名古屋 6F ANNEX 6F

キッチン

TIGER
軽量、保温・保冷の直飲み式。汚れにくくサビに強い内面加工。
タイガーステンレスボトル
①MMP-J020（容量200㎖、全3色）各1,980円+税
②MMP-J030（容量300㎖、全3色）2,180円+税

6層コーティングで食材がつきにくく、お手入れ簡単。切れ味のよい包丁と専用研ぎ器のセット。
スーパーストーンバリア包丁＋シャープナーセット（刃渡り18㎝）
8,300円+税
実演開催 名古屋 8/23〜26

（使用例）
鍋などにセットして自動で温度管理。食材本来の旨み、栄養素を逃がさず調理できると話題。
低温調理器
スーヴィードクッキング（幅8×奥16×高37㎝、1000W、レシピ付）
12,000円+税
※専用クッキングバッグ980円+税もございます。

加藤珈琲店
名古屋の名店「加藤珈琲店」のオリジナルセット。
珈琲名人が選んだセット（中挽き、500g×2袋）1,200円+税

定番の味噌汁やスープ、麺類、シチューまで種類豊富にセレクト。
アマノフリーズドライ24点セット
3,000円+税
※写真はセット内容の一部です。

キッチン 名古屋 6F ANNEX 6F

IH 200V このマークの商品は200V電磁調理器、ガス火に対応しています。

T-fal
こびりつきにくいチタンプロコーティング。
T-fal IH カフェモカフライパン 26cm 3,580円+税
※フライパン21㎝2,980円+税、28㎝3,980円+税、ウォックパン28㎝4,180円+税もございます。

中面は4層パワーグライドコーティング。外面は焼付塗装加工でお手入れ簡単。
T-fal フェアリーローズフライパン 27cm 2,380円+税
※フライパン20㎝1,800円+税、25㎝2,180円+税、29㎝2,580円+税、ウォックパン28㎝2,580円+税、ディープパン26㎝2,580円+税、ウォックパン28㎝2,480円+税もございます。

片手で簡単にロック開閉。圧力の切替がわかりやすい圧力鍋。
T-fal クリプソ圧力鍋 4.2ℓ 11,000円+税
※5.2ℓ 12,800円+税もございます。

6層チタン・エクセレンスコーティング仕上げ。ソースパンは4層。取っ手が外せるセットです。
T-fal ハードチタニウムセット6（セット内容：ソースパン16㎝、フライパン22㎝・26㎝、ガラス蓋18㎝、シールリッド18㎝、専用ハンドル）
8,480円+税

二重構造のため沸騰しても外側が熱くなりにくく、保温性もあります。
T-fal セーフトゥタッチ電気ケトル（幅23×奥16×高22㎝、1ℓ、白・黒、1250W）4,980円+税

別々に動く2枚の刃が素早くカット。ハンドルを引くだけで「刻む・潰す・混ぜる」が可能。
T-fal ハンディチョッパー 500㎖（幅12×奥12×高10.6㎝）2,180円+税

MEYER
内面フッ素樹脂加工。外面は光沢が美しく、汚れが落としやすいホーロー加工。ガス火専用。
マイヤー ベストコ ネオハード
フライパン 26cm 1,780円+税
※フライパン20㎝1,580円+税、28㎝2,180円+税、深型フライパン26㎝1,880円+税、炒め鍋28㎝2,580円+税、エッグパン1,680円+税もございます。

Fissler
ソースパン、両手鍋はステンレス製。フライパンは丸みを帯びた使いやすい形状。
フィスラー スナッキー＆アルックスセット（フライパン24㎝、ソースパン14㎝、キャセロール14㎝、ガラス蓋14㎝）9,800円+税

Vita Craft
熱効率の高いステンレスとアルミの全面2層構造。ニューダイヤモンドコーティングで焦げつきを防止。
ビタクラフト オリビア フライパン 26cm 3,780円+税
※フライパン20㎝2,680円+税、22㎝2,800円+税、28㎝4,180円+税、ウォックパン28㎝3,780円+税、26㎝4,180円+税、エッグパン3,580円+税もございます。

熱効率と保温力に優れた本体全面5層構造。
ビタクラフト アリソナ
①片手鍋 17cm 8,000円+税
②両手鍋 20cm 9,000円+税
※片手鍋14㎝7,000円+税、両手鍋24㎝10,000円+税もございます。

お手入れ簡単なシンプル設計と5つの安全機能で初めての方にも安心。10年保証付き。
ビタクラフト スーパー圧力鍋クック 2.5ℓ 15,000円+税

KYOCERA
内面はセラミック加工され、遠赤外線効果で食材を調理できます。
京セラ セラブリッド フライパン 26cm 2,480円+税
※フライパン20㎝1,980円+税、28㎝2,980円+税、炒め鍋28㎝2,980円+税、玉子焼2,180円+税、ソース&ディープパン22㎝2,480円+税、24㎝2,780円+税もございます。

ステンレス製包丁はもちろん、セラミック製、鋼製、チタン製も研げます。
京セラ 電動ダイヤモンドシャープナー（幅15.5×奥9.8×高7.3㎝、単3電池×4本別売）2,300円+税

①京セラ セラミックミル ①ゴマ専用 ②スパイス用 ③結晶塩用 各790円+税

緑茶を粉末にする お茶専用ミル。用途にあわせて粗さを調節できます。
京セラ セラミック お茶ミル（直径9.4×高17.4㎝）2,780円+税

刃渡り14㎝の小三徳包丁と皮むき器、ピーラーの3点セット。
京セラ ギフトパック（全3色）2,980円+税

ファインセラミックス製でサビず、切れ味が長持ち。食材に金気が付かず、食材の風味を損ないません。
京セラ セラミックナイフ三徳包丁（刃渡り16㎝、全3色）各3,000円+税

関孫六
継ぎ目のない一体構造で洗いやすくお手入れ簡単。
関孫六 匠創三徳包丁（刃渡り16.5㎝）2,980円+税 ※ペティ2,350円+税もございます。

J.A.HENCKELS INTERNATIONAL
ヘンケルス ディフィニション三徳包丁（刃渡り18㎝）1,980円+税 ※ペティ1,480円+税もございます。

栓抜きやネジ蓋開けの機能が付いています。
ヘンケルス ロストフライ調理ハサミ（全長20㎝）1,250円+税

Vitamix ハンズクラブ ポイント10倍！ プラス1
分速37,000回転で、果物や野菜の皮や種も粉砕。8種類の機能を組み合わせることで、料理の幅も広げます。冷凍フルーツ、レシピブック、2冊、タンパー、スパチュラ付き。
バイタミックス TNC5200（幅19×奥22×高51㎝、容量2ℓ、全3色、900W）
64,800円+税 6,480円分ポイント還元

ハンズクラブ ポイント10倍！
BALMUDA
インテリアと調和する美しいデザインが特徴。細く伸びた注ぎ口はハンドドリップに最適。保温スタッキングマグ付き。
バルミューダ ザ・ポット（本体：幅26.9×奥12.8×高17㎝、容量0.6ℓ、白・黒、1200W）
11,000円+税 1,100円分ポイント還元

独自のスチームテクノロジーと温度制御で、トーストが感動の香りと食感に。ホーローバット付き。
バルミューダ ザ・トースター（幅35.7×奥32.1×高20.9㎝、黒・白、1300W）
22,900円+税 2,290円分ポイント還元

日本のいいもの

みぞが無いため、擦った食材がつまらず取りやすい。
瀬戸焼 めぐみ鉢（約直径12.5×高5.5㎝、レシピ付）各2,700円+税 実演開催 名古屋 8/23〜29

KAWAGUCHI i-mono
鉄鋳物ながら厚さ約2mmという薄さを実現。素早い調理もできる深型タイプ。空焼き不要。
かわぐち いいもの フライパン 26cm 8,000円+税 ※24㎝6,400円+税、28㎝9,600円+税もございます。

1953年発売以来のロングセラー。食材の旨味と栄養を生かしながらスピーディーに調理できます。サナ（蒸し板）とレシピ本付き。
無水鍋20cm メッセ特別セット（鍋つかみ付）8,800円+税 ※24㎝10,800円+税もございます。

多孔質セラミックがコーヒー・お茶をまろやかな味わいに。
有田焼 39ARITA セラフィルター 3点セット（フィルター本体、フィルター受け皿）3,900円+税

電子レンジで温めると皿が発熱し、油を使わず魚や肉が焼けます。
ふじがね印 小判波型プレート（約幅21×奥16×高3.5㎝）2,450円+税

火加減の調節なく、かまど炊きのようなおいしいご飯が炊けます。
萬古焼 ご飯鍋 2合 3,980円+税 ※3合4,980円+税もございます。

削りたての鰹節を楽しめる、本格的な削り器。使い方ガイド付き。
鰹箱 王座（幅10×奥24×高10㎝）3,980円+税

お湯を沸かしたり、煮物に入れると鉄分の補給に。ナスや黒豆の色付けにも便利です。
南部鉄 ザ・鉄玉子（直径3.7×高5.5㎝）980円+税

①ステンレス系刃物鋼のV金ゴールドを使用。鋭い切れ味が持続します。
V金ゴールド槌目割込み三徳（刃渡り16.5㎝）10,000円+税 ※ペティ7,500円+税もございます。
実演開催 名古屋 8/23〜29 ANNEX 8/23〜29
②合成ゴムなので刃当たりがソフトで包丁を傷めにくく、まな板にも傷がつきにくい。
アサヒ クッキンカット ゴムまな板 L（幅40×奥23×高1.2㎝）4,800円+税 ※Mサイズ（幅33×奥21×高1.3㎝）4,000円+税、LLサイズ（幅42×奥25×高1.3㎝）5,500円+税もございます。

株式会社 双葉商店
イチョウ材 専門店で有名な双葉商店のまな板。油分があるため水はけがよく、刃当たりが良いので包丁を傷めにくいです。
双葉商店 碁石まな板 7寸（幅36×奥21×高3㎝）3,000円+税 ※8寸4,500円+税、ミニ2,000円+税もございます。※天然素材のためサイズや形状は個体差があるものがございます。ご使用前に必ず説明書をご確認ください。

軽くて柔らかく、湿気に強く、昔から飯台やおひつに最適とされている木曽さわら製です。
木曽さわら紅白飯台 27cm 1,980円+税 ※30㎝2,280円+税、33㎝2,580円+税もございます。

置き場所に困らず直接触れずに衛生的。裏面を使う時もお皿を置くことができます。
国産ひのき浮かせまな板 小（幅33×奥21×高2.8㎝）1,580円+税 ※大（幅40.5×奥24×高2.8㎝）2,080円+税もございます。

調理器具

日本製ステンレスボウル・ザル・ストレーナー・バット 780円+税 より

18-8ステンレス製。両口仕様。
ニュー THステン雪平鍋 フッ素付き 18cm 1,480円+税 ※16㎝1,380円+税、20㎝1,680円+税もございます。

注ぎやすい両口仕様。アルミ製。
燻鍛ゆきひら鍋 18cm 1,080円+税 ※16㎝980円+税、20㎝1,280円+税もございます。

内面は高耐久・高性能のフッ素樹脂塗料を使用。
EZストーンIHフライパン 26cm 1,780円+税 ※フライパン20㎝1,480円+税、28㎝1,980円+税、炒め鍋28㎝2,180円+税、玉子焼1,480円+税もございます。

炒める、煮るのに便利な深型タイプ。両口仕様。
深いね! IH対応フライパン 26cm 2,280円+税 ※20㎝1,780円+税、24㎝1,980円+税、28㎝2,480円+税もございます。

窒化加工により使い始めのから焼き、使用後の油塗りが不要。
スーパーストロングIH 鉄フライパン 26cm 3,996円+税 ※フライパン20㎝3,300円+税、炒め鍋24㎝3,996円+税、28㎝4,320円+税、玉子焼3,024円+税もございます。

Orange Page STYLE
少量の調理にぴったりのコンパクトサイズ。
オレンジページスタイル IH対応 ミニ鍋・フライパン・玉子焼 各1,280円+税

Iwatani
火炎温度は最高1,500℃。炙りの強さを調節でき、炙り料理からお菓子づくりに大活躍。
イワタニ お料理バーナー（本体：幅17.6×奥3.9×高7.9㎝、約190g）2,980円+税 ※ガスボンベは別売です。

表面の溝やスリットなど、肉の脂を火に落さない構造で煙の発生を抑えます。
イワタニ スモークレス焼肉グリル やきまる（幅30.3×奥27.8×高14.9㎝）4,480円+税 ※ガスボンベは別売です。

Iwatani
直火式なので火の通りにムラがなく、短時間できれいなたこ焼きができます。
イワタニ スーパー炎たこ（本体：幅34.8×奥23.1×高13.3㎝、レシピ付）4,480円+税 ※ガスボンベは別売です。

サッと立て置きでき、収納時も便利な折りたたみハンドル。アップハンドルのフライパンにも使えます。
リーンズ 折りたたみ式 ハンドルカバー 20〜27cm用 1,080円+税 ※26〜30㎝用1,380円+税もございます。

OXO
ノブを押すとバスケットが回転し野菜の水切りができます。
オクソー サラダスピナー（収納時：直径20.5×高12㎝）2,480円+税

オールステンレスで幅広の使いやすいピーラー。
スピードピーラー 千切替刃 2種セット（幅11.5×長21㎝）

ヘンケルス・京セラ・T-fal ツール各種 460円+税 より
実演開催 名古屋 8/23〜29 ANNEX 8/23〜29

鋭利な本体を立てて食材の繊維を切っておろします。ほどよく水分を含んだなめらかなおろしができます。
楽楽オロシでみ専用料（幅12.5×奥30×高8.5㎝）3,520円+税 実演開催 名古屋 8/23〜29

起動時間が短く、画面表示もスムーズ。
タニタ デジタルスケール KJ-114（幅12×奥17×高2.7㎝、計量範囲0〜1,000g）3,990円+税 ※KJ-213（計量範囲0〜2,000g）1,380円+税もございます。
実演開催 名古屋 8/23〜29 ANNEX 8/23〜29

TANITA
大きな表示で見やすいキッチンタイマーです。
タニタ タイマー各種 680円+税 より

エプロン各種（全4色）
①ワークショートエプロン（着丈：約67㎝）
②レギュラーエプロン（着丈：約85㎝）
③キャルソンエプロン（着丈：約39㎝）
各740円+税

（スタンド時）
回して立てるスタンド付で収納時に便利。
食洗機対応 ひのきまな板スタンド付き 36cm（幅36×奥20×高1.3㎝）1,980円+税 ※30㎝（幅30×奥18×高1.3㎝）1,680円+税、39㎝（幅39×奥24×高1.3㎝）2,480円+税もございます。

リバーシブル仕様。滑り止めのついた安心設計。食洗機対応。
抗菌カッティングボード Mサイズ（幅37×奥25×厚1㎝）900円+税 ※Sサイズ550円+税、Lサイズ1,480円+税もございます。

食材ごとに使い分けができる3色セット。
抗菌色分けまな板（幅36×奥24×高1㎝）550円+税 ※ミニサイズ330円+税もございます。

薄くほど軽く、フチはノンスリップ加工で滑りにくく安心。
軽いまな板 ワイドMサイズ（幅30×奥22×厚1㎝）856円+税 ※Lサイズ1,121円+税、LLサイズ1,296円+税もございます。

作業スペースを有効活用できる、シンプルで機能的なシリーズ。
プレート キッチン収納用品各種 780円+税 より

保存容器

プラス1
iwaki
積み重ねやすい保存容器。フタを外せばオーブンでも使えます。
イワキ パック＆レンジ 耐熱ガラス システムセット ミニ（200㎖×2個、500㎖×1個、1.2ℓ×1個、全2色）2,650円+税

料理の下ごしらえや常備菜などの保存に便利。
富士ホーロー ホーロー角容器各種 980円+税 より

OXO
蓋中央のボタンを押すだけで開閉できる、乾物用の密閉保存容器。
オクソー ポップコンテナ各種 800円+税 より

これひとつで煮る、炊く、蒸すなど全部で6種類の機能をもった電子レンジ調理器。キッチンスポンジ付き。
グルラボ シングル特別セット（セット内容：大×1個、小×1個）4,000円+税 ※マルチカバー（大×2個、小×2個）6,000円+税もございます。
実演開催 名古屋 8/23〜29

汁気のある食材にも対応の不透過コンテナ。冷凍保存から解凍まで可能。
ジップロック スクリューロック アソート ボックス（300㎖×5個、473㎖×3個）930円+税

Ziploc
冷凍保存からレンジ解凍まで幅広く使えます。
ジップロック フリーザーバッグ M・L（M：約幅17.7×奥18.9㎝、45枚入、L：約幅26.8×奥27㎝、30枚入）各570円+税

GLAD
表面の凸凹により密着するラップタイプのラップ。食器の覆や、食材の密封保存にも。
プレス＆シール マジックラップ2個セット（幅30㎝×長21.6m）1,400円+税 実演開催 名古屋 8/26-27

調理機器

BRAUN
固い食材も砕けるパワフルモーター搭載。独自のシャフトで様々な調理が可能。
ブラウン マルチクイック MQ120（300W、チョッパー、計量カップ付）4,480円+税

プラス1
分速最大24,000回転。食材を細かなパウダー状にするほか、フレッシュジュースもつくれます。スタッキングできる容器で保存も可能。
ニューパウダーミキサー（本体：直径10.5×高22.1㎝、約300㎖、255W）20,000円+税 実演開催 名古屋 8/23〜29

きざむ、おろす、まぜる。砕くなど多機能を搭載。
マジックブレットミニ（幅10.5×奥10.5×高14.2㎝、保存用カップ170㎖、ドリンクカップ470㎖、200W）4,980円+税

炭酸の強さ調整も可能。専用ガスボンベ1本で約60ℓの炭酸水がつくれます。
ソーダストリーム ジェネシスV2（幅13.5×奥23.5×高42㎝、60ℓガスシリンダー1本、ボトル付）7,980円+税 ※販売時に住所・氏名・電話番号の記入が必要です。

一合を約20分で炊飯。少量でもふっくら炊き上げます。
コイズミ ライスクッカーミニ（0.5〜1.5合、幅15.5×奥18.5×高19㎝、210W、計量カップ、しゃもじ、レシピ付）4,480円+税

コンパクトで操作が簡単な真空パック機。複雑な形のモノでもしっかり密着します。
フードシーラー ピタント 真空レシピ付き（本体：幅38×奥14×高7.8㎝、130W、ロールカッター、脱気ホース、ホルダーバッグ、真空パックロール幅28㎝×長さ3m付）11,840円+税

キッチン便利アイテム

食材が切りやすく、左右の刃を分解して洗えるため衛生的。食洗機対応。
プラス フィットカットカーブ 料理ばさみ（長さ約20㎝、全4色）各1,260円+税

軽く引くだけで細いキャベツの千切りが簡単にできます。
ののじ キャベツピーラーライト（幅9.6×長17.6㎝、全3色）720円+税

野菜を網目状にカットすることで青臭さが軽減、サクサク食感のサラダがつくれます。
わっふるサラダピーラー（幅3×長3.5×高24㎝）1,000円+税

バターをギュッとひと押しで約5gにカット。密閉度やワイヤー強度が従来よりアップしました。
プレミアムカットできちゃうバターケース（幅17.8×奥10.8×高7.5㎝、バターナイフ付）1,750円+税

柄のくぼみで鍋のふちにかけやすく、そのまま置くこともできます。
鍋にかけられるお玉（幅6×長5.5×高24㎝）980円+税

通常サイズの五徳にのせて使用。小鍋がガタつかず安定します。
ちいさな五徳（約直径14×高1㎝、中心部の穴：直径3㎝）1,180円+税

葉野菜の芯に刺して成長スピードを抑えます。保存袋が付いた大きめサイズ。
ベジシャキちゃん＆鮮度保持袋セット（ベジシャキちゃん2個、袋：29.5×40㎝、8枚入）1,080円+税

MEYER
電子レンジで簡単に圧力調理ができます。
マイヤー 電子レンジ圧力鍋（幅26×奥22×高12.5㎝、全3色、レシピ付）3,980円+税

調理中の油はねを防止するステンレス製ネット。
オイルスクリーン 29cm（幅29×奥46.5㎝）1,834円+税

美濃焼の手のひらサイズのおろし器。上下の目を左右にこすり合わせることで、素材が手軽に挽けます。食べる前や飲む直前にさっと挽けます。
スリウス ガリガリするっ器（直径約10㎝）1,080円+税

熱伝導率が高いアルミ製で、凍ったアイスを体温で温めながらすくいます。
アルミアイスクリームスプーン（長さ約11.6㎝、全5色）各500円+税

珪藻土の調湿機能を利用し、卓上やキッチン周りを快適に。
珪藻土Karariシリーズ各種 200円+税 より

卓上用品

箸各種 300円+税 より
箸5膳セット各種 480円+税 より
木製カトラリー各種 100円+税 より

電子レンジ、食洗機対応の樹脂製椀。
会津塗汁椀各種 250円+税 より

木製マグカップ各種 1,200円+税 より ※写真は一例です。

THERMOS
保温・保冷対応の真空断熱構造で飲み頃をキープします。
サーモス 真空断熱タンブラー JDE-420C（420㎖、全4色）各1,980円+税

保温・保冷両用で1年中使えます。
アスベル 真空断熱シリーズ
①マグ（330㎖、全3色）各1,380円+税
②タンブラー（370㎖、全3色）各1,780円+税

コーヒー用品

HARIO
臼はセラミック。全体部はステンレスで丸洗い可能。
ハリオ セラミックミル スリム（幅15×奥7.2×高22㎝）1,980円+税 ※12ℓ2,580円+税もございます。

細口で注ぎやすいドリップケトル。
ハリオ V60 ドリップケトル ヴォーノ 1ℓ（幅29.5×奥14.5×高13㎝、実用容量800㎖）2,380円+税

ハンドドリップで重要な蒸らし時間と抽出時間、抽出量を計測。
ハリオ ドリップスケール（幅12×奥19×高3㎝）3,980円+税

コーヒー・紅茶の持ち運びに。内側はテフロン加工でお手入れ簡単。
カフア コーヒーボトル（全5色）
①200㎖ 各2,140円+税
②420㎖ 各2,280円+税

ペーパーレスでコーヒー本来の味わいが楽しめる、ステンレス製ドリッパー。
マックマー カフェメタル（幅11.5×奥11.5×高8.2㎝）1,980円+税 ※カフェメタル＆コーヒーポット3,480円+税もございます。

Kalita
コーヒー愛好家に人気の電動ミル。従来より摩擦熱を抑制し、粒度の均一性も向上。
カリタ ナイスカットG 東急ハンズ限定カラー（幅12×奥21.8×高33.7㎝、120W、クリーニングブラシ、手動ミニ付）22,800円+税

キッチン 名古屋 6F ANNEX 6F

弁当用品・水筒

弁当箱・ランチ小物各種 480円+税 より

保温弁当箱・スープジャー各種 1,000円+税 より

厚さ約3.5cmで書類のようにカバンに入る薄型の弁当箱です。レンジ対応で汁漏れも安心。
フードマン（全3色）
①（幅21×奥21×高3.5㎝、800㎖）1,260円+税
②ミニ（幅10.3×奥21×高3.5㎝、400㎖）各1,120円+税

THERMOS
本体はステンレス製。色・においが移りにくくお手入れ簡単。
サーモス フレッシュランチボックス各種 1,600円+税 より

ZOJIRUSHI
ワンタッチオープンタイプ。
象印 ステンレスマグ
①SM-SD36（360㎖、全4色）各1,980円+税
②SM-SD48（480㎖、全4色）2,280円+税
③SM-SD60（600㎖、全3色）2,480円+税

THERMOS
ワンタッチオープンタイプ。
サーモス ケータイマグ（全5色）
①JNL-353（350㎖）各1,980円+税
②JNL-503（500㎖）各2,280円+税

THERMOS
半回転オープンのフタでらくらく開閉。
サーモス ケータイマグ（全5色）
①JNO-351（350㎖）各1,880円+税
②JNO-501（500㎖）各2,180円+税

デザインボトル・スポーツボトル各種 880円+税 より
©Disney ©DISNEY. Based on the "Winnie the Pooh" works by A. A. Milne and E. H. Shepard.

食材・製菓材料

（使用例）
手のひらサイズの食品のたれ、シリーズ8種類を詰め合わせ。
手のりふりかけ8点セット 1,050円+税 ※写真の柄は異なる場合がございます。
TM & ©Universal Studios

チキンカレー2パックとトマトカレー鍋の3点セット。
手づくりカレーキット3P（チキン30g×2、トマト15g×1）880円+税

缶を開けてそのままおつまみに。
缶つまシリーズ各種 297円+税 より

アンデス・ヒマラヤ・ペルシャ・沖縄の塩、各100g食べ比べ。
食用岩塩 詰め放題 1,000円+税 （袋詰め例）

クレイジーソルト
①269g 780円+税
②500g 1,480円+税
③アルペンザルツ（500g）580円+税

三重県白子港で獲れた旬のおつまみが、お好きな組み合わせで5点セットの詰め放題に。
まるかつ おつまみ よりどり3点 1,000円+税

タイや韓国などのアジア食材を集めました。
アジア食材各種 180円+税 より

産地や素材にこだわるドライフルーツを通常価格の20%オフにてご提供。
なんごく堂 ドライフルーツ各種 各800円+税

プロにも信頼の高いスパイスメーカーです。
ギャバン スパイス各種 350円+税 より

化学調味料無添加の中華調味料です。
中華調味料各種
①ガラスープ（400g）1,100円+税
②貝柱だし（400g）1,260円+税
③あごだし（400g）1,260円+税

製菓材料各種
①アーモンドパウダー（500g）1,430円+税
②アーモンドスライス（500g）1,180円+税
③ローストアーモンド 食塩不使用（450g）1,160円+税
④生クルミ（500g）1,100円+税
⑤レーズン（450g）440円+税
⑥大粒白いちじく（500g）1,180円+税
⑦焼き干しいも（220g）250円+税
⑧きんと栗（50g）130円+税

お中元ギフトセットやコーヒー、調味料などをお得な価格でご用意しました。
食品ギフト特価セール 特別提供価格

エコバッグ・カート・カゴ

エコバッグ各種 500円+税 より

お買い物に便利なカートを各種ご用意しました。
ショッピングカート各種 4,460円+税 より

軽くて丈夫なアタ製品です。
アタ カゴバッグ・小物各種 1,200円+税 より