

夏のおくりもの

2023
Summer



ポンテせとうみ

「ポンテ」はイタリア語で「橋・架け橋」。「瀬戸内と港区をつなぐ架け橋」という思いが込められています。

宝の島・小豆島・瀬戸内の魅力を浜松町で味わう

豊饒な海と山、自然に囲まれた自社農園：カローレ小豆島が提供する商品をはじめ、厳選した瀬戸内の特産品を当店が自信を持っておすすめします。大切な方への心のふるさつを感じる癒しの商品をぜひご賞味ください。

夕陽ヶ丘

香川県小豆島の北西に位置する「屋形崎夕陽ヶ丘」という夕陽スポット。日本の夕陽百選にも選ばれ、瀬戸内海の島々の間に沈んでゆく姿はまさに絶景。「夕陽ヶ丘みかん園」、「夕陽ヶ丘いちご園」は夕陽が美しく見えるこの場所にあり、その名を冠した園名となりました。

「夕陽ヶ丘みかん園」 カローレ小豆島運営

1年を通して大切に育てている「温州みかん」。春には花が咲き、夏には摘果。秋～冬にかけて収穫を行います。極早生や早生みかんはドリンクに。通常間引きされ、未使用となる摘果みかんは、酸味の爽やかさを活かした商品へ。SDGsにも取り組んでいます。



自社農園 カローレ小豆島

豊かな自然と碧海に囲まれ、染まりゆく夕陽を眺めながら

安らぎを感じる場所にカローレ小豆島があります。

眩い日差しに誘われて畑を歩きながら過ごす一日。

瑞々しい野菜や果物を手に取りながらふと空を見上ると

気持ちよく木々を吹き抜ける風を感じながら小豆島の原風景に想いを馳せる。

普段は摘果され日の目を見ない青みかんが

ドレッシングやぽん酢に主役として生まれ変わる。

素材に向き合いながらその可能性を信じ、

もったいないという言葉をもっと大切にする島の文化や、

自然への畏敬の念をカローレ小豆島の素朴な作り手達が野菜を育てています。



「夕陽ヶ丘いちご園」 カローレ小豆島運営

香り豊かで、甘く深みのある柔らかい実が特徴の「さぬきひめ」を栽培。一般のお客様や夕陽ヶ丘ホテルの宿泊者も楽しめるいちご狩りを期間限定で開催しています。

系列レストランでは、いちごのアフタヌーンティーを開催。ポンテセとうみでも、直送のいちごを販売しています。





夕陽ヶ丘 Drink

古くからこの丘で栽培されてきた温州みかんは「夕陽ヶ丘みかん」と名付けられ、樹齢50年という立派な古木もあります。小豆島の原風景が残るこの丘で育まれた夕陽ヶ丘みかん園は、栽培方法にもこだわり、自然の恵みを丸ごと絞ったやさしいみかんづくりを目指しています。きれいな夕陽を眺めながら悠久の時を感じるみかンドリンクをぜひ味わってみてください。



1

夕陽ヶ丘みかンドリンク 4本セット

¥1,700 (税込)

- ・夕陽ヶ丘青みかん 果汁24% (カローレ小豆島) 内容量：180ml×2本
- ・夕陽ヶ丘極早生みかん 果汁100% (カローレ小豆島) 内容量：200ml×2本

夕陽ヶ丘みかん園で育つみかんを使用したドリンク4本セット。収穫の時期の違いによって変わる酸味や甘みの違いをお楽しみください。



夕陽ヶ丘 Gelato

小豆島の旬の食材を生かしたジェラート専門店『MINORI GELATO』さんに協力して頂き、夕陽ヶ丘みかん、いちごを使用したジェラートが出来上がりました。



2

夕陽ヶ丘オリジナルジェラート 6 個セット

¥3,300 (税込)

- ・夕陽ヶ丘みかんジェラート (カローレ小豆島) 内容量：90ml
- ・夕陽ヶ丘いちごジェラート (カローレ小豆島) 内容量：90ml

夕陽ヶ丘みかん、いちごの素材を最大限活かしたジェラート。
みかんヨーグルト風の爽やかなジェラートと、
まるでイチゴミルクのような、まろやかなジェラート。
小豆島生まれの 2 種類の味わいをご堪能下さい。

※クール便 (冷凍) にて配送。





夕陽ヶ丘 Olive Oil

『オリーブの島』として有名な小豆島。
一年中温暖で、晴れの日が多い瀬戸内気候は
オリーブが育つのに適しており、一大産地として名をはせています。
夕陽ヶ丘でもオリーブの収穫がはじまりました。



3

夕陽ヶ丘オリーブオイル 2本セット

¥5,000 (税込)

・夕陽ヶ丘オリーブオイル (カローレ小豆島) 内容量：91g×2本

夕陽ヶ丘で栽培した2種類のオリーブをブレンドした
EX パージンオリーブオイルの2本セット。
ピリッとした辛味とさわやかな風味のミッション種と
ほんのり甘いフルーツのようなまろやかな風味のルッカ種、
それぞれ手摘みで収穫しました。
採れたその日のうちに精油したフレッシュな味わいをお楽しみください。



夕陽ヶ丘 Dressing & Jam

夕陽ヶ丘ホテルの総料理長と
カーサ瀬戸内のパティシエが監修。
夕陽ヶ丘で育った野菜や果物を使用した、
瀬戸内を感じられる逸品です。



4 夕陽ヶ丘青みかん調味料セット

¥2,000 (税込)

- ・夕陽ヶ丘青みかんだレッシング (カローレ小豆島) 内容量: 200ml
- ・夕陽ヶ丘青とうがらし青みかんポン酢 (カローレ小豆島) 内容量: 300ml

夕陽ヶ丘みかん園の青みかんを使用したドレッシングとポン酢。

当社系列の小豆島の『夕陽ヶ丘ホテル』の総料理長が監修しました。

青みかんのさわやかな香りを活かした薄身のドレッシングとポン酢のセットをお楽しみください。



5 夕陽ヶ丘調味料セット

¥4,000 (税込)

- ・夕陽ヶ丘オリーブオイル (カローレ小豆島) 内容量: 91g
- ・夕陽ヶ丘あんずジャム (カローレ小豆島) 内容量: 100g
- ・夕陽ヶ丘いちごジャム (カローレ小豆島) 内容量: 100g

夕陽ヶ丘で収穫できる果物で作る手作りジャムは人気商品。

素材の味を最大限生かし、素朴な味わいが楽しめます。

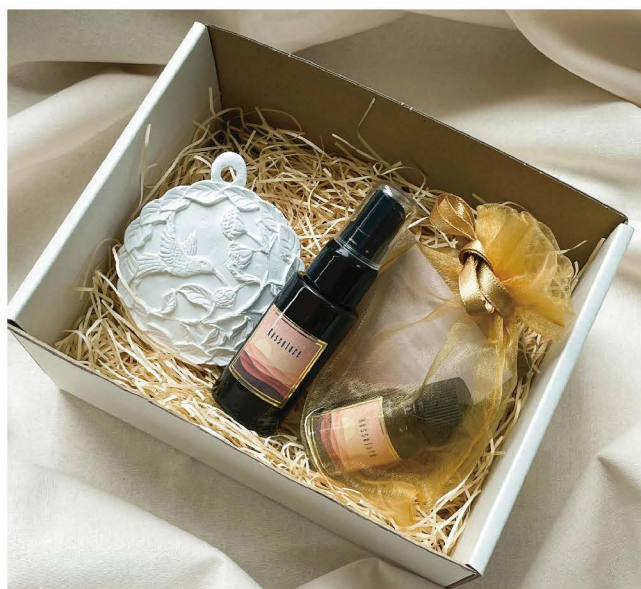
当社系列の東京のイタリアンレストラン『リストランテ カーサ瀬戸内』の
パティシエが監修しました。





夕陽ヶ丘 Fragrance

小豆島の美しい夕陽を感じる新しいフレグランス。夕陽ヶ丘みかん園の青みかんを使用した柑橘系のナチュラルで爽やかな香り。瀬戸内に吹くさわやかな香りをご自宅でも感じることが出来ます。



6

夕陽ヶ丘オリジナルフレグランスギフトセット

¥4,000 (税込)

- ・ロツラーレルームスプレー (カローレ小豆島) 内容量：30ml
- ・ロツラーレフレグランスオイル (カローレ小豆島) 内容量：10ml
- ・アロマストーン (カローレ小豆島) W7×D8.5×H1

プッシュするだけで部屋に香りを与えるスプレータイプのフレグランスと、付属のアロマストーンに1～2滴垂らして長く香りを楽しめるフレグランスオイルのセット。

青みかんの爽やかな香りでお部屋をリラックス空間に。





7

夕陽ヶ丘 食卓セット

¥5,000 (税込)

- ・夕陽ヶ丘オリーブオイル (カローレ小豆島) 内容量：91g
- ・夕陽ヶ丘青みかンドレッシング (カローレ小豆島) 内容量：200ml
- ・夕陽ヶ丘青とうがらし青みかんポン酢 (カローレ小豆島) 内容量：300ml
- ・夕陽ヶ丘いちごジャム (カローレ小豆島) 内容量：100g

夕陽ヶ丘で収穫した食卓を彩る逸品を厳選しました。
 丁寧に手摘みして2種類をブレンドしたフレッシュなオリーブオイル、
 青みかんのさわやかさを感じるドレッシングとポン酢に
 優しい味の手作りジャム。
 広大な自然、夕陽が丘を感じる商品をお楽しみください。



8

夕陽ヶ丘オリジナル特選セット

¥5,000 (税込)

- ・夕陽ヶ丘青みかンドレッシング (カローレ小豆島) 内容量：200ml
- ・夕陽ヶ丘青とうがらし青みかんポン酢 (カローレ小豆島) 内容量：300ml
- ・夕陽ヶ丘いちごジャム (カローレ小豆島) 内容量：100g × 2個
- ・夕陽ヶ丘青みかん 果汁 24% (カローレ小豆島) 内容量：180ml × 2本
- ・夕陽ヶ丘極早生みかん 果汁 100% (カローレ小豆島) 内容量：200ml × 2本

夕陽ヶ丘から収穫した作り手の想いを込めた品を特選いたしました。
 青とうがらしの辛みと青みかんの酸味がバランス良くお肉や野菜に、
 そうめん・うどんにも合うポン酢。酸味と甘味が絶妙なハーモニーを感じる
 ドレッシングに優しい味の手作りジャム。
 収穫の時期で味も形も違うみかんをそれぞれ生かした美味しいドリンク。
 広大な自然からふるさとを感じる素朴な素材で
 心を込めておつくりした品をご賞味ください。



9

夕陽ヶ丘みかンドリンク 8本セット

¥3,000 (税込)

- ・夕陽ヶ丘青みかん 果汁 24% (カローレ小豆島) 内容量：180ml × 4本
- ・夕陽ヶ丘極早生みかん 果汁 100% (カローレ小豆島) 内容量：200ml × 4本

夕陽ヶ丘みかん園で育つみかんを使用したドリンク8本セット。
 100% で絞った極早生みかんは素材そのままの味と酸味を感じられ、
 青みかんははちみつと合わせて
 酸味と甘味のバランスがちょうどいいドリンクとなっています。
 飲み比べも楽しく、大切な方への贈り物として自信を持っておすすめします。

そうめん

小豆島の手延べそうめんは、日本三大素麺の一つとして有名です。通常のそうめんでは菜種油を使いますが、小豆島の手延べそうめんは、100% 純正の天然ごま油を使用。ごま油の風味と黄身がかった色が特徴です。



10 4色素麺セット ¥3,600 (税込)

- ・天日干し素麺 (中武商店) 内容量：250g
- ・オリーブ素麺 (中武商店) 内容量：250g
- ・梅そうめん (中武商店) 内容量：250g
- ・柚子そうめん (中武商店) 内容量：250g
- ・おやじのめんつゆ (共栄食糧) 内容量：360ml

中武商店さんの4色素麺セット。
しっかりとした麺のコシと爽やかな食感を、
当店オススメのめんつゆと一緒に楽しみください。

11 小豆島手延素麺『大吟醸 貴珀』 ¥5,500 (税込)

- ・貴珀 (甚助) 内容量：50g×24束
- ・飛魚だしつゆ (甚助) 内容量：20ml×12ヶ

良質なでんぷんが多い小麦の中心部約30%のみを使用してつくりました。滑らかな舌触り、雑味のない洗練された味わいをご賞味ください。

うどん

讃岐うどん本場の香川を代表する有名店もり家。
お客様への感謝をおうどんに込め、120点の味を目指す。
「心」が込められた味は全国の皆様に愛され、
メディアでも多数紹介されています。



12 もり家ギフトセット

¥3,300 (税込)

- ・讃岐半生うどん (もり家) 内容量：220g×4
- ・つゆ (もり家) 内容量：20ml×4
- ・うどん醤油 (もり家) 内容量：360ml
- ・すだち果汁 (もり家) 内容量：3ml×4

讃岐うどんの本場香川の有名店、
本格手打もり家のギフトボックス (8人前)。
コシが決め手のうどんやその他のお料理に使えるうどん醤油、
すだち、だしのセットです。ご自宅でも、もり家の味を再現出来ます。

手打格 もり家

香川県高松市の本店のほか、東京都港区浜松町「ポンテセとうみ」2階に東京店があります。
東京店もお昼時には行列ができる人気店です。コシが決め手の手打ち麺はツルツルしていて、
一度食べたら病みつきに！本格手打もり家のうどんをご家庭でもぜひご賞味ください。

酒

瀬戸内地域で造られる日本酒は賞を獲得する銘柄も多く、レベルが高いと言われています。瀬戸内の豊かな自然に育まれた海の幸・山の幸にも合う繊細な味わいが特徴で、理想の食中酒と評される銘柄も。

※こちらのお酒は東京都内限定販売です。
酒類販売免許の条件により、住所が東京都内の方のみ限定とさせていただきます。



まめまめビール（合同会社ナカタ）各種
左から順にしろ、くろ、あか、きん ・4本セット ¥3,700（税込）

※クール便（冷蔵）にて配送。

13



13

さぬき骨付鶏と地ビールセット

¥4,000（税込）

- ・さぬき骨付鶏〔若鳥〕（さぬき鳥本舗） 内容量：240g×2ヶ
- ・まめまめビール（合同会社ナカタ） 内容量：330ml×2本

香川のソウルフードとして讃岐うどんに次ぐご当地グルメとなった“骨付鶏”と、小豆島で作られた果物や麦などを取り入れた地ビール“まめまめびーる”のセット。

※ビールはしろ、くろ、あか、きんから2種お選びいただけます。
※クール便（冷蔵）にて配送。

14

おつまみ晩酌セット

¥2,500（税込）

- ・吟醸酒「ふふふ。」 枳付き（MORIKUNI） 内容量：100ml
- ・燻製ピスタチオ（小豆島燻製工房つまみや） 内容量：50g
- ・パリパリ干しえび（大平水産） 内容量：36g

香りが華やかで、旨味があり、スッキリとした味わいの「ふふふ。」吟醸酒は、女性一番人気。当店で人気のおつまみ2種を添えて、ゆっくり家飲みできるセットです。

14



15



15

さぬき骨付鶏とさぬきビールセット

¥4,700 (税込)

- ・さぬき骨付鶏 [若鳥] (さぬき鳥本舗) 内容量：240g×2
- ・さぬきビール [ケルシュ] (香川ブルワリー) 内容量：350ml×3
- ・さぬきビール [スーパーアールト] (香川ブルワリー) 内容量：350ml×3

「さぬき」ならではの定番コンビ。

香川県民にとって鉄板の組み合わせをご自宅で味わえます。

お互いの味わいを引き立たせる相性の良さを是非お楽しみください。

※クール便 (冷蔵) にて配送。

16

TSUBAME BREWERY (ツバメブルワリー)
クラフトビールセット

¥3,600 (税込)

- ・ブランシェ〈白〉 内容量：335ml
- ・アンブレ〈琥珀〉 内容量：335ml
- ・ノワール〈黒〉 内容量：335ml
- ・Umie〈塩レモン〉 内容量：335ml×2本

香川県東かがわ市にある五名地区で作られています。
その土地の湧水と、豊かな自然の恵みを受けて育った農産物を
ふんだんに使用したこだわりのクラフトビール。
定番の3種と限定の塩レモンビールのセット。

※クール便 (冷蔵) にて配送。

16



17



17

オリーブ牛、オリーブ夢豚の
おつまみセット

¥4,100 (税込)

- ・オリーブ牛すじワイン煮 (共栄食糧) 内容量：90g
- ・オリーブ夢豚の黒酢煮 (共栄食糧) 内容量：120g
- ・大師もち麦焼酎 空海 (まんががん) 内容量：720ml

オリーブの搾り果実を飼料にして育った
香川県のブランド牛「オリーブ牛」と、
ブランド豚「オリーブ夢豚」を使用した高級おつまみ。
香川県でのみ限定製造された、
ダイシモチ麦焼酎「空海」と一緒にどうぞ。

オリーブ

香川県産オリーブオイルの品質は世界でもトップレベル。

瀬戸内海の気候風土を生かし、手間隙を惜しまず心を込めて育てています。



18

オリーブオイルとオリーブビネガー

¥6,600 (税込)

- ・小豆島産エキストラバージンオリーブオイル [手摘み] (東洋オリーブ) 内容量：182g
- ・オリーブビネガー (NAMIDA ORIGINAL) 内容量：150g

香川県小豆島産のオリーブをひとつひとつ手摘みしたこだわりのオイルと香川県産オリーブをじっくり熟成させた贅沢なビネガー(酢)。ポリフェノールを豊富に含み、風味豊かなオリーブセット。ご自身へのプレゼント、またご友人様にも喜んで頂けるはずですよ。



19

オリーブづくしセット

¥3,000 (税込)

- ・小豆島ソルティガーリックオイル (金両) 内容量：98g
- ・小豆島食べるオリーブオイル (共栄食糧) 内容量：145g
- ・小豆島さわやかオリーブドレッシング (タケサン) 内容量：200ml

当店で人気のオリーブ商品詰め合わせセット。それぞれに味や風味の違うオリーブ製品は、パンやサラダ、パスタなどいろいろな楽しみ方ができます。



20

せとうちパスタセット

¥4,600 (税込)

- ・オリーブ生パスタ (共栄食糧) 内容量：200g×2
- ・オリーブパスタ (共栄食糧) 内容量：180g×2
- ・瀬戸内真蛸のトマトソース (来島) 内容量：123g
- ・瀬戸内しらすのペペロンチーノ (来島) 内容量：75g
- ・瀬戸内こういかのイカスマソース (来島) 内容量：120g
- ・伊予牛とトマトのボロネーゼ (来島) 内容量：138g

瀬戸内で獲れた食材の旨みをたっぷりとしこめた本格パスタソースと、オリーブオイルを練りこんだ独自製法のパスタのセット。モチモチな麺に具材がごろごろ入ったソースが良く絡み合います。



21

Oliveisland 3種のギフトボックス

¥3,000 (税込)

- ・クリームチーズスプレッド [レモン] (oliveisland) 内容量：110g
- ・クリームチーズスプレッド [和三盆] (oliveisland) 内容量：110g
- ・ピスタチオオリーブオイル (oliveisland) 内容量：100g

女性へのプレゼントとして人気のギフトボックス。

素材本来の風味を損なわない為、保存料、着色料、酸化防止剤等を一切使用していないことも人気の秘訣です。

クリームチーズスプレッドはトーストやクラッカーと、ピスタチオオリーブオイルはパンやヨーグルトと一緒にお召し上がりいただけます。

醤油と佃煮

四百年の伝統を誇る小豆島の醤油造り。

厳選された原料を木桶で熟成させた醤油と、

その醤油で瀬戸内の食材を炊いた佃煮は絶品です。



22

贅沢調味料セット

¥2,500 (税込)

- ・生(なま)醤油和紙巻(丸島醤油) 内容量：360ml
- ・ちょっと贅沢なぼん酢(ヤマロク醤油) 内容量：145ml
- ・木頭ゆず 青ゆず胡椒(黄金の村) 内容量：40g

2～3年熟成させる木桶醤油が有名な小豆島の醤油とぼん酢、日本一の柚子ブランドである木頭柚子を使用した、柚子胡椒の調味料セット。



23

佃煮食べ比べセット

¥3,000 (税込)

- ・ちりめん山椒(宝食品) 内容量：40g
- ・ぶちぶち木くらげ(宝食品) 内容量：50g
- ・小豆島で炊いたうまいもん おじゃこじゃこ(タケサン) 内容量：50g
- ・小豆島で炊いたうまいもん ゆず胡椒のり(タケサン) 内容量：100g
- ・さんま甘露煮(岡田食品工業) 内容量：160g×2

約70年以上の歴史を持つ小豆島の佃煮を詰め合わせたセット。

小豆島の醤油で炊く佃煮は、どれも味がしっかり染みているので、白いご飯にはもちろん、酒の肴としてもお召し上がりいただけます。

お菓子

讃岐特産の和三盆をはじめとする、
香川の素材にこだわったお菓子の詰め合わせ。



24

クワトロエビチーズ（志満秀）

¥3,300（税込）

・内容量：24 枚

彩り鮮やかなえびせんとチーズソースは
それぞれ個性豊かな味わいで、幅広い年代の方におすすめできます。
「チェダー、カマンベール&ブラックペッパー、
モッツアレラ&バジル、ブルーチーズ&ハニー」の4種類。



25

えびのだんらん（志満秀）

¥2,500（税込）

・内容量：14 袋

彩りや風味、食感など一つ一つの違いを楽しめる
7種類のえび菓子。個包装になっているので
お配り用としてもご利用頂けます。



26

さぬき菓子バラエティーギフト

¥5,100（税込）

- ・蒼いレモン（カフェコンデイトライ&レスト シカ） 内容量：2 個
- ・羽根さぬき（三谷製糖羽根さぬき本舗） 内容量：15 個 × 2
- ・名物かまど（名物かまど） 内容量：3 個 × 2
- ・和三盆ポルポーネ（マルシン） 内容量：4 粒 × 2
- ・和三盆ホロホロサブレ（ちきりや） 内容量：10 粒 × 2

和三盆や希少糖など香川県らしい素材を使用した
お菓子の詰め合わせ。

洋菓子と和菓子が両方入っているから、
どんな方にも喜んでいただけるギフトです。



27

さぬきの菓子詰め合わせセット

¥3,100 (税込)

- ・ 虎饅頭 (名物かまど) 内容量：4 個
- ・ 献上栗 (陣屋) 内容量：4 個
- ・ 縁 (ルーヴ) 内容量：4 個

香川県を代表する菓子の詰め合わせセット。
和菓子を中心に、老若男女問わず
喜んで頂けるような商品をお選び致しました。



28

瀬戸内レモンケーキセット

¥3,300 (税込)

- ・ 蒼いレモン (カフェコンデイトライ&レスト シカ) 内容量：2 個
- ・ 瀬戸内レモンケーキ (カフェコンデイトライ&レスト シカ)
内容量：2 個

香川県産フルーツや地元食材の
「希少糖」「和三盆糖」などを厳選し、
こだわりの贅沢スイーツをつくるカフェコンデイトライ & レスト シカさん。
瀬戸内の太陽の恵みで育ったレモンを使用した、
2種類のレモンケーキをお楽しみください。



29

献上栗 (陣屋)

¥2,500 (税込)

- ・ 内容量：10 個

江戸時代、高松藩が将軍家に栗を献上したことにちなんで
作られた栗饅頭。
生地の中には栗あんとなんと丸ごとの栗が1個入っており、
上品な甘さを味わえます。

お申込みについてのご確認事項

お申込みにあたっての流れ

- ①ギフト申込用紙（別紙）に必要事項をご記入ください。
- ②FAXにてお申込みください。
- ③送料含めた金額とご発送可能日をお電話もしくはメールにてお伝えしますので、代金をお支払い下さい。
※お支払方法…銀行振込または店頭にて直接お支払い
- ④ご入金確認後、商品を送付いたします。

◆箱のサイズは3種類ございます。(縦 × 横 × 高さ)

小サイズ：13.5cm × 18cm × 9cm

中サイズ：16cm × 25.5cm × 9cm

大サイズ：24cm × 34.5cm × 10cm

※お申し込みのギフトのタイプにより、箱のサイズを調整いたします。

◆送料については、地域やサイズにより別途実費頂きます。
尚、店頭にて受け取りも可能です。

◆ラッピング、熨斗の無料サービスがございます。
ご希望がございましたら、ご注文時にご記入ください。

お申込書送付先

FAX：03-6435-6565

お問い合わせはこちらまで

TEL：03-6435-6100

メールアドレス：ponte-setoumi@kasai-hd.jp

お申込み用紙ご記入方法

申込日 年 月 日

ポンテセとうみ ギフトBOX申し込み用紙

ご依頼主情報

必須

〒		
ご住所		
フリガナ		
お名前		
電話番号	メール	

店頭受け取り希望する

店頭受取を希望される方は
✓をお願いします

※配送希望の方は下記ご記載ください。

必須

お届け希望日	月	日	曜日	希望日なし	
希望配送時間	午前中	14-16時	18-20時	19-21時	希望なし

お届け日のご希望がある場合は、通信欄にご記入ください（※申込日から7日以降の日付をご指定ください）

なお、特にご指定のない場合は、ご入金確認後、発送いたします。

ご注文内容に確認がある場合、確認のお電話を入れさせていただく場合がございます。

※下記はご依頼主様とお届け先が異なる場合のみご記入ください。

〒		
ご住所		
フリガナ		
お名前		
電話番号		

お振込み先情報

Pay Pay 銀行 ビジネス営業部 店番号 005 普通 口座番号 2018008
カサイホールディングス (カ) ポンテセとうみ

●メールでのご注文

※送料は価格に含まれておりません。別途ご連絡させていただきます。

※振込み手数料は、お客様ご負担となります。予めご了承ください。

【記入例】

ご希望のギフト（※送料含めた金額を後日お伝えいたします）		
番号	ギフト名	数量
①	小豆島名産オリーブづくし5点セット	1 点
		点
		点
		点
		点
		点
		点
合計		点

カタログ中の
ギフト名 左の番号
を記入

必須

熨斗や包装の有無について（サービス料無料）

熨斗の有無	あり	なし
-------	----	----

※ありの場合、表書きやお名前の記載の有無についてお教えてください

表書き	名入れの記載	
御中元・お祝・ご挨拶など	あり（記載するお名前）	なし

包装の有無	あり	なし
-------	----	----



ポントセとうみ

P o n t e S e t o - U m i

〒105-0013

東京都港区浜松町 2-6-5 浜松町エクセレントビル 1F

TEL 03-6435-6100 FAX 03-6435-6565

営業時間：平日 11:00～20:00 / 土曜 11:00～18:00 (日祝定休)

申込日 年 月 日

ポンテセとうみ ギフトBOX申し込み用紙

ご依頼主情報

ご住所	〒		
お名前	フリガナ		
電話番号		メール	

※配送希望の方は下記ご記載ください。

店頭受け取り希望する

お届け希望日	月	日	曜日	希望日なし	
希望配送時間	午前中	14-16時	18-20時	19-21時	希望なし

お届け日のご希望がある場合は、通信欄にご記入ください（※申込日から7日以降の日付をご指定ください）
なお、特にご指定のない場合は、ご入金確認後、発送いたします。
ご注文内容に確認がある場合、確認のお電話を入れさせていただく場合がございます。

※下記はご依頼主様とお届け先が異なる場合のみご記入ください。

ご住所	〒				
お名前	フリガナ				
電話番号					

お振込み先情報

PayPay銀行 ビジネス営業部 店番号005 口座番号2018008
カサイホールディングス（カ）ポンテセトウミ

●メールでのご注文

※送料は価格に含まれておりません。別途ご連絡させていただきます。

※振り込み手数料は、お客様ご負担になります。予めご了承ください。

ご希望のギフト（※送料含めた金額を後日お伝えいたします）

番号	ギフト名	数量
		点
		点
		点
		点
		点
		点
合計		点

熨斗や包装の有無について（サービス料無料）

熨斗の有無	あり	なし
-------	----	----

※ありの場合、表書きやお名前の記載の有無についてお教えてください

表書き	名入れの記載	
御中元・お祝・ご挨拶など	あり（記載するお名前）	なし

包装の有無	あり	なし
-------	----	----

ありの場合



なしの場合

