

冬のおくりもの

2023
Winter

農業法人 カローレ小豆島

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。
夕陽が美しく見えるこの場所にカローレ小豆島があります。
1つ1つの作物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は今も大切にする島の文化や、
自然への畏敬の念を抱きながら、
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。



ポ ン テ 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）



ポ ン テ セ 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。



環境を考える、私たちの取り組み 夕陽ヶ丘みかん園

香川県小豆島にある夕陽ヶ丘みかん園では、「温州みかん」を1年通して大切に育てています。春には花が咲き、夏には摘果。秋から冬にかけて収穫を行います。オレンジ色の極早生や早生みかんはドリンクに。間引きされた摘果みかんは、青みかんと呼ばれ酸味の爽やかさを活かした商品へ生まれ変わります。



みかん園園主

私たちは、これまで行っていた慣例的な栽培方法から脱却して、 unnecessary 農薬散布の削減や健康な土壌への改良に取り組んでいます。50年以上の歴史あるみかん園を未来に繋げていけるよう、これからも挑戦を続けてまいります。



Drink

みかんのおいしさそのまま みかん飲料

夕陽ヶ丘みかん園の代表作。みかんの木には、樹齢50年という立派な古木もある、歴史の深いみかん園です。みかんは収穫時期によってさまざまな味で楽しませてくれます。暑い夏の時期の青々としたみかんを使用した爽やかな青みかん飲料。摘果したみかんのおかげで美味しく生育したみかんをそのまま感じる早生みかんジュース。自然の恵みをまるごと絞ったみかん飲料をお楽しみください。



夕陽ヶ丘みかん100%

フレッシュな早生みかんを使用した甘くて美味しいみかんジュース。みかんそのままとは思えない甘さがたまりません。「もう一本」とつい手にとりたくなるお味です。



夕陽ヶ丘青みかん

青みかんの酸味をはちみつの甘さで飲みやすくしたドリンクです。元々はイベントで限定で提供したドリンクでしたが、ぜひ販売して欲しいと多くの声をいただき商品化されました。

Dressing

夕陽ヶ丘青みかんを使った ポン酢とドレッシング

良質な果実を得るために摘果(間引き)をした若い果実のことを青みかんと呼んでいます。この摘果された青みかんを廃棄せず、ドレッシングやポン酢に加工することで、環境にも優しい商品となりました。ポン酢には青みかんだけでなく、みかん園と隣接する自社農園の青とうがらしを使用。夕陽ヶ丘で育った自然の恵みがたっぷり詰まっています。夕陽ヶ丘ホテルの総料理長が監修した、爽やかな酸味と香りをお楽しみいただける自信作です。



夕陽ヶ丘ホテル 総料理長

青みかんドレッシング、青とうがらしと青みかんポン酢を監修。日本エコフィエ協会ディシプル賞受賞。夕陽ヶ丘みかん園と、いちご園に隣接するホテル「オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル」の総料理長。



夕陽ヶ丘青とうがらしと青みかんポン酢

自社農園カローレ小豆島で農薬を使用せず育てた「香川本鷹唐辛子」。赤くなるまえの限られた時期にしか採れない青唐辛子を青みかんとお合わせしました。柑橘の爽やかさと、ピリッと辛みの効いたポン酢は、これからの季節、水炊きや湯豆腐にもぴったりです。



夕陽ヶ丘青みかんドレッシング

何度も試行錯誤を重ねながら、渾身の爽やかな香り溢れるドレッシングが完成しました。サラダにももちろん、お酢を加えてカルパッチョにも。ドレッシングには珍しい、お肉やお魚にも美味しくお使いいただけるポンテせとうみオススメのドレッシングです。

小豆島でつくる、さぬきひめ 夕陽ヶ丘いちご園

夕陽ヶ丘いちご園では、夕陽のように真っ赤な夕陽ヶ丘いちごを育てています。
育てている品種は、「さぬきひめ」。
果汁が多く光沢のある果肉は、
柔らかな食感で、爽やかで上品な味わい。
香りも豊かで、甘く深みのある香りが
口の中に広がります。
やや丸みを帯びたまるまるとした
形も愛らしいいちごです。



夕陽ヶ丘ジャムシリーズは2019年より販売しておりましたが、2023年10月より内容もパッケージもリニューアルしました。
新しくなった手作りジャムをどうぞお楽しみください。

Jam

夕陽ヶ丘いちごとあんずの 手作りジャム



夕陽ヶ丘いちご園で獲れた夕陽ヶ丘いちごと、
夕陽ヶ丘の敷地内にあるあんずのジャム。
当社イタリアンレストランのパティシエ自ら小豆島へ赴き、
瓶詰めまでひとつひとつ手作りました。
小豆島産のレモン果汁と、希少糖と呼ばれる
肥満や生活習慣病を予防・改善する新たな機能性甘味料を
加えたことですっきりとした甘さを実現しました。



カーサ瀬戸内 パティシエ

「ホテル椿山荘東京」出身のパティシエ神野圭一。
夕陽ヶ丘いちご園のいちごが実る冬の季節には、
「レストランカーサ瀬戸内」にて
いちごのアフタヌーンティーも提供。



島のジェラート屋さんと作った 夕陽ヶ丘の農園ジェラート

カローレ

小豆島



小豆島の旬の食材を活かしたジェラート専門店「MINORI GELATO」に協力していただき、
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。瀬戸内海の豊かな自然の中で育った、夕陽ヶ丘の早生みかんと
さぬきひめを甘くて美味しいジェラートでお楽しみください。



夕陽ヶ丘みかん

夕陽ヶ丘みかんを使用。
ヨーグルト風味の爽やかなミルクジェラート。



夕陽ヶ丘いちご

夕陽ヶ丘いちごを使用。いちごミルクのような
味わいの、口触りまろやかなジェラート。



MINORI GELATO

ミノリジェラート

MINORI GELATOは、季節ごとに移ろいゆく小豆島の豊かな魅力を感じていただくために島内のさまざまな旬な素材を活かし、
素材そのままの風味を味わっていただけるよう鮮度や加工方法、
ジェラートの製法にこだわりひとつひとつ丁寧に手作りにしています。



小豆島の美しい夕陽を感じる Rossolare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な香り。
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。
イタリア語で赤を意味するロッセと太陽を意味するソラーレを組み合わせた名前で、読み方はロッセラーレ。
瀬戸内に吹く爽やかな香りをご自宅でも感じることができます。

5種類の香りをブレンド



夕陽ヶ丘からの景色を思わせる
スイートオレンジ



小豆島の潮風と共に香る
ローズマリー & ラベンダー



可憐なみかんの花
ネロリ



のどかな小豆島の優しさ
レモン & ベルガモット



爽やかな自然を感じる
みかんの枝葉の香り プチグレン

Rossolare ルームスプレー

気になる場所にシュッとスプレーするだけで手軽に香りを楽しむことができます。
睡眠前のリラックスタイム、急な来客時など、すぐに爽やかなと香りを広げることができます。

Rossolare アロマオイル

アロマストーンやポプリなどに1~2滴垂らして香りを楽しめます。
溶かした市販のろうにフレグランスオイルを2、3滴垂らして固めるとアロマキャンドルなども作ることができます。



瀬戸内海を一望できる オリビアン小豆島 夕陽ヶ丘ホテル

敷地面積16万㎡の広さを誇る「オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテル」。四季折々の草花が咲き並ぶイングリッシュガーデンをはじめ、芝生広場やツリーハウス、ミニアスレチックを楽しんでいただけます。
お食事は瀬戸内海に沈む美しい夕陽を眺めながら、島の恵みをふんだんに使用したお料理をご用意。約30万年前の雨水が濾過され、湧き出た天然古代温泉は柔らかな泉質で美肌効果抜群、美しい眺望で心もリフレッシュできます。自然豊かなこの土地で寛ぎと癒しの時間をお過ごし頂けます。

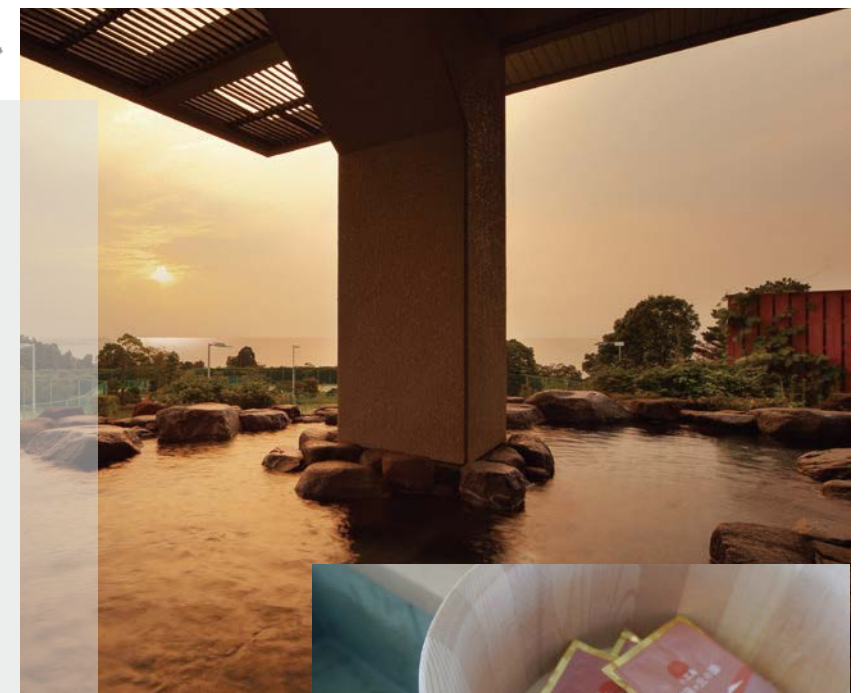


Bath

夕陽ヶ丘の温泉をご家庭でも 夕陽ヶ丘の湯

オリビアン小豆島夕陽ヶ丘ホテルの天然温泉をもとに作った、オリジナルの入浴剤ができました。
みかん園の青みかんを使用したフレグランス「Rossolare」の香り。

爽やかな柑橘系の香りに満たされる、寛ぎのバスタイムをお楽しみください。



大切な人に贈りたい
夕陽ヶ丘ブランドギフト



1 夕陽ヶ丘オリジナル特選セット
¥5,500 (税込) サイズ 80

- ・夕陽ヶ丘青みかんだressing (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 × 1個
- ・夕陽ヶ丘あんずジャム (カローレ小豆島) 内容量: 100g × 1個
- ・夕陽ヶ丘青みかん 果汁24% (カローレ小豆島) 内容量: 180ml × 4本



2 夕陽ヶ丘青みかんセット
¥3,000 (税込) サイズ 60

- ・夕陽ヶ丘青みかんだressing (カローレ小豆島) 内容量: 200ml × 2本
- ・夕陽ヶ丘青みかん 果汁24% (カローレ小豆島) 内容量: 180ml × 3本



5 夕陽ヶ丘みかん 720ml 3本セット
¥3,500 (税込) サイズ 80

- ・夕陽ヶ丘早生みかん果汁100% (カローレ小豆島) 内容量720ml × 3本



6 夕陽ヶ丘みかんだリンク 8本セット
¥3,000 (税込) サイズ 80

- ・夕陽ヶ丘青みかん 果汁24% (カローレ小豆島) 内容量: 180ml × 8本



3 夕陽ヶ丘青みかん調味料2本セット
¥4,000 (税込) サイズ 60

- ・夕陽ヶ丘青みかんだressing (カローレ小豆島) 内容量: 200ml × 2本
- ・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 × 2本



4 夕陽ヶ丘青みかん調味料セット
¥2,000 (税込) サイズ 60

- ・夕陽ヶ丘青みかんだressing (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



7 夕陽ヶ丘オリジナルジェラート 6個セット
¥3,300 (税込) サイズ 60

- ・夕陽ヶ丘みかんだリンクジェラート (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

※クール便 (冷凍) にて配送



8 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) サイズ 60

- ・ロソラーレルームスプレー (カローレ小豆島) 内容量: 30ml
- ・ロソ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
- ・夕陽ヶ丘の湯 (カローレ小豆島)



小豆島の名産品
オリーブギフト



小豆島の名産品
醤油と佃煮



9
せとうちパスタセット

¥5,000 (税込) サイズ 80



- ・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ミソース (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じ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ます。

12
小豆島醤油と佃煮セット

¥4,000 (税込) サイズ 60



- ・鶴醬(ヤマロク醤油)内容量:145ml
- ・ちよっと贅沢なぼん酢(ヤマロク醤油)内容量:145ml
- ・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ゆず胡椒のり(タケサン)内容量:100g
- ・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

2~3年熟成させる木桶醤油が有名な小豆島の醤油。その醤油を使用した、瀬戸内らしさあふれる佃煮とセットにしました。



10
Oliveislandオリーブオイル3本セット

¥3,500 (税込) サイズ 60



- ・本鷹唐辛子ガーリックオリーブオイル(Oliveisland)内容量:120ml
- ・バジルオリーブオイル(Oliveisland)内容量:120ml
- ・ブラックペッパーオリーブオイル(Oliveisland)内容量:120ml

本格的なイタリア料理が自宅で簡単に作れるオリーブオイル 3本セット。厳選した食材のみを使用したこだわりのオイルです。



13
お茶漬もなか金箔入り塩昆布
12個入り

¥3,800 (税込) サイズ 60



- ・お茶漬もなか金箔入り塩昆布 9.5g×4個
- ・お茶漬もなか金箔入り梅昆布 9.5g×4個
- ・お茶漬もなか金箔入り桜昆布 9.5g×4個

小豆島醤油で仕上げた昆布茶をもなかで包んだ金箔入りお茶漬け最中。ご飯の上に乗せ、お湯をかければ、もなかの香ばしさとモチモチ食感に昆布茶の塩味・旨味が合い、一風変わったお茶漬けを楽しめます。



11
オリーブづくしセット

¥3,000 (税込) サイズ 60



- ・さわやかオリーブドレッシング(タケサン)内容量:200ml
- ・オリーブハーブソルトマジョラム(丸島醤油)内容量:60g
- ・洋風オリーブペースト(東洋オリーブ)内容量:85g
- ・食べるオリーブオイル(共栄食糧)内容量:145g

当店で人気のオリーブ商品の詰め合わせセット。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出来ます。



14
小豆島の佃煮セット

¥3,000 (税込) サイズ 60



- ・おりーぶちりめん山椒(岡田食品工業)内容量:160g
- ・ぶちぶち木くらげ(宝食品)内容量:50g
- ・青とうがらし食べるしょうゆ(安田食品工業)内容量:115g
- ・さんまの甘露煮(岡田食品工業)内容量:80g

当店で人気のご飯のお供の詰め合わせ。小豆島の醤油を感じつつ、さまざまな種類の佃煮をご堪能下さい。



小豆島の名産品
手延べそうめん



香川県の定番！讃岐うどん
もり家のうどん



15
彩りそうめんセット

¥5,200 (税込) サイズ 80

- ・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

中武商店さんの4色素麺セットは、彩りも風味も豊かで当店でも人気のギフトセットです。小麦粉にごま油・オリーブ・梅・柚子の天然素材を練り込んだ手延べそうめんです。



18
もり家満喫セット

¥4,200 (税込) サイズ 80

- ・半生うどん(もり家)内容量:220g×3
- ・すだち果汁(もり家)内容量:70ml
- ・つけ麺つゆ(もり家)内容量:200ml
- ・オリーブハーブソルトマジョラム(丸島醤油)内容量:60g
- ・鬼びっくり七味唐辛子(山清)内容量:12g

讃岐うどんの本場香川の有名店、本格手打ちもり家のギフトセット。うどんの他に実際に店舗でも使用されている調味料なども詰め合わせたもり家ファンにはたまらないギフト。



16
小豆島手延素麺 『大吟醸 貴珀』

¥3,500 (税込) サイズ 80

- ・貴珀(甚助)内容量:素麺50g×18

一般の素麺は小麦全体の約60%を使用していますが、この「大吟醸貴珀」は小麦全体の約30%の中心部のみを使用してつくられた素麺。つるつるとした滑らかな舌触り、粘りのあるもちもち感を味わえます。



19
もり家の半生うどんギフト

¥3,300 (税込) サイズ 80

- ・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

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、もり家の味をお楽しみいただけます。



17
マルカツ製麺のそうめんセット

¥2,000 (税込) サイズ 60

- ・中口素麺(マルカツ製麺)内容量:250g×2
- ・めんつゆ(マルカツ製麺)内容量:200g

ツルツとした喉越しの良さ、しっかりとした絶妙なコシの強さがマルカツ製麺の魅力。100年以上続く、先代達が頭をひねり続けて掴んだ製法を元に、常に前より美味しいものをという意識で製作したそうめんです。島の自然をたっぷり浴びて作られたそうめんを、ぜひ様々な食べ方でお楽しみください。



手打格 もり家

讃岐うどん本場の香川を代表する有名店もり家。「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。香川県高松市の本店の他、東京都港区浜松町「ポンテせとうみ」2階に東京店があり、お昼時には行列ができる人気店。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！本格手打ちもり家のうどんをご家庭でもぜひご賞味ください。

ポンテセとうみスタッフおすすめ！
讃岐のお菓子詰め合わせ



20
瀬戸内のお菓子ギフト
¥4,500 (税込) サイズ 80

- ・dandanたまごレモンドーナツ(東山産業)内容量:4個
- ・ドナウのさざ波(シカ)内容量:4個
- ・ミニクゴフ(シカ)内容量:4個
- ・讃岐おんまいみるくつつみ(菓子工房ルーヴ)内容量:4個

ポンテセとうみスタッフやお客様にも
人気のお菓子のセット。
それぞれボリューム感もある食べ応えのあるお菓子を
詰め合わせました。



21 香川銘菓詰め合わせセット
¥3,500 (税込) サイズ 80

- ・虎饅頭(名物かまど) 内容量: 4個
- ・献上栗(陣屋) 内容量: 4個
- ・緑(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しました。



22 danran焼ドーナツ4種のアソートセット
¥3,100 (税込) サイズ 60

- ・プレーンドーナツ(東山産業)内容量:2個
- ・レモンドーナツ(東山産業)内容量:2個
- ・抹茶ドーナツ(東山産業)内容量:2個
- ・チョコドーナツ(東山産業)内容量:2個

濃厚たまごのkokがしっかりと感じられるdanranの
焼ドーナツ4種のアソートセット。プレーン・レモン・
抹茶・チョコのフレーバーをお楽しみ頂けます。



23
Patisserie Arakiのフィナンシェ9個セット
¥3,000 (税込) サイズ 60

- ・プレーンフィナンシェ(Patisserie Araki)内容量:3個
- ・ショコラフィナンシェ(Patisserie Araki)内容量:3個
- ・抹茶フィナンシェ(Patisserie Araki)内容量:3個

香川県高松市にあるPatisserie Araki(パティスリーアラキ)の
フィナンシェ詰め合わせです。厳選した原材料でつくる焼き菓子は、
素材の良さを最大限に引き出されています。



24
HOMEMAKERSのシロップ3種セット
¥2,700 (税込) サイズ 60

- ・シトラスジンジャーシロップ(HOMEMAKERS)内容量:100ml
- ・だいたいレモンシロップ(HOMEMAKERS)内容量:100ml
- ・ジンジャーシロップ(HOMEMAKERS)内容量:100ml

香川県小豆島の肥土山(ひとやま)という里山で農業を営む
HOMEMAKERSのシロップ3本セット。
炭酸水で割ってジンジャーエールをつったり、
お湯で割ってホットジンジャーにしたり、
気分にあわせていろいろな飲みものがつくれます。



25
焼き菓子と珈琲のプチギフトセット
¥2,000 (税込) サイズ 60

- ・蒼いレモンケーキ(シカ)内容量:2個
- ・瀬戸内レモンケーキ(シカ)内容量:2個
- ・ソフトブレンドリップバックコーヒー(焙煎元和楽)内容量:2個

高松市にて創業1969年の老舗のレストランを営みながら、
洋菓子も販売している「カフェコンディトライ&レスト シカ」の
2種のレモンケーキと、さぬき市の自家焙煎コーヒー店
焙煎元和楽のオリジナルデザインドリッパックコーヒーのセットです。

ポンテセとうみ取扱い
香川県の名産お菓子



26
クワトロエビチーズサンド (志満秀)
¥5,500 (税込) サイズ 80

- ・クワトロエビチーズサンド(志満秀)内容量:42袋入
ブルーチーズ&ハニー ×14袋
カマンベール&ブラックペッパー ×7袋
モッツアレラ&バジル ×14袋
チェダー ×7袋

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、幅広い年齢層の方におすすめできます。お取り寄せとしても人気です。



29
えびのだんらん 14袋入り (志満秀)
¥2,500 (税込) サイズ 80

- ・えびのだんらん(志満秀)内容量:14袋入り(1袋 7種類入り)
・えび焼アーモンド
・えび松サラダ
・えびしょう油
・えびふた焼ごま
・えび黒ごま
・小えび姿焼
・えび桜ざらめ

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。個包装になっていますので、お配り用としてもご利用頂けます。



27
春夏秋冬
¥3,500 (税込) サイズ 60

- ・春夏秋冬(三谷製糖羽根さぬき本舗)

文化元年創業の三谷製糖羽根さぬき本舗がつくる和三盆ギフト。春夏秋冬、それぞれの季節の花を模しており、一年を通じてお楽しみ頂けます。



30
瀬戸内芳醇オレンジケーキ4個入り
¥1,800 (税込) サイズ 60

- ・瀬戸内芳醇オレンジケーキ(シカ)内容量:4個

香川県産オレンジ&話題の希少糖入りシロップを使用したオレンジケーキ。柑橘の爽やかな香り、バター濃厚なコク、希少糖のやさしい甘さをご堪能下さい。



28
献上栗 (陣屋)
¥3,000 (税込) サイズ 60

- ・内容量:10個

江戸時代、高松藩が將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丸と栗が1個入っており、上品な甘さを味わえます。



31
和三盆ラングドシャ8枚入り
¥1,800 (税込) サイズ 60

- ・和三盆ラングドシャ(菓子工房ルーヴ)内容量:8枚

さくさくとした軽い食感に仕上げたクッキー生地に、国産高級砂糖【和三盆糖】を使った上品な甘さの特製クリームをサンドしています。

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

