



みずがき

[2,000円コース]

3,080円(税込)

商品価格 2,000円+システム料 800円 合計金額 2,800円(税抜)

224ページ 合計約440点(雑貨約370点/食品約70点)



カードタイプ
もお選びいただけます。



パソコンやスマートフォンで
電子カタログをご覧いただけます。

<https://www.ebook-catalog.jp/23/d11/04>

Gourmet

日常美品

Fashion

Kitchenware
& Tableware

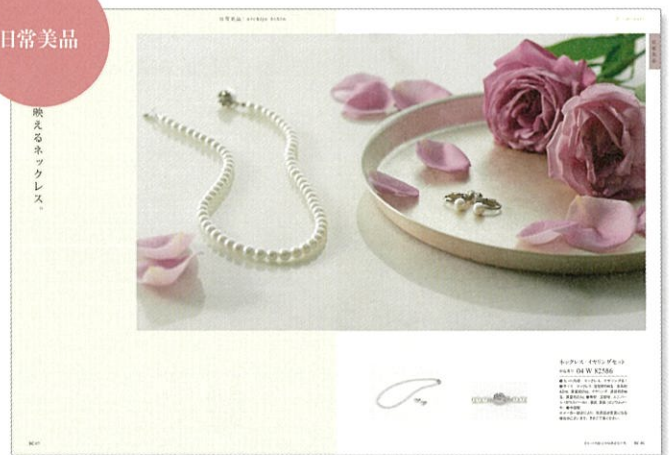
Living

Hobby

Gourmet



日常美品



Kitchenware
& Tableware



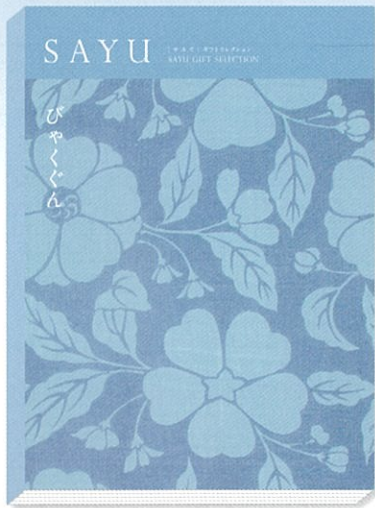
Living



※カタログ表紙、名称、商品ラインナップ、カードデザインは、リニューアルすることがございます。これに伴い、掲載商品や商品点数、カタログページ数も変動することがございます。

※表示価格は消費税率10%で計算しております。消費税率が変更された場合は、その税率が適用されます。

※カタログギフトにつきましては、様々な商品を掲載したカタログから贈り先様が選択した商品を手配・配送する一連のサービスである「役務の提供」に該当する為、「飲食料品の譲渡」に該当せず、軽減税率の適用対象となりません。



びやくぐん

[2,500円コース]

3,630円(税込)

商品価格 2,500円+システム料 800円 合計金額 3,300円(税抜)

320ページ 合計約590点(雑貨約530点/食品約60点)



カードタイプ
もお選びいただけます。



パソコンやスマートフォンで
電子カタログがご覧いただけます。

<https://www.ebook-catalog.jp/23/d11/05>

- Gourmet
- 日常美品
- Fashion
- Kitchenware & Tableware
- Living
- Hobby

Gourmet

丸大豆醤油

伝統的な製法でつづられた
味を継承したい。

丸大豆醤油は、大豆を丸のまま煮詰めて、自然発酵させた醤油です。味は濃厚で、旨みと酸味がバランスよく調和されています。また、大豆の皮が残り、旨み成分が豊富です。

丸大豆醤油の歴史は、江戸時代から続いています。当時は、醤油は家庭で手作りされていました。丸大豆醤油は、その伝統的な製法を守り、現代でも愛用されています。

丸大豆醤油の味は、料理のアクセントとして、また、お土産としても人気です。ぜひ、一度お試しください。

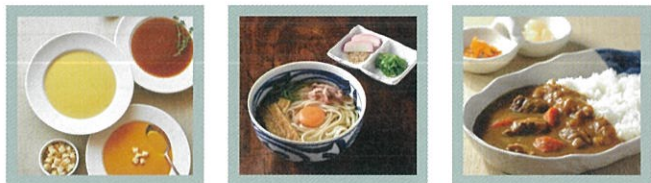
丸大豆醤油の味は、料理のアクセントとして、また、お土産としても人気です。ぜひ、一度お試しください。

日常美品

日常美品

シンプルで美しいデザインが特徴の日常用品。木のぬくもりと白の清潔感が、どんな空間にも馴染みます。

丸大豆醤油の味は、料理のアクセントとして、また、お土産としても人気です。ぜひ、一度お試しください。



Fashion

Accessory

季節の彩りを取り入れたアクセサリー。シンプルながらも上品なデザインが、あなたのスタイルを演出します。

丸大豆醤油の味は、料理のアクセントとして、また、お土産としても人気です。ぜひ、一度お試しください。

Living

季節の花を飾る。

丸大豆醤油の味は、料理のアクセントとして、また、お土産としても人気です。ぜひ、一度お試しください。



※カタログ表紙、名称、商品ラインナップ、カードデザインは、リニューアルすることがございます。これに伴い、掲載商品や商品点数、カタログページ数も変動することがございます。

※表示価格は消費税10%で計算しております。消費税率が変更された場合は、その税率が適用されます。

※カタログギフトにつきましては、様々な商品を掲載したカタログから贈り先様が選択した商品を手配・配送する一連のサービスである「役務の提供」に該当する為、「飲食料品の譲渡」に該当せず、軽減税率の適用対象となりません。