

ご注文に際しての注意

ご注文締切日

8月2日(火)まで
(一部商品を除く)

商品のお届け

ご注文後7日以降で
ご指定ください(一部商品を除く)

お届け時の荷姿について

お届け包装形態は下記の3通りになります。別紙専用注文書の「包装・のし」記入欄にご記入ください。

※「のし」は御中元のみになります。名入れは承れませんのでご容赦ください。

簡易
包装

商品を包装紙で巻き、のしを付けた上から紙掛けまたは袋に入れて配送します。(送り状などを箱に直接貼らないようにします)

包装不可
のし可

包装しませんが、箱にのしを付けた(または入れた)状態で紙掛けまたは袋に入れて配送します。(送り状などを箱に直接貼らないようにします)

包装不可
のし不可

包装・のし共にできません。

1 ご注文 (株)三洋堂オペレーションセンター

通話料 無料 **0120-39-3410**
■受付時間 〇月～金 / 10:00～18:00 〇土・日・祝 / 休み
※携帯電話・スマートフォンからご利用いただけます。
■TEL.048-731-5305 ※通話料はお客様ご負担になります。
■受付時間 〇月～金 / 10:00～17:00 〇土・日・祝 / 休み

通話料 無料 **0120-38-3410**
■受付時間 / 24時間
※ご注文受付の確認が必要な方はFAX番号をご注文書の所定欄にご記入ください。
※平日17時以降、土・日・祝日の受付確認は翌営業日になります。
FAX受信確認のお問合せは **通話料 無料** **0120-57-3410**
■受付時間 〇月～金 / 10:00～17:00 〇土・日・祝 / 休み

2 お届け ご注文日から7日以降のお届け日をご指定いただけます。(一部商品を除く)

※お盆の時期(8月中旬)はご指定いただけない場合があります。あらかじめご了承ください。
※航空機のストや遅延など、不測の事態によりお届けが遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※商品により、離島などのお届け先には対応できない場合がございます。あらかじめご了承ください。

3 お支払い お振込み、クレジットカードからお選びください。

お振込み

商品に同封、もしくは郵送される専用振込用紙にて、
到着後7日以内に郵便局またはコンビニエンスストアよりお振込みください。

※コンビニエンスストアでの振込み手数料は弊社負担ですが、郵便局からの振込み手数料はお客様のご負担にてお願いいたします。
※販売価格には梱包配送料が含まれております。

クレジットカード

右記のクレジット会社
ご利用いただけます。



カタログについてのご注意とご案内

◎価格は消費税・送料込の総額表示です。◎海外輸入品が万一品切れの際は、あらかじめご了承ください。◎製造上の都合および輸入時期により、商品デザインや内容が若干変更される場合があります。◎カタログ掲載商品の色は印刷の再現上、若干色調が異なる場合があります。

商品の交換・返品について

◎食料品のため返品・交換はお受けできません。ただし、配送中の破損や商品不良、また異った商品が届いた場合には、お取り替えいたしますので、お客様サービスセンター宛に商品到着後8日以内にご連絡ください。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
20歳未満の方への酒類の販売はしていません。

酒類取扱:(株)三洋堂本社(酒類販売免許店) 〒105-0004 東京都港区新橋1-18-14
酒類販売管理者:内田 辰海
酒類販売管理受領年月日:2019年11月11日
次回研修の受講期限:2022年10月31日
研修実施団体名:一般社団法人 全国スーパーマーケット協会

【個人情報の取り扱いに関する確認事項】

●お客様のプライバシー保護のため、(株)三洋堂では顧客データを厳重管理しております。お客様の個人情報は商品の配送等のために弊社が管理する委託先に提供する場合を除き、第三者に譲渡することはありません。ただし法律に基づき公的機関より要請された場合、お客様の利益を保護するため、必要と判断した場合には開示する場合があります。●お客様の個人情報(お名前、ご住所、電話番号、FAX番号、Eメールアドレス、生年月日等、注文書や契約書に記載された内容)は、以下の目的のために利用いたします。商品等の配送、代金決済、お問合せへの回答、商品カタログ、キャンペーンチラシ等の送付、サービスお客様への特典・会員募集等のご案内の送付、その他上記に伴う業務の実施。
●個人情報に関するお問合せ先 個人情報保護苦情相談窓口 (株)三洋堂 管理本部 本部長
電話:03-3508-3410 e-mail:privacy@sanyodo-net.co.jp

ご注文以外の
お問合せは

お客様サービスセンター

通話料 無料 **0120-57-3410**
■受付時間 〇月～金 / 10:00～17:00 〇土・日・祝 / 休み



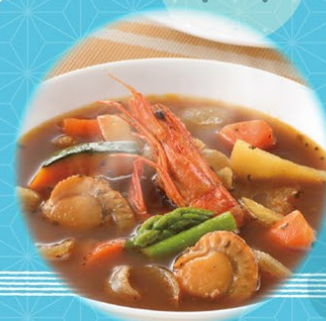
おかげさまで創業115周年
SANYODO 株式会社 三洋堂
Since 1907



おかげさまで創業115周年
SANYODO
Since 1907

2022 お中元

サマーギフト



大切なひとへ、
感謝の気持ちを込めて。

商品のお届け

ご注文後7日以降で
ご指定ください(一部商品を除く)

ご注文締切日

8月2日(火)まで
(一部商品を除く)

※価格は消費税&送料込みの価格です。

媒体コード:99220427 SP220409 カタログ有効期限:2022年8月2日

有名店の味

“一流の技”を堪能



恵比寿で20年以上愛され続けるイタリア料理店。自然栽培野菜や高級国産肉など、素材にこだわる美味しくて体にやさしい料理で人気。

恵比寿のイタリアン「リストランテ マッサ」監修の贅沢なピッツァ。ナポリ風クラストを使い、チーズ数種に黒トリュフを使ったピッツァ、ピリッとスパイシーなボロネーゼソースのピッツァ、しっかりとチーズの味を楽しんでいただけるマルゲリータピッツァの3種類です。

リストランテ マッサ監修
3種のナポリ風ピッツァ

103-354 6枚セット ¥5,400 (税込・送料込)

◎8インチ×6枚◎4種のチーズと黒トリュフのピッツァ(185g)、ボロネーゼのピッツァ(204g)、マルゲリータピッツァ(205g) 各2枚◎セット箱:22.5×21.5×13.5cm ※沖縄・離島は配送不可



LA BETTOLA
ラ・ベットラ・ダ・オチアイ

落合 務
東京・銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフ。現・日本イタリア料理協会名誉会長を務めるほか、数々の賞を受賞するなど、日本のイタリア料理界をけん引する第一人者。



※調理例

肉汁たっぷりのハンバーグは余分な味調味料は使わずに仕上げました。ワインと黒トリュフを使った風味豊かなソースをかければ、こだわりハンバーグをお楽しみいただけます。

落合務監修
牛肉100%のハンバーグ(黒トリュフソース)

103-357 6個セット ¥5,400 (税込・送料込)

◎ハンバーグ150g×6個、黒トリュフソース180g×1本◎セット箱:21.5×27.6×7.7 ※沖縄・離島は配送不可



ぶんごや

中津からあげ

大分中津で人気を誇る唐揚げの有名店。原材料に徹底的にこだわって作った味は「からあげグランプリ」で9年連続金賞・最高金賞を受賞している実力派。



※調理例

大分中津「ぶんごや」監修の濃口醤油をベースにニンニク・生姜を効かせたしっかりした味わいのから揚げ。鶏皮で肉の旨さを閉じ込めて、外はカリッと、中はジューシーに仕上げました。レンジで温めるだけでお楽しみいただけます。

大分中津 ぶんごやから揚げ

103-358 4袋セット ¥4,536 (税込・送料込)

◎300g×4袋◎セット箱:23×26.5×8.5cm ※沖縄・離島は配送不可



La Rochelle
ラ・ロシェル

坂井 宏行

言わずと知れたフレンチ界の巨匠、坂井シェフが38歳でオーナーシェフとしてフレンチレストラン「ラ・ロシェル」を南青山にオープン。現在は福岡店、山王店と3店舗を展開中。



※調理例

岩塩と特製スパイスで味付けしたこだわりのローストビーフ。しっとりとした肉質で、特製ソースをかければ、ガーリックの香ばしい味がローストビーフの味を引き立てます。

坂井宏行監修
こだわりのローストビーフと
特製ガーリックペッパーソース

103-355 ¥5,785 (税込・送料込)

◎ローストビーフ400g、特製ガーリックペッパーソース120ml◎セット箱:20.5×19.7×8cm ※沖縄・離島は配送不可



※調理例

しっかり焼き目をつけて中にお肉の旨みを閉じ込めたハンバーグを、甘みが出るまで炒めた玉ねぎとじっくり煮込んだ野菜の酸味と甘みが溶け込んだ、こだわりのデミグラスソースと合わせました。

坂井宏行監修
お肉の旨みをとじこめたハンバーグ
デミグラスソース

103-356 8個セット ¥5,400 (税込・送料込)

◎145g×8個◎セット箱:16.3×28.2×9cm ※沖縄・離島は配送不可



La Rochelle
ラ・ロシェル



※調理例

ソテーした玉葱と牛肉を、選り抜いた香辛料と生クリームで奥深い味わいのビーフカレーに仕上げた「ラ・ロシェル」の味です。フレンチレストランの本格的な味わいをお楽しみください。

フレンチシェフの深みビーフカレー

103-359 6箱セット ¥3,888 (税込・送料込)

◎180g×6箱◎セット箱:15×36.3×6.8cm ※沖縄・離島は配送不可



料理屋
まえかわ
料理屋 まえかわ

前川 浩一

京都の銘店「料理屋 まえかわ」の店主。枠にとらわれず自由な発想で創る日本料理は、四季折々の食材の魅力を引き出し、ミシュランの一つ星も獲得する実力者。



※調理例

2014年にぐるなびREDでゴールドエッグを獲得した料理人前川浩一監修、国産豚の西京味噌たれ漬。お肉の旨みを感じられるコクと風味が豊かなシェフ特製レシピの味噌だれでお楽しみください。

前川浩一監修
国産豚肉の西京味噌たれ漬

103-360 8枚セット ¥5,400 (税込・送料込)

◎西京味噌たれ漬100g×8枚、わさび8袋◎セット箱:20×29×4cm ※沖縄・離島は配送不可



特選高級肉

国産の良質肉が勢揃い!



飛騨牛

子牛から出荷までを一貫して生産している農家さんより「一頭買い」した、本物の最上級品「5等級」飛騨牛です。柔らかさ、肉の風味とともに美味しさの条件をクリアし、貴族を示す「サー」がついてるのも、この部位のみです。食べ応えのある200gを2枚お届けします。

飛騨牛A5ランク
サーロインステーキ用

冷凍 包装不可
のし可

103-361

¥11,880 (税込・送料込)

◎5等級飛騨牛サーロイン400g(200g×2枚)◎セット箱:23×31×5cm



飛騨牛・
霧島三元豚

最上5等級の飛騨牛とクセがなく繊細で深い旨みの霧島三元豚の贅沢な焼肉セットです。

飛騨牛A5ランク・
霧島三元豚
焼肉セット

冷凍 包装不可
のし可

103-362

¥11,340 (税込・送料込)

◎5等級飛騨牛モモ又は肩肉400g、霧島三元豚ロース200g・バラ200g
◎セット箱:26×39×8cm



飛騨牛

最上5等級の飛騨牛をしゃぶしゃぶ用にスライス。サシが入っていますが、あっさりとした味わいが特徴で、肉の旨みが広がります。

飛騨牛A5ランク しゃぶしゃぶ用

冷凍 包装不可
のし可

103-363

¥11,880 (税込・送料込)

◎5等級飛騨牛モモ又は肩肉 500g◎セット箱:23×31×5cm



近江牛

創業八十有余年『近江肉の廣田』が厳選して買い付けたA5ランクの近江牛。最高級の近江牛の柔らかく上品な味わいをすき焼やしゃぶしゃぶでお楽しみください。

近江牛A5ランク
すき焼・しゃぶしゃぶ用

冷凍 簡易包装

103-366

¥10,800 (税込・送料込)

◎5等級近江牛ロース又はモモ又はウデ肉400g◎セット箱:38×23×12cm



牛たん

職人たちが厳選した牛たんを、一枚一枚丁寧に昔ながらの手ぶりの焼き塩などで味付け、熟成にこだわって仕上げた逸品。厚切牛たんて食べ応えがごさいます。サクッとジューシーな味わいを堪能ください。

味の牛たん 喜助
職人仕込牛たん詰合せ

冷凍 簡易包装

103-367

2箱セット

¥6,631 (税込・送料込)

◎130g×2箱(しお味付き)◎セット箱:26.5×36.5×5cm



創業大正12年の老舗『米沢牛黄木』が肉質にこだわり選り抜いた米沢牛を焼肉用に詰合せました。米沢牛のそれぞれの部位の味わいを食べ比べてお楽しみいただけます。

米沢牛
焼肉食べ比べセット

冷凍 簡易包装

103-364

¥10,800 (税込・送料込)

◎ロース、肩ロース、サーロイン、肩、モモ、バラ×各60g
◎セット箱:25×34×8cm



大正12年創業の老舗『米沢牛黄木』が選り抜いた米沢牛をすき焼きに適した切落としにしました。米沢牛の旨みと深い味わいを、お好みの調理方法でお楽しみいただけます。

米沢牛
すき焼用切落とし

冷凍 簡易包装

103-365

¥5,400 (税込・送料込)

◎320g◎セット箱:21×28×10cm

お吸い物
付き

うなぎの本場・浜名湖で丁寧に育てられたうなぎの蒲焼です。食べやすいように一人前ずつパックしました。解凍した後、軽くあぶり焼きしていただくと香ばしい焼きたての香りをお楽しみいただけます。

浜名湖 うなぎ長焼

103-368 2パックセット ¥6,200 (税込・送料込)

◎うなぎ蒲焼約110g×2パック、たれ・山椒・お吸い物各2袋◎セット箱:15×32×2cm



四万十川でとれたシラス(ウナギの稚魚)を四万十町で水質や餌にこだわって育てた自慢のうなぎ。創業以来受け継いでいる秘伝のたれに4回付け焼きしており、ふっくら香ばしい味わいに仕上げています。

四万十うなぎ 蒲焼

103-369 2パックセット ¥6,200 (税込・送料込)

◎うなぎ蒲焼約110g×2パック、たれ・山椒各2袋
◎セット箱:18.5×33×6cm



コラーゲンたっぷりの小ぶりのふかひれを、鶏や豚、牛エキスタっぷりのスープにオイスターソースなどを加えて煮込み、ふっくら仕上げました。湯煎か電子レンジで温めるだけで、本格的な味わいをお楽しみいただけます。フカヒレ丼やフカヒレラーメン等、幅広くお楽しみいただけます。

ふかひれ姿煮

103-372 3箱セット ¥5,400 (税込・送料込)

◎150g(ふかひれ約25g)×3箱◎セット箱:18.5×35×3cm



1枚ずつ丁寧に加工した小ぶりのフカヒレが入った特製餡がのど越しの良い麺に絡み、山海の幸の旨みがお口いっぱいに広がります。醤油味ベースのスープは、本醸造濃口醤油を使い、磨き上げた味わいながらほっと和む定番の味。塩味ベースのスープは、イワシ煮干しや宗田ガツオなどの魚介エキスを魚醤の風味が加わった海鮮風味です。

ふかひれラーメン

103-373 4袋セット ¥4,900 (税込・送料込)

◎ふかひれラーメン/醤油(ふかひれ姿餡120g、半生麺110g、スープ32g)×2袋/塩(ふかひれ姿餡120g、半生麺110g、スープ32g、XO醤ペースト5g)×2袋◎セット箱:15.5×18.5×12.8cm



創業明治36年の『日比谷松本楼』の代名詞であるビーフカレーと、素材にこだわったシーフードカレーやトマトチキンカレー、冷製でもお楽しみいただけるコーンクリームスープのセットです。

日比谷松本楼
ハイカラ&厳選カレーとスープセット

103-370 8箱セット ¥5,400 (税込・送料込)

◎ハイカラビーフカレー200g、厳選美食シーフードカレー180g、厳選美食トマトチキンカレー180g、コーンクリームスープ160g各2箱◎セット箱:18.5×27.5×10cm



レンジで温めるだけですぐに食べられる北海道発祥のスープカレーのセットです。スパイスの香り高いサラサラしたスープで、チキンとシーフード2種類の味が楽しめます。

北海道
スープカレーセット

103-371 4パックセット

◎チキンスープカレー300g×2パック、シーフードスープカレー300g×2パック◎セット箱:26×27.5×6.5cm



東沖で一本釣りされた戻り鰹を、四万十川流域の米ワラを使って職人が丹精込めて手作業で焼き上げる土佐の伝統製法の「完全ワラ焼き」で仕上げました。ワラ焼きならではの風味をお楽しみいただけます。タレには四万十ゆず、塩は黒潮町の完全天日塩を使っています。

完全ワラ焼き鰹タタキ 龍馬タタキ

103-374 2袋セット ¥4,300 (税込・送料込)

◎鰹タタキ300g×2袋、たれ・塩付き◎セット箱:26×43×9cm
※北海道・沖縄・離島は配送不可

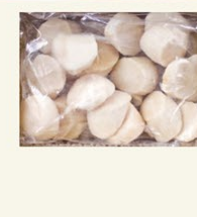


北海道産の新鮮な帆立貝柱はプリっとした食感と甘さが特徴です。お刺身でも焼いてもフライにしても、美味しくお召し上がりいただけます。

北海道産 帆立貝柱

103-375

◎300g◎セット箱:13.5×21.5×6.5cm



¥5,400 (税込・送料込)



※盛り付け例

ギフトでしか手に入らない、特級品、熟成麺、夢双、縹つむぎ、上級品の特徴ある5種類の詰合せです。

手延素麺揖保乃糸
5種の麺の食べ比べ

103-376 ¥4,752 (税込・送料込)

◎素麺5種(特級、熟成麺、夢双、縹つむぎ、上級)各50g 各4束◎セット箱:20.7×36×3.3cm

簡易包装

お届け開始日:6月24日(金)



※調理例

焼肉・冷麺のお店『びんびん舎』がお届けする盛岡冷麺スペシャルセット。お店の味をご家庭でお楽しみいただける、具材まで入ったセットです。

びんびん舎
盛岡冷麺 スペシャル 4食セット

103-377 ¥5,200 (税込・送料込)

◎(麺150g×2、スープ160g×2、キムチ40g×2、穀付ゆで卵50g×1、甘酢きゅうり30g×1、牛味付肉20g×1、酢5g×2、こま1g×2)×2箱◎セット箱:31.5×20.5×12cm



冷凍

包装不可

のし可



※イメージ

長年愛され続けてきた自信作です。優れた品質「特撰」をアソートしたハムギフトをお届けします。

日本ハム 本格派ギフト

103-382 ¥4,800 (税込・送料込)

◎スモークボロニア110g、特撰ロースハム180g、ペッパーボロニア110g、ロース生ハム40g、特撰あらびきウインナー80g×2◎セット箱:25.5×25.6×7cm

冷蔵

包装不可

のし可



お届け開始日:6月23日(木)

ご注文締切日:7月28日(木)



※イメージ

明治33年、『鎌倉ハム富岡商会』が設立されてから100年以上経った現在も、伝統の技術と味わいを、鎌倉の地で守り続けています。

鎌倉ハム富岡商会
特選ハム2本詰め

103-383 ¥6,480 (税込・送料込)

◎特選ホワイトロースハム380g、特選ももハム(ホワイト)320g◎セット箱:14.9×19.7×8cm



お届け開始日:6月23日(木)

ご注文締切日:7月28日(木)



※盛り付け例

押し麦リゾット(コンソメ味)

※調理例

※盛り付け例

※盛り付け例

国産の玉ねぎが丸ごと入った素材の味を楽しむ一品。まろやかなコンソメ味と風味豊かなトマト味のスープ、それぞれのスープに押し麦が入ったリゾット、すべて化学調味料不使用で体にやさしい美味しさです。

素のまま玉ねぎ スープ&リゾットセット

103-378 8個セット ¥3,348 (税込・送料込)

◎200g×8個◎コンソメスープ、トマトスープ、押し麦リゾット(コンソメ味)、トマトリゾット(押し麦入)各2個◎セット箱:20×37.5×8cm



環境にやさしく！
段ボール箱でのお届けになります！

包装不可

のし可



※盛り付け例

ふっくら艶やかなめんたいの昆布漬はデリケートで、切れたり、ちぎれたりすることがあります。昆布漬めんたいの旨味そのままのお徳な切れ子は食べ応え満点です。

かば田
昆布漬辛子めんたい 斬れモノ

103-379 2箱セット

¥3,996 (税込・送料込)

◎165g×2箱◎1箱:15.5×11×2.4cm

冷凍

包装不可

のし可



※調理例

高山ラーメン 桔梗屋

※調理例

※調理例

全国を代表するご当地有名ラーメン店の味を再現。4種類の味を食べ比べできる贅沢なギフトセットです。

全国銘店ラーメン詰合せ

103-380 8食セット ¥3,780 (税込・送料込)

◎1314g(8食)◎喜多方ラーメン 一平(麺130g、スープ40g)、横浜家系ラーメン 侍(麺130g、スープ55g)、高山ラーメン 桔梗屋(麺110g、スープ40g)、久留米モヒカンラーメン 味吉家(麺110g、スープ32g、菜味だれ10g) 各2食◎セット箱:30.5×43.5×5cm



簡易包装



※盛り付け例

黄木直営レストラン『金剛閣』総料理長が監修しました。米沢牛の旨み、ガーリックの食欲をそそる香り、バターのコク、香ばしい味わいをお楽しみいただけます。レンジで温めるだけでお召し上がりいただけます。

米沢牛入りガーリックライス

103-381 4個セット

¥5,400 (税込・送料込)

◎200g×4個◎セット箱:34×33×6cm



冷凍

簡易包装



和歌山県産柑橘100%のストレートジュースのギフトセット。独自の搾汁機を用いることによって、柑橘の果肉部分のみを搾ることに成功。柑橘の本当においしい部分だけを搾ってできた、ピュアな味わいをお楽しみください。

伊藤農園 100%ピュアジュース180ml詰合せ

103-384 10本セット

¥4,450 (税込・送料込)

◎180ml×10本◎みかん6本、きよみ、不知火、はっさく、あまなつ各1本◎セット箱:29×32.5×6.5cm

簡易包装



夏に喜ばれるカルピスに、人気の高いブランドWelch'sの100%果汁ジュースを組み合わせた、ギフトらしいバラエティ感・特別感を兼ね備えたセットです。

カルピスギフト

103-386

¥4,212 (税込・送料込)

◎カルピス(カルピス、カルピス国産白桃リッチ、カルピス北海道)470ml 各1本、ウェルチ100(グレープ・オレンジ・アップル)160g 各3缶◎セット箱:29.4×39.4×7.7cm

お届け開始日:6月24日(金)



カゴメの人気の野菜飲料を詰め合わせたバラエティセット。大切なあの方へ毎日の健康習慣を贈ります。

カゴメ 野菜飲料
バラエティギフト紙容器

103-387

¥4,212 (税込・送料込)

◎200ml×24本◎野菜一日これ一本×6本、野菜生活100(オリジナル×6本、ベリーサラダ・マンゴーサラダ・アップルサラダ 各4本)◎セット箱:37.9×42.6×4.8cm

お届け開始日:6月24日(金)



プレミアムな感動を贈るTHE軽井沢ビールの8種類を、世界的な日本画家・千住博画伯と軽井沢千住博美術館の協力を得た名画を冠にしたプレミアムラベルでお届けします。

THE 軽井沢ビール 飲み比べセット

103-388

¥3,960 (税込・送料込)

◎330ml×2本(クリア、ダーク各1本)、350ml×6本(プレミアムクリア、プレミアムダーク、清涼飛泉プレミアム、白ビール(ヴァイス)、赤ビール(アルト)、軽井沢エール(エクセラ)各1本)◎5.0〜5.5度◎セット箱:28.7×36.8×7cm◎ビール



ホッとくつろぐ あまいひととき

2022 サマースイーツ セレクション



『八天堂』の代名詞である「くりーむパン」。柔らかくって、頬張るとしっとりふんわり。程よい甘さのクリームもたっぷり。何度食べても“はっ”とする、とろける食感をご堪能ください。カスタードをはじめ、5種類の味がお楽しみいただけるセットです。

八天堂 クリーむパン 詰合せ 冷蔵 簡易包装
103-389 10個セット ¥3,888 (税込・送料込)
 ◎10個◎カスタード、生クリーム&カスタード、抹茶、小倉、チョコレート 各2個◎セット箱:18.5×26×11.5cm



フルーツの美味しさをぎゅっと閉じ込めた、果肉入りのゼリーと、彩りも美しい2層のゼリーの詰め合わせです。

銀座千足屋 銀座フルーツジュレ 簡易包装
103-394 12個セット ¥5,500 (税込・送料込)
 ◎130g×12個◎マンゴー&パッション、ピーチ&グレープフルーツ 各3個、アップル&オレンジ、シトラスミックス、トマト 各2個◎セット箱:27×35×9cm ※沖縄・離島は配送不可



なめらかでくちどけの良いこだわりのアイスクリーム。ご家庭で手軽にお楽しみいただけるカップタイプです。

コールド・ストーン・クリーマリー プレミアムアイスクリーム
103-390 6個セット ¥4,536 (税込・送料込)
 ◎約3kg(6個)◎マンゴストロベリークリーム、ミルクストロベリー、ベリーベリーショートケーキ、チョコレートブラウニー、キャラメルアーモンド、ミルク抹茶 各1個◎セット箱:25×34×18.5cm ※沖縄・離島は配送不可



福岡県産あまおう苺を贅沢に使った3種類のフレーバーを詰め合わせたセットです。いちご好きの方におすすめのセットです。

ふくち☆リッチジェラート あまおうセット
103-391 6個セット ¥4,104 (税込・送料込)
 ◎100ml×6個◎あまおう苺みるく、あまおう苺シャーベット、あまおう苺クリームチーズ 各2個◎セット箱:17.3×24×13.7cm



それぞれの素材の個性を活かしたフルーツソースをふんだんに使用。風味と味わい、なめらかな食感も楽しんでいただけるプリンです。冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。

銀座千足屋 銀座プリン詰合せ 冷蔵 包装不可のし可
103-395 8個セット ¥5,500 (税込・送料込)
 ◎約95g×8個◎プレーン、いちごプリン、マンゴープリン、ベリーチーズ 各2個◎セット箱:16.7×29.3×6.5cm ※沖縄・離島は配送不可



チョコレートを敷いたパイ生地、濃厚なアイスクリーム・フルーツソースをサンドした、見た目も美しい、『銀座千足屋』オリジナルのミルフィーユアイスです。

銀座千足屋 銀座ミルフィーユアイス 冷蔵 包装不可のし可
103-396 ¥3,850 (税込・送料込)
 ◎約2kg(9個)◎オレンジ、ストロベリー、マスカルー 各3個◎セット箱:24×18.5×16.5cm ※沖縄・離島は配送不可



大正時代から変わらぬおいしさを守り続けている伝統の銘菓ゴーフルの美味しさをそのままに、可愛らしいミニサイズにしました。サクサクに焼き上げたフランス煎餅にクリームをサンドしています。

東京風月堂 ゴーフレット 簡易包装
103-392 ¥2,860 (税込・送料込)
 ◎48枚◎パナ、ストロベリー 各18枚、チョコレート12枚◎セット箱:24×35×6cm



さっくりまろやかな食感のラングドシャを、くるくるとおしやれに巻いたパビヨット。フレッシュバターと卵白を使用し、まろやかな味わいに仕上げています。

東京風月堂 パビヨット 簡易包装
103-393 ¥2,860 (税込・送料込)
 ◎36本◎バニラ、カフェ、紅茶 各12本◎セット箱:17×24.2×8cm



果汁を混ぜ込みしっとり仕上げた、彩りも美しい2層のパウムクーヘンです。

銀座千足屋 銀座フルーツクーヘン 簡易包装
103-397 ¥3,300 (税込・送料込)
 ◎800g(16個)◎イチゴ&ミルク、レモン&はちみつ、メロン&ミルク、バナナ&チョコ 各4個◎セット箱:35.7×26×4.7cm ※沖縄・離島は配送不可



サクとしたタルト生地と、アーモンドブードルで焼き上げた生地に、カスタード風味クリームと、色とりどりのフルーツをトッピングした、『銀座千足屋』オリジナルのフルーツタルトです。

銀座千足屋 銀座タルト(フルーツ) 冷蔵 包装不可のし可
103-398 ¥4,400 (税込・送料込)
 ◎約700g◎直径:約15cm◎セット箱:18×18×12cm ※沖縄・離島は配送不可

お中元・サマーギフト2022 注文書

FAXでのご注文は

サン ヨー ドー
通信料 無料 **0120-38-3410**

■受付時間／24時間

※ご注文受付の確認が必要な方はFAX番号を注文書の所定欄にご記入ください。
※平日17時以降の受付確認は翌営業日になります。

お電話でのご注文は

サンキュー サン ヨー ドー
通話料 無料 **0120-39-3410**

■受付時間 ◎月～金／10:00～18:00 ◎土・日・祝／休み

※携帯電話・スマートフォンからもご利用いただけます。

太枠内にご記入ください。※ご記入をいただく前に、必ず下記の「個人情報の取り扱いに関する確認事項」をご確認ください。 ご注文日 年 月 日

ご注文者	フリガナ			TEL	-		-																
	お名前	様			ご住所																		
FAXでご注文のお客様へ 受信確認が必要な場合は右の枠内に✓印とFAX番号をご記入ください。 ☐ FAX - -																							
お支払方法	☐ 振込 お買い上げ明細書(振込用紙)はご注文者様ご住所へ送付いたします。振込用紙到着後、7日以内にお振込ください。																						
	☐ クレジットカード	☐ JCB ☐ AMEX ☐ VISA ☐ MASTER ☐ Diners ☐ Nicos ☐ その他()	会員番号 (カード番号) <table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>																				

お届け先①	フリガナ			商品番号/商品名	販売価格	数量	金額
	お名前	様					
	ご住所	〒 TEL - -		お届け希望日 ※左下赤字をご確認ください。	包装・のし ※包装形態は商品によって異なります。カタログでご確認ください。		
				月 日	包装 ☐ 要 ☐ 不要	のし ☐ 御中元 ☐ 不要	

お届け先②	フリガナ			商品番号/商品名	販売価格	数量	金額
	お名前	様					
	ご住所	〒 TEL - -		お届け希望日 ※左下赤字をご確認ください。	包装・のし ※包装形態は商品によって異なります。カタログでご確認ください。		
				月 日	包装 ☐ 要 ☐ 不要	のし ☐ 御中元 ☐ 不要	

お届け先③	フリガナ			商品番号/商品名	販売価格	数量	金額
	お名前	様					
	ご住所	〒 TEL - -		お届け希望日 ※左下赤字をご確認ください。	包装・のし ※包装形態は商品によって異なります。カタログでご確認ください。		
				月 日	包装 ☐ 要 ☐ 不要	のし ☐ 御中元 ☐ 不要	

担当	部門	倉庫	申込方法	お電話でご注文の際はこちらのコードをお伝えください 10001212	合計 円 (税込・送料込)
----	----	----	------	--	---------------------

ご注文締切日

8月2日(火)まで (一部商品を除く)

商品のお届け

ご注文後7日以降でご指定ください (一部商品を除く)

お届けについて

- お盆の時期(8月中旬)はご指定いただけない場合があります。あらかじめご了承ください。
- 航空機のストや遅延など、不測の事態によりお届けが遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。
- 商品により、離島などのお届け先には対応できない場合がございます。あらかじめご了承ください。

包装、のし、カタログ表示マークについて

- 包装形態は商品によって異なります。カタログでご確認ください。
- 「のし」は御中元のみになります。名入れは承れませんのでご容赦ください。

【個人情報の取り扱いに関する確認事項】

- お客様のプライバシー保護のため、(株)三洋堂では顧客データを厳重管理しております。お客様の個人情報は商品の配送等のために弊社が管理する委託先に提供する場合を除き、第三者に譲渡することはありません。ただし法律に基づき公的機関より要請された場合、お客様の利益を保護するため、必要と判断した場合には開示する場合があります。●お客様の個人情報(お名前、ご住所、電話番号、FAX番号、Eメールアドレス、生年月日等、注文書や契約書に記された内容)は、以下の目的のため利用いたします。商品等の配送、代金決済、お問合せへの回答、商品カタログ、キャンペーンチラシ等の送付、サービス・お客様への特典・会員募集等のご案内の送付、その他上記に伴う業務の実施。
- 個人情報に関するお問合せ先 個人情報保護苦情相談窓口 (株)三洋堂 管理本部 本部長
電話:03-3508-3410 e-mail:privacy@sanyodo-net.co.jp

販売元:株式会社三洋堂



未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
20歳未満の方への酒類の販売はしていません。

酒類取扱:(株)三洋堂本社(酒類販売免許店) 〒105-0004 東京都港区新橋1-18-14

酒類販売管理者:内田 辰海

酒類販売管理受講年月日:2019年11月11日

次回研修の受講期限:2022年10月31日

研修実施団体名:一般社団法人 全国スーパーマーケット協会

ご注文以外のお問合せは

お客様サービスセンター

通話料 無料

0120-57-3410

■受付時間 ◎月～金／10:00～17:00 ◎土・日・祝／休み



おかげさまで創業115周年
SANYODO
Since 1907

株式会社 三洋堂