



2024年も
おいしく
できました！

1年中
おいしく楽しむ

ドレッシング
など加工品も！

南あわじの フルーツ 玉ねぎ

南あわじ産

温暖な気候、肥沃な土壌の淡路島で、約7ヵ月かけてじっくり育てられました。

淡路島の肥沃な大地で育った甘みたっぷりのみずみずしい玉ねぎを産地直送で毎月お届け。同じフルーツ玉ねぎを使ったコクとうま味の詰まったスープや人気のドレッシングなどもお楽しみに！

※「フルーツ玉ねぎ」は株式会社 善太の登録商標です。

糖度が
高く甘い

こだわりの栽培法で、梨やみかんなど、果物に近い糖度を目指しています。

加工品も
一緒に！

玉ねぎ農園の善太さんが、「自分たちが食べたい!」と思って作った、オリジナルの玉ねぎ食品をセットでお届け。

焼くと
ジューシーに♪

生でも
甘〜い♡

和えても
炒めても
おいしさ
広がる！

おいしいのビジュアル

■お申し込み締め切り:2024年6月3日(月) 必着
※インターネットのみ:2024年6月9日(日)まで
feli.jp/s/choku24/2/

予約ダイレクト便
月々の定期便とは別便でのお届けになります。

FELISSIMO

お申し込み方法は3通り

月々の「定期便ショッピングバッグ/次月ご注文用紙」ではお申し込みいただけません。

ウェブサイト

feli.jp/s/choku24/2/

(スマートフォン・パソコン)
ウェブサイトのみクレジットカードでのご利用が可能です。



FAX・郵送

専用お申し込み用紙をご利用ください。

0120-924-212 (通話料無料)

《郵送》「次月ご注文用紙返信用封筒」またはお手持ちの封筒で「注文用紙在中」と明記の上、下記までお送りください。
〒654-0198 神戸市須磨区弥栄台2-7 フェリシモメールセンター
※「お申し込み内容確認はがき」を、後日郵送いたします。

お電話 (お申し込み専用)

0120-924-211 (通話料無料)

平日/9~21時 土曜/9~17時(時間外と日祝は音声案内)
※ご注文内容を確認・記録するために録音させていただきます。

【FAX・お電話についてのご注意】
※一部のIP電話・IP回線では利用できない場合があります。

【個人情報の利用目的】商品・サービスのお届けや実施、代金の決済、カタログやダイレクトメール等の送付・ご案内、個人を特定できない統計情報として利用させていただきます。詳細は当社ウェブサイト(https://www.felissimo.co.jp/s/personal/)をご覧ください。

【個人情報の委託】フェリシモは利用目的の達成に必要な範囲内で、取得した個人情報を第三者に委託することがあります。なお、委託を行う場合は、フェリシモが定める基準で委託先を選定し、個人情報保護に関する契約を締結するとともに、業務に際しては適切に管理・監督を行います。

返品・交換について

食品は、商品の特性上、不良品以外の交換・返品はお受けできません。不良品の場合は、商品到着後10日以内に下記お問い合わせ先にご連絡ください。
◎商品の特性上、ご注文後のキャンセルはお断りしております。

お支払い方法

商品到着後10日以内に、ゆうちょ銀行(郵便局)・コンビニエンスストア・スマホのアプリ決済でお振り込みください。(手数料フェリシモ負担) ※利用可能なコンビニエンスストア・アプリ決済サービスは「払込取扱票」に記載しています。※クレジットカードのご利用方法は、フェリシモウェブサイトをご覧ください。

お届けについて

※パッケージやラベルのデザインは変更になる場合があります。※お届け日は商品ごとに異なります。※日時指定はできません。※離島その他一部の地域へはお届けできない場合があります。※やむをえず売り切れとなる場合があります。※お支払いが滞った場合は、商品のお届けをストップすることがあります。※住所変更は早めにご連絡ください。

予約ダイレクト便について

予約ダイレクト便は商品説明に明記している期間に、発送元から発送元のパッケージで直接お届けします。

12

マークの数だけお届けすると完了します。

一度のお申し込みでマークの数と同じ回数をご予約いただく商品です。マークの中の数と同じ回数のお届けになります。各商品の説明をご覧ください。

◎途中解約はお受けできません。◎締め切り後の追加注文はお受けできません。◎生産事情などでやむを得ず、お届け遅延・品切れが発生する場合があります。

お問い合わせ

必ずフェリシモへお問い合わせください。

ウェブサイト <https://www.felissimo.co.jp/info/>

FAX
0120-924-214 (通話料無料)

※電話番号・FAX番号・会員番号(グループ番号)・おなまえをご記入ください。また、FAX回答不可の場合は明記してください。

お電話(お問い合わせ)
0120-924-213 (通話料無料)

※平日/9~18時 土曜/9~17時(時間外と日祝は音声案内)
※ご意見・ご要望を大切にするために録音させていただきます。

2024年度 淡路島のフルーツ玉ねぎセット専用お申し込み用紙

◎お申し込み締め切りは
2024年6月3日(月) 必着

※ウェブサイトでの申し込みは2024年6月9日(日)まで

太枠内は必須記入項目です。会員未登録の方、会員番号(グループ番号)が不明な方はウェブサイトかお電話でお申し込みください。
※価格・数量・お届け時期などは、裏面をご確認ください。
※お支払い方法などについては、左のご案内をご覧ください。

↑ FAX送信方向

こちらから送信ください。
裏面送信にご確認ください!

FAX:0120-924-212

N 5752

左下の「個人情報の利用目的」をご確認ください。

会員さまのおなまえ	ふりがな	会員番号(グループ番号)	さま	—
-----------	------	--------------	----	---

お申し込み欄 送料込み

商品名	価格(税込み)	お申し込み番号	数量	合計金額(税込み)
甘くてジューシーが自慢! 淡路島の食べごろフルーツ玉ねぎと善太玉ねぎ食品の会(12ヵ月コース)	3,456円	FN-575-345		円

(Y240034)

N 5752

ともにしあわせになるしあわせ

FELISSIMO

7-1 SHINKOU-CHO CHUO-KU KOBE 650-0041 JAPAN TEL.0120-924-213

環境に配慮した印刷物です。
環境負荷を低減し、リサイクルに適した紙・印刷工程を採用しています。

FELISSIMO PARTNERS

FELISSIMO PARTNERS フェリシモパートナーズは、各社からご依頼のあった商品・サービスを、みなさまにご案内しています。

©2024 FELISSIMO 5752

START!

2024年

6月 淡路島フルーツ新玉ねぎ (甘70・七宝早生等)
淡路島朝のオニオンスープ (フリーズドライ)

この時期の新玉ねぎは表面が少し茶色があり、日持ちも2〜3週間程度と少し長め。フリーズドライのスープは、バターで炒めたフルーツ玉ねぎをたっぷり使用。コクもあっておいしい!



お届け時期: 6月中旬〜7月上旬

7月 淡路島フルーツ玉ねぎ (ターザン)
神戸牛ビーフカレー (レトルト)

熟成が進んで、糖度と辛味が増し、茶色になった玉ねぎは、加熱調理がおすすめ。神戸ビーフとフルーツ玉ねぎで煮込んだ「五つ星ようご」選定商品のビーフカレーをセットに。



お届け時期: 7月中旬〜下旬

8月 淡路島フルーツ玉ねぎ (ターザン)
淡路島玉ねぎドレッシング

小豆島産本醸造醤油とオリーブオイルを使った玉ねぎドレッシングは、肉や豆腐との相性抜群。甘みと辛みのバランスがよい品種のターザンと一緒にお届けします。



お届け時期: 8月中旬〜下旬

5月 淡路島フルーツ新玉ねぎ (レクスター・七宝早生等)
華やかトリュフ香る玉ねぎオートミールスープ

この時期の新玉ねぎは少しずつ辛みが増し、糖度も上がってきます。フルーツ玉ねぎの甘みをギュッと閉じ込めたトリュフが香るオートミールスープは、朝食や小腹がすいたときにぴったり。



お届け時期: 5月中旬〜下旬

4月 淡路島フルーツ新玉ねぎ (貴錦・レクスター・七宝早生等)
淡路島フルーツ玉ねぎスープ

辛みが少なくジューシーな新玉ねぎと、コンソメタイプの粉末スープのセットです。スープは30袋入りなので、肉じゃがやハンバーグなどの隠し味として使っても◎。



お届け時期: 4月中旬〜下旬

3月 淡路島フルーツ新玉ねぎ (スーパーアップ・トップゴールド等)
淡路島フルーツ玉ねぎドレッシング和風

春到来で新玉ねぎのシーズンイン。収穫2日以内に出荷するのでジューシーさは格別。ぜひ和風ドレッシングをかけて、生食でお召し上がりください。



お届け時期: 3月中旬〜下旬

2月 淡路島フルーツ新玉ねぎ (スーパーアップ・トップゴールド等)
金の玉ねぎポタージュ (レトルト)

一般的に市場に出まわるより少し早めにお届け。スープは生クリームでコクを出した本格派。温めても冷やしてもおいしくいただけます。



お届け時期: 2月下旬〜3月上旬

毎月

農園直送の
おいしい玉ねぎ
&
農園の玉ねぎを使った
オリジナルの加工品
が届く!

玉ねぎ
カレンダー

12回のお届け内容はこちら!



玉ねぎ農園善太さんより
大きな玉ねぎになるよう肥料にこだわっていいに育てています。大玉は一枚ずつが肉厚なのでジューシーさが格別です。天候の細かい確認や手作業の除草など大変なことも多いですが、毎月旬を逃さないようお届けいたします! ぜひ善太のフルーツ玉ねぎを今年も存分に味わってください。

2025年

1月 淡路島フルーツ葉玉ねぎ (シャルム)
レモン娘ごまドレッシング

葉玉ねぎは手間ひまをかけてじっくり育てているため、少しずつしか栽培できない貴重な玉ねぎです。瀬戸内レモンを使った、甘味と酸味が溶け合うドレッシングをセット。



お届け時期: 1月中旬〜下旬

12月 淡路島フルーツ葉玉ねぎ (シャルム)
ZENTAの金のポタージュ

葉っぱも食べられる新玉ねぎが登場。炒めたり煮込むと甘くトロトロに。すき焼きや親子丼におすすめ。1食分にフルーツ玉ねぎ1/3個使用したポタージュも一緒に。お湯で溶かすだけでOK。



お届け時期: 12月中旬〜1月上旬

毎月お届けします!

12回お届け

※予約ダイレクト便 | 常温 | 送料込み |

甘くてジューシーが自慢! 淡路島の食べごろ
フルーツ玉ねぎと善太玉ねぎ食品の会
(12ヵ月コース)

お申し込み番号 FN-575-345

月1セット ¥3,200 (+8% ¥3,456) ※本体価格に送料を含みます。

■セット内容/淡路島産フルーツ玉ねぎ2〜3kgとフルーツ玉ねぎ加工品または玉ねぎ加工品 (各月のお届け内容をご覧ください)
※お届け時期 (2024年6月〜2025年5月 (各月の説明をご覧ください))
※天候等の影響や生育状況により、お届け時期や品種、内容量が変わる場合があります。
※毎月1回、お届け内容を変えて、1セットずつ1年間 (12回) お届けします。
※商品の特性上、不良品以外の変換・返品はできません。
■今回お申し込みいただくと、2024年6月から1年間 (通常12回) のお届けとなります。月々のお申し込みは不要です。
■1年間の総お支払い金額は¥38,400 (+8% ¥41,472) となります。
■お申し込みの際に、裏表紙の「お申し込み方法」を必ずお読みください。
(原産地名/玉ねぎ:淡路島 加工品:製造加工:日本)

3種の玉ねぎの中から1種類

農園の玉ねぎを使った
オリジナルの加工品の
中から1種類

新玉ねぎ ひね玉ねぎ 葉玉ねぎ

2月下旬から6月中旬にかけて収穫されます。フルーツ玉ねぎの中でも、特に甘みが強く、みずみずしくてやわらかいのが特徴。

5〜6月ごろから収穫された玉ねぎを玉ねぎ小屋に吊るし、1〜2ヵ月自然乾燥。甘味と辛味が凝縮されたうま味を楽しんで。

冬限定! 少量生産の特別なフルーツ玉ねぎです。葉から玉まで食べられるので、玉ねぎの栄養をまるごといただけます。