

Fresh Fruits Diary

旬鮮フルーツダイアリー 2024

フルーツバイヤーが選び抜いた贅沢フルーツ三昧！みんなで味わう旬のおいしさを毎月お届け。

季節のお便りみたいな 愛情たっぷり完熟フルーツ。

日本各地の生産者さんの深い愛情とバイヤーの熱い想いが重なり合ったとっておきの完熟フルーツ。果物をいちばんおいしい食べ頃にお届けする「フルーツダイアリー」の大好評企画を今年もご案内します。がんばった自分へのごほうびに、大切な方へのご挨拶がわりに。プレミアムなフルーツがあるだけで、毎月の暮らしがもっと楽しくなる！

FELISSIMO PARTNERS
N 予約ダイレクト便 ※月々の定期便とは別便になります。お申し込み締め切り：2024年5月7日(火) 必着ウェブサイトのみ：2024年5月12日(日)まで

FELISSIMO

大事に育てた果実を 食べてもらいたくて

果物バイヤーが選び抜いた日本各地の農園から、丹精込めて育てたプレミアムなフルーツが直送される、大好評12ヵ月コース。それぞれの完熟にこだわり、いちばんおいしいタイミングを見計らってお届けするので、届く度までカレンダーのように旬を感じられます。毎年リピートされる方が多い人気企画です。

N NEW

予約ダイレクト便 | 常温・冷蔵 | 送料込み |

バイヤー厳選 とっておき農園の12ヵ月を満喫する 旬の完熟フルーツ(12ヵ月コース)

お申し込み番号 **FN-510-686**

月1セット ¥3,280 (+8% ¥3,542)

※本体価格に送料を含みます。

- お届け内容 / 旬の完熟フルーツ1セット
- ※詳しくは商品写真説明をご覧ください。
- 賞味期限 / 商品到着後2~14日を目安にお召し上がりください。
- ※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)
- ※天候等の影響や果実の生育状況により、お届け時期や品種・内容量が変更される場合があります。
- ※毎月1回、お届け内容を変えて、1セットずつ12回お届けします。
- ※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。
- ※今回お申し込みいただくと、2024年6月から12ヵ月(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。
- ※12回の総お支払い金額は¥39,360(+8% ¥42,504)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。

12回
お届け
予約
ダイレクト便

全国の農園から
旬の新鮮フルーツを直送。
少人数でも食べ切りやすい
量がウレシイ!

2月と5月の「星摘みいちご」は、ゆりかごバックで大切に届けます。

6月からお届けスタートです!

- 6月** 山形県【うまいだもの園】
樹上で完熟さくらんぼ「佐藤錦」 秀品サイズ約350g(50粒前後)
●お届け時期：6月下旬~7月上旬
山形県朝日町は昼夜の温度差が大きく果物栽培に最適な地。園主の奈良崎さんは、果物が持つ力を活かした栽培法にこだわっています。樹上でじっくり完熟させた最高の状態で、収穫日にすぐ出荷!
- 7月** 京都府【白岩農園】
小玉すいか「姫まくら」 約2kg(1玉)
●お届け時期：7月上旬~下旬
京丹後市の白岩農園さんは日本海からの栄養をたっぷり受けて栽培しています。すいかは通常、2度収穫できますが、最初に収穫したものを出荷。皮がと薄く皮がかりまでおいしく味わえますよ。
- 8月** 岡山県【窪津真果園】
白桃 750g以上(3玉)
●お届け時期：7月中旬~8月上旬
三代にわたり白桃のみを栽培している窪津真果園さん。岡山の白桃は、収穫まで一つひとつ袋をかぶせ、直接日光を浴びない独自の方法で白くならぬ口あたり、風雨や虫などの外敵から実を守るんですよ。
- 9月** 京都府【白岩農園】
藤稔ぶどう 約1kg(2房)
●お届け時期：8月下旬~9月上旬
白岩農園さんのぶどうは、低木栽培で栄養分を地中からしっかりと吸収。余分な肥料を与えていないため、ストレスが少なく栽培できます。白岩農園さんイチ推しの藤稔(ふじみのり)は、大粒の種なしで、濃厚な味わいです。
- 10月** 京都府【白岩農園】
新興梨 約2kg(3~5玉)
●お届け時期：10月下旬~11月上旬
海の見える丘にある白岩農園さんの梨は、水はけのよい土地でできる限り肥料を少なくして栽培し、樹上で熟してから収穫。甘みと酸味のバランスがよく、したたり落ちる果汁は一度食べたら忘れられません。
- 11月** 青森県【青森テクノファーム】
葉とらず無袋樹上で完熟りんご「サンふじ」 約2kg(5~6玉)
●お届け時期：11月下旬~12月上旬
色鮮やかにするために取り払う葉をあえて取らず、葉からの養分をたっぷり吸収した「葉とらずりんご」にこだわって長年栽培しています。通常より2週間ほど長く樹上で完熟させて収穫することで絶品の味に。
- 12月** 和歌山県【丸山農園】
樹上で完熟みかん「有田村みかん極」 約2.5kg(S~Mサイズ)約30個
●お届け時期：12月上旬~中旬
みかん農家が多い和歌山県有田郡田村地区の中でも、丸山農園さんの南東斜面の樹で育った、とっておきのみかん。日の出とともに陽光を浴び、太陽が沈む頃にはぐっと寒くなる。寒暖差がおいしさの秘密なんです。
- 1月** 山形県【うまいだもの園】
追熟洋なし「シルバーベル」 約2kg(5玉前後)
●お届け時期：1月上旬~中旬
うまいだもの園さんのシルバーベルは、葉とらずで袋をかけずに栽培。太陽の光や風など、自然のエネルギーがたっぷり詰め込まれた洋なしです。冷蔵貯蔵でじっくり追熟し、おいしいタイミングでお届けします。
- 2月** 香川県【森のいちご】
星摘み冬いちご「さぬき姫」 約300g(12粒または15粒)
●お届け時期：2月上旬~下旬
いちごがよくなる環境をととのえるという情熱のもとで栽培している農園。甘みが最も強くなる夜中3~4時に収穫することから「星摘みいちご」と命名。この時期はハウスでゆっくりと熟するため最上の甘さに。
- 3月** 熊本県【Mr.orange】
樹上で完熟「しらぬい」 約1.5kg(4~7玉)
●お届け時期：3月上旬
「作る人も、食べる人も元気になる果物を作りたい」という想いで栽培しています。ハウスの中で七面鳥たちが毎日草や虫を食べしてくれる希少な農法です。実はプリプリで濃厚な甘さとさわやかな酸味が絶妙!
- 4月** 沖縄県【アララガマ農園】
樹上で完熟「ピーチバイン」 約600g(2本)
●お届け時期：4月中旬~下旬
沖縄で最初にピーチバインを全国に広めた、農園代表の池村さん。バインは収穫すると糖度が上がらず追熟しないため、樹上で完熟させ、いちばんおいしい状態を見極めて収穫。(出荷地は大阪となります。)
- 5月** 香川県【森のいちご】
星摘み春いちご「さぬき姫」 約300g(12粒または15粒)
●お届け時期：5月上旬~下旬
5月のいちごは甘みと酸味のバランスがよく、香り高い味わいです。森のいちごさんでは、じっくりゆっくりに時間をかけて、完熟を待ってから収穫しています。農園で毎年春に開催される、いちご狩りも大盛況!

まるでフルーツのような濃厚な甘さ。ごちそう野菜と出合える1年間。

いろいろなメニューで楽しめるフルーティーな野菜を毎月3種類セレクト！顔が見える農家さんで愛情込めて作っています。

Fruit Vegetables

シンプルがおいしい！
深く濃い味をまるごと楽しんで♪



35種の濃厚なコクとうま味を生かす調理のアイデア付き。旬野菜の知識を学べて、料理の腕もぐんとアップしよう！

私を選びました
野菜ソムリエ
河村 賢造
Kenzo Kawamura
全国の生産者を巡る中、一般的に流通しているものよりも味のよい高品質なものを作っている生産者が多いにも関わらず、市場出荷の中で埋もれていることを知りました。そんな現状を解決しようと2007年に起業。「野菜ソムリエの店ら」として、500店舗を超える全国のこだわりシェフの元に本物の野菜を届けました。

一昨年、昨年と好評だったフルーティー野菜が今年も登場！野菜ソムリエ河村賢造さんが全国のこだわり農家さんを巡って、いつも食べている野菜よりもギュッと甘くて濃〜い味わいの野菜をセレクト。毎月3種類、トータルで35種類も味わえる12ヵ月コースです(玉ねぎと新玉ねぎは同品種)。色とりどりの3種類の野菜を組み合わせ、使い切りやすい量でお届け。少しずついろんな味を楽しめますよ。

NEW
| 予約ダイレクト便 | 冷蔵 | 送料込み |
野菜ソムリエ厳選の35種が味わえる ごちそうフルーティー野菜 (12ヵ月コース)

お申し込み番号 **FN-512-264**
月1セット **¥3,100** (+8% ¥3,348) **12回**
※本体価格に送料を含みます。

- お届け内容 / 旬のフルーティー野菜×3種
※詳しくは商品写真説明をご覧ください。
- 賞味期限 / 商品到着後2〜14日を目安にお召し上がりください。
- ※お届け時期 / 2024年5月〜2025年4月(各月中旬〜下旬)
- ※天候等の影響や果実の生育状況により、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、お届け内容を変更して、1セットずつ12回お届けします。
- ※商品の特性上、不良品以外の交換・返品は受けできません。
- ※今回お申し込みいただくと、2024年5月から12ヵ月(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。
- ※12回の総お支払い金額は¥37,200(+8% ¥40,176)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。



12回 お届け
予約
ダイレクト便
農家さんの素顔や想い、お届けした野菜を使った調理アイデアなども一緒にお届けします。

5月 2024年
じゃがいも:インカのみぎめ(北海道)約700g
アスパラ:グリーンアスパラ(島根)約150g
なす:あのみり(大阪)2本



新緑の季節にふさわしいセット。熟成させることで栗やさつまいものような甘みが出るインカのみぎめは、素揚げやふかし芋が絶品です。出荷ギリギリに収穫したグリーンアスパラは新鮮なまでの生でも、あのみりは皮までやわらかく、天ぷらやグリル調理におすすめ！

6月 長いも:長いも(北海道)1本
ピーズ:ピーズ(鹿児島)約300g(2〜4個)
なす:水なす(大阪)2玉



長雨の季節、おうちごはんを彩る野菜たち。通常のものより粘りが強く、なめらかな長いもは、加熱するとホクホク食感に。鮮やかな紅色のピーズはサラダのほか、マリネやスープがおすすめ。良質な地下水で育った水なすは、煮ても焼いてもやわらかく甘みたっぷり。

7月 じゃがいも:シャドークイーン(北海道)約800g
コーン:ヤングコーン(兵庫)5本
ズッキーニ:ズッキーニ黄色&緑(京都)2本



夏にぴったりなカラフル野菜のセット！中身まで鮮やかな紫色のシャドークイーンは加熱しても色が落ちないので、どんな料理にも。また、ヤングコーンは芯までやわらかく、内皮やひげまで食べられます。ズッキーニはグリーン&イエローの2色でお届け。オリーブオイルで炒めるだけで一品に。

8月 オクラ:白オクラ(熊本)約150g
コーン:雪の妖精(北海道)2本
かぶ:フルーツかぶ(青森)2〜3玉



生でもおいしい夏野菜をセレクト。やわらかでアクが少ない白オクラは、普通のオクラよりも粘り感が強く和え物やサラダに大活躍！雪の妖精は糖度が高く、生で食べたときのうま味、甘みが濃厚です。青森で育ったフルーツかぶも果肉がやわらかく、えぐみがないからサラダにぴったり。

9月 パプリカ:パプリカ(大分)2〜3玉
じゃがいも:きたあかり(北海道)約1kg
ミニトマト:ほのか(北海道)約200g



夏のつかけにうれしい3種。しっかり色づいてから完熟で収穫したパプリカはみずみずしくジューシー。秋に収穫後、1年間じっくりと熟成させたきたあかりは、しっとり濃厚な甘み、うま味が際立っています。ほのかは実がギュッと詰まっていてコクのある甘さが口中に広がります。

10月 さつまいも:人參いも(鹿児島)約1kg(3〜5本)
大根:紅くるり(北海道)約500g(1〜2本)
ピーマン:エコピーマン(高知)約200g



実りの秋、食欲の秋にも濃厚なお野菜を。見た目はさつまいも、なのににんじんの風味が漂う人參いもを主役に、紅色のミニ大根、紅くるりをサラダにするとバツと華やかなテーブルに。種までまるごと甘みが詰まったエコピーマンの料理で、毎日ごはんに彩り鮮やかな緑を添えて。

11月 じゃがいも:ノーザンルビー(北海道)約1kg
にんじん:イエロー&パールキャロット(北海道)約500g(2〜6本前後)
いんげん:ジャンボいんげん(鹿児島)約150g(5〜10本前後)



鮮やかな野菜で冬支度を。中身まで赤色のじゃがいも、ノーザンルビーの甘さをボトアで楽しんで、普通の人参よりも味が濃くて臭みの少ないイエロー&パールキャロットもカラフルに勢ぞろい。20cm以上のジャンボいんげんは、すじなしだから大ききでもやわらかく、上品な風味です。

12月 白菜:オレンジ白菜(兵庫)1/2玉
かぶ:あやめ雪かぶ(京都)2玉
ねぎ:白ネギ(兵庫)2本



お鍋がおいしい!時季にはこれ!ほんのり色づいたオレンジ白菜や赤紫のグラデーションが美しいあやめ雪かぶは、いずれもみずみずしく、野菜本来の味がしみ出るシンプル鍋はもちろん、生食もおすすめ。太くて柔らかい白ネギもほんのり甘くて、煮ものや鍋料理に使うと存在感抜群です。

1月 2025年
ヤーコン:ヤーコン(千葉)約500g
大根:紫大根(徳島)1本
人参:多賀人参(滋賀)約400g(1〜3本前後)



気持ち新たな年始めに挑戦したいお野菜がヤーコンです。れんこんのような食感と梨のような甘さ。生食や炒めものなど、意外と万能なんです。鮮やかな紫色の紫大根もサラダや大根おろしで、食事に華やかなアクセントを。強い甘み特徴の多賀人参はスティックサラダでどうぞ。

2月 さつまいも:紅はるか(鹿児島)約600g(2〜3本)
スナップエンドウ:スナップエンドウ(鹿児島)約150g
玉ねぎ:だし玉ねぎ(兵庫)3玉



熟成しながら春を待っていた紅はるか。じっくり貯蔵することで甘さとクレーミーさがアップ！スナップエンドウは、甘みがありハリハリとした食感で、茹でると緑が映え、サラダや付け合わせに最適。奥昆布や牡蠣の殻などの「ダシ」を加えた佃煮で育ったコクのあるだし玉ねぎも一緒に。

3月 ねぎ:九条ねぎ(京都)約100g
ミニトマト:キャロルセブン(和歌山)約200g
なす:大長ナス(熊本)1本



大地の息吹を感じるセット。九条ねぎは、「ぬる」と言われるゼリー状の部分から甘さとうま味がじんわりと。皮が薄くはじける果肉のキャロルセブンはしっかりと甘みでおやつにも。存在感のある大長ナスは最長50cmと日本一長くある品種で、やわらかくアクも少ない味わい。

4月 玉ねぎ:新だし玉ねぎ(兵庫)5玉
ミニトマト:カラフルミニトマト(長野)約150g
ピーマン:ロングパプリカ(熊本)2本



春を祝う春野菜たち。土の中でゆっくり眠ることで甘く完熟した新だし玉ねぎは煮もので持ち味が引き立ちます。カラフルミニトマトのカプレーゼ(モzzarellaやバジルを使ったイタリア風サラダ)で華やかな宴を演出。肉厚でジューシーなロングパプリカも色鮮やかで、おうち女子会に♪

Awajishima Pizza

ときめくハート型が仲間入り！ ピザにのせて届く淡路島からの季節の便り。

淡路島産をはじめとした地元食材にこだわったピザ3枚セット。

2024年

5月 ①淡路島なるとオレンジホワイトチョコのハートピザ
②淡路島産足赤えびとアボカドのピザ
③淡路島トマトバジル 各1枚

6月 ①淡路島ブルーベリーとクリームチーズハートピザ
②淡路牛ポロネーゼピザ
③五つ星マルゲリータ 各1枚

7月 ①もも&ももハートピザ
②鳥豚とたまねぎキムチのピザ
③淡路島トマトバジル 各1枚

8月 ①バナナハートピザ
②5種のチーズと淡路島はちみつピザ
③五つ星マルゲリータ 各1枚

9月 ①ハイン&ベーコンのハートピザ
②淡路牛ブルコギピザ
③淡路島トマトバジル 各1枚

10月 ①キウイとクリームチーズのハートピザ
②淡路どりのトマト煮込みピザ
③五つ星マルゲリータ 各1枚

11月 ①ラ・フランスのフルーツハートピザ
②えびすもち豚の味噌ピザ
③淡路島トマトバジル 各1枚

12月 ①柿とゴルゴンゾーラのハートピザ
②福良湾の釜揚げしらすと梅肉のピザ
③五つ星マルゲリータ 各1枚

2025年

1月 ①カラメルりんごハートピザ
②えびすもち豚の自家製パンチェックピザ
③淡路島トマトバジル 各1枚

2月 ①ドライ無花果とゴルゴンゾーラのハートピザ
②淡路牛ヘレのサイコロステーキピザ
③五つ星マルゲリータ 各1枚

3月 ①ダブルベリーのカスタードハートピザ
②塩麹玉ねぎのピザ
③淡路島トマトバジル 各1枚

4月 ①レモンさっぱりハートピザ
②えびすもち豚のソーセージピザ
③五つ星マルゲリータ 各1枚

淡路島 勘太郎 PIZZA 淡路島勘太郎の2大人気ピザを隔月でお届けします！

《淡路島トマトバジル》
バジルのソースをベースに、淡路島のトマトをのせたシンプルなお味。さっぱりおいしい勘太郎ピザの人気商品です。

《五つ星マルゲリータ》
淡路島の国産トマトと玉ねぎを使い、フレッシュバジルもトッピング。令和3年には兵庫県の特産品「五つ星ひょうご」に選ばれた逸品です。

果実の新たな味わい方を楽しめると好評のフルーツピザ。毎月異なる旬のフルーツを使ったハート型ピザに、「淡路島勘太郎ピザ」の人気ピザとおかずピザを1枚ずつ追加した3枚セットで一年間お届けします。淡路島産をはじめとした地元食材にこだわり、手ごねでつくりあげるもっちり食感のピザ生地に多彩なトッピングが溶け合って、それぞれ食べたご満足です。

NEW
| 予約ダイレクト便 | 冷凍 | 送料込み |
淡路島のときめきをトッピング
フルーツのハートピザと
勘太郎定番人気ピザ3種セット
(12か月コース)

お申し込み番号 **FN-531-298**
月1セット ¥3,630 (+8% ¥3,920) **12**
※本体価格に送料を含みます。

■お届け内容 / フルーツハートピザ1枚・淡路島勘太郎ピザ1枚・五つ星マルゲリータまたは淡路島トマトバジル1枚(計3枚)
※ピザの大きさはいずれも直径約20cmです。
■賞味期限 / 製造日より冷凍で180日
※お届け時期 / 2024年5月～2025年4月(各月中旬～下旬)
※毎月1回、お届け内容を変えて、1セットずつ12回お届けします。
※商品の特性上、不良品以外のお交換・返品はお受けできません。
※今回お申し込みいただくと、2024年5月から12月(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。
※12回の総お支払い金額は¥43,560(+8% ¥47,040)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。(製造加工:日本)

12回
お届け
予約
ダイレクト便

果実酒にハーブやスパイスを加えて、いっそう香り高く♪

定番の梅酒をはじめ、12種の旬の国産果物で果実酒を漬ける一年間の人気コースです。今回は果実酒と相性のよいハーブやスパイスをセットしてお届けするので、お好みで追加すると、よりいっそう香り高い果実酒を仕込めます。漬ける作業はもちろん、漬け込んでいる最中も楽しめるように瓶を飾る布とひももセット。さらに旬の果物のジャムも一緒にお届け。見て楽しく、飲んで食べておいしく旬を感じられます。

お好みに応じて、一緒にお届けするハーブやスパイスを入れて2週間ほど置くだけ。お酒に溶け込んで風味アップ!



12回
お届け
予約
ダイレクト便

5月 2024年 +herb spice 甘夏酒キット・甘夏ジャム +ピンクペッパー 酸味の少ない甘夏は、大分県津久見市で夏みかんから生まれた品種。さわやかな初夏の味わいをお届けします。

6月 +herb spice ブルーベリー酒キット・ブルーベリージャム +スターアニス 福岡県産のブルーベリー。大粒でほどよい酸味があり、生食に適した品種を選んでいきます。

7月 +herb spice 南高梅酒キット・南高梅ジャム +ジンジャー 大分県日田市大山町で栽培する南高梅。樹上で大きく育てて黄色味を帯びた完熟梅をお届けします。

8月 +herb spice かぼす酒キット・かぼすジャム +カルダモン 大分ではレモン代わりに使われる名産品。かぼす。収穫初旬の緑色のものを特別にお届けします。

9月 +herb spice 梨(豊水)酒キット・すももジャム +ローズヒップ 日本産の梨(豊水)とすもも。表面の斑点は「果点コルク」と言い、みずみずしさの証です。

10月 +herb spice 柿酒キット・柿ジャム +柿の葉 日本産の柿(ふじ)と柿の葉。つやつやの柿をじっくり漬けた果実酒の味わいは格別です。

11月 +lemon 姫りんご(アルプス乙女)酒キット +梨ジャム +レモン りんごにも使われる、小さくて愛らしい姫りんご。広島産レモンの酸っぱさがアクセントに。

12月 +herb spice 温州みかん酒キット・みかんジャム +ミント 中国から九州の不知火海岸に伝わったとされる温州みかん。冬を代表するやさしい味わいで、色合いもきれい。

1月 2025年 +herb spice りんご酒キット・りんごハニージャム +シナモン ほどよい甘さと酸味のあるりんご(ふじなど)を果実酒に。フランスのよい味のお酒に仕上がります。

2月 +herb spice キウイ酒キット・にんじりんごジャム +レモングラス 九州産のキウイは、スライスして漬ける見た目も華やかに楽しめます。にんじりんごジャムをセット。

3月 +herb spice ネーブル酒キット・ネーブルジャム +ローズマリー 九州産のネーブルオレンジ。さわやかな香りと果汁がお酒に溶け込み、甘さと酸味がちょうどいい果実酒に。

4月 +herb spice いちご(ベリーズ)酒キット +いちごジャム +クローブ 大分県オリジナル品種の「ベリーズ」は、香りがよく糖度の高いいちご。漬けてみると、いちごの色がお酒に移ってピンク色に。

NEW
| 予約ダイレクト便 | 常温・冷蔵 | 送料込み |
国産フルーツに
ハーブやスパイスがふわっと香る
果実酒キットと風曜日
手づくりジャム (12か月コース)
お申し込み番号 **FN-531-840**
月1セット ¥3,650 (+8% ¥3,942) **12**
※本体価格に送料を含みます。

■お届け内容 / 果物(数量・重量は果実の種類大きさにより変動)、乾燥ハーブ・スパイス、氷砂糖、漬け込み用びん、レンビ、ハンドメイドラベル、飾り布、ひも、ジャム(100g)1個
※果実と同じ果物ジャムをお届けします。(9月はすももジャム、11月は梨ジャム、2月はにんじりんごジャム)
※アルコール度数35度以上(ホワイトカーなど90mL)のお酒をご用意ください。
■賞味期限 / お届け後はお早めにお作りください。
※お届け時期 / 2024年5月～2025年4月(各月中旬～下旬)
※天候等の影響や果実の生育状況により、お届け時期や品種・内容量が変わる場合があります。
※びんの形が変わることがあります。

●1回のお届けセット例です。毎月、飾り布+ひもをセット。漬け込みもかわいくおめかしできます。

相性のよいハーブやスパイスもセットでお届け!
※11月はハーブ・スパイスの代わりにレモンをセット

湯布院 風曜日
地元・大分県の新鮮な旬の素材を用いたジャム、コンポートなどを製造販売。専用工場で行き届いた徹底管理し、少量ずつ手づくりしています。素材が持つ本来の味をじっくり引き出すことが「風曜日」のおいしさの秘訣です。

旬の果実をギュッと詰め込んだ ゆるふわチーズデザート。

6回
お届け
予約
ダイレクト便



Fruit cheesecake & pudding

新鮮なフルーツの甘さを堪能できる、さっぱり&ミルクなチーズスイーツを淡路島のチーズ工房からお届け。月替わりのおそろいフルーツを使った、チーズケーキとフロマージュチーズプリンの贅沢スイーツセットです。なめらかな食感のチーズケーキは上も中身もフルーツたっぷり。また、ふわっと軽い口だけのプリンは果実入りゼリーとの2層構造で見た目も涼やか。大人にうれしい上品な甘さで、自分用にも手みやげにも♪

NEW
| 予約ダイレクト便 | 冷凍 | 送料込み |
やさしい甘さがうれしい！
旬フルーツと淡路島朝しぼり牛乳の
チーズケーキとチーズプリン
(6か月コース)

お申し込み番号 **FN-533-328**
月1セット ¥3,990 (+8% ¥4,309) **6** →
※本体価格に送料を含みます。

- お届け内容/フルーツチーズケーキ(約12cm)1個、フルーツチーズプリン(約100g)×2個
※詳しくは商品写真説明をご覧ください。
- 賞味期限/製造日より冷凍で180日
※お届け時期/2024年5月~2024年10月(各月中旬~下旬)
※毎月1回、お届け内容を変えて、1セットずつ6回お届けします。
- ※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。
- ※今回お申し込みいただくと、2024年5月から6か月(通常6回)のお届けとなります。月々のお申し込みは不要です。
- ※6回の総お支払い金額は¥23,940(+8% ¥25,854)となります。
- ※お申し込みの際に、右の「お申し込み方法」を必ずお読みください。(原料原産地名(チェリー)アメリカ、(マンゴー)国産・台湾産、(クリームチーズ)オーストラリア 製造加工:日本)

淡路島産の素材を使ってチーズやピザを作っている工房です。淡路島・洲本市で直営レストランも運営。焼き立てピザやフレッシュなチーズ料理を味わえると島内外で大人気です。

【おいしいポイント!】
◎契約牧場から約10分で届く朝しぼりの新鮮な生乳を使用。
◎顔と水にこだわった淡路島・北坂養鶏場の新鮮な卵を使用。

●1回のお届けセット例です。
お持たせにもぴったりのかわいい箱入り。
6、8、10月のレアチーズケーキはフルーツソース付き!

マンゴー mango

5月

- ・ベイクドチーズケーキマンゴー 1個
- ・マンゴープリン 2個

フレッシュマンゴーを入れて焼き上げたチーズケーキは、甘酸っぱい果肉がとろとろ、プリンのゼリー部分にもマンゴーをたっぷり使用しているため、ひと口食べるごとにふわとろの食感がたまります。

梅 plum

6月

- ・レアチーズケーキ梅 1個
- ・梅プリン 2個

まるやかなレアチーズに黄金色に焼きとった国産梅のソースをたっぷりかけて。カットした面からもあふれ出て、ふわとろ梅の香りが広がります。甘味と酸味のバランスが絶妙でチーズとの相性も抜群!

チェリー cherry

7月

- ・ベイクドチーズケーキチェリー 1個
- ・チェリープリン 2個

しっとりしたチーズケーキの中にも上にも、やさしい甘さのチェリーのシロップ漬けを、とろとろ食感のプリンと、ごろっとジューシーなチェリーの果肉が溶け合ってチーズのコクと風味を引き立てます。

ブルーベリー blueberry

8月

- ・レアチーズケーキブルーベリー 1個
- ・ブルーベリープリン 2個

プチプチの食感が楽しい淡路島産ブルーベリーをたっぷりつつぶつぶ感のあるソースをかけて、ブルーベリーづくしを満喫して。とろけるプリンも、あっさりやさしい甘さでベロリといただけます。

アップル apple

9月

- ・ベイクドチーズケーキアップル 1個
- ・アップルプリン 2個

クリーミーなチーズケーキには、手作りのりんごコンポートがぴったり。チーズのkokoroとりんごのさわやかな香りが溶け合って、ホッとごちむ甘さに。ふわとろ感とりんごの食感を同時に楽しめるプリンも◎。

いちじく figs

10月

- ・レアチーズケーキ無花果 1個
- ・無花果プリン 2個

なめらかなレアチーズにプチプチ感の残る淡路島産いちじくのソースをかけて、上品な甘さを満喫して。プリンに入りたいいちじくもチーズの風味とマッチし、とろける口だけで心癒やされるおいしさです。

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
<https://feli.jp/s/choku24/2>
スマートフォンで読み取ってアクセスできます
(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) ※着信通知はしていません。
《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回線・IP電話では利用できない場合があります。

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日以内に右の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、それぞれの発送元から、発送元のパッケージで直接お届けします。
12 → **6** → 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。◎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。

【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ッセージ等の送付・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。詳細は当社フェリシモウェブサイト(<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。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、業務に関しては適切に管理・監査を行います。

「フルーツダイアリー2024」専用お申し込み用紙

◎お申し込み締め切りは**2024年5月7日(火)必着**
※ウェブサイトでのお申し込みは**2024年5月12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、各商品ページをご確認ください。
※お支払い方法などについては、上の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。
裏面送信にご注意ください!
FAX: 0120-924-212
N 5729

右上の「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	生年月日	

お申し込み欄 全商品送料込み

	商品名	お申し込み番号	価格(税・送料込み)	数量	合計金額(税・送料込み)
2024年6月 お届けスタート	バイヤー厳選 とっておき農家の12か月を満喫する旬の完熟フルーツ	FN-510-686	¥3,542		円
2024年5月 お届けスタート	野菜ソムリエ厳選の35種が味わえる ごちそうフルーティー野菜	FN-512-264	¥3,348		円
	淡路島のときめきをトッピング フルーツのハートピザと勤太郎定番人気ピザ3種セット	FN-531-298	¥3,920		円
	国産フルーツにハーブやスパイスがふわっと香る 果実酒キットと風曜日手づくりジャム	FN-531-840	¥3,942		円
	やさしい甘さがうれしい! 旬フルーツと淡路島朝しぼり牛乳のチーズケーキとチーズプリン	FN-533-328	¥4,309		円
	合計				円

(Y240014)

ともにしあわせになるしあわせ
FELISSIMO
環境に配慮した印刷物です。
環境負荷を低減し、リサイクルに配慮した紙・印刷工程を採用しています。
7-1 SHINKOU-CHO CHUO-KU KOBE 650-0041 JAPAN TEL.0120-924-213
©2024 FELISSIMO **5729**