

ベターホーム 使っていいもののクラブ通信

2024年

2月号

ご注文締切：2024年2月29日(木)まで

お届け指定日：2024年3月7日(木)まで

いつもご愛顧いただき、ありがとうございます。

2024年2月のお買得情報をお届けいたします。ぜひご利用ください。

まずはサラダやジュースなど生食で。 煮ものやスープにしても

北海道の羊蹄山^{ようていざん}の裾野に位置する留寿都村^{るすつむら}で農業を営むサンファームから産地直送。収穫後雪の下で寝かせることにより、寒さに耐えるための糖分を蓄え、まるでフルーツのような甘さに。香りよく、瑞々しさも特徴です。1年のうち、この季節だけに味わえる特別なおいしさです。

フルーツ
みだいな甘さ

雪の下で越冬させ、春に出荷します。



ベターホームの
先生たちも
お気に入り♪

肥沃な大地と伏流水のもと、育てられたにんじんです。

Betterhome Recipe

ポタージュやピクルスなど、
おいしく味わうレシピは
こちら



調理例

ゆきのした

雪下にんじん

税込 **2,700円** (税抜2,500円)

送料込 産直便 冷蔵

数量限定

先着
300セット

・内容量：3kg(15〜18本程度) ・北海道・サンファーム
※宅配業者：佐川急便 ※天候によりご注文締切・お届け時期
が変更になる場合があります。お届け日時の指定はできません。



高知を代表する
果物!

プリッとした果肉とさわやかな芳香

南国高知の太陽を浴びて育った露地栽培の土佐文旦。上品な甘さと酸味のバランスがよく、さわやかな芳香とプリッとした食感が特長です。ひと房食べると、黄金色の実がはじけて果汁が口いっぱいに広がります。

土佐文旦

税込 **4,500円** (税抜4,167円)

新発売

送料込 産直便

・内容量：5kg(7〜16玉) ・高知・全農食品 ※宅配業者：ヤマト運輸
※天候によりご注文締切・お届け時期が変更になる場合があります。



ご注文と
お届けに
ついて

●ご注文締切：2024年3月31日(日)

※ハガキでご注文の場合は2024年3月22日(金)の消印まで有効

●お届け期間：2024年3月下旬〜4月上旬

ご注文と
お届けに
ついて

●ご注文締切：2024年2月19日(月)

※ハガキでご注文の場合は2024年2月9日(金)の消印まで有効

●お届け期間：2024年2月下旬〜3月上旬

自然のままに育てた、 ぎゅっと味の濃い 旬の柑橘セット

愛媛県のみかん農家「無茶々園」から真心を込めて育てた柑橘セットをお届けします。2月は、はるか・八朔・不知火の3種類。農薬の使用を最低限に抑えているので素朴な見た目ですが、その分おいしさが際立っています。

・内容量：はるか2kg、八朔2kg、不知火1kg ・愛媛・無茶々園 ※宅配業者：佐川急便 (地域によってはゆうパックでお届けする場合があります。)
※天候によりご注文締切・お届け時期が変更になる場合があります。



むちゃちゃん

無茶々園の2月柑橘セット

税込 **4,860円**

(税抜4,500円)

送料込 産直便



はるか

見た目はレモンのような黄色ですが、やさしい甘みで、果肉はプリッとやわらか。



八朔(はっさく)

ほんのりとしたさわやかな苦味が魅力。大粒の果肉は食べ応え十分です。



不知火(しらぬい)

清見とポンカンのかけあわせで甘く、果汁たっぷり。種が少なく外皮も手でむけます。

肉厚でふっくらやわらかい銀鱈

脂のりのよい銀鱈をふっくらおいしいみりん漬けに。素材を活かす白醤油と、深いコクの黒醤油を数種類ブレンドし、さわやかな甘み・うま味をもつ本みりと合わせたこだわりの漬けだれは、深みのあるおいしさとしっくりとした甘みで、銀鱈のおいしさを引き立てます。解凍後、グリルかフライパンで焼くだけ。ごはんが進む味付けです。



上品な甘みで
絶品!

調理例

銀鱈みりん漬け

税込 **4,860円** (税抜4,500円) 送料込 産直便 冷凍 (加熱調理)

・内容量：1切れ(80g)×7パック ・原材料：銀鱈(アメリカ産)、醤油、発酵調味料、還元水飴、(一部に小麦、大豆を含む) ・賞味期間：製造から冷凍365日 ・宮城・マルケン菊地商店
※宅配業者：ヤマト運輸

ご注文と
お届けに
ついて

●ご注文締切：2024年2月14日(水)

※ハガキでご注文の場合は2024年2月7日(水)の消印まで有効

●お届け期間：2024年2月22日(木)〜2月28日(水)

あったか 煮込み料理に

毎日
飲みたくなる
野菜ジュース

毎日飲むジュース宅配便

砂糖や食塩を加えず、野菜本来の
おいしさを引き出しています。



野菜ジュース3種 各10缶セット

(にんじん、トマトと野菜、赤い野菜×各10缶) 計30缶

税込4,753円▶ 税込**4,298円**(税抜3,980円)

※【トマトと野菜】は賞味期限が
2024年6月30日のものをお届けします。

・内容量: 160g×30缶
・賞味期間: 製造から2年

まとめ買い 3ケース

(160g×30缶)×3ケース

※お届け先は1ヵ所

送料無料

まとめ
買いが
お得!

通常割引価格

税込13,932円▶ 税込**12,567円**(税抜11,637円)

トマトと野菜のジュース 1ケース(30缶)



※「にんじんジュース」「赤い
野菜のジュース」は通常価格
で販売しております。

税込4,753円▶ 税込**4,298円**(税抜3,980円)

※賞味期限が2024年6月30日のものをお届けします。

・内容量: 160g×30缶
・賞味期間: 製造から2年

まとめ買い 3ケース

(160g×30缶)×3ケース

※お届け先は1ヵ所

送料無料

まとめ
買いが
お得!

通常割引価格

税込13,932円▶ 税込**12,567円**(税抜11,637円)

1缶にポリフェノール600mg

アロニアにりんご、赤ぶどう、プルーンを
バランスよくブレンド。

アロニアミックスジュース 1ケース(20缶)



税込4,104円▶ 税込**3,218円**(税抜2,980円)

・内容量: 160g×20缶 ・賞味期間: 製造から1年6ヵ月

※賞味期限が2024年3月9日となりますので、2月13日(火)が注文締切となります
(ハガキは2/6消印有効)。注文締切前に品切れの場合はご容赦ください。
※次回製造分は2024年4月頃より販売予定です。

まとめ買い 3ケース

(160g×20缶)×3ケース

※お届け先は1ヵ所

まとめ
買いが
お得!

通常割引価格

税込11,982円▶ 税込**9,327円**
(税抜8,637円)



ビーフシチュー、ハッシュドビーフに!

2月はお買得

ドミグラスソース 1缶

税込470円▶

税込**440円**(税抜408円)

・内容量: 295g ・賞味期間: 製造から3年



まとめ買い 12缶

(295g×12缶) ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格

税込5,508円▶

税込**5,160円**(税抜4,778円)

まとめ
買いが
お得!

なめらかでコクのある

ホワイトソース 1缶

税込470円▶

税込**440円**(税抜408円)

・内容量: 295g ・賞味期間: 製造から1年6ヵ月



まとめ買い 12缶

(295g×12缶) ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格

税込5,508円▶

税込**5,160円**(税抜4,778円)

まとめ
買いが
お得!

2月はお買得

パスタや煮込みに

トマトミックスソース 1缶

税込470円▶

税込**440円**(税抜408円)

・内容量: 295g ・賞味期間: 製造から3年



まとめ買い 12缶

(295g×12缶) ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格

税込5,508円▶

税込**5,160円**(税抜4,778円)

まとめ
買いが
お得!

2月はお買得

Betterhome Recipe

どの野菜ジュースで作ってもおいしい! ハヤシライス

【材料】(2人分)

牛肉(薄切り) 100g
小麦粉 大さじ1
きのこ 合計150g
(写真はマッシュルーム・エリンギ・しめじ各50gを使用)
たまねぎ 1/2個(100g)
にんにく 小1片(5g)

バター 10g
塩・こしょう 各少々
温かいごはん ... 300g

A 塩 小さじ1/8
こしょう 少々

B ベターホームのジュース* 1缶(160g)
赤ワイン 50ml
ドミグラスソース 50g
ウスターソース 大さじ1

*トマトと野菜のジュース、赤い
野菜のジュース、にんじんジュース、
アロニアミックスジュースどれでも
OK。にんじんジュースはカレーの
ような色味に、アロニアミックス
ジュースはワイン煮込みのような
色味になりますが、いずれも
まろやかでおいしく作れます。

【作り方】

- たまねぎは縦半分に切って5mm厚さに切る。にんにくはみじん切りにする。
マッシュルームは5mm厚さ、エリンギは3〜4cm長さ・5mm厚さの薄切り、しめじは
小房に分ける。
- 肉は3〜4cm幅に切る。Aで下味をつけ、小麦粉をまぶす。
- 鍋にバターを入れ、にんにくとたまねぎを強めの中火で約10分炒める。途中、
焦げそうになったら火を弱める。
- たまねぎが茶色になったら、肉を加えて炒める。肉の色が変わったら、きのこを
加えて炒める。
- Bを加えて強火にする。煮立ったらアクをとり、ふたを少しずらしてのせ、とろみ
がつくまで弱火で約15分煮る。塩、こしょうで味をととのえる。
- 器にごはんを盛り、⑤をかける。

みそは寒仕込みがおすすめ

袋で作るから、少量で手軽！

はじめての手作りみそキット

特別な道具は必要なし。大豆を水にひたして煮る時間はかかりますが、少量なので作業はラク。袋ごしに発酵の様子を見るのも楽しい。

はじめての手作りみそキット

税込 **1,058円** (税抜 980円)

・キット内容：
米こうじ(200g)、乾燥大豆(200g)、天日塩(90g)、
レシピリーフレット、仕込み用スタンド袋(商品の外袋を使います)



米こうじ

仕込み用
スタンド袋

天日塩

乾燥大豆

レシピリーフレット

※この他に食品用アルコールを使います。

はじめて
みそを作る方におすすめ！
必要な材料が全て
入っています

手軽に
800g
のみそを仕込む

本格的に
4kg
のみそを仕込む

単品でもお求めいただけます



大豆の水煮をパック。戻す手間なく使えます
みそ作り用大豆缶詰

税込 **2,460円** (税抜 2,278円)

・内容量：2.3kg(乾燥大豆1kg分)
・賞味期間：製造から2年

国産米の乾燥こうじ
米こうじ1kg

税込 **1,620円** (税抜 1,500円)

・内容量：1kg ・賞味期間：製造から1年

あましろ
天塩

税込 **270円** (税抜 250円)

・内容量：500g

無添加で安心！

みそ作り材料セット

税込 **4,350円** (税抜 4,028円)

・セット内容：
みそ作り用大豆缶詰2.3kg、米こうじ1kg、
天塩500g、みそシール

ベターホームの先生
たちもこの材料で
仕込んでいます



ポリ重石
(2個)

ポリ樽
(1個)

本格的なみそ作り
には欠かせません

かんたん手作りみそテキスト

みそ作り道具スターターキット

税込 5,069円 ▶ 税込 **4,832円** (税抜 4,393円)

・セット内容：手作りみそテキスト・ポリ樽×各1、ポリ重石×2
※約4kgのみそ作りでは、仕込んでから1ヵ月間は重石が2個
(4~5kg分)必要です。

ポリ樽

税込 **1,151円** (税抜 1,047円)

・直径28.4×高さ26cm ・容量：10ℓ ・重量：595g

ポリ重石 1個

税込 **1,760円** (税抜 1,600円)

・重量：2.3kg

かんたん手作りみそテキスト

税込 **398円** (税抜 362円)

・A5判 48ページ
みその仕込み～熟成中の手入れを写真
入りで解説。初めてでもこれがあれば安心。
※道具スターターキットにはついていません。

押しつぶす

みそ作りの必需品

アルコールスプレー

税込 **1,366円** (税抜 1,265円)

・内容量：350ml ・主成分：エタノール、精製水、
グリセリン脂肪酸エステル、グリセリン、プロパン、
ブタン、素素(原液のアルコール濃度：80度)

食品に
かかって
も安心！

あると便利

マッシャー

税込 **792円** (税抜 720円)

・サイズ：直径80mm、長さ270mm ・重量：82g
・材質：[金属部]18-0ステンレス[持ち手]天然木

新湯・
燕三条製

ベターホーム 手作りケフィア

6種類の乳酸菌のうち
2種類は、生きて腸まで
届きます。

2月はお買得



ケフィア菌 20袋

税込 2,376円 ▶ 税込 **2,289円** (税抜 2,120円)

・内容量：1g×20袋 (1袋で1ℓのケフィアが作れます)
・賞味期間：製造から1年(お届け後要冷蔵)

まとめ買い 5箱 (1g×20袋)×5箱

通常割引価格
税込 **11,555円** ▶

※お届け先は1ヵ所

送料無料

税込 **11,120円** (税抜 10,300円)

**まとめ買いが
お得！**

ヴィーリ

乳酸菌が作る食物
繊維(EPS)による
粘りが特徴。



ヴィーリ菌 10袋

税込 **1,437円** (税抜 1,331円)

・内容量：1g×10袋(1袋で1ℓのヴィーリが作れます)
・賞味期間：製造から1年(お届け後要冷蔵)

まとめ買い 5箱 (1g×10袋)×5箱

税込 **7,185円** ▶

※お届け先は1ヵ所

税込 **6,995円** (税抜 6,480円)

**まとめ買いが
お得！**

毎日食べる 体内元気習慣 ニゲロオリゴ糖

ニゲロオリゴ糖は、みりんや
はちみつなどに微量に含まれる
糖類の一種。

2月はお買得



ニゲロオリゴ糖 1本 (490g)

税込 2,970円 ▶

税込 **2,840円** (税抜 2,630円)

・賞味期間：製造から2年

まとめ買い 12本 (490g×12本)

通常割引価格
税込 **32,810円** ▶

※お届け先は1ヵ所

送料無料

税込 **32,173円** (税抜 29,790円)

**まとめ買いが
お得！**

ケフィア、ヴィーリどちらも1袋を牛乳(1ℓ)に入れ、室温に2~3日おくだけ！

春のお祝いに



調理例

お料理教室の先生がつくった ちらしずしの素

大きめに切った国産のにんじん、れんこん、かんぴょう、しいたけを使用。炊きたてのごはんに混ぜてお好みのトッピングをのせれば、本格的なちらしずしのできあがり。家庭的でやさしい味わいです。

お料理教室の先生がつくった
ちらしずしの素
1袋(2合用)

2月はお買得

税込486円▶税込**450円**(税抜417円)

・内容量:220g(2合用)・賞味期間:製造から2年
※2~3人前(ボリュームのあるトッピングなら、3~4人前)



カップずし

グラスやプラスチックのカップに詰めて雰囲気を変えて。
トッピングはいくらの他、えび、かにかま、さけフレーク、生ハムなどでも。

【材料】(2合分(180ml程度のカップ6個分))

お料理教室の先生がつくった ちらしずしの素…1袋
温かいごはん…2合分
きゅうり…1本

塩…少々
いくら…40g

〈いり卵〉

卵…4個
砂糖…大さじ1
塩・油…各少々

【作り方】

- 卵は割りほぐし、砂糖と塩を混ぜる。フライパンに油を温め、いり卵を作る。
- きゅうりは小口切りにして塩をふり、約10分おいて水気を絞る。
- 「お料理教室の先生がつくった ちらしずしの素」基本の使い方で、ちらしずしを作る。
- ちらしずしを12等分、具を6等分する。カップに、ちらしずし→きゅうり→ちらしずしの順に詰め、いり卵をのせていくらを飾る。



ひな祭りや
春のちょっとした
お祝いに♪

まとめ買い 5袋

(220g×5袋) ※お届け先は1ヵ所
通常割引価格
税込2,320円▶税込**2,140円**(税抜1,985円)

まとめ
買いが
お得!

炊飯器や
電子レンジで
作れます!

調理例



スピードささげ豆

卒業や入学などお祝いの席にあると嬉しいお赤飯。ささげ豆の下処理済で、そのまま炊き込むだけで作れます。

2月はお買得

スピードささげ豆

税込300円▶税込**270円**(税抜250円)

・内容量:50g×2袋・賞味期間:製造から1年
※お赤飯の詳しい作り方は、パッケージの裏に付いています。



毎日食べる おろしりんご

体調が
すぐれない時でも
食べやすい

「ふじ」を中心に国産りんごをすりおろしてバランスよくブレンドしました。

おろしりんご 1ケース(30袋)

税込**6,264円**(税抜5,800円)

・内容量:100g×30袋・賞味期間:製造から1年6ヵ月



まとめ買い 3ケース (100g×30袋)×3ケース ※お届け先は1ヵ所

税込**18,036円**(税抜16,701円)

送料無料

まとめ
買いが
お得!

すべて調理例

甘えびのお吸いもの



まいたけのお吸いもの



真ふぐのお吸いもの



ちょっと贅沢なお吸いもの

湯を注ぐだけで食べられる、化学調味料不使用、低塩仕立てのお吸いものセット。尾頭つきの甘えびを1尾使用した「甘えびのお吸いもの」、まいたけにゆずがほんのり香る「まいたけのお吸いもの」、天然真ふぐの風味とだしのうま味が調和した「真ふぐのお吸いもの」の3種。

お吸いもの 3種セット

税込**1,436円**(税抜1,330円)

・内容量:甘えびのお吸いもの6.3g×2袋、まいたけのお吸いもの5.7g×2袋、真ふぐのお吸いもの5.4g×2袋
・賞味期間:製造から18ヵ月・東京・イー・有機生活



具たくさんおみそ汁

6種類の具材が入った粉末タイプのおみそ汁。忙しいときやお弁当のおともに、おすすめ。



調理例

具たくさんおみそ汁 1箱(10袋)

税込2,160円▶税込**2,052円**(税抜1,900円)

・内容量:13.2g×10袋・賞味期間:製造から9ヵ月

まとめ買い 2箱

(13.2g×10袋)×2箱 ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格
税込**4,178円**▶税込**3,962円**(税抜3,670円)

2月はお買得

まとめ
買いが
お得!

心が和む、おやつ特集

手作りブラウニーで
Happy Valentine♪



米粉のブラウニーがおうちで手軽に作れます

「クラブ通信1月号」でご紹介した「米粉のブラウニー」がおうちで手軽に作れるミックス粉。卵と溶かしバター（食塩不使用がおすすめ）を粉に混ぜ（泡立て不要）、お持ちの型に入れてオーブンで焼くだけで、あのおいしさが味わえます！小麦粉をまったく使わないグルテンフリーのブラウニーは、しっとり濃厚で、軽い食感。このミックス粉にはチョコレートは入っていませんが、焙煎したオーツ麦と黒豆の粉末入りで香ばしい風味です。チョコチップやくるみなど好きな具をトッピングして、自分好みの味で作れるのもうれしい。



素焼きくるみをトッピングし、容量1.1ℓ（22.5×19×4.9cm）の耐熱容器にクッキングシートを敷いて焼きました

170℃のオーブンで35分が目安

調理例



調理例

トッピングなしでも十分おいしい！

米粉のブラウニーミックス

税込 **1,145円**（税抜1,061円）

・内容量：200g（18cm角型1個分） ・原材料：粗製糖（国内製造）、米粉、焙煎オーツ麦粉末、焙煎黒豆粉末、塩、（一部に大豆を含む） ・賞味期間：製造から18ヶ月 ・岡山・ホトギス

新発売

パウンド型でも作れます！

ベターホームのパウンド型【大】で

生地を半量ずつ、2回に分けて

170℃のオーブンで25分が目安

調理例

市販の紙製パウンド型（17.5×6.5×4.5cm）で

2個の型に、生地を半量ずつ入れて

170℃のオーブンで30分が目安

調理例

豆芯までしっとり甘く、舌にとろけるような甘納豆

1834年創業の老舗の発売以来七十余年を数える代表銘菓。北海道産大納言小豆をじっくりと蜜漬けし、豆芯までしっとり甘みを含ませました。90gずつ、花柄の小箱入りで少しずつ食べられ、おすそ分けにも便利。ギフトにもどうぞ。



盛りつけ例

パリッと食感とやさしい甘みでやみつきに

パリパリ、止まらないおいしさ！

こだわりの国産紅はるかを薄くスライスし、油を一切使用せずに少量の砂糖のみで焼き上げたノンフライのさつまいもチップス。丁寧にじっくり焼き上げることで、芋本来の甘さを引き立てています。パリッと歯ざわりよく、一度食べるとやみつきになるおいしさです。



盛りつけ例

花園万頭ぬれ甘なつと小箱6個入り

税込 **3,888円**（税抜3,600円） **送料込 産直便**

・内容量：90g×6箱 ・賞味期間：製造から90日 ・東京・花園万頭 ※宅配業者：ヤマト運輸 ※北海道・沖縄県へのお届けは送料1,200円が別途必要です。



焼きもちっぷす

税込 **648円**（税抜600円）

新発売

・内容量：60g ・原材料：さつまいも（国内産）、生ザラメ（さとうきび（喜界島産）） ・賞味期間：180日 ・大阪・飯尾産業 ※割れやすい商品ですので、写真よりも細かい状態で届くことがあります。ご了承ください。



湯もしくは水で溶くだけ！
手軽においしい煎茶を
味わえます。

調理例

茶殻が出ず、手軽に味わえる粉末茶

「お料理教室の先生がつくった煎茶」でおなじみの平岡商店が作る、スティックタイプの粉末茶2種セット。摘みたての一番茶を贅沢に丸ごと使った粉末茶で、湯もしくは水で溶くだけで手軽に味わえます。1杯分ずつのスティックタイプで職場や旅先でも便利。とろんとしたコクにほんのりとした甘みと心地よい渋味が特徴の「玉川合組煎茶」と、上品でまろやかなうま味と繊細な甘みが調和する「特選煎茶トウベツウ」をセットで。「トウベツウ」とは静岡県玉川地区の頂に位置し、霧・水・土に恵まれた茶園のことで、希少価値の高い、特別なおいしさです。

アノン

平岡商店のannon粉末茶2種セット

税込 **1,836円**（税抜1,700円）

・内容量：[玉川合組煎茶]1.5g×8包 [特選煎茶トウベツウ] 1.5g×8包 ・原材料：[玉川合組煎茶]緑茶（静岡県産） [特選煎茶トウベツウ] 緑茶（静岡県産） ・賞味期間：どちらも製造から1年 ・静岡・平岡商店

新発売



玉川合組煎茶

森林浴を思わせるさわやかなアロマの余韻を楽しめます。

特選煎茶トウベツウ

新緑を思わせるさわやかな瑞々しい香りが引き立ちます。

2月のいいもの、お買得

インターネットでご注文の場合、お買得価格への切替は
2月1日(木)お昼の12時 となります。

毎日くろごま

香ばしさがクセになる、
やさしい甘さのペーストです。

毎日くろごま 1個

税込725円▶ 税込 **690円** (税抜639円)

・内容量:195g ・賞味期間:製造から1年

まとめ買い 6個 (195g×6個)

通常割引価格
税込4,140円▶ 税込 **4,000円**
(税抜3,704円)

2月はお買得

まとめ
買いが
お得!

※お届け先は1ヵ所

黒ごまパウンドケーキ

「毎日くろごま」で
作れます!

レシピは
こちら



黒ごまの
コクが美味

こちらの
パウンド型で
作りました!

パウンド型

小 ~~770円~~→

税込 **715円** (税抜650円)

・材質/鉄にすずメッキ ・サイズ/18.2×5.5×4cm

大 ~~935円~~→

税込 **858円** (税抜780円)

・材質/鉄にすずメッキ ・サイズ/18×8×6cm

オーブンシート

税込2,530円→

税込 **2,365円** (税抜2,150円)

・材質/ガラス繊維にフッ素樹脂加工
・サイズ/30×80cm ・耐熱温度/260℃

ケフィアチーズ 手づくりポット

税込1,640円→

税込 **925円** (税抜841円)

・サイズ/15.5×15.5×8.8cm ・容量/1ℓ (約400gの
ケフィア、ヴィーガが入ります) ・材質/[ふた・容器]ポリプロ
ピレン、[ざる]ステンレス鋼 ※容器は電子レンジにも使用
できます。(ざるは除く)

にんにくしぼり

税込1,375円→

税込 **1,265円** (税抜1,150円)

・材質/アルミダイキャスト ・サイズ/長さ 15.5cm、重さ 110g

ゆきひら鍋

IH不可

21cm 税込3,190円→

税込 **2,860円** (税抜2,600円)

18cm 税込2,550円→

税込 **2,290円** (税抜2,082円)

15cm 税込2,000円→

税込 **1,800円** (税抜1,637円)

・材質/[本体]アルミニウム(アルマイト加工)、
[柄]木製 ・厚さ/1.7mm

ゆきひら鍋のふた

大 21cm用

税込2,120円→

税込 **1,900円**
(税抜1,728円)

小 18・15cm兼用

税込1,815円→

税込 **1,630円** (税抜1,482円)

・材質/[本体]アルミニウム(アルマイト加工)
[つまみ]木製

ゴムべら

大 税込1,700円→

税込 **1,585円**
(税抜1,441円)

小 税込1,485円→

税込 **1,400円**
(税抜1,273円)

・材質/[本体]シリコンゴム [芯棒] 鋼板、ナイロン
・サイズ/長さ: 大小ともに25.5cm
・耐熱温度/-20℃~200℃

泡立て器(ミニ)

税込754円→

税込 **700円**
(税抜637円)

・材質/18-8ステンレス
・サイズ/長さ19cm

ドレッシング
作りに便利!

小さなマドレーヌ型(10個付き) (シリコン加工)

税込1,485円→

税込 **1,380円** (税抜1,255円)

・材質/鉄にすずメッキ、銅線、シリコン樹脂加工
・サイズ/21×12.5×1cm

チョコマドレーヌの
レシピメモ付き!



調理例

マドレーヌ型(6個付き) (シリコン加工)

税込1,650円→

税込 **1,540円**
(税抜1,400円)

・材質/鉄にすずメッキ、
銅線、シリコン樹脂加工
・サイズ/18.8×19.5×1.3cm

調理例

チョコマドレーヌの
レシピメモ付き!



作り方動画は
こちら



価格改定のお知らせ(2024年3月1日ご注文分より)

お客様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解のほどお願い申し上げます。 ※税込価格

商品名		2月まで	3月から
にんじんジュース/赤い野菜のジュース/ トマトと野菜のジュース	1缶	167円	187円
	1ケース(30缶)	4,753円	5,335円
	3ケースまとめ買い	13,932円	15,678円
野菜ジュース3種各10缶セット	1ケース(30缶)	4,753円	5,335円
	3ケースまとめ買い	13,932円	15,678円
生えごま油		1,490円	1,706円
台ふきん		990円	1,045円
穴あき木べら		583円	750円

終売のお知らせ

めん棒25cm

在庫限りで
販売終了となります。



お知らせ

生えごま油

ラベルが
リニューアルしました。



お申し込み方法

郵送の場合 〒150-8363 東京都渋谷区渋谷2-20-12
ベターホーム通信販売 係

お電話で ベターホームへお申し込みください。
03-3407-0471 受付時間(平日 9:30~17:30)

ファクシミリの場合 **03-3407-9006** (24時間受付)

インターネットで トップページから「ネットショップ」へお入りください。

検索ワード クレジットカードでお支払いの場合は
ネットショップでお申し込みください。

お取替え・返品について

- 万が一、商品に破損、汚損があった場合は、お取替え、または返品を承ります。
※お客様要因の場合は、お取替え対応のみとさせていただきます。配送料はご負担ください。
- 下記の商品につきましては、お取替え・返品ができませんのでご注意ください。
【1.食品、飲料品、名入れ包丁、書籍 2.一度ご使用になられた商品】

送料について

商品数にかかわらず、お届け先1ヵ所につき送料662円です(沖縄県は1,731円)。お届け先1ヵ所につき、税込1万円
以上お買い上げで **送料無料** です(沖縄県は1,222円)。**代金引換は、ご利用ごとに手数料330円がかかります。**

お支払い方法

払込用紙をお送りいたしますので、お近くのコンビニエンスストアからお振り込みください(振込手数料はベターホームが
負担)。※郵便局でもお振り込みいただけますが、現金でお支払いの場合、お客様負担で別途料金(110円)が加算されます
(通帳・キャッシュカードを使ってゆうちょ口座からお支払いの場合は加算料金はありません。窓口・ATMどちらでも可能)。

お届け日時指定

郵送でお申し込みの場合は、ご投函から10日間ほどの余裕を見てお届け日をご指定ください。お届け時間帯も指定できます。

賞味期間について

具体的な賞味期限の記載のないものは、製造から賞味期間が3分の1以上のものを出荷しています(例:賞味期間3年なら、
1年以上のもの)。備蓄目的でご利用の場合などは、お問い合わせいただければ、お届けする商品の賞味期限をお知らせします。

産直便について

産直便は産地から直接お届けしますので、他の商品とは別送になります。また、お届けにも日数がかかります。産直便
のみをご注文の場合、「代金引換」はご利用いただけません。※沖縄県と一部離島にはお届けできません。