

ベターホーム 使っていいものクラブ通信

2024年
5月号

ご注文締切：2024年5月31日(金)まで お届け指定日：2024年6月7日(金)まで

いつもご愛顧いただき、ありがとうございます。
2024年5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。
お知らせ：4月27日～29日、5月3日～6日はお休みとなります。

甘みたっぷり、粒ぞろい

さくらんぼの生産量日本一の山形よりたっぷりお届け。大正元年から16年間品種改良に関わった佐藤栄助氏の名前から名付けられた「佐藤錦」は、甘みと酸味のバランスが絶妙で人気の品種。真っ赤な粒にはつややかな光沢があり、甘みがぎゅっと詰まっています。



幸せ感じる
赤い粒♪



新発売

山形のさくらんぼ・佐藤錦

税込 **5,400円** (税抜 5,000円)

送料込 産直便 冷蔵

・内容量：350g×2パック(秀・Lサイズ) ・山形・全農食品 ※宅配業者：ヤマト運輸 ※天候等によりご注文締切・お届け時期が変更になる場合があります。 ※お届け日の指定はできません。

ご注文締め切り間近！ ベターホームの先生による 「アスパラの料理動画」も！

北海道で農業を営むサンファームから、露地ものアスパラガスセットをお届けします。昼夜の寒暖差が大きいこの土地で育ったアスパラは味に定評があり、2008年の洞爺湖サミットではファーストレディーの昼食会で供されました。1本1本手摘みしたものをその日のうちに発送し、ご自宅にお届けします。



2色のアスパラ、
旬の味を食べ比べ

ご注文と
お届けに
ついて

●ご注文締切：2024年6月13日(木)
※ハガキでご注文の場合は2024年6月6日(木)の消印まで有効
●お届け期間：2024年6月下旬

餃子 調理例



皮はパリッ、
中はジューシー！



しゅうまい 調理例

大粒で
食べ応えあり！

電子レンジ調理でもOK！
約5分30秒(500W)が目安。



「アスパラの料理動画」を
YouTubeで公開中！

産地の様子とともにグリーンアスパラの肉巻きソテー、アスパラだしの炊き込みご飯、ホワイトアスパラのビスマルク風の作り方を動画でご紹介。



限定
200
セット

アスパラセットグリーン&ホワイト

税込 **5,180円** (税抜 4,797円) 送料込 産直便 冷蔵

・内容量：グリーンアスパラ500g、ホワイトアスパラ500g ・サイズ：M～2L
・北海道・サンファーム ※宅配業者：ヤマト運輸(冷蔵便でのお届け) ※天候等によりご注文締切・お届け時期が変更になる場合があります。 ※お届け日の指定はできません。 ※お届け後は冷蔵庫で保存してください。

ご注文と
お届けに
ついて

●ご注文締切：2024年5月16日(木)
※ハガキでご注文の場合は2024年5月9日(木)の消印まで有効
●お届け期間：2024年5月下旬～6月中旬

銘柄豚「京都ぼーく」を堪能できる点心セット

「京都ぼーく」は、京都唯一の銘柄豚。栄養豊富な特定飼料で育てられた安全でおいしい豚肉で、しっかりした味わいがありつつもクセのないうま味が特長です。餃子は冷凍のままフライパンで焼いて、しゅうまいは冷凍のまま蒸し器もしくは電子レンジで調理してお召し上がりください。

京都ぼーくの餃子・しゅうまいセット

新発売

税込 **5,400円** (税抜 5,000円) 送料込 産直便 冷蔵 フライパン 電子レンジ

・内容量：[餃子]200g(10個)×3パック [しゅうまい]210g(6個)×3パック ・賞味期間：製造から冷凍365日 ・原材料：[餃子]豚肉(京都府産京都ぼーく)、野菜(九条ねぎ(京都府産)、キャベツ(国産))、豚脂(国産)、粒状植物性たん白、香味油、おろしにんにく、おろししょうが、醤油、胡麻油、砂糖、食塩、清酒、オイスターエキス、胡椒、皮(小麦粉、食塩)、(一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む)[しゅうまい]豚肉(京都府産京都ぼーく)、野菜(玉葱(国産)、九条ねぎ(京都府産))、豚脂(国産)、でん粉、おろししょうが、砂糖、胡麻油、醤油、酵母エキス、オイスターエキス、食塩、胡椒、皮(小麦粉、小麦たん白、大豆粉)、(一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む) ・京都・京都フルサポート ※宅配業者：ヤマト運輸もしくは佐川急便

5月限定特別クーポン！

ご使用期間：2024年4月25日～5月31日
お届け指定日：2024年6月7日まで

商品代金**3,000円以上**のお買い上げで
300円OFF!!

【ハガキの場合】

同封の「300円クーポン付きハガキ」をご利用ください。

【ネットショップでご利用の場合】

下記クーポンコードを半角で入力後、「このクーポンを使う」ボタンを押す。

クーポンコード
62drmy25yrbk

※ハガキまたはネットショップどちらかのご利用で、お一人様1回限りとさせていただきます。
※他の商品代金割引キャンペーンとの併用はできません。

ベターホームのお料理教室

首都圏・京阪神・札幌・仙台・名古屋



いち押しは新講習会「かんたん腸活ごはん」。腸の調子を整えるのに効果的な「発酵食品」や「食物繊維を含む食材」を多く取り入れた季節感のあるおいしい料理が習えます。皆さまのご要望で復刻版(30分の500kcal献立)も！ご参加お待ちしております。

5月開講
クラス
お申込み
受付中！

詳しくは
こちらから



Let's 腸活! 発酵食品

乳酸菌や



麹の力だけで作った、やさしい塩こうじ

長野県の契約栽培米だけを使用。一般的な塩こうじよりも低めの塩分(7%)ながら、お米由来のやさしい甘みが素材本来のおいしさを引き立てるので、もの足りなさはありません。使いやすい150gの少量パックが2袋入り。野菜の浅漬けや肉や魚を漬け込んで焼いたり、煮物に少し足したりと万能です。

新発売

国産甘口塩こうじ

税込 **540円** (税抜 500円)

・内容量: 150g×2 ・賞味期間: 製造から常温6ヵ月
・原材料: 米(長野県産)、米こうじ(米(長野県産))、食塩
・長野・マルモ青木味噌醤油醸造場 ※開封後は冷蔵保存し、1週間を目安に使いきるように。

熟成ワインビネガー 赤
調理例



フルーティーな香りと まろやかな酸味

10種類以上のぶどうを搾ってワインもろみを仕込み、5年間じっくりと熟成させることで、酸味の角がとれ、ツンとこないまろやかな酸味と豊かな味わいに。さわやかな風味の白はマリネやカルパッチョ、ドリンクなどに。濃厚で深みのある赤は煮込み料理や香りを立たせたい料理におすすめ。

熟成ワインビネガー 白/熟成ワインビネガー 赤

税込 **637円** (税抜 590円)

・内容量: どちらも各150ml
・賞味期間: どちらも製造から常温3年



Betterhome Recipe

トマトのスイートサラダ 白を使用。冷やしてどうぞ



レシピはこちら



Betterhome Recipe

生ハムとルッコラのちらしずし 赤を使用。ワインの香りがふんわり



レシピはこちら



パサつかない、 しっとりやわらか焼魚

盛りつけ例



ばん えつや

万越屋 レンジでふっくら味噌焼魚3種セット

税込 **4,050円** (税抜 3,750円) **送料込** **産直便** **冷凍** **電子レンジ** **湯せん**

・内容量: 銀鮭味噌焼60g×2、銀だら味噌焼60g×2、さわら味噌焼50g×2 ・賞味期間: 製造から冷凍180日 ・新潟・ウエストフーズ ※宅配業者: ヤマト運輸

解凍後、パックのまま電子レンジか湯せんで温めるだけ。越後味噌を使った自家製調味液に漬け込んだ魚を、過熱水蒸気(約300℃)で魚の水分量を保持したまま、ふっくらジューシーに焼き上げました。ほどよい味つけで、ごはんが進みます。

Betterhome Recipe

電子レンジで 塩こうじサラダチキン

【作り方】

- 1 とりむね肉1枚(300g)は半分に切り、**国産甘口塩こうじ**大さじ2(30g)をまぶし、ひと晩おく。
- 2 電子レンジ(500W)で約6分加熱する。そのままあら熱をとる。

冷蔵で2~3日保存可能



電子レンジ調理なのに、驚くほどしっとりやわらか!

Betterhome Recipe

まろやかな
おいしさ



きゅうりの塩こうじ漬け

【作り方】

きゅうり1本を斜め薄切りにし、**国産甘口塩こうじ**大さじ1をまぶし、1~2時間おく。

具だくさんおみそ汁

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

5月はお買得



調理例

具だくさんおみそ汁 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)

まとめ買いが
お得!

梨農家から「傷がついた梨を活用してほしい」と相談を受けて誕生!



調理例

肉厚な豚肉を甘めの味噌味で

新潟県産豚ロース肉を越後味噌と酒粕をブレンドした特製味噌だれに漬け込みました。しっとりやわらかな秘密は、味噌だれに加えた「梨のすりおろし」。梨のたんぱく質分解酵素の働きにより、肉の食感が残るやわらかい仕上がりに。冷蔵庫で解凍後、たれごとフライパンに入れ、弱火でじっくり焼いてどうぞ。

梨でやわらか 新潟県産豚ロース味噌漬け

税込 **4,536円** (税抜 4,200円) **送料込** **産直便** **冷凍**

・内容量: 130g(豚肉約90g・味噌40g)×6枚 ・賞味期間: 製造から冷凍360日 ・新潟・栄デリカ ※宅配業者: ヤマト運輸



ビフィズス菌、酵母菌、麹菌などの善玉菌が含まれています。



調理例



熟成糠床2kgまで入ります。

あらかじめ発酵させているので
すぐに野菜を漬けられます

和歌山の味噌・漬物作りの老舗が熟成させた、ぬか床。届いたらすぐに漬けられます。たっぷり漬けたい場合は、タッパーありにタッパーなし(糠床のみ)をたして2kgから始めるのがおすすめ。



ぬかどこ
熟成糠床(タッパーあり)

税込 **1,220円** (税抜1,130円)

ぬかどこ
熟成糠床(タッパーなし)

税込 **1,020円** (税抜945円)

・内容量: [タッパーあり] 1kg、
タッパー(サイズ約17.5×24×
高さ9cm) [タッパーなし] 1kg
※使い方メモ付き・賞味期間:
製造から1年・和歌山・よまだ

熟成糠床1kgにぴったり! 老舗ホーローメーカー「野田琺瑯」の 冷蔵庫用ぬか漬け容器

糠床は(暑い時期は特に)冷蔵庫で保存すると、ゆるやかに発酵するので数日に一度かき混ぜる程度でよく、お手入れがぐんとラクに。この容器は酸や塩分がある食品の保存に適した琺瑯製で匂いがつきにくく、冷蔵庫に入れやすいコンパクトサイズ。糠の余分な水分を取ってくれる水取器付き。

新発売

ぬか漬け小町

税込 **3,300円** (税抜3,000円)



・材質: [本体] 琺瑯用銅板 [蓋] EVA樹脂(耐熱温度: 70℃~30℃) [水取器] 磁器 ・サイズ: [本体] W.255×D.160×H.70mm [水取器] W.58×D.43×H.37mm ・容量: [本体] 1.9L ・重量: [本体] 約650g [水取器] 50g ・野田琺瑯 ※市販の熟成糠床1kg用のサイズ。乾燥糠(500g)で糠床を作る際は付属レンビを参照。 ※手仕事のため軸葉のかかり方には個体差があります。 ※琺瑯はガラス質のため、落とすなど強い衝撃を与えないでください。 ※金属たわし・クレンザーなどのご使用は表面を傷つけるので避けてください。 ※電子レンジ使用不可。



調理例



野菜の水分で糠がゆるくなったら付属の水取器を中に。余分な水分を取ってくれます。



糠床1kg用。これくらいの野菜が漬けられます。

ベターホームがおすすめする2つの発酵乳



調理例

酸味が
おだやかな
酵母の豊かな
風味

1ℓの牛乳に菌を入れて、
室温に1日おけばできあがり!



調理例

とろとろ・
ツルツルした
食感が人気!

ベターホーム手作り ケフィア

乳酸菌と酵母の複合発酵で、まるやかなおいしさ。
6種類の乳酸菌のうち2種類は、生きて腸まで届きます。

ケフィア菌 20袋

税込 **2,376円** (税抜2,200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

※お届け先は1ヵ所

税込11,880円▶税込 **11,555円** (税抜10,700円)

送料無料

まとめ
買いが
お得!

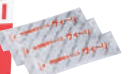
ヴィーリ

乳酸菌が作る食物繊維(EPS)による粘りが特徴。
酸味をほとんど感じず、クセのない味です。

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

※お届け先は1ヵ所

税込7,185円▶税込 **6,995円** (税抜6,480円)

まとめ
買いが
お得!

ケフィア・ヴィーリの
お届けについて

4月~10月はクール便でお届けいたします。品質保持の為、4月~10月の期間はクール便でお送りします。商品代金合計1万円未満のご注文の場合は、送料662円に加え、別途**クール便送料220円**を申し受けます。ケフィア・ヴィーリと一緒に他の商品をご注文の場合は、一緒にクール便でお届けします。商品代金が税込1万円以上(ケフィア・ヴィーリ以外も含む)ご注文の場合は、送料・クール便送料はかかりません。

5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5月1日(水)お昼の12時となります。



スプーン1杯でプロの味!

チキンスープストック 1袋

税込200円▶ 税込 **185円** (税抜172円)
 ・内容量:100g ・賞味期間:製造から2年

まとめ買い 20袋 (100g×20袋) ※お届け先は1カ所

通常割引価格 税込3,690円▶ 税込 **3,510円** (税抜3,250円)

5月はお買得



まとめ買いが
お得!

スープやチャーハンに。液体なので使いやすい!

毎日しょうが

国産しょうがを皮ごとおろし、北海道産ビートグラニュー糖を合わせてジャム状に。しょうが湯や紅茶、ケフィアやヴィーナーに。

毎日しょうが 1個

税込685円▶ 税込 **660円** (税抜612円)

・内容量:155g ・賞味期間:製造から9ヵ月

まとめ買い 6個 (155g×6個) ※お届け先は1カ所

通常割引価格 税込3,900円▶ 税込 **3,780円** (税抜3,500円)

5月はお買得



まとめ買いが
お得!

体の中からぽかぽかに

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。しっかりした飲み口なのに後味はすっきり。



5月はお買得

毎日飲みたくなる野菜ジュース

1ケース(30缶)

税込5,335円▶ 税込 **4,914円** (税抜4,550円)
 ・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

通常割引価格 税込15,678円▶ 税込 **14,412円** (税抜13,347円) 送料無料 ※お届け先は1カ所

まとめ買いが
お得!

ご注文時に下記①~④より好きな組み合わせで3ケースまとめて1カ所にお届けします

- ① にんじんジュース30缶
- ② トマトと野菜のジュース30缶
- ③ 赤い野菜のジュース30缶
- ④ 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

今日のおかず

●賞味期間:製造から2年 ※1袋からご注文できます。

肉も野菜も国産なので安心。もう1品ほしいときに便利なレトルトのおかずです。

今日のおかず 12袋ギフトセット

税込6,663円▶ 税込 **6,145円** (税抜5,690円)

●セット内容:(筑前煮、肉じゃが、豚汁、炊き込みごはんの素)×各2袋、(和風ポトフ、鶏手羽と大根の煮物、豚の角煮、すきやき風)×各1袋

ギフト箱に入れてお届けします。



5月はお買得

セット内容の変更は致しかねます。ギフト箱不要の場合は単品でご注文ください。



肉厚でやわらか味がしみます

豚の角煮 180g

税込595円▶ 税込 **540円** (税抜500円)

豚ばら肉と根菜が入って具たくさん

豚汁 210g

税込390円▶ 税込 **360円** (税抜334円)

和風のだしで煮込みました

和風ポトフ 260g

税込540円▶ 税込 **496円** (税抜460円)
 ※三つ葉は商品に含まれません

野菜の歯ごたえが残っています

筑前煮 190g

税込588円▶ 税込 **545円** (税抜505円)
 ※さやえんどうは商品に含まれません

甘辛味でごはんが進みます

すきやき風 180g

税込600円▶ 税込 **550円** (税抜510円)

牛肉のうま味がしみ込んでいます

肉じゃが 190g

税込572円▶ 税込 **529円** (税抜490円)

ほろほろと箸でさけるやわらかさ

鶏手羽と大根の煮物 210g

税込515円▶ 税込 **475円** (税抜440円)
 ※賞味期限2025/1/17 ※いんげんは商品に含まれません

とり肉やにんじんなど5種類の具入り

炊き込みごはんの素 200g(2合用)

税込495円▶ 税込 **460円** (税抜426円)

Betterhome Recipe

「豚の角煮」の炊き込みごはん
 「鶏手羽と大根の煮物」の炊き込みごはん



レシピはこちら



Betterhome Recipe

「すき焼き風」で夏の温玉牛丼



レシピはこちら



毎日とりたい ポリフェノール

アロニアの原液にこだわる方はこちらを。ワインのような渋味があります。

5月はお買得

1日30mLを目安にどうぞ。



有機アロニア100%果汁

アロニアだけで作った濃厚果汁。1瓶にポリフェノール2970mg。

有機アロニア100%果汁 1本

税込 1,185円▶

税込 **1,100円** (税抜1,019円)

・内容量: 300mL
・賞味期間: 製造から2年6ヵ月

まとめ買い 6本

(300mL×6本) ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格

税込 6,540円▶

税込 **6,030円** (税抜5,586円)

さわやかな甘さと程よい酸味、ほのかな渋味で飲みやすい!

1缶にポリフェノール600mg!

5月はお買得

アロニアミックスジュース

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 4,460円▶ 税込 **3,780円** (税抜3,500円)

・内容量: 160g×20缶 ・賞味期間: 製造から1年6ヵ月

まとめ買い 3ケース (160g×20缶)×3ケース ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格

税込 13,053円▶ 税込 **11,010円** (税抜10,197円)

まとめ買いがお得!

ケフィアやヴィーガンにかけてどうぞ

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。丈夫な体づくりをサポートする働きが明らかになっています。

ニゲロオリゴ糖 1本 (490g)

税込 2,970円 (税抜 2,750円)

・賞味期間: 製造から2年

まとめ買い 12本 (490g×12本)

税込 35,640円▶ ※お届け先は1ヵ所

税込 **32,810円** (税抜30,380円)

まとめ買いがお得!

送料無料

毎日食べる おろしりんご

「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

税込 18,792円▶

税込 **18,036円** (税抜16,701円)

まとめ買いがお得!

送料無料

離乳食や介護食にも

盛りつけ例

果汁・粗糖・寒天のみ。やさしい口溶けのジュレ

4種の和歌山県産柑橘の果汁に粗糖だけを加えて寒天で固めた、ふるふる食感のジュレ。1897年の創業以来、みかんの一大産地・和歌山県有田で農作から加工まで一貫して行う伊藤農園の自信作です。濃厚な果汁の味わいととろけるような食感が楽しめます。そのまま食べられるパウチタイプで、レジャーなどの持ち運びにも便利。

伊藤農園独自の「手搾り製法」

お碗型の機械に半分にした柑橘をのせ、上からもう一つのお碗で優しく押すことで、外皮や内皮が入らず、濃厚なのにすっきりした後味のジュースに。

ひと口飲めば、味の違いに驚くはず

香りと風味が際立つ「本物の麦茶」

手軽な「ティーパック」は煮出し・水出しどちらでもおいしく飲めて、1パック(10g)で1~1.5Lの麦茶ができます。「丸つぶ」は煮出し用で、淹れる量をお好みで調整でき、1袋(200g)で麦茶約9L分。絶妙な焙煎度合で大麦の豊かな風味と香ばしさが堪能できます。

東京麦茶 ティーパック

税込 **594円** (税抜550円)

・内容量: 1パック(10g)×20袋
・賞味期間: 製造から1年
・原材料: 大麦(宮城県産)・東京・川原製粉所

東京麦茶 丸つぶ

税込 **464円** (税抜430円)

・内容量: 200g
・賞味期間: 製造から1年
・原材料: 大麦(宮城県産)・東京・川原製粉所

伊藤農園 寒天ジュレ4種食べ比べセット

税込 **3,420円** (税抜3,167円)

・内容量: 4種(みかん・きよみ・不知火・あまなつ)各150g×各2個
・賞味期間: 製造から常温120日 ・和歌山県・伊藤農園



盛りつけ例

みかん

瑞々しい甘さとコクで、一番人気!

きよみ

爽やかな酸味と甘みの絶妙なバランス

不知火

デコボンと同品種で濃厚な甘みとやさしい酸味

あまなつ

きゅんと甘酸っぱく夏にぴったり!



調理例

5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5月1日(水)お昼の12時となります。

まな板 小
 税込5,500円→
税込 5,230円
 (税抜4,755円)

・材質/木曽ひのき・サイズ/[大]40×30×3cm [小]33×25×3cm
 ・重さ/[大]約1.5kg [小]約1kg ※食器洗い乾燥機使用不可
 ※削り直し(有料)はペターホームまでお送りください(往復の送料はお客様負担)。

まな板 大
 税込6,710円→
税込 6,380円
 (税抜5,800円)

・材質/木曽ひのきを厳選

ラバーまな板
 税込10,615円→
税込 10,065円
 (税抜9,150円)

・材質/合成ゴム(軽量ゴムと軽量木材の複合材)・サイズ/33×25×2cm・重さ/約1.2kg・耐熱温度/-30℃~70℃
 ※食器洗い乾燥機使用不可

汚れが落ちやすく、漂白剤の使用もOK!

小さなまな板
 税込2,310円→
税込 2,180円
 (税抜1,982円)

・材質/日光ひのき
 ・サイズ/25×20×1.8cm
 ・重さ/約420g

万能こし器
 ・材質/18-8ステンレス ※脚がついていないので自立しません。

直径22cm
 税込2,255円→ **税込 2,130円**
 (税抜1,937円)

直径19cm
 税込1,892円→ **税込 1,790円**
 (税抜1,628円)

直径16cm
 税込1,518円→ **税込 1,430円**
 (税抜1,300円)

流し箱

大 税込1,100円▶ **税込 1,020円**
 (税抜928円)

小 税込874円▶ **税込 810円**
 (税抜737円)

・材質/18ステンレス
 ・サイズ・容量/[大]11.5×14×4.5cm、約600ml
 [小]8×10×4cm、約300ml

親子鍋(ふた付き) IH不可

税込3,575円→
税込 3,370円
 (税抜3,064円)

・材質/[本体・ふた]アルミニウム、[柄]木製、[つまみ]ユリア樹脂・サイズ/直径16.5cm、深さ3cm、厚さ1.5mm

IH対応・親子鍋 (16cm) IH対応

税込2,750円→
税込 2,585円
 (税抜2,350円)

・材質/[本体]18-8ステンレス・アルミ芯(特殊有磁性ステンレス鋼全面アルミ芯三層鋼)、[持ち手]フェノール樹脂
 ・サイズ/直径16cm、深さ2.5cm ※ふたは付いていません。

計量カップ
 税込968円→
税込 910円
 (税抜828円)

・材質/18-8ステンレス
 ・容量/200ml・厚さ/0.8mm
 ・目盛り/50・100・150・180ml

計量スプーン (大小2本セット)

税込990円→
税込 946円
 (税抜860円)

・材質/18-8ステンレス・容量/[大さじ]15ml、[小さじ]5ml・厚さ/1.5mm

穴あき木べら
 税込750円→
税込 715円
 (税抜650円)

・材質/ぶな
 ・サイズ/長さ30cm

パウンド型

大 税込935円→ **税込 858円**
 (税抜780円)

小 税込770円→ **税込 715円**
 (税抜650円)

・材質/鉄にすずメッキ・サイズ/[大]18×8×6cm [小]18.2×5.5×4cm

価格改定のお知らせ(2024年6月1日ご注文分より)

原材料等の値上がりにより、6月1日ご注文分より一部商品の価格を改定させていただくことになりました。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。※5月末までのご注文は5月の価格でお届けします(ハガキは5月末までに必着。お届け指定は6月7日まで)。

商品名	5月まで	6月から
ニゲロオリゴ糖490g	2,970円	3,200円
ニゲロオリゴ糖まとめ買い12本	32,810円	35,370円
皮むき器	367円	451円
ラブリーマット	473円	541円
ゆきひら鍋(アルマイト加工)の柄と釘	15cm 316円	580円
※貫通ネジ式。2010年~現在販売中のもの	18cm 316円	580円
	21cm 316円	580円

※税込価格

「和風だしパック」パッケージリニューアルと価格改定のお知らせ

- パッケージが新しくなります。商品の成分や中身に変更はありません。
- 新パッケージ品は、賞味期限が「製造から1年」と長くなります(食品ロス削減のため見直しを行いました)。
- 新パッケージ品より、価格を改定させていただきます。現パッケージ品は「在庫限り」となり、在庫がなくなった場合は5月中のご注文でも、6月1日以降に新パッケージ品を新価格でのお届けとなりますのでご了承ください。

	現パッケージ品	新パッケージ品
和風だしパック	421円	589円
和風だしパックまとめ買い5袋	※設定なし	2,872円
和風だしパックまとめ買い10袋	3,996円	5,670円
和風だしパックギフトセット	2,160円	3,102円

※税込価格

終売のお知らせ

ちょい足しきのこ
 製造メーカーの都合により在庫限りで販売終了となります。新商品を検討中です。

商品切替のお知らせ

これまで販売していた「おとしぶた」(税込1,100円)は在庫がなくなり、「おとしぶた(フリーサイズ)」に切り替えとなります。

おとしぶた(フリーサイズ) つまみが大きくて持ちやすい!

税込 **1,100円** (税抜 1,000円)

・材質/ステンレス鋼・サイズ/直径14~23cm(鍋に合わせて大きさが自由に変えられます)・重さ/150g・分解可・食洗機可・日本製・下村工業

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 ペターホーム通信販売 係
- お電話で** ペ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・ご返品について

- 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)。**ケフィア、ヴィーリは別途クール便送料220円がかかります(4月~10月)**。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もしくは郵便局からお振り込みください(振込手数料はペターホームが負担)。
- 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。