

ベターホーム 使っていいもののクラブ通信

いつもご愛顧いただき、ありがとうございます。2025年1月のお買得情報をお届けいたします。
年始の営業は2025年1月6日(月)からです。本年もよろしくお願いいたします。

福袋

くわしくは
中面へ



伊予柑

果汁たっぷり、弾けるような果肉の食感。皮をむくと柑橘らしい芳香が漂います。



ボンカン

みかんのように手軽に食べることができ、甘みが強いのが特徴。

愛媛県のみかん農家「無茶々園」よりお届け

毎年大人気の柑橘セット。今年は天候などの影響で十分な量が収穫できない種類があり、例年は3種類でのお届けでしたが、今年は伊予柑とボンカンの2種類でのお届けとなります。化学肥料は使わず雑草対策はもっぱら人の手で、自然のままをいかした栽培方法で、素朴な見た目ですが味は抜群です。食べて産地を応援しましょう！

無茶々園の1月柑橘セット

税込 **3,670円** (税抜3,399円) **送料込** **産直便**

・内容量：伊予柑1.5kg、ボンカン1.5kg ・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) ※お届け時間帯は指定できます。 ※「2月柑橘セット」の今年のお取り扱いはありません。

見た目よりも、
中身(味)で勝負
しています



100年以上愛される 伝統的なドライフルーツ

「あんぽ柿」は福島県伊達市発祥の干し柿。殺菌や酸化防止効果のある硫黄燻蒸という処理を行った後、自然乾燥させて作ります。表面はしっとり、中の果肉は半生のようなとろりとやわらかい食感で、濃厚ながら後味のよい上品な甘さが特徴です。そのままお茶請けとして食べるのはもちろん、ケフィアなどのトッピングや、クリームチーズと合わせても美味。



まるで
ゼリーのような
とろりとした果肉が
絶品!

盛りつけ例

柿を吊るして干す様子は、秋から冬にかけての風物詩。

新発売 伊達のはんぽ柿

税込 **4,320円** (税抜4,000円) **送料込** **産直便**

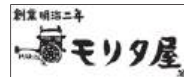
・内容量：230g(4個)×4パック ・原材料：柿(福島県産)
・賞味期間：製造から常温30日 ・福島・全農食品
※宅配業者：ヤマト運輸 ※お届け時間帯は指定できます。

ご注文と
お届けに
ついて

●ご注文締切：2025年1月23日(木)
※ハガキでご注文の場合は2025年1月10日(金)投函目安
●お届け期間：2025年2月上旬～2月中旬
※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。

ブランド豚をお取り寄せして 新年の活力をチャージ!

明治2年創業、肉質の高さに定評がある「京都モリタ屋」。自然豊かな京丹波地方で育てられ、甘みのある肉質が特徴のブランド豚「京丹波高原豚」のロース肉を、京都モリタ屋の熟練職人がしゃぶしゃぶ用に仕上げた逸品。脂身の甘さ、やわらかできめ細かい肉質をご賞味ください。



調理例

新発売

「京都モリタ屋」京丹波高原豚 ロースしゃぶしゃぶ用450g

税込 **4,320円** (税抜4,000円) **送料込** **産直便** **冷凍**

・内容量：450g ・原材料：京丹波高原豚ロースしゃぶしゃぶ用(京都府) ・賞味期間：出荷より冷凍30日 ・京都・モリタ屋 ※宅配業者：ヤマト運輸

1月限定 お年玉クーポン

商品
代金 **5,000円以上**のご注文で
500円OFF!!

有効期限：2024年12月25日～2025年1月31日

※2025年2月7日(金)までの商品お届け分に限り有効となります。
※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。
※他のキャンペーンとの併用はできません。
※福袋のみのご注文の場合、ご利用いただけません。

クーポンご利用方法

[ハガキの場合]
同封の「お年玉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]

1 ベターホームのネットショップでお買い物
ベターホーム **検索**

2 [ショッピングカート]>[ご注文手続き]
クーポン欄の[クーポンを利用する]ボタンを押し、下記クーポンコードを半角で入力後、
[登録する]ボタンを押してください。

32matpw58ecc

「お料理教室の先生がつくった」シリーズに 国産野菜を使った ポタージュ3種

新発売



詳しくは同封のチラシをご覧ください

Happy Valentine



しっとり濃厚、 軽い食感の 米粉のブラウニー

小麦粉をまったく使わないグルテンフリーの焼菓子。王道のおいしさ「ダークチョコ」、岡山県産緑茶の香りがさわやかな「緑茶」、深煎り焙煎の黒豆パウダーと焙煎オーツ麦粉を使用した香ばしい「くるみ」のセットに、今年は「塩キャラメル」が再登場。生地にキャラメルを練り込んだ「塩キャラメル」は、ほどよい塩気とトッピングのピーナッツがよいアクセントになり、濃厚な味わい。4種食べ比べるのも楽しく、バレンタインのギフトにもおすすめです。

バターホームのお料理教室の先生たちにもファンが多い人気商品。

米粉のブラウニー8個セット

税込 **3,580円** (税抜3,315円) **送料込 産直便**

・内容量:ダークチョコ(約29g)×2個、緑茶(約29g)×2個、くるみ(約29g)×2個、塩キャラメル(約29g)×2個
 ・原材料:[ダークチョコ]粗製糖(国内製造)、鶏卵、ココナッツオイル、米粉、カカオパウダー、玄米粉、焙煎オーツ麦粉末、カカオマス、カカオニブ、塩、(一部に卵・乳成分を含む)[緑茶]粗製糖(国内製造)、鶏卵、ココナッツオイル、米粉、粉末緑茶、カカオニブ、玄米粉、塩、(一部に卵を含む)[くるみ]鶏卵(岡山)、ココナッツオイル、粗製糖、米粉、くるみ、黒砂糖、焙煎黒豆粉末、焙煎オーツ麦粉末、玄米粉、塩、(一部に卵・大豆・くるみを含む)[塩キャラメル]粗製糖(国内製造)、鶏卵、ココナッツオイル、シロップ、オーガニックカカオパウダー、米粉、玄米粉、落花生、焙煎オーツ麦粉末、塩、(一部に卵・落花生を含む)
 ・賞味期間:製造から75日・岡山・ホトギスファーム ※宅配業者:ヤマト運輸 ※1月12日(日)以降のお届けとなります。 ●2月14日(金)までにお届け希望の場合は、1月31日(金)までにご注文ください。 ※ハガキは1月31日(金)必着

厳選素材のフェアトレードチョコ

「フェアトレードチョコレート」とは

原料生産者から適正価格で購入して継続的に取引する「フェアトレード(公正な貿易)」を行って生産したチョコレートのこと。このチョコレートを買うことで、途上国の小規模農家の生活向上を応援できます。

乳化剤不使用の 上質なチョコレート

有機JAS認証取得のフェアトレードチョコレート。コクのあるミルクィな味わいの「有機ミルク」、ナッツが丸ごと入って食べ応えがある「有機ヘーゼルナッツ」は毎年販売の人気商品。新フレーバーの「有機カカオニブ」は、カカオ分55%のチョコレートにほろ苦さと食感が楽しめるカカオニブを加えた、通をも唸らせる味わい。3種類ともじっくり練り上げるこだわりの製法で作っており、乳化剤は使わずになめらかな口溶けに。究極のチョコレートをお楽しみください。

食感と風味が楽しめる、 ひと口タイプの粒チョコ菓子

乳化剤不使用のフェアトレードのチョコレートを使用した、ひと口タイプの粒チョコレート。深煎り珈琲豆をチョコがけた「珈琲豆」はほろ苦さと甘さで大人の味わい。カシューナッツをチョコがけた「塩チョコ×カシュー」は絶妙な塩づかいとサクッとした食感が後をひくおいしさ。甘さが凝縮したレーズンとチョコレートのビターな味わいが調和した「レーズンチョコ」は今年新登場。いずれも日本の職人さんが少量ずつチョコを吹きかけながら丁寧に作り、おやつはもちろんお酒のお供にもぴったりです。

珈琲豆チョコ



塩チョコ×カシュー



レーズンチョコ



有機ミルクチョコレート

税込 **842円** (税抜780円)

・内容量:100g・賞味期間:製造から14ヵ月・原産国:スイス
 ・東京・プレス・オルターナティブ



盛付例

有機ヘーゼルナッツチョコレート

税込 **950円** (税抜880円)

・内容量:100g・賞味期間:製造から12ヵ月・原産国:スイス
 ・東京・プレス・オルターナティブ



盛付例

新発売 有機カカオニブチョコレート

税込 **885円** (税抜820円)

・内容量:100g・原材料:有機カカオマス、有機粗糖、有機ココアバター、有機黒糖、有機バターオイル(乳成分を含む)、有機カカオニブ、有機バニラ
 ・賞味期間:製造から14ヵ月・原産国:スイス・東京・プレス・オルターナティブ



盛付例

フェアトレード珈琲豆チョコ 2袋セット

税込 **1,058円** (税抜980円)

・内容量:50g×2袋・賞味期間:製造から365日
 ・東京・プレス・オルターナティブ



フェアトレード塩チョコ×カシュー 2袋セット

税込 **1,058円** (税抜980円)

・内容量:35g×2袋・賞味期間:製造から180日
 ・東京・プレス・オルターナティブ



新発売 フェアトレードレーズンチョコ 2袋セット

税込 **1,058円** (税抜980円)

・内容量:50g×2袋・原材料:チョコレート(粗糖、カカオマス、ココアバター、全粉乳)(ドイツ製造)、レーズン、なたね油
 ・賞味期間:製造から180日・東京・プレス・オルターナティブ



体の中からぽかぽかに



調理例

Betterhome Recipe®

ぶりの甘酒味噌漬け

甘酒:みそ=2:1で混ぜて味噌床を作り、魚を漬けて焼くだけ。甘酒の効果でふっくら焼き上がります。

材料 (2人分)

- ぶり……………2切れ(160g)
- 2倍濃縮甘酒……………大さじ4(72g)
- みそ……………大さじ2(36g)
- サラダ油……………小さじ1

作り方

- 1 ポリ袋に甘酒とみそを入れ、よく混ぜる。
- 2 ぶりを入れてなじませ、冷蔵庫で1~2日漬ける。
- 3 ぶりの表面のたれを除く。フライパンに油を温めてぶりを入れ、弱めの中火で両面を焼く。

甘酒で作る「べったら漬け」など、その他のレシピはこちら



1月はお買得



糀の力だけで作った 国産甘酒

長野県産の契約栽培米を糀の力だけで糖化し、雑味がないやさしい甘みに。ノンアルコールで、お子様も安心。1袋(150g)で2倍希釈で2~3杯分の使いきりパックが3袋入り。お湯はもちろん、牛乳や豆乳で割っても美味。

2倍濃縮甘酒

税込734円▶税込**700円**(税抜649円)
 ・内容量:150g×3袋・賞味期間:製造から6ヵ月
 ・長野・マルモ青木味噌醤油醸造場

調理例



調理例

Betterhome Recipe®

とり鍋

手羽元の骨からもよいだしが出て、うま味たっぷり。水炊き風のやさしい味わいのお鍋です。

材料 (2人分)

- とり手羽元……………6本(約200g)
- とりもも肉……………1/2枚(100g)
- しょうが……………1かけ(10g)
- チンゲンサイ……………2株(240g)
- ねぎ……………1/2本(50g)
- しいたけ……………4個(60g)
- にんじん……………50g
- 焼き豆腐……………1/2丁(150g)
- 水……………800ml
- 「チキンスープストック」・1袋(100g)
- 酒……………大さじ4
- みりん……………大さじ2
- ゆずこしょう(好みで)……………少々

作り方

- 1 しょうがは皮ごと薄切りにする。手羽元は骨にそって、皮側と身側に1本ずつ切り目を入れる。もも肉はひと口大に切る。
- 2 鍋に分量の水とAを合わせ、火にかける。煮立ったら、1を入れ、弱めの中火で約8分煮る。途中アクが出てきたら、とる。
- 3 チンゲンサイは葉と軸に切り分け、軸は4~6つ割りにする。ねぎは1cm幅の斜め切りにする(緑部分はシメ用に少々とりおく)。しいたけは軸をとって飾り切りにする。にんじんは2~3mm厚さの輪切りか半月切りにする。とうふは4等分に切る。
- 4 2の鍋にチンゲンサイの軸、にんじん、しいたけ、とうふを入れて約3分煮る。ねぎとチンゲンサイの葉を加え、約1分煮る。好みで、ゆずこしょうをつけて食べる。

シメ 卵ぞうすい

残った汁にごはん150gを加え、1~2分煮る。とき卵1個分を回し入れ、ねぎ少々を加える。



チキンスープストック

上品でこくのあるまろやかな味わい。素材のおいしさが引き立ちます。

チキンスープストック 1袋

税込220円▶税込**205円**(税抜190円)
 ・内容量:100g・賞味期間:製造から2年



まとめ買いが
お買得!

まとめ買い 20袋 ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格
 税込**4,045円**▶税込**3,855円**(税抜3,570円)

日本一のゆずと評される 徳島県「木頭ゆず」の調味料セット

木頭ゆずは、ゆずで初めて地域ブランドの証である「地理的表示(GI)」に登録された徳島県那賀町産ゆず。木頭ゆず果汁にりんご酢を合わせた爽やかな酸味の「柚子ポン酢」は枕崎産鰹節と利尻昆布の贅沢だしのうま味が効いています。木頭ゆずの皮に青とうがらしと塩を合わせ180日以上熟成した「青ゆずこしょう」はピリッとした辛さが後をひくおいしさ。どちらも豊かな香りが特徴で、鍋の季節に大活躍します。



四国のチベットと呼ばれる自然豊かな秘境・木頭



湯豆腐や
しゃぶしゃぶに!



柚子ポン酢 & 青ゆずこしょう

税込**1,134円**(税抜1,050円)

・内容量:柚子ポン酢200ml、青ゆずこしょう40g
 ・賞味期間:いずれも製造から1年・徳島・黄金の村

人気のゆず茶が 新製法でリニューアル

農業・化学肥料不使用の徳島県産木頭ゆずを使用。旧製品に比べ加熱時間を短縮し、ゆずの繊細で爽やかな風味を引き出しました。ゆず果皮だけでなく果汁も加えて、リッチな味わいに。さらに、はちみつと甜菜糖でやさしい甘さとまろやかなコクをプラスしました。湯に溶かしたり、ケフィアやヴィーリにのせてお楽しみください。



調理例

新発売 木頭ゆず ゆず茶

税込**1,296円**(税抜1,200円)

・内容量:350g・賞味期間:製造から1年・徳島・黄金の村
 ※はちみつを使っているため、1才未満の乳幼児には食べさせないでください。





豆腐だけで
手軽に作れる

調理例

麻婆豆腐の素

切った豆腐と一緒に煮込むだけ。
ピリッと辛くコクがあり、ごはんに合う
麻婆豆腐が手軽に作れます。



1月はお買得

麻婆豆腐の素 1袋

税込 420円▶
税込 **400円** (税抜 371円)
・内容量: 180g (2人前)
・賞味期間: 製造から2年

まとめ買い 5袋 (180g×5袋)

通常割引価格
税込 1,950円▶ ※お届け先は1ヵ所
税込 **1,855円** (税抜 1,720円)

まとめ買いが
お得!

なめらかなソースで手間いらず

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



1月はお買得

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!



ほっとする
おいしい。

「やさしいクリームシチュー」
レシピはこちら!



1月はお買得

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、ケフィアやヴィーリに。

体の中から
ぽかぽかに

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)

通常割引価格 ※お届け先は1ヵ所
税込 3,900円▶
税込 **3,780円** (税抜 3,500円)

まとめ買いが
お得!



調理例



新年を機に 健

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。

離乳食や
介護食にも

まとめ買い 10袋 (100g×10袋)

税込 2,590円▶ ※お届け先は1ヵ所
税込 **2,505円** (税抜 2,320円)
・賞味期間: 製造から2年

まとめ買いが
お得!

おろしりんご 1ケース (100g×30袋)

税込 **7,236円** (税抜 6,700円)



まとめ買い 3ケース (100g×30袋)×3ケース

税込 21,708円▶ **送料無料** ※お届け先は1ヵ所
税込 **20,844円** (税抜 19,302円)

まとめ買いが
お得!

1月はお買得 毎日飲む ジュース宅配便

にんじんジュース、トマトと野菜の
ジュース、赤い野菜のジュースの
3種類があります。



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

砂糖や食塩は
加えていません。

まとめ買い 3ケース (160g×30缶)×3ケース ※お届け先は1ヵ所

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**

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ヵ所にお届けします

- 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

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。



1缶に
ポリフェノール
600mg!

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

通常割引価格
税込 13,053円▶ 税込 **11,010円** (税抜 10,197円) **送料無料** ※お届け先は1ヵ所

まとめ買いが
お得!

ホットアロニア

ホットワイン風の味わい。体が温まります。

作り方

- ① 耐熱カップにアロニアミックスジュースを入れ、電子レンジで約1分30秒(500W)加熱する。
- ② 毎日しょうがを小さじ1～2入れてよく混ぜる。シナモンスティックでかき混ぜて風味をつけてもおいしい。

その他の飲み方
ideaはこちら



習慣を見直しましょう



ベターホームがおすすめする2つの発酵乳

1ℓの牛乳に菌を入れて、室温に2~3日おけばできあがり!

酸味がおだやかで、酵母の豊かな風味

とろとろ・ツルツルした食感が人気!

ケフィアやヴィーリにかけてどうぞ



使用例

ベターホームの手作りケフィア

乳酸菌と酵母の複合発酵で、まろやかなおいしさ。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

税込 **11,880円**▶ ※お届け先は1ヵ所
税込 **11,555円**(税抜 **10,700円**)

まとめ買いが
お得!
送料無料

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

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。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 **3,200円** (税抜 **2,963円**)

・賞味期間: 製造から2年



まとめ買い 12本 (490g×12本)

税込 **38,400円**▶ ※お届け先は1ヵ所
税込 **35,370円** (税抜 **32,750円**)

※まとめ買いは12本単位となります。

まとめ買いが
お得!
送料無料

8種類の雑穀が手軽にとれる 国内産雑穀ミックス

混ぜて炊くだけで、風味や食感の楽しい雑穀ごはんができます。

国内産雑穀ミックス 1袋

税込 **594円**▶
税込 **560円** (税抜 **519円**)

・内容量: 200g・賞味期間: 製造から1年6ヵ月



1月は
お買得

滋味深い
おいしさ



まとめ買い 6袋 (200g×6袋) ※お届け先は1ヵ所

通常割引価格
税込 **3,456円**▶ 税込 **3,258円** (税抜 **3,018円**)

まとめ買いが
お得!

血圧が高めの方に 生えごま油

えごまはα-リノレン酸を多く含み、血液を健康に保つといわれています。無農薬で低温圧搾した上質なえごま油。

生えごま油 機能性表示食品

税込 **1,706円** (税抜 **1,580円**)

・内容量: 110g・賞味期間: 製造から1年6ヵ月(開封後は要冷蔵)



福袋

ベターホームの

先着
100
セット

お一人様
1個まで

おすすめの商品とお買い物券を
新発売のオリジナル保冷バッグ(大・ブラック)に
詰め合わせました。

税込 **5,000円**
(税抜 **4,630円**)

約**6,000円**分
(1月通販価格 税込5,996円)
相当の商品

+

2,025円分※の
お買い物券つきハガキ

お料理教室の先生がつくった 本格ビーフカレー(中辛)×1袋	お料理教室の先生がつくった ちらしずしの素×1袋
麻婆豆腐の素×1袋	和風だしパック×1袋
具だくさんおみそ汁×2袋	毎日食べるおろしりんご×1袋
チキンスープストック×1袋	アロニアミックスジュース×1缶
毎日くろごま×1瓶	発酵ジャムブルーベリー×1瓶
ホワイトソース×1缶	オリジナル保冷バッグ(大・ブラック) ・保冷バッグのサイズ: 30×30×22cm
2,025円分お買い物券つきハガキ	

※先着順となりますので、お電話もしくはネットショップからご注文ください(12/25(水)15時より販売開始)。ハガキでご注文いただいて福袋完売の際は、福袋以外のご注文商品をお届けします(お届けする商品が10,000円未満の場合は送料はお客様負担となりますのでご注意ください)。

※福袋のみのご注文の場合、「1月限定お年玉クーポン」はご利用いただけません。

- 他の商品と同様に、10,000円未満のご注文の場合は送料がかかります。
- 保冷バッグに商品を詰め、箱に入れた状態でお届けします。

※このお買い物券つきハガキを使用しのご注文に限り、2,025円分のお買い物にご利用いただけます。有効期間: 2025年1月6日~6月30日

1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12月27日(金)15時となります。

対応サイズ
24~26cm

IH対応・フッ素樹脂加工 フライパン(24cm)

IH
対応

税込6,820円→
税込**6,435円**
(税抜5,850円)



・材質:[本体]2層クラッド材(外側ステンレス鋼、内側アルミニウム合金)、[外面]ミラー研磨仕上げ、[内面]フッ素樹脂加工、[柄]フェノール樹脂
・サイズ:内径・上部24cm、下部19cm、深さ4.5cm、重さ約715g

フッ素樹脂加工 フライパン(24cm)

IH
不可

浅型 税込6,050円→
税込**5,720円**(税抜5,200円)
深型 税込6,380円→
税込**5,995円**(税抜5,450円)



・材質:[本体]アルミニウム合金(外側サテン仕上げ、内側フッ素樹脂加工)
[柄]木製・サイズ:[浅型]内径・上部24cm、下部18cm、深さ4.2cm、重さ約615g [深型]内径・上部24cm、下部15cm、深さ6.2cm、重さ約660g

フライパン用ふた

税込1,981円→
税込**1,870円**
(税抜1,700円)



・材質:[本体]鉄(フッ素鋼板)、[ガラス]強化ガラス、
[取手]フェノール樹脂
・サイズ:外径27.7cm、重さ355g

フライパン交換システムについて

フッ素樹脂加工がはがれたり傷がついて使えなくなった場合は、割引価格で新しい商品と交換できます(24cmのみ。20cmは対象外です)。

IH対応・小さなフライパン (20cm)

IH
対応

税込5,830円→税込**5,500円**
(税抜5,000円)



・材質:[本体]2層クラッド材(外側ステンレス鋼、内側アルミニウム合金)、
[外面]ミラー研磨仕上げ、[内面]フッ素樹脂加工、[柄]フェノール樹脂
・サイズ:内径・上部20cm、下部15.5cm、深さ5cm、重さ約680g

小さなフライパン (20cm)

IH
不可

税込4,290円→税込**4,015円**
(税抜3,650円)



・材質:[本体]アルミニウム合金(外側ミラー研磨仕上げ、内側フッ素樹脂加工)
[柄]木製・サイズ:内径・上部20cm、下部14cm、深さ5.5cm、重さ450g

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2,586円→税込**2,420円**(税抜2,200円)

直径19cm
税込2,219円→税込**2,080円**(税抜1,891円)

直径16cm
税込1,809円→税込**1,700円**(税抜1,546円)

レードル

税込970円→税込**910円**
(税抜828円)

・材質:18-8ステンレス
・サイズ:柄の長さ25cm
・容量:すりきりで約70ml



使用例



一方が鋭角になっているので、
小さな器にもきれいに注げます。

小さなボール



・材質:18-8ステンレス
・板厚:[13cm]0.5mm [10cm]0.6mm

13cm 税込1,410円→
税込**1,331円**
(税抜1,210円)

10cm 税込995円→
税込**935円**
(税抜850円)

小さなボールざる



・材質:18-8ステンレス

12cm 税込990円→
税込**935円**
(税抜850円)

10cm 税込891円→
税込**840円**
(税抜764円)

ゴムべら

大 税込1,908円→
税込**1,782円**
(税抜1,620円)

小 税込1,666円→
税込**1,573円**
(税抜1,430円)

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

縫い目のない
一体型で
お手入れ簡単



こしあん 1袋

税込415円→税込**375円**
(税抜348円)

・内容量:300g
・賞味期限:2025年4月25日



つぶあん 1袋

税込415円→税込**375円**
(税抜348円)

・内容量:300g
・賞味期限:2025年5月2日



「卵焼き器」の交換システムについて

「卵焼き器」の価格改定(2025年1月6日ご注文分より)に伴い、卵焼き器の交換システムの価格も改定させていただきます。お知らせするのが遅くなりまして申し訳ありません。何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

※税込価格

商品名	1月5日まで	1月6日から
卵焼き器18cm角(交換)	5,720円	8,640円
卵焼き器15cm角(交換)	4,400円	6,963円

オリジナル保冷バッグの新色(ブラック)が 新登場!ひと回り大きいサイズも

広めのマチが使いやすいと評判のオリジナル品。「小」はお弁当箱と水筒を入れてランチバッグとしても使えるサイズ感、「大」は6号のケーキ箱が入る大きさです。

新発売 ベターホームオリジナル 保冷バッグ(大・ブラック)

税込**800円**(税抜728円)
・サイズ:[大]縦30×横30×マチ22cm・素材:[表面]ポリプロピレン
[内側]ポリウレタン アルミ蒸着・中国製 ※底板は付属していません。



新発売 ベターホームオリジナル 保冷バッグ(小・ブラック)

税込**680円**(税抜619円)
・サイズ:[小]縦25×横25×マチ18cm・素材:[表面]ポリプロピレン
[内側]ポリウレタン アルミ蒸着・中国製 ※底板は付属していません。



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・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、洗剤、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て **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(振込手数料はベターホームが負担)

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。

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。

賞味期間と仕様について

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。掲載商品については予告なく仕様・価格の変更や販売を終了することがありますのでご了承ください。

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。