



北欧文化を手軽にオシャレに 素敵なライフスタイルを。

贈珍樓の肉まんは化学調味料や合成保存料・合成着色料を使わない無添加のおまんじゅうです。餡は上質な豚肉を粗びきりしてあり、野菜は新鮮なものをあえて大きくカットしています。甘みのある玉ねぎやジャキジャキとしたくわいなど存在を主張しながらも、具事に調和し素材の味を楽しむことができます。素敵な肉まんは食の安心と安全にごまかさない…贈珍樓の肉まんは食の安心と安全にごまかさない…贈珍樓の肉まんは食の安心と安全にごまかさない…



148. 近沢レース ヨーロピアン
2,000 POINT | 税込番号 012-345
内容(醤油味)・スフィ練・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※全品画像にてお届け
📦📦



アクティブに遊ぶ時は いつも持ち歩く必需品。

日本を代表するホテルのひとつ、1962年開業の〈ホテルオークラ〉。世界の賓客をおもてなす〈ホテルオークラ〉の味を手軽にご自宅で楽しんでいただくべく、3種類のスープを併売した「粒入りコーンスープ」。野菜とベーコンがたっぷり入った、食べるスープ「ベジタブルチャウダー」など、じっくりと時間をかけて仕上げた品々は、常温保存が可能ですので、急なお客さまへのおもてなしにも重宝します。



149. 雑貨
2,000 POINT | 税込番号 012-345
内容(醤油味)・スフィ練・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※全品画像にてお届け
📦📦



カシミアのようなしっとり感が、 使うたびにじんじんでくる。

その際立った紅色の身から名がついた紅鞋。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかりとした身は、塩で締めるとに糸分な水分が浮き出て旨みを増加しコクのある味に。目利きが選りすぐった築地入荷の紅鞋を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナス1℃で24時間凍かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召しあがりください。



150. 横浜馬油商店 馬油セット
2,000 POINT | 税込番号 012-345
内容(醤油味)・スフィ練・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※全品画像にてお届け
📦📦



長持ちするタオルは 糸の燃り方がポイント。

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛すじ肉と、温厚な気候の中で育てられる甘くてやわらかな淡路島の玉ねぎ。ふたつの旨みが溶け込んだカレーをお届けします。出来立てを真空パックにして即冷凍しているの、おいしさはそのまま。温めるだけでコクと風味のある特製カレーがいただけるだけです。玉ねぎの旨みがココナッツミルクにしみ込んだクリームグリーンカレーもおおすすめです。



151. ゆらぎ compact クッション
2,000 POINT | 税込番号 012-345
内容(醤油味)・スフィ練・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※全品画像にてお届け
📦📦

8,000-10,000 POINT

いただいたポイントの中でどれを選ぶか迷っている方へ、ポイント別にジャンルを問わずビッグアップしました。もらって嬉しい、食べて使って楽しい心弾むラインナップ！

県民の皆さまからの応援コメント //

いつもありがとうございます。いつもお世話になってます。これからもよろしくお願いいたします。

毎週日本が心な癒れ感謝。もしお礼の御心御に感謝。本がにありの御心御に感謝。早くお礼の御心御に感謝。

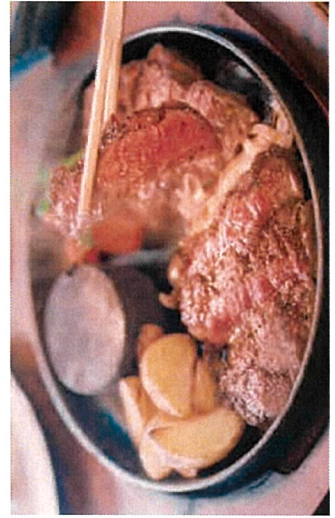
心から感謝申し上げます。ありがとうございます。どうぞ無理のないように。私も自分に出来る事を頑張ります。

*本ページの掲載商品に小物は含まれません。



朝の定番も極めてみたい。

その際立った紅色の身から名がついた紅鮭。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかりとした身は、塩で締めるほどに余分な水分が湧き出て旨みを増加しコクのある味に。目利きが選りすぐった整地入荷の紅鮭を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナス1℃で24時間寝かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召しあがください。



154. 葉山牛 焼肉
2,000 POINT | 申込番号 012-345
肉類(醤油味)・えび・枝・又・枝・黒胡椒・黒胡椒・黒胡椒×各2個・三色焼肉15個
※冷凍庫にてお届け

8,000-10,000 POINT



155. やまゆり牛 ロースセット
2,000 POINT | 申込番号 012-345
肉類(醤油味)・えび・枝・又・枝・黒胡椒・黒胡椒×各2個・三色焼肉15個
※冷凍庫にてお届け

甘さとコクの秘密は玉ねぎにあり。

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛すじ肉と、温かな気候の中で育てられる甘くてやわらかな淡路島の玉ねぎ。ふたつの旨みが溶け込んだカレーをお届けします。出来立てを真空パックにして即冷凍しているの、おいしさはそのまま。温めるだけでコクと風味のある特製カレーがいただけれます。玉ねぎの旨みがコクナッツミルクにしみ込んだクリームイミナグリオンカレーもおおすすめです。



甘さとココクの秘密は 玉ねぎにあり。

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛すじ肉と、温かい気候の中で育てられる甘くてやわらかな淡路島の玉ねぎ、ふたつの旨みが溶け込んだカレーをお届けします。出来立てを真空パックにして即冷凍しているのです。おいしさはそのまま。温めるだけでココと風味のある特製カレーがいただけます。玉ねぎの旨みがココナッツミルクにしみ込んでいただけます。カレーもおすすめて。



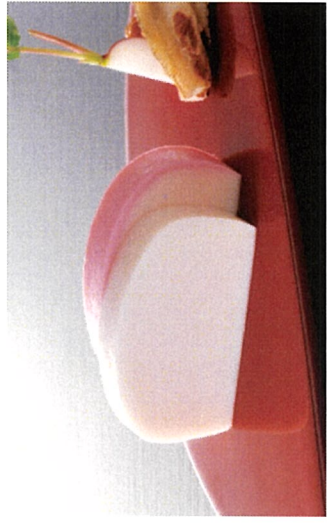
156. 鎌倉ハム ハムギフト
2,000 POINT | 申込番号 012-345
内容(醤油味・スビ味・文房醤・黒胡椒風味×各2個 三色焼肉15個)
※冷凍庫にてお届け



神奈川発！幸せを呼ぶ 新感覚オレンジ

神奈川県の中でも温暖といわれている神奈川県西郡は、温州みかんをはじめとした多様なカンキョウ類の栽培が盛んなエリアです。神奈川県農業技術センターが12年の歳月をかけた研究の末、数千個体から見出した新たな品種です。見た目はレモン色だが、上品な甘さとさわやかな香りが特徴。清涼感と十分な糖度があり、味がよくコンパウンドな大きさを、3月下旬から4月が旬です。

8,000-10,000 POINT



158. 小田原山上 極上詰合せ
2,000 POINT | 申込番号 012-345
内容(醤油味・スビ味・文房醤・黒胡椒風味×各2個 三色焼肉15個)
※冷凍庫にてお届け



157. 富岡産伝統の布巻きハム
2,000 POINT | 申込番号 012-345
内容(醤油味・スビ味・文房醤・黒胡椒風味×各2個 三色焼肉15個)
※冷凍庫にてお届け



159. 羽床総本店「華」
2,000 POINT | 申込番号 012-345
内容(醤油味・スビ味・文房醤・黒胡椒風味×各2個 三色焼肉15個)
※冷凍庫にてお届け

キッチンを楽しむ日こそ、 プロの味を楽しみたい。

日本を代表するホテルのひとつ、1962年開業の〈ホテルオークラ〉。世界の賓客をおもてなしする〈ホテルオークラ〉の味を手軽にご自宅で楽しみたい。けるよう、3種類のスープを缶詰にしてお届けします。粒コーンを加えたリッチな食感の「粒入りコーンスープ」、野菜とベビーコーンが入った、食べるスープ「ベジタブルチャウダー」など、じっくり時間をかけて仕上げた品々は、常温保存が可能ですので、急なお客さまへのおもてなしにも重宝します。

朝の定番も 極めてみたい。

その際立った紅色の身から名がついた紅鮭。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかりとした身は、塩で締めると余分な水分が引き出て旨みを増やし、コクのある味に。目利きが選りすぐった熟地入荷の紅鮭を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナス1℃で24時間寝かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召しあがりください。





はんこ職人が彫る 味のある個性的なはんこ。

贈珍樓の肉まんは化学調味料や合成保存料・合成着色料を使わない無添加のおまんじょうです。餡は上質な豚肉を粗びきりしてあり、野菜は新鮮なものをあえて大きくカットしています。甘みのある玉ねぎやジャキジャキとしたくわいなど存在を主張しながらも見事に調和し薬材の味を楽しんでもらうことができます。薬材をごまかさない…贈珍樓の肉まんは食の安心と安全にこだわります。



160. かまら 篆刻 篆刻印

2,000 POINT | 税込価格 012-345

内材(醤油味)：スギ材・又松材・黒胡麻粉練×各2層 三色絶好5層
※冷凍庫にてお届け
④ ⑤



カシミアのようなしっとり感が、 使うたびにじんじんでくる。

日本を代表するホテルのひとつ、1962年開業の〈ホテルオークラ〉。世界の貴客をおもてなしする〈ホテルオークラ〉の味を手軽にご自宅でお楽しみいただけるよう、3種類のスープを缶詰にしてお届けします。粒コーンを加えたリッチな食感の「粒入りコーンスープ」、野菜とベーコンがたっぷり入った、食べるスープ「ベジタブルチャウダー」など、じつくりと時間をかけて仕上げた品々は、常温保存が可能ですので、急なお客さまへのおもてなしにも重宝します。



162. ビーズクッション XL

2,000 POINT | 税込価格 012-345

内材(醤油味)：スギ材・又松材・黒胡麻粉練×各2層 三色絶好5層
※冷凍庫にてお届け
④ ⑤



161. 箱根香木細工 仁取盆

2,000 POINT | 税込価格 012-345

内材(醤油味)：スギ材・又松材・黒胡麻粉練×各2層 三色絶好5層
※冷凍庫にてお届け
④ ⑤



江戸時代から伝わる技術。 手にしっとりなじみます。

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛すじ肉と、温暖な気候の中で育てられる甘くてやわらかく安曇路島の玉ねぎ。ふたつの旨みが溶け込んだカレーをお届けします。出来立てを真空パックにして即冷凍しているの、おいしさそのまま。温めるだけでコクと風味のある特製カレーがいただけるんです。玉ねぎの旨みがココナッツミルクにしみ込んだクリーム・イングリッシュカレーもおおすすめです。



163. 絨織

2,000 POINT | 税込価格 012-345

内材(醤油味)：スギ材・又松材・黒胡麻粉練×各2層 三色絶好5層
※冷凍庫にてお届け
④ ⑤



北欧文化を手軽にオシャレに 素敵なライフスタイルを。

その際立った紅色の身から名がついた絨織。主に北太平洋の精麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しつかりとした身は塩で締めるとに余分な水分が浮き出て旨みを増加しコクのある味に。目利きが選りすぐった養殖入荷のためマイナス1℃で24時間凍らせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召しあがりください。



10,000 ~ POINT

いただいたポイントの中でどれを選ぶか迷っている方へ、ポイント別にジャンルを問わずビッグアップしました。もらって嬉しい、使えて使って楽しい心弾むラインナップ!

市民の皆さまからの応援コメント //

Thank You!!
for your
hard work and
dedication

僅かな金額ですが感謝の気持ちを表したく募金いたしました。日々格闘されている皆様から感謝しております。

仕事でこの寄付のことを知りました。コロナ禍で医療・福祉・介護の現場で働く方々に感謝と敬意の気持ちををお届け下さい。本当にありがとうございます。

※本ページの掲載商品は小冊子は含まれません。



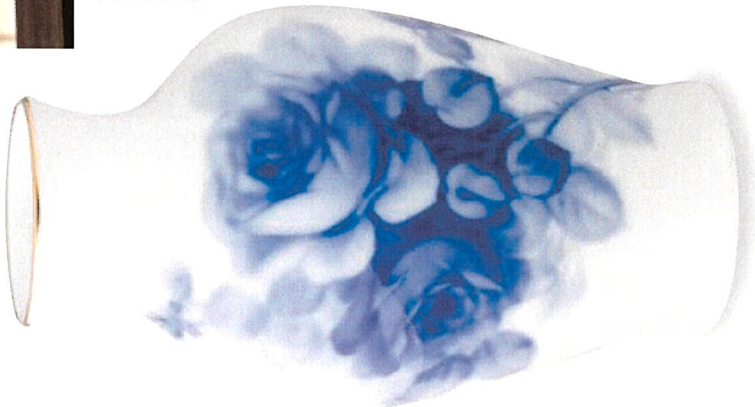
青いバラの美しさが冴えるブルーローズ花瓶。

その際立った紅色の身から名がついた紅藍。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかりとした身は、塩で練めるほどに余分な水分が浮き出て旨みを増やしコクのある味に。目利きが選りすぐった薬材入荷の紅藍を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナス1℃で24時間寝かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召しあがりください。



166. 大倉陶園・花瓶

2,000 POINT | 申込番号 012-345
内線(受付時) 3037 林 又尚輝 黒川麻緒様×
名2階 三島修治様
※送付先にてお届け。
012



11,000 POINT ~



群青が映える 美しい白磁の湯呑。

贈珍種の肉まんは化学調味料や合成保存料・合成着色料を使わない無添加のおまんじゅうです。餡は上質な豚肉を粗びきしてあり、野菜は新鮮なものをあえて大きくカットしています。甘みのある玉ねぎやジャキシヤキとしたくわいなど存在を主張しながらも、見事に調和し素材の味を楽しむことができます。素材をごまかさない…贈珍種の肉まんは食の安心と安全にこだわり続けます。

167. 大倉陶園 湯呑

2,000 POINT | 申込番号 012-345
 肉類(醤油味)及び練り惣菜、黒胡椒類×
 各2個 三色焼当15個
 ※冷凍庫にてお届け。



169. 中津藩 手箒

2,000 POINT | 申込番号 012-345
 肉類(醤油味)及び練り惣菜、黒胡椒類×
 各2個 三色焼当15個
 ※冷凍庫にてお届け。



北欧文化を手軽にオシャレに 素敵なライフスタイルを。

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛すじ肉と、温かな気候の中で育てられる甘くてやわらかな淡路島の玉ねぎ。ふたつの旨みが溶け込んだカレーをお届けします。出来立てを真空パックにして即冷凍しているため、おいしさはそのまま。温めるだけでコクと風味のある特製カレーがいただけるます。玉ねぎの旨みがコナツミルグクにしみ込んだクリーム・ミイはグリーンカレーもおすすめてです。



168. 大倉陶園 椀皿ペアセット

2,000 POINT | 申込番号 012-345
 肉類(醤油味)及び練り惣菜、黒胡椒類×
 各2個 三色焼当15個
 ※冷凍庫にてお届け。

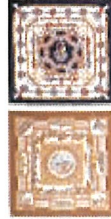
エレガントなデザインの カップ＆ソーサー。

その際立った紅色の身から名がついた紅鞋。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかりとした身は、塩で締めるほどに余分な水分が湧き出て旨みを増加しコクのある味に。目利きが選りすぐった養地入荷の紅鞋を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナ1℃で24時間寝かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召し上がりください。



170. 横濱スカーフ 横浜三塔

2,000 POINT | 申込番号 012-345
 肉類(醤油味)及び練り惣菜、黒胡椒類×
 各2個 三色焼当15個
 ※冷凍庫にてお届け。



11,000 POINT ~

カシミヤのようなしっとり感が、 使うたびにじんんでくる。

日本を代表するホテルのひとつ、1962年開業の〈ホテルオークラ〉。世界の賓客をおもてなしする〈ホテルオークラ〉の味を手軽にご自宅でお試しください。けるよう、3種類のスープを併用してお届けします。粗コンーンを加えたリッチな食感の「粒入りコンーンズ」、野菜とペーコンがたっぷり入った、食べるスープ「ベジタブルチャウダー」など、じっくりと時間をかけて仕上げた品々は、常温保存が可能ですので、急なお客さまへのおもてなしにも重宝します。



自然な色合いで 目にも優しい大画面。

神奈川県の中でも温暖といわれている神奈川県西部は、温州みかんをはじめとした多様なカンキツ類の栽培が盛んなエリアです。神奈川県農業技術センターが12年の歳月をかけた研究の末、数千個体から見出した新たな品種です。見た目はレモン色だが、上品な甘さとさわやかな香りが特徴。清涼感と十分な酸度があり、味がよくコンパクトな大きさを、3月下旬から4月が旬です。



171 エルノニック 大型TV

2,000 POINT | 申込番号 012-345

内装(黒油時)・えび様 交換棟 黒部麻組様×
各2棟 三色飾り15個
※各棟にてお届け。



キッチンを休む日こそ、 プロの味を楽しみたい。

日本を代表するホテルのひとつ、1962年開業の〈ホテルオークラ〉。世界の賓客をおもてなしする〈ホテルオークラ〉の味を手軽にご自宅でお楽しみいただけるよう、3種類のスープを缶詰にしてお届けします。粒コーンを加えたリッチな食感の「粒入りコーンスープ」、野菜とベーコンがたっぷり入った、食べやすい「ベジタブルチャウダー」など、じっくり時間をかけて仕上げた品々は、常温保存が可能ですので、急なお客さまへのおもてなしにも重宝します。



172 エルノニック 冷蔵庫

2,000 POINT | 申込番号 012-345

内装(黒油時)・えび様 交換棟 黒部麻組様×
各2棟 三色飾り15個
※各棟にてお届け。



173 エルノニック 電子レンジ

2,000 POINT | 申込番号 012-345

内装(黒油時)・えび様 交換棟 黒部麻組様×
各2棟 三色飾り15個
※各棟にてお届け。



朝の定番も 極めてみたい。

その際立った紅色の身から名がついた紅鮭。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかつりとした身は、塩で締めるほどに余分な水分が浮き出て旨みを増加しコクのある味に。目利きが選りすぐった養殖入荷の紅鮭を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナス1℃で24時間寝かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎに注意してお召しあがりください。

11,000 POINT ~



北欧文化を手軽にオシャレに 素敵なライフスタイルを。

腸珍樓の肉まんは化学調味料や合成保存料・合成着色料を使わない無添加のおまんじゅうです。餡は上質な豚肉を粗びきしてあり、野菜は新鮮なものをあえて大きくカットしています。甘みのある玉ねぎやシャキシャキとしたくわいなど存在を主張しながらも、男前に調和し素材の味を楽しむことができます。肉まんをこまごま作らない...腸珍樓の肉まんは食の安心と安全にこだわり続けます。



174. 3人掛けソファ

2,000 POINT | 申込番号 012-345
内材(醤油味)・スリッド・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※冷凍庫にてお届け



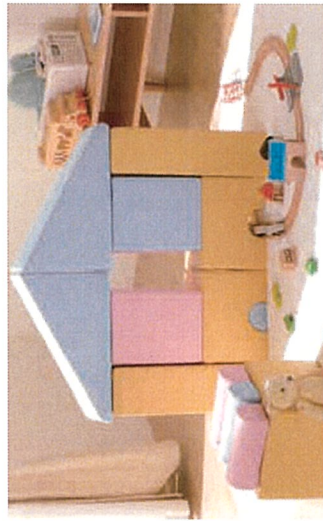
使う人それぞれに応える 本格的な書き味。

その際立った紅色の身から名がついた紅鮭。主に北太平洋の綺麗な自然環境の中で育つため、養殖のできない魚として知られます。しっかりとした身は、塩で締めるほどに余分な水分が浮き出て旨みを増加しコクのある味に、旨味が選りすぐった薬地入りの紅鮭を、塩加減を吟味し、さらに塩を馴染ませるためマイナス1℃で24時間寝かせ、熟成させました。一切れずつ真空パックでお届けします。魚の中心部に水分が残るよう、焼き過ぎにご注意してお召しあがりください。



176. ハイロケット 万年筆

2,000 POINT | 申込番号 012-345
内材(醤油味)・スリッド・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※冷凍庫にてお届け



175. プレイクション 16点

2,000 POINT | 申込番号 012-345
内材(醤油味)・スリッド・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※冷凍庫にてお届け



家の中でもめいっぱい 体を使って遊べます。

日本を代表するホテルのひとつ、1962年開業の〈ホテルオークラ〉。世界の賞賛をおもてなしする〈ホテルオークラ〉の味を手軽にご自宅で楽しみたいだけけるよう、3種類のスープを併売にしてお届けします。粒コーンを加えたリッチな食感の「粒入りコーンスープ」、野菜とベーコンがたっぷり入った、食べるスープ「ベジタブルチャウダー」など、じっくり時間をかけて仕上げた品々は、常温保存が可能ですので、急なお客さまへのおもてなしにも重宝します。



177. ポータブルパワーストーブ

2,000 POINT | 申込番号 012-345
内材(醤油味)・スリッド・又焼練・黒胡麻練×各2個、三色焼練15個
※冷凍庫にてお届け

11,000 POINT ~

アクティブに遊ぶ時は いつも持ち歩く必需品。

やわらかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛すじ肉と、温厚な気候の中で育てられる甘くてやわらかな落路島の玉ねぎ。ふたつの旨みが溶け込んだカレーをお届けします。出来立てを真空パックにして即冷凍しているの、おいしさはそのまま。温めるだけでコクと風味のある特製カレーがいただけられます。玉ねぎの旨みがココナッツミルクにしみ込んだクレーミーなクリーンカレーもおすすりめです。

QUO カードと洋菓子をセットでお届けします。



QUO カード 5枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。



1. QUO カード+洋菓子

13,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 0000POINT
[洋菓子] クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
20日クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
🍵🍵🍵

横浜ベイシユエラトン ガトーヴァリエ

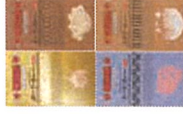
多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。

QUO カードとカレーをセットでお届けします。



QUO カード 20枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。



カレー

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。



3. QUO カード+カレー

50,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 0000POINT
[カレー] クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
20日クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
🍵🍵🍵

QUO カードとチョコレートセットでお届けします。



QUO カード 5枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。



湘南ゴードビタビターチョコレート

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。



2. QUO カード+ジュース

13,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 0000POINT
[ジュース] クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
20日クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
🍵🍵🍵

QUO カードとタオルハンカチをセットでお届けします。



QUO カード 20枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。



タオルハンカチ

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。



4. QUO カード+タオルハンカチ

50,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 0000POINT
[タオルハンカチ] クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
20日クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日
🍵🍵🍵

QUOカードと神奈川グルメ詰合せをセットでお届けします。



QUOカード 25枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。

神奈川グルメ詰合せ

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。

1. QUOカード+神奈川グルメ

70,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 00000POINT
[焼き菓子] クルミ5個 / 賞味期間は常温で
20日 / クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日



QUOカードとポータブル電源をセットでお届けします。



QUOカード 40枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。

ポータブル電源

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。

3. QUOカード+ポータブル電源

105,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 00000POINT
[焼き菓子] クルミ5個 / 賞味期間は常温で
20日 / クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日



QUOカードとゲストタオルをセットでお届けします。



QUOカード 25枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。

ゲストタオル

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。

2. QUOカード+ゲストタオル

70,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 00000POINT
[焼き菓子] クルミ5個 / 賞味期間は常温で
20日 / クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日



QUOカードと大倉陶園花器をセットでお届けします。



QUOカード 50枚

約6万のお店でご利用いただける、
全国共通のギフトカードです。

大倉陶園 花器

多摩区のはちみつや野菜などを
使った焼き菓子も詰め合したバラエ
ティ豊かなセットです。

4. QUOカード+大倉陶園

140,000 POINT | 申込番号 012-345
[QUOカード] 00000POINT
[焼き菓子] クルミ5個 / 賞味期間は常温で
20日 / クルミ5個 / 賞味期間は常温で20日



