

料金後納

ゆうメール

【差出人】DMS INC.
〒338-8507
さいたま市桜区田島8-3-29
【還付先】
〒950-3321
新潟市北区葛塚3119
山田醸造株式会社内 DMS INC.



発酵に挑戦(シリーズ9)

7,560円以上
お買い上げで
送料無料

NEW

夏休み期日指定便

新潟の一宮・弥彦山から望む夜明け。GWに田植えを終えた水田に差し込む朝日が水鏡となって輝く。この時期だけの絶景を豊作祈願とともに撮影しました。

味噌で発酵を深掘りする”挑戦”

シリーズ 9

「発酵に挑戦」シリーズも第9回目を迎えました。今回は、味噌の奥深い世界をご一緒に見つめ直し、新たな発酵の魅力を日常に取り入れてみませんか？味噌に秘められたものを解き明かしながら、料理が楽しく、食卓がヘルシーで、もっとおいしく笑顔になれたらと願いを込めました。

「おかずみそ汁」で、毎日発酵食品を楽しもう。

毎日の「おかずみそ汁」は、まずメインの素材を決めたら具だくさんのスープに仕立てるだけ。素材に合わせて味噌の種類やブレンドを選び、野菜や海藻、きのこなどの具材を組み合わせれば、発酵の旨みが広がるバラエティ豊かな一杯に。手軽に発酵食品を取り入れ、毎日の食卓をもっと楽しく、ヘルシーに彩りましょう。

●ミートボール篇 ～イメージは肉じゃがのアレンジ～



ミートボールの味つけをみそ汁にしてみましょう。玉ねぎ、パプリカ、ブロッコリーとで作ってみました。
また、ウインナーやベーコンで手軽に味噌スープにしたり、バターや胡椒を加えてみそ味に変化をお試し下さい。
仕上げに少量の甘酒や生クリームを加えて、まろやかな味わいにするバリエーションもおすすめです。

●アウトドア篇 ～味にバラエティーを与える調味料～



シーンを想像してみました。
①キャベツとウインナーの味噌汁
カットキャベツ持参で簡単
②さば缶がだしを出してくれる、ニラのみそ汁
③味噌を塗るだけ味噌おにぎり
焚火で炙り味噌にぎり
④沢釣りの獲物の焼き魚を投入した炙りみそ汁こそは、アウトドアの最高のご馳走。色々なおいしさが楽しめます。

●季節の野菜篇 ～旬の野菜のパワーをいただきましょう～



季節の恵は、栄養リッチでヘルシーです。そして、旬を味わえます。
春: 筍とわかめ「若竹汁」
菜の花と豆腐の味噌汁
夏: 海の恵み「あさり汁」
茄子と玉ねぎの味噌汁
秋: 大地の恵み「きのこ汁」
オクラとトマトの味噌汁
冬: 根菜で作る「粕汁」
里芋と大根菜の味噌汁

●魚は極上のだし篇 ～海の恵は最高のだしになる～



・ぶつ切りした魚は、一度熱湯でサッと湯がいてアクをとってからみそ汁にしましょう。
・香り野菜を浮かす実にとすると料亭のみそ汁への近道です。例えば、三つ葉、山椒、柚子、みょうが、白髪ねぎ、針生姜... 香り野菜の切り方を変える工夫だけでもワンランクアップします。

筍の豚バラ味噌サンド



【材料】

筍 8枚 (300g)
生きている味噌「炒」 小さじ4
豚バラ肉 60g
サラダ油 大さじ1
小麦粉 少々

【作り方】

1. 筍をスライスし、水に浸す。
2. スライスした筍2枚セットの内側の片面に「炒」を塗り、豚バラを敷き、小麦粉を軽く振る。
3. サラダ油を熱したフライパンに②を中火で片面2分ずつゆっくり炒めたら、出来上がり。

カブと小松菜と舞茸の味噌炒め

【材料】

カブ 3玉 (皮付を8等分くし切)
小松菜 1/2束
舞茸 1/2株
生きている味噌「炒」 大さじ1.5
だししょうゆ「料理人」 大さじ1

【作り方】

1. フライパンにサラダオイル大さじ1を熱し、カブを炒める。
2. ①のカブに焦げ目がつきそうになったら洗った小松菜、舞茸を一口大に切り、大さじ2の料理酒を振入れ蓋をして蒸し煮する。
3. ②に「炒」と「料理人」を混ぜた調味液を絡めたら出来上がり。



..～生きている味噌【酵素篇】～..

糀菌は味噌づくりの主役。

彼らが作り出す酵素が、米や大豆をゆっくり分解し、あま味や旨味、豊かな香りを醸し出します。出来上がった味噌には、酵素の働きでタンパク質が柔らかくなり、口当たりがまろやかに感じられるものも。この酵素が分解した物が酵母が働く栄養になります。

蔵人が大切に培養を重ねる「蔵付き酵母」をそのまま生かした“生きている味噌シリーズ”。

酵母の活動を止めるアルコール添加や火入れをせずに、フルーティーな香りと深い旨味をお楽しみいただけます。炒め物の隠し味や洋食のアクセントとしてもおすすめです。

伝統の技が生きるナチュラルな一杯を、ぜひ体感してください。



そう
炒

新潟産コシヒカリの15割みそ。
塩分10.5%。大豆の1.5倍の米で
米の甘みを存分に出した甘口。
香り豊かな発酵中のみそは、
様々な料理のシーンに
重宝間違いなしの逸品。

400g
バルブ付きカップ ¥1,507
1kg (ゴムしばり) ¥3,348→ ¥3,181



れい
麗

蔵の大樽の中、淡麗色に仕上げ
フルーティーな香りの「麗」
新潟産コシヒカリを糀にし、
うま味の多い新潟特産大豆の
やさしい甘みと華やかな香りが
子供たちの大好きな10割味噌です。

400g
バルブ付きカップ ¥1,507
1kg (ゴムしばり) ¥3,348→ ¥3,181



じゅく
熟

THE 越後みそと評される「熟」。
10割糀の赤琥珀色は、コクが深く、
蔵付き酵母が醸す芳醇な香りは、
味噌好きの方々の圧倒的サポートを
いただいています。「熟」こそ
発酵の賜物です。

400g
バルブ付きカップ ¥1,750
1kg (ゴムしばり) ¥3,888→ ¥3,694

スタッフ
おすすめ



豪農

新潟米コシヒカリを糀にし、たんぱく質
の多い新潟特産大豆で仕込みました。
蔵付酵母が醸しだす、深いコクと豊かな
香りが大好評です。

200gカップ ¥691 400gカップ ¥998
800g袋 ¥1,782→ ¥1,693
2.4kg (ゴム縛り) ¥5,346→ ¥4,811



延齢

新潟米と新潟特産大豆で仕込みました。
塩はミネラルが多くマイルドな伯方の塩
を使用することで、やさしい塩味です。
米糀の甘味が人気です。

200gカップ ¥432 400gカップ ¥616
800g袋 ¥1,091→ ¥1,037
2.4kg (ゴム縛り) ¥3,272→ ¥2,945



延齢

舌触りなめらかな
延齢のこしタイプ
です。

800g袋 ¥1,199→ ¥1,139
2.4kg ¥3,596→ ¥3,237
(ゴム縛り)



糀みそ

10割タイプの
淡色越後みそです。

1kg袋 ¥745
1kg袋×3 ¥2,236
1kg袋×5 ¥3,725

賞味期限:180日

表示価格は、すべて消費税込みです。

～7月21日(月)まで 7,560円

以上で

送料無料

マークは送料のほかにクール代¥440がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

Various usages

醤油民族の日本人ならではの使い分けの提案です

卓上醤油 華

塩辛いから美味しいお醤油へ。
つけたりかけたりで、素材の味
を楽しめるタイプです。
老若男女みんなが集う食卓に。

150ml瓶 **¥447**
500mlペット **¥589**
1ℓペット **¥842**

本醸造醤油 醇

大豆と小麦の賜物。
旨味は昔ながらの芳醇な
風味と香りの醤油に仕上げた
逸品。山田屋の本醸造醤油
です。お料理のベースに。

1ℓペット **¥648**

料理用醤油 料理人

スタッフ
おすすめ

食材に火が通ったらひと回し。
淡色のお料理はうまい！
だし巻き卵、煮っころがし、
炊き込みご飯も。これ一本で
ピタッと味が決まります。

500mlペット **¥713**
1ℓペット **¥1,015**

5倍希釈 つゆ

味の深みがひと味上。
温まる麺類に重宝します。
にんにく、生姜等を
漬け込んで、焼肉の
たれにも。

500mlペット **¥713**
1ℓペット **¥1,015**

賞味期限:365日



米こうじを発酵に ヘルシーでマイルドを食卓に



賞味期間 90日

たまねぎ



玉ねぎの旨味が存分に
感じられます。
シーフードや鶏肉へ

内容量 110g
¥994 クール

とまと



トマトの酸味が、
食欲をそそります。
チーズとの相性が
バツグンです！

内容量 110g
¥994 クール

●お試しセット 各1袋
¥1,988→ **¥1,800** クール

スタッフ
おすすめ



組み合わせ 5袋セット
¥4,970→ **¥4,200** クール

Recipe

華とCozyで和えるだけの一品



華で食べる
生わかめと紫玉ねぎのサラダ



華とワサビで和える
胡瓜とアボガドのコロコロ



Cozy(たまねぎ)で食べる
生サーモンとクレソン

表示価格は、すべて消費税込みです。

～7月21日(日)まで

7,560円 以上で

送料無料

クール マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。



浮き糀 あま酒

お米こそ命。
もち米の王様「こがねもち米」のさわやかな甘みを
こうじ粒が潰れないように手詰めをした、つぶつぶ
あま酒が山田屋の特長です。もち米の甘味を糀菌が
引き出してくれる、これが糀の発酵パワー。
免疫力をアップしたり、疲れや便秘を解消したり、
お肌の調子がいいみたいと、そんなうれしいお声を
たくさん頂いています。
ノンアルコールなので妊婦さんや、
体調の優れないご高齢の方への
プレゼントにもおすすめです！

賞味期限
開栓前は常温で90日です。
開栓後は要冷蔵でお早め
にお召し上がり下さい。



180ml瓶 ¥447
720ml瓶 ¥972

あま酒定期便について

隔月あま酒 720ml 12本

通常価格¥11,664 **¥11,016 + 送料無料※**

毎月あま酒 720ml 6本

通常価格¥5,832 **¥5,670 + 送料**

毎月あま酒 720ml 4本

¥3,888 + 送料

- 送料、お支払い方法
など詳細は、お気軽にご相談ください。
 - 定期便の休止、配達日の変更などお気軽に
お申し付け下さい。対応いたします。
- ※北海道、北東北、中国、四国、九州は¥330、沖縄は¥1,800をご負担ください。

新潟コシヒカリ米 糀製品



醤油こうじ

納豆や生卵など
醤油の代わりに。
肉や魚の漬け床
等、料理作りに。

140g瓶 **¥648**
賞味期限:90日



塩こうじ

生野菜をザクザク
切って即席漬
が完成。お刺身と
合えて酒の肴に。

140g瓶 **¥594**
賞味期限:90日



たまねぎうどん

別名「和風コンソメ」
が表すように、
和・洋・中の様々な
料理で活躍します。

140g瓶 **¥994**
賞味期限:60日

新潟コシヒカリ米 生糀



糀づくり130年の山田屋が手作業で、
国菌アスペルギルスオリゼを
新潟産コシヒカリ米に育てました。
こだわり製法は、米内部に糀菌を育て、
酵素力の高い糀にすること。
使い切りサイズを冷凍でお届けします。

賞味期限:30日

新潟コシヒカリ米糀

300g **¥747**

※混載の場合は冷蔵となります。届いたらすぐ冷凍保管して下さい。



新潟コシヒカリ米糀

300g×3セット
¥2,242→
¥2,130



新潟コシヒカリ米糀

300g×5セット
¥3,737→
¥3,363

7,560円以上お買い上げで
送料無料 7/21 月まで

クール代¥440申し受けます。

※地域によっては送料を頂戴します。

表示価格は、すべて消費税込みです。

味噌

店頭大人気！
無くなり次第終了



醸 赤白セット
各1kg **スタッフおすすめ**
通常価格 ¥8,321 → **¥3,800**

生きている味噌
醸 赤・白
大豆の処理からこだわった
驚く口どけです。
コクと深みの赤、麴の甘さ残る白。
生でもお楽しみください。

醸 赤
1kg 通常価格 ¥4,471 → **¥2,000**
3kg 通常価格 ¥13,413 → **¥5,400**

醸 白
1kg 通常価格 ¥3,850 → **¥1,800**
3kg 通常価格 ¥11,550 → **¥4,860**

生きている味噌
熟・麗



※地域によっては送料を頂戴します。
 は、クール代¥440申し受けます。

7/21 月まで

各750gずつ (ゴムしぼり) 計1.5kg
¥5,427 → **¥4,885**

人気

生きている味噌
炒・麗・熟



炒 400g × 2 麗 400g × 1
熟 400g × 1
¥6,269
400g カップ各2ヶ (計4ヶ) **¥9,526**

新潟米仕込みそ
延齢



200gカップ
4ヶ **¥1,728** 6ヶ **¥2,592**
400gカップ
4ヶ **¥2,462** 6ヶ **¥3,694**

新潟コシヒカリ糀みそ
豪農



200gカップ
4ヶ **¥2,765** 6ヶ **¥4,147**
400gカップ
4ヶ **¥3,992** 6ヶ **¥5,988**

人気

ベストセクション
豪農・延齢



200gカップ 各2ヶ (計4ヶ) **¥2,246**
各3ヶ (計6ヶ) **¥3,370**
400gカップ 各2ヶ (計4ヶ) **¥3,227**
各3ヶ (計6ヶ) **¥4,841**

醤油

<1ℓ>



卓上醤油「華」
1L × 3本 **¥2,527**
1L × 6本 **¥5,054**



料理醤油「料理人」
1L × 3本 **¥3,046**
1L × 6本 **¥6,091**



めんつゆ「つゆ」
1L × 3本 **¥3,046**
1L × 6本 **¥6,091**



彩紫1L
つゆ・華・料理人1L 各1本 (計3本) **¥2,873**
つゆ・華・料理人1L 各2本 (計6本) **¥5,746**

<500ml>



卓上醤油「華」
500ml × 3本 **¥1,874**
500ml × 5本 **¥3,105**



料理醤油「料理人」
500ml × 3本 **¥2,246**
500ml × 5本 **¥3,726**



めんつゆ「つゆ」
500ml × 3本 **¥2,246**
500ml × 5本 **¥3,726**



彩紫500ml
つゆ・華・料理人 各1本 (計3本) **¥2,122**
つゆ1本・華3本・料理人1本 (計5本) **¥3,353**

表示価格は、すべて消費税込みです。

甘酒・糀

スタッフ
おすすめ



浮き麴「あま酒」

720ml×12本

¥11,664

720ml×6本

¥5,832

送料
無料



浮き麴「あま酒」

720ml×2本化粧箱

¥2,376

720ml×3本化粧箱

¥3,348



浮き麴「あま酒」

180ml×3本

¥1,503

180ml×6本

¥2,845



新潟米コシヒカリ生糀

300g×5セット

¥3,737→

¥3,363

クール代



新潟米コシヒカリ生糀

300g×3セット

¥2,242→

¥2,130

クール代

7,560円以上
お買い上げで
送料無料

※地域によっては送料を頂戴します。
クール代は、クール代¥440申し受けます。

7/21(月)まで

発酵屋のごちそう (詰め合わせ承ります。ご相談ください。)



雪国ぶた味噌ステーキ

4枚セット

¥4,234

クール代



雪国ぶた味噌ステーキ

6枚セット

¥6,350

クール代

8枚セット

¥8,467

クール代

送料
無料



トラウトサーモン香味漬 2切
雪国ぶた味噌ステーキ 3枚

¥5,795

クール代



トラウトサーモン香味漬 2切

¥2,620

クール代

5切

¥5,994

クール代

ギフトセット

スタッフ
おすすめ



元気家族

延齢 200g
あま酒 180ml×2
華 500ml
料理人 500ml

¥3,168



稔のひびき

糀みそ 1kg
家伝みそ 1kg
華 500ml
料理人 500ml

¥3,375



蒲原だより

延齢 800g
豪農 800g
華 500ml
料理人 500ml

¥4,714



豊栄日和

熟 400g
麗 400g
醤油こうじ140g
たまねぎ麴140g
華 500ml
料理人 500ml

¥6,739

クール代



葛塚音頭

糀みそ 1kg×2
華 1l
料理人 1l

¥3,888



雁の里

延齢みそ 800g
家伝みそ 1kg
華 1l
料理人 1l

¥4,277

スタッフ
おすすめ



発酵職人

延齢みそ 800g
華 1l
料理人 1l
あま酒 180ml×2

¥4,383

■包装・のし紙

- ・包装・のし(表書、名入れ)対応します。
- ・紙袋(小、大各 110円)



■詰め合わせ

- ・ご希望の詰め合わせを申し受けます。ご相談ください。

表示価格は、すべて消費税込みです。

ご案内終了後の スペシャル企画 夏休み発送便

8/5(火)到着

または8/25(火)到着

●いずれかの到着日をお選びください。
※地域によっては送料を頂戴します。
クール便は、クール代¥440申し受けます。



- ・雪国ぶた味噌ステーキ 1枚
- ・生きている味噌「麗」400g
- ・生きている味噌「熟」400g
- ・浮き麴「あま酒」180ml
- ・卓上醤油「華」150ml



¥6,309→**¥5,400**

送料無料



送料無料

- ・生きている味噌「麗」750g
- ・生きている味噌「熟」750g
- ・華 500ml×3
- ・料理人 500ml×1
- ・つゆ 500ml×1

¥8,780→

¥8,238



送料無料

- ・生きている味噌「醸」赤 3kg
- ・華 1L×1
- ・料理人 1L×1
- ・つゆ 1L×1



¥16,284→

¥8,273

表示価格は、すべて消費税込みです。

贅沢な逸品、発酵屋のごちそう

今晚は、我が家で発酵が醸したご馳走を食す。

**7,560円以上
お買い上げで
送料無料**

※地域によっては送料を頂戴します。

クール便は、クール代¥440申し受けます。

7/21(月)まで

雪国ぶた味噌ステーキ

この厚さに大満足!! 新潟のリッチな飼料と広大な自然の中で育ったブランド豚「純白のピアンカ150g」のステーキです。新潟仕込の味噌と甘酒で漬け込んだ味噌ステーキは、肉質柔らかで深い味わいです。雪国ぶた味噌ステーキの焼ける香りがしてきたら、ワインの栓を抜いて今宵をお楽しみください。

賞味期限:7日

ご希望の枚数でセットします。

雪国ぶた味噌ステーキ 1枚 (150g)

¥1,058

雪国ぶた味噌ステーキ 8枚セット (150g×8)

¥8,467

送料無料



サーモン香味漬

網にのせて焼き始めると、香ばしい味噌の香り。これだけでご飯一杯軽くイケちゃいます。表面にサーモンの脂がジュワジュワと。サーモンの脂と味噌が一体になったまろやかな味。上品にして敷居の高すぎない味は日本酒にも白ワインにもピッタリ。自分のご褒美に“プチ贅沢”におすすめです。ノルウェー産トラウトサーモンを使用しています。

賞味期限:10日

トラウトサーモン香味漬 2切

¥2,620

トラウトサーモン香味漬 5切

¥5,994



山田屋からの

ハッピーセット

送料
無料

6,309 円が

5,400円クール便

- ・雪国ぶた味噌ステーキ 1枚
- ・生きている味噌「麗」400g
- ・生きている味噌「熟」400g
- ・浮き麴「あま酒」180ml
- ・卓上醤油「華」150ml

雪国ぶた味噌ステーキ 1枚

あまい脂身でジューシーな肉質は、格別！
ヨーグルトのホエイで育ったブランド豚を
新潟米仕立てのみそ床に漬けたステーキです。
大満足の一枚は、ご馳走に、気軽な一皿にも。

生きている味噌「麗」 400g カップ

新潟米コシヒカリで作った
麹がたっぷり。甘口の
生きている味噌です。
「熟」とW使用で、甘味
とコクの両方が豊かな味
わいの味噌汁にしますよ。

生きている味噌「熟」 400g カップ

味噌好きにはたまらない
旨味の味噌です。コクが
深く、発酵を存分楽しめる
タイプです。各種料理
の隠し味に永久欠番です。

浮き麴 あま酒 180 ml 瓶

米麹ともち米だけで造った
米粒残る甘酒です。フルーツ
とジュサーしたり、トマト
ジュース割は暑い夏にビタミ
ン補給で身体も心も大満足です。

卓上醤油「華」 150 ml 瓶

塩分ひかえめだから、
刺身や生たまご、納豆、
餃子、おひたしに…。
なんにでも、つけたり
かけたり。お寿司こそ、
ネタのおいしさが味わ
えるお醤油です。

ご注文は

～7/21⑧ 7,560円以上お買い上げの送料

右図の ■ 地区は、送料無料。
北海道・北東北・中国・四国・九州 ■ は、330円、
沖縄 ■ は、1,800円の送料がかかります。



通常送料のお知らせ

◆送料

北海道 1,870円 北東北 1,320円
南東北・関東・信越・北陸 1,100円
中部・関西 1,210円 中国 1,450円
四国 1,570円 九州 1,690円 沖縄 3,410円

◆クール代

送料のほかに  のマークが付いている
商品はクール料金 (440円)
がかかります。

◆コレクト手数料

10,000円未満 330円
30,000円未満 440円
30,000円以上 660円



インターネットでのご注文

<https://www.e-misoya.com>

クレジットカードや
AmazonPay, auPay
PayPay がご利用
できます。



Eメールでのご注文

hana@e-misoya.com

お名前、ご住所、郵便番号、電話
番号を忘れずにお書きください。
ご進物の場合、ご指示ください。



FAXでのご注文

FAX用紙を
ご利用ください。
FAX 025-387-2135



郵送でのご注文

お名前、ご住所、郵便番号、
電話番号を忘れずにお書きく
ださい。ご進物の場合、
ご指示ください。



電話でのご注文

平日・土曜日 9:00~17:00
TEL 025-387-2005

■お支払いは

- コンビニ振込 (郵便局可) かコレクト便 (代金引換) をお選び下さい。
- ・振込用紙を商品と一緒に送ります。お送りした商品をご確認の上、お近くのコンビニ・郵便局からお支払下さい。手数料弊社負担。
- ・先様送りのご注文のみは商品の発送後、郵送にて請求書をお送りします。
- ・コレクト便はクロネコヤマトで商品をお届けの際、代金を配達員にお支払下さい。
- コレクト手数料、330円～(税込) はご負担下さい。

ご用命を心よりお待ち申し上げます

山田醸造株式会社 〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚3119

表示価格は、すべて消費税込みです。

山田屋は簡易荷造りを心がけています

■包装・のし紙・スーパーバック(10円)

紙袋(小、大各110円)をご用意しています。

■荷姿によっては、送料や箱代が変更になる場合があります。

御注文書

FAX:025-387-2135

● 注文書の受信確認が(必要・不要)です。[返信 FAX :]

1. ご依頼主・お届け先のお名前及び電話番号は、必ずご記入下さい。

2. 今まで弊社よりお届けしたことがある場合、住所のご記入は不要です。**変更の場合のみご記入下さい。**

3. 簡易包装をモットーとしています。**包装・熨斗等のご要望**はお書き添え下さい。

ご依頼主	ふりがな お名前	〒	ご注文内容	
	様	TEL:		
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先①	ふりがな お名前	〒	ご注文内容	
	様	TEL:		
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先②	ふりがな お名前	〒	ご注文内容	
	様	TEL:		
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先③	ふりがな お名前	〒	ご注文内容	
	様	TEL:		
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先④	ふりがな お名前	〒	ご注文内容	
	様	TEL:		
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先⑤	ふりがな お名前	〒	ご注文内容	
	様	TEL:		
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				