

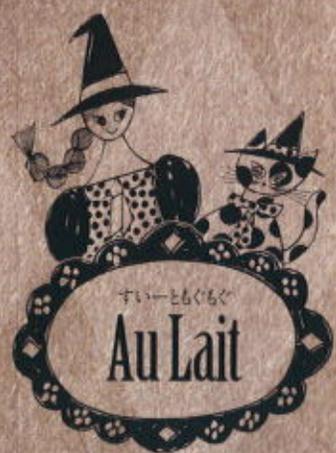


SWEET

MOGU



MOGU



I'll cast a happy sweet spell on you.

A top-down photograph of a person's hands holding an open, aged book with cursive text. The book is placed on a light-colored, textured surface. To the left, a dark cup of coffee sits on a matching saucer. The scene is decorated with several white and gold star-shaped cutouts scattered around the book and coffee. The overall mood is cozy and nostalgic.

SWEET MOGU MOGU

I'll cast a happy sweet spell on you



あるところに、パティシエ見習いの魔女と、相棒のネコが住んでいました。

魔女は、おいしいスイーツを作ることができて
何か足りない…。

私がつくるスイーツには何が足りないのだろう…。

その謎を解明するために、魔女は相棒のネコと一緒に
パティシエ修行の旅にでることに。

果たしてふたりの行く手に、どんな出会いがあるのでしょうか。

Episode.1

Fire Fantasy

まずふたりが向かった先は、
世界一の焼き菓子職人とウサの「ベイドラゴン」の工房。
「おいしいのヒミツ?それはこの炎さ」と
吹き出す炎、ただよう香ばしさ。
ふたりはベイドラゴンが出す大きな炎の中に、
やさしさという小さな光を見ました。



ヨーロッパ生まれの小さな焼き菓子は
王冠のような姿の、上品な味わい。

マリー・アントワネットの

好物だったと伝えられるクグロフ。

生地練り込んだ蜂蜜やクリームチーズが、

果物のさわやかさを引き立てます。

HOSHI FRUITS



ホシフルーツ
ミニオン・ド・クグロフ

申込番号 31301

ココナッツ&キャラメルx2個、スト
ロベリーinクランベリー・バイン&
アールグレイ・抹茶in小豆・チョコ
&バナナx各1個

●賞味期間：常温50日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



新鮮なフルーツのおいしさに
こだわるフルーツギフト&カ
フェ「ホシフルーツ」。店内に
是が季節な果物はもちろん、
実物たっぷりのスイーツも人
気のお店です。



AKIYAMA



口の中で広がる、

バニラの香りと素朴な甘さ。

本場ドイツの伝統を受け継ぎ、丁寧に生地を重ねて
どっしりと大きめに焼き上げました。

バームクーヘンならではの、ほんのりとバニラが香る

素朴な甘さが魅力。

お好きな大きさにカットしてお召し上がりください。

AKIYAMA
ジャンボクーヘン

申込番号 31302

バニラ×1個
●賞味期間：常温90日
●加工地：日本
〔特定原材料〕 卵・乳・小麦



濃厚なチョコ生地に

ナッツと果物を散りばめて。

袋を開けると、カカオの香りがふわわり。

甘すぎない濃厚なチョコの味わいと、

サクサク刻んだナッツの香ばしさ、ドライフルーツの甘酸っぱさを、

ひとくちサイズに閉じ込めました。

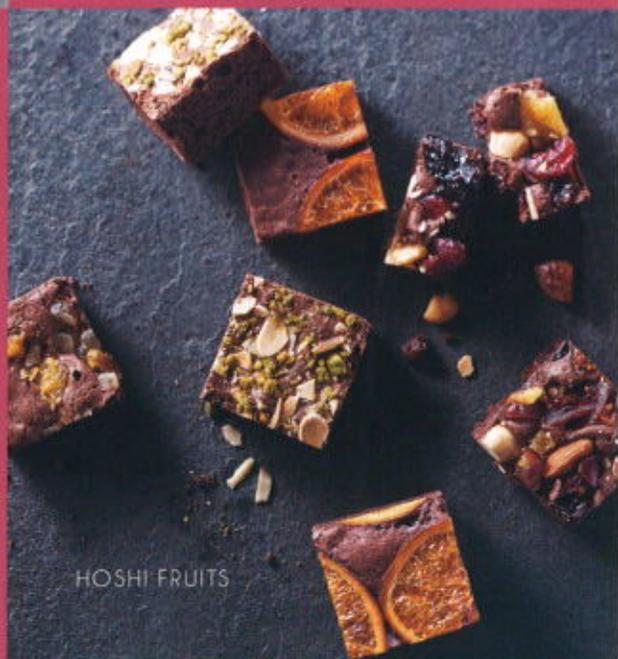
ホシフルーツ
ナッツとドライフルーツの替沢ブラウニー

申込番号 31303

ネーブル・パイナップル×各2個、
ドライフルーツ&ナッツ・ビスターチオ
＆アーモンド×各1個

●賞味期間：常温30日
●加工地：日本

〔特定原材料〕 卵・乳・小麦



HOSHI FRUITS



**アーモンドの香りと
ほのかな甘さの洋菓子店メイド。**

岡山の洋菓子店が作る焼きドーナツは、
アーモンドの粉と粉砂糖を同じ割合で混ぜた生地を
オーブンでじっくり焼き上げた本格派。
洋菓子店ならではのこだわりが詰まった、
見た目にも楽しいセットです。

フリュティエ
タンブルランドーナツ

申込番号 31304

ブラック&ホワイト・ダブルチョコ
レート・ショコラクランテアーモンド
ストロベリープロッサム・リッチ
アーモンド×各1個

●賞味期間：常温54日

●加工地：日本

【特定原材料】卵・乳・小麦

お届け期間 11月上旬～4月下旬



fruitier
cuisine dessert

軽い食感で食べやすい、

お砂糖とマーガリンの懐かしい甘さ。

ラスク周にきめ細かく焼き上げたフランスパンに、

卵白と粉砂糖を混ぜたアイシングを塗って、二度焼き。

甘すぎず「サクッ」と軽い食感なので

手軽な朝食にもオススメです。



花園フォレスト
ガトーラスク
「風と緑の大地」

申込番号 31305

2枚入×10袋

●賞味期間：常温60日

●加工地：日本

〔特定原材料〕 卵・乳・小麦



イチゴの酸味と甘いチョコレートが
絶妙なコンビネーション。

さわやかな酸味と香りが、ぎゅっと詰まった

サクサク食感のフリーズドライイチゴを

ホワイトチョコレートでまあるくコーティング。

酸味と甘みがちょうどよく

いつでも口に入れたくなるおいしさです。

HOSHI FRUITS

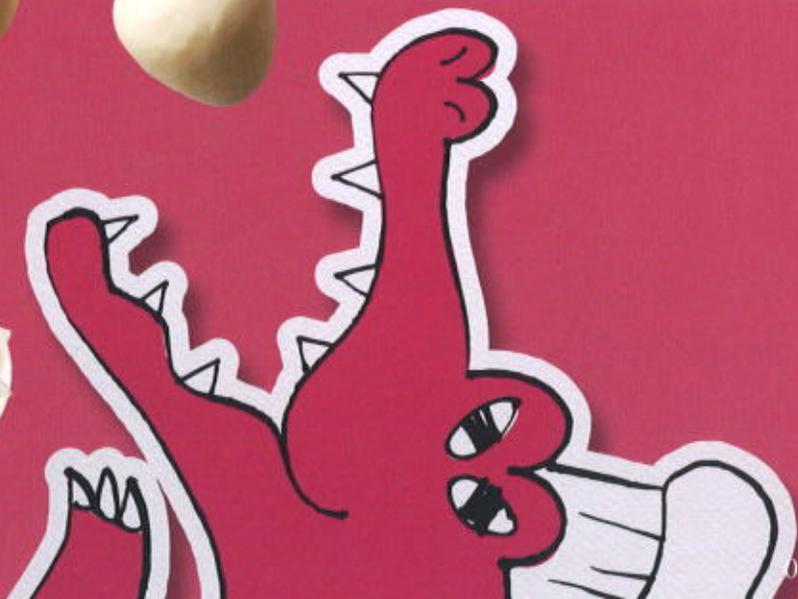
ホシフルーツ
いちごトリュフ

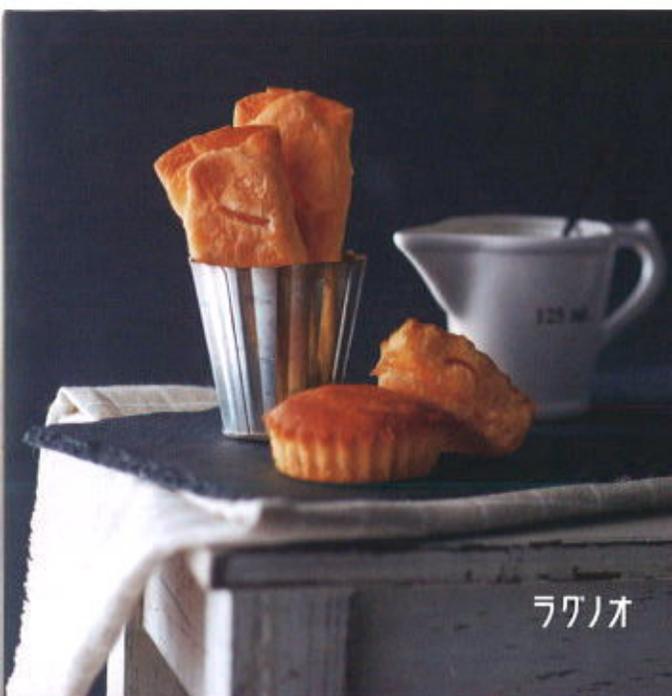
申込番号 | 31306

白・赤×各6個
●賞味期限：常温約1日
●加工地：日本

〔特定原材料〕乳

お届け期間 | 11月上旬～3月下旬





ラグノオ

りんごの国、青森からの
甘酸っぱいスイーツ。

スポンジ生地を敷いたパイの中に

青森りんごをたっぷり使った「バティシエのりんごスティック」。

マドレーズ生地とアップルジャムや

バナナのペーストが絶妙な「森のマドレーズ」。

しっとりした食感が魅力です。

ラグノオ
スイーツアソート

申込番号 31307

りんごスティック×3本、森のマドレーズ(バナナ×2個、りんご×1個)

●賞味期間：発着45日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



信州たまごを賢沢に使った、
ふわふわの食感!

長野の恵まれた環境で育った

鶏からとれる新鮮な信州たまご。

そんなたまごを惜しみなく使用し、

ふんわりとなめらかな食感に仕上げました。

やわらかな甘さを心ゆくまでお楽しみください。

信州伊那 つぐや
信州たまごを使った
たまごロールケーキ

申込番号 31308

プレーン・コーヒー各1袋(各6個入)

●賞味期間：常温95日

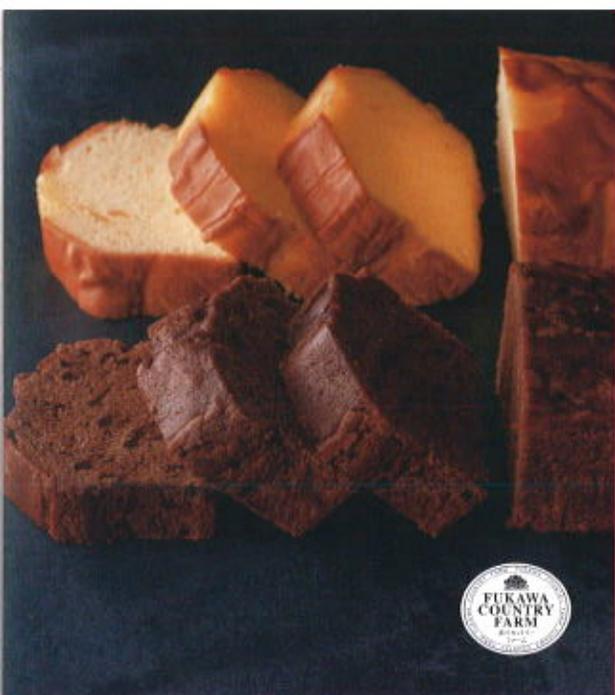
●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



信州伊那
つぐや





チーズが濃厚、なのに飽きない。

人気のケーキ。

自然豊かな土地で生まれた有精卵をふんだんに使い、

しっとり焼き上げました。

どっしりとした見た目にふさわしく、

濃厚なチーズの味わいが楽しめます。

重すぎず、飽きのこないおいしさが人気の秘密。

深川カントリーファーム
有精卵たっぷり
チーズケーキ

申込番号 31309

プレーン・チョコチップ 各250g×1本

●賞味期間：常温30日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



いろいろを、少しずつという

おもてなしの心を詰めて。

ホテルオークラから届いた焼き菓子の詰合せ。

チョコレートのほろ苦さを凝縮させたブラウニー。

しっとりとした焼きあがりのマドレーヌなど

さまざまな焼き菓子を取り揃えているのにも、

選ぶ、味わう楽しさを届けたというおもてなしの心が感じられます。

ホテルオークラ
スイーツセット

申込番号 31310

マドレーヌ(プレーン・チョコ×各1個)、ブラウニー・ネーブル・フルーツ
ケーキ・チョコレートケーキ×各1個

●賞味期間：常温30日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



Hotel Okura



ドライフルーツやナッツが、
しっとり生地の上でおいしい共演。

ドライフルーツと香ばしいナッツをたっぷり使用。
しっとり生地にやさしい甘さと
濃厚な風味がぎゅっと凝縮。
見た目にも華やかな3種類のスティックケーキです。



ALMOND
Cafe de ALMOND
ALMOND
ALMOND



アマンド
六本木ガトーパトン

申込番号 31311

フルーツミックス・チーズタルト・
クランベリー×各1本
●賞味期間：常温60日
●加工地：日本
〔特定原材料〕 卵・乳・小麦



サクッと砕ける四角いナッツに
3つのおいしいフレーバー。

女性に人気のナッツを

口の中でサクッと砕ける食感に仕上げました。

キャラメル・コーヒー・きなこ。

3つのフレーバーの焼き菓子は

見た目もキュートなスクエアタイプ。

アマンド
六本木ナッツスクエア

申込番号 | 31312

キャラメル・コーヒー・きなこ各3枚

●賞味期間：常温90日

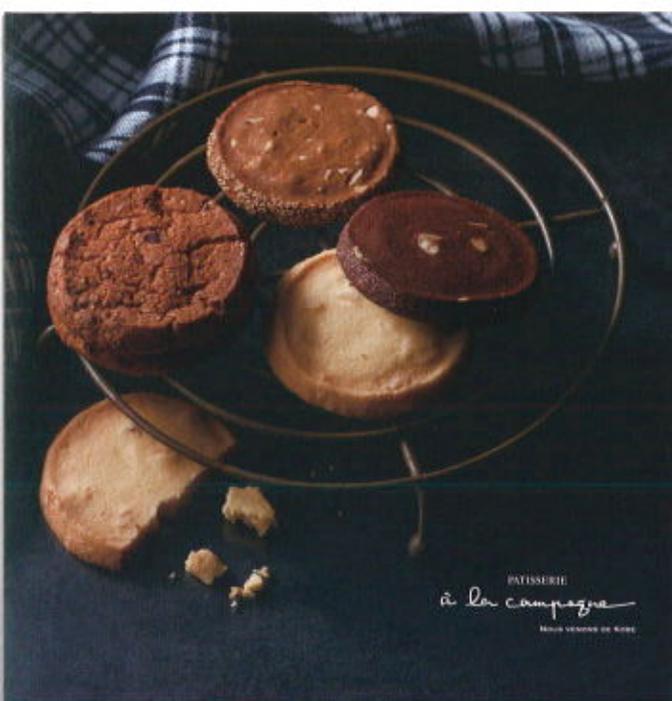
●加工地：日本

〔特定原材料〕乳・小麦・落花生



ALMOND
CASA DE ALMOND
東京伊勢屋 六本木





PAISSERIE
à la campagne
Maison créée en 1928

いつものコーヒータイムを笑顔にする
素朴な見た目と甘さが魅力の焼き菓子。

シンプルな素材の味わいを活かし、

さっくりと焼きあげたサブレ。

素材だからこそ、素材の良さを作り手の想いが

伝わるような焼き菓子を。

話合せにてお届けします。

ア・ラ・カンパーニュ
サブレセット

申込番号 | 31313

サブレ(マカダム・ノワゼット・
カフェ・チョコチップ×各2枚)

●賞味期間：常温90日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



1928年に神戸で発祥した有名店です。店舗では焼き菓子のほか、惣菜やデザートと安心・安全に配慮した高品質の材料を使用した生ケーキが人気。

ずっしり、しっとり。素材を活かしたシンプルで
見た目も美味しいおおきなマフィン。

砕いたクッキーを生地に混ぜ込み、

クリームをサンドしたクッキーをダイナミックにのせたマフィンや

香り高いブルーベリーを生地に練り込み、

クリームチーズをトッピングしたマフィンなど、

見ているだけでときめいてしまうような、しっとりビッグマフィンです。

Forecipe

ちいさな森のおおきなマフィン

申込番号 | 31314

マフィン(クッキー&クリーム・
ブルーベリー&クリームチーズ・
グリーンティ&チョコレート×各1個)

●賞味期間：常温45日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



Forecipe
Bakery



チョコやオレンジなど、バラエティ豊かなケーキを、
食べやすいスティックに。

オレンジピールをふんだんに練り込んだ「オレンジ」。

カカオのほろ苦さが香る「チョコレート」、大納言小豆と国産抹茶が

ベストマッチな「抹茶」のバウンドスティックケーキと、

フロランタン、ショコラパイをセットに。

上品に食べられるスティックタイプは大人にも喜ばれるケーキです。

AKIYAMA

AKIYAMA
スティックケーキ

申込番号 | 31315

スティックケーキ(抹茶・オレンジ・
チョコレート・フロランタン・ショコ
ラパイ)各1本

- 賞味期間：常温90日
- 加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





ひんやりとした空気のはりつめるこの部屋は
「クールベガサス」のお気に入りの場所。
「わたしのスイーツ、さあどうぞ」と出されたケーキをふたりはすぐにパクリ。
冷たいっ、けれどこころはあたたかハッピー。
クールベガサスの冷たいスイーツには
たのしさというスパイスがたくさん入っていたのです。

Episode.2

SNOW MAGIC

桃やみかんなどのフルーツがどっさり
見た目も味も華やかに。

ほぼ半分はフルーツ!?と思うほどたっぷりに入った、桃やみかん、バインが華やかな杏仁豆腐です。甘さをあえて抑えることで、果物とミルクのやさしい甘さが引き立ちます。お召し上がりの前に冷蔵庫で冷やして、夏天のプルプルとした食感をお楽しみください。



祐屋本店
杏仁豆腐

申込番号 31316

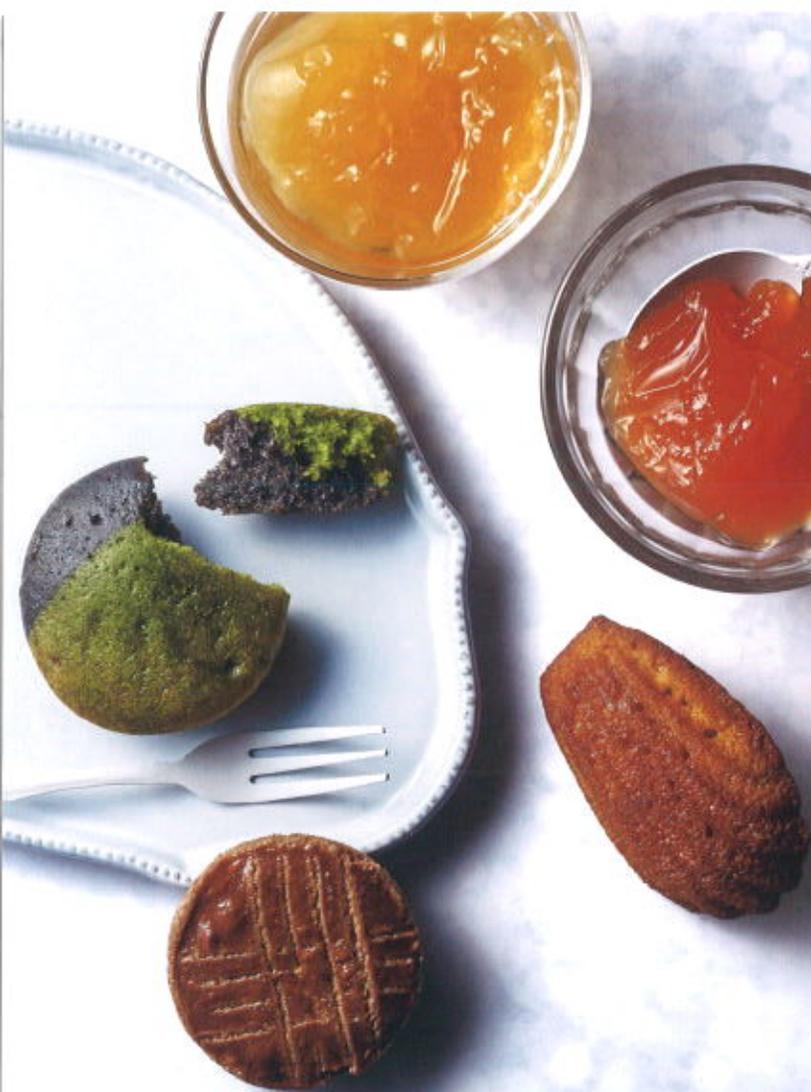
500g×2袋

●賞味期間：常温90日

●加工地：日本

〔特定原材料〕乳

お届け期間 4月中旬～8月中旬



「野菜って甘い」
おいしいサプライズをお届け。

お菓子を食べるとき、口の中に広がる幸福感、それからだのしあわせにもつながったら…。そんな想いから生まれたのが、野菜を主役にした「ベジスイーツ」です。かぼちゃやにんじんなど、お菓子づくりによく使われる野菜はもちろん、小松菜やごぼうなども甘いお菓子に変身しからだも喜ぶ「おいしいサプライズ」をどうぞ。

パティスリー ポタジエ
ゼリー&焼菓子

申込番号 | 31317

ゼリー(人参&マンゴー・かぼちゃ&パイン×各1個)、焼菓子(小松菜と黒ゴマのカップケーキ・人参とレモンガラスのマドレーヌ・ごぼうとキャロップのガレット×各1個)

●賞味期間: 常温14日

●加工地: 日本

【特定原材料】卵・乳・小麦



2006年に世界初の野菜スイーツ専門店として開店し、現在では海外のイベントに招へいされることも。「ローカーボベジスイーツ」の発売開始など、日々進化を続ける注目のショップです。

なめらかに溶ける
和三盆のまろやかさ。

希少性が高く、高級な阿波和三盆を使ったぷりんです。なめらかな口当たりと、日本古来のまろやかな甘さは、ご年配の方から、お子様まで親しまれる優しい味。

都松庵
LUSHOAN

都松庵
なめらかぷりん

申込番号 | 31318

なめらかぷりん
(プレーン・抹茶・小豆×各1個)

●賞味期間：常温120日

●加工地：日本

〔特定原材料〕 卵・乳





Episode.3

MOONLIGHT FACTORY

まんまるなお月さまでつくっていたのは
たくさんのウサギたちによるまんまるなおまんじゅう。
ふたりが食べてみると上品でコクのある極上の甘みがふわり。
それはまるで月明かりのような、ぬくもりに包まれていました。





しっとり・もちもちの生地と、
3種の餡がお楽しみ。

山芋と米粉でつくったモチモチの生地で餡を包んだ、
南九州の銘菓「かるかん」。伝統の白かるかんは、こし
餡のなめらかな甘さが楽しめます。マンゴー餡や日向
夏餡など、宮崎ならではの味わいどうぞ。

〔S〕**新生堂**



新生堂
かるかん饅頭

申込番号 | 31319

日向夏・マンゴー・白かるかん
各約50g×2個
●賞味期間：常温14日
●加工地：日本





100年を超える伝統が息づく、
人気の豆菓子。

創業明治2年の専門店がつくる豆菓子です。甘さの中に、豆の風味が豊かに感じられる味わいは、100年を超える老舗ならではの、ピリッと甘辛い醤油味の「竹炭豆」から、甘い「抹茶みるく豆」まで、様々な豆の味を楽しめます。

豆徳
テトラ豆菓子詰合せ

申込番号 | 31320

竹炭豆・田舎五色豆・黒胡麻とうふ豆・
抹茶みるく豆・きなこ豆
各約15g×5袋

●賞味期間：常温120日
●加工地：日本

〔特定原材料〕乳・小麦・落花生



しっとりやわらかい食感の
ぬれおかきを3つの味で。

本醸造の減塩醤油を使用し、旨口ダレを染み込ませた「旨口醤油」。香ばしい煎り胡麻と風味豊かな練り胡麻を使用した「ごま」。ピリっとした味わいがくせになる「七味唐辛子」のどれもほおばりたい3種の味。

秋田いなふく米菓
穂の恵ぬれおかき

申込番号 31321

穂の恵ぬれおかき(旨口醤油・ごま・
七味唐辛子 各90g×1袋)

- 賞味期間:常温60日
- 加工地:日本

[特定原材料]小麦



お米の油で揚げた軽い食感と、
赤穂の天塩の旨み。

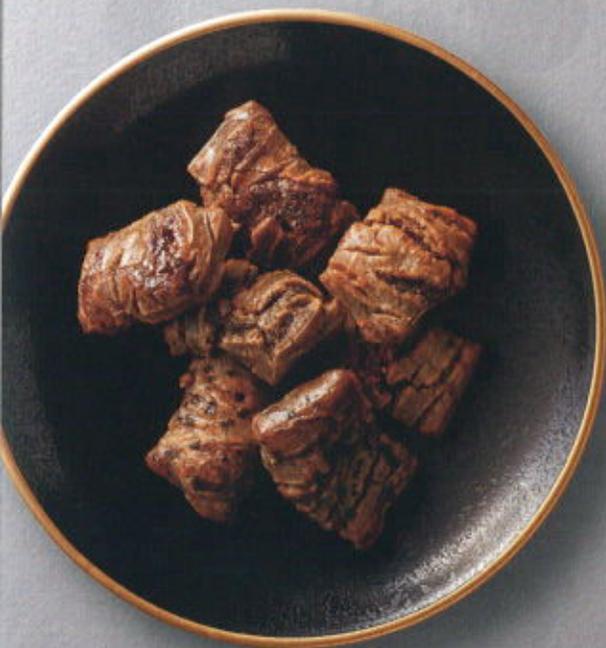
米ぬかからとれる米油で揚げることで、ふんわり、サクサクの食感に。揚げたてすぐに、塩の旨みがある赤穂の天塩をさらりと振り、あっさりとした塩味に仕立てました。素材の味をいかしたおかきです。

みゆき堂本舗
越後銘選 さくさく揚げ塩

申込番号 31322

約18g×10袋

- 賞味期間:常温120日
- 加工地:日本



秋田いなふく



みゆき堂本舗



新感覚の
和風スイートほと。

和三盆糖や徳島産塩門全時、種門海峽の塩など、
素材にこだわり仕上げたスイートほとです。

徳島 栗尾商店
和風スイートほと 味くらべ

申込番号 | 31323

和三盆・塩・大納言・柚子
名約28g×1個

●賞味期間：常温60日

●加工地：日本

〔特定原材料〕 卵・乳



 栗尾商店

シンプルでやさしい。
コクのある甘さとうまさのポテト。

与論島沖の海洋深層水から作ったまろやかな旨みの星の砂塩で味付けした「星の砂塩ポテト」。甘き磨立つ種子島産の安納芋を100%使用した「太陽の安納ポテト」。2種類のチップスの結合せです。

カルビー
星と太陽の島ポテト

申込番号 | 31324

星の砂塩ポテト16g×3袋、
太陽の安納ポテト16g×2袋
●賞味期間：常温120日
●加工地：日本



間食で気軽に食べられる、
お芋のチップス&スティック。

さつまいもと紫芋、2種類のお芋をチップス&スティックに。お芋の風味をいかした自然な甘さは、食べ出したら止まらない、と好評です。食物繊維やビタミンが豊富で、しかも小袋入りなので、「少しだけ食べたい」時にもぴったりのお菓子です。

豆徳
福芋ミックス

申込番号 | 31325

約80g×4袋
●賞味期間：常温120日
●加工地：日本





● 栗尾商店

丹波黒大豆を引き立てる
抹茶のパウンドケーキ。

「丹波黒大豆」をあっさりとした甘さの甘露煮に仕上げ、宇治抹茶をぜいたくに練り込んだ生地にあしらひ、しっとりふっくらと焼き上げました。

丹波農産
丹波黒豆抹茶パウンドケーキ

申込番号 | 31326

- 約240g×1本
- 賞味期間：常温90日
- 加工地：日本
- 〔特定原材料〕卵・小麦



鳴門金時 本練り仕上げの
極上芋きんつば。

鳴門金時を贅沢に使用し、昔ながらの本練りで芋餡をひとつひとつ丁寧に焼き上げた芋きんつば。香ばしい風味がきんつばの甘さを引き立てます。

徳島 栗尾商店
なると渦きん 味くらべ

申込番号 | 31327

- 芋・黒糖・ごま×各2個
- 賞味期間：常温30日
- 加工地：日本
- 〔特定原材料〕小麦





坂利製菓所

本葛ならではの食感と、
甘さが魅力の葛餅。

鎌倉時代から親しまれる伝統的な味わいを再現しました。冷蔵庫で冷やして、きなこをさらり。葛粉だけを使った「本葛」ならではのプルプルの食感と澄んだ甘さをご堪能ください。

坂利製菓所
吉野の葛餅

申込番号 | 31328

葛餅 57g×5個
(黒蜜・きな粉×各5袋)
●賞味期間: 常温100日
●加工地: 日本
〔特定原材料〕 卵



昔ながらの
手焼きかすてら。

雲仙普賢岳のふもとでとれた新鮮たまごを使用した、昔ながらの手焼きのかすてら。素材にとことんこだわり、職人が手焼きで作り上げる伝統の逸品です。

文旦堂
長崎かすてら

申込番号 | 31329

380g×1本
●賞味期間: 常温60日
●加工地: 日本
〔特定原材料〕 卵・小麦



名産
鈴屋将経



MOONLIGHT FACTORY

銀閣寺近くに店を構える
名物どら焼き。

銀閣寺傍の「鈴屋将経銀閣寺本店」名物のどら焼きは素材にこだわり、香ばしく焼いた皮に滑らかな餡をはさみ、またひとつ、と手を伸ばしたくなるおいしさです。

鈴屋将経銀閣寺本店
京菓 どら焼き

申込番号 | 31330

どら焼き(糖豆乳抹茶×2個、
極潤糖・和三盆糖・栗×各1個)

●賞味期間: 常温45日

●加工地: 日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



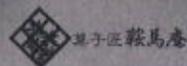
手づくりのおいしさが詰まった
こだわりのフルーツあんみつ。

日光伏流水を使用した寒天と、手作りの蜜と鉛に、みかん・パイナップルなどが入った彩り豊かなフルーツあんみつ。黒糖味と抹茶味をお楽しみいただけます。

若山商店
フルーツあんみつ
2種詰合せ

申込番号 | 31331

黒糖300g×3袋、抹茶300g×2袋
●賞味期間：常温60日
●加工地：日本
〔特定原材料〕乳



京都の老舗がお届けする、
こだわり京のお菓子の詰合せ。

昭和6年創業。京都のあられ・おかきの老舗「菓子匠 鞍馬庵」。
国産水稲もち米を自家精米し、特でついた餅を使用したこだわりのあられをはじめ、色とりどりの京都のお菓子をどうぞ。

菓子匠 鞍馬庵
京 千葉華子 -HIKAGESHI-

申込番号 | 31332

京花かんざし・京花あられ・京おいもめくり・京餅ミックス×各1袋
●賞味期間：常温120日
●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦・落花生・えび



スイーツづくりに大切な
やさしさ、たのしさ、ぬくもりという魔法を学んだふたり。
いよいよショーの幕開けです。食べるひとをしあわせにする
不思議なスイーツの魔法、さあどうぞ一緒に。

Episode . 4

MAGICAL SWEETS SHOW!!!



素材にとことんこだわったチーズケーキは
ホンモノがわかる大人の味わい。

クリームチーズは、豊かな自然の中で健やかに育った牛の、良質な生乳
をはじめ、厳選された天然の材料のみで作られた高品質ナチュラルチー
ーズBUKO(ブコ)を使用。チーズと脂性の良いレーズンが中に入ること
で、コクがありながらすっきりとした後味をより引き立たせます。素材にこ
だわった、贅沢な大人のチーズケーキです。

HOSHI FRUITS



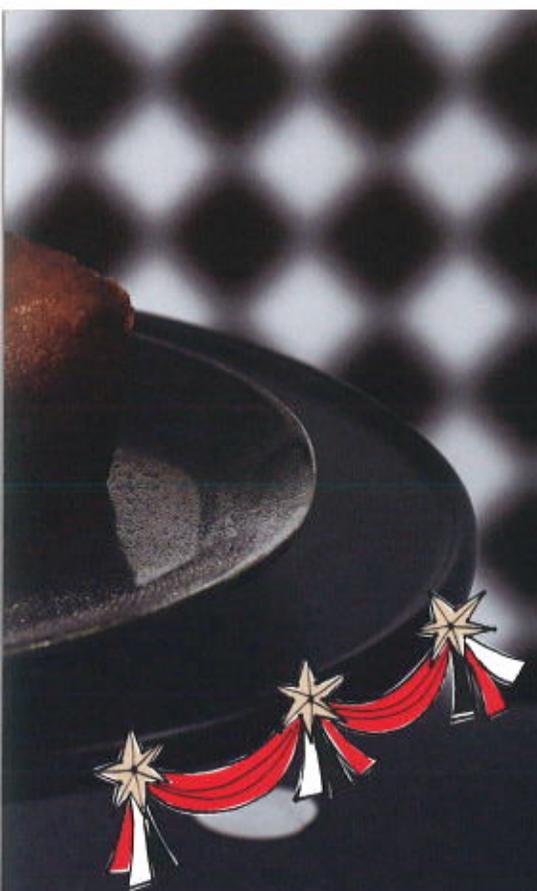
ホシフルーツ
大人のチーズケーキ

申込番号 31333

直径約12cm×1個
●賞味期間:冷蔵40日
●加工地:日本
【特定原材料】卵・乳・小麦







レンジで温めるだけで楽しめる、
本格フォンダンショコラ。

お皿にのせたら、レンジでチン。切り分ければ、ホカホカのケーキの中から、カカオの甘い香りとともにクーベルチュールチョコレートのがナッシュがとろり。濃厚な甘さにはんりのピターな風味が溶け合う味わいです。

ラグノオ

ラグノオ
フォンダンショコラ

申込番号 | 31334

直径約12cm×1個

- 賞味期間：常温80日
- 加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



濃厚チーズの、ちょっぴり大人なミルフィーユ。

薄いパイ生地を何層にも重ねてつくったサクサクの生地の中に、濃厚なチーズクリームを挟みました。繊細な食感とチーズのコクを楽しむ、ちょっぴり大人なミルフィーユです。お好きな量を食べられる、まるごと1本入り。温めてもおいしいので、ぜひホットスイーツとしてもお試しください。

ALMOND

CAKE ET PATISSERIE

杏仁豆腐と生クリーム

アマンド
六本木チーズミルフィーユ

申込番号 31335

長さ約19cmx1個入
●賞味期間：常温120日
●加工地：日本
〔特定原材料〕 卵・乳・小麦





HOW TO USE

贈り先様 ご利用方法

1

お申込み

「すいーとももぐカタログ」から、
お好みの商品を
ひとつお選びください。

2

ご予約

お好みの商品が決まりましたら
〈ご希望商品お申込みハガキ〉もしくは
〈インターネット〉からお申込みください。

3

お届け

ご希望の商品をお届けします。

スペックのご案内

①— ホシフルーツ

いちごトリュフ

②— 申込番号 | 31306

③— 白・赤×各6個

④— 賞味期間：常温90日

⑤— 加工地：日本

⑥— 〔特定原材料〕乳

⑦— お届け期間 | 11月上旬～3月下旬

① 商品名を表示しています。

② 申込番号です。

ご希望の商品の申込番号を「ご希望商品お申込みハガキ」にご記入ください。また、インターネットでお申込みの場合は案内に従って申込番号をご入力ください。

③ 商品内容です。

お届けする商品の種類、量、数等を表示しています。

④ 保存方法と賞味（消費）期間・加工地もしくは産地を表示しています。

※美味しく安心してお召し上がりいただくために、保存状態（常温・冷蔵・冷凍）と賞味日数を表示しております。賞味（消費）期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間中にご賞味ください。アイスクリームにつきましては、商品の特性上賞味期間を表示していません。

⑤ 特定原材料7大アレルゲンを表示しています。

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。

⑥ お届け期間を表示している商品について。

生産時期が限定されているものにお届け期間を設けております。天候不順・天災等やむを得ず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

お問合せ先

ハウメッセお客様センター ☎0120-771-162 受付時間 平日10時～17時
(土・日・祝・年末年始・お盆・GWを除く)

● 商品のお届けは、投函されたハガキの到着後約1～2週間前後です。ご投函から1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。● 商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。● お申込み有効期間がございますので、期限内にお早めにお申込みください。● お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。● お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。● カタログの厚紙は、イメージおよび盛りつけ例です。● 産地の天候や生産時期等により、ご希望日にお届けできない場合があります。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。● 予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。● 運送事情により配達の日延がございました。〔商品・産地によってはお届けできない場合がございます。〕● 年末年始、お盆、GWは出荷元休業の為お届けできません。● 中元重賞時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。



SWEET MOGU MOGU



4542511305459

032018