



SWEET MOGU
MOGU



I'll cast a happy sweet spell on you.

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も

何かが足りない…。

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ワサの「ベイクドラゴン」の工房。
「おいしさのヒミツ?それはこの炎さ」と
吹き出す炎、ただよう香ばしさ。
ふたりはベイク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。



すっしり。しっとり。

素材を活かしたシンプルで

見た目もおいしい大きなマフィン。

碎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
おもしろおやじのやかまし

Forecipe

ちいさな森のおおきなマフィン

申込番号 32301

マフィン(ブルーベリークリーム

チーズ・バニラバター×各2個、

クッキー＆クリーム、

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





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ツツをたっぷり使用。
しっとり生地にはやさしい甘さと
濃厚な風味がぎゅっと凝縮。
見た目にも華やかな5種類のスティックケーキです。

ALMOND
CAFE ET PATISSERIE

アーモンドパトリー

アマンド
六本木ガトーバトン

|申込番号| 32302

フルーツミックス・ショコラ＆ナツツ・
チーズタルト・ロビカルフルーツ・

クランベリー×各1本

●賞味期間：常温40日

●加工地：日本

特定原材料：卵・乳・小麦





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は
フルーツや抹茶、チョコなどを練り込んだ
見た目もかわいいカラフルさ。
広島レモンや福岡のいちご「あまおう」など
素材の個性を閉じ込めたカステラも人気です。

HOSHI FRUITS

ホシフルーツ
ミニョン・ド・クグロフ&フルーツカステラ

申込番号 | 32303

クグロフ(ストロベリー・イン・クランベリー×2個、ココナッツ
&キャラメル・バイン & アールグレイ・抹茶・小豆・チョ
コ & バナナ×各1個)、フルーツカステラ(福岡あまおう、
広島レモン、北海道小豆×各1個)

●賞味期限: 常温45日

●加工地: 日本

【特定原材料】卵・乳・小麦





ラグノオ

いつものコーヒータイムを笑顔にする、
朴素な見た目と甘さが魅力の焼き菓子。

神戸の老舗洋菓子店「ア・ラ・カンパニユ」の

フィナンシェとサブレの詰め合わせ。

素材の味わいを生かし、

丁寧に焼きあげています。

ア・ラ・カンパニユ 焼き菓子セット

申込番号 32305

フィナンシェ(プレーン・ショコラ
×各1個)、サブレ(マカダム・
ノワゼット・カヌ・チョコチップ
×各2枚)
●賞味期間:発送60日
〔特定原材料〕卵・乳・小麦



1991年に神戸で発祥した有名店です。店舗では焼き菓子のはんこ切のフルーツと安心・安全に配慮した高品質の材料を使用したケーキが人気。

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「パティシエのりんごスティック」、

マドレーヌ生地とアップルジャムやバナナのピューレが絶妙な「森のマドレーヌ」、

さらに雑誌オレンジページの青森読者モニターの声を集めて

作りあげた「森ショコラ」の贅沢なセレクトです。

ラグノオ スイーツアソート

申込番号 32304

りんごスティック×3本、森のマドレーヌ
(イチゴ×2個、りんご×1個)、

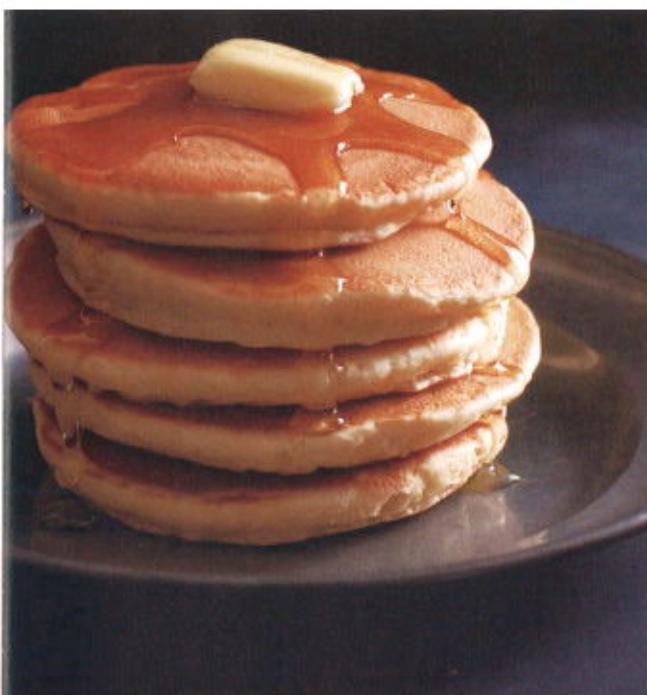
森ショコラ×1本

●賞味期間:発送45日

●加工地:日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





ふわふわ、

口溶けホットケーキ。

ふわふわ生地に、上品な甘さ。

上白糖と風味豊かな

バターミルクパウダーを使用しています。

お好みで生クリームやソースを

トッピングしてお楽しみください。

ホットケーキチャイルド

申込番号 32306

80g(2枚入)×12袋

●賞味期間：冷凍360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、味わう楽しさを窺けたいといつ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 32307

レーズンサンド×2個、マドレーヌ

(プレーン・チョコ×各2個)、ブラウニー

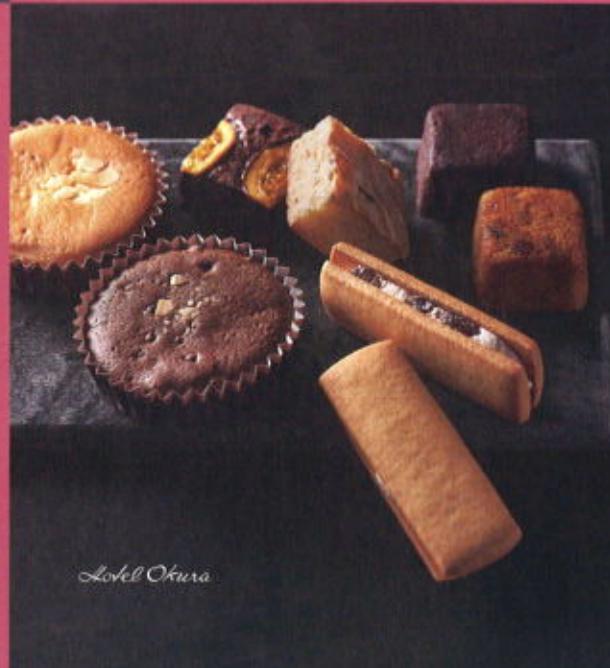
(ネープル・ホワイトナツ×各1個)、

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

こだわりの素材が生み出す

リッチなティータイム。

徳島洋美子 個楽部イルローザで人気の
焼き菓子の詰合せ。

マドレーヌ、フィナンシェと

国産小麦と希少なカルビスマーガーを使った
ラスクがリッチなティータイムを彩ります。



イルローザ
オリジナル焼菓子詰合せ

申込番号 32308

ラスクパリジャン バニラ(2枚)×4個、
マドレーヌ(プレーン・ショコラ×各1個)、
焼きだすアーモンドのフィナンシェ
(プレーン・抹茶×各1個)

●賞味期限：常温30日

●加工地：日本

〔特定期間〕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さるくコーティング。
酸味と甘みがちょうどよく
いくつでも口に入れただかるおいしさです。

HOSHI FRUITS



ホシフルーツ
いちごトリュフ

番号 32309

- 白・赤×各10個
●賞味期限：常温90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

Episode.2

SNOW MAGIC

ひんやりとした空気が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。





ALMOND
CAFE CAFE

アーモンド カフェ

レモンとラズベリーのジャムと
フルーツたっぷりの甘酸っぱさ。

ビスキュイ生地に挟んでいるクリームはふんわりバニラの香り。クリームの中には、香り華やかないちご、パイナップル、マンゴーのフルーツがたっぷりのレモン味のケーキとラズベリー味のケーキの2種類。フルーツ好きにはたまらない、甘酸っぱさが広がる味わいです。

アーモンド
フローズンフルーツケーキ
申込番号 | 32310

レモンケーキ×2個。

ラズベリーケーキ×1個

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦





クールでほろ苦な
キャラメルマキアートでお家カフェ。

まるでカフェドリンクのようなキャラメルマキアートをお家で簡単に。クラッシュ状の氷カフェをグラスに入れて、ミルクを注ぐだけ。ちょっとビターではろ甘い、本格派の一杯がいつでも楽しめます。

氷デカフェ
キャラメルマキアートBOX

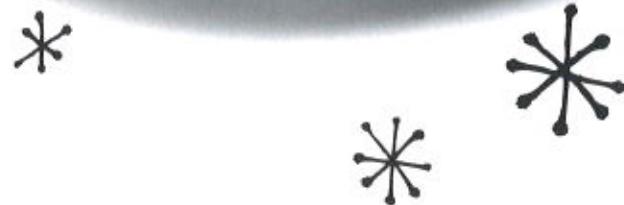
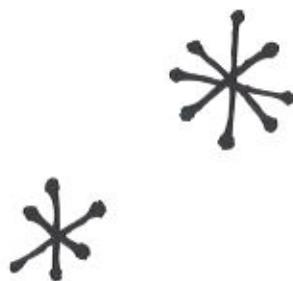
品番 | 32311

1箱(60g×4袋)×2個

- 保存方法: 冷凍
- 加工地: 日本

[特定原材料] 乳





岡山県蒜山高原の
豊かな自然が育んだ「黄金ミルク」。

乳牛の中でもっとも濃厚なジャージー牛の生クリーム
をたっぷり使用。口の中でふわりと溶けていく滑らかさ
は「黄金ミルク」にふさわしい、生クリーム30%ならでは
の贅沢な味わいです。

ヒルゼンミルキー
ジャージー
生チョコレート

| 申込番号 | 32312

25粒

●賞味期間:冷凍120日

●加工地:日本

[特定原材料] 乳





*



野菜スイーツの滋味に こころ、からだ、ほころぶ。

かぼちゃやさつまいもなどのお菓子づくりによく使われる野菜はもちろん、小松菜やにんじんなども甘いお菓子に変身。がらだも喜ぶ「おいしいサプライズ」、そんな焼菓子とゼリーの組合せを箱いっぱいにお送りします。



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。「ローカル・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。

パティスリー ポタジェ ゼリー&焼菓子詰合せ

|申込番号| 32313

ゼリー(人参＆マンゴー・かぼちゃ＆バイン・トマト＆ザクロ×各1個)、焼菓子(小松菜と黒ゴマのカップケーキ・紫芋とサツマイモのカップケーキ・人参とレモングラスのマドレーヌ・玉ねぎクッキー(3個入)・カボチャのクッキー(3個入)・紫芋チョコチップクッキー(2枚入)×各1個)

- 販売期間: 常温14日
- 加工地: 日本

【特定原材料】卵・乳・小麦





ふわふわパンの中に
とろとろクリームのひんやりパン。

広島県三原市にて昭和8年に創業した八天堂の看板商品。
ふんわりしたパンにたっぷりのクリームを詰めた冷やして食べる
ぐりーむパンです。カスタード・ストロベリー・チョコレートの3種を
アソートしました。

八天堂
プレミアムフローズン
ぐりーむパン

申込番号 | 32314

ぐりーむパン(カスタード×2個、
チョコレート・ストロベリー×各1個)

- 賞味期間: 冷凍90日
- 加工地: 日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



和三盆・抹茶・小豆。

和の素材が香る、なめらかぶりん。

和三盆餡が香る濃厚ブレーンと、一番摘みの京都宇治抹茶を贅沢に使用した抹茶、風味豊かなミルクの味わいの小豆の3種のセット。なめらかな口溶けの中に和の素材が立ち上がり、和ぶりんならではのおいしさを堪能できます。

都松庵

なめらかぶりん

申込番号 | 32315

なめらかぶりん(プレーン・抹茶・
小豆×各2個)

●賞味期間: 常温120日

●加工地: 日本

〔特定原材料〕卵・乳



都松庵
TOSHOMAN



Episode.3

MOONLIGHT FACTORY

まんまるなお月さまでつくっていたのは
たくさんのお月さま。
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。



クリームチーズで甘さを抑えた
バティシエメイドの洋風大福。

マシュマロのようにふわふわの大福はバティシエが
食感にこだわり仕上げた一品。生クリームにヨーグ
ルト風味のクリームチーズを加えた白桃といちご味
の2種類のクリーム大福です。

 MILESTONE



マイルストーン
生クリーム大福

| 申込番号 | 32316

白桃・いちご 各約50g×3個

●賞味期間：冷凍120日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳



皮はもっちり、中はほっくり。
自然な甘みを5つのフレーバーでくるり。

つややかでもっちりとした姿の芋屋長兵衛「いきなり団子」。甘みとコクのある北海道産の小豆餡に厚みのあるさつまいもを合わせ、さまざまな素材を練り込んだ生地で包んでいます。香りにも、その色鮮やかな見た目にも、満足のお団子です。



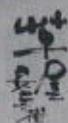
芋屋長兵衛
いきなり団子

| 申込番号 | 32317

ブレーン・紫芋・よもぎ・黒糖・
さくらんぼ各1袋

●賞味期間：冷凍90日
●加工地：日本

〔特定原材料〕小麦



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」と、甘さ際
立つ種子島産の安納芋を100%使用した「太陽の
安納ポテト」の材料にこだわった2種類のチップスの
詰合せです。

カルビー

星と太陽の島ポテト

| 申込番号 | 32318

星の砂塩ポテト16g・
太陽の安納ポテト16g×各4袋
●賞味期間:常温120日
●加工地:日本



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、旨口ダレで染み込ませた「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」のどれもはお
ぱりたい3種の味。

秋田いなふく米菓
ぬれおかき

| 申込番号 | 32319

穂の恵ぬれおかき(旨口醤油・七味
唐辛子 各90g×2袋、ごま90g×1袋)
●賞味期間:常温60日
●加工地:日本
〔特定原材料〕小麦





北海道仕込みのミルクジャムが
たっぷり、ぎっしり。

北海道でジャムづくりを修得した空口ママがつくる、
本格ミルクジャムが人気の空口ママのみるく工房。
「食べる前に中身が見えるように」と、どら焼きを半分
に切って作られた「半どら」です。

空口ママのみるく工房
湯来の半どら

申込番号 32320

半どら(りんご・ラムレーズン・
ミルク・あずき・抹茶×各1個)

●賞味期間:冷凍30日

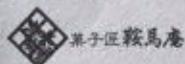
●加工地:日本

[特定原材料] 鶏・乳・小麦



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」。国産水餡もち米を自家精米し、杵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 32321

京花かんざし・京花あられ・
京かりんとうミックス・京おいもめぐり・
京糸てまり・京錦ミックス・京あられミックス・
京おしろい×各1袋

●賞味期間:常温120日

●加工地:日本

〔特定期材〕卵・乳・小麦・落花生・えび





ふるんとした生地と
とろ~りカスターの新しい出会い。

柿に包んだ水まんじゅうの中はまろやかなカスター。水まんじゅうの生地の「フルン」とカスターの「とろ~り」とした食感が絶妙です。半解凍でシャーベット状にしてもおいしくいただけます。

岩崎 IWASAKI
笹かすたーど

| 申込番号 | 32322

25g×10個

- 賞味期間:冷凍180日
- 加工地:日本

[特定原材料] 養・乳



柚子の皮を干し柿で包んだ
素朴な和の組み合わせ。

砂糖漬けにした柚子の皮を中心に、天日で乾燥させた上質な干し柿で包みました。しっとり素朴な柿の甘みを、ふわっとした柚子の香気が引き立てます。

勝栄

柚夢柿

| 申込番号 | 32323

190g×1本

- 賞味期間:常温30日
- 加工地:日本

| お届け期間 | 11月上旬～2月下旬



生産数に限りがある商品です。

取り扱い期間内であっても終売になる場合がございます。



抹茶のスポンジケーキと
ティラミスのやわらかな食感。

抹茶シロップの染み込んだしっとりとしたスポンジケーキの上
に抹茶とブレーンのティラミスをのせて。小豆を間に挟み、味
のアクセントになっています。

京都紀翔
宇治抹茶ティラミス

申込番号 | 32324

290g×1本

●賞味期間:冷凍30日
●加工地:日本

[特定原材料] 糖・乳・小麦



屋久島の自然の息吹を
ぎゅっと練り込んだ、よもぎ団子。

植物が生い茂る緑深い屋久島の森から、屋久島で自生しているよもぎを贅沢に使いました。よもぎの持つ風味を100%引き出すために、独自の製法を用い、丹精込めてつくられています。

菓子司 屋久島新月堂
屋久島のよもぎだんご

申込番号 | 32325

65g×5個

●賞味期間:冷凍60日
●加工地:日本



なだ万

五感を楽しませる日本料理の心を、和のスイーツに込めて。

1830年(天保元年)に大阪で創業された「なだ万」。国産小麦を使い、もっちりした食感と独特のしっとりした口当たりのかすれらと、ココナッツミルクなどの洋の素材を取り入れ、小豆と組み合わせた風味豊かなプリン。どちらも老舗にふさわしい、伝統を感じさせる味わいです。



なだ万

スイーツセレクト

申込番号 | 32326

かすてら抹茶×1本、プリン
(小豆・黒ごま×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



なだ万

かすてらセット

申込番号 | 32327

プレーン・抹茶×各1本

- 賞味期間: 常温30日
- 加工地: 日本

[特定原材料] 卵・小麦



噛むほどにもち米のうま味。
熊野地方に伝わる素朴な釜餅。

熊野本宮・釜餅の3種(よもぎ、古代米、くるみ)のセット。よもぎは爽やかな緑色と香りが特徴で、古代米は黒米と一緒にもち米を炊き上げ、美しい紫色と粒々食感が楽しめる味わいに。またくるみは香りの良い生姜入り茶で炊き上げたもち米に胡桃の存在感がしっかりと。いずれも熊野の伝統にならった、手作り感のある素朴さが魅力です。

熊野鼓動
釜餅

■ 協同組合 32328

よもぎ・古代米・くるみ×各2個

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

〔特定原材料〕小麦



MOONLIGHT FACTORY

A person in a dark suit is holding a tray with a chocolate cake decorated with nuts and caramel. The background is dark and slightly blurred.

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!!!



フルーツとナッツを散りばめた
フォークが進む「小悪魔」ケーキ。

輪切りのパイナップルをはじめ、クランベリー・やスライスアーモンドを
散らしたキュートなスイーツ。チョコを練り込んだ生地と生チョコレートのリッチな風味に、フルーツの甘酸っぱさが絶妙なアクセントとなってフォークを持つ手が止まらない、まさに「小悪魔」ケーキです。

HOSHI FRUITS



ホシフルーツ
星のエンジェル

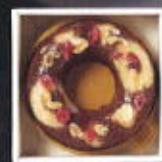
申込番号 | 32329

直径約15cm×1個

●賞味期限:冷凍30日

●加工地:日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



農薬不使用茶葉にこだわる「いりえ茶園」の
香り高いお茶ロール。

卵の黄身と白身を分けて溶かさせ、福岡県産小麦を合わせて作った生地は、表面はサクッと、中はふんわり。八女茶の味と香りが引き立つ生地に、コクのある特製クリームと北海道産の黒豆がよく合います。八女茶・八女ほうじ茶それぞれの甘みを余韻までお楽しみください。



いりえ茶園
ろーるケーキ(八女茶)

申込番号 | 32230

約220g×1本

- 賞味期間: 冷凍180日
- 加工地: 日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



いりえ茶園
ろーるケーキ(八女ほうじ茶)

申込番号 | 32231

約220g×1本

- 賞味期間: 冷凍180日
- 加工地: 日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



こだわりのふんわり生地と
フレーバーとの絶妙な相性を食べ比べ。

岡山県産の米粉・小麦粉と、アーモンド粉を使用したふんわり口どけ
のよいワッフル生地が自慢。フルーツ、小豆、チョコ、抹茶など、相性
のよい素材との味わいの妙を食べ比べできます。



ワッフル・ワッフル
ワッフルレセット

| 申込番号 | 32332

いちご＆ミルク・ダブルクリーム・抹茶ミルク＆十勝小
豆・ミルク＆ピターヨコラ生チョコレート・もちもち
いちご＆3種のベリー・岡山白桃Premiumx各1個

●賞味期間：冷凍360日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦





パイ＆タルト好きにはたまらない、
ベリー・アップル・クリームの共演。

ベリーパイには、ブルーベリーとグロゼイユをたっぷりと。
アップルパイにはバニラビーンズ入りカスタードを絞り、り
んご、胡桃をトッピングしてあんずジャムでコーティング。カ
スター入りタルトには濃厚な生クリームをたっぷり使った、
ひとつの相性にこだわったパイ＆タルトのセットです。

ポン・ブーシエ パイ&タルト

申込番号 32333

クリームタルト×2個、ベリーパイ、
アップルパイ×1個

- 賞味期間：冷凍30日
- 加工地：日本

[特定期材] 鶏・乳・小麦



甘みと苦み。やわらかさと硬さ。

2つのコントラストが見事。

新鮮な卵いっぱいのふんわりやわらかい生地は、やさしい甘み。その上にパリパリとした食感が魅力のキャラメルで、ほんのり香ばしい苦味をプラス。このコントラストが「もうひとくち」とつい手を伸ばします。

fruitier
cafe dessert

フリュティエ
ガトーブリュレボンボン

| 申込番号 | 32334

直径約12cm×1本

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



BON APPÉTIT À TOUS!

JUS D'ORANGE
CAFÉ, THÉ,
CAFÉ AU LAIT & CHOCOLAT CHAUD
PAIN & CROISSANT
CONFITURE & BEURRE



CEST À MOI

いちご好きをうならせる、
シンプル&フルーティーなロールケーキ。

もっちとした食感に焼きあげた生地で、いちごの果実を加えたクリームを巻き込んだロールケーキ。いちごのフルーティーな味わいが口いっぱいに広がります。

 MILESTONE

マイルストーン
いちごのロールケーキ

| 申込番号 | 32335

約15cm×1本

●賞味期間:冷凍120日

●加工地:日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





強さ、甘さ、香り。チョコレートの魅力を
最大限引き出した黒い宝石。

ムース部分にはクーベルチュールのスイートチョコレートを使用。カカオ本来の味わいをストレートに出しながらも、香り豊かなネグリタラムを加えることで、ワンランク上のチョコムースに。トッピングには甘みと酸味のバランスのよいいちごと3種のナッツを飾り、食感とともにデザインアクセントにしています。

スイートチョコムース

申込番号 | 32336

直径約12cm×1層

●賞味期間:冷凍360日

●加工地:日本

[特定原材料] 脱・乳・小麦





1

お申込み

「すいーともぐもぐカタログ」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 | 32309
- ③— 白・赤×各10個
- ④— [●賞味期間: 常温90日]
[●加工地: 日本]
- ⑤— [「特定原材料」] 乳
- ⑥— お届け期間 | 11月上旬～3月下旬

- ⑦ 商品名を表示しています。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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。
- ⑩ 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。
半賞味(消費)安心してお召し上がりいただけるために、保存状態(常温・冷蔵・冷冻)と賞味日数を表示しております。賞味(消費)期限は日付ですので、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限を表示しておりません。
- ⑪ 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・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。
- ⑫ お届け期間を表示している商品について。
生産時期が確定しているものにお届け期間を設けております。天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・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、提出されたハガキの到着後約1～2週間前後です。ご提出から1ヶ月以上が経過しても商品をお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が発生されたもので、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、日本国内に届らせています。●お申込み有効期限がございますので、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。●お届け期間が確定されている商品がござりますのでご注意ください。●カタログの写真は、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。●産地変更あるいは販売を中止させていただいく場合もございます。
- 千葉なく、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制限がある場合がございます。(商品・产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。●中元歳暮時期は、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

4542511305466

03.2018