1月15日(月)~1月21日(日) 5・7日間コース献立表 このページの製造元は、広島駅弁当株式会社です。

お弁当和コースのご飯の量は150g基準です。 白米:国産 お弁当こばこのご飯の量は130g基準です。 白米: 国産 明日の食卓ごはん付きの量は150g基準です。白米:国産

お			1月15	日(月)			1月16	日(火)			1月17	日(水)			1月18	日(木)			1月19	日(金)			1月20	日(土)			1月21	日(日)	
弁	**									•	5•7日間	コース		•				•						7日間コ	ースの	方のみ	お届け		
当	おお か弁	白飯/ゆ	かり			白飯/黒	ゴマ			鶏飯/青	のり			白飯/ゆ	かり			白飯/白	ゴマ			白飯/黒	ゴマ			白飯/白	ゴマ		
和	ず当 咲和	豚肉と里	予菜のデ	ミソースオ	一ス煮込み 白身フライ に					梅しそう	・キンかり	,		タラのチ	・リソース			豚肉の	中華炒め)		カレイの	煮付け						
イロー	はは おこ	大根と挽肉旨味炒め				肉豆腐 .					人参と玉子ソテー				けんちょう(山口郷土) 青梗菜のクリーム煮					鶏と大根の生姜煮				青梗菜煮浸し					
お	かはずん	五目しん	じょ煮			キャベツ	と海老の)炒め物		ほうれん	草ピーナ	ツ和え		なすごま	和え			肉団子煮	気/かぶ煮			なす田楽	Ę			さつま芋	サラダ		
か	の付 みき	揚げなすの梅浸し/かぽちゃサラ		菜の花おかか和え/パインシロップ漬け				里芋そほ	€ろ煮/コ-	ールスロー	ーサラ	玉ねぎり	ナサラダ	//おかず[昆布	白菜甘酮	作和え/カ	二風味サラ	ダ	ほうれん草おかか和え/マカロニ サラダ				キャベツ甘酢和え/黄桃シロップ漬					
ず		グ 小麦・大豆・ りんご・ごま		品∙牛肉∙鶏肉	ⅳ豚肉•	ノ頂リ 小麦・大豆 ラチン	・ごま・豚肉	・えび・牛肉・	鶏肉・ゼ	リング 卵・乳製品 花生	·小麦·大豆	·鶏肉・ごま・	豚肉•落	牛肉・ごま・ 麦・卵・りん		・豚肉・ゼラチ		小麦・牛肉 ン・卵・乳製		鶏肉・豚肉・1 んご		リファ 小麦・大豆 肉・りんご	・ごま・鶏肉	・さば・卵・乳	製品·豚	い麦・ごま・	大豆·鶏肉·	豚肉・りんご	·もも·卵
咲		量点	424 kcal	:	_	量点	480 kcal		0	量療	434 kcal		3.1 g	量療	492 kcal	1		量点	506 kcal		2.4 g	II	499 kcal		2.1 g		448 kcal	1	1.8 g
	お弁当	たんぱく質	10.6 g	脂質	U	たんぱく質	U	脂質	9.7 g	たんぱく質	-	脂質	10.1 g	たんぱく質	17.1 g	脂質	_		•	i	_		17.2 g	脂質	14.4 g		12.2 g	1	78.8 g
広製島造	和	炭水化物 カリウム	72.7 g 352 mg	カルシウム	30 mg	炭水化物 カリウム	79.2 g 375 mg	カルシウム	85 mg	炭水化物 カリウム	69.8 g 334 mg	カルシウム	40 mg	g 炭水化物 カリウム	73.6 g 436 mg	カルシウム	_	炭水化物 カリウム	74.7 g 426 mg	カルシウム	_	炭水化物 カリウム	79.5 g 576 mg	カルシウム	66 mg	炭水化物 カリウム	77.9 g 431 mg	カルシウム	67 mg
斯 弁		熱量	222 kcal	塩分	3.0 g		232 kcal	塩分	2.5 g	熱量	211 kcal	塩分	2.6 g	熱量	234 kcal	塩分		熱量		塩分	3.1 g	11		塩分	2.8 g		246 kcal	塩分	2.2 g
当株	おかず		10.0 g	脂質	_	たんぱく質		脂質	0	たんぱく質		脂質	10.1 g	たんぱく質	10.7 g	脂質	_			1	_	I		脂質	12.1 g			i —	10.7 g
式	めがり	炭水化物	20.6 g	カルシウム	34 mg	炭水化物	23.0 g	カルシウム	105 mg	炭水化物	22.3 g	カルシウム	50 mg	炭水化物	17.6 g	カルシウム	59 mg	炭水化物	23.3 g	カルシウム	83 mg	炭水化物	21.4 g	カルシウム	74 mg	炭水化物	25.4 g	カルシウム	65 mg
社		カリウム	425 mg			カリウム	242 mg			カリウム	343 mg	ļ		カリウム	269 mg	<u> </u>		カリウム	509 mg			カリウム	504 mg	<u> </u>		カリウム	455 mg		

おかず舞

		5・7日間コース			7日間コースの	の方のみお届け
海老カツ	アジ大葉フライ	タンドリーチキン	サワラ塩焼き	八宝菜	赤魚山椒焼き	サーモンマヨカツ
大根と挽肉旨味炒め	麻婆豆腐	ポークビーンズ	大豆の五目煮	けんちょう(山口郷土)	プルコギ	小松菜煮浸し
山菜の卵とじ	ひじきとピーマンの煮物	かにのふわらか豆腐煮	白菜のスープ煮	春菊と薩摩揚げ炒め	イカと野菜の生姜炒め	肉団子の中華炒めあん
揚げなすの梅浸し	大根中華和え	豚肉と春雨の炒め物	なすごま和え	さつま芋サラダ	ひじきと蓮根ごまサラダ	コールスローサラダ
かぼちゃサラダ	菜の花おかか和え	ほうれん草ピーナツ和え	大根ツナマヨサラダ	ブロッコリーごま和え	白菜ちりめんの酢物	オクラ梅かつお和え
菜の花ごま和え	安芸紫	黄桃シロップ漬け	南瓜のいとこ煮/おかず昆布	グリンピースとわかめ煮物	白花豆	黄桃シロップ漬け
乳製品・小麦・大豆・鶏肉・卵・えび・かに・ごま・豚肉・りんご	小麦・落花生・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ ゼラチン・卵・乳製品・かに	小麦・ごま・大豆・豚肉・りんご・乳製品・鶏 肉・卵・かに・落花生・もも	卵・乳製品・小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・え び・りんご	小麦・ごま・大豆・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・えび・卵・りんご	小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチ ン・いか・卵・りんご	小麦・大豆・卵・乳製品・さけ・鶏肉・ゼラチン・ えび・牛肉・豚肉・ごま・もも
熱量 325 kcal 塩分 3.2 g	熱量 312 kcal 塩分 3.0 g	熱量 426 kcal 塩分 2.6 g	熱量 407 kcal 塩分 3.2 g	熱量 321 kcal 塩分 3.2 g	熱量 302 kcal 塩分 3.0 g	熱量 381 kcal 塩分 2.9 g
たんぱく質 11.0 g 脂質 17.2 g	たんぱく質 13.2 g 脂質 18.2 g	たんぱく質 19.1 g 脂質 26.5 g	たんぱく質 17.0 g 脂質 20.3 g	たんぱく質 17.8 g 脂質 16.4 g	たんぱく質 23.9 g 脂質 10.1 g	たんぱく質 11.9 g 脂質 22.3 g
!	!	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	!	!	1 !	g 炭水化物 32.7 g カルシウム 112 mg
カリウム 356 mg	カリウム 543 mg	カリウム 485 mg	カリウム 814 mg ¦	カリウム 644 mg	カリウム 573 mg	カリウム 356 mg

									5•7日間	コース												7日間コ・	ースの	方のみ	お届け		
白飯				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯			
豚肉と野	予菜のデミ	ソース煮	込み	白身フラ	1			梅しそチ	キンカツ			タラのラ	Fリソース			豚肉の中	中華炒め			カレイの	煮付け			豚焼肉			
五目しん	じょ煮			肉豆腐				人参と王	子ソテー			けんち。	ょう(山口タ	郡土)		青梗菜0	ウリー ム	▲煮		なす田楽	Ę			青梗菜	煮浸し		
大根と挽	肉旨味炒	め/かぽち	ゃサラ	菜の花ね	らかか和	え		ほうれん	草ピーナ	ツ和え		玉ねぎ	ツナサラタ	ੈ/なすごま	和え	カニ風味	サラダ			ほうれん	草おかか	和え		さつま芋	サラダ		
・ 大豆りんご・ご	·さば·乳製品 ま·卵	品・牛肉・鶏肉	肉∙豚肉∙	小麦·大豆	·ごま·豚肉	I		卵·乳製品 花生	·小麦·大豆	·鶏肉·ごま	・豚肉・落	牛肉・ごま 麦・卵・り		・豚肉・ゼラチ	ン・小	小麦・牛肉ン・卵・乳製		・鶏肉・豚肉・ Jんご	ゼラチ	小麦·大豆	・さば・ごま			小麦・ごま	·大豆·鶏肉	・豚肉・りんご	- 卵
急量	359 kcal	塩分	2.1 g	熱量	398 kcal	塩分	1.8 g	量療	407 kcal	塩分	2.0 g	量療	426 kcal	塩分	2.1 g	熱量	411 kcal	塩分	1.7 g	量療	365 kcal	塩分	1.9 g	量療	372 kcal	塩分	1.6 g
たんぱく質	9.3 g	脂質	7.6 g	たんぱく質	13.7 g	脂質	8.8 g	たんぱく質	11.6 g	脂質	11.9 g	たんぱく質	¶ 15.6 g	脂質	11.3 g	たんぱく質	14.4 g	脂質	14.4 g	たんぱく質	15.4 g	脂質	4.7 g	たんぱく質	11.0 g	脂質	7.9 g
炭水化物	61.2 g	カルシウム	19 mg	炭水化物	63.9 g	カルシウム	49 mg	炭水化物	61.6 g	カルシウム	36 mg	炭水化物	63.4 g	カルシウム	65 mg	炭水化物	60.5 g	カルシウム	49 mg	炭水化物	63.9 g	カルシウム	64 mg	炭水化物	62.8 g	カルシウム	53 mg
カリウム	276 mg			カリウム	245 mg	İ		カリウム	272 mg			カリウム	364 mg	İ		カリウム	301 mg	İ		カリウム	406 mg	İ		カリウム	352 mg	İ	

明日の食卓	
広島駅弁当株式会社製造	

									,	5•7日間	コース												7日間コ	ースの	方のみ	お届け		
	鶏肉の	カレー風の	未焼き		麻婆豆腐	寅			ハンバー	グ玉ねき	ぎソース		マスの塩	こうじ焼き	¥		豚肉のオ	トイスター	炒め		ブリの和	風たれか	いけ		チキンク	リームシ	チュー	
	しろ菜の	つゆず浸し	•		メバルの	から揚げ	•		アジ大葉	フライ			インゲン	としらすの	山椒炒ぬ	5	じゃが芋	のチーズ	クリームえ	Ĭ	さつま芋	と切昆布	の煮物		メバルの	西京焼き	}	
	ピーマン	ノとツナの	サラダ		鶏大根	煮			野菜と鶏	肉の五目			高野豆腐	ちの味噌が	Ĭ.		なすの南	蛮和え			春菊のと	ピーナッツ	和え		ひき肉と	卵のそぼ	ろ	
	さつまち	きと粉チー	ズのサラ	ダ	白菜のほ	ぽん酢マ≡	ネーズ和	え	大豆と枝	豆の白種	口え		ツナとマ	カロニの・	ナラダ		インディ	アンサラダ	į.		大豆と鶏	肉の炒り	人煮		春雨の朝	韓国風サ	ラダ	
	白飯				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯				白飯			
		乳成分・牛肉 ・ゼラチン	・ごま・大豆・			乳成分・牛肉 リんご・ゼラチ			小麦・卵・乳 肉・りんご	.成分·牛肉	·ごま·大豆·	鴟肉∙豚	小麦・卵・乳肉・りんご	『成分・ごま・	さけ・大豆・乳		えび・小麦・ 肉・りんご	·卵·乳成分·	·ごま·大豆・	鶏肉∙豚	小麦・卵・乳 りんご	l成分·落花	生・ごま・大豆		かに・小麦・ 肉・りんご	·卵·乳成分	·ごま·大豆・	鶏肉∙豚
-	量点	630 kcal	塩分	2.7 g	熱量	625 kcal	塩分	3.0 g	熱量	632 kcal	塩分	2.7 g	量	562 kcal	塩分	2.5 g	量療	573 kcal	塩分	2.7 g	熱量	579 kcal	塩分	3.1 g	量療	585 kcal	塩分	3.3 g
,	たんぱく質	26.2 g	ビタミンD	2.0 μg	たんぱく質	25.3 g	ビタミンD	0.6 μg	たんぱく質	23.0 g	ビタミンD	1.6 μg	たんぱく質	27.7 g	ビタミンD	13.7 μg	たんぱく質	26.0 g	ビタミンD	1.3 μg	たんぱく質	25.2 g	ビタミンD	3.3 μg	たんぱく質	24.7 g	ビタミンD	3.9 μg
ł	カルシウム	320 mg			カルシウム	323 mg			カルシウム	140 mg	-		カルシウム	242 mg			カルシウム	153 mg			カルシウム	217 mg			カルシウム	380 mg		
	量標	370 kcal	塩分	2.7 g	量療	366 kcal	塩分	2.9 g	量療	373 kcal	塩分	2.7 g	量療	303 kcal	塩分	2.5 g	量標	313 kcal	塩分	2.6 g	量療	319 kcal	塩分	3.0 g	量療	325 kcal	塩分	3.3 g
5\	たんぱく質	21.8 g	ビタミンD	2.0 μg	たんぱく質	20.9 g	ビタミンD	0.6 μg	たんぱく質	18.7 g	ビタミンD	1.6 μg	たんぱく質	23.4 g	ビタミンD	13.7 μg	たんぱく質	21.7 g	ビタミンD	1.3 μg	たんぱく質	20.8 g	ビタミンD	3.3 μg	たんぱく質	20.4 g	ビタミンD	3.9 μg
1	カルシウム	317 mg	1		カルシウム	320 mg			カルシウム	137 mg			カルシウム	239 mg	•		カルシウム	150 mg	1		カルシウム	214 mg			カルシウム	377 mg		

¬株式会社

ワタミ

株式:

会社

1月15日(月)	1月16日(火)	1月17日(水)	1月18日(木)	1月19日(金)
	#=#	5日間コース	5-0-11	W-t-0-t-#
		アジ南蛮漬け	タラのチリソース	豚肉の中華炒め
白身魚の若狭焼き	白身フライ/水菜煮浸し	けんちょう(山口郷土)	牛肉の柳川風煮	赤魚塩焼き
揚げなすの梅浸し	ひじきとピーマンの煮物	人参と玉子ソテー	大豆の五目煮	肉団子煮/かぶ煮
大根と挽肉旨味炒め	オクラごま和え	ほうれん草ピーナツ和え	玉ねぎツナサラダ	春菊と薩摩揚げ炒め
かぼちゃサラダ	キャベツと海老の炒め物	里芋そぼろ煮	南瓜のいとこ煮	カニ風味サラダ
五目しんじょ煮	菜の花おかか和え	コールスローサラダ	胡瓜としらす酢物	青梗菜のクリーム煮
		きのこ金平	なすごま和え	白菜甘酢和え
	パインシロップ漬け 小麦・大豆・豚肉・ごま・えび・牛肉・鶏肉・ゼ	黄桃シロップ漬け	山菜煮浸し/おかず昆布 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・卵・	金時豆 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチ
ン・乳製品・りんご・さば・卵	ラチン・乳製品・りんご	豚肉・もも	小麦・りんご	ン・卵・乳製品・かに・りんご
たんぱく質 16.4 g 脂質 10.1 g 炭水化物 35.2 g カルシウム 68 mg	たんぱく質 18.2 g 脂質 14.0 g 炭水化物 38.9 g カルシウム 196 mg	炭水化物 30.1 g カルシウム 108 mg	たんぱく質 25.0 g 脂質 22.7 g	熱量 402 kcal 塩分 3.0 g たんぱく質 22.0 g 脂質 17.0 g ドボル物 26.6 g カルシウム 83 n カリウム 509 mg
	シンガポールラクサ風味の牛肉と じゃが芋の煮物	豚肉と玉ねぎの焼肉風	肉じゃがコロッケ	白身魚のフレンチマスタードチー ズソース
小麦・乳成分・えび・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・いか・牛肉・さば・大豆・りんご・ゼラチン・乳成分・えび・鶏肉・ゼラチン	小麦・大豆・豚肉・ごま	卵-小麦-乳成分-大豆-豚肉	小麦・乳成分・いか・さば・大豆・豚肉・りんご
小籠包	ビーフンのナンプラー炒め	肉団子の黒酢ソース	鶏肉と蓮根のさっぱり炒め	ビーツとショートパスタのバルサミコ風サラダ
卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごま	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・乳成分・鶏肉・大豆・豚肉・りんご
ほうれん草と玉子の炒め物	塩麻婆こうや豆腐	こうや豆腐とキャベツの甜麺醤炒 め	人参の粒マスタードサラダ	じゃが芋とベーコンのバター風味
卵·小麦·乳成分·大豆·鶏肉·豚肉	小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・落花生・さば・大豆・ごま	卵・小麦・落花生・大豆・豚肉・りんご・乳成分	小麦・乳成分・さば・大豆・豚肉
さつま芋とそぼろのピリ辛サラダ	さつま芋とハムのごまマヨサラダ	豆のごま和えサラダ	ほうれん草と丸天の和え物	ブロッコリーと玉子のサラダ
小麦・大豆・豚肉・ごま	卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごま	小麦・大豆・ごま	卵・小麦・いか・さば・大豆	卵·小麦·乳成分·大豆·豚肉
ブロッコリーのごま和え	豆のコンソメ煮	人参とツナの炒め物	キャベツのカレー炒め	さつま芋の甘煮
		小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦·大豆	小麦·大豆
たんぱく質 15.9g 脂質 18.3g	たんぱく質 13.5g 脂質 21.3g	熱量 464 kcal 塩分 3.2 g たんぱく質 17.4 g 炭水化物 25.3 g	熱量 470 kcal 塩分 2.8 g たんぱく質 15.4 g 脂質 30.4 g 炭水化物 33.4 g	熱量 361 kcal 塩分 2.2 g たんぱく質 16.3 g 脂質 19.3 g 炭水化物 30.9 g
	シンガポールラクサ風味の牛肉と じゃが芋の煮物	豚肉と玉ねぎの焼肉風	イカと牛肉のあごだし煮	豚肉と野菜の和風煮
小麦・乳成分・えび・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・いか・牛肉・さば・大豆・りんご・ゼラチン・乳成分・えび・鶏肉・ゼラチン	小麦・大豆・豚肉・ごま	小麦・牛肉・さば・大豆・いか	小麦・さば・大豆・豚肉
シェフオリジナル八宝菜	カツオフライ ※ソース小袋付	ブリの照り焼き	肉じゃがコロッケ	白身魚のフレンチマスタードチー ズソース
小麦・えび・大豆・鶏肉・豚肉・ごま		小麦・大豆・ごま	卵·小麦·乳成分·大豆·豚肉	小麦・乳成分・いか・さば・大豆・豚肉・りんご
まうれん草と玉子の炒め物	F 一 ノフのエ ノフーギャの	こうや豆腐とキャベツの甜麺醤炒 め	人参の粒マスタードサラダ	ビーツとショートパスタのバルサミコ風サラダ
	卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま	小麦・落花生・さば・大豆・ごま	 卵・小麦・落花生・大豆・豚肉・りんご・乳成分	小麦・乳成分・鶏肉・大豆・豚肉・りんご
		豆のごま和えサラダ	ほうれん草と丸天の和え物	じゃが芋とベーコンのバター風味
		小麦・大豆・ごま	卵・小麦・いか・さば・大豆	小麦・乳成分・さば・大豆・豚肉
	豆のコンソメ煮	人参とツナの炒め物	キャベツのカレー炒め	さつま芋の甘煮
熱量 437 kcal 塩分 3.6 g	熱量 462 kcal 塩分 3.6 g	小麦·大豆·鶏肉·豚肉·ごま 熱量 523 kcal 塩分 3.0 g		小麦·大豆 熱量 582 kcal 塩分 2.3 g
たんぱく質 23.5g 脂質 26.2g	たんぱく質 15.6 g 脂質 26.3 g	たんぱく質 20.3 g 脂質 38.4 g 炭水化物 24.0 g	たんぱく質 18.1 g 脂質 37.5 g 炭水化物 40.6 g	たんぱく質 25.4 g 脂質 40.2 g 炭水化物 29.6 g
アシンライ わさいダルダルケース	THY C	パターチキンカレー	牛肉と豆のモロッコ風	豚肉の煮物 南瓜仕立て スナ プエンドウ添え
	さけ・小麦・さば・大豆・ごま・乳成分・アーモンド・鶏肉 蒸し鶏と野菜のアーリオ・オーリオ		小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉	小麦・大豆・豚肉・ごま こうや豆腐のゆず風味玉子あん
恨来といき肉の煮物	ソースがけ	炒め物 小麦・乳成分・さば・大豆・りんご・ゼラチン	ベルベルオムレツ風 卵・小麦・大豆	け 卵・小麦・乳成分・大豆・鶏肉
			春雨サラダ しそ風味	キャベツと人参のツナサラダ
		小麦	小麦・大豆	小麦・大豆
煮豆	いんげんとたけのこの和え物	チンゲン菜と薄揚げの和え物	昆布煮	人参と薄揚げの金平
		小麦·大豆	小麦・大豆・ごま	小麦・大豆・ごま
		熱量 307 kcal 塩分 2.3 g たんぱく質 14.9 g 脂質 17.8 g	熱量 274 kcal 塩分 1.9 g たんぱく質 9.6 g 脂質 14.9 g	熱量 305 kcal 塩分 1.7 g たんぱく質 11.2 g 脂質 21.5 g

【ご利用上の注意・献立案内】

- *届きましたら冷蔵庫で保管してください。
- *消費期限は商品に記載の表示をご確認下さい。
- * あたためは、カップ・別添えのタレ等を取り出し、電子レンジで2分程度が目安です。* 肉類・魚介類・玉子などの食材は、加熱時間により破裂のおそれがございますのでご注意下さい。
- *都合によりメニューを変更させていただくことがございます。
- *栄養成分値は配合に基づいた基準値です。原材料事情や調理工程により、 実際に提供する商品の数値には誤差が出る場合がありますのでご了承下さい。

献立の下に記載している())内はアレルギーを表示しています。 特定原材料:卵・小麦・そば・落花生・乳成分・えび・かに・くるみ 指定原料に準ずるもの:あわび・いか・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン※調理過程で本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

「夕食宅配ここくる」からのお願い

~安心して召し上がっていただくために~



お弁当・お惣菜を召し上がっていただくまでは冷蔵庫で保管してください。

届いたら冷蔵庫で保管を!

・当日の午後9時まで(お弁当和・お弁当こばこ・おかず舞・おかず華・明日の食卓・おかず咲:広島駅弁当製造分)にお召し上がりください。

・翌日の午後3時まで(おかずコース・おかず手鞠・おかずダブル:ワタミ製造分)にお召し上がりください。

お召上がり戴いたあとの容器は回収致します。

- ・容器は再生・再利用いたします。
- ・お手数ですが、洗ってお返しください。

次週の中止・変更の締切は

1月17日(水) 18時**迄**です!

スタッフ・フリーダイヤルへお伝えください。

くお問合せ・お申し込み先>

| 商品変更や休止は週単位で、翌週分については | 水曜18時までにお電話下さ*い*。





3 0120-272-428