準定期品（頒布会）企画のご案内
一度ご注文いただければ定期的にお届けさせていただくシステムです

SUPERMARKET 成城石井

成城石井 セレクトクラブ

Radish Boya 元気くん

取り扱い号「元気くん」
2017年10月4週号
お届けにつきましては各商品をご覧ください。

8
期間限定／8回
（2017/10～2018/5）
上記期間・回数でお届けいたします。

成城石井のバイヤーとらでぃっしゅぼーやがセレクトした、ワインに合う世界を味わう頒布会です。

“食のライフスタイルスーパー”である成城石井が
ゆったり過ごせる時間に、ご家族やお仲間と食卓を囲み、
ワインとともに楽しめる逸品をお届けします。

Seijo Ishii Select Club

化学調味料・保存料・着色料・発色剤不使用にこだわりセレクト。
至福の8回をお楽しみください。

準定期品申込番号 50421 蔵 Family

成城石井セレクトクラブ

1セット（2～3種） 1,990円
（税込 2,149円）

お届け週 A **B** C D

※4週に1回…B週にお届けします。
●注文用紙は、「B週」欄にご希望の数量を記入

お届け例

食のライフスタイルスーパー 成城石井

1927年、東京都世田谷区成城にて食品店として創業。現在は関東地方を中心に、東海地方、関西地方に店舗を展開。お客様の食卓においしいをお届けしたいと、日本全国はもちろん、世界各地の輸入食料品を扱っています。成城石井オリジナルブランドの製品も多い“食のライフスタイルスーパー”です。

❶

お口直しにもなる 爽やかなオリーブ

肉厚で香り豊かなギリシャ産のオリーブを手摘みしました。オリーブのうまみとレモンとローズマリーの爽やかな風味が絶妙にマッチ。

❷

1 10月5週（10/30〜11/4）お届け

❶熟成ブリー 1/18（180g）
❷ネフェリ グリーンオリーブレモン・ローズマリー（160g）
❸フィオルッチ プロシュートクルードスライス（60g）

秋の夜長は、ちょっと贅沢に。食欲の秋を満喫しましょ。

オードブルとしてぴったりなセット。特に生ハムは発色剤不使用で、豚肉本来の熟成された色と味わいがお楽しみいただけます。

〈盛り付け例〉

濃厚でクリーミーな味わい深いチーズ

中身がクリーミーで、口に含むとフワッとミルクの味わいが広がり、チーズならではの芳醇な風味が存分に味わえるブリーチーズです。

❸

ほどよい塩気がワインにぴったり

イタリア No.1の売上高、生産量を誇るフィオルッチ社の生ハム。厳選された上質な豚モモ肉を8ヶ月以上熟成させています。

❶

ピリッとシャープな辛みが特徴のチーズ

デンマーク版のロックフォールと称される青カビチーズ。ナッツやドライフルーツとも好相性。辛みと甘みの絶妙なバランスをご堪能ください。

❷

水牛独特の濃厚なミルクの風味が特徴

フレッシュでみずみずしいイタリアの本格モッツァレラ。ピザやパニーニの具材にしたり、サラダなどでもお楽しみいただけます。

❸

極薄のスライスでとろける食感を

熟成型で豚肉そのままのやわらかな食感・風味を残した切りたて感抜群の生ハム。フルーツや野菜と合わせてワインのおつまみに。

2 11月4週（11/27〜12/2）お届け

❶デンマークブルー（115g）
❷ミケランジェロ モッツァレラブファラ（125g）
❸ロイヤルプロシューティ フェッテフレスケ（60g）

いろいろな食材と組み合わせ、マリアージュを楽しむ。

化学調味料などを一切使っていないので、素材そのものの味や丁寧に熟成した過程を、ほかの食材と一緒に堪能できます。

〈盛り付け例〉

SUPERMARKET 成城石井 Seijo Ishii Select Club

成城石井がセレクトした海外のチーズや生ハムを2〜3品のセットに。化学調味料・保存料・着色料・発色剤など不使用で素材本来の味を引きだした、ワインによく合う逸品を揃えました。

❶

ほどよい塩気がワインにぴったり

イタリア No.1の売上高、生産量を誇るフィオルッチ社の生ハム。厳選された上質な豚モモ肉を8ヶ月以上熟成させています。

❷

スモークの香りが口の中に広がる

山桜のチップで本格的に薫製したひとくちサイズの食べやすいスモークチーズ。パーティーのときのオードブルにも最適です。

3 12月4週（12/25〜30）お届け

❶フィオルッチ プロシュートクルードスライス（60g）
❷成城石井 桜燻しのスモークチーズ（165g）
❸ルスティック プチカマンベール（140g）

クリスマスパーティーにこだわりのチーズで乾杯！

今年のクリスマスは極上のチーズと生ハムをアンティパストに。化学調味料不使用で安心素材の、濃厚な味わいをお楽しみください。

〈盛り付け例〉

❸

本格的な風味とクリーミーな味わい

カマンベールチーズ発祥の地フランス・ノルマンディーの伝統的な技術をもとに、本格的な風味とクリーミーな味わいが特長のチーズ。

❶

彩りと食感の違いを楽しむオリーブ漬け

肉厚で香り豊かなギリシャ産のオリーブを手摘みしました。オリーブのうまみと彩り豊かなパプリカの組み合わせです。

❷

極薄のスライスでとろける食感を

熟成型で豚肉そのままのやわらかな食感・風味を残した切りたて感抜群の生ハム。フルーツや野菜と合わせてワインのおつまみに。

4 1月4週（1/22〜27）お届け

❶ネフェリ グリーンオリーブパプリカ（160g）
❷ロイヤルプロシューティ フェッテフレスケ（60g）
❸シュトレール チーズフォンデュ（200g）

冬本番！チーズを囲んでおいしく温まりましょ。

寒さが厳しくなる1月も、体が温まるおつまみとともに。発色剤不使用の、生ハムの鮮やかな色合いもおいしさの秘密です。

〈盛り付け例〉

本格的で食べやすい魅力的な味わいです

スイス産チーズを100%使用し、日本の家庭でも楽しめるようアルコールも控えめにしたチーズフォンデュです。

❸

※到着後10日以上賞味期限が残っていることを保証いたします。

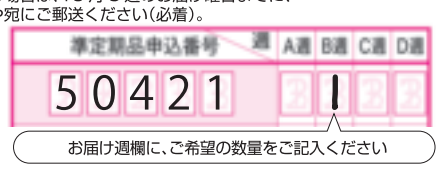
お申し込み方法

元気くん取扱 2017年 10月4週号	回収週	10月3週（10/16〜21）

※郵便でお申し込みの場合は、10月3週のお届け曜日までに、らでぃっしゅぼーや宛にご郵送ください（必着）。

注文用紙（OCR）記入例

例えば「成城石井セレクトクラブB週」を1セットお申し込みの場合



■『元気くん』注文用紙（OCR）の準定期品申込欄でお申し込みください。

■ Webサイトでのご注文は

らでぃっしゅぼーや　検索

▶サイト内にてご利用登録が必要です。

※申込締切は注文用紙回収の当日23時まで

■お電話でのお申し込みはお客様サービスセンターまで

TEL：0570-044-066 ※ガイダンスに従い、番号を選択してください

▶選択番号❷担当者がご注文をお受けします。 ■受付時間／9:00〜21:00（年末年始を除く）

商品の返品について

受付締切後のお届けキャンセル、規約で定められた場合以外のお届け後のご返品は、受付できかねます。予めご了承くださいませ。

配送料

配送料金はお届け方法やご購入金額などにより異なります。くわしくは『元気くん』カタログをご覧ください。

各ページのマークのご紹介　凍…冷凍でお届け　蔵…冷蔵でお届け　常…常温でお届け

Family……「RADIX Family 基準」とは原則として「合成保存料※」「合成着色料」を使用せず、地方物産品、アレルギー対応品等、らでぃっしゅぼーやが賛同、または応援する目的を有した商品に対する基準です。なお、RADIX Family 基準に適合する商品はらでぃっしゅぼーやの取扱商品全体数の概ね3%以下を目安としています。※防災食品、らでぃっしゅコレクションに一部使用しています。