



PINO  
COLLINA  
MATSUGAOKA

ピノ・コッリーナ ファームガーデン＆ワイナリー 松ケ岡



本格的な美味しさの  
ノンアルコールと  
ワインに合うおつまみ

品番:F24

ノンアルスパークリングワインペアリングセット

ノンアルワインミスカ×1、東北ハム金賞受賞生ハム×1、ピノ・コッリーナのただち豆ワインナー×1、あらびきウィンナー×1、蔵王チーズ粕漬×1 【賞味期限】ウィンナー冷蔵15日、チーズ冷蔵20日、生ハム冷蔵45日、ジャム常温6ヶ月

¥5,388税別 (¥5,819税込)



フランスのスパークリングの老舗が造る本格ノンアルコールワイン「ミスカ」。泡もきめ細かく、華やかな香りとフレッシュな果実味、ほどよい甘さが特徴のノンアルコールです。こちらに金賞受賞した生ハム「庄内プロシュート」とピノ・コッリーナ完全オリジナルのあらびきウィンナー、ただち豆ワインナー、更には山形県鶴岡漬物品評会で最高賞の農林水産大臣賞受賞の本長「蔵王チーズ粕漬」の贅沢な詰合せは、ワインとの相性も抜群です。

品番:F25

ノンアル白ワインペアリングセット

ノンアルワインシャルドネ×1、山形産洋梨(オーロラ)ワインジャム×1、ピクルスミックス野菜×1、白ワインに合う黒大豆砂糖掛け×1 【賞味期限】黒大豆常温2ヵ月、ジャム、ピクルス共に常温6ヶ月

¥4,269税別 (¥4,611税込)



フランス産のノンアルワインのシャルドネは、白桃の香りにバニラの風味を感じられる本格派。こちらに白ワインを含む3種のお酢で製造したオリジナルピクルス、白ワインに合うおつまみをテーマに開発された乾燥大豆の黒大豆砂糖掛け、そして白ワインを加え製造した山形産洋梨(オーロラ)のワインジャムの詰合せです。



ノンアルコール  
ペアリングセット  
Non-alcoholic Wine Pairing



品番:F26

ピノ・コッリーナのワイン塩

ワイン塩 70g

¥1,350税別 (¥1,458税込)



ピノ・コッリーナで収穫のシャルドネを贅沢にワイン塩にいたしました。庄内沖に湧き出る鳥海山の伏流水を含む海水を汲み上げ、ワイン醸造で搾った皮を利用し、平釜でじっくり煮詰めたオリジナルのワイン塩です。ふわっと感じるワインの香りもお楽しみください。



カタログ有効期限 2023年1月末日(一部商品は、取り扱い期間が異なります)

この土地の風土を愛で、文化に触れる。  
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。

Z:SUN  
YAMAGATA SELECTION BY ELSUN

絶賛  
やまがた  
セレクション  
By エル・サン

Grand el Sun

冬の贈り物

2022 to 2023  
Winter Gift



ご予約・お問い合わせ

Grand el Sun

グラントエル・サン

TEL.0235-24-4633 FAX.0235-25-2522  
山形県鶴岡市東原町17-7 www.el-sun.com 営業時間 10:00~20:00

Z:SUN  
YAMAGATA SELECTION BY ELSUN







株式会社  
長南牛肉店

# やまがたのブランド肉

Yamagata Brand Meat

明治40年創業の鶴岡の老舗「肉の長南」。  
厳選された、米沢牛、山形牛、庄内桜美豚を中心に  
山形の肉のブランドを永年販売し続けています。  
日本が世界に誇る芸術逸品、「黒毛和牛」と  
「庄内桜美豚」を食卓でお楽しみください。



とろける触感、  
口いっぱい  
広がる豊かな  
肉汁の味わい。

## 米沢牛 すき焼き肉



全国でも評判の高い「米沢牛」。出荷時の月齢が32か月以上の黒毛和種かつ未経産雌牛の牛肉で、その品質は、日本食肉格付協会が定める格付において肉質等級3等級以上です。

**品番:F01** 米沢牛すき焼き肉

500g  
【賞味期限】冷蔵庫で保管の上、お早目にお召上がり下さい。  
**¥13,200** 税別 (¥14,256税込)



## 山形牛 サーロインステーキ

美味しい水と  
優れた肥育技術が育む  
絶品霜降りの旨さ



多くの面積を占める山や森林がる山形県では、山形が誇るブランド牛「山形牛」が育てられます。県内で長く肥育成された未経産の雌牛および去勢の黒毛和種を指し、米沢牛同様、肉質3等級以上のもののみ認定されます。

**品番:F02** 山形牛サーロインステーキ

500g(250g×2枚)  
【賞味期限】冷蔵庫で保管の上、お早目にお召上がり下さい。  
**¥10,000** 税別 (¥10,800税込)



## 庄内桜美豚 しゃぶしゃぶ肉と橙酢

化学調味料不使用、  
橙果汁100%橙酢。  
庄内桜美豚との  
相性抜群。



## 庄内桜美豚 味噌漬

素材の旨さを  
最大限に活かした  
庄内人が愛する  
庄内の味。



厳選された庄内豚桜美豚の良質なロース肉に、肉の長南が独自配合した秘伝味噌を直接塗り上げ漬けこみました。桜美豚の素材を最大限に活かしており、永年、鶴岡市民に支持され愛され続けられた逸品。

**品番:F04** 庄内豚の味噌漬

560g(70g×8枚)  
【賞味期限】冷蔵10日  
**¥3,900** 税別 (¥4,212税込)



## ピノ・コッリーナの ピクルス Pickles

この秋、ピノ・コッリーナで新発売のピクルス。  
すべて地元産野菜を原料に、漬け込む酢は、山形市で150年続く太田酢醸造の「ヤンベの精酢」に庄内柿100%使用の2年間熟成の柿酢、そして白ワイン酢の3種を使用。自然な味わいと美しい色合いの地元産野菜をお楽しみいただけます。

## 庄内の旬を詰め込んだ フルーツワインジャム

Fruits Wine Jam

山形・庄内の季節の彩りを伝えるピノ・コッリーナのフルーツワインジャム。厳選した地元の季節の素材に、ワイナリーのバイヤーがセレクトしたワインを加え、専属シェフが銅製の鍋で1つ1つ丁寧に手造りしたジャムです。果物とワインの両方の香りを楽しめ、果物の実をごろっとそのまま感じられる完全オリジナルジャムです。



**品番:F20** ピクルス2ヶ入

ピクルスマックス野菜205g×2本  
野菜/ズッキーニ、大根、人参、玉葱、カリフラワー、パプリカ、黄菊  
【賞味期限】常温6ヶ月  
**¥2,585** 税別 (¥2,792税込)



新発売のピクルスと人気の季節のワインジャムのセット  
**品番:F21** ピクルスと  
ワインジャム2ヶ詰合せ  
ピクルスマックス野菜205g×1本、いちぢくジャム、りんごジャム各120g×1ヶ  
【賞味期限】常温6ヶ月  
**¥2,545** 税別 (¥2,749税込)



**品番:F22** ワインジャム3ヶ入

ブルーベリージャム、いちぢくジャム、りんごジャム各120g×1ヶ  
【賞味期限】常温3ヶ月  
**¥2,125** 税別 (¥2,295税込)



新発売の洋梨(オーロラ)を始め5種類の贅沢な詰合せ  
**品番:F23** ワインジャム6ヶ入  
ブルーベリー×2、りんご×1、いちぢく×1、オーロラ×1、ミニトマト×1各120g×1ヶ  
【賞味期限】常温3ヶ月  
**¥4,019** 税別 (¥4,340税込)





PINO  
COLLINA  
MATSUGAOKA

ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー 松ケ岡

令和3年度 山形ファインフードコンテスト  
優秀賞受賞  
ピノ・コッリーナの  
ワインプリン  
Wine Pudding

ワインプリンの原料である広大な「ぶどう畑」が松ケ岡地区に広がります。ワインジャムの原料となる「いちぢく」「りんご」「ブルーベリー」などのフルーツも羽黒産または松ケ岡産です。ワイナリーを通して、地域の新たな産品を開発・発信しています。



第1回日本プリンアワード  
20店舗にノミネート!!

ピノ・コッリーナの「ワインプリン」は、山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」において優秀賞を受賞しました。日本でも珍しい自社畑で栽培したワイン専用ブドウ(白シャルドネ・赤メルロー)を原料にしたワインのジュレを上部に、下部にはマダガスカル産のパナラビーズと地元田村牛乳を使用したプリンの二層構造。お召上がりの際は混ぜて(マリアージュ)いただくことで、口の中で甘みと酸味のハーモニーが楽しめます。ワインを通して新たな山形県鶴岡市の食文化の発信を目指すことを掲げる、ピノ・コッリーナを代表する商品です。



**品番:F17** ワインプリン3ヶ入  
赤ワインプリン90g×2ヶ、白ワインプリン90g×1ヶ  
【賞味期限】冷蔵3日  
**¥1,339** 税別 (¥1,446税込)



**品番:F18** ワインプリン6ヶ入  
赤ワインプリン90g×3ヶ、白ワインプリン90g×3ヶ  
【賞味期限】冷蔵3日  
**¥2,539** 税別 (¥2,742税込)

※アルコールは抜けております。

人気のワインプリンと季節のワインジャムの詰合せ。ワインジャムは、鶴岡市松ケ岡産のいちぢく、そして山形県産のりんごを使用しています。いづれもアルコールは抜けておりますので、お子様でも安心してお召上がりいただけます。

**品番:F19**  
プリンとジャムの詰合せ  
赤ワインプリン90g×2ヶ、白ワインプリン90g×2ヶ、いちぢくジャム・りんごジャム各120g×1ヶ【賞味期限】プリン:冷蔵3日、ジャム:常温6ヵ月  
**¥2,899** 税別 (¥3,131税込)

人気商品

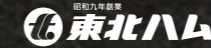


ワインプリンと  
ワインジャムの詰合せ  
Wine pudding & Fruits Wine Jam



※ジャムの内容は、季節によって変更になる場合がありますので、ご了承ください。

PINO  
COLLINA  
MATSUGAOKA



金賞受賞ハムと  
ピノ・コッリーナのウイナー  
Charcuterie



創業83年、食文化創造都市鶴岡の恵まれた風土と素材にこだわり、熟練の職人が昔ながらの製法で手間暇かけてつくる技ありの逸品。金賞受賞のハムと、ピノ・コッリーナのために特別に開発した庄内産限定ウイナーを冬の贈り物としてご紹介します。



18ヵ月熟成生ハム  
庄内プロシュートノービレ  
審査項目「外観、内観、食感、風味、味」の全項目で満点を獲得し2018年金賞受賞。  
無塩せき庄内豚のシルクウイナー「MAYU」  
蕨の形で、絹織り口当たりなめらか。非常に柔らかく、クリーミーな味わい。  
無塩せき庄内豚と庄内だちや豆入りウイナー  
庄内だちや豆がそのまま入ったスモークウイナー。庄内豚の重厚な食感と豆の豊かな風味。  
赤ワインによく合う庄内豚あらびきロングウイナー  
肉汁あふれるあらびき肉に松ケ岡産ワインを配合。

金賞受賞生ハム&  
ピノ・コッリーナのウイナー詰合せ

ドイツ農業協会(DLG)コンテストで最高賞の金賞受賞した生ハム「庄内プロシュートノービレ」は、庄内を中心とした厳選素材を使用し、食品添加物は一切加えず、熟練の職人が手塩にかけ18ヵ月熟成し完成させた構想20年の逸品です。そして、東北ハムと共同開発し、今夏発売のピノ・コッリーナのウイナー。地元素材を使用し、地域の香りのする商品開発をコンセプトに完成した、鶴岡のだちや豆、松ケ岡のシルク、そしてワイナリーのワインを使用した完全オリジナルウイナーの詰合せです。



**品番:F05**  
金賞生ハムと庄内産ウイナー詰合せ  
庄内プロシュートノービレ55g、シルクウイナー10本計180g、あらびきウイナー4本計200g、だちや豆ウイナー3本計108g  
【賞味期限】生ハム:冷蔵45日、ウイナー:冷蔵15日  
**¥3,300** 税別 (¥3,564税込)

ピノ・コッリーナの  
ウイナー詰合せ

だちや豆やシルク、松ケ岡産ワインを庄内豚で包み腸詰した庄内産ウイナーは、ピノ・コッリーナの限定商品です。



**品番:F06** ウイナー詰合せ 小  
シルクウイナー10本計180g、あらびきウイナー4本計200g、だちや豆ウイナー3本計108g【賞味期限】冷蔵15日  
**¥1,980** 税別 (¥2,138税込)



**品番:F07** ウイナー詰合せ 大  
シルクウイナー10本計180g×2、あらびきウイナー4本計200g×2、だちや豆ウイナー3本計108g×2【賞味期限】冷蔵15日  
**¥3,800** 税別 (¥4,104税込)



東北ハム  
こだわり詰合せ

美味しい水と優れた肥育技術が育む絶品霜降りの旨さ



東北ハムのこだわりが詰め込まれた金賞受賞生ハムと庄内豚のベーコン、もも生ハム、生サラミの豪華な詰合せです。  
**品番:F08** 東北ハムこだわり詰合せ  
庄内プロシュートノービレ55g、もも生ハム切落し45g、乾塩熟成ベーコンスライス70g、大判もも生ハムスライス45g、生サラミスライス54g【賞味期限】冷蔵45日  
**¥3,300** 税別 (¥3,564税込)





## 庄内米と醤油の実とお漬物 New rice & Traditional food & Pickles



山形県のブランド米「つや姫」。  
米どころ庄内平野の中央に位置する  
三川町の竹原田ファームのこだわりの自然米と、  
食材にこだわるLUNAで提供している醤油の実。  
そして鶴岡老舗漬物店本長のお漬物を  
セットにしてお届けします。

## 自然米 つや姫

- 醤油の実／お醤油代わりにも使えますが、熱々ごはんのお供や、きゅうり、なす混ぜて浅漬けにも非常に合います。
- 温海かぶ／鶴岡の焼畑で栽培したかぶは、皮が薄くシャキッとした歯触りが特徴。程よい酸味とさっぱりした味わいです。
- 民田茄子からし漬／三百年以上前から鶴岡で栽培されいる伝統在来野菜の民田茄子。しっかりと皮としまった実が特徴です。

### 品番:F09 つや姫と漬物・醤油の実詰合せ

つや姫2kg、醤油の実90g、温海かぶ200g、民田なすからし漬100g  
【賞味期限】温海かぶ冷蔵30日、民田なす常温30日、醤油の実常温2ヵ月 【配送期間】11月中旬～  
**¥3,702** 税別 (¥3,998税込)



減農薬、減化学肥料栽培に加え、お米の水分を適度に保つために機械による風力調整で5日から1週間かけてじっくり乾燥させ、旨味を逃がさないようにこだわった竹原田ファームの特別栽培米。食材にこだわるLUNAで自信をもって提供しているお米です。

### 品番:F10 自然米つや姫5kg

5kg 【発送期間】10月下旬～  
**¥3,200** 税別 (¥3,456税込)

米どころ  
庄内平野の  
特別栽培米。

創業大正3年  
早坂食品

## 冬の庄内 日本海の味覚 Winter Salmon



冬の日本海を代表する味覚「秋鮭」。  
創業大正3年の鶴岡・早坂食品の  
こだわりの逸品は、近海で採れる雄の鮭に限定して、  
地元の味噌、酒粕を使用した鮭の味噌粕漬と  
「はらご」と地元で呼ばれているいぐらの醤油漬け。  
地元の人々に長く親しまれている味わいです。

## 秋鮭 味噌粕漬

## いくら 醤油漬け

鶴岡民蔵商店の味噌、竹の露の吟醸酒粕、3年熟成みりん使用。  
秋に採れる近海の鮭を、一つ一つ丁寧に漬け込みました。鮭と合わせ味噌の間に  
ガーゼを敷いておりますので、水洗いすることなく旨味そのままで焼くことが出来ま  
す。保存料を一切使わない、安全で安心して食べられる鮭の味噌粕漬です。



品番:F13

### 鮭の味噌粕漬

鮭の味噌粕漬120g×6切  
【賞味期限】冷蔵30日(解凍後冷蔵7日)  
【発送期間】11月下旬～12月中旬

**¥4,300** 税別 (¥4,644税込)



### 品番:F14 鮭の味噌粕漬と いくら醤油漬け詰合せ

伝統醸造丸大豆醤油と地元酒蔵の純米酒で味  
付けしたいくら。化学調味料、保存料は一切使用  
していません。  
味噌粕漬120g×3切、いくら醤油漬け200g  
【賞味期限】冷蔵30日(解凍後 味噌漬:冷蔵7日、  
いくら醤油漬け:冷蔵3日)  
【発送期間】11月下旬～12月中旬

**¥5,300** 税別 (¥5,724税込)

## 本長 冬のおすすめ

今が旬の温海かぶ、青菜漬に本長を代表する野菜の粕漬、味噌良漬、からし漬、そして農林水産大臣賞受賞の蔵王チーズ粕漬を豪華に詰合せました。



品番:F11

### 本長冬のおすすめ詰合せ

野菜粕漬、青菜漬、温海かぶ甘酢漬、民田茄子からし漬、味噌良漬、蔵王チーズ粕漬各1袋  
【賞味期限】冷蔵10日  
【発送期間】11月中旬～

**¥4,600** 税別 (¥4,968税込)



品番:F12

### 出羽路の香 漬物詰合せ

本長出羽路の漬物詰合せ 粕漬、味噌良漬、民田茄子からし漬、おかけちゃん、庄内福神漬、黄金の里、らっきょう甘酢漬各1袋  
【賞味期限】常温45日  
【発送期間】11月中旬～

**¥3,550** 税別 (¥3,834税込)

農林水産大臣賞受賞  
蔵王チーズ粕漬けと  
旬の彩り野菜漬物



## 鶴岡老舗漬物処 「本長」の厳選漬物 Tsukemono

鶴岡で創業100余年を数える「本長」。  
山形県産の野菜にこだわり、酒粕も庄内のものを使用  
して漬物造りをしている老舗漬物処です。  
在来野菜の漬物や、漬物展示品評会で最高賞の  
農林水産大臣賞受賞のチーズの粕漬など、  
本長自慢の味を取り揃えました。

## 吉野巻と蒲鉾



大切な方へ  
幸福を願う「吉野巻」

吉野巻は、初代、滝川卯三郎氏が縁起物として、皆の「幸福」を願い、カステラ蒲鉾に「福」を巻く細工模様を施し削った鶴岡を代表する伊達巻です。その吉野巻と、ふりふりとした食感の紅と白の蒲鉾、それに全国蒲鉾品評会で水産庁長官賞を受賞したおとうふ蒲鉾を贅沢な詰合せにしました。



品番:F15

### 吉野巻と蒲鉾詰合せ

吉野巻と蒲鉾詰合せ 吉野巻400g、御蒲鉾紅300g、白300g、だだちゃ豆の蒲鉾、庄内とうふ蒲鉾「プレーン」「紅えび」「真イカ」「だだちゃ豆」各1P  
【賞味期限】冷蔵10日

**¥4,240** 税別 (¥4,579税込)

- だだちゃ豆の蒲鉾／鶴岡産「だだちゃ豆」を使用した蒲鉾です。
- 庄内おとうふ蒲鉾／全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞の経験もある。地元の豆腐と庄内浜の地魚を使用した自信の4品。とうふの持つふわっとした口触りと、もちもちの触感に驚かれることでしょう。
- 庄内浜の地魚かま揚げ「紅エビ」、「真イカ」／庄内浜で水揚げされた、「紅エビ」「真イカ」使用。



品番:F16

### 庄内の恵みの蒲鉾詰合せ

だだちゃ豆の蒲鉾×2P、庄内浜のかま揚げ「だだちゃ豆」「紅えび」「真イカ」2枚入×各1P、庄内とうふ蒲鉾「プレーン」「紅えび」「真イカ」「だだちゃ豆」1枚入×各1P、合計8種12枚入  
【賞味期限】冷蔵10日

**¥3,300** 税別 (¥3,564税込)

## 山形・庄内浜 滝川蒲鉾

## 老舗蒲鉾店が贈る 冬限定の縁起物 Kamaboko

昭和元年創業の老舗蒲鉾店「竜泉・滝川」。  
地元庄内の海の幸、山の幸が持つ  
天然素材の味わいを大切に、  
食品添加物を使用しない昔ながらの伝統製法で  
作り上げたこだわりの蒲鉾をどうぞ。





この土地の風土を愛で、文化に触れる。  
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。

# Z:SUN

By エルサン  
セレクトシヨ  
やまがた  
絶賛

YAMAGATA SELECTION BY ELSUN

## 冬の贈り物 2022 to 2023 ご利用ガイド

HOW TO ORDER



### お申込みとお支払い方法

こちらの専用申込書にご記入の上、グランドエル・サンにてお申込みください。お支払いはお申込み時にお願いたします。  
(クレジットカード、PayPayもご利用できます)

### 遠方にお住いの方へ

遠方にお住いの方は、ネットショップ「Z:SUN」よりお申込みいただくか、グランドエル・サンのホームページ(el-sun.com)より申込書を印刷の上、FAXにてお申込み下さいませ。  
FAXでお申込みの場合は、お申込み後にご連絡させていただきます。

### のし紙について

のし紙が必要な場合は、申込書の「のし紙」にご記入下さいませ。

### カタログの有効期限について

カタログの有効期限は、2023年1月31日です。限定数の表記がある商品や、発送期間内であっても、天候やその他の理由によっては、有効期限内に販売が終了する場合がございますので、予めご了承ください。

### 配送について



商品名の横にある、右のマークによって可能な配送が異なります。

- ①常温便と冷凍便又は冷蔵便と冷凍便の2つの商品をご注文の場合は、2ヶ口での配送となります。
- ②商品によってはお届け期間が異なるため、2ヶ口での配送となる場合がございます。
- ③ご注文から商品の発送まで、1週間前後お日にちをいただいておりますのでご了承くださいませ。また商品によってはそれ以上かかる場合もございますので、お急ぎの場合はお問い合わせくださいませ。

### 送料について

- ①商品に加え、別途以下の送料が発生いたします。冷蔵便、冷凍便は+300円かかります。
- ②商品の数量、重量によっては2ヶ口分(またはそれ以上)の送料を頂戴する場合があります。

お届け先	北海道	東北・関東・信越	関西・中部・北陸	中国・四国・九州	沖縄	冷蔵・冷凍便
送料	¥1,500	¥1,100	¥1,200	¥1,600	¥2,100	+¥300

[個人情報の取扱について]ご記入いただいた個人情報は、エルサングループのサービスのご提供に関する以外には使用いたしません。



この土地の風土を愛で、文化に触れる。  
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。  
エルサンのバイヤーがセレクトする山形の「絶賛」をお届けします。  
**エルサンのネットショップ「Z:SUN」(ゼッサン)ができました!**  
右記の二次元コードからアクセス▶

Z:SUN



Grand el Sun

ご予約・お問い合わせ

グランドエル・サン

TEL.0235-24-4633

山形県鶴岡市東原町17-7 www.el-sun.com

営業時間 10:00~20:00

FAX.0235-25-2522

◆ご注文方法

こちらの専用申込書にご記入の上、グランドエル・サンにてお申込み下さいませ。

Z:SUN



◆遠方にお住まいの方へ

遠方にお住まいの方は、右記 QR コードよりオンラインショップ「Z:SUN」からお申込みいただくか、グランドエル・サンのホームページより申込書を印刷の上、FAXにてお申込み下さいませ。FAXでお申込みの場合は、お申込み後ご連絡させていただきます。

<b>ご依頼主</b>	ふりがな	TEL.
	<b>お名前</b>	FAX.
	ふりがな	
	<b>ご住所</b>	

<b>お届け先様①</b>	〒	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	のし
	お名前	合計金額				<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 赤無地 <input type="checkbox"/> 御礼 その他( ) <small>名入れが必要な方は備考欄にご記入ください</small>
	電話番号	時間指定	<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14-16時 <input type="checkbox"/> 16-18時 <input type="checkbox"/> 18-20時 <input type="checkbox"/> 19時-21時			
		備考欄				

<b>お届け先様②</b>	〒	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	のし
	お名前	合計金額				<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 赤無地 <input type="checkbox"/> 御礼 その他( ) <small>名入れが必要な方は備考欄にご記入ください</small>
	電話番号	時間指定	<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14-16時 <input type="checkbox"/> 16-18時 <input type="checkbox"/> 18-20時 <input type="checkbox"/> 19時-21時			
		備考欄				

<b>お届け先様③</b>	〒	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	のし
	お名前	合計金額				<input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 赤無地 <input type="checkbox"/> 御礼 その他( ) <small>名入れが必要な方は備考欄にご記入ください</small>
	電話番号	時間指定	<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14-16時 <input type="checkbox"/> 16-18時 <input type="checkbox"/> 18-20時 <input type="checkbox"/> 19時-21時			
		備考欄				

【個人情報の取扱について】 ご記入いただいた個人情報は、エルサングループのサービスのご提供に関する以外には使用いたしません。

