

くら吉  
冬の贈り物  
2022



くら吉



くら吉 公式インスタグラム

くら吉の情報を発信してまいります。  
よろしければフォローお願いいたします。

kurakichi\_kakunodate



くら吉 オンラインショップ

インターネットからご注文承ります。  
<http://kurakichiweb.shop5.makeshop.jp>  
※受付時間 /24 時間・年中無休  
メールまたはお電話にて確認のご連絡をいたします。



くら吉 公式フェイスブック

くら吉の情報を発信してまいります。  
よろしければフォローお願いいたします。

kurakichi2005



くら吉 ホームページ

くら吉の情報を掲載してまいります。  
<http://www.kurakichi.jp/company/>



## 旬・菓・創 くら吉

くら吉は、みちのく小京都角館に本店を構える菓子店です。

厳選した素材のみを使用し製法に工夫をこらした、

職人による手作りの菓子にこだわっております。

秋田・角館の風土・歴史・文化を踏まえ、

菓子の新たな可能性を追求するとともに、

皆様に喜ばれる菓子創りを行なってまいります。





### 伝統のある善兵衛栗

ルーツは300年以上前にあり、改良を重ね昭和38年に誕生した優良品種です。

### 管理が行き届いた農園

木と木の間隔をあげ、剪定・間伐を行うことで日光を十分に浴びることができ、大きな栗が育ちます。



### 安心・安全

化学肥料や農薬を使用せず、安全な栗を育てております。

### 完熟落果後収穫

品質を高めるべく、十分に完熟し大きく育った栗が自然落果した後すぐに収穫しております。



### 温湯処理出荷

薬剤を使わず、お湯で殺菌処理を行うことにより環境や人に配慮しております。

### 徹底した品質管理

ひとつ一つ手作業で栗の重さや状態を確認し出荷しております。



## 上質な栗の証し「善兵衛プレミアム」

西明寺栗の中でも特にプレミアム性の高い上質な栗を、赤倉家の屋号でもある「善兵衛」と呼称し、品質を保証するブランドマークを作成しました。善兵衛マークは以下の3つの条件を満たす証しです。

- ①秋田県仙北市産の西明寺栗を使用していること
- ②赤倉栗園による栽培管理方法を実施、または、それと同等と認められること
- ③食味がよく、大きさ、形それぞれに基準を満たしていること

## 赤倉栗園の伝統と改良から生まれた優良品種 善兵衛栗（西明寺栗一号）

秋田県仙北市西木にある西明寺地区特産の大粒栗「西明寺栗」。そのルーツは、300年以上前に遡ります。関ヶ原の合戦後、秋田藩主となった佐竹義宣公が和栗の生産地である京都の丹波地方や岐阜の養老地方から栗の種を取り寄せ、北浦地方（現在の秋田県仙北市）で栽培を奨励したことが始まりとされています。当社は、赤倉栗園の生産した西明寺栗一号である「善兵衛栗」を使用しています。

善兵衛栗は、赤倉栗園で累代守り継いできた善兵衛種（善兵衛は赤倉家の屋号）を母樹とする良質な栗に、さらなる改良を重ね、昭和38年に誕生した優良品種です。味・風味に優れているのみならず、その大きさにも特徴があります。大きいものでは赤ちゃんの握り拳ほどの大きさになります。赤倉栗園では、化学肥料を使用しない栽培方法にこだわり、完熟落果後収穫、温湯処理出荷など時間と手間を惜しまない栽培管理を行っております。

# KOANI SWEET HOZUKI



## 爽やかな甘さ「コアニスーツホオズキ」

観賞用として知られるほおずきですが、インカ帝国の時代から南米では食用として親しまれてきました。海外では「ゴールデンベリー」と呼ばれる食用ほおずきは、香り高く、爽やかな酸味と上品な甘みが特長です。南米原産の食用ほおずきですが、秋田県内陸北部に位置する上小阿仁村では、20年ほど前から全国に先駆けて栽培され、生で食べられる他、アイスクリームやジャムなどに使われ、県外の高級料亭やホテルなどに出荷されています。上小阿仁村の食用ほおずき生産者であるたじゅうろう農園とくら吉との農商工連携の取り組みで誕生したのが「コアニスーツホオズキ」です。

「コアニスーツホオズキ」とは、農薬や化学肥料を使用せず、丁寧に育てられた秋田県上小阿仁村たじゅうろう農園産の食用ほおずきのことです。くら吉では、雪国秋田の柑橘とも形容できる爽やかな味わいの「コアニスーツホオズキ」の特徴を活かした、焼き菓子やゼリーなどの涼味菓子をお作りしています。

## たじゅうろう農園のこだわり栽培

「コアニスーツホオズキ」の品質基準を支える、こだわりの栽培・豊かな自然環境。自家採種した種を芽出しから収穫まで、たじゅうろう農園にて一括で栽培管理しています。オリジナルLED育苗器で芽出し後、水耕栽培キットによる健苗育成、有機肥料使用・農薬不使用・除草剤不使用。上小阿仁村の豊かな自然と共に育む栽培です。ほおずきの旬の時期は9月～10月。黄金色の実をひとつ一つ丁寧に収穫します。



## 産学連携プロジェクトと農商工連携事業について

2008年からスタートした秋田県立大学と秋田県五城目町を中心とした産学連携プロジェクトにおいて、秋田県立大学のキイチゴ栽培の実証研究により積み重ねられましたノウハウを秋田県内のキイチゴ生産者に提供することで地域形成や高品質化に取り組んでおります。

当社ではこの産学連携プロジェクトから生まれた秋田県産のキイチゴに着目し東北経済産業局及び東北農政局から農商工連携事業に認定され、秋田県産のキイチゴをブランド化し菓子に加工したのち販売するという事業化を図る取り組みを行なっております。具体的には、秋田県内のキイチゴ生産者自ら有する圃場をこの事業に登録し当社専用のキイチゴの圃場「以下（登録圃場）」とし、生産者はキイチゴの品質を高めるため秋田県立大学アグリイノベーション研究センターの今西弘幸准教授の指導による栽培マニュアルを遵守する他、生産履歴の記帳を徹底し、年ごとに生産に対する振り返りを行う一連のプロセスを通じて高品質化を図っております。当社はキイチゴの生産体制及び産地ブランド形成に資するため、登録圃場で高品質化されたキイチゴを価値に見合う高価格で買取を行ない、さらにそれをスイーツに加工し、首都圏・大都市圏を中心とする百貨店いわゆるデパート地下にある常設店舗を中心として販売を行うことで、秋田県内生産者の生産活動を持続可能なものとする体制づくりを積極的に推進しております。

## 「あきた フランボワーズ ミニョンヌ」のブランドロゴ

あきたフランボワーズミニョンヌのさらなるブランド化を図り登録圃場において栽培されるキイチゴを「あきた フランボワーズ ミニョンヌ」と命名し、ロゴマークを制定いたしました。「MIGNONNE」はフランス語で「かわいい」という意味でラズベリーの小さく可愛い印象を表現しております。ロゴマークは「MIGNONNE」の文字を含めて、無限記号「∞」の形となるイメージで制作しております。「∞」は、空間的な広がりや永続性を意味するモチーフとして素材・商品が「広く知られ、末長くご愛顧いただけるように」と願いが込められております。

また、北を想起させる“N”を交点として、“雪国秋田を中心に”という意味合いや、お客様と生産者、くら吉の菓子をつなぐものとしてであることを表現いたしました。



## マロンウィッチアソート

マロンウィッチやおおずきウィッチ、りんごケーキをアソートいたしました。いずれも善兵衛栗やコアニスーツホオズキ、秋田県産りんごなどこだわりの地域素材を活かし焼き菓子に仕上げました。



りんごケーキ 5 個入

**1,350** 円 (本体価格 1,250 円)

重さ 0.25kg

りんごケーキ × 5

< 賞味期限 30 日 >

YK-325



マロンウィッチ 5 個入

**1,350** 円 (本体価格 1,250 円)

重さ 0.18kg

マロンウィッチ × 5

< 賞味期限 30 日 >

YK-301



おおずきウィッチ 5 個入

**1,350** 円 (本体価格 1,250 円)

重さ 0.18kg

おおずきウィッチ × 5

< 賞味期限 30 日 >

YK-307



マロンウィッチアソート 10 個入

**2,700** 円 (本体価格 2,500 円)

重さ 0.4kg

マロンウィッチ × 4

おおずきウィッチ × 3

りんごケーキ × 3

< 賞味期限 30 日 >

YK-416



マロンウィッチアソート 15 個入

**4,050** 円 (本体価格 3,750 円)

重さ 0.62kg

マロンウィッチ × 5

おおずきウィッチ × 5

りんごケーキ × 5

< 賞味期限 30 日 >

YK-417



マロンウィッチアソート 20 個入

**5,400** 円 (本体価格 5,000 円)

重さ 0.8kg

マロンウィッチ × 8

おおずきウィッチ × 6

りんごケーキ × 6

< 賞味期限 30 日 >

YK-439



マロンウィッチアソート 30 個入

**8,100** 円 (本体価格 7,500 円)

重さ 1.24kg

マロンウィッチ × 10

おおずきウィッチ × 10

りんごケーキ × 10

< 賞味期限 30 日 >

YK-440



## 創作寒天菓子

秋田県に根付く「寒天文化」をモチーフに秋田の素材や伝統を踏まえつつ、創意工夫を凝らした寒天菓子です。こだわりの地域素材など厳選した素材のみを使用した見た目も鮮やかな一品です。



コアニスイーツホオズキほおずき羹  
5個入 **1,890円** (本体価格 1,750円)  
重さ0.3kg  
コアニスイーツホオズキほおずき羹 ×5  
<賞味期限 30日>  
YK-623



もろこし & カステラ羹  
5個入 **1,890円** (本体価格 1,750円)  
重さ0.3kg  
もろこし & カステラ羹 ×5  
<賞味期限 30日>  
YK-138



ずんだ & チーズ羹  
5個入 **1,890円** (本体価格 1,750円)  
重さ0.3kg  
ずんだ & チーズ羹 ×5  
<賞味期限 30日>  
YK-139



干し柿 & チョコレート羹  
5個入 **1,890円** (本体価格 1,750円)  
重さ0.3kg  
干し柿 & チョコレート羹 ×5  
<賞味期限 30日>  
YK-137



アソート羹 10個入  
**3,780円** (本体価格 3,500円)  
重さ0.6kg  
コアニスイーツホオズキほおずき羹 ×3  
もろこし & カステラ羹 ×3  
ずんだ & チーズ羹 ×2  
干し柿 & チョコレート羹 ×2  
<賞味期限 30日>  
YK-121



アソート羹 15個入  
**5,670円** (本体価格 5,250円)  
重さ0.9kg  
コアニスイーツホオズキほおずき羹 ×4  
もろこし & カステラ羹 ×4  
ずんだ & チーズ羹 ×4  
干し柿 & チョコレート羹 ×3  
<賞味期限 30日>  
YK-140

## 生あんもろこし

秋田銘菓『もろこし』は、小豆と砂糖から作られる打ち物と呼ばれる菓子の一種です。  
 くら吉は、秋田の伝統菓子もろこしに創意工夫を込め、『生あんもろこし®』とし、柔らかく口どけのよい食感の菓子といたしました。



生あんもろこし 4 個入  
**540 円** (本体価格 500 円)  
 重さ 0.09kg  
 生あんもろこし × 4  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-001

西明寺栗の  
 生あんもろこし 4 個入  
**648 円** (本体価格 600 円)  
 重さ 0.09kg  
 西明寺栗の生あんもろこし × 4  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-006

甘酒 (あまえっこ入り) の  
 生あんもろこし 4 個入  
**648 円** (本体価格 600 円)  
 重さ 0.09kg  
 甘酒の生あんもろこし × 4  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-007



### 【季節限定】四季の生あんもろこし 4 個入

**540 円** (本体価格 500 円) ※季節によって味が変更となります。

重さ各 0.09kg  
 四季の生あんもろこし × 4  
 <賞味期限 15 日>  
 花見あん YK-002 / 青涼あん YK-003  
 紅葉あん YK-004 / 雪見あん YK-005



生あんもろこし 2 本セット  
**1,134 円** (本体価格 1,050 円)  
 重さ 0.18kg  
 生あんもろこし × 1 本  
 四季の生あんもろこし × 1 本  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-008



生あんもろこし 3 本セット  
**1,782 円** (本体価格 1,650 円)  
 重さ 0.27kg  
 生あんもろこし × 1 本  
 四季の生あんもろこし × 1 本  
 西明寺栗の生あんもろこし × 1 本  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-009



生あんもろこし 4 本入  
**2,700 円** (本体価格 2,500 円)  
 重さ 0.36kg  
 生あんもろこし × 1 本  
 四季の生あんもろこし × 1 本  
 西明寺栗の生あんもろこし × 1 本  
 甘酒の生あんもろこし × 1 本  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-010



生あんもろこし 6 本入  
**3,780 円** (本体価格 3,500 円)  
 重さ 0.55kg  
 生あんもろこし × 2 本  
 四季の生あんもろこし × 2 本  
 西明寺栗の生あんもろこし × 2 本  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-011



生あんもろこし 8 本入  
**5,130 円** (本体価格 4,750 円)  
 重さ 0.73kg  
 生あんもろこし × 2 本  
 四季の生あんもろこし × 2 本  
 西明寺栗の生あんもろこし × 2 本  
 甘酒の生あんもろこし × 2 本  
 <賞味期限 15 日>  
 YK-012

## どら焼き詰め合わせ

善兵衛栗（西明寺栗）を使用した栗どら焼きやマロンクリームどら焼き、秋田県産のりんごを使用したりんごどら焼きを詰め合わせいたしました。職人がひとつ一つ手作りしたしっとりとした皮で挟んだ食べやすい小さめなサイズのどら焼きです。



どら焼き詰め合わせ 5個入  
**1,394**円（本体価格 1,290円）  
 重さ0.3kg  
 栗どら焼き × 2  
 マロンクリームどら焼き × 2  
 りんごどら焼き × 1  
 <賞味期限 15日>  
 YK-579



どら焼き詰め合わせ 10個入  
**2,765**円（本体価格 2,560円）  
 重さ0.6kg  
 栗どら焼き × 4  
 マロンクリームどら焼き × 3  
 りんごどら焼き × 3  
 <賞味期限 15日>  
 YK-580



どら焼き詰め合わせ 15個入  
**4,158**円（本体価格 3,850円）  
 重さ0.9kg  
 栗どら焼き × 5  
 マロンクリームどら焼き × 5  
 りんごどら焼き × 5  
 <賞味期限 15日>  
 YK-581

## 善兵衛栗 栗ぜんざい

秋田県特産の西明寺栗の中でも特に希少かつ高品質な赤倉栗園の善兵衛栗を使用し、大粒な大納言小豆で仕上げた、甘さ控えめな栗ぜんざいです。お召し上がりの際は、蓋を外していただきレンジで温めて召し上がることができます。



栗ぜんざい  
 2個入 **1,296**円  
 （本体価格 1,200円）  
 重さ0.65kg  
 栗ぜんざい × 2  
 <賞味期限 60日>  
 YK-531



栗ぜんざい  
 4個入 **2,484**円  
 （本体価格 2,300円）  
 重さ1.3kg  
 栗ぜんざい × 4  
 <賞味期限 60日>  
 YK-532



栗ぜんざい  
 6個入 **3,564**円  
 （本体価格 3,300円）  
 重さ2kg  
 栗ぜんざい × 6  
 <賞味期限 60日>  
 YK-533



栗ぜんざい  
 12個入 **7,236**円  
 （本体価格 6,700円）  
 重さ4kg  
 栗ぜんざい × 12  
 <賞味期限 60日>  
 YK-535

## 善兵衛栗 迎春 栗かのこ (販売期間：12月20日～12月31日)

年末年始にふさわしい縁起の良い黄金色の栗かのこに仕上げました。おせち料理としてお使いいただける他、新年の贈り物にもお使いいただけます。年末限定でご用意いたしております。



※12月20日～12月31日までオンラインショップ・各店舗で販売いたしております。

## 善兵衛栗 栗かのこ

渋皮付きの栗と鬼ザラ糖で練り上げた餡に、渋皮栗を丸ごと入れた栗きんとんです。大粒の西明寺栗は渋皮栗に、それ以外は栗きんとん用にすりつぶし鬼ザラ糖とともに餡に仕上げました。餡をクラッカーに添えてコーヒーや紅茶の他、日本酒やワインとも楽しむことができます。



迎春 栗かのこ

1,566円 (本体価格 1,450円)

重さ0.3kg

迎春 栗かのこ ×1

<賞味期限 3ヶ月>

YK-585



迎春 栗かのこ (大瓶)

5,400円 (本体価格 5,000円)

重さ0.65kg

迎春 栗かのこ ×1

<賞味期限 3ヶ月>

YK-586

ご予約のみ



栗かのこ

1,566円 (本体価格 1,450円)

重さ0.3kg

栗かのこ ×1

<賞味期限 3ヶ月>

YK-502



栗かのこ (大瓶)

5,400円 (本体価格 5,000円)

重さ0.65kg

栗かのこ ×1

<賞味期限 3ヶ月>

YK-503

## 善兵衛栗（西明寺栗）渋皮煮

大粒の西明寺栗を、数回に分けて丁寧に純度の高い鬼ザラ糖を使用し蜜付けしました。  
4L サイズ（35g 以上）の栗を一瓶にお入れしております。また、鬼ザラ糖を使用し栗の風味が溶け出した蜜は、紅茶や料理などの砂糖代わりとしてお使いいただけます。



## 善兵衛栗 渋皮煮プリン

西明寺栗が完熟して、いが栗が自然に落ちるのを待って収穫。その栗を渋皮付のままペーストにした生地にカットした渋皮煮を加えてプリンを作りました。大粒で知られる秋田県の西明寺栗のなかでも、栽培管理の行き届いた赤倉栗園の善兵衛栗を使用しております。



渋皮煮（4L・1個入）

**1,296 円**（本体価格 1,200 円）

重さ0.3kg

渋皮煮 ×1

<賞味期限 3ヶ月>

YK-500



渋皮煮（大瓶）

**5,940 円**（本体価格 5,500 円）

重さ0.68kg

渋皮煮 ×1

<賞味期限 3ヶ月>

YK-501



渋皮煮プリン

2個入 **1,620 円**

（本体価格 1,500 円）

重さ0.65kg

渋皮煮プリン ×2

<賞味期限 15日 >

YK-521

冷蔵



渋皮煮プリン

4個入 **3,132 円**

（本体価格 2,900 円）

重さ1.3kg

渋皮煮プリン ×4

<賞味期限 15日 >

YK-522

冷蔵



渋皮煮プリン

6個入 **4,536 円**

（本体価格 4,200 円）

重さ2kg

渋皮煮プリン ×6

<賞味期限 15日 >

YK-523

冷蔵



渋皮煮プリン

12個入 **9,180 円**

（本体価格 8,500 円）

重さ4kg

渋皮煮プリン ×12

<賞味期限 15日 >

YK-525

冷蔵

## KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶

くら吉は、秋田の厳選素材に真摯に向き合い、素材から職人が一つひとつ丁寧にクッキー缶に仕立てました。素材の魅力あふれる「あきた フルーツ クッキー缶」とともに幸せなひとときをお楽しみください。



KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶  
8種類入 小缶 **2,700** 円  
(本体価格 2,500 円)  
重さ0.23kg  
KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶 ×1  
<賞味期限 30 日>  
YK-141



KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶  
12種類入 大缶 **4,860** 円  
(本体価格 4,500 円)  
重さ0.48kg  
KURAKICHI あきた フルーツ クッキー缶 ×1  
<賞味期限 30 日>  
YK-142

## ほおずきパウンドケーキ

コアンスイーツホオズキと相性の良い紅茶を生地に練り込み、ほおずきの爽やかな味を引き出しました。ドライほおずきやフォンダンなどをデコレーション、ほおずきの深い魅力をお楽しみいただけます。



ほおずきパウンドケーキ  
1本 **1,512** 円 (本体価格 1,400 円)  
重さ0.22kg  
ほおずきパウンドケーキ ×1  
<賞味期限 30 日>  
YK-620

## 善兵衛栗 マロングラッセパウンドケーキ

栗本来の甘さにこだわった西明寺栗のマロングラッセを生地にも贅沢に使用したパウンドケーキです。優しい味わいのマロングラッセは、しっとりとした柔らかなパウンドケーキの生地との相性もよく、コーヒーや紅茶などの他、日本茶とも楽しんでいただけます。



マロングラッセパウンドケーキ  
1本 **2,700** 円 (本体価格 2,500 円)  
重さ0.18kg  
マロングラッセパウンドケーキ ×1  
<賞味期限 30 日>  
YK-504

# ご購入のご案内

## ご注文方法

 オンラインショップ	<p>http://kurakichiweb.shop5.makeshop.jp</p> <p>くら吉 検索</p> <p>■受付時間／24時間・年中無休 メール又はお電話にて確認のご連絡をいたします。</p> 
 お電話	<p>018-827-5636</p> <p>■受付時間／9:00~17:00 (土・日・祝休み) お電話にて確認のご連絡をいたします。</p>
 FAX	<p>018-827-5646</p> <p>■受付時間／24時間 (土・日・祝休み) お電話にて確認のご連絡をいたします。</p>
 郵送	〒010-1412 秋田県秋田市御所野下堤 3-2-3 株式会社 ゆう幸

## 店頭店舗

	<p>くら吉角館本店</p> <p>秋田県仙北市角館町 小人町 38-25 TEL 0187-52-0505</p>		<p>くら吉 渋谷東急フードショー店</p> <p>東京都渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷マークシティ1階 TEL 03-3477-3111 (大代表)</p>
	<p>くら吉西武秋田店</p> <p>秋田県秋田市中通 2-6-1 西武秋田店地下1階 TEL 018-832-5111 (大代表)</p>		<p>くら吉仙台藤崎店</p> <p>宮城県仙台市青葉区一番町 3-2-17 藤崎本館地下1階 TEL 022-261-5111 (大代表)</p>
	<p>KURAKICHI 松屋銀座店</p> <p>東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座地下1階 TEL 03-3567-1211 (大代表)</p>		<p>くら吉 阪急うめだ店</p> <p>大阪府大阪市北区角田町 8-7 阪急うめだ本店地下1階 TEL 06-6361-1381 (大代表)</p>
	<p>くら吉 西武池袋店</p> <p>東京都豊島区南池袋 1-28-1 西武池袋本店本館地下1階 TEL 03-3981-0111 (大代表)</p>		
お申込手順	<p>①ギフトカタログから、ご希望の商品をお選びください。</p> <p>②ギフト注文書に、必要事項をご記入の上、ご持参ください。</p> <p>③レジにてお申込をお願いいたします。</p> <p>④7日前後でお届け先様へお届けいたします。(または店頭にてお渡しいたします)</p>		

**必ずお読みください**

- 工場直送または、お申し込み7日目以降の店頭引き渡し商品となります。
- お手紙や他の品物と一緒に送ることはできません。
- 産地・天候状況・先様の不在などにより、商品のお届けが遅れる場合があります。
- 同一のお届け先様に異なる商品をお申し込みいただいた場合、お届け日・時間が異なる場合があります。

## お届けについて

ご注文から約一週間程度でお届け致します。

くら吉では、環境保全の観点からギフトは簡易包装とさせていただきます。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

- 送料について ※温度帯の異なる商品は同梱できません。温度帯別に送料を頂戴いたしますのでご了承ください。  
※クール宅急便(冷蔵/冷凍)をご利用の商品は別途220円頂戴いたします。(80サイズまで)  
※離島・一部地域によっては追加料金が発生する場合がございます。

配送先	送料		
北海道	1,370円(税込)	東北 1,150円(税込)	関東・信越 1,260円(税込)
北陸・中部	1,370円(税込)	関西 1,480円(税込)	中国・四国 1,590円(税込)
九州	1,810円(税込)	沖縄県 2,250円(税込)	

- お届け日、時間指定について  
お申し込み時にお知らせください。



- のしについてはギフト箱にのしを掛けてお届けいたします。  
のしは箱のサイズにより短冊のしになる場合がございます。

## お支払い方法について

		オンラインショップ	店頭店舗	電話FAX郵送				
クレジットカード	<p><b>オススメ!</b> すぐに決済、手数料もかかりません。</p>	○	○	×				
代金引換	<p>代金は商品お受け取り時に配達員に現金でお渡しください。</p> <table border="1"> <tr> <td>お支払い総額(代引手数料込み)</td> <td>代引手数料</td> </tr> <tr> <td>~9,999円</td> <td>330円(税込)</td> </tr> </table> <p>※代引手数料がお客様のご負担となります。ご了承ください。 ※お届け先がご依頼主様と同じ場合のみご利用いただけます。 ※3万円未満でのご注文のお客様に限りご利用いただけます。</p>	お支払い総額(代引手数料込み)	代引手数料	~9,999円	330円(税込)	○	×	○
お支払い総額(代引手数料込み)	代引手数料							
~9,999円	330円(税込)							
銀行振込	<p>ご入金確認後、約一週間で発送いたします。</p> <p>当社から金額のお知らせ &gt; 下記の当社指定口座にお振込み &gt; 入金確認後、商品の発送</p> <p>金額のご連絡後一週間以内にご入金ください。</p> <p><b>秋田銀行(銀行コード:0119) 本店営業部(支店コード:111) 普通預金 1016125 株式会社ゆう幸 佐々木幸生</b></p> <p>※振込時に銀行が発行する振込明細書を領収書とさせていただきます。別途ご入用の方はご相談ください。 ※お振込は電信扱いをお願いいたします。 ※振込手数料はお客様のご負担となりますので、あらかじめご了承ください。 ※ご注文者様とお振込者様が同一でない場合、入金確認に時間がかかる場合がございます。 同一氏名でのお申し込みにご協力ください。 ※ご入金後の商品変更・キャンセルはできません。</p>	○	×	○				