

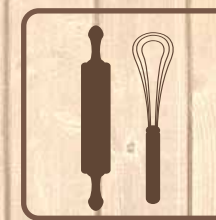
Mont-Thabor

麻布十番モンタボ



Chef

×



Tool

×



Heart

=



2014 SUMMER & AUTUMN



「申し訳ございません、 明日の出荷は終了いたしました」

午後になると通信販売の窓口で毎日繰り返される会話でございます。

目に見えない通信販売の商品だからこそ、
お店と変わらぬ品質を守り続け、
前日からの仕入れ・仕込みにこだわり続けております。
そのため、翌日のご注文がお引き受けできないことがございます。

私たちは、
お客様に直接お品物をお渡しできるわけでもなく、
作りたてをお届けすることも叶いません。

だからこそ
前日からの仕入れ・仕込みからこだわり
箱に風味をしっかり閉じ込めて
一刻でも長くおいしさを保ち続ける商品を目指しております。

まだまだ至らぬ点も多い私たちをご愛顧くださる皆様へ
感謝の気持ちをこめて…

明日も粉から、ひとつ、ひとつ。

「いらっしゃいませ、ようこそモンタボーへ」

Mont-Thabor

麻布十番モンタボー

お世話になった方に、特別なパンを。
「モンドセレクション」を受賞した銘水食パン「吟屋久島」と
特別に厳選セレクトしたパンのギフトボックスです。
モンタボーが気持ちを込めて大切にお届けします。



銘水食パン
「吟屋久島」
P.10掲載商品

+



銘水食パン
吟屋久島「極」
P.11掲載商品

+



究極の
「北海道牛乳パン」
P.12掲載商品

吟屋久島「極」セット

商品番号215

1セット ¥5,150

■使用特定原材料小麦、卵、乳

【10%OFF】会員価格 ¥4,635



銘水食パン
「吟屋久島」
P.10掲載商品

+



北海道
牛乳食パン
P.11掲載商品

+



究極の
「北海道牛乳パン」
P.12掲載商品

吟屋久島セット

商品番号214

1セット ¥4,327

■使用特定原材料小麦、卵、乳

【10%OFF】会員価格 ¥3,894

モンタボーの「得」食パンセット

銘水食パン「吟屋久島」& カリフォルニア・レーズン食パン

商品番号 1064

1セット ¥2,350 ■使用特定原材料小麦、卵、乳

【10%OFF】会員価格 ¥2,115



銘水食パン「吟屋久島」& デニッシュスペシャル

商品番号 1060

1セット ¥2,247 ■使用特定原材料小麦、卵、乳

【10%OFF】会員価格 ¥2,022



パンの詰め合わせセット

商品番号306

1セット ¥3,139

■使用特定原材料小麦、卵、乳

【10%OFF】会員価格 ¥2,825

【内容量】①→1本入り/②→⑤→各3個

- ①赤ワインのパン(くるみ・レーズン入り)
赤ワインの香りを楽しむには焼かずにそのまま食べるのがオススメ。
チーズやワインとの相性◎
- ②グランブール
大麦・小麦・もちきび・もちあわ・黒豆(大豆)・緑豆・小豆・黒米・黒ごま・
アマランサス使用。はちみつやアイスクリームをはさんでもおいしくいただけます。
- ③いちじくのリュスティック
オレンジキュールに漬け込んだいちじくを練り込みました。
トースターで焼くとさっぱりとした生地に甘さをおさえたいちじくが引き立ちます。
- ④ミルクパン
ミルクバターの甘みとはくとした食感が特徴。
何もつけずにそのまま食べるのがオススメ。
- ⑤シャンピニオン
ソフトなフランスパン。トースターでカリッとした食感。
中のふんわり感が際立ちます。
シチューやスープにつけて食べるのがオススメ。



「得」おすすめ食パンおためしセット



モンドセレクションを受賞した「吟屋久島」をはじめモンタボー自慢の食パンを
気軽にお試しいただけるよう4種類簡易包装で詰め合わせにしました。

おすすめ食パン おためしセット

※組み合わせ変更不可

商品番号307

1セット ¥4,206

■使用特定原材料小麦、卵、乳

【10%OFF】会員価格 ¥3,785

- ▶ 銘水食パン「吟屋久島」
- ▶ 北海道牛乳食パン
- ▶ もち麦食パン
- ▶ デニッシュスペシャル



「のし」でお気持ちを伝えませんか

- ▶ 「のし」のご利用は全商品対応可能。
- ▶ 「御祝」「御礼」「内祝」などの他にお好きな
メッセージを入れる事ができます。
(全ての商品が対象となります)



28年目、もうひとつの想いから。

1986年。

「私たちのパンを日本全国にお届けしたい」
そんな想いからモンタボーの宅配事業が始まりました。

当時、無謀ともいわれたパンの宅配は、
延べ4万5千人の会員様に支えられ、28年目を迎えることができました。

2014年夏。

もうひとつの想いから、新しいパンが誕生しました。

日本全国には、
糖質制限を余儀なくされている方々が多くいらっしゃり、
年々増加傾向にあります。

私たちのもとにも
「大好きなパンを制限させられた」
「ジャムをたっぷり塗って食べたい」と
多くの声が久しく届くようになりました。

「ひとりでも多くの方に、私たちのパンを愉しみ続けていただきたい」

糖質を抑えるだけでなく、健康にも配慮したパン
「スマート・ブラン」の開発。

28年前に無謀といわれた宅配事業のように、
モンタボーのもうひとつの想いから、誕生した未来のパンです。



糖質を抑えるだけでなく、
健康にも配慮したライフスタイルを
モンタボーからお届けいたします。

原材料 「ブラン」について

ブランとは、日本語で「小麦ふすま」と訳され、小麦表皮を意味します。ブランは、食物繊維を中心に、カルシウム、鉄分、マグネシウム、亜鉛、銅など現在人に不足しがちな栄養成分が多く含まれ、効率よく摂取でき、近年見直されている食材です。

「スマート・ブラン」4つの特徴

特徴① 糖質最大80%オフ ※当社ゴールドスペシャルとの比較

糖質の制限をされている方、病院食向けに開発された材料を使用して製作しております。

特徴② 高食物繊維

現代の生活において不足しがちな、食物繊維を増量。
お通じの改善にも一役。

特徴③ 高たんぱく質

たんぱく質はパワーのみならず、基礎代謝量の減少を防ぎ、
健康に配慮されたパンです。

特徴④ 食べすぎても大丈夫

満腹時でもつい手がでる、いわゆる「別腹」では糖質の多い食品をとり
がちですが、このパンは糖質が少ないので別腹を満たしても安心です。

「スマート・ブラン」お試しセット



商品番号 1100

1セット ¥3,780

※クール便送料(地域によって異なります)

■使用特定原材料:小麦、卵、乳

- ▶食パン 1本
- ▶ドッグタイプ 4本
- ▶パンズタイプ 2個

【10%OFF】会員価格 ¥3,402

「スマート・ブラン」ギフトセット



商品番号 1101

1セット ¥4,968

※クール便送料(地域によって異なります)

■使用特定原材料:小麦、卵、乳

- ▶食パン 1本
- ▶ドッグタイプ 6本
- ▶パンズタイプ 4個

【10%OFF】会員価格 ¥4,471

食べ方のご提案
一緒にいかが？

軽〜くトーストして、
オリーブオイルと一緒に
※13ページへ

砂糖不使用の
モンタボーオリジナルジャム
なら安心 ※14ページへ

ARATAKIの
はちみつ
※14ページへ



1年半の開発期間と324回の試作。
私たちが、食パンにこだわる理由。

多くの方が、親しみ続け、大好きな、食パン。

シンプルで奥が深く、
ごまかしの効かない作品でもあります。

それゆえ、
パン職人の腕のみせどころでもあります。

モンタボー通信販売では、
あえてこの食パンにこだわり続け20年余り。
324回の試作を重ねて登場したのが、
銘水食パン吟屋久島です。

今では
多くのお客様にご愛顧頂き、
食パンとして世界で始めて
2013年
モンドセレクションを受賞いたしました。

どうぞ、ご賞味くださいませ。

銘水食パン
吟屋久島



世界遺産・屋久島の神秘水「縄文水」で仕込みました。
「食パンのイメージが変わった!」
「このミミは一度食べたら忘れられない…」と
数多くのお客様からご称賛をいただいている看板商品。
このたび、その銘水食パン「吟屋久島」が
モンドセレクションを受賞致しました。
今までにない「特別な食感」、真のおいしさを
ぜひ体験してください。

お客様の声

とにかく一度味わってほしい!
トーストしたときのさくさく感に感動!!



「モンドセレクション」とは

1961年創設の世界的な食品品評コンクール。「世界食品オリンピック」とも呼ばれており衛生・味覚・包装・原材料など
多くの項目で審査され、モンドセレクションを受賞した商品
は世界に通用する商品といえます。

銘水食パン「吟屋久島」

商品番号101 【ワフドにどうぞ?】

15斤×2本 ¥2,452

【10%OFF】会員価格 ¥2,206

商品番号K1

15斤 ¥1,267

【10%OFF】会員価格 ¥1,140

商品番号1 【無糖タイプ】

15斤 ¥1,216

【10%OFF】会員価格 ¥1,094

■使用特定原材料:小麦、卵、乳



世界遺産・屋久島の神秘水「縄文水」で仕込んだデニッシュ生地の極上食パン。
生クリーム・バター・たまごをたっぷりと使用し、
27層に折り込んだ食感はまさに「極」の名にふさわしい究極の仕上がりです。

銘水食パン 吟屋久島「極」

商品番号113 【ワフドにどうぞ?】

15斤×2本 ¥3,584

【10%OFF】会員価格 ¥3,225

商品番号K113

15斤 ¥1,833

【10%OFF】会員価格 ¥1,649

商品番号113A 【無糖タイプ】

15斤 ¥1,782

【10%OFF】会員価格 ¥1,603

■使用特定原材料:小麦、卵、乳



「週刊文春」にて
おいしい食パン
に選ばれました!



日ごろの感謝の気持ち
「いつもありがとう」の焼印を
サービスでお付けできます

銘水食パン「吟屋久島」
P.10掲載商品
ゴールドスペシャル
P.11掲載商品
北海道牛乳食パン
P.11掲載商品
※上記商品のみ
※セット商品は対象外



デニッシュスペシャル

▶▶ミルクの香りとしっとり贅沢な食感

ミルク風味のマーガリンをふんだんに使用し、しっとりとした風味と甘みを引き出しました。

商品番号105 【ギフトにどうぞ】

15斤×2本 ¥2,041

【10%OFF】

会員価格 ¥1,836

商品番号K2

15斤 ¥1,061

【10%OFF】

会員価格 ¥954

商品番号5 【数量限定】

15斤 ¥1,010

【10%OFF】

会員価格 ¥909



■使用特定原材料:小麦、卵、乳

ゴールドスペシャル

▶▶人気のロングセラー商品

2種の良質な小麦粉を使用した弾力のある生地で、トーストにするとよりおいしさが際立ちます。

商品番号103 【ギフトにどうぞ】

15斤×2本 ¥1,630

【10%OFF】

会員価格 ¥1,467

商品番号K3

15斤 ¥856

【10%OFF】

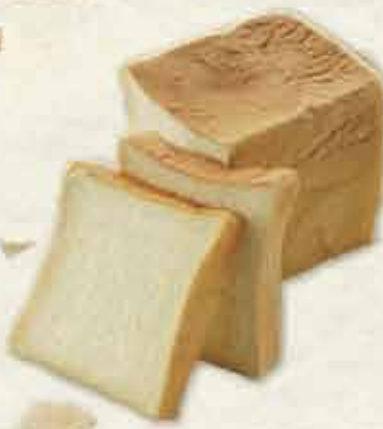
会員価格 ¥770

商品番号3 【数量限定】

15斤 ¥804

【10%OFF】

会員価格 ¥723



■使用特定原材料:小麦、卵、乳

カリフォルニア・レーズン食パン

▶▶太陽の光がもたらす優しい甘み

じっくり熟成したしっとり生地とカリフォルニアの太陽を浴びて育った、甘みたっぷりレーズン。クロワッサン生地なので、トーストすると外はサクリ、中はしっとり。板上の味わいです。

商品番号111 【ギフトにどうぞ】

15斤×2本 ¥2,547

【10%OFF】

会員価格 ¥2,022

商品番号K11

15斤×1本 ¥1,185

【10%OFF】

会員価格 ¥1,066

商品番号11 【数量限定】

15斤×1本 ¥1,134

【10%OFF】

会員価格 ¥1,020



お客様の声
おレーズン味の
私も食べられた!

■使用特定原材料:小麦、卵、乳

北海道牛乳食パン

▶▶濃厚ミルクたっぷりのふんわり贅沢な味わい

北海道産牛乳とヨーグルト種を使用し、素材の風味を生かしてしっとり焼き上げました。

商品番号104 【ギフトにどうぞ】

15斤×2本 ¥2,041

【10%OFF】

会員価格 ¥1,836

商品番号K14

15斤 ¥1,061

【10%OFF】

会員価格 ¥954

商品番号14 【数量限定】

15斤 ¥1,010

【10%OFF】

会員価格 ¥909



■使用特定原材料:小麦、卵、乳



お誕生日プレゼントに最適 あのころの夢を叶えます

一般的なメロンパン約10個分、直径約30cmというビッグサイズのメロンパン。誕生日や記念日などのプレゼントに大人気!!

しっとりチョコレートといちご味の2種類から選べます♪市販のチョコペンでメッセージを書いてロウソクを灯せば...

大歓声と、とびきりの笑顔に出会えます♪

芸能人のみなさんに
大人気!雑誌「女性自身」にも
紹介されました!



大きな夢を届けるメロンパン

商品番号130

チョコレート ¥1,987

1個(直径:約30cm)

【10%OFF】

会員価格 ¥1,788

■使用特定原材料:小麦、卵、乳

商品番号148

いちご ¥1,987

1個(直径:約30cm)

【10%OFF】

会員価格 ¥1,788

「サプライズ!」
お誕生日、パーティに
おすすめ!



ミルキーで優しい味わい ケーキのようなしっとりSWEETS

北海道産牛乳で仕込んだなめらかな生地と濃厚クリーム
のまろやかで深い味わいはまさに「究極」の名にふさわしい逸品。

ふわっと広がる
ミルクの風味と
しっとりとした食感



究極の「北海道牛乳パン」

商品番号151

1個 ¥2,090

1個(直径:約15cm)

【10%OFF】会員価格 ¥1,881

■使用特定原材料:小麦、卵、乳



ブルーベリーの甘みが口の中で優しくほどける

しっとり滑らか、まるで絹糸のように口の中でほどけます。ブルーベリーの上品な香りをまとった味わいが、麗らかな午後のひとときを演出します。

麗らか ～ブルーベリー～

商品番号142

1本 ¥1,802

1個(直径:約27cm)

【10%OFF】会員価格 ¥1,621

■使用特定原材料:小麦、卵、乳



栄養価の高い十穀ともっちり食感

大麦・小麦・もちきび・もちあわ・黒豆(大豆)・緑豆・小豆・黒米・黒ごま・アマランサスをブレンド。もっちりとした口当たりが特徴の食パンです。

もち麦食パン

商品番号172A 【数量限定】

15斤 ¥956

1個(直径:約27cm)

【10%OFF】会員価格 ¥860

■使用特定原材料:小麦、卵、乳



食パンは「冷凍保存」がおすすめです

商品到着後、2日以内に召し上がる場合は「常温保存」がおすすめです。
冷凍の場合は、冷凍後 約2週間おいしくお召し上がりいただけます。



食パンをスライス



1枚ずつラップで包む



ファスナー付密閉袋に入れる



冷凍庫へ



冷凍したまま温めたトースターで
2、3分焼いて召し上がり

※送料は別途必要となります。※数量限定商品

銘水食パン「吟屋久島」に合う料理って何ですか？

〈料理名〉 マグロのハーブパン粉焼き

〈料理の特徴〉

ハーブが香る、おしゃれなイタリア料理
上等な「吟屋久島」には、料理もワンランクアップ！
ハーブを混ぜたパン粉をマグロにまぶし、サッと焼けば出来
上がりです。バルサミコ酢のドレッシングも香りよく、マグロの
代わりに刺身用サーモンを使うのもおすすめです。

プロフィール

ほりえさわこ

料理研究家

幼稚園の頃から包丁を握り、女子栄養大学卒業後は、イタリアと韓国に料理留学する。帰国後、母に続き、NHK「きょうの料理」、「あさイチ」などに出演。
著書に「ほりえさんちの「あれたべたい」「シリコンスチームなべつき・使いこなしレシピBOOK 2」の料理本ほか、専門誌に多数掲載するなど、料理研究家「ほりえ」の名前を継承する三代目として、現在注目をあびている。

堀江 ひろ子

料理研究家

日本を代表する家庭料理の料理研究家、栄養士。宮崎県出身。日本女子大学家政学部食物学科卒業。ボランティアで老人給食の指導にも当たっている。
身近な材料で簡単に手早く作れる家庭料理を推進し、NHK「今日の料理」、「あさイチ」などに出演。主な著書に「簡単おせちとごちそうレシピ(主婦の友社)など多数。



ほりえさわこさん

堀江ひろ子さん

吟屋久島の使い方

- 薄めにカットしてトーストしたものを添えてもよし。
- 厚めにカットしてサンドイッチにしてもよし。サンドイッチにする際は、最後まで切ってしまう切り込みを入れてトーストすると、外はカリッ、中はふんわり。中身もこぼれません。

材料4人分

マグロ(赤身)	1さく(250~300g)
塩	小さじ1/2
こしょう 少々	
小麦粉	大さじ1
牛乳	大さじ1
パン粉	1/2カップ
ローズマリー	1枝
オリーブ油	大さじ3~4
ルッコラ	1パック
ベビーリーフ	1パック

【ドレッシング】

バルサミコ酢	大さじ1と1/2
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ1/4
砂糖	小さじ1/2

調理に関するポイント

- ③ 卵や水を入れないことでカリッとする。
小麦粉と牛乳はパン粉が周りに付くためのり代わり。

材料に関するポイント

- マグロは刺身用を使用。
- ドレッシングは空き瓶に入れて作り置きしても。
- ハーブはタイムやイタリアンパセリでも。にんにくのみじん切りを入れても。
- ルッコラやベビーリーフでおしゃれ感アップ。

作り方

- ① マグロは塩、こしょうをして4~5分おき、水気を拭く。
- ② パン粉にみじん切りをしたローズマリーを混ぜる。
- ③ 小麦粉と牛乳をなめらかになるまで混ぜ、マグロに薄くまぶし、②のパン粉を全体にしっかりつける。
- ④ オリーブ油大さじ3~4をフライパンに入れて熱し、マグロの周りを強火で、少し色づけるように手早く焼き、焼けたらペーパータオルに乗せておく。
- ⑤ 焼いたマグロは7mm厚さくらいのそぎ切りにし、ルッコラ、ベビーリーフと盛り合わせ、ドレッシングを添える。

※《調理に関するポイント》の番号はつくり方と連動しています。

- ④ 油は流れるくらいのちよつと多めで。
焼きすぎるとマグロがバサつくのでサッと焼き、中までは火を通さない。
中はレアでピンク色の日本のたたきのようなイメージ。



こだわりのパンにはこだわりの逸品を



Winner of Olive of the World Competition 2007

2007年 オリーブオイル世界大会 優勝

LA County fair 2007

LAカウンティーフェア 優勝

▶ リンゴのような香りとアーモンドのような後味が特徴

オリーブオイルの力

オイルは私たちの細胞を形成する大切なもの。特に良質なオイルを摂取することは健康の基本です。また、オリーブオイルは他の植物油と比べ体に優しくオレイン酸、βカロチン、ビタミンE、ポリフェノールなどを多く含み料理や素材を温めず風味を引き立ててくれる調味料です。



オリーブオイルと合うパン

ソフトハード系のパンを軽くトースト。小皿に入れたオリーブオイルに軽くつけるとおいしくいただけます。

アルヴェキナ・
エクストラバージン・
オリーブオイル

商品番号 3340

1本 ¥1,296

【10%OFF】会員価格 ¥1,166

■使用特定原材料なし

カリフォルニア
オリーブブランド

▶ 奇跡の紅茶「ワイズインペリアル」とシャンパンの泡まで表現した紅茶「シャンパンパーティー」

ワイズティー紅茶

〈ワイズインペリアル&シャンパンパーティー〉

商品番号 3348

1セット(各1袋) ¥1,080

1袋/15g ■使用特定原材料なし

【10%OFF】会員価格 ¥972



ワイズインペリアル



シャンパンパーティー

パンとの相性が良い
紅茶を2種類選り抜き
セットにしました。



▶ ワイン用ぶどう果汁使用スパークリングワインテイスト飲料

私の休日〈赤・白〉

カベルネ・ソーヴィニヨン/シャルドネ

商品番号 3341

1セット(各1本) ¥895

240mlボトル

【10%OFF】会員価格 ¥805

■使用特定原材料なし

※ケース入商品につきましては、メーカーより直接お送りいたします。※本誌と同時にご注文の場合も別途送料となりますのでご了承ください。



カベルネ・ソーヴィニヨン



シャルドネ

私の休日〈赤〉

カベルネ・ソーヴィニヨン

商品番号 3342

1ケース(12本入) ¥4,980

240mlボトル

【10%OFF】会員価格 ¥4,482

■使用特定原材料なし



カベルネ・ソーヴィニヨン

私の休日〈白〉

シャルドネ

商品番号 3343

1ケース(12本入) ¥4,980

240mlボトル

【10%OFF】会員価格 ¥4,482

■使用特定原材料なし



シャルドネ



〈蜜の香〉マヌカの花蜜

ニュージーランドだけに産生する天然の植物マヌカ。その花から採集された貴重なマヌカハニーと厳選した花々のハチミツをブレンド。黄金色に輝くアロマの香りが特徴です。

マヌカハニー
マルチフローラ

商品番号 3347

250g ¥1,188

※1歳未満のお子様には与えないでください。

【10%OFF】会員価格 ¥1,069

■使用特定原材料なし

〈干草の香〉クローバーの花蜜

シロツメ草・アカツメ草から採集され明るい白みがかかった黄金色が特徴。クリアでマイルド。クセがなく飲物や料理の味づけに幅広く使えます。

クローバー
はちみつ

商品番号 3351

250g ¥1,080

※1歳未満のお子様には与えないでください。

【10%OFF】会員価格 ¥972

■使用特定原材料なし



ストロベリー



ブルーベリー

おいしさが広がる果実の甘み

砂糖を一切使わず果物の甘みをギュッと凝縮したオリジナルジャム。芳醇な甘みが特徴です。



モンタボーオリジナルジャム
「オールフルーツ」

ストロベリー&ブルーベリー

商品番号 7021

1セット(各1冊) ¥1,080

1冊/150g

【10%OFF】会員価格 ¥972

■使用特定原材料なし

砂糖
不使用

▶ 屋久島の豊かな自然が育んだ神秘の水



屋久島の神秘水「縄文水」

商品番号 3300

1ケース(24本入) ¥4,428

500mlボトル

【10%OFF】会員価格 ¥3,985

商品番号 3310

1ケース(12本入) ¥4,428

12本ボトル

【10%OFF】会員価格 ¥3,985

商品番号 3320

1ケース(8本入) ¥3,348

1.3ℓボトル

【10%OFF】会員価格 ¥3,013

商品番号 3330

1ケース(6本入) ¥3,348

2ℓボトル

【10%OFF】会員価格 ¥3,013

※お買い上げの際は消費税をいただく場合がございます。

パンと一緒に
おいしいコーヒーを…

電動コーヒーミル

商品番号 3353

1個 ¥3,086

[10%OFF] 会員価格 ¥2,777

元町珈琲

元町珈琲 ブレンド豆

商品番号 3352

200g ¥1,234

[10%OFF] 会員価格 ¥1,110

ブレンドカップ&ソーサー

商品番号 3345

1客セット ¥1,841

[10%OFF] 会員価格 ¥1,656

プレミアムカップ&ソーサー

商品番号 3344

1客セット ¥2,808

[10%OFF] 会員価格 ¥2,527

元町珈琲

～元町珈琲へようこそ～

麻布十番モンタボーを運営している株式会社スイートスタイルではくつろぎと癒やしの「本物空間」で、美味しい珈琲を提供する元町珈琲ブランドを展開しています。

日本の珈琲文化の発祥の地ともいわれている4つの港、函館・横浜・神戸・長崎。その「元町」をイメージし、港町元町の異国情緒と和の融合をコンセプトとしたカフェ業態です。

オリジナルのブレンド珈琲は深煎りの豆を使用し、時間をかけてゆっくり抽出したこだわりの水出しアイス珈琲など港町元町をイメージした特徴ある昔懐かしいコクのある味と香りを醸し出しております。

異国情緒と日本の和を融合したくつろぎと癒やしの「本物の空間」を演出。

和洋折衷の店内にはテーブル席に加え、蔵をイメージしたお座敷席もご用意。懐かしくて新しい、モダンジャパネスクな雰囲気を楽しんでいただけます。



※内装は店舗によって異なります

元町珈琲 店舗のご案内

元町珈琲 本店 岐阜県岐阜市北一色4丁目13-5 TEL 058-258-3533 営業時間/月金 7:30～24:00 土日祝 6:00～24:00	愛知津島の珈琲 愛知県津島市津島町三味1-1 TEL 0587-24-5101 営業時間/全日 7:00～23:00	愛知豊橋の珈琲 愛知県豊橋市花田町本木29-1 TEL 0532-33-0334 営業時間/平日 7:30～21:00 全土 7:30～23:00	守山中継の珈琲 愛知県名古屋市中村区小橋1-10-22 TEL 052-792-6711 営業時間/全日 7:00～23:00	石神井の珈琲 東京都練馬区石神井7-1-2 TEL 03-3997-0078 営業時間/全日 7:00～22:00
岡の珈琲 岐阜県岡市小瀬2844-1 TEL 0575-21-5003 営業時間/全日 7:30～24:00	愛知長久手の珈琲 愛知県長久手市岩作北山33-5 TEL 0561-64-0708 営業時間/全日 7:00～23:00	愛知みよしの珈琲 愛知県みよし市南加町宮前1番 TEL 0561-58-6339 営業時間/全日 7:00～23:00	愛知小牧の珈琲 愛知県小牧市大字北外山宇田田1753 TEL 0568-77-1015 営業時間/全日 6:30～22:30	徳島の珈琲 愛知県名古屋市中村区瑞穂町寺前/食337 TEL 052-842-9800 営業時間/全日 7:00～23:00
岐阜の珈琲 岐阜県岐阜市東町上甲食7丁目150 TEL 0586-26-7300 営業時間/全日 7:30～24:00	浜松西伊場の珈琲 静岡県浜松市中区西伊場町44-16 TEL 053-457-0080 営業時間/全日 7:30～24:00	神戸の珈琲 愛知県神戸市西遊分107番地 TEL 0561-76-9000 営業時間/全日 7:00～23:00	浜松上野原の珈琲 静岡県浜松市東区上野原町127-1 TEL 053-411-8200 営業時間/全日 7:30～22:30	守山志段味(旧)の珈琲 愛知県名古屋市守山区下志段味宇田田758 TEL 052-799-0952 営業時間/全日 7:00～23:00
愛知一宮の珈琲 愛知県一宮市中央通1-28-1 TEL 0586-26-4741 営業時間/全日 7:30～24:00	愛知高橋の珈琲 愛知県高橋市港町18-27 TEL 0533-65-3444 営業時間/平日 9:00～21:00 土日祝 8:00～21:00	上小田井の珈琲 名古屋市中村区小田井町417番地 TEL 052-882-7664 営業時間/全日 7:00～22:00	ミナミ伊勢の珈琲 三重県伊勢市船江1-471-1 TEL 0596-65-6870 営業時間/全日 7:30～24:00	愛知一宮緑の珈琲 愛知県一宮市緑町12-10 TEL 0586-85-5455 営業時間/全日 7:30～24:00
愛知大口の珈琲 愛知県丹羽郡大口町新宮3-148 TEL 0587-64-1515 営業時間/全日 7:30～24:00	愛知豊田の珈琲 愛知県豊田市大林町15-5-12 TEL 0565-47-4828 営業時間/全日 8:00～23:00	豊田連雲の珈琲 愛知県豊田市連雲町4-80-2 TEL 0565-41-6138 営業時間/全日 7:00～22:00	名張の珈琲 愛知県名古屋市中村区神町15-19 (秋田学園 名駅ビル 1F) TEL 052-414-3830 営業時間/全日 7:00～22:00	松山中央の珈琲 愛媛県松山市中央1丁目3-12 TEL 089-900-5380 営業時間/全日 7:30～23:00

金沢新田の珈琲(※) 2014年6月中旬予定
 新潟市の珈琲(※) 2014年8月上旬予定
 日産市の珈琲(※) 2014年7月下旬予定
 岐阜稲穂の珈琲(※) 2014年8月上旬予定

<http://motomachi-coffee.jp>

元町珈琲 検索

ご注文のご案内



0120-181717
受付時間／月～金 AM10:00～PM 5:00 土・日・祝祭日は休業



ご注文承り票をご利用下さい。

0120-184818
フリーFAX



お取り寄せショップ

<http://www1.enekoshop.jp/shop/mont-thabor/>

楽天ショップ

<http://www.rakuten.co.jp/mont-thabor/>

商品お支払いについて

○郵便振替・コンビニエンス決済

ご贈答用としてご利用の場合は、商品発送後に専用振込用紙をお送りしますので、お近くの郵便局またはコンビニエンスストアでお支払いください。

※専用振込用紙は、全国の郵便局および指定コンビニエンスストアでご利用いただけます。

○代金引換

商品到着後【商品代金+送料+代金引換手数料300円(税抜)】をお支払いください。

クレジットカード・デビットカードもご利用になれます。

※JCB・VISA・MASTER・ダイナース・アメリカンエクスプレスのマークの入っているクレジットカードは、すべてご利用になれます。

○口座振替

口座振替も可能です。詳細はお電話にてお問い合わせください。

○初回お申し込みについて

初回のお申し込みの場合は、代金引換もしくは、商品代金をお振込いただいた後の発送とさせていただきます。

※お振込の場合は専用振込用紙をお送りさせていただきます、ご入金確認後、商品の発送をさせていただきます。

※ご注文者様とお届け先が異なる場合は前払いとなります。

会員価格について

○一度ご購入された方は自動的に会員登録をさせていただきます。

2回目のご注文より会員価格でご購入いただけます。

商品お届けについて

○出荷日は日曜・火曜・木曜のみにて承ります。

○お届け日は、出荷日の翌日となりますが、遠方の場合、その限りではございません。

ご注文いただきました際に随時ご確認させていただきます。

○ギフトシーズン中、またはご注文いただいた商品、一部地域によっては日数がかかる場合もございます。

○土曜日、日曜日、祝祭日は休業のため、賞味期限内にお届け先様がご不在の場合でも、

ご依頼主様へのご連絡ができません。(返品・返金はいたしかねます)

※出荷日が変更となりました。恐れ入りますが、ご理解をいただけますよう、お願い申し上げます。

消費期限について

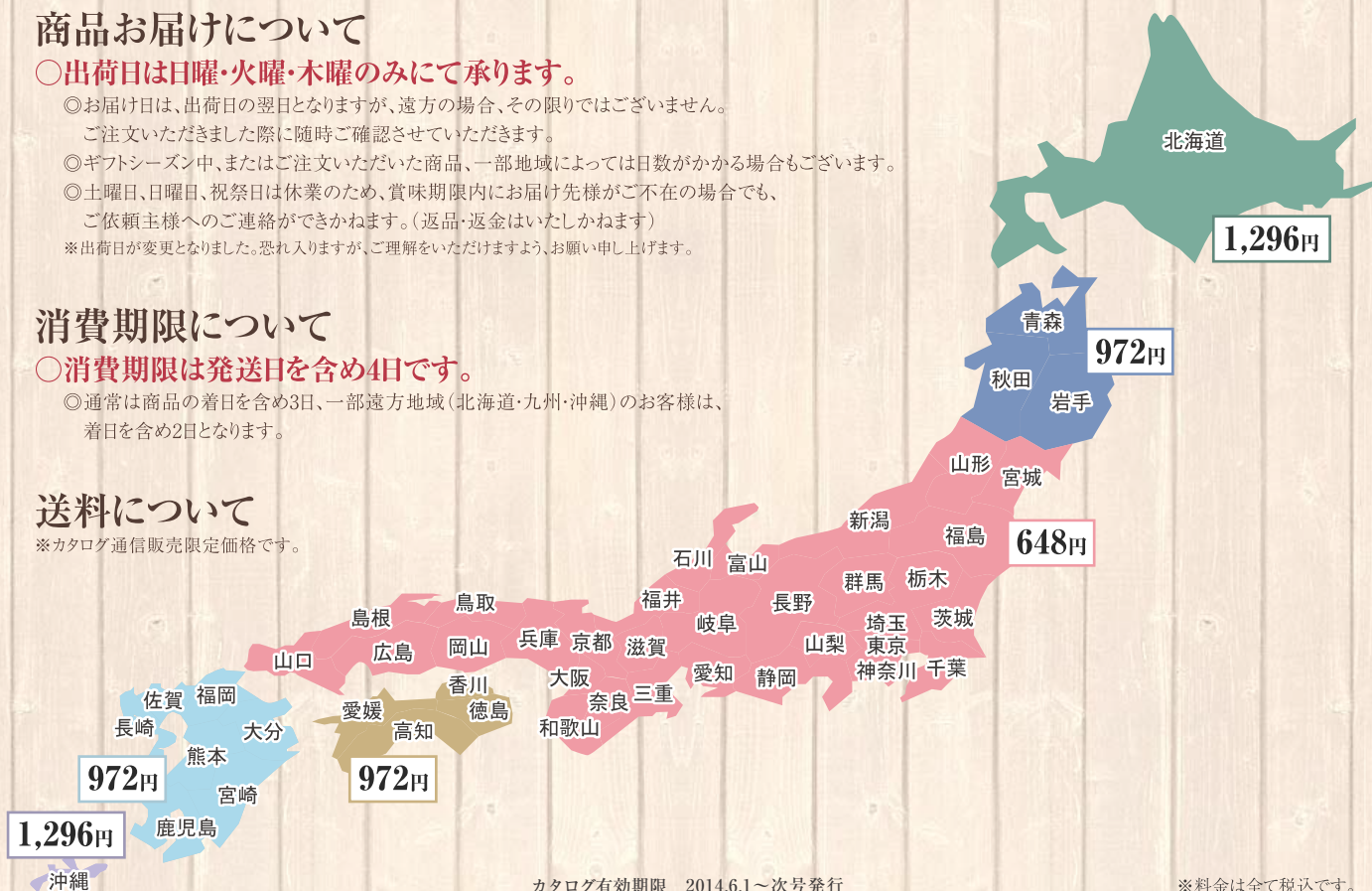
○消費期限は発送日を含め4日です。

○通常は商品の着日を含め3日、一部遠方地域(北海道・九州・沖縄)のお客様は、

着日を含め2日となります。

送料について

※カタログ通信販売限定価格です。



カタログ有効期限 2014.6.1～次号発行

※料金は全て税込です。