

トキメク秋のレアなおいしいをお届け！ フェリシモの“食”のブランド『FELISSIMO CHOU CLUB』が デジタルカタログ『2015 Autumn & Winter Issue』を公開

フェリシモの食のブランド『CHOU CLUB[シュークラブ]』は、8 月 27 日より、トキメク秋のレアなおいしいをお届けする『2015 Autumn & Winter Issue』デジタルカタログを公開し、新商品の WEB 販売を開始しました。芋・栗・南瓜スイーツや話題のグラノーラ、米粉パンや和スイーツ、木村式自然栽培のりんごやお米、女子会にもぴったりなお酒やスペシャリティーコーヒーなど、どれもこの秋から冬に味わっておきたいおいしさです。

●デジタルカタログ『2015 Autumn & Winter Issue』 >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/1/>



お申し込み締め切り

【セクション】※FN で始まる商品のネットお申し込み：2015 年 9 月 30 日(水)

【コレクション】※CN で始まる商品のネットお申し込み：2016 年 3 月 31 日(木)

●商品のご紹介

おいしい！とかわいい！才色兼備な もちもち米粉パン

カットすると切り口がチェックやボーダーなどのカラフルなパッチワークの米粉パン。いろいろなフレーバーがワンカットで味わえます。生地に練り込む食材の色を生かし、着色料は不使用。国産米粉、北海道産小麦粉、鹿児島産粗糖、鳴門の塩など素材にこだわったもちもちとした食感です。

【NEW】【セレクション】

パッチワークに心ときめく！ おしゃれなチェックの米粉パン [6 ヶ月コース] (単品配送料込み)

1 セット ¥2,300 (+8% ¥2,484) 送料込み/月

※小麦アレルギー対応商品ではありません。

※1 回のお申し込みで 6 ヶ月分のご予約となり、月々のお申し込みは不要です。

- ・セット内容 / 1 本 280g (12 枚) × 2 種類各 1 個
- ・賞味期限 / 製造日から冷凍 90 日
- ・製造加工：日本

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/2/>



●1 回のお届けセット例です。

愛すべき“芋栗南瓜”濃厚チーズケーキ

故事や落語にも出てくる、女子が好きな秋の味覚といえば、“芋栗南瓜”！自称、芋栗南瓜女子のプランナーが、大好きな芋栗南瓜を存分に感じられるチーズケーキを！と野菜ソムリエ・食育インストラクターの顔も持つパティシエに、お願いを超えて、せがんで作ってもらったチーズケーキ。ほくほくしたダイス状の芋・栗・南瓜はもちろん、さくさくビスキュイにもしっかりと芋・栗・南瓜を練り込んでいる凝りよう。

【NEW】【セレクション】

秋の味覚大集合！ 芋栗南瓜チーズケーキ [3 ヶ月コース] (単品配送料込み)

1 個 ¥2,900 (+8% ¥3,132) 送料込み/月

※1 回のお申し込みで 3 ヶ月分のご予約となり、月々のお申し込みは不要です。

- ・セット内容 / チーズケーキ 12cm ホール 1 個
- ・賞味期限 / 製造日から冷凍 30 日 (解凍後は要冷蔵で 5 日)
- ・製造加工：日本

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/3/>

10月 お羊の
チーズケーキ

土台の
ビスキュイにも
お羊を練り込んで
いるんだって!



11月 栗のチーズケーキ

チーズ部分にも
栗をペースト状に
入れています!



12月 かぼちゃの
チーズケーキ

ダイス状の
ほくほくかぼちゃが
たくさん
入ってます。



#和菓子女子 入門! 練りきり生菓子づくりキット

お茶席などで供される上品で優雅な「練り切り」。季節や自然を大切にする和の心を形にした練り切りを、作ることができるキットが登場。和菓子職人さんが教えてくれる色・形・技法をわかりやすく解説したテキストを見ながら、求肥練りきりという白あんと白玉粉で作られた生地で作ります。

【NEW】【セレクション】

つくろう! 飾っておきたいくらい素敵な練り切り [6 ヶ月コース] (単品配送料込み)

1 セット ¥2,950 (+8% ¥3,186) 送料込み/月

※1 回のお申し込みで 6 ヶ月分のご予約となり、月々のお申し込みは不要です。

・セット内容 / 季節の練り切り 2 種が 3 個ずつできる材料(あん約 20g×6 個、練り切り約 20g×6 個、着色料スポイト 3 色)容器 6 個(底面約 5.5cm×5.5cm 高さ約 4cm)、作り方説明書

・賞味期限 / 製造日より常温 40 日

・製造加工: 日本

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/4/>

10月

錦の山



落ち葉に初雪



11月

ふわふわ
ツリー



雪うさぎ



12月

鶴



晴れ着



1月

うぐいす



ほんのり
さざんか



2月

おひなさま

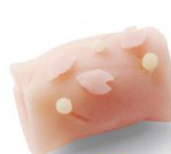


桃の花



3月

桜



花萌え



1



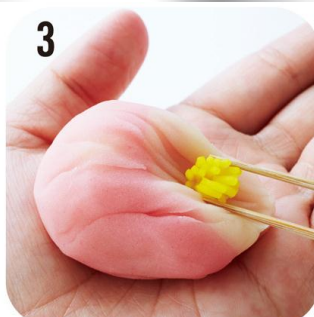
キットの色素を練り切り生地に混ぜ込み、指先でコントロールしつつ、ベースとなる形に色を付けていきます。

2



ねじりや型押しなどの技を学びながら成形。細部まで形を整えていきます。

3



竹串1本または2本を使って慎重に仕上げの飾り付けをすればできあがり!

昨シーズン1 トンを販売したブランド+海沿い畑指定！だからおいしい“蜜いも”

種子島で伝承栽培される安納いもの中でも、潮風が当たる海沿いの土地で育つ「蜜いも」と呼ばれる高糖度なものをお届け。断面は見事な黄金色、ねっとりとした食感でスイーツのような甘さ。昨年フェリシモで1 トンを販売した大人気の逸品です。2kg を1 回、3 回/月でお楽しみいただけるコースからお選びいただけます。別売りの石焼き芋壺もご紹介しています。

【NEW】【セレクション】

スイーツみたいな焼きいもをつくろう栽培場所と方法にこだわった種子島の蜜いも [2 k g 10 月 1 回お届け] (単品配送料込み)

1 セット ¥2,600 (+8% ¥2,808)

上記の価格は、商品本体価格¥2,322 (税込み) と単品配送料¥486 (税込み) の合計金額です。

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/5/>

【NEW】【セレクション】

スイーツみたいな焼きいもをつくろう栽培場所と方法にこだわった種子島の蜜いも [2 k g 10 月 3 ヶ月コース] (単品配送料込み)

1 セット ¥2,500 (+8% ¥2,700)

上記の価格は、商品本体価格¥2,214 (税込み) と単品配送料¥486 (税込み) の合計金額です。

お届け時期: [3 ヶ月コース] 2015 年 10 月~12 月 (各月下旬)

※3 ヶ月コースの場合、1 回のお申し込みで3 ヶ月分のご予約となり、月々のお申し込みは不要です。

詳細とお申し込み >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/6/>

≪2 点共通≫

- ・セット内容 / 種子島の蜜いも 約2kg (約120~180g14 本程度)
- ・賞味期限 / 風通しのよい冷暗所 (10℃から15℃) で保存した場合、約1 カ月
- ・原産地: 鹿児島 (種子島)



●1 回のお届けセット例です。



このほかにも、ここでしか買えない、米粉パンや糍屋さんと作ったノンアルコールの甘酒、映画にもなった木村秋則さんが教える“自然栽培”で作られたりんごやお米、流通効率よりも味わいを優先した樹上で完熟させたフルーツや地酒めぐりコレクションなどをデジタルカタログをご覧ください。

>>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/7/>



■フェリシモ・シュークラブ

日本全国と世界から、まだ知られてないものや思わず夢中になってしまう味、忘れられない味に出会える『FELISSIMO CHOU CLUB[フェリシモ・シュークラブ]』は、特別なお取り寄せ&ギフトを取り扱う「special」、笑顔になれる直送便「Marche」、月一回のお届けでお楽しみいただく「Collection」の3つのカテゴリで、こだわりの食材や食品を生み出されている生産者と食す人の接点を進化させる、おいしさの理由がはっきりしているフードをご提案しています。

商品づくりや選定で“6つの約束”を宣言しています。

1. スタッフが足を運び「おいしい!」と感じたものだけをお届けします。
2. イメージやネームバリューにとらわれず、「おいしい理由」を明確にします。
3. 毎日のおうちごはんを豊かにする、驚きのポイントや楽しみ方もご紹介します。
4. 作り手=職人さんのこだわりや思いを、極力そのままにお伝えします。
5. 食品や食材が持つ香り、味わい、食感を、豊かに表現しお届けします。
6. 大切な「食の未来」を、生産者の方々やお客さま参加型で、ともに創っていきます。

・ウェブサイト >>> <http://www.feli.jp/s/pr150901/8/>

■商品のご注文・お問い合わせ

0120-055-820 (通話料無料)

0570-005-820 (通話料お客さま負担)

(受付時間: 月曜～金曜/午前9時00分～午後5時)

※携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。

※お客さまからのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。

※「0570」通話料は20秒につき10円(税別)がかかります。

※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

※20歳未満の酒類のご注文はお断りさせていただきます。

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部(吉川・中島・市川)
TEL. 078-325-5700 FAX. 078-331-1192
e-mail: press@felissimo.co.jp

株式会社フェリシモ 東京広報(石井)
TEL. 03-3402-5230 FAX. 03-3402-5231
e-mail: tko@felissimo.co.jp

— 会社概要 —

社 名 : 株式会社フェリシモ
本 社 所 在 地 : 〒650-0035 神戸市中央区浪花町 59 番地
代 表 者 : 代表取締役社長 矢崎和彦
創 立 : 1965 年 5 月
事 業 内 容 : 自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全
国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業