

各種お知らせ

支店統廃合のお知らせ

当組合は組合員の負託に応え続けていくJA熊本市とするため、組織再編に取り組んでおります。長年にわたり地域の皆様のご支援を賜り営業を続けてまいりました出水支店、本山支店を令和4年8月20日に閉店し、本店営業支店と統合致しました。統合後も組合員・利用者の皆様のご意見・ご要望を十分反映し、ご迷惑をお掛けしない体制づくりを進め、役員一同、誠心誠意努めさせていただきますので、何卒、ご理解・ご協力をお願い申し上げますとともに、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう重ねてお願い申し上げます。

熊本市農業協同組合

組合員資格について

JA熊本市の組合員には「正組合員」と「准組合員」の2つがあります。

正組合員

下記のいずれかに該当する方は正組合員になることができます。

- ①10アール以上の土地を耕作する農業を営み、住所又は、その経営に係る土地又は施設が地区内にあるもの
- ②1年のうち90日以上農業に従事し、住所又はその農業に係る土地又は施設が地区内にあるもの

准組合員

- ①地区内に住所があり、組合の事業を利用することが適当と認められるもの
- ②地区内に勤務地があり、1年以上継続して貸付・貯金・購買・共済のいずれかの事業を利用してあり、引き続き組合の事業を利用することが適当と認められるもの
- ③地区外に住所があり、1年以上継続して購買・販売(運搬・加工・貯蔵含む)・特定農地貸付のいずれかの事業を利用してあり、引き続き組合の事業を利用することが適当と認められるもの

准組合員の皆様へおねがい

現在皆様がJA熊本市の准組合員として登録されている情報(氏名・住所・組合員資格等)に変更があった際は、出資配当通知書(残高通知)がお手元に届かない場合がありますので、大変お手数ですが、ご加入時に手続きをされた支店へご連絡頂きますようお願い致します。

- 本店営業 ☎372-6947
- 北支店 ☎245-1133
- 中央支店 ☎328-1402
- 北熊本支店 ☎343-4629
- 東支店 ☎380-2052
- 竜田支店 ☎338-7901
- 湖東支店 ☎368-3177
- 健軍支店 ☎369-0001
- 南支店 ☎378-1327
- 画図支店 ☎378-6211
- 御幸支店 ☎378-1151
- くまん支店 ☎352-3600
- 川尻支店 ☎357-9202
- 力合支店 ☎357-9416
- 日吉第一支店 ☎352-7019
- 西熊本支店 ☎352-4479
- 西支店 ☎329-2626
- 城山支店 ☎329-4171
- 中島支店 ☎329-7220
- 小山戸島支店 ☎380-3121
- 河内支店 ☎276-1117
- 芳野支店 ☎277-2002
- 飽田支店 ☎227-1331
- 天明支店 ☎223-3155

●ご加入支店が不明の場合は本店総務課(☎096-372-6901)までご連絡下さい。

Present

クリーム大福シリーズに
いちごが仲間入り!

3
名様

いちごクリーム大福
1パック(4個入り)



応募方法

はがきまたは下記より①クイズの答え、②興味をひかれた記事、③感想・質問、ご意見等、④住所・氏名・年齢をご記入の上ご応募下さい。

●クイズ:JA熊本市の農産物ブランド名は?(ヒント漢字3文字です!)

宛先

〒860-8503 熊本市中央区南熊本1丁目7-26
JA熊本市 本店 総務課「ちゃーぼる」プレゼント係

応募条件

JA熊本市の組合員の方

●締切 令和4年10月17日(月)必着

●当選は商品の発送をもって代えさせていただきます。

ちゃーぼる vol.45 令和4年9月28日発行 ■発行:熊本市農業協同組合 管理部総務課
〒860-8503 熊本市中央区南熊本1丁目7-26 TEL:096-362-1151(代) FAX:096-363-6824

<https://www.ja-kumamotosi.jp/> [JA熊本市] 検索



JA.KUMAMOTOSI

夢未来 JA熊本市

私たちは地域と共生し、
生活に豊かさとお届けします。

JA熊本市ならではのお得な情報満載!

ちゃーぼる

夢未来
JA熊本市
2022
October
vol.45
TAKE FREE

特集 農業が持つ様々な側面

農業の多面的機能と 国消国産

「ちゃーぼる」とは

「田んぼ」のこと。明治生まれのおばあちゃんが「田んぼ」のことを「ちゃーぼる」と言っていたということで、「田原」が語源の一つと言われています。

農業の

国消国産って
ご存じですか？

JAグループ



た めん てき き のう こく しょう こく さん 多面的機能と国消国産

みなさんは「農業の多面的機能」と聞いて、何か連想できますか？
農業には食料を生み出すだけでなく、
環境維持や文化面などにも重要な役割を果たしています。
今回は農業が持つ様々な側面と、現在JAグループが提唱している
「国消国産」を合わせて考えてみました。



日本の国土面積の約7割は中山間地域で、これらの標高差や地形、豊かな水資源などの自然を生かした農業を国内それぞれの地域で展開しています。普段は気づきにくいのですが、農業には図に示すように様々な多面的機能があり、私たちの暮らしや自然環境を守ってくれています。

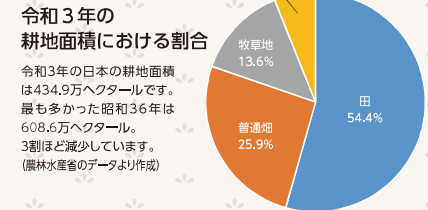
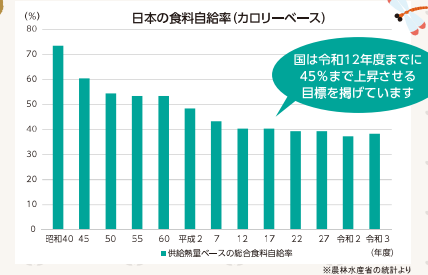


まずは「洪水を防ぐ機能」を考えてみましょう。大雨時、水田は水を溜め、畑は水を吸収することができます。そのため、川の増水、氾濫などが起きにくくなり、洪水を防ぐことに繋がります。
次に、「川の流れを安定させる機能」、「地下水を

つくる機能」。水田に溜まった水の一部は排水され川へ戻りますが、ゆっくりと地下にしみこみ、川に湧き出たり、地下水になっていきます。畑も同じ機能を有します。熊本市は市民の水道水を100%地下水で賄える非常に珍しい「水の都」として知られています。田畑はこれらにも寄与して

いるわけです。
次は山の方をみてみましょう。「土砂崩れを防ぐ機能」、「土の流出を防ぐ機能」も棚田などをきちんと管理することで雨水を地下に少しずつ浸透させ、張られた水と作物に土が守られ、風や雨による土の流出などを未然に防ぎます。
「暑さをやわらげる機能」は農地に張った水が蒸発し、空気が冷却され、風で運ばれることで温度上昇を防ぎます。

「生きもののすみかになる機能」は水田などに微生物やアメンボ、カエル、トンボなど豊かな生態系が作られ、食物連鎖を生み出しています。「二次的自然」という言葉をご存じですか？人間活動によって創出されたり、人が手を加えることで管理・維持されてきた自然環境のことです。水田及びその周辺には原生生物から鳥類まで実に6300種類(※)を超える生き物が暮らしていることが確認されています。(※滋賀県立琵琶湖博物館調べ)農業によって自然環境が生み出されているわけです。



「体験学習と教育の機能」は農業体験を通じて食料、命の大切さ、豊かな感性を育みます。他にも「文化を伝承する機能」など、掘り下げると農業がたくさんの機能を持っていることがわかります。

知っていますか？
すごいで！水田！

田んぼに水を運ぶ用水路、田んぼから川へ流す水路、中小も含め計算すると約40万キロもあります。実に地球約10周分！

一時的に水を貯留できる田んぼ。
日本の水田の総貯水量は推計50億m。
国内のダム貯水量の2倍！



JAグループでは2020年より

「国民が必要とし消費する食料は、
できるだけその国で生産する」
とく しょう とく さん
という考え方のもと、「**国消国産**」
を提言しています。

現在、日本の食料自給率は38%（※）です。これは食料の約6割を輸入に頼っているということになります。これは農家の減少や高齢化が大きな要因です。そのような状況の中、世界的な新型コロナウイルスの流行、ロシア・ウクライナ危機などによる物資の供給が滞ったことを実生活で体験した方も多くかと思えます。もしこのようなことが食料で起きてしまったら…。

※カロールベース2021年度 農林水産省による

- 食料自給率の低迷** 食料の多くを輸入に頼り続けている
- 農業生産基盤の弱体化** 農家の減少と高齢化、農地の減少が進む
- 自然災害の多発** 世界と日本の農業が多くの災害に直撃される
- 世界的な人口増加** 世界の人口増加で食料不足が懸念される
- 国際化の進展** 輸入増加で食料自給率低下の可能性はある

現在、日本の食は多くのリスクと直面しています。これらの課題解決のためにも「国消国産」は大切な考え方です。JAグループは国連が定めた「世界食糧デー」に合わせ、10月16日を「国消国産の日」として日本記念日協会に登録しました。また、アイドルグループ「乃木坂46」とコラボレーションし、お米・お花・お茶・野菜・牛乳・果物・お肉、7つの「推し」で国産の農産物を応援する取組みを行っています。「国消国産」を継続的に行うことで、「農業の多面的機能」の維持にも繋がっていきます。また、国連が掲げる17の持続可能な開発目標「SDGs」の達成にもきっと寄与することでしょう。季節は秋、収穫の秋です。私たちが生きていくために必ず必要な「食」を、様々な視点からちょっと考えてみてはいかがでしょうか。

JA貯金

ビジネス定期貯金

取扱期間 2022年4月1日(金)～
2023年3月31日(金)

ご利用いただける方

お申込時に給与振込を当JAで
毎月5万円以上受け取られている
個人の方。もしくは、新たに受け取りを
指定され、2022年4月～2023年3月に
振込の確認ができた個人の方。

ビジネス定期貯金

取扱商品 スーパー定期貯金[単利型]
預入期間 1年[非自動継続]
預入限度額 個人様 組合員：1,000万円
組合員外：500万円
取扱店舗 給与振込口座の開設店舗

店頭金利の
25倍

年 **0.05** %
(税引後 年0.0398%) (注)

(注)記載の税引後の利率は、復興特別所得税を付加した20.315%の税金が差し引かれた利率であり、小数点第5位以下を切り捨てて表示しております。

ビジネス定期積金

取扱商品 定期積金[定額式・目標式]
契約期間 2年以上10年以内
払込方法 契約期間内で掛金を給与振込口座からの
口座振替による分割払込
払込金額 1回あたり1,000円以上
給付契約金額50万円以上
払込単位 1,000円単位
取扱店舗 給与振込口座の開設店舗

年 **0.03** %

*金利は、今後の金利情勢その他の事情により、変更する場合があります。中途解約された場合は、解約時の当JA所定の中途解約利率を適用させていただきます。*満期日が当JAの非営業日の場合、翌営業日が満期日となります。*満期日以後の利息は解約日における普通貯金利率により計算します。*お利息には復興特別所得税を付加した20.315%の税金がかかります。

JAの商品等について詳しくは店舗
またはホームページでご確認ください。

[JA 熊本市ホームページ]
<http://www.ja-kumamotosi.jp>

JA熊本市 検索

JA熊本市

食のほなし

SHOKU

vol. 44

コギャンこつも教ゆっ!

A story of the appetite

SDGs 新時代「食の安全保障」
 ～消費者の皆さんへ安全・安心をお届けするお話～ その2
 語り部/木偶の坊



爺ちゃ～ん!パンが10円高くなったよ!こないだまでは他の駄菓子も買いたったけど買われなくなった... どうしてそんなに高くなると?わからんね。

そぎゃんね。パンを作る原料の小麦が高くなったけんかね。じいちゃんの買うガソリンや軽油、野菜や米の肥料も高くなるとるたい。ほら、2月にロシアがウクライナを攻め始めて、戦争になったろ。小麦の生産地(穀倉地帯)や輸出する港の閉鎖が起きてきたたい。3ヶ月ばかりは持ちこたえたばってん、ヨーロッパやアフリカの皆さんはパンを主食としよんなどが。どぎゃしこでん小麦が必要とたい。日本に回す小麦も少なくなつたんじゃ。中国も肥料の原料輸出ば止めらした。



いかんね。世界は平和でなければね。戦争は良くなかね。

そぎゃんばい、国同士ばかりでなか、自分達一人一人も周りの人達と仲良くせんばね。「食の安全保障」という話が大事なね。何も堅苦しいことではなかつたてん、「明日喰う食料のこと」が心配になる世界は無いようにせんとな。



お孫さんと爺ちゃんの話の聞いていると世界の動向が日頃の食卓で話題になっている様子で、事の重大さが良くわかりますね。お爺さんは日頃から農業・生活を通して「SDGs」を実践しているということですね。感心します。

ブローガーの不破雷蔵さんが先日、国の家計費調査(2021年)を分析され、その論文が世間、農業界に衝撃を与えました。家計費調査「主食3項目の支出金額(総世帯、月当たり、種類別、円)」、米にかける費用1,542円(年額18,504円)に対して、パンにかける費用2,129円(年額25,548円)と米とパンの購入費用が逆転してしまったということです。ちなみに麺類は1,376円(年額16,512円)でした。米の2002年からの減少率は16.1%、一方パンの増加率は267%増加ということです。パンは新型コロナウイルス流行という特殊条件で更に伸びていくという事が予想されるということでした。この論文の中で、中食の弁当の米代は含まれていないことはありますが、お爺さん世代ではショッキングな論文の内容でした。

日本の食料の安全保障では、米98%、牛肉11%、野菜76%、果実31%、小麦15%、大豆21%、カロリーベースの食料自給率は日本38%、カナダ266%、アメリカ132%、フランス125%、ドイツ86%、イギリス65%です。先進国の中でも最も低い水準で移行しているということです。日本の全方位外交の一角が戦争という非常事態で崩れて行ってしまうことの恐ろしさを国民一人一人が自覚し、自給率向上にどのように関わりを持って行くか考える時代です。

そして、地球は悲鳴を上げています。①温暖化、山火事、異常気象、水害等、②戦争、③コロナウイルス、サル痘などウイルスとの恐怖、④中国の経済成長と農水畜産物食料輸入の増加など多くの課題に直面しています。

だからこそ世界中がSDGsに取組み安らぎのある世界平和を築き上げていくことが重要です。私たちに出来ることは、食卓の一膳一膳あるいは会話の一つ一つにある小さなことからかもしれません。

今日の話では自給率なんて大きな話の様だけど、皆さんわが家の食卓での原材料をしっかりと見てもらいたいね。どぎゃん思うかね。お父さんやお母さんが汗水流して作る安全な農産物こそSDGsたいね。その大事さが世界の平和に通じていることもわかつたろ。感謝してご飯ば食べんなたいね。



農業しよる人って偉かよね。皆の食物を作り人の命を守ってるってことだよな。爺ちゃんが言う「SDGsや世界平和」のことはまだ勉強せなと思ったね。



正組合員向け広報誌「ウインドー」と公式SNSより



カラー、アリウム、トルコギキョウが幻想的な花のアートに。東京、有楽町で開催中の五感で巡る体験型アート展「NAK ED FLOWERS」、JA熊本市管内で栽培された花たちが3月に期間限定で展示されました。色んな種類の花が定期的に自宅や職場へ届くサブスクリプションサービスが急成長を遂げているそうです。皆さんも日々の生活の中に花を取り入れてみてはいかがでしょうか。



WEB版「Window」はJA熊本市のホームページからご覧いただけます!

知のタイガーのJA虎の巻

第29回 JA全国大会決議 JAグループの実践

【今回のテーマ】
 地域によって農地や気象条件など環境も全然違うし、生産されている農畜産物も違うよね。どうやって全国で「持続可能な農業・地域共生の未来づくり」をすすめていくの?

多くの地域にとって基幹産業である農業が活性化すれば、関連産業や地域経済にも好循環が生まれ、地域社会全体が元気になっていきます。元気な地域が日本中に増えていくことは、国民全体にとっても、とても幸せなことです!



JAグループサポーター 林修先生

その通り!農業を取り巻く環境や課題は地域によって異なります。全国共通の羅針盤であるJA全国大会決議の随所に浮かぶキーワードは「多様性」!

地域によって農業・くらしの目指す姿や課題は多様です。だからこそ、組合員や地域住民の皆さんとの対話をふまえて、その地域の実情に合わせた検討をすすめています。

JA・都道府県・全国が連携し支え合い、これからも組合員や地域住民の皆さんから必要とされるよう、全国で創意工夫ある取り組みをすすめていきます。

JAグループサポーターの林修先生も応援団の一人です!



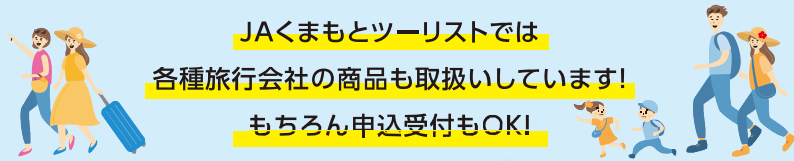
全国各地の特色ある実践がご覧になれます。
<https://org.ja-group.jp/challenge/>



耕そう、大地と地域の未来。

JAくまもとツーリストより

JA-Tour 旅のお手伝いを致します



JAくまもとツーリストでは
各種旅行会社の商品も取扱いしています!
もちろん申込受付もOK!



お気軽にお問い合わせ下さい!

JAくまもとツーリスト
TEL096-371-6543

日帰りから海外まで
色んな旅の情報を
随時掲載中!



熊本県域JA構想

熊本県JAグループでは引き続き熊本県域JA構想についての協議を行っております。
今回は県域JAが目指すものを様々な視点から解説します。

No	Q	A
1	「農業・組合員」の視点では、どのようなJAを目指しているの?	①全国トップクラスの販売高を有するJAとして、スケールメリットを最大限に活かした販売力の強化・生産コストの削減を図り、農業所得向上の実現を目指します。 ②専門的な知識・ノウハウを結集させ、農業者に対する営農指導の実施や経営・生活支援に取り組み、持続的な農業生産の維持・拡大を目指します。 ③管理部門の集約と施設・職員の合理的・効果的な配置によって、組合員のもとに向く体制を構築し、「組合員に寄り添う身近なJA」を目指します。 ④県域JAになっても、出向く体制の強化や定期的な会合の開催、地域活動の強化など、あらゆる場面で組合員との対話を行い、組合員の「声」がJA運営に反映できる体制・仕組みを構築することによって、満足度の向上を目指します。
2	「地域社会」の視点では、どのようなJAを目指しているの?	①日本の「食」を支える農業県熊本に根ざしたJAとしての社会的役割を果たすため、全国に安全・安心な農畜産物を届け続けるJAを目指します。 ②農業・地域振興を道し、農業・農村が担う多面的機能の持続的な役割発揮を支え、自然環境の保全・維持に積極的に貢献する組織を目指します。 ③地域に根づく協同組合らしい総合事業の展開によって、組合員・地域住民のくらしを支え、豊かでくらしやすい地域社会へ貢献するJAを目指します。 ④「くらしの活動」の継続的な実施や、組織規模を活かした県全体での広報活動によって「農業・JA・食」への理解醸成を図り、「なくてはならないJA」を目指します。
3	「JA経営」の視点では、どのようなJAを目指しているの?	①結集力・スケールメリットを最大限に創出・発揮するとともに、地域性を尊重した事業・組織運営を展開することによって、組織力と地域特性を併せ持ったJA運営を目指します。 ②組合員・役員・JA・連合会の総力を結集することによって、環境の激変を見通した事業・組織運営及び経営基盤の強化を図り、次世代の農業者・地域社会を未来永続的に支え続ける組織を目指します。 ③組織規模に応じた高度で専門的な経営管理・リスク管理の実践により、経営の健全性の確保、コンプライアンス態勢の確立・強化を図り、信頼されるJAを目指します。

本山支店・出水支店の口座をお持ちの方へ

支店統廃合による貯金口座関係のお手続きについての確認です

- 各種通帳は切り替え手続きが必要です。お手数ですが、本店営業支店窓口にてお手続きをお願いします。キャッシュカードはそのまま使用可能です。
※口座番号が変更になるお客様には別途、新しいカードを送付します。
- 年金の受取口座・公共料金・クレジット等の口座振替をご利用のお客様は原則、お手続き不要です。
※収納先の企業によってお客様によるお手続きが必要な場合は別途ご案内します。
- 給与の受取口座としてご利用のお客様は令和4年8月20日以降の振込は本店営業支店の口座となっております。大変お手数ですがお客様から勤務先への変更お手続きをお願いします。
- 依頼者からの振込の受取口座としてご利用のお客様は大変お手数ですが、お客様からご依頼人（相手先）へ新店舗名と新口座番号のご連絡をお願いします。

[お問い合わせ先] 本店営業支店 TEL096-372-6947

加工品に「焼肉のタレ」新登場

熊本市産の梨果汁をふんだんに使用した「焼肉のタレ」が完成しました。お肉にそとくぐらせて食した瞬間、醤油ベースのしっかりとした味が口へ広がります。その後はお肉の味を引き立たせるようなさっぱりとした口当たりになるので、どんどんお肉がすすみます。野菜炒めやハンバーグのソースにもアレンジOK!JA熊本市オンラインショップで販売予定です。



イベント情報

JA菊池まんまキッチン
開店3周年記念感謝祭

10/22(土)・23(日)

当JAはみかん、加工品などを販売予定。
県内JAからの出店もあります。

[お問い合わせ先] 農産直販課 TEL096-372-6987

NEWS JA熊本市 支店&インショップ MAP



- インショップ一覧**
- 1 マックスバリュ西熊本店
 - 2 ゆめタウンはません店
 - 3 ゆめタウン大江店
 - 4 マックスバリュ内坪井店
 - 5 ゆめマート帯山店
 - 6 マックスバリュ新戸島店
 - 7 マックスバリュ新託麻店
 - 8 ゆめマート龍田店
 - 9 ゆめタウン光の森店

開発部では高齢者が安心して居住できる
高齢者向けの賃貸住宅を取り扱っております。

ワンルームのお部屋です



- 玄関もバリアフリー
- ミニキッチン
- 浴室、トイレ、洗面台、エアコンを完備。
- 緊急通報装置が各室に付いており、日中は管理人も駐在。
- 自由と安心を兼ね備えた賃貸住宅です。

ちょうど良い広さ。
収納もあります。

物件一覧

- | | |
|--------------|----------------|
| 1 サンライトヒル龍田 | 北区龍田7丁目20-23 |
| 2 メリーロード万石 | 北区清水万石1丁目10-33 |
| 3 ナイスASODA | 北区麻生田2丁目12-26 |
| 4 ベルフォーレ高平 | 北区高平1丁目20-37 |
| 5 コラルレ・ベガサ出水 | 中央区出水7丁目8-29 |
| 6 りんどう出水 | 中央区出水8丁目2-47 |
| 7 ニュー・ライフ白藤 | 南区白藤2丁目3-50 |
| 8 サンハイツ城南 | 南区城南町宮地2178 |

お問合せ先 / JA熊本市 開発部 TEL096-371-5841



誕生から50年を迎えた
JAグループ独自の
「安心と信頼の商品」です!

エコープマーク品を使った

カンタン・おすすめ / Recipe

気軽に「作ってみよう!」ってなるおすすめレシピを紹介します。
さあチャレンジしてみてください!



01 野菜のうまみたっぷり炊込みご飯



【材料】(3~4人分)

- 米…2合
- 水…300ml
- 日本の野菜…1本(125ml)
- (E)白だし…小さじ2
- (E)オリーブオイル…大さじ1
- (E)ほめられ酢…大さじ1
- B● にんじん(みじん切り)…1/4本
- パプリカ(みじん切り)…1/4コ
- コーン…50g
- しょうが(みじん切り)…1片

【作り方】

- ① 米を洗い、ザルにあげておく。
- ② 炊飯器にAとBを加え、炊飯する。
- ③ 炊き上がりに(E)オリーブオイル、(E)ほめられ酢を回し入れ、ざっくり混ぜ合わせる。



うまい! さっと
箸が止まらない!

酢豚風肉団子

【材料】(2人分)

- 肉団子…150g
- ピーマン(乱切り)…2個
- パプリカ(乱切り)…赤・黄各1/2個
- 玉ねぎ(乱切り)…1/2個
- なす(乱切り)…1/2本
- A● (E)らっきょう酢…大さじ3
- (E)トマトケチャップこだわり素材…大さじ2
- しょうゆ…大さじ1
- 新・米粉(又は片栗粉)…大さじ1
- こま油…大さじ1

【作り方】

- ① フライパンにごま油を熱し、なす、玉ねぎを炒める。
- ② 油が回ってきたら肉団子、ピーマン、パプリカを加えて炒める。
- ③ 全体に火通ったら弱火にしてAを加え、とろみがつくまで炒め合わせる。
- ④ 器に盛る。

03 カラフルフルーツゼリー



フルーツ、
何を入れましょうか?

【材料】(作りやすい分量)

- (E)ゼリーの素クール…150g
- お湯(80度以上)…300ml

<季節のフルーツ>(小さくカットしておく)合計で100g程度
● いちご ● スイカ ● 柿 ● 梨 ● みかん
・缶詰めのフルーツでもOK ・★や♡に型抜きしてもOK

【作り方】

- ① ゼリー型を用意し、(透明のガラスでもO)用意したフルーツを入れる。
- ② ボウルに熱湯を入れ、ゼリーの素を加え泡立て器を使ってよく溶かす。
- ③ ①に②を静かに注ぎ入れる。
- ④ 粗熱を取って冷蔵庫で冷やし固める。(冬場は常温でも固まります。)

(E)→「エコープ」の略です。

【エコープマーク品のご購入方法】★JA熊本市各支店に1つからでもお気軽にご注文ください。★ご注文された商品は、毎週火曜と木曜に支店へ届きます。
※掲載商品については価格、包材、デザイン等変更の可能性があります。予めご了承下さい。