What do you say, Chef?

Your call. We are here for you.

LET'S HIT the ROAD!
with
GIBIER

ALIVE WITH PLEASURE

BREAD 2023

LET'S HIT the ROAD!
with
GIBIER

付加価値を創造するということ

神が息衝く島・バリ島の南稜、突き抜けるような碧空と豊かな自然に包まれた場所。
ここにブランド・カラーの黒を基調として、つましくデザインされた清閑なホテル、
ブルガリ・リゾート・バリ島があります。

朝食シーンでは、シリアルやグラノーラ・サラダ・フルーツ・パン等が美々しくプレゼンテーションされていますが、あるはずのものがないことに気付きました。
それは、食べ物のことをゲストへ伝えるためのポップです。これがひとつもないのです。

『なぜ、ポップが置かれていないのですか?』と聞いてみると、
『ポップを置くことはホスピタリティーとサービスを放棄することになります。ここに私たちがいます。』
そう話してくれた彼は、空間を丁寧にうかがいつつ、ゲストへ歩み寄っていきました。

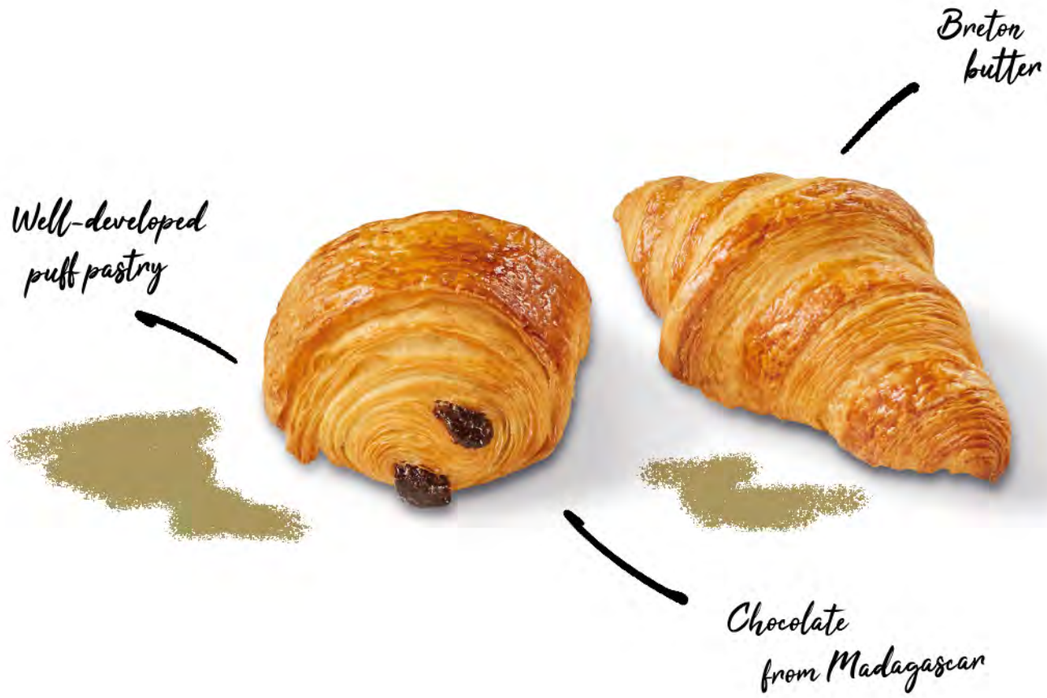
本来、朝食シーンのポップは、ゲスト・サービスの1つです。
しかし、ここでは、対極の思考と行動によってゲストが見守られているのです。
緊張感みなぎるブランド哲学の源泉が在るからこそ、ブルガリ・リゾート・バリは美しく鎮座し、
高潔に機能することで、その価値に等しい対価を実現し得るのです。

これらの思考と行動をジビエの言葉に置き換えると、感動に至る「付加価値の創造」となるでしょう。
創造を忘れ去り、右から左へ横流すだけの組織や個人が利益を求めることは困難です。
なぜなら、付加価値の総和の先にこそ、売上総利益(粗利)が「起こる」からです。

ジビエは、ホテルブランドの底上げに貢献する付加価値(商品とサービス、デザイン)を追求・創造し、
ご提案し続けます。

CEO 岩井 龍平

A unique and creative collaboration,
for an original collection of Viennese pastries.



ブリドール × ピエールエルメ パリ

ブルターニュ産のバターをたっぷりと用いたクロワッサンとパン オ ショコラ。
サクッとかろやかな食感と共に、すばらしいブルターニュ産のバターのリッチな香りが漂います。
また、パン オ ショコラの原材料には、カカオ本来の味わいと香りが際立つマダガスカル産のチョコレートを選びました。
このようなヴィエノワズリー／デニッシュとしては、とても大胆で前例のない挑戦的なレシピで作られ、これまでのクラシックなヴィエノワズリーとは、一線を画す特別なパンオショコラに仕上がりました。

フランスを代表するパティシエ
ピエール・エルメ氏

New
No.41574

ブリドール × ピエールエルメ パリ
ブルターニュ産バター 100%
クロワッサン 35g
BRIDOR×PIERRE HERMÉ PARIS
Bretagne Butter 100% Croissant 35g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 180個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

New
No.41577

ブリドール × ピエールエルメ パリ
ブルターニュ産バター 100%
パン オ ショコラ 40g
BRIDOR×PIERRE HERMÉ PARIS
Bretagne Butter 100% Pain au Chocolat 40g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 180個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

※ この商品はB2C ／最終消費者に対するピエール・エルメブランドの訴求は、
契約上の課題があるため基本的にはNG となります。

冠絶孤高の傑作、
AOP発酵バタークロワッサン。

クロワッサンひとつで、朝食が変わる。

No.D-0038
ブレッドボックス／宝石箱
意匠登録第 1636400 号
Bread Box

New
No.D-0207
ブレッドスタンド／真鍮ゴールド
Bread Stand / Brass Gold

No.36925
AOP バター 100%
クロワッサン 60g
AOP Butter Croissant 60g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成18分170℃
入　　数 ： 70個（2袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.36926
AOP バター 100%
クロワッサン 30g
AOP Butter Croissant 30g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成16分170℃
入　　数 ： 240個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

「発酵バター」と「普通のバター」の違いについて

発酵バターは生乳から分離したクリームを乳酸発酵させてから作るバターのことで、家庭で食される「普通のバター（≒無発酵バター）」は、この発酵という「ひとてま」がないものです。ジビエのクロワッサンやデニッシュには、香り高く深みある味わいが特徴的な「フランス仕込み、本物の発酵バター」が織り込まれています。

「AOP 発酵バター」と「ひとてま」について

AOP(Appellation d'Origine Protégée／保護原産地呼称)は、2008年制定の「高品質を保証する」ヨーロッパ共通の制度です。
伝統製法や希少な生産地を保護する目的で、特定条件を満たした製品にのみ付与されます。
「AOP 発酵バター」は、クリーム段階の乳酸菌で48 時間以上も発酵させる「超熟前発酵」という伝統製法です。この「特別なひとてま」が、柔らかな酸味を生み、奥深みのある香り高い風味を創ります。

※ ジビエ社／フランスBridor 社のAOP バターは上記を使用しています

New
No.D-0206
ブレッドスタンド／ブラック
Bread Stand / Black

No.39862
発酵バター 100%
クロワッサン 25g
Fine Butter Croissant 25g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成16分170℃
入　　数 ： 225個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.21518
発酵バター 100%
クロワッサン 25g
Fine Butter Croissant 25g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成16分170℃
入　　数 ： 300個（2袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

New No.41576
ブレンドバタークロワッサン 25g
Blend Butter Croissant 25g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成16分170℃
入　　数 ： 225個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

New
燕三条 ×Glbler
バントング ＆ 真鍮の削り出しスタンド

No.12554
マーガリンクロワッサン 22g
Margarine Croissant 22g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成16分170℃
入　　数 ： 315個（1袋）
アレルギー ： 小麦、卵、大豆

No.107JA20FB
完全焼成クロワッサン 20g
Fully Baked Croissant 20g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 120個（8袋）
アレルギー ： 小麦、乳、大豆

発酵バターだからこそ、おいしい。

New No.32182

発酵バター 100% パン オ ショコラ 25g
Fine Butter Pain au Chocolat 25g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 250個（2袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆

No.D-0041

ブレッドボックス／宝石箱
（ガルウィングドア）
Bread Box / Gull Wing Door

New

燕三条 ×Gibier
バントング ＆ 真鍮の削り出しスタンド

No.37708

ブレンドバター パン オ ショコラ 28g
Blend Butter Pain au Chocolat 28g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 260個（2袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆

No.21407

チョコ デニッシュ 20g
Chocolate Pastry 20g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 345個（3袋）
アレルギー ： 小麦、卵、大豆

New

No.D-0200

ブレッドボックス／
ホワイトオーク
Bread Box / White Oak

No.32330

発酵バター 100% パン ア ラ クレーム 40g
Fine Butter Custard Cream Danish 40g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 180個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.21408

カスタードデニッシュ 20g
Custard Pastry 20g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 345個（3袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆

No.0596

ミニ沖縄紅芋パイ 30g
Sweet Potato Pie 30g

加工レベル ： 成形冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成16分170℃
入　　数 ： 300個（3箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆

No.62042

ミニチョコベーグル 50g
Mini Chocolate Bagel 50g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 120個（1袋）
アレルギー ： 小麦、大豆

No.62035

ミニプレーンベーグル 50g
Mini Plain Bagel 50g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 120個（1袋）
アレルギー ： 小麦

No.TQ-3 400R

トーストクイック（赤）
Toast-Qwik®
Conveyor Toaster(RED)

電　　源 ： AC100V
消 費 電 力 ： 1180W
外 形 寸 法 ： W373mm
D524mm
H435mm

強み①

焼くパンの種類によってコンベアスピードをコントロール、最適な焼き加減で仕上げます。クロワッサン、デニッシュ、ベーグル、食パン等に幅広く対応しています。

強み②

右脳直感、簡単タッチパネル操作で、朝食ビュッフェでのセルフサービスをサポートします。

強み③

熱くなりにくいため、ご宿泊者様の火傷リスクを回避してくれます。

強み④

コンセントは100Vなので置き場所を選ばず、電気工事が不要です。

強み⑤

卓越したデザイン性の高さ、機能美あふれるプロダクトに仕上げています。

発酵バターだからこそ、おいしい。

New No.41346

発酵バター 100% パン オ レザン 30g

Fine Butter Pain aux Raisins 30g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→焼成16分170℃
入　　数 ： 260個（2袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.40925

発酵バター 100% クランベリーツイスト 30g

Fine Butter Cranberries Twist 30g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→焼成16分170℃
入　　数 ： 200個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.80215

メープルピーカン 44g

Maple Pecan Plait 44g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→焼成16分170℃
入　　数 ： 240個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.40928

発酵バター 100%
アーモンド＆ヘーゼルナッツデニッシュ 35g

Fine Butter Praline Finger 35g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→焼成16分170℃
入　　数 ： 300個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆、アーモンド

New No.8244

チョコを練り込んだチョコ&ミルクデニッシュ 22g

Chocolate Milk Danish 22g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 270個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆

New No.8247

ごろっと青森りんごデニッシュ 24g

Apple Danish 24g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 162個
アレルギー ： 小麦、乳、卵、大豆、りんご

※ 物流効率の改善のため、1 袋6 個入りへ規格変更予定です。

New No.D-0201

ブレッドボックス 3 段

Bread Box 3Layer

New 燕三条 ×Gibier
バントング ＆ 真鍮の削り出しスタンド

発酵バターだからこそ、おいしい。簡単にフルーツトッピングを。

New No.31105

発酵バター 100% ストロベリーラティス 40g

Fine Butter Strawberry Pastry 40g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 200個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.31106

発酵バター 100% アップルラティス 40g

Fine Butter Apple Pastry 40g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 200個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵,りんご

No.40927

発酵バター 100% マンゴーデニッシュ 40g

Fine Butter Mango Pastry 40g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 200個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.40919

発酵バター 100% ショソン オ ポム 40g

Fine Butter Apple Pie 40g

加工レベル ： 成形冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 255個（1袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵,りんご

No.40924

発酵バター 100% シナモンロール 35g

Fine Butter French Cinnamon Roll 35g

加工レベル ： 発酵後冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成16分170℃
入　　数 ： 260個（4袋）
アレルギー ： 小麦、乳、卵

No.34813

デニッシュシート 500g（発酵前）

Ready to Prove Fine Butter Croissant & Danish Sheet 500g

加工レベル ： 発酵前生地冷凍
入　　数 ： 25枚（1袋）
アレルギー ： 小麦、乳

gibier Beignet

New
No.D-0202
スイーツ＆ブレッドボックス
Sweets & Bread Box

New
No.D-0207
ブレッドスタンド／真鍮ゴールド
Bread Stand / Brass Gold

New No.AA07010
フランス産 ベニエ
プレーン 19g
Mini Beignet Plain 19g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：140個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、卵

New No.AD07013
フランス産 ベニエ
ラズベリー＆ブルーベリー 25g
Mini Beignet Red Fruits 25g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：140個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、卵

New No.AC07012
フランス産 ベニエ
りんご 25g
Mini Beignet Apple 25g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：140個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、卵、りんご

New No.AB07019
フランス産 ベニエ
チョコレート 25g
Mini Beignet Chocolate Hazelnuts 25g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：140個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、卵、大豆

gibier Muffin

New
No.D-0202
スイーツ＆ブレッドボックス
Sweets & Bread Box

New
No.D-0207
ブレッドスタンド／真鍮ゴールド
Bread Stand / Brass Gold

New No.761001
グルテンフリー
バルセロナマフィン 50g
Gluten-Free Barcelona Muffin 50g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：60個（個包装）
アレルギー ：卵

New No.RBB1262
フランス産 マフィン
チョコレート 26g フィリング入り
Mini Chocolate Muffin
filled with Chocolate and Hazelnut 26g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：126個（3袋）
アレルギー ：小麦、乳、卵、大豆

New No.RCC1262
フランス産 マフィン
アップル＆シナモン 26g フィリング入り
Mini Apple and Cinnamon Muffin
filled with Apple 26g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：126個（3袋）
アレルギー ：小麦、乳、卵、りんご

New No.RAF1261
フランス産 マフィン
塩キャラメル 26g フィリング入り
Mini Muffin
stuffed with Salted Caramel 26g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：126個（3袋）
アレルギー ：小麦、乳、卵

New No.130521
マフィン プレーン 30g
チョコチップ入り
Mini Muffin Plain 30g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：96個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、卵

New
No.D-0203
ドーナツディスプレー
STAR PARTY!
（真鍮の削り出しスタンド付き）
Donut Display / Star Party!

New No.54246
レモンドーナツ 22g
Lemon Donut 22g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：216個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、大豆、りんご

New No.54244
ブルーベリードーナツ 22g
Blueberry Donut 22g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：216個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、大豆

New No.54245
オレンジドーナツ 22g
Orange Donut 22g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：216個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、大豆、りんご

gibier Donut

No.RO25718
いちごフィリング入り
ピンクドーナツ 23g
Strawberry Filled Pink Donut 23g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：224個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳

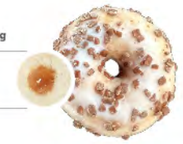
No.RO25719
ダークチョコ ドーナツ 18g
Dark Chocolate Donut 18g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：224個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳

No.RO25750
チョコ & ヘーゼルナッツフィリング入り
ミルクチョコドーナツ 23g
Chocolate & Hazel Filled Milk Chocolate Donut 23g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：224個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳

No.RO25717
キャラメルフィリング入り
ホワイトチョコドーナツ 23g
Caramel Filled White Chocolate Donut 23g



加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：224個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳

No.RO25716
クリスタルシュガー ドーナツ 18g
Crystal Sugar Donut 18g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：224個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、オレンジ

※ 上記5 種類のドーナツは、オランダの生産状況と日本の在庫状況に鑑みながら、より利便性の高い4 個包装の商品となりました。

※ 生産メーカーは2022 年度と同じですが、生産場所（工場）がフランスからオランダになりました。

No.D-0106
ドーナツディスプレー
アートフレーム
Donut Display / Art Frame

温石、おんじゃく。
パンのあたたかさは、
幸せのあたたかさ。

温石

平安時代から江戸時代にかけて、石を温めて真綿や布等でくるみ、懐中に入れて
胸や腹などの暖を取るために用いた道具。冬、体を暖めるのに使った焼き石

テーブルの上、唯一わすれられた存在。それがパンです
温かい料理には、温かいパンを

No.D-0025

あったか焼き立てパン・サーブボックス
（窓あり／窓なし）

Porcelain Pellet Servebox
(with Window/without Window)

※中に敷く美しい青色の耐熱陶器付き

※ジビエのディスプレーのために、奈良の窯元で特別に製作されたターコイズ・ブルーが美しい温石陶器は、190℃耐熱です。

定石のシロ、
挑発のクロ。

New

No.39040

【サワードウ】
黒プール アルティザン 60g
Nordic Ball Roll 60g (Sourdough)

加工レベル ： 半焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成8分200℃
入　　数 ： 65個（1袋）
アレルギー ： 小麦、ごま、そば

No.40920

白プール アルティザン 55g
Boule Rustique 55g

加工レベル ： 半焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→
焼成8分200℃
入　　数 ： 70個（1袋）
アレルギー ： 小麦

No.40921

エッセンシャル 40g
Essential Artisan 40g

加工レベル ： 半焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍0分→ 焼成8分200℃
入　　数 ： 200個（1袋）
アレルギー ： 小麦

No.105JA36FB

完全焼成 ロールパン 25g
Soft Roll 25g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 150個（5袋）
アレルギー ： 小麦、大豆

No.108JA30FB

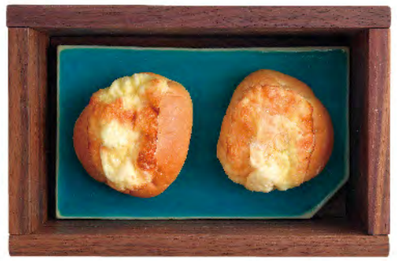
完全焼成 全粒ロールパン 30g
Wholemeal Soft Roll 30g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 150個（5袋）
アレルギー ： 小麦

New

No.8245

チーズ ヴール・ヴィエノワ 25g
Cheese Boule Viennois 25g



加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 160個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦、卵、乳、大豆

No.37393

ブラックオリーブスティック 70g
OLIVES Handy Stick 70g

加工レベル ： 完全焼成冷凍
ご提供まで ： 解凍30分
入　　数 ： 80個（2箱1梱）
アレルギー ： 小麦

極

No.D-0038
ブレッドボックス／宝石箱
Bread Box

おいしいくちどけ、ジビエのバターロール。
創業七十年の腕前、株式会社イズム三代目との協働。

No.4101
バターロール 30g（個包装）
Artisan Butter Roll 30g (Individual Package)

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：160個（個包装）
アレルギー ：小麦、乳、卵、大豆

No.4100
豆乳ロールパン 30g（個包装）
Artisan Soy Milk Roll 30g (Individual Package)

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：160個（個包装）
アレルギー ：小麦、乳、大豆

※バターロールを使用したスライダー。

ふっくらやわらか、極上品質のロールパンを。
おいしいパンで、たべる人を笑顔にしたい。

No.D-0041
ブレッドボックス／宝石箱（ガルウィングドア）
Bread Box / Gull Wing Door

Les Viennois

ル・ヴィエノワ シリーズ

No.4138
パン・ド・ミ・ヴィエノワ 48g
Pain de Mie Viennois 48g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：120個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、大豆

New No.8245
チーズ・ヴール・ヴィエノワ 25g
Cheese Boule Viennois 25g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：160個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、卵、乳、大豆

No.4140
ヴール・ヴィエノワ 23g
Boule Viennois 23g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：160個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、卵、乳、大豆

No.4145
パン・オ・レ・ヴィエノワ 30g
Pain au Lait Viennois 30g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：270個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、卵、乳、大豆

No.4139
黒糖ヴール・ヴィエノワ 23g
Brawn Suger Boule Viennois 23g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：240個（2箱1梱）
アレルギー ：小麦、乳、大豆

No.D-0023

バゲット セルフ カッティングボード

Self Cutting Board

New No.39040

【サワードウ】黒ヴール アルティザン 60g

Nordic Ball Roll 60g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成8分200℃
入　　数 ：65個（1袋）
アレルギー ：小麦、ごま、そば

New No.41608

【サワードウ】バゲット ライ麦 パリジェンヌ 280g

Baguette Rye Parisienne 280g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：25個（1袋）
アレルギー ：小麦

New No.13789

オリーブオイル ロープ 500g 20 カット

Olive Oil Loaf 500g

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：18個（1袋）
アレルギー ：小麦

プリカットのロープが
使いやすいです！

New No.41609

【サワードウ】シリアルと木の実ロープ 400g

Cereals and Seeds Bread 400g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：18個（1袋）
アレルギー ：小麦、ごま、そば

New No.13535

【サワードウ】オリーブロープ 340g

Olive Loaf 340g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：15個（1袋）
アレルギー ：小麦

オリーブがざっくざく！
スペイン産のグリーンオリーブが
生地全体の20%以上
配合されています。

Power of Sourdough For Everyone

Sourdough Bread

アジアのアップトレンド、記憶に刺さるサワードウ・ブレッド。

LuxeBread × Sourdough

Affordable Luxury, Bread for Foodie.

フランスMOF受賞、ラロス氏監修のリュクス・ブレッド。
×
記憶に刺さるサワードウ・ブレッド。

No.34503

【サワードウ】
はちみつグラノーラ ローフ
by ラロス 280g
Muesli Honey Loaf by Lalos 280g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：26個（1袋）
アレルギー ：小麦、アーモンド、ごま

No.40929

【サワードウ】
バゲッド パリジェンヌ
by ラロス 280g
Baguette Parisienne by Lalos 280g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：25個（1袋）
アレルギー ：小麦

No.40923

【サワードウ】
全粒バタール by ラロス 330g
Whole-grain Batard by Lalos 330g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：26個（1袋）
アレルギー ：小麦

No.40926

【サワードウ】
バタール by ラロス 330g
Batard by Lalos 330g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：20個（1袋）
アレルギー ：小麦

本物志向のシェフへお届けしたい
最適解密度の食事パンです！

No.34234

【サワードウ】くるみローフ by ラロス 400g
Walnut Loaf by Lalos 400g (Sourdough)

加工レベル ：半焼成冷凍
ご提供まで ：解凍0分→焼成15分200℃
入　　数 ：25個（1袋）
アレルギー ：小麦、くるみ

アレルギーの壁を、超える。

Gluten Free Bread

More Than Bread.

耐熱170℃の個包装のため、そのままオーブンで温められます。
コンタミの可能性を100% 排除するため、個包装です。

GLOCELIA®

全ての人に向けて
すばらしいパン（グルテンフリー）が
出来ました！
バルセロナより愛を込めて。
CEO Xaui

外は香ばしく
中はふんわりした
くちどけ食感！

New No.760103

グルテンフリー
【サワードウ】バルセロナヴール 28g
Gluten-Free Barcelona Boule 28g (Sourdough)

加工レベル：完全焼成冷凍
ご提供まで：解凍30分
入　　数：75個（個包装）
アレルギー：そば

New No.761001

グルテンフリー
バルセロナマフィン 50g
Gluten-Free Barcelona Muffin 50g

加工レベル：完全焼成冷凍
ご提供まで：解凍30分
入　　数：60個（個包装）
アレルギー：卵

BRIDOR

No.35432

グルテンフリー シリアル 45g
Gluten-Free Cereal 45g

加工レベル：完全焼成冷凍
ご提供まで：解凍30分
入　　数：50個（個包装）
アレルギー：そば

New No.35431

グルテンフリー ブリオッシュ 50g
Gluten-Free Brioche 50g

加工レベル：完全焼成冷凍
ご提供まで：解凍30分
入　　数：50個（個包装）
アレルギー：乳、卵

No.35433

グルテンフリー 45g
Gluten-Free Plain 45g

加工レベル：完全焼成冷凍
ご提供まで：解凍30分
入　　数：50個（個包装）
アレルギー：そば

食パン

TOAST à la carte

No.D-0020-1

食パンタワーMini

Toast Display Tower Mini

No.4142

ミニ食パン ミルク 24カット

Mini Toast Milk

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：5本（5袋）
アレルギー ：小麦、卵、乳、大豆

No.4141

ミニ食パン プレーン 24カット

Mini Toast Plain

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：5本（5袋）
アレルギー ：小麦、乳、大豆

No.4143

ミニ食パン チョコ 24カット

Mini Toast Chocolate

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：5本（5袋）
アレルギー ：小麦、卵、乳、大豆、ゼラチン

New

No.D-0022

食パンボックス / 宝石箱

Toast Box

No.4144

ミニ食パン いちご 24カット

Mini Toast Strawberry

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：5本（5袋）
アレルギー ：小麦、乳、卵、大豆

※ 全ての食パンは全ての食パンディスプレーに陳列可能です。

Mini

No.13880003

ベルギープレーン食パン 22カット

Premium Toast White

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：7本（7袋）
アレルギー ：小麦

No.D-0020

食パンタワー

Toast Display Tower

No.13870003

ベルギー全粒食パン 22カット

Premium Toast Brown

加工レベル ：完全焼成冷凍
ご提供まで ：解凍30分
入　　数 ：7本（7袋）
アレルギー ：小麦

Regular

やるべきことは、
だれもやったことがないこと。
人が真剣に創ったもので、
人が感動しないものはない。

ジビエのデザインは全て職人さんの「手仕事」に支えられています。

人の手
創造された価値は、唯一無二。

職人として、
覚えた仕事は忘れない。
これからも、
技術とともに生きていく。

価値創造への源泉
それは、比類なき素材へのこだわり。

それは、
素材と真剣に向き合うこと。
『木材や金属は一つ一つ個性を
持っているので、
その個性とどう付き合っていくか、
時にはクセが強く、
思っている様に
上手くいかないことも
多々あります。
僕たちにとっては
友人・親友みたいなものです。』

井 × LET'S HIT the ROAD! with GIBIER

井×ジビエのデザインがSDGsな理由

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

アメリカ広葉樹輸出協会
American Hardwood Export Council

持続可能木材

ブラックウォルナットは、アメリカ広葉樹輸出協会(AHEC)の定めたアメリカ広葉樹環境プロファイル(AHEP)に適合した木材です。AHEPは広葉樹の合法的な調達と持続可能性を目的とした枠組み。環境に対する持続可能性の評価（樹種毎の土地の変化/生物多様性への悪影響の可否/伐採量と生長量の比較から当該樹種の持続可能性等）を実施しています。これは、日本林野庁が2017年施行の「クリーンウッド法(合法伐採木材の流通/利用促進に関する法律)」に適応しています。

合法伐採木材

世界では森林が急速に失われています。その要因の1つは違法で無秩序な倫理観無き伐採。森林の搾取は、地球環境問題(温暖化、生物多様性への悪影響等)に繋がります。ジビエのデザインは、違法伐採木材を排除し合法伐採木材のみを活用しています。

資源の有効活用

メガ物流に載る木製品のほとんどは、欠点を省いた木材で製作されています。
それは「木」本来が持つ美しい個性である白太・耳・辺材(木の中心から遠い周辺部分の色が淡い部分)や節(茶色い模様部分)を削ぎ落とすため、木「本来」の30-40%が廃棄となります。ジビエのデザインは、木「本来」の在り方/姿/個性を尊重し、活用しています。

非加熱、生はちみつの奇跡。

Raw Honey
Romania

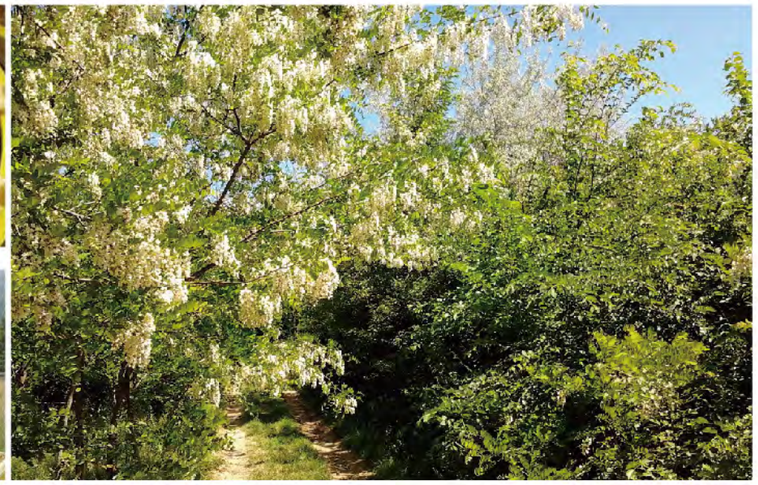
HONEYMAN UK®
packaged by beekeeper

ルーマニア産 天然100%、
アカシアはちみつの最高峰巣蜜。

New
No.850
天然 100% 巣蜜 アカシア
2,500g
Acacia Honey Comb 2,500g
入数：1枚

No.823-1
巣蜜ディスプレー
意匠登録第 1636401 号
Honey Comb Display

※ 国産巣蜜をこれまでご利用いただいたお客様が、ルーマニア巣蜜をご希望の場合は、
ルーマニア巣蜜の横幅が国産巣蜜と比較すると3 cm小さいため、巣蜜ディスプレーの一部パーツを交換（ボルト1つでカンタンに）することとなります。
無償にて対応致しますので、適宜ご相談願います。



New
No.851
天然 100% はちみつボトル アカシア 2,300g
Acacia Honey in Glass Jar 2,300g
入数：2本

ルーマニアはちみつのこと

驚くほどの美しさに支配されたアカシアの森

ルーマニア南東部、ドブロゲア地方北西部(Dobrogea region) の黒海に臨む古き山々、マチン山地の斜面で収穫しています。このエリアに存在するアカシアの森は、標高400m 前後であり、ルーマニア全土に生息する動植物の内、約50%の種の生息地となっています。そのため、1,700 種以上の植物（内72 種が法律で保護）、181 種の鳥類（内37 種が国際保護）、47 種の哺乳類、1,436 種の昆虫（内900 種以上が蝶）、様々な爬虫類や両生類を見ることができます。
このように比類なき美しい森でアカシアは採蜜されています。

数千年の伝統と経験が積み重ねられた養蜂家

この地域では、養蜂は数千年前から行われています。ローマ帝国時代にも養蜂が行われていたことが考古学的に証明されており、この職業が父から子へ何世代にもわたって受け継がれてきたことを意味しています。これらの何世代にもわたる養蜂家は、コールドエクストラクトと呼ばれる方法で、ときに手動で運転する遠心分離機によってはちみつを抽出しています。

心に響く格別の品質

美しきアカシアの森で収穫されたはちみつは、かろやかな香りと澄き通った黄色をしています。その味わいは、繊細でなめらか、バニラの香りが感じられ、色は透き通った黄色から、ほんのりと明るいオレンジまでとはっきりしています。私たちが行っている収穫工程は、熱を加えずに抽出して濾過する方法です。栄養素と高い花粉含有量と本来の香りを維持させることができ、お客さまへ完璧な状態で、豊かな天然はちみつをお届けしています。

非加熱、生はちみつの奇跡。

Raw Honey
Japan

花園養蜂場

日本産 天然100%、百花はちみつの巣蜜。

New No.861
天然 100% はちみつボトル 百花 2,500g
Multiple Flower Honey in Plastic Bottle 2,500g
入数：2 本

本物の天然はちみつ作り。
お天道様の下を真っ直ぐ歩く、
正直なはちみつ作り。

花園養蜂場の流儀

みつばちも自家製	健康で器量も良く、おとなしくてよく働く元気なみつばちを、自分の手で育てています。
自然環境への配慮	みつばちにとって良い環境作りから取り組んでおります。みつばちの好きな蜜源植物の種をまき、育てています。
良質なはちみつ	採取量は減りますが、良質なはちみつを搾るために、隔王板（女王蜂が上の継箱に産卵しないようにする仕切板）を用い、蜂の卵や幼虫、体液が混じるのを避け、継箱（上の箱）のはちみつのみを搾ります。
生の完熟はちみつ	完熟する前に搾ったはちみつは発酵するため、加熱処理をし、栄養分やミネラルが失われてしまいますが、花園のはちみつは、加熱処理は一切していません。
屋内搾り	多くの養蜂家は屋外の採蜜場で搾りますが、私たちは現地ではちみつを搾りません。みつばちや他の虫が香りや甘味につられ、分離機に混入するのを防ぐため、蜜枠を持ち帰り屋内で搾ります。
長期熟成	蜜は7-8℃の冷蔵庫内で3-6カ月もの間、熟成させています。

バリ島産、本当においしいグラノーラ。

Granola

Bali

無添加、厳選素材の黄金比。

GRANDE GRANOLA

BAKED TO PERFECTION

グランデグラノーラは、
私たちルーシーとステファニーが2016 年に設立しました。
私たちのミッションは、生涯にわたる健康的なライフスタイルへの貢献です。
そのために、最良の原材料と優れた栄養素を含むのみでなく、
手作りの小ロット生産で素敵な味わいに仕上げています♪
おいしい朝食で一日をはじめることは、健康的なライフスタイルを贈るための希望です。
私たちのグラノーラをぜひお楽しみ下さい！

HI THERE !

New No.g01
ホワイトチョコレート & クランベリー 230g
White Chocolate and Cranberry 230g
アレルギー：なし

New No.g02
チョコ & ピーナッツバター 230g
Chocolate and Peanut Butter 230g
アレルギー：落花生

New No.g03
フレンチバニラ & アーモンド 230g
French Vanilla and Almond 230g
アレルギー：アーモンド

New No.g04
塩キャラメル 230g
Sea Salt Caramel 230g
アレルギー：なし

New No.g05
アプリコット & クランベリー 230g
Apricot and Cranberry 230g
アレルギー：なし

New No.g06
フルーツ & 木の実 230g
Fruits and Seed 230g
アレルギー：なし

New No.g07
アップルパイ 230g
Apple Pie 230g
アレルギー：りんご

※よりどりみどり、12 袋から、ご発注を承ります。

栄養満点
ナッツ・ドライフルーツ、
毎日を健康に。

Dry Fruits & Nuts

Upgrade your Muesli,Cereal

ヨーグルトやグラノーラ、シリアル、はちみつと共に。

New
No.D-0204
ドライフルーツ コンディメント台 16マス
Dry Fruits Display

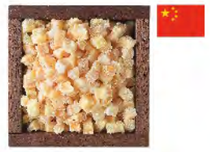
New No.n35
朝食シリアル（プレーン）500g（1袋）
Cereal Plain 500g
アレルギー：なし

No.D-0103
ドライフルーツ コンディメント台 9マス
Dry Fruits Display

New No.n31
ドライ クランベリー ハーフカット 1,000g（1袋）
Dry Cranberry Half Cut 1,000g
アレルギー：なし

New No.n34
ドライ ミックス レーズン 1,000g（1袋）
Dry Mixed Rasins 1,000g
アレルギー：なし

New No.n33
ドライ ミックス 1,000g（1袋）
Dry Mixed 1,000g
ストロベリー・マンゴー・パパイヤ
メロン・キウイ・パイナップル
アレルギー：キウイ



New No.n32
ドライ アップル 1,000g（1袋）
Dry Apple 1,000g
アレルギー：りんご

No.n04
アーモンド 1,000g（1袋）
Almond 1,000g
アレルギー：アーモンド

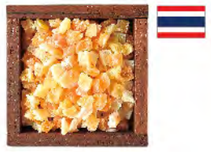
No.n09
ドライ バナナチップ 1,000g（1袋）
Dry Banana 1,000g
アレルギー：バナナ

No.n26
オートミール 1,000g（1袋）
Oatmeal 1,000g
アレルギー：なし

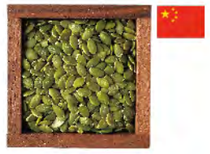
No.n29
ドライ キウイ 1,000g（1袋）
Dry Kiwi 1,000g
アレルギー：キウイ

No.n14
ドライ パイナップル 1,000g（1袋）
Dry Pineapple 1,000g
アレルギー：なし

No.n03
くるみ 1,000g（1袋）
Walnut 1,000g
アレルギー：くるみ



No.n21
ドライ メロン 1,000g（1袋）
Dry Melon 1,000g
アレルギー：なし



No.n06
パンプキンシード 1,000g（1袋）
Pumpkin Seed 1,000g
アレルギー：なし

No.n10
ドライ サルタナレーズン 1,000g（1袋）
Dry Sultana Raisins 1,000g
アレルギー：なし

No.n17
ドライ オレンジ 1,000g（1袋）
Dry Orange 1,000g
アレルギー：オレンジ

No.n13
ドライ ストロベリー 1,000g（1袋）
Dry Strawberry 1,000g
アレルギー：なし

No.n15
ドライ マンゴー 1,000g（1袋）
Dry Mango 1,000g
アレルギー：なし

※よりどりみどり、9.5kg から、ご発注を承ります。

カナダ産天然一〇〇%、至極のメープルシロップ。

Golden Delicate Taste
ゴールデン
デリケートテイスト

Amber Rich Taste
アンバー
リッチテイスト

ケベック産メープルシロップの2つのグレード

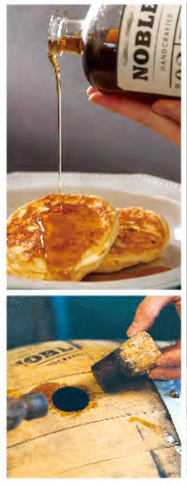
No.D-0102
メープル シロップディスプレー
（鳥の巣箱）
Maple Syrup Display

No.D-0008
メープルシロップ 5L
ゴールデン
Maple Syrup 5L GOLDEN
パック重量：6,600g
入　　数：5L×1
ご利用方法：開封後も常温可

No.D-0009
メープルシロップ 5L
アンバー
Maple Syrup 5L AMBER
パック重量：6,600g
入　　数：5L×1
ご利用方法：開封後も常温可

※簡易包装でお届けいたします

アメリカ産 天然一〇〇%、
バーボン樽での熟成、グルメメープルの極み。



01
ニューハンプシャー産のメープルシロップを NY の蒸留酒製造所のバーボン樽の中で熟成。バーボンとオークの深い香りをまとった大人の味わいです。

02
世界的に名高いタヒチ産バニラにカモミールを加え、加熱することでシロップ全体に風味がいきわたり香りを際立たせています。450ml にはバニラビーンとカモミールの花が浮かびます。フローラルでフルーティーな香り。あらゆる朝食メニューをアップグレード！

※共に、パンケーキやフレンチトースト、グラノーラ、ヨーグルト、バニラアイス、芽キャベツ、根菜、ベーコン等の豚肉、ローストチキン、タラの照り焼きとの相性が抜群です。

No.7118
01 NOBLE バーボン / ウィスキー 450ml
NOBLE Bourbon / Whiskey 450ml
入数：12 本

No.7132
02 NOBLE バニラ&カモミール 450ml
NOBLE Vanilla & Chamomile 450ml
入数：12 本

No.0470
01 NOBLE バーボン / ウィスキー 60ml
NOBLE Bourbon / Whiskey 60ml
入数：24 本

No.0487
02 NOBLE バニラ&カモミール 60ml
NOBLE Vanilla & Chamomile 60ml
入数：24 本

長野県産天然一〇〇%、超希少価値の信濃くるみ。
みずから割る楽しさを。

国内に 1%も流通しない伝説の国産くるみ

くるみ市場は、輸入のむきくるみがそのほとんどを占めており、約40,000tです。一方、国産天然くるみは、200t弱であり、その内の100t超が長野県産になります。つまり、全体のわずか0.5%にも届かない極めて希少で特別なくるみであり、これまでは一般流通していませんでした。

殻付きくるみを「割る」初めての体験価値

外国産のむきぐるみは、簡単に食べられて便利です。しかし、その殻で味と香りが完全に中に封じ込められている殻付きくるみは、美味しさ品質についてダントツです。賞味期限についても、一般的にむきぐるみは3ヶ月、殻付きくるみは1~2年程となります。

長野県東御市のくるみの歴史

明治に軽井沢を訪れた外国人によって持ち込まれたとされています。欧米の大型種と、日本在来種との交配によってできました。くるみは雨が少なく、日照時間が長い温暖な気候が必要で、東御市の気象条件はまさに良質なくるみを生産するのに最もふさわしいのです。栽培に適した長野県では特に力を入れ、外来2種の交配から、新たに殻の薄く、収穫量の多い「信濃くるみ」という優良品種を作り出し、そのほとんどが東御市で作り出されたものです。

New No.D-0017
くるみ割り
Nutcracker

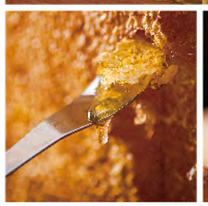
New No.n00
国産 天然信濃（殻付き）くるみ 1箱 約5,000g
Organic Shelled Walnut 5,000g　400~500個
アレルギー：くるみ

リトアニア産、
バルト海からの贈り物、
たっぷりミルクの贅沢チーズ・デュカス。

New
No.D-0205
デュカスボックス
Ducas Box

New
No.CHEESE03
リトアニア産 デュカス 2,000g（不定貫）
Ducas Cheese 2,000g
入数：2個　アレルギー：乳

スイス産、
修道院が創造した、
冠絶の伝統チーズ・テテドモアンヌ。
＜修道士の頭＞



巣蜜と共に食すのがフィレンツェ流です。

No.D-0034
テテドモアンヌ
ディスプレー
Tete de Moine Display

No.CHEESE01
スイス産
テテドモアンヌチーズ 900g（不定貫）
Tete de Moine Cheese 900g
入数：1個　アレルギー：乳

パレスティナ産 樹齢千年、
濃縮された伝統のオリーブオイル。

〈オリーブオイル発祥の地から手摘みで〉

ALLiE
Allie International

JAS

No.OL1
有機エクストラバージンオリーブオイル 250ml
Organic Extra Virgin Olive Oil 250ml
入数:12本

No.OL2
有機エクストラバージンオリーブオイル 500ml
Organic Extra Virgin Olive Oil 500ml
入数:12本

Extra Virgin Olive Oil

ドイツ産 手摘み、
最高品質のBIOオーガニック・ハーブティ。

Bio Grünstempel Bio-Urstelle

BiO

Kräutergarten POMMERLAND

レモンバーム、マリーゴールド
エルダーフラワー、マロウ
タイム、レモンバーベナ
コーンフラワー

No.p11
BIOハーブティー
心地よい朝の輪舞
BIO Blütenreigen Herb Tea
入数：6箱（72ティーバッグ）

レモンバーム、ローズヒップ
レモングラス、
ハイビスカス
ジンジャー、ひまわり

No.p12
BIOハーブティー
気持ちよい太陽の挨拶
BIO Sonnengruß Herb Tea
入数：6箱（72ティーバッグ）

レモンバーム、レモンバーベナ
マリーゴールド、タイム
ラベンダー、フェンネル
マロウ

No.p13
BIOハーブティー
月と旅するこども
BIO Sternenklang Herb Tea
入数：6箱（72ティーバッグ）

ドラゴンヘッド
ライムブロッサム、エルダーフラワー
マロウ、タイム、セージ
ヘラオオバコ

No.p14
BIOハーブティー
あたたかなドラゴンの炎
BIO Drachenglut Herb Tea
入数：6箱（72ティーバッグ）

※ よりどりみどり、2 箱からご注文を承ります。

No.D-0035
ハーブティーボックス for
ビュッフェ & アフタヌーンティー
Herb Tea Box

Bio Herb Tea

LET'S HIT the ROAD!
with GIBIER

ご発注方法

❶メール ..... okaimono@gibierx.com

❷システム ..... インフォマート／アイポーター／バーチ／サプライヤサイド等

❸FAX 050-3457-9683

発注書　パンフレット　規格書　サンプル依頼

受注締切は平日15:00となります

ご発注書

お客様名称	
納品先ご住所	
納品ご希望日	月　　日
ご担当者氏名	
電話	
FAX	

商品No.	商品名	ケース数量

キリトリ線

直接お取引について

ルート便：全国3ケース以上で送料無料！

STEP 1　登録
頂いたお名刺を基に新規お取引口座を開設

STEP 2　選択
パンフレットよりお好きなモノを選択

STEP 3　発注 ※土日祝日はお休み
当日受付は平日15時までに貴社名・正式な商品名・数量を、
❶メール　❷システム（インフォマート／アイポーター／バーチ／サプライヤサイド等）　❸FAX

STEP 4　配送
日本全国、365日配送可能
3ケースに満たない場合の差額送料は1ケースに付き¥1,000

※無料配送となるロット数（3ケース）は同日ご発注分のみに限ります。
　同日納品をご希望でも、ご発注日が異なる場合は別配送ロットとなります。
※共同配送便ランテック社で配送するための最低条件
・4t車にて納品先まで行けること(前面・周辺道路の幅員6m以上)
・4t車が接車/駐車可能な搬入口があること（4t車は大きいもので車高が3m80㎝）
・軒先でのお渡しです。

STEP 5　納品
納品時に商品、数量、保管状態（解凍、破損）を確認して下さい。

STEP 6　支払
月末締め・翌月末払い
みずほ銀行　京橋支店　普通2760980
三井住友銀行　六本木支店　普通7642588

お届けリードタイム

エリアA	中1日／ご発注より2日以内
エリアB	中2日／ご発注より3日以内
エリアC	中3日／ご発注より4日以内
沖縄	①月曜日倉庫出荷→火曜日出港→金曜日着納品 ②水曜日倉庫出荷→木曜日出港→月曜日着納品 ③金曜日倉庫出荷→土曜日出港→火曜日着納品

ジビエデザインや
パンやハチミツが
いつでも自由に手にとって
見ていただけます！

東京オフィス／営業時間10:00～17:00
〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町30番3号
ツインビル代官山A棟502
TEL:03-6555-4316　FAX:050-3457-9683
山手線・日比谷線「恵比寿駅」徒歩10分
東急東横線・日比谷線「中目黒駅」徒歩10分
東急東横線「代官山駅」徒歩1分

大阪ショールーム／営業時間365日 24時間営業
〒550-0004 大阪府大阪市西区靭本町1-13-9
RENOVERU OSAKA 4F　Room4
地下鉄 四つ橋線・中央線・御堂筋線「本町駅」徒歩3分