



梅の楽園

HASEGAWA JYOZO/YAMANASHI, JAPAN

自家製を楽しむ暮らしのカタログ

umepara products catalog 2019



梅の楽園

umepara

HASEGAWA JYOZO YAMANASHI JAPAN





そつけなささえ感じる

素朴で無表情でありながら
時を超えたこの不思議な世界

最近、なにかいいことあったの？

そんなことを聞かれているような気さえする

梅はわたしの心を知っている

よろこびも悲しみも

さみしさも楽しさも

梅の楽園

思い出は坂道の途中にある

きどらずにそっと咲く小さな梅の花



梅の楽園

HASEGAWA JYOZO/YAMANASHI, JAPAN

小梅干し

昔ながらの紫蘇漬

昔ながらの味付きではない、酸っぱい小梅干し。通常、昔ながらの小梅干しは24%の塩分がありますが、食酢を5%使うことにより、9%減塩し、塩分を約15%に調整しています。一口サイズで食べやすく上品な味わい。



賞味期限:12ヶ月
内容量:90g

小梅干し

昆布漬

完全した、山梨県特産の甲州小梅を塩漬後、昔ながらの天日干しを行い、梅で3ヶ月以上寝かせてから、昆布液に漬け込みました。昆布のうま味が、梅の酸味を和らげ食べやすい。甘すぎずご飯によく合う味に仕上がっています。



賞味期限:12ヶ月
内容量:90g

小梅干し

昔ながらの紫蘇漬・漬液入り

漬液は、ご飯を炊くときに少量入れると梅(ご飯)になります(日持も向上)。種類のつけ汁に加えると、さっぱり梅風味になります。



賞味期限:12ヶ月
内容量:90g

小梅干し

昆布漬・漬液入り

漬液は、ご飯を炊くときに少量入れると梅(ご飯)になります(日持も向上)。種類のつけ汁に加えると、さっぱり梅風味になります。



賞味期限:12ヶ月
内容量:90g

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書コード	商品名	内容量:①②③④90g	賞味期限:①②③④12ヶ月	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993007	①小梅干し 昔ながらの紫蘇漬			8	¥750	
4977009993014	②小梅干し 昆布漬			8	¥750	
4977009993021	③小梅干し 昔ながらの紫蘇漬 漬液入り			8	¥800	
4977009993038	④小梅干し 昆布漬 漬液入り			8	¥800	

貴社名

TEL

ご担当者様



昔ながらの小梅干し



梅の楽園
HASEGAWA JYOZO, YAMANAKI, JAPAN

お問い合わせはこちら



①

賞味期限:12ヶ月
内容量:150ml

梅干しを作るときに出る、生梅酢。
焼酎の梅割り、薄めてスポーツ飲料、
食酢・油を加えてドレッシングに。
生姜・みょうがなど、野菜を漬けてみて、
簡単梅酢漬け。

生梅酢

きょうめず



梅の楽園

HASEGAWA JYOZO / YAMANASHI, JAPAN



②

賞味期限:12ヶ月
内容量:95g

梅の味と紫蘇の香りが
塩の味を引き出しています。
おにぎりやお茶漬け、焼き鳥ドレッシング、
天ぷらなどの日本料理によく合います。

梅のお塩



素材の味をひきだす梅調味料



梅の楽園

HASEGAWA JYOZO / YAMANASHI, JAPAN

コピーしてPOPしてお使いください。

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書		内容量:①150ml ②95g 賞味期限:①②12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993144	①生梅酢	12	¥600	
4977009993151	②梅のお塩	6	¥680	

貴社名

TEL

ご担当者様

梅の炊き込みご飯



炊飯器で炊くだけでできる
本格的な梅ご飯です。
山梨県特産の甲州小梅をいれ
さっぱりと仕上げました。
程よい酸味と梅の香りが食欲をそそります。



賞味期限:12ヶ月
内容量:126g



賞味期限:12ヶ月
内容量:137g

梅の早炊き味ご飯

特殊加工した国産米と乾燥野菜、
甲州小梅をブレンドしました。
ガスや、電子レンジで
10分程度炊くだけで
本格的な梅ご飯ができます。



賞味期限:12ヶ月
内容量:118g



賞味期限6ヶ月
内容量:120g

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書 コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993083	①梅と椎茸炊き込みご飯	6	¥600	
4977009993076	②梅とくらかけ豆の炊き込みご飯	6	¥640	
4977009993212	③早炊き 梅かぼちゃご飯	6	¥650	
4977009993090	④早炊き 梅じゃがご飯	6	¥700	

貴社名

TEL

ご担当者様

コピーしてFAXにてお送りください。

小梅のおにぎり弁当



umepara

HASEGAWA JYOZO/YAMANASHI, JAPAN



umeparaで
甘酸っぱいブランチ

umepara
HASEGAWA JYOZO, YAMANASHI, JAPAN

コピーしてPOPとしてお使いください。

梅シロップ

果肉の入った、梅シロップ。
かき氷、薄めて梅シユース、
焼酎で割れば梅酒になります。
ドレッシングなどに少量加えて梅風味。
パンケーキホットケーキに
かけても美味しいです。



賞味期限:12ヶ月
内容量:120g

梅オリゴシロップ

オリゴ糖に、きざみ梅を加え、
酸味と梅の香り漂う、懐かしい味。
砂糖の代わりにお使いください。
ほのかに梅の酸味と香りが着きます。
ジャムの代わりに。



賞味期限:12ヶ月
内容量:190g

かりかり小梅

山梨県は、小梅の生産量日本で
「甲州小梅」の名で有名です。
早もぎした、甲州小梅を南アルプスの伏流水で洗い、
カリカリに塩漬しました。
無着色で、甘み成分を一切使用せず、
さっぱりすっぱいかりかり小梅です。
カリカリの歯切れが、
もう一粒食べたくなります。



賞味期限:6ヶ月
内容量:55g

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書		内容量:①120g ②190g ③55g		賞味期限:①②12ヶ月 ③6ヶ月	
コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量	
4977009993106	①梅シロップ	6	¥700		
4977009993113	②梅オリゴシロップ	6	¥700		
4977009993045	③かりかり小梅	6	¥480		

貴社名

TEL

ご担当者様



梅の楽園
umepara



さっぱり梅肉スパゲッティ

さっぱり、すっぱ旨い調味小梅。 和風・洋風どちらにも良く合います。

昔ながらの製法で丁寧に漬け込んだ甲州小梅干しを使用した調味料は梅の風味とさっぱりとした味わい、旨味がお楽しみいただけます。



賞味期限:12ヶ月
内容量:180g

① 山梨県産の梅肉に、香辛料を加え、オリブオイルと混合しました。今までにない、練り梅。洋風・和風どちらにも合います。鶏肉・豚肉・牛肉にかけて、生野菜・温野菜に付けてお召し上がりください。スパゲッティの味付けに使えば、梅スパゲッティ(ジャコ・水菜を加えると美味しいです)パンやご飯にも合います。

練り梅のオイル漬け



ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書		内容量:180g 賞味期限:12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993120	①練り梅のオイル漬け	10	¥800	

貴社名

TEL

ご担当者様

コピーしてFAXにてお送りください。



賞味期限:12ヶ月
内容量:150ml



①

梅干し液に、
オリーブオイルを加えた調味料。
少量でドレッシングとして、
少量でマリネの漬液、
麺類のつけ汁に少量加えて、
スパゲッティの味付けに、
色々使える調味料です。

梅干しの漬け汁



梅の香りを
ほんのりプラス

コピーしてPOPしてお使いください。



梅の楽園
HASEGAWA FOOD YAMANAKA, JAPAN

梅干しの漬け汁用 和風・洋風乾燥具材

お湯で戻すだけで
シャキシャキと歯ごたえの良い
野菜たっぷりの本格お惣菜ができます。
梅干しの漬け汁をかけて
お召し上がりください。



賞味期限:12ヶ月
内容量:26g



賞味期限:12ヶ月
内容量:15g



賞味期限:12ヶ月
内容量:26g



賞味期限:12ヶ月
内容量:32g

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書 コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993137	①梅干しの漬け汁(オリーブオイル入)	10	¥750	
4977009993229	②梅干しの漬け汁用 和風乾燥具材 トマトと根菜	6	¥640	
4977009993236	③梅干しの漬け汁用 和風乾燥具材 きのこと根菜	6	¥630	
4977009993243	④梅干しの漬け汁用 洋風乾燥具材 エノキと打ち豆	6	¥600	
4977009993250	⑤梅干しの漬け汁用 洋風乾燥具材 きのこと根菜	6	¥630	

貴社名

TEL

ご担当者様

梅の日本酒カクテル

瓶に甲州小梅とドライアップル、シナモン、レモングラスなどが入っています。市販の日本酒を注いで数時間冷蔵庫で冷やし、砂糖が溶けたらブルーティード。甘酸っぱい梅の日本酒カクテルの出来上がり。ストレート、ロック、冬は温めてお楽しみください。

梅の醤油

醤油と梅酢を混合した、梅醤油。通常の醤油の代わりに使うと、サッパリします。チャーハン、納豆、湯豆腐、冷奴、餃子などにも、「焼魚に大根おろし」+梅醤油が相性抜群です。

梅ふりかけ

大きじー(二人分)を熱いご飯に混ぜ合わせて「混ぜご飯」に、フライパンで炒めて「炒めご飯」に、お茶漬けにも。お好みで塩や醤油で味の調整をしてください。ほどよい酸味と梅の味が食欲をそそります。



賞味期限:12ヶ月
内容量:40g



賞味期限:12ヶ月
内容量:150ml



賞味期限:12ヶ月
内容量:17g

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書コード	商品名	内容量:①17g ②150ml ③40g	賞味期限:①②③12ヶ月	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993175	①梅の日本酒カクテル			6	¥700	
4977009993182	②梅の醤油			10	¥750	
4977009993168	③梅ふりかけ			6	¥920	

貴社名

TEL

ご担当者様

コピーしてPOPLETEお買いください。



梅の香りが
食卓を包みます



梅の楽園
HANGAWA JYOZE YAMAGUCHI JAPAN

Ume Candy

梅あめ
5粒入り



賞味期限:10ヶ月
内容量:5粒

① **梅あめ**
山梨県産の完熟梅でシヤムを作り、
餡に混ぜました。
完熟した梅の香りが、残ります。



賞味期限:40日
内容量:10粒

② **梅のあんこ玉**
白餡に梅を練り込んだ、
甘すぎずほんのり酸っぱい
上品な味わいに仕上げました。



甘酸っぱい梅のおやつ

コピーレフトお買いください

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書		内容量:①5粒 ②10粒		賞味期限:①10ヶ月 ②40日	
コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量	
4977009993052	①梅あめ 5粒入り	10	¥250		
4977009993069	②梅のあんこ玉	6	¥550		

貴社名

TEL

ご担当者様

海老のグリル焼き with 梅チリソース

材料(2人分)

エビ 4尾
クレソン
カリカリ梅 大さじ1
スイートチリソース 大さじ3
ごま油 小さじ
レモン お好みで



作り方

- 1 エビは皮付きのままグリルで焼く
- 2 ボウルにカリカリ梅とチリソース、ごま油を加えよく混ぜる
- 3 1が焼きあがったら2をかける

きぬさやと 梅のさっと煮

材料(1人分)

きぬさや 100g
酒 大さじ2
薄口醤油 小さじ2
カリカリ梅 小さじ1
だし汁 50cc



作り方

- 鍋にだし汁とカリカリ梅を入れ中火にし、きぬさやを入れしんなりしてきたら、酒、薄口醤油を入れて2分ほど煮る

アスリートにおすすめ ♪梅バナナ

材料(1人分)

バナナ 1/2個
練乳 20g
カリカリ梅 小さじ1



作り方

- 1 カリカリ梅に練乳をかける(5分ほど置いてなじませる)
- 2 バナナに1をのせる

梅と甘納豆の ヘルシーチーズケーキ

材料(2人分)

クリームチーズ 50g
絹ごし豆腐 100g
甘納豆 20g
グラハムクラッカー 20g
ざらめ 10g ゼラチン 5g
ざらめ 5g カリカリ梅 3g



作り方

- 1 常温でもどしたクリームチーズをボウルに入れ、豆腐を入れてなめらかになるまで混ぜる
- 2 ふやかしたゼラチンを1に加えよく混ぜ、梅と甘納豆とざらめを加えてさらに混ぜる
- 3 パットに砕いたグラハムクラッカーを敷き、2を流し入れ、冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める

梅シロップだしと そうめん

材料(1人分)

そうめん 1束
梅シロップ 大さじ1
白だし 大さじ1
めんつゆ 小さじ1/2



作り方

- 1 ボウルに白だしとめんつゆを入れ混ぜ、冷蔵庫で冷やします
- 2 そうめんをゆで器に盛りつけます
- 3 1に梅シロップをくわえて完成

梅シロップディップ

材料(1人分)

梅シロップ 大さじ1
オリーブオイル 小さじ1
マヨネーズ 大さじ1



作り方

材料全てを混ぜる

わかめともやしの 梅シロップあえ

材料(2人分)

わかめ 100g
もやし 1/3袋
梅シロップ 大さじ1
米酢 大さじ1



作り方

- 1 もやしを沸騰した湯にくぐらせザルにあげる
- 2 梅シロップと米酢をあわせる
- 3 皿にわかめともやしを盛り付け2をかける

KANAE FOOD 多く美味しくおいしくやさしくそして健康で豊かに KANAE FOOD STUDIO



食をテーマに「ひと・もの・こと」そして「生活」をつなぎ、丸く、美しく、おいしく、やさしく、そして健康で豊かにプロデュースします。日本は素晴らしい四季折々の自然の中で育まれた美しい食材が豊富にそろい、それらの食材のもつ豊かな色や形、そして味わいは生きる力になり感動を与えてくれます。KANAE フードビジネス研究所ではそうした感動と地域の情報、人と人との絆を大事に、家族や大切な人との食の団欒を通して日本の農業、地域の活性化をサポートします。

KANAEフードビジネス研究所

<https://www.kanae-food.com>



HASEGAWA JYOZO SUPPORTER MAP

長谷川醸造の
応援団です。

● INDONESIA

④ AICHI 株式会社中京医薬品



創業以来、「置き薬」という世界に類を見ない日本の伝統的な「先用後利」の思想とそのシステムを基本にして、「トータルライフケア」の戦略を推進し、お客様と直接ふれあうことの喜びや大切さを大事にまいりました。近年のデジタル化する社会にあって、常に顔が見える、温もりが伝わるアナログにこだわることに価値をおきます。そこにはほのぼのとした心の通い合うお客様との信頼のさずながつづられていきます。

中京医薬品は、お客様の声を反映したプライベートブランド商品を開発し、提供し続けることで成長してまいりました。OEMに事業に特化したライフケア事業部が誕生し、康食品、健康雑貨など多種多様な商品を開発・製造し、医薬品会社ならではの安全品質でお届けしています。

愛知県半田市亀崎北浦町2-15-1 <https://9383.jp/>

⑤ OSAKA 曾根工芸株式会社



SONE KOGEI

日本クラフト

毎日の食卓を楽しく！
暮らしの道具をお届けします

本社 大阪市生野区巽南3丁目4番6号
TEL:06-6757-1121

東京店 東京都品川区五反田7-22-17 TOC7-8号
TEL:03-3495-2431
<http://www.sonekoge.co.jp>

Instagram: [sonekogeijapan](https://www.instagram.com/sonekogeijapan)



⑥ TOTTORI 株式会社フレンズカンパニー



長年愛され続けている手焼きせんべいを焼いています。オリジナルのデザインを使った焼印でせんべいをおつくりいたします。

鳥取県東伯郡北栄町瀬戸187
TEL:0858-37-5571

① KANAGAWA 4月のさかなデザイン社



イラスト・パターン制作などのデザイン領域とお菓子の活動を行っています。イラストとデザイン、焼菓子のギフトを通じて、皆さまの日々の生活の中にコミュニケーションの機会をつくりたいと思います。

神奈川県川崎市宮前区菅生5-1-1-201
mail: kawata@41fish-design.com
<https://www.41fish-design.com>

② TOKYO 株式会社日本百貨店



しょくひんかん

日本百貨店

テーマは「ニッポンのモノづくり」と「スグレモノ」。その名の通り、日本全国からモノづくりにこだわった職人の手による商品を集めております。

東京都千代田区神田練馬町8-2 CHABARA内 日本百貨店しょくひんかん
TEL:03-3258-0051 <http://syokuhinkan.nippon-dept.jp>

③ NAGANO 株式会社サンクゼール



久世福商店

“うまいものセレクトショップ”として日本各地から選りすぐりの食材や雑貨を取り揃えました。

長野県上水内郡信濃町大字平岡2249-1
TEL:026-219-3921 <http://www.kuzefuku.jp/>

⑩ JAKARTA Jクリニック

JSPグループはインドネシアで日本水準の医療を日本語でジャカルタ中心に4ヶ所運営しています。

日本人看護師・事務員が常駐しているので日本語が通じ、初めての海外で通院される方にも安心です。診療科目以外でも、病院内の専門医を紹介してもらえるので相談をしてください。



J-CLINIC PONDOK INDAH

●ポンドックインダ病院C棟6階
(Rumah Sakit Pondok Indah)

Jl Metro Duta Kav. UE Pondok Indah, Jakarta
+6221-7581-6571, +6221-7657-525

●シロアム病院MRCCC 21階
+6221-5797-4061

・日本人スタッフ：常駐

・カード：可

●シロアム病院チカラン1階
+6221-897-2684

・営業時間：平日8:00-17:00

土曜8:00-15:00

●シロアム病院シマトゥパン9階
+6221-2953-1900 (内線29850)

※時間外診療可/日・祭日休診

⑪ VIENNA Nippon Ya (日本屋)

1974年創業で、オーストリア及び東欧地域では唯一と言ってよい日本食品専門店です。冷蔵・冷凍食品や家庭用品なども扱っています。

また、日本酒も厳選したアイテムを並べ、オーストリアワインソムリエと調酒師(きぎざけし)の資格をもったスタッフがお勧めする日本酒は現地でも評判です。

<https://www.nipponya.at/>

Cha No Ma (茶の間)

日本茶専門店です。日本茶の茶葉、茶器を販売しています。併設のカフェでは抹茶、グリーンティーのドリンク類、簡単な和菓子、おにぎりなども提供しています。

Faulmannngasse7, 1040 Wien, Austria
<https://www.chanomavienna.at/>



⑦ EHIME 大磯タオル株式会社

創業50年以上の「水の都」愛媛県西条市に居を構えています。

市場に合わせた確かな高品質なものを提供しています。

愛媛県西条市小松町新屋敷甲
3023-1
TEL:0898-72-2811



⑧ TAIPEI PEKOE

台湾で有名な飲食生活作家葉怡蘭(Yilan)が設立した食品(食材)雑貨ショップ。「PEKOE」が販売している食品、食材、食器はすべて葉怡蘭が世界各地から選んだ最高級のこだわりのある商品です。

台湾台北市大安區敦化南路一段295巷7號1樓

No.7, Lane 295, Sec. 1, Dunhua S. Rd.,
Da-an District, Taipei City 106,
Taiwan (R.O.C.)
<https://www.PEKOE.com.tw>
TEL: +886-2-2700-2602



⑨ HUIZHOU Taiyuan Food & Farming Co., Ltd.

1995年に中国広東省で創業しました。自社で製造したパンを食べられるカフェと食事のできる「元味」のお店では、ジャーキーや簡単に食べられる健康的な食品も販売しています。

Established in 1995, Taiyuan Food & Farming Co., Ltd. is in Huizhou City, Guangdong Province China. We are a professional manufacturer specializing in multiple categories of products ranging from jerky, ready to eat meal and bakery goods.



「甘酸っぱい」ひとときを、贈る



わっぱの贈り物

わっぱに入った梅おやつセットです。
甘酸っぱい梅あめと上品な味わいのお汁粉、
緑茶をお楽しみください。
梅小鉢柄のふきんが
おやつシーンを華やかに演出します。



①
サイズ:160×120×50mm
内容:梅あめ×1、まるやか緑茶×1、
しるこ×1、ふきん×1

わっぱの贈り物 甘辛セット

わっぱに入った梅おやつセットです。
ほんのり甘酸っぱい上品な梅あん・玉と
酸っぱくサクサクな刻み小梅、緑茶をお楽しみください。
梅小鉢柄のふきんが
おやつシーンを華やかに演出します。



②
サイズ:190×100×50mm
内容:梅のあんこ玉×1、サクサク刻み梅×1、
まるやか緑茶×1、ふきん×1

ご注文の際はコピーし、発注数貴社名等を記入の上FAXにてお送りください。

発注書		賞味期限:①②12ヶ月		
コード	商品名	入数	上代(税抜き)	数量
4977009993199	①わっぱの贈り物	6	¥2,500	
4977009993205	②わっぱの贈り物 甘辛セット	6	¥4,500	

貴社名

TEL

ご担当者様



山梨県では多くの果物が作られており、特に「すもも」は国内最大の収穫量を誇っています。近年では国内はもとより、海外にも輸出され人気を博しています。

絶景棚田



樹形山の東に位置する中野地区では、なだらかな斜面に広がる棚田から、御坂山塊越しに富士山を望む事が出来ます。

滝沢川公園に咲くアヤメ



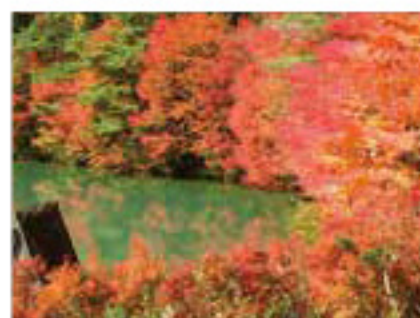
徳島堰沿いの桜並木



徳島堰は1.8キロメートルに及ぶ水路。その徳島堰に沿って約1.8キロメートルに渡る見事な桜並木は圧巻です。

滝沢川河川に沿って園路や芝生が続き、5月頃には、河川の両岸にとっても鮮やかにアヤメが咲いています。眺望もよく富士をはじめ、四季折々の姿が楽しめます。

伊奈ヶ湖の紅葉



樹形山の麓に位置し、2つの湖からなり、木立に囲まれた湖の遊歩道は秋になると色鮮やかな紅葉を見ることができます。

北岳



北岳は山梨県南アルプス市にある標高3,193メートルの山です。富士山に次ぐ日本第二位の高峰で日本百名山、山梨百名山のひとつです。古くから多くの登山者に親しまれおり、南アルプスならではのダイナミックな展望、雪渓や樹林帯といった変化にとんだコースが人気の理由となっています。



山梨県南アルプス市は、美しい自然に囲まれた地域で、春から秋にかけてたくさんのフルーツ、農産物が実ります。南アルプスの山々が美しく、登山客だけでなく、温泉や、アクティビティ、自然体験も人気のひとつです。



山梨県 南アルプス市

Minami-Alps City

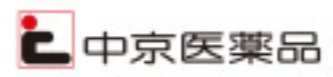
J.S.P. MAP 不許複製 YAMANASHI
Japan Sealine Project 山梨県南アルプス市



明治39年創業
長谷川醸造は、味噌と醤油製造業として、美しい山麓と豊かな水に恵まれたこの南アルプスの地に誕生しました。平成19年に創業100年を迎えました。

味噌漬と醤油漬の技術を活かし、戦後、甲州小梅の梅干し屋となりました。長年、ご愛顧いただいている明治39年3月より造り続けた醤油製造と昭和35年にはじめた甲州小梅の漬物製造業を「天柱」とし、現在は、だしつゆ、金山寺味噌、漬物各種と時代の変化に対応した食品を製造しています。

私たちは「長谷川醸造」を応援しています。



JSPは長谷川醸造を応援しています。ジャパニシーラインは【日本伝統の職と食】を世界に発信します。

企画・制作:株式会社シーズコア
<http://www.seescore.co.jp>

長谷川醸造株式会社

〒400-0332 山梨県南アルプス市鏡中條3481
TEL:055-282-1516 FAX:055-282-1704
<https://www.umeume.co.jp>

※本紙掲載の写真、文面、イラスト等の無断転写を一切禁じます。

mama-st

撮影:株式会社ママスタ
<http://www.mama-st.com>



希望小売価格200円