

**仕込み時間 10分～45分の気軽さ！  
ワークショップ気分で充実の手づくり「12カ月の調味料」  
～全部自分でできる、必ずおいしい～**

フェリシモの食のブランド『CHOU CLUB[シュークラブ]』は、10月中旬より、みそやしょうゆなどの調味料を手づくりするキットの販売を開始しました。近年、美容や健康に対する関心の高まりや、楽しみのための手づくり調味料のレシピを目にする機会も増えました。今回は、毎月1種類の調味料をつくるためのレシピと、フェリシモが厳選したこだわりの食材がセットになっており、手軽ですが、本格的な味に仕上がります。ビンなどもセットになっているので、届いたその日から調味料づくりができます。

買うのが当たり前だった調味料がワークショップ気分で手づくりできて、しかもおいしく、みんなに自慢したくなる「うちの味」を楽しめます。ていねいな暮らしを通じて、私を育てる充実の手づくり12ヵ月をお届けします。

●ウェブサイトはこちら >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr15102802/1/>



●プランナーよりひとこと

「しょうゆって、どうやって作られてるの?」と疑問に思ったこと、みなさんも一度くらいはありませんか。実はお店で買うものだと信じ込んでいた調味料のほとんどはわりとかんたんに作れるのです。調味料を一から作ることは、なにがいったいどこから来たものなのか、ものの原点をたどる旅でもあるかもしれません。白っぽい大豆が熟成によりあめ色になったり、透明だった油がクリーム状になったり、色の変化、香りの変化、ちょっとした驚きや感動があることは間違いありません。こだわりの素材で、

自分で作った調味料は、まちがいなくおいしいのです。キットになっているので初めてでも安心です。一年間、ひと月ごとにわずかな時間で自慢のできあがり、充実の仕上がりで、自分のレベルまであがっちゃうかも!? そんなワクワクな2016年をマイ調味料とともに楽しくすごしてください!

**[NEW] いとしい食卓 1. 2. 3. 全部つくれる! おうちでかんたん仕込み調味料 [12ヵ月コース]**

- ・お届け 月1セット ¥3,000 (+8% ¥3,240) ※送料 ¥550+8% 込み
- ・セット内容 / レシピ・材料一式・仕込み容器など
- ・賞味期限 / お届けから数日中に調理し、お早めにお召し上がりください。
- ・お申し込み締め切り: 2015年11月29日(日)
- ・お届け時期: 2016年1月~2016年12月(各月初~中旬)

※1回のお申し込みで12ヵ月分のご予約となり、月々のお申し込みは不要です。

※常温、またはクール便冷蔵でお届けします。

※(原産地名/青果:国産、卵:国産 原産国名/トマト缶:イタリア、調味料その他:日本、イタリアなど)



まるっと、セットにしてお届けします!

詳細とお申し込みはこちら >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr15102802/2/>

●お届けセットの一部ご紹介

1月:【みそ】

★仕込み所要時間 約40分 ★できあがり/約2.5kg ★熟成 約半年

2016年1月 中旬



味噌作り体験ができるようなイベントも多いですが、このセットならおうちでできるから重い荷物を持って帰る必要なし!

2月：【しょうゆ】

★仕込み所要時間 約10分 ★できあがり/約1.3L ★熟成 約1年

2016年2月 中旬



しょうゆまでおうちでできるなんて、ちょっとびっくりしませんか？ 熟成には1年かかりますが、それを観察するのも楽しみのうち。もろみ醤油のようなおいしそうな香りを楽しみながら、手塩にかけた我が醤油が育つのをじっくり待ちましょう。

6月：【しょうが漬け】

★仕込み所要時間 約40分 ★できあがり/紅しょうが・しょうが甘酢漬け各約500g ★紅しょうが漬け込み/約1カ月 甘酢漬け漬け込み/1日

2016年6月 中旬



調味料といいながらなぜしょうが漬けなのか。それはこのしょうが漬けたちが調味料のようにも使えるすぐれものだからです。もちろんそのままだっておいしいです。梅酢でつけた合成香料や合成着色料不使用の紅ショウガは、風味が良くてしっかりした味。付け合せはもちろん薬味やスパイスのように、刻んであえ物などに使ってください。たこ焼きに入れるのもおいしいですよ。甘酢漬けは冷奴に乗せたりなども。

12月：【ウスターソース】

★仕込み所要時間 約45分 ★できあがり/約900ml ★熟成/2～3日

2016年12月 中旬



なんと、ウスターソース。わずか45分で手作りできるなんて感動ものです。絶妙なブレンドのハーブ&スパイスと香味野菜で、はっとするくらいのおいしさです。この感動を伝えたい……。

これ以外にも「マヨネーズ」「お手製ブレンド塩」「新玉ドレッシング」「ケチャップ」「めんつゆ」「塩糀&しょうゆ糀」「ラー油」などがあります。

■『CHOU CLUB[シュークラブ]』

日本全国と世界から、まだ知られてい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、今いちばんのおすすめを特集した「CHOU CLUB Push!」、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4つのカテゴリーで、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。

・シュークラブウェブサイト >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr15102802/3/>

■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6時、土曜/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。

◆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](mailto: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](mailto: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