

毎月伝える「お母さんありがとう」、
 おいしい笑顔を一年12回贈る新しい感謝の伝え方！
 「月イチ母の日」をフェリシモシュークラブからご提案

フェリシモの食のブランド『CHOU CLUB[シュークラブ]』は、2月18日より、「月イチ母の日」と題して、母の日をきっかけに一年間、おいしい食ギフトで感謝の気持ちを贈る新提案の特設サイト『CHOU CLUB Mother's Day2016』を公開しました。年に一回だけではとても伝えきれない感謝の気持ちを、毎月、年12回届く旬を味わう季節のフルーツ、お野菜や各地のお米、別注スイーツなど、お母さんにおいしい笑顔を贈ることができるギフトをご紹介します。(お申し込み締め切りは2016年4月24日です)

■特設サイト『Mother's Day2016』 >>> <http://www.feli.jp/s/pr16031702/4/>



【イチオシ】母の日から始まる 旬の味こだわり完熟果物の贈りもの【12ヵ月コース】

価格 ¥2,850(+8% ¥3,078)送料込み/月

>>> <http://www.feli.jp/s/pr16031702/1/>

本当のおいしさを感じるには旬を味わうのが一番。通常、果物は流通の都合上、完熟前に収穫することがほとんどですが、この商品は、生産者が「完熟のピーク」を目利きし、本当においしい「完熟した」タイミングで収穫して毎月お届けします。“うつくしい”お花を贈るのもよいけれど、今年は母の日から始まる毎月1回、一年間で12回の“おいしい”を贈って日々の感謝を伝えませんか？

＊-----＊
 お母さんが笑顔になる、笑顔が続く一年間
 -----＊

母の日から開始 ▶▶▶



【5月 星摘みいちご「さめき姫」約350g(15粒)】

昼間の光合成による糖が最も実に行き渡る午前2~4時ごろに摘む「星摘み」いちごは、とびきり甘くてジューシーです。

【6月 樹上で完熟さくらんぼ「佐藤錦」約400g(65粒前後)】

さくらんぼはデリケート。通常は少し色づくとき収穫するところを、目を配って樹上で完熟させるから甘味と酸味が絶妙です。

【7月 「らいでんメロン」約1.3kg(1玉)】

ニセコ山系に向けた、陽当たりのよい畑でネギと混植することで菌を防ぎながら健やかに育てられるジューシーなメロンです。

【8月 「清水白桃」約1kg(3~4玉)】

芳醇な香り、とろける舌ざわり、あふれる果汁……。350日かけて栽培し、ひとつひとつ確認しながら完熟した桃だけを収穫。

【9月 樹上で完熟「20世紀梨」約350g×5玉】

海沿いの水はけのよい畑で、窒素肥料を減らして栽培。二十世紀梨でも青臭さを感じない、しっかりとした水分量と甘さ。

【10月 樹上で完熟「ぶどうセット」 ロザリオピアンコ約500g×1房、ピオーネ約500g×1房】

根から実までの距離が短い「垣根栽培」で、自然の恵みを力強く伝えたぶどう。ピオーネは深く濃い味、ロザリオはさわやかな甘味。

【11月 樹上で完熟りんご「サンふじ」約2kg(5~6玉)】

通常11月上旬に収穫するりんごを、特別に11月20日ごろまで樹上で完熟。葉を取らず、袋をかけないことで活発に光合成させます。

【12月 樹上で完熟「みかん」約3kg(S~Mサイズ)】

みかんの栽培に最も適した南東斜面で、樹を選びぬき、12月まで樹上で完熟。甘味がギュッと凝縮された究極のみかん。

【2017年1月 洋梨「シルバーベル」約2kg(5玉前後)】

とろける甘さと酸味のバランスがたっぷり楽しめる、大ぶりの西洋梨。1月までじっくり追熟させてお届けします。

【2月 完熟いちご「あまおう」約400g(20~24粒)】

水の温度や肥料の配合まで日によって変え、株に成らせたまま大切に完熟。「あまおう」の名の由来は「あかくて」「まるくて」「おおきくて」「うまい」の頭文字をとってつけられました。さわやかな酸味があまおうの特徴です。

【3月 樹上で完熟「不知火」約1.2kg~1.5kg(4~5玉前後)】

ぽんかんの芳香と、清見のジューシーさを併せ持つ品種。収穫時期を約1ヵ月遅らせ、完熟した味の濃い不知火に。

【4月 樹上で完熟「せとか」約3kg(20~25玉)】

果面がなめらかで果皮が薄く、濃厚でとろける甘さ。万全の日焼け対策や防寒対策で大切に育てられます。

■母の日から始まる「月イチ母の日」特集ページでそのほかのアイテムをチェック

>>> <http://www.feli.jp/s/pr16031702/2/>



■母の日から始まる「月イチ母の日」をデジタルカタログで >>> <http://www.feli.jp/s/pr16031702/5/>

■『CHOU CLUB[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、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。

・ウェブサイト >>> <http://www.feli.jp/s/pr16031702/3/>

■商品のご注文・お問い合わせ

0120-055-820 (通話料無料)

0570-005-820 (通話料お客様負担)

(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