

【年末年始をもっと贅沢に！】
『ごちtabi』大人気ごちそうフリーズドライの福袋が、数量限定で販売スタート！
<https://item.rakuten.co.jp/gochitabi/fukubukuro2021-2022/>

ピルボックスジャパン株式会社（代表取締役社長：栖原徹／所在地：東京都港区、以下ピルボックス）は、世界各地の本格ご当地グルメを手軽に味わえ、旅先のワクワクをご家庭の食卓にお届けする『ごちtabi』の楽天市場店（<https://www.rakuten.ne.jp/gold/gochitabi/>）にて、人気のフリーズドライ商品をセットにしたお得な福袋の販売を開始いたしました。



謹賀新年

◎PILLBOXの **福袋**
 フリーズドライ
 特別特価 送料無料で **3,240円**

28% OFF 1,242円 お得

福袋セット内容

Onion Gratin Soup ×5
 茶碗蒸し ×5
 オマール海老のビスク ×5
 TRUFFE EMMENTAL ×2
 茶碗蒸し ×2

合計4,482円相当が ➡ **3,240円**

『ごちtabi』は、世界各地の本格ご当地グルメを手軽に味わえ、旅先のワクワクをご家庭の食卓にお届けするストック食品専門サイトです。「旅先で食べた思い出の味や食べてみたかった世界の料理を、自宅で手軽に楽しみたい」といった思いに応えるために、スーパーなどではあまり見かけることのない本格的な世界のご当地グルメを、厳選してご用意しております。

この度『ごちtabi』では、年末年始の食卓で楽しんでいただけるフリーズドライ商品をお得に詰め込んだ福袋の販売を開始いたしました。合計4,482円相当の商品が、28%割引*1の特別特価3,240円で購入いただけます。月売上40万食超え*2の大ヒットベストセラー「オニオングラタンスープ」、寒い冬にぴったりの「茶碗蒸し」、濃厚クリーミーでクセになる「オマール海老のビスク」、贅沢にトリュフの香りと味わいを楽しめる「トリュフリゾット」、定番茶碗蒸しに海鮮が入ってさらにジューシーな「海鮮茶碗蒸し」の計19品が楽しめる、盛りだくさんのセットです。本格的に冷え込むこれからの季節にぴったりの、あったか商品がたくさん。年末年始のお供に、美味しくお手軽かつ贅沢なフリーズドライ食品を是非ご利用ください。

*1 1箱（or 10包）当店販売通常販売時の1包当たりの合計金額比

*2 2021年11月度時点の月平均売上実績にて

販売概要

【『ごちtabi』オリジナルフリーズドライ食品 福袋セット】

■商品内容：「オニオングラタンスープ」×5個、「ふわとろ茶碗蒸し」×5個、「オマール海老のビスク」×5個、「トリュフリゾットの素」×2個、「海鮮茶碗蒸し」×2個

■価格：3,240円（税込・送料無料で）

■販売方法：『ごちtabi』楽天市場店 福袋特設ページ：

<https://item.rakuten.co.jp/gochitabi/fukubukuro2021-2022/>

■実施期間：2021年12月20（月）～2022年1月20日（木）

※先着・数量限定の販売となります。

※年内のご注文も頂戴次第、順次発送となります。

※年内最終出荷は28日のAM11:30までのご注文に限ります。年始は1/5より順次出荷手配を行って参ります。

『ごちtabi』公式サイト : <https://www.gochitabi.jp/>
『ごちtabi』楽天市場店 : <https://www.rakuten.ne.jp/gold/gochitabi/>
『ごちtabi』公式Instagram : https://www.instagram.com/gochi.tabi_gourmet/

ピルボックスジャパン会社概要

社名 : ピルボックスジャパン株式会社
本社所在地 : 東京都港区北青山3-11-7 Aoビル 13F
代表取締役社長 : 栖原 徹
設立 : 2002年7月10日
資本金 : 50,000,000円
事業内容 : 自社企画・開発の健康食品、機能性表示食品、化粧品のメーカー事業 /
海外有名ブランドの日本総代理店事業
URL : www.pillboxjapan.com

〈PILLBOX社名の由来〉

社名であるPILLBOXの名前の由来は英語で「くすり箱」を意味します。
この名前には「あなたの健康に少し役立ちたい」という願いが込められており、安全で、スペックの高い、ユニークな製品・サービスを企画・開発するという志が当社の原点です。
PILLBOXフリーズドライシリーズは、「コストコ」やECサイトを中心に2011年から販売を続けてきた主力ブランドのひとつです。
「ごちtabi」を通して、お客様の毎日に、笑顔と驚きに満ちた「食卓の旅」をお届けします。