



## The Kokumotsu Company

人と穀物を健康とおいしさで結ぶ

穀物カンパニーとは、はくばくの企業ブランドコンセプトです。  
健康のあり方が問い直されている現代、  
はくばくは穀物と主食の革新というアプローチで  
人々の食を豊かでおいしいものにしてまいります。

# 2023年 秋冬 新商品の ご案内

- |            |   |                                    |
|------------|---|------------------------------------|
| ■山梨本社・中央工場 | 〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629                     | TEL:055(274)8989 FAX:055(274)5467  |
| ■東京本社      | 〒135-0042 東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階      | TEL:03(5621)3880 FAX:03(5245)1662  |
| ■営業拠点      |   |                                    |
| □関東支店      | 〒135-0042 東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階      | TEL:03(5621)3880 FAX:03(5245)1661  |
| □広域流通部     | 〒135-0042 東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階      | TEL:03(5621)3880 FAX:03(5245)1661  |
| □北海道営業所    | 〒003-0026 北海道札幌市白石区本通19-南2-7 食糧ビル3階         | TEL:011(865)8989 FAX:011(865)9033  |
| □東北営業所     | 〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡4-12-12 LBiz仙台ビル2階203 | TEL:022(791)8987 FAX:022(791)8988  |
| □甲信営業所     | 〒409-3843 山梨県中央市西花輪4629                     | TEL:050(3162)6938 FAX:055(274)5467 |
| □東海営業所     | 〒464-0075 愛知県名古屋市中村区内山3-10-17 今池セントラルビル4階E号 | TEL:052(733)8989 FAX:052(731)6196  |
| □関西支店      | 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原5-1-18 新大阪第27松屋ビル3階    | TEL:06(6350)8989 FAX:06(6350)8988  |
| □中国営業所     | 〒732-0055 広島県広島市東区東隣屋町5-5 朝日生命広島東ビル4階       | TEL:082(568)1750 FAX:082(261)5405  |
| □九州営業所     | 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴2-7-15 舞鶴ゾーエルビル2階      | TEL:092(761)8989 FAX:092(781)2509  |
| □業務用販売部    | 〒135-0042 東京都江東区木場5-8-40 東京パークサイドビル14階      | TEL:03(5621)3880 FAX:03(5245)1662  |



私達はヴァンフォーレ甲府を  
応援しています



私達はISO 9001,ISO 14001を  
取得しています

株式会社はくばく  
www.hakubaku.co.jp



2023.06

# 雑穀

タニタ食堂監修の雑穀商品！  
見た目・食感・栄養にこだわった  
食べやすい雑穀ミックス。

丸の内タニタ食堂で提供される「雑穀ごはん」  
をご自宅でもお楽しみいただけます。  
4種の雑穀ミックスでいろいろなおかず  
に合わせて食べられます。  
優しい色合いで初めて雑穀を食べる方にも  
おすすめ！

## タニタ食堂監修雑穀ごはん

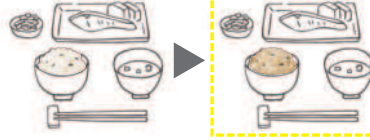
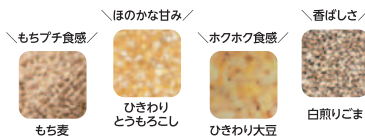
新発売



タニタ食堂監修 雑穀ごはん

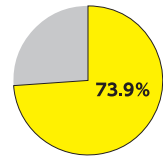
JANコード	4902571161318
希望小売価格	355円(税別)
登録コード	16132
単品内容量	180g(30g×6袋)
単品サイズ	220×140×50
賞味期限/高さ	360日/6入
ケース数量/ケースサイズ	1,336/719×235×147
ITコード	14902571161315

**POINT 1** いろいろなおかずに合わせて食べやすい **POINT 2** 黄色く華やかな見た目でお食卓を彩る  
4種の雑穀ミックス とうもろこしや大豆など黄色い雑穀が入っています。



商品特長①

**POINT 3** 白米に加えることで咀嚼回数UP  
7割以上の方が咀嚼回数が増加！  
大豆やごまなどの異なる食感でおいしく噛む習慣へ



(N=23)  
※当社調べ  
※おにぎり1個(50g)を食べきるまでの  
咀嚼回数を測定機器を使って評価

**POINT 4** 穀物由来のカルシウム  
お茶碗1杯(150g)あたりのカルシウム量：19mg  
※当社分析値引用  
※白米1合に本品1袋(30g)の割合で炊いた場合

**POINT 5** お米1合に1袋入れる設計  
少量炊飯にも対応可能！雑穀を楽しみたい方は  
お米1合に2袋入れるのもおすすめ。

**POINT 6** 洗わず炊ける



タニタ食堂とは



丸の内タニタ食堂

「丸の内タニタ食堂」はタニタ本社の社員食堂のコンセプトを忠実に再現した  
一般向けのレストランとして2012年にオープン。  
一定食あたりカロリーを500kcal前後、塩分を3g以下に抑えながら、  
野菜たっぷりでおいしく食べ応えのある「日替わり定食」をはじめとした  
ヘルシーメニューを提供しています。  
2022年12月、多様な働き方とライフスタイルに対応した  
健康づくりの拠点としてリニューアル。  
コワーキングスペースや体組成に基づくメニューを提案しています。

※「タニタ食堂」は株式会社タニタの登録商標です。

●単品サイズ・ケースサイズは高さ×幅×奥行(mm)です。●商品のデザインは写真とは一部異なる場合がございますご了承ください。

# 雑穀

いつものお米にプラスすることで、  
ごはんのもっちり感がアップ！  
便利な個包装タイプのもち米が登場。

北海道産きたゆきもちを100%使用した、  
ありそうでなかった個包装タイプのもち米  
です。無洗米なので、洗わずそのまま炊く  
ことができます。

## もち米

新発売



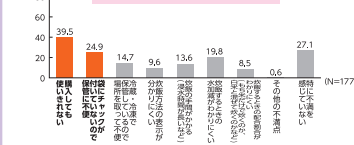
無洗米もち米個包装タイプ

JANコード	4902571161325
希望小売価格	オーフ価格
登録コード	16132
単品内容量	180g(30g×6袋)
単品サイズ	220×140×50
賞味期限/高さ	360日/6入
ケース数量/ケースサイズ	1,336/719×235×147
ITコード	14902571161322

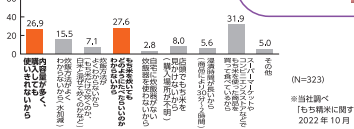
もち米の購買層は使いきれない・保管の不便さに不満があり、  
非購買層は使い切れない・買っても使い方がわからないことを懸念している。

市場ニーズ①

普段もち米を炊く方の不満点



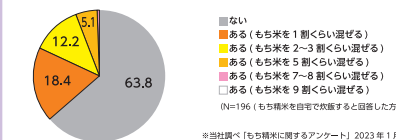
個包装のもち米は購買層・非購買層の両方の不満を解消！



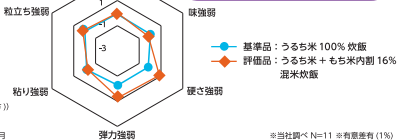
もち米ユーザーの3割の方がいつものお米(うるち米)に味つけをしないでもち米を混ぜて炊いている。  
普段のご飯にもち米を混ぜることでもっちり感UP！

市場ニーズ②

●ご飯をもっちりさせるために、お米に味つけをしないで「もち米」を混ぜて炊くことがありますか。



うるち米のいつもの炊飯方法にもち米を加えるだけでもっちり感UP  
粒立ちも良好に◎



**POINT 1** 北海道産きたゆきもちを100%使用

**POINT 2** 便利な個包装タイプ  
いつものお米1合にスティック1本入れるだけで  
簡単にご飯のもっちり感をアップできます。



「きたゆきもち」はやわらかさ、粘りが  
長持ちすることが特徴です。  
もち米の中では白さも際立ち、  
ご飯のつやを引き立てます。

**POINT 3** 無洗米だから洗わず炊ける

**POINT 4** はくばくHPでもち米のレシピ紹介！

●単品サイズ・ケースサイズは高さ×幅×奥行(mm)です。●商品のデザインは写真とは一部異なる場合がございますご了承ください。

# 即食・簡便

オートミールなのにお箸で食べられる、「米化」に特化したオートミール。

コロナ禍で一気に市場が拡大したオートミール。そんなオートミールをもっと身近に、手軽な主食に。パックごはんやシリアル需要が高まる中、レンジで簡単にできる「オートミールごはん」で消費者のニーズに応えます。

またオートミール初心者でも食べやすい、「オートミール大麦ブレンド」も同時発売します。

## オートミールごはん

新発売



オートミールごはん

JANコード	4902571459415
希望小売価格	300円(税別)
商品コード	45942
単品内容量	150g
単品サイズ	200×130×65
賞味期限/荷姿	360日/8入
ケース重量/ケースサイズ	1,4kg/65×357×211
ITFコード	14902571459412

新発売



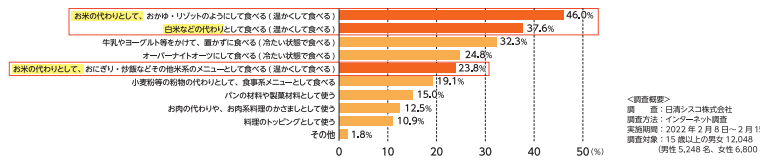
オートミールごはん  
大麦ブレンド

JANコード	4902571459422
希望小売価格	300円(税別)
商品コード	45942
単品内容量	150g
単品サイズ	200×130×65
賞味期限/荷姿	360日/8入
ケース重量/ケースサイズ	1,4kg/65×357×211
ITFコード	14902571459423

### オートミールの「米化」が話題に。「第4の米」とも

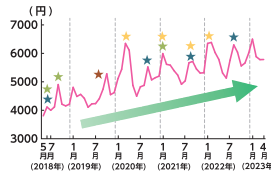
実際、一般的なシリアルの食べ方(牛乳やヨーグルトと一緒に食べる)よりも、「白米の代わり」としてオートミールを食べる人が多い。

●あなたは、オートミールをどのような方法で食べますか？ 普段食べる食べ方を教えてください。(複数回答)



### 備蓄品だった無菌包装米飯も、日常使いや置き換えなど使用目的が増えている。

●無菌包装米飯類の千人当たり金額



- ★豪雨
- ★地震
- ★台風
- ★緊急事態宣言・学校休校・まん延防止等重点措置(全国)

(出典)POSEYES 販売動向発表  
期間:2018年5月~2023年4月  
商品分類:即席白飯・無菌包装白飯/即席雑炊/即席炊飯・即席炊飯・即席炊飯・炊き込みごはん/即席茶・玄米・雑穀ごはん

●パックごはんを食べるシチュエーション(複数回答)

順位	項目	回答数(人)
1位	ごはんが少し足りないとき	129
2位	普段の昼食	101
3位	お米を炊き忘れたとき	96
4位	お米を炊くのが面倒なとき	91
5位	普段の夕食	87
6位	非常食として買っていて、賞味期限が近くなったら(ローリングストック)	70
7位以下	基本はご飯を炊いて食べる	
	いつもお弁当(お弁当・お弁当)や弁当(お弁当)を出さずにご飯を炊く	
	キャンプなど野外活動をするとき	
	お弁当で職場などに持っていく等	

普段ご飯を炊く人にも炊かない人にも利用されている

POINT 1 「**ロードオートをカットする**」という、当社オリジナルのオートミール



一般的なインスタントオートよりもしっかりした粒感で、硬すぎずやわらかすぎない、程よい食感です。ロードオートをカットすることで調理時間が短くなるほか、より「ごはん」に近い食感に仕上がります。

POINT 2 **時短**  
水を加え、電子レンジで1分30秒加熱するだけで出来上がります。

POINT 3 **高い栄養価**  
オートミールの原料「オート麦」は玄米や白米に比べて糖質が少なく、たんぱく質や食物繊維、カルシウムなどを多く含みます。

トライアル層へ、購入のきっかけをつくるキャンペーンを実施予定。



# 乾麺

乱れ織り製法による特徴的な食感が味わえる「跳ねる細うどん」新登場。

乱れ織りの特徴的な「跳ねるコシ」、「もっちり、つるり」とした食感が味わえます。3分と短いゆで時間で、時短調理を可能にします。

## 跳ねる細うどん

新発売

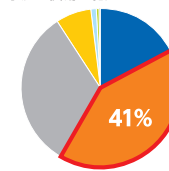


跳ねる細うどん

JANコード	4902571205807
希望小売価格	250円(税別)
商品コード	20580
単品内容量	180g
単品サイズ	250×110×25
賞味期限/荷姿	540日/12入
ケース重量/ケースサイズ	2,4kg/70×357×211
ITFコード	14902571205804

### うどんカテゴリでは、「ゆで時間の長さ」への不満が潜在的に存在!

●家庭で使用の乾麺うどんの茹で時間



■ 5分程度  
■ 7分程度  
■ 10分程度  
■ 12分程度  
■ 15分程度  
■ それ以上  
■ その他

\*当社調べ(n=400)

●麺が薄めでも茹で時間が短ければ購入したいか



■ 購入したい  
■ やや購入したい  
■ やや購入したくない  
■ その他

\*当社調べ(n=400)

乱れ織り製法によって、めん一本一本に凹凸のついた手もみ風の麺。一味違った特徴的な食感をお楽しみください。

POINT 1 **細うどん+乱れ織り製法**

細うどんに凹凸のついた「跳ねるコシ」、「もっちり、つるり」とした食感を。

POINT 2 **早ゆで+簡便調理**

「3分(温)」短い茹で時間で調理可能。電子レンジ調理も可能。

POINT 3 **180g 使い切りタイプ**

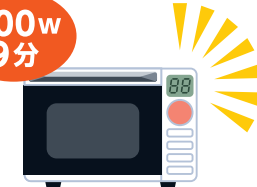
一度に使い切りやすい2人前180g。



### 電子レンジ調理も可能!

スパゲティ用電子レンジ用容器を使用することで鍋等を使わずに調理ができます。1食90gで600Wの場合9分、500Wの場合10分で鍋での調理と同じようにゆで上げることができます。

600w  
9分



# 乾麺

ゆでて時間が経っても、ゆでのびしにくいそうめんは、今の变化した食シーンに おすすめです。

「ゆでて時間が経過したそうめんは美味しくない」という不満は解消でき、一人や少数で食べることが増えた食シーンに おすすめです。冷蔵保存後も美味しいそうめんです。

## 絹の食卓シリーズ

リニューアル



絹の食卓そうめん

JANコード	4902571206859
希望小売価格	290円(税別)
商品コード	20685
単品内容量	360g
単品サイズ	270×110×15
賞味期限/荷姿	1080日/12入
ケース重量/ケースサイズ	4.6kg/790×357×211
ITFコード	14902571206856

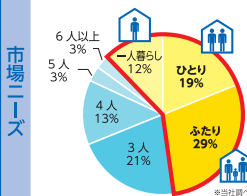
リニューアル



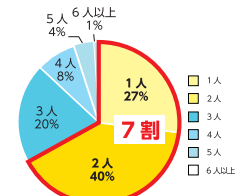
絹の食卓ひやむぎ

JANコード	4902571206842
希望小売価格	290円(税別)
商品コード	20684
単品内容量	360g
単品サイズ	270×110×15
賞味期限/荷姿	1080日/12入
ケース重量/ケースサイズ	4.6kg/790×357×211
ITFコード	14902571206849

### ●同居する家族の人数



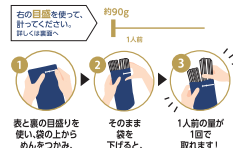
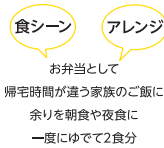
### ●麺を食べる時、ひとりかふたり



家族構成の変化から、一人で食事する割合は以前より増えている！同居する家族も子どもの成長や仕事などライフスタイルの変化からくる個別の事情から食事時間が別になることも増えている！

パッケージは調理する人にやさしく、潜在的な不満が解消できるそうめん

- POINT 1 時間が経ってもゆでのびしにくく、コシが続くそうめん
- POINT 2 冷蔵保存しても美味しく、食シーンやアレンジ広がる
- POINT 3 目盛付のパッケージで1人前がカンタンに取れる
- POINT 4 上に1cmの折り返し幅の余裕があって保存に便利



商品特長を活かしはくばくのホームページの「絹の食卓」サイトと商品パッケージで活用アイデアやアレンジを掲載

活用アイデアいろいろ！ 絹の食卓 検索

**アイデア1** オイルと絡める

十分に水を切ってすぐにめんを少量の油と絡めます。

**アイデア2** 小分けにする

水を切っためんを器に入れ、適量をフォークですくいあげてクルクル巻きます。

**アイデア3** 具材を巻く

乾燥した肉類を小分けしためんをきょうりゅう大葉で巻いておきます。

# 乾麺

## 食塩無添加そうめん

リニューアル



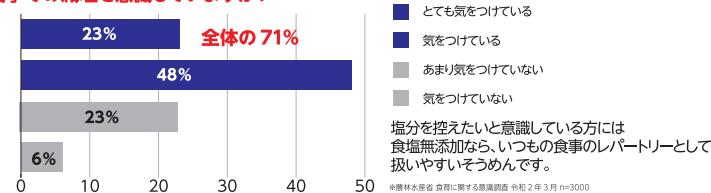
食塩無添加そうめん

JANコード	4902571206866
希望小売価格	290円(税別)
商品コード	20686
単品内容量	360g
単品サイズ	260×110×15
賞味期限/荷姿	1080日/12入
ケース重量/ケースサイズ	4.6kg/795×357×211
ITFコード	14902571206863

麺に食塩が入っておらず、ご家族のからだを想った「食塩無添加そうめん」

塩分摂取量が抑えられ、小さなお子様にも、シニア世代にも、食事で塩分を気にされる方にも、ご家族で食べられる安心な麺です。

### 食事での減塩を意識していますか？



塩分を控えたいと意識している方には食塩無添加なら、いつもの食事のレパートリーとして扱いやすいそうめんです。

※農林水産省 食糧に関する意識調査 令和2年3月 n=3000

市場ニーズ

商品特長

- POINT 1 食塩不使用の麺で減塩メニューが簡単  
家族で同じ麺が食べられる。
- POINT 2 短めの麺だから鍋に一気に入れられる  
ゆでる時に鍋に麺が端まで入るのでムラなくゆでやすい。
- POINT 3 塩分のない麺だからゆで湯を利用して味付けができる  
にゅうめんの味付けがゆででき、鍋のみに利用できる。

## はい！千番シリーズ

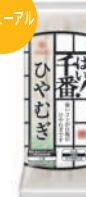
リニューアル



はい！千番 うどん  
良質な小麦粉を使用し、コシが強くなめらかな食感

JANコード	4902571206811
希望小売価格	400円(税別)
商品コード	20681
単品内容量	540g
単品サイズ	270×100×40
賞味期限/荷姿	540日/15入
ケース重量/ケースサイズ	8.4kg/145×357×211
ITFコード	14902571206818

リニューアル



はい！千番 ひやむぎ  
良質な小麦粉を使用し、コシが強くもちもちした食感

JANコード	4902571206828
希望小売価格	400円(税別)
商品コード	20682
単品内容量	540g
単品サイズ	270×100×40
賞味期限/荷姿	1080日/15入
ケース重量/ケースサイズ	8.4kg/145×357×211
ITFコード	14902571206825

リニューアル



はい！千番 そうめん  
のどごしがよい細麺でコシが強くてつるつるとした食感

JANコード	4902571206835
希望小売価格	400円(税別)
商品コード	20683
単品内容量	540g
単品サイズ	270×100×40
賞味期限/荷姿	1080日/15入
ケース重量/ケースサイズ	8.4kg/150×357×211
ITFコード	14902571206832

# 乾麺

ありそうでなかった1人前120g  
「まんぞく盛信州蕎麦そば」  
新登場。

「1人前 90g や 100g じゃ物足りない」  
「もっとしっかり食べたい」そんな不満を  
解決する1人前 120g の新商品  
「まんぞく盛信州蕎麦そば」です。

## まんぞく盛

新発売

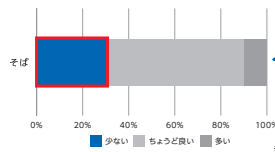


まんぞく盛 信州蕎麦そば

JANコード	4938892292653
希望小売価格	450円(税別)
商品コード	29265
単品内容量	360g
単品サイズ	240×95×25
賞味期限/荷姿	360日/20入
ケース重量/ケースサイズ	7.5kg/115×400×215
ITFコード	14938892292650

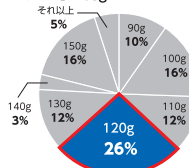
### 1食 90g では物足りない! 大盛り規格のニーズあり!

●1食90gが食べる量としてどうか



1食90gでは、「少ない」と感じる方が約3割存在。

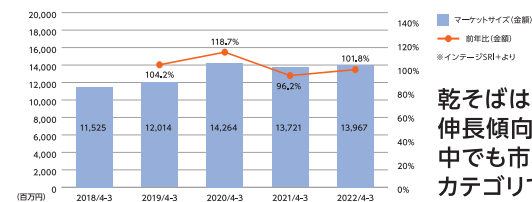
●「大盛」は何gがよいか



「大盛」として120g程度を求めるニーズが

市場ニーズ

### ●乾そばの売上推移



乾そばはコロナ禍以降、伸長傾向にあり、乾めん業界の中でも市場規模が拡大しているカテゴリです。

市場動向

たっぷり、いっぱい食べたいそんな方におすすめ。

- POINT 1 90g や 100g では少なくとも物足りない方も満足の「1人前 120g」
- POINT 2 1人前 120g ごとに結束され、測る手間なし。
- POINT 3 そばの香り引き立つ石臼挽きぐるみ製法



# 乾麺

おいしさそのまま手軽に栄養が補える「もち麦そば」「一食分のたんぱく質がとれる細うどん」の2品がリニューアル。

「もち麦そば」「一食分のたんぱく質がとれる細うどん」の2品がおいしさそのまま食塩相当量が少なくなっておりリニューアル。「食物繊維」や「たんぱく質」がとれるだけでなく、普段気になる食塩量を抑えられる商品です。

リニューアル



もち麦そば

JANコード	4938892292660
希望小売価格	250円(税別)
商品コード	29266
単品内容量	180g/183g
単品サイズ	255×80×12
賞味期限/荷姿	360日/20入
ケース重量/ケースサイズ	3.8kg/106×263×228
ITFコード	14938892292667

リニューアル



一食分のたんぱく質がとれる細うどん

JANコード	4902571205333
希望小売価格	315円(税別)
商品コード	20533
単品内容量	180g/183g
単品サイズ	260×80×12
賞味期限/荷姿	540日/20入
ケース重量/ケースサイズ	3.8kg/99×270×211
ITFコード	14902571205330

### 食塩相当量を低減!

「もち麦そば」90g当たり3.0gから1.1gに、  
「一食分のたんぱく質がとれる細うどん」90g当たり3.3gから1.8gに



商品特長①



### 2種類の食物繊維を手軽に!

食物繊維を豊富に含んだもち麦を使用した商品です。1食でレタス2個分の食物繊維(5.7g)を摂ることができます。「もち麦」には不溶性と水溶性の2種類の食物繊維が含まれています。



### 1食分のたんぱく質が摂れる!

えんどう豆由来の植物性たんぱく質を含み、1食でたんぱく質17gが摂れます。

※成人女性の1日当たりの推奨量(50g)より算出。厚生労働省「日本人の食事摂取基準(2020年版)」

商品特長②

### POINT 1 普段の麺と変わらない美味しさで健康的に。

乾麺としての美味しさはそのままに。もっちりとした食感、コシのある食感が楽しめます。

### POINT 2 手軽に食物繊維・たんぱく質が摂れる。

乾麺だけで簡単に食事を済ませると崩れがちな栄養バランス。それぞれ「もち麦」と「えんどう豆たんぱく」を使用し手軽に栄養がとれます。

商品特長③

# 麦茶

いつもの麦茶と一味違う  
こだわりの焙煎で  
プレミアム麦茶の虜に。

はくばくの麦茶は原料に国内産大麦を  
100%使用し、雑味や苦味を抑えた焙煎が  
特長です。

煮出しの「丸粒麦茶」と水出しの「水出しで  
おいしい麦茶」は濃く香る上質な香りと  
それぞれ異なる麦茶の味わいに、  
多くの支持をいただいています。

# プレミアム麦茶



丸粒麦茶



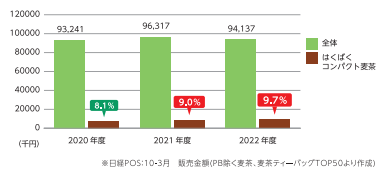
水出しでおいしい麦茶



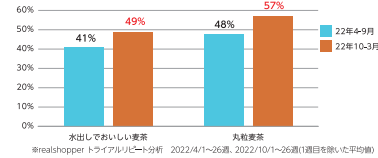
水出しでおいしい麦茶  
マイボトル

## 秋冬もプレミアム麦茶のシェアが年々伸長、高リピート率

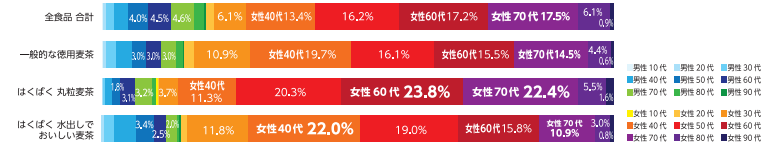
●麦茶 10-3月市場推移 (はくばくコンパクト麦茶シェア)



●プレミアム麦茶の平均リピート率は秋冬の方が高い  
(2022年度 春夏・秋冬)



## 丸粒麦茶:60・70代女性、水出しでおいしい麦茶:40代女性を中心に多くの支持を集めています!



市場ニーズ②

商品特長

### 違いのわかる贅沢な味

- POINT 1 煮出しのひと手間でお本格麦茶  
昔ながらの煮出しだからこそ濃く香る。
- POINT 2 丸粒の国産六条大麦を  
100%使用  
国内産の大麦を使用しているので安心。
- POINT 3 1パック 30gで上質な味わい  
たっぷりの大麦の香りが広がる贅沢な味わい。

### ポンッ!で味わう特別な麦茶

- POINT 1 水にポンッ!と入れるだけ!  
[浅煎り焙煎]で大麦本来の甘みとコク。
- POINT 2 粗挽きた国産六条大麦を  
100%使用  
ティーバッグを長時間入れたままにしても苦くならない。
- POINT 3 爽やかな黄金色の麦茶  
大麦本来のコクと甘味できらきら輝く黄金色。

商品特長

●商品のデザインは写真とは一部異なる場合がございますご了承ください。

# 主食のバリエーションを広げ、お米の消費拡大に貢献 「はくばく雑穀」シリーズ



もち麦



国産もち麦



十六穀ごはん



まいにちおいしい雑穀ごはん



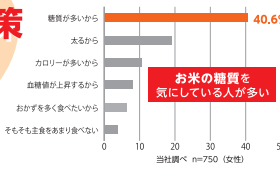
もっちり美味しい発芽玄米

市場ニーズ

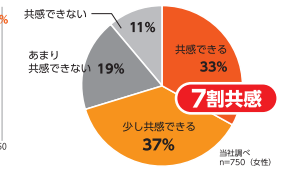
## 雑穀は お米消費拡大策 雑穀の販売強化で お米の売上に 貢献します!

## 糖質を気にしてお米を控える人も、本当はもっと食べたい!

●お米を控えてしまう理由



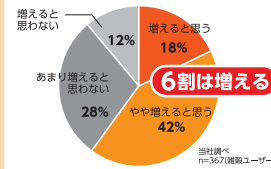
●「お米を好きに食べられたら」に共感



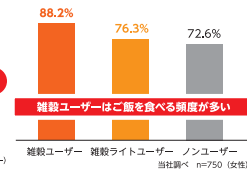
雑穀のベネフィット

## 雑穀をお米にプラスするとお米を食べる気持ちが変わる! 選べるご飯がお米消費拡大のカギ!

●雑穀でお米のネガが解消され、食べる量が増えるか



●お米を毎日食べる人の割合



「はくばく雑穀」シリーズを通して  
米関連売場とお米の販売に貢献し  
まいにちの食卓をささえます!



## もっと気にせずお米を食べたい! 食べやすい雑穀を食べたい! そんな方にはまるで白米なもち麦がおすすめ

商品紹介



まるで白米のような見た目

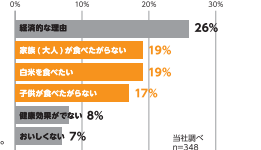


白米好きのためのもち麦

- POINT 1 白米のような形で食べやすい  
白米そっくりに麦を研ぎあげています。
- POINT 2 食物繊維が豊富  
もち麦は粒全体で食物繊維が豊富!  
研いても食物繊維はしっかり残ります。
- POINT 3 国産原料で安心・安全  
自分も家族も安心してお召し上がりください。

### 雑穀特有の課題を解決できる商品

●雑穀を炊かなくなった理由



●商品のデザインは写真とは一部異なる場合がございますご了承ください。