

冷凍シリーズ

PIETRO

SPRING SUMMER
2024

はじめは、一軒のレストラン。

SINCE 1980



ピエトロシェフが
「おいしい」と「かんたん」を
テーブルにお届けします。

レストランで多くのお客様に愛されている
メニューや、レストランの厨房で
長年腕を振るったシェフのレシピ。
これらをベースに、“あたためるだけ、
焼くだけで、ぱっと仕上がる”
冷凍の Pasta、ドリア、グラタン、ピザ、スープを
ご用意しました。材料の下ごしらえから
盛り付けまで一つひとつ丁寧に調理し、
レストランで目の前のお客様に料理を提供する、
シェフならではのこだわりが詰まっています。
ひとりで手軽に食べたい日に、
家族とのちょっとしたハレの日に。
おうちでピエトロレストランの
出来たてのおいしさをお楽しみください。

ラインナップ

1. レストランの味 原点
2. 洋麺屋ピエトロ Pasta
3. シェフの休日Pasta
4. 冷凍ピザ
5. シェフの休日スープ
6. 洋麺屋ピエトロ グラタン
7. 洋麺屋ピエトロ ドリア



レストラン生まれの 本格的な味わい



全国に商品をお届けするようになった今、
福岡県古賀市に「大きな厨房」と呼ばれる
工場を構え、日々、おいしいものづくりを
続けています。

目指すのは、レストランの厨房で作る味。
おいしさだけでなく、食感や見た目にも
シェフのこだわりが詰まっています。

PASTA



レストランメニューの味わいをシェフが再現 冷凍パスタシリーズ

「洋麺屋ピエトロ」が福岡・天神にオープンしたのは1980年。
ピエトロレストランで長年親しまれているメニューを、
おうちで手軽にお楽しみいただけるようアレンジしました。

FROZEN
SERIES

RESTAURANT PIETRO



洋麺屋ピエトロ

FROZEN SERIES

洋麺屋ピエトロ—パスタ—

1980年福岡・天神でスタートしたレストラン「洋麺屋ピエトロ」
のおいしさをご家庭で手軽に楽しめる冷凍商品シリーズです。



なすとひき肉の辛味スパゲティ

辛みの効いたトマトソースになすとひき肉をあわせた
ピエトロレストランの名物メニューです。
(1食分 290g)



NEW

高菜とベーコン

ピエトロが得意とする“和素材×イタリアン”は創業当時
から人気の組み合わせです。
(1食分 270g)



お肉好きのあなたのためのボロネーゼ

デミグラスソースと香味野菜をじっくり煮込んで、
旨みを引き出したレストラン仕込みのボロネーゼです。
(1食分 270g)



NEW

絶望スパゲティ

絶望している時でもおいしく食べられる鰯と香味野菜の
ペペロンチーノです。
(1食分 270g)



日本で人気の味
**糸ひきモッツアレラチーズ
のトマトソース**

コク深い自家製トマトソースに、とろ〜りとろける北海道産モッツアレラチーズが絡むクリーミーな味わいです。
(1食分 285g)



**ベーコンとほうれん草の
クリームソース**

バターと生クリームで仕上げたこだわりの濃厚なクリームソースに、国産ほうれん草やベーコンのおいしさがつまっています。
(1食分 290g)



**海老とマッシュルームの
バジルクリーム**

ぷりぷりの海老とマッシュルームに風味豊かなバジル香るクリームソースがよくあいます。
(1食分 276g)



博多明太子カルボナーラ

ピエトロレストラン創業の地 博多の名物“辛子明太子”×カルボナーラは一度食べるとクセになる濃厚なおいしさです。
(1食分 265g)

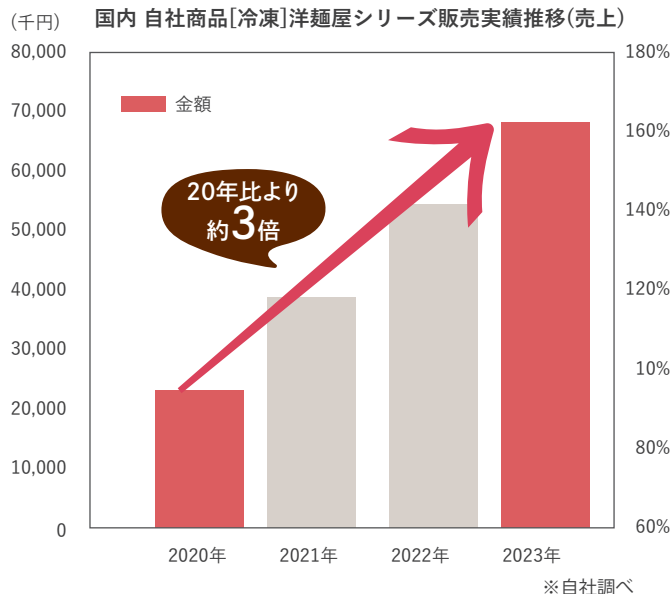
おいしさのこだわりポイント



レンジ調理なのに「アルデンテ」

電子レンジで約5〜6分温めるだけで、パスタの最高のゆで上がり状態「アルデンテ」に仕上がります。ぷりっとコシのある食感を手軽にお楽しみいただけます。

**冷凍洋麺屋シリーズ前年比
120%と好調に推移**



今後も市場は拡大傾向が見込まれます

**業務用パスタとしても！
レストランの味をそのまま海外へ**

カフェにて
導入実績有り



カフェやレストランなど幅広く提供されるパスタは、おいしいけれども調理に時間がかかり大変です。ピエトロでは、場所をとらず、時間もかからず、豊富なラインナップでおいしい業務用パスタをご提案いたします。

※電子レンジ 1800W 約2分〜

PASTA



「シェフの休日」は、レンジアップできる、
プレミアム冷凍食品シリーズです

こころ休める日にこそ、ひとくちで
小躍りしたくなるようなスペシャルリテを！
ピエトロのシェフのひらめきは舌の肥えた彼らも
大満足の贅沢なひと皿になりました。

FROZEN
SERIES



シェフの休日—パスタ—

おうちではちょっと真似できないようなシェフのひと皿を
手軽に楽しめるプレミアム冷凍商品シリーズです。



蟹と蟹みそのトマトソース

国産の“紅ずわい蟹”、香味野菜と蟹みそを
じっくりと煮込んで濃厚な味わいのトマトソース
に仕上げました。
(1食分 272g)



濃厚うにクリーム

ソースにも具材にも“うに”を贅沢に使った
「うにつくし」のひと皿をお楽しみください。
(1食分 270g)



魚介のバジルソース

NEW

3種の魚介の旨みとローストアーモンドの
香ばしさがバジルソースとマッチした
コク深いひと皿です。
(1食分 285g)



鹿児島産黒豚のボロネーゼ

鹿児島産黒豚と香味野菜の旨みが詰まった、
デミグラスソース仕立ての大人が楽しめる
ボロネーゼです。
(1食分 260g)

冷凍商品開発担当の中野さんに シェフの休日のおいしさのヒミツを インタビュー！ #1

ずばり商品のこだわりは？

レストランで提供している「出来たてのおいしさ」を追求したかったんです。レトルトは加圧した状態で高温殺菌をするため、煮込み調理向けで味に深みが出るけれど具材の食感や香りが落ちてしまう。しかし、冷凍商品は負荷が低いボイル殺菌との使い分けができるため、商品によって濃厚な味わいに仕上げたり、フレッシュさを残したりと表現の幅が広がります。



素材そのものが持つ色合いや食感は、料理の仕上がりを左右する大切な要素の1つ。

そこには特にこだわることで、よりレストランに近い味わいを再現できていると思います。

レンジなのに「アルデンテ」！

パスタの最高の茹で上がりとされる「アルデンテ」。プロでも難しいこの状態をレンジ加熱で再現できるまで、開発に3年かかったんです。必ずぶりっとコシのある歯ごたえになって、ソースとの絡み具合もどごしもまさにプロの仕上がり。試行錯誤の末、レストランでも出せる！っていうくらい納得のいくものになりました。



イタリア最古のパスタメーカー
AGNESI(アネージ)が
イタリア産デュラム小麦
セモリナ100%で作る
高品質のパスタを使用しています。

おいしくなるひと手間

生うにをソース、トッピングの両方に贅沢に使用しているので、うにの「味」「香り」「風味」を存分に味わっていただけます。

クリームソースの中で生うににじっくりと火を通すことで、うにの旨みをしっかりとソースに移していきます。丁寧にミキサーにかけてなめらかに仕上げているので、味わいはまるやかに。またクリームにはチーズ加工品を加え、コクをだし濃厚な味わいに仕上げています。

「時間」もご提供！

シェフの休日といえば、レンジで「チン！」するだけで本格的なおいしさが楽しめる手軽さも魅力の1つです。

「ピエトロが手間をかけた分、お客さまの手間を省きたい」という想いも込めています。

後片づけもお皿とカトラリーを洗うだけ。

手間が省けた時間が、サイドメニューを作ったり、食後のひとときを楽しんだり、プライベートな時間の充実に役立つことを願っています。



PIZZA

一枚ずつ人の手で丁寧に作り上げる
冷凍ピザシリーズ

シェフ特製の彩り豊かなソースをまあるい生地に塗り広げ、
具材を1枚ずつ人の手でトッピングした
焼くだけで手軽にお楽しみいただける本格ピザです。

特製ピザ

具材やソースに工夫をこらし、こんがり焼き上げた一枚は
テーブルをにぎやかにしてくれます。

マルゲリータ
ドライマトとフレッシュモzzarella

自家製トマトソースに
国産モzzarellaチーズ、香り豊かなバジルソース
を重ねました。酸味のあるドライマトが効いた、
定番のマルゲリータです。

クワトロフォルマッジ
4種のチーズ

ゴーダ、モzzarella、ゴルゴンゾーラ、
パルミジャーノ、4種のチーズをあわせて
のせた、旨みと香りがつまったピザです。

なすとひき肉の
辛味トマトソース

ジューシーな揚げなすとピエトロ自家製の
甘辛いひき肉、唐辛子が効いたトマトソースの
おいしい組み合わせのピザです。

博多辛子明太子と
フレッシュモzzarella

博多名産の明太子に相性のよいとろ〜りモッ
ツァレラをあわせ、アクセントにのりをトッピン
グしたクセになるおいしさのピザです。

ハーフ&ハーフ
マルゲリータ&クワトロフォルマッジ

マルゲリータとクワトロフォルマッジ、
一度にどちらのおいしさも楽しめる
“いいとこどり”なピザです。

おいしさのこだわりポイント

＼ 冷凍ピザ /
**当社工場での
 こだわりの製造工程を
 ほんの少し公開!**

1 ピザソースも製造当日に 工場ですんでいます

ピザソースは、ピザの製造数にあわせて当日の朝に仕込んだ出来たてを使用。ソースは焼き上がりの色にムラが出ないように、人の手で丁寧に塗り広げています。

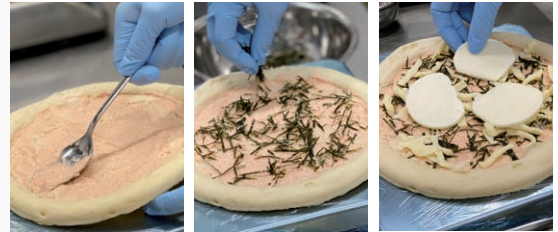
2 出来たてをすぐに冷凍し、 真空包装でお届けします

ピザの盛り付けを終えたら出来たてのソースの色合いや具材の味わいを保つため、すぐに急速冷凍機へ。真空包装でおいしさを閉じ込めて全国へお届けしています。

3 ひとつひとつ丁寧に

ピエトロの冷凍ピザは、自社工場です材をひとつひとつ手でのせるなど、“人の手で作る”ことを大切にしています。

1枚1枚手作業でソースをまんべんなく生地にはげ、どこを食べても具材の風味が際立つよう、全体にトッピング。チーズなどをバランスよくのせて、レストランの厨房で作るのと同じように製造しています。



お客様からの 嬉しいお声がたくさん

「ピエトロ通信販売 お客様のお声」より

ネットショップから
 ピエトロの
 冷凍ピザを購入しました。
 すごくおいしくて、
 冷凍とは思えない味でした。

毎週日曜日は
 主人のピザの日です。
 他の商品を食べてもピエトロが
 美味しいと言います。

SOUP



“主役級”のひと皿で毎日に彩りをプラスする 冷凍スープシリーズ

素材そのものおいしさが生きた、
あたためるだけで手軽にお楽しみいただける
手間いらずの“主役級”のスープです。



シェフの休日—スープ—

おうちではちょっと真似できないようなシェフのひと皿を
手軽に楽しめるプレミアム冷凍商品シリーズです。



オマール海老の濃厚ビスク

新鮮なオマール海老からとった
“フォンドオマール”に、数種の海老の濃縮ソースを
加えた、海老の濃厚な旨みが味わえるスープです。
(1食分 190g)



北海道産コーンスープ

北海道産とうもろこしの甘みと、バターで
じっくり炒めたたまねぎの甘みがとけあった、
なめらかで口あたりのやさしいスープです。
(1食分 190g)



具たくさんミネストローネ

6種類の野菜に4種類の豆、さらにもち麦が
入った具だくさんのスープ。
ベーコンの香りが食欲をそそります。
(1食分 220g)

製造のこだわり



スープは、低温殺菌で仕上げるため、素材の食
感や色合いを失うことなく、フレッシュさを
感じていただけます。

Gratin



ひと口ごとに異なるおいしさを楽しめるよう
2種類の Pasta を使用した冷凍グラタンシリーズ

ピエトロレストランのシェフのレシピで作った
味わい豊かな自家製ソースが、Pasta によく絡む
あたためるだけで手軽にお楽しみいただけるひと皿です。

FROZEN
SERIES

RESTAURANT PIETRO

洋麺屋ピエトロ

FROZEN SERIES

洋麺屋ピエトロ—グラタン—

1980年福岡・天神でスタートしたレストラン「洋麺屋ピエトロ」
のおいしさをご家庭で手軽に楽しめる冷凍商品シリーズです。



海老のアメリカソースグラタン

ぷりぷりの海老に風味豊かなソースをあわせました。
2種のショート Pasta で楽しむグラタンです。
(1食分 210g)



サーモンとほうれん草の バジルクリームグラタン

サーモンにあう香りよいソースをあわせました。
2種のショート Pasta で楽しむグラタンです。
(1食分 200g)



焼きカルボナーラグラタン

—5種チーズとごろっとベーコン—

パルミジャーノ、グラナパダーノ、エダム、ゴーダ、モツ
ツアレラの5種類のチーズとジューシーなベーコン
を、こんがり焼き上げた2種のショート Pasta で楽
しむグラタンです。
(1食分 215g)

冷凍商品開発担当の中野さんに グラタンのおいしさのヒミツを インタビュー！ #2

ずばり商品のこだわりは？

パスタには、イタリア最古のパスタメーカーAGNESI(アネージ)の2種類のショートパスタ(ペンネリーチェとフジッリ)を使用しています。食感が異なる2種類を使用することにより、ひと口ごとに異なるおいしさを楽しめるように工夫しました。AGNESI(アネージ)のパスタは、中温乾燥で作られているためアルデンテの状態が長く続きます。その特徴を活かして、1皿で十分食べごたえのあるグラタンに仕上げました。



ソースにもこだわっているんですよね？

「海老のアメリケーヌソースグラタン」は実際にレストランで使っている自家製ホワイトソースに、エビの頭と香味野菜から抽出したアメリケーヌソースを合わせています。バターでオニオンをじっくりソテーすることで甘味を引き出し、さらに、ソース完成直前には追いバターも加え、素材の味を引き立たせる、なめらかな口当たりのソースに仕上げました。



開発時に苦労したことは？

2種類のショートパスタを使用して食感を楽しくしようとしていましたが、仕上がりの食感が違いすぎたり、サイズがあわなかったりと、何種類も組み合わせを試しました。レンジで温めたときに程よい食感のショートパスタになるような茹で時間の微調整はとても大変でした。



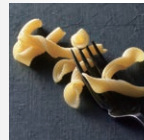
シェフのこだわりが詰まっているけれど高価格帯ですよね？

すべて手作業で大量生産ができないため、一般的な冷凍食品よりちょっと高いのですが、細かなところまで配慮できていることには大きな自信をもっています。今回の商品だけではないのですが、開発時は、製造チームも開発チームもソースの塗り方やトッピングの位置にまでこだわっているほどなんです。



こだわりのおさらい

1. ひと口ごとに異なるおいしさを楽しめるよう2種類のパスタを使用している
2. エビの頭と香味野菜から抽出したアメリケーヌソースを使用
3. ピエトロレストランで実際に使用している自家製ホワイトソースを使用
4. ホワイトソースにバターの風味は残すために、ソテー用とは別にソース完成直前に追いバターをする
5. ソースを隅々まで塗ったり、トッピング位置などにこだわったり、全てを人の手で丁寧に作っている



ひとつひとつ人の手で細部まで丁寧に仕上げ、
こんがりと焼き上げたグラタンを急速冷凍することで、
出来立てのおいしさをお客様のお手元にお届けします。

DORIA



レストラン生まれの自家製ソースが味の決め手 冷凍ドリアシリーズ

ピエトロレストランのシェフのレシピで作った
味わい豊かな自家製ソースが、ライスやパスタによく絡む
あたためるだけで手軽にお楽しみいただけるひと皿です。

FROZEN
SERIES

RESTAURANT PIETRO

洋麵屋ピエトロ

FROZEN SERIES

洋麵屋ピエトロドリアー

1980年福岡・天神でスタートしたレストラン「洋麵屋ピエトロ」
のおいしさをご家庭で手軽に楽しめる冷凍商品シリーズです。



なすとミートソースのドリア

ピエトロレストランで長年人気のドリアメニューを
ご家庭でお楽しみいただけます。
(1食分 245g)



海老とアボカドのバジルクリームドリア

ぷりぷりの海老とクリーミーなアボカド
に風味豊かなバジルが香るドリアです。
(1食分 215g)



たらこイカのドリア 青じそ風味

たらこ×イカ×青じそにホワイトソースは
ピエトロが得意の“和×洋”の組み合わせです。
(1食分 200g)

レストランの味を再現



レストランで提供している
ドリアメニュー

ピエトロレストランで長年親
しまれているメニューを再現
した冷凍ドリア。素材や具材
間にこだわりながら開発しま
した。



NEW 絶望スパゲティ

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	270g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	283.2g	ケース総重量	1.9kg

■JANコード



NEW 高菜とベーコン

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	270g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	283.2g	ケース総重量	1.9kg

■JANコード



お肉好きのあなたのためのポロネーゼ

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	270g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	283.2g	ケース総重量	1.9kg

■JANコード



糸ひきモッツアレラチーズのトマトソース

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	285g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	298.2g	ケース総重量	2.0kg

■JANコード



ベーコンとほうれん草のクリームソース

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	290g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	303.2g	ケース総重量	2.0kg

■JANコード



博多明太子カルボナーラ

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	265g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	278.2g	ケース総重量	1.9kg

■JANコード



なすとひき肉の辛味スパゲティ

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	290g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	303.2g	ケース総重量	2.0kg

■JANコード



海老とマッシュルームのバジルクリーム

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	276g	入数	6×1
単体サイズ (cm)	24.0×20.0×5.0		
ケースサイズ (cm)	18.0×36.6×14.0		
単品重量	289.2g	ケース総重量	1.9kg

■JANコード



焼きカルボナーラグラタン-5種チーズとごろっととベーコン-

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	215g	入数	12×1
単体サイズ (cm)	28.0×16.0×2.7		
ケースサイズ (cm)	12.8×36.5×20.0		
単品重量	233g	ケース総重量	3.0kg

■JANコード



海老のアメリカーナソースグラタン

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	210g	入数	12×1
単体サイズ (cm)	28.0×16.0×2.7		
ケースサイズ (cm)	12.8×36.5×20.0		
単品重量	228g	ケース総重量	3.0kg

■JANコード



サーモンとほうれん草のバジルクリームグラタン

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	200g	入数	12×1
単体サイズ (cm)	28.0×16.0×2.7		
ケースサイズ (cm)	12.8×36.5×20.0		
単品重量	218g	ケース総重量	2.8kg

■JANコード



なすとミートソースのドリア

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	245g	入数	12×1
単体サイズ (cm)	28.0×16.0×2.7		
ケースサイズ (cm)	12.8×36.5×20.0		
単品重量	263g	ケース総重量	3.4kg

■JANコード



海老とアボカドのバジルクリームドリア

●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	215g	入数	12×1
単体サイズ (cm)	28.0×16.0×2.7		
ケースサイズ (cm)	12.8×36.5×20.0		
単品重量	233g	ケース総重量	3.0kg

■JANコード



たらこといかのドリア 青じそ風味





●賞味期限／製造日から9ヶ月

内容量	200g	入数	12×1
単体サイズ (cm)	28.0×16.0×2.7		
ケースサイズ (cm)	12.8×36.5×20.0		
単品重量	218g	ケース総重量	2.8kg

■JANコード

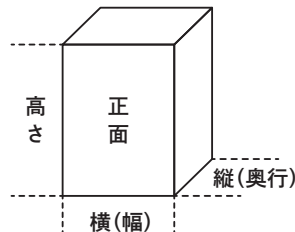


 	魚介のバジルソース			 4 965009 012262
	●賞味期限/製造日から9ヶ月			
	内容量	285g	入数 6×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×5.0		
	ケースサイズ (cm)	17.9×37.2×14.6		
単品重量	327g	ケース総重量 2.3kg		
	鹿児島産黒豚のボロネーゼ			 4 965009 004687
	●賞味期限/製造日から9ヶ月			
	内容量	260g	入数 6×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×5.0		
	ケースサイズ (cm)	17.9×37.2×14.6		
単品重量	302g	ケース総重量 2.1kg		
	蟹と蟹みそのトマトソース			 4 965009 004953
	●賞味期限/製造日から9ヶ月			
	内容量	272g	入数 6×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×5.0		
	ケースサイズ (cm)	17.9×37.2×14.6		
単品重量	314g	ケース総重量 2.2kg		
	濃厚うにクリーム			 4 965009 004670
	●賞味期限/製造日から9ヶ月			
	内容量	270g	入数 6×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×5.0		
	ケースサイズ (cm)	17.9×37.2×14.6		
単品重量	312g	ケース総重量 2.2kg		

	貝だくさんミネストローネ			 4 965009 005646
	●賞味期限/製造日から1年6ヶ月			
	内容量	220g	入数 10×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×2.5		
	ケースサイズ (cm)	15.4×37.2×14.6		
単品重量	248.6g	ケース総重量 2.8kg		
	北海道産コーンスープ			 4 965009 005622
	●賞味期限/製造日から1年6ヶ月			
	内容量	190g	入数 10×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×2.5		
	ケースサイズ (cm)	15.4×37.2×14.6		
単品重量	218.6g	ケース総重量 2.5kg		
	オマール海老の濃厚ピスク			 4 965009 005639
	●賞味期限/製造日から1年6ヶ月			
	内容量	190g	入数 10×1	
	単体サイズ (cm)	13.0×17.5×2.5		
	ケースサイズ (cm)	15.4×37.2×14.6		
単品重量	219.7g	ケース総重量 2.5kg		

	マルゲリータ ドライトマトとフレッシュモッツアレラ			 4 965009 011913
	●賞味期限/製造日から1年			
	内容量	205g	入数 12×1	
	単体サイズ (cm)	28.0×25.0×2.3		
	ケースサイズ (cm)	15.6×43.0×22.0		
単品重量	215.2g	ケース総重量 2.9kg		
	ハーフ&ハーフマルゲリータ&クワトロフォルマッジ			 4 965009 011883
	●賞味期限/製造日から1年			
	内容量	180g	入数 12×1	
	単体サイズ (cm)	28.0×25.0×2.3		
	ケースサイズ (cm)	15.6×43.0×22.0		
単品重量	190.2g	ケース総重量 2.6kg		
	なすとひき肉の辛味トマトソース			 4 965009 002713
	●賞味期限/製造日から1年			
	内容量	210g	入数 12×1	
	単体サイズ (cm)	28.0×25.0×2.3		
	ケースサイズ (cm)	15.6×43.0×22.0		
単品重量	220.2g	ケース総重量 3.0kg		
	博多辛子明太子とフレッシュモッツアレラ			 4 965009 009583
	●賞味期限/製造日から1年			
	内容量	173g	入数 12×1	
	単体サイズ (cm)	28.0×25.0×2.3		
	ケースサイズ (cm)	15.6×43.0×22.0		
単品重量	183.2g	ケース総重量 2.5kg		
	クワトロフォルマッジ 4種のチーズ			 4 965009 203257
	●賞味期限/製造日から1年			
	内容量	150g	入数 12×1	
	単体サイズ (cm)	28.0×25.0×2.3		
	ケースサイズ (cm)	15.6×43.0×22.0		
単品重量	160.2g	ケース総重量 2.2kg		

サイズ表示は、
高さ×横(幅)×縦(奥行)
の順です。



※ NEW マークが付いた商品は新商品です。