

Market Terrace News 2021 New Year&Winter Issue

本年も、「埼玉S級グルメ」認定表彰店として、ますます《地産地消》グルメにこだわります！



**「Against COVID-19」を合言葉に、「安全・安心・健康&美味しい」を追求する『ニューノーマル時代のMarket Terrace』としてお店の存続を図りたいです！
デリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販も是非お願いします！！**

2010年7月29日に川越市場の森に誕生した「Market Terrace 本店」(略称:MT)は、「小江戸の軽井沢」と呼称されるほどのロケーション・雰囲気の良いと、市場や市内農家から毎朝仕入れる食材を活かしたこだわり料理が好評を得て、累計68万人ものご来店者数を記録。「ぶらサタ・タカトシ温水の路線バスで!」(フジテレビ)・「news every.」(日本テレビ)・「いきなり黄金伝説。」(テレビ朝日)などテレビ取材も20回以上お受けすることとなり、2015年2月には埼玉県上田知事(当時)より「埼玉S級グルメ」として地産地消グルメ認定表彰を頂戴いたしました！

その後、2015年9月にはアトレマルヒロからのラブコールを受けて「川越No.1の食べ放題&飲み放題PARTY会場」を主目的とした2号店「Market Terrace アトレマルヒロ店」(略称:MT2)を誕生させ、開業4年半でご来店者数が32万人を記録し、マーケットテラスは本店+2号店で昨年3月に累計ご来店者数100万人を突破することができました。本当にありがとうございました！

そんな2020年早春に発生した新型コロナウイルスの感染拡大……MTもMT2もお客様とスタッフの「安全・安心・健康」を最優先にして4月上旬から50日間もの長期営業自粛を行いながら検討・準備を重ねた上で、5月29日に『ニューノーマル時代のMarket Terrace』として営業再開いたしました。本当に残念無念ながら、MT2については7月末で閉店せざるをえないと判断するに至りましたが、MTはソーシャルディスタンス新レイアウト&お客様自身のスマホを使用いただくオーダーバイキング形式をメインとする新「店内飲食サービス」だけでなく、デリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販による「店外飲食サービス」を強化して、お店が存続できるように懸命の努力を続けております。

昨年10月には、更にデリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販を大リニューアルし、ますます「うちご飯でもMT店内と同じ美味しさ」をリーズナブルにお楽しみ頂けるようになりました。ますます、ご期待下さい。そして、より一層の「応援ご来店」「応援ご購入」をお願いいたします。

「COVID-19感染予防策」を最優先した「新スタイルの〈店内飲食サービス〉」が好評です。 1stオーダーには、新名物「なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ」を是非お召し上がり下さい!

ワクチン・特効薬の開発&普及などによってCOVID-19不安が終息するまでの期間、Market Terrace (MT) では、「新型コロナウイルス感染予防策」を徹底すると共に「新スタイルの〈店内飲食サービス〉」提供とさせていただきます。

初期の頃は「厳しすぎる!」というお叱り・抗議を頂戴することも少なくありませんでしたが、一般的な飲食店・スーパー・コンビニ・職場・電車内などと同等以上の「安全性・安心性」を目指していることをご理解ご評価いただけることが増え、「外食するならMTがいちばん安全・安心!」とまでおっしゃっていただけることも増えております。また、昨年10月に新登場した「なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ」は、MT新名物として大注目&大好評ですので、オーダーバイキングの最初のオーダーで是非お試し下さい。

■「新型コロナウイルス感染予防策」について

- 1) すべてのスタッフは、毎朝&出勤時の検温を義務付け、37.5度以上の高熱および咳などの症状のあるスタッフは出勤いたしません。
- 2) すべてのスタッフは、店舗の入店時・退店時いずれも、石鹸による手洗い・アルコール消毒を行っております。
- 3) すべてのスタッフは、常時マスク着用&除菌清掃の徹底を行っております。
- 4) お客様におかれましても、37.5度以上の高熱および咳などの症状のある方の入店は固くお断りいたします。
- 5) お客様におかれましても、入店時・退店時いずれも手差しアルコール消毒およびドリンクバーコーナーなどでの食事中以外のマスク着用(※3歳以下のお子様は除きます)をお願いします。

■「新スタイルの〈店内飲食サービス〉」について

- 1) 「ビュッフェ」形式を休止し、お客様自身のスマホからの「オーダーバイキング」形式(=非接触型サービス)に変更しております。
- 2) 席数削減(店内:100→80席/テラス[12→2月はclose]:30→20席)&飛沫防止パーテーションを設置したソーシャルディスタンス新レイアウトに変更しております。
- 3) ランチ予約は、4部制(1部■11:30~13:00、2部■11:45~13:15、3部■13:15~14:45、4部■13:30~15:00)に変更し、各部の定員は12名に削減しております。
- 4) ディナー予約は、15分間隔で受付を行い、同時刻帯の予約は最大12名に削減しております。
- 5) ランチ・ディナータイムともに、13名以上の大人数ご予約はお断りしております。飲み放題付きのPARTYプランも適用人数を6~12名様に變更しております。
- 6) ディナータイムは、21:00閉店(最終入店20:00)の短縮営業に変更しております。



お客様自身のスマホからの「オーダーバイキング」は、 便利な「非接触型サービス」として、ますます好評です!

昨年春の長期営業自粛後の5/29営業再開の際、大変に悩んで検討を重ねましたが、MTでは当面の間ビュッフェ形式を休止して「オーダーバイキング」形式に変更することにいたしました。

5/29→6月末は記入用紙をスタッフに手渡ししていただく注文方式として暫定運用させていただき、7/1に最新システム「Self U」を導入して、お客様自身のスマホからラクラク&スピード注文が可能になりました。これによって、飲食店に求められる感染予防策である「非接触型サービス」へ移行いたしました。

導入当初はお客様だけでなくスタッフも慣れないこともありましたが、反省・検討・改良を繰り返し、【テーブル単位ではなく個人単位(=スマホ単位)の盛り付けを基本的に10分以内に配膳】できるようになりました。感染不安で外食を自粛されているお客様にも高評価を頂戴しております。是非、ご利用下さい!



もちろん、スマホユーザーでないお客様にはMTスマホの貸出も行いますので、ご安心下さい!



3密に無縁の「市場の森のテラス席」は3/1(月)スタート! ワンちゃん連れランチもお花見ディナーもおススメです(^^)!

12~2月は冬季クローズの「市場の森のテラス席」は、今年も3/1スタート(利用再開)いたします。従来も、暖かくなるにつれて、ワンちゃん連れランチを中心にオープンエア好きなお客様に人気でしたが、現状のwithコロナ時代においては、3密に無縁の「市場の森のテラス席」は更にオススメです!

席間が広い上に1卓定員3→2名に変更&テラスもスマホオーダーシステム導入しておりますので、『飛沫防止ソーシャルディスタンス外食』として最善とも言われています。

3月下旬~4月上旬には、テラスそばの調整池フェンス沿いのMTさくらが咲き誇りますので、暖かな日のランチはもちろんのこと、お花見ディナーにも是非ご利用下さい。MTさくらの開花状況については、公式HP・公式FB・公式インスタ・公式LINEなどで随時お知らせしていきますので、チェックをお願いします。

「市場の森のテラス席」のご予約も、ランチは2週間前~、ディナーは1ヶ月前~から受付開始となりますので、お早目&お気軽にご予約いただけたら幸いです。ご来店、お待ちしております。



開花から2週間、今春も「MTさくらフェア」を開催! 限定さくらスイーツの無料提供やお花見ドリンクの限定販売もあります。お楽しみに!



2/1(月)~28(日)は改修工事のため店内飲食サービスは休止いたします。 トイレ&窓際フロアが生まれ変わって、3/1(月)リニューアルOPEN!

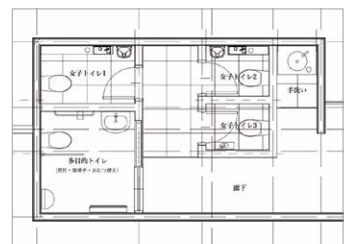
2010年夏に誕生したMTは、昨年7月の開業10周年を記念しての改修工事&リニューアルOPENを計画しておりましたが、COVID-19感染拡大によって計画中止せざるをえませんでした。

アトレ2号店の閉店・撤退費用や本店の営業赤字を考えると改修工事は行うべきではないのかもしれませんが、長期化する「withコロナ」の毎日、その後の「afterコロナ」の未来に向けて、とにかくMT本店は更に頑張りたいので、思い切って改修工事&リニューアルOPENを実施することにいたしました!

トイレエリアは、女性用トイレ3室+多目的トイレ(男性・車椅子・おむつ替え)の計4室に増やし、すべて「手洗い付+ペーパータオル付+アルコール消毒液付」といったCOVID-19除菌対応の個室にいたします。

窓際フロアは、屋根と床の作り直しと共に空調・換気の設備を新調し、高性能ながらも省エネ(エコ)の快適空間を目指します。また、アトレ2号店で大好評だった8名用個室×4部屋を新設し、「afterコロナ」の未来では、2部屋コネクトで16名、3部屋コネクトで24名、4部屋コネクトで32名のPARTYルームとしてご利用頂けるようになります。工事期間となる2月の1ヶ月間は「店内飲食サービス」は休止させていただき、デリバリー・テイクアウト・お取り寄せグルメ通販の「店外飲食サービス」のみとさせていただきます。

お客様にはご不便をおかけいたしますが、3/1(月)リニューアルOPENをお楽しみに!



お待ちせました! 「女性用トイレの数が少ない!」という苦言にようやくお応えできます(^^) / 一気に、女性用トイレは3個室+aになります!

デリバリー・テイクアウト&お取り寄せグルメ通販は、10/1付で大リニューアル実施! 構成内容・量・包装材&送料など全面見直し&新企画誕生で、ますますコスパGOODに!!

外出不安・外食不安やテレワークによる在宅機会増加が長期化する中、「自宅で美味しいものを楽しみたい」「家族でのお誕生日会・卒業祝い・合格祝いなどは(おうちご飯)で少し贅沢したい」という欲求がますます増えていると思います。「ニューノーマル時代のMT」はデリバリー・テイクアウト&お取り寄せグルメ通販にも注力した結果、「埼玉S級グルメ」認定表彰の美味しさを店内だけでなく「おうちご飯」でもお楽しみいただくと大好評を頂戴できていますが、「どの商品も内容・量が多すぎる!」「通販は(送料無料)にしてほしい!」という感想・リクエストも寄せられていました。それらの声を受けて料理長を中心に試作・試食・試算を繰り返した結果、昨年10/1付で大リニューアルを実施!絶対的に美味しくリーズナブルに進化したので、是非お試しください。

DELIVERY お店から3km以内への「市内デリバリー」は更にオシャレなECO容器へ変更&3品は値下げ!

お店から3km以内のご近所様には、MTスタッフが基本的に自転車で20~40分のスピード配達をしております(※10個以上は前日までにご予約下さい。車で配達します)
10/1リニューアルで、全メニュー9品の紙製ECO容器を更にオシャレで機能的なサトウキビの絞りカスECO容器に変更し、弁当2種は紙製容器2つに分かれていたものを1BOXにまとめました!同時に、3アイテムは値下げも実施しました。是非、ご利用下さい。

【受付時間】 11:15~14:30 / 17:15~20:00
【配達料】 無料(※2,000円以上のご注文をお願いします)
【支払方法】 現金・PayPay・LINE Pay
【電話注文】 049-293-5205
【ネット注文】 出前館、dデリバリー
【配達地域】 青柳(川崎市)、池辺、大塚1、大塚新町、大塚、大塚新田、かし野台1~2、豊田新田、豊田町1~3、豊田本、豊田本2~5、日東町、藤倉、藤倉1~2、増形、的場、的場1~2、南大塚、南大塚1~6、南台1~3、むさし野、むさし野南、山城、四都野台、狭山市新狭山1
※10個以上の大量注文は3km以上でも予約日時次第で対応いたします。お気軽にご相談下さい。

TAKE OUT 「店頭テイクアウト」は全商品20%優待価格! 美味しい&ECO&リーズナブルなテイクアウトを!

市内デリバリーの全9品は、お客様自ら店頭受取にお越しいただく「店頭テイクアウト」なら、すべて20%OFFのご優待価格になりますので、更にオトクです。
昨年10月のリニューアル実施で、他店には絶対に真似できないほどの「美味しい&ECO&リーズナブル」なテイクアウトに進化したので、まだご利用いただけていないお客様は、是非とも1度お試しください。店内と変わらないクオリティです!

【受付時間】 11:15~14:30 / 17:15~20:00
【支払方法】 現金・PayPay・LINE Pay・クレジットカード
【電話注文】 049-293-5205
【スマホ注文】 PayPayビックアップ
【お願い】 MTでは2020年1月より、SDGs目標14「海の豊かさを守ろう」を強力に推進しています。テイクアウト(デリバリー)においても、容器はサトウキビ絞りカス製、フォーク・スプーン・箸は木製のECO容器を使用しており、「脱プラ」に取り組んでおります。レジ袋のご用意もございませんので、必ずエコバッグをご持参下さい。

デリバリー&テイクアウト MENU		10/1 リニューアル!	
1	Market Terrace名物 「柿の種衣の唐揚げ」弁当 市内デリバリー 1,100円 店頭テイクアウト 20%OFF 880円	2	Market Terrace手作り 「ビーフハンバーグ」弁当 市内デリバリー 1,100円 店頭テイクアウト 20%OFF 880円
3	Market Terrace人気メニューMIX パーティBOX (3~4人前) 市内デリバリー 3,200円 店頭テイクアウト 20%OFF 2,560円	4	彩の国のトマトをたっぷり使った ペンネアラビアータ 市内デリバリー 650円 店頭テイクアウト 20%OFF 520円
5	川越産ホウレン草の ペペロンチーニスパゲッティ 市内デリバリー 650円 店頭テイクアウト 20%OFF 520円	6	Market Terrace名物 スパイシーカレーライス 市内デリバリー 700円 店頭テイクアウト 20%OFF 560円
7	Market Terrace名物 鶏肉と野菜のグリーンカレーライス 市内デリバリー 800円 店頭テイクアウト 20%OFF 640円	8	Market Terrace名物 なおちゃんのポテトサラダ 市内デリバリー 500円 店頭テイクアウト 20%OFF 400円
9	料理研究家松田美智子さん作 柿の種衣の唐揚げ 市内デリバリー 700円 店頭テイクアウト 20%OFF 560円		

ONLINE SHOP 真空パック&冷蔵&湯煎でMT店内の美味しさを再現する「MTお取り寄せグルメ通販」も、『送料無料』(店頭受取は20%OFF)&値下げ&新商品登場の大リニューアルを実施!

昨年4月のCOVID-19緊急事態宣言中のMT長期営業自粛中に検討・準備して5/4にスタートした「Market Terraceお取り寄せグルメ通販」(MTEC)は、「マリネBBQ」や「なおちゃんのポテトサラダ」「鶏肉と野菜のグリーンカレー」などのMT名物メニューを真空パックしてクール便(冷蔵)でお届けいたしますので、ご自宅では湯煎もしくはレンジだけでMT店内と同じ美味しさを簡単に再現できます。「期待以上の美味しさ!」と大好評で、早くも全国から1000個を超えるオーダーを頂戴しています。
10/1付の大リニューアルでは構成内容・量を全体的に見直し、同時に「送料無料」(店頭受取は20%OFF)&値下げ実施をして更にリーズナブルにお楽しみいただけるようになると共に新商品も登場!是非、お試しください。

10/1 リニューアル!	
1	お取り寄せグルメ MT名物料理セット (2人用) [1日限定30オーダー] ¥5,000 (送料無料) ※店頭受取¥4,000
2	牛ハラミ・塩豚・鶏もも肉 MTマリネBBQ食べ比べセット (720g) [1日限定10オーダー] ¥5,500 (送料無料) ※店頭受取¥4,400
3	簡単&お得な12食分パック なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ (140g×12袋) [1日限定30オーダー] ¥4,000 (送料無料) ※店頭受取¥3,200
4	みんなで同じ料理で楽しむ MTオンライン飲み会BOX (1人用) [1日限定50オーダー] ¥3,500 (送料無料) ※店頭受取¥2,800

通販
サイトは
コチラ→



<https://mtec.shop>

2021年「新春」「冬」の飯野農園さんのひとみ人参&早川ファームさんのカブなどの川越産野菜や川越市場に集まる旬食材を使った冬季限定メニューが登場!



川越産ひとみ人参のオレンジキャロットラペ
MT冬の大人気メニューが今年も登場!飯野農園さん自慢の甘い(ひとみ人参)をオレンジソースと合わせ、フレンチ定番の前菜「ラペ」に。βカロテン豊富で美肌効果も◎



川越産野菜をたっぷり使ったラブ・ム
ラオスの代表的な料理である「ラブ」は、唐辛子や野菜を混ぜ、タイムやオリーブオイルで味付けをしたサラダ。MT流は、新鮮な川越産キュウリ&人参でつくりします



埼玉EU野菜のバルサミコ和え~自家製チーズ添
埼玉県産ヨーロッパ野菜を自家製カッテージチーズと一緒にさっぱりバルサミコ酢でマリネしました。苺を入れることで甘酸っぱく、フルーティーな味わいに!



川越産人参&ゴボウと鶏ムネ肉のオイスターマヨ和え
川越産人参の甘みとゴボウのシャキシャキ感と鶏ムネ肉の組み合わせが◎。オイスターマヨネーズで和えることで、ヘルシー素材なのに食べ応えあり!!に仕上げました



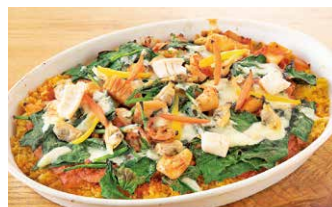
川越産(冬)野菜のふろふき味噌鍋かけ
和風だてで煮込んだ川越産のカブや人参に、柚子を効かせた特製味噌鍋をかけた。どこか懐かしい、ほっとする味をお楽しみ下さい



川越産長ネギと椎茸とアノコウの中華炒め
鳴河さんの川越産長ネギと埼玉県産椎茸をたっぷり使った「食べ応え抜群」の中華炒め!MT特製の炒めダレ仕上げは、箸が止まらない旨です



埼玉EU野菜と鶏肉のビール煮込み
鶏肉をビールで柔らかく煮込み、隠し味にチリパウダーを使用することで、深い味わいに仕上げました。辛すぎず、お子様でも美味しく食べやすい一品です



川越産ホウレン草と特製トマトソースのバリエア
豚肉や魚介をふんだんに使用した特製ソースと川越産(彩のきずな)を使用したMT流バリエア。川越産ホウレン草とチーズをのせて仕上げた贅沢な一品!



川越産小松菜のトマトチーズケーキ
抗がん作用や視力維持などに役立つβカロテンを多く含む小松菜とトマトを組み合わせた、ちょっと癖になる?チーズケーキです。是非ご賞味下さい!



川越産ホウレン草のチーズクリームビスキュイ
ふんわりした軽い食感のビスキュイに川越産ホウレン草を使ったチーズクリームを合わせました。満腹でもベロツとお腹に入るデザートです!



川越産サツマイモみるく餅~イチゴソース添
川越産サツマイモを練りこんだモチモチのみるく餅に、フレッシュな苺のコンポートを添えました。素材な甘さのみるく餅と甘酸っぱい苺の相性が抜群です!



川越産サツマイモのプリン
毎冬の人気No.1スイーツが今年も登場!川越産サツマイモを使用した「芳醇な甘さとカラメルソースのほろ苦さ」がたまらない濃厚プリンです!

2021年「新春」「冬」の名物メニュー多数の「ランチ&ディナー共通メニュー」は約50種!メニュー一覧 ランチ限定・ディナー限定・休日限定タイムサービスも登場します。

■ Lunch&Dinner共通バイキングメニュー【約50種が食べ放題】

- [NEW] 川越産野菜をたっぷり使ったラブ・ム
- [NEW] 埼玉EU野菜のバルサミコ和え~自家製チーズ添
- [NEW] 川越産人参&ゴボウと鶏ムネ肉のオイスターマヨ和え
- [復活] 川越産ひとみ人参のオレンジキャロットラペ
- [復活] 川越産長ネギとカブを使った冷製梅煮
- [継続] MT流チキンセロリサラダ~味噌マドレッシング
- [NEW] 川越産(冬)野菜のふろふき味噌鍋かけ
- [NEW] 川越産長ネギと椎茸とアノコウの中華炒め
- [NEW] 埼玉EU野菜と鶏肉のビール煮込み
- [NEW] 川越産ホウレン草と特製トマトソースのバリエア
- [復活] ほっかほっか担々鍋
- [復活] 飯野農園(冬)野菜を使ったチーズフリッタータ
- 飯野農園さんの朝採れ野菜各種
- Market Terrace名物「なおちゃんのポテトサラダ」
- Market Terrace名物「自家製ピクルス」
- 料理研究家松田美智子さん作「柿の種衣の唐揚げ」
- Market Terrace名物「スパイシーカレー」
- Market Terrace名物「鶏肉と野菜のグリーンカレー」
- [復活] 赤ワイン香る「ビーフストロゴノフ」
- [復活] ポカポカ温まる「埼玉県産生薑入りグラムチャウダー」
- [継続] なおちゃんのデトックス脂肪燃焼スープ
- なめらか絹豆腐
- 週替わりピザ(2種)・週替わりパスタ(2種)
- 「ナンツカベーカー」さんの極上パン
- 彩の国の小麦使用「武蔵野うどん」
- 白米(川越産「彩のきずな」)・十六穀米
- 川越産ホウレン草のグリーンスムージー
- [NEW] 川越産小松菜のトマトチーズケーキ
- [NEW] 川越産ホウレン草のチーズクリームビスキュイ
- [NEW] 川越産サツマイモみるく餅~イチゴソース添
- [復活] 川越産サツマイモのプリン
- [復活] 飯野農園産ひとみ人参のシフォンケーキ
- [復活] 川越産カブのコンポート&杏仁豆腐
- 北海道十勝のおいしい小豆を使った煮豆やの極上あんこ
- 北海道十勝のおいしい小豆を使った白玉ぜんざい
- ヨーグルト~彩の国の<生姜>ジャム添え
- 黒糖わらび餅
- Market Terrace名物「おからドーナツ」
- Market Terrace名物「豆乳ソフトクリーム」



「柿の種衣の唐揚げ」



「マリネBBQ」



「川越市場のイチョウ鮮魚のお造り」

【ソフトドリンク18種】

- ・レモンウォーター
- ・ホットウォーター
- ・黒ウーロン茶
- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー
- ・アイス抹茶ラテ
- ・アップルジュース
- ・オレンジジュース
- ・煎茶
- ・ホットコーヒー
- ・アメリカン
- ・カプチーノ
- ・カフェラテ
- ・抹茶カフェラテ
- ・抹茶ラテ
- ・ブレンドティー
- ・レモンハーブティー
- ・プーアル茶

■ ランチ限定メニュー

- お好み仕上げの「Soup&Noodle」 MTランチ限定メニューに復活!お好みのトッピングをのせ、週替わりのあつあつスープをかけて、お召上がり頂けます

■ ディナー限定メニュー

- 牛ハラムのマリネBBQ
- 塩豚のマリネBBQ
- 鶏モモ肉のマリネBBQ
- 玉ねぎのスノーボールBBQ
- 季節野菜のマリネBBQ
- MT流ビーフハンバーガー
- 自家製フライドポテト

■ 休日限定タイムサービス

- 川越市場特選鮮魚のお造り
- シェフ特製BIGオムライス
- 季節野菜の天麩羅 (左記3メニューがローテーションで登場します)

SHOP DATA

※COVID-19感染予防策として、当面の間、ビュッフェ形式を休止し、オーダーバイキング形式といたします。また、ディナー閉店時間も短縮営業となります。

【電話】 049-293-5205 【メール】 info@socket-group.jp

【住所】 〒350-1168 埼玉県川越市大袋650 川越卸売市場内

【定休日】 年中無休 (年末年始12/31~1/5のみ)

【交通】 西武新宿線「南大塚駅」徒歩25分/関越道「川越IC」より3km

営業時間 ランチ「オーダーバイキング」

11:00~15:00 (最終入店 14:15) ※時間制限なし

ディナー「オーダーバイキング」&BBQ

17:00~21:00 (最終入店 20:00) ※時間制限なし

料金 ランチ「オーダーバイキング」

大人¥1,800 (税込¥1,980) 小学生¥1,000 (税込¥1,100) 幼児¥600 (税込¥660)

※3歳以下無料

平日ディナー「オーダーバイキング」&BBQ(月~金)

大人¥2,700 (税込¥2,970) 小学生¥1,400 (税込¥1,540) 幼児¥800 (税込¥880)

休日ディナー「オーダーバイキング」&BBQ(土日祝)

大人¥3,200 (税込¥3,520) 小学生¥1,700 (税込¥1,870) 幼児¥1,000 (税込¥1,100)

※マーケットテラス2号店(アトレマルヒロフ)は2020年7月末で閉店いたしました。4年10ヶ月のご愛顧に心よりお礼申し上げます。ありがとうございました。