生活にファインクオリティ

sala

株主優待カタログ

'25

カタログ有効期限／2025年9月30日まで

株主優待品のお届けについて

対象

2024 年 11 月 30 日末時点において当社株式 500 株以上を所有する株主の皆さまを対象に、ご所有の株式数及び保有年数に応じた株主優待ポイントを付与します。

株主優待ポイント（株主さまに付与するポイント数）

保有株式数	保有期間			
	3 年未満	3 年以上 5 年未満	5 年以上	10 年（周年記念）
500 株以上 2,000 株未満	(※) 1,000	1,500	2,000	10 年毎に 500 株以上保有の株主さまに記念品を贈呈
2,000 株以上 5,000 株未満	2,000	3,000	4,000	
5,000 株以上 10,000 株未満	5,000	7,500	10,000	
10,000 株以上	10,000	15,000	20,000	

（※）単位はポイント（円）。
ポイントは繰り越すことができません。申込み期限内にご利用ください。

優待ポイントの確認について

保有ポイント数、ID 番号及びパスワードにつきましては、『株主優待ポイント通知書』の右上欄をご確認ください。

優待内容

ご所有の株主優待ポイントに応じて、お好きな商品を株主優待カタログからお選びいただけます。また、サーラグループが運営する所定の店舗・施設（ホテル、飲食店、ガソリンスタンド、雑貨店、サーラプラザ等）で金券としてご利用いただける「株主様ご優待券」も株主優待カタログからお選びいただけます。

ご優待券の詳細は 26 ページより

申込み期限

2025年 9 月 30 日（火）
（郵送の場合は 9 月 30 日必着）

※申込み期限を過ぎた際は、受付いたしかねますのでご了承ください。

インターネットでの
申込み方法 〉〉4 ページへ

株主優待品ご注文書での
申込み方法 〉〉6 ページへ

株主優待品のお届けについて

●ご注文いただいた商品は、取り扱い業者ごとにお届けいたします。複数の商品をご注文いただいた場合は、商品到着日が異なる場合がございます。

●商品のお届けには、都合により、最大で4週間ほどかかることがございます。

●メーカーの仕様変更により、一部商品内容が変わる場合がございます。

●賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と合わせて記載しております。

●賞味期間または消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。

●冷蔵・冷凍表記のない商品に関しては、特に指定のない場合を除いて常温便でお届けします。

返品条件について（特商法に基づく表示）

●食品（返品種別①）は、食品の安全・衛生管理上、商品発送後いかなる場合も返品できません。

●食品以外（返品種別②）は、商品到着後7日以内とさせていただきます。それを過ぎますと、返品・交換のご要望はお受けできなくなりますのでご了承ください。また商品開封後の返品はお受けできません。

●返品種別①②ともに、不良品・誤品配送の場合は除きます。

個人情報の取り扱いについて

本事業の商品交換サービスはリンベル株式会社に委託しております。
弊社（リンベル株式会社）は、カタログギフトのパイオニア企業としての使命を十分に自覚し、個人情報保護の取り組みを以下の通り実施します。

弊社は、カタログギフトの販売やご注文商品の発送、およびその付帯サービスを利用目的として、お客様よりお預かりした個人情報を利用しますが、その利用に際しては適正に、且つ安全に管理します。お客様より安心して弊社の商品やサービスをご利用いただけるように、適正な個人情報の保護管理に努めて参ります。

1. 個人情報（従業員の個人情報を含む）について、管理責任者を設定し、個人情報保護に関する管理規定（個人情報保護マネジメントシステム）を定め、適切な保護を行います。

2. 個人情報は、お客様へのサービス上必要な範囲に限定して、適切な手段で取得し、利用します。取得時には、利用目的、お客様に対する窓口を明確にして取得します。

3. 個人情報は、法令に基づく命令等を除いて、取得目的の範囲外の利用、提供は致しません。また、その為の措置を講じます。

4. 個人情報の漏えい、滅失又はき損などのリスクに対しては、予防措置、及び是正措置を含め合理的な安全対策を講じます。

5. 弊社は、個人情報に関する法令及び国が定める指針、その他の規範を遵守します。

6. 弊社は、個人情報保護に関する管理規定（個人情報保護マネジメントシステム）に従って、適切な運用を行うと共に、個人情報保護マネジメントシステムの仕組みを継続的に改善していきます。

7. 弊社は、弊社が取り扱う個人情報に関する問い合わせ窓口を設置し、ご本人様からの苦情相談及び問い合わせに、誠実かつ速やかに対応します。

インターネットでの申込み方法

① https://smart-gift.net/sala/ よりログイン URL または二次元コードよりログイン画面を開き、ポイント通知書に記載しております ID 番号（16 桁数字）・パスワードを入力してログインを選択。なお、ID 番号・パスワードの変更はできません。

②商品の選択

ご利用可能ポイント、有効期限をご確認ください。

※お持ちのポイントを超える場合のお申込み方法

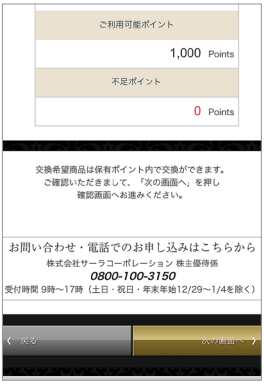
WEB サイトからお申込みの場合のみ、保有ポイント以上の商品をお選びいただくことが可能です。画面のご案内にしたがって、クレジットカード決済にて不足分をお支払いください。なお、不足分につきましては、別途消費税（10%）を頂戴いたします。

③商品の選択

商品がお決まりになりましたら数量を確定して「**この商品をカートに入れる**」を選択。

④お届け日の選択

お届け日、お客様の情報を入力ください。最後に「**個人情報の取り扱いに同意する**」にチェックを入れて最下部にある次の画面を選択。



⑤ポイント残高の確認

今回のポイントと残高ポイントを確認して「**次の画面へ**」を選択。

⑥申込み完了

お申込みが完了しましたら登録されたメールアドレスへお申込み完了のご連絡をさせていただきます。

操作方法についてご不明点がございましたら株主優待係（TEL：0800-100-3150）までお気軽にお問い合せください。

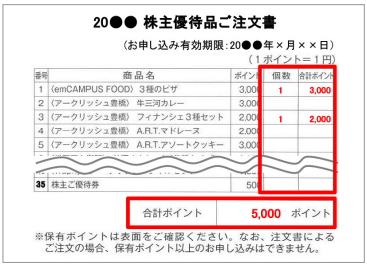
ご注文書での申込み方法

①『株主優待ポイント通知書』で保有ポイントをご確認ください。保有ポイントの確認方法は、2ページをご覧ください。

②本冊子7ページ～26ページの中から保有ポイントの範囲内でお好きな商品をお選びください。

③株主優待ポイント通知書裏面の『株主優待品ご注文書』にお選びいただいた商品の個数、合計ポイント（円）をご記入ください。

【記入例】



20●● 株主優待品ご注文書

（お申し込み有効期限：20●●年×月××日）

（1ポイント＝1円）

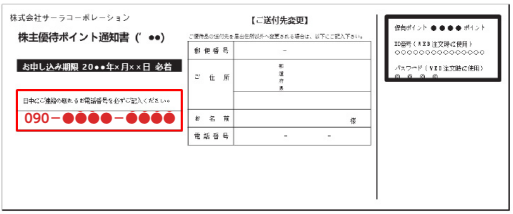
番号	商品名	ポイント	個数	合計ポイント
1	（emCAMPUS FOOD）3種のピザ	3,000	1	3,000
2	（アークリッシュ豊橋）牛三河カレー	3,000		
3	（アークリッシュ豊橋）フィナンシェ3種セット	2,000	1	2,000
4	（アークリッシュ豊橋）A.R.T.マドレーヌ	2,000		
5	（アークリッシュ豊橋）A.R.T.アソートクッキー	3,000		
35	株主ご優待券	500		

合計ポイント	5,000 ポイント

※保有ポイントは表面をご確認ください。なお、注文書によるご注文の場合、保有ポイント以上のお申し込みはできません。

④『株主優待ポイント通知書』に連絡のつくお電話番号を必ずご記入ください。株主優待品ご注文書を専用封筒に入れ、専用封筒裏面に差出人のお名前、郵便番号、ご住所を記入いただきご返送ください。

【記入例】



株式会社サーラコーポレーション

株主優待ポイント通知書（ ●●）

お申し込み期限 20●●年×月×日 必着

日中にご連絡の取れる電話番号を必ずご記入ください

090－●●●●－●●●●

【ご送付先変更】

ご優待品の送付先を当社登録以外へ変更される場合は、以下にご記入下さい。

郵便番号	－
ご住所	都道府県
お名前	様
電話番号	－ －

保有ポイント ●●●●ポイント

ID番号（XXXは注文時に使用）

○○○○○○○○○○○○○○

パスワード（YYYは注文時に使用）

●●●●

2025年 9月 30日（火）必着

emCAMPUS FOOD

emCAMPUS

ピザ・和食・洋食・カフェ＆スイーツの全４つのジャンルからなるフードホール。マーケットには東三河を中心に、全国、世界の美味しいが凝縮。これまで味わったことのない「美味しい」に出会えます。

emCAMPUS の人気商品である３種のピザを、ご家庭で楽しめるミールキットです。甘酒が練り込まれた風味豊かなピザ生地は格別。ご家族や友人と、いつもと違うワンランク上のグルメをぜひお楽しみください。

〈emCAMPUS FOOD〉

1　３種のピザ（マルゲリータ / たっぷりチーズ / ベーコン＆キノコ）

3,000 ポイント

ピザ生地×３、トマトソース×１、モッツアレラチーズ×２、バジル×１、ゴーダチーズ×１、ブレンドチーズ×２、ホワイトソース×１、玉ねぎ×１、松キノコ×１、三州豚無添加ベーコン×１、オリーブオイル×３
冷凍便で配送

環境にも配慮した飼料（エコフィード）で育てられた三州豚を使用し、emCAMPUS FOOD の料理人がじっくり時間をかけ低温ローストに仕上げました。ストレスを与えない特別な肥育方法により、「さし」が入りやすく、脂の融点が低く、しっとりと滑らかな肉質が特徴です。

2 〈emCAMPUS FOOD〉 三州豚のローストポーク

15,000 ポイント

三州豚のローストポーク 500g
賞味期間：冷蔵で 7 日
冷蔵便で配送

愛知県の設楽町 段戸山の「澄んだ空気」「山々から湧き出る天然水」「夏の涼しさ」、地元の確かな飼料と安全な管理により生産された、高品質で美味しい牛肉を emCAMPUS FOOD の料理人がじっくり時間をかけてローストビーフに仕立てました。脂はすっきりとした甘味があり、うまみが口の中に広がります。

3 〈emCAMPUS FOOD〉 段戸牛のローストビーフ

20,000 ポイント

段戸牛のローストビーフ 500g
賞味期間：冷蔵で 7 日
冷蔵便で配送

愛知の老舗酒造「関谷酒造株式会社」の銘酒「蓬莱泉」の酒粕を配合した肥料で育った奥三河の稀少なブランド和牛「源氏和牛」とコラボした、肉の旨みを満喫できるホテルアークリッシュ豊橋の欧風カレーです。

4 〈ホテルアークリッシュ豊橋〉 牛三河カレー

3,000 ポイント

牛三河カレー 200g×4

アーモンドパウダーに焦がしバターの香りが引き立つ「プレーン」、無農薬紅茶がやさしい味わいを醸し出す「豊橋紅茶」、豊橋榊原農園のさわやかな大葉風味が上品な味わいの「大葉」の3種セットです。

5 〈ホテルアークリッシュ豊橋〉 フィナンシェ3種セット

2,000 ポイント

フィナンシェプレーン・大葉のフィナンシェ・豊橋紅茶のフィナンシェ×各3個
賞味期間：常温で7日

「健康ブームの今、地元産のおいしいドレッシングが作られたら」との思いで開発され、東三河の食材のポテンシャルを最大限に引き出したドレッシングです。

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉

6 東三河のおいしいドレッシング 豊根村産ゆずドレッシング

1,000 ポイント

豊根村産ゆずドレッシング 200ml×1

旬のタイミングに収穫した食材を使い、それぞれオーダーメイドで、常に“一番おいしい"をお届けできるようにこだわっています。普通のジュースとは違った、東三河のオリジナリティが感じられるジュースです。

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉

7 東三河のおいしいジュースセット

1,000 ポイント

豊橋産赤しそジュース、蒲郡産みかんジュース各 180ml×1

美味しさにこだわってひとつひとつ手作りで、奥三河で収穫されたブルーベリーの果実を使って作られたジャムです。ちょっとしたお手土産としても人気の商品です。

美味しさにこだわってひとつひとつ手作りで、奥三河の豊根村で収穫されたゆずの果実を使って作られたジャムです。ちょっとしたお手土産としても人気の商品です。

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉

8 東三河のおいしいジャム 奥三河産ブルーベリージャム

1,000 ポイント

奥三河産ブルーベリージャム 150g×1

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉

9 東三河のおいしいジャム 豊根村産ゆずジャム

1,000 ポイント

豊根村産ゆずジャム 150g×1

ホテルアークリッシュ豊橋 RESTAURANT KEI

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉の RESTAURANT KEI。三河地産をはじめとした山海の幸と、各地から取り寄せた良質な食材のマリアージュによる斬新で体にやさしいフレンチ。「豊橋・東三河らしさ」を追求した味わいをご堪能ください。

住　　所 ／愛知県豊橋市駅前大通 1-55 ホテルアークリッシュ豊橋 16F
定 休 日 ／月曜（月曜が祝日の場合は火曜）
アクセス ／ JR・名古屋鉄道豊橋駅から徒歩約 1 分
Web サイト ／ https://www.arcriche.jp/restaurant-kei/

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉

10 ランチペアチケット

10,000 ポイント

フレンチコース（前菜･スープ･メイン（魚料理または肉料理）・デザート・コーヒーまたは紅茶またはハーブティー・小菓子）
ご利用時間　／11：30～13：30〈LO〉

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉

11 ディナーペアチケット

20,000 ポイント

フレンチコース（前菜・スープ・魚料理・お口直し・メイン（肉料理）・デザート・コーヒーまたは紅茶またはハーブティー･小菓子）
ご利用時間　／17：30～20：00〈LO〉

※ご予約にて承ります。
※表記以外の追加注文はお客さま負担となります。
※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。
※時期によりご利用いただけない場合がございます。
※ドレスコードはカジュアルフォーマルとなります。
※中学生未満のお子さまのご利用は土曜、日曜、祝日に限らせていただきます。
※写真の店内はイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。
　予めご了承ください。また、料理もイメージです。

生地のキメが細かく、控えめな甘さで後味もすっきり、上品さを感じていただける一品。5種類のマドレーヌはボックスを開けた瞬間の華やかさを演出します。

12 〈ホテルアークリッシュ豊橋〉A.R.T. マドレーヌ

2,000 ポイント

ショコラマドレーヌ × 2個、バニラマドレーヌ × 2個、木苺マドレーヌ × 2個、抹茶マドレーヌ × 2個、みかんマドレーヌ × 2個
賞味期間：常温で30日

素材を厳選し、美味しさにもこだわった、ホテルアークリッシュ豊橋プロデュースのスイーツ。華やかなティータイムへと誘うおすすめの焼き菓子の詰合せです。

13 〈ホテルアークリッシュ豊橋〉A.R.T. アソートクッキー

3,000 ポイント

紫芋のクッキー、モザイククッキー、ココナッツクッキー、ショコラクッキー
※紫芋のクッキーは天然の芋をそのまま練り込んでいますので大変割れやすくなっておりますが、商品には問題ございません。

ホテルアークリッシュ豊橋がプロデュースする、Chinese Dining 謝謝駅前店の料理長が手掛けたレシピでお届けする、本格点心です。

14 〈四川飯店〉謝謝のおいしい点心

2,500 ポイント

謝謝のおいしい餃子 12 個、謝謝の大シュウマイ 8 個、謝謝のおいしい春巻き 6 本
冷凍便で配送

にんにく控えめ、たっぷりのキャベツで女性にも人気の浜松餃子です。野菜のシャキシャキ食感とあっさりとした味わいが食べ飽きません。丸く並べて焼いて茹でもやしを添えれば、地元流餃子のできあがりです。

15 浜松餃子

3,000 ポイント

浜松餃子 300g（15 粒入）×3
冷凍便で配送

原料である魚にこだわって手間を惜しまず、伝統の味を守り続けているヤマサちくわ。豊橋が生んだ美味しさを、皆さまのもとへお届けします。

16 〈ヤマサ〉ちくわ詰合わせ

3,000 ポイント

特製ちくわ1袋（5本入）、特選ちくわ1本×3、豆ちくわ・生姜豆×各10個、上揚半3枚、野菜ソフト8個、タコそふと1枚、わさび漬20g
賞味期間：冷蔵で8日
冷蔵便で配送

煮魚感覚で食べられる「にしんうま煮」、こっくり濃厚な甘みで骨まで食べられる「さんま蒲焼」、「いわし甘露煮」、「焼女子(なご)」。甘辛のたれが染みこんだ「あさり志ぐれ」と、素材の旨みを引き立てあう「しいたけあさり」の6種です。

17 〈平松食品〉三河佃煮 白箱6品セット

3,000 ポイント

いわし甘露煮・にしんうま煮・さんま蒲焼各50g、あさり志ぐれ・焼女子・しいたけあさり各40g

特許技術が可能にした「浜名湖うなぎの刺身」。てっさのような弾力のある歯応えと、ほんのり甘い脂の旨みが絶妙な「浜名湖うなぎの刺身」を真空パックにし、特製ぽん酢付きでお届けします。

18 〈魚魚一（とといち）〉浜名湖うなぎの刺身

6,000 ポイント

うなぎの刺身 30g、うなぎの皮 5g、昆布 1 枚、ぽん酢・もみじおろし × 各 1 袋　うなぎ：静岡県産

冷凍便で配送

豊かなごまのコクとすっきりとした後味が特徴の「太白胡麻油」と、一般的なごま油よりもおだやかな焙煎感で、上品な香り立ちが特徴の「太香胡麻油」のセットです。

19 〈竹本油脂〉セサミセット M-10B

1,000 ポイント

太白胡麻油ペット・太香胡麻油ペット
各 150g

お肉の食感にこだわった〈まるよし〉の松阪牛100%のハンバーグです。 ハンバーグから溢れる松阪牛の旨みが口いっぱいに広がります。

山形県の自然は四季がはっきりしており、「夏暑く、冬寒く」また、「昼夜の寒暖の差が大きく」、その風土の中で丹精込め肥育された山形牛は、肉のきめが細かく、脂質に旨みがあり、食味がよい牛肉といわれています。

20 〈松阪牛〉 松阪牛 焼ハンバーグ

5,000 ポイント

ハンバーグ 120g×4、デミグラスソース 100g×4
冷凍便で配送

21 〈山形牛〉 山形牛 焼肉用

9,000 ポイント

肩ロース 450g ／山形県産
消費期間：冷蔵で 4 日
冷蔵便で配送

蔵王山麓の雄大な自然の中、直営牧場だけで限定生産される蔵王牛。澄んだ空気と水、良質の飼料、独自の生産プログラムでのびのび育った牛は薫り高く、舌の上でまろやかにとろけます。

松阪牛は牛舎で主に穀物類で肥育されるため、肉質がやわらかく、きめの細かい霜降りで、脂に甘みがあるのが特徴。その味は「肉の芸術品」と評されています。

22 〈蔵王牛〉 蔵王牛 すき焼用

5,000 ポイント

モモ又は肩、バラ各 250g ／宮城県産
賞味期間：冷凍で 30 日
冷凍便で配送

23 〈松阪牛〉 松阪牛 すき焼用

10,000 ポイント

モモ 450g ／三重県産
消費期間：冷蔵で 4 日
冷蔵便で配送

※本ページの商品の梱包状態は写真と異なります。予めご了承ください。

庄内地方で二十四節気の寒の季節に行われる底引き網漁で獲れる、旬の真だら“寒鱈”を使った郷土料理「寒鱈汁」セットです。

日本の極み RING BELL

24 〈日本の極み〉庄内浜寒鱈汁セット

7,000 ポイント

寒鱈切身 100g×4、寒鱈白子 150g、寒鱈アラ 300g、寒鱈肝 50g、乾のり 5g、味噌粕 150g
消費期間は冷蔵で 4 日
寒鱈：山形県産、乾のり：愛媛県産
冷蔵便で配送
※お届けは2026年1月20日～2月15日。
※四国･九州･沖縄および島部にはお届けできません。

浜名湖畔で 110 余年の伝統を持つうなぎの名店より、浜名湖産のうなぎと相性の良いとろろを組み合わせた滋味豊かな「うなとろ丼」をお届けします。

創業明治40年 大和養魚

25 〈大和養魚〉浜名湖うなとろ丼セット

4,000 ポイント

うなぎ蒲焼（きざみ）60g×3、冷凍やま芋 40g×3、蒲焼のたれ 15ml･山椒 0.1g × 各 3 ／ハコサイズ（約）：23×21×4 cm ／長芋・大和芋：国産
冷凍便で配送

さらりとした甘い脂身が特徴の愛知県産ブランド豚「愛知みかわ豚」のロース肉を、愛知の蔵元・枡塚味噌と木村農園の金時生姜で漬け込みました。肉の中まで味噌と生姜がほんのり香る豊かな味わいです。

スギモト

〈スギモト〉
26 愛知みかわ豚 味付け2種セット

4,000 ポイント

ロース肉（枡塚味噌漬け・金時生姜焼き）各 65g（肉重量 55g）× 3
賞味期間：冷蔵で 4 日
冷蔵便で配送

明治 28 年、江戸情緒を今に伝える浅草に「牛めし」の店として創業した〈浅草今半〉。“すきやきを持ち帰りたい”という声に着想を得て、3 代目が牛肉佃煮を考案しました。

浅草今半

〈浅草今半〉
27 牛肉佃煮詰合せ（木箱）

1,500 ポイント

牛肉ごぼう・牛肉れんこん・牛肉くきわかめ各 50g

深みのある濃厚なはちみつと本場ベルギーの本格チョコレートは、卵の自然で芳醇な甘みと相性抜群です。

OCEAN & TERRE
Benefit from the earth

〈オーシャンテール〉

28 ハニー＆ベルギーチョコバームセット

1,000 ポイント

はちみつバーム ×2 個・ベルギーチョコバーム ×3 個

1973 年に創設、現在は銀座に本店を構え、日本の本格的フランス菓子の草分け的存在として知られています。伝統的なフランス菓子を基本に新しい創作菓子にも挑戦しています。

創業 ブールミッシュ

〈ブールミッシュ〉

29 グランリュクス 8 個入

1,000 ポイント

マドレーヌ・チョコオレンジケーキ・メープルアーモンドケーキ・いちごバターケーキ・フィナンシェ・フィナンシェ ショコラ・フィナンシェ ピスタチオ・りんごバターケーキ × 各 1 個
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

〈ナミュール〉の代表的なミルクショコラとビターショコラの両方の味が楽しめるギフトボックスです。ルクセンブルク大公宮御用達の、口どけがよく味わい深いショコラの魅力をお楽しみいただけます。

30 〈ナミュール〉 ナポリタンミルク＆ビター

1,500 ポイント

ナポリタンミルク・ナポリタンビター x 各4個
ルクセンブルク大公国製
4月1日〜10月31日は冷蔵便でのお届けとなります。
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

国産のゆずや生姜と、北海道産甜菜、奥飛騨の山中から湧き出すタンナカ高原の天然アルカリイオン水を使用した希釈タイプのドリンクです。

31 〈トナミ醤油〉 ゆずの水 生姜の水セット

2,000 ポイント

ゆずドリンク ゆずの水・生姜ドリンク 生姜の水各 300ml

「スターバックス オリガミ®」は、最適な豆の挽き具合や分量を徹底的に追求し、香り豊かなコーヒーを特別な器具を使うことなく手軽に味わえるドリップタイプのコーヒーです。

〈スターバックス〉

32 スターバックス オリガミ パーソナルドリップコーヒーギフト

1,000 ポイント

ハウスブレンド 9g×3、カフェベロナ 9g×2
日本製（生豆生産国＝コロンビア・ブラジル・グアテマラ他産）
※生豆生産国が変更になる場合がございます。

淡い色調が美しく繊細なタオルに、可憐な花つぼみのモチーフをあしらいました。

しまなみ 匠の彩 はなつぼみ Made in japan

〈しまなみ匠の彩 花つぼみ〉

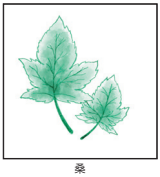
33 フェイスタオル

1,000 ポイント

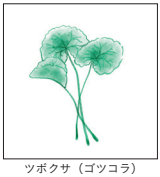
サイズ（約）：34×75cm
素材：綿 100%
ハコサイズ（約）：26×16×4cm
日本製

東三河の土壌が生んだフィトテラピーの進化系ブランド

東三河産植物エキス配合


桑

スギナ（ホーステール）


ツボクサ（ゴツコラ）

ヨモギ（マグワート）

菊

加齢や内的・外的ストレス、ホルモンバランスの乱れによって荒れやすい地肌を、健やかなコンディションに導く頭皮用ローションと、ドライヤーの熱ダメージから髪を保護し、美しいツヤを与える植物由来保湿成分を配合した、洗い流さないタイプのヘアミルクです。

34 〈Waphyto〉 ヘアケアスペシャルセット

7,500 ポイント

スキャルプローション／内容量：120ml　日本製
コンディショニング ヘアミルク／内容量：100g　日本製

サーラステーション

豊市パン

JOIN. 豊橋店

四川飯店 西塚店

emCAMPUS FOOD

T GARDEN by A.R.T.

サーラグループのいろいろな店舗でご使用いただけます。

35 株主様ご優待券 1 枚

500 ポイント

株主様ご優待券 500 円券 1 枚

右記の店舗でご利用いただけます。
※こちらの商品は保有ポイント以上のお申し込みはできません。

ご利用可能店舗一覧

■サーラ E&L 東三河

サーラプラザ豊橋	0532-31-3121
サーラステーション豊橋西部	0532-55-1158
サーラステーション豊橋南部	0532-48-1314
サーラステーション田原	0531-22-6151
サーラステーション渥美	0531-32-0254
サーラプラザ豊橋岩田	0532-69-5222
サーラステーション豊橋中部	0532-66-4111
サーラプラザ豊川	0533-86-4151
サーラステーション新城	0536-22-3237
サーラプラザ蒲郡	0533-69-1356

■サーラ E&L 浜松

サーラプラザ浜松	053-463-2121
サーラステーション東部	053-463-6868
サーラステーション浜北	053-589-0811
サーラプラザ浜北	053-584-2679
サーラステーション細江	053-523-2880
サーラプラザ佐鳴台	053-455-0563
サーラプラザ湖西	053-594-6123
サーラプラザさいわい	053-472-3237
サーラプラザ磐田	0538-35-3058
サーラステーション中遠	0537-22-6261
サーラステーション南遠	0537-73-7410

■サーラ E&L 名古屋

知立営業所	0566-82-0155
豊田営業所	0565-27-8603
半田営業所	0569-27-8781
春日井営業所	0568-31-6851
安城営業所	0566-74-1376
岡崎営業所	0564-23-8282
西尾営業所	0563-56-8282
吉良営業所	0563-32-1976
大垣営業所	0584-71-1417
岐阜各務原営業所	058-380-5505
瑞浪営業所	0572-68-0666
四日市営業所	059-357-1320

■サーラ E&L 静岡

静岡営業所	054-347-4611
富士営業所	0545-71-0003
山梨南部営業所	0556-64-3816
三島営業所	055-977-5577

■サーラエナジー

広島支店	082-876-0663
仙台支店	022-245-3591

●サービスステーション（給油、洗車など）
各サービスステーション（直営店のみ）でご利用いただけます。

■グッドライフサーラ関東

戸塚営業所	045-854-2251
青葉営業所	045-978-0658
厚木営業所	046-229-1117
八王子営業所	042-636-7655
横須賀営業所	046-857-2105
所沢営業所	04-2923-7281
松戸営業所	047-341-0714
小山営業所	0285-22-1292

■LACOO（便利屋サービス、家事代行など）

LACOO コールセンター	0120-110-502

※サービスがご提供できないエリアがございます。
詳しくはコールセンターにお問い合わせください。

■リビングサーラ（リフォーム、家具、インテリア、雑貨など）

豊橋事業所	0532-33-0220
浜松事業所	053-464-2781
JOIN. 豊橋店	0532-33-2230

■サーラ住宅 各営業所・展示場（新築、リフォーム、分譲住宅など）

豊橋支店	0532-38-1511
名古屋支店	052-774-2801
名古屋東支店	0564-23-1167
浜松支店	053-464-5206

■サーラハウスサポート 各営業所（リフォームなど）

豊橋営業所	0532-38-1521
浜松営業所	053-411-5361
豊田営業所	0565-25-1080
知立営業所	0566-81-3601
名古屋営業所	052-774-2741

■サーラスポーツ

サーラスポーツ浜松	053-455-4141
サーラスポーツ豊橋	0532-63-1184
インドアテニススクール豊橋	0532-34-7370
インドアテニススクール豊川	0533-80-2511

※スポーツ用品の購入にご利用いただけます。

■ホテル・飲食店

ホテルアークリッシュ豊橋	0532-51-1111
THE GARDEN RESTAURANT & BAR	0532-51-1118
RESTAURANT KEI	0532-51-1116
Chinese Dining 謝謝 駅前店	0532-55-6226
豊市パン	0532-54-3911
emCAMPUS FOOD	0532-26-5520
emCAMPUS STUDIO	0532-57-5016
GREEN CAFE	0532-31-3348
T GARDEN by A.R.T.	0533-86-0909
四川飯店 西塚店	053-465-0569
HOTEL day by day	053-452-6600

【ご利用にあたって】
・ガス機器の購入および住宅購入・リフォーム工事の代金のお支払い・宿泊・飲食・給油・洗車などにご利用いただけます。
・「LACOO」など一部サービスが利用できない地域がございます。詳しくは株主ご優待券ご利用前に最寄りの店舗にお問い合せください。
・ガス料金のお支払いや「富士の湧水」の代金お支払いにはご利用できません。

ご利用可能店舗やご利用詳細につきましては、株主ご優待券と一緒にお送りする利用可能店舗一覧をご確認ください。

お客様控え

ご注文いただいた商品番号、個数およびポイントは、下表に転記していただき、お客様控えとして保管いただきますようお願いいたします。

商品番号	個数	ポイント
合計		

10 周年記念品のご案内

長年にわたるご支援に感謝の気持ちを込めて 10 年以上当社株式を保有の株主さまには 10 年毎に記念品を贈呈いたします。（※対象条件あり）

〈ホテルアークリッシュ豊橋〉豊市パン　10 周年記念限定シュトーレン

東三河の食材をふんだんに使用した、芳醇な香りと贅沢な味わいのシュトーレンを 10 周年記念の限定品としてご用意しました。

○今回対象：当社株式を同一株主番号にて 10 年以上保有し 2024 年 11 月末時点の保有株式数が 500 株以上の株主さま
○発送時期：3 月～6 月末にかけて、順次発送いたします
○配送方法：クール宅急便でお送りします

〈お問い合わせ〉

株式会社サーラコーポレーション 株主優待係

TEL. 0800-100-3150 受付時間／9時～17時（土日・祝日・年末年始 12/29～1/4を除く）