

ごちそうサブスク便 お申し込み方法・お届けについて

[ご注文締切日]

2026年
7月24日
(金)

[お届け期間]

【Sweets Post 〜スイーツ ポスト〜】【おさかな定期便】

2026年9月28日(月)～2027年4月2日(金)

【Z's MENUサブスクサービス】

2026年9月28日(月)～2027年9月24日(金)

※サブスクのコースごとにお届け期間が、6ヵ月間と1年間と異なります(ご注文締切日は7/24で同じです)。お申込みの際、ご注意ください。

お申し込み方法	下記の一覧表をご参照いただき、担当販売員にお申し込みください。
商品のお届け	「Sweets Post 〜スイーツ ポスト〜」「おさかな定期便」は2026年10月度より2027年3月度までのお届けとなります。「Z's MENUサブスクサービス」は2026年10月度より2027年9月度までのお届けとなります。担当販売員が通常商品と同じ日にお届けします。毎月のお届け予定日については、9月中旬以降に担当販売員よりご連絡します。
お届け日の変更	旅行などで長期間ご不在になられる場合は、1カ月前までに担当販売員にご連絡ください。
その他	全コースにおいて途中でのキャンセルは原則的にお受けできません。なお、当社配達可能地域外に転居される場合はご連絡ください。ご不明の点、ご質問等は担当販売員にお気軽におたずねください。
お支払いについて	現金または下記クレジットカードまたはPayPayがご利用いただけます。       PayPayのご利用にはSLクラブプレミアム会員のご登録が必要です。 ※SLクラブご入会時には、担当販売員コード(SLコード)が必要です。詳しくは担当販売員にご確認ください。

お申込み コースに○を してください。	お申込みコース	金 額	申込数
①	56960 Sweets Post 〜スイーツ ポスト〜	税込2,200円(毎回)	セット
②	56970 おさかな定期便	税込2,450円(毎回)	セット
③	56205 Z's MENU 定期購入①	税込3,141円(毎回)	セット
④	56206 Z's MENU 定期購入②	税込1,896円(毎回)	セット
⑤	56207 Z's MENU 定期購入③	税込3,605円(毎回)	セット

[SL Creations お客様センター]

通話料
無料

0120-010-018

受付時間／9:00～17:00(土・日及び夏期休暇・年末年始を除く)

コーポレートサイト <https://sl-creations.co.jp/>

お客様の担当販売員は

安心・美味しさの「その先」へ
SL Creations

ご注文は
毎週

曜日

お届けは
毎週

曜日



'26.03

New! 2026 SL Creations ごちそうサブスク便

今月は何が届く？ ワクワクグルメを毎月お届けします。



Sweets
Post



Subscription Service

Z's MENU サブスクサービス

高品質で美味しい日本最高峰の冷凍食品Z's MENUの中から「4X MEAT」を味わえる商品を毎月・定額でお届けします。

スイーツ ポスト

季節感があり、バラエティ豊かでプチ贅沢なスイーツを毎月・定額でお届けします。

おさかな定期便

調理または調味されたバラエティ豊かなお魚を1か月に3種類、毎月・定額でお届けします。

安心・美味しさの「その先」へ
SL Creations



New!

56960

スイーツ ポスト
毎回 税込 2,200円
(税抜2,038円)

2種類の食感が楽しい!
上のキャラメリゼのバリバリの
食感(解凍5~7時間目安)が楽しみ
時間が経つと、とろりとしたキャラメル
ソースになります

2026 10月

パンプキン ブリュレ

- 320g(80g×4個)
- [パッケージサイズ]
約16cm×16cm×高さ約7cm
- 01冷 国産:生クリーム(国内製造)、
かぼちゃ(北海道)

卵乳* [小]

かぼちゃの甘さとブリュレした
黒糖風味豊かなキャラメリゼが
よく合います。



お酒不使用

2026 11月

マロンショコラ

- 1本
(約21cm×約4cm×高さ約4cm)
- [パッケージサイズ]
約24cm×5cm×高さ約6.5cm
- 02冷 国産:生クリーム(国内製造)

卵乳小世* [オ]

ココアスポンジでマロンムース
を挟みマロンクリームを絞りました。



お酒不使用



- ①渋皮栗、粉糖
- ②フランス産栗の
シャンティクリーム
- ③ココアスポンジ
- ④フランス産栗のムース
(渋皮栗の
ダイスカット入り)

2026 12月

カッサータ

- 1本
(約6cm×約17cm×高さ約4cm)
- [パッケージサイズ]
約6cm×18cm×高さ約4cm
- 02 国産:生クリーム(国内製造)

乳オカシア

北海道産のリコッタチーズとク
リームチーズ使用のアイスケー
キ。



お酒微量



- レーズン、
クランベリー、
アーモンド、
カシューナッツ

[ご注文締切日] 7月24日(金)

[お届け期間] 2026年9月28日(月)~2027年4月2日(金)

季節感があり、バラエティ豊かでプチ贅沢なスイーツが楽しめる!
定額にて毎月1回、全6回お届けするサービスです。

2027 1月

抹茶と小豆のキューブケーキ

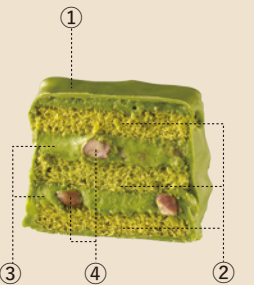
- 3個入り
(1個:約4cm×約5cm×高さ約4cm)
- [パッケージサイズ]
約9cm×19cm×高さ約5.5cm
- 02冷 国産:乳等を主要原料とする食品
(国内製造)

卵乳小大* [小]

スポンジと周りのチョコレートの食
感の違いが楽しい個食ケーキ。



お酒不使用



- ①抹茶ホワイト
チョコレート
- ②抹茶スポンジ
- ③抹茶クリーム
- ④蜜漬け小豆

2027 2月

キャラメルケーキ

- 4号(直径約12cm×高さ約4cm)
- [パッケージサイズ]
約16cm×16cm×高さ約7cm
- 02冷 国産:生クリーム(国内製造)

卵乳小リゼア

アーモンド入りのほろ苦いキャ
ラメルがアクセントになってい
ます。



お酒不使用



- ①ホイップクリーム
- ②アーモンド入り
キャラメル
- ③キャラメルクリーム
- ④ココアスポンジ

2027 3月

ドゥーブル
フロマージュオレンジ

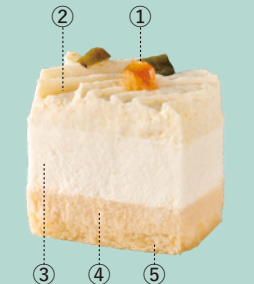
- 1本
(約21cm×約4cm×高さ約4cm)
- [パッケージサイズ]
約24cm×5cm×高さ約6.5cm
- 02冷 国産:生クリーム(国内製造)

卵乳小オセ* [キ天もリバア]

バイクドチーズとレアチーズを重
ねオレンジクリームで爽やかに。



お酒不使用



- ①オレンジピール、
ビスタチオ
- ②オレンジクリーム
- ③レアチーズ
- ④バイクドチーズ
- ⑤プレーンスポンジ



New!

56970

おさかな定期便
毎回 税込 2,450円
(税抜2,269円)

【ご注文締切日】 7月24日(金)

【お届け期間】 2026年9月28日(月)～2027年4月2日(金)

調理または調味された魚を、1か月に3種類楽しめる!
定額にて毎月1回、全6回お届けするサービスです。

2026 10月



01 揚げ 小 いか 大

いかげそ竜田揚げ

150g
国産のムラサキイカ(アカイカ)のげそを醤油ベースのたれで味付けし、粉付けしました。
国産:アカイカ(青森県産)



01 冷焼 大

天然原料使用

さわらの西京漬(本漬け)

160g(2切)
西京みそに72時間じっくり漬込んだ本漬けタイプ。
国産:サワラ(韓国)



02 冷流 小 大

天然原料きびなご使用

野菜たっぷり! きびなごの南蛮漬

140g
長崎県五島列島で水揚げされた新鮮なきびなご。骨を気にせず食せます。
国産:キビナゴ(長崎県)、たまねぎ(国産)

2026 11月



01 袋レ 小 大

かれのいの煮つけ

100g(1切)
北海道で水揚げされた宗八がれいを煮付けとして仕上げました。 国産:カレイ(北海道沖)
※まれに子持ちの場合がございます。



01 レ 卵 乳 小 え 大 ご * [かに いか さけ さば 鶏 豚 リゼ]

白身魚のフリット

150g
そのまま食べても、素材品として使っても美味しいフリットです。
国産:ホキ(ニュージーランド)



01 冷流 さけ

紅鮭スモークスライス

50g
紅鮭を塩と砂糖のみで味付けし、ナラ・サクラ・ヒッコリーの3種のチップを使って燻したスモークサーモンです。 国産:紅鮭(ロシア又はアメリカ)

2026 12月



01 焼揚 小 大

天然原料こまい使用

骨までパクリ! フライパンこまい

160g(5～8尾)
タラの仲間のコマイを骨まで食べられるように前処理しました。
国産:コマイ(北海道)



01 冷焼 小 大

天然原料使用

ほっけの熟成干し

150g(2枚)
脂のついた縞ほっけを低温で24時間、うま味を引き出す灰干しに。
国産:ホッケ(アメリカ)



01 冷 卵 小 * [乳 え かに]

たこと大葉のかまぼこ

120g(3枚)
たこと青じその葉を練り合わせ、1枚1枚丁寧に手押しして仕上げた揚げかまぼこです。 国産:えそすり身(国内製造)、いとりだいすり身(ミャンマー製造)

2027 1月



01 冷煮焼 小 大

天然原料えび使用

真鯛のカマ

330g(3切×2袋)
長崎県五島で育てられた真鯛を鮮度の良いうちに加工しました。
国産:マダイ(長崎県五島)



01 冷流焼 小 大

天然原料いわし使用

境港とれたていわし(うす塩味)

220g(4～6尾)
高鮮度の真いわしを頭・内臓を除去して塩水処理(うす塩味)。
国産:マイワシ(鳥取県境港)



01 揚げ 小 * [え かに]

きびなごあおさフライ

180g
磯香る衣を、新鮮で苦みの少ないきびなごにまぶしました。 国産:きびなご(長崎県)

2027 2月



01 レト 卵 小 え 大 ご * [乳 かに いか さけ さば 鶏 豚 リゼ]

天然原料えび使用

レンジで簡単!天然えびの天ぷら

160g
尾も一緒に丁寧に殻むきし、くるとした姿の天ぷらにしました。
国産:えび(バングラデシュ)



01 冷流 小 大

こはだの酢メ

80g
ほどよい酸味と旨味が広がる酢メです。
国産:コノシロ(国産)



01 冷レ 大

天然原料使用

寒さわらの西京焼き

75g
瀬戸内海で獲れた寒さわらの特製の味噌で丁寧に漬けてみ焼き上げました。
国産:さわら(国産)

2027 3月



01 命煮焼 小 大

天然原料使用

境港とれたていわしのミンチ

300g(2パック)
鳥取県境港で水揚げされた高鮮度のいわしを産地一回凍結で製造。
国産:いわし(鳥取県境港)



01 揚げ 小

黒鯛と大葉のフライ

160g(4枚)
上品な白身の黒鯛に梅と大葉を加えて、さっぱりとした味のフライにしました。
国産:クロダイ(香川県)、大葉(国産)



01 冷ト焼 小 大

天然原料使用

カラフトししゃも桜干し

80g(約8尾)
骨ごと食べられるやわらか仕上げ。両面を軽く焼いてどろろ。 国産:カラフトシシャモ(アイスランド又はノルウェー又はカナダ)

Japan's highest peak
Z's MENU サブスクサービス

高品質で美味しい日本最高峰の冷凍食品Z's MENUの中から「4X MEAT」を味わえる商品を毎月・定額でお届けします。

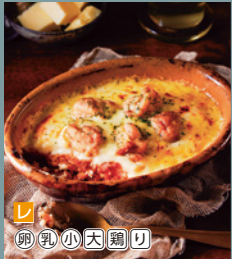
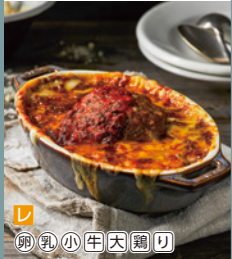
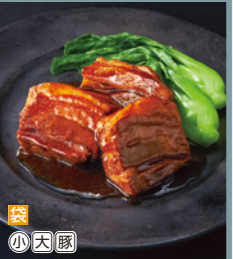
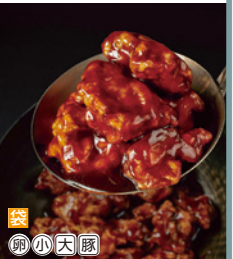
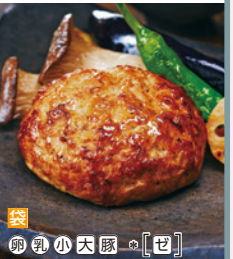
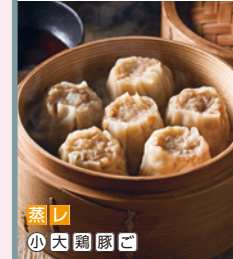
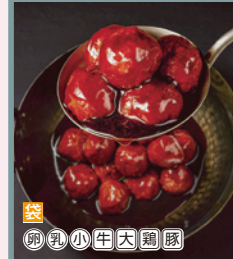
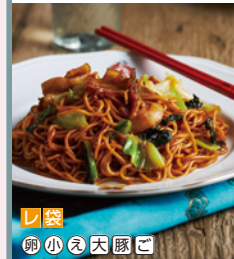
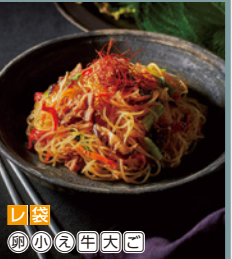
【ご注文締切日】 7月24日(金) 【お届け期間】 2026年9月28日(月)～2027年9月24日(金)
※2027年4月以降、商品とは変更になる場合があります。

こだわりのお肉「4Xミート」を使用したバラエティにとんだメニューをお楽しみください。

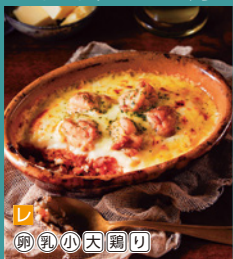
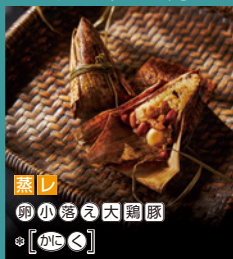
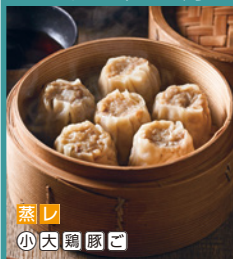
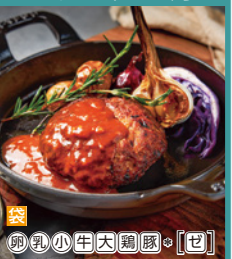
56205 Z's MENU 定期購入① 毎回 税込 3,141 円(税抜2,909円)

56207 Z's MENU 定期購入③ 毎回 税込 3,605 円(税抜3,338円)

定額にて毎月1回(12月は2回)、全13回お届けするサービスです。
※12月は商品のお届けが2回あります。お支払いも2回分となります。

2026年10月  4Xチキンドリア 1人前 290g ジュシーにグリルした鶏肉を盛り付けた贅沢なチキンドリア。  洋食屋さんのまかないハンバーグカレードリア 340g 4Xビーフを使用したハンバーグをのせたカレードリア。	2026年11月  2個届きます！ 鍋やき手延べうどん 1人前 625g(鍋やきうどん、柚子七味付) お鍋で温めるだけの鍋焼き手延べうどん。豪華な具材が自慢。	2026年12月12月は2回届きます！ 1回目①  ホームステイ先で食べたスペアリブ 250g(2本) 2回目②  リブロースステーキ オニオンソースを添えて 1人前 260g(ステーキ180g、ソース80g) 2026年12月12月は2回届きます！ 1回目①  ホームステイ先で食べたスペアリブ 250g(2本) 2回目②  ワイルドボンドステーキ 534g(リブロースステーキ454g、ソース80g)	2027年1月  東坡肉(トンポーロー) 200g 4Xポークバラ肉を紹興酒や五香粉入り醤油タレで煮込んだ一品。  四酢の酢豚 1～2人前 220g お肉だけの大人の酢豚。4種類の酢で深みある味わいに。	2027年2月  京風カレーうどん 1人前 520g お鍋で温めるだけ！だしが効いたスパイス香るカレーうどん。  4Xポークのハンバーグ 1人前 130g 4Xポークを使用したジュシーなポークハンバーグです。	2027年3月  4Xポークのローストポーク シャリアピンソースを添えて 1人前 170g(ローストポーク140g、ソース30g) 4Xポークを使用した厚切りのローストポークステーキ。  殿、牛井にござります。 170g 肉と味付けを追求したこだわりがつまった牛井の素です。	2027年4月  中華街で並んで食べた肉饅頭 1～2人前 160g(4個) 4Xポークと4Xビーフで、ジュシーかつ肉感のある小ぶりの肉饅頭。  職人手包み 4Xポークの肉焼売 1～2人前 180g(6個) 点心職人が一つ一つ手包みしている4Xポークのうま味溢れる焼売。	2027年5月  2個届きます！ 4Xビーフのハンバーグ ～デミグラスソースを添えて～ 1人前 240g(ハンバーグ150g、ソース90g) 4Xビーフを使用したハンバーグと牛骨白湯のデミグラスソース。	2027年6月  黒甘酢肉団子 2人前 300g(肉団子3個入×2袋) 4Xポークを贅沢に使用した肉感ある大きな中華肉団子。  つるし焼豚 1個 150g 4Xポークをじっくり漬け込んで焼き上げた本格つるし焼豚。	2027年7月  カレー好きのための王道ビーフカレー 1人前 200g フンドヴォーの深みとスパイスのあと引く辛さに仕上げました。  上海風細切り焼きそば 1人前 200g 特製中華麺に醤油の香ばしさとオイスターソースのうま味が絡む。	2027年8月  ホームステイ先で食べたスペアリブ 250g(2本) あの笑顔を思い出す台湾ちまき 240g(120g×2個)  リブロースステーキ オニオンソースを添えて 1人前 260g(ステーキ180g、ソース80g)	2027年9月  ごま油香るチャプチェ 1人前 200g 4Xビーフと野菜のチャプチェ。ごま油の香りがあとひく味わい。  焼肉屋さんの彩りビビンバ 1人前 175g(ビビンバの具155g、コチュジャン2袋) 野菜とナムルとプルコギ味の牛肉、キムチのセット。
---	--	---	---	--	---	--	--	--	---	--	--

56206 Z's MENU 定期購入② 毎回 税込 1,896 円(税抜1,756円) 定額にて毎月1回(12月は2回)、全13回お届けするサービスです。
※12月は商品のお届けが2回あります。お支払いも2回分となります。

2026年10月  上海風細切り焼きそば 1人前 200g  ごま油香るチャプチェ 1人前 200g	2026年11月  4Xチキンドリア 1人前 290g ジュシーにグリルした鶏肉を盛り付けた贅沢なチキンドリア。	2026年12月12月は2回届きます！ 1回目①  4Xポークのハンバーグ 1人前 130g 2回目②  リブロースステーキ オニオンソースを添えて 1人前 260g(ステーキ180g、ソース80g)	2027年1月  鍋やき手延べうどん 1人前 625g(鍋やきうどん、柚子七味付) お鍋で温めるだけの鍋焼き手延べうどん。豪華な具材が自慢。	2027年2月  カレー好きのための王道ビーフカレー 1人前 200g フンドヴォーの深みとスパイスのあと引く辛さに仕上げました。	2027年3月  あの笑顔を思い出す台湾ちまき 240g(120g×2個) 4Xポーク、うずら卵、落花生が入った、本格的なちまきです。	2027年4月  つるし焼豚 1個 150g 4Xポークをじっくり漬け込んで焼き上げた本格つるし焼豚。	2027年5月  ホームステイ先で食べたスペアリブ 250g(2本) 国産のスペアリブにうま味たっぷりのマスタードソースで味付けしています。	2027年6月  職人手包み 4Xポークの肉焼売 1～2人前 180g(6個) 点心職人が一つ一つ手包みしている4Xポークのうま味溢れる焼売。	2027年7月  殿、牛井にござります。 170g 肉と味付けを追求したこだわりがつまった牛井の素です。	2027年8月  洋食屋さんのまかないハンバーグカレードリア 340g 4Xビーフを使用したハンバーグをのせたカレードリア。	2027年9月  4Xビーフのハンバーグ ～デミグラスソースを添えて～ 1人前 240g(ハンバーグ150g、ソース90g) 4Xビーフを使用したハンバーグと牛骨白湯のデミグラスソース。
---	---	--	--	--	--	--	---	--	---	---	--

【アレレゲン表示マークの見方】 卵卵・乳成分・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド・マカダミアナッツ ※2027年4月以降、商品とは変更になる場合があります。

※2027年4月以降、商品とは変更になる場合があります。