FUKUYA INFORMATION 1/14thu.~

中國新聞 福屋特集

Ristorante レストラン「リストランテ アルポルト」

片岡護シェフの味に出会える贅沢なひとときを、今年も!

RISTORANTE Al Porto イタリア料理 アルポルト

Ristorante

片岡 護オーナーシェフ
日本総領事館の公邸付きコックとして、5年間イタリア（ミラノ）で働いたのち、「小川軒」、「マリーエ」を経て、1983年、西麻布に「アルポルト」を開店。日本におけるイタリア料理の第一人者として活躍中。

●片岡護のシーザーサラダ+石畳ホワイトショコラケーキセット
（サラダ+ホワイトショコラケーキ+コーヒーまたはティー）
……1,188円
★パスタの大盛はプラス162円です。
★パスタの種類によって提供する順番が前後する場合がございます。ご了承ください。
※レストランの開店は午前10時30分から、ラストオーダーは閉場30分前まで。（最終日のみ午後4時まで）

八丁堀本店7階 特設会場「アルポルト」
片岡護オーナーシェフによる
イタリア料理教室
■1月16日㈯
①11:00～ ②14:00～
（整理券配布:各回開演1時間前より会場前にて）
各回 先着30名様

●うにのトマトクリームソーススパゲッティ……1,836円〈各日限定50食〉
うにの風味たっぷりのトマトクリームソースパスタです。

●ポルチーニ茸とキノコの煮込みソース スパゲッティ 黒トリュフ添え…2,052円〈各日限定30食〉
旨味のあるキノコと季節限定の黒トリュフの香り高い贅沢なオイルベースのパスタ。

●プッタネスカスパゲッティ……1,296円
トマトソースにケッパー、黒オリーブ、アンチョビ、オレガノ、唐辛子の入ったナポリ名物のパスタ。

●オルトラーナ（菜園風）スパゲッティ……1,620円
いろいろな野菜を煮込んで旨味をたっぷり引き出したトマトベースのパスタ。

「ダ ルチアーノ」
●ジェラート（シングル、各種）…470円

「ベネチアンバザー」
●ネックレス（ベネチアンレースガラスビーズ）…58,320円

「トーセトレーディング」
●シェルカメオ ペンダントブローチ（ジョヴァンニ・ヴェントレスカ作）…248,400円〈現品限り〉

「黒田七宝」
●ベネチアンムラーノガラスネックレス&イヤリングセット
27,000円〈限定3点〉

イタリア展

■あす14日㈭～19日㈫
■八丁堀本店8階催場
〈最終日午後5時閉場〉
後援:広島日伊協会

会場からRCC生中継!（予定）
あす14日㈭14:55～
イマなま!

「銀座アンティークアイ」
●シェルカメオ ブレスレット（素材:サルドニア貝、ゴールドプレート）……105,840円

Cafe カフェ

「アルティ・エ・メスティエリ」
●掛け時計 Flower Storm（サイズ:径50cm、イタリア製〔ムーブメントは中国製〕）…18,360円

「マローネ」
●イタリア焼き栗マローネ（150g）…648円

「ロスパッツィオ」
●デザインカプチーノ（1杯）……601円
●クロワッサン〈新商品〉（1個）……297円
日本有数のトップバリスタ野崎晴弘氏が、繊細な技によるラテアートを披露。クリーミーな舌触りとコーヒーの豊かなコクが楽しめます。
※カフェの開店は午前10時30分から、ラストオーダーは閉場30分前まで。

「日本橋ビゴーテ」
●アンティパスト盛合せ（1パック、ガーリックハーブチキン・バジルチキン・ローストポテト・やまゆりポークのボルケッタ・やまゆりポークのサルシッチャの5種類入り盛合せパック）……1,080円

「パンカレッラ ジョイア」
●タコのラグー ピリ辛トマトソース リングイネ（1パック）……972円
●ゴルゴンゾーラチーズのソース イタリア産栗のニョッキ（1パック）……972円

「アーパ&イデア」
Dトリュフ塩（50g）……2,100円
Eドライトマトのパテ（195g）…1,080円〈限定100点〉

「野間エンタープライズ」
F梨とレモンのジャム（梨、レモン、砂糖）1,944円
Gエスプレッソコーヒー（250g）……972円

「光が丘興産」
Jアルベルトさんのオリーブオイル&レモン（オーガニック、250mℓ）……1,620円

「シイ・アイ・オージャパン」
Hバーニャカウダソース（80g）…1,512円

「ミシェラドーロコーヒー」
Iグストリッコ（250g、細挽き済豆）……1,350円

「バラッティ エ ミラノ」
●チョコレート量り売り（10g）162円

「リーダーズアイウェア」
●カドール社 折りたたみリーディンググラス〔素材:アセテート樹脂、サイズ:+1.0～+4.0〔0.5きざみ〕、色:赤、ベっ甲色、緑〕……19,440円

「ハネハンズ」
●ハンドバッグ（牛革、サイズ:縦28×横30×マチ4cm、カラー:オレンジ・赤）……69,120円

「黒田七宝」●ベネチアンムラーノガラスネックレス&イヤリングセット……27,000円〈限定3点〉

※限定フレームにつき、オーダーメード扱いの商品となります。レンズ加工するのに3週間ほど時間がかかります。

「藤貿易」
●象嵌カフェテーブル3点セット（テーブル:径70×高さ70cm×1台、アームチェア:横56×奥行56×高さ87×SH44cm×2脚）…149,040円〈限定3点〉

「ドゥエミラ・ジャパン」〈現品限り〉
●FALORNIメッシュトートバッグ（牛革ナッパ、縦28×横33×マチ12cm、カラー:ベージュピンク）……194,400円

「レボーニ」
●クラテッロ（100g当たり/量り売り）……3,564円
●イタリア産生ハム"ドンロメオ"（100g当たり/量り売り）……2,052円

「ヨハネス・ベルナー」
●搾りたてエクストラバージンオリーブオイル量り売り（91g）…1,296円
●からすみ（100g）……3,780円

「オリーブマーケット」
●イントスグリーンオリーブ（100g当たり）……821円
●ネレガエタブラックオリーブ（100g当たり）……756円
●ボレッタオニオンのマリネ（100g当たり）……648円

「イタリア料理 スペランツァ」
※写真は調理例です。

「グラテシモ」
●ムール貝とイカ墨のパスタソース（150g、1.5人前）……999円

「エヴァ ヌエヴァ」
●ロードライト&白サンゴ入ネックレス（3連、長さ約45cm）……108,000円

「日食」
●カルヴィ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル ノヴェッロ（500mℓ）……2,700円
●モレッリ パスタ レモンとコショウのリングイネ（250g）……648円
●モレッリ パスタ ガーリックとバジルのリングイネ（250g）……648円

※写真はイメージです。

「熊野ファーマーズマーケット」
●イタリアン野菜（各種）……272円から
●イタリアンサラダセット381円
地元広島熊野町から到着。こだわりの新鮮イタリアン野菜を販売!
●バーニャカウダおすすめ野菜詰合せ……1,296円

Eat In イートイン Pizzeria & Bar ピッツェリア・バール

SEMPLICE

「センプリチェ」
Aパンチェッタ（1枚）……1,350円
Bカルツォーネ（1枚）……1,350円
Cマルゲリータ（1枚）……1,080円
神奈川県横浜市八景島「リストランテ・センプリチェ」。ナポリ出身のパニョッタ氏が手掛ける繊細かつ味わい深い本格ナポリピッツァを会場でお楽しみください。
※イートインの開店は午前10時30分から、ラストオーダーは閉場30分前まで。

「ノミネーション」
●コンポザブルブレスレット（ステンレススチール、18k、シルバー、エナメル、キュービックジルコニア、天然石ほか）
◇ベースセット…2,160円から
◇パーツ……3,780円から
※画像は組合せの一例です。

「ピエナ」
●トロンチーニ・アッラ・マンナ（120g）……1,620円（250g）……2,801円

「享美術」
●ヴィクトリアンラーバカメオブローチ（ラーバ石、K18枠、毛髪数333本）…861,000円

Wine Bar ワインバー

「ルッコリーナ」●プロシュット・ディ・パルマ 24カ月熟成（生ハム1皿）……1,080円
●赤・白・スパークリングワイン（おつまみ付き、グラス1杯）……864円から
パルマ産24カ月熟成の生ハムを、自社輸入のワインとともにお楽しみいただけます。
※ワインバーの開店は午前10時30分から、ラストオーダーは閉場30分前まで。

「パスタソリーゾ」
●生ラビオリ（素材:米粉、デュラム小麦、卵、リコッタ、ホウレンソウ）1,188円
●生トルテリーニ（素材:米粉、デュラム小麦、卵、豚肉、グラナパダーノチーズ）……1,188円
●生ショートパスタ（素材:米粉、デュラム小麦、卵）626円
野菜&チーズを詰めた自慢のラビオリをはじめ、本場フィレンツェの技で作った生パスタが多彩。

「ディーアンドシー」
●マルゲリータ食べ比べ4枚セット（冷凍、DCマルゲリータ、プレミアムマルゲリータ、南の大地マルゲリータ、牧島昭成マルゲリータ、各1枚）……3,200円〈限定80セット〉
●ラザニアグラタンセット（冷凍、チーズグラタン、ボテトペーコングラタン、ラザニア、各1個）……1,944円〈限定48セット〉

Sassolino Vino

「オーガニックワイン トゥージィ」
●こだわりオーガニックワイン3本セット（バルベーラダルバ〔赤、750mℓ、ピエモンテ州〕、チロロッソ〔赤、750mℓ、カラブリア州〕、ソラティオビアンコ〔白、750mℓ、シチリア州〕）…5,940円〈限定50セット〉
シニアソムリエセレクトの選りすぐりワインです。

「サッソリーノ」
●おすすめ3本セット（カンポレアーレファランギーナ〔白〕、カスタニーノシラー〔赤〕、コスタチエロロッソ〔赤〕、各750mℓ）……8,000円
バラエティ豊かな品揃え!本場イタリアワインの素晴らしさをご堪能ください。

「メイワ」
●メンヒル カラムリ（赤ワイン、750mℓ）2,700円
チェリーのような香りと、凝縮したぶどうの濃厚な味わいをお楽しみください。

「日食」
●バローロ3本お買得セット（各750mℓ）…11,000円〈限定20セット〉
●銘醸赤ワインスペシャルセット（各750mℓ）……29,700円〈限定6セット〉

「日本マイセラ」
●イタリアチーズセット（パルミジャーノレジャーノ24カ月熟成×1、モッツァレラ×1、ロメオ粉×1、ゴルゴンゾーラピカンテ×1、パルミジャーノクリームブレーン×1、グリーンオリーブカラブレーゼ×1、グレイダー×1）……3,780円

八丁堀本店7階 特設会場
イタリア「GIV」エリアマネージャー
マウリッツィオ・ベルタッキーニ氏による
ワインセミナー
■1月16日㈯
16:00～ 1回のみ
有料（お一人様）500円（お土産付）
（要予約:先着18名様）
TEL(082)246-6442
福屋催事担当

「光が丘興産」●シニアワインアドバイザー厳選 赤ワイン6本セット（赤ワイン750mℓ×6）……10,800円

※広告掲載の品は限定品もございます。品切れの場合はご了承くださいませ。※天候・交通事情により商品の販売が遅れる場合がございます。予めご了承ください。※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。※イタリア料理教室・ワインセミナーは定員に達している場合がございます。セミナーの模様は会場にてご覧いただけますので、お気軽にご来場くださいませ。※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。

冬物処分 レディスバーゲン

この催しはポイントサービス

■あす14日㈭～19日㈫
■八丁堀本店7階催場〈最終日午後5時閉場〉

●琥珀・べっ甲イヤリング…12,000円〈限定3点〉
●水牛・べっ甲ネックレス…27,000円〈限定3点〉

●婦人中綿コート（フリーサイズM～L）…5,400円
●婦人チュニック……3,240円

ⓐリバーシブルハンドバッグ（ポーチ付）……5,400円
ⓑショートブーツ……5,400円
ⓒカジュアル婦人靴 3,240円均一セール

●婦人ストレッチパンツ……2,160円

あす14日㈭ オープニングサービス

●ショートブーツ……2,160円〈限定100点〉

FINAL きょう 1/13 wed. Start!

SALE 値下げ&再値下げ

ついに冬物再値下げ! **福の市ファイナル**

■きょう13日㈬から
■八丁堀本店・広島駅前店・各分店

30～70%OFF

この催しはポイントサービス
セールでも1% ポイントサービス

※割引率は当店平常価格を基準としています。

フランス菓子16区

三嶋隆夫シェフ

現代の名菓ダックワーズを考案した三嶋シェフの新スイーツを日替わりで。

福岡県

ダックワーズは、三嶋隆夫シェフがパリの菓子店「ARTHUR」のシェフ時代に考案したスペシャル。それまでアーモンド生地は生菓子としてやアントルメの底に敷いて使われていました。「これを和菓子の最中のように使ったら」。試行錯誤の果てに、外がパリッ、中がフワッ、新食感のダックワーズが誕生しました。

●ダックワーズ（1袋、2個入）……399円

あす14日㈭特別販売

●ギャレット・デ・ロワ[小]（16cm）……2,160円〈限定15個〉

新年を祝うお菓子。アーモンドクリームをサクサクのパイ生地で包み、香り高く焼き上げています。

15日㈮特別販売

●アップルパイ（13cm）……1,512円〈限定15個〉

厳選した「サンふじ」を水を切り加えず炊き上げ、独特のやわらかい歯応えと香り高さが生まれます。

17日㈰特別販売

●濃厚チーズタルト（12cm）……1,728円〈限定15個〉

厳選したフランス産とデンマーク産のクリームチーズを使った、クリーミーで濃厚な味わいのタルト。

16日㈯特別販売

●奄美パッション シフォンケーキ（12cm）…1,728円〈限定15個〉

パッションフルーツのおいしさをそのまま生かした、16区ならではのシフォンケーキです。

全国スイーツ物語

～甘党のココロも満たす現代のレジェンドたち～

福屋 広島駅前店 新春特別企画

■あす14日㈭～19日㈫ ■広島駅前店9階催場（最終日午後5時閉場）

主催：47CLUB・中国新聞社

広島に春を呼ぶ恒例のスイーツ・エキスポ第3弾！
全国の地方新聞社おすすめのスイーツをさらに厳選。
人気作、話題作に加えて新作も多数登場します。

会場からTSS生中継！（予定）●あす14日㈭ 9:50～

47CLUBとは、全国45地方新聞社が厳選した逸品を集めた人気お取り寄せサイトです。
http://www.47club.jp/

本展は、小売事業者等・ふるさと名物開発等支援事業の補助事業の一環として、実施しております。

全国スイーツ物語 抽選会

47CLUBおすすめカタログギフトをはじめ、豪華な景品が当たる抽選会を開催！
会場で2,500円以上お買上げで抽選会の応募券を差し上げます。

ちゅーピーくらぶ会員特典

期間中、ちゅーピーくらぶ会員証をお持ちいただくと、来場ポイント10ポイント～20ポイントをプレゼント。さらに、各日先着200名様に、1,000円以上お買上げで使用いただける50円割引券をプレゼント！

お取り寄せスイーツの定番。チョコレート本来の芳醇な味わいを広島のみなさんへ。

ケンズカフェ東京

東京都

新宿のお店では連日完売というガトーショコラ。氏家健治さんが、本場の濃厚な味わいを求めて、小麦粉やココアは一切使わず、最高級のチョコレートとバターを贅沢に使います。お口に入れた瞬間のとろけるような食感の秘密がここにあります。

氏家健治シェフ
あす14日㈭来店

●特撰ガトーショコラ（1本）……3,000円〈各日限定40本〉

●ブチロール アソート（5個入）……1,300円〈各日限定50本〉

自由が丘の名店モンサンクレールの辻口博啓シェフが18歳のころから描いてきた「ロールケーキ専門店」の夢。身体にやさしい素材や自然の風味をたいせつに、新しいアイデアも加えつつ、一つひとつのスイーツを今日もていねいにつくりあげています。今年もカラダとココロにあたたかい新商品を交えてやってきます。

辻口博啓シェフ

自由が丘ロール屋

旬の素材と自由な発想。創作ロールケーキを一つひとつていねいに。

東京都

●クラシック ショコラクリュ（1個）……380円〈各日限定100個〉

●自由が丘チーズ（1個）……210円〈各日限定100個〉

販売期間：あす14日㈭～16日㈯

シニフィアン・シニフィエ

東京都

パン生地の骨格を成す小麦をはじめとする粉素材を最適にブレンド。酵母による発酵だけに頼らず時間をかけた自然発酵により風味をじっくり引き出した芯のしっかりした豊かな味わいが特徴です。

●バゲット プラタヌ（1本）……540円〈各日限定80本〉
●クロマメ（1本）……1,026円〈各日限定20本〉
●チャパタ（1個）……216円〈各日限定100個〉
●福屋限定パン（1本）……1,080円〈各日限定20本〉
●スペルト ルヴァン（1／2成形）……756円〈各日限定20個〉
●ピカン（1本）……1,188円〈各日限定20本〉

デメル

菓子職人フランツ・ザッハが考案した世界で最も有名なチョコレートケーキ「ザッハトルテ」。オーストリアを代表するお菓子です。

●ザッハトルテ（1個、1.05㎝）……2,160円〈各日限定30個〉

カフェ バランタイン

兵庫県 初登場

なんと50％がさつまいもという芋ケーキ。さつまいもの風味と甘みに加え、たっぷりとかかった香ばしいキャラメリゼとの相性もGOOD！

●とりいさん家の芋ケーキ（4号サイズ）……1,900円

サクラドーナツ

広島県 初登場

地産地消をたいせつに手作りによる焼きドーナツを展開。素朴だけど二つひとつの表情も味わいも個性豊か。東区戸坂から口コミが広がり越境で訪れるファンも増えました。

●テニッツ（1個）……270円
●ウインター ミニコレクション（1パック10個入）……756円

パンとケーキの店 PAO

和菓子職人が丹精込めて炊き上げた餡子と甘さ控えめの生クリームがたっぷり入った菓子パン。

●幻の金時クリーム パン（1個）……270円

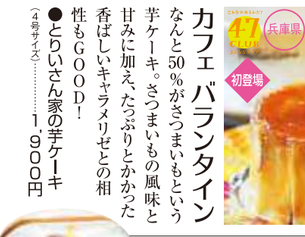
愛媛県 初登場

広島県 初登場

神戸シェルブール

大きな栗がまるっと一粒入って、そのまわりを甘さ控えめのまろやかな餡でくるんだ、なんとも贅沢なお腹も満たされるマロンパイです。

●神戸マロン・金鍔マロン（3個入）……1,200円
・濃い抹茶（3個入）……1,200円



兵庫県

パティスリー グランクラシック

販売期間：あす14日㈭～16日㈯

マスカルポーネチーズと珈琲を使った、なめらかなティラミスです。

●ティラミス（1個）……427円

阿波之里

徳島県

なると金時を輪切りにした焼芋を土台に、甘さを控えた特製ペーストを盛り付けて焼き上げました。「すいーとぽてと」と「焼芋」がまるごと楽しめる贅沢で豪快なスイーツです。

●なると金時「まるごと すいーとぽてと」（1個）……378円

高津堂

広島県

伊藤博文が名付け親ともされるもみじ饅頭。その元祖が手作りで一枚一枚ていねいに焼き上げます。

●もみぢ饅頭詰合（生菓6個入）……930円

●紅玉りんごのアップルパイ（1ホール15㎝）……1,300円

八ヶ岳パイ工房

山梨県

標高千mの高原にあるパイ工房から、りんごの香ばしさを引き出すため紅玉だけを使用してさくさくに焼き上げたアップルパイが届きました。

玉子屋 やまたか

新作

群馬県

大河ドラマで見せつけた群馬魂をしっかり引き継いだ群馬の玉子職人による濃厚エッグタルトとふあふあシフォンケーキ。化学飼料を一切使わず育てた鶏が産んだ卵を全国から厳選した安心のおいしさです。

●濃厚エッグタルト（6個入）……1,830円

●天国のぶた（45g、4個入）……1,460円〈各日限定50箱、お一人様1箱限り〉

●魅惑のカラメルバターシフォン（1ホール、約10㎝）……1,080円

初登場 山梨県

グレイスピース

富山県 初登場

インド・ダージリン地方の茶葉を練り込んだ生地に優しい甘さのアーモンドクリーム。富山県黒部の自然に育まれた紅茶店発の至福のスイーツ。

●グレイスピース 紅茶マカロン（4個入）……1,512円

銀座千疋屋

東京都

●銀座レーズンサンド・銀座ミルフィーユ銀座フルーツサンド（各6個入）……各1,296円
●銀座アップルクーヘン（1個）……1,620円〈各日限定20個〉
●銀座カリット（9個入）……1,080円〈各日限定30個〉
●銀座レアチーズケーキ（6個入）……2,160円〈各日限定20個〉

恵那栗工房 良平堂

岐阜県 初登場

ふっくらとした干し柿をまるごとお口に入れると、柔らかな食感と共にもうひとつの甘い味わい。栗きんとんが入ってまさに一粒で2度の美味しさです。

●栗福柿（3個入）……1,080円

ミルクレープ&スイーツ ルメルシエ

一枚一枚ていねいに焼き上げたクレープを幾重にも重ねていく、パティシエの職人技が生きる逸品。ティラミスとミルクレープをかけあわせたハイブリッドスイーツ。

●ティラミル（1ホール）……2,500円

満天の星

高知県

四万十源流の自然が育んだ茶葉を使用。餡とクリームの程よい甘さが香り豊かなほうじ茶粉の苦みと絶妙の協奏曲を奏でます。

●満天の星 大福（8個入）……1,080円

もちべえ

宮城県

宮城県産のずんだ豆（枝豆）をすり潰し、まぶして食べる日にも鮮やかな餅菓子。つぶつぶの食感がいまも愛されているふるさとの味わいです。

●ずんだ餅（6個入）……756円

井之廣

岐阜県

飛騨伝統の製法をそのままに、一枚一枚を手作り。ほんのり味噌の味わいが香ばしいくせになりそうなお煎餅です。

●味噌煎餅（1袋、2枚入×18袋）……1,080円

Clione

栃木県

特別配合のもち粉と独自の製法によりこれまでにないもちもちの見た目と食感を実現。ただのもち感とはひと味違います。

●もちもちロール（1本）……390円～

岩代家敷大王

地元の民話に由来するさつま芋と栗の絶品スイーツ。さつまいもベースの生地に黄金色に輝く栗。上品な甘さが世代を超えて愛されています。

●いもくり佐太郎（6個入）……1,000円

第26回「全国菓子大博覧会」で名誉総裁賞〈最高賞〉受賞

福島県

京菓子 笹屋昌園

京都府

京都の名利龍安寺にほど近い和菓子司。職人の本練りによる技法は、蔵の割合が多いためとろける食感。本蔵粉本来の素朴な味わいが楽しめます。

●本わらび餅 極み（小）（1箱200g）……1,080円

丸徳海苔

広島県

広島弁が笑えるまさにワルのりパッケージとは裏腹に、さくさくとやさしい食感に甘酸っぱいレモンの味わい。おつまみにもおススメ。

●ワルのりスナック お好み焼き味 瀬戸内レモン味（1袋12g）……各378円

初登場

第33回 広島県 ランの香りの部屋

ラン展

■あす14日㈭～19日㈫
■広島駅前店8階催場（最終日午後5時閉場）
入場料：500円（税込）※高校生以下無料

やさしいラン 講習会
■あす14日㈭・18日㈪ ①11:00 ②14:00
■19日㈫11:00 講師：広島洋蘭倶楽部

ラン押し花 講習会
■15日㈮ ①11:00 ②14:00 材料費：1,000円（税込）
講師：ワールド・プレスフラワー協会 押し花福祉園芸アドバイザー 山根 房子氏

フラワーアレンジ 講習会
■16日㈯ ①11:00 ②14:00
材料費：1,000円（税込） 講師：長井 優美子氏

たのしいラン 講習会
■17日㈰ ①11:00 ②14:00
講師：広島市植物公園 磯部 実氏

ギフト解体＆食料品お買得セール 4日間限り
■あす14日㈭～17日㈰
■広島駅前店6階マルチの広場（最終日午後5時閉場）
この催しはポイントサービス

調味料から、コーヒー・ジュースまで
人気のギフトを半額でご奉仕。

食料品のお買得セールも同時開催！

※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合がございます。※セール品につき、のし、包装はご容赦ください。※品切れの際はご了承くださいませ。

※広告掲載の品は限定品もございます。
品切れの場合はご了承くださいませ。
※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。

Fukuya

■八丁堀本店：広島市中区胡町6-26
TEL（082）246-6111㈹ 連日休まず営業します。
営業時間：10時-よる7時半／金・土曜：10時-よる8時
■広島駅前店：広島市南区松原町9-1
TEL（082）568-3111㈹ 連日休まず営業します。
営業時間：10時-よる8時
http://www.fukuya-dept.co.jp