



伝統と革新が織りなす
Made in Japanの道のり

長い歴史の中で育まれた独自の食文化や匠の技が、
人々の生活に溶け込み継承されてきた日本の伝統。
そんな、先人たちが積み重ねてきた伝統は
時代の移り変わりとともに見つめ直され、
新たな魅力を模索し続けてきました。
伝統と革新を絶えず繰り返す日本の道のりは
人々の心を動かし、現代にまで続いています。
長い道のりを歩み育まれてきた名品の物語に
想いを馳せながら「Made in Japan」の足取りを
どうぞ、ゆっくりと辿ってみてください。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

香蘭社

有田焼の老舗「香蘭社」の描く、サファリワールド

日本の磁器の歴史とともに歩んできた香蘭社。明治29年には宮内省御用達の栄を授かるなど有田色絵磁器を代表する香蘭社のイメージは、艶やかで美しいルリ釉を思う方が多いのではないでしょうか。そんなイメージを覆すファッショナブルで遊び心あふれるサファリシリーズは、実は15年以上前からアイテムを増やしてきている人気シリーズです。カップに描かれた模様がソーサーにあるシルエットに映りこむと動物が浮かび上がります。横から見て、上から見てください。ティータイムの会話が盛り上がる事間違いなしです。



カップのストライプ柄が、ソーサーに描かれた馬をシマウマに変えてくれます。





〈香蘭社〉ゼブラ カップ&ソーサー

申込番号 K 3520-42

●商品:カップ(約口径8.5×高さ6.5㎝・140ml)・ソーサー(約径14.5×高さ1.5㎝)各1 ●材質:磁器 ●日本製
[食器洗浄機使用不可]



〈香蘭社〉レオパード カップ&ソーサー

申込番号 K 3520-41

●商品:カップ(約口径8.5×高さ6.5㎝・140ml)・ソーサー(約径14.5×高さ1.5㎝)各1 ●材質:磁器 ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



IO

FRYING PAN JIU

「つくる」と「たべる」を一つにする そのお皿、実はフライパン



〈フライパンジュウ〉
ハンドル着脱式フライパンセット

申込番号 **K 5520-51**

●商品:フライパンS(約径21.5〈内径約16〉×高さ3.6㎝・重量約560g)・M(約径25.5〈内径約20〉×高さ4.2㎝・重量約780g)・着脱式ハンドル各1
●材質:本体/鉄(ハードテンパー加工・底厚1.6㎜)・ハンドル/天然木(ブナ材) ●日本製
[食器洗浄機使用不可] [ガス火・IH200V可] [オーブン可]
※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。

1951年の創業以来ひたすら鉄フライパンを作り続けてきた大阪の小さな町工場、藤田金属株式会社と、東京の小さなデザイン事務所TENT。一緒に試行錯誤を繰り返し、ようやくたどり着いたフライパンジュウ。厚手の黒皮鋼板を使っているので、弱火でじっくり焼くだけで、お肉はジューシーに、野菜はシャキシャキに、パンなら外はサクッと中はモチモチ。軽くスライドするだけで着脱できる専用ハンドル。お皿のような佇まいなので、焼いたらそのまま食卓へ。ハードテンパー加工済で油ならしが不要なのも嬉しい。



箔一
HAKUICHI

北陸の伝統と先端がマリアージュした「青」、FUJI BLUE

1万分の1ミリに打って延ばした錫の箔を一枚一枚丁寧に貼ることで仕上げたテーブルマット。錫の箔の上に透過性のある顔料を乗せることで箔の質感を残したまま、水面のようなゆらめく仕上げになっています。素地となるプレートは、箔一と同じ北陸エリアで生産されるアルミと樹脂素材を組み合わせた、軽く耐久性に優れた壁面素材。いまを美しく生きるひとへ金沢箔一の技の粋をミニマルにエレガントに抽出しました。毎日のひと時をときめきと輝きの時間に。



〈箔一〉テーブルマット

申込番号 K 3520-61

●商品:約45×32×厚さ0.3㎝ ●材質:アルミ複合板(錫箔) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





〈増田桐箱店〉
ブックハウスネスト&階段引出3段セット

申込番号 **K 3520-71**

●商品:ブックハウスネスト〈大〈約17.8×24×高さ41㎝〉・中〈約15.8×19×高さ31㎝〉・小〈約13.8×15×高さ25㎝〉各1〉 ●材質:桐 ●日本製
●商品:階段引出3段〈約15.8×23.7〈取っ手含まず〉×高さ15.8㎝〉 ●材質:桐〈銀箔〉・真田紐 ●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

博多桐箱店
MASUDA KIRIBAKO

日常に寄り添う
あたらしい「ハコのある生活」

本棚の中に街並みをつくるブックエンド。読みかけの本を屋根にしたり、隣接した家を利用してお気に入りのページをキープしたり、沢山並べてあなただけの素敵な街並みを。桐箱と同じ素材だから調湿性と防虫効果で大切な本を守る働きも。創業は1929年。博多人形や三味線などの伝統工芸品の桐箱作りが始まりの「増田桐箱店」。3代目の若社長は大切なものをいれる「箱」を主役にしたいという想いから、様々な加工の技術や仕上げ、異素材の組合せで、アイディアあふれる商品を次々と生み出しています。



warew

梅※の全てを活かしたい、もっと梅※の可能性を突き詰めていきたい

日本の伝統や文化、ものづくりを未来に継承していくことの一助になりたいという想いから、国産の天然素材に特化したナチュラルオーガニックのスキンケアブランドとして誕生したwarew。梅・桜皮・松葉・厚朴（すべて保湿成分）という厳選したベースの４つの成分の中で、特に着目したのは昔からとても大切にされてきた食材のひとつ、梅※。伊豆に自社梅園を開園し、果実だけではなく、根や芽、枝、葉など様々な部分を採取して研究をかさねています。

※保湿成分



〈ワリュー〉アイクリーム

申込番号 K 3520-81

●商品:20g　●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



やまや蒸留所
YAMAYA DISTILLERY



〈やまや蒸留所〉クラフトジン

申込番号 K 5520-91

●ジャパニーズクラフトジン マサハル720ml×3

シンプルな味と飲みやすさにこだわった宮崎生まれのクラフトジン

やまや蒸留所は明治初期、宮崎県西都市吉田地区にて「吉田の焼酎」として誕生。150年以上の歴史を持ち、恵まれた自然・水を大切に昔ながらの製法を守り続けています。お酒の命ともいえる水は、宮崎県三納地区の大自然の恵みを受け、ミネラルを含んだ地下水を使用。一般的なジンは複数のボタニカルをブレンドしますが、MASAHARUジンは、ジュニパーベリーをベースに、柚子、へべすの2種類のみのブレンドに絞ることでボタニカルの美しい香りが広がり、口当たり甘く、後味はすっきり爽やかな味わいに仕上げました。

※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(交換)しません。



博多の味
やまや

明太子専門店の明太フランスと パスタのセット

明太フランスは解凍して焼くだけで、福岡・太宰府の明太フランス専門店「YAMAYA BASE DAZAIFU」の焼きたて明太フランスがご家庭で味わえます。ライ麦と石臼で挽いた小麦粉を配合して作った特製パンにやまやの辛子明太子を贅沢に使用した明太フィリングをたっぷりと挟みました。フランスパンの香ばしさとピリ辛の明太子、味わい深い濃厚なバター風味です。めんたいパスタはやまやの明太子の旨みとしっかりとした辛さが味わえます。クリームソースはもちもちとした食感のフィットチーネ麺との相性もぴったりで辛いものが好きな方にもおすすめです。



(やまや)
めんたいクリームパスタ&明太フランスセット お届け ご希望日

申込番号 K 5521-01 冷凍

●セット内容:めんたいクリームパスタ240g×10、明太フランス×11 ●賞味期間:冷凍で75日
●加工地:福岡県
小麦・卵・乳
※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

Soybeans Save the World

SOMENO'S TOFU 染野屋 半次郎

江戸時代創業の豆腐屋が作った本気の大豆ミート

創業文久2年の豆腐屋「染野屋」が8年の歳月をかけて手掛けた「SoMeat」が茨城の地で誕生。本物のお肉のような弾力のあるかみごたえと味わいが特徴の大豆ミートは、大豆ミートが初めての方も気軽に美味しくお召し上がりいただけます。動物性の肉に代わる大豆ミートは、国内に留まらず海外でも注目を浴びています。動物性原料、保存料、着色料を使用していないので、ヴィーガンやベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。「まるで、お肉」という衝撃、是非1度体験してみませんか？



動物性原材料不使用です。





〈SoMeat〉大豆ミート詰合せ

お届け ご希望日

申込番号 K 5521-21 冷凍

●セット内容:ソミート炙り焼き100g・ソミートしょうが焼き100g各7、ソミート唐揚げ500g×2 ●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

orise

老舗麹メーカーの
香りやわらかな甘酒が、日常に寄り添う

室町時代から麹菌をつくり続けている「糀屋三左衛門」。“orise”シリーズのすべての商品は砂糖を使用していません。麹の豊かな香りと米のすっきりとした甘みで、ほっとする贅沢な時間をお届けします。希釈タイプの甘酒は、水やお湯で濃さを調整していただく他、お好みのお飲み物で割ってお楽しみいただけます。ほっこりとした味わいの小豆は、牛乳と割っていただくのもおすすめです。“orise”の甘酒と一緒に、そんな「くつろぎの時間」を過ごしてみませんか。



砂糖不使用の優しい甘味「純米」。





〈orise〉
甘酒（希釈タイプ）&麹調味料セット　お届けご希望日

申込番号 **K 3521-41**　冷凍

●セット内容:甘酒（純米）200g×4、甘酒（小豆）200g・甘酒（いも）200g各3、麹調味料（塩糀）200g・麹調味料（かける糀）200g各2　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:愛知県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

Explore Japan
All Prefectural Gift

日本の贈り物

歴史・風土が生み出す
美味・名品を訪ねて

豊かな風土に育まれた美味。技を磨き、知恵と工夫を凝らした名品。
47各都道府県が誇るそれぞれの土地ならではの一品をお届けします。



31〜72

関東・甲信越エリア

⑧茨城県 ⑨栃木県 ⑩群馬県 ⑪埼玉県
⑫千葉県 ⑬東京都 ⑭神奈川県 ⑮新潟県
⑯山梨県 ⑰長野県



3〜30

北海道・東北エリア

①北海道 ②青森県 ③岩手県 ④宮城県
⑤秋田県 ⑥山形県 ⑦福島県



103 ~ 128

近畿エリア

㉕滋賀県　㉖京都府　㉗大阪府　㉘兵庫県
㉙奈良県　㉚和歌山県



73 ~ 102

東海・北陸エリア

⑱富山県　⑲石川県　⑳福井県　㉑岐阜県
㉒静岡県　㉓愛知県　㉔三重県



167 ~ 200

九州・沖縄エリア

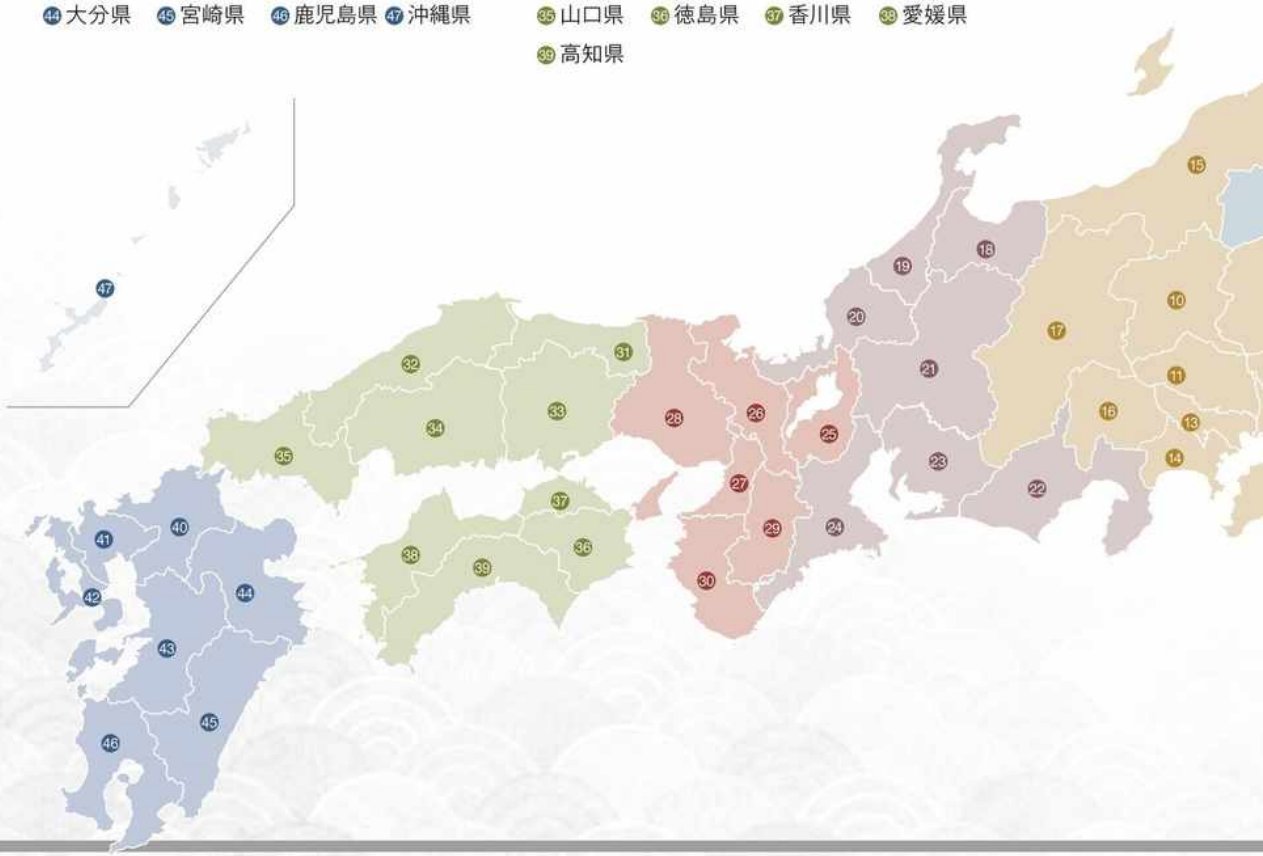
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



129 ~ 166

中国・四国エリア

㉛鳥取県　㉜島根県　㉝岡山県　㉞広島県
㉟山口県　㊱徳島県　㊲香川県　㊳愛媛県
㊴高知県



HOKKAIDO TOHOKU

北海道・東北エリア

時が育んだ雄大な絶景



北海道

1 白金青い池

防災工事の際、堰堤に川の水がたまってできた人造湖。不思議なほど青い色をたたえた水面に、立ち枯れたカラマツが映りこみ、まるで別世界へ来たかのような神秘的な風景。



北海道 美瑛町

青森県

2 奥入瀬渓流



青森県 十和田市

十和田湖から流れ出る、およそ14kmの渓流。深い自然林におおわれ、美しい水の流れや様々な奇岩、壮大な滝があり、息を呑むほどの渓谷美に魅了される。



宮城県 大崎市

宮城県

3 鳴子峡

鳴子温泉から中山平温泉まで、約4.5km続く渓谷。紅葉シーズンになると、木々が赤や黄に色づくとともに、合間に覗く松の緑や岩肌が美しさをいっそう引き立てる。

北海道の海からの贈り物





北海道の秋鮭定置網漁はまさに季節の風物詩。



衛生管理の行き届いた工場で手作業でパック詰めしております。

海氷がもたらす、海の恵み

近年、温暖化の影響で海の環境も変わり水揚げ量が激減し貴重な食材となった秋鮭。北海道では毎年9月頃から秋鮭漁が一斉に解禁となります。旬の秋鮭からとれる「いくら」は透き通った濃い朱色。この色は川に放流した鮭の稚魚が海に出て食べる甲殻類の色素成分が影響していると言われております。

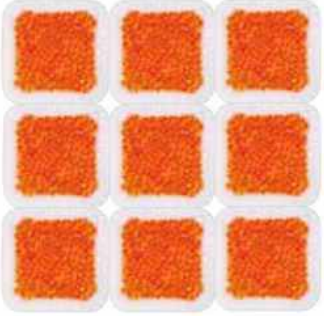
定置網で水揚げされた新鮮な秋鮭の薄皮原卵を丁寧にもみほぐし、特製の醤油たれに漬け込み仕上げました。

風味の良い薄口ですので、素材自体の旨味をお楽しみいただけます。

熱々の白いご飯にたっぷりのせて

温かいご飯にのせてお召し上がりいただけるのはもちろん、手巻き寿司や大根おろしなどとあわせて酒の肴としてもお楽しみいただけます。

口に入れて噛んだ時のプチッとした程良い食感と甘みは、一度食べたらクセになる美味しさです。本製品は小分け少量パックで1パックが小丼ぶり1食分の食べ切りサイズです。召し上がる分だけを冷蔵庫に移し解凍後、加熱をせずにお召し上がりください。北海道産のいくら醤油漬けを存分にご堪能いただけます。



いくら醤油漬け

お届け ご希望日

申込番号 **K 5530-61**　冷凍

●セット内容:40g×9　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:北海道(鮭の卵／北海道産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

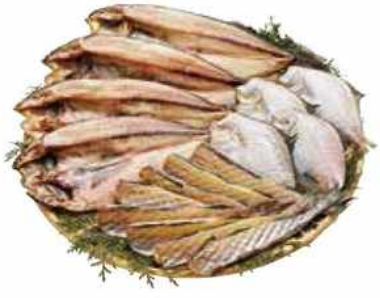


素材が持つ旨味を引き出した一夜干し

北海道産の魚を一夜干しにしました。それぞれの素材の旨味を引き出した一夜干しは焼けば表面はこんがり、中はホックホク。夕食の一品に、酒の肴としても美味しくお召し上がりいただける一夜干しの詰め合わせです。



一夜干しにすることで水分の含有量を減らし身の表面に膜を作ることで保存性が高くなります。



北海道産 一夜干し詰合せ お届けご希望日

申込番号 K 5530-71 冷凍

●セット内容:姫鱒50g×8、ほっけ200g×4、宗八かれい80g×4 ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地・加工地:北海道

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



SAPPORO バルナバハム



肉の旨味たっぷりのバラエティ豊かなセット

札幌バルナバハムは、ドイツマイスター直伝の職人技と柔軟な発想の商品開発でおいしさを追求し続ける北海道のハムメーカーです。ドイツ岩塩で味付けした肉の旨味を存分に生かした農家のベーコンと生ハムスライス、北海道産の豚肉で作ったウインナーなどをセットにしました。



ドイツ農家の伝統的な製法から着想して造られた「農家のベーコン」とこだわりのセットです。

〈札幌バルナバハム〉バラエティセット

お届け ご希望日

申込番号 K 5530-81 冷蔵

●セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、北海道産チーズウインナー100g・北海道産玉葱ウインナー100g・ロースハムスライス65g各2、ポークロース170g・農家のベーコンステーキカット126g・北海道産ポークグルメフランク120g・レバーペースト100g・ベーコンスライス80g各1
●賞味期間:冷蔵で10日 ●加工地:北海道

乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



自然な甘みで食べやすい

黒にんにくは、白いにんにくの温度・湿度を一定に保った環境で約1ヶ月間熟成させて作られます。生にんにくを熟成させることで、にんにく特有のにおいがほとんど気にならず、辛みも消えるため、甘くドライフルーツのようです。



青森県産にんにくは越冬期間に、雪の下で糖度と養分をためこみます。にんにくの甘さと風味を出すためには、青森の厳しい寒さが必要不可欠です。



青森県産熟成黒にんにく

申込番号 **K 3531-01**

●セット内容:200g×4　●原産地・加工地:青森県

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。
※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただく場合がございます。



KABA

300年以上続く伝統工芸品を身に着ける

江戸時代から続く「津軽塗」。黒い模様の上に、金箔、飴色の漆を何度も塗り重ねてから、研ぎ出して模様を現しています。丁寧な手仕事の漆塗りは、ひとつとして同じ色や模様はないため、世界にひとつだけの仕上がりに。伝統技術を取り入れたアクセサリーをお楽しみください。



完成時の色や模様を思い描きながら、職人が丁寧に塗り重ね、手作業で磨き上げています。その繊細な工程が、深みと表情のある仕上がりを生み出します。



〈KABA〉ネックレス しかく

申込番号 K 5531-01

●商品:ヘッド約2×2cm・全長約50cm(フリーアジャスター付) ●材質:牛革(漆塗装／津軽塗)・真鍮(ゴールドメッキ)
●日本製
※柄の指定はできません。
※牛革に津軽塗を施し、アクセサリーのパーツに切り抜いているため、柄の出方は全て異なります。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

鮮やかな霜降りと、とろけるような舌ざわり





健康管理に気をくばる農家の長年の努力の積み重ねが「前沢牛」の味をつくり出します。



自然に恵まれた環境と北国の澄んだ空気の中、一頭ずつ手塩にかけて育てました。

良質な肉質は、生産者の長年の努力と積み重ね

前沢牛とは、岩手県が誇る黒毛和牛の銘柄で、厳格な定義が定められています。この定義を満たした牛だけが前沢牛を名乗ることを許されます。今では「肉の芸術品」と言われる銘柄牛ですが、その道のりは平坦ではありませんでした。1969年に前沢から初めて東京食肉市場に出荷されたときの評判は「岩手のガリ牛」と言われる程の散々な結果でした。そこで、種牛に兵庫牛を、繁殖牛に島根牛をそれぞれ導入したところ、その配合によって生まれた牛は、水と空気がきれいな前沢の地で素晴らしい肉質の牛に育ったのです。

肉本来の旨味をステーキで

奥州市前沢区は良質な米の産地でもあり、その稲わら等を飼料として与えることで、前沢牛の特徴である鮮やかな霜降り肉を作り出すのです。そして、内陸性の穏やかな気候と豊富な水、肥沃な大地によって、暑さに弱く寒さに強い牛たちが、暮らすうえでストレスを感じにくく、のびのびと育つことができる環境や、1頭ずつ手塩にかけて飼育することも大きな要因となっています。その肉質は柔らかくほんのりと甘みがあります。この前沢牛モモステーキ肉は、脂質が少なめの赤身なのでレアからミディアムレアでいただくと、肉本来の旨味を味わうことができます。



前沢牛 ステーキ用　お届けご希望日

申込番号 **K 3531-21**　冷凍

●セット内容:モモ150g×3枚　●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:岩手県

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



南部鉄器を暮らしの中に

1975年に国の伝統的工芸品に指定された岩手県の南部鉄器。鉄鋳物の鉄板は蓄熱性が高いため、食材を入れたときの温度の低下を抑制し、美味しく料理を召し上がることができます。



砂型に熔解した鉄を流し込む作業。鉄は非常に重たい材料のため、大変な作業のひとつになります。



マルチグリルパン

申込番号 K 3531-31

●商品:約24.5×30.7×高さ2.5㎝・重量約2kg　●材質:鋳鉄(南部鉄器・底厚4㎜)　●日本製
[ガス火可・IH200V可]
※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



伝統の技法で丁寧に仕上げる秀衡塗

伝統的工芸品にも指定されている秀衡塗。源氏雲に菱形を組み合わせ、有職紋様に光沢を抑えた漆本来の美しさが特徴です。子持丸というシンプルな漆絵を描いた菓子器は、丁度良い大きさとシンプルな模様が普段使いの器として馴染みます。



創業以来、木地作りから加飾までのすべてを一貫して作り続ける唯一の秀衡塗工房で作られています。



菓子器 子持丸

申込番号 **K 3531-41**

●商品:約径22.4×高さ4cm　●材質:天然木(漆塗装／秀衡塗)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

自然の恵みと伝統の技術が作り出す黒い石の魅力



細かく切断した石を平らになるよう磨く作業です。一つ一つ丁寧に磨いていきます。



宮城県石巻市雄勝町で産出される雄勝玄昌石を採掘し、大きさや形に合わせて切断していきます。

和の心による新たなモノづくり

「和の心、伝統、文化を通じて新たなアプローチを世の中に発信し、次の世代に受け継ぐ」ことをテーマとしたブランド、和伝。〝和〟と〝日本のブランド〟をシンボライズした赤円を、人が大事に抱きかかえたロゴには、和を愛する心、物を大切にする心を人々に伝えたいという願いをこめています。600余年の歴史と伝統を誇る伝統的工芸品「雄勝硯（おがつすずり）」の原料となる雄勝玄昌石（おがつげんしょうせき）を使用して、硯はもちろんのこと、ライフスタイルに合わせたテーブルウェアやインテリア製品など様々な製品を手掛けています。雄勝硯の伝統技術と、玄昌石そのものの魅力が融合してできた製品はユニークで魅力にあふれています。

食卓を演出する漆黒の石

コースターの原料となる雄勝玄昌石は宮城県石巻市雄勝町にて産出されます。硯作りで培った職人の技術で、玄昌石からテーブルウェアを作り上げました。玄昌石の質感や色、風合いが魅力のテーブルウェアは、シンプルな形状と漆黒色が食卓のアクセントとなり、料理をより引き立てます。

色や形が控え目でシンプルだからこそ、研磨などによって生まれたナチュラルな陰影が美しく映え、食卓に穏やかな空気をもたらしてくれます。普段使いはもちろん、おもてなしのシチュエーションでも活躍するコースターです。



〈和伝〉コースター4枚セット

申込番号 **K 5531-61**

●商品:コースター(約径9×高さ0.6㎝)×4　●材質:雄勝玄昌石　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※自然素材を使用しているため、模様の出方が商品によって異なります。



お肉本来の味と旨味を堪能

サシが細かく脂の旨味が濃い仙台牛。厳しい審査基準をクリアした牛だけが仙台牛の称号を得ることができます。口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と食感をお楽しみください。



脂肪と赤身のバランスの良さが特徴の仙台牛の食味は、ふるさと宮城県の豊かな自然の恵みからつくられます。



仙台牛 しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 K 3531-71 冷凍

●セット内容:肩ロース400g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:宮城県

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



具材がゴロゴロ入った
牛たんシチューをご家庭で

牛たん焼き発祥の地・仙台ならではのこだわりの味わいを、湯せんするだけで簡単にお召し上がりいただけます。休日のブランチはもちろん、忙しい日の夕食にプラス一品すると食卓は華やかになります。やわらかく煮込まれ、食べ応えのある牛たんを「牛たんシチュー」でお楽しみください。


伊達家17世当主、仙台藩62万石初代藩主の伊達政宗公。



〈仙臺牛たん屋〉牛たんシチュー

申込番号 **K 5531-81**

●セット内容:250g×13　●加工地:宮城県(牛たん／オーストラリア・カナダ・アメリカ産他)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

絹のような つややかさとなめらかさ





熟成させて細くなった生地を、打粉を振りながら均等につぶしていきます。この工程により稲庭うどんの特徴である平打ちめんになります。



太巻き、中巻き、細巻きと少しずつ細く長い生地にした麺をあやがけという8の字に二本の棒に巻く工程をし熟成させます。

舌ざわりなめらか、弾むような強いコシ

つるつるとしたなめらかな舌ざわり、淡白な味わいの稲庭うどん。稲庭うどんが誕生したのは江戸時代初期のこと。その味はとても上品な味と評判を呼びました。その後、稲庭うどんの味は全国的に知られるようになります。

稲庭うどんは、一本の太い生地を徐々に長く細くし、コシの強さとなめらかさを引き出しております。この製法こそが稲庭うどんの特徴です。

長きに渡り受け継がれてきたうどんづくりの技と心は、今もなお脈々と稲庭の地に息づいています。

うどんづくりは今も昔も人の手で

こだわりの小麦粉を用い、その一本一本を手塩にかけて作り上げます。春夏秋冬、うどん生地は微妙に異なるため、職人が熟練の技と目で塩水・温度・湿度・時間を調整し、丁寧に熟成させ、手延べで仕上げます。

豊かな恵みを受ける奥羽山脈の裾野で守り継がれてきた製法で、手仕込みから完成まで実に四日もかかる稲庭うどん。

夏は冷たく、冬は温かく、季節を問わずお楽しみいただけます。



※麺2段入です。

手延稲庭うどん

申込番号 **K 5532-01**

●セット内容:2.8kg(140g×20袋)　●加工地:秋田県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



桜の樹皮から生まれた おもてなしの調度品

樺細工は江戸時代に秋田県・角館（かくのだて）の佐竹北家に技法が伝えられたとされる、山桜の皮を使った伝統的工芸品です。お茶をいれる心落ち着くひとときに、昔ながらの日本の道具を使ってみてはいかがでしょう。



ニカワ等の接着剤を使い、コテを熱し、樹皮が焼けない温度を確認しながら伸ばして圧着します。コテの熱加減に熟練の技が必要とされます。



総皮茶筒茶箕付

申込番号 K 5532-11

●商品:茶筒(約径8×高さ9㎝)・茶箕各1　●材質:茶筒／桜皮(磨き出し)・天然木・合板、茶箕／桜皮(磨き出し)・天然木
●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



秋田のご当地グルメ「横手焼きそば」

秋田県横手の名物「横手焼きそば」は、もちもち太麺に和風だしと豚肉の旨味を合わせたソースが特徴。お好みでひき肉、キャベツ、目玉焼き、福神漬けを加えて、ご家庭でも手軽に横手の味をお楽しみいただけます。



衛生的に製麺工程を行い、生麺の美味しさをそのままに、長期保存が可能になりました。



横手焼きそば 皆喜多亭36食

申込番号 **K 5532-21**

●セット内容：(生麺100g×4、ソース付)×9　●賞味期間：常温で55日　●加工地：日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

伝統の味わいと美味を合わせもつ米沢牛





ストレスを与えにくい環境作りと管理の下、生産されたお肉をお届けいたします。



自然豊かな置賜盆地は清らかな水も豊富です。

明治初期、ひとりの英国人との出会い

米沢牛の歴史は明治のはじめにひとりの英国人教師が自然豊かな雪深い里、山形県米沢の地を訪れたことが始まりと言われています。当時、肉食は一般的ではなかった日本で、故郷の食事を懐かしんだ英国人教師が米沢牛を食したところ、その美味しさに驚嘆しました。米沢を離れる際に、牛を1頭横浜に連れ帰り知人にふるまったことが、米沢牛ブランドの始まりです。肉質はきめ細かくて柔らかく、霜降りのきめ細かさはまさに口の中でとろけるようです。食べたときに感動を味わえる牛肉、それが「米沢牛」であり、「米沢牛」の醍醐味なのです。

豊かな自然と作り手の努力の賜物

米沢牛のふるさと・置賜（おきたま）地方は、四方を山々に囲まれた豊かな盆地。雪に覆われる極寒の冬と高温多湿な夏。その寒暖差と生産者たちのたゆまぬ努力の調和こそがみちのく山形が誇る黒毛和牛肉を育む秘訣です。その特徴は、きめ細かい霜降りと脂の良さ。とりわけ質の良い脂は、甘みがあり、香りが豊か。澄んだ空気、良質な飼料、清らかな水を与えて、ゆったりと育てられる米沢牛。牛にストレスをかけぬよう注意し、衛生管理も気を配ります。愛情込めて大切に育まれる伝統の味わいを、すき焼でお楽しみください。

米沢牛 すき焼用　お届けご希望日

申込番号 **K 5532-41**　冷凍

●セット内容:肩ロース400g　●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:山形県



※ お届けご希望日　このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



独特の立体感と繊細な透け感をあわせもつ伝統の織物

たて糸に絹、よこ糸に麻を使用し、伝統的なからみ織で織り上げました。からみ織とは、ねじりながら交差させた、たて糸によこ糸を通す技法です。独特の立体感が、絹と麻の素材感をよりいっそう引き立てます。



絹と麻の交織による「からみ織」は絹の柔らかさと、ハリのある麻のシャリ感が爽やかでモダンな印象を醸し出します。



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
シルクリネンボーダーストール

申込番号 **K 5532-51**

●商品:約80×160㎝ ●材質:絹65%・麻35% ●色:グレー×ホワイト ●日本製

※手作り品のため、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



米沢牛黄木

自宅で味わう駅弁の味

新杵屋の駅弁「米沢名物 牛肉弁当 牛肉どまん中」を冷凍で食べきりサイズにしました。電子レンジで温めるだけでご家庭でお気軽に駅弁の味をお楽しみいただけます。



米作りに最適な環境で栽培された山形県産米と秘伝のたれで仕上げた牛肉煮と牛そぼろがよく合います。



〈米沢牛黄木（おおき）〉
牛肉どまん中 一膳ご飯

お届けご希望日

申込番号 **K 5532-61** 冷凍

●セット内容:160g×12 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:日本(うるち米／国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

喜多方の平打ち ちぢれ麺をご家庭で





喜多方ラーメンは、太めの平打ちちぢれ麺が特徴の喜多方市の名物です。独自の製法で作り上げた低温熟成により、生の風味をそのままにコシの強い乾燥ラーメンに仕上げました。



蔵の町として有名な喜多方市は会津盆地の気候と風土に育まれてきました。

全国に名高い喜多方ラーメン

喜多方ラーメンは、札幌ラーメン、博多ラーメンと並んで日本三大ラーメンのひとつと言われます。その特徴は太めの平打ちちぢれ麺とあっさり透明なスープ。ここでご紹介する喜多方ラーメンは、低温熟成により、生の風味をそのままに、コシの強い乾燥ラーメンに仕上げています。スープは3種をご用意。喜多方ラーメンの定番である醤油、そして味噌、塩の3つの味を、食べ比べてお楽しみいただけます。「毎日食べても飽きが来ない」「朝から食べられるあっさり系」と言われる喜多方ラーメンをお届けいたします。

中華そばから発祥、90年以上の歴史

当時、中国から渡ってきた一人の青年が屋台を引いて中華そばを売り歩いており、その中華そばこそが90年以上の歴史を持つ喜多方ラーメンの元祖とされています。では、喜多方ラーメンがなぜ有名になったのでしょうか。その原点は「蔵の町喜多方」にあると言えます。古く昔から醤油、味噌、清酒の醸造業が盛んに行われており、醸造蔵が多く使われていました。その蔵の写真を撮るために観光客が多く訪れるにつれ、喜多方ラーメンも少しずつ有名になっていきました。喜多方、その風土の中で育まれた「人の五感」に訴える味、それが喜多方ラーメンの魅力です。



喜多方ラーメン40食

申込番号 **K 5532-81**

●セット内容:醤油(乾麺80g×1、スープ付)×20、味噌(乾麺80g×1、スープ付)・塩(乾麺80g×1、スープ付)各10 ●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



美しい木目が特徴の大皿

きめ細かな木目の美しさが特徴の桂材を、会津の職人がひとつひとつ丹精込めて作り上げた大皿です。木地に下塗りと上塗りをして丁寧に仕上げた温かみのある器です。さまざまなシーンでお使いいただけます。



鈴木式ろくろを使い、木のかたまりを皿の形状に加工します。



大皿

申込番号 K 3532-91

●商品:約径27×高さ2.1㎝ ●材質:桂(ウレタン塗装／会津塗) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



あぶくま高原の地鶏
川俣シャモのトマトカレーと地鶏ご飯の素

弾力のある川俣シャモの肉だんごと福島県産チェリートマト（ミニトマト）をじっくり煮込んだトマトカレーです。シャモの肉だんごと酸味の効いたトマトソースがとても合います。地鶏ご飯の素は川俣シャモを粗挽きにし、旨みたっぷりのシャモ出汁をベースに醤油味の炊き込みご飯の素にしました。



福島県ブランド認証地鶏「川俣シャモ」は平飼い鶏舎でのびのびと健康的に飼育されております。



川俣シャモ トマトカレー中辛&
地鶏ご飯の素セット

申込番号 **K 5533-01**

●セット内容:トマトカレー中辛200g×10、地鶏ご飯の素(3合用)270g×3　●加工地:日本

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

KANTO · KOSHINETSU

関東・甲信越エリア

季節ごとに色を変える、山岳美景



新潟県

1 星峠の棚田

米どころとして有名な新潟の、大小様々な水田約200枚が魚の鱗のように斜面に広がる美しい棚田。四季折々・朝昼晩と異なる表情に変化して、人々を魅了する。



新潟県 十日町市

群馬県

2 尾瀬ヶ原



群馬県 片品村

貴重な生態系を育む日本有数の高層湿原。季節ごとに見られる多種多様な高山植物や、点在する沼、周囲の山々など、雄大な自然美の中を進むことができる。

山梨県

3 河口湖



山梨県 富士河口湖町

日本一の高さを誇る富士山。富士五湖の一つである河口湖は、富士山の絶景スポットとして知られ、四季折々の自然と調和した姿を湖畔沿いに楽しむことができる。

フタ付き耐熱ガラス製の保存容器





100%天然の鉱物を精製した、地球にやさしい素材の耐熱ガラス「HARIOGlass®」。熱に強く、酸にも強く、電子レンジで使える特性があるガラスです。



使い方次第でさまざまなシーンで活躍します。

煙突のない工場

ＨＡＲＩＯの耐熱ガラス「ＨＡＲＩＯＧｌａｓｓ®マーク」は１９７２年以来「煙突のない工場」で生産しています。「煙突のない工場」の実現は、ガラス原料を重油でなく電気によって溶かす、独自の技術開発の成功によるものでした。当時のガラス工場といえば煙と粉塵の害がひどいといった常識を変え、工場隣接の環境を乱すことなく、工場内で働く社員に対しても配慮した職場環境を生み出しました。ＨＡＲＩＯは安心・安全素材である耐熱ガラス「ＨＡＲＩＯＧｌａｓｓ®」を生かしたモノづくりを続けてまいります。

マルチに使える保存容器

色々な料理の保存・調理に。マルチに使える角型・長方形の保存容器のセットです。少し残ったおかずなどの保存や作り置きおかずなど、用途に合わせて選べるサイズ展開です。長方形の保存容器は冷蔵庫の奥行きを活かした省スペース収納が可能。角型は調理や保存に幅広く活躍します。フタをしたまま電子レンジ、フタを外してオーブンでもお使いいただけるので、料理やシーンに応じた使い方ができます。また、ガラス容器なので保存容器としての用途だけでなく器として使用してもテーブルを華やかに彩ります。

HARIO



〈ハリオ〉保存容器10点セット

申込番号 K 3533-41

●商品:保存容器LL(約26.7×24.3×高さ5.9㎝・2000ml)・L(約27×14.5×6.2㎝・1400ml)各1、M(約23.8×12.5×高さ5.6㎝・900ml)・S(約14.3×13.9×高さ6.2㎝・600ml)各2、SS(約11.1×10.7×高さ4.7㎝・250ml)×4 ●材質:本体／耐熱ガラス、蓋／ポリプロピレン ●日本製
[本体のみ/オーブン可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



余韻が広がる脂の甘みを味わう



常陸牛は、1頭1頭手塩にかけて大切に育まれています。



作物が良く育つ温暖な気候と大地でのびのびと育てられます。

茨城県ならではの環境で育まれる常陸牛

茨城県は、関東地方北部に位置し、東側は太平洋に面して約180kmにおよぶ美しい海岸線を持ち、肥沃な大地と海や山、川など四季折々に豊富で品質の高い食材が育まれています。その茨城の名産品として知られる「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられて1976年に茨城県産牛銘柄確立推進協議会によって立ち上げられたブランド牛です。指定生産者が茨城県内で飼育した黒毛和牛のうち(公社)日本食肉格付協会の枝肉取引規格で歩留等級がA等級またはB等級かつ肉質等級が5等級と4等級のもので、茨城県常陸牛振興協会が認定したものだけが「常陸牛」として認められます。

余韻が広がる脂の甘みを楽しむ

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかり目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい「霜降り肉」となります。さっとお湯にくぐらせて常陸牛ならではの旨味をご堪能ください。



常陸牛 しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 **K 3533-61**　冷凍

●セット内容:肩ロース450g　●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:茨城県

※ お届けご希望日　このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

餃子と佐野ラーメンをセットでお届け





栃木県宇都宮市の工場で餃子を製造しています。



薄くてモチモチした皮と、ジューシーな中身のバランスをお楽しみいただけます。

餃子のまち宇都宮

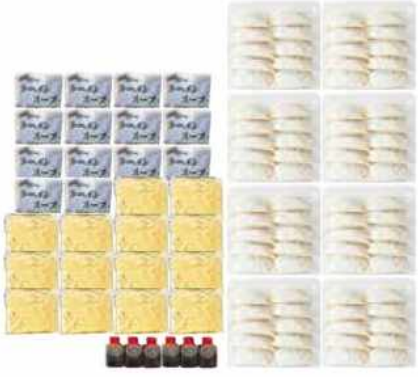
宇都宮が餃子のまちとなったのは、戦時中、市内に駐屯していた第14師団が中国に出兵したことで餃子を知り、帰郷後に広めたことがきっかけといわれています。また、宇都宮は夏は暑く冬は寒い内陸型気候のため、スタミナをつけるために餃子の人気が高まったとも言われています。

現在、市内には80店舗程の餃子専門店があるほど。焼き、水、揚げなどの種類があり、店舗によって大きさや素材、皮の厚さや熟成度、包む具合やはねの大きさ、つけだれなどが異なり、さまざまな種類を楽しむことができます。宇都宮っ子は「週に数回餃子を食べる」のがスタンダードといわれています。

食感、風味、味付けまで仕上がりを追求

栃木県宇都宮市の工場で、熟練の職人の手によって作られた「宇都宮発 雷オヤジの餃子」をお届けします。餃子の具材は、キャベツ・肉・ネギ・にんにく等を使用。加工後はすぐに冷凍しています。薄くてモチモチ感のある皮と、ジューシーさとが絶妙なバランスで飽きのこない味なので、子どもからご年配の方まで、幅広い層にお楽しみいただけます。

また、栃木県を代表する「佐野ラーメン」もセットにしました。青竹打ちを再現した麺と、旨味を生かしたスープが特徴です。食感、風味、味付けまで仕上がりを追求した餃子とラーメンのセットをお召し上がりください。



宇都宮発 雷オヤジの餃子と佐野ラーメン14食セット

お届けご希望日

申込番号 **K 5533-81**

冷凍

●セット内容:餃子80個(タレ付)、醤油ラーメン(生麺120g・スープ付)×14 ●賞味期間:冷凍で20日 ●加工地:日本

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



手間をかけ仕上げた栃木レザーのベルト

昔ながらの鞣(なめ)し工程を頑なに守り続けている栃木レザー。南米産のミモザの樹皮から抽出されたタンニン剤を使い、時間をかけじっくり鞣します。約20もの工程を経て作られたフルベジタブルタンニンレザー。そのヌメ革を職人が裁断し、手を加え仕上げたベルトです。



昔ながらのピット槽でのフルベジタブルタンニン剤による鞣し工程。約3週間、濃度の違うピット槽に「皮」を漬け込み「革」へと変化させます。



ブラック



ブラウン

カジュアルベルト

申込番号 **K 3533-91** ／ブラウン
K 3533-92 ／ブラック

●商品:幅約4㎝・ウエスト約100㎝まで使用可　●材質:牛革(栃木レザー)　●内容:ピン式　●日本製
※ヌメ革はシワなどがある部位も革本来の特性と考えそのまま使用しております。予めご了承ください。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



栃木レザーで作った日本製の名刺入れ

国産の良質革として知られる栃木レザー。栃木レザーは、手間のかかる昔ながらの鞣し工程を守り続けています。シンプルなデザインと経年変化を楽しめる牛革の風合いは、使い込むほどに愛着が増していくでしょう。



鞣しには有害な薬品類は一切使わず、ミモザの樹皮から抽出した樹脂を使用しています。



ブラック

チョコ

名刺入れ

申込番号 **K 5534-01** ／チョコ
K 5534-02 ／ブラック

●商品:約11×7.5×1.5㎝ ●材質:牛革 ●内容:名刺入×1、ポケット・カード入各2 ●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

高級感漂う桐生ジャカード





東レの糸にこだわり、柄からデザインした大胆なバラを高密度に織り上げております。表地の裏面には特殊コーティングを施しているので、丈夫で長持ちします。

織物産地桐生の歴史

「西に西陣、東に桐生」と伝えられるように桐生織には長い歴史があります。古くは1300年以上前に編集された続日本紀に桐生織に関する最古の記載があり、桓武天皇の時代、桐生の地の白滝という名の美しい姫が村の人々に養蚕、製糸、機織りの技術を教えたのが桐生織の始まりという白滝姫伝説も有名です。また、勝利の象徴とされる旗絹が桐生織であることから、縁起の良い織物とされてきました。赤城山麓からは品質の良い蚕がとれ賑やかな織物の市が立ち、明治時代にはジャカード機など当時の最先端技術をいち早く導入して近代的な生産体制を構築しました。歴史と伝統を大切にしながら時代に応じて柔軟に変化し続けております。

軽くて丈夫なジャカードショルダー

見る角度によって光沢に差が生まれる艶やかな生地に柄からデザインしたバラ柄を織り込んでいます。桐生ジャカードは軽くて丈夫なことに定評がありますが、裏面に特殊コーティングを施すことで、更に丈夫で耐久性に富む生地となっています。創業から58年目を迎える日本のメーカーが織生地の特徴を生かしながら作ったショルダーバッグです。日本製にこだわり、品質本位のものづくりを大切にしてきました。本体の開閉はカーブを描いたファスナー式で見た目にも愛らしく、サッと取り出しやすいマグネットポケット付き、貴重品などを収納できるファスナーポケット付きなど用途に合わせて使い分けできます。使いやすさと美しさを兼ね備えた一品です。

ミニショルダーバッグ

申込番号 **K 3534-21** ／ラベンダー
K 3534-22 ／ピンク

●商品:約横幅23(最小幅21)×高さ21×マチ8㎝(約230g)
●材質:本体／ポリエステル(ジャカード織)、付属部／ナイロン　●内容:内部・前面／ファスナーポケット各1、背面／マグネット式ポケット×1、開閉部ファスナー式、ショルダーベルト(着脱不可)　●日本製
※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。



ピンク

ラベンダー

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



恵まれた自然の中で育まれた旨味

赤城山麓牛は、自然豊かな環境でストレスをできるだけかけずに育てた、黒毛和種と乳用種の交雑種です。脂の質にもこだわり、牛肉本来の旨味が感じられます。旨味が溶け出すすき焼で、香り・味・食感をお楽しみください。



赤城山麓牛とは、利根川水系の豊富な水資源と赤城山麓の肥沃な大地をもつ畜産に適した環境で育てられた黒毛和種と乳用種の交雑種です。



赤城山麓牛 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **K 3534-31**

冷凍

●セット内容:肩ロース500g　●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:群馬県

※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

関東・甲信越
群馬県



群馬県の自然が育んだ榛名ポーク

榛名ポークは、群馬県の豊かな自然の中で育まれた豚です。脂の乗り具合と風味が良く、おいしさが引き立ちます。柔らかいロース肉をしゃぶしゃぶ用・ステーキ用にカットしてお届けします。



プロとして腕を磨いた熟練の職人により細心の配慮が払われ、日々さらなる技術の進歩をめざし続けています。



榛名ポーク しゃぶしゃぶ&ステーキ用 お届けご希望日

申込番号 **K 3534-41** 冷凍

●セット内容:しゃぶしゃぶ用ロース600g、ステーキ用ロース100g×6 ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:群馬県

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

ご家庭の卓上で七輪のような炙り焼き・炉ばた焼きが楽しめます





ご家庭で簡単に、網焼き焼肉だけでなく、炉ばた焼きや網焼き餅、海鮮串焼きや焼き鳥まで。カセットガスの調理幅が広がります。



網を外してステーを立て、串を橋渡しすることで串焼きも楽しむことができます。ガスの炎で輻射板を赤熱させて焼くため、ムラなく焼き上げます。

ガスと暮らしを見つめてきたイワタニのノウハウ

1930年創業の「岩谷産業」のカセットコンロは、1969年の登場以来、常に高い国内シェアを誇り、工場から信頼の製品をお届けしています。家庭用カセットコンロだけでなく、アウトドア用コンロや暖房機シリーズなど時代やニーズに合わせて商品開発をしています。本格的なバーベキューが楽しめる「スタンドBBQグリル グリルスター」や、「炉端焼器 炙りや」などをラインナップするイワタニブランド。常にガスと暮らしを見つめ、そのすべてにLPガスのハンドリング技術を追求してきたイワタニのノウハウが活きています。

網は着脱可能なので網焼きと串焼きが可能

カセットガスならではの手軽さで、卓上で七輪焼きのように網焼きをお楽しみいただけます。直火を使わず、赤熱させた輻射板の熱で焼くのでムラなくおいしく焼けます。強火から弱火まで無段階に火力を調整でき、食材に合わせて焼き加減を楽しめます。網を外してステーを立てることで串焼きが可能になり、食卓のバリエーションが広がります。お肉や野菜を焼いてバーベキューのように使用したり、網を外して串に通した魚介の炙り焼きや焼き鳥を楽しむこともできます。焼き餅や焼きおにぎりも作ることができます。

Iwatani



〈イワタニ〉カセットガス 炉ばた焼器

申込番号 **K 5534-61**

●商品:約40.9×21.4×高さ13.4㎝ ●内容:最大発熱量2.3kW(2000kcal/h) ●日本製

※本体U字バーナーは丸洗いできません。

※熱源はカセットガスです。

※商品情報等が変更になる場合がございます。



旨味が強くまろやかな仕上がり

埼玉県坂戸市に本社を構える醤油メーカー、弓削多醤油。有機ＪＡＳ認証の有機しょうゆは木桶で仕込んでおり、国内有機栽培の原料を使用して作っています。香りがよく旨味が強いため、つけ醤油にも煮物にもお使いいただけます。この機会にぜひお試しください。



有機しょうゆは昔ながらの木桶仕込蔵での天然醸造により、1年以上の時間をかけてじっくり発酵させています。

弓削多醤油株式会社



〈弓削多醤油〉有機しょうゆ・つゆセット

申込番号 **K 5534-71**

●セット内容:有機しょうゆ300ml×5、有機だしつゆ300ml×7　●加工地:日本

小麦





ツーカラーマフラー

申込番号 **K 3534-81**

●商品:約30×160㎝(房含む)　●材質:毛100%　●色:黒×千鳥格子　●日本製

様々なコーディネートを楽しむ

柔らかいウール素材をしっかりと織り上げており、やさしい肌感触に仕上がっています。様々な巻き方で、自分好みのアレンジを自由自在に。ウールならではの温もりで包み込んでくれます。



大正時代の豊田式自動織機でゆっくりと丁寧に織り上げて作られています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

お刺身で食べられる千葉県産伊勢海老





千葉県大原漁港で水揚げされる伊勢海老は、夏場に漁の最盛期を迎え、町も伊勢海老の水揚げと共に一層の賑わいを見せます。



千葉県大原港にイケスを完備し、加工場を隣接しているため、一貫した生産・供給体制を可能としています。

日本で有数の伊勢海老の水揚げ産地

大原漁港のある千葉県いすみ市。いすみ市には、「器械根（きかいね）」と呼ばれる広大な磯根（漁場）があります。漁港から10数キロ沖に広がる水深20メートル前後の岩礁群で、約120平方キロメートルの広さ。潮流も北からの寒流（親潮）と、南からの暖流（黒潮）がぶつかり、恵まれた漁場が形成され、多彩な魚介類を育みます。中でも日本で有数の「伊勢海老」の漁獲量を誇る千葉県。荒波にもまれ身が締まり、味も濃厚な千葉県産の伊勢えびは、活力低下を防ぐため、夜明け前から網上げを行うなどの工夫を凝らしています。

贅沢な伊勢海老をご家庭で

この伊勢海老は、生きた状態のまま氷水で締め、急速凍結しており、お刺身でお召し上がりいただけます。また、加熱しても身の締まりや食感などを実感していただけます。では、美味しくいただくために、さばき方をご紹介します。頭と胴体は皮でつながっているので、そこに包丁を入れます。頭の付け根に切り目を入れたら、胴体をひねりながら頭からはずします。切り離した胴体の腹側にある柔らかい殻を切り取り、腹側を向けて両側と尾側に包丁を入れ殻をはがしたら、頭側から親指で身をはずしていきます。この時なるべく身がくっつかないように慎重に取り外しましょう。氷水にさらしてアクを取り、身を締めたら、お刺身の出来上がり。心ゆくまでご堪能ください。



活〆冷凍伊勢海老　お届けご希望日

申込番号 **K 5535-01**　冷凍

●セット内容:1～2尾(合計550g)　●原産地:千葉県

エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



毎日のお料理に豊かな味と香りを与える

窪田味噌醤油は、醸造の歴史が息づく利根運河畔にて1925年に創業。温暖な気候と良質な水、利根の河風が運ぶ澄んだ空気は、味噌と醤油の呼吸に欠かすことのできない自然の恵みです。醤油づくりは、蔵人が持つ長年の技術や勘といった「人の力」に支えられています。



国産丸大豆と国産小麦を用いて麹を造り、熟成したもろみを布に包んで醤油を搾っています。



国産丸大豆生(なま)醤油

申込番号 **K 3535-11**

●セット内容:500ml×11　●加工地:日本

小麦



Sghr
Handmade Glassware

ひとつひとつがハンドメイド

千葉・九十九里に工房を構える「Ｓｇｈｒ スガハラ」は、ハンドメイドで独創性あふれるガラス製品を作るメーカーです。ゆるく面を取った一輪挿しは、角度を変えて置くこともできます。



"生きているガラス"の奥深い魅力や美しさ、そして可能性に魅了され続けています。



〈Sghr スガハラ〉一輪挿し

申込番号 **K 3535-21**

●商品:約9.5×9.5×高さ7.8㎝ ●材質:ソーダガラス ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

光のコントラストが華やかな江戸切子





六角竜目紋をグラスの底まで施した装飾。特に黒硝子は作業が難しく、熟練した職人のみ表現できる一品です。



今から約190年前に開発され、今日まで伝えられてきた江戸切子は、人の手によって精妙に作られています。

約190年前から今に続く職人の精妙な手技と表現

江戸切子は江戸時代から続く日本の伝統工芸で、ガラスに幾何学的な紋様を彫り込む加工方法です。日本での切子細工は1834年に、江戸大伝馬町のビードロ屋加賀屋久兵衛が海外のガラス製品に切子細工を施したのが初めてと言われています。

江戸切子は透明なガラスの表面に文様を刻む技法で、のちに色ガラスを被せた色被せガラスが用いられるようになりました。

切子の文様は繊細で多彩なカットによって光を反射し、華やかな輝きを放ちます。代表的な文様には魚子（ななこ）、麻の葉、七宝、矢来などがあります。

職人が一つ一つ作り上げているタンブラー

大正時代から昭和初期にかけて「工芸ガラスといえばカットガラス」と言われるほどの急速かつ高度に発展を遂げ、日本における第一次の全盛時代を迎えました。そして江戸切子は1985年に東京都の伝統工芸品産業に指定、2002年には国の伝統的工芸品に指定されるに至りました。

江戸切子の伝統的な紋様である『七宝』を大胆に施したデザインのタンブラーです。円が重なって続くことから、人間関係の縁を結ぶ、子孫繁栄・円満・平和の意味が込められており、中央には星をあしらっています。「手磨き技法」により、職人が一つ一つ作りあげているタンブラーは、持ちやすいフォルムで普段使いにもぴったりです。

すみだ 江戸切子館®



〈すみだ江戸切子館〉
紅 タンブラー 五ノ輪七宝

申込番号 **K 5535-41**

●商品:約口径7.8×高さ10㎝・320ml ●材質:ソーダガラス ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



江戸っ子も唸る潔い抜け味

倉田製作所

本手打ちの伝統を守るマイスター。手打ちの絶妙な力加減で叩くことにより、強度としなやかさが生まれます。痛みが感じにくく、軽い力で毛を抜くことができるよう工夫された特徴的な形状など、これひとつで毎日の眉ケアがより快適に。



ステンレスの板をハンマーで叩き、毛抜きの内側に、鏨で「倉田 義之」の銘を彫ります。



〈倉田製作所〉江戸本手打ち毛抜き 瓢箪

申込番号 **K 3535-51**

●商品:全長約8.9㎝ ●材質:18-8ステンレス ●日本製

※手づくり品のため、サイズや風合いが多少異なる場合がございます。また、お届けが遅れる場合がございます。



浅草今半

伝統の美味こそ、日本のおもてなし

明治時代、江戸っ子が初めて出会った牛鍋の味を、家庭でも味わいたいとの声から開発された牛肉佃煮。独特の風味と食感のささがきごぼうが入った「牛肉ごぼう」などの愛され続ける伝統の味です。



浅草今半は、明治28年浅草の町に生まれ、育ちました。味へのこだわりがいつしか伝統を育み130余年を経た今も「浅草今半」のすきやき、しゃぶしゃぶ、懐石料理は、日本の味と親しまれております。



〈浅草今半〉牛肉佃煮詰合せ

申込番号 **K 5535-61**

●セット内容:牛肉すきやき50g・牛肉そぼろ50g・牛肉やわらか煮50g・牛肉ごぼう50g・牛肉れんこん50g・牛肉しいたけ50g各2　●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

カレーの街、横須賀の名物カレー





横須賀海軍カレーは広く知られており、全国からカレーファンが横須賀を目指すほどの人気ぶりです。



海軍割烹術参考書のレシピを基に開発されたカレーの街横須賀の名物カレーです。

明治時代より受け継がれた味

牛肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎを使用した、明治時代から受け継がれてきた味です。香り豊かなカレーソースは果実と野菜の旨味を溶け込ませ、口当たり良く仕上げました。隠し味の醤油がコクを引き立てているカレーです。

海軍割烹術参考書のレシピを基に開発されたカレーの街横須賀の名物横須賀海軍カレーをご家庭でお楽しみいただけます。

横須賀から誕生した、横須賀の名物カレー

文明開化に沸く明治時代、その象徴ともいうべき「洋食」は庶民の憧れでした。洋食を代表する〝カレーライス〟を本格的に取り入れたのが、横須賀を発祥の地とする旧帝国海軍。その後、呉、舞鶴、佐世保の各鎮守府を通じて全国に拡がった〝カレーライス〟は、今や日本の国民食とも呼ばれています。

カレーライスの「原点」横須賀から誕生した、レトロな味わいの「よこすか海軍カレー」シリーズは、海軍割烹術参考書のレシピをもとに「平和へのよすがりとなり得れば」という私達の願いを込めて作りつづけています。



横須賀海軍カレー中辛

申込番号 **K 3535-81**

●セット内容:200g×25　●加工地:日本

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



横浜中華街の人気の味

横浜中華街で人気の中華まんを、食べやすい中サイズにしました。また、江戸清オリジナルのレシピで丁寧に仕上げたお料理もおすすめの一品です。



創業明治27年、横浜中華街食べ歩きブームの火付け役となったブタまんを求めて行列がたえない江戸清本店。

江戸清 Edosei



〈江戸清〉中華詰合せ

お届けご希望日

申込番号 K 3535-91　冷凍

●セット内容:ブタまん120g×3、クルミ入り黒ゴマあんまん100g・エビチリソース煮170g・黒酢酢豚170g・麻婆豆腐170g・フカヒレ入りスープ150g・黒豚餃子(6個入、タレ付)各2　●賞味期間:冷凍で55日　●加工地:日本

小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



彫りと漆の調和

鎌倉彫の起源は遠く鎌倉時代まで遡ります。中国から伝来した禅宗仏具の堆朱（ついしゅ）や堆黒（ついこく）などに影響を受けた仏師らが、木彫漆塗りの技法でそれらを作ったのが鎌倉彫の始まりです。この丸盆は、独自の彫りで仕上げた一品。木の温もり、漆の深み、彫りの味わいが感じられます。



末永くご愛用いただけるよう、作り手が全工程を手掛けています。



鎌倉彫 丸盆 笹結び

申込番号 **K 3536-01**

●商品:約径21×高さ2㎝　●材質:桂(漆塗装)　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※手づくり品のため、お届けが大幅に遅れる場合がございます。

金物の街でつくられた こだわりの鍋





各工程のそれぞれを得意とする工場が分業し、検品、梱包、箱詰めと流れるベースに合わせて、丁寧に素早く、黙々と続けられます。



Made in JAPANにこだわり、道具作りの原点に立ちたい、本物を使っていただきたいと願い、そして地域の誇りを持って「燕三」をお届けします。

黙々と受け継がれる金属加工の技術

金属加工の街、新潟県燕三条地区。ここには先人から受け継いだ技を黙々と磨き続ける職人たちがいます。その歴史は江戸時代までさかのぼり、和釘の製造をきっかけに鍛冶技術が発展したと言われ、今日に至るまで金属加工の技術が集積され続けています。燕三条地域の金物は刃物や洋食器などの生産が盛んですが、それぞれの工場が得意とする加工技術を用いて、包丁や鍋といった調理用品から作業工具まで様々な品物が生み出されています。

使いやすさにこだわったシンプルな形状

職人たちの匠の技が集結して「燕三」の商品シリーズは作られています。シリーズ名は、金属加工の技術を誇る燕市と三条市の両市の名前を合わせて名づけられており、地場生産へのこだわりが表われています。昔ながらのシンプルな形状こそ一番使いやすいというこだわりで作られた鍋は、基本をおさえているので和食はもちろん洋食にも活躍。様々なキッチンスタイルに馴染みやすく飽きのこないベーシックなデザインです。IH対応 片手鍋18cm・両手鍋20cm・お玉のセットとなります。



〈燕三〉 両手鍋20cm&片手鍋18cm

申込番号 **K 5536-21**

●商品:両手鍋(約径20×高さ10cm・満水容量3.1L・重量約840g)・片手鍋(約径18×高さ9.5cm・満水容量2.4L・重量約680g)各1 ●材質:ステンレス鋼(底厚0.7mm) ●内容:お玉付 ●日本製
[ガス火・IH200V可]



一本一本丹念に仕上げた包丁

金物・刃物の町、新潟県三条市で作られた包丁です。刃部にモリブデンバナジウム鋼を使用し、水砥刃付仕様で切れ味が持続します。ステンレス口金付なので丈夫です。ご家庭使いに適した便利な包丁2点セットです。



刃付工程で包丁の切れ味が決まります。職人が一本一本手作業により丁寧に刃付を行います。

登録
成國作



〈成國作〉包丁2本セット

申込番号 **K 3536-31**

●商品:三徳(刃渡約16.5cm・全長約29cm)・牛刀(刃渡約18.5cm・全長約31cm)各1 ●材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼、柄部／ポリプロピレン・ナイロン ●日本製



太麺の背油醤油ラーメン

新潟五大ラーメンの一つである「燕三条系ラーメン」。麺が伸びにくくなるように太くした麺とスープが冷めないように煮込んだ豚の脂を振った背油が特徴です。極太平打ち麺に、濃厚な背油の醤油スープがよく絡みます。



1979年創業、三条市で愛されている「中華亭」。極太平打ち麺に大油・中油の背脂たっぷり醤油スープがよく絡む絶妙な味わいです。



燕三条系ラーメン「中華亭」27食

申込番号 **K 5536-41**

●セット内容:醤油(生麺130g×1、スープ付)×27　●賞味期間:常温で20日　●加工地:日本(店主監修)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

山梨県に古くから伝わる郷土料理





あわびの種類や大きさに応じた独自の製法でボイルしています。あわびの美味しさを、より引き出す温度と時間で加工します。

甲州名物のあわびの煮貝

あわびの煮貝は山梨県の名産品です。海に面していない山梨県で、あわびの煮貝が食べられるようになった理由は諸説あります。その一つとして江戸時代、駿河の海で獲れたあわびを加工し醤油の入った樽に入れ、馬の背中に乗せて保存食として運んだのが始まりとされています。馬の背中に揺られ山を越え、山梨に到着した頃には、濃くもなく薄くもなく程良い醤油の味があわびに染み込んでおり、美味しく仕上がっていたそうです。そして、山梨にあわびの煮貝という食文化が根付いたとされています。

あわびの旨みを丸ごと味わう

かいや独自の製法で、あわびを煮上げました。肝付きなので食べた瞬間口いっぱいに磯の香りが広がります。肝を取り外し身は薄くスライスしてお召し上がりください。肝は1～2㎝程にカットすると、酒の肴としてもお召し上がりいただけます。

余った調味液は煮物のだしやうどん、そうめん等のつゆにしていただく他、炊き込みご飯や浅漬けの素としてもご利用いただけます。

かいや



〈かいや〉あわび磯煮　お届けご希望日

申込番号 K 5536-61　冷蔵

●セット内容:あわび磯煮4粒(合計240g)　●賞味期間:冷蔵で55日　●加工地:山梨県(あわび/オーストラリア産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



富士山の豊かな自然に抱かれて

バラや孔雀の羽をモチーフにした華やかな大柄をモノトーンであしらい、シックなバッグに仕上げました。普段使いからフォーマルシーンまで幅広くお使いいただけます。浴衣や夏着物との着合わせもおすすめです。



ドビー織機とジャカード織機の2種類があり、様々な柄を作り出しています。


〈商品内部〉


孔雀　バラ

「ふじやま織」手提げバッグ

申込番号
K 3536-81 ／バラ
K 3536-82 ／孔雀

●商品:約横幅36(最小幅26)×高さ23×マチ12.5㎝(約180g)　●材質:バラ／(本体)ポリエステル・アセテート・(付属部)合成皮革、孔雀／(本体)ポリエステル・アセテート・キュプラ・(付属部)合成皮革　●内容:内部／オープンポケット・ファスナーポケット各1、開閉部ファスナー式　●日本製
※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



MuAtsu™



〈ムアツ〉パイプ入り枕

申込番号 K 5536-81

●商品:約58×36×高さ9㎝ ●材質:本体／(側地)ポリエステル100%・(中材)ウレタンフォーム・ポリエチレンパイプ、枕カバー／ポリエステル95%・ポリウレタン5% ●枕／日本製、枕カバー／中国製

点で頭部を支え
心地よい睡眠環境をサポート

ムアツのウレタンフォームは山梨県にある工場で製造しています。この枕はムアツ面とパイプ面の2層構造になっていて、パイプを移動して高さの微調整が可能です。側地は通気性のよいメッシュ生地のため、吸水・速乾性がありムレにくいのが特長です。



独自の凹凸構造により理想の寝姿勢を保ち、質の高い睡眠環境をサポートするムアツ。

木曽漆器の伝統を未来へ





摺り漆仕上げは、木地に漆を摺りこませることで耐久性を上げ、漆独特の変化を感じていただけます。



※掲載商品ではございません。

木地製作から漆塗工程に至るまで、職人がひとつひとつ精魂を込めて仕上げています。

日本の伝統的工芸品、木曽漆器。

400余年の伝統を持つ木曽漆器。木曽の山々の木材を使った木製品を丈夫にするために、漆を施したのが始まりと言われています。木曽漆器の本場となっている旧楢川村（塩尻市）は中山道の真ん中に位置し、生活用具としての漆器を作って発展しました。木曽は、自然豊かな大森林が良材を育み、夏は涼しく冬は厳しく寒いという気候により、漆塗に適した環境にあると言われています。明治時代に錆土という素材が発見され、高級調度品としても発展していきました。軽くて口当たりが良く、熱伝導率も低いので、熱いものを入れても手で器を持つことができます。漆は、日常で使うお椀や箸、食器棚、テーブルから、住宅や店舗の建材など、様々なものに利用できる素材として、見直されています。

使うほどに新しい美しさに出会える

この欅カップは、木曽漆器の伝統技術を守りながら製作した一品。「摺り漆」で仕上げた伝統の技が活きており、欅の木目の美しさをお楽しみいただけます。下塗りから本塗りに至るまで、漆塗りには多くの手数が必要です。職人によりひとつひとつ丁寧に塗り重ねて作られたカップは、毎日使うことで手になじみ愛着が生まれます。使う方のアイディア次第でいろいろな表情を見せてくれるので、食事の時やちょっとしたおもてなしなど様々なシチュエーションでお使いください。

欅カップ2個セット

申込番号 **K 3537-01** ／黒
K 3537-02 ／朱

●商品:カップ(約口径8.5×高さ8.5㎝·270ml)×2 ●材質:欅(漆塗装／木曽漆器) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩·柄·形状等が多少異なる場合がございます。



朱　黒



職人の匠の技で仕込んだ昔ながらのみその味

職人の匠の技で仕込み、長期熟成しました。味噌蔵の大きな仕込桶の中で長い間熟成された、少々赤めの門前みそです。クセのない味わいで、お味噌汁や焼きおにぎりなど使い道も様々です。



量産より品質を重視した門前みそは、良質の糀づくりから大豆の煮方、蒸し方に至るまでみそ職人の技術を活かし仕込んだ昔ながらの「うまみ」のあるみそです。

信州の味・香り／門前みそ
すや亀



〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味

申込番号 **K 3537-11**

●セット内容:信州みそ700g×10　●加工地:長野県
※商品情報等が変更になる場合がございます。



信州産のふじりんごを使用した甘味りんご酢

信州産のふじりんごを使用した甘味りんご酢です。信州産りんご酢は1981年、南信州阿智村地方に古くから伝わる手作り製法を基に誕生しました。中央アルプスと南アルプスに連なる高原の澄んだ空気と清冽な水で仕込んだ昔ながらの本格派りんご酢です。



爽やかな酸味と濃厚な甘みが特徴の信州産のふじりんごを使用しています。



〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）

申込番号 K 5537-21

●セット内容:150ml×24　●加工地:長野県

TOKAI · HOKURIKU

東海・北陸エリア

日本人の心に根ざす原風景がここに



富山県

1 雨晴海岸

古くは万葉集の歌に詠まれた、白い砂浜と松の林がつづく景勝の地。波打ち際から目に入る松の木を貯えた有名な岩は女岩と呼ばれ、雨晴海岸の景色に欠かせないものとなっている。



富山県 高岡市

岐阜県

② 白川郷



岐阜県 白川村

厳しい自然と対峙し克服しながら、知恵と工夫で生まれた合掌造りの家屋。山村ならではの自然美と茅葺き屋根があいまって、素朴でのどかな風景を見せてくれる。

静岡県

③ 奥大井湖上駅



静岡県 川根本町

ダム湖である接岨湖の上に、浮かんでいるような眺めの小さな駅。山々に囲まれたエメラルドグリーンに輝く湖と、赤い線路橋のコントラストが際立つ美しさ。

真鍮の煌めきが高級感を生むユニークなぐい呑み





高岡では400年余りの鋳物魂が受け継がれています。



注ぐたび、飲むたびにゆらゆらと揺れ、楽しい時間を演出します。

培われてきた技術で素材の魅力を引き出す

400年余りのものづくりの伝統が息づく富山県高岡市。「KISEN」は高岡鋳物発祥の地である金屋町で代々続く銅器メーカー四津川製作所のライフスタイルブランドです。創業時の雅号は「喜泉」。その名には人々の暮らしに喜びと潤いを添える品々をつくり届けたいという思いが込められています。KISENはその創業から続く思いを進化させ現代のライフスタイルにも届けたいと生まれました。伝統と技術に柔らかな発想を加え、新鮮なときめきと新しい価値を提案する品をつくります。

真鍮の美しさを最大限に引き出した揺れるぐい呑み

KISENは、これまで培ってきた技術や経験を基に、素材の魅力を活かし、デザインという美意識と工夫という心地よさを加えた品々を提案しています。分業制が基本である高岡銅器の職人や工場それぞれの特徴を熟知し、伝統技術と金属を柔らかな発想でいかした商品開発をしています。

この真鍮製のぐい呑みは、シンプルながらもスタイリッシュでユニークなデザインになっています。底が丸くなっているため、飲み物を注ぐたび・置くたびにゆらゆらとうつわが揺れ、楽しいお酒の時間を演出します。なめらかに整えられたエッジと底も職人の技術の高さを物語っており、見ているだけでも美しいぐい呑みです。

KISEN

〈KISEN〉ぐい呑み スイング

申込番号 **K 3537-61** ／ゴールド
K 5537-61 ／シルバー

●商品:約口径5.5×高さ4㎝・60ml(適正容量) ●材質:真鍮(高岡銅器) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



シルバー　ゴールド



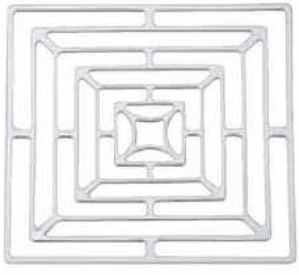
能作
NOUSAKU

鋳物の技術と素材を生かすデザイン

錫100％の特性であるやわらかさを最大限に生かしているので、縦横に引っ張ったり曲げたりすることで、かご状に変形させることができます。お好きな形にアレンジして、パンやフルーツなどお好みのものをおのせください。



錫（すず）は酸化しにくい特性があり、抗菌作用がある素材として知られています。



〈能作〉KAGO - スクエア - M

申込番号 K 3537-71

●商品:約20×20×高さ0.3㎝ ●材質:錫 ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



麺屋「いろは」監修、北陸の黒醤油ラーメン

通称「富山ブラック」と呼ばれる黒醤油ラーメン。真っ黒いスープで見た目は塩辛そうですが、醤油ダレと魚介スープを合わせたあっさりとした味わいです。



富山県射水市に本店がある麺屋「いろは」。日本のみならず海外にもお店を展開しています。



富山ブラック「いろは」40食

申込番号 **K 3537-81**

●セット内容:醤油(乾麺70g×1、スープ付)×40　●加工地:日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

華やかで美しい九谷焼の色彩





虚空蔵窯は"見て美しく、使って楽しく、持っているだけでも心が豊かになる焼きもの"をモットーに手作りと手描きの温もりある器作りを心がけています。



緑豊かな自然が広がる山あいの地で土と向き合い、器の一つ一つに想いを込めて作っています。

約360年の歴史を持つ九谷焼

九谷焼は、1655年頃に作り始められました。陶石の産地となった九谷村に窯を築いたことが始まりとされ、その地名にちなんで九谷焼と呼ばれました。「九谷五彩」と呼ばれる、赤・黄・緑・紫・紺青の和絵具を厚く盛り上げて塗る技法が特徴です。山水、花鳥など絵画的で大胆な絵付けは、力強い印象を与えます。時代の流れとともに変化し、それぞれ特有の素晴らしい画風を作り出してきました。今もなお名工たちが伝統を生かしながら斬新なデザインの作品を作り出し、作風の幅を広げています。

手にするたび、心和ませてくれる器

虚空蔵窯は、「手にしたとき、ふっと心を和らげてくれる温もりの器を」「いつもの食卓がぐっと楽しくなる器を」「持っているだけでも心が豊かになる器を」。これらをモットーに、手作り手描きの温もりあふれる器の数々を世に送り出しています。和の美しさを巧みに表現した色彩で描かれた八つ手の葉。長い歴史ある九谷の地で伝統的な九谷焼の技法を継承しつつも、アレンジされたデザインが魅力。使いやすいスタンダードな形状のマグカップなので、性別・世代を問わず幅広い方にお使いいただけます。

虚空蔵窯
[kokuzou-gama]



〈虚空蔵窯〉ペアマグカップ

申込番号 **K 3538-01**

●商品:カップ(約口径9×高さ8.5cm・230ml)×2　●材質:陶器(九谷焼)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



だし汁にさっとくぐらせた ぶりの切身はとろける美味しさ

石川県産のぶりを使用したぶりのしゃぶしゃぶ詰め合わせです。お好みの野菜を入れ、ぶりの切り身をさっとだし汁にくぐらせてぽん酢でお召し上がりください。セットの餅はメの一品にご使用いただけます。



程よく脂が乗った石川県産の天然ぶりを職人が丁寧に捌き、ぶりしゃぶ用の切身にしました。



石川県産 ぶりのしゃぶしゃぶ詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **K 5538-11**

冷凍

●セット内容:ぶり切身150g×4、薄切餅190g×1、ポン酢・だし付 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:日本(ぶり・もち米／石川県産)

小麦

お届け期間:11月1日～3月31日

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



箔の華やかな輝き、職人による細やかな意匠

金箔の全国生産量の多くを占めている石川県。金沢箔を丁寧に貼り、その上から山中漆器の技法により職人が手作業で蒔絵を施した華やかな二段重です。お正月のおせち料理やおもてなし、おめでたい席にぴったりです。



気候や紙仕込みなど、あらゆる要素が必要な箔作り。職人の手により1万分の1～2㎜の薄さにまで延ばします。



二段重

申込番号 **K 3538-21**

●商品:約24×24×高さ11㎝　●材質:ABS樹脂(ウレタン塗装金箔加工／山中塗)　●内容:仕切り小鉢付　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

美しく、品格ある日本製レース





フォーマルにも活躍する美しいコード調レースを使用しています。

繊維王国、福井の強み

福井県は越前の国と呼ばれていた頃から絹織物の生産が盛んでした。江戸時代には藩の財政を支える貴重な品目となり、明治期には最新鋭の製織技術が導入され羽二重織物の生産で栄えました。その後、現在に至るまでポリエステル、ナイロンなどの合成繊維や人造絹糸のレーヨンを主要生産品目に変えながら地域経済を力強く支える存在となっています。現在、福井県は合繊長繊維織物において全国生産の約4割を占めています。主要な生産品目を変化させながら発展してきた産地は他の織物産地にはあまり見られず、存在感をもつ地域と言えます。

誇れる日本製繊細なレース

創業から60年、日本製にこだわり、品質本位のものづくりを続ける日本製メーカーが手掛けるレース手提げバッグ。図柄をデザインし、織生地の組織の特徴を生かしバッグを作成し、軽さと丈夫さ、機能性を追求しております。この福井県産レースは、ヨーロッパのヴィンテージレースを基調としたコード調レースで、繊細で優雅な印象を受けます。中仕切りファスナーポケットの左右にあるオープンポケットは、大きくて使い勝手がよく、美しさだけではなく、収納力も優れた商品です。



レース手提げバッグ

申込番号 K 5538-41

●商品:約横幅30(最小幅28)×高さ22×マチ10cm(約270g)　●材質:本体/レーヨン・ナイロン、付属部/合成皮革　●内容:内部/中仕切ファスナー×1・オープンポケット×2、開閉部オープンタイプ　●色:ブラック　●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



眼鏡ひとすじの職人の新しい提案

眼鏡の産地、福井県鯖江市の眼鏡職人が一つ一つ丁寧にヤスリかけして作った便利なルーペ&コンパクトミラーです。片側の羽に薄くて軽い、約1.7倍のガラスレンズ、もう片側には鏡が付いています。



蝶の羽を折り畳む蝶番も職人の技で本体に埋めています。快適に使っていただくためのこだわりです。



〈使用イメージ〉



ステンドグラス



ヴィンテージワイン

バタフライ ルーペ&ミラー

申込番号 **K 3538-51** ／ステンドグラス
K 3538-52 ／ヴィンテージワイン

●商品:約12.7×5.6×0.4㎝ ●材質:アセテート・非球面光学ガラスレンズ・高透過ガラス銀引きミラー ●内容:ルーペ／倍率約1.7倍、ポーチ付 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



手になじむ、伝統の塗箸

若狭塗は小浜藩の御用塗師 松浦三十郎が貝殻や卵殻を漆の中に埋め込んで、美しい海底の様を意匠化して考え出したことが始まりです。若狭塗箸は、安土桃山時代に日本で初めて塗箸として誕生し、箸先には滑りにくい加工を施しており、現代の食生活に応じた使い勝手を重視して作られています。



埋め込まれたあわび貝と、何層にも塗り重ねてから研ぎだした美しい模様が相まって気品溢れるお箸です。



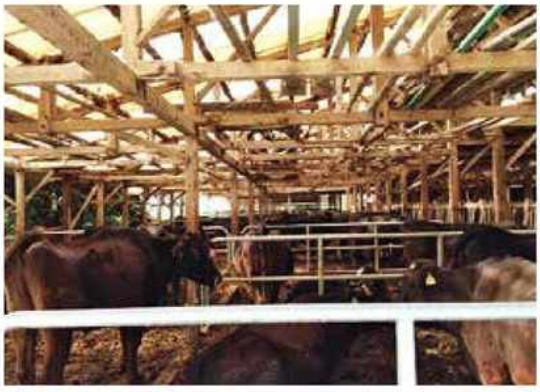
夫婦箸

申込番号 **K 3538-61**

●商品:箸黒(全長約23㎝)・箸赤(全長約21㎝)各1　●材質:天然木(アクリル塗装／若狭塗)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

口の中でとろける芳醇な味わい





広々とした大地や清らかな水、季節の寒暖差、昼夜の気温差など、牛の肥育に適した環境の中で飛騨牛は愛情深く育てられています。



肉質はきめ細やかで、霜降りの美しさや口の中でとろける豊かな味わいが特徴です。

自然の恵みがもたらすきめ細やかな肉質

飛騨牛とは、「飼養期間が最も長い場所が岐阜県であること」「飛騨牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により肥育されていること」「14ヶ月以上肥育された黒毛和種の肉牛であること」『(公社)日本食肉格付協会により肉質等級が3等級以上と格付けされたものであること」これら4つを満たしたことを協議会事務局が確認し、認定したものを指します。

岐阜県の広大な大地、清らかな水、澄み渡った空気、そして季節の寒暖差と昼夜の気温差などの自然の恵みを存分に受け飛騨牛は育まれます。

全国和牛能力共進会で日本一を獲得した実績

2002年に岐阜県で開催された第8回全国和牛能力共進会において日本一を獲得しました。この共進会は国内の優秀な和牛が一堂に会し、優劣を競う大会で「和牛のオリンピック」と呼ばれるほど大きなもの。改良の成果を競う「種牛の部」と肉質を競う「肉牛の部」に分かれており、飛騨牛は種牛の部で名誉賞(内閣総理大臣賞)と最優秀枝肉賞を獲得しました。その5年後に行われた第9回においても飛騨牛は最優秀枝肉賞を獲得しました。飛騨牛の肉質はきめ細やかでやわらかく、美しい霜降りと口の中でとろける芳醇な香りと味わいが魅力です。



飛騨牛 しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 **K 3538-81**

冷凍

●セット内容:肩ロース450g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:岐阜県

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



職人の手によって生み出される 冴えた切れ味

研鑽された技術を持つ熟練工の手によって仕上げられた切れ味の良い包丁です。柄には握ったときに温かみがあり、手に馴染みやすい積層強化木を使用しました。



岐阜県関市に古くより伝わる古式日本刀鍛錬の妙技。関鍛冶の技術は現代の刃物作りにもしっかりと息づいています。

暁里



〈暁里〉本割込三徳包丁

申込番号 K 3538-91

●商品:刃渡約17㎝・全長約29㎝ ●材質:刃部／本割込刃物鋼、柄部／茶色積層強化木 ●日本製

※本割込材を使用しているため切れ味が良い反面、刃先が錆びやすくなっています。



キッチン飛騨



〈キッチン飛騨〉
黒毛和牛ビーフシチュー

申込番号 **K 5539-01**

●セット内容:290g×10　●加工地:日本

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

いつも変わらない味へのこだわり

自慢のデミグラスソース、黒毛和牛、玉ねぎなどを使ったビーフシチューのセットです。素材の味が溶け込んだこだわりの味をお楽しみください。



飛騨牛ステーキ専門店として創業の「キッチン飛騨」。恵まれた環境や自然、職人の手仕事を大切にして、味づくりに励んでおります。

島田市川根町の自然が育んだ豊かな味わい





南アルプスを水源とする大井川沿いの山々の斜面に広がる茶畑は直射日光から優しく包み込み上質の茶葉を育みます。

日本を代表する茶の産地

日本人とお茶の出会いは、唐へ留学していた高僧たちがお茶の木を植えたことと言われています。静岡のお茶のルーツは、13世紀頃、聖一国師という高僧が静岡市に種を蒔いたと伝えられています。以後、時の名将たちも静岡のお茶を珍重し、独自の茶文化も育まれました。江戸時代には既に、芭蕉が「駿河路や花橘も茶の匂ひ」の句に詠むほどの名産地になっていたようです。そして明治維新の頃、牧之原など各地で茶畑の本格的な開墾が始まり、以後静岡は日本を代表する茶の産地として今日に至っています。

茶葉の渋味と甘みのバランス

この静岡茶詰め合わせは、「山田園」が吟味し、選び抜いた茶葉を使用しています。南アルプスを水源とする大井川沿いの山々の斜面に広がる茶畑は昼夜の寒暖差から川霧に包まれ、直射日光から優しく守られて上質な茶葉が育ちます。全国の茶園面積の約40％を占める日本一の茶の産地である静岡県で、古くから銘茶の産地として知られる島田市川根町に工場を構える「山田園」は、長年にわたり高品質な製品を提供しています。茶葉の渋味と甘みのバランスと余韻をこだわりの煎茶と玉露でお楽しみください。



静岡茶詰合せ

申込番号 **K 3539-21**

●セット内容：煎茶130g×2、玉露130g×1　●茶葉原産地：静岡県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



じっくりと深蒸ししたうなぎの蒲焼

静岡県産のうなぎを白焼きしたのち、じっくりと深蒸しすることでうなぎの余分な脂が落ち、タレのりが良くなります。また、ひれや小骨は職人が手作業で取り除いております。外はカリッと、中はふっくら柔らかなうなぎ蒲焼をお楽しみください。



活け締めされたうなぎを、熟練の職人が処理し、加工します。



静岡県産 うなぎ蒲焼　お届けご希望日

申込番号 **K 3539-31**　冷凍

●セット内容:100g×3、山椒・たれ付　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:静岡県(うなぎ/静岡県産)

小麦

※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



素材、調味料、製法
すべてにこだわったとろける口どけ感

口どけに使用される本枯節は、日本近海で水揚げされる鰹で作られます。本枯節から血合いの部分を取り除き、0.01㎜の薄さに削ることで雑味のない味わいになります。ふんわり優しい甘みとほのかに香る生姜のアクセント、鰹節の上品な風味がとろける口どけとともに広がります。



選び抜かれた鰹節を、削り節職人が0.01㎜の薄さに削り、秘伝のタレを丁寧に絡めたあと少しずつ乾燥を繰り返して完成します。



〈思わず舌鼓〉口どけ（ふりかけ）

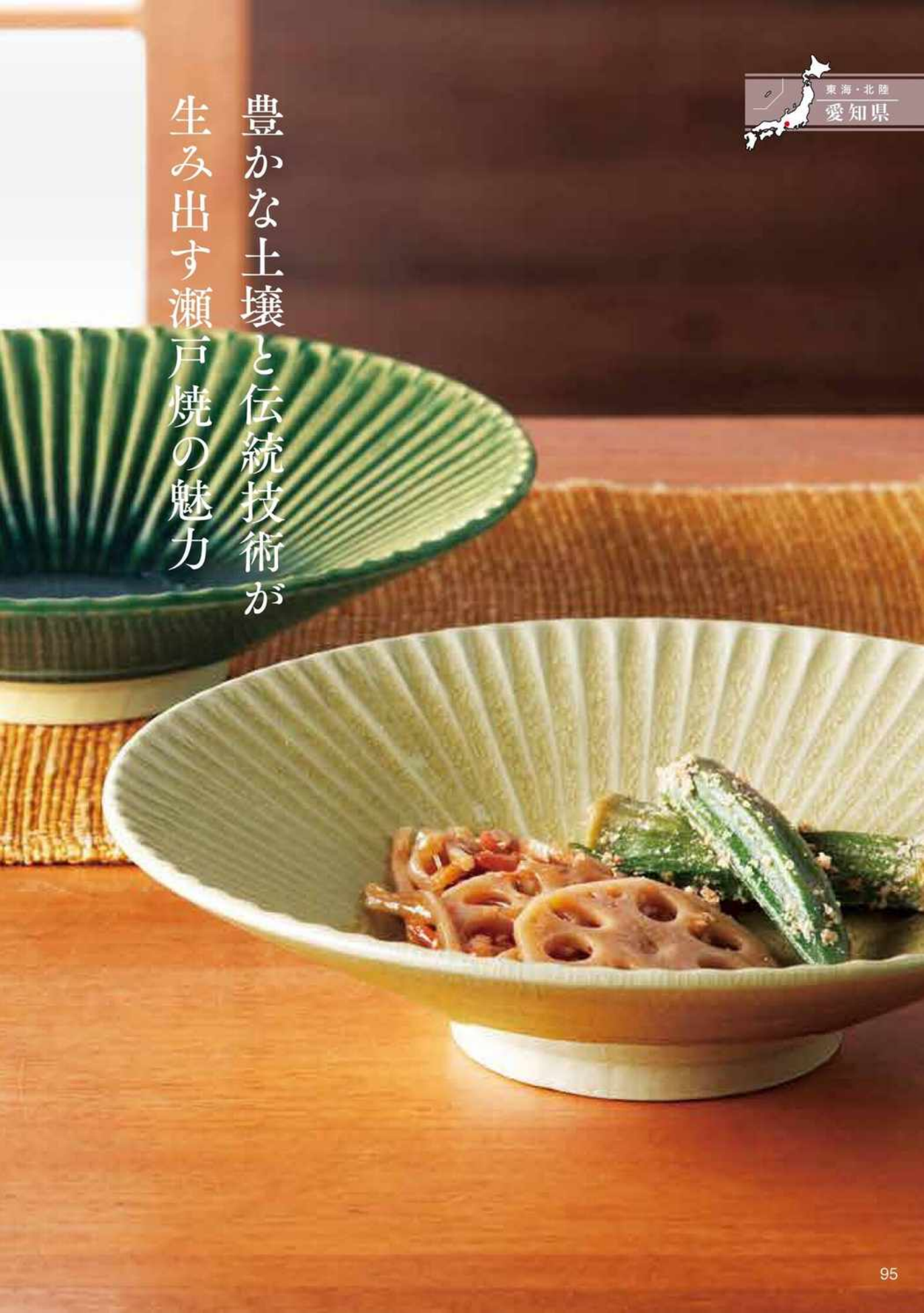
申込番号 **K 3539-41**

●セット内容:30g×2、スプーン(日本製)付　●加工地:ふりかけ/静岡県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

豊かな土壌と伝統技術が生み出す瀬戸焼の魅力





せとものののまち·瀬戸市。多くの窯元や工房が集まっています。



粘土に溝を付けている風景です。職人がひとつひとつ丁寧に作っています。

〝せともの〟を担う瀬戸焼の一大産地

古くからある陶磁器窯のうち、中世から現在まで生産が続く日本六古窯の一つである瀬戸焼は、約1000年も前から焼きものの生産を続けてきました。1000万年以上前から堆積してできた「瀬戸層群」という地層からなる良質な陶土を用いて作られています。その陶土に含まれる粘土は耐火性が高く柔らかく成形しやすいという特性に加え、鉄分がほとんど含まれていないため白い焼きものを作り出すことができ、素地に色とりどりの釉薬を施すことができます。陶磁器一般を指す「せともの」という言葉がある通り、時代に合わせた多様な製品を作り出すことで、今もなお人々の生活に浸透しています。

瀬戸焼の伝統色 黄瀬戸と織部

現代まで焼きものづくりの伝統が守られている瀬戸のまち。丘陵地に残っている大小様々の窯跡や工房へと続く細い坂道がまるで迷路のように入り組んでいます。瀬戸のまちを歩くと、昔ながらの懐かしい風景にきっと出合えることでしょう。

そんな瀬戸のまちで作られた、ペア鉢です。釉薬は瀬戸焼の伝統色である黄瀬戸、織部を使用しました。手作りの味わいある器が毎日の食事を楽しく賑やかなものにしてくれます。瀬戸焼が彩る日々の幸せな時間をぜひお楽しみください。



瀬戸色 ペア鉢

申込番号 **K 3539-61**

●商品:鉢(約径21.5×高さ5.5㎝)×2　●材質:陶器(瀬戸焼)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩·柄·形状等が多少異なる場合がございます。



三河木綿の生地を使用した肌布団

日本の木綿発祥の地と言われている愛知県三河地方。三河の木綿を使った織物類は「三河木綿」と呼ばれており、耐久性・保湿性・吸湿性があるのが特長です。伝統ある三河木綿を生地に使用した贅沢な肌布団です。



側生地はガーゼ素材で、肌触りがよく清涼感があるのが特長です。



ダブルガーゼ肌布団

申込番号 K 5539-71

●商品:約140×190㎝ ●材質:側地／綿100%、詰めもの(約0.5kg)／ポリエステル100% ●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]



うなぎ割烹
一愼

香りや食感もじっくり味わいたい
シンプルで贅沢な美味しさ

愛知県豊橋市にてうなぎ割烹店を構える「一愼」。料理長が監修した蒲焼・ひつまぶしセットです。1尾ずつ丁寧に選別した「活鰻」を使用。余分な脂を落とし、ふっくらとした食感に仕上げました。また、こだわりのタレで焼き上げることで甘辛さと香ばしさが絶妙な美味しさを生み出します。



池上げされた活鰻を桶に入れ「泥抜き」作業を行い、使用する鰻を1尾ずつ選別します。



〈一愼〉蒲焼・ひつまぶしセット

お届けご希望日

申込番号 **K 5539-81** 冷凍

●セット内容:うなぎ蒲焼55g×2、刻みうなぎ45g×4、吸い地(だし)・刻みのり・わさび・タレ・山椒付 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本(うなぎ／国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

「牛飼いの匠」の努力と情熱の結晶





肥育農家が牛の体調などに合わせて細かな管理をし、一頭一頭愛情を込めて育てています。



松阪牛は、温暖な気候の中、熟練の肥育農家のもとで育てられます。

「松阪牛」の厳格なる定義

松阪牛は三重県の松阪市及びその近郊で飼育されている黒毛和種の未経産の雌牛で、①個体識別管理システムに登録されている。②松阪牛生産区域での肥育期間が最長・最終である。③生後12ヶ月齢までに松阪牛生産区域に導入され、導入後の移動は生産区域内に限る。以上の条件をすべて満たし出荷されたものが松阪牛と定められています。松阪牛は、「まつざかぎゅう」など様々な呼ばれ方をされていますが、公式には「まつさかうし」と呼ばれます。松阪牛のとろけるような食感をお楽しみください。

口の中で溶け出す美味しい脂肪と香り

松阪牛の「きめ細やかな舌触り」「しっとり感」を生み出しているのは、脂肪の融点が低いのが特徴だからです。肉を口に入れると脂が溶けて、まろやかな口当たりになります。そして、美味しさの決め手とも言えるのが、その独特の香り。いわゆる「和牛香」です。甘くてコクがある上品な香りが特徴です。しゃぶしゃぶやすき焼で食べると美味しさが際立ちます。また、松阪牛を育てる熟練の肥育農家は「牛飼いの匠」とも呼ばれ、牛の状態や体調に合わせ、独自に創意工夫した管理を行っています。松阪牛ならではの美味しさをお楽しみください。



松阪牛 しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 **K 3540-01**　冷凍

●セット内容:モモ500g　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:三重県

※お届けご希望日　このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



機能性も備わった陶器製のご飯鍋

陶器ならではのほっこりとしたフォルムが和みムードを演出するご飯鍋。3合までのご飯が炊けます。内側に水量の目安線が付いており水加減が調整しやすく、蓋に重さがあるため、ふきこぼれが少なく炊き上がります。



本体を成型・仕上げをし乾燥させて素焼きをした後、釉薬をかけて本焼成をします。



ご飯鍋（二重蓋）3合炊き

申込番号 **K 5540-11**

●商品:約径20×蓋含む高さ16㎝(2〜3合炊き)・1.9L
●材質:耐熱陶器(萬古焼)　●内容:内蓋付　●日本製
[ガス火可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



TANABE PEARL FARM
田辺真珠養殖場



〈田辺真珠養殖場〉あこや真珠ペンダント

申込番号 K 3540-21

●商品:ヘッド約0.65×1.65㎝(留め環含む)・全長約40㎝
●材質:あこや真珠(約径6.5㎜)・シルバー925(ロジウムメッキ) ●日本製
※真珠の性質上、多少のエクボやシワがあり、色合い・形が若干異なります。

あこや真珠ならではの美しい透明感

真珠養殖技術が全国的に高く評価されている三重県。核入れから採集まで手間ひまかけて大切に育てあげるあこや真珠は、四季を重ねることで国産ならではの透明感と輝きを生み出します。



三重県英虞(あご)湾リアス式海岸のおだやかな海で70年余にわたり真珠養殖を続けています。稚貝が母貝へと成長するまで数年飼育し、母貝に「核」を入れてやっと真珠の養殖がはじまります。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

KINKI

近畿エリア

日本ならではの美と豊かな自然が織り成す



京都府

1 瑠璃光院

比叡山の麓にある浄土真宗の寺院。磨かれた机や漆塗りの廊下に反射する樹々の姿が美しく、夏は床みどり、秋は床もみじとして知られている。秋はカエデが色付き、その見事な鮮やかさが圧巻。



京都府 京都市

滋賀県

② メタセコイア並木



滋賀県 高島市

全長約2.4kmにわたり、メタセコイアが両側に約500本植えられた並木道。季節によって趣の異なる雄大な大木のトンネルは、圧倒されるほどの迫力。

奈良県

③ 大台ケ原 正木峠

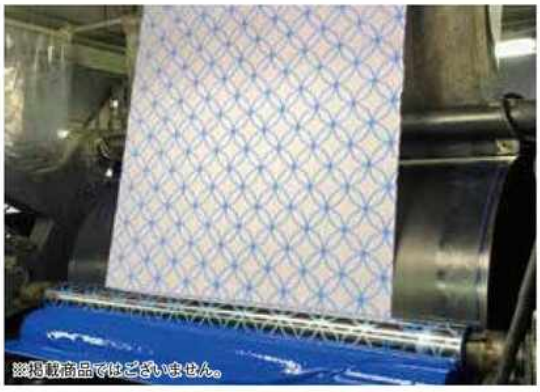


奈良県 上北山村

奈良県と三重県の県境に位置する名山。地面を覆う笹の中に白く朽ちた立ち枯れのトウヒが並ぶ光景が幻想的。美しい星空が見られることも魅力の一つ。

江戸時代末期から受け継がれている織物・高島ちぢみ





一枚一枚丁寧にプリントされています。


独自の技術によって生まれるシボで、さらっとした肌触りに仕上がります。

琵琶湖とともに続いてきた伝統的織物

「高島ちぢみ」は琵琶湖の北西側にある高島市で作られている織物です。その歴史は長く、江戸時代末期には農民の副業として冬季に織られ、和服の生地として使われていました。織り上がった生地は問屋が取りまとめて京都・大阪方面の生地問屋へ販売していましたが、物流は船（湖上交通）で、現在でいう高島市勝野から積み出されていたと言われています。そして現在では、琵琶湖へ流れる安曇川の流水を利用した晒（布を白くする技法）や染色加工など、糸から原反までの一連の工程を全て産地内で行うことが可能です。琵琶湖とともに時代に合わせて続くその伝統は、絶えることなく今日まで受け継がれています。

さらっと快適に使えるシボのある生地

高島ちぢみは吸水性や放湿性があるのが特長です。通常の平織りに比べ、よこ糸を約2倍以上にひねることでシボ（凹凸）が生まれるため肌に触れる面積が少なくなり、汗をかいてもべたつきにくくなります。また、糸の本数を少なく織り上げることで、通常の生地より風通しが良く仕上がります。そんな特長から、高島ちぢみは高温多湿な日本の風土に適した素材として、被服素材や寝具など、人々の生活様式に合わせて様々な場面で活躍してきました。この商品は高島ちぢみを肌布団の生地に使っているため、寝汗を適度に吸水・放湿し、毎日の快適な睡眠環境をサポートします。



高島ちぢみ 肌布団

申込番号 **K 5540-61**

●商品:約140×190㎝ ●材質:側地／綿100%、詰めもの(約0.4kg)／ポリエステル100% ●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]



豊かな自然環境の中
飼育された近江牛

滋賀の名産、近江牛。手間ひまと愛情をかけて育てあげられた「近江牛」は、繊細な旨味と脂身が特徴で、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。



琵琶湖を囲む、澄んだ水と温和な気候に恵まれた自然環境のもとで、優れた技術により丹精込めて飼育されます。



近江牛 焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **K 3540-71**

冷凍

●セット内容:肩ロース400g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:滋賀県

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

近畿
滋賀県



吟味した大豆を使用した比叡ゆば

とろゆばは、大豆の風味がよく、とろっとクリーミーで柔らかい食感です。本さしみゆばは、豆乳をたっぷり含んだ生ゆばをミルフィーユのように何層にも重ね、食べやすいサイズにカットしました。きざみゆばは、そのままトッピングとしても使えます。



約1200年前、比叡山開祖伝教大師最澄により、日本に初めて伝えられたといわれる"ゆば"。比叡ゆばの名前は、日本で初めて比叡山にゆばが伝えられたといわれることに由来します。



〈ゆば八〉ゆばセット　お届けご希望日

申込番号 **K 3540-81**　冷蔵

●セット内容:とろゆば180g×8、本さしみゆば180g×6、三色きざみゆば8g・きざみゆば8g各1　●賞味期間:冷蔵で25日　●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

機械生産では真似できない、手仕事ならではの温もり





正座やあぐらをかいても、楽にお座りいただけます。また、椅子やソファーでも、背あてや肘置きとしてお使いいただけます。



手作りで布団や枕を製造しています。

創業以来約100年、布団や枕を手作りで製造

「洛中 高岡屋」は、1919年の創業以来約100年、手作りの座布団を通じて京都の人々の暮らしに関わってきました。その名の由来は所在地にあります。京都を東西に走る五条通と南北に走る油小路通りの交わった所に位置し、この場所こそ京の都のほぼ中央部、即ち「洛中」なのです。創業当時、百貨店などの布団売り場は、呉服売り場に併設されており、布団も既製品ではなく、生地から選んで仕立てるオーダーメイドが一般的。「洛中高岡屋」は既製品を作ることで京都の人々に受け入れられ、以来、自社工場で職人による手作りの布団作りを脈々と続けています。

和モダンスタイルで使い方も自由自在

このおじゃみ座ぶとんは、職人たちの手作り。工房にある機械はミシンだけ。生地の縫製から綿詰めまですべて手作業です。関西ではお手玉のことを「おじゃみ」と呼び、その形を4枚の生地を縫い合わせて仕上げました。お手玉のような座ぶとんは、かわいらしい姿形もさることながら、実用性も備えた一品で、使い方もいろいろ。高さがあるため、あぐらや正座で座ると自然と背筋が伸び、楽に過ごすことができます。また床座はもちろん、ソファでの肘枕や肘置き、背当て布団としても使用可能。「新たなる和モダン」のアイテムを、あなたもぜひ試してみてはいかがでしょうか。



〈洛中 高岡屋〉おじゃみ座ぶとん2個セット

申込番号 **K 3541-01**

●商品:おじゃみ座ぶとん(約径40㎝)×2　●材質:側地/綿100%、詰めもの/綿70%・ポリエステル30%　●内容:直詰めタイプ　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



豊かな旨味のある
上品な香りの宇治茶

宇治茶の玉露と上煎茶と特上煎茶の詰め合わせです。新芽が出る頃に茶園に覆いをして育てられる玉露は、渋味が少なく、ふくよかな香りとまろやかな旨味のあるお茶です。上煎茶と特上煎茶は、さわやかな香りと、ほどよい渋味・旨味のバランスのとれたお茶です。



宇治地方に広がる茶園。宇治は、「日本三大茶」と呼ばれる名産地のひとつです。この気候風土に恵まれた地域で育つ宇治茶は上品な香りと、旨味・甘味・渋味のバランスのとれた味が特徴です。



宇治茶詰合せ

申込番号 K 3541-11

●セット内容:玉露120g・特上煎茶120g・上煎茶120g各1
●茶葉原産地:京都府
※商品情報等が変更になる場合がございます。

近畿
京都府



beluga

エレガントなフォーマルバッグ

京都の職人が一つ一つ、丹精を込めて作り上げています。使い勝手の良いエレガントでシンプルな形は年齢問わず長くご愛用いただけます。かぶせ部分の柄は光の加減により見え方が異なり、変化が楽しめます。





〈商品内部〉



古来からの印伝の模様を京都府丹後地方で現代風に模してプリントした素材を、経験豊かな京都の職人が丁寧に縫い上げています。

〈ベルーガ〉フォーマルバッグ

申込番号 **K 3541-21**

●商品:約横幅23.5×高さ17×マチ8㎝(約320g)　●材質:ポリエステル　●内容:内オープンポケット×1、開閉部かぶせマグネット式　●色:ブラック　●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

美しい模様で表現された シルク入り綿毛布





本品を手がけるメーカーが培った技術を生かして織組織の開発に力を入れています。



タオルや毛布などの繊維産業が盛んな地、和泉山地のふもとの泉州で、伝統を受け継いだ職人たちによって作られています。

綿織物の一大産地、大阪・泉州

泉州産地の綿織物の歴史は古く、その始まりは600余年前と言われています。江戸時代には「和泉木綿」の名で広く日本中に知られ、国内の中心的な綿業地帯を形成するに至りました。現在では衣料用をはじめ、工業資材用、衛生材料用など幅広い用途の織物を製織。海外市場への輸出や国内需要に対する供給の拠点としても大きく発展をとげてきました。常に変化するニーズに合わせた製品づくりとトレンド発信、伝統に驕ることなく地場産業の一層の繁栄をめざし、さらに新しい流れを作りだすべく、挑戦を続けています。

唐草模様が美しいシルク混毛布

この泉州ジャカードシルク混綿毛布は、泉州の伝統を受け継いだ職人たちによって丁寧に作り上げられた一品です。生地の一部にシルクを使用し、なめらかで優しい肌ざわりの毛布に仕上げました。淡いブルーの生地に、美しい唐草模様を表現しました。シンプルで洗練されたデザインは、寝室に安らぎを与えます。さらに、ご家庭で丸洗い可能なため、いつでも清潔にお使いいただけます。泉州産毛布は、長年の経験と知恵により培われた毛布づくりの技を活かした一品です。歴史に裏づけられた品質の毛布をぜひお試しください。



泉州ジャカードシルク混綿毛布（毛羽部分）

申込番号 **K 3541-41**

●商品:約140×200㎝ ●材質:よこ糸(毛羽部分)／綿92%・シルク8%、たて糸／ポリエステル100% ●日本製
[洗濯機可]



大阪のソウルフードを楽しめるセット

千房特製のお好み焼ミックス粉を使用しふっくらと焼き上げたお好み焼と、牛すじこんにゃく入りのあっさり醤油味のねぎ焼、チーズともちの相性が良いもちチーズ。そこに、オリジナルのソースが楽しめるたこ焼をセットにしました。



店舗のノウハウを生かして、千房オリジナルミックス粉を使った生地を小ロットで混ぜ合せ、人の手を使いふっくらと焼き上げています。



〈千房〉お好み焼セット

お届けご希望日

申込番号 K 3541-51　冷凍

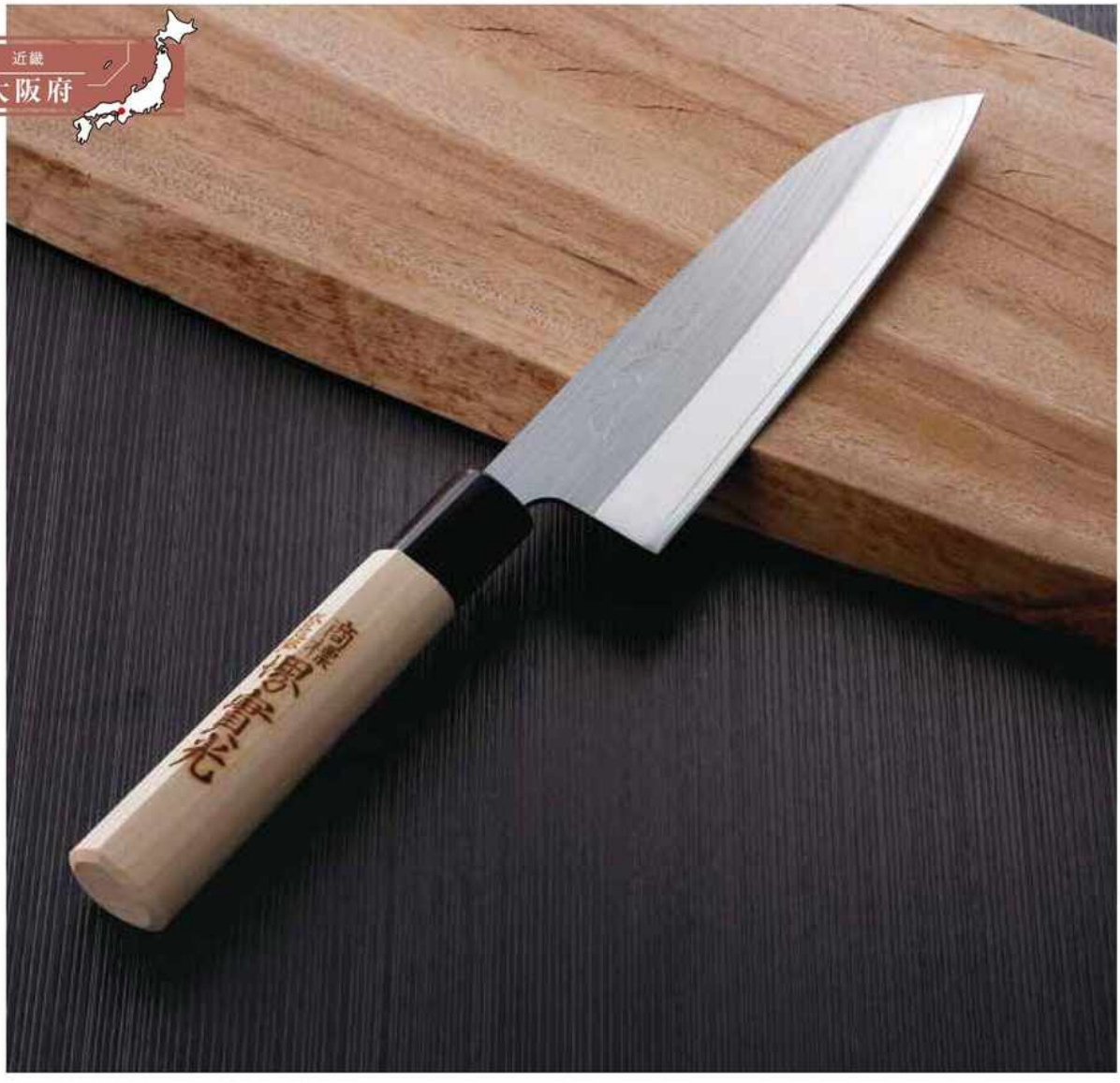
●セット内容:いか豚ミックス200g・豚玉200g・いか玉200g・ねぎ焼180g・もちチーズ200g・たこ焼(8個入)各3、醤油たれ・ホワイトソース(マヨネーズ風ソース)・あおさのり・かつお節・お好み焼ソース付　●加工地:日本

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

近畿
大阪府





JIKKO

堺の職人が仕上げた切れ味の良い包丁

日本でも有数の刃物の町、堺で仕上げた和包丁。毎日の料理に活躍する使い勝手の良い三徳包丁です。サビに強いモリブデン鋼を使用し、刃こぼれを起こしにくいのが特徴。堺の包丁職人が仕上げた切れ味をお楽しみください。



焼入した包丁を、砥石で研ぎます。この工程は、包丁の切れ味が変わるほど大切です。

〈堺 寛光〉三徳包丁

申込番号 **K 3541-61**

●商品:刃渡約16.5㎝・全長約30.5㎝ ●材質:刃部／モリブデン鋼、柄部／PC口輪柄 ●日本製


近畿
兵庫県
伝統の飼育管理と
熟練した農家が
丹精込めて作り出す味



生産者のたゆまぬ努力と精進の積み重ねの結果、霜降り度合いが高く特有の香りと肉の柔らかさが特徴です。



大自然の清れつな水、栄養バランスに配慮された飼料で育てられています。

長年の間守り続けられる但馬牛の血統

黒毛和牛の血統「但馬牛」のうち、厳しい基準を満たした牛肉のみ「神戸ビーフ」と呼ばれます。但馬牛のふるさとは、日本海に面し、平野が少ない兵庫県北部の山里・但馬地方。小柄で引き締まった身体で、古くから狭い棚田で農作業に小回りよく動けるために重用されてきました。昼と夜の気温差が大きく、夜露が降りるこの地方で育つやわらかい牧草と、豊富な水のおかげで元気に育ちます。但馬牛は今もなお他産地の和牛との交配を避け、独自の閉鎖育種という改良手法をとり、純血を守り続けています。神戸ビーフを守ろうとする農家の愛情と誇りに支えられ、世界で評価される品質が伝承されているのです。

濃厚な旨味とやわらかな肉質が特徴の神戸ビーフ

上品な甘みのある赤身が、脂身の風味・香りと溶け合うハーモニー。神戸ビーフの美味しさの特徴は、融点の低いサシ（脂肪分）が筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。また、美味しさの決め手である旨味成分も豊富です。この神戸ビーフの肩ロースは濃厚な風味ですき焼によく合います。熟練した農家が丹精込めて作りだした牛肉は、初代兵庫県知事に就任した伊藤博文をも魅了したと言われ、今も世界中の人々に愛され続けています。



神戸ビーフ すき焼用　お届け ご希望日

申込番号 **K 5541-81**　冷凍

●セット内容:肩ロース350g　●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:兵庫県

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



ミルクの風味豊かなアイスクリーム

自然豊かな神戸六甲山麓で育てられた牛の生乳を使用し、ミルクの風味豊かで濃厚なアイスクリームに仕上げました。種類はバニラ・ストロベリー・チョコレート・ロイヤルミルクティー・抹茶の全5種類です。



自然豊かな神戸六甲山麓の酪農家がまごころを込めて搾乳した生乳を使用しています。



神戸スイーツ 牧場アイスクリーム お届けご希望日

申込番号 K 3541-91 冷凍

●セット内容:バニラ90ml・ストロベリー90ml・チョコレート90ml・ロイヤルミルクティー90ml・抹茶90ml各6 ●加工地:兵庫県

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

近畿
兵庫県



ED KRUGER®

鞄の街、豊岡の職人の技術が生んだ鞄

素材には、国産の高級ソファーにも使われる技術を転用した上質な合成皮革を使用したウエストバッグ。シンプルで洗練されたデザインは、年齢やスタイルを問わず幅広いシーンに対応するため、普段使いや旅行にも適しています。軽量で持ち歩きも快適です。



豊岡製鞄は、職人によって丁寧に作られています。長きに渡り培われてきた伝統の技術は、途絶えることなく今も受け継がれています。



〈エドクルーガー〉ウエストバッグ

申込番号 **K 5542-01**

●商品:約横幅28×高さ15×マチ6cm(約330g) ●材質:本体／合成皮革、付属部／合成皮革・アクリル ●内容:前面ファスナーポケット×1、開閉部ファスナー式 ●色:ブラック ●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

じっくり熟成させた蔵熟二年物の三輪素麺



※写真はイメージです。



その日の気温と湿度によって塩を調整して小麦粉をこね、長時間熟成させながら延ばすことで手延べ素麺特有のモチモチとした強いコシがつくられます。



三輪素麺の産地は奈良県。歴史もかなり古く、約1200年ほど前から作られていたと言われております。

1200余年の歴史、三輪素麺

三輪素麺は素麺の元祖と言われ、1200余年の歴史があります。手延べの製法も三輪から各地へと伝わっていきました。三輪地方は当時からお伊勢参りの宿場町として賑わい、三輪素麺は訪れた人たちを魅了してきました。そして製法を各地方に持ち帰ったと言われています。

選び抜かれた小麦粉を使用し、伝統の技を今に受けつぎ、そして山から盆地に吹く北風と天候。四季のはっきりした三輪の自然と風土を生かして作られた三輪素麺は、口当たりがなめらかでコシが強いのが特徴です。

梅雨時期を2回経た古物（ひねもの）の素麺

この三輪素麺熟成二年物は、風味の良い小麦粉にこだわり、手延べ製法で作られました。細いながらモチモチとした歯ごたえ、コシの強さが自慢です。じっくり熟成させた二年物、すなわち「古物（ひねもの）」です。素麺の「古物」とは、梅雨時期を2回経た素麺を示します。年を越した素麺は、新物に比べてよりコシが強く、茹でても伸びにくく歯切れも良くなります。素麺は茹で方が肝心です。大きめの鍋に1束に対しカップ3杯の水を入れ沸騰させ、素麺を入れ箸でほぐしながら茹でます。2～3本ほどつまみ上げてちぎって切り口を見て白い芯がなければざるに上げて、流水でよく洗って水を切りお召し上がりください。



※麺3段入りです。

手延三輪素麺 二年物

申込番号 **K 3542-21**

●セット内容:2.8kg(50g×56束)　●加工地:奈良県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

麻を愛で、麻に親しむ





麻生地は裁断する際に地がずれてしまう可能性があるので、地の目に沿って裁断するために1枚ずつ手作業でカットしています。



古都奈良で、日本の感性を大切にしながら、モノづくりへの想いを伝えるため企画から製造、直営店運営までトータル的に管理し運営しています。

華と詫びが創る美の世界

豊穣な文化の土壌から生まれ花開いたのが、安土桃山時代の〝華〟と〝詫び〟の美の世界であり、BAN INOUEのインスピレーションルーツでもあります。「日本人の永遠なる感性を現代の生活に取り入れ、未来に継承していきたい」という強い思いが込められています。毎日の生活を丁寧に美意識をもって過ごすこと、身の回りのモノに愛着をもって大切にすること、そんな暮らし方に寄り添える商品を提案いたします。心豊かに過ごすための毎日に、日本の美意識と感性を大切にしながらものづくりを行っています。

自然から連想されたモチーフ

日本の伝統を基礎に新しい感性を吹きこんだ商品作りを心掛け、天然繊維のもつ気品や、気持ちよさを大切にし、素材の良さを最大限に活かした商品作りをしています。愛用することで気分があがる、幸せになる商品作りを目指しています。

こちらのスクエアバッグは、麻の生地に和モダンな柄をプリントし、麻のナチュラルな質感が魅力です。シックな色合いで、キノミ柄とシダ柄が自然の与えてくれる喜びや安らぎを表現したシリーズです。軽くて使いやすく、日常使いから旅先まで幅広くお使いいただけます。

BAN INOUE

〈バン イノウエ〉スクエアバッグ

申込番号 **K 3542-41** ／キノミ
K 3542-42 ／シダ

●商品:約横幅43(最小幅28)×高さ30×マチ15㎝(約310g)　●材質:本体／麻、付属部／床革(牛)　●内容:オープンポケット×3、ペットボトル入れ仕切り×1、開閉部マグネット式　●日本製
※生地の使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。



シダ



キノミ

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

はちみつで漬けた やさしい味わい





十分熟して木から落ちた果実を、ネットで受けて一粒一粒丁寧に拾い、収穫したその日に塩漬けし、紀州の温暖な気候の太陽で天日干しします。



紀州産南高梅の梅干用の梅は、木なりで完熟になるまで育てられ、実が自然に落ちるまで熟させます。

和歌山県が誇る紀州南高梅

和歌山県は、全国の梅の収穫高の約6割を占めています。その中に南高梅のふるさと、みなべ町があります。みなべ町には梅林がいくつもあり、2月中旬には梅の花が見頃を迎え、甘酸っぱい香りが一面に漂い、まるで白い絨毯を敷き詰めたような美しさです。南高梅は明治時代に高田貞楠氏が果実の大きい梅を見つけ、栽培を開始。昭和25年から5年にわたる調査研究の結果、その梅が優良品種と認定されました。その調査研究に協力した南部高校の愛称「南高」にちなんで「南高梅」と命名し、農林省へ名称登録したのが昭和40年です。

食卓を鮮やかに彩るはちみつ梅干

南高梅は皮が柔らかく、果肉が厚いのが特徴で、梅干にぴったりです。南高梅がなぜ美味しいのか、それはたっぷりと熟して甘味を含んだ梅の実を収穫するからです。このはちみつ梅干は、フルーティーで香り高い紀州南高梅を塩分約6%に仕上げています。はちみつに漬け込み、その甘さも美味しい梅干です。特に、白いご飯のお供として梅干は相性ぴったり。また、パスタや生姜焼きのアクセントにもどうぞ。一切妥協せず、安心安全なものづくりを徹底して、丁寧に仕上げたはちみつ梅干です。



はちみつ梅干（塩分約6%）

申込番号 **K 3542-62**

●セット内容:900g×2(塩分約6%)　●賞味期間:常温で55日　●加工地:和歌山県(梅／和歌山県産)



紀州南高梅 梅酒

産　地	和歌山県
原材料	梅、砂糖、醸造用アルコール
アルコール度数	13度以上14度未満
飲み口	甘●●●●●辛
おいしい飲み方	ストレート、ロック

紀州南高梅の旨味が活きた梅酒

紀州南高梅をじっくり漬込み、梅の旨味が活きたまろやかな梅酒に仕上げました。梅の旨味をのがさないよう、その日に収穫された南高梅をその日のうちに漬込んでいます。香料、着色料、酸化防止剤を一切使用しない、梅本来の味が活きたおいしさです。



たっぷりと光を浴びて樹熟した梅を使用しています。



紀州南高梅 梅酒

申込番号 **K 3542-71**

●紀州南高梅 梅酒720ml×8

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※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(交換)しません。

近畿
和歌山県



紀州漆器のノウハウで
グラスに華やかさをプラス

400年もの伝統を誇る紀州漆器の里、和歌山県海南市で作られています。蒔絵とは下絵が乾く前に金色や銀色、その他の色粉を蒔き分けて装飾する漆器ならではの特殊な技法です。見る角度によって表情が変わる、遊び心が息づくワイングラスです。



紀州漆器の職人が特殊な下処理を施し、グラスの脚部をグラデーションになるよう丁寧に塗料を吹き付けていきます。



蒔絵萩 ワイングラスペア

申込番号 **K 3542-81**

●商品:ワイングラス(約口径5.6×高さ21㎝・330ml)×2
●材質:ソーダガラス(蒔絵加工／紀州)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

CHUGOKU · SHIKOKU

中国・四国エリア

複雑な海岸線が生み出す景観美



山口県

1 角島大橋

白い砂浜が美しい小さな島「角島」と本州を結ぶ、全長1780mの離島架橋。周辺の海はコバルトブルーに輝き、道路の白、島の緑とのコントラストが爽やかな絶景を創り出す。

山口県 下関市

鳥取県

2 鳥取砂丘



鳥取県 鳥取市

長い年月をかけて砂と風により作りあげられた日本最大級の海岸砂丘。天候や風向きによって砂丘に刻まれる模様が変わり、神秘的な大自然の芸術を目にすることができる。

香川県

3 父母ヶ浜



香川県 三豊市

穏やかな波が打ち寄せる、約1kmのロングビーチ。干潮時にできる大きな潮だまりに空が映し出される、鏡のような光景が美しく日本のウユニ塩湖と呼ばれている。

紅ズワイガニの上品な甘さが際立つ





鳥取県境港漁港はアジ、サバ、紅ズワイガニなどの魚介が多く獲れることで知られています。

鳥取県が誇る紅ズワイガニ

鳥取県境港市にある境港漁港は紅ズワイガニの水揚げ量日本一となっています。

9月～6月にかけ漁獲される紅ズワイガニは、名前のとおり鮮やかな紅色が特徴です。

紅ズワイガニの水揚げされる時期は9月～6月ですが、春期に漁獲されるカニは水温が低く、身の詰まった良質なカニが多く漁獲されます。

境港市の地元では紅ガニ（ベニガニ）と呼ばれて親しまれています。

紅ズワイガニは松葉ガニとほぼ同じ大きさで、加工品として捨てる部分がほとんどなく、様々な料理に応用できるのが特徴です。

紅ズワイガニの贅沢なご飯

鳥取県境港市の境港漁港で9月～6月に漁獲された紅ズワイガニのほぐし身を使用した蟹ご飯です。

丸いわっぱ型の容器に、上品な昆布だしで炊き上げたご飯を盛り、上からほんのり生姜をきかせた境港産の紅ズワイガニのほぐし身を一面にのせました。昆布の旨みと生姜の香りが紅ズワイガニの旨みを引き立てる贅沢なご飯です。

冷凍のまま500Wの電子レンジで約2分半温めるだけでお手軽にお召し上がりいただけます。



蟹ご飯

お届け ご希望日

申込番号 **K 3543-31** 冷凍

●セット内容:160g×10 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:日本(蟹／鳥取県産、米／国内産)

カニ

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



鳥取県のソウルフード「牛骨ラーメン」

牛骨出汁でとったコクがありつつすっきりとしたスープが特徴の「牛骨ラーメン」。戦後に満州料理をヒントにして始めたとされ、鳥取県中西部を中心に70年以上親しまれている鳥取県のご当地ラーメンです。



70年以上の長い歴史を持つ「香味徳」は県内に本店、海外にも店舗を展開しております。



鳥取ラーメン「香味徳」26食

申込番号 **K 5543-31**

●セット内容:牛骨(生麺120g、スープ付)×26　●賞味期間:常温で35日　●加工地:日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



こだわりの食材をじっくり煮込んだ2種のカレーとシチュー

調合したスパイスを使い、じっくりと仕上げた2種のカレーと国産牛にこだわりのスパイスを加え、デミグラスソースで煮込んだシチューのセットです。豊かな自然で育まれ、選び抜かれた素材とレストラン・アストリアのシェフのこだわりで作り上げる自慢の味をぜひご賞味ください。



「レストラン・アストリア」は、美しい日本海と中国山地の豊かな自然に囲まれた鳥取県米子市にあります。



カレー2種・ビーフシチューセット

申込番号 K 5543-41

●セット内容:白ネギと牛スジのスパイシーカレー辛口200g・大山産ハーブチキンと梨のスパイシーカレー中辛200g・エスニックビーフシチュー220g各4　●加工地:鳥取県

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

出雲の地から、あなたの食卓へ





出雲そばは、蕎麦の実を黒い甘皮ごと製粉するため、色が黒く、風味が濃厚です。



出雲そばを全国に広めたいという想いから試行錯誤を繰り返してそば作りをしています。

4種のこだわりの出雲そば

田舎そばらしい食べ応えのある「太打ち出雲そば」。隠岐の飛魚だしの風味が生きるのど越しが良い「細打ち出雲そば」。どちらも国内産そば粉を使用しました。そばの風味とつるつるとしたのどごしの良さが際立つ黄金比率、そば粉八割配合の「八割そば」。そば本来の風味を最大限引き出し、すっきりとしたそばつゆと合わせたそば粉十割で打ち上げた平打ちの「十割そば」。4種の出雲そばの食べ比べセットです。

製粉方法から食べ方まで出雲独自のそば文化

出雲地方の食文化「出雲そば」。その特徴は、他のそばと比較して黒っぽいそばとその食べ方にあります。通常そば粉を作る時は、殻を取ったそばの実を一番粉から四番粉に分類します。そばの実は中心に行くほど白くなり、どの場所を使うかによって色や香りが変わってきますが、出雲そばは粉の選別をせず、そばの実を甘皮ごと製粉します。そのため色は黒っぽいですが、香り高く、風味と独特の食感のあるそばになります。冷たい「割子そば」と温かい「釜揚げそば」があり、どちらもそばつゆをかけていただくのが特徴です。



出雲そばセット

申込番号 **K 5543-61**

●セット内容:八割そば(生麺110g×2、つゆ付)・十割そば(生麺110g×2、つゆ付)各4、太打ち出雲そば(半生麺100g×2、つゆ付)×3、細打ち出雲そば(半生麺100g×2、飛魚だしつゆ付)×2 ●賞味期間:常温で55日 ●加工地:そば/島根県、つゆ/日本

小麦・そば



豊富な脂と旨味を持つ白身魚

白身のトロと呼ばれている脂がのったのどぐろを丸々1尾使った煮つけです。のどぐろのふんわりとした上質な白身に醤油や本みりんで調合した特製の甘辛い出汁タレが絡んだ半調理品をお届けします。湯煎で温めてお召し上がりください。



赤い宝石と呼ばれる「のどぐろ(アカムツ)」。喉が黒いことから「のどぐろ」と呼ばれます。



のどぐろ煮付セット

お届けご希望日

申込番号 K 5543-71　冷凍

●セット内容:100g×5　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:島根県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



※写真はイメージです。



和田珍味

口いっぱいに広がるふぐの香りと、やさしい口当たり

ふぐのアラをじっくりと煮込み、旨味を抽出しております。冬はもちろん、あっさりしているので、暑くて食欲が落ちたときでも疲れた胃腸にやさしく、思わず箸がすすみます。



ふぐ(マフグ)の骨から抽出したエキスをぞうすいスープに使用しています。

〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素

申込番号 **K 5543-81**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×19　●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

きれいな表皮と甘い果肉





袋掛により、太陽の光を直接浴びない桃は赤く色づかず、白くてなめらかな口当たりの桃に育ちます。



岡山県の桃の一番の特徴は、その上品な白さ。この白さの秘密は、袋掛栽培です。まだ青くてピンポン玉くらいの実に一つ一つ手作業で袋を掛けていきます。

甘さたっぷりの岡山の白桃

日照時間が多く恵まれた気候の岡山県ですが、白桃は太陽の光を直接浴びないように袋掛けされて作られます。丹精込めて育てられた岡山の桃は美しい表皮、甘みに優れた果肉が特徴です。甘さをたっぷりと含んだ豊潤な桃は、包丁を入れなくとも甘い香りを放っています。噛みしめると甘い果汁がにじみ出て、独特の甘い芳香が鼻腔に抜けていきます。そのまま食べてももちろん美味しい桃ですが、ひと手間かけてコンポートやタルト、フレッシュジャムを作るのも良いでしょう。グラニュー糖を入れ、鍋で煮るだけでフレッシュジャムが完成します。夏の美味しさをたっぷり味わってみませんか。

1875年から続く、長年の歴史と努力の結晶

岡山県では桃の栽培が古くから盛んで、桃の花は「県の花」にもなっています。そんな桃の栽培は、1875年に中国から「天津水蜜」、「上海水蜜」が導入されてから本格的に始まり、恵まれた気候風土と長年にわたり蓄積された栽培技術により、日本屈指の桃の産地となりました。中でも『白桃』においては、果実に一つ一つ袋掛けを行い大切に育てることにより、デリケートな白肌のやわらかな桃に仕上げています。そのためには、多くの手間や労力を必要としますが、一度食べたら忘れられない桃に育てるのには必要不可欠なプロセスです。



岡山県産桃

申込番号 **K 5544-01** 冷蔵

●セット内容:4～6個(合計1.3kg) ●原産地:岡山県

お届け期間:7月下旬～8月上旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただく場合がございます。



旬の果物をそのまま
コンポートにしました

岡山産の清水白桃と黄金桃を旬の時期に一つひとつ丁寧に手作業で皮と種を取り除いて一番美味しい加工方法でコンポートにしました。岡山産の鴨梨は県外には出回ることの少ない珍しい品種です。そこに国産甘夏を加えセットにしました。



岡山県産の清水白桃・黄金桃、鴨梨と国産の甘夏をコンポートにしました。果物の上品な香り、食感をお楽しみいただけます。



フルーツコンポート

申込番号 K 3544-11

●セット内容:清水白桃固形量200g(内容総量360g)・黄金桃固形量200g(内容総量360g)各2、鴨梨固形量200g(内容総量360g)・甘夏固形量200g(内容総量360g)各1
●加工地:日本



岡山県産のデニムを
ちょっぴり上品に楽しむ

創業以来、品質にこだわった物づくりを続けるメーカーが手がけるバッグ。「日本のデニムの聖地」と呼ばれる岡山県井原市で作られたデニム生地にラメ糸を織り込み上品に仕上げました。軽くて使いやすく、幅広くお使いいただけます。



「日本のデニムの聖地」と呼ばれる岡山県井原市で作ったこだわりのジャカード生地です。



岡山県産デニムショルダーバッグ

申込番号 **K 3544-21**

●商品:約横幅25×高さ19×マチ9㎝(約270g)　●材質:本体／綿(ワンウォッシュデニム)、付属部／ナイロン　●内容:内部／オープンポケット×2、ファスナーポケット×1、前面／ファスナーポケット×2、背面／マグネット付オープンポケット×1、開閉部ファスナー式、ショルダーベルト(着脱不可)
●色:ネイビー　●日本製
※掲載商品は性質上、色落ちする場合がございます。
※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味が生じる場合がございます。

優しい肌触りの熊野化粧筆





太い毛や逆毛などの粗悪な毛を取り除き、「揃え」と「成形」を並行して繰り返すことで、毛質の均一性の精度を高めていきます。



金属製のコマに天然の山羊毛の毛束を入れて振動を与えることで、毛先の「揃え」と「成形」を行います。

なめらかな使い心地が魅力の竹田ブラシ

1947年創業の竹田ブラシ。熊野初の化粧ブラシ専門メーカーです。鏡の前がきっと楽しくなる、「わかり易く綺麗が実感できる品質」「世界初の新しさ」を常に志しています。物不足の時代、2度の「輸出貢献企業」通産大臣表彰、世界の著名化粧品会社等の孫請の時代を経て、熊野の伝統技術と欧州の技術を融合した独自製法の基礎を確立。伝統の技術を活かして制作された熊野化粧筆は、国内の有名化粧品会社はもちろん、海外の化粧品会社にも採用され、その品質は海外でも高い評価を受けています。

濃淡自在のフェイスブラシ

このフェイスブラシは、山羊毛を用いた、毛先の「揃え」「成形」をはじめ、職人の手技が光る一品。フェイスパウダー、パウダリーファンデ、チーク、シェードなど万能的に使用でき、使い易い小ぶりなサイズのフェイスブラシです。粗い毛を丁寧に取り除き、短く仕上げる事で手応えも弾力性もしっかりした仕上げになるため、重めのパウダーにも対応できます。パリをはじめ、世界の美術館で企画展示された竹田ブラシの深紅の軸は、ポーチの中でも輝きを放ちます。色の濃淡・質感の調整に優れ、ナチュラルメイクからしっかりメイクまで幅広く楽しめます。



Takeda Brush

〈竹田ブラシ〉フェイスブラシ

申込番号 **K 3544-41**

●商品:全長約14㎝ ●材質:山羊毛(青染白尖峰)・真鍮(黒クロムメッキ)・木 ●日本製



使い込むほどになじむ
味わい深いレザー

広島県尾道市、瀬戸内の豊かな自然に囲まれた因島にある工房で作られたベルト。仕立ての良さや、染めの確かな技術により、使い込むほどに味が出る革製品です。長く愛用して、風合いの変化を楽しんでいただけます。



工房では昔ながらの製法を守り続け、大切に作られています。



チョコ



ブラック

〈革工房いんのしま〉メンズベルト

申込番号 **K 3544-51** ／ブラック
K 3544-52 ／チョコ

●商品:幅約3㎝・ウエスト約100㎝まで使用可　●材質:表／牛革、裏／床革(牛)　●内容:フィット式　●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



八天堂こだわりのカスタードクリームを使用したアイスクリーム

「くりーむパン」の八天堂こだわりのカスタードクリームを使った口どけの良いアイスクリーム。定番のカスタード・抹茶と甘酸っぱいストロベリーの3種のフレーバーをお届けします。和洋の魅力を伝え続ける八天堂の美味しさをお楽しみいただけます。



八天堂は、昭和8年に森光香が和菓子屋として三原市に興したお店です。時代の流れに応じ、洋菓子を取り入れ、パン屋として成長してきました。



〈八天堂〉くりーむアイス

お届けご希望日

申込番号 **K 3544-61** 冷凍

●セット内容:カスタード78ml×10、ストロベリー78ml・抹茶78ml各8　●加工地:日本

小麦・卵・乳

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

プリッとした食感と広がる旨味



※写真はイメージです。



ふぐの本場、下関では「ふぐ」と濁らず、「福」と同音であることから縁起をかつぎ「ふく」とよびます。



ふぐ処理師免許を持った職人たちを中心に一つ一つの製品を心を込めて手作りしています。

ふぐ食を解禁した伊藤博文公の故郷・下関から

1888年、明治維新の志士で山口県出身、時の総理大臣・伊藤博文公が「下関のふくには毒を見ず」と全国に先駆け、下関においてふぐ食を解禁しました。以来、下関は毒のあるふぐを安全に調理提供する技と味の本場として名声を馳せ、流通から加工までふぐ専門の機能が集積されています。ふぐは強い神経毒を持っているため、調理には免許が必要です。山口県のふぐ処理師免許試験は全国でも試験が難しい都道府県の一つと言われる地。その山口県認定のふぐ処理師免許を持った職人が日々精進し、お客様のために丹念にさばいています。

お刺身でも鍋でも、際立つ美味しさ

このふぐ料理詰合せは、ふぐを丁寧にさばき、お刺身と鍋用のアラに、しろさばふぐを豪快にぶつ切りにしたもの。ふぐならではの上品な味わいと食感をお楽しみいただけます。

お刺身とふぐちり鍋は、醤油、もみじおろしをつけていただくのがおすすめです。

そしてお鍋の締めは、雑炊で決まり。ふぐの旨味がたっぷり含まれたスープで作るふぐ雑炊は、もしかするとこの雑炊のためにふぐちり鍋を食べるのかも、という錯覚に陥るほど。

プリッとした食べごたえ、広がる旨味をぜひご家庭でご堪能ください。

下関ふく日和
関とら本店



〈関とら本店〉ふぐ料理詰合せ

お届け ご希望日

申込番号 **K 3544-81**

冷凍

●セット内容:とらふぐ刺身45g・とらふぐ皮30g・ふぐちり(とらふぐアラ・しろさばふぐ切身〈合計360g〉)各1、ふく醤油・もみじおろし付 ●賞味期間:冷凍で75日 ●加工地:山口県(とらふぐ〈養殖〉／国内産、しろさばふぐ／国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



年月を経て楽しめる
土味あふれる萩焼

古来よりお茶人の世界では「一楽・二萩・三唐津」と称されています。年月を経て楽しめる、千変万化の面白さと、古雅で素朴な風趣、また、使ううちに色調や景色が変化する、「萩の七化け」は、萩焼の特徴的な魅力となっています。



土揉(つちも)みは焼きもの作りの基礎ともいうべき作業であり、作る作品の目的に合わせ、ろくろ一台分くらいの量をその都度両手で揉み込みます。



萩焼 白萩ティーセット

申込番号 K 3544-91

●商品:急須(約径11×蓋含む高さ11.5㎝・500ml)×1・碗(約口径7.5×高さ5.5㎝・80ml)×5　●材質:陶器(萩焼)
●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



弾力ある歯ごたえと ジューシーな旨味

鶏肉特有の臭みが少なく、ほんのりと甘い澄んだ脂、地鶏ならではのコクと旨味があります。歯ごたえを残しながら、適度な柔らかさを持つのが特徴です。約100日間じっくり日数をかけて育てられ、旨味を増した地鶏をお楽しみください。



山口県を代表する黒柏鶏（くろかしわ）にロードアイランドレッドをはじめ、幾つかの食用鶏をかけあわせて誕生したのが「長州黒かしわ」です。



長州黒かしわ詰合せ　お届け ご希望日

申込番号 K 3545-01　冷凍

●セット内容:長州黒かしわミックス(モモ・ムネ)250g・長州黒かしわ手羽元開き4本入(合計170g)各4、長州黒かしわ串(モモ・ムネ)40g×12本、チキンスープ付　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地・加工地:山口県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

歴史的にも愛されてきた深みのある色合い





藍に浸しては引き上げて、酸化させる工程を繰り返し行い、より深い藍色へと染め上げていきます。



「蒅（すくも）」と呼ばれる藍を発酵させ、藍を建てています。泡のように見えるのは藍の華といい、良い状態の藍にできるものです。

鎌倉時代より続く「阿波藍」をまとう

徳島県は藍染めの元となる「蒅（すくも）」と呼ばれる藍染料の生産の本場として、現在もその伝統を引き継ぎ、商品を作っています。「蒅（すくも）」とは、収穫・乾燥した葉藍を発酵させたもの。そこにアルカリやぶどう糖などの栄養源を入れ、約1週間じっとねかせて作った天然染液に幾度も浸すことにより、より深みのある鮮やかな濃い色に染め上がります。藍染の伝統的技術は徳島県の無形文化財にも指定されています。「薄藍」「浅葱色」「藍色」「留紺」など、藍の色を表す名称が多くあるとおり、多様な色彩を染め出せることも魅力の一つです。

絹100%の上品な肌ざわり

藍は現在の美馬市のある地域で栽培し始め、その後吉野川市に中心が移り、江戸時代になって吉野川下流域が主要な産地になりました。長い歴史を越え、現在でも藍の美しさや風合いが人々を引きつけ、愛されています。このストールは、明治30年創業の藍染メーカーの職人が一枚一枚手染めで染め上げた、上品な絹100%の一品。藍染めの濃淡が美しく、使い込むほどに渋みや風合いが増していきます。また、肌ざわりの良さも絹ならでは。季節を問わずコーディネートできるのも魅力です。一枚ずつ手作業で絞り、何度も藍にひたすことで、より深き藍色へと変化する藍染の世界。一度手にしてみてはいかがでしょうか。



藍染シルクストール

申込番号 **K 3545-21**

●商品:約44×150㎝ ●材質:絹100% ●色:藍色 ●日本製

※商品の性質上、記載しているサイズと若干異なる場合がございます。また、色落ちする場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



※写真はイメージです。

はも独特の食感、上品な甘みを堪能する

はも独特の食感と甘みをご堪能いただけます。また、おかず、おつまみの一品や丼にも使える、はもひつまぶしをセットにしました。はも身は鍋の他に天ぷらやフライ、ムニエルに、はも団子は串焼きやお吸い物にもお使いいただけます。



全国有数のはもの水揚げを誇る徳島県。鳴門海峡からの潮流と、紀伊水道の黒潮が合流する海域でとれたはもを使用しています。



はもセット

お届けご希望日

申込番号 K 3545-31　冷凍

●セット内容:はも身200g、はも団子×6、はもひつまぶし50g×3、はもの骨・昆布付　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:徳島県(はも／徳島県産)

小麦

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



さわやかな酸味と香りの良い柚子果汁

徳島県産柚子果汁をベースに、国産りんご酢、蜂蜜などを使用してつくった、柚子の香りが際立つ飲みやすい柚子酢です。希釈タイプですので、お好みで水やお湯で薄めてお召し上がりください。



柑橘類の名産地、四国の徳島県産柚子果汁を使用。さわやかな酸味と、香りのよい「のむ酢」に仕上げました。



のむ柚子酢（希釈タイプ）

申込番号 **K 5545-41**

●セット内容:200ml×9　●加工地:広島県(柚子果汁／徳島県産)

※商品情報等が変更になる場合がございます。

口当たりしなやか、噛めばもちっと





コンピューター制御による常温乾燥でじっくり時間をかけて、麺中の水分を抜いて乾燥させることによりツルツルでモチモチした麺が仕上がります。



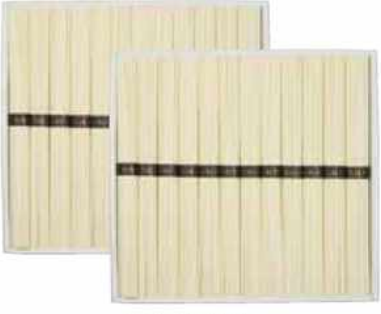
食品安全の国際規格「FSSC22000」の認証を取得、お客様へ安心・安全でおいしいうどんをお届けさせていただきます。

香川県と讃岐うどん

香川県といえば「讃岐うどん」。県内には数多くのうどん店があり、県民の生活に強く根付いています。古くから香川県では正月や祭り、客人のもてなしなど家々の晴れの日にうどんを手作りするのが讃岐地方の慣わしになっていたようで、昭和に入ると小さい製麺所が発展し、現在のような「うどん大国」が誕生したといわれています。コシのある麺が主役の讃岐うどんは、かけうどん、ざるうどん、釜あげうどん、ぶっかけうどんなど、食べ方のバリエーションも豊富です。

讃岐から本場の味をご自宅へ

創業明治33年、100年以上の歴史をもつ「伝統の製造技術」を守りつつ、商品改良、品質管理を行ってきました。讃岐うどんは、小麦粉と瀬戸内海産の食塩のみを原料として作り上げております。乾燥では、長年の経験により培われた乾燥データをもとに小麦本来の色調、うまみを出せる様に常温でじっくり時間をかけて乾燥し、味わい豊かな商品に仕上げております。加水と練り、熟成と乾燥、バランスの取れた製法で作った艶やかで弾力のある風味豊かな讃岐うどんです。どうぞご家庭で「本場の讃岐うどん」をお楽しみください。



※各箱2段入です。

讃岐うどん

申込番号 **K 3545-61**

●セット内容:4.8kg(100g×48束)　●加工地:香川県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



日々の暮らしに寄り添う香川漆器

シンプルで美しいフォルムの香川漆器の飯椀です。素材の栗の木は耐水性に優れており、木を乾燥させた後、ろくろで丁寧に削り出し、摺漆塗りで仕上げております。天然素材を生かして制作しているため、一つ一つ木目の出方が異なる飯椀は、使うほどになめらかに味わいが増していきます。


※掲載商品ではございません。

乾燥させた板を、職人が一つ一つ手作業で形を整えていきます。



飯椀ペア

申込番号 K 5545-71

●商品:飯椀大(約径13.3×高さ7㎝)・飯椀小(約径12×高さ6㎝)各1　●材質:天然木(栗材)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、柄・形状等が多少異なる場合がございます。
※天然素材を使用しているため、模様の出方に個体差があります。



こだわりの素材と技術で作り上げる手袋

「手袋のまち」として知られる香川県東かがわ市の手袋メーカーが作り上げたカシミヤのニット手袋です。5本指全てがタッチパネル対応で、機能性も充実しています。裏起毛で肌触りも良く、保温効果のある素材を指先部分の導電糸に練り込んでいるため、自然由来の優しい温かさを感じられます。



130年以上の歴史を誇る伝統ある日本一の手袋の産地で、職人が1点1点心を込めて丁寧に作っています。



レッド×ベージュ　ブラック×ブラウン

〈パーセント〉男女兼用カシミヤグローブ（タッチパネル対応）

申込番号 **K 5545-81** ／ブラック×ブラウン
K 5545-82 ／レッド×ベージュ

●商品:全長約27㎝(手囲いサイズ23～24㎝)　●材質:カシミヤ100%(タッチパネル糸・ゴム糸部分は除く)　●内容:男女兼用　●日本製
※機種によって反応し難い場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

こだわりのブランド真鯛





「稚魚のころから手間をかけ愛情を注ぎ丹精込めて育てるから、すばらしい魚が出来ると思っています。」と生産者の徳弘多一郎氏。



全国的にも稀な典型的なリアス式海岸である宇和島は、海水が絶えず循環し透明度の高い水質で真鯛の養殖に適した環境です。

真鯛の養殖に適した環境の宇和島

宇和島市は、愛媛県西南部に位置し、愛媛県南部の中心都市です。東南北方向に1000m級の高さを誇る山岳、西方向にリアス式海岸の広がる宇和海を臨む豊かな自然風土と気候に恵まれています。この辺りでは、昔から鯛やハマチなどの養殖が盛んに行われていました。その中でも宇和島産ブランド真鯛「鯛一郎クン」は、独自にブレンドしたエサと、生産管理により、こだわり抜いて育てられています。宇和島という稀有な環境と生産者の匠の技が合わさることで生まれたブランド真鯛、それが鯛一郎クンです。

真鯛をさまざまな味で楽しむ

「花は桜木、魚は鯛」…日本では古くから鯛を詩にも詠み、魚の中でも特別なものとして扱ってきました。七福神の恵比寿様は釣竿と大きな鯛を抱えています。宇和島のリアス式海岸、黒潮の分岐流が流れ込む環境で育った真鯛「鯛一郎クン」は、生産者の徳弘多一郎氏が手塩にかけた魚で、「稚魚の頃から手間をかけ、愛情を注ぎ丹精込めて育てるから、すばらしい魚が出来ると思っています。」と語ります。エサは全て手間を惜しまず手で丁寧に与えることで毎日の魚体のチェックもでき健康管理ができます。皮無しの身はお刺身で、皮付きの身は塩焼きに、アラは甘辛に煮てアラ煮にするなど、真鯛を存分にお楽しみいただけます。

鯛一郎クン



〈鯛一郎クン〉真鯛詰合せ　お届けご希望日

申込番号 K 3546-01　冷凍

●セット内容:皮無ロイン半身260g、皮付フィーレ半身330g、アラ1尾分　●賞味期間:冷凍で30日　●原産地・加工地:愛媛県〈養殖〉

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※お届けご希望日　このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



今治タオルのブランドマーク＆ロゴは、日本最大のタオル産地「今治」で、厳しい品質基準に合格したタオルのみに付与されます。

imabari towel Japan

認定番号:第2010-256号

気品漂う真っ白な今治タオル

日本有数のタオル生産地、今治の伝統的手法から生み出された使い心地の良いタオルです。オーガニック超長綿を使用したこのタオルは、肌に優しくなめらかな肌触りと、気品漂う白さが特長です。



目で追えないほどの速度で機械に送られる糸。2種類の別々の糸を機械で巻きとって、1枚の大きなタオル生地に織り上げていきます。



今治オーガニックタオルセット

申込番号 K 3546-11

●商品:バスタオル(約70×140㎝)・フェイスタオル(約34×90㎝)・ウォッシュタオル(約34×35㎝)各1　●材質:綿100%(パイル/オーガニック超長綿100%使用)　●日本製

ご指定商品



みずみずしく甘く
香りの良いいよかん

瀬戸の美しい自然と気候風土に恵まれ、ひとつひとつ大切に育まれてきました。色・味・香りの三拍子が揃った魅力的なフルーツ、いよかん。愛媛の特産品として親しまれています。



果皮はやや厚めですがむきやすく、果肉もジューシーで甘さと酸味のバランスも良好です。



いよかん

申込番号 K 5546-21

●セット内容:17~25個(合計5kg)　●原産地:愛媛県

お届け期間:1月下旬~2月中旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。
※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただく場合がございます。

芋焼酎 空海 原酒 芋

産　地	高知県
原材料	さつま芋・米こうじ
アルコール度数	37度
おいしい飲み方	水割り、お湯割り

高知県室戸市西山大地の風が育む、金時芋の芋焼酎。





素材の持つうまみを生かしながら酒としての味を育んでいく菊水酒造の伝統が息づいています。



江戸時代からの日本酒の蔵元として清酒醸造の経験によって培ってきた高い技術力・設備を応用。

古くから受け継がれる蔵元菊水酒造の伝統

江戸初期から続く菊水酒造のこだわりは、今も私たちにとってかけがえの無い酒づくりへの情熱として受け継がれています。古くは〝菊水の泉〟として地元の方々やお遍路さんにも親しまれた酒蔵です。それは杜氏たちのたゆまぬ努力と、昭和元年に導入された冷蔵貯蔵設備により、本来は清酒づくりに不向きとされる温暖な高知の気候の中にあっても、さらに洗練された清酒として磨き上げられていったのです。

それから100有余年。今では土佐を代表する酒として多くの人々に愛されるまでになりました。清酒醸造の経験によって培ってきた高い技術力・設備を応用して、現在の焼酎・リキュールなどの製造に取り組んでいます。

素材の味と香りにこだわった高知の芋焼酎

高知県室戸市の西山台地は、海を渡る風も心地よい、標高約120mの台地です。この台地は水はけも良く、芋づくりには最適な場所。そこに広がる芋畑で「空海」の素材となる金時芋の栽培が行われています。芋焼酎の原料として一般的に用いられる事の多い「黄金千貫」(こがねせんがん)に比べ、芋そのものとしての味わいが豊かといわれる「金時芋」、中でも室戸西山台地産の金時芋は、地元では「炊いてよし、蒸してよし、焼いてよし。味も器量も抜群」と言われています。仕込み水には、ミネラルを持ちつつ清浄性を備えている事で知られる室戸海洋深層水を使用。そんなこだわりの素材をたっぷりと使い「空海」は造られています。



〈菊水酒造〉芋焼酎2本セット

申込番号 **K 5546-41**

●セット内容:空海 原酒720ml×2

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※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(交換)しません。



四万十川の流域で育てられた豚肉

「四万十川」の流域で育った「四万十ポーク」は、高知県が誇るブランド豚です。肥育日数を長くすることにより、より品質の良い豚に仕上がります。肉質の特徴は、柔らかくコクがあり、適度な脂肪をつけることで、食感が引きたちます。



日本最後の清流と言われている「四万十川」。見渡す限りに緑豊かな山々が、静かにその流れをたたえています。四万十ポークは、そんな大自然に育まれた豚です。



四万十ポーク しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 K 3546-51　冷凍

●セット内容:ロース1.2kg　●賞味期間:冷凍で25日　●原産地:高知県

※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



鰹の旨みが詰まった、上品な甘さの万能混ぜご飯

宗田鰹節の出汁が利いた、優しい甘さの土佐の混ぜご飯の素です。高知の宗田鰹の旨みが詰まっており、ご飯と混ぜるだけの簡単調理でお召し上がりいただけます。国産の人参やごぼう入りで、お子様からご年配の方まで、年齢を問わずお楽しみいただけます。



甘めの醤油ベースに宗田鰹節の出汁が利いた、飽きのこない優しい味わいです。具材の食感も楽しい、土佐の味です。



姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て

申込番号 **K 5546-61**

●商品:118g(2合用)×20　●加工地:日本

小麦

※写真はイメージです。

KYUSHU · OKINAWA

九州・沖縄エリア

自然の雄大さと美しい海がここに



沖縄県

1 青の洞窟

真栄田岬の崖の下にある、海水の浸食によってできた洞窟。太陽の光が洞窟の内部に差し込み、反射によって海面が神秘的な青色に輝く空間は、自然が作り出す絶景。



沖縄県 恩納村

熊本県

2 御輿来海岸


熊本県 宇土市

干満差が大きい有明海に臨む海岸。潮が引くと海岸の砂地に三日月型の曲線模様が現れる。年に10日あまりしか見られない、夕日に照らされた特別な姿は息をのむほど。


福岡県 篠栗町

福岡県

3 篠栗九大の森

広大な森の中心にある蒲田池の周り約2kmの遊歩道を進むことができる。水辺の森ではラクウショウが水につかった状態で自生し、巨木が水面に映る光景が幻想的。

匠のたれでじっくり寝かせて作り上げた辛子明太子





一定温度で約168時間かけてじっくり漬け込み熟成させることにより、たらこ本来の旨味とたれがまろやかな風味を醸し出しています。



漬け込み液には地元のお酒、さわやかな風味の柚子、昆布の他に、独自でブレンドした唐辛子を使用しています。

辛子明太子作りの基本は原材料の吟味から

１９７４年創業のやまや。やまやの辛子明太子は、原料であるスケトウダラの卵の選別から、完成に至るまでこだわりの製法で仕上げています。選別されたスケトウダラの卵を、やまやならではの素材にこだわった漬け込み液「匠のたれ」で、じっくり漬け込みます。熟成すること約168時間。やまやが創業以来培ってきたこだわりが、変わらぬ美味しさを支えています。やまやならではの素材にこだわり、約168時間熟成させた辛子明太子の味をご家庭でお楽しみください。

約168時間かけてじっくり熟成した旨味

やまや秘伝の「匠のたれ」は、こだわりの４つの素材からできています。水を一滴も使わない漬け込み液はお酒をベースに、濃厚で香り高い旨味を引き出す昆布、隠し味に柚子を使用しています。また唐辛子は独自にブレンドした辛さが後を引かない「先辛（さきから）」を使っています。この「匠のたれ」に漬け込み約168時間、じっくり寝かせて美味しさを際立たせます。あらゆる熟成時間を試し、ようやくたどり着いた漬け込み時間が、約168時間の熟成です。これ以上でも、これ以下でも美味しい辛子明太子は作れないと確信した絶妙な時間。時の揺りかごが、選び抜かれた原卵を、やまやの辛子明太子に変えてゆきます。

博多の味
やまや



〈やまや〉辛子明太子（無着色） お届けご希望日

申込番号 K 3547-01 冷凍

●セット内容:800g ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:福岡県（スケトウダラの卵／ロシア産）

小麦

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



博多、夜の名物 長浜屋台の味

あっさり、さっぱりとした白濁のとんこつスープとつるりとしたストレート細麺の組み合わせは本場そのままの絶妙なバランス。焼餃子もセットにしました。ご家庭で本場の味をお楽しみいただけます。



深夜から朝まで忙しく働く、魚市場の人達にできるだけ早くラーメンを食べてもらおうということから、麺の茹で時間を短縮するため、「細くてストレートな麺」が誕生したという秘話があります。



博多長浜屋台ラーメンと餃子セット　お届けご希望日

申込番号 **K 5547-11**　冷凍

●セット内容:とんこつラーメン(半生麺100g、スープ付)・紅しょうが各17、辛子たかな110g・すりごま20g各3、焼餃子60個(タレ付)　●賞味期間:ラーメン／常温で55日、焼餃子／冷凍で25日　●加工地:日本

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



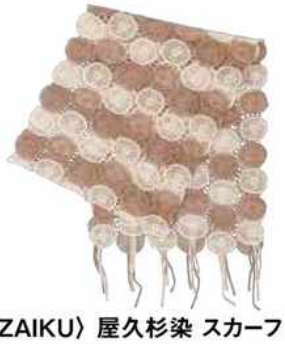
YUMEZAIKU

屋久杉染の力強い色合い

屋久杉を使って染められた屋久杉染のスカーフ。原綿から染め上げ、糸に紡ぎ、お洒落なレースのスカーフに仕上げました。屋久杉の力強く美しい色合いは、人をひきつけてやまない独特の魅力に満ちています。



屋久杉を使って染める屋久杉染は、家具などを作るときに出る余材と屋久杉の葉を用い、何日もかけて独自の技術で煮出した染液を使用して作られます。屋久杉の奥に眠る色の素を取り出します。



〈YUMEZAIKU〉屋久杉染 スカーフ

申込番号 **K 3547-21**

●商品:約30×187㎝(房含む)　●材質:綿100%　●色:ベージュ　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。また、色落ちする場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

コクと旨味あふれる肉質





JAグループ佐賀管内で飼育された黒毛和牛のうち、(公社)日本食肉格付協会の定める5等級および4等級のBMS7以上が佐賀牛に認定されます。



佐賀牛は佐賀県特有の穏やかな気候と美味しい水、澄んだ空気の中で育てられています。

質にこだわった銘柄牛を豊かな大地・佐賀から

佐賀牛とは、JAグループ佐賀管内の肥育農家で飼育された黒毛和牛であり、(公社)日本食肉格付協会の定める牛取引規格の肉質等級が5等級および4等級で、BMS(牛脂肪交雑基準)7以上を「佐賀牛」と呼び、ブランド化しています。肥育農家は、子牛のうちから愛情と、熟練した飼育技術をもって、ストレスがかからないように育てます。さらに、えさの配合からやり方まできめ細やかな気配り・心配りをします。こうして、柔らかい肉質と甘みのある豊かな風味、サシの入りが細かいみごとな牛肉が生み出されるのです。

佐賀牛とは黒毛和牛のエリート

佐賀牛の美味しさの秘訣はどこにあるのか。それは、生産者の卓越した技術と愛情を込めた肥育、豊かな自然にあります。佐賀牛と名乗れるのは厳しい基準をクリアした選ばれた黒毛和牛のみ。甘みとコクのある豊かな風味と、きめ細やかな肉質が特徴です。焼肉で食べれば、その美味しさの虜に。口の中に広がるさわやかでジューシーな肉汁もあいまって、食欲を刺激します。この美味しさは、佐賀県の穏やかな気候と清らかな水、澄み切った空気、肥沃な大地の賜物です。豊かな自然環境に育まれたその味をぜひご自宅でお楽しみください。

佐賀牛 焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **K 3547-41** 冷凍

●セット内容:ミックス(肩ロース・モモ)500g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:佐賀県



※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25~1/10(年末・年始)・5/1~5/8(GW)・8/11~8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



伝統に裏付けられる職人の技

日本の磁器発祥の地有田は、日本から海外へ文化を輸出した数少ない焼きものの町といわれています。有田焼ならではの真っ白な生地に色彩豊かな色絵を施しています。おおらかにして丁寧な手描きで仕上げたコーヒー碗皿です。



白磁に映える色彩豊かな絵付けは、丁寧に一つ一つ職人によって手描きされています。



色彩山茶花 ペアコーヒー碗皿

申込番号 **K 3547-51**

●商品:碗(約口径8×高さ6.5㎝・130ml)・皿(約径14×高さ2.7㎝)各2 ●材質:磁器(有田焼) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



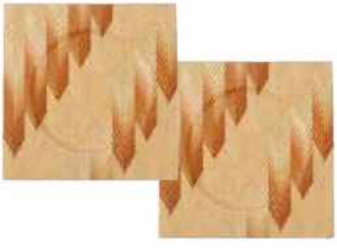
NENRIN

1本の天然木から生まれる、年輪が織りなすアート

杉本来の天然色を生かした華やかな矢絣文様が美しいコースターです。節が多く、色のばらつきがあり、繊細な切削が難しい国産杉。だからこそ、経年色の美しさを引き出すことに、〝1本の天然木からつくる〟ことにこだわっています。



国産杉の芯材(赤み)と辺材(白み)を使用した源平を選別し目あわせした矢絣模様。その中でも、5mmピッチという極めて繊細な手仕事で仕上げています。



〈NENRIN〉 美麗矢絣コースターセット

申込番号 **K 3547-61**

●商品:コースター(約8×8×高さ0.8㎝)×2 ●材質:天然木(杉) ●日本製

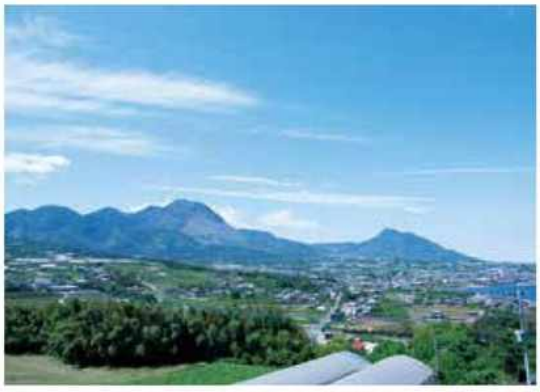
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

手延べゆえの爽やかなのど越し





ハタにかけじっくり乾燥させることにより手延の独特な食感が生まれます。



島原の乱後始まったと言われる長崎県の島原そうめん作りは今日まで脈々と伝統を受け継ぎ、進化を遂げてきました。

美しい景観、波乱万丈の歴史を持つ長崎、島原地方

島原半島は、中央にそびえる雲仙岳の優れた火山景観により、日本初の国立公園（雲仙国立公園）に指定されるなど素晴らしい自然を有し、緩やかな丘陵地や海岸沿いに広がる平野部は、温暖な気候に恵まれている農業地帯です。また、島原城や武家屋敷をはじめ、島原の乱の舞台となった原城など、多くの歴史文化遺産も見どころ。なお、島原半島は、その優れた地質資源や資源保護の取組が評価され「世界ジオパーク」に認定されました。そんな文化と自然あふれる島原のふるさと自慢の味、それが島原そうめんです。

約380年前から続く手延そうめん

1637年、宗教一揆として有名な島原の乱により、ほとんど無人化した島原南部地方の農村を復興すべく、時の城主は幕府に嘆願して各藩からの移民政策を取りました。その中に小豆島から移り住んだ人たちがいて、手延べそうめんの製法を持ち込んだとも言われ、雲仙山麓の良質な水と温暖な気候条件に着目し、島原そうめんの製造が始まったと伝えられています。島原手延べそうめんは、コシが強く、シコシコした歯ざわりとなめらかな舌ざわりが特徴。また、じっくり自然乾燥させることで、のど越し爽やかなそうめんとなっています。夏はキュッと冷やして、冬は温かく、季節を問わずお召し上がりいただけます。

島原手延そうめん

申込番号 **K 3547-81**

●セット内容:3.6kg(50g×72束)　●加工地:長崎県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※各箱2段入です。



創業90年以上の店舗と製麺所の自信作

新地中華街の「会楽園」総料理長監修のスープ。麺はもちっとしたコシのある食感と煮込めば煮込むほどスープの旨みを吸う太い麺に仕上げました。野菜、肉、魚介などと合わさることで更に美味しくお召し上がりいただけます。



独自配合の小麦粉とかんすいでもちもちとした食感と風味豊かな旨味を出すように仕上げています。



〈東洋軒〉会楽園長崎ちゃんぽん40食

申込番号 **K 5547-91**

●セット内容:ちゃんぽん(半生麺100g×4、スープ付)×10
●賞味期間:常温で70日　●加工地:日本

小麦・乳・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

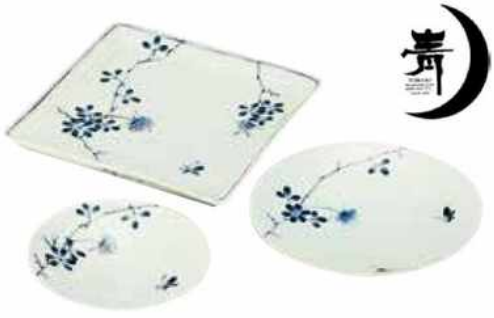


透けるような白磁の美しさが魅力の波佐見焼

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。その特徴である上品な白は天草陶石に由来するものです。手描きによる染付の濃淡が美しく、暮らしの中に「ほっ」と和みを添えてくれるようなプレートです。



陶房 青の創立は1972(昭和47)年。先人陶工たちが情熱をもって築いてきた伝統、そして日本人の心の奥底にある、わび、さびを映し出すこだわりの器です。



〈陶房 青〉
吉村聖吾作 のばら プレート3枚セット

申込番号 **K 3548-01**

●商品:角皿(約24×23.7×高さ2.3㎝)・七寸皿(約径21×高さ3.1㎝)・五寸皿(約径16.1×高さ2.9㎝)各1 ●材質:磁器(波佐見焼) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



とろけるような肉質、芳醇な味



生産者の高い肥育技術に支えられ、育まれます。



大自然の清れつな水、栄養バランスに配慮された飼料で生まれたその肉質は、生産者のたゆまぬ努力と精進の積み重ねの結果です。

澄んだ空気、清らかな水、力強い大地のもとで

九州のほぼ中央に位置し、世界有数のカルデラを誇る雄大な阿蘇や大小の島々からなる天草湾など、豊かな自然に恵まれた地、熊本。この大自然からの贈り物である豊富で良質な熊本の水は、ふくよかな大地を育み、四季折々の中で恵みをもたらしてくれます。澄んだ空気、清らかな水、そして力強い大地のもとで、熊本の牛は伸び伸びと育っています。熊本が生んだブランド牛「くまもと黒毛和牛」。その中でも、霜降りや豊かな風味で高い評価を誇るものがくまもと黒毛和牛「和王」です。

柔らかい肉質と豊かな風味の和牛

細かくサシの入った、とろけるような肉質と、芳醇な味わいが魅力のくまもと黒毛和牛「和王」。熊本県内で肥育された生後28カ月以上の黒毛和牛で、肉質等級が4等級以上、BMSが6段階以上のものが認定されます。「和王」の飼育には、「とくせん」という配合飼料が使われています。この選び抜かれた飼料と恵まれた自然環境が、「和王」を旨味のあるまろやかな霜降り肉に育てるのです。この「和王」しゃぶしゃぶ用は、柔らかな肉質で風味の良い部位、肩ロースです。しゃぶしゃぶはもちろん、すき焼でも美味しく召し上がっていただけます。ぜひご家庭でご堪能ください。



くまもと黒毛和牛「和王」しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 **K 3548-21**　冷凍

●セット内容:肩ロース450g　●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:熊本県

※お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



季節やお肌に合わせて馬油でケア

Kimiwa

保湿のために昔から利用されてきた馬油。馬油（保湿成分）配合のシャンプー・コンディショナー、古い角質をさっぱり落とす石けんなどのケアセットを取り揃えました。



時間や手間を惜しみなく費やし、手作りを基本に製造しています。馬油のニオイ、ベタつきを抑え、人の皮膚になじみやすい製品作りを心がけています。



〈肌美和〉馬油ケアセット

申込番号 K 3548-31

●商品:古式伝承馬油50ml・肌馬油ベビーピュアオイル30ml・マーユバスエッセンスシャンプー200ml・マーユバスエッセンスコンディショナー200ml・肌馬油石けん（フェイス用）60g各1　●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



独特の形が愛らしく ジューシーな風味

熊本で生まれたデコポンは、甘さと爽やかな香りが特徴の柑橘類です。やや厚めの皮は柔らかく、手でむくことが可能です。味が濃厚で風味がよいのでケーキやタルトなどのお菓子作りに利用したり、ゼリーやスムージーなどにしても美味しくお召し上がりいただけます。



熊本県はデコポンの特産地です。熊本県特有の寒暖の差が大きい気候でコクのあるデコポンができます。



熊本県産デコポン

申込番号 **K 5548-41**

●セット内容:16~20個(合計4.8kg)　●原産地:熊本県

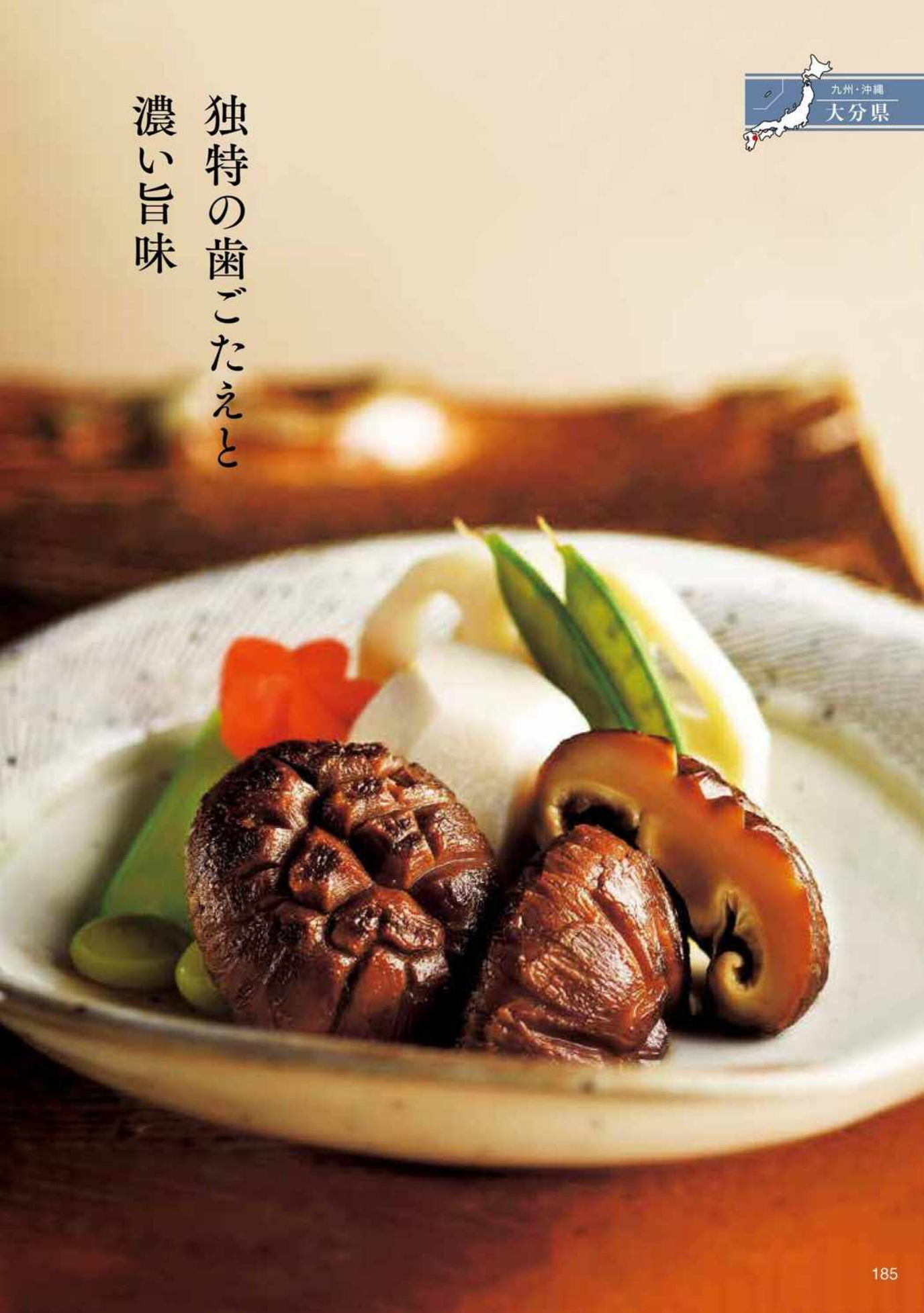
お届け期間:3月上旬~3月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。
※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただく場合がございます。

独特の歯ごたえと濃い旨味





どんこは発生から採取まで比較的低温期にゆっくり成長するため、きのこの肉質も締まり独特の歯ごたえと旨味が生まれます。



椎茸栽培が盛んな大分県で歳月をかけて栽培された原木どんこ椎茸。

椎茸栽培大国の大分からお届け

日本における椎茸栽培は、約350年ほど前の江戸時代へ遡ります。豊後の国（現在の大分県）の源兵衛という人が、炭焼きの残り木に椎茸が生えているのを発見。これにヒントを得て、くぬぎやならに鉈（なた）で刻み目を入れ、椎茸の胞子がつくのを待つ「鉈（なた）目式椎茸栽培法」を考案したのが最初と言われています。大分県は、乾し椎茸の国内生産量の4割以上を占め、全国乾椎茸品評会で幾度も団体優勝を果たしており、高い評価を受けています。大分県産椎茸には、それを保証するシンボルマークが付けられているので安心です。

ゆっくり時をかけ原木で育む

この乾し椎茸は、大分県の大自然の中で歳月をかけて生まれた原木椎茸です。特にクヌギは樹皮が厚く、その皮を破って出てくる椎茸は肉厚で香りがいいものが多く採れます。どんことは、主に11月下旬～2月頃の低温で低湿度の時期に収穫されることから「どんこ＝冬菇」と呼ばれています。冷水に浸して一晩冷蔵庫でじっくり水で戻すと、椎茸本来の旨味を引き出すことができます。どんこ椎茸に良く合う料理はさまざま。肉詰め、バター焼き、茶わん蒸し、鍋物、鉄板焼き、そして中華の炒めものにもぴったりです。昔も今も変わらぬ味と香りをご賞味ください。



大分産どんこ椎茸

申込番号 **K 5548-61**

●セット内容:105g×2　●原産地:大分県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



温かみのある木のブラシ

1919年創業のつげ細工屋が手掛ける「つげブラシ」。古くより日本人に親しまれてきたつげ櫛の良さを、現代に活かしたヘアーブラシです。職人の手作業で一本一本丁寧に磨き上げられたなめらかな肌触りと温かみのある質感が特徴です。



大分県別府市に工房を持つ別府つげ工芸のつげブラシ。一本一本職人の手仕事で、丁寧に仕上げています。土台にあけた穴にあわせ磨き上げられた歯先は、ブラッシングの際、適度に頭皮を刺激します。



つげブラシ4列

申込番号 **K 3548-71**

●商品:全長約19.5㎝ ●材質:つげ・天然木 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



大分県で加工された海産物を集めました

国産の原料を使って、うす塩味の干物や丸干し、みりんの風味が香ばしいみりん干しなどに加工しました。素材の素朴な味をお楽しみいただけるひもの詰め合わせです。



良質な魚が水揚げされる豊後水道近海の市場においても、仕入人の目利きが干物の出来を左右します。



ひもの詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **K 5548-81**　冷凍

●セット内容:真いわし25g×6、あじみりん20g×4、真あじ70g・かます70g各2、真鯛200g・かさご220g・うるめいわし丸干し25㎝串(10～15尾)各1　●賞味期間:冷凍で25日
●加工地:大分県(魚／国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



腕利きが育てた国産うなぎ



生産者と共にうなぎを育てるところから美味しさを追求しています。



肉質や味など5項目において官能試験で評価し、身の柔らかな旨味あるうなぎだけを選び抜いています。

国民に親しまれる伝統的な食べ物

うなぎは、国民に親しまれている食べ物のひとつで、うなぎの養殖の歴史も140余年にも及びます。

鰻楽は、うなぎの飼育から流通・製造までを一貫体制で行っています。うなぎはとてもデリケートな生き物のため少しの環境の変化でもすぐにダメージを受けてしまいます。養鰻家たちが、うなぎの日々の変化に目を配り、8ヶ月から1年かけて健康を管理し成長させていきます。そして、肉質、脂のり、におい、小骨感、味わいの項目ですべてチェックし、検査に合格したものが水揚げされ加工されます。

じっくりと香ばしく焼き上げたうなぎ

手間と時間をかけて育てられた質の良いうなぎを蒲焼にしました。

一尾ずつ職人が丁寧にさばき、着色料不使用のこだわりのタレを付け、炭火と遠赤外線バーナーで素材の味を充分に活かしながら、身はふっくらと肉厚に香ばしく丹念に焼き上げます。より美味しくお召し上がりいただくために、調理方法は湯せん（ボイル）がおすすめです。特別な日やお祝いのシーンの食卓に華を添えるうなぎの蒲焼をぜひお楽しみください。

鰻楽 MANRAKU



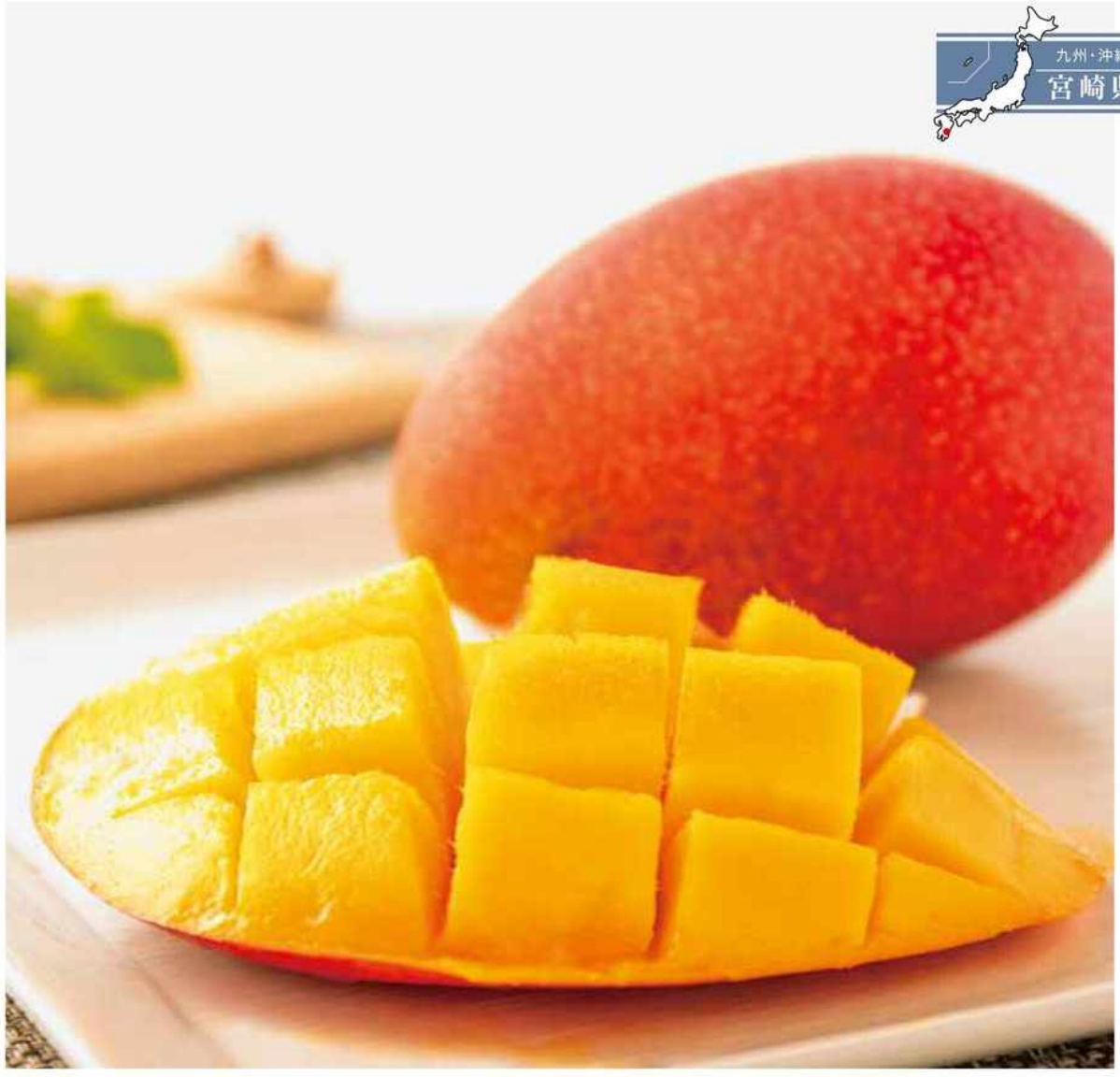
〈鰻楽〉うなぎ蒲焼　お届け ご希望日

申込番号 **K 3549-01**　冷凍

●セット内容:520g(4尾)、たれ・さんしょう付　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:宮崎県(うなぎ／国内産)

小麦

※ お届け ご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



魅惑のフルーツ 宮崎完熟マンゴー

果物とはとても思えないほど、濃厚な甘さ。温室栽培で気温が15度以下にならないよう大事に育て、完熟して自然に落ちるまで待って収穫をしています。大切にネットの中で受け止められた魅惑の味、完熟マンゴーをお届けします。



完熟マンゴーは、木から離れるときが一番おいしいとされています。その瞬間を逃さないように、一つ一つの果実をネットで包み、ネットに自然に落ちるのを待って収穫します。



宮崎県産完熟マンゴー

申込番号 **K 5549-11** 冷蔵

●セット内容:2〜3個(合計700g) ●原産地:宮崎県

お届け期間:5月中旬〜7月上旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただく場合がございます。



バランスのとれた
赤身の旨味と脂身の甘み

「宮崎牛」は、宮崎県内で生産・肥育された黒毛和牛で、格付基準の「肉質等級4等級以上」の牛肉のみに与えられた名称です。旨味のある赤身と、甘みのある脂身とのバランスが良く、その芳醇で奥深い味わいが評価を得ています。



宮崎牛は平成19年の第9回・平成24年の第10回・平成29年の第11回・令和4年の第12回全国和牛能力共進会において、内閣総理大臣賞を受賞しました。



宮崎牛 ステーキ用

お届けご希望日

申込番号 **K 3549-21** 冷凍

●セット内容:サーロイン170g×2枚 ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:宮崎県

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

炙る、煮る、味わいさまざま





鹿児島県の名産品である「さつま揚げ」は地元では「つけあげ」と呼ばれています。



鹿児島さつま揚げに欠かせない菜種油はキャノーラ種を使用。じっくりと揚げています。

伝統を受け継ぎ作られるさつま揚げ

さつま揚げは、その昔の薩摩と琉球（沖縄）との交流を通して渡来した琉球料理の「チキアーギ」が元祖と言われます。地元の鹿児島県ではさつま揚げという呼び名よりも「つけあげ」と言うのが一般的ですが、この呼び名から、さつま揚げが琉球から渡来の「チキアーギ」に由来するという説には説得力があります。伝統に基づいた郷土の味を守りながら、次の時代に引き継がれてゆく味の探求を信念として、「つけあげ」を創り続けています。ご飯のおかずにも、お酒の肴にもなるさつま揚げです。

バラエティ豊かなさつま揚げ詰め合わせ

定番はもちろん、バラエティ豊かなさつま揚げをセットにしました。ほんのり甘く、そのまま食べてもおいしいさつま揚げです。魚肉の主な原料は、イトヨリダイやとび魚、スケトウダラなど。様々なすり身をブレンドすることで、独特の「魚肉のまろやかさ」、「魚の旨味」を引き出しています。つなぎは、豆腐と山芋。すり身に山芋と豆腐を加えることで、より特徴のある食感を。また、お酒とみりんの両特性を持ち合わせた灰持酒（あくもち）（薩摩地酒）を使用し、風味豊かな甘味と奥深い味わいに仕上げています。

いぶすき菓の花通り 小田口屋



〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ　お届けご希望日

申込番号 **K 3549-41**　冷蔵

●セット内容:つけあげ×16、いわし天×12、しそ天・紅生姜揚げ・黒ゴマチーズ天・実えんどうチーズ天各8、れんこん天×6、パプリカ天・野菜天・ごぼう天・かぼちゃ天・さつま芋天・海老さつま各4　●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください　●加工地:鹿児島県

卵・乳・エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日　このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



黒豚ならではの旨味が凝縮されたハムセット

鹿児島県産黒豚を使用し、丹念に仕上げました。鹿児島黒豚は肉の繊維が細かく柔らかで、保水性が高く肉にしまりがあります。また、脂肪の融ける温度が高く、べとつかずさっぱりしているのも特徴です。



伝統の技を引き継いだ職人たちが、豚の飼育からハム・加工品の製造まで一貫して行い高品質な製品作りを目指しています。

ナンチク



〈ナンチク〉黒豚バラエティセット

お届けご希望日

申込番号 **K 3549-52** 冷蔵

●セット内容:ボンレスハム250g×2、炭焼焼豚200g・ポークロース200g・荒挽ウインナー120g・生ハム50g各1 ●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください ●加工地:鹿児島県

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



爽やかな香りと
コクのある豊かな味わい

お茶の国内主要産地の一つ、鹿児島県。知覧で採れた茶葉を使用した知覧茶は、若緑色の茶葉と爽やかな香りが特徴です。コクがありながらも、さっぱりとした味わい、凛とした旨味をお楽しみいただけます。



知覧茶ならではの味わいを楽しんで頂けるように受け継がれてきた伝統の技と製法を駆使し、じっくりと丁寧に仕上げました。



知覧銘茶詰合せ

申込番号 **K 3549-61**

●セット内容:煎茶360g×2　●茶葉原産地:鹿児島県
※商品情報等が変更になる場合がございます。

沖縄のうるおいで肌バランスを整える





琉白は沖縄の生命力あふれる様々な自然の恵みをピュアに配合しています。



厄除け・健康祈願に用いられてきた沖縄の伝統的ハーブ「月桃」(保湿・整肌成分)を使用しています。

沖縄の地が育んだ素材をあなたに

沖縄には「ぬちぐすい(命の薬)」という言葉があり、沖縄のたくましく育つ植物や、時に荒々しく、時に包み込むように穏やかな海のエネルギーは人の心や体を元気にしてくれる「ぬちぐすい」と信じられています。そんな命の輝きに満ちた沖縄の自然の恵みの一つが月桃です。月桃はショウガ科の多年草で強い日差しを浴びながらも高さ2～3mまで育ち、50㎝ほどの光沢のある濃い緑の葉を茂らせるたくましいハーブです。琉白はこの生命力にあふれた月桃(保湿・整肌成分)を、根・茎・種子・葉までまるごと配合するため、沖縄で「神様が暮らした島」と呼ばれるパワースポット「浜比嘉島」で2002年から有機JAS認定を受けている月桃(保湿・整肌成分)を使用しています。

沖縄から届けるこだわりのスキンケアセット

スキンケアの基本である「洗浄」に焦点を当てて作られたセットです。しっかりメイクの時はもちろん、ノーメイクでも肌のざらつきや毛穴が気になる時のディープクレンジングとしてお使いいただけるクレンジングオイル。さらに保湿や美肌成分を豊富に配合できる枠練り製法でつくられた石けん。とうもろこし由来のポリ乳酸からつくられた泡立てネットでより濃密な泡をお楽しみいただけます。洗顔のあとは、季節やホルモンバランス等による複雑な肌トラブルに沖縄の自然の恵み※を濃密に含んだとろみ化粧水を使用して、ゆらぎやすい肌をしっかり保湿しながら肌バランスを整えます。※ゲットウ葉水、ゲットウ葉エキス、クビレヅタエキス(すべて保湿成分)

琉白



〈琉白〉月桃スタートセット

申込番号 **K 3549-81**

●商品:月桃リセットクレンジングオイル150ml・月桃バランスローション120ml・月桃クリアソープ(フェイス用)80g・土に還る やわらか泡立てネット各1　●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

沖縄の豊かな自然が育んだ豚肉





沖縄県北部の豊かな自然環境でストレスをかけずにのびのびと育てられます。

ストレスの少ない環境でのびのびと

「北斗の島豚」は沖縄県北部（やんばる地方）の豊かな自然環境で育てられます。離島である沖縄県はオーエスキー病フリーの環境にあり、また北部に生産牧場を持つことで人の出入りを制限しています。牧場ではデリケートで清潔好きな豚のために、広々とした豚舎で、ストレスの少ない清潔な環境づくりを心がけています。一年を通じて温暖な沖縄県北部の気候でのびのびと過ごした「北斗の島豚」は、健康で元気に育ちます。

一貫した生産体制と肥育日数による味わい

「北斗の島豚」はアメリカにおいて1980年代末に開発された、早期離乳した子豚を分娩農場から離れた育成・肥育農場に移動させ、母豚から分離して育成・肥育する3サイトオペレーションに基づき一貫した生産体制で管理されます。また、豚は一般的に180日から190日で出荷されますが、「北斗の島豚」は200日以上かけてじっくりと育てられます。これが繊維の細かさや、深みのあるしっかりとした味わいを生み出しています。沖縄の豊かな自然が育んだ北斗の島豚を夏は冷やして、冬はお鍋でお楽しみください。



北斗の島豚 しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 **K 3550-01** 冷凍

●セット内容：ロース1.2kg ●賞味期間：冷凍で25日 ●原産地：沖縄県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。

日本の贈り物



巻頭企画

〈香蘭社〉レオパード カップ&ソーサー …… K3
〈香蘭社〉ゼブラ カップ&ソーサー …… K3
〈フライパンジュウ〉ハンドル着脱式フライパンセット …… K5
〈箔一〉テーブルマット …… K6
〈増田桐箱店〉ブックハウスネスト&階段引出3段セット …… K7
〈ワリュー〉アイクリーム …… K8
〈やまや蒸留所〉クラフトジン …… K9
〈やまや〉めんたいクリームパスタ&明太フランスセット …… K10
〈SoMeat〉大豆ミート詰合せ …… K11
〈orise〉甘酒（希釈タイプ）&麹調味料セット …… K13

北海道・東北

北海道　いくら醤油漬け …… 5
北海道産 一夜干し詰合せ …… 7
〈札幌バルナバハム〉バラエティセット …… 8
青森県　青森県産熟成黒にんにく …… 9
〈KABA〉ネックレス しかく …… 10
岩手県　前沢牛 ステーキ用 …… 11
マルチグリルパン …… 13
菓子器 子持丸 …… 14
宮城県　〈和伝〉コースター4枚セット …… 15
仙台牛 しゃぶしゃぶ用 …… 17
〈仙臺牛たん屋〉牛たんシチュー …… 18
秋田県　手延稲庭うどん …… 19
総皮茶筒茶箕付 …… 21
横手焼きそば 皆喜多亭36食 …… 22
山形県　米沢牛 すき焼用 …… 23
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉シルクリネンボーダーストール … 25
〈米沢牛黄木（うおき）〉牛肉どまん中 一膳ご飯 …… 26
福島県　喜多方ラーメン40食 …… 27
大皿 …… 29
川俣シャモ トマトカレー中辛&地鶏ご飯の素セット … 30

関東・甲信越

茨城県　〈ハリオ〉保存容器10点セット …… 33
常陸牛 しゃぶしゃぶ用 …… 35
栃木県　宇都宮発 雷オヤジの餃子と佐野ラーメン14食セット … 37
カジュアルベルト …… 39
名刺入れ …… 40
群馬県　ミニショルダーバッグ …… 41
赤城山麓牛 すき焼用 …… 43
榛名ポーク しゃぶしゃぶ&ステーキ用 …… 44
埼玉県　〈イワタニ〉カセットガス 炉ばた焼器 …… 45
〈弓削多醤油〉有機しょうゆ・つゆセット …… 47
ツーカラーマフラー …… 48
千葉県　活〆冷凍伊勢海老 …… 49
国産丸大豆生醤油（きじょう） …… 51
〈Sghr スガハラ〉一輪挿し …… 52
東京都　〈すみだ江戸切子館〉紅 タンブラー 五ノ輪七宝 … 53
〈倉田製作所〉江戸本手打ち毛抜き 瓢箪 …… 55
〈浅草今半〉牛肉佃煮詰合せ …… 56
神奈川県　横須賀海軍カレー中辛 …… 57
〈江戸清〉中華詰合せ …… 59
鎌倉彫 丸盆 笹結び …… 60
新潟県　〈燕三〉両手鍋20cm&片手鍋18cm …… 61
〈成國作〉包丁2本セット …… 63
燕三条系ラーメン「中華亭」27食 …… 64
山梨県　〈かいや〉あわび磯煮 …… 65
「ふじやま織」手提げバッグ …… 67
〈ムアツ〉パイプ入り枕 …… 68
長野県　欅（けやき）カップ2個セット …… 69
〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味 …… 71
〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ） …… 72

東海・北陸

富山県　〈KISEN〉ぐい呑み スイング …… 75
〈能作〉KAGO - スクエア - M …… 77
富山ブラック「いろは」40食 …… 78
石川県　〈虚空蔵窯〉ペアマグカップ …… 79
石川県産 ぶりのしゃぶしゃぶ詰合せ …… 81
二段重 …… 82
福井県　レース手提げバッグ …… 83
バタフライ ルーペ&ミラー …… 85
夫婦箸 …… 86
岐阜県　飛騨牛 しゃぶしゃぶ用 …… 87
〈暁里〉本割込三徳包丁 …… 89
〈キッチン飛騨〉黒毛和牛ビーフシチュー …… 90
静岡県　静岡茶詰合せ …… 91
静岡県産 うなぎ蒲焼 …… 93
〈思わず舌鼓〉口どけ（ふりかけ） …… 94
愛知県　瀬戸色 ペア鉢 …… 95
ダブルガーゼ肌布団 …… 97
〈一愼〉蒲焼・ひつまぶしセット …… 98
三重県　松阪牛 しゃぶしゃぶ用 …… 99
ご飯鍋（二重蓋）3合炊き …… 101
〈田辺真珠養殖場〉あこや真珠ペンダント …… 102

Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　蟹ご飯……131
鳥取ラーメン「香味徳」26食……133
カレー2種・ビーフシチューセット……134
島根県　出雲そばセット……135
のどぐろ煮付セット……137
〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素……138
岡山県　岡山県産桃……139
フルーツコンポート……141
岡山県産デニムショルダーバッグ……142
広島県　〈竹田ブラシ〉フェイスブラシ……143
〈革工房いんのしま〉メンズベルト……145
〈八天堂〉くりーむアイス……146
山口県　〈関とら本店〉ふぐ料理詰合せ……147
萩焼 白萩ティーセット……149
長州黒かしわ詰合せ……150
徳島県　藍染シルクストール……151
はもセット……153
のむ柚子酢（希釈タイプ）……154
香川県　讃岐うどん……155
飯椀ペア……157
〈パーセント〉男女兼用カシミヤグローブ（タッチパネル対応）…158
愛媛県　〈鯛一郎クン〉真鯛詰合せ……159
今治オーガニックタオルセット……161
いよかん……162
高知県　〈菊水酒造〉芋焼酎2本セット……163
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用……165
姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て……166

近畿

滋賀県　高島ちぢみ 肌布団……105
近江牛 焼肉用……107
〈ゆば八〉ゆばセット……108
京都府　〈洛中 髙岡屋〉おじゃみ座ぶとん2個セット……109
宇治茶詰合せ……111
〈ベルーガ〉フォーマルバッグ……112
大阪府　泉州ジャカードシルク混綿毛布（毛羽部分）……113
〈千房〉お好み焼セット……115
〈堺 寛光〉三徳包丁……116
兵庫県　神戸ビーフ すき焼用……117
神戸スイーツ 牧場アイスクリーム……119
〈エドクルーガー〉ウエストバッグ……120
奈良県　手延三輪素麺 二年物……121
〈バン イノウエ〉スクエアバッグ……123
和歌山県　はちみつ梅干（塩分約6%）……125
紀州南高梅 梅酒……127
蒔絵萩 ワイングラスペア……128

九州・沖縄

福岡県　〈やまや〉辛子明太子（無着色）……169
博多長浜屋台ラーメンと餃子セット……171
〈YUMEZAIKU〉屋久杉染 スカーフ……172
佐賀県　佐賀牛 焼肉用……173
色彩山茶花 ペアコーヒー碗皿……175
〈NENRIN〉美麗矢絣コースターセット……176
長崎県　島原手延そうめん……177
〈東洋軒〉会楽園長崎ちゃんぽん40食……179
〈陶房 青〉吉村聖吾作 のばら プレート3枚セット…180
熊本県　くまもと黒毛和牛「和王」しゃぶしゃぶ用……181
〈肌美和〉馬油ケアセット……183
熊本県産デコポン……184
大分県　大分産どんこ椎茸……185
つげブラシ4列……187
ひもの詰合せ……188
宮崎県　〈鰻楽〉うなぎ蒲焼……189
宮崎県産完熟マンゴー……191
宮崎牛 ステーキ用……192
鹿児島県　〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ……193
〈ナンチク〉黒豚バラエティセット……195
知覧銘茶詰合せ……196
沖縄県　〈琉白〉月桃スタートセット……197
北斗の島豚 しゃぶしゃぶ用……199



※掲載商品はすべて日本製ですが、原料・部品・部材等、一部海外から調達しているものも含まれます。

〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A 「インターネット」でお申し込み

パソコン

スマートフォン

●24時間お申し込み受付。
●商品が早く届きます。

※お申し込みハガキに記載の「受付番号」
「パスワード」が必要となります。
**※お申し込みハガキに「パスワード」がない場合は、
インターネットでのお申し込みができません。
お手数ですが、お申し込みハガキにてお申し込みください。**

下記にアクセスして案内に従って
お申し込みください。

パソコン・スマートフォン共通
https://order.harmonick.co.jp

または ハーモニック　申込 検索

B 「郵便」でお申し込み

郵便

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。

お願い

「カタログ」と「お申し込みハガキ控え」は商品到着まで、必ず保管してください。

※カタログギフトには申込期限がございます。お申し込みハガキに記載された期限を過ぎてしまいますと、
無効になりますので、期限内にお申し込みください。
※商品は2週間前後でお届けします。

酒類販売管理者標識

【販売場の名称及び所在地】株式会社ハーモニック　新潟県三条市北入蔵3丁目10番20号
【酒類販売管理者の氏名】森（モリ） 順哉（ジュンヤ）
【酒類販売管理研修受講年月日】2023年7月13日　【次回研修の受講期限】2026年7月12日
【研修実施団体名】長岡税務署管内小売酒販組合

個人情報の取扱いについて

商品のお申し込みの際に、お客様からお預かりいたしました個人情報は、商品の発送に関わる業務や、このカタログの贈り主様への発送報告など、弊社の業務目的以外には使用いたしません。また、お預かりいたしました個人情報は、一定期間厳重に保管・管理し、その後、適切に廃棄し、第三者への提供や譲渡することはありません。商品をメーカーから直送あるいは産地直送をするために業務委託する場合は、個人情報保護契約を締結した業者に委託し、適切に管理いたします。なお、お客様の個人情報の開示・訂正または削除等についてのお問い合わせは、フリーコールまでご連絡をお願いいたします。

ハーモニック コールセンター　フリーコール 0120-977-777
※番号のお掛け間違いにご注意ください。
受付時間：9時～17時
月～土曜日（祝日を除く）

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

お申し込みハガキを紛失された場合は、下記の①～⑥までの必要事項をご確認の上、お問い合わせください。
お問い合わせ方法は、下記の３種類よりお選びください。

必要事項

①カタログをお受取りになられた年月日
②カタログをお受取りになられた行事・会場名
③贈り主様のお名前
④このカタログのコース名（表紙右上に記載）
⑤お名前・ご住所・ご連絡先電話番号
⑥ご希望商品の申込番号・商品名

※必要事項に不備がございますと、商品をお届け出来ない場合がございますので、正確にお願いいたします。
※お電話でのハガキ紛失のお問い合わせは、お受け出来ませんので、ご了承ください。

お問い合わせ方法は3通り

❶ インターネット

下記のアドレスにアクセスし、専用フォームに①～⑥の必要事項をご入力の上、ご送信ください。

【パソコン・スマートフォン共通】
https://contact.harmonick.co.jp

❷ FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記ＦＡＸ番号へご送信ください。

FAX受付番号
0256-31-5013

❸ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

〒955-8787
三条郵便局 私書箱第22号
「ハーモニック　コールセンター」

お知らせ

※商品のお届けは日本国内に限らせていただきます。
※商品と印刷物に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。
※万一、ご希望商品がメーカー事情により品切れ・製造中止の場合は、新モデルあるいは、同等以上の代替商品をお送りすることがあります。
　また、状況により、カタログの中から別商品をお選び直しいただく場合もございます。
※生産国・原産地・パッケージ等は変更になる場合がございます。
※環境保護に基づく資源節約のため、簡易包装にてお届けいたします。
※一部商品の画像は撮影に掲載商品以外の小物等を使用しています。小物等はお届けする商品に含まれません。

グルメページ内容表示について

食品は美味しく安心してお召し上がりいただくために、賞味期間の表示をしております。賞味期間が6日以上90日以内の食品については保存方法（常温・冷蔵・冷凍）と賞味日数を表示しております。
※農作物・果物類については商品の特性上、賞味期間を表示しておりません。
　食品アレルギー物質8品目 小麦・卵・乳・そば・落花生・エビ・カニ・くるみ を含む食品には、食品衛生法に基づいてその表示をしております。

グルメページ掲載商品について

生鮮食品は基本的に産地より直接発送いたしますが、一部出荷場所が異なる場合がございます。

※ 冷蔵・冷凍・お届けご希望日 マーク付きの食品以外はお届けご希望日をご指定できません。

※ 冷蔵・冷凍 マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

※ お届けご希望日 のついた商品、生鮮、冷凍、冷蔵および日持ちの短い商品は、一部離島などへのお届けは承ることができない場合がございます。