



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 レオパード ペアカップ&ソーサー

申込番号 **B 3450-41**

●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2 ●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。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

箔一
HAKUICHI

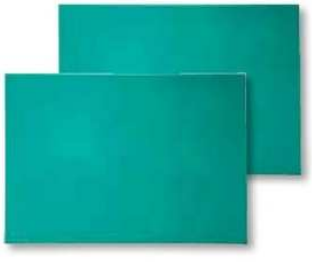
北陸の伝統と先端がマリアージュした「青」、FUJI BLUE

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。



壁面素材は、金箔同様、北陸の技術が使われています。





〈箔一〉テーブルマット2枚セット

申込番号 **B 5450-61**

●商品:テーブルマット(約45×32×0.3㎝)×2　●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。





〈フライパンジュウ〉 フライパン4種セット

申込番号 **B 3450-71**

●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)・L(約径30〈内径約24〉×高さ4.5㎝・重量約1.04kg)・深型フライパン(約径26〈内径約20〉×高さ8㎝・重量約875g)・着脱式ハンドル各1 ●材質:フライパン・深型フライパン/鉄(ハードテンパー加工・底厚1.6㎜)、ハンドル/ウォルナット(クルミ材) ●日本製
[食器洗浄機使用不可] [ガス火・IH200V可]
[オーブン可]

10

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

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。

※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。
※掲載商品はハードテンパー加工(焼付油ならし)をしているため、温度・湿度や環境により焼きムラ・黒い斑点ができる場合がございます。
また、油が多少本体に残っている場合がございます。



NENRIN

現代のライフスタイルに寄り添う、縁起柄の市松文様

古来、自然万物への畏敬の念と、その中に神聖な美しさを見いだしてきた日本。一本の杉の年輪を昔ながらの技法を使い、ひとつの製品を完成させるNENRINにもまた、その樹が生きてきた軌跡を敬う心が宿っています。杉の美しさを一心に研ぎ澄ませたその潔い佇まいは、現代の暮らしにかつての美意識を呼び覚ます、日本の新しい美のかたち。佐賀県南部に広がる筑紫平野のおおらかな自然に抱かれた工房から、暮らしに心地よさをもたらす木のプロダクトをお届けします。

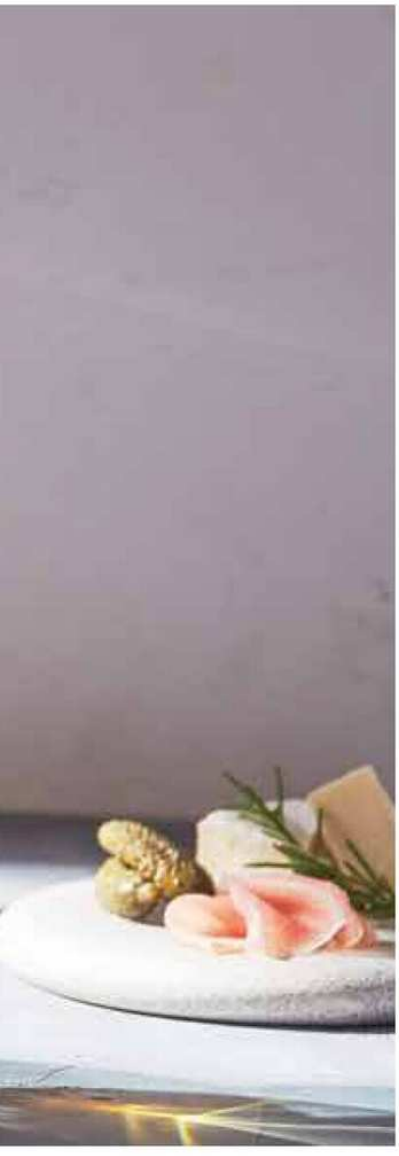


〈NENRIN〉市松 クロック

申込番号 **B 5450-81**

●商品:約12.5×高さ12.5×3.8㎝ ●材質:杉
●電池:単三乾電池1本(お試し用)付 ●日本製(ムーブメント/タイ製)

※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。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新



時間の偉大な力を授かった長期熟成酒

長い年月をかけて熟成した、豊かな香りとふくよかな押し味を楽しめる、美しい日本酒「百々登勢」。軽やかで芳醇な「百々登勢十年」と濃醇で果実のような余韻がある「百々登勢二十年」。熟成度合いによって異なる色味や香り、味わいを飲み比べいただけるセットです。手掛けたのは金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵「福光屋」。日本酒に熟成という概念がないことに疑問を抱いた12代当主が1959年より研究を開始。最適な酒米や最善の仕込みの研究を重ね、1994年に誕生しました。



たっぷりとしたワイングラスで豊かな香味をお楽しみください。





長期熟成純米酒 百々登勢十年	
産地	石川県（米／国内産）
原材料	米、米麹
アルコール度数	17度
飲み口	甘●●●●●辛
飲み頃温度	常温

長期熟成純米酒 百々登勢二十年	
産地	石川県（米／国内産）
原材料	米、米麹
アルコール度数	18度
飲み口	甘●●●●●辛
飲み頃温度	常温

〈福光屋〉
長期熟成純米酒 百々登勢セット

申込番号 B 3451-01

●百々登勢十年300ml、百々登勢二十年300ml
※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。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

KIMOTO GLASS TOKYO

サイズの異なるシェイプは、アート作品のオブジェのようなデザイン

この「FOISON（フォアゾン）」シリーズは、テーブルの上に描く風景をイメージしデザインされた商品です。あえて非対称にデザインされた商品は、持つ部分によって異なる握り心地を体感できます。3つのサイズの異なるグラスと1本の片口のセットは「家族」というコンセプトでデザインされており、グラスをテーブルに並べると、家族や友人たちとつくる幸せの風景が浮かび上がります。



盃としてだけではなく、食材をいれる小鉢としてもご使用いただけます。





〈木本硝子〉酒器揃え

申込番号 B 5451-21

●商品:徳利(約6.3×5.5×高さ17.5㎝・230ml)・盃H(約4.5×4×高さ9㎝・80ml)・盃M(約4.8×4.2×高さ6.5㎝・70ml)・盃L(約7.2×6.3×高さ4.5㎝・110ml)各1　●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。



Iearth.
MAISON de HIROAN
made in japan

「伝統を継承し、進化させ、洗練させる」タイムレスな革小物

創業1906年、日本最古の革小物工房とも言われている革包司博庵の3代目が“ものづくり”の間で、もがき続け、磨き上げた、「ベタ貼り」、「コバ磨き」、「ヘリの後切り」3つの技術を結集させたカードケース。派手さは無く、ただ、端正で、品があり、上質に仕上げています。創業130余年の老舗の水野鞄店のブランド「I earth（アイ アース）」とコラボレーションし、日本の技術の粋を集めたこだわりのアイテムを手に。



ブラック　ダークグレー

〈アイ アース〉カードケース

申込番号 **B 3451-31** ／ダークグレー
B 3451-32 ／ブラック

●商品:約13×7.5×0.5㎝ ●材質:牛革 ●内容:ファスナー式小銭入1室・カード入×4・ポケット×1 ●日本製

※お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
※商品情報等が変更になる場合がございます。
※手づくり品のため、色彩・柄・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。



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〉スキンケアセット

申込番号 **B 3451-41**

●商品:クレンジングオイル150ml・ウォッシングフォーム120g・エマルジョンアクア120ml・クリームアクア40g各1　●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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。

23〜50

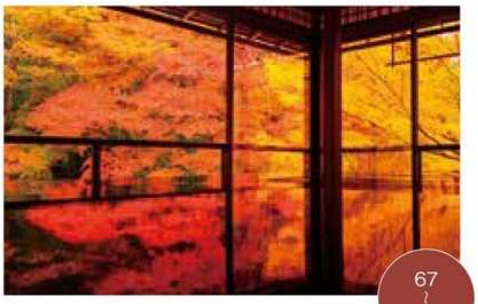
関東・甲信越エリア

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

3〜22

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



67 ～ 80

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



51 ～ 66

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



101 ～ 120

九州・沖縄エリア

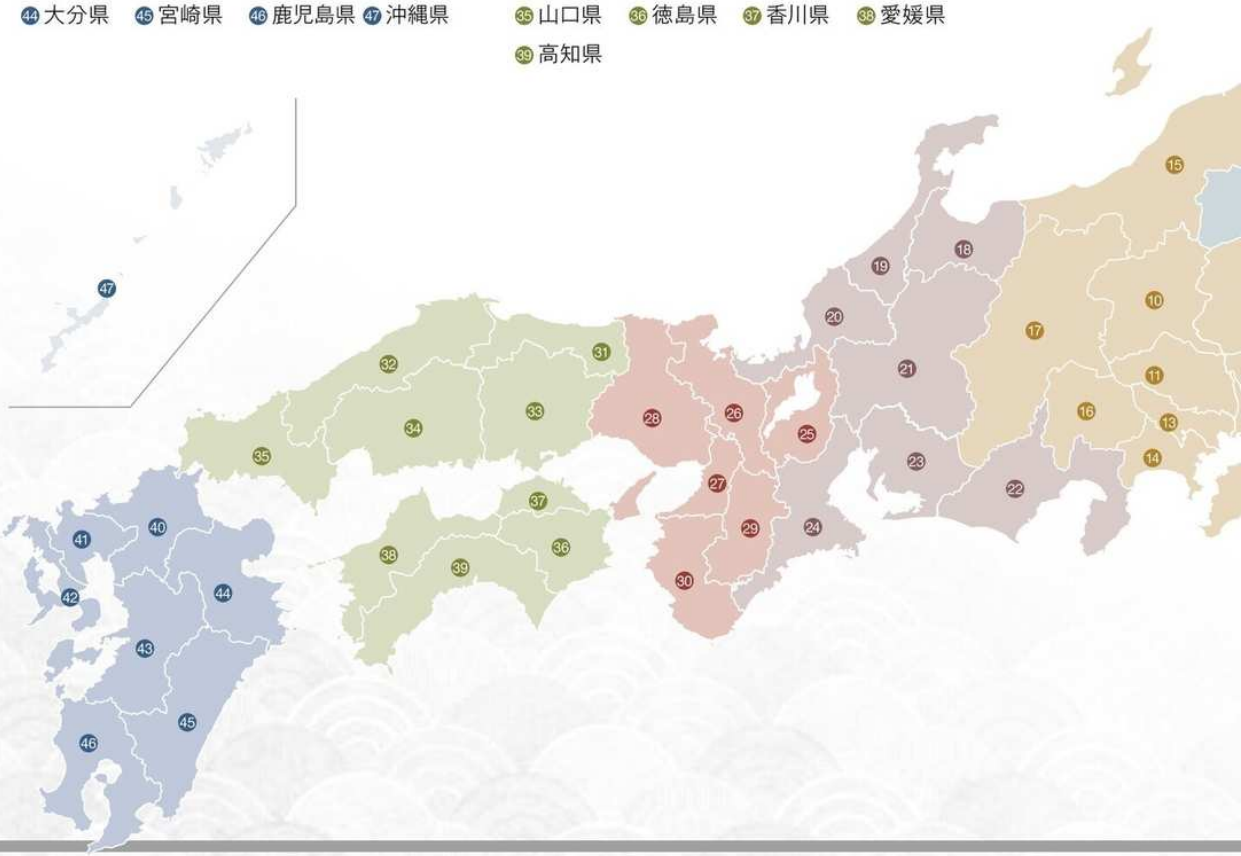
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



81 ～ 100

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。

北海道産のいくらと帆立を贅沢に食す





北海道の秋鮭定置網漁はまさに季節の風物詩です。



衛生管理の行き届いた工場で手作業でパック詰めをしています。

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、素材自体の旨味を存分にお楽しみいただけます。

北海道産の海の幸を口いっぱいにほおばる幸せ

いくらは温かいご飯にのせてお召し上がりいただける他、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美味しくお召し上がりいただけます。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。

また、ホタテバター焼きは、北海道産のホタテ貝・アスパラ・コーンを使用しています。磯の香りとバターの風味、プリプリの食感をお楽しみいただけます。



ホタテバター焼きセット&いくら醤油漬け

お届けご希望日

申込番号 **B 5460-61** 冷凍

●セット内容:ホタテバター焼きセット(ホタテ・バター各1、カットアスパラ10g・コーン10g)×10、いくら醤油漬け40g×9 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:北海道(ホタテ・鮭の卵／北海道産)

小麦・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。



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。

SAPPORO バルナバハム



〈札幌バルナバハム〉
札幌開拓使ハムセット

お届け ご希望日

申込番号 **B 5460-71**　冷蔵

●セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、北海道チーズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g・ベーコンスライス80g・ロースハムスライス65g・農家のベーコン400g・農家の白いベーコン400g各2、ボンレスハム300g・サッポロ焼豚300g各1　●賞味期間:冷蔵で10日　●加工地:北海道

小麦・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。



レトロな雰囲気漂う小樽ガラス

古くから漁業が盛んだった小樽では、漁具としてガラス製の浮き玉を使用していました。そのため、石油ランプや浮き玉製造を中心とするガラス工業が盛んでした。小樽の海や自然の景色・凍てつく氷の肌をイメージし、ひとつひとつ心を吹き込み創作されたうつわです。



棹（さお）の先端についているガラスのたねを窯で熱して製作していきます。ひとつひとつ職人が丁寧に製作しているので、それぞれ味のある製品が出来上がります。



すずかぜ ボウル4個セット

申込番号 B 5460-81

●商品:ボウル(約径14.5×高さ5㎝)×4　●材質: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。



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。



熟成黒にんにく

申込番号 **B 3461-01**

●セット内容:200g×8　●原産地・加工地:青森県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※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。



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〉ピアス&ネックレスセット

申込番号 B 5461-01

●商品:ピアス(約径1.3㎝)・ネックレス(ヘッド約径1.3㎝・全長約50㎝〈フリーアジャスター付〉)各1　●材質:ピアス／(本体)牛革(漆塗装／津軽塗)・真鍮(ゴールドメッキ)・(ポスト)チタン・(キャッチ)真鍮(ゴールドメッキ)、ネックレス／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。



400年余りの伝統を誇る南部鉄器

南部鉄器は、17世紀中頃、南部藩主が京都から盛岡に釜師を招き、茶の湯釜を作らせたのが始まりと言われています。伝統を受け継ぐ職人が、一品一品丹念に造りあげた商品は、岩手を代表する工芸品として、多くの人々に親しまれております。



鉄の溶解炉で1,400℃～1,500℃に溶けた鉄を鋳型に流し込み造形します。

IWACHU
Japan . since 1902



〈岩鋳〉ごはん鍋5合炊き

申込番号 B 5461-11

●商品:約径25×蓋含む高さ14.5㎝(1～5合炊き)・満水容量3L・重量約4.2kg　●材質:本体／鋳鉄(内面ホーロー加工・底厚約4㎜)、持手／鍛造鉄　●日本製
[ガス火・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。



鮮やかな霜降りと、
とろけるような舌ざわり

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。その肉質は柔らかくほんのりと甘みがあります。豊かな自然の恵みと肥育農家の愛情がたっぷり込められた、良質な肉質を是非お楽しみください。


※写真はイメージです。

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。



前沢牛 しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 **B 3461-21**　冷凍

●セット内容:肩1kg　●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。



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 **B 3461-31**

冷凍

●セット内容:肩ロース800g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:宮城県

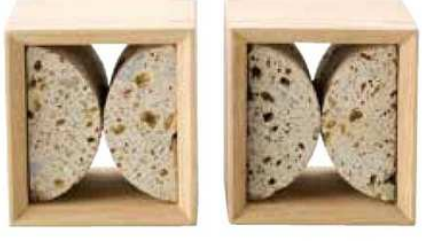
※ お届けご希望日 このマークが付いている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日目以降のお届けご希望日をご記入ください。
但し、12/25～1/10(年末・年始)・5/1～5/8(GW)・8/11～8/19(夏期休暇)はお届けできませんので、ご了承ください。



SENDAI
FORME

杜の石と木のフォルム

額のように秋保石を囲う宮城県産クリ材がおしゃれなブックエンドのセットです。秋保石の特徴の一つである「吸湿性」が湿気を嫌う本との相性が良く、重さが本を抑えるのにぴったりです。





登米市登米町で伐採される「宮城県産クリ材」と、仙台市秋保町で採石される「秋保石」を使用しています。

〈センダイフォルム〉ブックエンド2個セット

申込番号 B 5461-41

●商品:ブックエンド(約9.5×9×高さ10㎝)×2　●材質:天然木・天然石　●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。



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ぴったりの茶筒は、使い込むほどに味わい深くなります。



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。



樺細工 総皮長型茶筒

申込番号 B 3461-51

●商品:約径6.8×高さ13.5㎝　●材質:天然木・桜皮・合板
●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。





大館工芸社

〈大館工芸社〉小判弁当箱（中）仕切付

申込番号 B 5461-61

●商品:小判弁当箱(中)仕切付(約18.8×12×高さ5.8㎝)×2　●材質:秋田杉(ウレタン塗装)　●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。

曲げわっぱのある生活で ぬくもりのひとときを

秋田県大館市の伝統工芸品である「曲げわっぱ」は、美しい木目と調湿機能が特徴の製品で、秋田県大館市の職人によって一つ一つ手作業で作られています。熱しにくく冷めにくい木の特徴を生かして作られた曲げわっぱのお弁当箱は、使い込むほどに木の温もりや深みが増し、独特の風合いが生まれます。



「曲げ」の加工は、板を熱湯に浸し、熱い状態で職人がひとつひとつ手作業で行います。

上品な黒にコード刺繍の美しさが映える一品





岩佐の高い品質は、職人の技術とモノづくりのこだわりに支えられています。



出し入れのしやすいトートバッグはフォーマルシーンでも気品あるスマートな所作が可能。

選び抜かれた素材とモノづくりへのこだわり

1928年の創業以来、日本の伝統と文化をまっすぐに見つめ、鼻緒、草履、和装向けハンドバッグ、フォーマルバッグの製造を通して、装いと嗜みを支え続けてきた岩佐。職人が手作業で仕上げる岩佐のバッグは、選び抜かれた素材と、積み重ねてきた経験から成る職人のモノづくりへのこだわりを商品を通じて感じていただけます。また、バッグとしての使いやすさ、フォーマルシーンでの所作を邪魔しない機能美も追求しています。歴史ある専門メーカーならではの細部までこだわり抜いた一品です。

細部までこだわったトートバッグ

このトートバッグの仕立てには、一般的なバッグと違い、機械を使わず手の感覚だけで生地を引っ張りながら芯に貼り合わせていく「貼り合わせ技法」を採用。職人技術により、フォーマルな場に相応しい品格あるフォルムを作り上げることができるのです。本体素材には「米沢織」を使用。ジャカード織で、深い黒と美しい織り地を表現しています。また、組紐を生地に縫い描くことで立体感を表す「コード刺繍」を施しており、華やかで品格のあるトートバッグに仕上がっています。取り外し可能なタッセル付きで、シーンやお好みに合わせてイメージチェンジを楽しむこともできます。

IWASA





〈商品内部〉

〈イワサ〉米沢織コード刺繍トートバッグ

申込番号 **B 3461-81**

●商品:約横幅29×高さ18×マチ10㎝(約350g)　●材質:本体／トリアセテート・ポリエステル・レーヨン、付属部／トリアセテート・ポリエステル　●内容:内部／ファスナーポケット・オープンポケット各1、背面／オープンポケット×1、タッセル・底鋲付、開閉部ベロ付マグネット式　●色:黒　●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。



なめらかなシルクストールを纏う

シルクとウールを使用したふんわり柔らかいストールは、特殊なジャカード織機を使用し、大胆な三角の柄を表現した職人技が光る一枚です。上品でなめらかな風合いと、高いデザイン性が魅力です。



ストールの端から端までリピートがない大胆な三角の柄は、首元に巻くのはもちろん、羽織っても素敵な印象に。

Crescendo Yonezawa



ネイビー×ベージュ



ブルー×水色

〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
ジャカードストール

申込番号 **B 3461-91** ／ネイビー×ベージュ
B 3461-92 ／ブルー×水色

●商品:約63㎝×200㎝(房含む)　●材質:毛60%・絹40%
●日本製
※掲載商品は性質上、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。



きめ細やかな舌触りで口に広がるおいしさ

日本の代表的な銘柄牛のひとつであり、山形県のブランド牛、米沢牛。肉質はきめ細かくて柔らかく、脂は口の中でとろけます。牛肉の旨味をお楽しみください。



清らかな水と澄んだ空気、そして盆地特有の寒暖の差が、身が引き締まった健康な牛を育てます。ストレスを与えない環境作りと管理の下、生産されたお肉をお届けします。



米沢牛 焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **B 3462-01** 冷凍

●セット内容:リブロース300g、モモ200g、バラ200g ●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。



会津塗の温もりと美しさを食卓に

会津塗 三代目 惣兵衛

400年以上の歴史を誇る会津塗。その中の老舗漆器店が手掛ける夫婦汁椀です。漆独特の溜色と朱色をペアにしました。温かい味噌汁が冷めにくいという天然木の特徴と、漆塗りの柔らかさをお楽しみください。



木地に生漆を塗った「木固め」の後、漆と黄土と地の粉を混ぜた錆（さび）付けの作業。表には見えない大事な工程です。



〈福西惣兵衛〉夫婦汁椀

申込番号 **B 3462-11**

●商品:汁椀(約径11.2×高さ6.7)×2　●材質:天然木(漆塗装／会津塗)　●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。



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木地に丁寧に下塗りと上塗りをして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。



丸大皿セット

申込番号 **B 5462-21**

●商品:プレート大(約径27×高さ2.1㎝)×1・プレート小(約径18×高さ2.2㎝)×2　●材質:天然木(会津塗)　●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。

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。

本場結城紬の流れを汲む「石下結城紬」のショール





透ける布を束ねると重なり合う美しい色は、伝統技法の先染めによるものです。



製織には半自動織機を用います。毛羽立ちなど、糸の状態を確認するため一台の織機に職人が掛かりきりになります。

「結城紬」の裾野を広げていく

奈良時代に正倉院に納められた絹が結城紬の原型と言われています。その後結城地方が生産の中心となり江戸時代には当時の百科事典「和漢三才図会」に紹介されているほど。そんな結城紬の一番の特徴である、ふんわりとした真綿の風合いを動力織機による製織の研究を重ねて実現した「石下結城紬」は、軽くて暖かく、着心地が良いといった特徴はそのままに、技術の合理化を図ることで手に取りやすい結城紬として多くの方に親しまれています。古の技を伝えながらも今を生きる絹織物として、時代の感覚に合う新しいデザインが日々生み出されています。

生地感を「育てる」ショール

国の重要無形文化財に指定されて、ユネスコ無形文化遺産にも登録された本場結城紬の流れを汲む「石下結城紬」。四十数工程ある作業は、やはり熟練の職人達の手業により支えられています。限りなく手仕事に近い動力を使って丁寧に製織される、温もりある布です。織り上がった布は本場結城紬と同様、糊抜き・天日干しを経て、柔らかく着心地の良い布になります。

このショールは驚くほどに軽く、やさしい風合いで肌心地の良さが魅力。年月とともに風合いが良くなり、まとう方に寄り添うショールとして、生地感を「育てる」ことができます。

ショール

申込番号 **B 3462-61** ／アイボリー
B 3462-62 ／ブルー

●商品:約45×155cm　●材質:絹100%　●日本製



ブルー

アイボリー

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



時の経過とともに増す、深い愛着

国産の良質革として知られる栃木レザーを使って裁断から縫製に至るまで、すべて日本で行っています。飽きのこない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ます。



自由に成型することができる栃木レザーは、原皮の段階から20〜25の工程を経てやっと製品素材としての完成に至ります。



〈中側〉

JOSEPH EREUIL® PARIS



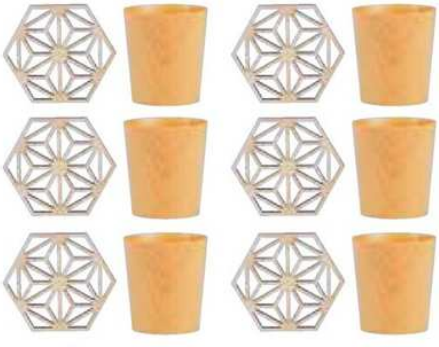
〈ジョセフ・エロール〉紳士長財布

申込番号 B 3462-71

●商品:約19×9×2.5㎝ ●材質:表面／牛革(栃木レザー)、中側／牛革 ●内容:札入・ファスナー式小銭入各1室・カード入×12・ポケット×2 ●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。





桧カップ&麻の葉コースターセット

申込番号 **B 5462-81**

●商品:カップ(約口径6.5×高さ7.3㎝・168ml)・麻の葉コースター(約9×7.8×厚さ0.6㎝)各6　●材質:カップ/桧(ウレタン塗装)、麻の葉コースター/桧　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

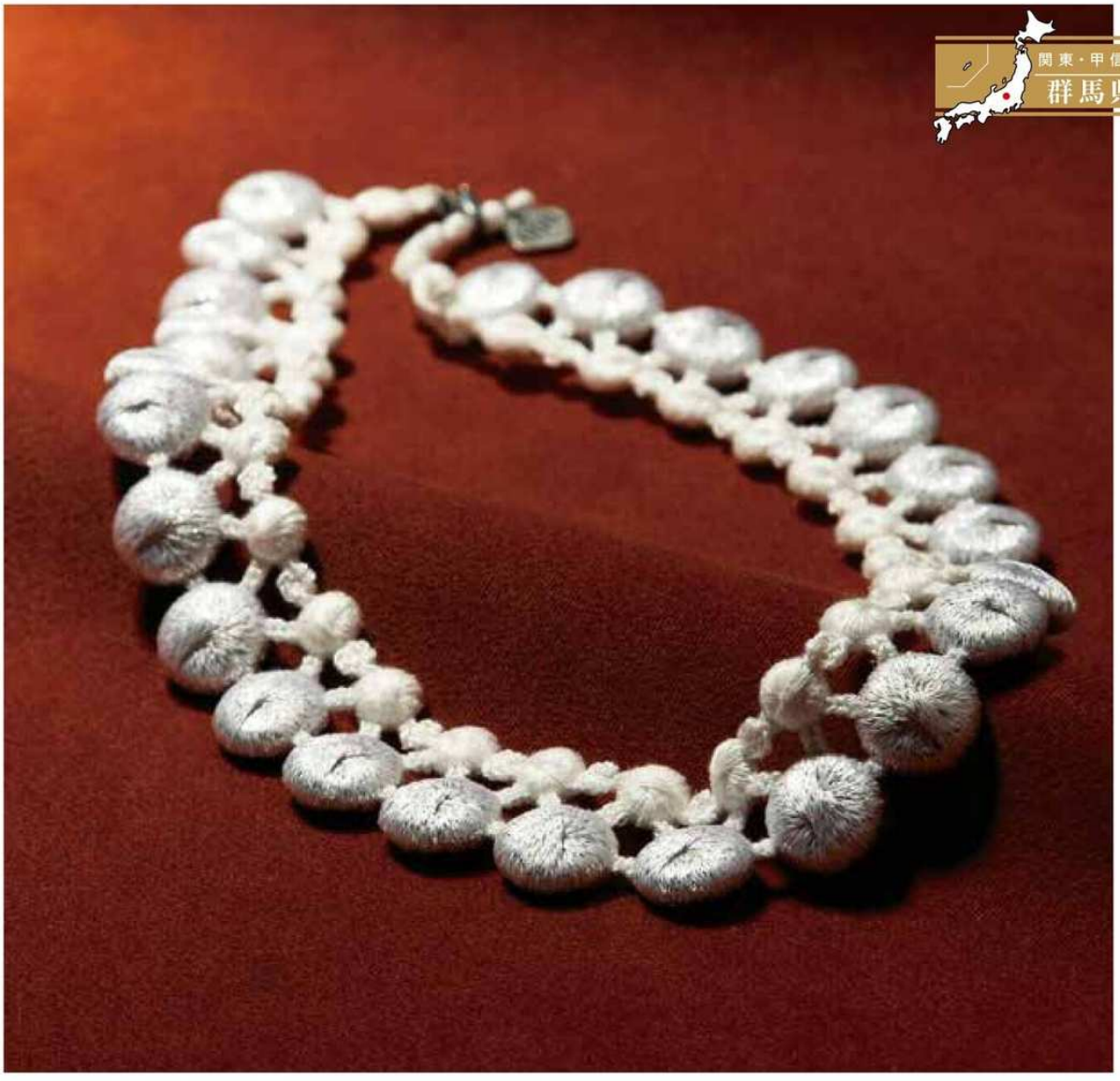
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

木の温かみと優しい肌触りの木製カップ

栃木県産の桧間伐材を使用した、和の雰囲気を愉しむカップとコースター。カップは削り出しで作られているため木目が繋がっておりその表情は二つと同じものはありません。日本の伝統的な縁起模様である麻の葉をかたどったコースターと一緒にどうぞ。



職人がひとつひとつ丁寧に磨き、仕上げています。丁寧な仕上げが優しい肌触りを実現しています。



輝きと個性を放つ
繊細なアクセサリー

ラメ糸とシルクで作られたエレガントなチョーカータイプのネックレスです。糸でできた小石を2列に並べたようなデザインは、存在感があります。シンプルなトップスにも映える上品なデザインで、長さ調節も可能。首回りはシルク素材を使い、つけ心地にも配慮しています。



作成したデータを、刺繍機で読み取り、何度も試作を重ねながら、綿密な仕上げ作業を経て商品を作り上げていきます。



000
TRIPLE O

〈トリプル・オゥ〉 ペブルチョーカー

申込番号 B 3462-91

●商品:全長約44㎝(留め環含む) ●材質:絹・キュプラ・ポリエステル・真鍮(ニッケルメッキ) ●日本製

※掲載商品は性質上、色・風合い・形状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。

関東・甲信越
群馬県





見る角度によって光沢に差が生まれる桐生ジャカード

桐生織の始まりは古く奈良時代にまで遡り、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。見る角度によって光沢に差が生まれる艶やかな生地は丈夫で軽く耐久性のあるボストンバッグです。



東レの糸にこだわり、幅広い年代の方に人気のユリのモチーフ柄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あるので、丈夫で長持ちします。

ボストンバッグ

申込番号 B 3463-01

●商品:約横幅45(最小幅38)×高さ27×マチ20.5㎝(約556g)　●材質:本体／ポリエステル(ジャカード織)、付属部／ポリプロピレン　●内容:内部・背面／ファスナーポケット各1、前部・後部／マグネット式ポケット各1、底鋲付、開閉部ファスナー式、着脱式ショルダーベルト　●色:ブラック　●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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



大正から受け継がれる伝統の技術

現在までその伝統の技を引き継ぐ細芳織物工場。その技は手織りから始まり、大正時代に導入された豊田式自動織機によりさらにその品質を確かなものとしました。繊細さや優れたデザイン性のみならず、肌触りの良さなど随所にこだわりが感じられる商品を生み出し続けています。



※掲載商品ではございません。

マフラーを織っている機械は大正時代の豊田式自動織機をそのまま使っており、職人が使い心地の良さや肌触りの良さを追求した商品作りを心掛けております。



紳士用カシミヤマフラー

申込番号 B 3463-11

●商品:約30×150㎝(房含む)　●材質:カシミヤ100%
●色:黒×茶　●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。



上品な甘みとまろやかな味わい

狭山茶は、「狭山火入れ」と呼ばれる狭山茶特有の火入れを行い、滋味豊かな香りと味わいと歴史を一服のお茶に映し出します。「天の露」は、数々の受賞歴を誇る茶師が滋味、香り、水色（すいしょく）など妥協をせずその特徴を引き出した商品です。



狭山茶の新芽の緑が色鮮やかな茶畑に広がっています。



狭山茶詰合せ

申込番号 **B 3463-21**

●セット内容:煎茶(金缶)90g×2　●茶葉原産地:埼玉県
※商品情報等が変更になる場合がございます。



ひとつひとつがハンドメイド

Sghr
Handmade Glassware

お皿のついたフラワーベースです。飾りを置いたり、花びらの受け皿として使ったり。さまざまな使い方ができるので、シーンに合わせてお楽しみいただけます。



"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〉カルマ フラワーベース

申込番号 B 5463-31

●商品:約径24×高さ11.2㎝ ●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。



お刺身で食べられる 千葉県産伊勢えび

千葉県は日本で有数の伊勢えびの水揚げ産地です。冷凍された伊勢海老をご家庭までお届けします。お刺身で食べられるのはもちろん、加熱しても身の締りなどをお楽しみいただけます。



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。



活〆冷凍伊勢海老

お届け ご希望日

申込番号 **B 3463-41**　冷凍

●セット内容:2〜4尾(合計1.2kg)　●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。

光のコントラストが華やかな江戸切子





鮮やかな色彩のガラスに、熟練の職人が一つ一つ手作業でカットを施しています。



今から190年ほど昔に開発されて、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紋様を刻む技法で、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。切子の紋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。代表的な紋様には魚子（ななこ）、麻の葉、七宝、矢来などの縁起の良い柄があります。その洗練された美しさは国内外で高く評価されています。

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®



〈底面〉

〈すみだ江戸切子館〉
ペアタンブラー 五ノ輪七宝紋様

申込番号 **B 5463-61**

●商品:タンブラー(約口径7.8×高さ10㎝・320ml)×2
●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。





ピンク

丁寧に作り上げられた粋な革製品

今も息づく革職人の技。革職人たちの誇りとともにある誠実さは、生み出されるバッグ一つ一つに込められています。



※掲載商品ではございません。

裁断、縫製と一貫して行うことで、職人技を詰め込んだ一品となります。



ファスナーを閉めて2通りのデザインが楽しめます。



〈背面〉



〈商品内部〉



ベージュ



ブラウン

ファスナーバッグ

申込番号
- B 3463-71 ／ピンク
- B 3463-72 ／ブラウン
- B 3463-73 ／ベージュ

●商品:約 横幅 42(最小幅 39)×高さ 24×マチ 15㎝(約 435g)　●材質:牛革　●内容:内吊り下げファスナーポケット×1、開閉部マグネット式　●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。



蔦の家



〈蔦の家〉京華漬セット

お届け ご希望日

申込番号 **B 3463-81** 冷凍

●セット内容:竹皮包み(沖目鯛〈ホワイトワレフー〉130g・鰆130g各5)、サーモントラウト80g・鯖(半身)200g・いか190g・赤魚150g・カラスカレイ80g各2、松阪豚モモ100g×3、鱈子130g×1 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:日本(沖目鯛〈ホワイトワレフー〉/ニュージーランド産、鰆/韓国産、サーモントラウト・鯖/ノルウェー産、カラスカレイ/ロシア産、赤魚/グリーンランド産、スケトウダラ卵/アメリカ産、いか・豚肉/国内産)

小麦

京都の優美さと江戸の粋 二つの味が融合した京華漬

1937年創業、東京・四谷の西京漬専門店「蔦の家」がお届けする京華漬。約80年の歴史の中で語り継がれてきた「京華漬」は京都で生まれた西京漬を「蔦の家」独自の製法によって創り上げました。



蔦の家は東京・四谷で料亭として創業し、お客様に美味しさをお届けしています。

※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。



炎の芸術が創り出す神秘の色彩

大倉陶園

1919年に創立した大倉陶園は、今日に至るまで美術的価値のある磁器を作り続けています。大倉陶園を代表する「ブルーローズ」は、柔らかく深みのある紺青の薔薇が特徴のシリーズで、今もなお多くの人々から愛され続けています。



本焼きをした白生地に酸化コバルトでバラを表現し、再度本焼きすることで釉薬の中にコバルトの青色が溶け込み、柔らかさと深みのある紺青となります。



〈大倉陶園〉
ブルーローズ カップ&ソーサーペアセット

申込番号 **B 3463-91**

●商品:カップ(約口径9.5×高さ5cm・200ml)・ソーサー(約径14.5×高さ2cm)各2 ●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。



恵

天然本まぐろを食べ比べ

神奈川県三崎港にあるまぐろ卸問屋が選んだ天然本まぐろをお届けします。脂の乗った大トロ、適度な脂の中トロ、鮮やかな色合いの赤身の詰め合わせです。お刺身や丼などお好みの調理方法で食べ比べをお楽しみいただけます。



長年培った経験豊富な目利きが良質なまぐろを見極めて買い付けます。



〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せ

お届け ご希望日

申込番号 **B 3464-01**

冷凍

●セット内容:大トロサク200g・中トロサク200g各1、赤身サク200g×2 ●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:神奈川県(本まぐろ／大西洋産)
※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。

空間を彩る1枚の布





中心のよこ糸を抜くことによって生まれる独特な表情の「ほぐし織」。手織りのなかでも特に装飾性の高いものに使われる技法です。



上部のバーに吊り金具が2つ付いています。吊り用のテグスが付属されます。

和モダンテイストのデザインがおしゃれに映える

愛らしいりんごのシルエットに亀甲文様をデザインしたタペストリー。亀甲文様は、日本の伝統的な吉祥文様の一つで、縁起のよい文様とされています。生地の中心部分はよこ糸を抜いているので、絶妙な透け感が特長の一品。糸と布それぞれの風合いをお楽しみいただけます。麻ならではの自然な素材感がアクセントになり、和洋問わず空間に馴染み、四季を通してご使用いただけます。

織り染めともに手作業、卓越した技が感じられる一品

シンプルで繊細な「ほぐし織」の麻生地に、職人が手作業で1枚1枚、染めを施しています。伝統的な「型染め」とよばれる技法を用いて、型付けから糊伏せ、手引き染め、蒸し加工など様々な工程を経て仕上げています。タペストリー中心の透けている部分もしっかりと染め抜かれています。

手作業ならではのやさしい色合いが、空間を上品に彩ります。麻ならではの優しい触感と風合いを和モダンテイストのデザインとともにお楽しみください。

IONO

〈IONO〉本麻タペストリー ほぐし 亀甲りんご

申込番号 **B 5464-21** ／藍
B 5464-22 ／橙

●商品:布部分／約60×55㎝ ●材質:布／麻100%、棒／木 ●内容:金具付棒・テグス付 ●日本製
※棒の取り外しはできません。
※吊り下げ用の紐は付属しておりません。
※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。



橙



藍



使いやすさと切れ味に
こだわった料理庖丁

金物の街、新潟県三条市で作られた庖丁。刃部には切れ味と錆びにくさで定評のあるV金10号を採用。柄部は口金付で、丈夫な天然木を使用しています。伝統の技で職人が仕上げた万能庖丁と菜切庖丁のセットです。



刃を強く、硬くするために焼入をします。高温で加熱し材質にあった保持時間で硬くなります。



登録
勝弘

〈勝弘〉庖丁2本セット

申込番号 B 3464-31

●商品:万能(刃渡約16㎝・全長約29㎝)・菜切(刃渡約16㎝・全長約29㎝)各1　●材質:刃部／V金10号鋼割込、柄部／天然木　●日本製

※手づくり品のため、形状が多少異なる場合がございます。

関東・甲信越
新潟県



Made in TSUBAME



蒸気抜き開閉ツマミ付きで、余熱による蒸らし調理

金属加工で知られている新潟県燕市で製造された全面三層構造鍋です。軽量で熱伝導性のあるアルミニウムを耐食性・有磁性のあるステンレス鋼で挟んでいます。昇温速度も早く、鍋の中心に向かって、全面からじわじわと熱が伝わっていくため、ムラなく鍋全体で調理します。



一枚の板材を150トンの油圧プレス機で絞り加工をします。その後、いくつかの工程を経て最終研磨で輝かせます。

〈メイド・イン・ツバメ〉三層鋼鍋セット

申込番号 **B 5464-41**

●商品:片手鍋(約径16×高さ7.5cm・満水容量1.5L・重量約600g)・両手鍋(約径20×高さ10cm・満水容量3.2L・重量約980g)各1　●材質:全面三層構造／18クロムステンレス・アルミニウム・18-8ステンレス(底厚1mm)　●日本製
[ガス火・IH200V可]

みずみずしい果肉と口いっぱいに広がる芳醇な香り





山梨県は昼夜の気温差が大きく、年間の日照時間も長く、年間の降水量も少ない内陸性の気候のため日本一のぶどうの産地です。

フルーツ王国山梨 自慢のぶどう

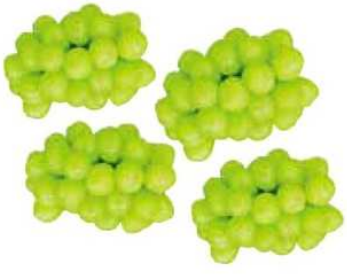
山梨県はぶどうの栽培面積、生産量ともに日本一を誇ります。山梨県のぶどう栽培の歴史は古く、一説によると約1300年前から栽培が始まったともいわれています。シャインマスカットやピオーネ、デラウェアなどの有名品種に加え、ワインの原料にも使用される甲州、さらに新品種となるサンシャインレッドなど品種は多岐にわたります。

また、昼夜の気温差が大きく、年間の日照時間も長く、年間の降水量も少ない内陸性の気候はおいしいぶどうの生育にも適しています。

皮ごと食べる シャインマスカット

シャインマスカットは、山梨県で最も生産量が多いぶどうです。2006年に品種登録された比較的新しい品種で、食味に優れ、糖度は20度程度と高く酸味が少ないのが特徴です。きれいな黄緑色の果皮は厚みがなく渋みもないため皮ごとお召し上がりいただけます。パリッとした歯ごたえと爽やかな果汁、上品なマスカットの香りをお楽しみください。

そのままお召し上がりいただくのもおすすめですが、タルトやフルーツサンドなどスイーツに使用する他、野菜や他のフルーツと合わせてスムージーにしていただくのもおすすめです。



山梨県産シャインマスカット

申込番号 **B 5464-61** 冷蔵

●セット内容:4~7房(合計2.7kg) ●原産地:山梨県

お届け期間:9月上旬~9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。



気品ある風合いを楽しむ甲州織

富士山の北麓の甲州地方で織られた甲州織の生地を使用し、職人が一本一本丁寧に手作業で作った長傘です。糸を先に染めることで深みのある色調や独特な光沢を実現しました。樫の木で作られたシャフトが甲州織の風合いとマッチします。



木型を使い裁断をしていきます。職人でも集中しないとできない作業です。



ブラック×ブラウン　ブラック×パープル

甲州織 長傘

申込番号 **B 3464-71** ／ブラック×パープル
B 3464-72 ／ブラック×ブラウン

●商品:全長約88㎝・親骨60㎝・12本骨　●材質:生地／ポリエステル100%(甲州織)、持手／合板、シャフト／樫　●機能:手開きタイプ　●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。



かいや

甲州名物のあわびの煮貝

国産の黒あわびを使用した煮貝です。独自の製法でじっくりと煮上げた黒あわびはきめ細やかなやわらかさと芳醇な旨みが特徴です。肝を取り外し身は薄くスライスしてお召し上がり下さい。肝は1㎝程にカットしますと、酒の肴としてもお召し上がりいただけます。



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。



〈かいや〉黒鮑煮貝　お届けご希望日

申込番号 B 5464-81　冷蔵

●セット内容:黒あわび煮貝4粒(合計240g)　●賞味期間:冷蔵で55日　●加工地:山梨県(あわび／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。



お米のおいしさを引き立てるすし桶

長野県木曽郡の木曽さわらを使った国内産。内側は、水気に強く、美しい光沢を見せる「カンナ仕上げ」にしてあります。カンナで仕上げると余計な水分の吸収を防ぎ桶が長持ちします。



職人が鉋(かんな)を使って、丁寧に仕上げていきます。



すし桶一升用

申込番号 **B 5464-91**

●商品:約径39×高さ10㎝ ●材質:木曽さわら・銅 ●内容:木曽ひのき製しゃもじ付 ●日本製



素材を活かす手塗りの技法

400余年の伝統を持つ木曽漆器。欅（けやき）の木目が美しいカップセットです。木目を活かす摺り漆（すりうるし）の技法により、艶のある独特の光沢を生み出しました。同じものが2つとない欅の木目を楽しめます。



職人の伝統と経験に裏打ちされた丁寧な木地づくりと手塗り作業によって、一つ一つ作られています。



欅（けやき）カップ 4個セット

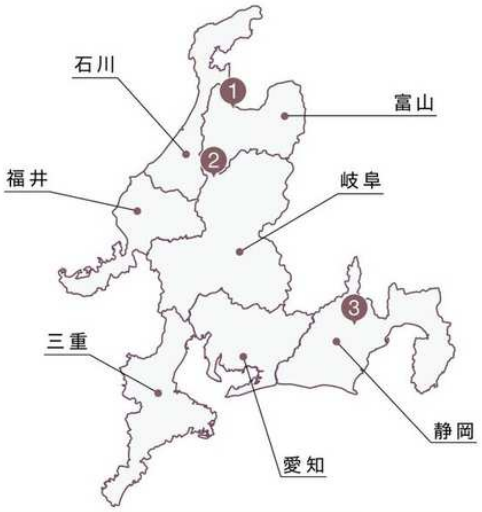
申込番号 B 3465-01

●商品:カップ(約口径8.5×高さ8.5cm・270ml)×4 ●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。

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おります。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 スイングペア

申込番号 **B 5465-41**

●商品:ぐい呑み(約口径5.5×高さ4㎝・60ml〈適正容量〉)×2 ●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。





伝統工芸・九谷焼を
いつものテーブルに

九谷焼は、1655年（明暦元年）頃に、九谷村で磁器の原料となる陶石が発見されたことがきっかけとなり生産が始められたと言われています。九谷焼創始期の古九谷に見られるような重厚感あるデザインの皿揃は食材を美しく見せる菊型の形状で和食器の奥深さを感じさせてくれます。



創業昭和39年より石川県能美市で産業九谷を支える一助として、さまざまな九谷焼の製造販売を行っている清峰堂株式会社。



皿揃 古九谷風鷺の図

申込番号 B 5465-51

●商品:皿(約径15×高さ2.5㎝)×5　●材質:磁器(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。



400年以上の歴史を持つ伝統の山中塗

山中漆器は安土桃山時代の天正年間に、越前の国から加賀市山中温泉近くの真砂という集落に木地師の集団が移住し、ろくろ挽き物技術が伝わったのが起源と言われています。シンプルなデザインの三段重は、側面の金線とやさしい丸みが品格と気品を演出します。


※掲載商品ではございません。

商品はひとつひとつガンスプレーによって色付けされています。



三段重

申込番号 **B 5465-61**

●商品:約19.6×19.6×高さ17.7㎝　●材質:木粉入フェノール樹脂(ウレタン塗装／山中塗)　●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。

大切な目を守るサングラス





メガネのつる（テンプル）の部分を削って、角を丁寧に落としています。



快適に使っていただけるよう、さまざまなこだわりの工程があります。

福井県鯖江市で生まれたサングラス

福井県鯖江市は昔からモノづくりが盛んな街で、眼鏡の製造では日本一のシェアを誇ります。鯖江市にある乾レンズは、1953年からサングラスの製造、販売を手掛けています。サングラスを通じて人間の大切な眼を紫外線などから守ることを目指しており、創業以来サングラスを創り続けています。現在は今まで培ってきたノウハウをつぎ込んだ自社ブランド「オールタイムサングラス」などといったさまざまな商品を開発しています。日常からサングラスをかける習慣をはじめてみませんか。

様々なシーンで使いやすいオールタイムサングラス

オールタイムサングラスは、「ハイドレンズ」を採用しています。ハイドレンズの特徴は、レンズの色が薄く、紫外線はもちろん、人の目に眩しいと感じやすい青色光をなだらかにカットできる点です。「オールタイムサングラス」という名前の通り、朝から夜まで眼鏡感覚で様々な生活シーンで使用していただきやすく、屋内でも屋外でもサングラスをかけたままでお過ごしいただけます。「マモリテ®」は、めがねのまち「鯖江」のチタン加工技術で生まれたフック。直接手に触れる機会を減らし触れるものにも優しく接触します。


〈付属品〉

オールタイムサングラス

申込番号 **B 3465-81** ／レギュラー
B 3465-82 ／スモール

●商品：レギュラー／約14.5×13.6×3.8㎝、スモール／約13.8×13.1×3.8㎝　●材質：フレーム／チタン、レンズ／光学用プラスチック　●色：フレーム／シルバー、レンズ／クリア　●内容：マモリテ® 付　●日本製


レギュラー


スモール



職人の手によって生み出される
冴えた切れ味

昭和22年創業以来、代々包丁を造り続けている佐竹産業。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手に馴染みやすく、耐久性のある黒色積層強化木を使用しています。波模様に広がる波紋が美しい一品です。



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。

関和兼



〈関和兼〉ダマスカス三徳包丁

申込番号 B 3465-91

●商品:刃渡約18㎝・全長約30㎝ ●材質:刃部／積層鍛接複合鋼材、柄部／黒色積層強化木 ●日本製







キッチン飛騨

いつも変わらない味へのこだわり

飛騨高山のステーキ専門店「キッチン飛騨」がお届けするハンバーグ。飛騨牛を100％使用し、じっくりと炒めた玉ねぎと練り合わせて焼き上げました。お肉の旨味がぎゅっと詰まっています。



周囲をぐるりと山々に囲まれた静かな都、飛騨高山。恵まれた環境や澄み切った自然、職人の手仕事を大切にして、味づくりに励んでおります。

〈キッチン飛騨〉飛騨牛ハンバーグ

お届けご希望日

申込番号 **B 3466-01** 冷凍

●セット内容:100g×20、ソース付 ●賞味期間:冷凍で45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。



マスクメロンの最高峰クラウンメロン

メロンの名産地「静岡」で、一つ一つ丹精込めて作られるクラウンメロン。濃厚な甘みと気品あふれる果汁をぜひお楽しみください。



1本の木に一つの果実だけを実らせ、全栄養を注ぎ込むことで、クラウンメロンの美味しさが生み出されます。



静岡クラウン印マスクメロン

申込番号 **B 5466-11**

●セット内容:1.3kg×3玉　●原産地:静岡県

お届け期間:6月上旬～9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。



島田市川根町の自然が育んだ豊かな味わい

この静岡茶詰合せは、「山田園」が吟味し、選び抜いた茶葉を使用しています。全国の茶園面積の約40％を占める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。



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つつまれ、直射日光から優しく包み込み上質の茶葉を育みます。



静岡銘茶詰合せ

申込番号 **B 3466-21**

●セット内容:玉露150g×2、上煎茶150g×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。



多くの陶芸家たちを魅了する「練り込み技法」

「練り込み技法」とはおよそ1300年もの歴史をもつ陶芸の装飾技法のひとつで、色の異なる粘土を練り合わせたり、交互に積み上げたりしながら模様を成形していく手法のことです。その積み上がった粘土をスライスすると、巻き寿司のようにどこを切っても同じ柄が出てくるのが特徴です。



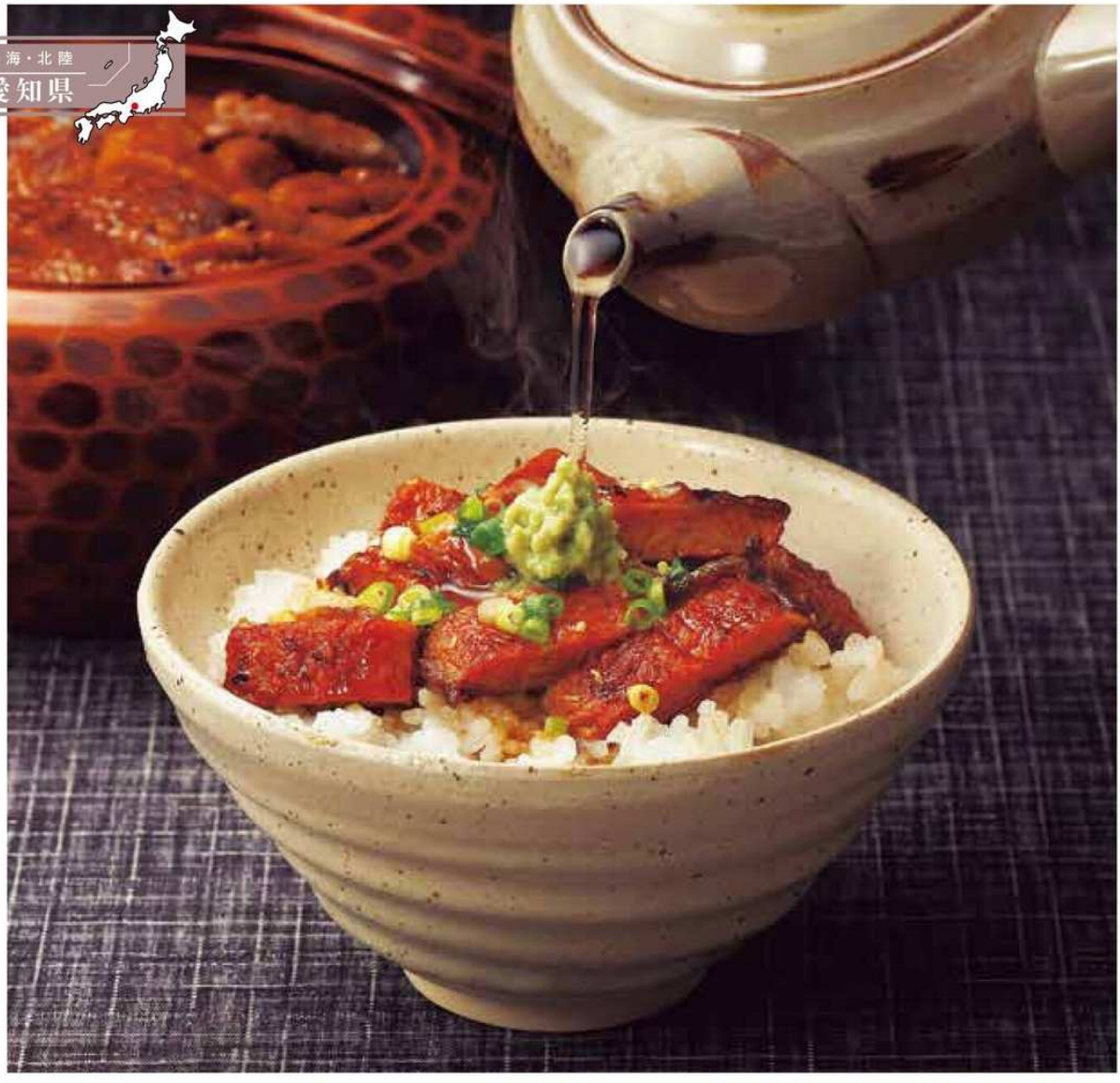
色土を地層のように練り合わせることによって、成形のなかで色土が動いて変化していき、断面によって風合いの違いを作り出します。



練り込み 盃セット

申込番号 **B 3466-31**

●商品:盃(約口径7×高さ4.5cm・70ml)×4　●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。



一愼 うなぎ割烹

うなぎ専門店監修の味をご家庭で

愛知県豊橋市にてうなぎ割烹の店を構える「一愼」。料理長が監修した名古屋のご当地料理「うなぎのひつまぶし」と、一愼オリジナルのたれで焼き上げた「蒲焼」をセットにしました。



職人によって丁寧にさばかれた鰻は、遠赤外線効果のある焼成ラインでふっくら焼き上げます。



〈一愼〉蒲焼・ひつまぶしセット

お届けご希望日

申込番号 **B 5466-41**　冷凍

●セット内容:うなぎ蒲焼55g×4、刻みうなぎ45g×8、吸い地(だし)・刻みのり・わさび・蒲焼タレ・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。



あこや真珠ならではの美しい透明感

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。キュービックジルコニアとあこや真珠が互いに輝きあう、存在感のあるペンダントは、胸元を華やかに飾ってくれます。



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。常に真珠貝と向き合い一粒一粒大切に育てあげます。

TANABE PEARL FARM
田辺真珠養殖場



〈田辺真珠養殖場〉
あこや真珠シルバーペンダント

申込番号 **B 3466-51**

●商品:ヘッド約1×2㎝・全長約45㎝(スライド式アジャスター)　●材質:あこや真珠(約径7㎜)・キュービックジルコニア・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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



一頭一頭手塩にかけて育てられた「牛飼いの匠」の努力と情熱の結晶

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、一頭一頭に向き合い、愛情を込めて育てています。松阪牛は行き届いた管理があってこそ生まれる肉の芸術品です。松阪牛ならではの美味しさをぜひお楽しみください。



甘くコクがある上品な香り、とろけるような舌ざわりをお楽しみください。



松阪牛 すき焼用

お届け ご希望日

申込番号 **B 3466-61** 冷凍

●セット内容:肩ロース600g ●賞味期間:冷凍で25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。

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。



信楽焼の土鍋で炊くご飯
日々の食卓に彩りを

わび・さびといわれる土肌を生かした簡素美が特徴の信楽焼。加熱すると鍋全体に熱がじわじわ伝わり、遠赤外線効果で一粒一粒ふっくら炊きあがります。温まると冷めにくい性質の土鍋を厚めに手作りすることで、より熱が逃げにくくなっています。



日本六古窯のひとつに数えられる信楽焼は、豊かな土壌から産出される粘土を原料として作られています。



ご飯鍋（3合用）

申込番号 **B 5466-91**

●商品:約27.5×24.5×蓋含む高さ18㎝・2L　●材質:耐熱陶器(信楽焼)　●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。

近畿
滋賀県



豊かな自然環境の中
飼育された近江牛

もともとは農耕に使われていた牛を食肉牛にしたという古くからの歴史を持つ銘柄牛、「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、澄んだ水と温暖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 ステーキ用　お届けご希望日

申込番号 B 3467-01　冷凍

●セット内容:サーロイン250g×2枚　●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。



魚三楼

伏見が誇る伝統ある京料理

丁寧に焼き上げたうなぎを、食べやすいサイズにカットしました。お好みで付属の山椒と一緒にお召し上がりください。辛子明太子は柚子風味に仕上げました。ふっくらと柔らかいうなぎ蒲焼と、柚子の風味漂う辛子明太子をご家庭でお楽しみください。



魚三楼は江戸時代の1764年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が創業。瀬戸内の魚や京野菜などを使って各藩の大名屋敷の料理方を務めました。



〈魚三楼〉うなぎ蒲焼と明太セット

お届けご希望日

申込番号 **B 3467-11**　冷凍

●セット内容:うなぎ蒲焼60g×6、柚子風味辛子明太子235g×2、タレ・山椒付　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:日本(うなぎ/国内産、スケトウダラの卵/ロシア・アメリカ産)

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。

近畿
京都府



豊かな旨味のある
上品な香りの宇治茶

宇治茶の上煎茶と玉露の詰め合わせです。新芽が出る頃に茶園に覆いをして育てられる玉露は、渋みが少なく、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・渋味のバランスがとれた味が特徴です。



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **B 3467-21**

●セット内容:上煎茶120g×2、玉露120g×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。



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の2点セット。使い勝手の良い三徳包丁と、野菜を切る時に活躍する菜切包丁。どちらの包丁も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です。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。

JIKKO

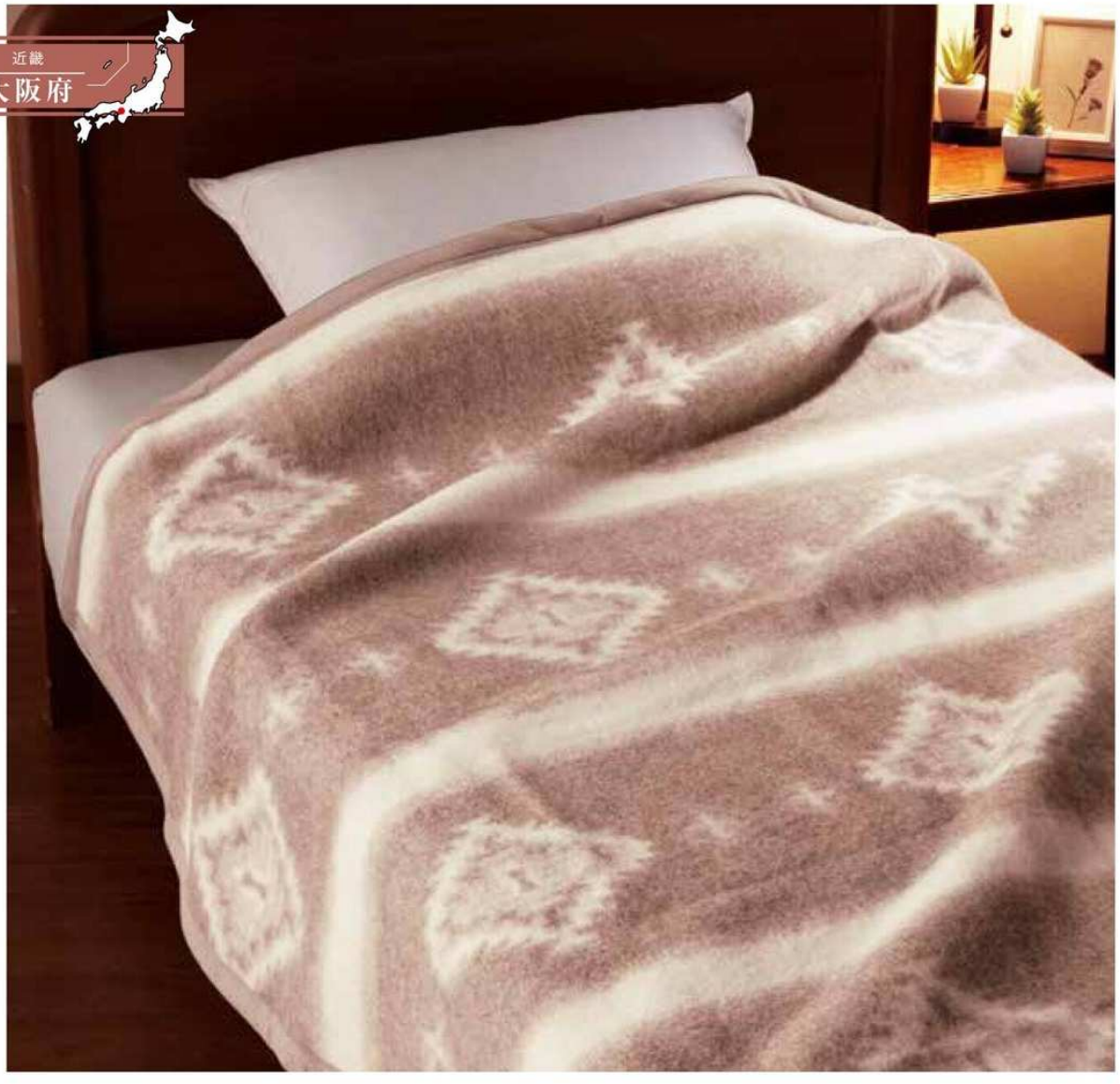


〈堺 實光〉和包丁2点セット

申込番号 **B 3467-31**

●商品:三徳(刃渡約16.5cm・全長約29cm)・菜切(刃渡約16.5cm・全長約29cm)各1　●材質:刃部／モリブデン鋼、柄部／PC口輪柄　●日本製

近畿
大阪府



暖かくなめらかな肌触り

暖かで吸湿性のあるウール素材と、手触りがなめらかで軽く、肌を刺す感覚が少ないアルパカ素材を使用した毛布。毛布の産地、大阪泉州で丁寧に仕上げました。



たて糸の間によこ糸を往復させることで毛布を織り上げていきます。



アルパカ入りウール毛布（毛羽部分）

申込番号 **B 5467-41**

●商品:約140×200㎝ ●材質:よこ糸(毛羽部分)／ウール80%・アルパカ20%、たて糸／綿100% ●日本製

ご指定商品



世界の舌を魅了する
豊かな味わいと香り

黒毛和牛の血統「但馬牛」のうち、厳しい基準を満たした「神戸ビーフ」。熟練の農家が丹誠込めてつくりだした牛肉は、今も世界中の人々に愛され続けています。濃厚な旨味とやわらかな肉質の神戸ビーフを焼肉でお楽しみください。


※写真はイメージです。

特有の香りと肉の柔らかさは、生産者のたゆまぬ努力と精進の積み重ねの結果です。



神戸ビーフ 焼肉用　お届けご希望日

申込番号 **B 5467-51**　冷凍

●セット内容:バラ1kg　●賞味期間:冷凍で55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。

近畿
兵庫県



姫路レザーの長財布

本体素材には、日本の皮革の原点として名高い「姫路のレザー」を使用。開け閉めしやすく、中身が取り出しやすいラウンドファスナー仕様。ポケットも充実しており、キャッシュレス化が進んでカードが増えつつある現代に便利な大容量仕様です。軽くて使い勝手が良いのが魅力です。



石灰に漬け、毛を抜き取り、「なめし」と呼ばれる工程を経て、天然の「皮」から息の長い「革」へと加工します。



〈中側〉



チョコ



キャメル



レッド

姫路レザー 牛革ラウンドファスナー長財布

申込番号
B 5467-61 ／チョコ
B 5467-62 ／レッド
B 5467-63 ／キャメル

●商品:約19.5×9.5×2㎝ ●材質:本体／牛革、裏地／合成皮革 ●内容:内側／札入2室・ファスナー式小銭入1室・カード入×15・オープンポケット×2・外側／オープンポケット×1、ファスナー式開閉部 ●日本製

※天然素材を使用しているため、色及び風合いに多少差があることがあります。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



書く喜びを満たす美しい万年毛筆

万年毛筆は、万年筆のような持ち心地で、本格的な毛筆の書き心地を実現した筆ぺんです。穂先やインクを交換することで、万年筆のように長く使うことができます。



穂先には鼬(いたち)毛を使用し、使うほど手に馴染む書きごこちです。

Kuretake

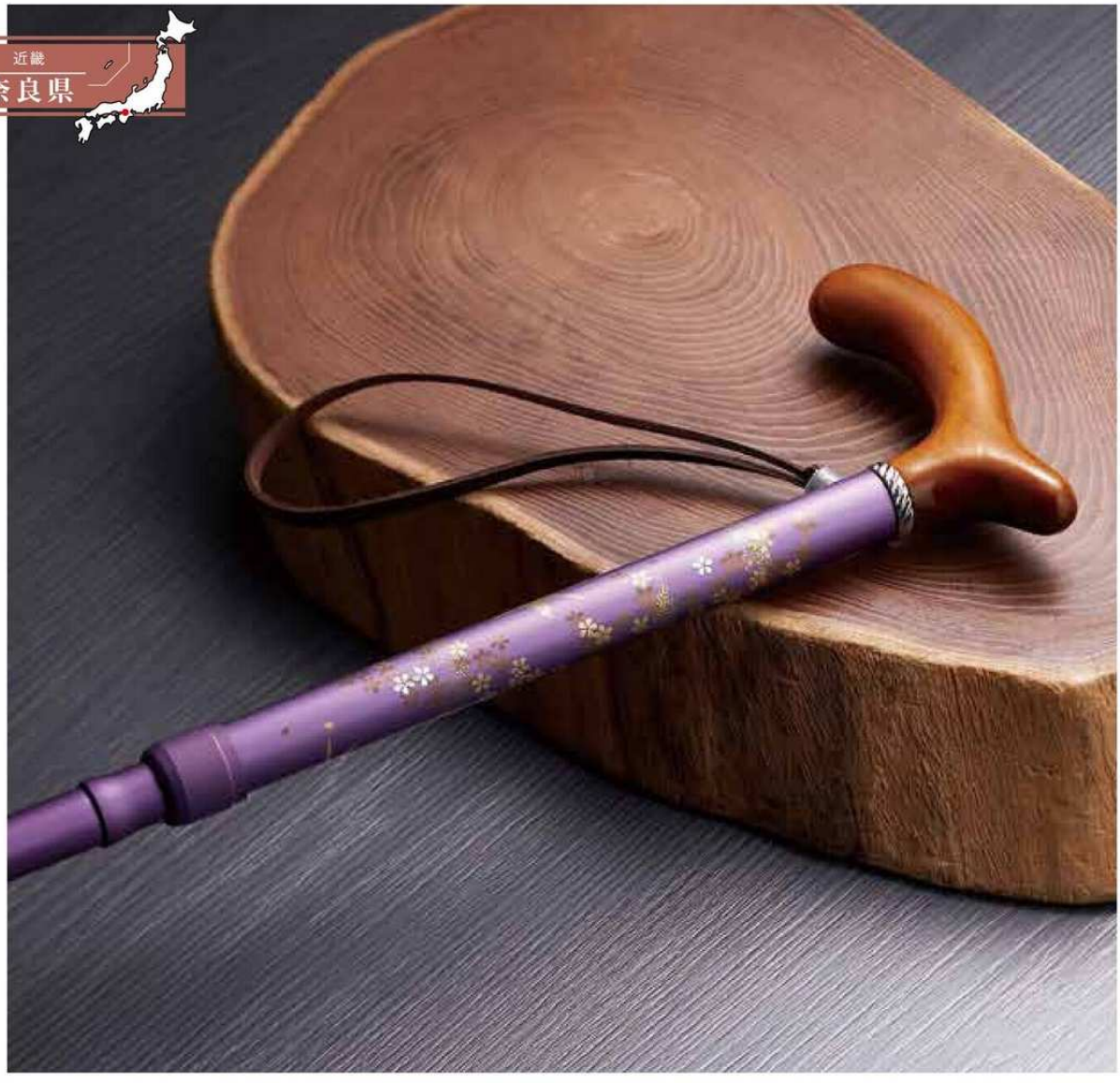


〈呉竹〉
万年毛筆 夢銀河 ブルーレパードアイ

申込番号 **B 5467-71**

●商品:収納時／約径1.5×13.7㎝(中字タイプ)　●材質:穂先／イタチ毛、本体／PMMA樹脂　●内容:スペアーインキ式・黒色+水性顔料インキ×3・替穂首細字タイプ・替ぺん先硬筆各1本付　●日本製

近畿
奈良県



上品な山桜が藤色ステッキに映える一品

国花でもある桜は日本人が古くから愛してきました。そんな日本人に親しみのある山桜の木を持ち手に使った一品です。持ち手は手に馴染む仕上がりとなっており、本体には金沢の伝統工芸である「加賀蒔絵」が施されています。アルミ製で軽く、折りたたみ式のため、持ち運びにも便利です。



下塗り、中塗り、上塗りを施し、最後の仕上げ塗りの後、乾燥させます。





〈折りたたみ時〉



蒔絵折りたたみ式ステッキ

申込番号 **B 3467-81**

●商品:使用時／全長約77～88㎝・約270g、収納時／約14×2.3×30㎝　●材質:本体／アルミニウム、グリップ／桜、キャップ／合成ゴム　●内容:5段階伸縮式・ストラップ付
●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。



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。紀州漆器で培ったノウハウで、ガラスに塗りを施しました。グラスに紀州塗の美しさが映えて、新鮮な魅力を放ちます。



紀州漆器の職人が特殊な下処理を施し、丁寧に新精漆塗料を吹き付けていきます。



輝光 ワイングラスペア

申込番号 B 3467-91

●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(ウレタン塗装と漆の混合塗装/紀州塗) ●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。



はちみつやしそで漬けた やさしい味わい

れんげはちみつで漬け込んだはちみつ梅干と、さっぱりとした味わいとしその風味が特徴のしそ漬梅干のセットです。どちらも紀州南高梅を使用し、塩分は約3%と低く抑えられているので食べやすくなっています。



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。



うす塩梅干セット

申込番号 **B 5468-01**

●セット内容:はちみつ梅干900g(塩分約3%)・しそ漬梅干900g(塩分約3%)各2　●賞味期間:常温で55日　●加工地:和歌山県(梅／和歌山県産)

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。


中国・四国
鳥取県
素材の旨みを引き出した
脂のりが良い魚



0°C以下で味付け・熟成を行い、鮮度を保ちながら素材の旨味を引き立てます。



1切れ1切れ真心こめて切身にしております。個包装で料理や保管など使いやすい一品です。

鳥取県で生まれた技術「氷温熟成」

氷温は50年以上前、鳥取県で二十世紀梨の保存実験中に偶然発見された技術です。「氷温熟成」製法は0°C以下で加工・熟成を行い鮮度を保ちながら旨みを引き出します。氷温帯で加工すると、細胞は凍るまいとする自己防御の結果、不凍液を蓄えます。この不凍液に含まれる、アミノ酸や糖は「美味しい、甘い」と感じる旨み成分です。さらに「氷温解凍庫」で、3～4日かけてじっくりと解凍する「氷温解凍」をおこなっています。そのためドリップが出ず旨みを逃しません。また、味付けは調味液に漬け込んだ魚を、氷温熟成庫でじっくりと熟成させます。この工程により、味付けが進行しながら鮮度保持が可能で素材の旨みを引き出します。

おいしくて健康に良い食品をつくる

1958年創業のダイマツ。古くから「寒」の時期に作られた食べ物は美味しいと伝承されてきました。寒風吹きすさぶ漁港で干された干物、雪の下で貯蔵された野菜や漬物、日本酒や味噌、醤油の仕込みなど、私たちの先人たちは体験的に「寒」の時期の食べ物の長期保存や、おいしさを知り、現代まで伝承されてきました。氷温づくりは、この時期の「鮮度」と「おいしさ」を科学的に分析、再現し、いつでも安定して、「寒」のおいしさをお届けできる技術です。当社は、氷温をいち早く研究し、日本で初めて事業化しました。独自の氷温製法を開発、創業時から「おいしい魚づくり」の想いを今も受け継いでいます。

山陰大松



〈山陰大松〉西京漬けセット

お届けご希望日

申込番号 B 5468-41 冷凍

●セット内容:西京漬（銀だら70g・さわら70g・紅鮭70g・からすがれい70g・金目鯛70g・豊後ぶり70g）各4 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本（ぶり／国内産、銀だら・紅鮭／アメリカ産、金目鯛／ニュージーランド産、さわら／韓国産、からすがれい／ドイツ産）

※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。



イカの濃厚な旨味を味わえる一夜干し

島根県産のスルメイカを一夜干しにし、調理しやすいようにスティック状にカットしました。一夜干しにすることで、もともと旨みが豊富なイカがさらに濃い旨味を持ち、噛めば噛むほどジューシーな味わいになります。塩味は控えめなので、七味マヨネーズを付けたり、バターで炒めるのもおすすめです。



そのまま焼いてお召し上がりいただける他、天ぷら、お好み焼きの具などの具材にもオススメです。



スルメイカー夜干し　お届けご希望日

申込番号 B 5468-51　冷凍

●セット内容:スルメイカカット200g×14　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地・加工地:島根県

※ 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。



arakawa 1886

快適な寝心地を目指したパジャマ

剥がせるブランドネームや締め付けが少ないウエストゴムなど、島根県にあるシャツパジャマ専用の縫製工場で作られた着心地にこだわった商品です。



レディス／ピンク



メンズ／ネイビー



上着の脇とパンツの脇の縫い目をなくしたシームレス縫製で、快適な睡眠環境へ導きます。

〈arakawa1886〉パジャマ

申込番号
- **B 5468-61** ／メンズM
- **B 5468-62** ／メンズL
- **B 5468-63** ／レディスM
- **B 5468-64** ／レディスL

●素材:綿100%　●色:メンズ／ネイビー、レディス／ピンク
●日本製
※商品情報等が変更になる場合がございます。

サイズ	身長	胸囲	ウエスト	パンツ総丈
メンズM	165～175cm	88～96cm	76～84cm	約99cm
メンズL	175～185cm	96～104cm	84～94cm	約104cm
レディスM	154～158cm	79～87cm	64～70cm	約95cm
レディスL	158～162cm	86～94cm	69～77cm	約98cm

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



岡山県が誇る
和牛のルーツ「千屋牛」

適度にサシ（脂肪）が入り、やわらかな食感と香りが特徴の「千屋牛」。和牛本来の味がしっかりしていると称され、ジューシーな舌ざわり、凝縮した旨味が口の中に広がります。岡山県が誇る千屋牛のほどよい霜降りと赤身の旨味をお楽しみください。



指定した配合飼料と牧草、国産の稲わらを与えて育てています。



〈哲多和牛牧場〉千屋牛 すき焼用　お届けご希望日

申込番号 **B 3468-71**　冷凍

●セット内容:ロース600g　●原産地:岡山県

※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。



ブラック



〈商品内部〉

Trois Clefs



ベージュ

シンプルだからこそ
選び抜かれた素材で

日本有数の帆布の産地、岡山県倉敷市にて生産された国産帆布を使ったトートバッグです。付属部分には牛革を使用しています。シンプルなデザインと大きめサイズが特徴で、様々なシーンでお使いいただけます。



職人が縫製を手作りで丁寧に行っています。

〈トワクレ〉帆布トートバッグ

申込番号 **B 3468-81** ／ブラック
B 3468-83 ／ベージュ

●商品:約横幅44(最小幅32)×高さ30×マチ12㎝(約440g) ●材質:本体／綿(倉敷帆布)、付属部／牛革 ●内容:内吊り下げオープンポケット×1、開閉部ホック式 ●日本製
※商品の性質上、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。



優しい肌触りの熊野化粧筆

2011年に日本女子サッカー代表に贈られた国民栄誉賞の副賞を受注製造したことで有名な竹田ブラシの化粧筆。その肌触りは優しく、なめらかな使い心地です。パウダー・練り系問わず幅広いメイクに対応できるマルチユースタイプで、操作性の高い4本をセットにしました。



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ます。

Takeda Brush



〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット

申込番号 B 3468-91

●商品:チークブラシ(全長約14.5㎝)・シャドウブラシ(全長約13㎝)・アイブロウブラシ(全長約13㎝)・携帯用リップブラシ(全長約12㎝)各1　●材質:チークブラシ/特殊整毛山羊毛(準粗光峰)・木・真鍮(黒クロムメッキ)、シャドウブラシ/特殊整毛山羊毛(細光峰)・木・真鍮(黒クロムメッキ)、アイブロウブラシ/イタチ毛・木・真鍮(黒クロムメッキ)、携帯用リップブラシ/イタチ毛・アルミニウム(アルマイト加工)
●日本製



無水鍋®

お台所から始まる、幸せの物語

無水鍋®は1953年に広島で生まれたアルミニウム鋳物鍋です。ガス火でも羽釜のような美味しいごはんが炊けるようにという思いを込めて開発されました。毎日の食事作りから大容量ならではのたっぷりの煮込み料理まで、幅広い用途にお使いいただけます。



1953年に広島で生まれた無水鍋®は、時が流れても変わらない、当時からの思いと、確かな技術で時代を超えて受け継がれる幸せの物語です。



〈無水鍋〉KING無水鍋24cm

申込番号 B 5469-01

●商品:約径24×蓋含む高さ14.3cm・満水容量4L・重量約2.3kg　●材質:本体／アルミニウム合金(内面／ヘアライン仕上げ、外面／鏡面仕上げ、底面／特殊磁性膜加工・耐熱塗装、底厚6.5mm)、蓋／アルミニウム合金(内面／ヘアライン仕上げ、外面／鏡面仕上げ)　●内容:せっけんクレンザー・たわし2個付　●日本製

[本体／ガス火・IH200V可] [蓋／ガス火専用] [オーブン可]

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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。





荒土小茶器揃

申込番号 **B 5469-11**

●商品:急須(約径11×蓋含む高さ11㎝・350ml)×1・碗(約口径7.5×高さ7.5㎝・200ml)×2　●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。

中国・四国
山口県


※写真はイメージです。

下関ふく日和
関とら本店



プリッとした食感、口の中に広がる旨味

とらふぐをご家庭でお楽しみいただけるとらふぐ料理詰め合わせ。とらふぐの上品な味わいを、見た目も美しいお刺身や食べ応えのあるふぐちり等でお楽しみいただけます。


とらふぐは本場下関南風泊(はえどまり)市場でせり落とされた国産のとらふぐのみを使用しています。

〈関とら本店〉とらふぐ料理詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **B 3469-21**　冷凍

●セット内容:刺身120g・皮60g・ふぐちり300g各1、ふくポン酢・もみじおろし・かぼす果汁付　●賞味期間:冷凍で75日　●加工地:山口県(ふぐ〈養殖〉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。



※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るはもづくしセット。はも鍋だけでなく天ぷらやフライ、ムニエルにお使いいただけるはも身の他、おかずや丼でお召し上がりいただけるはもひつまぶし、おつまみの一品としても使えるはも湯引き等を詰め合わせました。



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徳島・和歌山両方向からの紀伊水道の黒潮が合流する海域で獲れたはもを使用しています。



はもづくしセット

お届けご希望日

申込番号 **B 3469-31**　冷凍

●セット内容:はも身(骨切済)350g、はも団子×8、はも湯引き50g(梅肉付)・はもひつまぶし50g各3、出し汁・はも骨付
●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:徳島県(はも／徳島県産)

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。





阿波しじら織作務衣

申込番号 **B 5469-41** ／メンズM
B 5469-42 ／メンズL

●商品:メンズMサイズ／着丈約80㎝・身幅約65.5㎝・裄丈約74㎝・ウエスト70～80㎝まで適応・パンツ総丈約106㎝、メンズLサイズ／着丈約82㎝・身幅約68㎝・裄丈約77㎝・ウエスト80～90㎝まで適応・パンツ総丈約110㎝　●材質:綿100%　●色:ネイビー　●日本製

阿波しじら織ならではの風合い

この阿波しじら織作務衣は、シボによる美しさと風合いが特徴。さらりと肌触りが良く、涼しく過ごせます。軽くて動きやすいので、部屋着として、またお出かけ用としてもお使いいただけます。



自社で糸を染め上げ、徳島のきれいな水で丁寧に洗いをかけて仕上げています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

現代のライフスタイルを反映した伝統的なレザーグローブ





現代のライフスタイルに合わせて商品づくりをしています。



受け継がれる伝統の技術により質の高いグローブを作り上げます。

歴史ある手袋の一大産地

瀬戸内海に面した穏やかな海街、香川県東かがわ市三本松で40年以上続くクロダの伝統的なレザーグローブ。国内の手袋生産量90％という香川県で、時代を超えて受け継がれるその伝統的な技術と現代のライフスタイルを反映した機能性素材を使用してものづくりをしています。手を包み込むような縫製、指の動きに合わせたパターン、美しいシルエットを作り出すデザイン。そして、複雑な形状の手袋を作るために、改良しながら使ってきた道具は、職人の手仕事を支えてきました。

こだわりの素材で作り上げるグローブ

素材にはイタリア・ポルトラーノ社のラムレザーを使用しています。柔らかくなめらかな羊革は使うほど手に馴染んできます。インナーにはあたたかなカシミヤ100％のニットを使用しており、スムーズに手を入れることができる上、着用感が柔らかく、肌触りも良く、温かいのが特徴です。産地の技術が詰まった縫製技術は丈夫で、末永く大切に使える革手袋です。シンプルなデザインとスマホ操作ができる実用性を兼ね備えており、使いやすさが魅力の一品です。美しさと心地よさの2つの要素にこだわって仕上げています。

紳士羊革カシミヤ手袋

申込番号
B 5469-61 ／ブラック
B 5469-62 ／ラゲッジ

●商品:全長約23㎝(手囲い:24㎝)　●材質:表地／羊革、裏地／カシミヤ100%　●日本製



ラゲッジ



ブラック

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

やわらかな
今治製タオルケット



imabari towel
Japan

認定番号:第2016-1443号

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。



日本有数のタオル産地、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ケットです。

日本有数のタオル産地、今治

今治は、四国・愛媛県の北東に位置している、約120年の歴史を誇るタオル産地です。今治に流れる蒼社川の糸や生地にやさしい軟水が、やわらかな風合いを引き出します。撚糸、先染め、先晒し、整経など、一つ一つの作業に職人の思いが込められ、タオルが織り上げられています。中でも今治タオルブランドは、今治タオル工業組合が独自に規定した品質基準を満たす商品だけが認定されます。基準の中には吸水性の試験も含まれているので、吸水性の良さも魅力の一つです。職人がこだわりを持って織り上げた製品には、今治で培われた伝統の技術が活かされています。

よく眠り、よく生きる

一人ひとりの「よく眠り、よく生きる」のために、飽くなき研究に取り組み、最新の技術を取り入れながら、睡眠ソリューションを提供し続けている西川。創業450年を超える西川が、今まで培ってきたノウハウを駆使して作り上げたタオルケットです。今治タオルブランド認定のこのタオルケットは、吸水性も良く丈夫で、洗濯機で洗えるので気軽に長くご愛用いただけます。日本有数のタオル産地今治の、確かな技術と経験に裏打ちされた品質、温もりに満ちた綿本来の良さをあわせ持つタオルケットをペアでお届けします。

nishikawa



〈西川〉今治タオルケット2枚セット

申込番号 **B 3469-81**

●商品:タオルケット（約140×190㎝）×2　●材質:綿100%
●日本製
［洗濯機可（ネット使用）］



高知の海が生んだ彩り

高知県は日本の珊瑚漁業の発祥の地。高知県産の宝飾珊瑚は黒潮が生み出す特別な海域環境で育つため、世界的にも希少な存在です。採取される珊瑚の種類の1つでもある「モモイロサンゴ」をネックレスに仕立てました。



形や色合い、わずかな表情まで同じものはなく、高知の海が育んだ「世界にひとつ」の美しさを宿しています。



モモイロサンゴ ネックレス

申込番号 B 5469-91

●商品:ヘッド約0.4×3.7㎝・全長約57.5㎝(アジャスター約5㎝含む) ●材質:ヘッド/サンゴ(約4㎜)、ネックレス部分/ブラックスピネル・真鍮(ロジウムカラーメッキ) ●日本製

※素材の性質上、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。

※お申し込み日より60日前後で商品をお届けします。

※モモイロサンゴの特性上、白い「フ」(筋や斑点)があ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。



2回目
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用



1回目
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用



四万十町の木と自然が育むご当地ポーク

四万十ポーク堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **B 5470-01**

冷凍

1回目のお届け 四万十ポーク しゃぶしゃぶ用
●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

2回目のお届け 四万十ポーク しゃぶしゃぶ用
●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

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ 2回目 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

※ 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。

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。やまやならではの辛子明太子の味をご家庭でお楽しみください。

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〉無着色辛子明太子　お届けご希望日

申込番号 B 3470-41　冷凍

●セット内容:800g×2　●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。



玉露の贅沢な香りと深い甘みを味わう

日本茶販売を手がける松南園は1973年に創業されました。その後現在に至るまで長年に渡りお茶一筋を貫き、「味」・「香り」・「水色」の三拍子にこだわりを持ってお茶作りを続けています。生産者と一体となった安心なお茶は、身体に優しく安らぎのひと時をもたらしてくれます。



山林を切り開いた丘陵地に大茶園が広がっています。



八女銘茶セット

申込番号 **B 3470-51**

●セット内容:八女煎茶160g×2、八女玉露160g×1　●茶葉原産地:福岡県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



増田桐箱店
MASUDA KIRIBAKO



〈増田桐箱店〉米びつ5kg用&野菜箱セット

申込番号 **B 3470-61**

●商品:米びつ(約19.5×27.5×高さ21.5㎝・容量約5kg)
●材質:桐　●内容:蓋／スライド式・1合枡付　●日本製
●商品:野菜箱(約20×29.8×高さ37㎝)　●材質:桐・ブラックチェリー　●内容:キャスター付　●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。

職人のこだわりキッチン用品



職人が1つ1つ手作業で仕上げており、季節や温度、湿度によっても仕上げ方を変えています。

創業1929年の桐箱店。職人がこだわって作った米びつと野菜箱。米びつは、スライドで開けやすく補充時に蓋も外れるので作業しやすいです。野菜箱は蓋も側面も底面もすのこ状になっており根菜類の保存におすすめです。



伝統絵柄を現代的に表現

佐賀県有田で1830年創業のしん窯は飽きのこないデザインの普段使いの器を目指しています。伝統的な絵柄をモダンにアレンジした小粋な「江戸紋」が特徴的なパーティー皿は、手作り・手描きにこだわった個性が光る一品です。



有田焼の窯元「しん窯」。敷地内には保存指定を受けた窯跡もあります。

青花 SEIKA



〈青花〉小判パーティ皿2枚セット

申込番号 **B 3470-71**

●商品:皿(約33.5×17.3×高さ3.7㎝)×2　●材質:磁器(有田焼)　●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。



コクと旨味あふれる肉質

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。



佐賀牛 焼肉用

お届け ご希望日

申込番号 **B 3470-81** 冷凍

●セット内容:肩ロース800g ●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。



やさしい色味が食卓に馴染む
波佐見焼

あらゆる食事シーンで活躍する波佐見焼のマルチクッカーです。直火、電子レンジ、オーブンで使用でき、そのまま冷蔵庫にも入れられる耐熱陶器製のお鍋は、ひとつひとつ釉薬が手でかけられているので同じものはなく、ナチュラルウッドのような雰囲気がおしゃれで食卓に馴染みます。



液状にした粘土を石膏型へ入れ込んで成型する「圧力鋳込み」にて作成しています。



波佐見焼 ポタリークッカー

申込番号 **B 5470-91**

●商品:約径18.5×高さ11.5㎝・1.1L　●材質:耐熱陶器(波佐見焼)　●日本製
[ガス火可・オーブン可]





俵 長崎 俵物 長崎県認定 地場産品

日本三大珍味に数えられる 独特の風味と香り

からすみは古くは、ギリシャ、トルコ、エジプトで製造され、承応元年に中国から長崎に伝来したと言われています。薄くスライスしてそのままお召し上がりいただくほか、表面を炙ったり、パスタのトッピングにしたりするのもおすすめです。



からすみの製造には塩漬け、塩抜き、乾燥、熟成に1～2カ月の期間と職人の手間暇を要します。

長崎県産 俵物からすみ（木箱入） お届けご希望日

申込番号 **B 3471-01** 冷蔵

●セット内容:170g ●加工地:長崎県(ぼらの卵／長崎県産)

※ 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。

季節や肌に合わせてケア





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



熊本は馬刺しの消費地のため、鮮度の良い原料（馬脂）が採れます。

熊本の地が育んだ素材をあなたに

馬油のルーツは4，000年の歴史があるといわれている中国で、民間治療薬として使用されてきました。「古くから親しまれてきた馬油を、多くの人に知ってほしい」という思いから、馬刺しの消費地である熊本で馬油製品、ウマプラセンタ製品づくりに取り組んでいるのが肌美和です。肌美和シリーズに含まれるプラセンタエキス（保湿成分）の原料となるのは馬の胎盤です。胎盤は赤ちゃんを育てる器官なので、栄養成分が豊富に含まれています。この馬胎盤から高度な技術を用いてプラセンタエキスを抽出し、更に凍結乾燥することでエキスを粉末にしています。このように、様々な工程を経て、こだわりの製品づくりが実現されています。

こだわりのマーユプラセンタセット

肌美和は、素材の下処理、原料加工から製造体制を整え、質の良い原料を使うことにこだわりを持って、ものづくりをしています。美肌に必要なアミノ酸を多く保有するウマプラセンタエキス（保湿成分）を贅沢に配合したフェイスローションや、重ね付けができるようにさっぱりとしたテクスチャでありながら、肌なじみの良さと使用後のしっとり感を追求したオールシーズン使用いただけるフェイシャル用クリームなど、作り手の思いが込められたマーユプラセンタセットです。

Kimiwa

〈肌美和〉マーユプラセンタセット

申込番号 **B 3471-21**

●商品：フェイスローション150ml×2、フェイスデイクリーム30g・フェイスエッセンス20ml・フェイスクリームリッチ23g・洗顔石けん80g各1　●日本製

※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

※小物等はイメージです。



丁寧に磨き上げられた歯先は、ブラッシングの際、ほど良い刺激を与えます。



※掲載商品ではございません。

1919年創業。大分県別府市に工房をも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。

受け継がれる伝統的な技術

つげ櫛の製作所として始まった別府つげ工芸は、1919年に創業されました。日本髪用のつげ櫛を作りながら、べっ甲の透かし彫り技術や珊瑚の彫刻技術を取り入れ、工芸品としてのつげ細工へと発展させました。その後戦争で一時中断することを余儀なくされながらも、観光土産品としてつげ細工が販売されるようになりました。時代の流れとともにアクセサリーから実用品まで幅広い商品を開発し、現在では主にヘアーブラシが作られています。一本一本丁寧に仕上げられたブラシには、初代から引き継がれている伝統的な技術と、新しい時代のつげ櫛を目指すという熱い志が込められています。

つげの櫛の良さを活かしたブラシ

古来より愛されるつげ櫛の良さを活かしながらブラシという形でより身近なものとなりました。つげ櫛などに使われる薩摩つげの木をブラシ歯の部分に使用しました。ブラシ全体に椿油を染み込ませてあるので、静電気が起きにくく、髪がまとまりやすくなります。持ち手はゆるやかにカーブしているので持ちやすく、歯先が扇状に広がっていることにより髪質や毛量に関係なくご使用いただけます。なめらかな肌触りと温かみのある質感が特徴的で、使えば使うほどつげの木の風合いが増していきます。毎日使うものだからこそ、こだわりの一品を。



つげブラシ

申込番号 **B 3471-41**

●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。



さっぱりとした豊かな風味

宮崎牛の最大の特徴は、その肉質と霜降りの良さにあります。肉全体に散りばめられた、きめの細かな霜降りがもたらすジューシーでやわらかな脂肪は、芳醇なコクでありながらもしつこくなく、口の中でさっぱりと溶け出します。



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 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **B 3471-51**

冷凍

●セット内容:肩ロース900g　●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。



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。



宮崎の温暖な気候から生み出される自然の水、風土、そして丹精込めて育てあげる生産者の情意で成育します。



宮崎牛 焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **B 3471-61** 冷凍

●セット内容:肩ロース900g ●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。

現代に蘇る薩摩切子の輝き





下書きにそって、職人の手により丁寧にカットを施していきます。熟練の技が要求される工程の一つです。



カットを入れる前のガラス生地を成形する工程。「紙リン」と呼ばれる濡らした新聞紙を用います。

歴史深い地で生まれた伝統のガラス工芸

１８４６年、島津家27代島津斉興（なりおき）が製薬館の創設に伴い、薬瓶などの薬品容器を製造させたことが薩摩切子の始まりとされています。１８５１年に島津斉彬（なりあきら）が藩主となると飛躍的な発展を遂げました。その後、着色ガラス「紅ガラス」の色出しに成功し有名となりましたが、１８６３年の薩英戦争にてガラス工場が衰退し、薩摩切子は一旦その幕を下ろします。そこから100年以上の時を経て、１９８５年に鹿児島市磯の地で薩摩切子復元の取り組みが行われました。職人や研究者の不断の努力により薩摩切子の製作が再開され、現代に蘇りました。

熟練の職人技で鹿児島の桜島を表現

薩摩切子は鉛を含むクリスタルガラスを使用し、無色透明のガラスに色ガラスを溶着して被せたものをカットして、磨き上げることで作られます。厚みのある色ガラスを被せるため、カットを施すと重なったガラスが綺麗なグラデーションとなるのが特徴です。薩摩郡さつま町にあるガラス工房「薩摩びーどろ工芸」の盃は、鹿児島の象徴である「桜島」をモチーフにしました。黒色ガラスにシンプルでありながら大胆なカットを施すことにより、桜島の躍動感を表現しています。黒色のガラスはカット前には光をほとんど通しません。手元が見えない状況でカットを入れるため、熟練した職人の技術が必要となります。



逆さまにした状態を桜島に見立てています。

桜島盃

申込番号 **B 3471-81**

●商品:約口径7.5×高さ4.3㎝・80ml　●材質:クリスタルガラス　●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。





豊かな水と
温暖な環境で育った石垣牛

八重山郡島内で生産・生育され、いくつかの条件を満たした石垣牛。主軸となる配合飼料が統一されているため個体差が出にくく、ほどよい脂をもつ牛に育ちます。良質な肉質をぜひご堪能ください。



照りつける日差しを受けて一年中青い草地、起伏ある土地に蓄えられた豊かな水、厳寒を知らない温暖な気候で石垣牛は育ちます。



石垣牛 しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 **B 5471-91**　冷凍

●セット内容:肩ロース800g　●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:沖縄県

※ 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。



色合いの違いを楽しむロックグラス

沖縄で手作りガラスが盛んにつくられるようになったのは今から約100年前。第二次世界大戦後、食器類がリサイクルガラスで作られたことをきっかけに発展したと言われています。一つずつ絶妙に違う手作りならではの質感が感じられるグラスは、日常使いはもちろん、おもてなしにもおすすめの一品です。



高温にて溶かしたガラスを柔らかいうちに鉄のチューブを通して息を吹き込み膨らませてグラスの元を作ります。



グラス4個セット

申込番号 B 5472-01

●商品:グラス(約口径10.5×高さ9㎝・400ml)×4　●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。

日本の贈り物



巻頭企画

〈香蘭社〉ゼブラ レオパード ペアカップ&ソーサー …… K3
〈箔一〉テーブルマット2枚セット …… K5
〈フライパンジュウ〉フライパン4種セット …… K7
〈NENRIN〉市松 クロック …… K8
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢セット …… K9
〈木本硝子〉酒器揃え …… K11
〈アイ アース〉カードケース …… K13
〈ワリュー〉スキンケアセット …… K14

北海道・東北

北海道　ホタテバター焼きセット&いくら醤油漬け …… 5
〈札幌バルナバハム〉札幌開拓使ハムセット …… 7
すずかぜ ボウル4個セット …… 8
青森県　熟成黒にんにく …… 9
〈KABA〉ピアス&ネックレスセット …… 10
岩手県　〈岩鋳〉ごはん鍋5合炊き …… 11
前沢牛 しゃぶしゃぶ用 …… 12
宮城県　仙台牛 しゃぶしゃぶ用 …… 13
〈センダイフォルム〉ブックエンド2個セット …… 14
秋田県　樺細工 総皮長型茶筒 …… 15
〈大館工芸社〉小判弁当箱（中）仕切付 …… 16
山形県　〈イワサ〉米沢織コード刺繍トートバッグ …… 17
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉ジャカードストール …… 19
米沢牛 焼肉用 …… 20
福島県　〈福西惣兵衛〉夫婦汁椀 …… 21
丸大皿セット …… 22

関東・甲信越

茨城県　ショール …… 25
栃木県　〈ジョセフ・エロール〉紳士長財布 …… 27
桧カップ&麻の葉コースターセット …… 28
群馬県　〈トリプル・オゥ〉ベブルチョーカー …… 29
ボストンバッグ …… 30
埼玉県　紳士用カシミヤマフラー …… 31
狭山茶詰合せ …… 32
千葉県　〈Sghr スガハラ〉カルマ フラワーベース …… 33
活〆冷凍伊勢海老 …… 34
東京都　〈すみだ江戸切子館〉ペアタンブラー 五ノ輪七宝紋様 … 35
ファスナーバッグ …… 37
〈蔦の家〉京華漬セット …… 38
神奈川県　〈大倉陶園〉ブルーローズ カップ&ソーサーペアセット … 39
〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せ …… 40
新潟県　〈IONO〉本麻タペストリー ほぐし 亀甲りんご …… 41
〈勝弘〉庖丁2本セット …… 43
〈メイド・イン・ツバメ〉三層鋼鍋セット …… 44
山梨県　山梨県産シャインマスカット …… 45
甲州織 長傘 …… 47
〈かいや〉黒鮑煮貝 …… 48
長野県　すし桶一升用 …… 49
欅（けやき）カップ 4個セット …… 50

東海・北陸

富山県　〈KISEN〉ぐい呑み スイングペア …… 53
石川県　皿揃 古九谷風鷲の図 …… 55
三段重 …… 56
福井県　オールタイムサングラス …… 57
岐阜県　〈関和兼〉ダマスカス三徳包丁 …… 59
〈キッチン飛騨〉飛騨牛ハンバーグ …… 60
静岡県　静岡クラウン印マスクメロン …… 61
静岡銘茶詰合せ …… 62
愛知県　練り込み 盃セット …… 63
〈一愼〉蒲焼・ひつまぶしセット …… 64
三重県　〈田辺真珠養殖場〉あこや真珠シルバーペンダント … 65
松阪牛 すき焼用 …… 66

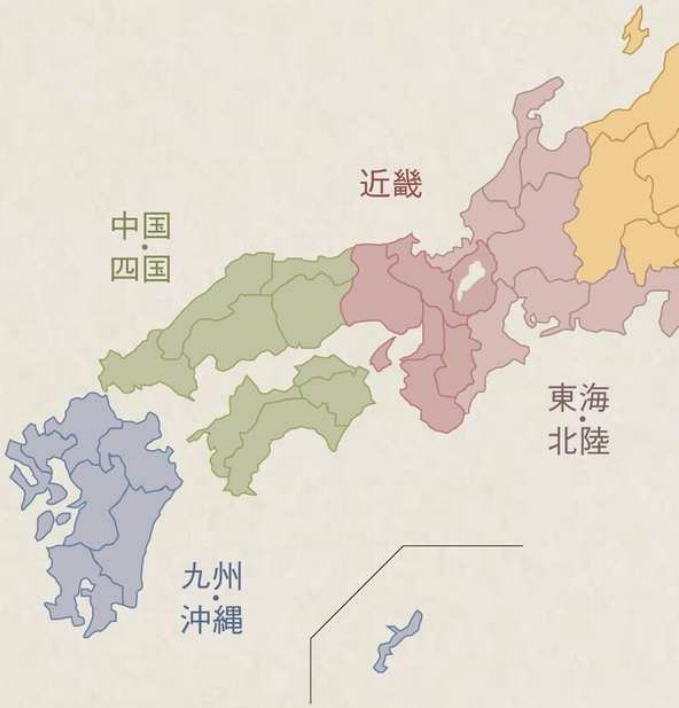
Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　〈山陰大松〉西京漬けセット …… 83
島根県　スルメイカ一夜干し …… 85
　〈arakawa1886〉パジャマ …… 86
岡山県　〈哲多和牛牧場〉千屋牛 すき焼用 …… 87
　〈トワクレ〉帆布トートバッグ …… 88
広島県　〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット …… 89
　〈無水鍋〉KING無水鍋24㎝ …… 90
山口県　荒土小茶器揃 …… 91
　〈関とら本店〉とらふぐ料理詰合せ …… 92
徳島県　はもづくしセット …… 93
　阿波しじら織作務衣 …… 94
香川県　紳士羊革カシミヤ手袋 …… 95
愛媛県　〈西川〉今治タオルケット2枚セット …… 97
高知県　モモイロサンゴ ネックレス …… 99
　四万十ポーク堪能コース［頒布会］ ……100

近畿

滋賀県　ご飯鍋（3合用） …… 69
　近江牛 ステーキ用 …… 70
京都府　〈魚三楼〉うなぎ蒲焼と明太セット …… 71
　京都府産宇治茶詰合せ …… 72
大阪府　〈堺 實光〉和包丁2点セット …… 73
　アルパカ入りウール毛布（毛羽部分） …… 74
兵庫県　神戸ビーフ 焼肉用 …… 75
　姫路レザー 牛革ラウンドファスナー長財布 …… 76
奈良県　〈呉竹〉万年毛筆 夢銀河 ブルーレパードアイ … 77
　蒔絵折りたたみ式ステッキ …… 78
和歌山県　輝光 ワイングラスペア …… 79
　うす塩梅干セット …… 80



九州・沖縄

福岡県　〈やまや〉無着色辛子明太子 ……103
　八女銘茶セット ……105
　〈増田桐箱店〉米びつ5kg用&野菜箱セット ……106
佐賀県　〈青花〉小判パーティ皿2枚セット ……107
　佐賀牛 焼肉用 ……108
長崎県　波佐見焼 ポタリークッカー ……109
　長崎県産 俵物からすみ（木箱入） ……110
熊本県　〈肌美和〉マーユプラセンタセット ……111
大分県　つげブラシ ……113
宮崎県　宮崎牛 すき焼用 ……115
　宮崎牛 焼肉用 ……116
鹿児島県　桜島盃 ……117
沖縄県　石垣牛 しゃぶしゃぶ用 ……119
　グラス4個セット ……120

※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

① 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

② 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

③ 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。