



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

Do kit yourself®
from yoshino,nara eizuru

簡単だけど楽じゃない
達成感も、思い出も、愛着も、一生続く

『100年かけて育てられた木は、100年の使用にも耐えうる。』吉野材は、優しく美しい木目を持ち、素晴らしい香りと、なめらかな手触りで使う方を癒やし、経年変化による風合いの変化で、使う方を楽しませてくれます。だが、ただ長持ちするだけでいいのか。年月が経っても飽きが来ず、より愛着が増す、本当に『ずっと使える椅子』を。吉野にある椅子専門の木工所「維鶴木工」は、自分で作れるスツールキットを開発しました。最高峰の木材「吉野ヒノキ」と、椅子職人直伝の本格工法。あなただけの椅子づくりを。



製作方法は意外と簡単。必要なのは、根気です。複雑な作業も、特殊な技術も必要ありません。





ペーパーコードスツールキット

申込番号 S 3450-41

●商品:完成時／約幅46.2×奥32.2×高さ46㎝、座面高さ約42.5㎝　●材質:吉野ヒノキ・ペーパーコード　●内容:スツール本体パーツ×12・ゴムバンド×8・紙やすり×6・木の板(大・小各1)・クリップ・堅木のブロック・ボンド(刷毛付)・紙コップ・ペーパーコード各1　●日本製

[組立式]

※組立てには、別途工具等が必要になります。

※動画を見て作るDIYキットです。

※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、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

1983
J.CAVIAR

日本が世界に誇る「クラフト・キャビア」

1983年、「日本が世界に誇れるキャビアを作りたい」その思いから宮崎県でキャビアの研究がスタートしました。それから30年に及ぶ試行錯誤を繰り返し、長い年月をかけて培われた技術と情熱で2013年に「宮崎キャビア1983」として誕生しました。その後、このキャビアはG7サミットや国際線のファーストクラスなどでも採用され、日本国内外で高く評価される代表的な国産キャビアブランドに成長しました。「宮崎キャビア1983」は、豊かな旨味と滑らかな食感が魅力でキャビアの持つ本来の風味をお楽しみいただけます。



一粒一粒が美しい輝きを放つ熟成キャビア。





〈MIYAZAKI CAVIAR 1983〉
宮崎キャビア1983

お届け ご希望日

申込番号 **S 5450-61**

冷凍

●セット内容:キャビア20g×2、スプーン付　●加工地:宮崎県(チョウザメの卵／宮崎県産養殖)
※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。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

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。



テーブルを彩るスタイリッシュなデザインで、フライパンからお皿に。





〈フライパンジュウ〉 キッチンセット

申込番号 S 3450-81

●商品:フライパンS(約径21.5〈内径約16〉×高さ3.6㎝・重量約560g)・フライパンM(約径25.5〈内径約20〉×高さ4.2㎝・重量約780g)・フライパン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)・四角フライパン(約20.5×20.5×高さ3㎝・重量約610g)・鍋敷き(約径17×高さ1㎝)・着脱式ハンドル各1　●材質:フライパン・深型フライパン・四角フライパン／鉄(ハードテンパー加工・底厚1.6㎜)、鍋敷き／ウール、着脱式ハンドル／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]

※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。



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入れ。派手さは無く、ただ、端正で、品があり、上質なカタチに仕上げました。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〉カード入れ

申込番号 **S 3450-91** ／ダークグレー
S 3450-92 ／ブラック

●商品:約11×7.3×1.3㎝　●材質:牛革　●内容:カード入×5　●日本製
※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。



増田桐箱店
MASUDA KIRIBAKO
since 1929

3代目が考えた、日常に寄り添う あたらしい桐箱のカタチ

古くて新しい米びつのカタチ。桐のもつ調湿性と防虫効果がお米を美味しく保ちます。野菜保存箱は、通気性を考え底面と側面をスノコに。寸法規格を揃えているので並べると美しい一体感が生まれます。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、さまざまな加工の技術や仕上げ、異素材の組み合わせで、アイディアあふれる商品をつぎつぎと生み出しています。



〈増田桐箱店〉
米びつ10kg用&野菜箱セット

申込番号 **S 3451-01**

●商品:米びつ(約20×29.8×高さ37㎝・容量約10kg) ●材質:桐・ブラックチェリー ●内容:1合枡・キャスター付 ●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

寛永二年創業
金沢 福光屋

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」。醇味と柔らかな香りがある「百々登勢五年」と軽やかで芳醇な「百々登勢十年」、そして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。金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵「福光屋」の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 百々登勢五年	
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 百々登勢飲み比べセット

申込番号 **S 3451-21**

●百々登勢五年720ml、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。



NAGAE

わたしのとなりに、そっといる



〈ナガエプリュス〉efuロング

申込番号 **S 3451-31**

●商品:約17.5×2.5×2.7㎝ ●材質:真鍮(上蓋表面／磨き加工、ベース部／バレル加工) ●日本製

※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。

職人により鏡面まで磨き上げられた上蓋と、粗し加工を施したベース部のツートーンになっている真鍮製の香炉。直線的なスリットから立ち昇る香煙は、揺らいだり、その場にとどまったり、本体の形状とは対照的に、有機的で偶発的な表情を見せてくれます。仕上げによって異なる経年変化を楽しめるのも魅力。加賀藩の流れを汲み、四百余年の歴史を育んできた富山県高岡市。ナガエプリュスは高岡のものづくり総合メーカーである株式会社ナガエから派生した文脈です。ナガエのものづくりを核に、循環できる商品と余白を作り出しています。



KIMOTO
GLASS
TOKYO

伝統を守り、
伝統を進化させる商品を作り出す

漆黒のガラスがおしゃれな江戸切子グラスです。直線をモチーフにした模様が伝統工芸品の江戸切子を斬新でモダンなイメージへと変化させました。ひとつひとつのリングは木の年輪を表しており、等間隔で並ぶリングは毎年静かに、しかし確実に成長してゆく生命の象徴のようです。



〈木本硝子〉ぐいのみグラス

申込番号 **S 5451-41**

●商品:約口径6.2×高さ5.2㎝・70ml　●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。

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。



21〜46

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



3〜20

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



65
〜
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



47
〜
64

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

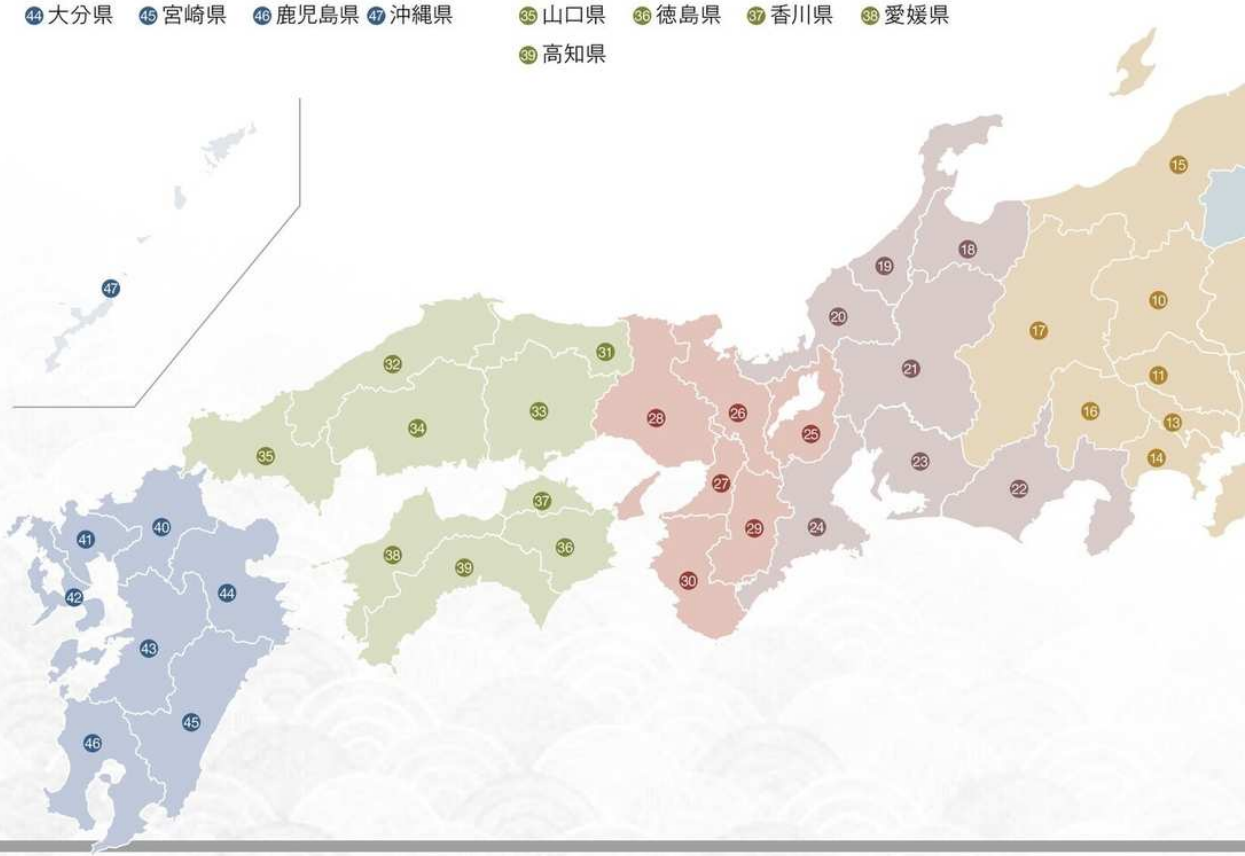
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



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。

帆立といくら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自然解凍後、加熱をせずにお召し上がりください。

季節の風物詩、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 S 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×12 ●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。



北海道産の木材で作った、環境にやさしい木製品

北海道下川町産の木材を使用したテーブルウェアセットです。ハンノキの柔らかくなめらかな肌触りからは、森に暮らすような心地よさを体感できます。汚れに強いガラスコーティングを施した食器は食卓ではもちろん、くつろぎのティータイムなどにもぴったりです。



北海道産の木材を使用し、職人がひとつひとつ心を込めて作り上げています。



マグペアセット

申込番号 S 5460-71

●商品:マグ(約口径7×高さ8.3㎝・200ml)・デザートスプーン各2・ミニトレー(約20×15×高さ2.5㎝)×1　●材質:天然木(液体ガラス塗装)　●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。



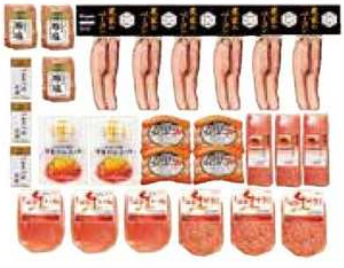
肉の旨味たっぷりのバラエティ豊かなセット

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しばれ生ハム冊取り、北海道産の豚肉で作ったローストポーク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〉バラエティセット

お届け ご希望日

申込番号 **S 5460-81** 冷凍

●セット内容:農家のベーコンステーキカット126g×6、北海道産バラエティウインナー4種100g×4、しばれ生ハム冊取り200g・ローストポーク(肩ロース/北海道産)170g・しばれ生ハムスライス80g・しばれ生サラミスライス80g各3、牛生ハムユッケ56g(牛生ハム40g、タレ・ゴマ付)×2、タレ付 ●加工地:北海道

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。

三百余年の歴史を有する漆器





多数の工程を経ながらひとつひとつ丁寧に作られています。

歴史ある津軽塗のあゆみ

津軽地方における漆器産業としての伝統は古く、江戸時代中期にさかのぼります。堅牢で実用性に富んでいると同時に、非常に優美な外見を持つ、というところが特徴です。

津軽塗で用いられる「研ぎ出し変わり塗り」という技法は、幾重にも塗り重ねた漆を平滑に研ぎ出して模様を表す方法です。この繰り返しに数十回の工程、二か月以上の日数を費やすことで、複雑で美しい漆模様と、頑丈でしっかりとした触感が得られるのだと言えます。

津軽を代表する伝統工芸品として、また日々を彩る実用品として、地域を超えて多くの人に愛され続けています。

重厚な雰囲気が魅力

津軽塗の四つの技法のひとつ、唐塗を施したりんごの形が愛らしい菓子器です。唐塗は津軽塗の技法の中では最もポピュラーな技法で、独特の複雑な斑点模様が特徴です。唐塗の文様の基礎を作る仕掛べらを使用し、絞漆（水飴のように固くねっとりとした粘着性のある漆）で漆の凹凸をつけて、黄色い漆を塗込み、緑と赤で小さな円を描くように彩色をし、錫粉を蒔きつけ、蒔きつけた錫粉を固めるために茶色い色の透けた漆を薄く塗り、色漆を数回塗り、研ぎ出して仕上げています。お客様の接待や、家族団らんのお供に。毎日の食卓に津軽塗を取り入れてみてはいかがでしょうか。



りんご菓子器

申込番号 **S 3461-01**

●商品:約径16.5×高さ約8.5㎝　●材質:木製(天然漆塗装／津軽塗)　●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。



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、有職文様に光沢を抑えた漆本来の美しさが特徴です。秀衡模様を描いた手許箱は、木地職人の精密な技が光る一品。加飾は菊の模様を熟練の漆絵職人により描かれます。



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。



手許箱

申込番号 S 3461-11

●商品:約23.5×31.5×高さ5cm　●材質:天然木(漆塗装/秀衡塗)　●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。



シンプルなフォルムに細やかな職人技が映える一品

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、正しくご使用いただくことで、長年にわたってお使いいただけます。



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。



鉄瓶

申込番号 S 3461-21

●商品:約径15.4×蓋含む高さ12㎝・適正容量1L　●材質:鋳鉄(南部鉄器・底厚約4㎜)　●日本製
[ガス火・IH200V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。
※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。



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、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」でお楽しみいただけます。



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 S 5461-31

●セット内容:250g×33　●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。





〈和伝〉晩酌セット

申込番号 **S 5461-41**

●内容:台付き平皿(約23×14×高さ1.5㎝)・コースター(約9×9×高さ0.6㎝)・箸置各1　●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。

食卓を演出する漆黒の雄勝玄昌石

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を生かして玄昌石からテーブルウェアアイテムを作り上げました。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よりお料理を引き立ててくれます。



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。



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。



菓子鉢茶筒セット

申込番号 S 5461-51

●商品:茶筒(約径8×高さ12㎝)・ダイヤ鉢(約23×23×高さ3.5㎝)・茶箕各1　●材質:茶筒／桜皮(磨き出し)・天然木・合板・螺鈿、ダイヤ鉢／桜皮・中質繊維版・ウレタン塗装、茶箕／桜皮(磨き出し)・天然木　●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す。職人によって手作業で作られており、丁寧な作りが特徴です。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製品は、使い込むほどに木のぬくもりや深みが増し、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。



〈大館工芸社〉小判弁当箱（中）仕切付&マグカップセット

申込番号 **S 5461-61**

●商品:小判弁当箱(中)仕切付(約18.8×12×高さ5.8㎝)×1・マグカップ(約口径8×高さ8.5㎝・330ml)×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。



軽いのに暖かい
やさしい風合いの織物

たて糸に絹糸を使用し、昔ながらの織機で糸が切れないようゆっくりと織っています。意匠糸を織るには織機の調整など技術を必要とします。軽いのに暖かいやさしい風合いのストールです。



高速織機では糸が切れて織ることができない為、職人が一枚一枚丁寧に織り上げています。



Crescendo Yonezawa

〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
米沢織シルク混ウールストール

申込番号 **S 3461-71**

●商品:約90×210㎝(房含む)　●材質:本体／毛80%・絹20%、柄糸／レーヨン100%　●色:ブルー×ブラック
●日本製
※手づくり品のため、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。



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 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **S 5461-81** 冷凍

●セット内容:肩ロース・リブロース各375g ●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。

毎日の食卓を豊かにするうつわ





嘉永5年創業の会津漆器専門店。その歴史の背景には、先人たちの知恵の塊が礎となり郷土全体で繋ぎ・紡ぎ・繋げてきた賜物だと考えられます。



日々の暮らしの中で、食卓を豊かにするうつわを提案します。

400年余りの歴史を持つ会津塗

福島県会津地方に伝わる伝統的工芸品、会津塗。16世紀後半に当時の会津領主 蒲生氏郷公により発展していきました。氏郷公は近江の日野から漆器職人を呼び寄せて当時の先端技術を会津に広め、漆を使った工芸の要請と技術の進歩を図りました。これにより会津の漆器作りは一気に産業化され、漆器の一大産地となりました。明治維新の際には、その混乱により大きな打撃を受けましたが、職人たちの尽力により復興され今に続いています。

普段使いしやすい漆器を提案

「使いやすい」にこだわった漆の専門店である北見八郎平商店。日々の生活を彩る「使いやすいうつわ」を提案しています。「お子様がはじめて手に取るうつわ」「おじいちゃん、おばあちゃんになっても使いやすいうつわ」「ひとは生まれ年老いて体が不自由になっても食事を楽しむ時間は幸せいっぱいであってほしい」食卓のシーンを豊かにするうつわを代々繋ぎ、紡ぎ、繋げ今日のうつわになりました。

あたたかいものが冷めにくいという天然木の特徴と、漆塗のやわらかさが特徴の汁椀は普段の食卓はもちろん、特別な日のおもてなしの際にも華やかさを演出してくれます。



大椀5個セット

申込番号 **S 3461-91**

●商品:大椀 朱摺(約径12×高さ7.5cm)×3、大椀 摺(約径12×高さ8cm)×2　●材質:栃(漆塗装/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。

KANTO · KOSHINETSU

関東・甲信越エリア

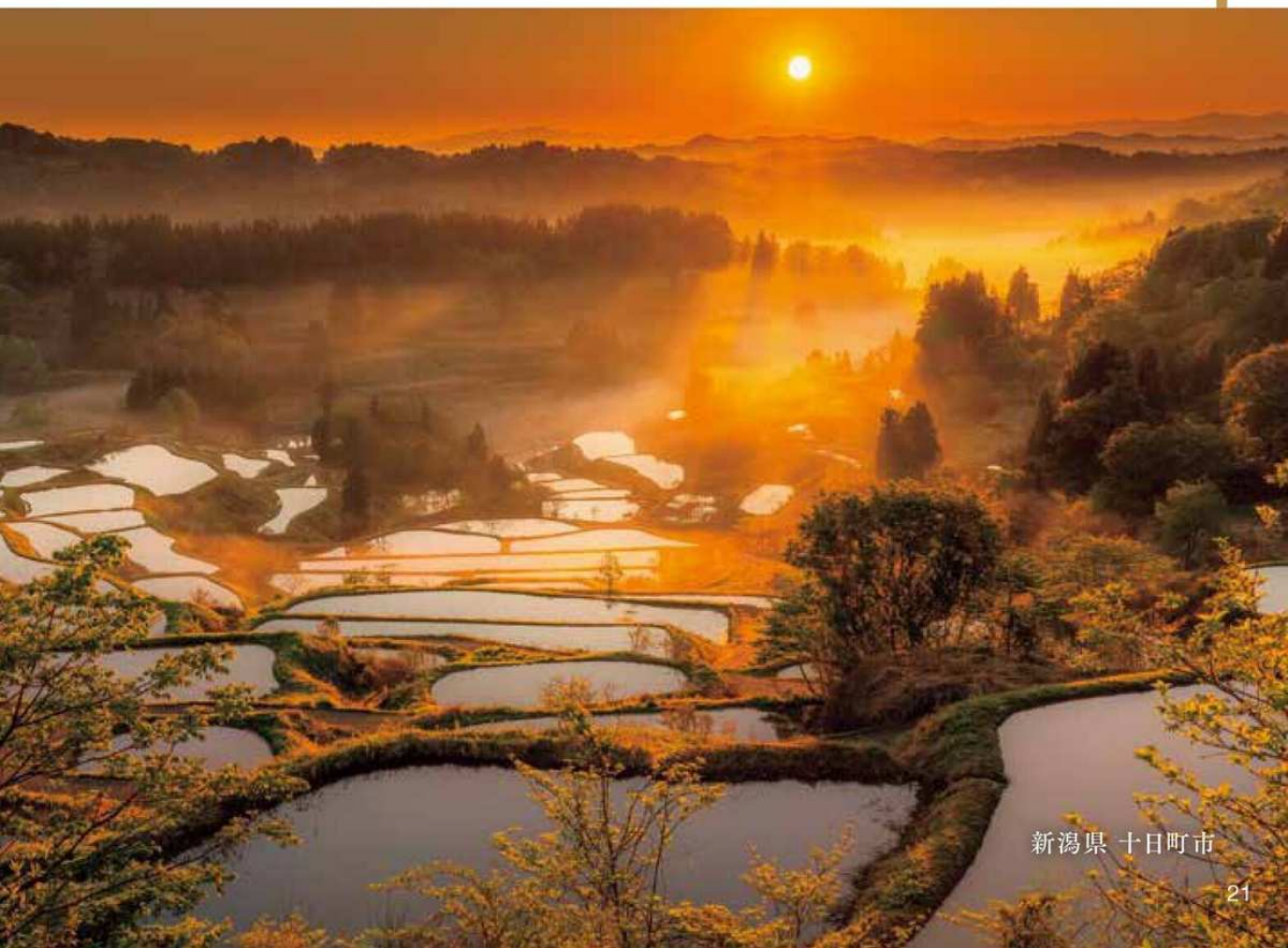
季節ごとに色を変える、山岳美景



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。

カットガラスが織りなす美しい煌めき





ガラスの表面を削って幾何学的な文様を彫り込んでいきます。カットはクリスタルガラスの美しさを際立たせる重要な工程です。



炉の中で1000~1200度に溶けたガラス。息を吹き込んで膨らませて形を整えます。その後炉で再加熱しながら色ガラスを被せていきます。

昭和9年、クリスタルガラス専門の一貫生産設備工場を創立

1934年、日本初のクリスタルガラス専門の一貫生産設備工場を創立し、国産クリスタルガラスの製造を開始した「カガミクリスタル」。創業者の各務鑛三氏は自らが創立した工場で、欧州で学んだ技術と妥協を許さない創作に対する思いを持って、クリスタルの無色透明な美しさ、そしてその特性を引き出し芸術にまで昇華させていきました。〝ものづくりの心〟をカガミクリスタルの心として、商品をお使いいただく皆様に「暮らしに夢と輝きを」をお届けしていきます。

伝統文様が煌めくガラスウェア

精選された原料と洗練されたデザイン、熟練の技術によって創り出されたクリスタルガラス。高い透明度を有し、美しい輝きと澄んだ音色が特徴です。そこに施されるカットは、ガラスの表面を様々なグラインダーで削って、幾何学的パターンを彫り込む技法。このカットこそ、美しさを際立たせる加工技術のひとつです。カガミクリスタルのカットガラスは、その彫りの深さ、精密さ、格調高さから、国内外で高い評価を受けています。このペアロックグラスは、江戸時代に流行した古典菊をモチーフにカットで表現しました。飲み物を注ぐときらきらと揺らめき、素敵なひとときを演出。江戸時代後期の町民文化から育まれた伝統の技を、モダンに開花させました。

Feel Japan
KAGAMI



〈KAGAMI〉江戸切子 ロックグラスペア

申込番号 **S 5462-41**

●商品:ロックグラス(約口径8.1×高さ9㎝・250ml)×2
●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。



時の経過とともに増す、深い愛着



革本来の風合いを生かした製法で時間をかけて鞣しを行っています。



皮革本来の風合いを生む植物タンニンで鞣した革にこだわり、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。

昔ながらの伝統を守り続ける栃木レザー

栃木レザーは、手間のかかる昔ながらの鞣し工程を頑なに守り続けています。

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。

鞣しには、約20にも及ぶ製造工程があり、職人達がほかでは真似できない〝ひと手間〟に心血を注いでいます。それが栃木レザーの誇りです。栃木レザーでは、製造工程において毎日約900トンもの水を使用しています。使用した水は、大規模な排水設備で汚泥をろ過し、浄化してから川に戻しています。製造工程で必要不可欠な水を、無害な状態にして川に帰すことを、栃木レザーは大切にしています。

こだわりの製法で作られる折財布

革本来の風合いを生かした製法で、使うほどに色艶が増していくフルベジタブルタンニンレザーは、文字通り植物性の天然成分で作られたタンニンで鞣された革を指します。使用しているのは、アカシア系の樹木、ミモザの樹皮から抽出された樹脂のタンニンです。鞣し工程では、タンニンを浸したピット槽に皮一枚一枚を漬け込んでいきます。長い時間をかけて鞣されたあとには、染色によって色が付けられます。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、永く愛用することができるでしょう。

JOSEPH EREUIL PARIS

〈ジョセフ・エロール〉長財布&小銭入れ

申込番号
S 3462-61 ／ブラック
S 3462-62 ／ブラウン
S 3462-63 ／ワイン

●商品:長財布(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 ●日本製
●商品:小銭入れ(約10×7×2㎝) ●材質:表面／牛革(栃木レザー)、中側／牛革·綿 ●内容:ファスナー式小銭入(仕切り付)1室 ●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。



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。すき焼とステーキで、香り・味・食感すべて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&ステーキ用　お届けご希望日

申込番号 **S 3462-81**　冷凍

●セット内容:すき焼用肩ロース500g、ステーキ用サーロイン3枚(合計600g)　●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。



とろけるふとん emifca



〈とろけるふとん〉肌掛けふとん

申込番号 **S 3451-41**

●商品:約150×210㎝ ●材質:側地／レーヨン80%・ポリエステル15%・綿5%、詰めもの(約0.8kg)／再生繊維(セルロース)70%・ポリエステル30% ●日本製
〔手洗い可〕

柔らかさと肌触りを追求したふとん

質の高い「快眠」を目標とし、ひとつひとつの商品に対し徹底的にこだわり抜いたものづくりを続けるディーブレス。赤ちゃんの肌着をイメージしたなめらかな肌掛けふとんです。ご家庭での洗濯が可能なので、カバーを掛けずに使って心地よさを体感してみてください。



群馬県高崎市の自社工場では詰めもの素材から、縫製、仕上げまで一貫生産しています。



大正時代から受け継がれる織りの技術

大正時代から受け継がれている豊田式自動織機。ゆっくりと織り上げるので、独特の風合いと肌触りが生み出されます。カジュアルに合わせやすい小千鳥柄のウールマフラーと、カシミヤで丁寧に織り上げたマフラーのセットです。



マフラーを織っている織機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がけています。



カシミヤ&ウール マフラーセット

申込番号 S 3462-91

●商品:カシミヤマフラー(約30×150㎝〈房含む〉)・ウールマフラー(約30×155㎝〈房含む〉)各1 ●材質:カシミヤマフラー/カシミヤ100%、ウールマフラー/毛100% ●色:カシミヤマフラー/黒×茶、ウールマフラー/白×黒 ●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。

※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します。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埼玉県産の茶葉の滋味、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 S 3463-01

●セット内容:煎茶(金缶)90g×2、煎茶(銀缶)90g×1 ●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。

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海老は、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

生きた状態のまま氷水で締め、急速凍結しているためお刺身でもお召し上がりいただける伊勢海老です。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 **S 3463-21**　冷凍

●セット内容:2～4尾（合計1.5kg）　●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





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。代表的な文様には魚子、菊繋ぎ、麻の葉、七宝、矢来などがあり、多くの方に愛されています。

菊繋ぎ紋様を取り入れたオールドグラス

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。

このオールドグラスは細かいカットの交差が、菊の花が連なっているように見える縁起の良い菊繋ぎ紋様を施しています。職人の手作業によるカットガラス独特の肌触りを楽しみながらお使いいただけます。

すみだ江戸切子館®



〈すみだ江戸切子館〉オールドグラス 菊繋ぎ

申込番号 **S 3463-41**

●商品:約口径9×高さ9.2cm・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。



丁寧に作られた粋な革製品

「革の町」として広く知られる台東区に、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ひとつひとつに込められています。広い開口部、マグネット式の開閉部など、使い心地の良いトートバッグとなっています。



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。



〈商品内部〉



ワイン　ブラック

トートバッグ

申込番号 **S 3463-51** ／ブラック
S 3463-52 ／ワイン

●商品:約横幅37×高さ26×マチ12㎝(約630g)　●材質:牛革　●内容:内部／オープンポケット×2・ファスナーポケット×1、背面／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





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。

〈蔦の家〉京華漬セット

お届けご希望日

申込番号 **S 5463-61**

冷凍

●セット内容:すだれ巻き〈沖目鯛〈ホワイトワレフー〉150g・銀鱈150g・鰆150g各3)、鯖200g・イカ190g・赤魚150g各2、鱈子130g・カラスカレイ80g・サーモントラウト80g・みつせ鶏100g・松阪豚モモ100g各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、銀鱈/カナダ産、鰆/韓国産、鯖・サーモントラウト/ノルウェー産、イカ・鶏肉・豚肉/国内産、赤魚/グリーンランド産、鱈子/〈スケトウダラの卵〉アメリカ産、カラスカレイ/ロシア産)

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。



大倉陶園

白磁に映えるやさしい色合い

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。「花毬（はなまり）」シリーズの小皿揃は、桜と菊の花がモチーフです。やさしいピンクの毬をかたどった「花毬」は上品で愛らしい、和のテイストを含んでいます。可憐な花が真っ白な磁器に軽やかに映えます。



大倉陶園独特の技法を用いて高温で焼成します。



〈大倉陶園〉花毬 梅型小皿5枚揃

申込番号 **S 3463-71**

●商品:小皿(約径13×高さ2㎝)×5　●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。



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 **S 3463-81**　冷凍

- セット内容:大トロサク200g×2、中トロサク200g×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: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。

縮のれん

くつろぎ空間を演出する




※掲載商品ではございません。

生地表面の細かな「シボ」と呼ばれるシワ加工が特徴の縮布。職人が手作業でお湯のなかで揉みこみ、「シボ」を作り上げています。



千鳥格子のブラウンとライトベージュの配色が魅力。ウッドビーズがのれんにアクセントを加えます。

手仕事が生み出す優美な質感

伝統ある麻織物「小千谷縮」を独自に改良して広幅で織り上げた生地「縮布」を使用しています。

苧麻（ちょま）100％の糸を使い、織り上がった麻の反物を熟練職人が「湯もみ」によって形成したシボ（しわ）と柔らかな風合いが特徴の一品です。

さらりとした肌触りとシャリ感が心地よく、上質感がひと目で伝わってきます。自然な光が入る程度の絶妙な透け感で、ゆるやかに空間を仕切ります。

お部屋の目隠しやインテリアのアクセントに

のれんの両脇に共布の紐がついているので、カーテンのようにしぼってお使いいただけます。広げた状態はもちろん、両側または片側だけ結んで、お部屋の雰囲気に合わせてアレンジが可能です。紐で結ぶスタイルがお手軽なうえ、アクセントにもなります。麻ならではのナチュラルな質感が、和洋問わず空間に馴染みます。また、弱水流での洗濯機洗いができ、アイロンがけも不要なため日常のお手入れも簡単です。

新潟・小千谷の地で長年受け継がれる技が生み出す一品を生活の中に取り入れてみませんか。

IONO



〈IONO〉縮のれん

申込番号 **S 5464-01**

●商品:約86×150㎝　●材質:麻100%　●内容:紐付(飾り用ウッドビーズ付)　●日本製

[洗濯機可]

※のれん棒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。



伝統を受け継ぐ鋭い切れ味

1927年創業の刃物メーカーが手掛ける庖丁は、職人が時間をかけて丹念に仕上げた一品。伝統の技術を受け継ぐ職人が、一本一本丁寧に仕上げました。刃部は切れ味刃持ちが良く、研ぎやすく、錆びにくいことで定評のあるV金10号を採用し、柄部には腐食に強い黒積層強化木を使用しています。



庖丁を作る上で、重要な刃付けの工程です。熟練した職人が丁寧に仕上げています。



登録
勝弘

〈勝弘〉庖丁2本セット

申込番号 **S 3464-11**

●商品:菜切(刃渡約16㎝・全長約29㎝)・万能(刃渡約16㎝・全長約29㎝)各1　●材質:刃部／V金10号割込、柄部／黒積層強化木　●日本製





ステンレス鍋&三層鋼フライパンセット

申込番号 S 5464-21

●商品:片手鍋(約径18×高さ9㎝・満水容量2.4L・重量約900g・底厚0.8㎜)・片手鍋(約径14×高さ8㎝・満水容量1.3L・重量約620g・底厚0.8㎜)・フライパン(約径20㎝・重量約1.3kg・底厚1.2㎜)・スチーマー(約径18×高さ8㎝・重量約310g)各1　●材質:鍋／ステンレス鋼、フライパン／全面三層構造(18-10ステンレス・鉄・18-10ステンレス)、スチーマー／18-8ステンレス　●日本製
[ガス火・IH200V可]

余熱で蒸らしてヘルシー調理

フライパンは、熱伝導と耐食性に優れた全面三層鋼でムラなくじわじわと熱が伝わります。鍋はステンレス製のため錆びにくくお手入れ簡単。保温性に優れているので、伝わった熱を逃がしません。鍋縁の水の膜を作る構造とツマミのスチーム調整によって、余熱で料理を蒸らします。



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。



落ち着いた
和の美意識ある風合い

山梨県の富士吉田市を中心に、400年以上もの歴史を誇る「甲州織」。甲州織の光沢ある美しさの原点は「先染め」にあります。糸を先に染めることで、深みのある色調や独特な光沢の変化が楽しめます。匠の技で一本一本丁寧に作られた一品です。



傘作りの工程は、細かい作業を入れると100以上にもなります。ひとつひとつの丁寧な作業を積み重ねて手作りの傘ができあがります。



甲州織 裏格子長傘

申込番号 **S 3464-31** ／ネイビー
S 3464-32 ／エンジ

●商品:全長約89㎝・親骨60㎝・8本骨　●材質:生地／ポリエステル100%(甲州織)、持ち手／合板木、シャフト／天然木　●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

独自の製法でじっくりと丹精込めて煮上げたあわび煮貝と、肝つきのあわびを煮上げた磯の香りが感じられるあわび磯煮のセットです。薄くスライスしてお召し上がりください。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。





〈かいや〉
あわび煮貝・あわび磯煮詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **S 5464-41** 冷蔵

●セット内容:あわび煮貝3粒(合計210g)・器(約14×10.5×高さ3㎝・日本製)付、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。



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。

※ 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（す）り漆（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、ひとつひとつ作られています。



欅（けやき）カップ 5個セット

申込番号 S 3464-51

●商品:カップ(約口径8.5×高さ8.5㎝・270ml)×5　●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。



昔ながらの道具で ごはんをおいしく

長野県木曽郡の「木曽さわら」を使った寿司桶と、「木曽ひのき」を使った押し寿司器のセットです。寿司桶の内側は水気に強く、美しい光沢を見せる「カンナ仕上げ」です。余分な水分の吸収を防ぎ桶が長持ちします。押し寿司器は寿司飯の硬さをお好みに合わせられる仕様です。



職人が鉋を使って、手作業で丁寧に仕上げます。



押し寿司器セット

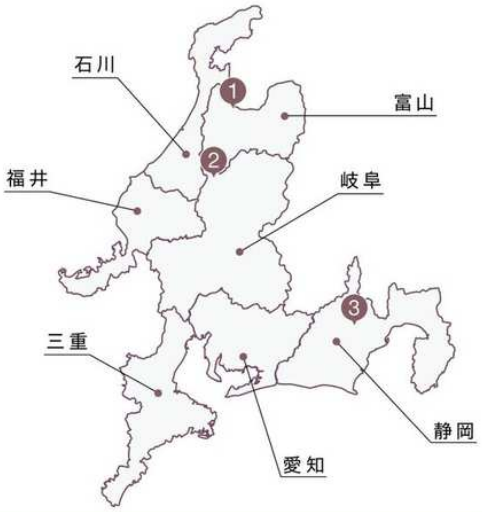
申込番号 **S 5464-61**

●商品:押し寿司器(約12×24×高さ7㎝)・寿司桶(約径36×高さ9.5㎝)・しゃもじ(全長約35㎝)・巻きスダレ(約24×24㎝)各1　●材質:押し寿司器・しゃもじ／木曽ひのき、寿司桶／木曽さわら・銅、巻きスダレ／真竹　●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。

ワイン時間を
もっとリッチに楽しく





起き上がりこぼしの様にユラユラと楽しく揺れるストッパーです。



飲みたい量だけスマートにデキャンタージュする事が出来ます。

400年余りの鋳物魂が息づく工芸の町高岡

高岡銅器の発祥は富山県高岡市。加賀藩の2代目藩主・前田利長公が産業の振興を願って7人の鋳物師を招き、鍋や釜などを作らせたことから始まりました。銅器や漆器などの製造技術は発展を遂げ、現在でも、伝統産業としては梵鐘（ぼんしょう）や仏具などの銅器製造（高岡銅器）が全国的に有名で、国の伝統的工芸品にも指定されています。また、近年では先人のものづくりの技を継承した、デザイン性の高い新しいクラフト商品が次々と発表され、注目を集めています。伝統に支えられた歴史都市・高岡、今も先人たちの教えを道しるべにものづくりに邁進しています。

素材の魅力が生きた長く愛されるモノづくり

2杯分程度のワインを簡単にエアレーションするために作られたこのデキャンタは、底の窪みとピボットコースターの突起を合わせて軸にして回せば、滑らかな流れがワインに生まれます。広い口はボトルからワインを注ぐときにも洗うときにも優しい設計。飲みたい分だけを好みの状態で楽しめる、ワインがもっと身近になるデキャンタです。テーブルに置くと起き上がりこぼしのようにゆらゆらと揺れるユニークなアルミ製のボトルキャップもセットにしました。テーブルにコルク部分が触れないため清潔にお使いいただけます。

KISEN



〈KISEN〉
デキャンタ&ボトルキャップ

申込番号 **S 3465-01**

●商品:デキャンタ(約径12.5×高さ15.8㎝・1130㎖)・ボトルキャップ(約径3.2×高さ5.3㎝)・ピボットコースター各1　●材質:デキャンタ/ソーダガラス、ボトルキャップ/アルミニウム・コルク、ピボットコースター/アルミニウム　●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。



艶やかな黒に映える春秋模様

布着本堅地仕上げを施した輪島塗の汁椀です。黒に映える春秋文様の沈金が上品なデザインの一品。手になじむ質感と艶感は日常で使い込むことで実感でき、長く愛用することができます。



職人が一つ一つ手作業で塗りの作業を行っていきます。繊細な作業が要求される大事な工程です。



輪島塗 沈金春秋 汁椀

申込番号 S 3465-11

●商品:約径12×高さ6.8㎝ ●材質:欅(漆塗装／輪島塗)
●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。



優雅に舞う雀が映す九谷の世界

九谷焼は鮮やかな色絵が魅力の伝統工芸品です。鳥の描写を得意とする作家・中村陶志人氏による「舞」と題された花瓶。雀が戯れ舞う様子を生き生きと描き、絵画のように飾って楽しめる花瓶です。



九谷焼 花瓶 舞

申込番号 **S 5465-21**

●商品:約径23.5×高さ24㎝ ●材質:磁器(九谷焼)
●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。



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、様々な九谷焼の製造販売を行っている清峰堂株式会社にて作られています。

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。そんな「オールタイムサングラス」と、性別を問わずにアクセサリーとしてさりげなくお使いいただけるペンダントルーペのセットです。ペンダントルーペは、着ている服の色によってレンズの色が変わって見える仕様で、ルーペの上にはとんぼ玉が付いています。

オールタイムサングラス&ドロップルーペ

申込番号
S 5465-41 ／ブルー&ブルー
S 5465-42 ／ブラウン&オレンジ

●商品:オールタイムサングラス（約13.8×13.4×3.8㎝）
●材質:フレーム／βチタン・CP、レンズ／光学用プラスチック（ハイドレンズ・UVカット加工） ●内容:メガネケース・メガネ拭き付 ●機能:紫外線調光レンズ ●色:グレー（フレーム／ブルー）・ブラウン（フレーム／ブラウン） ●日本製
●商品:ドロップルーペ（ヘッド約3.5×5.6㎝・全長約82㎝） ●材質:光学用球面プラスチック（凹面特殊コート）・ガラス・真鍮 ●内容:倍率2倍 ●日本製


ブルー&ブルー


〈ケース付〉


ブラウン&オレンジ



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



切れ味を簡単に維持できる工夫

岐阜県関市で作られた包丁です。刃部には本刃付けを施し、芯材にはV金10号を使用しているため、切れ味が良いことが特徴です。刃表面は片側34層鋼と、芯材を含めた69層鋼で構成されており、「美しい波線模様」も施されています。



本刃付け作業工程。包丁の切れ味を決める大切な、最終工程です。

関藤平



〈関藤平〉
ダマスカス三徳包丁&メンテナンスセット

申込番号 S 3465-51

●商品:三徳(刃渡約16.5㎝・全長約30㎝)・両面砥石・固定用ゴム台・砥石面直し・角度安定器各1 ●材質:刃部/ダマスカス69層鋼(芯材VG10)、柄部/18-8ステンレス鋼
●日本製



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 **S 3465-61**

●セット内容:290g×32　●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

サイコロ状にカットした黒毛和牛の肉を入れ、具材には淡路島産の玉ねぎを使ったビーフシチューです。デミグラスソースと一緒に煮込むことで玉ねぎの甘み、旨味をソースに溶け込ませています。



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、職人の手仕事を大切にして、味づくりに励んでおります。

茶処・静岡の深い味わい





全国の茶畑面積日本一を誇る静岡県。お茶づくりに適した気候に恵まれ、高品質なお茶の産地としても知られています。

日本を代表する茶の産地静岡

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撒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。江戸時代にはすでに、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業として今日に至っています。

爽やかな香味と自然な甘み

こちらの特上煎茶セットは、静岡県の山間地の茶葉を用い、「ふかむし製法」にて製造した、ふかむし茶のセットです。何回飲んでも飽きのこない、爽やかな香味と、飲み終わった後に、口に残る自然な甘みが特徴です。茶葉は粗揉(そじゅう)機で葉の芯まで水分を出すように揉捻(じゅうねん)機で水分を程良く取りながらさらに揉みあげることで、煎じのきくお茶に仕上げていきます。全国の茶園面積日本一を誇る静岡県。お茶づくりに適した気候のもとで育てられた茶葉を使用した、こだわりの特上煎茶を心ゆくまでお楽しみください。



静岡特上煎茶セット

申込番号 **S 3465-81**

●セット内容:特上煎茶160g×3　●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。



日本六古窯のひとつ
愛知県の常滑焼

日本六古窯の一つにも数えられている常滑焼。白泥を中心とした3色の土を練り合わせて作る「練り込み技法」を用いて作られたこの茶器揃は、表面に黒の化粧土を塗りひとつひとつランダムにカットしています。



焼きものの街として知られる愛知県常滑市。職人がひとつひとつ丁寧に製作しています。



※茶こしは取り外しできません。

常滑焼 白練込 茶器揃

申込番号 **S 3465-91**

●商品:急須(約径10.8×蓋含む高さ10cm・400ml)×1・湯呑(約口径7.5×高さ5cm・130ml)×2　●材質:陶器(常滑焼)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

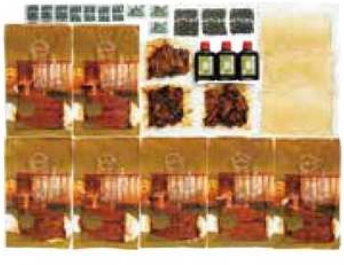
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



一慎 うなぎ割烹

うなぎ専門店監修の味をご家庭で

愛知県東部に位置する豊橋市にて
うなぎ割烹店を構える「一慎」。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、一慎オ
リジナルの蒲焼たれで焼き上げた
「蒲焼」を詰め合わせにしました。



〈一慎〉串蒲焼・ひつまぶし詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **S 5466-01**　冷凍

●セット内容:うなぎ串蒲焼90g×7、刻みうなぎ45g×3、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。



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。

※ 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





松阪牛生産区域である伊勢平野は、温暖な気候で、きれいな水にも恵まれています。



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」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こと。②松阪牛生産区域での肥育期間が最長・最終であること。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こと。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 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **S 3466-21** 冷凍

●セット内容:リブロース550g ●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。



あこや真珠ならではの透明感

真珠の養殖には、真珠そのものを育てる母貝が必要となります。稚貝が母貝へと成長するには数年かけて飼育をし、その母貝に「核」を入れてようやく真珠の養殖が始まります。こちらのあこや真珠ペンダントは、一粒のあこや真珠が胸元で可憐に輝く一品です。



常に真珠貝と向き合い、一粒一粒大切に育て上げます。



あこや真珠スルーペンダント

申込番号 S 5466-31

●商品:全長約40㎝ ●材質:あこや真珠(約径7㎜)・プラチナ850 ●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。



IHでも直火でも使える
萬古焼の土鍋セット

江戸時代に始まったといわれる伝統の萬古焼。鍋の底面に金属皮膜を高温で焼きつけてあるので、焦げ付いても金たわしでゴシゴシ擦っていただけます。付属の小鉢もたっぷりと具材が入るサイズです。



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。



IH&マルチ9号鍋セット

申込番号 **S 5466-41**

●商品:土鍋(約径28×蓋含む高さ16.5㎝・満水容量3L)×1・小鉢(約径13×高さ5.5㎝)×5　●材質:土鍋本体／耐熱陶器(萬古焼)、土鍋蓋・小鉢／陶器(萬古焼)　●日本製
[ガス火・IH200V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。

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。



炎と土が創り出す独特な風合い

約1250度で焼成される信楽焼。大きな窯の中で炎と土が出合い表現される表情が魅力です。モダンな黒でまとめた全体に、釉薬で遊ぶようにデザインし、土の味わいを表現した傘立です。口元が変形しているため温かみがあり、手作りの良さを醸し出します。



滋賀県甲賀市信楽町は、大物ろくろが得意な産地。粘りある土が特徴です。



花器兼用傘立

申込番号 **S 3466-71**

●商品:約33×29.5×高さ50㎝　●材質:陶器(信楽焼)
●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。

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400年以上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 **S 3466-81**　冷凍

●セット内容:サーロイン200g×3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。

洗練された優雅さのある京焼





筆先に全神経を集中させ、一つ一つの線を丁寧に描き込んでいきます。



多彩で繊細、趣あふれる上質な焼きものであり続けている京焼。

400年以上の歴史を誇る京焼

京都で焼かれた焼きものは「京焼」と呼ばれます。この言葉が初めて記録に登場するのは1605年のこと。そして1624年に瀬戸の陶工が登り窯を築いたとの言い伝えが残り、この頃に登り窯による焼きもの生産が始まったと考えられています。その後、粋な色絵で知られる野々村仁清が茶器を焼く御室窯を始めました。この前後、洛北から洛東の寺院の領地を中心に、粟田口焼をはじめとする窯が創始され、繊細な文様を描いた陶器が焼かれるようになりました。伝統を受け継ぎながら、新しいものを積極的に取り入れたという名工たちの姿は、今日の京焼にも映し出されているようです。

伝統を受け継ぐ繊細で華麗な筆使い

光悦、宗達に始まり光琳、乾山を経て現在に至るまで絵画や工芸などの造形芸術に多大な影響を与え続けている琳派。京焼・清水焼の意匠も現代にいたるまで、その影響を色濃く受けています。受け継がれてきた伝統の琳派調の筆使いで繊細な花鳥図が描かれた碗皿。紅葉にオオルリと桜の春秋、梅にウグイスと藤の夏冬、それぞれに四季折々の情景が色鮮やかに映し出されています。琳派の特徴である「たらしこみ」と呼ばれる滲みの表現を暈(ぼか)しの技法で描き、より優美な仕上がりにしています。表面に彫が施され、重厚感があって磁肌に映える、優雅で上品な絵付の器です。



夏冬

春秋

京焼 彩花鳥 デミタス碗皿

申込番号 **S 3467-01** ／春秋
S 3467-02 ／夏冬

●商品:碗(約口径6×高さ6.5㎝・80ml)・皿(約径10×高さ2.5㎝)各1　●材質:磁器(京焼(清水焼))　●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。



魚三楼

京料理老舗の味を詰め合わせ

特製のタレ、国産の山椒と一緒にふっくらと柔らかく旨味たっぷりのうなぎ蒲焼と、柚子の風味漂う大粒の明太子、明太子といかを和え物にしたいか明太をご堪能ください。



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 S 3467-11　冷凍

●セット内容:うなぎ蒲焼60g×4、柚子風味辛子明太子235g×3、いか明太140g×1、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

宇治茶の特上煎茶と玉露の詰合せです。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。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・渋味のバランスがとれた味が特徴です。



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **S 3467-21**

●セット内容:特上煎茶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。



暖かくなめらかな肌触り

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、国内における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しております。



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。往復スピードは1分間に約150回にもなります。



アルパカ毛布（毛羽部分）

申込番号 **S 5467-31**

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

ご指定商品

近畿
大阪府



IWASA



上品な黒に
コード刺繍の美しさが映える一品

1928年の創業以来、日本の伝統と文化をまっすぐに見つめ、フォーマルバッグを含めたファッショングッズの製造を通して装いと嗜みを支え続けてきた岩佐。このトートバッグの刺繍部分には2種類の組紐を用いて、平刺繍では表現出来ない立体感を表現しています。



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。

〈イワサ〉コード刺繍フォーマルバッグ

申込番号 S 5467-41

●商品:約横幅27.5×高さ24×マチ10㎝(約410g) ●材質:本体/トリアセテート・ポリエステル、刺繍部/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、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。

近畿
兵庫県



※小物等はイメージです。

使い込むほどに艶を増す
姫路産レザーの長財布

本体の素材は使い込むほどに色・艶が増す牛革（ヌメ革）。丁寧に縫い上げた姫路産レザーです。素材の風合いも含めて時間が経つほど愛着が沸いてくる長財布です。毎日持ち歩く革小物こそ、使いやすいこだわりの一品を。



※掲載商品ではございません。

裁断はどのパーツがどこにくるか頭の中で組み上げながら行います。製品の組立工程、完成形が把握できていないと出来ない作業です。



ブラック

チョコ

キャメル

長財布

申込番号
- S 5467-51 ／ブラック
- S 5467-52 ／チョコ
- S 5467-53 ／キャメル

●商品:約19×9×2.8㎝　●材質:牛革（ヌメ革）　●内容:札入2室・ファスナー式小銭入1室・カード入×8・ポケット×4、開閉部挿しベロ式　●日本製

※天然皮革のため、色彩が多少異なったりシワ等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。

近畿
兵庫県



濃厚な旨味とまろやかな風味

但馬牛のうち、肉質のきめ細かさ、しまり具合、霜降りの度合いなど、一定の品質基準を満たすものだけが「神戸ビーフ」と呼ばれます。神戸ビーフの濃厚な旨味をステーキでお楽しみください。


※写真はイメージです。

「神戸ビーフ」は、兵庫県内で生産される優れた但馬牛を素牛とし、熟練した農家が丹精込めてつくり出した牛肉です。



神戸ビーフ ステーキ用　お届けご希望日

申込番号 **S 3467-61**　冷凍

●セット内容:サーロイン250g×2枚　●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。

肌に優しい蚊帳生地で包まれる快適さを体感





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。



かやインナーワンピースを着ることで、蚊帳の着心地そのままにして胸元が空きすぎるのを防いでくれます。透け感もほとんどなく、安心してご着用いただけます。

華と侘びが創る美の世界

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〝侘び〟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」それこそがBAN INOUEのビジョンなのです。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しています。

身体と一緒に呼吸するような着心地を実現

綿100%の蚊帳生地をつかったピンタックドレスと、オーガニックコットン100%の蚊帳生地を2重仕立てにした、肌に優しいインナーワンピースのセットです。ピンタックドレスは、マキシ丈で体のラインを拾いにくいAラインシルエット。胸元のピンタックがふんわりと、さりげなくお腹まわりもカバーしてくれます。袖はシルエットにこだわり、袖口はタックをとってすっきりとなるよう、こだわっています。インナーワンピースは、汗を素早く吸収し、さらりとした肌触りをキープします。汗を吸いにくい素材や肌触りが気になるお洋服の下に重ねることで、1日中快適に過ごせます。肌あたりを考慮した、縫い代が外側にくる仕様です。



BAN INOUE

〈バン イノウエ〉
ピンタックドレス&インナーワンピース

申込番号 **S 5467-81**

●商品:ピンタックドレス(フリーサイズ/身長155~165㎝まで適応・胸囲約106㎝・着丈約125㎝・裄丈約57㎝)、インナーワンピース(フリーサイズ/身長150~168㎝まで適応・胸囲約98㎝・着丈約110㎝)各1 ●材質:綿100% ●色:ピンタックドレス/つるばみ、インナーワンピース/茶綿
●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]

※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。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5個セット

申込番号 S 3467-91

●商品:ワイングラス(約口径5.6×高さ21㎝・330ml)×5
●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。

近畿
和歌山県



はちみつやしそで漬けた やさしい味わい

はちみつ梅干は紀州産南高梅を使用し、れんげはちみつで漬け込みました。塩分は約3%に仕上げています。しそ漬梅干は、紀州産南高梅を使用し、塩分約3%のしそ漬けに仕上げました。さっぱりとした味わいの、しそ風味です。



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 **S 3468-02**

●セット内容:はちみつ梅干900g×3(塩分約3%)、しそ漬梅干900g×2(塩分約3%)　●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以下で鮮度を保ちながら味付け・熟成をして素材の旨みを引き立てます。



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」

氷温は約40年前、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。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。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。

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〉漬魚詰合せ　お届けご希望日

申込番号 **S 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、境港サーモン70g×2)、境港サーモン塩漬70g×4、境港サーモン麹漬70g×2　●賞味期間:冷凍で55日　●加工地:日本(ぶり・銀鮭／国内産、銀だら・紅鮭／アメリカ産、さわら／韓国産、からすがれい／ドイツ産、金目鯛／ニュージーランド産)

※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。



白身ながら上質な脂をもつのどぐろと、甘さのあるやわらかな身の白イカ



白イカの製造風景です。丁寧に干すことでさらに凝縮されたイカの甘み・旨味をご堪能いただけます。



のどぐろの干物の製造風景です。のどぐろを一枚ずつ丁寧に干し、旨味とジューシーさを引き立てています。

一枚ずつ丁寧に干し、旨味を引き立てました

一枚一枚丁寧に下処理を行ったのどぐろ、白イカの干物セットです。脂がのった、のどぐろの一夜干しは、加工場が位置する島根県浜田市が市の魚として制定するほどで、白身ながら上質な脂が特徴です。のどぐろを一枚ずつ丁寧に干し、旨味とジューシーさを引き立てています。白身のトロと呼ばれる脂の旨味を生かすため、塩は控えめに、乾燥時間も短めにしてあります。干すことで旨味が増しており食が進む品です。こちらの干物は、魚に食塩のみを加えた素材の味になります。日持ち、色持ち目的の酸化防止剤を使用していません。魚を焼くのが苦手な方にも安心していただけるよう、「フライパンでの簡単な焼き方レシピ」を同封して発送しています。

魚に食塩のみを加えた素材の味

山陰名物ケンサキイカ（地方呼び名：白いか・マイカ）は、イカの中でも高級品と称され、甘さのあるやわらかな身が特徴です。食塩のみの控え目な塩加減にし、干すことでさらに凝縮されたイカの甘み・旨味をご堪能いただけます。冷蔵庫で1時間程度、または流水で30分程度の解凍をしてから焼くと、焼き時間が短くなりイカが硬くなりにくくなります。フライパンやグリルで軽く焼いていただき、色が透明から白くなったら食べごろの目安です。あらかじめ食べやすいサイズに切ってから焼いていただくのもおすすめです。ご自宅へは一枚ずつ丁寧に個包装した冷凍状態でお届けしますので、そのまま冷凍庫で保管してください。



干物セット

お届けご希望日

申込番号 S 5468-61 冷凍

●セット内容：のどぐろ100g・ケンサキイカ70g各10 ●賞味期間：冷凍で85日 ●加工地：島根県（のどぐろ／国内産または韓国産、イカ／島根県産）

※ 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。

シンプルだからこそ選び抜かれた素材で





縫目がずれないよう、職人の手で1枚ずつ縫い合わせています。



職人が縫製を手作りで丁寧に行っています。

日本有数の帆布の産地、岡山県倉敷市

倉敷市は岡山県南部に位置し白壁の街並みが残る倉敷美観地区や本州と四国を結ぶ瀬戸大橋などで知られております。倉敷市では江戸時代から塩分に強い綿花の栽培が行われてきました。豊富な綿を原料に繊維産業が発展してきました。また倉敷市は日本で有数の帆布の産地となっており、国産帆布の約7割を製造しております。

職人が手作業で仕上げるバッグは、選び抜かれた素材と、積み重ねてきた経験から成る、職人のものづくりへのこだわりを感じていただける一品です。

国産帆布を用いたトートバッグ

日本有数の帆布の産地である岡山県倉敷市。もともとは帆船の帆として用いられてきた帆布。非常に丈夫でへたりにくく、使い込むほどに味が出てくることが特徴です。その特徴を活かし、現代ではアパレル製品として広く注目を集めております。倉敷市で作成された帆布をメイン素材として作成されている「トワクレ」のトートバッグ。シンプルなデザインと大きめのサイズが特徴で普段の通勤や通学用のトートバックとして、また、お出掛け用のトートバッグとしてなど、様々なシーンでお使いいただけます。



〈使用イメージ〉

Trois Clefs

〈トワクレ〉大型トートバッグ

申込番号
S 3468-81 ／ベージュ
S 3468-82 ／ブラック

●商品:約 横 幅 53(最 小 幅 38)×高さ 32×マチ 15㎝(約 540g)　●材質:本体／綿100%(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。



ブラック



ベージュ

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



Takeda Brush

優しい肌触りの熊野化粧筆

1947年創業の竹田ブラシが手がけるブラシ。「優しく撫でてナチュラル」「しっかりタッチを生かして、ややマット」ナチュラルからしっかりメイクまで自在に使い易いベーシックな内容です。肌触りの良さと操作性を兼ね備えた、持っておきたいブラシをセレクトしました。



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。



〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット

申込番号 **S 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㎝)・シャドウブラシ大(全長約12㎝)・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・シャドウブラシ大/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/パーミー毛・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®」の技術を活かした無水調理のできるフライパン。焼き物・炒め物のみならず煮炊きまでできる万能鍋です。厚手のアルミ合金鋳物の本体と、同じ素材の蓋で旨みを逃しません。



〈無水鍋〉HAL万能無水鍋23㎝

申込番号 **S 3469-01**

●商品:約径23×高さ7.7㎝・満水容量2.8L・重量約1.38kg ●材質:本体／アルミニウム合金(外面／鏡面仕上げ、底面／特殊磁性膜加工・耐熱塗装、底厚5.5㎜)、蓋／アルミニウム合金(外面／鏡面仕上げ) ●日本製
[ガス火・IH200V可] [内面フッ素樹脂加工]



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。



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。





白釉茶器揃

申込番号 **S 5469-11**

●商品:急須(約径13×蓋含む高さ12㎝・700ml)×1、碗(約口径9×高さ7㎝・210ml)×5　●材質:陶器(萩焼)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]



下関ふく目利き
関とら本店



プリッとした食感
口の中に広がる旨味

ふぐの調理師達がとらふぐを目と舌でお楽しみいただけるよう、丁寧に盛り付けました。とらふぐの上品な味わいと食感をポン酢ともみじおろし、かぼす果汁でご堪能いただけます。



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〉とらふぐ料理セット

お届け ご希望日

申込番号 **S 5469-21**　冷凍

●セット内容:刺身155g・皮100g・ふぐちり300g・ふぐひれ(5枚)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。
※写真はイメージです。

※ 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。

三つの海流が育んだ味わい



※写真はイメージです。



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。

京阪神地方でも名高い天然「巴はも」

徳島県は、はもの水揚げ量において全国有数であり、それらは主に京阪神地方へ出荷され、高い評価を得ています。

徳島県南の伊島近海は、四国三郎・吉野川と一級河川・那賀川の淡水が鳴門海峡からの潮流とうまく混ざりあう場所です。さらに徳島側、和歌山側両方向から紀伊水道の黒潮が合流するという大変恵まれた海域でもあるため、徳島県で水揚げされるはもは身が引き締まり、味の良いことで名が知られています。この漁場で獲れたはもを、美味しさを保ったまま「巴はも」としてお届けいたします。

はも本来の美味しさをそのままに

徳島県産の天然巴はもを使用したはもづくしセットです。天然の巴はもは、独特の食感と甘みをご堪能いただけます。こちらのセットには、だし汁・はも身・はも団子が含まれていますので、ご自宅ではも鍋をお楽しみいただけます。また、はも身は鍋のほかに天ぷらやフライ、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ので、さまざまなお味をお楽しみいただけることでしょう。セットには、はも本来の味が楽しめるはも湯引きと、おかず、おつまみの一品や丼にも使える、はもひつまぶしも詰め合わせました。タレで焼き上げた甘辛いはもは、あつあつのご飯や冷酒のお供にぴったりです。



はもづくしセット

お届けご希望日

申込番号 **S 3469-41**　冷凍

●セット内容:はも身(骨切済)400g、はも団子×12、はも湯引き50g(梅肉付)・はもひつまぶし50g各4、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。



歴史の融合から誕生した黒毛和牛

香川県・小豆島のオリーブと、瀬戸内海の温暖な気候風土のなかで古くから育まれてきた讃岐牛。オリーブ牛は、これら二つの歴史が融合することにより生まれました。県木・オリーブ搾り果実を与え育てた讃岐牛、それこそが香川オリジナルブランドの「オリーブ牛」です。


※写真はイメージです。

衛生面に配慮された環境で肥育されています。



オリーブ牛 ロースステーキ　お届けご希望日

申込番号 S 3469-51　冷凍

●セット内容:170g×4枚　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:香川県

※ 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。



木目の美しい盛鉢

松の盆栽でも有名な香川県は、瀬戸内海に面した地域の中でも黒松の名産地です。黒松の肥松を使用したこの盛鉢は、熟練の職人が一つ一つ手作りで製作しています。表面はオリーブ油で吹き上げられており、独特の色艶が感じられるのが特徴です。



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。



盛鉢

申込番号 **S 3469-61**

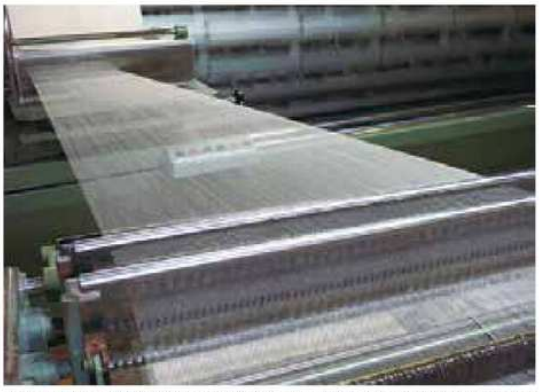
●商品:約径18×高さ5.6㎝ ●材質:天然木(黒松) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



職人のこだわりが詰まったタオルケット

imabari towel Japan

認定番号:第2019-2305号



タオルを織る前の整経という作業をする機械です。この準備を終えてから、織る作業に入ります。



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取って、1枚の大きなタオル生地に織り上げていきます。

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、繊細で鮮やかな色の表現や、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想いが込められ、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おり、今治タオルは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。

吸水性の良さが魅力

今治タオルブランドに認定された今治産のタオルケットです。パイルの密度を高くし、しっかりとしたボリューム感のあるタオルケットに仕上げました。吸水性が良いため、汗をかく季節でも快適にお使いいただけます。また、このタオルケットはオーガニックコットンを使用しています。綿の収穫時に使用される枯葉剤を使っていないオーガニックコットンは、環境にやさしく心地良い使用感です。肌ざわりにもこだわっており、洗濯するたびに柔らかな風合いに変化していきます。今治の職人のこだわりが詰まったタオルケットを是非お使いください。

今治カラータオルケット

申込番号 **S 3469-81** ／ブルー
S 3469-82 ／ベージュ

●商品:約140×190㎝　●材質:綿100%(パイル／オーガニックコットン100%使用)　●日本製
[洗濯機可]

ベージュ



ブルー



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」をペンダント・イヤリングに仕立てました。



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 ペンダント&イヤリング

申込番号 S 5469-91

●商品:ペンダント(ヘッド約0.6×1.7㎝〈留め環含む〉・全長約45㎝)・イヤリング(約0.6×3㎝) ●材質:ペンダント(ヘッド/サンゴ〈約3㎜〉・淡水真珠〈約6×5㎜〉・真鍮〈ロジウムカラーメッキ〉)・イヤリング(サンゴ〈約3㎜〉・淡水真珠〈約6×5㎜〉・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。



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 **S 5470-01** 冷凍

●セット内容:ロース3kg ●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。

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。

玉露の贅沢な香りと深い甘みを味わう





茶畑を覆って日光を遮ることで、より青みがかった濃くて甘みが増したお茶に仕上がります。



山林を切り開いた丘陵地に大茶園が広がっています。

生産者の顔が見える茶葉

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。取り扱っている茶葉は、八女茶のほか、多岐に渡ります。さらに茶葉に対するこだわりと熱意を持った生産者の方を限定することにより、流通経路を明確にしています。それはひとえに「生産者の顔が見える茶葉」を提供したいという思いがあるからです。生産者と一体となって作られた安心なお茶は、自然の恵みと日々の暮らしに安らぎのひと時をもたらしてくれます。

八女の玉露は25年連続産地賞を受賞

福岡県にある八女市は、九州の茶どころとして高級茶の産地で知られています。八女の煎茶は、香りと渋みの中にもほんのりとした甘みが残る優しい味を楽しむことができます。また、八女の玉露は令和七年に開かれた「全国茶品評会玉露部門」では「産地賞」を受賞し、25年連続での受賞となりました。八女の玉露は昼と夜の寒暖差が大きい山間部で栽培されており、鮮やかな緑の水色（すいしょく）と味が濃く出るようにと「蒸し」の工程を長くした深蒸し製法で仕上げています。玉露は「覆い香」と呼ばれる贅沢な香りと玉露特有のとろんとまったりした甘みのある味が特徴的です。



八女銘茶詰合せ

申込番号 **S 3470-41**

●セット内容:八女煎茶170g×2、八女伝統本玉露170g×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。

立体感のある、たて縞が特長の小倉織





細番手の糸を使用し、たて糸を密度高く織り上げることで美しいたて縞と独特の光沢感が生まれます。



職人の技と確かな技術で細心の注意を払い織り上げたたて縞が特徴の小倉織。

江戸時代と現代が融合した「小倉 縞縞」

「小倉織」は、江戸時代初期から豊前小倉藩で袴や帯などとして織られ、多用したたて糸が色のリズムを生み、立体感あふれるたて縞が特長です。そんな小倉織の美しいたて縞を活かしつつ、新しい小倉織として誕生したブランド「小倉 縞縞」は、糸を染め生地を織るところから、縫製・加工に至るまでのすべての工程を行っています。細心の注意を払って織り上げた生地からつくられる小倉 縞縞の品は、さまざまなシーンでお使いいただけます。

どんな装いにも映えるトートバッグ&スマートウォレット

トートバッグは、1枚仕立てのA4ノートがすっぽりと入る使い勝手の良いサイズ感が特長です。手持ちはもちろん、肩掛けで使うことも可能で、男女問わずお使いいただけます。また、使用しないときは小さく畳むこともできるので、持ち運びにも便利。

二つ折りのコンパクトなスマートウォレットは、表面には上質な牛革を用い、財布を開くと、個性的な縞柄が現れるデザインです。コインケースはボックスタイプで、大きく広がり使いやすい。紙幣はコインケースの背面に挟む仕様です。

バッグとお揃いでお使いいただけます。

〈小倉 縞縞〉トートバッグ&スマートウォレット

申込番号 **S 5470-61**

●商品:トートバッグ(約横幅43〈最小幅33〉×高さ35×マチ10㎝・約103g) ●材質:本体/綿、付属部/合成皮革 ●内容:開閉部オープンタイプ ●色:無彩キュービック ●日本製

●商品:スマートウォレット(約8.5×9.6×1.5㎝) ●材質:表面/牛革、内側/牛革・綿・レーヨン ●内容:札入・ホック式小銭入各1室・カードポケット×1、開閉部ホック式 ●色:黒(内側/無彩キュービック) ●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。



〈スマートウォレット/中側〉



〈トートバッグ/商品内部〉



KOKURA SHIMA SHIMA

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



伝統の文様を今に伝える有田焼

約400年という長い歴史を持つ有田焼。日本国内だけでなくヨーロッパにも輸出され、古くから王侯貴族たちに愛されてきました。高台鉢はヨーロッパに輸出されてきた伝統的な文様を施した一品。白い素地に描かれたザクロが食卓を鮮やかに彩ります。



大正5年創業。歴史を語り継いできた「福丈窯の煉瓦積煙突」は、何代にも亘り磁器を作り続けてきました。



染錦ザクロ絵 高台鉢

申込番号 **S 3470-71**

●商品:約径23.3×高さ7.8㎝　●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

豊富な山野や良質な水など、自然環境に恵まれながら育つ佐賀牛は、(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以上のもののみをいい、柔らかい肉質と甘みのある豊かな風味、きめ細やかな肉質が特徴です。



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&しゃぶしゃぶ用 お届けご希望日

申込番号 **S 3470-81** 冷凍

●セット内容:焼肉用肩ロース500g、しゃぶしゃぶ用肩ロース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。



時代を超えて愛される
波佐見焼の器

長崎県波佐見町で焼かれている陶磁器、波佐見焼。このプレートとボウルは、やさしい色味とリムに施されたしなやかでラグジュアリーなアウトラインがおしゃれな印象を与えてくれます。和洋問わず使用いただけるデザインなので、シチュエーションを問わず活躍します。



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。



プレート&スープボウルセット

申込番号 **S 5470-91**

●商品:プレート(約径24×高さ3㎝)・スープボウル(約径24×高さ5㎝)各2　●材質:陶器(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。



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、後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。



創業1913年、「藤井からすみ店」は、昔ながらの製法でつくられる長崎の珍味「からすみ」を今に伝える老舗です。



長崎県産俵物からすみ（木箱入） お届けご希望日

申込番号 **S 3471-01** 冷蔵

●セット内容:230g ●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、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 **S 3471-21**

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

※商品情報等が変更になる場合がございます。





伝統あるつげブラシを毎日の暮らしに

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。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。



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。



つげブラシ楕円ブロー

申込番号 S 3471-31

●商品:全長約19㎝　●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。

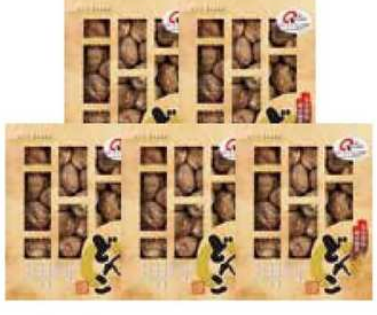


ゆっくりと育まれた
独特の歯ごたえと旨味

自然に近い状態で栽培された風味・歯ごたえの良い原木どんこ椎茸。一晩冷蔵庫でじっくり水で戻し、和食・中華ともに椎茸本来の旨味をお楽しみいただけます。含め煮・バター焼きなど、お料理の主役にも。昔も今も変わらぬ味と香りをお楽しみください。



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。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みが生まれます。

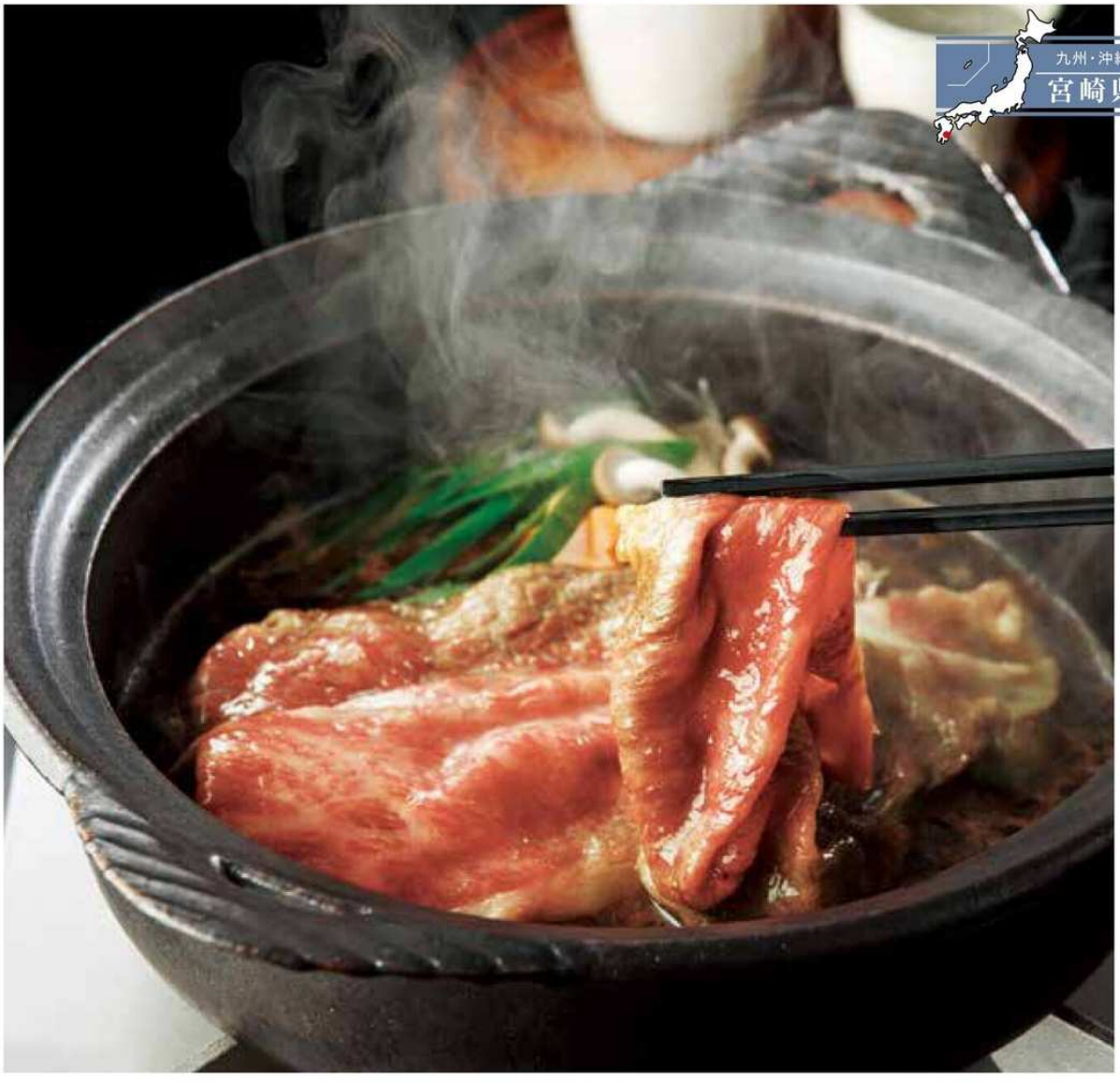


大分産どんこ椎茸

申込番号 **S 5471-41**

●セット内容:105g×5　●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。



赤身の旨味と脂身の甘み

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 **S 3471-51**　冷凍

●セット内容:肩ロース1.1kg　●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。

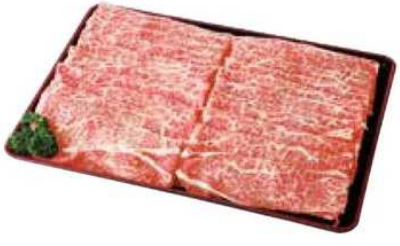


4回連続で内閣総理大臣賞を受賞

生産者が心を込めて育てている宮崎牛は、〝和牛のオリンピック〟といわれる全国和牛能力共進会にて、2007年から4回連続して内閣総理大臣賞を受賞しています。宮崎牛の脂身の美味しさをしゃぶしゃぶでご賞味ください。



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 しゃぶしゃぶ用

お届け ご希望日

申込番号 **S 3471-61** 冷凍

●セット内容:肩ロース1.1kg ●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。

薩摩の歴史と伝統を受け継ぐ





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。

気品漂う金紫の猪口で大人の晩酌を

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。厚みのある淡い色調の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。

ガラス工房「薩摩びーどろ工芸」の「伝承薩摩切子」シリーズ。薩摩切子の魅力を後世へと伝えたいという思いのもと作られています。先人より伝えられた意匠と技術を受け継ぎ作り上げられた猪口は、薩摩切子の伝統的な文様を上品な金紫色に施した一品です。カットを施す際に色を抜きすぎないよう慎重に掘り込み、滑らかな金紫色の濃淡を生み出しています。



猪口 金紫

申込番号 **S 3471-81**

●商品:約口径6.1×高さ4㎝・60ml　●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。

鮮やかな美らなりの器に技と心が伝わる





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。



膨らませたグラスの元を鉄ごてで柔らかいうちに成型していきます。

琉球ガラスの美と技術と歴史の融合

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100年前。生活用品のランプや医療器具の薬瓶の製造が沖縄に広がりました。第二次世界大戦後は、廃棄ガラス品を使ったグラスなどの食器が作られ、その後、沖縄に駐留した米軍の人々のために、アメリカナイズされた日常雑貨やインテリア用品等が、リサイクルガラスで生産されました。そして今、これまでの空き瓶を原料としたリサイクル製品から、沖縄をイメージしたグラス類が作られるようになり、現代の琉球ガラスへと続いています。

色合いの違いを楽しむロックグラス

沖縄の伝統工芸品である琉球ガラスは、ひとつずつ絶妙に違う手作りならではの質感と手触り感が感じられます。グラス製作途中で層の工程を経て作られる手間のかかる技法です。色を際立たせるために硅（ぎょく）と呼ばれる白いガラスに淡い色のカレットをあわせ溶かしこみベースのグラスに融合させます。仕上げに透明なグラスを被せ3層構造のグラスとしています。また、上下の2色の色合いの匠の技は琉球ガラスの中でもほんの数名の職人のみの数少ない技法です。お客様へのおもてなしだけでなく、日常使いにもオススメの一品です。



グラス5個セット

申込番号 **S 5472-01**

●商品:グラス(約口径10.5×高さ9㎝・400ml)×5　●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

ペーパーコードスツールキット …… K3
〈MIYAZAKI CAVIAR 1983〉宮崎キャビア1983 …… K5
〈フライパンジュウ〉キッチンセット …… K7
〈アイ アース〉カード入れ …… K9
〈増田桐箱店〉米びつ10kg用&野菜箱セット …… K10
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢飲み比べセット …… K11
〈ナガエプリュス〉efuロング …… K13
〈木本硝子〉ぐいのみグラス …… 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
マグペアセット …… 7
〈札幌バルナバハム〉バラエティセット …… 8
青森県　りんご菓子器 …… 9
岩手県　手許箱 …… 11
鉄瓶 …… 12
宮城県　〈仙臺牛たん屋〉牛たんシチュー …… 13
〈和伝〉晩酌セット …… 14
秋田県　菓子鉢茶筒セット …… 15
〈大館工芸社〉小判弁当箱（中）仕切付&マグカップセット … 16
山形県　〈クレッシェンド・ヨネザワ〉米沢織シルク混ウールストール … 17
米沢牛 すき焼用 …… 18
福島県　大椀5個セット …… 19

関東・甲信越

茨城県　〈KAGAMI〉江戸切子 ロックグラスペア …… 23
栃木県　〈ジョセフ・エロール〉長財布&小銭入れ …… 25
群馬県　赤城山麓牛 すき焼&ステーキ用 …… 27
〈とろけるふとん〉肌掛けふとん …… 28
埼玉県　カシミヤ&ウール マフラーセット …… 29
狭山茶詰合せ …… 30
千葉県　活〆冷凍伊勢海老 …… 31
東京都　〈すみだ江戸切子館〉オールドグラス 菊繋ぎ …… 33
トートバッグ …… 35
〈蔦の家〉京華漬セット …… 36
神奈川県　〈大倉陶園〉花毬 梅型小皿5枚揃 …… 37
〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せ …… 38
新潟県　〈IONO〉縮のれん …… 39
〈勝弘〉庖丁2本セット …… 41
ステンレス鍋&三層鋼フライパンセット …… 42
山梨県　甲州織 裏格子長傘 …… 43
〈かいや〉あわび煮貝・あわび磯煮詰合せ …… 44
長野県　欅（けやき）カップ 5個セット …… 45
押し寿司器セット …… 46

東海・北陸

富山県　〈KISEN〉デキャンタ&ボトルキャップ …… 49
石川県　輪島塗 沈金春秋 汁椀 …… 51
九谷焼 花瓶 舞 …… 52
福井県　オールタイムサングラス&ドロップルーペ …… 53
岐阜県　〈関藤平〉ダマスカス三徳包丁&メンテナンスセット … 55
〈キッチン飛騨〉黒毛和牛ビーフシチュー …… 56
静岡県　静岡特上煎茶セット …… 57
愛知県　常滑焼 白練込 茶器揃 …… 59
〈一愼〉串蒲焼・ひつまぶし詰合せ …… 60
三重県　松阪牛 すき焼用 …… 61
あこや真珠スルーペンダント …… 63
IH&マルチ9号鍋セット …… 64

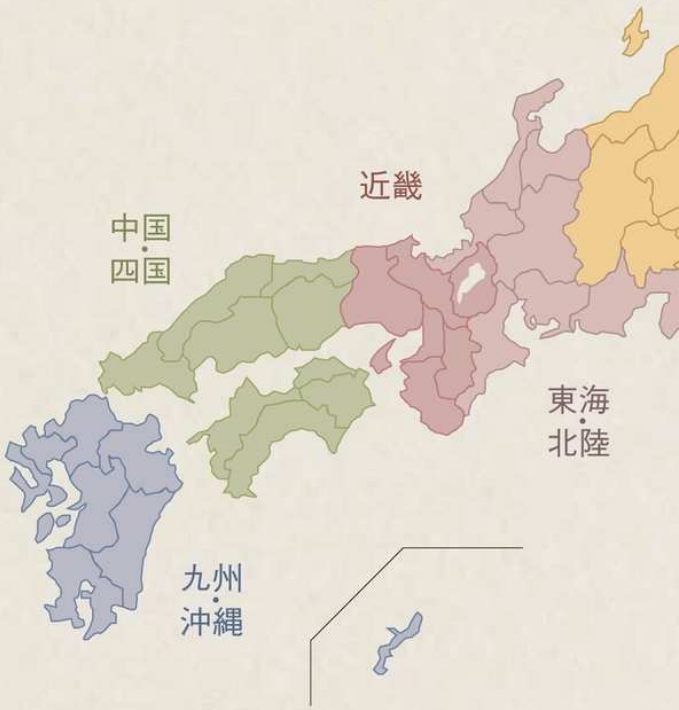
Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　〈山陰大松〉漬魚詰合せ …… 83
島根県　干物セット …… 85
岡山県　〈トワクレ〉大型トートバッグ …… 87
広島県　〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット …… 89
　〈無水鍋〉HAL万能無水鍋23㎝ …… 90
山口県　白釉茶器揃 …… 91
　〈関とら本店〉とらふぐ料理セット …… 92
徳島県　はもづくしセット …… 93
香川県　オリーブ牛 ロースステーキ …… 95
　盛鉢 …… 96
愛媛県　今治カラータオルケット …… 97
高知県　モモイロサンゴ ペンダント&イヤリング …… 99
　四万十ポーク しゃぶしゃぶ用 …… 100

近畿

滋賀県　花器兼用傘立 …… 67
　近江牛 ステーキ用 …… 68
京都府　京焼 彩花鳥 デミタス碗皿 …… 69
　〈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　アルパカ毛布（毛羽部分） …… 73
　〈イワサ〉コード刺繍フォーマルバッグ …… 74
兵庫県　長財布 …… 75
　神戸ビーフ ステーキ用 …… 76
奈良県　〈バン イノウエ〉ピンタックドレス&インナーワンピース … 77
和歌山県　蒔絵萩 ワイングラス5個セット …… 79
　うす塩梅干セット …… 80



九州・沖縄

福岡県　八女銘茶詰合せ …… 103
　〈小倉 縞縞〉トートバッグ&スマートウォレット …… 105
佐賀県　染錦ザクロ絵 高台鉢 …… 107
　佐賀牛 焼肉&しゃぶしゃぶ用 …… 108
長崎県　プレート&スープボウルセット …… 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　つげブラシ楕円ブロー …… 113
　大分産どんこ椎茸 …… 114
宮崎県　宮崎牛 すき焼用 …… 115
　宮崎牛 しゃぶしゃぶ用 …… 116
鹿児島県　猪口 金紫 …… 117
沖縄県　グラス5個セット …… 119

※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。