



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

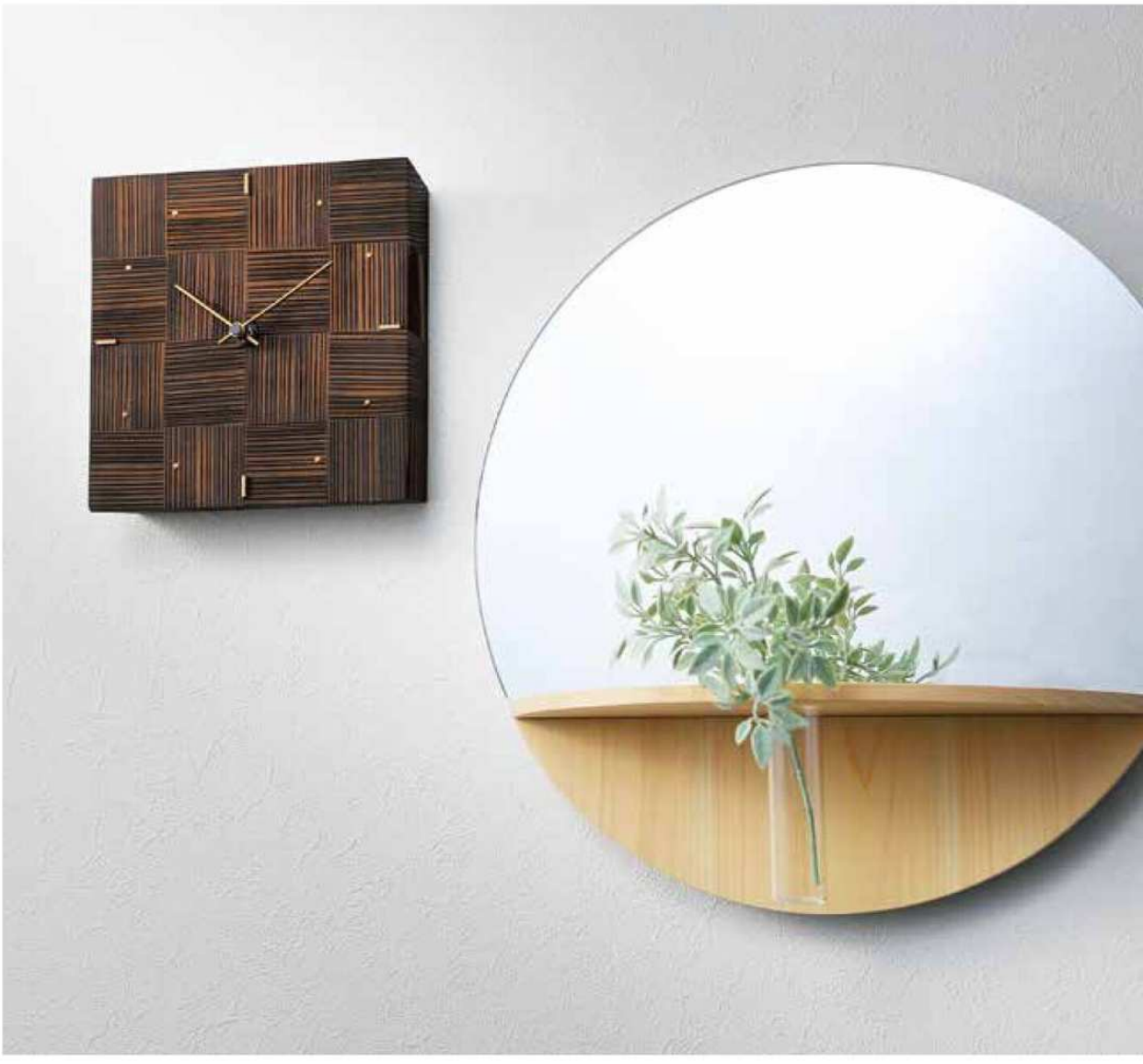
NENRIN

現代のライフスタイルに寄り添う、木のプロダクト

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です。美しい市松文様のクロックや季節の草花を生けて四季を楽しむひのきのミラー。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お届けします。



上下左右、永久の繋がりを意味する市松文様。





ウォルミラー

申込番号 O 5450-42

●商品:約36×36×12.3㎝　●材質:天然ひのき・MDF・ガラス　●日本製



〈NENRIN〉市松 クロック

申込番号 O 5450-41

●商品:約17.5×高さ17.5×4㎝(スタンド使用時奥行約7㎝)　●材質:杉　●電池:単3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。



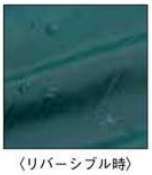




〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
バイアス柄米沢織リバーシブルスカート

申込番号 O 3450-51

●商品:フリーサイズ／ウエスト64～104㎝まで適応・総丈約86㎝ ●材質:レーヨン41%・ナイロン27%・キュプラ20%・アセテート11%・ポリウレタン1%(ジャカード織)
●色:バイアス柄／グリーン ●日本製



〈リバーシブル時〉

Crescendo Yonezawa

表と裏で違う表情のデザインを楽しめる、メイドイン米沢のスカート



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
千鳥柄米沢織リバーシブルスカート

申込番号 O 3450-52

●商品:フリーサイズ／ウエスト67～107㎝まで適応・総丈約83㎝ ●材質:柄面／ポリエステル42%・綿30%・ナイロン27%・ポリウレタン1%、単色面／ポリエステル54%・ナイロン45%・ポリウレタン1%(ジャカード織)
●色:千鳥柄／ネイビー ●日本製



〈リバーシブル時〉

米沢の伝統的な技術にこだわる職人とものづくりをしているクレッシェンド・ヨネザワ。長年ストールを中心としたものづくりの中で職人技を残すべく、新たに糸染めから縫製まで一貫して米沢で行った米沢織スカート。ウエスト部分は織と加工の特殊な技術で伸縮性があるため、フリーサイズで着用可能。表面と裏面は全く表情が違うリバーシブル仕様。シワにもなりにくく旅先でも重宝します。

※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 O 3450-61

●商品:クレンジングオイル150ml・ウォッシングフォーム120g・エマルジョンモイスト120ml・クリームアクア40g・アイクリーム20g各1　●日本製

※商品情報等が変更に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

Y.S.M PRODUCTS

LED LIGHTING made in YASHIO

MINIMAL LIGHTING SHELF FOR DISPLAY

毎日使うモノこそ美しく。お気に入りのアイテムを飾ることで、お店のディスプレイのような空間を演出する照明です。光源は長寿命なLED。調光器を付属しており、お好みの明るさに調整することができます。お気に入りのアイテムを主役に引き立ててくれるミニマルなデザインは、間接照明としてはもちろん、デスクオーガナイザーとしてもお使いいただけます。メイド・イン・八潮にこだわる「ワイ・エス・エム」。板金から始まり、マンション、高級列車、ホテルの照明を作っていた裏方が、デザイナーと手を繋ぎ、世界に向けて新たな照明づくりに挑戦しています。



写真やメモを磁石でくっつけることもできます。



調光器も付属しているので、お好みの明るさでご利用頂けます。





ホワイト



グレー

〈ワイ・エス・エムプロダクツ〉 LIGHT SHELF

申込番号 O 5450-81 ／ホワイト
O 5450-82 ／グレー

●商品:約幅30×奥11×高さ11㎝・3W LED一体型　●材質:鉄・アルミニウム・アクリル　●内容:調光器付　●電源:USB電源　●日本製
※ACアダプターは付属しておりません。



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年に及ぶ試行錯誤の末、長い年月をかけて培われた技術と情熱で、2013年に本格熟成キャビアブランド「宮崎キャビア1983」が誕生しました。原料はシベリアチョウザメ（バエリ）の魚卵で、独特の旨みと深みのある濃厚かつマイルドな味わいが特徴です。新鮮な卵から手作業で丁寧に不純物を取り除き、ごく少量の岩塩のみで味付け。さらに60日以上熟成させることでキャビア本来の旨味を引き出しています。その品質は、国際線ファーストクラスにも採用されるなど高く評価されています。



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 バエリクラシック

お届け ご希望日

申込番号 **O 5451-01**　冷凍

●セット内容:シベリアチョウザメキャビア30g×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。





〈香蘭社〉
カップ&ソーサー&プレートセット

申込番号 O 3451-11

●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㎝)・プレート(約径20×高さ2㎝)各2 ●材質:磁器 ●日本製
[カップ・ソーサー/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。

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。



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。木の柾目をイメージしてデザインされた等間隔のストライプが、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。手のひらサイズのグラスがくつろぎのひとときをかっこよく彩ってくれます。



〈木本硝子〉ストライプぐいのみグラス

申込番号 **O 5451-21**

●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。



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」。濃醇ながらも口当たりの良いまろやかさで、日本酒を飲み慣れていない方にもお楽しみいただけます。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代当主福光博が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、13代当主へと受け継がれ、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 百々登勢二十年

申込番号 O 3451-41

●百々登勢二十年720ml
※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。



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。

21〜44

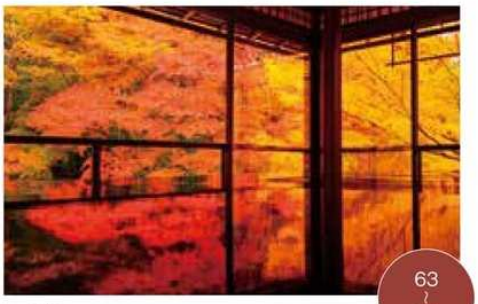
関東・甲信越エリア

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



63
〜
78

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



45
〜
62

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

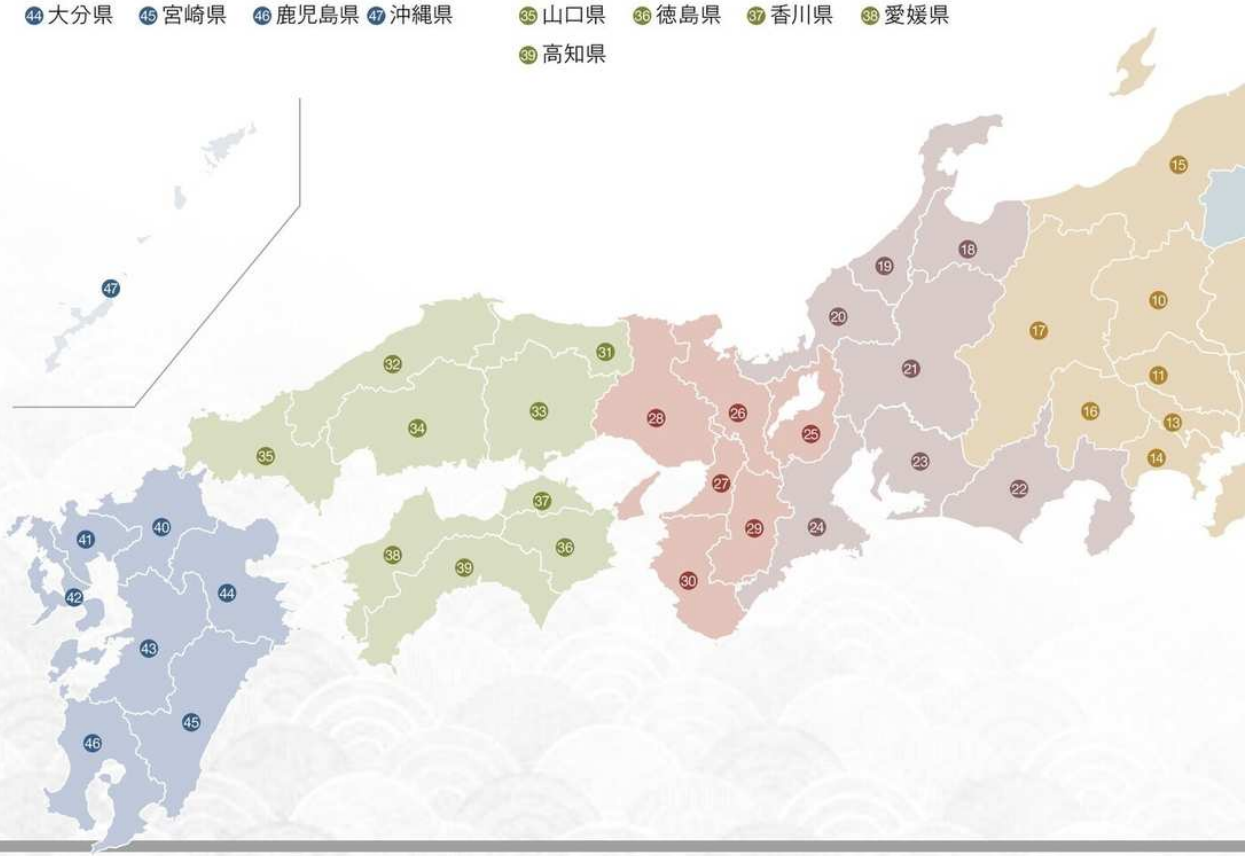
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



79
〜
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。

北海道の海の幸を贅沢に食す





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」は透き通った綺麗な濃い朱色。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。

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。ほっけは西京漬けと粕漬けの2種類の味をお楽しみいただけます。



海鮮堪能セット

お届け ご希望日

申込番号 **O 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・ほっけ西京漬120g・ほっけ粕漬120g各9 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:北海道(ホタテ・鮭の卵・ほっけ/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。

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。

数多の工程を重ねて生まれる美しさ

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、唐塗を施したマグカップです。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て斑点模様をつけていき、その上から色漆を重ねていきます。そして、模様を均等に研ぎ出し、さらに漆で艶をつけ、ようやく完成します。多くの塗りの工程を経て、重厚さが感じられつつも面白さが光る一品です。毎日のコーヒータイムを少し豪華に演出してくれる津軽塗を、日常に取り入れてみてはいかがでしょうか。



マグカップ ペア

申込番号 O 3460-81

●商品:カップ(約口径8×高さ8㎝・220ml)×2　●材質:天然木(天然漆塗装／津軽塗)　●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。



洗練された匠の技と美しさ

※小物等はイメージです。



砂型に鉄を流し込み冷えて固まる状態まで待っている様子。完全に固まるまでに長い時間が必要になります。



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。

江戸時代から愛され続けている南部鉄瓶

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。以来、盛岡は良質な原材料に恵まれていたことや、藩が保護育成に努め全国各地から鋳物師・釜師を召し抱えたことで発展を遂げます。現在南部鉄器は岩手県を代表する工芸品となり古くからの伝統を守っています。これも、鉄器づくりに情熱を傾ける職人の努力の賜物です。伝統を受け継ぐ職人が、一品一品丹念に造りあげた南部鉄瓶は、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。

喜びを運ぶレトロモダンな鉄瓶

桜の花びらを鉄瓶表面にデザインした南部鉄瓶です。側面の桜模様や青々と茂る葉の色をイメージした青竹カラーからは、日本らしさを感じられます。ツマミは古来より南部鉄瓶のツマミとして愛用されてきた梔子（クチナシ）の果実をイメージしたデザインとなっています。鉄瓶表面だけでなく底面にも鋳肌模様を施しています。研磨仕上げに手間をかけているため、湯切れのよさが特徴です。また、ガス火・IHどちらも対応できるようになっています。歴史ある鉄瓶を現代のライフスタイルにあうように製作した一品です。



南部鉄瓶1.2L

申込番号 O 5461-01

●商品:約径15×蓋含む高さ12.5㎝・満水容量1.2L・適正容量1L　●材質:鋳鉄(底厚4㎜・内面酸化被膜仕上)　●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ことがあります。
※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。



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。優美で格調高い、伝統の有職文様に光沢を抑えた漆本来の美しさが特徴です。黒漆の椀に朱漆で吉野絵を描きました。何本も絵が描く線は、熟練の職人が一つ一つ描いております。煮物椀、雑煮椀にご使用いただけます。



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。



吉野椀

申込番号 O 5461-11

●商品:約径13.3×高さ10.3㎝　●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。



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が生まれます。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込められた肉質を是非お楽しみください。



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 **O 3461-21**

冷凍

●セット内容:肩ロース900g ●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。

自然の恵みと伝統の技術が作り出す黒い石の魅力





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



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

和の心による新たなモノづくり

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

食卓を演出する漆黒の石

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。

荒そうで繊細、硬そうでなめらか。自然石の風合いをそのまま活かして制作しているので、天然素材ならではの質感をお楽しみいただけます。

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



〈和伝〉テーブルウェアセット

申込番号 **O 5461-41**

●内容:チャームプレート(約21×10×高さ0.8㎝)・箸置各2、プレート(約径21×高さ0.6㎝)×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。



art・KABA

底面が正円、上面が楕円形の茶筒

樺細工は山桜の樹皮を使った伝統的工芸品です。この茶筒は正面から見ると円柱状の茶筒ですが、横から見てみると形が変わります。一見普通の茶筒に見えますが、思わぬ魅力を持った形をしています。



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。



〈アート・カバ〉茶筒

申込番号 O 3461-51

●商品:約11×8.3×高さ11㎝　●材質:桜皮・天然木・合板・銅釘・磁石　●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。





なめらかな肌触りのカシミヤストール

秋田県にある紡績工場で生産したカシミヤ100%の糸を〝手横〟と呼ばれる昔ながらの手動横編み機を使い、職人が一枚一枚手作業で編み上げました。大判でありながら軽さや柔らかさを持っているので様々なスタイルに合わせられるストールです。



カシミヤは、非常に柔らかく、軽く、保温性・保湿性に優れていることが特長です。

カシミヤストール

申込番号 O 5461-61

●商品:約60×185㎝ ●材質:カシミヤ100% ●色:オフホワイト ●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。



薄手で軽いシルクストール

特殊な撚糸でふわふわに加工したシルクの糸をたて糸、よこ糸に使用したストールです。肌寒いときの防寒はもちろん、冷房除けとして羽織るなど、様々なシーンでお使いいただけます。シンプルなモノトーンカラーも魅力です。



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



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
米沢織シルクストール

申込番号 **O 3461-71**

●商品:約72×180㎝(房含む)　●材質:絹100%　●色:チャコールグレー×ホワイト　●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いたします。



米沢牛 焼肉用　お届けご希望日

申込番号 **O 3461-81**　冷凍

●セット内容:リブロース350g、モモ350g、バラ350g　●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。

欅の堅牢さと朱と漆の美しい木目をお楽しみいただけるこちらの大鉢は、丼ものや蕎麦、うどんに最適です。毎日の食卓をより楽しく豊かなひとときにしてくれます。



欅大鉢ペア

申込番号 **O 3462-01**

●商品:大鉢(約径17.5×高さ9㎝)×2　●材質:欅(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。

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。

やさしい風合いと肌心地の良さが魅力

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」。数十工程ある作業は、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。

「網代」と呼ばれる柄を織ったこのショールは、やさしい風合いと肌心地で使い込むほどに肌になじみ、生地を育てていくことを楽しんでいただけます。

ショール

申込番号 **O 3462-41** ／タンジェリン
O 3462-42 ／ライトグレー

●商品:約45×190㎝(房含む)　●材質:絹100%　●日本製



ライトグレー



タンジェリン

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

栃木レザーを使用した日本製の長財布





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(なめ)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、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長財布

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。



〈中側〉

長財布

申込番号
- O 5462-61 ／ブラック
- O 5462-62 ／チョコ
- O 5462-63 ／キャメル

●商品:約20×10.5×2㎝ ●材質:牛革 ●内容:札入2室・ファスナー式小銭入1室・カード入×20・ポケット×2・開閉部ファスナー式 ●日本製



キャメル　チョコ　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。

恵まれた自然の中で育まれた旨味





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。

豊富な水と肥沃な大地の恵み

赤城山麓牛は利根川水系の豊富な水資源と、上毛三山（赤城山・榛名山・妙義山）に囲まれた肥沃な大地をもつ、畜産に適した環境で育てられています。清らかな水と澄み切った空気、多くの緑に囲まれて、ストレスなくのんびりと過ごしています。さらに品質の安定と肉・脂の旨みを引き出すために、状況に応じて飼料の配合割合の調整を行っています。このような恵まれた環境と生産者の努力がストレスフリーで健康な牛を育てています。

「すき焼き応援県」の牛肉をお届け

群馬県は、標高差に富んだ地形や豊富な水資源、長い日照時間などの自然条件を生かし、1年を通して多彩な農業が営まれています。こんにゃくいも、伝統野菜の下仁田ねぎ、しいたけ、白菜、春菊などすき焼きの食材が全て県内産でまかなえる「すき焼き自給率100％」の県で、2014年9月に「すき焼き応援県」宣言をしています。

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られた黒毛和種と乳用種の交雑種です。脂の質にもこだわり、牛肉本来の旨味が感じられます。旨味が溶け出すすき焼きで、香り・味・食感をお楽しみください。



赤城山麓牛 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **O 3462-81**

冷凍

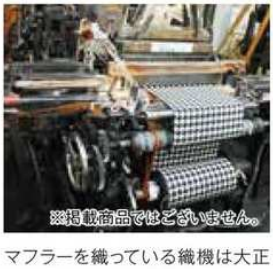
●セット内容:肩ロース500g×3 ●賞味期間:冷凍で85日
●原産地:群馬県

※ 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。



大正時代から受け継がれる織りの技術

埼玉県にある工場で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。カシミヤ100%のマフラーと小千鳥柄の白と黒のツーカラーのウールマフラーのセットです。肌触りのよさを実感してみてください。



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掛けています。



カシミヤ&ウール マフラーセット

申込番号 O 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30×160㎝〈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/茶、ウールマフラー/黒×千鳥格子　●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。



関東品評会金賞受賞茶

「狭山茶」は、埼玉県を代表する特産品です。産地は県西部の狭山丘陵地域にありますが、南方系植物である茶の産地としては経済的な北限に位置します。茶の生育には厳しい冬季の気候条件のもと、じっくりと育った茶葉は肉厚となり、濃厚な旨味とコクをご堪能いただけます。



1924年の創業以来、皆様に喜んでいただけるよう、選び抜いた原材料を用い、真心を込めてお造りしています。



狭山茶詰合せ

申込番号 **O 3463-01**

●セット内容:煎茶5g×12　●茶葉原産地:日本
※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





日々職人たちがものづくりに熱中し、切磋琢磨する工房の様子は創業より変わることのない光景です。



"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。

ガラスの特性を引き出す

千葉・九十九里に工房を構えるスガハラは、ハンドメイドで独創性あふれるガラス製品を作っています。日常の生活を楽しくするものから、国内外のシェフも愛用するガラス器までバリエーション豊かな製品を生み出しています。

「ガラスは生きている」「ガラスと会話する」——ちょっと不思議に思うかもしれませんが、スガハラのガラス職人たちは、あたりまえのようにそう表現します。灼熱の液体であるガラスには、最も美しくなる瞬間があり、その一瞬を逃さずに捉え、カタチにする。独特の輝きと流れるようなフォルムの創出。それらのために職人たちは日々、ガラスと向き合い、また、ガラスの〝声〟に耳をかたむけているのです。

一つ一つ丁寧に作り上げられたガラスプレート

手にした瞬間思わず微笑んでしまうような、大切な方をおもてなしする時にそっと彩りを添えてくれるような、そんな温もりを持ったガラスたちをお届けしたい。それがハンドメイドにこだわる「Ｓｇｈｒスガハラ」の思いです。

このプレートは、白い模様が舞い踊るような様子を表現しました。ひとつひとつ職人が丁寧に製作しているため、模様の出方がそれぞれ異なっており、手づくりのあたたかさをお楽しみいただけます。合わせやすいクリアカラーと、さわやかな印象のグリーンのプレートがテーブルを華やかに彩ってくれます。

Sghr
Handmade Glassware

〈Sghr スガハラ〉舞 プレートペア

申込番号 **O 5463-21**

●商品:プレート(約径23×高さ3㎝)×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。

※掲載商品は、製造工程上気泡が入りやすい仕様となっております。



使いやすさと美しさをカタチに





職人が丁寧に手作業で革の裁断を行います。



細部の処理にこそ、職人の腕・技術・こだわりが生まれます。

国内生産と手作りへのこだわり

「革の町」として知られる台東区に今も息づく革職人の技。型抜き、縫製、仕上げまで丁寧なものづくりの姿勢を貫いています。革職人たちの誇りとともにある誠実さは、製品の一つ一つに込められているのです。

国内生産と手作りにこだわっており、手作りだからこそできるやわらかさと、職人の粋を感じさせる端正な仕上がりの縫い目がポイントです。また、シンプルなデザインで年齢を問わず長くお使いいただけます。国産ならではの風合いをお楽しみください。

ミシンで縫い上げる職人の革バッグ

この商品は、タンナーが仕上げた上質なレザーを使用した手提げバッグです。牛革にシュリンクの型を押す事により、均一なシボ感を表現しました。肉厚な革を使用しているため重厚感があり、適度なハリ感やコシ感があるので、美しいバッグに仕上がります。

また、開口部とマチが広くなっているので使いやすく収納力もあります。カラーも、ブラック・キャメル・ワイン・ブルー・グレージュの5色をご用意。お手持ちのアイテムに合わせてお選びいただけます。シンプルなデザインの中にも、細部へのこだわりを感じるバッグです。

レディース手提げバッグ

申込番号
- O 3463-41 ／ブラック
- O 3463-42 ／キャメル
- O 3463-43 ／ワイン
- O 3463-44 ／ブルー
- O 3463-45 ／グレージュ

●商品:約横幅46(最小幅36)×高さ29×マチ12㎝(約600g)　●材質:牛革　●内容:内部／オープンポケット・ファスナーポケット各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。



存在感と品格を放つ 幻の青い薔薇

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。



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



〈大倉陶園〉ブルーローズ 花生

申込番号 O 5463-51

●商品:約径16×高さ28㎝ ●材質:磁器 ●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。



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 **O 3463-61** 冷凍

●セット内容:大トロサク200g×1、中トロサク200g・赤身サク200g各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。

職人が仕上げた美しい波紋





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。



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。

世界有数の金属加工の街、新潟県三条市

新潟県のほぼ中央に位置する三条市は隣接する燕市とともに、金属産業が盛んな事で広く知られています。この地の金属加工の歴史は、1625年に三条に在城した大谷清兵衛が河川の氾濫に苦しむ農民を救済するため、江戸から釘鍛冶職人を招き、和釘の製造法を指導・奨励したのが始まりとされています。そして、1657年の「明暦の大火」など、江戸で数知れず起こった大火により和釘が大量に用いられたとされ、需要は大いに高まりました。現在では、その鍛造技術を基盤としたキッチン用品や作業工具などの製品作りが盛んになり、今や世界屈指の高い技術力を誇るまでに成長を遂げています。

職人が一本一本丹念に仕上げた庖丁

1927年創業の刃物メーカーが手掛ける〈勝弘〉の庖丁は、職人が時間をかけて火造りして丹念に仕上げた一品。一本一本、手間を惜しまず打つことによって、不純物がそぎ落とされていき、粒子が微細化されると共に良い切れ味が生まれるだけでなく、欠けにくい庖丁に仕上がります。切れ味の良い庖丁を使うと、食材の裁断面や繊維が壊れにくいです。

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号ダマスカス鋼を採用しています。牛刀庖丁と万能庖丁、使用頻度の高い2本をセットにしてお届けします。

登録 勝弘



〈勝弘〉庖丁2本セット

申込番号 **O 3464-01**

●商品:牛刀(刃渡約17.5cm・全長約30cm)・万能(刃渡約16cm・全長約29cm)各1 ●材質:刃部／V金10号ダマスカス鋼、柄部／黒積層強化木 ●日本製



ウォーターシール効果でヘルシー調理

金属加工で知られている新潟県燕市で製造された三層構造鍋です。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ので、鍋の中心に向かって全面からじわじわと熱が伝わります。蒸気抜き開閉ツマミ付きで、余熱による蒸らし調理が可能です。



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。

Made in TSUBAME



〈メイド・イン・ツバメ〉三層鍋3点セット

申込番号 **O 5463-91**

●商品:片手鍋(約径16×高さ7.5㎝・満水容量1.5L・重量約610g)・片手鍋(約径18×高さ9㎝・満水容量2.3L・重量約725g)・両手鍋(約径20×高さ10㎝・満水容量3.2L・重量約987g)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1.0㎜)　●日本製
[ガス火・IH200V可]



きめ細かい泡を作る、チタン製タンブラー

新潟県のほぼ中心、県央地区に位置する燕三条地域は、洋食器や金物・刃物の生産が盛んな地域です。このタンブラーは、ビールを注ぐと、カップ内側の微細な凹凸がきめの細かい泡を作ります。チタン製で二重構造のタンブラーは錆びにくく無味無臭。表面に水滴も付きにくいのが魅力です。



1055°Cの窯の中で生まれ変わったチタンタンブラー。高温に耐えた証拠のデコボコしたフォルムは趣ある佇まいです。



ペアチタン二重タンブラー

申込番号 O 5464-01

●商品:タンブラー(約口径7×高さ13.5㎝・350ml)×2
●材質:チタン(二重構造)　●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。



気品ある風合いを楽しむ甲州織

「甲州織り生地」を使用した長傘です。糸を先に染めることで深みのある色調や独特な光沢の変化が楽しめます。木棒のシャフトと木のぬくもりある持ち手で素材の持つ美しさを感じる仕上がりです。



木型を使い裁断をしていきます。職人でも集中力を必要とする作業です。



ネイビー×レッド



ネイビー×グレー

甲州織 長傘

申込番号 **O 3464-11** ／ネイビー×グレー
O 3464-12 ／ネイビー×レッド

●商品:全長約88㎝・親骨60㎝・8本骨　●材質:生地／ポリエステル100%(甲州織)、持手・シャフト／天然木　●機能:手開きタイプ　●日本製
※持ち手は天然木のため、柄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。



かいや

甲州名物のあわびの煮貝

独自の製法でじっくり煮上げた、あわびの煮貝をあわびの殻を模した陶器とともにお届けします。そのまま薄くスライスしてお召し上がりいただく他、バター・オリーブオイル・香草などでソテーすれば、あわびステーキとしてもお楽しみいただけます。



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〉あわび煮貝

お届け ご希望日

申込番号 **O 3464-21**　冷蔵

●セット内容:あわび煮貝3粒(合計210g)×2、器(約14×10.5×高さ3㎝・日本製)付　●賞味期間:冷蔵で85日
●加工地:山梨県(あわび/オーストラリア産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

木曽漆器の伝統を未来へ





職人の伝統と経験に裏打ちされた丁寧な手塗り作業によって、作られています。



木地製作から漆塗工程に至るまで、職人が一つ一つ精魂を込めて仕上げています。

日本の伝統的工芸品、木曽漆器

400余年の伝統を持つ木曽漆器。木曽の山々の木材を使った木製品を丈夫にするために、漆を施したのが始まりといわれています。明治時代に錆土という素材が発見され、高級調度品としても発展していきました。

軽くて口当たりが良く、熱伝導率も低いので、熱いものを入れても手で器を持つことができます。

漆は、日常で使うお椀や箸、食器棚、テーブルから、住宅や店舗の建材など、様々なものに利用できる素材として、見直されています。

使うほどに新しい美しさに出会える

木曽漆器の本場となっている旧楢川村（塩尻市）は中山道の真ん中に位置し、生活用具としての漆器を作って発展しました。木曽は自然豊かな大森林が良材を育み、夏は涼しく冬は厳しく寒いという気候には、漆塗に適した環境にあるといわれています。

この欅（けやき）カップは、木曽漆器の伝統技術を守りながら製作した一品。欅の重厚感と漆独特の深い黒と朱の色艶をお楽しみください。下塗りから本塗りに至るまで、漆塗りは多くの手数が必要です。職人により一つ一つ丁寧に塗り重ねて作られたカップは、毎日使うことで手になじみ愛着が生まれます。



欅（けやき）カップ2個セット

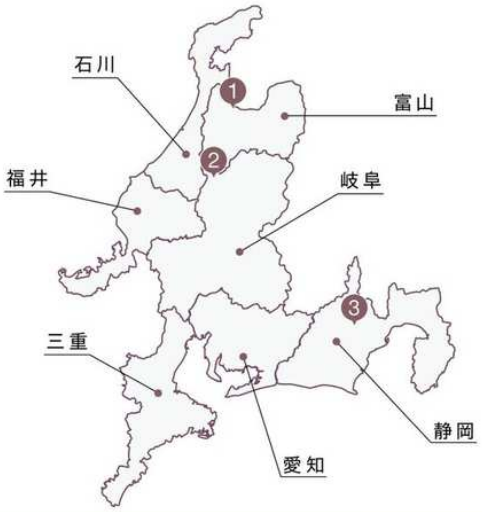
申込番号 O 3464-41

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

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。

楽しい時間を演出する
ワインアクセサリー



※小物等はイメージです。



鋳造生地は着色や研磨加工の前にも一つ一つ細部を整えます。工程ごとの細かな手間の積み重ねが美しい製品を生み出しています。



アルミの融点は660℃。真っ赤に溶けた金属を鋳型に流し込みます。

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。

青竹を切り取ったようなフォルム

富山県高岡市で作られた鋳物のボトルクーラーです。鋳物は日々のお手入れを十分に行えば、一生ものとして使用できる材質と言われています。軽量かつ熱伝導性・耐食性に優れたアルミ素材を使用しています。

シンプルかつスタイリッシュなデザインのボトルクーラーは青竹を一太刀で切り取ったようなフォルムをモチーフにしています。シャープな印象を感じさせ、落ち着きのある空間を演出する一品です。ボトルクーラーの中に、シャンパンやワインなどを入れると、まるでかぐや姫が竹に抱かれているかのようにボトルをそっと包み込み冷やします。

KISEN



〈KISEN〉ボトルクーラー カグヤ

申込番号 **O 3464-81**

●商品:約径18.5×高さ26㎝　●材質:アルミニウム(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。



時代とともに変化し続ける伝統的なうつわ

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鉢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。



鉢揃 古九谷風鷺の図

申込番号 **O 5464-91**

●商品:鉢(約径15×高さ5.2㎝)×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。



伝
TSUTAE



〈伝〉トールカップ・汁椀ペア

申込番号 O 3465-01

●商品:トールカップ(約口径8×高さ10㎝・270ml)・汁椀(約径11.5×高さ7㎝)各2　●材質:欅(漆塗装／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。

伝統の技とこだわりを生かした山中漆器

職人がろくろを回しながら時間をかけて1つ1つ手作りしたカップと汁椀です。ろくろ挽き、拭き漆など伝統技術を生かして作られています。天然木・漆塗ならではの温かみをお楽しみいただけます。



山中漆器の真髄とも言える「ろくろ挽き」。木を立っている状態から輪切りにする「縦木取り」し、その表面に加飾挽きという技を施し、その個性を引き出します。

眩しいヒカリを
優しく柔らかに





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」をはじめとし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。

サングラスとルーペをセットに

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使いいただけます。

バタフライルーペは、名前の通り、蝶をモチーフとした華やかなデザインのルーペです。片側の羽に薄くて軽い、約1.7倍のガラスレンズ、もう片側には鏡が付いています。出先でも必要な時に、サッと取り出してスマートにお使いいただけます。

オールタイムサングラス&バタフライルーペ

申込番号 O 5465-21 ／ブルー&ブルー
O 5465-22 ／ブラウン&ワイン

●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:バタフライルーペ（約12.7×5.6×0.4㎝） ●材質:アセテート・非球面光学ガラスレンズ・高透過ガラス銀引きミラー ●内容:倍率約1.7倍・ポーチ付 ●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。



職人の手によって生み出された
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、耐久性のあるエポキシ樹脂積層布板を使用しています。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 O 3465-31

●商品:刃渡約17㎝・全長約30㎝ ●材質:刃部／積層鍛接複合鋼材、柄部／エポキシ樹脂積層布板 ●日本製

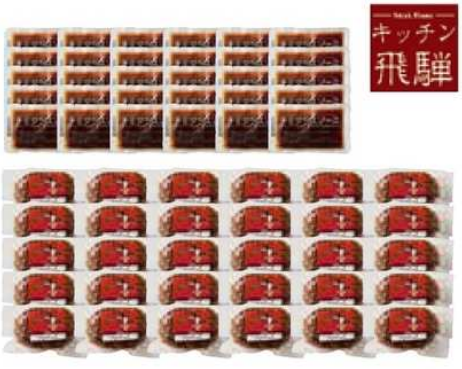


いつも変わらない味へのこだわり

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 **O 3465-41** 冷凍

●セット内容:100g×30、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。



爽やかな香味と自然な甘み

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、さわやかな香味と、飲み終わった後に、口に残る自然な甘みが特徴です。



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。



静岡銘茶詰合せ

申込番号 **O 3465-51**

●セット内容:煎茶180g×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。





〈思わず舌鼓〉口どけ（ふりかけ）

申込番号 O 3465-61

●セット内容:30g×6　●加工地:静岡県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

素材、調味料、製法
すべてにこだわったとろける口どけ感

口どけに使用される本枯節は、日本近海で水揚げされる鰹で作られます。本枯節から血合いの部分を取り除き、0・01㎜の薄さに削ることで雑味のない味わいになります。ふんわり優しい甘みとほのかに香る生姜のアクセント、鰹節の上品な風味がとろける口どけとともに広がります。



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

飛び鉋を施した瀬戸焼のうつわ





工具の刃先を使い、うつわに模様をつけていきます。模様部分は凹凸が特徴となり、手作業でつけていくのでひとつひとつ異なる仕上がりになり、手作業の味わいを感じられます。



うつわは回転ロクロを使用し、ひとつひとつ職人の手作業で成型を行っています。

〝せともの〟の語源になった瀬戸の焼きもの

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

味のある凹凸模様が特徴的な「飛び鉋」

古くから伝わる「飛び鉋技法」でデザインされているうつわです。飛び鉋とは、ろくろの上に成型した器を置き、ろくろを回しながら鉄製の鉋の先を当てて、飛び飛びに素地の表面を削り凹凸の模様をつける技法です。作成時の気候や土の具合にも模様の付き方が左右されるため機械では真似できない技です。すべて手作業で凹凸模様をつけるため、同じものが二つと生まれない味のあるうつわに仕上がります。白と黒の二色のうつわは、食卓にメリハリをつけつつ統一感のあるテーブルコーディネートに仕上がります。シチュエーションを問わず使えるシンプルなデザインなので、普段使いはもちろんおもてなしのシーンでも活躍します。

瀬戸焼 深皿&カップソーサーセット

申込番号 **O 5465-81**

●商品:深皿(約径21.5×高さ5㎝)・カップ(約口径8×高さ9㎝・250ml)・ソーサー(約径14.5×高さ2.5)各2 ●材質:陶器(瀬戸焼) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





眠る前の1分で高さが変えられる

大正12年創業のまくらのキタムラ。100余年積み上げてきた知識と、確かな技術力がキタムラの枕を作り上げています。中材のお手玉を出し入れすることで、その日の感覚に合わせて高さの調節ができます。



愛知県名古屋市。中心街から少し離れた静かな土地で、職人たちがひとつひとつミシンで縫って中身を詰めています。



ジムナストコロン2個セット

申込番号 O 5465-91

●商品:枕(約66×40㎝)×2 ●材質:側地／(表面)〈1層目〉綿100%・〈2・3層目〉ポリエステル100%、(裏面)綿100%、ユニット側地／綿100%・お手玉側地／ポリエステル100%、詰めもの／エラストマー・ポリエチレン ●日本製
〔手洗い可〕

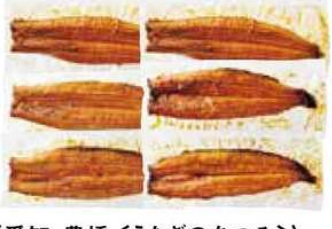


こだわりの製法で仕上げた自慢のうなぎ蒲焼

昭和43年創業の「愛知・豊橋〔うなぎのあつみ〕」。創業以来地元の愛知三河一色産の鰻を目利きし、良質な鰻をこだわりの製法で仕上げた蒲焼は、外はパリッと身はふっくらした自慢の鰻です。



愛知三河一色産うなぎは皮も身も柔らかく、口に入れるとふわっとほどけるような食感です。



〈愛知・豊橋〔うなぎのあつみ〕〉
一本うなぎ蒲焼

お届けご希望日

申込番号 **O 5466-01**　冷凍

●セット内容:6尾(合計960g)、たれ・山椒付　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:日本(うなぎ／愛知県産)

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。



「牛飼いの匠」の努力と情熱の結晶

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。



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 O 3466-21 冷凍

●セット内容:リブロース700g ●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。



耐熱性に優れた萬古焼
オール熱源対応の鍋

鍋底にＩＨ通電用被膜を高温で焼き付け処理を施すことで、ＩＨプレートなしで使用できます。全ての熱源に対応しておりＩＨからガスコンロへ移動もできるため便利にご使用いただけます。蒸し皿も付いているので料理のレパートリーが広がります。



底面に通電皮膜を焼き付け処理してあります。高温になってIHが自動停止しないように、熱を逃がすくぼみがあります。



9号土鍋セット

申込番号 O 5466-21

●商品:土鍋(約径28×蓋含む高さ16.5㎝･3L)×1･小鉢(約径13×高さ5.5㎝)×5　●材質:土鍋本体･土鍋用すのこ／耐熱陶器(萬古焼)、鍋蓋･小鉢／陶器(萬古焼)　●内容:蒸し皿付　●日本製
[土鍋／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。



※小物はイメージです。

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。信楽ならではの窯変と少しのたわみがある大ぶり傘立。匠の手作りによるフォルムと窯変が魅力です。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。



花入兼用傘立

申込番号 O 3466-51

●商品:約36×33×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 **O 3466-61**

冷凍

●セット内容:サーロイン250g×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。

和洋の美しさを楽しむ、くつろぎのひと品





床だけでなく、ソファなどに座るときの背あてとしてもぴったりです。



工房にある機械はミシンだけ。あとは全てが手作業です。

くつろぎの道具「おじゃみ」「こじゃみ」

大正8年の創業以来、手づくりの座布団を通じて京都の人々の暮らしに深く関わってきた「洛中 髙岡屋」の職人たちによる、くつろぎのアイテム。関西ではお手玉の事を「おじゃみ」と言います。お手玉をモチーフにしたおじゃみ座布団は、床であぐらをかいたり正座をする時に便利で、椅子やソファでは背当てや肘置きとしてくつろぎの時間をサポートします。小ぶりなこじゃみ枕はちょっと横になりたいときに便利で、どちらも4枚の生地を合わせた形が、お部屋のアクセントにもなる可愛らしい一品です。

華やかなデザインと伝統の業

鮮やかな色遣いと斬新な色の組み合わせのおじゃみ座布団とこじゃみ枕。伝統と現代的な感覚を絶妙に融合させたデザインで、誰もが思わず「かわいい！」と口にするカラフルで華やかなデザインが魅力です。ソファの張地にも使われる丈夫で肌触りの良い生地が体にフィットします。座布団、枕としてお使いいただくことはもちろん、眺めているだけでも心が躍るようなデザインのおじゃみ座布団とこじゃみ枕。日本に昔から伝わる座布団づくりの技をご堪能ください。

洛中 髙岡屋

〈洛中 髙岡屋〉おじゃみ座布団&こじゃみ枕

申込番号 **O 5466-81**

●商品:おじゃみ座布団(約径40×高さ15㎝)・こじゃみ枕(約20×20×高さ10㎝)各1　●材質:おじゃみ座布団／(側地)レーヨン72%・ポリエステル25%・麻3%・(詰めもの)綿70%・ポリエステル30%・(中芯)ポリウレタンフォーム、こじゃみ枕／(側地)レーヨン72%・ポリエステル25%・麻3%・(詰めもの)ポリエチレンパイプ　●内容:直詰めタイプ　●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。





長く使い込むほどに味わい深く

柔らかな牛革素材の前面には亀甲柄の印伝を使用した上品なデザインとなっていますので、フォーマルなシーンや和装にもピッタリです。天口が広がっていますので、物の出し入れがしやすい手提げバッグとなっています。



職人が手間を惜しまず裁断から縫製まで一貫して行います。

HIROMI ICHIDA
KYOTO





〈商品内部〉

〈ヒロミ イチダ〉印伝使い手提げバッグ

申込番号 O 3466-91

●商品:約横幅30(最小幅23.5)×高さ23×マチ10.5㎝(約350g)　●材質:本体／牛革・鹿革(うるし模様付)、付属部／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、底鋲付、開閉部ファスナー式、タッセル付　●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。

近畿
京都府



豊かな旨味のある
上品な香りの宇治茶

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



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



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **O 3467-01**

●セット内容:玉露120g×2、特上煎茶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。



泉州で培われたノウハウを駆使し、丁寧に織り上げた毛布



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。



毛布の国内生産シェアの約90%を泉大津で生産しています。

綿織物の一大産地、大阪・泉州

泉州産地の綿織物の歴史は古く、その始まりは600余年前と言われています。江戸時代には「和泉木綿」の名で広く日本中に知られ、国内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。海外市場への輸出や国内需要に対する供給の拠点としても大きく発展をとげてきました。常に変化するニーズに合わせた製品づくりとトレンド発信、伝統におごることなく地場地産の一層の繁栄をめざし、さらに新しい流れを作り出すべく、挑戦を続けています。

心地良いぬくもりをお届け

質の良いアルパカ素材を使用し、毛布の産地である大阪、泉州で丁寧に織り上げました。アルパカの毛は非常に細くなめらかで、肌を刺す感覚が少ないことが特徴です。手触りがなめらかで軽く、耐久性もあるアルパカ入り綿毛布は丈夫な天然素材の毛布として、昔からファンも多く、長年に渡って支持を得ています。また、アルパカの毛色は種類が豊富なため、1枚の毛布に様々なカラーが入り混じることから深みのある色合いに仕上がります。寒い時期に重宝する、ウールとアルパカの毛を使用した綿毛布は、長年の経験と知恵により培われた毛布づくりの技を活かした一品です。



アルパカ入り綿毛布（毛羽部分）2枚セット

申込番号 **O 5467-21**

●商品:毛布(約140×200㎝)×2　●材質:よこ糸(毛羽部分)／綿50%・ウール40%・アルパカ10%、たて糸／ポリエステル100%　●日本製

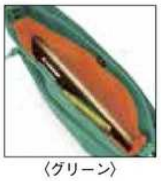
ご指定商品


グリーン

姫路革を使用したバッグ

姫路革を使用した2WAYバッグ。ショルダータイプ、ハンドバッグタイプと使い勝手の良いつくりとなっています。


日本の職人が、手作りで丁寧に仕上げています。


〈グリーン〉


〈チョコ〉

JOSEPH EREUIL® PARIS


チョコ


〈ショルダー時〉

〈ジョセフ・エロール〉2WAYショルダーバッグ

申込番号 O 3467-31 ／グリーン
O 3467-32 ／チョコ

●商品:約横幅28×高さ30×マチ7㎝(約510g) ●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、前面／ファスナーポケット×1、開閉部マグネット式、着脱式ショルダーベルト ●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。

近畿
兵庫県



濃厚な旨味と柔らかな肉質が特徴の神戸ビーフ

黒毛和牛の血統「但馬牛」のうち、厳しい基準を満たした牛肉のみ「神戸ビーフ」と呼ばれます。熟練した農家が丹精込めて作りだした牛肉は、初代兵庫県知事に就任した伊藤博文をも魅了したと言われ、今も世界中の人々に愛され続けています。


※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 すき焼用　お届けご希望日

申込番号 O 5467-41　冷凍

●セット内容:肩ロース1.05kg　●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。

世界遺産・吉野山の天然桜を軸に用いた万年毛筆





軸には公益財団法人 吉野山保勝会の桜のロゴを使用しています。


四月の吉野山（吉野山観光協会提供）。

奈良・吉野山の天然桜

吉野山は、奈良県吉野郡吉野町に位置する大峰連山の北端から南へ約8㎞にわたる尾根一帯を指します。古来より桜の名所として人々に親しまれ、吉野山を含む「紀伊山地の霊場と参詣道」がユネスコの世界遺産に認定されています。

その桜は、保全の目的以外での伐採が禁止されてきました。枯れ木といえども薪にさえせず、「桜一本首一つ、枝一本腕一つ」と云われるように厳しく伐採が戒められたといいます。

本商品は、吉野山の景観の保持及び改善活動を行っている吉野山保勝会から、2018年の台風21号で倒れた桜の木を譲り受け、万年毛筆の軸として使用しています。

ひとつひとつが異なる天然木の風合い

万年毛筆とは、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ペンです。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。

天然の樹木である「吉野山の桜」を軸に使用しているため、ひとつひとつ色や木肌の風合いが異なります。また、使い込むほどに美しい艶と味わいが増し、自分だけの1本となります。

穂先には鼬（いたち）毛を使用しています。本体に装着している穂先は中字タイプですが、細字タイプと硬筆タイプの替え穂首が付属しているので、用途に合わせた使いわけができます。

Kuretake



〈呉竹〉
くれ竹 万年毛筆 夢銀河 天然木 千本桜

申込番号 **O 3467-61**

●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／天然木・SK・ポリプロピレン・PMMA
●内容:スペアーインキ式、スペアーインキ(黒・顔料)×3・替穂首細字タイプ・替えペン先硬筆各1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。



やわらかな肌ざわりのリバーシブルケット

和歌山県の高野口で製造されているリバーシブルケット。高野口地区は国内有数のシール織の産地です。ガーゼとパイルのリバーシブル仕様なので、オールシーズン活躍します。



両面パイルのシール織は一般的な起毛生地より糸抜けしにくく、やわらかな肌触りが特長です。

nishikawa



〈nishikawa〉リバーシブルケット2枚セット

申込番号 O 3467-71

●商品:リバーシブルケット(約140×200㎝)×2 ●材質:表面(パイル糸)綿100%、裏面/(ガーゼ部分)綿100%、地糸/(タテ糸)ポリエステル65%・レーヨン35%・(ヨコ糸)綿100% ●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]





紀州南高梅 蜂蜜一粒梅

申込番号 **O 5467-81**

●セット内容:75粒(合計1.8kg・塩分約6%)　●賞味期間:常温で55日　●加工地:和歌山県(梅／和歌山県産)

蜂蜜で漬けたやさしい味わい

選び抜いた紀州産南高梅を、高級感のある和紙に包みました。お茶うけにぴったりの味わいの甘口タイプに仕上げました。果肉たっぷりなので、果肉の美味しさが楽しめる一品です。



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。

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。



素材の旨みを引き出した氷温熟成技術



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度以下で加工・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 **O 5468-21**　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6　●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。


中国・四国
島根県
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。



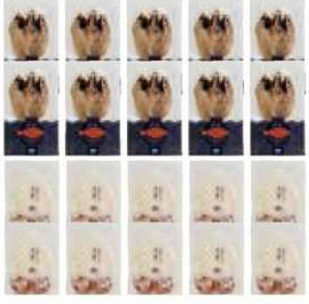
のどぐろの干物の製造風景です。のどぐろを1枚ずつ丁寧に干し、旨味とジューシーさを引き立てています。

1枚ずつ丁寧に干し、旨味を引き立てました

1枚1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。脂ののったのどぐろは、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1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な「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。

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。日持ち、色持ち目的の酸化防止剤は使用していません。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1枚ずつ丁寧に個包装した冷凍の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 O 5468-41

冷凍

●セット内容：のどぐろ100g・剣先イカ100g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。

岡山県が誇る、日本最古のつる牛





すべての牛の生産履歴をつけることで、牛の情報が消費者に正確に伝わりやすくなります。



選び抜かれた飼料に、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。

岡山県が誇る和牛のルーツ「千屋牛」

「千屋牛」は生まれも育ちも岡山県。哲多和牛牧場では、健康な仔牛を育てるため、自然放牧を実現しています。妊娠牛は、健康な仔牛を生むために、約1年間広大な自然環境の中、一度も牛舎に戻ることなく出産を迎えます。出産後の仔牛たちも、母牛といっしょに牧草を食べ、野原や山を駆け回りながら大自然の環境ですくすくと元気に育ちます。肥育期間中は配合飼料の他に牧草や稲わらを食べて育ちます。そんな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。

ほどよい霜降りと赤身のバランス

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。健康で良質な牛の育成のためにまず大切なのは授乳期の飼育。常に健康に留意した環境を保ち、肥育期間中には安全を重視した飼料を給餌しています。また、すべての牛の生産履歴を明らかにすることで、すぐれた肉質を目指すとともに、ブランド牛として自信を持ってお届けしています。

千



〈哲多和牛牧場〉
千屋牛 しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 **O 3468-61**

冷凍

●セット内容:リブロース900g　●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。

なめらかな使い心地が魅力の竹田ブラシ





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



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

日本の筆の多くを生産 伝統の街、広島県熊野町

江戸時代から続く筆の産地として有名な広島県安芸郡熊野町。四方を海抜500m前後の山々に囲まれた小さな高原盆地です。そこに住む多くの人が筆に関する仕事に携わっています。職人の技は現代にも受け継がれており、日本の筆の多くは、ここ熊野町で生産されています。

伝統の技術を活かして制作された熊野の化粧筆は、国内の有名化粧品会社はもちろん、海外の化粧品会社にも採用され、その品質は海外でも高い評価を受けています。

やさしい肌触りの 熊野化粧筆

フェイス・チーク・シャドウブラシは、山羊毛を用いた、毛先の「揃え」「成形」をはじめ、職人の手技が光る一品。肌触りは優しく、なめらかな使い心地が魅力です。肌の上で化粧品が良く伸び、美しく艶感のある仕上がりに。これを手掛けたのは、化粧ブラシ専門メーカー「竹田ブラシ製作所」。同社は、2011年、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生産したことでその名を馳せました。手掛けるアイテムは、日本化粧刷毛類から、欧米のメイクアップブラシ類まで、800種以上。伝統の日本化粧筆の製造技法も守り続けながら、機能に優れ、ファッション性も兼ね備えた新しさを求め、納得いただける製品づくりを目指しています。

Takeda Brush

〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット

申込番号 **O 3468-81**

●商品:フェイスブラシ(全長約16㎝)・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㎝)各1　●材質:フェイスブラシ・チークブラシ/特殊整毛山羊毛・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/パーミー毛・木・真鍮(黒クロムメッキ)　●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。



コードバンを使用した丈夫な造りの二ツ折財布

Trois Clefs
Esprit de Tartisan.

日本国内でタンニン鞣しされたコードバンを使用した二ツ折財布です。使い込む程に、艶と味わいが出てくるコードバンは永く愛用することができるオススメの一品です。



「水染め」と呼ばれる加工で仕上げられているので革の表情を楽しめ、質感を感じられる仕上がりになっています。



チョコ



ブラック

〈トワクレ〉二ツ折財布

申込番号 **O 3468-91** ／ブラック
O 3468-92 ／チョコ

●商品:約11.5×9.5×3㎝　●材質:表面／馬革(コードバン)、中側／牛革　●内容:札入2室・ホック式小銭入1室・カード入×4・ポケット×2　●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



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がしません。



〈無水鍋〉HAL万能無水鍋26cm

申込番号 **O 3469-01**

●商品:約径26×高さ7.7cm・満水容量3.5L・重量約1.58kg
●材質:本体／アルミニウム合金(外面／鏡面仕上げ、底厚5.5mm)、蓋／アルミニウム合金(外面／鏡面仕上げ)　●内容:耐熱スプーン・耐熱菜ばし付　●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。

とらふぐ料理をご家庭へお届け





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



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

ふぐ食を解禁した伊藤博文公の故郷・下関から

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

ご家庭でお楽しみいただける本場のとらふぐ

ふぐの本場・下関では「ふぐ」のことを縁起をかついで「福」と同音の「ふく」と呼びます。お届けするとらふぐは、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。目利きしたとらふぐを目と舌でお楽しみいただけるよう、職人が一枚一枚丁寧に捌き、美しく盛り付けたお刺身と鍋用の切身に仕上げました。とらふぐならではの上品な味わいと食感を余すことなくご堪能いただけるよう、サッと湯がいたとらふぐ皮と干しヒレ、特製ポン酢もお届けいたします。ヒレは軽く炙ったあと、熱燗に入れてふぐのヒレ酒としてお楽しみいただけます。

下関ふぐ直売 関とら本店

〈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 O 5469-21 冷凍

●セット内容:刺身160g・皮100g・ふぐちり300g・ひれ(5枚)各1、ふくポン酢・もみじおろし・かぼす果汁・陶器絵皿(約径33㎝)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。



美しい深い藍色の阿波藍染 のれん

手作りの本藍のれんです。板締めという手法を用いて、心を込めて手染めしています。色や柄など二つとして同じものはありません。涼しげな素材と深い藍色の美しさが特徴で、つなぎ合わせ部分は見た目も美しい〝千鳥掛け〟。丁寧な手作業の技が光ります。



すくもと呼ばれる藍を発酵させ、藍を建てます。藍の華と呼ばれる泡は、良い状態の藍にできるものです。



阿波藍染 麻のれん

申込番号 O 3469-31

●商品:約90×長さ150㎝ ●材質:麻100% ●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。



※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

徳島県産の天然はもを使用したはもづくしセット。骨切り加工したはも身は、はも団子と共に「はも鍋」でお楽しみください。はも湯引き・はもひつまぶし・はもフライもセットになっておりますのでそれぞれの食感と上品な甘みをご堪能いただけます。



全国有数のはもの水揚げを誇る徳島県。鳴門海峡からの潮流と徳島・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 O 3469-41 冷凍

●セット内容:はも身(骨切済)450g、はも団子×12、はも湯引き50g(梅肉付)・はもひつまぶし50g・はもフライ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・卵

※ 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・オリーブの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 ステーキ用　お届けご希望日

申込番号 **O 3469-51**　冷凍

●セット内容:ロース200g×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。



木目の美しい菓子皿

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菓子皿は、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。



菓子皿

申込番号 **O 3469-61**

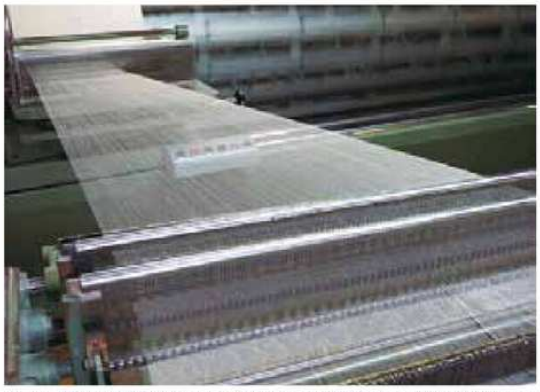
●商品:約径21×高さ5.5㎝ ●材質:天然木(黒松) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



柔らかな風合いが心地良い



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。



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。

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。ロングタイプのパイルで、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。

清潔感のあるホワイトとカラーのリバーシブルタイプで、シンプルなデザインも魅力の一つです。肌ざわりにもこだわっており、柔らかな風合いの生地が肌をやさしく包み込みます。今治の職人のこだわりが詰まったタオルケットをぜひお使いください。



imabari towel Japan

認定番号:第2015-222号

今治タオルケット2枚セット

申込番号 **O 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]



四万十町の木と自然が育むご当地ポーク

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。

2回目
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用
ロース1.8kg



1回目
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用
ロース1.8kg



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 O 5469-91

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1.8kg ●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1.8kg ●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。



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「シロサンゴ」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。



シロサンゴ デザインネックレス

申込番号 O 5470-01

●商品:全長約50㎝(アジャスター5㎝含む)　●材質:チェーン/サンゴ(約4㎜・8㎜)・ブラックスピネル、留め具・アジャスター/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いたします。
※サンゴの中に若干ピンク色が含まれ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。

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。

博多織と職人の技が織りなす一品





ミシンを使用しない「貼り合わせ技法」というバッグの製造方法で、職人が1つ1つ仕上げています。



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。

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、装いと嗜みを支え続けてきた岩佐。お洒落が多様化する現代にあって、なお変わらぬもの、決して変えてはならないもの。それはフォーマルな席での凛とした姿であり、礼節を重んじる折り目正しい心です。

職人が手作業で仕上げる岩佐の製造するバッグは、選び抜かれた素材と、職人のモノづくりへのこだわりを商品から感じていただけます。

博多織生地を使用したフォーマルバッグ

このフォーマルバッグは、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。かぶせ部分には細かい市松柄の博多織生地を使用しました。博多織部分の縁は上品なアクセントとなるパイピング仕上げとなっています。

付属のタッセルは取り外し可能となっているため、2パターンの表情をお楽しみいただけます。開口部も大きくマチも広めなので、小物類の収納に便利。洋装・和装どちらにもお使いいただける、気品漂うフォーマルバッグです。

IWASA





〈タッセル取り外し時〉



〈商品内部〉

〈イワサ〉博多織フォーマルバッグ

申込番号 **O 3470-41**

●商品:約横幅26×高さ19×マチ10㎝(約400g)　●材質:トリアセテート・ポリエステル・絹　●内容:内部・背面／オープンポケット各1、底鋲付、開閉部かぶせマグネット式　●色:黒　●日本製

※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



スタイリッシュなデザインのゴミ箱

職人が作る「ゴミ箱に見えないダストボックス」。ゴミ箱だと分かりにくいスタイリッシュなデザインで、キッチンやお部屋に馴染みます。たっぷり入る容量で、ニオイが漏れにくく、スライド式で捨てやすいので便利です。細部にまで技術を詰め込んだ使えば使うほど「なるほど」と職人技を感じてもらえる商品です。



引き継がれた技を磨いてきた職人が手仕事で生み出しています。



増田桐箱店 MASUDA KIRIBAKO

〈増田桐箱店〉スライド式ゴミ箱

申込番号 **O 3470-51**

●商品:約30×40×高さ68㎝ ●材質:オリフィルレン・合板 ●内容:容量約45L・ゴミ袋収納棚付 ●日本製



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。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。



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。



八女銘茶セット

申込番号 **O 3470-61**

●セット内容:八女煎茶150g×4、八女玉露150g×2 ●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。



伝統絵柄を現代的に表現

青 SEIKA 花

佐賀県有田で1830年創業のしん窯が手掛ける「青花」の器。形状のおおらかさ・絵柄の楽しさとユニークさ・呉須（青藍色の顔料）の味わい・釉薬の温もりが魅力です。多くの職人の手により作られた暮らしの器で普段の食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。



有田焼の窯元「しん窯」。敷地内には保存指定を受けた登り窯の窯跡もあります。



〈青花〉小判皿セット

申込番号 O 3470-71

●商品:パーティ皿(約径33.5×17.3×高さ3.7㎝)×2・銘々皿(約径18.3×13.2×高さ2.5㎝)×4　●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 しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 **O 3470-81**

冷凍

●セット内容:肩ロース1.2kg ●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。



受け継がれる伝統の技

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。古伊万里の伝統美を受け継ぎ、熟練の職人技によって焼き上げられた一品です。手描きで施された古伊万里調の染付に赤絵を施しました。



1912年に開窯した歴史ある窯元の絵付師により丁寧に描かれています。





光玉窯 番茶器揃

申込番号 **O 3470-91**

●商品:土瓶(約径12×蓋含む高さ9㎝・560ml)×1・湯呑(約口径8.3×蓋含む高さ7㎝・140ml)×5　●材質:陶磁器(波佐見焼)　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※食器洗浄機をご使用の際は、土瓶のつるを外してご使用ください。



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、その後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か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 **O 3471-01** 冷蔵

●セット内容:270g ●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 **O 3471-21**

●商品：フェイスローション150ml×4、フェイスエッセンス20ml・フェイスリッチクリーム23g各2　●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。



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

古来より愛されてきたつげ櫛はそ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。

このブラシはつげ櫛などに使われる薩摩つげの木を使用しました。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。持ち手にはかわいらしいネコのデザインが施されています。歯先はブラッシングの際、頭皮に適度な刺激を与えます。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。



つげヘアーブラシ

申込番号 O 3471-41

●商品:全長約17㎝ ●材質:つげ ●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。



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 O 3471-51

冷凍

●セット内容:肩ロース1.35kg ●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。



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 ステーキ用　お届けご希望日

申込番号 **O 3471-61**　冷凍

●セット内容:ロース160g×5枚　●賞味期間:冷凍で55日
●原産地:宮崎県

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

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」とよばれる新聞紙を用います。

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。

2色のガラスが生み出すグラデーション

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。

薩摩郡さつま町にあるガラス工房「薩摩びーどろ工芸」の「二重被せ（きせ）」シリーズは、透明なガラスの上に2色の色ガラスを被せて作られています。2色のガラスが重なることで、カットした面に現れる薩摩切子特有のグラデーションがより一層際立ちます。瑠璃と緑のガラスを二重に被せた猪口は、カワセミの羽のような美しい色合いです。



二重被せ 瑠璃/緑 猪口

申込番号 **O 3471-81**

●商品:約口径6.5×高さ5.5㎝・100ml　●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。



雄大な自然環境の中育った石垣牛をすき焼で



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。

豊かな水と温暖な環境で育った黒毛和種

石垣牛の産地である石垣島は、ハワイとほぼ同じ緯度に位置する南国の島。県下一高い山、標高526ｍの於茂登岳（おもとだけ）を有する長寿の島です。そんな周囲162㎞の八重山郡島内で飼育される黒毛和種は、およそ3万5千頭にも及び、まさに大繁殖地帯であり、石垣島には悠々と牛を飼育できるだけの土地、燦々と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と、和牛の繁殖経営に適した条件が揃っています。

生産から肥育まで一貫して品質管理された石垣牛

八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の去勢及び雌牛であること、去勢で24～35ヶ月、雌で24～40ヶ月の出荷範囲以内であることなど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。あっさりしていて赤身と脂のバランスがよい石垣牛をすき焼でお楽しみください。



石垣牛 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **O 5472-01**

冷凍

●セット内容:肩ロース1.2kg　●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。

日本の贈り物



巻頭企画

〈NENRIN〉市松 クロック …… K3
ウォルミラー …… K3
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉バイアス柄米沢織リバーシブルスカート … K5
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉千鳥柄米沢織リバーシブルスカート … K5
〈ワリュー〉スキンケアセット …… K6
〈ワイ・エス・エムプロダクツ〉LIGHT SHELF …… K7
〈MIYAZAKI CAVIAR 1983〉宮崎キャビア1983 バエリクラシック … K9
〈香蘭社〉カップ&ソーサー&プレートセット …… K11
〈木本硝子〉ストライプぐいのみグラス …… K12
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢二十年 …… K13

北海道・東北

北海道　海鮮堪能セット …… 5
青森県　マグカップ ペア …… 7
岩手県　南部鉄瓶1.2L …… 9
吉野椀 …… 11
前沢牛 しゃぶしゃぶ用 …… 12
宮城県　〈和伝〉テーブルウェアセット …… 13
秋田県　〈アート・カバ〉茶筒 …… 15
カシミヤストール …… 16
山形県　〈クレッシェンド・ヨネザワ〉米沢織シルクストール … 17
米沢牛 焼肉用 …… 18
福島県　欅大鉢ペア …… 19

関東・甲信越

茨城県　ショール …… 23
栃木県　長財布 …… 25
群馬県　赤城山麓牛 すき焼用 …… 27
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　〈Sghr スガハラ〉舞 プレートペア …… 31
東京都　レディース手提げバッグ …… 33
神奈川県　〈大倉陶園〉ブルーローズ 花生 …… 35
〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せ …… 36
新潟県　〈勝弘〉庖丁2本セット …… 37
〈メイド・イン・ツバメ〉三層鍋3点セット …… 39
ペアチタン二重タンブラー …… 40
山梨県　甲州織 長傘 …… 41
〈かいや〉あわび煮貝 …… 42
長野県　欅(けやき)カップ2個セット …… 43

東海・北陸

富山県　〈KISEN〉ボトルクーラー カグヤ …… 47
石川県　鉢揃 古九谷風鷺の図 …… 49
〈伝〉トールカップ・汁椀ペア …… 50
福井県　オールタイムサングラス&バタフライルーペ …… 51
岐阜県　〈関和兼〉ダマスカス三徳包丁 …… 53
〈キッチン飛騨〉飛騨牛ハンバーグ …… 54
静岡県　静岡銘茶詰合せ …… 55
〈思わず舌鼓〉口どけ（ふりかけ） …… 56
愛知県　瀬戸焼 深皿&カップソーサーセット …… 57
ジムナストコロン2個セット …… 59
〈愛知・豊橋〔うなぎのあつみ〕〉一本うなぎ蒲焼 … 60
三重県　松阪牛 すき焼用 …… 61
9号土鍋セット …… 62

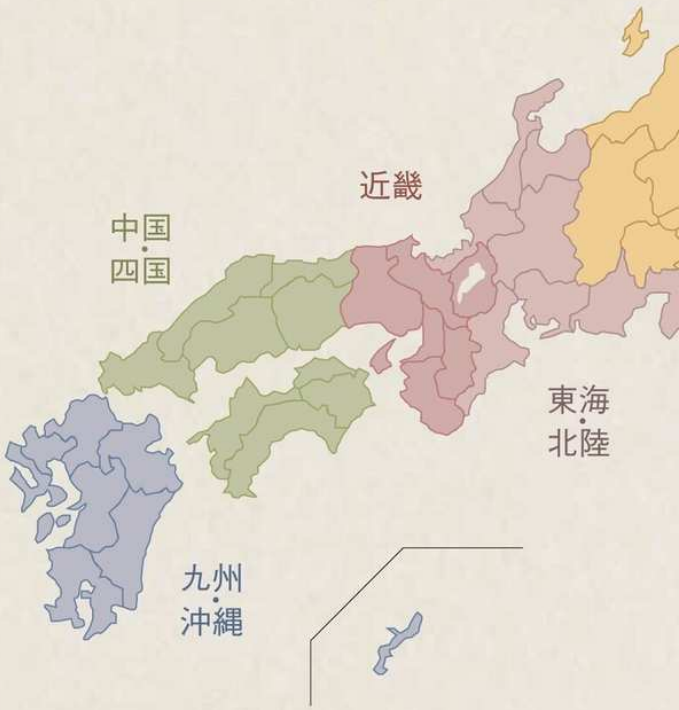
Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　〈山陰大松〉西京漬けセット …… 81
島根県　干物セット …… 83
岡山県　〈哲多和牛牧場〉千屋牛 しゃぶしゃぶ用 …… 85
広島県　〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット …… 87
　〈トワクレ〉二ツ折財布 …… 89
　〈無水鍋〉HAL万能無水鍋26㎝ …… 90
山口県　〈関とら本店〉とらふぐ料理セット …… 91
徳島県　阿波藍染 麻のれん …… 93
　はもづくしセット …… 94
香川県　オリーブ牛 ステーキ用 …… 95
　菓子皿 …… 96
愛媛県　今治タオルケット2枚セット …… 97
高知県　四万十ポーク堪能コース［頒布会］ …… 99
　シロサンゴ デザインネックレス …… 100

近畿

滋賀県　花入兼用傘立 …… 65
　近江牛 ステーキ用 …… 66
京都府　〈洛中 髙岡屋〉おじゃみ座布団&こじゃみ枕 …… 67
　〈ヒロミ イチダ〉印伝使い手提げバッグ …… 69
　京都府産宇治茶詰合せ …… 70
大阪府　アルパカ入り綿毛布（毛羽部分）2枚セット …… 71
兵庫県　〈ジョセフ・エロール〉2WAYショルダーバッグ …… 73
　神戸ビーフ すき焼用 …… 74
奈良県　〈呉竹〉くれ竹 万年毛筆 夢銀河 天然木 千本桜 … 75
和歌山県　〈nishikawa〉リバーシブルケット2枚セット …… 77
　紀州南高梅 蜂蜜一粒梅 …… 78



九州・沖縄

福岡県　〈イワサ〉博多織フォーマルバッグ …… 103
　〈増田桐箱店〉スライド式ゴミ箱 …… 105
　八女銘茶セット …… 106
佐賀県　〈青花〉小判皿セット …… 107
　佐賀牛 しゃぶしゃぶ用 …… 108
長崎県　光玉窯 番茶器揃 …… 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　つげヘアーブラシ …… 113
宮崎県　宮崎牛 焼肉用 …… 115
　宮崎牛 ステーキ用 …… 116
鹿児島県　二重被せ 瑠璃/緑 猪口 …… 117
沖縄県　石垣牛 すき焼用 …… 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。