



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。

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。



33
〜
62

関東エリア

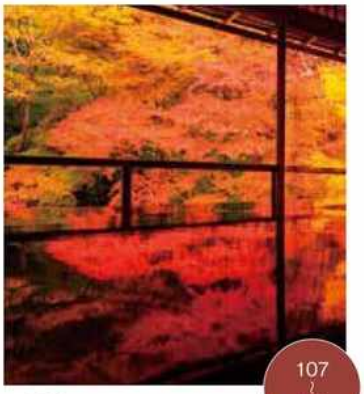
⑧茨城県　⑨栃木県　⑩群馬県　⑪埼玉県
⑫千葉県　⑬東京都　⑭神奈川県



3
〜
32

北海道・東北エリア

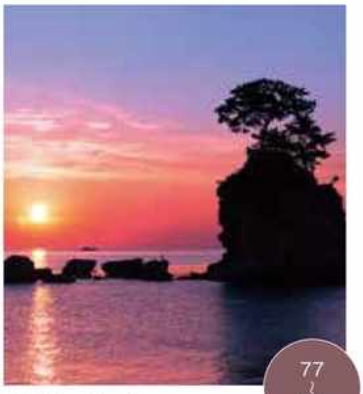
①北海道　②青森県　③岩手県　④宮城県
⑤秋田県　⑥山形県　⑦福島県



107〜132

近畿エリア

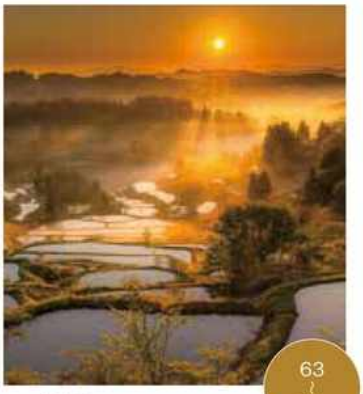
㉕滋賀県 ㉖京都府 ㉗大阪府
㉘兵庫県 ㉙奈良県 ㉚和歌山県



77〜106

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



63〜76

甲信越エリア

⑮新潟県 ⑯山梨県 ⑰長野県



171〜204

九州・沖縄エリア

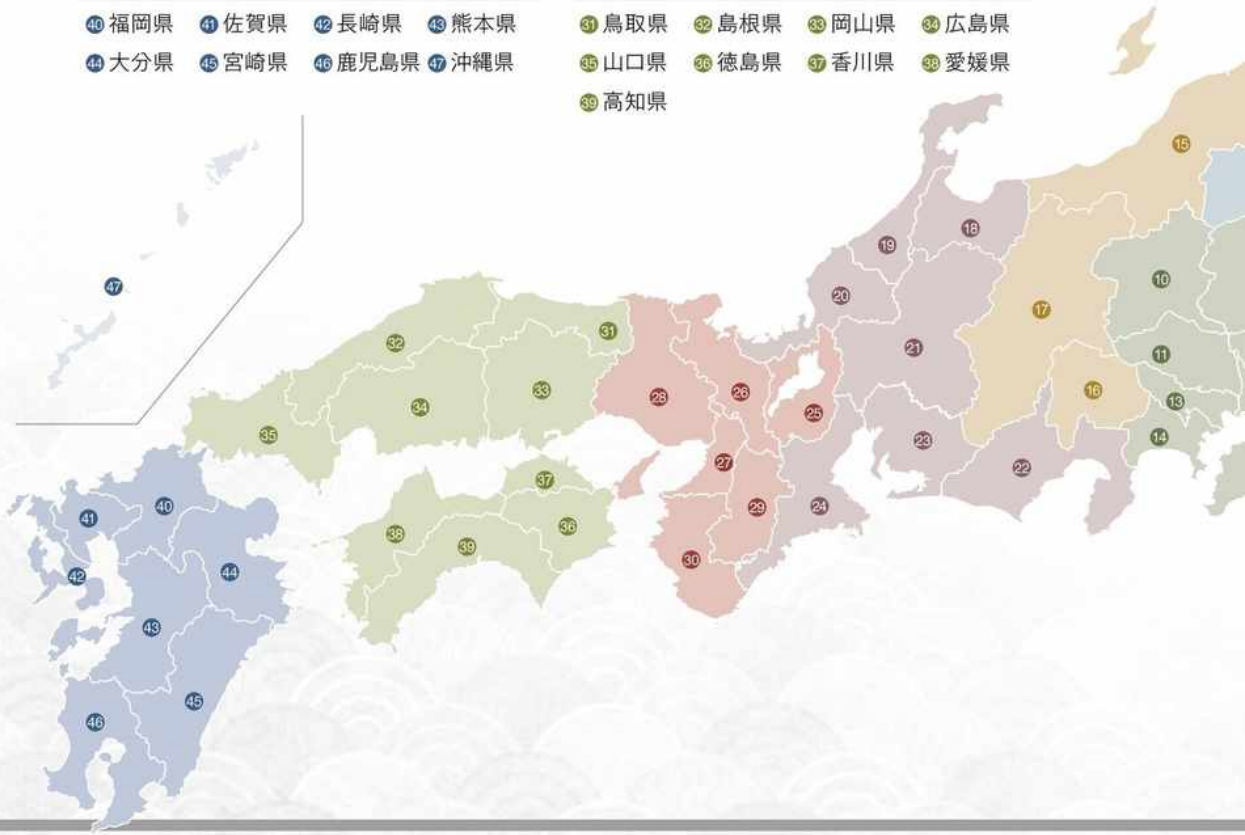
㊵福岡県 ㊶佐賀県 ㊷長崎県 ㊸熊本県
㊹大分県 ㊺宮崎県 ㊻鹿児島県 ㊼沖縄県



133〜170

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。

昼夜の寒暖差ある気候が上品な甘みを際立たせる





昼と夜の気温の差が大きい北海道は、とうもろこしの栽培に適しています。

パノラミックな風景、日本有数の穀倉地帯

十勝平野は北海道屈指の農業地帯。中心市街地の帯広から少し車を走らせれば、パノラマのような農村風景が広がり、思わず目を奪われます。豊かな気候に恵まれ、広大な青空の下では小麦、じゃがいも、とうもろこしなどの農産物や酪農、畜産も盛んです。とうもろこしに目を向けると、その生産量は北海道が日本一。中でも十勝地方は、一大生産地のひとつです。とうもろこしは、夏の長い日照時間によって作られた養分が肌寒くなる夜に実に蓄えられ、甘みを作り出しています。爽やかで上品な甘みが特徴のとうもろこしは、茹でて良し、焼いて良し、天ぷらにしても良し…素材の美味しさが際立ちます。

より美味しく食べるために、おすすめの茹で方

十勝産のとうもろこしの持ち味を最大限引き出していただくには、やはり塩茹でが一番でしょう。では、より美味しく食べるために、おすすめの茹で方をご紹介します。まずたっぷりの水を大鍋に用意。お湯がまだぬるいうちにとうもろこしを入れ、塩を手のひら2すくいほど投入。少し量が多いかなと思うくらいで大丈夫です。お湯が沸騰したら10～15分ほど茹でます。最後に、お湯から出したら、熱々のままラップで包みます。こうすることで、粒がシワになりにくく、シャキッと仕上がり、甘みが増すと言われています。おすすめの茹で方を、あなたも試してみて下さい。



とうもろこし

申込番号 **G 5530-61** 冷蔵

●セット内容:7本　●原産地:北海道

お届け期間:8月中旬～8月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

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



ライフスタイルをセンタクしよう

1950年北海道・中標津町にあるクリーニング店が作った衣類にも環境にも優しい洗濯洗剤です。毎日の家事をより豊かに、より楽しくできるように、これまで培った知識と技術を製品作りに込めました。



化学的な成分を含まないベビー用洗濯洗剤は赤ちゃんの衣類のほか、肌の弱い方全般におすすめ。えりそで用石けんは汚れ落ちにこだわり、マスク・ふきん用石けんはやさしさにこだわりました。



洗濯石けん&ベビー用洗濯洗剤セット

申込番号 G 5530-71

●商品:洗濯石けん(マスク・ふきん用)120g・洗濯石けん(えり・そで・泥汚れ用)120g・ベビー用洗濯洗剤350ml各1
●日本製
※商品情報等が変更になる場合がございます。



弾力あるホタテをバター焼きでいただく

日本海・太平洋・オホーツク海と三つの海に囲まれた北海道。そのほぼ全域でホタテ貝は水揚げされます。その北海道産のホタテ貝をバター焼きでどうぞ。アスパラとコーンも北海道産を使用。磯の香りとバターの風味、プリプリの食感をお楽しみください。



冷たい海で育ったホタテ貝は甘みがあり弾力のある身は味がとても良いです。北海道の水産業を支える大切な資源です。



北海道産 帆立バター焼きセット　お届けご希望日

申込番号 **G 5530-81**　冷凍

●セット内容: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)×3　●賞味期間:冷凍で25日
●加工地:北海道(ホタテ/北海道産)

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





津軽塗の中でも代表的な技法の「唐塗」。仕掛けベラと呼ばれるヘラを使って模様を付けています。



ひとつひとつ多数の工程を経ながら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、というところが津軽塗の特徴です。

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、地域を越えて多くの人に愛され続けています。

毎日使っている箸を「特別な箸」に

「毎日使っている箸」だからこそ、「特別な箸」にしたい。数多くある日本の食器類の中でも、ほぼ毎日使われるもの、それが箸です。漆で仕上げられた、いわゆる塗り箸は、表面に汚れが付きにくいため、清潔感が保たれます。とりわけ、漆器の中でも手触りと堅牢性に定評のある津軽塗の塗り箸は、手になじみやすい触り心地なのが特徴です。また、仕上げ方は色の組み合わせや仕掛けのパターンなどによって、発想力さえあれば無限大に広がります。何回も塗り重ねられているため、丁寧に使用すると長くお使いいただける一品です。



津軽塗 箸

申込番号 **G 3531-01**

●商品:全長約23.5㎝ ●材質:天然木(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。



りんごのおいしさそのまま

青森で採れたりんごを使用した100%ストレートジュースです。りんごはブレンドした混合品種で、甘みと酸味のバランスのとれたおいしさです。りんごそのものの自然な味わいをお楽しみください。



りんごの生産量日本一を誇る青森県。寒暖の差が激しく、甘く良質なりんごが育ちます。



青森りんごジュース（ストレート）

申込番号 **G 3531-11**

●セット内容:1L×3　●加工地:青森県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



自然な甘みで食べやすい

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



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



青森県産熟成黒にんにく

申込番号 **G 3531-21**

●セット内容:1球、200g×1　●原産地・加工地:青森県

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

木の品がある暮らし







轆轤(ろくろ)を使い、手作業でトレイ本体を磨きます。



木の表面を彫り、手作業で別の素材の木や貝をはめ込んでいきます。

世界遺産に魅せられ生まれた象嵌装飾

岩手が誇る世界遺産、中尊寺。平泉の文化遺産として2011年に登録されました。中尊寺金色堂の内陣部分は、夜光貝を用いた壮麗な螺鈿細工で飾られています。そんな螺鈿細工に魅せられた先代により、身近に使える製品として試行錯誤のなか生まれたのが夢工房の木製品です。色の異なる木やあわび貝の真珠層を模様にかたどり、同じように模様を彫った木地にはめ込む象嵌(ぞうがん)という加飾法を用いて作られています。色合いや木目が美しいウォールナットの無垢材などに象嵌を施すことにより家具やインテリアにもしっくりとなじみます。

無垢の木で丁寧に作られた小さなトレイ

ウォールナットの木で丁寧に手触り良く作られたさぷりとれいは、薬やサプリメントなどの小さくて無くしやすい小物や、ちょっとしたアクセサリーを置いておくのに便利な手のひらサイズのトレイです。木地に貝殻や色の異なる木をはめ込む象嵌は、とても繊細な工法で、細やかな作業が必要です。手のひらサイズのトレイに模様を一つ一つ丁寧に象嵌したトレイは、木目調のナチュラルなカラーなのでお部屋のインテリアのアクセントにもぴったりです。

夢工房



〈夢工房〉さぷりとれい2枚セット

申込番号 **G 5531-41**

●商品:約径7.3×高さ1.2㎝×2　●材質:ウォールナット・貝・イエローパイン・アガチス　●日本製

※掲載商品は性質上、色合いが異なる場合がございます。



南部鉄製の肉球型の鉄玉と ほねの形のスタンドのセット

多くの人が悩んでいる「貧血」。ワンコロンをケトルやお鍋に入れて水といっしょに沸かすだけで鉄分がお湯に溶け出し、手軽に鉄分を摂取できます。



岩手の伝統工芸「南部鉄器」の鉄玉は、溶かした鉄を砂型に流し込む生型製法。職人がひとつひとつ手作業で作り上げています。



ワンコロン

申込番号 G 3531-51

●商品:本体(約径5×高さ1.5㎝)・スタンド(約7×4×高さ1.3㎝)各1　●材質:本体/鋳鉄、スタンド/シリコン　●日本製

※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



伝統の技法で
丁寧に仕上げる秀衡塗

伝統的工芸品にも指定されている秀衡塗。源氏雲に菱形を組み合わせた有職文様に光沢を抑えた漆本来の美しさが特徴です。そんな秀衡塗を施した普段使いのスプーンにおすすめな、口当たりの良いカレースプーンです。



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秀衡塗工房で作られています。



カレースプーンセット

申込番号 G 3531-61

●商品:スプーン(全長約19.5㎝)×2　●材質:天然木(漆塗装／秀衡塗)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

コクと深い味わいのふかひれスープ





気仙沼ほていでは、三陸近郊の原材料を中心にして製品づくりを行っています。



気仙沼はとくにカツオ、メカジキ、サメにおいて、日本有数の水揚げを誇っています。

日本一の生産量を誇る気仙沼のふかひれ

気仙沼市は日本有数の水産都市です。中でも、ふかひれは、質・量ともに日本一の実績を誇り、「ふかひれ」＝「気仙沼」と称される程、全国的に知られております。弊社ではこの気仙沼産ふかひれを使用し、一品一品丁寧に製品造りを行っております。2011年3月の震災において、工場施設を被災・流失しましたが、皆さまからの暖かい励ましのもと、ふるさと気仙沼の地で、変わらぬ味をお届けしております。

溶き卵1個を加えるだけで本格的なふかひれスープ

気仙沼産のふかひれを使ったふかひれスープの詰め合わせです。気仙沼産ふかひれを使用し、鶏・豚ガラスープで仕上げた醤油中華風味のふかひれスープです。濃縮スープに溶き卵1個分を加えるだけでお召し上がりいただけます。スープとしてだけではなく、ふかひれラーメンや雑炊の素など、様々な料理に幅広くご利用いただけます。1袋3～4人前のスープです。またレトルトパウチ食品ですので、常温で長期間保存も可能です。



ふかひれ濃縮スープセット

申込番号 **G 5531-81**

●セット内容:ふかひれ濃縮スープ200g×8　●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



仙台発祥 伊達の牛たん本舗

牛たん専門店ならではの美味しさ

1991年創業の「伊達の牛たん本舗」。仙台発祥の牛たん専門店として、地元仙台の味をお客様へ届けることを目指しています。たっぷりの牛たんと山椒の効いたコク旨ラー油、柔らかく煮込んだ牛たんしぐれ煮、どちらも炊き立てのご飯によく合う一品です。



レストランでのお食事だけでなく、贈り物やご自宅用としてたくさんのお客様にお召し上がりいただいております。





〈伊達の牛たん本舗〉
牛たんラー油・牛たんしぐれ煮セット

申込番号 **G 5531-91**

●セット内容:牛たんラー油130g×2、牛たんしぐれ煮150g×1 ●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



豚骨と煮干スープが決め手の長町ラーメン

地元の人々に愛されている「長町ラーメン」。清湯系の豚骨スープと煮干やかつお節の和風だしを加えたコクのあるスープ。「長町ラーメン」の店主が監修した、こだわりの一杯をお召し上がりいただけます。



生麺を2日間じっくり熟成させながら麺の水分を抜き取り乾燥した熟成乾燥麺は、コシと小麦の豊かな味わいが特徴です。



仙台「長町ラーメン」10食

申込番号 **G 5532-01**

●セット内容:とんこつ醤油(乾麺70g×2、スープ付)×5
●加工地:日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

絹のような
つややかさとなめらかさ





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



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

舌ざわりなめらか、弾むような強いコシ

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

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

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

うどんづくりは今も昔も人の手で

こだわりの小麦粉を用い、その一本一本を手塩にかけて作り上げます。春夏秋冬、うどん生地は微妙に異なるため、職人が熟練の技と目で塩水・温度・湿度・時間を調整し、丁寧に熟成させ、手延べで仕上げます。また、麺つゆには、比内地鶏を使用しております。じっくりと炊きだした旨味あふれる鶏ガラスープにかつお節、煮干などをブレンドし、深みのある上品な味わいの麺つゆに仕上げており、温麺にしても冷麺にしても良く合います。

夏は冷たく、冬は温かく、季節を問わずお楽しみいただけます。



手延稲庭うどん

申込番号 **G 5532-21**

●セット内容:480g(80g×6袋)、比内地鶏つゆ付　●加工地:秋田県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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木の器です。職人によって一つ一つ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の湯呑みは、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、熱い状態で職人が一つ一つ手作業で行います。

大館工芸社



〈大館工芸社〉曲げ湯呑み

申込番号 **G 5532-31**

●商品:約口径8×高さ5.5㎝・200ml　●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。



秋田のご当地グルメ「男鹿しょっつる焼きそば」

わかめ粉末と昆布だしを練り込んだ特製麺とハタハタの魚醤（しょっつる）をベースにした塩だれスープが味わい深い焼きそばです。



お客様に喜んでいただける味づくりをモットーに、商品づくりをしております。



男鹿しょっつる焼きそば10食

申込番号 **G 5532-41**

●セット内容：(生麺120g×1、塩だれ・えび粉末付)×10
●賞味期間：常温で80日　●加工地：秋田県

小麦・エビ

※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。

じっくり大切に
育まれる米沢牛
その伝統の味わいを
心ゆくまで



ストレスを与えにくい環境作りと管理の下、生産されたお肉をお届けいたします。



自然豊かな置賜盆地は、清らかな水も豊富です。

明治初期、ひとりの英国人との出会い

米沢牛の歴史は明治のはじめにひとりの英国人教師が自然豊かな雪深い里、山形県米沢の地を訪れたことが始まりと言われています。

当時、肉食は一般的ではなかった日本で、故郷の食事を懐かしんだ英国人教師が米沢牛を食したところ、その美味しさに驚嘆しました。米沢を離れる際に、牛を1頭横浜に連れ帰り知人にふるまったことが、米沢牛ブランドの始まりです。

肉質はきめ細かくて柔らかく、霜降りのきめ細かさはまさに口の中でとろけるようです。食べたときに感動を味わえる牛肉、それが「米沢牛」であり、「米沢牛」の醍醐味なのです。

豊かな自然と作り手の努力の賜物

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



米沢牛 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **G 5532-61** 冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・肩・バラ)160g ●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。



出羽乃國 氷温貯蔵 純米香梅

産　地	山形県（米/国内産）
原材料	米、米こうじ
アルコール度数	15度
飲み口	甘●●●●●辛
飲み頃温度	冷酒～温燗

昔ながらの味が楽しめる辛口純米酒

香坂酒造は大正12年創業、「上杉の城下町」米沢で酒造りの工程すべてを職人たちが手作業で丹精込めて仕込んでいます。マイナス5度の冷蔵タンクで貯蔵、熟成させたお酒です。米の旨みと辛口のキレのバランスが良く、昔ながらの味が楽しめる純米酒です。



雪国「米沢」ならではの気候と澄んだ空気、清らかな水が、おいしい日本酒を生み出します。



出羽乃國 氷温貯蔵 純米香梅

申込番号 **G 5532-71**

●出羽乃國 氷温貯蔵 純米香梅1.8L

※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。



Crescendo Yonezawa



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
ジャカードドット柄ストール

申込番号 **G 3532-81**

●商品:約20×180㎝ ●材質:絹100% ●色:グリーン系
●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。
※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。

シルクならではのソフトな肌触り

米沢織が得意とするシルク100%のジャカードストールです。極細の絹糸を使用しているので、薄手で柔らかくソフトな肌触りが魅力です。シルクの上品な光沢が顔周りを華やかにしてくれます。



販売元の粟野商事は1895年に創業し、120年以上米沢織の素晴らしさを全国に広めるべく、尽力しています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

3種のスープで食べ比べ





喜多方市郊外にある「さくら亭」。店主こだわりのオリジナルちぢれ麺が自慢のお店です。



麺は喜多方特有の熟成平打ちちぢれ麺。コシの強さの中にモチモチとした食感でスープによく絡みます。

喜多方特有の食べ応えある平打ちちぢれ麺

蔵の街喜多方。どこか懐かしい郷愁を感じさせる素朴な趣のある街です。100軒以上のラーメン店がひしめく喜多方の地で、郊外にある「さくら亭」は、地元の人々に愛され続けているお店です。麺は喜多方特有の熟成平打ちちぢれ麺。コシの強さの中にモチモチとした食感で、あっさりながらコクのある醤油スープとよく絡みます。長年の麺づくりの経験を踏まえ、美味しい「生麺」でお届けします。店主監修の情熱の一杯をお楽しみいただけます。

中華そばから発祥、90年以上の歴史

スープは3種をご用意。鶏・魚介の旨味から得られる澄んだ醤油スープ、独自ブレンドの味噌に、香味野菜を加えたまろやかながら深いコクある味噌スープ。そして、鶏と魚介の旨味が効いたすっきりながらコク深い塩スープ。3つの味を、食べ比べてお楽しみいただけます。日本人の心の奥底に宿る風景がある、喜多方。この風土の中で育まれた「人の五感」に訴える、忘れられない味。それが喜多方ラーメンの魅力です。今から90年以上前、中国から渡ってきた一人の青年が屋台を引いて中華そばを売り歩いたことが始まりと言われる喜多方ラーメン。この機会にぜひお召し上がりください。

さくら亭



喜多方ラーメン「さくら亭」15食

申込番号 **G 5533-01**

●セット内容:醤油(生麺120g、スープ付)×8、味噌(生麺120g、スープ付)×4、塩(生麺120g、スープ付)×3　●賞味期間:常温で35日　●加工地:日本(店主監修)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



あぶくま高原の地鶏
川俣シャモのトマトカレーと地鶏ご飯の素

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



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



川俣シャモ トマトカレー中辛&地鶏ご飯の素セット

申込番号 **G 5533-11**

●セット内容：トマトカレー中辛200g×3、地鶏ご飯の素（2合用）270g×1　●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。



みずみずしい甘さ
福島で育まれたブランド桃

日本有数の桃の産地である福島県。ミスピーチは育成方法を統一し、光センサーで糖度を判別しています。くだもの王国福島の夏の味覚をぜひお楽しみください。



夏は暑く強い日差しが降り注ぐ福島県は、桃の樹の生育に適しているため甘い桃が育ちます。



桃（ミスピーチ）

申込番号 **G 5533-21** 冷蔵

●セット内容:3～4玉(合計1kg)　●原産地:福島県

お届け期間:7月下旬～8月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

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

KANTO

関東エリア

今にまで残るいにしえよりの姿



群馬県

1 尾瀬ケ原

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。

群馬県 片品村

茨城県

② 大洗磯前神社


茨城県 大洗町

かつて国造りを担った神々が降り立ったとされる、岩礁の上の鳥居がシンボル。激しく荒波が打ち寄せ飛沫を散らす、その大変な力強さは古くから景勝地として知られている。

千葉県

③ 鹿野山九十九谷展望公園


千葉県 君津市

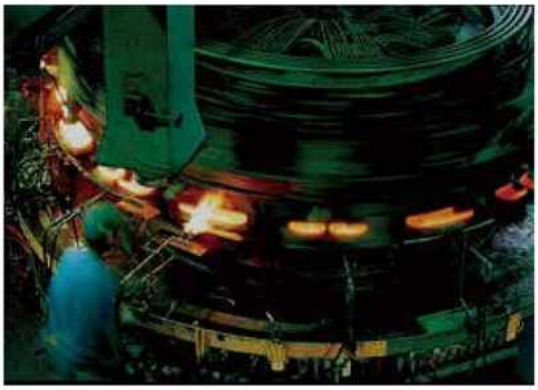
幾重にも連なる山並みを眼下に一望することができる展望公園。日の出と日の入り前後に望む情景は、まるで墨絵のように幽玄な風景を織り成す。

透明感にこだわった ドリッパーのセット





ピュアな素材だけを用いて作られているのがHARIOの耐熱ガラス「HARIO Glass®」です。



茨城県古河市にある日本唯一の耐熱ガラス量産工場で製造しています。

煙突のない工場

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

Ｓｉｍｐｌｙ ＨＡＲＩＯシリーズ

Ｓｉｍｐｌｙ ＨＡＲＩＯは、約100年にわたり耐熱ガラス製品を作り続けるＨＡＲＩＯから生まれました。100％天然の鉱物を精製し形作られる耐熱ガラスの美しさと、機能を追求し、極限まで無駄をなくしたデザインは、自分を見つめ直す、静かで穏やかな時間を与えてくれます。Ｓｉｍｐｌｙ ＨＡＲＩＯとともに、心豊かな日々をお過ごしください。Ｖ60のガラスドリッパーは、Ｖ型円すい形のペーパーフィルターを使用しており、コーヒー粉の層が深く、コーヒー粉に注いだお湯が円すいの頂点に向かって流れるため豆の旨味をしっかりと抽出できます。

HARIO



〈ハリオ〉V60 コーヒーブリューイングセット

申込番号 **G 3533-61**

●商品:サーバー(約14.6×12×高さ12.4㎝・600ml)・ドリッパー(約10.5×12×高さ9.5㎝)各1　●材質:ドリッパーサーバー／耐熱ガラス、ドリッパーホルダー／PCT樹脂　●内容:ペーパーフィルター40枚・計量スプーン付　●日本製

※直火での使用はできません。

※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。



伝統を受け継ぎながら
新しい技術を生み出し続ける笠間焼

茨城県笠間市で作られる笠間焼。江戸時代中期に箱田村で始まったとされ、現在では、300人の陶芸家や窯元が活躍する、関東地方を代表する窯業産地となっております。自由な作風が特徴の笠間焼は、伝統を受け継ぎつつ、新しい技で今を彩る作品を生み出し続けております。



職人が一つ一つ手作業で成形し、作り上げています。



笠間焼 長八角皿ペア

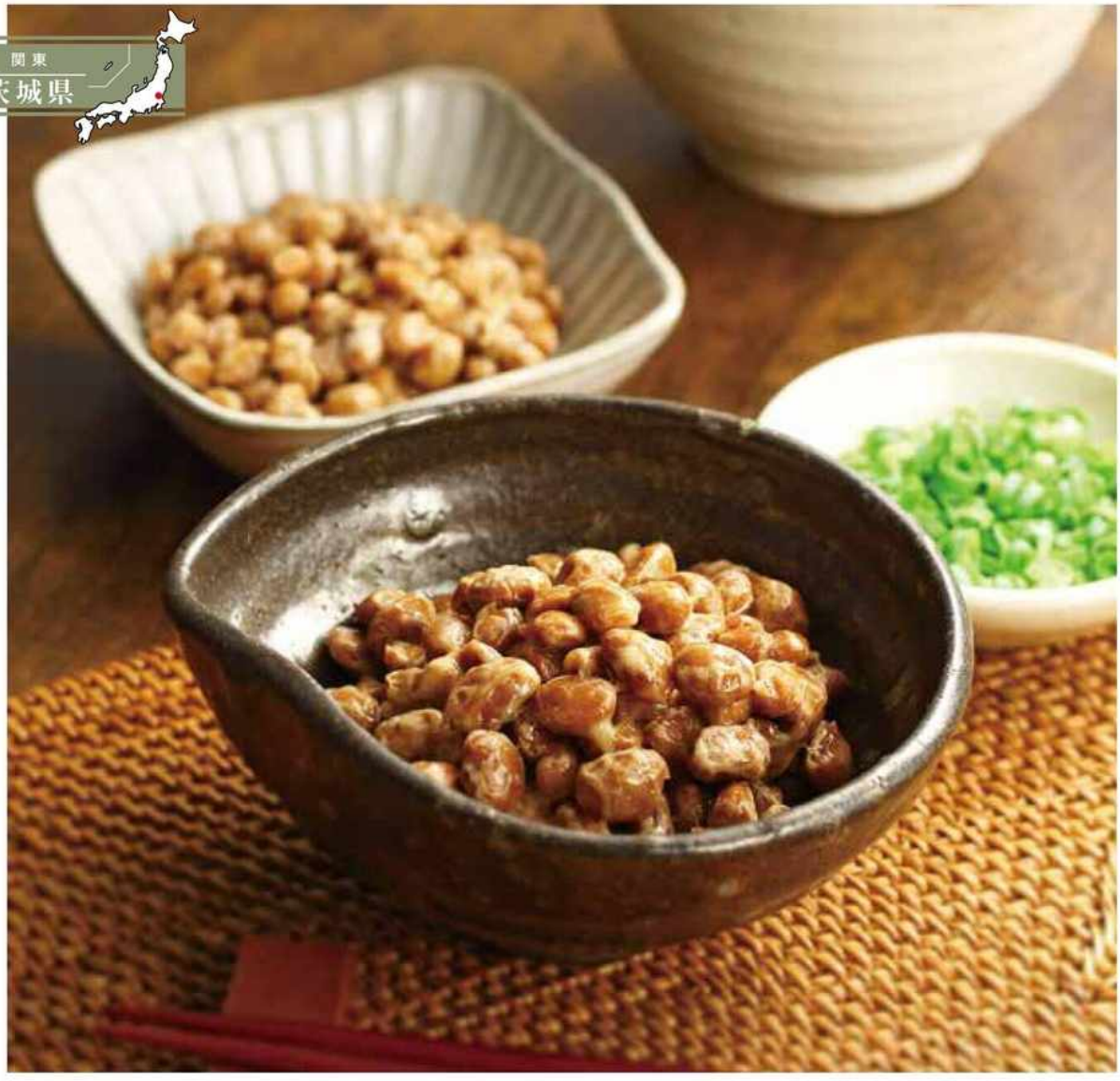
申込番号 **G 5533-71**

●商品:長八角皿(約12.7×11×高さ2.5㎝)×2　●材質:陶器(笠間焼)　●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。

関東
茨城県



天狗納豆の小粒と大粒、二つの個性を楽しむ

強いねばりと旨味が特徴で、温かいご飯によく合う国産小粒納豆と、大豆本来の旨みや豊かな風味、しっかりとした歯ごたえを楽しめる国産大粒納豆を詰め合わせました。2種類の食感や味わいの違いをお楽しみいただけます。



蒸煮した大豆に納豆菌を混ぜ込みます。納豆菌を混ぜた煮豆を容器に盛ります。



〈天狗納豆〉国産パック納豆詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **G 5533-81**

冷蔵

●セット内容:小粒パック納豆(50g×2個)×8、大粒パック納豆(100g)×7、たれ・からし付　●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:茨城県

小麦

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

モチモチ感とジューシーさのバランスが絶妙





栃木県宇都宮市の工場で餃子を製造しています。



薄くてモチモチした皮と、ジューシーな中身のバランスを楽しめます。

「餃子のまち」宇都宮

宇都宮が餃子のまちとなったのは、戦時中、市内に駐屯していた第14師団が中国に出兵したことで餃子を知り、帰郷後に広めたことがきっかけといわれています。また、宇都宮は夏は暑く冬は寒い内陸型気候のため、スタミナをつけるために餃子の人気が高まったとも言われています。現在、市内には80店舗程の餃子専門店があるほど。焼き、水、揚げなどの種類があり、店舗によって大きさや素材、皮の厚さや熟成度、包む具合やはねの大きさ、つけだれなどが異なり、さまざまな種類を楽しむことができます。宇都宮っ子は「週に数回餃子を食べる」のがスタンダードといわれています。

食感、風味、味付けまで仕上がりを追求

栃木県宇都宮市の工場で、熟練の職人の手によって作られた「宇都宮発 雷オヤジの餃子」をお届けします。具材は、キャベツ・肉・ネギ・にんにく等を使用。加工後はすぐに冷凍しています。美味しい焼き方は、油を引いたフライパンに冷凍のまま餃子を並べ、餃子の背丈の半分位まで熱湯を加えます。その後、すぐにフタをして強火で約5分間、蒸し焼きにすることがポイントです。薄くてモチモチ感のある皮と、ジューシーさとが絶妙なバランスで飽きのこない味なので、子どもからご年配の方まで、幅広い層にお楽しみいただけます。食感、風味、味付けまで仕上がりを追求したご当地自慢の餃子をお召し上がりください。

宇都宮発 雷オヤジの餃子

お届け ご希望日

申込番号 **G 5534-01**

冷凍

●セット内容:50個、たれ付 ●賞味期間:冷凍で80日 ●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。



※ 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。



木の温かみと
優しい肌触りの木製カップ

森林を守るために伐採された桧間伐材の角材から作られたカップです。厚さ約1㎜という木製とは思えないほどの薄さに仕上がっています。削り出して作られているため、木目が全て繋がっており、その表情はすべて異なっているため味のある製品になっております。



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



桧カップ

申込番号 G 3534-11

●商品:約口径6.5×高さ7.3㎝・168ml　●材質:桧(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。

関東
栃木県



長く使っても飽きのこない栃木レザー

オイルをたっぷりと染み込ませた栃木レザーを使用したシンプルなキーリングです。柔らかく、触れただけでしっとりとした独特の感覚を体感でき、使い込むことで艶を増していくため、美しいエイジングを楽しむことができます。



熟練の職人が、素材・染色・縫製など全ての項目にこだわりながら製品を作り上げています。



ブラック　チョコレート　タン

〈ケイシイズ〉タッセルキーリング

申込番号		
	G 5534-21	／タン
	G 5534-22	／チョコレート
	G 5534-23	／ブラック

●商品:約15×5㎝(金具込み)　●材質:牛革(オイルレザー加工)・合金(ニッケルメッキ)　●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。


関東
群馬県
柔らかいロース肉を
ステーキで



群馬県の豊かな自然で榛名ポークは健康的に育ちます。



長年にわたり腕を磨いた職人が細心の注意を払い、日々さらなる技術の進歩をめざし続けています。

群馬県の自然で育まれた榛名ポーク

群馬県の豊かな自然は、おいしい豚肉づくりにぴったりの環境です。きれいな空気、美味しい水、広々とした土地が、豚たちの健康的な成長を助けています。

この恵まれた環境で育った榛名ポークは、美味しく、風味豊かです。豚たちはのびのびと育つので、ストレスが少なく、それが美味しさにつながっています。長年の経験を持つ生産者たちは、豚たちの世話を丁寧に行い、より良い豚肉づくりに日々努力しています。

彼らの熱意と技術が、群馬の豚肉の質の高さを支えているのです。自然の恵みと人の技が合わさって、群馬県は美味しい豚肉の産地として知られるようになりました。

お肉そのものの旨味を存分に味わう

豚ロースは、豚の胸から腰の部分にかけての背中側の肉を指す人気の高い部位です。キメが細かく、柔らかな肉質が特徴で、赤身と脂身のバランスがちょうどよく、脂身は甘みがあります。また、赤身の部分はお肉本来の旨味を存分に味わうことができます。

また、筋肉の動きが比較的少ない部位であるため、ジューシーで柔らかな食感を楽しむことができます。

柔らかいロース肉をステーキ用にカットしてお届けします。お肉は1枚ずつパックしていますので、食べたい分だけ解凍してお召上がりください。



榛名ポーク ステーキ用　お届け ご希望日

申込番号 **G 3534-51**　冷凍

●セット内容:ロース100g×4　●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:群馬県

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



軽くてやさしい糸のアクセサリー

まるでボールチェーンのように小さな糸玉のナノスフィアネックレス。軽量で気軽に身に着けられるショートタイプです。糸でできているので、金属が肌に触れるのが苦手な方でも安心して身に着けることができます。



糸は湿度や温度によって微妙に伸縮し、変化します。職人の手で刺繍糸を微調整しながら丁寧に作られています。

000
TRIPLE O



スモーキーパープル　スカーレット

〈トリプル・オゥ〉ナノスフィア

申込番号 **G 3534-41** ／スカーレット
G 3534-42 ／スモーキーパープル

●商品:全長約45㎝　●材質:レーヨン、キュプラ、ポリエステル　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。

関東
群馬県



桐
KIRYU jacquard.



ネイビー　ブラック

〈桐生織〉ミニ手提げバッグ

申込番号 **G 5534-61** ／ブラック
G 5534-62 ／ネイビー

●商品:約横幅19×高さ20×マチ5.5cm(約65g)　●材質:本体／ポリエステル(ジャカード織)、付属部／合成皮革　●内容:内オープンポケット×1、開閉部マグネット式　●日本製
※生地の使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。
※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

見る角度によって光沢が変化する高級感漂うジャカード織

桐生織の始まりは古く、奈良時代にまで遡ります。勝利の象徴とされる旗絹が桐生織であることから、縁起の良い織物とされてきました。見る角度によって光沢に差が生まれる艶やかな生地は丈夫で軽く、耐久性にも富みます。



細い糸で織り上げたジャカード生地で、見る角度により光沢の具合が変わる独特の風合いはシャンブレー(玉虫)の織り方によるものです。生地の裏側には特殊樹脂コーティングを施しているので丈夫で長持ちします。

信念を貫いて つくりあげた だし醤油セット





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



日高は秩父の山並みに降った水が地下に流れて湧き出てくる、醸造に適した土地です。地下から汲み上げた豊富できれいな水を仕込みに使用しています。

国産大豆と小麦を使用した醤油づくり

1923年創業、埼玉県坂戸市に本社を構える醤油メーカー、弓削多醤油。現在4代目の当主は初代からの家訓である「商売に羽織りを着せろ」との教えと、自らの信念である「醤油は食品なので安心して口に入れられるものでなくてはいけない、醤油は調味料なのでうまくなければ意味がない。」との考えのもと醤油づくりを追究しています。国産の大豆と小麦を使用しており、長時間、発酵・熟成することで香りが良く、コクのある醤油が出来上がります。日本食には欠かせない調味料だからこそいいものを。職人がこだわりぬいて造った醤油のセットです。

弓削多醤油 自慢の味

有機JAS認証取得の「有機しょうゆ」と砂糖不使用でさっぱりとした味わいの「有機だしつゆ」のセットです。南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。弓削多醤油は、自然を尊び、感謝の気持ちを忘れずに、丁寧に造り上げています。磨き抜かれた職人の技が光る醤油とだしつゆの詰め合わせをこの機会にぜひお試しください。

弓削多醤油 株式会社



〈弓削多醤油〉有機しょうゆ・つゆセット

申込番号 **G 5534-81**

●セット内容:有機しょうゆ200ml×3、有機だしつゆ200ml×2 ●加工地:日本

小麦



くるみを使用した焼き菓子

国産のバターと埼玉県産の小麦粉を使用した生地に砕いたくるみをのせて高温で焼き上げた香ばしい焼き菓子です。側面に切り口がありますのでそこから取りだすと手軽にお召し上がりいただけます。



埼玉県産の小麦粉を使用した、手軽に味わえる香ばしいくるみの焼き菓子を詰め合わせました。



くるみのコフレセット

申込番号 **G 5534-91**

●セット内容:コフレ6個 ●賞味期間:常温で25日 ●加工地:日本

小麦・卵・乳・くるみ



手貼りの技から生まれた地球儀

昭和36年創業の昭和カートン。地図の描画・編集から最終組立までを一貫して行っており、伝統的な手貼り製法にこだわった地球儀を製作しています。


※掲載商品ではございません。

18枚に切り分けられた舟底型の地図を、丁寧に貼り合わせ仕上げています。



地球儀（日本語表記）

申込番号 **G 3535-01**

●商品:約球径13×高さ14㎝　●材質:球体／上質紙・ポリスチレン、台座／ポリスチレン　●内容:縮尺約1億分の1　●日本製

※世界情勢の変化に伴い、最新の国名とは異なる場合がございます。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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。

ガラスの特性を最大限に引き出す

千葉・九十九里に工房を構える「Sghr スガハラ」はハンドメイドで独創性あふれるガラス製品を作るメーカーです。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。

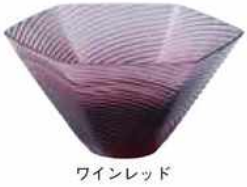
「ガラスは生きる」「ガラスと会話する」ちょっと不思議に思うかもしれませんが、「Sghr スガハラ」のガラス職人たちは、あたりまえのようにそう表現します。

ガラスの〝声〟に耳をかたむける

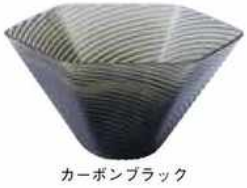
灼熱の液体であるガラスには、最も美しくなる瞬間があり、その一瞬を逃さずに捉え、カタチにする。独特の輝きと流れるようなフォルムの創出。それらのために職人たちは日々、ガラスと向き合い、また、ガラスの〝声〟に耳をかたむけているのです。

手にした瞬間思わず微笑んでしまうような、大切な方をもてなす時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」の想いです。縁が六角形になっているこのボウルは、和・洋問わずどちらでもお使いいただけるデザインになっています。

Sghr
Handmade Glassware



ワインレッド



カーボンブラック

〈Sghr スガハラ〉ストローム ボウル

申込番号 **G 3535-21** ／カーボンブラック
G 3535-22 ／ワインレッド

●商品:約13×13×高さ6.8㎝ ●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。



毎日のお料理に豊かな味と香りを与える

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



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



国産丸大豆生(なま)醤油

申込番号 **G 3535-31**

●セット内容:500ml×3　●加工地:日本

小麦

関東
千葉県



ピーナッツそのものの味わいを引き出したセット

2種類のピーナッツペーストは、素材や製法だけでなくなめらかな舌触りにこだわっています。そのままお召し上がりいただくほか、お料理のアクセントとしてもお使いいただけます。ピーナッツの蜜煮は柔らかな食感と落花生本来の旨味をお楽しみいただけます。



丹精込めて栽培された落花生は、ぼっち積みという方法で乾燥後、畑にて脱穀されます。麻袋に入れられた土のついた落花生は、様々な工程を経て、Bocchiのピーナッツペーストになります。



〈Bocchi〉ピーナッツセット

申込番号 **G 3535-41**

●セット内容:ピーナッツペースト(砂糖不使用100g・加糖つぶ入り100g各1)、ピーナッツの蜜煮25g×1　●加工地:千葉県

落花生

※商品情報等が変更になる場合がございます。

伝統を守り、伝統を進化させる





冷たい飲み物やデザートを入れたり、使い方次第で用途が広がるグラスです。



「伝統を守り、伝統を進化させる」ことを目指し、ガラスの新しい世界観の創造に努めています。

職人の精神がこもった硝子をプロデュース

昭和6年に東京浅草で創業した木本硝子は、90年以上続くガラス食器のプロデューサーです。ガラス工場や江戸切子職人たちの技、そして作り上げるグラスを熟知し、国内外のデザイナーたちとチームを組むことで製品を生み出しています。漆黒のガラスにモダンなカットを施した「KUROCO」シリーズをはじめ、木本硝子は「いまを生きる人々に親しまれるガラス製品には何が必要なのか」を常に考え、現代のライフスタイルにマッチするグラスをプロデュースしています。

丸くコロンとした酒米のシルエットがモチーフ

内側に施されたモールに光が乱反射し、お酒をきらきらと輝かせる目にも美味しいグラスです。職人が一つ一つ心を込めて造り上げています。日本酒づくりの中で欠かせない、酒米を磨く「精米」。その精米歩合によって「酒米」が様々なフォルムに変化することに着想を得て、精米歩合30%の丸くコロンとした酒米のシルエットをモチーフにデザインされています。可愛らしい見た目ですが、1合たっぷりとお酒が入ります。冷菜を入れる小鉢や、夏の冷茶グラスとしてもお使いいただけます。

KIMOTO
GLASS
TOKYO



〈木本硝子〉日本酒グラス

申込番号 **G 3535-61**

●商品:約口径6.6×高さ5.9㎝・210ml　●材質:ソーダガラス　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



浅草今半

伝統の美味こそ、日本のおもてなし

明治の文明開化、江戸っ子が初めて出会った牛鍋の味を、家庭でも味わいたいとの声から開発された牛肉佃煮。定番の「牛肉すきやき」をはじめ、独特の風味と食感のささがきごぼうが入った「牛肉ごぼう」など、愛され続ける伝統の味です。



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



〈浅草今半〉あさくさ歳時記

申込番号 **G 5535-71**

●セット内容:牛肉すきやき55g・牛肉まいたけ55g・牛肉ごぼう55g・牛肉しいたけ55g各1　●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

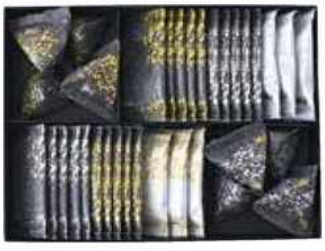


お米に優しいおかきづくりから生まれる味わい

赤坂柿山は「お米の香りとうま味を感じてもらえるおかき」をお届けしたいと努めています。薄焼きおかき「慶長」とアーモンドをおかきで丸ごと包んだ「慶凰」、もち米の風味をいかした「かきもち」を詰合せました。



東京・赤坂に本店を構える、あられおかきの専門店。こだわりのもち米を使い、「お米の香りと旨味を感じるおかき」をお届けしています。



〈赤坂柿山〉柿山セレクト

申込番号 **G 5535-81**

●セット内容:慶長(醤油・胡麻・しぶき海苔・うすくち醤油各5)、慶凰(醤油・塩各4)、かきもち(豆柿・昆布各3)　●賞味期間:常温で45日　●加工地:日本(米／国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



美しさ際立つ なめらかな生地の白さ



商品のライン付けは職人が一つ一つ手作業で施しております。



大倉陶園独特の技法を用いて高温で焼成します。

良きが上にも良きものを

1919年、「良きが上にも良きものを」という理念のもと大倉孫兵衛、和親父子により「大倉陶園」は創立。以来、設立の主旨に沿って、日本の洋食器メーカーとして美術的にも価値のある磁器を作り続けてきました。

「セーブルのブルー、オークラのホワイト」という言葉で称賛され、「色の白さ、磁器質の硬さ、肌の滑らかさ」は高い評価を得ており、現在も創立者のものづくりの心を引き継ぎ、「大倉陶園」は新たなる挑戦を試みています。

金縁のみのシンプルなデザイン

大倉陶園では「色の白さ・磁器質の硬さ・肌の滑らかさ」を追求し、完璧な白磁の美しさを創り上げるために独自の技法を完成させました。素地原料には上質なカオリンを贅沢に使用し、焼成は1460℃の高温で本焼成します。縁の金彩は、職人が筆で一点一点手塗りを施しています。

大倉陶園の白磁は全ての商品において、創業時より今日に至るまで変わらぬ素地の調合と焼成温度で作り続けております。金縁のみのシンプルなデザインの「ゴールドライン」の湯呑はくつろぎのひとときのお供にぴったりの一品です。

大倉陶園



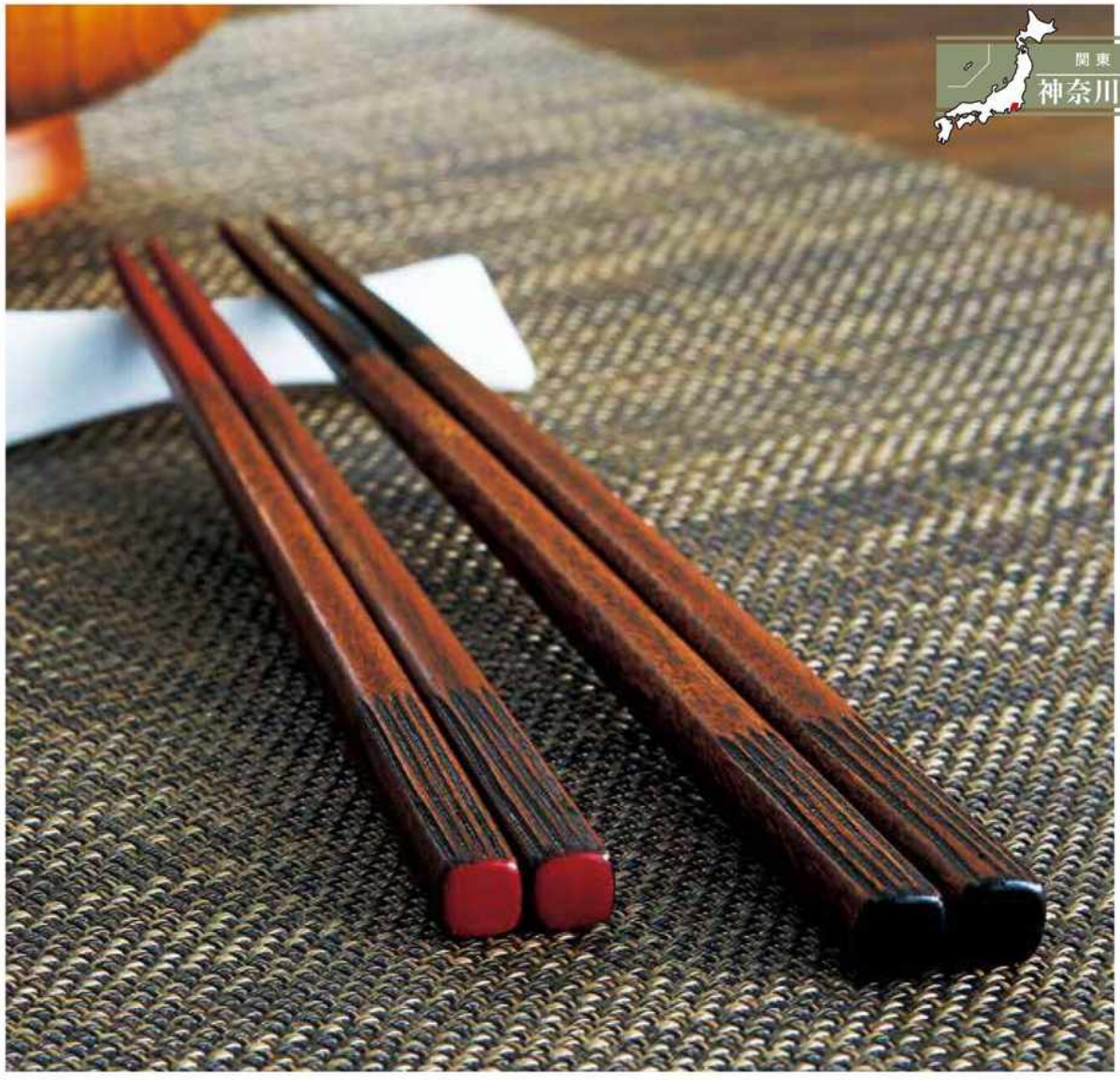
〈大倉陶園〉湯呑ペア

申込番号 **G 5536-01**

●商品:湯呑(約口径9×高さ4.5cm・185ml)×2　●材質:磁器　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



彫と漆の調和を追求する

海と山に囲まれた鎌倉で生まれた鎌倉彫。800年以上の伝統を受け継ぐ技を用い、丹念に漆を施した箸です。女性用と男性用をご用意いたしました。日々の使用に耐えうる強度と、使うほどに手になじむ木と漆の柔らかさ。末永くご愛用いただける一品です。



1979年に伝統的工芸品として指定を受けた鎌倉彫。末永くご愛用いただけるよう、作り手が全工程を手掛けています。



鎌倉彫箸

申込番号 G 3536-11 ／男性用
G 3536-12 ／女性用

●商品:男性用／全長約24㎝、女性用／全長約21㎝　●材質:マラス(漆塗装)　●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。
※手づくり品のため、お届けが大幅に遅れる場合がございます。

関東
神奈川県



カレーの街、横須賀の名物カレー

牛肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎを使用した、明治時代から受け継がれてきた味。香り豊かなカレーソースは果実と野菜の旨味を溶け込ませ、口当たり良く仕上げました。隠し味の醤油がコクを引き立てる、「また食べたくなる」と水兵さんにも愛された味です。



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



横須賀海軍カレー中辛

申込番号 **G 3536-21**

●セット内容:200g×7　●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。

KOSHINETSU

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

長野県

2

御射鹿池



長野県 茅野市

強酸性の水質のため魚などは棲息しておらず、独自の風景を作り上げている農業用のため池。静寂に包まれる中、湖畔の木々が水鏡に映り込み、幻想的な光景を創り出す。

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。



職人が一本一本丹念に仕上げた和庖丁



柄の内部の中子を適正な温度で加熱し軟らかくするため折れにくくなります。



刃部の材質に合った焼入をしています。この庖丁には欠けにくく、切れ味が良いモリブデンバナジウム鋼を使用。

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、金属産業が盛んなこと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。

質のいい庖丁は料理の腕を上げる

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。また、この庖丁は刃部にモリブデンバナジウム鋼を使用しているため、切れ味の良い性質を持っています。柄部は天然木を使用しているので手に馴染みやすいです。



〈勝弘〉菜切庖丁

申込番号 **G 3536-61**

●商品:刃渡約16.5㎝・全長約30㎝ ●材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼、柄部／八角天然木 ●日本製



〈勝弘〉万能庖丁

申込番号 **G 3536-62**

●商品:刃渡約17㎝・全長約30.5㎝ ●材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼、柄部／八角天然木 ●日本製



笹の香りただよう新潟の郷土和菓子

自社で炊き上げた粒あんをよもぎのだんご生地で包み、笹でひとつひとつくるむ昔ながらの製法で作られた笹だんごのセットです。新潟の郷土和菓子をお楽しみいただけます。



笹でひとつひとつ手作業で心をこめて巻き上げた笹団子をお届けいたします。



笹だんご・笹ざくらセット　お届けご希望日

申込番号 G 5536-71　冷凍

●セット内容:笹だんご(粒あん)×7、笹ざくら×10　●賞味期間:冷凍で55日　●加工地:新潟県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



燕三条の職人の手技が活きた爪やすり

自動機械を使わず、ベテランの職人がひとつひとつ目を立てています。切れ味はもちろん、使い勝手が柔らかで爪の仕上がりも滑らか。熟練の職人が試行錯誤を繰り返し、爪に優しいように目を細かくしました。



この爪やすりは、自動機械を使わずベテランの職人がひとつひとつ目を立てています。

郷技（ごうぎ）



〈郷技〉爪やすり

申込番号 **G 3536-81**

●商品:全長約13㎝ ●材質:ハイカーボンステンレス
●内容:ケース付 ●日本製



富士山の豊かな自然に抱かれて

甲信越
山梨県



無地やチェックなどを織るドビー織機と、複雑な柄が織れるジャカード織機の2種類があり、様々な柄を作り出しています。



かつては手繰りの方法がとられていた糸繰の作業ですが、江戸時代にぜんまい式の自動糸繰機が発明され、現在ではモーターを動力とする糸繰機によって行われています。

江戸時代に一世を風靡した甲斐絹の技を継いで

富士吉田市を中心とした富士山の麓は、約1000年前から織物が織られていたと言われ、まさに織物のふるさと。江戸時代の始めには、代官の殖産興業策によって、技術・産量とともに著しく発展しました。その品質の高さは、多くの人々を魅了し、有名な甲斐絹（郡内絹）が一世風靡しました。泰平の世になり、特に江戸の武士や町人たちはゆとりがうまれました。贅沢品が普及したことにより、派手な生活となったため、美しく豪華で質の高い甲斐絹（郡内絹）のような高級品が人気を集めるのも当然でした。いわゆる元禄風が上方から流れるにつれて、郡内絹がますます広まったのです。

柄の立体的表現は先染め織物ならでは

絹織物の産地として栄えてきた山梨県群内地方。そこで作られるふじやま織は、この地に息づく織物の伝統を受け継いだもの。細い糸を高密度で織ることで、繊細で美しく、薄くてもハリのある生地を生み出しており、柄を立体的に表現しています。このふじやま織の袱紗は、バラや孔雀の羽をモチーフにした華やかな大柄をモノトーンであしらい、シックなデザインに仕上げています。シンプルながらも華やかなデザインなので、さまざまな場面でご使用いただけます。



「ふじやま織」袱紗

申込番号 **G 3537-21** ／バラ
G 3537-22 ／クジャク

●商品:約20×12㎝ ●材質:バラ／(表地)ポリエステル55.5%・アセテート44.5%・(裏地)ポリエステル100%、クジャク／(表地)ポリエステル50%・アセテート44%・キュプラ6%・(裏地)ポリエステル100% ●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。



甲州名物のあわびの煮貝

かいや

殻付きあわびを1粒丸ごと煮上げました。肝付きなので食べた瞬間口いっぱいに磯の香りが広がります。肝を取り外し身は薄くスライスしてお召し上がり下さい。肝は1cm程にカットしますと、酒の肴としてもお召し上がりいただけます。



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



〈かいや〉あわび姿煮

お届けご希望日

申込番号 **G 3537-11**

冷蔵

●セット内容:殻付あわび姿煮2粒(合計100g) ●賞味期間:冷蔵で55日 ●加工地:山梨県(あわび/チリ産)

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。



cofucu baby

オーガニックコットンで仕上げた かわいいこびと帽

1949年の創業以来、自然豊かな南アルプス山脈の麓で国内生産を続ける、ベビー子供服メーカー小林メリヤス。こびと帽はニットならではの優しい透かし編みで、普段使いはもちろん、ちょっとしたお呼ばれなどのイベント時にも活躍します。



〈コフク ベビー〉子ども用リリヤーンこびと帽

申込番号 **G 5537-21**

●商品:フリーサイズ　●材質:綿100%(オーガニックコットン100%使用)　●色:生成り　●日本製
[手洗い可]



あご紐のボタンでサイズが調節できるので、長くご愛用いただけます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



匠の技が光る伝承の味わい

甲信越
長野県



みそは、それぞれの土地の気候風土に育まれる繊細な味と豊かな風味を持っています。自然への崇敬と感謝の心を忘れずにみそづくりを行っています。



信州善光寺の門前で1902年の創業以来、みそ造り120余年の伝統を誇るすや亀。

みそ造り一筋に、信州・善光寺の門前で120余年

「原材料のすべてを生産の段階から見極めて厳選し、手間を惜しまぬ昔ながらの製法で、じっくり時間をかけて醗酵・熟成させたみそを造りたい」と創業100年を超える「すや亀」の職人は語ります。そんな想いから、量産より品質を重視した門前みそが生まれます。精選された大豆と米の糀をたっぷり使用し、大豆の煮方、蒸し方に至るまで、職人の技術を余すところなく発揮。念入りに仕込み、長期熟成した香り豊かな中甘口の旨味のあるみそです。どんな料理にもマッチする使い勝手の良いタイプに仕上がっています。

旨味と香り、信州の田舎みそ

この門前みそは、少々赤みがかった色と、ほど良い甘味が特徴。クセのないみそで、これひとつでも、他のみそと合わせてもお使いいただけます。玉ねぎやかぼちゃを入れればさらに甘口に、じゃがいもやにんじんにも良く合います。「すや亀」があえて長野市の中心市街地に醸造蔵を構えているのは、そこに良い水があるから。周辺にかつて何軒ものみそ屋、醤油屋、造り酒屋があったことからも、この地の水の良さがわかります。蔵の一隅には井戸があり、澄んだ地下水が100年以上枯れることなく湧き出ています。「すや亀」のみそ造りに欠かせないもうひとつのこだわりがこの天然水。まさに信州の豊かな恵みがくれた贈り物と言えるでしょう。



すや亀

〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味

申込番号 **G 3537-41**

●セット内容:信州みそ700g×3　●加工地:長野県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



信州産のふじりんごを使用した甘味りんご酢

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



爽やかな酸味と濃厚な甘みが特徴の信州産のふじりんごを使用しています。



〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）

申込番号 **G 5537-51**

●セット内容:150ml×7　●加工地:長野県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

甲信越
長野県



見て、触れて、使って実感できる
天然素材と手仕事のぬくもり

漆塗装仕上げの箸とスプーンのセットです。箸は箸先を摺り漆仕上げにしてあるため滑りにくく、スプーンは持ちやすいデザインとなっています。下塗りから本塗りに至るまで、一つ一つ丁寧に塗り重ねていきます。



一つ一つ職人の手作業により仕上げる箸とスプーンは、素朴ながらも機能美に優れた造りとなっています。



箸・スプーンセット

申込番号 **G 3537-61** ／黒
G 3537-62 ／朱

●商品:箸(全長約22.5㎝)・スプーン(全長約19㎝)各1　●材質:天然木(漆塗装／木曽漆器)　●箸／日本製、スプーン／輸入国内再加工品(最終加工／日本)
[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。

鋳物の技術と素材を生かして









錫を溶かし、型に流しこむ鋳込(いこ)みの作業です。



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

100有余年の技が光るデザイン

富山県高岡市は1609年、加賀藩主の前田利長が高岡の町を開いたことを機に、商工業の町としての発展を遂げることになりました。開町から2年後、利長は現在の金屋町に鋳物師(いもじ)を招きました。これが高岡銅器の長い歴史の始まりです。

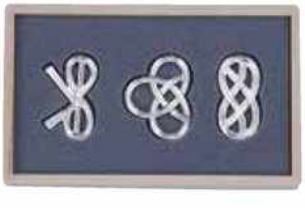
「能作」は1916年、この地に400年以上伝わる鋳造技術を用いて鋳物製造を開始しました。鋳造とは、溶かした金属を型に流し込み、冷やして目的の形状にする製造方法です。「能作」は、素材の特性を引き出すべく様々な鋳造方法・加工技術を用いることで鋳物の可能性を広げ続けています。

錫の特性を生かした箸置き

錫は酸化しにくい特性があり、抗菌作用がある素材として知られています。通常は硬度を持たせるために他の金属を加えますが、「能作」はそれらを一切含めず100%の錫を用い、鋳造を行います。また、錫はやわらかいので、職人の繊細な手仕事が求められます。

水引をモチーフにそれぞれおめでたい文様をかたどったこの箸置きは、テーブルを華やかに演出してくれます。錫100%のためやわらかく、曲げることができるので箸に合わせて形を変えてご使用いただけます。

能作
NOUSAKU



〈能作〉箸置 - 結び - 3ヶ入

申込番号 **G 3538-01**

●商品:箸置(約3.5×1.7~2.6×高さ0.2㎝)×3 ●材質:錫 ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



糀の力で旨味アップ
彩り豊かな糀漬け

よね田

郷土料理である、かぶら寿しをヒントに作られた洋風かぶら寿し。西洋カブ（コールラビ）とキングサーモンを層にし、独自の糀ソースで重ね漬けました。さっぱりとしつつコクのある味わいです。



独自の糀ソースで漬け込むことでまろやかな舌触りになり、魚の旨みと野菜の旨み両方をお楽しみいただけます。

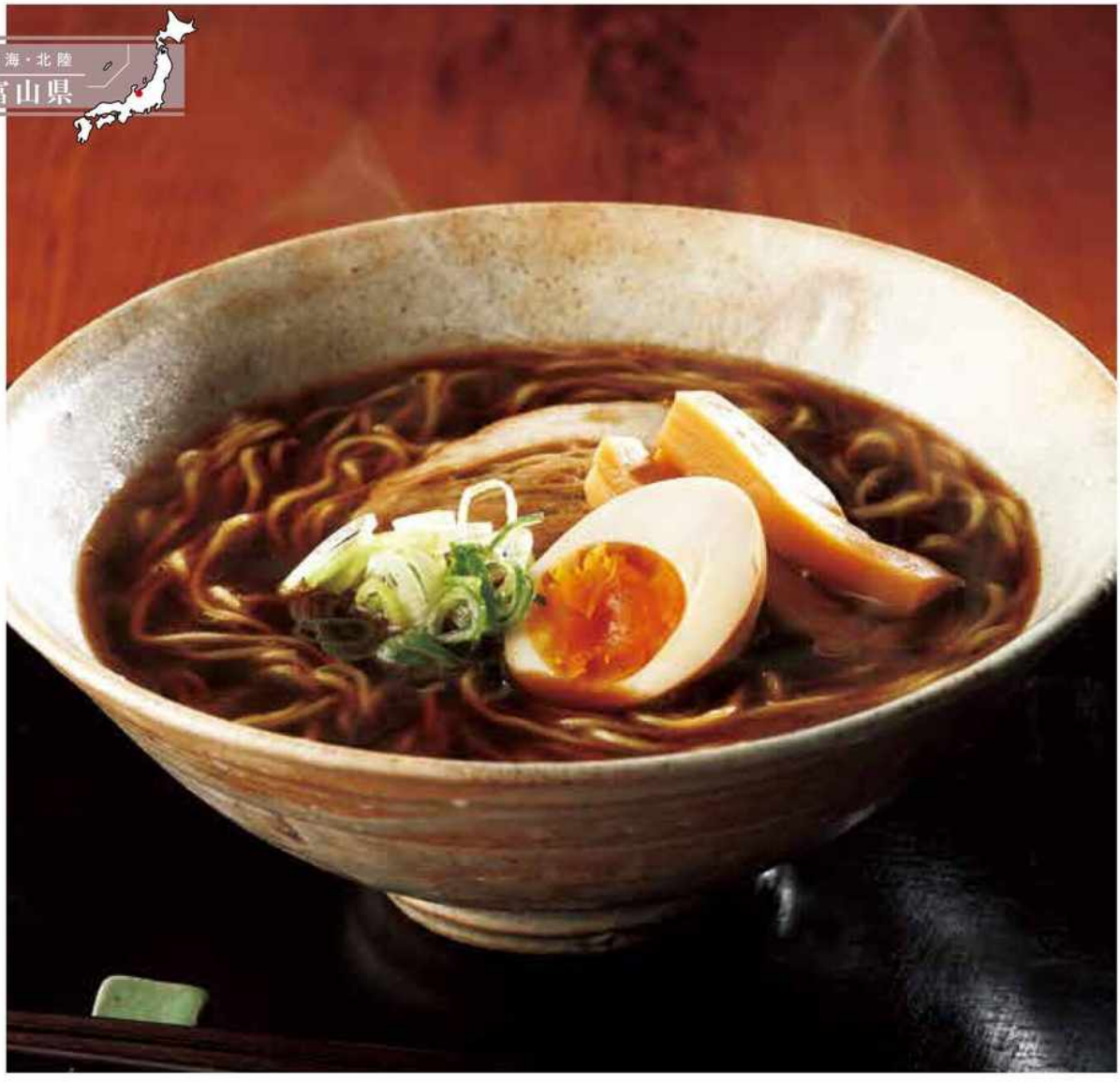


〈よね田〉洋風かぶら寿し ミルフィーユ お届けご希望日

申込番号 G 3538-11 冷凍

●セット内容:125g×2 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:富山県

※ 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。



麺屋「いろは」監修、北陸の黒醤油ラーメン

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



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



富山ブラックラーメン「いろは」12食

申込番号 **G 3538-21**

●セット内容:醤油(乾麺70g×1、スープ付)×12　●加工地:日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。

金沢箔を普段使いで楽しむ贅沢







「金沢箔」を身近に使っていただけるよう、新しい技術の開発や伝統との融合による、金沢箔の可能性と魅力を、金沢から世界へ向けて発信しています。



1975年に創業の箔一は、箔の製造から箔工芸品の販売までを一貫して手掛ける金箔総合企業です。

金沢箔の伝統美を伝え続ける

箔一は1975年に創業し、かつて材料であった「金沢箔」を身近に使っていただけるよう「金沢箔工芸品」という市場を創出してきました。箔の製造から箔工芸品の販売までを一貫して手掛ける日本の金箔総合企業です。先人の技法を学び、継承しつつも、現代のライフスタイルに合った新たな伝統工芸としての分野を築くこと。それが「箔一」の理念です。新しい表現方法や技術の開発、伝統との融合による金沢箔の可能性と魅力を、金沢から世界へ向けて発信しています。

伝統の金沢箔を多彩な分野へ

金沢箔はその450年近い歴史の中で、主に仏壇や蒔絵等の材料として扱われてきました。1975年に箔一が日本で初めて金沢箔を主役とした工芸品を生み出し、これに金沢箔工芸品と名付けたことで工芸品として価値が認められました。以降、「ものづくりの現場を開放し可能性を広げる」をテーマに新しい伝統産業のあり方を提案しています。このコースターは、他の工芸品を作る際に出る切れ端を再利用し、デザインしているサステナブルな商品です。普段使いの食器と組み合わせを楽しんだり、特別な食卓シーンを彩るアクセントにしたり、様々なシチュエーションで活躍します。

箔一
HAKUICHI

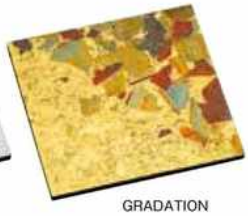
〈箔一〉コースター

申込番号 **G 5538-41** ／GRADATION
G 5538-42 ／FLEUR

●商品:約10×10×高さ0.3㎝ ●材質:アルミ複合板・金沢箔 ●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。



FLEUR



GRADATION

日常生活に寄り添う器





ガンスプレーという手に持つ機械によって丁寧に色付けしています。


こだわりをもつ人々の暮らしにフィットする、シンプルかつ高い感性に貫かれたデザインの器をバラエティあふれるカタチでお届けします。

400年以上の歴史を持つ伝統の山中塗

山中塗とは、石川県加賀市の山中温泉地区で作られる漆器です。安土桃山時代の天正年間に、越前の国から加賀市山中温泉近くの真砂という集落に木地師の集団が移住し、ろくろ挽き物技術が伝わったのが起源と言われています。

漆器には、木地に漆を塗る「木製漆器」と樹脂に塗料を塗布する「近代漆器」があり、山中塗は2つ合わせて全国一の生産高を誇ります。中でも近代漆器は、現代の生活の中でもより使い勝手のいいものにするために、樹脂で素地をつくり、そこに漆やウレタンの塗装を施して仕上げたものを指しております。近代漆器においても職人による手作業で塗装や蒔絵が施されており、さまざまな漆器の生産を実現させています。

現代の暮らしに寄り添う製品を提案

「カゼヤスタイル」は長い山中塗の歴史の中で、和の伝統を受け継ぐ器を既成概念にとらわれることなく自由に・使いやすく・モダンに、現代の生活に合わせて使う人のライフスタイルをデザインするブランドです。

この汁椀は、普段使いにちょうどいいシンプルなデザインのうつわ。鮮やかな朱色や深みのある黒色は、ガンスプレーという手に持って使用する機械にてひとつひとつ丁寧に色付けされています。様々なシチュエーションで活躍する山中塗の汁椀は、毎日使うことで手になじみ、愛着が生まれます。

Kaze-ya style



〈カゼヤスタイル〉木目乱筋汁椀ペア

申込番号 **G 5538-61**

●商品:汁椀(約径12×高さ7.5㎝)×2　●材質:PET樹脂(ウレタン塗装／山中塗)　●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。



若狭塗の歴史を受け継ぐ塗箸



若狭は、日本の塗り箸の80%以上が生産されており、塗箸のふるさとと言われています。



若狭塗は小浜藩の御用塗師 松浦三十郎が貝殻や卵殻を漆の中に埋め込んで、美しい海底の様を意匠化して考え出したことが始まりです。

小浜市で生産される漆器、若狭塗

若狭塗は、今から約400年前に誕生した漆器です。その技法が完成したのは、江戸時代初期のこと。小浜藩の漆塗職人・松浦三十郎が、若狭湾の海底の様を模様化・図案化し、中国の漆器を基に考案したのが始まりと言われています。その後、弟子によって改良が施され、万治年間に現在まで伝わる方法が完成。当時の小浜藩主・酒井忠勝が若狭塗と命名し、保護・奨励しました。そして昭和53年、伝統的工芸品に指定されるに至り、若狭塗箸は国内生産塗箸の全国シェア80%以上を占めるようになりました。

現代の食生活に応じて進化した若狭塗

松浦三十郎が生み出した貝殻や卵殻を漆の中に埋め込む伝統技法を守りながらも、若狭塗は昭和30年代から合成樹脂の素材を使用した近代漆器の生産方法をいち早く採用し、現代のライフスタイルに対応したデザイン・機能性を備えた漆器づくりを実現しています。

この染木市松箸は、箸先に滑り止め加工が施してあり、使い勝手の良さを重視して作られています。色違いの5色のお箸は、ご家族の皆様でお使いいただける一品です。



若狭塗 染木市松箸セット

申込番号 **G 3538-81**

●商品:箸(全長約22.5㎝)×5　●材質:天然木(アクリル塗装／若狭塗)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



眼鏡ひとすじの職人の新しい提案

眼鏡の街、福井県鯖江市の眼鏡の職人が作ったメガネじゃないもの。ちょっと字が見えにくい時に胸ポケットからサッと取り出して使える携帯ルーペ。しおりとして本にはさんでも使えます。



快適に使用するための大事なレンズを、専用加工機で正確に加工します。少しの誤差もないように、デジタルノギスで確認します。



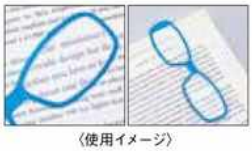
ターコイズ



グレープ



墨



〈使用イメージ〉

しおルーペ

申込番号
G 3538-91 ／グレープ
G 3538-92 ／ターコイズ
G 3538-93 ／墨

●商品:約10.6×2.8×0.5㎝ ●材質:チタン・非球面光学プラスチックレンズ ●内容:倍率約2倍 ●日本製





艶やかな黒の美しい光沢

福井県で高密度に織り上げた品格あるジャカード生地を使用した巾着手提げバッグ。バラの柄を織り込んでいるので、プリントでは表現できない高級感が魅力です。



高密度に織ることで艶のある美しい光沢を表現しており、装いに華やかさをプラスします。

巾着手提げ

申込番号 G 3539-01

●商品:約横幅22×高さ24㎝(マチ無し)・(約70g)　●材質:本体／ポリエステル(ジャカード織)、付属部／合成皮革　●内容:内オープンポケット×1、開閉部巾着式　●色:ブラック　●日本製

※生地の使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

風情のある濃淡が織りなす輪花のうつわ





一つ一つ職人が手作業で釉薬をかけていきます。



石膏でできた型に素材となる泥を流し込み圧力でうつわのかたちに成形します。

時間と人の手から生まれるうつくしいうつわ

深山（みやま）は、1977年に当時世界有数の洋食器生産地であった岐阜県瑞浪市に創業し、鋳込み成形という成形技術で磁器のうつわを製造しています。鋳込み成形とは、四角や楕円、仕切りのあるお皿やレリーフのあるうつわといった特徴的な形を作ることを得意とする成形技法です。量産のものづくりではありますが、鋳込み成形はほとんどが職人の手仕事であり、季節や天気など不規則に変化する環境に向き合いながら一つ一つ丁寧に仕上げています。〝うつくしいうつわ〟はわたしたち深山（みやま）のものづくりへの想いです。歴史、地域、素材、技術と私たちは多くの大切なことに囲まれています。

暮らしと人に寄り添ううつわづくり

これまでに受け継がれてきたものを大切にし、次に伝える。繰り返すのではなく、積み重ねる。うつわは、日々の生活を永く共にする道具であると考えます。「ミヤマ」は時代とともに変わる暮らしの中で、使う人に寄り添えるうつわづくりを大切にし、ものづくりを行っています。この「suzune」シリーズは、伝統的な焼物造形「輪花」をもとに、細やかな線刻が施されたデザインがシンプルながらも食卓に華を添えるデザインになっています。淡い色のうつわは和洋問わずお使いいただけます。一人分のお料理を盛りつけたり、取皿として活躍するうつわです。

miyama.

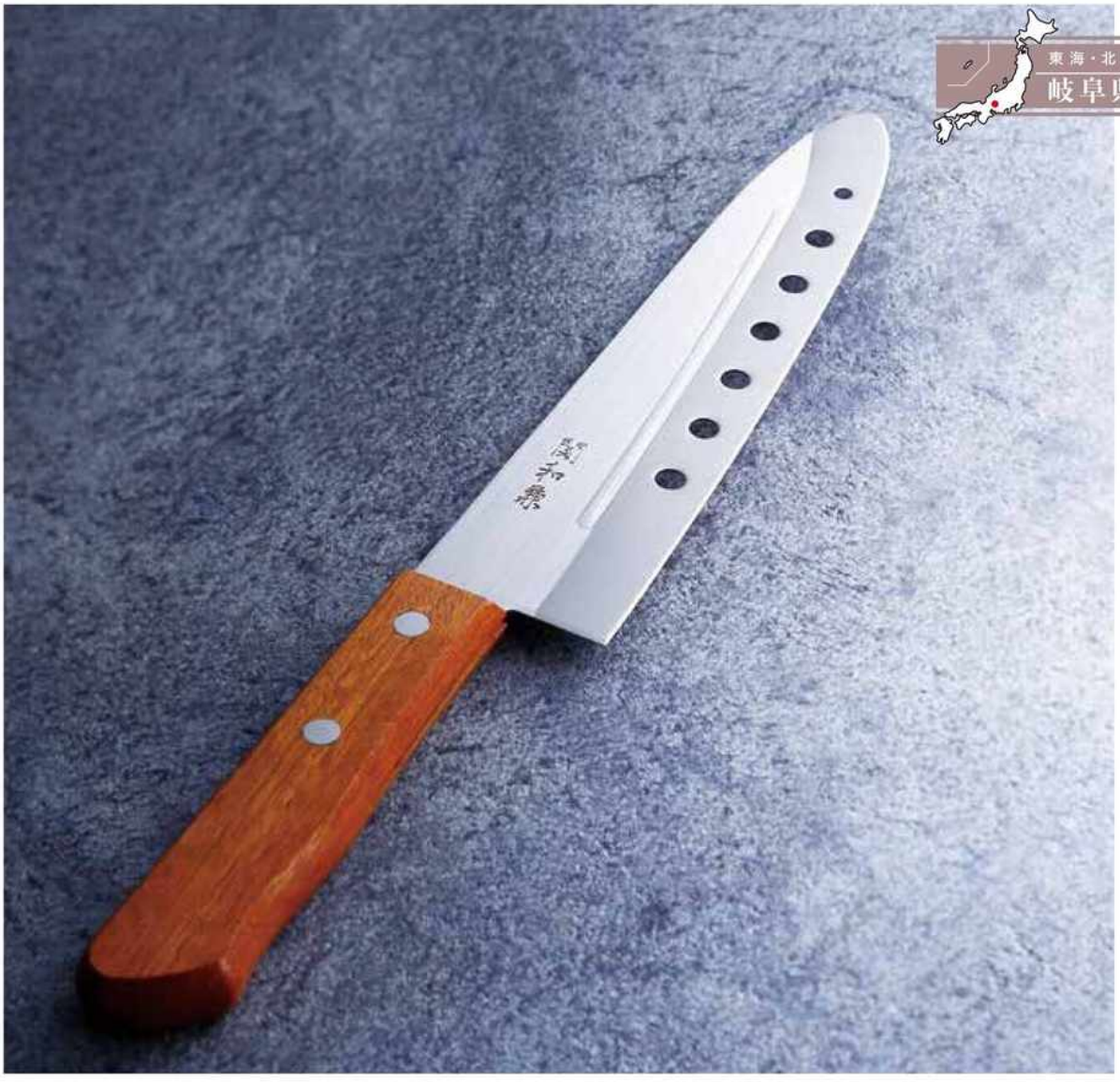

緑青磁


桃釉

〈ミヤマ〉銘々鉢ペア

申込番号 **G 5539-21** ／緑青磁
G 5539-22 ／桃釉

●商品:鉢(約径15×高さ5.4㎝)×2　●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。



鎌倉時代から続く
刀匠の技術を結集

使うほど愛着の湧く使いやすさは、〝刃物の町〟が自信を持っておすすめする品だからこそ。良質な焼刃土や松炭、豊かな水量など、鎌倉時代より刀鍛冶を多く育てた岐阜県関市の良質な穴明包丁です。



切れ味の良さもさることながら、天然木を使った柄の持ちやすさも特徴。

関和兼



〈関和兼〉穴明包丁

申込番号 **G 3539-31**

●商品:刃渡約18㎝・全長約30㎝ ●材質:刃部／ステンレス刃物鋼、柄部／天然木 ●日本製



ボリューム感のあるハンバーグセット

国産の牛肉と豚肉を使用し、玉ねぎと一緒に練り合わせました。お肉の旨味と玉ねぎの甘味をお楽しみください。ソースはついておりませんのでお好みのソースをかけてお召し上がりください。



工場は北アルプス乗鞍岳を望む静かな森の中にあります。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

〈キッチン飛騨〉
国産牛と国産豚のハンバーグ

お届け ご希望日

申込番号 **G 3539-41** 冷凍

●セット内容:100g×6 ●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。

パリッと甘く、後味の良い柿





柿の代表格として次郎柿は富有柿とよく比較されます。「富有はあごで食べ、次郎は歯で食べる」と言われており、富有柿は果肉が柔らかいのに対し、次郎柿は硬めで歯ごたえがある柿ということを表しています。



次郎柿の収穫時期は10月下旬頃から始まります。

渋抜きの必要がない自然の美味しさ

次郎柿は静岡県周智郡森町が原産。弘化元年（1844年）に同町の松本次郎吉氏が太田川の川原に流れてきた幼木を拾い植えたのが始まりとされています。この木は明治時代に火災に遭いますが、その焼け跡の株から新芽が成長して美味しい柿が実ったそうです。そして松本氏の名前から「次郎柿」と名付けられ、広く栽培されるようになりました。柿には甘柿と渋柿があり、次郎柿は甘柿です。自然な甘みをご堪能いただけます。

四角ばった形で、硬めの実が特徴

見た目は平たい四角形で縦に浅い溝が4本あります。熟した果実は濃い橙色をしていて、種はほとんど入っていません。

次郎柿の保存方法の一つとして、新聞紙などで包んでポリ袋に入れ、冷暗所で保存する方法があります。次郎柿は硬めでサクサクとした歯ごたえが特徴なので、この食感を味わいたい場合は早めにお召し上がりください。常温保存では2～3日程度で少し柔らかくなってきます。すぐに食べられないときは、鮮度のよいうちにポリ袋に入れて密封し、冷蔵庫の野菜室に入れておくと軟化を少し遅らせることができます。



静岡県産次郎柿

申込番号 **G 3539-61**

●セット内容:6～9個（合計2kg）　●原産地:静岡県

お届け期間:11月上旬～11月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

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



茶職人が仕上げる
歴史ある静岡茶

大井川を挟む山で育った静岡茶は山間特有の寒暖差に耐え、芽に養分を蓄えます。そして、暖かくなる新茶の時期を迎えると柔らかくみずみずしい新芽が育ちます。澄んだ緑の色と、喉の奥でふわっと広がる奥深い香りが特徴です。繊細でコクのある上品な甘みと、ほどよい渋みのあるお茶です。



薫りで愉しみ、目で愉しみ、味で愉しむ。本当に美味しいお茶は、感性を高め、伝統の日本文化として愉しめます。



静岡茶詰合せ

申込番号 **G 5539-71**

●セット内容:抹茶入玄米茶80g・煎茶80g・ほうじ茶60g各1　●茶葉原産地:静岡県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



魚の旨味を活かした4種類の漬たれ

日本有数の港町である静岡県焼津港や、清水港など県内の漁港で水揚げされた魚を切身にし、各々の魚と相性のよい「酒粕」・「西京味噌」・「みりん醤油」・「味噌」の『漬たれ』に漬け込みました。食卓を彩る一品です。



焼津港や清水港に揚がった原魚は凍結され冷凍庫に保管されます。



漬魚詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **G 3539-81** 冷凍

●セット内容:カマスサワラ西京漬60g・キハダマグロみりん醤油漬60g各2、カマスサワラ粕漬60g・キハダマグロ味噌漬60g各1 ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地・加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



花をイメージした瀬戸焼のお皿



商品作成のための成形型です。この石膏型を合わせ粘土を流し込みます。



職人がひとつひとつ丁寧に作っています。商品ごとに風合いや色味が少しずつ異なりますが、手作りならではの味をお楽しみいただけます。

〝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。

花が咲いているようなかわいいデザイン

花をモチーフにして現代のスタイルに合わせてデザインした、瀬戸焼を気軽にお楽しみいただけるお皿です。どことなく和の雰囲気が漂いますが、和洋中何にでもマルチに使えます。さらさらとした質感なので手触りが気持ち良く、まるでテーブルの上に花が咲いているようなかわいいデザインは、並べるだけでもテーブルを華やかに演出します。主張しすぎないナチュラルなカラーなので日常使いはもちろん、特別な日に使ったりお客様に料理を振舞う際にもぴったりです。



ぎんはく



みずはだ

瀬戸焼 花皿

申込番号 **G 3540-01** ／ぎんはく
G 3540-02 ／みずはだ

●商品:約径23×高さ4.5㎝ ●材質:陶器(瀬戸焼) ●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。



甘めの豆味噌と鰹節のおだしが決め手

アツアツご飯の上に温めたおでん種をのせ、お好みで味噌だれをかければ「どて飯」に。揚げたての串カツをおでんの味噌だれに潜らせれば名古屋名物「味噌串カツ」に。残りの味噌だれにご飯とピザチーズをのせレンジで温めれば「味噌チーズリゾット」に。アレンジレシピもお楽しみいただけます。



6種のおでん種（大根、ゆで卵、こんにゃく、里芋、厚揚げ、豚もつ）に2年熟成の蔵出し豆味噌と鰹だしが染みこんだ味噌おでん。湯煎で温めてお召し上がりください。

キッチン大友
KITCHEN OHTOMO



〈キッチン大友〉味噌おでん 4食セット

申込番号 **G 3540-11**

●セット内容：味噌おでん6種（大根・ゆで卵・こんにゃく・里芋・厚揚げ・豚もつ）290g×4　●加工地：愛知県

卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。



まくらのキタムラ

旅行などのお出かけにも携帯しやすい枕

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。コンパクトなサイズの枕は、お昼寝だけでなく腰に当てたりハンドレストにしたりと幅広い用途でお使いいただけます。



愛知県北名古屋市。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。



〈まくらのキタムラ〉ジムナストミニ

申込番号 **G 5540-21**

●商品:約32×14㎝ ●材質:表面・中生地／ポリエステル100%、裏面／クロロプレーン100%、詰めもの／エラストマー ●日本製
[手洗い可]

食卓に深みを添える老舗の佃煮





「佃煮といえば、桑名の貝新」と称されるほど全国に名を馳せる「総本家 新之助貝新」。


多めの溜の中で浮かしながら煮る「浮かし煮」という製法で時雨煮は作られます。

木曽三川の自然に恵まれた桑名

「桑名の殿さん時雨で茶々漬」の民謡で名高い桑名は、揖斐・長良・木曽の三大河川の河口に位置し、自然の恵みから様々な特産品を産出しました。桑名の浜から沖合いにかけては、木曽三川の淡水と海水がほどよく混じり、貝や海苔・白魚などが豊富に採れる場所でした。特に蛤は「浜の栗」と呼ばれるほど色合いや艶が良く、ふっくらとした大きな実で、古くから全国的に知られていました。

江戸時代には桑名から富田にかけて東海道沿いに焼き蛤を提供する店が軒を連ねて十返舎一九の「東海道中膝栗毛」にも登場します。

現在でも桑名市の赤須賀漁港には、たくさんの漁船が船をならべています。

江戸時代からの製法で仕上げる時雨煮

江戸時代にお伊勢参りが流行し、多くの旅人により桑名の蛤が評判となり、これを旅の土産にできないかと工夫されたのが時雨煮です。松尾芭蕉の弟子の各務支考によって命名され、今もその味を守っているのが「新之助 貝新」。時雨煮をメインに、佃煮等の商品の製造・販売をしている「新之助 貝新」は、代々受け継がれている昔ながらの独自の製法で、今も昔も変わらぬ味を伝えています。詰合せの浅利は、味が濃く旨味も十分で、お茶漬けやおにぎりにおすすめです。鰹の華は刻んだ鰹を炊いたもので、ご飯に振りかけてお召し上がりください。

新之助 貝新



〈総本家新之助 貝新〉時雨蛤詰合せ

申込番号 **G 5540-41**

●セット内容:時雨蛤72g・浅利志ぐれ煮70g・鰹の華60g各1　●加工地:日本

小麦



江戸時代から続く伝統の萬古焼急須

萬古焼は、江戸時代に桑名の商人沼波弄山が茶器を作ったことが始まりとされており、食器や花器など生活を彩る器から工業製品の型まで幅広く展開しております。この急須は、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。萬古焼の急須でくつろぎのひとときを楽しんでみませんか。



急須は萬古焼を代表する製品のひとつであり、煎茶が流行し始めた江戸時代末期に広がったと言われています。



〈はめ込み式の茶こし付〉



昇仙作 平丸ルリ急須

申込番号 **G 5540-51**

●商品:約径10.3×蓋含む高さ9㎝・360ml ●材質:陶器(萬古焼) ●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。



伊賀越



〈伊賀越〉天然蔵しょうゆ詰合せ

申込番号 **G 3540-61**

●セット内容:丸大豆しょうゆ(こいくち)500ml×4、一番しぼりしょうゆ(こいくち)500ml×3　●加工地:三重県

小麦

昔ながらの天然醸造

伊賀越の天然醸造醤油は、四季の寒暖の中で約300日の歳月をかけゆっくりと、発酵熟成させる昔ながらの製法の商品です。手間と時間をかけたまろやかでコクのある天然醸造醤油をお楽しみください。



明治6年の創業以来、天然醸造製法の製品づくりにこだわる伊賀越。四季の寒暖でじっくりと発酵、熟成させる、昔ながらの天然醸造を守り続けています。

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。

約1200年の伝統ある比叡ゆば





豆乳を大きな釜に流し込み製膜し湯葉を採取していきます。



滋賀県産大豆を加熱前に一晩水につけ柔らかくします。

日本に初めて伝わった比叡ゆば

比叡ゆばの名前は、日本に最初のゆばが比叡山に伝わったことに由来します。約1200年前、比叡山開祖・伝教大師最澄が比叡山延暦寺に仏教とともに、中国からゆばとお茶を伝えたと言われています。その際、ゆばを歌った里歌「山の坊さん何喰て暮らす ゆばのつけ焼き 定心房」も伝えられました。ゆばのつけ焼きとはゆばの蒲焼、定心房はお漬物のこと。ゆばのつけ焼きは、肉食を禁じ、厳しい修行に励む僧侶の貴重な滋養食、たんぱく源でした。「ゆば八」は、延暦寺御用達・農林水産大臣賞受賞の手間ひまかけたゆばを、全国へお届けしています。

ベテランの職人が手づくり

とろゆばは、比叡ゆばで最も柔らかいゆば。とろっとクリーミーな食感が魅力です。冷蔵庫に常備しておけば、いつでも食べられる便利な食材に。クセもないので、食べ方も自由自在。いろいろな料理に合わせやすく、レパートリーが広がること間違いなしです。一方、本さしみゆばは、豆乳をたっぷり含んだ柔らかな生ゆば。ミルフィーユのように何層も重ねて食感の良いお刺身用に仕上げました。豆乳をたっぷり含んでいるので、歯ごたえがあるのにクリーミー。今までにない食感が楽しめます。おすすめはシンプルにわさび醤油で。国産大豆の香り、甘みとコクをぜひ味わってみてください。



〈ゆば八〉生ゆばセット　お届けご希望日

申込番号 G 3541-01　冷蔵

●セット内容:とろゆば180g×4、本さしみゆば180g×1
●賞味期間:冷蔵で25日　●加工地:日本

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



炎と土が創り出す信楽焼の美しさ

愛嬌たっぷりのタヌキの置き物で有名な信楽焼は日本六古窯のひとつ。自然の豊かさをそのまま活かした信楽焼の独特な素材感に和モダンなデザインで仕上げたこの可愛らしい雫型の花入れは、インテリアによく馴染み、どんなお花も引き立ててくれます。



職人たちの妙技が、信楽焼独特の趣を与えます。独自の器観をひとつひとつ表現したアイテムが生産されています。



粉引　　黒

雫ミニ花入

申込番号 **G 5541-11** ／黒
G 5541-12 ／粉引

●商品:約径7×高さ8.5㎝　●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



近江牛の濃厚な香りと旨味

滋賀県産のブランド牛「近江牛」。
その近江牛のそぼろを風味豊かな味わいに仕上げています。錦糸卵とともにいただくとより美味しくお召し上がりいただけます。


※写真はイメージです。

近江牛は一頭一頭、肥育農家のこだわりや技術、愛情によって大切に育てられています。



近江牛ご飯　お届けご希望日

申込番号 **G 3541-21**　冷凍

●セット内容:160g×3　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:日本(近江牛／滋賀県産、米／国内産)

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。

京都の老舗、北川半兵衛のお抹茶アイスセット





文久元年（1861年）に創業した京都・宇治茶を取り扱う老舗茶問屋、北川半兵衛。

伝統を守り続ける北川半兵衛

文久元年（1861年）に創業。江戸末期に宇治の代々の地主であった北川半兵衛が理想の品質を求めて創業した茶問屋です。150年以上の歴史の中で宇治茶の伝統を守り続け、多様化する食生活にも対応しながら、お茶本来の味にこだわり茶づくり一筋に邁進してきました。

人と人のつながりの間には昔からお茶がありました。一服のひと時を形にとらわれず、伝統の味とふれあい、楽しんでいただきたいと考えています。さらに時代にあった茶作りに挑戦し続けていきます。

こだわりの茶葉を使用した抹茶アイスクリーム

「特約生産農家へ品質、生産管理の徹底指導」「熟練審査員の官能検質」を実施し、条件を満たす茶葉のみを使用しています。独自の製造工程とブレンド技術により、伝統ある宇治抹茶をお届けしています。

選び抜かれた茶葉を使用し、宇治の老舗の抹茶を使用した濃厚な味わいの抹茶スイーツです。北海道産小豆を使用した、抹茶の風味と濃厚な味わいをお楽しみいただける2種類のカップアイスクリームのセットをお届けいたします。



〈京都 北川半兵衛〉
お抹茶アイスセット

お届けご希望日

申込番号 **G 3541-41**　冷凍

●セット内容:大納言あずき入り抹茶80ml×4、抹茶80ml×3　●加工地:日本

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。



洗練された優雅さを持つ京焼

秋の古都にひらりと舞う紅葉を思わせる雅な意匠が特徴の箸置揃です。精緻な筆致で鮮やかに手描きされており、施された金彩もアクセントになっています。お箸が置きやすい瓦型の形状で使い勝手が良く、箸置きとしてはもちろん、インテリアとしても食卓を華やかに彩ってくれます。



筆先に神経を集中させ小さな箸置に色彩を載せていきます。



舞い紅葉 箸置揃

申込番号 **G 5541-51**

●商品:箸置(約3×3×高さ1㎝)×5　●材質:磁器(京焼(清水焼))　●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。

近畿
京都府



京都・洛北で手染めしたマルチタオル

捺染板に生地を貼り、一枚一枚版をずらして色をのせる昔ながらの「手捺染」で染めました。片面がパイル生地になっているため、水回りでの活躍はもちろん、首にかけたり頭に巻いたりと幅広い用途でお使いいただけます。



職人の絶妙な力加減によって、タオルの風合いを生かしたまま染め上げることができます。



手染めマルチタオル

申込番号 **G 5541-61**

●商品:約29×125㎝　●材質:綿100%　●日本製

※手作業で染色しているため、色柄の出方や風合いが異なる場合がございます。

本場・大阪の味を
ご自宅で





長年培ったノウハウを活かして、一枚一枚丁寧にふっくらと焼き上げています。



特製ミックス粉を使った生地を混ぜ合わせ、人の手を使い「ふっくら感」にこだわり焼き上げています。

子どもたちのお腹を満たすために

お好み焼が広まったのは、戦後と言われています。戦後の食糧難時代、空腹を満たす食べ物を懸命に求めていた頃、にわかにクローズアップされた食品がありました。その食品こそ、当時、子供達の間で人気のあった駄菓子屋の「一銭洋食」（小麦粉を水で溶いて焼いた物にねぎなどをのせてソースをかけて食べるもの）。そこから小麦粉にキャベツを混ぜて焼き、ソースをかけて食べるスタイルに変わっていったのです。一銭洋食で満たされない空腹をキャベツでかさ増しして主食にする。こうしてお好み焼はお菓子から主食へ変わっていったのです。

お好み焼一筋 名店の味を再現

お好み焼一筋の「千房」は、大阪千日前にて1973年に創業しました。現在は全国に店舗を展開する名店です。このセットは、その名店の味をご家庭でお召し上がりいただけるよう、冷凍商品で再現したもの。ふっくら焼き上げたお好み焼「豚玉」と、とろ〜りチーズともちの相性が良い、お好み焼「もちチーズ」のセットです。ご家庭では、電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

大阪のソウルフードであるお好み焼を全国に広めた名店の味を、ぜひご堪能ください。



〈千房〉お好み焼セット

お届け ご希望日

申込番号 **G 3541-81** 冷凍

●セット内容:豚玉200g・もちチーズ200g各2、お好み焼ソース・ホワイトソース（マヨネーズ風ソース）・あおさ・かつお節付　●加工地:日本

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



近畿
大阪府

ホテル枕のようなふんわり
柔らかな寝心地

「繊維の街」として知られている大阪。そんな繊維産業が盛んな地で作られたホテルライクな枕です。中綿には糸の中心部が空洞になっている「中空糸」を使用することで、軽さや柔軟性がある枕に仕上げました。ご家庭で洗えるため清潔にお使いいただけます。



中綿に中空糸を使用することで、軽くてふわふわした寝心地の枕に仕上げました。



ウォッシャブル枕

申込番号 G 5541-91

●商品:約50×35㎝ ●材質:側地・詰めもの／ポリエステル100% ●日本製
[手洗い可]

近畿
大阪府

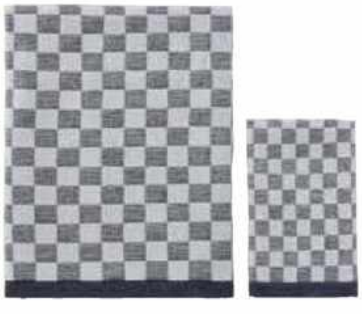


大阪泉州の技術で織り上げる
心地良い風合いのガーゼタオル

柔らかく吸水性の良い3重ガーゼのタオルセットです。泉州南部織、泉州で作られているタオルの最大の特徴は「後晒し工程」。タオルが形になった後、晒し（さらし）の工程を入れることにより綿糸についたノリやロウが流れ落ち、清潔で吸水性がよく、ふんわりとした肌触りのタオルになります。



泉州南部織を手がけている藤原織布は、創業以来培った技術をいかした織組織の開発に力を入れています。



3重ガーゼタオルセット

申込番号 **G 3542-01**

●商品:バスタオル(約70×120㎝)・ウォッシュタオル(約34×35㎝)各1　●材質:綿100%　●日本製

手になじむ サイズ感と素材感





革の検品でキズや汚れのある部位をチェックし、裁断の際に製品に入らないよう外して裁っていきます。



姫路革は、豊富な水源と温暖な瀬戸内気候に恵まれた、姫路を中心とした播磨地方で生産されています。

革の産地として名を馳せた姫路

姫路の革は水源に恵まれた播磨地方で生産されています。革製品は姫路城下の名産のひとつ。塩と菜種油で揉み上げ、天日に晒して作る「白なめし」の技術を江戸時代中期に完成させてからは、姫路の革製品はその美しさで多くの人から愛されてきました。革は軽くて丈夫なので、財布や煙草入れなど、多様な革製品が製造されていたと言われます。姫路の革製品は工芸的な要素をもつ商品として生産され、地場産業の一翼を担っています。

職人の創意工夫が光る小銭入れ

素材の良さをシンプルに感じ取ることができるのがこの小銭入れ。姫路産のヌメ革を使用しており、ヌメ革の存在感と手に収まりの良いサイズ感が特徴です。一見、簡単なつくりの小銭入れに見えますが、細かな工夫が凝らされています。小銭を出し入れする時に受け皿となる蓋、張りとコシから生まれる収納力と使いやすさ。職人の経験と創意工夫から完成された扱いやすいお洒落な一品です。革の香りが染みついた作業場でミシンや裁断機が動く音がゆっくりと時を刻む…そんな昔ながらの工房で、職人たちが新しい感性・感覚で革製品の企画・製作に励んで心温まる革製品が誕生するのです。



チョコ

ブラック



レッド



キャメル



〈中側〉

小銭入れ

申込番号
- G 3542-21 ／ブラック
- G 3542-22 ／チョコ
- G 3542-23 ／キャメル
- G 3542-24 ／レッド

●商品:約7.5×7.5×2㎝　●材質:牛革　●内容:ホック式小銭入1室　●日本製

※掲載商品は性質上、色合いが若干異なり、多少のシワ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。

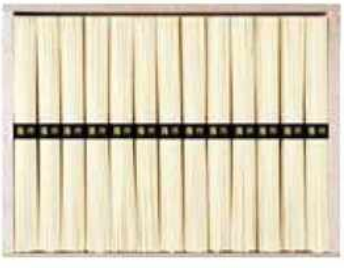


強いコシ、なめらかな
のど越しを楽しむ

播州は古くから麺作りが盛んな地域です。伝統を受け継ぎ、じっくり熟成させ、コシが強く、のど越しの良い播州そうめんに仕上げました。夏は冷やして、冬はにゅう麺に、一年を通してお召し上がりいただけます。



播州に伝わる製麺技術の中に、近代的な設備を整え、品質にこだわった播州そうめんを全国にお届けします。



播州そうめん

申込番号 G 5542-31

●セット内容:1.3kg(50g×26束)　●加工地:兵庫県

小麦

※麺2段入です。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

近畿
兵庫県



ミルクの風味豊かなアイスクリーム

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



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



神戸スイーツ 牧場アイスクリーム　お届けご希望日

申込番号 **G 3542-41**　冷凍

●セット内容:バニラ90ml・ストロベリー90ml・チョコレート90ml各2、ロイヤルミルクティー90ml・抹茶90ml各1
●加工地:兵庫県

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

じっくり熟成させた蔵熟二年物の手延三輪素麺





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



その日の気温と湿度によって塩を調整して小麦粉をこね、長時間熟成させながらじっくりと延ばしていきます。

1200余年の歴史、三輪素麺

三輪素麺は素麺の元祖といわれ、1200余年の歴史があります。手延べの製法も三輪から各地へと伝わっていきました。三輪地方は当時からお伊勢参りが行われており、三輪素麺は訪れた人たちを魅了してきました。そして製法を各地方に持ち帰ったといわれています。選び抜かれた小麦粉を使用し、伝統の技を今に受け継がれました。四季のはっきりした三輪の自然と風土を生かして作られた三輪素麺は、口あたりがなめらかでコシが強いのが特徴です。

梅雨時期を2回経た古物（ひねもの）のそうめん

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



手延三輪素麺 二年物

申込番号 **G 3542-71**

●セット内容:800g(50g×16束)　●加工地:奈良県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



働く足を支える靴下

奈良県大和高田市で70年以上の歴史を誇る靴下メーカー西垣靴下が、快適さにこだわり、日常を健康的に過ごしたい人の毎日にフィットする靴下を提案。仕事や家事の細かな活動をサポートします。



土踏まず部分のクッション編みがインソールのように地面からの衝撃を和らげ、テーピング編みでアーチとかかとをサポートします。



〈エコノレッグ〉スニーカーソックス2足セット

申込番号 **G 5542-71** ／22～25㎝
G 5542-72 ／25～27㎝

●商品:ブラック・グレー各1　●材質:綿32.5%・ナイロン27.7%・ポリエステル18%・アクリル15.1%・ポリウレタン6.7%　●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。



BAN INOUE

手紡ぎ・手織りのランチョンマット

かつて麻布の産地として全国的に知られていた奈良県。明治以降はかや織物も産しています。苧麻（からむしあさ）という麻を手で割いて糸にし、手織りで織りあげたランチョンマットです。藍よりも少し薄い浅縹（あさはなだ）色が食卓を綺麗に彩ります。



〈バン イノウエ〉ランチョンマット2枚セット

申込番号 **G 3542-81**

●商品:ランチョンマット(約38×23cm)×2　●材質:麻100%　●日本製

[手洗い可]

※天然繊維を使用しているため、多少の糸のほつれがある場合がございます。また、風合いが多少異なる場合がございます。



機械では布目に沿って裁断することができないため、仕上がりがどうしても歪んでしまいます。きれいに仕上げるためには、1枚ずつ布目に沿って手で切る必要があります。



はちみつ入りの まろやかな味わい



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



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。

和歌山が誇る紀州南高梅

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

食卓を鮮やかに彩るはちみつ梅干

南高梅は皮が柔らかく、果肉が厚いのが特徴で、梅干にぴったりです。南高梅がなぜ美味しいのか、それはたっぷりと熟して甘味を含んだ梅の実を収穫するからです。このはちみつ梅干は、フルーティーで香り高い紀州南高梅を塩分約6%に仕上げています。はちみつに漬け込み、その甘さも美味しい梅干です。特に、白いご飯のお供として梅干は相性ぴったり。また、パスタや生姜焼きのアクセントにもどうぞ。一切妥協せず、安心安全なものづくりを徹底して、丁寧に仕上げたはちみつ梅干。まろやかでやさしい味わいを老若男女問わず皆さまでお楽しみいただきたい一品です。



はちみつ梅干（塩分約6%）

申込番号 **G 5543-01**

●セット内容:500g(塩分約6%)　●賞味期間:常温で55日
●加工地:和歌山県(梅／和歌山県産)



紀州南高梅の旨みが活きたゆず梅酒

紀州南高梅と紀州産ゆず果汁たっぷりの、ゆず梅酒です。梅の旨味をのがさないよう、その日に収穫された南高梅をその日のうちに漬込んでいます。香料、着色料、酸化防止剤を一切使用しない、梅本来の味が活きたおいしさです。



たっぷりと光を浴びて樹熟した梅を使用しています。



紀州南高梅 ゆず梅酒

申込番号 **G 5543-11**

●紀州南高梅 ゆず梅酒720ml×2

※商品情報等が変更になる場合がございます。

近畿
和歌山県



季節の花々を蒔絵で表現

紀州塗は、和歌山県海南市で作られており、誰もが楽しめる「大衆漆器」の分野を確立しました。美しい濃茶系の塗に現代蒔絵を施した、品のあるお盆です。



絵付けの職人がシルクスクリーン印刷と現代蒔絵加工で丁寧に絵柄を付けていきます。



丸盆 花丸春秋

申込番号 **G 3543-21**

●商品:約径30.2×高さ2.3㎝ ●材質:ABS樹脂(ウレタン塗装／紀州塗) ●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。

CHUGOKU · SHIKOKU

中国・四国エリア

複雑な海岸線が生み出す景観美



山口県

1 角島大橋

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



山口県 下関市

鳥取県

2 鳥取砂丘



鳥取県 鳥取市

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

香川県

3 父母ヶ浜



香川県 三豊市

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

紅ズワイガニの上品な甘さが際立つ





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

鳥取県が誇る紅ズワイガニ

鳥取県境港市にある境港漁港は紅ズワイガニの水揚げ量日本一となっています。

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

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

境港市の地元では紅ガニ（ベニガニ）と呼ばれて親しまれています。

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

紅ズワイガニの贅沢なご飯

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

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

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



蟹ご飯

お届けご希望日

申込番号 **G 3543-71** 冷凍

●セット内容:160g×3 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:日本(蟹／鳥取県産、米／国内産)

カニ

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



地元の食材の味を生かした自然の美味しさ

鳥取県産の梨を使用。角切りの梨がたくさん入った甘さ控えめで梨本来の香りが広がる梨ジャムと、梨をじっくり乾燥させた梨チップスのセットです。お子様からご年配の方までお召し上がりいただけます。



鳥取県産の梨は、栽培技術が非常に高く、選び抜かれた品種が育てられています。美味しい梨を作るために、栽培から収穫まで手間暇かけています。



梨ジャム&梨チップスセット

申込番号 G 5543-71

●セット内容:梨ジャム150g×2、梨チップス30g×1　●賞味期間:常温で55日　●加工地:鳥取県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



鳥取県のソウルフード「牛骨ラーメン」

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



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



鳥取ラーメン「香味徳」8食

申込番号 **G 5543-81**

●セット内容:牛骨(生麺120g、スープ付)×8　●賞味期間:常温で35日　●加工地:日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

出雲の地から食卓へ
手掘で漁獲した神西湖産しじみ





出雲神話ゆかりの湖である神西湖（じんざいこ）は、小さな汽水湖で、しじみの産地です。

濃縮された味をたっぷり蓄えた肉厚のしじみ

「出雲国風土記」にも登場する美しい湖、神西湖（じんざいこ）。島根県出雲市にある神西湖は、出雲大社のお膝元にある湖で、大黒様や縁結びの神様として敬われている「大国主命」の妻・須世理姫の生誕の地と言われています。名前の由来は、出雲大社の西側にあるので「神西湖」、神様がいらっしゃるので「神在湖、転じて神西湖」などと諸説があります。周囲約5㎞の小さな汽水湖（海水と淡水の中間の塩分を持つ水域）で、平均水深は約1.5mしかありません。浅いと太陽光線が湖底までしっかり届くので、餌となる植物性プランクトンが豊富でしじみをはじめ、ウナギ・コイ・フナなどの成育にとても恵まれた環境です。そのため、身の入りが良く濃厚な旨味を蓄えたしじみが育つのです。

砂抜きをした冷凍の真空パック

この「大和しじみ」は、島根県出雲市の神西湖で獲れた、肉厚で濃厚な旨味を蓄えたしじみです。漁師が直接湖に入り、船を使わず手掘で漁獲されるため、貝に傷が少ないことから料亭などでも使われています。また、潮の干満があるので、大きく育つのも特徴です。そんな大和しじみを砂抜きし、冷凍熟成させることにより、美味しくパワーアップ。250gずつ詰め、真空パックにしてありますので使いたいときに、すぐに使えて、便利です。しじみは昔から味噌汁の具材として親しまれ、二日酔いに効く、肝臓に良いと言われてきました。味噌汁はもちろん、酒蒸しや炊き込みご飯、パスタなどにしても、肉厚なので食べ応え充分。お好みの食べ方で「大和しじみ」をお楽しみください。



大和しじみ

お届け ご希望日

申込番号 **G 3544-01** 冷凍

●セット内容:250g×3 ●原産地:島根県

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



口いっぱいに広がるふぐの香りと、やさしい口当たり

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



ふぐ(マフグ)の骨から抽出したエキスをぞうすいスープに使用しています。

和田珍味



〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素

申込番号 **G 5544-11**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×5　●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。



そばの実を甘皮ごと製粉する香り高い出雲そば

風味と喉ごしの良さが特徴の八割そばと、国内産のそば粉を使用した太打ち出雲そばのセットです。香り高く、風味と独特の食感が特徴です。



出雲そばセット

申込番号 G 5544-21

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

小麦・そば

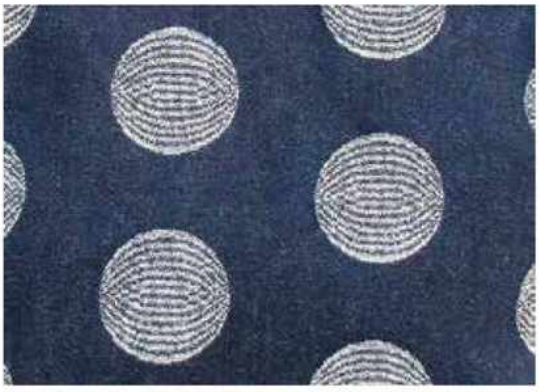
※商品情報等が変更になる場合がございます。



出雲そばを全国に広めたい想いから試行錯誤を繰り返しながらそば作りをしています。

歴史のある岡山県産デニムを身近に





ラメ糸を織り込んだ上品な輝きのレーヌネイビーシリーズです。



Made in Japanに誇りを持って製作しています。

岡山県井原市とデニムの関係

倉敷市児島は「国産ジーンズ発祥の地」、井原は「デニムの聖地」として有名です。井原市とデニムの歴史は、井原市に綿づくりが伝わった戦国時代末期にさかのぼります。時は経ち江戸時代に藍の栽培が始まり、藍で染色した錦糸で織った藍染の厚織物の評判が全国に広まりました。明治時代にはこの地域で作られた備中小倉が海外にも輸出されるようになりました。備中小倉の中に裏白と呼ばれる表面が藍色・裏面が白色の厚織物があり、まさにアメリカでDENIMと呼ばれていたものと同様だったのです。このことから国産デニムのルーツと言われるようになり、現在の井原の繊維工業の礎が築かれました。

井原産デニム レーヌネイビー

井原界隈は、インディゴ染色から織布、縫製、加工場などデニム関連事業社が集結する一大産地です。世界が認めるハイクオリティーな技術力があり、トップブランドからも注目されています。レーヌネイビーシリーズはラメ糸を織り込んで上品な輝きと高級感を表現しており、ワンウォッシュ加工を施して風合い豊かに仕上げております。ミニポシェットはシンプルな構造ながら刺繍調のドット柄が目を引き、貴重品や身の回りの小物を入れてちょっとそこまで、といったお出掛けから旅先などでも活躍します。



岡山県産デニムミニポシェット

申込番号 **G 3544-41**

●商品:約横幅14×高さ19.5㎝(マチ無し)(約50g)　●材質:本体／綿(ワンウォッシュデニム)、付属部／綿(ロウ引き)
●内容:開閉部ファスナー式、ショルダーベルト(着脱不可・長さ調節不可)　●色:ネイビー　●日本製
※商品の性質上、色落ちする場合がございます。
※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

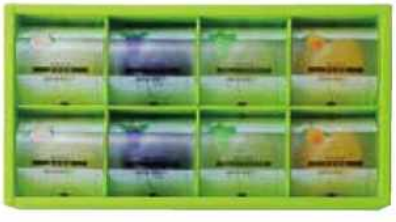


果物の美味しさそのまま
濃厚な味を楽しむ

清水白桃やニューピオーネなど岡山県産の豊潤な果実をすり潰し贅沢に仕上げたフルーツゼリーです。果物本来の味を大切に、食べやすいサイズにしました。見た目にも楽しめる彩り豊かで可愛いフルーツゼリーです。



岡山の旬な果物を使用し、果肉をすり潰しきめ細かなゼリーにしました。



岡山産フルーツゼリー

申込番号 **G 5544-51**

●セット内容:清水白桃90g・ニューピオーネ90g・マスカット90g・中山金桃90g各2　●加工地:岡山県



お部屋や小物を気軽にデコレーション

貼って剥がしてまた貼り直せる、日本製のマスキングテープです。漆喰柄の壁用は、ハリがあって伸縮もなく1人でもラクに貼れるのが特長。リメイクシートは人気のウィリアム・モリスシリーズ。お好きな形にカットできるので、小物などインテリアのアレンジにぴったりです。



壁用は幅広でシワが入りにくく簡単に貼ることが出来ます。壁・床・家具のDIYに気軽にチャレンジいただけます。



〈mt〉
壁用マスキングテープ&リメイクシートセット

申込番号 **G 5544-61**

●商品:壁用マスキングテープ(約幅46×長さ300cm)・リメイクシート(約幅27×長さ94.4cm)各1　●材質:壁用マスキングテープ/不織布、リメイクシート/紙　●日本製

やさしい肌触りの熊野化粧筆





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



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

なめらかな使い心地が魅力の竹田ブラシ

1947年創業の竹田ブラシ。熊野初の化粧ブラシ専門メーカーです。鏡の前がきっと楽しくなる、「わかり易くきれいが実感できる品質」「新しさ」を常に志しています。物不足の時代、2度の「輸出貢献企業」通産大臣表彰、世界の著名化粧品会社等の孫請の時代を経て、熊野の伝統技術と欧州の技術を融合した独自製法の基礎を確立。2011年に国からの依頼で、国民栄誉賞副賞（なでしこJAPAN）を製造・納品して話題になりました。肌触りは優しく、なめらかな使い心地で、その品質は国内だけにとどまらず海外でも高い評価を受けています。

滑らかなタッチのアイシャドウブラシ

このアイシャドウブラシは、馬毛を用いた、毛先「揃え」「成形」をはじめ、職人の手技と設計技術が光る一品。比較的丈夫な毛質で、パウダーと練り系どちらにも使えるマルチユースタイプです。アイシャドウだけではなく、クリームシャドウやコントロールカラー、部分的なカラーリングやコンシーラーなど、様々な用途にお使いいただけます。一本持っておきたい、便利な一品です。

Takeda Brush



〈竹田ブラシ〉アイシャドウブラシ

申込番号 **G 3544-81**

●商品:全長約13.2㎝　●材質:馬毛、真鍮(黒クロムメッキ)、木　●日本製



使い込むほどに味が出る革製品

広島県尾道市にある、瀬戸内海の豊かな自然に囲まれた因島。大量生産はできませんが、昔から変わらない丁寧なつくりが特徴です。長く愛用して、風合いの変化を楽しんでいただけます。



工房では昔ながらの製法を守り続け、職人が一つ一つ丁寧に作っています。



〈革工房いんのしま〉カードケース

申込番号 **G 3544-91**

●商品:約10×6.5×1㎝ ●材質:牛革(オストリッチ型押し) ●内容:開閉部差込み式 ●色:ブラック ●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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



八天堂こだわりのカスタードクリームを使用したアイスクリーム

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



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



〈八天堂〉くりーむアイス

お届け ご希望日

申込番号 **G 3545-01** 冷凍

●セット内容:カスタード78ml×3、ストロベリー78ml・抹茶78ml各2 ●加工地:日本

小麦・卵・乳

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



とらふぐの刺身と皮、ご飯にもお酒にも合うとらふぐ塩辛のセット



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」と呼びます。



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

ふぐ食を解禁した伊藤博文公の故郷・下関から

1888年、明治維新の志士で山口県出身、時の総理大臣・伊藤博文公が「下関のふくには毒を見ず」と全国に先駆け、下関においてふぐ食を解禁しました。以来、下関は毒のあるふぐを安全に調理提供する技と味の本場として名を馳せ、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。

ご家庭でお手軽にお楽しみいただけるふぐ

とらふぐは本場下関南風泊（はえどまり）市場でせり落された、国産のとらふぐのみを使用しています。刺身はふぐの調理師たちがとらふぐを目と舌でお楽しみいただけるよう、一枚一枚丁寧に盛り付けています。ポン酢、もみじおろしをつけてお召し上がりください。塩辛はとらふぐを刺身にする際に、職人が包丁で丁寧に身から剥ぎ取った一匹のとらふぐから少ししかとれない、身と身皮を胡麻と合わせて仕上げました。そのままでお酒のおつまみにも、温かいご飯に乗せて、出汁をかけて生茶漬けにしても美味しくお召し上がりいただけます。

下関ふく日和
関とら本店

〈関とら本店〉
とらふぐ刺身・塩辛セット

お届けご希望日

申込番号 **G 5545-21**

冷凍

●セット内容:刺身15g・皮20g・塩辛60g各1、ふくポン酢・もみじおろし付　●賞味期限:冷凍で75日　●加工地:山口県
（ふぐ〈養殖〉／国内産）

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。



弾力ある歯ごたえと ジューシーな旨味

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



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



長州黒かしわ詰合せ　お届けご希望日

申込番号 G 3545-31　冷凍

●セット内容:長州黒かしわミックス(モモ・ムネ)250g×2、長州黒かしわ手羽元開き4本入(合計170g)　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地・加工地:山口県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



陶土と硝子の融合

色ガラスの粉末を釉薬にして使用した鮮やかな透明感のあるブルーが印象的な鉢です。釉薬を一度かけた後、ガラスの粉末を利用した釉薬をもう一度かけて焼成することで、キラキラと輝く貫入が入ります。



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。



ソライロ 鉢

申込番号 **G 3545-41**

●商品:約径21×高さ5㎝ ●材質:陶器(萩焼) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※結晶の出方には個体差がございます。
※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。

歴史的にも愛されてきた深みのある色合い





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



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

伝統的技術を生かした製品づくり

徳島県は藍染めの元となる「蒅(すくも)」と呼ばれる藍染料の生産の本場として、現在もその伝統を引き継ぎ、商品を作っています。「蒅(すくも)」とは、収穫・乾燥した葉藍を発酵させたもの。そこにアルカリやぶどう糖などの栄養源を入れ、約1週間じっとねかせて作った天然染液に幾度も浸すことにより、より深みのある鮮やかな濃い色に染め上がります。

阿波で栽培された藍による藍染は品質が高く、正藍と呼ばれ高く評価されています。藍染の伝統的技法は、徳島県の無形文化財にも指定されています。また、「薄藍」「浅葱色」「藍色」「留紺」など、藍の色を表す名称が多くあるとおり、多様な色彩を染め出せることも魅力の一つです。

使い込むほどに増してゆく風合い

藍の栽培は現在の美馬市のある地域で始まり、その後吉野川市に中心が移り、江戸時代になって吉野川下流域が主要な産地になりました。長い歴史を越え、現在でも藍の美しさや風合いが人々を引きつけ、愛されています。このコットンミニストールは、明治30年創業の織物メーカーの職人が一枚一枚手染めで染め上げた一品。優しい風合いと鮮やかな藍色で、襟元を上品に彩ります。小さめで巻きやすく、あらゆる用途にお使いいただけます。何度も藍に浸すことで、より深き藍色へと変化する藍染の世界。一度手にしてみてはいかがでしょうか。



藍染コットンミニストール

申込番号 **G 5545-61**

●商品:約25×122㎝ ●材質:綿100% ●色:ネイビー
●日本製

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

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



はも独特の食感
上品な甘みを堪能する

身が締まっていて味の良い、徳島県産のはもを使用。旨味を閉じ込めフライにしました。油調済みのため、解凍するだけの手軽なひと品。脂のりが良く、食感も独特なはも。おかず、おつまみにどうぞ。



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。



はもフライ　お届けご希望日

申込番号 G 3545-71　冷凍

●セット内容:50g×4　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地・加工地:徳島県

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。



鳴門金時そのままの甘さ

徳島県特産品の鳴門金時を使用。食物繊維とビタミンCが含まれていて、パリパリとした食べ応えがあり、程よい甘さと硬さが特徴です。塩や砂糖などは使っていない鳴門金時そのままの味が楽しめるさつまいもチップスセットです。



徳島県の温暖な気候のもと、砂地で栽培された、鮮やかな紅色の鳴門金時を使用しています。



さつまいもチップスセット

申込番号 **G 5545-81**

●セット内容:80g×4　●賞味期間:常温で80日　●加工地:徳島県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

口当たりしなやか、噛めばもちっと





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



食品安全の国際規格「FSSC22000」の認証を取得、お客様へ安心安全でおいしいうどんをお届けいたします。

香川県と讃岐うどん

香川県の代名詞「讃岐うどん」。県内には数多くのうどん店があり、県民の生活に強く根付いています。古くから香川県では正月や祭り、客人のもてなしなど家々の晴れの日にうどんを手作りするのが讃岐地方の慣わしになっていったとされ、昭和に入ると小さい製麺所が発展し、現在のような「うどん大国」が誕生したと言われています。

コシのある麺が主役の讃岐うどんは、かけうどん、ざるうどん、釜あげうどん、ぶっかけうどんなど、食べ方のバリエーションも豊富です。

讃岐から本場の味をご自宅へ

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



讃岐うどん

申込番号 **G 3546-01**

●セット内容:1.2kg(100g×12束)　●加工地:香川県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



ソースが麺によく絡む
特許取得の凸凹麺

香川県産小麦粉をブレンドした麺生地にオリーブオイルを練込み、瀬戸内・小豆島で400年以上続く「手延べ製法」で仕上げた、モチモチ食感パスタ。小豆島のお醤油や、香川県産にんにく等、素材にこだわった、茹でたてパスタに和えるだけの簡単調理ソースのセット。



熟練の製麺工が伝統の技を用いて丹精込めて造りあげる手延べ麺。じっくり手間暇かけて作られるその味わいは、豊かな風味とコシが自慢です。



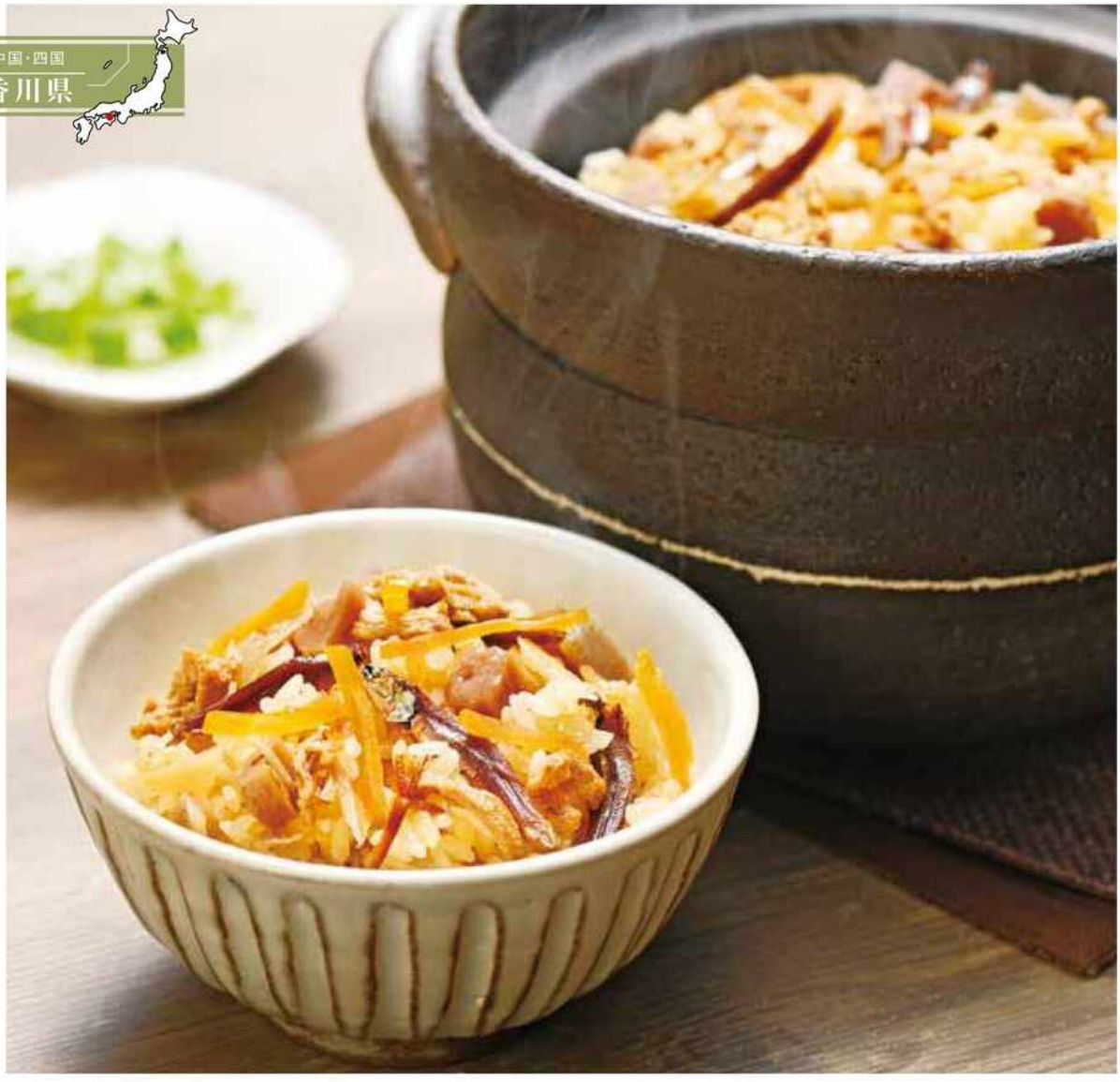
〈小豆島 庄八〉オリーブパスタ・ソースセット

申込番号 **G 3546-11**

●セット内容:オリーブパスタ180g×3、島のパスタソース(しょうゆガーリック165g・トマト165g・ペペロンチーノ145g各1) ●賞味期間:常温で55日 ●加工地:香川県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



小豆島の味
宝食品

小豆島の郷土食

毎年8月14日頃に行われる「川めしの行事」。そこで食べられる炊き込みご飯を再現しました。油揚げ、こんにゃく、野菜などを入れ、瀬戸内産のいりこと小豆島産の醤油を使用しています。小豆島の郷土食をご家庭でお楽しみください。



小豆島の醤油作りの起源は400年前と言われており、小豆島の盛田株式会社(マルキン醤油)の醤油を使用しています。



〈宝食品〉小豆島炊っこみご飯の素

申込番号 **G 5546-21**

●セット内容:230g(2合用)×6　●加工地:日本

小麦

環境にやさしい今治タオル



imabari towel
Japan

認定番号:第2020-1626号

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



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



タオルの箱詰めは、ひとつひとつ丁寧に手作業で行われています。

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、やわらかな風合いを引き出します。撚糸、先染め、先晒し、整経など、一つ一つの作業に職人の思いが込められ、タオルが織り上げられています。中でも今治タオルブランドは、今治タオル工業組合が独自に規定した品質基準を満たす商品だけが認定されます。基準の中には吸水性の試験も含まれているので、吸水性の良さも魅力の一つです。職人がこだわりを持って織り上げた製品には、今治で培われた伝統の技術が活かされています。

吸水性の良さが魅力

今治タオルブランドに認定されたこのタオルは、蛍光増白剤を使用しておらず、無漂白・無染色の綿糸で丁寧に織り上げています。化学染料を使用していない、天然素材の色合いや風合いを活かしたタオルです。生地は綿糸を立体的に織り上げることで可愛らしいリーフ柄を表現しています。プリントではなく織りで柄を表現することで吸水性を保ちつつ、ふっくらとした厚みと立体感があるタオルに仕上がりました。環境への配慮だけではなく、今治タオルの吸水性を持ち合わせた使い勝手の良いタオルです。職人のこだわりが詰まったタオルをセットにしてお届けします。



今治エコ フェイスタオル2枚セット

申込番号 **G 5546-41**

●商品:フェイスタオル(約33×85㎝)×2　●材質:綿100%
●日本製

ご指定商品

口に広がるやさしい酸味と、さわやかな香り





果皮はやや厚めですがむきやすく、果肉もジューシーで甘さと酸味のバランスと香りが良いのが特徴です。

伊予の国で育む、豊かな実り

その昔、愛媛県は「伊予の国」と呼ばれていました。その名を受け継ぐいよかんは、瀬戸内の温暖な気候と穏やかな陽ざし、豊かな自然に育まれ、ひとつひとつ丁寧に栽培されています。愛媛県は全国有数の生産地として知られ、長きに渡り地域の特産品として愛され続けている味です。

爽やかな香りと味わいのいよかん

皮をむくとふんわり広がる甘酸っぱい香り。ほどよい酸味とやさしい甘みが調和し、みずみずしい果汁が口いっぱいに広がります。後味はすっきりとし、食後のデザートやおやつにぴったりです。

色・香り・味の三拍子が揃ったいよかんの心地よい爽やかさとともに、愛媛ならではの味わいをお楽しみいただけます。

いよかん

申込番号 G 5546-61

●セット内容:6～8個(合計1.5kg)　●原産地:愛媛県

お届け期間:1月下旬～2月中旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。



※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

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

南国土佐の自然に抱かれ、手をかけ、目をかけ、輝く果実





大玉の柑橘類で、土佐市宮ノ内地区が発祥の地です。



土佐文旦は豊富な果汁と、果肉の柔らかさ、さわやかな味と芳香が特徴です。果皮はマーマレードや砂糖煮にもお使いいただけます。

昭和4年、たった1本の母樹から始まった栽培

土佐文旦は高知県の特産柑橘。土佐市を中心に生産されており、中国や台湾から日本に渡ったとされています。栽培が始まったのは昭和の始め。高知県農事試験場園芸部（現農業技術センター果樹試験場）の玄関にあった一樹、これが高知県で栽培されているすべての文旦の母樹と言われています。しかし、誰も作っていない品種で栽培・管理方法もわからず、導入した栽培農家の苦労は大変なものでした。やがて文旦ならではの味の良さが知られるようになり、今や高知を代表する果物となりました。果肉は甘さと酸味のバランスが良く、上品な風味を味わえます。また、皮はマーマレードにしても美味しくいただけます。

爽やかな香りと、上品な甘さが特徴

土佐文旦の特性は晩成柑橘であること。露地栽培では5月に開花して夏の日差しを浴びて成長、そして年を越して熟する果物です。しかし暖かい高知とはいえ冬期の寒さから守るため、年末から年明けには収穫。その後、貯蔵して追熟させて出荷をします。保存の際は、直射日光の当たらない冷暗所で、常温で保存することをおすすめします。また、土佐文旦は甘さと酸味のバランスが良く、一度食べると忘れられない美味しさを感じることができます。透き通って柔らかな果肉と爽やかな味と芳香が特徴で、口に入れれば、果汁があふれ出る土佐文旦を、この機会にぜひ試してみてください。



土佐文旦

申込番号 **G 3546-81**

●セット内容:4～5個(合計2kg)　●原産地:高知県

お届け期間:2月上旬～2月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

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



鰹の旨みが詰まった、上品な甘さの万能混ぜご飯

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



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



姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て

申込番号 **G 5546-91**

●セット内容:118g(2合用)×6　●加工地:日本

小麦

※写真はイメージです。



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。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 **G 3547-01**　冷凍

●セット内容:ロース300g　●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。

匠のたれでじっくり寝かせて作り上げた辛子明太子





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



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

辛子明太子作りの基本は原材料の吟味から

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

約168時間かけてじっくり熟成した旨味

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

博多の味 やまや



〈やまや〉辛子明太子（無着色） お届けご希望日

申込番号 **G 3547-41** 冷蔵

●セット内容:240g ●賞味期間:冷蔵で9日 ●加工地:福岡県(スケトウダラの卵／ロシア産)

小麦

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



博多、夜の名物長浜屋台の味

とんこつスープと、シコシコとした食感の細麺の組み合わせは本場そのまま。ご家庭で本場の味をお楽しみいただけます。



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



博多長浜屋台ラーメン10食

申込番号 **G 5547-51**

●セット内容:とんこつ(半生麺100g、スープ付)×10　●賞味期間:常温で55日　●加工地:日本

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



KOKURA SHIMA SHIMA

立体感あるたて縞が特長の小倉織

小倉織は、高密度な経糸で表現する立体的な縞のグラデーションが特長です。丈夫でしなやかな質感で、使うほどに光沢感が増します。「ちょっとそこまで」に丁度いいバッグで、洗濯も可能です。



一度途絶えた小倉織は、染織家 築城則子氏によって復元・再生。さらに汎用性をも備えた現代の小倉織として「小倉 縞縞」が誕生。



白多彩



黒多彩

〈小倉 縞縞〉シンプルバッグ

申込番号 **G 3547-61** ／黒多彩
G 3547-62 ／白多彩

●商品:約横幅32(最小幅22)×高さ32×マチ10㎝(約55g)
●材質:綿　●内容:開閉部オープンタイプ　●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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

コクと旨味あふれる肉質





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



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

質にこだわった銘柄牛を豊かな大地・佐賀から

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

佐賀牛とは黒毛和牛のエリート

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



佐賀牛 焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **G 3547-81**

冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・バラ)220g ●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。



ユニークなデザインの有田焼のボウル

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。



創業より約200年を数える老舗の窯元。敷地内には保存指定を受けた窯跡もあります。

青 SEIKA 花



〈青花〉有田焼 ボウル

申込番号 **G 3547-91**

●商品:約径15×高さ4.8㎝ ●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。



楠の力で衣類を守る
天然の防虫ブロック

九州のあたたかな気候のなか育った楠から抽出された、カンフルオイル。楠のブロックに、そのオイルを数滴染み込ませれば、アロマオイルとしても使用できます。香りが弱くなってきたと感じたら、またオイルを数滴染み込ませるだけで、何度でも繰り返しお使いいただけます。



原木をチップにしたあと、水蒸気蒸留でオイルと樟脳（しょうのう）を抽出しています。大量の楠のチップから少量しか採れない貴重なオイルです。

KUSU HANDMADE



〈クスハンドメイド〉防虫ブロック・オイルセット

申込番号 **G 3548-01**

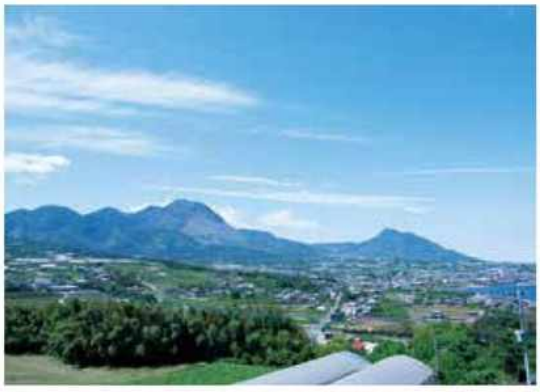
●商品:防虫ブロック(約6.6×2.7×1.6㎝)×12、カンフルオイル(天然樟脳オイル)10ml×1　●材質:防虫ブロック/楠
●日本製
※焼印ブロックは上段のみです。

手延べゆえの爽やかなのど越し





ハタにかけじっくり乾燥させることにより手延の独特な食感が生まれます。



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

美しい景観、波乱万丈の歴史を持つ長崎、島原地方

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

約380年前から続く手延そうめん

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

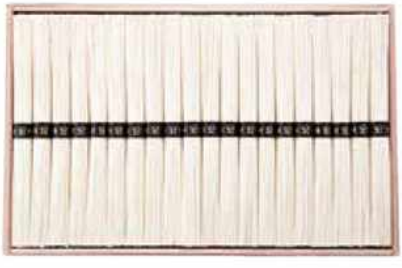
島原手延そうめん

申込番号 **G 3548-31**

●セット内容:1kg(50g×20束)　●加工地:長崎県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。





創業90年以上の店舗と製麺所の自信作

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



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



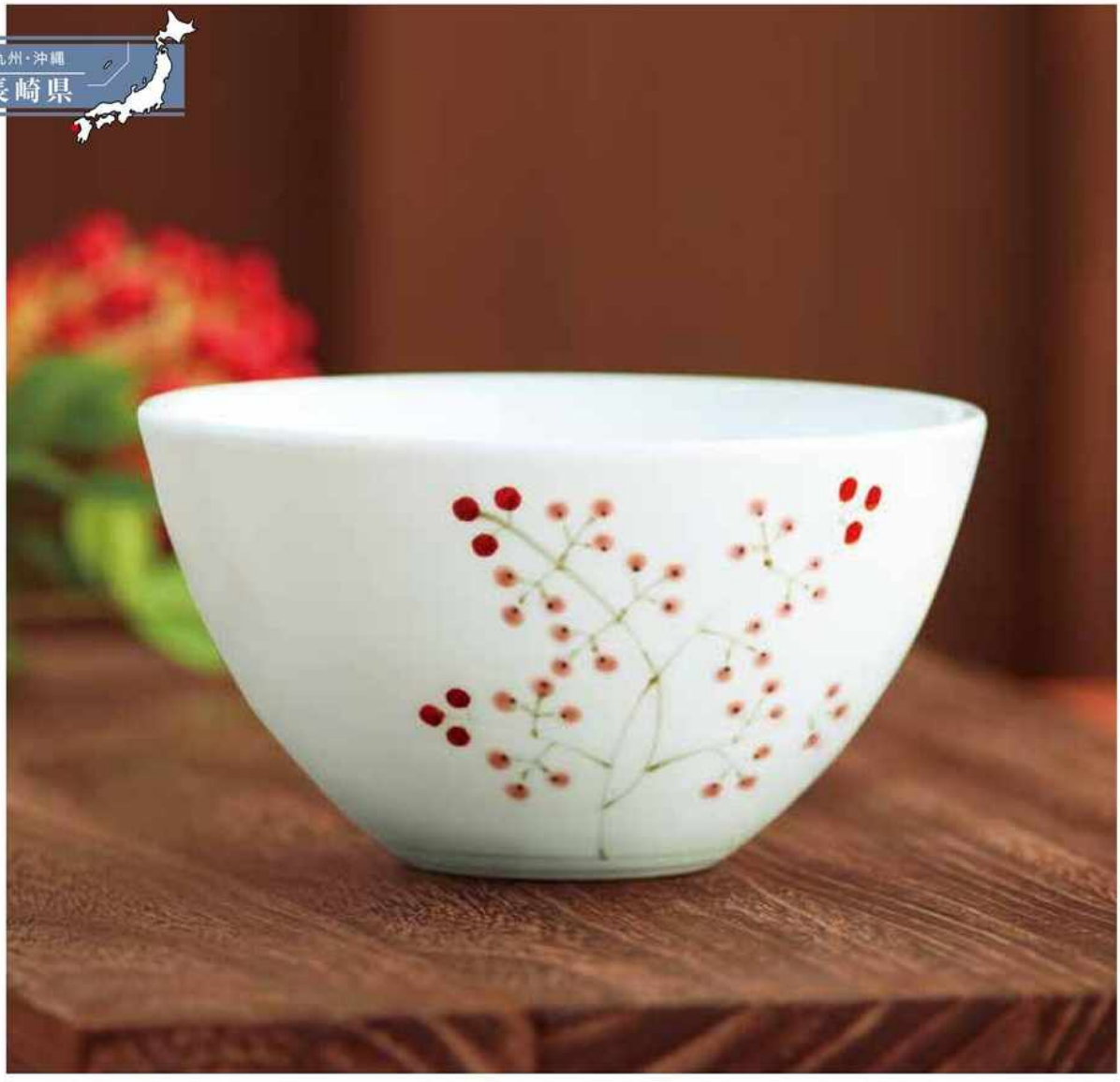
〈東洋軒〉会楽園長崎ちゃんぽん12食

申込番号 **G 5548-31**

●セット内容:ちゃんぽん(半生麺100g×4、スープ付)×3
●賞味期間:常温で70日　●加工地:日本

小麦・乳・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



透けるような白磁の美しさが魅力の波佐見焼

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。暮らしの中で「ほっ」とする、心のなごみになる焼きものです。素朴な木の実の絵柄にほっこりするこの多用丼は、さまざまな料理の盛りつけにお使いいただけます。



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



〈陶房 青〉
吉村聖吾作 多用丼

申込番号 **G 3548-41**

●商品:約径15.3×高さ8.3㎝ ●材質:磁器(波佐見焼)
●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。

季節やお肌に合わせて馬油でスキンケア





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



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4000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。馬油の一大産地である本場・熊本で、馬油と馬プラセンタの原料から製品まで製造できる一貫した体制でスキンケアやヘアケア商品、健康食品を製造しています。

こだわりの馬油でスキンケア

熊本の鮮度の良い馬刺し用の馬から採れた原料を、手作りを基本に抽出から製品化までおこなう事で、馬油の持っている良いところを残し、毎日でも使っていただけるスキンケアとしての馬油を製造しています。この商品は、馬油（保湿成分）を原料とした、フェイス用石けんとスキンクリームのスキンケアセットです。フェイス用石けんは、泡立ちがよくさっぱり洗いあげてくれます。スキンクリームは、さらりとした使用感なので、顔だけでなく全身の保湿にもお使いいただけます。保湿のために昔から利用されてきた馬油。こだわりの製法で作り上げています。

Kimiwa

〈肌美和〉肌馬油潤クリーム&石けんセット

申込番号 **G 3548-81**

●商品:肌馬油潤クリーム27g・肌馬油石けん（フェイス用）60g各1　●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。





清らかな水と熟練の技でつくった国産のはるさめ

伝統の落下式冷凍製法で仕上げた国産はるさめは、もっちり食感とスープとの絡みが絶妙です。「熊本県産野菜入り」は天草の塩と熊本県産野菜の旨み、「旨辛」は九州産唐辛子の爽やかな辛さ、どちらも熊本の魅力が詰まったこだわりのご当地スープです。



阿蘇白川水系の天然水を用い、伝統の落下式冷凍製法で仕上げました。"水と製法"にこだわった国産はるさめです。



国産はるさめスープ太平燕セット

申込番号 **G 5548-71**

●セット内容:太平燕 熊本県産野菜入2食入(はるさめ40g×2、スープ・乾燥野菜付)×3、太平燕 旨辛(はるさめ40g×1、スープ付)×2　●加工地:熊本県

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



CHINOSHIO



〈チノシオ〉熊本県山鹿産 乾燥きくらげ

申込番号 G 5548-81

●セット内容:45g×3 ●加工地:熊本県

※写真はイメージです。

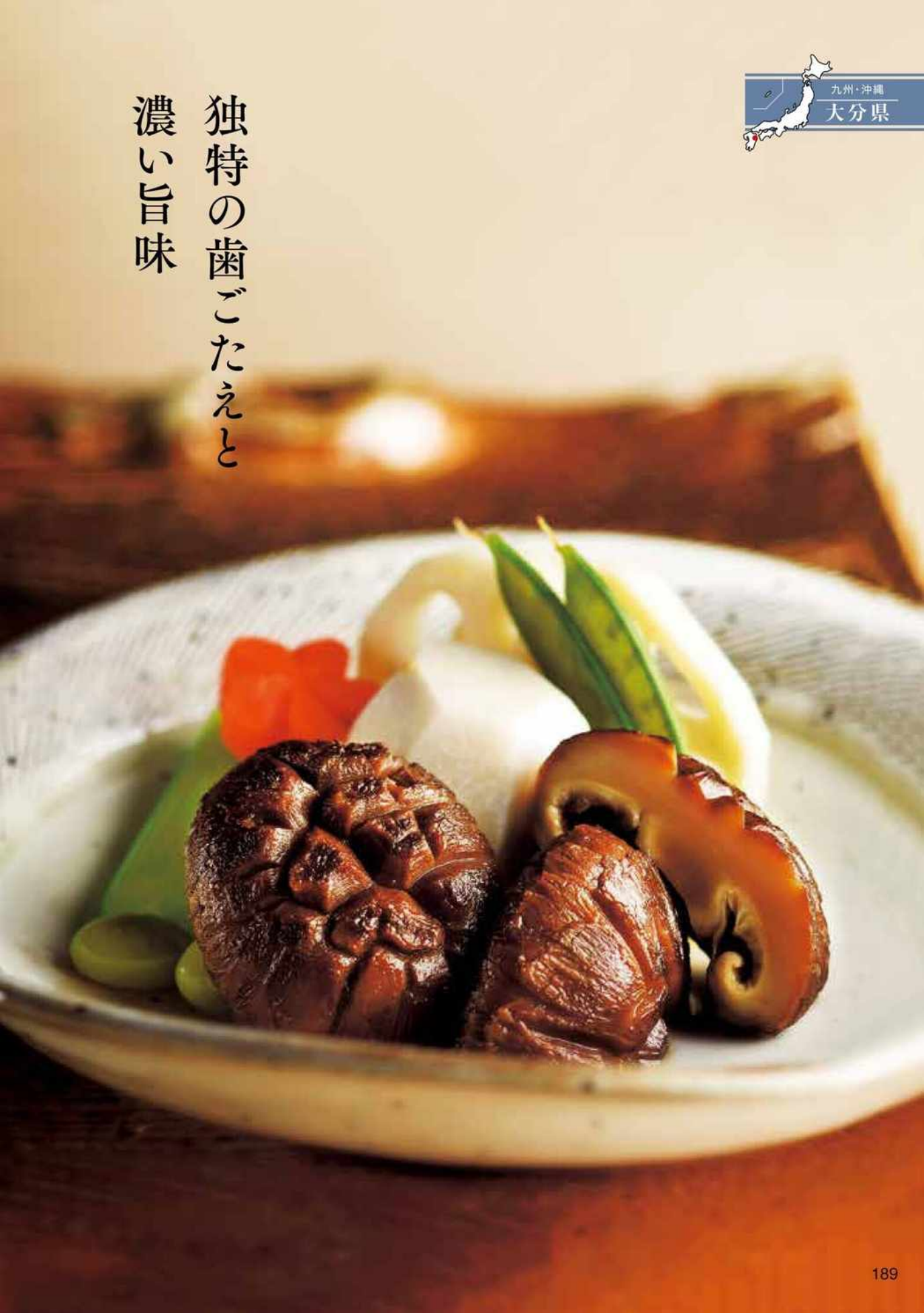
化粧品会社が自社工場で栽培するきくらげ



乾燥きくらげは戻すと7~8倍に。酢の物、揚げ物、煮物など様々なお料理でお楽しみいただけます。

きくらげは温度や湿度・酸素・光のバランスが崩れてしまうと成長しないデリケートな作物。自然派化粧品の製造で培ったノウハウを活用した、きめ細かな栽培管理で安心してお召し上がりいただけます。肉厚でぷりぷり食感のきくらげをご賞味ください。

独特の歯ごたえと濃い旨味





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



椎茸栽培が盛んな大分県で歳月をかけて栽培された原木どんこ椎茸。

椎茸栽培大国の大分からお届け

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

ゆっくり時をかけ原木で育む

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



大分産どんこ椎茸

申込番号 **G 5549-01**

●セット内容:55g　●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。



お酒やご飯に良く合う開き干し

潮の流れが速く良質な魚が集まる豊後水道に面した大分県で、うす塩味に加工した真あじとかますの干物、真あじは独自のみりんたれに漬け込み、みりん干しにも加工しました。酒の肴や、朝食、夕食のメイン等いろいろ使えるひもの詰め合わせです。



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



ひもの詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **G 5549-11**　冷凍

●セット内容:真あじ一夜干し70g・かます一夜干し70g各2、あじみりん干し20g×4　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:大分県(魚／国内産)

小麦

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



別府温泉の恵みをご自宅で

薬湯として根づく「別府湯の花」を50年以上にわたり、考察と研究を重ねて開発された入浴剤です。甘く華やかで落ち着いたフローラルな香りに、さわやかで高貴な印象を添えた菩提樹の香り。絹をまとうように、やさしく全身を包みます。



別府温泉に伝わる湯の花づくりは、ミネラルを豊富に含む土壌に、温泉の噴気を利用して温泉成分を結晶化させたものを採取します。



〈湯躍〉薬用入浴剤 春霞

申込番号 **G 5549-21**

●商品:1.5kg ●内容:計量スプーン付 ●日本製
[医薬部外品]
※商品情報等が変更になる場合がございます。


九州・沖縄
宮崎県
ジューシーで
とろける肉質



宮崎牛は全国和牛能力共進会において、2007年から4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞しました。



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。

4回連続で内閣総理大臣賞を受賞

降り注ぐ陽光に映える遥かな海原、振り返れば広がる緑連なる山々…自然豊かな宮崎県。宮崎牛とは、そんな宮崎県内で生産・肥育された黒毛和牛で、(公社)日本食肉格付協会による格付基準において「肉の締まり及びきめ」「脂肪交雑(霜降りの度合い)」「肉の色沢」「脂肪の色沢と質」の4項目で評価される肉質等級が、4等級以上のものを言います。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回連続で内閣総理大臣賞を受賞。その味わいをご賞味ください。

芳醇なコクとさっぱり溶ける脂身

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。宮崎牛の評価は、日本だけに留まりません。県内にある対米食肉輸出工場の認定を受けている「ミヤチク」は、対米以外の認定も取得し、香港やシンガポールなど幅広く海外へもその良さを広げています。締まりが良く、なめらかな舌ざわりの宮崎牛は海外でも高い評価を受け、人気を博しています。そんな「ミヤチク」が選び抜いた宮崎牛をすき焼用にしてお届けします。宮崎牛のもつ脂身の美味しさが堪能できます。



宮崎牛 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **G 3549-41** 冷凍

●セット内容:モモ240g ●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。



食べごたえのあるもちもちの食感

自然豊かで温暖な気候のもと、甘藷（さつまいも）粉末入りの飼料を与え育てられた、宮崎県産の「おいも豚」。淡い桃色でもちもちとした食感の肉質と、脂身は濃厚で奥深く、かつさっぱりした味わいが特徴の豚肉です。



発育に合わせ、最適な飼料を与えることで健康な豚に育てています。



おいも豚 焼肉用　お届けご希望日

申込番号 **G 3549-51**　冷凍

●セット内容:バラ500g　●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。



選び抜いた国産うなぎと匠の技をご家庭で味わう

こだわりのタレで素材の味を生かしながら、香ばしく焼き上げた蒲焼きをきざみ、ごぼうを加えました。肉質と脂、香り、骨、そして味。独自の基準でこれらすべてをクリアしたうなぎだけを提供。良質な国産うなぎをぜひご堪能ください。



生産者と共にうなぎを育てるところから美味しさを追求しています。



〈鰻楽〉うなぎめしの具（ごぼう入り）

お届けご希望日

申込番号 **G 3549-61**

冷凍

●セット内容:250g(5袋)　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:宮崎県(うなぎ／国内産)

小麦

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

炙る、煮る
味わいさまざま





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



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

伝統を受け継ぎ作られるさつま揚げ

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

バラエティ豊かなさつま揚げ詰め合わせ

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



いぶすき菓の花通り
小田口屋

〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ　お届けご希望日

申込番号 G 3549-81　冷蔵

●セット内容：つけあげ×6、野菜天×5、かぼちゃ天・ごぼう天各3、しそ天・黒ゴマチーズ天・パプリカ天・実えんどうチーズ天・れんこん天各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：鹿児島県

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



畜産王国の豊かな自然が育んだ鹿児島県産黒毛和牛

牛や豚・鶏の飼育頭（羽）数がすべて全国トップレベルにあり、生産量だけをみても畜産王国といわれる鹿児島は、温暖な気候や広大な自然環境に恵まれています。鹿児島で育てられた黒毛和牛のモモ肉は赤身比率が高めであっさりしています。ぜひご賞味ください。



温暖な南国・鹿児島で大切に育てられた県産黒毛和牛。



鹿児島県産黒毛和牛 すき焼用　お届けご希望日

申込番号 **G 3549-91**　冷凍

●セット内容:モモ300g　●賞味期間:冷凍で55日　●原産地:鹿児島県

※ 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。



爽やかな香りと
コクのある豊かな味わい

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



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



知覧銘茶詰合せ

申込番号 **G 3550-01**

●セット内容:煎茶120g×2　●茶葉原産地:鹿児島県
※商品情報等が変更になる場合がございます。

ちゅら海の雫を
あなたの耳元へ





ガラス棒をガスバーナーで溶かしながら手作業で成形、色加工をしています。

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。

沖縄の美しい自然を連想させる色合い

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。琉球ガラスには気泡が見られますが、通常ガラス製品としては欠点として見られがちです。しかしそういった部分が琉球ガラス独特の味わいであり、個性のひとつとして知られています。使用する原料によって変わる、色彩豊かなカラーも魅力です。

雫型が可愛らしいこちらのピアスは、ガラスなので耳元を涼しげに演出してくれます。沖縄の美しい自然を彷彿とさせるような3色をご用意しました。



深海紺



やんばるの森



琉球スカイブルー

琉球ガラス雫型 ピアス

申込番号
- G 3550-21 ／深海紺
- G 3550-22 ／やんばるの森
- G 3550-23 ／琉球スカイブルー

●商品:約0.8×1.2㎝ ●材質:ガラス・ステンレス・チタン
●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。



沖縄の豊かな自然が育んだ豚肉



柔らかな食感と豚の旨味をお楽しみいただけます。

ストレスの少ない自然環境でのびのびと

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

一貫した生産体制と肥育日数による味わい

「北斗の島豚」はアメリカにおいて1980年代末に開発された、早期離乳した子豚を分娩農場から離れた育成・肥育農場に移動させ、母豚から分離して育成・肥育する3サイトオペレーションに基づき一貫した生産体制で管理されています。また、豚は一般的に180日から190日で出荷されますが、「北斗の島豚」は200日以上かけてじっくりと育てられます。これが繊維の細かさや、深みのあるしっかりとした味わいを生み出しています。赤身と脂のバランスのよいロース肉をステーキでご堪能ください。



北斗の島豚 ステーキ用

お届けご希望日

申込番号 **G 3550-41**

冷凍

●セット内容:ロース4枚(合計320g)　●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



北海道・東北

北海道	とうもろこし	5
	洗濯石けん&ベビー用洗濯洗剤セット	7
	北海道産 帆立バター焼きセット	8
青森県	津軽塗 箸	9
	青森りんごジュース（ストレート）	11
	青森県産熟成黒にんにく	12
岩手県	〈夢工房〉さぷりとれい2枚セット	13
	ワンコロン	15
	カレースプーンセット	16
宮城県	ふかひれ濃縮スープセット	17
	〈伊達の牛たん本舗〉牛たんラー油・牛たんしぐれ煮セット	19
	仙台「長町ラーメン」10食	20
秋田県	手延稲庭うどん	21
	〈大館工芸社〉曲げ湯呑み	23
	男鹿しょっつる焼きそば10食	24
山形県	米沢牛 すき焼用	25
	出羽乃國 氷温貯蔵 純米香梅	27
	〈クレッシェンド・ヨネザワ〉ジャカードドット柄ストール	28
福島県	喜多方ラーメン「さくら亭」15食	29
	川俣シャモトマトカレー中辛&地鶏ご飯の素セット	31
	桃（ミスピーチ）	32

関東

茨城県	〈ハリオ〉V60 コーヒーブリューイングセット	35
	笠間焼 長八角皿ペア	37
	〈天狗納豆〉国産パック納豆詰合せ	38
栃木県	宇都宮発 雷オヤジの餃子	39
	桧カップ	41
	〈ケイシイズ〉タッセルキーリング	42
群馬県	榛名ポーク ステーキ用	43
	〈トリプル・オゥ〉ナノスフィア	45
	〈桐生織〉ミニ手提げバッグ	46
埼玉県	〈弓削多醤油〉有機しょうゆ・つゆセット	47
	くるみのコフレセット	49
	地球儀（日本語表記）	50
千葉県	〈Sghr スガハラ〉ストローム ボウル	51
	国産丸大豆生醤油	53
	〈Bocchi〉ピーナッツセット	54
東京都	〈木本硝子〉日本酒グラス	55
	〈浅草今半〉あさくさ歳時記	57
	〈赤坂柿山〉柿山セレクト	58
神奈川県	〈大倉陶園〉湯呑ペア	59
	鎌倉彫箸	61
	横須賀海軍カレー中辛	62

東海・北陸

富山県	〈能作〉箸置 - 結び - 3ヶ入	79
	〈よね田〉洋風かぶら寿し ミルフィーユ	81
	富山ブラックラーメン「いろは」12食	82
石川県	〈箔一〉コースター	83
	〈カゼヤスタイル〉木目乱筋汁椀ペア	85
福井県	若狭塗 染木市松箸セット	87
	しおルーペ	89
	巾着手提げ	90
岐阜県	〈ミヤマ〉銘々鉢ペア	91
	〈関和兼〉穴明包丁	93
	〈キッチン飛騨〉国産牛と国産豚のハンバーグ	94
静岡県	静岡県産次郎柿	95
	静岡茶詰合せ	97
	漬魚詰合せ	98
愛知県	瀬戸焼 花皿	99
	〈キッチン大友〉味噌おでん 4食セット	101
	〈まくらのキタムラ〉ジムナストミニ	102
三重県	〈総本家新之助 貝新〉時雨蛤詰合せ	103
	昇仙作 平丸ルリ急須	105
	〈伊賀越〉天然蔵しょうゆ詰合せ	106

甲信越

新潟県	〈勝弘〉菜切庖丁	65
	〈勝弘〉万能庖丁	65
	笹だんご・笹ざくらセット	67
	〈郷技〉爪やすり	68
山梨県	「ふじやま織」袱紗	69
	〈かいや〉あわび姿煮	71
	〈コフク ベビー〉子ども用リリヤーンこびと帽	72
長野県	〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味	73
	〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）	75
	箸・スプーンセット	76

Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　蟹ご飯……135
梨ジャム&梨チップスセット……137
鳥取ラーメン「香味徳」8食……138
島根県　大和しじみ……139
〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素……141
出雲そばセット……142
岡山県　岡山県産デニムミニポシェット……143
岡山産フルーツゼリー……145
〈mt〉壁用マスキングテープ&リメイクシートセット……146
広島県　〈竹田ブラシ〉アイシャドウブラシ……147
〈革工房いんのしま〉カードケース……149
〈八天堂〉くりーむアイス……150
山口県　〈関とら本店〉とらふぐ刺身・塩辛セット……151
長州黒かしわ詰合せ……153
ソライロ 鉢……154
徳島県　藍染コットンミニストール……155
はもフライ……157
さつまいもチップスセット……158
香川県　讃岐うどん……159
〈小豆島 庄八〉オリーブパスタ・ソースセット……161
〈宝食品〉小豆島炊っこみご飯の素……162
愛媛県　今治エコ フェイスタオル2枚セット……163
いよかん……165
高知県　土佐文旦……167
姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て……169
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用……170

近畿

滋賀県　〈ゆば八〉生ゆばセット……109
雫ミニ花入……111
近江牛ご飯……112
京都府　〈京都 北川半兵衛〉お抹茶アイスセット……113
舞い紅葉 箸置揃……115
手染めマルチタオル……116
大阪府　〈千房〉お好み焼セット……117
ウォッシャブル枕……119
3重ガーゼタオルセット……120
兵庫県　小銭入れ……121
播州そうめん……123
神戸スイーツ 牧場アイスクリーム……124
奈良県　手延三輪素麺 二年物……125
〈エコノレッグ〉スニーカーソックス2足セット……127
〈バン イノウエ〉ランチョンマット2枚セット……128
和歌山県　はちみつ梅干（塩分約6%）……129
紀州南高梅 ゆず梅酒……131
丸盆 花丸春秋……132



九州・沖縄

福岡県　〈やまや〉辛子明太子（無着色）……173
博多長浜屋台ラーメン10食……175
〈小倉 縞縞〉シンプルバッグ……176
佐賀県　佐賀牛 焼肉用……177
〈青花〉有田焼 ボウル……179
〈クスハンドメイド〉防虫ブロック・オイルセット……180
長崎県　島原手延そうめん……181
〈東洋軒〉会楽園長崎ちゃんぽん12食……183
〈陶房 青〉吉村聖吾作 多用丼……184
熊本県　〈肌美和〉肌馬油潤クリーム&石けんセット……185
国産はるさめスープ太平燕セット……187
〈チノシオ〉熊本県山鹿産 乾燥きくらげ……188
大分県　大分産どんこ椎茸……189
ひもの詰合せ……191
〈湯躍〉薬用入浴剤 春霞……192
宮崎県　宮崎牛 すき焼用……193
おいも豚 焼肉用……195
〈鰻楽〉うなぎめしの具（ごぼう入り）……196
鹿児島県　〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ……197
鹿児島県産黒毛和牛 すき焼用……199
知覧銘茶詰合せ……200
沖縄県　琉球ガラス雫型 ピアス……201
北斗の島豚 ステーキ用……203

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

〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A 「インターネット」でお申し込み

パソコン

スマートフォン

●24時間お申し込み受付。
●商品が早く届きます。

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

下記にアクセスして案内に従って
お申し込みください。

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

または ハーモニック　申込 検索

B 「郵便」でお申し込み

郵便

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。

お願い

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

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

酒類販売管理者標識

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

個人情報の取扱いについて

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

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

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

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

必要事項

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

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

お問い合わせ方法は3通り

❶ インターネット

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

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

❷ FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記ＦＡＸ番号へご送信ください。

FAX受付番号
0256-31-5013

❸ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

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

お知らせ

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

グルメページ内容表示について

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

グルメページ掲載商品について

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

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

※ 冷蔵・冷凍 マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

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