





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。



関東・甲信越エリア

25
64

- ① 茨城県 ② 栃木県 ③ 群馬県 ④ 埼玉県
- ⑤ 千葉県 ⑥ 東京都 ⑦ 神奈川県 ⑧ 新潟県
- ⑨ 山梨県 ⑩ 長野県



北海道・東北エリア

3
24

- 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



近畿エリア

89
110

- ②⑤ 滋賀県 ②⑥ 京都府 ②⑦ 大阪府 ②⑧ 兵庫県
②⑨ 奈良県 ③⑩ 和歌山県



東海・北陸エリア

65
88

- ①⑧ 富山県 ①⑨ 石川県 ②⑩ 福井県 ②⑪ 岐阜県
②⑫ 静岡県 ②⑬ 愛知県 ②⑭ 三重県



九州・沖縄エリア

139
164

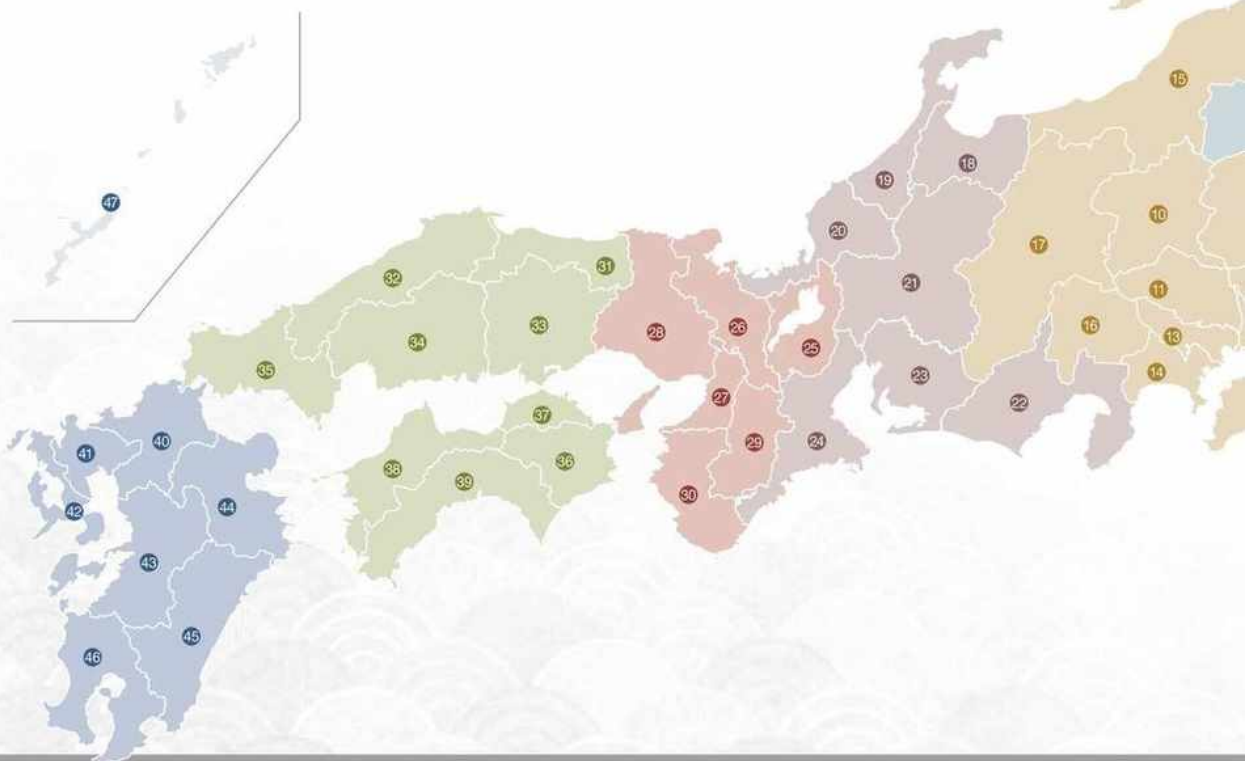
- ④⑩ 福岡県 ④⑪ 佐賀県 ④⑫ 長崎県 ④⑬ 熊本県
④⑭ 大分県 ④⑮ 宮崎県 ④⑯ 鹿児島県 ④⑰ 沖縄県



中国・四国エリア

111
138

- 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

奥入瀬溪流



青森県 十和田市

十和田湖から流れ出る、およそ14kmの溪流。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、息を呑むほどの溪谷美に魅了される。

宮城県

3

鳴子峡



宮城県 大崎市

鳴子温泉から中山平温泉まで、約4.5km続く溪谷。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、茹でて旨し、焼いて良し、天ぷらにして良し…素材の美味しさが際立ちます。

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一鍋に用意。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っ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ください。

とうもろこし

申込番号 **T 5530-61**

冷蔵

●セット内容:9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あります。



※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。



美味しさを追求し続けた ハム・ソーセージ

SAPPORO  ハルナバハム

札幌バルナバハムは、1979年の創業から45年以上にわたり美味しさを追求し続けています。ドイツのマスター直伝の技術で作り上げたハム・ソーセージを北海道からお届けいたします。



北海道産豚肉を使用したウインナーは丹精を込めて作られています。



〈札幌バルナバハム〉 ウインナー・ハム詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **T 5530-71**

冷蔵

●セット内容:北海道チーズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g・ロースハムスライス65g各1、ロースシンケン(生ハム)40g×2 ●賞味期間:冷蔵で10日 ●加工地:北海道

乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



素材が持つ旨味を引き出した一夜干し



北海道産 一夜干し詰合せ

申込番号 **T 3530-81**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容: 姫鰯50g・宗八かれい80g各2、ほっけ200g×1
●賞味期間: 冷凍で25日 ●原産地・加工地: 北海道



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

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



※写真のコースターは付属品ではございません。

りんごのおいしさそのまま

青森で採れた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 **T 3530-91**

●セット内容:1L×3、コースター（日本製）付 ●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



青森県産熟成黒にんにく

申込番号 **T 3531-01**

●セット内容:2球、200g×1 ●原産地・加工地:青森県



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。

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

※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。



コシの強い麺が魅力の盛岡冷麺

やまなか家

盛岡冷麺とは、朝鮮半島の伝統料理・冷麺をアレンジした岩手県盛岡市の名物麺料理。生地に小麦粉と澱粉を使い、半透明で透き通ったツルツルしてコシのある麺が特徴です。キムチやきゅうり、ゆで卵、チャーシュー、旬の果物等、お好みの具材を乗せてお召し上がりください。



「元気がいい」をコンセプトにした「やまなか家」。岩手県北上市に本社があり、東北6県に展開しています。



〈やまなか家〉盛岡冷麺10食

申込番号 **T 5531-11**

●セット内容：(乾麺100g×2、スープ付)×5 ●加工地：日本 ●賞味期間：常温で75日

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



夢工房

木の品がある暮らし



〈夢工房〉アクセサリートレイ2枚セット

申込番号 **T 5531-21**

●商品:アクセサリートレイ(約12×11.5×高さ1cm)×2

●材質:ウォールナット・貝(貝象嵌仕様) ●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。



木の表面を彫り、手作業であわび貝をはめ込んでいきます。

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。

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門を、人が大事に抱きかかえたロゴには、和を愛する心、物を大切にすること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」の原料となる雄勝玄昌石を使用し、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きた製品はユニークで魅力にあふれています。

お部屋を演出する

黒い石

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インテリアアイテムを作り上げました。

玄昌石の質感や色、風合いが魅力のお香立てはシンブルな形状と漆黒色がお部屋に馴染みやすく、モダンな印象を感じさせてくれます。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て、穏やかな空気を演出します。

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ので、天然素材ならではの質感をお楽しみいただける商品です。

〈和伝〉お香立て

申込番号 **T 5531-41**

●商品:約10×10×高さ0.7cm ●材質:雄勝玄昌石 ●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。

※お香は付属していません。

※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。





牛たん専門店ならではの美味しさ

伊達の牛たん本舗

1991年創業の「伊達の牛たん本舗」。地元仙台の味をお客様へ届けることを目指しています。しつとりと柔らかい牛たんしぐれ煮、ご飯に合う旨辛牛たんラー油、コクのあるテールスープ、「伊達の牛たん本舗」ならではの美味しさをお楽しみください。



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」バラエティセット

申込番号 **T 5531-51**

●セット内容:牛たんラー油 130g×2、牛たんしぐれ煮 150g・牛テールスープ200g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。



豚骨と煮干スープが決め手の 長町ラーメン



仙台「長町ラーメン」12食

申込番号 **T 5531-61**

●セット内容:とんこつ醤油(乾麺70g×2、スープ付)×6

●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。



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、コシと小麦の風味豊かな味わいが特徴です。

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。



絹のようなつややかさとなめらかさ

奥羽山脈の裾野で長きに渡り守り継がれてきた製法で職人が4日間かけて作っております。絹のようなつややかさとなめらかさを持ちながら弾むコシの強さがあります。夏は冷たく、冬は温かくしてお召し上がりいただけます。



少しづ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き熟成させます。この工程で太さが決まるので均等に巻いていくのが職人の腕の見せ所になります。



手延稲庭うどん

申込番号 **T 5531-71**

●セット内容:980g(140g×7袋) ●加工地:秋田県

【小麦】

※商品情報等が変更になる場合がございます。



ペン立て 桜

申込番号 **T 5531-81**

●商品:約6×6×高さ11cm ●材質:桜皮・天然木・繊維板(ウレタン塗装) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

サクラの樹皮から生まれた調度品



山桜樹皮は長期間乾燥させたいえ、薄くなるまで削ってから磨いて艶を出します。そのため天然の幹の模様がそのまま表面に表れ、一つひとつが違った表情を見せてくれます。

樺細工は江戸時代に秋田県・角館の佐竹北家に技法が伝えられたとされる、山桜の皮を使った伝統的工芸品です。自然のぬくもりを感じられるペン立ては、万年筆などの特別なペンの置き場所として、書斎に気に入りの空間をつくってくれます。

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」。そ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・置賜地方おきたまは、四方を山々に囲まれた豊かな盆地。極寒の冬と高温多湿な夏。その寒暖差と生産者たちのためまぬ努力の調和こそが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。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

申込番号 **T 5532-01**

●セット内容:ミックス(モモ・肩・バラ) 200g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:山形県

お届け
ご希望日

冷凍





上品でとろけるおいしさ

西洋なしの一種である「ラ・フランス」は、とろけるような肉質と、果汁の多さ、特有の芳香が特徴です。上品な甘みと酸味をお楽しみいただけます。追熟してからお召し上がりください。



山形県を代表する果物の1つであるラ・フランスは山形県が全国の生産量の約8割を占めます。



ラ・フランス

申込番号 **T 5532-11**

●セット内容:8個(合計2kg) ●原産地:山形県

【お届け期間:10月下旬～12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あります。

※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。



＊織
小紋

日本古来の小紋柄が織りなす
和のカジュアルブランド



梅

桜

〈米織小紋〉A4フラットバッグ

申込番号 **T 3532-21** / 桜

T 3532-22 / 梅

●商品:約横幅30×高さ34cm(マチ無し)・(約90g) ●材質:綿(ジャカード織) ●内容:内吊り下げオープンポケット×1、開閉部オープンタイプ ●日本製

※繊維製品のため、記載しているサイズと若干異なる場合がございます。



米沢織の「細番手、高密度、紋織り」の特徴を活かし、従来はプリントで表現していた日本の古典的な柄をジャカード織機で丁寧に織り上げています。

山形県米沢市は、江戸時代には上杉藩の城下町として栄えました。時の藩主、上杉鷹山は武家の婦女子に内職として機織りを習得させたと言われており、「米沢織」という付加価値の高い産業に発展させました。先染め細番手の糸を使い、高密度な紋織りが特徴です。

※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で趣のある街です。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を追及した「三段熟成法」により、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。豚・

鶏・魚介の旨味から得られる澄んだ醤油と独自ブレンドした味噌に、香味野菜と煮干し風味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」18食

申込番号 **T 5532-41**

●セット内容:醤油(生麺120g、スープ付)×9、味噌(生麺120g、スープ付)×5、塩(生麺120g、スープ付)×4 ●賞味期間:常温で35日 ●加工地:日本(店主監修)

小麦・乳



関東・甲信越エリア

新潟県

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



新潟県 十日町市

群馬県

2

尾瀬ヶ原



群馬県 片品村

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

山梨県

3

河口湖



山梨県 富士河口湖町

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



フタ付き耐熱ガラス製の保存容器

HARIO

「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。当時の常識を変えたことにより、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。



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



〈ハリオ〉保存容器5個セット

申込番号 **T 3532-71**

●商品:保存容器SS(約8.3×8.1×高さ4.6cm・110ml)・S(約11.1×10.7×高さ4.7cm・250ml)各2、M(約23.8×12.5×高さ5.6cm・900ml)×1 ●材質:本体/耐熱ガラス、蓋:ポリプロピレン ●日本製
[本体のみ/オープン可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



*Fruitas
collection II*

クラシカルで瑞々しい柄が
キッチンを優雅に彩る



〈フルーツコレクションII〉ミルクパン12cm

申込番号 **T 5532-81**

●商品:約径12×高さ8.5cm・満水容量0.75L・重量約0.4kg
●材質:本体/ホーロー用銅板(底厚1mm)、ハンドル/天然木 ●日本製
【ガス火専用】

※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。



茨城県小美玉市につくば工場を持つ富士ホーロー株式会社。そこで作られるホーローは約800度の焼成を繰り返し、商品が出来上がります。

下膨れの可愛いフォルムのミルクパン。ミルクやカフェオレなど少量の温めに便利で、こぼれにくい注ぎ口付き。ハンドルは熱くなく、手に優しく馴染む天然木を使用。鉄とガラスの特性を活かしたホーロー製品は、汚れが付きにくいのが特徴です。

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氣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 仕上がりを目指す

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目指す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

申込番号 **T 5533-01**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:60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。



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

栃木県産の松間伐材を使用した、和の雰囲気を楽しむカップとコースター。カップは削り出して作られているため木目が繋がっておりその表情は一つとして同じものはありません。日本の伝統的な縁起模様である麻の葉をかたどったコースターと一緒にどうぞ。



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



松カップ&コースター

申込番号 **T 3533-11**

●商品:カップ(約口径6.5×高さ7.3cm・168ml)・コースター(約9×7.8×厚さ0.6cm)各1 ●材質:カップ/松(ウレタン塗装)、コースター/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。



レッド

ブラック

タン



〈ケイシイズ〉キーリング

T 5533-21 /タン

申込番号 **T 5533-22** /ブラック

T 5533-23 /レッド

●商品:約11×3cm(金具込み) ●材質:牛革・合金(ニッケルメッキ) ●日本製

長く使っても飽きのこない 栃木レザー



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。

栃木レザーを使用したシンプルなキーリングです。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。ワントッチで開閉ができるため装着しやすく、使い勝手の良さが特徴です。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

刺繍特有の
繊細な美しさ





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。



刺繍データを刺繍機で読み取り、綿密な仕上げ作業を経て作り上げられます。

糸で作られた アクセサリー

群馬県桐生市にある1877年に創業した老舗の刺繍メーカー「笠盛」が2010年にリリースしたブランド「000（トリプル・オウ）」の愛らしいアクセサリー。古くから織物で栄えた桐生で和装帯の織物業として営みを始め、刺繍業へと転身しました。その後、和装刺繍と並行して、ファッションブランドのワンポイント刺繍など多様な刺繍を手掛けながら、オリジナル刺繍技術を磨き上げて、永く愛されるデザインを提案しています。留め具以外の全てを刺繍で作り上げたアクセサリーは、素材とディテールにこだわった上質なアイテムです。

肌にやさしい 軽いつけ心地

ブランド名「000（トリプル・オウ）」には、ゼロから新たな価値を創造するという、既成概念にとらわれない自由な発想のものがづくりへの強い想いが込められています。スフィアネックレスは、そんなコンセプトの下、シーンに合わせてアクセサリーを楽しんでいただけるよう、糸づくりから素材にこだわっています。ボールチェーンのように連なった小さな糸玉は、ラメ糸を使って丁寧に作り上げており、まるで貴金属のような輝きとしなやかさを演出します。精密さと軽さを兼ね揃えており、シンプルでありながら個性を放つアクセサリーです。

〈トリプル・オウ〉スフィアネックレス

申込番号 **T 3533-41** /シルバー

T 3533-42 /ゴールド

●商品:全長約55cm ●材質:キュブラ・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。



ゴールド



シルバー

000
TRIPLE O



〈留め具〉

※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
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プ
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す。丈夫で
長持ちします。



ミニ手提げバッグ

申込番号 **T 3533-51**

●商品:約横幅19×高さ17×マチ9cm(約95g) ●材質:本
体/ナイロン(ジャカード織)、付属部/ナイロン ●内容:前
部・後部/ファスナーポケット各1、開閉部ホック式 ●色:ブ
ラック ●日本製



群馬県が育んだ榛名ポーク



榛名ポーク ステーキ用

申込番号 **T 3533-61**

お届け
ご希望日

冷凍

- セット内容: ロース100g×5
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 群馬県



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

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

信念を貫いて
つくりあげた
醤油詰合せ





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るものでなくてはいいけない、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のいいものを。職人がこだわりぬいて造った有機しょうゆ詰め合わせです。

弓削多醤油 自慢の味

有機しょうゆは木桶で仕込んでおり、原料には国内産有機栽培の大豆と小麦を使用しています。香りがよく旨味が多いのが特徴です。つけ醬としても、煮物にもおすすめです。

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。いつもの食事に弓削多醤油自慢の品を、この機会にぜひお試しください。豊かな味と香りを与えてくれます。磨き抜かれた職人の技が光るしょうゆの詰め合わせです。

弓削多醤油 無添加



〈弓削多醤油〉有機しょうゆ詰め合せ

申込番号 **T 5533-81**

●セット内容:有機しょうゆ720ml×3 ●加工地:埼玉県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



くるみを使用した焼き菓子

国産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。

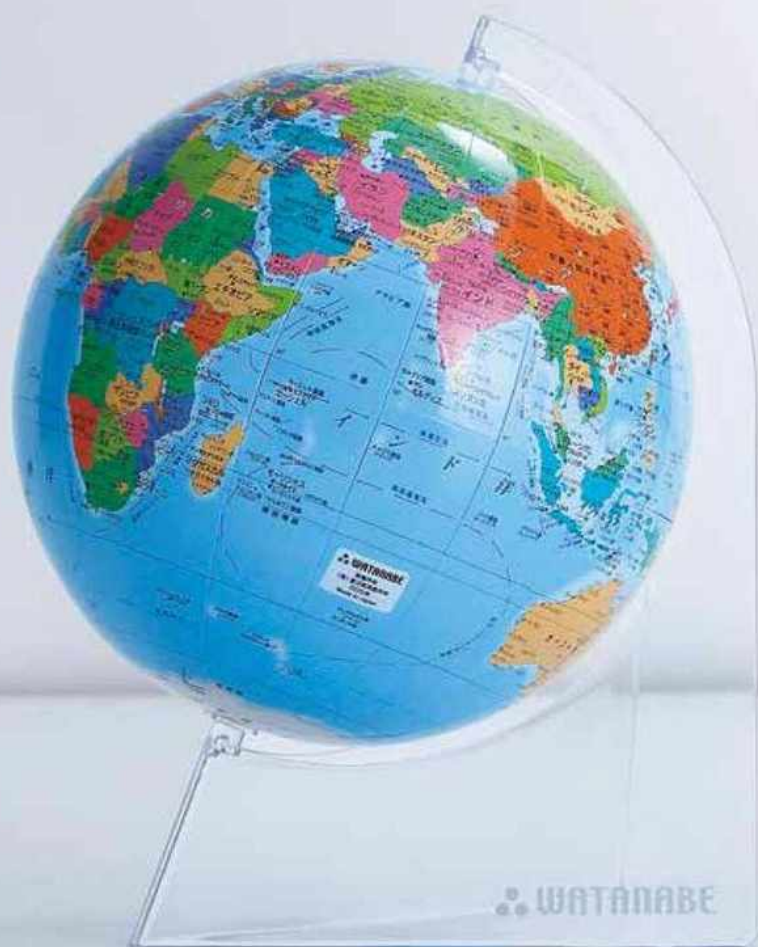


くるみのコフレセット

申込番号 **T 5533-91**

●セット内容:コフレ7個 ●賞味期間:常温で25日 ●加工地:日本

小麦・卵・乳・くるみ



書籍のとなりに置いておくのに ぴったりの地球儀



地球儀（日本語表記）

申込番号 **T 3534-01**

●商品:約球径15×高さ20.5cm ●材質:球体/再生紙、台座/プラスチック ●内容:縮尺約8400万分の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。



暖流は赤色、寒流は水色の矢印で記載されています。また海は深さ200mの大陸棚を淡い水色にしてあります。

昭和12年創業の渡辺教具製作所。人工衛星データなども用い職人の手で1点1点丁寧に仕上げられています。球径15cmのコンパクトな地球儀は、本棚に置けるサイズ感ながら国別に色分けされた細やかな作りとなっています。クリアな台座もスタイリッシュでインテリアにもぴったりです。

花を引き立てる
洗練されたデザイン





※得意商品ではありません。

東洋佐々木ガラス千葉工場では、最新鋭のオートメーション設備を用いて製品づくりに努めております。



素材を摂氏1,400度を超える高熱で溶かし、巧みな熱管理と精密な金型により形を整えていきます。

ガラスの美しさを 原点にした製品づくり

日本はさまざまな食器を使う、豊かな器の文化を持つ国です。古くは江戸時代より日本の器はヨーロッパで珍重されてきました。現代においてもそのデザインは、欧米で静かなブームとなつていきます。さらに日本では欧米やアジアのテイストを取り入れて、東西が融合した器文化を築いています。その文化の一端を担うガラスは、自由に形状を型取ったり、多様な色彩を施せたりできる優れた特性を備えています。この素材を摂氏1,400度を超える高熱で溶かし、巧みな熱管理と精密な金型によりコントロール。圧延・伸張技術によって成型し、感性和創造性あふれる美しいガラス器の数々が生まれるのです。

洗練された印象を うみだす斜め格子模様

このフラワーベースは、千葉県八千代市に国内でも有数の生産能力を持つ工場を有する東洋佐々木ガラスが製造。手づくりの製法を機械に置き換えたとも言える独自の成形機により、品質の良いガラス器がスピーディーに作り出されます。さらに、いくつもの工程で細かく、念入りに品質のチェックを実施。東洋佐々木ガラスの品質を支える力は、こんなところにも発揮されます。トラディショナルな斜め格子模様が、ガラスの美しさを演出し、飾る花をいっそう引き立ててくれるはず。暮らしに彩りを添えてくれる一品を、この機会に手にしてみたいかがでしょうか。



フラワーベース

申込番号 **T 3534-21**

●商品:約15.1×15.1×高さ30cm ●材質:ソーダガラス

●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

素材本来の風味を味わう





契約農家や自社の圃場で育てられた落花生を使用しています。



掘上げられた落花生は豆を中心に隠す様に積み上げられ、ゆっくりと乾燥させます。

1876年から続く 落花生づくり

千葉県は首都圏でありながら、農業産出額が全国でも屈指の農業県。シェアトップの作物も多く、中でも群を抜くのが落花生です。実に全国の生産量の約8割を占めているほど。風物詩である成田山の節分では大豆に加え、落花生もまかれます。千葉の落花生栽培の歴史は古く、明治の初期までさかのぼることが出来ます。政府が落花生の種子をアメリカから導入し日本での本格的な栽培が始まったのが1874年、そのわずか2年後には千葉県山武郡南郷町（現・山武市）の農家が試作に取り組み、これが県内での栽培の始まりとされています。

千葉県産のピーナッツを 楽しむセット

国内に流通する落花生の流通量のうち約9割が外国産で、国内産のものは約1割と言われています。Bocchiのピーナッツペーストは、素材そのものの味わいを引き出しました。千葉県の契約農家で収穫されたピーナッツを使用し、選ぶ素材や製法、焙煎もさることながら、なめらかな舌触りにこだわっています。口に含んだ時の香ばしさとクリーミーな食感、そのままお召し上がるのももちろん、また料理のアクセントとしてもお使いいただけます。砂糖不使用と加糖つぶ入り2つの味をお楽しみいただけます。からつきゆで落花生は収穫した後、丁寧にゆで上げ旬の風味を袋の中に閉じ込めました。

〈Bocchi〉ピーナッツセット

申込番号 **T 3534-41**

●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)、からつきゆで落花生120g×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。



大正浪漫を感じる
美しい硝子





骨灰という特殊な原料の入った硝子を使い、急激な温度差を与えるとオパール色に発色する性質を生かして、色々な紋様をガラス器に浮かび上がらせてます。



乳白硝子を作り出すあぶり出し技法は、明治・大正時代に盛んに使われた技法のひとつです。

乳白硝子を蘇らせた 大正浪漫シリーズ

廣田硝子は1899年に東京で創業した歴史のある硝子メーカーです。近代にヨーロッパから伝わったガラス製造は、日本の美意識と融合し、独自のデザインを開花させました。創業より社に伝わる貴重なデザイン資料を元に、江戸切りや吹き硝子など脈々と受け継がれる手仕事による伝統的製造を継承し、現代のインテリアに調和するプロダクトを作り続けています。「大正浪漫シリーズ」は、大正時代から続くガラスの生産方法「乳白硝子」を現代に蘇らせるべく、試行錯誤しながらデザインされました。透명한ガラスに乳白の十草柄が施された美しいガラスです。

どこか懐かしく、 浪漫を感じる

明治から大正時代に盛んに使われた「あぶり出し技法」で作られた大正浪漫の硝子器。骨灰という特殊な原料を入れた硝子を使い、急激な温度差を与えることで乳白色に変色する特性を活かし、様々な紋様を硝子器に浮かび上がらせてます。熟達した職人の技と精密な金型により生まれる工芸品といえるでしょう。廣田硝子の培った乳白あぶり出し技法で繊細なストライプの十草模様を表現した一口ビールグラス。十草とは、日本に自生する山野草である木賊をモチーフにした、古来の縦縞模様です。涼やかな印象のガラスは、普段使いにもおもてなしにもぴったりの一品です。



廣田硝子

〈廣田硝子〉大正浪漫 一口ビールグラス

申込番号 **T 5534-61**

●商品:約口径6×高さ10.5cm・120ml ●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。





伝統の美味こそ、日本のおもてなし

浅草今半

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。独特の風味と食感の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を詰め合わせました。



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 **T 5534-71**

●セット内容:牛肉すきやき55g・牛肉そぼろ55g・牛肉こんぶ55g・牛肉ごぼう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。



古典に縛られない 遊び心あふれる料理



〈鈴なり〉和食セット

申込番号 **T 5534-81**

冷凍

- セット内容:国産たけのこ炊込みごはんの素(1合用) 258g・国産豚めしの具130g・栗炊込みごはんの素(1合用) 253g各1、鶏五目炊込みごはんの素(1合用) 235g×2
- 加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



本格的なコースを提供し、老若男女から支持されています。

東京都新宿区の日本料理「鈴なり」は2005年創業。確かな技術で伝統を守りながらも、四季折々の素材に遊び心豊かにモダンな試みを施し、古典に縛られないオリジナル料理を追求しています。

原料・製法に
こだわる老舗の味





明治27年の創業より横浜中華街で多くの人々に親しまれています。

食へ歩きブームの 火付け役

明治27年、創業者高橋清七が横浜の外国人居留地（現横浜中華街）に肉屋として「江戸清」の屋号を掲げてから130余年。創業以来、原料・製法にこだわりお客様の美味しいと喜んでいただけるものだけをつくり続けてきました。日本人の繊細な味覚を意識して、国産豚肉にエビ・カニなどの海鮮素材を使った餡をしっとりとした生地で包み込んだジュシーなプタまんをつくり上げ、店頭で蒸して販売したところ大勢の人々が訪れ、中華街食へ歩きブームの火付け役となりました。今日でも行列がたえない店として広く親しまれています。

横浜中華街の味わいを ご家庭で

横浜中華街で人気のプタまんはご家庭でお召し上がりやすいサイズです。また、国産豚肉に下味を付けて油で揚げ鎮江香酢を使った黒酢餡で仕上げた黒酢豚、中華山椒の爽やかな辛さがたまらない麻婆豆腐、プリプリのエビとサクサク食感のクワイを特製チリソースでからめたエビチリソース煮。江戸清オリジナルレシピで丁寧につくり上げた中華惣菜3品と詰め合わせてお届けいたします。



〈江戸清〉中華詰合せ

申込番号 **T 5535-01**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容：プタまん120g×2、黒酢豚170g・麻婆豆腐170g・エビチリソース煮170g各1 ●賞味期間：冷凍で55日 ●加工地：日本

小麦・卵・エビ・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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。



原木をくり抜いて作られた やさしい使い心地の椀

小田原の伝統工芸である「小田原漆器」の技術を生かしてつくられたお椀です。ロクロ職人が一つ一つ手作業で仕上げています。材料となるヤマザクラの木は4カ月以上乾燥させることで歪みや割れに強くなります。少し大ぶりな椀なので、煮物やお茶漬けなどにもお使いいただけます。



十分に乾燥した材料を小田原のロクロ職人の手により、一つずつ仕上げます。粗挽き後、最終加工へと進みます。



めいぼく椀 テッラ

申込番号 **T 3535-11**

●商品:約径11.5×高さ6.8cm ●材質:天然木(サクラ材〈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。



カレーの街、横須賀の名物カレー



横須賀海軍カレー中辛

申込番号 **T 3535-21**

●セット内容:200g×8 ●加工地:日本

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



横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。

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ているカレーです。

かぐわしい
笹の香りただよう
新潟の郷土和菓子





ひとつひとつ手作業でころをこめて巻き上げた笹だんごをお届けいたします。



長く培ってきた経験をもとにふっくら炊き上げた風味たっぷりの餡を使用。

風薫る五月、無病息災を 願い食べられた縁起物

新潟の風土が育んできた、ご当地お土産として定番のよもぎのおだんご。笹やよもぎの香りがどこか懐かしさを感じさせる新潟県のお菓子です。古くから新潟の家庭では、端午の節句や田植えの時期に笹だんごづくりをしてきました。

5月は田植えを前に慎む「物忌」の月といわれています。そのため、邪気や災厄を祓うために香りの強いよもぎや菖蒲を軒端に置きました。同じ理由からよもぎを入れた笹巻きのお菓子が作られたといわれています。

ひとつひとつ手作業、 心こめて巻き上げる

この笹だんごは、1936年創業の和菓子メーカー「港製菓」が手掛けた一品です。長く培ってきた経験をもとに自社でふっくらと炊き上げた風味良い餡をよもぎのおだんご生地で包み、笹でひとつひとつ心を込めて巻き上げます。笹のほのかな香りと、よもぎと餡の絶妙な味わいで親しまれており、温もりを感じさせる「新潟のふるさとの味」と言えるでしょう。米どころ新潟では、昔から各家庭で笹だんごを作っていました。各家庭にそれぞれのレシピがあり、その味は代々受け継がれていきました。最近では笹だんごづくりをする家庭は少なくなりましたが、今でも懐かしい郷土の和菓子として愛され続けています。



笹だんご・笹ざくらセット

申込番号 **T 3535-41**

●セット内容: 笹だんご(粒あん)・笹ざくら各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

冷凍



一つ一つ丁寧に 掘り起こしたおろし刃

銅のおろし金の歴史は古く、江戸時代から使われていました。銅板をタガネで一つ一つ丁寧に掘り起こして、おろし刃を作っています。斜めに掘り起こした刃は、切るようにおろせるので細胞が壊れにくく、口当たりの良いおろしに仕上がります。



持ち手を磨く作業です。細部まで、こだわって作っています。



ミニ純銅製薬味おろし金

申込番号 **T 5535-51**

●商品:約7.5×12cm・目立て8段 ●材質:銅(銅メッキ)
●日本製

※ミニサイズになります。サイズをご確認ください。



登録
勝弘

質の良い庖丁は料理の腕を上げる



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。

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丹念に仕上げた一品。刃はさびに強く、切れ味のいいモリブデンバナジウム鋼を使用しています。切れ味の良い庖丁を使うと、食材の繊維が壊れにくくなります。

〈勝弘〉三徳庖丁

申込番号 **T 5535-61**

●商品:刃渡約16cm・全長約28.5cm ●材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼、柄部/黒積層強化木 ●日本製

ジューシーで上品な甘さ





4月になると甲州盆地に桃の花が咲き誇ります。

太陽に恵まれた 宝石のような桃

山梨県は、桃の名産地の一つで、数々のフルーツを栽培する地域です。山梨県は昼と夜の寒暖差が大きいため、桃を育てるのにとっても適した土地柄です。そして、囲まれた山々から吹き降ろす厳しい風に耐えて育つため、みずみずしく上品な甘さの桃になります。そのままでもお楽しみいただけますが、スムージーやジャムにするとまた違った味わいが楽しめます。太陽に育まれた宝石のような桃を、ぜひお召し上がりください。

丹精込めて 育てられたピンク桃

山梨県・旧御所村（現笛吹市八代町地区）、ここに桃について強いこだわりを持つ生産者からなる「ピンク桃部会」があります。

ピンク桃には育成方法が定められています。通常の桃は一反（およそ300坪）当たり25〜30本定植するところ、ピンク桃はその半分の15本以下しか植えません。風通しがよくなり、寒暖差の影響をより強く受けるようになります。有袋育成の手間をかけ、収穫前には水切り（散水を抑制すること）で糖度を上げます。

通常の桃より何倍も手間暇かけて作られた豊潤な桃、それが地域ブランドの「ピンク桃」となるのです。

桃（ピンク桃）

申込番号 **T 5535-81**

冷蔵

●セット内容:4〜5玉(合計1.1kg) ●原産地:山梨県

お届け期間:6月中旬〜7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あります。



※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。

美しい光沢
立体感のあるデザイン





※掲載商品ではございません。

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。



※掲載商品ではございません。

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

富士山麓の豊かな自然から 生まれた「ふじやま織」

山梨県の織物産地の中心は、富士吉田、西桂エリア。西に河口湖、東に山中湖、南に富士山がそびえ、その湧水が集まり桂川となって流れています。この恵まれた水に支えられ、織物業が育まれてきました。江戸時代に誕生したと言われる羽織の裏地である甲斐絹は、とても軽く、平滑な薄手の生地でありながらコシがあり、また独特の光沢とさらっとした風合いを持っています。そんな甲斐絹は、和服を着る機会が減ると同時にいったん衰退。しかし、その伝統は脈々と受け継がれ、現代の「ふじやま織」の技術の高さのルーツになっています。

先染めならではの 奥行き感のある表現

ふじやま織には甲斐絹の時代から受け継がれる大きな特徴があります。それは、薄くて軽い生地の中に技術やデザインを惜しみなく注ぎこむということ。たとえば、先染め。色鮮やかで高級感ある柄を織ることができます。そして細番手、高密度。キュブラをはじめ、取り扱いが難しい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が生まれるのです。先染め、細番手、高密度という難度の高い織物を作ってきたことで、多様な生地のニーズに対応できる力が備わり、さまざまなジャンルの製品が生み出されています。このがま口財布は、孔雀が羽を広げた姿をモチーフにした柄と、バラを大胆にモチーフにした柄が魅力です。

「ふじやま織り」がま口財布

申込番号 **T 3536-01** / バラ

T 3536-02 / クジャク

●商品:約13.5×8.5×2cm ●材質:表面/ポリエステル・アセテート、中側/綿 ●内容:がま口式小銭入れ1室、開閉部がま口式 ●日本製

※生地を使用する部分により、柄が異なる場合がございます。



クジャク



バラ

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

木曽漆器の
伝統を未来へ





す 351
摺り漆仕上げは、木地に漆を摺りこませることで耐久性を上げ、漆独特の変化を感じていただけます。



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

日本の伝統的工芸品、 木曽漆器

400余年の伝統を持つ木曽漆器。木曽の山々の木材を使った木製品を丈夫にするために、漆を施したのが始まりといわれています。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、日常で使うお碗や箸、食器棚、テーブルから、住宅や店舗の建材など、様々なものに利用できる素材として、見直されています。

使うほどに新しい 美しさに出会える

この櫨製の小鉢は、木曽漆器の伝統技術を守りながら、製作した一品。「摺り漆^{すうりし}」で仕上げた伝統の技が活きています。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。職人によりひとつひとつ丁寧に塗り重ねて作られた小鉢は、毎日使うことで手になじみ愛着が生まれます。使う方のアイディア次第でいろいろな表情を見せてくれるので、食事の時やちょっとしたおもてなしなど様々なシチュエーションでお使いいただけます。

小鉢

申込番号 **T 3536-21** / 黒

T 3536-22 / 朱

●商品:約径9.5×高さ5.6cm ●材質:櫨(漆塗装/木曽漆器) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



朱



黒



ハムの本場ドイツの伝統を受け継ぐ 上質な味わい

ハムの本場ドイツの伝統の味を受け継ぎながら、澄んだ空気と清らかな水、爽やかな信州の環境の中で生まれ育った「爽やか信州軽井沢」シリーズ。素材が持つ旨みを引き出した、味わい深いハムとウインナーのセットです。



低温で長時間熟成することで、豊かな旨味や風味が生まれます。

信州
軽井沢



〈信州ハム〉 爽やか信州軽井沢ハムセット

お届け
ご希望日

申込番号 **T 5536-31**

冷蔵

●セット内容:軽井沢熟成ホワイトロースハム300g・軽井沢熟成ハーブウインナー58g各1、軽井沢熟成あらびきウインナー58g×2 ●賞味期間:冷蔵で25日 ●加工地:日本
※商品情報等が変更になる場合がございます。



〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）

申込番号 T 5536-41

●セット内容:150ml×8 ●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



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。

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。

TOKAI・HOKURIKU

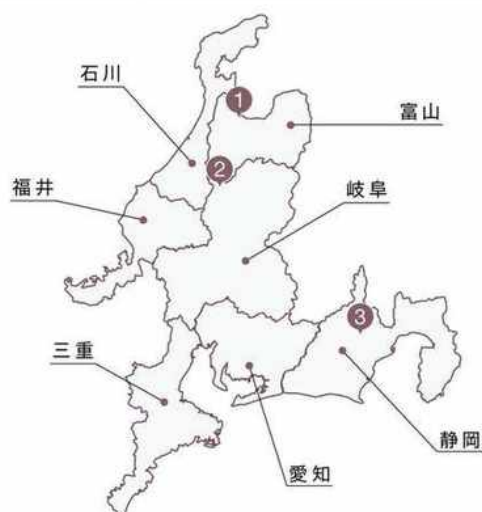
東海・北陸エリア

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

ダム湖である接叡湖の上に、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。



鑄物の技術と 素材を生かすデザイン

能作
NOTUSAKU

「能作」は1916年、この地に40年以上伝わる鑄造技術を用いて鑄物製造を開始しました。お祝いの席はもちろん、普段使いもできる錫100%の盃です。錫器は、古くから錆びにくく朽ちにくいいため縁起がよいとされ、繁栄を願う贈答品として親しまれてきました。雑味のないまろやかな味わいのお酒をお楽しみいただけます。



富山県高岡市の伝統産業である鑄物の技術をもとに製造しています。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。



〈能作〉盃 - 喜器(きき) - II

申込番号 **T 5536-71**

●商品:約口径6.1×高さ3.4cm・45ml ●材質:錫 ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



麺屋「いろは」監修、 北陸の黒醤油ラーメン



富山ブラックラーメン「いろは」14食

申込番号 **T 3536-81**

●セット内容:醤油(乾麺70g×1、スープ付)×14 ●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。



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。

通称「富山ブラック」と呼ばれる黒醤油ラーメン。真つ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つさりとした味わいです。



東海・北陸
石川県

伝統工芸九谷焼を
いつものテーブルに





九谷焼は、石川県南部で生産される色絵の磁器。五彩手(緑・黄・赤・紫・紺青)という色鮮やかな上絵付けが特徴。



創業昭和39年より石川県能美市で現代の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。

歴史を感じる 身近なお皿

九谷焼の歴史は江戸時代前期の1655年(明暦元年)ごろ、加賀藩の支藩だった大聖寺藩の初代藩主・前田利治が、領内の九谷(現在の石川県加賀市山中温泉九谷町)の金山で発見された陶石に着目、金山で錬金の役を務めていた後藤才次郎に命じて肥前有田で製陶を学ばせました。その技術を導入して九谷に窯を築いたのが始まりとされています。しかし九谷の窯は開窯よりわずか50年余りで閉じられます。この間に製陶されたものが「古九谷」と呼ばれ、独特の力強い様式美が高く評価されています。

普段使いしやすい 九谷焼のお皿

廃窯から約100年後、加賀藩が金沢に開いた春日山窯を始めとし、多くの窯が開かれ、古九谷の技法を受け継ぎながらもそれぞれの窯の指導者によって多彩な作風が生まれました。明治に入ると、九谷焼は貿易品として盛んに海外へ輸出されるようになります。今日の九谷焼は各時代の窯の上絵付けを源流とし、伝統を継承しながらも、作り手の発想や使い手の需要を受けて進化し続けています。

醤油皿や取り分け用にちょうどいいサイズ感のお皿には愛らしい魚の絵柄が描かれていて、食卓を鮮やかに彩ります。テーブルウェアとしてはもちろん、ちょっとした小物を置くトレイとしてもお使いいただけます。

九谷焼 海の幸 皿揃

申込番号 **T 5537-01**

●商品:皿(約径10×高さ2.5cm)×5 ●材質:磁器(九谷焼) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





400年以上の歴史を持つ
伝統の山中塗

Kaze-ya style

「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ないことなく、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。刷毛目模様がおしゃれな、シンプルで使い勝手のよいラーメン鉢です。日々使うことで手になじみ愛着が生まれます。



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パリエティあふれるカタチでお届けします。



〈カゼヤスタイル〉ラーメン鉢ペア

申込番号 **T 5537-11**

●商品：(約径18.5×高さ7.5cm)×2 ●材質：ABS樹脂(ウレタン塗装/山中塗) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



地元で親しまれる味 加賀おでん



加賀おでん詰合せ

申込番号 **T 5537-21**

●セット内容:おでん6種(ゆで卵・大根・焼ちくわ・赤巻・車麩・昆布)420g(固形量133g)×6 ●賞味期間:常温で85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。



追加の具として、たこや餅巾着などを入れても美味しいです。余った出汁はうどんや雑炊にしてお召し上がりいただけます。

こだわりの出汁に、大根、車麩、赤巻かまぼこ等六種の具材が入った金沢ならではのおでんに仕上げました。一人前ずつ個包装になっておりますので、袋のままお湯で温めて気軽にお召し上がりいただけます。



美しく、品格のある日本製レース

創業から約60年、日本製にこだわり、品質本位のものづくりを続ける日本製メーカーが手掛けたアイテムです。この福井県産レースは、ヨーロッパのヴィンテージレースを基調としたコード調レースを使用しており、繊細で優雅なデザイン。ちょっとしたお出かけにぴったりです。



繊維大国・福井県にて製造された美しいコード調レースを使用しています。



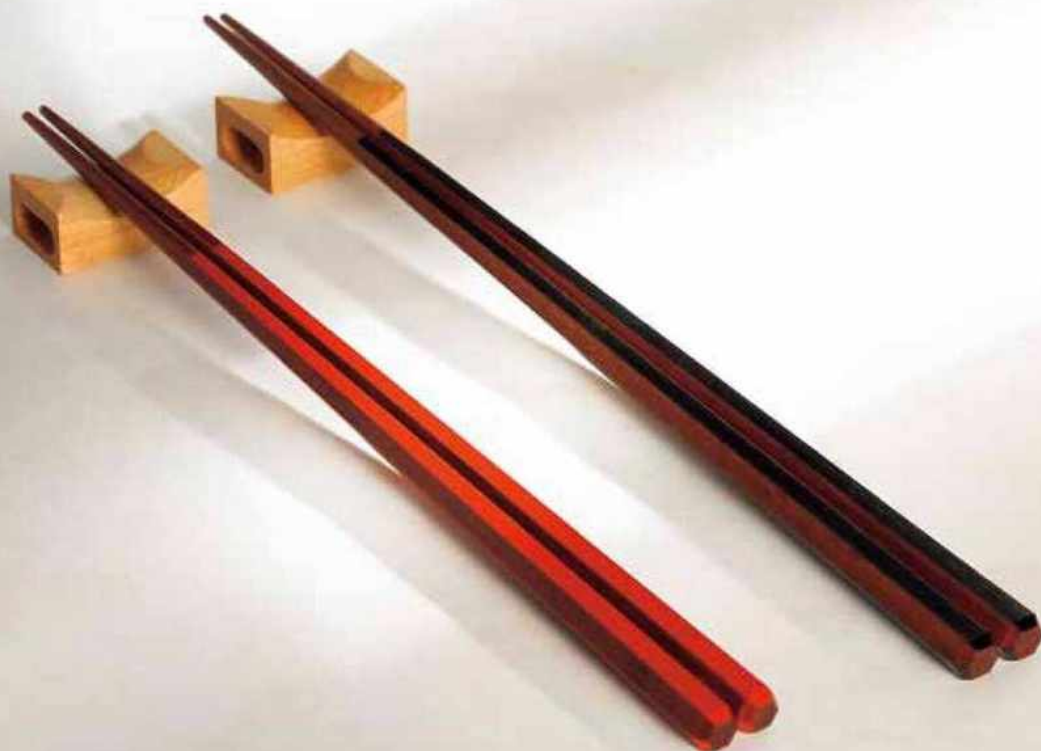
レースミニポシェット

申込番号 **T 5537-31**

●商品:約横幅15.5×高さ24cm(マチ無し)、内寸/約横幅13×高さ21cm(マチ無し)(約70g) ●材質:本体/ナイロン・レーヨン、付属部/合成皮革 ●内容:前面オープンポケット×1、開閉部ファスナー式、ショルダーベルト(着脱不可・長さ調節不可) ●日本製

※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



〈兵左衛門〉六角箸 夫婦箸セット

申込番号 **T 5537-41**

●商品:黒(全長約23.5cm)・朱(全長約21.5cm)各1、箸置き(約3.2×1.8×高さ1.3cm)×2 ●材質:箸/天然木(天然漆塗装/若狭塗)、箸置き/天然木(ウレタン塗装) ●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

「漆」と「木」で作る やさしい天然素材の箸



ひとつひとつ丁寧に手作業で漆塗を施しています。手作りならではの温かみを感じられます。

昔からの技法をそのまま受け継ぎ、ひとつひとつ丁寧に手作業で作られている兵左衛門。「漆」と「木」で作るやさしい天然素材の箸です。天然木、漆の風合いを活かして仕上げたシンプルながらも飽きのこない一品です。



暮らしと人に寄り添ううつわづくり

「ミヤマ」はうつわを日々の生活を永く共にする道具であると考え、時代と共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ています。この「crease」シリーズは、うつわの表裏全面に施されたアトランダムな線刻が、凛とした空気感を生み出す飯碗です。



岐阜県自然豊かな稲津町に窯元があります。古くからの磁器生産地であるからこそ培われた技術を現代の暮らしのための器作りに生かしています。

miyama.



〈ミヤマ〉飯碗ペア

申込番号 **T 5537-51**

●商品:飯碗(約径14×高さ5.5cm)×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。



ボリューム感のあるハンバーグセット



〈キッチン飛騨〉
国産牛と国産豚のハンバーグ

申込番号 **T 5537-61**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:100g×7 ●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。



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、味づくりに励んでおります。

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。

南アルプスの
清流に育まれた滋味





4月下旬、立春からかぞえて八十八夜頃、新芽が程よく伸びて茶摘みが始まります。それぞれの茶園に適した時期に摘みとり、工場に集荷されます。



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

日本を代表する 茶の産地静岡

日本人とお茶の出会いは、唐へ留学していた高僧たちがお茶の木を植えたことと言われています。静岡のお茶のルーツは、13世紀頃、聖一国師という高僧が静岡市に種を蒔いたことからと伝えられています。江戸時代には既に、芭蕉が「駿河路やあなたは花も茶のにおい」の句に詠むほどの産地になります。さらにお茶づくりに適した気候に恵まれた静岡県は日本を代表する茶産地として今日に至っています。

味・香り・水色、
すいしよく

三拍子揃った味わい

日本でも有数の河川、大井川。朝夕の寒暖の差が調和した川根・島田・牧之原台地など静岡県を代表する高級茶葉の産地では、大井川から立ちのぼる霧が雫となって、静岡茶特有の旨味と深味のある濃い味わいの茶葉を育みます。生葉の味をひきたてた上質な静岡茶をお届けするための「大井川茶園」のお茶づくり。新緑の頃の茶葉は日毎に成長し、味・香りも変化します。手塩にかけて育んだ茶葉を味・香りが特に優れている旬の時期を見極め、丁寧に摘み取ります。そして鮮度の良い状態のまま仕上げ、美味しさをパックに閉じ込めます。この静岡茶詰め合わせは、香り豊かな茶葉をブレンドしています。味・香り・水色と三拍子揃った味わいをぜひお楽しみください。

静岡茶詰合せ

申込番号 **T 3537-81**

●セット内容:煎茶110g×2 ●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。





たっぷり陽を浴びて
真っ赤に熟したいちご

紅ほっぺは、静岡県で生まれたいちごです。「章姫（あきひめ）」と「さちのか」の交配で生まれました。果実が大きく、酸味と甘みのバランスが良いのが特徴です。



いちごの実に太陽の陽がよく当たることによって真っ赤に熟したいちごになります。



静岡県産紅ほっぺいちご

申込番号 **T 3537-91**

冷蔵

●セット内容:12〜15粒(合計470g) ●原産地:静岡県

お届け期間:2月中旬〜3月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。



渋抜きの必要がない
自然の美味しさ



静岡県産次郎柿

申込番号 **T 5538-01**

●セット内容:7~14個(合計2.5kg) ●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あります。



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、富有柿は果肉がやわらかいのに対し、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。

次郎柿は静岡県周智郡森町が原産。柿には甘柿と渋柿があり次郎柿は甘柿です。硬めでサクサクとした歯ごたえが特徴です。自然な甘みをご堪能いただけます。

素地の白さを活かした
ご飯茶碗





職人が一つ一つ丁寧に手描きで十草模様を描きます。



白い素地が瀬戸焼の特徴です。瀬戸の豊かな土壌が多様な焼きものを生み出す源となっています。

“せともの”を担う 瀬戸焼の一大産地

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

手描きで描かれた 十草模様

現代まで焼きもののづくりの伝統が守られている瀬戸のまち。丘陵地に残っている大小様々の窯跡や工房へと続く細い坂道がまるで迷路のように入り組んでいます。そんな瀬戸のまちを歩くと、昔ながらの懐かしい風景にきつと出会うことでしょう。そんな瀬戸のまちで作られた、温かみのあるご飯茶碗です。瀬戸焼の特徴である白い素地を活かした飯碗は、お碗の縁まで手描きで十草模様を描いています。一つ一つ丁寧に描かれた十草模様と、素地の白さが相まってほっこりとした色合いに仕上がっています。手にとると和食器ならではの温もりが感じられる一品です。



赤二色十草 飯碗3客揃

申込番号 **T 3538-21**

●商品:飯碗(約径11.4×高さ5.8cm)×3 ●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。



幸せの象徴として 愛されている蝶の箸置

日本六古窯の一つとして知られている瀬戸焼。明治時代に入ると、陶磁器製の人形や置物なども輸出向けに生産されるようになり、「セトノベルティ」として、海外でも高い評価を受け、戦後も瀬戸の陶磁器産業を支えました。その確かな歴史と技術は今でも「バタフライ箸置」に息づいています。



絵付け職人が、ひとつひとつ丁寧に手吹きで彩色しています。ふわりと舞い降りた蝶のように、食卓を華やかに彩ります。

Floyd™



〈フロイド〉 バタフライ箸置5個セット

申込番号 **T 3538-31**

●商品:箸置(約3.7×3×高さ1.8cm)×5 ●材質:磁器(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。



熟練の技術で引き上げた、 風味豊かな湯葉



〈豆やの台所〉生ゆばお惣菜詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **T 3538-41**

冷凍

●セット内容: たぐりゆば70g・だし味うの花桜えび入り135g
各2、だしふくみ湯葉130g・くみあげゆば90g(ゆば70g、つ
ゆ20g)・野菜ゆば巻き102g各1 ●加工地: 日本

小麦・卵・エビ



使用している大豆は国産の「フクユタカ」。できあがりの美味しさや品質の安定性から選び抜きました。湯葉はすべて熟練の作業者による手作業で引き上げております。

国産の大豆「フクユタカ」を使用しています。たぐりゆばの他、そぼろ状の豆腐に彩りの良いほうれん草と人参を加え湯葉で巻いた「野菜ゆば巻き」などバラエティ豊かなセットです。

ゆつくりとお茶を
味わいたくなる急須





窯入れ風景。急須や碗の隅々まで上手く火が廻る様に一つ一つ丁寧に並べて積み上げて行きます。

江戸時代から続く 伝統の萬古焼

江戸時代に桑名の商人の沼波弄山が作陶したのが萬古焼の始まりとされています。弄山は自身の作品がいつまでも残るようにと「萬古」または「萬古不易」の印を押したことが「萬古焼」の名前の由来と言われています。萬古焼には、食器や花器など生活を彩る器から工業製品の型までさまざまな焼き物があり、そのバラエティーの豊かさも魅力のひとつです。先人たちは技術力の向上・研究に力を注ぎ、時代のニーズを捉えながらさまざまな製品を作り出してきました。そんな努力や工夫によって今日まで萬古焼の伝統を繋いできています。

毎日のお茶の時間を 豊かにする急須

急須は萬古焼を代表する製品のひとつ。煎茶が流行し始めた江戸時代末期に広まったと言われています。さまざまなデザインのエッジが製作されていますが、この急須は鉄分の多い土を使用して「還元」という方法で焼かれた「紫泥急須」というものになります。素材に含まれる成分がお茶の渋みを和らげて旨みを引き立てる効果があると言われています。また、底が広く茶葉が開きやすい形状になっているので、お茶を美味しく淹れることができます。伝統の萬古焼を日常に取り入れて、毎日のお茶の時間をお楽しみください。



※茶こしは取り外しできません。

急須

申込番号 **T 3538-61**

●商品:約径9×蓋含む高さ6cm・150ml ●材質:陶器(萬古焼) ●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。





まろやかでコクのある天然醸造醤油

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。

伊賀越



〈伊賀越〉天然蔵しょうゆ詰合せ

申込番号 **T 3538-71**

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

小麦



新之助 貝新

食卓に深みを添える貝新の佃煮



〈総本家新之助 貝新〉時雨煮詰合せ

申込番号 **T 3538-81**

●セット内容: 浅利志ぐれ煮78g・角煮78g・鰻の華70g・しらす70g・椎茸昆布65g各1 ●加工地: 日本

小麦



「桑名の殿さん時雨で茶々漬」の民謡で名高い桑名の地で、「浮かし煮」と呼ばれる独自の製法で時雨煮を製造・販売しています。

時雨蛤をメインに、佃煮等の商品を製造・販売している「新之助 貝新」は、「時雨煮」と言えば、桑名の「貝新」と称されるほど、全国的に名を馳せる名店。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。食卓に深みを添える一品をお召し上がりください。

KINKI

近畿エリア

日本ならではの美と豊かな自然が織り成す

京都府

1 瑠璃光院

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



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

大台ヶ原 正木峠



奈良県 上北山村

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



炎と土が創り出す信楽焼の美しさ

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シンプルなデザインで仕上げたこのスタイリッシュな花入れは、どんなお花も引き立ててくれます。



※掲載商品ではありません。

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。



黒角花入

申込番号 **T 5539-11**

●商品:約9×9×高さ16cm ●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。



「今、使いたい」を形にした 表情豊かなうつわ



信楽焼 マグペア

申込番号 **T 3539-21**

●商品:マグ(約口径9.5×高さ8cm・350ml)×2 ●材質:陶器(信楽焼) ●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。



ひとつひとつ手仕事で作る器。信楽独特の土と会話し、その瞬間に感じ適度の味わいを残す。思いを込めて作り上げます。

シンプルなデザインに映える信楽焼の表情に加え、使うシーンや場所を選ばない素朴さも魅力の一つです。スーブを飲んだり、普段使いのコーヒーなど、見た目より軽くなったつぶり入るマグカップは使い道を選ばずお使いいただけます。

スタイリッシュで
モダンな京焼の器





多彩で繊細、趣あふれる上質な焼きものであり続けている京焼。



深みのある朱色の柿釉に黒色に窯変する鉄釉が絶妙に配合され一つ一つ違う景色に焼き上がります。

40年以上の 歴史を誇る京焼

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

優美な時間を 演出する上品な趣の器

原料の陶土をほとんど産出しない京都で、陶工たちは他の地域から入ってきた土を独自にブレンドし、作品を製作してきました。生産地イコール大消費地という構図の中で、茶人、公家、武家、町衆といった目利きたちに評価されることで技や感性を切磋琢磨してきました。京焼は、百花繚乱とも評されるようにバリエーションに富み、また繊細で趣あふれる焼きものであり続けているのです。この黒柿釉の湯呑は、鉄釉の黒と柿釉の朱が絡み合うような窯変を見せる本物志向の湯呑。重厚な雰囲気ですが成型は繊細で薄つくり、に軽やかな趣があり、特に口当たりがシャープに仕上げられています。見た目より軽量で使いやすい一品です。

黒柿釉 湯呑

申込番号 **T 5539-41**

●商品:約口径7.5×高さ8cm・250ml ●材質:陶器(京焼〈清水焼〉) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





糸をはずす「ほどき」を 自分の手で楽しむ

絞り染めの最後の工程である糸をはずす「ほどき」を楽しむ、遊び心あるシヨールです。糸をほどいて広げていくにつれて現れる絞り模様をお楽しみいただけます。染色は、京都で絞り染めの伝統工芸士が加工しています。



ご自分の手で粒に巻きつけてある糸を引っ張って糸をはずします。最後の仕上げをお楽しみください。



スカイブルー

パープル

絞りシヨール1枚

申込番号 **T 3539-51** /スカイブルー
T 3539-52 /パープル

●商品:完成時/約45×200cm ●材質:綿100% ●日本製
※手づくり品のため、色彩・柄が多少異なる場合がございます。



豊かな旨味のある 上品な香りの宇治茶



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **T 5539-61**

●セット内容:煎茶120g×2 ●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。



宇治地方に広がる茶園。気候風土に恵まれた地域で育つ宇治茶は上品な香りと、旨味・甘味・渋味のバランスのとれた味が特徴です。

気候、風土に恵まれた京の茶どころ、宇治。宇治は、その昔源氏物語の舞台になり、後は緑茶発祥地としても有名です。八百余年の歴史と伝統の中で磨き抜かれてきた「宇治茶」は、いまでも全国に愛され続けています。

柔らかくも
コシのある肌ざわり





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活かした織組織の開発に力を入れています。



泉州では、後晒し製法と呼ばれる独特な製法を一貫して守り通しています。

日本のタオル産業 発祥の地、大阪・泉州

日本のタオル産業発祥の地である、大阪・泉州地域。泉州では、130余年もの歴史と伝統に育まれた技術で、職人が腕によりをかけてタオルを織り上げてきました。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」。晒し（さらし）とは、糸に付いた不純物を取り除き、白くする工程のこと。タオルを織る際、糸切れを防ぐためにつけたノリや、材料である糸にもともと付着している油分や不純物をきれいに取り除き、漂白・水洗いする工程を晒しと言います。タオルが形になった後、晒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、清潔で吸水性が良く、ふんわりとした肌ざわりのタオルになります。

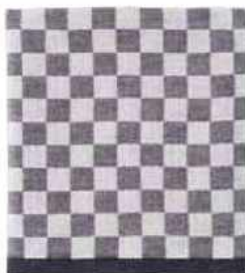
さらりと快適で、 心地良い風合い

柔らかく肌ざわりが良いガーゼ素材のタオルセットです。ガーゼ素材はフワリと軽く、かさばりにくいため、外出時にも重宝します。この3重ガーゼタオルは、柔らかくもコシがある肌ざわり。使えば使うほどに風合いが良くなり、肌になじんでくるのが特徴です。繰り返し洗って水を含むことで、ふんわりと繊維が膨らみ、肌ざわりも優しく変わっていきます。デザインは、使いやすいモダンな市松模様です。タオルの産地で知られる泉州の技術によって丁寧に織り込まれています。泉州で受け継がれてきた製法にこだわった、泉州南部織の3重ガーゼタオル。さらりと快適で、心地良い風合いをぜひお試しください。

3重ガーゼタオル

申込番号 **T 3539-81**

●商品:バスタオル(約70×120cm)・フェイスタオル(約34×80cm)各1 ●材質:綿100% ●日本製





本場・大阪の味をご自宅で



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しています。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」をセットでお届けします。



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。



〈千房〉お好み焼セット

申込番号 **T 3539-91**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:豚玉200g×3・もちチーズ200g×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。



PLANT POT HACHI



プラントポット鉢

申込番号 **T 3540-01**

●商品:約径8.4×高さ8cm ●材質:アルミニウム(表面/アルマイト加工) ●日本製

鉢と受け皿をスマートに一体化



二重構造になったこの鉢は、内側では植物と土を、外側では余分な水を受け止めます。アルミ素材を採用することで、軽量さも実現しています。

仕事机や食卓など、もっと暮らしのそばで植物を育てたいから。これまではバラバラだった鉢と受け皿を、ピッタリと一体化しました。片手でサッと持ち運べるようにしました。アルミ素材を採用することで、軽量さも実現しています。

濃厚な旨味と
やわらかな肉質





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



大自然の清れつな水、栄養バランスに配慮された飼料で育てられます。

長年の間守り続けられる 但馬牛の血統

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

豊かな味わいと香りが 特徴の神戸ビーフ

上品な甘みのある赤身が、脂身の風味・香りと溶け合うハーモニ。神戸ビーフの美味しさの特徴は、融点の低いサシ(脂肪分)が筋肉の中に細かく入り込んだ状態、いわゆる「霜降り」です。また、美味しさの決め手である旨味成分も豊富です。この神戸ビーフは、バラとモモのミックス。バラは、赤身と脂身の層が特徴。煮るほどに旨味が増し、存在感が際立ちます。一方、モモはしっかりした歯ごたえが特徴。濃厚な風味ですき焼によく合います。熟練した農家が丹誠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いわれ、今も世界中の人々に愛され続けています。



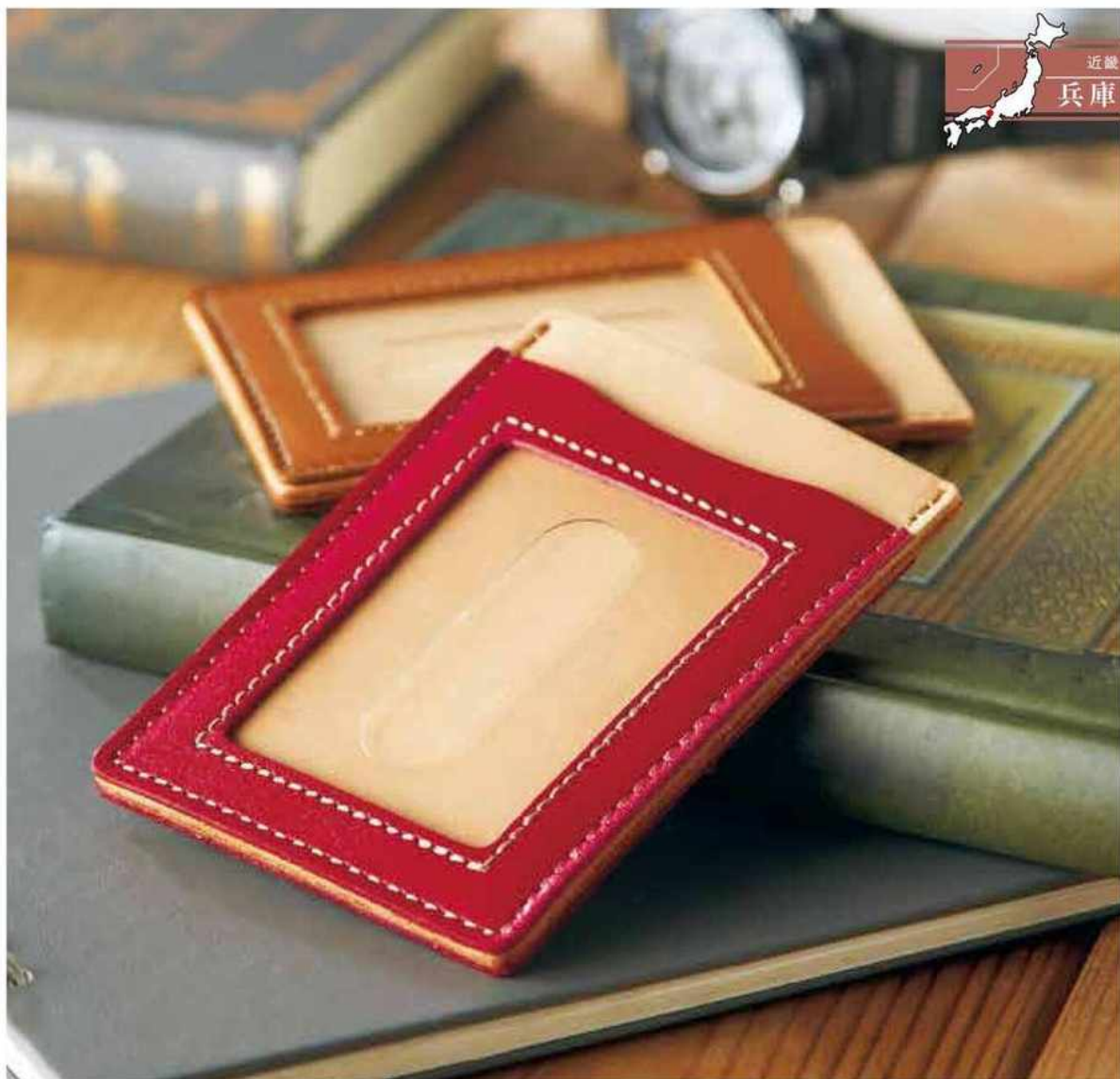
神戸ビーフ すき焼用

申込番号 **T 3540-21**

●セット内容:ミックス(モモ・バラ) 200g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:兵庫県

お届け
ご希望日

冷凍



使うほどに馴染みが出るヌメ革

革の張りとしから生まれる使いやすさ、手に馴染みやすいサイズ感と素材感。身につけるものや、スタイルをチェンジしてオンとオフを楽しめる、シンプルで見た目もお洒落な姫路産レザーのパスケースです。使うほどに手に馴染み、味が出ます。



※掲載商品ではありません。
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断っていきます。

レッド

チョコ



キャメル

ブラック

(キャメル/背面)

パスケース

T 3540-31 /ブラック

T 3540-32 /キャメル

申込番号

T 3540-33 /チョコ

T 3540-34 /レッド

●商品:約7.5×10.5×0.5cm ●材質:牛革 ●内容:窓付パス入1室・カード入・ポケット各1 ●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。

※小物等はイメージです。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



ミルクの風味豊かな アイスクリーム



神戸スイーツ 牧場アイスクリーム

申込番号 **T 3540-41**

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・ロイヤルミルクティー90ml・抹茶90ml各2 ●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。



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。

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

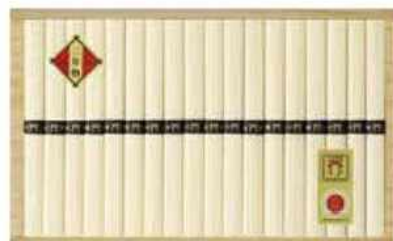


じっくり熟成させた 蔵熟二年物の手延べ三輪素麺

三輪素麺は歴史もかなり古く、約1200年以上前から作られています。風味の良い小麦粉にこだわりの、伝統の技を今に受けついでつくる三輪素麺。細いながらもモチモチとした食感とコシの強さが自慢です。伝統の味をご堪能いただけます。



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。



手延三輪素麺 二年物

申込番号 **T 3540-61**

●セット内容:900g(50g×18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。



〈バン イノウエ〉
かやふちどりショール&ハンカチセット

申込番号 **T 5540-61**

●商品:ショール(約55×188cm)・ハンカチ(約37×37cm)各
1 ●材質:綿100% ●色:ショール/香色(ベージュ)、ハン
カチ/つるばみ(グレー) ●日本製

日々を彩るかやショール&
ハンカチセット



ふちのアクセントカラーがコーデ
ィネートのポイント。ショールの四方
は丸いシェイプになっており、自然
とやわらかな印象に。

奈良の地場産業である蚊帳生地を
使った商品を作り続けている「バ
ンイノウエ」より、「ふちどり」が印
象的なかやショールとハンカチの
セットをご提案。綿100%の蚊帳生
地が使うごとに肌に優しくなじま
す。ショールは冷房避けや日差し避
けにもおすすめです。

はちみつで漬けた
やさしい味わい





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



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

和歌山が誇る 紀州南高梅

和歌山県は、全国の梅の収穫量の約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

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。収穫時期には、完熟梅を積んだ車が街を行き交い、活気にあふれます。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。

はちみつ梅干（塩分約6%）

申込番号 **T 3540-82**

●セット内容:600g(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)





梅炭和紙を使用した吸水マットと 水切りラック

表面生地に「梅炭和紙」を使用した吸水マット。梅炭和紙には消臭効果があります。中にはウレタンが挟まれており、食器への衝撃をやわらげてくれます。水切りラックはコンパクトながら約二人分の、食器を立てることができ、畳んで収納できるので調理台がすっきり片付きます。



梅の産地、和歌山で「産業廃棄物」とされていた梅の種。梅の種を炭化した「梅炭」は多孔質のため消臭性が確認されています。



水切りラック&吸水マット

商品番号 **T 5540-91** /グレイ

商品番号 **T 5540-92** /ベージュ

●商品:ラック(約30×23×高さ4cm)・吸水マット(約45×35×厚さ0.5cm)各1 ●材質:ラック/ポリプロピレン、吸水マット/(表面)レーヨン45%・綿30%・分類外繊維(和紙)25%・(裏面)ポリエステル100% ●日本製



季節の花々を蒔絵で表現



多用盛鉢 花丸春秋

申込番号 **T 3541-01**

●商品:約径22.2×高さ6.1cm ●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。



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。

紀州塗は、和歌山県海南市で作られており、誰もが気軽に楽しめる「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で季節の花々を施した、品のある盛鉢です。

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。



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
ヒントとして始めたとされ、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」9食

申込番号 **T 5541-31**

●セット内容:牛骨(生麺120g、スープ付)×9 ●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。



地元の食材の味を生かした 自然の美味しさ



ドレッシングセット

申込番号 **T 5541-41**

●セット内容:ドレッシング(梨180ml・らっきょう180ml各2)
●賞味期間:常温で55日 ●加工地:鳥取県

小麦



温暖な気候と清らかな水、豊かな土壌が、独自の風味を持つ農産物を育てています。

爽やかな甘さとフルーティーな香りが広がる鳥取県産の二十世紀梨ドレッシングと、鳥取県産らっきょうを使った香り豊かならっきょうドレッシングのセットです。サラダはもちろん、鶏肉や魚介類のソースとしてもぴったり。食材の美味しさを引き立て、食卓を彩ります。



そばの実を甘皮ごと製粉する 香り高い出雲そば

国内産そば粉を使用したこだわりの出雲そばです。無殺菌による製法で、素材本来の味を追求し、風味を損なわないよう、じっくりゆつくと冷風をあてて半生の状態に仕上げました。



出雲そばを全国に広めたい思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。



出雲そばセット

申込番号 **T 5541-51**

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

小麦・そば

※商品情報等が変更になる場合がございます。




**和
田
珍
味**

〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素

申込番号 **T 5541-61**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×6 ●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

口いっぱい広がるふぐの香りと、
やさしい口当たり



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。

ふぐのアラをじっくりと煮込み、旨味を抽出しています。冬はもちろん、あつさりしているのも、暑くて食欲がないときでも疲れた胃腸にやさしく、思わず箸がすすみます。



養蜂専門店の風味豊かなはちみつ

山田養蜂場

YAMADA BEE FARM

山田養蜂場は品質と風味に気を配り、丁寧につくりあげた様々な種類のはちみつを取り揃えています。濃厚な味わいのぼだいじゅ蜂蜜と、柑橘系のすっきりとした香りのからすさんしょう蜂蜜のセットです。



はちみつ・ローヤルゼリーなどの製造・研究をはじめ半世紀以上、今では200種類を超えるみつばち産品を提供しています。



〈山田養蜂場〉国産蜂蜜2本セット

申込番号 **T 5541-71**

●セット内容: 里山のぼだいじゅ蜂蜜120g・里山のからすさんしょう蜂蜜120g各1 ●加工地: 日本(国内産)

※商品情報等が変更になる場合がございます。



日本のデニムの聖地 岡山県井原産のデニム



岡山県産デニム手提げバッグ

申込番号 **T 3541-81**

●商品:約横幅19×高さ20×マチ5.5cm(約75g) ●材質:
本体/綿(ワンウオッシュ)、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 ●色:ネイビー
●日本製

※生地の使用部分により、色・柄が異なる場合がございます。

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。



井原市界隈は、デニム関連事業会社が集結する地域です。ラメ糸を織り込んだデニム生地にワンウオッシュ加工を施すことで風合い豊かに仕上げております。

井原市は江戸時代から綿花の栽培がさかんで藍染の厚織物の評判が全国に広まり、現在の井原の繊維工業の礎が築かれました。ラメ糸を織り込んだ高級感あるデニム手提げバッグです。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



中国・四国
広島県

やさしい肌触りの
熊野化粧筆





※掲載商品ではありません。

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。



※掲載商品ではありません。

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

なめらかな使い心地が 魅力の竹田ブラシ

1947年に創業の竹田ブラシ。熊野初の化粧ブラシ専門メーカーです。鏡の前がきつと楽しくなる、「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委託生産の時代を経て、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。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。

様々な用途に使える

伝統工芸品の産地に指定された熊野で生み出される化粧筆。竹田ブラシでは、1本1本駒立て成型を行う、所謂、少量生産方式で製造しております。山羊毛を使用し、和洋の技術が融合した竹田ブラシのオリジナル製法により生み出されています。側面まで広く使える形状なので、肌の上で化粧品が良く伸び、美しく艶のある仕上がり。穂先が柔らかくやさしいので、機械でカットした化粧筆と比べて心地よい肌触りなのが特長。チーク、ハイライト、パウダーファンデーションのお直しとしてお使いいただけます。

 Takeda Brush

〈竹田ブラシ〉マルチユースブラシ

申込番号 **T 5542-01**

●商品:全長約12.8cm ●材質:山羊毛(薄青染)・木・真鍮(黒クロムメッキ) ●日本製





使い込むほどになじむ
味わい深いレザー

広島県尾道市にある、瀬戸内の豊かな自然に囲まれた因島で作られたベルト。仕立ての良さや、染めの確かな技術により、使い込むほどに味が出ます。風合いの変化を楽しみながら、長く愛用いただける革製品です。



工房では昔ながらの製法を守り続け、職人が一本一本丁寧に製作しています。



〈革工房いんのしま〉レディースベルト

T 5542-11 / ブラック

申込番号 T 5542-12 / チョコ

T 5542-13 / グリーン

●商品:幅約1.5cm・ウエスト約85cmまで使用可 ●材質:牛革
●内容:ピン式 ●日本製



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



〈八天堂〉くりむアイス

申込番号 **T 3542-21**

お届け
ご希望日

冷凍

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

小麦・卵・乳



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。

「くりむパン」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。和洋の魅力を伝える続ける八天堂の、他では味わえない美味しさをお楽しみいただけます。

鍋にしてもよし
唐揚げにしてもよしの
使いやすいふぐ切身





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



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

ふぐ食を解禁した伊藤博文公の故郷・下関から

1888年、明治維新の志士で山口県出身、時の総理大臣・伊藤博文公が「下関のふぐには毒を見ず」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、お客様ののために丹念にさばっています。

鍋でも唐揚げでも おいしさを味わえる

このふぐちり・唐揚げ用切身は、しろさばふぐを豪快にぶつ切りし、ちり鍋や唐揚げでも楽しめるようさばいたものです。お好みの野菜と一緒に煮込めばふぐちり鍋として、唐揚げ粉をまぶして揚げれば簡単にふぐ唐揚げがで上がります。ふぐのブリッとした食感、口に広がる旨みをぜひご堪能ください。なお、ふぐちり鍋はポン酢、もみじおろしをつけていただくのがおすすめです。お好みで、だいたいを搾ると上品でまろやかな味を楽しめます。そして最後の締めは、雑炊で決まり。ふぐの旨味がたっぷり含まれたスープで作るふぐ雑炊は、上質な旨さを味わえます。

下関ふぐ本場
関とら本店

〈関とら本店〉ふぐ切身

申込番号 **T 5542-41**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:しろさばふぐ切身500g ●賞味期間:冷凍で75日 ●加工地:山口県(ふぐ/中国産)

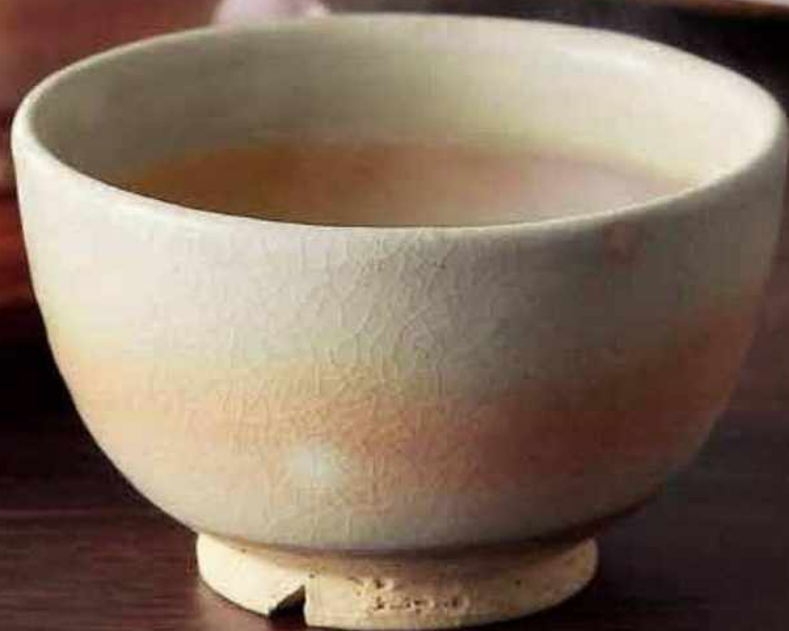
※商品情報等が変更になる場合がございます。





中国・四国
山口県

年月を経て楽しむ
土味あふれる萩焼





土揉みは焼きものの作りの基礎ともいえるべき作業であり、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。



「御本手」と呼ばれ、還元焼成により生み出される淡いピンクやオレンジの斑点が特徴です。

古来より人々に 愛されてきた萩焼

日本六古窯の一つに数えられている萩焼。古くから「一楽二萩三唐津」と謳われるほど茶人に好まれ、多くの人々に親しまれてきました。

萩焼は柔らかい土をふんわりと焼き上げるため吸水性があり、焼成時に釉薬と素地の縮みの違いによって起こる、器の表面上の細かいヒビが入る「貫入」が特徴として挙げられます。

古くから茶人に珍重され、人々に親しまれてきた萩焼には、気品と風格が漂います。

年月を経て

「器を育てる」楽しみ

「御本手」と呼ばれる淡いピンクやオレンジの斑点が特徴。土ものらしい柔和で温みのある萩焼の汲出し客揃です。

長年使い込むと、表面の貫入からお茶やお酒が浸透して器表面の色が変化し、侘びた雰囲気醸していきます。これを「萩の七化け」と言い、萩焼の特徴的な魅力となっています。「器を育てる」とも言われますが、一つの器を使い続ける楽しさと、それを使い続けていくことで、自分好みの器になっていく過程をお楽しみ下さい。

御本手汲出し揃

申込番号 **T 3542-61**

●商品:汲出(約口径9×高さ5.5cm・150ml)×5 ●材質:陶器(萩焼) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





はも独特の食感、 上品な甘みを堪能する

身が締まっっていて味の良い、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

申込番号 **T 3542-71**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:50g×5 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工

地:徳島県

小麦・卵



さわやかな酸味と 香りの良い柚子果汁



のむ柚子酢（希釈タイプ）

申込番号 **T 5542-81**

- セット内容:200ml×2
- 内容:コースター(日本製)付
- 加工地:広島県(柚子果汁/徳島県産)



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

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

口当たりしなやか、
噛めばもちっと





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



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

香川県と讃岐うどん

香川県の代名詞「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ようで、昭和に入ると小さい製麺所が発展し、やがて現在のような「うどん大国」が誕生したといわれています。

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

讃岐から本場の味を ご自宅へ

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

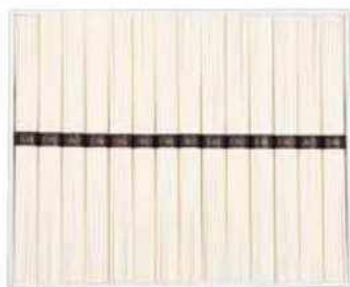
讃岐うどん

申込番号 **T 3543-01**

●セット内容:1.4kg(100g×14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。





香川県産オリーブ牛が ゴロゴロ入ったカレー

ゴロっと大きめにカットした香川県産オリーブ牛を Grill し、国産カレー粉をベースに信州リンゴのジュース、小豆島の醤油を配合した、ちょっぴりスパイスの効いたなめらかなカレーに仕上げました。



香川県産オリーブ搾油後の果実を与えて上げた「オリーブ牛」を使用しています。



〈小豆島 庄八〉
オリーブ牛ゴロゴロステーキカレー 中辛

申込番号 **T 5543-11**

●セット内容:180g×4 ●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

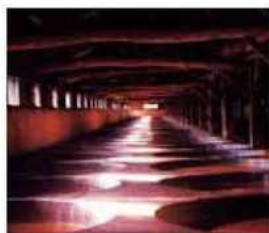


〈宝食品〉小豆島炊っこみご飯の素

申込番号 **T 5543-21**

●セット内容:230g(2合用)×7 ●加工地:日本

小麦



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。

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、野菜等を入れ、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。

環境にやさしい今治タオル



Ecology Towel
Gentle for skin & earth



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お届けします。

今治エコ バスタオル

申込番号 **T 5543-41**

●商品:約60×120cm ●材質:綿100% ●日本製

ご指定商品



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されています。しかし、誰も作っていません。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ずることが出来ます。透き通ってやわらかな果肉と爽やかな味と芳香が特徴で、口に入れば、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 **T 3543-61**

●セット内容:5〜6個(合計2.5kg) ●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あります。



※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。



鯉の旨みが詰まった、 上品な甘さの万能混ぜご飯

宗田鯉節の出汁が利いた、優しい甘さの土佐の混ぜご飯の素です。高知の宗田鯉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鯉節の出汁が利いた、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 **T 5543-71**

●セット内容:118g(2合用)×7 ●加工地:日本

小麦



四万十川の流域で育てられた豚肉



四万十ポーク しゃぶしゃぶ用

申込番号 **T 3543-81**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:ロース400g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:高知県



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。

四万十川の豊かな自然に恵まれた流域で育った「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、品質の良い豚に仕上がります。柔らかくコクがあり、適度な脂肪が食感を引き立たせます。

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

御興来海岸



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の、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 **T 3544-21**

冷蔵

●セット内容:280g ●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



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



博多、夜の名物長浜屋台の味

あっさり、さっぱりとした白濁の
とんこつスープとつるりとしたス
トレート細麺の絶妙なバランスの
セットです。ご家庭で博多ならではの
屋台の味をお楽しみいただけます。



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



博多長浜屋台ラーメン12食

申込番号 **T 5544-31**

●セット内容:とんこつ(半生麺100g、スープ付)×12 ●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。



RYUKYU SHIRAZA SHIRAZA

新しい時代のテキスタイル小倉織



〈小倉 縞縞〉シンプルバッグ

申込番号 **T 3544-41**

●商品:約横幅32(最小幅22)×高さ32×マチ10cm(約55g) ●材質:綿・ポリエステル ●内容:開閉部オープンタイプ ●日本製

※生地を使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。



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。

立体的で奥行きのあるたて縞が特長の「小倉 縞縞」の小倉織。SDGs 17のゴールを現すテキスタイルは、よこ糸に再生繊維を使用。「ちよっとそこまで」に丁度いいバッグで、洗濯も可能です。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



九州・沖縄
佐賀県

現代の暮らしに 馴染む有田焼





創業より190余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。

「器との語らい、 器は人なり」を信条に

佐賀県有田で1830年(天保年間)創業のしん窯は、飽きのこないデザインの普段使いの器を目指しています。しん窯で生産している物は「暮らしの器」。生きていく上での基本である、衣・食・住のうち、食生活を少しでも潤いある物にする。料理を引き立てるだけでなく、控え目でありながらもしっかりとした主張を感じられる、そんな器を目指しています。「器との語らい、器は人なり」を信条に、伝統の「手作り、手描き」を守り、染付を中心に暮らしの中に息づく器を作り続けています。愛情をもって一つ一つ丁寧に器を作っていく。そうして生まれた器だからこそ、魅力があります。

南蛮往来を感じる 八角皿

「青花」は、「藍色と白の染付のうつわ」を意味するブランド。絵柄の楽しさ、ユニークさ、呉須の味わい、釉薬の温もりが特長となっています。正八角6寸皿にこれらの特長をなぞらえ、多くの職人が丁寧に描き込みました。「手作り、手描き」にこだわった器は、古陶磁器の風合いと温かみを残しつつ、そこにモダンな感性を取り入れ、控えめで飽きのこない暮らしの器づくりを標榜とするしん窯ならではの個性が光ります。和洋中どんな料理にも合わせやすい形と色合いで、いつもの食卓の雰囲気とも馴染みやすいです。



〈青花〉有田焼 正八角6寸皿

申込番号 **T 3544-61**

●商品:約18.7×18.7×高さ4.4cm ●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。



爽やかな香りと お茶本来の素朴な味わい

嬉野茶は日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた茶葉の形状から玉緑茶とよばれます。爽やかな香りと旨味が強いのでお茶本来の素朴な味わいが感じられるのが特徴です。



茶葉を発酵させないようにするために蒸す工程は欠かせません。



嬉野銘茶詰合せ

申込番号 **T 3544-71**

●セット内容:玉緑茶140g×2 ●茶葉原産地:佐賀県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



穏やかな気候で育った 甘みとコクのある佐賀牛



佐賀牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **T 3544-81**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・バラ) 260g ●賞味期間:冷凍
で25日 ●原産地:佐賀県



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以上が佐賀牛として認定されます。

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た佐賀牛は、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。しゃぶしゃぶでお楽しみください。



鮮やかな色使いが目を引く 波佐見焼の小鉢

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。周囲を緑深い山々に囲まれた静かな山あいに位置する波佐見町では、400年以上前から「波佐見焼」を作り続けています。深みのある華やかな絵柄の鉢は、一品料理の盛り付けや小鉢としてお使いいただけます。鮮やかな色使いが料理をいっそう際立たせます。



生地に上絵転写を貼る作業です。転写を貼り、約800℃で焼成します。



小鉢揃

申込番号 **T 3544-91**

●商品:小鉢(約径12×高さ5.6cm)×5 ●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。



旨味が凝縮された れんこ鯛の一夜干し



れんこ鯛一夜干し

申込番号 **T 3545-01**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:130g×4 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工
地:日本(れんこ鯛/長崎県産)



セリで鮮度の良いれんこ鯛を選び
抜き、その後、素早く1尾ずつ手作
業で加工していきます。

長崎で水揚げされた天然のれんこ
鯛をすぐに開き、うす塩味の一夜干
しに仕上げました。旨味を凝縮させ
た一夜干しは、お酒の肴や夕飯のお
かず等にぴったりです。

季節やお肌に合わせて
馬油でケア



ESSENCE SHAMPOO
エッセンスシャンプー



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。

こだわりの馬油で スキンケア

保湿のために昔から利用されてきた馬油。馬油(保湿成分)配合のシャンプーは、ごく少量で泡立ちが良く、洗い上がりはさっぱり。毛穴の脂汚れをきれいに落として、地肌の乾燥を防ぎます。スキนครリームは、馬油を丁寧に濾過精製し、お肌に不要なおいやべたつきの元となる不純物を取り除いて作られています。さらりとした使用感で、顔だけでなく全身の保湿にお使いいただけます。こだわりの製法で作られているケアセットです。

Kimiwa

〈肌美和〉 馬油シャンプー&スキนครリームセット

申込番号 **T 3545-41**

●商品:マユバスエッセンスシャンプー-200ml・肌馬油潤クリーム27g各1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



もっちり食感ほるさめと
あっさりながらも
コクのあるスープ





国産はるさめ製造の決め手は「水」。阿蘇白川水系の天然水で冷やすことで、上品で確かな食感を実現します。



受け継がれた落下式製麺と国産原料の融合により、もっちり食感の国産はるさめに仕立てました。

熊本を語るご当地 はるさめスープ

熊本県の食文化を代表する「太平燕」は、長年愛され続けてきた郷土料理であり、県外から訪れる人々にとっても注目の郷土料理です。はるさめを麺に使う珍しいスタイルは、熊本独自の食文化を体感できる一杯として観光客にも親しまれています。あつさりとした口当たりながら、しっかりとした旨みを備えた味わいは、初めて口にする方にも抵抗なくお楽しみいただけます。熊本の人々にとっては日常の味であり、訪れる人々にとっては地域文化を知る入口となる存在。長い歴史とともに受け継がれてきた太平燕は「食の記憶」や「健康と美味しさ」の両立を体現し熊本を象徴する料理であり、旅先の思い出にも残る一碗です。

国産はるさめが支える 味わい

太平燕を一口食べるとまず感じられるのが、国産はるさめの独特な食感です。阿蘇白川水系の天然水と伝統の落下式冷凍製法によってつくられるはるさめは、弾力がありながらもなめらかで、スープをしつかりと抱き込みます。その調和こそが太平燕の美味しさを際立たせ、料理全体に奥行きをもたらしています。輸入品のはるさめに頼らず、国産原料にこだわりました。

国産はるさめスープ太平燕セット

申込番号 **T 5545-41**

●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)×5 ●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。





ゆっくり育まれた 独特の菌ごたえと旨味

自然に近い状態で栽培された風味・菌ごたえのよい原木どんこ椎茸。一晚冷蔵庫でじっくり水で戻し、和食・中華ともに椎茸本来の旨味をお楽しみいただけます。含め煮やバター焼きなど、お料理の主役にも。昔も今も変わらぬ味と香りをお楽しみください。



椎茸栽培が盛んな大分県で歳月をかけて栽培された原木どんこ椎茸。どんこは発生から採取まで比較的低温期にゆっくり成長するため、きのこの肉質も締まり独特の菌ごたえと旨味が生まれます。



大分産どんこ椎茸

申込番号 **T 5545-51**

●セット内容:60g ●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



ひもの詰合せ

申込番号 **T 5545-61**

お届け
ご希望日

冷凍

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

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

豊後水道に面した大分県でうるめいわしを丸干しにし、旨味を凝縮させました。かますと真あじは開き加工、あじみりんは真あじを独自のみにんに漬け込み、干し上げました。酒の肴や、朝食、夕食のメイン等いろいろ使える詰め合わせです。



食べごたえのあるもちもちの食感

甘藷（さつまいも）粉末入りの飼料を与えて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 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **T 3545-71**

●セット内容: ロース500g ●賞味期間: 冷凍で55日 ●原産地: 宮崎県

お届け
ご希望日

冷凍



選び抜いた国産うなぎと
匠の技をご家庭で味わう



〈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 **T 3545-81**

冷凍

●セット内容:50g×6 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工
地:宮崎県(うなぎ/国内産)

小麦



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。

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。

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。



いよすき家の伝説
小田屋
鹿児島県鹿児島市
0994-710-0000 (受付時間 10:00~18:00)

〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ

申込番号 **T 3546-01**

お届け
ご希望日

冷蔵

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

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



黒豚ならではの旨味が凝縮

ナンチクは鹿児島島の温暖な気候と緑豊かな自然の中で発展してきました。鹿児島黒豚は肉の繊維が細かく柔らかで、保水性が高く肉にしまりがあります。また、脂肪の融ける温度が高く、さっぱりしているのも特徴です。



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



〈ナンチク〉黒豚バラエティセット

申込番号 **T 3546-11**

お届け
ご希望日

冷蔵

●セット内容:ポークロフ200g・ソーセージ200g・生ハム50g各1 ●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください ●加工地:鹿児島県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



爽やかな香りと
コクのある豊かな味わい



知覧銘茶詰合せ

申込番号 **T 3546-21**

●セット内容:煎茶140g×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。



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。

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、若緑色の少し細かめな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と凛とした旨味をお楽しみください。



じっくりと育てられた 深みのある味わいの豚肉

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。離島である沖縄は外部からの疾病の侵入を防ぎ、豚を育てるのに適した環境です。200日以上じっくりと時間をかけて育てること、舌ざわりの良い肉質と深い味わいを実現しています。



沖縄県北部の豊かな自然環境でストレスをかけずにのびのびと育てられます。



北斗の島豚 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **T 5546-31**

お届けご希望日

冷凍

●セット内容: ロース400g ●賞味期間: 冷凍で25日 ●原産地: 沖縄県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



琉白



沖縄のうるおいで
肌バランスを調える



〈琉白〉月桃バランスローション

申込番号 **T 3546-41**

●商品:120ml ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



琉白は沖縄の生命力あふれる様々な自然の恵みをビュアに配合。厄除け・健康祈願に用いられてきた沖縄の伝統的ハーブ「月桃」®を使用しています。

※保湿成分

沖縄の自然の恵みを濃密に含んだ
とろみ化粧水。敏感肌や肌荒れ中だ
けでなく、アウトドア後などの日焼
けしたセンシティブな肌も穏やか
にうるおいで満たします。

日本の贈り物

北海道
東北関東
甲信越

東海・北陸

富山県	〈能作〉盃・喜器(きぎ)-II	67
富山県	富山ブラックラーメン「いろは」14食	68
石川県	九谷焼 海の幸 皿揃	69
石川県	〈カゼヤスタイル〉ラーメン鉢ペア	71
石川県	加賀おでん詰合せ	72
福井県	レースミニボシセット	73
福井県	〈兵左衛門〉六角箸 夫婦箸セット	74
岐阜県	〈ミヤマ〉飯碗ペア	75
岐阜県	〈キッチン飛騨〉国産牛と国産豚のハンバーグ	76
静岡県	静岡茶詰合せ	77
静岡県	静岡県産紅ほっぺいちご	79
静岡県	静岡県産次郎柿	80
愛知県	赤二色十草 飯碗3客揃	81
愛知県	〈フロイド〉パタフライ箸置5個セット	83
愛知県	〈豆やの台所〉生ゆばお惣菜詰合せ	84
三重県	急須	85
三重県	〈伊賀越〉天然蔵しょうゆ詰合せ	87
三重県	〈総本家新之助 貝新〉時雨煮詰合せ	88

北海道・東北

北海道	とうもろこし	5
北海道	〈札幌バルナバハム〉ウインナー・ハム詰合せ	7
北海道	北海道産 一夜干し詰合せ	8
青森県	青森りんごジュース(ストレート)	9
青森県	青森県産熟成黒にんにく	10
岩手県	〈やまなか家〉盛岡冷麺10食	11
岩手県	〈夢工房〉アクセサリートレイ2枚セット	12
宮城県	〈和伝〉お香立て	13
宮城県	〈伊達の牛たん本舗〉バラエティセット	15
宮城県	仙台「長町ラーメン」12食	16
秋田県	手延稲庭うどん	17
秋田県	ペン立て 桜	18
山形県	米沢牛 すき焼用	19
山形県	ラ・フランス	21
山形県	〈米織小紋〉A4フラットバッグ	22
福島県	喜多方ラーメン「さくら亭」18食	23

関東・甲信越

茨城県	〈ハリオ〉保存容器5個セット	27
茨城県	〈フルータスコレクションII〉ミルクパン12cm	28
栃木県	宇都宮発 雷オヤジの餃子	29
栃木県	桜カップ&コースター	31
栃木県	〈ケイシズ〉キーリング	32
群馬県	〈トリプル・オウ〉スフィアネックレス	33
群馬県	ミニ手提げバッグ	35
群馬県	榛名ボーク ステーキ用	36
埼玉県	〈弓削多醤油〉有機しょうゆ詰合せ	37
埼玉県	くるみのコフレセット	39
埼玉県	地球儀(日本語表記)	40
千葉県	フラワーベース	41
千葉県	〈Bocchi〉ビーナッツセット	43
東京都	〈廣田硝子〉大正浪漫 一口ビールグラス	45
東京都	〈浅草今半〉あざくさ歳時記	47
東京都	〈鈴なり〉和食セット	48
神奈川県	〈江戸清〉中華詰合せ	49
神奈川県	めいぼく 椀 テッパ	51
神奈川県	横須賀海軍カレー中辛	52
新潟県	笹だんご・笹ざくらセット	53
新潟県	ミニ純銅製薬味おろし金	55
新潟県	〈勝弘〉三徳庖丁	56
山梨県	桃(ピンク桃)	57
山梨県	「ふじやま織り」がま口財布	59
長野県	小鉢	61
長野県	〈信州ハム〉爽やか信州軽井沢ハムセット	63
長野県	〈マルマン〉信州甘味りんご酢(希釈タイプ)	64

Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県	鳥取ラーメン「香味徳」9食	113
	ドレッシングセット	114
島根県	出雲そばセット	115
	〈和田珍味〉ふぐぞうすいすの素	116
岡山県	〈山田養蜂場〉国産蜂蜜2本セット	117
	岡山県産デニム手提げバッグ	118
広島県	〈竹田ブラシ〉マルチユースブラシ	119
	〈革工房いんのしま〉レディースベルト	121
	〈八天堂〉くりむアイス	122
山口県	〈関とら本店〉ふぐ切身	123
	御本手汲出し揃	125
徳島県	はもフライ	127
	のむ柚子酢（希釈タイプ）	128
香川県	讃岐うどん	129
	〈小豆島 庄八〉オリーブ牛ゴロゴロステーキカレー 中辛	131
	〈宝食品〉小豆島炊こみご飯の素	132
愛媛県	今治エコ バスタオル	133
高知県	土佐文旦	135
	姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て	137
	四万十ボーク シャブシャブ用	138

近畿

滋賀県	黒角花入	91
	信楽焼 マグペア	92
京都府	黒柿釉 湯呑	93
	紋リショール1枚	95
	京都府産宇治茶詰合せ	96
大阪府	3重ガーゼタオル	97
	〈千房〉お好み焼セット	99
	プラントポット鉢	100
兵庫県	神戸ビーフ すき焼用	101
	バスケース	103
	神戸スイーツ 牧場アイスクリーム	104
奈良県	手延三輪素麺 二年物	105
	〈パン イノウエ〉かやふちどりショール&ハンカチセット	106
和歌山県	はちみつ梅干（塩分約6%）	107
	水切りラック&吸水マット	109
	多用盛鉢 花丸春秋	110

九州・沖縄

福岡県	〈やまや〉辛子明太子（無着色）	141
	博多長浜屋台ラーメン12食	143
	〈小倉 織績〉シンプルバッグ	144
佐賀県	〈青花〉有田焼 正八角6寸皿	145
	嬉野銘茶詰合せ	147
	佐賀牛 シャブシャブ用	148
長崎県	小鉢揃	149
	れんこ鯛一夜干し	150
熊本県	〈肌美和〉馬油シャンプー&スキนครリームセット	151
	国産はるさめスープ太平燕セット	153
大分県	大分産どんこ椎茸	155
	ひもの詰合せ	156
宮崎県	おいも豚 シャブシャブ用	157
	〈鰻楽〉うなぎめしの具（ごぼう入り）	158
鹿児島県	〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ	159
	〈ナンチク〉黒豚バラエティセット	161
	知覧銘茶詰合せ	162
沖縄県	北斗の島豚 シャブシャブ用	163
	〈琉白〉月桃バランスローション	164



〔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



パソコン



スマートフォン

「インターネット」でお申し込み

- 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

B



郵便

「郵便」でお申し込み

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 順哉

【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



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、正確をお願いいたします。
※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召し上がりにいただくために、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いません。

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。