



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

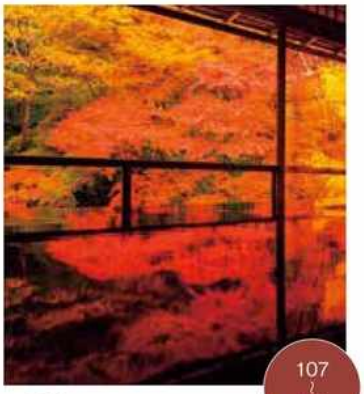
⑧茨城県　⑨栃木県　⑩群馬県　⑪埼玉県
⑫千葉県　⑬東京都　⑭神奈川県



3
〜
32

北海道・東北エリア

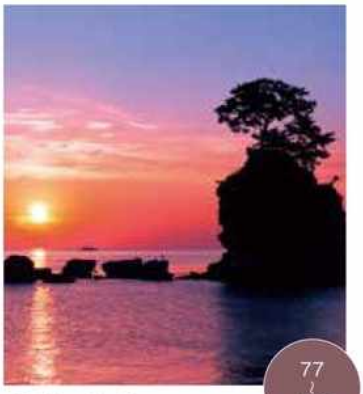
①北海道　②青森県　③岩手県　④宮城県
⑤秋田県　⑥山形県　⑦福島県



107 ～ 132

近畿エリア

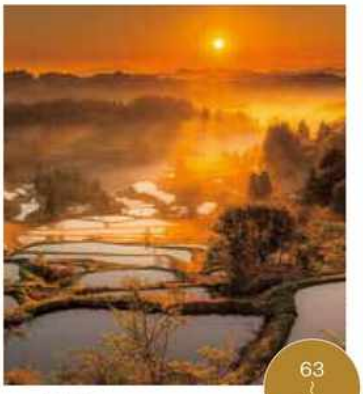
㉕滋賀県　㉖京都府　㉗大阪府
㉘兵庫県　㉙奈良県　㉚和歌山県



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

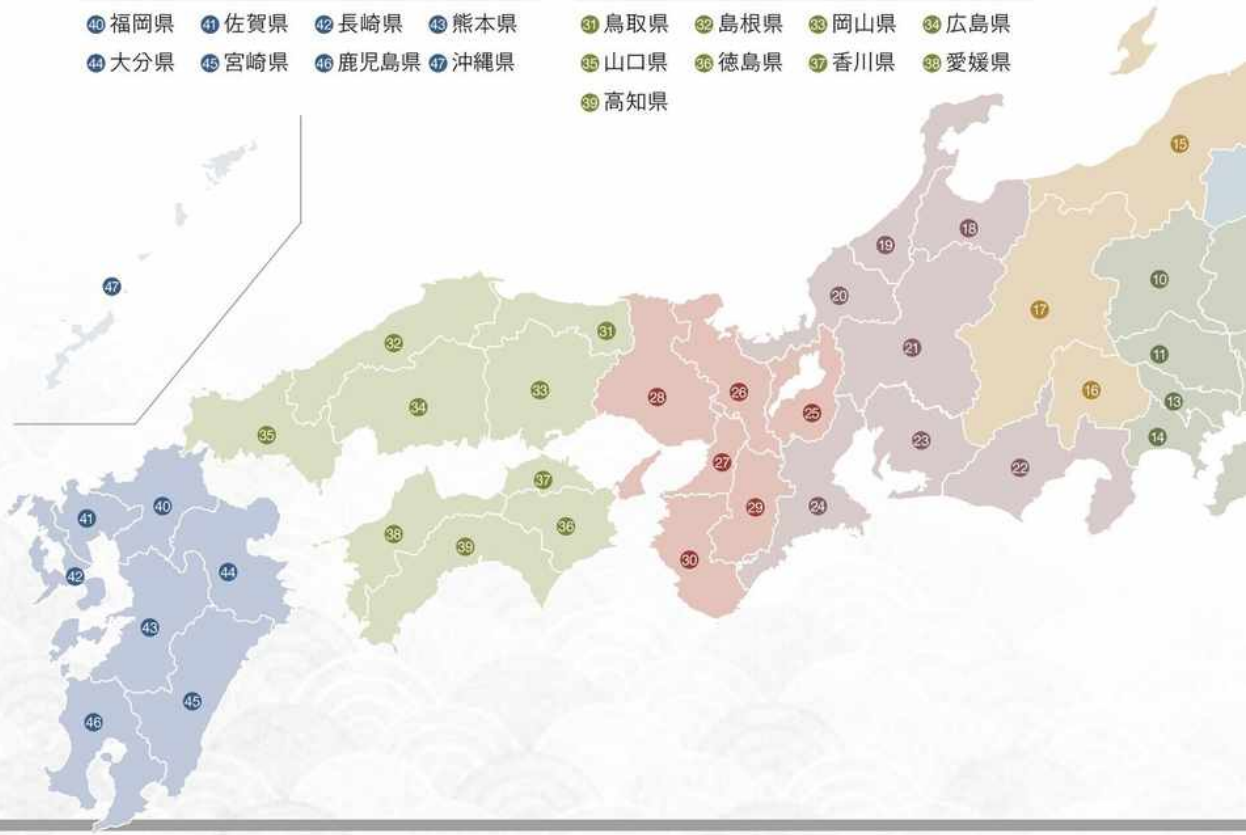
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



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。

北海道の海からの贈り物





北海道の秋鮭定置網漁はまさに季節の風物詩です。



衛生管理の行き届いた工場で手作業でパック詰めをしております。

海氷がもたらす、海の恵み

近年、温暖化の影響で海の環境も変わり水揚げ量が激減し貴重な食材となった秋鮭。北海道では毎年9月頃から秋鮭漁が一斉に解禁となります。旬の秋鮭からとれる「いくら」は透き通った綺麗な濃い朱色。この色は川に放流した鮭の稚魚が海に出て食べる甲殻類の色素成分が影響していると言われております。

定置網で水揚げされた新鮮な秋鮭の薄皮原卵を丁寧にもみほぐし、特製の醤油たれに漬け込み仕上げました。

風味の良い薄口ですので、素材自体の旨味をお楽しみいただけます。

熱々の白いご飯にたっぷりのせて

温かいご飯にのせてお召し上がりいただけるのはもちろん、手巻き寿司や大根おろしなどとあわせて酒の肴としてもお楽しみいただけます。

口に入れて噛んだ時のプチッとした程良い食感と甘みは、一度食べたらクセになる美味しさです。本製品は小分け少量パックで1パックが小丼ぶり1食分の食べ切りサイズです。召し上がる分だけを冷蔵庫に移し解凍後、加熱をせずにお召し上がりください。北海道産のいくら醤油漬けを存分にご堪能いただけます。



いくら醤油漬け

お届け希望日

申込番号 **R 5530-61** 冷凍

●セット内容:40g×3 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:北海道(鮭の卵／北海道産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



美味しさを追求し続けた
ハム・ソーセージ

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。ドイツのマイ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。



選び抜いた北海道産豚肉を主原料に使用した「ウインナー」・「ベーコンスライス」などは食卓を華やかに彩ります。

SAPPORO バルナバハム



〈札幌バルナバハム〉バラエティセット お届けご希望日

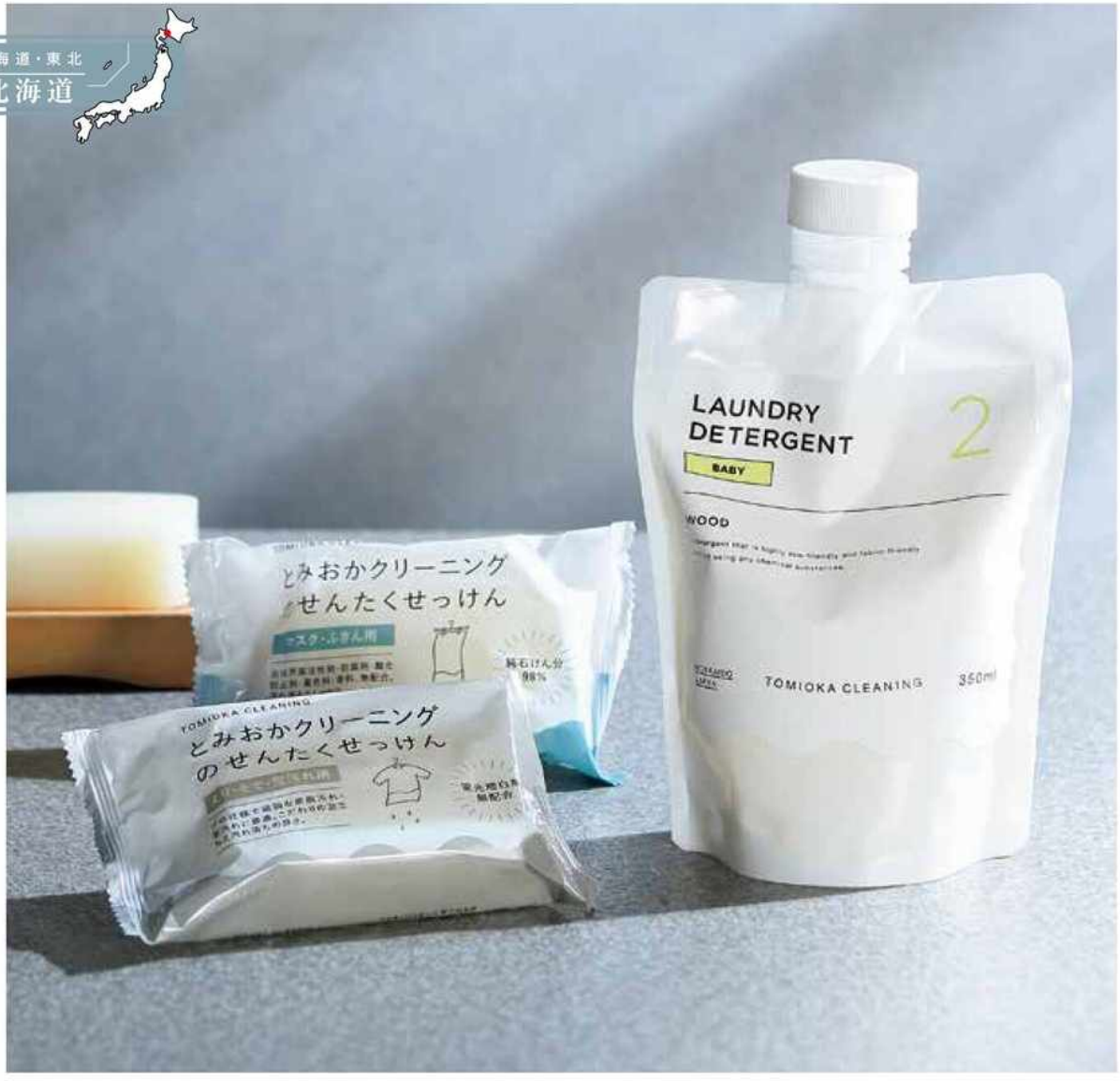
申込番号 **R 5530-71** 冷蔵

●セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×3、北海道玉葱ウインナー100g・北海道チーズウインナー100g・ベーコンスライス80g各1 ●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。

※ 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。



人にも環境にもやさしい洗濯洗剤セット

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。



ベビー用洗濯洗剤は、化学的な成分を使用していないので、赤ちゃんの衣類のほか、肌の弱い方にもおすすめ。えりそで用固形石けんは汚れ落ちに、マスクふきん用固形石けんは成分にこだわりました。



洗濯石けん&ベビー用洗濯洗剤セット

申込番号 **R 5530-81**

●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各2、ベビー用洗濯洗剤(350ml)×1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

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

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

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、手になじみやすいさわ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。何回も塗り重ねていることで丁寧に使用すると十年以上もお使いいただける一品です。



津軽塗 箸

申込番号 **R 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 **R 3531-11**

●セット内容:1L×4　●加工地:青森県

北海道・東北
青森県



自然な甘みで食べやすい

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



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



熟成黒にんにく

申込番号 **R 3531-21**

●セット内容:3球、200g　●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。

岩手の工芸品
南部鉄器を
暮らしの中へ





岩鋳の南部鉄器は国内のみならず、ヨーロッパ、アメリカ、アジアなどの海外へも輸出され、日本文化のひとつとして世界の人々に愛されています。



「岩鋳」は1902年の創業以来100年以上にわたり、伝統の技を守り、継承しながら南部鉄器を作り続けています。

岩手県を代表する南部鉄器の魅力

南部鉄器は、17世紀中頃、南部藩主が京都から盛岡に釜師を招き、茶の湯釜を作らせたのが始まりと言われています。昭和49年に「伝統工芸産業振興法」という法律ができ、南部鉄器は国の指定を受け伝統的工芸品に指定されました。

製造する「岩鋳」は1902年創業。以来、伝統の技を守り、新しい伝統の創造を目指しています。一貫生産工場を有しており、一品一品丁寧に作っています。そして、常に技術の改良と斬新なデザインの開発を行っています。

使うほどに愛着がわく重厚な味わい

ガス火はもちろん、IH200Vにも対応している、南部鉄器のミニフライパンです。厚みがあるため熱をたくさん保有し、食材に素早く熱が通ります。現在南部鉄器は岩手県を代表する工芸品となり古くからの伝統を守っています。これも鉄器づくりに情熱を傾ける職人の努力の賜物です。伝統を受け継ぐ職人が一品一品丹念に造りあげた商品は、正しくご使用いただくことで、長年にわたってお使いいただけます。鉄瓶製造から始まった南部鉄器は現代の暮らしになじむように形を変え、身近なアイテムとして幅広い方々に愛されております。

IWACHU
japan since 1902

〈岩鋳〉フライパン

申込番号 **R 5531-41**

●商品:約径14㎝・重量約680g ●材質:鋳鉄(シリコン焼付塗装・底厚4㎜) ●日本製
[ガス火・IH200V可]
※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。





木の温かみを感じる スタンドミラー



素材である木に、様々な形に象った色合いの異なる木を嵌め、繊細な絵柄を表現する木象嵌技法で作られています。

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・金色堂の内陣部分には、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が、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。

天然木の風合いを楽しめるスタンドミラー

天然木の色合い、風合いをお楽しみいただけるスタンドミラー。ポケットにすっぽり収まり、立てた状態ではスタンドミラーになるので、お出かけ先でも活躍する一品です。桜と紅葉模様が、色の異なる木ではめ込まれた、「木象嵌」の技法を用いて作られています。「木象嵌」は日本では古くは正倉院宝物の中に木画と呼ばれ残されています。長年、木工に携わり、培ってきた細やかな技術をもってひとつひとつ真心を込めて職人たちが作るやさしさと木の温かみを存分にご堪能ください。

夢工房

〈夢工房〉スタンドミラー

申込番号 **R 5531-61** ／桜
R 5531-62 ／紅葉

●商品:約5.5×11×0.8㎝　●材質:天然木(ウレタン塗装)　●日本製
※天然木のため、木目・色合いが多少異なる場合がございます。



桜

紅葉

コクと深い味わいの ふかひれスープとツナセット





気仙沼ほていでは、三陸産の原料を中心に製品づくりを行っています。



気仙沼港は、カツオ・メカジキ・サメ類において、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。

ふかひれスープとツナセット

気仙沼産のふかひれを使ったふかひれスープと三陸近海で一本釣りされた「びんながまぐろ」を使用したツナの詰め合わせです。ふかひれスープは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できます。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。ツナは三陸近海で一本釣りで釣り上げた、「びんながまぐろ」を使用しています。脂ののりが良く、肉質が柔らかく味に深みがあります。



ふかひれ濃縮スープ&ツナセット

申込番号 R 5531-81

●セット内容:ふかひれ濃縮スープ200g・ホワイトツナまぐろ油漬けフレーク90g各6　●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。



総合受賞 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」。地元仙台の味をお客様へ届けることを目指しています。牛たんがたっぷり入ったピリッと辛くコク深いラー油、牛たん定食に欠かせないテールスープ、「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〉
牛たんラー油・牛テールスープセット

申込番号 **R 5531-91**

●セット内容:牛テールスープ200g・牛たんラー油130g各3 ●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。



SENDAI
FORME

杜の石と木のフォルム

宮城県産の秋保石とクリ材を組み合わせて作られた、ポットについた水やり後の水滴を吸い取ってくれる植物用のコースターです。独特な石の模様をお楽しみいただけます。



〈使用イメージ〉







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

〈センダイフォルム〉プランツコースター

申込番号 **R 5532-01**

●商品:約11.8×11.8×高さ4.1㎝ ●材質:天然石・天然木(鉄媒染・オイル仕上げ) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

絹のようなつややかさと なめらかさ





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。



一日かけて少しずつ伸ばされた麺を稲庭うどん独特の平打ち麺にするつぶしという作業。ローラーを使い少しずつ潰していくことにより稲庭うどん独特のコシが出てきます。

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。

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

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。

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。

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 **R 5532-21**

●セット内容:1.12kg(140g×8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。



桜の樹皮から生まれた花生

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。自然のぬくもりが感じられる桜皮を使用した花生は、生ける花との一体感を醸し出してくれます。



山桜樹皮は長期間乾燥させたうえ、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 花生

申込番号 **R 5532-31**

●商品:約4.5×4.5×高さ11㎝ ●材質:桜皮・繊維板(内側／ウレタン塗装・外側／研磨仕上げ) ●内容:ガラス管付
●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



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13食

申込番号 **R 5532-41**

- セット内容：(生麺120g×1、塩だれ・えび粉末付)×13
- 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。

日本古来の小紋柄が織りなす和のカジュアルブランド





小紋柄は織で表現しているため、織物ならではの質感や風合いを楽しめます。



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。

上杉藩が生んだ米沢織は密度の高い紋織りが魅力

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。江戸時代中期財政改革のため、時の藩主、上杉鷹山は産業振興に力を注ぎ、そのひとつとして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、現在では地元やファッション関係者には「米織（よねおり）」の愛称で親しまれています。現代のライフスタイルに調和する和のアクセントとなるアイテムを数多く取り揃えています。

✳織紋小 どこか懐かしく、それでいて新しい和柄模様

米沢織の特徴である「細番手、先染め、紋織り」を活かした「米織小紋」は、日本の古来の小紋柄と伝統色を組み合わせ、織りで表現した織物です。織物ならではの柄の表現や風合いは、どこか懐かしく、それでいて新しい。「米織小紋」は、米沢織をもっとカジュアルに楽しみ、親しんで欲しいという思いから生まれたブランドです。このスマートフォンポーチは、スマートフォンや小物類を収納でき、ショルダーベルトを取り外せばポーチとしても使用できます。優しい色合いの桜柄と、ファッションのアクセントになる梅柄の2色からお選びいただけます。

〈米織小紋〉スマートフォンポーチ

申込番号 **R 3532-61** ／梅
R 3532-62 ／桜

●商品:約横幅10.5×高さ17.5×マチ3㎝、内寸／約横幅9.5×高さ17×マチ2㎝　●材質:表地／綿、付属部／合成皮革　●内容:開閉部がま口式、着脱式ショルダーベルト（長さ調節不可）　●日本製

※商品の性質上、色・柄・サイズが多少異なる場合がございます。



桜



梅

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



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。上品な甘みと酸味が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。



山形県産ラ・フランス

申込番号 **R 5532-71**

●セット内容:8～9個(合計2.5kg)　●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。



やさしい色合いとこだわりの刺繍

山形の工場で丁寧に刺繍された、着脱楽々なベビー用オープン式はらまきとちいさなお手々にやさしいサイズのにぎにぎのセット。はらまきは背中部分が伸縮性のあるシャーリング仕様になっています。





ヒツジの表情がかわいらしいにぎにぎは、さりげない四つ葉のクローバーがポイント。

〈妖精の森〉はらまき&にぎにぎセット

申込番号 **R 5532-81**

●商品:はらまき(胴囲42~56㎝まで適応)・にぎにぎ(約9×11㎝)各1　●材質:はらまき/綿100%、にぎにぎ/(側地)綿100%・(詰めもの)ポリエステル100%　●内容:はらまき/オープン式　●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]

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を追求しました。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ください。

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に、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。今から約90年前、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」20食

申込番号 **R 5533-01**

●セット内容:醤油(生麺120g、スープ付)×10、味噌(生麺120g、スープ付)×6、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

※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。



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 **R 5533-11** 冷蔵

●セット内容:4～5玉(合計1.3kg)　●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。



あぶくま高原の地鶏
川俣シャモのトマトカレー

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中辛タイプ。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。パスタソースとしても美味しくいただけます。



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

申込番号 **R 5533-21**

●セット内容:200g×6　●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。

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。



きめ細やかな肉質が特徴の「常陸牛」



常陸牛は、1頭1頭手塩にかけて大切に育まれています。



作物が良く育つ温暖な気候と大地でのびのびと育てられます。

茨城県ならではの環境で育まれる常陸牛

茨城県は、関東地方北部に位置し、東側は太平洋に面して約180kmにおよぶ美しい海岸線を持ち、肥沃な大地と海や山、川など四季折々に豊富で品質の高い食材が育まれています。その茨城の名産品として知られる「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられて1976年に茨城県産牛銘柄確立推進協議会によって立ち上げられたブランド牛です。指定生産者が茨城県内で飼育した黒毛和牛のうち（公社）日本食肉格付協会の枝肉取引規格で歩留等級がA等級またはB等級かつ肉質等級が5等級と4等級のもので、茨城県常陸牛振興協会が認定したものだけが「常陸牛」として認められます。

余韻が広がる脂の甘みを楽しむ

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかり目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい「霜降り肉」となります。さっとお湯にくぐらせて常陸牛ならではの旨味をご堪能ください。

常陸牛 しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 **R 3533-61**　冷凍

●セット内容:モモ270g　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:茨城県



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



フタ付き耐熱ガラス製の保存容器

「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。

HARIO

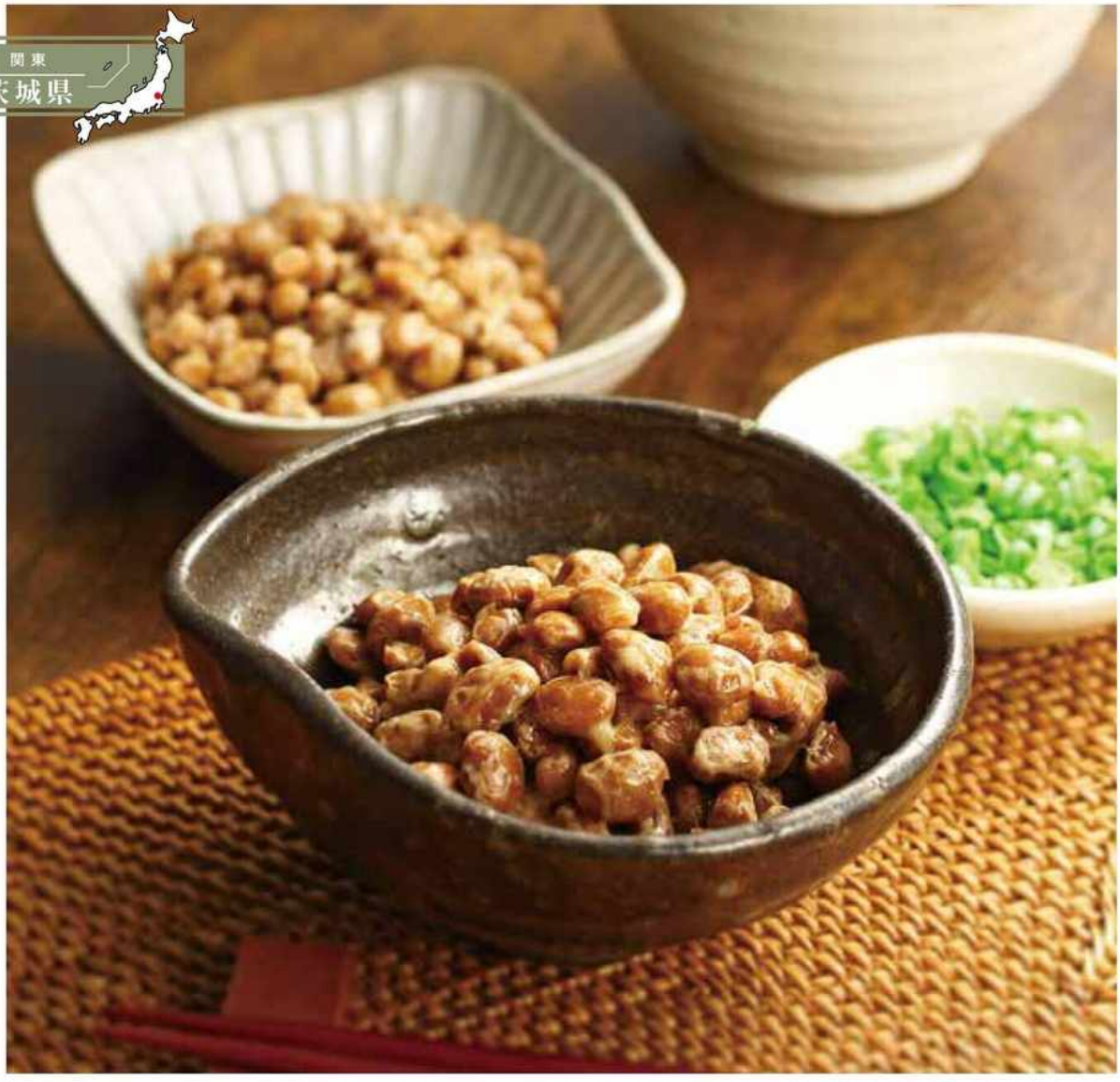


〈ハリオ〉保存容器4個セット

申込番号 R 3533-71

●商品:保存容器LL(約27×14.5×高さ6.2㎝・1400ml)・L(約23.8×12.5×高さ5.6㎝・900ml)・M(約14.3×13.9×高さ6.2㎝・600ml)・S(約11.1×10.7×高さ4.7㎝・250ml)各1 ●材質:本体／耐熱ガラス、蓋／ポリプロピレン ●日本製
[本体／オーブン可]

関東
茨城県





素朴で上品な味わいの納豆

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 **R 5533-81**

冷蔵

●セット内容:小粒パック納豆(50g×2個)×10、大粒パック納豆(100g)×9、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。


関東
栃木県
餃子と佐野ラーメンを
セットでお届け



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。餃子の具材は、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。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。

また、栃木県を代表する「佐野ラーメン」もセットにしました。青竹打ちを再現した麺と、旨味を生かしたスープが特徴です。食感、風味、味付けまで仕上がりを追求した餃子とラーメンのセットをお召し上がりください。

宇都宮発 雷オヤジの餃子と佐野ラーメン6食セット

お届け ご希望日

申込番号 R 5534-01

冷凍

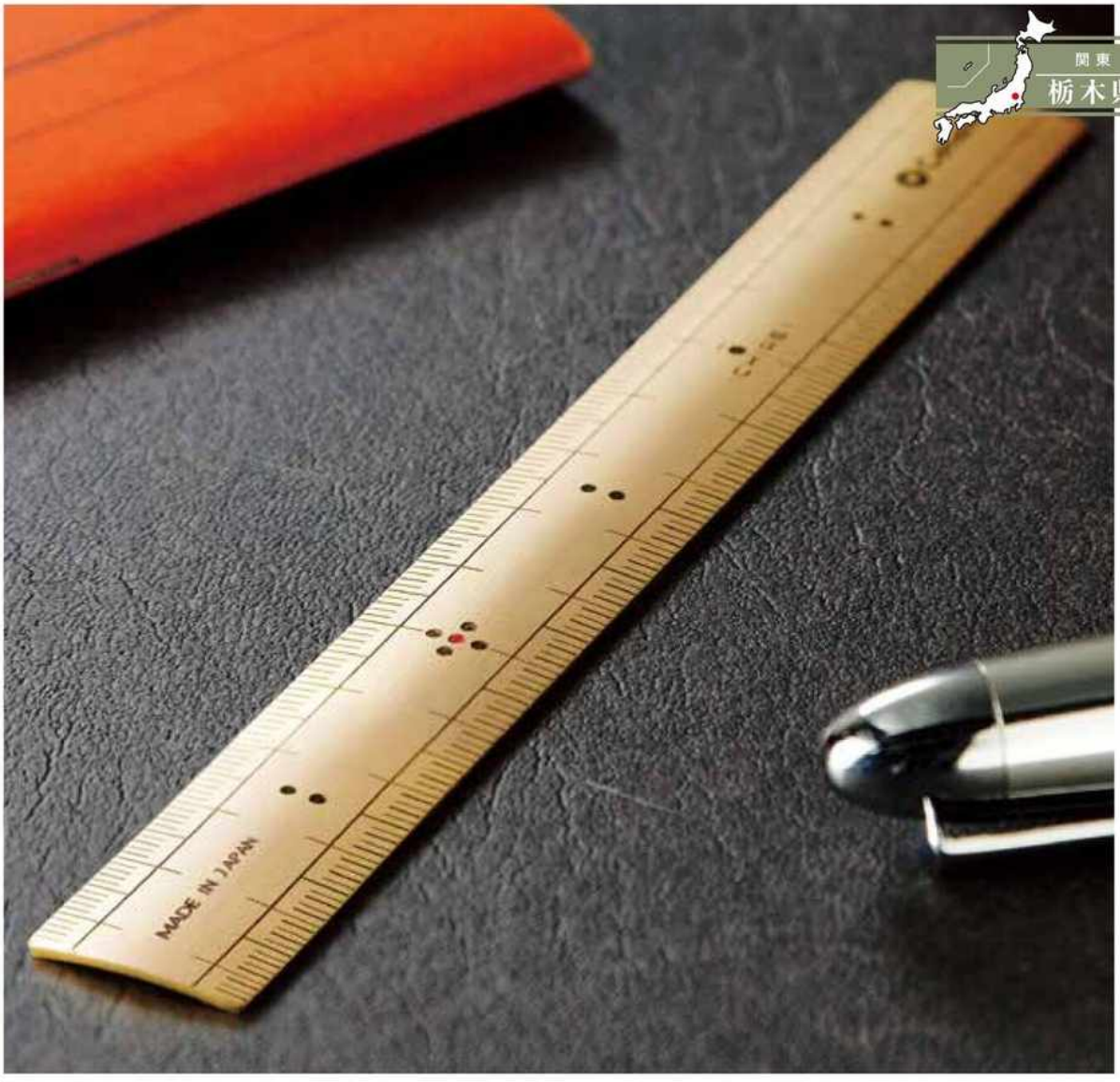
●セット内容:餃子30個(タレ付)、醤油ラーメン(生麺120g・スープ付)×6 ●賞味期間:冷凍で20日 ●加工地:日本

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。



竹尺をイメージした真鍮製定規

Cohana

栃木の測定器メーカーが作った竹尺形の真鍮製定規。竹尺らしさをモットーに、縦横どちらから見ても読むことができる「星」とよばれる模様と目盛りを真鍮にレーザーで刻印し、表面に緩やかなアールをつけました。



竹のフォルムを意識し、定規にゆるやかなアールをつけました。紙や生地の上に置いた時にがたつかないよう、最終工程で職人の手で調整し、素材に吸い付くような心地よさを実現しました。



〈Cohana〉真ちゅうの竹尺 15cm

申込番号 **R 5534-11**

●商品:約15×1.8×厚さ0.2cm　●材質:真鍮　●日本製

関東
栃木県





「奇跡のリング」を使用し、機能性も兼ね備えております。



キャメル　チャ　ブラック

キーホルダー1個

申込番号
- R 5534-21 ／ブラック
- R 5534-22 ／チャ
- R 5534-23 ／キャメル

●商品:全長約13㎝　●材質:牛革(栃木レザー)　●日本製

栃木レザーを編み込んだ日本製のキーホルダー

国産の良質革として知られる栃木レザーは、手間のかかる昔ながらの鞣し工程を守り続けています。シンプルなデザインと経年変化を楽しめる牛革の風合いは使い込むほどに愛着が増していきます。なお、キーリング部分は波状になっているため、鍵の取り付けや取り外しも簡単にできる仕様です。



鞣しには有害な薬品類は一切使わず、ミモザの樹皮から抽出した樹脂を使用しています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

墨色の文様に浮かび上がる紫の花のインプレッション





水がかかると文字通りの「水玉」となり、まるでハスの葉のように、水玉が表面を滑るように転がります。



1892年の創業以来、一貫して新たな染色加工技術開発に取り組んでいます。

江戸時代から今に続く、ものづくり文化都市

群馬県桐生市は織物の街。西の京都・西陣と比較される関東の雄です。桐生の織物の起こりは、今から1300年ほど前の奈良時代まで遡ります。有史上の初出は続日本紀で、奈良時代に上野国（現在の群馬県）が絹織物を朝廷に納付していたことが記されています。江戸時代になると、桐生は養蚕、絹織物の生産と交易のための町として徳川家の直轄（天領）となり、ますます織物業は盛んになりました。こうして今も桐生が「ものづくりの文化都市」としてあり続けるのは、企画から製品化までのデザイン、撚糸、染め、織、刺繍、縫製など、多くの工程の技術が集積しているからに他なりません。

使い方いろいろ便利な和小物

織物の産地であるこの桐生で1892年に創業した老舗メーカー「朝倉染布」が染色・撥水加工した撥水風呂敷は、布地をコーティングするのではなく、繊維のフィラメント一本一本の表面をナノ粒子の炭化フッ素で覆うことで、通気性を損なうことなく撥水性を発揮します。また、高温で加工処理をしているため、繰り返しの洗濯にも耐え、撥水性を保持し続けるのも特徴。墨色の文様の上に描かれた黒と紫の花は落ち着いた色合いで、和にも洋にも合います。物を包んだり、運んだりするだけでなく、和小物として見直されている風呂敷は、繰り返し使えるエコラッピングやサブバッグとして、今や海外でも注目されているアイテムです。



撥水風呂敷

申込番号 **R 3534-41**

●商品:約96×96㎝　●材質:ポリエステル100%（撥水加工）　●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。



糸で作られた軽い付け心地のネックレス

スフィアネックレスは織物の産地、群馬県桐生市で作られている刺繍アクセサリー。糸玉と糸玉の間に、ゴールドとシルバーのラメ糸を挟むことで、糸玉がくっきりと浮かび上がり華やかな印象を与えます。



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

000
TRIPLE O



アイボリー×シルバー　アイボリー×ゴールド



※留め具はフック式で長さの調節が可能です。

〈トリプル・オゥ〉スフィアネックレス

申込番号 **R 3534-51** ／アイボリー×ゴールド
R 3534-52 ／アイボリー×シルバー

●商品:全長約60㎝　●材質:キュプラ・ポリエステル・真鍮(ニッケルメッキ)　●日本製
※留め具はフック式で長さの調整が可能です。
※掲載商品は性質上、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



群馬県の自然が育んだ榛名ポーク

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しゃぶしゃぶ用にスライスしてお届けします。



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 しゃぶしゃぶ用

お届けご希望日

申込番号 **R 3534-61**

冷凍

●セット内容:ロース400g ●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。

信念を貫いて つくりあげた しょうゆ・つゆセット





有機こいくち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

国産有機大豆を使用した有機こいくち醤油は、木桶仕込蔵で時間をかけて醸造しているため、旨味が多く塩からさが少なく、つけ醤油や煮物に適しています。他にも桜チップで燻した香りのよい燻製しょうゆ、まろやかな甘味が様々な素材の旨味を引き出す調味料醤油こうじ、昔ながらの味わいが楽しめるバラエティ豊かにセットにしました。

弓削多醤油は、自然を尊び、感謝の気持ちを忘れずに、一つ一つ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。

弓削多醤油 株式会社



〈弓削多醤油〉しょうゆ・つゆセット

申込番号 **R 5534-81**

●セット内容:有機こいくちしょうゆ300ml・醤油こうじ180g各2、有機だしつゆ300ml・燻製しょうゆ210ml各1
●賞味期間:常温で85日　●加工地:日本

小麦



書籍のとなりに置くのに ぴったりな地球儀

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て情報の精度にこだわった地球儀は、職人の手で1点1点丁寧に仕上げられています。球径15㎝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つくりとなっています。



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。



地球儀（日本語表記）

申込番号 **R 5534-91**

●商品:約球径15×高さ19.5㎝ ●材質:球体／再生紙、台座／木 ●内容:縮尺約8400万分の1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※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。

関東
埼玉県



ゆっくりと織り上げる独特な風合い

柔らかいウール素材をしっかりと織り上げており、やさしい肌感触に仕上がっています。様々な巻き方で、自分好みのアレンジを自由自在に。ウールならではの温もりで包み込んでくれます。



大正時代の豊田式自動織機でゆっくりと丁寧に織り上げて作られています。



ストライプマフラー

申込番号 **R 3535-01**

●商品:約25×155㎝(房含む)　●材質:毛100%　●色:ブラック×ホワイト　●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



関東
千葉県

ピーナッツそのものの味わいを余すところなく引き出す



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。



堀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。なぜここまで千葉に落花生が根付いたかというと、1874年、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りました。その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。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は、そのままお召し上がりいただくのはもちろん、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。ピーナッツの蜜煮は落花生専用の蜜に漬け込み甘さだけでなく、落花生本来の旨味を引き出しています。



〈Bocchi〉ピーナッツセット

申込番号 **R 3535-21**

●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）、から付ゆで落花生120g×1、ピーナッツの蜜煮25g×2　●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。



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 **R 3535-31**

●セット内容:500ml×4　●加工地:日本

小麦

関東
千葉県



葉をモチーフにしたデザインで飾る花を引き立てる

千葉県八千代市にある国内最大級の生産能力を持つ東洋佐々木ガラスの工場で製造されたフラワーベース。全面にあしらった葉の模様が見る人の心を癒やします。充実した設備と確かな技術に裏打ちされた一品です。



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。



フラワーベース

申込番号 **R 3535-41**

●商品:約13.5×13.5×高さ29.9㎝ ●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。

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、江戸切子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。透明なグラスに乳白の十草柄が施された美しいグラスです。

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オールドグラス。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。涼やかな印象のグラスは、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〉オールドグラス

申込番号 **R 5535-61**

●商品:約口径7.5×高さ7.4㎝・150ml　●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。



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〉牛肉佃煮詰合せ

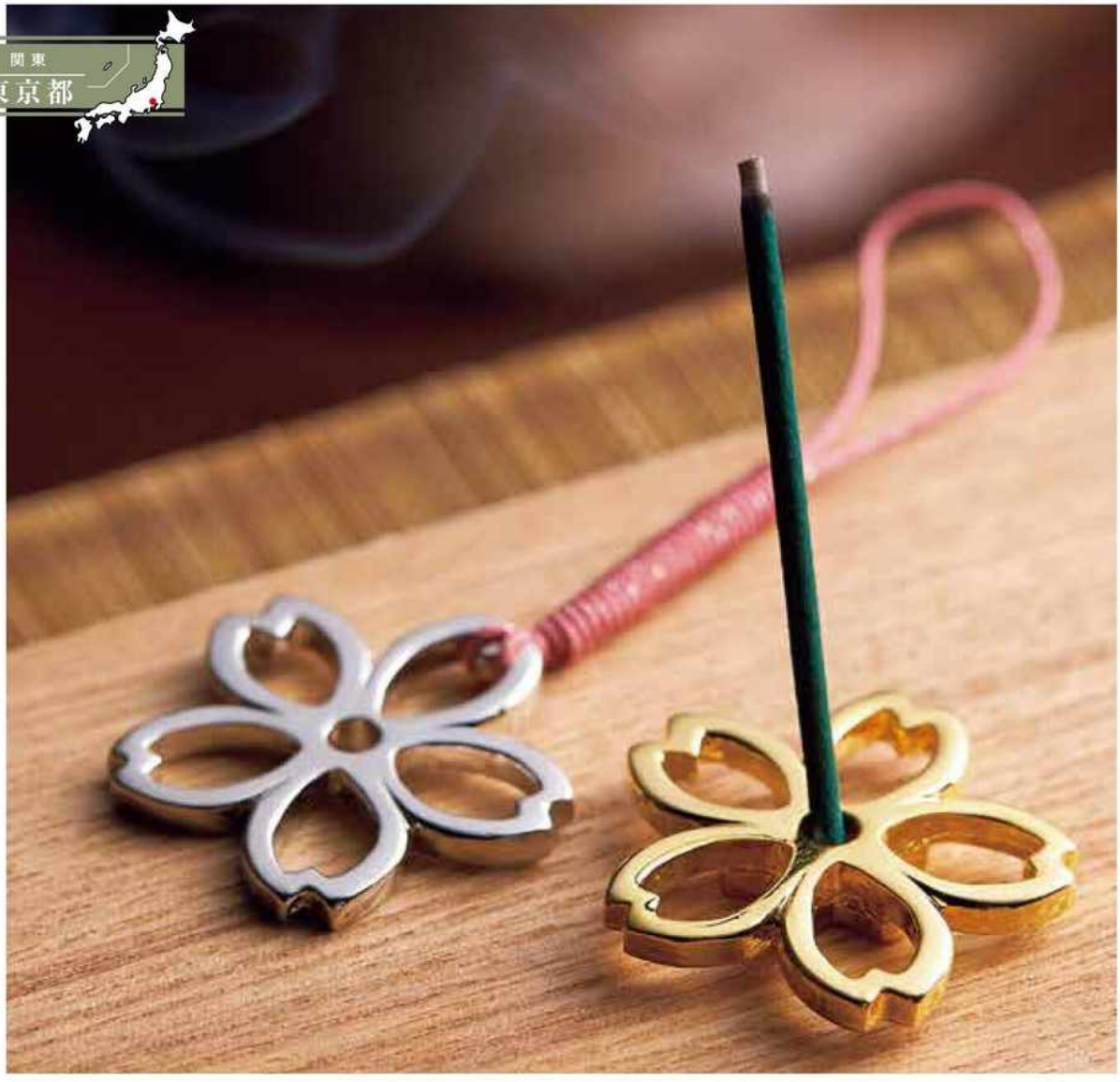
申込番号 R 5535-71

●セット内容:牛肉すきやき50g・牛肉やわらか煮50g・牛肉ごぼう50g・牛肉まいたけ50g・牛肉れんこん50g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。

関東
東京都



塩澤 錺 SHIOZAWA



〈かざり工房 しおざわ〉
さくらの根付け・香立てセット

申込番号 **R 3535-81**

●商品:根付け(約全長7㎝〈ヘッド約3.3×3.4×0.3㎝〉)・香立て(約3.3×3.4×高さ0.8㎝)各1 ●材質:根付け/錫(ニッケルメッキ)・化繊、香立て/錫(金メッキ) ●日本製

錺職(かざりしょく)の技が魅せる日本の美

東京都墨田区にあるかざり工房しおざわは、神輿(みこし)の錺職(かざりしょく)として神輿の錺金具を作り続けてきた数少ない工房のひとつです。紋帳の山桜を糸のこぎりで切り抜き、錫で鋳造しました。ゴールドとシルバーのかわいらしいセットです。



熟練の職人たちの手によって江戸の伝統技法を守り、受け継いできたかざり工房 しおざわ。一日に作り出せる量は限られていますが、一品一品に思いを寄せ、機械では造れないぬくもりある品を制作しています。

※手づくりのため、サイズや風合いが多少異なる場合がございます。また、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。※お香はイメージです。

「カレーの街」を宣言した横須賀の横須賀海軍カレー





明治41年発行「海軍割烹術参考書」より復刻。具だくさんの横須賀海軍カレー。



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。

海軍割烹術参考書をもとに復元したカレー

1998年、海上自衛隊地方総監の退官を前にお別れパーティーが開かれました。その席上で総監が「カレーライスが庶民の食卓に普及したのは海軍のカレーにルーツがあるので、海軍の街・横須賀をカレー発信の地として、カレーを地域の活性化に利用しては」という趣旨の話をされました。これを受けて横須賀市役所、横須賀商工会議所、海上自衛隊の3者で旧日本海軍で提供されていたカレーを再現する方針を決定。1999年、市は「カレーの街宣言」を行い、「カレーの街よこすか推進委員会」が発足しました。〝よこすか海軍カレー〟は2000年商標登録が認められました。

日本海軍のレシピから再現されたカレー

1908年に発行された「海軍割烹術参考書」には、当時調理されていたカレーライスについての記載があります。当時は〝カレールウ〟などなかったため、日本海軍のカレーは、牛脂と小麦粉・カレー粉から作る「手づくりカレー」でした。具材には人参、タマネギ、ジャガイモ、牛肉または鶏肉を使用しており、現代のカレーに近いものだったと言われています。また、豚肉および豚脂は使用しておらず、あっさりとした味のカレーだったようです。横須賀海軍カレーも当時のレシピを守ったもので、野菜たっぷりのカレーに仕上げています。



横須賀海軍カレー中辛

申込番号 **R 3536-01**

●セット内容:200g×10　●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。

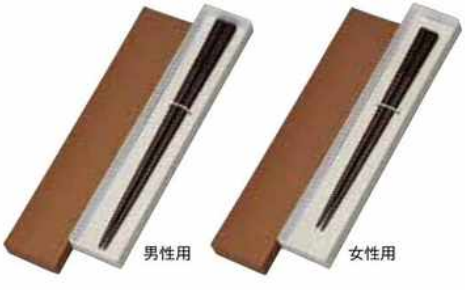


彫と漆の調和を追求する

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。使うほどに手になじむ木と漆の柔らかさを感じていただけます。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 **R 3536-11** ／女性用
R 3536-12 ／男性用

●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。



江戸清
Edosei

江戸清オリジナルレシピで仕上げた中華惣菜

横浜中華街で人気の中華まんじゅう2種をご家庭でお召し上がりやすいサイズでご用意しました。また、江戸清オリジナルのレシピで丁寧につくり上げた中華惣菜3種とともに詰め合わせてお届けいたします。



創業明治27年、横浜中華街食べ歩きブーム火付け役となったブタまんを求めて行列がたえない江戸清本店。



〈江戸清〉中華詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **R 3536-21** 冷凍

●セット内容:ブタまん120g・クルミ入り黒ゴマあんまん100g各2、エビチリソース煮170g・黒酢酢豚170g・麻婆豆腐170g各1 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本

小麦・卵・エビ・カニ・くるみ

※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。

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。



金属加工の街、新潟県三条市で作られた包丁



刀身を硬くするために、電気炉の中で1,050℃以上の高温に熱します。



包丁の切れ味は刃付工程で決まります。職人が一本一本手作業で刃付を行います。

世界有数の金属加工の街、新潟県三条市

新潟県のほぼ中央に位置する三条市は隣接する燕市とともに、金属産業が盛んな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、需要は大いに高まりました。現在では、その鍛造技術を基盤としたキッチン用品や作業工具などの製品作りが盛んになり、今や世界屈指の高い技術力を誇るまでに成長を遂げています。

職人が一本一本丹念に仕上げた三徳包丁

1874年に新潟県三条市の田島にて鍛冶屋として創業した刃物メーカーが手掛ける〈成國作〉の三徳包丁。包丁の切れ味を左右する刃付け工程は、職人が一本一本丹念に手作業で行っています。

刃部には錆びにくくお手入れしやすいステンレス刃物鋼を使用。ステンレス口金は柄を密封し、水分をシャットアウトします。

三徳包丁は別名では万能包丁とも呼ばれ、肉や魚から野菜まで様々な食材に使用することができます。



登録 成國作

〈成國作〉三徳包丁

申込番号 **R 5536-61**

●商品:刃渡約16.5㎝・全長約29㎝ ●材質:刃部／ステンレス刃物鋼、柄部／ポリプロピレン・ナイロン ●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、ひとつひとつ笹でくるむ、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 R 5536-71　冷凍

●セット内容:笹だんご(粒あん)×14、笹ざくら×10　●賞味期間:冷凍で55日　●加工地:新潟県

※ 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。





〈郷技〉ステンレス製茶筒

申込番号 **R 3536-81**

●商品:茶筒(約径7.2×高さ11.6㎝)・茶箕各1　●材質:18-8ステンレス　●日本製

職人技から生まれる繊細な美しさ

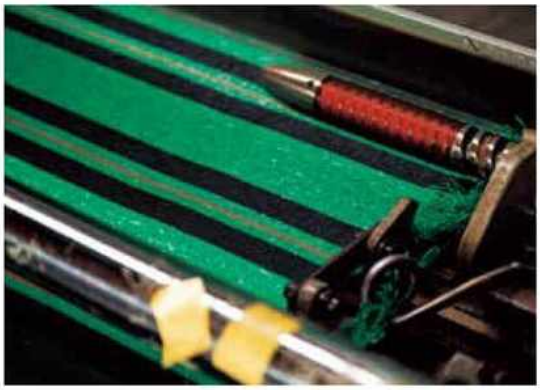
金属加工品の一大産地、新潟県燕三条地域で、地場産業を支える高い技術を持つ職人の手によって細部まで美しく仕上げられた茶筒と茶箕のセット。耐久性のあるステンレス製で、お手入れしやすいところも魅力です。日本茶をはじめ紅茶などの様々な茶葉の保存にお使いいただけます。



ステンレスの丸い板を金型にセットしてプレスし、本体を製造します。燕三条の職人の手によって仕上げられています。

富士山の湧水で清められた糸が織りなす風合い





細い経糸と緯糸を多く使うことで、鮮明に色と柄を出すことができます。



細番手、つまり細い糸を使うことで、軽くて薄くきめ細かな生地が生まれます。

自然と人が紡ぐ伝統美

富士山の清らかな湧き水の恵み、富士山麓の豊かな自然の中で受け継がれてきた山梨県・富士吉田の伝統「ふじやま織」。恵まれた自然で織りなす富士吉田織物は、細番手・先染・ジャカード織りを特徴としています。かつて高級織物産地として栄えてきた山梨ハタオリ産地だからこそ生まれた繊細な伝統の技術に磨きをかけながら、最新技術を駆使し製品作りに夢を育み大自然の心を織り込んでいます。現在ではネクタイやバッグのみならず、インテリア生地、傘地、ストール、服地などさまざまな製品が生まれています。

こだわりが詰まったネクタイ

職人による技術を生かして作られたふじやま織のネクタイです。純度の高い染色技術の糸染め、きめ細かく上質な質感にするために細番手の糸を使用。高密度で打ち込み本数を増やすことで色柄の立体感を表現しています。機械で織物を織り上げるには熟練の技術が必要になるため、職人の手で時間をかけて織りあげています。紺色に、コーディネートしやすいストライプ柄と爽やかなイメージのコモン柄の2柄をご用意。落ち着きのあるシンプルなデザインなのでビジネスシーンにぴったりです。

ふじやま織 メンズネクタイ1本

申込番号 **R 3537-01** ／コン（ストライプ柄）
R 3537-02 ／コン（コモン柄）

●商品：約全長145×巾8㎝　●材質：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。



コン（コモン柄）

コン（ストライプ柄）

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



甲州名産の煮貝の詰め合わせ

信玄

山梨県甲州市の煮貝と加工品の専門店で作られたあわび煮貝詰め合わせです。煮貝を作るための素材や水にこだわっており、秘伝の醤油タレで煮上げ柔らかく仕上げました。



山梨県で加工されたあわびは小粒ながら、天然のあわびを使用しています。



〈信玄〉あわび煮貝詰合せ

申込番号 **R 5537-11**

●セット内容:殻入天然あわび煮貝(3粒)×2、殻入天然あわび煮貝(6粒)×1　●加工地:日本(あわび/セネガル産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

甲信越
山梨県



富士山麓の豊かな自然の中で受け継がれる織物の技

織物産地として栄えてきた山梨県郡内地方で作られている「ふじやま織」。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。



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。



孔雀　　バラ

「ふじやま織」手提げバッグ

申込番号 **R 3537-21** ／バラ
R 3537-22 ／孔雀

●商品:約横幅25×高さ29×マチ9㎝(約115g)　●材質:バラ／(本体)ポリエステル・アセテート・(付属部)ポリエステル、孔雀／(本体)ポリエステル・アセテート・キュプラ・(付属部)ポリエステル　●内容:内オープンポケット×1、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、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。



木曽漆器の伝統を未来へ



木地呂塗は使い込むことで一層木目が透けて見えるため、奥深い表情をお楽しみいただけます。



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言われています。木曽漆器の本場となっている旧楢川村（塩尻市）は中山道の真ん中に位置し、生活用具としての漆器を作って発展しました。明治時代に錆土という素材が発見され、高級調度品としても発展していきました。軽くて口当たりが良く、熱伝導率も低いので、熱いものを入れても手で器を持つことができます。漆は、日常で使うお椀や箸、食器棚、テーブルから、住宅や店舗の建材など、様々なものに利用できる素材として、見直されています。

使うほどに新しい美しさに出会える

この木製ロクロ目カップは、木曽漆器の伝統技術を守りながら、製作した一品。使い込むことで、木地が透けて見える木地呂塗で仕上げています。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カップは、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ください。



木製ロクロ目カップ

申込番号 **R 3537-41**

●商品:約口径8.5×高さ12cm・270ml　●材質:天然木(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。



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、信州産りんごを使用し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 **R 5537-51**

●セット内容:150ml×10　●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。



すや亀



〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味

申込番号 **R 3537-61**

●セット内容:信州みそ700g×4　●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。

職人の匠の技で仕込んだ昔ながらのみその味

職人の匠の技で仕込み、長期熟成しました。味噌蔵の大きな仕込桶の中で長い間熟成された、門前みそです。くせがない味のため、お味噌汁や焼きおにぎりなど使い道もさまざまです。



量産より品質を重視し生産した門前みそは、良質の糀作りから大豆の煮方、蒸し方に至るまでみそ職人の技術を活かし仕込んだ昔ながらの「うま味」のあるみそです。

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。

技術と素材が生きたデザイン





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。

鋳物の技術と素材を生かしたうつわ

錫は酸化しにくい特性があり、抗菌作用がある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。

お祝いの席はもちろん、普段使いもできる錫100%のぐい呑みです。錫器は古くから錆びにくく、朽ちにく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。

能作
NOUSAKU



〈能作〉ぐい呑

申込番号 **R 5538-01**

●商品:約口径6.7×高さ4.4㎝・90ml ●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。



地産の野菜を使用した彩り豊かな糀漬け

富山県南砺市産の紅芯大根を使用した糀漬け。米糀の発酵力でサバの旨みを引き出しました。一品料理、お酒のお供として、お楽しみください。



紅芯大根は、外は緑色の丸い形で、皮をむくと鮮やかな赤色の大根です。

よね田



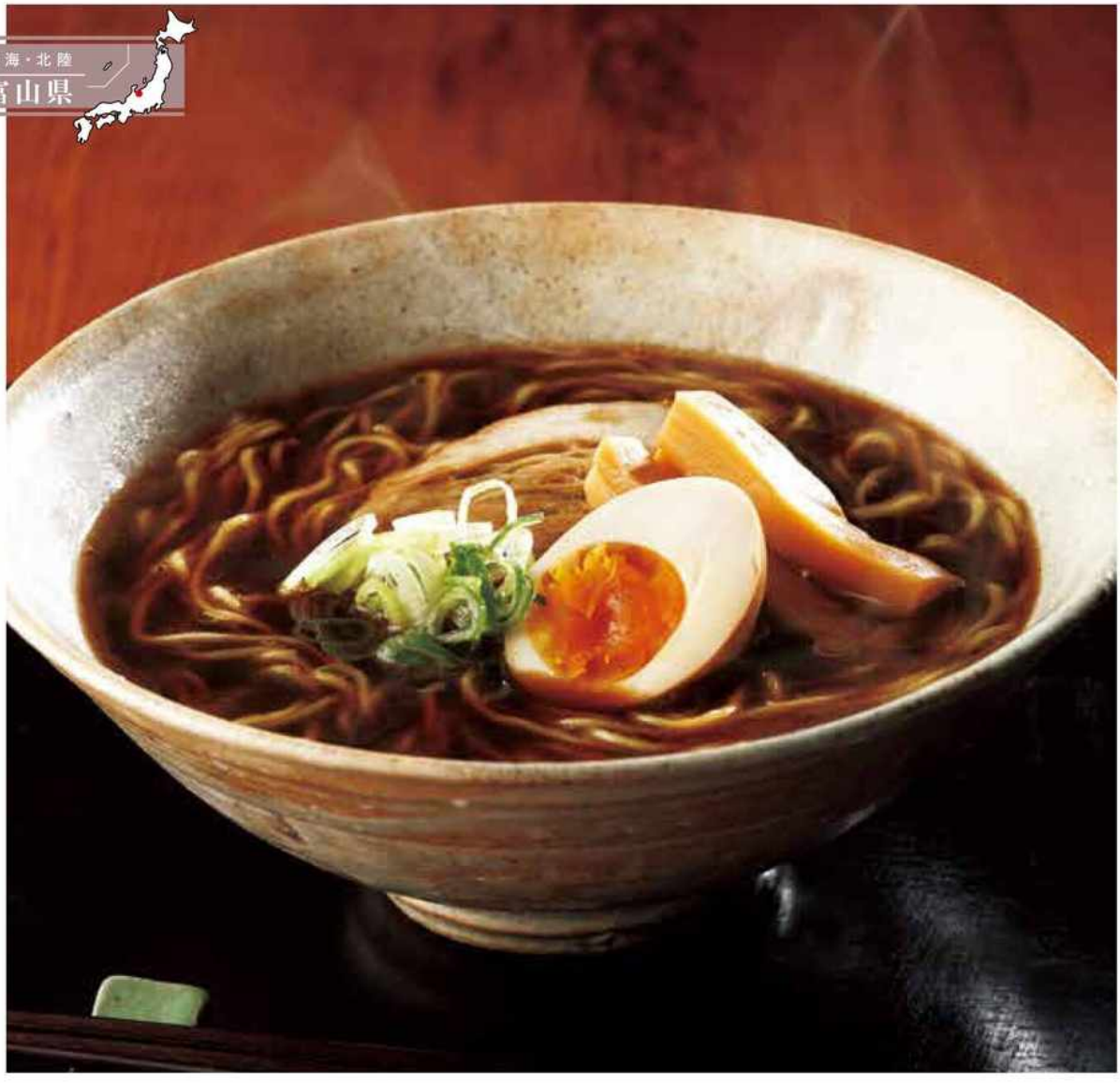
〈よね田〉サバと紅芯大根の糀漬け

お届けご希望日

申込番号 **R 3538-11**　冷凍

●セット内容:サバと紅芯大根の糀漬け(90g×2)×4
●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」16食

申込番号 **R 3538-21**

●セット内容:醤油(乾麺70g×1、スープ付)×16　●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。

シンプルで飽きのこない デザインが魅力





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、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。この山中塗の汁椀は、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〉汁椀ペア

申込番号 **R 5538-41**

●商品:汁椀(約径11×高さ7.8㎝)×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。



伝統工芸・九谷焼を
いつものテーブルに

江戸時代前期の1655年（明暦元年）ごろに歴史が始まったとされる九谷焼は、現在でも様々な製品が作られています。醤油皿や取り分け皿にちょうどいいサイズ感のこちらのお皿は、愛らしい絵柄の野菜が食卓を色鮮やかに彩ります。



創業昭和39年より石川県能美市で産業九谷を支える一助として、様々な九谷焼の製造販売を行っている清峰堂株式会社にて作られています。



九谷焼 野菜絵変り 皿揃

申込番号 **R 3538-51**

●商品:皿(約径10×高さ2.5㎝)×5　●材質:磁器(九谷焼)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

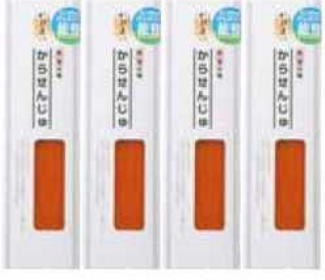


「からすみ風味」の能登の味
からせんじゅ

からすみのおいしさを追求した「からすみ風味」のからせんじゅは、ねっとりとした鮫の卵と弾ける食感の鱈の卵を使い、職人の技で仕上げたお求めになりやすい珍味です。多くのお客様に温かいお言葉をいただきながら、昭和34年より今日まで永きにわたりご愛顧頂いております。



薄皮をはがし、うすく切っていただくとねっとりとした舌ざわりやコクのある味わいをお楽しみいただけます。



杉野屋与作

〈杉野屋与作〉能登の味 からせんじゅ

申込番号 R 5538-61

●セット内容:からせんじゅ(からすみ風味)70g×4 ●賞味期間:常温で85日 ●加工地:日本

卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。

伝統技法と現代技術の融合





高い技術を要する昔ながらの手漉き製法で作られている越前和紙。和紙ならではの多彩な質感が特徴です。



漉きあがったばかりの和紙は、このような耳が付いています。

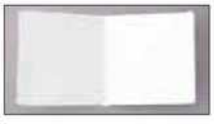
受け継がれる、紙漉きの技術

全国に数ある和紙産地の中でも、約1500年という長い歴史と、高度な品質と技術を誇る越前和紙。日本に紙が伝えられた4～5世紀頃には既に優れた紙を漉いていたことが正倉院の古文書に示されています。公家武士階級が紙を大量に使い出すと紙漉きの技術、生産量も向上し、「越前奉書」など高品質を誇る紙の産地として、幕府、領主の庇護を受けて発展してきました。そして、明治新政府の「太政官金札用紙」が漉かれたのも越前の地。このような長い歴史と伝統に育まれた越前和紙の郷で和紙生産が続けられています。

和柄の裏面に文字が書ける和紙

このデコ和紙メッセージカードは、古典的な和柄を活かした一品。越前和紙の技術の中でも、明治時代に大量に紙幣を印刷するために確立された技法でつくられた「局紙」と、現代の技術によって作成された「型」を融合させた新しい和紙を使用しています。通常のエンボスでは裏面にくぼみができますが、新技法デコ和紙は裏面にくぼみができないので、裏面に文字を書くことができます。また通常のエンボスではできない、繊細な表現も可能に。デジタル全盛のいまこそ、手書きのメッセージが心に響き、伝わります。大切な方へのお届け物に、一言メッセージを添えてはいかがでしょうか。

杉 WASHIYA SUGIHARA





メッセージカード1枚につき専用の封筒が1枚付きます。

〈杉原商店〉デコ和紙メッセージカードセット

申込番号 **R 3538-81**

●商品:メッセージカード(約10.5×21cm)・封筒(約11×11cm)各10　●材質:和紙(コットン)　●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

若狭塗は約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。漆塗職人・松浦三十郎の弟子によって改良され、万治年間に現在まで伝わる方法が完成しました。この夫婦亀甲桜花箸は若狭塗の色合いが味わい深い一品です。



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。



夫婦亀甲桜花箸

申込番号 **R 3538-91**

●商品:箸大(全長約23㎝)・箸小(全長約21㎝)各1　●材質:天然木(ポリエステル塗装／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。



KISSO



〈キッソオ〉ピンバッジ

申込番号 **R 3539-01**

●商品:約2×2.1㎝ ●材質:セルロースアセテート・真鍮・洋白 ●日本製

眼鏡の産地・鯖江に新しい息吹をもたらす

眼鏡の素材から生まれる立体感あるピンズ。板状になったメガネの素材をミルフィーユ状に重ね、ドリルを使った緻密な技術で動物の形状に切り出します。かわいらしいパンダが遊び心あるファッションを引き立てます。



メガネ加工の職人たちに受け継がれている技術を活かし、メガネだけにとどまらずアクセサリーなど多彩な商品を展開しています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



日々の暮らしを彩る美濃焼のうつわ



職人が一つ一つ手作業で釉薬をかけていきます。



石膏でできた型に泥を流し込む「鋳込み成形」という技法で作成されています。

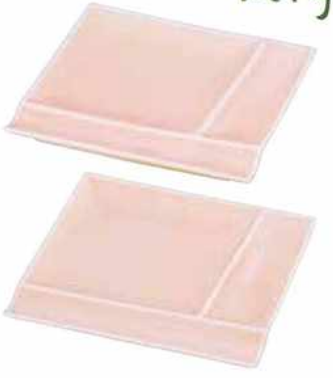
時間と人の手から生まれるうつくしいうつわ

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。このプレートは、準備もお片付けも簡単に、かつ食事の時間もしっかり楽しめるをコンセプトに作られた仕切り皿。お箸が置けたり、積み重ねしやすい設計になっているので普段使いにぴったりです。取り皿やカフェプレートなどマルチに活躍するサイズも魅力的です。

miyama.



〈ミヤマ〉パレットプレート2枚セット

申込番号 **R 5539-21**

●商品:パレットプレート(約17×14.5×高さ1.6㎝)×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。



豊かな風土で繁栄した
刀鍛冶技術

日本でも有数の刃物の町として有名な岐阜県関市で製造された包丁です。日常使いに便利な三徳包丁とペティナイフのセット。刃にはお手入れのしやすいステンレス刃物鋼、柄には握った時に温かみがあり、手になじみやすい天然木を使用しています。



包丁を作るうえで、最も重要とされる刃付けの工程。熟練した職人によって一本ずつ命が吹き込まれていきます。

関和兼



〈関和兼〉包丁2点セット

申込番号 **R 3539-31**

●商品:三徳包丁(刃渡約17㎝・全長約29㎝)・ペティナイフ(刃渡約12㎝・全長約22.5㎝)各1　●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煮込みハンバーグ

いつも変わらない、喜んでいただくための味へのこだわりのあるキッチン飛騨がお届けする煮込みハンバーグ。特製ソースでじっくり煮込みました。旨味、甘み、ふんわりした食感をお楽しみください。



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



キッチン飛騨

〈キッチン飛騨〉
洋風煮込みハンバーグ

お届けご希望日

申込番号 **R 3539-41** 冷凍

●セット内容:180g(固形量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。

深蒸しで旨味を存分に引き出す





牧之原台地で生産された茶葉を中心にブレンドした深蒸し茶です。



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と伝えられています。江戸時代には既に、芭蕉が「駿河路や花橘も茶の匂ひ」の句に詠むほどの産地になっていたようです。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。

茶葉の渋味と甘みのバランス

この静岡銘茶詰合せは、温暖な気候のもとで栽培された静岡県牧之原産の茶葉を中心に使用しています。茶師のこだわりの一品。長年培った経験から生み出された研ぎ澄まされた感覚。何度も味を確認し納得できる味に仕上げ、水色・香り・甘み・渋みをバランスよく仕上げた深蒸し茶です。

深蒸し茶は、通常の煎茶に比べ蒸し時間をおよそ2～3倍にするため、茶葉の見た目は細かくなるのが特徴です。長時間蒸すことで渋味が抑えられ、旨味があり、淹れたお茶は濃い緑色、とろりとした甘い口当たりが魅力です。

日本の伝統と技に培われた静岡茶の、こだわりの味と香りをお楽しみください。



静岡銘茶詰合せ

申込番号 **R 5539-61**

●セット内容:深蒸し茶(香)80g×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。



KinoKoto

目元をやさしく包むアイピロー

ほんのり香るひのき粒入りのアイピロー。セラミック炭シートなどで保温力のあるあたたか面と、ユーカリの木を原料にした繊維を使用しているひんやり面を、リバーシブルで使い分けできます。



約150gのほどよい重みで目元をやさしく包みます。電子レンジや冷蔵庫が不要なので、使いたい時にすぐ使えます。



〈キノコト〉リバーシブルアイピローセット

申込番号 R 3539-71

●商品:アイピロー(約24×9.5×2㎝)×2 ●材質:ひんやり面／再生繊維(リヨセル)、あたたか面／ポリエステル、中面／セラミック炭シート、詰めもの／ポリプロピレン・ひのき粒 ●日本製

※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。



漬魚三彩

お届け ご希望日

申込番号 R 3539-81 冷凍

●セット内容:カジキ粕漬55g・カジキ西京漬55g各2、カマスサワラ粕漬60g・カマスサワラ西京漬60g・キハダマグロみりん醤油漬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。

伝統の「練り込み技法」を用いた瀬戸焼のうつわ





せとものののまち·瀬戸市。多くの窯元や工房が集まっています。



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

〝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。その陶土に含まれる粘土は耐火性が高く、柔らかいので成形しやすいという特性を持っています。また、鉄分がほとんど含まれていないため白い素地の焼きものが仕上がります。この素地に色とりどりの釉薬を施すことで、瀬戸焼は作られています。

長い歴史の中で瀬戸焼は時代に合わせた多様な製品を多数生み出し、人々の生活に浸透しています。

手作りの味を感じる丸小皿

練上・練り込みとは、何種類かの発色の異なる彩土を練り合わせて模様を作る装飾の技法のこと。その製法は彩土のパーツの組み合わせによって単純な模様から極めて複雑なものまで様々です。粘土の彩土は着色剤（酸化金属、呉須、顔料など）を使います。また、つなぎ目に亀裂が入りやすいので乾燥には十分な時間を費やしゆっくりと乾燥させます。最後に、ほぼ乾燥した作品の表面をワイヤーウールやサンドペーパー等を使って表面の汚れた彩土を削り落とすと、作り込まれた美しい模様が現れます。手作りと練上・練り込み特有の製法により、同じ物は一つとなく、色むらや形の歪みがありますが、手作りの味としてお楽しみください。



瀬戸焼 丸小皿揃

申込番号 **R 3540-01**

●商品:小皿(約径8.2×高さ1㎝)×3　●材質:陶器(瀬戸焼)　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



日本の気候にぴったりな そばがらの枕

独特のシャリ感があり、吸湿、放湿性に優れたそばがら枕は、上下でマチの幅を変えているので、ひっくり返すだけで高め（約7㎝）と低め（約4㎝）を使い分けることができます。中身も出し入れできるので、細かい高さの調整も可能です。



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

〈まくらのキタムラ〉洗えるそばがら枕

申込番号 **R 5540-11**

●商品:約55×36㎝ ●材質:側地／綿100%、詰めもの／そばがら ●日本製
〔手洗い可〕



キッチン大友
KITCHEN OHTOMO

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（卵、大根、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〉味噌おでんセット

申込番号 **R 3540-21**

●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×5　●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。

とろけるような食感と上品な香り





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



商品を一括して製造する作業工場内では、常に清潔な環境を維持できるよう、スタッフ全員が細かく気を配っています。

「松阪牛」の厳格なる定義

松阪牛は三重県の松阪市及びその近郊で飼育されている黒毛和種の未経産の雌牛で、①個体識別管理システムに登録されていること。②松阪牛生産区域での肥育期間が最長・最終であること。③生後12ヶ月齢までに松阪牛生産区域に導入され、導入後の移動は生産区域内に限ること。以上の条件をすべて満たし出荷されたものが松阪牛と定められています。松阪牛の読み方は、「まつざかぎゅう」など様々な呼ばれ方をされていますが、公式には「まつさかうし」と呼ばれます。松阪牛のとろけるような食感をお楽しみください。

口の中で溶け出す美味しい脂肪と香り

松阪牛の「きめ細やかな舌触り」「しっとり感」を生み出しているのは、脂肪の融点が低いのが特徴だからです。肉を口に入れると脂が溶けて、まろやかな口当たりになります。そして、美味しさの決め手とも言えるのが、その独特の香り。いわゆる「和牛香」です。甘くてコクがある上品な香りが特徴です。しゃぶしゃぶやすき焼で食べると美味しさが際立ちます。また、松阪牛を育てる熟練の肥育農家は「牛飼いの匠」とも呼ばれ、牛の状態や体調に合わせ、独自に創意工夫した管理を行っています。



松阪牛 すき焼用

お届けご希望日

申込番号 **R 3540-41** 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:三重県

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



伊賀越

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。



〈伊賀越〉天然蔵しょうゆ詰合せ

申込番号 **R 3540-51**

●セット内容:鰹だししょうゆ500ml×4、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2
●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

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。



沸騰した鍋に浅利をいれて一気に炊きあげます。時間の見極めが味の決め手となります。



〈総本家新之助 貝新〉和牛しぐれ詰合せ

申込番号 **R 3540-61**

●セット内容:和牛しぐれ140g・手むき浅利140g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。

KINKI

近畿エリア

日本ならではの美と豊かな自然が織り成す



京都府

1 瑠璃光院

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



京都府 京都市

滋賀県

② メタセコイア並木



滋賀県 高島市

全長約2.4kmにわたり、メタセコイアが両側に約500本植えられた並木道。季節によって趣の異なる雄大な大木のトンネルは、圧倒されるほどの迫力。

奈良県

③ 大台ケ原 正木峠



奈良県 上北山村

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

炎と土が創り出す信楽焼の美しさ



※植物等はイメージです。



炎がめぐる窯の状況を考え、繊細なバランスで窯詰めします。ひとつひとつの出来上がりを想像しながらの手作業です。



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。

日本六古窯の一つ、滋賀・信楽の地から

琵琶湖の南方、周囲の山々にて豊かな原料を産し、古代より交通の要衝にあたる信楽。この地で生産される信楽焼は、日本六古窯の一つです。日本六古窯とは、鎌倉時代以前より継続している古窯の中で、その後、大きな産地となった代表的な六つの窯、瀬戸・常滑・越前・信楽・丹波・備前を指します。山茶碗生産の一大勢力であった常滑の影響を受け、信楽は鎌倉時代後半に始まり、現在ではタイルや建築用材など多様な製品を生産しています。おどけた表情の狸の焼きものなど、信楽はその土味を生かした素朴な風合いで、年月を超えて多くの人々に愛されてきました。

癒やしを運ぶ、素朴な土の風合い

信楽焼の魅力は、素朴なまでの土の風合い。自然の豊かさをそのまま活かした力強さです。絵付けの製品が少ないため、逆に釉薬の種類が多く、「一窯、二土、三細工」と言われ、炎によって生じる火色のグラデーション、灰かぶり、焦げなど変幻自在な色調が生まれます。いま信楽焼は、長い伝統を受け継ぎながら、現代に求められる「遊び」と「癒やし」を吹き込み、独自の器観を表現するように変化しています。丹精込めた陶工たちの手仕事の匠が作り出す、焼きものの妙味と個性をお楽しみください。この花入は、信楽の伝統の技と新しい感性の出会いから生まれた一品。素朴な風合いでありながら、モダンな趣も見せてくれます。



蜃気楼 花入

申込番号 **R 5541-01**

●商品:約12×15×高さ20㎝ ●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。



400年以上の歴史がある「近江牛」

琵琶湖を囲む、澄んだ水と恵まれた自然環境のもとで丹精込めて飼育される「近江牛」。もともとは農耕に使われていた牛を食肉牛にしたという400年以上の歴史を持つ銘柄牛です。繊細な旨味と脂身が特徴で、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。



琵琶湖を代表する豊かな自然の中、清らかな水や、穏やかな気候により、「近江牛」はストレスなく育てられています。



近江牛 焼肉用 お届けご希望日

申込番号 R 3541-11 冷凍

●セット内容:モモ240g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:滋賀県

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



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。



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 **R 3541-21** 冷凍

●セット内容:160g×4 ●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。

花のように咲き誇る結晶紋様




※掲載商品ではございません。

結晶釉はとても扱いにくく安定した大きさの結晶を平均して出すのが困難だという特性があり、高い技術を駆使してこの美しい花のような結晶が出来ています。



焼き上がりの景色はまさに百花繚乱。器に咲く結晶紋様は大きさ、形、密度など、全て違って涌出します。

400年以上の歴史を誇る京焼

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

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。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。花が咲いたような結晶が全体に紋様として現れる花結晶の器。釉薬に含まれた成分が焼成から冷ましに入るとき、ある一定の温度で化学変化を起こし結晶化して紋様と成します。結晶は一つ一つ違った紋様になり同じ柄は二つと生まれません。その結晶紋様を一面に咲き誇る花のように器全体に表現したぐい呑です。

花結晶 ぐい呑

申込番号 **R 5541-41** ／薄藤
R 5541-42 ／錆浅葱

●商品:約口径7×高さ4㎝・80ml　●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。
※結晶紋様の現れ方には個体差がございます。


錆浅葱


薄藤



職人が一つ一つ丁寧に作り上げる

洛中 高岡屋

大正8年の創業以来、手づくりの座布団を通じて京都の人々の暮らしに深く関わってきた「洛中 高岡屋」。お手玉をモチーフに座布団に仕立てたものをおじゃみ、小ぶりな枕をこじゃみと言います。ちょっと横になりたいときに便利で、お部屋のアクセントにもなる可愛らしい一品です。



工房にある機械はミシンだけです。あとは全て職人の手作業で、生地の縫製からわた詰めまでを行っています。



縞みどり　縞きなり

〈洛中 高岡屋〉こじゃみ

申込番号 **R 3541-51** ／縞きなり
R 3541-52 ／縞みどり

●商品:約19×19×10㎝　●材質:側地／綿100%、詰めもの／ポリエチレンパイプ　●内容:直詰めタイプ　●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。
※手づくり品のため、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。

近畿
京都府



京つけもの
もり

素材の味を活かした漬物

京つけもの もりでは京都府亀岡市の自家農園で野菜を栽培しています。土造りから学んだ、野菜本来の旨味を活かした製法で漬け込んでいます。自然の恵みと職人の技の賜物をお楽しみください。



おいしい野菜からしか、おいしいつけものは造れない。野菜が持って生まれた滋味を活かし、上品な味わいへと高めた京つけものを皆様の食卓にお届けします。



〈京つけもの もり〉漬物詰合せ

申込番号 R 3541-61

●セット内容:しそ香々40g・さくら漬40g・嵯峨しば漬40g・うり茶漬40g・古都ほたる40g・味すぐき40g・嵯峨ふぶき40g・嵯峨嵐山漬40g・梅香漬40g・京福神40g・梅しば40g・黒ごま沢庵40g・きざみしば漬40g各1　●賞味期間:常温で85日　●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。

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。



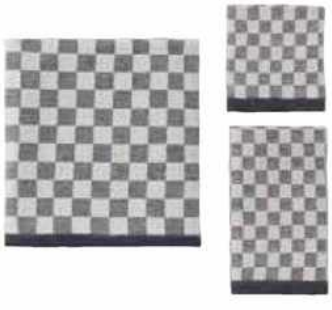
泉州では、後晒し製法と呼ばれる独特な製法を一貫して守り通しています。

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重ガーゼタオルセット

申込番号 **R 3541-81**

●商品:バスタオル(約70×120㎝)・フェイスタオル(約34×80㎝)・ウォッシュタオル(約34×35㎝)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年創業。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ミックスお好み焼「いか豚ミックス」と牛すじこんにゃく入りのあっさり醤油味の「ねぎ焼」、とろ～りチーズともちの相性が良い、「もちチーズ」をセットにしました。



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

お届けご希望日

申込番号 **R 3541-91**

冷凍

●セット内容:いか豚ミックス200g・ねぎ焼180g・もちチーズ200g各2、お好み焼ソース・醤油たれ・マヨネーズ風ホワイトソース・あおさのり・かつお節付　●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。

近畿
大阪府



Dr.Smith

炭の脱臭や湿度調整機能を枕に

長年炭を取り入れた製品を開発している寝具ブランド「ドクター・スミス」。詰めもののポリエステルわたに炭を配合することで、従来の蒸れやすさを軽減。ご家庭で洗濯できるため、いつでも清潔にお使いいただけます。



炭は無数の穴が開いている構造のため、においや湿気を吸着する機能があります。



〈ドクター・スミス〉炭わた入枕

申込番号 **R 5542-01**

●商品:約50×35㎝　●材質:側地／ポリエステル65%・綿35%、詰めもの／ポリエステル100%　●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]

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。但馬牛のふるさとは、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ー。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　お届けご希望日

申込番号 **R 3542-21**　冷凍

●セット内容：ミックス（モモ・バラ）250g　●賞味期間：冷凍で85日　●原産地：兵庫県

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



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・ロイヤルミルクティー・抹茶の全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 R 3542-31 冷凍

●セット内容:バニラ90ml・ストロベリー90ml各3、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。

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

近畿
兵庫県



ナチュラルな革の風合いと質感

手に馴染むサイズ感と革の質感が魅力の革小物。姫路産レザーのナチュラルな風合いを楽しんでいただける切り目仕立てにしました。カード入れがあるためカードや折りたたんだお札を入れておけるので便利です。



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



小銭入れ

申込番号	
R 3542-41	／キャメル
R 3542-42	／チョコ
R 3542-43	／レッド
R 3542-44	／ブラック

●商品:約10.6×6.5×2.5㎝ ●材質:牛革(ヌメ革) ●内容:ファスナー式小銭入1室・カード入×1、開閉部ホック式
●日本製
※商品の性質上、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。※小物等はイメージです。

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。



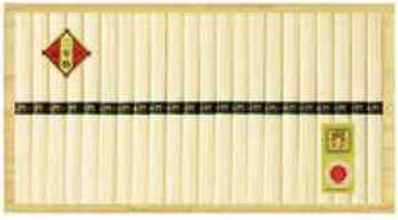
その日の気温と湿度によって塩を調整して小麦粉をこね、長時間熟成させながらじっくりと延ばしていきます。

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 **R 3542-61**

●セット内容:1.1kg(50g×22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。



近畿
奈良県

大きめなのに軽やか
かや生地仕様のショール

奈良の地場産業であるかや生地のショールです。大判サイズなので首に巻いたり、羽織ったり、ひざ掛けにしたり、様々な使い方ができます。透け感のある生地は風を通し、汗をかいてもさらっとした使い心地です。バッグに入れても負担にならない軽さも魅力的です。



古都奈良を拠点に、日本の感性を軸とした商品の企画、製造、販売までをトータルで管理し運営をしています。

BAN INOUE



つるばみ



桜

〈バン イノウエ〉かや大判ショール1枚

申込番号
R 5542-71 ／桜
R 5542-72 ／つるばみ

●商品:約188×111㎝(房含む)　●材質:綿100%　●日本製

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

近畿
奈良県



働き者の足を支える靴下

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。靴下を通して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〉5本指靴下セット

申込番号 **R 3542-81** ／22～25㎝
R 3542-82 ／25～27㎝

●商品:グリーンティ・ネイビー各1　●材質:ポリエステル53%・ナイロン24%・綿15%・ポリウレタン8%　●日本製
※商品情報等が変更になる場合がございます。



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 **R 5543-01**

●セット内容:700g(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 梅酒

産　地	和歌山県
原材料	梅、砂糖、醸造用アルコール
アルコール度数	13度以上14度未満
飲み口	甘●●●●●辛
おいしい飲み方	ストレート、ロック

紀州南高梅の旨味が活きた梅酒

紀州南高梅をじっくり漬込み、梅の旨味が活きたまろやかな梅酒に仕上げました。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 梅酒

申込番号 **R 5543-11**

●紀州南高梅 梅酒720ml×3

※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。

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、品のある菓子鉢です。茶托も合わせてお使いください。



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。



菓子鉢・茶托セット

申込番号 **R 3543-21**

●商品:菓子鉢(約径21×高さ5㎝)×1、茶托(約12×10.3×高さ2㎝)×5　●材質:ABS樹脂(ウレタン塗装／紀州塗)
●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

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

お届け希望日

申込番号 **R 3543-81** 冷凍

●セット内容:160g×4 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:日本(米／国内産)

カニ

※ お届け希望日 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。



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」11食

申込番号 **R 5543-71**

●セット内容:牛骨(生麺120g、スープ付)×11　●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。



地元の食材の味を生かした自然の美味しさ

爽やかな甘さとフルーティーな香りが広がる鳥取県産二十世紀梨を使用した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、鳥取県産二十世紀梨だけで作った本格醸造の梨酢のセットです。



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んでいます。



ドレッシング&梨酢セット

申込番号 R 5543-81

●セット内容:ドレッシング(梨180ml×2、らっきょう180ml×1)、梨酢180ml×1　●賞味期間:常温で55日　●加工地:鳥取県

小麦

出雲の地から、あなたの食卓へ





出雲そばは、蕎麦の実を黒い甘皮ごと挽く「挽きぐるみ」を使用するため、色が黒く、風味が濃厚です。



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。

2種のこだわりの出雲そば

そばの風味とのど越しの良さが際立つ黄金比率、そば粉八割配合の「八割そば」。繋ぎを使用せず、そば本来の風味を味わえる「十割そば」。2種のこだわりの出雲そばをセットにしました。そば打ちの決め手は「捏ね水」の配合量にあり、いずれも多加水で仕上げることでコシの強さと透明感を有しています。それぞれのそばに合わせて作ったつゆは、後味すっきりで、そばの余韻をお楽しみいただけます。出雲そばを全国に広めたいという想いから試行錯誤をして作り上げた本格出雲そばをご自宅でお楽しみいただけます。

製粉方法から食べ方まで出雲独自のそば文化

出雲地方の食文化「出雲そば」。その特徴は、他のそばと比較して黒っぽいそばとその食べ方にあります。通常そば粉を作る時は、殻を取ったそばの実を一番粉から四番粉に分類します。そばの実は中心に行くほど白くなり、どの場所を使うかによって色や香りが変わってきますが、出雲そばは粉の選別をせず、そばの実を甘皮ごと製粉します。そのため色は黒っぽいですが、香り高く、風味と独特の食感のあるそばになります。食べ方も独特で、冷たい「割子そば」と温かい「釜揚げそば」があり、どちらもそばつゆをかけていただくのが特徴です。



出雲生そばセット

申込番号 **R 5544-01**

●セット内容:八割そば(生麺110g×2、つゆ付)×3、十割そば(生麺110g×2、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。



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、旨味を抽出しています。冬はもちろん、あっさりしているので暑くて食欲の落ちたときに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 **R 5544-11**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×7　●加工地:日本

※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。



あっさりとした味で
食べやすさが特徴的

冬の鍋の定番魚アンコウを、身と出汁取り用のアラをカットしてお届けします。鍋スープには、浜田港の隠れ名物魚「マトウダイ」のエキスが加えられているので、魚との相性が良く、身にしっかりと味が染み込むよう作り上げました。お好みの野菜と煮込んでお楽しみいただけます。



浜田漁港の位置する日本海は、暖流の対馬海流と寒流のリマン海流が存在し、暖水性・寒水性の両方の生物が集まる豊かな海です。



あんこう鍋セット

お届けご希望日

申込番号 **R 5544-21**　冷凍

●セット内容:あんこうの身・アラ500g×1、あんこう肝100g×1、鍋の素(味噌)付　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:島根県(あんこう／日本海産)

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。

歴史ある
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。



「日本のデニムの聖地」と呼ばれる岡山県井原市で作ったこだわりのジャカード生地です。

岡山県井原市とデニムの関係

倉敷市児島は「日本のジーンズ発祥の地」、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、藍で染色した綿糸で織った厚織物の評判が全国に広がりました。明治時代にはこの地域で作られた備中小倉織が海外にも輸出されるようになりました。

備中小倉織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者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。このミニポシェットは、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。シンプルながら刺繍調のドット柄が目を引くデザインです。ミニポシェットなのでちょっとしたお出かけにもぴったり。



岡山産デニムミニポシェット

申込番号 **R 3544-51**

●商品:約横幅17×高さ18×マチ5㎝(約75g)　●材質:本体／綿(ワンウォッシュ)、付属部／合成皮革　●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。



丸みを帯びた形がかわいらしい竹集成材の鍋敷き

テーブルにさりげなく置けるかわいらしい鍋敷きです。硬い竹の板から丸く削り出されたやさしい形は一つ一つ職人の手で磨かれています。テーブルに置いてあるとついつい手に持ちたくなる不思議な手触り。



テオリでは1989年から孟宗竹を原材料とした竹集成材を用い、竹製家具・インテリア製品を製造しています。

TEORI



〈テオリ〉鍋敷き

申込番号 **R 5544-51**

●商品:約径15×高さ2.5㎝　●材質:竹集成材(竹オイル仕上)　●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。



mt casa

日差しを和らげ、目隠しにもなるテープ

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。目隠しや紫外線カットにも役立つ、美しい「貼るカーテン」。不織布素材の窓ガラス用テープは、ちょっと目隠ししたい場所や、カーテンがつけられない小さな窓にぴったりです。





不織布素材なので光が透けて、レースカーテンのようになります。やわらかな光を楽しめ、さりげなく目隠しもできます。

〈mt casa〉窓用マスキングテープセット

申込番号 **R 5544-61**

●商品:窓ガラス用レース柄マスキングテープ(約幅9×長さ100㎝)×1、窓ガラス用マスキングテープ(約幅9×長さ100㎝)×2　●材質:不織布　●日本製

※網入りガラスなどの特殊なガラスにはご使用できません。



使い込むほどになじむ味わい深いレザー



歴史ロマン漂う因島で丹精込めて製品を作り上げます。



工房では昔ながらの製法を守り続け、大切に作られています。

「因島」で作られるこだわりのベルト

広島県尾道市。瀬戸内の豊かな自然に囲まれた因島にある工房で「一枚物」と呼ばれる厚みのある国産牛革を使用して作られたベルトです。工房の職人たちが、昔ながらの製法で丁寧に作り上げています。例えば、ベルトのコバ（側面部分）の仕上げは、熟練の職人が一本一本丁寧に手作業にて行っています。皮革用の塗料をしっかり塗り込んで乾かして、そのあとに何度も磨きをかける。丁寧に側面の角が削れているかで触り心地が大きく変わります。そして色落ちしないようにトップ液を塗ります。そのため、仕上がりまでにかなりの手間がかかります。

使い込むほどに変化する革の風合い

植物タンニンなめしの革を贅沢に一枚仕立てにしたこだわりの日本製ベルトです。仕立ての良さと、染めの確かな技術により、使い込むほどになじんで、艶が増すので経年変化をお楽しみいただけることも特長です。また、カジュアルはもちろんビジネスシーンまで使えるシンプルなデザインなので、年齢問わずお使いいただけます。革本来の自然な風合いを味わうことができ、じっくり長くお使いいただくことで色艶が深くなります。素材と技術にこだわる職人が丁寧に作り上げるベルトは唯一のオリジナルの質感へと変化していきます。



チョコ



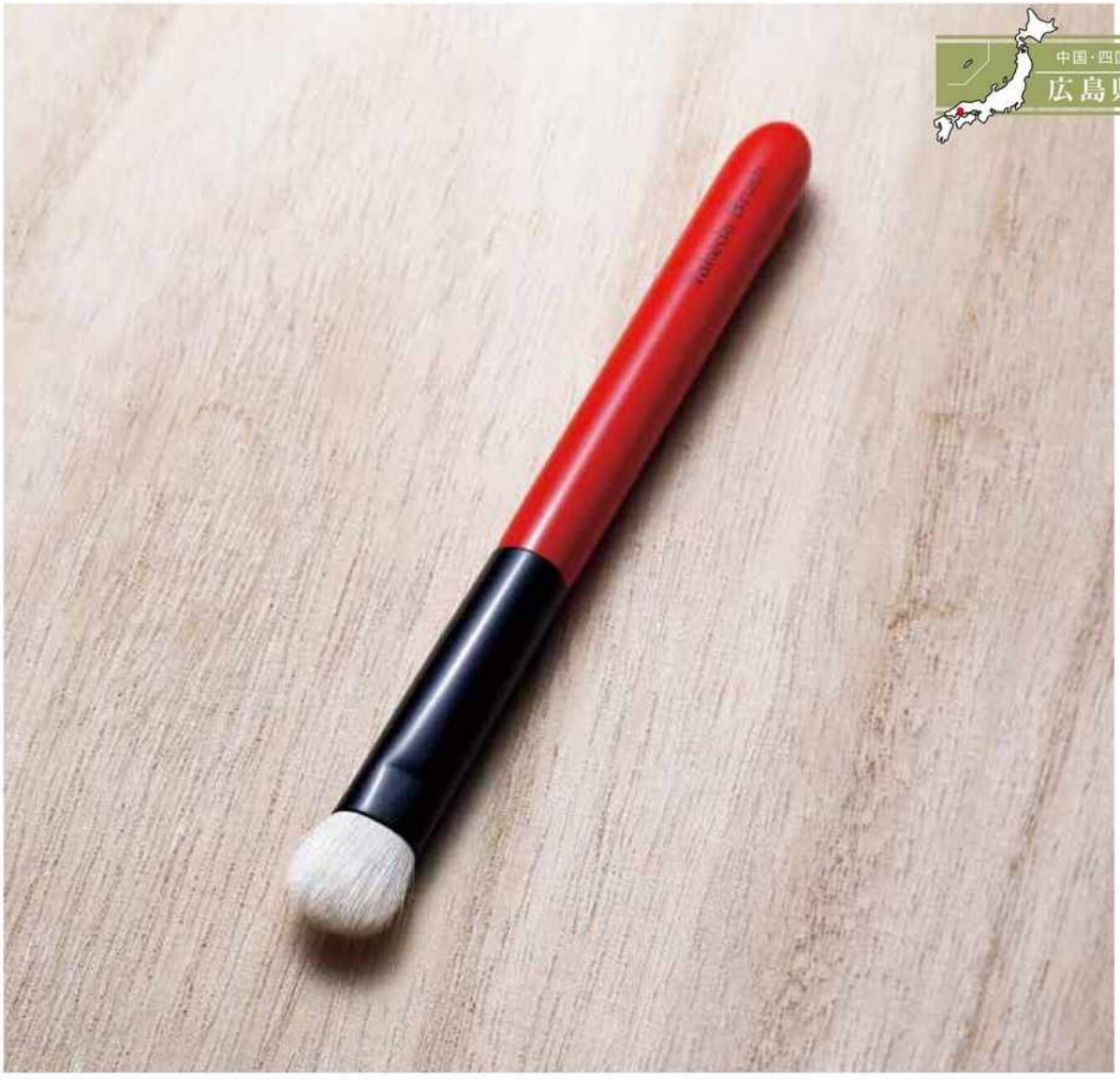
ブラック

〈革工房いんのしま〉メンズベルト

申込番号 **R 3544-81** ／ブラック
R 3544-82 ／チョコ

●商品:幅約3㎝・ウエスト約95㎝まで使用可　●材質:牛革　●内容:ピン式　●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



やさしい肌触りの熊野化粧筆

Takeda Brush

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。「優しく撫でてナチュラル」「しっかりと弾力を生かし、塗り重ねてややマット」色の濃淡・質感の調整に優れ、パウダーと練り系両方にお使いいただけるマルチユースタイプのアイシャドウブラシです。



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



〈竹田ブラシ〉アイシャドウブラシ

申込番号 **R 3544-91**

●商品:全長約13㎝ ●材質:特殊整毛特細毛山羊毛・木・真鍮(黒クロムメッキ) ●日本製

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



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おい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 **R 3545-01** 冷凍

●セット内容:カスタード78ml×4、ストロベリー78ml・抹茶78ml各3 ●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。

ふぐの刺身とちり鍋、両方をお楽しみいただけます





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



ふぐ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声を馳せ、流通から加工までふぐ専門の機能が集積されています。ふぐは強い神経毒を持っているため、調理には免許が必要です。山口県のふぐ処理師免許試験は全国でも試験が難しい都道府県の一つと言われる地。その山口県認定のふぐ処理師免許を持った職人が日々精進し、お客様のために丹念にさばいています。

ご家庭でふぐをお手軽にお楽しみください

甘く程よい柔らかさで噛むほどに旨味を感じられる真ふぐの身を霜降り造りにいたしました。霜降り造りとは、熱湯に身をサッとくぐらせ氷水でキュッと締めることにより旨味を凝縮させる調理法で、外側は霜が降ったように白く鮮やかな仕上がりとなり、ポン酢がよく絡むのも特徴です。とらふぐ皮は、ほかの魚では味わえないコリコリとした食感が特徴です。付属の特製ポン酢ともみじおろしでお召し上がりいただけます。しろさばふぐの身と、とらふぐのアラを使用したふぐちりは、ふぐつみれとお好みの野菜などと一緒に煮込んでちり鍋でどうぞ。残ったスープでふぐ雑炊もぜひお楽しみください。

〈関とら本店〉ふぐちり・刺身詰合せ

お届けご希望日

申込番号 R 5545-21 冷凍

●セット内容:ふぐちり200g(しろさばふぐ切身・とらふぐアラ)・ふぐつみれ80g・真ふぐ霜降り刺身20g・とらふぐ皮20g各1、ふくポン酢・もみじおろし付 ●加工地:山口県(真ふぐ/山口県産、とらふぐ〈養殖〉/国内産、しろさばふぐ/国内産) ●賞味期間:冷凍で75日

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



下関ふぐ日和 関とら本店

※ 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。



山口県を代表する黒柏鶏（くろかしわけい）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 R 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、長州黒かしわ串(モモ・ムネ)40g×3本、長州黒かしわ手羽元開き4本(合計170g)、チキンスープ付　●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。







ソライロ 花鉢

申込番号 **R 3545-41**

●商品:約22.5×22.5×高さ5.5㎝　●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。
※結晶の出方には個体差がございます。

年月を経て楽しめる
土味あふれる萩焼

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萩焼の花鉢。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。長年大切に使い込むことによる「萩の七化け」は萩焼の魅力のひとつです。



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。

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。

正藍のラベルを入れることが出来るのは、阿波で栽培された藍による藍染製品のみに許されており、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

この変わり織ストールは、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。藍染めのグラデーションが美しく、使い込むほどに渋みや風合いが増していきます。季節を問わずコーディネートできるのも魅力です。藍は現在の美馬市のある地域で栽培し始め、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。

一枚ずつ手作業で絞り、何度も藍染めに浸すことで、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。



変わり織ストール

申込番号 **R 5545-61**

●商品:約28×150～155㎝(房含む)　●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。



さわやかな酸味と香りの良い柚子果汁

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。希釈タイプですので、お好みで水やお湯で薄めてお召し上がりください。



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。



のむ柚子酢（希釈タイプ）

申込番号 **R 5545-71**

●セット内容:200ml×3　●加工地:広島県(柚子果汁／徳島県産)



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 R 3545-81　冷凍

●セット内容:50g×6　●賞味期間:冷凍で85日　●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。

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、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。



※麺2段入りです。

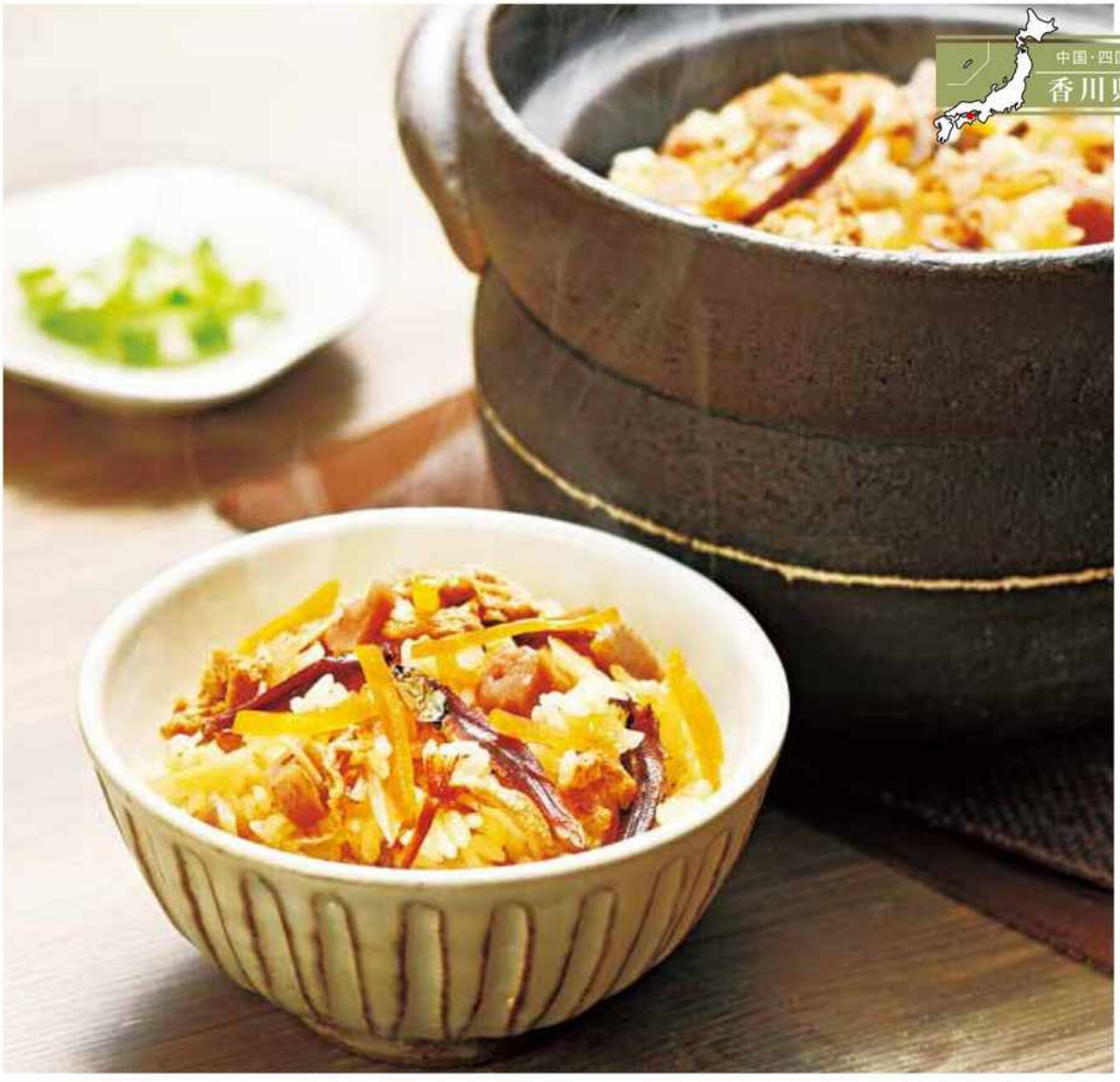
讃岐うどん

申込番号 **R 3546-01**

●セット内容:1.8kg(100g×18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。



小豆島の郷土食

小豆島の味 宝食品

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。



小豆島の醤油作りは約400年前から盛んで、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 **R 5546-11**

●セット内容:230g(2合用)×8　●加工地:日本

小麦



香川県産オリーブ搾油後の果実を食べて育ったブランドミートを使用

小豆島のお醤油とワインでじっくり煮込んだ「オリーブ牛すじワイン煮」と小豆島のお醤油と国産黒酢で柔らかく煮込んだ「オリーブ夢豚の黒酢煮」、チーズを加えたコク旨トマトソースでじっくり煮込んだ「オリーブ地鶏トマト煮」のセットです。



香川県産オリーブ搾油後の果実を与え育て上げた、オリーブ牛とオリーブ夢豚とオリーブ地鶏を使用しています。



〈小豆島 庄八〉
オリーブミートのおそうざい詰合せ

申込番号 **R 5546-21**

●セット内容:オリーブ牛すじワイン煮120g×2、オリーブ夢豚黒酢煮120g・オリーブ地鶏トマト煮190g各1　●加工地:香川県

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

果汁みずみずしく甘く、香り高く





甘さと適度な酸味のバランス、香りの良さが特徴です。



愛媛でも有数のみかんの産地・西宇和の地で育ったいよかんは、空・海・大地と太陽、水はけの良い急斜面の段々畑など、その豊かな自然の恵みを受けています。

一本の老樹から発見された新品種

松山市郊外の段々畑、遠くに海を臨む農道脇にあったいよかんの老樹。1955年、宮内義正氏が経営しているみかん園のいよかんの1株の中、1枝から発見し、この枝をもとに接木によって苗木の育成を行い、栽培に努力した結果、非常に優良な形質を持つ枝変わりであることがわかりました。その後、愛媛県果樹試験場および温泉青果農業協同組合の調査によっても、その優秀性が確認されたため、1966年に種苗登録されました。新品種、宮内いよかんの誕生です。

果肉やわらか、甘くてジューシー

宮内いよかんの特性は、それまでのいよかんに比べて、果実は大きい、果肉はやわらかく果汁も多い、また果皮は薄く光沢があり美しい、いいこと尽くめ。また、果皮はやや厚めですがむきやすく、種が少ないため食べやすいのも特徴です。なかでも、松山市は今や全国一の生産地となり、高い評価を受けています。地域農業を担う産物とも言える宮内いよかん。その原点となった品種改良が、他ならぬ地元の農家自身の手によって成し遂げたとは、すばらしいの一言。そんな味のある「物語」を持つ宮内いよかんを、お楽しみください。

宮内いよかん

申込番号 **R 5546-41**

●セット内容:8～11個(合計2kg)　●原産地:愛媛県

お届け期間:1月下旬～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。

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 バス・ウォッシュタオルセット

申込番号 **R 5546-61**

●商品:バスタオル(約60×120㎝)・ウォッシュタオル(約33×35㎝)各1　●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

土佐文旦は高知県特産の柑橘。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初め。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 **R 3546-81**

●セット内容:6～8個（合計3kg）　●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。



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 **R 3546-91**　冷凍

●セット内容:ロース450g　●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。



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 **R 5547-01**

●セット内容:118g(2合用)×8　●加工地:日本

小麦

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 **R 3547-41** 冷蔵

●セット内容:320g ●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。



立体感あるたて縞が特長の小倉織

小倉織は、江戸時代初期から袴や帯などとして織られ、多用したたて糸が色のリズムを生む、立体感あるたて縞が特長です。口が広いのでモノの出し入れがしやすく、無造作に入れても丸みのあるかわいいかたちに。コンパクトに畳めるので、買い物や旅先で荷物が増えた際に活躍する一品です。



職人の技と確かな技術で細心の注意を払い織り上げた木綿布。立体感あふれるたて縞が特長の小倉織。

KOKURA SHIMA SHIMA



〈小倉 縞縞〉シンプルバッグ

申込番号 R 3547-51

●商品:約横幅43(最小幅32.5)×高さ35×マチ10cm(約75g) ●材質:綿
●内容:開閉部オープンタイプ ●色:紫流 ●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。



〈使用イメージ〉

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



博多、夜の名物 長浜屋台の味

博多ならではの独特のとんこつスープと、シコシコ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14食

申込番号 **R 5547-61**

●セット内容:とんこつ(半生麺100g、スープ付)×14　●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。

伝統的絵柄を現代に表現した有田焼





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、魅力があるのです。

伝統的絵柄を現代に表現した有田焼

「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。「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。花唐草模様をあしらったこのミルクカップは、青花独自の藍色と釉薬の組み合わせで可愛らしく仕上げたデザイン。ミルクはもちろん焼酎、日本酒、ビールなどさまざまな飲み物にお使いいただけます。

青 SEIKA 花



〈青花〉ミルクカップ

申込番号 **R 3547-81**

●商品:約口径8.3×高さ10㎝・240ml　●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。



穏やかな気候で育った
甘みとコクのある佐賀牛

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。



JAグループ佐賀管内で飼育された、黒毛和牛のうち、(公社)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。



佐賀牛 しゃぶしゃぶ用 お届けご希望日

申込番号 **R 3547-91** 冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・バラ)300g ●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。



M.SCOOP



抹茶　朝霧

〈エムスコープ〉眼鏡置き

申込番号 **R 5548-01** ／朝霧
R 5548-02 ／抹茶

●商品:約径4.5×高さ10.4㎝　●材質:天然木　●日本製
※掲載商品は性質上、色彩が多少異なる場合がございます。

大切なモノの定位置

家具製造が盛んな佐賀のインテリアメーカーが贈る、大切なモノの〝置き場所〟にこだわった眼鏡置き。たたんだ眼鏡をすっと乗せるとスマートなインテリアに。「置く」という些細な動きを、愉快なワンシーンに変えてくれます。指輪置きとしても喜ばれます。



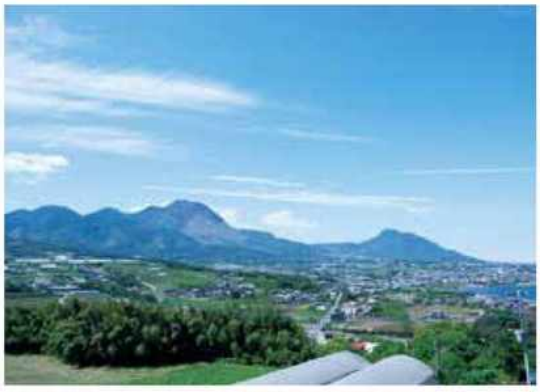
細部の手際に拘った丁寧な手仕事を行っています。

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。



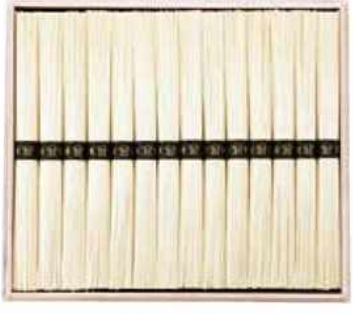
島原の乱後始まったと言われる長崎県の島原そうめん作りは今日まで脈々と伝統を受け継ぎ、進化を遂げてきました。

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。



※麺2段入です。

島原手延そうめん

申込番号 **R 3548-31**

●セット内容:1.4kg(50g×28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16食

申込番号 **R 5548-31**

●セット内容:ちゃんぽん(半生麺100g×4、スープ付)×4
●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。



白山陶器

シンプルで使いやすい波佐見焼の器

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、江戸時代の初期から「波佐見焼」を作り続けています。シンプルでありながらも温かみのあるデザインは飽きのこない一品です。



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。



〈白山陶器〉青白釉 6寸平鉢

申込番号 **R 5548-41**

●商品:平鉢(約径17.5×高さ5.5㎝)×2　●材質:磁器(波佐見焼)　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

季節や肌に合わせてケア





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。



肌美和の馬油は原料製造からすべて手作業でおこなう事で馬油の良さを損なわずに製品化しております。

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

馬油（保湿成分）を原料とした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。さくらの香りのローション・化粧水は、使いやすいミストタイプで持ち運びができ、お化粧直しやヘアミストにも。保湿クリームは、全身にお使いいただけますが、しっかり潤うので、角質の厚いかかとやひじ・ひざや乾燥が気になるところにおすすめです。こだわりの製法で作り上げています。

Kimiwa

〈肌美和〉肌馬油スキンケアセット

申込番号 **R 3548-81**

●商品：肌馬油45ml・肌馬油ローション80ml・肌馬油ローションさくら80ml・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。





独特の形が愛らしく
ジューシーな風味

熊本で生まれたデコポンは、甘さと爽やかな香りが特徴の柑橘類です。やや厚めの皮は柔らかく、手でむくことが可能です。味が濃厚で風味がよいのでケーキやタルトなどのお菓子作りに利用したり、ゼリーやスムージーなどにしても美味しくお召し上がりいただけます。



熊本県はデコポンの特産地です。熊本県特有の寒暖の差が大きい気候でコクのあるデコポンができます。



熊本県産デコポン

申込番号 R 5548-71

●セット内容:5~7個(合計1.5kg)　●原産地:熊本県

お届け期間:3月上旬~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。



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

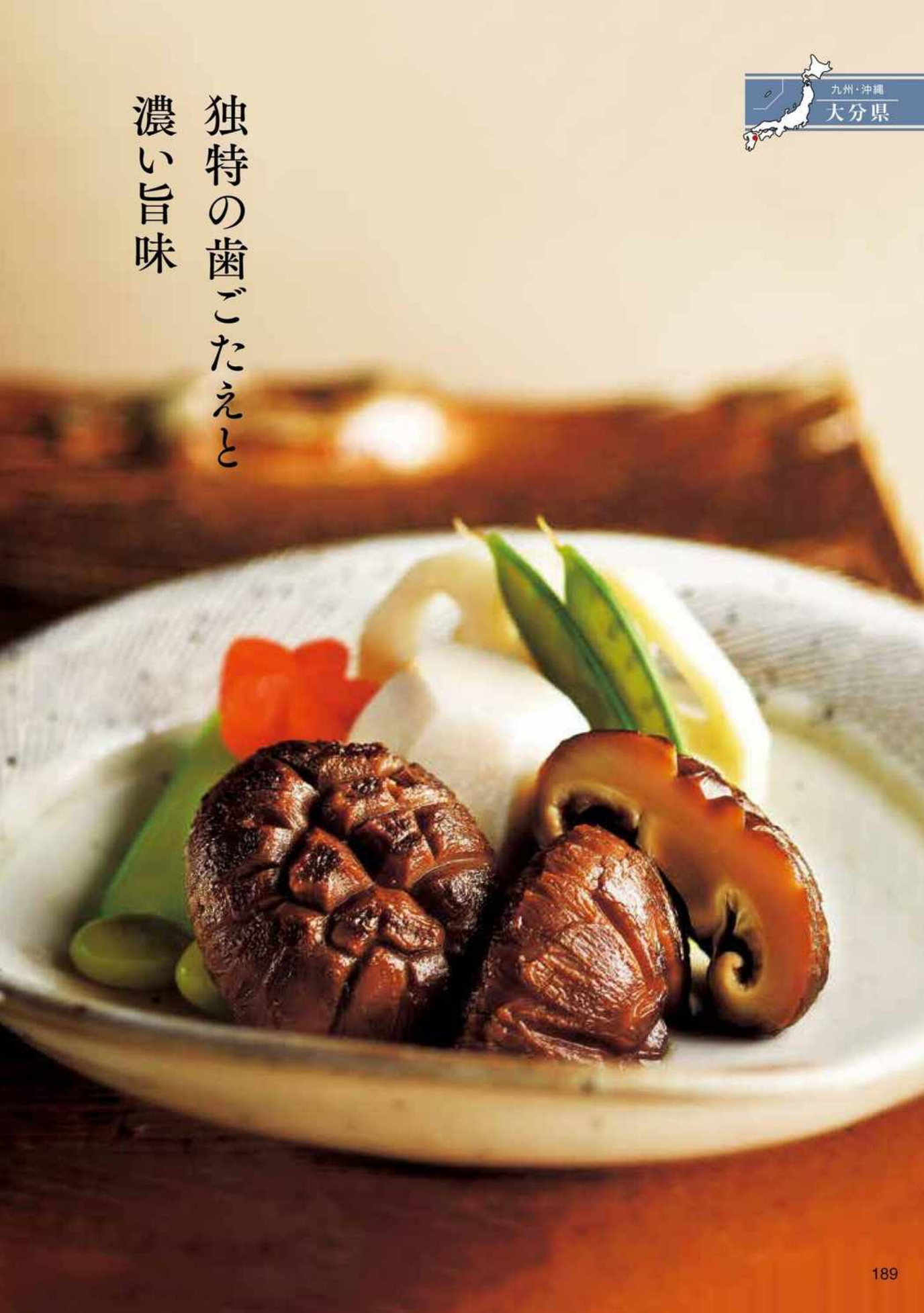
申込番号 **R 5548-81**

●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)×4、太平燕 旨辛(はるさめ40g×1、スープ付)×3　●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。

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 **R 5549-01**

●セット内容:75g　●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、色々使える詰め合わせです。



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。



ひもの詰合せ

お届けご希望日

申込番号 R 5549-11 冷凍

●セット内容:真いわし丸干し25g×6、あじみりん20g×4、真あじ70g・かます70g各2 ●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。

※ 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。



湯羅
いのち 湧く

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年以上考察・研究し続け開発された入浴剤の詰め合わせです。フローラルの香りに高貴な印象を加えた「春霞」。黄緑色の湯に、さわやかな香りの「緑光」。フレッシュさを感じつつもウッディで落ち着きのある香りの「月白」。全身をやさしく包み込む3種の湯をお楽しみください。



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、温泉の噴気を作用させて温泉成分を結晶化させたものを採取します。



〈湯羅〉薬用入浴剤詰合せ

申込番号 **R 5549-21**

●商品:緑光(60g×3包)・月白(60g×3包)・春霞(60g×3包)各1　●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。

バランスのとれた赤身の旨味と脂身の甘み





宮崎牛は平成19年の第9回・平成24年の第10回・平成29年の第11回・令和4年の第12回全国和牛能力共進会において、内閣総理大臣賞を受賞しました。



宮崎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回連続して内閣総理大臣賞を受賞。その味わいをご賞味ください。

コク深いのに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。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。締まりがよく、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。芳醇な旨味の宮崎牛を焼肉用にしてお届けします。バランスのとれた赤身の旨味と脂身のおいしさを、ぜひご賞味ください。



宮崎牛 焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **R 3549-41**

冷凍

●セット内容:モモ320g ●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、健康な豚を育てています。



おいも豚 しゃぶしゃぶ用　お届けご希望日

申込番号 **R 3549-51**　冷凍

●セット内容:ロース600g　●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。



鰻楽
MANRAKU



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使いました。肉質と脂、香り、骨、そして味といった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しています。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おいしさを追求しています。

〈鰻楽〉うなぎめしの具　お届けご希望日

申込番号 **R 3549-61**　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

※ 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（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。



〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ

お届け ご希望日

申込番号 **R 3549-81**

冷蔵

●セット内容：つけあげ×6、いわし天×5、野菜天×4、しそ天・かぼちゃ天・実えんどうチーズ天・ごぼう天・黒ゴマチーズ天・れんこん天各3、パプリカ天・紅生姜揚げ各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。



鹿児島県産黒豚のロース肉で仕上げた生姜焼き

鹿児島県産の黒豚は甘みのある柔らかな肉質でさっぱりとした脂と肉の旨みが味わえます。きめ細かく柔らかいロース肉を醤油ベースのタレで絡めました。解凍してフライパンで焼くだけでお手軽に黒豚の生姜焼きをお楽しみいただけます。



生姜の効いた醤油ベースの甘辛のタレがご飯にもキャベツにも合います。



黒豚ロース生姜焼　お届けご希望日

申込番号 **R 5549-91**　冷凍

●セット内容:140g(3枚)×4　●原産地・加工地:鹿児島県

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。



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で、南国ならではの温暖な気候と豊かな土に恵まれた、お茶栽培に適した土地、鹿児島県知覧。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。コクのある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。



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。



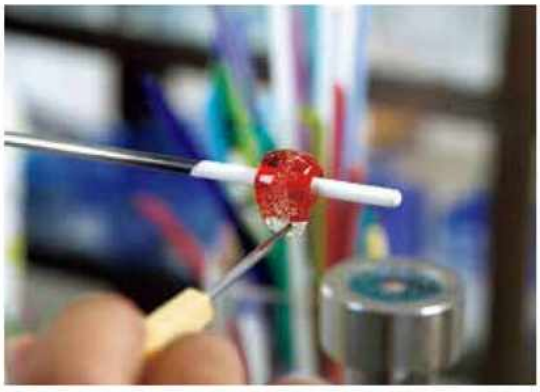
知覧銘茶詰合せ

申込番号 **R 3550-01**

●セット内容:煎茶160g×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。

腕元を涼しげに彩る琉球ガラス





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。

沖縄の美しい自然を彷彿とさせるような鮮やかなカラーをガラスで表現し、ブレスレットに仕立てました。職人がひとつひとつ細部にわたり手作りにて製作しています。



深海紺



やんばるの森



琉球スカイブルー

琉球ガラスブレスレット

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

●商品:全長約22㎝(アジャスター約5㎝含む) ●材質:(ヘッド)ガラス・(コード)綿・ステンレス ●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。



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で、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

お届けご希望日

申込番号 **R 3550-31**

冷凍

●セット内容:ロース500g ●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。

※ 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。



※小物等はイメージです。

琉白

保湿成分配合の泡で素肌を清める

保湿成分や美肌成分を豊富に配合できる枠練り製造でつくられた石けん。かすかに香る月桃・ローズマリー・ユーカリの清涼感のあるアロマを楽しみながら、やさしい泡に肌も心も包み込まれます。



沖縄のクレイ「クチャ」(汚れの吸着及びミネラルによる保湿)配合。きめ細やかな濃密な泡で肌にやさしく、しっとりとクリアな洗い上がりです。



〈琉白〉月桃クリアソープ2個セット

申込番号 **R 3550-41**

●商品:月桃クリアソープ(フェイス用)80g×2　●日本製
※商品情報等が変更になる場合がございます。

日本の贈り物



北海道・東北

北海道　いくら醤油漬け …… 5
〈札幌バルナバハム〉バラエティセット …… 7
洗濯石けん&ベビー用洗濯洗剤セット …… 8
青森県　津軽塗 箸 …… 9
青森りんごジュース（ストレート） …… 11
熟成黒にんにく …… 12
岩手県　〈岩鋳〉フライパン …… 13
〈夢工房〉スタンドミラー …… 15
宮城県　ふかひれ濃縮スープ&ツナセット …… 17
〈伊達の牛たん本舗〉牛たんラー油・牛テールスープセット … 19
〈センダイフォルム〉プランツコースター …… 20
秋田県　手延稲庭うどん …… 21
樺細工 花生 …… 23
男鹿しょっつる焼きそば13食 …… 24
山形県　〈米織小紋〉スマートフォンポーチ …… 25
山形県産ラ・フランス …… 27
〈妖精の森〉はらまき&にぎにぎセット …… 28
福島県　喜多方ラーメン「さくら亭」20食 …… 29
桃（ミスピーチ） …… 31
川俣シャモ トマトカレー中辛 …… 32

関東

茨城県　常陸牛 しゃぶしゃぶ用 …… 35
〈ハリオ〉保存容器4個セット …… 37
〈天狗納豆〉国産パック納豆詰合せ …… 38
栃木県　宇都宮発 雷オヤジの餃子と佐野ラーメン6食セット … 39
〈Cohana〉真ちゅうの竹尺 15㎝ …… 41
キーホルダー1個 …… 42
群馬県　撥水風呂敷 …… 43
〈トリプル・オゥ〉スフィアネックレス …… 45
榛名ポーク しゃぶしゃぶ用 …… 46
埼玉県　〈弓削多醤油〉しょうゆ・つゆセット …… 47
地球儀（日本語表記） …… 49
ストライプマフラー …… 50
千葉県　〈Bocchi〉ピーナッツセット …… 51
国産丸大豆生醤油 …… 53
フラワーベース …… 54
東京都　〈廣田硝子〉オールドグラス …… 55
〈浅草今半〉牛肉佃煮詰合せ …… 57
〈かざり工房 しおざわ〉さくらの根付け・香立てセット … 58
神奈川県　横須賀海軍カレー中辛 …… 59
鎌倉彫箸 …… 61
〈江戸清〉中華詰合せ …… 62

東海・北陸

富山県　〈能作〉ぐい呑 …… 79
〈よね田〉サバと紅芯大根の糀漬け …… 81
富山ブラックラーメン「いろは」16食 …… 82
石川県　〈カゼヤスタイル〉汁椀ペア …… 83
九谷焼 野菜絵変り 皿揃 …… 85
〈杉野屋与作〉能登の味 からせんじゅ …… 86
福井県　〈杉原商店〉デコ和紙メッセージカードセット …… 87
夫婦亀甲桜花箸 …… 89
〈キッソオ〉ピンバッジ …… 90
岐阜県　〈ミヤマ〉パレットプレート2枚セット …… 91
〈関和兼〉包丁2点セット …… 93
〈キッチン飛騨〉洋風煮込みハンバーグ …… 94
静岡県　静岡銘茶詰合せ …… 95
〈キノコト〉リバーシブルアイピローセット …… 97
漬魚三彩 …… 98
愛知県　瀬戸焼 丸小皿揃 …… 99
〈まくらのキタムラ〉洗えるそばがら枕 …… 101
〈キッチン大友〉味噌おでんセット …… 102
三重県　松阪牛 すき焼用 …… 103
〈伊賀越〉天然蔵しょうゆ詰合せ …… 105
〈総本家新之助 貝新〉和牛しぐれ詰合せ …… 106

甲信越

新潟県　〈成國作〉三徳包丁 …… 65
笹だんご・笹ざくらセット …… 67
〈郷技〉ステンレス製茶筒 …… 68
山梨県　ふじやま織 メンズネクタイ1本 …… 69
〈信玄〉あわび煮貝詰合せ …… 71
「ふじやま織」手提げバッグ …… 72
長野県　木製ロクロ目カップ …… 73
〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ） …… 75
〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味 …… 76

Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　蟹ご飯……135
鳥取ラーメン「香味徳」11食……137
ドレッシング&梨酢セット……138
島根県　出雲生そばセット……139
〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素……141
あんこう鍋セット……142
岡山県　岡山産デニムミニポシェット……143
〈テオリ〉鍋敷き……145
〈mt casa〉窓用マスキングテープセット……146
広島県　〈革工房いんのしま〉メンズベルト……147
〈竹田ブラシ〉アイシャドウブラシ……149
〈八天堂〉くりーむアイス……150
山口県　〈関とら本店〉ふぐちり・刺身詰合せ……151
長州黒かしわ詰合せ……153
ソライロ 花鉢……154
徳島県　変わり織ストール……155
のむ柚子酢（希釈タイプ）……157
はもフライ……158
香川県　讃岐うどん……159
〈宝食品〉小豆島炊っこみご飯の素……161
〈小豆島 庄八〉オリーブミートのおそうざい詰合せ…162
愛媛県　宮内いよかん……163
今治エコ バス・ウォッシュタオルセット……165
高知県　土佐文旦……167
四万十ポーク しゃぶしゃぶ用……169
姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て……170

近畿

滋賀県　蜜気楼 花入……109
近江牛 焼肉用……111
近江牛ご飯……112
京都府　花結晶 ぐい呑……113
〈洛中 高岡屋〉こじゃみ……115
〈京つけもの もり〉漬物詰合せ……116
大阪府　3重ガーゼタオルセット……117
〈千房〉お好み焼セット……119
〈ドクター・スミス〉炭わた入枕……120
兵庫県　神戸ビーフ すき焼用……121
神戸スイーツ 牧場アイスクリーム……123
小銭入れ……124
奈良県　手延三輪素麺 二年物……125
〈バン イノウエ〉かや大判ショール1枚……127
〈エコノレッグ〉5本指靴下セット……128
和歌山県　はちみつ梅干（塩分約6%）……129
紀州南高梅 梅酒……131
菓子鉢・茶托セット……132

九州・沖縄

福岡県　〈やまや〉辛子明太子（無着色）……173
〈小倉 縞縞〉シンプルバッグ……175
博多長浜屋台ラーメン14食……176
佐賀県　〈青花〉ミルクカップ……177
佐賀牛 しゃぶしゃぶ用……179
〈エムスコープ〉眼鏡置き……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16食……183
〈白山陶器〉青白釉 6寸平鉢……184
熊本県　〈肌美和〉肌馬油スキンケアセット……185
熊本県産デコポン……187
国産はるさめスープ太平燕セット……188
大分県　大分産どんこ椎茸……189
ひもの詰合せ……191
〈湯躍〉薬用入浴剤詰合せ……192
宮崎県　宮崎牛 焼肉用……193
おいも豚 しゃぶしゃぶ用……195
〈鰻楽〉うなぎめしの具……196
鹿児島県　〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ……197
黒豚ロース生姜焼……199
知覧銘茶詰合せ……200
沖縄県　琉球ガラスブレスレット……201
北斗の島豚 しゃぶしゃぶ用……203
〈琉白〉月桃クリアソープ2個セット……204



※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。