



伝統と革新が織りなす
Made in Japanの道のり

長い歴史の中で育まれた独自の食文化や匠の技が、
人々の生活に溶け込み継承されてきた日本の伝統。
そんな、先人たちが積み重ねてきた伝統は
時代の移り変わりとともに見つめ直され、
新たな魅力を模索し続けてきました。
伝統と革新を絶えず繰り返す日本の道のりは
人々の心を動かし、現代にまで続いています。
長い道のりを歩み育まれてきた名品の物語に
想いを馳せながら「Made in Japan」の足取りを
どうぞ、ゆっくりと辿ってみてください。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

NENRIN

現代のライフスタイルに寄り添う、縁起柄の矢絣文様

古来、自然万物への畏敬の念と、その中に神聖な美しさを見いだしてきた日本。一本の杉の年輪を昔ながらの技法を使い、ひとつの製品を完成させるNENRINにもまた、その樹が生きてきた軌跡を敬う心が宿っています。杉の心を一心に研ぎ澄ませたその潔い佇まいは、現代の暮らしにかつての美意識を呼び覚ます、日本の新しい美のかたちです。武運長久や立身出世を願い、風を切り、矢を的へと的中させる矢羽根文様の持ち運びやすいスツール。佐賀県南部に広がる筑紫平野のおおらかな自然に抱かれた工房からお届けします。



椅子や花台など、暮らしの様々な場面でマルチな用途でお使いいただけます。





〈NENRIN〉花台いす

申込番号 J 5450-41

●商品:約幅27×奥27×高さ47㎝ ●材質:杉 ●内容:耐荷重約80kg ●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。

※商品情報等が変更になる場合がございます。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

1983
J.CAVIAR

日本が世界に誇る「クラフト・キャビア」

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



一粒一粒が美しい輝きを放つ熟成キャビア。





〈MIYAZAKI CAVIAR 1983〉
宮崎キャビア1983

お届け ご希望日

申込番号 **J 5450-61**

冷凍

●セット内容:キャビア100g、スプーン付 ●加工地:宮崎県(チョウザメの卵／宮崎県産養殖)

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

未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

香蘭社

有田焼の老舗「香蘭社」の描く、サファリワールド

日本の磁器の歴史とともに歩んできた香蘭社。明治29年には宮内省御用達の栄を授かるなど有田色絵磁器を代表する香蘭社のイメージは、艶やかで美しいルリ釉を思う方が多いのではないでしょうか。そんなイメージを覆すファッショナブルで遊び心あふれるサファリシリーズは、実は15年以上前からアイテムを増やしてきている人気シリーズです。カップに描かれた模様がソーサーにあるシルエットに映りこむと動物が浮かび上がります。横から見て、上から見てください。ティータイムの会話が盛り上がる事間違いなしです。



フラミンゴ、ゼブラ、クロコダイル、ジラフ、レオパードの5種類。





〈香蘭社〉カップ&ソーサー5客セット

申込番号 **J 3450-81**

●商品:カップ(約口径8.5×高さ6.5㎝・140ml)・ソーサー(約径14.5×高さ1.5㎝)各5　●材質:磁器　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



warew



〈ワリュー〉スキンケアセット

申込番号 J 5450-91

●商品:クレンジングオイル150ml・ウォッシングフォーム120g・エマルジョンアクア120ml・クリームアクア40g・アイクリーム20g各1、モイストリフトセラム27ml×2 ●日本製

梅※の全てを活かしたい、もっと梅※の可能性を突き詰めていきたい

日本の伝統や文化、ものづくりを未来に継承していくことの一助になりたいという想いから、国産の天然素材に特化したナチュラルオーガニックのスキンケアブランドとして誕生したwarew。梅・桜皮・松葉・厚朴（すべて保湿成分）という厳選したベースの４つの成分の中で、特に着目したのは昔からとても大切にされてきた食材のひとつ、梅※。伊豆に自社梅園を開園し、果実だけではなく、根や芽、枝、葉など様々な部分を採取して研究をかさねています。

※保湿成分



Crescendo Yonezawa

着こなしを楽しむ
メイドイン米沢のあたらしい織物

しっとりと柔らかで心地よい肌触りのツートンストールと、ウエスト部分は伸縮性がありフリーサイズで着用可能なリバーシブルスカート。表裏で表情が全く違うデザイン。シワにもなりにくく旅先でも便利です。お好きな組合せでスタイリングのバリエーションが広がります。220年の歴史ある最北の織物産地、米沢で米沢織の伝統技術をもとに新しいファッションを提案するクレッシェンド・ヨネザワ。職人技を最大限に活かしたものづくりを行っています。

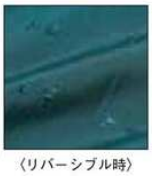


〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
バイアス柄米沢織スカート&ストールセット

申込番号 **J 3451-01**

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

●商品:シルク混ストール(約63×200㎝〈房含む〉) ●材質:毛60%・絹40%(ジャカード織) ●色:ネイビー×ベージュ ●日本製



〈リバーシブル時〉



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉
千鳥柄米沢織スカート&ストールセット

申込番号 **J 3451-02**

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

●商品:シルク混ストール(約63×200㎝〈房含む〉) ●材質:毛60%・絹40%(ジャカード織) ●色:ブルー×水色 ●日本製



〈リバーシブル時〉

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

嘉永二年創業
金沢 福光屋

時間の偉大な力を授かった長期熟成酒

長い年月をかけて熟成した、豊かな香りとふくよかな押し味を楽しめる、美しい日本酒「百々登勢」。濃醇ながらも口当たりの良いまろやかさで、日本酒を飲み慣れていない方にもお楽しみいただけます。手掛けたのは、金沢で最も長い歴史を持つ酒蔵「福光屋」。日本酒に熟成という概念がないことに疑問を抱いた12代当主福光博が1959年より研究を開始。最適な酒米や最善の仕込みの研究を重ね、13代当主へと受け継がれ、1994年に誕生しました。



たっぷりとしたワイングラスで豊かな香味をお楽しみください。





長期熟成純米酒 百々登勢三十年

産地	石川県（米／国内産）
原材料	米、米麹
アルコール度数	18度
飲み口	甘●●●●●辛
飲み頃温度	常温

〈福光屋〉
長期熟成純米酒 百々登勢三十年

申込番号 J 3451-21

●百々登勢三十年300ml
※商品情報等が変更になる場合がございます。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売（交換）しません。





とろけるふとん® enifea

メレンゲのようにふんわりと、クレープのようにしっとりやわらか

質の高い「快眠」を目標としひとつひとつの商品に対し徹底的にこだわり抜いた「ものづくり」を続けるディーブレス。群馬県高崎市の自社工場では詰めもの素材から、縫製、仕上げまで一貫生産で国産寝具を作っています。「とろけるふとん」は、柔らかさと肌触りを追求し生まれました。赤ちゃんの肌着をイメージしたなめらかさ。ご自宅での洗濯が可能なので、カバーをかけずに使って心地よさを体感してみてください。

〈とろけるふとん〉
肌掛けふとん・敷きパッドセット

申込番号 **J 3451-31**

●商品:肌掛けふとん(約150×210㎝)・敷きパッド(約100×205㎝)各1 ●材質:肌掛けふとん/(側地)レーヨン80%・ポリエステル15%・綿5%、(詰めもの〈約0.8kg〉)再生繊維(セルロース)70%・ポリエステル30%、敷きパッド/(表地)レーヨン80%・ポリエステル15%・綿5%、(裏地)ポリエステル65%・綿35%、(詰めもの)再生繊維(セルロース)70%・ポリエステル30% ●内容:敷きパッド/四方ゴムバンド付 ●日本製
[手洗い可]



Y.S.M PRODUCTS

LED LIGHTING made in YASHIO

空間を詩的に変える
一冊の照明

本棚や積み重ねた本の間からそっと広がるやさしい光。お部屋にアクセントを加えてくれる、BOOK型の照明です。ただ本一冊分のスペースさえあれば設置でき、両面が発光するため縦置きでも横置きでもお使いいただけます。消したい時は、ただ本を戻すだけ。手が触れる背表紙の部分にはヌメ革が貼られており、使い込むほどにお気に入りの一冊のような愛おしい存在になっていきます。メイド・イン・八潮にこだわる「ワイ・エス・エム」。板金から始まり、高級列車、ホテルの照明を作っていた裏方が、デザイナーと手を繋ぎ、世界に向けて新たな照明づくりに挑戦しています。



グレー　ネイビー　ホワイト

〈ワイ・エス・エムプロダクツ〉
ブック型ライト

申込番号
J 5451-41 ／ホワイト
J 5451-42 ／ネイビー
J 5451-43 ／グレー

●商品:約幅15×奥1.5×高さ22.5㎝・LED一体型　●材質:鉄・アルミニウム・アクリル・ヌメ革
●電源:USB電源　●日本製
※ACアダプターは付属しておりません。
※商品情報等が変更になる場合がございます。

Explore Japan
All Prefectural Gift

日本の贈り物

歴史・風土が生み出す
美味・名品を訪ねて

豊かな風土に育まれた美味。技を磨き、知恵と工夫を凝らした名品。
47各都道府県が誇るそれぞれの土地ならではの一品をお届けします。



21〜46

関東・甲信越エリア

⑧茨城県　⑨栃木県　⑩群馬県　⑪埼玉県
⑫千葉県　⑬東京都　⑭神奈川県　⑮新潟県
⑯山梨県　⑰長野県



3〜20

北海道・東北エリア

①北海道　②青森県　③岩手県　④宮城県
⑤秋田県　⑥山形県　⑦福島県



65
〜
80

近畿エリア

㉕滋賀県　㉖京都府　㉗大阪府　㉘兵庫県
㉙奈良県　㉚和歌山県



47
〜
64

東海・北陸エリア

⑱富山県　⑲石川県　⑳福井県　㉑岐阜県
㉒静岡県　㉓愛知県　㉔三重県



101
〜
120

九州・沖縄エリア

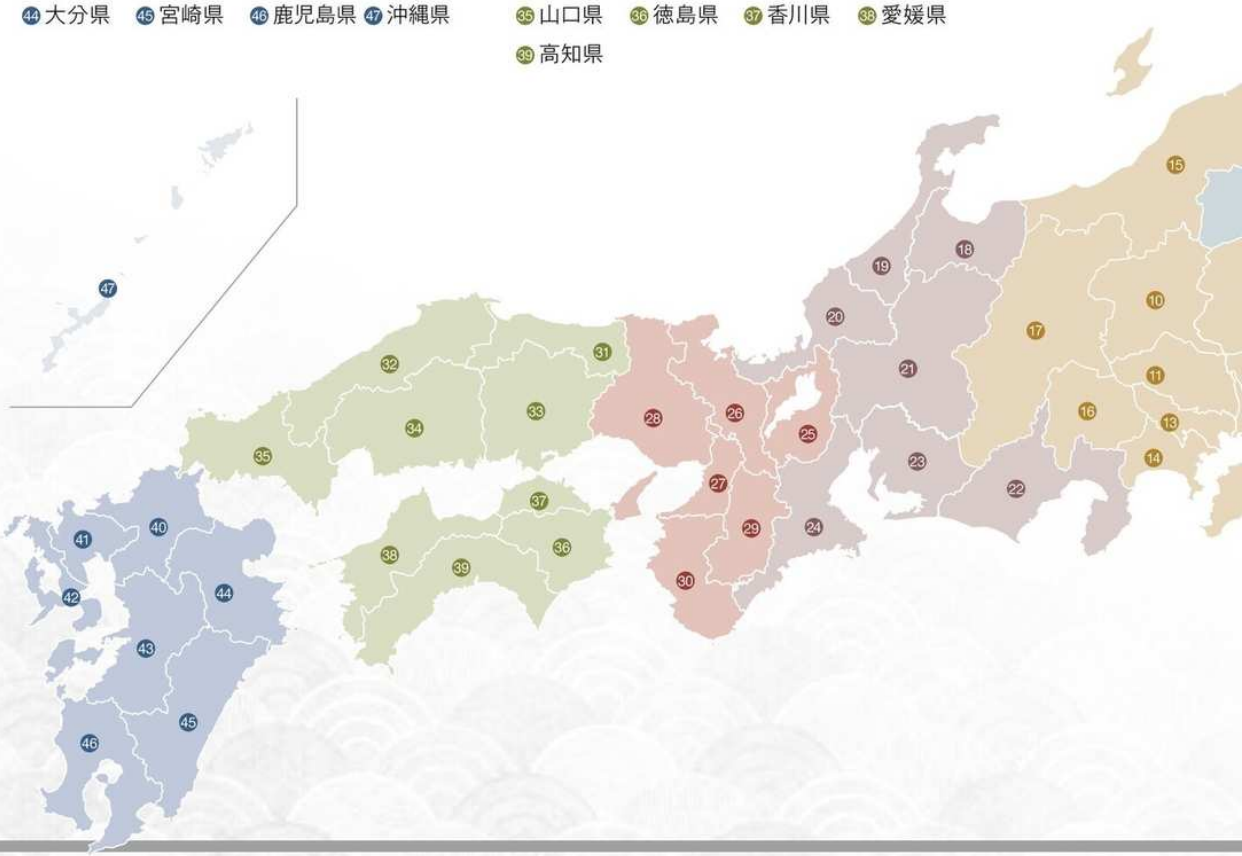
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



81
〜
100

中国・四国エリア

㉛鳥取県　㉜島根県　㉝岡山県　㉞広島県
㉟山口県　㊱徳島県　㊲香川県　㊳愛媛県
㊴高知県



HOKKAIDO TOHOKU

北海道・東北エリア

時が育んだ雄大な絶景



北海道

1 白金青い池

防災工事の際、堰堤に川の水がたまってできた人造湖。不思議なほど青い色をたたえた水面に、立ち枯れたカラマツが映りこみ、まるで別世界へ来たかのような神秘的な風景。



北海道 美瑛町

青森県

2 奥入瀬渓流


青森県 十和田市

十和田湖から流れ出る、およそ14kmの渓流。深い自然林におおわれ、美しい水の流れや様々な奇岩、壮大な滝があり、息を呑むほどの渓谷美に魅了される。


宮城県 大崎市

宮城県

3 鳴子峡

鳴子温泉から中山平温泉まで、約4.5km続く渓谷。紅葉シーズンになると、木々が赤や黄に色づくとともに、合間に覗く松の緑や岩肌が美しさをいっそう引き立てる。

北海道の海の幸を贅沢に食す





衛生管理の行き届いた工場で手作業でパック詰め。

北海道産の海の幸を口いっぱいにほおばる幸せ

食材の宝庫、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。

水揚げした旬の秋鮭からとれる薄皮原卵を丁寧にもみほぐしたいくらは、透き通った濃い朱色。特製の醤油たれに漬け込み仕上げました。

一回目にお届けするいくら醤油漬けは、1パックが小丼ぶり1食分の食べきりサイズで無駄の出ない小分け・少量パックです。温かいご飯にのせてお召し上がりいただけます。プリプリ食感の帆立バター焼きとセットでお届けします。

二回目は、真ほっけの西京漬けと粕漬けセットと旨味が凝縮された一夜干しを一緒にお届けいたします。

2回目 小樽産ほっけ西京漬・粕漬セット＆北海道産一夜干し



1回目 ホタテバター焼きセット＆いくら醤油漬け



海の幸堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 J 5460-61　冷凍

1回目のお届け ホタテバター焼きセット＆いくら醤油漬け

●セット内容:ホタテバター焼きセット(ホタテ・バター各1、カットアスパラ10g・コーン10g)×10、いくら醤油漬け40g×12　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:北海道(ホタテ・鮭の卵／北海道産)

小麦・乳

2回目のお届け 小樽産ほっけ西京漬・粕漬セット＆北海道産一夜干し

●セット内容:ほっけ西京漬120g・ほっけ粕漬120g各9、姫鱈50g・宗八かれい80g各10、ほっけ200g×6　●賞味期間:冷凍で25日　●原産地・加工地:北海道

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

●月1回、全2回のお届けになります。

●1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。

●お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け

➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

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

三百余年の歴史を有する漆器





多数の工程を経ながらひとつひとつ丁寧に作られています。

歴史ある津軽塗のあゆみ

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

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

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

重厚な雰囲気が魅力

津軽塗の技法のひとつである唐塗を施したステンレスカップです。唐塗独特の模様を作るための仕掛けベラを使用し、絞漆（水飴のように固くねっとりとした粘着性のある漆）で漆の凹凸をつけて、黄色い漆を塗込み、緑と赤で小さな円を描くように彩色をし、錫粉を蒔きつけ、蒔きつけた錫粉を固めるために茶色い色の透けた漆を薄く塗り、色漆を数回塗り、研ぎ出して仕上げています。

二重構造なので冷たいものは水滴がつきにくく、熱いものは熱が伝わりにくいので使い勝手の良さも魅力です。



ステンレスカップ5個セット

申込番号 **J 3460-81**

●商品:カップ（約口径8.5×高さ約10.5㎝・約350ml）×5
●材質:ステンレス（二重構造・天然漆塗装／津軽塗）　●日本製
［食器洗浄機使用不可］
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

岩手の工芸品
南部鉄器を暮らしの中に





砂型に溶解した鉄を流し込む作業。鉄は非常に重たい材料のため、大変な作業のひとつとなります。



砂型に鉄を流し込み冷えて固まるまで長い時間が必要になります。

江戸時代から愛され続けている南部鉄器

南部鉄器は、17世紀中頃、南部藩主が京都から盛岡に釜師を招き、茶の湯釜を作らせたのが始まりと言われています。以来、盛岡は良質な原材料に恵まれていたことや、藩が保護育成に努め全国各地から鋳物師・釜師を召し抱えたことで発展を遂げます。現在南部鉄器は岩手県を代表する工芸品となり古くからの伝統を守っています。これも、鉄器づくりに情熱を傾ける職人の努力の賜物です。伝統を受け継ぐ職人が、一品一品丹念に造りあげた南部鉄瓶は、正しくご使用いただくことで、長年にわたってお使いいただけます。

ビタクラフト社と南部鉄のコラボ

世界的な調理器具メーカー、ビタクラフトとの共同作業による製品で、伝統的な南部鉄器に新たなスタイルが誕生しました。シンプルながらも洗練されたフォルムの南部鉄瓶と急須。蓋は古来より南部鉄瓶のツマミとして愛用されてきた梔子の果実をイメージしたデザインとなっています。また研磨仕上げに手間をかけているため、湯切りの良さが特徴で、歴史ある南部鉄器を現代のスタイルにあうように制作した一品です。



鉄瓶・急須セット

申込番号 J 3461-01

●商品:鉄瓶(約径16×蓋含む高さ12.5㎝・満水容量1.2L・重量約1.9kg) ●材質:鋳鉄(南部鉄器・底厚約4㎜) ●日本製
●商品:急須(約径12×蓋含む高さ9.5㎝・満水容量400ml・重量約0.9kg) ●材質:鋳鉄(南部鉄器・内面ホーロー加工・底厚約4㎜) ●内容:茶こし付 ●日本製
[鉄瓶／ガス火・IH200V可] [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。
※鉄製品のため、保管状態などにより錆びる場合がございます。



伝統の技法で
丁寧に仕上げる秀衡塗

伝統的工芸品にも指定されている秀衡塗。源氏雲に菱形を組み合わせ、有職文様に光沢を抑えた漆本来の美しさが特徴です。こちらの料紙箱は創業当時より作り続ける指物のひとつ。緻密に計算された職人の技によって仕上げられた一品です。



創業以来、木地作りから加飾までのすべてを一貫して作り続ける唯一の秀衡塗工房で作られています。



料紙箱

申込番号 J 3461-11

●商品:約27.7×33×高さ5.2㎝　●材質:天然木(漆塗装／秀衡塗)　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



肉本来の旨味を
しゃぶしゃぶと焼肉で

「前沢牛」の肉質はほんのり甘みがありやわらか。その素晴らしい肉質を育むのは、良質な稲わらや水のきれいな大地で育った干草、穀類。豊かな自然の恵みと肥育農家の愛情が込められた、肉質を是非お楽しみください。


※写真はイメージです。

健康管理に気をくばる農家の長年の努力の積み重ねが「前沢牛」の味をつくり出します。



前沢牛 しゃぶしゃぶ&焼肉用　お届けご希望日

申込番号 **J 3461-21**　冷凍

●セット内容:しゃぶしゃぶ用肩ロース900g、焼肉用肩ロース600g　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:岩手県

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

自然の恵みと伝統の技術が作りだす黒い石の魅力





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



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

和の心による新たなモノづくり

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

食卓を演出する漆黒の石

雄勝玄昌石は宮城県石巻市雄勝町にて産出されます。硯作りで培った職人の技術を生かして玄昌石からテーブルウェアアイテムを作り上げました。

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

玄昌石の質感や色・風合いが魅力のテーブルウェアは、シンプルな形状と漆黒色がよりお料理を引き立ててくれます。色や形が控え目でシンプルだからこそ、研磨などによって生まれたナチュラルな陰影が美しく映え、食卓に穏やかな空気をもたらしてくれます。普段使いはもちろん、おもてなしのシチュエーションでも活躍してくれる商品です。



〈和伝〉
丸皿&コースター&箸置セット

申込番号 **J 5461-41**

●商品:丸皿大(約径27×高さ1.3㎝)×1、丸皿小(約径21×高さ1.3㎝)・コースター(約径9×高さ0.6㎝)・箸置各2
●材質:雄勝玄昌石　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。
※自然素材を使用しているため、模様の出方が商品によって異なります。



おもてなしの調度品

角館 伝四郎

「角館伝四郎」は1851年の創業以来、七代にわたって樺細工を作り続けているブランドです。山桜樹皮の特性を活かして作られた茶筒は、使い込むほどに飴色の光沢を増す地肌の美しさが魅力です。



「大山桜」の外筒に霜降皮を貼り合わせています。



〈角館伝四郎〉
総皮茶筒 大山桜 霜降皮

申込番号 **J 3461-51**

●商品:約径8×高さ12.8㎝ ●材質:桜皮・天然木(研磨仕上) ●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。

北海道・東北
秋田県



大館工芸社

曲げわっぱのある生活で
ぬくもりのひとときを

秋田県大館市の伝統工芸品である「曲げわっぱ」は、美しい木目と調湿機能が特徴の製品で、秋田県大館市の職人によって一つ一つ手作業で作られています。熱しにくく冷めにくい木の特徴を生かして作られた曲げわっぱ製品は、使い込むほどに木の温もりや深みが増し、独特の風合いが生まれます。



「曲げ」の加工は、板を熱湯に浸し、熱い状態で職人がひとつひとつ手作業で行います。



〈大館工芸社〉
おひつ箱&小判弁当箱セット

申込番号 **J 5461-61**

●商品:おひつ箱(約径22.5×高さ10.5㎝)×1、小判弁当箱(中)仕切付(約18.8×12×高さ5.8㎝)×2　●材質:おひつ箱／秋田杉(無塗装)、小判弁当箱(中)仕切付／秋田杉(ウレタン塗装)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



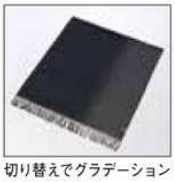
シルク100%の肌触り、重厚感が魅力のストール

シルク100%のドット柄のストールは、絹糸を使用しているので、薄くてソフトな肌触りが魅力です。グラデーションのデザインがお洒落なブラックのストールは少し太めのシルクのカベ糸を使用することで、光沢感と重厚感のある仕上がりになっています。



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

Crescendo Yonezawa



切り替えでグラデーションになっています



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉米沢織 シルクストール2点セット

申込番号 J 3461-71

●商品:シルクストール大(約90×200㎝〈房含む〉)・シルクストール小(約73×184㎝〈房含む〉)各1 ●材質:絹100% ●色:シルクストール大／グリーン系(ドット柄)、シルクストール小／ブラック系 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



きめ細やかな舌触りで口に広がるおいしさ

日本の代表的な銘柄牛のひとつであり、山形県のブランド牛、米沢牛。肉質はきめ細かくて柔らかく、脂は口の中でとろけます。牛肉の旨味をお楽しみください。



清らかな水と澄んだ空気、そして盆地特有の寒暖の差が、身が引き締まった健康な牛を育てます。ストレスを与えない環境作りと管理の下、生産されたお肉をお届けいたします。



米沢牛 すき焼用

お届け ご希望日

申込番号 **J 3461-81** 冷凍

●セット内容:肩ロース650g、リブロース650g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:山形県

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

会津塗の美しさと温もりを食卓に





一つ一つ丁寧に手吹きで塗装し、表面をコーティングすることで変形・反り・風合いの変化を抑えます。



鈴木式ろくろを使い、木のかたまりを皿の形状に加工します。

400年余りの歴史を持つ会津塗

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

天然木のぬくもりを感じられる一品

このプレートセットは、きめ細かな木目の美しさが特徴の桂材を、会津塗の職人がひとつひとつ丁寧に下塗りと上塗りをして仕上げた手づくりのあたたかみを存分に感じることのできるうつわです。桂の木は柔らかく、軽くてきめ細やかな木目の美しさが特徴です。美しい木目のプレートはシンプルな色味とデザインなので和洋問わず料理を載せられます。普段の食卓ではもちろん、おもてなしのシーンでも活躍する一品です。



会津塗 プレートセット

申込番号 J 5462-01

●商品:プレート大(約径27×高さ2.1㎝)×3・プレート小(約径18×高さ2.2㎝)×4　●材質:天然木(会津塗)　●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。

KANTO · KOSHINETSU

関東・甲信越エリア

季節ごとに色を変える、山岳美景



新潟県

1 星峠の棚田

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



新潟県 十日町市

群馬県

2 尾瀬ヶ原



群馬県 片品村

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

山梨県

3 河口湖



山梨県 富士河口湖町

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

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。

2回目
常陸牛 しゃぶしゃぶ用
肩ロース900g



1回目
常陸牛 すき焼用
肩1.35kg



常陸牛堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **J 3462-41**

冷凍

1回目のお届け 常陸牛 すき焼用
●セット内容:肩1.35kg ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:茨城県

2回目のお届け 常陸牛 しゃぶしゃぶ用
●セット内容:肩ロース900g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:茨城県

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

※ 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。

本場結城紬の流れを汲む「石下結城紬」のショール





透ける布を束ねると重なり合う美しい色は、伝統技法の先染めによって作られています。



製織には半自動織機を用います。毛羽立ちなど、糸の状態を確認するため一台の織機に職人が掛かりきりになります。

「結城紬」の裾野を広げていく

奈良時代に正倉院に納められた絹が結城紬の原型と言われています。その後結城地方が生産の中心となり、江戸時代には当時の百科事典「和漢三才図会」に紹介されているほど。そんな結城紬の一番の特徴である、ふんわりとした真綿の風合いを動力織機による製織の研究を重ねて実現した「石下結城紬」は、軽くて暖かく、着心地が良いといった特徴はそのままに、技術の合理化を図ることで手に取りやすい結城紬として多くの方に親しまれています。古の技を伝えながらも今を生きる絹織物として、時代の感覚に合う新しいデザインが日々生み出されています。

生地感を「育てる」ショール

国の重要無形文化財に指定されて、ユネスコ無形文化遺産にも登録された本場結城紬の流れを汲む「石下結城紬」。数十工程ある作業は、やはり熟練の職人達の手業により支えられています。限りなく手仕事に近い動力を使って丁寧に製織される、温もりある布です。織り上がった布は本場結城紬と同様、糊抜き・天日干しを経て、柔らかく着心地の良い布になります。

このショールは驚くほどに軽く、やさしい風合いで肌心地の良さが魅力。年月とともに風合いが良くなり、まとう方に寄り添うショールとして、生地感を「育てる」ことができます。



ショール2枚セット

申込番号 **J 3462-61**

●商品:ショール(アイボリー)(約45×170㎝〈房含む〉)・ショール(ライトグレー)(約45×190㎝〈房含む〉)各1
●材質:絹100%　●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。

使い込むほどに味わい深い大人のウォレット





納得のいく製品を完成させるためには、ひとつの作品に対して数多くの道具が必要です。



財布を手にする人を思い浮かべつつ、職人が丁寧に縫製を行います。

使う人に喜んでほしいその一心へのこだわり

良い革製品とは、長年使えることと、使い込む程に愛着がわくことです。職人が全ての革材を選び、製品を作り上げています。素材、染色、裁縫、部位とすべての項目にこだわる理由は、製品を手にとった時の感触、使い心地をとても大切に思っているからです。職人たちは常に技術と感性を磨き、より高いグレードを求めて製作に励んでいます。イメージづくりに時間をかけて試行錯誤を繰り返すことこそ、納得のいく製品完成へとたどり着く近道なのです。

長く使って自分だけの色を楽しむ

このウォレットは、栃木レザーをアニリン染めで仕上げたものです。アニリン染めは透明感のあるカラーリングと上品なつやが特徴です。カラーバリエーションもブラウン・ブラック・タンの3色があり、男女問わずお使いいただけます。開閉はコの字に開くラウンドファスナー仕様となっており、滑りの良いファスナーを使用しております。財布内側は、大型のジッパー付きコインポケットと、折りたたまずにお札が収まる仕様になっています。さらに、カードホルダーが12個と大型のポケットが6個付いており、収納力にも優れています。



〈中側〉



タン



ブラック



ブラウン

ラウンドジップウォレット

申込番号
- **J 5462-81** ／タン
- **J 5462-82** ／ブラウン
- **J 5462-83** ／ブラック

●商品:約21×11×3㎝ ●材質:表面／牛革、中側／牛革・綿 ●内容:札入2室・ファスナー式小銭入1室・カード入×12・ポケット×6、開閉部ファスナー式 ●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。

恵まれた自然の中で育まれた旨味





赤城山麓牛とは、利根川水系の豊富な水資源と赤城山麓の肥沃な大地をもつ畜産に適した環境で育てられた黒毛和種と乳用種の交雑種です。

豊富な水資源と肥沃な大地が与えた恵み

赤城山麓牛は利根川水系の豊富な水資源と、上毛三山（赤城山・榛名山・妙義山）に囲まれた肥沃な大地をもつ、畜産に適した環境で育ちます。清らかな水と澄み切った空気、多くの緑に囲まれて、ストレスなくのんびりと過ごしています。さらに品質の安定と肉・脂の旨みを引き出すために、状況に応じて飼料の配合割合の調整を行っています。こうして育まれた赤城山麓牛のサーロインステーキと、肩ロースのすき焼用を2回に分けてお届けします。お肉本来の旨み、脂の甘みをそれぞれのメニューでご堪能ください。

2回目
赤城山麓牛 ステーキ用

1回目
赤城山麓牛 すき焼用



赤城山麓牛堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **J 3463-01**

冷凍

1回目のお届け 赤城山麓牛 すき焼用
●セット内容:肩ロース500g×2　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:群馬県

2回目のお届け 赤城山麓牛 ステーキ用
●セット内容:サーロイン6枚(合計1.2kg)　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:群馬県

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

※ 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。

一服のお茶に映し出す狭山茶の歴史





手もみで作られた針のように細く美しい茶葉です。



新芽の香りとキラキラと輝く一面の茶畑は感動すら覚えます。

埼玉県の特産品「狭山茶」

「狭山茶」は、埼玉県を代表する特産品です。産地は県西部の狭山丘陵地域にあります。その狭山茶は一番茶の収穫時期が遅く、年1~2回しか収穫ができません。茶の生育には厳しい冬季の気候条件のもと、じっくりと育った茶葉は肉厚となり、濃厚な旨味とコクをご堪能いただけます。

「狭山茶」は茶農家が茶園の管理から製茶加工、小売販売までを一貫して行う「自園・自製・自販」が多いのが特徴です。茶農家はお茶好きのお客様の声に耳を傾けながら、美味しいお茶づくりに努めています。

匠の技「手もみ茶」

手もみ茶は、機械を使わずに茶師の手で作られたこだわりのお茶です。茶の新芽を蒸したあと、焙炉（ほいろ）と呼ばれる畳1畳程の大きさの作業台で製茶します。もみ終えるまでは約7時間。1日に少量しか作れない貴重なお茶なのです。手もみ茶は日本茶製造技術の原点であり、茶師たちはその技術を次代に伝えるため精進しています。

この手もみ茶は、針のように伸びて艶がある茶葉を使用。匠の技による一品です。狭山茶の特徴である深い味わいは、寒い冬を乗り越えることで深まり、濃厚な甘みと上品な香りに満たされます。



手もみ茶詰合せ

申込番号 **J 3463-21**

●セット内容:全国手もみ茶品評会入賞茶3g×18　●茶葉原産地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

お刺身で食べられる伊勢海老





千葉県大原漁港で水揚げされる伊勢海老は、夏場に漁の最盛期を迎え、町も伊勢海老の水揚げと共に一層の賑わいを見せます。



千葉県大原港にイケスを完備し、加工場を隣接しているため、一貫した生産・供給体制を可能としています。

日本で有数の伊勢海老の水揚げ産地

大原漁港のある千葉県いすみ市。いすみ市には、「器械根（きかいね）」と呼ばれる広大な磯根（漁場）があります。漁港から10数キロ沖に広がる水深20メートル前後の岩礁群で、約120平方キロメートルの広さ。潮流も北からの寒流（親潮）と、南からの暖流（黒潮）がぶつかり、恵まれた漁場が形成され、多彩な魚介類を育みます。中でも日本で有数の「伊勢海老」の漁獲量を誇る千葉県。荒波にもまれ身が締まり、味も濃厚な千葉県産の伊勢海老は、活力低下を防ぐため、夜明け前から網上げを行うなどの工夫を凝らしています。

2回目
活〆冷凍伊勢海老
2～4尾（合計1.5kg）



1回目
活〆冷凍伊勢海老
2～4尾（合計1.5kg）



活〆冷凍伊勢海老［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **J 3463-41**

冷凍

1回目のお届け 活〆冷凍伊勢海老
●セット内容:2～4尾（合計1.5kg） ●原産地:千葉県
エビ

2回目のお届け 活〆冷凍伊勢海老
●セット内容:2～4尾（合計1.5kg） ●原産地:千葉県
エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

※ 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。



こだわりが生み出す タイムレスな革小物

Iearth.
MAISON de HIROAN
made in japan

創業1906年、日本最古の革小物工房とも言われている革包司博庵の三代目が時間と手間をかけ作り上げた束入れ。創業130余年の老舗の水野鞄店とともに2社がこだわり、日本の技術の粋を集めました。



「ベタ貼り」「コバの磨き」「ヘリの後切り」の3つの妥協のない技術を結集し上品で、端正で、使う人の品格をあげます。



ブラック

ダークグレー

〈アイ アース〉束入れ

申込番号 J 3463-51 ／ブラック
J 3463-52 ／ダークグレー

●商品:約18×9.5×1.2㎝ ●材質:牛革 ●内容:札入2室・カード入×10 ●日本製
※お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
※商品情報等が変更になる場合がございます。
※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。



すみだ
江戸切子館®

江戸の伝統が息づく煌めき



江戸切子は、江戸時代から続く日本の伝統工芸でガラスに幾何学的な紋様を彫り込む加工方法です。このオールドグラスの菊繋ぎ紋様は、細かいカットの交差が菊の花が連なっているように見える縁起の良い紋様です。彫り込まれた紋様がキラキラと輝き単色のガラスにはない魅力を放ちます。



今から190年ほど前に開発されて、今日まで伝えられてきた江戸切子は、人の手によって精妙に作られています。

〈すみだ江戸切子館〉
オールドグラスペア 菊繋ぎ

申込番号 **J 3463-61**

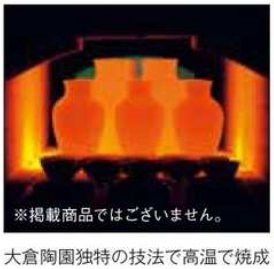
●商品:グラス(約口径9×高さ9.2㎝・320ml)×2　●材質:ソーダガラス　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



大倉陶園

炎の芸術が創り出す神秘の色彩

1919年に創立した大倉陶園は、今日に至るまで美術的価値のある磁器を作り続けています。大倉陶園を代表する「ブルーローズ」は、複数の薔薇が咲き誇るエレガントなデザインが特徴のシリーズで、今もなお多くの人々から愛され続けています。



大倉陶園独特の技法で高温で焼成します。



〈大倉陶園〉ブルーローズ 花生

申込番号 **J 3463-71**

●商品:約径21×高さ36㎝ ●材質:磁器 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



恵

三崎港にあるまぐろ卸問屋が選んだ
天然本まぐろを食べ比べ

2回目
天然本まぐろ詰合せ

1回目
天然本まぐろ詰合せ



〈三崎恵水産〉
天然本まぐろ詰合せコース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 J 3463-81　冷凍

1回目のお届け 天然本まぐろ詰合せ
●セット内容:大トロサク200g×2、中トロサク200g×1　●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください　●加工地:神奈川県(本まぐろ／大西洋産)

2回目のお届け 天然本まぐろ詰合せ
●セット内容:大トロサク200g×2、中トロサク200g×1　●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください　●加工地:神奈川県(本まぐろ／大西洋産)

※商品情報等が変更になる場合がございます。

頒布会

1回のご注文で、
2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

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



職人が一本一本、丹念に仕上げた包丁



熟練の職人による丹念な手作業で仕上げられた刃部。



気品ある槌目模様。握りやすく、中を空洞にしたモナカ柄にすることで、軽さも両立しました。

世界有数の金属加工の街、新潟県燕市

新潟県燕三条地区は金属産業が盛んなことで広く知られています。三条に在城した大谷清兵衛は江戸から釘鍛冶職人を招き、領民に和釘の製造を指導奨励しました。江戸の花といわれた数知れぬ大火によって和釘の需要は高まり、特に燕地区ではその産業の80％までが、和釘の生産で占められていたと言われています。現在では、その鍛造技術を基盤としたキッチン用品や作業工具などの製品作りが盛んになり、今や世界屈指の高い技術力を誇るまでに成長を遂げています。

質のいい包丁は料理を楽しくする

この燕熟の技の包丁は、細かくきれいに打ち込まれた「槌目」と呼ばれる模様が特徴。熟練の職人による丹念な手作業で仕上げられた刃部は、一本たりとも同じ模様は存在しないと言われます。変則的な打痕が美しい陰影を生み出す印象的な模様です。刃物の命ともいえる刃研ぎは、サムライの時代から脈々と受け継がれてきた伝統技法による手仕事。職人が長年の経験をもとに時間をかけてじっくり研ぎ上げ、鮮烈な切れ味を生み出しています。ハンドルの槌目には、滑りにくい加工を施し、手に吸い付くような感覚と握りやすさを実現。さらに中を空洞にしたモナカ柄にすることで軽さも両立しました。長時間使っても疲れにくい構造です。



〈燕熟の技〉包丁2点セット

申込番号 **J 3464-11**

●商品:三徳(刃渡約18㎝、全長約31.4㎝)・ペティ(刃渡約15㎝、全長約27㎝)各1 ●材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼、柄部／18-8ステンレス鋼 ●日本製



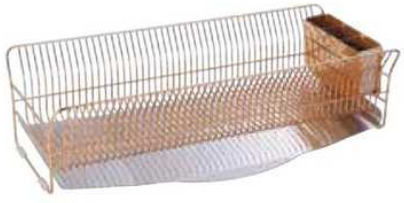
アクセサリーのように美しく、そして賢い

hanauta

金属加工で有名な新潟県燕三条地域で作られた水切りラック。底面に凹凸をつけた波型ワイヤーの「たてよこウェーブ【PAT.P】」を搭載。置いた食器をキャッチしてくれるので、縦でも横でも、食器の向きを気にせず置くことができます。仕切り付きの箸立ては分解できるのでお手入れも簡単。



金属加工で難しいとされるステンレス加工。職人が熟練の技で美しく仕上げます。



〈ハナウタ〉
水切りラック 縦置きロングタイプ

申込番号 **J 5464-11**

●商品:約24.5×57×高さ16㎝ ●材質:本体・箸立て／18-8ステンレス(ローズゴールドカラーメッキ)、仕切板・トレイ／18-8ステンレス ●内容:箸立て・トレイ付 ●日本製





鍋&フライパンセット

申込番号 J 3464-21

●商品:片手鍋(約径18×高さ8.5㎝・満水容量2.3L・重量約1.2kg)・両手鍋(約径20×高さ10.5㎝・満水容量3.4L・重量約1.7kg)・フライパン(約径24㎝・重量約1.7kg)各1 ●材質:全面三層構造／18-10ステンレス・アルミニウム・18クロムステンレス(底厚2㎜・内面ミラー仕上) ●内容:レシピブック付 ●日本製
[ガス火・IH200V可]

ウォーターシール効果でヘルシー調理

金属加工で知られている新潟県燕市で製造された三層構造鍋です。軽量で熱伝導性のあるアルミニウムを耐食性・有磁性のあるステンレス鋼で挟んでいます。鍋の中心に向かって、全面からじわじわと熱が伝わっていくため、無水・無油調理などの調理が可能です。



一枚の板材を150トンの油圧プレス機で絞り加工をします。その後、いくつかの工程を経て最終研磨で輝かせます。



気品ある光沢、
風合いを楽しむ甲州織

甲州織を使用した長傘です。裏側の格子柄は落ち着きのある風合いです。木棒のシャフトと木のぬくもりある持ち手で、素材の持つ美しさを感じる仕上がりです。



甲州織は、糸の段階から染色加工を行います。染め上げられたタテ糸とヨコ糸の様々な組み合わせによって、色、紋様を織りあげていきます。



甲州織 裏格子長傘2本セット

申込番号 J 3464-31

●商品:長傘(全長約89㎝・親骨60㎝・8本骨)×2 ●材質:生地／ポリエステル100%(甲州織)、持ち手・シャフト／天然木 ●機能:手開きタイプ ●色:ネイビー・エンジ ●日本製

※天然木のため、柄が多少異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



かいや

甲州名物のあわびの煮貝

国産の黒あわびを使用したあわびの煮貝と、オーストラリア産のあわびを使用したあわびの磯煮のセットです。ともに肝付きなので口の中いっぱいに磯の香りと旨味が広がります。薄くスライスしてお召し上がりください。肝は1cm程にカットしますと、酒の肴としてもお召し上がりいただけます。



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



〈かいや〉
黒あわび煮貝・あわび磯煮詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **J 5464-41**

冷蔵

●セット内容:黒あわび煮貝4粒(合計240g)×2、あわび磯煮4粒(合計240g) ●賞味期間:冷蔵で55日 ●加工地:山梨県(あわび〈黒あわび煮貝〉/国内産、あわび〈あわび磯煮〉/オーストラリア産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

木曽漆器の伝統を未来へ





職人の伝統と経験に裏打ちされた、丁寧な手塗り作業によって作られています。



木地製作から漆塗工程に至るまで、職人が一つ一つ精魂込めて仕上げています。

日本の伝統的工芸品、木曽漆器

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

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

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

使うほどに新しい美しさに出会える

木曽漆器の本場となっている旧楢川村（塩尻市）は中山道の真ん中に位置し、生活用具としての漆器を作って発展しました。木曽は、自然豊かな大森林が良材を育み、夏は涼しく冬は厳しく寒いという気候により、漆塗に適した環境にあるといわれています。この欅（けやき）カップとボウルは、木曽漆器の伝統技術を守りながら製作した一品。欅の重厚感と漆独特の深い黒と朱の色艶をお楽しみいただけます。職人により一つ一つ丁寧に塗り重ねて作られた器は、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、様々なシチュエーションでお使いください。



欅（けやき）カップ&ボウルセット

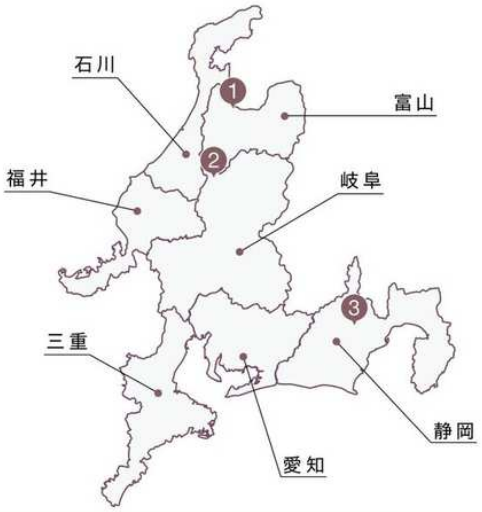
申込番号 J 3464-61

●商品:カップ（約口径8.5×高さ8.5㎝・270ml）・ボウル（約径11.5×高さ6.2㎝）各2　●材質:欅（漆塗装／木曽漆器）
●日本製
［食器洗浄器使用不可］
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

TOKAI · HOKURIKU

東海・北陸エリア

日本人の心に根ざす原風景がここに



富山県

1 雨晴海岸

古くは万葉集の歌に詠まれた、白い砂浜と松の林がつづく景勝の地。波打ち際から目に入る松の木を貯えた有名な岩は女岩と呼ばれ、雨晴海岸の景色に欠かせないものとなっている。



富山県 高岡市

岐阜県

② 白川郷


岐阜県 白川村

厳しい自然と対峙し克服しながら、知恵と工夫で生まれた合掌造りの家屋。山村ならではの自然美と茅葺き屋根があいまって、素朴でのどかな風景を見せてくれる。

静岡県

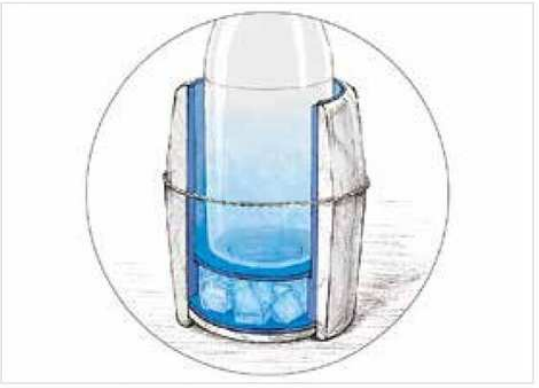
③ 奥大井湖上駅


静岡県 川根本町

ダム湖である接岨湖の上に、浮かんでいるような眺めの小さな駅。山々に囲まれたエメラルドグリーンに輝く湖と、赤い線路橋のコントラストが際立つ美しさ。

ボトルを濡らさない現代のヒムロ





二重底に氷をセットするだけ。10～15℃前後の温度をキープします。

400年余りの鋳物魂が息づく工芸の町高岡

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

木桶職人と鋳物職人の競演

ボトルを濡らさずに飲み頃の温度を保ちたい。そんな思いから「サーマルサケクーラー HIMURO」は生まれました。外側は職人の手わざが生きた美しい木桶、内側は熱伝導性の高いアルミ鋳物。二重底に氷を入れれば、氷や水が直接触れずにボトルを優しく冷やします。保温性に優れた木桶でぴったりと包むことで内側の冷たさを長くキープ。濡れると剥がれがちな日本酒のラベルも美しいまま最後までお楽しみいただけます。木桶職人と鋳物職人の技が光る、和のボトルクーラーです。一般的な日本酒の四合瓶やワインボトルにもぴったりです。

KISEN



〈KISEN〉
サーマルサケクーラー HIMURO

申込番号 **J 3465-01**

●商品:約径13.5×高さ15㎝ ●材質:アルミニウム・ひのき・ステンレス ●内容:金属リング付 ●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。

※木目が多少異なる場合がございます。

※あらかじめ冷やしておいたボトルを長く適温で楽しむためのボトルクーラーです。温度を下げることには適しません。



艶やかな朱色と黒色に映える松

布着本堅地仕上げを施した輪島塗の汁椀です。沈金で表した松紋が朱色と黒色に映えます。工程ごとに熟練の職人が手作業で丁寧に作り上げました。沈金には金箔と金粉、銀粉を用いており、上品な輝きを生みだしています。毎日の食卓を華やかに演出してくれる一品です。



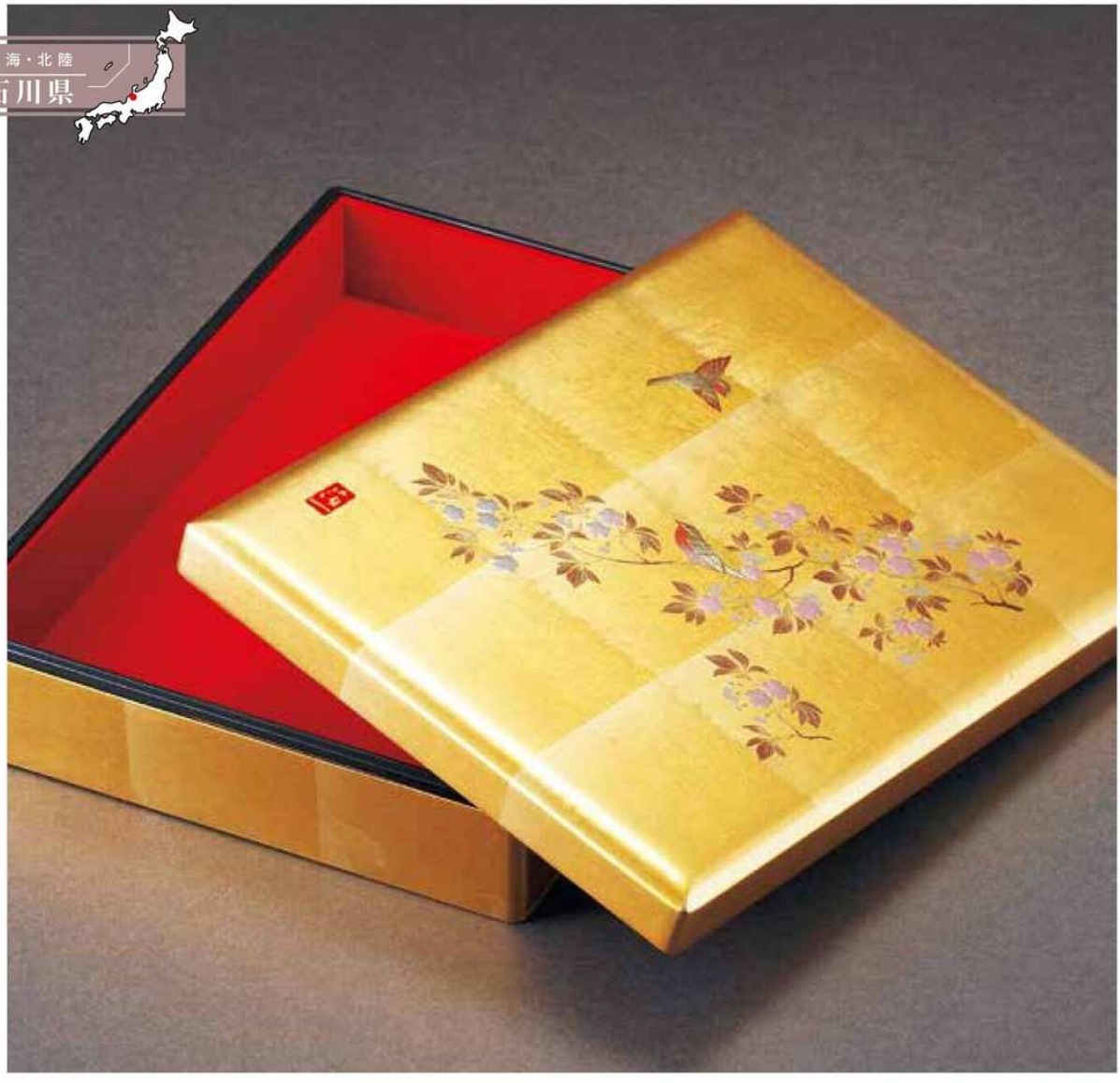
職人が一つ一つ手作業で塗りの作業を行っていきます。繊細な作業が要求される大事な工程です。



夫婦汁椀 沈金松紋

申込番号 J 3465-11

●商品:汁椀(約径11.4×高さ7.8㎝)×2　●材質:欅(漆塗装／輪島塗)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



箔一
HAKUICHI



〈箔一〉花見鳥 合口文庫

申込番号 J 3465-21

●商品:約25.6×34.4×高さ7.8㎝ ●材質:木質繊維材(ウレタン塗装/金沢箔) ●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・技・心で想いを届ける

江戸琳派の画家「鈴木其一」の作品を原画とし、花にひっそりと鳥が佇む風情を描きました。桜の花と佇む小鳥の図柄は「擦り箔盛り上げ技法」という装飾技法を用いることで、奥行きを演出。内側は布貼りになっています。



特別な加工で風合いを表現した金沢箔を、一枚一枚手ちぎりで表面に貼付けていく技法を用いています。

眩しいヒカリを
優しく柔らかに





メガネのつる（テンプル）の部分を削って、角を丁寧に落としています。



一瞬の高い温度でチタン同士を接着します。快適に使っていただけるよう、さまざまなこだわりの工程があります。

福井県鯖江市で生まれたサングラスとルーペ

福井県鯖江市は昔からモノづくりが盛んな街で、眼鏡の製造では日本一のシェアを誇ります。

鯖江市にある乾レンズは、1953年からサングラスの製造、販売を手掛けています。サングラスを通じて人間の大切な眼を紫外線などから守ることを目指し、創業以来サングラスを創り続けています。現在は今まで培ってきたノウハウをつぎ込んだ自社ブランド「オールタイムサングラス」などといったさまざまな商品を開発しています。

オールタイムサングラスとスウィングラスをセットに

オールタイムサングラスは、「ハイドレンズ」を採用しています。ハイドレンズの特徴は、レンズの色が薄く、紫外線はもちろん、人の目に感じやすい青色光をなだらかにカットできる点です。「オールタイムサングラス」という名前の通り、朝から夜まで眼鏡感覚で様々なシーンで使用していただきやすく、屋内でも屋外でもサングラスをかけたままでお過ごしいただけます。「スウィングラス」は、オペラグラスのような高級感溢れるルーペ。手軽に持ち運びができ、しっくりと手に馴染む使い心地が特徴。「ドロップルーペ」は、ペンダントタイプで、アクセサリーとしても楽しめます。着ている服の色によってレンズの色も変化するのが特徴です。

オールタイムサングラス&ドロップルーペ&スウィングラス

申込番号 **J 5465-41** ／ブルー&ブルー&エメラルドグリーン
J 5465-42 ／ブラウン&オレンジ&ルビーレッド

●商品:オールタイムサングラス(約13.8×13.4×3.8㎝) ●材質:フレーム／βチタン・CP、レンズ／光学用プラスチック(ハイドレンズ・UVカット加工) ●内容:メガネケース・メガネ拭き付 ●機能:紫外線調光レンズ ●色:グレー(フレーム／ブルー)・ブラウン(フレーム／ブラウン) ●日本製
●商品:ドロップルーペ(ヘッド約5.6×3.5㎝・全長約82㎝) ●材質:光学用球面プラスチック(凹面特殊コート)・ガラス・真鍮 ●内容:倍率2倍・収納袋付 ●日本製
●商品:スウィングラス(約4.3×9.4×1㎝) ●材質:本体／チタン、持手／アセテート、レンズ／光学用非球面ガラスレンズ ●内容:倍率約2倍(開時)・約3倍(閉時)・収納ケース付 ●日本製


ブルー&ブルー
&エメラルドグリーン


ブラウン&オレンジ
&ルビーレッド


〈付属品〉

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

豊かな風土で繁栄した刀鍛冶技術





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。



岐阜県関市に古くより伝わる古式日本刀鍛錬の妙技。関鍛冶の技術は現代の刃物作りにもしっかりと息づいています。

日本有数の刃物の街・関市の包丁

関市に刀鍛冶が誕生したのは鎌倉時代。刀匠「元重」が関の地に移り住み、日本刀を作り始めたのが起源と言われています。良質の焼刃土と炉に使う松炭、そして長良川と津保川の良質な水。刀鍛冶にとって理想的な風土条件を備えたこの土地にいつしか多くの刀匠が集まったとされています。「折れず、曲がらず、よく切れる」と称される関の刀は、戦国時代にはその名を全国に広めていきました。その後も、関市は日本有数の名刀の産地として繁栄し、その伝統技能が現代の刃物作りにも息づいています。

現代の刃物作りにも息づいた高い技術

多くの刀匠を輩出した関市の刃物。関の刃物生産は多品種少量生産で、伝統技術に現代感覚を盛り込んだ数多くの製品を生み出しながら前進をし続けています。

この包丁は、幾重にも折り重なる刃紋と鋭い切れ味を兼ね備えたダマスカス製法で造られた鋼材を使用。柄には握ったとき手に馴染みやすく、耐久性のあるエポキシ樹脂積層布板です。1本ずつ熟練の職人によって命を吹き込まれています。毎日使う包丁だから、切れ味もよく、扱いやすいものを。野菜・肉・魚に万能に使用できる三徳包丁と、果物を切ったり、細工切りなどに活躍するペティナイフの2点セットです。

関和兼



〈三徳包丁〉　〈ペティナイフ〉

〈関和兼〉ダマスカス包丁2点セット

申込番号 **J 3465-61**

●商品:三徳(刃渡約17㎝・全長約29㎝)・ペティナイフ(刃渡約15㎝・全長約27㎝)各1　●材質:刃部/積層鍛接複合鋼材、柄部/樹脂含有積層布板　●日本製

深蒸しで旨味を存分に引き出す





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

日本を代表する茶の産地静岡

日本人とお茶の出会いは、唐へ留学していた高僧たちがお茶の木を植えたことと言われています。静岡のお茶のルーツは、13世紀頃、聖一国師という高僧が静岡市に種を撒いたと伝えられています。以後、時の名将たちも静岡のお茶を珍重し、独自の茶文化も育まれました。江戸時代にはすでに、芭蕉が「駿河路や花橘も茶の匂ひ」の句に詠むほどの名産地になっていたようです。そして明治維新の頃、牧之原など各地で茶畑の本格的な開墾が始まり、以後静岡は日本を代表する茶の産業として今日に至っています。

爽やかな香味と自然な甘み

静岡県の山間地の茶葉を用い、「ふかむし製法」にて製造した、ふかむし茶のセットです。濃い緑色と自然な甘みが特徴のお茶となっています。さわやかな香味と、飲み終わった後に、口に残る自然な甘みが特徴です。茶葉は粗揉機（そじゅうき）で葉の芯まで水分を出すように揉みあげて、そして揉捻機（じゅうねんき）で水分を程良く取りながらさらに揉みあげることで、煎じのきくお茶に仕上げていきます。全国の茶園面積日本一を誇る静岡県。お茶づくりに適した気候のもとで育てられた茶葉を使用した、こだわりの煎茶を心ゆくまでお楽しみください。



静岡銘茶セット

申込番号 **J 3465-81**

●セット内容:煎茶250g×3　●茶葉原産地:静岡県

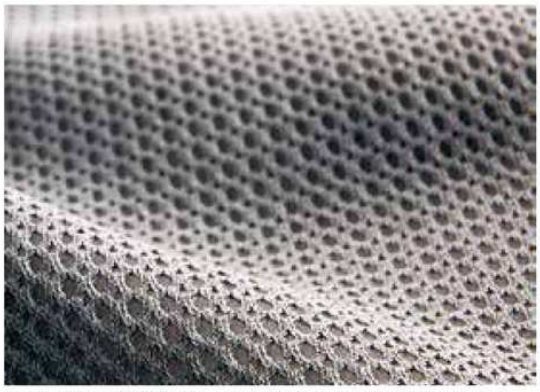
※商品情報等が変更になる場合がございます。

想いとこだわりを詰め込んだ一品





愛知県北名古屋市の工房で、ひとつひとつ丁寧に縫い上げています。



表面には備長炭繊維のハニカム構造のメッシュを使用しています。

100年紡いできた縫製技術

「まくらのキタムラ」のルーツは、初代・北村貞吉が大正12年に創業した綿布商「北村商店」です。キタムラの歴史は、布からはじまり、その布を扱う縫製技術、まくらの製造へと紡がれてきました。「枕屋として、枕を作って売る」だけではない。企画から始まり設計、デザイン、製造、素材選びなど枕に関わる工程を一貫して行っています。100余年積み上げてきた知見により培われた布地と中材の知識、ひとりひとりの職人が枕と向き合い丁寧に縫い上げていく確かな技術力がキタムラの枕を作り上げています。

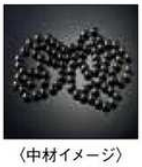
細部にまでこだわってつくられたまくら

寝具一筋に100年以上。キタムラの想いとこだわりを詰め込み、そして受け継がれてきた知恵と技術、日本の〝おもてなし〟の心を込めて作ったまくらです。生地の裁断から縫製、素材の詰め込みまで、職人たちがその卓越した技術と細やかな心遣いで、丁寧に手づくりしています。中材のひとつひとつに糸を通し、数珠のように括っているため、高さと形を均等に保つことができます。側地には備長炭成分を配合した素材を使用。手洗いできるので清潔にお使いいただけ、高さの調節も可能です。

まくらのキタムラ







〈中材イメージ〉

〈まくらのキタムラ〉ジムナストチャコ

申込番号 J 3466-02

●商品:約73×37㎝ ●材質:側地／(表地)ポリエステル85%・綿10%・レーヨン5%・(裏地)ポリエステル80%・綿20%、中生地／(表地)ポリエステル100%・(裏地)ポリエステル80%・綿20%、詰めもの／エラストマー・ポリエチレン
●日本製
[手洗い可]
※手づくり品のため、お届けまで60日ほどお時間をいただく場合がございます。

あこや真珠ならではの透明感





伊勢の海が育む「あこや貝」。いくつもの奇跡が重なり、その結晶が一粒の真珠になっていきます。

国内最大の真珠産地・英虞湾

あこや貝が育つ、三重県・伊勢志摩の英虞湾（あごわん）は波がとても穏やかで、貝の栄養素となるプランクトンが非常に豊富です。真珠養殖に適した環境から、国内養殖が発祥した地としても認知されています。現在は国内最大の養殖産地に発展しています。あこや貝の栄養となるプランクトンは栄養となる、海だけが優れていればいいものではありません。森からの栄養素が海に流れ込むことで、より一層豊かになります。雨が木々に伝わり、土を潤し、不純物がろ過されて、栄養素が濃縮されて、海に流れる。海と山が入り組んだリアス式海岸により、その条件が揃うのです。

伊勢で生まれる一粒真珠の輝き

あこや貝の恵みと積み重ねる日々の中で、奇跡のように真珠は育まれます。貝から真珠が採れるまで平均4年ほど。変化の多い自然環境の中、貝は自ら逃れられないため、人が健康に育つよう支え続けます。生き物と人の二人三脚で育つ真珠のうち、宝飾品となるのはわずか1%。1500日に及ぶ育成期間を経て水揚げされた貝から、色・形・層の美しさで厳選されたものだけが輝きを放ちます。こちらの1粒の真珠にダイヤを添えたペンダントは、上品で控えめな煌めきが魅力。

伊勢市にある、あこや真珠を中心に加工から販売まで一貫生産を行うメーカーにて丁寧に仕立てられています。



あこや真珠ペンダント

申込番号 **J 5466-21**

●商品：ヘッド約0.7×1.6㎝（留め環含む）・全長約40㎝　●材質：ヘッド／あこや真珠（約径7.5〜7.9㎜）・ダイヤモンド1石（合計0.05ct）・プラチナ900、鎖／プラチナ850　●日本製

※真珠の性質上、多少のエクボやシワがあり、色合い・形が若干異なります。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

「牛飼いの匠」の努力と情熱の結晶





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



甘くコクがある上品な香り、とろけるような舌ざわりをお楽しみください。

「松阪牛」の厳格なる定義

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

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なので、焼肉で食べると美味しさが際立ちます。また、松阪牛を育てる熟練の肥育農家は「牛飼いの匠」とも呼ばれ、牛の状態や体調に合わせ、独自に創意工夫した管理を行っています。松阪牛ならではの美味しさをお楽しみください。



松阪牛 焼肉用　お届けご希望日

申込番号 **J 3466-41**　冷凍

●セット内容:リブロース550g、肩ロース800g　●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。

KINKI

近畿エリア

日本ならではの美と豊かな自然が織り成す



京都府

1 瑠璃光院

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



京都府 京都市

滋賀県

② メタセコイア並木



滋賀県 高島市

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

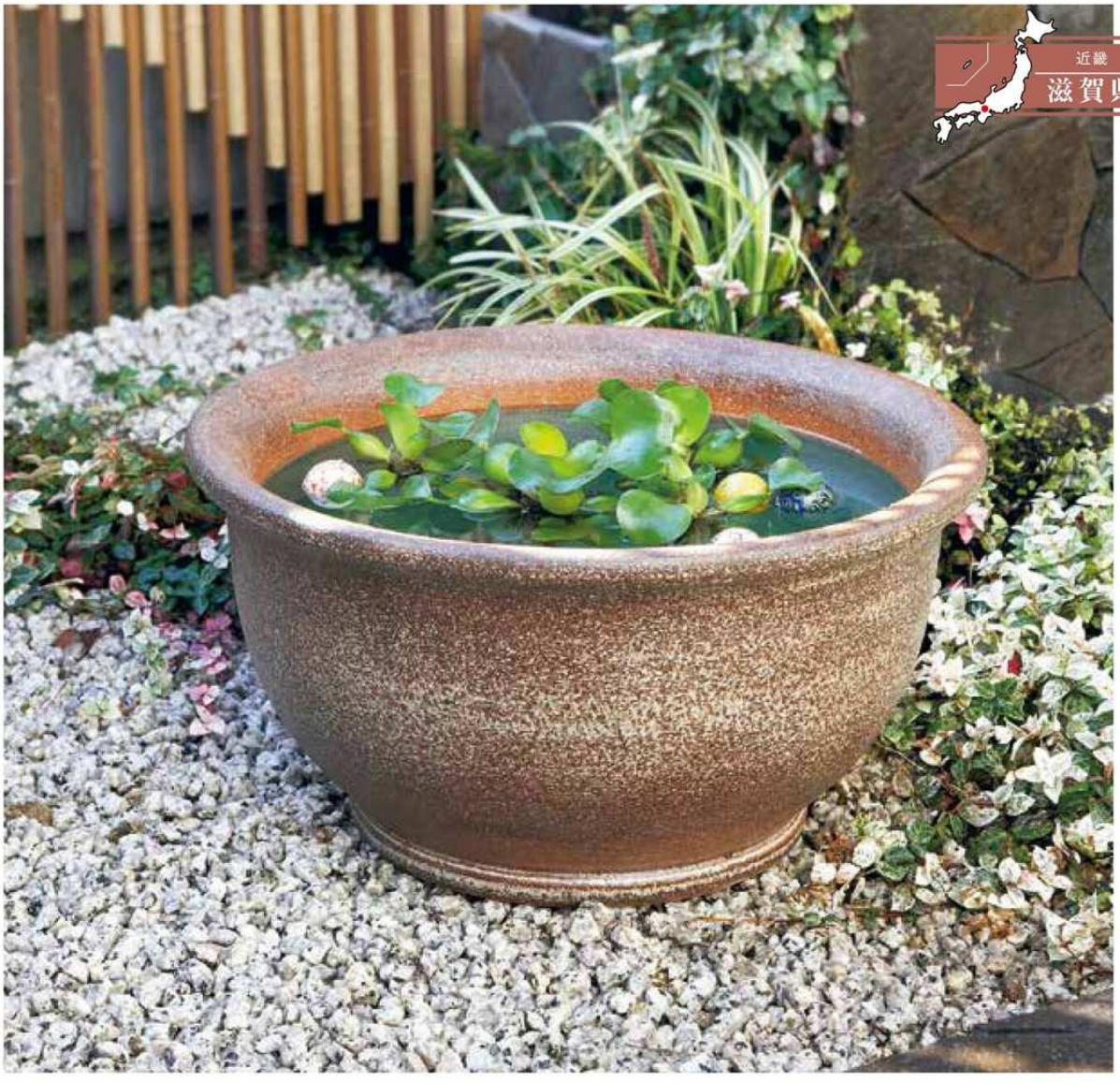
奈良県

③ 大台ケ原 正木峠



奈良県 上北山村

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



炎と土が創り出す独特な風合い

約1250度で焼成される信楽焼。大きな窯の中で炎と土が出合い表現される表情が魅力です。シンプルな中に味わい深い窯肌の風合いをお楽しみいただける鈴型の水鉢です。スイレンを育てるもよし、メダカなどを飼うもよし。また、置いておくだけでもエントランスにぬくもりを与えてくれます。


※掲載商品ではありません。

滋賀県甲賀市信楽町は、大物ろくろが得意な産地。粘りのある土が特徴です。



窯肌ケズリ鈴型水鉢

申込番号 **J 3466-71**

●商品:約径55.5×高さ29㎝ ●材質:陶器 ●日本製

近畿
滋賀県



豊かな自然環境の中
飼育された近江牛

もともとは農耕に使われていた牛を食肉にしたという400年以上の歴史を持つ銘柄牛、「近江牛」。手間ひまと愛情をかけて育てあげられた「近江牛」は、繊細な旨味と脂身が特徴で、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。



琵琶湖を囲む、澄んだ水と温暖な気候に恵まれた自然環境のもとで、優れた技術により丹精込めて飼育されます。



近江牛ステーキ&すき焼用　お届けご希望日

申込番号 **J 3466-81**　冷凍

●セット内容:ステーキ用サーロイン250g×3枚、すき焼用リブロース580g　●賞味期間:冷凍で25日　●原産地:滋賀県

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



和洋の美しさを楽しむ、くつろぎのひと品



床だけでなく、ソファなどに座るときの背あてとしてもぴったりです。



工房にある機械はミシンだけ。あとは全てが手作業です。

くつろぎの道具「おじゃみ」「こじゃみ」

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

華やかなデザインと伝統の業

鮮やかな色遣いと斬新な色の組み合わせのおじゃみ2点とこじゃみ1点のセットです。伝統と現代的な感覚を絶妙に融合させたデザインで、誰もが思わず「かわいい！」と口にするカラフルで華やかなデザインが魅力です。ソファの張地にも使われる丈夫で肌触りの良い生地が体にフィットします。座布団、枕としてお使いいただくことはもちろん、眺めているだけでも心が躍るようなデザインのおじゃみ座布団とこじゃみ枕。日本に昔から伝わる座布団づくりの技をご堪能ください。

洛中 髙岡屋



〈洛中 髙岡屋〉おじゃみ座布団&こじゃみ枕

申込番号 **J 3467-01**

●商品:おじゃみ座布団(約径40㎝)×2・こじゃみ枕(約20×20㎝)×1　●材質:おじゃみ座布団／(側地)レーヨン72%・ポリエステル25%・麻3%・(詰めもの)綿70%・ポリエステル30%、(中芯)ポリウレタンフォーム、こじゃみ枕／(側地)レーヨン72%・ポリエステル25%・麻3%・(詰めもの)ポリエチレンパイプ　●内容:直詰めタイプ　●日本製

※生地の使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。

※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。



京料理老舗の味を詰合せ

魚三楼

特製のタレ、国産の山椒と一緒にふっくらと柔らかく旨味たっぷりのうなぎ蒲焼と、柚子の風味漂う明太子、いか明太・数の子明太をご堪能ください。



魚三楼は江戸時代の1764年、讃岐出身の初代・三郎兵衛が創業。瀬戸内の魚や京野菜などを使って各藩の大名屋敷の料理方を務めました。



〈魚三楼〉うなぎ蒲焼と明太セット

お届けご希望日

申込番号 **J 3467-11**　冷凍

●セット内容:うなぎ蒲焼60g×8、柚子風味辛子明太子235g×5、いか明太140g・数の子明太140g各2、タレ・山椒付　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:日本(うなぎ／国内産、スケトウダラの卵／ロシア・アメリカ産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



豊かな旨味のある
上品な香りの宇治茶

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



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



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **J 3467-21**

●セット内容:上煎茶120g×2、玉露120g×3、特上煎茶120g×1　●茶葉原産地:京都府
※商品情報等が変更になる場合がございます。

暖かくなめらかな肌触り





毛布の国内生産シェアの約90%を泉大津で生産しています。



たて糸の間によこ糸を往復させることで毛布を織り上げていきます。
往復スピードは1分間に約150回にもなります。

綿織物の一大産地、大阪・泉州

泉州産地の綿織物の歴史は古く、その始まりは600余年前と言われています。江戸時代には「和泉木綿」の名で広く日本中に知られ、国内における中心的な綿業地帯を形成するに至りました。現在では衣料用をはじめ、工業資材用、衛生材料用など幅広い用途の織物を製織。海外市場への輸出や国内需要に対する供給の拠点としても大きく発展をとげてきました。常に変化するニーズに合わせた製品づくりとトレンド発信、伝統におごることなく地場地産の一層の繁栄をめざし、さらに新しい流れを作り出すべく、挑戦を続けています。

心地良いぬくもりをお届け

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





アルパカ毛布（毛羽部分）2枚セット

申込番号 **J 5467-41**

●商品:毛布(約140×200㎝)×2　●材質:よこ糸(毛羽部分)／アルパカ100%、たて糸／綿100%　●日本製

ご指定商品



姫路レザーのトートバッグ

本体素材には、日本の皮革の原点として名高い「姫路レザー」を使用。重いものを入れても肩に掛けやすい長い持ち手や、開口部を広くできるサイドホックなど、スマートなフォルムに使いやすい機能性をプラスした一品です。



石灰に漬け、毛を抜き取り、「なめし」と呼ばれる工程を経て、天然の「皮」から息の長い「革」へと加工します。



トートバッグ

申込番号 J 3467-51

●商品:約横幅36(最小幅33)×高さ35×マチ14.5㎝(約955g) ●材質:牛革(姫路レザー) ●内容:内部／オープンポケット×4・ファスナーポケット×1、背面／ファスナーポケット×1、底鋲付、開閉部マグネット式 ●色:ネイビー ●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。



濃厚な旨味とやわらかな肉質

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。豊かな味わいと香りの神戸ビーフをぜひお召し上がりください。



上品な甘みのある赤身が、脂身の風味・香りと溶け合います。



神戸ビーフ ステーキ&しゃぶしゃぶ用 お届けご希望日

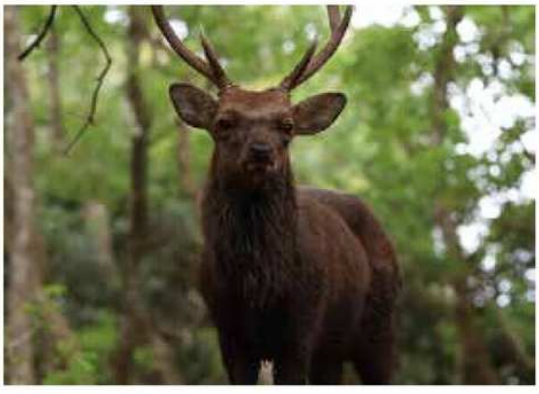
申込番号 **J 3467-61** 冷凍

●セット内容:ステーキ用モモ150g×5枚、しゃぶしゃぶ用リブロース700g ●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。

鹿角と藍
天然素材を用いた万年毛筆





牡鹿の角を軸に使用しています。



穂先には鼬(いたち)毛を使用し、使うほど手に馴染む書きごこちです。

奈良の伝統産業 墨造り

呉竹は1902年に奈良の伝統産業である、墨造りを家業として創業。水に溶かして使う「練り墨」、液体状の「墨滴」を発売したのち、墨滴に続く新規事業への取り組みとしてもう一つの書く分野である筆記具（サインペン）分野へ進出。当時の一般的なマーキングペンは裏写りやにじみ、細い線が書けないなどの問題もあり開発には模索、実験を何度も繰り返し、1963年に「クレタケドリームペン」を発売。その後墨屋であること、サインペン開発に成功したことから、墨の書き味とサインペンを組み合わせた「くれ竹筆ペン」を開発。今や生活の中で定着し、特に冠婚葬祭には欠かせないものになっています。

藍染めの鹿角を軸とした万年毛筆

藍は、蓼藍の葉で染められた色、また染料となる藍の植物両方の意味で使われています。蓼藍は水分の多い土地を好み、水害にも強い面を持っているため、徳島県吉野川下流一帯で多く生育しており、この藍を阿波藍と呼びます。この万年毛筆は、阿波藍を用い藍色に染めた鹿角を軸としています。万年筆のような持ち心地で、本格的な毛筆の書き心地を実現した万年毛筆は、穂先やインクを交換することで、万年筆のように長く使うことができます。本体に装着している穂先は細字タイプですが、硬筆タイプの替え穂首が付属しているので、用途に合わせた使い分けができます。

Kuretake



〈呉竹〉
くれ竹 万年毛筆 夢銀河 鹿角古代藍染

申込番号 **J 3467-81**

●商品:収納時／約径1.5×13.7㎝(細字タイプ)　●材質:穂先／イタチ毛、本体／鹿角(古代藍染め)・SK・ポリプロピレン・PMMA　●内容:スペアーインキ式、スペアーインキ(黒・顔料)×3・替穂首細字タイプ・替えぺん先硬筆各1付　●日本製



紀州漆器のノウハウで
グラスに華やかさをプラス

400年もの伝統を誇る紀州漆器の里和歌山県海南市で作られています。紀州漆器で培ったノウハウで、ガラスに塗りを施しました。グラスに紀州塗の美しさが映えて、新鮮な魅力を放ちます。



紀州漆器の職人が特殊な下処理を施し、丁寧に新精漆塗料を吹き付けていきます。



輝光 ワイングラスセット

申込番号 J 3467-91

●商品:ワイングラス(約口径5.6×高さ21㎝・330ml)×5
●材質:ソーダガラス(ウレタン塗装と漆の混合塗装/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。

近畿
和歌山県



蜂蜜で漬けたやさしい味わい

選び抜いた果肉の柔らかい紀州産南高梅を、丁寧に和紙で包みました。お茶うけにおすすめの甘口タイプに仕上げたので、果肉のやさしい美味しさが楽しめる一品です。



紀州南高梅　蜂蜜 一粒梅

申込番号 **J 5468-01**

●セット内容:125粒(合計3.1kg・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)



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の下で天日干しします。

CHUGOKU · SHIKOKU

中国・四国エリア

複雑な海岸線が生み出す景観美



山口県

1 角島大橋

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



山口県 下関市

鳥取県

2 鳥取砂丘



鳥取県 鳥取市

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

香川県

3 父母ヶ浜



香川県 三豊市

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



素材の旨みを引き出した氷温熟成技術



0°C以下で味付け・熟成を行い、鮮度を保ちながら素材の旨味を引き立てます。



1切れ1切れ真心こめて切身にしております。個包装で料理や保管など使いやすい一品です。

鳥取県で生まれた技術「氷温熟成」

氷温は50年以上前、鳥取県で二十世紀梨の保存実験中に偶然発見された技術です。「氷温熟成」製法は0度以下で加工・熟成を行い鮮度を保ちながら旨みを引き出します。氷温帯で加工すると、細胞は凍るまいとする自己防御の結果、不凍液を蓄えます。この不凍液に含まれる、アミノ酸や糖は「美味しい、甘い」と感じる旨み成分です。さらに氷温解凍庫で、3～4日かけてじっくりと解凍する「氷温解凍」をおこなっています。そのためドリップが出ず旨みを逃しません。また、味付けは調味液に漬け込んだ魚を、氷温熟成庫でじっくりと熟成させます。この工程により、味付けが進行しながら鮮度保持が可能で素材の旨みを引き出します。

山陰大松

2回目
山陰大松
漬魚詰合せ



1回目
山陰大松
漬魚詰合せ



〈山陰大松〉漬魚詰合せコース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 J 5468-41　冷凍

1回目のお届け 山陰大松 漬魚詰合せ

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

2回目のお届け 山陰大松 漬魚詰合せ

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

※商品情報等が変更になる場合がございます。

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

●月1回、全2回のお届けになります。
●1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
●お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

※ 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。



上質な脂をもつのどぐろの干物と煮付け、甘くやわらかな身の剣先イカの干物



のどぐろ煮付けの製造風景です。処理をしたのどぐろにタレを入れ、煮詰めています。



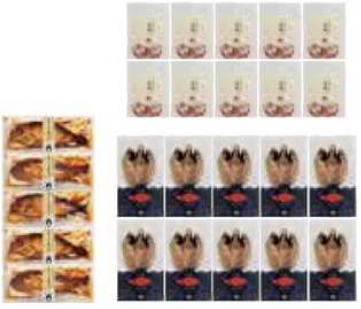
剣先イカの製造風景です。丁寧に干すことでさらに凝縮されたイカの甘み・旨味をご堪能いただけます。

食塩のみを加え、旨みが詰まった一夜干し

一枚一枚丁寧に下処理を行ったのどぐろ・剣先イカの干物と簡単調理でお召し上がりいただけるのどぐろの煮付けのセットです。のどぐろの一夜干しは1枚ずつ丁寧に干し、旨味とジューシーさを引き立てました。白身のトロと呼ばれる脂の旨味を生かすため、塩は控えめに、乾燥時間も短めにしてあります。干すことで旨味が増しており食が進む品です。山陰名物剣先イカ（地方呼び名：シロイカ・マイカ）は、イカの中でも高級品と称され、甘さのあるやわらかな身が特徴です。干すことでさらに凝縮されたイカの甘み・旨味をご堪能いただけます。冷蔵庫で1時間程度、または流水で30分程度の解凍をしてから焼くと、焼き時間が短くなりイカが硬くなりにくくなるため、フライパンやグリルで軽く焼いてお召し上がりいただけます。干物は、魚に食塩のみを加えた素材の味になります。

出汁タレで煮詰めた煮付けを簡単調理で

地元で愛されている定番料理の1つ、脂がのったのどぐろの煮付けは、ふっくらやわらかなのどぐろの身に、甘い醤油のタレが絡み美味しくお召し上がりいただけます。タレは、素材の味を活かすために保存料、着色料を使用せず、香りに優れまろやかな口当たりが特徴の濃口醤油と、すっきりとした甘さが特徴の本みりんなどを合わせたオリジナルとなっています。さらに、隠し味に島根県産のマアジのパウダーを加えることで、旨みや風味をさらに引き出しています。ご家庭で袋のまま湯煎15分でお召し上がりいただけます。こってりとした身質と甘さ控えめな醤油が合い、お酒やごはんが進む一品です。



干物&煮付セット　お届けご希望日

申込番号 J 5468-61　冷凍

●セット内容：のどぐろ干物120g・剣先イカ干物100g各10、のどぐろ煮付150g×5　●賞味期間：冷凍で85日　●加工地：島根県（のどぐろ／国産または韓国産、イカ／島根県産）

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。

岡山県が誇る、日本最古のつる牛





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



選び抜かれた飼料に、指定した配合飼料と牧草、国産の稲わらを与えて育てています。

岡山県が誇る和牛のルーツ「千屋牛」

「千屋牛」は、岡山県新見市千屋地区で繁殖・肥育されてきた黒毛和種。和牛の中でも最も古い歴史を有する蔓(つる)牛。「竹の谷蔓」が祖先です。蔓(つる)牛とは、優れた血統をひく和牛のことをいい、その中で「竹の谷蔓」は日本最古のつる牛とされています。

適度にサシ(脂肪)が入り、やわらかな食感と香りが特徴の「千屋牛」。和牛本来の味がしっかりしていると称され、ジューシーな舌ざわり、凝縮した旨味が口の中に広がります。岡山県が誇る千屋牛の程良い霜降りと赤身の旨味をお楽しみください。



2回目
千屋牛 しゃぶしゃぶ用
リブロース900g



1回目
千屋牛 すき焼用
ロース600g



〈哲多和牛牧場〉
千屋牛 堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **J 3468-81**

冷凍

1回目のお届け 千屋牛 すき焼用
●セット内容:ロース600g ●原産地:岡山県
2回目のお届け 千屋牛 しゃぶしゃぶ用
●セット内容:リブロース900g ●原産地:岡山県

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

- ●月1回、全2回のお届けになります。
- ●1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- ●お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

※ 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。



コードバンを使用した丈夫な長財布

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



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

Trois Clefs



ブラック



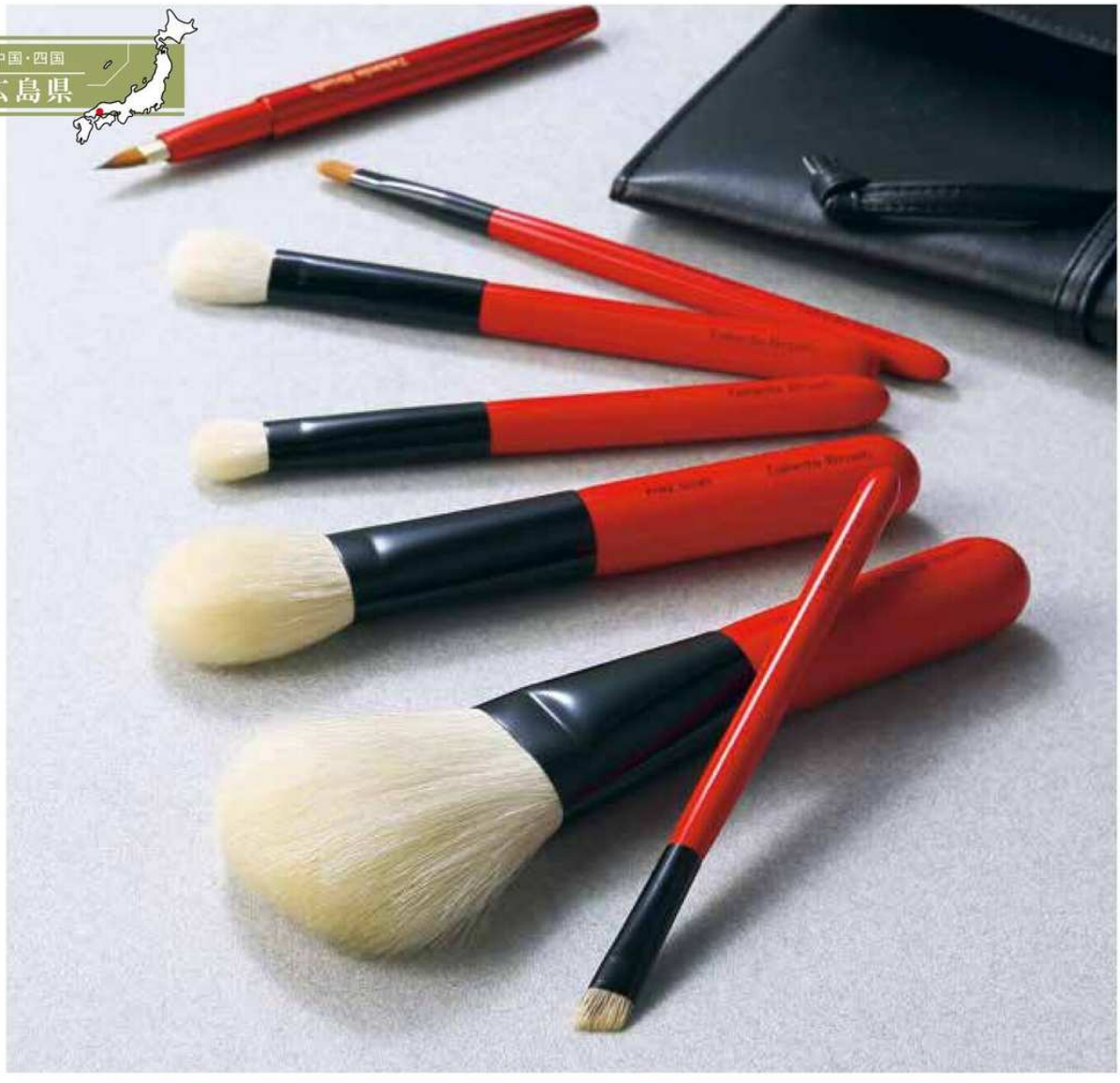
チョコ

〈トワクレ〉長財布

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

●商品:約19×9×2㎝ ●材質:表面／馬革(コードバン)、中側／牛革 ●内容:札入2室・ファスナー式小銭入1室・カード入×10・ポケット×3、開閉部ファスナー式 ●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。



Takeda Brush

優しい肌触りの熊野化粧筆

化粧ブラシの専門メーカー「竹田ブラシ」の化粧筆は、国内はもちろん海外でも高い評価を受けています。穂先が柔らかくやさしいので、心地よい肌触りで、なめらかな使い心地です。メイクのノリや持ちも決まる一品です。



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



〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット

申込番号 J 3469-01

●商品:フェイスブラシ(全長約16㎝)・チークブラシ(全長約14.5㎝)・シャドウブラシ大(全長約13.6㎝)・シャドウブラシ中(全長約13㎝)・アイブロウブラシ(全長約13㎝)・携帯用リップブラシ(全長約12㎝)・ポイントブラシ(全長約13.5㎝)各1 ●材質:フェイスブラシ・チークブラシ・シャドウブラシ中/特殊整毛細毛山羊毛・木・真鍮(黒クロムメッキ)、シャドウブラシ大/特細毛山羊毛・木・真鍮(黒クロムメッキ)、携帯用リップブラシ/イタチ毛・アルミニウム(アルマイト加工)、アイブロウブラシ/パーミー毛・木・真鍮(黒クロムメッキ)、ポイントブラシ/イタチ毛・木・真鍮(黒クロムメッキ) ●内容:合成皮革ケース付 ●日本製



お刺身でもお鍋でも、際立つ美味しさ

このとらふぐの料理セットは、とらふぐを丁寧にさばき、お刺身と鍋用の切身にしたもの。とらふぐならではの上品な味わいと広がる旨味、プリッとした食感をお楽しみいただけます。ぜひご家庭でご堪能ください。



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。

下関ふく自慢
関とら本店



〈関とら本店〉とらふぐ料理セット

お届けご希望日

申込番号 J 5469-11　冷凍

●セット内容:刺身(天然)160g・ふぐヒレ5枚(養殖)各1、皮(養殖)60g・ふぐちり(養殖)300g各2、ふくポン酢・もみじおろし・かぼす果汁・陶器絵皿(約径33㎝)付　●賞味期間:冷凍で75日　●加工地:山口県(ふぐ／国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

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



萩の七化けを楽しむ

古来よりお茶人の世界では「一楽・二萩・三唐津」と称されています。使ううちに色調や景色が変化する「萩の七化け」は、萩焼の特徴的な魅力となっています。この「萩の七化け」は萩焼の魅力の一つであり、使用する土が粗いために、貫入（かんにゅう）と呼ばれる表面のヒビからお茶などの成分が染み込むことで生まれます。



土揉（つちも）みは焼きもの作りの基礎ともいうべき作業であり、作る作品の目的に合わせ、ろくろ一台分くらいの量をその都度両手で揉み込みます。



原節夫作 白萩楽形茶碗

申込番号 **J 3469-21**

●商品:約口径12.5×高さ9㎝ ●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





全国有数のはもの水揚げを誇る徳島県。鳴門海峡からの潮流と、紀伊水道の黒潮が合流する海域でとれたはもを使用しています。

京阪神地方でも名高い天然「巴はも」

徳島県は、はもの水揚げ量において全国有数であり、それらは主に京阪神地方へ出荷され、高い評価を得ています。徳島県南の伊島近海は、四国三郎・吉野川と一級河川・那賀川のミネラルをたっぷり含んだ淡水が鳴門海峡からの潮流とうまく混ざりあう場所です。

さらに徳島側、和歌山側両方向から紀伊水道の黒潮が合流するという大変恵まれた海域でもあるため、徳島県で水揚げされるはもは身が引き締まり、味の良いことで名が知られています。この漁場で獲れたはもを、美味しさを保ったまま「巴はも」としてお届けいたします。

はも本来の美味しさをそのままに

徳島県産の天然巴はもを使用したセットです。独特の食感と甘みをご堪能いただけます。こちらのセットには、だし汁・はも身・はも団子が含まれていますので、ご自宅では鍋をお楽しみいただけます。また、はも身は鍋のほかに天ぷらやフライ、ムニエルに、はも団子は串焼きやお吸い物にもお使いいただけます。はも本来の旨味を楽しむ湯引きと、おかず、おつまみの一品や丼にも使える、はもひつまぶしも詰め合わせました。旨味を引き出すタレで焼き上げた甘辛いはもは、あつあつのご飯や冷酒のお供にぴったりです。また伊勢海老・あわび・さざえの海の幸セットも詰め合わせました。



はもづくしと海の幸セット

お届けご希望日

申込番号 J 3469-41 冷凍

●セット内容:はも身(骨切済)450g、はも団子×12、はもひつまぶし50g・はも湯引き50g(梅肉付)各4、出し汁・はも骨付、伊勢海老440g・あわび200g・さざえ720g各1 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:徳島県(はも・伊勢海老・あわび・さざえ/徳島県産)

小麦・エビ

※ 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。



濃厚な肉の旨味が口の中で溶け出す



生産者のたゆまぬ努力と精進の積み重ねによって、立派なオリーブ牛に育てられます。



衛生面に配慮された環境で肥育されています。

歴史の融合から誕生した黒毛和牛

オリーブと瀬戸内海が育んだ黒毛和牛を「オリーブ牛」と呼びます。日本のオリーブ栽培発祥の地であり、100年を超えた歴史を誇る香川県・小豆島のオリーブ。瀬戸内海の温暖な気候風土のなかで、古くから育まれてきた讃岐牛。オリーブ牛は、これら二つの歴史が融合することにより生まれました。香川県だからこそ成し得た黒毛和牛であり、県木・オリーブ搾り果実を与え育てた讃岐牛、それこそが香川オリジナルブランドの「オリーブ牛」なのです。

讃岐牛の中から選ばれたのがオリーブ牛

讃岐牛は、県内で肥育された血統明確な黒毛和種です。枝肉が(公社)日本食肉格付協会制定の牛枝肉取引規格の歩留等級A、Bかつ、肉質等級3等級以上の牛しか讃岐牛として認められません。

そして、オリーブ牛は讃岐牛の中でもさらに讃岐牛銘柄推進協議会が定めるオリーブ飼料を、同協議会が定める基準に基づいて育てられた牛に限定されます。オリーブ牛の肉質は口溶けが良く、旨味が濃いのに脂はあっさりしているため、最後まで飽きることなく召し上がっていただけるでしょう。



オリーブ牛 ステーキ用　お届けご希望日

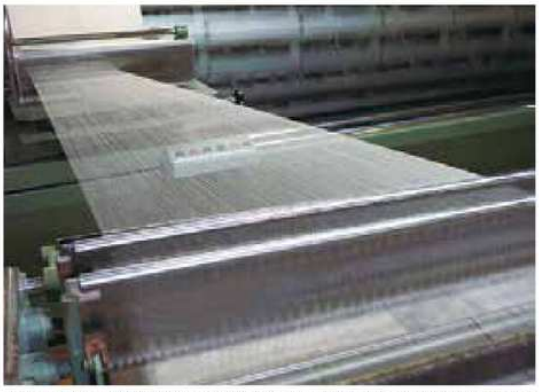
申込番号 **J 3469-61**　冷凍

●セット内容:ロース170g×8枚　●賞味期間:冷凍で85日　●原産地:香川県

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

職人のこだわりが詰まったタオルケット





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



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

日本有数のタオル産地、今治

今治は、四国・愛媛県の北東に位置している、約120年の歴史を誇るタオル産地です。今治に流れる蒼社川の糸や生地にやさしい軟水が、繊細で鮮やかな色の表現や、やわらかな風合いを引き出します。撚糸、先染め、先晒し、整経など、一つ一つの作業に職人の想いが込められ、タオルが織り上げられています。

中でも今治タオルブランドは、今治タオル工業組合が独自に規定した品質基準を満たす商品だけが認定されます。基準の中には吸水性の試験も含まれており、今治タオルは吸水性の良さも魅力の一つです。職人がこだわりを持って織り上げた製品には、今治で培われた伝統の技術が活かされています。

吸水性の良さが魅力

今治タオルブランドに認定された今治産のタオルケットです。ロングタイプのパイルで、しっかりとしたボリューム感のあるタオルケットに仕上げました。吸水性が良いため、汗をかく季節でも快適にお使いいただけます。また、パイルにオーガニックコットンを使用しているので、環境にもやさしく心地良い使用感です。肌ざわりにもこだわっており、柔らかな風合いの生地が肌をやさしく包み込みます。今治の職人のこだわりが感じられるタオルケットです。



今治カラータオルケット2枚セット

申込番号 **J 3469-81**

●商品:タオルケット(約140×190㎝)×2　●材質:綿100%(パイル/オーガニックコットン100%使用)　●日本製
[洗濯機可]

imabari towel Japan

認定番号:第2019-2305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。



四万十町の木と
自然が育むご当地ポーク

頒布会

1回のご注文で、
2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

2回目
四万十ポーク
しゃぶしゃぶ用



1回目
四万十ポーク
しゃぶしゃぶ用



四万十ポーク堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **J 5469-91**

冷凍

1回目のお届け 四万十ポーク しゃぶしゃぶ用
●セット内容:ロース3kg ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:高知県

2回目のお届け 四万十ポーク しゃぶしゃぶ用
●セット内容:ロース3kg ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:高知県

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



高知の海が生んだ彩り

高知県は日本の珊瑚漁業の発祥の地。高知県産の宝飾珊瑚は黒潮が生み出す特別な海域環境で育つため、世界的にも希少な存在です。採取される珊瑚の種類の1つでもある「モモイロサンゴ」をネックレスに仕立てました。



形や色合い、わずかな表情まで同じものはなく、高知の海が育んだ「世界にひとつ」の美しさを宿しています。



モモイロサンゴ ロングネックレス

申込番号 **J 5470-01**

●商品:全長約82㎝ ●材質:チェーン／サンゴ(約径4㎜)・ブラックスピネル、留め具／シルバー925(ロジウムカラーメッキ) ●日本製

※素材の性質上、色彩・形状等が異なる場合がございます。
※お申し込み日より60日前後で商品をお届けいたします。
※サンゴの中に若干白色が含まれる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

KYUSHU · OKINAWA

九州・沖縄エリア

自然の雄大さと美しい海がここに



沖縄県

1 青の洞窟

真栄田岬の崖の下にある、海水の浸食によってできた洞窟。太陽の光が洞窟の内部に差し込み、反射によって海面が神秘的な青色に輝く空間は、自然が作り出す絶景。



沖縄県 恩納村

熊本県

② 御輿来海岸


熊本県 宇土市

干満差が大きい有明海に臨む海岸。潮が引くと海岸の砂地に三日月型の曲線模様が現れる。年に10日あまりしか見られない、夕日に照らされた特別な姿は息をのむほど。


福岡県 篠栗町

福岡県

③ 篠栗九大の森

広大な森の中心にある蒲田池の周り約2kmの遊歩道を進むことができる。水辺の森ではラクウショウが水につかった状態で自生し、巨木が水面に映る光景が幻想的。

職人の技術が光る洗練された織物





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



職人の技と確かな技術で細心の注意を払い織り上げたたて縞が特長の小倉織。

江戸時代と現代が融合した「小倉 縞縞」

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

どんな装いにも映える3点セット

正面には縞を横に配するデザインのバッグは、ものの出し入れがしやすいオープン式。内側は、物を探しやすい朱赤の生地を使用し、実用性にもこだわりました。

モバイルサコッシュは、身軽にお出掛けしたい方におすすめ。貴重品や小物だけを入れて、スマホケースがわりにもなります。ショルダー紐の長さはお好みで調整可能。

二つ折りのコインケースは、表面には上質な牛革を用い、財布を開くと個性的な縞柄が現れるデザイン。ボックスタイプで大きく広がり使いやすく、折りたたんだお札も入ります。

〈小倉 縞縞〉トートバッグ&モバイルサコッシュ&コインケース

申込番号 J 5470-41

●商品:トートバッグ(約横幅44〈最小幅30.5〉×高さ29×マチ15㎝・約380g) ●材質:本体/綿、付属部/牛革 ●内容:内部/ファスナーポケット×1、オープンポケット×2、底鋲付、開閉部マグネット式、チャーム付 ●色:無彩キュービック ●日本製

●商品:モバイルサコッシュ(約幅13×高さ18×マチ1㎝、内寸/約横幅10×高さ17㎝〈マチなし〉・約55g) ●材質:本体/綿・ポリウレタン・ナイロン、付属部/合成皮革・牛革 ●内容:カード入ポケット×1、開閉部ファスナー式、ショルダーストラップ(着脱不可) ●色:無彩キュービック ●日本製

●商品:コインケース(約6.5×9.5×1㎝) ●材質:牛革・綿・レーヨン ●内容:ホック式小銭入1室、カード入×2 ●色:黒 ●日本製

※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※お使いのスマートフォンと商品のサイズをお確かめください。







〈コインケース/中側〉



〈モバイルサコッシュ/商品内部〉



〈トートバッグ/商品内部〉

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



伝統の文様をいまに伝える有田焼

約400年という長い歴史を持つ有田焼。日本国内だけでなくヨーロッパにも輸出され、古くから王侯貴族たちに愛されてきました。珈琲碗皿・鉢セットはヨーロッパに輸出されてきた伝統的な文様を施した一品です。白い素地に手描きで施された染付と赤絵が食卓を鮮やかに彩ります。



1916年創業。歴史を語り継いできた「福丈窯の煉瓦積煙突」は、何代にも亘り磁器を作り続けてきました。



福丈窯 珈琲碗皿・鉢セット

申込番号 **J 3470-51**

●商品:碗(約口径8×高さ6cm・200ml)・皿(約径14×高さ2cm)各5・鉢(約径23.3×高さ7.8cm)×1　●材質:陶磁器(有田焼)　●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



コクと旨味あふれる肉質

佐賀県特有の穏やかな気候とおいしい水、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。焼肉、しゃぶしゃぶでお楽しみください。



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



佐賀牛 焼肉&しゃぶしゃぶ用 お届けご希望日

申込番号 **J 3470-61** 冷凍

●セット内容:焼肉用肩ロース1kg、しゃぶしゃぶ用肩ロース1kg ●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。

400年以上の歴史がある波佐見焼





山口正右衛門氏が作る手ろくろによる作品は、手に取る人の心を魅了します。

先人の技と心を受け継ぎ進化する波佐見

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。その始まりは16世紀末。大村藩主が朝鮮出兵からの帰国時に連れてきた朝鮮の陶工たちによって始められたと言われています。「くらわんか碗」と呼ばれた丈夫で壊れにくい器は、江戸時代に庶民の間で日常食器として重宝し、波佐見焼の代表となりました。時代のニーズに合わせ変化しながらも、繊細で味わい深い波佐見焼の魅力を活かした器が現在も焼かれています。

日展作家の抹茶碗

日展作家の山口正右衛門氏が作り上げた抹茶碗です。山口正右衛門氏が作り上げる純白の白磁や澄んだ青白磁からは、力強くも優雅さと気品が漂い、見る人を魅了します。大型の花瓶から抹茶碗まで自在に製作するその技術で作り出された作品は、日本国内のみならず海外でも評価を得ています。抹茶碗はろくろを使用し、すべて手作業で製作しているため一つ一つ違った趣があります。青白磁の透き通るような色合いと、なめらかな形状が美しい一品です。日展作家が製作した波佐見焼の抹茶碗でお茶の時間を楽しんでみてはいかがでしょうか。



日展作家山口正右衛門作 抹茶碗

申込番号 **J 3470-81**

●商品:約口径13×高さ7㎝ ●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。

手間暇かけた「からすみ」の味わい





からすみの製造には塩漬け、塩抜き、乾燥、熟成に1～2ケ月の期間と職人の手間暇を要します。



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

300年以上の歴史を持つ長崎名産のからすみ

シルクロードを通じて伝わったからすみ。三大珍味の一つとされるからすみは、その形が唐（中国）の墨に似ていることから「唐墨」と名付けられたと言われています。日本にはギリシャ・エジプトからシルクロードを経由し、中国から長崎に伝来したとされています。からすみの原材料はボラの卵巣。ボラは普段、河口部などの沿岸に生息していますが、秋の産卵期には南の海へ大回遊します。長崎は卵を持ったボラが回遊するルートにあたるため、10月上旬から11月下旬にかけてたくさん獲れるのです。

コクと旨味が後引く美味しさ

日本三大珍味のひとつとして古くから酒の肴などに珍重されてきた「からすみ」。藤井からすみ店のからすみは、長崎県の近海で漁れたボラに合わせてブレンドした長崎県産の塩を使って塩漬けにしています。厚みがあるため乾燥が難しく、芯が固まるまでに要する時間は約3～6週間。からすみの仕上がり具合を見ながら、温度管理を行うのが職人技です。完成まで手間暇かけて作られるからすみは、舌にさわらずねっとりとした後引く美味しさです。薄くスライスしたものをそのまま食べるのが一般的ですが、表面を軽く炙ると風味、香りが一層引き立ちます。

長崎俵物
長崎県認定 基準十特品



長崎県産俵物からすみ

お届けご希望日

申込番号 **J 5471-01**　冷蔵

●セット内容:230g×2　●加工地:長崎県（ぼらの卵／長崎県産）

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

季節や肌に合わせてケア





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



熊本は馬刺しの消費地のため、鮮度の良い原料（馬脂）が採れます。

熊本の地が育んだ素材をあなたに

馬油のルーツは4，000年の歴史があるといわれている中国で、民間治療薬として使用されてきました。「古くから親しまれてきた馬油を、多くの人に知ってほしい」という思いから、馬刺しの消費地である熊本で馬油製品、ウマプラセンタ製品づくりに取り組んでいるのが肌美和です。肌美和シリーズに含まれるプラセンタエキス（保湿成分）の原料となるのは馬の胎盤です。胎盤は赤ちゃんを育てる器官なので、栄養成分が豊富に含まれています。この馬胎盤から高度な技術を用いてプラセンタエキスを抽出し、更に凍結乾燥することでエキスを粉末にしています。このように、様々な工程を経て、こだわりの製品づくりが実現されています。

熊本から届けるマーユプラセンタセット

肌美和は、素材の下処理、原料加工から製造体制を整え、質の良い原料を使うことにこだわりを持って、ものづくりをしています。美肌に必要なアミノ酸を多く保有するウマプラセンタエキスを贅沢に配合したフェイスローションや、重ね付けができるようにさっぱりとしたテクスチャでありながら、肌なじみの良さと使用後のしっとり感を追求したオールシーズン使用いただけるフェイシャル用クリームなど、作り手の思いが込められたマーユプラセンタセットです。

Kimiwa



〈肌美和〉マーユプラセンタセット

申込番号 **J 3471-21**

●商品:フェイスローション150ml×4、フェイスエッセンス20ml×3、フェイスデイクリーム30g・クレンジングオイル20ml・フェイスクリームリッチ23g・洗顔石鹸80g各2　●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※小物等はイメージです。



丁寧に磨き上げられた歯先は、ブラッシングの際、ほど良い刺激を与えます。



※掲載商品ではございません。

1919年創業。大分県別府市に工房をもつ別府つげ工芸のつげブラシ。一本一本職人の手仕事で、丁寧に仕上げています。

受け継がれる伝統的な技術

つげ櫛の製作所として始まった別府つげ工芸は、1919年に創業されました。日本髪用のつげ櫛を作りながら、べっ甲の透かし彫り技術や珊瑚の彫刻技術を取り入れ、工芸品としてのつげ細工へと発展させました。その後戦争で一時中断することを余儀なくされながらも、観光土産品としてつげ細工が販売されるようになりました。時代の流れとともにアクセサリーから実用品まで幅広い商品を開発し、現在では主にヘアーブラシが作られています。一本一本丁寧に仕上げられたブラシには、初代から引き継がれている伝統的な技術と、新しい時代のつげ櫛を目指すという熱い志が込められています。

つげの櫛の良さを活かしたブラシ

古来より愛されてきたつげ櫛はその良さを活かしながらブラシという形でより身近なものとなりました。

このブラシはつげ櫛などに使われる薩摩つげの木を使用しました。ブラシ全体に椿油を染み込ませてあるので、静電気が起きにくく、髪がまとまりやすくなります。持ち手はゆるやかにカーブしているので持ちやすく、歯先は扇状に広がっていることにより、髪質、毛量に関係なくご使用いただけます。なめらかな肌触りと温かみのある質感が特徴的で、使えば使うほどつげの木の風合いが増していきます。毎日使うものだからこそ、こだわりの一品を。



つげブローブラシ

申込番号 **J 3471-41**

●商品:全長約19㎝　●材質:つげ　●日本製

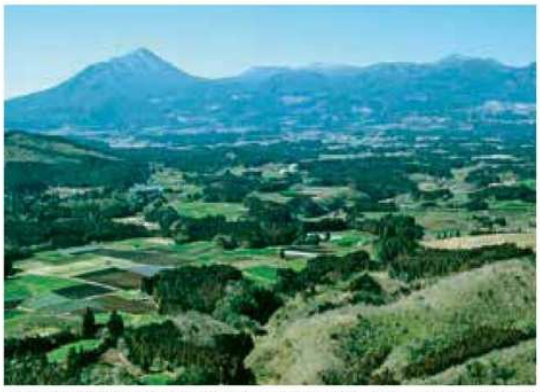
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

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。

生産者が心を込めて育てている宮崎牛

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等級以上の牛肉のみに与えられた名称です。旨味のある赤身と、甘みのある脂身とのバランスが良く、その芳醇で奥深い味わいが評価を得ています。

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。締まりが良く、なめらかな舌ざわりの宮崎牛は、海外でも評価を受けています。選び抜かれた宮崎牛をすき焼用と焼肉用にしてお届けします。宮崎牛のもつ脂身の美味しさが堪能できます。



宮崎牛 すき焼&焼肉用

お届けご希望日

申込番号 **J 3471-61**

冷凍

●セット内容:すき焼用肩ロース1.1kg、焼肉用肩ロース1.1kg ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:宮崎県

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

薩摩の歴史と伝統を受け継ぐ





下書きにそって、職人の手により丁寧にカットを施していきます。熟練の技が要求される工程の一つです。



カットを入れる前のガラス生地を成形する工程。「紙リン」と呼ばれる新聞紙を用います。

歴史深い地で生まれた伝統のガラス工芸

１８４６年、島津家27代島津斉興（なりおき）が製薬館の創設に伴い、薬瓶を製造させたことが薩摩切子の始まりとされています。１８５１年に島津斉彬（なりあきら）が藩主となると飛躍的な発展を遂げました。その後、着色ガラス「紅ガラス」の色出しに成功し有名となりましたが、１８６３年の薩英戦争にてガラス工場が衰退し、薩摩切子は一旦その幕を下ろします。そこから100年以上の時を経て、１９８５年に鹿児島市磯の地で薩摩切子復元の取り組みが行われました。職人や研究者の不断の努力により薩摩切子の製作が再開され、現代に蘇りました。

爽やかな瑠璃と緑の美しさ

薩摩切子は鉛を含むクリスタルガラスを使用し、無色透明のガラスに色ガラスを溶着して被せたものをカットして、磨き上げることで作られます。厚みのある淡い色調の色ガラスを被せるため、カットを施すと重なったガラスが綺麗なグラデーションとなるのが特徴です。

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



二重被（き）せ 瑠璃/緑 格子オールド

申込番号 **J 3471-81**

●商品:約口径7.5×高さ8.8㎝・280ml　●材質:クリスタルガラス　●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

雄大な自然環境の中育った石垣牛





照りつける日差しを受けて一年中青い草地、起伏ある土地に蓄えられた豊かな水、厳寒を知らない温暖な気候で石垣牛は育ちます。

生産から肥育まで一貫して品質管理された石垣牛

石垣牛の産地である石垣島は、ハワイとほぼ同じ緯度に位置する南国の島。県下一高い山、標高526mの於茂登岳（おもとだけ）を有する長寿の島です。

八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の去勢及び雌牛であること、去勢で24～35ヶ月、雌で24～40ヶ月の出荷範囲以内であることなどいくつかの条件を満たした石垣牛。主軸となる配合飼料が統一されているため個体差が出にくく、ほどよい脂をもつ牛に育ちます。あっさりしていて赤身と脂のバランスがよい石垣牛をすき焼用としゃぶしゃぶ用の2回に分けてお届けします。

2回目
石垣牛 しゃぶしゃぶ用



1回目
石垣牛 すき焼用



石垣牛 堪能コース［頒布会］

お届けご希望日

申込番号 **J 5472-01**

冷凍

1回目のお届け 石垣牛 すき焼用
●セット内容:肩ロース1.2kg ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:沖縄県

2回目のお届け 石垣牛 しゃぶしゃぶ用
●セット内容:肩ロース800g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:沖縄県

頒布会

1回のご注文で、2回に分けてお届けします。

- 月1回、全2回のお届けになります。
- 1回目のお届けはお申し込み日より15日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届けから約1ヶ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例:1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

1回目 10月15日お届け
➡ **2回目** 11月15日頃お届け

※2回目のお届けが年末・年始・GW・夏期休暇にあたる場合、休暇明けのお届けとなりますので、予めご了承ください。

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

日本の贈り物



巻頭企画

〈NENRIN〉花台いす …… K3
〈MIYAZAKI CAVIAR 1983〉宮崎キャビア1983 …… K5
〈香蘭社〉カップ&ソーサー5客セット …… K7
〈ワリュー〉スキンケアセット …… K9
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉バイアス柄米沢織スカート&ストールセット… K10
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉千鳥柄米沢織スカート&ストールセット… K10
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢三十年 …… K11
〈とろけるふとん〉肌掛けふとん・敷きパッドセット …… K13
〈ワイ・エス・エムプロダクツ〉ブック型ライト …… K14

北海道・東北

北海道　海の幸堪能コース［頒布会］…… 5
青森県　ステンレスカップ5個セット …… 7
岩手県　鉄瓶・急須セット …… 9
　料紙箱…… 11
　前沢牛 しゃぶしゃぶ&焼肉用…… 12
宮城県　〈和伝〉丸皿&コースター&箸置セット …… 13
秋田県　〈角館伝四郎〉総皮茶筒 大山桜 霜降皮 …… 15
　〈大館工芸社〉おひつ箱&小判弁当箱セット …… 16
山形県　〈クレッシェンド・ヨネザワ〉米沢織 シルクストール2点セット… 17
　米沢牛 すき焼用…… 18
福島県　会津塗 プレートセット …… 19

関東・甲信越

茨城県　常陸牛堪能コース［頒布会］…… 23
　ショール2枚セット …… 25
栃木県　ラウンドジップウォレット …… 27
群馬県　赤城山麓牛堪能コース［頒布会］…… 29
埼玉県　手もみ茶詰合せ …… 31
千葉県　活〆冷凍伊勢海老［頒布会］ …… 33
東京都　〈アイ アース〉束入れ …… 35
　〈すみだ江戸切子館〉オールドグラスペア 菊繋ぎ… 36
神奈川県　〈大倉陶園〉ブルーローズ 花生 …… 37
　〈三崎恵水産〉天然本まぐろ詰合せコース［頒布会］… 38
新潟県　〈燕熟の技〉包丁2点セット …… 39
　〈ハナウタ〉水切りラック 縦置きロングタイプ …… 41
　鍋&フライパンセット…… 42
山梨県　甲州織 裏格子長傘2本セット …… 43
　〈かいや〉黒あわび煮貝・あわび磯煮詰合せ …… 44
長野県　欅カップ&ボウルセット…… 45

東海・北陸

富山県　〈KISEN〉サーマルサケクーラー HIMURO …… 49
石川県　夫婦汁椀 沈金松紋 …… 51
　〈箔一〉花見鳥 合口文庫 …… 52
福井県　オールタイムサングラス&ドロップルーペ&スウィングラス… 53
岐阜県　〈関和兼〉ダマスカス包丁2点セット …… 55
静岡県　静岡銘茶セット …… 57
愛知県　〈まくらのキタムラ〉ジムナストチャコ…… 59
三重県　あこや真珠ペンダント …… 61
　松阪牛 焼肉用 …… 63

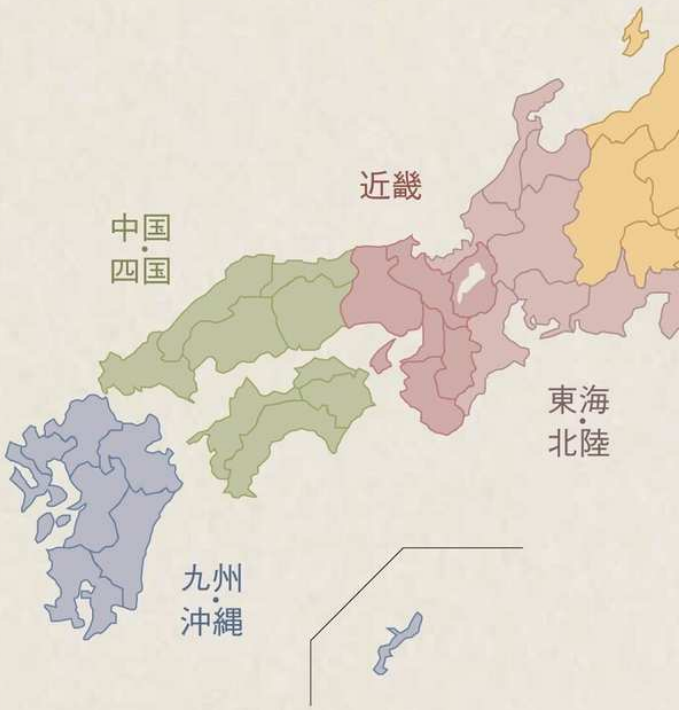
Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県　〈山陰大松〉漬魚詰合せコース［頒布会］…… 83
島根県　干物&煮付セット …… 85
岡山県　〈哲多和牛牧場〉千屋牛 堪能コース［頒布会］… 87
広島県　〈トワクレ〉長財布 …… 89
　　〈竹田ブラシ〉ベーシックブラシセット …… 90
山口県　〈関とら本店〉とらふぐ料理セット …… 91
　　原節夫作 白萩楽形茶碗 …… 92
徳島県　はもづくしと海の幸セット …… 93
香川県　オリーブ牛 ステーキ用 …… 95
愛媛県　今治カラータオルケット2枚セット …… 97
高知県　四万十ポーク堪能コース［頒布会］ …… 99
　　モモイロサンゴ ロングネックレス ……100

近畿

滋賀県　窯肌ケズリ鈴型水鉢 …… 67
　　近江牛ステーキ&すき焼用 …… 68
京都府　〈洛中 髙岡屋〉おじゃみ座布団&こじゃみ枕 …… 69
　　〈魚三楼〉うなぎ蒲焼と明太セット …… 71
　　京都府産宇治茶詰合せ …… 72
大阪府　アルパカ毛布（毛羽部分）2枚セット …… 73
兵庫県　トートバッグ …… 75
　　神戸ビーフ ステーキ&しゃぶしゃぶ用 …… 76
奈良県　〈呉竹〉くれ竹 万年毛筆 夢銀河 鹿角古代藍染… 77
和歌山県　輝光 ワイングラスセット …… 79
　　紀州南高梅 蜂蜜 一粒梅 …… 80



九州・沖縄

福岡県　〈小倉 縞縞〉トートバッグ&モバイルサコッシュ&コインケース…103
佐賀県　福丈窯 珈琲碗皿・鉢セット …… 105
　　佐賀牛 焼肉&しゃぶしゃぶ用 …… 106
長崎県　日展作家山口正右衛門作 抹茶碗 …… 107
　　長崎県産俵物からすみ …… 109
熊本県　〈肌美和〉マーユプラセンタセット …… 111
大分県　つげブローブラシ …… 113
宮崎県　宮崎牛 すき焼&焼肉用 …… 115
鹿児島県　二重被せ 瑠璃/緑 格子オールド …… 117
沖縄県　石垣牛 堪能コース［頒布会］ …… 119

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

〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A 「インターネット」でお申し込み

パソコン

スマートフォン

●24時間お申し込み受付。
●商品が早く届きます。

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

下記にアクセスして案内に従って
お申し込みください。

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

または ハーモニック　申込 検索

B 「郵便」でお申し込み

郵便

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。

お願い

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

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

酒類販売管理者標識

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

個人情報の取扱いについて

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

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

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

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

必要事項

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

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

お問い合わせ方法は3通り

① インターネット

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

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

② FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記ＦＡＸ番号へご送信ください。

FAX受付番号
0256-31-5013

③ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

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

お知らせ

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

グルメページ内容表示について

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

グルメページ掲載商品について

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

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

※ 冷蔵・冷凍 マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

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