



# 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

by koransha

## 有田焼の老舗「香蘭社」から生まれた「日常使いのうつわ」

伝統の技と美を継承し発展させてきた香蘭社から生まれた新ブランド“by koransha”は「現代のライフスタイルに寄り添い、“日々の生活”に楽しさと華やかさを与える暮らしのうつわのブランド」です。香蘭社ならではの丁寧なものづくりを生かし、様々な生活シーンに似合う、暮らしを彩るうつわを生み出しています。ブランド名の「by」は香蘭社製であることに加え、使い手である皆様の「そば」で「寄り添う」商品を展開していることを表現しています。
この「KIKKO」シリーズは、日本の伝統柄である亀甲紋からインスピレーションを受けデザインされています。少し大きめサイズのボウルはいろいろなお料理の盛り付けで活躍します。



電子レンジ使用可能な金銀塗装なので、普段使いにもぴったりです。





プラチナ



ゴールド

〈by koransha〉KIKKOボウル

申込番号 C 5520-41 ／ゴールド
C 5520-42 ／プラチナ

●商品:約径15×高さ10㎝ ●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。



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。杉の美しさを一心に研ぎ澄ませたその潔い佇まいは、現代の暮らしにかつての美意識を呼び覚ます、日本の新しい美のかたち。

佐賀県南部に広がる筑紫平野。おおらかな自然に抱かれた工房から、暮らしに心地よさをもたらすシンプルなコースターをお届けします。



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模様。





〈NENRIN〉矢絣 コースター

申込番号 C 3520-61

●商品:約8×8×高さ1㎝ ●材質:天然木(杉) ●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。






**〈トリプル・オゥ〉グラスコード**

申込番号 **C 3520-71** ／ブラック
**C 3520-72** ／グレー

●商品:全長約70㎝ ●材質:キュプラ・真鍮(ニッケルフリーメッキ)・シリコン ●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。

# 000
TRIPLE O

## 糸で作られた軽くて優しい グラスコード

群馬県桐生市にある1877年に創業した老舗の刺繍メーカー「笠盛」が2010年にリリースしたブランド「000(トリプル・オゥ)」の愛らしいアクセサリー。ブランド名「000(トリプル・オゥ)」には、“ゼロから新たな価値を創造する”という、既成概念にとらわれない自由な発想のものづくりへの強い思いが込められています。糸で作られているので約6gと驚くほど軽くて肌にも優しい、使う人に心地よいアイテムです。シンプルなデザインで男女問わずお使いいただけます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。




## いつもの家事をより楽しく、豊かなものに

1950年に北海道中標津町で生まれた『とみおかクリーニング』。創業から75年以上続く老舗クリーニング店が、長年培ってきた技術や知識を活かして作った洗剤セットです。バスクリーナーは「やさしさ」にこだわり、塩素を使わず乳酸とクエン酸のダブルの「酸」で水垢・石鹸カスもすっきり落とします。また、汚れとニオイに着目して作ったトイレクリーナーは、トイレの主な汚れ「黄ばみ」や「尿石」などのアルカリ汚れにクエン酸の酸が効き、お掃除ついでにアンモニア臭の消臭も。「ラベンダー&ローズマリー」の香りが、掃除の気分転換に。



**洗剤セット**

申込番号 **C 5520-81**

●商品:乳酸バスクリーナー500ml・クエン酸トイレクリーナー500ml・食器洗い用洗剤350ml各1、クリーナー専用スプレーノズル×2　●日本製
※商品情報等が変更になる場合がございます。



未来へつなぐ日本の技

# 伝統と革新

博多の味

やまや

## 明太子専門店の明太フランスとパスタのセット

明太フランスは解凍して焼くだけで、福岡・太宰府の明太フランス専門「YAMAYA BASE DAZAIFU」の焼きたて明太フランスがご家庭で味わえます。ライ麦と石臼で挽いた小麦粉を配合して作った特製パンにやまやの辛子明太子を贅沢に使用した明太フィリングをたっぷりと挟みました。フランスパンの香ばしさとピリ辛の明太子、味わい深い濃厚なバター風味です。めんたいパスタはやまやの明太子の旨みとしっかりとした辛さが味わえます。クリームソースはもちもちとした食感のフィットチーネ麺との相性もぴったりで辛いものが好きな方にもおすすめです。



明太子の旨みと辛さが味わえるクリームソースにもちもちとした食感のパスタです。





〈やまや〉
**めんたいクリームパスタ&明太フランスセット** お届けご希望日

**申込番号 C 5521-01** 冷凍

●セット内容:めんたいクリームパスタ240g×5、明太フランス×6 ●賞味期間:冷凍で75日 ●加工地:福岡県

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。



未来へつなぐ日本の技

# 伝統と革新

## orise

### 老舗麹メーカーの
### 香りやわらかな甘酒が、日常に寄り添う

室町時代から麹菌をつくり続けている「糀屋三左衛門」。“orise”シリーズのすべての商品は砂糖を使用していません。麹の豊かな香りと米のすっきりとした甘みで、ほっとする贅沢な時間をお届けします。希釈タイプの甘酒は、水やお湯で濃さを調整していただく他、お好みのお飲み物で割ってお楽しみいただけます。ほっこりとした味わいの小豆は、牛乳と割っていただくのもおすすめです。“orise”の甘酒と一緒に、そんな「くつろぎの時間」を過ごしてみませんか。



砂糖不使用の優しい甘味「純米」。






〈orise〉
**甘酒セット（希釈タイプ）**

お届け ご希望日

申込番号 **C 3521-21**　冷凍

●セット内容:甘酒(純米)200g×4、甘酒(小豆)200g×3
●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:愛知県
※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。





**凍らせて食べる紀州アイス梅**

申込番号 **C 3521-31**

●セット内容:16粒(合計400g・塩分約2.5%)
●加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)
※商品情報等が変更になる場合がございます。

## ひんやり、しゃりじゅわ新食感の「アイス梅」

「梅干しを夏場にもっとおいしく食べられる方法はないか？」。創業70余年の梅干しメーカー・トノハタが試行錯誤し生まれた「アイス梅」は、凍らせて食べて美味しい梅干しです。ご家庭の冷凍庫に入れていただくことで、ひと口目はシャリ、そのあと溶けてじゅわっ。梅の甘い香りと味わいが、口の中いっぱいに広がります。紀州産南高梅の５Ｌサイズを使用しているので、食べ応えも十分。おいしく楽しく塩分補給ができます。おやつやおつまみ、様々なシーンでお召し上がりください。





長期熟成純米酒 百々登勢十年

| | |
|---|---|
| 産地 | 石川県（米／国内産） |
| 原材料 | 米、米麹 |
| アルコール度数 | 17度 |
| 飲み口 | 甘●●●●●辛 |
| 飲み頃温度 | 常温 |

## 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」。軽やかな酸味と口当たりの良い芳醇さのバランスが絶妙で、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（ひろむ）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。

**〈福光屋〉**
**長期熟成純米酒 百々登勢十年**

申込番号 **C 3521-41**

●長期熟成純米酒　百々登勢十年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。

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。



31 ~ 72

### 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 ~ 30

### 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



103
〜
128

## 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



73
〜
102

## 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



167
〜
200

## 九州・沖縄エリア

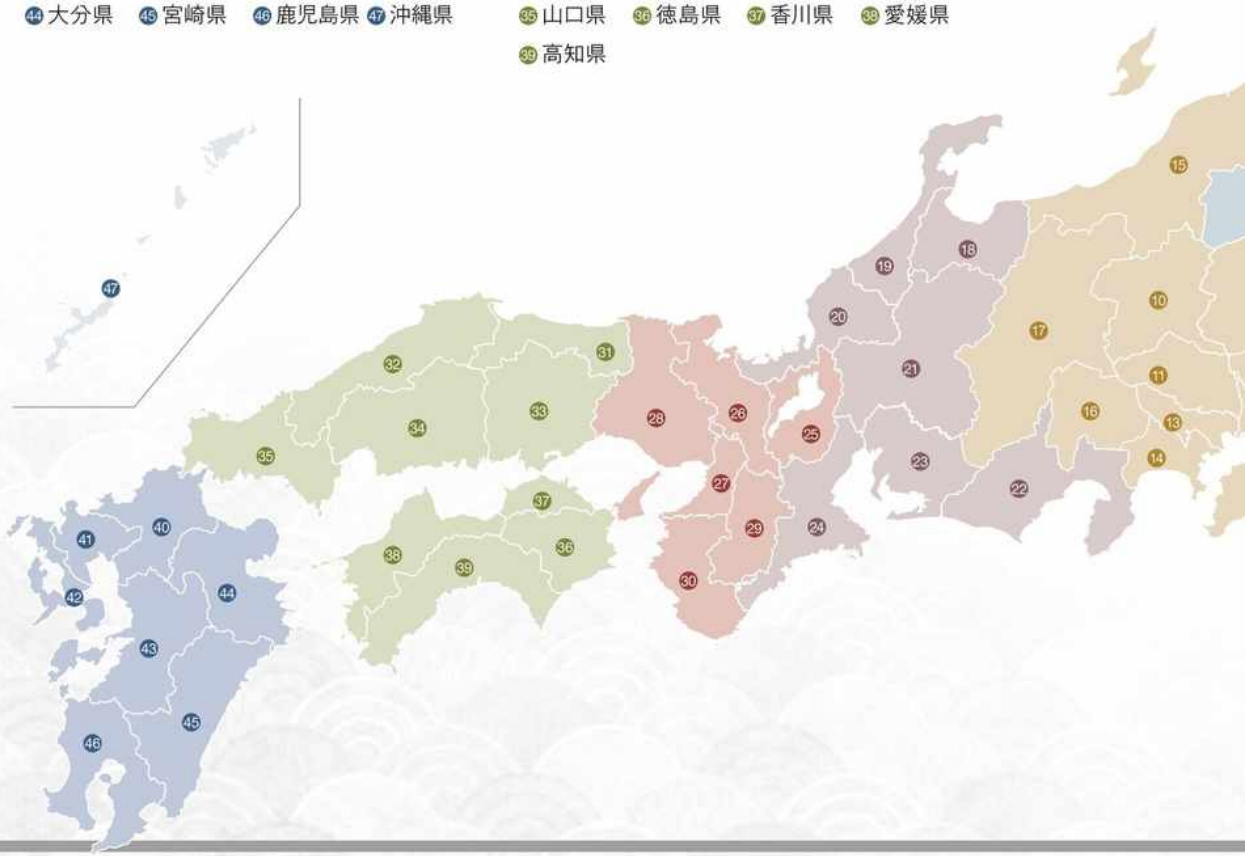
㊵福岡県　㊶佐賀県　㊷長崎県　㊸熊本県
㊹大分県　㊺宮崎県　㊻鹿児島県　㊼沖縄県



129
〜
166

## 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 ご希望日

申込番号 **C 5530-61** 冷凍

●セット内容:40g×4 ●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 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。

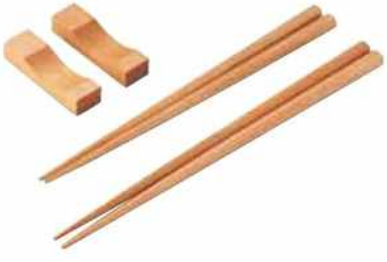


## 北海道産のハンノキで作った、環境にやさしい木製品

北海道下川町産のハンノキを使用した夫婦箸と箸置きのセットです。ハンノキの柔らかくなめらかな肌触りからは、森に暮らす心地よさを体感できます。ぼってりと厚く、少し丸みを帯びたフォルムにガラス塗装を施すことで、汚れに強く安心してお使いいただけます。



北海道産の木材を使用し、職人が一つ一つ心をこめて作り上げています。



**夫婦箸&箸置きセット**

申込番号 **C 5530-71**

●商品:箸L(全長約22㎝)・箸M(全長約20㎝)各1・箸置き(約6.3×1.8×高さ1.2㎝)×2　●材質:天然木(液体ガラス塗装)　●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。



SAPPORO バルナバハム

## 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。



ドイツマイスター直伝の職人技と柔軟な発想の商品開発でおいしさを追求し続けています。ドイツ農家の伝統的な製法から着想して作られた「農家のベーコン」とこだわりのセットです。




### 〈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 C 5530-81** 冷蔵

●セット内容:ロースシンケン(生ハム)40g×2、農家のベーコンステーキカット126g・北海道チーズウインナー100g・北海道玉葱ウインナー100g・レバーペースト100g・ロースハムスライス65g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。



## 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100%ジュース（ストレート）**

申込番号 **C 3530-91**

●セット内容:1L×5　●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風味が変化します。



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。



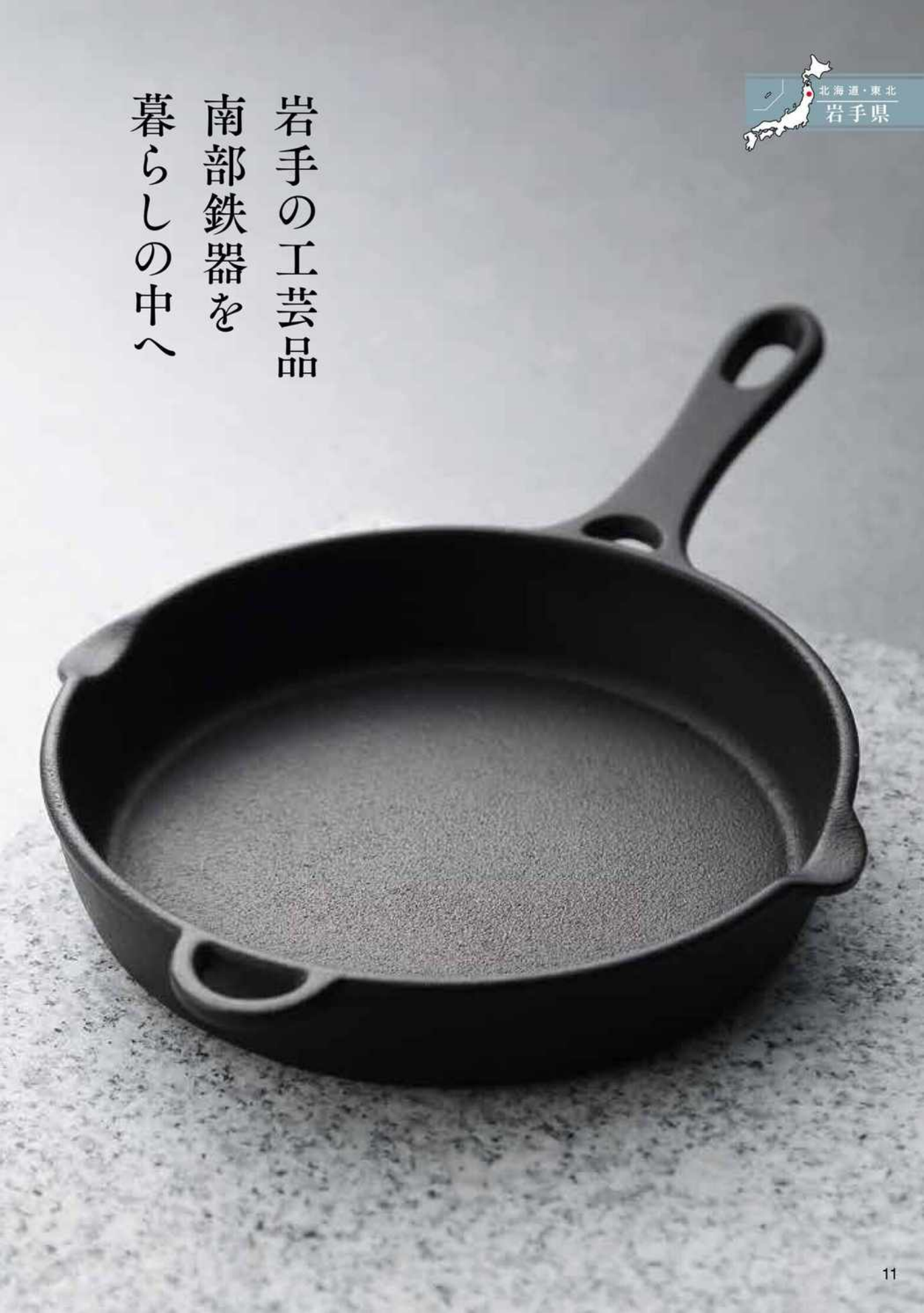
**青森県産熟成黒にんにく**

申込番号 **C 3531-01**

●セット内容:200g×2　●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110余年にわたり伝統の技を守り、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。

## 食卓を飾る、南部鉄の逸品

伝統工芸の技が息づく南部鉄器のフライパン。厚みのある鉄製の本体は優れた蓄熱性を持ち、食材にムラなく素早く火を通すことで、素材の旨みをしっかりと引き出します。焼き物はもちろん、炒め物や煮込み料理にも幅広く活躍。両サイドには便利な注ぎ口があり、ソースやスープもスムーズに移せます。IHコンロにも対応しており、現代のキッチンにもフィット。シンプルで洗練されたデザインは、調理後そのまま食卓に出しても美しく、料理を引き立てます。使い込むほどに手になじみ、風合いが増していくのも魅力。機能性と美しさを兼ね備えた逸品です。

IWACHU
japon . since 1902

**〈岩鋳〉フライパン**

申込番号 **C 5531-21**

●商品:約径17.5㎝・重量約1.2kg　●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。






※小物はイメージです。

## 自然の趣あふれる、木のぬくもり漂うコースター

夢工房

「象嵌（ぞうがん）」における加飾法を岩手県で伝える夢工房。木の表面を彫り、色の異なる木で模様を嵌（は）め込みました。動植物たちの意匠を施したコースターは、日常使いはもちろん、おもてなしにも好適です。



素材である木に、さまざまな形に象（かたど）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（もくぞうがん）技法で作られています。岩手の女性たちの手でひとつひとつ丁寧に仕上げられていきます。



**〈夢工房〉森コースター4枚セット**

**申込番号 C 3531-32**

●商品:コースター(約径9.5×高さ0.8㎝)×4　●材質:天然木(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。




## コシの強い麺が魅力の盛岡冷麺

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



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



**〈やまなか家〉盛岡冷麺14食**

申込番号 **C 5531-41**

●セット内容:(乾麺100g×2、スープ付)×7　●加工地:日本
●賞味期間:常温で75日

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。

# コクと深い味わいのふかひれスープ





気仙沼ほていでは、三陸近郊の原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。

## 本格的なふかひれスープ

気仙沼産のふかひれを使ったふかひれスープの詰め合わせです。気仙沼産ふかひれを使用し、上品で深い味わいのスープです。具材はシンプルにふかひれのみとし、ふかひれ特有のとろけるような滑らかな舌触りをご堪能いただけます。1袋1人前で電子レンジや湯せんで温めるだけでそのままお手軽にお召し上がりいただけます。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。1袋200gのふかひれスープを7個セットにしました。



**ふかひれスープ煌セット**

申込番号 **C 5531-61**

●セット内容:200g×7　●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。





## 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」は、地元仙台の味をお客様へ届けることを目指しています。しっとりと柔らかい牛たんしぐれ煮、ご飯に合う旨辛牛たんラー油、コクのあるテールスープ、どれも「伊達の牛たん本舗」ならではの美味しさです。



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



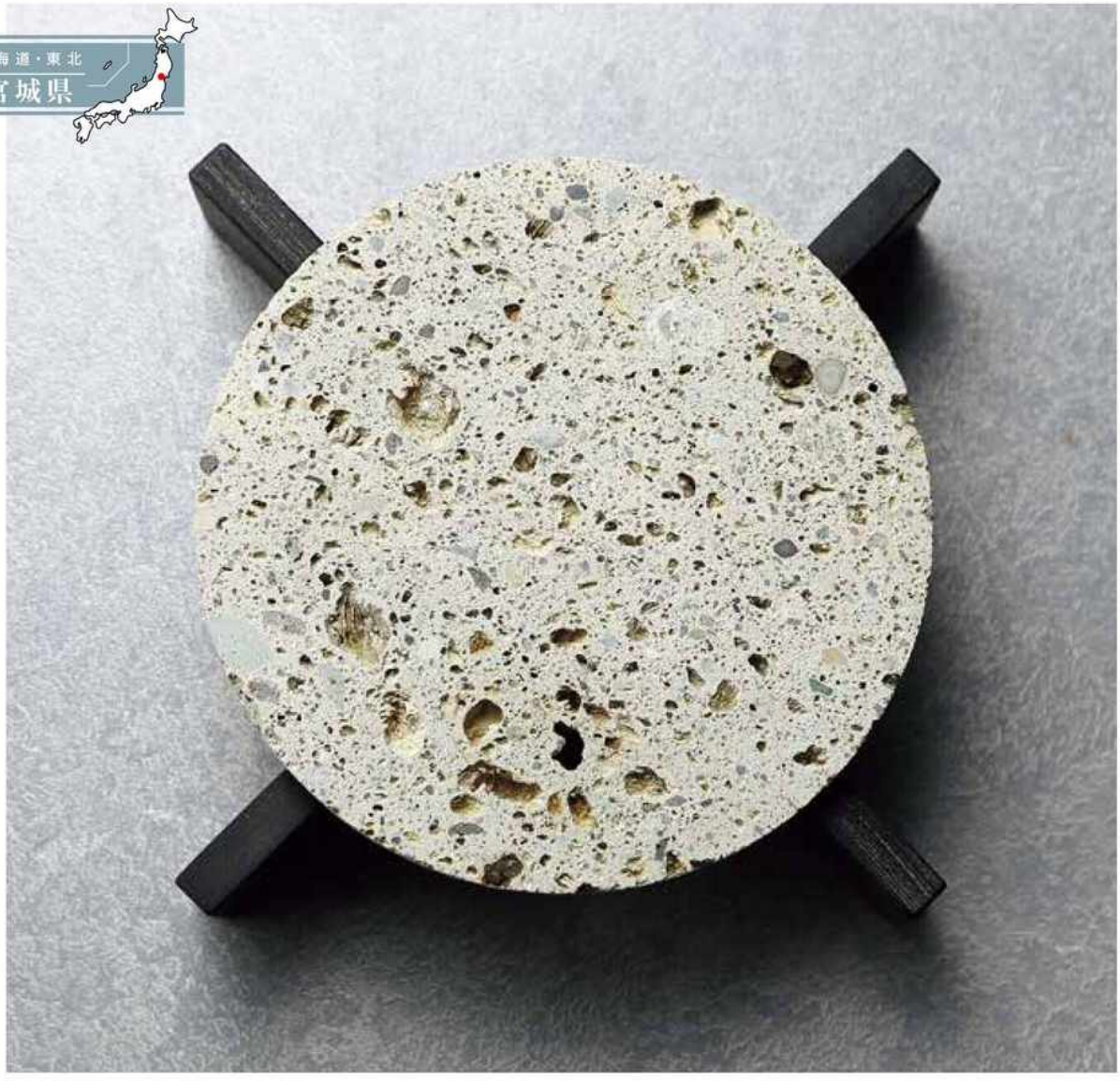

**〈伊達の牛たん本舗〉バラエティセット**

申込番号 **C 5531-71**

●セット内容:牛テールスープ200g・牛たんラー油130g各3、牛たんしぐれ煮150g×1　●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。





〈使用イメージ〉

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。









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 **C 5531-81**

●商品:約11.8×11.8×高さ4.1㎝ ●材質:天然石・天然木(オイル仕上げ) ●内容:木製コースター付 ●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。

# 絹のような
# つややかさとなめらかさ





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



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

## 舌ざわりなめらか、弾むような強いコシ

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

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

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

## うどんづくりは今も昔も人の手で

こだわりの小麦粉を用い、その一本一本を手塩にかけて作り上げます。春夏秋冬、うどん生地は微妙に異なるため、職人が熟練の技と目で塩水・温度・湿度・時間を調整し、丁寧に熟成させ、手延べで仕上げます。

豊かな恵みを受ける奥羽山脈の裾野で守り継がれてきた製法で、手仕込みから完成まで実に四日もかかる稲庭うどん。

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 **C 5532-01**

●セット内容:1.4kg(140g×10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。



## 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16食**

申込番号 **C 5532-11**

●セット内容：(生麺120g×1、塩だれ・えび粉末付)×16
●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。



## 桜の樹皮から生まれた調度品

樺細工は江戸時代に秋田県・角館の佐竹北家に技法が伝えられたとされる、山桜の皮を使った伝統的工芸品です。自然のぬくもりを感じられるペン立ては、内側がフェルト仕様で、ペンや眼鏡をやさしく受け止めてくれます。



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 ペンスタンド**

申込番号 **C 5532-21**

●商品:約7×7×高さ10㎝ ●材質:桜皮・天然木・繊維板(ウレタン塗装)・フェルト ●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。

# 赤身の旨味と脂の甘みをすき焼きで





ストレスを与えにくい環境作りと管理の下、生産されたお肉をお届けいたします。



自然豊かな置賜盆地は、清らかな水も豊富です。

## 明治初期、ひとりの英国人との出会い

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

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

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

## 豊かな自然と作り手の努力の賜物

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



**米沢牛 すき焼用**

お届けご希望日

申込番号 **C 5532-41**

冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・肩・バラ)280g ●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。



## オリジナルジャカードで織り上げたスリーパー

山形の工場で丁寧に刺繍された、くまちゃん柄のスリーパー。やわらかな肌ざわりで、赤ちゃんの眠りをあたたかく包み込みます。サイドのスナップボタンで、寝返りしても外れないので安心です。



やさしさあふれるくまちゃんの刺繍部分は、夢見る赤ちゃんを表現しています。



**〈妖精の森〉スリーパー**

**申込番号 C 5532-51**

●商品:適応身長50～80㎝・身幅約37㎝・着丈55㎝ ●材質:表地(ジャカード織)／綿100%、裏地／綿50%・ポリエステル50%、詰めもの／ポリエステル100% ●日本製
[洗濯機可(ネット使用)]

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



## ふんわり柔らかい
## オーガニックコットンストール

オーガニックコットンを使用した、優しい風合いのストールです。細番手の糸が切れないよう、優しく丁寧に織り上げました。ナチュラルな色合いは、普段のコーディネートにも合わせやすくなっています。



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。「クレッシェンド・ヨネザワ」はその取り組みの一つです。

Crescendo Yonezawa



**〈クレッシェンド・ヨネザワ〉**
**オーガニックコットンストール**

申込番号 **C 3532-61**

●商品:約43×180㎝(房含む)　●材質:綿80%(オーガニックコットン)・毛20%　●色:生成り(ボーダー)　●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。

# 3種のスープで食べ比べ





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



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

## 喜多方特有の食べ応えある平打ちちぢれ麺

蔵の街喜多方。どこか懐かしい郷愁を感じさせる素朴な趣のある街です。100軒以上のラーメン店がひしめく喜多方の地で、郊外にある「さくら亭」は、地元の人々に愛され続けているお店です。

麺は喜多方特有の熟成平打ちちぢれ麺。コシの強さの中にモチモチとした食感で、あっさりながらコクのある醤油スープとよく絡みます。長年の麺づくりの経験を踏まえ、美味しい生麺でお届けします。店主監修の情熱の一杯をお楽しみいただけます。

## 中華そばから発祥、90年以上の歴史

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

さくら亭



**喜多方ラーメン「さくら亭」25食**

申込番号 **C 5532-81**

●セット内容:醤油(生麺120g、スープ付)×12、味噌(生麺120g、スープ付)×7、塩(生麺120g、スープ付)×6 ●賞味期間:常温で35日 ●加工地:日本(店主監修)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



## あぶくま高原の地鶏川俣シャモのトマトカレーと地鶏ご飯の素

トマトカレーは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)をじっくり煮込み、シャモの肉だんごと酸味の効いたトマトソースがとても合います。地鶏ご飯の素は川俣シャモを粗挽きにし旨みたっぷりのシャモ出汁をベースに醤油味の炊き込みご飯の素にしました。



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




**川俣シャモ トマトカレー中辛&地鶏ご飯の素セット**

申込番号 **C 5532-91**

●セット内容:トマトカレー中辛200g×4、地鶏ご飯の素(3合用)270g×2　●加工地:日本

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



## みずみずしい甘さ
## 福島で育まれたブランド桃

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



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



**桃（ミスピーチ）**

申込番号 **C 5533-01** 冷蔵

●セット内容:5〜6玉(合計1.6kg)　●原産地:福島県

お届け期間:7月下旬〜8月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。
※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。



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

KANTO · 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。

# フタ付き耐熱ガラス製の保存容器





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。



使い方次第でさまざまなシーンで活躍します。

## 煙突のない工場

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

## マルチに使える保存容器

色々な料理の保存・調理に。マルチに使える角型・長方形の保存容器のセットです。少し残ったおかずなどの保存や作り置きおかずなど、用途に合わせて選べるサイズ展開です。長方形の保存容器は冷蔵庫の奥行きを活かした省スペース収納が可能。角型は調理や保存に幅広く活躍します。フタをしたまま電子レンジ、フタを外してオーブンでもお使いいただけるので、料理やシーンに応じた使い方ができます。また、ガラス容器なので保存容器としての用途だけでなく器として使用してもテーブルを華やかに彩ります。

HARIO



**〈ハリオ〉保存容器4個セット**

申込番号 **C 3533-51**

●商品:保存容器L(約26.7×24.3×高さ5.9㎝・2000ml)・M(約23.8×12.5×高さ5.6㎝・900ml)各1、S(約11.1×10.7×高さ4.7㎝・250ml)×2　●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]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

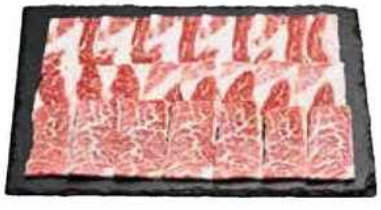


## 茨城県ならではの環境で育まれる常陸牛

「常陸牛」は、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ました。指定生産者が茨城県内で飼育した黒毛和牛のうち歩留等級がAまたはBで、肉質等級が5等級と4等級のものが「常陸牛」として認められます。



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。



**常陸牛 焼肉用**

お届けご希望日

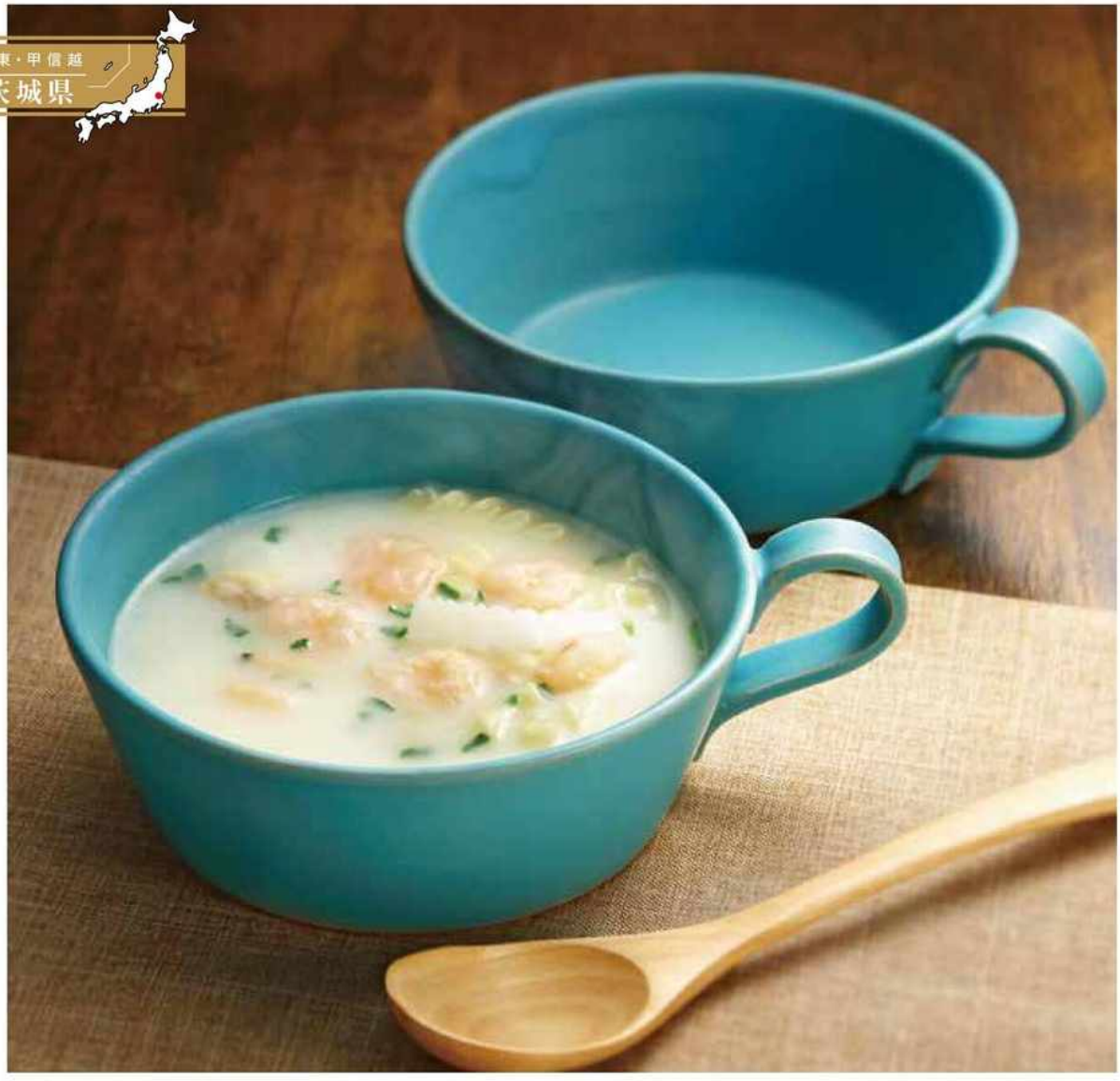
申込番号 **C 5533-51**

冷凍

●セット内容:バラ300g ●賞味期間:冷凍で55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。

関東・甲信越
茨城県



## 伝統を受け継ぎながら新しい技術を生み出し続ける笠間焼

茨城県笠間市で作られる笠間焼。江戸時代中期に箱田村で始まったとされ、関東地方を代表する窯業産地となっております。自由な作風が特徴で、日用食器から芸術作品まで幅広い作品が作られています。笠間焼の伝統を受け継ぎつつ、新しい技で、今を彩る作品を生み出し続けております。



職人が一つ一つ手作業で成型し、作り上げています。



**笠間焼 スープカップペア**

申込番号 **C 5533-61**

●商品:スープカップ(約口径13×高さ4.6cm・350ml)×2
●材質:陶器(笠間焼)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

# 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言われています。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7食セット**

お届け ご希望日

申込番号 **C 5533-81**

冷凍

●セット内容:餃子40個(タレ付)、醤油ラーメン(生麺120g・スープ付)×7　●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。

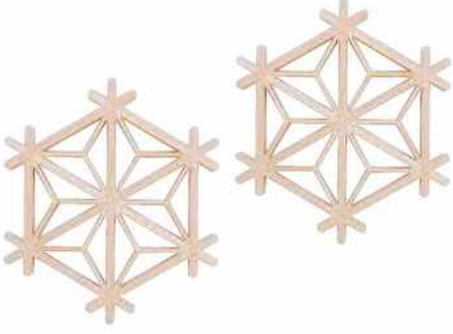


## 伝統工芸品「鹿沼組子」を現代へ

栃木県の伝統工芸品に指定されている鹿沼組子。組子は釘などを一切使わず、ぴたりと合うように作られた部材を手作業でひとつひとつ組上げて作られており、伝統と技術を感じられる品です。インテリアとしてはもちろん、花台やコースターとしてもお使いいただけます。



職人が一つ一つ手作業で木材をカットしていきます。



**鹿沼組子 麻の葉 2枚セット**

申込番号 **C 5533-91**

●商品:鹿沼組子(約10.4×9×高さ1㎝)×2　●材質:天然木(桧)　●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。



## 手間をかけ仕上げた栃木レザーのベルト

昔ながらの鞣し工程を頑なに守り続けている栃木レザー。南米産のミモザの樹皮から抽出されたタンニン剤を使い、時間をかけじっくり鞣します。約20もの工程を経て作られたフルベジタブルタンニンレザー。そのヌメ革を職人が裁断し、手を加え仕上げたベルトです。



昔ながらのピット槽でのフルベジタブルタンニン剤による鞣し工程。約3週間、濃度の違うピット槽に「皮」を漬け込み「革」へと変化させます。



ブラウン



レッド



ブラック

**カジュアルベルト**

申込番号
- C 3534-01 ／ブラック
- C 3534-02 ／ブラウン
- C 3534-03 ／レッド

●商品:幅約3㎝・ウエスト約95㎝まで使用可　●材質:牛革(栃木レザー)　●内容:ピン式　●日本製

※天然素材のため、生地の使用する部分によりシワが出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。

# 撥水加工された便利な風呂敷





伝統的な風呂敷に撥水加工を施しているため、ハスの葉のように水をはじきます。



インクジェットプリントした後の生地を撥水の樹脂の中に入れて、乾燥して仕上げます。

## 江戸時代から続く、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。

## 風呂敷以外にも使い方さまざま

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、高温で加工処理しているため、繰り返しの洗濯にも耐え、撥水性能を保持し続けるのも特徴。一枚携帯しておけば、風呂敷としてだけでなく、バッグの雨よけカバーなど使い方はさまざま。「雨の恵みの多いこの国の暮らしを快適にしたい」そんな願いを込め、朝倉染布はこれからも新しい風呂敷文化を発信してまいります。

**撥水風呂敷1枚**

申込番号 C 5534-21 ／青海波
C 5534-22 ／矢羽

●商品:約128×128㎝ ●材質:ポリエステル100%(撥水加工) ●日本製



矢羽



青海波



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



## 1300年の伝統織物
## 桐生ジャカードを身近に

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



東レの糸にこだわり、丁寧に織り上げた生地は丈夫で軽く美しい艶があります。格調高いユリのモチーフ柄は幅広い年代の方に人気です。



ネイビー　ブラック

**桐生織手提げ**

申込番号 **C 3534-31** ／ブラック
**C 3534-32** ／ネイビー

●商品:約横幅24×高さ20×マチ12cm(約135g)　●材質:本体／ポリエステル(ジャカード織)、付属部／合成皮革
●内容:内部／オープンポケット×1、前部・後部／ファスナーポケット各1、開閉部ホック式　●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。



## 恵まれた自然の中で育まれた旨味

赤城山麓牛は、自然豊かな環境でストレスをできるだけかけずに育てた黒毛和種と乳用種の交雑種です。脂の質にもこだわり、牛肉本来の旨味が感じられます。旨味が溶け出すすき焼で、香り・味・食感すべてをお楽しみください。



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。



**赤城山麓牛 すき焼用** お届け ご希望日

申込番号 **C 3534-41** 冷凍

●商品:肩300g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:群馬県



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

# 旨味が強く香り高い仕上がり





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



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

## 国産大豆と小麦を使用した醤油づくり

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

## 弓削多醤油自慢の味

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

弓削多醤油株式会社




**〈弓削多醤油〉しょうゆ・つゆセット**

申込番号 **C 5534-61**

●セット内容:有機こいくちしょうゆ300ml・有機だしつゆ300ml各3　●加工地:日本

小麦



## 手貼りの技から生まれた地球儀

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



18枚に切り分けられた舟底型の地図を、丁寧に貼り合わせ仕上げています。





**日本地図付地球儀（日本語表記）**

**申込番号 C 3534-71**

●商品:約球径21×高さ31㎝ ●材質:球体／上質紙・ポリスチレン、フレーム／ポリスチレン、台座／ABS樹脂 ●内容:縮尺約6000万分の1・日本地図（縮尺約316万分の1）付 ●日本製

※世界情勢の変化に伴い、最新の国名とは異なる場合がございます。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

関東・甲信越
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。



**ウールマフラー**

申込番号 **C 3534-81**

●商品:約30×155㎝(房含む)　●材質:毛100%　●色:黒
●日本製



# 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

※小物等はイメージです。



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。Ｂｏｃｃｈｉのピーナッツペーストは、素材そのものの味わいを引き出しました。千葉県の契約農家で収穫されたピーナッツを使用し、選ぶ素材や製法、焙煎もさることながら、なめらかな舌触りにこだわっています。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。から付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



**〈Bocchi〉ピーナッツセット**

**申込番号 C 3535-01**

●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×2、から付落花生40g・ピーナッツの蜜煮25g各1　●賞味期間:常温で75日　●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

生醤油が「生」と呼ばれるのは、最後の火入れ（加熱処理）をせず、酵素を生きたまま容器に充填していることに由来します。加熱処理をしていないので、まろやかな味わい、上品な香りが楽しめます。コクのある豊かな風味は、お料理のレパートリーを広げ、素材本来の美味しさを引き立てます。



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。



**国産丸大豆生醤油**

申込番号 **C 3535-11**

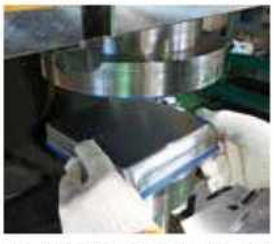
●セット内容:500ml×6　●加工地:日本

小麦



## 鉄にこだわり、使いやすさを追求

〝鉄〟にこだわり続ける千葉県の鍋メーカー、リバーライト製の鉄鍋。極シリーズは鉄の良さはそのままに、サビにくく、面倒なお手入れを解消した鉄フライパンです。たまご焼きはふんわりしっとりと、綺麗に焼き上がります。



鉄に特殊熱処理「窒化」を施した鉄フライパンで、原材料の仕入れから製造・組立まで全て千葉県で行っています。



**玉子焼器**

申込番号 **C 3535-21**

●商品:約13.4×18.4×高さ3㎝・重量約590g　●材質:本体／鉄(底厚1.6㎜)、持手／天然木　●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。

# 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乳白色に発色する性質を生かして、色々な模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。1980年代に「乳白硝子」を現代に蘇らせるべく、試行錯誤しながら復刻した「大正浪漫シリーズ」のタンブラーです。

## どこか懐かしく、浪漫を感じる

大正から昭和初期に盛んに使われた「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生かし、様々な模様を硝子器に浮かび上がらせます。熟達した職人の技により生まれる工芸品と言えるでしょう。半透明で柔らかな乳白色の模様は優しく、どこか懐かしさを感じます。花のつぼみを模した優美なフォルムに十草、市松、水玉の日本の伝統的な意匠が浮かび上がるタンブラーは、食卓に素敵な彩りを添えてくれるはずです。

廣田硝子

**〈廣田硝子〉大正浪漫 タンブラー1客**

申込番号
- C 3535-41 ／水玉
- C 3535-42 ／市松
- C 3535-43 ／十草

●商品:約口径5.7×高さ9.5㎝・300ml　●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。



十草　市松　水玉



## 伝統の美味こそ、日本のおもてなし

浅草今半

明治時代、江戸っ子が初めて出会った牛鍋の味を、家庭でも味わいたいとの声から開発された牛肉佃煮。独特の風味と食感のささがきごぼうが入った「牛肉ごぼう」や歯切れが良く上品な風味の舞茸が入った「牛肉まいたけ」など愛され続ける伝統の味です。



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



**〈浅草今半〉あさくさ歳時記**

申込番号 **C 5535-51**

●セット内容:牛肉すきやき55g・牛肉やわらか煮55g・牛肉ごぼう55g・牛肉れんこん55g・牛肉まいたけ55g・牛肉こんぶ55g各1　●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。





〈中側〉



## 革職人の手技が光る スタイリッシュなデザイン

「KT by KNOT CO., LTD.」は、60余年にわたり培われた技術力を誇る日本製の革小物ブランドです。職人による丁寧な作りの札ばさみは、表側は革本来の風合いを生かし、裏側にもネイビーの革を使用しています。



表裏を貼り合せ後、ピッチや糸調子、ゆがみなどに細心の注意を払いながらステッチを掛けています。

**〈KT〉札ばさみ**

申込番号 **C 3535-61**

●商品:約11.5×9.5×1㎝ ●材質:牛革 ●内容:札ばさみ×1・ポケット×2 ●色:クロ ●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。

# 横浜中華街の人気の味





明治27年創業。横浜中華街で行列がたえない江戸清本店。

## 食べ歩きブームの火付け役

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

## 人気の味わいをお手元へ

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

江戸清 Edosei



**〈江戸清〉中華詰合せ**　お届け希望日

**申込番号 C 3535-81**　冷凍

●セット内容：ブタまん120g×3、クルミ入り黒ゴマあんまん100g・麻婆豆腐170g各2、エビチリソース煮170g・黒酢酢豚各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

※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。



## カレーの街、横須賀の名物カレー

牛肉・じゃがいも・にんじん・玉ねぎを使用した、明治時代から受け継がれてきた味。香り豊かなカレーソースは果実と野菜の旨味を溶け込ませ、口当たり良く仕上げました。隠し味の醤油がコクを引き立てているカレーです。



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



**横須賀海軍カレー中辛**

申込番号 **C 3535-91**

●セット内容:200g×12　●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。

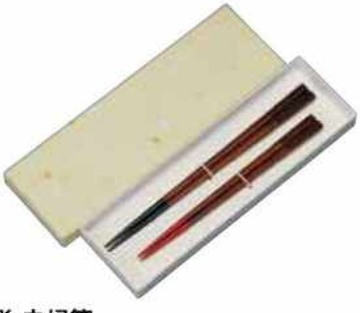


## 彫と漆の調和を追求する

海と山に囲まれた鎌倉で生まれた鎌倉彫。その歴史は800年以上前にさかのぼります。そんな鎌倉彫の伝統を受け継ぎ、作られた夫婦箸です。日々の使用に耐えうる強度と、使うほどに手になじむ木と漆の柔らかさ。末永くご愛用いただける一品です。



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



**鎌倉彫 夫婦箸**

申込番号 **C 3536-01**

●商品:男性用(全長約24㎝)・女性用(全長約21㎝)各1
●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、お届けが遅れる場合がございます。

# かぐわしい笹の香りただよう新潟の郷土和菓子





笹でひとつひとつ手作業で心をこめて巻き上げた笹だんごをお届けいたします。



長く培ってきた経験をもとにふっくら炊き上げた風味たっぷりの粒あんを使用。

## 風薫る五月、無病息災を願い食べられた縁起物

笹だんごは新潟で古くから伝わる郷土食で、ほんのひと昔前までは家庭で作られ、家々によって味が微妙に違う母の味でした。新潟のご当地お土産として定番になった笹だんごは、笹やよもぎの香りがどこか懐かしさを感じさせる新潟県のお菓子です。古くから新潟の家庭では、端午の節句や田植えの時期に笹だんごづくりをしてきました。

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

## ひとつひとつ手作業 心こめて巻き上げる

この笹だんご・笹ざくらセットは、1936年創業の和菓子メーカー「港製菓」が手掛けた一品です。自社で炊き上げた粒あんを、よもぎのおだんご生地で包み、笹でひとつひとつくるむ昔ながらの製法は変わりありません。笹のほのかな香りと、よもぎと粒あんの絶妙な味わいで親しまれています。また笹ざくらは、白あんに桜の葉の塩漬けを混ぜ込んだ桜あんをピンクのおだんごで包み、笹でくるんだ春らしい風味のお菓子です。米どころ新潟では、昔から各家庭で笹だんごを作っていました。各家庭にそれぞれのレシピがあり、その味は代々受け継がれていきました。最近では笹だんごづくりをする家庭は少なくなりましたが、今でも懐かしい郷土の和菓子として愛され続けています。



**笹だんご・笹ざくらセット**

お届けご希望日

**申込番号 C 3536-21**

冷凍

●セット内容:笹だんご(粒あん)×20、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。



## 熱効率、保温性に優れた鉄製の天ぷら鍋

金属加工が盛んな新潟県燕市で作られた鉄製の天ぷら鍋。本体は熱効率、保温性に優れた鉄製なので、揚げ物がカラッと揚がります。油切りができる半月アミと、揚げ頃が一目で分かる温度計、取り出しやすいトング付。



ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術で燕ブランドを発信し続けています。

燕熟の技



**〈燕熟の技〉天ぷら鍋24cm**

申込番号 **C 5536-31**

●商品:約径24×高さ9.5cm・適正油量1L・重量約660g
●材質:本体／鉄(シリコン加工・底厚0.8mm)　●内容:温度計・トング・半月アミ付　●日本製
[ガス火・IH200V可]







登録
勝弘

## 一本一本丹念に仕上げた和庖丁

金物の街、新潟県三条市で作られた庖丁。刃はさびに強く、切れ味の良いモリブデンバナジウム鋼を使用し、柄には手になじむ天然木を用いました。



刃を強く、硬くするために、焼入をします。高温で加熱し、材質にあった保持時間で硬くなります。

**〈勝弘〉和庖丁2本セット**

申込番号 **C 3536-41**

●商品:万能(刃渡約17cm・全長約30.5cm)・菜切(刃渡約16.5cm・全長約30cm)各1　●材質:刃部／モリブデンバナジウム鋼、柄部／天然木　●日本製

# 富士山の湧き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・ジャカード扱い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フォーマルシーンで活躍するネクタイです。慶事用のホワイトと弔事用のブラックの2色展開です。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。機械で織物を織りあげることは熟練の技術を要するため難しく、経験豊富な職人が調整を行いながら、時間をかけて織りあげています。タテ糸をシルク糸、ヨコ糸をポリエステル糸を使用しており、しなやかな着け心地と結びやすさが特徴です。

**ふじやま織 メンズフォーマルネクタイ**

申込番号 **C 3536-61** ／ホワイト
**C 3536-62** ／ブラック

●商品:約全長145×巾8㎝ ●材質:タテ糸／絹100%、ヨコ糸／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。



ブラック　ホワイト



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



## 丹精込めて育てられたピンク桃

山梨県は桃の名産地の一つで、桃の他にもぶどう・すももなど数々のフルーツの栽培が盛んです。ピンク桃には、一反あたりの定植本数を通常の半分以下に抑えるなど育成方法が定められています。通常の桃より何倍も手間暇かけて作られた豊潤な桃、それが地域ブランドの「ピンク桃」となるのです。



4月になると甲州盆地に桃の花が咲き誇ります。



**桃（ピンク桃）**

申込番号 **C 5536-71** 冷蔵

●セット内容:5～6玉(合計1.6kg)　●原産地:山梨県

お届け期間:6月中旬～7月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。

※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。




バラ


クジャク

「ふじやま織」手提げバッグ

申込番号 C 3536-81 ／クジャク
C 3536-82 ／バラ

●商品:約横幅31.5×高さ28×マチ7㎝（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、クジャク／(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、開閉部マグネット式 ●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。

## 美しい光沢、立体感のあるデザイン

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。



※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





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



※掲載商品ではございません。

木地製作から漆塗工程に至るまで、職人がひとつひとつ仕上げています。

## 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。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

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。「摺り漆」で仕上げた伝統の技が活きています。欅の木目の美しさをお楽しみください。下塗りから本塗りに至るまで、漆塗りは多くの手数が必要です。職人により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。



朱　黒

**欅カップ**

申込番号 C 3537-01 ／黒
C 3537-02 ／朱

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



## 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。クセがない味のため、お味噌汁や焼きおにぎりなど使いみちも様々です。



量産より品質を重視した門前みそは、良質の糀づくりから大豆の煮方、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「うまみ」のあるみそです。

すや亀



**〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味**

申込番号 **C 3537-11**

●セット内容:信州みそ700g×5　●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。



萬



〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）

申込番号 C 5537-21

●セット内容:150ml×12　●加工地:長野県
※商品情報等が変更になる場合がございます。

## 信州産のふじりんごを使用した甘味りんご酢

信州産のふじりんごを使用した甘味りんご酢です。信州産りんご酢は1981年、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。

TOKAI · HOKURIKU

# 東海・北陸エリア

## 日本人の心に根ざす原風景がここに




富山県

### 1 雨晴海岸

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



富山県 高岡市

岐阜県

## ② 白川郷


岐阜県 白川村

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

静岡県

## ③ 奥大井湖上駅


静岡県 川根本町

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



# 鋳物（いもの）の技術と素材を生かして

※小物等はイメージです。



溶かした錫を、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。

## 末広がりの八はおもてなしにぴったり

「能作」の創業当時は仏具、茶道具、花器を製造していましたが、ライフスタイルの変化に伴い、高岡銅器の鋳造・加工技術を応用し、錫を用いたテーブルウェアを開発。錫に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。さらにやわらかいという、錫のもうひとつの特性を生かした商品も作っています。この箸置は、数字の「8」をデザインに取り入れ、錫100%のやわらかさを生かし、自由な発想でお好みの形状に変形させてご使用いただけます。また漢数字の「八」は末広がりで縁起が良く、おもてなしにもぴったりな一品です。

能作
N O U S A K U



**〈能作〉箸置 - 8 - 5ヶ入**

申込番号 **C 3537-61**

●商品:箸置(約5.1×2.5×高さ0.2㎝)×5　●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。



## 富山湾の神秘
## ほたるいかの醤油漬

富山県では、竜宮の遣いともいわれる「ほたるいか」。ほたるいか本来の味が引き立つよう、新鮮な生食用のほたるいかを丁寧に漬け込みました。特製の調味液が引き立てる、ほたるいかの旨み。ごはんのお供やちょっとしたおつまみにもぴったりです。



どなたでも食べやすいよう目玉はひとつひとつ丁寧に取り除き、なめらかな口当たりに仕上げています。

よね田



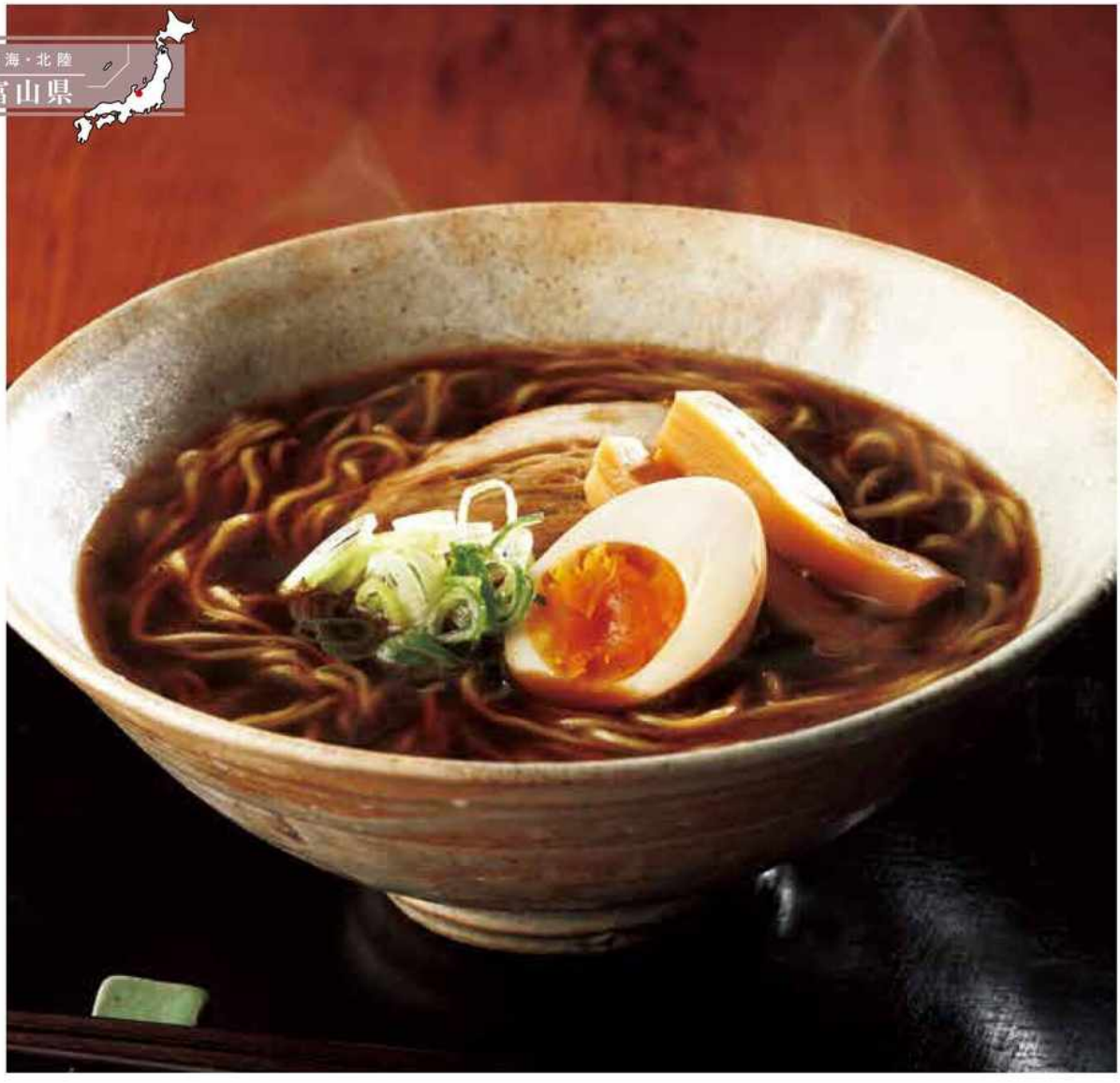
**〈よね田〉ほたるいか沖漬け**　お届けご希望日

**申込番号 C 5537-71**　冷凍

●セット内容:90g×4　●加工地:富山県(ほたるいか／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。



## 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」20食**

申込番号 **C 3537-81**

●セット内容:醤油(乾麺70g×1、スープ付)×20　●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。

# 金沢箔を普段使いで楽しむ贅沢





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



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

## 金沢箔の伝統美を伝え続ける

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

## 箔の輝きを纏う箸置き

金沢箔はその450年近い歴史の中で、ほとんどの期間、仏壇や蒔絵等の材料として扱われてきました。箔一が日本で初めて金沢箔を主役とした工芸品を生み出し、これに金沢箔工芸品と名付けたことが始まりです。こちらは金沢の職人が、古より受け継がれた技法を大切に真心込めて作り上げたしずくのような自然なまるみに愛着がわく手づくりのガラスの箸置きセットです。ガラスの内側に輝く金沢箔が、日々の食卓を上品に彩り、特別なひとときを演出します。

箔ならではの輝き、金沢箔の美しさをお楽しみください。

箔一
HAKUICHI



**〈箔一〉箸置きセット**

申込番号 **C 5538-01**

●商品:箸置き(約3.4×2.4×高さ1.2㎝)×5　●材質: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。





## 400年以上の歴史を持つ伝統の山中塗

Kaze-ya style

「カゼヤスタイル」は長い山中塗の歴史の中で、和の伝統を受け継ぐうつわ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。この漆塗の飯椀は、普段使いにちょうどいいシンプルなデザインのうつわ。毎日使うことで手になじみ、愛着が生まれます。




塗装は色をつける色漆をガンスプレーという手に持つ機械によって食器などの色付けに使います。



**〈カゼヤスタイル〉千段飯椀ペア**

**申込番号 C 5538-11**

●商品:飯椀(約径12×高さ6cm)×2　●材質:木粉入フェノール樹脂(漆塗装／山中塗)　●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



## まごころ込めて
## 能登よりお届けいたします

厳選したタラとのど黒のすり身で、ふんわりとなめらかな口当たりに仕上げた『与作揚げ』は上品な旨味の揚げかまぼこです。魚を商って三百年の杉野屋与作が自信を持ってお届けする、姉妹品の焼きかまぼこ（チーズ入）との詰め合わせです。




令和元年度石川県優良観光土産品コンクールにて「石川県知事賞」受賞。



**〈杉野屋与作〉**
**与作揚げ・焼きかまぼこ詰合せ**

お届けご希望日

申込番号 **C 5538-21**　冷蔵

●セット内容:与作揚げ80g×12・焼かまぼこ(チーズ入)80g×6　●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: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。

# 艶やかな黒の美しい光沢





美しい光沢ある生地にバラ柄を織り込んでいます。生地裏面に特殊加工を施してあるので耐久性に富みます。

## 繊維王国福井の強み

福井県は越前の国と呼ばれていた頃から絹織物の生産がさかんで江戸時代には藩の財政を支える重要な品目となり、明治期には最新の製織技術が導入され羽二重織物が海外にも輸出されるようになりました。その後、ポリエステル、ナイロンなどの合成繊維や人造絹糸のレーヨンを主要生産品目に変えながら地域経済を支える強い存在となっております。現在、福井県は合繊長繊維織物において全国生産の約4割を占めております。主要な生産品目を変化させながら発展してきた地域は国内でも数少なく、稀有な存在感をもつ地域です。

## 美しい艶のローズエレガンス

創業から57年、日本製にこだわり、品質本位のものづくりを続ける日本製メーカーが手掛ける商品です。図柄をデザインし、桐生織、尾州織など日本の伝統織物で表現した生地でバッグを作っています。織生地の特徴を生かし、軽さと丈夫さ、機能性を追求しております。この福井県産ジャカードは、高密度に織り上げており、上品な光沢が特徴です。品のある艶やかな黒色にバラの花柄を織り込んだ美しい生地で、見る角度や光の加減で艶に変化が生じます。プリント生地では表現できない織生地の奥深さが魅力です。普段使いにも、フォーマルにも活躍する商品です。



**ジャカード手提げバッグ**

申込番号 **C 3538-41**

●商品:約横幅29×高さ19×マチ9㎝(約170g)　●材質:本体／ポリエステル(ジャカード織)、底部・付属部／合成皮革
●内容:内部／オープンポケット×2、前面／ファスナーポケット×1、開閉部ファスナー式　●色:ブラック　●日本製
※生地の使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



## 素材の魅力を活かしたカフス

KISSO

福井県鯖江市でメガネの材料商社として生まれたキッソオ。カフスの形に削り出す技術には、日本の職人技が光ります。



素材の質感、こだわりのデザインに眼鏡職人の技術が合わさって作られています。



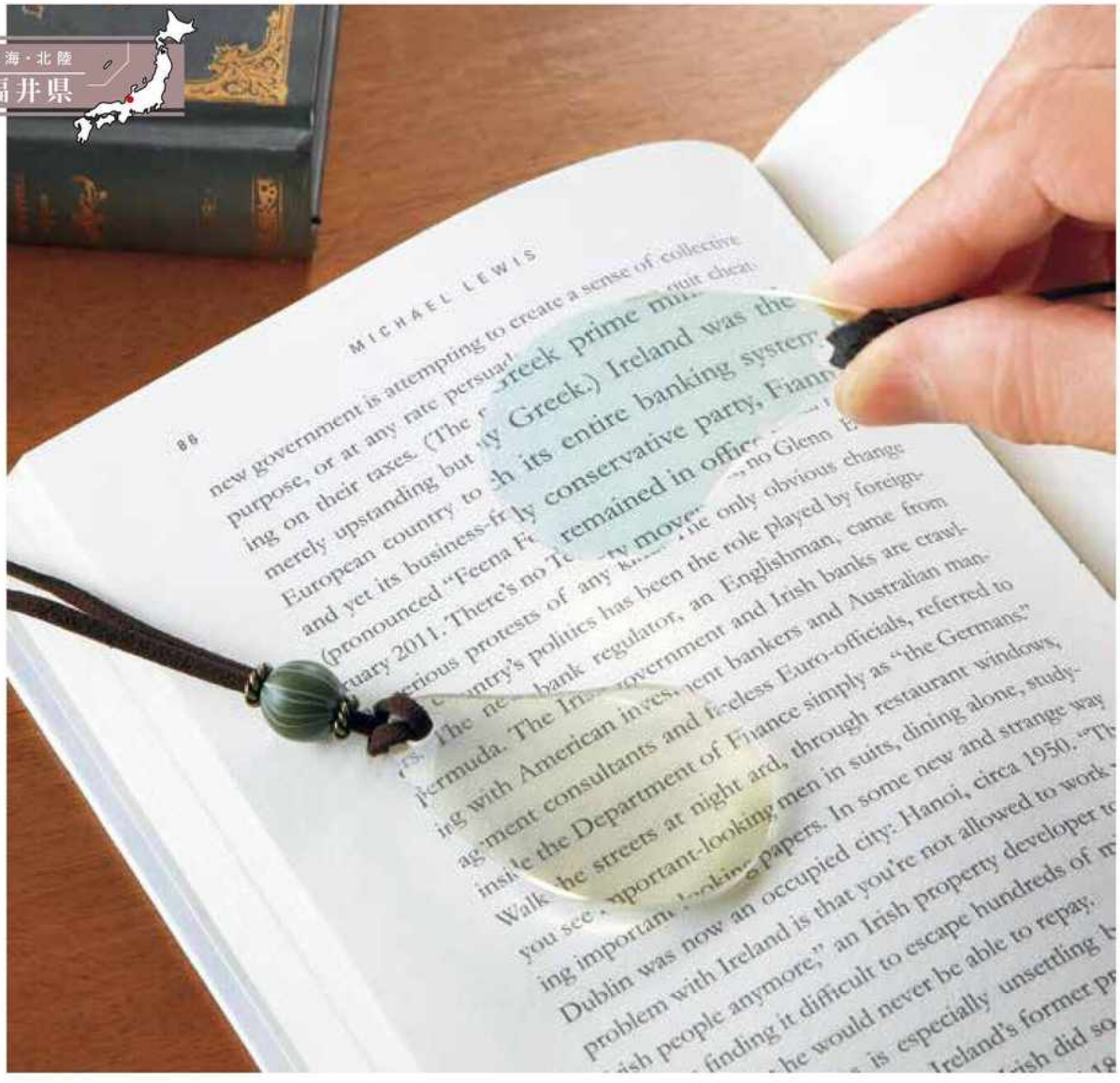
**〈キッソオ〉カフス**

**申込番号 C 3538-51**

●商品:カフス(約1.5×1.1×1.1㎝)×1組　●材質:綿花由来樹脂(セルロースアセテート)　●日本製

※生地の使用する部分により、色・柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。




## さりげなく使えるとんぼ玉のついた アクセサリーのようなルーペ

眼鏡の街、鯖江製のドロップルーペは、男性でも女性でもアクセサリーとしてさりげなく使うことができるペンダントルーペです。着ている服の色によってレンズの色が変わって見えます。ルーペの上にはとんぼ玉が付いています。



丸いレンズを専用レンズ加工機を使用して一枚一枚丁寧に砥石で削ります。とんぼ玉は手作りのため、一つ一つ図柄・色調が異なります。



パープル　オレンジ　ブルー

**ドロップルーペ**

申込番号
**C 3538-61** ／ブルー
**C 3538-62** ／オレンジ
**C 3538-63** ／パープル

●商品: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　●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。

# 歴史が息づく刃物作り





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。そうして作られた製品は国内に留まらず海外にも輸出されており、多くの人に愛用されています。研鑽された技術を持つ熟練工の手によって仕上げられた切れ味の良い包丁です。柄には握ったときに温かみがあり、手に馴染みやすい天然木を使用しました。刃部と柄部のバランスなども考慮され、刀身に適度な重さの特徴鋼、天然木の柄は持った感触が柔らかく、手に馴染みやすいです。

関和兼



〈菜切包丁〉

〈三徳包丁〉

**〈関和兼〉三徳・菜切包丁セット**

申込番号 **C 3538-81**

●商品:菜切(刃渡約16㎝・全長約28㎝)・三徳(刃渡約17㎝・全長約29㎝)各1　●材質:刃部／ステンレス刃物鋼、柄部／天然木　●日本製





## いつも変わらない
## 味へのこだわり

サイコロ状にカットした黒毛和牛の肉を入れ、具材には淡路島産の玉ねぎを使っています。デミグラスソースと一緒に煮込むことで玉ねぎの甘み、旨味をソースに溶け込ませています。



飛騨牛ステーキ専門店として創業の「キッチン飛騨」。恵まれた環境、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〉黒毛和牛ビーフシチュー**

**申込番号 C 5538-91**

●セット内容:290g×5　●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。



## 職人の手によって一つ一つ作られた凹凸の柄

伝統的工芸品に指定されている岐阜県の美濃焼。日展作家・曽根洋司氏が古くから伝わる飛び鉋技法を現代風にアレンジして出来上がった品です。模様の凹凸を従来の単色ではなく、2色・3色にしたことで日本古来の技法を生かして、北欧風のデザインを生み出しました。




飛び鉋とは、ろくろの上に生素地をおき、回転している素地に弾力性のある鉋や篦をあてると、飛び飛びに素地の表面が削られる模様です。



**祥風窯 ペアプレート**

申込番号 **C 3539-01**

●商品:プレート(約径21×高さ2.2cm)×2　●材質:陶器
●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。

# 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。



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

## 日本を代表する茶の産地静岡

日本人とお茶の出会いは、唐へ留学していた高僧たちがお茶の木を植えたことと言われています。静岡のお茶のルーツは、13世紀頃、聖一国師という高僧が静岡市に種を蒔いた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、研ぎ澄まされた感覚。何度も味を確認し、納得出来る味に仕上げ水色・香り・甘み・渋みをバランス良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 **C 5539-21**

●セット内容:深蒸し茶(撰)120g×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。



## 伝統技法・浜松注染そめで作られたてぬぐい

注染（ちゅうせん）とは、明治初期に開発された日本独自の染色技法です。浜松では大正時代から注染によるゆかた染めが始まり、その染色技法は現在まで受け継がれています。歴史ある技法で職人が1本1本丹念に染め上げた贅沢なてぬぐいをセットにしました。



使い込むことで生地は柔らかくなり、風合いの変化をお楽しみいただけます。



**てぬぐい5枚組**

**申込番号 C 5539-31**

●商品:てぬぐい(約34×90㎝)×5　●材質:綿100%
●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



## 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焼津港や清水港など静岡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 **C 3539-41** 冷凍

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

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

# 使い込むほどに愛着が増す常滑焼





急須の本体に段を施すことで、より趣のある雰囲気に仕上がります。



軽さ、使いやすさをコンセプトに、一つ一つ丁寧に成形していきます。

## 平安時代から続く伝統を今に伝える

常滑焼は、愛知県常滑市を中心としたその周辺を含む地域で焼かれている陶器で日本六古窯の一つにも数えられています。平安時代から続く長い歴史を持ち、その当時知多半島では山茶碗や甕の生産がされていました。鎌倉時代には皿、片口鉢や壺など様々なものが焼かれるようになりました。特に壺や甕といった大型の製品がその特徴で、それらの常滑焼は東北から九州まで船を使って海路を渡り、全国へと広まっていきました。明治に入ると釉薬をかけた陶器や、食塩焼きといった新しい技術を用いた作品が次々と誕生していき、以後、時代とともに常滑焼の技術も大幅に進歩していったのです。

## 工夫を重ねて作られたこだわりの急須

急須表面が黒となっていますが黒土ではなく、常滑焼急須を象徴する朱泥を燻して黒に変化させています。ですので、「常滑の朱泥急須はお茶を美味しくまろやかにする」という作用も残されているため、お茶を美味しく召し上がっていただけます。また、原料の配合・焼成温度・時間等を何度も見直し研究し、これまで難しいと言われていた鋳込み急須の軽量化に成功しました。茶こしは急須の内側を帯状にぐるりと一周して付いている帯網という仕様を採用。深蒸し茶・浅蒸し茶・焙じ茶など、全ての日本茶に対応する茶こしとなっています。





※茶こしは取り外しできません。

**焼締千段急須**

申込番号 **C 5539-61**

●商品:約径11×蓋含む高さ10.5㎝・420ml　●材質:陶器(常滑焼)　●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。



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 7食セット**

申込番号 **C 3539-71**

●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×7　●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。



## 飛び鉋を施した瀬戸焼の茶碗

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の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。この茶碗は「飛び鉋」という技法を用いて模様をつけられています。



成型した器に化粧土をかけ、ロクロを回しながら鉄の鉋の先をあて、化粧土を削って鉋の跡をつけていきます。



**瀬戸焼 茶碗ペア**

申込番号 **C 3539-81**

●商品:茶碗大(約径12×高さ6㎝)・中(約径11×高さ5.5㎝)各1 ●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。

# 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、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です。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 しゃぶしゃぶ用**

お届けご希望日

申込番号 **C 3540-01**

冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・バラ)270g ●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。



## 食卓に深みを添える貝新の佃煮

新之助 貝新

時雨蛤をメインに、佃煮等の商品を製造・販売している「総本家新之助 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。



時雨蛤は多めの溜めの中で浮かしながら煮るので、これを「浮かし煮」と呼び「時雨煮」の特徴になっています。老舗独自の製法で吟味して製造しています。




**〈総本家新之助 貝新〉時雨蛤詰合せ**

申込番号 **C 3540-11**

●セット内容:時雨蛤128g・手むき浅利140g各1　●加工地:日本

小麦



TANABE PEARL FARM
田辺真珠養殖場



**〈田辺真珠養殖場〉あこや真珠ペンダント**

申込番号 **C 3540-21**

●商品:ヘッド約1.5×0.6cm・全長約40cm　●材質:ヘッド／あこや真珠(約径6mm)・シルバー925、鎖／真鍮(ロジウムメッキ)　●日本製

※パールの性質上、多少のエクボがあり、色合い・形が若干異なります。

## あこや真珠ならではの透明感

真珠の養殖には、真珠そのものを育てる母貝が必要となります。稚貝が母貝へと成長するには飼育をし、その母貝に「核」を入れて真珠の養殖が始まります。真珠が出来上がるまでには、苦労と配慮、貝の体調管理、海の環境などが必要です。思いやりを込めて大切に育てています。



三重県英虞(あご)湾リアス式海岸のおだやかな海で60年余にわたり真珠養殖を続けています。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

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。



## 柔らかな食感と近江牛の旨味が染み出すハンバーグ

近江スエヒロ本店

明治43年に大阪・北新地で生まれたお肉の専門店、スエヒロ。そののれん分けである近江スエヒロ本店より、チーズが溢れ出すチーズイン近江牛合挽ハンバーグと、牛肉の欠片を入れ、よりジューシーさが増したゴロゴロ牛肉入り近江牛合挽ハンバーグの2種類をお届けします。



近江スエヒロ本店の旧店名は「スエヒロ草津店」。2011年リニューアルの際に近江（滋賀）のスエヒロとして羽ばたいていきたいという想いから「近江スエヒロ本店」としました。



**〈近江スエヒロ本店〉**
**近江牛合挽生ハンバーグセット**

お届けご希望日

申込番号 **C 3540-51**

冷凍

●セット内容:チーズイン近江牛合挽ハンバーグ120g・ゴロゴロ牛肉入り近江牛合挽ハンバーグ120g各2 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:滋賀県

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

近畿
滋賀県



## 近江牛の味わいを自宅で堪能

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おり、素材本来の美味しさを存分に楽しめる一品です。錦糸卵とともにいただくと、より美味しく味わえる小丼です。



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



**近江牛ご飯**

お届けご希望日

申込番号 **C 3540-61** 冷凍

●セット内容:160g×5 ●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。






## 炎と土が創り出す独特な風合い

日本の六古窯のひとつである滋賀県の信楽焼。この急須は、よりお茶をお楽しみいただけるよう、陶製の茶こしを使用しています。味わい深い緑釉の模様が魅力的な茶器揃は、使うたびに表情が変わり、くつろぎのひとときを演出します。信楽焼の土の風合いと色合いが魅力的で、使うたびに表情が変わっていきます。



ろくろで茶器の胴体部分を成型し、手作業で急須の注ぎ口、取っ手を取り付けます。熟練の手技は、見る者を魅了します。





**信楽焼 緑釉流し 茶器揃**

申込番号 **C 3540-71**

●商品:急須(約径9.5×蓋含む高さ8.5cm・230ml)×1・湯呑(約口径9×高さ5cm・70ml)×2　●材質:陶器(信楽焼)
●日本製
[食器洗浄機使用不可]
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

近畿
滋賀県



比叡ゆばを味わう
ゆば八

## 吟味した大豆を使用した比叡ゆば

とろゆばは、大豆の風味が良く、とろっとクリーミーで柔らかい食感です。本さしみゆばは、豆乳をたっぷり含んだ生ゆばをミルフィーユのように何層にも重ね、食べやすいサイズにカットしました。きざみゆばは、そのままトッピングとしても使えます。



約1200年前、比叡山開祖伝教大師最澄により、日本に初めて伝えられたといわれる"ゆば"。比叡ゆばの名前は、日本で初めて比叡山にゆばが伝えられたといわれることに由来します。



### 〈ゆば八〉生ゆばセット

お届けご希望日

申込番号 **C 3540-81** 冷蔵

●セット内容:とろゆば180g×4、本さしみゆば180g×2、三色きざみゆば8g・きざみゆば8g各1 ●賞味期間:冷蔵で25日 ●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※ 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。

# 職人の技が冴える優美な趣






蛇腹状に折られた扇子専用の和紙に、1本1本職人が丁寧に扇骨を差し込んでいきます。




伝統の京扇子はもちろん、レースやラインストーンをあしらったファッション性の高い扇子など、幅広く取り揃えています。

## 創業300年、歴史ある老舗の雅な一品

1718年、江戸幕府第8代将軍徳川吉宗の時代に「金屋孫兵衛」の屋号で西本願寺前に寺院用扇子の店を開業。明治以降は、一般用、贈答用の京扇子を製造販売するようになり、近代日本画壇の巨匠と言われる富岡鉄斎氏より「白竹堂」の屋号を贈られました。扇子づくり一筋300年、その伝統を今も守る、京都の老舗です。夏扇子や飾り扇子、祝儀扇などさまざまな役割を持つ扇子は、古来から現代まで、便利な道具として重宝されてきました。また、扇子の開いた形が「末広」であることから、未来に向けての繁栄を表すと言われ、縁起物として知られています。

## 現代のライフスタイルにもマッチ

近年はファッションアイテムとして若い人にも人気があり、節電対策のエコグッズやビジネスマンのクールビズとして扇子を持つ人も増えつつあります。瑞々しく夏の風物詩を描いた京扇子は、扇面の繊細なラメ加工と夏の風情を感じられるイラストが、夏の涼を感じさせます。裏面には表面のモチーフに合わせた小紋柄がプリントされており、両面でお楽しみいただけます。刺繍でモチーフが施されている扇子袋付で、持ち運びにもぴったりです。

豊かな夏の風情を感じさせる京扇子で、お手元から涼をまとってみませんか。

創業 享保三年 白竹堂







**〈白竹堂〉婦人京扇子**

申込番号 C 3541-03 ／金魚
C 3541-04 ／蛍

●商品:全長約19.5㎝・扇骨25間 ●材質:和紙・竹 ●内容:ちりめん生地扇子袋付 ●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。



## 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



**〈京つけもの もり〉漬物詰合せ**

**申込番号 C 3541-11**

●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・味しば40g・梅しば40g・黒ごま沢庵40g・きざみしば漬40g・ちりめん山椒55g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。

近畿
京都府



洛中 高岡屋



フローラルグリーン

フローラルピンク

## 職人が一つ一つ丁寧に作り上げる

大正8年の創業以来、手作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」の職人たちによる、お手玉をモチーフにしたおじゃみ座布団。可愛らしい形もさることながら、実用性も備えた一品です。椅子やソファーでも、背あてや肘置きとしてお使いいただけます。



工房にある機械はミシンだけです。あとは全て手作業で生地の縫製から綿詰めまで行っています。正座やあぐらをかいても、楽にお座りいただけます。

**〈洛中 高岡屋〉おじゃみ座布団1個**

申込番号 **C 3541-21** ／フローラルピンク
**C 3541-22** ／フローラルグリーン

●商品:約径40㎝ ●材質:側地／綿100%、詰めもの／綿70%・ポリエステル30% ●内容:直詰めタイプ ●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。
※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。

# 本場・大阪の味をご自宅で





長年培ったノウハウを活かして、一枚一枚丁寧にふっくらと焼き上げています。



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

## 子どもたちのお腹を満たすために

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

## お好み焼一筋 名店の味を再現

お好み焼一筋の「千房」は、大阪千日前にて1973年創業。現在は全国に店舗を展開する名店です。千房特製お好み焼ミックス粉を使用しふっくらと焼き上げた「いか豚ミックス」、牛すじこんにゃく入りのあっさり醤油味の「ねぎ焼」、とろーりチーズともちの相性が良い、お好み焼「もちチーズ」に、オリジナルのソースが楽しめる「たこ焼」を詰め合わせました。特製ミックス粉による食感や素材の旨味を、ご家庭では、電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。大阪のソウルフードをぜひ堪能してみてはいかがでしょうか。



**〈千房〉お好み焼・たこ焼セット**　お届けご希望日

**申込番号 C 3541-41**　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・たこ焼（8個入）各2、醤油たれ・お好み焼ソース・ホワイトソース（マヨネーズ風ソース）・あおさ・かつお節付　●加工地：日本

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



## 大阪名物の串カツをご家庭で

大阪名物として知られる串カツの詰め合わせです。各種5串ずつに小分け包装し冷凍状態でお届けいたします。冷凍のまま170～180度で3～4分揚げるだけで本場の味をご家庭で簡単にお召し上がりいただけます。



大阪名物の串カツをお届け。揚げたてのサクッと食感をお楽しみいただけます。6種30本のセットです。



**串カツ詰合せ**　お届けご希望日

申込番号 **C 5541-51**　冷凍

●セット内容:6種30串(豚ロース肉・牛肉・鶏ムネ肉・イカ・玉ねぎ・しいたけ各5串)　●賞味期間:冷凍で85日　●加工地:日本

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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

近畿
大阪府



## タオルの産地・泉州で作られた タオルケット

約130年の歴史がある泉州タオルは、タオルが織り上がった後に晒しという工程を行うため、吸水性に優れ、肌触りの良い仕上がりになるのが特長です。このタオルケットは蛍光増白剤を使用していないため、肌にも環境にもやさしい仕上がりです。



無漂白・無染色のため、天然素材の色合いや風合いをそのまま活かした仕上がりです。



**タオルケット**

申込番号 **C 5541-61**

●商品:約145×190㎝ ●材質:綿100% ●日本製
[洗濯機可]

# 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。熟練した農家が丹精込めて作りだした牛肉は、初代兵庫県知事に就任した伊藤博文をも魅了したといわれ、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 **C 3541-81**　冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・バラ)300g　●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。



近畿
兵庫県

## 手になじむサイズ感と ヌメ革の素材感

豊富な水源と温暖な瀬戸内気候に恵まれた姫路を中心とした播磨地方は皮革の一大生産地です。播磨地方で生産されたヌメ革を使い、革の香りが染みついた作業場でミシンや裁断機が時を刻む、そんな工房で経験豊かな職人が丁寧に作り上げています。



縫製組立ては気の抜けない工程です。革用ミシンでリズムよく一針一針丁寧に縫い上げていきます。



ブラック



〈中側〉



チョコ



キャメル

**財布**

| 申込番号 | | |
|---|---|---|
| | C 3541-91 | ／ブラック |
| | C 3541-92 | ／キャメル |
| | C 3541-93 | ／チョコ |

●商品:約10×9×2㎝ ●材質:牛革 ●内容:札入2室・オープン式小銭入1室・カード入×2、開閉部ファスナー式
●日本製
※天然皮革本来の味わいをいかした素材を使用しているため、シワやキズ、その風合いが特長となっています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

近畿
兵庫県



## ミルクの風味豊かな牧場アイスクリーム

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



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



**神戸スイーツ 牧場アイスクリーム**　お届けご希望日

申込番号 **C 3542-01**　冷凍

●セット内容:バニラ90ml・ストロベリー90ml・チョコレート90ml・ロイヤルミルクティー90ml・抹茶90ml各3　●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。

# 本葛を使用したなめらかな食感





お茶菓子として出していた葛餅の味がとても好評だったため、日持ちする葛餅にいたしました。黒蜜ときな粉も添付されています。ツヤとコシをお楽しみください。



国産小麦に本葛を練りこみ、丁寧に手延べしました。ツルッとなめらかな喉越しと、シコシコとした腰の強さが特徴です。

## 奈良県吉野、古くからの歴史の町

２００４年7月、吉野山を含む「紀伊山地の霊場と参詣道」が、ユネスコの世界遺産に認定されました。奈良県中部に位置する吉野山は山全体が世界遺産として登録され、吉野水分神社・金峯神社・金峯山寺・吉水神社などの世界遺産の建造物を徒歩で回れることも魅力です。また、吉野山は桜の名所。山全体に咲き誇るシロヤマザクラは一目で千本に見えるほど豪華であることを例え、「一目千本」とも呼ばれています。山の下から徐々に山の上まで開花していくため、長い期間楽しむことができるのも特徴の一つで、毎年多くの花見客で賑わいをみせます。

## 本場の葛を用いたうどんと餅のセット

吉野の郷土料理の一つが葛うどん。国産小麦粉に吉野の本葛を加え、ゆっくりと熟成させた後、手延べ製法で丁寧に伸ばされたうどんは、つるつるとした喉ごしの良さと歯ごたえ、モチっとした食感が融合した独特の味わいが魅力です。小麦粉だけで練り上げたうどんに比べ、透明感と艶が際立ち、よりなめらかな食感をお楽しみいただけます。そして葛餅は、その伝統の味を菓子職人にお願いして日持ちする菓子として改良し、再現したものです。葛の本場、吉野。この地で永らく愛されてきた葛うどんと葛餅を三段重ねの和紙箱にセットしてお届けします。

坂利製麺所



**〈坂利製麺所〉葛餅&葛うどん**

申込番号 **C 3542-21**

●セット内容:葛餅330g×2、黒みつ・きな粉付、葛うどん92g×12　●賞味期間:常温で65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。



## 奈良に古くから伝わる押しずし

奈良に古くから伝わる柿の葉ずしの中でも、オーソドックスな鯖と鮭を詰め合わせました。程よい食べきりサイズで仕上げています。



奈良県は柿の生産が盛んで、柿の葉には抗菌効果があるといわれています。そして柿の葉で包むことにより香りが寿司に移るので風味が良くなります。



**大和の味柿の葉寿司セット**　お届けご希望日

**申込番号 C 5542-31**　冷凍

●セット内容:220g(鯖6個入)×3、230g(鯖・鮭各3個入)×2　●加工地:日本(米／国内産)

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

近畿
奈良県



## じっくり熟成させた
## 二年物の手延べ三輪素麺

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



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



※麺2段入です。

**手延三輪素麺 二年物**

申込番号 **C 3542-41**

●セット内容:1.4kg(50g×28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。

# 温故知新な掃除道具





柿渋に含まれるタンニンは、抗菌・消臭効果があると言われています。素材になる紙は静電気をおこしにくく、スムーズにゴミを捨てる事ができます。



シュロの毛は、強くしなやかでコシがありほうきに適した素材です。また天然素材なので静電気が起きにくく、ほこりの付着を軽減します。

## シュロから始まった家庭用品の産地、海南市

ヤシ科の常緑樹であるシュロは南九州が原産地ですが、現在では和歌山県を筆頭に、広く栽培されています。その南国風の趣から観賞用としても愛好されますが、利用価値の高い樹木として古くからさまざまな道具に加工されてきました。耐水性、耐腐食性に優れ、伸縮性に富むシュロ皮の粗繊維は縄や風呂場の敷物、ほうきやタワシなど、広い用途に利用されています。新葉は草履や下駄の表や鼻緒、敷物などに用いられてきました。こうしたシュロとの出会いこそ、今日の家庭日用雑貨の産地・海南市を決定づける大きな要因となったと言えるでしょう。

## ほこりが舞いにくく、細かな塵まで取れる

やわらかくコシのあるシュロが素材のほうきは、ほこりが舞いにくく、細かな塵まで良く取れるのが特徴。そのソフトさで床に傷をつけにくく、またフローリングや畳に自然な艶を出す効果もあると言われています。紙製のちりとりは、柿渋を丁寧に塗り上げたもので、天然素材のため、静電気も出にくく、ほこりの付着も少ないというメリットもあります。また柿渋を何回も塗り重ねることで生まれる、上品な味わいも魅力です。「師匠から仕事を教わったことはないですね。ただただ、見て覚えました」と語る、ほうき職人さん。そんな昔堅気の職人がその技で一つ一つ丁寧に手づくりしたシュロほうき。まさに「温故知新」の掃除道具と言えるでしょう。



**ほうき・ちりとりセット**

申込番号 **C 3542-61**

●商品:ほうき(約15×2.5×高さ60㎝)・ちりとり(約21×23×高さ6.5㎝)各1　●材質:ほうき/シュロ・黒竹、ちりとり/紙(柿渋塗り)　●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。





## 趣を感じる伝統工芸品の紀州塗

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。丁寧に塗装されたお盆に、現代蒔絵の技法で可愛らしいウサギの柄を施しました。丸盆は菓子鉢の蓋にもなるので便利です。シンプルなデザインなので普段使いはもちろんおもてなしにもぴったりです。



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



**花舞うさぎ 盆付菓子鉢**

**申込番号 C 5542-71**

●商品:丸盆(約径21×高さ1.8㎝)・菓子鉢(約径21×高さ5㎝)各1 ●材質:ABS樹脂(ウレタン塗装／紀州塗) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

近畿
和歌山県



## はちみつで漬けたやさしい味わい

紀州産南高梅を使用し、はちみつ漬けに仕上げました。はちみつは、れんげはちみつを使用しています。塩分は約6％と低くおさえられているので食べやすくなっています。



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。



**はちみつ梅干（塩分約6%）**

申込番号 **C 3542-82**

●セット内容:900g(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)

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





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

## 鳥取県が誇る紅ズワイガニ

鳥取県境港市にある境港漁港は紅ズワイガニの水揚げ量日本一となっています。

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

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

境港市の地元では紅ガニ（ベニガニ）と呼ばれて親しまれています。

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

## 紅ズワイガニの贅沢なご飯

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

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

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



**蟹ご飯**

お届け ご希望日

申込番号 **C 3543-31** 冷凍

●セット内容:160g×5 ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:日本(蟹／鳥取県産、米／国内産)

カニ

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





## 5種類の魚と香り高い味噌の風味

山陰大松

独自にブレンドした特製の味噌床に漬け込み、『氷温熟成』製法で素材の旨みを引き出した西京漬けのセット。柔らかな身から溢れ出す魚の旨みと、身の隅々まで染み渡った上品な味噌の味が重なりご飯がすすむ一品です。



鳥取県で生まれた『氷温熟成』製法は0°C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。



### 〈山陰大松〉西京漬けセット

お届けご希望日

申込番号 **C 5543-31**

冷凍

●セット内容:西京漬(さわら70g・ぶり70g・銀ひらす60g・鯖60g・秋鮭60g)各2 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本(さわら・ぶり・秋鮭／国内産、銀ひらす／ニュージーランド産、鯖／ノルウェー産)

※内容・パッケージ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。




## 地元の食材の味を生かした自然の美味しさ

フルーティで甘さ控えめの梨ジャム、噛むほどに濃厚な甘さが口の中に広がる梨チップス、鳥取県のみで栽培されている「花御所柿」をそのままじっくり乾燥させた柿チップスのセットです。



鳥取県産の梨や柿は、栽培技術が非常に高く、選び抜かれた品種が育てられています。栽培から収穫まで手間暇かけています。



**梨ジャム&チップスセット**

申込番号 **C 5543-41**

●セット内容:梨ジャム150g・チップス(梨30g・柿30g)各2
●賞味期間:常温で55日　●加工地:鳥取県

# そば本来の香り、独特の食感





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という想いから試行錯誤を繰り返してそば作りをしています。

## 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。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。

## 3種のこだわりの出雲そば

国内で収穫されたそばの実を使用したこだわりの「太打ち出雲そば」。田舎そばらしい食べ応えのあるそばです。国産のそば粉を使用した出雲そばに隠岐の飛魚だしを合わせた「細打ち出雲そば」。のど越しと飛魚の風味が活きるそばです。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」。多加水で捏ね上げた透明感が良い平打ちのそばの3種のセットです。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手間を惜しまず、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。




**出雲そばセット**

申込番号 **C 5543-61**

●セット内容:太打ち出雲そば(半生麺100g×2、つゆ付)・細打ち出雲そば(半生麺100g×2、飛魚だしつゆ付)各3、八割そば(生麺110g×2、つゆ付)×1 ●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。



## 山陰沖の海の幸、旨味が詰まった干物セット

港からすぐの加工場で丁寧に下処理を行った3種類の魚の干物セットになります。中でも同加工場が位置する島根県浜田市が市の魚として制定するほどのご当地高級魚のどぐろは、白身ながら上質な脂をもっているのが特徴です。干すことで旨味が増し、食が進むお品です。



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。



**山陰干物セット**

お届けご希望日

**申込番号 C 5543-71** 冷凍

●セット内容:真アジ70g×5、のどぐろ50g×4、カレイ100g×2 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:島根県(真アジ・のどぐろ・カレイ／山陰沖産)

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



## 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煮込み旨味を抽出しています。冬にもちろん、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



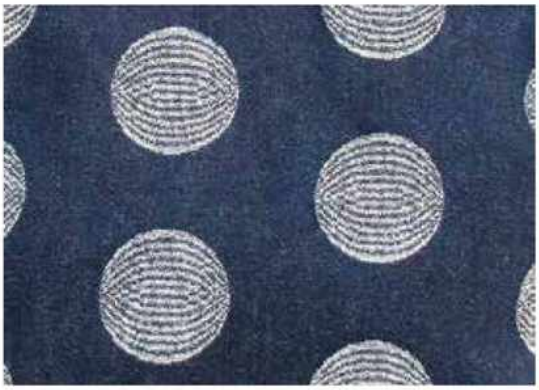
**〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素**

申込番号 **C 5543-81**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×9　●加工地:日本
※商品情報等が変更になる場合がございます。

# 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「国産ジーンズ発祥の地」、井原は「デニムの聖地」として有名です。井原市とデニムの歴史は、井原市に綿づくりが伝わった戦国時代末期にさかのぼります。

時は経ち江戸時代に藍の栽培が始まり、藍で染色した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。軽くて使いやすく、幅広いシーンでお使いいただけます。



**岡山県産デニムミニポシェット**

申込番号 **C 3544-21**

●商品:約横幅17×高さ18×マチ5㎝(約95g)　●材質:本体／綿(ワンウォッシュデニム)、付属部／合成皮革　●内容:前面ファスナーポケット×2、開閉部ファスナー式、ショルダーベルト(着脱不可・長さ調節不可)　●色:ネイビー　●日本製

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。

※生地の使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

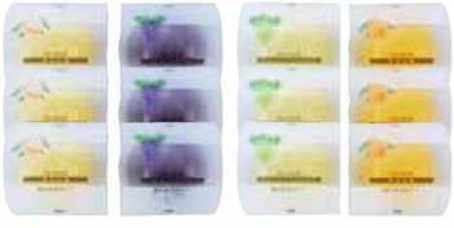


## 果物の美味しさそのまま
## 濃厚な味を楽しむ

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



岡山の旬な果物を使用し、果肉をすり潰しきめ細かなゼリーにしました。



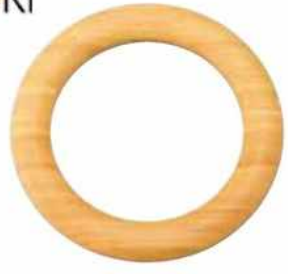
**岡山産フルーツゼリー**

申込番号 **C 5544-11**

●セット内容:清水白桃90g・ニューピオーネ90g・マスカット90g・中山金桃90g各3　●加工地:岡山県



TEORI



## 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。硬い竹集成材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です。



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。

**〈テオリ〉鍋敷**

申込番号 **C 5544-21**

●商品:約径20×高さ2.5㎝ ●材質:竹集成材(竹オイル仕上げ) ●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。

# 持ち運びに便利な携帯用熊野化粧筆





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



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

## なめらかな使い心地が魅力の竹田ブラシ

1947年創業の竹田ブラシ。熊野初の化粧ブラシ専門メーカーです。鏡の前がきっと楽しくなる、「わかり易く綺麗が実感できる世界一の品質」「世界初の新しさ」を常に志しています。物不足の時代、2度の「輸出貢献企業」通産大臣表彰、世界の著名化粧品会社等の委託生産の時代を経て、熊野の伝統技術と欧州の技術を融合した独自製法の基礎を確立。2011年に国からの依頼で、国民栄誉賞副賞（なでしこJAPAN）を製造・納品して話題になりました。伝統の技術を活かして制作された熊野化粧筆は、国内の有名化粧品会社はもちろん、海外の化粧品会社にも採用され、その品質は高い評価を受けています。

## 持ち歩き、化粧直しの際にも高品質な熊野化粧ブラシを

この携帯用フェイス&チークブラシは、山羊毛を用いた、毛先の「揃え」「成形」をはじめ、職人の手技が光る一品。1982年にドイツの商社と共同開発し、竹田ブラシの名を世界にとどろかせるきっかけとなった商品です。現在も看板製品として活躍し続けているロングヒットのオリジナルモデルになっています。「優しく撫でてナチュラル」「しっかりとタッチを生かし塗り重ねることでややマット」と、幅広くメイクを楽しめることができます。肌触りのよさと弾力性を兼ね備えた、発色・質感をコントロールし易いブラシで、片手の操作でどなたでも簡単にお使いいただけます。

Takeda Brush

**〈竹田ブラシ〉携帯用フェイス&チークブラシ**

申込番号 **C 3544-41** ／レッド
**C 3544-42** ／ブラック

●商品：使用時／全長約12.5㎝、収納時／全長約9㎝　●材質：白尖峰（山羊毛）・ABS樹脂・アルミニウム　●日本製



ブラック　レッド



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



## 八天堂こだわりのカスタードクリームを使用したアイスクリーム

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



八天堂は、昭和8年に森光香が和菓子屋として三原に興したお店です。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 **C 3544-51**　冷凍

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



## 使い込むほどになじむ味わい深いレザー

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



工房では昔ながらの製法を守り続け、職人が一本一本丁寧に製作しています。



**〈革工房いんのしま〉ベルト**

申込番号 **C 3544-61**

●商品:幅約3.5㎝・ウエスト約110㎝まで使用可　●材質:表／牛革、裏／合成皮革　●内容:ピン式　●色:ブラック　●日本製



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

# プリっとした食感と広がる旨味





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。



しろさばふぐは、地元ではカナトフグとも呼ばれ、親しまれています。身が柔らかく、唐揚げや天ぷら、一夜干しにおすすめです。

## 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。

## 鍋でも唐揚げでも美味しさを味わえる

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




**〈関とら本店〉ふぐちり鍋用切身**　お届けご希望日

**申込番号 C 3544-81**　冷凍

●セット内容:しろさばふぐ切身400g×1、ふく醤油・もみじおろし付　●賞味期間:冷凍で75日　●加工地:山口県(ふぐ/国内産)

小麦

※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。



## 弾力ある歯ごたえと ジューシーな旨味

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



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



### 長州黒かしわ詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **C 3544-91**　冷凍

●セット内容：長州黒かしわミックス（モモ・ムネ）250g・長州黒かしわ手羽元開き4本入（合計170g）各2、長州黒かしわ串（モモ・ムネ）40g×6本、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。



## 年月を経て楽しめる
## 土味あふれる萩焼

古くから「一楽二萩三唐津」と謳われるほど茶人に好まれ、多くの人々に親しまれてきた萩焼。このティーセットは、ふっくらとしたフォルムが愛らしく、やわらかで素朴な風合いが特徴です。使い込むうちに表面の貫入からお茶などが染み込み、色合いや商品の色味がゆっくりと変化していく「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。



**姫萩ティーセット**

**申込番号 C 5545-01**

●商品:急須(約径10×蓋含む高さ11.5㎝・400ml)×1・碗(約口径7×高さ5.5㎝・100ml)×2　●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。

# 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。

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、日本人にとって藍の鮮やかで深みのある色合いは、心を癒してくれる最も普遍的な色として歴史的にも愛されてきた色です。「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。

## 絹100%の上品な肌ざわり

このストールは、1897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、上品な絹100%の一品。ジャカード織で入れられたさりげない薔薇の模様と藍染の濃淡が美しく、使い込むほどに風合いが増していきます。また、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が始まり、その後吉野川市に中心が移り、江戸時代になって吉野川下流域が主要な産地になりました。長い歴史を越え、現在でも藍の美しさや風合いが人々を引きつけ、愛されています。一枚ずつ手作業で絞り、何度も藍に浸すことで、より深き藍色へと変化する藍の世界。一度手にしてみてはいかがでしょうか。



**藍染シルクストール**

申込番号 **C 5545-21**

- 商品:約28×117㎝
- 材質:絹100%(ジャカード織)
- 色:藍色
- 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。

※掲載商品は性質上、記載しているサイズと若干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。


※写真はイメージです。

## はも独特の食感、上品な甘みを堪能する

脂ののった上品な甘みが特徴の徳島産巴はもを使用。高級魚で知られるはもを自宅で手軽に楽しめるしゃぶしゃぶ用にしました。骨切り加工し、カットしてありますので、下ごしらえも不要です。はも独特の食感をご堪能いただけます。


全国有数のはもの水揚げを誇る徳島県。鳴門海峡からの潮流と徳島・和歌山両方向からの紀伊水道の黒潮が合流する海域で獲れたはもを使用しています。



**はも しゃぶしゃぶ用**　お届けご希望日

申込番号 **C 3545-31**　冷凍

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

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。



## 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。




**のむ柚子酢（希釈タイプ）**

申込番号 **C 5545-41**

●セット内容:200ml×4　●加工地:広島県(柚子果汁／徳島県産)

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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、香りのよい「のむ酢」に仕上げました。

# 口当たりしなやか、噛めばもちっと





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



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

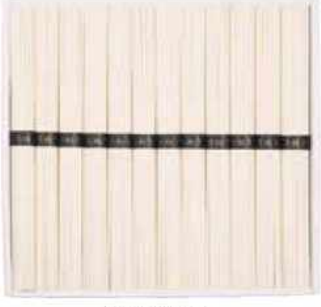
## 香川県と讃岐うどん

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

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

## 讃岐から本場の味をご自宅へ

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



※箱2段入です。

**讃岐うどん**

申込番号 **C 3545-61**

●セット内容:2.4kg(100g×24束)　●加工地:香川県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。




## 香川県東かがわ市で作る こだわりの革製品

発色の良いシュリンクレザーを使用した、ころんとした形がかわいいキーケースです。内部には取り外しができるカラビナが付いており、外側のつまみに装着することも可能です。ずっと触っていたくなるソフトな手触りと軽さも魅力のひとつです。



瀬戸内に面した香川県東かがわ市にて革手袋製造会社として創業したメーカーが、手袋の製造で築いた技術を生かし、自社の工房でひとつひとつ丁寧に作られています。

SOEL since 2020


ブラック


トープ

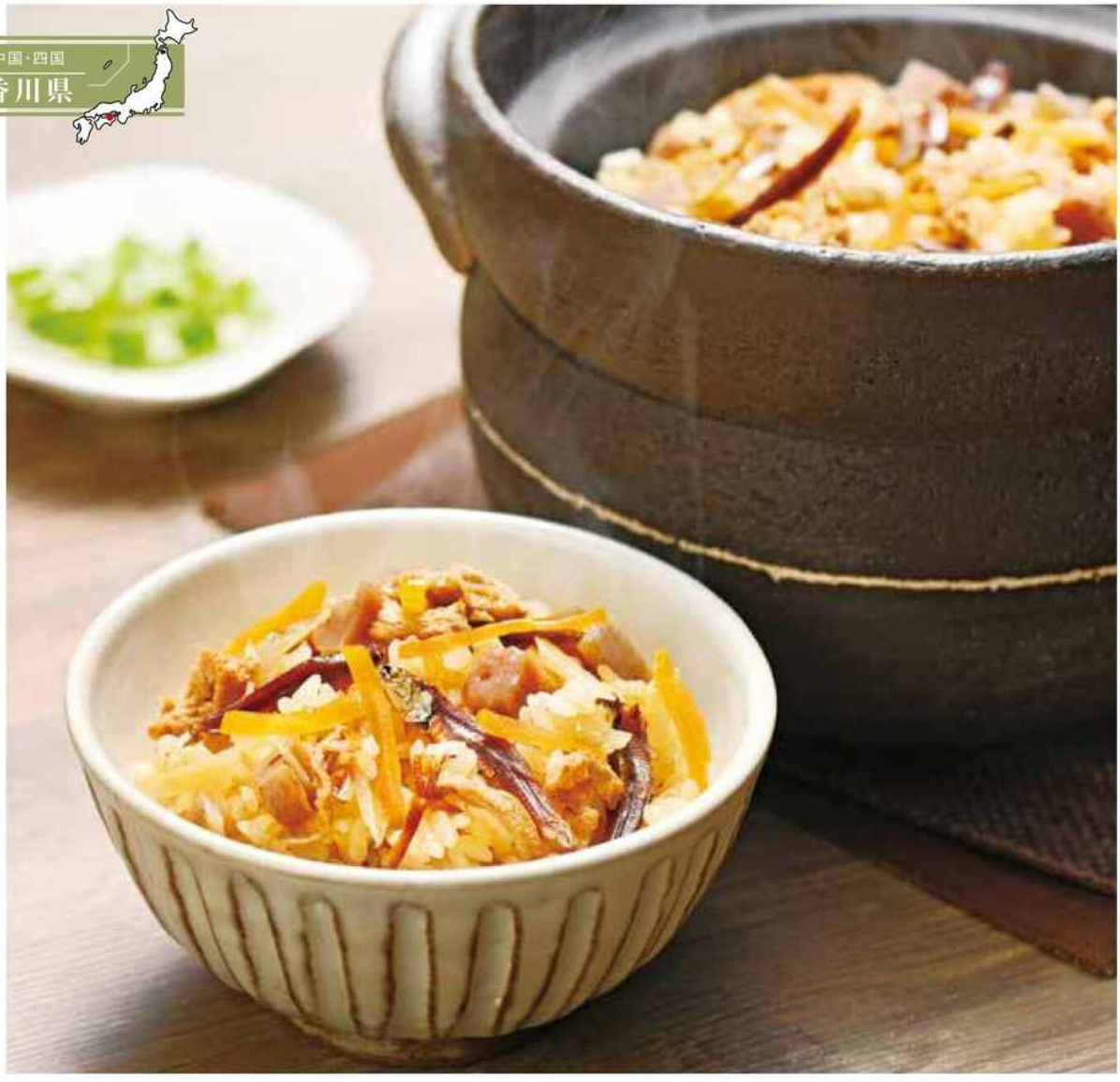

アイボリー

**〈ソエル〉キーケース**

申込番号
- **C 5545-71** ／ブラック
- **C 5545-72** ／トープ
- **C 5545-73** ／アイボリー

●商品:約10×5×3.5㎝　●材質:牛革(イタリアンレザー)
●内容:キーフック×3・カラビナ×1、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。



小豆島の味 宝食品

## 小豆島の郷土食

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



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



**〈宝食品〉小豆島 炊っこみご飯の素**

申込番号 **C 5545-81**

●セット内容:230g(2合用)×10　●加工地:日本

小麦

# 愛情とこだわりをもって育て上げる





「稚魚の頃から手間をかけ、愛情を注ぎ丹精込めて育てるから、すばらしい魚が出来ると思っています。」と生産者の徳弘多一郎氏。



全国的にも稀な典型的なリアス式海岸である宇和島は、海水が絶えず循環し透明度の高い水質で真鯛の養殖に適した環境です。

## 真鯛の養殖に適した環境の宇和島

宇和島市は、愛媛県西南部に位置し、愛媛県南部の中心都市です。東南北方向に1000m級の高さを誇る山岳、西方向にリアス式海岸の広がる宇和海を臨む豊かな自然風土と気候に恵まれています。この辺りでは、昔から鯛やハマチなどの養殖が盛んに行われていました。その中でも宇和島産ブランド真鯛「鯛一郎クン」は、独自にブレンドしたエサと、生産管理により、こだわり抜いて育てられています。宇和島という稀有な環境と、生産者の匠の技が合わさることで生まれたブランド真鯛、それが鯛一郎クンです。

## 真鯛を格別の味で楽しむ

「花は桜木、魚は鯛」…日本では古くから鯛を詩にも詠み、魚の中でも特別なものとして扱ってきました。七福神の恵比寿様は釣竿と大きな鯛を抱えています。また、伊勢神宮では、鯛を神様にお供えしてきました。宇和島のリアス式海岸、黒潮の分岐流が流れ込む環境で育った真鯛「鯛一郎クン」は、生産者の徳弘多一郎氏が手塩にかけた魚で、「稚魚の頃から手間をかけ、愛情を注ぎ丹精込めて育てるから、すばらしい魚が出来ると思っています。」と語ります。エサは全て手間を惜しまず、手で丁寧に与えることで毎日の魚体のチェックもでき、健康管理ができます。お刺身はもちろん、カルパッチョなどもおすすめです。

鯛一郎クン



**〈鯛一郎クン〉真鯛半身**　お届け ご希望日

申込番号 **C 3546-01**　冷凍

●セット内容:260g　●賞味期間:冷凍で30日　●原産地:愛媛県(養殖)

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



imabari towel Japan
認定番号:第2015-1967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。

## 環境にやさしい今治タオル

日本有数のタオル生産地、今治の伝統的手法から生み出されたタオルです。無漂白・無染色の綿糸を使用し、天然素材の色合いや風合いを活かして仕上げました。環境への配慮だけでなく、今治タオルの吸水性も持ち合わせているタオルをセットにしてお届けします。



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。



ちきゅうにやさしい 無漂白
エコマーク商品認定番号 第16 104 001号

**今治エコリーフタオルセット**

**申込番号 C 5546-11**

●商品:バスタオル(約60×120cm)・フェイスタオル(約33×85cm)各1、ウォッシュタオル(約33×35cm)×3 ●材質:綿100%(無漂白・無染色) ●日本製

ご指定商品



## 深みのある香りの柑橘類

せとかは清見とアンコールの交配種に更にマーコットを交配して誕生しました。皮が剥きやすく、種がなく、袋ごと食べられる果物です。



せとかは、しつこくない甘さと酸味があり、深みのある芳香が特徴です。



**せとか**

**申込番号 C 3546-21**

●セット内容:4～6個(合計1.5kg)　●原産地:愛媛県

お届け期間:3月上旬～3月中旬

※お届け日の指定はお受けできません。
※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性がございます。



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

# 南国土佐の自然に抱かれ、手をかけ、目をかけ、輝く果実





大玉の柑橘類で、土佐市宮ノ内地区が発祥の地です。



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

## 昭和4年、たった1本の母樹から始まった栽培

土佐文旦は高知県の特産柑橘。土佐市を中心に生産されており、中国や台湾から日本に渡ったとされています。栽培が始まったのは昭和の始め。高知県農事試験場園芸部（現農業技術センター果樹試験場）の玄関にあった一樹、これが高知県で栽培されているすべての文旦の母樹と言われています。しかし、誰も作っていない品種で栽培・管理方法もわからず、導入した栽培農家の苦労は大変だったようです。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 **C 3546-41**

●セット内容:8～10個（合計4kg）　●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

四万十川の豊かな自然に恵まれた流域で育った「四万十ポーク」は、高知県が誇るブランド豚です。肥育日数を長くすることにより、品質の良い豚に仕上がります。柔らかくコクがあり、適度な脂肪をつけることで、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 ステーキ用**　お届けご希望日

**申込番号 C 3546-51**　冷凍

●セット内容:ロース100g×6枚　●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。




芋焼酎 空海 原酒 芋

| | |
|---|---|
| 産　地 | 高知県 |
| 原材料 | さつま芋・米こうじ |
| アルコール度数 | 37度 |
| おいしい飲み方 | 水割り、お湯割り |

土佐 菊水



〈菊水酒造〉芋焼酎

申込番号 C 5546-61

●空海 原酒720ml

※商品情報等が変更になる場合がございます。

## 高知の素材にこだわり抜いた焼酎

高知県室戸市西山台地の芋を使い、仕込水に室戸海洋深層水を使用しました。また、ラベルには、高級感あふれる土佐和紙を使用したこだわりの芋焼酎です。芋の持つ豊かな風味をひきだした、ほのかに甘い焼酎の味わいをお楽しみください。



高知県の日当たり・水はけの良い土で育った、甘味と食物繊維の豊かなさつまいもを使用しています。



※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。

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 **C 3547-01** 冷蔵

●セット内容:400g ●賞味期間:冷蔵で9日 ●加工地:福岡県(スケトウダラの卵／ロシア産)

小麦

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



## 博多、夜の名物長浜屋台の味

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



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



**博多長浜屋台ラーメン18食**

申込番号 **C 5547-11**

●セット内容:とんこつ(半生麺100g、スープ付)×18　●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。



## やさしい色合いの桜染スカーフ

YUMEZAIKU

福岡県朝倉市秋月の桜染、屋久杉染を代表とする草木染のメーカー、工房夢細工。桜の小枝を使用して手染めした、桜染ならではのやさしい色合いが特徴のスカーフです。結び方によって様々な装いが楽しめます。



夜桜色



桜色



花が咲く前の蕾の付いた小枝を集め、約40日程炊いたり冷ましたりし、色を抽出します。さらに熟成させた原液を使い、染液を作り染めます。

**〈YUMEZAIKU〉桜染 綿麻スカーフ**

申込番号 **C 3547-21** ／桜色
**C 3547-22** ／夜桜色

●商品:約42×181㎝(房含む) ●材質:たて糸／綿100%、よこ糸／麻100% ●日本製
※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。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。

# 伝統絵柄を現代的に表現





古い登り窯跡地から出土した陶片（べんじゃら）の数々。



有田焼の窯元「しん窯」。敷地内には保存指定を受けた窯跡もあります。

## 創業190余年、老舗が発信するブランド

1616年有田焼の産地・佐賀県有田町で、陶祖・李参平によって日本で最初に白磁器が作られたと言われています。その有田の地に工房を構える「しん窯」は、1830年に有田皿山・外山に創業。鍋島藩の指導のもとに民窯として築かれました。約100年間、新登り窯は大皿や大鉢などの大物専用の窯として焚かれました。「新登り窯」から「新窯」と呼ばれ、現在の社名「しん窯」へと引き継がれています。1976年に発表した「青花」は、「藍色と白の染付の器」を意味するブランド。「器との語らい、器は人なり」を信条に暮らしの中に息づく器を作り続けております。

## 現代の感性を手づくり・手描きで

伝統的な絵柄をモダンにアレンジした小粋な「江戸紋」が特徴的なプレート。カレーやパスタ、魚料理などの洋皿や和皿など、いろいろな用途に使えます。絶妙な深さがあるので汁物にも対応。さらに縁が少し反っているので、持ちやすくなっています。「手づくり、手描き」にこだわったプレートは、古陶磁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するしん窯の個性が光ります。機械化された現代の生産工程ではなく、多くの職人の手により、手づくりで自然の恩恵を充分に取り入れた器づくりを続けているしん窯の器を手にしてみてはいかがでしょうか。

青 SEIKA 花



**〈青花〉両切プレート**

申込番号 **C 3547-41**

●商品:プレート（約23.5×21.2×高さ4.6㎝） ●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おいしい水、澄んだ空気の中で育った佐賀牛。柔らかい肉質と甘みのある豊かな風味、サシの入りが細かく口に入れれば、とろけてしまう様な柔らかさをお楽しみください。



JAグループ佐賀管内で飼育された、黒毛和牛のうち、(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 すき焼用** お届けご希望日

申込番号 **C 3547-51** 冷凍

●セット内容:ミックス(肩ロース・モモ)250g ●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

## 刀置きを模したトレイ

日本刀の刀置きをイメージしたウォルナット製のトレイです。大切な相棒を神聖な場所に戻すという行為を通し、モノへの愛着や感謝を深めることを意図しています。何気ない日常生活の中で、大切なモノにより愛着を感じさせてくれるアイテムです。





平らな木の面取りは手作業で行っており、「モノへの想い」や「デザイナーの意図」、「使い手の場面」を理解し、情熱をもって作業しています。

**〈エムスコープ〉スリーピートレイ**

申込番号 **C 3547-61**

●商品:約7.8×6.4×高さ4.7㎝　●材質:天然木
●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。

# 手延べゆえの爽やかなのど越し





ハタにかけじっくり乾燥させることにより手延の独特な食感が生まれます。



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

## 美しい景観、波乱万丈の歴史を持つ長崎、島原地方

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

## 約380年前から続く手延そうめん

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

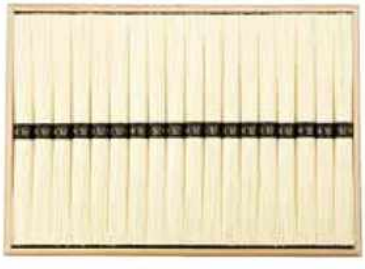
**島原手延そうめん**

申込番号 **C 3547-91**

●セット内容:1.8kg(50g×36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。



※麺2段入です。





## 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により、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20食**

申込番号 **C 5547-91**

●セット内容:ちゃんぽん(半生麺100g×4、スープ付)×5
●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。



## 染付の美しい濃淡が魅力の波佐見焼

長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。波佐見焼の特徴は、透けるような白磁の美しさにあります。トレイ感覚でお使いいただける、大ぶりで使いやすいサイズの角皿です。手描きによる染付の美しい濃淡が大人の雰囲気ののばらシリーズです。



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



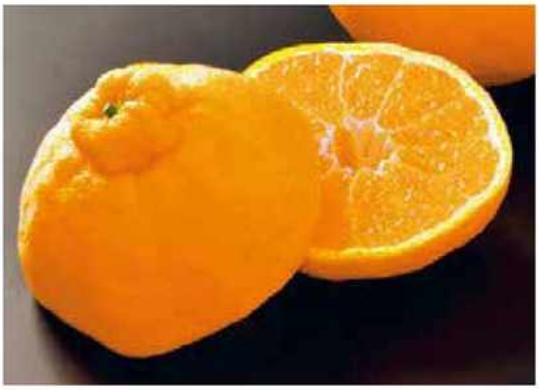
**〈陶房 青〉吉村聖吾作 のばら 角大皿**

申込番号 **C 3548-01**

●商品:約24×23.7×高さ2.3㎝　●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。

# 独特の形が愛らしい熊本が誇るフルーツ





「不知火」の中でも基準をクリアしないとデコポンとは名乗れません。



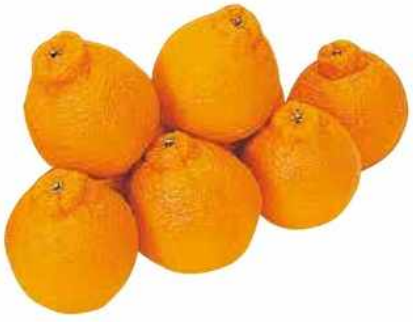
熊本県特有の寒暖の差が大きい気候によってコクのあるデコポンができます。

## デコポンの名産地からジューシーな果実を

「デコポン」は柑橘の一種で、「不知火（しらぬい）」の中でも一定の基準を満たしたものだけが名乗ることができます。「清見」に「ポンカン」を交配して誕生しました。名称の由来は、成り口（果梗部）に高い盛り上がり（デコ）を有するのが特徴で、「デコのある清見ポンカン」を縮めて「デコポン」と呼ばれるようになりました。宇城地域、芦北地域・天草地域を中心に栽培されています。熊本県はデコポンの名産地で、寒暖の差が大きい気候はコクがあり甘みの強い果実を作ります。

## 全国統一の基準を持つ果物

デコポンは、熊本県果実農業協同組合連合会（熊本果実連）の登録商標となっており、JA以外の商品には、デコポンの名称使用はできません。「不知火」の中でも一定の基準を満たすものだけがデコポンとして出荷を許されます。全国統一糖酸品質基準を持つ果物です。やや厚めの皮は柔らかいので、手でむくことが可能です。また、内側の袋も柔らかいので、袋ごと食べられます。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。



**熊本県産デコポン**

申込番号 **C 5548-21**

●セット内容:6～8個（合計1.8kg）　●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た、まさに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 C 5548-31**

●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)×5、太平燕 旨辛(はるさめ40g×1、スープ付)×4 ●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。




Kimiwa

## 季節やお肌に合わせて馬油でスキンケア

保湿のために昔から利用されてきた馬油。純粋馬油（保湿成分）に、馬のたてがみから採れる、こうね油（保湿成分）をブレンドした「古式伝承馬油」と、製法を守って作られた「肌馬油」のセットです。



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

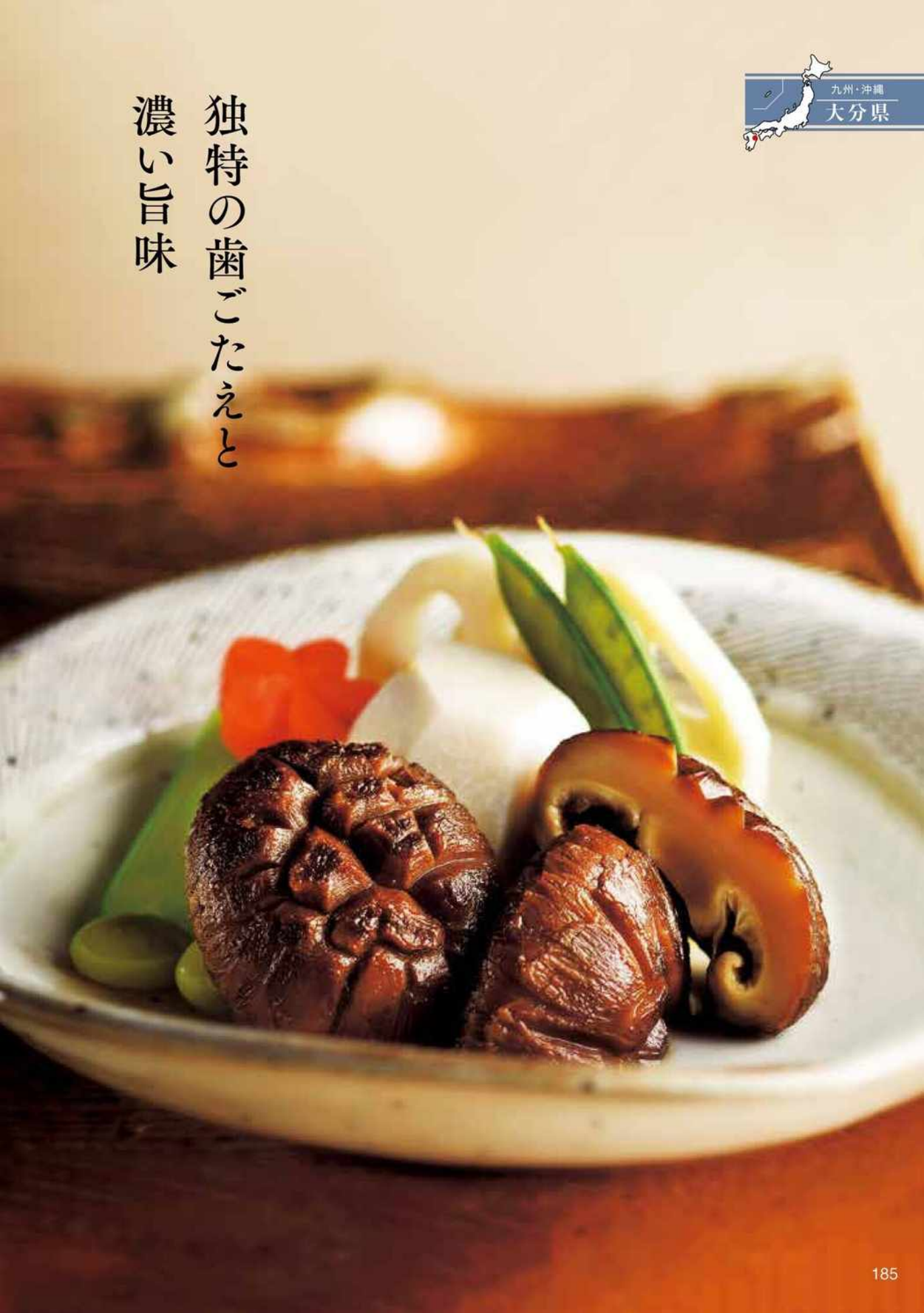



**〈肌美和〉馬油セット**

申込番号 **C 3548-41**

●商品：古式伝承馬油50ml・肌馬油45ml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 **C 5548-61**

●セット内容:105g　●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やかます、真鯛の干物、真いわしは素材の良さをそのままの丸干しに加工しました。酒の肴や、朝食、夕食のメイン等様々なシーンでお使いいただける干物詰め合わせです。



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。



**干物詰合せ**　お届けご希望日

**申込番号 C 5548-71**　冷凍

●セット内容:真あじ一夜干し70g×2、かます一夜干し70g×2、真いわし丸干し25g×3、真鯛一夜干し200g×1　●賞味期間:冷凍で25日　●加工地:大分県(魚／国内産)

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




## 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。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」。フレッシュさとウッディで落ち着きのある香りを楽しめる「月白」。透明の湯で、無香料の「無垢」。全身をやさしく包み込む4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。



**〈湯曜〉薬用入浴剤バラエティセット**

申込番号 **C 5548-81**

●商品:春霞1.5kg×1袋・春霞60g・緑光60g・月白60g・無垢60g各2包　●内容:計量スプーン付　●日本製
[医薬部外品]
※商品情報等が変更になる場合がございます。

# 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。締まりが良く、なめらかな舌ざわりの宮崎牛は海外でも高い評価を受け、人気を博しています。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美味しさを、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 **C 3549-01** 冷凍

●セット内容:モモ400g ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:宮崎県

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

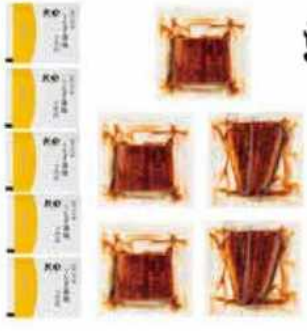


## 選び抜いた国産うなぎと匠の技

養鰻家によって大切に育てられたうなぎを、タレで素材の味を生かしながら、香ばしく焼き上げ蒲焼にしました。匠たちが熱い情熱を注いだ、国産うなぎの蒲焼をご家庭でぜひご堪能ください。



稚魚から育てて出荷するまでに、8ヵ月から1年という時間がかかります。とてもデリケートなうなぎを、手間をかけ美味しく健康に育てています。



### 〈鰻楽〉うなぎ蒲焼切身

お届けご希望日

申込番号 **C 3549-11**　冷凍

●セット内容:250g(5枚)、たれ・さんしょう付　●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。



## 食べごたえのあるもちもちの食感

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



発育に合わせ、最適な飼料を与えることで、健康な豚に育てています。



**おいも豚 しゃぶしゃぶ用**　お届けご希望日

申込番号 **C 3549-21**　冷凍

●セット内容:ロース750g　●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。

# 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、お酒の肴にもなる食材です。

## バラエティ豊かなさつま揚げ詰め合わせ

このさつま揚げ詰め合わせは、伝統に基づいた郷土の味を守るこだわりの一品。定番はもちろん、バラエティ豊かなさつま揚げをセットにしました。ほんのり甘く、そのまま食べてもおいしいさつま揚げです。魚肉の主な原料は、イトヨリダイやとび魚、スケトウダラなど。様々なすり身をブレンドすることで、独特の「魚肉のまろやかさ」、「魚の旨味」を引き出しています。つなぎは、豆腐と山芋。すり身に山芋と豆腐を加えることで、より特徴のある食感を。また、お酒とみりんの両特性を持ち合わせた灰持酒（あくもち）（薩摩地酒）を使用し、風味豊かな甘味と奥深い味わいに仕上げています。



**〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ**　お届け ご希望日

**申込番号 C 3549-41**　冷蔵

●セット内容：つけあげ×8、いわし天×6、しそ天・紅生姜揚げ・黒ゴマチーズ天・実えんどうチーズ天各4、れんこん天×3、パプリカ天・野菜天・ごぼう天・かぼちゃ天・さつま芋天・海老さつま各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・エビ

※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。



## 黒豚ならではの旨味が凝縮されたハムとソーセージ

鹿児島黒豚は肉の繊維が細かく柔らかで、保水性が高く肉にしまりがあります。また、脂肪の融ける温度が高く、べとつかずさっぱりしているのも特徴です。



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

ナンチク



### 〈ナンチク〉黒豚ハム・ソーセージ

お届けご希望日

申込番号 **C 3549-51**　冷蔵

●セット内容:ボンレスハム250g・ポークロース200g・ポークソーセージ200g各1　●賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください　●加工地:鹿児島県

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

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



## 爽やかな香りと
## コクのある豊かな味わい

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



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




**知覧銘茶詰合せ**

申込番号 **C 3549-61**

●セット内容:煎茶180g×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。

# 鮮やかな美らなりの器に技と心が伝わる





高温にて溶かしたガラスを柔らかいうちに鉄のチューブを通して息を吹き込み膨らませてグラスの元を作ります。



膨らませたグラスの元を鉄ごてで柔らかいうちに成型していきます。

## 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。

## 色合いの違いを楽しむロックグラス

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。グラス製作途中で層の工程を経て作られる手間のかかる技法です。色を際立たせるために硅（ざよく）と呼ばれる白いガラスに淡い色のカレットをあわせ溶かしこみベースのグラスに融合させます。仕上げに透明なグラスを被せ3層構造のグラスとしています。また、上下の2色の色合いの匠の技は琉球ガラスの中でもほんの数名の職人のみの数少ない技法です。お客様へのおもてなしだけでなく、日常使いにもオススメの一品です。



パープル



ターコイズ

**グラス**

申込番号 **C 3549-81** ／ターコイズ
**C 3549-82** ／パープル

●商品:約口径10.5×高さ9㎝・400ml ●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。





## 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 **C 3549-91**　冷凍

●セット内容:ロース600g　●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。



## ちゅら海の雫をあなたの元へ

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を感じられます。可愛らしい雫型をモチーフに、沖縄の鮮やかな青い海をイメージしたカラーが涼しげな、ネックレスとピアスをセットにしました。



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。



**琉球ガラス雫型 ネックレス&ピアスセット**

申込番号 **C 3550-01**

●商品:ネックレス(ヘッド約0.8×1.3㎝・全長約94㎝〈ガラス玉で長さ調節可〉)・ピアス(約0.8×1.2㎝)各1 ●材質:ネックレス/(ヘッド)ガラス・(コード)綿、ピアス/ガラス・ステンレス・チタン ●日本製

※手づくり品のため、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

# 日本の贈り物




## 巻頭企画

〈by koransha〉KIKKOボウル …… K3
〈NENRIN〉矢絣 コースター …… K5
〈トリプル・オゥ〉グラスコード …… K7
洗剤セット …… K8
〈やまや〉めんたいクリームパスタ&明太フランスセット …… K9
〈orise〉甘酒セット（希釈タイプ） …… K11
凍らせて食べる紀州アイス梅 …… K13
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢十年 …… K14

## 北海道・東北

北海道　いくら醤油漬け …… 5
夫婦箸&箸置きセット …… 7
〈札幌バルナバハム〉バラエティセット …… 8
青森県　青森りんご100%ジュース（ストレート） …… 9
青森県産熟成黒にんにく …… 10
岩手県　〈岩鋳〉フライパン …… 11
〈夢工房〉森コースター4枚セット …… 13
〈やまなか家〉盛岡冷麺14食 …… 14
宮城県　ふかひれスープ煌セット …… 15
〈伊達の牛たん本舗〉バラエティセット …… 17
〈センダイフォルム〉プランツコースター …… 18
秋田県　手延稲庭うどん …… 19
男鹿しょっつる焼きそば16食 …… 21
樺細工 ペンスタンド …… 22
山形県　米沢牛 すき焼用 …… 23
〈妖精の森〉スリーパー …… 25
〈クレッシェンド・ヨネザワ〉オーガニックコットンストール …… 26
福島県　喜多方ラーメン「さくら亭」25食 …… 27
川俣シャモ トマトカレー中辛&地鶏ご飯の素セット …… 29
桃（ミスピーチ） …… 30

## 関東・甲信越

新潟県　笹だんご・笹ざくらセット …… 61
〈燕熟の技〉天ぷら鍋24㎝ …… 63
〈勝弘〉和泡丁2本セット …… 64
山梨県　ふじやま織 メンズフォーマルネクタイ …… 65
桃（ピンク桃） …… 67
「ふじやま織」手提げバッグ …… 68
長野県　欅（けやき）カップ …… 69
〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味 …… 71
〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ） …… 72

## 東海・北陸

富山県　〈能作〉箸置 - 8 - 5ヶ入 …… 75
〈よね田〉ほたるいか沖漬け …… 77
富山ブラックラーメン「いろは」20食 …… 78
石川県　〈箔一〉箸置きセット …… 79
〈カゼヤスタイル〉千段飯椀ペア …… 81
〈杉野屋与作〉与作揚げ・焼きかまぼこ詰合せ … 82
福井県　ジャカード手提げバッグ …… 83
〈キッソオ〉カフス …… 85
ドロップルーペ …… 86
岐阜県　〈関和兼〉三徳・菜切包丁セット …… 87
〈キッチン飛騨〉黒毛和牛ビーフシチュー …… 89
祥風窯 ペアプレート …… 90
静岡県　静岡銘茶詰合せ …… 91
てぬぐい5枚組 …… 93
漬魚三彩 …… 94
愛知県　焼締千段急須 …… 95
〈キッチン大友〉味噌おでん 7食セット …… 97
瀬戸焼 茶碗ペア …… 98
三重県　松阪牛 しゃぶしゃぶ用 …… 99
〈総本家新之助 貝新〉時雨蛤詰合せ …… 101
〈田辺真珠養殖場〉あこや真珠ペンダント …… 102

## 関東・甲信越

茨城県　〈ハリオ〉保存容器4個セット …… 33
常陸牛 焼肉用 …… 35
笠間焼 スープカップペア …… 36
栃木県　宇都宮発 雷オヤジの餃子と佐野ラーメン7食セット … 37
鹿沼組子 麻の葉 2枚セット …… 39
カジュアルベルト …… 40
群馬県　撥水風呂敷1枚 …… 41
桐生織手提げ …… 43
赤城山麓牛 すき焼用 …… 44
埼玉県　〈弓削多醤油〉しょうゆ・つゆセット …… 45
日本地図付地球儀（日本語表記） …… 47
ウールマフラー …… 48
千葉県　〈Bocchi〉ピーナッツ（なま）セット …… 49
国産丸大豆生醤油 …… 51
玉子焼器 …… 52
東京都　〈廣田硝子〉大正浪漫 タンブラー1客 …… 53
〈浅草今半〉あさくさ歳時記 …… 55
〈KT〉札ばさみ …… 56
神奈川県　〈江戸清〉中華詰合せ …… 57
横須賀海軍カレー中辛 …… 59
鎌倉彫 夫婦箸 …… 60

# Explore Japan All Prefectural Gift

## 中国・四国


鳥取県　蟹ご飯……131
〈山陰大松〉西京漬けセット……133
梨ジャム&チップスセット……134
島根県　出雲そばセット……135
山陰干物セット……137
〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素……138
岡山県　岡山県産デニムミニポシェット……139
岡山産フルーツゼリー……141
〈テオリ〉鍋敷……142
広島県　〈竹田ブラシ〉携帯用フェイス&チークブラシ……143
〈八天堂〉くりーむアイス……145
〈革工房いんのしま〉ベルト……146
山口県　〈関とら本店〉ふぐちり鍋用切身……147
長州黒かしわ詰合せ……149
姫萩ティーセット……150
徳島県　藍染シルクストール……151
はも しゃぶしゃぶ用……153
のむ柚子酢（希釈タイプ）……154
香川県　讃岐うどん……155
〈ソエル〉キーケース……157
〈宝食品〉小豆島 炊っこみご飯の素……158
愛媛県　〈鯛一郎クン〉真鯛半身……159
今治エコリーフタオルセット……161
せとか……162
高知県　土佐文旦……163
四万十ポーク ステーキ用……165
〈菊水酒造〉芋焼酎……166


## 近畿


滋賀県　〈近江スエヒロ本店〉近江牛合挽生ハンバーグセット…105
近江牛ご飯……106
信楽焼 緑釉流し 茶器揃……107
〈ゆば八〉生ゆばセット……108
京都府　〈白竹堂〉婦人京扇子……109
〈京つけもの もり〉漬物詰合せ……111
〈洛中 髙岡屋〉おじゃみ座布団1個……112
大阪府　〈千房〉お好み焼・たこ焼セット……113
串カツ詰合せ……115
タオルケット……116
兵庫県　神戸ビーフ すき焼用……117
財布……119
神戸スイーツ 牧場アイスクリーム……120
奈良県　〈坂利製麺所〉葛餅&葛うどん……121
大和の味柿の葉寿司セット……123
手延三輪素麺 二年物……124
和歌山県　ほうき・ちりとりセット……125
花舞うさぎ 盆付菓子鉢……127
はちみつ梅干（塩分約6%）……128





## 九州・沖縄


福岡県　〈やまや〉辛子明太子（無着色）……169
博多長浜屋台ラーメン18食……171
〈YUMEZAIKU〉桜染 綿麻スカーフ……172
佐賀県　〈青花〉両切プレート……173
佐賀牛 すき焼用……175
〈エムスコープ〉スリーピートレイ……176
長崎県　島原手延そうめん……177
〈東洋軒〉会楽園長崎ちゃんぽん20食……179
〈陶房 青〉吉村聖吾作 のばら 角大皿……180
熊本県　熊本県産デコポン……181
国産はるさめスープ太平燕セット……183
〈肌美和〉馬油セット……184
大分県　大分産どんこ椎茸……185
干物詰合せ……187
〈湯躍〉薬用入浴剤バラエティセット……188
宮崎県　宮崎牛 焼肉用……189
〈鰻楽〉うなぎ蒲焼切身……191
おいも豚 しゃぶしゃぶ用……192
鹿児島県　〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ……193
〈ナンチク〉黒豚ハム・ソーセージ……195
知覧銘茶詰合せ……196
沖縄県　グラス……197
北斗の島豚 しゃぶしゃぶ用……199
琉球ガラス雫型 ネックレス&ピアスセット……200




※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。