



A photograph of a traditional Japanese garden. In the foreground, a cluster of thin, green bamboo stalks stands prominently. Behind them, a large, dark stone lantern is partially visible, surrounded by moss-covered rocks and lush green foliage. The scene is captured in a soft, slightly blurred style, emphasizing the textures of the garden elements.

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

arakawa 1886

自分らしく、自然体であるために、
とらわれない心地よさを纏う

明治十九年創業の老舗「荒川」が、京の美意識が息づく、いつでも寄り添える服であることを目指したブランド、「arakawa1886」。国産の素材と縫製が生んだ使い続けたい上質な心地よさ。日本のもの作りが織りなす美しさと機能性が現代の暮らしに寄り添います。注目したのは、兵庫県北播磨地域で生産される230年以上の歴史を持つ「播州織」。二重織のガーゼクレープを使用したウェアは、糸の状態から染め上げるので色があせにくく、丈夫で、肌触りが良いのが特徴です。



表面にナチュラルな凹凸がありサラッとした着心地。



〈arakawa1886〉 婦人8分丈ボトム

申込番号 **H 3520-43** /Mサイズ

H 3520-44 /Lサイズ

●商品:Mサイズ/ウエスト64~70cm・ヒップ87~95cm・総丈約83cm、Lサイズ/ウエスト69~77cm・ヒップ92~100cm・総丈約86cm ●材質:綿100%(オーガニックコットン100%使用) ●色:ネイビー ●日本製



〈arakawa1886〉 婦人半袖トップス

申込番号 **H 3520-41** /Mサイズ

H 3520-42 /Lサイズ

●商品:Mサイズ/身長154~158cm・胸囲79~87cmまで適応・着丈約61cm・肩幅約84cm・袖丈約5cm、Lサイズ/身長158~162cm・胸囲86~94cmまで適応・着丈約64cm・肩幅約86cm・袖丈約5cm ●材質:綿100%(オーガニックコットン100%使用) ●色:ネイビー ●日本製



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

10

FRYING PAN JIU

「つくる」と「たべる」を一つにする
そのお皿、実はフライパン

1951年の創業以来ひたすら鉄フライパンを作り続けてきた大阪の小さな町工場、藤田金属株式会社と、東京の小さなデザイン事務所TENT。一緒に試行錯誤を繰り返し、ようやくたどり着いたフライパンジュウ。

厚手の黒皮鋼板を使っているので、弱火でじっくり焼くだけで、お肉はジューシーに、野菜はシャキシャキに、パンなら外はサクッと中はモチモチ。軽くスライドするだけで着脱できる専用ハンドル。お皿のような佇まいなので、焼いたらそのまま食卓へ。ハードテンパー加工済で油ならしが不要なのも嬉しい。



テーブルを彩るスタイリッシュなデザインでフライパンからお皿に。



〈フライパンジュー〉
着脱式ハンドルフライパン

申込番号 **H 3520-61**

●商品:フライパン(約径21.5(内径約16)×高さ3.6cm・重量約560g)・着脱式ハンドル各1 ●材質:本体/鉄(ハードテンパー加工・底厚1.6mm)、ハンドル/天然木(クルミ材) ●日本製

[食器洗浄機使用不可] [ガス火・IH200V可] [オープン可]

※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。

※掲載商品はハードテンパー加工(焼付油ならし)をしているため、温度・湿度や環境により焼ムラ・黒い斑点ができる場合がございます。また、油が多少本体に残っている場合がございます。



3代目が考えた、日常に寄り添う あたらしい桐箱のカタチ



〈増田桐箱店〉ブックハウスエンド

申込番号 **H 3520-71**

●商品:大(約18×24×高さ42cm)×1、小(約8×19×高さ26cm)×2 ●材質:桐・スチール ●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。

本棚の中に街並みをつくるブックエンド。読みかけの本を屋根にしたり、隣接した家を利用してお気に入りのページをキープしたり、沢山並べてあなただけの素敵な街並みを。桐箱と同じ素材だから調湿性と防虫効果で大切な本を守る働きも。創業は1929年。博多人形や三味線などの伝統工芸品の桐箱作りが始まりの「増田桐箱店」。3代目は大切なものをいれる「箱」を主役にしたという想いから、さまざまな加工の技術や仕上げ、異素材の組み合わせで、アイデアあふれる商品をつぎつぎと生み出しています。



NA
NAGAE

わたしのとなりに、そっといる

富山県高岡市。工芸文化・学問に造詣が深い加賀藩の流れを汲み、四百余年の歴史を育んできた、銅器産業・ものづくりの街。ナガエプリュスは高岡のものづくり総合メーカーである株式会社ナガエから派生した文脈です。ナガエのものづくりを核に、循環できる商品と余白を作り出しています。こちらは、一点一点表情が違う独特な風合いが魅力の大谷石の、マルチに使える香皿と、大小2種の穴があいており、3種の角度で使える、正二十面体の香立てのセット。



〈ナガエプリュス〉 香皿&香立てセット

申込番号 **H 3520-81**

●商品:香皿(約15×9.4×高さ0.9cm)・香立て(約2.5×2.5×高さ2cm)各1 ●材質:香皿/大谷石、香立て/真鍮 ●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。

未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

やまや蒸留所

YAMAYA DISTILLERY

シンプルな味と飲みやすさにこだわった宮崎生まれのクラフトジン

やまや蒸留所は明治初期、宮崎県西都市吉田地区にて「吉田の焼酎」として誕生。150年以上の歴史を持ち、恵まれた自然・水を大切に昔ながらの製法を守り続けています。お酒の命ともいえる水は、宮崎県三納地区の大自然の恵みを受け、ミネラルを含んだ地下水を使用。一般的なジンは複数のボタニカルをブレンドしますが、MASAHARUジンは、ジュニパーベリーをベースに、柚子、へべすの2種類のみのブレンドに絞ることでボタニカルの香り高い美しさ、口当たり甘く、後味はすっきり爽やかな味わいに仕上げました。シンプルで飲みやすく、食中・食後・カクテルベースなどシーン問わずにお楽しみいただけます。



ジュニパーベリーをベースに、柚子、へべすの2種類のみのブレンドに絞り、シンプルで飲みやすいジンに仕上げました。

ジャパニーズクラフトジン マサハル

産 地 宮崎県
アルコール度数 47度



〈やまや蒸留所〉クラフトジン

申込番号 H 5521-01

●ジャパニーズクラフトジン マサハル720ml×2

未来へつなぐ日本の技

伝統と革新



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」。醇味と柔らかな香りがある「百々登勢五年」と軽やかで芳醇な「百々登勢十年」。熟成度合いによって異なる色味や香り、味わいを飲み比べいただけるセットです。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、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 百々登勢五年 長期熟成純米酒 百々登勢十年

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



〈福光屋〉

長期熟成純米酒 百々登勢セット

申込番号 H 3521-21

●百々登勢五年300ml、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。



江戸時代創業の豆腐屋が作った 本気の大豆ミート

創業文久2年の豆腐屋「染野屋」が8年の歳月をかけて手掛けた「SoMeat」が茨城の地で誕生。本物のお肉のような弾力のあるかみごたえと味わいが特徴の大豆ミートは、大豆ミートが初めての方も気軽に美味しくお召し上がりいただけます。動物性の肉に代わる大豆ミートは、国内に留まらず海外でも注目を浴びています。動物性原料、保存料、着色料を使用していないので、ヴィーガンやベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます。まるでお肉のような衝撃、是非1度体験してみませんか？

〈SoMeat〉大豆ミート詰合せ

申込番号 **H 5521-31**

お届けご希望日

●セット内容:ソミート炙り焼き100g×6、ソミートしょうが焼き100g×5、ソミート唐揚げ500g×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。



orise

老舗麴メーカーの香り やわらかな甘酒が、日常に寄り添う

室町時代から麴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。麴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「くつろぎ時間」を過ごしてみませんか。



〈orise〉 甘酒（希釈タイプ）セット

お届け
ご希望日

申込番号 **H 3521-41**

冷凍

●セット内容:甘酒(純米) 200g・甘酒(小豆) 200g
各5 ●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。

Explore Japan
All Prefectural Gift

日本の贈り物

歴史・風土が生み出す 美味・名品を訪ねて

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



関東・甲信越エリア

27
60

- ⑤ 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



北海道・東北エリア

3
26

- ① 北海道 ② 青森県 ③ 岩手県 ④ 宮城県
- ⑤ 秋田県 ⑥ 山形県 ⑦ 福島県



近畿エリア

87
108

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



東海・北陸エリア

61
86

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



九州・沖縄エリア

135
160

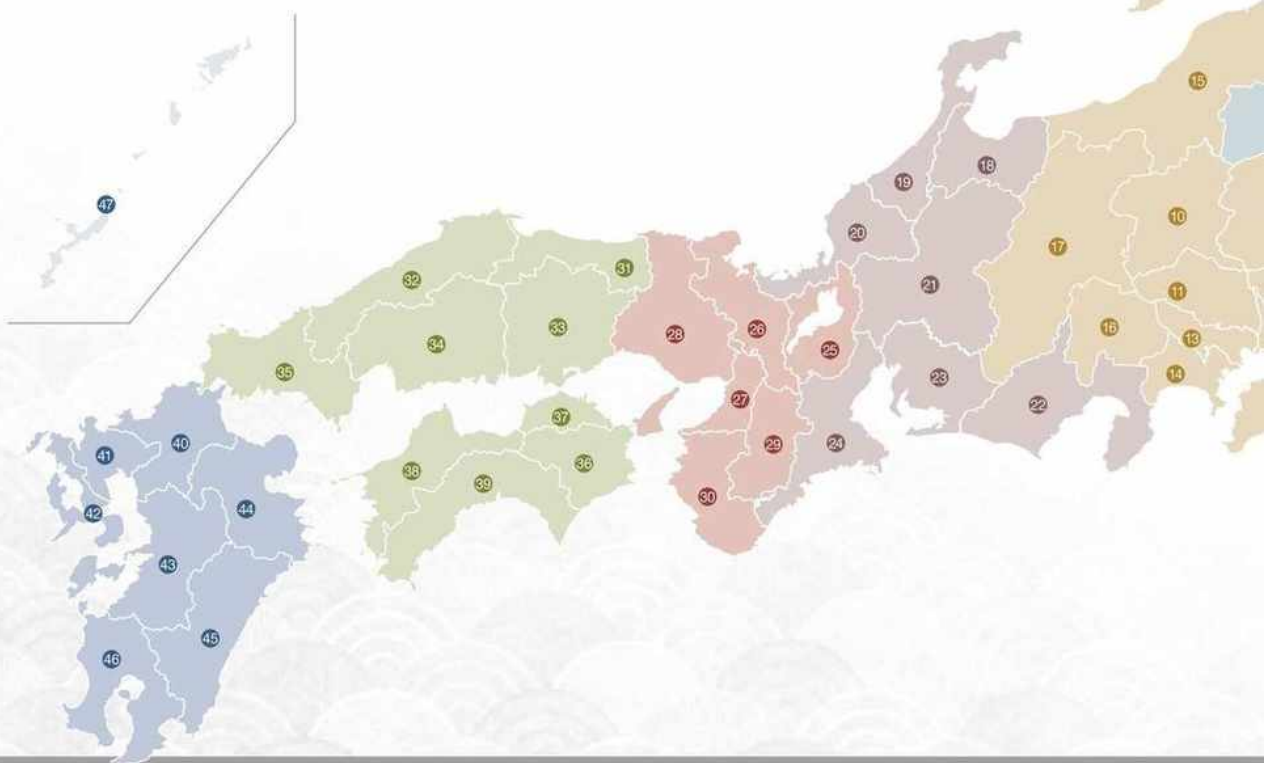
- ④⑩ 福岡県 ④⑪ 佐賀県 ④⑫ 長崎県 ④⑬ 熊本県
④⑭ 大分県 ④⑮ 宮崎県 ④⑯ 鹿児島県 ④⑰ 沖縄県



中国・四国エリア

109
134

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



HOKKAIDO TOHOKU

北海道・東北エリア

時が育んだ雄大な絶景

北海道

① 白金青い池

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



北海道 美瑛町

青森県

2

奥入瀬溪流



青森県 十和田市

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

宮城県

3

鳴子峡



宮城県 大崎市

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

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作業でパック詰めをしております。

海水がもたらす、 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 たっぷりつけて

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、一度食べたらくせになる美味しさです。本製品は小分け少量パックで1パックが小井ぶり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

申込番号 **H 5530-61**

お届けご希望日
冷凍

●セット内容:40g×6 ●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。





十勝の生乳をアイスクリームで

十勝産の生乳を使用したアイスクリーム。味はもちろん牛乳ベースですが、ストロベリーや赤肉メロンなどバラエティに富んだ味をお楽しみいただける5種セットです。また食べたくなるさっぱりとした後味も魅力です。



北海道の指定牧場で搾られた生乳を使用しました。生乳の持ち味を活かしたミルクの風味豊かなアイスクリームです。



十勝スイーツアイス

申込番号 **H 3530-71**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:バニラ80ml・ストロベリー80ml・クリームチーズ80ml・チョコレート80ml各4、赤肉メロン80ml×3 ●加工地:北海道

卵・乳



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〉バラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 **H 5530-81**

冷蔵

●セット内容: ロースシンケン(生ハム)40g×3、ロースハムスライス65g×2、農家のベーコンステーキカット126g・北海道産玉葱ウィンナー100g・北海道産チーズウィンナー100g・レバーペースト100g・ベーコンスライス80g各1 ●賞味期間: 冷蔵で10日 ●加工地: 北海道

乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



ドイツ農家の伝統的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。

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

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



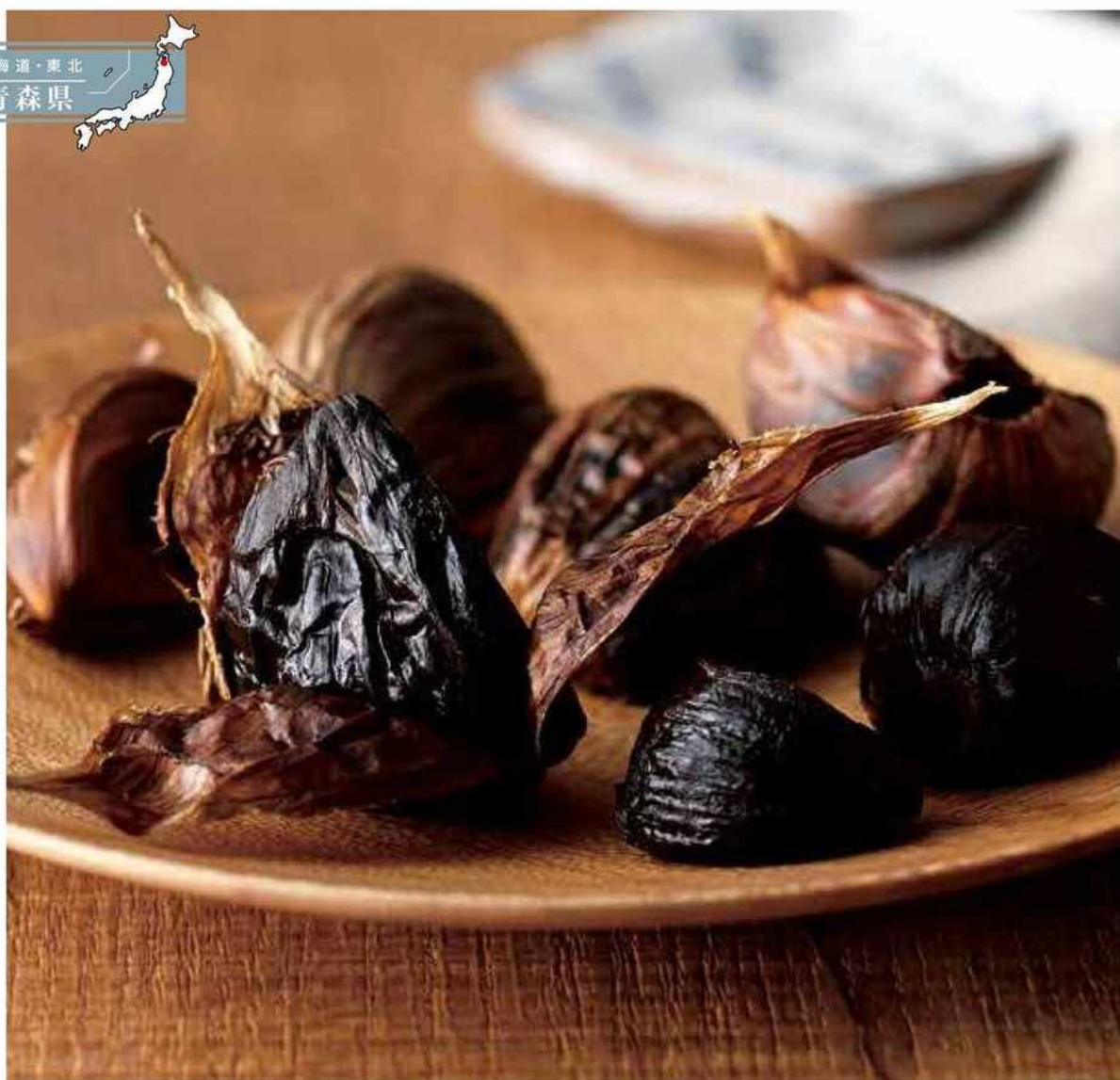
りんごの生産量日本一を誇る青森
県。寒暖の差が激しく、甘く良質な
りんごが育ちます。



青森りんごジュース（ストレート）

申込番号 **H 3530-91**

●商品:1L×7 ●加工地:青森県



自然な甘みで食べやすい



青森県産熟成黒にんにく

申込番号 **H 3531-01**

●セット内容:200g×3 ●原産地・加工地:青森県



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

黒にんにくは、白にんにくの温度・湿度を一定に保った環境で約一ヶ月間熟成させて作られます。生にんにくを熟成させることで、にんにく特有のにおいがほとんど気にならず、辛みも消えるため、甘くドライフルーツのようです。

※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。



鮮やかな霜降りと、
とろけるような舌触り

「前沢牛」の肉質はほんのり甘みがありやわらか。脂肪は舌にのせるとバターのようにとろけるほどです。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たっぷり込められた、良質な肉質を是非お楽しみください。



自然に恵まれた環境と北国の澄んだ空気、そして一頭ずつ手塩にかけて育て、健康管理に気をくぼ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 すき焼用

申込番号 **H 3531-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:肩380g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:岩手県



夢工房

無垢の木で丁寧に
作られた小さなトレイ

〈夢工房〉アクセサリートレイ2枚セット

申込番号 H 3531-23

●商品:アクセサリートレイ(約12×11.5×高さ1cm)×2

●材質:ウォールナット・貝(貝象嵌仕様) ●日本製

※掲載商品は性質上、色合いが異なる場合がございます。



木の表面を彫り、手作業であわび貝をはめ込んでいきます。

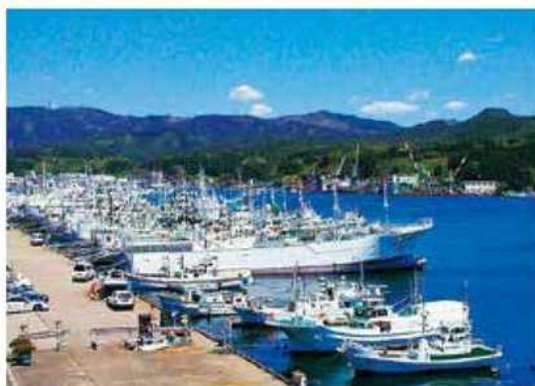
「象嵌」を岩手県で伝える夢工房。木地にあわび貝や色の異なる木をはめ込む象嵌は、とても繊細な工法で細かな作業が必要です。あわび貝ではめ込まれた小さな花々がアクセントのアクセサリートレイは、使いやすいサイズでアクセサリやお家の鍵などをポンと気軽に置いておけます。

程よい辛さが特徴の
かつおの粗ほぐし





気仙沼ほていでは、三陸近郊の原材料を中心にして製品づくりを行っています。



気仙沼港は、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。

日本有数の水産都市 「気仙沼」

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全国的に知られております。また、かつおに関しても日本有数の水揚げ量を誇っています。気仙沼ほていでは、この「気仙沼産ふかひれ」や「気仙沼産かつお」を使用し、一品一品丁寧に製品づく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、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。

気仙沼産かつおを使った旨辛味噌

日本有数の水揚げ量を誇る、気仙沼産のかつおを使用しました。粗ほぐしにしたかつおを、程よい辛さが食欲をそそる旨辛味噌風に仕上げています。ご飯や麺類に「のせる」「かける」だけで美味しく召し上がれる、簡単な万能旨辛ジャンです。本品はレトルトパウチ食品ですので、常温で長期間保存できます。1箱に80g入り(目安：ご飯茶碗で1袋2〜3人前、麺類だと1袋1人前)の小分けした旨辛ジャンが3袋入っています。ご飯や麺類の他、豆腐や玉子焼き、野菜スティックなどにもよく合います。

気仙沼港かつお宝丸

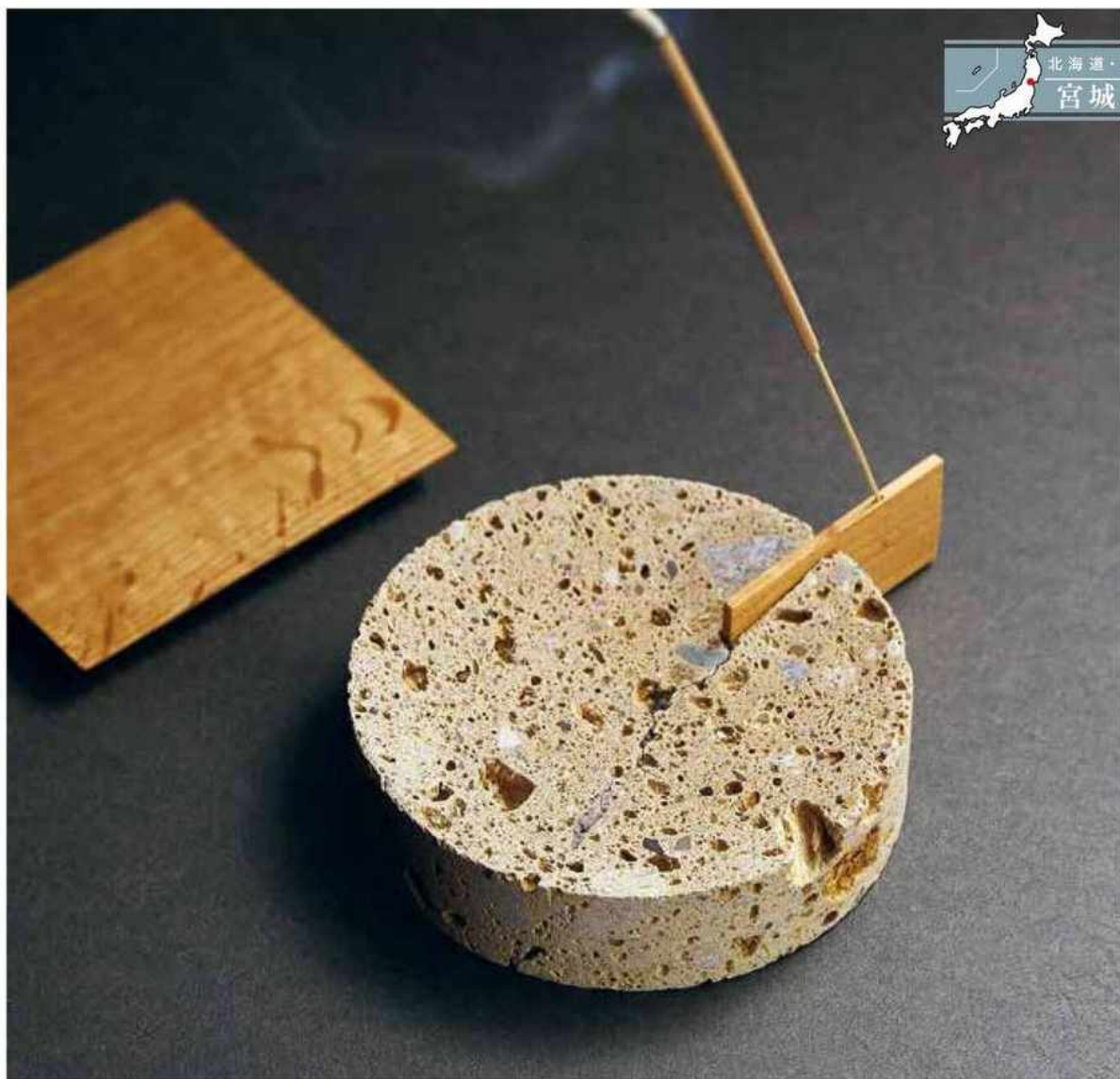
申込番号 **H 5531-41**

●セット内容:かつお味付フレーク80g×21 ●加工地:宮城県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。





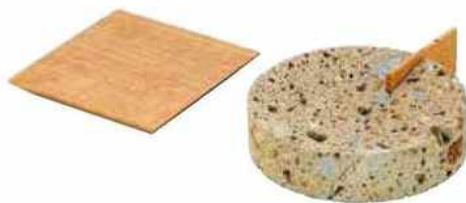
杜の石の美しさを活かしたお香立て

SENDAI
FORME

宮城県仙台市秋保町で産出される秋保石と宮城県産のクリ材の素材を活かしたおしゃれなお香立て。秋保石特有の模様がシンブルでありながらも、お部屋にアクセントを加えてくれます。



しっかりとした秋保石の重さを活かした安定感のあるお香立て。お香を差し込む穴が小さいため、竹芯タイプのお香を差し込むのがおすすめです。



〈センダイフォルム〉お香立て

申込番号 **H 5531-51**

●商品:約14.5×11.2×高さ3.2cm ●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。

※竹芯タイプのお香を差し込むことを推奨しております。スティックタイプのお香をご使用の際はお手持ちのホルダーを石の上に置いてご使用ください。



具材がゴロゴロ入った 牛たんシチューをご家庭で



〈仙台牛たん屋〉牛たんシチュー

申込番号 **H 5531-61**

●セット内容:250g×9 ●加工地:宮城県(牛たん/オーストラリア・カナダ・アメリカ産他)

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



伊達家17世当主、仙台藩62万石
初代藩主の伊達政宗公。

牛たん焼き発祥の地・仙台ならではのこだわりの味わいを、湯せんするだけで簡単にお召し上がりいただけます。とろけるほどやわらかなボリュームのある牛たん、マッシュルームなどの具材がごろっと入ったシチューとの相性が抜群です。



桜の樹皮から生まれた おもてなしの調度品

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。外側の桜皮と内側の朱色のコントラストが美しい六角形の菓子鉢は、和菓子と並べても、果物を盛ってもテーブルのアクセントになり、おもてなしはもちろん、普段使いにも活躍します。



樹皮の表裏を光沢のある部分まで削る磨き出しの工程ひとつをとってみても、技術と根気がそのまま作品に出てきます。



ダイヤ鉢

申込番号 **H 5531-71**

●商品:約23.5×23.5×高さ4cm ●材質:桜皮・MDF(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。



※麺2段入です。

手延稲庭うどん

申込番号 **H 5531-81**

●セット内容:1.96kg(140g×14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。

絹のようなつややかさとなめらかさ



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

奥羽山脈の裾野で長きに渡り守り継がれてきた製法で職人が四日間かけて作っております。絹のようなつややかさとなめらかさを持ちながら弾むコシの強さがあります。夏は冷たく、冬は温かくしてお召し上がりいただけます。

ストールを通じて
日本のものづくりに触れる





織機を使い、繊細な糸を優しく丁寧に織り上げていきます。



販売元の栗野商事は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。

技によるものづくり

江戸時代中期、米沢藩主の上杉鷹山の奨励策によって織物を作ったことで歴史が始まった米沢織。「クレッシェンド・ヨネザワ」は日本の伝統的な技術にこだわる職人と「技によるものづくり」をコンセプトに、職人技を最大限に活かしたストールなどを販売しています。クレッシェンド・ヨネザワのこだわりは、シルク、コットン、麻、ウール、カシミアなどの天然繊維を素材として用いること。強撚糸使い、二重・三重織、ジャカード、からみ、異素材の組み合わせ、極細のカベ糸使いなど、更に、塩縮や練プリントなどの特殊な後加工まで、まさに「技によるものづくり」なのです。

ふんわり柔らかい 天然素材のストール

極細の麻の糸と綿の糸を使用しているため、糸が切れないように熟練の職人が微調整を重ねながら、織機を使って優しく丁寧に織りあげました。細番手の麻ではとても珍しい先染めの糸を使用しており、重なり合うたて糸とよこ糸の生地面に奥行きのある風合いを感じられるのが大きな魅力です。普段使いしやすく、カジュアルなコーディネートにも合わせやすくなっており、羽織るのはもちろん、首に巻いても柔らかく馴染みの良い肌触りのため、季節を通して一年中お使いいただけます。



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉 米沢織ラミーコットンストール1枚

申込番号 **H 5532-01** / グレー系

H 5532-02 / ブルー系

●商品: 約100×100cm (房含む) ●材質: 麻50%・綿50%

●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。



ブルー系



グレー系

※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 焼肉用

申込番号 **H 5532-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:肩ロース280g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:山形県



米沢牛黄木
丸物も明も丸いお味も丸く



〈米沢牛黄木〉米沢牛芋煮

申込番号 **H 5532-21**

●セット内容:600g(2人前)×5 ●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。

山形の郷土料理芋煮をご自宅で



「米沢牛黄木」が選び抜いた米沢牛を使用し、直営レストランのレシピで旨みたっぷりに仕上げました。

山形県の郷土料理「芋煮」。河原に鍋や材料を持ち込み、家族や友人などと一緒に作る「芋煮会」は秋の風物詩の一つです。米沢牛の旨みが味に深みを与えた芋煮をお楽しみください。

3種のスープで
食べ比べ





喜多方ラーメンは太めの平打ちちぢれ麺が特徴の喜多方市の名物です。独自の製法で作上げた低温熟成により、コシの強い乾燥ラーメンに仕上げました。



蔵の町として有名な喜多方市は、会津盆地の気候と風土に育まれてきました。

全国に名高い 喜多方ラーメン

喜多方ラーメンは、札幌ラーメン、博多ラーメンと並んで日本三大ラーメンのひとつと言われます。その特徴は太めの平打ちちぢれ麺とあっさり透明なスープ。喜多方ラーメンは、低温熟成により、コシの強い乾燥ラーメンに仕上げています。

スープは3種をご用意しました。喜多方ラーメンの定番である醤油、そして味噌、塩の3つの味を、食べ比べてお楽しみいただけます。「毎日食べても飽きがない」「朝から食べられるあっさり系」と言われる喜多方ラーメンをお届けします。

中華そばから発祥、 90年以上の歴史

当時、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ており、その中華そばこそが90年以上の歴史を持つ喜多方ラーメンの元祖とされています。喜多方ラーメンの原点は「蔵の町喜多方」にあると言えます。古く昔から醤油、味噌、清酒の醸造業が盛んに行われており、醸造蔵が多く使われていました。その蔵の写真を撮るために観光客が多く訪れるにつれ、喜多方ラーメンも少しずつ有名になっていきました。喜多方、その風土の中で育まれた「人の五感」に訴える味、それが喜多方ラーメンの魅力です。

喜多方ラーメン28食

申込番号 **H 5532-41**

●セット内容:醤油(乾麺80g×1、スープ付)×14、味噌(乾麺80g×1、スープ付)・塩(乾麺80g×1、スープ付)各7 ●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。





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 **H 5532-51**

冷蔵

●セット内容:8〜9玉(合計2.3kg) ●原産地:福島県

お届け期間:7月下旬〜8月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。

※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

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



あぶくま高原の地鶏 川俣シャモのトマトカレー



川俣シャモ トマトカレー中辛

申込番号 **H 5532-61**

●セット内容:200g×10 ●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。



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います。

弾力のある川俣シャモの肉だんごと福島県産チェリートマト（ミニトマト）をじっくり煮込んだ中辛タイプ。シャモの肉だんごと酸味の効いたトマトソースがとてもよく合います。バスタソースとしても美味しくいただけます。

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。



伝統を受け継ぎながら新しい技術を 生み出し続ける笠間焼

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



※掲載商品ではありません。
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 平丸皿ペア

申込番号 **H 5532-91**

●内容:平丸皿(約径23.5×高さ1.2cm)×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。



※小物等はイメージです。

*Fruitas
collection II*

フルーツ柄が目を引く
色鮮やかなホーロー



〈フルーツコレクションⅡ〉

両手鍋20cm

申込番号 **H 5533-01**

●商品:約径20×高さ10cm・満水容量2.9L・重量約1.4kg

●材質:本体/ホーロー用鋼板(底厚1mm)、ツマミ/陶器

●日本製

[ガス火・IH200V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。



茨城県小美玉市につくば工場を持つ、富士ホーロー株式会社。そこで作られるホーローは約800℃の焼成を繰り返し、商品ができていきます。

ホーロー鍋は職人が一つ一つ丁寧に、心をこめて作り上げます。耐熱性と保温性があり、そのうえにおい移りも少なく、汚れにくく、洗いやすく、お手入れがしやすいので、長くお使いいただけます。



木の温かみと 優しい肌触りの木製カップ

栃木県産の松間伐材を使用した、和の雰囲気を楽しむカップとコースター。カップは削り出しで作られているため木目が繋がっておりその表情は二つと同じものはありません。日本の伝統的な縁起模様である麻の葉をかたどったコースターと一緒にどうぞ。



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



桧カップ&コースター ペア

申込番号 **H 3533-11**

●商品:カップ(約口径6.5×高さ7.3cm・168ml)・コースター(約9×7.8×厚さ0.6cm)各2 ●材質:カップ/桧(ウレタン塗装)、コースター/桧 ●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。



手間をかけ仕上げた 栃木レザーのベルト



栃木レザー ベルト

申込番号 **H 3533-21** / ブラウン

H 3533-22 / ブラック

●商品:幅約3.5cm・ウエスト約95cmまで使用可 ●材質:牛革(栃木レザー/ウォッシュド加工) ●内容:ピン式 ●日本製

※商品の性質上、シワ・形状が若干異なります。

※ウォッシュド加工で革に縮みを出しております。縮みやシワ加減は1点1点異なります。予めご了承ください。



昔ながらのビ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、濃度の違うビット槽に「皮」を漬け込み「革」へと変化させます。

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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

軽くてやさしい糸の
アクセサリー





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



刺繍データを刺繍機で読み取り、綿密な仕上げ作業を経て作り上げられます。

糸で作られた アクセサリ

群馬県桐生市にある1877年に創業した老舗の刺繍メーカー「笠盛」が2010年にリリースしたブランド「000（トリプル・オウ）」の愛らしいアクセサリ。古くから織物で栄えた桐生で和装帯の織物業として営みを始め、刺繍業へと転身しました。その後、和装刺繍と並行して、ファッションブランドのワンポイント刺繍など多様な刺繍を手掛けながら、オリジナル刺繍技術を磨き上げ、末永く愛されるデザインを提案しています。糸でできているので軽いつけ心地が魅力で、日々のコーディネートに華やかさを与えます。

肌にやさしい つけ心地

ブランド名「000（トリプル・オウ）」には、ゼロから新たな価値を創造するという、既成概念にとらわれない自由な発想のものがづくりへの強い思いが込められています。笠盛は、そんなコンセプトの基、シーンに合わせたアクセサリを楽しんでいただけるよう、糸づくりから素材にこだわっています。まるでボールチェーンのように小さな糸玉のナノスフィアネックレスは、軽量で気軽に身に着けられるショートネックレスです。糸玉と糸玉の間にゴールドのラメ糸を挟むことで、糸玉がくつきりと浮かび上がり華やかさを演出するスフィアネックレスとセットです。

〈トリプル・オウ〉 ナノスフィア&スフィアネックレスセット

申込番号 **H 3533-41**

●商品：ナノスフィア（全長約45cm） ●材質：レーヨン・キュブラ・ポリエステル ●色：スカーレット ●日本製

●商品：スフィアネックレス（全長約60cm） ●材質：キュブラ・ポリエステル・真鍮（ニッケルメッキ） ●色：アイボリー×ゴールド ●日本製

※スフィアネックレスの留め具はフック式で長さの調整が可能です。

※掲載商品は性質上、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。



000
TRIPLE O



（スフィアネックレス留め具）

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



見る角度によって光沢が変化する 高級感漂うジャカード織

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



東レの糸にこだわり、柄からデザインした大胆なバラを高密度に織り上げております。生地の裏面には特殊コーティングを施しているで、丈夫で長持ちします。



ピンク

ラベンダー

桐生ジャカードショルダーバッグ

申込番号 **H 3533-51** /ラベンダー
H 3533-52 /ピンク

●商品:約横幅23×高さ23×マチ4cm(約123g) ●材質:本体/ポリエステル、付属部/ポリプロピレン ●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、ショルダーベルト(着脱不可) ●日本製
※生地の使用部分により、色・柄が異なる場合がございます。



群馬県が育んだ榛名ポーク



榛名ポーク しゃぶしゃぶ&ステーキ用

お届け
ご希望日

申込番号 **H 3533-61**

冷凍

●セット内容:しゃぶしゃぶ用ロース400g、ステーキ用ロース100g×4枚 ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:群馬県



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

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



旨味が強くまろやかな仕上がり

埼玉県坂戸市に本社を構える醤油メーカー、弓削多醤油。有機JAS認証の有機しょうゆは木桶で仕込んでおり、国内有機栽培の原料を使用しています。香りがよく旨味が強いので、つけ醤油にも煮物にもお使いいただけます。この機会にぜひお試しください。



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。

弓削多醤油 株式会社



〈弓削多醤油〉有機しょうゆ詰合せ

申込番号 H 5533-71

●セット内容:有機しょうゆ720ml×6 ●加工地:埼玉県

小麦



本棚に置けるサイズ



地球儀・月球儀セット（日本語表記）

申込番号 **H 3533-81**

●商品:地球儀(約球径15×高さ19.5cm)・月球儀(約球径15×高さ16.5cm)各1 ●材質:地球儀/(球体)再生紙・(台座)木、月球儀/(球体)再生紙・(台座)プラスチック ●内容:地球儀/縮尺約8400万分の1、月球儀/縮尺約2300万分の1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※世界情勢の変化に伴い、最新の国名とは異なる場合がございます。



花びら形に分割された半球の地図を、職人の手でひとつひとつ丁寧に仕上げています。

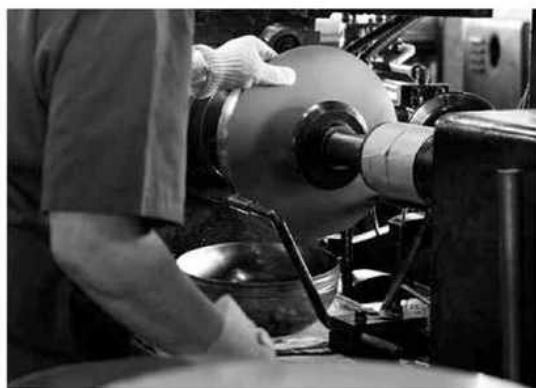
昭和12年創業の渡辺教具製作所。人工衛星データなども用い職人の手で1点1点丁寧に仕上げられています。球径15cmのコンパクトな地球儀・月球儀のセットは、本棚に置けるサイズ感ながら非常に細やかな作りとなっています。

愛着と共に永く使える
鉄フライパン





鉄フライパンだと炒め物はシャキッと、焼き物は香ばしい仕上がりに。



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。

シンプルな構造から見た モノづくりの原点

1960年代から70年代、日本の高度成長期。この機を境に多くの人々が、長年使われてきた鉄製のフライパンを捨て、手入れが簡単で焦げ付きにくい加工のフライパンを買い求めるような消費者意識の変化が訪れました。そういつた時代に逆行するかのよう、鉄製フライパンを頑ななまでに提案し続けたのが調理器具メーカー「リバーライト」でした。鉄製フライパンだからこそ成せる美味しさや、使い続けることで使いやすくなるというメリットを、デザインは当時そのままに、素材や品質を幾度も改良してでき上がったのが、現在の「極」シリーズです。

なぜフライパンは 鉄がいいのか

鉄の特徴は、たっぷりと熱を蓄えられると同時に、多くの食材に最適の放熱特性を持っている点です。この特性により、高温&短時間での調理が可能となり、旨みを逃すことなく調理できます。そして、鉄の最大のメリットは「使うほどに油が馴染み、具合が良くなっていく」というところにあります。次々に買い替え、使い捨てていく道具ではなく、愛用しながら、さらに良い状態へと育てていく道具なのです。特殊熱処理「窒化」を施した「極」シリーズは、錆びにくく、お手入れを簡単にしたことにより、鉄の良さはそのままに使いやすさを追求したフライパンです。

フライパン26cm

申込番号 **H 3534-01**

●商品:直径約26cm・高さ5cm・重量約950g ●材質:本体/鉄(底厚1.6mm)、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。





お刺身で食べられる 千葉県産伊勢えび

千葉県は日本で有数の伊勢えびの水揚げ産地です。生きたままの伊勢えびを氷水で締め、急速冷凍しました。お刺身で食べられるのももちろん、加熱しても身の縮りなどをお楽しみいただけます。



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。



活〆冷凍伊勢えび

申込番号 **H 3534-11**

●セット内容:1〜2尾(合計:420g) ●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。

お届け
ご希望日

冷凍



毎日のお料理に豊かな味と
香りを与える



国産丸大豆生醤油

申込番号 **H 3534-21**

●セット内容:500ml×8 ●加工地:千葉県

小麦



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。

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

大正浪漫を感じる
美しい硝子





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



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

乳白硝子を蘇らせた 大正浪漫シリーズ

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

どこか懐かしく、 浪漫を感じる

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



廣田硝子

〈廣田硝子〉一口ビールグラス ペア

申込番号 **H 5534-41**

●商品:ビールグラス(約口径6×高さ10.5cm・120ml)×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。





素材の味を存分に引き出した 和風グラタン

銀座にありながらも都会の喧騒から落ち着きを取り戻せる場として人気の「銀座割烹いしい」監修の和風グラタンです。素材の味を存分に引き出した味わいに仕上がっています。



くつろぎの空間とおもてなしの心、旬の食材から調和を引き出す店主の純一無雑の和膳を存分にお楽しみいただけます。

割烹

いしい



〈銀座 割烹いしい〉
和風グラタン詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **H 3534-51**

冷凍

●セット内容:鶏肉と里芋の和風グラタン230g・帆立と茸の和風グラタン230g各3、海老とあさりの和風グラタン230g×2 ●賞味期間:冷凍で55日 ●加工地:日本

小麦・乳・エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。



浅草今半

伝統の美味こそ、日本のおもてなし



〈浅草今半〉あさくさ歳時記

申込番号 **H 5534-61**

●セット内容:牛肉すきやき55g・牛肉そぼろ55g・牛肉こんぶ55g・牛肉ごぼう55g各2 ●加工地:日本

小麦

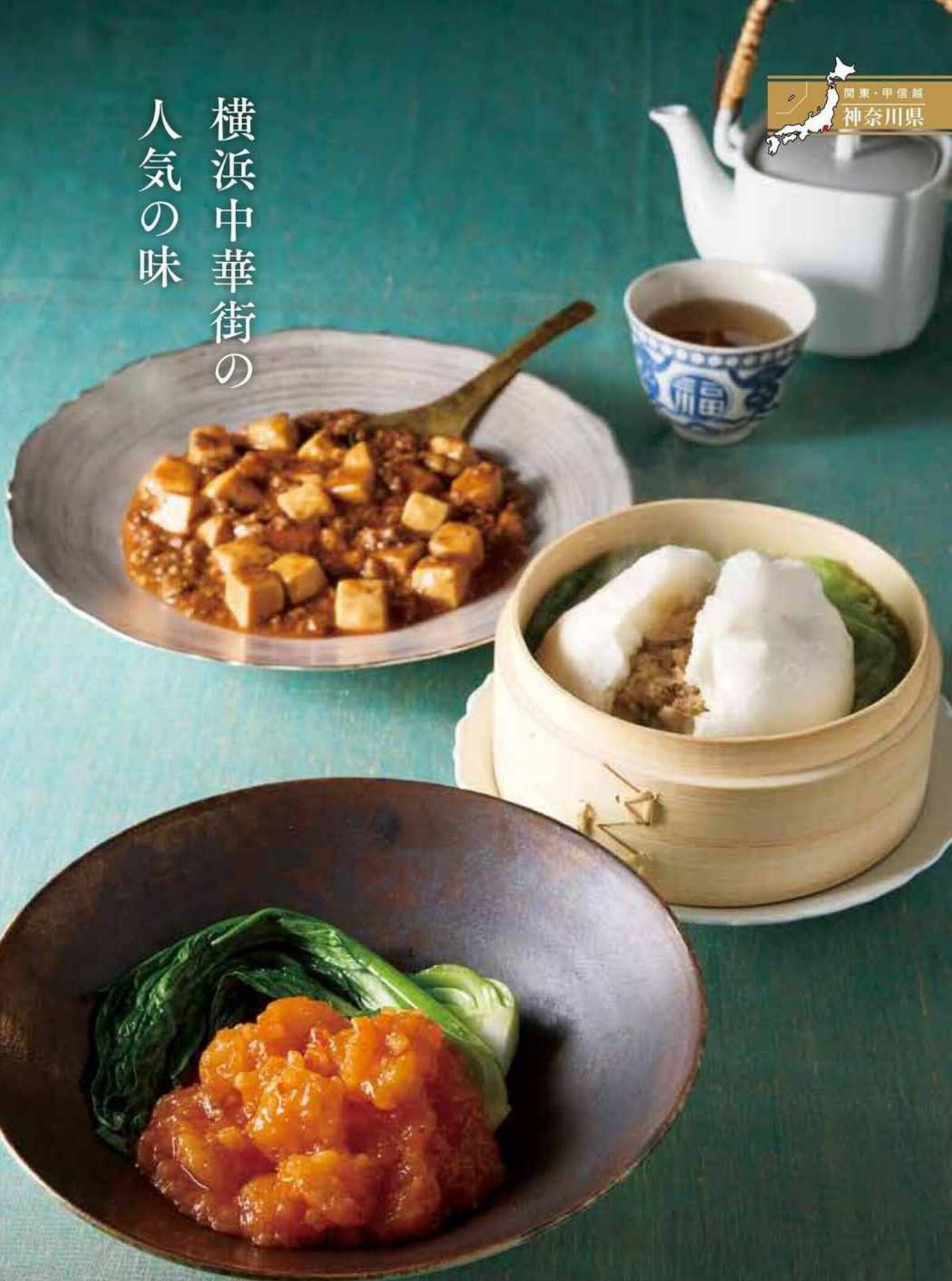
※商品情報等が変更になる場合がございます。



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。

明治の文明開化、江戸っ子が初めて出会った牛鍋の味を、家庭でも味わいたいとの声から開発された牛肉佃煮。牛鍋のおいしさだけでなく、独特の風味と食感が楽しめるささがきごぼう入りの「牛肉ごぼう」など、愛され続ける伝統の味です。

横浜中華街の
人気の味





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百三十余年。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かりとした生地で包み込んだジューシーなぶたまんをつくり上げ、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ぶたまんはご家庭でお召し上がりやすいサイズでご利用しました。また、中華山椒の爽やかな辛さがたまらない麻婆豆腐、ぶりぶり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つかった黒酢餡で仕上げた黒酢豚。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。創業以来の製造ポリシーでつくり上げた横浜中華街老舗の味をお楽しみください。



〈江戸清〉中華詰合せ

申込番号 **H 3534-81**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容：ぶたまん120g×4、黒酢豚170g・麻婆豆腐170g・エビチリソース煮170g各2 ●賞味期間：冷凍で55日 ●加工地：日本

小麦・卵・エビ・カニ

※商品情報等が変更になる場合がございます。





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 **H 3534-91**

●セット内容:200g×17 ●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。



原木をくり抜いて作られた やさしい使い心地のお碗



お碗セット

申込番号 **H 3535-01**

●商品:碗(約径11.5×高さ6.8cm)×2 ●材質:天然木(サクラ材(ウレタン塗装)) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



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

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

熱伝導と保温性に優れた
鉄製の玉子焼器





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。

ものづくりの街が

受け継ぐ金属加工の伝統

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。燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。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が、地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

錆びにくい窒化加工を

施した鉄製の玉子焼器

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市で作られた鉄製の玉子焼器。航空機や自動車部品の錆び防止に用いられてきた「窒化加工」。これを調理道具にも応用し、鉄の表面を窒素で硬化させることで、高い耐腐食性と耐磨耗性を持つ鉄製調理道具が実現しました。鉄製の調理道具は使えば使うほど本体に油がなじみ、使いやすさが増していきます。同時にお手入れにもそれほど手がからなくなるので、使い方次第で長い期間使い続けることができます。

燕熟の技

〈燕熟の技〉玉子焼器

申込番号 **H 5535-21**

●商品:約14×18×高さ3.5cm・重量約680g ●材質:本体／鉄(窒化処理・底厚1.6mm)、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。





金物の街で 一本一本丁寧に作られた庖丁

勝弘は昭和初期に打刃物から始まった新潟県三条市のブランドです。刃部には切れ味が良く研ぎ易く刃持ちする材質を使用し、柄部には耐久性の良い黒積層強化木を使用しています。



庖丁を作る上で、重要な刃付けの工程です。熟練した職人が丁寧に仕上げています。

登録
勝弘



〈勝弘〉三徳庖丁

申込番号 **H 5535-31**

●商品:刃渡約16cm・全長約28.5cm ●材質:刃部/V金10号割込、柄部/黒積層強化木 ●日本製



質の良い脂とやわらかい肉質



越後もちぶた すき焼用

申込番号 **H 3535-41**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容: ロース640g、バラ530g ●賞味期間: 冷凍で55日 ●原産地: 新潟県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



生産者たちで育種した種豚をこだわりの飼料と徹底した健康管理によって育てています。

新潟県で大切に育まれた「越後もちぶた」。良質な豚肉のポイントは、美しい艶のあるピンク色であること。白く艶があり、良質な脂肪であること。歯切れのよいやわらかさで、さっぱりとしたお肉を是非ご賞味ください。



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 **H 5535-51**

冷蔵

●セット内容:8〜9玉(合計2.3kg) ●原産地:山梨県

お届け期間:6月中旬〜7月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。



〈商品内部〉



孔雀



バラ

「ふじやま織」手提げバッグ

申込番号 H 3535-61 /バラ

H 3535-62 /孔雀

●商品:約横幅30(最小幅19.5)×高さ21×マチ13cm(約170g) ●材質:バラ/(本体)ポリエステル・アセテート・(付属部)合成皮革、孔雀/(本体)ポリエステル・アセテート・キュブラ・(付属部)合成皮革 ●内容:内部/オープンポケット・ファスナーポケット各1、開閉部マグネット式 ●日本製
※生地を使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

富士山麓の豊かな
自然から生まれた「ふじやま織」



ドビー織機とジャカード織機の2種類があり、様々な柄を作り出しています。

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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

木曽漆器の
伝統を未来へ





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



木地製作から漆塗工程に至るまで、職人が一つ一つ精魂を込めて仕上げています。

木曾の山森に育まれた 堅牢なうつわ

400余年の伝統を持つ木曾漆器。木曾の山々の木材を使った木製品を丈夫にするために、漆を施したのが始まりと言われています。木曾漆器の本場となっている旧檜川村（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、日常で使うお碗や箸、食器棚、テーブル、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

木曾は、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言われています。この檜製の小鉢は、木曾漆器の伝統技術を守りながら製作した一品。檜を「すり上げ」で仕上げた伝統の技が活きています。下塗りから本塗りに至るまで、漆塗りは多くの手数が必要です。職人により一つ一つ丁寧に塗り重ねて作られた小鉢は、毎日使うことで手になじみ愛着が生まれます。使う方のアイデア次第でいろいろな表情を見せてくれるので、食事のときやちょっとしたおもてなしなど様々なシチュエーションでお使いいただけます。

小鉢2個セット

申込番号 **H 3535-81**

●商品:小鉢(約径9.5×高さ5.6cm)×2 ●材質:檜(漆塗装/木曾漆器) ●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、良質の糴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「うま味」のあるみそです。



〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味

申込番号 **H 3535-91**

●セット内容:信州みそ700g×7 ●加工地:長野県



信州産のふじりんごを使用した 甘味りんご酢

〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）

申込番号 H 5536-01

●セット内容:150ml×17 ●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。



爽やかな酸味と濃厚な甘みが特徴の信州産のふじりんごを使用しています。

信州産りんご酢は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。

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^{かやぶ}き屋根があいまって、素朴でのどかな風景を見せてくれる。

静岡県

3

奥大井湖上駅



静岡県 川根本町

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



鑄物の技術と素材を 生かすデザイン

能作

NOTU SAKU

わずかに形をくずすことで錫のやわらかな特性を表した器です。錫は酸化しにくい特性があり、抗菌作用がある素材として知られています。熱伝導率が良いため冷蔵庫に数分入れるだけで器全体が程よく冷え、冷酒を飲んだり、デザート用の器としてもお使いいただけます。



錫を溶かし、型に流し込む鋳込みの作業です。



〈能作〉Kuzushi - Yure - 小 - 金箔

申込番号 **H 5536-31**

●商品:約口径6.4×高さ4.5cm・95ml ●材質:錫・金箔
●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



麺屋「いろは」監修、 北陸の黒醤油ラーメン



富山ブラックラーメン「いろは」28食

申込番号 **H 3536-41**

●セット内容: 醤油(乾麺70g×1、スープ付)×28 ●加工地: 日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



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

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



東海・北陸
石川県

伝統工芸九谷焼を
いつものテーブルに





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



創業昭和39年より石川県能美市で産業九谷を支える一助として、さまざまな九谷焼の製造販売を行っている清峰堂株式会社。

歴史を感じる 身近な器

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

九谷焼を普段使い できる湯呑に

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

伝統柄である亀甲紋にさまざまな小紋柄と夫婦鴛を色鮮やかに絵付けした湯呑です。重厚感がありつつも華やかなデザインがくつろぎのひとときを華やかに彩ります。伝統工芸を普段使いに取り入れてみてはいかがでしょうか。

組湯呑

申込番号 **H 5536-61**

●商品:湯呑(約口径7.8×高さ8.8cm・250ml)×2 ●材質:磁器(九谷焼) ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





伝統の技とこだわりを生かした 山中漆器

伝
TSUTAE

職人がろくろを回しながら時間をかけて1つ1つ手作りした飯碗は、天然木の樺を使用しており、温かみのある風合いが魅力的です。生漆を木地に塗っては拭き取る作業を繰り返す「拭き漆」で仕上げられており、空目がきれいに浮き出て見えます。



山中漆器の真髄とも言える「ろくろ挽き」。木を立てている状態から輪切りにする「縦木取り」し、その表面に加飾挽きという技を施し、その個性を引き出します。



黒

朱

〈伝〉飯碗

H 3536-71 / 黒

申込番号 H 3536-72 / 朱

●商品:約径12×高さ5.5cm ●材質:樺(漆塗装/山中塗)

●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※商品の性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



杉野屋
与作

「からすみ風味」の能登の味 からせんじゅ

〈杉野屋与作〉
能登の味 からせんじゅ

申込番号 **H 5536-81**

●セット内容:からせんじゅ(からすみ風味)70g×7 ●賞味
期間:常温で85日 ●加工地:石川県

卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

からすみのおいしさを追求した「からすみ風味」のからせんじゅは、ねっとりとした鰯の卵と弾ける食感の鰯の卵を使い、職人の技で仕上げた珍味です。多くのお客様に温かいお言葉をいただきながら、昭和34年より今まで永きにわたりご愛顧いただいております。

伝統技法と デジタル技術の融合





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



漉きあがったばかりの和紙は、このような耳が付いています。

受け継がれる、 紙漉きの技術

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

和柄の裏面に 文字が書ける和紙

和紙ならではの独特な質感と、多彩な柄が特徴的なメッセージカードです。長い歴史を誇る越前和紙の技術の中で、明治時代に確立され、紙幣の開発に流れを付けた「局紙」と、デジタル技術を融合させた新しい和紙です。通常のエンボスでは裏面にくぼみができませんが、新技法デコ和紙は裏面にくぼみができず、文字を書くことができます。また通常のエンボスではできない、微細な表現も可能に。デジタル全盛のいまだからこそ、手書きのメッセージが心に響き、伝わるものです。専用角封筒がセットになっているので、感謝の気持ちやお祝いの言葉、ちょっとしたメッセージなどを大切な方にしたため、思いを伝えてみてはいかがでしょうか。

科 WASHIYA
SUGIHARA

〈杉原商店〉デコ和紙メッセージカードセット

申込番号 **H 3537-01**

●商品:メッセージカード5枚入(約20.5×15.5cm)・封筒5枚入(約16.2×11.4cm)各2 ●材質:和紙 ●日本製



メッセージカード1枚につき専用の封筒が1枚付きます。



若狭塗の歴史を受け継ぐ塗箸

若狭塗は、今から約400年前に誕生した漆器です。小浜藩の漆塗職人・松浦三十郎が、若狭湾の海底の様を模倣化・図案化し、中国の漆器を基に考案したのが始まりと言われています。この若狭塗 夫婦箸は、螺鈿細工により、野原をかける兔を表現した一品です。



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



若狭塗 夫婦箸

申込番号 **H 3537-11**

●商品:黒箸(全長約23cm)・赤箸(全長約21cm)各1 ●材質:天然木(アクリル塗装/若狭塗) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



KISSO

めがねのまち「鯖江」の
おしゃれルーペ



ブルー

レッド

〈キッソオ〉ルーペペンダント

申込番号 H 3537-21 / レッド

H 3537-22 / ブルー

●商品:ルーペ部/約5×6.2cm、首ひも部/全長約94cm(長さ調節可) ●材質:ルーペ部/セルロースアセテート・ガラスレンズ、首ひも部/人工皮革 ●内容:倍率2倍 ●日本製
※手づくり品のため、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。



イタリアの素材で作られたおしゃれなルーペペンダントです。綿花由来の樹脂と倍率2倍のガラスレンズで構成されています。

丸みを帯びたたまご型のルーペは、ころんとしたペンダントの印象がとってもかわいいデザインです。一日中着けていても、つけていることを忘れるほどの軽さで、ふと何かを読むときに、すぐに手に持って読むことができます。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

縁起の良い
七角形の茶器セット





製品はひとつひとつ石膏型に泥しように流し込み作成しております。型から取り外す際、生地がまだやわらかい状態なので手作業で慎重に行います。



石膏型から取り外した生地には型の跡やバリとよばれる不要な突起物があります。それを手作業で取り除き、表面を滑らかに仕上げます。

時間と人の手から生まれる
うつくしいうつわ

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

暮らしと人に寄り添う
うつわづくり

これまでに受け継がれてきたものを大切に、次に伝える。繰り返すのではなく、積み重ねる。うつわは、日々の生活を永く共にする道具であると考えます。時代とともに変わる暮らしの中で、使う人に寄り添えるうつわづくりを大切にしています。新しいだけでも、古典だけでもない「現代の和のうつわ」をイメージした七福シリーズの茶器揃は、土瓶・煎茶碗・茶たぐすべてが七角形のデザインになっております。丸みを帯びた七角形の白磁の茶器揃は、シンプルなデザインでおもてなしのシーンでももちろん、日常使いもしやすい商品です。おしゃれな茶器揃でお茶の時間を楽しんでみてはいかがでしょうか。

miyama.



〈ミヤマ〉茶器揃

申込番号 H 5537-41

●商品:土瓶(約径12×蓋含む高さ10.5cm・490ml)×1、煎茶碗(約口径8×高さ6cm・135ml)・茶たぐ(約11.5×11×高さ1.5cm)各2 ●材質:磁器 ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



職人の手によって生み出される 冴えた切れ味

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いい包丁です。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。



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。

関和兼



〈関和兼〉包丁3点セット

申込番号 **H 3537-51**

●商品:三徳包丁(刃渡約17cm・全長約29cm)・菜切包丁(刃渡約16cm・全長約28cm)・ペティナイフ(刃渡約12cm・全長約22.5cm)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



〈キッチン飛騨〉
黒毛和牛カレー中辛&ビーフシチュー

申込番号 **H 5537-61**

●セット内容:カレー290g×4、ビーフシチュー290g×3

●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。



飛騨牛ステーキ専門店として創業の「キッチン飛騨」。恵まれた環境や自然、職人の手仕事を大切に、味づくりに励んでおります。

国産黒毛和牛を使用した中辛カレーと、自慢のデミグラスソース、黒毛和牛、玉ねぎなどを使ったビーフシチューの詰め合わせです。素材の味が溶け込んだこだわりの味をお楽しみください。



魚の旨味を活かした4種類の 「漬たれ」の味に仕上げました

焼津港や清水港など静岡県内の漁港にて水揚げされた魚を切身にし、
各々の魚と相性のよい「酒粕」・「西京味噌」・「みりん醤油」・「味噌」の
「漬たれ」に漬け込みました。食卓を
彩る一品です。



焼津港や清水港に揚がった原魚は
凍結され冷凍庫に保管されます。



漬魚詰合せ

申込番号 **H 3537-71**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:カジキ粕漬55g・カジキ西京漬55g各4・カマスサワラ粕漬60g・カマスサワラ西京漬60g・キハダマグロみりん醤油漬60g・キハダマグロ味噌漬60g各2 ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地・加工地:日本

小麦

※漁獲量により、魚種・原産地等が変更になる場合がございます。



心落ち着く豊かな香り、
さわやかな飲み口



静岡銘茶詰合せ

申込番号 **H 3537-81**

●セット内容:深蒸し茶110g×2、玉露110g×1 ●茶葉原

産地:静岡県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



茶師が熟練の技で丹念に仕上げる
ことにより、茶葉の持つ自然の旨味
を引き出し、さらに優しい火の香り
と深いコクを加えています。心和む
ひとときをお楽しみください。

静岡県のお茶は皆さまに愛され続
けています。静岡の風土で丁寧な作
り上げたお茶は魅力ある風味で忘
れられない味わいです。ほっとひと
息つく味わいと、おもてなしに静岡
茶ならではの香りをお楽しみくだ
さい。

奈良時代から続く
伝統織物・尾州織





プリントでは表現できない織生地ならではの風合いが魅力です。



1300年以上も続く伝統織物尾州織のジャカード生地にハナミズキの花柄を織り込みました。パッと目を引く愛らしい柄です。

日本が世界に 誇れる技術

尾州織の歴史は古く奈良時代にさかのぼります。温暖な気候の濃尾平野、豊かな木曽川の恵みを受けて織物産地として発展してきた1300年続く、伝統ある織物です。肥沃な土地、豊かな水、人の交流を含み、古くから日本最大の毛織物産地として知られ、その規模は国内生産量の約60%と言われています。「尾州」でつくられた織物の多くは、国内外のファッションブランドにおいて製品をつくるための生地として採用されています。

誰もが知る海外の有名ブランドも定番の人気を誇るクラシックと言えるファッションアイテムにも、「尾州」産の生地が使われているのは誇りのひとつです。

そのワケは、品質の高さにあり、比較すれば尚の事、良くて当然、それを安定供給できるのが「尾州」の強みです。

かわいいハナミズキ 柄を尾州織で表現

創業から約60年、日本製にこだわり、品質本位のものづくりを続けるバッグメーカーが手掛けました。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織生地の特徴を生かしたバッグを作っています。

こちらのショルダーポシェットは生地裏面には特殊コーティングを施しているので耐久性に富みます。スクエア型で斜めに掛けにしてもスッキリ見えて、若々しく洗練とした印象を受けます。商品自体も約165gと軽量で、外側前面のファスナーポケットは幅いっぱいまで開閉することができ、出し入れが容易で、使い勝手の良いアイテムです。

尾州織ショルダーポシェット

申込番号 H 5538-01 /ブラック

H 5538-02 /レッド

●商品:約横幅23×高さ23×マチ4cm(約165g) ●材質:本体/ポリエステル(ジャカード織)、付属部/ポリプロピレン ●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、ショルダーベルト(着脱不可) ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※生地の使用部分により、柄が異なる場合がございます。



ブラック

レッド

尾
BISHU.
保証番号 00000000



熟練の技術で引き上げた、 風味豊かな湯葉

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



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



〈豆やの台所〉生ゆばお惣菜詰合せ

お届けご希望日

申込番号 **H 3538-11**

冷凍

●セット内容: たぐりゆば70g・だしふくみ湯葉130g・くみあげゆば90g (ゆば70g、つゆ20g) 各3、野菜ゆば巻き102g・だし味うの花桜えび入り135g各2 ●加工地: 日本

小麦・卵・エビ

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※茶こしは取り外しできません。



常滑焼 黒泥藍急須

申込番号 **H 3538-21**

●商品:約口径9×蓋含む高さ7.5cm・340ml ●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。

工夫を重ねて作られたこだわりの急須



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。

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す。日本六古窯の一つにも数えられており、時代とともに様々な新しい技術を用いた作品を生み出しています。この急須は、表面に藍色の化粧土を塗り、最後にもう一度「焼し」という焼成方法で焼き上げて黒色に仕上げています。

とろけるような
食感と
上品な香り





※写真はイメージです。

肥育農家が牛の体調などに合わせて細かな管理をし、一頭一頭愛情を込めて育てています。



※写真はイメージです。

熟練の肥育農家の行き届いた管理のもと松阪牛は育てられます。

「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、「まっさかぎゅう」など様々な呼ばれ方をされていますが、公式には「まっさかうし」と呼ばれます。松阪牛のとろけるような食感をお楽しみください。

口の中で溶け出す 美味しい脂肪と香り

松阪牛の「きめ細やかな舌触り」「しっとり感」を生み出しているのは、脂肪の融点が低いのが特徴だからです。肉を口に入れると脂が溶けて、まろやかな口当たりになります。そして、美味しさの決め手とも言えるのが、その独特の香り。いわゆる「和牛香」です。甘くてコクがある上品な香りが特徴です。すき焼やしゃぶしゃぶ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 すき焼用

申込番号 **H 3538-41**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:ミックス(モモ・バラ)380g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:三重県



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。



機能性も備わった陶器製のご飯鍋

陶器ならではのほっこりとした
フォルムが和みムードを演出する
ご飯鍋。2合までのご飯が炊けま
す。内側に水量の目安線が付いてお
り水加減が調整しやすく、蓋に重さ
があるため、ふきこぼれが少なく炊
き上がります。



本体を成型・仕上げをし乾燥させて
素焼きをした後、釉薬をかけて本
焼成をします。



ご飯鍋（二重蓋）2合炊き

申込番号 **H 5538-51**

●商品:約径18×蓋含む高さ13.5cm(1~2合炊き)・1.2L

●材質:耐熱陶器(萬古焼) ●内容:内蓋付 ●日本製
[ガス火専用]

※掲載商品は性質上、色彩・形状等が多少異なる場合がございます。



新之助 貝新

食卓に深みを添える
老舗の佃煮



〈総本家新之助 貝新〉時雨煮詰合せ

申込番号 H 3538-61

●セット内容:浅利志ぐれ煮78g・鯉の華70g・しらす70g・椎茸昆布65g・角煮78g各2 ●加工地:日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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。

総本家新之助 貝新はそれぞれの素材の特徴を吟味し、それに合わせた炊き方を工夫しています。おいしさが笑顔になり、味が思い出になることを願いながら、つくり続けてきました。伝統的な製法で作られた時雨煮詰め合わせをお楽しみください。

KINKI

近畿エリア

日本ならではの美と豊かな自然が織り成す

京都府

1 瑠璃光院

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



滋賀県

2

メタセコイア並木



滋賀県 高島市

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

奈良県

3

大台ヶ原 正木峠



奈良県 上北山村

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

近江牛 ならではの旨み





竹串などで刺して肉汁が透明なら出来上がりのサインです。



デミグラスソースで洋風に、ポン酢を使って和風に。どちらもおすすめです。

100年愛される 伝統の味

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」。百余年の歳月を経て今日まで大切に守り抜いてきた伝統とこだわりの味は、しゃぶしゃぶの元祖として知られています。「近江スエヒロ本店」は昭和57年に大阪・北新地の永楽町スエヒロ本店よりのれん分けし、草津の地で営業しています。2011年11月に改装し、リニューアルオープンした際に、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頭に「近江」と冠し、「近江スエヒロ本店」と屋号を変更しました。

近江牛と国産豚を 独自の比率で配合

日本三大和牛の中でも、その歴史が最も長いといわれる「近江牛」。滋賀の豊かな大地と自然の水で育った近江牛は、肥育に最適の環境で手間暇をかけて育てられます。そのためきめ細かい滑らかな肉質と、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。その近江牛を使用したハンバーグの中からチーズが溢れ出すチーズイン近江牛合挽ハンバーグと、牛肉の欠片を入れることによって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



〈近江スエヒロ本店〉 近江牛合挽生ハンバーグセット

申込番号 **H 3539-01**

お届け
ご希望日

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3 ●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。



近江牛の濃厚な香りと旨味

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



※写真はイメージです。

近江牛は一头一头、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

申込番号 **H 3539-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:160g×7 ●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



土肌を生かした 素朴ながらも斬新な魅力



信楽焼 花瓶

申込番号 **H 5539-21**

●商品:約15.5×16×高さ29cm ●材質:陶器(信楽焼)

●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



※写真は製造イメージです。

ろくろ成型で花瓶のフォルムを作成し、ある程度固くなった素地に手技でデザイン装飾を施していきます。

日本六古窯のひとつである滋賀県の信楽焼。信楽焼の魅力は、自然の豊かさをそのまま活かした力強さです。この花瓶は、前面の葉影が魅力で、花を引き立てる素朴な風合いの一品。花を生けやすい縦長タイプです。



近畿
京都府

こだわりの物づくりから
生まれる存在感





職人が一つ一つ手作業でこだわりの持ちを持って作り上げています。

京都の職人が 手がけたバッグ

伏見は、京都の中でも歴史的な建造物が多い都市で、観光名所として世間に多く知られています。その伏見市に工房を構え、バッグ作りを行ってきた「京都三昌」。常に新しいものに目を向けながらも、細部にわたってこだわりの表現し続けてきました。伏見の工房で熟練の技術を持った職人が1点1点丁寧に作り上げ、長く愛着を持ってお使いいただけるような商品づくりを日々行っています。

こだわりの帆布素材

こちらのバッグには、キャンバス地とも呼ばれている帆布を使用しています。小さすぎず、大きすぎない持ち運びに適したサイズ感です。しっかりと厚みがあり、耐久性も備えた生地であるため、普段使いも含めてちょっとしたお出かけシーンにもお使いいただける便利なアイテムです。また、色合いもどこか落ち着く風合いがあり、京都の自然風景を彷彿とさせる温かみを感じさせます。さらに、使いこむほど、生地に深みや味わいが出てくるのも魅力です。素材でシンプルかつ、用途を選ばずに使いやすいデザインのため、性別や年齢を問わずに長くお使いいただけます。



〈京都三昌〉帆布手提げバッグ

申込番号 **H 5539-41** / マスタード

H 5539-42 / グリーン

●商品:約横幅23×高さ21.5×マチ11cm(約170g) ●材質:綿(帆布) ●内容:内部/オープンポケット×2、前面/フック式ポケット×1、開閉部ファスナー式 ●日本製



グリーン



マスタード

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



豊かな旨味のある 上品な香りの宇治茶

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



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



京都府産宇治茶詰合せ

申込番号 **H 5539-51**

●セット内容:特上煎茶120g・上煎茶120g・煎茶120g各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。



洗練された優雅さを持つ京焼



櫛目草花 組飯碗

申込番号 **H 5539-61**

●商品:飯碗大(約径12.5×高さ7cm)・小(約径11.5×高さ6cm)各1 ●材質:陶器(京焼(清水焼)) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



職人が一つ一つ丁寧に絵柄を描いていきます。

器全体に細やかな櫛目紋様を施し、華やかな色合いで草花を可愛らしく描いた飯碗です。縦筋の繊細な櫛目の渋さと、明るい色彩で現代風の意匠の小花との対比がおしゃれに調和したデザインは食卓を華やかに彩ってくれます。



柔らかくもコシのある肌ざわり

柔らかく肌ざわりが良いガーゼ素材のタオルセットです。ガーゼ素材はフワリと軽く、かさばりにくいため、外出時にも重宝します。使いやすいモダンな市松模様は、タオルの産地で知られる泉州の技術によって丁寧に織り込まれています。さらりと快適で、心地良い風合いをぜひお試しください。



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



3重ガーゼタオルセット

申込番号 **H 3539-71**

●商品:バスタオル(約70×120cm)・フェイスタオル(約34×80cm)各2 ●材質:綿100% ●日本製



本場・大阪の味をご自宅で

〈千房〉お好み焼セット

申込番号 **H 3539-81**

冷凍

●セット内容: 豚玉200g・いか玉200g・もちチーズ200g各4、お好み焼ソース・マヨネーズ風ホワイトソース・あおさのり・かつお節付 ●加工地: 日本

小麦・卵・乳

※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



長年培ったノウハウを活かして、一枚一枚丁寧にふつくらと焼き上げています。

お好み焼一筋の「千房」は、大阪千日前にて1973年創業。現在では全国に店舗を展開する名店です。オリジナルのお好み焼ミックス粉を使って、ふつくらと焼き上げたお好み焼「豚玉」と「いか玉」にもちとチーズを入れた「もちチーズ」の3種のお好み焼をセットにしました。

姫路の良質な
レザーを使用した
使い勝手の良いベルト





職人が一つ一つ手作業でこだわりを持って作り上げています。



品質にこだわった日本製の天然皮革の証である「ジャパン・レザー・プ
ライドタグ」が付属しています。

革の産地として 名を馳せた姫路

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

シンプルながらも洗練 されたデザインのベルト

姫路の革を使用した使い勝手の良いベルトです。ビジネスシーンやカジュアルシーンを問わず、様々なコーディネートに合わせてお使いいただくことができる実用性の高さが魅力です。柔らかくてしなやかな質感がある革なので、装着時には腰回りに自然とフィットします。滑らかな手触りと、どこか高級感を感じさせる洗練されたデザインは、使えば使うほどに愛着が増していき、時が経つにつれてお気に入りの一品となっていくでしょう。

〈クロコダイル〉紳士ベルト

申込番号 **H 5540-01** /ブラック

H 5540-02 /ブラウン

●商品:幅約3cm・ウエスト約95cmまで使用可 ●材質:表/牛革、裏/床革(牛) ●内容:ピン式 ●日本製





ミルクの風味豊かなアイスクリーム

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



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



神戸スイーツ 牧場アイスクリーム

お届けご希望日

申込番号 **H 3540-11**

冷凍

●セット内容:バニラ90ml×5、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4

●加工地:兵庫県

卵・乳



L I F E N



〈ライフエヌ〉ボストンバッグ2点セット

申込番号 **H 5540-21**

●商品:ボストンバッグ(約横幅43×高さ25×マチ19cm・610g) ●材質:PVC・合成皮革 ●内容:内部／オープンポケット×1、サイド／オープンポケット×1、底板付、開閉部ファスナー式、着脱式ショルダーベルト ●色:グリーンチェック柄 ●日本製

●商品:ミニボストンバッグ(約横幅30×高さ20×マチ17.5cm・390g) ●材質:PVC・合成皮革 ●内容:前面オープンポケット×1、開閉部ファスナー式 ●色:グリーンチェック柄 ●日本製

鞆の街、豊岡の技術が生んだ鞆



※掲載商品とはございません。

職人の手によって一つ一つ丁寧に作られています。長きに亘り培われてきた伝統の技術は、途絶えることなく今も受け継がれています。

日本有数の鞆の産地、兵庫県豊岡市で作られたボストンバッグです。サイズ違いの2点セットなので、長期の旅行から日帰りの旅行、普段使いまで用途に応じて幅広くお使いいただけます。目を引くグリーンチェックが印象的でデザイン性にもこだわっています。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

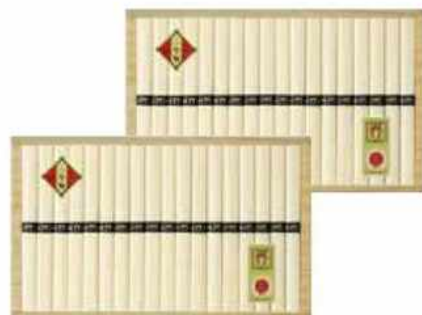


じっくり熟成させた 蔵熟二年物の素麺

三輪素麺の歴史はかなり古く、約1200年以上前から作られています。風味の良い小麦粉にこだわり、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。伝統の味をお楽しみいただけます。



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



手延三輪素麺 二年物

申込番号 **H 3540-31**

●セット内容:1.8kg(50g×36束) ●加工地:奈良県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



働く足を支える靴下



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

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

〈エコノレッグ〉靴下4足セット

申込番号 **H 3540-41** / 22~25cm

H 3540-42 / 25~27cm

●商品:ショート丈×2、ロング丈・ショート丈5本指タイプ各1 ●色:ショート丈/グリーンティ・デニム、ロング丈/ブラック、ショート丈5本指タイプ/ネイビー ●材質:ショート丈/ポリエステル・ナイロン・綿・ポリウレタン(滑りにくい加工)、ロング丈/ポリエステル・綿・ナイロン・ポリウレタン(滑りにくい加工)、ショート丈5本指タイプ/ポリエステル・ナイロン・綿・ポリウレタン(滑りにくい加工) ●日本製

はちみつで
漬けたやさしい味わい





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



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

和歌山県が誇る 紀州南高梅

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

食卓を鮮やかに彩る はちみつ梅干

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

はちみつ梅干（塩分約6%）

申込番号 **H 3540-62**

●セット内容:600g×2(塩分約6%) ●賞味期間:常温で55日 ●加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)





紀州漆器のノウハウで 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。蒔絵とは、下絵が乾く前に金色や銀色、その他の色粉を蒔き分けて装飾する漆器ならではの特殊な技法。見る角度によって表情が変わる、遊び心が息づくグラスです。



絵付けの職人が手作業で現代蒔絵加工にて、丁寧に絵柄を付けていきます。



タンブラーグラスペア

申込番号 **H 3540-71**

●商品:グラス(約口径5.8×高さ11cm・360ml)×2 ●材質:ソーダガラス(蒔絵加工:紀州) ●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。



ナチュラルカラーがおしゃれな 紀州塗のトレー



トレー

申込番号 **H 5540-81**

●商品:約42×30×高さ2cm ●材質:淵/桧、底/シナ合板
(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。



職人が一つ一つ手作業で塗りの加工を施しています。

紀州塗は和歌山県海南市の北西部「黒江地区」を中心に生産されており、会津塗（福島県）、山中塗・輪島塗（石川県）などと共に漆器の全国三大産地の一つとして知られています。普段使いはもちろん、おもてなしのシーンでも使えるシンプルな紀州塗のトレーです。

CHUGOKU・SHIKOKU

中国・四国エリア

複雑な海岸線が生み出す景観美

山口県

① 角島大橋

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



山口県 下関市

鳥取県

2

鳥取砂丘



鳥取県 鳥取市

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

香川県

3

父母ヶ浜



香川県 三豊市

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



鳥取県のソウルフード「牛骨ラーメン」

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



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



鳥取ラーメン「香味徳」18食

申込番号 **H 5541-11**

●セット内容:牛骨(生麺120g、スープ付)×18 ●賞味期間:常温で35日 ●加工地:日本(店主監修)

小麦・卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



紅ズワイガニの 上品な甘さが際立つ



蟹ご飯

お届け
ご希望日

申込番号 **H 3541-21**

冷凍

●セット内容:160g×7 ●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



鳥取県の境港はアジ、サバ、紅ズワイガニなどが多く獲れることで知られています。

鳥取県の境港で水揚げされた紅ズワイガニを使用した蟹ご飯です。上品な昆布だしで炊き上げたご飯の上にほんのり生姜をきかせた境港産の紅ズワイガニをのせた贅沢なご飯です。



そばの実を甘皮ごと製粉する 香り高い出雲そば

国内産そば粉を使用した食べ応えのある「太打ち出雲そば」と隠岐の飛魚だしを合わせたのと越しが良い「細打ち出雲そば」。そば粉十割、多加水で捏ね上げた透明感の良い平打ちの「十割そば」の3種のセットです。



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



出雲そばセット

申込番号 **H 5541-31**

●セット内容:十割そば(生麺110g×2、つゆ付)×5、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2 ●賞味期間:常温で55日 ●加工地:そば/島根県、つゆ/日本

小麦・そば

※商品情報等が変更になる場合がございます。



※写真はイメージです。



和
田
珍
味

〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素

申込番号 **H 5541-41**

●セット内容:スープの素325g(2人前)×13 ●加工地:日
本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

口いっぱい広がるふぐの香りと、
やさしい口当たり



ふぐ(マフグ)の骨から抽出したエ
キスをぞうすいスープに使用してい
ます。

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



中国・四国

岡山県

自然素材のやさしい色合い





ノウハウを元に、竹集成材以外にも用いながら空間に合う家具も製作。



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。

生活と環境を想う 技術が光る家具作り

1989年の創業以来、岡山県倉敷市でオリジナル家具を作り続ける「テオリ」。製品には新しい技術を取り入れたものも多く、そこに喜びも感じられるデザインであることを目指すモノづくりの姿勢から生まれる製品の数々は、使う人の生活の定番として長く寄り添い続けます。また、地域と共に竹循環型社会を目指すべく1998年より竹集成材を活用。独自のノウハウを用いたオリジナリティのある製品は、他の木製品とは異なる竹ならではのしなやかさ、木目の美しさ、さらに強靭さを活かした魅力に溢れています。

竹集成材のぬくもりを 感じるテーブルウェア

テオリは、環境素材とされている竹を用いて竹の特徴を最大限に活かした商品づくりを行い、豊かなライフスタイルを提案するブランドです。竹独自の「しなやかさ」「木目の美しさ」を生かしたオリジナリティー溢れる製品づくりに取り組んでいます。この竹の柱目が美しいランチョンマットは、両端にわずかな加工を施し、持ち上げやすいようにデザインされています。和食にも洋食にも使えるデザインで、スッキリと軽やかな印象のランチョンマットはいつもの食卓を豊かな表情に彩ってくれます。

TEORI

〈テオリ〉ランチョンマット

申込番号 **H 5541-61**

●商品:約44×30×高さ1.4cm ●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。





ラメ糸を織り込んだ上品な輝き

岡山県井原市は江戸時代から綿花の栽培が盛んで「藍染の厚織物」の評判が全国に広まり、現在の井原の繊維工業の礎が築かれました。ラメ糸を織り込んだ高級感あるデニムジヤカードバッグに、デイリーユースな使い易さをプラスした商品です。



岡山県井原市界隈では様々な試行錯誤を重ね、現在でもデニム関連事業会社が集結する地域です。ラメ糸を織り込んだデニム生地にワンウォッシュ加工を施すことで風合い豊かに仕上げております。



岡山デニム手提バック

申込番号 **H 3541-71**

●商品:約横幅24×高さ20×マチ12cm(約160g) ●材質:本体/綿、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

※生地の使用部分により、柄が異なる場合がございます。

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。



フルーツコンポート

申込番号 **H 3541-81**

●セット内容:清水白桃固形量200g(内容総量360g)×2、黄金桃固形量200g(内容総量360g)・甘夏固形量200g(内容総量360g)各1 ●加工地:日本

岡山県産の桃を使用したコンポート



岡山県産の清水白桃・黄金桃、国産の甘夏をコンポートにしました。果物の上品な香り、食感をお楽しみいただけます。

岡山県産の果物(清水白桃・黄金桃)を旬の時期に一つ一つ丁寧に手作業で皮と種を取り除いて一番美味しい加工方法でコンポートにしました。国産甘夏を加えセットにしました。

使い込むほどになじむ
味わい深いレザー





ベルトの側面(コバ)を仕上げています。「革工房いんのしま」ならではの丁寧な仕上げです。



ベルト革の裁断を行っています。革の傷などを避けながら長さが必要なベルトの革を裁断するのは職人の長年の経験と技術が必要とされます。

瀬戸内海・因島。「日本製」にこだわった革工房から

広島県尾道市、瀬戸内海の豊かな自然に囲まれた因島。ここに「革工房いんのしま」があります。国産の牛革にこだわり、国内で一点一点丁寧に製品を作り出しています。「なぜ因島で？」と、よく聞かれます。大手造船所が島から撤退するのを機に、離職者を受け入れるためにこの工場を作ったのです。自社も同業他社も海外に生産拠点を移す中、せっかく国内に工場を持ったのだから、素材から国内産にこだわったオリジナル製品を開発しようと思いました」と、工場長は語ります。

素材の良さと手仕事 が光るアイテム

この牛革ベルトは、「革工房いんのしま」が昔ながらの製法にこだわり、一本一本大切に作り出した一品。仕立ての良さや、染めの確かな技術により、風合いの変化を楽しみながら長くご愛用いただけます。上質なスムーズ感を感じさせ、使えば使うほど味が出てくるのも本革ならでは。しっかりとステッチが施されたベルトはスーツにも合わせやすい約3cm幅です。また、バックルもマットなシルバーカラーの存在感あるものを使用しました。シンプルかつ上質感を放つ牛革製のベルトは、様々なシーンでお使いいただけます。

〈革工房いんのしま〉ベルト

申込番号 **H 3542-01** /ブラック

H 3542-02 /ワイン

●商品:幅約3cm・ウエスト約95cmまで使用可 ●材質:表/牛革、裏/床革(牛) ●内容:ピン式 ●日本製



ワイン



ブラック

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



檸檬の香りが際立つ さわやかな檸檬酢

広島県産檸檬果汁をベースに、国産りんご酢、蜂蜜などを使用して仕上げました。檸檬の香りがさわやかなすっきりとした檸檬酢です。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。



醸造酢仕込みに使用している天然水。この天然水が湧き出る広島市北部に本社工場があります。



のむ檸檬酢（希釈タイプ）

申込番号 **H 5542-11**

●セット内容:200ml×7 ●加工地:広島県(レモン果汁/広島県産)

※商品情報等が変更にな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



「八天堂」くりーむアイス

申込番号 **H 3542-21**

冷凍

●セット内容:カスタード78ml・ストロベリー78ml各6、抹茶78ml×5 ●加工地:日本

小麦・卵・乳

お届け
ご希望日



牛乳や卵、砂糖を混ぜ合わせ、色や粘度、水分量などを人間の目で見極めながら炊き上げます。

1933年、大恐慌で人々の暮らしが苦しい中、「甘くて美味しい和菓子を通じて、少しでも周りの人たちを元気づけたい」という想いで創業。パン生地とクリームをなじませる独自の製法を開発し、八天堂の「くりーむパン」が誕生しました。



鍋でも唐揚げでも 美味しさを味わえる

お好みの野菜と煮込めばふぐちり鍋として、唐揚げ粉をまぶし、ご家庭で揚げていただければ簡単にふぐ唐揚げをお楽しみいただけます。ふぐのブリッとした食感をお楽しみください。



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、一夜干しにオススメです。



下町ふぐ白身
関とら本店

〈関とら本店〉ふぐちり用切身

申込番号 **H 3542-31**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容：しろさばふぐ切身500g×1、ふぐポン酢・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）

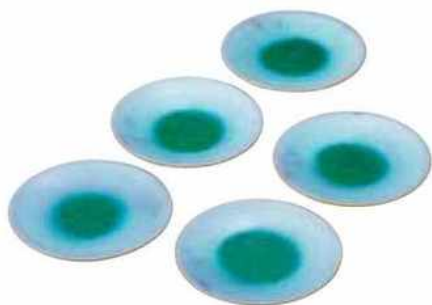
小麦

※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。



年月を経て楽しめる 土味あふれる萩焼



萩焼 ソライロ小皿揃

申込番号 **H 5542-41**

●商品:皿(約径14.5×高さ2cm)×5 ●材質:陶器(萩焼)

●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※結晶の出方には個体差がございます。



土揉みは焼きもの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。

色ガラスの粉末を釉薬にして使用した鮮やかな透感のあるブルーが印象的な萩焼の小皿。釉薬を一度かけた後、ガラスの粉末を利用した釉薬をもう一度かけて焼成することで、キラキラと輝く貫入が入ります。長年大切に使い込むことによる「萩の七化け」は萩焼の魅力のひとつです。

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。



「薬」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。

技術を生かした 製品づくり

徳島県は藍染めの元となる「薬」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。「薬」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週間じつとねかせて作った天然染液に幾度も浸すことにより、より深みのある鮮やかな濃い色に染め上がります。正藍のラベルを入れることが出来るのは、阿波で栽培された藍による藍染製品のみに許されており、阿波正藍染法の技術は徳島県の無形文化財にも指定されています。

インテリアに 映える濃藍

このテーブルセンターは、1897年創業のメーカーの職人が一枚一枚手染めで染め上げた一品「板締め」という技法を用いてダイヤ柄を出し、全体を上品な藍色に仕上げています。藍は現在の美馬市のある地域で栽培し始め、その後吉野川市に中心が移り、江戸時代になって吉野川下流域が主要な産地になりました。日本人にとって、藍の鮮やかで深みのある色合いは、心を癒やしてくれる色として歴史的にも愛されてきた色です。天然藍は木綿によく染まり、日光や水洗いに強いのが特徴です。



テーブルセンター

申込番号 **H 5542-61**

●商品:約69×34cm ●材質:綿100% ●日本製

※生地を使用する部分により、柄が異なる場合がございます。

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

自宅では下ごしらえが難しいといわれるはもを手軽に楽しめるように加工してお届けいたします。身がしまり、脂ののった徳島県のはもは、上品な甘みの特徴。昆布でだしを取り、お鍋でお楽しみください。



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のはもを使用しています。



はも鍋セット

申込番号 **H 3542-71**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:はも身(骨切済) 200g・はも団子×4・昆布・すだち果汁付 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:徳島県(はも/徳島県産)

小麦



さわやかな酸味と 香りの良い柚子果汁



のむ柚子酢（希釈タイプ）

申込番号 **H 5542-81**

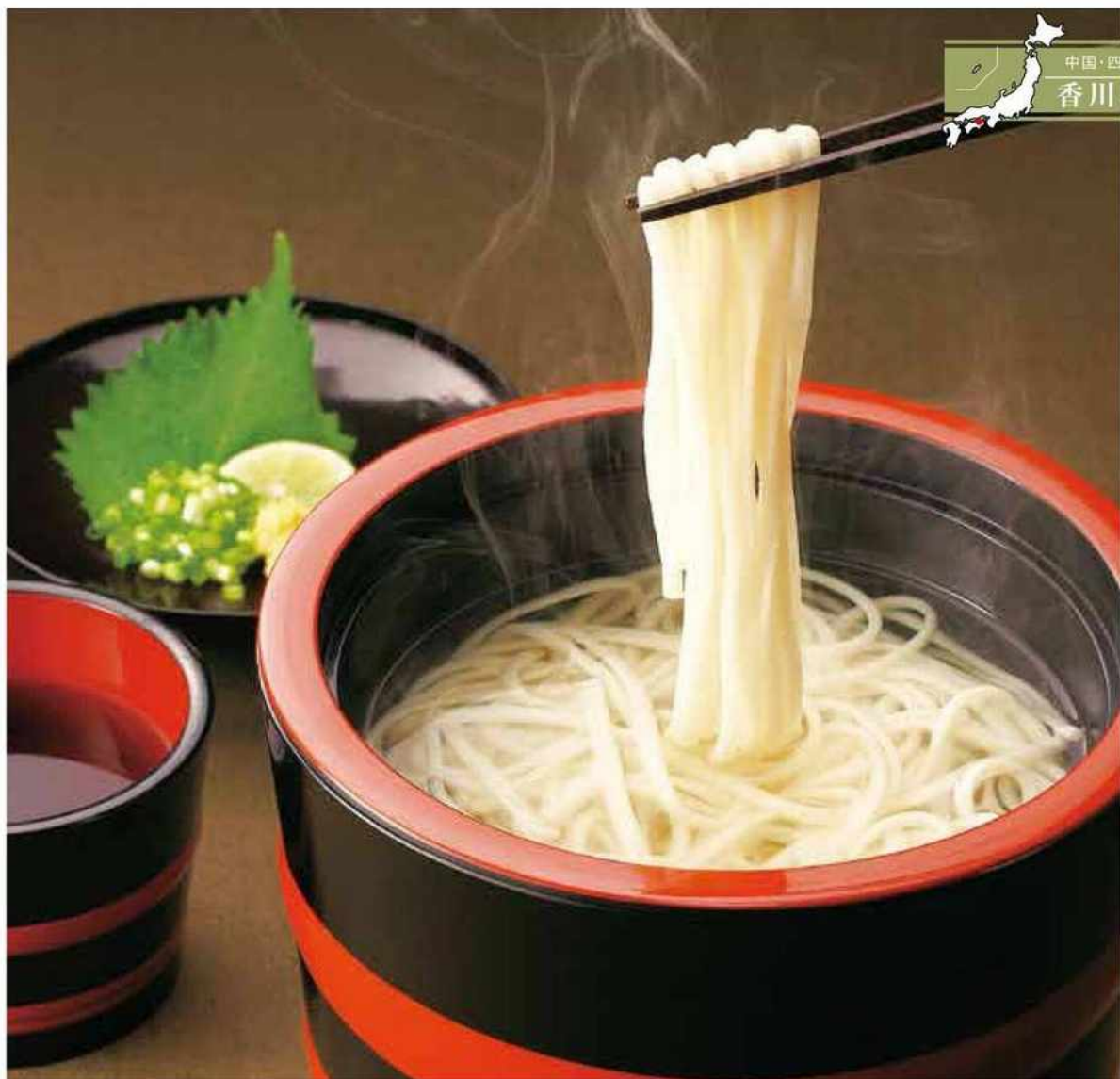
●セット内容:200ml×6 ●加工地:広島県(柚子果汁/徳島県産)

※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。

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。希釈タイプなので、お好みで水やお湯で薄めてお召し上がりください。

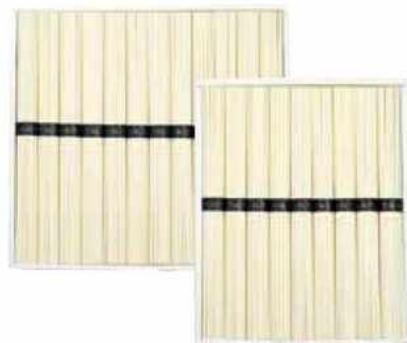


しっかりとした コシとのど越しの良さ

うどんといえば讃岐。小麦粉と食塩のみを原料として作り上げております。加水と練り、熟成と乾燥、パ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。香川県の讃岐うどんをご家庭でお楽しみいただけます。



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。



讃岐うどん

申込番号 **H 3542-91**

●セット内容:1.2kg(100g×12束)、1.8kg(100g×18束(麺2段入)) ●加工地:香川県

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



香川県産オリーブ牛が ゴロゴロ入ったカレー



香川県産オリーブ搾油後の果実を
与え育て上げた「オリーブ牛」を使
用しています。

ゴロっと大きめにカットした香川
県産オリーブ牛をグリルし、国産カ
レー粉「ハチカレー」をベースに信
州リンゴのジュース、小豆島の醤油
を配合した、ちよっぴりスパイスの
効いたなめらかなカレーに仕上げ
ました。

〈小豆島 庄八〉
オリーブ牛ゴロゴロステーキカレー 中辛

申込番号 **H 5543-01**

●セット内容:180g×8 ●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。



なめらかな食感と豊富な果汁があり、
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ス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 **H 3543-11**

●セット内容:7~10個(合計2.5kg) ●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あります。



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。



認定番号:第2015-1967号

環境にやさしい今治タオル



今治タオルセット

申込番号 **H 5543-21**

●商品:バスタオル(約60×120cm)・フェイスタオル(約33×85cm)各2 ●材質:綿100% ●日本製

ご指定商品



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。

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使い心地の良いタオルです。また、エコマークを取得しており、無漂白で、蛍光増白剤を使用していません。天然植物成分の洗剤で生地に付着した糊を取り除く洗浄工程を行うことで、タオル本来の風合いを活かしています。



四万十川の流域で育てられた豚肉

「四万十川」の流域で育った「四万十ポーク」は、高知県が誇るブランド豚です。肥育日数を長くすることにより、より品質の良い豚に仕上がります。肉質の特徴は、柔らかくコクがあり、適度な脂肪をつけることで、食感が引きます。



日本最後の清流と言われている「四万十川」。見渡す限りに緑豊かな山々が、静かにその流れをたたえています。四万十ポークは、そんな大自然に育まれた豚です。



四万十ポーク しゃぶしゃぶ用

申込番号 **H 3543-31**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容: ロース800g ●賞味期間: 冷凍で25日
●原産地: 高知県



鰹の旨みが詰まった、 上品な甘さの万能混ぜご飯



姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て

申込番号 **H 5543-41**

●セット内容:118g(2合用)×14 ●加工地:日本

小麦

※写真はイメージです。



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

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

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

3

篠栗九大の森



福岡県 篠栗町

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の味、やまやならではの辛子明太子の味をご家庭でお楽しみください。

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 **H 3543-81**

冷凍

●セット内容:280g×2 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:福岡県(スケトウダラの卵/ロシア産)

小麦



博多、夜の名物長浜屋台の味

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



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



博多長浜屋台ラーメン15食

申込番号 **H 5543-91**

●セット内容:とんこつ(半生麺100g、スープ付)・紅しょうが各15、辛子たかな110g×2、すりごま20g×3 ●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。



YUMEZAIKU

やさしい肌ざわりの桜染ストール



桜ピンク



桜グレー

〈YUMEZAIKU〉
桜染ベビースキンストール1枚

申込番号 **H 3544-01** /桜グレー

H 3544-02 /桜ピンク

●商品:約115×202cm(房含む) ●材質:再生繊維(テンセル)100% ●日本製

※掲載商品は性質上、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。



花が咲く前の蕾の小枝を集め、約40日程炊いたり冷ましたりして色を抽出します。さらに熟成させ原液を作り、染液で染めます。

福岡県朝倉市秋月の桜染・屋久杉染を代表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と心地よい風合いが魅力の大判ストールです。

コクと旨味あふれる肉質





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



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

質にこだわった銘柄牛を
豊かな大地・佐賀から

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

佐賀牛とは
黒毛和牛のエリート

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

佐賀牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **H 3544-21**

●セット内容:ミックス(肩ロース・モモ) 350g ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地:佐賀県

お届け
ご希望日

冷凍





爽やかな香りと お茶本来の素朴な味わい

嬉野茶は日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた茶葉の形状から玉緑茶とよばれます。爽やかな香りで旨味が強くお茶本来の素朴な味わいが感じられます。



茶葉を発酵させないようにするために蒸す工程はかかせません。



嬉野銘茶詰合せ

申込番号 **H 3544-31**

●セット内容:玉緑茶280g×2 ●茶葉原産地:佐賀県
※商品情報等が変更になる場合がございます。



※小物等はイメージです。

M.SCOOP

シンプルで上質なペン立て



〈エムスコープ〉ペン立て

申込番号 **H 3544-41**

●商品:約8×8×8cm ●材質:天然木 ●日本製

※天然素材のため、色・風合いが多少異なる場合がございます。



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。

家具製造が盛んな佐賀のインテリア小物メーカーで作られたペン立て。「モノがあふれる今日。ふと埋もれてしまいがちな暮らしのツールに居場所をあげよう。」そんな想いから生まれました。ホルダー部分は動かすことができますので、ペンの角度を自由に調整できます。



伝統を受け継ぎ 作られてきたそうめん

小麦粉と食塩・島原の水を練り合わせ、じっくり乾燥させました。毎日その日の状況に合わせてながら塩加減や熟成時間を調整しています。小麦の質を大切に、手延べが故の爽やかなのど越しのそうめんです。



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。伝統の手延製法にて職人が丸二日間かけて手延そうめんを作ってきました。



※麺2段入です。

島原手延そうめん

申込番号 **H 3544-51**

●セット内容:3.2kg(50g×64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。



時代を超えて愛される波佐見焼



波佐見焼 麻柄半酒器

申込番号 **H 5544-61**

●商品:酒器(約口径9×高さ9cm・250ml)×1・盃(約口径8.5×高さ3cm・60ml)×2 ●材質:磁器(波佐見焼) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

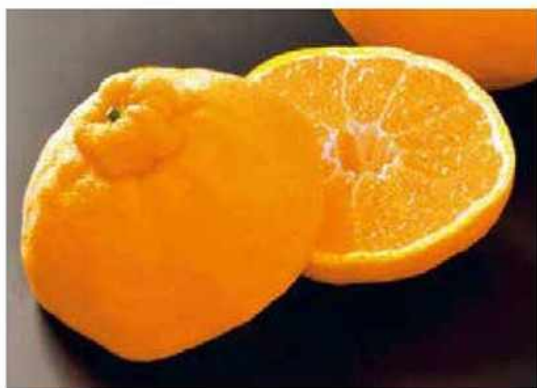


型から取り出した生地はひとつひとつ手作業で棚板に並べられ、自然乾燥の工程を経て焼成されます。

周囲を緑深い山々に囲まれた静かな山あいに位置する波佐見町では、江戸時代の初期から「波佐見焼」を作り続けています。麻の葉文様がデザインされた酒器セットは、釉薬の濃淡が味わい深いデザインとなっております。おしゃれな器でお酒を味わってみてはいかがでしょうか。

独特の形が愛らしい
熊本が誇るフルーツ





「不知火」の中でも一定の基準をクリアしないとデコボ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ボンができます。

デコボンの名産地から ジューシーな果実を

「デコボン」は柑橘の一種で、「不知火^{しろうあひ}」の中でも一定の基準を満たしたものが名乗ることが出来ます。「清見」に「ボンカン」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、「デコのある清見ボンカン」を縮めて「デコボン」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。熊本県はデコボンの名産地で、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

デコボンは、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、J・A以外の商品には、デコボ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ボ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く、手でむくことができ、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。

熊本県産デコボン

申込番号 **H 5544-81**

●セット内容:9~11個(合計2.6kg) ●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あります。



※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受付中止、商品の変更をさせていただきます。



季節や肌に合わせて 馬油でスキンケア

Kimiwa

保湿のために昔から利用されてきた馬油。馬油(保湿成分)配合のシャンプー・コンディショナーや化粧水、古い角質をさっぱりと落とす石けん、ベビーマッサージオイルとしても使用できるオイルタイプの馬油のセットです。



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おります。馬油のニオイ、ベタつきを抑え、人の皮膚になじみやすい製品作りを心がけています。



〈肌美和〉馬油セット

申込番号 **H 3544-91**

●商品: マーユバスエッセンスシャンプー200ml・マーユバスエッセンスコンディショナー200ml・肌馬油ベビーピュアオイル30ml・肌馬油ローション80ml・肌馬油石けん(フェイス用)60g各1 ●日本製

※商品情報等が変更になる場合がございます。



清らかな水と熟練の技でつくった 国産のはるさめ



国産はるさめスープ太平燕セット

申込番号 **H 5545-01**

●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)×7、太平燕 旨辛(はるさめ40g×1、スープ付)×6 ●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。



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。

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。



大分県内で作られた 海産物を集めました

国産の原料を使って、うす塩味の干物や丸干しなどに加工しました。大分県で加工された、素材の素朴な味をお楽しみいただけるひもの詰め合わせです。



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



ひもの詰合せ

申込番号 **H 5545-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:真鯛200g×1、真あじ70g×4、かます70g・真いわし75g(3尾)各2、うるめいわし丸干し25cm串(10〜15尾) ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:大分県(魚/国内産)

※商品情報等が変更になる場合がございます。



ゆっくりと育まれた 独特の歯ごたえと旨味



大分産どんこ椎茸

申込番号 **H 5545-21**

●セット内容:60g×2 ●原産地:大分県



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

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

愛情をかけるほど、
手間をかけるほど、おいしく





生産者と共にうなぎを育てるところから美味しさを追求しています。



肉質や味などにおいて官能試験で評価し、身のやわらかな旨味あるうなぎだけを選び抜いています。

国民に親しまれる 伝統的な食べ物

うなぎは、国民に親しまれている食べ物のひとつで、うなぎの養殖の歴史も140余年にも及びます。

鰻楽はうなぎの飼育から流通・製造までを一貫体制で行っています。うなぎはとてもデリケートな生き物のため少しい環境の変化でもすぐにダメージを受けてしまいます。養鰻家たちが、うなぎの日々の変化に目を配り、8ヶ月から1年かけて健康を管理し成長させていきます。そして、肉質、脂のり、におい、小骨感、味わいの項目ですべてチェックし、検査に合格したものが水揚げされ加工されます。

うなぎの美味しさを 引き立たせる

手間と時間をかけて育てられた質の良いうなぎを、お手軽にお召し上がりいただけるうなぎめしの具にしました。

一尾ずつ職人が丁寧にさばき、こだわりのタレを付け、炭火と遠赤外線バーナーで素材の味を十分に活かしながら、香ばしく丹念に蒲焼に焼き上げます。焼き上げられた蒲焼を食べやすい大きさにきざみ、2種類の味に仕上げました。ごはんのにせたり、ひつまぶしにしたり、お茶漬けでお召し上がりいただくほか、おにぎりの具材としてもご使用いただけます。



〈鰻楽〉うなぎめしの具セット

申込番号 **H 3545-41**

お届けご希望日

●セット内容:うなぎ蒲焼きざみ300g(6袋)・うなぎ蒲焼きざみごぼう入300g(6袋) ●賞味期間:冷凍で25日 ●加工地:宮崎県(うなぎ/国内産)

小麦



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



バランスのとれた 赤身の旨味と脂身の甘み

「宮崎牛」は、宮崎県内で生産・肥育された黒毛和牛で、格付基準の「肉質等級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。



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。



宮崎牛 焼肉用

申込番号 **H 3545-51**

●セット内容:モモ560g ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:宮崎県

お届け
ご希望日

冷凍



NO SIGN
THE QUALITY MIYAZI LEATHERS

日常の小物を整える、
洗練された佇まい



レッド

ブラック

〈ノーサイン〉ミニレザートレイ1個

申込番号 **H 5545-61** /ブラック

H 5545-62 /レッド

●商品:約9×9×高さ3cm ●材質:牛革 ●日本製



宮崎の穏やかな自然の中で育まれた感性と、豊かな環境で丁寧に育てられた宮崎和牛の革から生まれる素材、そして日本の職人たちが受け継いできた“丁寧な手仕事”によって形づくられています。

鍵や時計、アクセサリなどの身の回りの必需品をこのトレイにまとめるだけで、デスクや玄関周りがすっきりと洗練された印象に。和牛レザーを贅沢に使用し、使うほどに味わい深く変化する質感が魅力のトレイです。



あぶっても、煮ても、そのままでも
味わい方はさまざま

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。ほんのりと甘く、そのままでもおいしくお召し上がりいただけます。お好みの調理法でご家族やご友人とお楽しみください。



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。



〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ

申込番号 **H 3545-71**

お届け
ご希望日

冷蔵

●セット内容:つけあげ×12、しそ天・野菜天・黒ゴマチーズ天・ごぼう天・かぼちゃ天・紅生姜揚げ・れんこん天各6、パプリカ天・実えんどうチーズ天各4 ●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。



爽やかな香りと コクのある豊かな味わい



知覧銘茶詰合せ

申込番号 **H 3545-81**

●セット内容:煎茶280g×2 ●茶葉原産地:鹿児島県

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

お茶の国内主要産地の一つで、南国ならではの温暖な気候と豊かな土に恵まれた、お茶栽培に適した土地、鹿児島県知覧。知覧で採れた茶葉を使用した知覧茶は、若緑色の少し細かめな茶葉と爽やかな香りが特徴です。コクのあるさっぱりとした味わいと凛とした旨味をお楽しみください。



鮮やかなカラーが印象的な 琉球ガラス

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を感じられます。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ピアスとプレスレット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。



琉球ガラスピアス&プレスレット

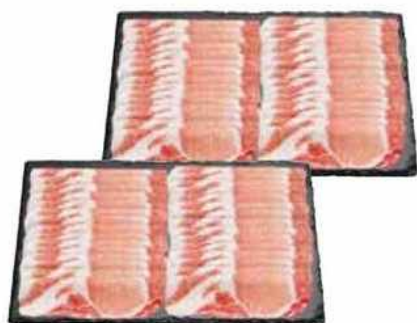
申込番号 **H 3545-91**

●商品:プレスレット全長約22cm(アジャスター約5cm含む)・ピアス(約0.8×1.2cm)各1 ●材質:プレスレット/(ヘッド)ガラス・(コード)綿・ステンレス、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。



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 しやぶしやぶ用

お届け
ご希望日

申込番号 **H 3546-01**

冷凍

●セット内容: ロース900g ●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。



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。

北斗の島豚は沖縄県北部（やんばる地方）の豊かな自然環境で育てられます。離島である沖縄は外部からの疾病の侵入を防ぎ、豚を育てるのに適した環境です。200日以上じっくりと時間をかけて育てること、舌ざわりの良い肉質と深い味わいを実現しています。

日本の贈り物



東海・北陸

富山県	〈能作〉Kuzushi - Yure - 小 - 金箔	63
富山県	富山ブラックラーメン「いろは」28食	64
石川県	組湯呑	65
石川県	〈伝〉飯椀	67
石川県	〈杉野屋与作〉能登の味 からせんじゅ	68
福井県	〈杉原商店〉デコ和紙メッセージカードセット	69
福井県	若狭塗 夫婦箸	71
福井県	〈キッソノ〉ルーベバシタント	72
岐阜県	〈ミヤマ〉茶器揃	73
岐阜県	〈関和兼〉包丁3点セット	75
岐阜県	〈キッチン飛騨〉黒毛和牛カレー中辛&ビーフシチュー	76
静岡県	漬魚詰合せ	77
静岡県	静岡銘茶詰合せ	78
愛知県	尾州織ショルダーポシェット	79
愛知県	〈豆やの台所〉生ゆばお惣菜詰合せ	81
愛知県	常滑焼 黒泥藍急須	82
三重県	松阪牛 すき焼用	83
三重県	ご飯鍋 (二重蓋) 2合炊き	85
三重県	〈総本家新之助 貝新〉時雨煮詰合せ	86

巻頭企画

〈arakawa1886〉婦人半袖トップス	K3
〈arakawa1886〉婦人8分丈ボトム	K3
〈フライパンジュー〉着脱式ハンドルフライパン	K5
〈増田桐箱店〉ブックハウスエンド	K7
〈ナガエプリュス〉香皿&香立てセット	K8
〈やまや蒸留所〉クラフトジン	K9
〈福光屋〉長期熟成純米酒 百々登勢セット	K11
〈SoMeat〉大豆ミート詰合せ	K13
〈orise〉甘酒 (希釈タイプ) セット	K14

北海道・東北

北海道	いくら醤油漬け	5
北海道	十勝スイーツアイス	7
北海道	〈札幌バルナバハム〉バラエティセット	8
青森県	青森りんごジュース (ストレート)	9
青森県	青森県産熟成黒にんにく	10
岩手県	前沢牛 すき焼用	11
岩手県	〈夢工房〉アクセサリトレイ2枚セット	12
宮城県	気仙沼港かつお宝丸	13
宮城県	〈センダイフォルム〉お香立て	15
宮城県	〈仙臺牛たん屋〉牛たんシチュー	16
秋田県	ダイヤ鉢	17
秋田県	手延稲庭うどん	18
山形県	〈クレッシェンドヨネザワ〉米沢織ラミーコットンストール1枚	19
山形県	米沢牛 焼肉用	21
山形県	〈米沢牛黄木〉米沢牛芋煮	22
福島県	喜多方ラーメン28食	23
福島県	桃 (ミスピーチ)	25
福島県	川俣シャモトマトカレー中辛	26

関東・甲信越

茨城県	笠間焼 平丸皿ペア	29
茨城県	〈フルータスコレクションII〉両手鍋20cm	30
栃木県	桧カップ&コースター ペア	31
栃木県	栃木レザー ベルト	32
群馬県	〈トリプル・オウ〉ナノスフィア&スフィアネックレスセット	33
群馬県	桐生ジャカードショルダーバッグ	35
群馬県	榛名パーク しやぶしやぶ&ステーキ用	36
埼玉県	〈弓削多醬油〉有機しょうゆ詰合せ	37
埼玉県	地球儀・月球儀セット (日本語表記)	38
千葉県	フライパン26cm	39
千葉県	活〆冷凍伊勢えび	41
千葉県	国産丸大豆生醤油	42
東京都	〈廣田硝子〉一口ビールグラス ペア	43
東京都	〈銀座 割烹いしひい〉和風グラタン詰合せ	45
東京都	〈浅草今半〉あさくさ歳時記	46
神奈川県	〈江戸清〉中華詰合せ	47
神奈川県	横須賀海軍カレー中辛	49
神奈川県	お椀セット	50
新潟県	〈燕熟の技〉玉子焼器	51
新潟県	〈勝弘〉三徳庖丁	53
新潟県	越後もちぶた すき焼用	54
山梨県	桃 (ピンク桃)	55
山梨県	「ふじやま織」手提げバッグ	56
長野県	小鉢2個セット	57
長野県	〈すや亀本店〉門前みそ 匠の味	59
長野県	〈マルマン〉信州甘味りんご酢 (希釈タイプ)	60

Explore Japan All Prefectural Gift

中国・四国

鳥取県	鳥取ラーメン「香味徳」18食	111
	蟹ご飯	112
島根県	出雲そばセット	113
	〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素	114
岡山県	〈テオリ〉ランチョンマット	115
	岡山デニム手提バッグ	117
	フルーツコンボート	118
広島県	〈革工房いんのしま〉ベルト	119
	のむ檸檬酢（希釈タイプ）	121
	〈八天堂〉くりむアイス	122
山口県	〈関とら本店〉ふぐちり用切身	123
	萩焼 ソライロ小皿揃	124
徳島県	テーブルセンター	125
	はも鍋セット	127
	のむ柚子酢（希釈タイプ）	128
香川県	讃岐うどん	129
	〈小豆島 庄八〉オリーブ牛ゴロゴロステーキカレー 中辛	130
愛媛県	せとか	131
	今治タオルセット	132
高知県	四万十ポークしゃぶしゃぶ用	133
	姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て	134

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	89
	近江牛ご飯	91
	信楽焼 花瓶	92
京都府	〈京都三昌〉帆布手提げバッグ	93
	京都府産宇治茶詰合せ	95
	櫛目草花 組飯碗	96
大阪府	3重ガーゼタオルセット	97
	〈千房〉お好み焼セット	98
兵庫県	〈クロコダイル〉紳士ベルト	99
	神戸スイーツ 牧場アイスクリーム	101
	〈ライフエヌ〉ボストンバッグ2点セット	102
奈良県	手延三輪素麺 二年物	103
	〈エコノレッグ〉靴下4足セット	104
和歌山県	はちみつ梅干（塩分約6%）	105
	タンブラーグラスペア	107
	トレイ	108

九州・沖縄

福岡県	〈やまや〉辛子明太子（無着色）	137
	博多長浜屋台ラーメン15食	139
	〈YUMEZAIIKU〉桜染ベビースキンストール1枚	140
佐賀県	佐賀牛しゃぶしゃぶ用	141
	嬉野銘茶詰合せ	143
	〈エムスコープ〉ベン立て	144
長崎県	島原手延そうめん	145
	波佐見焼 麻柄半酒器	146
熊本県	熊本県産デコボン	147
	〈肌美和〉馬油セット	149
	国産はるさめスープ太平燕セット	150
大分県	ひもの詰合せ	151
	大分産どんこ椎茸	152
宮崎県	〈鰻楽〉うなぎめしの具セット	153
	宮崎牛 焼肉用	155
	〈ノーサイン〉ミニレザートレー1個	156
鹿児島県	〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ	157
	知覧銘茶詰合せ	158
沖縄県	琉球ガラスピアス&プレスレット	159
	北斗の島豚しゃぶしゃぶ用	160



〔商品をお申し込みの方は〕

2通りの中からお申し込み方法をお選びください。

※お電話での商品のお申し込みはできません。

A



パソコン



スマートフォン

「インターネット」でお申し込み

- 24時間お申し込み受付。
- 商品が早く届きます。

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

下記にアクセスして案内に従って
お申し込みください。



パソコン・スマートフォン共通

<https://order.harmonick.co.jp>

または

B



郵便

「郵便」でお申し込み

お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。

お願い

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

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

酒類販売管理者標識

【販売場の名称及び所在地】 株式会社ハーモニック 新潟県三条市北入蔵3丁目10番20号

【酒類販売管理者の氏名】 森 順哉

【酒類販売管理研修受講年月日】 2023年7月13日 【次回研修の受講期限】 2026年7月12日

【研修実施団体名】 長岡税務署管内小売酒販組合

個人情報の取扱いについて

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

ハーモニック コールセンター



0120-977-777

※番号のお掛け間違いにご注意ください。

受付時間: 9時～17時
月～土曜日(祝日を除く)

〔ハガキを無くされてお困りの方は〕

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

必要事項

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

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

お問い合わせ方法は3通り

① インターネット

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

【パソコン・スマートフォン共通】

<https://contact.harmonick.co.jp>



② FAX

①～⑥の必要事項をご記入の上、下記FAX番号へご送信ください。

FAX受付番号

0256-31-5013

③ 郵便

①～⑥の必要事項をご記入の上、郵便にて下記宛にご投函ください。

〒955-8787

三条郵便局 私書箱第22号

「ハーモニック コールセンター」

お知らせ

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

グルメページ内容表示について

食品は美味しく安心して召し上がりにいただくために、賞味期間の表示をしております。賞味期間が6日以上90日以内の食品については保存方法(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。

※農作物・果物類については商品の特性上、賞味期間を表示していません。

食品アレルギー物質8品目「小麦・卵・乳・そば・落花生・エビ・カニ・くるみ」を含む食品には、食品衛生法に基づいてその表示をしております。

グルメページ掲載商品について

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

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

※ **冷蔵・冷凍** マークのない商品に関しては基本的に常温便でお届けします。

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