



A traditional Japanese garden scene. In the foreground, a stone lantern is partially visible, surrounded by mossy rocks and a path. The background is filled with lush greenery and trees. The overall atmosphere is serene and natural.

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

京都から発信する、 今の時代に合った日本の日常着

とらわれない心地よさを纏う。うちでもそとでも、男性でも女性でも、境界線はあいまいでいて緩やかに。明治十九年創業の老舗「荒川」の、京の美意識が息づくブランド「arakawa1886」。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、100年以上の歴史を持ち、JAPAN QUALITYとして国内外の高級ブランドに利用されている「和歌山ニット」。こちらは細番手の糸を使用し、和歌山県のハイゲージの編み機で編み立てたライト裏毛のウェア。



通常の裏毛ニットより軽く、光沢とドレープ性が有るのが特徴です。



〈arakawa1886〉婦人トップス

●商品:Mサイズ/身長154~158cm・胸囲79~87

cmまで適応・着丈約64cm・肩幅約54cm・袖丈約49cm、Lサイズ/身長158~162cm・胸囲86~94cmまで適応・着丈約66cm・肩幅約56cm・袖丈約50cm

●材質:綿100%(リブ部分/綿95%・ポリウレタン5%) ●色:ネイビー ●日本製



〈arakawa1886〉紳士トップス

●商品:Mサイズ/身長165~175cm・胸囲88~96

cmまで適応・着丈約69cm・肩幅約57cm・袖丈約54.5cm、Lサイズ/身長175~185cm・胸囲96~104cmまで適応・着丈約73cm・肩幅約59cm・袖丈約56cm

●材質:綿100%(リブ部分/綿95%・ポリウレタン5%) ●色:ネイビー ●日本製



〈arakawa1886〉婦人スカート

●商品:Mサイズ/ウエスト64~70cm・身長154~

158cm・ヒップ87~95cm・スカート総丈約80cm、Lサイズ/ウエスト69~77cm・身長158~162cm・ヒップ92~100cm・スカート総丈約83cm ●材質:綿100% ●色:ネイビー ●日本製



〈arakawa1886〉紳士ボトム

●商品:Mサイズ/身長165~175cm・ウエスト76~

84cmまで適応・総丈約99cm、Lサイズ/身長175~185cm・ウエスト84~94cmまで適応・総丈約104cm ●材質:綿100% ●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。



調理したまま、お皿としても使えます。



〈フライパンジュー〉 着脱式ハンドルフライパン

申込番号 **P 3520-61**

●商品:フライパン(約径30(内径約24)×高さ4.5cm・重量約1.04kg)・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(ブナ材) ●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。



N
NAGAE

深い黒の艶を手に、
ゆったりと全身のセルフケアを



〈ナガエプリュス〉
コリネットリングDLC

申込番号 **P 3520-71**

●商品:約11.8×6×高さ3cm ●材質:アルミニウム
●内容:ポーチ付 ●日本製

ナガエプリュスは富山県高岡市をベースに、未来へ循環できるものづくりを行っています。コリネットリングDLCは、顔や身体ラインにフィットし、全身の血行を良くしたり筋肉のコリをほぐします。持ちやすい形状で性別や年齢を問わずお使いいただけます。コーティングを施すことで、特徴的な深い黒色を実現しました。



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

古くて新しい米びつのカタチ。桐のもつ調湿性と防虫効果がお米を美味しく保ちます。蓋の取手を縁に引っ掛ければ、地面に置かずに使えます。キャスター付でお米を入れても運びやすいなど、細かな気配りが嬉しい。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。



〈増田桐箱店〉キャスター付米びつ

申込番号 **P 3520-81**

●商品:約20×23.5×高さ29.3cm・容量約5kg

●材質:米びつ/桐・ブラックチェリー、枳/桐

●内容:1合枳・キャスター付 ●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。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新

博多の味

やまや

専門店の明太フランスと明太子 メーカーが作っためんたいパスタのセット

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店「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のクリームソースが味わえます。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。辛いものが好きな方にもおすすめです。



太宰府のお店で1日1,000本売れることもある明太フランス。



〈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 P 5521-01

冷凍

●セット内容:めんたいクリームパスタ240g×8、明太フランス×9 ●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。



未来へつなぐ日本の技

伝統と革新



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」という衝撃、是非1度体験してみませんか？



動物性原材料不使用です。



〈SoMeat〉大豆ミート詰合せ

申込番号 **P 5521-21**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:ソミート炙り焼き100g×7、ソミートしょうが焼き100g×6、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。



凍らせて食べる紀州アイス梅

申込番号 **P 3521-31**

●セット内容:24粒(400g・塩分約2.5%)×2

●加工地:和歌山県(梅/和歌山県産)

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、さまざまなシーンでお召し上がりください。



orise

老舗麴メーカーの 香りやわらかな甘酒と麴調味料

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。麴調味料の「塩糀」「かける糀」は麴の旨味で、お料理をワンランクアップさせてくれます。米麴の豊かな香りと優しい甘さで自分をいたわる特別な時間をお過ごしください。



(orise)
甘酒 (希釈タイプ)&麴調味料セット お届け
ご希望日

申込番号 **P 3521-41** 冷凍

●セット内容:甘酒(純米) 200g×3、甘酒(小豆) 200g・甘酒(いも) 200g・麴調味料(塩糀) 200g・麴調味料(かける糀) 200g各2 ●賞味期間:冷凍で85日 ●加工地:愛知県

小麦

※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

25
~
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
~
24

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



近畿エリア

85
102

- 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
84

- 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

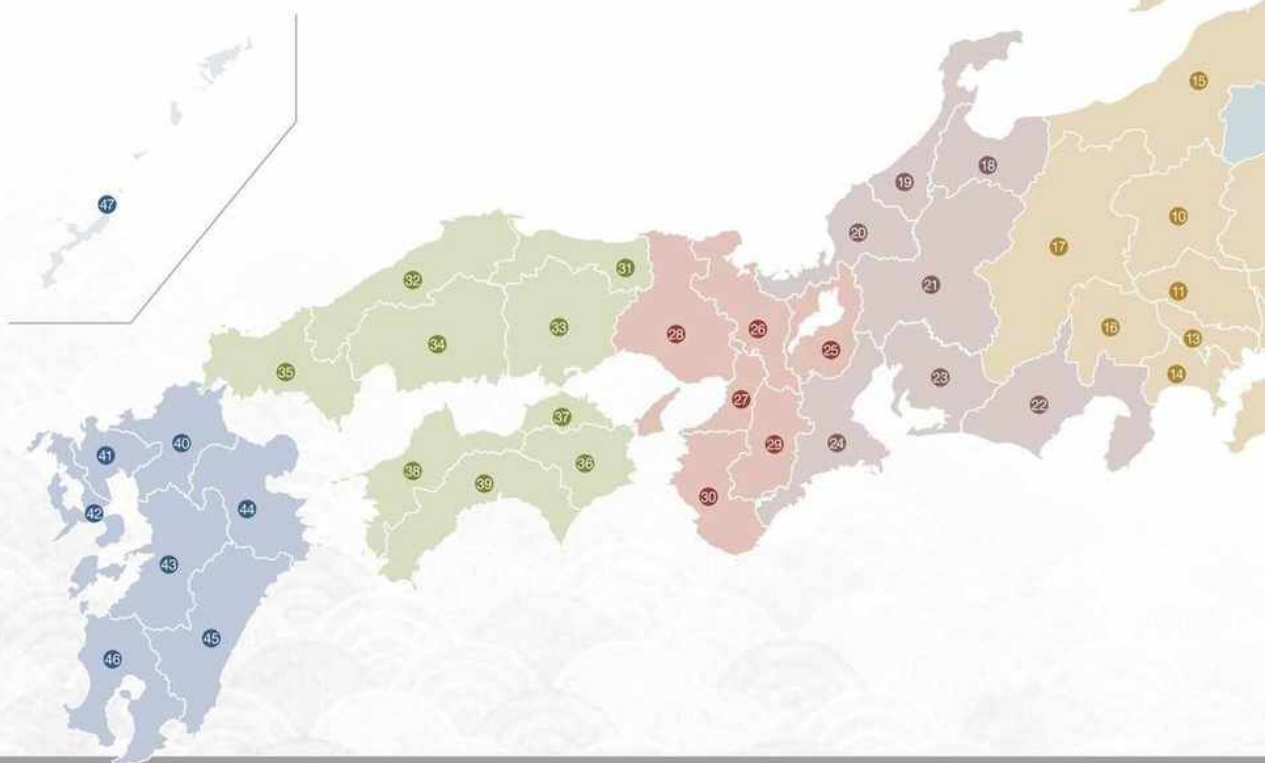
- ④⑩ 福岡県 ④⑪ 佐賀県 ④⑫ 長崎県 ④⑬ 熊本県
④⑭ 大分県 ④⑮ 宮崎県 ④⑯ 鹿児島県 ④⑰ 沖縄県



中国・四国エリア

103
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。

熱々の白いご飯に たっぷりのせて

近年、温暖化の影響で海の水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。

海水がもたらす、 海の恵み

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 **P 5530-61**

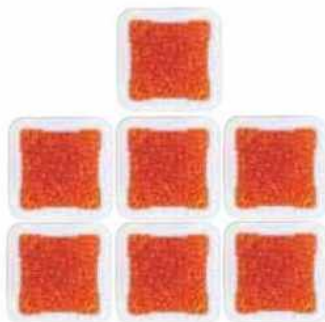
お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:40g×7 ●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。





第一印象を上質に演出

スライドすると名刺がふわっと持ち上がる、遊び心ある木製の名刺入れ。北海道産木材を使用し、細部まで丁寧に仕上げられています。木の温もりと機能美が調和した、ワンランク上のビジネスツールです。



北海道産の木材を使用し、職人がひとつひとつ心を込めて作り上げています。



木の名刺入れ

申込番号 **P 5530-71**

●商品:約10.3×7×1.7cm ●材質:表面/天然木、中側/アクリル ●内容:名刺入×1 ●色:ブラウン ●日本製
※天然木を使用しているため、色彩・木目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〉バラエティセット

お届けご希望日

申込番号 **P 5530-81**

冷蔵

●セット内容: ロースシンケン(生ハム) 40g×3、ポークローフ170g・農家のベーコンステーキカット126g・北海道産ポークグルメフランク120g・北海道チーズウィンナー100g・北海道玉葱ウィンナー100g・レバーペースト100g・ベーコンスライス80g・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。



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 **P 3530-91**

●商品:1L×8 ●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 **P 5531-01**

●セット内容:5球、200g×2 ●原産地・加工地:青森県



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

黒にんにくは、白にんにくの温度・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。



コシの強い麺が魅力の盛岡冷麺

やまなか家

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



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



〈やまなか家〉盛岡冷麺22食

申込番号 **P 5531-11**

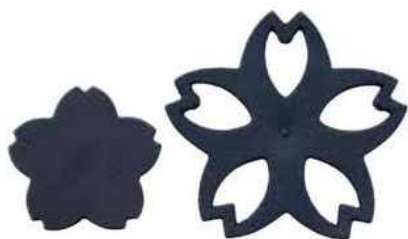
●セット内容：(乾麺100g、スープ付) × 22 ●賞味期間：常温で75日 ●加工地：日本

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。
※写真はイメージです。



南部鉄器を暮らしの中に



釜敷2枚セット

申込番号 **P 3531-21**

●商品:釜敷大(約16.4×16×高さ2.1cm)・釜敷小(約10.2×10×高さ1.8cm)各1 ●材質:鑄鉄(南部鉄器) ●日本製
※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。



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

1975年に国の伝統的工芸品に指定された岩手県の南部鉄器。お鍋やケトルなどにも使える、桜の花びらをモチーフにした窯敷。インテリアとしても馴染むモダンなデザインなので、幅広くお使いいただけます。

自然の恵みと
伝統の技術が作り出す
黒い石の魅力





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



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

和の心による 新たなモノづくり

「和の心、伝統、文化を通じて新たなアプローチを世の中に発信し、次の世代に受け継ぐ」ことをテーマとしたブランド、和伝。和と日本のブランドをシンボライズした赤円を、人が大事に抱きかかえたロゴには、和を愛する心、物を大切にすることを人々に伝えたいという願いをこめています。60余年の歴史と伝統を誇る伝統的工芸品「雄勝硯」の原料となる雄勝玄昌石を使用し、硯はもろんのこと、ライフスタイルに合わせたテーブルウェアやインテリア製品など様々な製品を手掛けています。雄勝硯の伝統技術と、玄昌石そのものの魅力が融合してできた製品はユニークで魅力にあふれています。

食卓を演出する 漆黒の石

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

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

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

〈和伝〉平皿&コースター&箸置きセット

申込番号 **P 5531-41**

●商品:平皿(約12×12×高さ0.6cm)・コースター(約9×9×高さ0.6cm)・箸置き各1 ●材質:雄勝玄昌石 ●日本製
[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

※自然素材を使用しているため、模様の出方が商品によって異なります。





具材がゴロゴロ入った 牛たんシチューをご家庭で

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と、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。



伊達家17世当主、仙台藩62万石
初代藩主の伊達政宗公。



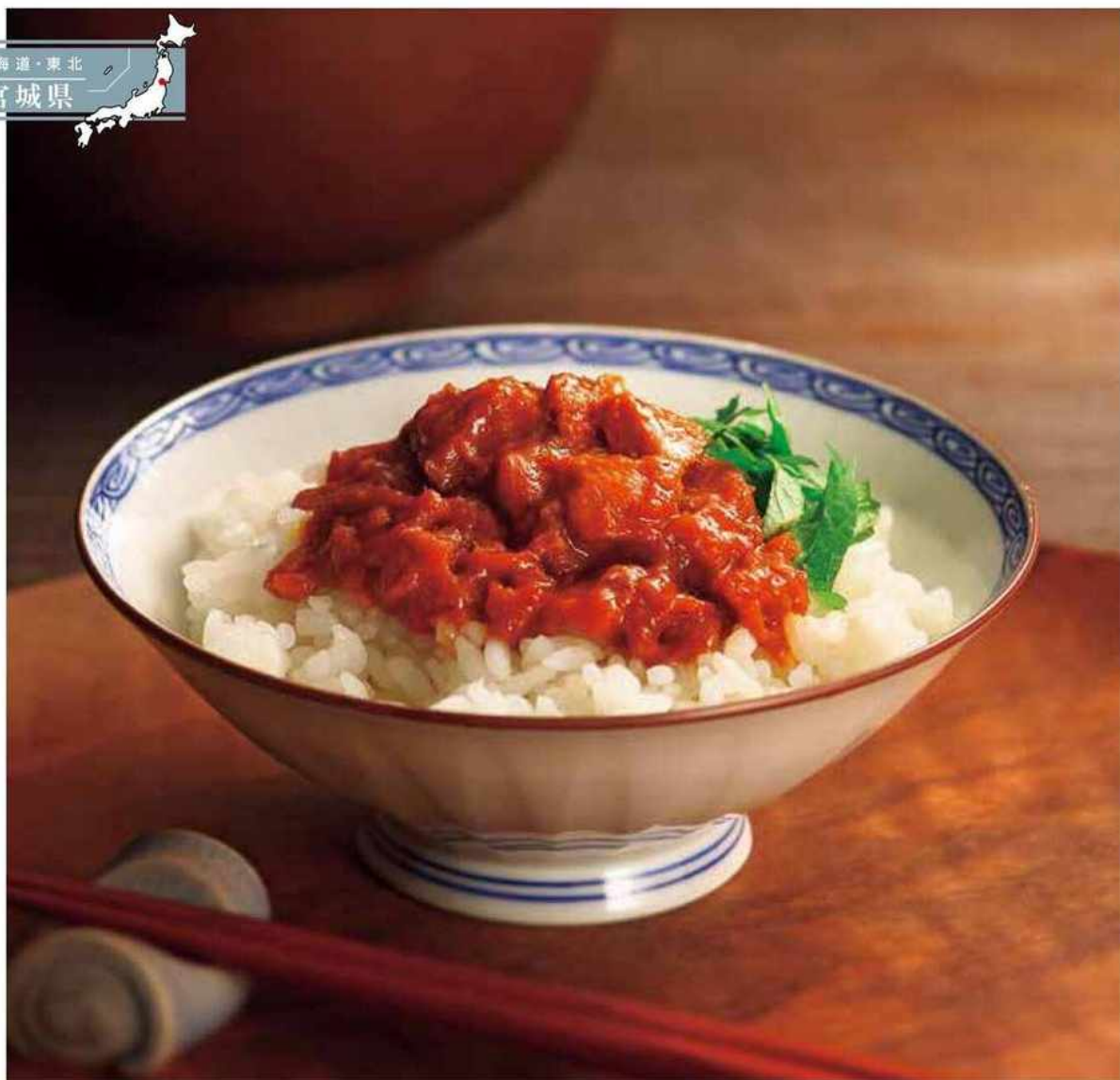
〈仙台牛たん屋〉牛たんシチュー

申込番号 **P 5531-51**

●セット内容:250g×11 ●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。



程よい辛さが特徴の かつおの粗ほぐし



気仙沼港かつお宝丸

申込番号 P 5531-61

●セット内容:かつお味付フレーク80g×24 ●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。



気仙沼港は、かつお・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。

宮城県気仙沼産のかつおを使用した粗ほぐしのセットです。旨辛味噌風に味付けし、ご飯や麺類に「のせる」、「かける」だけで簡単に美味しく召し上がりいただける旨辛ジャンです。



絹のようなつややかさとなめらかさ

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



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



手延稲庭うどん

申込番号 **P 5531-71**

●セット内容:2.24kg(140g×16袋) ●加工地:秋田県

小麦

※麺2段入です。

※商品情報等が変更になる場合がございます。



桜の樹皮から生まれた おもてなしの調度品



茶筒茶箕付

申込番号 **P 5531-81**

●商品:茶筒(約径8.9×高さ11cm)・茶箕各1 ●材質:茶筒
/桜皮・ブリキ・合板、茶箕/桜皮・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。



ニカワ等の接着剤を使い、コテを熱し、樹皮が焼けない温度を確認しながら伸ばして圧着します。コテの熱加減に熟練の技が必要とされます。

樺細工は江戸時代に秋田県・角館の佐竹北家に技法が伝えられたとされる、山桜の皮を使った伝統的工芸品です。お茶をいれる心落ち着くひとときに、昔ながらの日本の道具を使ってみてはいかがでしょうかでしょう。

かぐのたて

たっぷりと愛情を注ぎ、
肥育した米沢牛





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。



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。

明治初期、ひとりの 英国人との出会い

米沢牛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、肉食が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、霜降りの細かさはまさに口の中とろけるようです。食べたときに感動を味わえる牛肉、それが米沢牛であり、米沢牛の醍醐味です。

豊かな自然と 作り手の努力の賜物

米沢牛のふるさと・置賜地方^{おきたま}は、四方を山々に囲まれた豊かな盆地。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、旨味があり、香りが豊か。とろけるような食感を楽しむことができます。澄んだ空気、良質な飼料、清らかな水を与えて、ゆつたりと育てられる米沢牛。牛にストレスを与えぬよう注意し、衛生管理も気を配ります。愛情込めて大切に育まれる伝統の味わいを、しゃぶしゃぶでお楽しみください。



米沢牛 しゃぶしゃぶ用

申込番号 **P 5532-01**

●セット内容:肩ロース320g ●賞味期間:冷凍で25日

●原産地:山形県

お届け
ご希望日

冷凍



職人のこだわりが 天然素材の良さを引き立たせる

たて糸にシルク、よこ糸に麻を使用し伝統的なからみ織で織り上げた生地、からみ織の性質を活かし、職人が1枚1枚丁寧に手作業で波のようなボーダー柄が出るように仕上げをしています。適度なボリュームとサイズ感で毎日使いたくなるストールです。



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。「クレッシェンド・ヨネザワ」はその取り組みの一つです。



〈クレッシェンド・ヨネザワ〉 シルクリネンボーダーストール

申込番号 **P 3532-11**

●商品:約70×195cm(房含む) ●材質:絹65%・麻35%

●色:グレー(ボーダー) ●日本製

※生地の使用部分により、色・柄が異なる場合がございます。

※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。



出羽乃國純米大吟醸 香梅

産地	山形県(米/国内産)
原材料	米、米こうじ
アルコール度数	15度
飲み口	甘●●●●●辛
飲み頃温度	冷酒

出羽乃國氷温貯蔵 純米香梅

産地	山形県(米/国内産)
原材料	米、米こうじ
アルコール度数	15度
飲み口	甘●●●●●辛
飲み頃温度	冷酒～熱燗



純米酒・純米大吟醸酒セット

申込番号 **P 5532-21**

●出羽乃國純米大吟醸 香梅1.8L、出羽乃國氷温貯蔵 純米香梅1.8L

※商品情報等が変更になる場合がございます。

辛口の純米大吟醸と純米酒



雪国「米沢」ならではの気候と澄んだ空気、清らかな水が、おいしい日本酒を生み出します。

香坂酒造は大正12年創業、「上杉の城下町」米沢で酒造りの工程すべてを職人たちが手作業で丹精込めて仕込んでいます。フルーティーな香りが楽しめる純米大吟醸酒と、昔ながらの味わいが楽しめる純米酒の飲み比べが出来るセットです。



90年以上の歴史を持つ 喜多方ラーメン

喜多方ラーメンは大正末期に中国から渡ってきた一人の青年が広めたとされています。90年以上の歴史を持つ喜多方ラーメンを、醤油・味噌・塩の3つの味わいでお楽しみいただけます。



喜多方ラーメンは太めの平打ち縮れ麺が特徴の喜多方市の名物です。麺は低温熟成により、生の風味をそのままにコシの強い乾燥ラーメンに仕上げました。



喜多方ラーメン32食

申込番号 **P 5532-31**

●セット内容: 醤油(乾麺80g×1、スープ付)×16・味噌(乾麺80g×1、スープ付)・塩(乾麺80g×1、スープ付)各8 ●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。

※写真はイメージです。



みずみずしい甘さ 福島で育まれたブランド桃



桃 (ミスピーチ)

申込番号 **P 5532-41**

冷蔵

●セット内容:9〜11玉(合計2.6kg) ●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あります。



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。

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。くだもの王国福島夏の味覚をぜひお楽しみください。

※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

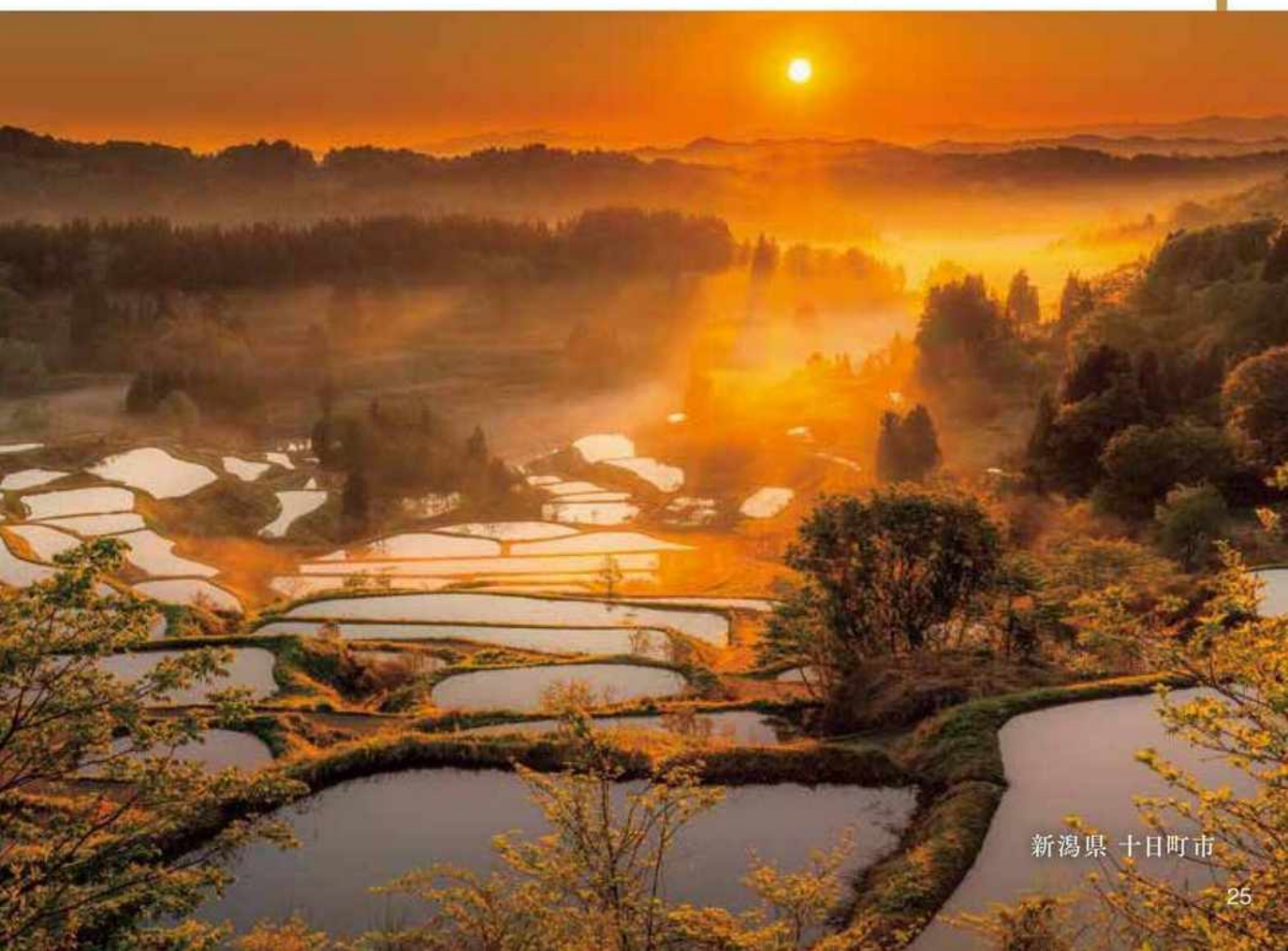
関東・甲信越エリア

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。



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。季節ごとに见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
進化し続ける笠間焼





職人が一つ一つ手作業で成型し、作り上げています。



商品の形に合わせて生地をカットしていきます。

笠間の伝統を、今へ、 この先へ

笠間焼は、茨城県笠間市周辺で作られている陶磁器です。粘土があり細かい粒子の蛙目粘土^{びずめねんど}で作られているので、汚れに強く丈夫な仕上がりになることが特徴です。

蛙目粘土は鉄分を多く含み素地が焼き上がり後に褐色化するため、釉薬の「流し掛け」や「重ね描き」などの装飾技法が主に用いられています。

多種多様な装飾技法に加え産地に自由な風土があり、伝統や格式にはまらないスタイルが魅力的です。食器以外にも花器などのインテリア用品やオブジェなどにも用いられており、昔からの伝統を受け継ぎながら新しい製品を日々生み出しております。

使い手と環境にやさしい 新しい笠間焼

江戸時代に長右衛門という信楽焼の陶工が、久野半右衛門道延という箱田村（現在の笠間市）の名主へ陶器の指導をしたことから笠間焼は始まりました。

笠間焼は長い歴史を持つ伝統を受け継ぎながらも、古いしきたりや慣習はほとんどなく、新たな技術が生まれ、創造するという喜びを後世に伝えていきます。

このうつわは、従来の厚ぼったく重い笠間焼のイメージを変えるべく、軽量化やシンプルモダンなデザインが特徴です。食卓をあたたく彩るやさしい色合いのうつわは、普段使いはもちろん、おもてなしのシーンでも活躍します。

笠間焼 長八角皿&スープカップセット

申込番号 **P 5532-81**

●商品:長八角皿(約12.7×11×高さ2.5cm)・スープカップ(約口径13×高さ4.6cm・350ml)各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。





フタ付き耐熱ガラス製の保存容器

HARIO

「煙突のない工場」の実現は、ガラス原料を重油でなく電気によって溶かす、独自の技術開発の成功によるものでした。当時の常識を変えたことにより、工場隣接の環境を乱すことなく、工場内で働く社員に対しても配慮した職場環境を生み出した。



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



〈ハリオ〉保存容器7個セット

申込番号 **P 3532-91**

●商品:保存容器L(約26.7×24.3×高さ5.9cm・2000ml)×1、M(約23.8×12.5×高さ5.6cm・900ml)×2、S(約11.1×10.7×高さ4.7cm・250ml)×4 ●材質:本体/耐熱ガラス、蓋/ポリプロピレン ●日本製
[本体/オープン可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



茨城県ならではの環境で 育まれる常陸牛



常陸牛 焼肉用

申込番号 **P 5533-01**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:バラ500g ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:茨城県



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」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。



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。



ブラック

ブラウン

栃木レザー ベルト

P 5533-11 /ブラック

申込番号

P 5533-12 /ブラウン

●商品:幅約4cm・ウエスト約100cm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

※ウォッシュド加工で革に縮みを出しています。縮み・シワ加
減は一本一本異なります。予めご了承ください。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



ご当地自慢の 餃子とラーメンをお届け



宇都宮発 雷オヤジの餃子と 佐野ラーメン12食セット

申込番号 **P 5533-21**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:餃子60個(タレ付)、醤油ラーメン(生麺120g・スープ付)×12 ●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。



栃木県宇都宮市の工場で餃子を製造しています。

餃子のまち宇都宮の工場で、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。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。

刺繍特有の
繊細な美しさ





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



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

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こと、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。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。小さな粒を綺麗に配置した三角形と、雪の結晶を組み合わせたような三角形を交互に並べたこのネックレスは、金銀のラメ糸だけで作られており、素材とディテールにこだわったアイテムです。シンプルでありながら個性を放つネックレスです。

000
TRIPLE O

〈トリプル・オウ〉
レーストライアングルネックレス

申込番号 **P 3533-41**

●商品:全長約90cm(長さ調整可) ●材質:キュプラ・ポリエステル・シルク ●日本製

※商品の性質上、色・風合い・形状が多少異なる場合がございます。



〈アジャスター部〉

※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。旨味が溶け出す焼きで、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

申込番号 **P 3533-51**

●セット内容:肩550g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:群馬県

お届け
ご希望日

冷凍



1300年の伝統織物 桐生ジャカードを身近に



桐生織 手提げバッグ

申込番号 **P 5533-61**

●商品:約横幅40(最小幅26)×高さ25×マチ12.5cm(約200g) ●材質:本体/ポリエステル(ジャカード織)、付属部/合成皮革・ナイロン(底部) ●内容:内オープンポケット×2、開閉部ファスナー式 ●色:ブラック ●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。



モロッコの建物で使用されている幾何学模様「ゼリージュ」(Zellige)からインスパイアされた柄を桐生織で表現しています。

桐生織の始まりは古く、奈良時代以来まで遡り、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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



弓削多醬油自慢の味

弓削多醬油 株式会社

弓削多醬油は、自然を尊び、感謝の気持ち忘れずに、一つ一つ丁寧に造り上げています。いつもの食事に弓削多醬油自慢の品を。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。



〈弓削多醬油〉しょうゆ・つゆセット

申込番号 **P 5533-71**

●セット内容:有機しょうゆ300ml×4、有機だしつゆ300ml×3、醤油こうじ180g×2、柚子醤油300ml・燻製しょうゆ210ml各1 ●賞味期間:常温で85日 ●加工地:日本

小麦



地球儀（日本語表記）

申込番号 **P 3533-81**

●商品:約球径23×高さ32cm ●材質:球体/再生紙、台座/ポリカーボネート、リング/金属 ●内容:縮尺約5500万分の1 ●日本製

※世界情勢の変化に伴い、最新の国名とは異なる場合がございます。

※商品情報等が変更になる場合がございます。

見やすさと精度へのこだわり



半球に成型された地図を、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情報の精度にこだわった地球儀は、職人の手で1点1点丁寧に仕上げられています。国別に色分けされた行政タイプで、文字も見やすく使いやすい地球儀です。

ピーナッツそのものの味わいを
余すところなく引き出す





契約農家や自社の圃場で育てられた落花生を使用しています。



掘り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。口に含んだ時の香ばしさとクリーミーな食感、そのまま召し上がっていただいても、また料理のアクセントとしてもお使いいただけます。

〈Bocchi〉ピーナッツセット

申込番号 **P 5534-01**

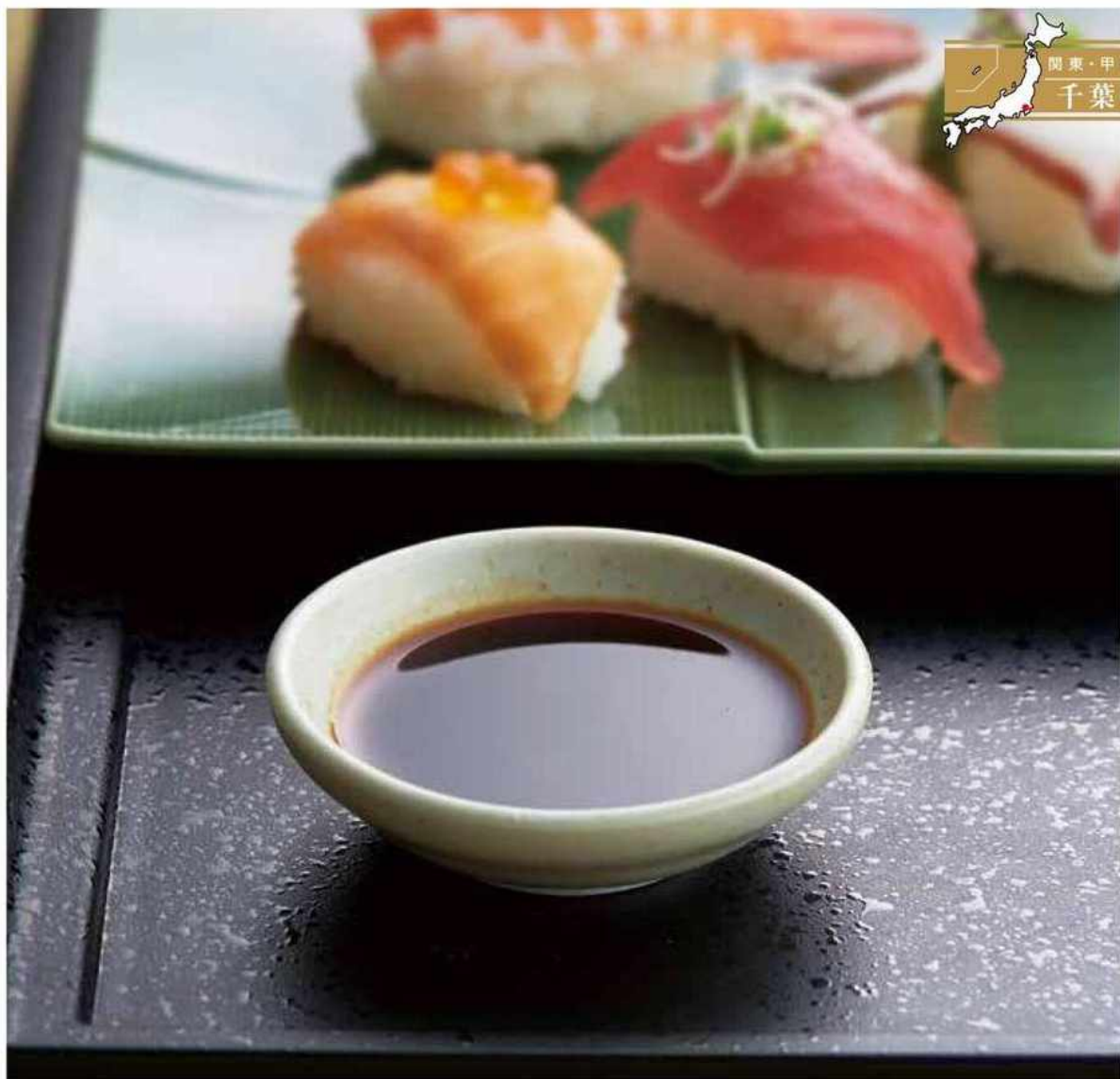
●セット内容:ピーナッツペースト(砂糖不使用100g・加糖つづ入り100g各2)、から付ゆで落花生120g×2、落花生パウダー60g・から付落花生40g・ピーナッツの蜜煮25g各1

●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。





国産丸大豆と国産小麦を 使用した^{なま}生醤油

醤油醸造で名高い千葉県野田市の利根運河畔に窪田味噌醤油があります。「国産丸大豆生醤油^{なま}」は、国産丸大豆と国産小麦を使用した^{なま}生醤油です。加熱殺菌をせず、微細なろ過を行うことで醤油本来の甘味、旨味が生きています。まろやかな風味をお楽しみください。



国産丸大豆と国産小麦を用いて麹を作り、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^{なま}生醤油

申込番号 **P 3534-11**

●セット内容:500ml×9 ●加工地:千葉県

小麦



Sghr
Handmade Glassware

ひとつひとつがハンドメイド



〈Sghr スガハラ〉レボ カップ&ソーサーペア

申込番号 **P 3534-21**

●商品:カップ(約口径7×高さ7.4cm・160ml)・ソーサー(約口径12×高さ2cm)各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。



“生きているガラス”の奥深い魅力や美しさ、そして可能性に魅了され続けています。

千葉・九十九里に工房を構える「Sghr スガハラ」は、ハンドメイドで独創性あふれるガラス製品を作るメーカーです。飲み物の色をさまたげないクリアーのカップと、フラットなソーサーのセットを、くつろぎの時間のおともに。

鮮やかな色彩の
コントラストが美しい
江戸切子





※掲載商品ではございません。

鮮やかな色彩のガラスに、熟練の職人が一つ一つ手作業でカットを施しています。



※掲載商品ではございません。

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

約190余年前から今に続く 職人の精妙な手技と表現

江戸切子は、江戸時代から続く日本の伝統工芸でガラスに幾何学的な紋様を彫り込む加工方法です。日本での切子細工は1834年に、江戸大伝馬町のビードロ屋加賀屋久兵衛が海外のガラス製品に切子細工を施したのが初めてと言われています。江戸切子は無色透明なガラスに厚さの薄い色ガラスをのせて切子を施したものです。江戸風情から生み出る花鳥風月のデザインや柔らかな曲線を多用した多彩で粋なデザインの切子は多くの方々に愛されています。そうして昭和初期にかけて発展を遂げた江戸切子は、1985年に東京都の伝統工芸品産業に指定。2002年には国の伝統的工芸品に指定されました。

縁起の良い十草の紋様を ガラスに表現

このタンブラーは、職人が施す江戸切子の技を、現代的なデザインに活かした一品。無色透明なガラスの上に藍色のガラスを被せ、手作業によるカットを施した、懐かしくもモダンなガラスです。無色透明と藍色とが織りなすカラーコントラストが鮮やかに映え、単色のガラスにはない魅力を放ちます。

タンブラーの名前になっている「十草（とくさ）」とは、花も葉もつかない植物のことで、金を磨くときに使用すると光沢が増し金運がアップするといわれています。また、まっすぐに伸びる性質から成長や繁栄を表し縁起が良いとされ、江戸の時代から人々にも愛され受け継がれてきた紋様です。

すみだ
江戸切子館®

〈すみだ江戸切子館〉タンブラー 十草

申込番号 **P 3534-41**

●商品:約口径7.8×高さ10cm・320ml ●材質:ソーダガラス

●日本製

[食器洗浄器使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





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の声から開発された牛肉佃煮。独特の風味と食感のさがきごぼうが入った「牛肉ごぼう」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〉牛肉佃煮詰合せ

申込番号 **P 5534-51**

●セット内容:牛肉すきやき50g・牛肉そぼろ50g・牛肉ごぼう50g・牛肉まいたけ50g・牛肉れんこん50g・牛肉こんぶ50g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。



marumatsu
ESTABLISHED IN 1901



キャロットラベ×ダウンピンク



サボテン×サンド

〈マルマス〉額縁ランチョンマット2枚1組

P 5534-61 / キャロットラベ×ダウンピンク

申込番号

P 5534-62 / サボテン×サンド

- 商品:額縁ランチョンマット(約50×35cm)×2
- 材質:生地(撥水)/綿60%・リネン40%
- 内容:リバーシブル
- 日本製

[手洗い可]

※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。

暮らしに、晴れやかな彩りを



額縁のような縁取りは、食卓を一枚の絵画のように見立てて楽しんでほしいという思いから生まれたデザイン。

marumatsuは、東京の下町柴又で創業1901年の老舗染色工場・丸枿染色の職人兼デザイナーたちが日本での持続的なものづくりのありかたを考えながら、素材選定・企画デザインから制作まですべての工程を考えつくりだしています。

約800年の時を超えて
受け継がれる気品と風格





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。



1979年に伝統的工芸品として指定を受けた鎌倉彫。鎌倉の地で丁寧に作られたテーブルウェアです。

海と山に囲まれた鎌倉で 誕生した鎌倉彫

鎌倉彫の起源は遠く鎌倉時代まで遡ります。中国から伝来した禅宗仏具の堆朱や堆黒などに影響を受けた仏師らが、木彫漆塗りの技法でそれらを作ったのが鎌倉彫の始まりです。同じ時代に仏師運慶もこの地で多くの仏像を制作していました。鎌倉仏師らは憧れと尊敬の念を込め鎌倉彫の祖として慶派を仰いでいます。室町時代、江戸時代には、茶の湯の興隆とともに茶道具として珍重されました。また、明治時代には、日用品やお土産といった生活工芸品として作られ、愛用されてきました。

温もり感じる 伝統の一品

鎌倉彫とは、木地を成形して文様を彫り、それに漆を塗って仕上げた工芸品。陰影のある彫りの味わい、深みのある漆の色調、そして日本古来の素材である木の温もり。これらのみことな調和が特徴です。約800年の時を超えて受け継がれ、気品と風格はそのままに暮らしに溶け込み広く愛されるようになった鎌倉彫。この鎌倉彫夫婦箸は、質実剛健な古都鎌倉をイメージしつつ、独自の彫りとうるみ乾口塗で仕上げた一品。木と漆が醸し出す、やわらかな温かさが感じられます。うるみ色（こげ茶）のシックな趣が魅力です。伝統を守りながら、常に現代に息づくものづくりを目指す鎌倉彫は、今も進化を続けています。

鎌倉彫 夫婦箸

申込番号 **P 3534-81**

●商品:男性用(全長約24cm)・女性用(全長約21cm)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、お届けが大幅に遅れ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 **P 3534-91**

●セット内容:200g×20 ●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。



原木をくりぬいて作る やさしい使い心地



お碗セット

申込番号 **P 3535-01**

●商品:碗(約径13×高さ7.4cm)×2 ●材質:天然木(サクラ材・ケヤキ材(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。

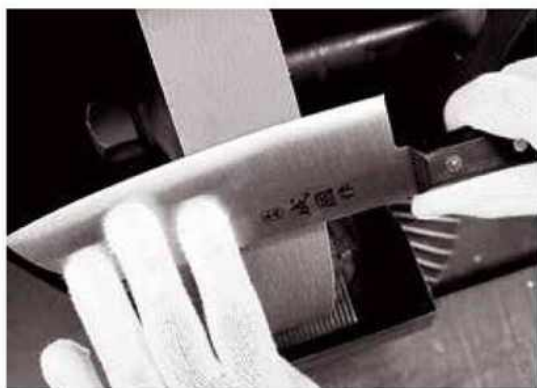


十分に乾燥した材料を小田原のロクロ職人の手により一つずつ仕上げます。粗挽き後、最終加工へと進みます。

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。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。サクラやケヤキ材を原木からくりぬいて乾燥させて作られるお碗はロクロ職人が一つ一つ仕上げています。

金属加工の街、
三条で作られた包丁





刃付工程で包丁の切れ味が決まります。職人が一本一本手作業により丁寧に刃付を行います。



刀身を硬くするために、電気炉の中で1,050℃以上の高温に熱します。

黙々と受け継がれる 金属加工の技術

金属加工の街として知られる新潟県燕三条地区。ここには先人から受け継いだ技術を黙々と磨き続ける職人たちがいます。その歴史は江戸時代までさかのぼり、一説には和釘の製造をきっかけに鍛冶技術が発展したと言われ、今日に至るまで金属加工の技術が集積され続けています。燕三条地域の金物は刃物や洋食器などの生産が盛んですが、それぞれの工場が得意とする加工技術を用いて、包丁や鍋といった調理用品から作業工具まで様々な品物が生み出されています。

職人が一本一本、 丁寧に仕上げた包丁

1957年に三条市で設立された刃物メーカーによって作られた包丁。刃部には錆びにくいステンレス刃物鋼を使用しており、ステンレス口金が柄を密封し水分をシャットアウトします。

三徳包丁は、肉・野菜・魚など様々な食材を切ることができ、そのため万能包丁とも呼ばれ、使いやすい形状と安定感のある使い心地が特徴です。牛刀包丁は、刃渡りが長く刃先が尖っているのが特徴で、刃先での細かい作業や大きな肉や野菜をスムーズに切るのに適しています。包丁の切れ味を左右する刃付行程は、職人が一本一本丹念に仕上げます。

（全柄）
成國作

〈成國作〉包丁2本セット

申込番号 **P 5535-21**

●商品:三徳(刃渡約16.5cm・全長約29cm)・牛刀(刃渡約18.5cm・全長約31cm)各1 ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、柄部/ポリプロピレン・ナイロン ●日本製



（三徳包丁）

（牛刀包丁）



職人技から生まれる繊細な美しさ

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



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



郷枝

〈郷枝〉ステンレス製茶筒

申込番号 **P 3535-31**

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



太麺の背油醤油ラーメン



燕三条系ラーメン「中華亭」21食

申込番号 **P 5535-41**

●セット内容: 醤油(生麺130g×1、スープ付)×21 ●賞味
期間: 常温で20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。



1979年創業、三条市で愛されている「中華亭」。極太平打ち麺に大油・中油の背脂たっぷり醤油スープがよく絡む絶妙な味わいです。

新潟五大ラーメンの一つである「燕三条系ラーメン」。麺が伸びにくくなるように太くした麺とスープが冷めないように煮込んだ豚の脂を振った背油が特徴です。極太平打ち麺に、濃厚な背油の醤油スープがよく絡みます。



富士山麓の豊かな 自然から生まれた「ふじやま織」

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。



※掲載商品ではございません。
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。



〈商品内部〉



孔雀



バラ

「ふじやま織」手提げバッグ

申込番号 **P 3535-51** / バラ
P 3535-52 / 孔雀

●商品:約横幅36(最小幅26)×高さ23×マチ12.5cm(約170g) ●材質:バラ/ポリエステル・アセテート、孔雀/ポリエステル・アセテート・キュプラ ●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。



甲州名物のあわびの煮貝



〈かいや〉あわび煮貝

申込番号 **P 5535-61**

お届け
ご希望日

冷蔵

●セット内容:あわび煮貝2粒(合計110g)、器(約14×10.5×高さ3cm・日本製)付 ●賞味期間:冷蔵で85日 ●加工地:山梨県(あわび/オーストラリア産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

独自の製法でじっくりと丹精込めて煮上げた、あわびの煮貝をあわびの殻を模した陶器とともにお届けします。そのまま薄くスライスしてお召し上がりいただく他、バター・オリーブオイル・香草などでソテーすれば、あわびステーキとしてもお楽しみいただけます。

和食文化に沿う器





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



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

日本の伝統的工芸品、 木曽漆器

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

使うほどに新しい 美しさに出会える

この木製ロクロ目カップは、木曽漆器の伝統技術を守りながら、製作した一品。使い込むことで、木地が透けて見える木地呂塗で仕上げています。下塗りから本塗りに至るまで、漆塗りは多くの手数が必要です。職人によりひとつひとつ丁寧に塗り重ねて作られたカップは、毎日使うことで手になじみ愛着が生まれます。使う方のアイデア次第でいろいろな表情を見せてくれるので、食事の時やちょっとしたおもてなしなど様々なシーンでお使いいただけます。



木製ロクロ目カップペア

申込番号 **P 5535-81**

●商品:カップ(約口径8.5×高さ12cm・270ml)×2 ●材質:天然木(漆塗装/木曽漆器) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



職人の匠の技で仕込んだ
昔ながらのみその味



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



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 P 3535-91

●セット内容:信州みそ700g×8 ●加工地:長野県
※商品情報等が変更になる場合がございます。



〈マルマン〉信州甘味りんご酢（希釈タイプ）

申込番号 P 5536-01

●セット内容:150ml×19 ●加工地:長野県

※商品情報等が変更になる場合がございます。

信州産のふじりんごを使用した 甘味りんご酢



爽やかな酸味と濃厚な甘みが特徴の信州産のふじりんごを使用しています。

信州産のふじりんごを使用した甘味りんご酢です。信州産りんご酢は1981年、南信州阿智村地方に古くから伝わる手作り製法を基に誕生しました。中央アルプスと南アルプスに連なる高原の澄んだ空気と清冽な水で仕込んだ昔ながらの本格派りんご酢です。

TOKAI・HOKURIKU

東海・北陸エリア

日本人の心に根ざす原風景がここに

富山県

1 雨晴海岸

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



富山県 高岡市

岐阜県

2

白川郷



岐阜県 白川村

厳しい自然と対峙し克服しながら、知恵と工夫で生まれた合掌造りの家屋。山村ならではの自然美と茅葺き屋根^{かやぶき}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

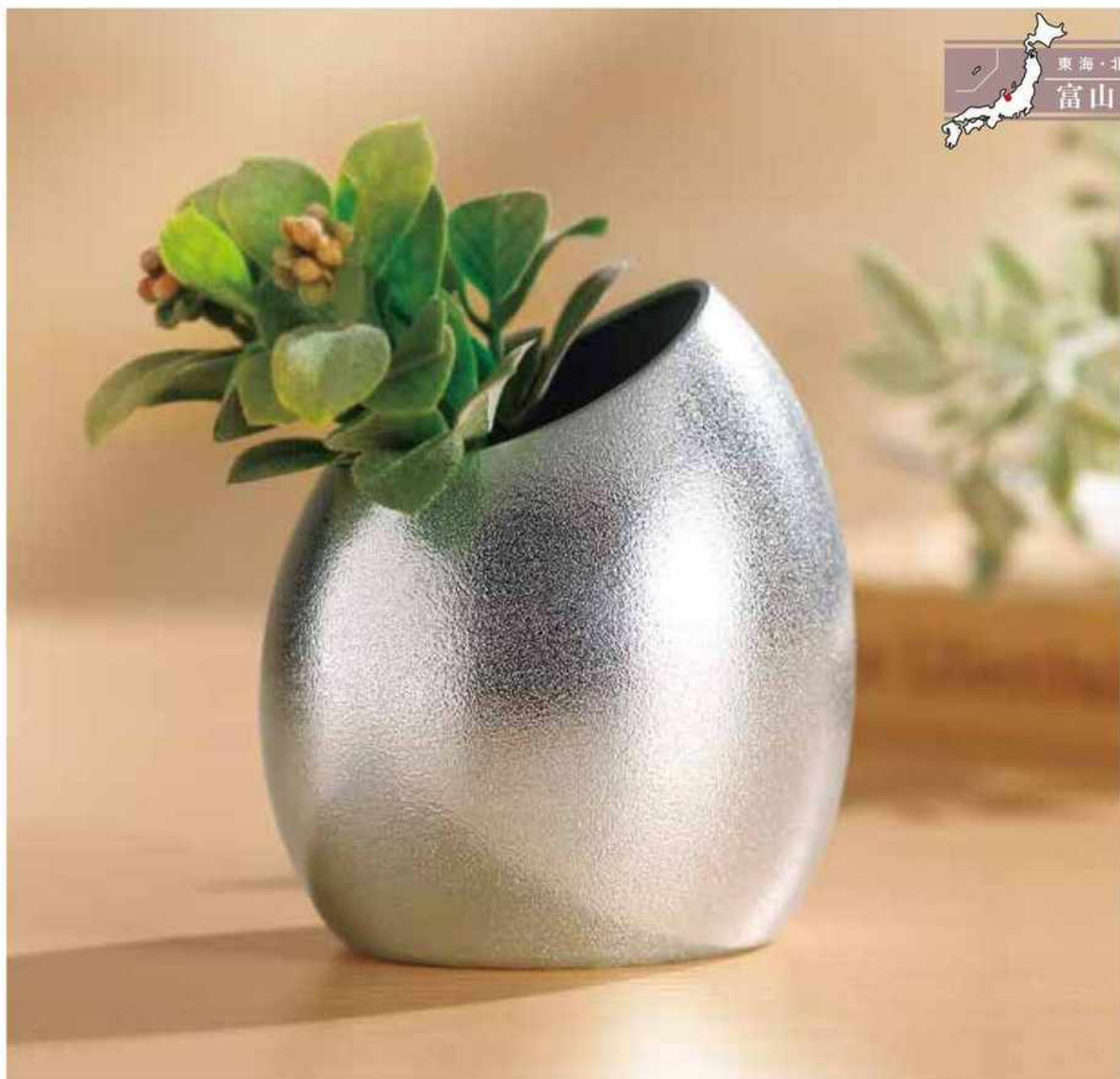
3

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

錫の落ち着いた輝きと、なめらかな曲線が美しいまゆ型の花器です。錫の特性である「抗菌作用」が水を傷みにくくし、お花をより長くお楽しみいただけます。洗練されたデザインが、お部屋に一味違った雰囲気を加えます。



溶かした錫を、型に流し込んでいる鑄込み作業です。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。

能作
NOTUSAKU



〈能作〉まゆ - S

申込番号 **P 5536-31**

●商品:約8.5×6.8×高さ9.2cm ●材質:錫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。



富山ブラック「いろは」32食

申込番号 **P 3536-41**

●セット内容:醤油(乾麺70g×1、スープ付)×32 ●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。

麺屋「いろは」監修、 北陸の黒醤油ラーメン



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

品格と
華やかさを演出





こだわりをもつ人々の暮らしにフィットする、シンプルかつ高い感性によって買かれたデザインの器をバラエティあふれるカタチでお届けします。

40年以上の歴史を持つ 伝統の山中塗

山中塗とは、石川県加賀市の山中温泉地区で作られる漆器です。安土桃山時代の天正年間に、越前の国から加賀市山中温泉近くの真砂という集落に木地師の集団が移住し、ろくろ挽き物技術が伝わったのが起源と言われています。

漆器には、木地に漆を塗る「木製漆器」と樹脂に塗料を塗布する「近代漆器」があり、山中塗は2つ合わせて全国一の生産高を誇ります。中でも近代漆器は、現代の生活の中でもより使い勝手のいいものにするために、樹脂で素地をつくり、そこに漆やウレタンの塗装を施して仕上げたものを指しております。近代漆器においても職人による手作業で塗装や蒔絵が施されており、さまざまな漆器の生産を実現させています。

現代の暮らしに 寄り添う製品を提案

北市漆器店では、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自由に、使いやすく、モダンに現代のライフスタイルにあったデザインの商品を作っています。

この三段重は、桜・桔梗・紅葉・梅の柄が描かれており、シンプルながらも華やかな印象のお重になっております。お正月はもちろんのこと、お花見や紅葉などのイベントで活躍します。ハレの日の食事を楽しむ、日本人の感性がカタチとなった一品です。

花丸春秋三段重

申込番号 **P 5536-61**

●商品:約15×15×高さ15cm ●材質:ABS樹脂(ウレタン塗装/山中塗) ●日本製

[食器洗浄機使用不可]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。





九谷焼の伝統美をモダンにアレンジ



〈裏側〉

石川県の伝統的工芸品、九谷焼。独特な土肌に九谷焼らしい鮮やかな絵付けが施されています。長い歴史のある九谷の地で伝統的な九谷焼を継承しつつも、現代の暮らしに合うようにアレンジしたデザインが魅力です。



虚空蔵窯は“見て美しく、使って楽しく、持っているだけでも心が豊かになる焼きもの”をモットーに温もりのある器作りを心がけています。



〈虚空蔵窯〉ベアマグカップ

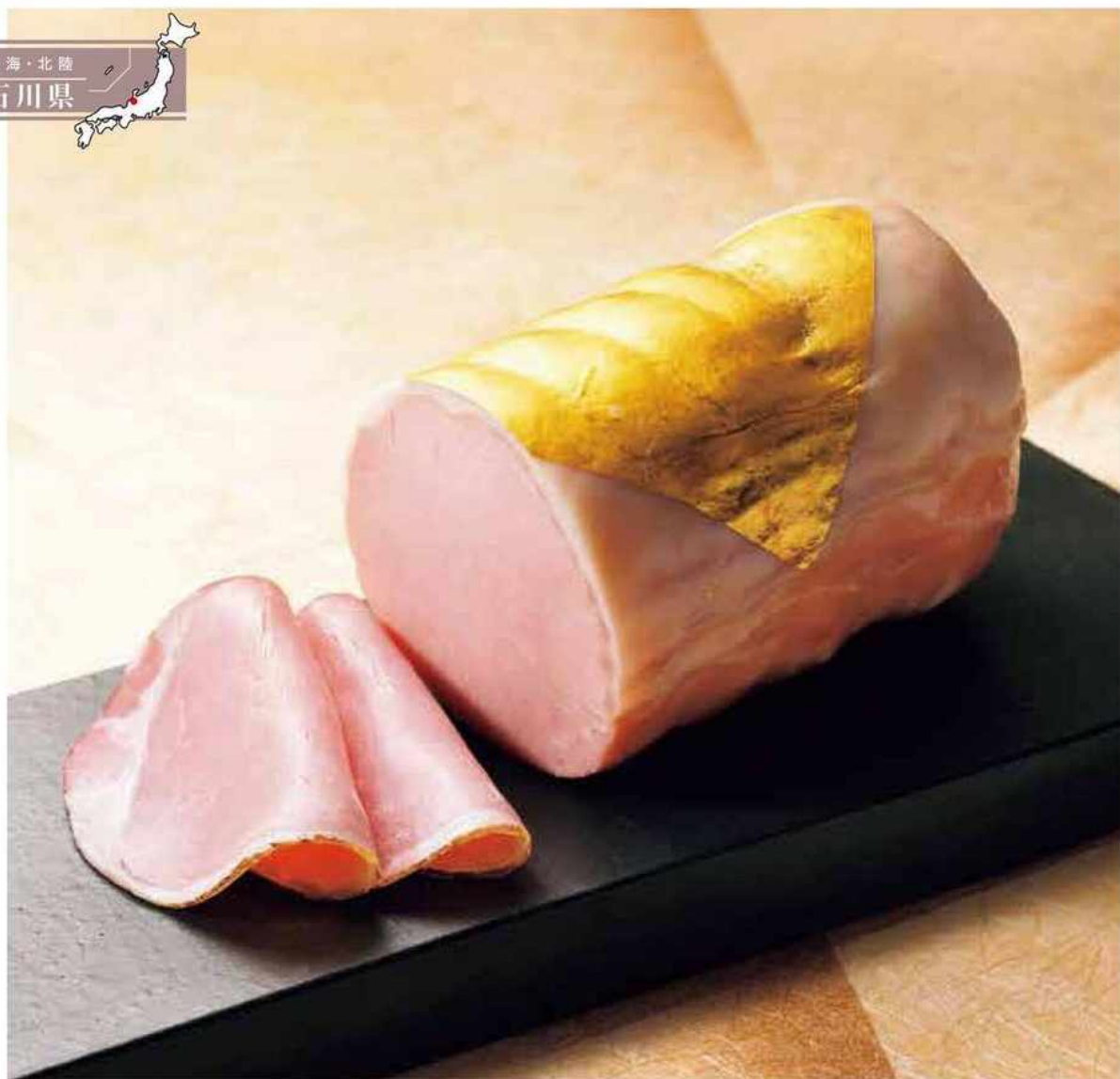
申込番号 **P 3536-71**

●商品:マグカップ(約口径9×高さ8.5cm・230ml)×2

●材質:陶器(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。



天狗ハム



〈天狗ハム〉金箔ロースハム

申込番号 **P 3536-81**

冷蔵

●セット内容:770g ●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

ホワイトロースハムに
加賀金箔を添えて



天狗ハムはハム・ソーセージの製造技術をドイツから取り入れ、肉本来の旨味を最大限に引き出す“こだわりのハム・ソーセージ”を提供しています。

加賀金箔をあしらった、目でも楽しめるハムです。肉本来の風味を楽しんでいただくために、ノンズモークで仕上げました。じっくりと豚ロース肉を塩漬することにより芳醇で、香りと余韻のある旨味を引き出しています。



若狭塗の歴史を受け継ぐ塗箸

若狭塗は小浜藩の漆塗職人・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。持ち手部分の彫りが印象的な夫婦箸は、箸先に滑り止め加工を施しています。



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 **P 3536-91**

●商品:箸黒(全長約23cm)・赤(全長約22cm)各1 ●材質:天然木(漆塗装/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。



艶やかな黒の美しい光沢

福井県で高密度に織り上げた品格のあるジャカード生地を使用した手提げバッグです。バラ柄を織り込んでおり、プリントでは表現できない高級感がございます。普段使いからフォーマルシーンまで、幅広く活躍します。



高密度に織ることによって艶のある美しい光沢を表現しており、装いに華やかさをプラスします。

手提げバッグ

申込番号 **P 3537-01**

●商品:約横幅30(最小幅28)×高さ22×マチ10cm(約240g) ●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/中仕切ファスナーポケット×1・オープンポケット×2、開閉部オープンタイプ ●色:ブラック ●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。

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。

伝統技法を
北欧スタイルにアレンジ





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



「伝統とはカタチをそのまま受け継ぐのではなく、時代時代に合わせて伝承していくこと」をモットーに、作り手として、使い手のことを思っている商品を開発製造しています。

美濃の地で作られる 特色ある陶磁器

美濃焼は、岐阜県東部に位置する東濃地方の多治見市・土岐市・瑞浪市で主に生産される陶磁器のこと。それぞれの産地で特色のある陶磁器を作っています。約1300年の長い伝統を持つ美濃焼は、食器類の生産量が全国シェアの約50%以上を占めており、普段何気なく食卓やお店で使っている食器の多くが、実は美濃焼であるかもしれません。日常生活のなかで何気なく使われ、生活に溶け込んでいる焼きもの、それが「美濃焼」です。伝統の技を現代風にアレンジしたうつわや、古の技を深く追求したうつわなど、美濃焼は常に変化しています。

職人の手によって

一つ一つ作られた凹凸の柄

地域によってさまざまな特色のある食器が作られている美濃焼。陶工達の独創的な作風と心意気が、斬新な焼きものの文化を創り上げてきました。

日展作家・曾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一品です。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用いているながら、北歐風のデザインを生み出しました。ソーサーに嵌め込める形状となっているため、安定してご使用いただけます。日常使いはもちろんです、おもてなし用としてもぴったりです。

祥風窯 カップ&ソーサーセット

申込番号 **P 3537-21**

●商品:カップ(約口径6.5×高さ9.1cm・200ml)・ソーサー(約径11×高さ2.3cm)各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。





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、手に馴染みやすい積層
強化木を使用しました。



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。

暁里



〈暁里〉三徳包丁

申込番号 **P 3537-31**

●商品:刃渡約17cm・全長約29cm ●材質:刃部/モリブデ
ンバナジウムステンレス刃物鋼、柄部/マホガニー調積層強
化木 ●日本製



— Next Wave —
キッチン
飛驒

いつも変わらない味へのこだわり



〈キッチン飛驒〉黒毛和牛ビーフシチュー

申込番号 **P 5537-41**

●セット内容:290g×8 ●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。



飛驒牛ステーキ専門店として創業の「キッチン飛驒」。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。

自慢のデミグラスソース、黒毛和牛、玉ねぎなどの素材を使ったビーフシチューです。黒毛和牛は、サイコロ状にカットされているので食べ応え也十分。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。



静岡県産茶葉の旨味を 引き出した深蒸し茶

静岡県牧之原市は古くから茶業が盛んで、深蒸し煎茶の発祥の地とされています。その静岡県牧之原産の茶葉を中心にブレンドした深蒸し茶です。通常の蒸し時間より長く蒸した深蒸し茶は旨味があり、濃い緑色、とろりとした甘い口あたりのお茶です。



牧之原台地に芽吹く、季節の彩り。



静岡銘茶詰合せ

申込番号 **P 5537-51**

●セット内容: 深蒸し茶(秀) 120g×2、深蒸し茶(香) 120g×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。



じっくりと深蒸した うなぎの蒲焼



静岡県産うなぎ蒲焼

申込番号 **P 3537-61**

冷凍

●セット内容:120g×2、たれ・山椒付 ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地・加工地:静岡県

小麦

お届け
ご希望日



活け締めされたうなぎを、熟練の職人が処理し、加工されます。

静岡県産のうなぎを白焼きしたのち、じっくりと深蒸しすることになぎの余分な脂が落ち、タレのりが良くなります。また、ひれや小骨は職人が手作業で取り除いております。外はカリッと、中はふっくら柔らかなうなぎ蒲焼をお楽しみください。

うなぎ専門店、
「二慎」監修の味を
ご家庭で





一度、白焼された鰻は数回のたれ付を経て、蒲焼に仕上げられます。



職人によって丁寧にさばかれた鰻は、遠赤外線の焼成ラインでふっくら焼き上げます。

名古屋名物における 代表的な料理

「ひつまぶし」はうなぎの蒲焼を細かく刻んでご飯に混ぜた愛知県名古屋市の郷土料理です。名古屋名物として欠かせず、農林水産省選定の「郷土料理百選」にも選ばれています。

食べ方に特徴があり、そのままで食べ、次にわさびやのりなどの薬味をきかせて味にアクセントを加えて食べます。さらにはお茶漬けにしてあっさりサラサラと。一度に三種の食べ方ができ、鰻の美味しさを存分に味わうことができる「ひつまぶし」は、今や日本各地で愛されています。

「二慎」の料理長が監修 お店でいただく鰻の味

有数の鰻養殖産地として知られる愛知県。

豊橋市に店を構える「二慎」は、地元豊橋の料理店で修業を積んだ料理長をはじめとした料理人のさまざまな「鰻料理」がいただける鰻割烹店です。その「二慎」料理長監修のうなぎのひつまぶしと、炭火と同じ遠赤外線焼成ラインでふっくらと焼き上げた蒲焼、そして二種類の醤油と隠し味に鰻の骨を入れて仕上げた「蒲焼たれ」の詰め合わせです。一尾の鰻に「二慎」をこめた鰻料理を、ぜひご堪能ください。

うなぎ割烹

一
慎



〈一慎〉蒲焼・ひつまぶしセット

申込番号 **P 5537-81**

お届け
ご希望日

●セット内容：うなぎ蒲焼55g×2、刻みうなぎ45g×3、吸い地(だし)・刻みのり・わさび・タレ・山椒付 ●賞味期間：冷凍で55日 ●加工地：日本(うなぎ/国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



日本の気候にぴったりの そばがらの枕

和 まくらのキタムラ

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



愛知県北名古屋市。中心街から少し離れた静かな土地で、職人たちがひとつひとつミシンで縫って、中身を詰めています。



〈まくらのキタムラ〉洗えるそばがら枕2個セット

申込番号 **P 5537-91**

●商品:枕(約55×36cm)×2 ●材質:側地/綿100%、詰めもの/そばがら ●日本製
[手洗い可]



手作りの味を感じる中皿



中皿ペア

申込番号 **P 5538-01**

●商品:中皿(約径17×高さ2.5cm)×2 ●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。

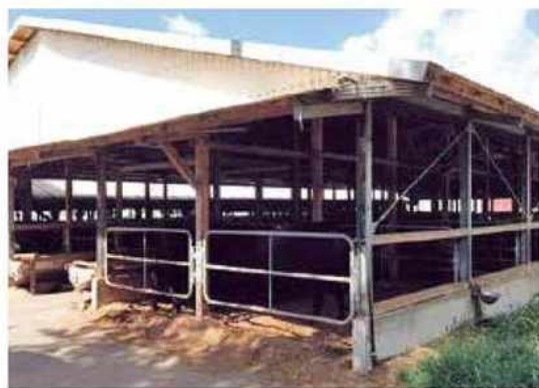


製造は、ろくろ、絵付けなど、それぞれの工程を専門の職人が担う分業制で行われています。

日本六古窯の一つである瀬戸焼は、約1000年も前から焼きものの生産を続けてきました。瀬戸焼で親しまれている「馬の目模様」は、渦巻き模様が馬の目のように見えたことからこの名前が付けられました。模様はすべて職人が手描きで描いています。

とろけるような
食感と
上品な香り





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。

甘くコクがある上品な香り、とろけるような舌ざわりをお楽しみください。

「松阪牛」の 厳格なる定義

松阪牛は三重県の松阪市及びその近郊で飼育されている黒毛和種の未経産の雌牛で、①個体識別管理システムに登録されていること。②松阪牛生産区域での肥育期間が最長・最終であること。③生後12ヶ月齢までに松阪牛生産区域に導入され、導入後の移動は生産区域内に限ること。以上の条件をすべて満たし出荷されたものが松阪牛と定められています。松阪牛は、「まっさかぎゅう」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。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て、独自に創意工夫した管理を行っています。一頭一頭に向き合い愛情込めて育てられた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

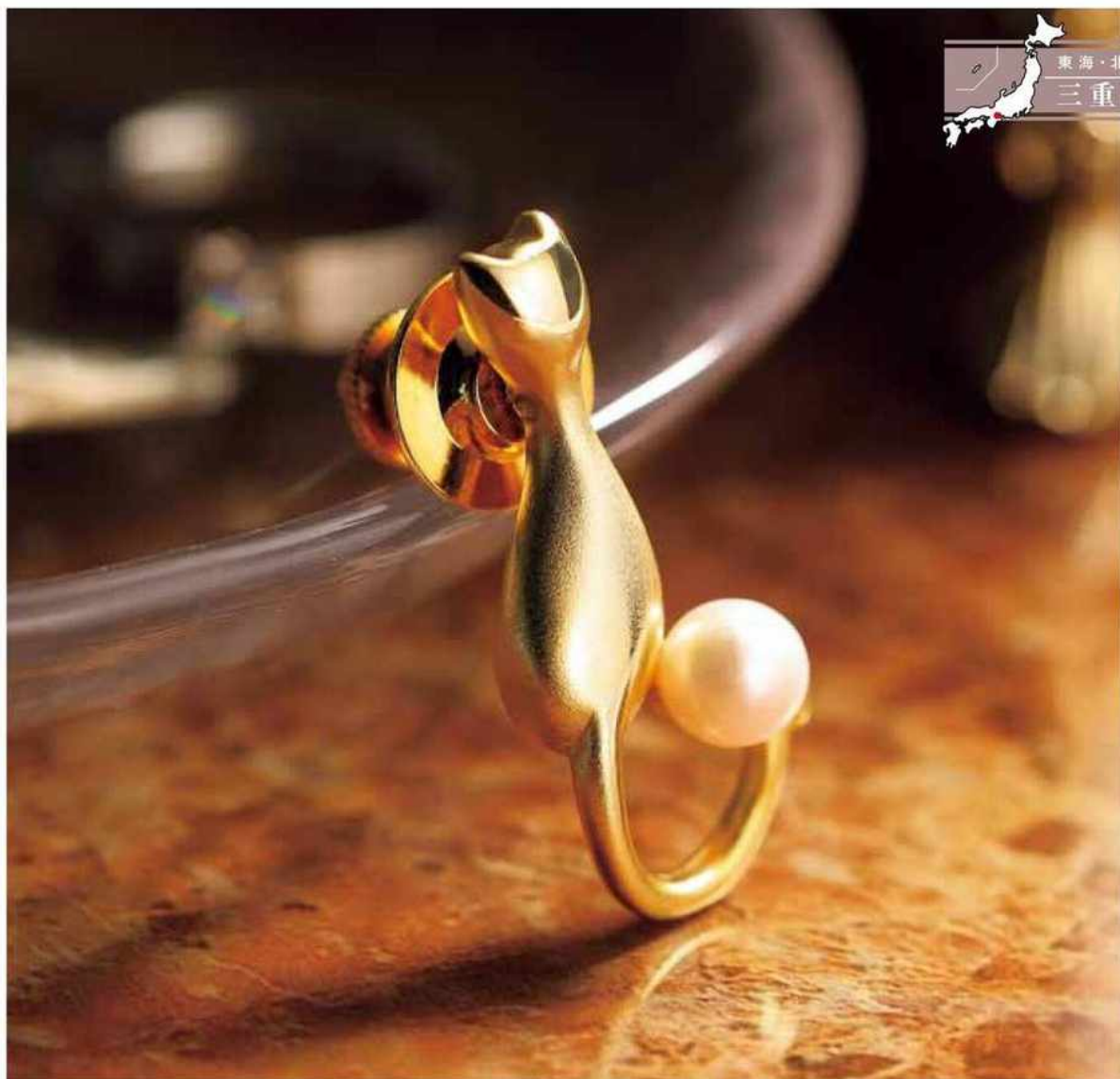
申込番号 **P 3538-21**

●セット内容:ミックス(モモ・バラ)440g ●賞味期間:冷凍で85日 ●原産地:三重県

お届け
ご希望日

冷凍





日本有数の真珠の産地・三重県で 生まれたあこや真珠を使ったブローチ

三重県は日本有数の真珠産地のひとつです。栄養が豊富な水質、穏やかであること。その恵まれた環境が三重県・伊勢志摩にあります。こちらのブローチは、そんな伊勢市で養殖されたあこや真珠を使用。かわい猫のパーツに添えられた艶やかに輝くあこや真珠が、コーディネートにワンポイントを飾ってくれます。



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



あこや真珠タックブローチ

申込番号 **P 5538-31**

●商品:約1.2×2.9cm ●材質:あこや真珠(約径5~6mm・セミラウンド型)・真鍮(合金メッキ) ●日本製

※真珠の性質上、多少のエコバやシワがあり、色合いの形が若干異なります。



ご飯鍋 3合炊き

申込番号 **P 5538-41**

●商品:約径20×蓋含む高さ16.5cm(2~3合炊き)・1.9L

●材質:本体/耐熱陶器(萬古焼)、蓋/陶器(萬古焼) ●日本製

[ガス火専用]

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。

おいしい土鍋ご飯をご家庭で



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。

耐熱のご飯鍋はじっくり熱が伝わるのでご飯がおいしく炊けます。内側には目安となる水位線付きで、水加減も簡単です。残ったご飯はそのまま冷蔵庫で保存して、食べる時に電子レンジで温めればホカホカご飯になります。

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。



豊かな自然環境の中 飼育された近江牛

滋賀の名産、近江牛。手間ひまと愛情をかけて育てあげられた「近江牛」は、繊細な旨味と脂身が特徴で、きめ細かい滑らかな肉質、しつこさのない甘い脂、芳醇な香りを持ち合わせています。



恵まれた自然環境のもとで、優れた技術により丹精こめて飼育されています。



近江牛 すき焼用

申込番号 **P 3538-71**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:肩ロース320g ●賞味期間:冷凍で25日
●原産地:滋賀県



「今、使いたい」を形にした 表情豊かなうつわ



プレートペア

申込番号 **P 5538-81**

●商品:プレート(約径26×高さ2cm)×2 ●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。



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

「より軽く、よりシンプルに」を意識した信楽焼のうつわは、使うシーンや場所を選ばない素朴さも魅力のひとつです。フラットな形状で、ふちが反りあがっている「切立デザイン」のプレートは、和洋問わずご使用いただけるので、普段使いにぴったりです。



こだわりの茶葉を使用した 抹茶アイスクリーム

宇治の老舗の抹茶を使用した濃厚な味わいの抹茶スイーツです。北海道産の大豆を使用した、抹茶の風味と濃厚な味わいをお楽しみいただける2種類のカップアイスクリームのセットをお届けいたします。



文久元年(1861年)に創業。江戸末期に宇治の代々の地主であった北川半兵衛が理想の品質を求めて創業した茶問屋です。



抹茶スイーツ
北川半兵衛

〈京都 北川半兵衛〉
お抹茶アイスセット

申込番号 **P 3538-91**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:抹茶80ml・大納言あずき入り抹茶80ml各10 ●加工地:日本

乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



beluga



※持ち手は取り外し可能です。



〈商品内部〉

〈ベルーガ〉フォーマルバッグ

申込番号 P 3539-01

●商品:約横幅24×高さ14×マチ4cm(約320g) ●材質:ポリエステル ●内容:内中仕切ファスナーポケット・背面オープンポケット各1、開閉部かぶせマグネット式 ●色:ブラック ●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。

エレガントなフォーマルバッグ



古来からの印伝の模様を京都府丹後地方で現代風に模してプリントした素材を、経験豊かな京都の職人が丁寧に手づくりで縫い上げています。

京都の職人が一つ一つ、丹精を込めて作り上げています。使い勝手の良いエレガントでシンプルな形は年齢問わず長くご愛用いただけます。開閉部はマグネット式で開閉しやすく、背面にはオープンポケットが付いています。



本場・大阪の味をご自宅で



お好み焼一筋の「千房」は、大阪千日前にて1973年に創業。千房特製お好み焼ミックス粉を使用した「いか豚ミックス」と「豚玉」、シーフードのお好み焼「いか玉」、牛すじこんにゃく入りの「ねぎ焼」、チーズともちの相性の良い「もちチーズ」に、オリジナルのソースが楽しめる「たこ焼」のセットです。



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。



〈千房〉お好み焼セット

申込番号 **P 3539-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:いか豚ミックス 200g・豚玉 200g・いか玉 200g・ねぎ焼180g・もちチーズ200g各2、たこ焼(8個入)×4、お好み焼ソース・醤油たれ・マヨネーズ風ホワイトソース・あおさ・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。



柔らかくもコシのある肌ざわり



3重ガーゼタオルセット

申込番号 **P 3539-21**

●商品:バスタオル(約70×120cm)・フェイスタオル(約34×80cm)・ウオッシュタオル(約34×35cm)各2 ●材質:綿100% ●日本製



泉州では、後晒し製法と呼ばれる独特な製法を一貫して守り通しています。

泉州南部織、泉州で作られているタオルの最大の特徴は「後晒し工程」。タオルが形になった後、晒しの工程を入れることにより綿糸についたノリやロウが流れ落ち、清潔で吸水性が良く、ふんわりとした肌ざわりのタオルになります。

手になじむ
サイズ感と素材感





革の検品でキズや汚れのある部位をチェックし、裁断の際に製品に入らないよう外して裁っていきます。



姫路革は、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で生産されています。

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。

職人の創意工夫が 光る名刺入れ

素材の良さをシンプルに感じ取ることができるのがこの名刺入れ。姫路産のヌメ革を使用しており、素材の魅力を引き出すシンプルな名刺入れになっています。2室仕様になっており、相手の名刺と自分の名刺を分けて収納することが可能です。パス入れも備わっているため、機能性にもこだわった作りになっています。長くご愛用いただくことでエイジングが進んでいくため、オンリーワンの名刺入れに育っていきます。革の香りが染みついた作業場でミシンや裁断機が動く音がゆっくりと時を刻む…そんな昔ながらの工房で、職人たちが新しい感性・感覚で革製品の企画・製作に励んで心温まる革製品が誕生するのです。

名刺入れ

P 5539-41 /ブラック

申込番号 **P 5539-42** /チョコ

P 5539-43 /キャメル

●商品:約11.5×7.5×1.8cm ●材質:牛革(ヌメ革) ●内容:パス入・ポケット各1・名刺入れ×2 ●日本製
※天然素材のため、シワ等がある場合がございます。



ブラック



キャメル



チョコ

※実際の商品と色味の差が生じる場合がございます。



鞆の街、豊岡の 職人の技術が生んだ鞆

お出かけ・散歩などデイリーに使えるウエストバッグです。本体生地は表面にラスタースターコーティングを施しツヤ感をプラスしており、光沢感が特徴的。斜め掛けにしてポディバッグとしてもご使用いただけます。



豊岡製鞆は、職人によって丁寧に作られています。長きに渡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。



〈商品内部〉

ED KRUGER®



〈エドクルーガー〉 ウエストバッグ

申込番号 **P 3539-51**

- 商品: 約横幅28×高さ15×マチ7cm(約190g)
- 材質: 本体/ナイロン(ラスタースターコーティング加工)、付属部/合成皮革・ポリプロピレン
- 内容: 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×ダークブラウン
- 日本製



ミルクの風味豊かな アイスクリーム



神戸スイーツ 牧場アイスクリーム

お届け
ご希望日

申込番号 **P 3539-61**

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各5、抹茶90ml×4

●加工地:兵庫県

卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

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



麻を愛で、麻に親しむ

麻生地の上にドット型に切り取った牛革をアップリケにした、モダンなデザインのトートバッグです。持ち手にも牛革を使用しているので、物を多く入れても丈夫です。ちょっとしたお出かけ時に活躍します。



古都奈良で、日本の感性を大切にしながら、モノづくりへの想いを伝えるため企画から製造、直営店運営までトータル的に管理し運営しています。



ブラック

ベージュ

〈バン イノウエ〉 水玉トートバッグ

P 3539-71 / ベージュ

申込番号 P 3539-72 / ブラック

●商品:約横幅34(最小幅21)×高さ24×マチ13cm(約300g) ●材質:本体/麻、付属部/牛革 ●内容:内オープンポケット×2、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。
※商品の性質上、色落ちする場合がございます。



坂利製麺所

伝統の味、吉野の葛餅



〈坂利製麺所〉吉野の葛餅 風呂敷包み

申込番号 **P 5539-81**

●セット内容:葛餅57g×24・黒蜜・きな粉付 ●賞味期間:
常温で29日 ●加工地:日本

卵

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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、日持ちする現代の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。

鎌倉時代から受け継がれる旧家の味を現代の技法で再現しました。吉野の素材を吟味し、やさしい甘さと心地よい弾力の葛餅に仕上げました。

はちみつで漬けた
やさしい味わい





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



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

和歌山が誇る 紀州南高梅

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

食卓を鮮やかに彩る 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がぴったり。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です。

はちみつ梅干（塩分約6%）

申込番号 **P 3540-02**

●セット内容:700g×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)





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。美しい濃茶系のお盆に、現代蒔絵の技法で可愛らしい花の柄を施しました。サイズが異なるお盆は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。



丸盆セット

申込番号 **P 5540-11**

●商品:丸盆(約径30.4×高さ3.2cm)・小判盆(約45.3×30.8×高さ2.9cm)各1 ●材質:ユリア樹脂(カシュー塗装) ●日本製

※掲載商品は性質上、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



温故知新の掃除道具



ちょこっとお掃除セット

申込番号 **P 3540-21**

●商品:ほうき大(全長約60cm)・ほうき小(全長約24cm)・
テーブルほうき(全長約26.5cm)・ちりとり(約21×23×高さ
6.5cm)各1 ●材質:ほうき大・ほうき小/シュロ・黒竹、テ-
ブルほうき/シュロ・竹、ちりとり/紙(柿渋塗) ●日本製



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、埃の付着を軽減します。

シュロは繊維に油分があり、水に強
い特性があります。丈夫で柔らか
く、コシがあるので、床や畳を傷つ
けにくく、また、埃が舞い上がるの
を防ぎ、細かな埃を取ることができ
ます。ちりとりは紙素材なので、と
ても軽く、静電気で埃がくっつきに
くいです。

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にして始めたとされ、鳥取県中西部を中心に70年以上親しまれている鳥取県の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」22食

申込番号 **P 5540-51**

●セット内容:牛骨(生麺120g、スープ付)×22 ●賞味期間:常温で30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

申込番号 **P 3540-61**

冷凍

●セット内容:160g×8 ●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



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

鳥取県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

田舎そばらしい食べ応えのある「太打ち出雲そば」。隠岐の飛魚だしの風味が生きているのと越しが良い「細打ち出雲そば」。どちらも国産そば粉を使用しました。そば粉を八割配合し多加水で捏ね上げた透明感の良い平打ちの「八割そば」の3種のセットです。



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



出雲そばセット

申込番号 **P 5540-71**

●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4、八割そば(生麺110g×2、つゆ付)×3 ●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 P 5540-81

●セット内容:スープの素325g(2人前)×15 ●加工地:日本

※商品情報等が変更になる場合がございます。

口いっぱいに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もので、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

きれいな表皮と
甘い果肉





袋掛により、太陽の光を直接浴びない桃は赤く色づかず、白くてなめらかな口当たりの桃に育ちます。



岡山県の桃の一番の特徴は、その上品な白さ。この白さの秘密は、袋掛栽培です。まだ青くてピンポン玉くらいの実に一つ一つ手作業で袋を掛けていきます。

甘さたっぷり 岡山の白桃

日照時間が多く恵まれた気候の岡山県ですが、白桃は太陽の光を直接浴びないように袋掛けされて作られます。丹精込めて育てられた岡山の桃は美しい表皮、甘みに優れた果肉が特徴です。甘さをたっぷりと含んだ豊潤な桃は、包丁を入れなくとも甘い香りを放っています。噛みしめると甘い果汁がにじみ出て、独特の甘い芳香が鼻腔に抜けていきます。そのまま食べてももちろん美味しい桃ですが、ひと手間かけてコンポートやタルト、フレッシュジャムを作るのも良いでしょう。グラニュー糖を入れ、鍋で煮るだけでフレッシュジャムが完成します。夏の美味しさをたっぷり味わってみませんか。

1875年から続く、 長年の歴史と努力の結晶

岡山県では桃の栽培が古くから盛んで、桃の花は「県の花」にもなっています。そんな桃の栽培は、1875年に中国から「天津水蜜」「上海水蜜」が導入されてから本格的に始まり、恵まれた気候風土と長年にわたり蓄積された栽培技術により、日本屈指の桃の産地となりました。中でも「白桃」においては、果実に一つ一つ袋掛けを行い大切に育てることにより、デリケートな白肌のやわらかな桃に仕上げていきます。そのためには、多くの手間や労力を必要としますが、一度食べたら忘れられない桃に育てるのには必要不可欠なプロセスです。

岡山県産桃

申込番号 **P 5541-01**

冷蔵

●セット内容:4~5個(合計1kg) ●原産地:岡山県

お届け期間:7月下旬~8月上旬

※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。



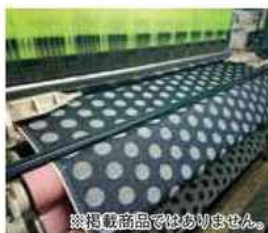
※農作物・果物類については商品の特性上、色・形に差があります。

※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。



岡山県産のデニムを ちょっぴり上品に楽しむ

創業以来、品質にこだわった物づくりを続けるメーカーが手がけるバッグ。「日本のデニムの聖地」と呼ばれる岡山県井原市で作られたデニム生地をラメ糸を織り込み風合豊かに仕上げました。軽くて使いやすい、幅広くお使いいただけます。



※掲載商品ではありません。
「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。



ブラック



ネイビー

岡山県産デニム手提バッグ

申込番号 **P 3541-11** / ネイビー
P 3541-12 / ブラック

●商品: 約横幅28(最小幅21)×高さ26.5×マチ10cm(約180g) ●材質: 本体/綿(ワンウォッシュデニム)、付属部/合成皮革 ●内容: 内ファスナーポケット×1、開閉部マグネット式 ●日本製

※商品の性質上、色落ちする場合がございます。

※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。



TEORI

竹の強い生命力を
形にした一輪挿し

〈テオリ〉LIN

申込番号 **P 5541-21**

●商品:約7×8×26cm ●材質:竹集成材・試験管ガラス
●日本製



ノウハウを元に、竹集成材以外も
用いながら空間に合う家具も製
作。

インテリア家具に必要な耐久性や
抗菌性に加え、森林資源の保護も期
待できる竹集成材を使用した、シル
エットや木目の美しさが際立つ一
輪挿しです。

優しい肌触りの
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。鏡の前がきつと楽しくなる、「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孫請の時代を経て、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。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、その品質は海外でも高い評価を受けています。

濃淡自在の チークブラシ

このチークブラシは、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。色の濃淡、質感の調整に優れ、ナチュラルメイクからしっかりメイクまで幅広く楽しめます。肌触りは優しく、なめらかな使い心地が魅力です。肌の上で化粧品が良く伸び、美しく艶感のある仕上がり。多めの毛を使い、側面近くまで使えるよう、深く丸く仕上げるオーバル形状、ボディパワーを引き出す特殊製毛、そして、その力や滑らかさをしっかりと生かせる短毛仕上げで使い易いバランスのチークブラシです。塗り重ねによる濃淡やグラデーションの調整、側面からの筆圧を生かした質感調整などマルチに使える、1本は持っておきたい万能ブラシです。

 Takeda Brush

〈竹田ブラシ〉チークブラシ

申込番号 **P 3541-41**

●商品:全長約14.5cm ●材質:特殊整毛山羊毛・木・真鍮
(黒クロムメッキ) ●日本製





使い込むほどになじむ
味わい深いレザー

広島県因島の工房で作られたメンズベルト。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る革製品。長く愛用して、風合いの変化を楽しんでいただけます。



工房では昔ながらの製法を守り続け、大切に作られています。



キヤメル



クロ

〈革工房いのしめ〉メンズベルト

P 3541-51 / キヤメル

申込番号

P 5541-51 / クロ

●商品:幅約3cm・ウエスト約100cmまで使用可 ●材質:表
/牛革(イタリアンベジタブルレザー)、裏/床革(牛) ●内
容:ピン式 ●日本製



八天堂こだわりのカスタードクリームを 使用したアイスクリーム

〈八天堂〉くりーむアイス

申込番号 **P 3541-61**

冷凍

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

小麦・卵・乳

お届け
ご希望日



八天堂は、昭和8年に森光香が和菓子屋として三原市に興したお店です。時代の流れに応じ、洋菓子を取り入れ、パン屋として成長してきました。

「くりーむパン」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おいしさをお楽しみいただけます。



プリッとした食感 口の中に広がる旨味

ふぐの調理師達がとらふぐを目と舌でお楽しみいただけるよう、丁寧に盛り付けました。とらふぐの上品な味わいと食感を醤油ともみじおろしでご堪能ください。



とらふぐは本場下関南風泊(はえどまり)市場でせり落とされた国産のとらふぐのみを使用しています。

下関ふぐ
関とら本店



〈関とら本店〉とらふぐ刺身詰合せ

お届け
ご希望日

申込番号 **P 3541-71**

冷凍

●セット商品:刺身55g・皮30g・ひれ(5枚入り)各1、ふぐ醤油・もみじおろし付 ●賞味期間:冷凍で75日 ●加工地:山口県(ふぐ(養殖)/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。



使うほどに愛着がわいてくる器



萩焼 浅紅角咖啡碗皿ペア

申込番号 **P 3541-81**

●商品:碗(約口径7.4×高さ6.5cm・210ml)・皿(約径14.5×高さ2.5cm)各2 ●材質:陶器(萩焼) ●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。



※掲載商品ではありません。

商品作りには、一部機械工程を加えながらも仕上げは手作業で行うなど、技術を巧みに融合させています。

土独特の手触りと、蜜が飛んだような斑点模様は、ほっと気持ちいを落ち着かせるようなあたたかみがあります。使っていくほどにだんだんと茶渋が染み込むことで起こる「萩の七化け」をお楽しみください。

長い間
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。

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「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いでいます。「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。藍染の伝統的技術は徳島県の無形文化財にも指定されています。

また、「薄藍」「浅葱色」「藍色」「留紺」など、藍の色を表す名称が多くあるとおり、多様な色彩を染め出せることも魅力の一つです。

繰り返し使えてエコ、 万能なふろしき

この藍染ふろしきは、1897年創業のメーカーの職人が手染めで仕上げた一品。深みのある鮮やかな濃い色の特徴で、使い込むほどに風合いが増していきます。物を包んだり運んだりするだけでなく、和小物として見直されていくふろしきは、繰り返し使えるエコラッピングやサブバッグとして、いまや海外でも注目されているアイテムです。また少し大きめのサイズなので、テーブルセンターなどとしてもお使いいただけます。何度も藍に浸すことで、より深き藍色へと変化する藍染。一度手にしてみたいいかがでしょうか。

藍染ふろしき

申込番号 **P 5542-01**

●商品:約90×90cm ●材質:綿100% ●日本製





※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。また、やわらかくジュシーに焼き上げたはも照焼きは、井やおかず、おつまみの一品などにもお使いいただけます。



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。



はもセット

申込番号 **P 3542-11**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:はも身(骨切済) 200g、はも照焼き 50g×2、昆布付 ●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 **P 5542-21**

●セット内容:200ml×7 ●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。

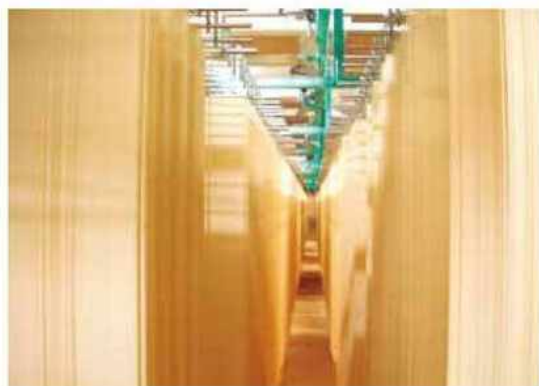


柑橘類の名産地、四国の徳島県産柚子果汁を使用。さわやかな酸味と、香りのよい「のむ酢」に仕上げました。

徳島県産柚子果汁をベースに、国産リンゴ酢、蜂蜜などを使用して作りました。柚子の香りが際立つ飲みやすい柚子酢です。希釈タイプです。で、お好みで水やお湯で薄めて召し上がってください。

口当たりしなやか、
噛めばもちっと





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



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

香川県と

讃岐うどん

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

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

讃岐から本場の味を

ご自宅へ

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

讃岐うどん

申込番号 **P 3542-41**

●セット内容:3.6kg(100g×36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。



※各箱2段入です。



香川県産オリーブ搾油後の果実を 食べて育ったブランドミートを使用



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



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



〈小豆島 庄八〉 オリーブミートのおそうざい詰合せ

申込番号 **P 5542-51**

●セット内容:オリーブ牛すじワイン煮120g×4、オリーブ豚黒酢煮120g・オリーブ地鶏トマト煮190g各2 ●加工地:香川県

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



小豆島の郷土食



〈宝食品〉小豆島 炊っこみご飯の素

申込番号 P 5542-61

●セット内容:小豆島 炊っこみご飯の素230g(2合用)×16

●加工地:香川県

小麦



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

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

果汁みずみずしく甘く、
香り高く





甘さと適度な酸味のバランス、香りの良さが特徴です。



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

一本の老樹から 発見された新品種

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

果肉やわらか、 甘くてジューシー

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

宮内いよかん

申込番号 **P 5542-81**

●セット内容:16〜22個(合計4kg) ●原産地:愛媛県

お届け期間:1月下旬〜2月下旬

※お届け日の指定はお受けできません。

※天候不順等により、お届け期間が前後する可能性があります。



※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。

環境にやさしい今治タオル



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。



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



タオルの箱詰めは、ひとつひとつ丁寧に手作業で行われています。

日本有数の タオル産地、今治

今治は、四国・愛媛県の北東に位置している、約120年の歴史を誇るタオル産地です。今治に流れる蒼社川の糸や生地にやさしい軟水が、やわらかな風合いを引き出します。撚糸、先染め、先晒し、整経など、一つ一つの作業に職人の思いが込められ、タオルが織り上げられています。中でも今治タオルブランドは、今治タオル工業組合が独自に規定した品質基準を満たす商品だけが認定されます。基準の中には吸水性の試験も含まれているので、吸水性の良さも魅力の一つです。職人がこだわりを持って織り上げた製品には、今治で培われた伝統の技術が活かされています。

吸水性の良さが魅力

今治タオルブランドに認定されたこのタオルは、エコマークを取得しています。蛍光増白剤を使用しておらず、無漂白・無染色の綿糸で丁寧に織り上げています。またボーダーの柄部分には、綿花自身が色を持っている「カラードコットン」を使用。栽培時の気候や環境にも大きく左右されるため色味は一定ではなく、風合いの違いを楽しめる性質を持っています。環境への配慮だけではなく、今治タオルの吸水性の良さも持ち合わせた使い勝手の良いタオルです。脈々と受け継がれてきた技術、職人のこだわりが詰まったタオルをセレクトにしてお届けします。

今治タオルセット

申込番号 **P 5543-01**

●商品:バスタオル(約60×120cm)・フェイスタオル(約33×85cm)・ウオッシュタオル(約33×35cm)各2 ●材質:綿100% ●日本製

ご指定商品





中国・四国

高知県

ふるさと四万十
自慢のブランド豚





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る四万十川。四万十ポークは、そんな大自然に育まれた豚です。

四万十町の水と 自然が育むご当地ポーク

山々に囲まれ朝霧深く真っ白に包まれる大地、四万十川や美しい海。自然とそこに住まい生きる生産者の熱い思いが四万十町の産品を育てています。四万十町は県内の有数の畜産の町で、中でも「四万十ポーク」は、高知県が誇るブランド豚です。「仕上げ期」と呼ばれる最後の2ヵ月間に、麦や米や芋を交ぜた配合飼料を与えることで、旨味のもととなる香りや甘みが生まれます。通常の豚は180日程度の肥育日数ですが、四万十ポークは「仕上げ期」を含み210日前後と生産者が丹精込めて肥育日数を長くすることで、より高品質な豚に仕上げています。

やわらかくコクがあり ジューシーな肉質

その特徴は、やわらかくコクがあり、適度な脂肪をつけることで食感が引き立っていること。この四万十ポークロースしゃぶしゃぶ肉は、赤身と脂身のバランスが良く、肉質はジューシー。しゃぶしゃぶはもちろん、すき焼、生姜焼にしても美味しくいただけます。四万十の大自然の中で育まれる四万十ポークは、栄養バランスを考えたエサを独自配合しており、臭みも少なく食感もモチモチしているのが特徴です。四万十自慢のポークを堪能してみませんか。



四万十ポーク しゃぶしゃぶ用

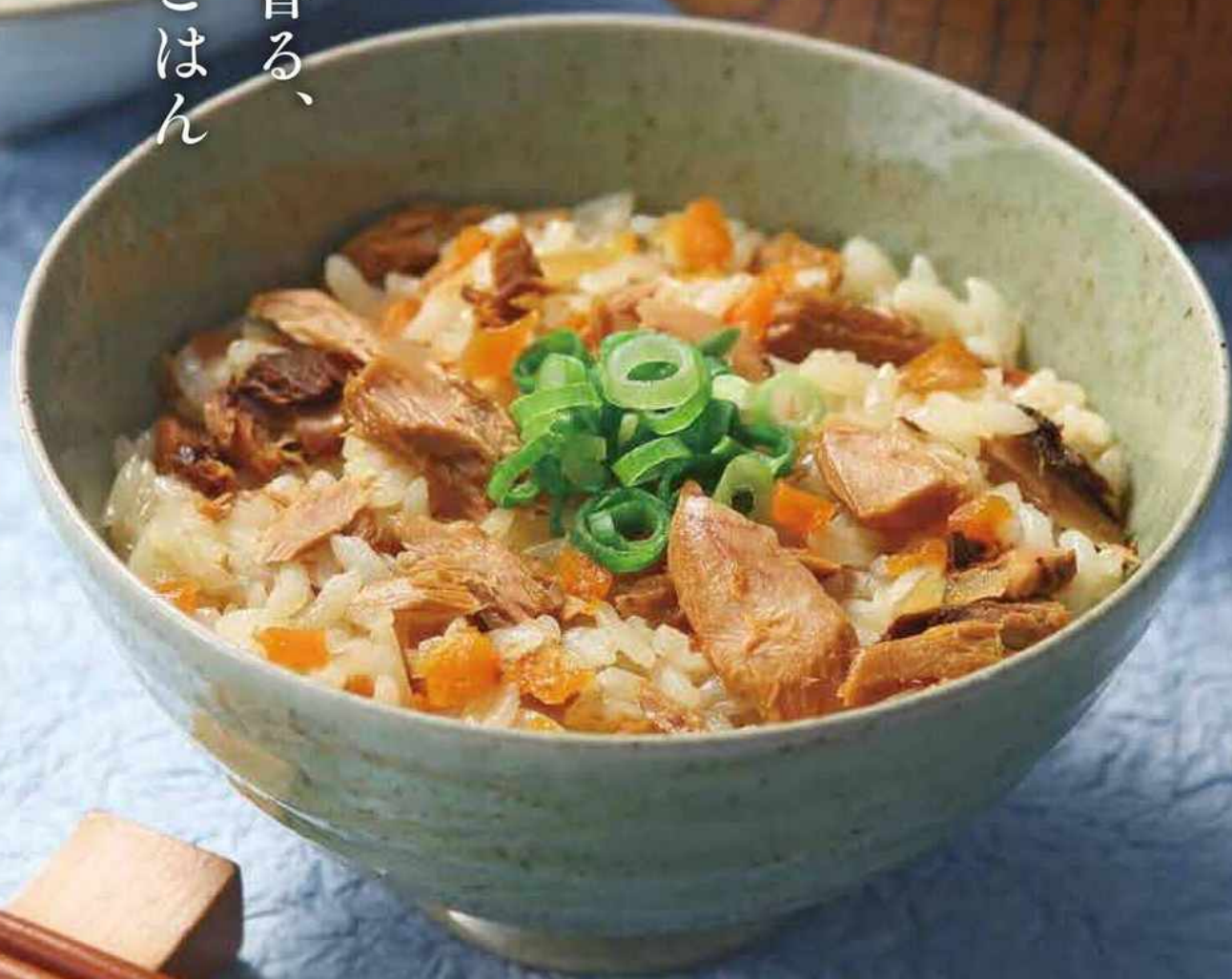
申込番号 **P 3543-21**

- セット内容: ロース950g
- 賞味期間: 冷凍で25日
- 原産地: 高知県

お届け
ご希望日

冷凍

高知の宗田鰹節が香る、
贅沢な土佐のまぜごはん





炊き立てのご飯に混ぜるだけの高知県土佐清水市で獲れた宗田鰹の旨みが詰まった、上品な風味の本格混ぜご飯の素です。

鰹の旨みが詰まった、上品な甘さの万能混ぜご飯

高知県土佐清水市は、黒潮が育む豊かな海の幸に恵まれた漁師町です。この地で水揚げされた新鮮な宗田鰹を使用しました。甘めの醤油ベースに、土佐清水市製造の宗田鰹節から丁寧に抽出したお出汁が加わり、あっさりとしているながらも深い旨みの特徴の上品な味わいに仕上げました。自社の商品である「姫かつおスティック」を作る工程で出る宗田鰹を使用しており、地元資源を余すことなく使用し、地球にも優しいこだわりの詰まっています。具材には国産の人参とごぼうも入っており、食感のアクセントもお楽しみいただけます。忙しい日の食卓や、ちょっと贅沢したい日の混ぜご飯、行楽のおにぎりなど、多様なシーンでお使いいただける、地元の味へのこだわった姫かつお飯の素をご堪能ください。

高知県の最南端、潮風香る漁師町からのお届け

高知県の最南端に位置する土佐清水市は、宗田鰹の漁獲量が日本一の漁師町です。古くより宗田鰹漁が盛んな町で、その加工品である宗田鰹節が伝統産業になっています。美味しさの決め手は、地元土佐清水で製造された宗田鰹節から抽出した上品なお出汁の旨み。土佐の郷土料理と言えば「鰹めし」というように高知県の漁師が船上で好んで食べていたのが広がり、一度食べたなら忘れられない昔から愛される漁師達の味に仕上がっています。製造は、水産物の仕入から販売まで自社で一貫して管理。地元の原料にこだわり、品質管理を徹底して製造しています。

姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て

申込番号 **P 5543-41**

●セット内容:118g(2合用)×16 ●加工地:日本

小麦



KYUSHU・OKINAWA

九州・沖縄エリア

自然の雄大さと美しい海がここに

沖縄県

1 青の洞窟

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



沖縄県 恩納村

熊本県

2

御輿来海岸



熊本県 宇土市

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

福岡県

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、しさを支えています。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、選り抜かれた原卵を、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）

申込番号 **P 3543-81**

お届けご希望日
冷凍

●セット内容:320g×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)

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。



桜の花が咲いたような やさしい色合い

福岡県朝倉市秋月の桜染や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のスカート、ポーチ、ハンカチをセットにしました。首元のおしゃれに、バッグの中の整頓に、手元のエチケットに。あると嬉しい、お出かけの味方です。



花の咲く前の桜の小枝を集め、鍋で炊いたり冷ましたり約40日程でピンク色を抽出します。納得の色になるまで何度も液を変えながら繰り返し染めます。

YUMEZAIKU



〈YUMEZAIKU〉

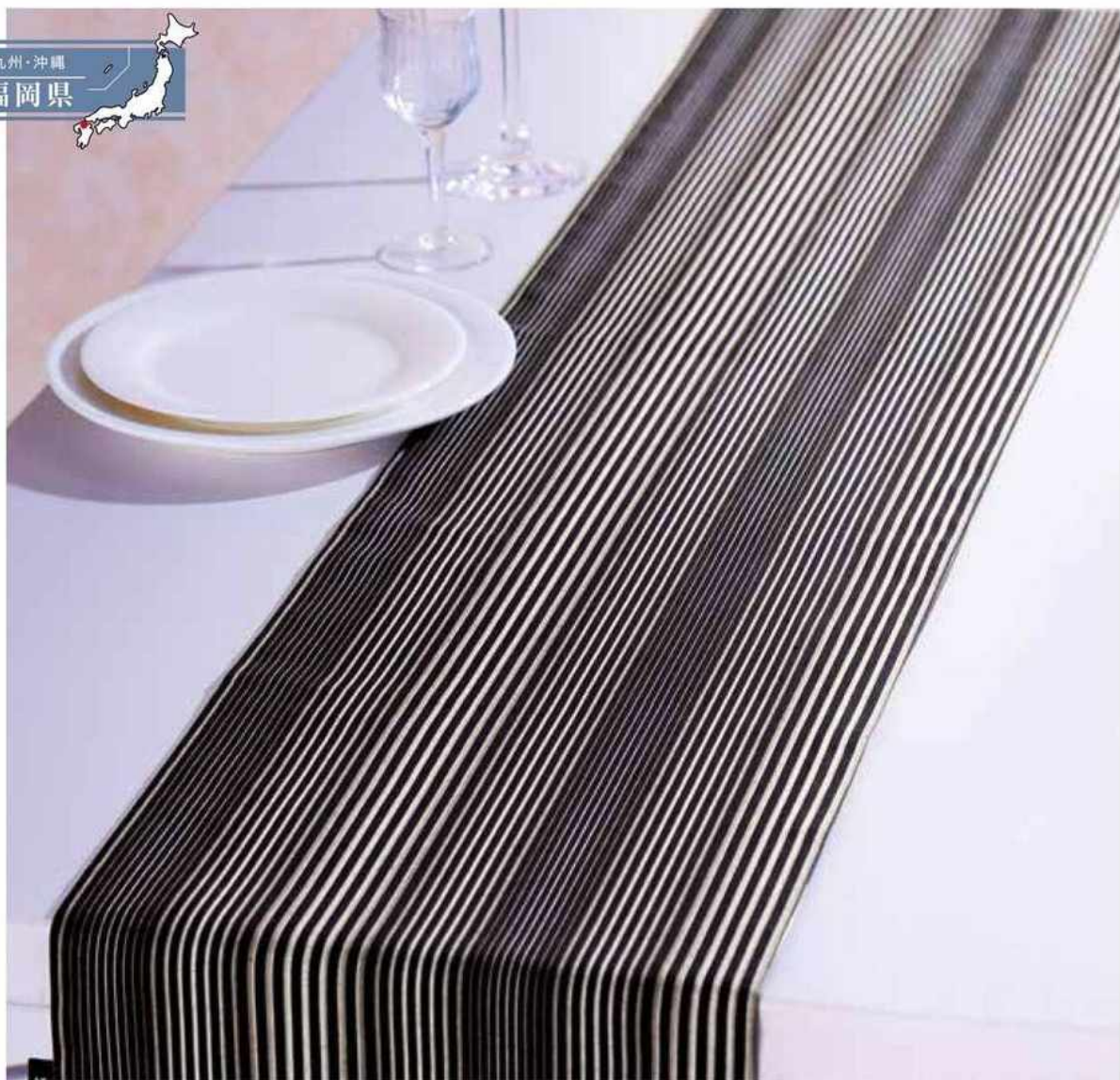
桜染 ミニスカート&ポーチ&ハンカチセット

申込番号 P 5543-91

- 商品:桜染 ミニスカート(約27×117cm) ●材質:綿100% ●色:桜染ピンク ●日本製
- 商品:桜染 ポーチ(約横幅14×高さ13×マチ4cm) ●材質:綿100% ●内容:内オープンポケット×2、開閉部がま口式 ●色:桜染ピンク ●日本製
- 商品:桜染 3重ガーゼハンカチ(約24×24cm) ●材質:綿100%(染料/桜) ●色:桜染ピンク ●日本製

※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。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。



立体感あるたて縞が特長の小倉織

〈小倉 縞織〉リバーシブルテーブルランナー

申込番号 **P 3544-01**

●商品:約25×150cm ●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。



一度途絶えた小倉織は、染織家 築城則子氏によって復元・再生。さらに汎用性をも備えた現代の小倉織として「小倉 縞織」が誕生。

小倉織は、高密度な経糸で表現する立体的な縞のグラデーションが特長です。丈夫でしなやかな質感で、使うほどに光沢感が増します。テーブルコーディネートをリバーシブルでお楽しみいただけます。

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、(公社)日本食肉格付協会の定める5等級および4等級のBMS7以上が佐賀牛に認定されます。



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、サシの入り細かい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、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。ステーキで食べれば、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。恵まれた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 ステーキ用

申込番号 **P 3544-21**

●セット内容:モモ3枚(合計480g) ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:佐賀県

お届け
ご希望日

冷凍





※小物等はイメージです。

モノの「置き場所」に こだわったアイテム

M.SCOOP

家具製造が盛んな佐賀のインテリア
ア小物メーカーが贈る、大切なモノ
の置き場所にこだわったアイテ
ムたち。あなたの大切な「モノ」を
装着して、初めて完成形となるよ
う、シンプルなデザインに設計され
ています。



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。



グラスプレイス



ディー・ウォッチャー

〈エムスコープ〉小物スタンド2点セット

申込番号 **P 3544-31**

- 商品:ディー・ウォッチャー(約4.6×4.6×高さ10.2cm)
- 材質:天然木・ステンレス・合成ゴム ●日本製
- 商品:グラスプレイス(約径4.5×高さ10.4cm) ●材質:
天然木・ステンレス ●日本製



爽やかな香りと お茶本来の素朴な味わい



嬉野銘茶詰合せ

申込番号 **P 3544-41**

●セット内容:玉緑茶320g×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。

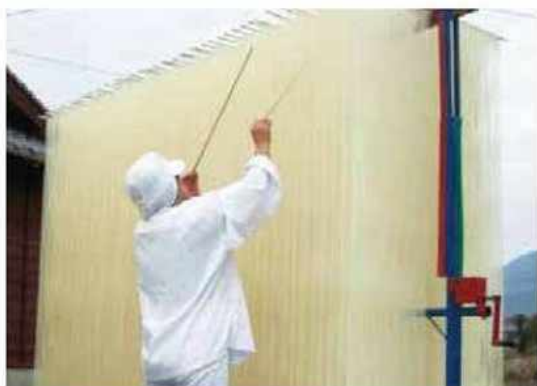


茶葉を発酵させないようにするために蒸す工程は欠かせません。

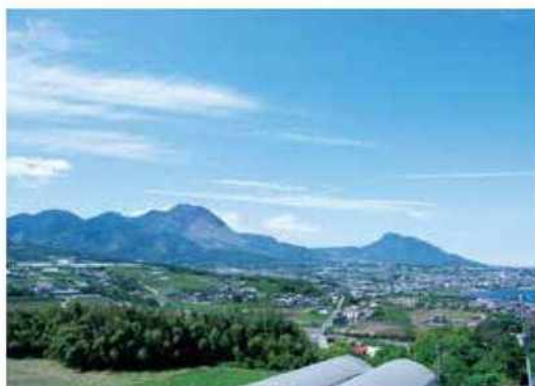
嬉野茶は日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた茶葉の形状から玉緑茶とよばれます。爽やかな香りで旨味が強くお茶本来の素朴な味わいが感じられます。

手延べゆえの
爽やかな食感





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。

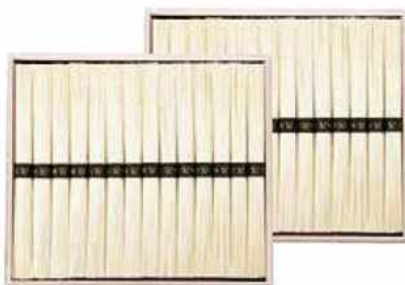
島原手延そうめん

申込番号 **P 3544-61**

●セット内容:2.8kg(50g×56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。



※各箱2段入です。



シンプルで使いやすい 波佐見焼の器



長崎県波佐見町で焼かれる陶磁器、波佐見焼。周囲を緑深い山々に囲まれた静かな山あいに位置する波佐見町では、江戸時代の初期から「波佐見焼」を作り続けています。シンプルでありながらも温かみのあるデザインは飽きのこない一品です。



※掲載商品ではないです。
幾重にも施された千段彫りが深みのある白磁の表情を引き出し、縁錆が器全体を引き締めています。



〈白山陶器〉青白釉 5寸浅めん井セット

申込番号 **P 5544-71**

●商品:井(約径16×高さ7cm)×4 ●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。



椿油を使用した独特のコシ



五島うどんの地獄炊きセット

申込番号 **P 3544-81**

●セット内容:五島手延うどん3.2kg(200g×16束)、あごつゆ・うどんすくい棒(日本製)付 ●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。



椿の種を搾って抽出した椿油を手延べの工程で使用しています。

選り抜かれた小麦粉・塩・五島特産の椿油を使用しています。もっちりとした独特のコシとつるりとしたのと越しが特徴です。長崎産の飛魚に鰹と昆布を合わせた風味豊かなあごつゆとうどんすくい棒を付けて「地獄炊き」セットにしました。



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のはるさめは、もっちり食感とスープとの絡みが絶妙です。「太平洋熊本県産野菜入り」は天草の塩と熊本県産野菜の旨み、「太平洋旨辛」は九州産唐辛子の爽やかな辛さ、どちらも熊本の魅力が詰まったこだわりのご当地スープです。



阿蘇白川水系の天然水を用い、伝統の落下式冷凍製法で仕上げました。水と製法にこだわった国産のはるさめです。



国産のはるさめスープ太平洋燕セット

申込番号 **P 5544-91**

●セット内容:太平洋燕 熊本県産野菜入2食入(はるさめ40g×2、スープ・乾燥野菜付)×8、太平洋燕 旨辛(はるさめ40g×1、スープ付)×7 ●加工地:熊本県

小麦・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。



独特の形が愛らしく ジューシーな風味



熊本県産デコボン

申込番号 **P 5545-01**

●セット内容:10~13個(合計3kg) ●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場合がございます。



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

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

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（現在の太宰府）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、くぬぎやならに鉋（なた）で刻み目を入れ、椎茸の胞子（たけのこ）がつくのを待つ「鉋目式椎茸栽培法」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。特にクスギは樹皮が厚く、その皮を破って出てくる椎茸は肉厚で香りがいいものが多く採れます。どんこは、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、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 **P 5545-21**

●セット内容:75g×2 ●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。





大分県内で作られた 海産物を集めました

主に九州で水揚げされる国産の原料
を使って、うす塩味の干物や丸干し、
みりんの風味が香ばしいみりん干し
などに加工しました。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 **P 5545-31**

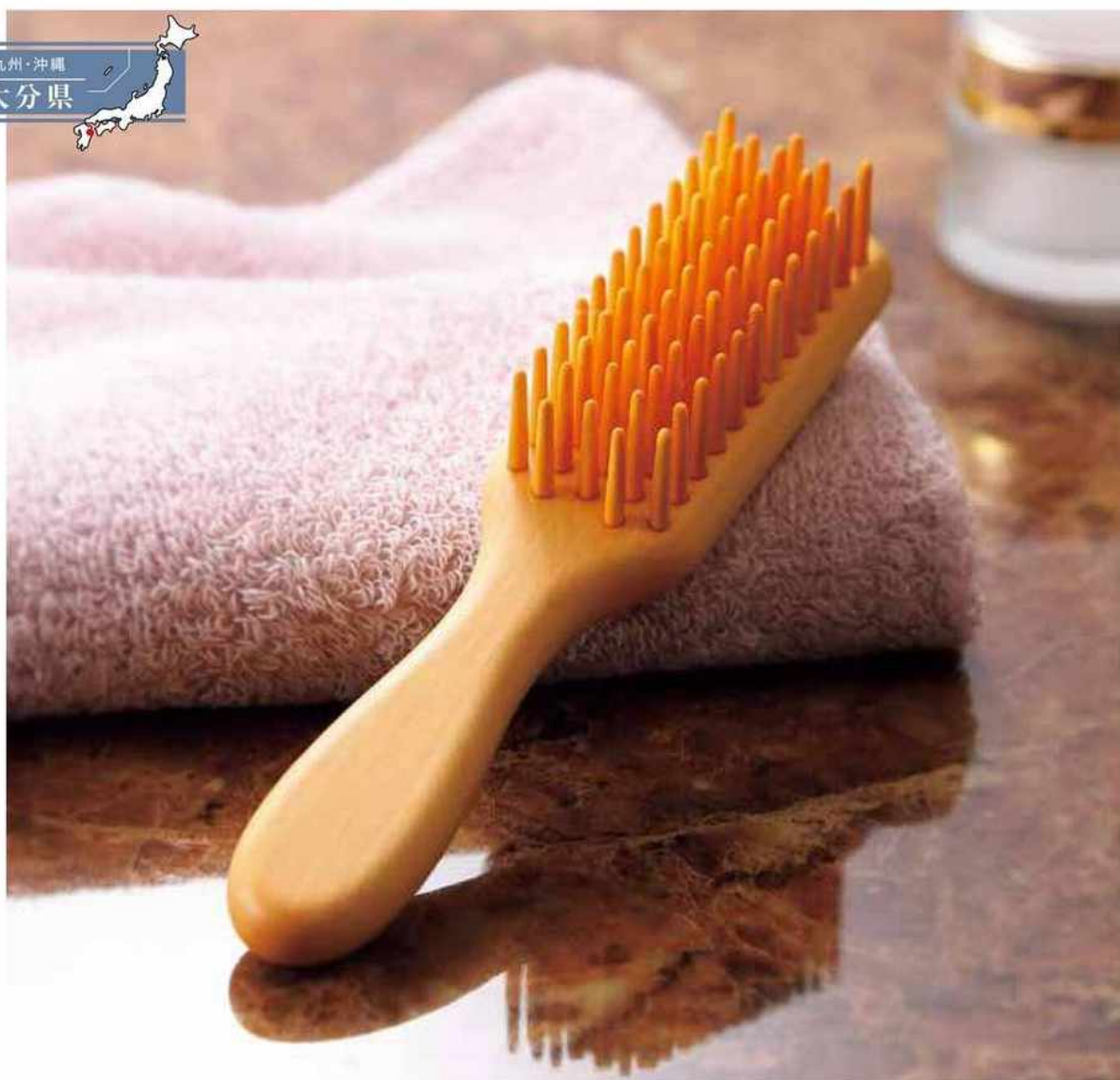
お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:かざご220g・真鯛200g・うるめいわし丸干し
25cm串(10〜15尾)各1、かます70g・真あじ70g各2、あじみ
りん20g×4 ●賞味期間:冷凍で25日 ●原産地・加工地:
大分県(魚/国内産)

小麦

※商品情報等が変更になる場合がございます。



温かみのある木のブラシ



つけブラシ

申込番号 **P 5545-41**

●商品:全長約17cm ●材質:つけ天然木 ●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。

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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

1919年創業のつけ細工屋が手掛ける「つけブラシ」。古くより日本人に親しまれてきたつけ櫛の良さを、現代に活かしたヘアブラシです。職人の手作業で一本一本丁寧に磨き上げられたなめらかな肌触りと温かみのある質感が特徴です。



選り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
WANRaku



〈鰻楽〉うなぎ蒲焼

申込番号 **P 3545-51**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:3尾(合計390g)、たれ・山椒付 ●賞味期間:
冷凍で25日 ●加工地:宮崎県(うなぎ/国内産)

小麦



バランスのとれた 赤身の旨味と脂身の甘み



宮崎牛 焼肉用

申込番号 **P 3545-61**

お届け
ご希望日

冷凍

●セット内容:モモ640g ●賞味期間:冷凍で55日 ●原産地:宮崎県



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」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。



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。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。



〈小田屋〉さつま揚げ詰合せ

申込番号 **P 3545-71**

お届け
ご希望日

冷蔵

●セット内容: つけあげ×12、いわし天×10、野菜天×8、しそ天・かぼちゃ天・実えんどうチーズ天・ごぼう天・黒ゴマチーズ天・れんこん天各6、パプリカ天・紅生姜揚げ各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。

※ 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 凝縮されたハムセット



〈ナンチク〉黒豚ハムバラエティセット

お届け
ご希望日

申込番号 **P 3545-81**

冷蔵

- セット内容:ボンレスハム250g・炭火焼豚200g・ポークソーセージ200g・荒挽ウインナー120g・生ハム50g各1
- 賞味期間:商品到着後、お早目にお召し上がりください
- 加工地:鹿児島県

小麦・卵・乳

※商品情報等が変更になる場合がございます。



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。

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



涼しげに彩る琉球ガラス

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、絶妙に色が異なる2色をセットにしました。気分に合わせてお使いください。



ガラス棒を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。



琉球ガラスブレスレット2個セット

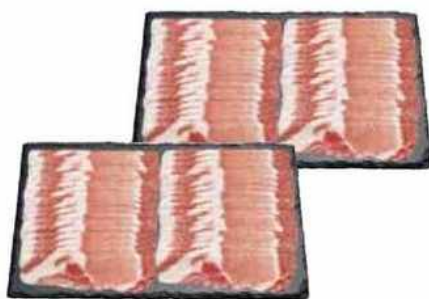
申込番号 **P 3545-91**

●商品:ブレスレット(全長約22cm〈アジャスター約5cm含む〉)×2 ●材質:(ヘッド)ガラス・(コード)綿・ステンレス ●日本製

※手づくり品のため、色彩・柄・形状等が多少異なる場合がございます。



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 **P 3546-01**

冷凍

●セット内容:ロース1kg ●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。

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

日本の贈り物

北海道
東北関東
甲信越

東海・北陸

富山県	〈能作〉まゆ・S	63
富山県	富山ブラック「いろは」32食	64
石川県	花丸春秋三段重	65
石川県	〈虚空蔵窯〉ベアマグカップ	67
石川県	〈天狗ハム〉金箔コースハム	68
福井県	若狭塗夫婦箸	69
福井県	手提げバッグ	70
岐阜県	祥風窯 カップ&ソーサーセット	71
岐阜県	〈晩里〉三徳包丁	73
岐阜県	〈キッチン飛騨〉黒毛和牛ビーフシチュー	74
静岡県	静岡銘茶詰合せ	75
静岡県	静岡県産うなぎ蒲焼	76
愛知県	〈一傾〉蒲焼・ひつまぶしセット	77
愛知県	〈まぐらのキタムラ〉洗えるそばが枕2個セット	79
愛知県	中皿ベア	80
三重県	松阪牛 すき焼用	81
三重県	あこや真珠タックブローチ	83
三重県	ご飯鍋 3合炊き	84

巻頭企画

〈arakawa1886〉紳士トップス	K3
〈arakawa1886〉紳士ボトム	K3
〈arakawa1886〉婦人トップス	K3
〈arakawa1886〉婦人スカート	K3
〈フライパンジュー〉着脱式ハンドルフライパン	K5
〈ナガエプリウス〉コリネットリンパDLC	K7
〈増田桐箱店〉キャスト付米びつ	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
〈SoMeat〉大豆ミート詰合せ	K11
凍らせて食べる紀州アイス梅	K13
〈orise〉甘酒（希釈タイプ）&麹調味料セット	K14

北海道・東北

北海道	いくら醤油漬け	5
北海道	木の名刺入れ	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	〈やまなか家〉盛岡冷麺22食	11
岩手県	釜敷2枚セット	12
宮城県	〈和伝〉平皿&コースター&箸置きセット	13
宮城県	〈仙臺牛たん屋〉牛たんシチュー	15
宮城県	気仙沼港かつお宝丸	16
秋田県	手延稲庭うどん	17
秋田県	茶筒茶貸付	18
山形県	米沢牛 しやぶしやぶ用	19
山形県	〈クレッシェンド・ヨネザワ〉シルクリネンボーダーストール	21
山形県	純米酒・純米大吟醸酒セット	22
福島県	喜多方ラーメン32食	23
福島県	桃（ミスピーチ）	24

関東・甲信越

茨城県	笠間焼 長八角皿&スープカップセット	27
茨城県	〈ハリオ〉保存容器7個セット	29
茨城県	常陸牛 焼肉用	30
栃木県	栃木レザー ベルト	31
栃木県	宇都宮発 雷オヤジの餃子と佐野ラーメン12食セット	32
群馬県	〈トリプル・オウ〉レーススライアングルネックレス	33
群馬県	赤城山麓牛 すき焼用	35
群馬県	桐生織 手提げバッグ	36
埼玉県	〈弓削多醤油〉しょうゆ・つゆセット	37
埼玉県	地球儀（日本語表記）	38
千葉県	〈Bocchi〉ビーナッツセット	39
千葉県	国産丸大豆生醤油	41
千葉県	〈Sghr スガハラ〉レボ カップ&ソーサーベア	42
東京都	〈すみだ江戸切子館〉タンブラー 十草	43
東京都	〈浅草今半〉牛肉佃煮詰合せ	45
東京都	〈マルマス〉額縁ランチョンマット2枚1組	46
神奈川県	鎌倉彫 夫婦箸	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	〈成國作〉包丁2本セット	51
新潟県	〈郷技〉ステンレス製茶筒	53
新潟県	燕三条系ラーメン「中華亭」21食	54
山梨県	「ふじやま織」手提げバッグ	55
山梨県	〈かいや〉あわび煮貝	56
長野県	木製クロ目カップベア	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」22食	105
	蟹ご飯	106
島根県	出雲そばセット	107
	〈和田珍味〉ふぐぞうすいスープの素	108
岡山県	岡山県産桃	109
	岡山県産デニム手提バッグ	111
	〈テオリ〉LIN	112
広島県	〈竹田ブラシ〉チークブラシ	113
	〈革工房いんのしま〉メンズベルト	115
	〈八天堂〉くりむアイス	116
山口県	〈関とら本店〉とらふぐ刺身詰合せ	117
	萩焼 浅紅角珈琲碗皿ペア	118
徳島県	藍染ふろしき	119
	はもセット	121
	のむ柚子酢（希釈タイプ）	122
香川県	讃岐うどん	123
	〈小豆島 庄ハ〉オリーブミートのおそうざい詰合せ	125
	〈宝食品〉小豆島 炊っこみご飯の素	126
愛媛県	宮内いよかん	127
	今治タオルセット	129
高知県	四万十ボーク しゃぶしゃぶ用	131
	姫かつお飯の素 だししょうゆ仕立て	133

近畿

滋賀県	近江牛 すき焼用	87
	プレートペア	88
京都府	〈京都 北川半兵衛〉お抹茶アイスセット	89
	〈ペルーガ〉フォーマルバッグ	90
大阪府	〈千房〉お好み焼セット	91
	3重ガーゼタオルセット	92
兵庫県	名刺入れ	93
	〈エドクルーガー〉ウエストバッグ	95
	神戸スイーツ 牧場アイスクリーム	96
奈良県	〈パン イノウエ〉水玉トートバッグ	97
	〈坂利製麺所〉吉野の葛餅 風呂敷包み	98
和歌山県	はちみつ梅干（塩分約6%）	99
	丸盆セット	101
	ちょこっとお掃除セット	102

九州・沖縄

福岡県	〈やまや〉辛子明太子（無着色）	137
	〈YUMEZAIKU〉桜染 ミニスカート&ボーチ&ハンカチセット	139
	〈小倉 綿織〉リバーシブルテーブルランナー	140
佐賀県	佐賀牛 ステーキ用	141
	〈エムスコープ〉小物スタンド2点セット	143
	嬉野銘茶詰合せ	144
長崎県	島原手延そうめん	145
	〈白山陶器〉青白釉 5寸浅めん井セット	147
	五島うどんの地獄炊きセット	148
熊本県	国産はるさめスープ太平燕セット	149
	熊本県産デコボン	150
大分県	大分産どんこ椎茸	151
	ひもの詰合せ	153
	つげブラシ	154
宮崎県	〈鰻楽〉うなぎ蒲焼	155
	宮崎牛 焼肉用	156
鹿児島県	〈小田口屋〉さつま揚げ詰合せ	157
	〈ナンチク〉黒豚ハムバラエティセット	158
沖縄県	琉球ガラスプレスレット2個セット	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。