



「心を贈る」—— 日本が誇る美しい文化を 最上級の形でお届けします

季節の節目や人生の節目に、大切な方へ感謝の気持ちを込めて品々をお届けすることを、日本人は独自のコミュニケーション力で、世界のどの国よりも発達させてきました。慶事のお祝いはもとより、弔事のお返しに至るまで、お贈りする方の好みに思いをめぐらせ、時間をかけて品物を選ぶ。それはとりもなおさず、私たちが「贈りもの」という文化を通じて人との絆を深め、心を通わせることを重んじてきたことの証であります。『婦人画報』では、1905（明治38）年の創刊以来、日本各地、世界各国の美しいもの、おいしいものを探し、誌面でご紹介してきました。この『婦人画報 リンベル』カタログギフトには、『婦人画報』がこれまで出逢った日本のよきもの、世界のよきものが詰まっています。贈り手の心が込められたこれらの品々を、贈られた方がご自身のお好み、ご都合にあわせて選べる「カタログギフト」は、贈りもの先進国・日本ならではの、進化した贈答の形です。一つ一つの品に込められた贈り主の「心」を感じながら、じっくりとお気に入りの一品をお選びくださいませ。

婦人画報

Contents

はくよう 白耀

1

『婦人画報』から

5

Selected by FUJINGAHO

婦人画報からの贈りもの
婦人画報「お取り寄せカタログ」から

29

Kitchen

モノカタログ・調理道具
料理上手のお役立ちツール

55

Experience

コトカタログ
上質な時間をお過ごしください

81

Gourmet

— *Fruits, Cakes and Other Sweets* —
グルメカタログ・スイーツ
フレッシュな甘さをひとりじめ

95

Gourmet — Main and Side Dishes —
グルメカタログ・ごはんとおかず
食欲を刺激する“美味”が集合！

123

Gourmet — Wine —
グルメカタログ・ワイン
個性あふれる世界のワイン

125

Kitchen Tools and Equipments
グルメカタログ・セットギフト
味と道具のコラボレーション

127

Tableware
モノカタログ
洗練の輝きを、食卓へ

139

Daily Necessities
モノカタログ・ファッション
身近な“上質”を求めて

[掲載商品について]

●実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。●メーカー事情により、生産国・原産地が変更になる場合がございます。●輸入品は、品質を保つため少量ずつ直輸入しておりますので、次回輸入までお待ちいただく場合がございます。●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、新モデルあるいは同等以上の代替商品をお送りする場合がございます。また、状況により、新カタログの中から商品をお選び直しいただく場合がございます。●商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品に含まれておりません。●食品以外の商品については、お届け日のご指定はできません。●お届け時間のご指定はできません。

[グルメ商品について]

●賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。●賞味期間または消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。●商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。●冷蔵便・冷凍便にてお届けする表記がない商品は、常温便でのお届けとなります。●産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届け日を変更させていただく場合がございます。●5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。●お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。●お届け期間のある商品の期間終了間際のご注文は、商品のお届けが翌年または次の期間になる場合がございます。●メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合がございます。

Mark Information

アレルギー物質の表示について

●食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定8品目」のアレルギー物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。

 小麦を含んでいる商品  そばを含んでいる商品  卵を含んでいる商品
 乳を含んでいる商品  落花生を含んでいる商品  えびを含んでいる商品
 かにを含んでいる商品  くるみを含んでいる商品

[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さまより頂きました個人情報につきましては、商品発送及び贈り主さまへの発送報告などの、弊社の業務以外の目的で使用することはありません。またその情報は一定期間厳重に保管・管理し、その後安全に廃棄いたします。商品の梱包発送やデータ入力、及び産地直送、メーカー直送で業務委託を行う場合がございますが、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。第三者に情報を提供・譲渡することはありません。開示・訂正・抹消をご希望の場合はフリーダイヤルまでご連絡をお願いいたします。

〈お申し込み期限について〉

●カタログギフトには申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申し込み頂きますようお願いいたします。●弊社ホームページに約款がございますのでご覧ください。
<https://www.ringbell.co.jp/>

〈その他〉

●お申込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	リンベル株式会社 東京都中央区日本橋3-13-6
酒類販売管理者の氏名	小林 良
酒類販売管理研修受講年月日	2025年 11月 11日
次回研修の受講期限	2028年 11月 10日
研修実施団体名	全国小売酒販組合中央会

〈発行者〉リンベル株式会社



婦人画報からの贈りもの ～ 婦人画報「お取り寄せカタログ」から ～

婦人画報では、感謝の気持ちを贈りものに託すという

美しい習慣を今一度考え、

誌面上にて「お取り寄せカタログ」を連載しております。

その中から特に優れた「モノ」を、

今一度選りすぐり、ここに集めました。

日常の中での“ちょっとした贅沢”を、

あの方に味わってもらいたい、体験してもらいたい…

そんな、皆様の大切な気持ちを、ぜひ良質な品々に託してください。

Selected by FUJINGAHO



ラウンド

ドロップ

ジュエリーテイント ホワイトトパーズネックレス

申込番号 **ZR 007-002** ラウンド
ZR 007-003 ドロップ

サイズ(約):全長43cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド=(ラウンド)1×0.5cm、(ドロップ)1×0.4cm/材質:シルバー925(ロジウムメッキ)、ホワイトトパーズ/日本製



ラウンド



ドロップ

澄んだ光を纏い、 胸元に瑞々しい輝きを添える ホワイトトパーズのネックレス

天然石の美しさを引き出すジュエリーブランド「ジュエリーテイント」より、清らかな透明感が魅力のホワイトトパーズネックレスをお届けします。最大の特徴は、石枠の内側に施された「照り返し」の構造。石の下から光をやわらかく反射させることで、ホワイトトパーズがいっそう大きく、澄んだ輝きを放つよう緻密に仕立てられています。

一石の潔い存在感が際立つ「ラウンド」は、どんな装いにも気品を添えるスタンダードな一品。二石のホワイトトパーズを連ねた「ドロップ」は、胸元にVラインを描き、すっきりと知的な印象を演出します。

和洋の装いに寄り添い、 手元に知的な華やぎを 添えるモロツカン柄の茶礼袋

モダンな和のライフスタイルを提案する「嘉門工藝」より、現代の暮らしに心地よく馴染む品をご紹介します。洗練されたパールトーンの生地配されたモロツカン柄は、繊細な光沢を放ち、和装はもちろん洋服にも美しく調和するスタイリッシュな佇まいが魅力です。内ポケットを備えた機能的な設計は、懐紙などの茶道具を収めるだけでなく、スマートフォンやお財布をまとめて持ち運ぶバッグインバッグとしても重宝します。旅行先での散策や会食など、身軽に、かつ品良く振る舞いたい場面のサブバッグとして、装いを洗練された印象へと導きます。



嘉門工藝 モロツカン柄茶礼袋

申込番号 **ZR 008-005**

サイズ(約):幅24cm×高さ17.5cm／
素材:ポリエステル／仕様:オープン開
閉、内=オープンポケット×1／日本製
※数量限定
※手作業が多いため商品のお届けまで
にお時間をいただく場合がございます。



最後の
ひとしずくまで
お茶のおいしさを
引き出す
茶器のセット

陶器の持つあたたかな風合いを大切にしながらも、色と形にこだわって仕上げたティーポットです。やわらかな丸みをつけた本体に直接開けた茶こし穴、くぼみを施したV字カットの注ぎ口など、注ぎやすさまで考えられた工夫がされていて、お茶本来の旨みや香りを最後の一滴まで存分に味わうことができます。萬古焼き伝統の工法と職人の技があつてこそできた、新しいかたち。お茶を淹れる時間が楽しみになります。



ZIN 茶器セット

申込番号 **ZR 009-002**

サイズ(約):ティーポット＝(高さ9.5cm、満水容量400ml)×1、
煎茶碗＝(口径7×高さ5cm)×
2 / 材質:陶器 / 日本製
〈電子レンジ可〉

伝統の技が息づく 南部鉄器の急須で、 心安らぐ お茶のひとときを

岩手県の伝統工芸・南部鉄器を手がける「オイゲン」の急須は、熟練の鋳物師が丹精込めて仕上げた、美しい佇まいと優れた保温性が特徴です。こちらは金属造形作家・廣瀬慎さんが手がけた「千草」シリーズの鉄急須。丸みを帯びたやさしいフォルムと、小ぶりで扱いやすいサイズ感が魅力です。容量は250mlとコンパクトながら、2〜3杯のお茶をゆつたり楽しめるちょうどよさ。広めの茶こし付きで、煎茶やハーブティーなど茶葉をしつかりと開かせながら淹れられます。鉄ならではの蓄熱性で、お茶の温かさが長く続くのも嬉しいポイント。和洋どちらの空間にも自然に溶け込む、美しい道具です。



OIGEN

オイゲン 南部鉄器 急須

申込番号 **ZR 010-003**

サイズ(約):高さ9cm(つる除く)、満水容量250ml / 材質:本体=鋳鉄、つる=鋼材 / 付属品:ステンレス製茶こし / 日本製



漆器
山田平安堂
山田平安堂
夫婦箸 吉祥梅

申込番号 **ZR 011-002**

サイズ(約): 箸(黒) = 全長24cm、
箸(朱) = 全長22.5cm / 材質: 天然
木(漆塗装) / 日本製

縁起のよい紅梅・白梅が
食卓に華やぎを添える
山田平安堂の夫婦箸

紅梅・白梅の絵付が華やかな、漆器の老舗、山田平安堂の夫婦箸。天然木に艶やかな漆塗を施し、職人が二筆三筆丁寧に梅の花を描きました。季節のはじまりを告げる梅の花は、古来、縁起物として親しまれてきました。また、厳しい季節に花を咲かせることから、生命力や忍耐強さの象徴とも言われています。上品な艶があり、口当たりがまろやかな漆塗の箸。夫婦の絆を深めてくれるような紅梅・白梅が、日々の食卓に華やぎと幸せを届けます。





炊きたての

おいしさが続く
ばんこやき

萬古焼の1合炊き
ごはん鍋

土鍋で知られる萬古焼は、三重県の四日市市と菰野町を中心に生産され、伝統的工芸品に指定されています。萬古焼の特性を活かしてつくられたごはん鍋は、表面にある気孔がお米の水分を調節してくれるので、時間が経っても炊きたてのおいしさが味わえます。1合炊きご飯が手軽にでき、玄米や炊きこみごはんも楽しめます。

萬古焼 すずなりごはん鍋

申込番号 **ZR 012-003**

サイズ(約):鍋=(直径15.5×高さ13cm(蓋含む)、満水容量600ml)・小鉢=(直径9.5×高さ4.5cm)×各1 / 材質:耐熱陶器 / 直火使用可、1合炊き / 付属品:すのこ、鍋敷、布巾 / 日本製(鍋敷=中国製)
〈電子レンジ可(炊飯不可)〉〈オーブン可(炊飯不可)〉



優雅に華やかにお部屋を彩る エレガントな大輪のバラ

東北一の花の産地として知られる山形県。
中でもバラは東北一、全国でも第三位の産出額を占め、
その高い品質から高い評価を得ています。
大輪の花弁が見事なバラは農林水産省
生産局長賞を3度受賞するなど、
屈指の技術を誇るJA山形市の組合員の
「大山バラ園」が手がけたもの。
約2,000坪のハウス栽培で
約20種のバラを生産しているバラ園から、
ご注文いただいた時期に最も見ごたえの
ある品種を選定し、直送でお届けします。
ラグジュアリーなバラの花束をお楽しみください。



山形の極み 山形産 農園直送 高級バラ

申込番号 **ZR 013-002**

サイズ(約):バラ20本(全長50cm) / 山形県産
※発送期間4月20日～11月20日

※ご注文いただいたから3週間前後でのお届けとなります。

※レッド・ピンク、レッド・イエロー、アブリコット・ピンク、ホワイト・ピンクの4種類のうち、1種のお届けとなります。色のご指定はできません。





縁起の良い名に 健やかな願いを込めた、 滋味豊かな生姜の菓子 「六瓢息災」

古来より「六揃いの瓢箪(むびょうたん)」は無病息災に通じると尊ばれてきた伝統にちなみ、大切な方の健康を願って作り上げられた「廣尾瓢月堂」の看板菓子です。ビスキュイ生地で木の実やドライフルーツを挟み込んだ一品は、和菓子の趣と洋菓子のモダンさが響き合う、これまでにない奥深い味わい。ひと口頬張れば、蜜漬けにした生姜の爽やかな香りと、サクツとした軽やかな食感が心地よく広がります。今回は、定番のプレーン、シヨコラ、そして無花果の3種を、気品漂う特別な化粧箱「漆宝(しつぽう)」に詰め合わせました。日々の暮らしを慈しむ茶菓子として、大切な方とゆつくりと味わいたい箱です。

六瓢息災 漆宝 3種40個

申込番号 **ZR 014-002**

焼き菓子(プレーン・シヨコラ)×各10個、焼き菓子(無花果)20個
※無花果にはアルコールが含まれています。お子さま、アルコールに弱い方はご注意ください。



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE
Manufacturé à Tokyo

ル・ショコラ・アラン・デュカス ガトー・ド・ヴォワヤージュ 30個入

申込番号 **ZR 015-003**

ガトー ド ヴォワヤージュ 30個 (ケーキ ショコラ ヴァ
ニース・ブラウニー ノアド ペカン・マドレーヌ ショ
コラ・フィナンシェ ショコラ アマンド・クッキー オレ
ザン×各6個) / 賞味期間は常温で21日 / 日本製
※内容・パッケージが変更になる場合がございます。
予めご了承ください。

小 卵 乳



ショコラ専門店の 美学が息づく、 軽やかな口当たりと 豊かな余韻

フランス料理の巨匠が手がけるショコラ専門店「ル・ショコラ・アラン・デュカス」より、ショコラ本来の豊かな風味を堪能できる焼き菓子のアソートをお届けします。フランスで古くから旅の供として親しまれてきた「ガトー・ド・ヴォワヤージュ」に、ショコラ専門店ならではの技術と情熱を注ぎ込みました。香ばしいナッツがアクセントの「ブラウニー」や、カカオの香りが広がる「フィナンシェ」など個性豊かな5種。選り抜いたカカオの濃厚な味わいと、素材が持つ風味が重なり合い、ひと口ごとに深みのある余韻が広がります。日々のティータイムを彩る、洗練されたひと皿としてお楽しみください。





仲卸の日利きが光る 「銀座 吉澤」より、 芳醇な脂の甘みが溶け出す 松阪牛のすき焼き

1924年に精肉店として創業し、現在は東京食肉市場の仲卸でもある「銀座 吉澤」。長年培われた確かな日利きにより、肉質のやわらかい雌牛にこだわって一頭買いする名店の味をご自宅でご堪能いただけます。
お届けするのは、日本が誇る銘柄牛・松阪牛のなかでも、きめ細やかな霜降りが美しいロース肉。
口に含んだ瞬間に解けるような食感と、和牛特有の気品ある香りが広がります。肉本来の旨みを引き立てる特製の割り下とともに、ご家族で囲む食卓を彩る、記憶に残る味わいをお楽しみください。

銀座 吉澤 松阪牛 すき焼用

申込番号 **ZR 016-003**

肩ロース350g、割り下270ml／牛

肉：三重県産

※冷凍便にてお届け。

※内容・パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



小

やまや
山本秀波の明太子

申込番号 **ZR 017-004**

昆布無着色辛子明太子300g(明太子285g、昆布15g)／賞味期間は冷蔵で14日／すけとうだらの卵巣:ロシア産

※冷蔵便にてお届け。

小



創業者の情熱が
結実した、
二子相伝の技で
磨きあげる
渾身の明太子

博多の名門「やまや」の創業者が、愛息の結婚式のために「二度きりの最高傑作を」と心血を注いだことから生まれた、特別な辛子明太子です。原料として選ばれるのは、全体からわずか千分の一程度という希少な「真子」のみ。名蔵元「喜多屋」の大吟醸酒を用いた「匠のたれ」で、一週間、168時間に及ぶ長時間熟成を施すことで、粒立ちの良さと奥行きのあるまろやかな旨みを引き出しました。山中塗の技術を活かした趣ある器に、やわらかな蚊帳生地地の布巾で包んでお届けします。炊きたての白米とともに、伝統と情熱が息づく芳醇な味わいを心ゆくまでお楽しみください。





国産牛にこだわる 老舗が作る、 甘辛味のご飯のお供

創業明治28年のすき焼きの老舗「浅草今半」が、国産牛をさまざまな素材と組み合わせ、提案する佃煮です。三代目が昭和20年に考案した「牛肉すきやきつくだ煮」は、今も愛される、浅草今半の名物です。ほかに、牛そぼろのやわらかな佃煮、牛肉の旨さにごぼうの滋味深さが合わさった佃煮など、計6種類をセットにしました。炊きたてのご飯のお供に、酒肴に、江戸の粋な甘辛味をお楽しみください。

浅草今半 浅草今半 牛肉佃煮詰合せ

申込番号 **ZR 018-003**

牛肉すきやき・牛肉そぼろ・牛肉
やわらか煮・牛肉れんこん・牛肉
ごぼう・牛肉しいたけ各50g×2

小





古来より神宮や朝廷への献上物として、感謝やおもてなしの心をあらわす品として、珍重されてきたあわび。「伊勢せきや」では、そうした日本人の心を味に託し、伝承の醬やたれをたっぷりとした品々を取り揃えています。「参宮あわび脹煮」は、伝承の出汁で、時間をかけてふくら、やわらかに煮上げた品。好みの厚さに切ってお召しあがりください。たっぷり入った出汁で炊き込みご飯を作るのもおすすめです。

ふくら、やわらか せきやの煮あわび

伊勢せきや 参宮あわび脹煮

申込番号 **ZR 019-002**

参宮あわび脹煮150g(2個入)

小





和牛のお手本
ともいえる
見事な霜降り。
食感はとろける
ほどやわらかい

神戸在留の外国人のために牛肉を調達していた岸田伊之助が、明治4年に創業したのが「大井肉店」。日本の西洋料理の発展を支えてきた牛肉専門店です。折り詰めに入っているのは、すき焼用の黒毛和牛肉で、500gとたっぷりの内容です。肉質の良さ、脂の旨み、和牛ならではの甘い香りをお楽しみください。

大井肉店 和牛ロース すき焼肉折詰

申込番号 **ZR 020-001**

ロース500g／賞味期間は冷凍
で14日／牛肉:国産

※冷凍便にてお届け。



驚きの糖度15。 完熟ミニトマトの旨みを 凝縮した濃厚な一杯

こだわり抜いた土壌と徹底した品質管理のもとで育てられた「OSMIC (オスミック)」の
高糖度フルーツミニトマトのみを使用した、特別なトマトジュースです。

収穫したミニトマトは冷凍することで細胞壁が破れ、水蒸気窯でゆっくりと時間を
かけて煮詰める際には、トマト本来の濃密な旨みと甘みが最大限に引き出されます。

遮光瓶に収められた「QUEEN」は、その名の通り気品溢れる喉越しと、
とろけるような余韻が特徴。美しいグラスに注ぎ、
ワインを嗜むような優雅なひとときを、心ゆくまでお楽しみください。

フルーツトマトジュース OSMIC FIRST QUEEN 720ml

申込番号 **ZR 021-003**

トマトジュース720ml





婦人画報の種子入りざくろエキス スティックタイプ

古代より生命の果実といわれるザクロ。イラン産の農薬不使用のザクロを特許製法により種子ごとすりつぶしたエキスを使いやすいスティックタイプにしました。スティック1本に約1個分のザクロが使われており、ザクロの実の中にある種子をすりつぶすことによって、種子の中にあるオイルや繊維などすべての成分がこのエキスの中に凝縮されています。ジュースにしたり、ヨーグルトにかけてもおいしくお召しあがりいただけます。

婦人画報の 種子入りざくろエキス

申込番号 **ZR 022-001**

種子入りざくろエキス(10ml×15本)×4箱





横浜港を望むホテルでの ランチタイムはいかがでしょうか

「横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ」での贅沢なランチはいかがでしょう。
最上階フレンチ「バイ・ビュー」では、横浜港を望む素晴らしい眺望を楽しみながら、
季節の食材をふんだんに使ったランチコースを。鉄板焼「さがみ」ではシェフが目の前で
焼きあげてくれる美味しい和牛のコースを、たっぷりの旬の野菜とともにお召しあがりください。

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ フレンチ「バイ・ビュー」ランチペア(平日限定)

申込番号 **ZR 023-001**

内容:ブリフィックスランチコース(前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・自家製パン・コーヒーまたは紅茶)

住所:神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ 28F/ご利用時間:11:30~14:30(最終入店)/定休日:無休/アクセス:JR・私鉄・地下鉄横浜駅から徒歩約1分/<https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。※土曜、日曜、祝日、クリスマス期間、年末年始、特別営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※男性のタンクトップシャツ、ビーチサンダル、下駄でのご入店はご遠慮ください。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期間は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。





Brand Story

都市型でありながら食事も滞在も楽しめるホテル

横浜駅から徒歩1分という至便な立地にある高級ホテル「横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ」。和・洋・中・スイーツのbuffetや日本料理、中国料理など多様なレストランがあります。ショッピング・観光の拠点としてもご利用いただけます。



SHERATON
Yokohama Bay Hotel & Towers

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 鉄板焼「さがみ」ランチペア (平日限定)

申込番号 **ZR 024-003**

内容:ランチコース(食前のお愉しみ・6種類のサラダ・焼き野菜・和牛ステーキ100g・御飯・味噌汁・香の物・デザート・コーヒーまたは紅茶)

住所:神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ28F／ご利用時間:11:30～14:00(最終入店)／定休日:無休／アクセス:JR・私鉄・地下鉄横浜駅から徒歩約1分／<https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※土曜、日曜、祝日、クリスマス期間、年末年始、特別営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※男性のタンクトップシャツ、ビーチサンダル、下駄でのご入店をご遠慮ください。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期間は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。





昭和の歴史を刻む貴賓室で、 名門の血統を受け継ぐ至高のフレンチを

上野駅のシンボル、1932年に築かれた旧貴賓室を改装した「ジ・アーツ・フュージョン バイ レカン」。
アールデコ様式の気品と現代的な意匠が響き合う空間は、駅の喧騒を忘れさせる静謐さに満ちています。
銀座の老舗「レカン」の系譜を継ぐこの店で愉しめるのは、伝統を大切にしながらも現代の感性を取り入れた、
温もりあるフランス料理。旬の素材を活かしたオードブルから、丁寧に仕立てられた魚・肉料理まで、
名店の技が光るコースをお届けします。
歴史ある特別な空間で、大切な方と穏やかに流れる時間をお楽しみください。

ジ・アーツ・フュージョン バイ レカン ディナーペア (平日限定)

申込番号 **ZR 026-003**

内容／ディナーコース(オードヴル・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー)

住所：東京都台東区上野7-1-1 アトレ上野レトロ館1F 1020／ご利用時間：16:30～20:00 (LO)／定休日：無休／アクセス：JR・東京メトロ銀座線・日比谷線上野駅から徒歩約1分／<https://lecringinza.co.jp/theartsfusion/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。※土曜、日曜、祝日、クリスマス期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。



【ご招待カードについて】

こちらの商品は(ご招待カード)でのお届けとなります。(ご招待カード)に記載の連絡先にご予約の上、ご利用ください。ご利用日には(ご招待カード)を必ずご持参ください。(ご招待カード)の有効期間は、(ご招待カード)発行日より6ヵ月間となります。



Shop Story

銀座の歴史を刻む地で、 老舗の伝統と現代の感性が 響き合う独創的なフランス料理

1974年に創業し、日本のフレンチ界を牽引してきた「レカン」。その精神を受け継ぎ、2020年に銀座・和光の地下一階に誕生したのが「ジ・アーツ・フュージョン バイ レカン」です。店名に掲げた「アーツ(芸術)」と「フュージョン(融合)」をテーマに、厳選された旬の食材を芸術的な一皿へと昇華させます。クラシックな技法を大切にしながらも、現代的な軽やかさを加えた料理の数々は、五感を刺激する驚きに満ちています。落ち着いたモダンな空間で、大切な方と至福の美食時間を過ごせる場所です。



※写真の店内はイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。また料理もイメージです。



幸せのひとときを 毎月お届けする 『婦人画報』の定期購読

忙しい日々の暮らしの中で、毎月お手元に届く“感動の玉手箱”。
日本でもっとも歴史あるライフスタイル誌のひとつである
『婦人画報』が見る人すべてにお伝えしたいもの、
それは今の生活をより豊かに、より楽しく変える、
上質なコンテンツです。美しいビジュアルとともに、四季折々の情報を
「衣・食・住」、そして「知」・「美」にわたりお届けいたします。

定期購読で、幸せのひとときを予約しませんか？

『婦人画報』年間購読

申込番号 **ZR 028-004**

雑誌はお申し込みの翌月より1年間(12冊)お届けいたします。

購読期間中はデジタル版を無料でお読みいただくことができます。毎月発売日までに雑誌が届きます(離島は除く。お申し込みの時期により発売日後になる場合もございます)。*雑誌に掲載されている定期購読お申し込み特典は付きません。

*ご購入期間中の中途解約は承っておりませんので、あらかじめご了承ください。

定期購読に関するお問い合わせ先
(株)ハースト婦人画報社
読者サービスセンター

☎ 0120-765-077

営業時間／平日9:00～17:00



【購読お申し込みについて】
こちらの商品は、「お申し込み用紙」でのお届けとなります。『お申し込み用紙』がお手元に到着後、必要事項をご記入いただき、返信用封筒にてご返信ください。
※当プランは2027年7月末日までにお申込みください。

Brand Story

いつの時代も、 美しい日本を見つめてきました

『婦人画報』は初代編集長・国木田独歩のもと1905年に創刊した日本でもっとも歴史のあるライフスタイル誌のひとつです。長い年月をかけて日本文化の継承と、豊かで上質な生活を提唱してきました。これからも、「つなぎ、つたえる」ことを大切にし、多様なコンテンツを発信し続けます。毎月1日発売/発行：ハースト婦人画報社

切る、混ぜる、火にかける、盛りつけるなど、
ひとつの料理ができるまでの作業は広範囲に及びます。
それぞれの作業に最適なキッチンツールを
用意すれば、効率もグンとアップ。
料理のしやすさは味にも多大に影響しますから、
最適な道具を駆使して気持ちよく調理をすれば、
出来上がりの料理の味が見違えるはずです。

Kitchen

Selected by FUJINGAHO



1台で4役こなす ハンドブレンダーで、 料理の腕を上げる

「つぶす・まぜる・きざむ・泡立てる」を
1台でこなすハンドブレンダーです。
メイン料理からドレッシング、
デザートまで、さまざまなレシピに活躍。
下ごしらえの時間を短縮し、
料理のレパートリーを広げてくれる
ブレンダーは、健康で豊かな食生活の
頼もしいパートナーです。

D&S
DESIGN AND STYLE

D&S ハンドブレンダー

申込番号 **ZR 031-002**

サイズ(約):直径6.5×全長40.2cm(ブレンダーシャフト使用時)／重量(約):750g／材質:本体=ABS樹脂、チョッパーボウル・カップ=AS樹脂、ブレード・泡立て=ステンレス／AC100V-700W、定格時間=ブレンダーシャフト・泡立て1分、チョッパー30秒、スイッチ機能=通常(ノーマルボタン)・高速(ターボボタン)／付属品:チョッパーボウル(重量:164g、容量:500ml)・カップ(重量:116g、容量:600ml)、オリジナルレシピ／中国製



めんどうな揚げものも ノンオイル&ノンフライ調理

食材を入れて温度と時間を設定するだけ、
油を使わないノンフライ調理で唐揚げやポテトフライなども、
外はカリッと中はジューシーに作れるノンフライクッカー。
ハイパワーヒーターとファンの力で高温の熱風が庫内を循環、
食材そのものの油分だけで仕上げるのでヘルシーで、
調理後のお手入れもかんたんです。
ハンバーグ、チャーハン、焼きいもなどの調理のほか、
クロquetteやかき揚げなどのお総菜のあたため直しにも便利です。



AL COLLE

アルコレ
ノンフライクッカー

申込番号 **ZR 032-002**

サイズ(約):幅21×奥行29×高さ
23.5cm/重量(約):2.3kg/材質:ポ
リプロピレン/AC100V-1200W、
電源コード1.2m、タイマー設定最大
60分、温度設定約80℃~200℃、
安全機能:温度過昇防止機能・バス
ケット検知機能/ベトナム製



みんなが使うものだから 安全で快適な機能性を

必要な分だけ短時間でお湯を沸かせる
「象印」のハイパワー電気ケトル。
ロックボタンと連動して注ぎ口が開閉するので、
ほこりなどが入りにくく、注ぎ口をただけで
ロック状態がひと目で分かるのも安心です。
万一、本体を倒しても、ロック状態であればお湯が
こぼれにくい設計で、沸騰すると自動的に電源OFF、
空焚き防止機能も搭載。
ボディは二重構造なので熱くなりやすく、
本体に手をそえて注げます。



象印 電気ケトル

申込番号 **ZR 033-002**



サイズ(約):幅22×奥行16.5×高さ21.5cm
(電源プレート含む)、容量1L／重量(約):
1kg／材質:ポリプロピレン、ポリアセタール、
ステンレス／AC100Vー1300W、
電源コード1.3m、転倒湯もれ防止構造、
本体二重構造、自動電源オフ機能、空だ
き防止機能、給湯ロックボタン、蒸気セー
ブ構造／中国製



オシャレで料理上手な オートスープブレンダー

必要な食材や調味料を入れてふたを閉めたら、オートメニューを選ぶだけ。調理開始から完成まで、ほったらかしておくだけのオートスープブレンダー。本体内部のカッターがオートメニューに沿って食材を細かく碎き、加熱、攪拌などもまるごとおまかせ、便利な保温機能も付いています。食べるスープやポタージュ、おかゆなど、あたたかいメニューはもちろん、氷も粉碎できるので、スムージーなどの冷たいメニューにも使えます。



トフィー オートスープブレンダー 〈セラミックコートタイプ〉

申込番号 **ZR 034-003**

サイズ(約):幅17×奥行13.5×高さ27cm、容量600ml／重量(約):1.3kg／材質:本体=ポリプロピレン、ハンドル=ABS樹脂、ポット内部=ステンレス合金(セラミック塗装)／AC100V-600W、電源コード0.9m、オートメニュー(食べるスープ、ポタージュ、リゾット・おかゆ、豆乳、スムージー・ジュース)、保温モード、クリーンモード／付属品:専用計量カップ、洗浄用ブラシ、専用電源コード、真空耐熱ステンレスボウル／中国製



果実はもちろん氷も砕く、 「チタンコーティング刃」が特徴

ミルにもミキサーにも、
強力なチタンコーティング刃を
使用している本格化家電。
ミキサーは最大容量750mlというサイズなので、
たっぷり4人分のジュースを作ることができます。
氷だって、あっという間にフローズンシェイクに。
ミキサーと同じくボウル部分がガラス製のミルは、
煮干しや海藻などのふりかけ作り、
粉末茶づくりなどに活躍します。
スイッチをまわしながら、断続的に
少しずつ混ぜる「フラッシュスイッチ」機能も。



FUKAI

フカイ
ミル&ミキサー

申込番号 **ZR 035-001**

サイズ(約):幅17×奥行17×高さ
32.5cm、容量750ml(ミキサー)・
250ml(ミル)／重量(約):2kg／
材質:本体=ポリプロピレン、ボ
ウル=ガラス、カッター=ステン
レス(チタンコート)／AC100V-
200W、電源コード1.4m／中国
製

※氷は家庭用製氷皿のものを
ご使用ください。

イギリス生まれのスタイリッシュな コーヒーメーカーで、 スペシャルなコーヒー・ライフを

1952年創業の「ラッセルホブス」は、
品質の高さとデザインのよさ、
そして優れた技術が評価される
イギリスの調理家電ブランドです。
ヨーロッパをはじめ世界各国で愛される
「グランドリップ」シリーズは、
コーヒーへの深い愛情を形にした
スタイリッシュなコーヒーメーカー。
家族や仲間、大切な人たちとスペシャルな
コーヒー・ライフをお楽しみください。

 **Russell Hobbs**
A BRITISH ICON SINCE 1952

**ラッセルホブス
グランドリップ10カップ**

申込番号 **ZR 036-001**

サイズ(約):幅16.5×奥行22×高さ
33cm、容量1.45L(10杯分)／材
質:ステンレス、ポリプロピレン、ガラ
ス／AC100V・900W、電源コード
1m／付属品:ゴールドフィルター／
中国製



お手入れのしやすさ 奥行22cmの広々庫内など 使い勝手にこだわったオーブントースター

象印のオーブントースターは、焼き網とくず受け皿を外して洗えるため、パンくずや素材の焦付きで何かと汚れがちな庫内も、すっきり気持ち良く使える点が優秀。上下遠赤外線ヒーター搭載で、温度調節は80～250℃に設定できるので、幅広い料理に使用できます。奥行きが22cmあるため、山型パンを2枚焼いたりグラタン皿を縦において2皿いっぺんに焼いたり、20cm(8インチ)のピザを温めることも可能です。



象印 オーブントースター

申込番号 **ZR 037-002**

サイズ(約):幅38.5×奥行27×高さ23cm(庫内サイズ=幅26×奥行22×高さ10.5cm)／重量(約):4kg／材質:塗装銅板、メッキ銅板、銅板、強化ガラス、ニッケルクロムメッキ処理(ラス網)、フェノール樹脂／AC100V-1000W、電源コード1.2m／上下遠赤外線ヒーター使用、温度調節(80℃～高温250℃)、30分タイマー／付属品:トレイ／中国製



場所をとらずに、料理の腕も上がる、 コンパクトなフードスチーマー

火を使わずに、電気でおいしく調理ができるスチーマー。

卵8個を約15分で調理できる卵専用のトレーや、野菜やお肉の出汁を受けるスープトレーが付いていて、さまざまな食材に活用できます。

スープトレーで受けた出汁は無駄なくいろんな料理に使うことで、料理の幅も広がります。

油が下に落ちないので、お手入れも簡単です。



 **Russell Hobbs**
A BRITISH ICON SINCE 1952

ラッセルホブス ミニスチーマー

申込番号 **ZR 038-001**

サイズ(約):幅19×奥行19×高さ23cm／重量(約):1.2kg／材質:ステンレス、コポリエステル、ポリプロピレン／AC100V～400W、電源コード1.3m、空焚き防止機能、本体底面コード巻き付け収納可／付属品:スープトレイ、スチーム皿(大・小)、カップ、専用レシピブック／中国製



沸騰直前の温度を保って じっくり煮込むスロー調理

下ごしらえした食材と調味料を入れたら煮込み時間をセットするだけ。
沸騰寸前の温度でじっくり煮込むスロー調理で、手の込んだ料理も失敗ナシ。
調理最大容量は約1.5リットルの、肉や魚もまるごと入る楕円形の内鍋で、
骨付きチキンや、かたまり肉もホロホロ、野菜はホクホクに、
いわしなどのお魚も骨まで食べられるほどやわらかな仕上がりになります。
料理研究家・高橋善郎氏監修の全17品レシピブック付き。



AL COLLE アルコレ スロークッカー

申込番号 **ZR 039-003**

サイズ(約): 幅26.5×奥行
19.5×高さ24cm、満水容量
2L(最大調理容量1.5L)／重量
(約):2.8kg／材質:ポリプロピ
レン、セラミック、強化ガラス／
AC100V-120W、電源コード
1.2m、タイマー最大10時間、
自動保温8時間(自動モード終了
後)／中国製



パーティで活躍する ワイドなホットプレート

家族や友人を交えてのパーティで活躍する、
ホットプレートは、プレート部分が直径30センチ。
1200Wのパワフル高温加熱で、人数分のホットケーキや、
お好み焼き、焼きそばなどが簡単に作れる安心のサイズです。
プレートは焦げ付き防止のためにフッ素樹脂加工されており、
温度調節はシンプルなダイヤル式。蓋は強化ガラスなので、
焼き具合を確認しながら調理できます。

ホットプレート

申込番号 **ZR 040-001**

サイズ(約):幅40×奥行33×高さ
13.5cm、プレート直径30×深さ
2cm／重量(約):2.1kg／材質:本
体=ポリプロピレン、プレート=アル
ミニウム合金(内面=フッ素樹脂加
工)、蓋=強化ガラス／AC100V-
1200W、電源コード1.4m、温度調
節機能付／中国製



1合でもおいしく炊ける 3.5合炊きの炊飯器

新潟に拠点を置く信頼のジャパンブランド「HOME SWAN」の

1合でもふっくらおいしいごはんが炊ける、

3.5合炊きのマイコン式炊飯ジャー。

ひとり暮らしから3〜4人の食べきり炊きまで、

ちょうどいい分量で炊けて、

保温機能と便利なタイマー機能も付いています。

内なべはフッ素樹脂塗装でお手入れかんたん、

内ふたも外して丸洗い可能。

便利な計量カップとしゃもじ付き。

HOME SWAN マイコン式炊飯ジャー(3.5合炊き)

申込番号 ZR 041-002

サイズ(約):幅22×奥行27×高さ20.5cm、容量630ml／重量(約):2kg／材質:本体・蓋・ハンドル・底板樹脂部=ポリプロピレン、内鍋=アルミ板(フッ素樹脂塗装)／AC100V-400W、電源コード1.4m、内蓋・内鍋=着脱可、予約炊飯機能、メニュー=エコ・白米・早炊き・炊込み・おかゆ機能(玄米不可)／付属品:計量カップ、しゃもじ／中国製





半熟・固ゆで卵から、 温泉卵までを自由自在に

卵を理想の固さに茹でるのは意外と面倒なもの。

1個から最大6個までの卵を、好きな状態で自動で調理してくれる
エッグメーカーがあれば、そんな悩みもたちまち解消されます。

象印ならではの予熱工程技術で、温泉たまご、半熟たまご、固ゆでたまごなどが、
個数に左右されずに安定した出来上がりになるのも魅力。

完成はブザーで教えてくれます。たまごをのせられるエッグスタンド付き。



象印 マイコン温泉たまご器

申込番号 **ZR 042-001**

サイズ(約):幅21.5×奥行20×高さ23.5cm／重量(約):900g／
材質:本体=ポリプロピレン、パ
ネルシート=ポリエチレンテレフタ
レート、容器=アルミニウム／
AC100V-300W、電源コード
1m／中国製



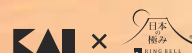
最上の切れ味と美しさ 関の伝統技術を調理器具に

関の刀剣作りから受け継がれた技を今に伝える「関孫六」。

その伝統の技を調理器具に活かしました。サヤ付きのナイフはコンパクトながら、包丁と同じ本格刃付けによって鋭い切れ味を実現。カーブしているので食材が切りやすいキッチンバサミは、まな板を使わず包丁がわりになります。

そして1台で「おろし・スライス・千切り」ができる調理器セットは、指ガード付きなので安全で無駄なく最後まで調理できます。

どれも快適な使い心地で、調理を効率的に、おいしく仕上げるサポートをしてくれます。



貝印×日本の極み キッチンツールセット

申込番号 **ZR 043-002**

サイズ(約):カーブキッチンバサミ=全長23・刃渡り9.5cm、コンパクトナイフ=全長24・刃渡り12cm、調理器セット=全長30×奥行11×高さ10cm／材質:おろし器・Vスライサー・千切り本体=ABS樹脂、Vスライサー=ステンレス刃物鋼、千切り=ステンレス、安全ガード=ポリプロピレン、受皿=AS樹脂・シリコンゴム、蓋=AS樹脂、キッチンバサミ=ステンレス刃物鋼・熱可塑性エラストマー、ナイフ=ハイカーボンステンレス刃物鋼・ポリプロピレン／日本製



調理に合わせて圧力を選べる 切替え式が便利な圧力鍋

毎日の料理をもっとラクに、おいしく仕上げてくれる圧力鍋。

こちらの圧力鍋は、肉の塊など芯まで熱の通りづらい食材は高压、
魚や野菜など煮崩れしやすい食材は低压と、食材やメニューに合わせて
圧力の切り替えができる優れもの。

また容量1.6Lで、お米が約4合炊けるサイズは、煮込み料理や豆料理に重宝します。

重いと使うのが面倒になりますが、軽量なステンレス製なので

片手で持て、ガス火はもちろん、IHやハロゲンヒーターにも対応可能です。

片手圧力鍋

申込番号 **ZR 044-001**

サイズ(約): 直径18×深さ9.5×全長
38.5cm、満水容量2.5L／材質: 本体＝
16-0ステンレス、蓋＝18-8ステンレス、
取っ手＝フェノール樹脂／4合炊き、作
動圧力: 高压100kPa、低压60kPa／中
国製〈電磁調理器可 200V〉



耐摩耗性が高く、実用度満点 手入れも楽な日常使いのフライパン

フッ素加工のフライパンは今や家庭の必需品。

こびりつきにくく手入れも簡単なのが理由です。そこで差が出るのが耐摩耗性。

こちらのフライパンはムラのない厚いコーティングで、加工がはがれにくいのが特徴。

蓋はガラス製なので、調理中も仕上がり具合のチェックができます。



PREMIUM
DRÖPS

プレミアムドロップス
ディープフライパン28cm

申込番号 **ZR 045-001**

サイズ(約):直径28×深さ7.5×全長47.5cm/
材質:本体=アルミニウム合金(内面アルマイト+
フッ素樹脂塗膜、外面セラミック焼付塗装)、取っ
手=フェノール樹脂(シリコン加工)/付属品:シリ
コンガラス蓋/韓国製(シリコンガラス蓋=中
国製)〈電磁調理器可 200V〉





コーティングが進化 お手入れが簡単で 長持ちに

アルミニウム表面に人工的に酸化アルミニウム皮膜を作ること、耐食性・耐摩耗性を向上させました。お手入れが簡単な上に、毎日の料理にフル活用しても長持ちする、まさに頼りになるフライパンです。IHにもお使いいただけます。



フライパン2点セット

申込番号 **ZR 046-001**

サイズ(約):フライパン(小)=直径20×深さ4.5×全長37.5cm、フライパン(大)=直径26×深さ5.5×全長46cm／材質:本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面耐熱塗装)、はり底=ステンレス、取っ手=フェノール樹脂／内面ダイヤモンドコート／韓国製〈電磁調理器可 200V〉



これだけあれば刃物は充分。 信頼のブランドのキッチン4点セット

包丁やナイフなど、良質の調理器具で知られる「ツヴィリング J.A. ヘンケルス」は、1731年創業の老舗。エルゴノミクスデザインが特徴的な三徳包丁、小包丁、ペティナイフは、これだけあればほぼすべての食材の下ごしらえが可能です。キッチンバサミは大阪万博（1970年）で紹介されて以来、日本のキッチン仕事を変えたといわれるほどの名品です。



HENCKELS



ヘンケルス 包丁ハサミ4点セット

申込番号 **ZR 047-002**

サイズ(約): ペティナイフ=全長24・刃渡り13cm、小包丁=全長25・刃渡り14cm、三徳包丁=全長30.5・刃渡り18cm、キッチンバサミ=全長20.5×刃渡り8.5cm／材質: 包丁=特殊ステンレス刃物鋼、柄=ポリプロピレン、キッチンバサミ=特殊ステンレス鋼・ポリプロピレン・エラストマー樹脂／日本製(キッチンバサミ=中国製)



関孫六
SEKIMAGOROKU

関孫六 三徳包丁

申込番号 **ZR 048-002**

サイズ(約):全長29.5・刃渡り16.5cm/
材質:刀身=ステンレスクラッド複合材(切り刃=ハイカーボステンレス刃物鋼・側金=ステンレス)、口金=ステンレス、柄=積層強化木/日本製

刃物づくりの伝統を 現代に伝える切れ味

「関孫六」の起源は、鎌倉時代に関(現・岐阜県関市)で始まった刀剣づくりにあるといわれます。数々の優れた刀剣職人が排出する中、孫六兼元、別名「関孫六(せきのまごろく)」は名匠として後世にその名を伝えます。美しく、芸術性が高く、切れ味抜群と称賛された刀剣づくりの技は、江戸から明治へと時代が変遷する中で、家庭用の刃物を製造する技術として継承され、改良されてきました。「折れず、曲がらず、よく切れる」を信条とする「関孫六」の伝統の技が生きる三徳包丁。どんな食材にも適した切れ味の良さが、料理する楽しさとおいしさをサポートします。

スタッキング上手な 耐熱ガラスの保存容器

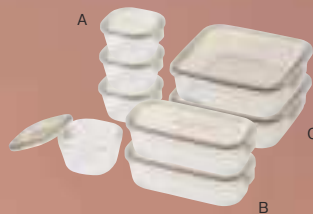
1883年、東京・京橋で誕生した、耐熱ガラスウェアブランド「iwaki」の、並べても、積み重ねてもすっきりの、角型タイプの耐熱ガラス容器。蓋をしたまま、冷蔵庫から電子レンジまで使えて、蓋を外してガラス器のみならオープン調理にも対応、そのまま食卓に運べます。ガラス製なので料理や食材のにおい移りもなく衛生的。中身がクリアに見えるので、常備菜のストックなどにも大重宝です。

iwaki
耐熱ガラス食器

イワキ パック&レンジ8点セット

申込番号 **ZR 049-003**

サイズ(約): A=(幅9×奥行9×高さ5cm、満水容量200ml)×4、B=(幅9×奥行18.5×高さ5.5cm、満水容量500ml)・C=(幅18.5×奥行18.5×高さ5.5cm、満水容量1.2L)×各2 / 材質: 本体=耐熱ガラス、蓋=ポリカーボネート / 中国製(電子レンジ可)〈オープン可(蓋除く)〉



コーヒーを本格的に楽しむための、 プレス式メーカー&グラスのセット

この「プレス式コーヒーメーカー」は、別名「フレンチ・プレス」とも呼ばれ、紙フィルターを使うよりもコーヒー豆の油分を多く抽出できることで人気。

挽いたコーヒーとお湯を入れて約4分経ったら、

プランジャーと呼ばれるつまみを下に押し下げただけ。

4個セットでお届けする小ぶりのグラスは耐熱ガラスの2重構造で

保温性に秀でています。旨みの濃いフレンチプレス式コーヒーを

少しずつ飲むのにぴったりの大きさです。

bodum

ボダム プレス式コーヒーメーカー& ダブルウォールグラス4個セット

申込番号 **ZR 050-002**

サイズ(約): コーヒーメーカー=(直径10.5×高さ21cm、容量1L)×1、ダブルウォールグラス=(口径6×高さ6.5cm、容量85ml)×4 / 材質: 耐熱ガラス・ポリプロピレン・ステンレス / グラス=中国製、コーヒーメーカー=ポルトガル・ポーランド製
※グラスは手作業が多いため、サイズや風合いがひとつひとつ異なる場合がございますのでご了承ください。



絵皿で後世に伝える 谷川岳の大自然の軌跡

群馬県みなかみ町に位置する谷川岳の高原植物の保全を目的として、みなかみ町が、東京藝術大学油画技法研究室に依頼して完成させた『谷川岳植物図鑑』。その精緻な原画をもとに、美濃焼の窯元「深山」が約1年の歳月をかけて美しい絵皿にしたのが「谷川岳植物図鑑之器」です。厳しい環境下に凜と咲く、ニッコウキスゲやエゾアジサイなど貴重な草花がみごとに描き出された美しい和皿揃です。

miyama.

ミヤマ
五寸取皿5枚揃

申込番号 **ZR 051-002**

サイズ(約): (幅15×奥行15×高さ2cm)×5 / 材質: 磁器 / 日本製
(電子レンジ可)



6つの調理をこなす 頼もしい耐熱陶器鍋

この鍋ひとつで、煮る、炊く、炒める、蒸す、燻す、焼く
という6種類の調理ができる耐熱陶器「トーセラム鍋」。
700℃の熱衝撃にも耐える力を持つため、
水分が極端に少ない燻製のような空焚き料理も可能です。
蓄熱性の高い素材なので、
いったん温まれば中火で十分調理できる省エネポイントも。
調理後、約40分は温めなおしがいらぬほど余熱特性にも優れています。
そのまま食卓に出せるシンプルなデザインも魅力的です。

有田焼 トーセラム鍋

申込番号 **ZR 052-003**

サイズ(約):外径21.5×高さ(蓋含
む)12.5cm、満水容量1.8L／材質:
耐熱陶器／直火使用可／付属品:
ステンレス製網／日本製
(電子レンジ可)(オープン可)



直火でも電子レンジでも ふっくら炊けるごはん鍋

三重県四日市市の代表的な地場産業「萬古焼」のごはん鍋です。
食材の旨みを引き出しながら、冷めにくい特徴があり、
かまどで炊いたようなふっくら甘みのあるごはんが炊きあがります。
直火だけでなく電子レンジにも対応の、お手軽さもポイントです。
ふたの上にしゃもじを置ける工夫など、日常使いにうれしい機能も。
お鍋炊き初心者でも安心の「ご飯炊きのしおり」付き。



萬古焼 ご飯鍋3合炊

申込番号 **ZR 053-004**

サイズ(約):直径19.5×高さ(蓋含む)
16cm、満水容量1.9L／材質:本
体＝耐熱陶器、内蓋・外蓋＝陶器／
直火使用可、3合炊き／日本製(電
子レンジ可)



数え切れない厳冬を越えて ずっと愛されてきたもの

雪国の厳しい冬を越えて育つ、日本三大美林に数えられる秋田杉。
その緻密でまっすぐな柀目が美しい、秋田県大館市の
伝統工芸「大館曲げわっぱ」の、定番ともいえる、
昔から変わらず愛され続けている小判型の弁当箱です。
軽量かつ強度に富んだ実用性で、
全面にウレタン塗装を施しているため、唐揚げやチャーハン、
ナポリタンなど油や色移りも気にせず使えて
食器用洗剤で洗うことも可能です。

曲げわっぱ 小判弁当

申込番号 **ZR 054-003**

サイズ(約):幅18.5×奥行12×高さ
6cm／材質:天然木(ウレタン塗装)／
付属品:ふきん／日本製
※お届けする商品により、木目の出方
が異なります。また、手作りのため、
お届けまでに60日程お時間をいただく
場合がございます。





話題のレストランや美容サロンは、
婦人画報セレクションならではの上質なお店ばかり。
レストランチケットは、お料理のおいしさと
空間の素晴らしさを考慮して厳選していますので、
友人やパートナーと特別な時間を過ごしていただくのにぴったりです。
美容サロンチケットは自分へのご褒美として、ぜひお使いください。

Experience

Selected by FUJINGAHO



東洋と西洋が融合した ブティックホテル 「ダーワ・悠洛 京都」で 優雅なランチや アフタヌーンティーを

京都、鴨川のほとりに建つ「ダーワ・悠洛 京都」は、東洋と西洋が融合したブティックホテルです。デザインやアートワークによる伝統的な和の美が、煌びやかな空間をつくりだしています。グリルレストラン「GRILL 54TH」では、和牛やシーフード、地元産の野菜など、素材の旨みを最大限に引き出したお料理を、「Lounge & Bar 1867」では、ゆったりとした空間で、優雅なアフタヌーンティーが味わえます。どちらかお好みの空間で、非日常のひとときをお楽しみください。

ダーワ・悠洛 京都
by バンヤン・グループ
GRILL 54TH / Lounge & Bar 1867
ランチ / アフタヌーンティーセットペア

申込番号 **ZR 058-004**

〈GRILL 54TH〉

内容:ランチbuffet+グラススパークリングワインまたはソフトドリンク / ご利用時間:11:30~14:00〈LO〉※buffetは90分制となります。

〈Lounge & Bar 1867〉

内容:アフタヌーンティーセット / ご利用時間:第1部12:00~ / 第2部15:00~※お席は2時間制となります。

住所:京都府京都市東山区大橋町84 ダーワ・悠洛京都内 / 定休日:無休 / アクセス:京阪電鉄三条駅から徒歩約3分、京都市営地下鉄東西線三条京阪駅から徒歩約1分 / <https://dhawayurakyo.com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。※クリスマス期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※表記2店舗から1店舗お選びいただけます。



Shop Story

世界有数のホスピタリティーグループが 展開する「ダーワ・悠洛 京都」

「ダーワ・悠洛 京都」は、世界有数の独立系ホスピタリティーグループのひとつであるバンヤングループのホテルとして2022年に京都にオープンしました。現代的なデザインと歴史的な特徴が融合し、和と洋、レトロとモダンが調和した特異な雰囲気を作り出しています。竹林を臨むグリルレストラン「GRILL 54TH」では、素材の旨みを引き出したおいしいグリル料理を、「Lounge & Bar 1867」では、彩も美しいアフタヌーンティーを楽しめます。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



光あふれる空間で感性豊かな おとなイタリアンを

東京・六本木を拠点とする「BRIANZA」のオーナーシェフ・奥野義幸が手がける、炭・スパイス・ハーブを駆使した、クラシックとモダンが調和する本格イタリアン。開放感あふれる大きな窓に映る、大都市大阪と緑豊かな公園のコントラストを眺めつつ、乾杯のスパークリングワインも付いた、おとなのランチコースをお楽しみください。

BRIANZA OSAKA

ランチペア

申込番号 **ZR 060-004**

内容:BRIANZA ランチコース(スパークリングワイン・前菜・パスタ・魚料理または肉料理・ドルチェ・コーヒーまたは紅茶)

住所:大阪府大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪 南館3F／ご利用時間:11:00～14:00(LO)／定休日:グラングリーン大阪に準ずる／アクセス:JR大阪駅から徒歩約4分、各線梅田駅から徒歩約10分／https://la-brianza.com/brianza_osaka/

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。※ゴールデンウィーク、お盆期間、クリスマス期間、年末年始、貸切営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6か月間となります。



Shop Story

都市と緑が溶けあう上質でシックな美食空間

JR 大阪駅から徒歩約 4 分という好アクセス、2024 年に誕生した「グラングリーン大阪」内にある、東京・六本木発の本格イタリアン「BRIANZA」の系列店。接待から記念日まで特別なひとときを。



名物のガレットを楽しむ おとなの神楽坂ランチ

“フランスの食糧庫”と呼ばれるブルターニュを代表する郷土料理「ガレット」をはじめ、シェフのこだわりと感性が光る、新たなブルターニュ料理の数々を、旧き良き神楽坂の情緒と洗練が共存する空間で楽しむ、おとなのランチプランです。ブルターニュの特産品であるそばとりんごをテーマに、本場のエッセンスを残しつつ仕上げられた、他にはない日仏融合のオリジナル料理は、いずれもお店自慢のシードル(料金別)との相性も抜群。ぜひお試しください。

Shop Story

神楽坂の奥座敷で ブルターニュの 魅力を知る

かつて料亭だった建物の趣を残す
情緒豊かな和空間は日本初のシー
ドルバー／クレープリー。敷地の奥
にはゆったりとくつろげるレストラン
があり、ふたつのスタイルで構成され
る店は、神楽坂のガレット店「ル ブ
ルターニュ」のオーナーがプロデュ
ース。国内外合わせて常時40種
類のシードルのほか、ソムリエ厳選
の自然派ワイン約80種類がライン
ナップ。



ベルトラン ラーシェ ルブルターニュ カグラザカ ランチペア

申込番号 **ZR 062-004**

内容:そば粉を使った2種のアミューズ・自家製ブルターニュ風パテ・サーモンのそば粉ガレット包み、シードル風味のブルブランソース・北海道産バターとカソナードのクレープ

住所:東京都新宿区神楽坂3-3-6／ご利用時間:11:30～14:00(LO)／定休日:月曜、火曜(祝日は営業)／アクセス:JR・東京メトロ東西線・有楽町線・南北線・都営大江戸線飯田橋駅から徒歩約5分／<https://le-bretagne.com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※時期によりご利用いただけない場合がございます。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。





シャンパーニュ片手に粋なカフェランチ

フランス直送のシャンデリアや家具が、本物のフランスを感じさせてくれる空間で、シャンパーニュを楽しみながら味わう神楽坂ランチ。こだわりのサーモンプレートにメレンゲとホイップクリームで作る、大注目のオリジナルスウィーツ「メルベユ」、さらに、オリジナルワッフルのおみやげまで付いたうれしいプランです。



Shop Story

フランスの伝統菓子と 洗練された空間が息づく、 フランスのティーサロン

1997年にフランス北部のリールでアンジェロ・ルサル氏が創業し、世界各国で親しまれている「オー・メルベイユ・ドウ・フレッド」。神楽坂の店舗は、シャンデリアが目目を引くエレガントな装いで、メレンゲとホイップクリームを組み合わせた看板菓子「メルベイユ」をはじめとする本場フランスの味わいを提供しています。併設されたティーサロンでは、美しい器とともに上質な時間を演出。フランスの伝統製法を守る職人の技と、異国情緒あふれる贅沢なひとときを届けます。

オー・メルベイユ・ドウ・フレッド ランチペア

申込番号 **ZR 064-004**

内容：シャンパン（ハーフボトル）＋サーモンプレートとメルベイユのセット＋コーヒーまたはカフェラテ＋お土産

住所：東京都新宿区矢来町107-2／ご利用時間：9:00～18:00（LO）／定休日：無休／アクセス：東京メトロ東西線神楽坂駅から徒歩約2分／<https://auxmerveilleux.com/ja/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※クリスマス期間、バレンタイン期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※季節や仕入状況により内容が変わります。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。





「和匠 銀座松月」で、最高級の食材が生きる 洗練された日本料理を堪能

きらびやかな銀座中央通りを見下ろす好立地にあり、厳選した食材を使った料理を堪能できる「和匠 銀座松月」。
鯛めし御膳では、新潟県魚沼産コシヒカリを産地の水で研いだ、炊き立ての土鍋鯛めしを味わえます。
厳選された日本酒やワインの品揃えも「和匠 銀座松月」ならではの(別料金)。
四季折々の旬の食材の旨みが生きる繊細な料理をお楽しみください。

和匠 銀座松月 ランチペア (平日限定)

申込番号 **ZR 066-004**

内容:鯛めし御膳(前菜七種盛り合わせ・鯛の土鍋御飯・赤出汁・香の物・甘味とお抹茶)

住所:東京都中央区銀座8-8-8 銀座888ビル3F／ご利用時間:11:30～13:30(LO)／定休日:不定休／アクセス:JR・東京メトロ銀座線・都営地下鉄浅草線新橋駅から徒歩約3分、東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線銀座駅から徒歩約5分／<https://www.ginza-syogetsu.jp>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※土曜、日曜、祝日、クリスマス期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※季節や仕入状況により内容が変わります。※お子さまは小学生よりご利用いただけます。※施設の都合により、予告なしにサービス内容が変更になる場合がございます。ご提供が出来ない場合、同等のサービス・商品をご案内します。



【ご招待カードについて】

こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



Shop Story

料理と共に、日本酒・ワインとの マリアージュもおすすめ

人気店「銀明翠 GINZA」の姉妹店として、2020年にオープンした「和匠 銀座松月」。高級食材や旬の食材のおいしさを追求した季節感あふれる日本料理を堪能できます。きき酒師やSAKE ディプロマ、ソムリエの資格を持つスタッフにより厳選管理された日本酒やワインのなかから、料理に合わせた最高の一杯を味わえるのも同店ならではの楽しみです。



他では味わえない活蟹の旨みを 大切な人と楽しめる幸せ

名前のとおり、活蟹をさまざまなスタイルで楽しめる「日比谷蟹みつ」。
旬の蟹を各地より取り寄せ、一年中おいしい蟹を提供しています。
今回ご用意した限定ランチ御膳は、茹で毛蟹や蟹グラタンなど人気のお料理を
組み合わせた御膳です。特に好評なランチコースは、蟹はもちろん、
旬の食材を使った一品料理が並びます。東京ミッドタウン日比谷という
絶好のロケーションもうれしいところ。いつも多くの美食家たちでにぎわっています。

日比谷蟹みつ ランチペア

申込番号 **ZR 068-004**

内容:リンベル限定ランチ御膳

住所:東京都千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン日比谷3F／ご利用時間:
月～金11:30～13:30(L.O) 土・日・祝
11:30～14:30(L.O)／定休日:水曜、年
末年始／アクセス:東京メトロ日比谷線日
比谷駅から徒歩約2分／<https://hibiya-kanimitsu.com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※店舗イベント日、臨時休業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※お子さまは中学生よりご利用いただけます。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



Shop Story

日比谷の閑静な街並みに融合した
ゆとりの空間で活蟹の味わいを楽しむ

銀座の活蟹専門店「蟹みつ」が東京ミッドタウン日比谷に進出。日比谷の閑静な街並みに融合したゆとりの空間に、6つの個室とライブ感溢れるカウンター席。日比谷公園を一望できるオープン席をご用意いたしました。北海道各漁港より取り寄せる活蟹や四季を感じる和の匠料理の数々。「日比谷蟹みつ」を心ゆくまでお楽しみください。



江戸の粋に心酔しながら 東京下町の名店で、鰻三昧

蒸さずに焼く関西の蒲焼に対し、鰻をじっくり蒸してから焼くのが関東風。蒸すことによって適度に脂が落ち、ふっくらとなった鰻は、焼かれている間に甘辛だれをよく吸い込み、焼き上がりはツヤツヤ、はちきれんばかりの様相に。

ボリュームたっぷりのうな重はもちろん、うまき（鰻を卵焼きで巻いたもの）、きも吸いなどで鰻三昧のお料理をご賞味ください。

神田明神下 喜川 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZR 070-004**

内容: 鰻料理(うな重・きも吸い・お新香・うまぎ卵焼き)

住所: 東京都千代田区外神田2-16-2
1F／ご利用時間: ランチ 11:30～14:30
〈LO〉 ディナー 17:00～20:30〈LO〉／
定休日: 土曜、日曜、祝日、お盆期間、年末、
1月1日／アクセス: JR御茶ノ水駅から徒歩
約8分、東京メトロ銀座線末広町駅から徒歩
約5分

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※時期によりご利用いただけない場合がございます。※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



Shop Story

秘伝の煮きりだれで 蒸し焼きにする関東風うなぎ

「神田明神」の裏参道の石段を下がると、木立の中に落ち着いた佇まいをみせる「神田明神下 喜川」が現れます。明治29年、創業者である喜七が自分の名前の一文字をとり、柳橋に開業。のちに神田川畔に店を移し、江戸前うなぎ料理の粋を絶やすことなく今に伝える名店です。

下町の伝統息づく浅草で 松阪牛を心ゆくまで堪能

東京下町の一大名所・浅草の焼肉店「玄」。
「一頭買い焼肉」を看板に掲げる通り、肉のプロが厳しく吟味した
黒毛和牛の一頭買いで有名な人気店です。
ボックスシートでゆったりとくつろげる店内は、
六区の賑わいを忘れる落ち着いた雰囲気。美しいサシが甘くとろける、
自慢の松阪牛を存分にお楽しみいただけるスペシャルコースは、
その日ごとのオススメ希少部位も含まれ、
味わいにも食べごたえにも大満足です。



東京/浅草 一頭買焼肉 玄 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZR 072-004**

内容:キムチ/ナムル盛り・チョレギサラダ・
旬彩チヂミ・包み野菜・生タン・ハラミ・
鶏もも・黒毛和牛三点・クッパ・デザート

住所:東京都台東区浅草1-42-4
ヒューリック浅草一丁目ビル2F／ご利用
時間:ランチ12:00～14:30〈LO〉
ディナー17:00～21:00〈LO〉／定休日:
無休／アクセス:東京メトロ銀座線田原
町駅から徒歩約6分、つくばエクスプレ
ス浅草駅から徒歩約2分／<https://gen-gen-gen.com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外の
サービスはお客様負担となります。※現
地までの交通機関のお手配・費用は客
さま負担となります。※時期によりご
利用いただけない場合がございます。※ラ
ンチタイムまたはディナータイムでご利用
いただけます。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉で
お届けとなります。〈ご招待カード〉
に記載のご連絡先にご予約の上、
ご利用日には〈ご招待カード〉を必ず
ご持参ください。〈ご招待カード〉の
有効期限は、〈ご招待カード〉発行
日より6ヵ月間となります。



Shop Story

一頭買い焼肉が
お店の売り、
ゆっくり焼肉を楽しんで

浅草に位置する焼肉店「玄」。喧噪を離れて
ゆったりと食事を楽しめる本場韓国料理の店
です。「一頭買い焼肉」を看板に掲げる通り、
A5、A4ランクの黒毛和牛を一頭買いすること
で、希少性の高い部位もリーズナブルに楽
しむことができます。

シンガポールの 多様性を垣間見る グローバルな中国料理

「四川豆花飯店」は、複合文化から成る
シンガポールで育った、新しい感覚の中国料理レストラン。
四川料理をベースとしながらも、
広東、上海、北京などのテイストを取り入れた
モダン・チャイニーズが新鮮です。
東京駅近くの「新丸の内ビルディング」内という絶好のロケーションで、
軽やかで新しい数々の名菜をご堪能ください。



四川豆花飯荘 東京店 ランチペア

申込番号 **ZR 074-004**

内容:中国料理コース(前菜・フカヒレスープ・料理2品・麻婆豆腐・ご飯・デザート・八宝茶)

住所:東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング6F／ご利用時間:11:00～14:30(LO)／定休日:新丸の内ビルディングの休館日／アクセス:JR・東京メトロ丸ノ内線東京駅から徒歩約3分／<https://www.sichuandouhua-tokyo-com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※時期によりご利用いただけない場合がございます。※お子さまは中学生よりご利用いただけます。



【ご招待カードについて】

こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



Si Chuan Dou Hua Restaurant
TOKYO

Shop Story

ひと皿ひと皿美しく盛られる、 最先端チャイニーズ

東西の文化交流が頻繁に行われている国際都市シンガポール。現在、世界を忙しく飛び回る国際人や富裕層の間では、中国料理のおいしい部分をぎゅっと集めた「四川豆花飯荘」のようなレストランが人気を博しています。本店と同様、東京店でも、宙高くから八宝茶を注ぐ茶藝師のパフォーマンスをご覧いただけます。



夢の続きを語り合う 優雅なランチプラン

宮殿のような優雅な館に足を踏み入ると、豪奢にきらめくシャンデリアがお出迎え。
宝塚大劇場オフィシャルホテル「宝塚ホテル」の選べるランチプランです。
元公邸料理人がシェフを務める日本料理「彩羽」では、上質な素材に料理長のこだわりが光る、四季の彩り美しい季節の会席を。
鉄板焼の「風雅」では、国産牛ロースステーキや旬の野菜などを、ライブ感あふれるナイフパフォーマンスとともに五感で味わっていただけます。



宝塚ホテル 日本料理 彩羽／ 鉄板焼 風雅 ランチペア

申込番号 **ZR 076-004**

〈日本料理 彩羽〉／内容:先付・造り・縁高・揚物・温物・食事・水菓子

〈鉄板焼 風雅〉／内容:先付・国産牛ロースステーキ・焼き野菜・彩りのサラダ・ご飯・香の物・赤出汁・シャーベット・コーヒーまたは紅茶

住所:兵庫県宝塚市栄町1-1-33 宝塚ホテル2F／ご利用時間:11:00～14:30(L.O.)／定休日:無休／アクセス:阪急電鉄宝塚駅から徒歩約4分、JR宝塚駅から徒歩約7分／<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/takarazukahotel>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※クリスマス期間、年末年始、ホテル指定の特別営業期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※季節や仕入状況により内容が変わります。※表記2店舗から1店舗お選びいただけます。



【ご招待カードについて】

こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載のご連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期限は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



Shop Story

宝塚愛があふれかえる 劇場オフィシャルホテル

1926年の開業以来、全国から集まる宝塚ファンの夢の続きをかなえてきた宝塚大劇場のオフィシャルホテル。2020年6月には、宝塚大劇場の西隣に移転開業。ホテル外観は阪神間モダニズムと称される旧ホテルのデザインを継承、ロビーのシャンデリアも前ホテルのものを移転しています。館内には宝塚歌劇に関する貴重な展示品が並ぶギャラリーも併設されています。

富士山と芦ノ湖を望める 絶景風呂で心も体もリフレッシュ

箱根・芦ノ湖畔の高台に佇む「龍宮殿本館」。
お湯は、箱根十七湯の中で一番新しい「蛸川温泉」を引いています。
湯の良質さはさることながら、なによりの魅力は、お風呂からの素晴らしい眺望。
雄大な芦ノ湖の自然と一体となるようなダイナミックな景色と、富士山も同時に
望むことができます。旅館の料理長監修のランチがセットになった日帰りプランで、
しばし時間を忘れて上質なひとときをお過ごしください。

露天風呂(女性用)



国登録有形文化財 絶景日帰り温泉 龍宮殿本館 日帰り温泉+ランチペア

申込番号 **ZR 078-003**

内容:日帰り温泉ご入浴+ランチ

住所:神奈川県足柄下郡箱根町元箱根139／ご利用時間:【温泉】9:00～20:00(最終受付19:00)※土・日・祝8:00～【ランチ】11:30～14:00(LO)／除外日:土曜、日曜、祝日、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、当館指定日(追加料金にてご利用可能です。詳しくは施設へ直接お問い合わせください。)/アクセス:JR小田原駅から伊豆箱根バスで約70分「龍宮殿前」下車すぐ、東名高速道路厚木I.C.より約65分／<https://www.princehotels.co.jp/ryuguden/honkan/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※時期によりご利用いただけない場合がございます。※お子さまは3歳よりご利用いただけます。



【ご招待カードについて】

こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期間は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



Brand Story

箱根の豊かな 自然に包まれた 純和風建築の館

宇治の平等院を模した、シンメトリーが美しい雅やかな館。日本の風情があふれる歴史ある宿には、これまで各国の要人や多くの著名人が訪れてきました。2017年にリニューアルし、オープンした日帰り温泉でも、おもてなしの心は変わらず、贅を尽くした一日をお過ごしいただけます。



大浴場(男性用)





優れた温熱効果で 身体の内から美しく健やかに

美容業界や医療業界で幅広く活用されている、高周波温熱機器「インディバ」。
インディバを体に当てると、その高周波により細胞が活性化。
体の表面だけでなく深部まで温めることで、身体を本来の健康な状態へと導き、
体質改善からダイエット、アンチエイジングまでトータルで効果を期待できます。
サロンでは、カウンセリングを丁寧に行い、ひとりひとりの身体の状態、悩みに合わせて
フルオーダーで施術。フェイシャルかボディ、好きな部位を選んでいただけます。

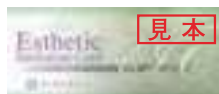
ホ ロ ス
HOLOS TOKYO
スパトリートメント1名

申込番号 **ZR 080-003**

内容:インディバボディ(デトックスマッサージ付き)または
インディバフェイス(美肌バック+マッサージ付き)

住所:東京都港区赤坂4-1-2 シントミ赤坂一ツ木ビル4F/
ご利用時間:月~金 11:00~19:30 土・日・祝 10:00~
18:30 / 定休日:年末年始 / アクセス:東京外口銀座線・
丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約3分、東京外口千代田線
赤坂駅から徒歩約7分 / <http://holostokyo.com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さ
ま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費
用はお客さま負担となります。※時期によりご利用いた
だけない場合がございます。※妊娠中の方、発熱、炎症
の可能性がある方、高血圧の方、ペースメーカーを使用
している方はご利用いただけません。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉で
お届けとなります。〈ご招待カード〉
に記載の連絡先にご予約の上、ご
利用日には〈ご招待カード〉を必ずご
持参ください。〈ご招待カード〉の有
効期間は、〈ご招待カード〉発行日より
6ヵ月間となります。

Shop Story

身体の悩みをサポートする インディバ専門サロン

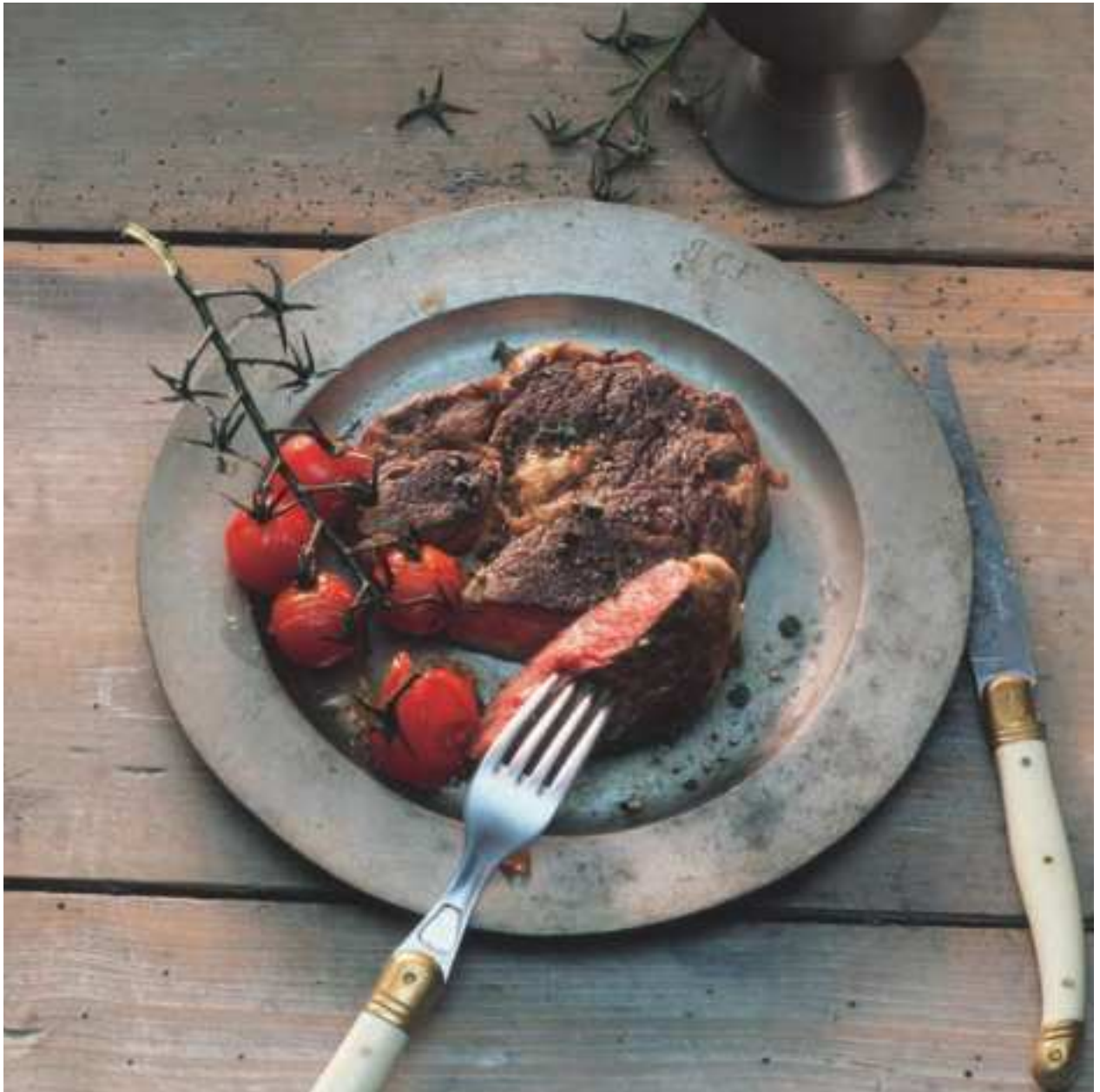
東京・赤坂にある「HOLOS TOKYO」はイン
ディバを専門的に扱うサロン。数少ないインディ
バ専門店のなかでも、清潔感あふれるプライ
ベート空間で、リラックスしながら施術が受けら
れると評判です。冷えや肩こり、シミやたるみ、怪
我など男女問わず、身体の悩みに合わせてオー
ダーメイドで応えてくれます。



日本のよきモノ、世界のよきモノを厳選し、
カタログにぎゅっと凝縮してご紹介します。
最初のひと口から絶大な幸福感を味わえるお菓子から、
特別な日にふさわしいワインやお酒、
料亭が手塩にかけた伝統味、季節ならではの旬のフルーツまで。
食通の方にもきっと満足していただける、
美味三味のセレクションです。

G o u r m e t

Selected by FUJINGAHO



日本橋 千疋屋総本店 季節の果物詰合せ

申込番号 **ZR 083-003**

季節の果物詰合せ

※季節によってお届けする果物・産地が異なります。

※冷蔵便にてお届け。



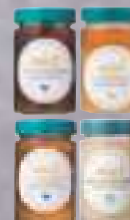
「日本橋 千疋屋総本店」が 目利きした季節のフルーツをお届け

江戸時代の創業以来、果物の品質にこだわり、
フルーツのセレクトショップとしてトップブランドの
名を誇ってきた「日本橋 千疋屋総本店」。
果物専門店ならではの厳しい目利きで選んだ
フルーツの数々をセットにてお届けいたします。



花や果実の香を楽しむ 個性豊かなはちみつ4種

パリではおなじみの老舗はちみつ専門店「ラ・メゾン・デュ・ミエル」より、
香りも風味もいろいろお試しください。ぜひたくなはちみつ詰め合わせ。
香り良く、コクもあって黄金色が美しい「花のはちみつ」、
黒糖のような深い味わいに香ばしさも感じる「栗のはちみつ」、
さわやかな酸味でオレンジの花に似たエレガントな香りの「オレンジはちみつ」、
マイルドでオールラウンダーに使える「シャクナゲはちみつ」の4種。



ラ・メゾン・デュ・ミエル はちみつ詰め合せ

申込番号 **ZR 084-002**

栗のはちみつ・オレンジはちみつ・
花のはちみつ・シャクナゲはちみつ
各250g／採蜜国:栗・花・シャク
ナゲ＝フランス、オレンジ＝スペイン
※はちみつは1歳未満の乳児には
与えないでください。

※はちみつは保存温度により白く
結晶化する場合がありますが品
質には問題ございません。その場
合温めてお召しあがりください。

※パッケージが変更になる場合が
ございます。予めご了承ください。





お米の旨みと香りが生きる 真摯で妥協のない味わい

1971年創業の、東京のあられ、おかきの専門店「赤坂柿山」。
富山県産の稀少品種「新大正もち米」を、主原料にして作られる米菓は、
お米本来の風味を大切に、職人が手仕事で仕上げた妥協のないおいしさです。
薄焼きおかき「慶長」、アーモンドをおかきで丸ごと包んだ「慶風」、
もち米の風味をいかした「かきもち」と、柿山を代表する味わいを
白い引き出し式のしつらえ箱に詰めてお届けします。



赤坂柿山 柿山セレクト 92枚入り

申込番号 **ZR 085-003**

慶長(醤油・しぶき海苔・胡麻・
うすくち醤油)×各16枚、慶風
(醤油・塩)×各6枚、かきもち(豆
柿・昆布)×各8枚/もち米:国産

小

香りが良くやわらかな食感 静岡県産のクラウンメロン

土の水分、苗の管理などは、
熟練したメロン農家の腕のみせどころ。
日照時間の長さが日本一とされる静岡県の遠州灘近く、
陽光あふれる地で、
生産者が手間を惜まず、
大切に育て上げたクラウンメロンをお届けします。
香り高い味わいと、とろけるような舌触りは、
「クラウン」の名にふさわしいもの。
美しい網目とじゃこうの香りがおいしさの証です。



**日本の極み
静岡県産
クラウンメロン**

申込番号 **ZR 086-001**

クラウンメロン(シルバー) 1.3kg
(1玉)／静岡県産





パクッとそのまま食べられる 甘く美しい種なしぶどう

雨量が少なく温暖な気候により、ぶどう栽培にも長い歴史を持つ
フルーツ王国・岡山で大切に育てられた「シャインマスカット」。
そのまま皮ごと食べられる種なし品種で、パリッとみずみずしい食感と、
マスカット以上ともいわれる濃厚な甘みと芳醇な香りが特徴です。
美しいイエローグリーンに輝く大粒のぶどうは見映えも抜群なので
ケーキやタルトなどのスイーツ作りにもおすすめです。



日本の極み
岡山県産
シャインマスカット

申込番号 **ZR 087-004**

シャインマスカット700g(1房)／
岡山県産

※お申し込みは9月16日まで。
※お届けは8月20日～9月30日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

087 ※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



完熟のおいしさを追求した こだわりの赤肉メロン

北海道・夕張で、50年以上メロン一筋で栽培を続けている、日原メロン農園。
火山灰地に広がる農園は理想的な風土と気候条件が揃い、さまざまな手をかけて最高品質のメロンに仕上がります。おいしさを追求した「日原メロン」は、鮮やかなオレンジ色の厚い果肉と、切ったときに飛び込んでくる香りがたまりません。初夏はとろける果肉で香りが高く濃厚な味。8月上旬からはとろりとした濃厚な果汁で高い糖度がありながら後味はさっぱり。数種のメロンからその時期に一番おいしい品種を選んでお届けいたします。



日本の極み
北海道夕張郡栗山町産
日原メロン

申込番号 **ZR 088-001**

日原メロン3.6kg(2玉)／北海道産

※お申し込みは10月17日まで。

※お届けは7月15日～10月30日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



高級品種「清水白桃」発祥の地の 白肌で上品な甘さの桃を

完熟しても果皮が白い「清水白桃」は岡山を代表する白桃の品種。
なかでも高い品質を誇るのが、発祥の地である一宮地区産です。おいしい桃ができる理由は、日当たりと水はけの良さ。温暖で日照の多い瀬戸内海沿岸特有の気候で、年間降水量が少なく、この好条件に加えて一宮地区は花崗岩質の土壌で水はけが良く、おいしい桃ができるのです。芳醇な香り、きめ細かくやわらかな果肉、上品な甘さ。最高級品と評価される一宮地区の桃をお楽しみください。



日本の極み
岡山県一宮産
清水白桃

申込番号 **ZR 089-001**

清水白桃ロイヤル900g(3個) /
岡山県産

※お申し込みは7月22日まで。
※お届けは7月20日～8月5日。
※数量限定



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



長野県から甘みと香り たっぷりの桃を

長野県は日本の内陸に位置し、山や盆地が多い土地。
夏と冬の寒暖差が大きく、また昼夜の気温差も大きいことから、桃の栽培地として
さまざまな品種の桃を生産しています。一個一個、丹精込めて育てられた桃は、
香り高く、みずみずしくて甘みたっぷり。そんなもぎたての桃を
たっぷりとお届けいたします。程よく冷やしてお召しあがりください。

長野県産 桃

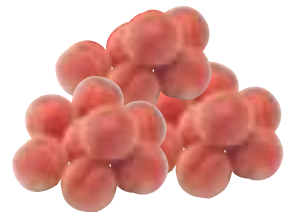
申込番号 **ZR 090-002**

桃5kg(18～22個)／長野県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月30日まで。

※お届けは7月6日～8月13日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定は受けできません。予めご了承ください。

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



切り口からあふれ出す甘い果汁 新鮮さにこだわりぬいた茨城の梨

茨城県の千代田地区は霞ヶ浦と筑波山の水と緑に囲まれ、年間平均気温が高く、降水量が少ないため、果樹栽培の好適地となっています。この地域でつくられる梨は、切り口からあふれ出すほどの果汁がたっぷりです。シャリとした噛み心地とほんのりとした甘み。新鮮さにこだわった梨をお楽しみください。



日本の極み
茨城県産 千代田の梨

申込番号 **ZR 091-002**

千代田の梨3kg(5~6個)／茨城県産

※お申し込みは8月22日まで。

※お届けは8月25日～9月5日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



やわらかな果肉と甘さが、 グルメの心をぎゅっと掴む

「ラ・フランス」は、洋梨の品種としてフランスで生まれ、
山形の自然のもとで育った香り高い果実。華やかな香りを持ち、
果肉は“クリーミー”と表現するのにふさわしいやわらかい緻密さです。
洋梨ならではの気品ある味わいを、思う存分お楽しみください。



山形の極み
山形県上山市産 ラ・フランス

申込番号 **ZR 092-002**

ラ・フランス 秀5Lサイズ6kg(16個)／山形
県産

※お申し込みは11月18日まで。

※お届けは11月1日～12月10日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



人気急上昇中！ 赤く染まった 甘みたっぷりの大玉りんご

「シナノスイート」は「ふじ」と「つがる」を掛け合わせた品種で、発祥は長野県須坂市。水量豊かな千曲川が形成する扇状地は朝夕と昼間の気温の寒暖差が大きく、りんご作りには好条件が揃う土地です。「シナノスイート」の名の通り、しっかりとした甘みがあり、華やかな香りとシャキシャキとした食感をお楽しみいただけます。ジューシーで酸味が少ないからお子さまにも人気。そのまま楽しむほか、ジュースにしたり、コンポートやジャムにしたりと幅広くご活用ください。

長野県産 シナノスイート

申込番号 **ZR 093-002**

シナノスイート 秀10kg(40〜46
個)／長野県産

※お申し込みは10月27日まで。

※お届けは10月26日〜11月10日。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



完熟ならではの美味を キンと冷やして召し上がれ

「大将マンゴー」の故郷は熊本県合志市。
夏は暑く、九州といえども冬は寒く、1日のうちでも昼夜の寒暖差が大きい、
この土地ならではの気候が育むマンゴーです。
収穫は、ネットをかぶせたマンゴーが、ぼとりと落ちるまで待ちます。
オレンジ色の果肉は、極めてジューシー。
とろけるような食感に濃厚な甘みがあふれます。



日本の極み 熊本県合志市産 大将マンゴー

申込番号 **ZR 094-001**

大将マンゴー800g(2個)／熊本
県産

※お申し込みは7月11日まで。
※お届けは6月10日～7月25日。
※数量限定。



※フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。

※期限内にお申し込みいただいた場合でも、収穫状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。

松阪牛のすき焼肉は、甘い 香りととろけるような食感が魅力

牛たちをマッサージしながら、やさしくコミュニケーション。
寒い時期には餌となる麦の量を調整し、部屋を暖かくするなど、
手間ひまかけて育てられた松阪牛は、
その手間に呼応するように、美しい霜降り肉を生み出します。
さっぱりとしたモモ肉を、大判のすき焼肉にスライスしました。
ブランド牛ならではの肉質をご堪能ください。



松阪牛 すき焼用

申込番号 **ZR 095-002**

モモ500g／消費期間は冷蔵で
4日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。





旨みにあふれたステーキを あっさりと食べたいときに

黒毛和牛のモモ肉は、霜降りたっぷりの重いステーキが苦手な方に、ぜひおすすめしたい部位。黒毛和種の牛肉は、脂肪が少なめのモモ肉でも、肉質がやわらかく、脂肪の甘い香りがふわっと漂います。滋賀県が世界に誇るブランドの「近江牛」ならば、そのおいしさもおさること。塩・こしょうのみ、またはおろしぼん酢など、さっぱりした味付けでお召しあがりください。

近江牛 モモステーキ

申込番号 **ZR 096-001**

モモステーキ(5枚)計450g/消費期間は冷蔵で4日/滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。





近江牛の焼肉用バラ肉は、 脂が滴り落ちるほどの素晴らしさ

滋賀県で長期肥育された黒毛和牛のみに呼称が許される「近江牛」。
きめ細やかな霜降りと肉質のやわらかさが格別で、
焼いたときに広がる心地よい香り、甘みに、たくさんのファンがいます。
鮮やかなサシ（脂肪）が入ったバラ肉は、軽く焼いただけで脂が滴り落ちるほど。
香ばしく、濃厚な旨みが口いっぱいに広がります。



近江牛 焼肉用

申込番号 **ZR 097-001**

上バラ500g／消費期間は冷蔵で
4日／滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。



塩、こしょうでシンプルに食べたい 米沢牛の香ばしいステーキ

米沢牛は、山形県の内陸部南部にある置賜地方の3市5町で育てられている、黒毛和種。
明治時代、横浜に居留していたイギリス人貿易商にそのおいしさを見いだされ、
ブランド牛として全国で珍重されるようになったと言われています。
肉質が良いことから人気のロースをステーキ肉にしました。
さすがブランド牛、塩とこしょうで焼くだけでも十分おいしい。



米沢牛 ロースステーキ

申込番号 **ZR 098-003**

ロースステーキ(2枚)計320g／消費
期間は冷蔵で5日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日
指定はできません。

舌の上でとろける脂質 「山形牛」をすき焼でお楽しみあれ

夏暑く、冬寒く、昼夜の寒暖差も大きい過酷ともいえる山形の気候風土のもと、丹精込めて育てられる黒毛和牛。中でも肥育と育成期間が特に長いものが「山形牛」として認定されます。その特徴は、柔らかな肉質と、まろやかな旨みのある脂質。火を通すことで溶け出す良質な脂が、肉の旨みをいっそう引き立てます。



山形の極み 山形牛 すき焼用

申込番号 **ZR 099-002**

肩ロース420g / 消費期間は冷

蔵で4日 / 山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。





肉の旨みをぎゅっと閉じ込めた 極上のやわらか食感

「山形牛」のサーロインを贅沢に使ったローストビーフです。
山形県産のぶどうでつくった赤ワインを下味に使い、
表面をしっかり焼いた後、牛脂をからませながらじっくりと低温加熱。
濃厚な旨みを閉じ込めました。まずはソースなどつけずに、
口の中で溶け出す香り高い脂と、肉本来の旨みを存分に味わってください。



山形の極み 山形牛 サーロインローストビーフ

申込番号 **ZR 100-001**

サーロインローストビーフ200g
／賞味期間は冷凍で30日
※冷凍便にてお届け。



本格的なスモーク香を楽しむ 「トンデンファーム」の詰合せ

炭火でじっくり燻す本格的なソーセージ作りで人気の北海道「トンデンファーム」。

炭火で炙ったものおいしいのは、炭火から出る遠赤外線がまんべんなくゆきわたり、肉の旨み成分をすばやく閉じ込めるから。

直下式炭火製法で作りあげた燻しロースハム、燻しモモハム、荒挽ソーセージ、ガーデンブルストなど、バラエティ豊かな8種類の詰合せです。



北海道
トンデンファーム

トンデンファーム ハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 **ZR 101-002**

生ハムロース(スライス)40g×2、荒挽ウインナー100g×2、燻しモモハム・燻しロースハム各300g、ビルカウインナー120g、荒挽ソーセージ70g、ガーデンブルスト・ガーリックブルスト各200g

※冷蔵便にてお届け。



乳

伝統のたれを絡めて焼いた、 江戸焼きスタイルのうなぎ蒲焼

明治29年に創業した歴史ある鰻専門店がつくるうなぎの蒲焼は、ふっくらと蒸したあとにたれをつけて焼きをいれる関東風。

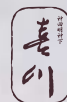
伝統の煮切りのたれをたっぷり絡めながら、すみずみまで香ばしく焼かれています。

蒲焼は、ひとり分ずつ個別にパックされています。

炊きたてご飯の上に、湯煎で温めた蒲焼をのせるだけで、

香ばしい香りがたちのぼるうなぎ丼が完成します。

女性の方にもちょうどよい小丼用になっています。



神田明神下 喜川
国産手焼きうなぎ蒲焼

申込番号 **ZR 102-001**

うなぎ蒲焼410g(6枚入)、たれ(山椒付)6
袋/うなぎ:国産

※冷凍便にてお届け。





ふっくら香ばしい 職人手仕込みの漬魚

「築地なが田」は、“うまし魚、漬ける、煮る、焼く”をスローガンに、創業から68年にわたり、魚総菜の専門店として展開しています。銀鮭や金目鯛など、脂ののった魚を一切れずつ丁寧に、酒粕やこうじ、白味噌に漬け込みました。魚焼きグリルなどでおいしそうな焼き目をつけてお召しあがりください。



築地なが田 漬魚詰合せ

申込番号 **ZR 103-002**

銀鮭こうじ漬・きんぎ粕漬・ぶり味噌漬・銀だら西京漬・金目鯛西京漬×各2切／賞味期間は冷蔵で11日／銀鮭:チリ産、きんぎ・銀だら:アメリカ産、ぶり:国産、金目鯛:ニュージーランド産

※冷蔵便にてお届け。



フランス伝統の燻製を 飛騨高山から発信

飛騨高山にほど近い山村に、燻製ソーセージやハムの工房を構える「キュルノンチュエ」。
創業者が燻製品で有名なフランス・モルトオで学んだ伝統技法を再現すべく選んだのが、
この地の自然、気候風土でした。澄んだ空気、良質な水に恵まれた環境のもと、
古くから欧州の食を支えてきた伝統の味が育まれています。
その真髄を味わえる多彩なソーセージ、ハムにピクルスも添えてお届けします。

Cunontul

キュルノンチュエ ソーセージセット

申込番号 **ZR 104-001**

トゥールーズのソーセージ220g、豚腿肉ビスターシュのモザイクソーセージ200g、モンベリアールのソーセージ190g、豚ばら肉燻製130g、燻煙風味の加熱ハム110g、キュルノンチュエのピクルス100g、白かび熟成の乾燥ソーセージ・チョリソの乾燥ソーセージ各90g、豚肩ロース燻製熟成品60g／賞味期間は冷蔵で30日／野菜・国産
※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳





松阪牛を鰹風味の たれに漬け込んだ 牛丼の具

愛知県に本店を構える「スギモト」は、ホテルやレストラン、地元の人々からの信頼が厚い、肉専門店。

松阪牛を扱うことでも有名です。

こちらは、スギモトが、シンプルながらも本格的な“お肉やさんの味”を目指した「牛丼の具」。食べ方は、湯煎で温め、炊きたてごはんのにのせるだけ。

松阪牛の甘い香りとやわらかさがとてもおいしい。たれの染みた玉ねぎもいい味を出しています。

スギモト

スギモト 松阪牛牛丼の具

申込番号 **ZR 105-002**

牛丼の具70g×9

※冷凍便にてお届け。

小





東京・日本橋の洋食の名店がつくる なつかしい味わいのハンバーグ

東京洋食の老舗「たいめいけん」で、ずっと愛され続けるハンバーグ。家庭で味わえるセットです。100%和牛と国産玉ねぎを合わせ、ふんわりと練り合わせているので、肉汁がこぼれ落ちそうなほどジューシー。熱湯で約10分、または電子レンジで約2分温めれば食べられるという手軽さです。たいめいけんならではの、本格デミグラスソース付き。

① **たいめいけん**

**たいめいけん
和牛ハンバーグセット**

申込番号 **ZR 106-001**

和牛ハンバーグ110g×9、ハン
バーグソース28g×9／賞味期間
は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳





米沢牛の旨さ弾ける ジューシーなハンバーグ

ナイフを入れるとじゅわっとあふれだす肉汁ー。
日本で有名な和牛のひとつ、山形県の米沢牛を使って、
贅沢なハンバーグを作りました。たっぷり加えた玉ねぎの甘みが
肉の旨みを引き立て、また隠し味に椎茸と酒粕を加えることで、
まるやかで奥深い味わいに。ふっくらやわらかいハンバーグは、
オリジナルの和風ソースを絡めてお召しあがりください。



山形の極み 米沢牛 やわらかハンバーグ

申込番号 **ZR 107-002**

ハンバーグ140g×10／賞味期

間は冷蔵で14日

※冷蔵便にてお届け。

小 卵 乳



イタリアンの巨匠が監修した ベジタブルカレー

東京・西麻布のイタリアンレストラン「アルポルト」のオーナーシェフであり、日本でも有数の料理人として活躍する片岡 護シェフ。そんな彼が今までの経験と技をふんだんに詰め込んで監修したベジタブルカレーです。素材を生かすイタリアンならではの野菜の味と風味をしっかりと堪能でき、食べ応えがあるのが特徴。片岡シェフの味に対する繊細な感覚が随所に感じられる品です。



アルポルト イタリアン ベジタブルカレー

申込番号 **ZR 108-002**

ベジタブルカレー200g×18／賞

味期間:常温で2年

※原材料に肉を使用しています。

小



たらばがにならではの甘みと旨み。 豪快にかぶりつくのが旨い！

北海道を代表する海の幸を扱う「カネサン佐藤水産」が目利きしたたらばがにの脚。獲れたてのたらばがにを、味が落ちないうちに素早くボイルし、食べやすいようにハーフカットにしました。自然解凍後、三杯酢などにつけてお召し上がりいただくほか、七輪などで焼き、香ばしさを楽しむのもおすすめです。



ボイルたらばがに脚

申込番号 **ZR 109-001**

ボイルたらばがに脚ハーフカット
400g／賞味期間は冷凍で30
日／ロシア産

※冷凍便にてお届け。

か





北海道産の 海の幸だけで作る ワンランク上の 松前漬

「極宝珠漬」は、北海道産の海の幸を、
だしと醤油ベースのたれに漬け込んだ、
松前漬の高級バージョン。

極宝珠漬という名の通り、
うにやあわび、かにやほたてが、
まるで宝物のように高級感あふれる姿で
漬け込まれています。

5種類もの昆布とめかぶが共に漬け込まれて
いるため、コクがあり、風味豊か。

酒肴に好適なほか、熱々のご飯と共に
いただいても至福の味わいです。



Hokkaido
Premium
Gourmet



健美の里 極宝珠漬

申込番号 **ZR 110-001**

極宝珠漬500g×2

※冷凍便にてお届け。



素材、製法を吟味し尽くした 極みの辛子めんたいこ3種

極寒のベーリング海で漁獲される、産卵前のすけとうだらの粒子感あふれる「真子」のみを使用した辛子めんたいこです。羅臼昆布をベースにした漬けだれに、福岡で一番古い酒蔵「大賀酒造」の銘酒「玉出泉」の大吟醸を贅沢に加え熟成させた「大吟醸仕込」。九州の黄柚子を加えた「柚子風味」はさわやかな味わい。絶妙な辛さが口の中で広がる「七味風味」には京都の香辛料専門店がブレンドした七味唐辛子を使っています。個性が異なる3種類はどれも酒肴に、ご飯のお供にと箸がすすむおいしさです。



日本の極み 博多辛子めんたいこ3種詰合せ

申込番号 **ZR 111-002**

辛子めんたいこ(大吟醸仕込・柚子風味・七味風味)各130g×2／賞味期間は冷蔵で12日／すけとうだらの卵巣:アメリカ産

※冷蔵便にてお届け。





濃縮した コクのある旨みが 詰まった 紅色の塩鮭

日本近海ではほとんど獲れず、
養殖もできない紅鮭。
しっかりとした旨みを持ち、
塩で締めるほどに旨みが
さらに増すことから、
魚通にも好まれる魚です。
塩のみで熟成させる塩紅鮭は、
いたずらに手を加えないだけに
原料のよさが命。
焼いてあつあつのご飯と、
あるいはおにぎりの具としても、
お楽しみいただけます。



日本の極み 築地仕込の紅鮭

申込番号 **ZR 112-003**

塩紅鮭切身12切／紅鮭:ロシア・
アメリカ・カナダ産

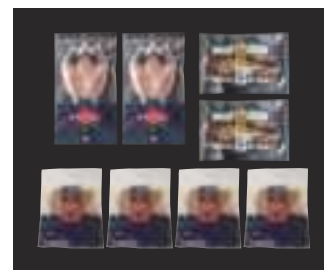
※冷凍便にてお届け。





島根自慢の のどぐろを3種類の 味わいで堪能

抜群に脂がのったしっとりなめらかな身質と、濃厚な旨みから、“日本海の赤い宝石”といわしめた、島根が誇る高級魚「のどぐろ」。そのおいしさを存分に楽しんでいただけるよう、定番の煮魚と干物、炙り漬けにしました。甘辛のたれがふんわりとした白身に絡んで、箸が止まらない煮付け、脂がのったのどぐろのジューシーな旨みがジュワッと広がる一夜干し。のどぐろの鮮度と脂の甘さを愉しみあっさり上品に仕上げた炙り漬け。いずれもご自宅で食べやすいサイズを、丁寧に加工、調理してお届けします。



のどぐろセット

申込番号 **ZR 113-003**

のどぐろ開き・のどぐろ煮付け×各2尾、
のどぐろ炙り漬け80g×4／のどぐろ(赤むつ):日本・韓国産、炙り漬けののどぐろ:
島根県産

※冷凍便にてお届け。





吟味された素材と一流の技が生む 老舗料亭の味をご家庭でも

日本を代表する老舗料亭のひとつである「なだ万」。吟味された素材と、料理人の磨かれた技が織りなす伝統の味を、手軽にご家庭でも味わえる豊富なお惣菜やお弁当にも定評があります。黒毛和牛の豊かな味わいを閉じ込めたローストビーフと、黒豚の旨みが食欲をそそる角煮。食卓を華やかに演出し、ちょっとしたおもてなしにも活躍する品をセットにしました。



なだ万

なだ万

**黒毛和牛ローストビーフ・
黒豚の角煮詰合せ**

申込番号 **ZR 114-002**

黒毛和牛ローストビーフ270g、ローストビーフソース30g、西洋わさび(レフォル)3.5g、黒豚の角煮200g×2／賞味期間は冷凍で30日

※冷凍便にてお届け。

小物か

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

京都の老舗牛肉専門店が贈る サーロインステーキ

明治維新もない明治2年、文明開化の足音とともに創業した、
京都で初めての牛肉専門店「モリタ屋」。
以来150有余年、牛肉一筋に京都の歴史とともに歩んできました。
そんな信頼のおける専門店で選び抜かれたこのサーロインステーキは、
血統や脂質にこだわり、一頭一頭丹念に育てた国産黒毛和牛を使用。
適度な霜降りと濃厚な旨み、そしてやわらかな口当たりが特徴で、
食通も絶賛するおいしさです。この至高の味を、
ぜひご家庭でお確かめください。

創業明治二年
京都で初めての牛肉専門店
モリタ屋

モリタ屋
黒毛和牛
サーロインステーキ

申込番号 **ZR 115-001**

サーロインステーキ (3枚) 計540g/
消費期間は冷蔵で4日 / 国産
※冷蔵便にてお届け。





前菜にもメインにも。 神戸牛100%のパイ

世界の賓客をもてなす高級ホテル「ホテルオークラ」。
その味わいを家庭で楽しむことができるお惣菜もまた、特別な味わいです。
こちらは、原材料の牛肉に神戸牛を100%使用して作られたパテを、
ニュージーランド産のパイ生地で包んで焼きあげたもの。
顧客からは「ビーフパイ」として親しまれています。
マデラ酒を効かせた付属のソースでお楽しみください。

Hotel Okura

ホテルオークラ 神戸牛ビーフパイ

申込番号 **ZR 116-002**

神戸牛ビーフパイ135g×5、マ
デラソース40g×5

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



つややかで 粒揃いで美しい 負けなしのおいしさ

月山の雪解け水とブナの原生林が育んだ寒河江川の清らかな水と豊かな土壌、昼夜の寒暖差が大きく、四季に富んだ寒河江の風土が育んだ山形県寒河江産「つや姫」。

日本穀物検定協会の食味官能試験において、平成22年のデビュー以来連続「特A」という負け知らずの評価で大人気の山形自慢のお米です。

粒が大きくふっくらつやつや、粒感もしっかりとして、香り、旨み、粘りともに申し分なしの炊き上がりで、食のプロやお米好きも太鼓判のおいしさです。



**特別栽培米 山形県産
つや姫**

申込番号 **ZR 117-003**

特別栽培米つや姫5kg／山形県産



置賜盆地がもたらす水と こだわりの土が育てたお米

『土に尽くせば秋に豊穡』という家訓のもと、十代続く農地を守り継ぐ「しまさき農園」自慢の、特別栽培米「ミルキークイーン」。日本の低アミロース米のさがけとなった人気の品種で、粘りが非常に強く、ふっくらもっちりとしたやわらかな食感と、つややかな炊き上がりが特徴です。冷めてもちもちのやわらかさが変わらないので、おにぎり、お弁当にもおすすめです。



**山形の極み
特別栽培米 山形県産
ミルキークイーン**

申込番号 **ZR 118-004**

特別栽培米ミルキークイーン5kg／
山形県産





旨みと風味 豊かな脚肉を たっぷり詰めた かに缶

旨みあふれる「たらばがに」の一番太い脚肉を中心に、形の崩れていない脚肉だけを選んでぎゅっと詰め込んだ贅沢な缶詰です。

太い脚はそのまま酒の肴にしたり、お好みでぽん酢やマヨネーズを添えて。細いものはほぐしてサラダや和え物、グラタン、チャーハンなどまで幅広く使えます。さらに、かにの旨みが溶け出した汁もスープやあんかけなどに活用すればたらばがにの風味豊かで、贅沢なひと皿に仕上がります。



日本の極み たらばがに 脚肉詰

申込番号 **ZR 119-003**

たらばがに脚肉詰缶詰100g
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

か



こだわりの 和歌山の梅を 「はちみつ漬梅干」と 「しそ漬梅干」に

梅の産地として知られる和歌山県。
そこで収穫された梅を使い、
シンプルに、ふたつの味に仕上げました。
「はちみつ漬梅干」は塩分約8%の低塩で、
フルーティな香りとほんのりとした甘さが
口いっぱいに広がります。
「しそ漬梅干」は塩分約11%で、
赤しその風味が効いた
昔ながらの味をお楽しみいただけます。
そのまま食べても美味ですが、
種をとって練り梅にするなど、
料理素材としても活躍します。

うめさいか

梅彩花

はちみつ漬梅干

申込番号 **ZR 120-002**

はちみつ漬梅干(塩分約8%)
1.1kg/梅:和歌山県産



うめさいか

梅彩花

しそ漬梅干

申込番号 **ZR 120-003**

しそ漬梅干(塩分約11%)1.1kg
/梅:和歌山県産



揖保乃糸

申込番号 **ZR 121-002**

揖保乃糸(紺帯)50g×72

小



そうめんといえば「揖保乃糸」。 コシとのどごしの良さが抜群

600年前から伝統の製法で作られている「揖保乃糸」。選びぬかれた小麦粉の味わいと、指定生産者に連綿と受け継がれる技によって、いつの時代も質の良いそうめんとして愛されてきました。家庭でも茹でのびにくく、コシがあり、のどごしがさわやかなのが特徴。冷やしそうめんにしたりと、温かなにゅうめんにしたりと、昔からの味わいをお楽しみください。



半生きしめん

半生うどん



きしめんの老舗がおくる 半生麺2種セット

「名古屋よしだ麺」は、明治23年に創業したきしめんの老舗。吟味を重ねて選んだ各地の小麦粉を、麺の種類や季節に応じて配合し、塩と水だけで作りあげるきしめんは、やわらかいのごしともっちりとした食感が魅力です。保存料や添加物は一切使用せず、素材本来の味を引き出した半生麺のきしめんとうどんをセットでどうぞ。茹であげた麺には、カツオ節をたっぷりとふりかけていただくのが名古屋流です。



日本の極み 名古屋よしだ麺 半生麺セット

申込番号 **ZR 122-001**
半生きしめん・半生うどん各240g×10

小



さまざまな料理に合わせられる ドライ・シャンパーニュ

グラスに注ぐと、麦の穂のようなイエローが
美しく映えるシャンパーニュです。

グラスの底からたちのぼる泡はさめ細かく、
口に近づけると、甘いフルーツの香りがふんわり。

飲み心地もとてもなめらかな、特別に買い付けた1本です。

前菜、サラダ、カルパッチョから、食後に楽しみたいチーズまで。

合わせる料理に悩まずに済むのが嬉しい。

チョコレートとも、ぜひ。

シャンパーニュ

申込番号 **ZR 123-002**

カルト・ブランシュ・ブリュット750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届け
になります。

ぶどう品種 ピノ・ムニエ、シャルドネ、
ピノ・ノワール

ボディ ミディアムボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 5～8℃

合う料理 前菜、サラダ、カルパッチョ

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

ボルドー赤白ワイン 2本セット

申込番号 **ZR 124-002**

トラディション グラーヴ・ブラン(白)、シャ
トー・ラバディ メドック・クリュ・ブルジョワ
(赤)各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届け
になります。

トラディション グラーヴ・ブラン(白)

ぶどう品種 ソーヴィニヨン・ブラン、セミ
ヨン、ミュスカデル

ボディ ミディアムボディ

飲み口 甘○○○●○辛

適温 18℃

合う料理 魚料理、デザート

シャトー・ラバディ メドック・クリュ・ブルジョワ(赤)

ぶどう品種 メルロ、カベルネ・ソーヴィ
ニヨン、カベルネ・ブラン

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 子羊のロースト、鴨のコン
フィ、焼鳥や豚の角煮



食事のおいしさを 倍増させる フランス・ボルドーの 赤白ワインをセットで

愛好家が多いフランス・ボルドーのワイン。
「シャトー・ラバディ メドック・クリュ・ブルジョワ」は、
メルロ63%、カベルネ・ソーヴィニヨン33%の
フルボディの赤ワイン。
フランス産オークの樽で熟成させた
果実味を感じるアロマとタンニンのしっかりした
骨組みを感じられる辛口のワインです。
「トラディション グラーヴ・ブラン」は
口当たりが力強く、同時にフレッシュで
心地よいなめらかな舌ざわりが楽しめる白ワイン。
食事に合わせて赤白のワインをお楽しみください。



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

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

南部鉄器の すき焼き鍋と 「山形牛」を セットにして

「山形牛」のすき焼き用肉は、
風味よく脂質は甘く。
すき焼きの甘辛いたれにもよく合います。
お二人で楽しんでいただくのに
ちょうどいい350gのモモ肉、
そして早速お使いいただきたい
すき焼き鍋とのセットです。
こちらは、岩手を代表する
南部鉄器ブランド「IWACHU」製。
分厚い鑄鉄が熱を均一に伝えるので、
すき焼きはもちろんのこと、
餃子やステーキなど
焼き物にもおすすめです。

山形牛すき焼用と 南部鉄器 すき焼鍋20cm

申込番号 **ZR 125-003**

【山形牛】モモ350g／消費期間は冷蔵
で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け

※都合により月曜・火曜のお届け日指定
はできません。

【南部鉄器 すき焼き鍋】サイズ(約):直径
20×深さ4.5cm、満水容量1.4L／材質:
本体＝鑄鉄(シリコン焼付塗装)、つ
る＝鍛造鉄／日本製

〈電磁調理器可 200V〉

※本商品は各々別送になります。予めご
了承ください。



味わい深い狭山茶と 趣き深い樺細工の茶筒

静岡・宇治と並び“日本三大茶”に数えられる「狭山茶」は、埼玉県西部の冷涼な丘陵地帯で生産される、独特の火入れ技術による、甘く深みのある味わいと重厚なコクと香りが特徴のおいしい日本茶です。そんな銘茶を湿気から守り、風味を長持ちさせるために選んだのが、秋田県角館に伝わる「樺細工」の茶筒。山桜の樹皮を使った伝統工芸品で、高い密閉性と、天然木の豊かな表情が魅力です。

狭山茶と茶筒セット

申込番号 **ZR 126-003**

【狭山茶 詰合せ】/ 狭山煎茶
80g×3 / 茶葉: 国産

【茶筒】サイズ(約): 直径7×高さ
8cm / 材質: 桜皮、ブリキ、合
板 / 日本製

※お届けする商品により、木目
の出方が多少異なります。

※本商品は各々別送になります。
予めご了承ください。





テーブルウェアの質やコーディネートに気を遣うと、

毎日の食時間がぐんと豊かになります。

シンプルな中にも質の高さがうかがえるグラスや、

モダンな和の陶器などを集めました。

おもてなしの食卓に映えるのはもちろんですが、

ぜひ日常でも積極的に使い、

心豊かな食卓シーンを演出してください。

Tableware

Selected by FUJINGAHO

赤ワインのポテンシャルを 余すことなく愉しむ

ドイツの最高テクノロジーによって完成された「リーデル」の
赤ワイン用グラス「リーデル・ヴェリタス」。

マシンメイドとは思えない細身でバランスの取れた美しいステムと、
薄くなめらかな口あたり、ゆるやかにすぼまるボウルが、フルボディで渋みの強い
赤ワインの香り、舌ざわり、味わい、余韻をこの上ない感動に導いてくれます。
ゆったりと大きめの造りながら非常に軽量かつ繊細な仕上がりとなっています。



リーデル ペアワイングラス

申込番号 **ZR 129-002**

サイズ(約):(口径7.5×高さ
23.5cm、容量709ml)×2/材
質:クリスタルガラス/ドイツ製
※色については印刷のため商品
と多少異なる場合がございます
のでご了承ください。

日本伝統の蒔絵の技法と ドイツのクリスタルグラスの融合

漆器の名門「山田平安堂」とドイツのクリスタルグラスの老舗「シュトルツル ラウジッツ」との
コラボレーションから生まれた新感覚のタンブラー。

漆器の伝統的絵付けの技法である蒔絵が、斬新でエキゾチックな雰囲気を奏でます。
丈夫で傷がつきにくく、白濁しにくいレッドフリークリスタルと呼ばれる素材のタンブラーは、
扱いやすく、食器洗浄機の使用も可能。

モダンアートのようなゴールドとシルバーの蒔絵のグラスが、特別な時間をもたらします。



シュトルツル×
漆器山田平安堂
蒔絵グラス 輪

申込番号 **ZR 130-001**

サイズ(約):(口径6×高さ12cm、
容量465ml)×2 / 材質:レッドフ
リークリスタル/ドイツ製



持ちやすいハンドルと、 伝統柄で人気の高いマグカップ

ウェッジウッドの「ルネッサンス ゴールド」は、
1759年創業当時の「ネオ・クラシカル」スタイルを、
現代風にアレンジしたシリーズです。連続する楕円の模様は、
伝統の「ジャスパー カメオ」というモチーフをもとにしたもの。
ウェッジウッドならではの魅力的な乳白色の磁器肌に、
彩りやパターンの美しさがくっきりと映えます。
安定して持ちやすいハンドルが、とても評価の高いデザインです。



WEDGWOOD

ウェッジウッド
ペアマグ

申込番号 **ZR 131-002**

サイズ(約):(口径8×高さ9cm)×
2／材質:ファイン ボーン チャイ
ナ／インドネシア製／ルネッサン
ス ゴールド

テーブルに幸福をもたらす 愛らしい野いちご柄

ウェッジウッドの人気柄「ワイルド ストロベリー」から誕生した
「ワイルドストロベリーカジュアル」。

日本の食卓に馴染むサイズ感に電子レンジ対応の手軽さに備え、
毎日の料理をやさしく華やかに引き立てます。

やや小ぶりの20センチ径で深さのある絶妙なサイズ感は、
ソースを使った煮込み料理などから銘々皿まで使い勝手抜群です。



WEDGWOOD

ウェッジウッド
ペアボウル

申込番号 **ZR 132-002**

サイズ(約): (直径20×高さ
4cm)×2 / 材質: ファイン ボーン
チャイナ / インドネシア製(電子
レンジ可) / ワイルド ストロベリー
カジュアル

エレガントなフォルムに 用の美を感じる名作

1710年創設、ヨーロッパ最古の磁器ブランド「マイセン」では
今もなお、熟練した職人がひとつひとつ手作業によって仕上げています。

「波の戯れ」は21世紀マイセンを代表する大人気シリーズ。

湖を渡る風によって現れる水面のさざ波のようなレリーフが白磁に浮かびあがります。

エレガントなフォルムがテーブルに映える横長プレートは、
幅広い用途にお使いいただける、飽きのこないデザインです。



マイセン ディッシュ

申込番号 **ZR 133-002**

サイズ(約): 幅26×奥行8.5×高さ
2.5cm / 材質: 磁器 / ドイツ製

※手作業が多いため、サイズや色・風合い
がひとつひとつ異なる場合がございますので
ご了承ください。

ハプスブルク家伝統の「ウィーンの薔薇」 が演出する特別な時間

1826年の創業以来、手描き・手作りの伝統を守り続けているハンガリーの名窯「ヘレンド」。
たおやかな一輪の薔薇が白磁に映える「ウィーンの薔薇」シリーズは、
皇帝フランツ・ヨーゼフの命を受け継承した絵柄で、
ハプスブルク帝国が終わる1918年までハプスブルク家の門を出ることのない高貴なものでした。
自然に囲まれた生活をこよなく愛した皇妃エリザベートも愛用したであろう「ウィーンの薔薇」が、
日常を特別な時間に変えてくれます。

Herend

ヘレンド
オリエンタルボウル
ペアセット

申込番号 **ZR 134-001**

サイズ(約):(直径12.5×高さ
2.5cm)×2/材質:磁器/ハンガ
リー製



エレガンスを極めた 「ロイヤル コペンハーゲン」のフラワーボウル

1775年、デンマーク王室の保護のもと開窯された「ロイヤル コペンハーゲン」。

以来250年に亘り、伝統とクラフツマンシップを受け継ぎながら、

清楚で繊細な美しいテーブルウェアを世に送り出しています。

「ブルーパルメッテ ブロッサム」のフラワーボウルは、「ロイヤル コペンハーゲン」らしいエレガントなフォルムが、
テーブルに圧倒的な存在感をもたらし、華やきのある時間を演出します。



ロイヤル コペンハーゲン フラワーボウル

申込番号 **ZR 135-003**

サイズ(約):幅26×奥行22.5×高さ
6.5cm／材質:磁器／タイ製
(電子レンジ可)

※手作業が多いため、サイズや色・風
合いがひとつひとつ異なる場合がございます。
ますのでご了承ください。



和洋中からエスニックまでさまざまな料理が 映える「アラビア」のプレート

おしゃれな北欧デザインが人気の「アラビア」。

手書き風の青い模様が印象的な「トゥオキオ」シリーズから、
径26cmのプレートをペアでご用意しました。

「24h トゥオキオ」は、フィンランド語で“瞬間”を意味します。

ひとつひとつが大切な瞬間を象徴するかのような模様が描かれた
プレートは、朝から晩まで24時間つかえる機能的なデザイン。

和洋中からエスニックまでさまざまな料理と合わせてお楽しみください。

ARABIA
1873

アラビア
24h トゥオキオ
ペアプレート 26cm

申込番号 **ZR 136-001**

サイズ(約):(直径26×高さ3cm)×
2/材質:磁器/タイ製
(電子レンジ可)(オーブン可)



食卓を華やかに演出する 新感覚のオーバルプレート

美濃焼の伝統を活かしつつ、現代の感覚を意欲的に取り入れた作風で知られる作山窯。

1枚ごとに異なる手作りの趣きを備えるオーバルプレートは、新鮮な色合いとマットな質感でモダンに食卓を彩ります。

大きなプレートには、カレーやパスタ、メインディッシュを。汁気のある料理も美しく盛りつけられます。

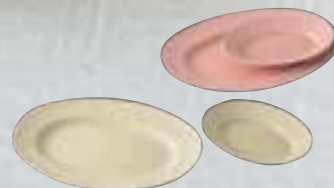
ミニプレートには、サラダやデザートを。いつもの食卓に華やきをもたらすプレートセットです。



作山窯 オーバルプレートセット

申込番号 **ZR 137-001**

サイズ(約):オーバル=(幅27×奥行19.5×高さ2cm)・オーバルミニ=(幅17×奥行12.5×高さ2cm)×各2/材質:磁器/日本製



優しい心遣いが伝わる「^{こうらんしゃ}香蘭社」の 湯呑5客揃

「香蘭社」は、江戸時代から続く有田焼の名窯です。
多彩な品揃えを誇る「香蘭社」から、高貴な蘭を描いた湯呑5客揃をお届けします。
繊細にデザインされたピンクの蘭の花と優しい葉が上品さを醸します。
おもてなしとくつろぎの時間に優しさが香る逸品です。



香蘭社

**香蘭社
らん湯呑5客揃**

申込番号 **ZR 138-002**

サイズ(約):(口径9×高さ5cm)×
5 / 材質:磁器 / 日本製



身近で使うからこそこだわりたい、
ワンランク上のライフスタイルに役立つアイテムを厳選しました。

リビングに、寝室に、バスルームに。

または、旅行先で快適に過ごすために。

手触りや香りなど感覚に訴える上質さがデザインに上手に表現され、

さらに、機能性を備えたアイテムばかりです。

ぜひ、お気に入りのひと品を見つけてください。

Daily Necessities

Selected by FUJINGAHO



シーンやスタイルを問わず 1粒のきらめきをプラス

ペンダントトップにはキュービックジルコニアを1石、
18金ホワイトゴールドの6本爪でセットしたシンプルなペンダント。
チェーンはシルバー925にロジウムメッキをほどこした
キュートさが引き立つボールチェーン。
普段使いからフォーマルまで世代を問わず使えて、
重ねづけも楽しめます。
使い勝手の良い40センチサイズでお届けします。

ペンダント

申込番号 **ZR 141-003**

サイズ(約):全長40cm、ヘッド0.3×0.3cm／材質:
本体=18金ホワイトゴールド(ロジウムメッキ)・キュー
ビックジルコニア、チェーン=シルバー925(ロジウム
メッキ)／日本製(チェーン=中国製)

※数量限定

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

※ご注文いただいてから30日前後のお届けとなります。



大人の胸元に映える パールのやわらかな輝き

身につけるだけでやさしい気持ちになれそうな、
優美なデザインのネックレス。クールなシルバーと
キュービックジルコニアの輝きで作られた
やわらかな曲線の中にある、ひと粒のアコヤ真珠が、
胸元に視線を引きつけます。
古くから日本で愛されてきた、美しい光沢と品のよい
輝きを持つアコヤ真珠。その魅力を活かし、
曲線や細部にこだわったネックレスは、
愛らしさもありながら大人の装いに、
たおやかな気品をもたらしてくれます。



アコヤ真珠ペンダント

申込番号 **ZR 142-001**

サイズ(約):全長40cm、ヘッド2.2×
1.4cm、6～7mm珠／材質:アコヤ真
珠、シルバー925(ロジウムメッキ)、キュー
ビックジルコニア、真ちゅう(シルバー色メッ
キ)／日本製

白漆で模様を付けた モダンな伝統工芸品

鹿革に漆で模様付けをする「印傳」は、日本が世界に誇る伝統工芸。
東京を中心として栄えた「江戸印傳」は
その技術が脈々と受け継がれており、現在においては
モダンな意匠を次々と発表し、若い世代にも大変人気があります。
こちらの長財布の印傳部分は、鹿革に白漆で模様を付けたもの。
模様は、波うろこと言われる伝統的な柄になります。

アートフィアー 江戸印傳 長財布

申込番号 **ZR 143-003**

サイズ(約):11×21×マチ2.5cm
／素材:ポリエステル、鹿革、漆、
牛革／仕様:ファスナー開閉、内＝
札入×2・小銭入×1・カード入×8・
オープンポケット×3／日本製

※数量限定
※人気商品のため、品切れになる
場合がございます。
※商品のお届けまでに、90日程
時間がかかる場合がございますの
でご了承ください。



使うたび心華やぐ 優美なブーケ柄のバッグ

ドイツの工芸織物「シュニール織」を用いた、
もっちり緻密でやわらかな使い心地と
美しいデザインで世代を越えて愛され続ける「フェイラー」。
甘くかわいいうバラとライラックのブーケを
織りあげた『ニューローズライラック』の巾着式のバッグは、
シングルの持ち手も付いているので使いやすさ抜群です。
エレガントな雰囲気でデイリーから
旅行まで幅広いシーンに大活躍、
バッグインバッグとしてもお使いいただけます。

FEILER

フェイラー
ニューローズライラック
手付き巾着

申込番号 **ZR 144-003**

サイズ(約):19×22×マチ2cm／重量
(約):90g／素材:綿(シュニール織)／
仕様:巾着開閉／日本製(シュニール織
生地=ドイツ製)

※お届けする商品により、柄の位置が多少異なります。



背面



大人のための 機能的なリュックで 足取りも軽快に

両手がフリーになるリュックは、
普段はもちろん、移動の多い旅先では
特に役立つアイテム。日本で織り上げた
高密度なジャカード生地は、裏面に
特殊コーティングを施してあるので
軽くて丈夫。ユリがデザインされた
ジャカード織の上品な表情が、
カジュアルなスタイルにも、
大人の女性らしいエレガントさを
プラスしてくれます。外側には
ファスナー付きとオープンポケットが
5つと多く、収納力もたっぷり。
快適な使い心地で、
アクティブに動けます。



リュック

申込番号 **ZR 145-002**

サイズ(約):33×24×マチ
12cm／重量(約):355g／素
材:ポリエステル(ジャカード織)／
仕様:マグネットホック付巾着開
閉、外=ファスナーポケット×3・
オープンポケット×2、内=オー
ブンポケット×1／日本製



キャリーケース

申込番号 **ZR 146-003** ゴールド

申込番号 **ZR 146-004** シルバー

サイズ(約):54×36×マチ23.5cm/
重量(約):2.5kg / 材質:ABS樹脂、アルミニウム合金 / 仕様:ファスナー開閉、内=仕切り・荷崩れ防止ベルト×各1、4輪キャスター / 付属品:南京錠×1、カギ×2 / 中国製



耐久性に優れたABS樹脂でつくられた ハードタイプのキャリーケース

ABS樹脂は、価格を抑えて耐久性のあるボディを実現できる素材として注目を集めています。

ポリカーボネートに比べると、分厚く、重量感がありますが、

ポリカーボネートは薄く成型できる反面、

そのベコベコした質感をマイナスに感じることも。

ABS樹脂を使用したファスナー式のキャリーケースは

金属部分が少ないので、フレーム式タイプに

比べて軽いのが特徴で、ファスナーを少し開けば

ちょっとしたものの出し入れも簡単です。

4輪キャスターで、可動も楽々。

国内の小旅行や短期出張などにぴったりのアイテムです。



ゴールド



シルバー

カタルーニャ地方で 生まれたビビッドな ストライプが映える トートバッグ

「太陽の生地」の名をもつ「LES TOILES DU SOLEIL(レ・トワール・デュ・ソレイユ)」は、フランス最南端の村、サン ロラン デュ セルダンで生まれたファブリックブランドです。照りつける太陽、地中海のブルー、赤や黄の舟、水面に映る色とりどりの街並。1940年代の織機で紡いだストライプは、この地に息づくカラーそのものです。鮮やかなストライプが映えるブラックとネイビーのトートバッグは、外側に4つのポケットを備えた使い勝手のよさはもちろん、そのストーリーがさらなる味わいを醸します。



レ・トワール・デュ・ソレイユ トートバッグ

申込番号 **ZR 147-003** ブラック
ZR 147-004 ネイビー

サイズ(約):25×25(最大幅35)×マチ12cm／重量(約):340g／素材:綿(付属=牛革)／仕様:ホック開閉、外=オープンポケット×4、内=オープンポケット×1／日本製(柄生地=フランス製)
※お届けする商品により、柄の位置が多少異なる場合がございます。また、特にネイビーについては裁断の都合上、ボーダーの幅違いが発生いたします。



ブラック背面

ネイビー背面

手にとるたびに気分が上がる、 アクセサリのようなマルチケース

開放的で自由なテイストが魅力のデザイナー・津森千里のクリエイション。

なかでも、多彩なドット柄の中にさりげなく輝く星や猫のモチーフが
キュートな小物は人気シリーズです。

カード入れ・小銭入れ・パスケースの機能を備えたマルチケースは、
ゴールド、シルバー、ピンクの3色。

手にとるたびにハッピーな気分を届けてくれる、
まるでアクセサリのようなアイテムです。

tsumori chisato
CARRY

ツモリチサト
ドットマルチケース

ZR 148-007 ゴールド

申込番号 ZR 148-008 シルバー

ZR 148-009 ピンク

サイズ(約):8×11×厚さ2.5cm／素材:
羊革、やぎ革、豚革、馬革／仕様:ホック
開閉、カード入・オープンポケット×各
3、ファスナー付小銭入・パスケース入×
各1／日本製

※お届けする商品により、天然素材のため
表面の均一さに若干の個体差が生じる
場合がございます。

※手作りのため、お届けまでに60日程
お時間をいただく場合がございます。



背面パスケース部

ゴールド

ピンク

シルバー



髪にツヤと潤いを与える 「ジョンマスターオーガニック」のアウトバスセット

ニューヨーク発のコスメ「ジョンマスターオーガニック」は、
農薬や化学肥料を使わずに栽培、収穫された原料を使用して、
人と地球にやさしい製品づくりをしています。
やさしくブラッシングするだけで、キューティクルを傷つけることなく整え、
髪にまとまりとツヤを与える「コンボパドルブラシ」と、
乾燥ダメージから潤いで髪を守り、軽やかにスタイルをまとめる
「R&Aヘアミルク N」の組み合わせに、
肌触りが心地よい今治産フェイスタオルをセットにしました。



john
masters[®]
organics

ジョンマスターオーガニック アウトバスセット

申込番号 **ZR 149-002**

セット内容(約):コンボパドルブラシ(全長23.5cm)・R&AヘアミルクN118ml・
フェイスタオル(34×80cm)×各1/材質:コンボパドルブラシ=猪毛、イオン毛、
竹/コンボパドルブラシ=中国製、R&AヘアミルクN=アメリカ製、フェイスタ
オル=日本製



おとなの肌の悩みに 24時間応えるスキンケア

出雲湯村の温泉水*¹とシラカンバ樹液*¹、肌をいたわる6種のハーブエキス*²を配合。美容液、化粧水、乳液、クリーム、パック、ハリケア*³まで。1本6役の高機能オールインワンジェル。さらに、スキンケアの仕上げにも日中のメイクにも使え、しっとり肌にとけこみうるおいキープ。99パーセントスキンケア成分*⁴の美容液パウダー。

24時間どんなシーンでもうるおいを離さず、もちもちの美肌を保ちます。

*¹保湿成分 *²整肌成分 *³乾燥による小ジワを目立たなくする(効能評価試験済み) *⁴保湿・整肌成分



☎ Koh Gen Do

**江原道
オールインワンジェル&
パウダーセット**

申込番号 **ZR 150-004**

内容量(約): オールインワン モイスチャー ジェル リッチ100g、ザ・パウダー 5g / 付属品: 専用パフ / 日本製

大切な洋服を傷めず、守る 頼りになるブラシセット

ブラッシングを繰り返すことでホコリが取れにくくなる。

これは、服地とブラシの摩擦によって起きる静電気のしわざです。

「イケモト」のブラシは、独自の設計で天然毛に静電気を取り除く繊維を混毛。

静電気によって取れにくくなった小さなホコリも、しっかり落とします。

さらに頑固な毛玉を取り、出来始めの毛玉をほぐすこともできる

毛玉取りブラシもセット。日々のメンテナンスの強い味方です。



グランドイケモト 服ブラシ& 毛玉取りブラシセット

申込番号 **ZR 151-001**

サイズ(約):服ブラシ=全長29.5cm、毛
玉取りブラシ=全長20cm/材質:柄=天
然木、毛=天然毛(服ブラシ=馬毛、毛
玉取りブラシ=豚毛)・アクリル繊維、ヒ
モ=アクリル繊維、毛玉取り用クリー
ナー=ABS樹脂/付属品:毛玉取り用ク
リーナー/日本製(柄=中国製)



大切な靴のために こだわりのシューケアを

「サフィール」は、1925年のパリ万国博覧会で金賞を受賞するなど、
長きにわたって世界のプレステージブランドとして、
あらゆる革の保護と美しさを保つための製品をつくり続けています。
天然原料にこだわり伝統的な製造工程を経てつくられたクリームをはじめ、
豚毛と馬毛を使ったシューズブラシ、
ポリッシュクロスなどをセットにしたシューケアキット。
大切な靴と長く付き合うために、
基本のセットがお手入れをサポートします。



サフィールノワール シューケアセット

申込番号 **ZR 152-001**

セット内容: ビーズワックスポリッシュ50ml・
クレム75ml・ホースブラシ・プリストルブ
ラシ・アブライブラシ・ポリッシュクロス×
各1 / 材質: ホースブラシ=馬毛・天然木、
アブライブラシ・プリストルブラシ=豚毛・
天然木、クロス=綿100% / フランス製
(アブライブラシ・ホースブラシ・プリス
トルブラシ・BOX=中国製)



自由な発想で遊べる 国産の木材を使った玩具

色合いや表情の異なる杉、けやき、くるみ、シナなど様々な木々のパーツが奏でる音もお楽しみいただける「木のドミノ」。
国産杉を大小のパーツに切り分けた「杉のつみき」。
どちらも好奇心旺盛な小さな子どもにも安心な無塗装、無着色なので、木材が持つ本来の肌触りが感じられます。
ドミノは並べるだけでなく、縦に高く積んだり、つみきのように遊んだり。
それぞれ幾通りもの遊び方ができるシンプルな木製玩具は、子どもの想像力や工夫する力を育ててくれます。



山形の極み 杉のつみき

申込番号 **ZR 153-003**

サイズ(約):幅35×奥行25×高さ7cm／重量(約):2.1kg／材質:天然木(杉)／セット内容:つみき42ピース／対象年齢3歳以上／日本製

山形の極み 木のドミノ

申込番号 **ZR 153-004**

サイズ(約):幅35×奥行25×高さ7cm／重量(約):2.1kg／材質:天然木／セット内容:ドミノ140ピース／対象年齢3歳以上／日本製



眺めるたびに愛おしい ポーセリンアート

1950年、自宅の中庭に築いた小さな窯からはじまり、今や世界中にコレクターを持ち、“スペインの至宝”とも称される「リヤドロ」。
表情豊かなポーセリンは、すべて完全な手作業で制作されています。
ぱっちりとした大きな瞳、やわらかな巻き毛のかわいらしい天使が、
体を揺らし、足でリズムを取りながら、お得意の笛を奏でている様子。
やわらかな音色と、軽やかな旋律が聞こえてくるような作品です。

LLADRÓ
HANDMADE PORCELAIN
Spain

リヤドロ 可愛いフルーツ

申込番号 **ZR 154-002**

サイズ(約): 幅8×奥行10×高さ
16cm / 材質: 磁器 / スペイン製





ポリエステル固綿の中芯が 腰への負担を軽減。 質の高い睡眠をかなえる、 老舗寝具メーカーの敷き布団

創業110余年の布団メーカー、アサギ株式会社。
快適で健康的な生活は、毎日のよりよい睡眠から生まれます。
活力を与える寝具づくりを目指す同社が開発したのが、
中芯にポリエステル固綿を使用し、腰への負担を軽減した敷き布団。
防ダニ機能と抗菌防臭効果があり、常に清潔に使えます。



日本の極み 固わた敷ふとん オーバーレイタイプ

申込番号 **ZR 155-001**

サイズ(約):100×200×厚さ4cm／素材:側
地=ポリエステル80%・綿20%、詰めもの=
ポリエステル100%、2.5kg入り／日本製



触れてしあわせ。使ってうれしい。 新触感の高機能タオル

このタオルに使われているのは、一般的なタオルに使用されているものの約1/5の細さの糸。独自の技術でパイルを織り上げることで、触れた瞬間に「いつもと違う!」と感じるような柔らかな肌触りが得られます。また糸の細さは吸水性にも影響し、パイルが肌に密着することでしっかりした拭き心地を実現しました。



U C H I N O

ウチノ

スーパープレミアムリッチ バスタオル

	ZR 156-001	ホワイト
申込番号	ZR 156-002	ピンク
	ZR 156-003	ブルー

サイズ(約):60×120cm／素材:綿100％／タイ製



ホワイト



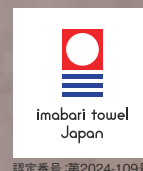
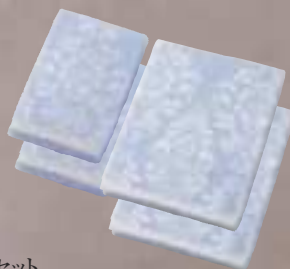
ピンク



ブルー

洗ってもずっとふっくら やわらかな使い心地

世界も認めるジャパंकオリティ、「今治タオル」をリードする「藤高タオル」。
糸染めから仕上げまで自社一貫生産という技術力と開発力から生まれた、
綿とポリエステルを特殊な撚糸技術で織り上げたハイクオリティなタオルのセット。
洗濯を繰り返しても硬くならず、ずっとふっくら感とやわらかさが長続き。
上品なサックスカラーに浮き上がるアラベスク文様、
ヘムのエレガントな刺繍も魅力です。



日本の極み アラベスク タオルセット

申込番号 **ZR 157-002**

サイズ(約):フェイスタオル=(34×80cm)・
バスタオル=(60×120cm)×各2／素材:綿
82%、ポリエステル18%／日本製





極薄・快適なタオル素材でつくられた 「UCHINO」のラップドレス

“タオルで安らぎを伝えたい。世界中のお客様に、気持ちいい、幸せを届けたい”をコンセプトに、軽くて柔らかくて気持ちよい素材を追及する「UCHINO」。お風呂上りのリラックスタイムに快適なラップドレスは、パイルにごく細の糸を使用し、独自の技術によって極限までパイルを短く織り上げた、極薄のタオル素材です。汗や水分をさっと吸収してくれる軽やかなパイル生地は、日本アトピー協会の推薦品にもなっています。



U C H I N O

ウチノ
エアリータッチ
ラップドレス

申込番号 **ZR 158-003**

適応サイズ(約): 身長154～162cm、着丈88cm・バスト79～94cm、すそ幅70cm／素材:綿100%／タイ製



日本アトピー協会
S1604500A

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

細い毛も確実に掴む、 江戸職人による毛抜き

江戸毛抜きの本流を受け継ぐ、
倉田製作所の三代目・倉田義之氏による逸品。
職人の技と勘を使い、硬いステンレスを
金鎚でたたいてのばすという伝統技が生きています。
ひょうたん形の形状は、
小さな力でずっと毛を抜くために計算された結果。
眉毛などの細かく短い毛も狙い通りにつかむことが可能で、
痛みなく抜くことができます。



倉田製作所 瓢箪型毛抜き

申込番号 **ZR 159-001**

サイズ(約):口巾0.2×全長9cm／材
質:18-8ステンレス(板厚3mm)／
日本製

※手作りのため、サイズや風合いが
多少異なる場合がございます。また、
納期にお時間をいただく場合がございます
ので予めご了承ください。



肌あたりがやさしく、 パウダーがすっとなじむ

ブラシの毛のボリューム、肌あたりともに申し分のないフェイスブラシは、化粧筆のトップをいく「熊野ブラシ」。選び抜いた原毛を惜しみなく使用し、毛先をカットすることなく自然のままのやわらかい先細りの毛先をいかし、丁寧に揃えて制作されているので、フェイスパウダーやチークがむらなくやさしく肌になじみます。

ブラシとハンドルをつなぐ金属には真ちゅうが施されているので、ブラシ自体の佇まいに気品があふれます。

熊野化粧筆 フェイスブラシ

申込番号 **ZR 160-001**

サイズ(約):全長17・毛丈5cm／材質:軸=天然木・真ちゅう、穂先=粗光峰／日本製



お仕事や運動後など いつでも、どこでもお手軽ケア

肩、腰、腕、脚など気になる部分を、
最大約2800回/分の高速振動でピンポイントでアプローチ。
深部までしっかりアプローチしながらケアできるボディケアガン。
振動速度は気になる場所や症状に応じて4段階に調整できて、
コードレス&コンパクトなので、外出先にも携帯できて便利です。
いつでも、どこでも、手軽にリフレッシュできます。

 **TWINBIRD**

ツインバード ボディケアガン

申込番号 **ZR 161-002**

サイズ(約):幅14.5×奥行8×高さ4cm
／ 重量(約):360g / 材質:本体＝
ABS樹脂・アルミニウム、アタッチメント
＝ABS樹脂・EVA・シリコン他 / 充電
式、充電時間約3時間、連続使用時間
約4時間、振動回数1600～2800回、
15分オフタイマー / 付属品:アタッチメン
ト、USB充電ケーブル / 中国製



※モデルチェンジの際は商品を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。

水と超音波振動で 肌の汚れを弾き飛ばす

水とサロン並みの超音波振動が、毛穴の奥の汚れや皮脂、黒ずみ、古い角質、メイク残りも吹き飛ばしながら除去・洗浄して、つるつるのお肌に導いてくれるピーリング美顔器。

超音波振動に加え、イオン導出による強力なクレンジング機能を促す「クリーンモード」、

イオン導入で美容成分の浸透を促す「モイストモード」、

さらに超音波+EMS機能が表情筋を鍛えてお肌をひきしめる「リフトモード」も搭載。

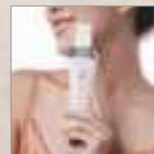
まさに、1台4役の優秀マシンです。

cattre

カトレ ウォーターピーリング 美顔器

申込番号 **ZR 162-002**

サイズ(約):幅5×奥行2.5×高さ19.5cm／重量(約):85g／
材質:本体=ABS樹脂、ステンレス／AC100-240V-2.5W
(充電時)、充電時間約2時間、連続使用時間約1時間30分、防水仕様IPX5相当／付属品:充電スタンド、USBケーブル(USB-ACアダプタ別売)／中国製



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。 ※モデルチェンジの際は商品を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。

※家電の市場価格は変動する場合がございます。予めご了承ください。



パワフルに乾かしながら しっとりツヤ髪を手に入れる

最大で毎分2.1 立方メートルの大風量で濡れた髪もスピードドライ。
まとまりのあるツヤツヤの髪に仕上げてくれるマイナスイオン機能搭載のドライヤー。
耐久性にすぐれたACモーター採用で、ターボボタンを押せば風量がアップ。
ヒーターの温度は3段階、スピードは2段階に切り替え可能です。
速乾性にすぐれたワイドノズルと、ピンポイントに風が送れるセットノズルが付属。
髪や埃の侵入を防ぐリアカバーフィルターも付いています。

◇ FUKAI

フカイ
ACターボイオンドライヤー

申込番号 **ZR 163-002**

サイズ(約): 幅9×奥行23.5×高さ27.5cm／重量(約): 570g(本体のみ)／
材質: PA樹脂／AC100V-1200W、電
源コード3m、ノズル2種(ワイド・セット)、
温度3段階切替、風量2段階切替、ターボボ
タン付／中国製

歯磨き時間の目安は 歯ブラシが知らせてくれる

最大42000回/分のハイパワー振動と、選べるブラッシングモード、3種類のブラシ+舌磨き用ブラシも付属の音波式電動歯ブラシ。歯周ポケットや歯の隙間などの隅々までパワフルに磨ける「クリーン」、歯の着色汚れを落とす「ホワイト」、前歯用の「ポリッシュ」をはじめ、ブラッシングモードは6種類。2分間で1サイクルの自動オフ機能や次のエリアに移る目安になる、30秒ごとのお知らせ機能も搭載しています。

CITIZEN

シチズン

音波式電動歯ブラシ

申込番号 **ZR 164-002**

サイズ(約):直径2.5×高さ19cm/重量(約):96g/材質:本体=ABS樹脂、ブラシ=ABS樹脂・ナイロン+TPE、充電器台=ABS樹脂・ポリカーボネイト/充電式、AC5V-1.5W(充電時)、電源コード0.8m、充電時間約16時間、連続使用时间約2分、満充電で約25日使用可能、丸洗い可、ブラッシングモード=White・Clean・Sensitive・Polish・Care・Tongue/付属品:替えブラシ3種類、舌ブラシ、替えブラシ収納ケース/中国製



コンパクトなクッションタイプで 気軽に快適マッサージが可能

首、肩、ふくらはぎ、太もも、腰、背中など、さまざまな部位に使用できるクッションタイプのマッサージャです。小さくて軽く、コンパクトなので、椅子に置いて腰や背中に、床に置いてふくらはぎや太ももに、どこでも気軽にマッサージができるのがうれしい特徴。スイッチを押すと内蔵の4つのもみ玉が回転し、さらにもう一度押すと、バイブレーションが作動。こりや痛みをゆっくりほぐし、心地よい刺激が疲れた身体を休めてくれます。

OMRON

オムロン クッションマッサージャ

申込番号 **ZR 165-001**

サイズ(約):幅39×奥行27×高さ10.5cm／
重量(約)1.7kg、AC100V-30W／材質:
ポリエステル、綿、ナイロン／腰、ふくらはぎ・太もも、首、肩、背中など疲れた場所にフィット。ヒーター内蔵の4つのもみ玉で、温かく本格マッサージ。スイッチボタンを押すだけの簡単操作。外カバーは取り外して手洗い可能。ヒーター・バイブレーション機能、オートパワーオフ(約10分)／付属品:専用ACアダプタ／医療機器認証番号:231AHBZX00003000／中国製



きめ細やかなミストで お部屋に香りとうるおいを

2.5リットルの大容量タンクで、約8時間もの連続加湿が可能な超音波式加湿器。

お好みのアロマオイルで香りも楽しめるアロマトレーや、
水に潤いを与えるミネラルカートリッジ、交換式エアフィルターと、
スマートな見た目を上回るうれしい機能が満載です。

超音波式は非常に静音で、吹き出し口が熱くなることもないので

お子さまやペットのいるご家庭でも

安心してお使いいただけます。



PRISMATE



プリズメイト
アロマ超音波式
加湿器

申込番号 **ZR 166-003**

サイズ(約):幅16×奥行17×高さ32cm / 重量(約):1kg / 材質:ABS樹脂、ポリプロピレン / AC100V-30W、電源コード1.5m / 推奨床面積:木造和室約5畳、プレハブ洋室約8畳、連続使用可能時間:約8時間 / ミスト無段階調節 / 付属品:アロマパッド×5、エアフィルター×3、ミネラルカートリッジ×1 / 中国製

※アロマオイルは付属しておりません。

コンパクトで高性能 水洗い5枚刃充電交流式 メンズシェーバー

実用性を追求し、高機能を備え、いつでもどこでも
肌に優しい深剃りをかなえる5枚刃のシェーバーです。
USB (Type-C) 採用で、パソコンからも充電可能。
防水機能を備え、水場でも使用でき、
本体ごと水洗いができるのも嬉しいポイント。
出張や旅行先に携帯して便利に使える
紳士の必須アイテムです。

cattre

カトレ 水洗い5枚刃シェーバー

申込番号 **ZR 167-002**

サイズ (約): 幅5×奥行3.5×高さ
14cm / 重量 (約): 135g / 材質: 本
体=ABS樹脂、刃=ステンレス / 充電・
交流両用式、AC100~240V-5W、
電源コード1.8m、充電時間約1.5時間、
連続使用时间約1時間、本体丸洗い
可、充電残量表示3段階、カセット式
替刃 (内刃・外刃一体型)、海外使用
可能 / 中国製



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。 ※モデルチェンジの際は商品を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。

※家電品の市場価格は変動する場合がございますので予めご了承ください。



人それぞれのコリや痛みに 多彩なモードで対応

ひとりひとりのコリや痛み、お好みに合わせて、多彩なプログラムが選択できるコンパクトな低周波治療器。肩・腰・腕・関節・ふくらはぎ・足裏と6つの部位選択モードに、たたく・もむ・おすの3種類のもみ方が選べて、刺激の強さは15段階に調節可能。パッドは水洗い可能で約300回繰り返し使えるので経済的、操作も表示もシンプルなので初めての方でも安心してお使いいただけます。

OMRON

オムロン 低周波治療器

申込番号 **ZR 168-002**

サイズ(約):幅5×奥行2.5×高さ11cm／重量(約):100g(電池含む)／材質:ABS樹脂／単4乾電池2個使用(テスト用付属)、部位別コース6種類、もみ方コース3種類、15段階強さ調整可、オートパワーオフ(約15分)／付属品:ロングライフパッド(1組2枚入)、導子コードBタイプ、導子収納具／医療機器認証番号:225AABZX00193000／ペースメーカーなど医療電気機器を装着されている方はご使用になれません／日本製(電子コード=中国製)



使用例

乗るだけでスピード測定。 健康維持に使いたい体組成計

上にのれば自動的にONになる体組成計。測定できる項目は、「体重」「体脂肪率」から、「内臓脂肪」「筋肉量」「BMI」など多岐にわたります。あらかじめ、年齢や体重などをインプットしておけば、乗るだけで誰なのか自動認証され、データの推移を確認することができます。家族みんなで使えるので、毎日の健康管理にぜひ取り入れたい。

TANITA®

タニタ 体組成計

申込番号 **ZR 169-001**

サイズ(約):幅29.5×奥行29.5×高さ3.5cm／重量(約):1.2kg／
材質:ABS樹脂、ステンレス、AS樹脂／単3乾電池4個使用(テスト用付属)、最大計量150kg、最小表示(0～100kgまで100g、100～150kgまで200g単位)、体脂肪率0.1%単位、BMI・内臓脂肪レベル・基礎代謝量・体内年齢・筋肉量・過去データ(前回値)表示、アスリートモード／ペースメーカーなど医用電気機器を装着されている方はご使用できません／中国製



簡単、正確に測定できる 進化した血圧計で安心の毎日を

片手で簡単にびったり巻ける「オムロン」独自の「フィットカフ（腕帯）」がさらに進化して登場。腕にカフを巻いたときに、正しい位置から多少左右にずれてしまっても、正確に測定することができます。

しかも、「カフびったり巻きチェック」機能で、測定のたびに、カフが適切な強さで巻けているかどうかをチェックし、画面で知らせてくれるので安心。

コンパクトで軽量、デザインもシンプルなので収納もしやすく、旅行にもかさばらず持っていけます。

OMRON

オムロン
上腕式血圧計

申込番号 **ZR 170-001**

サイズ（約）：幅10.5×奥行15×高さ8.5cm／重量（約）：310g（本体のみ）／材質：ABS樹脂／単3乾電池4個使用（テスト用付属）、血圧確認機能、体動お知らせ、カフびったり巻きチェック、不規則脈波お知らせ、メモリ1人30回分、対象腕周22～32cm／医療機器認証番号：301AABZX00022000／付属品：専用カフ／中国製



スティック、ハンディの 1台2役。家じゅうキレイの お役立ちクリーナー

本体2キロ未満という軽量のスティック型クリーナー。
また、布団専用ノズルを取り付ければ布団掃除も楽々。
ハンディタイプとしても使用できるので、
家中どこでもキレイにしてくれるお役立ちな一台です。
市販のワイパーシートを取り付ければ、吸い取りながら
拭き掃除もできます。

 **TWINBIRD**

**ツインバード
2WAY
サイクロンクリーナー**

申込番号 **ZR 171-001**

サイズ(約):幅23×奥行22.5×高
さ105cm／重量(約):1.8kg／材
質:ABS樹脂、ポリプロピレン他／
AC100V-500W(吸込仕事率
100W)、電源コード5m、集じん容
量0.5L／付属品:すき間ノズル、シー
ト固定板、布団ノズル、すき間ノズ
ルホルダー／中国製



付属の布団ノズルで、布団やベッド
のお掃除にも。

一部屋に1台備えたい 快適生活の必需品

本体重量約1.6kgの軽量ボディで取り回しがよくお掃除の負担を軽減します。
豊富なアタッチメントが付いているので、これ一台で家じゅうお掃除ができます。
サイクロン方式なので、集塵紙パックの交換も不要です。

 **TWINBIRD**

**ツインバード
ハンディー
サイクロンクリーナー**

申込番号 **ZR 172-002**

サイズ(約):幅11×奥行16×高さ34cm/
重量(約):1.6kg／材質:ABS樹脂、ポリ
プロピレン／AC100V-250W、電源コード
5m、集じん容量約0.3L、吸込仕事率
50W／付属品:床用吸込口×1、延長パ
イプ×2、すき間ノズル×1／中国製



“ちょこっと洗い”に便利な たためるミニ洗濯機

デリケート衣類やベビー服、マスク、汚れ物やペットの衣類など、
本洗いとは分けて洗いたい、少量の洗濯物に重宝なミニ洗濯機。
約10分間の自動運転で洗濯が終了、収納はコンパクトにたためます。
シリコンたわしは、ゴシゴシ洗っても生地が傷みにくく
先端部分では部分的な叩き洗い、ギザギザした面ではひどい汚れや
布おむつの下洗いなど、部分別に使い分けられて便利です。



ミニ洗濯機 (シリコンタワシ付)

申込番号 **ZR 173-003**

サイズ(約): 本体=幅27×奥行27×高さ25.5cm、収納時=幅27×奥行27×高さ11.5cm、容量4L/重量(約):1.5kg/材質: 本体=ポリプロピレン・熱可塑性ゴム/AC100V-20W、電源コード1.5m、使用水量4L、洗濯可能容量約0.2kg、耐熱温度100℃/付属品:シリコンタワシ/中国製(シリコンタワシ=日本製)〈折りたたみ式〉



表面

裏面



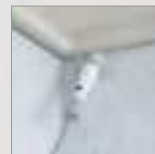
バスポリッシャーで、 バスルームを ピカピカに!

浴槽の湯垢やタイルの汚れを、
高速回転モーターでらくらくキレイにできる
充電式バスポリッシャー。浴槽、床、壁、天井、
吐水口、排水溝など、場所に合わせてワンタッチで
アタッチメントを交換でき、
床から天井まで力を入れずにお掃除できます。
延長ポールもワンタッチで簡単ジョイント。
腰をかがめたり膝を曲げるつらい体勢で作業
する必要がなく、腰や膝、腕の負担が軽減します。

充電式 ロングポリッシャー

申込番号 **ZR 174-002**

サイズ(約): 幅17×奥行11×高さ
110cm/重量(約): 825g/材質: ABS
樹脂、アルミニウム、ナイロン/充電式、
充電時間約3.5~4時間、連続使用時
間40分、リチウムバッテリー充電式、約
500回転/分/付属品: 大円ブラシ、デッ
キブラシ、コーナーブラシ×各2/中国製





軽量でシンプル。 インテリアを 邪魔しない、 アルミ踏み台

機能性だけではなく、
デザイン性にも配慮した
長谷川工業の踏み台です。
使用時の高さは79cm、天板の寸法は
25.9cm×16.9cm、ステップ幅は7cm。
乗り降りがラクな安心設計で、
折りたためばスリムになり、
収納にも場所をとりません。
アルミ製の軽量タイプなので、
持ち運びもラクラクです。



Hasegawa

長谷川工業 アルミ踏み台

申込番号 **ZR 175-003**

サイズ(約):使用時=幅47×奥行66×
高さ79cm、収納時=幅47×奥行
18×高さ85cm／重量(約):2.6kg／
材質:アルミニウム合金、ABS樹
脂、ポリ塩化ビニル／耐荷重(約):
100kg／ベトナム製(折りたたみ式)

簡単にセットアップでき、 快適な居心地をつくる ポップアップテント

パッと広がり、手早くセットアップできるテントです。
内側のシルバーコーティングが紫外線をカットして、
開閉できる後面のメッシュ窓が通気性のよい快適空間をつくります。
防水性にも富み、雨天時でも快適な室内環境をキープし、
不快な湿気やカビの発生を防ぎます。
サイズは幅200×奥行220×高さ130cm。
重量は約2.4kg。キャンプはもちろん、プールサイドや
公園遊びなどアウトドアライフに大活躍します。



CAPTAIN STAG

**キャプテンスタッグ
ポップアップテント**

申込番号 **ZR 177-002**

サイズ(約): 使用時=幅200×奥行220×高さ130cm、収納時=直径60×高さ7cm／重量(約): 2.4kg／材質: ポリエステル(シルバーコーティング・フロア=ポリウレタン加工)、バネ鋼／付属品: ペグ×6、ペグ用収納袋・収納ケース×各1／中国製〈折りたたみ式〉



収納時

アウトドアライフやリラックスタイムに、 あぐらが組める「あぐらチェア」はいかが？

開放的な気分を満喫したいアウトドアライフ。
そんなシーンにおすすめしたいのが、
あぐらを組んで座れるローチェアです。
座面が低いのであぐらを組んで座ることができ、
また座面に適度な角度がついているため、
深く腰掛けることができます。
背面には、雑誌などを入れられる
便利なポケット付き。
コンパクトに折りたためるので、
車や家での収納にも場所を取りません。



ロゴス あぐらチェア

申込番号 **ZR 178-002**

サイズ(約):使用時=幅57×奥行65×高さ64.5cm・座面高さ20cm、収納時=直径19.5×高さ77cm/重量(約):3.1kg/材質:ポリエステル(ポリ塩化ビニルコーティング)、スチール(表面粉体塗装加工)/耐荷重(約):120kg/付属品:収納袋/中国製(折りたたみ式)



収納時