



「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

翠風^{すいふう}

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
モノ／グルメ／コト

43

Kitchen

素敵な調理道具の数々

65

Experience

話題のレストランや
美容サロンへご招待

93

Gourmet

日本のよきモノ、
世界のおいしいモノを厳選

129

Tableware

食時間を豊かにしてくれる
グラスや陶器たち

145

Daily Necessities

リビング、寝室、バスルームなど、
身近で使うワンランク上のアイテム

[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



タイ王室御用達の工房が編み上げる
繊細な籠に、手仕事の美を凝縮しま
した。蓋を開ければ、クレイアートが
愛らしい花待針や彩り豊かなフラン
ス製刺繍糸など、小さな道具がぎっし
り。お届けは、晴れやかな水引を施し
た桐箱に入れて。おとき話のような
世界観と指先ほどの精巧な道具たち
が織りなす緻密な美しさは、手に取
るたび、宝物を眺めるような高揚感
を届けます。

タイの職人が 作る美しい籠に 繊細な道具を 詰めたお針箱

嘉門工藝 おやゆび姫のお裁縫籠

申込番号 **ZU 007-003**

サイズ(約): 籠=幅8×奥行6×高さ5.5cm、はさみ=全長7cm、剣山=直径1.5×高さ3cm、ファブリック布=13×13cm / 材質: 籠=天然竹、はさみ=ステンレス、剣山=陶器、ファブリック布=綿 / 付属品: クレイ製待針×2、縫い針&糸セット・刺繍糸×各1 / はさみ・縫い針&糸セット=日本製、籠・剣山・ファブリック布・クレイ製待針=タイ製、刺繍糸=フランス製

※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。またサイズや色・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。





「気軽にお茶を点てられたら、毎日の生活にゆとりと幸せが訪れそう」。そんな思いのある方におすすめなのが「旅持ち茶籠」です。「服のお茶は忙しい現代人にとって大切なひととき。リビングはもちろん、ドライブやピクニックにも持って行つて、ゆつたりとしたお茶の時間を楽しめます。繊細で可愛い籠の中に、こだわりの茶碗、茶筌、茶碗袋がきれいに収納された、とっておきのお茶道具。ここでしたか手に入らない特別なセットです。

見ているだけで
心癒される
繊細で美しい
旅持ち茶籠

嘉門工藝 旅持ち茶籠「きらら」

申込番号 **ZU 008-415**

サイズ(約):茶籠=幅10.5×奥行16.5×高さ11.5cm、茶碗=口径10.5×高さ6.5cm、茶碗袋=幅16×奥行8.5×高さ24cm、茶筌=全長10.5cm／材質:茶籠・茶筌=竹、茶碗=陶器、茶碗袋=ポリエステル85%・トリアセート15%／茶碗・茶碗袋・茶筌=日本製、茶籠=タイ製(リボン=日本製)

※手作業が多いため、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。



胸元をエレガントに演出する シルクシフォンサテンストール

ストールの専門店「Koma」が贈る上品なシルクシフォンサ
テンストール。幅70×長さ172cmのストールが、胸元にエレ
ガントな表情を演出します。軽やかでシンプルなデザインは、
どんな装いにも馴染み、手軽に華やかなエッセンスを演出でき
ます。ホワイトとブラックの2色からお選びください。

Koma

シルクシフォンサテンストール

申込番号	ZU 009-002	ホワイト
	ZU 009-003	ブラック

サイズ(約):幅70×全長172cm／素材:絹
100%／日本製



ホワイト

ブラック

フォーマルシーンに ふさわしい 上質な米沢織の トートバッグ

曲線的フォルムが優美なフォーマルバッグ。全体にグログラン調の米沢織を使用し、ポイントにコード刺繍があしらわれています。シーンに合わせて取り外しが可能なタッセルもデザインアクセント。背面にはオープンポケットがあり、案内状やICカードを入れるのに便利です。口元は蓋付き仕様で、全体に撥水・撥油加工が施され、雨の日にも安心してお使いいただけます。上品なバッグです。



岩佐 米沢織トートバッグ

申込番号 **ZU 010-002**

サイズ(約):18×29×マチ10.5cm／重量(約):350g／素材:表地=トリアセート・ポリエステル、刺繍部=レーヨン／仕様:マグネットホック開閉、外=オープンポケット×1、内=オープンポケット・ファスナーポケット×各1／日本製





宝石専門店ミワ
アコヤ真珠ペンダント

申込番号 **ZU 011-002**

サイズ(約):全長40.5cm(アジャスター管4cm含む)、8.5mm珠／材質:
アコヤ真珠、シルバー925／日本製

上質なひと粒パール 銀座のジュエラーから

東京・銀座のみゆき通りに店を構える
「宝石専門店ミワ」は、創業から110年余りを数えます。
昭和20年代には、全国8か所で
真珠養殖を営んでいたという歴史と経験が培った
確かな審美眼。アコヤ真珠のクオリティには
妥協を許さず、選び抜かれたものだけを扱っています。
色、照りともに上質なひと粒のパールが、
胸元で輝くペンダントは、シンプルなデザインなので、
季節やシーンを問わず幅広くお使いいただけます。

ジュエリー ティント ミルグレインダイヤ ネックレス

申込番号 **ZU 012-004**

サイズ(約):全長42cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド0.3×0.3cm / 材質:シルバー925(ピンクゴールド色メッキ)、ダイヤモンド0.03ct / 日本製



ジュエリー ティント まんまるパールの イヤークリップ

申込番号 **ZU 012-005**

サイズ(約):5mm珠 / 材質:シルバー925(ゴールド色メッキ)、淡水パール / 日本製

※商品は手作りのため、サイズが異なる場合がございます。

かわいいけれど本物！ 日常の装いに輝きをプラス

シンプルな着こなしにちょうどいいピンクゴールドのネックレスとイヤークラセサリ。こだわったのは材質。シルバー925とリアルジュエリーの組み合わせで、いつまでも輝くアクセサリーが完成しました。細めのチェーンに0.03カラットのダイヤモンド

ンドをあしらったネックレスは、胸元が寂しいときなどにさりげなく着けられるこなれた感じが素敵。コロンとしたパールが魅力のイヤークリップは、前後を入れ替えて使えるので、二通りにお楽しみいただけます。



熟練の職人が一本ずつ手仕事で 仕立てる、型染めユニットのデザインを 纏った晴雨兼用折りたたみ傘

1930年に東京で創業した『小宮商店』。

松永武氏と高井知絵氏のご夫婦によるユニット

「kata kata」の温かみある世界観を

甲州織の伝統的技法「ほぐし織」で表現しました。

ポリエステルとコットンを掛け合わせた生地 of 風合いが

柔らかく優しい雰囲気を演出します。

親骨は軽量で丈夫なグラスファイバー製。

傘骨を伸ばした状態でもたたんだ状態でも

生地をまとめて止められる便利な2WAY仕様。

実用性と工芸品のような美しさを兼ね備えた

晴雨兼用の良き相棒です。

小宮商店
KOMIYA
SHOTEN
EST. 1930

小宮商店 晴雨兼用折りたたみ傘

申込番号 **ZU 013-004** もえぎ
ZU 013-005 きいろ

サイズ(約): 全長66cm、折りたたみ時
44cm、親骨50cm / 重量(約)245g /
材質: 生地=ポリエステル65%・綿35%、
親骨=グラスファイバー、シャフト=アルミ
ニウム、持ち手=竹 / 仕様: 手動式、親
骨8本 / 付属品: 傘袋(エコバッグ型) / 日
本製



収納袋折りたたみ時



折りたたみ時



持ちやすい
竹のリングハンドル





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 **ZU 015-002**

サイズ(約): バラ40本(全長50cm) / 山形県産

※発送期間4月20日～11月20日

※ご注文いただいてから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、アプリコット・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。

※棘がある場合がございますので箱から取り出す時など取り扱いに注意してください。
※本ページの掲載商品は生花のため、色や大きさ、葉のつき方が写真と異なる場合がございますが、原則として返品・交換はできません。





ロイヤル コペンハーゲン ペアハイハンドルマグ

申込番号 **ZU 016-004**

サイズ(約):(口径8.5×高さ9cm)×2/
材質:磁器/タイ製

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240年以上に亘り、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ルウェアを世に送り出しています。開窯当時から伝わり、ブランドのシンボルであり、圧倒的な人気を誇るのが、「ブルーフルーテッド プレイン」シリーズ。ハイハンドルのマグカップは、もち手が使いやすく男性にも好評です。朝に夕にほっと息、ミルクたっぷりのコーヒーや紅茶、スープをいただく時間を優雅に演出してくれます。

普遍的な美と人気を
誇るブランドの器で
楽しむ豊かな時間



受け継がれる 手仕事と、 縁起を映す 美しい紋様

江戸時代より伝わる「江戸硝子」の技を今に伝える「田島硝子」。職人の熟練した手仕事によって、ひとつひとつ丁寧に仕上げられる江戸切子は、現代の暮らしに寄り添う日本の工芸です。紋様は、江戸切子を代表する「矢来魚子（やらいななこ）。竹や丸太を組んだ「矢来」には「基盤を固める」、魚のうろこを表す「魚子」には「豊かさ」や「多産」の願いが込められて

います。縁起の良いこの組み合わせは、古くから親しまれてきた伝統紋様のひとつです。色は瑠璃と銅赤。江戸切子の中でも最もスタンダードとされる、深みある色彩です。カットから磨きに至るまですべての工程を手作業で仕上げ、手磨きによる艶やかな輝きと繊細な文様が、ガラスに気品を添えます。専用の木箱に収めてお届けします。

田島硝子

江戸切子 ペアオールドグラス

申込番号 **ZU 017-002**

サイズ(約): (口径7.5×高さ9cm、容量280ml)×2/材質: ガラス/日本製



能作
NOTUSAKU

能作
ワイングラス - Sライン

申込番号 **ZU 018-002**

サイズ(約):口径6.5×高さ11.5cm、
容量65ml / 材質:錫/日本製



曲線が美しい錫100%のワイングラスです。錫は古来、お酒の雑味が抜けておいしくなるなどといわれ、酒器や茶器などに用いられてきました。本商品は、ワインが曲面に沿って滑らかに流れていくようなイメージし、ワインを注ぎやすく空気に触れやすい形状にデザイン。細身ですが、重心をグラスの下部にしているので、安定感があります。富山県高岡に400年伝わる卓越した鑄造技術でつくられる「能作」の逸品です。

ワインの味わいが増す、
曲線が美しい錫100%のグラス



心を癒す
手のひらに乗る
お地藏さま

櫛(けやき)のほころに、にこやかに微笑む白檀の小さなお地藏さまを配した手のひらサイズのお守りです。両手で包むように持つと、丸みを帯びたこちよいし手触り。お地藏さまを眺めていると、心の中のわだかまりがふつととけるようです。1900年より宗教用具を製造販売する「厨子屋」特製。お地藏さまは発売以来、人気を博しています。お部屋にも飾れるよう置き台を付けてお届けいたします。



厨子屋 お守り「うふふ」

申込番号 **ZU 019-003**

サイズ(約):幅4.5×奥行1.5×高さ7cm／材質:ほころ=天然木(オイルフィニッシュ)、お地藏さま本体=天然木(無塗装)、置台=天然木(ウレタン塗装)／付属品:置台／日本製





空間に穏やかな リズムが生まれる ような、静謐な 佇まいの鳥のオブジェ

現代陶芸を牽引する作家・三原研さんの夫人であり、自身も確かな技術と豊かな表現力で注目を集める陶芸家・三原嘉子さん。彼女の作品には、女性ならではのやわらかさと、ものに命を宿すような繊細な感性が息づいています。こちらの鳥のオブジェは、高さ約19cm。羽ばたく瞬間のようなフォルムの中に、しっかりと大地を踏みしめるような安定感があり、どこか静けさをまといながらも、見る人の心を引き寄せる力を秘めています。翼を広げた親鳥は、小さな命を見守るようなまなざしで、そっとその場にやさしい空気を運んでくれます。「鳥」は、古くからしあわせを運ぶ象徴として親しまれてきたモチーフ。凛とした姿のなかに愛らしさを感じさせる三原さんの造形は、空間に穏やかな時間をもたらししてくれることでしょう。



三原嘉子さんの 鳥のオブジェ大

申込番号 **ZU 020-002**

サイズ(約): 幅11cm×奥行7cm×高さ19cm／材質: 鳥=陶器、台座=天然木／日本製

熟練の生産者が 手塩にかけた 美しさと味わい

土や水分、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、品評会で1等以上の入選実績を誇る
生産者が手間を惜しまず、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(プラチナ)

申込番号 **ZU 021-002**

クラウンメロン(プラチナ)1.3kg(1玉)／
静岡県産

※お届けは通年。





岡山が誇る名品種「清水白桃」の 上品な甘みととろけるような舌触り

桃の本場・岡山でも頂点に立つ最高品種の白桃をお届けします。
「桃の女王」と称される清水白桃は、やわらかな白い肌に甘い香りをまとい、
完熟すると皮はすーっと剥けて、ジューシーな白い果肉が現れます。
繊細で上品な甘みとたっぷりの果汁、とろけるような舌触りをお楽しみください。



日本の極み
岡山県産 清水白桃

申込番号 **ZU 022-002**

清水白桃ロイヤル(糖度12度以上保証) 1.5kg(5個)／岡山県産
※お申し込みは7月11日まで。
※お届けは7月10日～7月25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、お届け日のご指定はできません。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。



神戸の和牛専門店が ロース&ヒレを丹念に目利き

1868年の開国後、神戸に来航した外国人のために牛肉を調達していた岸田伊之助。ビジネスは軌道にのり、明治4年「大井肉店」を創業することとなりました。

日本料理の発展を支えた和牛専門店は、地元神戸では知らない人はいないと
言われるほど有名です。折り詰めに入ってくるのは、

大判の和牛のロースステーキ2枚と、焼肉用にスライスしたヒレ250g。

黒毛和牛ならではの甘い香り、肉質のよさ、とろける脂を味わってください。

大井肉店 和牛ロースステーキ・ ヒレ焼肉詰合せ

申込番号 **ZU 023-001**

ロースステーキ(2枚)計340g、ヒレ
250g／賞味期間は冷凍で14日／
国産

※冷凍便にてお届け。

※お届けは1月9日～12月20日。

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

※お届け期間終了間際のご注文は、商品のお届けが次の期間になる場合がございます。予めご了承ください。



京都産黒毛和牛の すき焼肉がたっぷり

「モリタ屋」は、京都で自社経営の牧場での牛の飼育から、販売、レストランまでを経営する黒毛和牛専門店です。一頭一頭丹念に育てあげられた黒毛和牛の、霜降りの最も多いロース部分をすき焼用にスライスし、たっぷりと詰めました。好みの味で割り下を作り、良質な肉と甘いタレの至福のコンビネーションを、思う存分堪能してください。肉を焼くための牛脂（ケンネ脂）も付いています。



モリタ屋
京都産黒毛和牛 すき焼用

申込番号 **ZU 024-001**

ロース950g / 賞味期間は冷凍で30日 / 京都府産
※冷凍便にてお届け。

ふっくら香ばしい 名店のうなぎ蒲焼

明治29年創業、江戸前の味を今に伝える
うなぎの名店「神田明神下 喜川」。自慢の蒲焼は、
創業以来の煮切りたれをからめた、
江戸焼のあっさりとした口当りに仕上がっています。
使用している「常次郎鰻」はスケソウ鰻等の白身魚の魚粉に
生アジのすり身を混ぜたこだわりのエサを与え、
健康的な環境で大事に育てたうなぎ。
その旨みは天然うなぎをしのぐとも言われるほどです。
大きなサイズと、女性の方にもちょうどよい
小井用の2種類をお届けいたします。



神田明神下 喜川
常次郎鰻
炭火手焼きうなぎ蒲焼詰合せ

申込番号 **ZU 025-001**

うなぎ蒲焼(大)324g(3枚入)、うなぎ蒲焼
(小)260g(4枚入)、たれ(山椒付)7袋/
うなぎ:国産
※冷凍便にてお届け。

小



銀閣寺大西
京都肉
サーロインローストビーフ

申込番号 **ZU 026-001**

ローストビーフ400g、オリジナルソース120g、刻みわさび30g

※冷凍便にてお届け。

※限定100セット

小



脂の甘みを感じるサーロイン
極薄にスライスして召しあがれ

人気精肉店が作るローストビーフは、見るからにおいしそうなピンク色の断面。豊かな自然の中で長い期間丁寧に肥育された、京都肉のサーロインは繊維までやわらかく、ジューシー。そのなめらかな食感をより感じられるよう、できる限り薄くスライスするのがポイントです。霜降りならではの脂の甘みは、付属のソースだけでなく、岩塩やわさびをつけてもよく合います。あと味はあっさりとしているのでいくらでも食べられそう。たっぷりサイズの400グラムです。

岩塩のみで薄く味付けし、 異なる魚種の旨みを引き出した 熟成キャビア食べ比べセット

2013年に国産キャビアとして初めて発売された
本格熟成キャビア「宮崎キャビア1983 プレミアム」は、
シロチョウザメの鮮度の良い卵を岩塩のみで仕上げた一品です。
これに加え、大粒で深いコクとクリーミーな余韻が特徴の
「宮崎キャビア1983バエリ プレミアム」を組み合わせました。
こだわりの製法でじっくりと数ヵ月熟成させることで、
素材本来の純粋な風味を閉じ込めています。
一粒ごとに異なる色彩と、鼻から抜ける芳醇な海の香りを、
特別な日の食卓に添える珠玉のラインナップです。



宮崎キャビア1983 プレミアム 食べ比べセット

申込番号 **ZU 027-004**

キャビアプレミアム・キャビアバエリプレミアム
各12g、シェルスプーン付／シロチョウザメキャ
ビア・シベリアチョウザメキャビア：宮崎県産
※冷凍便にてお届け。



循環堆肥から作られた 有機農法のこしひかり

日本の優れた米作りの伝統を、研究熱心な若者と米作り名人が
一体となって受け継いでいる「越後ファーム」。越後ファームが起点となって
篤農家の良質な米を売るプロジェクトは、多くの消費者から支持されてきました。

ご紹介する循環米は、豆腐のおからや出汁殻、
落ち葉を堆肥に育てられた有機栽培の新潟県魚沼産こしひかり。
自然の循環にすべてをゆだねた米の味は、旨さと甘さに秀でています。



越後ファーム 新潟県魚沼産
有機栽培こしひかり
『循環自然米』

申込番号 **ZU 028-001**

有機こしひかり5kg×2／新潟県産



炊きたての香りとつやを味わう、特別な一膳

山形県が独自に開発し、2010年に本格デビューを果たした「つや姫」。

その名の通り、炊きあがりの美しい艶と粒揃いの良さが特徴で、日本穀物検定協会の食味官能試験でも高い評価を得ています。

栽培においては、農薬や化学肥料の使用を50%以下に抑えた「特別栽培」の基準を厳守。徹底した品質管理のもとで育てられたお米は、コシヒカリを上回る旨みと甘みを備えています。このお米の魅力を引き立てるのが、ごはん釜「釜炊き三昧 極」。

ガス火専用で、芯からふっくらと炊き上げます。

コンパクトな3合サイズで使いやすく、香ばしいおこげも愉しめる本格派。

釜と米、それぞれの力が響きあう、炊きたての美味しさをぜひご家庭で。

特別栽培米つや姫と 釜炊き三昧極3合セット

申込番号 **ZU 029-004**

【お米】特別栽培米つや姫3kg／山形県産
【釜炊き三昧極 3合炊きセット】サイズ(約):
幅24×奥行24×高さ(かまど・蓋含む)
15cm、満水容量1.9L／材質:釜本体=アルミニウム合金(内面・つば下:セラミック塗装)、蓋=18-0ステンレス、蓋つまみ=天然木、かまど=アルミニウム板(セラミック塗装)、置き台=天然木・合板／直火専用／日本製

※数量限定

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。



濃厚な甘みと キャラメルのようなコクが 魅力のはちみつ

1946年創業のはちみつブランド。
自社養蜂場のはちみつと世界の養蜂場を訪ねて買付けた
世界12ヵ国80種類以上のはちみつ、
はちみつ食品などの商品を取り扱っています。
はちみつには、蜜源となる花に由来する風味があり、
採れる花によって風味が異なります。
ラベイユは生産者としての歴史や経験で培った独自の
品質基準を元に生産・仕入から販売までを一貫して行い、
採れ立てのはちみつの風味を大切に届けています。



UMF マヌカはちみつ

申込番号 **ZU 030-003**

マヌカはちみつ500g／採蜜国：
ニュージーランド

※1歳未満の乳児に与えないでく
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。



ブルゴーニュとボルドー フランスの二大産地からセレクト

「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%、カベルネ・フラン4%のボルドーの赤ワイン。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。「ヴィレ・クレッセ」は、白い花やシダのような香りと、白桃やカリンのような風味があり、ミネラル感と果実味のバランスがよいブルゴーニュの白ワイン。4本をセットにしてお届けします。



フランス赤白ワイン4本セット

申込番号 **ZU 031-002**

シャトー・ラバディ メドック・クリュ・ブルジョワ(赤)
750ml×2、ヴィレ・クレッセ(白)750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

〈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・フラン

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 肉料理、フォアグラ

〈ヴィレ・クレッセ(白)〉

ぶどう品種 シャルドネ

ボディ ミディアムボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 10～13℃

合う料理 鶏のクレオール風味、魚介料理、
仔牛のクリームソース



※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。

031 ※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。



ボルドー赤ワインセット

申込番号 **ZU 032-002**

シャトー クロフォンテーヌ ブルミエ・ヴァン
750ml×2

※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	メルロ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	16～18℃
合う料理	グリルした赤身肉、豚肉料理、 チーズ料理



肉料理と相性抜群の、エレガントで深みのあるボルドーの赤ワインを2本セットで

自然の恵みが凝縮された、まろやかで深みのあるフランス・ボルドーのワイン。ボルドーの名門、ティアンポン家がつくる「シャトー クロフォンテーヌ ブルミエ・ヴァン」は、メルロ100%のフルボディの赤ワインです。エレガントで深みのある味わいの辛口のワインは、サーロインステーキなどのグリルした赤身肉や子羊、ポークソテーなどの肉料理との相性が抜群で、リッチでコクのあるチーズ料理にもよく合います。2本セットでお届けします。

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

※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。

ミルクとダークそれぞれの個性が際立つガナッシュやプラリネなど、多彩な25種を揃えた贅沢なボックスセット

1977年にパリで創設されたショコラ専門店「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」。ミルクチョコレートをベースにしたムースやプラリネなど12種の詰合せと、ダークチョコレートにハーブやフルーツを合わせたガナッシュなど17種の詰合せをセットにしました。独自のレシピで一粒ずつ丁寧に仕上げられたショコラは、繊細な口溶けと深い香りが特徴。2種類のオリジナルボックスを、パールショコラとともに心ゆくまで堪能できる内容です。



ラ・メゾン・デュ・ショコラ オリジナルチョコレートボックスセット

申込番号 **ZU 033-004**

オリジナルボックス アンスタン レ&フリュイテ 24粒入 (パールショコラ入)、オリジナルボックス アンスタン ノアール 24粒入 (パールショコラ入) / 賞味期間は常温で28日 / フランス製

※冷蔵便にてお届け。

※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。



小乳

ジャン=ポール・エヴァンのセンスが光る 大人のためのチョコレートギフト

口どけなめらかなガナッシュや香ばしいナッツのプラリネを包み込んだ
ボンボンショコラと、軽やかな口当たりのサブレやクラッカンを
一箱にセットした「グラン ポワトゥ スプティル」。

ヘーゼルナッツのkokのある味わいが特徴のチョコレートペースト、
手軽にチョコレートドリンクを楽しめるショコラショなど
ショコラティエ「ジャン=ポール・エヴァン」の魅力をお楽しみください。



ジャン=ポール・エヴァン チョコレート詰合せ

申込番号 **ZU 034-002**

グランポワトゥスプティル(ボンボンショコラ16個、サブレ6個、クラッカン9個)、キャラメル10個、バットウアタルティネノワセット200g、ショコラショブードルパリジャン120g、トリュフ6個／賞味期間は常温で15日／ショコラ・サブレ・クラッカン・キャラメル・バットウアタルティネノワセット・トリュフ：フランス製、ショコラショブードルパリジャン：日本製

※冷蔵便にてお届け。

※商品の内容・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 可





パリ本店の味、そのままの トリュフ料理を心行くまで召しあがれ

フランスで人気のレストラン「アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ」が
2017年日本初上陸となる旗艦店を東京ミッドタウンにオープンしました。
パリ本店と同様にヨーロッパを中心に季節に応じて厳選した高品質のトリュフを取り寄せ、
類まれなる素晴らしい味と香りをもつ希少なトリュフをたっぷり使った料理を提供しています。
自然光が降り注ぐ明るい空間でのランチ、ロマンチックな夜景を楽しめるディナーの
いずれかの時間帯をお選びください。

アルティザン ドゥ ラトリュフ パリ ランチ／ディナー ペア

申込番号 **ZU 036-002**

内容：厳選トリュフのシェフのおまかせコース（アミューズ・季節の食材から織りなす前菜・フレッシュトリュフのチーズリゾット・本日の肉料理・パティシエ特製トリュフ香るデセール・コーヒーもしくは紅茶）＋スパークリングワイン（もしくはノンアルコールカクテル）

住所：東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガーデンテラス1F／ご利用時間：ランチ11:00～14:30〈LO〉 ディナー17:30～21:00〈LO〉／定休日：1月1日／アクセス：東京メトロ日比谷線六本木駅から徒歩約3分、東京メトロ千代田線乃木坂駅から徒歩約8分、都営地下鉄大江戸線六本木駅8番出口直結／<https://artisandelatruffeparis.jp/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様ご負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様ご負担となります。※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】
ごちらの商品は〈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。

Shop Story

四季折々の眺望も 楽しみながら 最高のトリュフを満喫

1856年創業、パリでのショッピングに欠かせないおしゃれな老舗デパートとして人気の「ペー・アッシュ・ヴェー」。その中に店を構えるのが「アルティザン ドゥ ラトリュフ パリ」本店です。日本旗艦店は、六本木の東京ミッドタウン・ガレリア内ガーデンテラス1階にあり、パリ本店のインテリアそのままの雰囲気を演出。最高級のおもてなしをご用意しています。





東山の豊かな自然と京都市街の景色を一望に、 ライブ感あふれる多彩な料理を楽しむ

京都・東山の豊かな自然のなかに建つ「ウェスティン都ホテル京都」。

ライブキッチンで、でき立てのメニューが楽しめるオールデイダイニング「洛空」は、その2階にあります。

「五感で楽しむカウンター」をテーマとしたダイニングでは、西洋料理カウンターのほか、揚げたてのてんぷらを楽しめる日本料理カウンター、10種類以上のパンを焼き上げるベーカリーカウンター、パティシエがスイーツを仕上げるデザートカウンターなど、臨場感あふれる広々とした空間で、多彩な料理が供されます。でき立ての料理を心ゆくまでお楽しみください。

ウェスティン都ホテル京都 オールデイダイニング「洛空」 ディナーペア (平日限定)

申込番号 **ZU 038-004**

内容:ディナーbuffet+ワンドリンクサービス

住所:京都府京都市東山区粟田口華頂町1(三条ヶあげ) ウェスティン都ホテル京都2F/ご利用時間:17:00~21:00(LO)/定休日:無休/アクセス:京都市営地下鉄烏丸線・東西線蹴上駅から徒歩約2分、JR京都駅八条口から無料ホテルバスで約25分、名神高速道路京京都東I.C.より約15分/ <https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/>

※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、お盆期間、クリスマス期間、年末年始、催事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

「ウェスティン都ホテル京都」の 人気スポット「洛空」

老舗ホテルの伝統を受け継ぎ、進化する「ウェスティン都ホテル京都」。オールデイダイニング「洛空」は、2019年にオープン。足元から広がる大きなガラス窓からは、東山・比叡山をのぞむ京都市街が一望できます。ライブキッチンのでき立てメニューを中心に、漁港直送の魚介や京都産野菜を使った多彩な料理をビュッフェスタイルでお楽しみいただけます。





京都の人気割烹 「じき 宮ざわ」で 心に残る食事を

四条通りと三条通りのちょうど中間、
錦市場からすぐ北の街中にある
割烹「じき 宮ざわ」。京都やその近郊の
旬の味わいがいただける日本料理店として、
地元の人々のみならず、
全国の食通から支持を得ています。
先付から、メイン、名物の焼き胡麻豆腐、
お食事(ご飯、汁、漬物)、
甘味や抹茶まで、その季節を映した
7、8品からなるミニ会席を、
ペアでお楽しみいただけます。



じき宮ざわ ランチペア

申込番号 **ZU 040-002**

内容:ミニ会席7〜8品(季節によりかわります)

住所:京都府京都市中京区堺町四条上ル東
側八百屋町553-1 / ご利用時間:12:00〜
13:45(L.O.) / 定休日:水曜、その他不定休
(変更の場合あり) / アクセス:京都市営地
下鉄烏丸駅から徒歩約5分、阪急電鉄京都
線四条駅から徒歩約5分 / <https://www.jiki-miyazawa.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
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

端正な料理で旬を味わう、 京都らしさ満点のカウンター割烹

和久傳や柿傳で修業を積んだ宮澤政人さんのお料理はどれも見目麗
しく、正統派の味わいがあります。その日に仕入れた素材本来の味を、ごま
かさず、2重3重に堪能してもらいたいと作られたひと品ひと品は、どれも思
い出に残る味わい。食べる直前に香ばしく焼かれ、胡麻だれとすり胡麻を
たっぷりかけて供される「焼き胡麻豆腐」は、京都を代表する逸品です。

緑あふれる癒しの空間で ハイレベルな安らぎを

「ホテルニューオータニ」の上質な落ち着いた空間で、
日常から解放された贅沢な時をくれる「サロン デ エステ」。
引き締まったフェイススキンに導くりフティングトリートメントのご利用。
またはボディトリートメントのコースより、
お好みのプランをお選びください。





ホテルニューオータニ「サロン デ エステ」 エステティック1名

申込番号 **ZU 042-003**

内容:①顔筋マッサージリフトアップフェイシャル80分

②SHIGETAアロマボディトリートメント80分

上記①～②の中から好きなサービスをお1つお選びください。

住所:東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ
ザ・メイン アーケード階／ご利用時間:10:00～18:00(最終受付16:30) ご予約受付時間は10:00～18:00になります。／定休日:火曜／アクセス:東京メトロ丸ノ内線・銀座線赤坂見附駅から徒歩約5分、JR・東京メトロ丸ノ内線・南北線四ツ谷駅から徒歩約8分／<http://www.otanicorporation.co.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。※時期によりご利用いただけない場合がございます。※18歳の方よりご利用いただけます。また妊娠中の方はご利用いただけません。※女性の方のみ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。

Shop Story

VIPなくつろぎに満ちた おとなのホテルサロン

東京オリンピック開幕を目前に控えた1964年9月、国内外の賓客をもてなす国際ホテルとして国からの要請により千代田区紀尾井町に誕生したホテルニューオータニ内にある「サロン デ エステ」。由緒ある上質な空間、天然植物成分にこだわった安心のコスメ、一流のセラピストによるオールハンドでの施術によって、ワンランク上の癒しのひとときをお過ごしいただけます。

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



火加減も、煮え加減も、 お鍋が一番良くわかってる

材料を入れてタイマーを設定したら、あとはお鍋におまかせ。
だれにでもかんたんに、おいしい料理が作れる電気圧力鍋です。
肉じゃが、角煮などのスタンダードな煮込み料理から、
炊飯や蒸し料理、煮込み料理、デザートなどまで多彩なレシピに対応。
火を使わないので、小さなお子さまのいるご家庭でも安心です。
50種類のレシピが掲載されたレシピブック2冊付きです。

AL COLLE

アルコレ
電気圧力鍋

申込番号 **ZU 045-004**

サイズ(約):幅27.5×奥行26×高さ25.5cm、容量2L、最大調理容量1.2L(豆類最大0.6L)／重量:2.6kg／材質:ポリプロピレン、ステンレス鋼／AC100V-600W、電源コード1.5m、圧力モード・煮込みモード／付属品:計量カップ、しゃもじ／中国製



ピザや石焼芋、ステーキまで こだわり派のロースター

セラミックプレートが回転し、遠赤外線効果で素材の余分な水分・油分を上手に飛ばしながら、外はパリッ、中はふっくらと焼き上げるロースター。ピザ（最大直径30cm）やさつま芋を焼くと、おいしさの違いがわかります。付属のディッシュパンを使えば、パエリアやステーキなども絶品の焼き上がりに。お手持ちの26cmの耐熱皿などもセットすることが可能です。ピザの移動に便利な「ピザパドル」と、「お料理ノート」付き。

FUKAI

フカイ 回転石窯 ピザ&ロースター

申込番号 **ZU 046-001**

サイズ(約):幅34×奥行37.5×高さ20cm／重量(約):3.7kg／材質:銅板、セラミック、アルミニウム／AC100Vー1200W、電源コード1m／3段階温度調整(自動/下火/上火)、30分タイマー付／付属品ディッシュパン・セラミックプレート・お料理ノート×各1、ピザパドル×2／中国製



挽きムラが少なく、豆の風味を 最大限に引き出すコーン式グラインダー

スペシャルティコーヒーを楽しむのに
最適なコーン式グラインダーです。

豆本来の個性とおいしさを最大限に引き出し、
ワンランク上のコーヒータイムを実現します。
コーン式のグラインドユニットが、均質な粒をつくり、
摩擦熱が発生しないように低速回転で挽くことで、
豆の風味劣化を最小限に抑えます。
粉は多面体のような粒子になり、
やわらかく、水分が侵入しやすいので
ドリップに最適な粉に仕上がります。
場所をとらないシンプルな
デザインも魅力です。

cores

コレス コーングラインダー

申込番号 **ZU 047-002**

サイズ(約):幅12×奥行23×高さ34.5cm、
コンテナ容器容量130g／重量(約):
2.5kg／材質:ポリプロピレン、ステンレス、
シリコーン／AC100V-150W、電源コード
1.3m、コーン式、粒度:極細挽き～粗挽
きまで無段階／付属品:ブラシ、スプーン／
中国製



作って、食べて、保存もできる 1台3役の「お料理ケトル」

これ一台で 作って、食べて、保存もできる、便利な「お料理ケトル」です。

用途に合わせてモードと温度を選べるので、多彩な料理が可能です。

食卓で調理して、そのまま食事ができ、

残ったらフタをしてそのまま冷蔵庫で保存。

1台で3役をこなし、コンロや食器、保存容器も要りません。

ケトルを取り外して丸洗いも可能。

お手入れが楽で、いつでも清潔に使える調理器具です。

siroca
シロカ
おりょうりケトル

申込番号 **ZU 048-002**

サイズ(約):幅28×奥行20×高さ19cm、
調理容量1L／重量(約):1.8kg／材質:ポ
リプロピレン、シリコン、ステンレス、アル
ミニウム、ポリブチレンテレフタレート、ポリ
アミド／AC100V-1200W、電源コード
1.8m／空だき防止機能、温度調整機能:
40℃～100℃／中国製



自家製ドライフードで おいしく健やかな食習慣

内蔵ヒーターとファンが温風を庫内に循環させて食材を乾燥、ドライフルーツや野菜チップ、ジャーキーなどがおうちで手軽に作れる「ドライフードメーカー」。

食材に含まれる水分が抜け、素材本来の旨みや甘みがぎゅっと凝縮されたおいしさは、天日干しと異なり、時間や天候、害虫などの心配もなく

完全無添加で作れるので、お子さまやペットが食べても安心です。

余りがちな食材もムダなく使えてフードロスにもつながります。

AL COLLE アルコレ ドライフードメーカー

申込番号 **ZU 049-002**

サイズ(約):幅27×奥行29×高さ21cm(庫内サイズ=幅24×奥行22×高さ14cm)／重量(約):2.8kg／材質:ポリプロピレン／AC100V-400W、電源コード1.2m、温度設定=35℃～80℃(5℃刻み)、調理時間:1時間～24時間(1時間刻み)／付属品=乾燥網×4、トレイ・レシビシート×各1／中国製



使用例



AL COLLE アルコレ 豆乳メーカー

申込番号 **ZU 050-004**

サイズ(約):幅15.5×奥行20×高さ26.5cm、容量＝冷たいもの800ml・温かいもの600ml／重量(約):1.4kg／材質:ポリプロピレン／AC100V-600W、電源コード1m／付属品:計量カップ、クリーニングブラシ／中国製



使用例

大豆まるごと自家製豆乳で 安心とおいしさを

必要なのは乾燥大豆と水のみ。材料を入れてボタンを押すだけで、“畑のお肉”ともいわれる大豆をまるごと使った自家製豆乳ができあがり。豆乳以外にも加熱や搅拌の機能を使えば、多彩なレシピが楽しめます。黒胡麻やココアなどを使った豆乳レシピ、アーモンドミルクやポタージュ、スムージーなど、全21品のレシピブック付き。高温洗浄モード付きでお手入れもかんたん。安全機能も充実。



油を使わずに揚げ物ができる ヘルシーなノンフライ調理器

熱風を庫内に対流させるコンベクション機能を搭載し、揚げ物を、外側はカラッと中はジューシィに仕上げるノンフライ調理器です。熱ムラが起きにくいので、本格的なオープン料理にも適しています。網から油やパン粉などが落ちやすい調理に役立つ、便利な専用トレイ付。シンプルなデザインは、おしゃれなキッチンにもなじみます。

siroca

シロカ

ノンフライオーブン

申込番号 **ZU 051-001**

サイズ(約):幅38×奥行31×高さ24cm(庫内寸法=幅25×奥行24×高さ7cm)/重量(約)3.9kg/材質:スチール、PBT樹脂、強化ガラス/AC100-1200W、電源コード1.1m/温度100~250℃の無段階調節、周波数:50/60Hz、トースト枚数:4枚/付属品:トレイ、焼き網、取っ手、レシピブック/中国製



一日のスタートの活力になる 焼きたてパンの朝食

1斤・1.5斤・2斤の食パン以外にも、天然酵母パン、高加水パン、さらに、ピザ生地、もちつき、やきいも、生キャラメルなど、全29種類もの多彩なおトメニューを搭載した「シロカ」の全自動ホームベーカリー。食パンの焼きあがりには、薄い・ふつう・濃いめの3段階から選べて、前の晩に予約すれば、朝には焼きたてパンが楽しめるタイマー機能や、操作音やブザー音が消せる便利なマナーモードも搭載しています。

siroca

シロカ
ホームベーカリー

申込番号 **ZU 052-002**

サイズ(約):幅26×奥行36×高さ31cm／重量(約):4.15kg／材質:ポリプロピレン、アルミニウム(セラミックコーティング)、ステンレス／AC100V-500W(ヒーター)／50W(モーター)、電源コード1.4m、食パン最大2斤、タイマー予約機能13時間まで、29メニュー搭載／付属品:パンケース、パン羽根、米粉専用パン羽根、計量カップ、計量スプーン、羽根取り棒、ヨーグルト専用容器／中国製



家族で囲めば笑顔があふれる 焼く、煮る、蒸すの3役をこなすグリル鍋

なべ料理はもちろん、すき焼き、おでん、お好み焼き、
焼きそば、焼肉まで幅広い料理が楽しめる「象印」のグリル鍋。
大き目サイズなので、家族みんなでたっぷり食べられます。
溝に落ちた脂は平面スペースに移りにくい構造で、
野菜も脂っぽくならず焼くことができるのも嬉しいポイント。
2.5mのロングコードや、安定して置けるフタの構造にも配慮。
土鍋風のデザインが食卓を温かな雰囲気で包みます。



象印 グリルなべ

申込番号 **ZU 053-002**

サイズ(約):幅40×奥行32.5×高さ19cm／鍋内径26×深さ5.5cm、満水容量3.3L／重量(約):4kg／材質:本体=ポリプロピレン、なべ=アルミダイカスト(フッ素コート)、蓋=強化ガラス、蓋ツマミ・なべ取っ手=フェノール樹脂／AC100V-1300W、電源コード2.5m、ラク置き蓋ツマミ、なべのみ直火可、プレート着脱可／中国製



温度の変化を気にせず調理でき、 保温力抜群の耐熱セラミックス調理器具

和洋を問わず、幅広い料理に使用できる耐熱セラミックス製の調理器具。

温度差で割れる心配がなく、冷凍庫や冷蔵庫から出してすぐに、
直火、オーブン、電子レンジでの調理が可能です。

火が通りにくい、たけのこ、煮豆などは鉄製の鍋と比較しても早く煮え、
また、蓄熱性が高いので余熱による保温効果が高く、
料理が冷めにくいのも特徴です。

電子レンジで下ごしらえをして、そのままガスコンロで本格調理。
そんなスピーディな調理ができるストレスフリーな調理器具です。

有田焼 トーセラム鍋& キッチンセット

申込番号 **ZU 054-002**

サイズ(約):鍋=(直径24.5×高さ(蓋含む)
12.5cm、満水容量1.8L)、おひつ=(直径
19×高さ9cm、満水容量1.5L)、レンジチップ
スクッカー=(幅20.5×奥行19.5×高さ3cm)、
ねぎっ庫=(幅10×奥行10×高さ6cm)、ハー
フロースター=(幅18×奥行13cm×高さ
5cm)／材質:鍋・ねぎっ庫・ハーフロースター=
耐熱陶器、おひつ・レンジチップスクッカー=
磁器／直火使用可(鍋のみ)／付属品:金
網／日本製<電子レンジ可><オープン可>



400年にわたる伝統の技が生きる 南部鉄器の丸鍋

400年もの歴史を刻む南部鉄器は、
何十にも及ぶ作業工程を経て生み出される伝統工芸品です。
南部鉄器は、均一に熱を伝える熱伝導力と保温力に長け、
鍋の中の温度差を生むことなく均一に保ち、
おいしい料理に仕上げます。
また、南部鉄器から溶け出す鉄には、「二価鉄」という
人体に吸収されやすい鉄分が含まれており、
鉄分の補給に効果的だと言われます。
南部鉄器の丸鍋はさまざまな料理に使え、
昔懐かしい囲炉裏を思い出させる
2本ツルのデザインが、ほっこりと
心を温めます。

南部鉄器 丸鍋

申込番号 **ZU 055-002**

サイズ(約):直径27×深さ9cm、
満水容量3.5L／材質:鍋＝鑄
鉄、蓋＝天然木(焼杉)／直火
使用可／日本製(蓋＝中国製)
〈電磁調理器可 200V〉





冷凍庫から食卓まで レンジできる桐の器

軽量で耐久性や調湿性にすぐれた桐の特性を生かして作った、電子レンジで使える「桐のレンジごはん鉢」。
軽く湿らせた本体に炊きたてごはんを移したら、冷蔵庫や冷凍庫で保存。
電子レンジで加熱すると、桐が吸収していた水分が再び放出されて蒸気となって充満、ムラなくふっくらあたたかい炊きたてのようなごはんが召しあがれます。
器をそのまま食器として使えるのもうれしいポイントです。



使用例



キリサイ 桐のレンジごはん鉢 3個セット

申込番号 **ZU 056-003**

サイズ(約):(幅11.5×奥行11.5×高さ6cm)×3／材質:天然木(植物由来塗料)／中国製(塗装仕上げ=日本)
※お届けする商品により、木目の出方が多少異なります。

時短・省エネ・おいしい プロ公認監修の両手圧力鍋

日本のイタリア料理の先駆者・落合務シェフ公認の「ラ・ベットラ」の圧力鍋。

高温高压状態で加熱するため、調理時間は短縮&省エネに、
食材の栄養や旨みも逃さず仕上げてくれます。

鍋底はアルミニウム層をはさんだステンレス3層構造、両手鍋なので
持ち運びの安定感があり、ふたはハンドルを回せばかんたんに開閉できます。

豚の角煮や黒豆、ご飯を炊くなど8つの基本レシピ+落合シェフ監修のミニレシピも付属。



LA BETTOLA
da Ochiial

ラ・ベットラ ステンレス圧力鍋

申込番号 **ZU 057-002**

サイズ(約):直径22×深さ17cm、
満水容量6L／材質:本体・蓋=18
-8ステンレス、はり底=アルミニウ
ム合金・18-0ステンレス、取っ手・
つまみ=フェノール樹脂／付属品:
お掃除ピン／中国製
〈電磁調理器200V〉



蓋上からみた様子

ほどよい加圧で時間短縮 調理中にふたが開けられる！

ほどよい圧力をかけ、100℃を超える高温調理で調理時間をぐんと短縮。
調圧鍋は、圧力鍋と同じ原理でありながら、
決定的に違うのは加熱中にふたの開閉ができることです。
取っ手のハンドルを回すだけで操作も簡単。調理の途中で味見をしたり、
調味料の微調整や素材の追加ができるというわけです。
調圧ピストンが鍋内の圧力を緻密にコントロールして、
ふっくらとやわらかく、料理をおいしく仕上げます。

Velona

ベローナ 調圧鍋

申込番号 **ZU 058-001**

サイズ(約):直径24×深さ12cm、満水容量5.5L／材質:本体＝18-8ステンレス、底部＝(18-8ステンレス・アルミニウム・18-0ステンレス)、取っ手＝フェノール樹脂、蓋＝(18-8ステンレス・全面物理強化ガラス)、つまみ＝フェノール樹脂、パッキン＝シリコン／日本製
〈電磁調理器可 200V〉



取っ手のハンドルを回すだけで開閉可能



使用例





少量のごはんをおいしく炊き上げる 「ストウブ」の大ヒット鍋

どっしりと安定感のある鉄鑄物にほうろう加工を施した「ストウブ」社の鍋は、保温性・熱伝導性にすぐれ、食材のおいしさを最大限に引き出すことから、プロの信頼も厚く世界中で愛用されています。

「ラ・ココット de GOHAN」は、よりおいしい炊飯のために開発された鍋。

蓋の裏には、ストウブ独自の突起「システラ」が施され、

米の旨みを含んだ蒸気が水滴に変わり降り注ぎます。

羽釜を想わせるころんとした丸みのある形は、お出汁の対流にも長けており、

煮物、汁物など炊飯以外の調理もおいしくできます。

2合炊きサイズです。



ブラック



グレー



ストウブ ラ・ココット de GOHAN

申込番号	ZU 059-005	ブラック
	ZU 059-006	グレー

サイズ(約):直径16.5×深さ10.5cm／材質:本体=鑄鉄(ほうろう加工)、つまみ(ブラック)=真ちゅう、つまみ(グレー)=スチール(ニッケルプレート)／白米の目安2合／フランス製〈オープン可〉
※底の直径10cm以上に対応するIHクッキングヒーターで使用可能です。



性能抜群のフライパンで 日々の調理をブラッシュアップ

毎日使うフライパンだからこそ、性能のいいものを選びませんか？
「プレミアムドロップス」のフライパンは、アルミニウム表面に人工的に酸化アルミニウム被膜を作ることで耐食性、耐摩擦性を向上させた「アルマイト加工」が特徴。

さらに回転するディスクの上でフッ素を塗布していくスピンコーティング技術もプラス。こびりつきにくさが長持ちし、熱伝導もよく、火加減は弱めでも充分な調理が可能です。もちろんIHにも対応。煮物や炒め物に大活躍する万能セットです。

PREMIUM DROPS

プレミアムドロップス フライパン&ディープパン2個セット

申込番号 **ZU 060-001**

サイズ(約):ディープパン28cm=直径28×深さ7.5×全長47.5cm、ディープパン22cm=直径22×深さ6.5×全長39.5cm/材質:アルミニウム合金(内面アルマイト+フッ素樹脂塗膜加工、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(28cm用・22cm用)、ターナー、レードル/韓国製(蓋・ターナー・レードル=中国製)
〈電磁調理器可 200V〉





特別なお手入れも不要 錆びにくい鉄製のフライパン

鉄フライパンの錆びの悩みを解決、使いはじめの焼き入れや、使用後の油引きなども必要なしの「ビタクラフト」の鉄製フライパン。船舶や航空機に使われる加工技術「窒化4層加工」を施すことで、錆びにくく強靱で、使えば使うほど油がなじんで使いやすさが増すフライパンに仕上がっています。

成型から加工、仕上げまですべて日本製。

使い勝手の良い26センチ径のフライパン、たまご焼き器のセットでお届けします。



VitaCraft®

**ビタクラフト
フライパン&エッグパンセット**

申込番号 **ZU 061-003**

サイズ(約):フライパン=直径26×深さ7×全長47cm、
エッグパン=幅15×深さ4×全長37cm、焼き面11×
14.5cm/材質:本体=スチール(窒化加工)、取っ手=
ステンレス/日本製(電磁調理器可 200V)



食材も、焦げも、汚れも こびりつかないフライパン

こびりつきにくくなめらかな使い心地が長く続く、
「ティファール」独自のセラミックコーティング「イノセラム」採用。
ムラなく均一に熱を伝えてくれる高い熱伝導性を誇るフライパンやお鍋には、
食材を入れるタイミングを教えてくれる「お知らせマーク」付き。
使用頻度の高い26センチと22センチ径のフライパンと、
ふた付きのソースパン、取れる取っ手をセットにしてお届けします。



T-fal

ティファール 着脱フライパン5点セット

申込番号 **ZU 062-003**

サイズ(約):フライパン22cm=直径23.5×深さ4cm、フライパン
26cm=直径27.5×深さ4cm、ソースパン18cm=直径19×深さ
8.5cm、満水容量2.3L/材質:本体=アルミニウム合金、底=アル
ミニウム合金+16-0ステンレス、ハンドル=フェノール樹脂、ガ
ラス蓋=強化ガラス・シリコン/付属品:ガラス蓋18cm、専用ハン
ドル/フランス製(蓋=フランス・ドイツ・ベトナム・中国製)〈オー
ブン可(ハンドル・ガラス蓋除く)〉〈電磁調理器可 200V〉



プロも納得の 切れ味と 使いやすさを 誇る包丁セット

関の伝統技術が、
細部にまで生きる包丁セットです。
重量感がありバランスもよく、
切れ味はもちろんのこと
使いやすさも抜群。
柄には口金、尻金が施され、
衛生面でも安心です。
野菜、肉、魚など幅広く使える
「三徳包丁」に、
同じく用途の広い「牛刀」、
そして野菜や果物の皮むきに
便利な「ペティナイフ」、
さらにはシャープナーもセットです。



濃州孫六作

濃州孫六作
包丁4点セット

申込番号 **ZU 063-003**

サイズ(約):牛刀＝全長34・刃渡り21cm、三徳包丁＝全長30・刃渡り17cm、ペティナイフ＝全長25・刃渡り13.5cm、シャープナー＝全長20.5cm／
材質:(包丁) 刀身＝ステンレス刃物鋼・柄＝ポリアセタール、(シャープナー) 工業用ダイヤモンド・スチール・ABS樹脂／日本製(シャープナー＝中国製)



唯一無二の美をたたえた メイドインジャパンの包丁

「ツヴァイリング」が誇るドイツのテクノロジーと、日本の刃物産業の中心地・岐阜県関市の職人技の融合により生まれた「雅」シリーズ。異なる鋼材を何層にも重ね合わせることで現れる「ダマスカス紋様」に、パッカーウッドの柄を使用した高級感あふれるデザイン。ふたつと同じものがない美術品レベルの美しさと感動の切れ味を、肉・魚・野菜と、どんな食材にも使える基本の包丁・三徳包丁でお試ください。



雅

by ZWILLING J.A. HENCKELS JAPAN 雅

雅 三徳包丁

申込番号 **ZU 064-003**

サイズ(約):全長32・刃渡り18cm／材質:
刀身＝特殊ステンレス鋼(FC61)、柄＝パッ
カーウッド／日本製



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



甘く夢のような多幸感に包まれる

18世紀フランスの貴族たちが、優雅に紅茶を楽しんだようなラグジュアリー空間で、甘く華やかな「アフタヌーンティー」のひとときに、おみやげも付いたプランです。「ラデュレ」を象徴するお菓子「マカロン」をはじめとする、季節感あふれる美しいスイーツの数々を、選び抜かれた紅茶とともにゆっくりご堪能ください。

ラデュレ カフェパ

申込番号 **ZU 068-003**

内容:アフタヌーンティー+ギフト

住所:日比谷店:東京都千代田区有楽町
1-2-2 日比谷シャンテ1F

ご利用時間:11:00~20:00(LO)

定休日:不定休/アクセス:東京外口千代
田線・日比谷線、都営地下鉄三田線日
比谷駅から徒歩約2分/https://www.
laduree.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。※予約状況によりご希望の日
時でのご案内が難しい場合がございます。
※クリスマス期間、年末年始はご利用いた
だけません。※季節によりメニューは変わ
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
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

フランス流の美しき 生活スタイルを 象徴するメゾン

1862年にパリで創業。カフェとパ
ティスリーを融合させた美食空間
「サロン・ド・テ」の歴史を創りあげ、
マカロン発祥のメゾンとして、
人々を魅了し続ける「ラデュレ」の
日比谷店でのご利用となります。





東京「丸ビル」最上階で、世界の美食家が称賛する 天才シェフのイタリアンを堪能

東京・丸の内ビルディング36階にハイクラスな空間を有する「アンティカ・オステリア・デル・ボンテ」。

ミラノ郊外にある本店は、1990年、ミシュラン3つ星の榮譽に輝いた名店です。

ここ東京・丸の内にあるのは、同レストランの世界唯一の海外店。

メニューはもとより、素材も調理法もミラノ本店そのままに再現され、

一皿一皿に、オーナーシェフ・エツィオ・サンティン氏の感性が冴えわたります。

東京を眼下に見下ろし、世界の食通をもうならせる至福の食事をお楽しみください。

アンティカ・オステリア・ デル・ポンテ ランチペア

申込番号 **ZU 070-004**

内容:イタリア料理コース(最初のお楽しみ・アミューズ・前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート・プティフル・コーヒーまたは紅茶)

住所:東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング36F／ご利用時間:11:30～14:00(LO)／
定休日: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2分／
<https://www.anticaosteriadelponte.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。※イベント時、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。※お子さまは10歳よりご利用いただけます。※ドレスコードがございます。半ズボン・サンダル等の軽装はご遠慮ください。



【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

美しい運河の橋の たもとに建つミラノ本店 東京店は、世界で唯一の海外店

美しき運河が流れるミラノ郊外の村、カッネッタ・ディ・ルガニャーノには、かつて、郷土色豊かな料理を旅人に供する店が点在していました。1976年、その伝統の灯を再び灯したのが、ミラノ出身の料理人・エツィオ・サンティンでした。天才料理人により、美しい運河の橋のたもとに建つ「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」の名は世界中に知られることとなり、2002年、世界で唯一の海外店が東京「丸ビル」にオープン。世界的美食家が訪れる店として名を馳せています。





伊豆半島の豊かな恵みを 美しい地中海料理で味わう

国立競技場の設計で知られる建築家・隈研吾氏による、
美しく力強い木組みで構成された、開放感あふれる相模湾一望の空間で、
日本のフレンチの第一人者・三國清三氏がプロデュースした、
伊豆の海と大地の恵みを五感で感じられる地中海料理をお召しあがりいただきます。
新鮮な魚介類や伊豆の地元野菜などこだわりの食材をふんだんに使い、
地産地消にこだわった、まさに、この地、この空間、
この瞬間にしか味わえない美食体験をお楽しみください。

ミクニ伊豆高原 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZU 072-003**

内容:海と大地のマリアージュコース(アミューズ・前菜・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子・パン)+季節のカクテル

住所:静岡県伊東市八幡野1172-2/ご利用時間:ランチ11:00~14:00(最終入店)ディナー16:30~18:00(最終入店)/定休日:不定休/アクセス:伊豆急行線伊豆高原駅から徒歩約1分/<https://mikuni-izukogen.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。※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。※お子さまは8歳よりご利用いただけます。※短パン、ビーチサンダル等でのご入店はお遠慮ください。



【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か月間となります。



Brand Story

伊豆の自然×ふたりの匠の 美食のマリアージュ

伊豆高原駅至近に位置し、雄大な相模湾を一望できるレストラン「ミクニ伊豆高原」は、日本のフランス料理界を牽引してきたシェフ・三國清三氏と、建築家・隈研吾氏という、日本を代表するふたりの自然派アーティストによって表現された美しき食の空間です。みずみずしく豊かな地元食材を使用し、ていねいに美しく仕上げられた地中海料理をご堪能いただけます。

シンプル&エレガンスをテーマにした ステーキのディナーコース

まるで、ニューヨークのお洒落なレストランにいるかのように錯覚してしまう、都会的な雰囲気が魅力の「ザ・コスモポリタン」。

シンプル&エレガンスをテーマにした内装や、季節ごとに変わるテラスの眺めに、多くの常連客を獲得しています。

この店の数々のこだわりのひとつが、ビーフステーキ。

なめらかな喉越しをぜひ体験してください。

前菜から、ビーフステーキ、パティシエ特製のデザートまでが含まれたディナーコースをお楽しみいただけます。



ザ コスモポリタン
THE COSMOPOLITAN
ディナーペア

申込番号 **ZU 074-004**

内容:ディナーコース(前菜・スープ・ビーフステーキ・デザート・コーヒーまたは紅茶・パン)

住所:大阪府大阪市北区大深町4-20
グランフロント大阪南館9F／ご利用時間:
17:30～21:00(LO)※お席は2時間制と
なります。／定休日:グランフロント大阪に準
ずる／アクセス:JR大阪駅から徒歩約3分、
大阪メトロ各線梅田駅から徒歩約5分／
<https://thecosmopolitan.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。※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。※お子さ
まは小学生よりご利用いただけます。



見本

【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

大阪・梅田に誕生した 現代の社交場の存在

天井からつり下げられた何本もの真
鍮管ライトがアクセントとなっている
バーラウンジ。暖かい季節には、風を
感じながら食事のできるダイニングテ
ラス。大阪のスカイラインを望める窓
際の席。「ザ・コスモポリタン」は、使
い方次第でさまざまに楽しめる、現代
の社交場のような存在。人々が語り
合うシーンが素敵な風景の一部とな
り、レストランの価値を高めています。





京料理を堪能できる お昼の豪華な献立

谷崎潤一郎や、茶道の家元など、
数多くの文化人に愛されて来た「たん熊 北店」。
趣のある店内では、ひとつひとつに四季の趣向をこらした、
美しい京料理をいただくことができます。
前菜、お造りから、主菜を経て、ご飯、香の物、水物まで、
正統的な流れで提供されるお献立は圧巻。
京料理の素晴らしさを実感していただける
コースとなっています。

たん熊北店 ランチペア

申込番号 **ZU 076-003**

内容:前菜・造り・吸物・焼物・焚合・
御飯・香の物・水物

住所:京都府京都市中京区西木屋町
四条上紙屋町355／ご利用時間:12:
00～13:30(LO)／定休日:不定休／
アクセス:阪急電鉄河原町駅から徒歩
約5分／<https://www.tankumakita.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。※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
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

京都で一、二を争う老舗料亭 「たん熊 北店」

京都・高瀬川から路地を入ったところに位置する「たん熊 北店
(きたみせ)」。周りの風景は変われど、たん熊 北店はいつの時
代も変わらずそこにあり、代々家族で通い続ける人々も多いとい
う老舗の料理店です。厳格な修業制度で、変わらぬ味を保って
いるのも魅力のうちのひとつ。正統派の京料理を知りたいなら
ば、ぜひ訪れておきたい1店です。





洗練された空間で繰り広げられる シェフの技と上質な素材の競演

鉄板で焼き上げるシェフの華麗な技、
高級食材に熱が入ってゆく芳醇な香りと音。
シェフとの心地よい会話……。それこそが鉄板焼の醍醐味です。
銀座中央通りに面する「鉄板焼 銀明翠 GINZA」では、
贅沢なランチコースをご用意。黒毛和牛、ホタテ、旬の魚のほか、
お好きな季節の野菜を数種類の中からお選びいただけます。
ライブ感あふれる鉄板焼の美味をお楽しみください。

鉄板焼 銀明翠 GINZA ランチペア

申込番号 **ZU 078-004**

内容:前菜・ホタテ貝柱のボワレ・季節のスープ・旬
魚のソテー・選べる野菜の鉄板焼・黒毛和牛フィレま
たはサーロイン・ガーリックライス・赤出汁・デザート・コー
ヒー又は紅茶

住所:東京都中央区銀座7-8-7 GINZAGREEN
8F・10F・B1F／ご利用時間:月～金11:30～13:
30(LO) 土・日・祝11:00～14:30(LO)／定休日:
不定休(年末年始・その他)／アクセス:東京メロ
銀座線・丸ノ内線・日比谷線銀座駅から徒歩約5
分、JR、東京メロ銀座線・都営地下鉄浅草線新
橋駅から徒歩約5分／<https://www.ginmeisui.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。※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。※予
約時間から1.5時間制となります。※お子さまは小
学生よりご利用いただけます。※お席の指定は承
っておりません。※半ズボン、サンダル等の軽装はご
遠慮ください。※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
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

華やかな銀座で、 上質な素材の鉄板焼を味わう

華やかな銀座中央通りに面する「鉄板焼 銀明翠 GINZA」。厳選黒毛
和牛を中心に、最高級の食材と、旬の野菜や魚介を取り揃え、華麗な焼
のパフォーマンスが繰り広げられます。和モダンを基調とした洗練された空
間で、上質な鉄板焼をどうぞ。





日本橋で京懐石の醍醐味を味わう ランチコース

日本橋の京懐石料理店「日本橋笈川」。

伝統を変えるのではなく、伝統の上に新しいものを築くというコンセプトのもと、京野菜と豊洲市場の食材を使い、京都の味をベースにした懐石コースを提供しています。季節ごとの味覚を大切にした旬のお料理は、こだわりの一品です。

店内は落ち着きと品格を感じる和の空間。

「日本橋笈川」で日常を忘れるひとときをお楽しみください。

日本橋笈川 ランチペア

申込番号 **ZU 080-004**

内容:八寸・小鍋・御膳セット(土鍋ごはん・赤出汁・刺身・焼物・おかず・漬物)・デザート・抹茶

住所:住所:東京都中央区日本橋2-15-8／ご利用時間:12:00～13:30(LO)／定休日:日曜、月曜、祝日／アクセス:都営地下鉄浅草線・東京メトロ銀座線・東西線日本橋駅から徒歩約1分、東京メトロ東西線・日比谷線茅場町駅から徒歩約5分／<https://nihonbashi-oikawa.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。※ゴールデンウィーク、お盆期間、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。



【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。

Shop Story

丁寧な仕事で素材の 味わいを活かすコースを提供

京野菜と豊洲の食材を使い、京都の味をベースにした懐石コースを提供する料理店。京都の名店で修業した店主・笈川智臣さんが2012年に開店。日本の季節の風物詩にちなんだ料理が並ぶコースは華やかな盛り付けで滋味深い。その味わいは、選びぬかれた素材に手間暇惜しまない下ごしらえを施すことだといいます。





近江牛の 歴史とともに歩む 老舗の誇りを じゅんじゅんで

明治初期、近江牛のすき焼き屋の
元祖として銀座に創業の「松喜屋」。
明治から平成に到る四代にわたり、
近江牛の歴史とともに歩んできた
老舗の近江牛専門店です。

近江の豊かな自然に囲まれた契約牧場で
昔ながらの方法で丹精込めて育てた近江牛を、
和の風情のなかに洗練をただよわせる
大津本店にて、豪華なじゅんじゅんで
お楽しみいただけます。美しい霜降り肉の
ジューシーな味わいご堪能ください。





近江牛専門店 れすとらん松喜屋 本店 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZU 082-004**

内容:近江牛 極上じゅんじゅんセット(近江牛前菜3種盛り合わせ・近江牛 じゅんじゅん(極上ロース)・ご飯またはうどん・赤出し・デザート3種)

住所:滋賀県大津市唐橋町14-17／ご利用時間:ランチ11:30～14:00(LO)／ディナー17:00～20:00(LO)／定休日:不定休／アクセス:JR石山駅から徒歩約8分、京阪電鉄唐橋前駅から徒歩約1分、名神高速道路瀬田西・東I.C.より約8分／<https://www.matsukiya.net/>

※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、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。※2階テーブル席のご案内となります。※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

明治時代の創業から、
「すき焼きは銀座の松喜屋」
といわれたほどの名店

明治16年(1883年)近江牛のすき焼き屋の元祖として、東京で「松喜屋(まつきや)」が開店。伝承技術をもとに生まれた氷温冷蔵庫での“低温熟成”で鮮度を持続しながら衛生的に枝肉を熟成。低温熟成をさせた近江牛肉こそ、現在まで続く松喜屋のこだわりです。



職人の美技を眺めながら 贅なる昼会席を堪能

博多屈指の国際級のホスピタリティとグルメを誇る「ホテル日航福岡」内にある寿司の名店「寿司 銀明翠 博多」で、プレミアムな昼会席をご用意しました。地元玄界灘はもちろん、日本中から選りすぐった旬の食材を厳しく目利きした、先附にはじまり、お造りや旬のおまかせ料理、握り寿司などを含む充実の8品。季節感あふれる美しい料理やお寿司を、特別感あふれる空間でお召しあがりいただけます。記念日やご接待、ビジネスランチにもぜひご利用ください。

寿司 銀明翠 博多 ランチペア

申込番号 **ZU 084-004**

内容:ランチ寿司会席(先附・お造り・旬のおまかせ2品・寿司8貫・茶碗蒸し・椀物・甘味)

住所:福岡県福岡市博多区博多駅前2-18-15 ホテル日航福岡2F／ご利用時間:11:30～14:30(LQ)／定休日:無休／アクセス:JR・福岡市地下鉄博多駅から徒歩約3分／<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/restaurant/ginmeisui/>

※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。※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。※お子さまは小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

玄界灘の鮮魚や旬の素材を特別感あふれる空間で

御殿場で誕生し、銀座の名店となった鉄板焼「銀明翠」が、寿司店「銀明翠 博多」として、九州の玄界灘・博多駅前のインターナショナルホテル「ホテル日航福岡」の2階に進出。たった10席のカウンター席のみというプレミアムな空間、職人自らが厳しく目利きした素材と、五感を研ぎ澄ました熟練の職人技、一流のおもてなしを堪能できる、贅なるひとときがここにあります。





美しく、おいしく、驚きに満ちた ヌーベルシノワ

名だたる中国料理の老舗や名店で責任者を務めた後、“ヌーベルシノワの父”と呼ばれる香港料理界のトップ・周中氏のもと、その哲学や料理法を極めた木下総料理長が、四季折々の旬の素材や、中国伝統の高級食材で創る繊細でヘルシーなスペシャリテ。フカヒレスープ、北京ダックなどの豪華メニューを含む全8品のランチコースです。

すいりんかく

水綾閣 ランチペア

申込番号 **ZU 086-004**

内容:ランチコース(前菜・フカヒレスープ・点心・北京ダック・海鮮料理・肉料理・本日のお食事・デザート)

住所:神奈川県横浜市中区南仲通4-49 福久ビル
1F・B1F／ご利用時間:11:30～14:00(LO)／定休日:月曜(祝日は営業)／アクセス:みなとみらい線馬車道駅5番出口から徒歩約2分、JR関内・桜木町駅から徒歩7分／<https://suirinkaku.com/>

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様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。※お子さまは小学生よりご利用いただけます。※未就学児をお連れのお客様さまは個室利用となります。(別途個室利用料を頂戴いたします。)*短パン・ビーチサンダルなどラフな服装での入店をご遠慮いただいております。*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

横浜馬車道で味わう 新たな中国料理

日本の異国文化発祥の地、横浜・馬車道に2021年オープン。総料理長木下茂樹は“ヌーベルシノワの父”と呼ばれる周中氏に師事し、旬の食材がもつ力を最大限生かす自らのヌーベルシノワを作り上げました。



落ち着いた空間で楽しむ 中国料理の数々

「ホテル阪急インターナショナル」にある中国料理「春蘭門」。
さまざまな食材を組み合わせた料理で幅広い層の
お客さまから支持されています。素材の持ち味を引き出す味付けと
火加減に、料理長の技とセンスが光ります。ペアで楽しめるコース料理は、
北京ダックやふかひれなど、多彩な食材を使ったメニューでお届けいたします。

ホテル阪急インターナショナル 中国料理 春蘭門 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZU 088-003**

内容:前菜から姿ふかひれ、北京ダック、魚介の炒めもの、牛肉のひと品、デザートまで堪能できる全7品の充実コース

住所:大阪府大阪市北区茶屋町19番19号 ホテル阪急インターナショナル2F／ご利用時間:ランチ11:00～14:30〈LO〉(土日祝11:30～15:30〈LO〉) ディナー17:00～21:00〈LO〉(土日祝15:30～21:00〈LO〉)／定休日:無休／アクセス:阪急電鉄大阪梅田駅茶屋町口から徒歩約3分／<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/restaurants>

※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。※ホテル指定の特別営業期間等、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。※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

都会の喧騒を忘れさせる 気品に満ちたやすらぎの時間を

大阪・梅田にある「ホテル阪急インターナショナル」は劇場・ショッピングエリアにもほど近いロケーション。ゆったりと気品に満ちたホテルと同様、「春蘭門」もまた、心落ち着く空間です。きめ細やかで温かなサービスにも心と和みます。

※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。

フレンチの技×京都の食材による 新たな食体験

料理長が生産者と品質に徹底的にこだわり、京都を中心に自ら選りすぐった旬の食材を伝統的なフレンチと和食の技で仕上げた、ジャンルを超越した唯一無二の味わい。一品ずつ繊細に仕上げられたお料理は、ひと皿ごとに驚きと感動をもたらします。四季を彩る中庭の景色を眺めながら、感動のランチコースをお楽しみください。



ギャリア・二条城 京都 眞蔵 Singular(シングレー) ランチペア(土・日・祝限定)

申込番号 **ZU 090-012**

内容:ランチコース

住所:京都府京都市中京区市之町180-1／ご利用時間:11:30～14:00(LO)／定休日:月曜～金曜(祝日を除く)／アクセス:京都市営地下鉄東西線二条城駅から徒歩約2分、JR嵯峨野線二条城駅から徒歩約10分／<https://www.garrya.com/ja/destinations/kyoto>

※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。※大型連休、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

国宝二の丸御殿を望む 上質な非日常空間

世界遺産の京都二条城に隣接する、たった25室という隠れ家的ラグジュアリーホテル「ギャリア・二条城 京都」。おもてなしの心と洗練に満ちた空間に日本の伝統美へのオマージュがあふれます。



※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。

洗練された大人のための癒し空間で、 60分の極上ケア

深いやすらぎが得られる、大人の癒し空間で、
美しく健やかになるようとする力を引き出す「カージュラジャ ザ ビューティスパ」。
東洋伝承メソッドに基づいたオールハンドのマッサージで
コリやむくみを和らげながら代謝を高めます。



カージュラジャ ザ ビューティスパ
セルリアンタワー東急ホテル店／
リーガロイヤルホテル大阪店／神戸大丸店
エステティック1名

	ZU 092-003	セルリアンタワー東急ホテル店
申込番号	ZU 092-004	リーガロイヤルホテル大阪店
	ZU 092-005	神戸大丸店

内容／癒やしのボディトリートメント(60分)

【セルリアンタワー東急ホテル店】住所:東京都渋谷区桜丘町26-1 セルリアンタワー東急ホテル3F／アクセス:各線渋谷駅から徒歩約5分／<https://www.carjurajah.jp/salon/shibuya.html>

【リーガロイヤルホテル大阪店】住所:大阪府大阪市北区中之島5-3-68 リーガロイヤルホテル タワーウィング6F／アクセス:京阪電車中之島線中之島駅直結、JR大阪駅より無料シャトルバスで約10分／<https://www.carjurajah.jp/salon/osaka.html>

【神戸大丸店】住所:兵庫県神戸市中央区西町36 大丸アネックス11F／アクセス:JR・阪神電車元町駅から徒歩約3分／<https://www.carjurajah.jp/salon/kobe.html>

※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。※ご利用時間・定休日等は表記のWebサイトにてご確認ください。※時期によりご利用いただけない場合がございます。※トリートメントの前にカウンセリング・お着替え(約30分)が別途必要となります。※ご体調・お肌状態によっては、ご希望に沿えない場合がございます。ご予約時にご相談ください。※15歳以上の女性のみご利用いただけます。※入れ墨・タトゥーのある方は、ご利用いただけません。※表記3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

上質な空間で理論に裏付けされた 安心のトリートメント

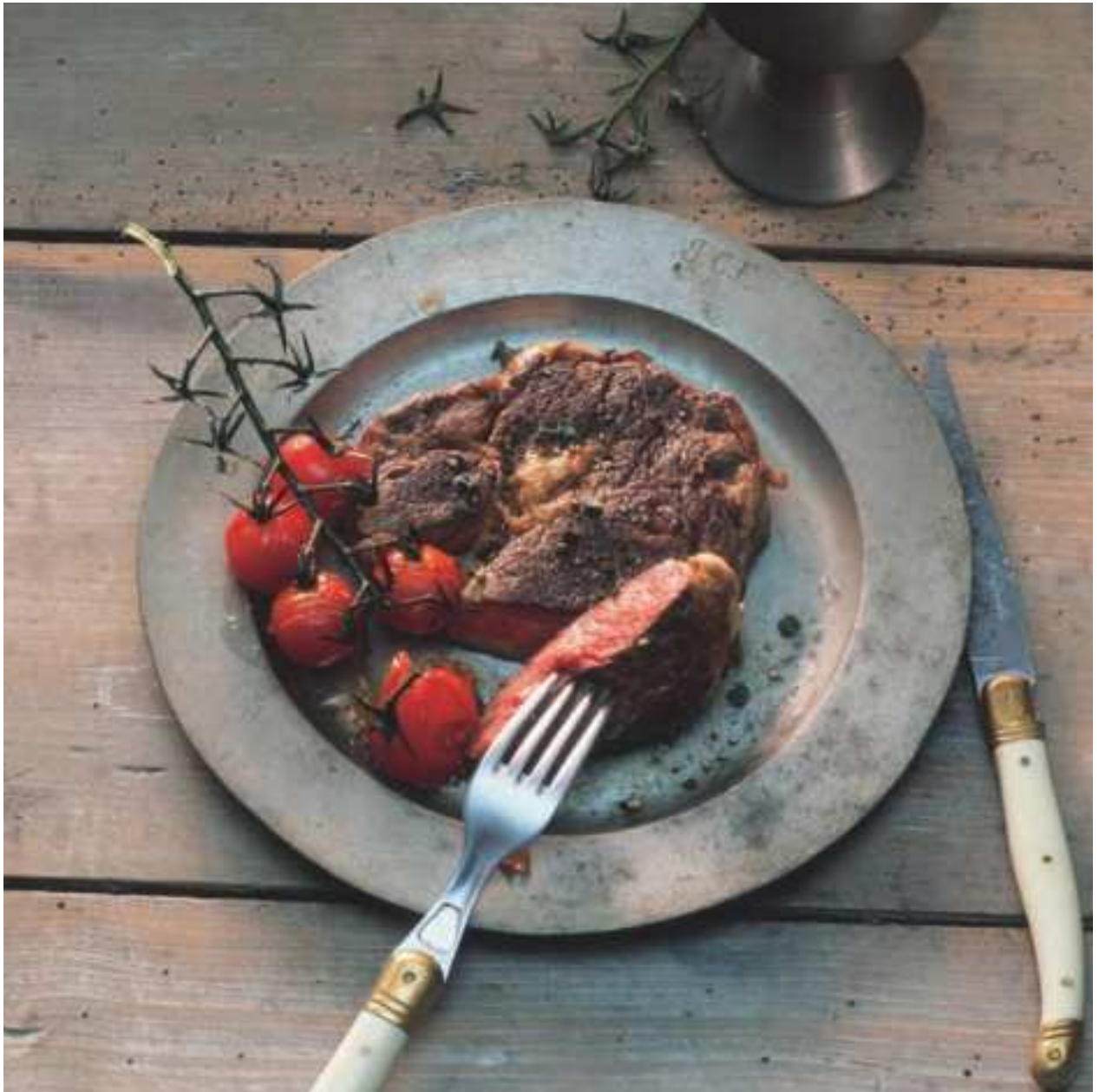
「本当の美しさと健康を求める女性のために。理論に裏づけされたトリートメントと心も身体も解き放つ深いリラクゼーションを」。それが、カージュラジャが目指すビューティスパです。東京・大阪など、各店アクセスしやすい場所にあるのも魅力で、多くの女性から支持されています。

※写真はイメージです。ご案内の店舗とは異なる場合がございます。予めご了承ください。

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



紅茶のような芳醇な香りの 美しい紅色のぶどう

シャインマスカットとベニバラードを掛け合わせて誕生した
島根県のオリジナル品種「神紅(しんく)」。

島根県内でのみ栽培を許されているまだ稀少な品種で、
きれいな紅色で、糖度20パーセント以上の際だった甘みと
紅茶を思わせる香りのエレガントなぶどうです。

皮が薄くパリッとした食感で、種なしなのでそのまま食べられます。



日本の極み 島根県産 ぶどう (神紅)

申込番号 **ZU 095-004**

神紅1.2kg(2房)／島根県産

※お申し込みは8月31日まで。

※お届けは8月20日～9月20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、お届け日のご指定はできません。予めご了承ください。

095 ※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。

過酷な環境で育てられた 歯ごたえサクサクの甘柿

甘みが強い柿の代表銘柄「太秋」のなかでも、糖度20度前後と、ひと際高い糖度を誇る太秋柿が「シンデレラ太秋」。

袋をかけず紫外線を通すハウスで、水や肥料を制限して育てることによって、果実の生命力を引き出すのだそう。

サクサクとした食感に、みずみずしい味わい、強い甘みは、一度食べたら「これが柿?」と驚くほど。

熊本県が誇る、ブランド柿の最高峰として、近年人気の高い品種です。

「条紋(じょうもん)」と呼ばれる黒い筋が出るがありますが、これは甘みがのっている証拠です。



**日本の極み
熊本県益城町産
シンデレラ太秋**

申込番号 **ZU 096-002**

シンデレラ太秋2kg(6個)／熊本県産

※お申し込みは11月21日まで。

※お届けは10月10日～12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、お届け日のご指定はできません。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。



脂身の味わいが秀逸な 松阪牛のサーロイン

日本三大和牛の代表格である松阪牛は、三重県松阪市およびその近郊で飼育される黒毛和牛です。繊細な霜降り(脂)が、ばら色の赤身肉に芸術的に入り、脂と肉の最高のバランスで、類いまれなる美味を生み出しています。サーロインは脂が細かくのってやわらかく、まさにステーキにするには最適の部位。松阪牛のサーロインならば、塩・こしょうで焼くだけでも絶品です。さっぱり食べるために、大根おろしや薬味をのせるのもおすすめです。

松阪牛 サーロインステーキ

申込番号 **ZU 097-002**

サーロインステーキ(3枚)計450g/
消費期間は冷蔵で5日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。





身の締まりととろける脂質 「米沢牛」をすき焼で堪能

「米沢牛」の歴史は古く、明治初期、米沢に赴任した英国人教師がおいしさに魅せられたことをきっかけに、全国的にその名が知られるようになったといえます。山形県米沢の置賜地方で、良質の穀物を飼料に愛情込めて育てられる黒毛和牛。厳しい基準をクリアしたものだけに「米沢牛」の称号が与えられます。良質な身の締まりと脂ののりのよさが持ち味。とろけるような食感を、すき焼でご堪能ください。



山形の極み 米沢牛すき焼用

申込番号 **ZU 098-002**

コース720g／消費期間は冷蔵
で5日／山形県産

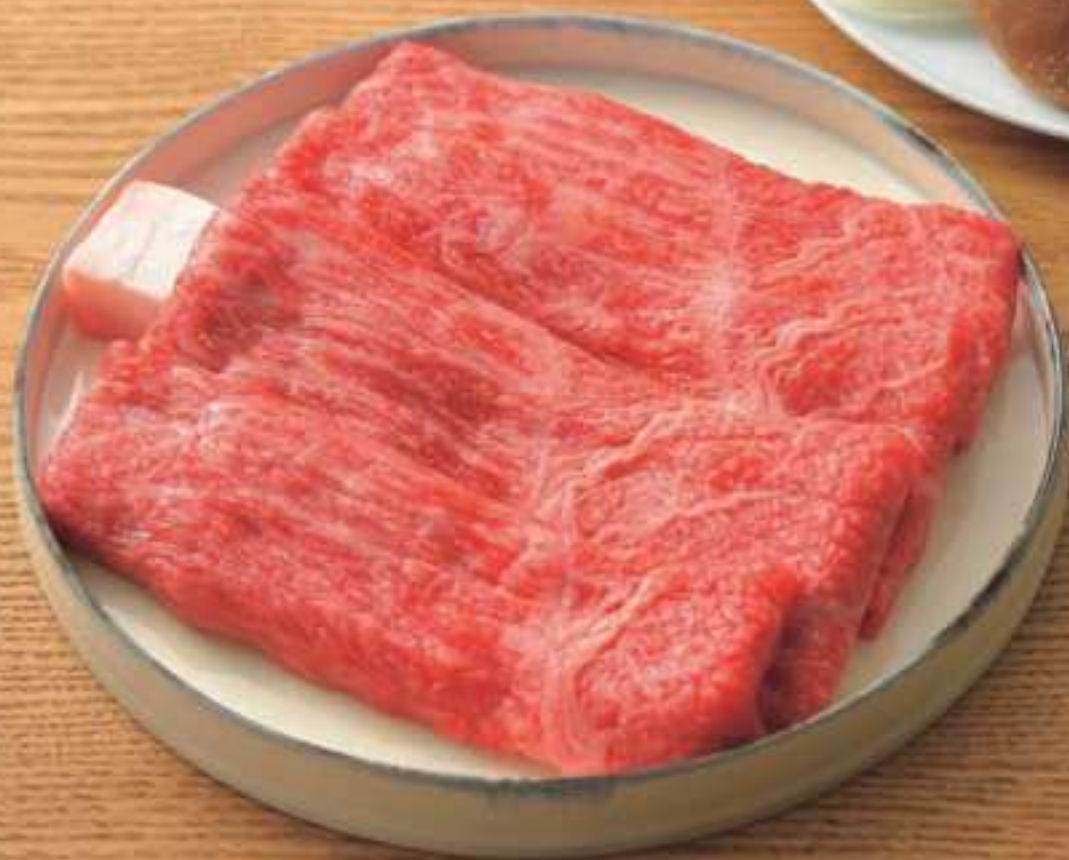
※都合により月曜・火曜のお届
け日指定はできません。

※冷蔵便にてお届け。



大切に育んだおいしさ とびきりの「神戸牛」をお届け

国内のみならず、海外でも「Kobe Beef」として名をとどろかせる「神戸牛」。兵庫県で生産された但馬牛で、厳しい基準を満たしたものが「神戸牛」と認められます。風味豊かな脂肪と、上品な甘みのある赤身が織りなすハーモニーを、すき焼やしゃぶしゃぶでお楽しみください。

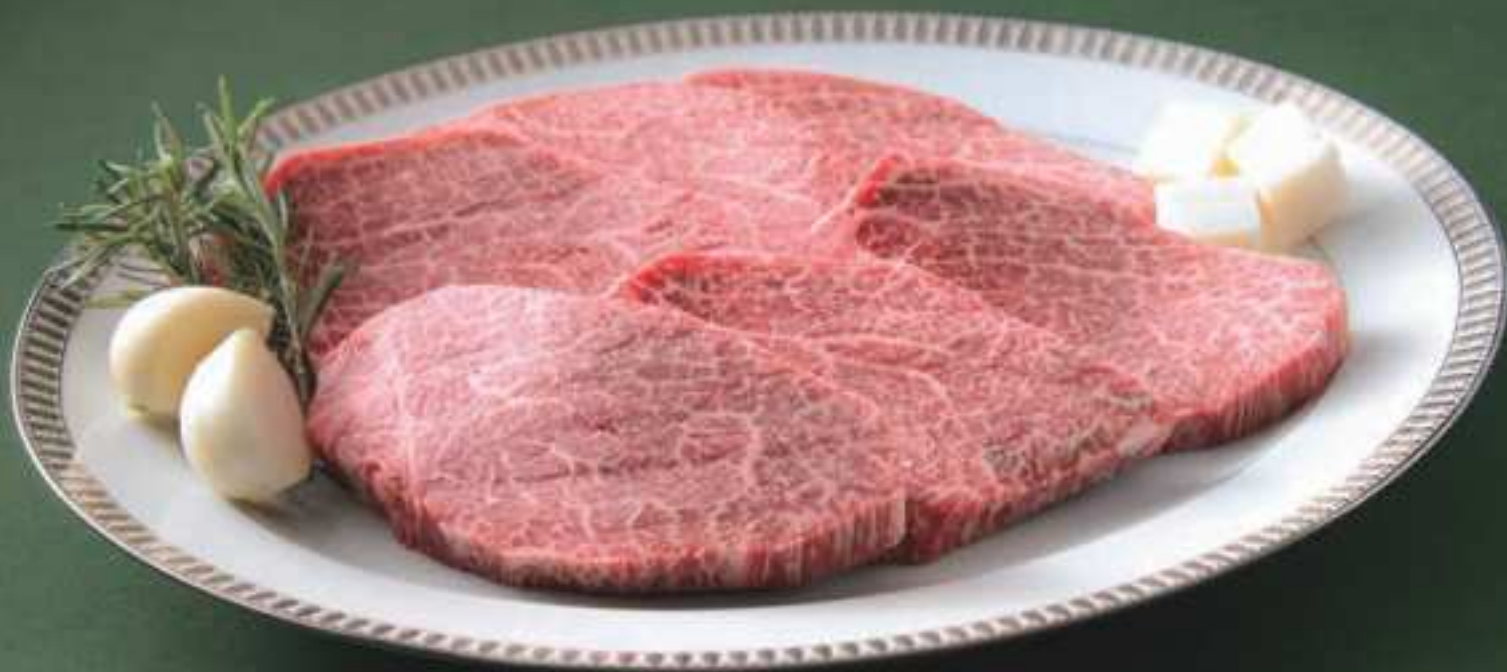


神戸牛すき焼・ しゃぶしゃぶ用セット

申込番号 **ZU 099-003**

モモ・肩ロース各400g／賞味期
間は冷凍で30日／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。





「山形牛」の風味を味わうなら シンプルにステーキで

寒暖差が大きい過酷ともいえる気候風土のもと、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。特徴は、やわらかな肉質と、まろやかな旨みのある脂質にあります。1頭からわずかしかとれない稀少部位であるヒレは、脂質はそれほどなく、きめ細やかでとてもやわらか。シンプルにステーキでお召しあがりいただくことで、豊かな風味をストレートに味わうことができます。

山形牛ヒレステーキ

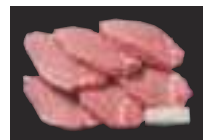
申込番号 **ZU 100-003**

ヒレステーキ(6枚)計600g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

※冷蔵便にてお届け。

※生産事情により、ご希望日にお届け出来ない場合がございます。予めご了承ください。





時間をかけて低温加熱 「山形牛」の旨みを閉じ込めて

「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。
下味には塩、コショウ、にんにくのほか、山形県産のぶどうでつくった赤ワインを使っています。表面をしっかり焼いてから、じっくりと時間をかけて低温で加熱することで、肉の旨みを閉じ込めました。ジューシーでやわらかな食感に、噛みしめるたびあふれる濃厚な旨みをご堪能ください。



山形の極み 山形牛サーロイン ローストビーフ

申込番号 **ZU 101-002**

サーロインローストビーフ400g/

賞味期間は冷凍で30日

※冷凍便にてお届け。





漬かり具合の妙を楽しむ 「米沢牛」の味噌粕漬

良質な牛肉を味噌漬けにするという発想は、明治時代に生まれました。
暑い夏の日、「米沢牛」を東京の知人にふるまいたいと考えた米沢の医師が、
地元の牛肉店で味噌漬けにしてもらったところ、大変に好評を得たのだとか。
以来、綿々と味噌漬けの伝統は受け継がれています。
こちらは「米沢牛」のロースを、山形の老舗「寿虎屋酒造」の酒粕を配合し、
牛肉と相性のいい「カクリキ味噌」で漬け込みました。



山形の極み 米沢牛ロース味噌粕漬

申込番号 **ZU 102-002**

ロース(3枚)計510g／賞味期間は
冷蔵で14日／牛肉:山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※生産事情により、ご希望日にお
届け出来ない場合がございます。予
めご了承ください。



おもてなしに、記念日に、 キャビアとシャンパンはいかが？

シベリアチョウザメの卵を塩漬けにし、
熟成させたキャビア「バエリ」。
中粒で、ナッツのようなクリーミーでコクのある味わいと
マイルドな口当たりが特徴です。
相性の良いフルーティでさわやかなシャンパーニュと
合わせてお召しあがりください。

シャンパーニュハーフボトルと キャビアのセット

申込番号 **ZU 103-002**

【シャンパーニュ】カルト・ブランシュ・ブリュッ
ト375ml

※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 ビノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・
ノワール

飲み口 甘○○○○●辛

適温 5～8℃

合う料理 前菜、サラダ、カルパッチ
ョ

【キャビア】バエリ50g／賞味期間は冷蔵で
14日／ポーランド・イラン・フィンランド製

※冷蔵便にてお届け。

※本商品は各々別送になります。

予めご了承ください。



※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。

ボイル松葉がに

申込番号 **ZU 104-002**

ボイル松葉がに1kg(2尾入)／
消費期間は冷蔵で4日／松葉がに
(ずわいがに):鳥取県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは3月6日まで。

※お届けは11月10日～3月20日。

※お届け日のご指定は受けでき
ません。予めご了承ください。



身がぎっしりで甘い！ 冬の味覚、松葉がに

山陰地方で揚がったズワイガニ「松葉がに」は上品な甘みがあって、茹でても身が縮こまることなく、ほどよい弾力があるのが特徴です。甲羅幅11cm以上で身入りのよい高品質の松葉がにだけに、取り付けられる鳥取産を証明するタグは安心と信頼の証。鳥取県賀露港で水揚げされたものを新鮮なうちに大釜でおいしく茹であげているので届いたらそのまま加熱せず、お醤油や三杯酢をつけて召しあがるのがおすすめです。





身がふっくらと詰まった、 たらばがにの脚肉

たらばがにの中でも大きめのサイズの脚を選別。
鮮度のよい状態ですばやくボイルし、旨みを閉じ込めました。
身をほぐしてサラダにしたり、酢の物にしたりと手軽にお使いください。
よく切れる包丁で殻を斜めにそぎ、鍋の具材や味噌汁の具として楽しむのも
おすすめです。網にのせて焼くと脚身が少しだけしまるので、食感はぷりぷりに。
濃い甘みと旨みが生まれ、つついとお酒を飲みたくなります。

ボイルたらばがに脚

申込番号 **ZU 105-004**

ボイルたらばがに脚800g／ロシ
ア・アメリカ産
※冷凍便にてお届け。

か





1年でいちばんおいしい 流水明けの毛がに

「流水明け毛がに」とは、流水が運んできた良質のプランクトンを餌にして、
 厳寒の海で栄養を蓄えて育った毛がにのこと。
 流水明けのわずかな時期にしか獲れない希少さと、格別なおいしさで人気を誇ります。
 身がたっぷり詰まっているうえ、かに味噌もまたコクが増して美味。
 旬のおいしさを逃さずボイルしてお届けします。
 ご家族でお召しあがりください。



カネサン佐藤水産
流水明けボイル毛がに

申込番号 **ZU 106-002**

ボイル毛がに1kg(2尾入)／賞味
 期間は冷凍で30日／北海道産
 ※冷凍便にてお届け。





日本船が北大西洋で 漁獲した、「本まぐろ」

日本の「まぐろはえ縄漁船」が北大西洋で捕獲した、天然の本まぐろ(くろまぐろ)を、船凍(船上の凍結装置で急速冷凍)しました。日本が誇る高度な職人技術によって、自然の海で育ったまぐろの旨みをそのままの状態でお届けできるのがポイント。

今回のお届けでは、大とろ、中とろ、すき身という3種類の味わいをセットにしました。大とろと中とろは食べやすい柵(サク)に切った状態にしてお届け。お刺身はもちろん、醤油に漬けて丼にするなどして、お楽しみください。

本まぐろ詰合せ

申込番号 **ZU 107-002**

本まぐろ大とろ160g(1柵)、本まぐろ中とろ320g(2柵)、本まぐろすき身80g×2 / 賞味期間は冷凍で20日 / 本まぐろ(くろまぐろ):北大西洋産
※冷凍便にてお届け。



鮭の専門店がお届けする4種4様の味わい

北海の豊かな幸を、根室から全国に発信している「藤井水産」。

「鮭匠 ふじい」というブランド名が物語るように、とりわけ鮭にはひとかたならぬこだわりを持っています。

紅鮭、白鮭と、旬の時期も味わいも異なる鮭を加工した詰合せ。

100余年を数える歴史に裏打ちされた、素材を見極める確かな目と加工の技が生きる一品です。

それぞれの持ち味を食べ比べながら、お好みを見つけてください。

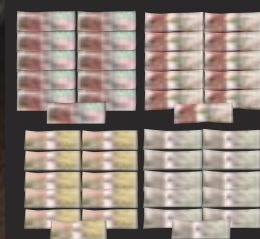


鮭匠ふじい

鮭匠ふじい
鮭の食べ比べ

申込番号 **ZU 108-003**

塩紅鮭切身・塩鮭切身各11切、
鮭西京味噌漬切身・鮭塩麹漬切
身各60g×11／紅鮭:ロシア産、
白鮭:日本・アメリカ・ロシア産
※冷凍便にてお届け。



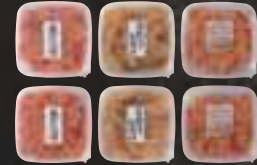
北の海宝珍味セット

申込番号 **ZU 109-003**

鮭ルイベ漬(いくら増量)180g×2、一口数の子松前漬170g×2、サーモンオリーブ160g×2

※冷凍便にてお届け。

小



お酒もごはんも進む北海道の旨い珍味

鮭をメインとする北海道の海産加工メーカー「佐藤水産」の人気の珍味詰め合わせ。

鮭醤油を使ったたれに、北海道産鮭といくらを親子で漬け込んだ

とろりとした食感に旨みが凝縮した「鮭ルイベ漬」。従来品よりもいくらを増量してお届けします。

「サーモンオリーブ」は、鮭をオリーブ油とスモークオイルで洋風味の珍味に仕上げました。

パン・クラッカーに、野菜たっぷりのサラダ、パスタ料理におすすめです。

北海道の郷土料理である松前漬に、大粒の数の子を合わせた数の子の食感と、

松前漬の旨みが絶妙に絡み合う「ひとくち数の子松前」もセットした、3つの味わいをお楽しみください。



まるで大とろのような 上品な脂と香ばしさ

日本海沖で獲れた高級魚「のどぐろ」の干物は、脂のノリがとてよく、皮目が少し焦げるくらいに焼けば、今まで冷たくしまっていた脂もゆるみ、まるで、大とろまぐろを食べているような脂質の満足感を味わっていただけます。脂がのっていながらも、そこは自身。しつこすぎず、上品な甘さがあり、食感はとてもやわらかです。手をかけずにシンプルに焼いて、上等な日本酒や、上等な白ご飯と共に召しあがりください。

のどぐろ干物セット

申込番号 **ZU 110-003**

のどぐろ開き7尾／のどぐろ(赤むつ):日本・韓国産

※冷凍便にてお届け。





とらふぐの刺身、 ちり鍋、ふぐ塩辛でふぐ三昧！

とらふぐのさまざまな部位に加え、必要なたれや薬味が詰め合わせになっているので、刺身と鍋を手軽に楽しむことができるセットです。職人によって薄造りにされた刺身は、皿盛りで届くのでとても便利。ちり(身の部分)はご自分で用意した昆布だして煮込み、お好みの野菜を加えて鍋に仕立てるのがおすすめです。皮は刺身同様、たれにひたしてお召しあがりください。

下町ふぐ白丸
関とら本店

関とら本店 ふぐ料理セット

申込番号 **ZU 111-002**

とらふぐ刺身90g、とらふぐ皮30g、とらふぐちり300g、とらふぐ塩辛60g、ふぐ白子豆腐130g、ふぐ煮ごり100g、ふぐボン酢180ml、もみじおろし10g×4／消費期間は冷蔵で4日／とらふぐ(養殖)・国産
※冷蔵便にてお届け。

小乳



ずわいがにとえびが 主役の贅沢な 海鮮しゃぶしゃぶ

上品な味わいの生ずわいがにの脚肉と、
ぷりぷりとした食感の赤えびをセットにした、
海鮮しゃぶしゃぶです。

昆布で出汁をとったスープにさっとくぐらせる
だけで、それぞれの甘みが引き出され、
生とはまた違った食感が楽しめます。
付属のポン酢につけて、そのみずみずしさを
ご賞味ください。かにとえびの出汁が
溶けだしたスープに、豆腐や白菜などお好み
の具材を加えて、途中からは鍋仕立てにする
のもおすすめです。

えび・ずわいがに しゃぶしゃぶセット

申込番号 **ZU 112-003**

赤えび1kg、生ずわいがにポーション500g、
ポン酢20g×4／賞味期間は冷凍で30日／
赤えび:アルゼンチン産、ずわいがに:ロシア
産

※冷凍便にてお届け。

小 え か





「なだ万」の人気お惣菜が顔を揃えました

1830年創業、日本を代表する老舗料亭「なだ万」が手がけるお惣菜を詰め合わせにしました。「西京漬」は、大阪を発祥とする「なだ万」にとって、ひとときこだわりのある一品。白味噌のほのかな甘みが人気を博しています。さらに、「黒豚の角煮」と黒毛和牛のモモ肉を焼きあげた「ローストビーフ」などもセットにしました。料理に手間や時間がかけられないときでも、ご家庭で手軽に料亭の味をいただくことができます。

なだ万

なだ万 料亭の味 詰合せ

申込番号 **ZU 113-003**

西京漬(鯛)70g×2、西京漬(金目鯛・銀鱈・鰯・鮭(サーモントラウト)・赤魚)各70g、昆布めんたい100g×2、黒毛和牛ローストビーフ270g、黒豚の角煮200g×2、ローストビーフソース30g、レフォール(西洋わさび)3.5g／賞味期間は冷凍で30日／鯛:国産、金目鯛:クック諸島産、銀鱈:アメリカ産、鰯:韓国産、サーモントラウト:チリ産、赤魚:ノルウェー産、すけとうだらの卵巣:ロシア・アメリカ産

※冷凍便にてお届け。

小 卵 か





川魚料理専門店の歴史を持つ 「京料理 美濃吉」の 鰻蒲焼と飯蒸し

「京料理 美濃吉」の伝統の技術を受け継いだ料理人が、
鰻の捌きから焼きまで、ひとつひとつ丁寧に料理した蒲焼は、
表面はカリッとしながら、中はとろけるような柔らかさ。
山椒は醤油でコトコト煮上げ、山椒本来の風味が生きています。
メの定番「鰻飯蒸し」をセットにした詰め合わせは、
電子レンジで温めて、手軽にお召し上がりいただけます。



京料理 美濃吉 鰻蒲焼と鰻飯蒸し詰合せ

申込番号 **ZU 114-002**

うなぎ蒲焼130g×3、うなぎのたれ30ml×
3、山椒の実5g×3、うなぎの飯蒸し100g
×6／うなぎ・もち米：国産
※冷凍便にてお届け。





名店の肉料理3種を自宅で 味わえる幸福をご堪能ください

京都の街中を流れる高瀬川のほとりに創業し、以来食通の舌をうならせてきた「たん熊 北店(きたみせ)」。

ひとつひとつの料理に見られるしっかりした技と、心のこもったおもてなしで、一期一会の京料理が味わえる名店です。

たん熊特製の「黒豚の味噌漬け」「黒毛和牛ローストビーフ」「とり鍋セット」3種の肉料理をセットにしました。

素材にこだわった料亭の味をご自宅でどうぞ。

京料理
たん熊
北店

たん熊北店 3種肉料理詰合せ

申込番号 **ZU 115-003**

黒豚の味噌漬け90g×6、黒毛和牛ローストビーフ220g(もも肉180g、充填タレ40g)×2、とり鍋セット(鶏むね肉スライス160g、鶏骨付きもも肉240g、つくね120g(10個入)、スープ1kg、ボン酢350g)／豚肉:鹿児島県産、鶏肉:国産
※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳



京料理
たん熊
北店

たん熊北店 黒毛和牛ローストビーフ4種詰合せ

申込番号 **ZU 116-003**

ローストビーフ醤油味・西京味噌・赤味噌各220g
(もも肉180g、充填タレ40g)、ローストビーフ塩胡椒
180g

※冷凍便にてお届け。

小



噛むほどに深い味わいが 広がる和風ローストビーフ

由緒ある京都の料亭、「たん熊 北店」。ここから生まれ、
京都を代表する料理となった味わいも数知れず。時代に合わせたセンスを
加味した数々の商品は多くの著名人や家元から最賞にされています。
選りすぐった国産黒毛和牛を使ったローストビーフもしっかり。
醤油、西京味噌、赤味噌、塩胡椒と4種類の味を楽しめるセットは、
ひとつひとつの調味料にもこだわっているのも、
適度にサシの入ったモモ肉の旨みをしっかりと引き出しています。

山形の新しい米 「つや姫」は 炊きあがりの ツヤが違う

山形県の米農家の情熱を結集して
育てられている「つや姫」。
栽培においては、山形県が厳しい
規定を定め、高い技術を持った
生産者による作付けが推進されています。
つや姫という名の通り、白くて
炊きあがりがツヤツヤと輝き、
甘さと旨みが高いと評判のお米です。
近年知名度があがり、全国的にも
食べられるようになってきましたが、
まだ試したことのない方は、
この機会にぜひお楽しみください。
白ごはんやおむすびの
認識が、きっと変わります。



**山形の極み
特別栽培米
山形県産 つや姫**

申込番号 **ZU 117-004**

特別栽培米つや姫3kg×4／山形県産

注文を受けてから精米。 特別栽培米の「あきたこまち」

精米工程で産出する米ぬかに酵母を加えた、米ぬか発酵肥料を継続して使用。
農薬も化学肥料も基準値の半以下という、秋田県認証の特別栽培米です。
注文を受けてから精米をするという丁寧な対応によって、
農家が心を込めて育てた、米本来の味を実感。「あきたこまち」は、
きりたんぼやせんべいなど、秋田の食文化を底から支えてきました。
強い粘りとツヤを持ち、「ご飯を食べている」と実感できるおいしさです。

特別栽培米
秋田県産 あきたこまち
(無洗米)

申込番号 **ZU 118-003**

特別栽培米あきたこまち3kg×3 / 秋田県産
※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。



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
紀州南高梅
梅干詰合せ

申込番号 **ZU 119-003**

はちみつ漬梅干(塩分約8%)・
しそ漬梅干(塩分約11%) 各
1.1kg／梅:和歌山県産



お茶の本場・ 静岡のこだわりの 茶葉で作られた 煎茶と玉露

日本3大産地に数えられる、
お茶の本場・静岡の煎茶と
玉露の詰め合わせです。

こだわりの茶葉でつくられた、
すっきりと切れのある煎茶と、
旨みが強い玉露。

煎茶は沸騰したお湯を70℃に冷まし、
玉露は50℃に冷まして、
1分半～2分ほど待ってから
お飲みいただくと、
茶葉の豊かな香りと味わいを
お楽しみいただけます。



山田園
静岡銘茶詰合せ

申込番号 **ZU 120-003**

玉露150g×2、煎茶150g/
茶葉・静岡県産





パリパリと 食べ進んでしまう 香ばしい焼海苔と 味附海苔

職人が目利きした良質な海苔だけを
使用し、丹念に焼きあげて、一人前ずつ
パックした焼海苔と味附海苔です。
味附海苔はともすると、ベタ付きがち
ですが、こちらの味附海苔は
甘さを抑えパリッとした心地良い食感。
食通の間では有名で、東京みやげの
大定番でもあります。「梅の花」は、
良い海苔が梅の香りたどよう寒中に、
採取された事から命名された
「山本海苔店」の最高品質の証しです。

🍵 山本海苔店

山本海苔店
梅の花詰合せ

申込番号 **ZU 121-002**

焼海苔・味附海苔各8切4枚×
20袋(板のり10枚分)×2／海
苔:国産

小





香りも、風味も、栄養も 粉末茶でまるごと味わう

お好みの緑茶を高速回転ミルで粉碎・粉末化して、おうちで挽きたての粉末緑茶が楽しめる「ツインバード」の「お茶ひき器」。

挽き加減は無段階調整できるので、緑茶として飲む以外にもケーキ作りやふりかけ、お茶漬けなど、さまざまなレシピに対応。

緑茶の栄養をまるごと摂ることができます。

粉末茶にもぴったりの「鈴木園」の「狭山煎茶」とセットでお届けします。



TWINBIRD

ツインバード お茶ひき器+鈴木園 煎茶セット

申込番号 **ZU 122-004**

【ツインバードお茶ひき器】サイズ(約):幅9.5×奥行11.5×高さ15.5cm/材質:本体・上ふた=押しボタンスイッチ・ひきかた調節ツマミ=ABS樹脂、中ふた=ポリアセタール、カッター=ステンレス・チタンコート、粉碎室=ステンレス、粉末緑茶保存缶=ティンプレート/AC100V-55W、電源コード1.4m、定格時間1.5分、最大調理量10g(緑茶)/付属品:粉末緑茶保存缶、ブラシ、スプーン/中国製

【鈴木園煎茶セット】煎茶80g×3

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。

※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。

※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。

少量でもおいしく炊ける コンパクト炊飯器と秋田米

白米が0.25合から1.5合まで「0.25合刻み」で炊けるコンパクトな炊飯器。
お急ぎ・糖質カット・おかゆ・玄米・雑穀米の豊富なメニューを搭載。
少量炊きに適したヒーター出力で、お米のおいしさが際立ちます。
秋田米を代表する「あきたこまち」の特別栽培米とセットにしました。

 TWINBIRD

ツインバード 炊飯器とあきたこまち

申込番号 **ZU 123-004**

【お米】特別栽培米あきたこまち3kg／秋田県産

【炊飯器】サイズ(約):幅17×奥行24×高さ20cm、容量270ml(1.5合炊き)／重量(約):1.9kg(付属品含む)／材質:ポリプロピレン、アルミニウム、ステンレス／AC100Vー250W、電源コード1.2m(マグネットプラグ式)、メニュー6段階(白米・おいそぎ・糖質カット・おかゆ・玄米・雑穀米)／付属品:計量カップ、しゃもじ、糖質カット容器／中国製
※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。



ワンランク上のフライパンで 米沢牛ステーキを堪能

こびりつきにくくお手入れもかんたんな高品質コーティングを採用して、
金属ヘラによる耐摩耗テスト200万回をクリアした日本製フライパン。
ステンレス+アルミの全面2層構造で、軽量で熱効率も抜群。
波型のハンドルが手にフィットして、安定感も抜群です。
美しい霜降りと濃厚な旨味が楽しめる「米沢牛」ロースステーキで、
ぜひその快適な使い心地と、豪華なステーキディナーをお楽しみください。



Vita Craft®

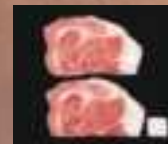
米沢牛ロースステーキと ビタクラフト フライパン

申込番号 **ZU 124-003**

【米沢牛】ロースステーキ(2枚)260g/
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。

【フライパン】サイズ(約):直径28×深
さ5×全長45cm／材質:本体=18-
0ステンレス・アルミニウム合金(表面
フッ素樹脂塗膜加工)、取っ手=フェ
ノール樹脂／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。



トマトを使ったパスタに 合わせたいイタリアワイン

イタリアを代表するぶどう品種「サンジョヴェーゼ」を
主体としたトスカーナ産の赤ワインは、辛口のフルボディ。
グラスに注げば深いルビー色、口に含むと
かすかにトースト香を感じ、力強い味わいが広がります。
トマトを使ったシンプルなパスタ料理やピザ、
シンプルな肉のステーキなどにもぴったりと合います。
赤ワインは香りを開かせてこそおいしいので、
あまり冷やさず、14～16度の温度帯で
飲むのがおすすめです。

トスカーナ赤ワイン 10本セット

申込番号 **ZU 125-004**

トスカーノ・ロッソ750ml×10

※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	サンジョヴェーゼ、 アリカンテ
ボディ	フルボディ
飲み口	甘○○○○●辛
適温	14～16℃
合う料理	トマトを使ったパスタ、 ピザ



※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。

繊細な泡がきらめくフランチャコルタ

フランチャコルタ地区西側のミネラル豊かな土壌の斜面に複数の畑を所有。

常に高品質で複雑味のあるワインを送り出している「コルテアウラ」。

「ブリュット」は華やかな香り深い味わいのフランチャコルタ。

混じり気なしという意味の「INSE」は、アルコールを一切添加せず、ブドウの糖分のみで自然にアルコール発酵させて瓶内で長期熟成。

エレガントでしっかりとまとまりのあるフランチャコルタです。

イタリアスパークリングワイン 2本セット

申込番号 **ZU 126-004**

フランチャコルタ ブリュット コルテ アウラ、
フランチャコルタ コルテアウラ インセ 各
750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けに
なります。

〈フランチャコルタ コルテ アウラ ブリュット〉

ぶどう品種 シャルドネ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 17～18℃

合う料理 生牡蠣、寿司、シーフード

〈フランチャコルタ コルテアウラ インセ〉

ぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ネロ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 8～10℃

合う料理 生牡蠣、シーフード、寿司



※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。

フランス・ボルドーの名門シャトー。 個性豊かな4つの味を飲み比べ

ボルドーの名門シャトー「アンドレ・リュルトン」社が手がけるセカンドライン「シャトー・ド・カンタン」。豊かな味わいに気品溢れる香りが特徴の白ワインは中辛口。赤ワインは、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのブレンドで、骨格のしっかりしたフルボディ。そして、1630年にファイエ侯爵がシャトーを創建して以来、直系のポンタック伯爵家により代々受け継がれてきたメドック地区最古の歴史を誇るシャトーのひとつ「シャトー・ペシヨール」から、ブルーベリーや赤系果実のあまやかな香りが広がり、エレガントな飲み口を楽しめる赤ワインとロゼをご用意しました。個性豊かな味わいを飲み比べてみてはいかがでしょうか。

ボルドー赤白ロゼ ワイン4本セット

申込番号 **ZU 127-003**

シャトー・ド・カンタン(赤)、シャトー・ペシヨール(赤)、シャトー・ド・カンタン(白)、シャトー・ペシヨール アン・ネール・デテ(ロゼ)各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。



〈シャトー・ド・カンタン(赤)〉		〈シャトー・ド・カンタン(白)〉	
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ	ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン
ボディ	フルボディ	ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘〇〇〇〇●辛	飲み口	甘〇〇〇●〇辛
適温	16～18℃	適温	8～10℃
合う料理	豚肉・鶏肉料理、ジビエ、チーズ	合う料理	前菜、サラダ、魚介料理
〈シャトー・ペシヨール(赤)〉		〈シャトー・ペシヨール アン・ネール・デテ(ロゼ)〉	
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン	ぶどう品種	メルロ
ボディ	フルボディ	ボディ	ミディアムボディ
飲み口	甘〇〇〇〇●辛	飲み口	甘〇〇〇●〇辛
適温	16～18℃	適温	10～12℃
合う料理	グリルした肉、ビーフシチュー	合う料理	魚介料理、豚肉・鶏肉料理



※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。

エレガントで軽やかな味わいの ポルトガルとルクセンブルクの白ワインを5本セットで

「クラスト・ドウロ」は、ポルトガル屈指のワイナリーがつくるエレガントな白ワイン。

フローラルの香りから、キレイな酸味と豊かなミネラルの余韻が心地よく響きます。

一方、ドイツとフランスに挟まれたルクセンブルクは、両国の食文化が融合した美食の国。

ワインもドイツ系とアルザス系の品種からつくられ、軽やかで甘い香りがする

辛口の白ワインを産出しています。前菜、シーフード、鶏肉料理、

鍋料理などに合わせてお楽しみください。

ポルトガル・ルクセンブルク 白ワイン5本セット

申込番号 **ZU 128-003**

【ポルトガル】クラスト・ドウロ750ml

【ルクセンブルク】シャトー・ドゥ・シェン

ゲン オーセロワ、シャトー・ドゥ・シェン

ゲン ピノ・ブラン各750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便での
お届けになります。

クラスト・ドウロ 飲み口 甘 ○○○○● 辛

オーセロワ 飲み口 甘 ○○○●○ 辛

ピノ・ブラン 飲み口 甘 ○○○●○ 辛



※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。



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、心を癒してくれるポーセリンの置物などを集めました。
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

伝統的なグラス形状の中にエレガントさと 高貴さを絶妙にブレンドしたグラス

1872年創業のドイツの名門「ツヴィーゼル グラス」の
熟練の職人が手掛けるハンドメイドグラス。

ボウルを極限まで薄く仕上げて、グラスを持った時に
驚くほどの軽さを実現しています。

イタリアのキャンティのように、

若い果実味と程よい酸味、柔らかなタンニンを持った
赤ワインに向いています。



ZWIESEL
GLAS

ツヴィーゼル グラス ペア赤ワイングラス

申込番号 **ZU 131-001**

サイズ(約):(口径6×高さ24cm、
容量553ml)×2 / 材質:クリスタル
グラス / ハンガリー・スロベニア製
※原産国のご指定はできません。



イーレック
ジャグ&タンブラーセット

申込番号 **ZU 132-001**

サイズ(約):ジャグ=直径13×高さ18.5cm、満水容量1.1L、タンブラー=口径6.5×高さ11cm、容量280ml / 材質:クリスタルガラス / チェコ製

モダンな空間も似合う 美術品のようなボヘミアガラス

チェコが世界に誇る伝統産業「ボヘミアガラス」の工房として、1905年に創業した「イーレック」。
非常に高い技術と芸術性を誇るオールハンドメイドのガラス製品は、ヨーロッパのインテリアデザイナーやショップ、建築家などからも高く評価されています。
光学ガラスで作られたレトロモダンなジャグとタンブラーは、表面の凹凸から生まれる光の反射やグラデーションがミステリアスな魅力を放ちます。



悠久なる誇りをたたえた クラシカル&モダン

繊細に描かれた連続するオーバル模様が美しい
英国を代表する名窯「ウェッジウッド」の「ルネッサンス グレイ」シリーズ。
創業時のネオ・クラシカルスタイルを象徴する「ジャスパーカメオ」を
モチーフとして、現代風にアレンジしたデザインで、
シックなグレーとゴールドのコンビネーションがなんともエレガント。
ラグジュアリーなお茶の時間を演出してくれます。



WEDGWOOD

ウェッジウッド
ペアマグ&プレート

申込番号 **ZU 133-004**

サイズ(約): マグ=(口径8×高さ9cm)・プレート=(直径15×高さ1.5cm)×各2 / 材質: ファイン
ポーン チャイナ / インドネシア製
／ルネッサンス グレイ

美しい白磁に咲き群れる 精緻なガマズミの花々

ヨーロッパで初めて白磁の製造に成功したドイツの名窯「マイセン」の、
精緻なガマズミの花のレリーフが白磁に映える「ロイヤルブロッサム」のプレート。
マイセン磁器の生みの親・アウグスト強王の息子・アウグストⅢ世の
“王妃へ枯れない花を贈りたい”という願いから生まれた「スノーボール装飾」を
テーブルウェアのレリーフに移した、
18世紀の王侯貴族の優雅な日々を彷彿とさせるデザインです。



マイセン ペアプレート

申込番号 **ZU 134-002**

サイズ(約):(直径17×高さ
1.5cm)×2/材質:磁器/ドイツ製
(電子レンジ可)



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
「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
S4枚セット

申込番号 **ZU 135-003**

サイズ(約):(直径12.5×高さ
2.5cm)×4／材質:磁器／ハンガ
リー製

天使のふんわりとした 表情が心にじん響く

スペインのバレンシア郊外で創業した「リヤドロ」は、
やわらかなラインと色合いを生かした
ポーセリン（磁器）アートで広く知られています。
スケッチから本製作にいたるまで
専門のアーティストによって作られた作品は、
多くの人々の心を癒してきました。
こちらは「天使の考えごと〈なんとかなるよ〉」と
名付けられており、
天使のポーズと表情が何とも愛らしい作品。
少々の悩みごとを忘れさせてくれるような力があります。




LIADRO
HANDMADE PORCELAIN
Spain

リヤドロ
天使の考えごと：
なんとかなるよ

申込番号 **ZU 136-002**

サイズ（約）：幅12×奥行11×高さ
15cm／材質：磁器／スペイン製



大阪錫器

大阪錫器

ペアタンブラー

申込番号 **ZU 137-003**

サイズ(約):(口径6.5×高さ10cm、容量225ml)×2/材

質:錫/日本製

※数量限定



幻想的な雪のイメージと 凛とした錫の美しさの融合

伝統工芸士の今井達昌を代表として、
江戸時代から続く錫器メーカー「大阪錫器」より、
雪をイメージした繊細な錫の美しさが際立つ「六花」のタンブラー。
錫の持つ高い熱伝導性により、冷酒やビールを注げばキンと冷たく、
イオン効果でまろやかな口あたりが楽しめます。
なめらかに磨き上げられた飲み口に、職人の見事な手仕事を感じます。



時代を超えて愛される 深みのある「ブルーローズ」

炎の芸術が創り出す神秘的色彩により、美しく白磁に染み入るバラを表現した「ブルーローズ」。決して真似できない深みのあるブルーで表現された幻の青いバラは、1954年の誕生以来、「大倉陶園」を代表するシリーズとして、時代を超えて愛され続けています。本焼成した白生地の上にコバルト質の絵具で絵付けしたこの技法は、独特の紺青が表現でき、表面はつややかでなめらかな仕上がり。優雅なコーヒータイムを「ブルーローズ」とともにお楽しみください。



大倉陶園

大倉陶園
ペアカップ&ソーサー

申込番号 **ZU 138-003**

サイズ(約):カップ=(口径9×高さ7cm)・ソーサー=(直径15×高さ2cm)×各2 / 材質:磁器 / 日本製



モダンな形と美しい染付で 定番の伝統柄を表現

1952年開窯、有田の伝統的な染付を得意とした作品で人気の「福泉窯」。
楕円ベースにアシンメトリーな雲割をほどこした躍動的な形状に、
伝統の唐草文様をモダンな配置であしらった深皿。
煮物や揚げものの盛皿としてはもちろん、立ち上がりの丸みがスプーンに丁度良く、
カレーやパスタなどにもおすすめです。



福泉窯

福泉窯
雲形 ペア深皿

申込番号 **ZU 139-003**

サイズ(約): (幅24×奥行20×高さ4.5cm)×2 / 材質: 磁器 / 日本製 (電子レンジ可)





トルコ青のグラデーションの 釉薬が美しい、京焼の五寸皿

変化を伴って流れるトルコ青の釉薬が美しい京焼の五寸皿。
縁周りに施した呉須が釉と共に滲み流れて
器に深みを与えています。釉薬の掛かり具合により、
一つひとつ若干の違いがあるのも手仕事ならではの良さ。
和洋を問わずどんな料理でも受け止め、
食べ進むうちに器の色の变化を
楽しめるのも魅力です。

京焼 五寸皿5枚揃

申込番号 **ZU 140-002**

サイズ(約):(直径15×高さ3cm)×5／材質:陶器／日本製
※手作業が多いため、商品のお届けまでに時間がかかる場合がございますのでご了承ください。

いつものおかずと ごはんが似合うお茶碗

有田焼の伝統を今に受け継ぎながら、
現代の暮らしにも寄り添う器を生み出し続ける「源右衛門窯」。
緑彩で描いた梅花の丸紋を浮かび上がらせるように、
周囲を塗りつぶす「濃み(だみ)」で彩色した飯碗。
梅花の愛らしさに、自然な食材の色彩とよく調和する
有田の和絵具の美しい発色と、濃みならではのムラに躍動感が感じられます。
わずかに縁を反らせた形状は、食べやすさに配慮したかたちです。

源右衛門窯

源右衛門窯 組飯碗

申込番号 **ZU 141-003**

サイズ(約):(直径11×高さ6cm)×

2/材質:磁器/日本製

〈電子レンジ可〉



ふだん使いの器にこそ 価値ある本物を選ぶ

日常使いの漆器として人々に愛され、長い歴史を持つ
「山中塗」の大椀と箸置き、「木曽漆器」のお箸のセット。
稀少な国産けやきを使って、みごとなろくろ挽きで仕上げられた
継ぎ目のない美しいフォルム、大ぶりでも手にしっくりなじむ大椀は、
お味噌汁やごはんのほか、お総菜、デザートなどマルチな器として使えます。

ペア大椀 箸・箸置き付

申込番号 **ZU 142-004**

サイズ(約):大椀=(口径13×高さ8cm)・箸=(全長22.5cm)・箸置き=(直径3.5×高さ3.5cm)×各2 / 材質:大椀・箸=天然木(漆塗装)、箸置き=ABS樹脂(ウレタン塗装) / 日本製



時とともに表情を変える 桜皮×真鍮のコラボ茶筒

歴史ある伝統技術の継承を担いつつ、時代に沿ったモノ作りをも追求する、
富山県高岡市の鋳物メーカー「能作」と、
秋田県角館市の伝統工芸「樺細工」の「藤木伝四郎商店」という
ふたつの老舗工房のコラボから生まれた「金筒（かなづつ）」。
表情豊かな桜の樹皮を使った樺細工の茶筒の帯とつまみ部分を真鍮で仕立てています。
桜皮も真鍮も使い込むほどに趣きが増し、しっとりとしたツヤ感が育ちます。

角館
伝
四
郎
+
能
作

能作+角館伝四郎
金筒 茶筒 無地皮

申込番号 **ZU 143-002**

サイズ（約）：直径8×高さ
12cm／材質：本体＝桜皮・天
然木（研磨仕上げ）、つまみ・リン
グ＝真ちゅう／付属品：真ちゅう磨
き用クロス／日本製





昔ながらの鉄の急須で まろやかなティータイムを

昭和27年創業、950年もの歴史を誇る「山形鑄物」の伝統的な鑄造を用いて、美しく機能的な鉄瓶を作る「長文堂」。この急須は、初代がデザインしたという歴史を感じるもので、「雷の多い年は豊作になる」という古来の言い伝えにより、山に雲がかかり、稲妻が走っている様子を表現しています。

小さくて愛らしいサイズ感ですが、ひとつひとつ漆で着色しているので、使い込むほどつやが増し、味わい深くなっていきます。ずっと大切に使っていきたい急須です。



木蓋付

長文堂 急須 蔦地木蓋付

申込番号 **ZU 144-003**

サイズ(約):高さ9cm(つる除く)、
満水容量400ml/材質:本体=鉄、
木蓋=天然木(漆塗装)/直火使
用不可/付属品:木蓋、ステンレス
製茶こし/日本製

※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。

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



ジュエリーマイスターが引き継ぐ真のクオリティ

1907年にドイツの宝飾産業の街として有名なフォルツハイムで誕生したジュエリーブランド「グロッセ」の、小粒でもキラリと存在感を放つネックレス。シンプルで小さいからこそ職人のこだわりが際立つ細やかな仕上がり。アールデコの要素を取り入れたゴールドカラーの2タイプ。メロウで優美なオーバルと、モダンで華やかなスクエアをご用意しました。

オーバル



スクエア



Grosé

グロッセ ネックレス

申込番号 **ZU 147-003** オーバル
ZU 147-004 スクエア

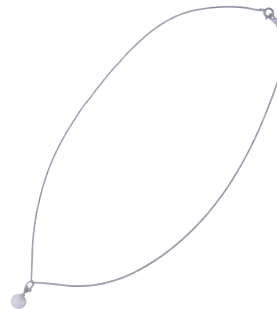
サイズ(約):全長43cm(アジャスター5cm含む)、ヘッド=(オーバル)0.8×0.6cm、(スクエア)0.7×0.7cm/材質:合金(23金を最終とする6層コーティング)/タイ製





やわらかく上品な アコヤ真珠の存在感

しっかりとした存在感を放つ8ミリ珠のアコヤ真珠に、パチカン部分のダイヤモンドが華やきを添えるパールネックレス。年代を問わずお使いいただける、肌なじみの良いアコヤ真珠と、シルバーカラーチェーンの静かな輝きがデコルテに映えるシンプルなデザイン。オフィスや気軽なおでかけにも着けられて、使い勝手良く、フェミニンな上品コーディネートを仕上げてくれます。



アコヤ真珠ペンダント

申込番号 **ZU 148-002**

サイズ(約):全長45cm、ヘッド1.6×0.8cm・8mm珠／材質:本体＝アコヤ真珠・ダイヤモンド(0.01ct)・シルバー925(ロジウムメッキ)、チェーン＝真ちゅう(シルバー色メッキ)／日本製

ひと粒ダイヤモンドで 首元に本物のきらめきを

ひと粒ダイヤモンド0.05カラットがきらりと輝くネックレスです。

使いやすい長さ37〜40センチで、なめらかな光沢感を放つベネチアンチェーンが

洗練された存在感を発揮し、ダイヤモンドの輝きを引き立てて、

シンプルなデザインながらも高級感のある首元を演出してくれます。

普段のおでかけからオフィスやフォーマルスタイルまで使い勝手が良く、

首元にきらめくアクセントを残してくれます。

ダイヤペンダント

申込番号 **ZU 149-006**

サイズ(約):全長40cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド0.25×0.25cm / 材質:本体=10金ホワイトゴールド・ダイヤモンド0.05ct、チェーン=シルバー925(ロジウムメッキ) / 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。

※お届けはご用命賜りましてから30日前後となります。



使うたびに愛おしさが増す 心癒やされるやわらかさ

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」の巾着ショルダーバッグ。
宝石を散りばめたような色とりどりの花々に、踊り出したくなるような
気分を込めた『リズワルツ』柄はコーデの華やかなアクセントに。
ショルダーは長さ調節可能なので、普段のお出かけから旅行まで大活躍。
内側には便利なオープンポケットが付いています。

FEILER

フェイラー リズワルツ 巾着ショルダーバッグ

申込番号 **ZU 150-002**

サイズ(約):25×21×マチ6cm／重量(約):
140g／素材:綿(シュニール織)、人工皮革／仕様:
巾着開閉、内=オープンポケット×1／日本製(シュ
ニール織=ドイツ製)

※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。



背面

江戸時代に人気を博した 会津木綿の小型バッグ

「エド・ギルド」は、江戸時代の心豊かな日本の暮らしをコンセプトに、江戸文化研究家・プロデューサーである、酒井百繪氏が立ちあげたブランドです。職人の手仕事から生まれる、高品質のものづくりが特徴。「来福鞆(らいふくかばん)」と名付けられたこちらのバッグは、江戸時代の市中で、平織りで堅牢、色合いが美しく、粋な布として人気であった会津木綿で作られています。日本人の体型にマッチしたほぼスクエアのプロポーション。持ち手は牛革製。



エド・ギルド トートバッグ&ポーチセット

申込番号 **ZU 151-002**

バッグ=サイズ(約):20×20×マチ12cm／重量(約):260g／素材:綿(付属=牛革)／仕様:オープン開閉、外=オープンポケット×2、内=オープンポケット×1／日本製
ポーチ=サイズ(約):11.5×19.5×マチ6cm／素材:綿／仕様:ファスナー開閉／日本製

※数量限定

※人気商品のため、品切になる場合がございます。





ブラック×ブラウン

ブラック×パープル

伝統の技が光る 甲州織の傘の美しい佇まい

甲州織は山梨県の富士吉田市を中心とした郡内地域でつくられる、400年以上の歴史を誇る織物です。
強度と光沢感のバランスの取れた生地の特徴を生かしてつくられた傘は、1本1本が傘づくりの匠により手づくりされたもの。
伝統の技で丁寧に織り上げた甲州織と、傘職人の熟練の技が紡ぎ出すほんものの美と風格をお楽しみください。



甲州織 手開き長傘

申込番号	ZU 152-003	ブラック×ブラウン
	ZU 152-004	ブラック×パープル

サイズ(約):全長88cm、親骨60cm／重量(約):470g／材質:生地=ポリエステル、シャフト=桎、親骨=スチール、持ち手=合板木／手動式、親骨12本／日本製

普段使いから 旅行まで活躍する、 リュックとショルダー バッグのセット

旅の達人・竹内海南江さんと総合バッグメーカー・エースが共同開発するバッグブランド「カナナプロジェクト」。竹内さんが世界をめぐる旅で出会ったモノや景色、グッズなどをモチーフに、旅をもっと心地よく、ハッピーにするトラベルラインを展開しています。シンプルなデザインのリュックとショルダーバッグのセットは、軽くて丈夫なナイロン製。シーンによって使い分けことができ、普段使いから旅行まで幅広く活躍します。ショルダーバッグは長さの異なるベルトが付属するので、場面によって使い分けられます。

Kanana
project
COLLECTION



カーキ

カナナプロジェクト コレクション リュック&ショルダーバッグセット

申込番号 **ZU 153-002** ネイビー
ZU 153-003 カーキ

リュック＝サイズ(約):39×28×マチ14cm／重量(約):400g／素材:ナイロン／仕様:ファスナー開閉、外＝ファスナーポケット×1・オープンポケット×2、内＝オープンポケット・ペットボトルホルダー×各1／付属品:チャーム×1／中国製
ショルダーバッグ＝サイズ(約):24×35×マチ12cm／重量(約):330g／素材:ナイロン／仕様:ファスナー開閉、外＝ファスナーポケット×1、内＝オープンポケット×2、ショルダーベルト着脱式／付属品:チャーム×1／中国製



収納力を確保しながら、スマートなデザインと 軽量化を実現したソフトキャリーケース

ハンドルと本体を一体化することで、収納力を確保しながら、スマートなデザインと軽量化を実現したソフトキャリーケース。フロントオープン仕様で、パッキングのしやすさはもちろん、狭いスペースでも、スーツケースを立てた状態で、荷物を楽に出し入れできます。また、サステナブルな素材rPETを内装生地に採用し、環境にも配慮。快適な移動をサポートする旅の相棒です。

**AMERICAN
TOURISTER**
SINCE 1933

アメリカンツーリスター キャリーケース

申込番号 **ZU 154-004**

サイズ(約):50×38×マチ27cm／重量
(約):2.7kg／材質:ポリエステル／仕様:
ファスナー開閉(TSAロック付)、外=ファ
スナーポケット×3、内=ファスナーポケット・
メッシュファスナーポケット×各1、荷崩れ
防止ベルト×2、4輪キャスター／中国製



ペンを持つ手元から おとなの余裕を みせていく

使い手のステータス感を満たしてくれる
高級感漂うデザインと抜群の書き心地。
「パーカー」の「インジェニュイティ」シリーズの
ボールペンです。

ゆったりと重厚感のあるフォルムに対し、
最適な長さ、軸径、重さのバランスを追求した
ダイナミックかつ洗練された存在感。
エグゼクティブな風格をまとった
プロフェッショナルな一本です。



パーカー インジェニュイティボールペン

申込番号 **ZU 155-003**

サイズ(約):直径1.3×全長14.3cm／材
質:真ちゅう(ラッカー塗装仕上)／ツイスト
式、インク色＝ブラック、ボール径1mm／
中国製
※数量限定



※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。

※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。



スペシャリストが作った 本気のクレパス

大正10年創業、「クレパス®」や「クーピーペンシル®」をはじめとして、日本の教育や文化を支え続ける総合文具のメーカー「サクラクレパス」。上質な木箱に入った「クレパススペシャリスト」は、プロの要望に応じて開発された、上級者向けのクレパスです。発色・耐光性にすぐれた高級顔料の採用により、均一性・着色性も抜群。面塗から線描まで対応できる角型形状。圧巻の85色(88本)入りでお届けします。

※クレパスは株式会社サクラクレパスの登録商標です。
※クレパスの普通名称はオイルパステルです。

 株式会社 **サクラクレパス**
サクラクレパス
クレパス
スペシャリスト85色

申込番号 **ZU 156-004**

サイズ(約): ケース=幅26×奥行18×高さ4cm / 材質: 本体=紙・顔料・ワックス、ケース=天然木 / 中国製

もしものときも重宝。 災害時の頼りになる防災セット

災害時など、もしもの時に役立つ家電4点とそれらをひとまとめに収納することができるトレイのセットです。懐中電灯など、予備の電池も含めていつでも手に取りやすい位置に置くべきとの考えで商品化しました。トレイは天然木を使用し高級感のある仕上げで、部屋のインテリアに溶け込む仕様です。



パナソニック 防災用家電+トレイセット

申込番号 **ZU 157-004**

サイズ(約):防災木製トレイ=幅28×奥行17×高さ7m、電池がどちらかライト=幅10.5×奥行4.5×高さ8.5cm、LEDランタン=幅6×奥行6×高さ12.5cm、ポケットラジオ=幅6.5×奥行2.5×高さ11.5cm、充電器=幅6.5×奥行2.5×高さ8.5cm/重量(約):1.5kg/材質:防災用家電=ABS樹脂他、トレイ=天然木/電池がどちらかライト=光源:スタンダード白色LED(径7.5mm×1個)・電源:単3または単4乾電池どちらか1個使用(別売)・IPX1相当防滴、LEDランタン=電源:単3乾電池3個使用(エボルタ付属)・強弱切替機能・ワイドパワーLED(電球色)、ポケットラジオ=単3乾電池2個(付属)・AM・FM、充電器=単3充電池1〜4個充電可能/付属品:エボルタ単3乾電池8個、AC充電器プラグ/中国製(ポケットラジオ=インドネシア製、充電池=日本製)

※数量限定

自分仕様で備えておける エマージェンシーバッグ

プロの防災士が選んだ、万一の場合に必須の最小限の防災アイテムセット。
自由に必要なものを詰められるよう、空きスペースを意識したチョイスで、
避難時でも動きやすいリュックタイプで、はっ水加工素材を使用。
玄関やオフィスなどでも違和感のない、スマートなデザインもポイント。
背面にはキャリーカート対応のベルト付きなので、
お手持ちのキャリーカートに固定してお使いいただくことも可能です。



リュックバッグ避難セット

申込番号 **ZU 158-004**

サイズ(約):避難用リュックバッグ=45×30×マチ13cm/重量(約):
1.6kg/ セット内容:避難用リュックバッグ・AM/FMポータブルラジオ
(単3乾電池2個使用(別売))・9光ライト(単4乾電池3個使用(別
売))・ホイッスル・防災アルミシート・ウェットティッシュ(20枚)・レイン
コート・軍手・絆創膏(大小×各2)・首枕・アイマスク・耳栓・防災ハン
ドブック・ウェットボディタオル・スリッパ・シャンプー・手袋・ペーパー・歯
磨き(5包入)・ラップ×各1、使い捨てカイロ・ポケットティッシュ・マス
ク×各2、携帯トイレ(大小兼用)1P×3/中国・日本製



モダンなインテリアに映える アートフォト

モノクロで捉えられた、野生動物たちの命の一瞬。
ベルギーの写真家、ニコラ・スプリングルの作品です。
これらは、彼が幼いころから「ゾウを撮りたい」と
夢に描いていたアフリカの国々を旅して、
2010年から2015年にかけて撮影した動物たちの記録。
静謐な中にも、大自然と生命の鼓動が力強く息づいています。
写真家自身が1点1点プリントした写真を、額装してお届けします。
「ヒョウ」と「ゾウ」のいずれかをお選びください。



ゾウ



ヒョウ

ニコラ・スプリングル アートフォト

申込番号	ZU 159-004	ヒョウ
	ZU 159-005	ゾウ

「ヒョウ」サイズ(約):幅53×縦41cm/
材質:フレーム=天然木、アクリル/ベルギー製(フレーム=タイ製)

「ゾウ」サイズ(約):幅41.5×縦41.5cm
/材質:フレーム=天然木、アクリル/
ベルギー製(フレーム=タイ製)

※数量限定



安心おもちゃの代名詞 ブリオ社の木製レールシリーズ

世界で初めて、おもちゃの木製レールをシステム化したブリオ社 (BRIO)。
木製レールは現在も追加・改良を続け、豊富なパーツ群は他社の追随を許しません。
ブナ素材を一枚の板から削り出してつくられているため、丈夫で長持ち。
お子さんの成長に添ってパーツを増やしていけば、長年に渡って使用可能。
「カーゴレールデラックスセット」は54ピース入り。子どもが自分で考えながら、
組み立て、車両になりきり、好きな速度で車を動かして楽しめます。

BRIO®

ブリオ カーゴレールデラックスセット

申込番号 **ZU 160-002**

レイアウトサイズ(約):幅81×奥行56cm/
材質:天然木、ABS樹脂/セット内容:54
ピース/単3乾電池1個使用(別売)/対
象年齢3歳以上/中国製
※お届けする商品により、木目の出方が
多少異なります。

健やかな眠りへと続く 肌になじむやさしいモノ

日本人の睡眠を科学的に研究、良質な睡眠を追求し続ける「IWATA」の、
綿100パーセントのガーゼケットとバスタオルのセットです。

糸密度の粗い平織ガーゼを6枚重ねにしたガーゼケットは、使うほど、洗うほど
ふんわりと身体になじみ、さらりと快適、適度な保温力で寝冷えも防いでくれます。
お風呂上がりの身体をやさしく包む、吸湿性・速乾性にすぐれたバスタオルとともに、
繊維製品の国際的安全規格「エコテックス」の認証を取得した安心品質です。

IWATA 6重ガーゼケット& バスタオルセット

申込番号 **ZU 161-002**

ガーゼケット＝サイズ(約):140×
200cm／素材:綿100%／日本製
(洗濯機可(ネット使用))
バスタオル＝サイズ(約):32×
120cm／素材:綿100%／日本製



imabari towel
Japan

認定番号:第2023-194号



お好みの感触を選べる ゆったりワイドな寝心地

大きく寝返りをうってもゆとりある、少し大きめサイズの70センチ幅。
お好みの感触をリバーシブルで選べる「ロフター」のワイドピローです。
やわらかなポリエステルわたを使用したわた面は、寝返りのしやすさを追求した
6分割扇状のキルトパターンを採用。
やや硬めのパイプでしっかりした感触のパイプ面は、独自の5分割構造で
頭部と首元をしっかり支えます。

LOFTY

ロフター
ワイドピロー
リバーシブルタイプ

申込番号 **ZU 162-002**

サイズ(約):43×70×高さ11cm/
素材:外側=(側地=綿100%、
詰めもの=ポリエステル100%)、
中ユニット=(側地=ポリエステル
65%・綿35%、詰めもの=ポリエ
チレンパイプ)/中国製(手洗い)





シルクの持つ光沢感と、コットンの優しい 肌触りを楽しむシルク入り綿毛布

蚕の繭からつくられるシルクは、肌の成分に近いとされるアラニンやグリシンなど約20種類もののアミノ酸が結合した天然繊維で、皮膚への刺激が少ないのが特徴です。静電気が起きにくくホコリを寄せ付けない特性もあります。一方、もともと種子を守る機能をもつコットンは、吸水性に優れ、吸水した水分を外に発散させるので、通気性がよく快適な肌心地が特徴。この二つの繊維で織り上げたシルク入り綿毛布は、軽くて柔らかく、しなやかで心地よいことこの上なし。優しい天然素材が安眠を約束します。

 nishikawa

ニシカワ
シルク入り綿毛布 (毛羽部分)

申込番号 **ZU 163-003**

サイズ(約):140×200cm／素材:たて糸=ポリエステル100%、よこ糸(毛羽部分)=綿75%・絹25%／日本製(ドライのみ可)



オールシーズン快適、 丸洗いでできるダウンケット

ひとつ上のグレード感がたどよう落ち着いたデザイン、
すべすべとした肌ざわり。汗をかいてもご家庭で丸洗いでできる、
ウォッシュブルタイプのダウンケットです。

ダウン60パーセント使用の薄掛けタイプなので、
季節の変わり目や、夏のクーラー対策にも重宝してくれます。
寒い時期はほかの寝具と組み合わせれば
オールシーズンお使いいただけます。

*Grand français
nouvelle*

グランフランセヌーベル ウォッシュブルダウンケット

申込番号 **ZU 164-002** ブラウン

申込番号 **ZU 164-003** グレージュ

サイズ(約):150×200cm／素材:側
地=ポリエステル100%、中わた=ダウン
60%・フェザー40%、0.3kg入り／中国
製(手洗い)



ブラウン



グレージュ

ぐっすりにびっくり、 パジャマ選びで眠りが変わる 敏感肌の方にもおすすめ

驚くほどの柔らかさ、軽やかさ。
革新的なガーゼ素材「マシュマロガーゼ®」が、
深く快適な眠りへと誘います。撚りの少ない糸と
強度の高い撚糸を3層に織り上げ、ガーゼ
ならではのふんわりとした肌触りと強さを両立。
保温・通気・吸水性に優れ、冬は暖かく夏は
サラッと、季節を問わず一年を通して質の良い
眠りを届けます。寝汗を吸ってムレにくく
サラサラと肌離れが良いので、体の動きを妨げる
ことなく、爽快感を寝覚めを実感していただけます。

U C H I N O × 信州大学

**マシュマロガーゼ®
レディスパジャマ**

申込番号	ZU 165-002	M バイオレット
	ZU 165-003	L バイオレット
	ZU 165-004	M ピンク
	ZU 165-005	L ピンク

適応サイズ(約):M=身長154~162cm・
バスト79~87cm・ウエスト64~70cm、L=
身長154~162cm・バスト86~94cm・ウ
エスト69~77cm/素材:綿100%/タイ製



バイオレット

ピンク

歯間や歯周の徹底ケアする 歯みがきあとの新習慣

いつもの歯みがきのあと、歯と歯ぐきの間に強力なジェット水流を噴射、歯ブラシでは落としきれない、歯の隙間や歯周ポケットの汚れもすっきり除去する、口腔洗浄器「アクアウォッシャープレミアム」。

使用時はコードレスで、充電は洗面所でも使いやすいACアダプター式。歯周ポケット用や舌用など、多彩な用途別のアダプターに加えて、家族での使い分けにも便利なノーマルノズル4本もセットでお届けします。

porte
my place

ポルト アクアウォッシャー

申込番号 **ZU 166-003**

サイズ(約): 幅4×奥行6×高さ14.5cm、容量約220ml/重量(約): 230g/材質: 本体=ABS樹脂、ノズル=食用性ABS樹脂/充電式、充電時間約2.5時間、連続使用時間約45分、強弱調整3段階、振動回数約1600回/分、防水機能IPX7相当/付属品: 充電コード、USB-ACアダプタ、ノーマルノズル×5、歯周ポケット用ノズル、歯列矯正用ノズル、舌用ノズル/中国製





TANITA

タニタ 体組成計

申込番号 **ZU 167-005**

サイズ(約):幅30×奥行30×高さ3.5cm／
重量(約):1.5kg／材質:ABS樹脂、AS樹脂、ステンレス、ポリエチレン／単3乾電池4個使用(テスト用付属)、体重最小表示0～100kgまで100g、100～150kgまで200g、最大計量150kg、体脂肪率(判定付)、BMI、内臓脂肪レベル(判定付)、筋肉量(判定付)、推定骨量(判定付)、基礎代謝量(判定付)、体内年齢、体型判定、前回値(目標値)との差+比較矢印、グラフ(日グラフ:31日分、週平均グラフ:12週分)、マイサボ機能(カレンダー、顔イラスト、応援コメント)、「大きな文字」表示、目標設定(体重、体脂肪率、内臓脂肪レベル)、健康豆知識、登録人数4人+ゲストモード、乗るビタプラス／ペースメーカーなどの医用電気機器を装着されている方はご使用できません／日本製



簡単操作で毎日の習慣に 測定項目が充実の体組成計

体重、体脂肪率、内臓脂肪レベル、推定骨量など

9項目もの充実の測定項目を誇る体組成計です。

顔イラスト入りの画面で操作が簡単、しかも画面が白く光るので

数字や文字もくっきり見え、測定結果もわかりやすいのが特徴。

応援コメントや今日の豆知識なども表示され、毎日楽しく続けられます。

そして、体組成計のみでグラフ管理ができるのもうれしいところ。

スマートフォンではなく、これ一台で測定管理したい方にはぴったりの商品です。

正しくかんたんに測れる 毎日続けられる血圧計

カフの装着状態や、手首式血圧計にとっての正しい測定姿勢を

「測定姿勢ガイド」がマークで知らせて、しっかりサポート。

常に適正な測定環境で、正確な血圧が測れる「オムロン」の手首式血圧計。

家庭高血圧の基準値を超えた場合や、不規則脈も知らせてくれて、

さらに、最高血圧・最低血圧・脈拍のデータを

スマホの専用アプリと連携して、2人分×100回分まで管理できます。



omron

オムロン 自動血圧計

申込番号 **ZU 168-003**

サイズ(約):幅9×奥行1×高さ6cm/重量(約):90g(電池含まず)/材質:ABS樹脂/カフびったり巻きチェック、体動お知らせ、不規則脈波お知らせ、平均値、データ通信、メモリ2人×100回、iPhone・Androidスマートフォンアプリで測定データを簡単管理、早朝高血圧確認、単4乾電池2個使用(テスト用付属)/付属品:収納ケース/医療機器認証番号:230AGBZX00003000/日本製



じんわりあたためながら エアと振動で目元ケア

あたため+エア(空気圧)+振動によって、目元をやさしく集中ケア。
目を閉じてリラックスした状態で装着すれば、
こめかみまで包み込むワイド設計と、エア・振動・あたための
3機能をお好みの組み合わせで選べる5モードで、
ゆったりホームエステ気分でリフレッシュ。
目にあたる部分には、取り外して洗える汚れ防止カバー付き。



KOIZUMI

**コイズミ
エアーマスク**

申込番号 **ZU 169-002**

サイズ(約): 幅21×奥行10.5×高さ
7.5cm / 重量(約): 320g / 材質:
ABS樹脂、ポリカーボネート / DC5V
-5W(充電時)、充電時間約2時間、
連続使用时间約2時間、自動電源
OFF機能(約15分)、3つの機能(エ
ア/振動/温め)5つのモード / 付属
品: USBケーブル、汚れ防止カバー /
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。予めご了承ください。

ブローとスタイリングが同時にできる 「レブロン」のブローブラシドライヤー

楕円形のブラシが、ボリュームアップ・ストレート・カールなど、自然なスタイリングを可能にするブローブラシドライヤー。活性炭を注入したナイロンピンがクシ通りを滑らかにし、ブラシの一部に埋め込まれた黒豚毛の適度な油分が、髪に潤いとツヤを与えます。温度を4段階で調節でき、ブラシに沿った大きな吹出し口が髪をより早く乾かします。本体からブラシヘッドを外せるので、コンパクトに収納でき、旅行にも持ち運びが便利です。

REVLON レブロン ブローブラシドライヤー

申込番号 **ZU 170-003**

サイズ(約):幅35.5×奥行9×高さ7cm/
材質:ナイロンアルミニウム、ポリカーボネート、黒豚毛/重量(約):550g/
AC100V-850W、電源コード1.8m、選べるHEAT3モード、4段階切替スイッチ(HIGH/MED/LOW/SET)/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。予めご了承ください。

部屋だけでなく家の空気をまるごと 循環し、快適に保つサーキュレーター

控えめな冷暖房でも家中を快適空間に。

たとえばリビングの冷暖房で、キッチン・ダイニング・エアコンのない隣の部屋から、
2階まで快適に。驚きの静音性で、リビングでTVやスマホの音量を上げなくてもいい。

もちろん眠るときにも気にならない静かさです。

世界的権威のあるデザイン賞「reddot design award」を受賞した、
インテリアを格上げするデザイン性です。

BONECO
healthy air

ボネコ
サーキュレーター

申込番号 **ZU 171-003**

サイズ(約):幅27.5×奥行27.5×高さ
54cm／重量(約):2.9kg／材質:ABS
樹脂／AC100V-24W、電源コード
2.2m、適応量数(約)最大20畳、
風量調節3段階、羽根サイズ直径
15cm、上向き角度270度／中国製



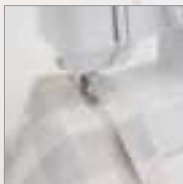


AXE YAMAZAKI

アックスヤマザキ 電子ミシン

申込番号 **ZU 172-003**

サイズ(約):幅30×奥行13×高さ26cm／重量(約):2.5kg／
材質:アルミダイキャスト、ABS
樹脂／AC100V-14W、電源
コード1.8m、単3乾電池4個使
用(別売)／付属品:ACアダプ
ター・糸コマ押え・糸通し器・ボタン
ホール押え・針板ドライバー・針×
各1、ボビン×2／中国製



使用例

使いやすさを第一に考えた シンプルな電子ミシン

ミシンの基本である「縫う」にこだわった小型の電子ミシンです。
美しい縫い目に仕上がるだけでなく、なんとジーンズを6枚まで
重ね縫いできるパワフルさ。初心者だけでなく、ミシンを使い慣れている方も
納得の使い心地です。本当に必要な機能だけを搭載した、
見た目もシンプルなミシンは、軽いのでいつでも気軽に使えます。
10年後、20年後も長く愛着を持って使い続けてもらいたいと、
アフターサービスが万全なもの心強い。



8種類の アタッチメントで、 棚の上や天井、 玄関やベランダまで お掃除

小型ながら強力な吸引力を実現したサイクロンハンディー式の掃除機。吸引の風を利用して高速回転するタービンブラシが、フローリングの溝やカーベットの奥のゴミをかきあげて吸い込みます。狭いところも楽に入る隙間ノズルや、壁、天井、棚の上など手の届かない場所もお掃除できる延長パイプなど、8種類のアタッチメント付き。

専用のブロワカバーを装着すれば、玄関やベランダに溜まった砂やほこりをきれいに吹き飛ばしてくれます。ショルダーベルトと伸縮ホースを付ければ持ち手の負担も減り、これ一台で、家の中も外もクリーンに快適に整うパワフルな掃除機です。



ツインバード パワーハンディークリーナー

申込番号 **ZU 173-002**

サイズ(約):幅14.5×奥行29×高さ22cm／重量(約):1.9kg／材質:ポリプロピレン、ABS樹脂／AC100V・750W、電源コード6m、集じん容量0.7L、吸込仕事率200W／付属品:床用吸込口(タービンブラシ)・すき間ノズル・ブロワカバー・ショルダーベルト・伸縮ホース(ハンドル付)・関節ジョイント・マルチソフトブラシ・アタッチメント収納袋×各1、延長パイプ×2／中国製



付属品

スティック&ハンディの2タイプで 使えるお手軽クリーナー

気付いたときにさっとお掃除ができる便利で小回りが利くスティッククリーナー。スリムで場所をとらないコンパクトさ、コードレスで使える手軽さは、2台目の掃除機として、今や家庭の必需品です。特にこちらは、スティックとハンディの2タイプで使用できる優れもの。ハンディクリーナーは、ソファの隙間や車の掃除などにとても重宝します。フル充電で約30分の使用が可能で、たまったゴミはダストカップから捨てるだけ。お手入れも簡単です。



BLACK+
DECKER

ブラック・アンド・デッカー コンパクトスティッククリーナー

申込番号 **ZU 174-002**

サイズ(約):スティック時=幅27×奥行19×高さ112cm、ハンディ時=幅12×奥行39×高さ11cm、折りたたみ収納時=幅27×奥行19×高さ65cm／重量(約):スティック時=2.2kg、ハンディ時=840g／材質:ABS樹脂／14.4Vリチウムバッテリー充電式、AC100V～240V－9W、充電時間約4時間、連続使用時間約30分(スティック時:標準)/16分・(スティック時:強)/17分(ハンディ時)、集じん容量約0.5L／付属品:充電プラグ、先細ノズル、ブラシノズル／中国製



使用例

※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。

お好みの香りで うるおいながらリラックス

付属のアロマパッドに好きなアロマオイルを含ませ、
部屋中に良い香りを漂わせることができる加湿器です。
水タンクは、連続約7時間使用できる2.5Lの大容量で、
ミストが熱くならない超音波式を採用。
水タンクは内蔵型なので、水の入れ替えもラクに行えます。
ミストは4段階で切り替わるので、
部屋の乾燥具合で好みの加減に調整可能です。
最大直径が17cmなので、省スペースで置けるのも魅力です。

PRISMATE



プリズメイト 超音波式加湿器

申込番号 **ZU 175-003**

サイズ(約):幅17×奥行17×高さ80cm、タンク容量2.5L／重量(約):1.82kg／材質:本体=ABS樹脂・ポリプロピレン／AC100V-16W(おやすみモード)・18W(弱)・21W(中)・23W(強)、電源コード1.5m、連続使用時間約7時間(強)、適用床面積:和室6畳・洋室10畳、リモコン用コイン乾電池(CR2032)使用(テスト用付属)／付属品:リモコン、アロマパッド×5、エアフィルター×3／中国製



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2脚のセットです。
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2脚セット

申込番号 **ZU 176-002**

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)×2／重量(約):3.1kg(1脚)／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(1脚)／付属品:収納袋×2／中国製(折りたたみ式)



収納時

アウトドアライフを充実させる 風に強い風防機能付きカセットコンロ

アウトドアで味わう料理は格別ですが、風のある野外では、
風防機能付きカセットコンロが活躍します。

小型のクッカーも乗せやすいX型ゴトクや、圧力感知安全装置も搭載。

そして嬉しいのが、持ち運びに便利な専用ケースがついていること。

空前のブームを巻き起こしているアウトドアライフを、

一層快適に楽しくしてくれます。

災害時や緊急時にも活用できるアイテムをぜひお手元に。



キャプテンスタッグ カセットコンロ

申込番号 **ZU 177-001**

サイズ(約):使用時=幅27×奥行18.5×高さ11cm、収納時=幅31×奥行13×高さ25cm／
重量(約):2.3kg／材質:本体・
風防・汁受け=アルミダイカスト、バーナー・遮熱プレート=ステンレス、ボンベカバー=アルミニウム合金、ゴトク=スチール(ニッケルメッキ)、器具栓つまみ=ABS樹脂／火力2.2kW(1,900kcal/h)、連続燃焼時間約90分、カセットボンベ別売／
付属品:収納ケース／中国製



収納時



ふっくらこんがり本格派 アウトドア仕様のピザオーブン

キャンプや自宅のテラスなどで、アウトドア用のツーパーナーコンロを使って手軽に本格的なピザが焼けるコンパクトなピザオーブン。
内部に熱風を取り込んで一気に高温状態を作る本体と、
内側に銅板を1枚設けた二重ふたの独自構造で、効率よく高温加熱。
余熱なしの短時間で、プロ顔負けのふっくらおいしいピザが焼きあがります。
肉料理やトーストなどのオーブンとしても使えて、
アウトドア料理がより盛りあがります。

ピザオーブンポット

申込番号 **ZU 178-002**

サイズ(約): 直径24×高さ14cm / 重量(約): 1.45kg / 材質: 本体=銅板(シリコン樹脂塗装)、蓋・ピザプレート=18-8ステンレス、中蓋=銅板(フッ素樹脂加工)、つまみ=ウォールナット(オイル塗装)、ハンドル=フェノール樹脂・18-0ステンレス、トング=18-0ステンレス / 付属品: ハンドル、トング、収納袋、レシピ / 日本製

※使用可能な熱源は、炭火・ツーパーナーコンロ・分離型シングルバーナーに限られます。



調理例