



「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

はこ 波光

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

39

Kitchen

素敵な調理道具の数々

55

Experience

話題のレストランや
非日常へご招待

93

Gourmet

日本のよきモノ、
世界のおいしいモノを厳選

125

Tableware

食時間を豊かにしてくれる
グラスや陶器たち

141

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



「どこで買ったの?」
と聞かれそう。
ぱつと目を惹く
おしゃれなバッグ

フランス製のモダンな花柄生地とリボンのような太い持ち手が可愛いバッグ。雑誌などA4がすっぽり入る縦型は、マチなしでも間口が広いので見た目以上に収納力があり、とにかく軽いと好評です。横型のミニバッグは取り外しができる肩紐がついており便利。洗練されたカラーリングの小茶巾入れは、本来の目的以外にも小物入れなどとして外出の際に役立ちます。シンプルなデザインの中にもさりげないこだわりが詰まったバッグや小物は持っているだけで心浮きたつ一品です。



嘉門工藝 仏蘭西の花柄バッグセット4点揃

申込番号 **ZN 007-001**

バッグ＝サイズ(約):34×33cm／重量(約):155g／素材:綿・化繊／仕様:オープン開閉、内＝オープンポケット×1／日本製(生地＝フランス製)

ミニバッグ＝サイズ(約):17×24cm／重量(約):76g／素材:綿・化繊／仕様:リボン開閉、内＝オープンポケット×2、ストラップ取り外し可／日本製(生地＝フランス製)

小茶巾入れ＝サイズ(約):7×10.5cm／素材:綿・化繊／仕様:ボタン開閉、内＝オープンポケット×1／日本製(生地＝フランス製)

白蝶貝楊枝＝サイズ(約):全長8.5cm／素材:白蝶貝／タイ製(日本企画)

※本商品は手作業のため、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。また柄ゆきが写真と異なる場合がございますのでご了承ください。



Brand Story

美しい和のライフスタイルを 提案するオリジナルの生活道具

時代を超えて愛される美しいものを提案する「嘉門工藝」は、江戸時代より続く漆芸の家を母体に、茶の文化、デザイン性を大切にしています。国内外の工芸品を繋いだ茶箱、布ものの作品が共感を呼び、今を感じる節句飾りの伝承にも尽力しています。





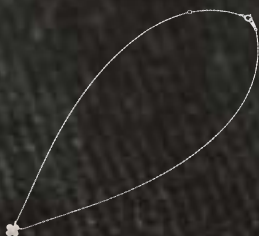
ピンクゴールド× ダイヤモンドで 胸元にやわらかな アクセントを

花びらにダイヤモンドを敷きつめた愛らしいペタルネックレス。ダイヤモンドが7石並んだラインネックレス。気品と愛らしさをあわせ持つピンクゴールド色と、ダイヤモンドが繊細に輝くネックレスは、飽きることなく、毎日、そしてずっとつけられるエターナルな雰囲気魅力です。どちらも3cmのアジャスターがついているので、装いに合わせて調節していただけます。上品な華やきを演出する、洗練されたジュエリーは、どんなシーンでも心強い味方。

ジュエリーティント ペタルダイヤモンド ネックレス

申込番号 **ZN 010-001**

サイズ(約):全長42cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド0.8×0.8cm/材質:シルバー925(ピンクゴールド色メッキ)、ダイヤモンド計0.2ct/日本製



ジュエリーティント ダイヤモンド ラインネックレス

申込番号 **ZN 010-002**

サイズ(約):全長43cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド0.5×1.9cm/材質:シルバー925(ピンクゴールド色メッキ)、ダイヤモンド計0.24ct/日本製



Brand Story

女性らしさを引き立てる 多彩なデザインが人気

宝石の街、山梨県甲府市にある「ジュエリー ティント」。母娘でデザインから製作まで手掛けているジュエリー工房です。ジュエリーを装うことで、もっとハッピーになってもらいたいと「I LOVE ME」をテーマに、伝統的な技法に新しい素材や技術を加えて自由で楽しいジュエリーを提案しています。

どんなシーンにもエレガントな 表情を醸し出すカシミアストール

ストールの専門店「Koma」が紡ぎ出す上質なカシミアストール。大判のストールは、幅47×全長200cm（フリンジ含む）。巻き方次第で、さまざまな表情を生み出します。深いインクブルーの色合いは、どんな装いにもシックに馴染み、上品な雰囲気演出。冬は胸元を温かく包み、夏はふわりと羽織れば、冷房の冷氣からやさしく体を守ります。上質なカシミアストールは、年間を通してお洒落に伴走してくれるパートナーです。





Koma カシミアストール

申込番号 **ZN 012-001**

サイズ(約):幅47×全長200cm(フリンジ含む)／素材:カシミア100％／日本製
(手洗い)



Brand Story

“上質”の上をゆく オリジナリティに注目

シルクやカシミアなどを「糸」の状態から丹念に選別し、日本各地に残る染色や織物の職人と連携して作られる「Koma」のストール。天然素材ならではの上品さに加え、さまざまに巻き方を工夫することで、大人の女性の遊び心も表現できます。身にまとうだけでこなれた装いに見せてくれるのもストールの魅力です。

愛らしさと 品格を あわせ持つ、 日々のうつわ

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」。格式ある染付や手描きの絵付で知られる老舗窯元が、毎日の食卓を豊かに彩るために考えたのが、こちらの「緑豆文」シリーズです。テーマは「料理を選ばず、盛り付けやすい、毎日使いたくなる器」。和洋問わずさまざまな料理を美しく引き立ててくれるよう、サイズやかたち、絵柄のパランスにこだわって設計されています。器のかたちは、角を落としたやわらかな四

角形。手に取りやすく、テーブルの上でもすっきりとした印象を与え、いつもの献立にも新鮮な変化をもたらします。全面に描かれた可愛らしい枝豆の文様は、遊び心とともに、食卓に穏やかなぬくもりを添えてくれる存在。熟練の職人が一点手仕事で仕上げたその絵付けからは、手のぬくもりがやさしく伝わります。5客揃いで、家族の食卓や来客時にも活躍する使い勝手のよさ。日常の中にほんの少しの上質を感じたい方にこそおすすめの器です。

源右衛門窯

源右衛門窯 取鉢5客揃

申込番号 **ZN 013-001**

サイズ(約): (幅13.5×奥行13.5×高さ5cm)×5 / 材質: 磁器 / 日本製(電子レンジ可)

薩摩切子の芸術品を 手で包み込む贅沢

薩摩切子の復興を目指し設立された「薩摩びーどろ工芸」。その作品のなかでも「級品」と言われる「八角籠目」のお猪口です。縁起が良いとされる八角模様を、まるで籠を編むかのような切り込みで表現。重厚感とシャープな光が特徴のクリスタルガラスですが、研磨の際にできる色ガラスとの間のほかしが、ほんわりとしたグラデーションを生み出しています。特別な場所に飾ってずっと眺めていたい美しさ。冷酒を注げば、いつもの晩酌が何倍も贅沢な時間になります。



薩摩びーどろ工芸 薩摩切子 猪口（八角籠目）金赤

申込番号 **ZN 014-018**

サイズ(約):口径6.5×高さ5.5cm、容量100ml／材質:クリスタルガラス／日本製

※本商品は手作りのため、お届けまで60日程お時間をいただく場合がございますのでご了承ください。



食卓を華やかに演出する 繊細な手描き絵付け

1996年に石川県白山市で創設された
「絵付工房 色絵 遊(いろえ ゆう)」。
九谷焼の伝統技法をベースに、現代の食卓に馴染む
優しい作風を追求する女性作家らが一点一点丁寧に
筆を走らせています。輪花状の縁取りが特徴の磁器に、
淡い色彩で描かれた草花が食卓を華やかに演出。
使い勝手の良いサイズで、ピンクとブルーを
1枚ずつ揃えました。手仕事ならではの温かみのある
質感が、日常の食事やおもてなしの席を優雅に彩ります。

花憐 ペア輪花皿

申込番号 **ZN 015-002**

サイズ(約):(直径20×高さ
2.5cm)×2 / 材質:磁器 / 日本製



家と土地が 受け継いでゆく 唯一無二の鉄器

江戸時代より続く南部鉄器の家（鈴木盛久工房）の菓子器と菓子皿です。鉄の重厚感と、茶道に通じる凜とした静けさをまとった、ほかにはない味わい深い錆色の仕上がりが特徴。菓子器の中央の図案は、人間国宝・十三代盛久が中国漢時代の古書『金策』より「漢大吉羊洗」の文字を写し図案化したもの。美術工芸品としても価値あるモダンな鉄器セットです。

南部鉄器 菓子皿セット

申込番号 **ZN 016-001**

サイズ(約):菓子皿=(幅17.5×奥行17.5×高さ10.5cm)×1、銘々皿=(直径10.5×高さ2cm)×2 / 材質:鉄 / 日本製



浴びるだけでスキンケア 水と泡の力で健やかな素肌へ

シャワーを浴びる部位や目的に合わせて、直感的に使い分けられる
4つのモードを搭載した「リファファインバブル U」。

部位ごとの肌の特徴に合わせ、吐水穴の大きさや数、配置を0.1ミリ単位でデザイン。

微細な泡と「ファインバブル」を独自の水流設計とくみあわせることで、

シャワーを浴びるだけで泡が毛穴の奥まで入り込み、

細かい汚れや余分な皮脂までキレイにしながら、

心地良くあたため、みずみずしいうるおいを届けてくれます。

ReFa

リファ

リファファインバブル U

申込番号 **ZN 017-004**

サイズ(約):幅9.5×奥行13×高さ
24cm / 材質:ABS樹脂、ASA樹脂、
ポリアセタール、ステンレス、ニトリ
ルゴム、エチレンプロピレンゴム / 商
品機能:ダブルスパイラルキャビテー
ション構造、モード(ミスト/ポイントジェ
ット/ピュアストレート/ストレート) / 付属
品:K(KVK用)アダプター、M(MYM
用)アダプター、外装リング、ゴムパッ
キン(細)、オープナー / 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。

017 ※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。



独自のカーボンレイヤープレートが 熱を均一に伝え、髪的水分を 保持しながらスタイリングするアイロン

2009年に誕生した美容ブランド「ReFa（リファ）」。プロの技をテクノロジーで再現することを目指し、独自の「カーボンレイヤープレート」を採用しました。高密度炭素・ヒーター・低反発コートの3層構造により、髪への熱ダメージを抑え、水蒸気爆発※による傷みを軽減します。ワンストロークで一気にうねりを整えるパワフルな設計ながら、しっとりとした質感の仕上がりを実現。最大200℃までの温度設定機能を備え、洗練されたホワイトのデザインとともに、家庭での効率的なスタイリングをサポートします。

※水が非常に温度の高い物質と接触することにより気化されて発生する爆発現象のこと。

ReFa

リファ

パワーストレートアイロン

申込番号 **ZN 018-002**

サイズ（約）：幅5×奥行28×高さ3.5cm／重量（約）：415g（電源コード含む）／材質：ポリエチレンテレフタレート、ポリカーボネート、ナイロン、アルミニウム、炭素／AC100V～240V 50/60Hz、消費電力約0～750W、電源コード約1.7m、設定温度5段階（120℃/140℃/160℃/180℃/200℃）、オートオフ約60分／付属品：保管用カバー／中国製



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。 ※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。

※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。

艶やかな粒と 際立つ甘みが 特徴の山形県産 特別栽培米

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。
まずは、おかずを添えずに白米そのものの
豊かな風味をご堪能ください。



**山形の極み
特別栽培米
山形県産 つや姫**

申込番号 **ZN 019-003**

特別栽培米つや姫5kg×3／山形県産

選りすぐりの国産和牛を 3回に分けてお届けします

牛肉食べ比べコース

申込番号 ZN 020-005

日本を代表するブランド和牛を、3回にわたってお届けします。
まず山形から届くのは、豊かな自然に育まれた「米沢牛」と「山形牛」。
選りすぐった2銘柄の牛肉を組み合わせたすき焼き用肩ロースの
セットです。2回目は「山形牛」のサーロインローストビーフ。
濃厚な旨みをご堪能ください。3回目は上質な黒毛和牛の上バラを
味噌に漬け込み、ほどよく熟成させた牛肉味噌漬です。
贅を極めた和牛の実力を存分にお楽しみください。



1回目のお届け

肩ロースすき焼き用 米沢牛&山形牛

米沢牛(肩ロース)・
山形牛(肩ロース)各360g
消費期間は冷蔵で5日/
牛肉:山形県産

※冷蔵便にてお届け。



2回目のお届け

山形牛 サーロイン ローストビーフ

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。



3回目のお届け

大井肉店 牛肉味噌漬

味噌漬け上バラ250g/賞味期
間は冷蔵で10日/牛肉:国産
※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」。
その千疋屋が、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、豪華なセットにしてお届けいたします。
フルーツの種類や産地は季節ごとに変わりますが、
どれも千疋屋の名に恥じない一品。



日本橋 千疋屋総本店 季節の果物詰合せ

申込番号 **ZN 021-003**

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。





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にベースにしたガナッシュやプラリネなど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 **ZN 022-003**

オリジナルボックス アンスタントレ&
フリュイテ 24粒入 (パールショコラ
入) ×2、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



職人が手焼きする 江戸前の蒲焼

東京の下町の象徴である隅田川。
その隅田川を望む駒形橋のたもとで、文化・文政年間より
約200年の伝統を守り続けるうなぎの老舗「駒形 前川」。
池波正太郎や俳人の久保田万太郎など
多くの食通に愛された江戸の味は、今も健在です。
じっくり蒸して脂を落とし、ことのほかふっくらとした大ぶりのうなぎ。
その後、特製のたれを付けながら、16回も焼き返すことによって、
独特の香ばしさが生まれています。
特製たれと、浅草やげん堀の山椒がセットになっています。



駒形 前川 うなぎ蒲焼

申込番号 **ZN 023-004**

うなぎ蒲焼450g(9切入)、たれ・
山椒付／消費期間は冷蔵で4
日／うなぎ:国産
※冷蔵便にてお届け。





香ばしく焼き上げた黒毛和牛ロースト ビーフに、スモークサーモンやスープ を揃えたこだわりのグルメアソート

1980年に開業した名店「シェ松尾・松濤レストラン」の流れを汲み、
2006年に成城でオープンした「グランファミユ・シェ松尾」。
その洗練された味わいを家庭で再現できる詰合せです。
表面を丁寧に焼き上げた黒毛和牛のローストビーフをはじめ、
燻製の香りが漂うスモークサーモンや生ハム、素材の旨みを活かした
3種のスープをセットにしました。レストランのこだわりを凝縮した品々が、
いつもの食卓を格別なひとときへと導きます。



CHEZ MATSUO

シェ松尾 グルメアソートセット

申込番号 **ZN 024-004**

スモークサーモン100g×3、黒毛和牛ローストビーフ200g×2、グ
レービーソース50g×2、シーズニングソルト50g、生ハム80g×2、
アサリと野菜のクリームスープ・若鶏とレンズ豆のココナッツカレー
スープ・季節の野菜トマトビヨンスープ各160g×4 / スモークサー
モン：ノルウェー製、生ハム：アメリカ製、その他：日本製

※冷凍便にてお届け



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。



神戸の 和牛専門店が ロース肉を 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高級牛肉
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。
折り詰めに入れてお届けするのは、
大判の和牛のロースすき焼き肉。
高級和牛ならではの
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 黒毛和牛すき焼用

申込番号 **ZN 025-002**

ロース950g／賞味期間は冷凍で
14日／国産

※冷凍便にてお届け。

入手困難な 希少部位は、 ため息ものの おいしさ

塩と黒こしょうでさっと焼くだけで、
絶品ともいえる味わいを体験できる
米沢牛の「シャトーブリアン」。
シャトーブリアンとは、ヒレ肉の中でも
特にきめが細かい部位で、
その希少価値は相当なもの。
米沢牛は脂の融点が低いため、
口中でじんわり溶けゆくような
食感を楽しめますが、シャトーブリアンとも
なれば、さらになめらかな食感。
未経産雌牛の希少部位ともなれば、
その味わい、食感は、
誰もが認める美味です。



米沢牛 ヒレステーキ (シャトーブリアン)

申込番号 **ZN 026-002**

シャトーブリアン(2枚)計280g／賞味
期間は冷凍で30日／山形県産

※冷凍便にてお届け。

※限定50点。

※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。





岩手県岩泉産の 香り高い 「岩泉まつたけ」と、 山形牛の肩ロースを 味わうすき焼きセット

全国有数の松茸の産地・岩手県岩泉町の「松茸事業協同組合」とリンベルの共同開発により、試行錯誤を経て誕生しました。10年以上の経験を持つ「岩泉まつたけマイスター」が選り抜いた良質な松茸を、急速冷凍で鮮度を閉じ込めた状態で用意。これに、山形県内で肥育された肉質3等級以上の黒毛和種「山形牛」のロース肉を組み合わせました。良質な脂の甘みと松茸の滋味深さが重なり合い、口の中で豊かな香りが広がる格別な一品です。



日本の極み まつたけすき焼セット

申込番号 **ZN 027-002**

山形牛ロース400g、岩泉まつたけスライス100g、すき焼のたれ500ml／賞味期間は冷凍で30日／牛肉:山形県産、まつたけ:岩手県産
※お届けは2026年11月1日からとなります。

※冷凍便にてお届け。



1本の木に1果のみを実らせ、 全栄養を注ぎ込んで育てられた 静岡県産のクラウンメロン

1921年に設立された組合から続く、静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所の伝統。ガラス温室で温度や湿度を徹底管理し、地面と切り離れた隔離ベッド栽培によって肥料と水の量を繊細にコントロールしています。1本の木から1玉のみを収穫する贅沢な農法により、芳醇な香りととろけるような肉質を実現。厳しい検査に合格したものだけに与えられる王冠のシールが、一玉一玉、丹精を込めて仕上げられた証です。



日本の極み
静岡県産 クラウンメロン

申込番号 **ZN 028-003**

クラウンメロン1.4kg(1玉)／静岡県産

※お届けは通年。



※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。

食事の余韻とともに 楽しみたい 幻のイタリアワイン

イタリア北西部のリグーリア州に位置するチンクエテッレは、世界遺産にも登録されている美しい景勝地。中世の時代から、海に面した急傾斜地でぶどうを育てワインが造られてきましたが、中でも“幻のワイン”と称されるほど稀少性が高いのがシャケトラです。赤ワインのように長期熟成のプロセスを経て造られるこの白ワインは、ぶどうの自然な糖度と濃度が凝縮した甘口タイプ。デザートワインとして、芳醇な甘みをゆっくりと味わってください。

イタリア白ワイン

申込番号 **ZN 029-001**

チンクエテッレ・シャケトラ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	ボスコ
アルコール分	13.5度
飲み口	甘●○○○○辛
適温	常温
合う料理	チーズ、デザート



※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。

029 ※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。

ぶどうの個性とポテンシャルが 惜しみなく表現されたシャンパン

モエ・エ・シャンドンの「グラン ヴンテージ」は、天候に恵まれて抜群に品質の良いブドウが育った年に、その年のワインだけを使用してつくられます。長い期間をかけて熟成した強い個性を持つヴィンテージ シャンパンは、モエ・エ・シャンドンが培ってきたワインメイキングの結晶です。愛好家から礼讃されるグラン ヴンテージとロゼをお楽しみください。

モエ グラン ヴンテージ& モエ グラン ヴンテージ ロゼセット

申込番号 **ZN 030-003**

モエ グラン ヴンテージ、モエ グラン ヴンテージ 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。

モエ グラン ヴンテージ	モエ グラン ヴンテージ ロゼ
ぶどう品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ	ぶどう品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
飲み口 甘○○○○●辛	飲み口 甘○○○●○辛
適温 10～12℃	適温 10～12℃
合う料理 豚肉・鶏肉料理、シーフード	合う料理 ローストチキン、天ぷら、白カビタイプのチーズ



※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。



パリと京都がシンクロする「ファッションホテル京都」で、 パリのエスプリが香るディナーを心ゆくまで堪能

和のエッセンスを纏った、フランスを感じる繊細なガストロノミーが楽しめる「ファッションホテル京都」。
世界に知られる美食のブランド「ファッション」が、その日に届けられる厳選した食材を使用し、忘れられない食の体験をお届けします。
京都の現代美術家や職人とコラボレーションした空間やアートに囲まれて、2つの都市が奏でる美食をお楽しみください。



フォションホテル京都 グラン カフェ フォション ディナーペア

申込番号 **ZN 032-004**

内容:ディナーコース「Menu FAUCHON」+1ドリンク

住所:京都府京都市下京区難波町406 フォションホテル京都
10F／ご利用時間:17:30～20:00(LO)／定休日:無休／アクセス:JR京都駅からタクシーで約10分、阪急電鉄京都河原町駅から徒歩約10分、京阪電鉄清水五条駅から徒歩約6分／<https://hotelfauchonkyoto.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。※ゴールデンウィーク、12月、年末年始、イベント開催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。※季節や仕入状況により内容が変わります。※ドレスコードはスマートカジュアルになります。



【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。

Shop Story

大人の静かな空間が広がる ネオビストロ

1886年、パリに開業したグルメ食品店「フォション」。1世紀以上にわたり最高品質を追い求めてきた美食ブランド「フォション」は、2021年、京都に、パリに続き世界で2番目のホテルをオープンしました。「フォションホテル京都」では、「華の都 パリ」と「雅な京都」が持つ文化・伝統・芸術があらゆるシーンで融合し、京都にいながらパリを感じ、「フォション」ならではのグルメと、洗練されたもてなしを体感できます。



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
10、11品からなる会席を、
ペアでお楽しみいただけるチケットです。

じき宮ざわ ランチペア

申込番号 **ZN 034-002**

内容:会席10～11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(LO) / 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、お店でも評判の味。



地上約180mの眺望とともに、 コンテンポラリーな感性で日本の四季を描く 寿司または会席のディナーコース

「ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」の35階に位置する
メインダイニング「WASHOKU 蒼天 SOUTEN」。店内は「アイス(氷)」をコンセプトに、
素材の鮮度を閉じ込めて届けるイメージを具現化したモダンな空間が広がります。
全国から選り抜かれた旬の食材をふんだんに取り入れ、伝統的な技法に
現代的なエッセンスを加えた寿司コース、または会席コースを用意しました。
眼下に広がる東京の夜景を眺めながら、洗練された和の美食を心ゆくまで
堪能できる格別なひとときを届けます。

ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町 WASHOKU 蒼天 SOUTEN ディナーペア

申込番号 **ZN 036-003**

内容 寿司コース

申込番号 **ZN 036-004**

内容 会席コース

住所:東京都千代田区紀尾井町1-2 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町35F／ご利用時間:17:00～21:00
〈LO〉／定休日:無休／アクセス:東京メトロ南北線・半蔵門線・有楽町線永田町駅直結、東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約1分／<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/>

※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。※年末年始、特別催事期間、クリスマス等イベント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。※寿司コースのみお子さまは中学生以上よりご利用いただけます。※季節や仕入状況により内容が変わります。※ドレスコードはスマートカジュアルとなります。



【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。

Brand Story

地上約180mの眺望とともに、 伝統と現代の感性が融合する 美食空間を愉しむ

「ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」の35階に位置する〈WASHOKU 蒼天 SOUTEN〉。店内は「アイス(氷)」をコンセプトに、素材の鮮度を閉じ込めて届けるイメージを具現化した、クリスタル調のモダンな空間が広がります。ダイニングのほか、寿司カウンターや鉄板焼カウンター、SAKEバーを備え、伝統の技法に現代的なエッセンスを加えた洗練された料理を提供。眼下に広がる東京のきらめく夜景を眺めながら、食で描く日本の四季を五感で堪能できる格別な空間です。



寿司コース



会席コース



国の重要文化財である 東京駅丸の内駅舎内に位置する、 洗練された静寂に包まれた スパでのアロマテラピー体験

1915年に開業し、100年以上の歴史を紡ぐ「東京ステーションホテル」の地下に構える「庵SPA 東京ステーションホテル」。都会の喧騒から切り離された良質な空間で、日本の植物が持つ力を活かしたオリジナル精油によるトリートメントを提供しています。一人ひとりのコンディションに合わせたカスタマイズ施術により、心身の緊張をやさしく解きほぐします。併設されたスパサウナの利用も含まれており、歴史あるホテルの静謐な空気感とともに、芯からリフレッシュできるひとときを届けます。

東京ステーションホテル 庵SPA 東京ステーションホテル スパトリートメント1名

申込番号 **ZN 038-004**

内容:スパサウナ利用付き アロマテラピーボディ60分

住所:東京都千代田区丸の内1-9-1 東京ステーションホテル B1F / ご利用時間:月～土10:00～21:00(最終受付20:00) 日・祝10:00～19:00(最終受付18:00) / 定休日:第3日曜 / アクセス: JR東京駅丸の内南口直結 / <https://an-spa.com/store/118/>

※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。※18歳以上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。※健康上気になる点がある方は予めご相談ください。場合によってはトリートメントをお受けいただけない場合がございます。※スパサウナのご利用は施術前1時間となります。※刺青、タトゥーのあるお客さまは温浴施設(人工温泉、サウナ、リラクゼーションラウンジ)のご利用をご遠慮いただいております。



【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。



Shop Story

国の重要文化財である東京駅丸の内駅舎内に 位置する、洗練された静寂に包まれたスパ

1915年に開業し、100年以上の歴史を紡ぐ「東京ステーションホテル」。その地下に構える「庵SPA 東京ステーションホテル」は、都会の喧騒から切り離された上質な空間が広がります。日本の植物が持つ力を活かしたオリジナル精油を用い、一人ひとりのコンディションに合わせてアレンジするカスタマイズトリートメントを提供。併設されたスパサウナの利用も含まれており、歴史あるホテルの静謐な空気感とともに、心身を芯から解きほぐすリフレッシュのひとときを届けます。

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



自分好みに応えてくれる プロが認めた味わい

「ヨーロッパコーヒーブリューイングセンター (ECBC)」認証取得、
どんな豆でも抽出温度と時間を精密にコントロールし、雑味やブレのない、
バランスのとれた抽出を実現する「ラッセルホブス」のコーヒーメーカー。
コーヒーの濃さを3段階から選べて、さらに水出しコーヒーにも対応。
フィルターも付属のナイロン製と、ペーパーフィルターも使えて、
ミルクフォーマーまで搭載。ふわふわのラテも楽しめます。



 Russell Hobbs
A BRITISH ICON SINCE 1922

ラッセルホブス アテンティブコーヒーバー

申込番号 **ZN 041-003**

サイズ(約): 幅30.5×奥行21.5×高さ34.5cm、容量1.25L／重量(約): 3.2kg／材質: ステンレス、ガラス、ポリプロピレン／AC100V-1300W、電源コード1m、40分保温機能、タイマー機能、ヨーロッパコーヒーブリューイングセンター (ECBC) 認証取得／付属品: パーマネントフィルター、コールドブリューフィルター、スクープ／中国製



使用例



忙しい朝も、挽き立て、 淹れ立てのコーヒーを

好きな時間に挽き立て、淹れ立てのコーヒーが
自動で淹れられる嬉しい
全自動コーヒーメーカーです。

コーヒー豆は毎回量って入れる必要がなく、
杯数に応じて自動的に軽量してくれる優れもの。
しかも、粗挽きから細挽きまで無段階で選べ、
テイストもマイルドとリッチの
2種類からセレクトできます。

忙しい朝でも、タイマーセットで香り高いコーヒーが
楽しめる贅沢は、毎日の活力になるはず。
着脱式で給水もしやすく、お手入れも簡単です。



siroca

シロカ

コーン式全自動コーヒーメーカー

申込番号 **ZN 042-002**

サイズ(約): 幅16×奥行27×高さ39cm、
容量540ml / 重量(約): 4kg / 材質: AS
樹脂、ABS樹脂、ステンレス、ポリプロ
ピレン / AC100V - 750W、電源コード
1.2m、ドリップ方式搭載、ガラスサー
バー、蒸らし機能、保温機能30分 / 付属
品: 計量スプーン・お手入れブラシ×各1、
ペーパーフィルター×5枚 / 中国製
※本製品で使用するペーパーフィルターの
追加は、製品に付属する取扱説明書をご
確認のうえ、コーヒー専門店や家庭用品取
扱い店舗でお求めください



給水タンク



タイガー 蒸気レスVE電気まほうびん

申込番号 **ZN 043-002**

サイズ(約):幅21.5×奥行28×高さ28cm、容量
2.2L／重量(約):2.8kg／材質:本体=ポリプロピ
レン、内容器=ステンレス(フッ素加工)／AC100V-
700W、電源コード1m、保温温度5段階=98・90・
80・70・まほうびん／付属品:MGプラグ／中国製

使い手目線の工夫が充実、 安全でやさしいまほうびん

蒸気を水滴に変えてポット内に戻すことで、蒸気を本体の外に出さない、独自の「蒸気キャッチャー構造」搭載。安全性と使いやすさ、さらに省エネ機能も充実の、「タイガー」の電気まほうびんです。

電気保温プラスまほうびん式の高真空2重瓶での保温を併用することで、通電を切っても保温でき、より徹底した省エネ保温も設定可能。給湯方法や給湯スピードも選べる、使い手にやさしい機能満載です。



1台で何役もの料理が楽しめる 焦げつきにくいホットプレート

1台で焼き肉・たこ焼き・お好み焼き・焼き鳥・
パエリアなどが楽しめる「タイガー」のホットプレートです。
硬質セラミックスハードフッ素コーティングを採用した
焦げつきにくい耐久性が特徴。平面、波型、たこ焼き用の
3枚のプレートが料理のレパートリーを広げます。
角度を付けた油キャッチャー構造で、
スムーズに油を落としながらヘルシーに調理。
テーブルの中心に置いて、家族で囲めば笑顔が広がります。



タイガー ホットプレート

申込番号 **ZN 044-002**

サイズ(約): 本体=幅48×奥行35.5×高さ12.5cm/
重量(約): 6kg / 材質: ポリプロピレン、アルミダイカスト、
アルミニウム、フェノール樹脂、銅板 / AC100V
-1200W、電源コード3m、温度調節器=保温～
250℃、プレート着脱可 / 付属品: 金属ヘラ / 中国製



気忙しいお出かけ前の朝食に、 90秒で焼きあがるトースターはいかが？

朝出かける前の朝食は、せっかちになりがちです。
トースト1枚が約90秒でムラなく焼きあがるトースターは、そんな朝の頼もしい味方。
パンに含まれる水分を閉じ込めて、表面はカリッと、中はふんわり焼き上げます。
温度・時間・メニューが一目でわかる表示パネル付きで、
90度開閉するとびら、取り外しができる焼き網、
パンくずトレイなどに、細かな心配りが感じられます。
シンプルなデザインが、ダイニングをおしゃれに演出します。

siroca

シロカ

すばやきトースター とっておき

申込番号 **ZN 045-003**

サイズ(約):幅35×奥行32×高さ23cm(庫内サイズ:幅29×奥行20×高さ10cm) / 重量(約):4.8kg / 材質:溶融亜鉛メッキ銅板、溶融アルミニウムメッキ銅板、ポリブチレンテレフタレート / AC100V-1400W、電源コード1.2m、マイコン方式、ヒーター上下選択可能(マニュアルモードのみ)、温度=40～280℃、オートメニュー11種、タイマー:90分(0～5分までは5秒刻み、5～30分までは30秒刻み、30～90分までは5分刻み) / 付属品:トレイ、もちトレイ用焼き網、焼き網、かんたんガイド / 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

1.5斤までの食パン以外にも、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30種類の多彩なオー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。焼き色は、淡・標準・濃の3段階から選べて、タイマー予約も可能。厚さ2ミリの「厚釜パンケース」が理想的な焼き上がりを実現します。

siroca

シロカ
ホームベーカリー

申込番号 **ZN 046-002**

サイズ(約):幅23×奥行29.5×高さ29cm／重量(約):3.9kg／材質:ポリプロピレン、アルミニウム、SA1C／AC100V-550W、電源コード1.4m、タイマー予約13時間、オートメニュー数30、対応斤数=1.5斤／付属品:計量カップ、計量スプーン、パンケース、パン羽根、羽根取り棒、ヨーグルト専用容器／中国製



調理例





少ない水でふくら調理。 「ストウブ」の浅型鍋

「ストウブ」社の「ブレイザー ソテーパン」が、料理好きの間で最近話題となっています。蓋がドーム型だと裏についた水分が鍋の端に流れるのが自然ですが、ブレイザーの蓋にはシステラと呼ばれる突起がデザインされており、蓋に付いた水分を食材にまんべんなく降り注がせます。これにより、魚の煮付けやシチューなどが、少ない水分でことのほかふくら。そのままオープンに入れられるので、肉など炒め煮料理も上手にできます。IHクッキングヒーターにも対応しています。



チェリー

グレー



ストウブ ブレイザー

申込番号	ZN 047-003	チェリー
	ZN 047-004	グレー

サイズ(約):直径24×深さ6cm、満水容量
2.4L / 材質:本体=鋳鉄(ホーロー加工)、
つまみ=スチール(ニッケルプレート) /
フランス製〈電磁調理器可 200V〉

旨みの雨が降り注ぐ 伝統の鋳物ホーロー鍋

今なお、熟練の職人の手仕事でひとつひとつ製造される、
食のプロからの信頼も厚い「ストウブ」の鋳物ホーロー鍋。
煮物や炊飯、無水調理、焼く・蒸す・炒める・揚げるなど、
幅広い調理に使える「ピコ・ココット」は、
ふた裏の突起が素材の水分を鍋内部で循環させる
アロマ・レイン効果で、食材本来の旨みを逃さず
ふっくらジューシーな仕上がりに。
炒めものから盛り付けまで便利な、
シリコン製マルチスプーンとセットでお届けします。



ストウブ

ピコ・ココット&マルチスプーン

申込番号	ZN 048-005	ブラック
	ZN 048-006	チェリーレッド

サイズ(約):直径20×深さ9cm、満水容量2.2L／材質:本体＝鋳鉄(ホーロー加工)、つまみ(ブラック)＝真ちゅう、つまみ(チェリーレッド)＝スチール(ニッケルプレート)／付属品:マルチスプーン／フランス製(マルチスプーン＝中国製)〈オープン可〉〈電磁調理器可 200V〉



ブラック



チェリーレッド



どんな調理も可能にする 「ビタクラフト」の全面5層構造鍋

幅広い料理に対応する片手鍋、フライパン。
2点ともに「熱しやすく冷めやすいアルミニウム」と
「熱しにくく冷めにくいステンレス」を重ね合わせた多層構造。
しかも底面だけでなく、全面多層なので、
側面にも効率よく熱が伝導し、「熱しやすく冷めにくい」という理想の鍋です。
ふたと本体の密封性が高いので無水調理や、
食材の油分だけで調理できる無油調理などヘルシーに
おいしく料理を仕上げることができます。



Vita-Craft®

**ビタクラフト
鍋2点セット**

申込番号 **ZN 049-002**

サイズ(約): フライパン=直径
24×深さ5×全長45cm、片手
鍋=直径18×深さ8.5×全長
35cm・満水容量2.2L/材質:
18-8ステンレス、18-0電磁
性ステンレス、アルミニウム、ア
ルミニウム合金/ベトナム製
(電磁調理器可 200V)



無水鍋で手早く、おいしく。 忙しい毎日に余裕が生まれます

「煮る」「茹でる」「蒸す」「焼く」「揚げる」「炒める」「炊く」「天火調理」の8つの調理法で、どんな料理もこなす万能無水鍋。
時短クッキングで時間も家計も節約でき、忙しい毎日に余裕が生まれます。
揚げ物の次に炒め物、焼き物の次に煮物など、
鍋を洗うことなく連続した調理プロセスで、「手早く、おいしく」を実現します。

ハルムスイ 万能無水鍋

申込番号 **ZN 050-001**

サイズ(約): 直径26×深さ7×全長50cm、満水容量3.5L / 材質: 本体・蓋=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外側面鏡面仕上げ、外底面特殊磁性膜加工+耐熱塗装)、取っ手・つまみ=フェノール樹脂 / 付属品=シリコンスプーン、シリコン菜箸 / 日本製(シリコンスプーン・シリコン菜箸=中国製)
〈電磁調理器可 200V〉



長く使い続けるための シンプルで美しいデザイン

1950年にインダストリアルデザイナー・柳宗理によって創設、その理念デザインを継承する「YANAGI DESIGN」の、まさに用の美をたたえたキッチンウェアをセットでお届けします。シンプルで安定した使い心地の両手鍋に、吹きこぼれにくく湯切りしやすい片手鍋。左右に張り出した注ぎ口が特徴的な鉄製フライパンは、錆びを防ぐ窒化加工や、耐久性を高めこびりつきにくい特殊加工をほどこしています。



Sori Yanagi

柳 宗理

両手鍋&片手鍋&フライパンセット

申込番号 **ZN 051-002**

両手鍋＝サイズ(約):直径22×深さ10cm、満水容量3.8L／材質:本体＝18-8ステンレス・アルミニウム・18-0ステンレス、蓋＝18-8ステンレス、取っ手・つまみ＝フェノール樹脂／日本製
〈電磁調理器可 200V〉

片手鍋＝サイズ(約):直径18×深さ8×全長35cm、満水容量2L／材質:本体＝18-8ステンレス・アルミニウム・18-0ステンレス、蓋＝18-8ステンレス、取っ手・つまみ＝フェノール樹脂／日本製
〈電磁調理器可 200V〉

マグマプレートフライパン＝サイズ(約):直径23.5×深さ5.5×全長39.5cm／材質:本体＝スチール(マグマプレート)、蓋＝18-0ステンレス、取っ手・つまみ＝フェノール樹脂／日本製
〈電磁調理器可 200V〉



使いやすいと大人気。 片手鍋&フライパン

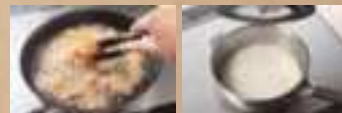
伝統的な日本の鍋「行平鍋」のかたちに着想を得、
高品質ステンレスで保温性の良さを加味した片手鍋は、
煮物からスープ、揚げ物まで、和洋中の幅広い料理に対応。
側面のボウル状のカーブによって、へらやホイッパーが当たりやすいので、
カスタードや小麦粉のルーなどのソースづくりにも便利です。
フライパンはやや深めなので、大人数のチャーハンづくりや煮物にも対応。
片手鍋・フライパンのハンドルはどちらも耐熱温度230℃のフェノール樹脂なので、
オープンに入れることもできます。



O.E.C. 片手鍋&フライパン

申込番号 **ZN 052-001**

サイズ(約):片手鍋=直径18×深さ8.5×全長35cm・満水容量1.9L、フライパン=直径25×深さ5.5×全長40cm／材質:本体(片手鍋)=18-8ステンレス・アルミニウム合金・18-0ステンレス、本体(フライパン)=アルミニウム合金・18-0ステンレス(内面フッ素樹脂加工)、取っ手=フェノール樹脂、蓋=アルミニウム(表面フッ素樹脂加工)・強化ガラス・フェノール樹脂／中国製(オープン可(蓋は不可))
〈電磁調理器可 200V〉



使用例

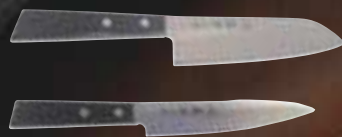


名刀の歴史と伝統が育む 関の基本の包丁セット

刃物の地・岐阜県関市で1932年創業、「ヤクセル」の
「関藤平」シリーズの三徳包丁とペティナイフ。

熟練の職人による丹念な手仕事にこだわった、なめらかな切れ味の包丁は、
家庭での使いやすさを考えた適度な刃渡りとシンプルなデザインで、
耐久性が高くさびにくい素材を使用。さらにハンドルも、手なじみが良く、
長時間の使用にも疲れにくい、積層強化木を採用しています。

関
藤
平



関藤平 包丁2点セット

申込番号 **ZN 053-003**

サイズ(約):三徳包丁=全長29.5・刃渡り16.5cm、
ペティナイフ=全長24・刃渡り12.5cm／材質:刀
身=三層鋼(芯材粉末鋼SG2)、柄=積層強化木、
鋺=ステンレス／日本製



ドイツの老舗メーカー「ツヴィリング」の 研究とテクノロジーが結集した包丁の頂点

ツヴィリングとはドイツ語で双子の意。その双子のブランドマークで知られる「ツヴィリング」は、世界で愛される、ドイツの老舗刃物メーカーです。

ツヴィリング史上、売り上げ数最多を誇るのがオールステンレス・ナイフの二世帯シリーズ。

ツヴィリングの飽くなき研究と最新テクノロジーが生み出した

「マテリアル」

「バランス」

「デザイン」の到達点がここに 있습니다。

日々の料理に活躍する定番の3点をセットにしてお届けします。



ツヴィリング 包丁3点セット

申込番号 **ZN 054-001**

サイズ(約): ペティナイフ=全長24・刃渡り13cm、マルチバーバスナイフ=全長30.5・刃渡り16.5cm、シェフナイフ=全長33・刃渡り20cm／材質: 刀身=特殊ステンレス鋼(N60ステンレス)、柄=18-8ステンレス／日本製



話題のレストランやホテルスパは、
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。
ホテルスパ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



ミシュランで1つ星を獲得した 実力派フレンチをお楽しみください

小玉弘道氏がシェフを務める「レストランヒロフミ」は、ミシュラン1つ星を獲得したフレンチレストラン。フレンチの古典にとらわれず、滋味豊かなおいしい食材と、日本ならではの調理法を駆使して現代人の味覚とライフスタイルに合う料理を提供しています。シェフの出身地である山形県の食材を生かした料理が多いのも特徴。重くなり過ぎない中にもしっかりと主張のあるフレンチが味わえます。お二人でお食事をどうぞ。



レストラン ヒロミチ ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZN 058-003**

内容:季節のおまかせコース(アミューズ・グール・季節の前菜1皿目・季節の前菜2皿目・鮮魚料理・メイン肉料理・デザート・食後のお飲み物・プティフル)

住所:東京都目黒区三田1-12-24 MT3ビル1F／ご利用時間:ランチ11:30～13:00(L.O) ディナー18:00～20:00(L.O)／定休日:月曜(祝日の場合は翌火曜)、木曜(ランチ休業日)／アクセス:JR恵比寿駅から徒歩約4分／<https://restaurant-hiromichi.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。※クリスマス期間、年末年始、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。※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

肩肘張らずに おいしいフレンチを!

シェフの小玉弘道氏は、今はなき青山の「アンフォール」で料理の修業を積み、その後、南フランス・モンペリエにある3つ星レストラン「ジャンダン・デ・サンス」などで修業。帰国後は、赤坂の「シュマン」でシェフを務め、2009年、恵比寿に「レストランヒロミチ」をオープン。「肩肘張らずにおいしいフレンチを楽しんでいただきたい」と小玉シェフ。

「unito」で、南米の要素を取り入れた ハイコンセプトなイタリア料理を

クラシックなイタリア料理に、南米のエッセンスを加えたイタリアン。

南米ベネズエラ生まれの岡野健介氏。

郷土料理をベースに日本の豊かな食材を組み合わせ、イタリア料理の知識と技術、そこに南米のエッセンスを加え構築したイタリア料理をお楽しみください。

目黒川沿いの落ち着いた雰囲気と非日常の空間でお料理とワインを楽しみながら記憶に残るひと時をお過ごしください。





unito ランチ／ディナー ペア

申込番号 **ZN 060-004**

内容:先付・前菜2品・パスタ料理2品・メイン料理・デザート・コーヒー

住所:東京都目黒区青葉台1-23-3 青葉台東和ビル
2F／ご利用時間:ランチ12:00～13:00〈LO〉ディナー
18:00～20:00〈LO〉／定休日:水曜、月2回不定休／
アクセス:東急東横線・東京メトロ日比谷線中目黒駅から
徒歩約5分／<http://www.canamilla.jp/>

※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。※3月・4月・12月はご
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。※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

イタリアの優雅が漂う「unito」

シェフの岡野健介氏は、1981年、ベネズエラ生まれ。高校生の時に
料理人になることを決意。イタリア・トリノのミシュラン星付きレストラン
「ラ バリック」で4年半研鑽を積み、セコンドシェフとして店の中枢を担
う。2016年に帰国し、「unito」のシェフを経て、オーナーシェフに就任。
本格イタリアンに、日本の感性と南米生まれのエッセンスが光る。



脚本家・倉本聰氏が 長年思い描いた理想のレストラン

倉本聰が店舗デザインおよびメニューの監修、店舗の命名、ロゴデザインを行い、料理を手がけるのは「北海道 食のサポーター」であり、東京・表参道で北海道食材にこだわったレストランとして名をはせた「ル・ゴロワ」のシェフ大塚健一。シェフ大塚は「食材は穫れた場所で食べるのが一番おいしいし、命を感じるこの富良野の地で料理を食べていただいたらお客さまが幸せになれる」と考え富良野へ移住し、倉本聰氏監修のもと生産者への敬意を重んじたメニューを考案しています。ル・ゴロワのおまかせコースを是非ご堪能ください。

新富良野プリンスホテル ル・ゴロワ フラノ ディナーペア

申込番号 **ZN 062-004**

内容:ル・ゴロワ おまかせコース

住所:北海道富良野市中御料※新富良野プリンスホテルから徒歩約3分／ご利用時間:17:30～19:30(LO)／定休日:月曜、火曜※振替休日有り(事前にご確認ください)／アクセス:JR富良野駅からタクシーで約10分、旭川空港からタクシーで約60分、道央自動車道三笠I.C.より約90分／<https://www.princehotels.co.jp/shinfurano/restaurant/legaulois/>

※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。※メンテナンスクローズ期間(11月)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。※2027年4月以降、サービス内容が変更となる場合がございます。ご提供できない場合、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

作家・倉本聰氏が長年 思い描いた理想のレストラン

店舗デザインから、ロゴデザイン、メニューの監修まで手がけている倉本氏。自然あふれる中にあるレストランは、食材を育む人、それを調理する人、提供する人、そして味わう人が直接つながることで、ただ食べるだけでない面白さや楽しさを感じることができる空間になっています。

京都ならではの食材が 華麗なイタリアンに変身

京料理が旬の食材をふんだんに使うように、「イルギオットーネ」の料理にも、シーズン毎の旬の食材が惜しみなく使われています。

京野菜からローカルなブランド肉・魚まで、イルギオットーネのコースでは、皆、次は何が出てくるかワクワクと期待。

シェフ・笹島保弘さんは、限りなく和食に近いアプローチで、「京都ならではのイタリアン」という新しいジャンルを生み出しました。

ランチタイム、またはディナータイムからお好みの時間帯を選択していただけます。





イルギオットーネ ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZN 064-004**

内容:前菜3品・パスタ・メインディッシュ・デザート・食後のお飲み物

住所:京都府京都市東山区下河原通塔の前下八坂上町388-1／ご利用時間:ランチ12:00～13:30(LO) ディナー18:00～19:30(LO)／定休日:火曜／アクセス:阪急電鉄京都河原町駅から徒歩約20分／<https://www.ilghiotto.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。※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

京都らしいイタリアン 「イルギオットーネ」

関西のイタリアンを中心に腕を磨いたのち、2002年、“京都発信”のイタリアンをめざし「イルギオットーネ」を開店した笹島シェフ。季節感を大切にした日本人らしいイタリアンは海外でも話題となり、笹島シェフの味は“日本のイタリアン”としてイタリアをはじめとした世界で認められています。



新感覚！ ニューヨーク スタイルのヘルシーイタリアン

「ヘルシー」「ビューティー」「フレッシュ」をコンセプトに、新鮮な野菜やオリーブオイルをたっぷり使ったヘルシーイタリアンをいただける「ジリオン」からグラスロゼスパークリングワイン付きのコースをお届けします。ミシュラン星付きレストラン「レストランファロ資生堂」や「アロマフレスカ」などで経験を積んだ阿部料理長が特にこだわっているのが料理が出来た瞬間のおいしさを届けること。ドルチェも隣接する工房からできたてを提供しています。



イタリアンダイニング ジリオン ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZN 066-003**

内容:シーズナルコース(前菜・温前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート)+グラスロゼスパークリングワイン

住所:東京都港区海岸1-16-2 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ1F／ご利用時間:ランチ11:30～14:30(LO) ディナー17:30～20:00(LO)／定休日:無休／アクセス:JR・京浜東北線モノレール浜松町駅から徒歩約8分、都営地下鉄大江戸線・浅草線大門駅から徒歩約10分／<https://www.interconti-tokyo.com/zillion/>

※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、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。※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

ホテルならではのサービスと スタイリッシュな空間

「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」1階にあるイタリアンダイニング。64名まで着席可能なゆったりと配されたテーブル席、大・小個室などシーンに合わせて選べる多彩な空間が魅力です。またホテルならではの質の高いサービスで特別な時間を過ごせます。



東京・西麻布の路地裏にある 隠れ家的フレンチ

閑静な住宅街の一角にあるビルの地下1階。

小さな扉の向こうには、白と明るい木を貴重としたナチュラルで洗練された空間が広がります。

見た目の斬新さを追うのではなく、クラシックに基づいた確固たる技術で作る

食べて“おいしい”料理を作るのが、料理長のスタイル。

いちど訪れた人がまた来たいと思う魅力がいっぱいのレストランです。

今回のコースは、グラス・シャンパーニュと、それに合うアミューズ(おつまみ)で始まります。

ドラマティックなディナーコースをお楽しみください。



オハラ・エ・シーアイー OHARA ET CIE ディナーペア

申込番号 **ZN 068-003**

内容:ディナーコース(グラスシャンパン・アミューズ・冷製オードブル・スープ・魚料理・グラニテ・肉料理・デザート・コーヒー・小菓子)

住所:東京都港区西麻布1-11-15 西麻布Y-FLATB1F／
ご利用時間:18:00～20:00(L.O)／定休日:月曜／アクセス:東京メトロ日比谷線六本木駅から徒歩約8分／<http://ohara-et-cie.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。

Shop Story

ベーシックフレンチを基本に 旬のおいしさを表現

清潔感をコンセプトにした店内は、心が洗われるような気持良さ。昼は吹き抜けのテラスに陽がふりそそぎ、夜は間接照明の温かみがくつろぎを演出します。ベーシック・フレンチを基本に、旬の食材の良さが生かされた料理の数々に、幸せな気分になれること必至です。



選び抜かれた 食材によるフレンチを、 銀座の真ん中で 堪能する

ここ「GINZA TOTOKI」では、
良質で健康的な食材を地球の恵みと捉え、
自然界が持つエネルギーを皿の上に表現。
銀座レカンの総料理長を務めた経験を持つ
十時亨シェフのグローバルな理念は、
フレンチを超えた“自然派料理”として
注目を集めています。
店内は、白で統一され、この店の潔さを
象徴しているかのよう。
前菜からメイン、デザートまで約7品からなる
本格的なベアのディナーコースで、
十時シェフの卓越した料理の数々を
お楽しみください。

GINZA TOTOKI ディナーペア

申込番号 **ZN 070-004**

内容: chef's特選ディナーコース(アミューズブ
ーシュ・特製オードブル・温製オードブル・魚料理・
肉料理・特選デザート・小菓子・キャフェ)

住所:東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル
7F／ご利用時間:18:00～19:30(LO)／定休
日:日曜、月曜(祝日の場合は翌火曜定休)／ア
クセス:東京メトロ銀座線・日比谷線・丸ノ内線
銀座駅から徒歩約3分／<https://www.totoki.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。
※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。
※お子さまは小学生よりご利用いただけます。
※Tシャツやハーフパンツ、サンダルでのご
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

GINZA TOTOKI

まっさらで白い空間を彩るのは、
ゲストと、旬の食材から生まれた料理

インテリアのコンセプトは“美術館の中にあるレストラン”。銀座・並
木通り沿いにあるビルにもかかわらず、入り口に足を踏み入れた瞬
間、白を基調としたデザイン空間が眼前に広がります。空間を完成
させるのはお客様と季節の料理という概念。全方向が白に包まれ
るような感覚は、味覚や嗅覚などの五感をフル回転させてくれます。



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。
なめらかな舌ざわりをぜひ体験してください。前菜から、グラススパークリングワイン、
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のペアチケットです。



ザ コスモポリタン THE COSMOPOLITAN ディナーペア

申込番号 **ZN 072-004**

内容:エグゼクティブディナーコース(前菜・スープ・国産牛ステーキ・デザート・コーヒーまたは紅茶・パン)+グラススパークリングワイン

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。



【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

大阪・梅田に誕生した 現代の社交場の存在

天井から吊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。



「山莊 京大和」の伝統ある 京料理を五感で味わう

明治10年創業、京都東山三十六峰の麓に建つ「山莊 京大和」。
ここでしか見られない景色と料理の盛り付けで視覚を、旬の素材の香りで嗅覚を、
風が運んでくる静寂で聴覚を、器に触れることで触覚を、
そして心を込めた料理で味覚を刺激していただけるよう心を尽くすのが、
「山莊 京大和」のもてなしです。
創業から継承される味と技ともてなしを、心ゆくまでお楽しみください。

山莊 京大和 ランチペア

申込番号 **ZN 074-003**

内容:先付・椀盛・造り・二段重・御飯・赤出汁・デザート

住所:京都府京都市東山区高台寺樹屋町359／ご利用時間:11:30～13:00(LO)／定休日:年末年始、不定休／アクセス:JR京都駅からタクシーで約15分、京阪電鉄祇園四条駅から徒歩約15分、京都市バス東山安井停留所下車徒歩約5分／<https://www.kyoyamato.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。※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か月間となります。



Shop Story

京都市の保護建造物に指定された 由緒ある建物で供される洗練の懐石料理

明治10年(1877年)、阪口うしが大阪に「大和屋」を開業。のちに三代目当主・祐三郎が昭和24年(1949年)、京都・東山に開業したのが料亭「京大和」です。建物の由緒は古く、江戸末期には桂小五郎など各藩志士代表者の集まる「翠紅館会議」が催されたという記録が残ります。建物は京都市の保護建造物に指定されています。京都市内が一望できる美しい庭園も見どころです。

秋川溪谷沿いに建つ築300年の庄屋屋敷で、 滋味豊かな懐石料理をお楽しみください

東京都あきる野市の秋川溪谷沿いに位置する「黒茶屋」。

清流が流れる豊かな自然のなかに建つ築300年を経た庄屋屋敷で供されるのは、

四季折々の旬の素材を活かした懐石料理。テーブルの炉で、川魚や地鶏、和牛、野菜を焼く炭火焼も人気です。

山菜、ヤマメ、沢ガニなど土地の恵みを活かした料理は、食通も通うほど。

入口では水車がゆっくりと回り、訪れる人を、時空を超えた心地よいもてなしの時へ誘います。





黒茶屋 ディナーペア

申込番号 **ZN 076-003**

内容:懐石コース(先付・前菜籠盛り・椀物・造り・合肴・進肴・温物・揚物・止肴・お食事・水物・甘味)+ワンドリンク(個室確約)

住所:／東京都あきる野市小中野167／ご利用時間:17:00～19:00(L.O)／定休日:火曜、水曜不定休／アクセス:JR武蔵五日市線武蔵五日市駅から徒歩約25分、圏央道あきる野I.C.または日の出I.C.より約15分／<https://www.kurochaya.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

多くの食通が通う 渓谷沿いの名店「黒茶屋」

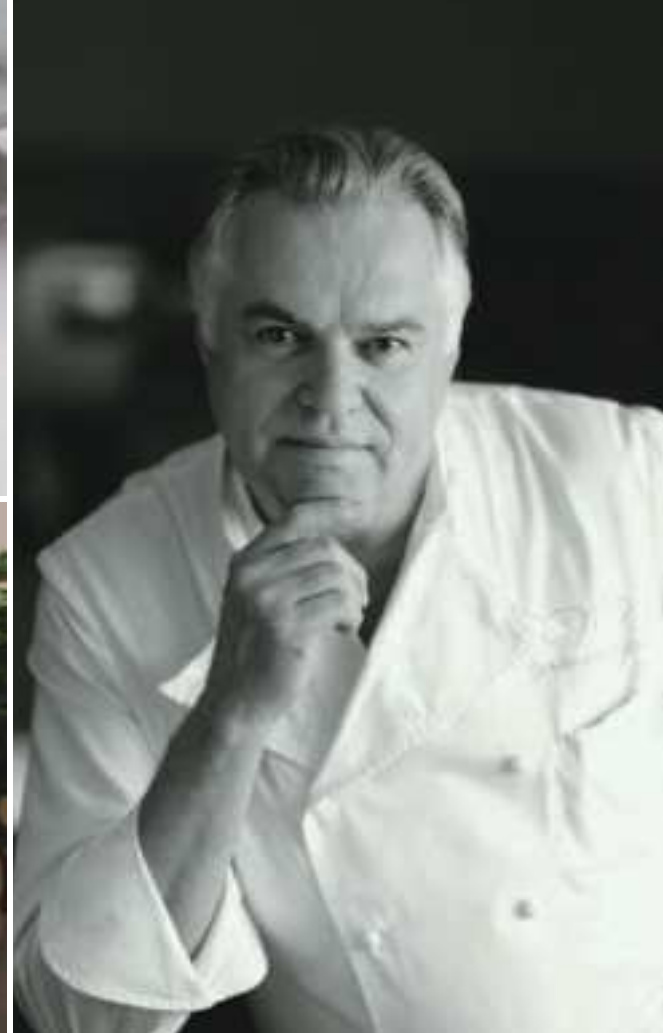
四季折々に移ろう秋川渓谷を借景に、3500坪の敷地に建つ築300年の庄屋屋敷。懐石料理「黒茶屋」は、滋味豊かなおいしい料理と趣ある佇まいで、50年前から多くの食通も通う名店として知られています。澄んだ水と深い緑。美しい景観に癒やされて食事をいただくひとときをお楽しみください。



フレンチの巨匠が監修する 唯一無二の鉄板焼レストラン

京都の老舗ホテル「ウェスティン都ホテル京都」内にある「ドミニク・ブシェ キョート ル・テッパンヤキ」。東京でミシュランの星を獲得するフランス人シェフ、ドミニク・ブシェ氏の監修による初めての鉄板焼レストランです。

フレンチの香りのする前菜から始まり、京都や神戸産のブランド牛をメインに、魚介類、締め食事、デザートなど、どのメニューにもシェフのオリジナリティが感じられます。素材を活かしたおいしく贅沢なコースを大切な人と楽しみください。



ウェスティン都ホテル京都 ドミニク・ブシェ キョート ル・テッパンヤキ ランチペア

申込番号 **ZN 078-004**

内容:鉄板焼おまかせコース+グラスシャンパン

住所:京都府京都市東山区粟田口華頂町1(三条けあげ)ウェスティン都ホテル京都3F/ご利用時間:11:30~14:30(LO)/定休日:水曜(祝日を除く)/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。※お盆期間、クリスマス期間、年末年始、催事期間が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。※男性のお客さまにはジャケットの着用をおすすめします。



【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。

Brand Story

トップシェフならではの 和とフレンチの融合を味わえる

京都・蹴上駅から徒歩2分。「ウェスティン都ホテル京都」の3階にあるレストラン。ドミニク氏は、自然豊かなフランスのポワトゥー＝シャラント生まれ。パリの名店「トゥールダルジャン」「ホテル・ド・クリヨン」などで総料理長を歴任し、2004年に独立。日本では東京、そして京都にお店をオープン。オリジナリティあふれる至福の料理を求めて多くのファンが訪れています。



下町の食の歴史を育んできた 浅草名物の粋なすき焼

「浅草今半」は、創業当時から最高品質の牛肉にこだわってきました。
その時々で最高の黒毛和牛を、全国からプロの目で選んでいます。
選りすぐりの黒毛和牛を、伝統の割り下で焼くように煮る「浅草今半流すき焼」は、
店のこだわりがそのまま浅草名物となった粋な味わいです。
大切な人との会食に、ちょっと贅沢な夕食に。
とろけるような牛肉を味わいながら、格別なひとときをお過ごしください。

浅草今半 ディナーペア

申込番号 **ZN 080-004**

内容:浅草今半御膳(先付・前菜5点盛り・すき焼またはしゃぶしゃぶ・食事・デザート)

住所:東京都台東区西浅草3-1-12/ご利用時間:16:30~20:30(LO)最終入店19:00/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7分、つくばエクスプレス浅草駅A2出口隣/<https://www.asakusaimahan.co.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。※12月15日~1月10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。※季節や仕入状況により内容が変わります。※中学生未満のお子さまがご利用される際には、ご予約時お申し出ください。※2名様同一メニューにて承ります。すき焼しゃぶしゃぶをそれぞれにご注文いただくことはできません。



【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

すき焼の名店が贈る 絶品のおもてなし

明治28年、浅草の街に生まれた「浅草今半」。すき焼、しゃぶしゃぶをはじめとした牛肉料理専門店として1世紀あまりの歴史を誇ります。一流の職人による徹底した味へのこだわりと心のこもったサービスで、昔も今も変わらず、多くの人々に広く愛されている存在です。



京都産をはじめとした全国各地の 黒毛和牛の素晴らしさを思う存分に堪能

「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は、
肉のやわらかさ、サシ(脂肪)の入り具合が見事で、味わいは口中で溶けるようにまろやか。
ザラメ糖で肉を焼き、割り下で味を調えるモリタ屋のすき焼をご賞味ください。
今回ご案内する丸の内店は、洗練された空間と眺望が自慢です。
ご飯や赤出し、デザートなどが付くペアのディナーコースです。



モリタ屋 東京丸の内店 ディナーペア

申込番号 **ZN 082-003**

内容:食前酒・前菜・肉料理(すき焼きまたはしゃぶしゃぶまたはオイル焼きまたは焼きしゃぶ)・ご飯(京都米コシヒカリ)・赤出し・香物・デザート

住所:東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング35F／ご利用時間:月～土 17:00～21:00〈LO〉 日・祝 17:00～20:30〈LO〉／定休日:1月1日、丸の内ビルディングに準ずる／アクセス:JR・東京メトロ丸の内線東京駅から徒歩約2分、東京メトロ千代田線二重橋駅から徒歩約2分／<https://moritaya-kyoto.co.jp/restaurant/>

※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。※お子さまは10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

京都肉の数々の料理を 楽しめる名店

京都のモリタ屋木屋町店から見えるのが鴨川ならば、ここ、東京丸の内店から見えるのは、東京のビル群が生み出すパノラマの夜景。テーブル席が中心の店内には、外国人客も見受けられ、インターナショナルな雰囲気醸し出しています。丹波の専業牧場や全国から選りすぐった黒毛和牛は、世界のお客さまに大変喜ばれています。





こだわりの熟成ビーフを 至福のステーキで堪能

USDAの最上グレードに認定されたプライムビーフに
専用熟成庫にてドライエイジングをほどこし、旨みを逃さず焼きあげる
マンハッタン発「ベンジャミン ステーキハウス」のこだわりのステーキ。
地元ニューヨーカーやビジネスマンからも絶大な人気を誇る、
力強い旨味があふれるステーキに、サラダやスープ、デザートなども付いた
贅沢なランチコースを、JR大阪駅直結の「KITTE大阪店」にてお楽しみください。

ベンジャミンステーキハウス KITTE大阪店 ランチペア

申込番号 **ZN 084-004**

内容:熟成肉のTボーンステーキランチコース(サラダ・スープ・USDAプライムTボーンステーキ・デザート・コーヒーまたは紅茶・パン)＋乾杯ドリンク

住所:大阪府大阪市北区梅田3-2-2 KITTE大阪
5F／ご利用時間:11:00～14:00(LO)／定休日:
KITTE大阪に準ずる／アクセス:JR大阪駅直結／
<https://benjaminsteakhouse.jp/>

※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。※クリスマス期間、年末年始、その他大型連休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

素材、加工、調理まで 妥協を許さないステーキ

2006年マンハッタンに創業。USDA(米国農務省)の最上グレード「プライム」に認定された牛肉のみを使用し、自社の専用熟成庫にて最低28日間以上熟成。ステーキマスターの指導を受けたシェフが旨みを逃さず焼き上げるステーキが人気の「ベンジャミンステーキハウス」。2017年に初の海外店舗である東京・六本木店オープン。現在国内では東京・京都・大阪の計4店舗を展開中。





高層階の眺望を楽しみながら、 北京ダックの名店「全聚徳」の高級中華料理を堪能

北京ダックの名店として世界的に名を馳せる「全聚徳」。
店の代名詞である北京ダックはもちろん、中国四大料理をコンセプトにした
高級食材をふんだんに使用した多彩な料理の数々と、料理にペアリングされる極上のシャンパン。
皇居を望む丸ビル36階で、北京本店の作り方と同様に、
専用オーブンで50以上の工程を経て焼き上げられる絶品北京ダックをお楽しみください。

全聚德 丸ビル店 ランチペア

申込番号 **ZN 086-004**

内容:ランチコース(前菜盛り合わせ・特製フカヒレスープ・本日の海鮮料理・全聚德北京ダック・季節野菜の炒め・XO醬炒飯・マンゴープリン)+シャンパン1杯

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:11:00～14:30(LO)／定休日:1月1日、丸の内ビルディングに準ずる／アクセス:JR・東京メトロ丸の内線東京駅から徒歩約2分、東京メトロ千代田線二重橋駅から徒歩約2分／<https://www.zenshutoku.com/marunouchi>

※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

丸ビル高層階から翠景を望む 高級北京ダック中華飯店

中国・北京で清朝時代の1864年に創業した「全聚德」。世界的に名を馳せる北京ダックは、料理人たちが数世代にわたって知恵と心血を注いだ「全聚德」を代表する逸品です。日本では、銀座、新宿、六本木に店舗を展開し、4店舗目となる丸ビル店は2022年12月にオープン。上質な空間で、北京本店から招聘した料理人がつくり出す本場の味をどうぞ。



拔群のロケーションの中 本格的四川料理を堪能

緑豊かな閑静な街、東京・白金に佇む「シェラトン都ホテル」。

こちらの1階にある「中国料理 四川」は、本格的な四川料理を楽しめる人気レストランです。

スタイリッシュなインテリアに、窓の外には美しい日本庭園が広がる高級感のある店内は、広々として落ち着きのある空間。

吟味された香辛料と旬の素材が絡み合うバラエティ豊かな味わいは、「百菜百味」と呼ばれる格別なものです。

伝統のメニューからオリジナリティあふれる一品まで、本場のコースをお楽しみください。





シェラトン都ホテル東京 中国料理 四川 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZN 088-004**

内容:成都コース(前菜・料理4品・スープ・食事・デザート)+1ドリンク

住所:東京都港区白金台1-1-50 シェラトン都ホテル東京1F／ご利用時間:ランチ 11:30～14:00(LO) ディナー17:00～21:00(LO)／定休日:無休／アクセス:東京メトロ南北線・都営三田線白金台駅から徒歩約4分、JR品川駅からタクシーで約7分／<https://www.miyakohotels.ne.jp/tokyo/restaurant/>

※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。※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。※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

白金台の癒しのホテルで 四川料理をいただく

本場中国、四川省へ料理長自ら訪れ、最高の香辛料や食材を吟味するという「中国料理 四川」。ここでしか味わえない最旬で珍しい素材をバランスよく用いたメニューを提供しています。日本庭園に面しているので、夜にはライトアップされた幻想的な風景を楽しめるのも魅力のひとつ。ハイテーブルのダイニング席や、落ち着いた個室も用意しています。

シンガポールの多様性を垣間みる 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。





し せんとうふはんそう
四川豆花飯荘 東京店
ディナーペア

申込番号 **ZN 090-004**

内容:中国料理コース(前菜・フカヒレの煮込み・料理4品・
 お食事・スープ・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:月～土17:00～21:00(LO)日・祝17:00～20:00(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

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。



新宿の高層フロアで体験する トップクラスのスパトリートメント

新宿にある高級ホテルとしておなじみの「ハイアットリージェンシー 東京」。
窓のむこうに高層ビル群を望む絶景のなか、上階にあるスパ&ウェルネス「ジュール」で、
トリートメントが受けられるチケットです。
木目が美しい落ち着いた雰囲気トリートメントルームでは、オリジナルメソッドの
オールハンドのアロマトリートメントがボディ・マインド・スピリットに語りかけ
究極のリラクゼーションへと導きます。

ハイアット リージェンシー 東京 スパ&ウェルネス「ジュール」 スパトリートメント1名

申込番号 **ZN 092-004**

内容:アロマリラクシングボディ60分またはチトセトゥルーフェイシャル60分

住所:東京都新宿区西新宿2-7-2 ハイアットリー
ジェンシー東京27F／ご利用時間:11:00～20:00
(最終受付18:00)／定休日:無休／アクセス:JR
新宿駅から徒歩約9分、東京メトロ丸ノ内線西新
宿駅から徒歩約4分、都営地下鉄大江戸線都庁
前駅から徒歩約1分／<https://www.thedayspa.jp/location/joule/>

※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。
※高血圧の方、心臓に疾患のある方、酒気を帯
びた方、刺青をされた方、現在治療中の方はご
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

ホテル内で最高の ロケーションを誇るスパ

新宿の高層ビル群にある「ハイアット リー
ジェンシー 東京」に位置し、国際的に技術
とホスピタリティを認められたトップレベルの
スパ。都会の真ん中にありながら新宿中央
公園が間近に見えるため、四季の移り変わ
りが楽しめます。

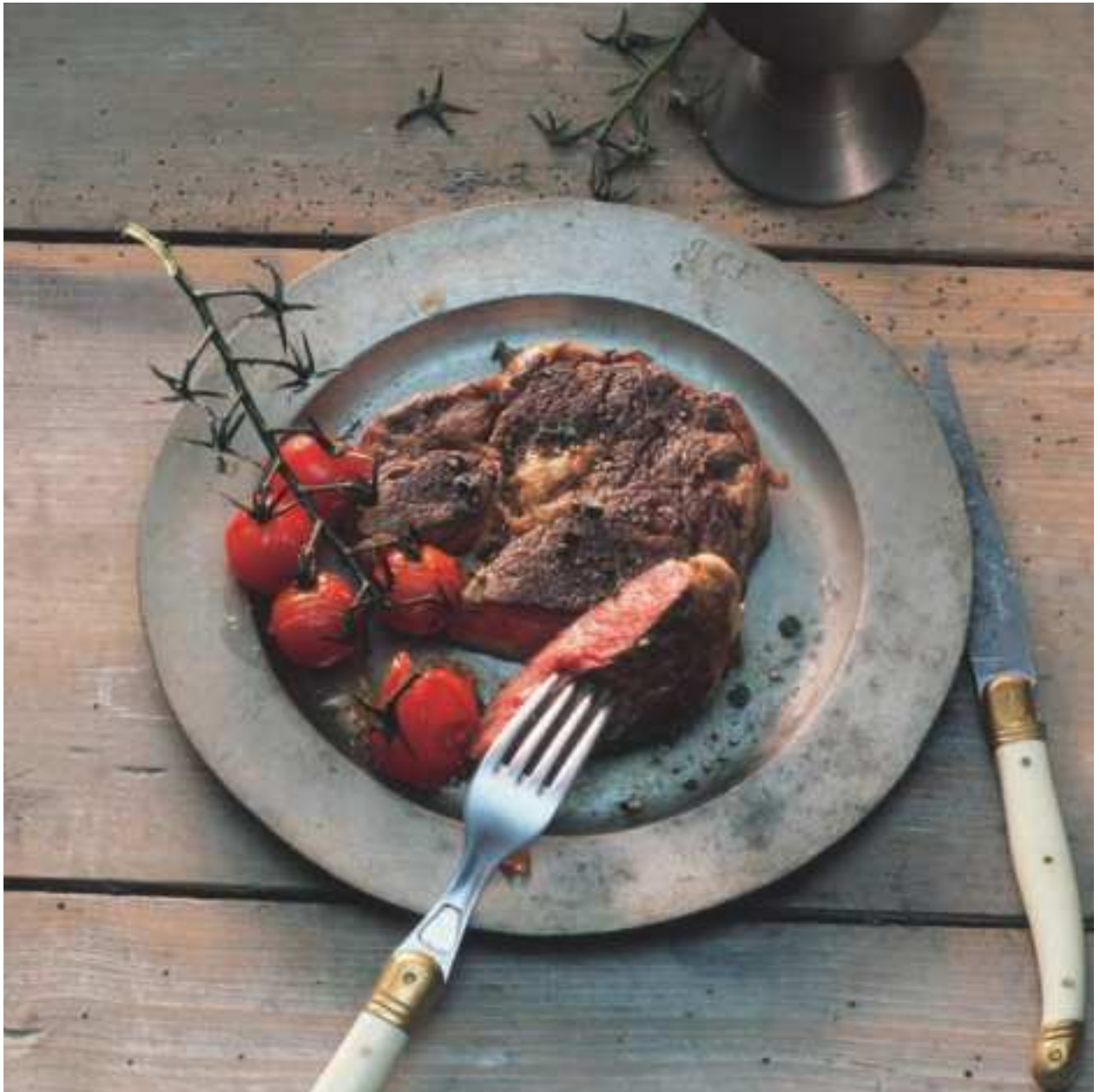
※写真はイメージです。予めご了承ください。



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





チョコレート好きにはたまらない ジャン=ポール・エヴァンの 珠玉のチョコレートを贅沢なセットで

宝石のように輝くカカオの香り豊かなボンボンショコラと、ふんわりと軽やかな口当たりのガナッシュをカカオパウダーでコーティングしたトリュフ。個包装タイプのサブレやショコラを詰め合わせた贅沢な「Go-Ho-Bi」コレクション、ミルクとビターそれぞれを一口サイズのタブレットにした「カレJPH」、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など、夢のようなセットでお届けする「ジャン=ポール・エヴァン」の魅惑の世界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 **ZN 095-002**

コフレGo-Ho-Bi(個包装ショコラ26枚入)、トリュフ×9個、カレJPH×48枚、ボンボンショコラ×25個、ショコラショブードルバリエーション120g、バットウアタルティネノワゼット200g/賞味期間は常温で15日/ショコラショブードルバリエーション:日本製、その他:フランス製

※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



DALLOYAU
PARIS

ダロワイヨ マカロンショコラ焼菓子詰合せ

申込番号 **ZN 096-004**

マカロン(あまおう・ショコラ)×各4個、マカロン(ビスターシュ・キャラメル・ブルサレ・フランボワーズ・ヴァニニュー・テヴェール(抹茶)・シトロン)×各2個、マカロンラスク50枚、コフレド ショコラ20個、ドゥミセック(フィナンシェ6個、マドヌ・マドレーヌショコラ・アマンディーヌ×各5個)／賞味期間は常温で18日／日本製

※4月1日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。

※パッケージ・商品内容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



味わいも彩りも華やかな 美しきスペシャリテ

1802年に誕生して以来、伝統的な製法にこだわり続け、外側をカリッと繊細に焼きあげた生地、香り豊かなクリームをサンドしたとろけるような食感と、美しい彩りが魅力の「マカロン」や、フランスの伝統菓子のドゥミセックに、ショコラやラスクなど、「ダロワイヨ」の人気の味わいをぜいたくに詰め合わせてお届けします。



幸福感いっぱい。 2種類の彩豊かな果実

沖縄の太陽の光をたっぷり浴びて、甘く濃い味に育ったマンゴーは
トロピカルフルーツの女王とも言われ、みずみずしくとろけるような果肉が魅力的。
一方、つやがあり赤い宝石とも称される山形の佐藤錦は、ぷりぷりとした皮と
はじけるような果肉、甘みと酸味のバランスが優れています。
魅惑のフルーツを丁寧に箱に詰め、冷蔵便にてお届けいたします。



**沖縄県産 マンゴー・
山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)**

申込番号 **ZN 097-001**

沖縄マンゴー 900g(3個)、佐藤錦500g
(化粧詰)／マンゴー:沖縄県産、さくらんぼ:
山形県産

※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは6月19日まで。
※お届けは6月23日～7月3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。

とろけるような 味わいのマスクメロン つややかなさくらんぼ

マスクメロンのT字のつるは、1本の木に1個果実を実らせ、その1個の果実に木の全栄養を与えたことの証明です。静岡産のクラウンメロンも、また然り。マスクメロンのなかでも質の高いものがクラウンメロンと名乗ることができるのです。透き通るような果肉と、あふれでる果汁、濃厚な甘みがたまりません。山形県が誇る、化粧詰めの美しい赤色の佐藤錦と共にお届けいたします。



静岡県産 クラウンマスクメロン・ 山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)セット

申込番号 **ZN 098-001**

クラウンメロン2kg(2玉)、佐藤錦500g(化粧詰)／
メロン:静岡県産、さくらんぼ:山形県産

※お申し込みは6月19日まで。

※お届けは6月23日～7月3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。



甘さ・香り・大きさ すべてが極上の白桃

昭和七年、岡山市一宮地域の白桃園の偶発実生によって見出され、
今や、岡山県の桃の代表品種のひとつとなった「清水白桃」。
美しい乳白色のふっくらとした姿に、果肉も透けるように白く美しく、
華やかで甘く芳醇な香りと、やわらかくとろけるような口あたり。
収穫期間が非常に短く、別名“桃の女王”とも呼ばれる稀少な桃を、
その発祥の地からお届けします。



**日本の極み
岡山県一宮産
清水白桃**

申込番号 **ZN 099-002**

清水白桃ロイヤル2.4kg(8個)／
岡山県産

※お申し込みは7月10日まで。

※お届けは7月20日～8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。

日本の秋を感じる 岩手県産松茸の 豊かな香りと味わい

古くから松茸の宝庫として知られる、
岩手県岩泉。本州の北に位置するため、
秋の訪れが早く、ほかの産地に
先がけて出荷されます。お届けするのは、
「ひらき」の「岩泉まつたけ」。
味・香り・形、三拍子揃った松茸の中でも、
「岩泉まつたけマイスター」が
太鼓判を押す一品です。
高級料亭などでも重宝される「ひらき」は
芳醇で強い香りだけでなく、
菌応えのよさも魅力。ぜひ焼き松茸にして
その味わいを存分にお楽しみください。



日本の極み 岩手県産 岩泉まつたけ (ひらき)

申込番号 **ZN 100-002**

松茸(ひらき)120g(1〜2本)／岩手県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは9月30日まで。

※お届けは9月10日〜10月20日。



※松茸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。

霜降りの美しさに惚れ惚れ。 松阪牛のステーキ肉

日本三大和牛のひとつ、松阪牛。こちらは、松阪牛の産地として名高い三重県中南勢地域の橿田川流域にある契約農家で、健康的に育てられた松阪牛のサーロインです。飼料にこだわって飼育された松阪牛は、脂肪と赤身のバランスにすぐれ、旨みたっぷりのおいしさです。両面をさっと焼くだけで、たっぷりと肉汁をたたえたステーキに。赤ワインと共に楽しめば、レストランにも負けない豪華なディナーになります。

松阪牛 サーロインステーキ

申込番号 **ZN 101-003**

サーロインステーキ(3枚)計580g/
消費期間は冷蔵で4日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。





米沢牛の大判スライス肉で 贅沢なすき焼きを堪能

「米沢牛」は、麦やとうもろこしなど、良質の穀物を飼料に、愛情込めて育てられる山形県の黒毛和牛です。米沢・置賜盆地の恵まれた環境で育った牛の、ジューシーでやわらかなロース肉を、すき焼用に切り分けてお届けいたします。火が通るにつれ、固くなっていた脂が温められてゆるみ、舌の上でとろけるような食感に。脂の甘さに加え、肉全体の味も良く、まろやかなおいしさを楽しむことができます。



米沢牛 すき焼用

申込番号 **ZN 102-003**

ロース540g×2／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。

厚さにこだわった 神戸牛の焼肉スライス

今や、世界にその名を轟かせるにまでなった神戸牛。
兵庫県で生産される但馬牛(たじまうし)を厳しく選りすぐり、
一定の基準を満たしたもののだけが「神戸牛」と名乗ることができるのです。
お届けするのは、神戸牛のおいしさを堪能できる“厚さ”にこだわった
焼肉用のスライス。おいしく召しあがっていただくには、
火を通しすぎないのがコツです。さっと炙り、桜色の赤みが
残っているぐらいが食べ頃です。



日本の極み 神戸牛 焼肉用

申込番号 **ZN 103-002**

バラ600g／消費期間は冷凍で
14日／兵庫県産

※冷凍便にてお届け。





見事な霜降りを愛でる 近江牛のすき焼

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」。
きめこま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や甘みに、
たくさんのファンがいます。サシ（霜降り）が美しくはいったロース肉を、
“すき焼”にちょうどよい薄さにスライスしました。
肉全体が口の中でとろけるようなやわらかさに。
ぜひ、黒毛和牛の醍醐味を、存分に堪能してください。



近江牛 すき焼用

申込番号 **ZN 104-001**

ロース750g／消費期間は冷蔵で4
日／滋賀県産

※冷蔵便にてお届け。



素材から製法まで おいしさの高みを目指して

山形から、とっておきのローストビーフとベーコン・ハムのセットをお届けします。「山形牛」のサーロインを贅沢に使ってつくったローストビーフは、下味に山形県産のぶどうでつくった赤ワインを使用。ひと口噛めば、閉じ込められた肉本来の濃厚な旨みがあふれます。庄内産SPF豚を原料に、「無添加・無塩せき」にこだわってつくったロースハムとベーコンは、脂身が比較的あっさりとしながらも深みのある味わいです。豊かな香りと素材の旨みを生かしたおいしさをお楽しみください。



山形の極み 山形牛サーロインローストビーフと 無塩せきベーコン・ハムセット

申込番号 **ZN 105-001**

【ローストビーフ】
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。

【無塩せきベーコン・ハム】

無塩せき布巻きロースハム450g、無塩せきベーコン(2個)計500g／賞味期間は冷蔵で28日

※冷蔵便にてお届け。

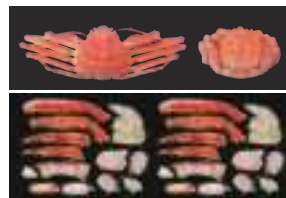
※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。





そのままでも鍋にしても。 豪華絢爛、蟹三昧

良質な蟹ならではの甘みと潮味の融合、ぎゅっと詰まった身が
ふわっとほどける感覚といったら、ほかにたとえようがないほど感動的。
そんな幸福感を存分に味わっていただきたいと思い、
たらば蟹の脚・ずわいがに・毛蟹の3種類の蟹を選びすぐりました。
そのままいただく他、三杯酢や溶かしバターにつけて
お召しあがりいただくのもおすすめ。



かに三昧

申込番号 **ZN 106-002**

ボイルたらばがに脚ハーフカット
400g×2、ボイルずわいがに・ボ
イル毛がに各(1尾)400g／賞
味期間は冷凍で30日／たらばが
に:ロシア産、ずわいがに:ロシア・
カナダ産、毛がに:北海道産
※冷凍便にてお届け。

か



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。

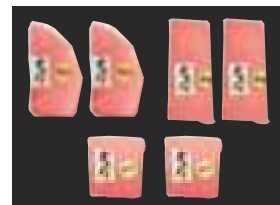
日本が誇る高度な職人技術によって、自然の海で育ったまぐろの旨みをそのままの状態でご食卓で楽しめるのがポイント。今回のお届けでは、大とろ、中とろ、赤身という3種類の味わいを、食べやすい柵(サク)に切った状態にしてセットしました。お刺身はもちろん、醤油に漬けて丼にするなどして、お楽しみください。

本まぐろ詰合せ

申込番号 **ZN 107-002**

本まぐろ(大とろ・中とろ・赤身)各320g
(2柵入)／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。



鮮度抜群の濃厚なウニは 積丹半島の海が故郷

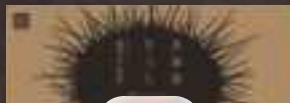
北海道の積丹半島で獲れるウニは、
高級寿司店でも扱われる最高級の品質です。
半島を取り囲む山々が岩盤でできており、
降り注いだ雨が濁ることなく川から海へ。
そのため栄養豊富で透明度の高い海となり、エサである海草類が
よく育つことがおいしさの理由といわれています。
6月1日の解禁日から8月末までと捕獲期間の短い
希少な生ウニを、滅菌塩水で鮮度を保ち、
剥きたてのような味わいのままお届けします。



日本の極み 北海道積丹半島産 生うに

申込番号 **ZN 108-002**

うに(生食用)100g×3／消費期間は冷蔵で5日／北海道産
※冷蔵便にてお届け。
※お申し込みは7月30日まで。
※お届けは6月1日～8月20日。
※お届け日のご指定はお受けできません。予めご了承ください。





希少な長崎産天然クエを 熱々の鍋で堪能する

希少かつ美味で知られる長崎県産天然クエの、脂がのった20キロ以上の大物を
厳しく目利きして、ぜいたくな「クエ鍋」のセットにしました。

天然のクエは、白身で淡白でありながらも旨みが強いのが特徴で、
加熱すると豊かなだしが溶け出して、メの雑炊まで濃厚な旨みを楽しめます。
クエ鍋に合うあごだしのスープや、ぼん酢もいっしょにお届けしますので、
解凍後、お好みの野菜などを加えてお召しあがりください。

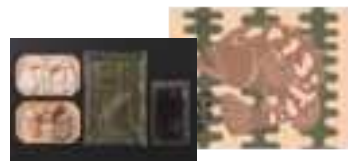


日本の極み 長崎県産 天然クエ鍋

申込番号 **ZN 109-003**

クエ身300g、クエあら200g、あご出汁スー
プ600g、ボン酢100g／賞味期間は冷
凍で30日／クエ:長崎県産
※冷凍便にてお届け。

小





ふっくら香ばしく 焼きあげた 浜名湖うなぎを ご家庭で簡単に

明治40年、浜名湖畔でうなぎ養殖を開始。
創業110余年の「大和（だいわ）養魚」。
丹精込めて育てたうなぎを鮮度のいいうちに
職人が手開きしたら、
栄養を逃さないために蒸さず、直火焼きに。
じっくり焼きこんだうなぎは、適度に脂が落とされ
外はパリッ、中はふっくらジューシー。
そして旨みがぎゅっと詰まっています。
自家製のたれを何度も塗り仕上げた
見た目も美しい蒲焼。
温めるだけで、専門店にいただくような
焼き立ての味が楽しめます。



創業明治40年
大和養魚

大和養魚 浜名湖うなぎ蒲焼

申込番号 **ZN 110-002**

うなぎ蒲焼（長焼）1kg（8尾入）、蒲
焼のたれ15ml×8、山椒8袋／賞味
期間は冷蔵で14日／うなぎ：静岡県産
※冷蔵便にてお届け。

小

ふくら、やわらか。 せきやの煮あわび

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使っ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、やわらかに煮あげた品。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。



伊勢せきや ふくらに
参宮あわび脹煮詰合せ

申込番号 **ZN 111-002**

ふくらに
参宮あわび脹煮470g(5個入)

小



京都の老舗牛肉専門店が贈る 極上の「京都肉」に舌鼓を

明治維新まもない明治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」。信頼のおける専門店で選び抜かれた「京都肉」は、おいしい水、四季折々の豊かな自然の中で、血統や脂質にこだわり、一頭一頭丹念に育てた京都産黒毛和種です。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の、まさに美味の贅を極めた特別な牛肉。その京都肉のステーキ・すき焼用の逸品を、ぜひご家庭でお確かめください。



モリタ屋
京都肉 ステーキ・すき焼用

申込番号 **ZN 112-001**

ロースステーキ(2枚)計400g、ロース(すき焼用)450g / 賞味期間は冷凍で30日 / 京都府産

※冷凍便にてお届け。





記念日、おもてなしに、 黄金色のふかひれを

高級ふかひれを取り扱う老舗中華として
有名な「日本橋 古樹軒」の、
ふかひれの最高部位とされる
尾びれをまるごと使った「ふかひれ姿」。
煮込み用のスープ
「紅焼醬（ホンシャオジャン）」とともに、
さっと煮込むだけで、本格的なお店の味わいに。
豊かな風味をまとった、
とろりとなめらかな舌ざわりと、
先端、中央部分と、部位によって異なる
金糸の歯ごたえも楽しめます。



日本橋 古樹軒

日本橋 古樹軒
ふかひれ姿煮

申込番号 **ZN 113-003**

ふかひれ姿煮125g×2、紅焼醬100g×6／

小

ブランド米 食べ比べセットA

申込番号 **ZN 114-004**

【1回目】特別栽培米つや姫3kg×2／
山形県産

【2回目】新之助5kg／新潟県産

【3回目】特別栽培米あきたこまち3kg×2／
秋田県産



1回目



2回目



3回目

- 毎月1回、全3回のお届けになります。
- 1回目のお届けはご投函日から
12日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から
1か月後とさせていただきます。
3回目のお届けは1回目のお届け日から
2か月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。
予めご了承ください。

例) 1回目のお届けを

10月15日とご指定された場合

1回目 → 10月15日にお届け

2回目 → 11月15日にお届け

3回目 → 12月15日にお届け

国内屈指の米どころの 人気品種を食べくらべ

新潟・山形・秋田と日本を代表する米どころから。

食のプロやお米好きも太鼓判のすぐれた食味で、

瞬く間に国内トップブランドに上りつめた山形自慢の「つや姫」。

新潟県が温暖化に対応して開発した高い耐暑性が特徴で、

噛むほどにコクや甘みが広がる、新潟の次世代を担う「新之助」。

つや、香り、粘り、旨みと、すべてにバランスがとれた万能選手。

秋田米の不動の主力品種「あきたこまち」の3品種。



ごはんはごちそう 日本のお米食べくらべ

北海道、岩手、山形を代表する人気のお米3種類をラインナップ。
強い粘りに、甘く濃厚な味わい、北海道産米を代表する「ゆめぴりか」。
白くてつややかな、軽やかな食べ心地の岩手県産「銀河のしずく」。
同じ山形県産の大人気米「つや姫」の弟分として開発された、
大粒で弾力のあるしっかりとした食感の「雪若丸」。
いずれ劣らぬおいしさを、ぜひ食べくらべてお楽しみください。



ブランド米 食べ比べセットB

申込番号 **ZN 115-004**

- 【1回目】ゆめぴりか3kg×2／北海道産
【2回目】銀河のしずく3kg×2／岩手県産
【3回目】特別栽培米雪若丸3kg×2／山形県産



1回目



2回目



3回目

- 毎月1回、全3回のお届けになります。
- 1回目のお届けはご投函日から
12日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から
1か月後とさせていただきます。
3回目のお届けは1回目のお届け日から
2か月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。
予めご了承ください。

例) 1回目のお届けを
10月15日とご指定された場合
1回目 → 10月15日にお届け
2回目 → 11月15日にお届け
3回目 → 12月15日にお届け

料理に合わせやすい ブルゴーニュの赤白ワイン

フランスワインが好きな人々は、たいてい「ブルゴーニュ派」「ボルドー派」に分かれると言います。ブレンドが主体のボルドーと違い、ブルゴーニュのワインはひとつのぶどう品種から造られるのが一般的。それゆえに、ぶどうを育てた気候や土壌の違いが明快に現れます。ガメイから造られた赤ワインはボジョレー地方のもの。フルーティさがグリルチキンやローストビーフなどにぴったり。シャルドネから造られた白ワインは、シャブリ地方のもの。ドライな味わいで刺身などに合います。

ブルゴーニュ 赤白ワイン5本セット

申込番号 **ZN 116-003**

ドメーヌ・ド・ラ・グランジュ・デ・
モール(赤) 750ml×3、シャブリ
ブルミエ・クリュレ・フルノー (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。

赤

ぶどう品種 ガメイ
ボディ ミディアムボディ
飲み口 甘 ○○○●○ 辛
適温 16～18℃
合う料理 牛肉のロースト、
グリルチキン、チーズ



白

ぶどう品種 シャルドネ
適温 11℃
合う料理 鶏肉・魚料理全般、
白カビのチーズ



※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。



みちのくが生んだ銘牛で ぜいたく焼肉ディナー

山形県で、丹精込めて肥育されたブランド黒毛和種「山形牛」。
その風味良く、脂が甘いブランド牛のモモ肉と肩ロースの焼肉用と、
余分な脂を落とせる溝付きの焼肉プレートが付いたグリルパンのセット。
2〜3人分の鍋料理にぴったりの着脱式グリルパンは、
焼肉プレート以外にも、たこ焼きプレート、しゃぶしゃぶ鍋と、
計4枚の着脱可能&丸洗いできるプレート付き。
幅広いお料理に使えます。



山形牛焼肉用と 着脱式グリルパン4点セット

申込番号 **ZN 117-003**

【牛肉】肩ロース・モモ計450g／消費期間
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。

【着脱式グリルパン】着脱式グリルパン4点
セット】サイズ(約):幅28×奥行31×高さ
17cm／重量(約):3.1kg／材質:ポリプロ
ピレン、アルミニウム合金(フッ素樹脂加
工)、強化ガラス／AC100V-1050W、
電源コード1.4m、プレート着脱可／付属
品=しゃぶしゃぶ鍋・たこ焼きプレート・焼
肉プレート／日本製(ガラス蓋=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。





手間、時間、光熱費を節約 操作も簡単な圧力鍋

一見扱いが難しいのでは?と思われがちな圧力鍋ですが、実は意外に簡単で、嬉しいことに手間も時間も省けて、しかもヘルシーといいことづくめ。活用しない手はありません。日本人のための圧力鍋を追求する「ワンダーシェフ」の両手圧力鍋は、4～5人用におすすめのサイズ。ふたの開閉はプッシュボタンを押すだけ、360度どの部分でもふたを閉じることができるので、とても簡単。ふつうの両手鍋としてもお使いいただけます。IHにも対応しています。



神戸ポークブロック肉と ワンダーシェフ 両手圧力鍋

申込番号 **ZN 118-001**

【神戸ポークブロック肉】バラ1.6kg(4本入)／
賞味期間は冷凍で30日／豚肉・兵庫県産

※冷凍便にてお届け。

【両手圧力鍋】サイズ(約):直径22×深さ15.5cm、満水容量5.5L／材質:本体=18-8ステンレス、はり底=アルミニウム・18-0ステンレス、樹脂部=フェノール樹脂、シリコン／付属品:掃除ピン、取扱説明書兼クッキングガイド／中国製<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。





コンベクションタイプの ノンフライオーブンで きときとの魚をおいしく調理

「きときと」とは、富山の方言で“新鮮な”という意味。“天然のいけす”ともいわれる富山湾で獲れた魚介を船上で氷水でしめて鮮度をキープ。氷見ぶりを西京漬と粕漬けに。その他、富山自慢の魚を干物にしました。お届けするコンベクションタイプのオーブンを使えば、焼きムラなく、中まで均一に上手に焼きあげることができます。アメリカンレトロなデザインのオーブンは、庫内が高いため2段使っての調理や、シフォンケーキなど高さのある料理もできます。



日本の極み 富山湾味便りと
ツインバード ノンフライオーブン

申込番号 **ZN 119-002**

【きときと味便り】かます開き1枚、氷見ぶり西京漬・氷見ぶり粕漬×各1切、あじみりん干し80g、ニギス丸干し5尾／かます・ぶり・あじ・ニギス：富山県産

※冷凍便にてお届け。

【ノンフライオーブン】サイズ(約)：幅44×奥行35×高さ30cm、(庫内サイズ＝幅27×奥行27×高さ20cm、容量14L)／材質：本体＝銅板、本体前枠＝冷間圧延銅板、扉ガラス＝強化ガラス／AC100V～1300W、電源コード1.2m、温度調節100～250℃／付属品：天板×2、ワイヤーラック×2、ピザプレート、取っ手、くず受け、レシピブック／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。

山形自慢の美人米を 釜炊きごはんでいただく

世界も認める金属加工産業のメッカで、
日本屈指の米どころである新潟県の
「ウルシヤマ金属工業」が開発した、
家庭のガスコンロで、本格的な釜炊きの
ごはんが炊ける「釜炊き三昧 極」。
熟練した職人の手仕事でていねいに
作られた特製釜、圧力ふた、かまどが
熱をムダなく伝えて、ふっくらおいしい
釜炊きごはんを炊きあげます。
山形のトップブランド米「つや姫」の
特別栽培米とともにお届けします。

山形県産つや姫と 釜炊き三昧極（5合炊き）セット

申込番号 **ZN 120-005**

【お米】特別栽培米つや姫3kg×2／山形県産
【釜炊き三昧極（5合炊き）】サイズ（約）：幅25×奥行
25×高さ（かまど・蓋含む）17cm、満水容量2.8L／
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、置き台＝天然木・合板／直
火専用／日本製

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。





お鍋ひとつでできる ねっとり熱々の焼きいも

世界中の有名シェフも愛用する、「スตูブ」の定番鍋「ココットラウンド」。
煮込み料理、蒸し料理、炒めもの、電子レンジやオープン調理でも使えて、
炊飯までできるオールラウンダーなので、焼きいもだってお手のもの。
アルミホイルを敷いてお芋をのせ、水を少量加えて蒸すだけで完成です。
緑豊かな茨城県かすみがうら市千代田地区で育った、
甘みが強くねっとり系の「紅はるか」とお届けします。



茨城県産 紅はるか ストウブ ココットラウンド20cm

申込番号 **ZN 121-004**

【紅はるか】紅はるか2kg(6〜7本)／茨城県産

※お申し込みは6月15日まで。

※お届けは1月6日〜6月30日。

【ココットラウンド20cm】サイズ(約):直径20×深さ9cm、満水容量2.2L／材質:本体=鋳鉄(ホーロー加工)、つまみ=真ちゅう／フランス製
(オープン可)〈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。



※野菜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。



OIGEN
EST. 1908 JPN

南部鉄器

ふぐち鍋セットと お国自慢鍋 つる付 24cm

申込番号 **ZN 122-003**

[とらふぐち鍋] 天然とらふぐち500g、とらふぐ皮入り生つまれ160g、ふぐ白子豆腐130g、とらふぐヒレ5枚、ふぐ醤油30ml×4、もみじおろし10g×4 / 消費期間は冷蔵で4日 / とらふぐヒレ(養殖)・とらふぐ: 国産 ※冷蔵便にてお届け。

小 乳

[つる付鉄鍋] サイズ(約) 直径24×深さ8.5cm、満水容量2.1L / 材質: 本体= 鋳鉄 (内外面カシュー塗装)、取っ手= 鋼材、蓋= 天然木(焼杉) / 直火専用 / 日本製



南部鉄器のいろいろ鍋で 熱々のふぐち鍋を堪能

嘉永5年創業の南部鉄器の老舗工房「及源」の職人が手づくりで仕上げた、昔ながらのツル・脚付きの鉄製いろいろ鍋。高い蓄熱性と保湿性でムラなく食材を均一に加熱、焼杉の蓋が余分な水分を吸収して、じっくりと熱をまわしてくれます。そんな鉄鍋の良さをさっそく実感していただけるよう、味わいぜいたくな「とらふぐち鍋セット」とともにお届けします。

黒漆の箱に入った 茶道具ひと揃い

「京都利休園」が選り抜いた石臼で挽いた
宇治抹茶と、仁清焼の茶碗、茶筌、茶杓などを、
黒漆の茶箱に入れてお届けいたします。
仁清焼とは京焼のひとつで、京都らしい、
雅で繊細な絵付けがされた器をさします。
京都利休園が目利きした宇治抹茶とともに、ティータイムに、
またはお客さまのおもてなしに、心のこもった一服をお点てください。

利休園

利休園 宇治抹茶と黒漆茶箱セット

申込番号 **ZN 123-001**

【宇治抹茶】利休昔30g／茶葉：京都府産
【黒漆茶箱・茶道具】サイズ（約）：抹茶碗＝（口径12×高さ8cm）・茶筌＝（11cm）・茶杓＝（18.5cm）・甕＝（口径6.5×高さ6.5cm）・茶巾＝（14.5×30cm）・茶箱＝（幅21.5×奥行14.5×高さ13.5cm）×各1／材質：抹茶碗＝陶器、茶筌・茶杓＝竹、甕＝樹脂、茶巾＝木麻、茶箱＝天然木（漆塗装）／日本製





ボルドーの真髄を味わう ワイングラスとデカンタ

世界中のワインに精通し、最高峰の技術をもってして、
ワインにとって最良の友となるグラスを
世に送り出している「リーデル」。ワインの個性を最大限に
引き出すベストマッチングなセットをご用意しました。
小ぶりのデカンタは、日常的に幅広く使うことができる
スタイリッシュなフォルム。そして、ボルドーワインならではの
芳醇な香りと厚みのあるボディを味わうために
つくられたワイングラス。銘醸ワインの産地ボルドーで、
とりわけ評判の高いシャトーから、
とおきの赤2本をセレクトしました。



ボルドー赤ワイン2本セットと リーデルペアワイングラス&デカンタセット

申込番号 **ZN 124-003**

【ワイン】アース・ド・グルロ、シャトー・フォンテストー各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

【デカンタ&ワイングラス】サイズ(約):デカンタ=(直径12×高さ23cm、容量1.05L)×1、ワイングラス=(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

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。

アース・ド・グルロ

ぶどう品種 メルロ、マルベック

ボディ フルボディ

飲み口 甘 ○○○●辛

適温 16～17℃

合う料理 お肉のグリル、チーズ

シャトー・フォンテストー

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

ボディ フルボディ

飲み口 甘 ○○○●辛

適温 17～18℃

合う料理 肉料理、きのこ料理



※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。



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

繊細なフォルムが美しい 樽香を楽しむワイングラス

世界のコンクールで優勝したソムリエとの共同開発で生まれた「アッローロ」シリーズの、白ワイン向けのグラス。
脚から少し反りがあるカップ部分は、空気と触れ合ってミネラルがしっかりとしたふくよかな白ワインの香りを引き出します。
やわらかな曲線を描くボウルが、樽の香りやミネラル香を集約し心地よい酸味と果実味を引き出してくれます。



ツヴィーゼル グラス ペア白ワイングラス

申込番号 **ZN 127-002**

サイズ(約):(口径6×高さ
23cm、容量525ml)×2/材質:
クリスタルガラス/ハンガリー製
※数量限定



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。

イーレック ジャグ&ペアタンブラー

申込番号 **ZN 128-002**

サイズ(約):ジャグ=(直径17×高さ22.5cm、容量2L)×1、タンブラー=(口
径6.5×高さ11cm、容量250ml)×2/
材質:クリスタルガラス/チェコ製

※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。



グリーンとゴールドの 繊細な筆致に、うっとり

1860年代後半、ハンガリーのアポニー伯爵におさめられたことから、「アポニー」と名付けられた「ヘレンド」のシリーズ。

有名なシリーズ「インドの華」をもとにしたグリーンとゴールドの繊細な筆致で、ペインターがひとつひとつ手描きをしています。

手描きであることによって、ひとつひとつの絵柄が微妙に異なるため、見ればみるほど非常に味わい深いディッシュのセットです。

グリーンとゴールドが織りなす美しい色彩美はどんな食材にもマッチします。

Herend

ヘレンド ペアファンシーディッシュ

申込番号 **ZN 129-002**

サイズ(約): (長径19.5×15×高さ3cm)×

2 / 材質:磁器 / ハンガリー製

※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。



ロイヤル コペンハーゲン 茶器セット

申込番号 **ZN 130-001**

サイズ(約):ティーポット=(高さ
14cm、満水容量700ml)×1、ティー
カップ=(口径8.5×高さ5.5cm)×
5/材質:磁器/タイ製
(電子レンジ可)



手描きの温かさを ティータイムの食卓に

白い磁肌に、清潔感あふれるブルーのハンドペイントで知られる
“ロイヤル コペンハーゲン”のテーブルウェア。

こちらの“プリンセス”シリーズは、
美しい縁取りがティアラのように見えることから、
プリンセスと名付けられました。

お届けするのは、小ぶりの湯のみ5個とティーポットのセット。

湯のみは日本茶の色合いを楽しめ、

また香り豊かな中国茶にもよくあうシェイプ。

ティーポットは湯のみ約7〜8杯分のサイズです。



どんなスタイルにもなじむ 英国名窯のエlegant

1759年創業の英国の陶磁器ブランド「ウェッジウッド」のハニカム(蜂の巣)柄のエンボス模様が特徴の「ジオ」シリーズ。シンプルながら、程よいアクセントとなるデザインと、すっきり洗練されたシェイプがどんなスタイルにもなじみます。優美なゴールドと、モダンなプラチナの2カラーのハニーセットがちょっと特別なひとときを上品に演出してくれます。

WEDGWOOD

ウェッジウッド
ハニーセット

申込番号 **ZN 131-002**

サイズ(約):カップ=(口径9×高さ5.5cm)・ソーサー=(直径15.5×高さ1.5cm)・プレート=(直径17×高さ1.5cm)×各2/材質:ファインボーン チャイナ/インドネシア製/ジオ





HUTSCHENREUTHER
GERMANY

フツェンロイター ティータイムセット

申込番号 **ZN 132-002**

サイズ(約):プレート=(直径21×高さ2cm)・カップ=(口径9.5×高さ6cm、容量220ml)・ソーサー=(直径15×高さ2cm)×各2、ディッシュ=(幅25×奥行16×高さ3cm)×1 / 材質:磁器 / ドイツ製(電子レンジ可)



ドイツの誇り高き職人の こだわりが光る名品

1814年に創立したドイツの名窯「フツェンロイター」の、
みごとな職人の手仕事が光る「エステール」コレクションのカップ&ソーサー。
19世紀末のベル・エポック時代にデザインされたクラシカルなシェイプに、
ハンドル部分の透かし彫りや、透き通るような白磁に浮かび上がる精巧なレリーフ。
さわやかなブルーで表現された可憐な小花模様が目をひく、
上品で優美なコレクションです。





フランスのエスプリが薫る 色彩豊かな花のプレートセット

1821年パリの南にあるロワール河岸の街、ジアンに誕生した
陶器ブランド「ジアン」。華やかな色彩の花や鳥など、自然をテーマにした
モチーフがブランドイメージになり、世界中のファンを魅了しています。
この「ミルフルール」は、ジアンを代表するコレクション。フランス語で「千の花」を意味し、
可憐な花々が繊細なタッチで描かれています。「食卓に幸せをもたらす」という
ジアンのスピリッツのように、毎日の暮らしにいっそうの笑顔が訪れることでしょう。


GIEN

ジアン
デザートプレート4枚セット

申込番号 **ZN 133-001**

サイズ(約):(直径22×高さ2cm)×4/材
質:陶器/フランス製



バランスと立体感を 追求した完成度の高いデザイン

「良いものをながく大切に」をコンセプトとする「ラッキーウッド」。
ブランドの技術を結集した流れるような優雅な曲線と造形美。
ハンドルに幅を持たせて、裏面に丸みを付けることで
持ちやすさと機能性を考慮しました。
幅広い料理や食のスタイルで多様性あふれる
日本の食卓にマッチする、シンプルモダンなデザインです。



ラッキーウッド カトラリー30ピースセット

申込番号 **ZN 134-003**

内容:ディナーズプーン・ディナーフォーク・
ディナーナイフ・ティースプーン・ケーキフォーク・
プイヨンスプーン×各5 / 材質:18-8
ステンレス(ディナーナイフ=13クロムハイ
カーボステンレス) / 日本製



神秘の色彩で表現した やさしく咲き誇る「ブルーローズ」

しなやかに伸びる蔓と生命力あふれるバラの美しさを描いた「ブルーローズ」。
本焼成した白生地の上にコバルト絵具で絵付けし、さらに約1460度の高温で
焼成する「岡染め」という技法により、独特の深みのある紺青を表現。
1928年のデザイン誕生から今もお愛され続けている「大倉陶園」の
代名詞ともいえる絵柄です。口がゆるやかに広がるシェイプは、
コーヒー、紅茶兼用で楽しめるもの。優雅なお茶の時間を
「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 **ZN 135-001**

サイズ(約):カップ=(口径9.5×高さ
5.5cm)・ソーサー=(直径15×高さ
2cm)×各2 / 材質:磁器/日本製





レースのようなコーヒーカップが 紡ぐ優雅なティータイム

まるでクリスタルのように光る輝きから「水晶彫」と名付けられた磁器。それは、400年の伝統を誇るやきものの町、長崎県波佐見の窯元「丹心窯」が考案した独自の技法です。手彫りで小さな穴を彫り、一つひとつ手作業で粘土をつめて1300℃の高温で2回焼成を行う丁寧な工程からその美しさは生まれます。従来の蛍焼とは一線を画す無色透明な透き通る輝きはまるで繊細なレースのよう。美術品のようなカップで味わうコーヒーの味は格別です。

丹心窯

丹心窯 水晶彫ペア珈琲碗皿

申込番号 **ZN 136-001**

サイズ(約):碗=(口径9×高さ7cm)・皿=(直径15×高さ2.5cm)×各2 / 材質:磁器 / 日本製





美濃焼×本漆の融合で ふたつの美を併せ持つ器

1951年創業の「宗山窯」が、21世紀に送り出したハイブリッドな器「漆陶」。
伝統的な美濃焼に、日本古来の本漆である曙(黒)や根来(赤)を塗り重ね、
磨きあげて仕上げる宗山窯ならではの器です。ろくろ師・絵付け師・漆職人の熟練した
手仕事で、それぞれの質感や風情を見事に引き立て合います。
お総菜の盛り鉢、カレー皿、麺鉢など、幅広い用途にお使いいただけます。

美濃焼 組深鉢

申込番号 **ZN 137-003**

サイズ(約):(直径20.5×高さ
6cm)×2 / 材質:陶器(漆塗
装) / 日本製



古代朱塗の艶と品格を楽しむ、 山中塗の汁椀

山中漆器の歴史は、16世紀、安土桃山時代にまで遡ります。
漆器の生産工程には木地、塗り、蒔絵の工程がありますが、
山中漆器は「木地の山中」と称され、轆轤挽物木地の分野においては、
日本トップクラスの技術と生産量を誇ります。
古代朱塗の汁椀は、たっぷりとした姿が美しい品格ある逸品。
しっとりと落ち着いた光沢は使い込むほど味わいを深め、
木と漆塗りの良さを長く味わえます。

山中塗 汁椀4客揃

申込番号 **ZN 138-002**

サイズ(約):(口径11×高さ7cm)×
4／材質:天然木(漆塗装)／日本製
(木地=中国)





手にする価値のある 唯一無二の純銅茶器セット

新潟県燕市の伝統技法を継承する職人たちによる、
みごとな鈍目模様と、目視着色技法による神秘的な青色。
職人の熟練の技術と経験、丹精込めた手仕事でのみ完成される、
世界に同じものがふたつとない美しい茶器セットです。
純銅ならではの独特な重厚感と上品な輝きに加え、銅の持つ
殺菌・抗菌効果が茶葉を守り、イオン効果が湯に含まれる塩素を分解して、
よりまろやかなお茶が味わえます。

新光堂 茶器セット

申込番号 **ZN 139-004**

サイズ(約):急須=(高さ9cm、
満水容量350ml)、茶筒=(直
径7×高さ10.5cm)、茶箕=(幅
4×奥行8×高さ1cm)／材質:急
須=銅・天然木、茶筒=銅・ス
テンレス・真ちゅう、茶箕=銅／
日本製

※手作りのため、お届けまでに
14日程お時間をいただく場合が
ございます。



使うほどに愛着が湧く 職人手作りのまあるい鉄瓶

山形の鑄物工房「あらい工房」から、職人が手仕事で仕上げた小ぶりの鉄瓶「小雪丸」。
蠟で成型した原形から作った鑄型に溶かした鉄を流し込んで作る鑄物鉄器は、
ひとつの型につき作品もひとつしか作れません。
また、一般的には鉄瓶本体・つる・蓋は分業ですが、
こちらは自社の職人が一貫生産。
無限を表す縁起の良い“丸”にこだわった
まあるいフォルムの鉄瓶は、
毎日の鉄分補給にぴったりです。

山形鑄物 鉄瓶 小雪丸

申込番号 **ZN 140-003**

サイズ(約):高さ11.5cm(つる除く)、満水容量1L／材質:鑄鉄／直火使用可／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



やわらかく上品な アコヤ真珠の存在感

ダイヤモンドの婚約指輪を日本に紹介した草分けとして知られる
1904年創業のジュエリーショップ「ミワ」のデザインネックレスです。
5粒の6ミリ珠のアコヤ真珠にゴールドチェーンを組み合わせた、
カジュアルスタイルでも気軽につけられるステーションタイプ。
肌なじみの良いパールとゴールドが、デコルテにやわらかく映えて
フェミニンな上品コーディネートを仕上げてくれます。



宝石専門店ミワ 18金アコヤ真珠ステーションネックレス

申込番号 **ZN 143-003**

サイズ(約):全長42cm(アジャスターカン3cm含む)・
6mm珠／材質:18金イエローゴールド、アコヤ真珠／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。





やわらかく上品な アコヤ真珠の存在感

さりげない存在感を放つ7～7.5ミリ珠のアコヤ真珠を
30石のキュービックジルコニアで取り囲んだデザインネックレス。
ダイヤモンドのようにきらめく華やかなジルコニアと
やわらかな光沢を放つアコヤ真珠が立体的に調和し、首元をエレガントに演出。
使い勝手良く、年代を問わない洗練されたデザインが、
フェミニンな上品な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 **ZN 144-002**

サイズ(約):全長40cm、ヘッド
1.7×1.1cm・7～7.5mm珠／材
質:アコヤ真珠、キュービックジルコ
ニア、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。



幸福をもたらす 馬蹄モチーフのペンダント

馬蹄(ばてい)とは馬のひづめの下に打ちつける蹄鉄のこと。
馬蹄をかたどったモチーフは、ヨーロッパでは古くから魔除けや
幸福を呼ぶお守りとして、身につけられてきました。
U型なので、上から幸福が舞い込み、内側のくぼみに
幸福がずっと居続けると信じられているのです。
そんなラッキーチャームをシルバー925でかたどり、
ダイヤモンドを配したペンダント。
約3cmのアジャスター付きなので、
どんな襟元にもぴったりと合います。

馬蹄ダイヤペンダント

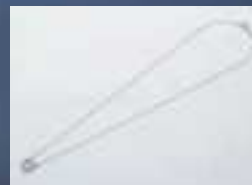
申込番号 **ZN 145-003**

サイズ(約):全長40cm(アジャ
スター3cm含む)、ヘッド0.9×
0.7cm/材質:シルバー925(ロ
ジウムメッキ)、ダイヤモンド(計
0.11ct)/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30日程お
時間をいただく場合がございます。



胸元にひと粒、 繊細な大人の輝きを

花型にかたどった上質なダイヤモンドを
ペンダントヘッドにしたネックレス。

可愛らしくもひかえめな輝きが、胸元に品良さを醸し出します。

ダイヤモンドを囲むツメはホワイトゴールド製。

どんなファッションシーンにも合わせやすく、

毎日のコーディネートをランクアップしてくれます。

シンプルなので、お手持ちのパールネックレスや

ロングタイプのチェーンネックレスと

重ねづけを楽しむことも可能です。

ダイヤペンダント

申込番号 **ZN 146-003**

サイズ(約):全長40cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド0.4×0.4cm / 材質:本体=10金ホワイトゴールド(ロジウムメッキ)・ダイヤモンド(計0.1ct)、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。

※商品のお届けまでに30日程お時間をいただく場合がございます。



洗練されたデザインに 使いやすさの工夫を凝縮

軽量かつ丈夫で防水性もあるウレタンにシボ加工を施した、上品なセミマットな質感のショルダーバッグ。

アイキヤッチとなるフロントのギャザーポケットは、内装に抗菌・防臭素材を使用、さらに背面にもポケットがあって、スマホやICカードなどの整理収納に便利です。メイン収納には保冷生地を使ったボトルホルダーを装備。

重い荷物にもストレスの少ない広幅&ソフトなショルダーも使いやすさのポイント。

PELLE BORSA

ペレボルサ ショルダーバッグ

申込番号 **ZN 147-002** トープ

申込番号 **ZN 147-003** ブラック

サイズ(約):27×35×マチ8cm / 重量(約):390g / 素材:ポリウレタン(裏基布ポリエステル65%、レーヨン35%) (付属=牛革) / 仕様:ファスナー開閉、外=マグネットホックポケット・ファスナーポケット×各1(ファスナーポケット内にオープンポケット×1)、内=ファスナーポケット・ボトルホルダー(保冷)×各1、ブランドネームタグ付 / 日本製

※商品のお届けまでに、お時間がかかる場合がございます。



保冷機能のある生地を使用したボトルホルダー



背面



トープ



ブラック



パリジェンヌも魅了する 洗練された日常バッグ

1996年に、パリで誕生。トレンド発信地の一つ、サンジェルマン・デ・プレ地区に路面店を設ける。バッグブランド「ロックスウッド」。

シンプルでありながら、素材選びから製造工程にまでこだわり、機能性と使い勝手のよさを追求したバッグは、パリジェンヌ御用達のリアル・バッグとして幅広い世代に支持されています。

定番の黒、あるいは最近注目のグレーがかったブラウン“トープ”カラーも素敵です。

LE CABAS
PARISIEN **LOXWOOD**

**ロックスウッド
ショルダーバッグ**

申込番号	ZN 148-003	トープ
	ZN 148-004	ブラック

サイズ(約):28×33×マチ6cm／重量(約):700g／素材:牛革／仕様:ファスナー開閉／インド製

※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。
※輸入商品のため、商品のお届けまでにお時間がかかる場合がございます。

RING BELL
ONLY



トープ

ブラック



老舗「岩佐」による 国産フォーマル・バッグ

1928年創業の老舗フォーマルバッグメーカー

「岩佐」のロングセラーのトートバッグ。

バッグには生地が見えないほど全面に

贅沢な刺繍が施されており、その刺繍部分には、
立体感のある2種類の組紐が用いられています。

生地はもちろん、マグネットなどのパーツも

すべて日本製にこだわったいい仕立て。

1ミリのずれも許されない職人技で作られています。

セットの袱紗もバッグ同様に職人が刺繍・製作。

バッグとの統一感が際立ちます。



I W A S A

岩佐 フォーマルトートバッグセット

申込番号 **ZN 149-001**

フォーマルトートバッグ＝サイズ(約):23×
27.5×マチ10cm／重量(約):445g／素
材:トリアセート、ポリエステル、レーヨン／
仕様:マグネットホック開閉、内＝オープンボ
ケット・ファスナーポケット×各1／日本製
袱紗＝サイズ(約):12×20cm／素材:トリア
セート、ポリエステル、レーヨン／仕様:マ
グネットホック開閉／日本製



江戸の粋と上質な現代を 会津もめんのバッグに

江戸時代の心豊かな暮らしと伝統の技を、伝統織物「会津もめん」を通して、現代人の感性に合うモノ作りに映し出す「エド・ギルド」。

会津もめんは、タテ糸・ヨコ糸で異なる色の先染め糸を織りあげるため、光の加減により複雑な色調、ニュアンスが楽しめます。

すべて国内の職人により、ていねいに仕上げられたトートバッグは、マチもしっかりのA4対応。外側に5つのポケットが付いて使いやすさ抜群です。



エド・ギルド 縦型トートバッグ

申込番号 **ZN 150-004** ビオラ
ZN 150-005 ローズ

サイズ(約):31×27.5×マチ10cm／重量(約):450g／素材:綿(付属=牛革)／仕様:オープン開閉、外=オープンポケット×5、内=オープンポケット×1／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。



ビオラ内部



ローズ内部



背面



ビオラ

ローズ

咲き誇るダリアの花に インスパイアされた レディのための優雅なウォッチ

デザインのモチーフは、優しさ、明るさ、華やかさで見る人の心を惹きつけるダリアの花。ピンクのダリアの花言葉は「気品」。シンプルでありながらも流れるように優雅なシルエットが、華やかで美しい存在感を放ちます。文字板は、淡く色づいた白蝶貝。花びらのようなシルエットのインデックスと、伸びやかに広がる開花を想起させるローマ字フォントが、上品な華やかさを印象づけます。



CITIZEN *L*

シチズンエル ソーラーウォッチ

申込番号 **ZN 151-002**

サイズ(約):直径2.8×厚さ0.8cm、腕回り18cm
(調整可)／材質:ステンレス、白蝶貝／日常生活用防水、ソーラー式(エコ・ドライブ)／中国・タイ製(ムーブメント=日本製)



ドレッシーな装いを引き立てる リバーシブルのシルクストール

江戸時代より、山形県米沢の地で大切に受け継がれてきた米沢織。良質の絹糸と伝統の技から生み出されるリバーシブルのストールは、高明工房の熟練の技が光る逸品です。二重織のストールはブラックフォーマルはもちろん、グレーをメインに羽織ったり、両方の色が見えるように巻いたりマルチに使用できます。ふわりと軽く、サラッとしているのに暖かく、旅行先や防寒用としても重宝する極上の一枚をお楽しみください。

Crescendo Yonezawa
クレッシェンド・ヨネザワ

クレッシェンド・ヨネザワ

米沢織

カベ糸リバーシブルストール

申込番号 **ZN 152-001**

サイズ(約):幅70×全長180cm(フリンジ含む)／素材:絹100%／日本製

※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。また、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。



グレー面着用イメージ



ブラック面着用イメージ

日本の職人の丁寧な手仕事が生きた レトロなボストンバッグ

靴生産日本一の街、兵庫県豊岡市で、職人が一点一点仕上げた
レトロなデザインのボストンバッグです。

ファスナーを開閉することなくモノを収納できる、前後のアオリ部分が便利な仕様。

内部は仕切りのない大きな空間になっていて、荷物が詰めやすいつくりです。

ショルダーベルトが付いていて、肩掛けも可能です。

白いPVC (ポリ塩化ビニル) の層の上に色の付いたPVCの層を重ねることで、
折れ曲がった凸部分が白く変化するアンティーク加工を施し、
味わい深いバッグに仕上げています。

ボストンバッグ

申込番号	ZN 153-002	キャメル
	ZN 153-003	ブラウン

サイズ(約):24(最大35)×44×マチ
20cm/重量(約):990g/素材:合成
皮革(付属=牛革)/仕様:マグネットホッ
ク式ファスナー開閉、外=ファスナーポ
ケット×1・オープンポケット×4(内1つ
の中にオープンポケット×1)、内=オープン
ポケット×1、ショルダーベルト着脱式/
日本製

キャメル

ブラウン

旅の移動を スムーズに快適に。 安全性と ビジネスシーンにも 配慮したキャリーケース

好奇心を満たすワクワクするような旅の気分を表現した「アメリカンツーリスター」のトラベルコレクションです。衝撃を吸収し、安定した走行性を発揮するダブルホイールを装備。内側に使われている生地は、回収したPETボトルを原料としたアップサイクル素材。荷崩れを防止するクロスストラップと、収納用のポケットが付属しています。ファスナーに使われているDuosaf™セキュリティファスナーは、ファスナーを2重にすることで、こじ開けにくい構造になっており、安全性にも配慮しています。

**AMERICAN
TOURISTER**
SINCE 1952

アメリカンツーリスター キャリーケース

申込番号 **ZN 154-002**

サイズ(約):68×45×マチ31～36cm／重量(約):3.9kg／材質:ポリプロピレン／仕様:ファスナー開閉(TSAロック付)、内=メッシュファスナーポケット・荷崩れ防止ベルト×各1・ファスナーポケット×3、拡張機能付、4輪キャスター／中国製



独自の5分割構造が首と頭を しっかりサポートして、 安眠に誘う枕

起きているときと同じように首の状態をキープできるのが、
理想の寝姿勢だと言われます。負担のかかりやすい首をしっかり
サポートする設計により、身体への負担を軽減し、安眠に誘い、
快適な目覚めへと導きます。

枕専門店が開発した5分割の構造に、
頭と首が心地よくフィットし、寝返りもスムーズ。
枕の表と裏は厳選された2つの異なる素材でできていて、
好みや季節に応じて「やわらかめ」と「かため」の感触が
選べるのも嬉しいポイントです。

LOFTY

ロフテー 2WAYピロー& ピローケースセット

申込番号 **ZN 155-002**

枕＝サイズ(約):(39×62×高さ
12cm)×2／素材:側生地＝綿
100%、ユニット側地＝ポリエステル
85%・綿15%、詰めもの＝(わた)ポ
リエステル100%、(パイプ)ポリエチ
レン／中国製

〈洗濯機可(中材＝ネット使用)〉

ピローケース＝サイズ(約):(45×
90cm)×2／素材:綿100%／日本製
〈洗濯機可(ネット使用)〉



※高さは目安です。使用状況により異なります。
※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

ほどよい指圧効果のある寝具で 毎日の睡眠を快適に

冬は暖か、夏はサラサラという羊毛の良さを最大限に活かした羊毛混わたを使用した敷きふとんです。

中芯には、プロファイルウレタンを使用しているので、しっかりと身体を支え寝心地が楽になります。

伸縮性・弾力性にも優れ、しかもたっぷりボリュームがあるので、いつまでもふかふかの快適さを楽しめます。



日本の極み 多層式敷きふとん

申込番号 **ZN 156-003**

サイズ(約):100×210×厚さ7cm／素材:
側地=ポリエステル80%・綿20%、詰めも
の=35mmプロファイルウレタン100%、(固
わた)ポリエステル100%、(巻わた)毛50%・
ポリエステル50%、4.3kg入り／日本製
※圧縮梱包でお届けいたします。
※到着後早めの開梱をおすすめします。





季節の変わり目に最適な 羽毛の“合掛け”ふとん

ダウンを85%も使用した合掛けふとん。

合掛けふとんとは、羽毛の量が、冬用羽毛ふとんと夏用羽毛ふとんの間のもの。

合掛けふとん1枚で春用や秋用として使用することができます。

空調のよいマンションやホテルならば、冬も合掛けふとんで過ごせると言われています。

1枚あると便利な合掛け。シングルロングサイズをお届けいたします。

 nishikawa

ニシカワ 羽毛合掛けふとん

申込番号 **ZN 157-002**

サイズ(約):150×210cm／素材:
側地=ポリエステル85%・綿15%、
詰めもの=ダウン85%・フェザー
15%、0.6kg入り／日本製
(ドライのみ可)

癒しの空間を演出する やさしく温かな光の芸術

日本一の蓄積量を誇る青森県のブナの木を有効利用するために生まれた木工品「ブナコ」。
この美しいテーブルランプは、
厚さ1ミリにスライスしたブナの木で作ったシェードが特徴。
あかりを灯すと光が透過して、
優しく温かい、癒しの空間を創り上げてくれます。
時間の経過とともに色の深みが増していくのも魅力の一つ。
和室にも洋室にも合う柔らかで上品なフォルムと
天然木の質感を愉しめる一品です。



BUNACO

ブナコ テーブルランプ

申込番号 **ZN 158-003**

サイズ(約):直径23.5×高さ35cm / 材質:本体=スチール・天然木(ウレタン塗装)、シェード=天然木(ウレタン塗装) / AC100V-40W、電源コード1.6m、中間スイッチ / 電球別売 / 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30日程お時間をいただく場合がございますのでご了承ください。

※天然木のためお届けする商品により、柵目の出方が多少異なります。

お部屋を華やかに演出する ウィルトン織ベルサイユ柄カーペット

ウィルトン織は、イギリスで18世紀半ばに誕生した織物で、手織りのような風合いを機械織で再現した繊細な織模様が特徴の高級カーペットです。4種の糸でしっかりと織られ、ヘタリが少なく、耐久性が高いのが特徴です。ベルサイユ柄と呼ばれる伝統柄が、お部屋を華やかに演出します。

ベルサイユ柄カーペット

申込番号 **ZN 159-002**

サイズ(約):200×250cm／素材:ポリプロピレン100％／エジプト製
※本商品は大型梱包価格設定品となっております。



裏面



シャギーラグ

申込番号 **ZN 160-003**

サイズ(約):185×290cm／素材:ポリ
プロピレン100%／日本製



使い心地も抜群の モダンなシャギーカーペット

ふんわりとやさしい風合いが魅力の毛足が長いシャギーカーペット。
ほどよいボリューム感で、空間をモダンにそして
快適にしてくれる一枚です。こちらは遊び毛が少なく、
丈夫で耐久性があるので気兼ねなく使用できます。
抗菌防臭加工が施され、床暖房にも対応しているので、
1年中お使いいただけます。どんなインテリアとも合わせやすい、
やわらかなアイボリーカラーです。

シャワーヘッドメーカー「アラミック」と「ドクターエア」の共同開発

極小のナノバブルやきめ細かいミストが、メイク汚れや皮脂汚れも浮かせて落とし、健やかで美しい肌や髪へと導くシャワーヘッド。細かいミストで優しく包み込む肌あたりなめらかな「ミストモード」と、豊かでシルキータッチな水流が全身を包み込み爽快感をもたらす「スパークリングモード」、リズムカルな力強い水流で刺激をもたらす「ビートモード」の3モードを使い分ければ、毎日のシャワーがぜいたくなエステタイムに変わります。

DOCTORAIR

ドクターエア

クリスタルジュエルシャワーヘッド

申込番号 **ZN 161-002**

サイズ(約):幅9.5×奥行6.5×高さ26.5cm／重量(約):255g／材質:本体=ABS樹脂、エチレンプロピレンゴム、散水板=SUS304／3種類モード(ビートモード/ミストモード/スパークリングモード)／付属品:アダプタ4種類(K、M、G、O)、LIXIL社用平パッキン、ゴムパッキン、パッキン(小)、パッキン(大)、Oリング、塩素除去カートリッジ、ビタミンボール×2／日本製



ビートモード



ミストモード



スパークリングモード



ビタミンボール



※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。

すばやく乾かしながら しっとりツヤ髪に仕上げる

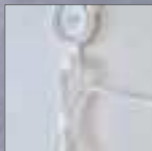
コンパクトで軽量な本体からは想像しにくいパワフルな風で濡れ髪や頭皮をムラなくスピーディに乾かしながら、マイナスイオンがうるおいを与え、遠赤外線が髪内部からやさしくドライ。外と内からのWケアで、ツヤツヤ&するんとまとまる髪に仕上がる独自の「ツヤモイスト[®]」テクノロジー搭載の「ツヤニュアンスドライヤー」。中央のセンサーが髪との距離を感知し温度を切り替えます。使わない間、壁掛け収納を可能にしてくれる壁掛けスタンド付きです。



FESTINO フェスティノ ツヤニュアンスドライヤー 壁掛けスタンド付

申込番号 **ZN 162-004**

サイズ(約):幅7×奥行7.5×高さ27.5cm／重量(約):350g／材質:本体=ポリカーボネート、ノズル=ナイロン／AC100V～1200W、電源コード1.8m、6モード搭載(スピード/スカルプ/ツヤ/セーフティ/ニュアンス/クール)、風量3段階(ターボ/ドライ/セット)、マイナスイオン／付属品:ツヤニュアンスドライヤー用ノズル、収納ポーチ、ドライヤー用スタンド、取付用ねじ×3／中国製



商品紹介ムービー

※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。

頭の筋肉をほぐして フェイスラインを整える

凝り固まった頭の筋肉を柔らかくすることで、
それにつながる筋肉が持ち上がり、
弛んだ肌や、フェイスラインをケアします。

両手の人差し指と中指を回転して、もみほぐしつつ、親指で引きあげる
というヘッドスパのカリスマの指の動きを再現したヘッドケア機。

頭皮だけではなく、頭の筋肉をしっかりとなえ、
リラクスの境地へといざないます。
完全防水なので、お風呂でも使用可能です。

 **TWINBIRD**

**ツインバード
防水ヘッドケア機**

申込番号 **ZN 163-002**

サイズ(約): 幅12.5×奥行11×高さ14.5cm／重量(約):430g／材質:ポリプロピレン(メッキ加工)、シリコン他／充電式 AC100V-3.8W、電源コード1m／スイッチ LOW→HIGH→OFF 稼働数 LOW:約60回/分、HIGH:約75回/分、防水性能 JIS IPX7相当、充電時間:1時間、連続使用时间:15分／日本製(充電台・ACアダプター=中国製)





均等な低温度の風で ダメージから髪を守るドライヤー

独自開発した「十字形ワイドノズル」と遠赤外線を発生させる、「ケアフィルター」を搭載。均等な低温度の優しい風を送り、髪をダメージから守りながら速乾させます。

振らずに髪から5cmの近距離で使用することで、美髪効果を得ることができます。艶のある指通りのよい健やかな髪に導く新発想のドライヤーを、ぜひお試しください。

 **TWINBIRD**

**ツインバード
ヘアドライヤー**

申込番号 **ZN 164-001**

サイズ(約):幅8×奥行21.5×高さ26.5cm/重量(約):720g/材質:ABS樹脂、ポリカーボネート、セラミック、ポリ塩化ビニル、ポリウレタン/AC100V-600W、電源コード1.7m、2モード切替(HOT/COOL)、風量切替(LOW/HIGH)/付属品:交換用スポンジフィルター/日本製





乗るだけで一目瞭然！ 体組成計での確な健康管理を

体組成計とは、一台で体重、体脂肪率、筋肉量や推定骨量などを測定、表示することができる測定器のこと。「タニタ」インナースキャン50は、薄さわずか15mm、見る角度によってオーロラのように色が変わる高機能モデルです。体重は50g単位まで測定が可能。面倒な設定は一切必要なく、乗るだけで自動認識されて体組成が数字で表示されます。測定から表示までは、現状モデルの中でも最速の8秒。データは5人まで登録できるので、ご家族の健康管理にお役立てください。

TANITA®

タニタ インナースキャン50

申込番号 **ZN 165-001**

サイズ(約):幅30×奥行30×高さ1.5cm／重量(約):1.5kg／材質:ABS樹脂、AS樹脂、ステンレス、ポリエチレンテレフタレート、ポリエチレン／仕様:最大計量150kg(最小計量0～100kgまで50g、100～150kgまで100g単位)、表示項目＝体重、体脂肪率、体脂肪率判定、BMI、推定骨量、筋肉量、筋肉量判定、内臓脂肪レベル、内臓脂肪レベル判定、基礎代謝量、基礎代謝量判定、体内年齢、体水分率、アスリートモード/コイン乾電池2個使用(テスト用付属)／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／付属品:補助脚4個／日本製



辛い「こり」と「痛み」を和らげる 効率的な治療が可能に

「いろいろ試したけどなかなかよくならない」「治療院に行くのも手間」…
そんな肩や腰、ひざなど身体の悩みを抱えている方へ、
おすすめの電気治療器です。「こり」に広く、「痛み」に深く、症状に応じた、
専用波形が4枚のパッドを通して患部に広く流れ、効率的な治療を実現。
こりには「こり用マッサージ波形」で、筋肉の収縮・弛緩を促し、
痛みには「痛み用深部治療波形」で、
集中的に緩和させます。症状ごとに治療法や揉み方も簡単に選べるので的確に
効果が実感できるはずです。

OMRON

オムロン

電気治療器

申込番号 **ZN 166-001**

サイズ(約): 幅19.5×奥行
21×高さ23cm／重量(約):
1.2kg／材質:ABS樹脂/
AC100V～12W／付属品:
専用アダプタ×1、パッドホル
ダー×2、患部集中パッド(1組
2枚入)、導子コード×2、収納
ケース／医療機器認証番号:
303AABZX00073000／ペー
スメーカーなどの医用電気機器
との併用は絶対にしないでくださ
い／中国製



スマートで高性能な「オムロン」の チューブレスタイプの上腕式血圧計

家庭での血圧測定は、健康管理の基本です。本体に腕を通して、測定ボタンを押すだけで計測できるのが、「オムロン」のチューブレスタイプの上腕式血圧計。本体とカフが一体化したデザインなので、見た目もスマートです。

Bluetooth通信機能を搭載していて、iPhone/Androidスマートフォン用のアプリ「OMRON connect (オムロン コネクト)」にデータを送信すると、血圧データが記録されます。データはグラフ化されるので、変化が一目瞭然。朝夕の決まった時間に測定する習慣をつけましょう。

OMRON

オムロン
上腕式血圧計

申込番号 **ZN 167-002**

サイズ(約):幅8.5×奥行2×高さ12cm / 重量(約):240g / 材質:ABS樹脂 / 単4乾電池4個使用(テスト用付属)、有機EL表示、iPhone/Androidスマートフォンアプリ連携 / 付属品:収納ソフトケース / 医療機器認証番号:228AGBZX00110000 / 日本製



3種類の専用パッドで 筋肉と関節をしっかりケア

スポーツや運動後の筋肉疲労や痛みを
手軽にケアする低周波治療器。

筋肉の疲労回復をサポートする

「リカバリーモード」、

痛みを和らげる「ペインケアモード」の

2種類のモードを搭載。

太もも、ふくらはぎなど起伏の大きな筋肉にも

フィットする「筋肉用」、

足首、ひざ、ひじなどをケアする「関節用」、

さらに小さな関節部にも貼れる「スポット用」の、

3種類のパッドを使い分けて全身をケア。

OMRON

オムロン

低周波治療器

申込番号 **ZN 168-003**

サイズ(約):幅17×奥行9.5×高さ2.5cm／重量
(約):290g／材質:ABS樹脂／充電式、充電
時間5時間、連続使用时间30分、強さ調整20
段階／付属品:専用パッド(筋肉用)×2、専用パッド
(関節用・スポット用)1組2枚入り、パッドホルダー・
導子コード×各2、専用ACアダプタ、収納ケース／
医療機器認証番号:302AABZX00011000／
中国製(専用パッド(スポット用)=日本製、専用AC
アダプタ=フィリピン製)

※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。



夏はひんやり、 冬はぽかぽか。 体にやさしい 加湿付温冷風扇

夏は気化熱を利用して打ち水のような自然な涼しさを届ける「冷風扇」として、冬は加湿しながら温かい風を出す「暖房機」。本体背面のタンクの水をフィルターに浸透させ、背面から空気を吸い込み、前面から風を吹き出す仕組みです。タンクは5.5Lと大容量なので、長時間使用可能。冷凍庫で冷やした付属の保冷剤を入れれば、さらに冷たい風がでます。加湿のON/OFFや左右スイング、イオンモード、切タイマーも搭載。オールシーズン使える頼もしい一台です。



siroca シロカ 加湿付温冷風扇

申込番号 **ZN 169-001**

サイズ(約):幅29×奥行33×高さ74cm(キャスター含む)／重量(約):8kg(キャスター含む)／材質:ABS樹脂、ポリアミド、ポリプロピレン／AC100V-1250W、電源コード1.8m、モード3段階(送風・冷風・温風)、オフタイマー付(1/4/7時間)、チャイルドロック付／付属品:リモコン×1、保冷剤×2／中国製(組立式(キャスターのみ))



使用例

AL COLLE

アルコレ 空気清浄ファン

申込番号 **ZN 170-003**

サイズ(約):幅26.5×奥行23×高さ42cm／重量(約):3.3kg／材質:ポリプロピレン、ポリスチレン／AC100V-33W、電源コード1.5m、風量調節3段階(弱・中・強)、首振りON/OFF(80°)、オンオフタイマー1〜24時間、チャイルドロック、イオン、自動モード、おやすみモード、上下角度可動-15〜90°(手動)、フィルター交換お知らせ、メモリー機能、リモコン有(コイン型電池(CR2032)1個使用(テスト用付属))／中国製



使用例

部屋中に風をめぐらせて 常にベストな室内環境を

360度全方位から吸引した空気を、3層のフィルターを通してキレイにし、そのクリーンな空気をすばやく拡散・循環させる空気清浄ファン。
細かいゴミやホコリはもちろん、花粉、PM2.5、気になるニオイまで除去、さらに、マイナスイオンを発生させる「イオンモード」など、多彩なモード機能が、お部屋をいつでも清潔で快適に。
小さなお子さまやペットのいるご家庭にもおすすめです。





面倒なマットもホースも 不要なふとん乾燥機

従来のふとん乾燥機といえば、マットを広げてホースから風を送り込む方式が一般的ですが、こちらはなんとマットもホースも不要。本体をセットするだけで、隅々にまで風を行き渡らせることができるスマートなふとん乾燥機です。この手軽さは貴重。季節に応じて、あるいはダニ対策や衣類・靴乾燥など、細かい目的に応えるモードも9つと充実しています。奥行15cmのコンパクト設計なので、収納にも場所をとりません。



象印 ふとん乾燥機

申込番号 **ZN 171-002**

サイズ(約): 幅23×奥行15×高さ36cm／重量(約): 3.8kg／材質: 本体・プレフィルタ・ノズル=ポリプロピレン、ノズルシャッター=ポリブチレンテレフタレート／AC100V-905/910W、電源コード2m、スピード乾燥35分(試験条件: 掛けふとん「綿100%」敷きふとん「羊毛100%」シングルロングサイズ)、角度調整ノズル、モード(シングル・ダブル)／中国製



本体を開いてふとんにセットするだけ。ホース不要の手軽さです。

パワフルな吸引力なのに 持ち運びがラクな超軽量掃除機

高齢の方でも軽々と持てる、スリムなボディの超軽量クリーナーです。

階段や高い場所など、どこでも手軽にお掃除ができて、

収納スペースも取りません。

強力にゴミを絡め取る回転ブラシを新搭載し、

フローリングや畳はもちろん、カーペットのホコリや

髪の毛まで気持ちよく吸い取ります。さらに、

わずか0.6kgのハンディ掃除機としても使える2way仕様です。

パワーブラシの部分にLEDライトが装着され、

家具の下やすき間を明るく照らすので、

狭いところのお掃除もラクラク。ダストカップ、

フィルターケース、回転ブラシは水洗いもOKです。

siroca

シロカ

2WAYコードレスクリーナー

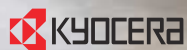
申込番号 **ZN 172-002**

サイズ(約):幅21×奥行15×高さ105.5cm／重量(約):0.98kg／材質:ABS樹脂／リチウムイオンバッテリー搭載、AC100V～240V—10W(充電時)、充電時間4時間、連続使用時間強15分・標準25分、集じん容量0.2L、スティック&ハンディ2WAY仕様、ダストカップ水洗い可／付属品:充電アダプター、ブラシ付ノズル、お手入れブラシ／中国製



諦めていた布の汚れも 水で浮かせて一気に洗浄

ソファやカーペット、車のシートなど、小さなお子さまの食べこぼしやペットの粗相などで汚してしまっても、洗えないとあきらめていた布製品の汚れやシミを、手軽に洗浄できる「リンスクリーナー」。本体のタンクにセットした水を汚れに噴射しながら、浮かした汚れを水ごと強力吸引。車のシートなども、まるごと洗浄が可能です。ブラシノズル、ワイドノズルの2種類のアタッチメントが付属しています。



京セラ リンスクリーナー

申込番号 **ZN 173-004**

サイズ(約):幅31.5×奥行24.5×高さ33.5cm、タンク容量＝清水タンク1.6L・回収タンク0.8L／重量(約):4.5kg／材質:ABS樹脂、ポリ塩化ビニル／AC100V-450W、電源コード5m、吸込仕事率約40W、ホース長さ2m／付属品:ブラシノズル、ワイドノズル、ノズルホルダー／中国製



使用例



難しい操作&設定なし 気軽に永く使える頼れるミシン

ミシンを作り続けて70年という安心のメーカー「アックスヤマザキ」の電動ミシンです。難しい操作や設定が一切なく、手軽に使いたいときだけさっと取り出して作業できるので、初心者にもぴったり。

豊富な縫い模様や簡単糸掛け、厚物縫いからボタンホール縫いまで搭載し、自分の作りたいものを自由に作ることができます。

コンパクトなので収納も場所をとらず、

ミシンメーカーならではの充実のサポートも魅力です。



アックスヤマザキ 自動糸調子電動ミシン

申込番号 **ZN 174-002**

サイズ(約):幅35.5×奥行15.5×高さ27.5cm／重量(約):5kg／材質:ABS樹脂、アルミダイキャスト／AC100V-61W、電源コード1.8m、フットコントローラータイプ／付属品:フットコントローラー・ミシンカバー・針パック・フェルト・ブラシ付リッパー・針板ドライバー・ボタンホール押え×各1、ボビン×2／中国製



車やベランダのお掃除に 高压洗浄機

車や自転車をはじめ、ベランダや網戸、外壁、ブロック塀など、あらゆるところに大活躍。1つのノズルで5種類の噴射モードに切り換えられ、しかも圧力の強弱も選べます。自吸機能付きなので、ホースを溜め水に入れ、トリガーを引けば約30秒で簡単に水が噴出。もちろん水道の蛇口に接続することも可能。作業時の水はねから電池パックを守るカバーも付いているので安心です。



京セラ 高压洗浄機

申込番号 **ZN 175-001**

サイズ(約):幅24×奥行30×高さ41cm／重量(約)3.8kg／材質:ポリプロピレン、ナイロン、アルミダイカスト、ポリ塩化ビニル、ポリエチレン／ACV100V-1350W、電源コード5m／最大許容圧力:10MPa、最大吐出水量:8L/min、許容水温:40℃以下／付属品:ガン、中間ランス、バリアブルノズルランス、給水コネクタ、ワンタッチジョイント、ノズルクリーナピン、高压ホース6m／中国製



FIELD CHAMP

フィールドチャンプ

16インチ折りたたみ自転車

申込番号 **ZN 176-002**

サイズ(約):使用時=幅127×奥行56×高さ94cm、折りたたみ時=幅72×奥行49×高さ60cm／重量(約):13kg／材質:スチールフレーム／折りたたみハンドル、シングルギア／付属品:ワイヤーロック／中国製(折りたたみ式)



いつも一緒に持ち運ぶ 友だちのような折りたたみ自転車

折りたたみ式の自転車を組み立てて、ちょっと離れた駐車場まで。

駐車場に着いたら折りたたんで、車のトランクへ。

さあ、海までドライブに出かけよう。

着いたらトランクから取り出して、海の風に吹かれながら近道をサイクリング。

使い方は気分のおもむくまま、自由気ままに。

風を切って自転車で走れば、気分が軽やかにほどけてゆきます。

頼りになる相棒と一緒に、街と自然の移ろいを軽快に楽しんでください。





ソロキャンプを楽しむための ツーリングテント

ツーリングテントとは、バイクや自転車のツーリング先でキャンプを楽しむためのテントです。フレーム2本で組み立てられるシンプル構造と、フレームを通すスリーブの片方を袋状にした「EZスリーブ構造」で、ひとりでも簡単に組み立てられます。セットのグランドシートは、テントの下に敷きます。テントフロアの汚れの軽減と耐久性を高め、地面からの浸水を防いでくれます。インナーマットはテントの中に敷くことで、地面の凹凸や冷氣、湿気を遮断します。刻々と変わる自然を楽しむ、万全な装備でアウトドアライフを楽しみましょう。



ロゴス ツーリングテントセット

申込番号 **ZN 177-003**

テント=サイズ(約):使用時=幅210×奥行100×高さ110cm、収納時=幅52×奥行12×高さ12cm/重量(約):2.4kg/材質:ポリエステル、グラスファイバー/付属品:ペグ×4、収納バッグ・小物袋・ハンマー×1/中国製(組立式)

マットセット=サイズ(約):インナーマット=90×200cm、グランドシート=80×190cm、収納時=幅38×奥行21×高さ12cm/重量(約):1kg/材質:インナーマット=(表側)ポリエステル・(詰物)発砲ポリウレタン・(裏側)ポリ塩化ビニル、グランドシート=ポリエチレン/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。





キレイ系コーデも似合う ロングセラーBABY-G

休日からワークシーンまで使える“オトナのBABY-G”として人気の、BABY-G「G-MS」の電波ソーラーモデルです。

ホワイトベースに金属素材のインデックス&デジタル表記の組み合わせが、スポーティながらも高級感のあるキレイめデザイン。

暗所で腕を傾けるとライトが点灯する便利な「フルオートLEDライト」も搭載。洗練されたスタイルと頼れる機能が、毎日をスマートにサポートしてくれます。

BABY-G

ベビージー ソーラーウォッチ

申込番号 **ZN 178-002**

サイズ(約):4.1×4.1×厚さ1.32cm／材質:
ウレタン樹脂、ステンレス／10気圧防水、
ソーラー式(タフソーラー)、電波受信機能、
ワールドタイム、耐衝撃構造、LEDライト
(スーパーイルミネーター、残照機能付き)／
タイ製(ムーブメント=日本製)