



「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

淡 煌^{たんこう}

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

47

Kitchen

素敵な調理道具の数々

63

Experience

話題のレストランや
非日常へご招待

101

Gourmet

日本のよきモノ、
世界のおいしいモノを厳選

127

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お選び直しいただく場合がございます。●商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品に含まれておりません。●食品以外の商品については、お届け日のご指定はできません。●お届け時間のご指定はできません。

[グルメ商品について]

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

Mark Information

アレルギー物質の表示について

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

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

[個人情報の取扱いについて]

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

〈お申し込み期限について〉

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

〈その他〉

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

酒類販売管理者標識

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

〈発行者〉リンベル株式会社



婦人画報からの贈りもの ～ 婦人画報「お取り寄せカタログ」から ～

婦人画報では、感謝の気持ちを贈りものに託すという

美しい習慣を今一度考え、

誌面上にて「お取り寄せカタログ」を連載しております。

その中から特に優れた「モノ」を、

今一度選りすぐり、ここに集めました。

日常の中での“ちょっとした贅沢”を、

あの方に味わってもらいたい、体験してもらいたい…

そんな、皆様の大切な気持ちを、ぜひ良質な品々に託してください。

Selected by FUJINGAHO



Brand Story

長く愛用できる オリジナルアイテムを制作

メイドインジャパンのオリジナルストールを扱う「Koma」。
名前の由来は「独楽」で、独＝オリジナリティ、楽＝エン
ジョイという意味を込めたもの。独楽同様、軸のブレない
モノづくりにこだわって、厳選した素材を昔ながらの手法
で生み出されるストールは多くの人に愛されています。

「Koma」のストールは、織糸の素材や太さ、撚りの強弱など
を試行錯誤するオリジナルの糸づくりから始まります。そして
1940～1960年代に活躍した、今では数少ない織機で、時
間をかけてゆつくりと織り上げられていくのです。そのため肌触り
は優しく、驚くほど軽いのに、ふくらとした仕上がり。指輪を通り
抜けることができるこのストールは、実際に身につけるとふんわりボ
リューム感が出て温かい。一度使い始めると、手放せなくなるアイテ
ムです。

使うほどに柔らかさが増し、
肌に馴染んでゆく極上ストール



Koma カシミアストール

申込番号 **ZV 007-001** ブラック

サイズ(約):幅67×全長200cm(フリン
ジ含む)／素材:カシミア100%／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。

※職人の手作業のため、サイズが多少
異なる場合がございます。





大人の優雅さを印象づける ダイヤモンドのライン

胸元には、シルバー925を使った繊細なチェーンネックレスに輝くダイヤモンドのライン。イヤークリップで耳元にもお揃いの輝きを。ピアスホールが開いていなくても、耳たぶにはさんでピアス感覚で楽しめるすっきりとしたデザインです。縦に並んだダイヤモンドが、デコルタラインと耳元を上品に美しく魅せてくれます。さりげない輝きとつけ心地のいいアクセサリは、どんな服にもすんなりなじむから、毎日身につけたくなります。



ジュエリーテイント ダイヤモンド イヤークリップ

申込番号 **ZV 010-003**

サイズ(約):1×0.2cm/材質:シルバー925(ロジウムメッキ、ゴールド色メッキ)、ダイヤモンド0.2ct(両耳)/仕様:クリップ式/日本製



ジュエリーテイント ダイヤモンド バーネックレス

申込番号 **ZV 010-004**

サイズ(約):全長42cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド=2.5×0.2cm/材質:シルバー925(ゴールド色メッキ)、ダイヤモンド0.35ct/日本製



Brand Story

ピアスのように楽しめる イヤークリップが人気

母娘でデザイン・製作を手掛ける、山梨県甲府市にある「ジュエリー テイント」。「お取り寄せ」でも好評なのが多彩なデザインのイヤークリップ。強度検査を500回以上も重ねて仕上げるなど、デザインだけでなく、つけていることを感じさせないフィット感と簡単には外れない仕様を両立させています。

伝統的な六つ目編みが描く透かしの美しさと、 真竹の強靱さを活かした 手作りのかごバッグ

2008年に東京・荻窪で創設されたギャラリー「art+stellas器物家(アステラスどうぐや)」が紹介する、竹細作家・船橋正則氏の作品です。別府で伝統技法を修得した同氏が、真竹を用いてひとつひとつ丁寧に編み上げたバッグは、軽量ながらも堅牢な造りが特徴。セットの巾着は取り外しが可能で、お手持ちの風呂敷などに差し替えて表情を変えることもできます。使い込むほどに竹の質感が深みのある飴色へと移り変わる過程も、手仕事ならではの醍醐味。日常の装いに自然な華やきを添え、長く愛用できる一品として仕上がっています。

Brand Story

長い間受け継がれてきた 日本の美しい工芸品

人の手によって大切に作られたものをゆっくり感じ、じっくり使ってもらいたいとあけびや山ぶどうなどを使った東北の籠を中心に日本各地の工芸品や作家の器を扱う「アステラス器物家」。職人の技を感じる籠バッグは、使えば使うほど、味わいが深まり、愛しい存在に。おしゃれの目利きたちにも愛用されている人気アイテムです。

art+stellas器物家 竹のおでかけバッグ

申込番号 **ZV 011-006**

サイズ(約):23×26.5×マチ8cm／重量(約):184g／材質:竹／仕様:オープン開閉／付属品:巾着(麻100%)／日本製
※数量限定







いつでもお茶を愉しめる コンパクトサイズの茶籠

丁寧に竹を編んだ籠に、茶碗、茶杓、茶筌など抹茶を楽しむ道具がコンパクトに揃った式です。可愛らしいリング柄で人気の茶碗は、白雪姫がテーマ。建水にスタッキングできるよう特注でオーダーしています。幅20cm未満の籠に全てがきっちり

と収納でき、日常のリビングにインテリアとしても、気軽に使うのにも最適。避暑地や旅に携帯したり、ご友人のお宅に携えておもてなしをしたり、使い方の幅はさまざまに広がります。



嘉門工藝 旅持ち茶籠「きらら」

申込番号 **ZV 014-002**

サイズ(約): 茶籠=幅12×奥行18×高さ12.5cm、茶碗=口径10.5×高さ6.5cm、茶碗袋=24×16×マチ8.5cm、茶器=直径6.5×高さ5.5cm、茶器袋=22×10×マチ5cm、茶杓=全長15cm、建水(小)=直径11×高さ7cm、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%、茶器=楓、茶器袋=ポリエステル100%、茶杓=黒檀、建水(小)=白銅／茶碗・茶器・建水(小)・茶筌=日本製、茶碗袋=日本製(生地=インド製)、茶器袋=日本製(リボン=ドイツ製)、茶籠=タイ製(リボン=日本製)、茶杓=タイ製(日本企画)

※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。

※生産の都合により、仕様が変更になる場合がございます。

Brand Story

シンプルでモダンな 現代の茶道具を提案

高度な伝統技術と現代の暮らしをつなぐ「嘉門工藝」。自宅での茶会を60年以上続ける中から生まれた茶道具やもてなしの器は生活に楽しみを取り入れるヒントになると好評です。また日本の伝統のかたち、節句ものの伝承にも尽力しています。正統派でありながら今の時代を映す作品は、海外でも注目を集めています。

職人の技が息づく 美しいレースの テーブルクロスと ドイリーのセット

レースのパーツをひとつひとつ
繋いだ準ハンドメイドのテーブ
ルウェアのセット。透かしの入っ
たギュビールレースは大変精巧
な機械レースの技術に優れてい
るドイツで作られています。正
方形のクロスは、丸テーブルだ

けでなく長方形のテーブルに
斜め掛けしたり、リネンのテー
ブルクロスに重ねてかけても素
敵。楕円のドイリーは、チェスト
の上や玄関などに。重厚感の
ある丈夫な仕上がりで、空間
をエレガントに彩ります。





Chikazawa

近沢レース店
オールレースインテリア

申込番号 **ZV 016-002**

サイズ(約): 正方形クロス=幅80×奥行80cm、楕円ドイリー=幅20×奥行30cm／材質: レーヨン80%・ポリエステル20%／ドイツ製

※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。

Brand Story

世界と日本の手仕事を繋ぐ
生活の中で活きる優雅なレース

1901年に絹の輸出商として創業。その後横浜開港以来、西洋文化が栄えていた元町で当時の日本では珍しいリネンストアを開業しました。現在はレース専門店として、世界各国のレースや刺繍を選び抜き、独自のテイストとノウハウを融合させたオリジナル商品を手掛けています。

BUNACO

ブナコ
フライングスツール

申込番号 **ZV 017-002**

サイズ(約):直径38×高さ38cm・
座面高さ37cm/重量(約):
2.7kg/材質:本体=天然木(ブ
ナ材)・天然木化粧繊維板、座
面=ラワン合板・ウレタンフォー
ム・合成皮革・金具、補強部=
ラワン合板・天然木/耐荷重
(約):100kg/日本製

※商品のお届けまでに30日ほどお時
間をいただく場合がございますので予
めご了承ください。

※お届けする商品により、木目の出
方が異なります。



洗練されたフォルムが
リビングのアクセントに

木材を無駄なく使う
「BUNACO」のアイテム
は、エコロジカルな観点から
も注目が集まっております。世
界的にも高い評価を得てい
ます。薄く繊細な木材が
きめ細かな積層となつて作
られるスツールは、驚くほど
軽く扱いやすいのが特徴。

独特のフォルムはアール・ヌーヴォー
にも優れ、モダンで洗練された
印象です。座面の背側と足
側に配された、羽のように
なだらかに広がったカーブが
美しく、またこの形が座つた
時の安心感や安定感にもつ
ながります。

Brand Story

青森発のクリエイティブで エコロジーな工芸品

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開発された木工品「ブナコ」。薄くスライスしたブナ材をテープ状にし、コイルのように巻き重ね、押し出して成型する独自の製法は木材の無駄が少ないだけでなく、機能性も優秀。割れや狂いが無く、ユニークな形状を作り出せるのでその品質とデザインで数多くの賞を得ています。



熟練の職人が国産素材を用い、 四季折々の草花を透かし彫りで 表現した伝統の京うちわと細軸のセット

1689年の創業以来、京都で唯一の「御用うちわ処」として伝統を守り続ける「阿以波」。団扇面と把手を別々に作り、細い骨を放射状に並べて組み合わせる独自の差し柄技法が特徴です。本作は、春秋の草花を图案化しているため、季節を問

わず年間を通じて飾ることができます。さらに、一流の表具師が手掛けた細軸と、和洋を問わず設えやすい竹製の団扇掛けをセットにしました。手作業ならではの精緻な透かし彫りが、日常の空間にモダンな和の趣を添える一品です。



阿以波 特型両透うちわ&細軸セット

申込番号 **ZV 019-001**

サイズ(約):うちわ=幅36.5×全長41cm、細軸=幅11×全長1.5m／材質:うちわ=真竹・和紙・本金箔、細軸=真竹・綿・正絹／付属品:香料袋／日本製
※本商品はオーダー品のため、商品のお届けまでに30日ほどお時間をいただきますので予めご了承ください。

絵画のように楽しみたい

雅やかな「阿以波」のうちわ

宮廷で用いられた「御所うちわ」をルーツとする京うちわ。うちわ面と柄を別に作り、後から柄を差し込む「差し柄」の構造が大きな特徴です。京うちわの老舗が作る両透かしうちわは季節を問わず1年中飾っていたける、縁起のよ

い「富士」をモチーフにしています。細かく並べたうちわ骨の上に、扇面いつばいに繊細な切り絵細工が施された優美な趣。飾りうちわは壁掛けにもでき、和の空間はもちろん、玄関に季節の花とともにしつらえるのもおすすめです。



阿以波 特型両透うちわ 富士

申込番号 **ZV 020-002**

サイズ(約):うちわ=幅36.5×全長41cm、うちわ置き=幅6×全長22.5cm / 材質:うちわ=真竹・和紙・本金箔、うちわ置き=竹 / 付属品:香料袋 / 日本製

※本商品はオーダー品のため、商品のお届けまでに30日ほどお時間をいただきますので予めご了承ください。



漆器
山田平安堂

山田平安堂
額 紅白梅図

申込番号 **ZV 021-001**

サイズ(約):幅54.5×奥行
27.5×厚さ1cm／材質:中質織
維板(ウレタン塗装)／仕様:背
面=吊り金具、ひも、壁掛けタ
イプ／日本製



時代を超え愛されてきた 国宝を蒔絵で忠実に再現

日本の美術界に大きな影響を与えた、江戸時代の画家、尾形光琳。ダイナミックな作風で知られる彼の晩年の作品で国宝に指定されている「紅白梅図屏風」を繊細な蒔絵で再現しました。老熟した白梅の樹の静と、若々しく咲く紅梅の

樹の動の対比が見事に表現されています。漆器の伝統色、黒を背景に落ち着いた金蒔絵を重ねて立体感のある質感に。洗練された雰囲気を出し出す額は軽いので、エントランスやリビングなど気分に合わせて自由に飾っていただけます。



Brand Story

現代の生活にも合う漆器店

皇室の儀式のための盃や、各国にある日本大使館で使う漆器なども承っている「山田平安堂」。京都の漆器店で修業を積んだ初代、山田孝之助が日本橋に創業して以来、雅やかな京漆器で多くの人を魅了してきました。3代目から本店を代官山に移し、現代のライフスタイルに合うオリジナリティに富んだ新しいスタイルの漆器も提案。





自然のフォルムと陶の趣、 暮らしにやすらぎを添える鉢

東京・日比谷公園に本店を構え、花とみどりを通じて日本のライフスタイルに新たな彩りを提案してきた「日比谷花壇」。その感性が息づく、観葉植物と陶器鉢のセットです。艶やかな葉に深い切れ込みが入る独特のフォルムで人気のモンステラは、力強さと美しさを併せ持つ植物。比較的育てやすく、観葉植物が初めての方にもおすすめです。器には、滋賀・信楽の伝統を受け継ぐ信楽焼を使

用。自然な土の風合いと温もりのある釉調が、グリーンの瑞々しさを二層引き立てます。和洋どちらの空間にもなじむ上質な佇まいは、リビングや玄関、書斎など、暮らしのさまざまなシーンに落ち着きと癒しを届けてくれます。自然の美しさと職人の手仕事が響き合う、インテリアグリーンのかたち。日々の空間に、そっとやすらぎを添えてくれる鉢です。

HIBIYA
KADAN

日比谷花壇 モンステラ 信楽ポット

申込番号 **ZV 024-003**

サイズ(約): 花器直径38×高さ(植物含む)100cm／材質: 花器・受け皿＝陶器／砂利化粧仕立て／日本製

※ご投函日から2週間前後のお届けになります。

Brand Story

花や緑を通して 豊かなライフスタイルを提案

自然のたまものである花や緑を通して、人々に癒やしやエネルギー、感動を届けるために、さまざまなスタイルで花のある暮らしを提案する「日比谷花壇」。数々の有名ホテルにも信頼され、全国に約190店舗を展開、日本を代表するフローリストです。

老舗果物専門店が目利きした 季節のフルーツの詰合せ

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」。

日本橋 千疋屋総本店の代名詞的存在である「マスクメロン」をはじめ、果物専門店ならではの
厳しい目利きで選んだフルーツの数々をセットにしてお届けいたします。



日本橋 千疋屋総本店 季節の果物詰合せ

申込番号 **ZV 026-003**

季節の果物詰合せ

※季節によってお届けする果物・
産地が異なります。

※冷蔵便にてお届け。



Brand Story

選りすぐりのフルーツで ひとつ上の豊かさを

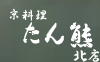
老舗企業が多く軒を連ねる日本橋の地に創業して180余年。日本初の果物専門店には西郷隆盛がよくスイカを買いにきたなど逸話が残っています。国内外から集められた旬のフルーツをはじめ、フルーツ本来の味わいをいかしたスイーツやジュースなど多彩なおいしさで今も人々を魅了し続けています。



噛むほどに深い味わいが広がる、 和風ローストビーフ4種

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。厳選した仙台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。





たん熊北店 仙台牛ローストビーフ4種詰合せ

申込番号 **ZV 028-001**

仙台牛ローストビーフ(醤油味・西京味噌・赤味噌)
各220g(もも肉180g、充填タレ40g)×2、仙台牛
ローストビーフ塩胡椒180g×2

※冷凍便にてお届け。



Brand Story

まごころ溢れる料理が味わえる
京都を代表する老舗料亭

昭和3年に京都、高瀬川のほとりに創業。以来、「一期一会の心ばせで、真のおもてなしを」という理念の基、谷崎潤一郎や、茶道の表・裏千家など、数多くの文化人に愛されてきた「たん熊北店」。おもてなしの心と四季の趣向を凝らした、美しく洗練された料理は、正統派京料理の真髄を教えてください。





創業220年。名店「駒形前川」のこだわりが詰まった うなぎ蒲焼を、ご自宅でお楽しみください



「室内楽を思わせるデリケートな味」これは、作曲家の山田耕筰氏が
「駒形前川」のうなぎ料理を称えた言葉です。

国産高級養殖うなぎを厳選して使用。

創業から継ぎ足しをして深い味わいを守る秘伝のタレで、
丁寧にじっくりと焼き返し、しっかりした風味と、あっさりした後口に仕上げます。
老舗の技とこだわりが詰まった贅沢なうなぎ蒲焼をご賞味ください。

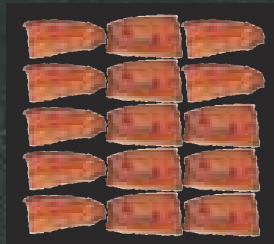


駒形前川
うなぎ蒲焼

申込番号 **ZV 030-002**

うなぎ蒲焼750g(15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。

※漁の状況により、お届け日が変わる
場合がございます。予めご了承ください。



Brand Story

江戸の粋と伝統の味を今に
伝える「駒形前川」

「駒形前川」の創業は、江戸文化・文政期。初代の勇右衛門が、川魚問屋からうなぎ料理屋に転じ、大川沿いにあったことから「前川」と命名。かつて、お客は舟で通い、中州から柳橋で遊び、「前川」に立ち寄って蒲焼きを賞味し、その後水神へ廻るのが通人のコースとされていたと伝わります。江戸の粋と伝統の味を今に伝える「駒形前川」本店は、現在は隅田川と東京スカイツリーの絶景スポットとしても人気です。

Brand Story

京都を代表する 歴史ある牛肉専門店

「モリタ屋」は、明治維新間もない明治2年に京都で創業しました。京都初の牛肉専門店として、150年余りの歴史を誇ります。大正天皇の即位式には牛肉と牛乳を献上し、その後も宮内庁の御用達の栄誉を授かりました。生産から販売まで一貫して手がけるこだわりをもっています。



丹念に仕上げられた京都肉を ステーキで贅沢に味わう

子牛の生産から肥育、卸から販売までを一手に行う「モリタ屋」。
目の届く場所での厳しい管理のもと、質の高い牛肉を
食卓にお届けしています。京都丹波の自然豊かな環境で、一頭一頭
丹精込めて育てられる京都和牛は、その味をダイレクトに楽しめる
ステーキがおすすめ。肉の濃厚な旨みを感じるヒレ肉と、
とろけるような脂身と赤身のバランスが絶妙なロースをセットにしました。
京都和牛のもつそれぞれの魅力を、十分にご堪能ください。



モリタ屋
京都肉
ヒレ・ロースステーキセット

申込番号 **ZV 032-001**

ヒレステーキ(3枚)計450g、ロースステーキ(3枚)計660g／賞味期間は冷凍で30日／京都府産
※冷凍便にてお届け。



女性ワイン専門家が選び抜いた、ヨーロッパ各地の豊かな土壌と 造り手の情熱が息づく受賞ワイン6本セット

2014年に日本で始まった、世界でも珍しい女性審査員のみによる国際的なワインコンペティション「サクラアワード」。2024・2025年度の受賞銘柄の中から、赤・白・スパークリングをバランスよくセレクトしたこだわりのラインナップです。フランス・ブルゴーニュからは果実味とミネラルの調和が美しい「プティ・シャブリ」と、格調高い「シャブリ・プルミエ・クリュ」を用意しました。赤ワインには、メルロとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンドし、ジビエ料理とも好相性なミディアムボディの「ブルミエ キュヴェ ルージュ」をセレクト。サンジョヴェーゼ

の酸味が心地よいトスカナの「ファルシーナ」、そしてピエモンテが誇る重厚で気品ある「バローロ」を揃えています。さらに、きめ細やかな泡立ちが魅力のスパークリング「フランチャコルタ」も加わり、日々の食卓を多彩な味わいで彩ります。和食から洋食まで幅広い料理に寄り添い、特別なひとときを演出するバラエティ豊かなセットです。



※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。

サクラアワード受賞 赤白泡ワイン6本セット

申込番号 **ZV 034-004**

[フランスワイン] プティ・シャブリ(白)、シャブリ
ブルミエ クリュレ フルノー(白)、ブルミエ
キュヴェ(赤)、ファルシーナ(赤)各750ml
[イタリアワイン] パローロ ラ・トゥール(赤)・フ
ランチャコルタ コルテアウラ ブリュット(泡)各
750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けに
なります。



プティ・シャブリ(白)

ぶどう品種 シャルドネ

適温 11℃

合う料理 魚介・鶏肉料理、白カ
ビのチーズ



シャブリ ブルミエ・クリュ (白)

ぶどう品種 シャルドネ

適温 11℃

合う料理 魚介・鶏肉料理、白カ
ビのチーズ



ブルミエ キュヴェ (赤)

ぶどう品種 メルロ、カベルネソーヴィ
ニヨン

ボディ ミディアムボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～17℃

合う料理 赤身のお肉全般、ジビエ



ファルシーナ (赤)

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 18℃

合う料理 味の濃い肉料理、牛肉
の煮込み料理、熟成サ
ラミ



パローロ ラ・トゥール (赤)

ぶどう品種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 ステーキ、焼鳥、パスタ



フランチャコルタ (泡)

ぶどう品種 シャルドネ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 8～10℃

合う料理 生牡蠣、寿司、シーフー
ド

Brand Story

世界でも珍しい女性によるワイン審査

「SAKURA」Japan Women's Wine Award」は2014年から始まった女性審査委員による日本最大級のワイン品評会。2026年版は世界各国から3,700本以上のエントリーがあり、ワインのプロフェッショナルたちから高い評価を得たワインに「ダイヤモンドトロフィー」「ダブルゴールド」「ゴールド」「シルバー」とそれぞれメダルが授与されました。

※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デザイン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。

Ringbell Distribution

頒布会

一度のご注文で3回お届けいたします。

- ・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ヵ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ヵ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



全国の銘柄牛のおいしさを 贅沢に食べ比べ

- 1回目は指定生産者による松阪牛の赤身モモ肉で作ったローストビーフ。
2回目は米沢牛のすき焼用サーロインと肩ロースが届きます。
3回目は口の中でとろけるようなまろやかさが特徴の山形牛サーロインで作ったローストビーフ。
3種の和牛の贅沢な食べ比べをご家庭でぜひご体験ください。



牛肉食べ比べコース

申込番号 **ZV 036-001**

1回目のお届け

スギモト

スギモト 松阪牛ローストビーフ

松阪牛モモローストビーフ320g、
ローストビーフソース100ml、レホール
3g×3 / 賞味期間は冷凍で30日
※冷凍便にてお届け。

※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

2回目のお届け



山形の極み 米沢牛 すき焼用

サーロイン450g、肩ロース510g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産
※冷蔵便にてお届け。



3回目のお届け



山形の極み 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。



特別仕立ての炊飯釜で 厳選米をよりおいしく！

炊きたてのおいしいご飯は、日本人にとってなによりの御馳走。
10分火にかけ、火を消して20分待つだけで誰でも簡単に、
つやつやのご飯を炊きあげることができるのが「かまどご飯釜」です。
趣のある深緑が目を引くフタと陶板は作家に特別にオーダーした織部焼。
この画期的な釜で炊いていただきたいのが、
婦人画報が選んだ山形県産の「特別栽培米つや姫」です。
噛めば噛むほど広がるお米の甘さと旨みに、
きっと驚かされるはず。



Brand Story

炊飯にこだわり続け 昔のかまど炊きを再現

新潟県燕三条にある「クリヤマ」は、伝統ある高度な金属加工技術をベースにオリジナルのテーブルウェアや調理器具の企画開発をしています。米を炊くのに必要な煮る・焼く・蒸すという調理を火加減調整せずに行う「かまどご飯釜」は、ガス台のかまどに釜をセットする二重構造により効果的な蓄熱が可能になり、ムラなくふっくらと炊きあげます。



山形県産つや姫と かまどご飯釜

申込番号 **ZV 038-002**

【お米】特別栽培米つや姫3kg×4／山形県産

【かまどご飯釜】サイズ(約):かまど＝外径21.5×高さ(蓋含む)19cm・満水容量1.75L／材質:内釜・かまど＝耐熱陶器、蓋・陶板＝陶器、ハネ防止蓋＝磁器、陶板脚部＝コルク／直火専用、4合まで炊飯可／付属品:レシピ／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。



日本三景・天橋立を望む絶景とともに、 丹後の豊かな山海の幸を堪能する日帰り昼食ペアプラン

1907年の創業から、多くの文人墨客に愛されてきた

京都・宮津の老舗旅館「玄妙庵」。

天橋立を龍の姿に見立てる「飛龍観」の絶景を眼下に、

静謐なひとときを過ごせる場所です。

ご用意するのは、日本海の新鮮な魚介や丹後の山の幸を

ふんだんに盛り込んだ季節のランチコース。

さらに、玄妙庵オリジナルの日本酒、または

ハーフボトルワインのいずれか1本を

2名さまで添えて届けます。

食後には、展望露天風呂での入浴も含まれており、

心身ともに解きほぐされる贅沢なひとときを約束します。



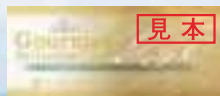
玄妙庵 日帰り入浴+ご昼食ペア

申込番号 **ZV 040-004**

内容：日帰りご入浴+ランチ+玄妙庵製日本酒(350ml)またはハーフボトルワイン
※2名さままでお1つ

住所：京都府宮津市字文殊32-1 / ご利用
時間：入浴11:30～14:00 ランチ11:30
～14:00 / アクセス：北近畿タンゴ鉄道宮津
線天橋立駅から徒歩約10分またはタクシー
で約3分、京都縦貫自動車道宮津天橋立
I.C.より約10分 / <https://genmyoan.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、連休の中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。※当館は温泉ではございま
せん。※天橋立駅からの送迎車をご用意し
ております。列車でお越しの際は予めご連絡
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
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

美景と美食に酔いしれる 数寄屋づくりの雅な宿

宿から天橋立を覗くとまるで龍が空に舞うか
のような“飛龍観”が眼下に広がります。躍動
感あふれる“飛龍観”を大浴場だけでなく、客
室、食事処からも独り占めできる随一の宿。
春はいさぎ、秋は栗や松茸など、日本海の海
の幸や山の幸に恵まれており、その時季にし
か味わうことができない地元の食材を使った
料理のおいしさにも定評があります。





旬な京料理が味わえる 人気割烹の特別コース

錦市場からすぐ北の街中にある割烹「じき宮ざわ」。
上質な葛を長時間練り上げてから焼きあげる、濃厚な焼胡麻豆腐は
店の看板メニューとして有名です。このカタログ限定のコースでは、
焼胡麻豆腐はもちろん、季節を感じるお造りや焼き物、肉料理など15品近くが供されます。
ひと品ひと品、手を加えず、素材のよさを引き出す。
その確かな技量をカウンターから望みながら、滋味にあふれた料理を味わうことができます。



じき宮ざわ ディナーペア

申込番号 **ZV 042-002**

内容:ディナーコース(先附・お椀・造り・焼胡麻豆腐・焼物・揚物・口直し・肉・鍋・ご飯・赤出し・香の物・水物・最中・抹茶)+ワンドリンク

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:18:00～20:00(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だけない場合がございます。※季節や仕入状況により内容が変わります。



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

Shop Story

目で舌で楽しませる 京都らしいカウンター割烹

2007年の開店以来全国の食通から支持されている、カウンター席のみの割烹料理店。最近では外国からのお客様も多いそう。用いる器のほとんどが骨董の品。柿傳や和久傳で修行を積んだ店主がセレクトした器は、日本の名陶工の作品や、中国・明時代の古染付、ガラスのアンティークなど多彩。端正な料理を一層引き立てる器使いが素敵です。



東洋と西洋が融合したブティックホテル 「ダーワ・悠洛 京都」で心に残る滞在を

京都の東玄関口三条、鴨川にほど近い場所に佇むブティック的ホテル「ダーワ・悠洛 (ゆら) 京都」。
一歩足を踏み入ると、侍の時代を受け継ぎながらも和と洋が美しく融合した“大正ロマン時代”へのタイムトラベルへと誘います。
エントランスには、「遊龍の松」をイメージした豪華な一本松が。
客室、レストラン、バーなど、館内随所にちりばめられた美しいアートピースも印象的です。
アクセスも良く、古都散策に便利なのもうれしいところ。
京都を満喫できるロケーションで、一泊2食付きの旅を心ゆくまで楽しんでください。



ダーワ・悠洛 京都 ペア宿泊

申込番号 **ZV 044-004**

内容:1泊2食(プレミアムツインまたはキング)

住所:京都府京都市東山区大橋町84／ご利用時間:チェックイン15:00 チェックアウト12:00／アクセス:京阪電鉄三条駅から徒歩約3分、京都市営地下鉄東西線三条京阪駅から徒歩約1分／<https://dhawayurakyoto.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。※土曜、休前日、桜及び紅葉シーズン、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、当館指定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。※ご夕食は「GRILL 54TH」にて Grill ディナーフルコースとなります。



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

Brand Story

贅沢なプレミアムホテルで タイムレスな京都を愉しむ

快適な滞在はもちろんのこと、京都を楽しむのに最適なロケーションが魅力。最も活気のあるエリアのひとつである三条に位置し、祇園や木屋町、河原町、新京極、錦市場なども徒歩圏内です。ホテル内のレストラン「GRILL 54TH」では、美しい箱庭と開放的なオープンキッチンを眺めながらの Grill コースを。心地の良いおいしい食事時間を約束します。



旅の疲れを優しく癒す 和モダンホテルのひととき

「清水小路 坂のホテル京都」は清水寺の参道から小路を少し入った場所にあります。白木の家具をアクセントに、自然素材を用いアースカラーで統一された客室内はゆったりとくつろげるよう、靴を脱いで過ごすスタイル。

広々としたゲストラウンジや、八坂の塔を一望する貸し切り風呂など充実のファシリティを誇ります。こちらの47平米とゆとりのあるデラックスツインルームに泊まれる、朝食付きペア宿泊券です。

清水寺にも近く、観光にも最適なホテルで、贅沢な大人の時間が過ごせます。





清水小路 坂のホテル京都 ペア宿泊

申込番号 **ZV 046-003**

内容:1泊朝食(デラックスツイン)

住所:京都府京都市東山区清水4-200／ご利用時間:チェックイン15:00 チェックアウト11:00／アクセス:京阪電鉄清水五条駅から徒歩約13分、阪急電鉄京都河原町駅から徒歩約19分、阪神高速8号京都線鴨川西I.C.より約15分、名神高速道路京都東I.C.より約15分、京都市営バス五条坂下車徒歩約5分／<https://www.saka-hotel.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。※土曜、休前日、桜および紅葉シーズン、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、当館指定日(祇園祭期間等)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。※ご朝食のみのプランです。予めご了承ください。



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

Brand Story

古都の風情を感じる 温かな雰囲気のホテル

歴史と文化が色濃く残る東山、清水寺の参道近くに佇む「清水小路 坂のホテル京都」。表通りの喧騒から離れ、草の音も聞こえるほどの静寂に守られたホテルは、和の機能性と温かみに満ちあふれた空間。日本ならではの行き届いたおもてなしは、国内外のゲストから愛されています。

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



空間と暮らしをを格上げる 美しいソーダメーカー

お好みの強さで飲みたい分だけ、作りたての炭酸水が楽しめる
「ソーダストリーム」の最上位モデル「エンソウ」。

世界的デザイナー・深澤直人氏によるスタイリッシュなデザインに、
フルフラットボタンで押しやすく、ガス交換やボトルの着脱もかんたん。
耐久性、使いやすさ、お手入れのしやすさを追求しつつ、
場所を選ばずインテリアにマッチするスリムで美しいマシンです。



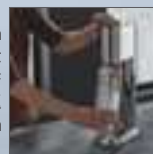
© sodastream®

ソーダストリーム enso (エンソウ) スターターキット

申込番号 **ZV 049-002**

サイズ(約): 本体=幅10.5×奥行22×高さ42.5cm、
ensoボトル1L=内容量1L・適正容量840ml、ガスシリン
ダー=(内容量約410g)×3、ステンレスボトル1L(ネイ
ビー・サンド)=内容量900ml・適正容量750ml/重量
(約): 本体=2.5kg / 材質: 本体=ステンレス・プラスティッ
ク、ensoボトル=コポリエステル樹脂・ABS樹脂・シリ
コン・ステンレス、ガスシリンダー=アルミニウム・真鍮、
ステンレスボトル=ステンレス・ABS樹脂・熱可塑性エラス
トマー/ ensoボトル=耐熱温度70℃・耐冷温度1℃、ス
テンレスボトル=保冷効力8℃以下(6時間)・保温効力
71℃以上(6時間)/イスラエル製(ガスシリンダー=日本
製、ステンレスボトル=中国製)

※このガスシリンダーは、SodaStream
に回収義務があり、お客さまご自身によ
る投棄は禁止されております。充填済
みガスシリンダーの交換が不要で、返
却を希望される場合は、SodaStream
コールセンターまでご連絡ください。



「同時調理容器」を使って、 異なる2品を同時に調理

下ごしらえした食材を入れ、メニューを選んでスタート。

一度に4～6人分が調理できる大容量の自動調理鍋。

独自の「スマートプレッシャー技術」で一定の高圧力をかけ続けるので、
味が染みて、やわらかく、栄養素も逃さず、自動減圧機能で時短も実現。

煮込み、蒸し、炊飯、無水調理や低温&圧力調理などもおまかせ、
糖質オフごはんも炊ける、88種類のオートメニュー搭載です。



siroca

シロカ 自動調理鍋

申込番号 **ZV 050-003**

サイズ(約):幅27.5×奥行34×高さ28.5cm、満水容量5L、調理容量3.2L／重量(約):5.5kg／材質:ポリプロピレン、ABS樹脂、アルミニウム、ステンレス／AC100V～1200W、電源コード1.2m、使用最高圧力ゲージ100kPa、プリセットメニュー88種類／付属品:計量カップ、蒸し台、同時調理容器、低温調理アタッチメント／中国製



使用例

少量でもお急ぎでも 甘みや旨みを逃さず炊飯

「超音波」による浸水と、備長炭の力による大火力で一気に炊きあげて、
「0.5合お茶碗一杯」からでも、早炊きでも、
甘みと旨みを引きだしてふっくら粒立ちよく炊き上げる
「三菱」の3.5合炊きのIHジャー炊飯器。
通常炊飯よりもさらにじっくり甘みを熟成する「芳潤炊き」や
玄米や麦飯など、お米の個性を引き出す多彩な炊飯モードを搭載。
洗いのものは内釜と内ぶたの2点だけで、お手入れもかんたんです。



三菱 IHジャー炊飯器 (3.5合炊き)

申込番号 **ZV 051-002**

サイズ(約):幅23×奥行28.5×高さ20cm、容量630ml(3.5合炊き)／材質:本体=ポリカーボネート・ABS樹脂、内釜=ステンレス合金+アルミニウム合金(外装備長炭コート、内装100万回洗米コート)／AC100V・710W、電源コード1m／メニュー数11、保温機能3種類(たべごろ保温・一定保温・保温切)／付属品:自立式しゃもじ、計量カップ／日本製





大火力が甘みを引き出し 芯までふっくら炊きあげる

「象印」独自の工夫でふきこぼれを抑えながら、高温&大火力で炊き続ける「豪熱大火力[®]」でお米の甘みを引き出す圧力IH炊飯ジャー。蒸らし工程のもうひと圧力で、よりしゃきつ、ふっくらの炊き上がり、しっかり浸水時間をとって、よりふっくら甘み成分が増す「熟成炊き」や、30時間ずっとおいしい「うるつや保温」とほかほかキープの「高め保温」、お好み次第で、炊き加減や保温機能それぞれ選べるのも魅力です。



象印 圧力IH炊飯ジャー (5.5合炊)

申込番号 **ZV 052-004**

サイズ(約): 幅25×奥行36.5×高さ20.5cm、容量1L(5.5合炊き)／重量(約)5kg／材質: 本体=ポリプロピレン、内釜=アルミニウム+ステンレス(フッ素コート)、内蓋=アルミニウム仕様／AC100V-1240W、電源コード1m、3通りの炊き分け圧力、うまみ圧力蒸らし、熟成炊き、うるつや保温30時間、蒸気口セットレス／付属品: 立つしゃもじ、計量カップ／日本製

挽く・蒸らす・淹れるを まるごとおまかせ

水と豆の計量から挽き・蒸らし・抽出まで全自動。

豆を均一に挽けるコーン式ミル採用で、抽出温度も選べて、じっくり蒸らすことで、雑味が少なく奥行きある味わいを楽しめます。

さらに、一杯分をマグカップに直接抽出できる「じかマグ」も可能。

ミルに残った豆の破片や粉、給水タンクと本体内部の水も自動で排出するクリーニングモードも搭載でお手入れもラクラクです。

siroca

シロカ

コーン式全自動コーヒーメーカー

申込番号 **ZV 053-003**

サイズ(約): 幅16.5×奥行27×高さ42cm、容量830ml(カップ(120ml)約6杯分)/重量(約): 4.1kg/材質: ポリプロピレン、ABS樹脂、AS樹脂、ガラス/AC100V-750W、電源コード1.2m、コーン式、コース=高温・低温、ガラスサーバー、蒸らし機能、タイマー予約機能、保温機能30分/付属品: お手入れブラシ、ステンレスフィルター/中国製



パン自体の水分で焼きあげる 耳までふんわり“生トースト”

食パン1枚サイズの庫内で上下ヒーターの熱をムラなく伝え、下面はプレートで加熱。
焼き網だと逃げてしまうパンの水分や香りも庫内に留め、
パンに還元しながら焼く独自構造で、まるで焼き立てのような
耳までふんわり新食感の“生トースト”が焼きあがります。
焼き加減は5段階の自動調整。冷凍パンやトッピングトースト、
フレンチトーストなども、ベストな状態に焼きあげてくれます。



三菱

ブレッドオーブン

申込番号 **ZV 054-002**

サイズ(約):幅27×奥行22×高さ14cm(庫内サイズ=幅19×奥行14×高さ4cm)／重量(約):3.1kg／材質:ABS樹脂／AC100V-930W、電源コード1.5m／4段階厚さ対応(4枚・5枚・6枚・8枚切)、焼色5段階+延長、調理メニュー(トースト・冷凍トースト・トッピングトースト・フレンチトースト)／付属品:へら／日本製



「ストウブ」の鍋を使えば いつもの料理ももっとおいしく

プロのシェフも絶賛する「ストウブ」の鍋。

蓋の裏にある突起が、蓋に着いた水分を食材にまんべんなく降り注がせるので、食材の旨みを逃がしません。

浅型の「ブレイザー・ソテーパン」は“炒めて煮込む”

料理に使いやすいと評判です。パエリアやすき焼きなどみんなでシェアしたい料理は鍋ごとテーブルへ。

「ラ・ココット de GOHAN」は、蓄熱性の高い羽釜の形で、米粒が立ったごはんを炊くことができます。



ストウブ ブレイザーソテーパン& ラ・ココット de GOHAN

申込番号 **ZV 055-003**

ココット de GOHAN＝サイズ(約): 直径16.5×深さ10.5cm／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)／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。

ブレイザー＝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〈オープン可〉〈電磁調理器可 200V〉



ラ・ココット de GOHAN



ブレイザーソテーパン

普段の調理から無水調理まで 健康な体づくりはお鍋から

全面5層構造による抜群の熱効率に、野菜の栄養を逃さない無水調理や無油調理、余熱で調理もできる「ヴィエナ」シリーズのフライパンとお鍋のセットです。

ガス・電磁調理器などオール熱源対応で、つや消しのボディに
つまみとハンドルがミラー仕上げという洗練されたデザインも魅力。
お手入れ用のたわしセットとともにお届けします。

VitaCraft®

ビタクラフト フライパン&鍋2点セット

申込番号 **ZV 056-004**

サイズ(約):フライパン=直径24×深さ5×全長45cm、両手鍋=直径22×深さ10.5cm・満水容量4L、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、アルミニウム、アルミニウム合金・18-0電磁性特殊ステンレス / 付属品:ソフト&ハードたわし / ベトナム製(ソフト&ハードたわし=日本製)〈電磁調理器可 200V〉



キッチン映える 基本のお鍋3点セット

1911年ブラジルで創業の総合ハウスウェアブランド「トラモンティーナ」の、丈夫で熱伝導性の高い全面二層構造の、両手鍋、片手鍋、フライパンに、便利なレードルを加えたセット。内側は独自の「スターフロン セラミックコーティング」加工、ガスコンロ・IH対応で、ハンドルは快適な握り心地のシリコン製です。上品なピンクベージュカラーがキッチンを明るく彩ります。

TRAMONTINA

トラモンティーナ フライパン&片手鍋&両手鍋セット

申込番号 **ZV 057-004**

サイズ(約): フライパン=直径24×深さ10×全長47cm、片手鍋=直径18×深さ10×全長36cm・満水容量2.2L、両手鍋=直径20×深さ13cm・満水容量3.2L / 材質: 本体=アルミニウム・18-0ステンレス(内面セラミックコーティング)、取っ手=ステンレス・シリコン、蓋=強化ガラス / 付属品: レードル / ブラジル製(電磁調理器可 200V)





時代を超えて愛される 無水鍋がさらに進化。 精巧な自動車パーツを製作する 技術が生み出した逸品

半世紀以上にわたり愛され続けている「KING無水鍋®」は、日本の鋳物技術が生み出した無水鍋の原点にして、王様です。一つで、「炊く」「蒸す」「煮る」「茹でる」「焼く」「炒める」「揚げる」「天火」の8通りの調理ができる優れたもの。中でも、名前の由来となった無水料理は、水を使わずに、素材が持つ水分や脂分で旬のおいしさを引き出します。短時間で火が通るので、毎日の食事づくりもスピードアップ。余熱を生かせば省エネルギーにもつながります。「KING無水鍋®」をベースに、さらに使いやすさを追求したHALシリーズは、フッ素樹脂加工により片付けもスピーディに。無水鍋の2種類セットでお届けします。



無水鍋2点セット

申込番号 **ZV 058-002**

サイズ(約):KING無水鍋=直径24×深さ9cm・満水容量4L(蓋(浅鍋)1.9L)、HAL万能無水鍋=直径26×深さ7×全長50cm・満水容量3.5L/材質:アルミニウム合金(KING無水鍋R内面ヘアライン仕上、HAL万能無水鍋内面フッ素樹脂塗膜加工、外側面鏡面仕上、外底面特殊磁性膜加工+耐熱塗装)、HAL万能無水鍋取っ手・つまみ=フェノール樹脂/付属品:サンドボール×2、せっけんクレンザー、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〉



毎日のごはんの即戦力、 オールラウンダーを揃える

すぐれた熱伝導性と保温性で、無水調理から余熱調理までこなせる
全面3層構造のステンレス鍋のセットです。

本体とふたが水蒸気の膜で密閉状態になるスチームシール効果で
高温&定圧にキープ。少しの水分で素材の旨みや風味を逃さず
調理する無水調理や炊飯も可能です。

また、高い保温性を利用して弱火や余熱でも調理ができるので
省エネにも期待。

毎日の料理に大活躍の両手鍋・片手鍋・蒸し器の3点セットです。

UMIC

ユミック 鍋&蒸し器セット

申込番号 **ZV 059-004**

サイズ(約): 片手鍋=直径16×深さ
8.5×全長36cm・満水容量1.8L、二
段蒸し器=(鍋=直径20×深さ10cm・
満水容量3.2L、蒸し器=直径21×深
さ7.5cm、重ね時=高さ19.5cm(蓋
含む))、両手鍋24cm=直径24×深
さ12.5cm・満水容量5.8L／材質:本
体=複合材(18-0ステンレス・アルミ
ニウム合金・18-0ステンレス)、蒸し
器=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 次世代フライパン

炒める、焼く、煮る、揚げ、炊くなど万能調理ができるレミパンです。重ねて使えるスチーマーとストレーナーで更に調理の幅が広がります。底が厚く底面積が広いので焼き物、炒め物が得意なレミパンワイドは28cmなので一度に沢山調理出来ます。深型で蓋付きなので、焼き物やスープ、餃子もOKのレミパンエッグ。3種のフライパンの取っ手にくっつく専用ツールもセットで便利です。



remy

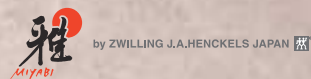
レミー レミパンセット

申込番号 **ZV 060-002**

レミパン＝サイズ(約):プラス＝直径24×深さ7.5×全長44cm・満水容量3.3L、ワイド＝直径28×深さ5×全長48cm、エッグ＝幅15×深さ4.5×全長39cm・焼き面＝14×19cm、スチーマー＝直径24×高さ9cm／材質本体＝アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底＝スチール(溶射加工)、スチーマー＝アルミニウム合金(フッ素樹脂塗膜加工)、蓋＝強化ガラス／付属品:菜箸、お玉、エッグターナー／日本製(本体部品＝韓国製、スチーマー・ガラス部分＝中国製)〈電磁調理器可 200V〉ストレーナー＝サイズ(約):直径24×高さ14×全長42.5cm／材質:本体＝ステンレス、取っ手＝シリコン／日本製
※取っ手部分にネオジム磁石が埋めこまれているため、医療用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医師と相談のうえ、お使いください。

唯一無二の美をたたえた メイドインジャパンの包丁

「ツヴィリング」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、
天然木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、
万能包丁の牛刀と、くだものや野菜の皮剥きなどに便利な小刀でお試ください。



雅 牛刀&小刀セット

申込番号 **ZV 061-003**

サイズ(約):牛刀=全長33.5・刃渡り20cm、小刀=全長24.5・刃渡り13cm／材質:刀身=MC63ステンレス鋼、柄=カバ材／日本製
※数量限定





濃州正宗作 ダマスカス包丁2点セット

申込番号 **ZV 062-002**

サイズ(約):牛刀包丁=全長30・刃渡り18cm、三徳包丁=全長29・刃渡り17cm／材質:刀身=積層鍛接複合銅材、柄=ステンレス／日本製



美濃刀工の技を受け継ぐ「濃州正宗作」 の切れ味鋭い牛刀と三徳包丁

美しい姿と、鋭い切れ味を備えた「濃州正宗作」のダマスカス包丁。「濃州正宗作」は、鎌倉時代から刃物の歴史と技を継承してきました。室町後期の美濃刀工「濃州正宗作」の伝統を受け継ぎ、一丁ずつ丹精込めてつくられています。ダマスカス包丁は、かつてダマスカスで作られていた刀剣のような波紋を持つことからその名がありますが、牛刀と三徳包丁の2種をご用意しました。先端の切れ味に優れている牛刀はシェフナイフとも呼ばれ、薄切りや筋切りに適し、両刃の三徳包丁は、肉・野菜・魚の3つの用途に使用でき、万能包丁とも呼ばれます。



話題のリゾートや温泉旅館は、
婦人画報セレクションならではの上質な宿ばかり。
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。
高級スパチケットは自分へのご褒美として
それぞれの体験型の贅沢感を、ぜひお楽しみください。

Experience

Selected by FUJINGAHO



見渡す限りの自然に包まれながら過ごす

その昔、傷ついた赤城山の神がこの地から湧いた湯で傷を癒し、
二荒山の神を追い返したことから「追い神」転じて「老神」になったといわれている老神温泉。
こんこんと湯が湧き出る山里に佇む一軒宿「仙郷」は、豊かな自然に調和するよう、
ほのかな情緒とぬくもりを随所にあしらった和風の造り。なめらかなお湯、地の素材を活かした料理、
そしてゆったりとしたお部屋と、3拍子揃った心安らげるお宿です。



老神温泉 仙郷 ペア宿泊

せんきょう

申込番号 **ZV 066-003**

内容:1泊2食(和室10畳+広縁)

住所:群馬県沼田市利根町大楊2-1 / ご利用時間:チェックイン
14:00 チェックアウト11:00 / アクセス:JR沼田駅・JR上毛高
原駅から送迎有り(要予約)、関越自動車道沼田I.C.より約25
分 / <https://www.senkyou.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。※連休、ゴールデンウィーク、お盆期間、8月・
10月～11月の土曜・休前日、年末年始、当館指定日はご利用
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
ください。ご利用日には〈ご招待カード〉
を必ずご持参ください。〈ご招待
カード〉の有効期間は、〈ご招待カード〉
発行日より6ヵ月間となります。

Brand Story

ゆっくり寛げる真心こめたおもてなし

大自然の景観が一望できる「仙郷」。館内に入るとお香の香りと季節の花々に癒されます。料理には、県産の新鮮野菜やとろけるような旨さの上州牛など契約農家から届く新鮮な食材を使用。さりげない心配りが心地よい宿です。東洋のナイアガラとも呼ばれる吹割の滝に近く、また尾瀬へのアクセスもよいので、ハイキングの拠点としてもおすすめ。



美しい海と伊豆の味覚に 心癒される贅沢旅

はるかに伊豆諸島を望み、大浦湾の絶景を見おろす高台に建つ
本格リゾートホテル「下田東急ホテル」の1泊2食付きプランです。
マリンブルーをアクセントにすっきりと落ち着きのある客室でのんびりくつろぎ、
海一望の露天風呂で、潮騒に耳を傾けながらリフレッシュ。
夕食は、心と身体を癒してくれるような優しい味わいのフレンチ×和食の和洋折衷コースを、
朝食は下田産の干物をはじめ、地元の名産がずらりと並ぶ自慢のブッフェが楽しめます。



下田東急ホテル ペア宿泊

申込番号 **ZV 068-004**

内容:1泊2食(スタンダードツインルーム)

住所:静岡県下田市5-12-1 / ご利用時間:チェックイン15:00
チェックアウト11:00 / アクセス:伊豆急行線伊豆下田駅から
送迎有り(予約不要)、東名高速道路沼津I.C.より約100分 /
<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/>

※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、休前日、連休、桜シーズン、ゴールデンウィーク、
夏季期間、年末年始、貸切日、当館指定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
夕食はコース料理、ご朝食はブッフェとなります。



【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〉
に記載の連絡先にご予約の上、ご
利用日には〈ご招待カード〉を必ずご
持参ください。〈ご招待カード〉の有
効期間は、〈ご招待カード〉発行日より
6ヵ月間となります。

Brand Story

世代を超えて愛される 伝統と格式のリゾートホテル

1962年、当時の伊豆ではまだめずらしいモダンな洋風ホテルとして開業。皇族やVIPの利用も多く、伊豆を代表する本格リゾートホテルとして格式を誇り、今なお愛され続ける「下田東急ホテル」。海拔56mの高台から、晴れた日には伊豆七島まで見晴らせる美しい景観と、海に見える温泉、さらに伊豆や静岡県内から届けられる名産品や海山の幸を取り入れた食事も魅力です。



海に見える静かな宿で 若狭の佳きものに浸る

おだやかな内海と山々に囲まれた、自然豊かな海沿いの静かな宿「若狭佳日」。
閉館した旅館をリノベーションした、古き佳きものと洗練されたモダンが、
ゆるやかに混ざり合う3棟13室からなる広々とした客室でくつろぎ、
若狭の食材をふんだんに使った、ここでしか出会えない味わいに舌鼓を打つ。
かつて、朝廷への食物の献上を許された「御食国^{みけつくに}」として栄えた
小浜が育んできた佳きものに浸る、心豊かな“佳き日”をお過ごしください。



わかさかじつ 若狭佳日 ペア宿泊

申込番号 **ZV 070-004**

内容:1泊朝食(本館デラックスツイン)

住所:福井県小浜市阿納10-4／ご利用時間:チェックイン15:00
チェックアウト11:00／アクセス:JR小浜駅から送迎有り(1日1便／
要予約)、JR小浜駅からタクシーで約20分、舞鶴若狭自動車道
小浜I.C.より約10分／<https://wakasa-kajitsu.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。※土曜、日曜、休前日、ゴールデンウィーク、お盆期
間、年末年始、当館指定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。※ご朝食のみのプラン
です。予めご了承ください。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉で
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、ご
利用日には〈ご招待カード〉を必ずご
持参ください。〈ご招待カード〉の有
効期間は、〈ご招待カード〉発行日より
6ヵ月間となります。

Brand Story

若狭の魅力と物語を 次世代へつなぐ美しい宿

ふぐの養殖をはじめとした漁業と民宿経営で成り立っていた
小さな集落、福井県小浜市阿納で、地域のシンボルであつ
た旅館が廃業することになり、その地元復興の取り組みとし
て生まれた「若狭佳日プロジェクト」。ディレクションや建築
設計は、確かな実績を持つプロに依頼。若狭ならではの歴史・
風土・食文化などの魅力を掘り下げつつ、時代にフィット
する新しさも持ちあわせた地域の核となるホテルです。



深呼吸したくなる 森の中のホテルでのどかな休日を

森をイメージした木々や葉のモチーフを取り入れた客室に、ロビー、レストラン。
「NEO FOREST」をデザインコンセプトにした「軽井沢プリンスホテル イースト」。
天然温泉の温泉施設「FOREST HOT-SPRING」では美しい森を眺めながら
ゆったりと湯を楽しむことができ、信州産の食材にこだわったお食事は
幸せな気分にさせてくれます。

軽井沢プリンスホテル イースト ペア宿泊

申込番号 **ZV 072-004**

内容:1泊朝食(フォレストツインルーム)

住所:長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢
1016-75/ご利用時間:チェックイン15:00
チェックアウト12:00/アクセス:JR軽井沢駅
南口から無料循環バス有り(予約不要)、JR
軽井沢駅から徒歩約10分、上信越自動車
道碓氷軽井沢I.C.より約19分/[https://
www.princehotels.co.jp/karuizawa-east/](https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-east/)

※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、2026年5/3～5/5、
7/17～8/31、9/20～9/22、10/11、
11/1、11/22、11/29～12/3、12/18～
2027年1/3、1/10、1/29、2/5、2/10
～2/26、3/21はご利用いただけません。
2027年4月以降の除外日はホテルに直接お
問い合わせください。また時期によりご利用
いただけない場合がございます。※温泉施設
「FOREST HOT-SPRING」、ゲストラウン
ジ「SAKURA」(ソフトドリンク無料)、フィット
ネスルームをご利用いただけます。※ご朝食
のみのプランです。予めご了承ください。



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

Brand Story

自然と調和しながら遊び心あふれる空間に

自然豊かな環境の中で、ゴルフやショッピングなどさまざまなアクティビティ
を楽しむことができる「軽井沢プリンスホテル イースト」。森をモチーフに
したデザインを取り入れたこだわりの客室は、穏やかな気持ちにさせてく
れるくつろぎの空間となっております。





日常を忘れさせる 洗練されたリゾートホテル

淡路島の南西端に位置する「ホテルアナガ」。

広大な敷地に客室はわずか40室で、すべて南向きのオーシャンビュー。

お泊りいただくデラックスツインのお部屋からは、大鳴門橋を臨むことができます。

バルコニーとお部屋に段差がないので室内にいても外で過ごしているような清々しい気分。

幸せな時間の名脇役が広々としたベッドにメイクされたシャリッと軽やかな麻のシーツ。

「あの心地よさが忘れられなくて」と何度も訪れるお客さまもいるのだとか。

ホテルアナガ ペア宿泊

申込番号 **ZV 074-004**

内容:1泊朝食(デラックスツイン)

住所:兵庫県南あわじ市阿那賀1109／ご
利用時間:チェックイン15:00 チェックアウト
11:00／アクセス:JR三ノ宮駅から淡路島
行き高速バスで約75分「陸の港西淡」下車
(陸の港西淡より送迎有り・要予約)、神
戸淡路鳴門自動車道淡路島南I.C.より約7
分／<https://www.hotelanaga.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、お盆期
間、9月連休、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。※ご朝食のみの
プランです。予めご了承ください。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉で
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

豊かな自然に恵まれた淡路島の魅力を満喫

夏は涼しく冬は暖かい、恵まれた気候の淡路島。ゴルフやテニスだけでなく、うず潮を見にクルージングに出かけたりプールサイドで寛いだり、島を散策したり…。その日の天気や気分にあったアクティビティがいっぱいです(別料金)。また瀬戸内海の幸や淡路牛、野菜など食材も豊富。ご朝食は光が降り注ぐ絶景ダイニングで鳴門海峡の眺望とともに、淡路島の恵みを味わう「御食国を巡る和朝食」をご提供いたします。



伝統のフレンチと夜景が彩る 「ル・ノルマンディ」の至福のディナー

横浜・山下公園に面したホテルニューグランドの
パノラミックレストラン「ル・ノルマンディ」。

洋上の宮殿と謳われた豪華客船ノルマンディー号の
ダイニングルームをコンセプトにデザインされた、
ホテルニューグランドの象徴とも言うべきメインダイニングです。
供されるのは、ホテルの新しいアレンジが加えられた本格フランス料理。
クラシックな空間で、窓の向こうに広がる横浜港の夜景と共に、
ロマンチックなディナーをお楽しみください。





ホテルニューグランド パノラミックレストラン ル・ノルマンディ ディナーペア

申込番号 **ZV 076-004**

内容:オリジナルコース(グラスシャンパン・アミューズ・前菜・スープ・
魚料理・肉料理・デザート・コーヒーと小菓子)

住所:神奈川県横浜市中区山下町10 ホテルニューグランドタワー
館5F／ご利用時間:17:30～20:00(LO)／定休日:無休／ア
クセス:みなとみらい線元町・中華街駅1番出口から徒歩約1分、
JR石川町駅から徒歩約13分、JR横浜駅からタクシーで約15分／
<https://www.hotel-newgrand.co.jp/le-normandie/>

※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。※貸切日、クリスマス期間、年末年始など特別営業
日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場
合がございます。※お子さまは11歳よりご利用いただけます。※
男性のお客様はジャケットをご着用ください。※短パン、ビーチサン
ダル、ぞうりでのご入店はご遠慮ください。



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

Brand Story

窓の向こうに広がる眺望を 楽しめるパノラミックレストラン

日本を代表するクラシックホテル「ホテルニューグランド」
は、昭和2年(1927年)の開業以来、国際都市横浜の
迎賓館として世界のVIPをもてなしてきました。パノラミック
レストラン「ル・ノルマンディ」は、ヨーロッパを代表するフ
ランス人デザイナー、P・イヴ・ローションによる1930年代
の風格あるインテリアで、パノラマのように広がる横浜港
の夜景と共にディナータイムをロマンチックに演出します。



金沢の雅に東京の粋を 盛り込んだ華やかな加賀料理

四季を通じて、海の幸、山の幸、そして里の幸に恵まれている金沢。加賀料理を継承する「浅田」は、カニやのど黒など金沢港で水揚げされる鮮魚類はもちろんのこと、加賀野菜や契約栽培の畑で育てた蕎麦粉、米・味噌や塩などの調味料に至るまで、石川県産のものを取り寄せています。吟味した食材に確かな技と工夫を凝らした料理は、輪島塗や九谷焼など石川県の伝統工芸の器に盛りつけられ、一層華やかに。加賀料理の贅を五感で楽しませてくれます。

Brand Story

非日常へ誘う 風情ある個室で食す

1659年創業の加賀藩中荷物御用「浅田屋伊兵衛」をルーツとし、旅人宿を創業した1867年から今日まで金沢の文化を伝える風雅な宿、加賀料理の宿として伝統を培っています。1971年開業の赤坂店の全11室あるお部屋はすべて個室。金沢の豊かな料亭文化に基づいたおもてなしと凜とした空間が、伝統ある味わいをより印象深いものしてくれます。

赤坂浅田 ランチペア (平日限定)

申込番号 **ZV 078-008**

内容:月替わり会席コース

住所:東京都港区赤坂3-6-4／ご利用
時間:11:30～14:30(最終入店13:
30)／定休日:お盆期間、年末年始／
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4分／[https://
www.asadayaihei.co.jp/akasaka/](https://www.asadayaihei.co.jp/akasaka/)

※ご予約にて承ります。※表記以外の
サービスはお客さま負担となります。※
現地までの交通機関のお手配・費用は
お客さま負担となります。※土曜、日曜、
祝日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
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。





名物のすき焼と旨みが詰まった 牛肉のフルコース

「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、日本全国からプロの目で選んでいます。こちらのペアディナー券は、圧倒的な人気を誇る名物のすき焼と低温でじっくり焼きあげたローストビーフ、牛タンのコンフィのほか、神戸牛のステーキも味わえる、まさに牛肉のフルコース。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 国際通り本店 ディナーペア

申込番号 **ZV 080-004**

内容:浅草今半特別コース(前菜盛合せ・ローストビーフ+牛タン
コンフィ・銘柄牛すき焼・神戸牛ヒレステーキ・お食事・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。※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。



【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。


浅草今半

Brand 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。



日本橋の京懐石で 季節の味わいを堪能する

日本橋駅からほど近い小路にある「日本橋笈川」。

店主の笈川智臣さんが切り盛りする京懐石の料理店です。

京都の名店で研鑽を積んだ笈川さんは、調理はもちろん、市場にも自らが足を運び、素材の目利きなども精力的にこなしています。

こちらでのベアのディナー券は、八寸から向付、煮物や強肴、甘味などのフルコース。

その季節においしい旬の素材を使った料理の数々は、大切な人との時間をおいしく彩ってくれます。

日本橋笈川 ディナーペア

申込番号 **ZV 082-003**

内容:八寸・椀・向付・煮物・酢の物・強肴・食事・水菓子・甘味・抹茶

住所:東京都中央区日本橋2-15-8／ご利用時間:17:30～21:00(LO)／定休日:日曜、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

多くのグルメが通う 隠れ家的レストラン

「日本橋笈川」は、知る人ぞ知る京懐石料理店。京野菜と築地や豊洲の市場から仕入れた新鮮な食材を使用し、京都の味をベースにした懐石コースが人気です。伝統を変えるのではなく、受け継がれる伝統の上に新しいものを築いていきたいと店主の笈川智臣さんは語ります。





一流ホテルならではの 客層に支えられる美味なる鉄板焼

竹芝埠頭のホテル インターコンチネンタル 東京ベイ内「鉄板焼 匠」。
ヘルシー、ビューティ、フレッシュをもとに山海の美味をオリーブオイルで調理します。
世界のVIP をおもてなししてきた経験と技を持つ料理長、馬原雄一氏による、
鮑と黒毛和牛を中心としたヘルシーな鉄板焼をお楽しみください。



ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 鉄板焼 匠 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZV 084-003**

内容：鮑と黒毛和牛コース（焼きトマト・フレッシュサラダ・鮑のグリル・黒毛和牛のフィレとロースの食べ比べ・ガーリックライス・デザート）+グラスシャンパン

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、新交通ゆりかもめ竹芝駅直結／<https://www.interconti-tokyo.com/takumi/>

※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。※お子さまは8歳よりご
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

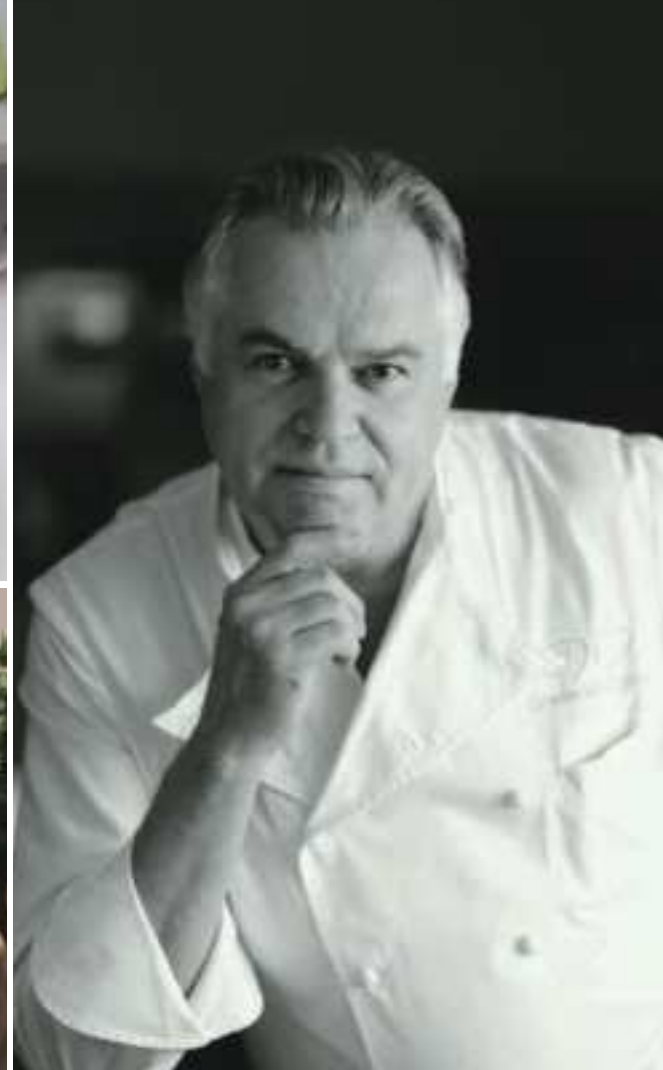
東京ベイエリアでも 屈指の格式を持つホテル

「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」
は、インターナショナルで豊かな歴史・伝統
と、日本の精神と文化の調和をテーマにし
たラグジュアリーウォーターフロントホテル。
ベイエリアでも屈指の格式を誇り、周囲に
観光スポットも豊富です。



フレンチと鉄板焼の魅力が 同時に楽しめるディナーを

パリの名店「トゥール・ダルジャン」や「ホテル・ド・クリヨン」などで総料理長を歴任し、自身の名を冠した東京のレストランもミシュランの星を獲得したドミニク・ブシェ氏。フレンチのエスプリと素材の味を大切にする鉄板焼との融合は、まさに魅惑のマリアージュ。前菜はフレンチらしい彩りや味わいに満ちたもので、メインは京都や神戸産のブランド牛、そして魚料理、デザートまでを楽しめる豪華なコース。締めくくりのデザートにもフレンチらしい遊び心が詰まったものが登場します。



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 ディナーペア

申込番号 **ZV 086-004**

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(三条ヶあげ)
ウェスティン都ホテル京都3F／ご利用時間:17:00～20:00
(LO)／定休日:店舗にご確認ください。／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、名神高速道路京東IC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。※お盆期間、クリスマス期間、年末年始、催事期間はお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。※男性のお客様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

フランス料理と鉄板焼きの 艶やかなハーモニー

古都の風情が色濃く残る京都東山。その高台に佇む「ウェスティン都ホテル京都」のなかに「ドミニク・ブシェ キョートル テッパンヤキ」があります。東京でミシュランの星を獲得したフランス料理界の巨匠、ドミニク・ブシェ氏が監修する、モダンな雰囲気あふれる鉄板焼きレストランです。

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



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

焼きあ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 ディナーペア

申込番号 **ZV 088-004**

内容:ディナーコース(前菜の盛り合わせ・フカヒレの姿煮込み・本日の特選海鮮料理・全聚德北京ダック キャンピア添え・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:月~金17:00~21:30(LO) 土・日・祝17:00~20:00(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・東京メトロ丸ノ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さま負担となります。 ※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。 ※時期によりご利用いただけない場合がございます。



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

Brand 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。



伝統とモダンさを併せ持つ料理の数々に魅せられます

「状元樓」は横浜・中華街で約70年続くお店。姉妹店「Shanghai Dining 状元樓」も自由が丘で24年の歴史を持ち、ともにフランス租界時代の上海邸宅をモチーフにしたノスタルジックな雰囲気。伝統的上海料理から旬の素材を使ったオリジナルメニューまで300品以上もあるメニューの中から、贅沢な食材を惜しげもなく使った極上のコースをご用意しました。特にフカヒレ料理が絶品。豚骨と鶏ガラを毎日8時間かけて煮込んで作る白湯スープで仕上げました。コラーゲンのうまみが凝縮されたとろけるような味わいです。

状元樓 横浜中華街本店 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZV 089-001**

内容:食前酒・季節のおまかせオードブル盛り合わせ・極上ヨシキリ餃子の尾ヒレ 白湯煮込み・海鮮料理・アワビ料理・肉料理等を含む全11品のフルコース

住所:神奈川県横浜市中区山下町191中華街大通り／ご利用時間:ランチ11:30～15:30〈LO〉ディナー17:00～21:30〈LO〉(土・日・祝11:30～21:30〈LO〉)／定休日:無休／アクセス:みなとみらい線元町・中華街駅から徒歩約3分、JR石川町駅から徒歩約8分／<https://jogen.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。※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。





Brand Story

横浜中華街の老舗「状元樓」

1955年創業。内装材から照明器具、調度品に至るまで上海で調達し、上海のフランス租界時代のモダンな雰囲気感を再現しています。自由が丘の姉妹店、Shanghai Dining 状元樓とともに、異国情緒あふれる多様なコンセプトのお席をご用意しております。オープンルーム・半個室・プライベートルームとフレキシブルな対応が可能です。邸宅ダイニングでハウスゲストのようにくつろぎの時間をお過ごしください。

Shanghai Dining 状元樓 ディナーペア

申込番号 **ZV 090-004**

内容:季節のおまかせオードブル盛り合わせ・状元樓スペシャルティ フカヒレ姿の白湯煮込み・アワビ料理・海鮮料理・肉料理等を含む全9品のフルコース

住所:東京都目黒区自由が丘1-3-13 ジェイ・プラザ自由が丘／ご利用時間:17:00～21:30(L.O)／定休日:水曜／アクセス:東急東横線・東急大井町線自由が丘駅から徒歩約3分、東急目黒線奥沢駅から徒歩約7分／<https://jogen.co.jp/jiyuugaoka/>

※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。





歴史ある中国料理と文化へのリスペクト×吟味した日本の食材 2つの文化が融合した新しい中国料理を味わう

西麻布「麻布長江」で辣腕を振った田村亮介シェフが新境地を開く中国料理レストラン「慈華^{いつか}」。独自の感性が息づくアイデンティティ豊かな料理の根底にあるのは、中国古典料理の基本技術と、歴史ある中国料理と文化への敬意。そこに、日本人の感性と日本のテロワールを融合させた「日本の中国料理」が美食家たちを魅了しています。信頼する生産者から預かる食材と対峙し、日本でしか表現できない中国料理を追求し、2021～2026年にミシュラン1つ星を連続獲得。洗練された空間で、上質な料理とおもてなしを心ゆくまでお楽しみください。



慈華 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZV 092-003**

内容:ランチ／ディナーコース

住所:東京都港区南青山2-14-15 AOYAMA FUSION Bldg.2F (旧五十嵐ビル 2F)／ご利用時間:ランチ12:00～15:00(最終入店13:00) ディナー18:00～22:00(最終入店20:00)／定休日:月曜、不定休／アクセス:東京メトロ銀座線外苑前駅から徒歩約3分、都営地下鉄大江戸線青山一丁目駅から徒歩約7分／<https://www.itsuka8.com/>

※ご予約にて承ります。※ご利用日の7日前までにご予約の上ご来店ください。※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。※男性の半ズボン、サンダル等の軽装はご遠慮ください。※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

美食家たちを魅了する “日本の中国料理”

オーナーシェフの田村亮介氏は、1977年、東京都生まれ。中国料理店を営んでいた父の影響で料理人を志しました。横浜中華街「翠香園」などを経て、四川料理「麻布長江」長坂松夫氏のもとで修業。2006年「麻布長江 香福筵」の料理長に就任し、2009年同店のオーナーシェフに就任。四川料理を熟知し独自の感性で表現する新しい四川料理の世界を展開し、食通たちを魅了しました。2019、建物の老朽化に伴い閉店した後、同年12月「慈華」をオープン、高い評価を得る人気店に。



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。フカヒレ料理、北京ダックなどの豪華メニューを含む、海鮮と肉をふんだんに使った全8品のディナーコースです。



すいりんかく

水綾閣 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZV 094-004**

内容:料理長特選コース(酔っ払い海老・前菜盛り合わせ・フカヒレ料理・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:ランチ11:30～14:00(LO) ディナー17:00～20:00(LO)※土・日・祝は19:00(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・桜木町駅から徒歩約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はお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。※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

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。

丸の内の喧騒を逃れて 日頃の疲れをデトックス

日本屈指のビジネス街、東京・丸の内に位置する
「ザ・ペニンシュラ東京」の6階。
アーユルヴェーダのメソッドとアロマセラピーを融合した
トリートメントが受けられる

「ザ・ペニンシュラ スパ&ウェルネスセンター」で
至福のひとつときを。

丁寧なカウンセリングにより、ご体調に合わせた
テラーメイドのボディマッサージをご提案。
自然療法が充実するオーストラリアで生まれた
サトルエナジーズを使用したエクスプレス フェイシャルで、
お肌に潤いと輝きを与えます。





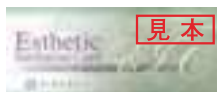
ザ・ペニンシュラ東京 ザ・ペニンシュラ スパ&ウェルネスセンター スパトリートメント1名

申込番号 **ZV 096-003**

内容: プール・サウナ利用付き全身のアロマテラピートリートメント&エク
スプレスフェイシャル1時間25分

住所: 東京都千代田区有楽町1-8-1 6F / ご利用時間: 10:00~
21:30 / 定休日: 無休 / アクセス: 東京メトロ各線日比谷駅からA6・
A7出口直結、JR有楽町駅から徒歩約2分、東京メトロ銀座駅から
徒歩約3分 / [https://www.peninsula.com/ja/tokyo/wellness/
luxury-hotel-spa](https://www.peninsula.com/ja/tokyo/wellness/luxury-hotel-spa)

※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。※16歳以上の
方よりご利用いただけます。※妊娠中の方はご利用いただけません。
※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

質の高いホスピタリティを誇る 「ザ・ペニンシュラ東京」

アジア最古のホテル企業としてその伝統を誇るザ・
ペニンシュラホテルズ。緑豊かな環境にありながら銀
座まで徒歩圏内という最高の立地にある「ザ・ペニ
ンシュラ東京」も日本の伝統とモダンなデザインが見
事に融合した趣のある空間で伝説的とも称されるペ
ニンシュラ・ホスピタリティを提供しています。



東京を一望できるスパで 至福のトリートメントを

本国のメソッドを忠実に再現したクオリティの高いトリートメントで話題のスパ、
「SPA KIOI by SWISS PERFECTION」。
スイスのクリニックで誕生したエイジングケアの先端技術を結集した
スイス・パーフェクションのボディ&フェイシャルトリートメントで
贅沢な時間をお過ごしいただけます。



**ザ・プリンスギャラリー
東京紀尾井町
SPA KIOI by SWISS
PERFECTION
エステティック1名**

申込番号 **ZV 098-004**

内容: スイス・パーフェクションボディ&フェイシャル150分(オイルボディトリートメント90分+ハイドレーティングフェイシャル60分)

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30F/ご利用時間: 10:00~22:00(最終施術終了時間21:30)/定休日: 無休/アクセス: 東京メトロ南北線永田町駅直結、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/spa/>
※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。※16歳以上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。



Brand Story

肌の仕上がりが違う! スイスのパワーコスメ

ロイヤルファミリーやセレブリティから絶大な信頼を得ている、スイスのクリニック発エイジングコスメブランド「スイス・パーフェクション」。その日本初となる直営サロンは、ザ・プリンスギャラリー東京紀尾井町30階にあります。心身ともにくつろげる、ラグジュアリーな空間と確かな施術。トリートメントの前には展望温浴施設をご利用いただけます。



「インディバ」によるケアで 体質から改善していきます

美容業界や医療業界で幅広く活用されている、高周波温熱機器「インディバ」。

インディバを体に当てると、その高周波により細胞が活性化され、体の表面だけでなく深部まで温めます。

体を本来の健康な状態へと導き、痩身や美肌効果も期待できる優れた温熱効果。

東京・赤坂にあるインディバ専門サロンでは、カウンセリングを丁寧に行い、ひとりひとりの体の状態、
悩みに合わせてフルオーダーで施術。3回コースでその効果のほどを実感してみてください。



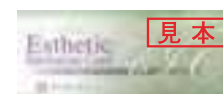
ホ ロ ス
HOLOS TOKYO
 インディバ リンベル
 オリジナルコース 1名

申込番号 **ZV 100-003**

内容:インディバデトックス(80分)3回コース ホームケア用品&テラヘルズコム付き

住所:東京都港区赤坂4-1-2 シントミ赤坂一ツ木ビル4F／ご利用時間:月～金 11:00～19:30 土・日・祝10:00～18:30／定休日:年末年始／アクセス:東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約3分、東京メトロ千代田線赤坂駅から徒歩約7分／<http://holostokyo.com>

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



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

Brand Story

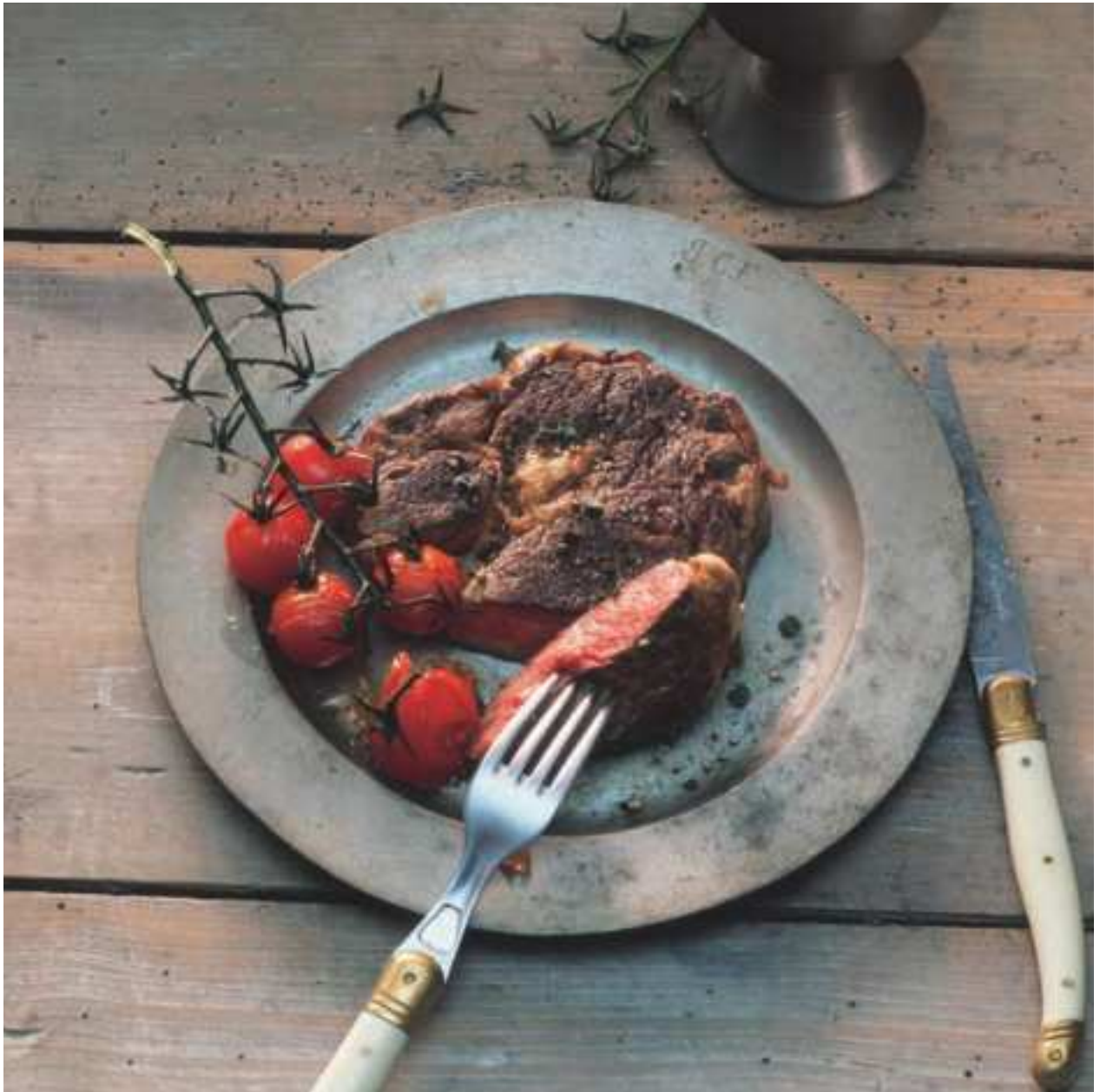
オーダーメイドで応える インディバ専門サロン

体質改善からダイエット、アンチエイジングまでトータルで効果を発揮するインディバを専門的に扱うサロン「HOLOS TOKYO」。数少ないインディバ専門店のなかでも、清潔感あふれる個室3部屋のプライベート空間で、リラックスしながら施術が受けられると評判です。冷えや肩こり、シミやたるみ、怪我など男女問わず、体の悩みに合わせてサポートしてくれます。

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

G o u r m e t

Selected by FUJINGAHO





甘い余韻まで楽しみたい ラグジュアリーなショコラ

リボンがあしらわれたフォーマルなボックスを開くと、美しく並べられた「ボンボン・ドゥ・ショコラ」と、その隙間を埋めるように「パールショコラ」がぎっしり敷きつめられています。「ラ・メゾン・デュ・ショコラ」の世界が広がるオリジナルボックスをミルクとフルーツ系のガナッシュが入った「レ&フリュイ」と上質なカカオが香るビター系の「ノアール」をセットでお届けします。



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 **ZV 103-004**

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)×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)×3 / 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



×2



×3

ラグジュアリーで濃厚な ショコラの世界。 「ジャン=ポール・エヴァン」の 魅惑のセット

美しい箱に詰められた、まるで宝石のように輝くボンボンショコラ。やわらかく濃厚な味わいのキャラメル、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のある味わいが楽しめるチョコレートペースト。夢のような世界が広がる「ジャン=ポール・エヴァン」の贅沢なチョコレートアソートでフランスを代表する老舗ショコラティエのセンスと技を堪能してください。



ジャン=ポール・エヴァン チョコレート詰合せ

申込番号 **ZV 104-002**

ショコラ96個、トリュフ6個、カレJPH48枚、キャラメル10個、バットゥアタルティネ ノワゼット200g / 賞味期間は常温で15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っている場合がございます。予めご了承ください。

小 乳 <



頒布会

一度のご注文で3回お届けいたします。

初夏のフレッシュな味を日本各地からお届け

果実の王様とも呼ばれるメロンの中でも、質の高いものだけに名付けられる静岡県産の「クラウンメロン」。

あふれ出る果汁と濃厚な甘みがたまりません。

はじけるような食感が特徴の宝石のように美しいさくらんぼ「佐藤錦」は山形を代表する味覚。

そしてみずみずしく、甘くしっとりとしたおいしさの山梨県産の「桃」。

農家の方々がていねいに育てあげたフルーツをお届けいたします。

フルーツ
食べ比べコースA申込番号 **ZV 105-004**

※こちらの商品は5月10日までに、お申し込みください。

※お申し込み期限を過ぎた場合、来期(翌年)のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目のお届け

日本の極み
静岡県産 クラウンメロン2個セット

クラウンメロン(シルバー)2.6kg(2玉)／静岡県産
※お届けは5月20日～5月31日。



2回目のお届け

山形の極み
山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

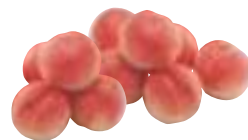
佐藤錦 Lサイズ1kg(手詰・カゴ入)／山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは6月10日～6月30日。



3回目のお届け

山梨県産 桃

桃3kg(10～14個)／山梨県産
※お届けは7月6日～8月13日。



- 全3回のお届けになります。
- 各お届け期間内に該当の商品をお届けします。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
- 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。

太陽の恵みをたっぷり受けた夏のフルーツ頒布コース

太陽の恵みをたっぷり受けた夏のフルーツの頒布コースです。1回目は宮崎県産「シャトーマンゴー」。
熟した実が自然落下するのを待って収穫するマンゴーはとろけるような舌触りが魅力。
2回目は山形県のさくらんぼ「佐藤錦」。甘みと酸味のバランスに優れたさくらんぼの代名詞です。
3回目は白く美しいとろけるような食感のとってもジューシーな「清水白桃」を
岡山県一宮地区からお届けいたします。

フルーツ 食べ比べコースB

申込番号 **ZV 106-004**

※こちらの商品は5月15日までに、お申し込みください。

※お申し込み期限を過ぎた場合、来期(翌年)のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目のお届け



日本の極み 宮崎県産 シャトーマンゴー

シャトーマンゴー-2Lサイズ700g(2個)／宮崎県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは5月25日～6月25日。



2回目のお届け



山形の極み 山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

佐藤錦L～2Lサイズ1kg(バラ詰)／山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※お届けは6月10日～6月30日。



3回目のお届け



日本の極み 岡山県一宮産 清水白桃

清水白桃 ロイヤル1.5kg(5個)／岡山県産
※お届けは7月25日～8月5日。



頒布会

一度のご注文で3回お届けいたします。

ガラスの器がよく似合う見目麗しいフルーツ

熟しても果皮が白い、岡山県の「清水白桃」は糖度12度以上のもののみを出荷。

山形県からは長期保存できるよう開発された多田農園のさくらんぼ「紅姫」を。

採れたてのおいしさを真夏に味わえるなんとも贅沢な品種です。

山梨県の鮮やかな緑色が眩しいシャインマスカットは大粒でしっかりとした食感。

どれもガラスの器によく映える、みずみずしさ弾ける美しいフルーツたちです。

フルーツ
食べ比べコースC申込番号 **ZV 107-002**

※こちらの商品は6月30日までに、お申し込みください。

※お申し込み期限を過ぎた場合、来期(翌年)のお届けとなります。予めご了承ください。



1回目のお届け

日本の極み
岡山県産 清水白桃

清水白桃ロイヤル(糖度12度以上保証)1.5kg(5個)／岡山県産

※お届けは7月10日～7月25日。



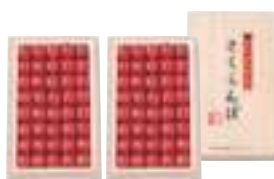
2回目のお届け

山形の極み
山形県産 紅姫

紅姫 特秀2L・3Lサイズ400g(木箱詰)×2／山形県産

※冷蔵便にてお届け。※お届けは8月10日～8月20日。

※「紅姫」は多田農園の登録商標です。



3回目のお届け

山梨県産 シャインマスカット

シャインマスカット2kg(3～4房)／山梨県産

※お届けは8月20日～10月31日。



- 全3回のお届けになります。
- 各お届け期間内に該当の商品をお届けします。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
- 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。

日本の恵みに感謝したい実りの秋のフルーツ

1回目はマスクメロンのなかでも質の高いものだけに名付けられる、静岡県産「クラウンメロン」。

2回目は山形県から食感と甘み、酸味のバランスがとれた「サンふじりんご」と
高貴な香りと濃厚なおいしさが魅力の「ラ・フランス」を。

3回目はみかんの産地愛媛県より甘酸のバランスに優れた「温州みかん」。

秋を感じるフルーツを日本各地から3回に分けてお届けいたします。

フルーツ 食べ比べコースD

申込番号 **ZV 108-001**

※こちらの商品は9月30日まで
に、お申し込みください。

※お申し込み期限を過ぎた場合、
来期(翌年)のお届けとなります。
予めご了承ください。



1回目のお届け



日本の極み 静岡県産 クラウンメロン2個セット

クラウンメロン(シルバー)2.6kg(2玉)／静岡県産
※お届けは10月10日～10月25日。



2回目のお届け



山形の極み 山形県東根市産 サンふじりんご、ラ・フランス

りんご(糖度15度以上保証)、ラ・フランス(糖度
14度以上保証)×各5kg(14～18個)／山形県産
※お届けは11月10日～11月25日。



3回目のお届け

愛媛県産 みかん

温州みかんMサイズ5kg(45～55個)／愛媛県産
※お届けは11月10日～12月20日。





はじける脂の甘みと、とろけるような 食感をたっぷりと2つの味わいで

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。その中でも厳しい基準をクリアしたものに「米沢牛」の称号が与えられます。肉質のきめ細かさと脂ののりのよさが持ち味。すき焼用に切り分けた肩ロースは、やわらかく口に入れるととろけてしまいます。美しいサシが入ったロースステーキは、食べ応え十分なサイズ。噛むたびに肉の旨みが口いっぱいに広がります。

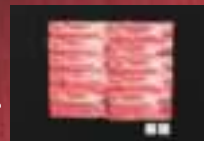
米沢牛 ステーキ・すき焼セット

申込番号 **ZV 109-002**

ロースステーキ(5枚)計1kg、肩ロース(すき焼用)800g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。





成熟した肉の豊かな風味を たっぷりと2つの味わいで

夏は暑く冬は寒い、また昼夜の寒暖差も大きい山形の気候風土。
 厳しい環境のもと、長期に渡り肥育された黒毛和牛が「山形牛」となります。
 そのおいしさは、きめの細かい肉質とまろやかな脂質にあります。融点が低いので、
 さっと火にくぐらせるしゃぶしゃぶでもとろけるような食感が味わえ、また後味はさっぱり。
 濃厚な肉の味が楽しめる肩ロースと、やわらかなサーロインをセットにしてお届けいたします。

山形牛 すき焼・しゃぶしゃぶセット

申込番号 **ZV 110-002**

サーロイン900g、肩ロース1kg／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。



松阪牛 ステーキセット

申込番号 **ZV 111-002**

サーロインステーキ(3枚)計
450g、ヒレステーキ(3枚)計
300g／消費期間は冷蔵で4日／
三重県産

※冷蔵便にてお届け。



肉の芸術品を感じさせる まろやかな脂質と旨み

日本三大和牛のひとつである松阪牛(まつさかうし)は、三重県松阪市生産区域内での肥育期間が最長かつ最終で未経産の黒毛和牛。

またその見事な霜降りから「牛肉の芸術品」と称されています。

澄んだ空気と水に恵まれた最適な環境の中で、一頭一頭をきめ細やかに管理し、丹精込めて飼育されています。良質な脂肪分による細かい霜降りは、脂身さえも旨みを感じさせ、その風味の良さで、どなたにもおいしくお召しあがりいただけます。

ステーキで実感できる世界を魅了する神戸牛の実力

「Kobe Beef」として海外でも人気の高い「神戸牛」。純潔の血統を守り続ける但馬牛を厳しく選りすぐり、一定の基準を満たした牛だけが「神戸牛」と名乗ることができます。色鮮やかな霜降りが自慢の神戸牛の肩ロースは甘みのあるサシと濃厚な赤身の味のバランスが絶妙でステーキにぴったりの部位。シンプルな調理法だからこそ、肉本来の味がしっかりと伝わってきます。やわらかく、噛むごとにジューシーな肉汁があふれだす味わいをご堪能ください。



日本の極み 神戸牛 肩ロースステーキ

申込番号 **ZV 112-002**

肩ロース1kg(4~5枚)／賞味期間は
冷凍で14日／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。



頒布会

一度のご注文で3回お届けいたします。

2回目のお届け

神戸牛 すき焼・ しゃぶしゃぶ用

モモ350g／消費期間は冷蔵
で5日／兵庫県産
※冷蔵便にてお届け。



1回目のお届け

山形の極み 米沢牛 すき焼用

ロース720g／消費期間は冷蔵
で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



食卓が一気に華やぐ 日本のブランド牛を堪能

日本を代表するブランド牛を3回に渡ってお届けします。

1回目は愛情込めて長く肥育した山形県の「米沢牛」。熟成した味わいのロースを
すき焼用にカットしました。2回目は兵庫県の「神戸牛」の
すき焼・しゃぶしゃぶ用肉。そして3回目は、三重県の「松阪牛」のサーロインステーキを。
霜降りならではの脂の甘さを楽しめます。3種それぞれの贅沢な味わいをご堪能ください。

3回目のお届け

松阪牛 サーロインステーキ

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。



ブランド牛 食べ比べコース

申込番号 **ZV 113-003**

- ・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ヵ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ヵ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

1回目のお届け

山形の極み 米沢牛やわらか ハンバーグ

ハンバーグ140g×10／賞味
期間は冷蔵で14日
※冷蔵便にてお届け。



2回目のお届け

山形の極み 米沢牛 ロース味噌粕漬け

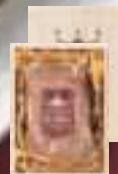
ロース(3枚)計510g／賞味期間は冷
蔵で14日／牛肉:山形県産
※冷蔵便にてお届け。
※生産事情により、ご希望日にお届け
出来ない場合がございます。予めご了
承ください。



3回目のお届け

山形の極み 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
400g／賞味期間は冷凍で30
日
※冷凍便にてお届け。



豊かな大地に育まれた 山形の“おいしい”をお届け

贅沢に米沢牛100%で作ったハンバーグ。

山形県内にある老舗酒蔵の酒粕と老舗味噌醸造の山形県産の米と大豆で作られた
味噌を使った米沢牛のロース味噌粕漬け。山形牛のサーロインを使ったローストビーフ。

下味には山形県産のぶどうで作った赤ワインを使用しています。山形県が誇る米沢牛と山形牛、
そして県内産の素材を使った自慢の味を3回に渡ってお届けします。



山形の極み ぜいたくコース

申込番号 **ZV 114-001**

ボイル松葉がに

申込番号 **ZV 115-001**

ボイル松葉がに(2尾)計1.8kg/
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お受けで
きません。予めご了承ください。

か



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ずわいがに「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にだけ

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鮮度の良いうちに大釜で

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

お醤油や三杯酢などをつけて召しあがるのがおすすめです。



岡山県産の濃厚なキャビアと 5種類のキャビアバターをセットにした贅沢な逸品

岡山県新見市で、チョウザメの養殖からキャビアの製造・販売まで一貫して行なっている「蝶鮫屋」。この地の湧き水は、カルスト地形特有の日本では珍しい硬水で、チョウザメの原産地に水質が近いと言われます。豊かな水量を誇る高梁川水系の新鮮な水で育ったチョウザメから、臭みがなく、濃厚なキャビアがつくられます。希少なキャビアと、国産バターにフレッシュキャビアをたっぷり混ぜ込んだ5種の味のキャビアバター、チョウザメを香り高い燻製に仕上げたチョウザメスモークをセットにした贅沢な詰合せです。

蝶鮫屋 キャビアセット

申込番号 **ZV 116-002**

新見キャビアバター（プレーン・トマト・アサツキ）各15g、新見キャビアバター（ブルーブラン・プレミアム）・新見フレッシュキャビア塩分3.5%各15g×2、チョウザメスモーク50g×4／キャビア（チョウザメの卵）：岡山県産
※冷凍便にてお届け。

※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。

卵 乳





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 **ZV 117-002**

本まぐろ大とろ・中とろ・赤身各480g(3柵)／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。





この上ない口福感！ 天然とらふぐを心ゆくまで

創業70余年、山口・下関で三代続く「割烹旅館寿美礼(すみれ)」。

ふぐへのこだわりと旅館ならではの温かなおもてなしは

数多くの賓客から高い評価を受けています。

今回お届けするのは、希少な天然とらふぐを存分に堪能できるセット。

身を2日ほど寝かして旨みを引き出し、弾力のあるふぐ刺しとふぐちりに加工しています。

ふぐ料理を引き立てるポン酢やもみじおろしなど脇役もセットでお届けします。

寿美礼

割烹旅館 ^{すみれ} 寿美礼
とらふぐ料理フルコース

申込番号 **ZV 118-002**

天然とらふぐ刺身160g(33cm陶器皿)、とらふぐ皮60g、天然とらふぐちり(切り身、アラ)計500g、ふぐポン酢300ml、もみじおろし10g×4、とらふぐヒレ5枚/消費期間は冷蔵で4日/とらふぐ・とらふぐ皮(養殖)・とらふぐヒレ(養殖):国産

※冷蔵便にてお届け。

※刺身皿の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。

小





極上のひとときを届ける 神戸牛を使った 名門ホテルの味わい

世界のVIPをあたたかなサービスとくつろぎの空間、そして洗練された料理でもてなしている「ホテルオークラ」。ジューシーなローストビーフをはじめ、自慢のデミグラスソースが肉汁に絡むハンバーグ、大きな肉がごろっと入ったビーフシチューなど、世界に誇る神戸牛を贅沢に使用した6種類のグルメをセットにしました。神戸牛ならではの豊かな旨みを引き出したホテルメイドの料理の数々。できたてのおいしさをお楽しみいただけるよう冷凍便でお届けいたします。

Hotel Okura

ホテルオークラ 神戸牛グルメセット

申込番号 **ZV 119-002**

神戸牛ビーフシチュー160g×3、神戸牛ビーフストロガノフ180g×3、神戸牛ビーフカレー230g×3、神戸牛ハンバーグ110g(デミグラスソース40g付)×3、神戸牛ビーフパイ135g(マデラソース40g付)×3、神戸牛ローストビーフ280g(ローストビーフソース40g付)

※冷凍便にてお届け。

小 明 乳 か



フランスの歴史ある ワイナリー自慢のワイン

ワイン醸造地ブルゴーニュ地方のマコン地区に畑を持つ、
ドメヌ・デュ・モン・テパン。

そこで造られる「ヴィレ・クレッセ」はエキゾチックな芳香が特徴的な白ワイン。

一方の「シャトー・ラバディ」は絹のようにまろやかな口あたりで、
果実やスパイスの香りが細やかなタンニンに支えられ、
アロマティックな余韻が続く赤ワインです。

華やかな香りが広がるフランスワインのセットは
おもてなしにも重宝します。

フランスワイン10本セット

申込番号 **ZV 120-002**

ヴィレ・クレッセ(白)、シャトー・ラバディ メドック・
クリュ・ブルジョワ(赤)各750ml×5

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けにな
ります。

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

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 子羊のロースト、鴨のコンフィ、
焼鳥や豚の角煮



※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。

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。※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。



フランス各地より珠玉のワインをセレクト

1種類目は、温暖な地中海性気候が質のよいぶどうを育てる、南仏・ランドックから。品質の高いワインのつくり手として知られるドメヌ・ソメーズ・ミシュランが醸造するエレガントでフルーティな「レ・トロア・エキュ」をご用意しました。

2種類目は、「シャトー デュ グラナ」。サン ジュリアンのワインらしく、ボイヤックの力強さと深み、そしてマルゴーのしなやかさを併せ持つ、調和のとれたモダンでエレガントな味わいです。

3種類目は、ロース地方でつくられる「ジゴンダス サント・カトリヌ」。グルナッシュとシラーのピュアな果実味があり、絹のようになめらかなテクスチャーが特徴です。

それぞれのテロワールを色濃く映す3種のワインをお楽しみください。

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

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。※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。

フランス赤ワイン6本セット

申込番号 **ZV 121-002**

レ・トロア・エキュ、ジゴンダス サント・カトリヌ、シャトー・デュ・グラナ 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。

レ・トロア・エキュ

ぶどう品種 カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 牛肉など赤身肉の料理、鶏肉の煮込み料理、ラズベリーなどのデザート

ジゴンダス サント・カトリヌ

ぶどう品種 グルナッシュ、シラー

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 牛肉のシチュー、牛肉や豚肉のグリル、熟成チーズ

シャトー・デュ・グラナ

ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

ボディ ミディアムボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 15～18℃

合う料理 赤身肉のグリルなど肉料理全般、リゾット、チーズ、チョコレート



Ringbell Distribution

頒布会

一度のご注文で2回お届けいたします。

- ・毎月1回、全2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ヵ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

つややかで 粒揃いで美しい 負けなしのおいしさ

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

山形県寒河江産「つや姫」。

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

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



特別栽培米 山形県産 つや姫 2回頒布コース

申込番号 **ZV 122-003**

【1回目】特別栽培米つや姫5kg×2／山形県産
【2回目】特別栽培米つや姫5kg×3／山形県産



特別栽培米 山形県産 つや姫と 象印 IH炊飯器 (5.5合炊き)

申込番号 **ZV 123-004**

【お米】特別栽培米つや姫5kg×2／山形県産

【炊飯ジャー】サイズ(約):幅25.5×奥行37.5×高さ20.5cm、容量1L(5.5合炊き)／重量(約):4.1kg／材質:本体=ポリプロピレン、内蓋=ステンレス、内釜=ステンレス+アルミ(内面フッ素コート)、ドウ=印刷銅板／AC100V-1105W、電源コード1m、白米炊き分け3コース(ふつう・やわらかめ・かため)、30時間おいしく保温できる「うるつや保温」、12時間おいしく保温できる「高め保温」、おいしく炊ける「無洗米」メニュー、時計式メモリータイマー(2種類)／付属品:計量カップ、立つしゃもじ／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。



「象印」の人気炊飯器と 婦人画報厳選のお米のセット

「象印」の「IH炊飯ジャー極め炊き」は、白米炊き分け3コースで好みの食感に仕上げます。またIHの高火力で炊き続け、お米のもつ甘みを十分に出しながら、芯までふっくらした炊き上がり。内蓋が取り外せて、庫内はフラット構造なのでお手入れも簡単です。婦人画報スタッフが数々のブランド米を試食し、見事トップに輝いた山形県産のお米、つや姫をセットでどうぞ。



旨みの雨が降り注ぐ おしゃれなソテーパン

焼き付けから煮込みまでこれ1台でOK。

職人がひとつひとつ手作りで仕上げる

炒めて煮込む料理に適した「ストウブ」の「ブレイザー・ソテーパン」。

素材から上がる旨みを含んだ水分を鍋内部でキャッチして、
食材に投げ返す、ふた裏のシステラドロップ構造が、
料理をよりおいしく仕上げてくれます。

旨みとコクの神戸ポークのブロック肉で、お鍋の使い心地を
ぜひ試していただきたく、テーブルでサーブする際に便利な、
スプーンとプレートもセットでお届けします。



神戸ポーク ブロック肉と ストウブ ブレイザー・ソテーパン&プレートセットツール付

申込番号 **ZV 124-003**

【神戸ポーク ブロック肉】バラ800g(2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。

【ブレイザー・ソテーパン】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)

【プレートセットツール付】サイズ(約):ディーププレート=直径24×高さ4cm・フラット
プレート=直径26.5×高さ2cm×各2／材質:セラミック／付属品:サービング
スプーン／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。



豆の香りとコクを引きだす 理想のドリップを実現

ミルからドリップまで一台でこなしてくれる

「象印」の全自動コーヒーメーカー。

豆の挽き目とコーヒーの濃さを、それぞれ2段階に調節可能、

「マイコン予熱&ダブル加熱」による高温抽出と、

「マイコンじっくり蒸らし抽出」が、

豆本来の深い香りとコクを引きだす、

本格的なドリップを実現します。

1948年に日本橋で創業の、

コーヒーロースターの草分け「ミカド珈琲」の

こだわりによって選びぬいた5種類をお届けします。



 **ZOJIRUSHI** ミカドコーヒー

象印 コーヒーメーカーと
ミカド珈琲 レギュラーコーヒー(豆)

申込番号 **ZV 125-003**

【コーヒーメーカー】サイズ(約):幅24×奥行25×高さ32cm、容量540ml/重量(約):3.7kg/材質:ポリプロピレン、ポリスチレン、ホウケイ酸ガラス、メッキ鋼板、ステンレス、活性炭/AC100V-650W、電源コード1.3m、お好みに応じて2段階の挽き目と濃さとフィルターが選べる/付属品:計量スプーン、ペーパーフィルター(2枚)、ミルクスプレー、ステンレスメッシュフィルター、浄水カードリッジ/中国製

【コーヒー】旧軽通リ・ナチュラル・グアテマラ クリスタリーナ・マンデリン ハルム各150g、メキシコ ラタサ150g×2/生豆生産国:グアテマラ・メキシコ・ブラジル他産

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。





焼桐箱に入った茶道具で 心のこもった一服を

寛永3年創業の「京都利休園」が厳選した、抹茶から茶碗、建水、茶筌、茶杓などお点前に必要な茶道具をひと揃いに、焼桐箱に入れてお届けします。鮮やかな緑色した宇治抹茶「利休昔」は、覆いをした茶葉の新芽を蒸して乾燥させ、1カ月以上寝かせてから石臼で丁寧に挽いたもの。上品でまろやかな甘みをお楽しみいただけます。一式がコンパクトにまとまっているので、お客さまへのおもてなしはもちろん、普段のティータイムにも気軽に点てることができます。

利休園

利休園 宇治抹茶と 焼桐色紙箱セット

申込番号 **ZV 126-001**

【宇治抹茶】利休昔30g×2／茶葉：京都府産

【焼桐色紙箱セット】サイズ(約)：抹茶碗＝(口径12.5×高さ7.5cm、容量400ml)・建水＝(直径13×高さ7.5cm)・茶筌＝(11cm)・茶杓＝(18.5cm)・棗＝(直径6.5×高さ6.5cm)・茶巾＝(14.5×30cm)・色紙箱＝(幅26×奥行18.5×高さ26cm)×各1／材質：抹茶碗・建水＝陶器、茶筌・茶杓＝竹、棗＝樹脂、茶巾＝本麻、色紙箱＝天然木／抹茶碗・建水・棗・色紙箱＝日本製、茶筌・茶杓・茶巾＝奈良県製





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

優美なグラスと楽しむ ボルドーの美味なるワイン

伝統的なフォルムに、エレガントで高貴な美しさをまとったたずまい。
熟練の職人技で極めて薄く仕上げられたハンドメイドグラスです。
果実味やしっかりとしたタンニンが特徴のボルドーワインのためのグラスが、
オーク樽の香りや、熟成した複雑でエレガントな香り、
やわらかく深い味わいを存分にお楽しみいただけます。
特別なディナーやパーティーにもおすすめの4脚セットです。



ツヴィーゼル グラス 赤ワイングラス4脚セット

申込番号 **ZV 129-003**

サイズ(約):(口径7.5×高さ28cm、
容量1012ml)×4 / 材質:クリスタル
ガラス/ハンガリー・スロベニア製
※生産国をお選びいただくことはでき
ません。



歴史あるロイヤルブランドの 美しく華やかなコラボ

1710年創設、ヨーロッパ最古の磁器ブランド「マイセン」が
ドイツの伝統ある高級ガラスブランド「テレジアンタール」とのコラボで製作した、
ローマ神話の酒の神・バックスと、バラの装飾を意味するロゼットから名付けられた
ノンステムのシャンパンタンブラー「バックス ロゼット」。
ブルーのロゼットとリボンがあしらわれたグラスを支えるプレート部分には、
マイセンの剣マークと、テレジアンタールの王冠マークが刻まれています。



マイセン ペアシャンパンタンブラー

申込番号 **ZV 130-002**

サイズ(約):(口径4.5×高さ13cm、容
量150ml)×2／材質:クリスタルガラ
ス／ドイツ製



時を超えて愛される ドイツの名窯の傑作

ヨーロッパ最古の硬質磁器ブランド、1710年創設の「マイセン」。

1739年に誕生した人気シリーズ「ブルーオニオン」。

熟練した職人がひとつひとつ手描きで仕上げています。

当初、ざくろを間違えて模したといわれるたまねぎや、

中国伝来の縁起の良いモチーフ、桃や竹などを

バランスよく配置。柄に溶けこむように添えられた

マイセンの象徴「双剣」もポイントです。



マイセン
ケーキプレート

申込番号 **ZV 131-003**

サイズ(約): 直径18×高さ3cm / 材質: 磁器 / ドイツ製 / ブルーオニオン

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カップ&ソーサー。

紅茶やコーヒーを注げば、グリーンとゴールド、飲み物が織りなす美しい色彩美にうっとり。

Herend

ヘレンド ペアカップ&ソーサー

申込番号 **ZV 132-001**

サイズ(約):カップ=(口径8.5×高さ6cm)・ソーサー=(直径14.5×高さ2.5cm)×各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。





優雅な「ウェッジウッド」が 届けてくれる“幸福な日常”

「ヘリア」は古代ギリシャ語の太陽（ヘーリオス）にちなんで命名されたシリーズで、イギリスの名窯「ウェッジウッド」の歴史が息づく

初期の新古典主義の影響を受けて誕生しました。

現代的なブルーのコロネード（柱）柄がまるで陽ざしのように広がるデザインで、ゴールドのあしらいの優雅さと美しい色彩が高級感を醸し出します。

“日常使いの贅沢”が、何とも言えない幸福感を運んでくれます。

WEDGWOOD

ウェッジウッド
ペアカップ&ソーサー

申込番号 **ZV 133-004**

サイズ（約）：カップ＝（口径8.5×高さ6cm）・ソーサー＝（直径14.5×高さ2cm）×各2／材質：ファイン ボーン チャイナ／英国製／ヘリア



ロイヤル コペンハーゲン
ブルーフルーテッド メガ
スクエアディッシュ5枚セット

申込番号 **ZV 134-002**

サイズ(約): (幅20×奥行20×高さ
2cm)×5 / 材質:磁器 / タイ製
(電子レンジ可)



日常も、特別な日も、 スタイリッシュに演出

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

以来250年に亘り、伝統とクラフツマンシップを受け継ぎながら、

清楚で繊細な美しいテーブルウェアを世に送り出しています。

ブランドのシンボルである「ブルーフルーテッド」モチーフの一部を大胆にデフォルメしたのが
「ブルーフルーテッド メガ」。

20cm四方のスクエアディッシュにオードブルやカルパッチョなどを盛りつければ、
おもてなしのシーンが一気に華やきます。

伝統と現代性が交差するスタイリッシュなテーブルウェアを、日常にも、特別な日にも。



美しいブルーローズを表現した 贅沢な茶器のセット

「大倉陶園」は創業から現在まで、大倉孫兵衛、和親親子の“良きが上にも良きものを”の精神に沿い、美術的価値の高い食器と磁器を製作してきました。

迎賓館などの食器や各国首相への贈答品などにも用いられています。ブルーローズは1954年の発表以来、「大倉陶園」を代表するデザイン。ブランド独自の「岡染め」という技法による青いバラは、大切なお客さまをもてなす茶器揃にふさわしいデザインです。

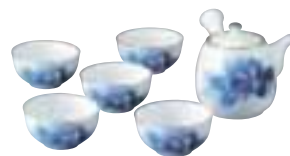


大倉陶園

大倉陶園 茶器揃

申込番号 **ZV 135-001**

サイズ(約):湯呑=(口径9×高さ4.5cm)×5、急須=(高さ11.5cm、満水容量525ml)×1 / 材質:磁器 / 日本製



さまざまな表情を見せる花。 特別な日を彩る蓋付湯のみ

「香蘭社」は、江戸時代から続く有田焼の名窯です。
多彩な品揃えを誇る「香蘭社」から、
特別な日にふさわしい華やかなお湯飲みセットをご用意しました。
見る角度や光の当たり方によって色彩が変わる花を
埋め尽くすように配した豪華なデザインです。
ハレの日に、大切なお客様のおもてなしに、
凛とした華やぎを演出します。



香蘭社

香蘭社
幸彩華 蓋付湯呑揃

申込番号 **ZV 136-002**

サイズ(約): (直径9.5×高さ(蓋含む)7cm)×5 / 材質: 磁器 / 日本製

遙かにしえと変わらぬ 花景色を器に愛でる

宝暦3年創業、古伊万里の精神と技を今に受け継ぐ有田焼の名窯
「源右衛門窯」の、美しい染錦の技法を凝らした湯呑み揃です。
金や朱の桜の花や緑の葉が、生き生きと大きく描かれた「染錦桜花図」。
薄く硬質でなめらかな有田焼の美しい白磁に映える、
源右衛門窯こだわりの4つの色彩で描かれた、生命力あふれる桜に、
染付の藍・花赤・緑・金の和絵具の美しい発色も魅力です。



源右衛門窯

源右衛門窯

染錦桜花図 湯呑揃

申込番号 **ZV 137-002**

サイズ(約):(口径9×高さ6.5cm)×
5 / 材質:磁器 / 日本製

四季の移ろいを愛でる、 花変りの銘々皿

京焼・清水焼の窯元「陶あん」の、
職人がひとつひとつ手捻りで作成し、
手作業で絵付けした絵変りの銘々皿です。
描かれているのは、桜、紫陽花、しゃら、秋草、紅葉の5種の花と樹木。
四季の移ろいを絵皿を通して楽しめます。
料理を取り分ける銘々皿として、また和菓子やフルーツなどの
盛り皿として、食卓に華やぎを演出します。



京焼
花変り 銘々皿揃

申込番号 **ZV 138-002**

サイズ(約):(長径14×12.5×高
さ1.5cm)×5 / 材質:陶器/日
本製

シンプル&モダンを極めた備前焼の茶器で、くつろぎのティータイムを

備前焼は、釉薬を使用せず、絵付けもしない、究極にシンプルな焼物です。
1200～1300℃の高温で焼成し、土の性質や、窯への詰め方、窯の温度の変化、
ふりかかる灰や薪などによって“景色”が生み出されます。
ご用意した備前焼の茶器は、現代のライフスタイルにマッチするモダンなフォルムが魅力。
強度と保温性にも優れた備前焼の茶器をお楽しみください。

備前焼 青椀切 茶器5客揃

申込番号 **ZV 139-002**

サイズ(約):急須=(高さ12cm、
満水容量350ml)×1、汲出=
(口径7×高さ5.5cm)×5/材
質:炆器/日本製





伝統美と縁起柄で 正餐が似合う有田の器

1804年創業、有田焼を代表する窯元のひとつ「弥左エ門窯」の銘々皿。中央にお宝の巻物を。その周囲に、中国で吉祥文様とされる、梅・菊・蘭・竹の4つの植物を組み合わせた「四君子」柄を配置。花草木のなかでも、特に高潔で気品あふれる4種類を、高潔で徳の高い人物のことをいう君子のイメージと重ね合わせ、有田焼ならではの華やかな染錦で描いた、ハレの日に使いたい器です。

弥左エ門窯 銘々皿5枚揃

申込番号 **ZV 140-003**

サイズ(約):(直径17×高さ3cm)
×5／材質:磁器／日本製





1000年の歴史を受け継ぐ 山形の鉄瓶をご家庭で

東北地方は良質な砂鉄が豊富に採れ、昔から日本刀や鉄器が作られてきました。山形の老舗「長文堂」は昭和27年に創業。山形鑄物の伝統的な鑄造法を、今でも忠実に守っています。その薄く、美しい仕上がりは“薄肉美麗”と呼ばれ、多くのファンに愛されてきました。昔ながらの平丸形の鉄瓶は小ぶりに見えますが1.5Lと容量も十分。鉄瓶で沸かしたお湯はまるやかで、お茶や料理がひと味違ってきます。毎日使うお湯を、ワンランクアップさせてみませんか。

長文堂 鉄瓶 古代平丸

申込番号 **ZV 141-004**

サイズ(約):高さ(つる除く)12cm、
容量1.5L／材質:鉄／直火使用
可／日本製(電磁調理器可 200V)
※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。

手に取って、使ってわかる 職人の手仕事

16世紀からの歴史を誇る会津塗の汁椀セット。

外観は底に眠る紅が深い趣きを感じさせる溜塗、内側は伝統的な朱塗です。

木地は天然木、縁部分はわずかに外側に反った羽反(はぞり)仕様で飲みやすく、

すべての工程が、日本国内の専門の職人の手仕事で仕上げられています。

シンプルなので甘味の器などにもおすすめ、

普段使いからおもてなしまで便利な5客セットでお届けします。

会津塗 羽反汁椀5客揃

申込番号 **ZV 142-003**

サイズ(約):(口径11.5×高さ7cm)×

5/材質:天然木(漆塗装)/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。



モダンでスタイリッシュな“ブラック切子”

江戸時代末期から伝統を受け継ぐ江戸切子と、
現代の技術である黒硝子が融合したスタイリッシュなグラスです。
切子で表現されたまっすぐなストライプは木の柾目を表し、
原木の中心部からしか取ることのできない貴重品です。
さまざまなシーンで活躍し、ずっしりと持ち重りのする存在感も魅力です。

KIMOTO
GLASS
TOKYO

木本硝子
クロコストライプオールド

申込番号 **ZV 143-002**

サイズ(約):口径8.5×高さ9.5cm、容量
350ml / 材質:ソーダガラス / 日本製



琥珀色の薩摩切子が奏でる 極上の刻

きらびやかな輝きに目を奪われる「薩摩切子」。薩摩切子は、幕末から明治初頭にかけて薩摩藩（現在の鹿児島県）でつくられたカットグラスで、一度途絶えた後、1985年に復刻されました。薩摩切子は被せる色ガラスが厚く、カットや研磨によってできる「ほかし」と呼ばれるグラデーションが特徴です。熟練の技術から生まれる矢来、魚子紋・霞文などの文様のきらめきと、指触り、口あたりの上質感をお楽しみください。



薩摩切子 ショートロックグラス

申込番号 **ZV 144-002**

サイズ(約): 口径6.5×高さ8cm、
容量150ml / 材質: クリスタルガラス / 日本製

※本商品は手作業のため、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



ダイヤモンド×プラチナで デコルテを美しく演出

1904年貴金属、宝石の卸業に従事したことに始まる

「宝石専門店ミワ」のデザインネックレス。

ダイヤモンドをV字のラインにセットした洗練されたデザインは、

デコルテを美しくすっきりとした印象にみせてくれます。

トップの台座もチェーンも贅沢にプラチナを使用。

全長47センチで、お好みの長さに変えられる

スライドアジャスター付きです。



宝石専門店ミワ ダイヤモンドVラインネックレス

申込番号 **ZV 147-004**

サイズ(約):全長45cm(スライドアジャスターで調整可)、ヘッド0.9×1cm / 材質:ヘッド=プラチナ950・ダイヤモンド(計0.10ct)、チェーン=プラチナ850 / 日本製



大人の女性を優美に引き立てる ブラックパールのネックレス

世界最古の宝石と言われ、古代からその美しさや神秘性で人々を魅了してきた真珠。
「ココミュー」は、真珠の固定概念にとらわれることなく、さまざまなファッションに
彩りを与えてくれるジュエリーを発信しています。

6.5～7mmのブラックパールを連にした全長42cmのネックレスは、
大人の女性を優美に品よく引き立ててくれるお洒落なアイテム。
デイリーからフォーマルまで、さまざまなシーンで装ってください。



COCO・MILLE

ココミュー

アコヤブラックパールネックレス

申込番号 **ZV 148-002**

サイズ(約):全長42cm・6.5～7mm珠／材
質:アコヤ真珠、シルバー925／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2週間程お時間をいただく場合がございます。



シンプルなものこそ ひとつ上の本物を選ぶ

1892年の創業以来、貴金属の品位規定の制定から
リサイクル事業まで、幅広い取り組みで、
日本のジュエリー業界を牽引し続ける「田中貴金属」。
業界最高水準の品質の証である「ホシエスマーク」が刻印された
18金イエローゴールドとプラチナの6ミリ珠による、
リバーシブル仕様のピアス。年代やスタイルを選ばず、
その日のコーデや気分次第で使い分けできる
シンプルデザインです。



TANAKA

田中貴金属

田中貴金属 プラチナ900／18金 ボールピアス

申込番号 **ZV 149-003**

サイズ(約):直径0.6cm／材質:プラチナ900、18金イエローゴールド／仕様:キャッチ式(リバーシブルで使用可能)／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。



キャッチ取外し時

お守り感覚で身に 着きたい幸せモチーフ

アルファベットのU字型が幸運を貯めて
逃がさないと言われている馬蹄モチーフ。
特にヨーロッパでは「幸運の象徴」として
定番のラッキーデザインです。
緩やかなカーブを描くホワイトゴールドの台座に
ひとつひとつセッティングされたダイヤモンドが、
フォーマルにもカジュアルにも
洗練された雰囲気醸します。
シーンを問わず襟元を上品に演出する
シンプルなアクセサリーとして重宝しそうです。

馬蹄ダイヤペンダント

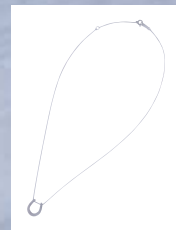
申込番号 **ZV 150-003**

サイズ(約):全長40cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド1.1×0.9cm / 材質:シルバー925(ロジウムメッキ)、ダイヤモンド(計0.30ct) / 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。



ジャパンブランドらしい 丁寧な作りと機能に 優れた3WAYリュック

「ペレボルサ」は、創業者がイタリアの
レザーバッグに魅せられて、ヨーロッパのブランドを
超えるバッグ作りを目指してきたジャパンブランド。
良質な素材と優れたクラフトマンシップが持ち味で、
カンパニーワークは職人をモチーフにした
「クラフトマンマーク」を採用しています。
こちらはレザー製のマルチに使える3WAYリュック。
軽量で、日常使いから小旅行にも対応する、
使い勝手のよいリュックです。

PELLE BORSA

ペレボルサ 3WAYリュック

申込番号 **ZV 151-001**

サイズ(約):35×32×マチ
10cm/重量(約):670g/素
材:牛革/仕様:ファスナー開閉、
外=ファスナーポケット・差込ポ
ケット×各1、内=ファスナーポケッ
ト×1・オープンポケット×2/日
本製



使うたび心華やぐ 優美なブーケ柄のバッグ

ドイツの工芸織物「シュニール織」を用いた、
もっちり緻密でやわらかな使い心地と
美しいデザインで世代を越えて愛され続ける「フェイラー」。
甘くかわいいうバラとライラックのブーケを
織りあげた『ニューローズライラック』の、
マチもしっかりあって実用性もバッチリのA4対応のトートバッグと、
シングルの持ち手も付いて使いやすさ抜群の巾着バッグ。

FEILER

フェイラー
ニューローズライラック
トートバッグ&巾着バッグセット

申込番号 **ZV 152-003**

トートバッグ＝サイズ(約):25×36×マチ13cm/
重量(約):310g／素材:綿(シュニール織)／仕
様:ファスナー開閉、外＝オープンポケット×1、
内＝オープンポケット×2・ファスナーポケット×1/
日本製(シュニール織生地＝ドイツ製)
巾着バッグ＝サイズ(約):27×24×マチ13cm/
重量(約):178g／素材:綿(シュニール織)／仕
様:巾着開閉、内＝オープンポケット×1／日本製
(シュニール織生地＝ドイツ製)

※お届けする商品により、柄の位置が多少異なります。



背面



背面

大切な日に持ちたい 憧れのフォーマルバッグ

1928年の創業以来、日本の伝統文化を結集させた技術で
リュクスなフォーマルバッグを作る老舗「岩佐」。

中でも、熟練の職人が馬の尾の毛を丁寧に織り上げた
最高級素材を贅沢に使用した「ホースヘアシリーズ」は、
強さと美しさを兼ねそなえた名品。

長財布も入る収納力がうれしい

2WAYスタイルのハンドバッグは、

半丸シルエットのかぶせ蓋が印象的です。



I W A S A

岩佐 フォーマルバッグ

申込番号 **ZV 153-001**

サイズ(約):16×28×マチ8.5cm/
重量(約):400g／素材:ホースヘア、
綿／仕様:マグネットホック開閉、外＝
オープンポケット×2、内＝オープンポ
ケット×1／日本製



い ん で ん 印 傳

印傳 手提げバッグ

申込番号 **ZV 154-001**

サイズ(約):23.5×29×マチ9.5cm／
重量(約):440g／素材:柄部分＝鹿
革・漆、牛革／仕様:ファスナー開閉、
外＝ファスナーポケット×1・マグネット
ホックポケット×2(中にオープンポッケ
ット×1)、内＝ファスナーポケット×1・オ
ープンポケット×2／日本製

持つ人の美意識を映し出す、 粋人好みのバッグ

粋を愛する江戸の人々に広く親しまれてきた印傳は、漆付けが代表的な技法として知られています。独特の風合いと美しさは、鹿革と漆の特性を融合させた、卓越した職人技から生まれます。漆で描かれる緻密な絵柄には、四季の移ろいのなかで育まれた日本人の感性があふれ、持つ人の美意識を映し出します。現代も粋人に愛されるシックなバッグが、装いの格を引き上げてくれます。



海外旅行などに便利な エクスパンドブル機能付き

1910年にアメリカで創業、軽量で堅牢なケースで、世界を旅するビジネスマンにも信頼されるバッグブランド「サムソナイト」。

前面のフタ部分で開閉するブックオープンタイプで、スペースをとらずに開閉できます。

メイン収納部は深くて広さがあり、かさばる荷物もスムーズに収納。フタ裏のマルチポケットや、内装にはファスナーポケットが装備され、荷物も取り出しやすく、すっきり仕分けできます。



Sams[®]onite

サムソナイト キャリーケース

申込番号 **ZV 155-003**

サイズ(約):68×47×マチ30～34cm/重量(約):4.3kg/材質:ポリカーボネート/仕様:ファスナー開閉(TSAダイヤルロック付)、内=メッシュファスナーポケット・ファスナーポケット×各2、荷崩れ防止ベルト×1、拡張機能付、4輪キャスター/中国製



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

※スーツケース・キャリーケースの航空機内持込可・不可に関してはご搭乗される航空機の規定によって異なりますので、詳しくはご利用になる航空会社へお問い合わせください。

イタリアの皮革職人の 技とプライドが凝縮

イタリアンレザーの名産地・ソロフラ発、イタリア国内製造にこだわり、クラフトマンシップの伝統を守り継ぐ「アントネッロ・マージ」。

上質レザーの良さと、細部までいねいな縫製が際立つ2層式のスマートな牛革リュックです。

A4対応で、フロントの大きなポケットが使い勝手良く、ビジネスからカジュアルまで、幅広いスタイルを品良く仕上げてくれます。



.M

ANTONELLO MASI

アントネッロ・マージ
リュックサック

申込番号 **ZV 156-004**

サイズ(約):36×28×マチ10cm／重量
(約):850g／素材:牛革／仕様:ファス
ナー開閉、外=ファスナーポケット×2(内1
つの中にオープンポケット×1)、内=ファ
スナーポケット×1／イタリア製





華やかでリッチな部屋を演出する イタリア製ペルシャンカーペット

一度織り込んだ生地の上にデジタルプリント技術を用いて
古典手織り絨毯のデザインをアンティーク調に再現しました。
一枚のカーペットがインテリアを大きく変化させ、
お部屋に、エレガントな華やかさとしなやかな風合いが広がります。



ペルシャンカーペット

申込番号 **ZV 157-003**

サイズ(約):154×220cm／素
材:ポリエステル60%、綿30%、
レーヨン10%／裏面滑り止め加
工／イタリア製
(洗濯機可(ネット使用))



表面



裏面

北の大地が育んだ 美しい木と繊細な職人技

北海道・大雪山の麓、旭川の広大な敷地に1983年開業、
道内産の木材にこだわる家具メーカー、「大雪木工」。
木目が美しく軽量のセンの無垢材を使ったサイドテーブルは、
ソファやベッドの足もとにもすっきり収まるコの字型の脚が特徴。
奥行きが浅い分、横に広い天板は手前側のエッジを曲面仕上げした
職人のこだわりを感じるていねいな造りです。



大雪木工

Taisetsu Mokko Co., Ltd

大雪木工
サイドテーブル

申込番号 **ZV 158-003**

サイズ(約): 幅50×奥行30×高さ
60cm / 重量(約): 4.5kg / 材質: 天
然木(ウレタン塗装) / 耐荷重(約):
5kg / 付属品: コースター×2 / 日本製
※お届けする商品により、木目の出方
が異なります。



ボヘミアガラスを未来へつなぐ 伝説のカットデザイン

歴史あるボヘミアガラスの技術と伝統を次世代へと引き継ぐ「ラスカボヘミア」の、
20世紀初頭に考案され、今なお“ハンドメイドの最高峰”と称えられる
ボヘミアクリスタルを象徴するデザイン「500PK」シリーズ。
伝統技術を継承する職人によりていねいにカットされた、
繊細なレース模様と神秘的な輝きは、まさに芸術の領域です。
玄関に、リビングに、ボヘミアクリスタルの歴史を語るきらめきを。

Lafka Bohemia Glass
MADE IN CZECH & SLOVAKIA

ラスカボヘミア 花瓶

申込番号 **ZV 159-002**

サイズ（約）：幅14×奥行8×高さ
30cm／材質：クリスタルガラス／チェ
コ製





GEORG JENSEN

ESTABLISHED 1904

ジョージ ジェンセン シャンパンクーラー

申込番号 **ZV 160-003**

サイズ(約):幅28×奥行15.5×
高さ22.5cm／材質:ステンレス
(ミラー仕上)／中国製



GEORG JENSEN

ESTABLISHED 1904

ジョージ ジェンセン ウェーブボウル

申込番号 **ZV 160-004**

サイズ(約):幅31×奥行29.5×
高さ12.5cm／材質:ステンレス
(ミラー仕上)／中国製

特別なときをもてなす 美しいシャンパンクーラー アートな感性を刺激する 波のようなステンレスボウル

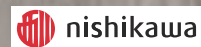
1904年、デンマーク・コペンハーゲンで誕生した「ジョージ ジェンセン」。アールヌーヴォーの流れを汲みながら、北欧デザインの機能美を併せ持ったステンレス製シャンパンクーラー「インダルジェンス」は、有機的なフォルムに、みごとなミラー仕上げが芸術的。楕円形の差し込み口がボトルを完璧な角度で支えつつ、シャンパンを開ける瞬間までしっかり冷たさを保ちます。

また、ブランドの象徴ともいえる伝説的デザイナー、ヘニング コッペルをオマージュして現代のデザインチームが制作した「ウェーブボウル」。鏡面仕上げが美しい、たゆたう波のような円錐形のボウルと、ゆらぎのある台座を組み合わせた器は、サラダやフルーツなどはもちろん、花を浮かべたりオブジェとして飾ったり、自由にお使いいただけます。



ふんわり快適な羽毛掛けふとんで 朝まで良質な眠りを

日本の寝具のトップブランド「ニシカワ」が、
徹底した品質管理のもとお届けする、
ダウン85パーセント、中わた1.1キログラムの羽毛掛けふとん。
国内でしっかり洗浄・選別された良質な羽毛を均一に入れ、
丁寧に縫製した立体キルトが、ふんわりやわらかく身体にフィット。
保温性・弾力性・吸湿発散性に富んだ高品質羽毛ならではの
軽やかで快適な寝心地をぜひ体験してみてください。



ニシカワ 羽毛掛けふとん

申込番号 **ZV 161-003** ピンク
ZV 161-004 サックス

サイズ(約):150×210cm／素材:側地=ポリエステル85%・綿15%、中わた=ダウン85%・フェザー15%、1.1kg入り／日本製(ドライのみ可)



ピンク



サックス



おうちで丸洗いできる 安心の国産羽毛掛けふとん

明治39年創業、山形のふとんメーカー「アサギ」が丁寧に仕立てた
日本羽毛製品協同組合の品質推奨の証し・
ゴールドラベル取得の羽毛掛けふとん。

高品質ダウンを90パーセント使用、中わた1.2キログラムで、
寒い季節もしっかりあたたかさとおふんわり軽い掛け心地。

おうちで丸洗いできるウォッシュابل対応なので、
一年中清潔にお使いいただけます。

すべて国内の自社工場で製造された、信頼のジャパン品質をお試しください。



日本の極み ウォッシュابل羽毛掛けふとん

申込番号 **ZV 162-003** グリーン
ZV 162-004 ピンク

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90%・フェザー10%、1.2kg入り／日本製
(洗濯機可(ネット使用))



グリーン



ピンク

カシミア×ウールで この上ない贅沢な眠りへ

肌に直接触れるヨコ糸は“繊維の宝石”と呼ばれる
カシミア100パーセント、タテ糸には、寒さを逃さず
ふかふかの寝心地をくれるウールを使用。

「ニシカワ」が選りすぐった高品質な天然素材ならではの
保温性・吸湿性・放湿性・弾力を兼ね備えた申し分ない寝心地。
カシミアのなめらかな肌ざわりと深い光沢感に魅了される
ひとつ上の眠りを届けてくれる贅沢毛布です。



ニシカワ
カシミア毛布(毛羽部分)

申込番号 **ZV 163-003**

サイズ(約):140×200cm／素材:たて
糸=毛100%、よこ糸(毛羽部分)=カシ
ミア100%／日本製(ドライのみ可)



体を点で支えるマットレスで 寝返りも楽々、翌朝もスッキリ

中芯に厚手のプロファイルウレタンを使用したマットレスです。
凸凹加工を施しているため、体を点でサポート。
横になると腰に集中する体圧を分散するので、
血行を妨げず、寝返りも楽に。睡眠の質がグッとアップします。
生地には抗ウイルス加工を施しているため、特定のウイルスを
1000分の1に抑制します。ふとんにはベルトがついており、
折りたたみも楽で、ふとんの上げ下げ・持ち運びにも便利です。



日本の極み プロファイル入り マットレス敷きふとん

申込番号 **ZV 164-001**

サイズ(約):100×210×厚さ8cm／素
材:側地＝綿100%、詰めもの＝60mm
プロファイルウレタン100%、(巻わた)
毛50%・ポリエステル50%、5.2kg入
り／日本製

※圧縮梱包にてお届けいたします。
※到着後早めの開梱をおすすめします。



テクノロジーから支える すこやかで美しい肌と髪

毛穴の1/100未満という2種類の微細な泡=ファインバブルによって
毛穴の奥の汚れまで取り除き、肌本来の美しさを引きだす
シャワーヘッド「リファファインバブル ピュア」。

水・熱・圧のコントロールで、髪ダメージを防ぎながら、
しっとりやわらかなストレートヘアに仕上げる「リファビューテック ストレートアイロン」。
サロン並みの高機能な美容機器で人気の
「リファ」の2点セットです。

ReFa

リファ シャワーヘッド&ヘアアイロンセット

申込番号 **ZV 165-003**

リファファインバブルピュア(ブラック)=サイズ(約):
幅9×奥行14×高さ23.5cm/重量(約):250g/材質:
ASA樹脂、ABS樹脂、ポリアセタール、ステンレス、エチレンプロピレンゴム、ニトリルゴム/水流モード(ミスト/ピュアストレート/ストレート/ジェット)/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
リファビューテック ストレートアイロン=サイズ(約):
幅26.5×奥行2.5×高さ3cm/重量(約):275g(電源コード含む)/材質:本体=PET、ポリカーボネート、ナイロン、アルミニウム、炭素/AC100-240V(50/60Hz)-400W、電源コード約1.7m、プレート温度5段階(140/160/180/200/220℃)、自動電源オフ機能/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。

※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。

メイクのノリや持ちが格段に違う 世界的人気を博す熊野の化粧筆セット

「世界のブランド熊野筆」として、品質の高さを評価されている熊野の化粧筆。
熊野筆とは広島県安芸郡で生産されている毛筆、画筆、化粧筆の総称ですが、
穂先をカットしない熊野の化粧筆は、穂先がやわらかくやさしい肌触りが特徴です。
メイクのノリや持ちが格段に違うと評判の逸品。

原毛を惜しみなく使い、技術の高い筆職人が手作りで仕上げたものを厳選して
お届けします。



熊野化粧筆セット 筆の心

申込番号 **ZV 166-003**

サイズ(約): フェイスブラシ=全長13cm、チークブラ
シ=全長12.5cm、シェーディングブラシ=全長12.
5cm、ブラシ&コム=全長12cm、アイシャドウブラ
シ大=全長12.5cm、アイシャドウブラシ小=全長11.
5cm、シャドウライナーブラシ=全長10.5cm、アイブ
ローブラシ=全長10.5cm / 材質: フェイス・チーク・
シェーディング・アイシャドウ(大・小)=山羊毛・真ちゅう・
天然木、シャドウライナー・アイブロー=ポリブチレンテ
レフタレート・真ちゅう・天然木、ブラシ&コム=馬毛・
ABS樹脂・真ちゅう・天然木、ブラシケース=牛革 /
付属品: ブラシケース / 日本製



こり・痛みの治療をご自宅で

「こり」には広く、「痛み」には深く効く「オムロン」の電気治療器。

肩・背中・腰など広範囲にわたるこりには、4枚のパッドで

「こり用マッサージ波形」を広く効率的に流し、筋肉をゆるめて血行を改善。

つらい痛みには、「患部集中パッド」で「痛み用深部治療波形」を患部に

しっかり届けさせます。さらに、大型温熱サポーターを使えば、

肩や腰の治療までできるハイスpek治療器です。

OMRON

オムロン 電気治療器

申込番号 **ZV 167-001**

サイズ(約):幅19.5×奥行21×高さ23cm／重量(約):1.2kg／材質:ABS樹脂／AC100V／付属品:患部集中パッド(1組2枚入)、パッドホルダー×2、大型ヒーターサポーター、専用ACアダプタ／医療機器認証番号:303AAB2X00073A01／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使用しないでください／中国製



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。※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。

※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。

スマートフォンと連動できる 次世代の体組成計

ヘルスメーターのバイオニアブランド「タニタ」。

ブランド最高峰ラインの「インナースキャンデュアル」は、従来よりも的確に体組成を測定できるようになりました。医療機関などで使われているものと同じく2つの周波数で測定しているので、正確性がアップしています。また、全身と、5つの部位ごと（左腕、右腕、左脚、右脚、体幹部）の体脂肪率や筋肉量などを測定できるのも注目すべきポイントです。

Bluetooth対応で、スマートフォンと連動してデータ管理も可能。



TANITA

タニタ 体組成計

申込番号 **ZV 168-001**

サイズ（約）：幅32×奥行34.5×高さ5.5cm／重量（約）：2.8kg（乾電池含む）／材質：ABS樹脂、ポリエチレン、ポリカーボネート、ステンレス／単3乾電池4個使用（テスト用付属）、最大計量200kg、最小計量0～100kgまで50g単位、100kg～200kgまで100g単位、体重、体脂肪率、筋肉量、内臓脂肪レベル、推定骨量、BMI、乗るビタ機能、基礎代謝、体内年齢、体水分率／付属品：レシビカード／日本製

※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使用しないでください。

広く、長く、うるおいを届ける 安全でクリーンな加湿器

乾燥した室内の空気を取り込み、ミネラルや不純物を取り除いた
きれいで水分を多く含んだ空気として、再びお部屋に放出。
安全でクリーンな広さ42畳まで対応の気化式加湿器です。
6リットル×2個、最大12リットルという大容量タンク搭載で
長時間の連続運転が可能。移動に便利なキャスター付き。
オフィスにも置きたくなるシンプルデザインもポイントです

kaz

カズ 気化式加湿器

申込番号 **ZV 169-003**

サイズ(約):幅55×奥行35×高さ46cm、容量12L
(6L×2)／重量(約)7.2kg／材質:ABS樹脂／消費
電力:60W、定格加湿能力=強1.5L/h・中 1.2L/h・
弱 960mL/h、連続加湿時間約8時間(強)～約12時
間(弱)、湿度コントロール6段階(35・40・45・50・
55%、連続)、通電ランプ付、適用床面積=一戸建
木造住宅和室42㎡(25畳)・一戸建プレハブ住宅洋
室69㎡(42畳)／付属品:交換用フィルター／中国製
※本製品のフィルターはお近くの家電量販店などで求めたい
だけます。メーカー名と型番を控えて販売店にご相談ください。

AXE YAMAZAKI

アックスヤマザキ
コンピュータミシン

申込番号 **ZV 170-002**

サイズ(約):幅42.5×奥行16.5×高さ30cm／重量(約)5.5kg／材質:アルミダイカスト、ABS樹脂／AC100V－42W／付属品:針3本、ボビン3個、針板ドライバー、ブラシ付リッパー、ボタンホール押え、ファスナー押え、ソフトカバー、電源コード／中国製



子育て期に欲しい機能を 贅沢に備えたミシン

実用縫いや飾り縫いなど60パターン of 縫い模様を搭載し、さらに、デニムなら最大6枚という厚物縫いにも対応。ステッチの送り量や、振り幅も細かく調節可能で、入園・入学の準備から、洋服のリフォーム、ぬいぐるみの服までご家庭用としては機能充実のコンピューターミシンです。



日だまりにいるような やわらかなぬくもりを

ヒーターの反射板に鏡面アルミを採用することで、効果的に輻射熱を放射、まるで日だまりにいるような、やわらかなあたたかさが得られる、遠赤外線暖房機「アーバンホット」。温風が出ないので、肌や髪、眼などの乾燥や、ほこりや菌をお部屋中に巻きあげることもなし。前面パネルには植毛加工を施して、やけどの心配も大幅に低減。お子さまのいるご家庭や、就寝時などの使用も安心です。



ゼンケン

ゼンケン

遠赤外線暖房機

申込番号 **ZV 171-003**

サイズ(約):幅65×奥行24×高さ43cm／重量(約):6.3kg／材質:ABS樹脂、銅板／AC100Vー1000・750・500W、電源コード2.5m、転倒時OFFスイッチ、温度過昇防止装置(サーモスタット、温度ヒューズ)、電流ヒューズ、切り忘れ防止タイマー(8時間)、おはようタイマー(3～9時間)、おやすみタイマー(1～4時間)、温度切替(強・中・弱・自動)／日本製



紙パック派大満足の パワフル2WAYスティック

集じん率99パーセント以上という圧倒的なパワーに加え、
紙パック式ながら、ゴミがたまっても吸引力がほとんど変わらず持続する、
パワフル&ノンストレスな2WAYコードレススティッククリーナー。

お部屋の隅や家具の下など、掃除する場所やゴミの

大小にかかわらずしっかり吸引。

ハンディクリーナーとしても使えて、

2種類のノズル付属で使い勝手も抜群です。

紙パックの交換はレバーをつまむだけ、

ゴミに直接触らず捨てられるので衛生的です。

siroca

シロカ

紙パック式

コードレスクリーナー

申込番号 **ZV 172-002**

サイズ(約):幅21×奥行15×高さ
103.5cm／重量(約):1.5kg／
材質:ABS樹脂／AC100～
240V-20W(充電時)、充電時
間2時間30分、連続使用時間
強15分・標準25分以上(満充電
時)、集塵容量0.3L／付属品:充
電アダプター、ブラシ付きノズル、
隙間ノズル、ホルダー(ダストカップ・
紙パック用)、ダストパック(1枚)、
紙パック(1枚)、紙パック(6枚入り)
(予備)／中国製



パワフルかつ繊細に 毎日のそうじ効率をUP

スティックとハンディの2in1仕様、18Vのバッテリーが2個セットになった「ブラック&デッカー」のハイパワーなサイクロン式コードレスクリーナー。床の材質に合わせてモードを自動で切り替えるフロアセンサー機能や、ごみやほこりを視認しやすくして効率アップのLEDライト機能も搭載しています。2個のバッテリーを連続使用すれば、標準モードで約60分の長時間稼働も可能。ダストケースは水洗い可能で、ハンディ用の隙間ノズルとブラシノズルが付属しています。

BLACK+
DECKER

ブラック・アンド・デッカー 18Vコードレスクリーナー

申込番号 **ZV 173-002**

サイズ(約): スティック時=幅25×奥行18×高さ130cm、ハンディ時=幅10×奥行17×高さ48cm / 重量(約)2.8kg / 材質:ABS樹脂 / AC100V-30W(充電時)、充電時間約60分、連続使用時間:標準モード約30分(スティック時)・約39分(ハンディ時)、ブーストモード約14分(スティック時)・約16分(ハンディ時)、サイクロン方式、集じん容量約0.5L / 付属品:18Vリチウムバッテリー(2.0Ah)×2、充電器・ハンディ用隙間ノズル・ハンディ用ブラシノズル・壁掛けホルダー×各1 / 中国製

「面倒くさい」と決別 気づいたらすぐ使える軽さ

軽いボディーと強い吸引力が自慢のサイクロン式掃除機。
遠心力によって風とゴミを分ける吸引力は、
0.5 μ m以上の微細なゴミを99.9%以上逃さずキャッチします。
ベーシックな機能に限定したボディーの本体重量は約2.4kg。
お年寄りから子どもまで扱いやすい軽さです。
ベッドやソファなど家具の下も
ラクラクお掃除できるフラットヘッド機能付き。



三菱電機 サイクロン式クリーナー

申込番号 **ZV 174-001**

サイズ(約):幅21×奥行32×高さ22cm／重量(約):2.4kg(本体のみ)／材質:ポリプロピレン、ABS樹脂／AC100V-850W、電源コード5m、集じん容量0.6L、吸込仕事率320～約80W、タービンブラシ(フラットヘッド機能・ふき機能)、かるスマグリップ、すみずみブラシ、ビックハンドル／付属品:サッシノズル、お手入れブラシ／日本製(付属品=中国製)

諦めていた汚れも 水で浮かせてまるごと洗浄

ソファ、カーペット、車のシートなど、洗えないと諦めていた布製品の
食べこぼしやペットの粗相などの残念な汚れも

まるごと洗浄できる「リンスクリーナー」。

本体の大容量タンクにきれいな水をセットして、汚れに噴射したら、
浮きあがった汚れを水ごとパワフルに吸引します。

掃除機感覚で使えるブラシ・フロア・窓用の3種類のノズルと
浴室の天井などの高い場所にも届く延長管も付属しています。



京セラ
リンスクリーナー

申込番号 **ZV 175-002**

サイズ(約):幅45.5×奥行26×高さ27.5cm、タンク容量=清水タンク3L、回収タンク1.5L / 重量(約):6.2kg / 材質:ハウジング=ポリカーボネート、ホース=ポリ塩化ビニル / AC100V-800W、電源コード5m、吸込仕事率:High100W、Low45W、騒音値:High70dB、Low65dB、許容水温=0~40℃ / 付属品:ホース1.8m、ブラシノズル、窓ノズル、フロアノズル、延長管、ホースフック、バルブキャップ / 中国製



家まわりのお掃除に 大活躍します

水の圧力で汚れを落とす高压洗浄機は、家庭でも意外と活躍する機会が多いもの。洗車はもちろん、玄関やアプローチ、外壁の掃除、またバルコニーや窓など、気になっていても手をつけられなかった汚れがスッパリ洗い落とせます。こちらは水道水だけでなく、溜めた水からも利用できる自吸機能のついた優れもの。噴出口の異なるノズルなどアクセサリも豊富に付いているので、届いたその日からさまざまなシーンで利用できます。



京セラ 高压洗浄機

申込番号 **ZV 176-001**

サイズ(約):幅29.5×奥行36.5×高さ78.5cm/重量(約):6kg/材質:ポリプロピレン、ナイロン、アルミダイカスト、PVC、PE/AC100V-1350W、電源コード5m/最大許容圧力:11MPa、最大吐出水量:7.5L/min、許容水温:40℃以下/付属品:ガン、高压ホース8m、延長高压ホース8m、中間ランス、バリアブルノズル、ターボノズル、ホースフック、コードホルダー、散水コネクタ、ワンタッチジョイント、泡ノズル/中国製



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。 ※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。
※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。

スポーティな折りたたみ自転車で 非日常の時間を満喫

キャンプ用品などを製造しているメーカーが作った折りたたみ自転車。
旅やアウトドアを楽しむときは、いつも一緒に車のトランクに。
折りたたみなので、場所をとらず、想像以上にコンパクトに収納できます。
目的地に着いたら、早速組み立てて近隣をサイクリング。
自然の移ろいや旅先での出会いが、気分をリフレッシュしてくれます。
非日常の時間の活動領域を広げ、野外の楽しみを倍増してくれる
アウトドア派必携のアイテムです。

FIELD CHAMP

フィールドチャンプ

26インチ折りたたみ自転車

申込番号 **ZV 177-003**

サイズ(約):使用時=幅172×奥行56×高さ99cm、折りたたみ時=幅95×奥行56×高さ84cm／重量(約):15.5kg／
材質:スチールフレーム／6段変速／中国製〈折りたたみ式〉



G-SHOCK

ジーショック

ソーラーウォッチ

申込番号 **ZV 178-004**

サイズ(約):5.9×5.2×厚さ1.6cm、腕回り
20.5cm(調整可)／材質:ABS樹脂、ステン
レス／20気圧防水、ソーラー式(タフソー
ラー)、標準電波受信、ワールドタイム(世
界48都市)、タイマー、ダブルLEDライト、
フルオートカレンダー、パワーセービング機
能、ストップウォッチ、アラーム、時報／タ
イ製(ムーブメント=日本製)



タフな構造はそのまま
メタルバンドで
スーツにもマッチ

ベゼルに異なる素材を2層重ねた
「レイヤーガード構造」採用で耐衝撃性と
デザイン性を両立した「G-STEEL」シリーズ。
メタルの硬質感と重厚感を備え、
精悍でエネルギッシュでありながら、
洗練された手元を演出する、
ブラック×ゴールドモデル。
発電効率の高い遮光分散型ソーラーパネルが
美しい発色を実現します。