

サライ の 贈り物



金剛
こんごう

大切にしたい日本の 「贈り物文化」を 日本独自のシステムで伝えたい

「到来物」——それは子どもはもとより、

大人にとっても減多にない贅沢品、

特別ないただき物への期待感を伴った言葉でした。

古来、日本人はお世話になった方へ

感謝の気持ちを伝えるためだけでなく、

お中元やお歳暮など、

ことさらに特別なことがなくとも時候の挨拶代わりに

贈り物をするのを習慣としてきました。

久しく御無沙汰している方との「こころの繋がり」を、

大切にしたいという

穏やかな気持ちからではなかったでしょうか。

これは、海外におけるプレゼントとは異なり、



まさに、もてなしのこころを重んじる、

「日本の文化」であると『サライ』は考えます。

この『サライの贈り物』には、

編集部が実際に目で見て、触り、

味わって納得したものだけを選び抜いて掲載しました。

先様のことを考え、こころから喜んでいただける、

贈り手のこころが伝わるという点に特に留意しています。

様々な商品が載ったカタログを贈り、

受け取り手に好きなものを選んでもらうという

「カタログギフト」のシステムは、

日本発の独自の習慣です。

この比較的新しいシステムを活用していただき、

「日本の贈り物文化」を後世までも

伝えていただければ幸いです。

『サライ』編集部



サライ

贈り物の



目次

086

グルメ

食通も納得、粋人も満足の品々

『サライ』が選んだ
とっておきの美味

004

『サライ』編集部より

●ご挨拶

008

●巻頭特集 記念日にぴったりの美味しい美食を堪能
一度は訪れたい
料亭・レストラン



018

●特集 長く使える、使い勝手の良いオリジナル製品
『サライ』謹製
特別注文
上質雑貨



086

グルメ

食通も納得、粋人も満足の品々

『サライ』が選んだ
とっておきの美味

088 飲料

092 頒布会



モノ

外出時の便利品から身の回りのものまで

『サライ』がお届けする
選りすぐりの日用品

076 070 062 052 046 040 028

ファッション

「和」の雑貨

「洋」の雑貨

インテリア用品

寝具

キッチン・家電

ホビー・健康用品・アウトドア



体験

贈り手の心が伝わる

「寛ぎのひととき」と
「もてなし」案内

〈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て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。●お届け時間のご指定はできません。

〈グルメ商品について〉

●賞味期間が30日以内の商品は、保存方法と併せて賞味期間を記載しております。●賞味期間および消費期間は、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きます場合がございます。●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。●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。

〈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、「特定原材料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 小麦を含んでいる商品
- そ そばを含んでいる商品
- 卵 卵を含んでいる商品
- 乳 乳を含んでいる商品
- 落 落花生を含んでいる商品
- え えびを含んでいる商品
- か かにを含んでいる商品
- く くるみを含んでいる商品

〈お申し込み期限について〉

カタログギフト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いただけますようお願いいたします。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〉

●お申し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

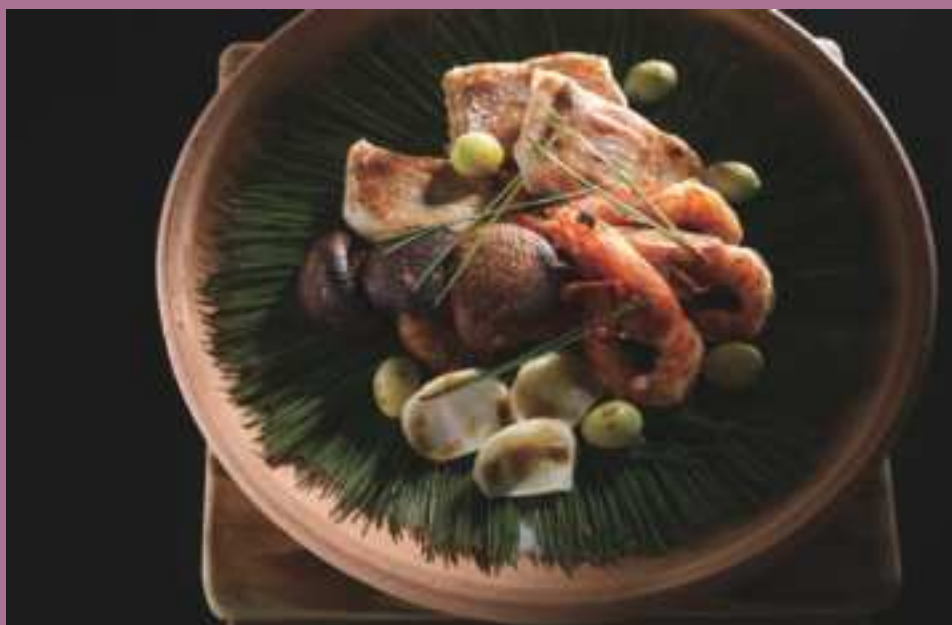
一度は訪れたい 料亭・レストラン

少しでも記憶にとどまるに違いない。
時間をかけてじっくり味わう経験は、
五感を刺激する美食と洗練されたサービスを
少しだけ着飾って出かける特別な日の食事。



◀川端康成ら文豪にも愛され、魯山人の器も愛でられる名料亭（東京都千代田区『福田家』、14ページ）。





→ 400年以上の歴史と伝統を誇るレス
トランのディナー（東京都千代田区「ト
ウールダルジャン 東京」、12ページ）。

↑ 美食と設えが心を満たす、魯山人
ゆかりの名料亭で四季折々の味覚を
楽しむ（愛知県名古屋市『八勝館』、
16ページ）。



→ 重厚な店内で本格的なフランス料
理を（東京都千代田区『帝国ホテル
東京 レゼゾン』、10ページ）。

洗練されたサービスとともに 至福の本格フレンチを味わう



↑重厚感がありながらスタイリッシュな雰囲気漂う店内は仏デザイナー、フランソワ・ル・グリが手がけた。



←魚料理の一例。伝統を踏まえながらも現代的な感性を取り入れた料理は、どれも五感を刺激する。

メインダイニングで
ディナーを堪能
今回は『帝国ホテル 東京』の
メインダイニング『レセゾン』

『帝国ホテル』は、明治23年（1890）、近代化を目指す当時の日本において、日本の迎賓館として東京・日比谷にオープンした。以来、国際交流やビジネスの舞台として、歴史に名立たる多くの賓客を迎えてきた。マリリン・モンローとジョー・ディマジオ、チャリー・チャップリンにヘレン・ケラーと、その名を挙げれば切りがない。また、このホテルから誕生した催しも多数。バイキングという食のスタイルやホテルウエディングは、同ホテルが日本で初めて提案したもので、その後、全国に普及した。創業から130余年が経つ現在は、国内に複数の直営ホテルを展開している。



【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。



↑料理の一例。同店のスペシャリテ「黒トリュフのパイ包み焼き」。季節によってはコースに含まれる。



【帝国ホテル 東京 レ セゾン】 ディナーペア

申込番号 ZZ 011-001

内容：ディナーコース

※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。

※特別営業期間中(クリスマス期間、年末年始(12月31日～1月3日)、特別催事期間)はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※男性のお客様は、ジャケットの着用をお願いします。

※お子さまは10歳よりご利用いただけます。

■住所／東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテル 東京 本館 2F

■ご利用時間／17:30～20:30〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／地下鉄各線日比谷駅、銀座駅から徒歩約3分、JR有楽町駅から徒歩約5分

■https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/les_saisons/



←写真は肉料理の一例。一流ホテルならではの極上のサービスが料理をさらに美味なるものにする。

でのフレンチ・ディナーをおふた
りで楽しむプランをご用意した。
クラシカルモダンをテーマに
デザインされた店内は、メインダ
イニングとしての重厚感と、洗練
された現代的な雰囲気調和する
空間。一歩足を踏み入れれば、非
日常の世界へ誘ってくれる。
フランス・シャンパーニュ地方
を代表するレストラン『レクイ
エール』で、シェフを務めたティ
エリー・ヴォワザンが繰り出す料
理は、伝統を踏まえながらも新た
な感性を取り入れて作り上げた逸
品。コースは驚きと発見の連続で、
一流のサービスとともに至福のひ
とときを過ごすことができる。

4世紀を超える誇り高き フランスの食文化の真髄を堪能



↑メインダイニングは、ルイ15世のロココ時代を表現した空間。壁面の檜の木はフランスから運んだ。

←フランス料理の最高峰、M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) を、2019年に受章したエグゼクティブシェフ ルノー・オージエ氏。



美食の伝統を堪能できる オリジナルのフルコース

1984年、仏日の食文化の架け橋として『ホテルニューオータニ』に『トウールダルジャン 東京』が誕生。海外に進出した、唯一の支店である。4世紀を超える歴史を持つフランス料理の真髄を、

日本の昭和天皇も、皇太子時代の1921年に同店を訪れ、名物の鴨料理を召し上がられた。調理する鴨には1羽ごとに番号が付けられるのが慣わしで、その折の番号は「53211」であったという。

1582年、フランス・パリのセーヌ河畔に美食の館が誕生した。以来、400年以上にわたり、世界各国の数多の貴賓客をもてなしてきた。そんな輝かしい歴史と伝統を誇るレストランが『トウールダルジャン』である。



【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。



←シグニチャーメニューの「幼鴨のロースト マルコポーロ」。調理した鴨1羽ごとに番号を付け、その番号を記した記念のカードを添える。



[ホテルニューオータニ トゥールダルジャン 東京] ディナーペア

申込番号 ZZ 013-001

内容：ディナーコース（前菜2品・魚料理・メインディッシュ・デザート・コーヒーと小菓子・グラスシャンパーニュ・ハーフボトル・ミネラルウォーター）

※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。

※男性は、ジャケットの着用をお願いします。Tシャツ等の軽装はご遠慮いただいております。

※お子さまは16歳よりご利用いただけます。

※店舗の営業時間や定休日が一時的に変更になる場合がございます。最新情報につきましては店舗まで直接お問い合わせください。

■住所／東京都千代田区紀尾井町4-1ホテルニューオータニ ザ・メインロビー階

■ご利用時間／17：30～20：00〈LO〉

■定休日／月曜（祝日は営業）、火曜

■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

■<https://tourdargent.jp/>



←シックなエントランス。時を超えてフランスの美意識を伝える場でもある。

ここ東京で味わえるのだ。パリ本店の伝統を大切にしながら、常に新しい挑戦を続けているM.O.F.受章シェフ、ルノー・オージェ氏の美味を堪能できる。記念日などの特別な日に、おふたりでドレスアップしてディナーを楽しまれるのはいかがだろう。自慢の鴨料理をはじめ、高級食材を惜しまず使ったスペシャリテを堪能できるオリジナルコースをご用意した。グラスのシャンパーニュにハーフボトルも用意。美食のひとつきが幕を開ける。

福田家

／ 東京都千代田区

魯山人ゆかりの高級料亭で 日本料理の真髄を体感する



↑お部屋の一例。写真は2階の個室「寿」。来客状況によって最適な部屋を店舗が指定する。



←魯山人の器に盛り付けられたお造りの一例。器の中にある間を見極め、料理と器の両方が引き立て合うよう盛り付けられている。

名料亭『福田家』の歴史は、昭和14年（1939）まで遡る。孤高の芸術家、北大路魯山人の食と美の世界に初代・福田マチが心酔。その理想を形にしようと、東京・虎ノ門に料亭旅館を開いたのがはじまりで、魯山人の指導を受けながらもてなしを追求し、味、器、設え、サービスの仕方など多くに心を配り、顧客を大満足させた。創業当初の常連客には、川端康成や湯川秀樹、イサムノグチら文化人や著名人の名が多数並ぶ。以来80余年、歴史を重ねる中で料亭へと姿を変え、店の場所も紀尾井町へと移転したが、今も魯山人の美学を変わずに受け継いで営業を続けている。数寄屋・書院造りの店内には、随所に配された魯山人の書や陶器とともに季節に即した設えが施されており、趣に溢れている。場合によっては料理も、魯山人の器で味わうことができる。



【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。



↑前菜の一例。「器は料理の着物」と評した魯山人の美学を見事に再現している。

【福田家】 ディナーペア

申込番号 ZZ 015-004

内容：ディナーコース

※ご予約にて承ります。ご予約は1週間前までをお願いします。

※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料理内容が変わります。

※ドレスコードは、スマートカジュアルを推奨しております。男性のハーフパンツ、サンダルはご遠慮いた

ださ、靴下の着用をお願いします。

※当日のキャンセルは承れません。

※お子さまは12歳よりご利用いただけます。

■住所／東京都千代田区紀尾井町1-13

■ご利用時間／17:30～19:30〈LO〉

■定休日／日曜、祝日、土曜(月3回)、夏季期間・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

■<https://www.kioicho-fukudaya.jp/>

↓魯山人の定宿でもあった『福田家』には、彼が宿代代わりに置いていった器が今も約2000点残っている。



魯山人の器も愛でられるディナーコースを。ペアで

このたびは同店でディナーをおふたりで楽しむプランをご用意した。先付からスタートして、前菜、御椀、造り、焼物、煮物、酢の物にご飯、留椀、香の物。最後に水菓子、甘味で締める季節感溢れるコースで、どの料理も料理長自らが選り抜いた食材を使用。素材本来の味を引き出すように仕上げた逸品が緩急つけて供される。コース料理のうち、2品は魯山人作の器に盛り付けて出されるので、お楽しみに。美食の大家が愛した味と風情をご堪能いただきたい

八勝館

はっしょうかん
愛知県名古屋市中

美食と設えが心も満ちた
魯山人ゆかりの名料亭



↑茶室・数寄屋建築の巨匠、堀口捨己が手がけた「御幸の間」の観月台は、閑静な庭園と調和した美しさ。



◀大小さまざまな部屋があるが、すべて庭に面しており、四季折々の表情を楽しむことができる。

名古屋の東に位置する八事の丘陵地に、大正14年（1925）創業の料亭がある。明治10年代に材木商が別荘として建てた屋敷で旅館業を始め、やがて料亭にたちを整えていったという。

ここ『八勝館』は、四季折々の表情が楽しめる4000坪の庭を有し、趣の異なる12の部屋がある。なかでも「御幸の間」は昭和25年に名古屋で国体が開催された折に、昭和天皇の御寝所として建てられた座敷。茶室・数寄屋建築の巨匠堀口捨己が手がけた。障子を開け放つと、庭の木々と一体となる。

令和2年、この「御幸の間」をはじめ、400年ほど前の建物を移築した「田舎家」、庭園、門など9棟を含むほぼ全域が国の重要文化財の指定を受け、登録された。料亭建築とその一帯が指定されることは極めて珍しく、歴史的価値が高いとの評価を受けた。



【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。

体験型ギフト



↑料理は食材を吟味した上で季節感を大切にする。写真は一例。松葉を敷いた焙烙で秋の味覚を楽しむ。



↓初代主人と魯山人の付き合いは晩年まで続き、その信頼関係があったからこそ、数々の作品が残された。



【ハ勝館】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZZ 017-003

内容：魯山人の陶器も使用するオリジナルメニュー（詳細はご予約時にご確認ください。）

※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、年末年始は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。

■住所／愛知県名古屋市中昭和区広路町石坂29

■ご利用時間／ランチ12:00～15:00
ディナー18:00～21:00

■定休日／水曜、不定休

■アクセス／名古屋市営地下鉄名城線・鶴舞線八事駅から徒歩約3分

■<https://www.hasshoukan.com/>



厳選した旬の料理とともに「料亭芸術」を味わう

『ハ勝館』は芸術家であり、美食家でもあった北大路魯山人（きたおおじろくさん）とゆかりが深いことでも知られる。「日本料理において大切なのは素材」という魯山人の言葉も、食材選びに活かされている。

伊勢・三河湾の海の幸、木曾・養老・鈴鹿の山の幸、そして濃尾平野を流れる木曾三川の恵み。これらの豊かな食材から、旬の味覚を選び抜いて調理し、器の中に季節を表現する。

作庭、建築、器といった「料亭芸術」も料理とともに味わい深い。

長く使える、使い勝手の良いオリジナル製品

『サライ』謹製 特別注文 上質雑貨

華美に走らないもの、一時しのぎでないもの、
魂あるもの、

遊び心があるもの……

信頼のおけるメーカーに依頼し、

「サライオリジナル」を特別に誂あつらえました。

職人の手技と工夫が生きています。

末長く、ご愛用いただければ幸いです。



↑特別な日の宴に相応ふさわしい唯一無二の夫婦碗。世代を超えて継承したい逸品（『睦碗 若松』／山田平安堂、22ページ）。





↑機能性とデザイン性に優れ、愛着がわく（『ボストンバッグ』／シルバレーイククラブ、20ページ）。



↑^{たくみ}匠ならではの`ぼかし、が美しい2客（『薩摩切子ペア丸タンブラー』／ガラス工房 弟子丸、24ページ）。



●長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

使うほどに愛着が増す 一生もののボストンバッグ

ボストンバッグ／シルバーレイククラブ



昭和16年（1941）から鞆^{かばん}の企画から生産・販売までを一貫して行なっている『イケティ』。同社は長年にわたる鞆造りの経験を活かして、ライセンスによる国内外の数多くのブランドとの協同開発を次々と確立。市場が求める新たな商品を多数生み出している。

「シルバーレイククラブ」を代表するボストン

「シルバーレイククラブ」は、そんな同社を代表するバッグブランドだ。そのコンセプトは、「魚釣りでの過酷な使用にも耐え得る鞆造り」で、昭和60年（1985）の設立以来、高い撥水性^{はたっすいせい}と機能性に加えて、高いデザイン性を持ち、多くの支持を得ている。

本品は「シルバーレイククラブ」のブランド誕生12周年を記念して誕生したシリーズとなる、『ロイヤルハリー』のボストンバッグである。

同ブランドのモノづくりへの想



↑付属のキーは、革製ケースに収納ができる。キーは小さいが、存在感があるので持ち運びに便利。



↑鞆の内側には、収納力バツグンのファスナーポケットとメッシュポケットが各1ずつ付く。



↑『サライ』のロゴマークが刻印されたネームタグ。取り外しが可能で、他の鞆にも利用できる。



↑ファスナーの引手部分には差し込み錠が付く。移動時や預ける際にも安心の仕様。



[シルバーレイククラブ] ボストンバッグ

申込番号 ZZ 021-004

サイズ(約): 32×45×マチ19cm /
重量(約): 1.56kg / 素材: 牛革 / 仕様: ファスナー開閉、外=ホック式ポケット×1、ホックベルト式ポケット×1、内=ファスナーポケット×1、メッシュホックポケット×1、カードポケット×1 / 付属品: ネームタグ、ショルダーベルト、鍵 / 日本製

※職人による手作業が多く含まれるため、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。



↑持ち手部分は、仕上げにハンドソーイングを行なう丁寧な仕上げを施してある。

いを詰め込んだこのシリーズは、時間と手間が非常にかかるピットキョウ製法で作られた栃木レザー社製のベジタブルタンニンレザーを贅沢に使用。使い込むほどに色つやや風合いに味わいが増す。バッグの内装には、消臭防臭と抗菌制菌効果を持つナイロン素材、バイオリナーが用いてあり、臭いの元となる細菌の増殖を抑制する。また、ファスナーの引き手部分には差し込み錠が付いているので、出張や旅路でも安心。肩当てが付いた付属のショルダーベルトの使用で軽々運搬ができる。



特別な日の宴に相応しい 唯一無二の夫婦椀

睦椀 若松／山田平安堂

漆うるしの木の樹液の活用は、石器時代さかのほまで遡る。当時は接着剤として使われていたというが、それが時を重ねる中で変化して、アジア地域では防腐・防水塗料として使われるようになった。しかし、日本では、その独特の質感に美意識を

見出して、漆器が工芸品として扱われるようになった。その素晴らしさは、やがて海外にも広く知られるようになり、「漆」は現在、英語で「JAPAN」と表現されるほど、世界的に高い評価を得ている。

老松になるまで寄り添う
願いが込められたお椀

そんな日本を代表する工芸品を大正8年（1919）から扱う漆器専門店『山田平安堂』からお届けする。同店が選んだ赤と黒の対のお椀で、「睦椀 若松」と名付けられているのは、厳しい寒さの冬にも青々とした緑葉をつける松葉。生命力の象徴として知られている縁起物である。日本では、一年で

いちばんのハレの日の正月に、門松や締め縄が飾られるが、その飾りには樹齢の若い「若松」が使われている。それは、未来ある若松の姿に、これからの幸せや、いずれ老成した大樹となつてほしいという願いが込められているからだといわれている。このお椀は、それと同様に、若松のように生き生きとした心で老松となるまでもに寄り添う、願いを込めて作られている。世代を超えて継承したい逸品である。



↑職人が厳選した天然木を使用。口当たりの良い漆塗りが特徴。熟練の木地師と塗師の伝統技法が結集している。



←『サライ』の駱駝のロゴマークは、器の裏側の、高台の内側部分に付けられている。



数量限定

【山田平安堂】

睦椀 若松

申込番号 ZZ 023-001

サイズ(約)：(直径12×高さ11cm) × 2／材質：天然木(漆塗装)／日本製



日本人ならではの 繊細な感性が息づく薩摩切子

薩摩切子。ペア丸タンブラー／ガラス工房 弟子丸

薩摩藩におけるガラス製造は、
弘化3年（1846）、島津家27
代藩主・島津斉興の代から始まる。
江戸から硝子師・四本亀次郎を招
聘して、薬瓶などのガラス器を製
造したのが始めて、それが28代斉
彬の代になり、紅・藍・紫・緑な
どの着色ガラスの製造に成功した。
中でも、紅色のガラス製造は、日
本で初めての出来事で、薩摩の
紅ガラスと称され、国内外から
称賛されたという。
しかし、その後、幕末の混乱の
中で、薩摩のガラス製造技術は途

絶えてしまった。それが復活した
のは100年余りのち、『島津興
業』によって『薩摩ガラス工芸』
が設立。次々と着色ガラスを復元
し、昭和60年（1985）には、
幻の紅ガラスの再現にも成功した。
以来、新色のガラスや、種々の製
造技術を生みながら現在に至る。
薩摩切子を知り尽くした
匠の手によるタンブラー

このガラスは、薩摩切子の復元
に関わったメンバーのひとりであ

った、弟子丸努さんが代表を務め
る『ガラス工房 弟子丸』が手が
けた作品。1960〜70年代に
アメリカのガラス器において流行
した様式「ホブネイル」からヒン
トを得て創作しており、ガラスの
表面にボツボツと靴の釘（びょうどま）のよう
な突起を施す「ホブネイル」の様
式をアレンジ。細かなカットを施
すことで、ガラスの透明感を出す
ことに注力している。『サライ』
のオリジナル品で、このカタログ
ギフトでしか入手できない。



作業をする弟子丸努さん。新商品を考案する際は「図案に頼らず試作を繰り返し、手指に伝わる繊細な感覚を探りながら、精度を高めていく」という。



タンブラーの底面には色を被せたガラスを緩やかな角度でカットすることによって生まれる薩摩切子ならではの「ぼかし」が、見事に表現されている。



薩摩切子のおもな作業工程。左上から時計回りに、当たり割付、荒ざり、石掛け、磨き。



【ガラス工房 弟子丸】 薩摩切子 ペア丸タンブラー

申込番号 ZZ 025-002

サイズ(約): (口径6×高さ8cm、容量220ml) ×2 / 材質: クリスタルガラス／日本製

※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。

外出時の便利品から身の回りのものまで

『サライ』がお届けする 選りすぐりの日用品

ファッション、和・洋雑貨から
インテリア・家電・アウトドア用品まで、
日常はもちろん、
旅先でも重宝するものを集めました。
使って便利、しかも美しい、
♪用の美を備えた日用品をお届けします。
快適な暮らしを送るための一助としていただければ――。



↑作品はすべて手作りで生み出される。
（『楽しいお友達・たくさん摘めたよ！
2点セット』／リヤドロ、46ページ）。





↑職人の手により美しい曲線を彫り出した座り心地を追求した椅子（『リープチェア』／起立木工、52ページ）。



↑柔らかな光沢が魅力の錫製茶器セット（『茶器揃・イブシミ組』／大阪錫器、45ページ）。



↑風合い豊かなシボ入りのイタリアンレザーを使用。ドイツ発のブランド（『ブリーフケース』／ボス、35ページ）。





普遍的な美しいスタイル 洗練された大人のバッグ ボストン&クラッチバッグ／ペッレモルビダ

イタリア語で「やわらかな肌」を意味する『ペッレモルビダ』。

有名雑誌の編集や創刊に携わり、

ファッションディレクターとして

活躍する干場義雅^{ほしばよしまさ}さんが立ち上げたブランドだ。干場さんといえば、

流行語にもなった「ちょい不良

(ワル) オヤジ」ブームの立役者でもある。世界中の一流品に触れて、その審美眼を磨いてきた。

これらの経験を踏まえて到達したファッション哲学は「移り変わる流行よりも、普遍的で美しいスタイル」と「多くの粗悪な物より

も、少しの良いもの」のふたつ。

素材を吟味し、長く愛用できるシンプルで洗練されたデザイン、さらに機能性や耐久性。これらを実現するために、すべてを国内で作るという。そんなメイド・イン・ジャパンのブランドから、ボストンバッグとセカンドバッグをセットにしてお届けする。

優雅な船旅に持つていく
上品で良質なバッグ

素材には日本屈指の革生産地、

兵庫県姫路のシュリンクレザー^{けいこう}を使用。シボの質感や堅牢^{けんろう}さを損なわずに、ブランド名に違わ^{たが}ないやわらかで軽やかな肌触りに加工した。金具類は型から起こしたオリジナル、内装素材には手触りのよいマイクロスウェードを用いるなど、細部にまで目を光らせ、丁寧^{ていねい}に作られている。

優雅な船旅に持つていくたくさんの、上品で良質なバッグを——。そんなコンセプトをカタチにした大人のバッグだ。



◀内装はやわらかなマイクロスウェードを使用。滑りがよく、パソコンや書類などの出し入れもしやすい。



◀クラッチバッグのメイン収納部は2室に分かれ、整理整頓がしやすい仕様。小物類をすっきり収納できる。



【ペッレモルビダ】 ボストン&クラッチバッグ

申込番号 ZZ 029-003

ボストンバッグ＝サイズ(約)：35×42×マチ16cm／重量(約)：1.4kg／素材：牛革／仕様：金具開閉、内＝ファスナーポケット・ホックポケット×各1、ペン差し・オープンケット×各2／付属品：IDカード付ホイッスル、ネームタグ／日本製(ホイッスル＝中国製) クラッチバッグ＝サイズ(約)：15×26×マチ8cm／重量(約)：369g／素材：牛革／仕様：ファスナー開閉(2層式)、(内1つの中にオープンポケット×1)／付属品：IDカード付ホイッスル、ネームタグ／日本製(ホイッスル＝中国製)
※本ページの掲載商品は、メーカーの生産事情により、一部仕様・デザインが変更になる場合がございますのでご了承ください。



トスカーナ職人の技が光る 手作業で仕上げたバッグ

トートバッグ／ボルドリーニセレリア

イタリア中部にあるトスカーナ州は、古くから革の鞣し業が盛んな地で、現在も高い水準の多くの製革業者が存在する。『ボルドリーニセレリア』は、そんなトスカーナの小さな町、キエジーナ・ウツツァネーゼで、当初は馬具を手掛ける工房として産声を上げた。その創業は1955年。創設以来、2世代にわたり、トスカーナ地方の伝統技法を用いて、全工程を職人たちが手作業で仕上げる革製品は欧米をはじめ、世界中から高い評価を得ている。

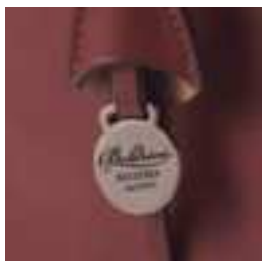
バケット・レザーを用いた
上品ながら武骨なトート

このバッグに用いられるのはバケット・レザーと呼ばれる革である。化学製品を一切使わずに、植物性タンニンで時間をかけて鞣し、天然オイルを革の芯までじっくり染み込ませる。イタリアンレザーの伝統的製法のひとつで、丈夫で、使い込むほどに艶が出て味わいが増すのが特徴だ。いわゆる「革を育てる」楽しみがある。

金具を含むすべての材料がトスカーナ州内で調達されており、「100%メイド・イン・トスカーナ」と呼ぶにふさわしい逸品だ。シンプルで洗練されたデザインは上品でありながら、どこか武骨な雰囲気も漂わせており、長く使用しても飽きがこない。バッグの内側には、革の深い茶色と対照的な鮮やかな赤の裏地を使用。中央にファスナーポケットを、両サイドにはオープンポケットを配しており、機能性にも優れている。



◀鮮やかな赤の裏地がじつに印象的。容量は充分あり、ポケットも複数装備。荷物を整理して収納できる。



◀フロントにはさり気なくシンプルだが、存在感のあるロゴデザインが施され、優れた美意識を感じさせる。



◀全工程は手作業で行なわれる。伝統を守りつつ、バッグ作りに情熱を注ぐ職人の技が施されている。



【ボルドリーニ セレリア】 トートバッグ

申込番号 ZZ 031-002

サイズ(約)：35×34(最大幅46)×マチ15cm／重量(約)：1.2kg／素材：牛革／仕様：マグネットホック開閉、内＝ファスナーポケット・オープンポケット・カードポケット・キーホルダー×各1／イタリア製

※輸入品のため、お届けまでにお時間をいただく場合がございます。



クラシックで気品漂う メイド・イン・ギンザ リストウォッチ／天賞堂



↑文字盤の白にさらなる深みとやわらかさが出るよう、ストライプ仕上げを施した。



↑ベルトはクロコダイルを使用。革ベルトでありながら、ワンタッチで装着できるDバックルを採用。



【天賞堂】 リストウォッチ

申込番号 ZZ 033-001

サイズ(約)：直径3.88×厚さ1.2cm
／材質：本体＝ステンレス(ピンクゴールドメッキ)、ベルト＝ワニ革(クロコダイル)／日常生活用防水、電池式、ミニッツリピーター、ムーンフェイズ、クロノグラフ、2100年まで年、月、日、曜日を無修正表示するカレンダー機能／日本製

明治12年(1879)、『天賞堂』は印房店として銀座に開店した。その後、時計の輸入販売を開始し、今に続く高級貴金属店の歴史が始まる。顧客には伊藤博文や尾崎紅葉らが名前を連ね、夏目漱石の小説『野分』『虞美人草』に

もその名が登場する。新世紀を迎えてオリジナルウォッチの開発にも着手し、次々と名品を世に送り出してきた。そのコンセプトはやはり、「クラシック&エレガント」。世界中の時計を扱ってきた独自の審美眼を基本に

精巧なムーブメントを取り巻くケースの材質やデザインをはじめ、文字盤の塗装やインデックス(時や分を示す目盛りや数字)などの細部に至るまで、ほとんどがオリジナルだ。ケースはステンレスにピンクゴールドメッキを施し、さらに肩部分はマットでヘアライン

仕上げ、ケースはポリッシュ仕上げと質感を変える工夫で、コントラストと奥行き感を出している。ローマ数字のインデックス、筐の葉の形をしたリーフ針、きのこ型のプッシュボタンなどが、クラシックな雰囲気より一層高めてくれる。クロノグラフ、カレンダーといった基本機能を装備、月齢を表示するムーンフェイズには遊び心が見える。

メイド・イン・ギンザの誇りが詰まった腕時計である。

しながら、銀座の老舗として培ってきた気品が加味されている。

端正なデザインに
あらゆる機能を装備

時差修正機能も搭載。

最新技術を集めた電波時計

ソーラー電波ウォッチ／シチズン

『シチズン』は1993年に世界初の多局受信型電波時計を開発して以来、電波時計の技術に磨きをかけてきた。その最新技術を結集したのが、この「アテッサダイレクトフライト」である。日本・中国・アメリカ・ヨーロッパの標準電波を高感度で受信、正確な時刻・カレンダーに自動修正する。その誤差は、わずか10万年に1秒。さらに光を受けることで、内蔵されたソーラーセルが発電して時計を動かす、光発電技術「エコ・ドライブ」も搭載した。

りゆうずを一段引いて秒針を都市名に合わせると、その都市時刻とカレンダーの表示を瞬時に開始する「ダイレクトフライト」機能付き。チタン素材に独自の表面硬化技術を施し、美しい輝きを保つ。



【シチズン】
ソーラー電波ウォッチ

申込番号 ZZ 034-001

サイズ(約): 直径4.3×厚さ0.99cm、腕回り21cm(調整可)／材質: チタン(キズに強いデュラテクト加工)／10気圧防水、ソーラー式(エコドライブ)、標準電波を受信し正確な時間を表示する電波時計、世界4エリア受信(日・中・米・欧)、クロノグラフ機能、ワールドタイム都市設定機能(26都市)／日本製



幅広いアイテムを手掛ける ドイツ発の世界的ブランド

ブリーフケース／ボス

1924年、ドイツ人デザイナーのヒューゴ・フェルデナント・ボスが自身の名を冠して創立した『BOS』。情熱、スタイル、そ

アイテムを世界各地で展開している。

して目標を持つて自分らしく生きる、大胆で自己決定力のある人たちから絶大な支持を得ているブランドだ。自分らしさを全面的に堂々と受け入れる人々を応援し、ダイナミックでモダンなデザイン

このブリーフケースは、風合い豊かなシボ入りのイタリアンレザーを使用。スリムですっきりとしたデザインながら、ファスナーや金具のシルバーがアクセントとなり、洗練した印象を演出している。調整可能なストラップを装着すれば、ショルダーバッグとして使える。

数量限定

【ボス】 ブリーフケース

申込番号 ZZ 035-003

サイズ(約)：29×38.5×マチ5cm／
重量(約)：1.1kg／素材：牛革／仕様：
ファスナー開閉(2層式)、外＝マグネットポケット×1、内＝(1層目)オープンポケット×2、ファスナーポケット・ペン差し×各1、(2層目)内側にポケット無し、キャリーバースリープ付／中国製

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



◀環境に配慮したレザーを使用。ふたつのファスナーで開閉、収納スペースが多く整理しやすい。



洗練されたデザインと 高い機能性を融合

キャリーケース&2WAYバッグ／サムソナイト

世界的なバッグメーカー『サムソナイト』は1910年の創業以来、時代とともに変化する旅のスタイルや旅行者の要望に応えながら、機能性に優れた商品を作り続けてきた。キャリーケースの軽量化やキャスター付きキャリーケースを世界に先駆けて導入したのも、同社である。

マットブラックの洗練されたボディに、機能性を融合させたキャリーケースのシリーズ「ミント」。今回は、その中から数日の旅行に適した大型のキャリーケース

スト、デザイン性と軽量性、機能性のバランスを重視した「サブリム」シリーズの2WAYバッグをセットでお届けする。

使いやすさを追求した 機能充実の旅の相棒

キャリーケースのボディは、軽くて堅牢なポリカーボネート素材を使用。ホイールには、特許を得た独自のサスペンションを搭載してノイズや振動を低減し、石畳でもスムーズに走行できる。荷

物が増えても収納量をアップできるエキスパンダブル（拡張）機能。荷物が掛けられるハンギングフックなど、機能も充実している。

バッグはバックパックのほか、ブリーフケースとしても使える。内装および外装のファスナーポケットはタテ、ヨコどちらの使用時でも対応できるし字構造。本体フロントパネルには強化ポリウレタンコーティングを施した素材を使い傷がつきにくく、サイドには撥水ポリエステル素材を採用した。



↑キャスター部分にもサムソナイトのロゴが。ノイズや振動を低減するサスペンションホイール搭載。



【サムソナイト】 キャリーケース&2WAYバッグ

申込番号 ZZ 037-002

キャリーケース＝サイズ(約)：69×49×マチ29～33cm／重量(約)：4.6kg／材質：ポリカーボネート／仕様：ファスナー開閉(TSAロック付き)、内＝ファスナーポケット・ファスナー仕切り・フック仕切り・荷物固定ベルト×各1、メッシュファスナーポケット×2、4輪キャスター／付属品：パッキングキューブ／中国製
2WAYバッグ＝サイズ(約)：41×28×マチ9(外ポケット含む厚さ13)cm／重量(約)：800g／素材：ポリエステル(付属＝牛革)／仕様：ファスナー開閉、外＝ファスナーポケット×3(内1つの中にオープンポケット・メッシュファスナーポケット×各1)、内＝メッシュオープンポケット×2、ファスナーポケット・テープポケット×各1／ベトナム製

胸元にひと粒の輝きを。

神秘の結晶を身にまとう

プラチナダイヤモンドペンダント／ラッキーアンドカンパニー



数量限定

【ラッキーアンドカンパニー】
プラチナダイヤモンドペンダント

申込番号 ZZ 038-001

サイズ(約)：全長45cm(チェーンはスライド金具付で無段階調節が可能)、ヘッド0.5×0.5cm／材質：ダイヤモンド0.3ct、ヘッド＝プラチナ900、チェーン＝プラチナ850／日本製

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

※手作業が多いため、商品のお届けまでに40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。

ダイヤモンドは紀元前4世紀頃のインドで発見され、その語源は「何よりも強いもの」や「征服不可能」を意味する古代ギリシャ語だという。地上のあらゆる物質のなかで最も硬く、かつ極めて希少な宝石——ダイヤモンドはこのような歴史を持ち、今でも多くの人を虜にしている。ちなみに、日本では「最も硬いもの」を表す言葉の「金剛」と呼ばれていた。

そのダイヤモンドの評価基準は色、透明度、重さ、硬度の「4C」からなる。今回お届けするのは重さ0.3カラット、透明度は全23段階のうちの上から4番目のほぼ無色透明のもの。ペンダントヘッドとチェーンには、プラチナを使用した。装いを選ぶにデザインで、長く愛用していただける。





中央のダイヤが印象的な 洗練された長方形フォルム

ダイヤモンドネックレス／宝石専門店ミワ

東京・銀座の宝石専門店『ミワ』の歴史は明治37年（1904）に、初代が宝貴金属の卸業に従事したことに始まる。銀座本店のオープンは昭和39年（1964）、当時一般的でなかったダイヤモンドのエンゲージリングをいち早く日本に紹介して、婚約指輪の『ミワ』と呼ばれるようになった。そのダイヤモンドをはじめ、

カラーストーン、パール製品から希少なハイジュエリーに至るまで、数多くの商品を取り揃えている。そんな伝統ある宝石店のダイヤモンドネックレスを紹介したい。中央のスクエアカットのダイヤの周囲を、さらにダイヤで取り囲んだ長方形のデザインだ。シンプルなファッションにも合い、洗練された雰囲気を出す。



【宝石専門店ミワ】 ダイヤモンドネックレス

申込番号 ZZ 039-002

サイズ(約)：全長45cm(スライド式アジャスターで調節可)、ヘッド1.25×0.55cm／材質：ヘッド＝ダイヤモンド(計0.4ct)・プラチナ900、チェーン＝プラチナ850／日本製



日本を代表する名窯の 「豊穰」の願いを込めた花器 金蝕ぶどう 花器／大倉陶園



↑『大倉陶園』ならではの美しうなめらかな白磁は、最高級力オリンを贅沢に使用して、1460℃の高温で焼成することによって生まれている。



←底面には「Okura Art China」の頭文字「OAC」を梅の花で囲ったバックスタンプが押されている。

『大倉陶園』は、良きが上にも良きものをという理念のもと、大正8年（1919）、大倉孫兵衛、和親父子によって、東京・蒲田で創立した。以来、「色の白さ・磁器質の硬さ・肌のなめらかさ」を追求し続け、試行錯誤の上、

独自の技術を確立。世界からセーブルのブルーと並んで、オークラのホワイトと絶賛される美しい白磁や、その白磁に溶け込んだように浮かぶ独特の紺青の絵柄など、炎の芸術品ともいえる作品を次々と生み出した。その精緻な

作品は、日本の文化と伝統に裏付けされた高級美術食器として、皇室をはじめ日本国迎賓館や高級ホテルなどで使われており、海外からは、日本における最高の洋食器という高い評価を得ている。

伝統の技が光る 優美なぶどう模様の花器

ご紹介する花器は、同社の「金蝕技法」を用いて制作された優雅な逸品。白磁に表現された金白金蝕ぶどうは、本焼きした白素地にマ

スキングされた絵模様を貼り付けて、細かな砂を噴射。素地の表面を削ってモチーフを浮き彫りにし、金と白金を施して焼成したもの。マスキングされた部分と削り取られた部分で、金の光沢に差が出る

ことで模様が優美に浮かび上がる。艶やかな白磁に描かれた葡萄は「豊穰」を意味し、豊かな実りのある未来を感じさせる。高さ36cmの大きさは、格調高く存在感があり、玄関や客間に奥深さと気品を与えてくれる。



【大倉陶園】
金蝕ぶどう 花器

申込番号 ZZ 041-003

サイズ(約)：直径20.5×高さ36cm／

材質：磁器／日本製



使うほどに味わいが増す 名匠が手掛けた南部鉄瓶 鉄瓶 アラレ／岩 鑄

岩手を代表する特産品「南部鉄器」は、盛岡市と奥州市水沢地区の2つの地域で、早くから作られてきた伝統工芸品だ。盛岡の南部鉄器は、17世紀の初頭、時の南部藩主・南部利直が、京都から釜師を召し抱え、茶の湯釜を作らせた

のが始まりといわれている。その後、18世紀に茶釜を小ぶりにしようとして改良したことで、南部鉄瓶が誕生。使い勝手の良さから広く用いられるようになった。一方、水沢地区の南部鉄器は、12世紀初頭の平安時代後期、藤原清衡が近江

国から鑄物師を招き、武具や仏具を作らせたのが始まりといわれ、江戸時代に仙台藩の庇護を受け、発展してきた。それが明治時代以降、両地区の技術交流が進み、昭和30年代には、両地区で作られた鑄物を総称して「南部鉄器」と呼ぶようになった。

盛岡の老舗工房の 伝統工芸士の銘品

深みのある赤錆色のこの鉄瓶は、盛岡で明治35年（1902）から

南部鉄器を製造する『岩鑄』の作品。400年を超える南部鉄器の伝統を守りつつ、現代の暮らしに馴染む製品づくりに取り組んで、製造から販売までを手掛けている。この鉄瓶は、胴体には細かく繊細なアラレ模様、蓋には手の込んだ虫食いのくちなしの実のつまみを施し、弦は平たい板を丸めて筒状にして、より味わい深い形状に加工している。職人の高い技術が随所に活かされた風格ある逸品で、使うほどに味わいが増す。



↑弦や蓋のつまみの部分に開けられた穴は「虫食い」といい、茶の湯の侘び寂びを表している。



↑この刻印が『岩鑄』製品の証。鉄瓶を手がけた、同工房の伝統工芸士の銘も入れてお届けする。



数量限定

【岩鑄】 鉄瓶 アラレ

申込番号 ZZ 043-003

サイズ(約)：高さ14.5cm(つまみ除く)、満水容量1.9ℓ／材質：本体＝鑄鉄、つまみ＝鍛造鉄／直火使用可／日本製
※手作りのため、お届けまで45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。

繊細な技法が光る 三代目錦玉作・香炉

香炉／仲田錦玉

石川県加賀地方で作られている九谷焼は、江戸時代前期に誕生した。その最大の特徴は、「五彩」と称される緑、黄、赤、紫、紺青の鮮やかな色彩と、大胆かつ精巧な絵付けで、器の表面に立体感のある厚めの釉薬と相まって、独特の深みと力強さを与えている。

ご紹介する香炉は、九谷焼の窯元『錦玉窯』の三代目、伝統工芸士・仲田錦玉の作品。二代錦玉が確立した盛金絵付け、青粒技法を継承する逸品で、通常、青粒技法は一粒一粒を手で打つため、粒が不規則になりがちだが、三代目が打つ粒は均一で、渦状となり、作品に凛とした風格を与えている。盛金絵付けにより立体的に描かれた宝相華文も美しく、飾るだけで部屋全体の気を高めてくれる。



[仲田錦玉]
香炉

申込番号 ZZ 044-003

サイズ(約)：直径7×高さ9cm／材質
：磁器／日本製



江戸時代から伝承する 技と粋が光る茶器セット

茶器揃・イブシ三ツ組／大阪錫器

錫器の歴史は古く、紀元前1500年前の古代エジプト王朝の遺跡から水壺が発掘されている。日本に伝わったのは1300年前で、遣隋使や遣唐使らによりもたらされた。当初は宮中のごくわずかな上流階級が使う高級品であったが、それが江戸時代以降、徐々に一般に普及して技術が発展。機能美溢れた錫器が、数多く製造されるよ

うになり現在に至る。そんな錫器の伝統を受け継ぐ『大阪錫器』の茶器セットが本品。すべて手作り、成形後、絵付けをして、酸により凸凹を付け、そのくぼみに漆を塗り込み、艶出しをした逸品。金属とは思えない柔らかな光沢あり、錆の心配もなく手入れも簡単。とくに茶壺は気密性に優れ、茶葉の風味を長く保つ。

【大阪錫器】 茶器揃・イブシ三ツ組

申込番号 ZZ 045-003

サイズ(約)：急須＝高さ8cm・容量270ml、茶壺＝直径7×高さ9cm、茶托＝(直径9.5×高さ1.5cm)×5／材質：錫／日本製

※本商品は手作業が多いため、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。



花の香りにつつまれて

おめかししようね



楽しいお友達

たくさん摘めたよ！

観る人の感性に訴えかける 魅惑のポーセリンアート

花の香りにつつまれて＋おめかししようね。
楽しいお友達＋たくさん摘めたよ！各2点セット／リヤドロ



↑最初となる原型作り。粘土で作品の原型を作り、これを小さなパーツに分解して鋳型を作る。



↑組み立てられた作品は装飾の工程へ。繊細で精密な絵付け作業によって作品に表情が生まれる。

『リヤドロ』は、スペイン・バレンシア州に本社を置くポーセリン（磁器）アートブランド。その始まりは1950年代初頭で、「優しさあふれる世界を創造したい」と願うホアン、ホセ、ビセンテの3兄弟によって設立された。人生の喜びを描くという創作理念と、絶え間ない技術探求により生み出された作品は、多くの人々の共感を呼び、ポーセリンのトップブランドへ一躍躍り出た。実物ス

ケッチから本制作に至るまで、すべて手作りです。生み出されるその精巧な細工と優しい色合い、今にも動き出しそうな表情は、もはや芸術品。現在ではロシアのエルミタージュ美術館やベルギーの王立美術館歴史博物館など、世界の名立たるミュージアムに所蔵されている。

愛らしい子どもの姿を描いた2作品をセットにしてお届け

多彩な『リヤドロ』作品の中からクラシカルな2品を組み合わせたセットを2種類紹介する。「花

の香りにつつまれて」は、スカートのつばいに摘んだ花々を自慢気に見つめる少女。「おめかししようね」は、可愛い仔犬に自分の帽子を被せてコーディネートしている少女で、困ったような犬の表情が微笑ましい。「楽しいお友達」は、花籠にやってきた小鳥を優しく迎える少年の表情が実に印象的。「たくさん摘めたよ！」は、摘んだ花々を自慢げに見つめる少女の表情が愛らしい。どの作品も野原の彩りや温かな日差し、清々しいそよ風まで感じられる逸品である。

[リヤドロ] 花の香りにつつまれて・ おめかししようね2点セット

申込番号 ZZ 047-003

サイズ(約)：花の香りにつつまれて＝幅16×奥行12×高さ20cm、おめかししようね＝幅13×奥行8×高さ15cm／材質：磁器／スペイン製

[リヤドロ] 楽しいお友達・ たくさん摘めたよ！2点セット

申込番号 ZZ 047-004

サイズ(約)：楽しいお友達＝幅12×奥行9×高さ21cm、たくさん摘めたよ！＝(幅13×奥行11×高さ24cm)／材質：磁器／スペイン製

熟練職人の技が光る

ドイツ製ハンドメイドグラス

ワイングラス&シャンパングラス。ヘアセット(マーレーン)／ツヴィーゼルグラス



ドイツ・ミュンヘンから北東約180km、ドナウ川を越えたバイエルンの森林地帯は、中世からガラス工房が多く存在していた。その理由は、この地域にガラスの原料となる良質の珪石や燃料となる薪が豊富にあったからだ。ガラス製品メーカー『ツヴィーゼル・クリスタルグラス』社も、そうした理由から、1872年、この地で開業した。以来、自然環境を守る持続可能な製品づくりを信条に、時代に調和した高品質で洗練された製品を作り続けている。

ボウル内面の波状のうねりが美酒の味と香りを引き出す

このたび紹介するのは、同社の熟練職人によって1点ずつ丁寧に製造された「マーレーン」シリーズの赤白兼用のワイングラスと、シャンパングラスのセットである。同シリーズは、世界的なバーマン、チャールズ・シューマンとの協働によって生まれたシリーズで、全体的に小ぶりで、やわらかな曲線と優雅な光の反射があるのが特徴。グラスに映る水面の煌めきは、職



↑ドイツ・ミュンヘンの北東約180km、ドナウ川を越えた、この深い森の中に『ツヴィーゼルクリスタルグラス』社はある。



←シャンパングラスの底面に施されている「発泡ポイント」。この細工により、シャンパンの泡立ちが美しく長く続く。



「ツヴィーゼル グラス」 ワイングラス&シャンパングラス ペアセット

申込番号 **ZZ 049-003**

サイズ(約)：ワイングラス＝(口径6
×高さ20cm、容量327ml)・シャン
パングラス＝(口径5.5×高さ24cm、
容量365ml) ×各2／材質：クリスタ
ルグラス／ドイツ製



人の手によって、ボウル内側をなめらかで波打つように加工したことで生まれている。

ワイングラスは、波状にうねる壁面がワインをランダムに揺り動かして、個性的な香りと味わいをさらに引き出してくれる。一方のシャンパングラスには、発泡ポイント[※]が付いており、飲料に含まれる炭酸がこのポイントに集中することで、泡立ちを美しく、且つ長い時間楽しませてくれる。

東洋と西洋が融合した図柄が 印象的な光り輝く白磁の茶器

ペアティー／コーヒー兼用カップ＆ソーサー
(ブルーオニオン／マイセン)

『マイセン』は、18世紀初頭、ドイツのアウグスト強王のあくなき情熱によって誕生した名窯だ。東洋の硬質磁器を愛した強王は、鍊金術師のヨハン・フリードリッヒ・ベトガーに磁器製造の研究を命令。艱難辛苦の末、白磁の製法を欧州で初めて解明させ、1710年、『マイセン』を設立した。輝くような透明感を持つその白磁は、

世界中から愛され続けている。本品は、中国写しの染付技法を活かして完成した「ブルーオニオン」シリーズのカップ＆ソーサー。この呼称は、元の器に描かれていた柘榴を玉葱に間違えたこと由来するというが、東洋と西洋が融合したような独特な図柄が実に印象的で、白磁にブルーの染付がよく映える。



【マイセン】 ペアティー／コーヒー兼用 カップ＆ソーサー

申込番号 ZZ 050-003

サイズ (約)：カップ＝ (口径8.5×高さ6.5cm)・ソーサー＝ (直径14×高さ3.5cm) ×各2／材質：磁器／ドイツ製 (電子レンジ可)

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





[ロイヤル コペンハーゲン] ペタルボウル ペア

申込番号 **ZZ 051-003**

サイズ(約): (直径25.5×高さ4.5cm)
×2 / 材質: 磁器 / タイ製
(電子レンジ可)

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



卓越した技術を守り続ける
デンマーク王室御用達窯
ペタルボウル ペア (ブルーフルーテッド ハーフレース / ロイヤル コペンハーゲン)

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』。その卓越した技術は、2世紀以上にわたって受け継がれ、作品の絵柄はいまも変わらず熟練の職人の手により描かれている。

このペタルボウルの図柄は、「ブルーフルーテッド ハーフレース」。同窯の創立時から使われている定番パターン「ブルーフルーテッド プレイン」に、新たなデザインを加えたもの。エレガントなレースの縁取りが皿の地模様と調和して、華やかさを添えている。本品は、銘々皿にもテーブルのセンターピースとしても最適なサイズで、特別な日の食事にぴったりな逸品。宴を格調高く演出する。



職人の経験と技を駆使して 美しさと座り心地を追求

リープチェア／起立木工



↑座面は尻の形に沿うように掘り込まれ、座り心地がよく姿勢を保つ。無垢材の温かみも感じる。

静岡の木工業の歴史は、徳川家抜きには語れない。徳川家康の居城であった駿府城をはじめ、3代家光による浅間神社造営の折に、すぐれた大工や漆工が全国から集められた。その後、この地に永住した職人が指物技術^{さしもの}を伝え広め、

静岡に木工産業が根付いたといわれている。時代が下って明治になると、精巧な指物技術は鏡台作りに活かされ、やがて全国屈指の家具の産地へと発展していった。そんな静岡の家具産業の一端を担うのが、大正10年（1921）

創業の『起立木工』である。美しいデザインと使い心地のよさを追求し、世代を超えて愛される家具づくりを目指している。

しなやかなカーブの背が
身体をしっかりと支える

風になびくようなカーブの背が特徴のこの椅子は「リープチェア」と名付けられた。立体感のある背柱が身体にやさしく添いながらも、しっかりと支えてくれる。座面を彫り込むことで、尻の形に

フィットして座姿勢を保ち、疲れにくい掛け心地を実現した。背柱や座面のやわらかな曲線を可能にするのは、職人の卓越した技術である。デザイン性と機能性を両立した一脚に仕上げる。

材質は、天然木のウォルナット（クルミ）。狂いが少なく、衝撃に強く、温度や湿度の影響も受けにくい家具に適した木材である。その無垢材^{むく}を使い、滑りにくいウレタン塗装を施した。使い込むほどに、渋みを増す美しさも魅力だ。



数量限定

**[起立木工]
リープチェア**

申込番号 ZZ 053-005

サイズ(約): 幅49.5×奥行57.5×高さ83.5cm・座面高さ41.5cm／重量(約): 6kg／材質: 天然木(ウォルナット)(ウレタン樹脂塗装)／耐荷重(約): 100kg／日本製

※天然素材のため木目や風合いが異なる場合がございます。



美しい曲線のデザイン性と 軽くて丈夫な機能性を実現

パーソナルチェア ロックリビング（オットマン付き）／豊橋木工

成形合板は、木材を薄くスライスした単板を何枚も重ね合わせ、圧力と熱を加えた型にはめながら接着することで形を作っていく。無垢材では表現できない美しい曲線を生み、デザイン性の高い製品を作ることができる。この成形合

板技術に長年取り組んできたのが『豊橋木工』だ。

創業は昭和19年（1944）、戦後は東三河地方の職人が集まり、注文家具の製造を始め、やがて成形合板の可能性に目を向けていく。成形から組み立て、塗装、張り仕

上げといった作業まで、社内で一貫生産している。

成形合板は薄くて軽い特徴と、それに相反する強さも併せ持ち、強度が必要となる複雑な形の部材を使う椅子の製造に適している。加重に耐えるだけでなく、バネのように元に戻る性質も備え、このしなりを利用して、体重移動をサポートする。場合によっては、表面には見えない骨組みの部材に使用。曲げる方向や厚みの調整により、心地よい座りを実現する。

体全体を椅子に預けて
リラクセスできる

このパーソナルチェアは、成形合板の特徴を活かした一脚である。やわらかな曲線が美しく、軽くて丈夫だ。座ったときに自然と後方に沈む角度に設計され、体全体を預けることができる。ヘッドクッションとふくらした座面を備え、座り心地もよい。椅子に合わせたオットマンに脚をのせると、さらにリラクセスできる。



↑自社で設計、製作したプレス用の型を使って成形合板ならではの美しい曲線に仕上げていく。



【豊橋木工】
パーソナルチェア
ロックリビング
（オットマン付き）

申込番号 ZZ 055-003

サイズ(約)：パーソナルチェア＝(幅63.5×奥行81×高さ99cm、座面高さ43.5cm)、オットマン＝幅55×奥行39×高さ42.5cm／重量(約)：パーソナルチェア＝10kg、オットマン＝5kg／材質：本体(ウレタン塗装)＝積層材(ブナ)・天然木(ブナ)、張材＝ポリエステル42%・アクリル39%・綿12%・ウール7%・中材＝ウレタンフォーム／耐荷重(約)：85kg／日本製

※受注生産のため、お届けはご用命賜りましてから30日前後となります。

日本の伝統美と機能性を 現代の暮らしに活かした小机 折りたたみ小机セツト／オークヴィレッジ



奈良に春を告げる行事、お水取りで知られる東大寺の二月堂。「二月堂机」は、この寺の僧侶が食堂で食事をする際に用いる道具である。千年以上にわたって受け継がれた原型から忠実に作られ、そのデザインは今も変わらない。簡素でコンパクトながら、何にでも使える高い利便性と必要十分なスペースを兼ね備える。脚を折りたたむために簡単に持ち運べ、また収納する際にも場所をとらない。こうした要素が日本家屋の暮らしに適し、一般にも定着していく。

この伝統ある二月堂机の本質を現代の暮らしと調和させた「折りたたみ小机」をご紹介します。製作にあたったのは飛騨高山地方で、真摯に木と向き合うモノづくりを続ける『オークヴィレッジ』。無駄を徹底的に排したシンプルさに、機能性をしっかりと継承した二脚だ。作業机やテーブルに、脚を折りたたみ置き台に



↑ 折りたたんだ時の高さは約8cm。
置き台としても重宝する。



↑ 脚の固定には無垢材の伸縮を考慮して金具を使わず、木で作ったストッパーを用いる。



ナチュラル

ブラウン

【オークヴィレッジ】 折りたたみ小机セット

申込番号 ZZ 057-002 (ナチュラル)

申込番号 ZZ 057-003 (ブラウン)

サイズ (約): (使用時=幅90×奥行45×高さ33cm、折りたたみ時=幅90×奥行45×高さ8cm) ×2 / 重量 (約): 8kg (1個) / 材質: 天然木 (植物性オイル塗装) / 耐荷重 (約): 40kg (1個) / 日本製
〈折りたたみ式〉

※お届けする商品により、木目の出方が多少異なります。



↑ 好きな場所に持ち運び、趣味用の机やパソコンデスクとして利用できる。和洋を問わない、すっきりしたデザイン。

天板には耐久性があり、おから
かで流れるような木目が印象的な
クリ材を使った。色はナチュラル
仕上げと、ブラウン仕上げの2通
りからお選びいただける。本プラ
ンでは同色2脚をセットにしてお
届けする。
文机ふづくやお茶の時間のテーブルと
して、足を折りたためば置き台に
と、さまざまなシーンで使える。
天板の幅と奥行きは2対1の比率
で、2脚組めば正方形の広い机と
なる。和にも洋にも合う洗練され
たデザインは、暮らしに彩りを与
えてくれる。



使いこむほどに風合いを増す メープル素材のテーブル

トリコセンターテーブル／コサイン



↑職人は木材本来の素材感を活かすことを念頭に作業にあたり、木目の美しい家具に仕上げる。

北海道の旭川は豊かな森に囲まれ、木工業にとって恵まれた環境にある。この地で、長く大切に使える木の生活道具を目指し、木材本来の素材感を活かした家具づくりをしているのが『コサイン』だ。1988年、4人のクラフトマ

ンが集まって設立。記念すべき製品の第一号は、家具づくりの際に出る端材を利用したスイッチカバーだった。長い年月をかけて育った木を大切に使い切ることも、現在に続く理念である。文房具、時計などの小物からコート掛け、ソ

ファやテーブルまで、幅広い生活道具を手がけている。

旭川はまた、日本有数の木材集積地としても知られている。世界中の良質な木材が集まる中、同社が家具づくりに主に使う樹種は、メープル（カエデ）とウォルナット（クルミ）。特に絹のようになめらかで明るい色のメープルは、手入れをしながら使いこむと風合いが増し、使う人それぞれの味わいが生まれてくる。そんな経年変化を楽しめるのも、大きな魅力だ。

角のないゆるやかな
三角のやさしい形

木材のよさを活かしたシンプルな美しさを持つ家具——。その思いからデザインされたのが、このセンターテーブルだ。ゆるやかなカーブを描く三角形の天板が特徴で、角のない形が動線を妨げずにリビング空間に馴染む。

長く大切に使うてもらえるように、職人たちは真摯に木と向き合いながらテーブルを仕上げる。



【コサイン】
トリコセンターテーブル

申込番号 ZZ 059-003

サイズ(約): 幅88.5×奥行66×高さ38cm／重量(約): 7.7kg／材質: 天然木(オイル仕上)／耐荷重(約): 30kg／日本製〈組立式〉
※お届けする商品により、木目の出方が多少異なります。

木のあかりが創り出す 幻想的な光と影の美しさ ランタン／林木工芸

木の照明器具を専門に手がけるデザイナーが林久雄さんだ。和室の欄間や障子などに用いられていた日本伝統の技法、組子（くみこ）を駆使してオブジェのようなモダンな照明を提案している。このランタンにも、その特徴がよく表われている。釘を一本も使わずに木を組み合わせ、直線的な幾何学模様を作り上げた。点灯すると、組んだ木と木の隙間から光がこぼれ、壁や床に幻想的な陰影を映し出す。

木材には青森ヒバを使用、木曽檜、秋田杉と並ぶ日本を代表する銘木だ。強い抗菌性や殺菌性のある精油成分を含み、清涼感のある香りを持つ。それが電球の熱により発散し、ほのかな香りが部屋に広がる。温かな光とともに、木の香りに心が安らぐ。



【林木工芸】 ランタン

申込番号 ZZ 060-001

サイズ(約): 幅21×奥行18×高さ60cm／材質: 天然木(青森ヒバ)／AC100V-60W、電源コード1.9m／付属品: 40WLED ボー型ランプ／日本製

※お届けする商品により、木目の出方が多少異なります。



↑玄関マットはカーペットと同じく、中心部の美しいメダリオン模様上品な蔦模様を配したデザイン。

[HBC] シルクタッチカーペット&マット

申込番号 **ZZ 061-003**

サイズ(約): カーペット=230×320cm、マット=60×100cm／材質:
(白色部) 綿100%、(その他の色)
レーヨン100%／ベルギー製

カーペットの本場、ベルギーの『HBC』社は室内装飾用の織物を作る織布工場として創業。繊細な糸を使い、薄手の肌ざわりのよい生地を織る高い技術を誇る。そんな同社が製造したこのカーペットは、シルクのようななめらかな風合いをもつ。光の当たる角度によつて色糸の見え方に濃淡が出て、じつに美しい。やわらかく細い綿

とレーヨンの糸を、1平方メートル中に約70万本という非常に高密度で織り込むことのできるモケット織機を使つて作り上げた。
6帖(畳)サイズで通年使用、裏面は不織布貼りなので冬場は床暖房やホットカーペットのカバーとしても好適。また、折りたためるので、収納も楽だ。玄関マットとセットにしてお届けする。

光で色の濃淡が変化する
シルクのような風合い
シルクタッチカーペット&マット／HBC



厳選の羽毛と熟練の技術で 包み込まれるような寝心地

羽毛掛けふとん／ニシカワ



↑取り扱う羽毛の原料に対して独自の基準を設け、厳しい検査を経て良質な羽毛を選別している。



↑羽毛の「フレッシュアップ加工」を施すことでダウンボールのひとつひとつがより空気を含むようになり、暖かさが増す。

寝具の老舗ブランド『ニシカワ』が「nishikawaプレミアム」を冠する、ワンランク上の羽毛掛けふとんである。ダウンも側生地も原料を厳選し、業界基準より厳しい検査を経て世に出される。当品は、世界の産地から届いた

上等なホワイトグースダウンを贅沢に使い、軽くて暖かいのが身上。羽毛の片寄りを防ぐ完全立体キルト（生地の縫い方）を採用し、側生地には滑らかなサテン（綿100%）が使われている。この特別なキルトは、熟練者でも1日14〜

15枚しか作れないという。羽毛が片寄らず、均一な暖かさが得られるのも、快眠の大切な条件である。

羽毛の力を最大限に引き出し
良質な寝具を作り出す

羽毛ふとんの要は、やはりダウンの品質にある。『ニシカワ』では羽毛を洗浄のち、高温スチームにより「フレッシュアップ加工」（加熱乾燥）を施す。この加工を経てダウンは、より一層ふっ

くらと膨らみ保温力をアップさせる。これにより、約2℃相当の保温力が向上するという。その後、衛生加工と除塵を行ないダウンを選別して、やっと中わたとして使われるのである。そんな全工程が、自社で一貫生産されている。

羽毛の力を最大限に引き出すことから、良質なふとんが生まれる。そのために、ひとつひとつの工程で熟練の技術がいかなく発揮される。信頼のブランドは、絶え間ない努力から生まれるのである。



【ニシカワ】 羽毛掛けふとん

申込番号 ZZ 063-003 (アイボリー)

申込番号 ZZ 063-004 (ブルー)

サイズ(約)：150×210cm／素材：側地＝綿100%、中わた＝ダウン90%・フェザー10%、1.2kg入り／日本製〈ドライのみ可〉



体圧分散に優れた独自の構造で 朝まで熟睡をサポート

スマートZ01 マットレス&
ピロー S-LINE セット／エアウィーヴ

『エアウィーヴ』の製品には、三
次元に絡み合った「エアファイバ
ー[®]」が使われている。エアファ
イバー[®]はあらゆる方向から身体
を支え、均等に体圧を分散し、肩
や腰への負担を軽減する機能を持

つ。また、身体の動きにスムーズ
に反応して体重を押し返す高い復
元性もある。そのため、睡眠中の
自然な寝返りを妨げず、朝まで熟
睡をサポートしてくれる。眠りに
こだわる著名人にも愛用者が多く、

ポータブルタイプを海外遠征に持
参するアスリートもいる。

そんなエアウィーヴをコンパク
トに収納したいという声に应运
登場したのが、三つ折りにできる
「エアウィーヴ スマート Z01」
だ。折りたためて扱いやすいだけ
でなく、畳やフローリングに直接
敷いて1枚で使える便利さも兼ね
備えている。エアウィーヴの体圧
分散などの機能はそのまま、厚さ
8cmのエアファイバー[®]が身体を
しっかりと支えてくれる。

中身のエアファイバー[®]は90%

以上が空気なので、カビやダニの
心配はない。

調整シートで
理想的な頭の高さをキープ

今回は、マットレスと同じエア
ファイバー[®]を使った枕とセット
でお届けする。枕の内部は、睡眠
中の動きに合わせて密度や高さを
部分的に変化させており、仰向け
でも横向きでも理想的な頭の高さ
をキープ。また抜群の通気性が頭
部の蒸れを防ぎ、より快適で深い
睡眠環境を整えてくれる。

◀クッション材や緩衝
材を作る技術を応用し
て「エアファイバー[®]」
が開発された。

◀枕の中の「シートコ
ア」の枚数を調節する
ことで、3段階の高さ
が選べる。

[エアウィーヴ] スマート Z01 マットレス& ピロー S-LINE セット

申込番号 ZZ 065-003

マットレス＝サイズ(約)：97×195
×厚さ9cm／重量(約)：9kg／素材
：カバー表面＝(表地)ポリエステル
55%・綿45%、(詰めもの)ポリエ
ステル100%、(裏地)ポリエステル
100%、カバー裏面＝ポリエステル
100%、中材(エアファイバー[®])＝
ポリエチレン100%／日本製(カバ
ー＝日本・中国・ベトナム・バン
グラデシュ製)

〈エアファイバー[®]＝手洗い〉

〈カバー＝洗濯機可(ネット使用)〉

ピロー＝サイズ(約)：40×66×高
さ7～11cm／素材：本体側地・内パ
ッド・メッシュカバー＝ポリエス
テル100%、詰めもの(エアファイバ
ー[®])＝ポリエチレン100%／日本
製(カバー＝日本・中国・ベトナム製、
メッシュカバー＝中国・ベトナム製)

〈エアファイバー[®]＝手洗い〉

〈カバー＝洗濯機可(ネット使用)〉

独自の凹凸構造で体圧・頭圧を分散。 バランスのよい寝姿勢を保持する

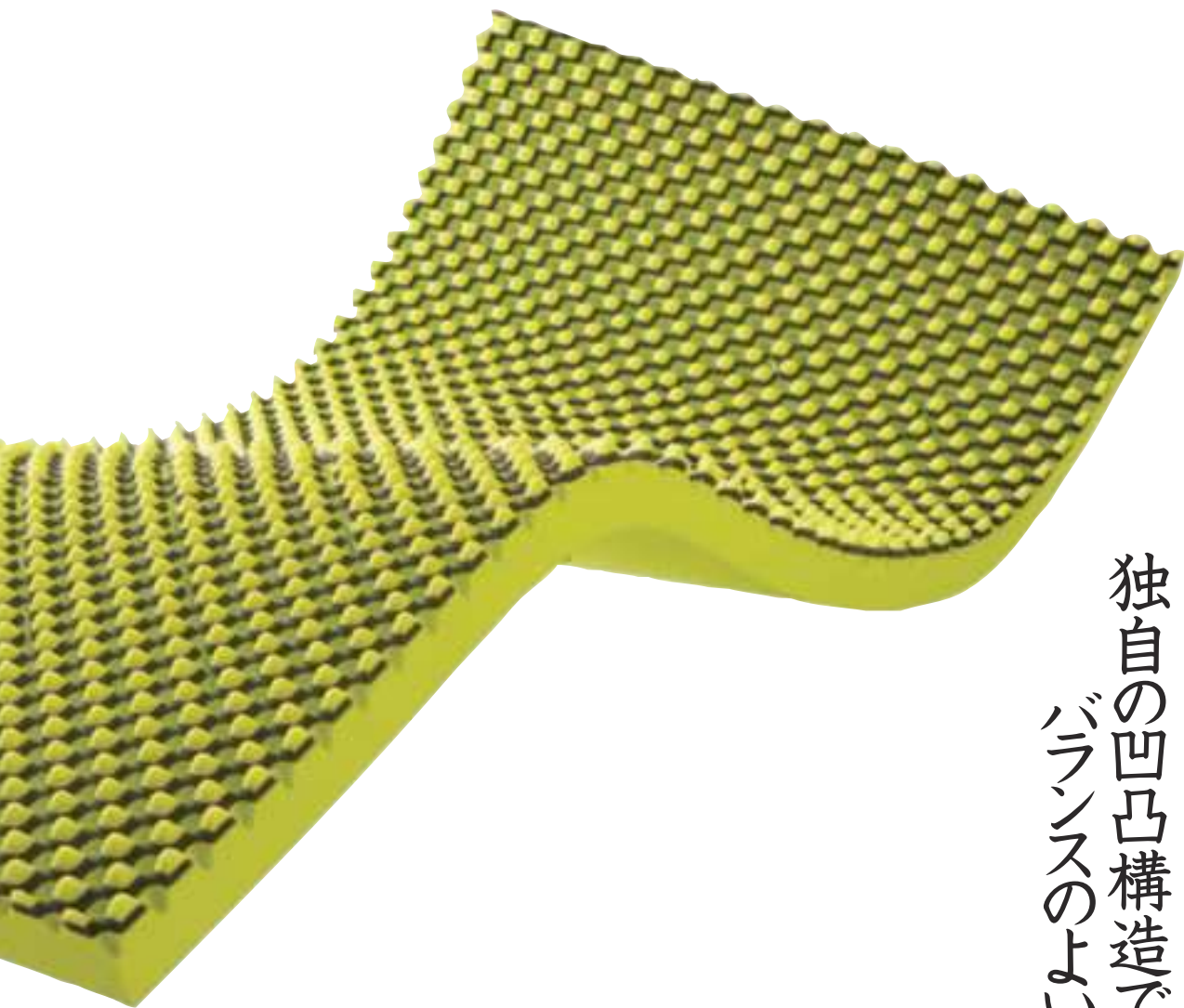
寝具セット／エア

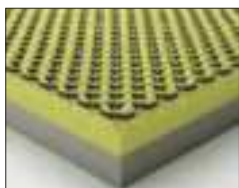
心身の疲れを癒し、きちんとリセットするには眠りの質が大切だ。体圧分散とバランスのよい寝姿勢を保持することで、快眠をサポートするのが『ニシカワ』のマットレス「エア」である。

セットに選んだのは、ベッドマットレス「エア01」、専用シート「ラップシート」、三次元特殊構造の枕「エア3Dピロー」の3点。さらに、カバー類も付けてお届けする。

硬さの異なる2種類から ベッドマットレスを選択

ベッドマットレスの表面は点で構成され、その独自の特殊立体波形の凹凸構造により、体圧を分散する。点は血行を妨げにくくして圧迫感を緩和する。ベース部分は全身をしっかり支えることで、自然な寝姿勢を保てる。





◀表面の凹凸構造により体圧を分散、その下のベース部が身体をしっかり支え、深い眠りをサポートする。

●Aセット

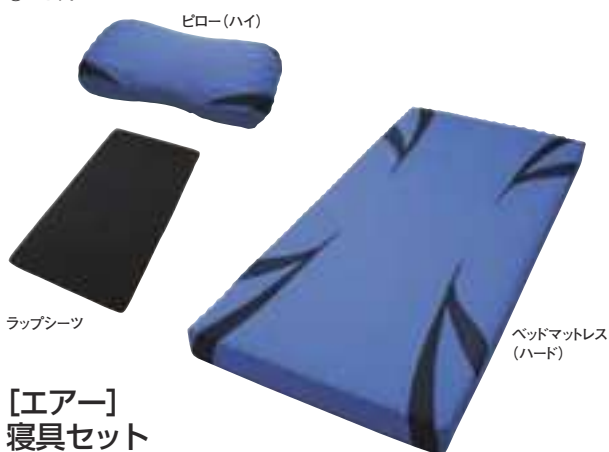


ピロー(ロー)

ラップシート

ベッドマットレス
(ベーシック)

●Bセット



ピロー(ハイ)

ラップシート

ベッドマットレス
(ハード)

[エアー] 寝具セット

申込番号 **ZZ 067-002** (Aセット)

申込番号 **ZZ 067-003** (Bセット)

ベッドマットレス(Aベーシック／Bハード)＝サイズ(約)：97×195×厚さ14cm／素材：表地＝ポリエステル100%、裏地＝ポリエステル65%・綿35%、詰めもの＝ウレタンフォーム／付属品：専用ラップシート／日本製

〈側地・ラップシート＝洗濯機可(ネット使用)〉

3Dピロー(Aロー／Bハイ)＝サイズ(約)：34×61×高さ(Aロー)11・(Bハイ)13cm／素材：側地＝ポリエステル100%、詰めもの＝ウレタンフォーム／日本製(ベースウレタンフォーム＝中国製)

〈側地のみ洗濯機可(ネット使用)〉

枕にも、マットレスと同じ特殊立体構造を採用。頭圧を分散して寝返りもスムーズに行なえ、通気性にも優れている。高さは2種類あるが、選択されたベッドマットレスに合う高さをお届けする。「ラップシート」は伸縮性があり、マットレスにぴったりフィット。吸放湿性に優れ、サラサラの感触をキープする。

マットレスの硬さは、ベーシックタイプとハードタイプの2種を用意した。前者は身体をしっかり支えながらもやわらかく受け止め、後者は点での支えがより強く、全身を押圧する感覚だ。ベーシック、ハードのうち、好みの機能をお選びいただきたい。

点で支えて体圧を分散し、 快適な寝姿勢を保つ

点で支えるマットレス2枚セット／ニシカワ

身体を点で支えるマットレスを紹介する。連続した卵型フォームの点が全身をバランスよく支えて体圧を放射状に分散させ、血行を妨げずに身体にかかる負担を軽減することにより、快適な寝姿勢を維持できる。また、側地の側面と裏地には通気性のよいハニカム生地を使用し、マットレスにたまった湿気の拡散を促す。

中芯は特殊なウレタンフォーム素材で、わた切れやホコリが出ない上、ダニなどの温床になりにくい。さらに、表地には抗菌加工も施した。通気性と弾力性にすぐれた日頃の手入れは風通しのよいところに立てかけるだけで済む。へたりのも少なく、長く使える。今回は、三つ折タイプを2枚セットにしてお届けする。



【ニシカワ】 点で支えるマットレス 2枚セット

申込番号 ZZ 068-001

サイズ（約）：（97×195×厚さ9cm）
×2／素材：側地＝ポリエステル100%、詰めもの＝ウレタンフォーム／日本製（側縫＝中国製）



【大津コーポレーション】 カシミア毛布

申込番号 ZZ 069-005

サイズ(約)：140×200cm／素材：
カシミア100％／日本製
(ドライのみ可)



↑カシミア100%ならではの
上品な光沢と、なめらかな肌
ざわりが魅力。



軽くなめらかな肌ざわりの
繊維の宝石に包まれる

カシミア毛布／大津コーポレーション

しなやかで軽く、上品な光沢を
たたえるカシミアは、繊維の宝
石と称される。その原毛は、厳
しい自然環境の中で育つカシミア
山羊の産毛である。寒暖差が激し
い環境が、保温性に優れた原毛を
育てるといふ。1頭からわずか1
50〜250gしかとれないため、
希少性が高い。そのカシミアを、
たて糸とよこ糸ともに使い、大阪
・泉州の職人が毛布に仕立てた。
ヌメリのある独特の風合いは、カ
シミア100%でしか出し得ない。
そのなめらかな肌ざわりを感じな
がら、心地よい眠りにつく。

じつは、泉州は日本の毛布発祥
の地だ。明治初頭に日本初の毛布
がこの地で作られ、明治20年頃
には毛布産業が勃興。現在も全国
の毛布の約9割を生産している。

加熱ムラをなくして 時短で自動料理ができる オーブンレンジ／象印

[象印] オーブンレンジ

申込番号 ZZ 070-001

サイズ(約):幅48.5×奥行39.5×高さ37cm(庫内サイズ=幅37.5×奥行30.5×高さ20cm、庫内容量26ℓ)/重量(約):17.5kg/材質:本体=アクリロニトリルブタジエンスチレン、ハンドル=アルミ材(塗装)、扉ガラス=強化ガラス、フラットテーブルガラスプレート=結晶化ガラス/AC100V・1420W、電源コード1.4m、好み温度機能=-10~90℃、芯までレジグリ機能、揚げ物サクレジ機能、マイメニュー機能/付属品:角皿、ボウル/中国製



◀付属のボウルに材料を入れ、浮かせた状態で庫内にセット。加熱ムラを抑えて短時間で調理できる。

炊飯ジャーやホットプレートなどの調理家電で培ったノウハウを活かして、『象印』が開発したオーブンレンジである。洗練されたマットブラックのボディに、新しい発想の機能を装備。簡単な操作で、完成するまで自動で調理ができる。レンジとグリルの自動切り替えができる機能は、食材の中心で素早く加熱してから、表面にこ

んがり焼き色をつける。下ごしらえした材料を付属のボウルに入れ、角皿にセットする調理法も提案。ボウルを庫内の下に置くのではなく、浮かせた状態で加熱すること、温めムラを抑え、全方向から加熱する。冷めてしまったコロッケや天ぷらなどを、揚げたてのようにサクッと温める機能もある。使いやすく、時短にもつながる。





【象印】 圧力IH炊飯ジャー (4合炊き)

申込番号 ZZ 071-003

サイズ(約)：幅23×奥行30.5×高さ20.5cm(4合炊き)／材質：本体＝ポリプロピレン、内釜＝アルミニウム・ステンレス・スチール(内面：フッ素コート、外面：耐熱焼付塗装)、フックボタン＝ABS樹脂、内ぶた＝アルミニウム／AC100V-1240W、電源コード1m、81通りのわが家炊きメニュー、保温機能30時間(うるつや保温)、クリーニング機能／付属品：立つしやもじ、白米計量カップ／日本製



激しい対流でかき混ぜて
高温の熱を米粒に伝える

圧力IH炊飯ジャー(4合炊き)／象印

『象印』の炊飯器の中で、最上位機種「炎舞炊き」シリーズ。従来のIH炊飯器では、底に装備したIHヒーターで内釜全体を加熱していたが、米のひと粒ひと粒に伝わる熱が弱かった。そこで、「炎舞炊き」ではIHヒーターを4ブロックに分け、対角線状にあるふたつのヒーターを同時に加熱。同時に2か所を加熱することで、より激しい対流が生じて米をかき混ぜる。その結果、高温の熱を米ひと粒ひと粒にまで伝えることができ、かまどで炊いたような甘くてふっくらしたごはんに炊き上がる。内釜はスチール、ステンレス、アルミの三重構造。その内側にIHと相性の良い鉄を仕込むことで、大火力を活かし、米に熱が伝わるように工夫を凝らした。

野菜や果物を丸ごと搾った 栄養たっぷりりのジュース ホールスロージューサー／クビンス

高速回転する一般的なジューサーと違い、低速回転で石臼のように圧力をかけてゆっくりとすり潰して搾汁するスロージューサー。コールドプレスジューサーとも呼ばれる。世界80か国で愛用される『クビンス』社の同機はふたつの特許を取得、野菜や果物を丸ごと投入してジュースにする。りんごはそのまま、オレンジなら皮を

剥いてワイド投入口に入れる。葉物野菜は長いまま、専用口に投入。材料を細かく切る手間が省け、栄養素の損失も最小限に抑える。刃がないので摩擦熱が発生せず、熱に弱い水溶性ビタミンやミネラル、食物繊維などの栄養素を壊さず摂取できる。また、野菜や果物をそのまま食べるよりも、栄養素の体内吸収がよいという。



【クビンス】 ホールスロージューサー

申込番号 ZZ 072-001

サイズ(約): 本体 = 幅23.5×奥行17.5×高さ51.5cm、ドラム容量500ml / 重量(約): 9.1kg / 材質: ABS樹脂、PCT樹脂、TPE樹脂 / AC100V-200W、電源コード1.3m、88mmのワイド投入口、定格時間: 24時間連続使用可能(モーターのみ) / 付属品: 洗浄用回転ブラシ、洗浄用ブラシ、出口洗浄用回転ブラシ / 韓国製





【三菱電機】 蒸気レスIH炊飯器

申込番号 ZZ 073-004

サイズ(約): 幅25×奥行34×高さ22.5cm、容量1ℓ(5.5合炊き)／重量(約): 6.3kg／材質: 本体＝ポリカーボネイト樹脂不燃性V0規格・アクリロニトリル・ブタジエン・スチレン・共重合合成樹脂不燃性V0規格・耐水性ポリプロピレン樹脂不燃性V0規格、内釜＝ステンレススチール18-10ベース炭化強化合金+アルミベースジュラルミン合金5重多層鋼3.5mm厚、外面＝備長炭コート焼火、内面＝ハードコート100(フッ素系強化塗膜)／AC100V-1270W、電源コード1m、水タンク式による蒸気レス炊飯器、炭炊釜、可変超音波吸水／中国製

米のおいしい炊き方を追求した結果、三菱電機は蒸気を密閉するという手法にたどり着いた。かまど炊きのような強火の沸騰維持を実現するために、水冷蒸気回収システムを採用。特許取得の「連続沸騰」の技術で、ふきこぼれを制御しながら沸騰後も強火を継続する。さらに、昔ながらのかまど同様に自然な圧力をかけて、米本来

の香りと風味を引き出す。蒸気が出ない仕組みなので、設置場所の自由度も広がる。超音波振動で吸水を促し、磨いでもぐでもおいしく炊ける機能も装備している。内釜には熱伝導率のよい5層構造の金属釜に備長炭^{たん}コートを施すことで、遠赤外線^{ひんぞう}を放射。米の芯まで熱を伝えて、ふっくらと炊き上げる。

米の旨みを引き出す 蒸気を密閉するかまど構造

蒸気レスIH炊飯器／三菱電機

多機能でも使いやすい 機能と操作性を備えた1台 コンピュータミシン／シンガー

自分の個性を発揮して、世界にひとつの洋服を完成させる。裁縫の腕前を競う英国のテレビ番組『ソーイング・ビー』は、ソーイング熱の高まりから制作されたという。日本でのシリーズ放映も長く続き、手作りのよさに共感する人の多さをうかがわせる。実際に裁縫を始める人も増えている。そんな裁縫の楽しさをさらに広

げてくれるのが、多機能のコンピュータミシンである。『シンガー』は1851年に世界初の実用ミシンの特許を取得して以来、その機能を進化させてきた。この機種は針穴の糸通しが簡単で、糸調子を自動で行なう。縫い終わりも、ハサミ不要で糸切りができる。最新技術を搭載しながら、初心者でも使いやすい1台だ。

[シンガー] コンピュータミシン

申込番号 ZZ 074-003

サイズ(約): 幅43.5×奥行19.5×高さ28.5cm／重量(約)8.5kg／材質: アルミダイカスト、ABS樹脂／AC100V-45W、電源コード1.8m／付属品: 針ケース(5本入り)、ボビン×3、ブラシ、針板ドライバー、シームリッパー、縁かがり押え、ファスナー押え、ボタンホール押え、糸巻き押え(大・小)、ジグザグ押え、ハードケース／台湾製



←12種類の縫い模様を搭載、厚物縫いもラクにできる。フリーアームで、筒状のものも縫いやすい。



【三菱電機】コードレススティッククリーナー

申込番号 ZZ 075-002

サイズ(約): 幅25×奥行25×高さ108.5cm／重量(約): クリーナー＝2.1kg(パイプ・パワーブラシ含む)／総重量＝4.7kg／材質: ABS樹脂／AC100V-67W(充電＋空清時)、充電時間2時間、電源コード: 1.8m、急速充電付、連続使用時間約30分、集じん容量0.4ℓ、掃除機排気集塵性能(直径0.3μm以上の固形物を99.9%以上)、空気清浄機性能(適用床面積6.9㎡、運転音: 弱29/強50dB)、フィルター(HEPA+脱臭フィルター)／付属品: アレルパンチふとんクリーンアタッチメント、毛ぶらし、お手入れブラシ／日本製



◆付属のふとんクリーンアタッチメントを取り付けると、布団クリーナーに。



コードレスのスティッククリーナー、ハンディクリーナーに布団クリーナー、さらに空気清浄機の機能も兼ね備えた1台4役の掃除機である。掃除中に舞い上がるホコリや空気中のハウスダスト、花粉をキャッチして、嫌なニオイもとる。『三菱電機』が誇るモーター技術により、パワフルな吸引力が続く。自走式ヘッドを搭載することで、軽い力で微細なゴミまで掻き込む。紙パックを使わないサイクロン方式を採用。ダストボックスやフィルターは簡単に取り外せ、丸洗いでできる。充電台を兼ねたスタンド一体型で、掃除したいときにすぐに使える。

布団掃除機用のブラシは、花粉やダニの死骸^{しがい}などに含まれるアレル物質を分解抑制する機能もある。

空気清浄機能が付いた
1台4役の掃除機

コードレススティッククリーナー／三菱電機



※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。

電動工具から家電まで。 時代とともに技術は進化する

クリーナー&マルチツールセット／ブラック・アンド・デッカー

電動工具の世界的ブランド『ブラック・アンド・デッカー』の歴史は、1910年にまで遡る。米国メリーランド州ボルチモアで創業、6年後には、世界初のビストルグリップ式電動ドリルを発表して、ロッキーマウンテンを貫くトンネル

工事にも採用された。家庭用ドリルドライバーや、さらにそのコードレス型も世界に先駆けて発表。使いやすさを追求して、技術を進化させてきた。この電動工具は、ヘッドを交換すれば多彩な作業が可能なマルチツールである。ドリ

ル、ドライバ、ジグソー（電動ノコギリ）、サンダー（研磨）に丸ノコ、インフレーター（空気入れ）も加えた特別なセットだ。D.I.Y.の基本からワンランク上の作業まで、1台でこなせる。

NASAと開発した 技術から新製品が誕生

同社は、世界初のコードレスクリーナーを開発したことも知られている。その誕生には、以下のような秘話があった。1971年、

アポロ計画で使われた月面掘削用のコードレスドリルをNASAと共同開発した。この技術を応用して生まれたのが、コードレスクリーナーだという。

今回は、2通りに使えるクリーナーを紹介する。スティック型として使用する際には、床の材質に合わせて最適なモードを自動で切り替える。より効率的に掃除ができるLEDライトも搭載。ワンタッチでハンディクリーナーにもなり、幅広い場所を掃除できる。



↑ハンディークリーナーとして、ソファの隙間も気軽に掃除ができる。車内の掃除にも便利で役立つ。



↑ドリルドライバーは木工・金工の穴あけやねじ締めに最適な工具だ。作業効率が格段によくなる。

【ブラック・アンド・デッカー】 クリーナー&マルチツールセット

申込番号 ZZ 077-003

コードレスクリーナー＝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
マルチツール＝サイズ(約):本体＝幅6.5×奥行14×高さ20cm／重量(約):1.4kg／材質:本体＝ポリプロピレン、ヘッド5種類＝ポリプロピレン／充電式、AC100V-51W、電源コード2.1m、充電時間約1時間、作業目安＝フル充電時:木材の穴あけ235カ所／付属品:ヘッド5種類(ドリルドライバー・ジグソー・サンダー・丸ノコインフレーター)・充電器・収納バッグ・サンダー用アダプター・18Vリチウムバッテリー・レンチ・24Tチップソー・インフレーター用アダプター(英式・仏式・浮輪用・ボール用)×各1、ドライバービット・ドリルビット各2、ジグソーブレード×5、サンドペーパー×10／中国製

リカバリーと骨盤ケアで 健康な暮らしを継続させる リカバリー&ホームマッサージ5点セット／エイミー



日々の心と体を整える、ライフスタイルブランド『エイミー』。生活・健康家電を始めとする、多彩な商品ラインナップで定評を得ている。今回は『エイミー』から日々の健康維持に役立つ、人気の3製品をセットでお届けする。

まずは、寝ている間に疲労回復が期待できるリカバリーウェア。熱伝導率に優れた素材や複数の鉱石をブレンドした、独自開発の特許繊維「Therma Tex」^{サーマテックス}を採用、身体の熱を吸収し、血行を促進、日常の疲れや運動、筋トレ後の疲労をリカバリーする。部屋着としてももちろん、タウンユースとしてもオールシーズンで使える。サイズはMとLを上下セットでご用意した。

リカバリーブランケットは、ウェア同様「Therma Tex」を採用した、大判で肉厚なブランケット。寝具はもちろん折って枕としても使える。生地凹凸が頭部を心地よく刺激し、リカバリーを促進する。クルリと巻き、ストレッチポールとして腰の下に敷いて体を伸ばしても気持ちよい。

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

078

※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。



↑リフレッシュしながら骨盤のケア。リクライニングを倒すと、寝ながらストレッチができる。



◀リカバリーブランケットは寝具、枕、ストレッチボールなど多用途仕様。2枚セット。

[エイミー]リカバリー&ホームマッサージ5点セット

申込番号 ZZ 079-002

リカバリーウェア＝適応サイズ(約)：M＝身長163～180cm・胸囲88～95cm・ウエスト70～105cm、L＝身長177～190cm・胸囲93～105cm・ウエスト74～110cm／素材：(上着)本体＝ポリエステル85%・綿15%、リブ＝綿95%・ポリウレタン5%、(下着)＝ポリエステル85%・綿15%／中国製〈洗濯機可(ネット使用)〉
リカバリーブランケット＝サイズ(約)：(150×75cm)×2／素材：綿80%・ポリエステル20%／中国製〈洗濯機可(ネット使用)〉

エアリーシェイプ＝サイズ(約)：幅53×奥行61～91×高さ39.5～56cm、座面の高さ19cm／重量(約)：8.1kg／材質：構造部材＝スチールパイプ、クッション材＝ウレタンフォーム、張り材＝ポリエステル(機構部ポリエステル95%・ポリウレタン5%)／AC100V-25W、電源コード1.8m、コース6種類：トータルクイックコース・ヒップコース(エクササイズ・シェイプ)・ウエストコース(ストレッチ・プッシュ)・フェムコース、オートタイマー15分／付属品：専用ACアダプター／中国製



骨盤のゆがみを整えて
美しいボディラインを目指す
骨盤のゆがみが気になったら「エイミーエアリーシェイプ」をお使いいただきたい。骨盤のゆがみは、O脚や猫背、ぽっこりお腹の原因になると考えられている。5か所のエアバッグが体を包み、下半身にしっかりフィット。骨盤まわりの筋肉に働きかけて、ボディラインを整えてくれる。



効率的に筋肉を鍛え 新しい健康習慣を手に入れる

シックスパッド3点セット／シックスパッド

『シックスパッド』は「EMS」

(Electrical Muscle Stimulation

＝筋電気刺激)という、独自の技

術によって、効率的に健康習慣を

取り入れられる製品を発表、広く

支持されているブランドだ。

「メディカルコア」は、内蔵ブレ

ードとサポートバンドのふたつの

サポート機能で、腰をしつかりと

支えながら、正しい姿勢を保つた

めに必要な体幹^{たいかん}の筋肉を鍛えてく

れる。プログラムを開始すると、

自宅でテレビを見ながら
手軽に筋肉を鍛えられる

「フットフィット3」は、座った

まま足をのせることでEMSによ

り、歩くときに使う足裏からふく

らはぎの筋肉を効率よく鍛える。

筋トレというと、息が切れるよう

な高い負荷をイメージしてしまっ
が、EMSなら低い負荷でのトレ
ーニングが可能だ。リモコン操作
により、手元でレベル調節が可能
なので、テレビを見ながらでも、
リビングで気軽にトレーニングが
できる。

隙間時間にボディケアができる
「パワーガンスリム」もセット
でお届け。面倒なボタン操作が不
要のオートモードを搭載、押し当
てる力で振動の強弱を変えられる
ので、気になる部位を気軽にケア
できる。

◀「メディカルコア」
のレベルは21段階。
腹部をレベル0、背中
をレベル10にするこ
とで、腰だけのトレ
ーニングをすることも
可能だ。

メディカルコア



フットフィット3

パワーガン
スリム

[シックスパッド] シックスパッド3点セット

申込番号 ZZ 081-003

フットフィット3＝サイズ(約)：幅36×奥行
28.5×高さ8cm／重量(約)：1.4kg(本体のみ、
乾電池含まず)／材質：ABS樹脂、ポリカー
ボネート、熱可塑性エラストマー、合成ゴム
(EPDM)、ポリエチレンテレフタレート、金
属(リン青銅)／Bluetooth接続機能付、単3形
アルカリ乾電池3個使用(テスト用付属)、コ
イン形電池(CR1632)(リモコン用テスト用
付属)／付属品：リモコン、専用マット／中
国製

メディカルコア＝適応ウエストサイズ(M)＝
72～82cm／重量(約)：560g／材質：表地
(表)＝ポリエステル86％・ポリウレタン14
％・表地(裏)＝スチレン・ブタジエンゴム、
裏地＝ポリエステル94％・ポリウレタン6％、
電極部＝ポリウレタン、プレート＝ナイロン
樹脂、通電部＝銅合金、センターパーツ＝シ
リコン／専用コントローラー＝Bluetooth
接続機能付、DC5V-1.6W(充電時)、充電時
間約4時間、連続動作可能回数(レベルMAX
時)2回／付属品：専用充電用USBケーブル、
専用コントローラー／中国製

パワーガン スリム＝サイズ(約)：幅7×奥行
3.5×高さ13cm(ヘッドアタッチメントを除
く)／重量(約)：265g／材質：PC+ABS樹脂、
アルミニウム、シリコン／USB充電式、
充電時間約3時間、連続使用時間約4時間、
オートオフ約10分／付属品：ヘッドアタッ
チメント(4種類)、専用充電用USBケーブル
(USB Type-C)／中国製

※ベースメーカーなど医療電気機器を装着されている方は使用しないでください。



艶やかで豊かな音が響く オールインワンスピーカー

Wi-Fi/Bluetoothスピーカー／ジェネバ

1960年代のオーディオを思わせる、どこか懐かしいデザイン。

『GENEVA』（ジェネバ）は、2005年に設立されたスイスのオーディオメーカーだ。ハイクオリティな音質と洗練されたデザインで、音質とインテリア性の両立

を追求しているメーカーである。

懐かしのデザインであるが、中身はいまどきのテクノロジーが完備される。Wi-Fi、Bluetooth、CDプレーヤーなどを搭載し、ネット配信から地上波メディア、ディスクメディアまで幅広

く対応する。

豊かな音空間を再現
リビングの景色が変わる

ネットやBluetoothウースに対応する機器はたくさんあるが、CDをいい音で聴ける製品は少なくなつた今、オールインワンのモデルは貴重。これまで買いためたCDを持って余していたら、ぜひ当モデルで聴き直していただきたい。CDを買った頃の景色が、澄んだ音とともに甦るはずだ。

こだわりの音質は折り紙付き。

スピーカーとしてはやや小型に属するが、緻密な音響設計が施され、艶やかな中高音と豊かな低音を響かせる。部屋の片隅に置くだけで、豊潤な音空間が広がる。

さりげなく存在感を示すデザインも、よいオーディオの条件だ。本体前面のアルミの削り出しパネルと家具調に仕上げられた木製の筐体が調和する。そこにあるだけで、リビングの景色を変えてしまつてモデルである。



数量限定

【ジェネバ】

Wi-Fi/Bluetoothスピーカー

申込番号 ZZ 083-003

サイズ(約)：幅35.5×奥行26×高さ25cm／重量(約)：8.5kg／材質：アルミニウム、天然木(化粧板)／AC100～240V・70W、電源コード1.5m、Wi-Fi、SpotifyConnect、Bluetooth、USB充電、インターネットラジオ、PODCAST、FM受信周波数：87.5～10.8MHz、リモコン用コイン型乾電池1個使用(テスト用付属)／付属品：リモコン／中国製

居住性に優れた空間で、 楽しく、快適なキャンプ時間を

2ルームテント／ロゴス



日本生まれのアウトドア総合ブランド『ロゴス』。家族みんなが楽しめるモノづくりに徹し、日本の風土気候やライフスタイルを熟知した商品開発を行ってきた。合言葉は「Enjoy Outing」。まあ、外に出て楽しもう！

今回紹介するのは、独自のパネル・システムを搭載した『ロゴス』を代表する2ルームテントだ。テント前面にフレームをクロス状に組み込むことにより、テント全体の強度がアップ。2本のポールで支えると、テントと一体化したタープにもなる。

寝室側の両サイドに開放可能な大型窓を追加したことで、通気性もさらに向上した。キャノピー（ひさし部）は湾曲した形で強度があり、雨水がたまらない構造になっている。

時代に合わせた新しい キャンプスタイルを提案

キャンプの楽しみ方はさまざまで、そのスタイルも変化している。このモデルでは、インナーテントは着脱可能な吊り下げ式。取り外



←テント前面にフレームをクロス状に組み込むことで、テントを閉め切った時の強度が格段に向上。



←車体連結用ジョイントを使ってテントと車を繋げると、手軽にプライベート空間を拡張できる。



←キャノピー（ひさし部）は、フレームがXの中心を起点に湾曲して強度もあるため、雨だまりを防ぐ。



数量限定

[ロゴス] 2ルームテント

申込番号 **ZZ 085-005**

サイズ(約):使用時=幅330×奥行660×高さ210cm、収納時=幅64×奥行55×高さ24cm／重量(約):15.9kg／材質:フレーム=6061アルミ、キャノピーポール=スチール、フライシート=難燃性バルキーポリ、インナーテント=ポリタフタ、フロアシート=ポリオックス、メッシュ=デビルブロックST(フライシート)／セット内容:フライシート・インナーテント・ハンマー・収納バッグ×各1、フレーム×6、ペグ×26、ロープ×12、キャノピーポール・車体連結用ジョイント×各2／中国製
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



せば、大型スクリーンになる。野外映画館の完成だ。
また、車体連結用ジョイント2個を標準装備。テントと車が簡単に繋がり、手軽にプライベート空間を拡張できる。
大型の窓にはUVカット・遮光加工を施した、ロゴス独自開発の高機能メッシュを採用した。きめ細かなメッシュで、小さな虫の侵入も防ぐ。自然を身近に感じながらも、快適に過ごせる。

ておきの美味



↑最高級のシャンパーニュを
（『ドン・ペリニヨン／クリュ
ッグ／ヴーヴ・クリコ シャ
ンパーニュ3本セット』、90
ページ）。



↑ホームパーティやも
てなしの宴に格好の豪
華惣菜セット（『とらふ
ぐ料理・米沢牛コース
2回頒布』、92ページ）。

食通も納得、粋人も満足の品々

『サライ』が選んだとっ

10年以上熟成した選りすぐりの古酒セット、シャンパーニュ飲み比べセット、ふく料理と米沢牛のセット、銘柄牛とワインのセットを揃えました。独り静かに馥郁たる香りを楽しむもよし、また気の置けない人と杯を傾けるのもよし。届いたその日に、口福をもたらし思わず笑みがこぼれること請け合いです。



↑老舗が選んだ銘柄牛を頒布会でお届け（『お肉とワインコース 2回頒布』、94ページ）。

時を超えて蘇る長期熟成酒 36銘柄を飲み比べる

よみがえ
いにしえ

時 TOKI Limited Edition / 古昔の美酒



古酒は積み重ねた時間を象徴する縁起物であり、かつては宮中儀式や重要な宴席など特別な場面で振る舞われる祝いの酒だった。しかし、時代の変遷とともに製造する酒蔵が少なくなっている。

温度や湿度など厳しい熟成条件の下、長い時を経てようやく生まれる古酒は、新酒とはまったく異なる奥深い味わいと香りが特徴で、ひとつひとつが唯一無二の個性を持つ熟成酒である。

10年以上熟成した 選りすぐりの古酒セット

ご紹介する品は、熟成古酒専門のブランド『古昔の美酒』の詰合せである。同ブランドは日本の伝統産業を世界に、という信条のもと、古酒専門バイヤーとワインソムリエが全国1200の酒蔵を巡回。醸造後、10年以上の古酒のうち味も香りも優れた熟成古酒のみを選りすぐり、販売している。現在、その銘柄は60銘柄にのぼる。お届けするのは、そんな同ブランドが令和2年、最初にリリースした36銘柄で、昭和58年（1



↑付属する「ブレンド体験キット」。ブレンド用メスシリンダーとオリジナルブレンド酒用のボトルがセットになっている。



↑セルフブレンド体験をする際は、リーフレットを参照。ブレンド方法は、付属するQRコードから動画で確認することもできる。



【古昔の美酒】 時 TOKI Limited Edition

申込番号 ZZ 089-004

日本酒180ml×28銘柄、焼酎180ml×6銘柄、泡盛180ml×1銘柄、梅酒180ml×1銘柄、ブレンド体験キット／米・米麴＝国産、米麴（焼酎：千鶴、泡盛：松藤）＝タイ産／銘柄一覧：【日本酒】1983 岩の井、1987 谷乃越、1990 黄桜、1993 梅錦、1995 葵鶴、1995 釜屋、1996 一乃谷、1997 加賀ノ月、1997 上撰喜久盛、1998 里の泉、1998 英勲、1998 斐太正宗、1999 福光屋、1999 成政、2000 朝日川、2001天恩、2001 若鶴、2003 山吹、2004 峰の雪、2004 北の庄、2006 谷乃越、2006 梅錦、2007 北の庄、2007 久寿玉、2009 幻の瀧、2009 花垣、2010 龍力、2013 玉川、【焼酎】1984 抜群、2002 黒松翁、2005 天星、2005 千鶴、2006 瑞鷹、2009 房の露、【泡盛】2007 松藤、【梅酒】2009 松藤梅酒



983）～平成25年（2013）
製までのヴィンテージ日本酒28銘柄、焼酎6銘柄、泡盛1銘柄、梅酒1銘柄を詰め合わせている。今回は、この詰め合わせに味も香りも異なる古酒たちを自身の手でブレンドしてオリジナルの古酒を味わえる「ブレンド体験キット」と、ブレンドの仕方や推奨するブレンドレシピなどが載ったリーフレットを付けてお届けする。希少で贅沢な熟成酒の飲み比べをご堪能いただきたい。



羨望^{せんぼう}のシャンパーニュを 飲み比べる至福のひとつき

シャンパーニュ3本セット

ドン・ペリニヨン／クリュッグ・グランド・キュヴェ／ヴーヴ・クリコ・グランドム



数量限定

[ドン・ペリニヨン／
クリュッグ・グランド・
キュヴェ／ヴーヴ・
クリコ・グランドム]
シャンパーニュ3本セット

申込番号 ZZ 091-004

内容量：ドン・ペリニヨン(泡)、クリュ
ッグ・グランド・キュヴェ(泡)、ヴーヴ
・クリコ・グランドム(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。

[ドン・ペリニヨン(泡)]

ぶどう品種：ピノ・ノワール、シャルドネ
飲み口：甘○○○●○辛

適温：8～10℃

合う料理：前菜、シーフード全般、鶏
肉料理

[クリュッグ・グランド・キュヴェ(泡)]

ぶどう品種：ピノ・ノワール、シャル
ドネ、ピノ・ムニエ

飲み口：甘○○○●○辛

適温：8～10℃

合う料理：前菜全般、鶏肉料理、中
華料理

[ヴーヴ・クリコ・グランドム(泡)]

ぶどう品種：ピノ・ノワール、シャルドネ
飲み口：甘○○○●○辛

適温：8～12℃

合う料理：オマール海老のカルパッチ
ョ、柑橘類、かぼちゃを使ったサラダ

華やかにはじける泡と流麗な味

わいで飲むものを魅了するシャン
パーニュ(シャンパン)は、パリ
北東にある冷涼なシャンパーニュ
地方で造られるスパークリングワ
インの最高峰。フランスの厳格な

法律・原産地呼称管理法によつて

定められた条件を満たしたものの
みが、シャンパーニュと名乗る
ことができる。その色は白とロゼ、
ぶどうはピノ系の黒ぶどうとシャ
ルドネを原料としているが、味わ

名門のヴィンテージ3本を
セットにしてお届け

世界に名立たるシャンパーニュ
を3本セットでお届けする。

「ドン・ペリニヨン」は、作柄の
よい年のぶどうのみを厳選して仕
込み、8年程度の熟成を経て出荷

いは辛口から甘口までさまざま。
その違いは生産者ごとに行なう二
次発酵や、アッサンブラージュと
称される複数の品種やストックワ
インを、巧みにブレンドすること
によつて生まれている。

される高級品。すべての要素が調
和した芸術品ともいえる1本であ
る。「クリュッグ・グランド・キ
ュヴェ」は、10年以上にわたる収穫
年の異なる120種以上のワイン
のブレンドによつて生み出された
1本。単一年のワインでは表現で
きない豊かな味わいと香りを実現
している。「ヴーヴ・クリコ・ラ
・グランドム」は、卓越したピノ
・ノワールが収穫された年のみ造
られる特別なキュヴェ。フレッシュ
ユさと芳醇さ、熟度とエレガンス
の絶妙なバランスを実現している。



ふぐ料理と米沢牛のセットを 名店から2回に分けてお届け とらふぐ料理・米沢牛コース／ふぐ太郎本部・米沢牛 黄木

ホームパーティーやもてなしの宴
に格好の豪華物業セットを、2回
に分けてお届けする。おいしいも
のを囲んでの食事は、会話も弾む。
この商品で、ご家族や気心の知れ
たご友人たちと心（こころ）和（なご）むひとときを
過ごしていただきたい。

ふぐ三昧セットと 銘柄牛の塊肉を堪能する

1 回目は『ふく太郎本部』の
「天然とらふぐ料理コース」。同店
は、昭和33年（1958）に山口
・下関で割烹（かっぽう）料理店として創業。

【ふく太郎本部・米沢牛 黄木】 とらふぐ料理・米沢牛コース

申込番号 ZZ 093-001

【1回目】天然とらふぐ刺身（33cm陶
器皿盛り）・天然とらふぐ皮各180g、
天然とらふぐちり800g、天然とら
ふぐしゃぶ用皮40g、ふぐ入りう
どん250g×2、ひれ酒用ヒレ5枚、
ポン酢150ml×2、もみじおろし16
g×2、塩5g、かぼす果汁2ml×6
／賞味期間は冷凍で30日／とらふ
ぐ：国産、ふぐ入りうどんのとらふ
ぐ（養殖）：国産

※冷凍便にてお届け。



【2回目】ロース肉（1塊）500g、モモ
肉（2塊）計1.1kg／賞味期間は冷凍で
30日／山形県産

※冷凍便にてお届け。



昭和58年（1983）から全国に
先駆け、国産のふぐ料理の宅配を
開発・商品化している名店。その
数ある商品から、ふぐの王様・天
然とらふぐを食べ尽くすセットを
お届けする。セット内容は、刺身、
ふぐ皮、ふぐちりにしゃぶしゃぶ
用皮、ひれ酒用のヒレや鍋の締め
となるふぐ入りうどんのほかに、
ポン酢やもみじおろしなども付属。
お好みの野菜を用意して、商品の
到着をお待ちいただきたい。

2 回目は『米沢牛黄木』の「米

沢牛塊ステーキ」。『黄木』は、
大正12年（1923）の創業以来、
山形県米沢市で米沢牛を扱う老舗。
現在は牛の肥育（ひいく）から生産・加工ま
で一貫して手がけており、優良牛
購買者として多くの賞を受賞して
いる。お届けする塊肉は、特大
サイズのブロックにカットしたロ
ース肉500gとモモ肉2塊を計
1.1kg。そのまま豪快に焼いて
もよし、お好みの大きさにスライ
スして焼いてもよし。お好きな形
で堪能いただきたい。



老舗が選んだ銘柄牛を フランス産ワインと楽しむ お肉とワインコース2回頒布

肉好きにはたまらない2回の頒布会をご用意した。1回目は山形の銘柄牛・米沢牛のすき焼肉と、フランス産赤ワインの4本セット。そして、2回目は、三重の銘柄牛・松阪牛のサーロインステーキ6枚のお届けとなる。

2回目は牛肉だけとなるが、1回目ワインは4本セットなので、松阪牛のために残しておけば、肉とペアで楽しむこともできる。また、牛肉は冷凍便でお届けするため、小分けにして食べたい分だけ食べることも可能だ。

1回目は米沢牛とワイン
2回目は松阪牛のステーキ

1回目にお届けする米沢牛は、99ページでも紹介した山形・米沢市の老舗精肉店『黄木』の逸品。ロース肉と肩肉を600gずつセットにしてお届けする。

また、赤ワインのセットは、ボルドーのフルボディ2本と、ブルゴーニュのミディアムボディ2本。由緒ある紋章を冠するシャトーや、AOCレニエを牽引するドメーヌ

のものなど多彩な味と香りの4銘柄を楽しむことができる。対して、2回目の松阪牛は、大正13年（1924）に精肉店として開業し、現在は東京食肉市場の仲卸を務める『吉澤』の銀座店からのお届け。『安心・おいしい』をモットーに1頭買いする同店の松阪牛は、その血統・飼育方法まで目を配り、選び抜いたもの。良質な脂の甘みを味わえる霜降り肉を豪快に6枚で1・2kg。同店の「ステーキおろし醤油」を添えてお届けする。

お肉とワインコース2回頒布

申込番号 ZZ 095-003

【1回目】フランス産赤ワイン4本セットと米沢牛すき焼セット／キュヴェプレスティージュ アース・ド・グルロ、コート・ド・ブルイェクリューズ、シャトー・フォンテストー、レニエドメーヌ・ド・ラ・プレーニュ各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便にてお届け。

米沢牛すき焼用 肩・ロース各600g／賞味期間は冷凍で30日／山形県産

※冷凍便にてお届け。

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。



【2回目】松阪牛サーロインステーキ(6枚)計1.2kg、ステーキおろし醤油270ml／賞味期間は冷凍で30日／三重県産

※冷凍便にてお届け。

小



「寛ぎのひととき」と 「もてなし」案内

落ち着いた雰囲気の中、寛ぎのときを過ごす。
そして、心地よいサービスで美味に舌鼓——これ以上の贅沢はないだろう。
家族・友人との記念日、寿ぎの日など、ハレの日々はもちろん、
日常でも訪れたい、眺めのよい場所へのご案内します。



↑かつて小学校だった宿で、古都の歴史を体感（京都府京都市『ザ・ホテル青龍 京都清水』、126ページ）。



↑ラグジュアリースイートの客室には、露天風呂も完備（静岡県東伊豆町『稲取銀水荘』、112ページ）。





↑贅を尽くした伝統の上海料理、ディナーコースをペアで（東京都千代田区『赤坂維新號』、146ページ）。



↑厳選食材を使った鉄板焼きを楽しむ（東京都千代田区『帝国ホテル東京 鉄板焼 嘉門』、144ページ）。



豊かな自然を感じながら 優雅なホテル滞在を満喫



↑木の洞窟をイメージしたサウナ。
大きな窓からオホーツク海が眺め
られ、冬には流氷も見渡せる。



←ホテル最上階にある展望大浴場。
泉質はナトリウム・塩化物泉。や
さしい肌ざわりの湯で、保湿効果
が高い。



【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。

北海道の最北東端に、海へ突き
出すように延びる知床半島。海と
陸の生き物が相互に関わり合い、
豊かな生態系を築いている点が評
価され、世界自然遺産に登録され
た。冬には流氷が接岸し、この絶
景を見るために国内外から多くの
観光客が訪れる。

そんな知床の雄大な自然を楽し
む拠点となるのが、ウトロ港を望
むエリアである。『北こぶし 知床
ホテル&リゾート』は、この地に
立つ滞在型のリゾートホテル。自
然を身近に感じながら、優雅なひ
とときを過ごせる。

追加料金がかからない
オールインクルーシブ

現在、日本国内でも増えつつあ
る注目の滞在スタイルが、オール
インクルーシブだ。「すべて込
み」という言葉通り、ホテルでの
食事、ドリンク、館内施設の利用



↑食事はbuffet形式で、シェフたちに直接オーダーするシステム。出来たての料理をドリンクと楽しめる。



↓この宿泊プランで使用する「シービュー 和モダンツイン」。西館6階に位置し、オホーツク海を望める。



[北こぶし 知床 ホテル& リゾート]ペア宿泊

申込番号 ZZ 099-002

内容：1泊2食(シービュー和モダンツイン)

※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、7月連休、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。

■住所／北海道斜里郡斜里町ウトロ東172番地

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト10:00

■アクセス／女満別空港よりタクシーで約120分

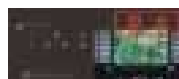
■<https://www.shiretoko.co.jp>

料金などが含まれるサービスのこ
と。滞在中の支払いを気にするこ
となく、ホテルライフを楽しめる。
このホテルでも、同システムを
採用している。飲み物や軽食の用
意があるラウンジをはじめ、足湯
に浸かりながら景色を楽しめるテ
ラス、ライブラリーなどが無料で
利用できる。食事は出来たての料
理を自由に頼めるbuffet形式で、
生命力をコンセプトにした季節感
溢れる料理を堪能できる。もちろ
ん、アルコール類も無料だ。
温泉やサウナも充実している。
知床の山並みやオホーツク海を眺
めながら、リラックスした時間が
ゆっくりと過ぎてゆく。

旅館 藤屋

／山形県尾花沢市

日常から開放された 非日常の時間と空間を体感



【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。

2019年11月に完成した新国立競技場。その設計を担当するものが、世界的建築家の隈研吾氏だ。モダンでありながら、木や竹を多用した日本的な建築デザインが特徴で、〝和の大家〟とも称される。宿泊施設のデザインも手がけており、そのひとつが山形県尾花沢市の銀山温泉『旅館 藤屋』である。大正ロマンの旅情溢れる銀山の温泉街に、〝和モダン〟ともいふべき輝きを放っている。

郷愁を誘う大正ロマンと 平成ロマンが共存

『藤屋』の創業は江戸後期といわれる。大正時代に木造3層の宿となった。現在の主人、藤敦さんは7代目。改装にあたり、設計を隈氏に依頼したいきさつを伺った。

「銀山温泉の公衆浴場『しろがねの湯』の改装を、隈研吾氏が手がけたことがきっかけです。伝統を



➡本プランでは、客室はプライベートバスを備えた特別室を用意。やわらかな光が満ちた静謐な空間だ。

←食事は夕・朝食とも部屋出しが基本。夕食は、旬の食材を用いた懐石料理をゆっくりと味わう。



↓24時間利用できる貸切風呂。新緑や雪景色といった四季折々に景色を楽しめる半露天風呂もある。



【旅館 藤屋】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 101-003

内容:1泊2食(Aタイプ)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※全室禁煙となります。

■住所／山形県尾花沢市大字銀山新畑443

■ご利用時間／チェックイン15:00

チェックアウト10:00

■アクセス／JR大石田駅からバスで約40分、JR大石田駅から送迎有り(要予約)、東北中央自動車道東根I.C.より約60分

■<https://www.fujiya-ginzan.com/>

守ってだけでなく、世界や将来を見据えた宿を創らなくては、と思いお願いしました。100年後に、「平成ロマン」と呼ばれるようになればいいですね」
こうして平成18年、日本の伝統的な堅格子(たてこうし)を巧みに用い、竹や和紙といった自然素材をふんだんに使ったモダンな空間が完成した。館内に一歩足を踏み入れた途端、日常から開放された非日常の時間が始まる。
ヒバ、石、竹などを用いた5つの趣が異なった造りの貸切風呂も、他にはない試みだ。

お宿 玉樹

群馬県渋川市

伊香保の象徴、石段街に佇む 日本情緒溢れる湯宿



↑「白銀の湯」に浸かりながら、遠く谷川連峰を望むことのできる露天風呂付きの客室。



←畳敷きのリビングとベッドルームのある和洋室の一例。ゆったりとした造りで、窓からの眺望もよい。

温泉街の中央を石段が貫き、その両側に温泉饅頭の湯気が立ち上る土産物屋や懐かしい射的場などが立ち並ぶ。そんな温泉情緒が今も残るのが群馬県の名湯、伊香保温泉である。伊香保の象徴ともいえるこの石段街が築かれたのは、長篠の戦いの翌年（1576）。戦いに敗れた武田勝頼が負傷者の治療のために、源泉から効率よく湯を引くために整備したという。

『お宿 玉樹』は、この石段街の入口に佇む。玄関先は打ち水で清められ、館内に一歩踏み入れると香を焚くほのかな香りが漂ってくる。そして、廊下には畳が敷かれ、スリッパの必要がない。足の裏から畳の心地よい感触が伝わってくる。いたるところにさりげなく野草が生けられ、節気の設えも目を楽ませてくれる。

伊香保温泉には無色透明の「白銀の湯」と茶褐色の「黄金の湯」、



【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。



↑夕食は、月替わりの会席料理を食事処でいただく。旬の食材を見た目にも美しい盛り付けで供す。



↓名湯で知られる伊香保温泉の黄金の湯を「玉伊吹の湯」の露天風呂と「榛栗の湯」の内湯に引湯している。

【お宿 玉樹】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 103-001

内容：1泊2食(露天風呂付和洋室)
※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、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。※お食事はダイニングにてお召し上がりいただけます。

■住所／群馬県渋川市伊香保町伊香保87-2

■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渋川駅からタクシーで約15分、JR渋川駅からバスで約25分「伊香保温泉」下車徒歩約5分、関越自動車道渋川伊香保I.C.より約20分

■<https://www.oyado-tamaki.com/>



ドイツ人医師も認めた
効能あらたかき名湯

明治時代に入ると、伊香保温泉にはヨーロッパの温泉保養の考え方が導入された。その立役者が、日本政府の招聘により来日したドイツ人医師ベルツだ。ベルツ医師は泉質を調べてその効能も説いた。名湯に浸かり、地元の旬を味わい、ゆつくり寛ぐ。現代の保養のカタチがここにある。

ふたつの源泉があるが、同館ではその両方が楽しめる。さらに、このプランでは客室に「白銀の湯」を引いた露天風呂付きの和洋室をご用意した。



山水閣

栃木県那須郡那須町

自然と共生する趣ある宿で
安らぎのひとときを堪能



↑木の温もり溢れる「朱雀」の風呂。
格子戸が開閉できる。滞在中はこの
ほか大浴場と、貸切風呂「五葉」を
1回利用できる。



【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。

栃木県北部にある那須高原は、
夏は避暑地として、冬はスキーが
楽しめる一大リゾート地だ。北西
部には雄大な那須連山の主峰・茶
臼岳がそびえ、山麓地帯には舒明
2年（630）開湯の那須温泉郷、
史跡やテーマパークもあり、多種
多彩な観光が楽しめる。皇族の
方々が静養する御用邸があること
から「ロイヤルリゾート」とも称
されており、一年を通して訪れる
人が絶えない。今回は、そんな那
須高原にある全13室の温泉宿、
『山水閣』でおふたりで過ごす1
泊2食のプランをご用意した。

全13室の安らぎの宿に
1泊2食で滞在

『山水閣』は、昭和26年（1951）の創業。御用邸のすぐそばにあるが、自然との共生を目指して周囲の木を切らずに維持しているため、緑深き樹木に包まれている。



↑夕食の一例。地元的新鲜な食材を盛り込んだ懐石料理で、最小限に手を加え、素材本来の味を楽しめる。



〔那須高原の宿 山水閣〕 ペア宿泊

申込番号 ZZ 105-003

内容:1泊2食(風呂付客室)＋夕食時
那須黒毛和牛A5フィレステーキ150g＋夕食時 シャンパン(ハーフ375ml)＋レイトチェックアウト(通常10時30分→11時30分)＋〔貸切風呂五葉1回サービス〕

※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、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。

■住所／栃木県那須郡那須町湯本206

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:30

■アクセス／JR那須塩原駅からバスで約40分〔山水閣入口〕下車後徒歩約5分、東北自動車道那須I.C.より約20分

■<https://sansuikaku.com/>

↓客室の一例。部屋ごとに異なる間取りと設えになっていて、好みや用途に沿って選ぶことができる。



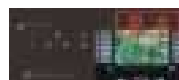
建物は、昭和初期に建てられた木造建築で、時を刻んだ建築物ならではの趣に溢れている。今回、宿泊できるのは、主室と寝室からなる風呂付きの和室で、東雲・梧桐・朱雀・瓢の4室のどれか。無色透明でメタケイ酸の豊富な肌にやさしい温泉を満喫したあとは、個室でゆったり夕食を楽しむことができる。旬の地元食材を中心に盛り込んだ山里懐石で、素材の旨みが最大限に引き出されている美味が並ぶ。たっぷり休息した翌朝は、炊きたてご飯に自家製の味噌で仕立てた汁、新鮮な牛乳の和朝食を同じく個室で。心安らぐ至福のひとつときをご堪能いただきたい。



広大な緑に囲まれた 風情溢れるラグジュアリーホテル



↑都内でも最大級のプライムスーベリアは45平米。フットスローは西陣織を採用している。



【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。
 掲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。

『ホテル椿山莊東京』は、東京の真ん中にありながら、森のような庭園に抱かれたホテルだ。ホテルの周辺一帯は、かつては椿の自生する景勝地で、南北朝時代から「つばきやま」と称された場所。明治11年（1878）には、元勲・山縣有朋が私財を投じて「つばきやま」を購入。庭園と邸宅をつくり、その地名に基づいて、『椿山莊』と命名したことも知られている。以来、約140年。受け継いだ美しい自然の中に『ホテル椿山莊東京』は佇む。

庭園を眼下に
 非日常の時間を過ごす

今回は、このホテルのプライムスーベリアガーデンビュウの客室を用意した。第二の我が家のように寛いでいただきたいという思いから、コーヒーマシーンやアイロン、リーディングライトなど



↑『ホテル椿山荘東京』ならではの
見事な眺望。広大な庭園内には、レ
ストランのほか、史跡も点在する。

【ホテル椿山荘東京】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 107-003

内容：1泊朝食（プライムスーペリアガーデンビュー）
+レストランご利用券（上限金額の設定あり）

※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。※土曜、休前日ゴ
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。※スパ施設（プール
・温泉・フィットネスジム）のご利用は別途有料とな
ります※ご朝食はイタリア料理「イル・テアトロ」ま
たは日本料理「みゆき」からお選びいただけます。※
ご朝食のみのプランです。予めご了承ください。※レ
ストランご利用券は、館内7つのレストラン（「イル
・テアトロ」、「みゆき」、「錦水」、「木春堂」、「ザ・ビス
トロ」、「ル・ジャルダン」、「ル・マーキー」、インルー
ムダイニング）でお使いいただけます。未使用分のク
レジットの返済、現金への交換は受け付けておりませ
んのであらかじめご了承ください。※施設の都合により、
予告なしにサービス内容が変更になる場合がございます。
ご提供が出来ない場合、同等のサービス・商品をご
案内します。

■住所／東京都文京区関口2-10-8■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／東
京メトロ有楽町線江戸川橋駅から徒歩約10分■[https://
hotel-chinzanso-tokyo.jp/](https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/)

↓朝食のレストランのひとつ、「イ
ル・テアトロ」の食事の一例。洗練
された本格イタリア料理が楽しめる。



を装備したゆったりした空間で、
宿泊できる。
今回は滞在中にお使いいただけ
るレストランご利用券をご用意。
館内7つのレストランからお気
入りの1店で夕食をたのしめる。
庭園散策も魅力で、都会にいな
がら旅をしているような時間を過
すごすることができる。

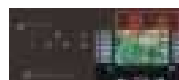
海石榴

神奈川県湯河原町

山間の静寂な温泉宿で 四季折々の美味を味わう



↑滞在する部屋の一例。本館の1階と2階に位置する内風呂付きの純和室で、眺望は部屋ごとに異なる。



【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。

神奈川県南西部にある湯河原温泉は、関東の奥座敷と称される温泉街だ。その歴史は古く、日本最古の和歌集『万葉集』にも、

東日本の温泉で唯一登場している。

湯河原温泉の中心部から、藤木川に沿って約2km遡った山間の奥湯河原に、料亭旅館『海石榴』はある。緑豊かで、川のせせらぎ

が心地よく響き、日常の喧騒とは無縁のこの地は、心身の疲れを癒すのに最適と昔から評判が高く、

小林秀雄や宇野千代、林芙美子など、多くの文人たちから愛された地としても知られている。

ふたりで1泊2食付き
料亭旅館の美味を堪能

そんな癒しの地にある『海石榴』に、ふたりで1泊2食付きで滞在するプランをご用意した。滞在するお部屋は、池庭を囲むように立つ本館の内風呂付き和室で、



↑夕食の一例。華やかで季節感あふれる懐石料理は、味わいはもちろん、目でも楽しめる評判が高い。



〔海石榴〕 ペア宿泊

申込番号 ZZ 109-004

内容：1泊2食(次の間付和室)

※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、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。

■住所／神奈川県足柄下郡湯河原町宮上776

■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湯河原駅からタクシーで約7分、東名高速道路厚木I.C.より約60分

■<https://www.tubaki.net/>

↓女性の大大浴場。昼の露天風呂からは遠く山々が見え、鳥のさえずりなど自然を満喫しながら入浴できる。



眺望は部屋ごとに異なるが、暖かな日差し降りそぐ明るい雰囲気特徴。部屋の所々にさり気なく和の設えやもてなしの心が感じられる。無色透明でやわらかな泉質の温泉で体の芯まで温まった後は、お部屋で季節の懐石料理を堪能していただきたい。食材のはしり、旬、なごりを大切に、味わいはもちろん、器にも心を砕いた美味が並ぶ。一夜明けての朝食もお部屋にて、種々の味を心ゆくまで楽しんでいただきたい。滞在中は、同館に隣接した散策路を歩くのもおすすめ。約100種2000本の椿が植えられているほか、四季の草花を愛でることができる。

望水^{ぼうすい}

静岡県東伊豆町

大海原の絶景を一人占めする 心と温泉宿での特別なひと時



↑「プレミアムガゼボ」。広大な海を眺め潮騒を聞きながら、圧倒的な解放感へ導いてくれる。



←お食事は目の前に絶景が広がる12席だけの特別な空間、ムーンロードダイニング「ときの舟」で。

『望水』の客室は、全室オーシャンビューで太平洋を一望できる落ち着いた空間。飽くことなく魅せられる海を眺めながらゆったりとした時の流れを感じることができ。滞在中のお風呂は、露天風呂付きの大浴場、宿から5分の場所にある公営の波打ち際の露天風呂「黒根岩風呂」などに加えて、禅をテーマに創出された開放的な空

癒しの空間で堪能する
プレミアムな体験

東伊豆にある北川温泉は、波打ち際にある小さな温泉地だ。とはいえ、大島を眼前にした見渡す限りの大海原は圧巻で、水平線に浮かぶ幻想的な月夜の景色は、近年「日本百名月」にも認定されている。ご用意した宿『望水^{ぼうすい}』は、そんな絶景を観賞できる北川温泉で、昭和33年（1958）から営業を続ける名旅館だ。



【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。

体験型ギフト



↑お部屋は全室オーシャンビュー。窓いっぱいに広がる相模湾と刻々と色彩を変える空の表情は、ずっと眺めていたくなる一期一会の景色。



【伊豆北川温泉 望水】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 111-003

内容:1泊2食(スタンダードルーム)+
プレミアムガゼボ利用

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※土曜、日曜、祝日、休前日、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。

■住所/静岡県賀茂郡東伊豆町北川温泉

■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/伊豆急行線伊豆熱川駅から送迎有り(要予約)、伊豆急行線伊豆熱川駅からタクシーで約7分、小田原厚木自動車道小田原西I.C.より約90分

■<https://www.bousui.com/>



←カウンター越しにサーブされるのは、伊豆生まれ伊豆育ちの調理長が厳選したここでのしか味わえない味覚の数々。

間で、入浴やオリジナルの瞑想体験ができるプライベートスペース「プレミアムガゼボ」の利用ができる。ドリンクブーケ(スパークリングワイン、ソフトドリンク等)も用意された上質な空間でのひとときは、まさに『望水』でしか味わうことのできないプレミアムな体験。
もちろん、食事は絶品。旬の素材、伊豆の食材を大切にした、この土地ならではの最上の味覚を提供してくれる。



稲取銀水荘

静岡県東伊豆町

銀の海の絶景を楽しむ
もてなしの心を追求する宿



↑利用する客室は、波の「しぶき」をイメージしたインテリアが寛ぎを誘うラグジュアリースイート。



←客室には陶器製の露天風呂が据えられ、伊豆の大海原を眺めながら源泉かけ流しの温泉を楽しむ。

ラウンジサービスでホテルのような快適さを
目の前に果てしなく広がる、きらめくような銀の海——。『稲取銀水荘』の名前は、こうしたイメージから付けられた。その自慢の景色は客室、大浴場、露天風呂、ラウンジと、館内のいたるところで楽しめる。陽光を浴びて輝く海を眺めていると、日常の些事から

伊豆半島東海岸のほぼ中央に位置する稲取は、小さな人形を紐でつないだ「雛のつるし飾り」発祥の地といわれている。女の子の健康や幸せを願い、古着の切れ端などを利用してさまざまな人形を作り、雛の節句に飾ったのがその始まりだ。夏は花火大会を開催、2月には河津桜が開花する。こうした行事やイベントとともに、やわらかな肌ざわりの稲取温泉を楽しむのも大きな魅力だ。



【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。



↑夕食には金目鯛をはじめ、近海で水揚げされた新鮮な魚介や地元食材を使った料理が並び。



【稲取銀水荘】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 113-004

内容：1泊2食(ラグジュアリースイート(露天風呂付)「しぶき」)

※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、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、休館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。
※1日1組限定となります。

■住所／静岡県賀茂郡東伊豆町稲取1624-1

■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／伊豆急行線伊豆稲取駅から送迎有り(13:00～19:00 ※17:00～19:00は要電話連絡)、小田原厚木道路厚木I.C.より約150分、新東名高速道路長泉沼津I.C.より約90分

■<https://www.inatori-ginsuiso.jp/>

↓ラウンジでは時間帯ごとに飲み物やデザート、カクテルといったさまざまなサービスを用意している。



解放されたような気分になる。
今回のプランでは、さらに上質な寛ぎへと誘うラグジュアリースイートを用意した。デイベッドを備えた和のリビングとツインベッドの洋室に、露天風呂を完備。夕日が沈み、空と海が織りなす景色がさらに美しさを増すマジックアワーも、客室から楽しめる。
また、滞在中は無料で利用できるラウンジサービスもあり、時間帯ごとに飲み物やつまみ、デザートなどを提供。バータイムではカクテル片手に、優雅な時間も楽しめる。もてなしも時代とともに変わっていくが、旅館の情緒にホテルのような快適さが加わった。



日本建築の伝統美が凝縮した 旧三菱財閥の別邸

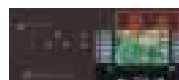


←↑新館は村野藤吾最晩年の作。昭和56年に全体構想がまとまり、村野没後に弟子たちによって完成した。



昭和63年（1988）には、新館が完成。日本を代表する建築家村野藤吾がその設計を手がけた。各客室は独立した離れ風として設計され、日本伝統の数寄屋造りの技や意匠を受け継ぎながらも、どこかにモダンな印象がある。玄関ホールの設えをはじめ、窓の意匠や照明器具など館内の至るところに、村野独自のセンスが光る。

伊豆長岡温泉の開湯は古く、鎌倉時代にまで遡る。その無色透明な湯はやわらかな肌ざわりで、日々の疲れを優しく癒してくれる。この地に、旧三菱財閥の創始者、岩崎弥太郎の長男・久彌の別邸『三養莊』が建てられたのは昭和4年（1929）のこと。庭は七代目小川治兵衛の作、中央に池を配した約3000坪の回遊式日本庭園である。昭和22年（1947）に旅館として営業を開始し、宿の歴史が幕を開けた。



【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。



↑内湯の向こうに、緑に囲まれた露天風呂を併設した開放的な大浴場。泉質はアルカリ性単純泉。



↓伊豆の食材を取り入れた、季節の彩りを五感で味わえる目にも舌にも美味しい懐石料理。

【三養荘】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 115-004

内容：1泊2食(新館 かけ流し温泉付和室)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、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。

■住所／静岡県伊豆の国市ままの上270

■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／伊豆箱根鉄道伊豆長岡駅からタクシーで約5分、JR三島駅からタクシーで約30分、東名高速道路沼津I.C.より約30分、新東名高速道路長泉沼津I.C.より約25分

■<https://www.princehotels.co.jp/sanyo-so/>



村野設計の新館で
伊豆長岡の湯を愉しむ

1泊2食の本プランでは村野設計の新館の和室に宿泊する。床に伊豆石を敷いた、掛け流しの内湯を備えた造りで、ゆったりと寛げる。夕食には新鮮な魚介と里山の恵みなどが並ぶ。

別邸時代の伝統美を今に留める本館と、名建築家の匠の技。建築に関心のある方ならずとも、興味が尽きないだろう。和の心をくすぐる日本庭園を散策するのも楽しい。

里山の恵みを五感で堪能する 安らぎのオーベルジュ



↑里山の恵みが一堂に会したディナーの前菜。絶妙な火入れにより、食材の旨みと食感が楽しめる。

夜は元気になるフレンチ
朝は竈炊きのご飯の和食

今回は、2階にある特別室をご用意した。リビングと寝室の2間に、眺めのいいジャグジーバス付きで、広々としたベランダからはのどかな田園風景を堪能できる。

夕食は1階のレストランでフレンチのフルコース。朝食はこの宿の名前の由来にもなった、薪で炊

『薪の音』は、一日3組限定のオーベルジュだ。富山県南西部に位置する南砺市の一角にあり、合掌造りで知られる五箇山や、街並みが美しい越中の小京都・城端にほど近い里山にある。宿の建物は一見古民家風で、館内は漆喰の壁、高い天井には古い梁が横たわり和を感じるが、客室へ入ると一転、モダンな洋の美も合わさって、機能美あふれる寛ぎの空間が広がる。



【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。



◀シェフの真心が詰まった、身体に優しい朝食。炊き立ての竈炊きご飯は、地元特別栽培米のコシヒカリ。



[里山のオーベルジュ 薪の音] ペア宿泊

申込番号 ZZ 117-004

内容：1泊2食(特別室)
 +お土産(オリジナルスイーツ)
 ※ご予約にて承ります。
 ※表記以外のサービスはお客様負担となります。
 ※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。
 ※ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。
 ※お子さまは中学生よりご利用いただけます。
 ■住所／富山県南砺市野口140
 ■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城端駅・福光駅から送迎有り(要予約)、北陸・東海北陸自動車道福光I.C.より約10分
 ■<https://www.makinooto.co.jp/>

↓特別室「四花菱」。和モダンの間は居心地が抜群。朝の日差しを浴びながらジャグジー風呂も楽しめる。



いた炊き立てご飯が味わえる。
 シエフは地元出身で、厨房を任せられて今年で18年目となる鶴野宏嘉さん。元はフレンチ専門だったが、館主・山本誠一さんの要望で、和食の修業をした後、『薪の音』に臨んだという。「ひとつの食材を和と洋に使い分けるのが楽しみ」と語る鶴野さんの料理は、火加減、味加減が絶妙で、食材の個性が最大限に活かしている。余計な手を掛けないから、どの料理も優しく体内に吸収されていき、食べるとなぜか元気になる。安らぎの空間でいただく安らぎの料理は、忘れられない口福になるだろう。

オーベルジュほまち 三國湊

みくにみなど
福井県坂井市

古き良き日本の魅力と 現代の快適さを融合した宿

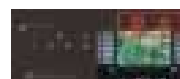


↑シャンパンを含むフリーフローが付いた、地元の新鮮な食材を活かしたコース料理の一例。

こうした古き良き日本の魅力に現代の快適さを融合させた宿泊施設が、今回紹介する『オーベルジュほまち 三國湊』である。伝統的な古民家を改装した1棟のレストラン棟と、9棟の宿泊棟が町の中に点在している。

「ほまち」の名は、船が港に停泊してよい風が吹くのを待っている「帆待ち」に由来する。船乗りたちは、その間に船に持ち込んだ積み荷を売ったり、別の荷役をして報酬を得ていた。これが転じて、この地では子どものお駄賃、ご褒美のことを帆待ちと呼ぶ。伝統的

福井県北部、九頭竜川の河口に位置し、古くから水運による物流の拠点だった三國湊。江戸から明治時代にかけては北前船の寄港地として栄え、豪商の面影を伝える歴史的建造物や格子戸が連なる町家など、情緒ある町並みが今なお残っている。



【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。



↑当プランで使用する客室は1階がリビングダイニングと水回り、2階がベッドルーム。写真は「井桁」。



[オーベルジュほまち 三國湊] ペア宿泊

申込番号 ZZ 119-004

内容：1泊2食(井桁または七宝)

※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。

※三国祭、三国花火等地域行事の開催期間中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。※各町家の詳細

および注意事項につきましては、表記のWebサイトをご確認ください。

■住所／[フロント棟]福井県坂井市三国町南本町3丁目4-39(NTT三国局舎ビル1F)※客室まで徒歩約9分

■ご利用時間／チェックイン14:00
チェックアウト11:00

■定休日／水曜

■アクセス／えちぜん鉄道三国駅から徒歩約8分、JR芦原温泉駅から送迎有り(定時運行／要予約)、北陸自動車道金津I.C.より約35分

■<https://www.homachi.jp/>

↓フロント棟のウェルカムドリンク・コーナー。福井の銘酒を越前焼の器で楽しめる。



な町家の風情に浸りながら、快適でゆったり寛げるこの宿での滞在が、褒美のような時間となるように願って名付けられたという。

フランス料理界の重鎮が プロデュースを務める

レストランのプロデュースを務めるのは、フランスと日本両国でミシュランの星を獲得した吉野建さんだ。その料理は自然や風土に逆らわず、素材の持つ味わいを極限まで引き出すことから「テロワ(大地)の料理」と称される。海産物の宝庫であり、地場野菜にも恵まれたこの地で、地元食材を活かしたフレンチを堪能できる。

日本有数のクラシックホテル 歴史の重みと優雅な伝統を体感



↑正面玄関から入ってすぐ右手にあるロビーは、歴史あるホテルならではの雰囲気。

愛知県蒲郡市は、渥美半島と知多半島に囲まれた温暖な気候の海辺の街だ。沿岸一帯は三河湾国定公園に指定されており、古くから県内屈指の観光地として知られている。『蒲郡クラシックホテル』は、そんな同市を代表する景勝地、竹島対岸の丘の頂に立つ。

その創業は昭和9年（1934）。織維問屋「滝兵」（現・タキヒョー）の5代目・滝信四郎が、明治時代から運営していた名旅館『常盤館』の洋風別館『蒲郡ホテル』として開業した。ホテルの開業は、当時、国際観光を推進していた政府の意向によるもので、設計は元鉄道省の建築家・久野節と陸軍建築技師の村瀬国之助が担当。着工から2年の歳月をかけて完成した。格調高い城郭風の外観で、内装や調度品はアールデコ様式の装飾美で統一されている。開業後は、鉄道省国際観光局より第一回



【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。



↑広々とした室内の海側スイートルームは、三河湾と日本庭園を望む絶好のロケーション。



【蒲郡クラシックホテル】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 121-004

内容：1泊2食(海側スイートルーム)

※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、つつじまつり期間ならびにゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、蒲郡花火大会開催日、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。

※当プランは2027年5月末までのご利用となります。予めご了承ください。

■住所／愛知県蒲郡市竹島町15-1

■ご利用時間／チェックイン15：00

チェックアウト10：00

■アクセス／JR蒲郡駅からタクシーで約5分、東名高速道路羽羽蒲郡I.C.よりオレンジロード経由で約15分

■<https://gamagori-classic-hotel.com/>

↓メインダイニングでは、本格的なフレンチが食べられる。写真は夕食の一例。三河湾の特産アカザエビを使ったひと皿。



国際観光ホテルに認定されている。

三河湾を一望しながら
優雅な休日を満喫

今回は、このホテルの海側スイートルームをご用意した。夕食はフランス料理と鉄板焼から選ぶことが可能。朝食は三河湾を一望するメインダイニングルームでの洋食となる。

足を踏み入れた瞬間から感じる優雅な雰囲気とゆったりした時間の流れは、歴史と伝統を受け継ぐこのホテルならではのもの。きつと心に残る滞在になるに違いない。

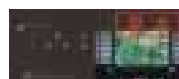
世界各国の要人をもてなした 雄大な自然と美食のホテル



↑宿泊者専用のゲストラウンジからは、移りゆく英虞湾の景色を一望できる。



←本プランで利用する「プレミアムツイン」。窓側のベンチシートから英虞湾を眺められるモダンな客室だ。



【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。

山崎豊子の小説『華麗なる一族』の物語の始まりに描かれたのが、三重県志摩半島の賢島に立つ『志摩観光ホテル』。昭和26年（1951）、真珠を買い付けに来る外国人バイヤーをはじめ、国内外の観光客をもてなすために、英虞湾を望むこの地に開業。長年、シマカン^{あご}の愛称で親しまれてきた。施設の快適さはもちろん、滞在中自由に利用できるゲストラウンジ、ホテルの歴史や見どころを案内する館内ツアー、また、別途料金がかかるが、旅の疲れを癒すスパトリートメントも人気。「G7伊勢志摩サミット2016」の舞台となり、開催期間中は各国の首脳が滞在した。英虞湾に沈みゆく夕陽の美しさは、世界各国の要人をも魅了したことだろう。

志摩の海の幸を活かした
ホテル伝統の料理



↑滋味溢れる食材が楽しめる「海の幸フランス料理」をご用意。(写真はイメージ)



↓クラシカルな佇まいのレストランで華麗なる晩餐を。



【志摩観光ホテル ザ クラシック】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 123-004

内容：1泊2食（プレミアムツイン）
 ※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。
 ※連休、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。
 ※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。
 ■住所／三重県志摩市阿児町神明731
 ■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／近鉄賢島駅から徒歩約5分、近鉄賢島駅から送迎有り（定時運行）
 ■<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>



ホテル自慢の料理も宿泊者を捉えて離さない。今回のプランで提供される「海の幸フランス料理」は、伊勢まだいなどの海の幸と、黒毛和牛フィレ肉ステーキを贅沢に味わえる人気のコース。
 伊勢海老^{いせえび}クリームスープは約40年続く不動のメニューである。伊勢海老をすべて使ってバターや白ワイン、生クリームなどで手間暇かけて仕込むスープはなめらかで濃厚な旨みがある。
 小説の舞台と変わらないクラシカルなダイニングで、華麗なディナーが始まる。忘れられないひと時になるだろう。

文珠莊 松露亭

京都府宮津市

日本三景の天橋立に臨む 数寄屋造りの木造総平屋の宿



↑京都の名工が手がけた数寄屋造りの客室「龍燈」。日本建築の粋を集めた端正な美しさに、心が和む。



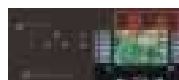
←客室「龍燈」からは、天橋立の松並木と波穏やかな阿蘇海を一望。水と緑に囲まれ、静かで落ち着ける。

京都府北部、日本海に面した宮津湾に緩やかな弧を描く「天橋立」。陸前の「松島」、安芸の「宮島」とともに日本三景に挙げられる景勝地である。その対岸には木立に囲まれた文殊岬が迫り、数寄屋造りの木造総平屋の宿が静かに佇む。『文珠莊 松露亭』である。

昭和29年に『文珠莊別館』として開業、平成7年の改装の際に名称を変更した。その名付け親は、同館を定宿としていた作家の藤本義一だ。「天橋立の松の葉先に結ぶ露、旅の宿で人の結ぶ縁の深まりに思いを寄せる」と記したことから『松露亭』と命名したという。

国定公園内に佇む
水と緑に囲まれた宿

宿は国定公園内にあるため、周囲には建物が一切なく、静寂に包まれている。このプランで利用する客室は、凜とした日本の美しさ



【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。

体験型ギフト



↑丹後地方は甘鯛^{あまだい}や鳥貝^{とりがい}、松葉蟹^{まつぼがに}といった海の幸に加え、山の幸も豊富。旬の食材が月替わりで供される。



↓美肌の湯といわれる「天橋立温泉」。浴槽は高野槇^{こうのまき}、露天風呂は四国から取り寄せた石造りと趣が異なる。

【文珠荘 松露亭】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 125-004

内容：1泊2食(和室／龍燈)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※お子さまは12歳よりご利用いただけます。

■住所／京都府宮津市天橋立文殊堂岬

■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／京都丹後鉄道天橋立駅から徒歩約5分、京都丹後鉄道天橋立駅から送迎有り(要予約)、京都縦貫自動車道綾部宮津道路宮津天橋立I.C.より約10分

■<https://www.shourotei.com/>



を再認識できる「龍燈」。手入れの行き届いた庭園の先には、波穏やかな内海の阿蘇海^{あそかい}と天橋立の松林が美しく続き、四季折々に違った表情を見せてくれる。

丹後地方は、海の京都ともいわれ、魚介の宝庫である。甘鯛^{あまだい}や鳥貝^{とりがい}、岩牡蠣^{いわがき}、鰻^{うなぎ}、松葉蟹^{まつぼがに}といった美味に溢^{あふ}れている。山菜や松茸などの山の味覚も豊富で、これらの食材を使った季節の京料理は見た目美しく、味わい深い。

悠久の時間を経て完成した自然の造形美と対峙^{たいじ}し、日頃の煩わし^{わづらひ}さから心を解き放つ^{はなつ}。非日常の時間の流れに身を委ね^{ゆだね}、ゆったりと寛いでいただきたい。

学び舎をホテルに再生 文化的価値を継承する



↑客室は既存校舎のクラシカルな建築を残し、シンプルな中にも東西の文化をアクセントとしている。

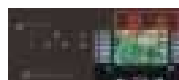


←歴史と趣きのある館内には、幼き日の思い出が蘇る設えが随所に散りばめられている。

京都市立清水小学校（当時は下京第二十七番組小学校）もそのひとつ。昭和8年（1933）に移転し、アーチ型の窓や赤いスパイン瓦が特徴的な校舎が建設された。その外観の装飾や内部の意匠性は高く評価されていたが、惜しくも平成23年（2011）に閉校となった。

長年愛されたこの小学校の歴史や文化を継承し、その記憶を未来へ伝えたい――。その想いから校舎の面影を残しつつ、新たにホテルとして蘇った。それが、『ザ・

京都には、伝統を守るだけでなく、新しいものをいち早く取り入れる柔軟な土壌もある。京都に「日本初」といわれるものが多いのもそのためだ。水力発電や路面電車、それに小学校も京都発祥である。明治2年（1869）、町衆たちが中心となり、日本で最初の学区制小学校が創設された。



【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。



↑かつて小学校の校舎だった建物の屋根瓦や外壁タイルを残してホテルに改築した。



↖ ←1100冊を超える書籍が並ぶレストラン(上写真)。宿泊者専用のゲストラウンジでは、コーヒーやアルコールなどが楽しめる(下写真)。

【ザ・ホテル青龍 京都清水】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 127-004

内容：1泊朝食（デラックスキング）
※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。

※2026年8月13日～8月16日、11月21日～11月28日、12月30日～2027年1月2日、3月20日～4月10日、5月1日～5月4日（年度により変動）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。

※ゲストラウンジ（飲物・軽食）およびフィットネスジムを無料でご利用いただけます。

■住所／京都府京都市東山区清水二丁目204-2

■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京都駅からタクシーで約15分、京都市バス清水道停留所下車徒歩約5分、名神高速道路京都南I.C.より約25分、阪神高速道路鴨川西I.C.より約15分

■<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/>



ホテルの快適さに加え、小学校や地域が長年築いてきた歴史や文化を体現する役割も担う。

既存校舎の意匠を保存し、これを尊重しながら構造躯体を補強、ホテルとしての内装や設備を整備した。モダンの中に、どこか懐かしい学び舎の雰囲気を感じられる。レストランは元講堂で、本棚を設けることで学校だった記憶を留めている。宿泊者専用のゲストラウンジでは法観寺「八坂の塔」を眺めながら寛げる。無料で飲み物やスイーツなども用意した。

ホテル青龍「京都清水」である。
モダンな造りの中に
懐かしさを感じる

自然と調和した環境で 優雅なホテル滞在を満喫



↑京都の川床をイメージしたカーペットや、木の風合いを取り入れ、柔らかな曲線美が心地よいデラックスルーム。京都・東山の自然の中、くつろぎに満ちた滞在を。



◀敷地内で掘削した天然温泉を使用した、京都最大級のスパ。天井高を活かし、優雅なアーチが印象的。

今回の改修の目玉ともいえるのが、敷地内から湧出する天然源泉
世界的なフレンチシェフが
監修した鉄板焼
ロビーに一步足を踏み入れると
開放的な空間が広がり、その上品
で洗練された雰囲気、日常とは
違う時間が始まる期待感が膨らむ。

東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に約5万5000㎡の敷地を有する『ウエスティン都ホテル京都』。緑豊かな周囲の自然と調和しつつ、優美でモダンな空間が広がる世界的なホテルである。

創業130年を機に、歴史と伝統を受け継ぎながら、さらなる快適さを目指し、全館にわたる改築工事が行なわれた。そのすべてが終了したのは、2021年の春のこと。新しい時代にふさわしいエレガントで上品なホテルとして生まれ変わった。



【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。



◀ブランド和牛を使った鉄板焼。塩・胡椒や山葵のほか、多彩なソースで味わえる。

【ウェスティン都ホテル京都】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 129-004

内容：1泊2食（デラックスツインまたはキング）

※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。

※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。

※ご夕食はドミニク・ブシェ・キョート「ル・テッパンヤキ」にて鉄板焼ディナーコース、ご朝食はオールデイダイニング「洛空」にてお召しあがりいただけます。

※ご予約時にご希望の夕食開始時刻をご指定ください。満席の場合はご希望にそえない場合がございます。

※営業時間・料理内容は予告なく変更となる場合がございます。

※ご夕食時、男性のお客様はジャケットをご着用ください。

※SPA「華頂」及びフィットネススタジオ「Westin WORKOUT」をご利用いただけます。（チェックイン後～チェックアウト前まで）

■住所／京都府京都市東山区栗田口華頂町1（三条ヶあげ）

■ご利用時間／チェックイン15：00
チェックアウト12：00

Le Teppanyaki／17：00～22：00〈最終入店〉

■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/>

↓開放的な吹き抜け空間のあるロビー。天井に取り付けられたアート作品は花吹雪が舞い散るようで美しい。



を利用した温浴施設だ。男女ともに半露天風呂を備えた京都最大級の温泉で、自然豊かな環境ならではの心地よさを味わいたい。

そして、レストランも一新。ミシュランの星付きフレンチシェフ、ドミニク・ブシェが監修する初の鉄板焼レストランが登場した。このプランの夕食ではフレンチらしい前菜に、絶妙に焼き上げたブランド和牛などを楽しんでいただく山葵やオリジナルソースで、味の变化も楽しめる。

温泉に、フレンチの要素が加わった鉄板焼——。新たな京都の魅力に触れる快適なホテルステイとなるだろう。



インペリアルフロアで
ワンランク上のもてなしを体験



↑専用ラウンジでは、アフタヌーンプレートやイブニングプレートなども用意。絶景を眺めながら楽しめる。



←上品な佇まいのメインロビー。季節を感じさせる装花と、オリジナルの香りがゲストを迎えてくれる。

水路が張り巡らされ、かつては「水の都」と謳われた大阪。現在でも大川（旧淀川）には、水都にふさわしい風景が残されている。川沿いには公園や緑道が整備され、ビル群の間をゆったりと流れる様子は、都心の喧騒を忘れさせる。春は桜の名所であり、大阪の夏の風物詩、天神祭の舞台でもある。『帝国ホテル大阪』は、この大川と豊かな緑が織りなす絶好のロケーションに立つ。東京・日比谷の『帝国ホテル』の伝統を受け継ぎ、1996年に開業。大都会にありながら、静かな環境で快適に寛げる。そんなホテル滞在を体験できるプランを紹介したい。

今回宿泊するのは、高層階に位置する「インペリアルフロア」だ。スイートとこのフロアの宿泊者が利用できる専用ラウンジでは飲み物やスナック類を用意し、生ビールやワインも楽しめる。時間帯に



【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。



【帝国ホテル 大阪】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 131-004

内容：1泊2食(インペリアルフロア デ
ラックスルーム)

※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、ゴールデンウィーク、
天神祭、お盆期間、クリスマス期間、
年末年始、特別催事期間はご利用いた
だけません。また時期によりご利用い
ただけない場合がございます。※ご宿
泊日よりチェックイン・チェックアウト
時間に変更になる場合がございます。
※お子さまは13歳よりご利用いただけ
ます。

※ご夕食は〈フランス料理「レ セゾン」〉、
〈鉄板焼「嘉門」〉、〈中国料理「ジャス
ミンガーデン」〉の3店舗よりお選びい
ただけます。

※ご希望の夕食会場はご予約時にお伺
いいたします。

※フランス料理「レ セゾン」は月曜・
火曜が定休日です。

※インペリアルフロア ラウンジをご利
用いただけます。

■住所／大阪府大阪市北区天満橋1-8-
50

■ご利用時間／チェックイン14:00
チェックアウト12:00

■アクセス／JR桜ノ宮駅から徒歩約5
分、阪神高速道路北浜I.C.より約7分・
南森町I.C.より約5分

■[https://www.imperialhotel.co.jp/j/
osaka/](https://www.imperialhotel.co.jp/j/osaka/)

↑ ゆったり寛げる専用ラウンジから
は大阪の街並みが一望でき、眼下に
は大川と毛馬桜之宮公園が望める。

↓ インペリアルフロアの客室には心
地よい眠りを追求し、開発したオリ
ジナルのベッドと羽毛布団を採用。



夕食はフランス料理、中国料理、
鉄板焼の館内3つのレストランか
ら、好きな店をお選びいただけ
る。調理のアプローチは違っても、
季節ごとの食材の持ち味を活かし
た味わいは各店に共通する。
夕食を終えて部屋に戻ると就寝
に備えてベッドが整えられ、タオ
ル類も交換されている。きめ細や
かな心遣いも一流ホテルならでは
だ。最上級のもてなしを存分に味
わえる滞在となるだろう。

よつては、前菜やキッシュなどの
プレートも提供している。
3つのレストランから
選んで、優雅な夕食を

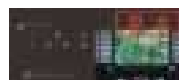


陶泉御所坊
／ 兵庫県神戸市

太閤秀吉も愛した
歴史に彩られた金色の名湯



↑源泉100%の金泉（陶泉）は、他に類を見ない半混浴式。窓を開けると、露天風呂のような開放感がある。



【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。

兵庫県の有馬温泉は道後温泉（愛媛県松山市）、白浜温泉（和歌山県白浜町）と並び、日本三大古泉に数えられる由緒ある温泉である。『日本書紀』にもその記述があり、かの豊臣秀吉も幾度となく湯治に出かけたという。

時の権力者、太閤をも魅了した有馬の湯は赤褐色のにごり湯で、金泉と呼ばれる。その源泉は地中にあるときは無色透明だが、湯の中に含まれる大量の鉄分が空気に触れると赤褐色に変化する。

有馬最古の湯宿といわれる『陶泉御所坊』では、この金泉を陶器の色に見立てて「陶泉」と称し、希少な源泉を守っている。

谷崎潤一郎が愛した
陰翳礼讃の世界

初代内閣総理大臣の伊藤博文や谷崎潤一郎、吉川英治、与謝野晶子といった文人も同坊を定宿にし



↑ ゆったり落ち着きのある客室は、どこかノスタルジックな世界観に包まれている。



↓ 飾り立てた見た目の豪華さととられない、素材重視の料理が基本。



[陶泉 御所坊] ペア宿泊

申込番号 ZZ 133-004

内容：1泊2食(和室／天楽)

※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、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。

※お子さまは小学生よりご利用いただけます。

■住所／兵庫県神戸市北区有馬町858

■ご利用時間／チェックイン15:00～18:00 チェックアウト11:00

■アクセス／神戸電鉄有馬温泉駅から徒歩約5分、阪神高速道路北神戸線有馬口I.C.より約5分、中国自動車道西宮北I.C.より約10分

■<https://goshoboh.com/>



ていた。谷崎が著書『陰翳礼讃』いんえいらいさんで記したように、光と陰の妙味を活かしたしっとりとした風情が今も漂う。その上で、古き良きものをただ継承するだけでなく、現代人の感覚に合うモダンさも兼ね備えているのは、神戸という土地柄がなせるものだろうか。

さらに、この地ならではの味覚も大いに楽しみたい。神戸の隣に位置する明石浦漁港は、瀬戸内随一の質のよい鮮魚が集まるといわれ、料理長が直接競り落とした魚介が料理される。世界に名だたる神戸ビーフや、黒毛和牛の最高峰とも称される但馬牛たじまも供される。

潮待ちの港の風情を 今に伝える鞆の浦の宿



↑スイートルームのウッドデッキには露天風呂が備えられ、鞆の浦温泉を引いた湯船から瀬戸内の景色を眺められる。



←広さ65.4㎡のスイートルーム。海に面したウッドデッキやリビングもあり、ゆったりと寛げる。

今回ご紹介する『汀邸 遠音近音』の前身は、江戸期の宿屋『籠藤』。本瓦葺きの木造建築に弁柄塗りを施した正面玄関は、往時の

江戸期の面影を残して
リゾート感のある宿に

潮待ちの港として繁栄を極めた頃の豪商の屋敷や、町家が連なる町並みは「重要伝統的建造物群保存地区」に選定された。散策すると、近世港町の伝統文化を肌で感じるができるだろう。

夕暮れになると、石造りの常夜灯にぼつと灯りがともる。160年間変わることのない鞆の浦の光景だ。ここ鞆の浦は広島県福山市の南、瀬戸内海沿岸に位置し、古くから「潮待ちの港」として栄えた。防波堤の役目を果たす波止や、最大4mの潮の満ち引きに関係なく荷揚げができる雁木など、江戸期の湾岸施設が現存している。



【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。



↑ロビーからは、朝鮮通信使が「日東第一形勝（日本で一番美しい風景）」と絶賛した景色が眺められる。



〔汀邸 遠音近音〕 ペア宿泊

申込番号 ZZ 135-004

内容:1泊2食(客室露天風呂付スイートルーム)

※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、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。

※ご夕食は会席料理、ご朝食は和食または洋食からお選びいただけます。

※駐車場は姉妹館の「ホテル鷗風亭」(送迎有り)をご利用ください。

※お子さまは中学生よりご利用いただけます。

■住所／広島県福山市鞆町鞆629

■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福山駅より送迎有り(要予約)、JR福山駅よりタクシーで約30分、山陽自動車道福山東I.C.より約40分

■<https://www.ochikochi.co.jp/>

↓夕食には新鮮な旬の魚介料理が並び、瀬戸内の味覚を堪能できる。



客室は日本旅館の趣を残しながら、ホテルのような快適性を併せ持つ。このプランで利用するスイートルームには露天風呂も設置され、日本有数のラジウム泉、鞆の浦温泉に浸かりながら眺望も楽しめる。また、夕食は瀬戸内の味覚を堪能できる。旬の新鮮な魚介をはじめ、宿名物の風味豊かな鯛釜飯も味わえる。

江戸の情緒が残る瀬戸内の港町で、リゾートの開放感も楽しむ。そんな贅沢なひと時を過ごせる。

建築物を再生したものだ。この趣ある玄関棟から渡り廊下を進むと、少しずつリゾート感が漂う空間へと変わっていく。



由布院 玉の湯

大分県由布市

さりげなく、細やかに――。
万事に行き届いたもてなし

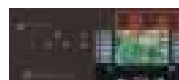


↑別棟には大浴場と露天風呂も備わっている。湯量を誇る温泉は源泉掛け流しで、湯船を満たす。

雑木林のなかに、見え隠れするように離れが立つ。その客室数、わずか16。穏やかな緑に囲まれたこの宿は大分県の湯の里、由布院温泉を代表する名旅館『玉の湯』だ。日本全国に温泉は数あれど、由布院は常に人気の温泉地であり、さらに同館は、温泉愛好家にとっても垂涎の宿である。

いわゆる高級といわれる部類に属しながら、田舎の親戚の家へ気軽に泊まるような寛いだ気分させてくれるのが、この宿の不思議な魅力といえよう。玄関へと続くゆるやかな小径を歩むうちに、日頃の緊張がほぐれていくようだ。

先ほどの雑木林はじつは、元は田んぼだった土をすべて入れ替え、先代が木を植えて造ったものだという。時代を経て、自然と見まごうほどに成長した。この逸話が、この宿のもてなしを如実に物語っている。



【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。

体験型ギフト



↑簡素な美しさの和室。本プランでは、源泉掛け流しの檜風呂付き二間続きの部屋をご用意。



【由布院 玉の湯】 ペア宿泊

申込番号 ZZ 137-003

内容：1泊2食(和洋室)

※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、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。

■住所／大分県由布市湯布院町川上 2731-1

■ご利用時間／チェックイン14:00 チェックアウト12:00

■アクセス／JR由布院駅から徒歩約10分、大分自動車道湯布院I.C.より約10分

■<https://www.tamanoyu.co.jp>



◀夕食のメイン料理はしゃも鍋、すっぽん鍋、合鴨鍋、和牛炭火焼などからお好きなものを選択。

地産地消を基本に
美味と滋味を追求

客室は余計な装飾をなくし、清々しい印象だ。ふんだんに使わ

れた木材や、さりげなく置かれた野の花が温かな雰囲気醸す。

細やかな心遣いは、料理にも表

れている。地産地消を旨とした田

舎料理というが、どこか洗練され

た要素も含む。夕食には籠や桶に

季節の味覚を盛り込み、目と舌を

楽しませてくれる。滋養豊かな地

鶏やすっぽんなども献立に上る。

朝の洋食には、料理家・辰巳芳

子さん直伝のスープが供される。

活火山桜島を一望できる プレミアムフロアで寛ぎの時間を



↑「桜島ビュープレミアムフロア」のツインルーム。桜島と錦江湾の自然と、眼下に広がる市街地の眺望が楽しめる落ち着いた空間だ。

錦江湾に浮かぶ桜島は、まさに鹿児島を象徴する存在といえるだろう。標高1117m、周囲約52km、北岳・南岳ふたつの主峰からなる複合火山である。

かつてはその名の通り「島」であったが、大正時代の噴火で流れた溶岩によって海峽が埋め立てられ、大隅半島の一部となった。現在でも、毎日のように小規模な噴火を繰り返している。

その桜島の対岸には、鹿児島市街地が広がっている。この市中部にあたる小高い丘に、『SHIROYAMA HOTEL kagoshima』は立つ。標高108mから望む眺めは雄大で、活火山桜島を一望できる。噴煙を上げ続け、刻々と姿を変えるさまは決して見飽きることはない。

この景色をさらに楽しめるのが、リニューアル工事を終えて誕生した「桜島ビュープレミアムフロア」



【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。



[SHIROYAMA HOTEL kagoshima] ペア宿泊

申込番号 ZZ 139-004

内容: 1泊2食(プレミアムツイン/
桜島ビュー)

※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、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。※ご夕食は割烹会席、ご朝食は和・洋定食またはビュッフェとなります。

■住所／鹿児島県鹿児島市新照院町41-1

■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／中央ターミナルビル(JR鹿児島中央駅東口向かい側)から無料シャトルバスで約35分またはタクシーで約10分、九州自動車道鹿児島北I.C.より約15分

■<https://www.shiroyama-g.co.jp/>

↑展望露天風呂からの眺め。泉質は、湯上がりの肌がなめらかになる「美人の湯」と呼ばれる炭酸水素塩泉。

↓山海の幸に恵まれた地元食材を使った会席料理。季節で献立は変わる。



ア」。今回のプランでは、このフロアにお泊まりいただく。53坪の広い客室は、豊かな自然との調和を考えた色彩、ゆったりと寛げる家具の配置など、南国リゾートを存分に味わえる空間だ。ワンランク上のホテルライフを満喫できる。肌になめらかな温泉と絶景を同時に楽しめる

展望露天風呂からの景色も、それは素晴らしい。温泉に浸かりながら、市街地越しの錦江湾と桜島というパノラマを間近に見られる。また、夕食は割烹『楽水』の個室で会席料理を味わっていただく。鹿児島の多彩な味覚を堪能できる。



透明な宮古ブルーの海と 真っ白な砂浜が続く絶景



↑オーシャンウイング（本館）の客室の一例。さまざまなタイプの客室があるが、いずれも明るく、ゆったりした造り。

沖縄本島から、さらに南西へ約300km。ここ宮古島には、本島とはまた違った歴史や文化が根づいている。「んみゃーち、みゃーくずま」。宮古島へようこそ、という意味だが、この「ん」から始まる言葉も宮古島独自のもの。本島で使われる「めんそーれ」とは、まったく違う。

じつは、宮古島の方言には、奈良時代以前の日本語の特徴がみられるという。ロシアの言語学者、ニコライ・A・ネフスキーにより解明された。平良港近くには彼の名前を冠した道も残り、その功績を称える石碑が立つ。

海の美しさも際立っている。中でも、与那覇前浜ビーチは東洋一の美しさと称され、透明度の高いコバルトブルーの海と、きめ細やかで真っ白な砂浜の絶景が広がる。そこに南国の日差しが降り注ぎ、まばゆいほどだ。



【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。



↑ホテルは与那覇前浜ビーチに臨んで立つ。白い砂浜と透明度の高いブルーの海の対比が美しい。



↓朝食はビュッフェスタイル。地元の食材を多用し、沖縄そばやチャンプルーなどの沖縄料理も並ぶ。



【宮古島東急ホテル&リゾート】 ペア宿泊

申込番号 **ZZ 141-004**

内容：2泊2朝食(洋室／部屋指定なし)

※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、7月下旬～8月下旬、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。

■住所／沖縄県宮古島市下地字与那覇914

■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／宮古空港から送迎有り(要予約)、宮古空港からタクシーで約10分

■<https://www.tokyuhotels.co.jp/miyakojima-h/>



『宮古島東急ホテル&リゾート』は、このビーチに臨んで立つ。景色を遮るものは一切なく、宮古ブルーの海を存分に楽しめる好立地である。南国リゾートを満喫していただくため、朝食付きの2泊のプランを組んだ。

ホテルは本館と新館からなり、それぞれに違った魅力の客室を有する。いずれも明るく開放感のある造りで、快適に過ごせる。太陽と風を身近に感じ、ゆったりと流れる島の時間に身を委ねてほしい。

開放感と快適さを備えた
南国のリゾート空間

シャトーブリアンとワインの 極上のマリァージュを堪能



↑名前は19世紀初頭のフランスで、美食家として知られた政治家、フランソワ・シャトーブリアンに由来。



【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。

牛肉のなかで希少価値が高く、最上級とされるのが、「シャトーブリアン」である。フィレ肉（テnderロイン）のうち、中央部の最も厚みがあり、肉質のよい部位だけをそう呼ぶ。フィレ肉自体一頭の牛から少ししか取れず、さらに厳選した部位となる。

肉質は非常にやわらかく、キメが細かい。脂肪が少ない赤身ではあるが、肉汁たっぷりでしっかりといた旨みがある。その味を堪能していただきたく、ホテルニューオータニのレストラン『リブルーム』にふたりの席をご用意した。

ホテル開業当時の味を
伝えるステーキハウス

『リブルーム』はホテル開業当初に、外国人客の要望に応じてオーブンしたステーキ専門店。醤油、酒、オリブオイル、マスタードなど10種類の素材で作られる「オ



↑内装は落ち着いたアールヌーボー様式。ステーキは好みの焼き加減で、一枚一枚丹念に焼き上げてくれる。



↓ガーリックバターを絡めて食べる「ボルケーノ」など、50余年の歴史の中で、数々の名物ステーキも誕生。



【ホテルニューオータニ リブルーム】 ディナーペア

申込番号 ZZ 143-004

内容：ディナーコース

※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。

※店舗の営業時間や定休日が一時的に変更になる場合がございます。最新情報につきましては店舗まで直接お問い合わせください。

■住所／東京都千代田区紀尾井町4-1
ホテルニューオータニ ザ・メインアーケード階

■ご利用時間／17:00～20:00〈LO〉

■定休日／無休

■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

■<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/ribroom/>



リエンタルソース」は、開業当初よりの伝統の味を守り続けている。肉の目利きに定評があるが、今回のシャトーブリアンは特定の銘柄牛にこだわらず、その時々で霜降りの美しい良質なハリのある牛肉を仕入れるという。その肉を一度牛の体温にまで戻してからゆっくり時間をかけ丁寧に焼き上げる。シャンパーニュはグラスで、カベルネ・ソーヴィニオンを主体としたボルドータイプの赤ワインはボトルをご準備した。シャトーブリアンとのマリアージュをお楽しみください。

一流シェフの技を楽しみながら 最上の鉄板焼を味わう



↑目の前で披露されるシェフのパフォーマンス。五感で料理を味わえるのが、鉄板焼料理の醍醐味だ。



【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。

『鉄板焼 嘉門^{かもん}』は、『帝国ホテル 東京』内にあるレストランだ。中央に墨流^{すみ}しが施された店内で、和食と洋食の出会いと融合をテーマにした鉄板焼を、心ゆくまで堪能できる。料理に使う食材は、全国から厳選された四季折々の多彩な海の幸と山の幸。中でも肉は、帝国ホテルの肉の目利き、ブッチャーシェフが最高の旨みを追求し、選び抜いたもの。それを、いちばんの食べ頃に味わえる。また、肉に限らず、厳選した食材の最高の旨みを引き出し、最も美しく、美味しく味わえる調理法で、提供するのが同店の信条だ。

特別な日の彩りに ふさわしいディナー

今回は、2名で楽しむ独自の特選ディナーをご用意した。前菜からスタートして、メインはもちろん特選和牛。ほかに焼野菜、ごは



↑^{わこんようさい}和魂洋才。をイメージしてデザインされた店内。ホテル本館の17階にあり、夜は東京の夜景が楽しめる。



↓帝国ホテルが誇る、ブッチャーシェフが選びに選んだ肉は、最高の食べ頃で提供される。

【帝国ホテル 東京 鉄板焼 嘉門】 ディナーペア

申込番号 ZZ 145-004

内容:特選ディナーコース

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※クリスマス期間、年末年始、特別催事期間に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4歳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。

※ご利用時間は変更となる場合がございます。詳しくは施設にお問い合わせいただくか、ホームページにてご確認ください。

■住所／東京都千代田区内幸町1-1-1

帝国ホテル 東京 本館17階

■ご利用時間／17:30～21:00 (LO)

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ日比谷線銀座駅から徒歩約5分、JR有楽町駅から徒歩約5分

■<https://www.imperialhotel.co.jp/tokyo/restaurant/kamon/>



んと味噌碗、香の物、デザートとコーヒーが付く。一流シェフによる目の前で食材が調理されていく様を見られるのは、鉄板焼ならではの楽しさ。見事な技を見ながらの食事は、シェフはもちろん、テーブルを囲むお仲間との会話も弾むだろう。

お酒がいただける口なら、ぜひソムリエにご相談を。『嘉門』では、名譽利酒師きぎょりしゅしの称号を持つソムリエが、最良の日本酒も教えてくれる。

赤坂維新號

東京都千代田区

世紀を超えて育まれた
伝統の上海料理を味わい尽くす



↑歴史の重みを感じる店内は落ち着いた雰囲気。一軒家レストランならではのゆったりとした時が流れている。

中国料理の高級店として知られる『赤坂維新號』はその開店当初より、政財界や歴代の駐日大使などのVIPに愛されてきた。現在も、赤坂紀尾井町にある一軒家レストランの本店をはじめ、伝統の味を守り続けている。

創業者の鄭余生は20代で単身、寧波より来日。明治32年（1899）に、外国人の居留地以外の内地雑居が可能になったのを機に、東京・神田で当時清国の留学生を相手に簡単な「郷土料理店」を開く。それが、『維新號』の始まりである。店は留学生たちで大いに賑わい、その中には後の中国で活躍する周恩来や蒋介石、魯迅の姿もあったという。

大正期以降は日本人相手の中国料理店へと形態を変え、戦後は中華饅頭の販売を手がけて大ヒットとなった。今でも、その味は多くの人を魅了し続けている。



【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。



◀上海料理の一例。
最高の食材を贅沢
に使用した料理が
並ぶ。料理内容は
季節で変わる。



【赤坂維新號】 ディナーペア

申込番号 ZZ 147-004

内容:ディナーコース

※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。

※1月2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。

■住所／東京都千代田区紀尾井町1-11

■ご利用時間／月～金16:45～21:45
(LO) 土・日・祝16:45～21:00 (LO)

■定休日／12月31日、1月1日

■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5分、東京メトロ半蔵門線・有楽町線永田町駅から徒歩約7分

■<https://www.ishingo.co.jp/>

↓赤坂本店はグループ内店舗で唯一のメゾンタイプのレストラン。閑静で緑豊かな環境で食事を楽しめる。



優雅な本店で楽しむ
贅を尽くしたコース
今回ご用意したプランは一軒家レストランの本店にて、ふたたび楽しむディナーとなる。本店は、開店当初より高級店として知られている名店で、長年、政財界や歴代駐日大使などのVIPに愛され続けている。上海料理をベースに日本の食材を活かした料理をご用意した。

素材、人、料理を慈しむ 中国料理店で味わう口福



↑中国の歴史や文化に敬意を表してデザインされた店内。古き良き中国の石畳や天然木を全面に打ち出し、シックで上品な空間を創出している。



◀オーナーシェフの田村亮介さんは、世界料理学会への登壇や、農林水産業の六次産業化支援など、多彩な活動を展開している。

東京・南青山にある『慈華』は、季節を慈しむ、日本ならではの中華を表現する高級中国料理店だ。悠久の歴史ある中国料理と文化に敬意を払いつつ、日本人の感性と日本の豊かですばらしい食材を用いて、この店でしか味わえない料理を提供し、美食家たちを魅了している。オーナーシェフの田村亮介さんは、建物の老朽化のため惜しまれながら閉店した四川料理の名店『麻布長江 香福庭』の料理長を経て、令和元年、この店を開いた。満足してもらうことは当たり前。感動をもたらすような店を目指して創出された室内空間と料理、そして心温まるサービスは、「ミシュランガイド」や「ゴ・エ・ミヨ」への掲載をはじめ、国外からも高い評価を得ている。ふたりで看板料理を含む季節のおまかせコースを堪能



【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。



↑ スペシャリテ「運気の上がる前菜盛り合わせ」。下から上に味わっていくことで運気が上がるようにという願いが込められている

↓ 季節の移ろいを表現した「季節の春巻き」。写真は春の一皿。具材は蛸烏賊と菜の花春巻き。揚げと生で味わう。

[慈華] ディナーペア

申込番号 ZZ 149-004

内容：ディナーコース

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※男性の半ズボン、サンダル等の軽装はご遠慮ください。

■住所／東京都港区南青山2-14-15
AOYAMA FUSION Bldg (旧五十嵐ビル)
2F

■ご利用時間／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/>



今回、体験できるのは、そんな同店の「季節のおまかせコース」をふたりで味わうプランである。『慈華』を代表する一皿といえる「運気の上がる前菜盛り合わせ」からスタートして、中国料理の最高峰の食材である干し鮑^{あわび}、フカヒレ、ナマコなどの乾貨と、季節ごとに、そのときどきで選び抜いた日本各地の食材をふんだんに使用した『慈華』ならではの味を存分に楽しむことができる。

ハレの日や記念日など特別な日に、ぜひ訪れていただきたい。きっと忘れられない思い出になるはずだ。



家庭のニーズに沿って プロのお掃除サービスを体験



↑カビや水アカなど普段の掃除では取れなくなった汚れも、プロの技でピカピカに。

女性の社会進出や高齢化世帯の増加により、近年、家事代行やハウスクリーニングサービスへの注目度は年々上昇中。母の日や妻の誕生日に、そういったサービスをギフトとして贈る人も増えている。

ここでご紹介する『おそうじ本舗』は、『HITOWA』が運営する、平成9年創業のハウスクリーニング専門店。日常の掃除から分解クリーニングなどの専門清掃まで、顧客のニーズに合わせて、さまざまなクリーニングサービスを提供している。

掃除を担当するスタッフは、同社のメソッドを完全に習得した者のみ。研修センターにて基本的なスキルやノウハウを習得したのち、実際の現場研修などを経て現場に派遣されている。そのサービスの質は高く評価されている。



【おそうじ本舗】 ハウスクリーニングサービス

申込番号 ZZ 151-004

内容：基本コース(キッチン・浴室・レンジフード・トイレ・洗面所)プラス3点選択(※お掃除機能付きエアコン選択時は2点選択)1.壁掛けエアコン、2.洗濯槽(縦型除菌洗浄のみ)、3.トイレ、4.洗面所、5.浴室乾燥機、6.フロア(ワックスまたはカーペット8帖まで)

※ご予約にて承ります。※一部離島などご利用いただけない地域がございます。
※機種や設置状況によっては作業ができない場合がございます。※キッチンクリーニングはシンク、ガスコンロを中心に清掃し、レンジフードは含まれません。
※レンジフードクリーニングは機種、年式によっては対応できない場合がございます。※浴室クリーニングは3.3㎡以内が目安です。3.3㎡を超える場合は追加料金が発生いたします。また、浴室乾燥機は含まれません。※9年以上経っているエアコンは、万が一破損してしまった際、メーカーが部品の製造を終了している場合もあり、サービスを保証できない可能性がございますので、ご了承ください。
※エアコンクリーニングは機種・年式・設置状況によってはご対応できない場合がございます。※室外機クリーニングは床置きに限りです。年数によっては分解洗浄できない場合がございます。※洗濯槽クリーニングは縦型1槽式に限ります。一部機種やドラム式は対応できません。※カーペットクリーニングは、だんつうやペルシャ絨毯は対象外です。※電気・水道・ガス・洗浄スペースを無償でお借りします。※汚れの状況により、完全に除去できない場合がございます。※サービス内容によっては追加料金が発生する場合がございます。※全ての菌やカビを除去・抑制するものではありません。

■ご利用時間／9:00～18:00

■定休日／年末年始

■<https://www.osoujihonpo.com>



➡付着した洗剤カス・ホコリ・繊維くずがカビ繁殖の原因となります。おそうじ本舗では、オリジナル除菌剤と専用機材でしっかり除菌洗浄します。



基本の5カ所に追加して
気になる部分をお掃除

今回は、キッチン、浴室、レンジフード、トイレ、洗面所という5カ所のクリーニングを基本コースとして、そのほかにエアコンや浴室乾燥機やフロアのワックス掛けなど7つのプランから3選べるお掃除パックをご用意した。ご家庭のニーズに沿って選んでいただきたい。プロの掃除の技を、この機会にご体験あれ。

パーソナルトレーニングを 2ヵ月間集中体験



↑トップアスリートも受けるレッスンの他、トリートメントも選択できる。

トレーニングだけでなく
生活習慣も整える支援

このジムにおいて最も特徴的なのは、初回時に体組成評価とともに丁寧なヒアリングを実施。ひとりひとりのライフスタイルとスキルに合ったトレーニングプランを提案している点だ。例えば、ダイエット希望者

『ライフパフォーマンス』は、長年Jリーガーを中心に多くのトップアスリートの指導を行なってきた大塚慶輔さん（前なでしこジャパンフィジカルコーチ）が平成29年に立ち上げたコンディショニングジム。トップアスリートのコンディショニングを全ての人に信条に、東京の虎ノ門と世田谷にパーソナルトレーニングジム「LP BASE」を設置。トップアスリートも担当している経験豊富なスタッフが指導を行なっている。



【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。

➡受講者の体力レベルに合わせて、段階的なプログラムを提案。無理のない運動からスタートする。



[虎ノ門&世田谷] [LP BASE]

申込番号 ZZ 153-004

内容：LPBASE(虎ノ門、世田谷)で行うパーソナルトレーニング2ヵ月集中プラン(初回評価+10回) オンライン対応可

※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。

※12/28~1/3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6歳以上の方よりご利用いただけます。

※パーソナルトレーニングとトリートメントを選択できます。

※トリートメントをご希望の場合はLP BASE Toranomomのみの利用となります。(月~金)

■住所【虎ノ門】東京都港区虎ノ門2-5-4 末広ビル7F 【世田谷】東京都世田谷区等々力7-27-9 CLAN NAD-A B1

■ご利用時間／9:00~20:30

■定休日／【虎ノ門】土・日曜【世田谷】日曜

■アクセス／【虎ノ門】東京メトロ銀座線虎ノ門駅・東京メトロ日比谷線虎ノ門ヒルズ駅から徒歩約2分【世田谷】東急大井町線等々力駅から徒歩約15分

■<https://lpbase.jp/>



◀初回時は、丁寧なヒアリングと体組成評価を実施。運動のほか栄養や睡眠など受講者の生活に寄り添ったプランを提案。

↓レッスンはゆったりとしたパーソナルスペースで行なわれる。



に対しては、単に10kg^や痩せるという目標を立てるのではなく、痩せる目的をより明確にした上で、その目的に適したボディメイクプランを提案している。その指導は運動だけでなく、栄養や休養のとり方など日常生活の過ごし方までに寄り添ったもので、受講者からはプランを実践することで生活習慣が整い、充実した日々が送れるようになったという声が多く寄せられている。今回はこのジムに2か月間、集中体験のプランをご用意した。トレーニングだけでなく、虎ノ門ジムでは足腰などのトリートメントも対応可能という。ぜひ、生活習慣を見直すきっかけにしたい。

認定NPO法人 難病のこども支援全国ネットワーク

難病の子供たちに
明日への希望と勇気を

原因がわからない、治療法が未確立など、子供の難病は800種類を超え、全国で25万人以上の子供たちが難病と闘っている。どんなに重い病気でも、どんな障害でも子供は日々、成長・発達していく。だからこそ支えたい、力になりたい。難病の子供とその家族にとって、明日の希望と勇気になりたい――。

この熱い思いから『難病のこども支援全国ネットワーク』の活動が始まった。具体的な内容としては、病気や障害のある子供の家族を対象とした相談、家族同士の交流の場を提供するサマーキャンプ、講演会や機関誌といった啓発活動など。これらの活動を通じて子供たちと家族、それを支えるさまざまな立場の人々と共にネットワークづくりを目指している。

お申し込みいただきますと、リンベル株式会社を通じて「認定NPO法人難病のこども支援全国ネットワーク」に寄付させていただきます。

難病のこども支援 全国ネットワークへ寄付

申込番号 ZZ 154-001

- 認定NPO法人難病のこども支援全国ネットワークへは、流通・取扱い手数料を差し引いて寄付されます。
- 認定NPO法人難病のこども支援全国ネットワークおよびリンベル株式会社からの領収書は発行できません。
- リンベル株式会社よりお礼状をお送りさせていただきます。

●このカタログギフトを通じて寄せられた個人情報、リンベル株式会社が管理し、認定NPO法人難病のこども支援全国ネットワークには提供されません。

※この度お申し込みいただいた寄付金は、難病に苦しむひとりでも多くの子供たちを支援するために、大切に活用させていただきます。詳しい活動内容をお知りになりたい方は、ホームページをご覧ください。
<http://www.nanbyonet.or.jp/>



↑「友だちつくろう」を合言葉に開催されるサマーキャンプ『がんばれ共和国』。医療のバックアップを得て非日常の体験をし、友達と触れ合う。

認定NPO法人 国境なき子どもたち(KnK)

困難な状況にある青少年に
教育機会を提供

『国境なき子どもたち』は「世界の困難な状況にある青少年を支援する」、そして「日本の一市民、とりわけ若い世代の人々に対し教育啓発する」ことを使命とし、1997年に日本で設立。日本と世界の子供たちが「共に成長する」ことを理念に、現在は、現在はアジアや中東地域で活動している。

主な支援の対象は、ストリートチルドレン、虐待の被害にあった青少年、貧困層にある子どもなど。KnKは、これらの青少年と向き合い、教育の機会や安心安全な居場所をつくることで、彼らが逆境にあっても希望や夢を絶やさず学び続け、健やかに成長し、尊厳ある人生を歩める社会を目指している。

国境なき子どもたちへ 寄付

申込番号 ZZ 154-002

- 認定NPO法人国境なき子どもたちへは、流通・取扱い手数料を差し引いて寄付されます。
- 認定NPO法人国境なき子どもたち及びリンベル株式会社からの領収書は発行できません。
- リンベル株式会社よりお礼状をお送りさせていただきます。
- このカタログギフトを通じて寄せられた個人情報は、リンベル株式会社が管理し、認定NPO法人国境なき子どもたちには提供されません。

式会社が管理し、認定NPO法人国境なき子どもたちには提供されません。

※この度お申し込みいただいた寄付金は、世界の困難な状況にある青少年の教育支援費として、大切に活用させていただきます。詳しい活動内容をお知りになりたい方は、ホームページをご覧ください。
<http://knk.or.jp>



↑ほかの援助機関による支援の枠から外れがちな子どもたちを重点的にサポート。教育の機会や安心安全な居場所を提供。

