

サライ の 贈り物



翡翠^{ひすい}

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

113 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 短い滞在でもしっかりフレッシュ
ふらりと出かけたい
粹な「日帰り温泉」

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



114 海鮮

131 食肉・加工品

144 飲料

148 和洋菓子

150 フルーツ

153 ブランド米



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

107 092 077 072 064 054 046 032

ファッショ
「和」の雑貨
「洋」の雑貨
タオル・インテリア用品
ステーショナリー
キッチン用品
美容健康用品・家電
アウトドア用品



〈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
- そば 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。

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

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

短い滞在でもしっかりリフレッシュ

ふらりと出かけた、 粹な「日帰り温泉」

忙しい日常から少しでも逃避したい、そう思ったら即行動。

宿泊しなくても、いいお湯に浸ければ短い時間でも気分転換になる。

さらに本格的な料理まであれば、日帰りでもしっかりと温泉気分を満喫できるはず。心地よい風に吹かれながら、リフレッシュしていただきたい。



↑富士山と芦ノ湖の絶景が楽しめる。
写真は女性露天風呂からの眺め（『龍宮殿本館』、10ページ）。



↑活気溢れる大阪の真ん中で、弱アルカリ性の天然温泉を満喫（『空庭温泉 OSAKA BAY TOWER』、16ページ）。





↑晴天に恵まれれば富士山が見える
露天風呂（『フルーツパーク富士屋
ホテル』、12ページ）。



↑岐阜県下呂市の由緒ある温泉旅館
で、飛騨の食材を活かした料理と温
泉を満喫できる（『水明館』、14ページ）。

龍宮殿本館

／ 神奈川県箱根町

霊峰富士と芦ノ湖の絶景を 眺めながら温泉で疲れを癒す



↑女性用露天風呂からの眺め。滞在中は、この絶景を眺めながら何度も入浴することができる。



←高台に立つ『龍宮殿本館』。付近には「箱根園」や「箱根ロープウェイ」など観光スポットが多数点在する。

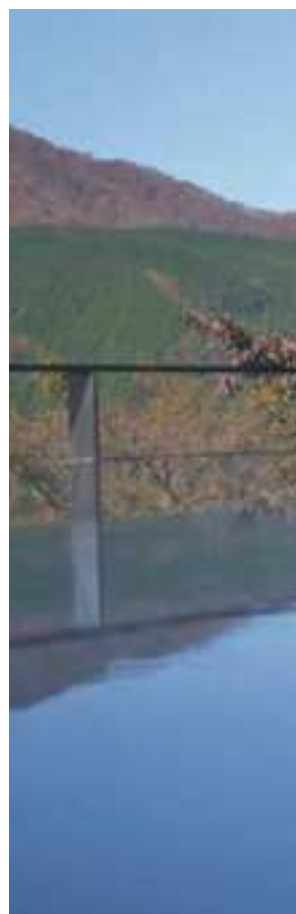
日本を代表する観光地・箱根には多彩な観光スポットがあるが、今回は、芦ノ湖の湖畔に佇む絶景温泉をふたりで、ランチ付きで楽しむプランをご用意した。場所は箱根十七湯のひとつ、蛸川温泉エリアにある日帰り温泉施設『龍宮殿本館』である。『西武プリンスホテルズ&リゾーツ』が運営するこの施設は、以前は『箱根プリンスホテル別館』として機能していたが、平成23年、旅館としての役目を終えて一旦閉館。その後、改修を行ない、平成29年に日帰り温泉施設として新たに運営を開始した。威風堂々とした建物は、昭和13年（1938）に建造された当時の超高級ホテル「浜名湖ホテル」を移築したもの。京都・宇治平等院鳳凰堂を模した建物で、芦ノ湖へ移築後、これまで丁寧な改修を重ねて維持してきた。現在は、国の有形文化財に登録されている。



【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。



↑選べるランチのひとつ「湯豆腐御膳」の一例。ほかには「天重御膳」を選ぶことができる。



【龍宮殿本館】 日帰り温泉＋ランチペア

申込番号 ZG 011-001

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

■住所／神奈川県足柄下郡箱根町元箱根139

■ご利用時間／温泉9:00～20:00
(最終受付19:00)※土日祝8:00～
ランチ11:30～14:00〈LO〉

■除外日／土曜、日曜、祝日、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、当館指定日(追加料金にてご利用可能です。詳しくは施設へ直接お問い合わせください。)

■アクセス／JR小田原駅から伊豆箱根バスで約70分「龍宮殿前」下車すぐ、東名高速道路厚木I.C.より約65分、元箱根港から無料循環バス有り(予約不要・1時間に1本運行)

■ <https://www.princehotels.co.jp/ryuguden/honkan/>

↓ランチを摂ることができる食事処「富士」。テーブル席を用意しているので、高齢者も安心して利用できる。



今回のプランでは、バスタオル・フェイスタオル・浴衣・足袋の入浴セットが付随し、湯休み処「聚楽」を利用できる。昼食は、「湯豆腐御膳」もしくは「天重御膳」を食べることができる。何より特筆すべきは、風呂場から眺める見事な景色。雄大な芦ノ湖と一体となるようなダイナミックな景色と、富士山を同時に眺めることができる。小鳥のさえずりや、心地よいそよ風を感じながら温泉に浸れば、心も体も癒されて、日ごろの疲れも吹き飛ぶだろう。

ランチは2種類からセレクト
営業時間内は入浴三昧

南欧風リゾートホテルで 絶景温泉とランチを堪能



↑露天風呂からの眺め。晴天に恵まれれば、なだらかな山並みの遥か向こうに富士山を見ることができる。



◀和食の一例。小鉢、お造り、煮物、焼き物、揚げ物、白飯、味噌汁、水菓子
の季節の食材を用いた松花堂弁当。

眼下に広がる絶景を眺めつつ
湯浴みとランチ
今回体験できるのは、この公園
内の最も高台にあるリゾートホテル『フルーツパーク富士屋ホテル』での日帰り入浴とランチをふたりで楽しむプラン。同ホテルは『富士屋ホテルズ&リゾート』が運営するホテルで、南欧風の館内

山梨県山梨市にある「笛吹川フルーツ公園」は、フルーツ王国・山梨を象徴する一大パーク。園内には、一年を通して新鮮な果物が味わえる食事処をはじめ、アスレチックジムや花の広場、ドッグランなど20を超える施設が設置されている。場所は、見晴らしのいい高台にあり、眼下には甲府盆地、遠方には霊峰富士とともに美しい山並みを眺めることができる。ここからの夜景も自慢で、新日本三大夜景にも選定されている。



【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。



↑洋食の一例。オードブル、スープ、肉か魚のメイン、パンまたはライス、デザート、コーヒーまたは紅茶が付く。



↓内風呂は、自然石を施した落ち着いた雰囲気。男女風呂とも遠赤外線低温サウナが設置されている。

【フルーツパーク富士屋ホテル】 日帰り温泉+ランチペア

申込番号 **ZG 013-002**

内容：日帰り温泉ご入浴+ランチ
(ソフトドリンク付)

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※時期によりご利用いただけない場合がございます。※ランチは「和食」または「洋食」からお選びいただけます。※施設の都合により、予告なしにサービス内容が変更になる場合がございます。ご提供が出来ない場合、同等のサービス・商品をご案内します。

■住所／山梨県山梨市江曾原1388
笛吹川フルーツ公園内

■ご利用時間／温泉12:00～16:00
ランチ11:30～13:00〈LO〉

※土・日・祝は14:00〈LO〉

■アクセス／JR山梨市駅からタクシーで約7分、中央自動車道勝沼I.C.より約30分

■<https://www.fruitpark.jp/>



は、明るく開放感にあふれている。温泉はつるつるした肌触りのアルカリ性単純泉で、男女とも眺めのいい露天風呂付大浴場で湯浴みが可能。フェイスタオルとバスタオル類は、付いているのでご安心を。また、ランチは和洋どちらかを選んで味わえる。和食は松花堂弁当で、洋食は肉または魚がメインのセット料理となる。プラン体験後、余裕があれば、ホテル内のカフェで旬のフルーツパフェを味わったり、セルフワインサーバーでワインを試飲するのもおすすめ。どちらも別途料金が必要だが、テラスに面した光が満ちた空間で、リゾート気分を満喫できる。

水明館

岐阜県下呂市

由緒ある名湯地の温泉旅館で
温泉と料理の両方を満喫する



↑レンガ造りの「バーデンバーデン」の店内。気軽に入れる雰囲気ながら、本格的な欧風料理が味わえる。



↑「北乃寮」では、落ち着いた座敷の個室で食事ができる。カウンターや囲炉裏のテーブル席もある。

滑らかで澄んだ
良質の温泉を堪能

館内は、3つの建物と離れて構成されており、その随所に絵画や伝統工芸品、自然石などがあしらわれ、実に豪華だ。横山大観など名だたる画家の作品が飾られた画廊や本格的な能舞台もあり、心豊かな気分になる。

その飛騨川沿いに立つのが、昭和7年（1932）創業の温泉旅館『水明館』である。玄関を入ると、まずは飛騨の天然木をふんだんに使った広々としたロビーが迎えてくれる。

岐阜・飛騨川流域に湧く下呂温泉は、平安時代中期に発見されたという由緒ある温泉である。江戸時代には、儒学者の林羅山も、「摂津の有馬、上州の草津、飛騨の湯島（下呂）」と、日本の三名泉のひとつに挙げていた。



【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



↑樹々と岩に囲まれた、男性用野天風呂「龍神の湯」。腰ほどまで深さがあるので、じっくりと浸かれる。



[水明館] 日帰り温泉 + ランチペア

申込番号 **ZG 015-003**

内容：日帰り温泉ご入浴＋ランチ
 ※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。
 ※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／岐阜県下呂市幸田1268
 ■ご利用時間／温泉10:00～15:30
 ランチ11:30～13:30
 ■アクセス／JR下呂駅から徒歩約5分、中央自動車道中津川I.C.より約1時間、東名高速道路・名神高速道路小牧I.C.より約2時間
 ■<https://www.suimeikan.co.jp/>

➡「北乃寮」の昼会席の一例。地元ブランド豚「飛騨納豆喰豚」を使用した、下呂の恵み御膳。



◀「バーデンバーデン」のランチコースの一例。地の新鮮な食材を使った料理が並ぶ。

浴場は、さまざまなタイプがある。日帰りプランで利用できるのは、飛騨の眺望が目の前に広がる「展望大浴場」と「野天風呂」。下呂温泉では、昭和49年（1974）から源泉資源保護と温泉安定供給のため、温泉の集中管理が行なわれている。よって、加温されない本物の名泉で寛ぐことができる。泉質は、アルカリ性単純温泉で、澄んだ色。滑らかな湯は、美肌の湯としても有名だ。

ランチは、和食の「北乃寮」^{きたのりょう}と洋食の「バーデンバーデン」のどちらかで取れる。ブランド肉やキノコなど飛騨の名産を活かした心尽くしの料理が堪能できる。

大都会の真ん中に現れた 天空の温泉街を満喫する



↑ビルの屋上に、約1000坪の巨大な日本庭園が広がる。季節の花木、池、滝などが目を楽しませてくれる。



←室温40℃の中低温に保たれたミストサウナ。体のラインに沿ったベッドでリラックスできる。

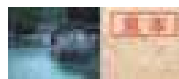
それでは館内を順番に紹介していこう。まずは、5階にある温泉だ。源泉は地下1000mから湧

美人の湯と称される
弱アルカリ性の天然温泉

この関西最大級の温泉型テーマパークの日帰り温泉を満喫できる岩盤浴と館内利用券もセットに加えたプランをご用意した。

グルメも味わえる。
この関西最大級の温泉型テーマパークの日帰り温泉を満喫できる岩盤浴と館内利用券もセットに加えたプランをご用意した。

鄙びた趣のある秘湯もいいが、時にはこんな温泉はいかがだろうか。いかにも大阪らしい賑やかで、活気に溢れる『空庭温泉 OSAKA BAY TOWER』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。



↑弱アルカリ性の天然温泉は肌をやさしく整え、`美人の湯。`と呼ばれる。9種類の多彩な風呂を体験できる。



【空庭温泉 OSAKA BAY TOWER】 日帰り温泉ペア

申込番号 **ZG 017-003**

内容：空庭温泉くつろぎペアセット
(入館券+岩盤浴+館内利用券1500円相当)

※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。※特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。※休館日(期間)、D設定日、E設定日、営業時間、ご利用可能施設等は、事前に空庭温泉公式HPでご確認ください。※岩盤浴、館内利用券のご利用は入館当日のみ有効です。※岩盤浴は13歳よりご利用いただけます。※岩盤浴をはじめ館内飲食店、施設が満席によりお待ちいただく場合がございます。※本プランには館内着、タオル、各種アメニティが含まれます。

■住所／大阪府大阪市港区弁天1-2-3

■ご利用時間／11:00～23:00(最終入館22:00)※岩盤浴は最終受付21:00となります。

■定休日／休館日(空庭温泉公式HP参照)

■アクセス／JR大阪環状線・大阪メトロ中央線弁天町駅すぐ

■<https://solaniwa.com/>

↓食い倒れ横丁と名付けられた食堂街では、旬の食材を使った料理や大阪の旨いもんが味わえる。



き出す弱アルカリ性の単純温泉。その源泉を掛け流しで利用している源泉風呂、日本庭園を一望できる大浴場、緑の植栽に囲まれた露天風呂のほか、炭酸泉や日替わり風呂など計9種類の風呂とフィナンランド式サウナも備えている。

屋上には日本庭園が広がり、足湯に浸かりながら四季折々の花木を楽しむ。2階は食い倒れ横丁や縁日の楽しさを再現した空間だ。岩盤浴の施設もこの階にある。岩盤浴は温度や雰囲気^{いっや}の異なる7種類があり、健康や美容、癒しといった目的別に利用できる。

大阪の真ん中に居ながら、温泉街の気分が味わえる新名所である。

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」を特別に挑めました。
職人の手技と工夫が生きています。
未長く、ご愛用いただければ幸いです。

◀ 耐久性と使いやすさのバランスがとれた帆布のバッグ（『ショルダーバッグ』／工房HOSONO、20ページ）。



◀ 佐賀県有田の名窯の重厚感溢れるタンブラー（『黒柚子 金塗り・銀塗り タンブラー』／陶悦窯、28ページ）。





↑ビールタイムが華やかになる日本らしい逸品（『純銅製タンブラー・ナッツボウルセット』／WDH、27ページ）。



↑やわらかな風合いで、寛ぎの時間を演出（『タスマニアラムウール混リビングケット』／大津毛織、29ページ）。



ラクダ

カーキ

ネイビー

丈夫で洒落た作りで、 男女を問わず愛用できる

ショルダーバッグ／工房HOSONO

『工房HOSONO』の歴史は大正元年（1912）、東京・神田

で創業した『細野防水布店』に始まる。当初は、人力車の幌や雨合羽などの帆布製品を手がけていた。昭和に入ると、日本初の海外登山遠征隊にテントやリュックサック

を納入。これを機に、登山家たちが愛用する工房へと舵を切る。

現在まで約80もの登山隊、さらに日・米・ニュージーランド3国の南極観測隊に製品を納入するなど、国内外で評価されてきた。同工房で扱う素材は、耐久性と

使いやすさのバランスがとれた9号という厚みの綿帆布。しかも、パラフィン（蠟）で撥水加工を施したものだ。この帆布を使って、男女を問わず普段使いが楽しめるショルダーバッグに仕立てた。

『サライ』のマークを入れたオリジナル商品である。

さまざまなポケット付きで使いやすい、収納力抜群

小ぶりながらも、収納力は思った以上ある。前面にオープンポ

ット、後ろにスナップ付きポケット、フラップ（蓋）の裏にもファスナーポケットを配している。そして、このフラップ裏には本体と違った色を使用。本体がネイビーならサックス、カーキにはラクダ、ラクダが本体ならカーキという具合だ。ストラップは脱着可能で、肩に掛けても、小粋な手持ちポーチとしても使える。

コンパクトカメラや小さなガイドブックも収まり、街歩きや旅先でも使い勝手が良い。

←背面にはフックポケット付き。切符やチケットなど、さっと取り出す必要があるものを入れるのに便利。



←フラップをめくると前方にオープンポケットがあり、メイン収納部はファスナーの開閉式。



←フラップ（蓋）の裏は本体と色違いにして、ファスナーポケットを付けた。



【工房HOSONO】 ショルダーバッグ

申込番号 ZG 021-003（カーキ）

申込番号 ZG 021-004（ラクダ）

申込番号 ZG 021-005（ネイビー）

サイズ（約）：13×20×マチ6cm／重量（約）：300g／素材：綿／仕様：金具付ファスナー開閉、外＝フックポケット・ファスナーポケット・オープンポケット×各1／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。

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

使い込むほどに味が出る

オイルレザー製巾着

革巾着／シルバーレイククラブ

昭和60年（1985）に釣りをテーマとした鞆作りからスタートしたブランドが『シルバーレイククラブ』である。丈夫で機能的なことに加えて、デザイン性の高い製品で好評を博してきた。

そのノウハウを活かして作られたのが、このオリジナルの革製巾着である。本体に使用している素材は、使い込むほどに味わいが出るオイルレザー。巾着の表面に水が付いてもしみ込みにくく、少々傷はブラッシングで目立たなくなる。使い込めば使い込むほど柔らかくなり、艶が出る。袋口は大きく開くので収納も楽々。さらに、内側にはポケットがひとつ付いている。旅先での小物入れにも車などでの移動用の小物入れにもよしで、ひとつあると重宝する。



↑内側に付くポケット。『サライ』のロゴマークも、巾着の内側部分にタグで付いている。

【シルバーレイククラブ】
革巾着

申込番号 **ZG 022-002**

サイズ(約): 20×15×マチ4.5cm /
重量(約): 250g / 素材: 牛革 / 仕様: 巾着開閉、内=オープンポケット×1 / 日本製



↓開閉はホックで。開けると、内側に、駱駝をモチーフにした『サライ』のロゴマークが刻印されている。



【エルシオン】 BOX型小銭入れ

申込番号 ZG 023-002

サイズ(約): 幅8.2×奥行7.2×厚さ1.5cm / 素材: 牛革 / 仕様: ホック開閉、小銭入×1、外=オープンポケット×1 / 日本製

近年、〃サムライレザラ〃と呼ばれ、世界から注目される日本製の革がある。それが「黒棧革」だ。この革は、黒毛和牛の皮を使用。日本古来の伝統技法、なめしと漆塗りの技術を融合させて作られる革で、その表面はまるで小さなダイヤを無数にちりばめたような美しさ。摩耗に強く、戦国時代には、大将クラスの甲冑に使われていた

という。本品は、その黒棧革を用いて作られた小銭入れである。手のひらに収まるくらいのサイズで、口元が大きく開くので内部が一望でき、使い勝手は抜群。背面にはオープンポケットも装備しており、札を折り曲げて入れれば、小さなお財布代わりにもなる。使い込むほどに愛着のわく小銭入れである。

革の黒ダイヤの異名を持つ
黒棧革の小銭入れ
BOX型小銭入れ / エルシオン

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品



熟練職人が手作りした 高級革製小銭入れ

栃木レザー小銭入れ／ゆうわ

日本の最高峰「栃木レザー」を使用した『サライ』のロゴマーク入り小銭入れ。「栃木レザー」は、天然の植物由来のタンニンを用いて、20もの工程を経て鞣された革で、しなやかさと堅牢性を持つ。その最大の特徴は、年を経ること変化する風合いで、使い込むほど艶が出て、味わいが増す。その上質なレザーを、この道50

年以上の確かな腕を持つ日本の職人が、一つひとつ丁寧に小銭入れに仕立てた。シンプルで美しいフォルムは、長年の経験に裏付けされた技術の結晶。三方にファスナーが付いたラウンドファスナータイプで、カードや畳んだ紙幣も入り、小銭が飛び出す心配もない。パスケースとして使用することもでき、機能性は抜群だ。



➡裏側には、シャンタン生地が張られているので、滑りが良く、中身を取り出しやすい。



➡「サライ」のロゴマークが刻印された表面。財布の内側にはシボ模様の革が使われている。

[ゆうわ] 栃木レザー小銭入れ

申込番号 **ZG 024-001** (ブラック)

申込番号 **ZG 024-002** (ブラウン)

サイズ(約): 7×10.5×厚さ1.5cm／
素材: 牛革／仕様: ファスナー開閉、
小銭入×3、オープンポケット×2
／日本製



◀『サライ』のロゴマークは、グラス底面の裏側に刻まれている。控えめだが、江戸の「粋」が感じられる。



↑高い品質は、さまざまな工程における職人たちの熟練の手仕事によって生み出される。

【木本硝子】 ロックグラス2個セット

申込番号 **ZG 025-001**

サイズ(約): (口径6×高さ8.5cm、容量210mℓ) ×2 / 材質: ソーダガラス / 日本製

※本商品は手作業のため、サイズや容量がひとつひとつ異なる場合がございます。

東京浅草に店を構える『木本硝子』は、昭和6年(1931)の創業。当初は、江戸切子をはじめとするガラス食器の間屋業を手掛けていたが、多彩な商品を扱う間屋ならではの視座を活かして、現在では東京下町の手作りガラス工場や江戸切子の職人、デザイナーやクリエイターたちと協働。日本の伝統を活かしつつ、現代のラ

イフスタイルにも溶け込むガラス食器の製造も行なっている。このロックグラスは、同社の人間工学に基づいて設計された「es」シリーズからの一品。口元の極微細な返しと、美しいボデイラインが特徴。持つと、吸い付くように手に馴染み、まるで酒を掌中で包み込んでいるかのような感覚で楽しむことができる。

人間工学に基づいた設計。
吸い付くように手に馴染む酒器
ロックグラス2個セット / 木本硝子



●長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

究極の白磁で魅了する 洋食器メーカーのマグカップ

サライマグカップ／大倉陶園

駱駝に荷物を積んだ隊商が砂漠を旅して、オアシスを目指す――。

『サライ』のロゴマークと同様の幻想的で浪漫あふれる光景が描かれた、このマグカップは、大正8年（1919）創業の洋食器メーカー、『大倉陶園』が手がけたもの。オークラのホワイトと世界中から絶賛された白磁の上に、深みと優しさを湛えた絵柄が創出されている。これは同社独自の技法「岡染め」によってのみ生まれる美しさで、1460℃の高温で焼き上げた白磁に、酸化コバルトで絵付けをし、再び1460℃の窯で焼くことによってコバルトの青が白い生地にやわらかく溶け込むのだ。

傍らに置いておくだけで、心なむマグカップである。



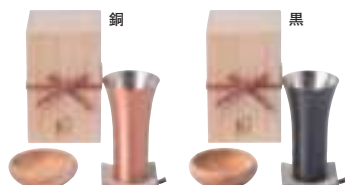
【大倉陶園】 サライ マグカップ

申込番号 ZG 026-001

サイズ(約)：口径8×高さ8.5cm／材質：磁器／日本製



←カップの後ろ側。駱駝はシルクロード周辺では「成功」の象徴。物事が良い方向へ向かうようにとの願いを込めて作られている。



【WDH】純銅製タンブラー・ナッツボウルセット

申込番号 **ZG 027-001** (銅)

申込番号 **ZG 027-002** (黒)

タンブラー＝サイズ(約): 口径8×高さ15cm、容量380ml / 材質: 銅(内面メッキ加工、外面クリア塗装) / 付属品: コースター / 日本製
ナッツボウル＝サイズ(約): 直径10×高さ3.5cm / 材質: 天然木(ウレタン塗装) / 日本製



◀『サライ』のロゴマークのタグが付いたコースターを付属。桐箱に入れて、真田紐で括りお届けする。



繊細な日本職人の技が光る
純銅製カップとナッツボウル
純銅製タンブラー・ナッツボウルセット / WDH

『WDH』は、日本最高峰の伝統技術から生まれたモノによるライフスタイルを提案するブランド。日本各地を巡り、そこでしかない技術と素材、粹のある工房にオリジナル製品の製造を依頼して、多彩な商品を開発している。

本品は同ブランドのタンブラーとナッツボウルのセット。タンブラーは日本屈指の金属加工産地・新潟県燕市(つばめ)において職人が手作りしたもの。銅素地をひとつひとつ成形。注いだビールの泡がきめ細くなるように、特殊な磨き加工が施してある。ナッツボウルは、天然木を職人が削り出したもの。口元の内側に返しの形を付けることでナッツ類がこぼれにくく掴みやすい。『サライ』のロゴ付きコースターを添えてお届けする。

◎長く愛用したい、大人の名品『サライ』の贈り物『限定品』

400年の歴史を誇る窯元の 金と銀の。ペアタンブラー

黒柚子金銀塗り ペアタンブラー／陶悦窯

陶磁器の一大産地・佐賀県有田の地に工房を構える『陶悦窯』は慶長3年（1598）の創業。400年余りの長い歴史の中で、2代目三之丞のときには平戸藩の御用窯を拝命。以来、廃藩置県によって御用窯がなくなるまで、その任を務めた名窯である。

そんな工房が手掛けたタンブラーを紹介する。伝統を継承しつつも新たな焼物の表現を模索する同窯ならではの作品で、まるで金属で作られているかのような重厚感に溢れている。シンプルなフォルムは、和洋どんな食卓にも合い、飽きずに長く使い続けることができるだろう。今回は金と銀の2色をセットにし、どちらも底面の高台に『サライ』のロゴマークを入れてお届けする。



↑『サライ』のロゴマークは底面の高台の部分に窯の印とともに入る。商品は、木箱に入れてお届けする。

【陶悦窯】
黒柚子金銀塗り
ペアタンブラー

申込番号 ZG 028-003

サイズ(約): (口径9.5×高さ13cm、容量470ml) ×2 / 材質: 磁器 / 日本製

※本商品は手作業のため、写真と柄の出方や風合い、サイズが異なる場合がございます。



**【大津毛織】
タスマニアラムウール混
リビングケット**

申込番号 **ZG 029-004**

サイズ(約): 90×140cm / 素材: たて糸=ポリエステル100%、よこ糸(毛羽部分)=アクリル50%・ウール30%・ナイロン20% / 日本製
(洗濯機可(ネット使用))



◀ 希少な天然素材に先端の繊維技術を掛け合わせ、やわらかさとなめらかさを実現した。『サライ』のロゴマーク付き。

オーストラリア南東部に浮かぶタスマニア島は世界遺産に登録された豊かな自然と澄み切った空気、肥沃な土壌に恵まれ、優れた農畜産物を生み出している。その中でも、世界的に知られているのが羊毛だ。とくに、生後一度も刈り取られていない、初めて刈られた子羊の原毛は、タスマニアラムウールと呼ばれる希少な繊維。その先

端は細くやわらかな風合いである。このリビングケットは、そんなタスマニアラムウールと極細のマイクロアクリルで作った、ハイブリッド糸で織り上げた。なめらかな肌ざわりで、ふっくら感があるのが特徴だ。落ち着きのある柄と色でインテリアのアクセントになり、膝掛けとしても重宝する。家庭で洗濯が可能なので、清潔に使える。

希少ウールと極細アクリルのハイブリッド糸で織り上げる
タスマニアラムウール混リビングケット / 大津毛織

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

可動式ストラップにより 2通りの使い方ができる

2WAYビジネスサンダル／スノビスト

日本人の足に合うように、履きやすさを追求したサンダルである。土踏まず部分にアーチを作らず、かかとの部分が高く、つま先に向けて低くなり、靴底が平らな形をしているのが特徴だ。重心が安定し、歩きやすいという。スニーカー感覚で履いてもらえる。甲部分のベルトは単なるデザインではなく、じつは可動式のストラップ。後ろに回し、かかとに掛けられる。表革には日本屈指の皮革の産地、兵庫県姫路市から原皮を調達。色艶に富んだしなやかな牛革で、足を入れるとやさしくフィット。端正なデザインはオフィスなどの室内履きはもちろん、近隣の散歩や飛行機内や旅先など、幅広いシーンで使える。『サライ』のロゴを甲の内側部に入れてお届けする。



【スノビスト】 2WAY ビジネスサンダル

申込番号 **ZG 030-001** (M)

申込番号 **ZG 030-002** (L)

適応サイズ：(M) 25.5～26cm、(L) 26.5～27cm まで／重量(約)：260g(M・片足)／素材：甲＝牛革、内張り＝合成皮革・馬革、底＝合成底、バックル＝亜鉛合金(ダイキャスト)／日本製



↑ストラップはかかとに掛けられる2WAY仕様。かかと部はクッション性が高く、着地の衝撃を緩和。

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。
使つて便利、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――。



↑日本の象徴・富士山を模した名店の手作りタンブラー（『富士山タンブラー』／大阪錫器、47ページ）。



↑京都で創業100年の歴史を誇る、座布団専門店の逸品（『おじゃみ座布団木綿2個セット』／洛中高岡屋、67ページ）。



生地やサイズを選んで 自分好みの帽子を作る オーダーハンチングキャップ／フレックスジャパン

ハンチングは、幅広い年代が愛用する人気の帽子だ。もともとは19世紀半ばに、イギリスで誕生した狩猟用の帽子だったという。このハンチングキャップをオーダーメイドできるのが、このプランである。申し込みいただくと、まず専用の注文用紙と生地サンプルが郵送される。この注文用紙に好みの生地の番号、生地の組み合わせ、希望のサイズなどを記入して、同封の返信用封筒で返送すれば、3週間ほどでオリジナル仕様の帽子が届く。

製造元の『フレックスジャパン』は長野県に本拠地を持つ、シヤツメーカーだ。縫製には定評があり、毛・綿・ポリエステル生地から好きな素材を選ばすれば、あなただけの帽子に仕立てる。



オーダー例

【フレックスジャパン】 オーダー ハンチングキャップ

申込番号 **ZG 032-001**

サイズ(約): S(55~57cm)、M(57~59cm)、L(59~61cm)、LL(61~63cm)／素材: 綿100%(裏地=ポリエステル100%)／日本製

※素材は綿の他、毛・ポリエステルなどもございます。



◀裏地にはポリエステル生地を使用。サイズにアジャスターが付いており、サイズ調整ができる。



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

032

※オーダー品のため、お届けまでに約3週間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。



↑中身の落下を防ぐファスナー開閉の仕様。大きく開き、カードも小銭も探しやすい。

数量限定

【アートファイア】 江戸印傳 長財布

申込番号 ZG 033-001

サイズ(約): 11×21×マチ2.5cm /
素材: ポリエステル、鹿革、漆、牛
革 / 仕様: ファスナー開閉、内=札
入×2・小銭入×1・カード入×8・
オープンポケット×3 / 日本製
※人気商品のため、品切れになる場
合がございます。
※手作りのため、お届けまでに90日程
お時間をいただく場合がございます。

印傳は、鹿革に漆で柄絵付をし
た日本の伝統工芸である。日本に
は寛永年間(1624〜44)に、
来航した外国人によりインドの装
飾革が伝来。その鮮やかな色彩に
刺激され、各地で製造された。そ
の模様には自然を愛する日本人の
繊細な美意識が反映されている。
そうした歴史を持つ印傳の技法
と、現代の美的感覚が融合したの

がこの長財布だ。デザインは、高
品質の旅鞆に定評のある『アート
ファイア』の由利佳一郎さん。イ
タリアのミラノでミベルアワード
を受賞した、その革新的なデザイ
ンセンスを、惜しみなく注ぎ込ん
で完成した。日本ならではの丁寧
な縫製と徹底した品質管理により
生み出されており、型崩れしにく
く、永く愛用できる。

伝統技法と現代的な感性が
融合した粋な長財布

江戸印傳 長財布 / アートファイア

山里に織り継がれてきた 素朴な風合いの古代布

しな織ポシェット／関川しな織協同組合

新潟と山形の県境にある関川集落は雪深い山間の里だ。ここには、

シナノキの樹皮を繊維にして織り上げる、しな織の伝統が受け継がれている。沖繩の芭蕉布、静岡の葛布と並ぶ日本三大古代織のひとつで、ざっくりとした素朴な風合いが魅力の布だ。山仕事の作業着をはじめ、酒を搾る袋や座布団など暮らしの中で使われてきた。

織るのも大変だが、樹皮を剥いで糸にするにはすさまじい手間と時間を要する。当然、しな織は戦後の時代の激変の中で消えかけた。その危機を越えて集落が一致して『関川しな織協同組合』を設立したのは昭和60年（1985）。後継者を育てながら、その風合いを活かしたポシェットやバッグなどの製品づくりに取り組んでいる。



しな織は日本最古の織物のひとつ。木の皮を剥いで糸をとり、機で織りあげる。粗い木の繊維の質感がいい。

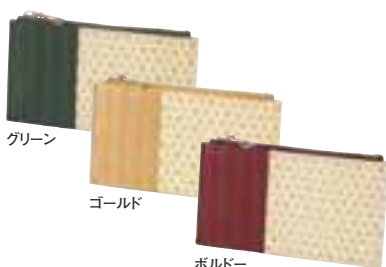


【関川しな織協同組合】
しな織ポシェット

申込番号 ZG 034-002

サイズ(約)：19.5×17×マチ4cm／
重量(約)：150g／素材：指定外繊維(しな)／仕様：ファスナー開閉、
外＝ファスナーポケット×2／日本製
※天然素材を使用しているため、色合いが多少異なる場合がございますのでご了承ください。

※職人の手作業のため、お届けまで30日程お時間をいただく場合がございます。



【浅草文庫】 フラグメントケース

申込番号 ZG 035-003 (グリーン)

申込番号 ZG 035-004 (ゴールド)

申込番号 ZG 035-005 (ボルドー)

サイズ(約): 7.5×13×厚さ1.5cm /
素材: 牛革(内側=レーヨン・牛革)
仕様: ファスナー開閉、外=オープンポケット×1・カード入×4、内=オープンポケット×1 / 日本製



↑表裏ともに、金彩で麻の葉柄を型押しした。ファスナー開閉式で、内側にオープンポケットを装備。

麻の葉の模様は古くから使われ、平安時代の仏像の装飾にも見られる。元々は魔除けの意味がある三角形が集まってできた六角形の幾何学文様で、より強力な魔除けの力があると考えられてきた。形が麻の葉に似ていることから、そう呼ばれるようになった。江戸後期の歌舞伎役者の衣装にその文様が用いられ、当時の女性の間で大流

行したという。この麻の葉柄を施した薄型でコンパクトな財布「フラグメントケース」と呼ばれ、キャッシュレス化が進む流れの中で、人気が高くなってきた。ファスナーを開くと中にオープンポケットと、外側は4枚分のカードポケットとオープンポケットが付く。グリーン、ゴールド、ボルドーの3色を用意した。

魔除けの意味もある 麻の葉柄を施した財布

フラグメントケース / 浅草文庫

キャッシュレス時代の コンパクトなアイテム

小銭入れ付キーケース／ランバン オンブルー

フランスのファッションブランド『ランバン』のエッセンスを盛り込み、変わらないエレガンスを表現する『ランバン オンブルー』。キーワードは「シックで生意気」。相反するふたつの要素が融合し、新しい価値観を提案するブランドとして誕生した。

この小銭入れが付いたキーケースは、キャッシュレス時代にふさ

わしいアイテムだろう。オープンポケットも複数備えてカードをまとめて収納でき、財布代わりに使える。傷がつきにくく、上品な型押し加工を施した牛革で、ファスナーの引き手もデザインのアクセントに。コンパクトなサイズの中に、ブランドの世界観が込められている。ネイビーとブラックの2色からお選びいただきたい。



『ランバン オンブルー』 小銭入れ付キーケース

申込番号 **ZG 036-003** (ネイビー)

申込番号 **ZG 036-004** (ブラック)

サイズ(約): 10.5×6.5×厚さ2cm /
素材: 牛革 / 仕様: ホック開閉、小銭入×1(中にオープンポケット×1)、
オープンポケット×3、キーリング×5 / 中国製

← オープンポケットは合計4つ。ファスナー式の小銭入れの内側は鮮やかなブルーで、ブランドが掲げる粋を感じられる。





【シルバーレイククラブ】 オイルドレザーベルト

申込番号 **ZG 037-002**

サイズ(約): 幅3.5×全長110.5cm (ウエスト105cmまで対応)／素材: 牛革、真ちゅう、亜鉛合金／仕様: ピン式／日本製



エイジングを堪能できる 本物の国産牛革ベルト オイルドレザーベルト／シルバーレイククラブ

フィッシングをテーマとした鞆かばんづくりからスタートしたアウトドアブランド『シルバーレイククラブ』のオイルドレザーベルト。
 ♪ 自然の中で過酷な使用に耐え得る製品づくりを信条に、さまざまなシーンで万能に使える、本物のアイテム[※]を作り続ける同ブランドだけに、このベルトも機能性と耐用性が備わっている。
 国産牛の皮を国内で丹念に鞣なめしたオイルドレザーを、熟練職人が縫製した本素材ならではの厚みと丈夫さを実感できる。使い込むにつれて艶つやが出るので、エイジングを楽しむことも可能だ。バックルの部分は真ちゅう製。メッキではげる心配がなく、革帯と同様に、長きにわたって愛用することができきる。

特許取得のバックルで 無段階の調整が可能に

フリコレザーベルト／ウインズファクトリー

東京・浅草橋に皮革製品の工房を構える『ウインズファクトリー』。革の本場イタリアをはじめとする伝統的なタンナー（鞣し業者）と直接取引を行ない、すべての工程を自社で仕上げている。その始まりはベルト専門だけあって、独創的で高品質の皮革ベルトの作り手として知られている。

この牛革ベルトには、兵庫県姫路の鞣し職人が仕上げた国産レザーを使用した。バックルは同社が開発した特許取得商品「フリコバックル」。内側で振り子のように動くプレート圧力と革同士の摩擦により、無段階の調整が可能で、どんなウエストサイズにも合わせられる。また、ピンホール（穴）がないため革が伸びにくく、使い込むほどに味わいを増していく。



サイズ（約）：S＝幅3×全長106cm（ウエスト85cmまで対応）、M＝幅3×全長111cm（ウエスト90cmまで対応）、L＝幅3×全長116cm（ウエスト95cmまで対応）、LL＝幅3×全長121cm（ウエスト100cmまで対応）／素材：牛革／仕様：無段階調整式／日本製

「ウインズファクトリー」 フリコレザーベルト

申込番号 **ZG 038-002** (S)

申込番号 **ZG 038-003** (M)

申込番号 **ZG 038-004** (L)

申込番号 **ZG 038-005** (LL)



◀ベルトの剣先をバックルの片側に通し、フリコ部分を伝い通して向こう側に渡すと、しっかり締まる仕組みだ。





→内部には、お札やカード、小銭などをしっかり分けられる仕切りや、ファスナーポケットが付いている。



ブラウン



ダークブラウン

【テンペスティ】 L型ファスナー長財布

申込番号 **ZG 039-003** (ブラウン)

申込番号 **ZG 039-004** (ダークブラウン)

サイズ(約): 11×18×厚さ2cm / 素材: 牛革 / 仕様: 小銭入×1、中仕切×2、札入×2 / 日本製(牛革=イタリア製)

『テンペスティ』は創業1946年のイタリア・トスカーナにあるタンナー(鞣し革業者)だ。厳格な審査基準を持つ「イタリア・ベジタブルタンニンレザー組合」に加盟しており、欧州の多くの有名ブランドなどに革を提供している。本品はその『テンペスティ』のレザーを使用した長財布だ。環境に配慮して、100%植物由来の

原材料を使用。「エルバマット」という伝統製法で作られた高級鞣し革で作られている。最初は少し硬めの手ざわりだが、オイルをたっぷり含んだベジタブルタンニンの鞣し革は、使い込むほどに、色に深みと艶を増し、上質な革ならではの味わいが出てくるのが最大の魅力。革を育てる楽しさをもた

使い込むほどに味わいが出る
伊名門タンナーの長財布
L型ファスナー長財布 / テンペスティ

品格は足元に表れる。 靴の手入れは紳士の嗜み^{たしな} シューケアキット／サフィール

フランスの『サフィール』は、1920年に誕生したシューケア・レザーケアブランドである。1925年のパリ万国博覧会では、レザーケア製品の品質で金賞を受賞。これを機に、さらに高品質を目指してプロフェッショナルのためのレザーケア用品のブランドが作られた。それが、今回ご紹介する『サフィールノワール』だ。

足元を見ればその人がわかる、といわれるように手入れの行き届いた靴は人の品位をも代弁する。ぜひ、このシューケアキットで手入れをしていただきたい。基本はブラシで汚れを取り、汚れを落とし、クリームを塗布、さらにブラッシングをして磨き込む。この一連の手入れのために必要なものをセットにした。



【サフィール】 シューケアキット

申込番号 **ZG 040-003**

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

静電気を除去して 服地を傷めずブラッシング 服ブラシ&毛玉取りブラシセット／グランドイケモト

服地をブラッシングすればするほど、ホコリが取れにくくなる。

そんな経験をしたことはないだろうか。それは服地とブラシの摩擦によって静電気を起こし、一度取れたホコリまで再び吸い付けてしまうからだ。本品は静電気除去繊維を混毛させた服ブラシと毛玉取りブラシのセットである。

この服ブラシはやわらかな服地も傷めることなく、静電気を取り除いてホコリを取りやすくする。さらに、ブラッシング後は空中に漂っているホコリを寄せつけない。一方の毛玉取りブラシは、毛玉のでき始めの繊維が玉状にからまった状態もときほぐし、本来の服地に戻す。ラウンド状の植毛とハンドルの角度によって力が均一にかかる、服地の負担をやわらげる。

【グランドイケモト】 服ブラシ&毛玉取りブラシセット

申込番号 **ZG 041-002**

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



↑白馬毛を使った服ブラシ(上)。天然木に豚毛を植毛した毛玉取りブラシ(下)。

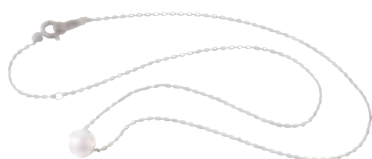


やわらかな光沢が上品な シンプルなデザイン

淡水パールネックレス／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、初代が宝石貴金属の卸業に従事したことに始まる。みゆき通りに面した銀座本店のオープンが昭和39年（1964）。当時はまだ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、結婚指輪のミ

ワと呼ばれるようになった。そんな宝石の目利きが選んだパールネックレスを紹介したい。淡水パールにシルバーチェーンを直接通したシンプルなデザインで、淡水パールのやわらかな光沢が上品な印象を与える。普段着に合わせてもよく、さりげないオシャレを演出してくれる。



【宝石専門店ミワ】 淡水パールネックレス

申込番号 **ZG 042-002**

サイズ(約): 全長40cm(アジャスターカン3cm含む)、7.5mm珠／材質: 淡水パール、シルバー925(ロジウムコーティング)／日本製

※天然素材を使用しているため、多少のえくぼや形状が違う(卵形・しずく形)場合がございます。





【武州織技】
ウールマフラー

申込番号 ZG 043-002

サイズ(約): 幅30×全長160cm(フリンジ含む)／素材: 毛100%／日本製

風合いよく織り上げたマフラー
武州織の伝統技で

ウールマフラー／武州織技



ウール100%素材を武州織^{ぶしゅうおり}の伝統技で織り上げたマフラーをご紹介します。武州はかつての武蔵国の別名。明治時代後期から織物技術がこの地に広まり、特に大正時代に入ると現・トヨタグループの創始者である豊田佐吉が考案した自動織機の導入により、織物業が発展していった。

このマフラーを手がけた埼玉県^{いるま}入間市の『細芳織物工房』は、明治40年代後半に手織りによる織物工場として創業。その後は豊田式自動織機を用い、和服用の着尺を織り上げていた。昭和35年頃からはマフラーなどに着手、現在へと受け継がれる。旧式の機械ゆえ最新式に比べ、ゆっくりと丁寧^{ていねい}に織り上がる。こうして、やさしい肌感触の風合いが生まれるのだ。

化粧筆を知り尽くした 専門メーカーのブラシセット

熊野化粧筆2本セット／竹田ブラシ

広島県熊野町は、江戸末期から「筆の都」として知られている。書筆をはじめ、戦後は画筆や化粧筆の製造も手がけ、現在では国産筆の生産量の約8割を占めるといふ。『竹田ブラシ』は歌舞伎や演劇などの日本化粧刷毛^{ぼけけ}から欧米のメイクアップブラシまで、8000点以上を取り扱う化粧ブラシの専門メーカーだ。化粧筆に使用する

のは山羊^{やぎ}やリスといった天然の素材。それぞれの素材が持つ特性を活かして一本一本職人の手で揃え、肌ざわりのよい化粧筆に仕上げる。今回、セットに組んだのはオーソドックスな形状の山羊毛のチークブラシと、濃淡や質感の調整もしやすいアイシャドウブラシ。チークブラシはやさしく撫^なでると、ナチュラルな発色になるといふ。



【竹田ブラシ】 熊野化粧筆2本セット

申込番号 ZG 044-002

サイズ(約): チークブラシ=全長14.5cm穂丈3.6cm、アイシャドウブラシ=全長13cm穂丈1.3cm／材質: 真ちゅう(黒クロームメッキ)、天然木、チークブラシ=山羊毛(青染)、アイシャドウブラシ=山羊毛／日本製





切れ味抜群で美しい形状 熟練職人の技が光る

つま切り&革ケース/スワダ

『スワダ』は、大正15年（1926）、世界有数の刃物産地、新潟県三条市に誕生した刃物製作所だ。創業以来、刃と刃がびたりと合わさって切るニッパ型刃物の製造に特化。切れ味抜群で、美しいフォルムの商品を次々と生み出している。機能美を追求した同社の製品は、国内外で高い評価を受け、多くの賞を受賞している。

ご紹介する「つま切り」は、同製作所を代表する逸品。材料選びから仕上げまで、一貫して職人の手作業によって製造された商品で、爪の形に沿って緩やかにカーブした刃は、厚い爪や変形した爪も容易に切ることができる。カスタムナイフにも使われるハイカーボンステンレス鋼を使用しているため、強度も高く、錆びにも強い。



【スワダ】 つま切り&革ケース

申込番号 **ZG 045-005**

サイズ(約)：全長12cm／重量(約)：85g／材質：ステンレス刃物鋼／付属品：革ケース／日本製(革ケース＝韓国製)

4百年余りの歴史を誇る 会津塗の夫婦椀

会津塗 夫婦椀

福島県会津の地に本格的に漆工芸が根付いたのは、天正18年（1590）まで遡る。豊臣秀吉の命を受け、会津の領主となった蒲生氏郷が、彼の郷里である滋賀県日野から、漆工芸の木地師や塗師などの職人を招いて、漆工芸を産業として奨励したのがきっかけといわれている。以来、4百年余りにわたり伝統を継承しつつも、時代の気風や先端技術を積極的に取り入れて成長を続けている。

そんな伝統と革新の気風を併せ持つ会津塗夫婦椀をお届けする。漆に油を加え、光沢を持たせた上塗り仕上げの「花塗り」技法を用いて、漆ならではの艶と温もりがある。塗り面が丈夫なため、水が沁みにくく、熱い湯にも強い。洗朱塗と溜塗をセットでお届けする。

会津塗 夫婦椀

申込番号 ZG 046-003

サイズ(約)：(口径11×高さ6.5cm)×2／材質：天然木(漆塗装)／日本製
※手作りのため、お届けまで30日程お時間をいただく場合がございます。



黒



朱



[大阪錫器] 富士山タンブラー

申込番号 ZG 047-004 (黒)

申込番号 ZG 047-005 (朱)

サイズ(約): 口径7.5×高さ8cm、容量180ml / 材質: 錫 / 日本製



日本の象徴・富士山を模した 名店の手作りタンブラー

富士山タンブラー / 大阪錫器

錫は融点^{すず}が低く、容易に溶かせることから、世界各国で古くから器の素材として使われており、紀元前1500年の古代エジプトの遺跡からも錫の酒器が発見されている。日本には、7〜9世紀に中国から渡来。当時は貴重品であったため、主に神仏器具に用いられた。広く一般に浸透したのは江戸時代で、ちろりや盃^{さかずき}などの酒器に使われ愛用されてきた。

本品は、江戸後期に創業した錫器の名店『大阪錫器』のタンブラーである。日本を象徴する富士山をモチーフにして、職人が手作りの液体の不純物を吸着し、風味をまろやかにしてくれる。口当たりもよく、夏は涼やかを、冬は温^{ぬく}もりを五感に伝えてくれる。

童子の遊ぶ姿が愛らしい 心和む九谷焼の絵皿

九谷焼。ペア花型皿／上出長右衛門窯

九谷焼は、石川県加賀地方で作られている陶磁器で、江戸時代前期に誕生した。その最大の特徴は、「五彩」と称される青、緑、黄、赤、紫の鮮やかな色彩と、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。

ご紹介する花型皿は、明治12年（1879）創業、伝統を守りつ

つも柔軟な姿勢で作陶に臨み、時代を経ても瑞々しさを感ぜられる作品を探求する『上出長右衛門窯』の逸品。古九谷の文様・丸紋と古染付の唐子から着想を得て作られた同窯を代表する柄が描かれていて、遊ぶ童子の姿とリズムミカルに連続する丸紋に心和む。和菓子を入れて楽しんだり、取り皿としてもお使いいただける。



【上出長右衛門窯】
九谷焼 ペア花型皿

申込番号 ZG 048-005

サイズ(約)：(直径13×高さ2.5cm) ×
2／材質：磁器／日本製
〈電子レンジ可〉





伝統ある天然石を用いた 料理が際立つ漆黒の皿

雄勝石 平皿・箸置きセット／建庄

宮城県石巻市雄勝地区で産出する雄勝石の歴史は、室町時代まで遡るといわれている。黒色で光沢があり硬質。圧縮や曲げに強く、経年変化などへの耐性が高い特徴を持つこの石材は、古くは硯の原料に、近代では屋根などのスレート材として使われてきた。

漆黒の黒色と石の自然な割肌を活かしているのが、同じものがふたつとない。オーソドックスな形だが、色とりどりの食材が美しく映え、飽きがこない。雄勝石はマイナス60℃からプラス80℃まで耐熱効果があるので、冷たい料理は皿ごと冷やして、温かな料理も皿ごと温めて使うことができる。ひとつあると重宝する逸品である。

ご紹介する平皿と箸置きは、雄勝石を用いたテーブルウェアだ。



[建庄]雄勝石 平皿・箸置きセット

申込番号 ZG 049-003

サイズ(約): 平皿=(幅15×奥行15×高さ0.5cm)・箸置き=(幅5×奥行4×高さ0.5cm)×各2／材質:雄勝玄昌石／日本製

日本が世界に誇る名窯の 気品ある蘭柄の湯呑5客揃

らん 湯呑5客揃／香蘭社

有田焼の起源は慶長の役（1597）の折、肥前鍋島藩主が朝鮮から連れ帰った陶工・李三平により創始された。以来、有田焼は藩の庇護のもと、長く日本有数の磁器の生産地として栄えてきた。

今日、有田を代表する工房として知られる『香蘭社』は、初代深川栄左衛門から300余年の歴史を持つ。明治時代には、8代目が

有田の陶工や絵付師に結束を呼び

かけ、世界の万国博で数々の賞を受賞。歴史ある有田絵磁器の多様な文様を集大成し、それら伝統様式を前進させたことで高い評価を得た。ご紹介する湯呑も、世に香蘭社調と称される作風的一端で、内側に描かれた気品ある蘭の花と外側の淡いグリーン釉が、上品で爽やかな印象を創出している。



【香蘭社】 らん 湯呑5客揃

申込番号 ZG 050-002

サイズ(約)：(口径9×高さ5cm) × 5
／材質：磁器／日本製



◀蘭の花が『香蘭社』の信頼の商標。易経の「君子交わりは蘭の花の香りの如し」の言葉に由来する。





有田で創業130余年 老舗名窯の3枚組皿

ブルーチャイナトリプレット(絵変り3枚組)／深川製磁

『深川製磁』は、明治27年(1894)に開業した有田焼の名窯だ。創業者の深川忠次は、若くして渡欧を重ね、各国名窯の台頭を目の当たりにし、〃世界いちのやきものづくり〃を目指した。やがて、有田の伝統的技法に欧州から取り入れた先進技術を加え、日本の美感を表現した「大壺」は、1900年のパリ万博にて金牌を受賞。

国際的に注目を集め、以来、時代とともに深化と進化を続け、世界の賓客たちを魅了し続けている。この小皿セットは、明治期に同窯が制作していた焼き物の意匠を小紋柄として描いた「ブルーチャイナ」シリーズのひとつ。清澄なブルーで描かれた意匠は、伝統的な深川様式でありながら今様の可憐さもあり、幅広く活用できる。



【深川製磁】
ブルーチャイナ トリプレット
(絵変り3枚組)

申込番号 ZG 051-002

サイズ(約)：(幅11.5×奥行11.5×高さ1.5cm)×3／材質：磁器／日本製(電子レンジ可)

茶葉の旨みを堪能できる

作家もの常滑焼急須

常滑焼 霜降り桜急須

愛知県の常滑焼は日本六古窯の

ひとつで、平安末期にはすでに穴窯が知多半島全域に散らばって築かれていたという。その窯が常滑に集まってくるのは室町時代で、壺や甕の類をもつぱら焼いた。その特徴は、土に含まれる鉄分を赤く発色させる点。無釉で、硬く焼き締めた朱泥の急須がその代表格で、使い込むほどに艶が出て、美

しい表情となる。

ご紹介する急須は、国の伝統工芸士・梅原廣隆氏が手掛けた常滑焼「霜降り桜急須」である。霜降りのような階調が施された蓋と胴体には、桜の花が描かれており、華やかな風情。その内側には細かな陶製の茶濾しが設置。金属製の茶漉しとは異なり、茶葉本来の旨みを堪能することができる。



常滑焼 霜降り桜急須

申込番号 ZG 052-002

サイズ(約): 高さ10.5cm、満水容量
350ml / 材質: 陶器 / 日本製



←茶こし部分は金網ではなく陶製。茶葉の旨みを損なうことなく、抽出することができる。





魔除けの意味を持つ縁起物 重ね矢来紋の江戸切子

江戸切子。ペアーロビール／田島硝子

『田島硝子』は、昭和31年（1956）、田島松太郎によって東京都江東区で設立された。創業以来、職人が手作りする「江戸切子」と「江戸切子」の伝統と文化を継承しつつ、味わい深く温もりのある製品を生み出している。

そんな同店の技と粋が光る江戸切子の一口ビールグラスをペアでお届けする。どちらのグラスにも

側面には竹を交差して作られる囲いである矢来（やらい）をモチーフにしたとされる「矢来紋」をアレンジした「重ね矢来紋」が、底面には華やかで目を引く「菊花紋」が施されている。「矢来紋」は、そのモチーフが外敵を防ぐ意味から「魔除け」の意味があるといわれている縁起のいい紋様で、使うほどに愛着のわく逸品である。



【田島硝子】
江戸切子 ペアーロビール

申込番号 ZG 053-003

サイズ(約)：(口径5.5×高さ10cm、
容量120ml) ×2／材質：ソーダガラス
(色被せ)／日本製



光り輝く透明感のある白磁に 波のようなレリーフが浮かぶ

タンブラー(波の戯れ ホワイト)／マイセン
ディッシュ(波の戯れ ホワイト)／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きやうおうのあくなき情熱によって誕生した名窯めいようだ。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、艱難辛苦かんなんしんくの末、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。同窯が生み出した、輝くような白磁は、世界中から高い評価を得て、現在に至る。商品の底面に手描き

されている「剣マーク」は、マイセンの象徴で、アウグスト強王の紋章から取られている。1722年の制定以来、時代とともに変遷しているが、アンティークの年代推定の一助にもなっている。

「波の戯れ ホワイト」の タンブラーとディッシュ

今回は、多彩なコレクションの中から、同窯の「波の戯れ ホワイト」シリーズの2商品を紹介する。このシリーズは、自然をテーマにした流麗でモダンなフォルム

に熟練職人の手によって、さざ波のようなレリーフが効果的に施されているのが特徴。21世紀のマイセンを代表する人気シリーズである。「タンブラー」は、緩やかな波のような口元が印象的なカップ。緑茶やワインなど、さまざまな用途に使うことができる。一方の「ディッシュ」は、26cmの長皿で、オードブル用としてはもちろん、アクセサリー受けなどにも使うことができる。どちらもシンブルで飽きのこないデザインで贈答品としても人気が高い。



↑商品の底面には『マイセン』300余年の歴史を象徴する「剣マーク」が手描きされている。



【マイセン】 タンブラー

申込番号 **ZG 055-003**

サイズ(約): 口径9×高さ10.5cm／材

質: 磁器／ドイツ製

〈電子レンジ可〉



【マイセン】 ディッシュ

申込番号 **ZG 055-004**

サイズ(約): 幅26×奥行8.5×高さ

2.5cm／材質: 磁器／ドイツ製

〈電子レンジ可〉

ハプスブルク家が愛した 「ウィーンの薔薇」を食卓へ オリエンタルボウルペアセット(ウィーンの薔薇)／ヘレンド

『ヘレンド』は、ハンガリーの首都ブダペストから南西120kmに位置するヘレンド村で、1826年に創業した名窯だ。白く透き通った磁器の輝きと、西洋と東洋が交錯した絵柄が特徴で、開窯以来、伝統技法を受け継ぎ、手作り、手描きに注力。高度な芸術センスと職人的技術の両方を育成するマスター制度を大切に守っている。そ

の確かな品質で、これまでハプスブルク家をはじめ、多くの王侯貴族たちに重用されてきた。

今回は同窯の「オリエンタルボウル」をペアでお届け。たおやかな一輪の薔薇が白磁に映える絵柄は「ウィーンの薔薇」と称されるシリーズ。歴代ハプスブルク家がディナーウェアとして用いていた絵柄で、気高さが漂う逸品である。



【ヘレンド】
オリエンタルボウル
ペアセット

申込番号 ZG 056-003

サイズ(約)：(直径12.5×高さ2.5cm)
×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。



◀バックスタンプ
には、手描きである
ことを表す「HAND
PAINTED」の文字
が記されている。





英国王室御用達ブランドの 日常使いに最適なマグカップ

ペアマグ(ワイルドストロベリー カジュアル)／ウェッジウッド



【ウェッジウッド】
ペアマグ
(ワイルドストロベリー カジュアル)

申込番号 **ZG 057-004**

サイズ(約)：(口径8.5×高さ9cm) ×
2／材質：ファイン ボーン チャイ
ナ／インドネシア製



◀カップ底裏に刻
まれたバックスタ
ンプで「ワイルド
ストロベリー」の
シリーズ名と素地
の種類が分かる。

※バックスタンプは仕様変更になる
場合がございます。

1759年、「英国陶工の父」と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドにより創設された名窯『ウェッジウッド』。白い食器を作るのが困難だった時代に、温もりのあるクリーム色の陶器を開発し、英国王室より「女王陛下の陶工」を拝命した。その後、跡を継いだ二世は、やわらかい白さと透光性のある「ファイン ボーン チャイ

ナ」を開発。さらなる飛躍を遂げた。以来、今まで優雅で使いやすい製品を作り続けている。このマグカップは同窯を代表する図柄「ワイルドストロベリー」を日常の食卓で気軽に使えるように配慮した「ワイルドストロベリー カジュアル」の一品。ピンクとグリーン縁取りが可憐で、電子レンジで使うこともできる。

絵柄は四つ葉のクローバー 幸せな食卓を彩る。ペアセット

モーニングペアセット(トレフォリオ)／ノリタケ

日本を代表する洋食器メーカー『ノリタケ』は、明治37年（1904）の創業。当時のヨーロッパで作られていた白い磁器の国内生産を目指して試行錯誤を繰り返し、大正3年（1914）、日本で初めて白色硬質磁器のディナーセットを完成させた。そのなめらかで美しい磁器は、欧米からも絶賛され、以来、『ノリタケ』は日本の

洋食器づくりを牽引^{けんいん}してきた。

このマグカップとプレートは、四つ葉のクローバーをモチーフにした絵柄の「トレフォリオ」シリーズのセット。クローバーの中心には『ノリタケ』の得意技のひとつである半球盛が施されている。ゴールドとプラチナのコンビは、上品で可愛らしく、朝食やティータイムに好適で人気が高い。



【ノリタケ】
モーニングペアセット

申込番号 **ZG 058-003**

サイズ(約): プレート=(直径21.5×高さ1.5cm)・マグ=(口径8.5×高さ10cm)×各2／材質: ボーンチャイナ／スリランカ製





日本を代表する老舗窯の 縁起物として人気の高い絵皿 ペアミニプレート(うまくゆく回転木馬)／大倉陶園

大正8年(1919)、良きが上にも良きものをの理念のもと、大倉孫兵衛、和親の父子が創業した『大倉陶園』。これまで多くの美術的価値のある商品を生み出してきた同社の最大の魅力は、オークラホワイトと称される白さと硬さ、そして肌のなめらかさにある。最高ランクの主原料カオリンを惜しみなく使い、1460℃

の高温で焼成される磁肌の白さは、色絵などの装飾の美しさを引き立て、他の追従を許さない。

この明るく楽しいデザインの絵皿は、そんな同社の「うまくゆく回転木馬」シリーズの小皿。回転木馬が9頭で、「馬九(頭)行く」(うまくゆく)という願いを込めて創案された図柄で、縁起物として近年人気を博している。

◀裏印には『大倉陶園』のロゴ、そして原産国JAPANの金文字が記されている。



【大倉陶園】 ペアミニプレート

申込番号 ZG 059-004

サイズ(約)：(直径10×高さ2cm) ×
2／材質：磁器／日本製

機能性とデザイン性を併せ持つ 老舗のワイングラスセット

レッドワイングラス5個セット／ツヴァーゼルグラス
スパークリングワイングラス5個セット／ツヴァーゼルグラス



1872年に設立された『ツヴァーゼル・クリスタルガラス』社は、ドイツ・ミュンヘンから北東へ約180 km、バイエルンの深い森の中にあるガラス製品メーカー。創業以来、ハンドメイドの伝統とマシンメイドの技術を融合させて、時代に調和した製品を作り続けている。長い歴史の中では、ドイツのエアランゲン大学との共同開発により、高い輝きと食洗機に対応した耐久性をもつ「Tritan[®]」クリスタルガラスの開発に成功。人と環境にやさしいガラスを生み出している。

ホームパーティに重宝する
ワイングラスセット2種

環境に配慮して作られた同社のマシンメイドシリーズ「シヨット・ツヴァーゼル」から使い勝手のいい2商品のセットをご紹介します。どちらも最新技術により、従来品



**【ツヴィーゼル グラス】
レッドワイングラス
5個セット**

申込番号 **ZG 061-003**

サイズ(約): (口径6×高さ22.5cm、容量408mℓ) ×5 / 材質: トリタンクリスタルガラス / ドイツ製



**【ツヴィーゼル グラス】
スパークリングワイングラス
5個セット**

申込番号 **ZG 061-004**

サイズ(約): (口径8.5×高さ23cm、容量384mℓ) ×5 / 材質: トリタンクリスタルガラス / スロバキア製



より傷がつきにくく、ステム部分は2倍の強度を誇る。日常使いにも安心なワイングラスセットである。「レッドワイングラス5個セット」は、赤ワイン用にデザインされたグラスで、クラシカルなフォルム。どんなシーンにもよく合う。「スパークリングワイングラス5個セット」は、プロ仕様のバーウェア用にデザインされたスタイリッシュなグラス。底部からの反りを持ったラインはワインを注いだとき対流を起こさせ、空気と液体を触れ合わせて、ワインを好適に開かせる。

100年以上の歴史を誇る 肉料理に最適なカトラリー

ペアカトラリーセット(ポリウッド)／トラモンティーナ

『トラモンティーナ』は、1911年、ブラジル南部にあるシュラスコ発祥の地、カルロス・バルボリーサで誕生した南米最大の総合キッチンウェアメーカーだ。創業以来、人気の高いナイフや包丁をはじめ、約1万8000以上のアイテムを製造・販売している。

中でも同社の最高傑作が、特殊な積層強化木をハンドル部分に採用したカトラリーシリーズ「ポリウッド」である。ここでご紹介する品物はそのひとつで、温かみのあるデザインは、アウトドアやバーベキューなどにも最適で食洗機にも対応。

ブレードの切れ味も抜群で、肉のカッティングに重宝すること請け合いだ。カトラリーレストを付けてお届けする。



【トラモンティーナ】 カトラリー&カトラリー レストペアセット

申込番号 **ZG 062-003**

内容: ナイフ・フォーク・カトラリーレスト×各2／材質: カトラリー=ステンレス、天然木(強化木)、カトラリーレスト=天然木／ブラジル製



匠の研磨技術で持続する、 クリーミーな泡立ち

ペアビアタンブラー／磨き屋シンジケート

時間がたつても持続するきめ細かい泡立ちが、ビールのおいしさを最大限に引き出す。こんなビータンブラーを作るのは、モバイル機器や半導体製造精密装置などの金属研磨を手がけ、最高峰の技術をもつ、新潟県燕市の職人集団『磨き屋シンジケート』だ。

従来の金属製ビアカップは、内面は極細の線が入るヘアライン仕

上げや未研磨のため、表面がザラザラしていた。ビールを注ぐと、泡だらけになり炭酸ガスがすぐに抜け、風味を損なった。

匠の技で、内面を鏡面仕上げとヘアラインの絶妙な組み合わせで仕上げたところ、持続するクリーミーな泡が実現した。

口にあたる部分は薄く削り込んであり、口当たりも心地よい。



【磨き屋シンジケート】 ペアビアタンブラー

申込番号 **ZG 063-003**

サイズ(約): (口径7×高さ12.5cm、容量400ml) ×2／材質: 18-8ステンレス／日本製

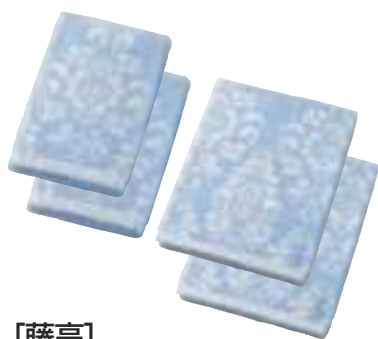


◀ナノ単位の磨きかけた鏡面仕上げとヘアラインの組み合わせにより、5分たつてもビールの泡は持続する。

ふんわり柔らかな感触と 耐久性を両立させたタオル アラベスクタオルセット／藤高

愛媛県今治では約120年もの間、タオル産業が受け継がれてきた。現在も大小200近くの工場がある中で、最も長い歴史を持つのが大正8年（1919）創業の『藤高』である。同社は分業が多い今治では珍しく、染色から縫製まで一貫生産をとり、その製造技術は国内外で高く評価されている。このタオルは、繊維の間にたっ

ぷりと空気を含む糸にするという特殊な撚糸技術で織り上げた。原料には綿糸のほかに、リサイクルポリエステルを使用。循環型経済の実現を目指すプロジェクトの一環として、新たに取り組んだ。ポリエステル素材がパイルを支えるようにして絡み合うことで、洗濯を繰り返してもふっくらとやわらかさが長続きする。



【藤高】 アラベスク タオルセット

申込番号 ZG 064-002

サイズ(約): フェイスタオル=(34×80cm)・バスタオル=(60×120cm)
×各2／素材: 綿82%、ポリエステル18%／日本製／認定番号: 第2024-109号



←自社で一貫生産する高い技術力が、世界に名だたる「今治タオル」ブランドを牽引している。



ピンク



ブルー

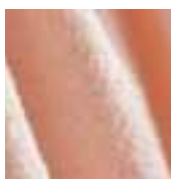


【ウチノ】スーパープレミアムリッチ バスタオル

申込番号 **ZG 065-005** (ピンク)

申込番号 **ZG 065-006** (ブルー)

サイズ(約): 60×120cm / 素材: 綿100% / タイ製



◆高品質な超長綿の極細の糸を使用し、独自の技術で細く長くしなやかなパイルに織り上げた。



風呂上がりにふんわりやわらかなバスタオルに包まれる、あの心地よさ。そんな繊細でしなやかな肌ざわりの一枚を紹介したい。糸の細さは「番手」で表され、一般的なタオルが20番手ほどに対して、このタオルは100番手。このような細い糸は切れやすく、扱いにくいいためタオルには用いられなかったが、『ウチノ』の独自技術により実現。極細綿糸をパイルに使用し、毛足を長く織り上げた。吸水性にもすぐれ、タオルを水面に置くと1秒以内に沈み始めるほどだ。しっかりと拭き心地を実感できる。また、毛羽落ちが極めて少なく、洗濯を繰り返しても、使い始めのやわらかさが持続する。色はピンクとブルーから、好きな色をお選びいただける。

極細の綿糸を織り上げた
繊細でやわらかな肌ざわり

スーパープレミアムリッチバスタオル／ウチノ

気温、湿度、気圧がわかり、 気象の変化も把握できる

トリオ気象計／エンペックス

50年以上にわたり、温度・湿度・気圧を感じる要の部品、センサを作り続けてきた『エンペックス』。岩手県奥州市水沢で創業以来、既存技術の改良を行ない、手作業から完成するセンサは「水沢センサ」と呼ばれて信頼を得ている。昭和54年（1979）には温度計、湿度計、気圧計の3つを組み合わせた計器を「気象計」と名付けて発表した。

今回ご紹介するのは、六面体に温度計、湿度計、気圧計をはめ込んだ卓上型気象計だ。回転台の上で転がして、知りたい気象情報を得る。気圧計の目盛りの変化では、高気圧や低気圧の接近がわかり、天気の変化をいち早く知ることができる。回して楽しむという遊び心にも溢れている。



【エンペックス】
トリオ気象計

申込番号 ZG 066-002

サイズ(約): 幅11×奥行11×高さ13.5cm／材質: 天然木、アルミニウム、アクリル／日本製



←気象庁ウェブサイトで、お住まいの地域の気圧を確認。気圧計の指針をその数値に動かしてセットが完了。



[洛中高岡屋]
おじゃみ座布団木綿
2個セット

申込番号 **ZG 067-004**

サイズ(約): (直径40×高さ15cm) ×
 2/素材: 側地=綿100%、詰めも
 の=綿70%・ポリエステル30%・
 0.6kg入り/日本製



京都で百年の歴史を誇る
座布団専門店のおじゃみ座布団

おじゃみ座布団木綿2個セット/洛中高岡屋

『洛中高岡屋』は、大正8年(1919)から、京都市中に店を構える座布団や布団作りを手掛ける専門店だ。創業以来、職人が受け継いできた技と、京都の暮らしのなかで培ってきた、もてなしの思いやりの心を活かしたモノづくりを行なっている。

この座布団は、同店が詠あつえたおじゃみ型の座布団。〴〵おじゃみ〴〵とは関西の方言で、お手玉のこと。姿勢を正さず座っていると、腰や首などに負担がかかるが、この座布団をお尻の下に置くと、胡坐あぐらでも正座でも、自然に背筋が伸びて長時間でも比較的楽に座っていることができる。正座のときは、しびれにくいという利点もある。

和洋どちらの空間にも合う座布団で、同店の人気商品である。

編み込みのような凹凸が 美しい陰影を生み出す

フラワーベース／ナハトマン

ドイツのガラス製品ブランド『ナハトマン』は1834年、バイエルン地方で誕生した。伝統を継承しつつ、最先端の技術を駆使したクリスタルガラス製品は世界的に高い評価を受けている。

今回紹介するフラワーベース（花器）は、編み目模様のようなカットイングが特徴的だ。じつは、このモチーフはある音楽を表現している。それは、1950年代にブラジルで生まれたボサノバ。ポルトガル語で「新しい感覚」を意味し、モダンな空気を捉えた新しいスタイルの音楽といわれた。やわらかで甘く、軽やかなリズムが耳に心地よい。なるほど、凹凸が生み出す陰影がまるでリズムを刻んでいるようだ。透明度の高いクリスタルガラスの輝きも美しい。



【ナハトマン】 フラワーベース

申込番号 **ZG 068-003**

サイズ(約)：幅11×奥行11×高さ28cm／材質：クリスタルガラス／ドイツ製

※色については印刷のため商品と多少異なる場合がございますのでご了承ください。

**【大山バラ園】
山形産農園直送 高級バラ**

申込番号 **ZG 069-003**

サイズ(約)：バラ20本(全長50cm)

／山形県産

※発送期間**4月20日～11月20日**

※ご注文いただいてから3週間前後
でのお届けとなります。※レッド・
ピンク、レッド・イエロー、アプリ
コット・ピンク、ホワイト・ピンク
の4種類のうち、1種のお届けとな
ります。色のご指定はできません。



↑写真右上から時計回りに、レッド・
イエロー、ホワイト・ピンク、ア
プリコット・ピンク、レッド・ピン
クの花の組み合わせ。



**花の里で屈指のバラ園から
優美な花束をお届け**

山形産農園直送 高級バラ／大山バラ園

夏場の冷涼な気候と、昼夜の寒
暖差が大きい山形県は東北随一の
花の産地。中でもバラは品質がい
いと評判で、東北で1位、全国で
は3位の産出額を誇る。そんな花
の県で、屈指の技術をもつJ山
形市の組合員の『大山バラ園』か
ら優雅なバラの花束をお届けする。
同園は、約2000坪の広大なハ
ウスで約20種類のバラを栽培して
おり、農林水産省生産局長賞を3
度も受賞。首都圏の有名フラワ
ーショップからも評価が高い。
お届けするバラの色の組み合わせ
は、写真の全4種類のうちの1
種類で、色の指定はできない。期
間限定品で、4月20日～11月20日
の期間中、注文を受けたとき、最
も見ごたえのある品種を選び、ラ
ッピングしてお届けする。

ブナの木をコイル状に巻き、 美しい曲面の造形美を湛える

ダストボックス／ブナコ

ブナは「天然のダム」と呼ばれるほど保水力に優れた木であるが、乾燥や加工が難しいことなどもあり「役に立たない木」と呼ばれていた。そんなブナを有効活用すべく、青森県工業試験場（当時）と、漆職人の共同研究により、1956年に生まれた技術がブナコの礎となっている。

その技術とはブナの薄い板をテープ状に裁断し、それをコイル状に巻きながら押し出してずらし、立体成型するもの。

このダストボックスもブナコの技術から作られたひとつ。柔らかな曲面仕上げで、光が透けるほど薄く軽い。天然木の風合いを活かし、木肌の温もりを感じる仕上げで、どこからかブナ林の空気が伝わってくるような製品だ。



【ブナコ】 ダストボックス

申込番号 **ZG 070-002**

サイズ(約): 幅20.5×奥行20.5×高さ24cm／重量(約): 250g／材質: 天然木(ブナ)・天然木突き板貼りMDF(ウレタン塗装仕上)／付属品: インナー／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。

※商品のお届けまでに30日程お時間をいただく場合がございます。

※メーカーの都合により仕様変更になる場合がございます。



[レムノス] 掛時計

申込番号 **ZG 071-004**

サイズ(約): 直径30.5×奥行5cm /
重量(約): 740g / 単3乾電池1個使用(テスト用付属) / 材質: プライウッド、ガラス / 日本製(ムーブメント=タイ製)



スタンダードであり続ける
シンプルな美しさが魅力

掛時計 / レムノス

グッドデザイン賞は1957年に開始され、シンボルマークの「Gマーク」とともによく知られるところだ。1980年には、長年にわたりスタンダードであり続ける力を持ったデザインを顕彰するロングライフデザイン賞も加わった。今回は、そんな賞を2013年に受賞した掛時計を紹介する。デザインを手がけた森豊史さんはこう語る。

「時計は時間を指し示す道具でありながら、家のお守りのような、生活空間のシンボルとしての役割があると思います」

こうして、シンプルで洗練された掛時計が誕生した。枠にはシナ材の質感を活かした合板を用い、職人の手技も光る。家族を見守りながら時を刻んでいく。

筆記バランスを追求して 軽快な書き心地を実現 多機能ペン／ゼブラ

カーボンは強さを保ちながらも、驚くほど軽い素材だ。筆記具メーカーの『ゼブラ』はそのカーボンをグリップに採用、マットな質感がボディの金属の輝きと調和する多機能ペンが誕生した。シャープペンとボールペン2色をこれ1本で使える。今回のインク色は黒・赤2色でお届けする。軸を回転させて芯を出すツイスト方式。スムーズ

1ズな回転の作動感に、がたつきのない高い剛性を兼ね備えている。内部機構に静音パーツを搭載して軸内部と芯の接触音を軽減、静かな書き心地も実現した。

また、重量と重心のバランスを追求し、手になじみ、より快適な筆記を楽しめる。グリップにバネ性があるので、厚手の手帳にも挟みやすい。



【ゼブラ】 多機能ペン

申込番号 **ZG 072-002**

サイズ(約): 直径1.1×全長13.5cm /
材質: 上軸=アルミニウム・アルマイト(ブラスト仕上げ)、下軸=カーボン(塗装仕上げ) / ツイスト式、インク色=ブラック・レッド、ボール径0.7mm、シャープペン芯径0.5mm / 日本製
※色については印刷のため商品と多少異なる場合がございますのでご了承ください。





エレガンスを象徴する フランスを代表する筆記具 メトロポリタンマットブラックGTボールペン／ウォーターマン

1883年、ルイス・エドソン・ウォーターマンは世界で初めて毛細管現象を応用した万年筆を開発した。この仕組みこそが、現代に至るまでの万年筆の基本原理である。1900年にはパリ万博という歴史的な舞台において、最高の栄誉である金賞を受賞。現在では、クラフトマンシップとパリのエレガンスを象徴するフランスを

代表する筆記具ブランドである。メトロポリタン・シリーズのこのボールペンは細身のボディに、ペンの頭にある斜めにカットされた天冠と、ロゴが刻印された幅広いリングを組み合わせた1本。スタイリッシュで洗練されたフォルムは、まさに「パリスタイル」。マット加工で手になじみやすく安定し、心地よい書き味が続く。



数量限定

【ウォーターマン】 メトロポリタン マット ブラックGTボールペン

申込番号 **ZG 073-004**

サイズ(約)：直径0.9×全長13.5cm
／材質：真ちゅう(ラッカー塗装仕上)／ツイスト式、インク色＝ブラック、ボール径0.8mm／フランス製
※色については印刷のため商品と多少異なる場合がございますのでご了承ください。

軽量設計で機能性抜群 世界的光学メーカーのルーペ 広視野ルーペ／エッセンバッハ

ドイツには優れた光学メーカーが多い。『エッセンバッハ』社は、その代表となる一社である。1913年にニュルンベルクに誕生して以来、100年以上にわたり人々の目の健康に努めてきた。革新的なものづくりは、医療大国ドイツにおいて信頼を獲得。機能美あふれるその製品は、現在、世界80か国で愛用されている。

この「広視野ルーペ」は、同社が人間工学に基づいて設計した手持ちルーペ。レンズは高い透明度、純度、解像度を備えた、PXM光学樹脂を使用しているため、明るくはつきりと見える。レンズの両面から拡大できるバイコンベックスレンズで、倍率は2倍。グリッパ先端には倍率5倍の補助レンズも付いている。ストラップを付属してお届けする。



【エッセンバッハ】 広視野ルーペ

申込番号 **ZG 074-004**

サイズ(約): レンズ=幅11×奥行6×厚さ1.5cm／重量(約): 100g／材質: レンズ=PXM光学樹脂、グリッパ=ABS樹脂／倍率: 2倍／付属品: ストラップ用ひも／ドイツ製





・サライ世代、ともなると、外出の際に老眼鏡が欠かせなくなる。持ち運びに便利なコンパクトなサイズで、しかも付け心地がよい。そんな条件を満たすのが、この折りたたみ式のシニアグラス（老眼鏡）である。

収納ケースは、縦74×横34×厚さ1・5cm。これは、オイルライターとほぼ同等のサイズである。場所をとらないので、スーツの内ポケットやワイシャツのポケット、小さなポーチなどにも収まる。折りたたみもスムーズで、操作も簡単。フレームには柔軟性に富んだ合金を用い、しなやかな付け心地だ。レンズは平面ガラスレンズを使用して軽く、見やすい。

また、つるの形状がまっすぐなので、髪型をくずしにくい。



コンパクトなサイズで、
付け心地もよい老眼鏡

折りたたみ式シニアグラス

／アイマジン ミニフォールド

[アイマジン ミニフォールド] 折りたたみ式シニアグラス

申込番号 **ZG 075-004** 度数1.0

申込番号 **ZG 075-005** 度数1.5

申込番号 **ZG 075-006** 度数2.0

申込番号 **ZG 075-007** 度数2.5

申込番号 **ZG 075-008** 度数3.0

申込番号 **ZG 075-009** 度数3.5

サイズ(約)：使用時＝幅12×奥行(レンズ高さ)1.8×長さ11.3cm、収納時＝7×2.2×1.5cm／重量(約)：19～22g／材質：フレーム＝モネル合金、レンズ＝ガラス、ケース＝ABS樹脂、メガネクロス・ケースカバー＝ポリステル、メガネチェーン＝塩化ビニール／付属品：ケース、ケースカバー、メガネチェーン、メガネクロス／台湾製(メガネチェーン＝日本製、メガネクロス＝中国製)

楽しく使い終えたら インテリアになるメモパッド

Osaka Castle / OMOSHIROI BLOCK

創造性にあふれた大阪のクリエイター集団『トライアード』が生み出した、ユニークなメモパッド「OMOSHIROI BLOCK」をご紹介します。

一瞬一瞬を重ねながら刻み込まれていく記憶と、思い出と時間を心に刻んでいくものづくりをテーマに誕生した逸品で、メモとして使い本体から一枚ずつ切り取っ

ていくうちに、観光名所や風景などが少しずつ現れ出して、使い終えたら精巧なペーパーアートとして部屋に飾っておくことができる。その斬新性やデザイン性、面白さから、これまで国内外で複数の賞を受賞している。今回は、数ある商品の中から、大阪城をモチーフにした「Osaka Castle」をお届けする。



↑メモパッドとして使い終え、大阪城が現れたら、写真のように透明のケースに入れて飾っておける。

[OMOSHIROI BLOCK] Osaka Castle

申込番号 **ZG 076-003**

サイズ(約): 幅8.5×奥行8.2×高さ4.3cm / 材質: 紙(留め具=真鍮、カバー=アクリル100%) / 仕様: 150枚 / 日本製





切れ味と堅牢性を併せ持つ 名刀鍛冶の名を冠する2本

三徳包丁&ペティナイフセット(関孫六/貝印)

刀鍛冶の名匠・関孫六——。彼の作力は折れず、曲がらず、よく切れるだけでなく、美しく高い芸術性を持つ。その業と心を受け継ぐ、刃物メーカー『貝印』の「関孫六」シリーズの三徳包丁とペティナイフをセットでお届けする。

堅牢性を併せ持つ本格派「ベにふじ」の銘を持つ。刃体は高硬度のステンレス鋼を使用。刃付け加工後にできる刃先のエッジを研磨加工によりなめらかにすることで、食材への切断抵抗を小さくし、鋭い切れ味を実現している。柄には、高級感ある積層強化木を使用。長時間使用しても疲れにくい本通し仕様となっている。

同シリーズは、『貝印』の最新テクノロジーを駆使して生まれた自信作。この2本は、切れ味と堅

【関孫六】 三徳包丁& ペティナイフセット

申込番号 ZG 077-004

サイズ(約):三徳包丁=全長29・刃渡り16.5cm、ペティナイフ=全長23・刃渡り12cm/材質:刀身=ハイカーボンステンレス刃物鋼、口金=ステンレス、柄=積層強化木/日本製

名匠・関孫六の伝統を 継承する調理道具セット

キッチンツールセット(関孫六)／貝印×日本の極み

関孫六は鎌倉時代に美濃国・関に移り住んだ刀鍛冶だ。良質の水、炭に恵まれたこの地で、刀剣づくりを始めた。その作刀は、折れず、曲がらず、よく切れるだけでなく、美しく高い芸術性を持ち、最上の業物として称賛された。

このキッチンツールセットは、名匠・関孫六の伝統の技と誇りが息づく、刃物メーカー『貝印』の逸品。「コンパクトナイフ」は、果物の皮剥きに最適。さや付きなので、収納はもちろん、アウトドアで使う際の携帯にも便利。「カーブキッチンバサミ」は、食材を起こさずに切ることが可能で、切るものが滑りにくいセレーション付。「調理器セット」は、スライスおろし、2mmの千切りを速やかにでき、調理の質を高めてくれる。



【貝印×日本の極み】
キッチンツールセット

申込番号 **ZG 078-003**

サイズ(約)：おろし器・Vスライサー・千切り＝(全長29.5×幅10×高さ3cm)、安全ガード＝(全長8×幅9×高さ3cm)、受皿＝(全長29.5×幅10.5×高さ7cm)、キッチンバサミ＝全長23×刃渡り9.5cm、ナイフ＝全長24×刃渡り12cm／材質：おろし器・Vスライサー・千切り本体＝ABS樹脂、Vスライサー＝ステンレス刃物鋼、千切り＝ステンレス、安全ガード＝ポリプロピレン、受皿＝AS樹脂・シリコーンゴム、蓋＝AS樹脂、キッチンバサミ＝ステンレス刃物鋼・熱可塑性エラストマー、ナイフ＝ハイカーボンステンレス刃物鋼・ポリプロピレン／日本製



創業190余年の名窯の 毎日使える万能土鍋

ビストロ土鍋／長谷園



三重・伊賀焼の発祥は古く、中世の時代に遡る。桃山以降、茶器を焼いた時代を経て、現在のように日用の食器類をもつぱら焼くようになったのは、江戸中期からだ。伊賀焼の耐火性が注目され、土鍋や雪平鍋などを焼き始めたのがきっかけだったという。

本品は、伊賀焼の里で天保3年（1832）から8代を重ねる窯

元『長谷園』の土鍋である。多孔質の陶土でできているため蓄熱力が高く、空焚きも可能。煮込み以外にも焼く・炒める調理にも使用できる。オーブンや電子レンジ調理にも対応しているの、これまでの土鍋の概念に囚われず幅広く使うことが可能だ。作り手は真の使い手であれ、という同窯の信条が活きた逸品である。

キッチン



数量限定

【長谷園】
ビストロ土鍋

申込番号 ZG 079-003

サイズ(約)：外径23×高さ(蓋含む)10.5cm、満水容量1.2ℓ／材質：陶器／直火使用可／日本製
〈電子レンジ可〉〈オーブン可〉

耐熱性、保湿性に優れた オール熱源対応の土鍋

萬古焼7号土鍋／千陶千賀陶器

三重県四日市で焼かれている萬古焼の歴史は、元文年間（1736～1741）に遡る。桑名の豪商・沼波弄山が、三重県の小向村（現・三重郡朝日町）に窯を築いて茶器を焼いたのが最初で、作品がいつまでも残るようにとの願いから、弄山が自身の作品に「萬古」または「萬古不易」の印を捺したのが名前の由来といわれている。

弄山の死後、萬古焼は一時途絶えたが、天保年間（1830～1844）に再興し、現在に至る。本品はその萬古焼の土鍋である。オール熱源対応で、鍋底にIH通電用被膜が高温で焼き付けてあるので、直火と変わらない使い心地。手入れも簡単で、水炊きからおでんや煮物、炊き込みご飯など幅広く活用できる。



〔千陶千賀陶器〕
萬古焼7号土鍋

申込番号 ZG 080-003

サイズ(約): 直径22×高さ(蓋含む)12cm、満水容量1.5ℓ／材質: 耐熱陶器／直火使用可、目安: 2～3人用／日本製
〈オーブン可〉〈電磁調理器可 200V〉





【伊藤孫太郎商店】
木曽サワラ 半切り

申込番号 ZG 081-003

サイズ(約): 直径36×高さ9cm(約7合)／材質: 天然木、銅／付属品: しゃもじ／日本製



◀表面に鉋をかけたあと、ていねいにペーパー仕上げを行なう。サワラの光沢に、銅のタガが美しい。



ご飯のおいしさを引き立てる
木曽のサワラの力

木曽サワラ 半切り／伊藤孫太郎商店

冷めてもおいしい、つやつやの
鮭飯が食べたい。そんな望みを叶えるのが、木曽五木のひとつ、木
曽のサワラを使用した半切りだ。
木曽五木とは、江戸時代に藩よ
り伐採が禁止された木曽谷のサワ
ラやヒノキなど5種の木材をいう。
良材で知られ、城下町建設のため
の伐採が相次いだため、山が荒廃
して禁止に。これにより、今も木
曽には美しい山並みが続く。
鮭飯をおいしくつくるコツは、
熱々のご飯に手早く、ていねいに
合わせ酢を混ぜること。ガラスの
ボウルや金属のバットでは、合わ
せ酢やご飯の余分な水分が吸収さ
れず、水っぽくなることもある。
サワラを使うと木がほどよく水分
を吸い込み、米のおいしさを引き
出す。サワラは酸にも強い。

こびりつきにくく 優れた耐久性のフライパン

ディープフライパン 28cm / プレミアムドロップス



[プレミアムドロップス] ディープフライパン 28cm

申込番号 ZG 082-003

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

特殊なアルマイト加工と超スピードコーティングを内面に施した、お洒落なフライパン『プレミアムドロップス』。外部機関による「JIS S2010」に基づく耐熱摩耗試験を50万回合格。同基準による自社試験では、300万回を合格している逸品で、こびりつきにくく、耐久性に優れている。また、底面には鉄溶射加工を採用。

用。従来のステンレス鋼板圧着タイプのフライパンと比較すると、軽くて見た目もすっきり。しかも、IHテーブルに傷がつきにくい。外面はセラミック塗装なので、汚れに強くお手入れも簡単、今回は、直径28cmのフライパンをご用意した。深さがあるので、煮込み料理にも重宝すること請け合い。ガラス製の蓋を付けてお届けする。





【マイヤー】
アナロンルクスフライパン20cm

申込番号 ZG 083-003

サイズ(約)：直径20×深さ4×全長38cm／材質：本体＝アルミニウム合金(硬質アルマイト加工+フッ素樹脂塗膜加工)、はり底＝アルミニウム合金・銅・ステンレス、取っ手＝ステンレス／直火使用可／タイ製〈電磁調理器可 200V〉〈オーブン可〉



底面に銅を挟んだ構造で
日常の使いやすさを追求

アナロンルクスフライパン 20cm / マイヤー

熱伝導率に優れた銅の調理器具は、プロの料理人たちに愛されてきた。鉄を1とすると、銅の熱の伝導率は4・8になるといふ。均一に熱が拡がり、熱しやすく冷めにくいので、微妙な火加減もコントロールしやすい。しかし、高価な上に重く、メンテナンスも大変で一般家庭での使用は稀である。『マイヤー』のこのフライパンは底面に銅を挟み込んだ特殊多層構造で、ムラなく均一に熱が伝わる。ボディには、熱伝導率がよく軽量のアルミニウムを加工した硬質アルマイトを採用。ステンレスの2倍の表面硬度を持つ素材だ。そして、外面にフッ素樹脂コーティングを施した。日常使いできる丈夫さと、使いやすさを追求した。IHでも、オーブンでも使用できる。

魚焼きグリルがオーブンに 旨みを引き出す調理器具 グリルイングリル／ビタクラフト

『ビタクラフト』社は、1939年に創業。宇宙工学で開発された高熱圧着法の応用により、ステンレスとアルミニウムを重ね合わせ、驚異的な熱伝導率を持つ金属板を開発。「無水調理法」の提案で、世界にその名を知られることになった。ビタクラフトの社名は、ビタミン（ビタ）を逃さないクラフト（手作り）に由来する。

ご紹介する商品は、「手入れが大変」という理由で敬遠されがちな魚焼きグリルを汚さずに、オーブン代わりに使用できる調理器具。独自に開発したステンレスとアルミの新5層銅を、本体だけでなく蓋にも使用。優れた密閉性で360度全面から熱を均一にじつくりと伝え、食材の水分や旨みを閉じ込めて調理することができる。



【ビタクラフト】 グリルイングリル

申込番号 **ZG 084-003**

サイズ(約): 幅26.5×奥行18.5×高さ4.5cm、満水容量1ℓ／材質: 18-8ステンレス、18-0電磁性ステンレス、アルミニウム、アルミニウム合金／直火使用可、対応グリル内サイズ＝幅21×奥行27×高さ6cm以上／全面5層構造／ベトナム製
〈電磁調理器可 200V〉〈オープン可〉



←魚焼きグリルをオープンとして活用すれば、空いたコンロで他の調理が進められ、時短調理にも大活躍。





魚焼きグリルでの調理も可能 南部鉄器のグリルセット

焼き焼きグリルスリム2個セット／及源鑄造

岩手・奥州市水沢地区の鉄器の歴史は、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、武器や仏具を作らせたのが始まり。その後、江戸時代に仙台藩の庇護を受けて発展し、現在では「南部鉄器」と称され、日本を代表する伝統工芸品として知られている。

このグリルは、水沢地区で嘉永

5年（1852）から鑄物製造を続ける『及源鑄造』が手がけた逸品。直火はもちろん、魚焼きグリルに入れて使うこともできる鉄皿で、細身なので一度に2皿入れて調理ができる。皿の出し入れは、付属の着脱式ハンドルで行ない、それを付属の木台に載せて食卓へ。肉や魚、野菜や餅、焼きおにぎりなど幅広く使うことが可能だ。



【OIGEN】 焼き焼きグリルスリム 2個セット

申込番号 ZG 085-008

サイズ(約): (幅24.5×奥行10×高さ2cm) ×2 / 材質: 本体・ハンドル＝鑄鉄 / 直火使用可 / 付属品: 木台×2、ハンドル×1 / 日本製 (オープン可)

水を使わず調理できるから 素材の栄養と旨みを逃さない 無水鍋／HALムスィ

昭和28年（1953）に日本初のアルミ合金鑄物厚手鍋として大ヒット。以来、ロングセラーを続ける無水鍋は、乾物以外は水を加えずに調理できる鍋だ。短時間で調理ができるため、素材の栄養や旨みを逃さず、ビタミンCも一般の鍋の約1・5倍残る。また、鍋と蓋をほぼ同じ重さにすることで、高い気圧性を実現。食材から蒸気が出ると、蓋の重さで圧力がかかり、鍋と本体の間にできる水の膜が中を密閉、無水料理ができる。

アルミニウムは鉄に比べて約3倍も熱を伝えやすい。強火で調理する必要はほとんどなく、余熱調理も得意だ。さらに蒸す、煮る、茹でる、焼く、炊く、オーブン代わりの調理に対応、蓋はフライパンとしても活用できる。

【HALムスィ】 無水鍋

申込番号 ZG 086-004

サイズ（約）：直径20×深さ7.5cm、
容量2.4ℓ／材質：アルミニウム合金／無水調理可能／付属品：オリジナルしゃもじ／日本製



←熱伝導率の良いアルミニウムの厚手一体成型により、鍋全体から熱を均一に伝える。





世界的家電メーカーの 便利で安全な蒸し調理器

ミニスチーマー／ラッセルホブス

『ラッセルホブス』は、1952年に設立されたイギリス生まれの調理家電メーカーだ。クラシックカフエクトルをはじめとした、生活を彩るさまざまなキッチン家電を製造し、世界中の人々から愛用されている。

本品は、同社が開発したコンパクトなスクエア型のフードスチーマー。食材をバスケットに入れて

タイマーをセットするだけで、驚くほど簡単に栄養価の高い蒸し料理ができていく。卵を蒸すためのエッグトレイ付きなので、ゆで卵もお手のもの。空焚き防止機能付きなので安全で、本体底面はコードの巻き取りができるので収納もスマート。その上、ヒーター部分はフッ素加工が施されているので、手入れも簡単にできる。



【ラッセルホブス】 ミニスチーマー

申込番号 **ZG 087-008**

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



来客時のもてなしに活躍する 大容量のコーヒーメーカー グランドリップ10カップ／ラッセルホブス

少人数のコーヒータイムから来客時のもてなしまで、幅広いシーンで活躍するイギリスの家電調理メーカー『ラッセルホブス』のコーヒーメーカー。今回は、その中から最大10カップのコーヒーを抽出できる製品を紹介したい。

すべての操作をタッチパネルに集約し、黒とステンレスシルバーのスタイリッシュなこのカタチを実現した。大容量のコーヒーメーカーながら幅、奥行き、高さとも程よいサイズ感で、ダイニングやオフィスなどでもスマートに収ま

純金コーティングの フィルターを標準装備

おいしいコーヒーを楽しむため

るコンパクトな設計だ。操作はワンタッチで、理想的な湯温による注ぎ、蒸らし、抽出まで行なう。濃いめの味を楽しみたいときはコーヒー豆の形をしたアイコンを押すと、ドリップされるコーヒーが濃くなる。タイマー機能付きで、来客時間に合わせてセットもできる。

の機能も充実している。湯を注ぎ込むシャワーヘッドには17個の穴を設け、フィルター全体を覆うように設計。高い密閉力で熱を逃がさず、蒸らしから抽出まで高温を維持できる。

さらに、そのフィルターには、純金コーティングされたメッシュフィルターを標準装備した。味と香りへの影響が少なく、豆本来の酸味、甘みもしっかり味わかる。化学変化に強く、カビやニオイも付きにくいので衛生的に保てる。

➡純金コーティングされているフィルターは化学変化に強く、味と香りに対して最も影響が少ない。



➡シンプルな設計なので、本体へのセットは簡単。ペーパーフィルターも不要である。



➡右下にあるコーヒー豆のアイコンを押すごとに、コーヒーの味が濃くなっていく。



【ラッセルホブス】 グランドリップ 10カップ

申込番号 ZG 089-003

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

遠赤外線ヒーターにより、 ふっくら香ばしく焼き上げる オーブントースター／象印

炭火と同じような効果のある遠赤外線で調理すると、食材の水分を逃がさず、表面を香ばしく焼き上げる。その遠赤外線を上下ヒーターに採用したオーブントースターである。ふんわり温める80℃から、高温でこんがり焼ける250℃まで、メニューに合わせて温度調節ができる。焼き芋も芯までホクホクになり、おすすめだ。タイ

マーは30分まで設定できるので、料理の幅も広がることだろう。庫内が広く、山型の食パンが同時に2枚焼け、通常のグラタン皿なら縦に2枚置ける。焼き網は目が細かいので餅を焼く際、やわらかくなった餅が垂れずに上手に焼ける。取り外して、丸洗いもできる。直径約20cmのピザも、切らずに焼けるトレイも付いている。



[象印] オーブントースター

申込番号 **ZG 090-003**

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





【象印】 電気ケトル

申込番号 **ZG 091-003**

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



飲みたいたときにすぐに湯が沸く
安心と安全、清潔に配慮。

電気ケトル／象印

ハイパワー1300Wの電気ケトルである。このパワーであればカップ1杯(140ml)の湯が約60秒(室温23℃、水温23℃、定格消費電力)で沸く。一杯だけお茶が飲みたいときに、すぐに湯が沸くのはありがたい。

安全にも配慮が行き届いている。そのひとつが「転倒湯もれ防止構造」。足をかけるなど、万が一転倒しても湯がこぼれにくい、安全な構造だ。外側が熱くならないので、本体に手を添えて注げるのもいい。沸騰すると自動で電源が切れたり、空だき防止など、電気ケトルならではの機能も日常の安心感につながる。

ロックボタンと連動して注ぎ口が開閉し、使わないときにほこりが入るのをブロックしてくれるところも優れている。

研ぎ澄ました鋭い内刃で 確かな剃り味を実感 シェーバー／パナソニック

電気シェーバーのよさは、ジェルやクリームをつけずにすぐに髭剃りができる手軽さだ。その分、剃刀に比べて、剃り味に物足りなさを感じる人も少なくなかった。そこで、『パナソニック』のこのシェーバーは、内刃に強く鍛え抜いたステンレス製の鍛造刃を採用。日本刀と同様の製法で焼きを入れ、鍛え、ナノレベルまで研ぎ澄まし

て作り上げた。30度の鋭角で、硬く太いヒゲも根元からスパッとカットできる。また、深剃りしながらも肌を傷つけることがないように、刃面には丸みを持たせた。防水設計（防水性能を示す等級IPX7）で浴室でも使えて、本体も丸ごと水洗い可能だ。持ち運びに便利なUSB充電に対応、約8時間で充電が完了する。



数量限定

【パナソニック】
シェーバー

申込番号 ZG 092-003

サイズ(約): 幅6.5×奥行4×高さ15.5cm / 重量(約): 160g / 材質: ABS樹脂 / AC100V-1W / 充電式、充電時間約8時間 / 付属品: 掃除用ブラシ / 中国製



◀丸みを帯びた刃面が肌に優しく密着して、深剃りできる。肌を傷つけるリスクを軽減できる。





いつでもどこでも心地よい振動で
気になる部位をケアできる

ボディケアガン／ツインバード



【ツインバード】 ボディケアガン

申込番号 **ZG 093-003**

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



◆歩き疲れた1日の終わりに、ふくらはぎをケア。仕事の合間や運動後に気軽に使える。

もっと早く手に入れておけばよかった——そんなモノのひとつが「ボディケアガン」である。最大で1分間に約2800回（レベル4）という高速振動で、体の気になる部分をケアしてくれる。振動は6mmのストロークで、レベル1（約1600回/分）からレベル4（約2800回/分）までの4段階、電源を入れたら好み

に合わせてレベルを選ぶだけと、使い方もいたって簡単だ。心地よい振動により、肩、腕、ふくらはぎなど、体の各所に溜まった疲れをほぐしてくれるので、風呂上がりなど、日々のリラックスタイムにしたい。充電式でコンパクトサイズなので、旅行の荷物に忍ばせて温泉旅館などにも持っていくのもいい。

多彩なモードで歯の健康を守る 電動ハブラシ初心者にお勧め

音波式電動歯ブラシ／シチズン

歯科医院などで歯磨きのやり方を習っても、いつの間にか自己流に戻ってしまうという人に、電動歯ブラシをお薦めしたい。優れた電動歯ブラシは、効率よくしっかりと磨ける「歯の健康器具」である。紹介するのは、シチズンが培った音波技術を使った電動歯ブラシ。6つのブラッシングモードを搭載、着色汚れ、歯周ポケットや歯間、前歯、歯ぐきのケア、舌の洗浄と、気になる部分に合わせた使い分けができ、初心者向けに優しく磨くモードも用意。加えて4種のブラシが付属し、6つのブラッシングモードと組み合わせること、16通りの歯磨きができる。

防水仕様で丸洗いで、いつも清潔。満充電で約25日間使用可能なので、旅行にも持ち出しやすい。



【シチズン】 音波式電動歯ブラシ

申込番号 **ZG 094-003**

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



骨盤の位置を安定させて 理想の座姿勢に導く

Keeps 骨盤サポートクッション／ニシカワ

椅子に座っているとき、腰には立っているときの約1・4倍の負担がかかっている。さらに姿勢が悪いと、その負担は2倍にもなるといふ。正しい座姿勢とは耳・肩・腰が一直線であること。この理想の座りを自然に保てるよう開発されたのが『ニシカワ』の骨盤サポートクッション「Keeps」である。睡眠科学を追求してきたニシカワのデータを座

姿勢に応用し、金沢大学との共同研究で開発された。

鍵となるのは、骨盤の安定と圧力分散だ。仙骨を適度に押すことで骨盤を正しい角度にし、座骨がすべらないようポケットを設けた大腿部がのる位置にはスリットをつけ、圧力を分散することで疲れにくくした。側生地は取り外して洗濯できる。



グレー



ブラック

【ニシカワ】 Keeps 骨盤サポートクッション

申込番号 ZG 095-003 (グレー)

申込番号 ZG 095-004 (ブラック)

サイズ(約): 幅44×奥行41×高さ18cm／素材:表地=ポリエステル100%、裏地(滑り止め生地)=ポリエステル65%・ポリウレタン35%、詰めもの=ウレタンフォーム／中国製
(側地のみ洗濯機可(ネット使用))

椅子に取り付けて使える コンパクトなマッサージ機

シートマッサージャー／ツインバード

大きくて場所をとるという理由で、マッサージ機を敬遠している方におすすめしたい1台である。リビングやオフィスなどで普段使っている椅子に取り付けるだけで、手軽にマッサージ機に早変わり。ソファにのせて、使うこともできる。背中、腰、太ももの合計5か所に配置されたバイブレーションにより、心地よい振動が体をほぐす。この振動の強弱のほか、各部位のオン・オフも選択できるので、バリエーションは全部で14通り。この中から、自分に合った好みのマッサージを選べる。リモコン付きで、手元で操作も可能だ。

床やベッドに置いて、寝転んだ状態でも使える。使用後は折りたたんでコンパクトに収納。1・3kgと軽量で、持ち運びにも便利だ。



【ツインバード】
シートマッサージャー

申込番号 **ZG 096-003**

サイズ(約): 幅47×奥行5×高さ90cm
／重量(約): 1.3kg／材質: ポリエステル、ウレタンスポンジ／AC100V-8W、
定格時間=10分、タイマー=10分(オートオフ)、電源スイッチ: 切・弱・強／医療機器認証番号: 220AGBZX00
097000／中国製



←普段使っている
ベッドやソファに
のせるだけで、マ
ッサージャーに早
変わり。



[オムロン] クッションマッサージャ

申込番号 **ZG 097-003**

サイズ(約): 幅39×奥行27×高さ
10.5cm / 重量(約): 1.7kg / 材質:
ポリエステル、綿、ナイロン / ヒー
ター・パイブレーション機能、オー
トパワーオフ(約10分)、AC100V-
30W / 付属品: 専用ACアダプタ /
医療機器認証番号: 231AHBZX00
003000 / 中国製



◀腰や背中のほか、
床置きすることで、
ふくらはぎや太も
ものマッサージが
できる。



スイッチひとつで操作できる
気軽に使えるマッサージャ

クッションマッサージャ / オムロン

小さくて軽い、クッションタイ
プのマッサージャである。ソファ
に置いて腰や背中にあてたり、床
に置いてふくらはぎや太もものを
せるなど、どこでも気軽にマッサ
ージができる。厚みは約105mm
と薄型で、腰や背中をあてて使用
しても前のめりにならず、楽な姿
勢で使うことができる。

操作はごく簡単で、最初にスイ
ッチを押すと内蔵された4つのも
み玉が回転し、コリや痛みをほぐ
す。もう一度スイッチを押すとバ
イブレーション機能が作動、心地
よい刺激でマッサージを行う。再
度スイッチを押すと、電源が切れ
る仕組みだ。また、マッサージ開
始後10分を経過すると自動的に電
源が切れる。ヒーター機能も搭載、
温めながらマッサージできる。

メタボリック改善の第一歩。 自宅で手軽に健康管理 体組成計／タニタ

体重測定から体脂肪率測定の時
代になって久しい。そして、昨今
は体組成測定が注目されている。
微弱な電流を体に流してその電気
抵抗を測ることで体組成を推測。
肥満はもとより、骨量や筋肉量、
基礎代謝などを測っての健康測定
である。そのデータをもとに、老
化の目安ともいえる体内年齢まで
はじき出す。

この機器の使い方は体脂肪計同
様、裸足^{はだし}でのみだけ。それで体組
成の6項目が測定できる。最小測
定値は体重0～100kgまで10
0g、100～150kgまで20
0g、体脂肪0・1%、基礎代謝
量10キロカロリー。微少な変化も
確認できるので、ダイエット中の
励みになる。毎日同じ条件で計測
し続けていくことが大切だ。

【タニタ】 体組成計

申込番号 ZG 098-002

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



←体重、体脂肪率、
内臓脂肪レベル、
筋肉量、基礎代謝
量、体内年齢、推
定骨量、BMIを表
示。



[シックスパッド] リカバリーウェア スリープ トップ(半袖)

申込番号 **ZG 099-003** (ブラックM)

申込番号 **ZG 099-004** (ブラックL)

申込番号 **ZG 099-005** (ベージュM)

申込番号 **ZG 099-006** (ベージュL)

適応サイズ(約): M=身長160~175
cm・胸囲88~96cm、L=身長165~
180cm・胸囲96~104cm/素材: レ
ーヨン63%、ポリエステル29%、
ポリウレタン8%/一般医療機器、
医療機器認定番号: 13B1X1036000
0024、販売名: SIXPAD リカバリ
ーウェア スリープ、一般的名称=家
庭用遠赤外線血行促進用衣/中国製



ブラック

ベージュ

着て寝るだけで身体をリカバリー
たまった疲れを回復してくれる
リカバリーウェアスリープトップ(半袖) / シックスパッド



睡眠中に身体の疲労をリカバリー(回復)できるという、話題の高機能なシャツである。

その秘密は、独自の特殊繊維「メデイキュレーション」。身体から放出される遠赤外線を輻射することによって血行を促進する。他にも、疲労回復、筋肉のハリ・コリの緩和、筋肉の疲れを軽減する効果がある。

また、天然鉱石を原料とした非金属の「高純度セラミックス」を糸に練り込んでおり、洗濯を繰り返しても半永久的に機能を発揮するレーヨンを多く配合しているため肌触りも良く、パジャマの代わりに着るだけで快適な睡眠をサポート。日頃身体に蓄積した疲労を就寝の間に少しずつ回復し、次の日の頑張りに繋がってくれそう。

やわらかくソフトな装着感で 血圧を正しく測定できる

上腕式血圧計／オムロン

血圧は常に一定ではなく、1日の間に変動するほか、寒暖差に伴う季節変動もある。また、病院で測定した血圧値が正常であったとしても、それ以外の時間や場所でも測定してみると血圧が高いケースがある。家庭で定期的に血圧を測り、その数値を知っておくことは高血圧対策に重要となる。

今回紹介する血圧計は、腕帯と

呼ばれる圧迫帯を上腕に巻く上腕式。血圧を正確に測定するには、この腕帯を腕にしっかりと巻くことが大切になるが、この機種では腕の形に合わせて隙間なくぴったり巻ける「軟性腕帯」を採用。ソフトな装着感で測定できる。腕帯が適切な強さで巻けたか確認できる機能も搭載。ぴったり巻けている場合は、OKサインが点灯する。



[オムロン] 上腕式血圧計

申込番号 **ZG 100-002**

サイズ(約): 幅10.5×奥行15×高さ8.5cm／重量(約) 本体: 310g (カフ除く)、カフ: 130g／材質: ABS樹脂／単3乾電池4個使用(テスト用付属)、血圧確認機能、体動お知らせ機能、カフぴったり巻きチェック機能、不規則脈波お知らせ機能、100回／30人分の過去の血圧値を記録し表示するメモリ機能、ACアダプタ対応(別売)／医療機器認証番号: 301AABZX00022000／付属品: 専用カフ／中国製





[エアーかおる®] お家快適セット

申込番号 ZG 101-003

ミニバスタオル＝サイズ(約): (34×120cm) × 2 / 素材: 綿100% / 日本製
ボディラップ＝サイズ(約): 27×30cm / 素材: 綿67%、ポリエステル17%、レーヨン15%、ポリウレタン1% / 日本製(洗濯機可(ネット使用))
ネックラップ＝サイズ(約): 25×30cm / 素材: レーヨン45%、綿34%、ポリエステル20%、ポリウレタン1% / 日本製(洗濯機可(ネット使用))



◀備長炭配合繊維の間に空気をたっぷり含んだパイル地がお腹を温める。薄手で夏場の冷房対策にも役立つ。



◀コラーゲン配合繊維で首周りの保湿とスキンケアのサポートに。就寝時に装着すれば、冷え対策にもなる。

独自開発した撚糸^{ねんし}技術で織り上げた『エアーかおる®』のタオル。撚糸そのものが空気をたっぷり含んでいるので、ふっくらとボリュームがありながらも、一般的なタオルに比べて軽く、抜群の吸水力や速乾性を誇る。洗っても毛羽落ちが少ないので、ふんわり感も持続する。このセットに選んだのは、タオルシリーズの中で上位のボリ

ュームタイプである「エクスタシ1」と名付けられたタオルだ。長さが120cmあり、使い勝手が良い。柔らかな肌ざわりで、日本アトピー協会推奨品でもある。
海洋由来のコラーゲンを配合した繊維で首周りを暖かく包む薄手のネックラップと、備長炭^{びんちようたん}配合繊維によりお腹をじんわり温めるボディラップをセットに加えた。

特許撚糸工法で織り上げた
ふんわり柔らかいパイル地
お家快適セット／エアーかおる®

理想の寝返りを追求した そら豆のような独特の形状

ジムナストプラスまくら／まくらのキタムラ

『まくらのキタムラ』の前身は初代・北村貞吉が大正12年（1923）に名古屋市中にて創業した綿布商に始まる。2代目は寝具類の製造・販売を手がけ、3代目が受け継ぐと快眠に特化した枕が主力商品となった。そんな同社を象徴するのが、楕円形^{だえん}のこの枕だ。

返りの軌道に合わせたカーブを立体化すると、このようなそら豆のような形が生まれた。頭部の位置や動きに合わせて中を6つの部屋に区切り、ビーズやパイプなど4種類の素材を使い分けている。この詰めものを増減することで、自分に合った高さに調整。スムーズな寝返りを促し、快適な眠りをサポートする。丸ごと手洗いもできる。



【まくらのキタムラ】 ジムナストプラスまくら

申込番号 ZG 102-003

サイズ(約): 37×73×高さ11cm /
素材: 本体=側地(表)ポリエステル100%・(裏)綿100%、中袋=綿100%、詰めもの=エラストマー・ポリエチレン、枕カバー=(パイル糸)綿100%・(グランド)ポリエステル100% / 付属品: 専用パイルカバー / 日本製〈本体=手洗い・カバー=洗濯機可(ネット使用)〉



↑頭部の位置に合わせて6部屋に区切り、4種類の詰めものを使い分けている。詰めものの増減も可能。





【ドクター・スミス】 炭わた入り敷きパッド

申込番号 **ZG 103-003**

サイズ(約): 100×200cm／素材: 側地＝綿100%、裏地＝ポリエステル65%・綿35%、詰めもの＝ポリエステル100%(炭分解コート加工わた35%)／日本製〈洗濯機可〉

木炭が空気、温度、湿度を調整する
敷布団の上に敷く。パッド

炭わた入り敷きパッド／ドクター・スミス



快眠は、安定した暮らしの源である。よりよい睡眠のために木炭が効力を持つことが、近年になって知られるようになった。

本品は、敷きふとんの上に敷くパッドだ。四つの隅に止め具があり、それで固定するから寝返りを打ってもずれることはない。綿のカバーの中に詰め込まれているのは、ポリエステル繊維に細かく砕いた炭を加えた炭綿だ。

木炭は600℃以上で焼いたもので、これだけの高温で焼くと、小さな穴が無数に開いた木炭ができ上がる。この穴が開くことにより、木炭の空気清浄効果、温度調整効果、そして湿度調整効果が上がるのだ。

もちろん家庭で洗濯ができるので、衛生管理が楽なもの嬉しい。

パワフルなスチームで 一気にしわ伸ばしができる ハンディーアイロン&スチーマー／ツインバード

面倒なアイロンがけの手間を大幅に軽減してくれるのが、スチーマーである。当品はパワフルに噴き出るスチームにより衣服をハンガー掛けしたまま、一気にシワ伸ばしができる便利な一品。

これがあれば、いちいち台を出してアイロンがけする必要はなく、出かけ間際でも短時間で衣服を見栄えよく整えることができる。

スチーム噴出口の長さは約11cmとワイドで、短時間でシワが伸ばせる。毛ブラシと衣類ブラシが付属し、ウールなどのデリケートな衣類のケアにも活躍する。もちろん、通常のプレスアイロンとして使うことも可能だ。注水口は水がこぼれにくい形状で、軽く回せる温度調節ダイヤルなど、使い勝手もよく考えられている。



【ツインバード】
ハンディーアイロン&スチーマー

申込番号 **ZG 104-003**

サイズ(約)：幅30×奥行7.5×高さ8cm、タンク容量80ml／重量(約)：640g／材質：本体・タンク＝ポリプロピレン、かけ面＝ADCセラミック塗装、毛ブラシ・衣類ブラシ＝ナイロン／AC100V・800W、電源コード2.5m、単発ショットスチーム、かけ面温度(高＝約180℃／中＝約150℃／低＝約100℃)／付属品：衣類ブラシ、毛ブラシ、スタンド、計量カップ／中国製



←ワンショットでパワフルなスチームがワイドに噴出、シャツの背中も一気にシワ伸ばしができる。



シンプルに徹した機能と 25年以上変わらないデザイン

スチーム&ドライアイロン／DBK

日本の家電は細やかな配慮があり、多彩な機能を備えている。一方、ドイツの電熱製品メーカー『DBK』社のこのアイロンは質実剛健と言うべきか。重さは約1・5kg、程よい重量感がある。余計な機能は付けず、シンプルに徹した。そのデザインも1995年の販売以来変わっていない。ただし、使いやすさに関しては

改良を重ねてきた。かけ面にはセラミックコーティングを施し、すべり心地がよい。コードは動きに合わせて上下するので邪魔にならず、スムーズにアイロンがけができる。ひと目で水位を確認できる水位窓も付けた。強力なスチームを噴射し、本体重量でプレスするしわを伸ばして美しく仕上げるというアイロンの基本に忠実だ。



数量限定

【DBK】 スチーム&ドライアイロン

申込番号 **ZG 105-004**

サイズ(約): 幅12.5×奥行24×高さ14.5cm、タンク容量135ml / 重量(約): 1.5kg / 材質: アイロン=アルミニウム合金、ハンドル=フェノール樹脂、本体カバー=軟鉄クローム / AC100V-950W、電源コード1.8m / 付属品: 給水カップ / 中国製

「吸う」と「拭く」ができる ワイパー兼用の掃除機

2WAYサイクロンクリーナー／ツインバード

吸い取りながら、気軽に拭き掃除もできるスティック型クリーナーである。付属品のシート固定板を取り付けて、市販のワイパー用シートをセットすれば、この1台で「吸う」と「拭く」が同時に行なえる。シートはドライタイプ、ウエットタイプどちらでも使える。

紙パック不要のサイクロン式を採用。溜まったゴミはダストケースを外さずに、簡単に捨てられる。ダストケースやフィルターは取り外して丸洗いが可能、清潔な状態を保てる。また、ハンドルを外せば、ハンディ掃除機としても使用でき、ソファや車内といった掃除に重宝する。すき間ノズルのほか、布団ノズルも付属。立てかけなくともよい自立式で、コードもすっきり巻けて収納にも便利だ。



【ツインバード】
2WAY サイクロンクリーナー

申込番号 **ZG 106-002**

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



◀市販のワイパー用シートをセットすれば、吸い取りながら同時に拭き掃除もできる。



太陽光でスマホに充電。 災害時に安心のポータブルソーラー

ポータブルソーラー充電器2個セット／エアージェイ

地震や台風などの災害時に、安否確認や情報収集に欠かせないのがスマートフォンである。しかし、問題はその電源の確保だ。バッテリーが切れたら、と考えるだけで不安が増してくる。

そこで常備しておきたいのが、太陽光でスマホやモバイルバッテリーなどに充電ができる「ポータブルソーラー充電器」だ。折りた

ためば小型のタブレット程度のサイズ（約12×19・5cm）になるので、非常用の持ち出し袋にも入れやすい。日常はもちろん、アウトドアでも活躍するだろう。

夏の晴天時など、条件がよければ約3時間でスマホが満充電になる（充電時間は天候条件とスマホの機種により異なる）。2個セットでお届けする。



[エアージェイ] ポータブルソーラー充電器 2個セット

申込番号 **ZG 107-003**

サイズ(約)：(展開時＝幅19.5×奥行51×高さ0.5cm、折りたたみ時＝幅19.5×奥行12×高さ2.5cm)×2／重量(約)：330g(1個あたりの重量)／材質：ソーラーパネル＝ポリエチレンテレフタレート・EVA樹脂・ソーラーパワーセル、外装生地＝PVC オックスフォード生地-600D／ソーラーパネル最大出力7W、スマートフォン充電時間約3時間／中国製

1世紀を超えて愛される スイス製マルチツールナイフ

マルチツール／ビクトリノックス

ハンドルに、スイスの国章をト
レードマークにした『ビクトリノ
ックス』のマルチツールナイフ。
その歴史は、1891年にスイス
陸軍用に作られたナイフに始まる。
その後、マルチツールナイフの原
点となるモデル「オフィサーナイ
フ」が誕生。その伝統は、今回紹
介するマルチツール「レインジャ
ー」にも引き継がれている。プロ

フェッショナルな森林警備隊や森
の中で週末のひとときを過ごした
い方のための21機能を備えている。
大小のブレード（刃）とマイナ
スドライバー、はさみ、コルク栓
抜き、缶切りなどに加え、石や木
を彫るためのノミ、柵やワイヤー
も簡単に切れる金属のこぎりなど
を搭載。キャンプやアウトドアで
も大いに活躍する一本だ。



【ビクトリノックス】
マルチツール

申込番号 ZG 108-003

サイズ(約): 幅9×奥行2.5×厚さ2
cm / 重量(約): 115g / 材質: ブレ
ード=ステンレス、ハンドル=セリ
ドール樹脂 / セット内容: ラージブ
レード、スモールブレード、コルク
栓抜き、カン切り、栓抜き、マイナ
スドライバー(小)3mm、マイナスド
ライバー(大)6mm、ワイヤーストリ
ッパー、リーマー(穴あけ)・パンチ、
キーリング、ピンセット、ツースピ
ック、はさみ、マルチフック、つめ
やすり、つめそうじ、金属やすり、
金属のこぎり、のこぎり、精密ドラ
イバー、のみ / スイス製





カセットガスが燃料の手軽で便利なバーナー

アウトドアバーナー／イワタニ

アウトドアで使うバーナーの中には、キャンプ初心者には使い慣れないものもある。その点、カセットガスを燃料にするこのアウトドアバーナーは手軽で便利だ。カセットコンロで知られる『イワタニ』の製品で、カセットガスも同社のものを使ってほしい。

ユすれば自動で点火する。五徳^{ごとく}はバーナーを取り囲むように配置され、防風の役割を担う。本体は軽量で、コンパクトなサイズ。さらに、折りたたんで付属の専用ポーチに収納できる。防災グッズとしても使い勝手がよい。

電池やマッチなどの点火器具は不要、ガス栓を開いてワンプッシュ

カセットボンベは付属していないので、スーパーやホームセンターでお求めいただきたい。



数量限定

【イワタニ】アウトドアバーナー

申込番号 ZG 109-003

サイズ(約)：使用時＝幅15.5×奥行15.5×高さ12.5cm、収納時＝幅8×奥行6.5×高さ10.5cm／重量(約)：270g／材質：アルミニウム、ステンレス／出力ガス消費量：2.7kW(2300kcal/h)、18cm鍋(鍋底16cm以下)まで使用可能／付属品：専用合成樹脂ケース／日本製
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

鑄物の長い歴史を持つ 大阪鉄器のシンプルな道具 スキレット／テツ

デザイナーの小泉誠さんは、箸^{はし}置きから家具や建築に至るまで、生活に関わるさまざまなデザインを手がけることで知られている。大阪鉄器の「て^テつ」シリーズのスキレットも、そんな小泉さんの代表作のひとつだ。鉄の重さを軽減するためにバランスを考慮し、フチを外側にせり出させることでソースや汁も注ぎやすくした。ト

ースターやグリルに入るサイズで、ソロキャンプにも重宝する。大阪・河内地方では、弥生時代には銅鐸^{どうたく}や銅鏡、刀剣を、奈良時代になると仏像や梵鐘^{ぼんしやう}などが作られていたという。鑄物づくりが広がったのは平安時代の半ば以降。このように長い歴史を持つ大阪鉄器だが、機械化が進んだ近年でも鑄物の型を作る工程は手作業だ。



【テツ】 スキレット

申込番号 **ZG 110-003**

サイズ(約):直径14×深さ3×全長24cm／重量(約):1.1kg／材質:鑄鉄(全面焼付塗装)／直火使用可／日本製
 (電磁調理器可 200V)

※手作業が多いため、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。





↓『ロゴス』のロゴマークが付いた収納袋に入るとコンパクトなサイズになり、持ち運びに便利だ。



【ロゴス】 シュラフ

申込番号 **ZG 111-003**

サイズ(約)：使用時＝幅80×全長190cm、収納時＝直径23.5×高さ42cm／
重量(約)：1.6kg／材質：ポリエステル／適正温度(約)：5℃まで／中国製

キャンプで使うシュラフ（寝袋）には汗や皮脂、土埃^{つちぼこり}、食べ物のカスなど、様々な汚れが付着している。これらの汚れを放置すると不衛生になるだけでなく、保温性が低下してしまうことがある。清潔に保つには手入れが大切だ。『ロゴス』のこのシュラフの表面と肌面に用いられた素材は、撥水^{はっすい}性と通気性を両立させた「モイス

ポリ」。中綿のポリエステル繊維は中空にすることで繊維の中に空気を蓄え、保温性を高めるとともに軽量化を実現した。大型の洗濯機を使用して丸洗いできるので、気持ちよく使い続けられる。適正温度は5℃までなので、冬以外の3シーズン使える。ダブルファスナー仕様で、足元を開けて腹部だけを閉じて使うこともできる。

大型洗濯機で丸洗いできる
軽くて保温性に優れた寝袋
シュラフ／ロゴス

背面の通気性に優れ、 普段の街歩きにも重宝 バックパック／ドイター

1898年、『ドイター』社はドイツのアウトグスブルクで創業した。1930年には、のちにブランドを代表する独自の背面システムを備えたバックパックを開発。アイガー北壁やヒマラヤ山脈最西端のナンガ・パルバット（8126m）の初登頂にも道具を提供してノウハウを積み重ねてきた。この小型のバックパックにも、

細かな配慮がなされている。背面のウレタンパッドは背中の中を逃がし、左右にずれにくい設計。人間工学に基づいた肩ベルトはクッション性を備え、重い荷物でも体に負担がかかりにくい。ボールの取り付け可能なバンジーループや取り外しできるウエストベルトも装備。普段の街歩きをはじめ、ハイキングにも使える。



数量限定

【ドイター】 バックパック

申込番号 ZG 112-002

サイズ(約):44×28×マチ18cm／重量(約):680g／素材:ナイロン、ポリエステル／仕様:ファスナー開閉、外=ファスナーポケット・オープンポケット×各2、内=オープンポケット・メッシュファスナーポケット・キーフック×各1／ベトナム製 ※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



←メッシュ素材の2本のウレタンパッドの間から背中の中を逃がし、左右の揺れも抑える背面構造。



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

海鮮、ブランド牛、
選りすぐりの食材から
和洋菓子、ブランド米まで、
四季折々の旬の味、国内外の佳肴、
ハレの日のためのご馳走を集めました。
いずれ劣らぬ味自慢揃い。
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。



↑全国に名を知られるブランド魚の贅沢な干物。(『関あじ・関さばの一夜干し』／ウエダ、124ページ)。



↑選りすぐりのブランド米をお届け(『特別栽培米 山形県産 ミルキークイーン』／しまさき農園、154ページ)。



日本海の冬の味覚の王様 「松葉がに」

ボイル松葉がに／鳥取県漁業協同組合



日本海の冬の味覚、ずわい蟹^{がに}はさまざまな呼称がある。例えば、雌のずわい蟹は「親がに」や「子持ちがに」、「セコがに」。脱皮して間もない雄は「若松葉がに」とも呼ばれている。そして、山陰地方で水揚げされた成熟したずわい蟹は「松葉がに」と呼ばれている。

この「松葉がに」という名の由来には諸説がある。ひとつは「蟹の殻^{から}を剥^はいで水に浸けると、身が松葉のように広がるから」というもの。またひとつは「蟹を茹^ゆでるため、かつては浜に大釜を据^すえて松葉を集めて火を燃やしたから」というもの。さらに、「松葉が落ちるころに獲れる蟹だから」という説もある。

獲れたてを速やかに茹で
産地から冷蔵でお届け

いずれにせよ「松葉がに」は、殻に身がぎっしり詰まっております、程よい弾力と、上品な甘みがある。また、そのかに味噌は、濃厚な旨みと深い味わいがあり、食通たちの舌を唸^{うな}らせている。

美食家たちが愛する「松葉がに」



←水揚げされたばかりの松葉がに。網に混ざる他の魚類と速やかに選別される。



←職人が洗浄しながら、一つひとつ丁寧に形や大きさを見ながら選別する。



←目利による選別の様子。市場はこの時期、松葉がにの赤色で一面に覆われる。



【鳥取県漁業協同組合】 ボイル松葉がに

申込番号 **ZG 115-002**

ボイル松葉がに500g(1尾)／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

に」を、水揚げ量・消費量とも全国一を誇る『鳥取県漁業協同組合』から直送してお届け。
日本海の海の幸が豊富に集まる鳥取・賀露港に水揚げされたばかりの逸品を大釜で茹であげ、風味を損なわないようそのまま冷蔵便でお届けする。
まずは何もつけずにそのまま、次に三杯酢に軽くつけて味わっていただきたい。冬場の日本でしか味わえない口福をご堪能あれ。

栄養豊富な海が育んだ 甘く濃厚な味の毛蟹をお届け

噴火湾産ボイル毛がに／カネサン佐藤水産



北海道の南西部と渡島半島によつて、北と西、南の三方を囲まれた内浦湾は、駒ヶ岳や有珠山など多くの火山に囲まれているため、別名・噴火湾と称されている。この湾の周辺には温泉が多く、その温泉のミネラル成分が注ぎ込まれる海は栄養分が豊富で、それを目当てに多くの魚類が生息しており、道内有数の漁場である。

噴火湾で獲れる魚介の中でも毛蟹は、道内のほかの場所で獲れる毛蟹と比べて、身は繊細で甘みが強く、引き締まっているのが特徴。また、蟹味噌が濃厚で、まろやかだと評判が高い。しかし、近年は、漁獲量制限などの厳しい資源管理が行なわれており、地元の者でも減多に口にすることができない希少な美味となっている。

希少な噴火湾産の毛蟹を
茹で上げ直後に急速冷凍

この希少な毛蟹を、北海道・室蘭にて昭和4年（1929）から運営を続ける『カネサン佐藤水産』からお届けする。同社は『ベストブランドの創出と育成』を信



←のどかな噴火湾の風景。この海に温泉からのミネラル豊富な栄養分が流れ込んでくる。



←水揚げされた毛蟹は、すぐに加工所に届けられ、茹でる前に1匹ずつ足を縛る。



←多めの塩を入れた熱湯で毛蟹を茹でる。このボイル毛蟹を鮮度のよい状態でお届けする。



[カネサン佐藤水産]
噴火湾産ボイル毛がに

申込番号 **ZG 117-002**

ボイル毛がに500g／賞味期間は冷凍で30日／北海道産
※冷凍便にてお届け。

か



条に、良質な商品を提供し続ける水産加工会社で、食のプロたちから高い信頼を得ている。

お届けする毛蟹は、水揚げされた毛蟹を同社の目利きが厳選。それを熟練の技で絶妙な茹で加減に仕上げ、急速冷凍しており、甘みと旨みが閉じ込められている。まずは、むき身を濃厚な蟹味噌に付けて食べていただきたい。食べたあとは殻を汁物にするのがおすすめ。滋味深い出汁を堪能できる。

とらふぐ刺身・ちりセツト／関とら本店

そんな同店自慢の「とらふぐ刺身・ちりセツト」をお届けする。

全国有数のふぐの集積地にて目利きが選んだ逸品を、熟練の調理師が一枚一枚丹念に盛り付けたふぐ刺しは、身が固く歯応えが堪^{たまた}らないと評判が高い。また、ふぐちりは、切身とアラ、つみれ入り。付随するぽん酢は、同店の特製品で、柑橘^{たちき}の香り高く、食すとふぐの甘みや旨みが引き立ち、締めめ雑炊に使うことも推奨している。



申込番号 **ZG 118-002**

小



旬の魚の持ち味を活かし 風味豊かに仕上げた西京漬

西京漬詰合せ／味の浜藤^{はまふじ}

西京漬は、米麴^{こめこう}を多く含んだ甘口の白味噌に、魚の切り身などを漬け込んで作る。魚の旨みに味噌の風味が加わって、こんがり焼くとなんとも旨い。元々は海から遠い京都において、魚をよりおいしく食べるための工夫だったが、その上品な味わいから懐石料理にも供されるようになった。

『味の浜藤』の西京漬は旬の魚を

用い、京都の白味噌、みりん、日本酒などの漬け汁で漬け込む。ただし、魚に合わせて塩の振り方、漬ける方法や時間を変え、魚の持ち味を活かして風味豊かに仕上げる。最後に、ひと切れずつ笹で巻いて包装。見た目の美しさはもちろん、笹には抗菌性がある。半世紀以上にわたり、作り続けられてきた品である。



【味の浜藤】 西京漬詰合せ

申込番号 ZG 119-003

西京漬(ぶり・紅鮭・鱈・金目鯛・銀鱈)
×各2切／賞味期間は冷蔵で14日／
ぶり：国産、紅鮭：ロシア・アメリカ産、
鱈：韓国産、金目鯛：ニュージーランド・
モーリシャス・クック諸島産、銀鱈：
カナダ・アメリカ産
※冷蔵便にてお届け。

魚のおいしさを知り尽くした 老舗海産物店の西京漬け

漬け魚(西京漬け)詰合せ／魚がし北田

東京・築地場外に店を構える『魚がし 北田』は、築地市場とともに歴史を重ねてきた海産物店だ。大正13年(1924)の創業以来、約百年近くにわたり、北海道産の鮭、いくら、たらこなどの海産物を専門に扱うとともに、自家製の漬け魚や煮魚、焼き魚などを幅広く製造・販売してきた。現在は豊洲市場にも店舗を持つ。

同店の「西京漬け」は、やわらかな味噌の風味と程よい甘さを持ち味。西京味噌に味噌や焼酎などをブレンドした独自の漬け床に、目利きを選んだ銀だらや金目鯛、カラスカレイなどの素材を丁寧に漬け込んで、魚の旨みが凝縮された格別な味に仕上げている。今回は、この漬け魚を甘塩味の「紅鮭切身」と組み合わせでお届けする。



【魚がし 北田】 漬け魚(西京漬け)詰合せ

申込番号 ZG 120-004

銀だら西京漬・金目鯛西京漬各75g×3、からすかれい西京漬・さわら西京漬・サーモントラウト西京漬各75g×2、甘塩味紅鮭切身100g×2／賞味期間は冷凍で30日／銀だら：アメリカ産、金目鯛：ニュージーランド産、からすかれい・紅鮭：ロシア産、さわら：韓国産、サーモントラウト：チリ産

※冷凍便にてお届け。





玄界灘の魚介を知り尽くした 水産加工会社の詰め合わせ

九州産天日干し干物と塩ぶり／シーボーン昭徳

『昭徳』は、昭和33年（1958）に創業した長崎の水産会社。そのルーツは、大正時代、長崎五島列島で驚異の漁獲量を誇った「十字船団」で、現在も加工品製造とともに自社船団による漁も行なっている。

本品は、美味なる魚を追いかける同社の強い信念と高度な技が結実した逸品。その日、最も品質の高い魚を目利きが仕入れ、それを職人が一

尾一尾の状態を見ながら加工。干物は独自の天日干しハウスで旨みを引き出して仕上げている。今回は干物6種と塩鰯^{しおお}を詰め合わせているが、特筆すべきは「玄あじ」の干物。同社の目利きが一年のうちわずか10日、本当の旬のものと認定した鰯^{あじ}の干物で、絶対的な自信作だ。この機会にぜひご賞味いただきたい。



[シーボーン昭徳] 九州産天日干し 干物と塩ぶり

申込番号 **ZG 121-003**

玄あじ（真あじ）開き・かます開き・連子鯛開き・真鯛開き×各2枚、さわら切身・塩ぶり×各2切、剣先いか1枚／賞味期間は冷凍で30日／真あじ・かます・連子鯛（黄鯛）・真鯛・さわら・ぶり・剣先いか：九州産
※冷凍便にてお届け。

凝縮した旨みを堪能できる 良質な脂ののどぐろ

のどぐろ干物／シーライフ

島根県にある浜田漁港は、日本

海を代表する港。県内最大規模を誇り、水産業の振興上、国が特に重要な漁港であると定めた「特定第三種漁港」にも指定される魅力あふれる漁業基地である。

『シーライフ』は、この地で『Sea（海）とLife（生活・命）の共存』をテーマに、水産品のある食生活の普及に取り組んで

いる。

そんな同社の一押し商品「のどぐろの干物」をお届けする。

本品は、仕入れた中から脂ののった個体を選び抜き、塩味を抑え仕上げています。焼くと身離れがよく、噛み締めるほどに奥深く凝縮した旨みが口中に広がる。『白身のトロ』と呼ばれる贅沢な味わいをご堪能いただきたい。



【シーライフ】
のどぐろ干物

申込番号 **ZG 122-003**

のどぐろ干物2尾／のどぐろ(あかむつ)：日本・韓国産
※冷凍便にてお届け。





珍重されてきたあわびを ふくらやわらかく煮上げる

参宮あわび脹煮／伊勢せきや

万葉の歌人たちが魅せられた「美し国」伊勢にあって、鮑は古来珍重されてきた。伊勢神宮への供物、朝廷への貢物、武士の出陣帰陣の際の祝いの食、贈り物に添える熨斗……。このように、貴重でめたい鮑を受け継がれてきた出汁でふくらから煮あげたのが、『伊勢せきや』の「参宮あわび脹煮」。鮑はコリコリした食感を楽

しむものとお思いの方は、やわらかく、煮汁をたっぷり含んだこの脹煮の味わいに驚かれるだろう。

本品は選り抜かれた鮑の身を伝承の出汁をたっぷり使い、煮込む時間や温度に経験と技を駆使し、ふくらやわらかく仕上げている。上品な旨みがあり、味わい深さが楽しめる。



【伊勢せきや】 参宮あわび脹煮

申込番号 ZG 123-002

参宮あわび脹煮150g (2個入)

小



さかのせき

あじ

さば

佐賀関産の鰺と鯖を使い、 旨みを凝縮させた贅沢な干物

関あじ・関さばの一夜干し／ウエダ

全国にその名を知られる「関あじ」と「関さば」。大分県漁業協

同組合佐賀関支店の組合員が、一本釣りで釣り上げた真鰺と真鯖に限って、その名前を付けることができる。市場でも別格視され、料理店では高級魚として扱われるプ

ランド魚である。

その漁場は、瀬戸内海と太平洋の潮流が交わる豊後水道の佐賀関沖。潮の流れが速く、プランクトンも豊富な海域として知られる。関あじや関さばは独立した群れを作って、回遊することなく一生を

ここで過ごす。こうして、餌をつぶり食べながらも、身が引き締まった魚となるのだ。

熟練した漁師が一本釣りし活けじめにして鮮度を保つ

関あじや関さばの漁は、一本釣り。潮流の速い海域での漁は、ベテランの漁師でも命がけだという。釣り上げられた魚は、すぐに船の生簀に放つ。ごく短時間で行なわれるので、魚が傷ついたり、ストレスによって味が落ちることはな

いという。

生きたまま漁港まで持ち帰り、しばらくは港に設けられた生簀で落ち着かせる。その後、神経を抜き、活けじめにする。この一連の作業により、鮮度が保てるのだ。

味が良く鮮度の良い関あじや関さばは、刺身で食べることが多い。そんな関あじと関さばを贅沢にも、一夜干しにした。焼き方としては、まず身の方から焼く。火加減は遠火の強火がいい。香ばしく、ふつくと焼きあがるはずだ。

◀豊後水道の佐賀関沖は潮の流れが非常に速い。この海域で、熟練の漁師たちは命がけで一本釣りをする。

◀関あじ、関さばの故郷、佐賀関。豊後水道が目の前に広がり、海峡を挟んだ対岸は四国の佐田岬。

◀港に設けられた生簀で落ち着かせた後、神経を抜き、活けじめにする。この鮮度抜群の魚を干物に加工。

◀味の良い関あじ・関さばを下処理後、加工所に送る。魚を開き、薄塩味で干物にする。



[ウエダ] 関あじ・関さばの一夜干し

申込番号 ZG 125-004

関あじ一夜干し150g×2、関さば一夜干し340g／賞味期間は冷蔵で7日／真鰺・真鯖：大分県産

※お申し込みは3月17日まで。

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは9月1日～3月31日。

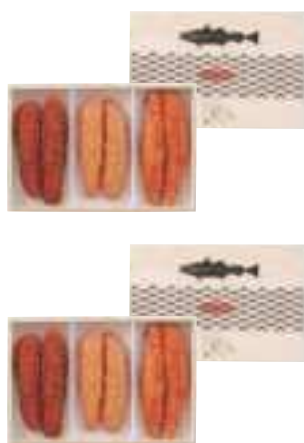
※天候や水揚げの状況により、お届け日が変わる場合がございます。

成熟卵の真子を熟成させた 無着色の辛子明太子

博多めんたいこ3種詰合せ／はたえ×日本の極み

辛子明太子の本場、福岡・新宮町の海産物専門問屋『はたえ』の辛子明太子は、無着色でありながら色が美しく、粒々の食感が心地いい。極寒のベーリング海で獲れたすけとうだらの卵巣から成熟した「真子」だけを選び出し、地元福岡で最古の酒蔵『大賀酒造』の酒と昆布、数種類の唐辛子などを合わせた特製のたれにじっくり漬

け込み、上品な味に仕上げている。今回ご紹介するのは、シンプルに素材の良さが伝わる「大吟醸仕込辛子明太子」、さわやかな香りとほどよい酸味の「柚子風味辛子明太子」、京都産七味唐辛子を加えた「七味風味辛子明太子」の3種の詰め合わせである。ご飯の供や酒肴として、それぞれの味わいを食べ比べていただきたい。



【はたえ×日本の極み】
博多めんたいこ3種詰合せ

申込番号 ZG 126-001

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

※冷蔵便にてお届け。





釧路の海の恵みを実感する 老舗水産加工会社の珍味

いくら海鮮丼セット／釧路おが和

『おが和』は、北海道東部の港町・釧路の水産加工会社。大正5年（1916）の創業以来、鮮度のよい原料を用いて、伝統製法を守りつつ、時代に即した良質な商品をつつと生み出している。

お届けするのは、そんな同社の珍味3種セット。「いくら醤油漬」は、脂ののった銀毛鮭の卵を自家製たれに漬け込んだもの。薄

味でいくら本来の旨みを実感できる。「朝茹でかにほぐし」は、獲れたてのたらば蟹を茹でて身をほぐし、蟹の甘みと旨みが損なわれないよう味付けされたもの。そして「紅鮭茶漬」は、紅鮭の骨と皮を取り除き、フレックにしたもの。ふくよかな味わいで、白米やお茶漬けはもちろん、サラダやパスタの具材にもよく合う。



【釧路おが和】 いくら海鮮丼セット

申込番号 **ZG 127-002**

いくら醤油漬120g、たらばかにほぐし・紅鮭茶漬各90g／賞味期間は冷蔵で15日／鮭卵：北海道産

※冷蔵便にてお届け。

小か



うなぎ養殖一筋110余年 熟練職人の技が光る蒲焼

浜名湖うなぎ蒲焼／大和養魚



↑うなぎを熟知した職人が、定期的に成育に応じて選別。太さを揃えながら飼育することで良質に育つ。



↑蒲焼は、職人が手開きし、手焼きしている。たれは自家製で、良質な材料を用いて煮詰めて仕上げる。



【大和養魚】 浜名湖うなぎ蒲焼

申込番号 ZG 129-003

うなぎ蒲焼長焼(3尾)計330g、蒲焼のたれ15ml×3、山椒0.1g×3／賞味期間は冷蔵で14日／うなぎ：静岡県産

※冷蔵便にてお届け。

小

日本を代表するうなぎの名産地、静岡県浜松市でのうなぎの養殖の歴史は、明治33年(1900)まで遡る。養魚家・服部倉次郎が浜名湖をうなぎの養殖に適した場所であると判断し、当時としては画期的であった体長15cmほどに成長

したクロコウナギの養殖を始めた。それがきっかけとなって浜名湖周辺でうなぎの養殖が行なわれるようになり、その後、昭和46年(1971)、うなぎの養殖研究者・村松啓次郎が、シラスウナギから育てる方法を確立。大幅に生産量

を増やすことに成功し、この方法が全国に広まっていった。

丹精込めて育てたうなぎを熟練職人により蒲焼に

『大和養魚』は、浜松の地で明治40年(1907)の創業。開業以来、ミネラル豊富な天竜川の伏流水を地下から汲み上げた養魚池でうなぎの飼育を行なっている。うなぎは環境の変化やストレスなどの影響を受けやすい。そのため、同社の養殖池は、毎朝汚れを取り

除き、常に新しい地下水を注入して水質管理を徹底している。さらに、餌は白身魚の魚粉を主体に混ぜ合わせた栄養価の高いものを与えて、健康状態を随時確認。出荷の際は、ミネラル豊富な地下水の中で、餌を与えず活かして、臭みを抜いてから提供している。ご紹介する蒲焼は、こうして丹精込めて仕上げたうなぎを、職人が手開きし、自家製だれを付けたら丁寧焼き上げたものだ。風味豊かな味わいを堪能できる。

濃厚な特製スープで煮込む 専門店のふかひれを味わう

ふかひれ姿煮／日本橋 古樹軒

『日本橋 古樹軒』は、ふかひれと中華食材を扱う専門店だ。同店のふかひれは、宮城の自社工場ですべて加工をして仕上げる。その中でも、選り抜かれたふかひれを姿煮にした。

上品な下味を付けて真空パックにしてあるので、食べる際には付属の煮込みスープで煮込んで食べる。紅焼醬ホンヤウサンと呼ばれる、この特

製スープは、濃厚な旨みがあり、ふかひれ料理には欠かせない。スープの旨みを吸い込んだふかひれは、さらにおいしくなる。しつかりした繊維を残しながらも、ふつくと、とろけるゼラチン質は美食の喜びをもたらす。この贅沢な味わいを、ご家庭で堪能していただきたい。



【日本橋 古樹軒】 ふかひれ姿煮

申込番号 ZG 130-002

ふかひれ姿煮100g、紅焼醬(煮込み
スープ) 100g × 2

小





老舗ホテルが守り続けた 伝統の味を家庭で堪能する

カレーセット／帝国ホテル

『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、海外からの賓客を迎える「日本の迎賓館」としての役目を担い、東京・日比谷の地に開業した。以来、国際的ベストホテルを目指して、もてなしの心を進化させ、いつの時代も優れたサービスと商品を提供し続けている。そんな同ホテルのビーフカレー

とシュリンプカレーをお届けする。どちらも粒々とした食感を楽しんでもらえるように、みじん切りした野菜をソースに残しているのが特徴。じっくり煮込んだブイヨンを加えて味わい深く仕上げたカレーソースに、やわらかく煮込んだ牛肉やプリプリした食感の海老がたっぷり入っている。老舗ホテル伝統の味を家庭でご堪能あれ。



【帝国ホテル】 カレーセット

申込番号 **ZG 131-003**

ビーフカレーマドラス風200g×4、シュリンプカレーマドラス風各200g×3

※冷凍便にてお届け。

小乳え



北海道の人気農場から 選りすぐりの8品をお届け

ハム・ソーセージ詰合せ／トンデンファーム

『トンデンファーム』は、北海道の広大な石狩平野のほぼ中央に位置する江別市で、昭和50年（1975）に創業。その名は、屯田兵の開拓精神に由来しており、開業以来、次世代に続く農場運営を目指して、自然の恵みを大切にしながら、素材本来の味を活かしたおいしいモノづくりに励んでいる。当初は牧場の運営から始まったが、現在は、ハム・ソーセージなど畜産加工品の製造・販売や、レストラン運営など、さまざまな事業を展開している。

国内外で賞を獲得する
ハムとソーセージ

そんな同社の食肉加工品を多彩に詰め合わせてお届けする。加工食品の製造で『トンデンファーム』が大切にしているのが、職人による匠の技。そして、ハム・ソーセージ作りの際の炭火乾燥である。その理由は、ガスや電気に比べて、炭火が放つ遠赤外線効果によって熱がまんべんなく行き渡り、肉の旨みをすばやく閉じ込めるこ

とができるからだ。強い炭火で旨みを閉じ込めたあとは、残り火を利用してじっくりと燻す。このとき北海道産の白樺チップを用いて深い香りを加えるのも、頑なに守られている工程である。そんな真摯な商品づくりが認められ、同社の商品はこれまで国内外の競技会で多くの賞を受賞している。今回は、自慢の商品の中から2種類の「燻しハム」や「荒挽きウィンナー」、「生ハムロース」など選りすぐりの8品の品をお届けする。



↑ハムやベーコンの乾燥は、『トンデンファーム』が頑なに守る直下式炭火製法。



◀素材・味・製法のすべてに妥協を許さない熟練の職人が、一品ずつ確認し、最良の品物を生み出す。



[トンデンファーム] ハム・ソーセージ詰合せ

申込番号 ZG 133-003

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

※冷蔵便にてお届け。



本場ドイツで認められた ベーコンやハムのセット

農家のベーコンバラエティセット／札幌バルナバハム

畜産王国・北海道で、本物のハムを作りたい―。その志を胸に、

『札幌バルナバハム』は、昭和54年（1979）に創業した。ハム・ソーセージづくりの本場、ドイツの伝統製法を学び、研鑽（けんさん）を積みながら、これまで多くの良品を生み出している。19世紀から続く、権威ある食品コンテストでは、平成15年（2003）の初出品から

16回連続で金賞を受賞している。

本品は、同社のバラエティに富んだ味が楽しめる詰合せ。ドイツ農家の伝統的な製法を再現した「農家のベーコン」を筆頭に、表面に多くの粒胡椒（つぶこしりょう）をまぶしたスパイシーな「パストラム肩ロースハム」、ドイツの岩塩を使用した塩味まろやかな「ロースシンケン」など全8種類が入る。



【札幌バルナバハム】 農家のベーコンバラエティセット

申込番号 **ZG 134-001**

農家のベーコンステーキカット126g、パストラム肩ロースハム300g、チーズウインナー・玉葱ウインナー各100g、ポークグルメフランク120g、ベーコンスライス80g、ロースハムスライス65g×2、ロースシンケン40g×3／賞味期間は冷蔵で30日

※冷蔵便にてお届け。

卵 乳





霜降りの黒毛和牛とともに 割り下、具材までが届く

黒毛和牛すき焼セット／モリタ屋

『モリタ屋』は文明開化の足音とともに、明治2年（1869）、京都で初めての牛肉専門店として創業。扱う黒毛和牛は血統や個体管理に目を光らせ、その品質を維持している。仕入れた肉は冷蔵庫で寝かせ、最良の熟成具合にまで仕上げるという。

このセットに用いる肉は、社長自らが一頭一頭の枝肉に懷中電灯

の光を当てて厳選した霜降りの肩・肩ロース肉。その脂は口どけがよく、甘い。また、赤身には、牛肉本来のしっかりした旨みがある。九条葱をはじめ、牛蒡、玉葱といった野菜や生芋糸こんにゃくなどの具材もセット。辛口の割り下は、先にざらめを加えておいてもよい。京都で愛され続けてきたすき焼を、家庭で手軽に再現できる。



【モリタ屋】 黒毛和牛 すき焼セット

申込番号 ZG 135-003

黒毛和牛肩・肩ロース計400g、生芋糸こんにゃく250g、わりした170g、豆腐240g、玉葱200g、ささがきごぼう80g、麩8個、九条葱・ざらめ各100g／消費期間は冷蔵で4日／牛肉・こんにゃく芋・野菜：国産

※冷蔵便にてお届け。

※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



肉の芸術品と評される 銘柄牛を専門店から直送 松阪牛すき焼セット／まるよし

古来、耕作や運搬の作業に使う役牛として優秀だったのは、兵庫県丹波産の雌牛で、この地で生まれた仔牛は大阪を通って紀州・和歌山へ入り、役牛として育てられてから、三重県松阪地方へ売られていた。松阪は伊勢平野の中央に

ある農耕の盛んな地域で、役牛は欠かせないものであったという。それが、時を重ね明治期になると、食肉の需要が高まったことで、松阪の農家では耕作に数年使った牛を肥育して、市場に供するようになった。すると、この地で育つ

た牛が肉牛として優れていることが徐々に判明。松阪の肉牛は全国的に名を高めていった。それが「松阪牛」の始まりで、国内品評会で賞を次々と受賞し、今に至る。

〈全国の優秀な血統の仔牛を、三重県中西部を流れる雲出川から宮川にかけての地域で肥育した未経産の雌牛で、個体証明書を有し、照合が可能であること〉。

以上が、現在、「松阪牛」に定められている基準である。

松阪牛の老舗から
すき焼セットをお届け

日本を代表するこの銘柄牛のすき焼きセットを、松阪『まるよし』からお届けする。同店は、昭和36年（1961）の創業以来、「松阪牛」を主に取り扱っており、牛の肥育から生産・加工までを行っている。今回は、赤身の肩・モモと脂身のバラを組み合わせたセットをお届けする。最上の肉の旨みと風味をご堪能あれ。



↑玉城町にある『まるよし』の自社農場。牛たちは独自の飼料を与えられながら、大事に育てられている。



←自社で肥育した松阪牛は、熟練の職人の技術で、個体に合わせて最適にカットされる。



←レストランと精肉店が一体となった『まるよし』の鎌田本店。ビフテキ。の大きな看板が目玉を引く。



【まるよし】
松阪牛 すき焼セット

申込番号 ZG 137-003

肩・モモ・バラ計420g／消費期間
は冷蔵で4日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。

歴史の中で作りあげられた ブランド牛のステーキ

米沢牛 サーロインステーキ／米澤佐藤畜産

藩政時代に南部地方から鉄を運んできた南部牛をルーツとする「米沢牛」は、寒暖の激しい山形県米沢地方の気候と風土の中でストレスをかけないようゆったりと育てられ、良質な肉牛へと成長してきた。そのおいしさは、肉の品評会で常に高い評価を受け、現在では全国に名を知られている。

『米澤佐藤畜産』が丹精込めて肥育したもの。清潔でゆったりとした牛舎の中で、経験に基づいた良質な飼料と吾妻連峰からの伏流水を与えて、じっくり育てた。その飼育日数は通常より長く、仕上げの肥育は「頭買い」している。そうすることで、通常の肉牛より臭みが抜けて、甘くとろりとした肉質になるという。この機会にぜひお試しあれ。

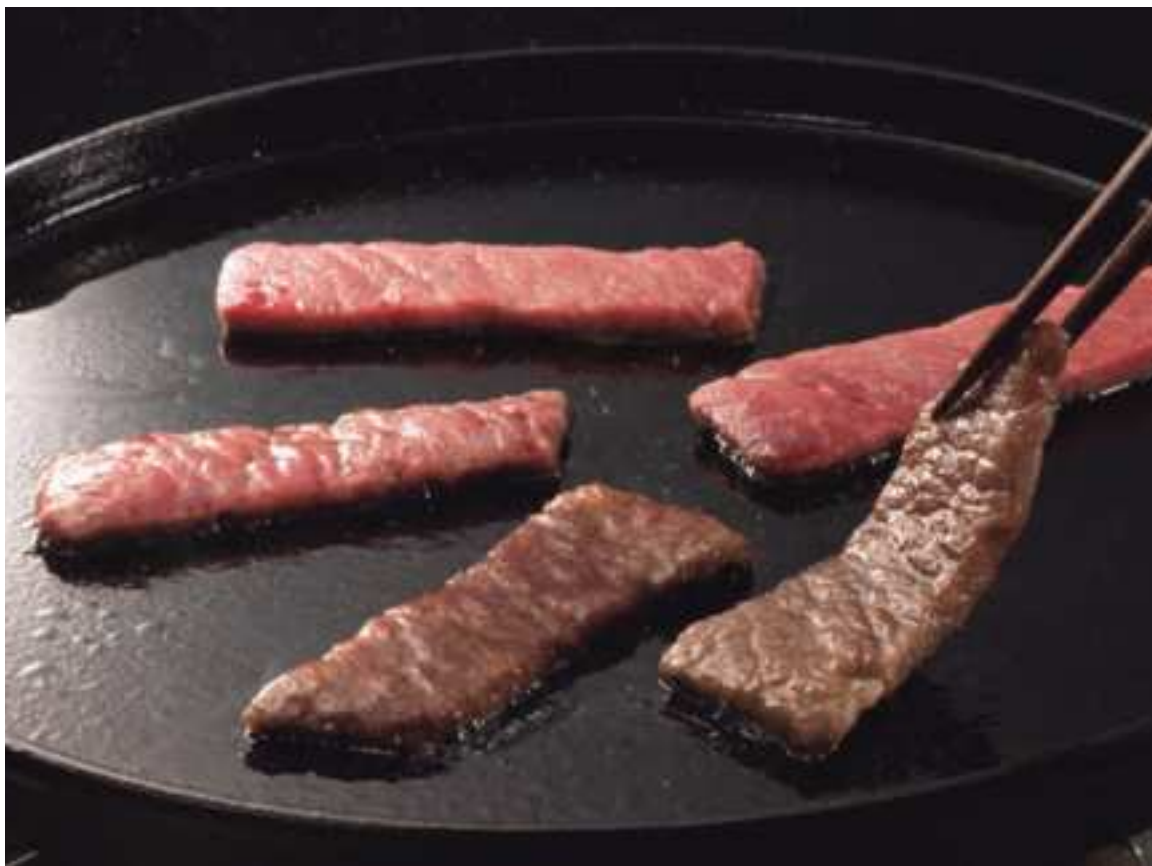


【米澤佐藤畜産】
米沢牛 サーロインステーキ

申込番号 ZG 138-001

サーロインステーキ (2枚) 計240 g
／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。





歴史の古いブランド牛を 老舗専門店からお届け

近江牛 焼肉用／大吉商店

日本の三大和牛は松阪牛、神戸牛、近江牛といわれているが、中でも最も歴史が古いといわれているのが「近江牛」だ。薬食いと称して、元禄時代（1688～1704）にはその味噌漬が將軍へ献上され、食膳を大いに賑わしたといわれている。

その歴史ある近江牛を明治29年（1896）から販売している専門店、『大吉商店』を紹介したい。自然豊かな滋賀県高島の里山の中で、こだわりの飼料と清らかな湧き水を与えて育てられた同店の牛は、健康そのもの。きめ細かな脂は、熱を加えると筋繊維の束がほぐれて、舌の上でとろける。同時に醸す独特の香りと甘みは、和牛ならではの味わいだ。今回はその中から「焼肉用」をお届けする。

【大吉商店】 近江牛 焼肉用

申込番号 ZG 139-003

バラ450g／消費期間は冷蔵で4日
／滋賀県産

※冷蔵便にてお届け。



米どころの風土が育んだ 濃厚な旨みを持つ銘柄牛 前沢牛すき焼・しゃぶしゃぶ用／前沢牛オガタ

岩手県奥州市前沢地区は北上^{きたかみ}盆地の南部に位置し、中心部を北上川^{とうとう}が滔々と流れる。その肥沃^{ひよく}な大地は米作りに適し、東北の米どころとなった。そんな風土が「前沢牛」をも育んだ。良質の稲わらは牛の餌^{えさ}となり、暑さに弱い牛にとってこの地の気候は最適であった。さらに、牛にストレスを与えないよう丹精込めて飼育することで、

肉質の優れたブランド牛として認められるようになったのだ。
前沢牛の最大の特長は、しっかりと甘みと濃厚な旨みといえよう。直営牧場を有する『前沢牛オガタ』から、適度に脂がのつてやわらかく、あつさりした味わいのモモのスライス肉450gをお届けする。すき焼や、しゃぶしゃぶにしてお楽しみください。



【前沢牛オガタ】
前沢牛 すき焼・しゃぶしゃぶ用

申込番号 ZG 140-003

モモ450g／消費期間は冷蔵で4日
／岩手県産

※冷蔵便にてお届け。





香ばしく甘い香りが秀逸な 銘柄牛の酒粕味噌漬 山形牛ロース酒粕味噌漬／蔵王ミート

食肉メーカー『蔵王ミート』は、昭和46年（1971）の創業。当初は牛枝肉の出荷をしていたが、新鮮な畜産物を産地から直接消費者へ届けたいという思いが高まり、現在では牛の肥育から加工販売までを一貫して行なっている。今回お届けするのは、そんな同社の「山形牛ロース酒粕味噌漬」。厳選した地元銘柄牛・山形牛の厚

切りロース肉を、独自の酒粕味噌に漬け込んで熟成させている。味の決め手は、山形を代表する酒蔵『出羽桜酒造』の大吟醸酒粕と、奥深い旨みが特徴の『紅谷醸造』の味噌で、良質な牛肉の旨みを最大限に引き出していること。焼けば香ばしく甘い香りが秀逸で、ご飯はもちろんのこと、酒肴にもおすすめの逸品である。



【蔵王ミート】 山形牛ロース酒粕味噌漬

申込番号 ZG 141-003

ロース酒粕味噌漬(4枚) 計280g／
賞味期間は冷蔵で22日／牛肉：山形県産

※冷蔵便にてお届け。

旨み、コクとも至福の味わい 山形県産銘柄豚の味噌漬け 味噌漬けセット／平田牧場

山形県酒田市の『平田牧場』は、
『おいしさは豚の健康にある』と
の企業理念のもと、昭和39年（1
964）に創業。生産、加工、販
売、流通のすべてを自社で行なっ
ている。品種開発にも力を入れ、
7年の歳月をかけ、3種の純粋種
の長所を合わせて生み出した「平
田牧場三元豚」は肉質、味わいと
も最高級のもち豚。今や山形県の

誇るブランド豚である。
今回お届けするのは、この三元
豚を飼料米で育てた「日本の米育
ち三元豚」と、金華豚を平田牧場
で改良した「平牧金華豚」を、特
製味噌に漬け込んだ3種の味噌漬
けセットである。肉の旨みと味噌
のコクが溶け合い、香ばしさも加
わった至福の味を、熱々のご飯と
ともに、堪能していただきたい。



【平田牧場】 味噌漬けセット

申込番号 **ZG 142-002**

金華豚特製味噌漬け・三元豚八丁味
味噌漬け各112g × 4、三元豚特製味
味噌漬け112g × 5／賞味期間は冷蔵
で15日／豚肉：金華豚＝山形県産、
三元豚＝国産

※冷蔵便にてお届け。





常連客の要望から生まれた 祇園の名店の人気惣菜

国産豚西京白みそ仕立て／ぎおん割烹なか川

『ぎおん割烹なか川』は、鰻しやぶ発祥の店として知られる京都の名店。昭和48年（1973）の創業時から、鰻をはじめ丹波産の松茸や松葉ガニ、琵琶湖のモロコなど、四季折々の吟味された旬の食材と使って、季節感あふれる料理を提供している。

本品は、常連客の要望から生まれた逸品。「店で食べた豚ステーキ

キを家で食べられるようにしてほしい」と言われて開発された。しっかりと筋切りした豚ロース肉を、

西京味噌と出汁を合わせた独自のタレに漬け込んで仕上げている。やわらかくきめ細かな食感で、コク深く風味豊かな白味噌が肉の旨みと相まってあとを引くおいしさ。／はんなり」というにふさわしい祇園の割烹の味である。



【ぎおん割烹 なか川】
国産豚西京白みそ仕立て

申込番号 ZG 143-004

豚ロース肉スライスたれ漬100g(豚肉70g、たれ30g)×20／豚肉：国産

※冷凍便にてお届け。

小

奈良の老舗酒蔵の限定品

上品な酸を纏^{まと}った純米大吟醸

花^{はな}巴^{ともえ} 万葉の華 純米大吟醸 限定中取り / 美吉野醸造

『美吉野醸造』は、明治45年（1912）の創業。千本桜で知られる奈良吉野の蔵元で、原料米に契約農家の栽培米を用いたり、吉野杉の木桶で仕込んだりするなど、地元の自然や風土に寄り添った酒造りを行なっている。特筆すべきは培養酵母を加えない酵母無添加で、もともと酒蔵に存在する蔵付き酵母の力でアルコール発酵を促している点である。

このたびお届けするのは、酒米を40%まで磨き抜いて醸した同蔵の純米大吟醸酒。しかも、もろみを搾^{しぼ}る工程において最もバランスが良い味の酒が取れる「中取り」の酒で、『美吉野醸造』が「最高級」と称する珠玉の品だ。華やかな香味と上品な酸を感じつつ、米の旨みも存分に楽しめる。



〔美吉野醸造〕
花巴 万葉の華
純米大吟醸 限定中取り

申込番号 ZG 144-003

純米大吟醸1.8ℓ / 米・米麴＝国産
／原材料名：米、米麴／アルコール分：16度以上17度未満／日本酒度：+3／飲み口：やや辛口



【京屋酒造】
ジャパニーズクラフトジン
2本セット

申込番号 ZG 145-003

〔油津吟〕

油津吟750ml／アルコール分：47度

〔HINATA〕

HINATA750ml／アルコール分：47

度



宮崎の老舗焼酎蔵の
繊細で華やかなクラフトジン

ジャパニーズクラフトジン2本セット／京屋酒造

宮崎日南市にある『京屋酒造』は、天保5年（1834）創業の焼酎蔵だ。ひと甕約800ℓという現代では非常に珍しい少量生産で自然な発酵を促し、素材本来の豊かな味わいを引き出している。

このクラフトジンは、ベースの一部に同蔵の芋焼酎を用いた2本「油津吟」は、『京屋』の看板商品「甕雫」と「空と風と大地」をベースに使用して、9種のボタニカルを融合させた逸品。「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション」で、3年連続金賞を受賞し、令和3年に殿堂入受賞を果たしている。一方、「HINATA」は、宮崎産の日向夏やへべス、金柑をはじめ全18種のボタニカルを使用、日なたのようにやわらかなフレーバーに仕上げている。

岡山の老舗酒蔵が醸す 個性あふれるクラフトビール 独歩ビール飲み比べ24本セット／宮下酒造

『宮下酒造』は、大正4年（1915）の創業。創業者は宮下亀蔵、元三郎兄弟で、幼いうちから酒造業の家で研鑽（けんさん）を積み、満を持して清酒の醸造を始めたという。以来、長い年月を経て、現在は総合酒類メーカーを目指して、焼酎や梅酒、ジン、ウイスキーなど多彩な酒類を醸造・販売している。

今回ご紹介するのは、同酒蔵が平成7年（1995）から醸すクラフトビールの詰め合わせ。独立独歩で特色のある信念のあるビール醸造をモットーに造られていて、どれも個性豊か。甘く香ばしい麦芽風味の「デュンケル」、濃厚な味わいの「シュバルツ」、ホップの苦みのきいた「ピルスナー」、フルーティな「ヴァイツェン」の4種を味わえる。

【宮下酒造】独歩ビール 飲み比べ24本セット

申込番号 **ZG 146-002**

デュンケル・シュバルツ・ピルスナー・ヴァイツェン各330ml×6／原材料：麦芽、ホップ／アルコール分：5度

※冷蔵便にてお届け。





千利休の茶の精神を受け継ぐ 『京都利休園』の茶事セット

宇治抹茶と野点^のセット／京都利休園

千利休の茶の精神は「わび」と「さび」。そして「なごの心」であった。中でも「なごの心」は、利休が強調していた精神で、簡素な山の庵^{いお}であろうと田んぼの土手であろうと、自然と一体になって茶を楽しむ心であり、現代流に極言すれば、「質素の中に感謝する心」だという。

そんな利休の「茶の心」を伝え

ようと『京都利休園』が企画したのがこのセットだ。お茶は、創業400余年の同店がていねいに挽きあげた、香り豊かであるやかな味わいの宇治抹茶。野点^のセットには、抹茶を楽しむための茶碗と茶せん、茶杓^{ちやく}が付いている。旅先で、日常の中で、利休の追求した「茶の心」に思いを馳^はせ、茶事を楽しんでみてはいかがだろう。



【京都利休園】 宇治抹茶と野点セット

申込番号 ZG 147-002

宇治抹茶：今昔30g／茶葉：国産
野点セット：サイズ(約)：野点茶碗
＝(口径9×高さ6.5cm)・茶筴＝(11
cm)・茶杓＝(18.5cm)×各1／材質：
野点茶碗＝陶器、茶筴・茶杓＝竹／
日本製

パリ発 ショコラ専門店の バラエティセツト

オリジナルボックス アンスタン
ノアール 24粒入 / ラ・メゾン・デュ・ショコラ

『ラ・メゾン・デュ・ショコラ』

は、1977年、パリのフオブル・サントノレにオープンしたチョコレート専門店だ。宝石のようなボンボン・ドウ・ショコラは、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）称号を持つショコラティエ、ニコラ・クロワゾーの総指揮のもと、パリのアトリエの職人たちによって丁寧に作られている。

そんな同店の人気の味を手軽に味わえるチョコレートセツトを、シックなオリジナルボックスに入れてお届けする。全18種類の詰合せで、ハーブやフルーツを使った12種類のガナッシュと、ナッツを使った5種類のプラリネ、そして粒状で、小さいながらもカカオの風味がしっかりと感じられるパールショコラが入る。



【ラ・メゾン・デュ・ショコラ】
オリジナルボックス アンスタン
ノアール 24粒入

申込番号 **ZG 148-002**

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

※冷蔵便にてお届け。

小乳



海老の加工二筋に70余年。 海老煎餅づくしの詰め合わせ

海老あわせ／志ま秀

海老煎餅で知られる『志ま秀』

は、当初は小さな鮮魚店だった。

それが、研究熱心な初代・島秀雄が、仕入れた魚を材料に海産珍味を開発して評判になり、昭和25年（1950）、本格的に珍味の製造販売を始めて現在に至る。農林大臣賞を受賞した珍味「えびてつ」をはじめ、近年のヒット作「クアトロえびチーズ」など、これまで

多くの商品を生み出している。

お届けする「海老あわせ」は、同店の海老煎餅を堪能できるセット。定番の「えびせんべい」や1袋にひと口サイズの海老菓子7種が入った「えびのだんらん」。柚子の香りと黒胡椒の風味が絶妙な「えび柚子胡椒」、白胡椒と海苔の風味が効いた笹の葉形の「えび小笹」など、全9種の味を楽しめる。



【志ま秀】 海老あわせ

申込番号 ZG 149-002

えびのだんらん・紅色えびせんべい・白色のえびせんべい・ふた焼ごま×各16袋、のりえびせん14袋、えび柚子胡椒6袋、チェダー・しょう油&山葵&椎茸・えび小笹×各4袋／うるち米：国産

小乳え

上品な甘々で清涼な香りの 瑞々しい大粒ぶどう

山形県産シャインマスカット

近年人気の高い「シャインマスカット」は、日本生まれの大粒ぶどう。独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所が、病気に強く育てやすいアメリカパドウと、大粒で品質がいいが耐病性が低く栽培が難しいヨーロッパパドウを掛け合わせて誕生した。皮が薄く種がないため、皮ごと食べられるのが大きな特徴。皮はパ

リツとした食感で、薄緑色の果肉は、大粒ぶどうならではの、しっかりとした歯応えで果汁もたっぷり。上品な甘さとほど良い酸味、さわやかな香りも魅力である。

今回お届けするのは、果物の一大産地、山形・東根産の「シャインマスカット」。最高の状態で収穫し、冷蔵保存によって厳重に品質管理した旬の美味をお届けする。



山形県産 シャインマスカット

申込番号 **ZG 150-003**

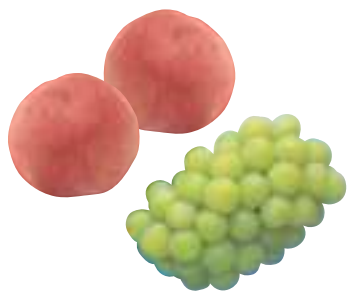
シャインマスカット 特秀1.4kg(2房)

／山形県産

※お申し込みは11月1日まで。

※お届けは10月1日～11月15日。





桃&ぶどう詰合せ

申込番号 ZG 151-002

桃450g (2個)、シャインマスカット450g (1房) / 桃＝山梨県・長野県・福島県産、シャインマスカット＝山梨県・長野県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月27日まで。

※お届けは7月15日～8月10日。

皮ごと食べられるシャインマスカット
果物の芸術品、桃と

桃&ぶどうセット



大玉の桃は、果物の芸術品と称される。実を結んだあとにひとつひとつ袋をかけて、その色を守っている。収穫時もやわらかく繊細なその肌を傷つけないよう、丁寧に作業を進めていく。こうして大切に育てられた桃は瑞々しく、上品な甘みを堪能できる。

一方のぶどうは、翡翠のような色合いのシャインマスカットを用意した。大粒ながら種がなく、皮ごと食べられるのが特徴だ。口に含むと、マスカットならではの高貴な香りが広がる。

桃、シャインマスカットとも日本を代表するそれらの生産地、山梨県・長野県産のものを中心にお届けする。

さくらんぼの人気ブランドを 発祥の地から直送 山形県産 さくらんぼ 佐藤錦

さくらんぼの日本での栽培は、明治時代に始まった。しかし、当初の品種は日持ちが悪く、出荷しても傷んでしまうことが多かったという。そこで、山形県東根市の篤農家、佐藤栄助さんは品種改良に挑み、ひとつの品種を作りあげた。それが「佐藤錦」である。

日持ちの良い「ナポレオン」と、味の良い「黄玉」を交配して生まれた佐藤錦は、美しいルビー色でやわらかな乳白色の果肉を持つ。高い糖度を持ちながらほどよい酸味があり、市場に出回るやいなや話題となった。

長年佐藤錦を栽培し、その旨みを知り尽くした農家が作った本場の味をぜひお試しあれ。



↑ルビーのように美しく輝く「佐藤錦」。ときには20度以上もの高い糖度を持つという。

山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

申込番号 **ZG 152-003**

佐藤錦 Lサイズ500g×2(バラ詰)／
山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは5月31日まで。

※お届けは6月10日～6月30日。



山形の農の匠たくみが育てあげた 白く輝く銘柄米をお届け

特別栽培米 山形県産 つや姫／出羽弥兵衛

「つや姫」は、平成20年（2008）に誕生した山形県が誇る銘柄米だ。名前からもわかるように、炊いたときの艶つやが実に美しいのが特長だが、それより際立つ特長が、そのおいしさである。甘み、旨みに優れ、日本穀物検定協会の食味官能試験では、毎年最も高い「特A」評価を受けている。

このおいしい銘柄米を、山形県

鶴岡で、文政10年（1827）から農業を営む『出羽弥兵衛』からお届けする。同農場は、出羽三山や朝日連峰が蓄えた水と手作りした米糠有機肥料を用いて、健康と環境に配慮した米作りを行なっている。お届けするのは特別栽培米で、慣行栽培と比べ、化学肥料9割減、農薬使用8割減で育てあげた逸品である。



【出羽弥兵衛】
特別栽培米 山形県産 つや姫

申込番号 ZG 153-004

特別栽培米つや姫5kg／山形県産



粘り強く、ふっくらモチモチ 冷めても旨い銘柄米

特別栽培米 山形県産ミルキークイーン／しまさき農園

平成元年から平成6年（1998

9～1994）にかけて、農林水

産省が「スーパーライス計画」を

推進した。その目的は、新たな米

の品種開発で、そこから「こしひ

かり」や「ささにしき」「ひとめ

ぼれ」など、今日では広く知られ

た人気銘柄米が多数生まれた。

今回お届けする「ミルキークイ

ーン」も、同プロジェクトから生

まれた銘柄米のひとつだ。茨城県

のつくば農業研究センターで、

「こしひかり」の突然変異がきつ

かけで誕生したという。粘り気が

強く、モチモチした食感で、しつ
とりとなめらか。口にした瞬間か
ら旨みや甘みをしっかりと感じる
ことができる。評判が高い。冷め
てもかたくなりにくいので、お弁
当やおにぎりにも適している。

10代続く稲作専業農家から
特別栽培米をお届け

そんな美味なる銘柄米を産地か
ら直送する。作り手は、山形県南
陽市で10代続く稲作専業農家『し
まさき農園』。50年以上にわたつ

て土作りに取り組み、農薬や化学
肥料に頼らない農業を実践し、こ
れまで多くの品評会で賞を受賞し
ている。

お届けするのは特別栽培米で、
完熟籾殻堆肥や良質な有機質肥料
を使用。その上で、旨みを凝縮さ
せるために、田んぼを贅沢に使つ
た45株超疎植栽培で育てあげて
いる。食べる際は、吸水性が高く
やわらかくなりやすいため、いつ
もより水加減を10～15%減らして
炊飯していただきたい。



↑通常の半分程度の苗を疎植で田植
えることで栄養や日光が十分に行
き渡り、太く丈夫な苗が育つ。



↑収穫後は低温冷蔵庫で玄米を保管
し、一年中鮮度をキープ。必要なぶ
んだけを都度精米して、直送でお届
けする。



【しまさき農園】
特別栽培米 山形県産
ミルキークイーン

申込番号 ZG 155-003

特別栽培米ミルキークイーン5kg／
山形県産



ブランド米頒布コース (全3回)

申込番号 **ZG 157-003**

【1回目】

特別栽培米雪若丸2kg／山形県産



【2回目】

特別栽培米あきたこまち2kg／秋田県産



【3回目】

包装米飯(白飯)
160g × 7／うるち米：山形県産



↑電子レンジで加熱するだけでおいしいご飯となるレトルトご飯。

- 毎月1回、全3回のお届けになります。
 - 1回目のお届けはご投函日から12日目以降のご希望日をご指定ください。
 - 2回目のお届けは1回目のお届け日から1か月後とさせていただきます。
 - 3回目のお届けは1回目のお届け日から2か月後とさせていただきます。
 - お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
- 例) 1回目のお届けを10月15日とご指定された場合
- | | |
|-----|--------------|
| 1回目 | → 10月15日にお届け |
| 2回目 | → 11月15日にお届け |
| 3回目 | → 12月15日にお届け |

3回に分けてお届けする 銘柄米2種とレトルトご飯 ブランド米頒布コース

毎年のように新たな銘柄米が登場する昨今、農林水産省のデータによると、うるち米の令和元年産の産地品種銘柄数は、なんと824にも上る。ここでは、数ある銘柄米の中から選んだ2種類と、電子レンジで温めるだけで手軽に食

べられる、便利なレトルトご飯を3回に分けてお届けする。

「つや姫」の弟君である「雪若丸」からお届け

おいしいご飯の食べ比べが楽しめるお米の定期便の第1回は、山

形県を代表する銘柄米「つや姫」の弟君、という謳い文句で、近年登場した「山形県産 特別栽培米 雪若丸」。粒が大きく、形が整っていて、雪のように艶やかな白さが特徴。しっかりした弾力と目張りがあるが、クセなく食べ飽きない。

第2回は、「秋田県産 特別栽培米 あきたこまち」。艶と透明感があり、香りが秀逸な銘柄米で、昭和59年(1984)に誕生して以来、食味ランキングの最上位を示

す「特A」にこれまで幾度となく選定されている。今回は、秋田で「あきたこまち」を専門に栽培する『石井農場』からお届けする。

そして、第3回の最後にお届けするのは、レトルトご飯の「大将の一膳」。標準的な日本産米の食味値数は65～75点だが、この商品は食味値80点以上の山形県産「つや姫」と「こしひかり」を同量ずつブレンドしたものの。電子レンジで約2分加熱するだけで、おいしいご飯を味わえる。

甘みや粘りに加え、 冷めても旨いブランド米

特別栽培米 山形県産 ひとめぼれ／井上農場

「ひとめぼれ」は「こしひかり」を母に、「初星」を父に交配して生まれた米だ。炊きあがりの光沢が美しく、思わずひとめぼれしてしまいそうだということから名前が付けられた。食味や香りも良好で、こしひかりの持つ甘みや粘りを受け継ぎながら、冷めても米がくっつきにくくおいしいのが特徴である。

今回のひとめぼれは日本有数の米どころ、山形県庄内平野の『井上農場』が手がけたものをお届けする。鳥海山や月山に囲まれた自然豊かな地で、農薬の使用を抑えた特別栽培で育てられた。全国的にも知られる地元イタリアンレストラン『アル・ケッチアーノ』の奥田政行シェフの目にも留まり、高い評価を受けている。

【井上農場】特別栽培米 山形県産 ひとめぼれ

申込番号 ZG 158-003

特別栽培米ひとめぼれ2kg×3／山形県産



←『井上農場』ではさとうきびの蜜や海藻エキスなどを散布して、稲に活力を与えている。



↑『井上農場』のみなさん



贈り手の心が伝わる

「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、

バレの日^{せいたく}はもちろん、

日常でも訪れたい

眺めのよい店へのご案内します。



↑創業88年余りの歴史を誇る『第一ホテル東京』のコース料理（東京都港区『アンシャンテ』、168ページ）。



↑異国情緒漂う空間で、全10品目のランチコースを堪能（神奈川県横浜市『状元樓 横浜中華街本店』、162ページ）。



手打そば満志粉

茨城県ひたちなか市

「常陸秋そば」の故郷で
滋味豊かな蕎麦を味わう



↑二八蕎麦は切り揃えが美しく、角がシャープ。旬の地元食材を使った刺身や天麩羅なども味わえる。



◀店主の益子正巳さんは、茨城新聞社発行の『そば打ち名人が選ぶ50店』の選者でもある。

蕎麦好きの方なら、茨城県産の「常陸秋そば」をご存じだろう。金砂郷の赤土地区（現常陸太田市）の在来種を親として、茨城県農業試験場が3年の歳月をかけて育成したブランド品種である。実が大きく、粒ぞろいのよさはもちろんのこと、香りの高さと豊かな滋味が大きな特徴だ。

今や、全国の蕎麦の名店でその味を楽しめるようになったが、「常陸秋そば」の故郷で味わってみるのはいかがだろう。茨城を代表する名所「国営ひたち海浜公園」は、春はネモフィラで青一色に、秋には赤く色づいたコキアで有名だ。観光に訪れる際には、あわせて予定に入れていただきたい。

自家栽培の蕎麦の実を製粉して手打ちする

今回ご紹介するのは、蕎麦打ち名人と称される益子正巳さんが営



【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〉に記載の連絡先にてご予約の上、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



↑店内はテーブル席のほか、小上がりの座敷がある。落ち着いた空間で、障子越しの光もやわらかい。



↑国営ひたち海浜公園では、約3万3000本のコキアが10月上旬から紅葉し始める。(観光いばらき提供)



↓「常陸秋そば」の蕎麦畑。結実した蕎麦の実の「玄そば」は、最高峰といわれる。(観光いばらき提供)



【手打そば満志粉】 ランチペア

申込番号 **ZG 161-002**

内容：特別そばコース

※ご予約にて承ります。

※当日の変更・キャンセルは承れません。

※ご予約は7日前までをお願いいたします。

※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、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／茨城県ひたちなか市高野3267

■ご利用時間／11:30～14:00 (LO)

■定休日／月曜(祝日の場合、翌火曜が定休)

■アクセス／JR佐和駅からタクシーで約5分、常磐自動車道那珂I.C.より約20分

む『手打そば満志粉』。県内外から訪れる蕎麦好きの人で、店内はいつも賑わっている。

益子さんは、早朝から自家製粉した蕎麦粉を水、打ち粉を極限まで減らして手打ちする。鏡面状にした蕎麦を寸分たがわぬ切り幅に仕上げるのも、名人ならではの技だ。蕎麦の栽培も自身で行なっているという。

鰹節や醤油、味噌なども吟味を重ねた。つゆはやや辛めで、蕎麦に少しつけるだけで丁度よく、蕎麦本来の甘みと相まって旨みが増す。地元産の旬の食材を使った天麩羅や刺身とともに、「常陸秋そば」の香りと風味を堪能できる。

状元樓

横浜中華街本店／神奈川県横浜

異国情緒漂う異空間で 上海料理を堪能する



↑コースの一例。写真中央の「窯焼き北京ダック」をはじめ、バラエティに富んだ全10品が味わえる。



◀風格ある『状元樓』の外観。にぎやかな店が立ち並ぶ横浜中華街の中でも異彩を放つ。

この優雅な空間で、ふたりでランチを味わうプランをご用意した。「前菜」からスタートして「フカ

滋味深い全10品の料理をふたりで楽しむ

約600軒もの店がひしめく、世界最大級の規模を誇るチャイナタウン、横浜中華街——。

『状元樓』は、この町で昭和30年（1955）に創業した上海料理の名店である。

風格ある佇まいの建物は、1920年代に「東洋のパリ」と称された上海の邸宅をイメージしたものの、4フロアある客席は、それぞれ霧間気が異なり、異国情緒にあふれている。内装材から照明器具、調度品に至るまで、館内はすべて上海で調達したもので設えられており、フランス租界時代のノスタルジックな霧間気を醸し出している。



【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。



↑異国情緒にあふれた店内。フロアごとに趣が異なるが、どのフロアも緩やかな時間が流れている。



↓自家製白湯スープを使用した「フカヒレの茶碗蒸し」。奥深い香りとコクはあとを引くおいしさだ。

[状元樓 横浜中華街本店] ランチペア

申込番号 **ZG 163-003**

内容：前菜・フカヒレの茶碗蒸し・海鮮料理・北京ダック・肉料理・点心を含む全10品のランチコース
※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。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

■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／11:30～15:30〈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/>



ヒレの茶碗蒸し」、「海鮮料理」、「窯焼き北京ダック」、「肉料理」、「点心」、そして香り高い「中国茶」などを含む、全10品のコースとなる。

中でも「フカヒレの茶碗蒸し」は、鶏ガラと豚骨をベースに8時間以上じっくりと煮込んだ自家製白湯スープを使用した逸品。やさしく上品な味わいが印象的で、ふんわりなめらかなこの茶碗蒸しとともに、上海料理の真髄ともいえる奥深い香りとコクを、この機会にご堪能いただきたい。また、別途料金がかかるが、中国酒もおすすめ。紹興酒は、同店自慢の品が多数用意されている。

Grill 满天星 麻布十番
本店・丸ビル店 / 東京都港区千代田区

フランス料理の技を基本に 日本人の味覚に合う洋食を



↑野菜入りピラフを、小海老とホタテ入りのトロトロの卵で包んだオムライス。



【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、発行日より6ヵ月間となります。

正統派として知られたフランス料理店から、洋食屋へと転進した店がある。それが、東京・麻布十番に本店を構える『 Grill 满天星』。総料理長を務めた窪田好直さんは、^ミ天皇の料理番^ミといわれた秋山徳蔵に本物のフランス料理を仕込まれた。しかし、日本人の味覚に合った西洋料理を追求するうちに、洋食に行き着いたという。

窪田さんが目指したのは、調理に手間暇を惜しまない洋食だ。ドミグラスソースは小麦粉を茶色になるまで炒め、牛のスジや骨などでとったスープを加え、さらに仔牛の骨、牛スジ、香味野菜を加えて1週間煮込む。その間、ソースは毎日濾す。こうして、サラッとした舌ざわりの中に懐かしいコクを感じるソースが完成する。

ピラフも^{たけのこ}筍、^{たまねぎ}玉葱、しめじ、コーンなど8種類の野菜と米をブイ



◀ビーフシチューはフランス料理の「仔牛のブルゴーニュ風」を基本にし、煮込んだ肉を赤ワインソースでさらに煮込む。



◀ビーフステーキは好みの焼き加減で出てくる。このプランでは、シチューかステーキどちらかを選択。

[グリル満天星 麻布十番 本店・丸ビル店] ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZG 165-002**

内容：フレンチコース（オードヴル・スープ・フライ盛り合わせ（2品）・サラダ・シチューまたはステーキ・ライス料理・デザート・コーヒーまたは紅茶）

※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。※麻布十番公共駐車場（鳥居坂下）の1時間分のご優待チケットがございます。※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。※表記2店舗から1店舗をお選びいただけます。

〈本店〉■住所／東京都港区麻布十番1-3-1 アポリアビルB1F■ご利用時間／ランチ11：30～15：00〈LO〉ディナー17：30～21：30〈LO〉■定休日／月曜（祝日の場合は翌火曜定休）、年末年始他■アクセス／都営地下鉄大江戸線・東京メトロ南北線麻布十番駅から徒歩約1分

〈丸ビル店〉■住所／東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング5F■ご利用時間／月～木曜ランチ11：00～15：30〈LO〉ディナー17：30～22：00〈LO〉金曜ランチ11：00～15：30〈LO〉ディナー17：30～20：30〈LO〉土・祝前日11：00～23：00〈LO〉日・祝日11：00～21：00〈LO〉■定休日／不定休（丸の内ビルディング休館日）■アクセス／JR東京駅から徒歩約2分、東京メトロ丸ノ内線東京駅から徒歩約1分

■<http://www.manten-boshi.net/>

↓丸ビル店は大きな窓があり、ビル群や皇居を見渡すことができる。



バターや油をできるだけ使わなくて済む調理法も工夫した。ドミグラスソースにもバターは使っていないし、ピラフもいわゆる洋風の炊き込みご飯だ。健康にも留意した洋食である。

オムライスはこのピラフをトマトソースで炒め、魚介入りのとりとした卵で覆った同店の名物。たつぷりのドミグラスソースが上からかかる。

ヨンで炊き上げ、一晩寝かせる。こうすることで米の芯まで味がしみ込み、旨みが充分広がる。

バターや油を極力控えた身体に優しい洋食

庭のホテル 東京 ダイニング「流」

／東京都千代田区

緑溢れるレストランで コースランチを楽しむ



↑緑溢れる店内。『流』は、庭に流れる水とフランス語の「Lieu=場所」から命名。

『庭のホテル 東京』は、旅館を
ルーツに平成21年にオープンした
江戸の粋が感じられるホテルだ。
美しいモダンな和をコンセプト
にした館内には、デザインのア
クセントとして温かみのある和紙
や木が随所に用いられ、JR水道
橋駅から徒歩約4分という立地で
ありながら、落ち着いた雰囲気か
漂っている。

また、同ホテルの象徴ともいえ
るのが、エントランスから続く中
庭で、小川の流れる小さな雑木林
をイメージして、樹木や草花を植
栽。四季を通じて様々な表情を楽
しむことができる。令和4年には
リニューアルオープンし、「環境
配慮への取り組み」の強化や、ニ
ューノーマルに対応した最新設備
の導入など、新しい時代にふさわ
しい更なる上質で快適なサービス
の提供している。



【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。



↑ランチコースのイメージ。季節ごとに旬の新鮮な素材を使ったカジュアルフレンチが楽しめる。



「庭のホテル 東京 ダイニング流」ランチペア

申込番号 **ZG 167-004**

内容：ランチコース

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

■住所／東京都千代田区神田三崎町1-1-16
庭のホテル 東京1F

■ご利用時間／11:30～13:30 (LO)

■定休日／無休

■アクセス／JR水道橋駅から徒歩約4分、都営三田線水道橋駅から徒歩約5分、都営新宿線・東京メトロ半蔵門線神保町駅から徒歩約8分

■<https://www.hotelniwa.jp/>



↑高い天井と大きな窓を配した開放的な『流』の店内。美しい中庭を眺めながら食事ができる。

洗練されたホテルダイニングで
ペアランチを堪能

今回は、このホテルの1階にあるレストラン、ダイニング『流』で、ふたたびランチコースを楽しむプランをご用意した。質の高い料理を気軽に楽しんでもらいたいという想いのもと、同店では開業以来、旬を味わえるカジュアルなフレンチを提供している。刻々と変化していく庭の風情とともに、とっておきの口福を味わっていただきたい。

創業88年余りの歴史を誇る シテイホテルのコース料理



↑ヨーロッパの邸宅をイメージしたクラシカルなフレンチレストラン「アンシヤンテ」の店内。気品漂う、落ち着いた雰囲気。



←見た目と食感に加え、香りも愉んでいただける一皿をご用意。



【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。

『第一ホテル』は、日本初の全館冷暖房完備、東洋最大の客室数626室を誇るホテルとして、昭和13年（1938）に開業した。創業当時、ホテルは一部の上流階級を対象としたものだったが、同ホテルは誰もが宿泊可能な料金設定を打ち出して注目を集めたという。以来、戦前・戦後の混乱期を乗り越え、歴史を重ねる中で、平成5年には、エレガンス&エクセレンスをコンセプトに、『第一ホテル東京』として生まれ変わった。喧騒のJR新橋駅から徒歩約2分の立地にありながら、一歩足を踏み入れれば、そこは別世界。華やかさと品格を備えた空間が広がっている。

メインダイニングで フレンチを堪能

都会の中心にありながらもヨーロッパの洋館を思わせるクラシカ



↑ フレンチ「アンシャンテ」の前菜の一例。
華やかな料理は、これから始まるコース
への期待を大いに膨らませる。



↓ みずみずしい野菜や新鮮な魚介が
活きるフランス料理。(ワインは別
料金)

【第一ホテル東京 アンシャンテ】 ランチペア

申込番号 **ZG 169-004**

内容：ランチコース（アミューズブーシュ・オードブル・スープ・魚料理または肉料理・パン・デザート・コーヒーまたは紅茶）

※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。

※ハーフパンツ・サンダル（男性）などの軽装をご遠慮いただいております。

※お子さま（未就学児）のご利用は事前
に店舗までお問い合わせ下さい。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

■住所／東京都港区新橋1-2-6

第一ホテル東京 2F

■ご利用時間／11：30～14：00（LO）

■定休日／無休

■アクセス／JR・東京メトロ銀座線新橋
駅から徒歩約2分、都営地下鉄浅草線・
新交通ゆりかもめ新橋駅から徒歩約5分

■[https://www.hankyu-hotel.com/hotel/
dh/dhtokyo/restaurants/](https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dh/dhtokyo/restaurants/)



ルな店内が、非日常的な空間を演
出しているフレンチレストラン
「アンシャンテ」。

今回は、おふたりで楽しむラン
チコースをご用意した。クラシカ
ルなフランス料理を堪能できつも、
時代の空気を取り入れて、季節を
感じられる旬の野菜をふんだんに
使った、目にも楽しいコースが味
わえる。

かめいど
亀戸 升本

本店
東京都江東区

江戸の「亀戸大根」を守り、
その伝統の味を今に伝える



↑ 具材の中の太い鰻^{うどん}は、亀戸^{かめいど}天神の太鼓橋^{たいこばし}をイメージした自家製。亀戸大根は葉も使う。

都市の名前が江戸から東京へと変わっても、作り続けられる野菜がある。それが、「江戸東京野菜」と呼ばれる伝統野菜だ。

「亀戸大根」もそのひとつ。江戸文久年間（1861～64）に栽培され始め、肉質が緻密^{ちみつ}で、煮ると甘くなるのが特徴だ。葉もやわらかく、野菜の少ない早春には貴重な青菜として食べられた。かつての亀戸辺りには、荒川水系が上流から運んできた肥沃^{ひよふ}な土が堆積^{たいせき}。その土が亀戸大根の豊かな風味を作り出したという。

時代が下り宅地化が進むと、亀戸大根は市場に出回らない幻の大根となってしまった。この江戸から続く伝統野菜を広く知ってもらおうと、亀戸大根を使った料理に取り組んでいるのが『亀戸 升本』である。

明治38年（1905）に創業、戦後は割烹店^{かっぽう}となり、契約農家に



【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。

体験型ギフト



↑味噌味の出汁で煮込む。5～6種の味噌を使い、季節によってその割合を変えるという。



【亀戸 升本 本店】 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZG 171-003**

内容：亀戸大根あさり鍋会席コース
(先付・茶碗蒸し・造り・焼物・亀戸大根スティック・揚げ物・石鍋で炊く亀戸大根あさり鍋・麦菜飯・亀戸大根たまり漬け・甘味)

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

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

■住所／東京都江東区亀戸4-18-9

■ご利用時間／ランチ月～金11:30～14:00〈LO〉 土・日・祝11:00～14:00〈LO〉 ディナー17:00～19:30〈LO〉

■定休日／月曜(月曜祝日の場合は翌火曜)

■アクセス／JR亀戸駅から徒歩約7分

■<https://masumoto.co.jp>



←コースの中の一
例。鍋のほかに天
麩羅、刺身、焼き
物、亀戸大根の葉
の佃煮、麦菜飯な
どが出る。



←亀戸大根は一般
的なもの比べて
根が細長く、30cm
足らずの大きさ。

『亀戸 升本』の看板料理は、亀戸大根とたつぷりのあさりを使った味噌仕立ての鍋。遠赤外線効果のある雲母片岩の特注鍋で、煮込む。大根は葉も用い、あさはりは剥き身と殻付きの2種類。このあさりの出汁を吸って、亀戸大根がさらに旨くなるのだ。

締め野菜飯には、鍋の残り汁をかけて食べる。あさりのぶっかけ飯、「深川飯」のようになり、下町の粹な味わいを楽しめる。

栽培を依頼するなど、亀戸大根の復活に取り組んできた。

亀戸大根とあさを使った
下町の粹な味わい

割烹 たいら

／ 京都府京都市

京町家の佇まいと 板前割烹の醍醐味を満喫



↑落ち着いた店内に、白木のカウンターが清々しい印象を与える。割烹の醍醐味が味わえる特等席を用意。



◀主人の平智明さんは京都・祇園の板前割烹の名店『千花』で経験を積み独立。実力と若い感覚を併せ持つ。

四条通を2本下った仏光寺通周辺には、今も京町家が残っている。磨き込まれた格子戸脇に、店名を控えめに記した暖簾がかかる。
『割烹 たいら』——平成24年にオープンした新しい店だが、主

その日仕入れた食材で
当日の献立を決める

しかし、京都で料亭の座敷に上がるとなると作法が気になり、ちと気が引ける。もう少し気軽に雰囲気、それでいて味は譲れない。となるとカウンター割烹はいいかがだろう。カウンター席は、料理人が包丁を握る姿を見られる特等席でもある。

京料理の本質をひと言で表すなら、それは食材の旨みを最大限に引き出すことではないだろうか。素材の持ち味を活かし、淡味に仕立てることで、本来の旨味が一段と際立つ。



【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。



↑小鉢3種の先付の一例。手前がいくら醤油漬、右奥が小松菜と利休麩の胡麻和え、左奥が落ち鮎。



【割烹 たいら】 ランチペア

申込番号 ZG 173-002

内容：割烹コース（先付〈小鉢等3品〉・吸物・造り・焼物・焚合・御飯・水物）

※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。

■住所／京都府京都市下京区仏光寺通柳馬場西入ル東前町401

■ご利用時間／12:00～13:30〈LO〉

■定休日／月曜、月1回連休有

■アクセス／京都市営地下鉄烏丸線四條駅から徒歩約5分、京都市バス各線四條高倉下車徒歩約5分

↓この日の焼物はかます。すだちを絞ってさっぱりといただく。魚は旬や漁の具合で、日々替わってくる。



人の平智明さんは板前割烹の名店『千花』で21年包丁を握ってきた経歴の持ち主だ。ひたすら美味を追求する姿勢は、自身の店に引き継がれている。

「献立は日々、変わります。特に魚介は長年付き合ひのある魚屋さんが、その日いいものを持ってきてくれます。それで造りにする魚も決まるのです」

平さんは「この季節だから、この魚」と決め付けないという。吟味した食材に真摯に向き合い、派手な演出を避けて、滋味深い味わいに仕上げる。端正でありながら、豊かに広がる味わいを、まずはランチで体験いただきたい。

素材の旨みを大切にした 中国王朝料理レストラン



↑手前は角煮、中央は海老とグリーンアスパラ炒め。季節や仕入れにより変わる。

中国各地の料理を味わう
オリジナルコース

店内のインテリアは、京の伝統
家屋の色使いをイメージして造ら
れたという。漆喰の白壁、梁や柱
の黒褐色、瓦のいぶし銀、そして
障子の白。使用する色をできるだけ
抑え、モノトーンの色調でまと
めたのは、料理の美しさを際立た
せるためでもある。

系列ホテルであるここ『京都東
急ホテル』にも同店が入る。魯山
人の精神を受け継ぎ、素材を選び
抜き、素材の旨みを大切にする料
理を追求し続けている。

陶芸家であり美食家でもあった
北大路魯山人が東京・赤坂山王に
開いた料亭『星岡茶寮』。その跡
地には現在、『ザ・キャピトルホ
テル 東急』が立つ。『星ヶ岡』は、
このホテルで生まれ育った中国王
朝料理レストランである。



【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。

→湯葉巻き、海老の甘酢和え、蒸し鶏を盛り合わせた前菜盛り合わせの一例



←店名は、美食家として知られる北大路魯山人が開いた料亭『星岡茶寮』に由来する。

↓店内は、京の歴史ある建物に使われる白、黒褐色、いぶし銀などのモノトーンで統一されている。

【京都東急ホテル 中国料理 星ヶ岡】ランチペア

申込番号 ZG 175-004

内容：中国料理コース（前菜盛り合わせ・青菜と卵のスープ・海老のチリソース炒め・牛肉のオイスターソース炒め・五目チャーハン・杏仁豆腐）※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※年末年始、フェア開催時（不定期）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／京都市下京区堀川五条下ル 京都東急ホテルB1F

■ご利用時間／11:30～14:00〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／JR京都駅から送迎有り（予約不要）、JR京都駅からタクシーで約5分、名神高速道路京都東I.C.・京都南I.C.より約20分

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



中国各地にはそれぞれの伝統料理があるが、代表的なものは北京・上海・広東・四川の4つ。ほとんどの中国料理店では「北京料理」や「広東料理」といったように、看板を掲げる。しかし、『星ヶ岡』では一地方にこだわらず、中国四大料理を網羅している。つまり、オール・チャイニーズが最大の特徴だ。

丹波豚を使った角煮は、上海料理の源でもある杭州の郷土料理。炒めものに使われるオイスターソースは、広東料理に欠かせない調味料だ。あっさりした塩味やコクのある醤油味、さわやかな酸味など、さまざまな味覚が堪能できる。

地元食材と世界の味覚を 季節感あふれるひと皿に



↑ランチのメイン料理のひとつの一例。その日届いた野菜を見て、料理長が調理法を考えてメニューを決める。盛り付けも美しい。



←博多駅前のビジネス街で、ひとときわ風格が漂う建物。福岡を代表する国際級ホテルとして知名度も高い。

多彩な食材に恵まれた 地の利を活かす

ホテルには全部で8つのレストランやバーがあり、2階にあるフランス料理のレストラン『レ・セレブリテ』は、メインダイニングにあたる。そんなフレンチレストランのランチをふたたびで楽しめるプランを紹介する。

同ホテルは食材に恵まれた福岡

活気に満ちた九州随一の大都市、福岡。近年は海外からの観光客も増え、国際都市の样相も見せる。そんな福岡を代表するホテルが、博多駅前に立つ『ホテル日航福岡』である。空の玄関口となる福岡空港からも、地下鉄で5分ほど複合施設の博多キャナルシティや中洲にも近い賑やかな場所にありながら、ホテルに一步足を踏み入れると、外の喧騒とはかけ離れた落ち着いた空間が広がっている。



【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。



↑店内は南仏を連想させる明るいイメージのインテリアでまとめられている。ゆったりと食事を楽しめる。

[ホテル日航福岡 レ・セレブリテ] ランチペア

申込番号 **ZG 177-003**

内容：フレンチコース(オードブル・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒーまたは紅茶)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※お子さまは中学生よりご利用いただけます。

■住所／福岡県福岡市博多区博多駅前2-18-25 ホテル日航福岡2F

■ご利用時間／11:30～13:30〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／JR・福岡市地下鉄博多駅から徒歩約3分

■ <https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

↓フランスの建築家、シャルル・ガルニエのアート作品など、希少価値の高い調度品も目を楽しませる。



ならではの地の利を活かし、いち早く地産地消に取り組んできた。近くには玄界灘（げんかいだ）をひかえ、新鮮で豊富な魚介が手に入る。また、近郊の糸島（いとしま）には「糸島ファーム」と呼ばれるホテルの農園があり、スタッフが定期的に訪れて旬の野菜を大切に育てている。

これらの地元食材に加え、ヨーロッパ各地の味覚を織り込み、シェフが腕を振るい、季節感あふれる感性豊かなひと皿に仕上げる。パリのオペラ座を設計した建築家によるアート作品に囲まれ、ベージュを基調とした落ち着いた雰囲気の中、フレンチのコース料理をゆっくり味わえる。

公益財団法人 共用品推進機構

使いやすさを追求して
バリアフリー社会へ

身体的な特性や障害にかかわらず、より多くの人々が共に利用しやすい製品。それが共用品である。言い換えると、障害のある人や高齢者にとって使いやすい専用の製品ではなく、障害がない人にとっても使いやすい製品で、ユニバーサルデザインとも呼ばれる。

『共用品推進機構』は、障害のある人や高齢者をはじめ、生活に不便さがある人にも利用しやすいように配慮された製品やサービスを普及することを目的に、1999年に設立された公益法人。前身の市民団体から合されると20年以上活動を続けている。共用品・共サービス調査・研究、開発を推進し、普及・啓発などに努めている。その先にあるのは、バリアフリー社会の実現である。

お申し込みいただきますと、リンベル株式会社を通じて「公益財団法人共用品推進機構」に寄付させていただきます。

共用品推進機構へ 寄付

申込番号 **ZG 178-001**

- 公益財団法人共用品推進機構へは、流通・取扱い手数料を差し引いて寄付されます。
- 公益財団法人共用品推進機構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、公益財団法人共用品推進機構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、障害者や高齢者など生活に不便を感じている人々の生活向上のために、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.kyoyohin.org>



↑2005年のドイツでの展示会風景。新しい技術を導入した使い勝手のよい車いすのほか、子供用のカラフルな絵を施した車いすも登場。

特定非営利活動法人 ハート・オブ・ゴールド(HG)

スポーツを通じて、
希望と勇気を共有する

長期間にわたり内戦が続いたカンボジア。ポル・ポト政権下では、実に200万人が虐殺され、特に知識人を失ったという。地雷による被害も多く、その被災者を救うために世界遺産アンコールワット遺跡内で1996年「アンコールワット国際ハーフマラソン」が開催された。その第1回大会に参加したのがマラソンランナーの有森裕子さんだ。

これを機に98年に「ハート・オブ・ゴールド」を設立。子供と障害者、貧困層の人々を対象に、現地の人が自分たちの力で国づくりができるように人材育成に力を注ぐ。カンボジアの子どもたちの「健やかな体と豊かな心」を育むために体育授業の普及と、無料日本語教室、里親制度による養護施設運営などの活動を実施している。

お申し込みいただきますと、リンベル株式会社を通じて「特定非営利活動法人ハート・オブ・ゴールド」に寄付させていただきます。

ハート・オブ・ゴールドへ 寄付

申込番号 **ZG 178-002**

- 特定非営利活動法人ハート・オブ・ゴールドへは、流通・取扱い手数料を差し引いて寄付されます。
- 特定非営利活動法人ハート・オブ・ゴールド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

せられた個人情報は、リンベル株式会社が管理し、特定非営利活動法人ハート・オブ・ゴールド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、被災地や紛争地の人々の自立支援や子供たちのために、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。
www.hofg.org



↑カンボジアで開催される「アンコールワット国際ハーフマラソン」には世界中からランナーが集結。代表理事の有森裕子さんも参加する。

