



# サライ の 贈り物



琥  
珀

# 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

095

## 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 自分へのささやかなご褒美  
『ホテルブツエ』で  
贅沢なひとときを

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



096

海鮮

105

食肉・加工品

117

飲料

120

洋菓子

122

フルーツ

123

ブランド米

126

グルメと雑貨



## 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

093 082 072 061 055 048 034

ホビー用品

家電・美容健康用品

インテリア用品・タオル・寝具

キッチン用品

「洋」の雑貨

「和」の雑貨

ファッショ



〈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く場合がございます。●5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。●お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。●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 ー小麦を含んでいる商品

●そ ーそばを含んでいる商品

●卵 ー卵を含んでいる商品

●乳 ー乳を含んでいる商品

●落 ー落花生を含んでいる商品

●え ーえびを含んでいる商品

●か ーかにを含んでいる商品

●く ー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<br>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

# 「ホテルブッフェ」で 贅沢なひとときを

忙しい日常を頑張った自分へ、ときにはご褒美をあげてもいい。  
普段足を運ぶ機会の少ない、ホテルのダイニング空間で気分を一新。  
本格的な料理が気軽に楽しめるブッフェで食事を楽しめば、明日からの活力に。  
家族と行けば、新鮮な食事会となり、幸せなひとときが過ごせそうだ。



↑自社農園の露地野菜を使ったディナーブッフェ（福岡県福岡市『ホテル日航福岡 セリーナ』、16ページ）。



↑開放的な空間も魅力（京都府京都市『ウェスティン都ホテル京都 オールデイダイニング 洛空』、14ページ）。





↑『横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
オールデイダイニング コンパス』(神奈川県  
横浜市、12ページ)。



↑人気の高いローストビーフ (東京  
都港区『品川プリンスホテル リュク  
ス ダイニング ハプナ』、10ページ)。

# 音と光、映像とともに味わう 五感を刺激するbuffet



↑高い天井の店内。中央にある象徴的なモニュメントは「ハプナの滝」。夜は紫に色づく天空から光の滝が降りそそぐ。



◀シェフにより、できたての料理を目の前で振る舞ってくれるのも『ハプナ』ならではの演出だ。



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

『品川プリンスホテル メインタワー』は、令和6年に開業30周年を迎えた『品川プリンスホテル』を代表する宿泊棟だ。館内には客室のほかに、数多くの宴会場や多彩なレストラン・バーを備えており、JR品川駅から徒歩約2分の抜群の立地にある。

非日常のリゾート感満点の  
新感覚buffetを味わう

今回は、このタワー1階にあるbuffetレストラン『リュクスダイニングハプナ』にて3名で楽しむディナープランを紹介する。  
「ハプナ」とは、ハワイ語で「水の湧き出る命の水」という意味。店内には、その語源を意識したハプナの泉と称する水盤や観葉植物が配され、まるでリゾート地のような雰囲気包まれている。食事中は、店内にビジュアルマーチャンディング&五感空間ディレク



↑ディナータイムの食事の一例。季節ごとに“できたて”を意識した多彩なメニューが並ぶ。

## [品川]プリンスホテル リュクス ダイニング ハプナ] ディナー 3名

申込番号 **ZT 011-001**

内容：ディナー

※ご予約にて承ります。※時間制となります。詳細はホームページをご確認いただくか、ご予約時にお問い合わせください。※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、その他特別営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※営業時間等変更となる場合がございます。詳しくはWebサイトでご確認ください。

※施設の都合により、予告なしにサービス内容が変更になる場合がございます。ご提供出来ない場合、同等のサービス・商品をご案内します。

■住所／東京都港区高輪4-10-30 品川プリンスホテルメインタワー1F

■ご利用時間／月～金17:00～21:30  
土・日・祝17:00～22:00

■定休日／無休

■アクセス／JR・京急線品川駅から徒歩約2分

■<https://www.princehotels.co.jp/shinagawa/restaurant/contents/hapuna>

↓サテライトキッチンでは、シェフ自らがサーブしてくれる。数ある中でも、ローストビーフは人気が高い。



ター、大高啓二氏による音と光、映像による演出が施され、さらに非日常の世界へと誘ってくれる。

食事は、季節の食材やブランドベースフードを中心にした、約80種類の洋食、和食、アジア料理、スイーツを味わうことができる。

“できたて”を意識しているため、サテライトキッチンでのシェフによるライブパフォーマンスも楽しむことができ、まさに五感を刺激するディナーを体感できるだろう。

別途料金がかかるが、ソムリエ厳選のワインや旬のクラフトビールもぜひ味わっていただきたい。料理をさらにおいしく引き立たせてくれるはずだ。



# 喧騒とは無縁の非日常空間で 乾杯から始まるディナー



↑ディナータイムは和・洋・中、約100種類の多彩なメニューが並ぶ。

今回ご用意したのは、そんな同ホテル2階にあるオールデイダイニング「コンパス」で、ふたりで楽しむワンドリンク付きのディナーbuffetである。「コンパス」は、令和7年3月にリニューアルオープン。ホテルのロビーと調和した、横浜山手の洋館をコンセ

リニューアルした空間で  
ドリンク付きbuffet

『横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ』は、横浜駅西口から徒歩約1分という絶好の立地にあるホテルだ。賑やかな繁華街の中心に位置しながらも、館内はラグジュアリーな雰囲気にあふれており、心地よい安らぎを提供している。平成10年（1998）の開業以来、宿泊はもちろんのこと、ビジネスや観光、ショッピングの拠点として、一年を通して多くの人々が利用している。



【ご招待カードについて】  
こちらの商品は（ご招待カード）でのお届けとなります。（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。



↑令和7年3月にリニューアルした店内は、ホテルのロビーと調和した「横浜山手」の洋館をコンセプトにしている。

↓ホテルは横浜駅西口から徒歩約1分の場所にあり、ランドマーク的な存在。アクセスは抜群だ。

## [横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ オールデイダイニング コンパス] ディナーペア

申込番号 ZT 013-001

内容：ディナーbuffet+ワンドリンク  
※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、特別営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※男性のタンクトップシャツ、ビーチサンダル、下駄でのご入店はお遠慮ください。

■住所／神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 2F

■ご利用時間／

月～金 17:30～20:30(最終入店)

土 17:00～20:30(最終入店)

日・祝 17:00～20:00(最終入店)

■定休日／無休

■アクセス／JR・私鉄・地下鉄横浜駅から徒歩約1分

■<https://yokohama-bay-sheraton.jp/>



プロにした新たな空間で、シェフが腕を振るう料理をご堪能いただけます。ディナーでは、約100種類のメニューが並び、中でも揚げたての天ぷらやローストビーフはライブキッチンで供される人気の品。また、ドリンクは、生ビール、ワイン（スパークリング・白・赤）、ソフトドリンク（ジンジャーエール・ペプシ）などからお選びいただける。年4回、北海道や九州、海外の食をテーマにしたフェアも開催されるので、お見逃しなきよう。心安らぐ空間で親しい人との乾杯から始まる至福のひとときをご堪能あれ。

ウェスティン都ホテル京都

# オールデイダイニング 洛空<sup>らくくう</sup> ／ 京都府京都市

## 京都の四季を五感で味わう 贅沢なディナーbuffet



↑季節の食材を使った和食や洋食など、多彩な料理からお好きなものを選ぶ。スイーツの種類も豊富。



◀京都・東山の自然豊かで閑静なエリアにあるホテル。

創業130年を機に全館にわたる改築を経て、『ウェスティン都ホテル京都』は世界的なラグジュアリーホテルとして再スタートした。老舗ホテルの歴史や伝統を受け継ぎながら、新しい時代にふさわしい<sup>しつら</sup>設えやサービスを取り入れ、気品をまとった快適なホテルとして生まれ変わったのだ。

今回ご紹介するのは、館内2階にあるオールデイダイニング『洛空<sup>らくくう</sup>』のディナーbuffetである。京都近郊の漁港から仕入れた魚介や、京都産野菜を使った多種多彩な料理を気軽に味わえる。春は鯛やホタルイカ、筍、菜の花や山菜など。夏から秋には、鱧<sup>はも</sup>に伝統野菜の満願寺唐辛子<sup>まんがんじ</sup>や加茂なす……。季節ごとに旬の食材が登場し、京都の四季の味覚を満喫できる。

定番のローストビーフや牛肉のグリルはもとより、京都産大豆の汲み上げ湯葉<sup>ゆば</sup>や鯛の道明寺煮<sup>どうみょうじ</sup>と



【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。



↑天井高6mの開放的な空間。京都の夕景や夜景を眺めながらディナータイムを楽しめる。



↓buffet台の奥はライブキッチン。日本料理や西洋料理などのカウンターで、料理人がその場で調理する。



いった和の趣向を凝らした料理もあり、どれを食べようか選ぶのに迷ってしまう。  
作りたてを味わえる  
キッチンカウンター

料理人がその場で料理を作るライブキッチンも併設。揚げたての天麩羅<sup>てんぷら</sup>を楽しめる日本料理カウンターをはじめ、西洋料理カウンター、ベーカリーカウンターに、パティシエがスイーツを仕上げるデザートカウンターなどが並ぶ。  
色とりどりの食材が目を楽しませ、調理する音や食欲をそそる香りが味覚をさらに刺激する。まさに、五感で楽しめるカウンターだ。

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

申込番号 ZT 015-002

内容:ディナーbuffet+ワンドリンクサービス

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客様負担となります。  
※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。※土曜、日曜、祝日、お盆期間、クリスマス期間、年末年始、催事期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※季節や仕入状況により内容が変わります。

■住所/京都府京都市東山区栗田口華頂町1(三条けあげ) ウェスティン都ホテル京都2F

■ご利用時間/17:00~21:00 (LO)

■定休日/無休

■アクセス/京都市営地下鉄烏丸線・東西線蹴上駅から徒歩約2分、JR京都駅八条口から無料ホテルバスで約25分、名神高速道路京都東ICより約15分

■<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/>

# 家族や友人と楽しめる ホテルならではのディナーbuffet



↑メニューは毎月のテーマに合わせて変わり、ホテルならではのバラエティ豊かな料理が並ぶ。



【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。

明るい色調と、落ち着いたインテリアが心地よい空間。ここは『ホテル日航福岡』の2階にあるカフェレストラン『セリーナ』。

前菜から魚料理、肉料理、デザートなどをbuffet形式でお好きに食べられる。今回は、ディナーbuffetを3名で楽しめるプランを紹介したい。テーブルには、スパークリングワインをボトルで用意した。家族や友人との会食に、ぜひ利用していただきたい。

同ホテルは福岡の玄関口、博多駅から徒歩3分という好立地にある。福岡観光に来た際にも、立ち寄りやすい場所だ。

## ホテルスタッフが育てた 自社農園の野菜を調理

食材に恵まれた福岡だが、じつは同ホテルは「糸島ファーム」という自社農園を持っている。福岡県西部に位置する糸島は玄界灘に



↑buffet台には冷製・温製別に料理が整然と準備され、ライブキッチンではその場で料理を作ってくれる。



↓快適さを追求した設備やサービスで国内外の客を迎える国際級ホテル。博多駅と地下通路で繋がる。



## [ホテル日航福岡 セリーナ] ディナー3名

申込番号 ZT 017-002

内容：ディナーbuffet+スパークリングワイン(フルボトル)1本

※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ません。また時期によりご利用いただけません。また時期によりご利用いただけません。

■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／17:00～20:30 (LO)

※2時間制となります。

■定休日／月曜～木曜(祝日を除く)

■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/>



面し、山々が連なる自然豊かな地だ。肥沃な土壌が広がり、農業も盛んである。朝ドラの舞台にもなったので、ご存じの方もいるだろう。

この農園では、季節に合わせた露地野菜や柑橘類などを年間50～60品目育てている。栽培にはホテルのスタッフも参加して、土と触れ合っている。buffetの料理には、この農園で収穫されたみずみずしい野菜や果物が使われる。

その場で調理するライブキッチンでは、目の前でシェフの手さばきも楽しめる。絶妙な焼き加減のグリル料理が味わえる鉄板焼きコーナーは人気が高く、順番を待つ客が絶えない。

長く使える、使い勝手の良いオリジナル製品

# 『サライ』謹製 特別注文 上質雑貨

華美に走らないもの、一時しのぎでないもの、  
魂あるもの、遊び心があるもの…  
信頼のおけるメーカーに依頼し、  
「サライオリジナル」を特別に挑みました。  
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。

◀老舗鞆メーカーが手がける  
耐久性と実用性に優れた  
バッグ(『帆布トートバッグ』  
／木綿屋五三郎、22ページ)



↑希少ウールを掛け合わせ  
たやわらかなブランケット。  
(『タスマニアラムウール混ブ  
ランケット』、26ページ)。





↑武州織<sup>ぶしゅうおり</sup>の伝統技で織り上げたカシミヤのマフラー（『ヘリンボーンカシミヤマフラー』、20ページ）。



↑職人が手作業で丁寧に仕上げた、柔軟性に富んだヤギ革の財布。（『ゴートレザー二つ折財布』、27ページ）。



●長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 武州織の伝統技で織り上げた カシミヤ素材のマフラー

ヘリンボーンカシミヤマフラー／ケイズクリエーション

武州とは武蔵国（現在の東京、埼玉、神奈川の一部）の別名である。明治時代後期から織物技術がこの地に広まり、さらに大正時代に入ると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、織物業はますます

発展していった。このカシミヤマフラーを手がけた『細芳織物工房』は明治40年代後半、埼玉県入間市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、武州織の伝統技は現在へと受け継がれている。

今もあえて旧式の豊田式自動織機を使い続けるのは、最新式に比べ、ゆつくりと丁寧に織り上がるからだ。それにより肌触りがよく、やわらかな風合いが生まれる。さらに、このマフラーは軽くなめらかなカシミヤ素材を使用。カシミヤは繊維と繊維の間にある細かい隙間にたくさんの空気が含まれるため保温性に優れ、ふんわりとやさしいぬくもりに包まれる。

ニシンの骨と呼ばれる  
上品で落ち着いた柄

このカシミヤマフラーは、ヘリンボーンと呼ばれる柄だ。開きにした魚（ニシン）の骨に似ていることから、その名前が付いたという。オリジナル商品の証として、『サライ』のロゴマークの織りタグが付く。落ち着いた上品なヘリンボーン柄は襟元のアクセントとして幅広いファッションに対応し、男女を問わずに使用できる。



↑手ざわりがよく、やわらかな風合いに織り上がる旧式の豊田式自動織機。今も現役で活躍している。



【武州織技】  
ヘリンボーンカシミヤマフラー

申込番号 ZT 021-003

サイズ(約): 幅30×全長150cm(フリンジ含む)／素材: カシミヤ100%  
／日本製



カーキ

ネイビー

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 鞆づくりの歴史と伝統に 最新の技術や素材を融合

帆布トートバッグ／木綿屋五三郎

兵庫県豊岡市の伝統工芸、豊岡  
杞柳細工の歴史は非常に古く、  
奈良時代まで遡る。市内を南北に  
流れる田山川の湿地帯に杞柳が自  
生しており、それらを使って編み  
上げたのが始まりだ。  
安土桃山時代以降は本格的にそ

の技術が磨かれ、続く江戸時代に  
は豊岡藩が杞柳の栽培や製品の製  
造・販売を奨励したことで、さら  
に生産が拡大。幕末頃には柳行李  
の一大産地として、全国に知られ  
るようになった。  
明治以降は旅行鞆やビジネスバ

ッグなどを手がけ、現在では、鞆  
の国内生産の約8割を占めるとい  
う。そんな鞆の名産地から、『サ  
ライ』のロゴマークを付けたト  
ートバッグをお届けする。

## 200余年の歴史を持つ 老舗の帆布ブランド

『木和田』の創業は、文政2年  
(1819)。当初は『木綿屋』の  
屋号で柳行李を商っていたが、時  
代の変化とともにさまざまな鞆の  
製造に着手するようになった。帆

布を使用した鞆もその流れである。  
帆布ブランド『木綿屋五三郎』  
は鞆づくりの伝統に、最新技術を  
取り入れている。

素材には、適度な張りとしが  
ある日本製の8号帆布を選択した。  
特殊なパラフィン加工を施すこと  
で防水性があり、経年変化も楽し  
める。

シンプルなデザインで年齢や男  
女を問わず、気軽に使えるトート  
バッグだ。



↑ウレタン入りタブレット収納ポケット、ふたつのオープンポケット、ペットボトルホルダーを装備。



↑ファスナーで開閉。上部を伸長したまま使っても、折り曲げてフタのように被せて使うこともできる。

## 【木綿屋五三郎】 帆布トートバッグ

申込番号 ZT 023-003 (カーキ)

申込番号 ZT 023-004 (ネイビー)

サイズ(約): 27×35×33(最大幅  
42)×マチ12cm／重量(約): 490g  
／素材: 綿(帆布・特殊パラフィン  
加工)(付属=牛革)／仕様: ファス  
ナー開閉、外=オープンポケット×  
1、内=オープンポケット×3、ボ  
トルホルダー×1／日本製

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 駱駝の隊商の絵柄が 幻想的な美しいマグカップ

サライ。ペアマグ／大倉陶園

駱駝に荷物を積んだ隊商、キャ  
ラバンが砂漠を旅し、オアシスの  
宿を目指す——。宿はペルシャ  
語で「サライ」という。そんな浪  
漫あふれる光景を表現した『大倉  
陶園』のマグカップである。世界  
から、オークラのホワイトと称  
される美しい白磁に独自の「岡染  
め」技法を施して、幻想的な絵柄  
を生み出した。

この岡染めの技法を簡単に説明  
すると、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  
焼くというもの。類をみない高温  
で焼成するため、コバルトの青が  
白い生地にやわらかく溶け込み、  
深みのあるグラデーションとなる。  
この美しいマグカップを2個セッ  
トにしてお届けする。



【大倉陶園】  
サライ ペアマグ

申込番号 ZT 024-001

サイズ(約): (口径8×高さ8.5cm) ×

2 / 材質: 磁器 / 日本製





# 世界に名立たる刃物の町から 刺身包丁と出刃包丁をお届け

和包丁2本セット（濃州正宗作）／佐竹産業

岐阜県関市の刃物づくりの歴史は、今から約800年前の鎌倉時代、刀鍛冶の元重がこの地に移り住んだのが始まりといわれている。良質な土と炭、豊かな水に恵まれたこの地には、多くの刀匠が集って技を高め合い、いつしか関の刃物は、折れず、曲がらず、よく切れると全国で評判になった。以来、その卓越した伝統技法は現代

まで受け継がれ、関の刃物産業に息づいている。この刺身包丁と出刃包丁は、関市で昭和22年（1947）から刃物製造を続ける『佐竹産業』の自信作である。熟練職人によって手がけられた「濃州正宗作」シリーズの2本で、刀身に高炭素刃物鋼SK材を使用していて、研ぎ直しもしやすく、長く使うことが出来る。



## 【佐竹産業】 和包丁2本セット

申込番号 ZT 025-001

サイズ（約）：刺身包丁＝全長32・刃渡り20.5cm、出刃包丁＝全長28・刃渡り15.5cm／材質：刀身＝高炭素刃物鋼、柄＝天然木／日本製



↑刀身には『サライ』のロゴマークを刻印。このカタログでしか手に入らないオリジナル商品に仕上げた。

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 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ブランケット／大津毛織

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。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毛布を紹介する。国内で毛布の約9割が生産される大阪・泉大津で、職人たちが丁寧な仕上げた。なめらかな肌ざわりで、身体をふっくらと優しく包み込む。家庭で洗濯が可能なので、清潔に使える。



## 【大津毛織】タスマニアラムウール混ブランケット

申込番号 ZT 026-001

サイズ(約):140×200cm／素材: たて糸=ポリエステル100%、よこ糸(毛羽部分)=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掛け合わせ、やわらかさとなめらかさを実現。サライのロゴマーク付き。





↑素材は光沢があり、やわらかなオイルレザーを使用。小銭入れはファスナー式、カードは10枚に対応。



### ゴートレザー二つ折財布

申込番号 **ZT 027-001** (ブラック)

申込番号 **ZT 027-002** (ブラウン)

サイズ(約): 9×11×厚さ3cm / 素材: ヤギ革 / 仕様: 札入×2・小銭入×1、カード入×4、オープンポケット×3 / 日本製



↑財布を開くとロゴマークが現れる。カード入れのほかにオープンポケット3つを備え、使い勝手がよい。

ヤギ革で仕立てた二つ折財布に、『サライ』のロゴマークを型押ししたオリジナル商品である。札入れ、ホック式の小銭入れ、カード入れにオープンポケットを配備。スタンダードなデザインで、コンパクトさを使い勝手を追求した。ヤギ革は繊維の密度が高く、やわらかでさらつとした触り心地があり、革表面の細やかなシボ（皺）

のような凹凸）が特徴だ。シボがあることで、傷がつきにくい長所もある。牛革と比べて2分の1の薄さと軽さで柔軟性が高く、型崩れもしにくい。年を経ることに革の風合いも変化し、味わいも増していく。このヤギ革を使用して、日本の職人が手作業で仕上げた。ブラックとブラウンの2色から、お選びいただきたい。

柔軟性に富んだヤギ革を  
手作業で仕上げた財布  
ゴートレザー二つ折財布

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 日本有数の皮革生産地で 受け継がれる鞣しの技術 オイルレザー長財布

温暖な気候と豊富な水に恵まれた兵庫県たつの市は、皮革生産に適した地域だ。400年以上の歴史を持ち、鞣し革の生産拠点として発展してきた。原皮が革になるまでには数多くの工程があり、人の手をかけた丁寧な作業で進められる。原皮に残った肉や脂肪を削ぎ落とし、表面の毛やタンパク質を分解除去するなど、時間をかけ

てようやく鞣しの準備が整う。鞣しには植物に含まれる天然のタンニンを使い、その後手作業でオイルを塗り込んでいく。こうして、軽くてなめらかで、経年変化も楽しめるオイルレザーが仕上がる。この「たつのレザー」を使用して『サライ』オリジナルの長財布に仕立てた。本革らしい風合いを活かした手になじむ質感が特徴だ。



ブラック



ブラウン

## オイルレザー長財布

申込番号 ZT 028-001 (ブラック)

申込番号 ZT 028-002 (ブラウン)

サイズ(約): 9×18.5×厚さ2cm / 素材: 牛革 / 仕様: 札入・小銭入×各1、カード入×10、オープンポケット×2 / 日本製

↓素材は光沢があり、やわらかなオイルレザーを使用。小銭入れはファスナー式、カードは10枚に対応。





数量限定

## 【イケティ】 シルバーレイク ボストンバッグ

申込番号 ZT 029-003

サイズ(約): 19×35×マチ10cm / 重量(約): 530g / 素材: 綿(付属=牛革) / 仕様: ファスナー開閉、外=ギボシポケット×1(中にメッシュオープンポケット×2)・ファスナーポケット×2・テープポケット・オープンポケット×各1、内=ファスナーポケット・メッシュフックポケット×各1 / 日本製  
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



↑『サライ』のロゴマークのタグが内側に付く。メインルームのマチ幅は充分あり、収納力は抜群。

使うほどに愛着が増すバッグ  
丈夫で機能的な作り  
シルバーレイクボストンバッグ／イケティ

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、このボストンバッグである。本体に用いた布は、トラックの幌にも使われている帆布で、強力なパラフィン撥水加工を施してある。使い込んで風雨にさらされるごとに糸目が詰まり、より強靱になるという。B5用紙が入るメインルームに加えて、両サイドと前面にもポケットが付いているので、小分け収納も可能。持ちやすさを考えて、持ち手の部分には革を当ててある。使い手への配慮が随所に施されたバッグである。

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 登山家愛用の工房が手がけた 散策や旅先で便利なリュック

リュックサック／工房HOSONO

帆布製品に定評のある『工房HOSONO』は大正元年（1912）、細野防水布店として創業。

昭和に入ると日本初の海外登山遠征隊を皮切りに、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。

登山家たちに愛用されたその品

質を活かし、日常使いできるリュックサックを製作した。素材はパラフィン（蠟）加工を施した薄手の9号帆布。丈夫で、撥水性にすぐれ、使うほどにしなやかさが増す。両手が自由に使えるので、散策や旅先でも便利。

機能性に加え、本体の色とフラップ（蓋）の裏の色を変えたお洒落な鞆でもある。

◀本体がネイビーならフラップ（蓋）裏はサックスに、オウド色の本体にはネイビーと色を変えた。

## 【工房 HOSONO】 リュックサック

申込番号 ZT 030-001（ネイビー）

申込番号 ZT 030-002（オウド）

サイズ（約）：35×27×マチ14cm／  
重量（約）：750g／素材：綿100％／  
仕様：ホック開閉、外＝ファスナー  
ポケット×1、オープンポケット×  
2（内ひとつの中にオープンポ  
ケット×1）、内＝オープンポ  
ケット×2、ペットボトルポ  
ケット×1、アジャスト用  
スナップ付／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。



オウド



ネイビー



## [小田清] ショルダーバッグ

申込番号 ZT 031-001

サイズ(約): 24×26×マチ5.5cm /  
重量(約): 520g / 素材: 牛革 / 仕様:  
ファスナー開閉、外=ファスナーポ  
ケット×2、内=ファスナーポ  
ケット×1・オープンポケット×2 / 日本製



◀内側ポケットに、  
『サライ』ロゴマ  
ークのタグを付け  
た。YKK社製ファ  
スナーを使用、開  
閉もスムーズだ。



歴史ある、鞆の街の  
経験豊かな職人技が光る

ショルダーバッグ / 小田清

兵庫県豊岡市は、古くから柳行李<sup>り</sup>の産地として知られていた。東大寺の正倉院にも豊岡で作られた柳行李が納められており、その歴史は奈良時代にまで遡<sup>さかのぼ</sup>る。江戸時代にその生産を藩が奨励、日本全国に販売が拡大した。明治以降は旅行鞆<sup>かばん</sup>やビジネスバッグなどを作り続け、現在では鞆の出荷額日本一を占める、鞆の街<sup>たばのまち</sup>である。

そんな豊岡で、長年の経験を持つ『小田清』が縫製したショルダーバッグである。口元部分は革が何枚にも重なり、芯材も入っていることから縫製しにくい、熟練の職人が丁寧に縫い上げるといふ。牛革にシュリンク型押し<sup>しゅりんくがたおし</sup>のシボ加工を施し、万一傷がついても目立ちにくい。斜め掛けにすると、身体に程よくフィットする。

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

# 天然シボが味わい深い 熟練職人のハンドメイド ショルダーバッグ

東京都台東区はバッグづくりの盛んなことから『革の町』と称されている。この地で生まれ育ち、昭和27年（1952）から続く袋物工房の3代目が、石井猛雄（たけお）さんだ。サンプル作りから型抜き、縫製、仕上げまで手を抜くことなく、丁寧なモノづくりの姿勢を貫いている。

そんな石井さんが監修したバツ

グが本品。本体には張り感を持たせつつ、革の天然のシボ感を活かした上質な国産の牛革を使用。それを熟練した職人が丁寧に縫い上げている。横型のショルダーは、斜め掛けにしても様になり、そのときどきの衣装やシーンに即して幅広く使うことができる。選ぶ楽しみを添えて、今回はブラックとブラウンの2色をご用意した。



➡大きく開くメインルーム。内側にはファスナーポケット1つ、オープンポケット2つが付く。

➡『サライ』のロゴマークは、茶色のタグで、この部分にさり気なく付く。

## ショルダーバッグ

申込番号 **ZT 032-002** (ブラック)

申込番号 **ZT 032-003** (ブラウン)

サイズ(約): 20×33×マチ10.5cm /  
重量(約): 675g / 素材: 牛革 / 仕様: ファスナー開閉、外=マグネットポケット×1・オープンポケット×2、内=ファスナーポケット×1・オープンポケット×2 / 日本製



ブラック

ブラウン

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・美容健康用品まで、

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――。



↑ご飯がおいしく炊き上がる  
鋳物ホーローの鍋(『ラ・  
ココット・デ・ゴハン』/  
ストウブ、61ページ)。



↑スペイン・バレンシアの  
ポーセリン(磁器)の逸品  
(『驚いた仔猫ちゃん』/  
リヤドロ、60ページ)。



# 絶えた織りの技術を復活。 蘇ったモダンな小倉織 小銭入れ&ポーチセット／小倉 縞縞

江戸初期から豊前小倉藩（現在の福岡県北九州市）で、袴や帯などとして織られていた小倉織。多用した経糸が色のリズムを生み、立体感のあるたて縞の木綿布だ。

かの徳川家康も、鷹狩り用の羽織として愛用していたと伝わる。しかし、小倉織の技術は昭和初期に一旦途絶え、その後には復元・再生。さらに進化を遂げ、現在の『小倉

縞縞』が誕生した。

その布を使つて薄型でありながら、硬貨を探しやすい設計のボックスタイプの小銭入れを仕立てた。表にはあえて上品な光沢の牛革を用い、財布を開くと個性的な縞柄が現れるというデザインだ。マチのない使い勝手のよいポーチとセットにした。年齢や男女を問わずに、愛用していただける。



## 【小倉 縞縞】 小銭入れ&ポーチセット

申込番号 ZT 034-003

小銭入れ＝サイズ(約)：9.5×6.5×厚さ1cm／素材：牛革(内側柄部分＝綿)／仕様：ホック開閉、外＝カード入×2、内＝小銭入・レザーバンド×各1／日本製

ポーチ＝サイズ(約)：16.5×24×厚さ0.5cm／素材：綿(付属＝牛革)(裏地＝合成皮革)／仕様：ファスナー開閉／日本製



← 約30枚の硬貨と四つ折りの紙幣やカードを収納できる。革の内部に芯材を入れ、財布本体の形状を保持。



## [工房HOSONO] ショルダーバッグ

申込番号 ZT 035-006 (ブラック)

申込番号 ZT 035-007 (オリーブ)

サイズ(約): 30×31×マチ10cm /  
重量(約): 500g / 素材: 綿(パラフ  
イン加工) / 仕様: ファスナー開閉、  
外=ホックポケット×3、内=メッ  
シュオープンポケット×2 / 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。



◀ 地面にも置けるように、底鉄を施した。内にはメッシュ製オープンポケット、本体背面にもポケットあり。

オリーブ



ブラック

撥水性にすぐれた帆布バッグ  
使うほどに体に添う

ショルダーバッグ / 工房HOSONO

帆布製品に定評のある『工房HOSONO』は大正元年(1912)、細野防水布店として創業。日本初の海外登山遠征隊を皮切りに、現在まで約80もの登山隊、さらに日・米・ニュージーランドの南極観測隊に製品を納入するなど、国内外で高い評価を得てきた。

その品質を活かし、日常使いできるカジュアルなバッグも製作。このショルダーバッグの素材は、パラフィン(蠟)加工を施した9号帆布。丈夫で、撥水性にすぐれ、使うほどになやかさが増して体に添うようになるのが特徴だ。ポケットも充実して収納力もあり、読みかけの新聞などもさっと出し入れ可能。男女を問わないデザインで、カラーはブラックとオリーブの2色展開となる。

# アクティブな日常を彩る

## 4WAYビジネスバッグ

4WAYビジネスバッグ&トラベルポーチ  
／サムソナイトレッド

100年にわたって、変わりゆく人々のライフスタイルや旅行者のニーズに応じてきた『サムソナイト』。同社が、日常のあらゆる移動を旅のひとつと捉えて、開発したブランドが、「サムソナイトレッド」だ。厳選素材を丁寧に加工したファクトリーメイドのバッグで、トレンドを纏いつつも、余計な装飾を削ぎ落とし、あらゆるシーンに合わせやすい趣を見せる。今回は同シリーズから、バックパック、ショルダー、トート、ブリーフと4WAYに使えるバッグを、ポーチとセットにしてお届けする。バイアスに配置されたファスナーが印象的なデザインで、撥水性の高いポリ塩化ビニルをコーティングした素材を使用。シーズンを問わず、使うことができる。



↑どちらも内側にはオープンポケットやファスナーポケット、ペン差しなどが付き、機能性に溢れている。

**数量限定**

### 【サムソナイトレッド】 4WAYビジネスバッグ& トラベルポーチ

申込番号 **ZT 036-002**

ビジネスバッグ＝サイズ(約): 28×42×マチ11cm／重量(約): 840g／素材: ポリエステル(ポリ塩化ビニルコーティング)／仕様: ファスナー開閉、外＝ファスナーポケット×1(中にメッシュテープポケット×1)・リュックベルト収納用テープポケット×1、内＝ホックポケット・メッシュファスナーポケット・ペン差し・オープンポケット×各1／中国・フィリピン製  
トラベルポーチ＝サイズ(約): 11×23×マチ4cm／重量(約): 105g／素材: ポリエステル(ポリ塩化ビニルコーティング)／仕様: ファスナー開閉、内＝オープンポケット×4・メッシュファスナーポケット・ペン差し×各1／中国・フィリピン製  
※人気商品のため、品切れになる場合がございますのでご了承ください。

## [カシオ] Gショック 電波ソーラー ウォッチ

申込番号 ZT 037-003

サイズ(約): 4.7×4.3×厚さ1.3cm、  
腕回り14.5~20.5cm/材質: ウレタン樹脂/20気圧防水、耐衝撃構造、  
ソーラー式(タフソーラー)、電波受信機能(日本2局/北米/ヨーロッパ地域2局/中国)、ワールドタイム(世界48都市)、ストップウォッチ、タイマー、時刻アラーム・時報、LEDバックライト、フルオートカレンダー/タイ製

## 初代デザインを継承した スクエア型の進化モデル

Gショック 電波ソーラーウォッチ/カシオ



「Gショック」が誇るタフさの象徴、耐衝撃構造は1981年に結成されたプロジェクト・チームの無謀ともいえる挑戦から始まった。それは、落としても壊れない時計を作るという当時の常識<sup>くつがえ</sup>を覆す試行錯誤の連続だった。そして1983年、ついにファーストモデルが完成。以来約半世紀、数々の革新的な開発により、さらなる高みを目指して進化を遂げてきた。

今回紹介するこのスクエアフェイスの5600シリーズに、懐かしさを覚える方もいるだろう。そう、このモデルは初代のデザインを受け継ぎながら、最新機能を搭載した電波ソーラーウォッチ。わずかな光で駆動し、世界6局の標準電波受信機能により、正確な時刻を刻み続ける。

# クラシックな造形の中に 日本の伝統技術が光る 「キプリス」の革製矢柄ヘルト／モルフォ

「日本の伝統技術を活かして、一生愛せる、本質的なモノづくり」を理念とし、革服飾雑貨を作り続けている『モルフォ』のブランド、「キプリス」のベルト。「キプリス」は平成17年より「百貨店バイヤーズ賞」を8年連続で受賞する『モルフォ』を代表するブランドだ。クラシックな風合いとともに揺るぎない技術力が宿る。

美しく編み込まれた矢柄は、50年にわたりベルト作りに携わる職人・中堤秀雄なかつつみさんの手によるもの。通常の5倍もの材料を使い、5mにも及ぶ長さの革を剣先から編み込んである。しなやかで独特の光沢を放つ美しさは、まさに匠の技の結晶。締めるとき、体になじむ一体感をぜひ体感していただきたい。

## 【モルフォ】 「キプリス」の革製矢柄ベルト

申込番号 ZT 038-003

サイズ(約): 幅3×全長113cm (ウエスト100cmまで対応)／素材: 牛革／仕様: ピン式／日本製



◀革の裁断から編み込みまで、すべて手作業で作られている。『キプリス』の刻印が質の高さを物語る。



◀微妙に柔らかさが違う紐状にした革テープを指先で感じ、加減しながら剣先から編み込んでいく。





### [モンテヴェルディ]長財布

申込番号 **ZT 039-001** (ダークブラウン)

申込番号 **ZT 039-002** (ブラウン)

サイズ(約): 10×19.5×厚さ2cm /  
 素材: 牛革 / 仕様: 札入×2、小銭入  
 ×1、カード入×8、オープンポ  
 ケット×2 / 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。



◀中央のファスナ  
 ー式小銭入れの両  
 側に札入れを配し、  
 カード入れ8つ、  
 オープンポケット  
 が2つある。

『モンテヴェルディ』は、イタリ  
 ア国内でも歴史あるタンナー(皮  
 を鞣す業者)のひとつだ。腕時計  
 のベルト用の革の製造を得意とし、  
 世界の一流時計ブランドに採用さ  
 れている。腕時計ベルトは肌に直  
 接触れている時間が長いため、革  
 に含まれる成分の安全性や耐久性  
 も求められる。同社は時計用革ス  
 トラップの品質保証協会において、

プラチナランクを取得。植物から  
 抽出する天然のタンニンを用いる  
 製法を守り続けている。  
 その革を使つて、日本の職人が  
 仕上げた長財布を紹介する。ラウ  
 ンドファスナー型は大きく開くの  
 で中が見やすく、カード入れやオ  
 ープンポケットなどの収納力も充  
 実。使い込むほどに革の味わいが  
 増していき経年変化も楽しめる。

安全性や耐久性に優れ、  
 環境にも配慮した革を使用

長財布 / モンテヴェルディ

# 上品で重厚感のある 手触りと風合いが魅力

甲州織 手開き長傘／丸安洋傘

「甲州織」は山梨県富士吉田市を  
発祥とする、現在では希少な織物  
である。その起源は、紀元前21  
9年まで遡る。富士山に不老不死  
の薬を探しにきた秦の始皇帝の家  
来が、織物の技術を伝えたのが始  
まりといわれている。富士山の雪  
解け水で染められた糸で織られた  
甲州織は、鮮やかで真珠のような  
輝きを持ち、1000年の時を経  
た今も、人々を魅了している。

この傘は、その甲州織で作られ  
たもの。甲州織ならではの上品で  
重厚な手触りと風合いが魅力とな  
っている。また、シャフトには桎  
の木を用いてあり、12本の傘骨に  
より美しいフォルムに仕上げてあ  
る。大阪で約50年、傘を作り続け  
ている『丸安洋傘』が自信をもつ  
てお届けする逸品である。



ブラック×ブラウン



ブラック×パープル

[丸安洋傘]

甲州織 手開き長傘

申込番号 **ZT 040-002** (ブラック×ブラウン)

申込番号 **ZT 040-003** (ブラック×パープル)

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



**【丸安洋傘】蒔絵折りたたみ式  
軽量アルミステッキ**

申込番号 **ZT 041-001**

サイズ(約)：全長77～88cm(折りたたみ時=30×15×3cm)／重量(約)：270g／材質：シャフト=アルミニウム、持ち手=天然木(桜)、房=牛革／高さ5段階調整可、適応身長150～180cm／日本製



蒔絵折りたたみ式軽量アルミステッキ  
丸安洋傘  
杖職人と蒔絵師が作った  
お洒落なアルミステッキ

古代において、「杖」は権威の象徴だった。それが17世紀以降、ヨーロッパの社交会では装飾品として流行した。日本では明治期に、ステッキは紳士の象徴として浸透。大正末期から昭和初期にかけては、それが若者にも広まったという。

本品は、ステッキ職人と金沢の蒔絵師とが共同して作った女性用のステッキである。

持ち手の部分には強度が強く希少な木材、ヤマザクラを使用。藤色の杖の表面には、上品で華麗な加賀蒔絵を美しく施してある。さらに、本体はアルミでできているので軽く、折りたたみができるようになっているため携帯にも便利だ。歩行を補助する道具としてだけでなく、お洒落のアクセサリとしても楽しむことができる。

# 人間工学の視点から 軽く感じるリュックを開発

リュックサック／イザック

バッグブランドの『イザック』

は京都女子大学デザイン人間工学研究所の協力のもと、人間工学の視点から肩への負担を軽減させ、軽く感じるリュックを目標に開発をスタートさせた。加速度計や圧力センサーを使って数多くの被験者を調査、彼らが持つリュックのデータを収集し、分析を重ねた。

こうして完成したのが、この商品だ。背面パッド、ショルダーパッドにはNASAの技術を応用した低反発ウレタン「マザータチ」を採用。圧迫感の少ない独特の感触が、肩や背中への負担を軽減する。また、カバンの中の持ち物調査から、収納ポケットの配置を見直し、仕分けしやすく、出し入れしやすいポケットを設計した。A4サイズで、収納力もある。



グレー



ブラック



## 【イザック】 リュックサック

申込番号 **ZT 042-004** (グレー)

申込番号 **ZT 042-005** (ブラック)

サイズ(約): 39×28×マチ16cm /  
重量(約): 685g / 素材: ナイロン  
(付属=牛革) / 仕様: ファスナー開  
閉、外=ファスナーポケット×5・  
オープンポケット・テープポケット  
×各2、内=メッシュオープンポ  
ケット×2・ファスナーポケット・ホ  
ックポケット×各1 / 中国製



◀表裏とも撥水加工の丈夫な生地を使用。グレーの裏地は、鮮やかなブルーを配色、ブラックには赤を使用。



数量限定

## 【ラッキーアンドカンパニー】 ダイヤモンドペンダント

申込番号 ZT 043-003

サイズ(約): 全長40cm(アジャスター3cm含む)、ヘッド0.25×0.25cm

／ 材質: 本体=10金ホワイトゴールド・ダイヤモンド0.05ct、チェーン=シルバー925(ロジウムメッキ)  
／ 日本製

※お届けはご用命賜りましてから30日前後となります。

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



シンプルなデザインで、  
ダイヤの輝きがさらに増す  
ダイヤモンドペンダント／ラッキーアンドカンパニー

山梨県は、日本のジュエリーの約3割を生産する一大宝飾産地である。1000社を超えるジュエリー関係の業者が存在し、互いの技術に磨きをかけている。『ラッキーアンドカンパニー』は昭和12年(1937)、この地に創業。企画やデザインから、製造販売までを一貫して行なう数少ないジュエリーメーカーである。

今回紹介するのは、上下2点の爪でダイヤモンドを留めたシンプルなペンダント。爪留め枠を石より小さく作り、枠が見えないデザインが主流だった頃、石枠をカット状にデザインし、石の輝きを地金に反射させるよう工夫した。それにより、石のサイズを大きく見せ、輝きもさらに増す。30年以上続くロングセラーでもある。

# 宝石の名店が選んだ アコヤ真珠のペンダント アコヤ真珠ネックレス／宝石専門店ミワ

東京・銀座の名店会に名を連ねる『ミワ』は、日本有数の宝石専門店だ。取り扱う宝石はすべて天然石で、どんなに小さな石でも質の高いものだけをプロの目で選ぶ。その創業は大正4年（1915）。銀座本店は、昭和39年（1964）に開店。当時はまだ珍しかった、ダイヤモンドの婚約指輪を流行させたことで、店の名を一気に全国に轟かせた。

『ミワ』から紹介するのが、このアコヤ真珠のネックレスだ。貝の体内で作られる真珠は、古来、天然の宝石として珍重され、その神秘的な美しさから「月のしずく」「人魚の涙」と呼ばれてきた。8・5mmの大珠で存在感充分。清楚でエレガントなデザインとなっている。

## 【宝石専門店ミワ】 アコヤ真珠ネックレス

申込番号 ZT 044-002

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



↑『ミワ』の銀座本店。婚約時代にダイヤモンドの指輪を贈る習慣は、この店から始まった。

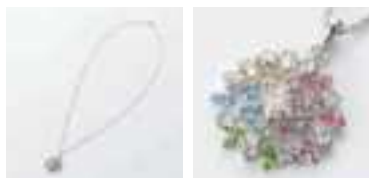


# [MASAAKI TAKAHASHI] 花火・彩ペンダント

申込番号 **ZT 045-003**

サイズ(約): 全長40.5cm/55.5cm、ヘッド2×2cm／材質: 真ちゅう(シルバー色メッキ)、クリスタルガラス／チェーン2本付／日本製

※お届けはご用命を賜りましてから、14日前後となります。



↑ヘッドの直径は2cm、チェーンは2本付く。クリスタルガラスを使用。透明感があり美しい光を放つ。



夜空に輝く花火の如く、  
クリスタルガラスがきらめく

花火・彩ペンダント／アトリエエイト

「よせもの」とは金属部品を寄せ集め、それぞれを溶接などで結合してひとつの形を作る技術。今では溶けた金属を鋳型に流し込む鋳造が主流となり、ひとつひとつを手作りする伝統技術を担う職人が減ってしまった。

高橋正明さんは、よせものの技術を用いてジュエリーを作る職人である。金属パーツを一点でつなぎ合わせて空枠を作り、金属製の「ツメ」だけでクリスタルガラスを固定する。クリスタルガラスが四方から光を受けて反射するので、そのきらめきはじつに美しい。鋳造成形に比べ軽いのも特徴だ。このペンダントは夜空を彩る「花火」をイメージして作られた。長さ40・5cmと55・5cmの2種類のチェーンを用意した。

# フォーマルからカジュアルまで セコまぜまなスタイルに調和する つや玉・糖蜜珠セット／坂本これくしょん

黒いコードに艶やかな朱色の玉が目を引く、ペンダントとイヤリングのセットである。玉は朴の木<sup>ほお</sup>の材に丹念に漆を塗り重ねたもの。艶やかでありながら透明感があり、その大きさに比べて驚くほど軽い。漆に弱い人にも安心して使えるよう、仕上にウレタンコート<sup>ふ</sup>を2回施した上で、丁寧に拭き上げている。赤と黒のコントラストは、モダンでありながら、温かみのある風合い。フォーマルからカジュアルな装いまで幅広く調和する。作り手は、明治33年（1900）から続く福島県会津若松の漆工房、『坂本これくしょん』。「日本の伝統技術を現代に活かす」をモットーに、新旧の素材と技術を融合させ、従来の概念にとどまらないモノづくりを行なっている。



【坂本これくしょん】  
つや玉・糖蜜珠セット

申込番号 ZT 046-002

サイズ(約)：イヤリング＝直径1.4cm、ペンダント＝全長47cm(アジャスター5cm含む)・ヘッド2.7×2.3cm／材質：イヤリング・ペンダントヘッド＝天然木(漆塗装・表面ウレタン樹脂コート)、紐＝レーヨン・真ちゅう(ゴールドトーンコート)、イヤリング金具＝真ちゅう／仕様：ペンダント＝カニカン式、イヤリング＝ネジバネ式／日本製



### 〔浅草文庫〕 ラウンド長財布

申込番号 **ZT 047-005** (ピンク)

申込番号 **ZT 047-006** (ブルー)

サイズ(約): 10.5×19×厚さ2.5cm  
／素材: 牛革(内側=牛革・ポリウレタン)／仕様: ファスナー開閉、札入×4、ファスナー式小銭入×1、オープンポケット×2、カード入×12／日本製



◀ラウンドファスナーで大きく開くので、使い勝手がとても良い。カードは12枚収納できる。

昭和58年、『シルクハウス』は着物メーカーとして創業、型友禪や手描き友禪の技法を用いた着物を世に送り出していた。しかし、着物文化が衰退していく中で、新たに革製品に注目し『浅草文庫』を設立。白く鞣した牛革に型紙を用いる型友禪で彩色を施した「文庫革」製品を作り始めた。白い革に、江戸小紋をもとに創作した、四季

折々の草花を菱形の中にちりばめた絵柄が美しい。華やかで、洋装にも合うデザインにしたという。型友禪の後で、手描きで彩色し、型押しをすることで立体感が生まれ、表情豊かに仕上がる。この文庫革を、使いやすい長財布に仕立てた。仕上げる黄ばみや汚れ防止加工を施しているので、地の白さと美しい色彩を保つ。

型友禪の技法を活かした  
華やかな草花模様の財布  
ラウンド長財布／シルクハウス

# 気の張る宴にも重宝する 優美な花丸紋様の絵皿

ルリ花丸紋 銘々皿5枚揃 / 香蘭社

有田焼は16世紀末、肥前鍋島藩主直茂が朝鮮から連れ帰った陶工・李三平により、磁器原料の陶石が発見されたのが始まりとされている。以来、藩の手厚い庇護を受け、日本で唯一の磁器として、長くその名を知られてきた。

色絵磁器の多様な紋様を集成し、時代とともに進化しながら、有田焼の伝統美を国内外に広めてきた。この銘々皿は、梅型の枠取りの中に、蘭、桜、菊の花をあしらった丸紋がバランスよく配されている。瑠璃色の着物の柄のような和のアイテムがお洒落で、金彩を基調とした盛絵具に多彩な花が見事に映える。

その有田焼屈指の工房が『香蘭社』である。初代・深川栄左衛門が江戸時代に製陶を始めて以来、



## 【香蘭社】 ルリ花丸紋 銘々皿5枚揃

申込番号 ZT 048-003

サイズ(約): (直径13×高さ2cm) × 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。





# 使い込むほどに味わいが増す 赤津焼の茶器セット

赤津焼 織部 茶器揃 / 六兵衛窯

瀬戸焼は日本六古窯のひとつで、中でも愛知県瀬戸市赤津地区で焼かれる焼物は「赤津焼」と称され、国の伝統工芸品に指定されている。その特徴は7種類の釉薬を使い分ける点で、灰釉、鉄釉、織部、黄瀬戸、志野、御深井、古瀬戸の七釉が挙げられている、中でも赤津の織部は、他の生産地に比べて深みのある濃い緑色を帯びていて、

重厚感があり人気が高い。  
ご紹介する焼物は、そんな赤津焼・織部釉の茶器揃である。明和8年（1771）から現代まで26代続く、名窯『六兵衛窯』が手がけるロングセラー商品で、急須、湯呑みともに描かれた唐草模様は、実に風情豊か。全体に細かな貫入が表れており、使い込むほどにより味わいが増す。



## 【六兵衛窯】 赤津焼 織部 茶器揃

申込番号 ZT 049-002

サイズ(約): 急須=(高さ8cm、満水容量400ml) × 1、湯呑=(口径9×高さ5.5cm) × 5 / 材質: 陶器 / 付属品: ステンレス製茶こし / 日本製(茶こし=中国製)

使うほどに味わい深くなる

匠たくみが手がけた山形鑄物

急須まきじきぶた 蒔地木蓋付／長文堂



【長文堂】  
急須 蒔地木蓋付

申込番号 ZT 050-003

サイズ(約): 高さ7.5cm(つる除く)、  
満水容量400ml／材質: 本体＝鑄鉄  
(漆焼付着色)、木蓋＝天然木(漆塗  
装)／直火使用不可／付属品: 木蓋、  
茶漉し／日本製

※手作業が多いため、商品のお届け  
までに90日程お時間をいただく場  
合がございますのでご了承ください。



←木蓋は国産天然  
木使用で、本漆の  
蒔地仕上げ。触り  
心地が良く、表面  
が丈夫なので、キ  
ズが目立ちにくい。

山形鑄物の歴史は、今からおよ  
そ900年前に遡る。平安時代の  
康平年間(1058〜65)に、  
陸奥の反乱を平定するために訪れ  
た源頼義に従軍した鑄物師が、こ  
の地の土質が鑄物に最適であるこ  
とを発見。そのまま同地に留まり、  
鑄物を作り続けたのがはじまりと  
いう。すっきりした造形と絶妙な  
鑄肌いはだの美しさが特徴だ。

この急須は、昭和27年(195  
2)から3代続く『長文堂』の逸  
品。初代・長谷川長六によるデザ  
インで、山に雲がかかり稲妻が走  
っている様子を表現している。外  
側だけでなく内側も漆で着色が施  
されており、茶漉し付き。付属の  
木蓋は茶を注ぐ際に使くと、手を  
添えても熱くなく、最後までしつ  
かり注ぎ入れることができる。





# 土と炎が生み出す 素朴で表情豊かな備前焼

酒器揃／桃蹊堂

日本の陶器の中でも長い歴史を誇るのが、岡山県備前市を中心地とする「備前焼」である。日本六

表れる。同じものではなく、いずれも唯一無二の存在だ。

古窯のひとつで、鎌倉時代にはすでに作陶が始まっており、その伝統は現代まで連綿と受け継がれている。その魅力は、何といたっても土の味わいに尽きる。釉薬を一切使わずに、窯の中の炎が生み出す窯変により、素地に自然の文様が

歴史を誇る備前焼窯元『桃蹊堂』の逸品。灰や薪が炭火のようになつた熾に触れた部分だけ陶肌の色が変わる「棧切」と称される窯変が現れており、素朴だが力強い。土と炎の偶然の出会いによって生まれた温もりあふれる酒器である。



## 【桃蹊堂】 酒器揃

申込番号 ZT 051-003

サイズ(約): 徳利=(直径9.5×高さ12.5cm、満水容量350ml)×1、ぐい呑み=(口径6×高さ5cm)×2/材質: 陶器/日本製

# 旧南部藩御用鑄物師から 15代続く南部鉄器の工房

菓子皿／鈴木盛久工房

岩手県盛岡が誇る伝統工芸、南部鉄器の歴史は江戸時代初期に遡る。『鈴木盛久工房』は寛永2年（1625）、南部藩主が甲斐の鑄物師、鈴木越前守縫殿家綱を召し抱えたことに始まるという。爾来、工房は脈々と受け継がれ、13代は人間国宝として認定、現在はその孫に当たる15代が継承している。じつは、この15代当主は工

房初の女性鑄物師。大学で彫金を学び、剛直な鑄物の世界に鉄が持つやさしさを吹き込んだ。

そんな剛柔がうまく噛み合った作品が、この菓子皿である。「金策」という中国漢時代の古書から人間国宝の13代が図案化した紋様を押した。凝ったつくりの三叉の鉸は専門の職人が手がけ、平面な皿に立体的な印象を加味した。

## 【鈴木盛久工房】 菓子皿

申込番号 ZT 052-002

サイズ(約): 幅14.5×奥行14.5×高さ11cm／材質: 鉄／日本製



←砂と土で作った鑄型に溶かした鉄を流して成形する。溶けた鉄の温度は1300～1400℃にもなる。





## 秋田杉の杢目が美しい 曲げわっぱの弁当箱

小判弁当白木・ふきうるし塗／大館工芸社

薄く削った木材を曲げて作った容器「曲物」を、秋田では「曲げわっぱ」と呼ぶ。その製作手順はこうだ。まず、部材となるのは日本有数の銘木、秋田杉の中でも、均一で美しい木目をもつ杢目。それを薄く剥ぎ、熱湯に浸けて柔らかくして型に合わせ素早く曲げて乾燥させる。その後、板を重ね合わせた部分を桜の皮で縫い留める。

全工程が職人の手作業だ。

こうして完成した曲げわっぱの弁当箱は、400年以上の歴史を誇る伝統工芸品であり、軽くて丈夫な実用品でもある。木地が美しい白木と、漆を塗っては拭き取りを繰り返す、拭き漆という手法を使った2個をお届けする。油物のおかずも入れられ、使用後は中性洗剤で洗って手入れも簡単だ。



**【大館工芸社】**  
小判弁当白木・ふきうるし塗

申込番号 ZT 053-003

サイズ(約): (幅18×奥行11×高さ5cm)×2 / 材質: 天然木(秋田杉)(ふきうるし塗=漆塗装、白木=ウレタン塗装) / 日本製

※本商品は手作業のため、お届けまで90日程お時間をいただく場合がございますのでご了承ください。

# 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。

皿は漆黒の黒色と石の自然な割肌を活かしているのも、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、飽きがこないと評判が高い。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。



## [建庄]雄勝石 平皿・箸置きセット

申込番号 ZT 054-003

サイズ（約）：平皿＝（幅24×奥行24×高さ0.5cm）・箸置き＝（幅5×奥行4.5×高さ0.5cm）×各2／材質：雄勝玄昌石／日本製





## デンマーク王室御用達窯の 人気シリーズ5柄を楽しむ ミニプレート5柄セット(ヒストリーミックス)／ロイヤルコペンハーゲン

1775年、デンマーク王室の保護のもと、開窯した『ロイヤルコペンハーゲン』。その優れた技術は脈々と受け継がれ、現在も熟練した職人によって、すべて手がきで絵付けされている。

今回お届けするのは、同窯を代表する人気のシリーズ柄が一堂に介したミニプレートセット。「ブルーフルーテッドプレイン」、「ホワイトフルーテッド」、「プリンセス」、「ブルーコペンハーゲン」に「ブルーフルーテッドメガ」の5柄で、パーティーでは個々に好きな柄を選んでもらい、取り皿や箸置き<sup>はし</sup>の代わりに使うのも一興。また、朝食のジャムやバター入れに、ティータイムにはチョコレートや干菓子<sup>かんし</sup>を載せてもよく合い、さまざまなシーンで活用できる。

### 【ロイヤル コペンハーゲン】 ヒストリーミックス ミニプレート5柄セット

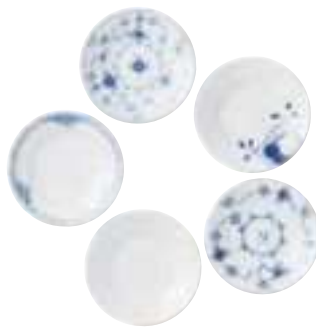
申込番号 ZT 055-003

サイズ(約)：(直径11×高さ2cm)×5

／材質：磁器／タイ製

〈電子レンジ可〉

※手作業が多いため、サイズや色・風合いがひとつひとつ異なる場合がございます。



# 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4枚セット(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

の確かな品質に、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。

同窯の「オリエンタルボウル」をセットで届けます。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イ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4枚セット

申込番号 ZT 056-004

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、手描きを表す「HAND PAINTED」の文字が記されている。





# 光り輝く白磁に緻密な小花の レリーフが優雅に浮かぶ

ペアプレート(ロイヤルブロッサム/マイセン)

17世紀、美しく白い肌合いをもつ東洋磁器はヨーロッパ王侯貴族の憧れであった。中でもドイツのザクセン選帝侯、アウグスト強王は、東洋磁器の屈指の蒐集家であり、鍊金術師のベトガーにその製造を研究させていた。ベトガーは1709年、白磁の製法を解明。翌年にはヨーロッパ発の硬質磁器「マイセン」が誕生した。

本品は、同窯の「ロイヤルブロッサム」シリーズのプレート。「愛する王妃に枯れない花を贈りたい」という強王の息子(3世)の願いから生まれた立体的な装飾「スノーボール」。それをテーブルウェアのレリーフに移したシリーズで、洗練された白磁に緻密な花のレリーフが施されており、上品で優雅。食卓を華麗に演出する。



## 【マイセン】 ペアプレート

申込番号 **ZT 057-003**

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



◀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」が職人の手により描かれている。

# 連続する楕円模様が印象的な 英国の名窯のペアセット

ペアマグ&プレート(ルネッサンスグレイ)／ウェッジウッド

『ウェッジウッド』は1759年、英国陶工の父<sup>だ</sup>と讃えられるジョサイア・ウェッジウッドによって創設された。白い食器を作ることに難しかった時代に、クリーム色の陶器の開発に成功。跡を継いだ二世は、やわらかい白い色と透光性のある「ファイン ボーン チャイナ」を開発し、飛躍を遂げた。そんな同窯の「ルネッサンス」

シリーズのマグカップとプレートをそれぞれペアでお届けする。連続するオーバル模様が印象的なこの図柄は、『ウェッジウッド』創業時のネオ・クラシカルスタイルを現代風にアレンジしたもの。シックなグレイとゴールドのカラーコンビネーションが、古典的でありながら現代的な雰囲気も漂わせており、幅広く活用できる。



【ウェッジウッド】  
ルネッサンス グレイ  
ペアマグ&プレート

申込番号 ZT 058-003

サイズ(約)：マグ＝(口径8×高さ9cm)・プレート＝(直径15×高さ1.5cm)×各2／材質：ファイン ボーンチャイナ／インドネシア製





「ツヴィーゼル グラス」  
ペア白ワイングラス

申込番号 **ZT 059-003**

サイズ(約): (口径5×高さ22.5cm、  
容量319ml) ×2 / 材質: クリスタル  
ガラス/ハンガリー

繊細な香りを鼻先へ届ける  
ハンドメイドのワイングラス

ペア白ワイングラス(エノテカ) / ツヴィーゼルグラス



1872年に創業した「ツヴィーゼル・クリスタルガラス」社は、時代に調和したガラス製品開発に力を注いでいるドイツのメーカーだ。自然環境を守る持続可能な製品づくりを信条に、高品質で洗練された製品を作り続けている。このワイングラスは、同社の熟練職人によって1点ずつ丁寧に作られた「エノテカ」シリーズのひとつ。フローラルな香りと、キレのよい酸味のリースニングタイプの白ワインを楽しむために作られたグラスで、繊細な香りが届きやすいように、背が高く、大きすぎないボウルにデザインされている。ワイン通の集まる五つ星ホテルのメインダイニングやバーなど、世界中のハイグレードな場所で見られている逸品である。

# 優しい世界観を表現した 愛くるしい。ポーセリンアート

驚いた仔猫ちゃん／リヤドロ

スペイン・バレンシアに本社を置く『リヤドロ』は、世界中から愛されているポーセリン（磁器）アートのブランドだ。その始まりは1950年代初めで、「優しさあふれる世界を創造したい」という夢を持つホアン、ホセ、ビセンテの3兄弟によって設立された。人生の喜びを描くという創作理念と、絶え間ない技術探求によって生み出された作品は、多くの人々の共感を呼び、ポーセリンのトップブランドへ一躍躍り出て、現在に至る。

この作品は、同ブランドの逸品。タイトルは「驚いた仔猫ちゃん」という。しっぽに乗ったネズミにびっくりしている仔猫の表情がじつに愛らしい。前足の表情も可愛らしく、何度見ても飽きない。



【リヤドロ】  
驚いた仔猫ちゃん

申込番号 ZT 060-003

サイズ(約): 幅7×奥行7×高さ8cm  
／材質: 磁器／スペイン製

※手作業が多いため、サイズや色・風合いがひとつひとつ異なる場合がございます。また、商品のお届けはご用命賜りましてから60日前後となります。





ブラック

グレー

## [ストウブ] ラ・ココット・デ・ゴハン

申込番号 **ZT 061-003** (ブラック)

申込番号 **ZT 061-004** (グレー)

サイズ(約): 直径16.5×深さ10.5cm/  
材質: 本体=鋳鉄(ほうろう加工)、  
つまみ(ブラック)=真ちゅう、つまみ  
(グレー)=スチール(ニッケルプレー  
ト)／白米の目安2合／フランス製(オ  
ーブン可)〈電磁調理器可 200V〉

※輸入品のため、商品のお届けま  
でに時間がかかる場合がございます  
のでご了承ください。

※底の直径10cm以上に対応する電  
磁調理器で使用可能です。



炊くことが  
できる便利鍋  
1合から絶品ご飯を

ラ・ココット・デ・ゴハン／ストウブ

美食で評判の高いフランス・アルザス地方で生まれた『ストウブ』。伝統製法にのっとって、良質な鋳物ホーロー製品を作り続けている。同社の製品は、三ツ星シェフが愛用することで話題となり、今や世界中のレストランや家庭の厨房で目にすることができる。

本品は、同社がおいしいご飯が炊けるように開発した、羽釜の形を模した鍋。炊飯時に中の素材を対流させ、均一に熱を通すよう丸みのある形状になっている。また、蓋の裏側には、「システラ」と呼ばれる突起があり、加熱したときそれが食材から出る蒸気を捉えて、熱をムラなく全体に回し、米を一気に炊き上げてくれる。そのため、1合から米粒の立った絶品ご飯を炊くことができる。

# デザイン性に優れた 使い勝手の良い台所用品

両手鍋&フライパンセット／柳宗理

日本の工業デザイナーの草分け的存在、といわれるのが柳宗理である。そのデザインは幅広く、食器や家具から架橋、さらにはオリンピックの聖火台までを手がけている。中でも、台所用品は実際に使う人の声を反映させ、完成までに何度も試作を重ね、デザイン性と使い勝手とを融合させた。その代表作が、この鉄製フライ

パンだ。左右に張り出した注ぎ口が特徴で、食材を器に移しやすく、また同じ形の蓋を回転させて隙間を作ると、余分な水分を捨てることができる。鉄には表裏両面に細かな凹凸をつけた独自の加工を施し、油なじみが良く、こげつきにくい。ステンレスとアルミニウムの3層構造の両手鍋とセットにしてお届けする。



## 【柳宗理】 両手鍋&フライパンセット

申込番号 ZT 062-003

両手鍋＝サイズ(約)：直径22×深さ10cm、満水容量3.8ℓ／材質：本体＝18-8ステンレス・アルミニウム・18-Tiステンレス、ハンドル・つまみ＝フェノール樹脂／日本製

〈電磁調理器可 200V〉

フライパン(フタ付)＝サイズ(約)：直径23.5×深さ5.5×全長39.5cm／材質：本体＝鉄(マグプレート)、蓋＝ステンレス、ハンドル・つまみ＝フェノール樹脂／日本製

〈電磁調理器可 200V〉



## [ジョイア]ソースパン& キャセロール&蒸し器セット

申込番号 **ZT 063-003**

サイズ(約)：ソースパン＝直径18×深さ8×全長37cm・満水容量1.8ℓ、キャセロール＝(鍋部＝直径24×深さ10cm・満水容量4.3ℓ、蒸し器＝直径24×深さ9.5cm、重ね時＝高さ24.5cm(蓋含む))／材質：(ソースパン)本体＝アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面シリコンコート加工)、はり底＝18-0ステンレス、蓋＝ガラス(全面物理強化)・フチ巻き(シリコン)、つまみ＝フェノール樹脂、(キャセロール)本体・蓋＝アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面シリコンコート加工)、はり底＝18-0ステンレス、蒸し器＝18-8ステンレス、つまみ＝16-0ステンレス・フェノール樹脂／付属品・樹脂つまみ／中国製〈オープン可(240℃以下、ソースパン・蒸し器除く)〉〈電磁調理器可 200V〉

煮込み、蒸し、オープン調理。  
料理の幅が格段に広がる

ソースパン&キャセロール&蒸し器セット／ジョイア



溶かしたアルミニウム合金に、高い圧力をかけながら金型に流し込んで成形する鑄造技術をアルミダイカストという。鉄に比べて約3倍の熱伝導率を持つアルミの特性を活かして素早く調理でき、また底面を厚く成形しているので熱が均一に伝わり、加熱ムラがほとんどない。通常、アルミニウム合金には電磁性が無いが、外底面にステンレスを圧着してIHにも対応できる。内側の2層フッ素コーティングにより、焦げ付きにくく汚れ落ちもよい。

キャセロールには2種類のつまみを用意。ステンレス製に付け替えると、フタをしたままオープン調理もできる。蒸し器を重ねて蒸し料理も可能だ。ソースパンもセットにしてお届けする。

# 調理中に蓋の開閉が可能 使い勝手のいい圧力鍋

調圧鍋／ベローナ

『万年』<sup>まんねん</sup>は、昭和24年（1949）の創業。家庭用調理器具メーカーとして、常に使い手の立場に立った商品の開発を追求してきた。

この「調圧鍋」は、その代表ともいえる製品。一般的な圧力鍋とは異なる、低圧の調理鍋で、調理中でも蓋<sup>ふた</sup>を開閉できるのが、最大の長所。ハンドルを回すと蓋が簡単に開き、食材の追加や味付け、

アク取りなどが可能。再び蓋をすれば、容易に加圧できる。

100℃を超す高温調理で、調理時間は通常の約3分の2。調圧ピストンが鍋内の圧力を緻密<sup>ちみつ</sup>にコントロールし、肉や豆、根菜や野菜などを早く柔らかく煮上げる。密封調理で、食材の旨みと栄養が無駄なく摂れ、余熱調理でエコクッキングにもなる。



## 【ベローナ】 調圧鍋

申込番号 ZT 064-003

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





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ムスライ

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。蓋も本体同様に厚手のアルミ製鑄物であり、加えて鍋底部の厚みと、ウォータースील効果により、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ムスライ】 無水鍋

申込番号 ZT 065-003

サイズ（約）：本体＝（直径24×深さ9cm、満水容量4ℓ）・蓋（浅鍋）＝（直径24×深さ4cm、満水容量1.9ℓ）／材質：アルミニウム合金（内面ヘアライン仕上げ、外面鏡面仕上げ、外底面特殊磁性膜加工＋耐熱塗装）／付属品：せっけんクレンザー×1、サンドボール×2／日本製（オーブン可（280℃まで））  
〈電磁調理器可 200V（蓋除く）〉



←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。

# ご飯をおいしく冷凍保存 解凍もそのまま可能な木製鉢 桐のレンジでごはん鉢3個セット／キリサイ

ご紹介する商品は、日本で古くから親しまれてきた天然木・桐（きりサイ）で製造されたもの。昭和49年（1974）の創業時から木製品を中心に生活関連商品を企画・開発してきた大阪のメーカー『kirisai』が手がけた、「kirisai」シリーズのごはん鉢である。非常に軽くて使いやすい器で、ご飯の冷凍保存が可能なのでな

く、冷凍したご飯を容器のまま電子レンジでおいしく解凍することができ。なぜなら解凍する際に天然木ならではの調湿効果が働いて適度な水分量にするため、ご飯がベタツとまらないからだ。しかも、解凍後はそのまま食卓に出して使え、使ったあとは水洗いをして乾燥させるだけでいい。ひとつあると重宝する逸品である。



【キリサイ】  
桐のレンジでごはん鉢3個セット

申込番号 ZT 066-003

サイズ(約): (幅11.5×奥行11.5×高さ6cm) ×3 / 材質: 天然木(植物由来塗装) / 中国製(塗装、最終仕上げ=日本)





# 一段上の米の旨みを味わえる 竈<sup>かまど</sup>を備えた土鍋と米のセット

かまどご飯釜・お米のセット／クリヤマ

米をおいしく炊く秘訣は、火を点けてから約10分で100℃まで温度を上昇させること。沸騰の間は早すぎても、遅すぎてもいけない。そして、その後は強火で一気に炊き上げる必要がある。

以上の工程を簡単に行なってくれるのが、このご飯釜だ。その理由は「内釜」と「かまど」の二重構造にある。ガスの火力を漏らさ

ず蓄熱し、ご飯釜全体の熱で米を包みこむことで、ふつくと均一に米を炊き上げる。その上、消火後も蓄熱、炊飯を行ない米内部の水分を均一にする。つまり、「蒸らし」が上手にできるわけだ。

今回は、この釜とともに上質な米をお届けする。山形が誇る「つや姫」で、名の通りつややかに輝き、旨みが抜群のブランド米だ。



## 【クリヤマ】 かまどご飯釜・お米のセット

申込番号 ZT 067-003

【かまどご飯釜】 サイズ(約): 外径17.5×高さ(蓋含む)16cm、満水容量850ml / 材質: 本体＝耐熱陶器、蓋・ハネ防止蓋＝磁器 / 直火使用可、2合まで炊飯可 / 付属品: レシピ / 日本製

【お米】 特別栽培米厳選つや姫3kg / 山形県産

# 世界に名立たる刃物の町から 切れ味鋭く丈夫な包丁セット

## 三徳包丁・ペティナイフセット／関藤平紅

岐阜県関市は、国内外にその名が知られる刃物の産地。その歴史は鎌倉時代の刀鍛冶に始まり、およそ800年にわたり技が継承され、磨かれてきた。多くの刃匠が技を高め合い、関の刃物は「折れず、曲がらず、よく切れるだけでなく、美しい芸術性を持つ」と、称賛されてきた。

本品は、創業昭和7年（193

2）、関市の刃物メーカー『ヤクセル』の逸品。関の刀造りの信念を受け継いで創出された「関藤平」シリーズの三徳包丁とペティナイフのセットである。刃体は鋼系の芯材をステンレス系材質で挟み込んでいるため、切れ味がよく錆びにくい。木製のように見える柄は、樹脂と布の合成品で耐久性が高く、使うほどに手に馴染む。



### 【関藤平紅】三徳包丁・ペティナイフセット

申込番号 ZT 068-003

サイズ(約)：三徳包丁＝全長30・刃渡り16.5cm、ペティナイフ＝全長23.5・刃渡り12cm／材質：刀身＝ステンレス特殊刃物多層鋼、口金＝18-8ステンレス、柄＝カンバスマイカルタ／日本製





# 食材本来の味を楽しめる ドライフードを自動調理

ドライフードメーカー／アルコレ



## 【アルコレ】 ドライフードメーカー

申込番号 **ZT 069-003**

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



◀庫内には最大4枚の乾燥網をセットでき、一度にたくさんのドライ調理ができる。乾燥網は取り外し可能。

ドライフードのよさは食材に含まれる水分が抜け、素材本来の旨みや甘みが凝縮されることだ。家庭で、天日干しで作られる方も少なくないだろう。だが、天日に干すとなると天候や虫といった自然要因の影響を受け、時間もかかる。そこで、おすすめしたいのが、このドライフードメーカーである。オレンジ、いちご、パイナップ

ルといった果物を薄切りにして乾燥網にのせ、温度と時間を設定。庫内全体に温風が循環して、自動でドライフルーツが作れる。トマトやサツマイモ、カボチャなどの野菜も無糖・無添加で美味しくでき上がる。また、低温帯を使えばヨーグルト、80℃の高温を使えばベツトのおやつに最適なジャッキー作りも可能だ。

# 大豆と水を入れてスイッチオン。 「ほったらかし<sup>®</sup>」で豆乳が完成 豆乳メーカー／アルコレ

大豆は「畑の肉」といわれるほど、栄養価の高い食物として知られる。その大豆から作った豆乳には、肌の健康によい「大豆イソフラボン」や動脈硬化を予防する「大豆レシチン」、抗酸化作用のある「大豆サポニン」などを含む。日々適量（200ml程度）を摂取することで健康維持が期待できる。そんな豆乳を簡単に作ることができる「豆乳メーカー」をご紹介します。作り方は乾燥大豆と水を入れスイッチを入れるだけ。約35分で約600mlの豆乳が出来上がる。簡単以前に、メーカーでは「ほったらかし<sup>®</sup>」と呼んでいる。

作りたての豆乳は濃厚、大豆の香りや甘みが凝縮され実に滋味深い。毎日の食習慣に豆乳を加えて、健康増進に励んでいたきたい。



## 【アルコレ】 豆乳メーカー

申込番号 ZT 070-004

サイズ(約)：幅15.5×奥行20×高さ26.5cm、容量＝冷たいもの800ml・温かいもの600ml／重量(約)：1.4kg  
／材質：ポリプロピレン／AC100V・600W、電源コード1m、モード：豆乳モード・アーモンドモード・スープモード・ジュースモード・高温洗浄モード、予約機能：1～12時間(1時間単位)／付属品：計量カップ、クリーニングブラシ／中国製



# 湯沸かしから料理まで。 ケトル感覚で気軽に使える

おりょうりケトルちよいなべ／シロカ

電気ケトルと電気鍋の機能を1台に集約したのが、『シロカ』のこの料理ケトルである。ケトルモードは1200Wの高火力で湯を沸かし、沸騰した時点で電源OFFに。料理用の鍋モードでは4段階の温度調節ができ、多彩な調理が可能だ。ケトルの底面にはヒーターや電気部品がないので、取り外して丸ごと洗える。また、鍋敷

きなしにそのままテーブルに置く点も便利である。フタには湯切りがついており、麺類の調理に役立ち、茶葉を入れて茶漉しのように使ってもよい。温度調整できるので、チーズフォンデュのような料理も楽しめる。ホームパーティーから、簡単に食事を済ませたいときまで、さまざまなシーンで活躍する。

電気ケトルと電気鍋の機能を1台に集約したのが、『シロカ』のこの料理ケトルである。ケトルモードは1200Wの高火力で湯を沸かし、沸騰した時点で電源OFFに。料理用の鍋モードでは4段階の温度調節ができ、多彩な調理が可能だ。ケトルの底面にはヒーターや電気部品がないので、取り外して丸ごと洗える。また、鍋敷

きなしにそのままテーブルに置く点も便利である。フタには湯切りがついており、麺類の調理に役立ち、茶葉を入れて茶漉しのように使ってもよい。温度調整できるので、チーズフォンデュのような料理も楽しめる。ホームパーティーから、簡単に食事を済ませたいときまで、さまざまなシーンで活躍する。

## [シロカ] おりょうりケトル ちよいなべ

申込番号 ZT 071-003

サイズ(約): 幅28×奥行20×高さ19cm、満水容量1ℓ／重量(約): 1.8kg／材質: ポリプロピレン樹脂、シリコンゴム、ステンレス、アルミニウム、PBT樹脂、ポリアミドナイロン樹脂／AC100V-1200W、電源コード1.8m、保温機能、温度調節可(40・60・80・100℃)、丸洗い可、空だき防止機能、セット内容: 本体、ケトル、ふた、電源コード、使用方ガイド／中国製



◀少人数での鍋料理にも重宝する。洗練されたデザインで、ダイニングやリビングでそのまま使える。

# シンプルな美しさに魅了する 北欧デザインの花器

ベース／ジョージ・ジェンセン

1904年、銀細工師のジョージ・ジェンセンはデンマークのコペンハーゲンに自らの工房を設立した。自然の有機的なモチーフを取り入れたシンプルなデザインは時代を超えて受け継がれ、1世紀以上を経た今では世界中で広く愛されている。アクセサリーやテーブルウェアなどの幅広い商品の中から、今回は彫刻のような美しさを放つベース（花器）を紹介したい。蕾がほころび、まさに花びらが開く瞬間にインスピレーションを得て誕生したコレクションは、「ブルーム・ボタニカ」と名付けられた。硬質なステンレスを使いながらも、やわらかな曲線で自然の命の息吹を表現。それだけでオブジェとしての存在感があり、花を活けるための実用性も併せ持つ。



【ジョージ・ジェンセン】  
ベース

申込番号 ZT 072-003

サイズ(約)：直径8×高さ22cm／材質：  
ステンレス(ミラー仕上)／中国製

※本商品は輸入品のため、納期にお時間をいただく場合がございます。



# 日本の気候風土に合った 桐の特性を活かしたトレイ

総桐三つ引きトレイ／桐工芸 桐井製作所

桐材は湿度を調整する特性に優れているため、古くから筆筒<sup>たんす</sup>の材料に重宝されてきた。湿度が高くなると桐材が膨張して機密性が高まり、筆筒内に湿気が侵入するのを防ぐ。反対に、乾燥時には木が収縮して通気性をよくし、筆筒内を一定の湿度に保つ働きがある。

この3つの抽斗<sup>ひきだし</sup>を持つトレイは、樹齢20年以上の山形産の桐を使っている。桐の木は板にするまでが難しく、渋抜きに3〜4年の時間をかけるといふ。そのため変色しにくいのが、さらに色白の美しさを保つようにラッカー塗装を施した。組み立てには金属性の釘<sup>くぎ</sup>は用いず、樺材の木釘を使用。隅々まで丁寧に仕上げた。手紙やハガキなどの整理や筆記用具をひとまとめに収納しておくのにも便利だ。



## 【桐工芸 桐井製作所】 総桐三つ引きトレイ

申込番号 ZT 073-003

サイズ(約)：幅36.5×奥行26.5×高さ23cm／材質：天然木(桐、樺、ラッカー塗装)／日本製

※メーカー都合により仕様が変更になる場合がございます。

# 縦横どちらでも使える 天然木の便利なテーブル

シエスタ サイドテーブル / 起立木工

静岡は、駿河<sup>するが</sup>と呼ばれた江戸時代から木工業の盛んな地である。

徳川家康の居城の駿府城<sup>すんぶ</sup>をはじめ、3代家光による浅間神社造営の折に、優れた大工や漆工が全国から集められた。その後、この地に永住した職人が指物技術<sup>さしもの</sup>を伝え広め、やがて全国有数の家具産地へと発展していったという。

そんな静岡の家具産業を代表する『起立木工』が製作した、縦置き・横置きの2方向で使えるサイドテーブルである。天板の縁は少し高くなっているため、置いたものが落ちにくい。縦置きする際の3本の棒は、新聞や雑誌などを挟み込むのに便利。横置きにすると、床座に合う高さとなる。文机<sup>ふづくえ</sup>のような使い方ができ、3本の棒は棚として活用できる。



数量限定

## 【起立木工】 シエスタ サイドテーブル

申込番号 ZT 074-004

サイズ(約): 幅23×奥行30×高さ54cm / 材質: 天然木(オーク〈ウレタン塗装〉) / 耐荷重(約): 10kg (横置き30kg) / 中国製

※お届けする商品により木目の出方が多少異なります。

※お届けまでお時間をいただく場合がございます。



◀横置きにして上にクッションをのせると、簡易オットマンになる。



[ウチノ]  
スーパープレミアムリッチ  
バスタオル2枚セット

申込番号 ZT 075-003

サイズ(約): (60×120cm) × 2 / 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。



スー  
パー  
プ  
レ  
ミ  
ア  
ム  
リ  
ッ  
チ  
バ  
ス  
タ  
オ  
ル  
2  
枚  
セ  
ツ  
ト  
／  
ウ  
チ  
ノ

極細の綿糸を織り上げた  
繊細でやわらかな肌ざわり

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商品を紹介したい。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。このように細い糸は切れやすく、扱いにくいため通常タオルには用いなかったが、『ウチノ』の独自の技術により実現。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も実感できる。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。ピンクと白の2枚をセットにしてお届けする。

# 脱脂綿をガーゼで挟んだ 寝具に好適な素材

パシーマ<sup>®</sup> 寝具セット／龍宮

脱脂綿入りの特別なわたを、医療用と同程度まで精練した高吸湿のガーゼで挟んだ「パシーマ<sup>®</sup>」。軽く、乾きも速い。その上、洗濯するほどにやわらかくなり、肌ざわりも良くなるという。そんな素材を使った寝具をセットにした。パットシーツシングル、キルトケットジュニア、枕カバーに同素材の

マスクを付けた計4点である。パットシーツには中綿層を加え、ベッドパッドのようなクッション性を持たせた。キルトケットは、やや小さなサイズのジュニア用。これ1枚でも、毛布代わりにも使える。頬に<sup>ほほ</sup>触れる枕カバーでは、その肌ざわりを実感できる。リピーターが多く、肌の弱い子どもや年配者からも高い信頼を得ている。

※枕本体は  
含まれません



## 【龍宮】 パシーマ<sup>®</sup> 寝具セット

申込番号 ZT 076-003

パットシーツ＝サイズ(約): 110×210cm／素材: 側地＝綿100%(ガーゼ)、詰めもの(上層・下層)＝綿85%(脱脂綿)・複合繊維(ポリエステル)15%、詰めもの(中層)＝綿60%(脱脂綿)・ポリエステル40%／日本製〈洗濯機可〉

キルトケット＝サイズ(約): 120×140cm／素材: 側地＝綿100%(ガーゼ)、詰めもの＝綿85%(脱脂綿)・複合繊維(ポリエステル)15%／日本製〈洗濯機可〉

枕カバー＝サイズ(約): 46×68cm／素材: 側地＝綿100%(ガーゼ)、詰めもの＝綿85%(脱脂綿)・複合繊維(ポリエステル)15%／付属品: マスク／日本製〈洗濯機可〉





グリーン



ベージュ

## 【パシーマ®】 キルトケット& くつしたすりっぱセット

申込番号 **ZT 077-003** (グリーン)

申込番号 **ZT 077-004** (ベージュ)

サイズ(約): ケット=145×240cm、  
くつしたすりっぱ=適応サイズ22.5  
~24cm/素材: ケット=(側地=綿  
100%(ガーゼ)、詰めもの=綿85%  
(脱脂綿)、複合繊維(ポリエステル)  
15%)、くつしたすりっぱ=(表側  
=綿100%(ガーゼ)・裏側=綿100%、  
中わた=上層・下層: 綿85%(脱脂綿)  
複合繊維15%、中層=綿60%(脱脂  
綿)・ポリエステル40%、底あて生  
地=ポリエステル50%・ナイロン  
50%) / 日本製(洗濯機可)

衛生用品と同じ加工を施した中わ  
たとガーゼから生まれた寝具「パシ  
ーマ®」。吸水・吸湿性抜群で、薄  
くて軽いのに驚くほど温かい。アト  
ピーの子どもから、肌が敏感な高齢  
者まで絶大の信頼がある。

そんな「パシーマ®」のキルト  
ケットとスリッパのセットをお届  
ける。キルトケットは肌掛けと  
して最適だが、シーツとしても使  
うことができる。スリッパは「く  
つしたすりっぱ」と名付けられて  
おり、できたら素足で履いていた  
だきたい。足にベタつかず、サラ  
サラ感があり、しかも温かいため、  
就寝前の足温にも適している。

どちらも耐久性は抜群で、丸洗  
いができるので、常に清潔に保つ  
ことが可能。洗うほどに風合いが  
増し、肌に馴染む。

赤ちゃんの肌にも使える  
安心素材「パシーマ®」  
キルトケット&くつしたすりっぱセット／パシーマ®

# 家庭で洗濯できる 軽い寝心地の羽毛、ふとん

ウォッシュابل羽毛肌掛けふとん／ニシカワ

羽毛ふとんの中わたには、羽毛（ダウン）と羽根（フェザー）が混合して使われるが、正確には羽毛の割合が50%以上を「羽毛ふとん」、それ以下のものは「羽根ふとん」と呼んで区別する。羽毛は羽根に比べて空気を多く含んでいるので軽く、保温性にすぐれ、吸湿性や発散性も兼ね備えている。

寝具の老舗『ニシカワ』のこの

肌掛けふとんは、ダウンを70%使用。春秋はこれ1枚で、冬は掛けふとんと合わせて使ってもらえる。夏場はクーラーをかけたまま寝る方も多く、タオルケットでは寒いという場合にも重宝する。ふんわりと軽い寝心地で、1年を通して使える。また、羽毛ふとんは通常はクリーニングに出すが、本品は家庭で洗濯できる。

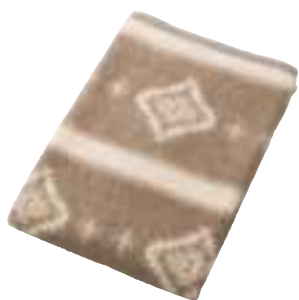


## 【ニシカワ】ウォッシュابل 羽毛肌掛けふとん

申込番号 **ZT 078-003**

サイズ(約): 150×210cm / 素材:  
側地=ポリエステル85%・綿15%、  
中わた=ダウン70%・フェザー30%、  
0.25kg入り / 日本製  
〈洗濯機可(ネット使用)〉





**【大津コーポレーション】  
アルパカ入りウール毛布  
(毛羽部分)**

申込番号 **ZT 079-003**

サイズ(約)：140×200cm／素材：  
たて糸＝綿100%、よこ糸(毛羽部分)  
＝毛80%・アルパカ20%／日本  
製(ドライのみ可)



ウールにアルパカを含ませて  
より暖かく滑らかな肌ざわり  
アルパカ入りウール毛布(毛羽部分)／大津コーポレーション

品名にある「アルパカ」とは、南米アンデスの標高3000～5000mの高地に生息するラクダ科の家畜のこと。冬期はマイナス20℃にも達する環境で生き延びるために、アルパカの毛の保温力は羊毛の8倍もあるとされる。

ウール100%でも十分な保温力を持つが、そこに20%のアルパカを含ませた毛布が当品。ウールのみの毛布よりさらに暖かく、細く軽いアルパカ繊維の滑らかな肌ざわりが心地よい。春秋は1枚で冬は重ねて、3シーズン活躍する手放せない毛布になるだろう。

製造元の大津コーポレーションは、1912年(明治45)に毛布の生産を開始、上質の素材と高度な製法で、上質な睡眠と目覚めにこだわり続けるメーカーである。

# 軽々ことやわらかな肌ざわり。 質の高い睡眠をサポート マシュマロガーゼ®。パジャマ／ウチノ

タオルメーカー『ウチノ』が特許  
を取得した革新的なガーゼ素材が  
「マシュマロガーゼ®」である。綿  
100%の細くやわらかな撚りの  
少ない糸と、強度の高い糸を組み  
合わせて三重に織り上げ、これま  
でにない驚くほどの軽さとやわら  
かさを実現した。吸湿・吸水性、  
通気性、保温性をバランスよく備  
え、衣服内環境を快適に保ち、質

の高い眠りをサポートする。  
就寝中の動きを妨げないよう、  
ゆったりしたパターンを採用。パ  
ンツの股上も深めで、腰やお腹周  
りを包み込む。股ぐりを調整した  
ことで、着やすさと動きやすさが  
一層良くなった。パンツのウエス  
トはゴムに加え、ひもで調整でき  
る。メンズは2サイズから、レディ  
スは3サイズからお選びいただける。

バイオレット  
(レディス)

グレー  
(メンズ)



## 【ウチノ】マシュマロガーゼ® パジャマ

申込番号 **ZT 080-003** (レディスS バイオレット)

申込番号 **ZT 080-004** (レディスM バイオレット)

申込番号 **ZT 080-005** (レディスL バイオレット)

申込番号 **ZT 080-006** (メンズM グレー)

申込番号 **ZT 080-007** (メンズL グレー)

適応サイズ(約): レディスS=身長  
154~162cm・バスト72~80cm・ウエ  
スト58~64cm、レディスM=身長  
154~162cm・バスト79~87cm・ウ  
エスト64~70cm、レディスL=身長  
154~162cm・バスト86~94cm・ウエ  
スト69~77cm、メンズM=身長165  
~175cm・胸囲88~96cm・ウエスト  
76~84cm、メンズL=身長175~  
185cm・胸囲96~104cm・ウエスト  
84~94cm／素材: 綿100%／タイ製





## 『まくらのキタムラ』 ジムナストプラス ペア枕

申込番号 **ZT 081-003**

サイズ(約)：ミドル(男性用)＝73×37×高さ11cm、ロウ(女性用)＝73×37×高さ10cm／素材：本体＝側地(表地) ポリエステル100%・(裏地) 綿100%、中袋＝綿100%、詰めもの＝ポリエチレン・オレフィン系エラストマー、カバー＝ポリエステル100%(パイル部分＝綿100%)／付属品：専用カバー×2／日本製  
〈本体＝手洗い、側地・カバー＝洗濯機可(ネット使用)〉

『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<sup>だえん</sup>のこの枕だ。

人がひと晩で寝返りをする回数は約20～30回。その寝返りの軌道を立体化すると、このようなそら豆形になったという。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た。この中材を増減することで、自分に合った高さに調整し、スムーズな寝返りを促す。丸ごと手洗いもできる。普通の高さの男性用と低めの女性用をセットにしてお届けする。

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 ペア枕／まくらのキタムラ

# 圧倒的な風速と風力で 広範囲に空気を循環

サーキュレーター／ボネコ

部屋の空気を循環させるサーキュレーターは、エアコンと併用することで冷暖房時の部屋の温度ムラを解消する。また、梅雨時などに洗濯物を室内に干す際にも役立つ。このように1年を通じて活躍することから、利用者も増えている。デザイン性の高いこのサーキュレーターは、スイスの家電メーカー『ボネコ』製。「ヘルシー・エア」をコンセプトに1956年に創業、室内の空気の質を上げるための製品を開発してきた。

この機種の最大の特徴は圧倒的なパワーだ。独自技術のファンによって強力で速い空気の流れを作り出し、設置した場所の隣の部屋や2階への送風も可能である。フロントガードはネジ1本外せば取り外せ、ファンも丸洗いできる。



## 【ボネコ】 サーキュレーター

申込番号 **ZT 082-003**

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



←約270度の角度調整機能付き。好みの角度に調整して、ピンポイントに風を送ることができる。



# コンパクトなサイズに 電子機能を搭載した一台

電子ミシン／アックスヤマザキ

家庭で気軽に使えるミシンを作りたい……。そんな想いを抱いて昭和21年（1946）、大阪の地で創業した『アックスヤマザキ』。目指したのは多機能ではなく、基本的な「縫い」を重視した使いやすいミシンだ。その姿勢は今に受け継がれている。

このミシンは、軽量でコンパクトなサイズながら、電子機能を搭

載した一台だ。縫うスピードを電子制御、ゆっくりスタートできて無段階で調整できる。糸絡みが少なく、下糸の残量がわかりやすい水平全回転釜を搭載。初心者にも扱いやすい。パワーもあり、12オンスのデニムなら、6枚まで重ねて縫える。裾上げや袋物縫いに便利なフリーアーム付き。単3電池対応で、コードレスでも使える。



## 【アックスヤマザキ】 電子ミシン

申込番号 ZT 083-003

サイズ(約)：幅30×奥行13×高さ26.5cm／重量(約)：2.5kg／材質：アルミダイキャスト、ABS樹脂／AC100V-14W、電源コード1.8m／付属品：ACアダプター、色コマ押え、針×1、ボビン×2、糸通し器、ボタンホール押え、針板ドライバー／中国製



◀ステッチは家庭でよく使う12パターンに限定。ゆっくり縫えるので初心者にも扱いやすい。

# ハウスダストの除菌・吸引に、 普段の掃除もできる1台2役。 2WAY、ふとんクリーナー／シロカ

布団の掃除はもちろん、ハンディ式のクリーナーにもなる、1台2役の掃除機。布団クリーナーとして使用する場合は、UVランプ照射と毎分3600回転する「たたき」機能で、布団に潜むハウスダストを除菌しながら吸引する。スギ花粉を5分間吸引した結果、その除去率は99・6%。すべての菌をカバーするものではないが、UVランプを照射して菌の減少率を測定すると、99・9%という数字が得られたという。

ヘッド部分がワンタッチで外れ、気軽に使えるハンディクリーナーに早変わりする。軽量でコンパクトなので、デスク回りやソファの隙間<sup>すきま</sup>もラクに掃除ができる。ゴミ捨ても簡単で、ダストカップの手入れもしやすい。

## [シロカ] 2WAYふとんクリーナー

申込番号 ZT 084-003

サイズ(約): 幅29×奥行41.5×高さ19cm／重量(約): 2.1kg／材質: ABS樹脂／AC100V-400W、電源コード4.5m、UVランプ照射とたたき機能(毎分3600回転)、集じん容量約0.6ℓ、吸込仕事率:45W(ヘッドを外した状態)、UVランプ8W、UV波長253.7nm／付属品:隙間ノズル、予備フィルター、お手入れブラシ／中国製



吸込口



ハンディクリーナー使用時



## [パナソニック] 防災用家電+トレイセット

申込番号 ZT 085-004

セット内容＝木製トレイ、電池がどっちかライト、LEDランタン、ポケットラジオ、充電器／サイズ(約)：木製トレイ＝幅28×奥行17×高さ7cm、電池がどっちかライト＝幅10.5×奥行4.5×高さ8.5cm、LEDランタン＝幅6×奥行6×高さ12.5cm、ポケットラジオ＝幅6.5×奥行2.5×高さ11.5cm、充電器＝幅6.5×奥行2.5×高さ8.5cm／重さ(約)＝1.5kg／材質：防災用家電＝ABS樹脂他、トレイ＝天然木／付属品：エボルタ単3乾電池8個、AC充電器プラグ／中国製(ポケットラジオ＝インドネシア製、充電器＝中国製、充電池＝日本製)※防災トレイはパナソニック製ではございません。



LEDランタン

# 普段の暮らしにも役立つ 防災用家電をひとまとめに

## 防災用家電+トレイセット／パナソニック

非常時はもちろん、普段の暮らしにも便利で役立つパナソニック製の防災用家電と、それらを収めるブナの木製トレイをセットにした。「LEDランタン」は本体を押すだけで点灯し、寝室の常夜灯にも、停電時には懐中電灯としても使える。「電池がどっちかライト」は単4でも単3でも、どちら

か1本で使用可能。「ポケットラジオ」はデジタルチューナーを搭載、選局を簡単に行なえる。蛍光色ボイーターと光るダイヤルパネルで、暗い場所でも操作しやすい。そして、スマートフォンの充電に欠かせない「USB入出力急速充電器セット」。これら4台を収納して、いつでも使えるようにした。

# マイナスイオンの力で 部屋の空気をリフレッシュ マイナスイオン発生空気清浄機／ツインバード

花粉やハウスダストはもちろん、PM<sub>2.5</sub>よりさらに微細な0.3ミクロンの粒子を99・97%キャッチできる。そんな高性能フィルターを採用した空気清浄機である。さらに、フィルターをブリーツ状にしたことで、集塵面積を広くして目詰まりによる能力低下を防ぎ、集塵効果が持続する。タバコやペットなどの気になるニオイを除去する脱臭フィルターも搭載。12畳までの部屋に対応する。

マイナスイオンは、空気のビタミン<sup>※</sup>とも称され、森林浴のイメージがあるが、この機種にはマイナスイオンを放出する機能が備わる。部屋の空気を手軽にリフレッシュできる。風量は3段階に切り替えられ、3時間で運転を停止するタイマーも付いている。



[ツインバード]  
マイナスイオン発生空気清  
浄機

申込番号 **ZT 086-003**

サイズ(約): 幅41×奥行14×高さ43cm／重量(約): 4kg／材質: 本体＝ポリスチレン／AC100V-(ターボ)43/49W・(静音)18/18W(50/60Hz)、電源コード2m、タイマー3時間、適用床面積～12畳、フィルター寿命1.5年／付属品: HEPA集じんフィルター、脱臭フィルター／中国製

※本製品のフィルターはお近くの家電量販店などでお求めいただけます。メーカー名と型番を控えて販売店にご相談ください。

## 【タニタ】 体組成計

申込番号 **ZT 087-003**

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



## 簡単操作で測定を続けて 自分のカラダの組成を知る

体組成計／タニタ

脂肪、筋肉、骨、水分など、体を構成する組成分を体組成という『タニタ』のこの体組成計では体重、体脂肪率、内臓脂肪レベル、筋肉量、体内年齢、基礎代謝量、推定骨量、BMI(肥満度を表す体格指数)、体型判定の項目を測定できる。自分の体を知り、健康管理に役立ててほしい。

しかし、問題は毎日測定を続けられるかだ。本品は、設定方法の案内や操作ボタンの紹介を画面に表示。画面が白く光り、数字や文字もはっきり見える。また、乗るだけで電源が入り、登録者の中から個人を認識して自動で測定。31日分の測定データもグラフになり、体質の変化がよくわかる。画面には応援コメントなども表示され、毎日飽きずに測定できる。

# 持ち運んで手軽に測定。 アプリー連動でデータを管理 手首式自動血圧計／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、病院で測った血圧値が正常でも、それ以外の場所ですると高いケースもある。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、持ち運びに便利な手首式。家庭以外にも

職場や外出先などで、気軽に血圧をチェックできる。手首式血圧計で血圧を正確に測るには、手首を心臓の高さにもつてくることが何より大切だ。この機種では、正しく測定できる手首の位置をランプと液晶表示で知らせてくれる。また、アプリと連動することで測定データの記録が簡単にグラフ化でき、健康管理に役立つ。

## 【オムロン】 手首式自動血圧計

申込番号 ZT 088-005

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



◀手首に巻くタイプの血圧計。正しい使い方は、手首を心臓の高さと同じ位置にしてから測定する。





## [ポルト] アクアウォッシャー

申込番号 ZT 089-007

サイズ(約)：幅4×奥行6×高さ14.5 cm、容量180ml／重量(約)：230 g  
／材質：本体＝ABS樹脂、ノズル＝食用性ABS樹脂／充電式、充電時間約2.5時間、連続使用时间約45分、強弱調整3段階(パルス・ソフト・ノーマル)、振動回数約1600回/分、防水機能IPX7相当、オートオフ機能1分30秒／付属品：充電コード、USB-ACアダプタ、ノーマルノズル×5、歯周ポケット用ノズル・歯列矯正用ノズル・舌用ノズル×各1／中国製



強力な水流で歯垢や食べ残しを  
除去し、歯周ポケットもケア

アクアウォッシャー／ポルト

どんなに丁寧に歯みがきをしたつもりでも、磨き残しは必ずあるもの。そこで歯間ブラシや糸ようじで仕上げをするのであるが、要領よくいかず時間がかかることもある。朝、急いでいるときなどはなおさらだ。

そんなときにお薦めしたいのが、強力な水流で歯間や歯周ポケットを洗浄する「アクアウォッシャー」だ。水の力によって、歯みがき後に残った歯垢や食べかすを洗浄。歯周ポケットまで水流がしっかり届き、短時間で汚れを落とす。ノーマルノズルのほかに歯列矯正用ノズル、歯周ポケット用ノズル、舌用ノズルなどが付属、用途に応じて使い分けられる。

使い終わったあとの爽快感を、ぜひとも体感していただきたい。

# NASAとの共同開発が 技術の進化と革新に繋がった ハンディクリーナー／ブラック・アンド・デッカー

『ブラック・アンド・デッカー』

は世界的規模の電動工具メーカーである。1916年に、現在の電動工具の原型となる世界初のピストルグリップ式ポータブル電動ドリルを発表。1971年には、アポロ計画で使われた月面掘削用のコードレスドリルをNASAと共同開発した。じつは、この技術を活用して誕生したのがコードレスクリーナーだという。1979年、世界初の製品を発売する。

今回紹介するハンディクリーナーは、本体重量約600g。コンパクトでスリムなデザインなのでインテリアの邪魔にならず、見える場所に置いておける。ブラシレスモーター搭載により、パワフルな吸引力を持続。いつでも、すぐに掃除ができる。



## 【ブラック・アンド・デッカー】 ハンディクリーナー

申込番号 **ZT 090-004**

サイズ(約): 幅7×奥行8×高さ43cm  
／重量(約): 600g／材質: ABS樹脂／  
AC100V～9W(充電時)、充電時間約5  
時間、連続使用时间約11分(ハイパワー  
モード)・約24分(ノーマルモード)／  
付属品: 先細ノズル、ブラシノズル、充  
電器／中国製



←フル充電後、ノーマルモードで24分連続使用が可能。車のシート周りの掃除にも重宝する。

## 【ブラック・アンド・デッカー】 コンパクトスティッククリーナー

申込番号 **ZT 091-003**

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



↑本体から取り外してハンディクリーナーとして使える。



## ハンディとスティック 1台2役のコードレス掃除機 コンパクトスティッククリーナー／ブラック・アンド・デッカー

電動工具から家電まで、幅広い分野の製品を世に送り出している『ブラック・アンド・デッカー』。1910年、米国メリーランド州ボルチモアで創業、100年を超える歴史を誇る。家電では特に掃除機で高い評価を得ており、1979年には世界初のコードレスクリーナーを発売した。

そんなコードレスクリーナーの先駆けとして、機能性を追求したのがこのモデルだ。スティッククリーナーの中央部にハンディクリーナーを装備。ワンタッチで外せるので、付属品のノズルを付けるとテーブルの上や車内など、幅広い場所を掃除できる。さらに、折りたたんで自立した状態で収納でき、充電もできる。コンパクトで置き場所にも困らない。

# 使用水量を抑えながら 頑固な汚れを水のみで落とす

## 高圧洗浄機／アースマン

日本生まれの電動工具ブランド『アースマン』のものづくりに対する哲学は、過度な機能を足すことも、必要な機能を引くこともせず、生活者の営みに寄り添うこと。扱いやすく、日々の生活に役立つ商品を世に送り出している。

この高圧洗浄機も接続方法や操作が簡単なので、手軽に使っていただける。水道と本体を接続し、高圧ホースをセットすると準備完了。引き金を握ると、高圧の水が勢いよく噴き出す。水道使用時に比べて約1/4の水量に抑えながら、頑固な汚れを水の力だけで落とす。コンパクトで軽いのので簡単に持ち運べ、外壁、網戸、シャッター、サッシの隙間など、幅広い使い道がある。付属の洗剤用ノズルは、洗車に便利だ。



### 【アースマン】 高圧洗浄機

申込番号 **ZT 092-003**

サイズ(約)：幅32×奥行17×高さ24cm／重量(約)：4kg／材質：ポリプロピレン／AC100V-1200W、電源コード5.2m、吐出圧力約6.7MPa、最大許容吐出圧力約11MPa／付属品：先端ノズル、中間継手、ガン、給水コネクター接続口、給水ホース(約2m)、高圧ホース(約5m)、洗剤用ノズル、ノズルクリーナー、ワンタッチジョイント、ホースバンド／中国製



←引き金を握ると勢いよく水が噴き出し汚れを落とす。軽量でコンパクトなので、持ち運びもラクだ。





## 【ブラック・アンド・デッカー】 18Vドリルドライバー

申込番号 ZT 093-005

サイズ(約)：幅7.5×奥行18×高さ22.5cm(バッテリー含む)／重量(約)：1.23kg(バッテリー含む)／材質：グラスフィードナイロン／バッテリー容量1.5Ah、充電時間40分、最大作業量φ4.0×32mm約492本、最大締め付けトルク40N・m、無段変速機能、回転数0-360/0-1400回転／分、クラッチ数11(ドリルモード含む)／付属品：1.5Ahリチウムイオン充電電池、急速充電器、キットボックス、プラス#2／マイナス#8両頭ビット／中国製



## 作業効率が格段にアップする コードレス電動工具

18Vドリルドライバー／ブラック・アンド・デッカー

電動工具の世界的ブランド『ブラック・アンド・デッカー』の歴史は1910年、米国メリーランド州のボルチモアで、ミルクのボトルキャップ製造機の工場を設立したことに始まる。6年後には、ピストル型の電動ドリルを発売。この電動ドリルは、ロッキーマウンテンを貫くトンネル建設にも採用された。続いて家庭用ドリルドライバー、そのコードレス型も世界に先駆けて発表。以降、使いやすさを追求して、改良を加えてきた。

今回、ご紹介する製品は、作業に応じて速度調節ができる2段ギア付き無段変速。木工・金工の穴あけやネジ締めに最適だ。DIY人気が年々高まる中、作業効率が格段によくなる電動工具は欠かせない相棒となるだろう。

# 快適な視界をもたらししてくれる レンズメーカーの推奨品

オールタイムサングラス チタン&ポビンルーペ 乾レンズ

紫外線量が増えた昨今、目を守るためサングラスの需要は高まっている。しかし、重厚感のある色の濃いレンズやデザインに抵抗感がある方も多い。このサングラスはそんな悩みを解消した。レンズの色は写真で見るとごく薄く、見た目はふつうのメガネと変わらない。しかし、レンズには特殊な蒸着加工が施されており、紫外線や眩しさを引き起こす青色光線もカットする。

一方、ルーペは非球面ガラスレンズを使用したもの。指に巻いて使うため、ルーペが手と同化して、スムーズに文字を追うことができる。

眼鏡の世界三大産地・福井県鯖江のレンズメーカー、『乾レンズ』が自信を持ってお届けする。

## 【乾レンズ】 オールタイムサングラス チタン &ポビンルーペ

申込番号 ZT 094-007 (クリア)

申込番号 ZT 094-008 (ブラウン)

サングラス＝サイズ(約): 幅14.5×奥行き13.5×高さ3.5cm／重量(約): 14g／材質: フレーム＝チタン、レンズ＝光学用プラスチック／付属品: 専用セミハードケース、眼鏡拭き／日本製

ポビンルーペ＝サイズ(約): 幅7×奥行き4.5×高さ2.5cm／重量(約): 10g／材質: ポビンルーペ＝アセテート、レンズ＝非球面光学ガラス、ルーペ台座＝天然木／付属品: 台座、顔シール／レンズ倍率約2倍／日本製  
※ポビンルーペの台座は天然木のため、お届けする商品により模様が異なります。



クリア



ブラウン



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、ブランド牛から  
洋菓子、銘柄米まで。

さらに、四季折々の旬の味や国内外の

よりすぐりの食材を吟味して

ハレの日のご馳走を集めました。

いずれ劣らぬ味自慢揃い。

贈られた方に口福をもたらし

思わず笑みがこぼれること請け合いです。



↑届く日に合わせて仕入れ  
を行ない、加工するオーダー  
干物（『干物詰合せ』／釜  
鶴、102ページ）。



↑日本を代表する老舗ホテ  
ルが自信を持ってお届けす  
る。（『ディナーセット』／  
帝国ホテル、114ページ）。



# 日本海の冬の味覚の王様 「松葉がに」を直送

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<sup>かに</sup>蟹。とくに、山陰地方で水揚げされたものは「松葉がに」と呼ばれ、珍重される。身がたっぷり詰まり、上品な甘さがある。その上に、茹<sup>ゆ</sup>でも身が縮まらずに、ほどよい弾力を保つ。最近では漁獲量が少なくなり、外国産や値段の安い紅ずわい蟹がよく出回っているが、その味はいは、やはり本物とは格段の差があると言わざるを得ない。今回お届けする松葉がにには、日本海の海の幸が豊富に集まる鳥取県の賀露港で水揚げされたもの。鮮度の良い蟹<sup>かに</sup>を大鍋で茹<sup>ゆ</sup>で上げ、冷蔵便でお送りする。まずはそのまま、次に三杯酢に軽くつけてその旨みを存分に堪能いただきたい。なんとも「口福」な時間である。

## 【鳥取県漁業協同組合】 ボイル松葉がに

申込番号 ZT 096-003

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



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。 096

※期限内にお申込みいただいた場合でも、水揚げ状況により次年度のお届けとなる場合がございますので予めご了承ください。



# 豪快で、食べ応えのある たらば蟹の脚を堪能する

ボイルたらばかに脚／カネサン佐藤水産

鱈の漁場に生息する蟹、という  
意味で名付けられたのが「たらば  
蟹」だ。その脚は太く、身の繊維  
もしっかりしていて食べ応えがあ  
る。そのたらば蟹を、職人の手に  
よって絶妙な茹で加減に仕上げた  
ボイルでお届けする。箱の蓋を開  
けると、その豪快さに、思わず笑  
みがこぼれることだろう。

たらば蟹には甘みと濃厚な旨み  
があり、レモン汁をかけると甘み  
がさらに増す。ここは豪快にかぶ  
りつきたい。また、脚肉をほぐし  
て、サラダや卵料理などの具材や、  
グラタンやクリームコロッケとい  
ったホワイトソースとの相性も拔  
群だ。



**【カネサン佐藤水産】**  
**ボイルたらばかに脚**

申込番号 **ZT 097-003**

ボイルたらばかに脚1kg／賞味期間  
は冷凍で30日／ロシア産

※冷凍便にてお届け。

か

# 大とろ、中とろにすき身 天然物の本まぐろを食べ比べ 本まぐろ詰合せ／日本かつおまぐろ漁業協同



【日本かつおまぐろ漁業協同】  
本まぐろ詰合せ

申込番号 ZT 098-003

本まぐろ大とろ160 g (1冊)、本まぐろ中とろ320 g (2冊)、本まぐろすき身80 g × 2／賞味期間は冷凍で20日／本まぐろ(くろまぐろ)：北大西洋産

※冷凍便にてお届け。

まぐろ 鮪の中でも最高級とされる黒まぐろは、本まぐろとも称され、赤身はしっかりと旨みがあり、腹身の脂は舌の上ですつと溶けていく。美食家たちから愛される所以だ。しかし、世界的な漁獲規制と需要の増加で、天然物は近年、希少性が高まっています。

釣り上げた黒まぐろを船内の冷凍装置で急速冷凍。鮮度を維持したまま食卓へお届けする。セット内容は、濃厚な脂の旨みを堪能できる大とろに、赤身と脂身の両方を味わえる中とろ。そして、なめらかな舌触りの中に旨みと甘みを感じられるすき身の3種類。刺身に寿司、丼と食べ方は自由自在。良質な鮪の味をご堪能いただきたい。





## 【春帆楼】とらふぐ刺しセット

申込番号 ZT 099-003

とらふぐ刺し120g、とらふぐ皮100g、  
とらふぐひれ4枚、ポン酢150ml×2、鯛  
わた70g、小葱・巻葱各10g・もみじ  
おろし5g×4／消費期間は冷蔵で4日／  
とらふぐ（養殖）：国産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは1月12日～12月25日。

※刺身皿のデザインが変更になる場合が  
ございます。予めご了承ください。

小



ふぐの本場、下関にある『春帆楼』は数々の歴史の舞台となった料亭旅館。明治21年（1888）、時の首相、伊藤博文がここでふぐを食し、豊臣秀吉の時代からの禁制を解いた。これを機に、ふぐが再び食べられるようになった。

明治28年（1895）には、日清講和条約の会場にもなり、11か条からなる条約が締結される。世にいう「下関条約」である。

そんな老舗のふぐ刺を、同店に代々伝わる絵柄陶器皿の写しに美しく盛り付けた。湯引きした皮やひれ酒用のひれに、鯛のわたを長期熟成させた珍味「鯛わた」も加えたセットである。

下関では、ふぐのことを福にながるようにと「ふく」と呼ぶ。まさに、口福の味わいである。

伊藤博文も愛した名店の味  
口福を呼ぶ「ふく」を味わう

とらふぐ刺しセット／春帆楼  
しゅんぱんろう

# 国産フレッシュ・キャビアと 黒豚の生ハムセット

日南キャビアご褒美セット／日南キャビア

『日南キャビア』は、宮崎県日南市で建設業を営む「中幸組」が、郷土の豊かな自然環境を守り、自然と共生しながら地域の発展が継続されることを目的に、平成24年に養殖を開始し、立ち上げたブランド。小松山連山の湧水を利用してチョウザメを養殖し、水揚げから加工までを自社工場で一貫して行ない、良質なキャビアを製造している。

このキャビアは、同ブランドが自信を持ってお届けする一品。低温殺菌がされていないフレッシュ・キャビアを岩塩のみで薄味に仕上げているので、キャビア本来の濃厚な味わいを堪能できる。今回はこのキャビアに、低温でじっくりと乾燥・薫煙し、しっとりとした食感とコクのある肉の旨みが楽しめる「黒豚」の生ハムを添えてお届けする。



## 【日南キャビア】 日南キャビアご褒美セット

申込番号 **ZT 100-003**

日南キャビア5g×4、黒豚の生ハム  
80g×2／キャビア：宮崎県産  
※冷凍便にてお届け。





# 創業120余年の匠が選んだ 北の海の恵みを堪能する

うにいくらセット／根室・藤井水産

北海道根室市で商いを営む『藤井水産』は、明治35年（1902）の創業。同社の目利きが素材を選び抜き、長年培った技で加工して、良質な商品を数多く製造している。

そんな同店の「塩うに」と「いくら醤油漬け」をセットにしてお届けする。「塩うに」は、水揚げされたばかりの北海道産エゾバフ

シウニにわずかな塩を丁寧振り、余分な水分を取り除いたもので、旨みが凝縮している。一方の「いくら醤油漬け」は、皮のやわらかなほどよく熟したいくらを用いて、甘口仕立ての醤油で漬け上げてあり、素材の旨みを堪能できる。うにといくらの贅沢な味の食べ比べをご堪能いただきたい。



## 【根室・藤井水産】 うに・いくらセット

申込番号 ZT 101-003

塩うに60g、いくら醤油漬け80g×3  
／えぞばふんうに：北海道産、鮭卵  
：日本・アメリカ・ロシア産

※冷凍便にてお届け。

小

# 届け日に合わせて仕入れ、 加工するオーダー干物

干物詰合せ／釜鶴かまづる

静岡県熱海にある干物の老舗『釜鶴』。伊豆近海の地物を、5代目となる主人が毎日市場に足を運び、自らの目で納得した鮮魚を仕入れる。それを職人が一枚一枚丁寧に開いて富士の湧水ゆうすいで洗い、天日塩で薄味の干物に仕上げている。添加物は一切使用せず、魚本来の風味を味わえる。

中でも、この干物は注文を受け、お届けの日に合わせて魚を仕入れて加工。いわば、オーダーメイドの干物である。

甘鯛かんたいは沼津沖で、金目鯛きんめたいは伊豆近海沖での一本釣り。うろこ中骨を取り、甘鯛は小骨もピンセットで取り除いて食べやすくした。伊勢海老いせえびは生きたまま加工、水分を飛ばすことで甘みが凝縮する。火を通すと、さらに旨みが出る。



## 【釜鶴】 干物詰合せ

申込番号 ZT 102-004

伊豆金目鯛・甘鯛×各1枚、伊勢海老1尾、あじ2枚／賞味期間は冷凍で14日／金目鯛・甘鯛・伊勢海老・あじ：国産

※冷凍便にてお届け。

※お申し込みは4月26日まで。

※お届けは10月1日～5月10日。

え



# 創業130年の歴史を誇る 名店の江戸前蒲焼 常次郎うなぎ炭火手焼き蒲焼／神田明神下喜川

『神田明神下喜川』は、明治29年（1896年）から、江戸前の味を今に伝える鰻の名店だ。店は、店名にあるように、東京・神田明神の裏参道の階段を下りてすぐの場所にある。

『喜川』伝統の煮切りのきりりとしたタレとともに炭火で焼きを入れる。そのため、余分な脂は一切なく、旨みとコクを残し、あっさりとした味わいが楽しめる。

本品は、そんな同店自慢の、飼料と環境にこだわって育てた特別養殖の「常次郎うなぎ」の蒲焼を、自宅で手軽に楽しむことができる国産手焼きうなぎのセット。冷凍真空パックとなった大小の蒲焼7袋と、タレと山椒が詰め合わせてある。



## 【神田明神下 喜川】 常次郎うなぎ 炭火手焼き蒲焼

申込番号 ZT 103-002

うなぎ蒲焼大（3袋）計324g、うなぎ蒲焼小（4袋）計260g、たれ（山椒付）7袋／うなぎ：国産

※冷凍便にてお届け。

小

# 珍重されてきたあわびを ふつ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、贈り物に添える慰斗……。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つくら煮あげたのが、『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

しむものとお思ひの方は、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、ふつ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 ZT 104-003

参宮あわび脹煮290 g (3個入)

小





# 自社牧場で丹念に育て きめ細かな霜降りを作る

松阪牛すき焼用／瀬古食品

日本各地の銘柄牛の中でも、最高峰といわれるのが松阪牛<sup>まつさかうし</sup>だろう。肉の芸術品<sup>ニクノゲイブツ</sup>とも称される細やかな霜降りの肉質は、食べた時にとろけるようなまろやかさがある。脂に甘みがあるのも特長だ。未經産（処女牛）の黒毛和種の雌牛で、個体証明書を有し、照合ができるなど、厳しい基準を設けてそのブランドを守ってきた。

今回お届けするのは、自社牧場での肥育から販売までを一貫して行なう『瀬古食品』の松阪牛である。仔牛<sup>こご</sup>の血統から餌<sup>えさ</sup>の配合、飼育環境、そして肉の品質までを一元管理することで、おいしさを追求してきた。霜降りを堪能できるロースと牛肉の旨みを味わえる肩ロース、ふたつの部位をすき焼用にしてお送りする。

## 〔瀬古食品〕 松阪牛 すき焼用

申込番号 ZT 105-003

ロース・肩ロース計600g／消費期間は冷蔵で5日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。



# 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懐中電灯

の光を当てて選び抜いた霜降りの肩肉と肩ロース肉。その脂は口どけがよく、甘い。また、赤身には、牛肉本来のしつ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糸こんにゃくなどの具材もセット。まずは好みでざらめを入れ、肉、割り下の順番で入れる。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 ZT 106-003

黒毛和牛肩・肩ロース計900g、生芋糸こんにゃく250g、わりした170g、豆腐240g、九条葱200g、ささがきごぼう80g、麩8個、玉葱400g、ざらめ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





## 米沢牛 すき焼用

申込番号 **ZT 107-003**

コース720g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。



置きたま  
置賜盆地の恵まれた環境で  
大事に育てられた銘柄牛

米沢牛 すき焼用

山形の銘柄牛・米沢牛が全国に名を知られるようになったのは、明治時代、米沢に招かれた英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスがそのおいしさに魅せられ、自分のコックに牛鍋屋を開かせたのがはじまり。その味が徐々に評判を呼び、現在に至る。米沢牛と名のれるのは、米沢市置賜<sup>おきたま</sup>地方で登録された牛舎で最も長く肥育<sup>ひいく</sup>され、かつ、生後月齢33か月以上の黒毛和牛で、日本食肉格付協会<sup>ひま</sup>で定めた基準のうち3等級以上の枝肉のみである。

そんな米沢牛の旨みを堪能できるコースのすき焼用肉をお届けする。きめ細かな脂が入る米沢牛は、煮込んでも硬くならない。脂の甘みと香り、とろける食感をご堪能あれ。

# 世界的にその名が知られる 「神戸ビーフ」を堪能

神戸牛すき焼・しゃぶしゃぶ用

海外でも知名度が高い「神戸牛」。その理由は、1868年に神戸に国際港が開かれ、多くの外国人が移り住んだことに由来する。食肉文化の定着していなかった当時、兵庫県但馬<sup>たじま</sup>で農耕用に使われていた牛を譲り受けて食べ始めたという。その後、神戸港に入港する外国船からも牛の納入を求められ、いつしかその旨さが評判となり、「神戸ビーフ」と呼ばれるようになった。現在も、その素牛<sup>もも</sup>は兵庫県内で生まれた但馬牛であると定められている。

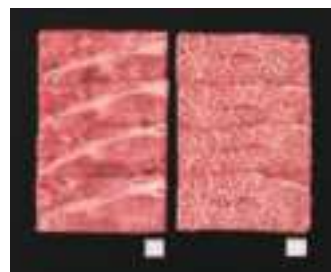
今回は、すき焼やしゃぶしゃぶ用にスライスしたものをお届けする。あっさりとして赤身の旨みを味わえるモモと、程よい霜降りですき身と脂のバランスの良い肩ロースをセットにした。



神戸牛  
すき焼・しゃぶしゃぶ用

申込番号 ZT 108-004

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



グルメ



# 山形の老舗牛肉店から直送 上質な山形牛の詰め合わせ

山形牛ステーキ・すき焼きセット／佐藤牛肉店

「山形牛」は、明治初期に山形県米沢に招聘された英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスが、その美味しさに驚嘆した「米沢牛」がルーツである。「米沢牛」の評判が高まるにつれ、肉牛生産が次第に米沢から県内全域に普及し、優秀な牛が次々と創出された。それらの中で、現在「山形牛」と呼べるのは、昭和37年（1962）に県が定めた厳しい品質基準を満たしたものである。

本品は、明治32年（1899）から店を営む山形の牛肉専門店『佐藤牛肉店』の「山形牛」である。目利きを選んだ、とっておきのステーキ肉とすき焼き用肉をセットでお届けする。程よいサシの入った肉は柔らかく、舌の上で良質な脂がまろやかに溶けていく。

## 【佐藤牛肉店】 山形牛 ステーキ・すき焼きセット

申込番号 **ZT 109-002**

ロースステーキ(4枚)計600g、ロース(すき焼用)600g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産  
※冷蔵便にてお届け。



# ドイツ高級デリカテッセンの 伝統のハムを食べ比べ 布巻きロース・ボンレスハムセット／ケーファー

ドイツ・ミュンヘンにある総合食品専門店『ケーファー社』は、1930年の創業。当初はポール&エルゼ・ケーファー夫妻が開いた小さな食料品店だったが、その品質の良さが話題となり、時を重ねるごとに美食家たちが集まる高級デリカテッセンとして発展。現在では、レストランやケータリングサービスなども展開している。

ご紹介する品物は、ドイツ産岩塩で調味した同社を代表する伝統のハムの詰め合わせ。長期熟成させた豚肉を丁寧に布と糸で巻き上げ、香り豊かに燻煙してしつとりと仕上げたロールコテレットとロールシンケン、2種のハムが入る。サラダやサンドイッチの具材に、厚切りにしてハムステーキにと多彩な味わい方が楽しめる。

## 【ケーファー】 布巻きロース・ボンレスハム セット

申込番号 **ZT 110-003**

ロールコテレット600g、ロールシンケン550g×2／日本製

※冷蔵便にてお届け。





# 熟練の技で焼きあげられた 名店のローストビーフ

黒毛和牛サーロインローストビーフ／ローストビーフの店鎌倉山

鎌倉の味を代表するレストランであり、ローストビーフの名店として知られている『ローストビーフの店鎌倉山』。その創業は昭和46年（1971）。旧家の別荘を改装した落ち着いた空間で、手入れの行き届いた庭園を眺めながら味わう料理は、開業以来、多くの人々を魅了している。

本品は、同店自慢のローストビーフを、家庭でそのまま味わえる

詰め合わせだ。塩と胡椒<sup>こしょう</sup>だけで味付けた黒毛和牛のサーロインを使用。表面を高温で焼いたのち、低温でじっくり加熱して仕上げてある。商品は冷凍便で届く。食べる際は、前日から冷蔵庫でゆっくり解凍して、良く切れる包丁でお肉を横に好みの厚さにスライス。付属の特製ソースと西洋わさびを添えて食卓へ。肉本来の旨み<sup>よみがえ</sup>が口中に広がり、名店の味が甦<sup>よみがえ</sup>る。



【ローストビーフの店鎌倉山】  
黒毛和牛サーロインローストビーフ

申込番号 ZT 111-003

黒毛和牛サーロインローストビーフ  
450g、ローストビーフソース20g×  
5、西洋わさび4.5g×5

※冷凍便にてお届け。

小

# 老舗ホテルの技が光る 伝統の味を多彩に楽しむ

スープ・調理缶詰セット／ホテルオークラ

世界の一流ホテルに並ぶ格式と

心地よさを備えた日本らしいホテルを作りたい――。『ホテルオー

クラ東京』は、そんな強い想いを抱いて、昭和37年（1962）に

開業した。以来、和の優美さと日本のおもてなしの心で、国内外の

要人たちを接遇してきた。令和元年には「The Okura T

okyo」へと変貌し、ますます

輝きを増している。

そんな同ホテルの多彩な味が楽しめる詰め合わせをお届けする。

8種の野菜ポタージュとベジタブルチャウダーのスープ2種に、ビーフ、ポーク、チキンのカレー3

種と、ビーフストロガノフのセットで、温めて器に盛るだけで上質な一皿ができてしまう。老舗ホテル

伝統の味を家庭で手軽に楽しめる。



## 【ホテルオークラ】 スープ・調理缶詰セット

申込番号 ZT 112-003

8種の野菜ポタージュ・ベジタブルチャウダー各160g×5、ビーフカレー・ポークカレー・チキンカレー・ビーフストロガノフ各190g×2

小 卵 乳





【たん熊北店】  
黒毛和牛ローストビーフ  
4種詰合せ

申込番号 ZT 113-004

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

※冷凍便にてお届け。

小



京の名料亭が手がけた  
風味豊かなローストビーフ  
黒毛和牛ローストビーフ4種詰合せ／たん熊北店

京料理は宮中の有職料理、寺院における精進料理、茶道の懷石料理が渾然となつて生まれたといわれる。そんな京料理を今に伝える名料亭が『たん熊北店』である。

その名店がお届けするのは黒毛和牛を使用したローストビーフ。使用するのは黒毛和牛のもも肉、肉の旨みをしっかりと味わたる部位だ。味付けは基本の塩・胡椒をはじめ、山椒をアクセントに入れた西京味噌と、にんにくを隠し味に効かせた赤味噌の2種の味噌ダレ、さらに醤油、味醂、日本酒、昆布などを使ったタレに焼いた肉をそれぞれ漬け込み、4つの風味のローストビーフに仕上げた。肉を漬け込んだ味噌と醤油のタレはまろやかで、スライスした肉にかけて食べてもおいしい。

# 老舗ホテルの技が光る 冷凍洋食4種セット

ディナーセット／帝国ホテル

開業明治23年（1890）。日本を代表する老舗ホテル『帝国ホテル』が自信を持ってお届けする4種の洋食セットを紹介する。

「ハンバーグオニオンソース」は、良質な牛肉の旨みを閉じ込めた肉汁あふれる一品。付属の特製ソースが肉の旨みをさらに引き立てる。「黒毛和牛のビーフシチュー」は、牛バラ肉を長時間煮込んで仕上げであり、奥深いコクと芳醇な香りはホテルメイドならではの。「フイヤベース」は、魚介を贅沢に使用した食べ応えのある一品で、魚介類の旨みに丁寧に炒めたポロ葱とトマト、サフランの風味が見事に融合している。「ラザーニャボローニャ風」は、ホテル伝統のベシヤメルソースと特製ボローネーズソースを使った本格的ラザーニアだ。



## 【帝国ホテル】 ディナーセット

申込番号 **ZT 114-003**

ハンバーグオニオンソース200g（固形量120g）×2、フイヤベース220g×2、黒毛和牛のビーフシチュー210g×2、ラザーニャボローニャ風280g×2

※冷凍便にてお届け。

小卵乳え



## 神戸・元町の老舗洋食店から 2種類の名物料理を直送

グルメセット／伊藤グリル

『伊藤グリル』は、異国情緒漂う街・神戸を代表する老舗洋食店。船上の料理人だった初代オーナーシェフの伊藤寛<sup>ひろし</sup>さんが、欧州での豊かな経験を活かして、大正12年（1923）に創業した。洒落<sup>しゃれ</sup>た設<sup>しつ</sup>えの中<sup>ちゅう</sup>で供<sup>く</sup>される希<sup>き</sup>少<sup>せう</sup>で美味なる料理は、開店後、すぐに話題となり人気を博した。以来、戦前戦後の困難を乗り越え、現在に至る。

同店の多彩なメニューの中から神戸牛を使った「ローストビーフ」と「ビーフシチュー」をセットにしてお届けする。どちらも創業時から変わらずに受け継がれてきた伝統の調理方法で、手間暇惜しまず作られた逸品。作りたてを冷凍にして旨みを閉じ込めているので、店の味をそのまま楽しめる。



### 【伊藤グリル】 グルメセット

申込番号 ZT 115-004

神戸牛ローストビーフ320g、デミグラスソース30g、神戸牛ビーフシチュー180g×3

※冷凍便にてお届け。

小乳

# 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、宮城の自社工場一枚一枚手作業で丁寧<sup>こまめ</sup>に皮を剥き、掃除をして仕上げる。その中でも、選り抜かれたふかひれを姿煮にした。

上品な下味だけ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<sup>ホンシヤウジャン</sup>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。しっかりと、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 ZT 116-003

ふかひれ姿煮200g、紅焼醬100g×4

小





↑ 茶師十段 桑畑政茂作  
銘茶「匠の粹」



## 【愛国製茶】 段位認定茶匠銘茶「匠の粹」

申込番号 ZT 117-003

茶師十段 前田文男作銘茶・茶師十段 桑畑政茂作銘茶各100g×3、茶師十段 平岡佑太作銘茶100g×2／茶葉：国産

東京・高田馬場にある「愛国製茶」は、昭和8年（1933）に創業した日本茶専門店だ。創業以来、全国の優良茶園から茶葉を直接仕入れ、自社による加工・販売を行なっている。

それぞれ好みの茶葉を厳選。各人の追求した味に仕上げている。「前田文男作銘茶」は香り、甘み、苦み、渋みの均衡が抜群。「桑畑政茂作銘茶」はすっきりした旨みで青葉の如く香りが爽やか。「平岡佑太作銘茶」は、余韻のある上品な旨みと柔らかな香りが楽しめる。美味なる日本茶の繊細な飲み比べをご堪能いただきたい。

最高峰の茶師が作り上げた  
日本茶3種の詰合せ  
段位認定茶匠銘茶「匠の粹」／愛国製茶

# 500年以上前の醸造方法で 醸されたドイツ製ビール3種 ドイツビール34本セット／オーテンリード

本場ドイツから直輸入したビール3種の詰め合わせをお届けする。手がけたのは、ドイツ南部バイエルン地方で、1650年に創業した『オーテンリード城醸造所』。1516年、この地で制定された「ビール純粋令」に基づいて醸されたビールで、原材料は麦芽とホップ、水と酵母のみ。「バイエルンの誇り（ビール）」は黄金の輝

きを放ち、スパイシーでモルトの香りとほのかな苦みを感じられる。「バイエルンの夢（ヘル）」は発泡度が高いラガービールで、フレッシュで華やかな味わい。「バイエルンのおとぎ話（デューンケル）」はモルトの風味豊かなダークビールで、まろやかな苦みと上質なキャラメルのような香りが楽しめる。



## 【オーテンリード】 ドイツビール34本セット

申込番号 ZT 118-003

ピルツ・ヘル各500ml×12、デューンケル500ml×10／ドイツ製／原材料：麦芽、ホップ／アルコール分：ピルツ=5.3度、ヘル=5.0度、デューンケル=5.4度  
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。





# フランス老舗蒸留所の ウイスキー3種を飲み比べ

ウイスキー3本セット／テッサンディエ蒸留所

フランス・コニャック地方にある『テッサンディエ蒸留所』が造る「ウイスキー3本セット」を紹介する。同蒸留所は1880年に創業。当初はコニャック製造に携わっていたが、その製造工程で培った技術と経験をもとに、現在はウイスキーやジンなど複数のスピリッツを生み出している。

フランス北部産の1本の2本は、大麦のみを使用。一族に代々伝わる蒸留器を用いて蒸留したもの。時間をかけて蒸留すること、より深い味わいに仕上がっている。一方の「セブンヤーズ」は、最低7年間熟成させたスコッチウイスキー。絶妙なバランスにブレンドされていて、冷却濾過<sup>ろか</sup>をしていないため、豊かな風味を堪能できる。



## 【テッサンディエ蒸留所】 ウイスキー3本セット

申込番号 ZT 119-003

アルレット ブレンデッド・アルレット  
シングルモルト ピートウイスキー・セ  
ブンヤーズ ピーテッド ブレンデッド  
スコッチウイスキー各700ml／アルレ  
ット＝フランス製、セブンヤーズ＝スコ  
ットランド製／アルコール分：ブレンデ  
ッド・ピーテッド＝40度、ピート＝43度

# フランス製シヨコラを ロゼシャンパーニュと味わう

オリジナルチョコレートボックス&  
シャンパーニュセット／ラメゾンデュシヨコラ

1977年、『ラ・メゾン・デュ・シヨコラ』は、パリのフォブル・サントノレにチョコレート専門店をオープンした。以来、宝石のようなボンボン・ドウ・シヨコラは、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）称号を持つシヨコラティエ、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、30年の歴史を誇る老舗ワイナリーが手がけた中辛口のシャンパーニュとともにお届けする。シヨコラは、ハーブやフルーツを使ったガナッシュやナッツを使ったブラリネ。粒状で小さいながらもカカオの味がしっかり感じられるパールシヨコラなど全18種類。バラエティ豊かな味をお楽しみいただける。



【ラ・メゾン・デュ・シヨコラ】  
オリジナルチョコレートボックス  
&シャンパーニュセット

申込番号 **ZT 120-003**

【オリジナルボックス】

オリジナルボックス アンスタン ノ  
アール 24粒入（パールシヨコラ入）  
／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

※内容・パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

【シャンパーニュ】

コンテス・ド・ブリスィブリュット  
・ロゼ750ml

飲み口／甘○○○●○辛

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

※商品は各々別送になります。

※お届けするワインのヴィンテージ  
やラベルデザインが変更になる場合  
がございます。予めご了承ください。



## 【ナミュール】 木箱セット

申込番号 ZT 121-003

ミルクチョコレート・ビターチョコレート×各41個、ショコラショ  
250g/ルクセンブルク大公国製

※4月1日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

乳



# 欧州の伝統技法で作る 大人のためのチョコレート

木箱セット／ナミュール

ルクセンブルク大公国は、人口約68万人というヨーロッパの小国だが、実は美食の国として知られている。この国を代表するパティスリー（菓子舗）が1863年創業の『ナミュール』だ。現在は約80人の職人を抱え、大量生産とは無縁の菓子作りを続けている。これらの手作り菓子の評価は高く、ほとんどが国内で消費されてしまう。日本では高級ホテルのウェルカムチョコレートとして目にする機会も増えてきたが、カタログギフトとして購入できるのは『リンベル』が初めてだ。

『ナミュール』の代表的商品「ショコラ」は口だけのよいミルクと苦みの効いたビターの2種。温かい牛乳に混ぜて飲む「ショコラシヨ」と一緒に木箱に詰め合わせた。

# 芳醇な香りと濃厚な甘々の 完熟マンゴーを産地から直送 宮崎県産 完熟マンゴー

どの果物でも栄養を充分に取り込み完熟して、樹から離れるときが一番おいしいという。マンゴーの場合は完熟の瞬間を逃さないように、ひとつひとつの果実をネットで包み、果実が自然にネットの中に落ちるのを待つ。こうして収穫されたマンゴーは、芳醇な香りと濃厚な甘さがあり、口の中で果汁が溢れ出す。

この度、お届けするマンゴーは、南国・宮崎の中央に位置する高鍋<sup>たかなべ</sup>町のマンゴー農家グループが手塩にかけて自信作だ。前述したように、ネットに被せて収穫した完熟のマンゴーの中から1玉450g以上の大玉を選りすぐり、産地から直送する。気品高く華やかな香りと、濃厚な甘みをご堪能いただける。



## 宮崎県産 完熟マンゴー

申込番号 ZT 122-003

完熟マンゴー1.35kg(3個)／宮崎県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは7月17日まで。

※お届けは4月20日～7月31日。



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。



【1回目】

【2回目】

## 新潟こしひかり食べ比べコース(全2回)

申込番号 **ZT 123-003**

**【1回目】 特別栽培米**  
こしひかり5kg／新潟県産

**【2回目】 有機栽培米**  
こしひかり5kg／新潟県産

【毎月1回、全2回のお届けになります】

- 1回目のお届けはご投函日から12日目以降のご希望日をご指定ください。  
2回目のお届けは1回目のお届け日から1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11月15日とご指定された場合

|     |   |            |
|-----|---|------------|
| 1回目 | → | 11月15日にお届け |
| 2回目 | → | 12月15日にお届け |

日本を代表する銘柄米・こしひかりは、収穫量の多い「農林1号」とイモチ病に強い「農林22号」を交配し、昭和19年（1944）に新潟県で研究が始まった。その後、福井県の農業試験場において改良を重ねて、昭和31年（1956）、品種登録に漕ぎつけた。もっちりした食感と強い旨みは瞬く間に話題となり、現在に至る。

この人気ブランド米を新潟県相崎市の農場『ファームینگ・スタッフ』から、2回に分けてお届けする。同農場のある西山町は、古来、稲作に適した地として知られ、江戸時代には天領として重要視された歴史を持つ。天領地こしひかりとも称されるこの銘柄米を、第1回は特別栽培米、第2回は有機栽培米にてお届けする。

# 米どころ新潟の農場から 2種類のこしひかりを直送

新潟こしひかり食べ比べコース

# 米づくりの匠が率いる

## 生産者組合が丹精込めて栽培

特別栽培米 山形県産 つや姫 / 上和田有機米生産組合

山形県高島町<sup>たかはしまち</sup>は全国に先駆けて、有機農業に取り組んだ地域。その中の和田地区に、農薬や化学肥料を極力使用しない米栽培に取り組んでいる生産グループがある。それが『上和田有機米生産組合』だ。当組合に所属する遠藤五一さんは食味コンクールで最高位の金賞を受賞、その後殿堂入りともいえるダイヤモンド褒賞受賞の栄誉を手にした米づくりの匠だ。

そんな遠藤さんを含む生産者たちが、熱意と信念を持って栽培した「つや姫」である。農薬と化学肥料を減らし、丹精込めて育てた特別栽培米だ。粒が揃い、透き通るような美しさ。炊き上げるとふっくらしてつやがあり、香りや粘り、甘みも充分だ。

【上和田有機米生産組合】  
特別栽培米 山形県産 つや姫

申込番号 ZT 124-003

特別栽培米つや姫3kg×4／山形県産





特別栽培米 山形県産 つや姫

申込番号 ZT 125-003

特別栽培米つや姫3kg×4／山形県産



つやつや輝く美しい白米は  
こしひかりを凌ぐ旨み

特別栽培米 山形県産つや姫

明治時代に山形県庄内町で阿部亀治さんが育成した水稲「亀ノ尾」は、品種改良の交配親として盛んに使用され、その良い食味は「こしひかり」や「はえぬき」に引き継がれている。この亀ノ尾をルーツとして新たに生まれたのが「つや姫」である。

名前からわかるように、「つや姫」は炊いたときのつやが実に美しい。

しかし、特筆すべきことはそのおいしさだ。甘み・うまみに優れ、その食味の高さが評判となり、平成22年に発売されるやいなや話題となっている。

その人気の「つや姫」の特別栽培米を、3kg入りの袋で4袋お届けする。

余分な水分を吸収して、  
米の旨<sup>す</sup>み<sup>め</sup>し<sup>し</sup>を引き立てる  
特別栽培米秋田県産 あきたこまちと  
木曽さわら 半切りセット／石井農場・伊藤孫太郎商店

米にも個性が求められる時代。粘りが強いものもあれば、あつさり食べられるものもある。また、料理によつて使い分ける、という手もある。例えば、<sup>すしめし</sup>鮎飯には酢との馴染<sup>なじ</sup>みがよい「あきたこまち」がおすすめだ。今回農薬や化学肥料の使用を通常の半分以下で栽培した『石井農場』の「特別栽培米あきたこまち」を農家直送でお届けする。

さらに、鮎飯<sup>すしめし</sup>づくりに欠かせない半切りもセットにした。使用する木材は、木曽の銘木として知られるサワラだ。鮎飯のコツは熱々のご飯に手早く、合わせ酢を混ぜること。ガラスのボウルや金属製バットでは、水っぽく仕上がることもある。サワラを使うと、木がほどよく水分を吸って、ツヤのあるおいしい鮎飯<sup>すしめし</sup>ができる。

【石井農場】【伊藤孫太郎商店】  
特別栽培米 秋田県産 あきたこまちと  
木曽さわら 半切りセット

申込番号 ZT 126-003

【米】特別栽培米あきたこまち3kg×2／秋田県産

【半切り】サイズ(約): 直径36×高さ9cm(約7合)／材質: サワラ、銅／付属品: しゃもじ／日本製

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。





## 【山形牛】【オークス】 サーロインステーキと 大人の鉄板 鉄板 蓋付き

申込番号 ZT 127-003

【牛肉】サーロインステーキ160g /  
消費期間は冷蔵で6日 / 山形県産  
※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日  
指定はできません。

【大人の鉄板 鉄板 蓋付き】サイズ  
(約): 幅16×深さ2×全長42cm、焼  
き面内寸14.5×25cm / 材質: 本体＝  
スチール(シリコン塗装)、取っ手  
＝天然木(オイル仕上)、蓋＝18-0  
ステンレス、つまみ＝アルミニウム  
合金(フッ素樹脂塗膜加工) / 日本  
製(電磁調理器可 200V)

「肉をおいしく焼く」ことに特化  
した鉄板で、日本を代表する銘柄  
牛のステーキを焼く。そんな  
贅沢なコンセプトの商品セットを  
お届けする。

牛肉は東北を代表する銘柄牛の  
ひとつ、山形牛。そのおいしさが  
ら「Sir」の称号が付けられた  
サーロインだ。一方の鉄板は、金

属や刃物などのモノづくりで有名  
な、新潟県三条で作られている。  
極厚4・5mmの鉄板を熟練の職人  
によって切り出され、一つひとつ  
丁寧に絞り、曲げて溶接された、  
メイド・イン・ジャパンのとって  
おきの逸品。蓋付きで蒸し焼きも  
でき、アクアパッツアや餃子など  
にも重宝する。

# 最上のステーキ肉を 極厚の鉄板で焼きあげる

サーロインステーキと  
大人の鉄板 鉄板 蓋付き / 山形牛オークス

# 銘柄米を毎食炊きたてで。 糖質カットごはんも思いのまま

山形県産 特別栽培米つや姫  
1.5合炊き炊飯器／ツインバード

おいしいお米を、毎食炊きたてで味わいたい。そんな願いが叶うセット商品をご紹介します。

米は、山形県自慢の銘柄米「特別栽培米 つや姫」。つやがあり、しっかりした食感で、甘みと旨みを堪能できる。この米と、1膳から炊けるマイコン炊飯ジャーと組み合わせでお届けする。炊飯ジャーは、縦長の釜で水位がぶれにくく、適切なヒーター出力機能が搭載されているので、約半膳の食べ切り量（0.25合）から1.5合まで、0.25合刻みで炊飯が可能。「おいそぎモード」を使えば、最短23分で炊き上がる。近年注目の「糖質カット」機能も搭載されているので、糖質カットごはんも手軽に楽しめる。さらに本体はB5サイズに収まるサイズで、収納しやすい。



山形県産 特別栽培米つや姫  
[ツインバード]  
1.5合炊き炊飯器

申込番号 ZT 128-003

【米】特別栽培米つや姫3kg／山形県産

【炊飯器】サイズ(約): 幅17×奥行24×高さ20cm、容量270ml／重量(約): 1.7kg／材質: ポリプロピレン、アルミニウム、ステンレス／AC100V-250W、電源コード1.2m、メニュー6段階(白米・おいそぎ・糖質カット・おかゆ・玄米・雑穀米)、炊飯容量: 0.25合～1.5合(白米)／付属品: しゃもじ、計量カップ、糖質カット容器／中国製

※本商品は各々別送になります。予めご了承ください。

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<sup>はもちろん</sup>、

日常でも訪れたい

眺めのよい店へどうぞ案内します。



↑特製ソースで味わう名物  
「黒毛和牛のローストビーフ」(『ローマイヤレストラン銀座店』、148ページ)。



↑都内で評判のよい静謐な  
ホテルで美味を堪能する  
(『庭のホテル東京』、152ページ)。



## 多彩な旬の食材に恵まれた 北海道ならではのイタリアン



↑「道産豚とリコッタチーズのテルツィーナ風スパゲティー」は、豚肉の旨みにクリーミーなチーズが合う。



←外は香ばしく、中はピンク色に焼き上げた道産牛肉のロースト。肉料理は鹿肉が使われることも。

シンプルに食材を活かし、おいしい料理と、居心地のよい空間を——オーナーシェフの堀川秀樹さんのそんな熱い想いをカタチにしたのが、札幌市中央区にある『トラットリア テルツィーナ』だ。

堀川さんは1991年にイタリアに渡り、ローマとヴェネツィアで料理の腕を磨いた。その修業時代に感銘を受けて、料理哲学が定まったという。

「みんな地元愛が強く、料理にはその土地で育まれた食材を使っています。今では当たり前になっている地産地消の考え方が、イタリアでは30年以上前にすでに根づいていたのです」

93年に帰国、98年には最初の店を立ち上げ、北海道産の食材を使ったイタリアンを模索し始めた。その後、サッポロファクトリーレーンガ館内に店を開き、2021年秋、現在の場所に移転した。



【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。



↑サラミや生ハム、チーズ、トリッパのトマト煮込み、マリネなど、彩りも美しい前菜盛り合わせの一例。

↓白を基調とした店内。大きな窓で開放感を感じる。



## 【トラットリア テルツィーナ】 ディナーペア

申込番号 **ZT 131-003**

内容：ディナーコース(前菜・パスタ2品・メイン料理・デザート・コーヒー)  
※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／北海道札幌市中央区南1条西6-1-4 第27桂和ビル2F

■ご利用時間／17:30～20:30〈LO〉

■定休日／不定休

■アクセス／札幌市営地下鉄東西線・南北線大通駅から徒歩約5分

■<https://www.terzina1998.com/>



◀食材を第一に考えるオーナーシェフの堀川秀樹さん。北海道各地の生産者に会いに行くこともあるという。

## 北海道産の食材を イタリアの調理法で表現

堀川さんは、自然に逆らわずに季節を大切にすることもイタリアで学んだという。地域性に富む北海道各地のその季節の食材を、イタリア料理として表現する。それゆえに、堀川さんの料理は「北海道イタリアン」と呼ばれる。

パスタをとつても、道産の牛肉や豚肉をはじめ、<sup>あつけし</sup>厚岸産アサリや一夜干しのイカやホタテなどの魚介、ジャガイモのニョッキなど、種類も豊富だ。北海道の力強い大地と豊饒の海<sup>はうしやう</sup>を実感できるイタリア料理である。

# 四山楼

山形県山形市

## 明治から続く老舗料亭で 郷土色豊かな会席料理を堪能



↑ 欄間には中国梁代の詩「木玄虚海賊」の書、壁には明治三筆、日下部鳴鶴の書が掛かる、蔵座敷。

山形市内には、明治から続く料亭が、現在三軒存在しているが、そのひとつが『四山楼』だ。

その創業は明治6年（1873）。店の名は、明治12年（1879）に山形を訪れた、時の内務卿、伊藤博文公が、階上から望む四方の山々を見渡して『四山楼』と名付けたという。

店内は、調度品や柱や天井まで、すべてに物語がある蔵座敷や160畳の大広間をはじめ、どの部屋も歴史の重みを感じられる空間。趣のある空間で味わう料理は、冠婚葬祭や会食、接待など、今も昔もさまざまな機会に、地元の人々に親しまれている。

山形ならではの郷土色豊かな会席料理

四季の移り変わりがはっきりしている山形には、一年を通して季節ごとに郷土色豊かな食材や料理



【ご招待カードについて】  
こちらの商品（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。



↑お料理の一例。



↑2階にある、160畳敷きの大広間は圧巻。秋田杉の天井板や床の間の掛軸からも歴史が感じられる。

## [四山楼] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 133-004

内容：会席料理コース（先付・お吸い物・お造り・煮物・油物・お食事・デザート）

※ご予約にて承ります。

※ご利用の7～10日前までにご予約の上、ご来店ください。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※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／山形県山形市七日町2-6-4

■ご利用時間／

ランチ11：30～13：00〈LO〉

ディナー17：30～19：30〈LO〉

■定休日／不定休

■アクセス／JR山形駅からタクシーで約5分

■<https://www.shisanro.jp>

➡お料理の中の一  
例。これまで脈々と続く技と味を継承してきた料理長のひと皿だ。



がある。ここ『四山楼』では、そうした食文化を会席料理に巧みに取り入れている。洗練されていないが、やさしい味わいの料理が楽しめるのが嬉しい。  
締めに出される蕎麦も、自慢のひとつ。そばつゆは関西系のまろやかなつゆで、地元の製粉所に特注した蕎麦は、風味が良く上品で、そのつゆに良く合う。

# 海鮮料理 食彩太信

だいしん  
茨城県北茨城市

## 常磐もののあんこうを 漁師直伝のどぶ汁で堪能



↑あんこうを味わい尽くすフルコース。あんこうの鮮度がよくないと食べられない刺身や地魚も美味。



←店は最寄り駅から徒歩約2分。近県や都心からの電車のアクセスもよく、あんこう目当ての客も多い。

新鮮な海の幸が自慢の『食彩太信』。海鮮問屋も営むため、大津港で水揚げされた魚を直接買い取ることができ、地元の漁師たちとも親しい。鮮度のよいあんこうでないと食べられない刺身も、この店では味わえる。

郷土料理の「どぶ汁」も漁師直伝、水を一滴も使わずに作る。土

水を使わずに肝を煎る  
漁師直伝の「どぶ汁」

西のふぐ、東のあんこう——。

あんこうは、そう称されるほどに旨い高級魚だ。中でも、親潮と黒潮が交わる常磐沖はブランドトンが豊富で、あんこうが大きく育ち、味もよい。市場では「常磐もの」と呼ばれ、高い評価を受けている。

茨城県の北に位置する大津港には、上物のあんこうが水揚げされる。そのあんこうを味わい尽くすコースを用意した。



【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。



↑店内はテーブル席のほか、小部屋もある。  
あんこうの水揚げがないときは、地魚を使用したお食事コースを用意する。



## [海鮮料理 食彩太信] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 135-003

内容：大津港あんこう特選フルコース  
(先付・刺身・揚げ物・皿物・どぶ汁・食事)

※本プランは10月～5月のみご利用いただけます。期間外は地魚を使用したお食事コースへの振替にて承ります。  
※時期によりあんこう吊りし切り実演をご覧ください。

※ご予約にて承ります(ご利用日の7日前までに要予約)。※表記以外のサービスはお客様負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。※ゴールデンウィーク、年末年始、特定催事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。※仕入状況により、一部内容が変更となる場合がございます。※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。※日曜はランチタイムのみの営業となります。

■住所／茨城県北茨城市大津町北町2-5-18

■ご利用時間／ランチ11:30～13:30 (LO) ディナー17:00～20:30 (LO)

■定休日／水曜

■アクセス／JR大津港駅から徒歩約2分、常磐自動車道北茨城ICより約15分

■<https://syokusai-daishin.com/>



◀ゼラチン質で水分が多いあんこうは、吊りし切りで解体される。身やヒレ、肝、皮、エラ、胃などの部位に分ける。

鍋に肝を入れ、その溶け出す脂で煎り付ける。味噌と酒粕で味付けし、そこへ水分の多いあんこうの身と野菜を入れて煮たてれば、おのずと汁がで上がる。濃厚な旨みを存分に堪能できる。

あんこうは骨を除くほとんどの部位が食べられ、身、皮、肝、ヒレ、エラ、胃、卵巣は七つ道具と呼ばれる。淡白でやわらかい身、濃厚な旨みの肝、ゼラチン質を多く含む皮やヒレなど、部位によって触感や味わいが違うのも、あんこうの魅力だろう。店の名物「あん肝の炙り」や唐揚げとともに、東のあんこうを余すことなく味わってほしい。

# 水戸 中川楼

茨城県水戸市

江戸から受け継がれてきた  
うなぎ料理の真髄に触れる



↑蒸すことで余分な脂が落ちたうなぎを、すっきりしたタレで香ばしく焼き上げた。



【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。

茨城県水戸市の北を流れる那珂川<sup>ながわ</sup>は、川魚の宝庫として知られている。そのため、水戸市内にはうなぎの名店が多い。そのなかでも歴史ある老舗が文政5年（1822）創業の『水戸 中川楼』だ。後樂園（岡山）、兼六園（金沢）と並び、日本三大名園に数えられる偕楽園<sup>かいらくえん</sup>が完成したのは天保13年（1842）なので、それより20年前ということになる。

日本画家の横山大観・小川芋銭<sup>うせん</sup>、陶芸家の板谷波山<sup>いはや はざん</sup>、小説家の舟橋聖一<sup>ひいき</sup>といった文人墨客も輩<sup>ひいき</sup>員にした。現在は伝統のうなぎの味を受け継ぎながら、会席料理も味わえる料亭である。

余分な脂を落としてふっくらと焼き上げる  
どっしりした門構え、風情のある板塀<sup>いたべい</sup>など、佇まい<sup>たたずまい</sup>に風格を感じさせるのは歴史の重みであろうか。



## [水戸 中川楼] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 137-003

内容：前菜・刺身・白焼（半身）・うなぎ・うな重・肝吸い・香の物・デザート  
※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

■住所／茨城県水戸市泉町3-5-6

■ご利用時間／ランチ11：00～13：00（LO）ディナー17：00～20：00（LO）

■定休日／日曜、年末年始

■アクセス／JR水戸駅からバスまたはタクシーで約10分

■<https://geam100.gorp.jp/>



↑落ち着いた和室の個室。本プランはうなぎのコース料理、ひと皿ずつ運ばれ、ゆっくりと食事ができる。

↑うなぎ本来の食感や風味を堪能できる白焼き。山葵を付けると、さらに味わいが増す。



→昔の雰囲気を活かしながら、建物や各部屋を改装した。江戸の粋を今に伝えるのも老舗の役割だ。

店内はすべて個室で、内装や設置もそれぞれに違った趣がある。  
しかし、平成23年3月11日の東日本大震災では、建物に甚大な被害が出たという。補修、改築して再び営業を再開したのは、平成25年11月末のことである。  
さて、肝心のうなぎの味である。蒲焼はやわらかく蒸してから焼き上げるので、ふくらまして脂っぽさは一切ない。さっぱりしたタレでうなぎ本来の味を楽しむ。物足りない場合は、添えられたタレを上からかける。  
タレに頼り過ぎないのは、いいうなぎの証である。水戸が育んだ伝統の味を堪能いただきたい。

# 赤坂 維新號

東京都千代田区

## 世紀を超えて育まれた 伝統の味ともてなしの精神



↑一軒家レストランならではの優雅で、落ち着いた空間でゆっくりと中国料理のランチコースを楽しむ。

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

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

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



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



↑上海料理をベースに、日本の四季折々の食材を使った料理が並ぶ。料理内容は季節で変わる。



◀庭の緑を背景に中国の調度品で設え、多くの賓客をもてなしてきた。上品な雰囲気が漂う。

## 【赤坂 維新號】 ランチペア

申込番号 ZT 139-003

内容：フカヒレスープをはじめとした海鮮料理のランチコース

※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。

※1月2日～1月10日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入れ状況により内容が変わります。

■住所／東京都千代田区紀尾井町1-11

■ご利用時間／11:30～15:00〈LO〉

■定休日／12月31日、1月1日

■アクセス／東京メトロ丸ノ内線・銀座線赤坂見附駅から徒歩約5分、東京メトロ半蔵門線・有楽町線永田町駅から徒歩約7分

■<https://www.ishingo.co.jp/>



「維新號」の料理は、創業者の出身地が上海に近いこともあって上海料理を基本に、日本の四季折々の食材で構成される。旬の食材と確かな技に支えられた洗練された中国料理である。

当プランは本店で、フカヒレスープを含むランチコースを味わえる。華やかで重厚感溢れる雰囲気なかで、一流のもてなしと美食を堪能あれ。

上海料理をベースに  
四季の食材を活かす

## 名店で最高の北京ダックと 伝統の北京料理を堪能する



【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。



↑「北京ダック3種の味わい」のうちのひとつ。皮付き肉ともに白葱などの野菜を荷葉餅で巻いて食べる。

『全聚徳』は、1864年に、楊全仁によって創業した中国の名店である。宮廷料理人の孫氏を迎えたことにより、宮廷内で長く愛され続けてきた「炙り鶏」を民間へ伝授。これが現在の「北京ダック」の原型で、以来、同店の看板料理として、いまも愛され続けている。現在は、中国国内だけでなく、オーストラリアや日本など海外にも多数出店している。

### おふたりで楽しむ 北京料理のコース

まずは、同店ならではの食べ方で、希少な胸部分の皮に砂糖をまぶして。次には、薄生地、荷葉餅に皮付き肉を巻いて食べる。そして、最後は蒸しパンの花巻に挟はさんで味わう。昼と夜どちらでも構わない。どの店も中国本店から一流の北京ダック専門調理師とコックを招聘しているので、味は折



↑専門調理師が焼きあがったばかりの北京ダックを客の目の前で切り分けてくれる。



## 【China Four Seasons 六本木店】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 141-003

内容：フカヒレ贅沢コース(前菜六種盛り合わせ・フカヒレの姿煮込み・本日の特選海鮮料理・北京ダックロール・小籠包&海鮮焼売・五目炒飯・本日のデザート)+ワンドリンク

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※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／東京都港区六本木6-1-24  
ラピロス六本木2F

■ご利用時間／ランチ11:30～14:30  
(LO) ディナー17:00～21:00 (LO)

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ日比谷線六本木駅3番出口直結

■<https://zenshutoku.com/>

↓ラグジュアリーな空間でゆったりと食事を楽しめる。



り紙付き。店の雰囲気や設えも、華やかで高級感に溢れている。六本木店は、ガラス張りのオープンキッチンから北京ダックの調理工程をご覧いただける。高級感あふれるモダンな店内で、本場の中国料理をご堪能ください。

陸奥部屋直伝のちゃんこ鍋を  
大相撲の本場・両国で味わう



↑コースの一例。「秘伝 霧島手羽先」は、「関脇」「横綱」どちらのコースでも味わうことができる。



←8フロアある店内は、フロアごとに趣が異なる。座席もカウンター席、椅子席、掘りごたつ席と多彩。

今回は、この名物ちゃんこ鍋を国技館のある相撲の聖地、東京・両国にある本店で味わう2種類のプランをご用意した。用途に合わせて選んでいただきたい。

プランひとつ目は、賑やかに4名で鍋を囲むコース。先付から始まって同店のもうひとつの人気メニュー「秘伝 霧島手羽先」などを含む、店の定番「関脇コース」を楽しむ。また、もうひとつは

4人で関脇コースか  
2人で横綱コースを選択

『ちゃんこ霧島』は、陸奥部屋を運営する元大関・霧島が手がけるちゃんこ料理の名店。平成7年に開店して以来、陸奥部屋直伝の鶏ガラと豚骨をベースに醤油と味噌を絶妙に合わせたスープが自慢のちゃんこ鍋を提供。そのシンプルだが滋味深く、飽きのこない味を求めて、訪れる人が後を絶たない。



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



↑店の名物「ちゃんこ鍋」。滋味深いスープに、野菜や魚介、肉の旨みが溶け込んであとを引くおいしさ。



## 【ちゃんこ霧島両国本店】 ランチ／ディナー ペアまたは4名

申込番号 ZT 143-002

内容：①関脇コース(4名)

②横綱コース(2名) + 生ビール1杯  
(ソフトドリンク可)

※①または②から1つお選びいただけます。※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※大相撲本場所開催期間中(1月・5月・9月)はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※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／東京都墨田区両国2-13-7

■ご利用時間／ランチ11:30~14:00

(LO) ディナー17:00~21:00 (LO)

■定休日／月曜(大相撲開催期間中は営業)、6~8月の火曜

■アクセス／JR両国駅から徒歩約1分

■<https://c-kirishima.com/>

↓メインフロアの4階。元力士で日本相撲協会公認の漫画家・琴剣淳也さんの画が天井に描かれている。



2名で店の最も豪華な横綱コースを堪能するプラン。「霧島手羽先」付きで、関脇コースに比べる  
と先付に茹で蟹<sup>かに</sup>が付いたり、刺身盛りの点数が増えたりとボリューム満点。  
『ちゃんこ霧島両国本店』は、JR総武線・両国駅西口から徒歩約1分の場所にあり、抜群の立地。店の外には、現役時代に霧島関が優勝したときの額飾りとともに、同店の名前が入ったのぼり旗が飾られており、すぐに発見できるはず。親しい方々と心<sup>こころ</sup>和むひとときをお過ごしいただきたい。



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<sup>うどん</sup>は、亀戸<sup>かめいど</sup>天神の太鼓橋<sup>たいこばし</sup>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<sup>ちみつ</sup>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<sup>ひよく</sup>な土が堆積<sup>たいせき</sup>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<sup>かっぽう</sup>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 ZT 145-004

内容：亀戸大根あさり鍋会席コース（先付・前菜・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（なめし）の菜飯には、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。

亀戸大根とあさりを使った下町の粹な味わい

石畳の路地に佇む粋な割烹  
小さなカウンターが特等席



↑コースには旬の魚介のほか、名物の「海老しんじょ」が供される。

芝海老の香りと甘みを  
堪能できる名物料理

この店でぜひ味わっていただきたいのが、名物の「海老しんじょ」だ。芝海老を食感が残る程度に叩き、玉葱を加えて揚げる。つ

現在、カウンターの中で包丁を握るのは、2代目を継いだ萩原淳二さんだ。先代の味を継承しながら、さらなる美味を求めて真摯に料理と向き合う。

石畳の路地が今も残る、東京・神楽坂。その路地の先に、小体な割烹『め乃惣』がある。先代の萩原哲雄さんは、神楽坂の老舗料亭『うを徳』の次男にあたり、昭和51年に自身の店を開いたという。店名は泉鏡花の小説『婦系図』に登場する鮮魚店に由来。その日仕入れた魚介を鮮やかに調理する。派手な演出を避け、気をてらわずにおいしさの本質を引き出す。



【ご招待カードについて】  
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉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。

→<sup>ひのき</sup>檜の分厚い一枚板が清々しいカウンター6席のほか、個室にもなるテーブル席が8席の小さな割烹である。



## [小割烹 め乃惣] ランチペア

申込番号 ZT 147-004

内容：おまかせコース（前菜・御椀・御造り・焼物・揚物・煮物・御食事・水菓子）

※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。

※お子さまは小学生よりご利用いただけます。

■住所／東京都新宿区神楽坂4-3

■ご利用時間／11：30～14：00(LO)

■定休日／日曜、祝日

■アクセス／JR飯田橋駅から徒歩約7分、都営地下鉄大江戸線牛込神楽坂駅から徒歩約3分

■<https://www.menosou.com/>

↓2代目主人の萩原淳二さん。先代の味を継承しつつ、若い世代にも割烹を楽しんでほしいという。



なぎには、卵黄に少しずつ油を混ぜて作る「黄身もと」を使う。このひと手間が味を決める。ふつくと揚げたものをほおばると、海老の香りがふわりと立ち上る。先代はウスターソースを添えて供したが、2代目はまず塩で味わってほしいという。海老の扱いや調味料の分量などを見直し、芝海老の旨みをより感じられるようにした。締めに出される「涼風中華そば」も先代からの名物だ。鰹節と昆布からとった出汁に、中華そばが見事にマッチする。

割烹のカウンター席に座り、主人との会話をしみつつ、料理を味わう。粋な大人の愉しみだ。

# 大正時代に創業した 銀座の名店で洋食を堪能



↑2種から選べる特製ソースで味わう名物「黒毛和牛のローストビーフ」。噛むほどに、良質な赤身肉の旨みが口中に広がる。



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

昭和18年（1943）に発表さ

れた谷崎潤一郎の小説『細雪』には、当時の銀座で話題の店が次々と登場する。そのひとつが『ローマイヤレストラン』で、『妙子』は銀座まで出かけるなら、話に聞いているニュウグランドかローマイヤへ行きたいと云ふので、ローマイヤと云ふことにした』とある。このように同店は、格式の高いレストランであった。

創業者のアウグスト・ローマイヤは、第一次世界大戦で捕虜となり日本にやって来たが、捕虜釈放後、祖国に帰らず、日本で自身の技術を活かそうと決意。大正10年（1921）、東京・大崎でハムとソーセージの製造を始めた。

彼の作る商品は、本場ドイツを凌ぐ味わいで、瞬く間に話題となる。そして大正14年（1925）には、自ら開発したロースハム販売と食事が楽しめる店を銀座に開



↑創業100周年を記念して平成31年に新装開店。ブラウンを基調としたシックな店内にはゆったりと落ち着ける。窓側個室がドイツビールが並ぶカウンター席もご用意。

## [ローマイヤレストラン 銀座店] ディナーペア

申込番号 **ZT 149-002**

内容：ディナーおまかせコース＋ボトルワイン1本(白または赤)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※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。ご提供出来ない場合、同等のサービス・商品をご案内します。

■住所／東京都中央区銀座5-9-17  
銀座あづまビル2F

■ご利用時間／17:30～21:00〈LO〉

■定休日／日曜、祝日、年末年始

■アクセス／東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線銀座駅から徒歩約3分

■<https://www.lohmeyer.co.jp/restaurant/>



↑ソムリエおすすめのこだわりワインとローストビーフのマリアージュを楽しむことができる。

名物のローストビーフを  
ボトルワインと共に楽しむ  
今回は、同店でコース料理をペアで楽しむプランをご用意した。  
前菜からスタート。メインは名物「黒毛和牛のローストビーフ」で、ソムリエおすすめのボトルワインが1本付く。  
長年、食通たちの舌を唸らせた伝統の味を、この機会に楽しみたい。

いた。これが『ローマイヤレストラン』のはじめで、長い年月の中でさまざまな変化を経て、現在に至る。

# 第一ホテル東京 一徹アンシャンテ／東京都港区

## 創業88余年の歴史を誇る シテイホテルのコース料理



↑『アンシャンテ』の店内はヨーロッパの邸宅をイメージしてデザインされている。上品で落ち着いた雰囲気漂う。



←地上21階にある『一徹』の店内。  
眺望よく落ち着いた空間。



【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。創業当時の日本では、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。

フレンチか鉄板焼の  
どちらかをコースで

今回はおふたりで楽しむ2種類のディナーコースをご用意した。



## [第一ホテル東京] 鉄板焼 一徹 フレンチ アンシャンテ ディナーペア

申込番号 ZT 151-004

〈鉄板焼 一徹〉内容:ディナーコース  
(先付・前菜・帆立貝柱の殻焼き仕立て  
プロヴァンス風・焼き野菜・サラダ・黒  
毛和牛ロースステーキ(110g)・ご飯・  
味噌碗・香の物・シャーベット・コーヒ  
ーまたは紅茶)

〈フレンチ アンシャンテ〉内容:ディナ  
ーコース(アミューズブーシュ・オード  
ブル1・オードブル2・魚料理・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。※〈フ  
レンチ アンシャンテ〉はハーフパンツ、  
サンダル(男性)などの軽装はご遠慮い  
ただいております。※〈フレンチ アンシ  
ャンテ〉について、お子さま(未就学児)  
のご利用がある場合、店舗までお問い合  
わせください。※表記2店舗から1店舗お  
選びいただけます。※季節や仕入状況に  
より内容が変わります。

■住所/東京都港区新橋1-2-6 第一ホ  
テル東京内

■ご利用時間/17:00~21:00 (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・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/)

↑表面は香ばしく、内側にはたっぷ  
りの肉汁を閉じ込めたステーキは、  
熟練シェフの技の賜物。

↓繊細に盛り付けられた料理は、見  
た目にも心躍る華やかなコース。



ひとつはメインダイニング『アン  
シャンテ』のフレンチ。時代の空  
気を取り入れて、旬の野菜をふん  
だんに使った料理で、季節を感じ  
ながら、目にも楽しい料理が味わ  
える。

もうひとつはホテル最上階にあ  
る鉄板焼『一徹』のコース。メイ  
ンは黒毛和牛のロースステーキで、  
目の前で披露されるシェフの鮮や  
かなパフォーマンスを見ながら味  
わう料理は格別。店内には大きな  
窓が設けられていて、客席からは  
大都会・東京の夜景が眺められる  
刻々と変わる景色とともに美味を  
ご堪能いただきたい。



庭のホテル 東京

# 日本料理 縁ダイニング 流

東京都千代田区

## 季節感あふれる 緑豊かなレストラン



【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



↑「縁」でのランチの一例。伝統的な技法と現代的なセンスで紡いだ目にも楽しい創作料理が楽しめる。



←「流」でのランチコースのイメージ。季節ごと旬の新鮮な素材を使ったカジュアルフレンチとなる。

### 日本料理、もしくはフレンチを楽しむ

今回は、同ホテルの2つのレストランでランチをふたりで楽しむ

『庭のホテル 東京』は、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。その前身は昭和10年（1935）創業の日本旅館で、館内のデザインは美しいモダンな和がコンセプト。和紙や木が館内随所に用いられており、温もりにあふれている。JR水道橋駅から徒歩約4分という立地でありながら、落ち着いた雰囲気漂っている。また、同ホテルの象徴ともいえるのが、ホテル内に備えられた4つの庭園。中でも1階エントランスから続く中庭は、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しており、四季を通じてさまざまな表情を楽しむことができる。



↑高い天井と大きな窓を配した開放的な「流」の店内。店名は中庭を流れる水とフランス語の「Lieu」から名付けられた。

↓「縁」の店内。店はホテルエントランス脇の石畳を進んだ先にある瓦屋根が特徴の独立家屋だ。



## [日本料理 縁]ランチペア

申込番号 ZT 153-003

内容：昼の会席コース

■ご利用時間／11:30～13:30〈LO〉

## [ダイニング 流]ランチペア

申込番号 ZT 153-004

内容：ランチコース+乾杯ドリンク

■ご利用時間／11:30～13:30〈LO〉

※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。※表記2店舗から1店舗お選びいただけます。

■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

■定休日／無休

■アクセス／JR水道橋駅から徒歩約4分、都営地下鉄三田線水道橋駅から徒歩約5分、都営地下鉄新宿線・東京メトロ半蔵門線神保町駅から徒歩約8分

■<https://www.hotelniwa.jp/>

プランをご用意した。どちらの店舗も中庭に面し、店内には大きな窓が備えられており、庭を眺めながらゆったりと食事を楽しむことができる。

「日本料理 縁」での会席コースは、同店は房総から直送の新鮮な魚介や近郊から取り寄せた江戸野菜など、四季折々に吟味された食材で作られた料理を味わえる。また、「ダイニング 流」はカジユアルなフレンチのコースをご用意。農場直送の新鮮野菜など上質な素材を活かした料理を満喫できる。都会の喧騒とは無縁の空間で、美味を味わう至福のひとときをご堪能いただきたい。

ホテルニューグランド イタリアンレストラン  
イル・ジヤルディノ／神奈川県横浜市

## 正統派のイタリア料理を 気軽に楽しめるレストラン



↑前菜から始まり、パスタ、魚料理または肉料理、デザートまで全4品のコース料理。

素材を活かした  
軽やかでヘルシーな料理

このプランで紹介するのは、館内にあるイタリアンレストラン

開業は昭和2年（1927）。関東大震災で壊滅的な被害を受けた横浜の「復興の象徴」として、横浜市と経済界の肝煎り（きまじり）で建設された。設計者は、東京国立博物館も手がけた渡辺仁（わたべ にん）。左右対称のルネサンス様式の美しい建物は、公園の木々の緑や海の青と見事に調和している。

横浜随一の歴史を誇り、英国王室やチャップリン、マッカーサーといった海外からの賓客も受け入れてきた『ホテルニューグランド』。眼前には山下公園が広がり、その先に海を望む好立地に立つ。国の近代化産業遺産にも登録される、日本を代表するクラシックホテルのひとつである。



【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。

➡明るい茶色と白を基調にした店内は、気品あふれる空間となっている。



## 【ホテルニューグランド イタリアンレストラン イル・ジャルディーノ】 ディナーペア

申込番号 **ZT 155-003**

内容：シェフのお任せコース+グラスパークリングワイン

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※貸切営業日、クリスマス期間、年末年始などの特別営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／神奈川県横浜市中区山下町10  
ホテルニューグランド本館1F

■ご利用時間／17:00～19:00(最終入店)

■定休日／無休

■アクセス／みなとみらい線元町・中華街駅1番出口から徒歩約1分、JR石川町駅から徒歩約13分、JR横浜駅からタクシーで約15分

■<https://www.hotel-newgrand.co.jp/il-giardino/>



◀窓の外には、中央に噴水を配した中庭が広がる。夜にはライトアップされて、幻想的な空間が現れる。



◀モザイク模様を施した床が印象的。天井にはシャンデリアを備え、落ち着いた雰囲気がある。

余韻を楽しみたい。  
夜は中庭がライトアップされ、幻想的な光景が窓越しに広がる。

『イル・ジャルディーノ』。本格的なイタリア料理のディナーを、気軽に楽しめる。昼間は外国人居留地のあった山手界隈や、中華街を散策、夜はこのレストランで締めくくってみるのはどうだろう。

コース料理の内容は季節で変わるが、食前酒、オードブル、パスタ、魚または肉料理で構成される。素材を活かした料理は見た目にも彩りがよく、軽やかだ。体への負担も少ないヘルシーな料理を心掛けていくという。食後はデザートとコーヒーで、ホテルディナーの

# クラシカルな雰囲気の中で 記憶に残るランチを楽しむ



↑ 彩色豊かな装飾や、動物や植物の彫刻などが点在する。メインダイニングルームは東洋と西洋が調和した空間だ。



← 折り上げ格天井の高山植物の絵はリニューアルに伴い、京都の川面美術研究所で修復され、美しい色合いが蘇った。



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

明治11年（1878）、『富士屋

ホテル』は日本を代表する本格的リゾートホテルとして箱根・宮ノ下で開業した。当初は外国人客専用のため、洋館を建設し、パンや肉類は毎朝小田原から運んで西洋式のサービスを提供したという。

しかし、その5年後には宮ノ下一帯の大火事に巻き込まれ、ホテルは焼失。再建を果たすものの、大正期には関東大震災の被害に遭い、戦後は進駐軍に接収される時代もあった。

このような幾多の災難を乗り越えてホテルの物語は紡がれ、2年にわたる耐震補強と改修工事を経て、令和2年（2020）、新たなスタートを切った。

日本伝統の様式美に  
異文化が調和した空間

この日本を代表するクラシックホテルの『メインダイニングルー



↑創業以来のレシピを受け継ぎながらも、洗練された現代のフランス料理に。美しく、目でも楽しめる。



## 【富士屋ホテル メインダイニングルーム・ ザ・フジア】 ランチペア

申込番号 ZT 157-003

内容：ランチコース+ワンドリンク  
※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。  
※ドレスコードとしてスマートカジュアルを推奨しております。  
※当プランは2027年3月末までのご利用となります。予めご了承ください。  
※施設の都合により、予告なしにサービス内容が変更になる場合がございます。ご提供が出来ない場合、同等のサービス・商品をご案内します。  
■住所／神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359  
■ご利用時間／12:00～14:00〈LO〉  
■定休日／無休  
■アクセス／箱根登山電車宮ノ下駅から徒歩約7分、小田原厚木道路山崎I.C.より約20分  
■<https://www.fujiyahotel.jp/>

↓正面中央の威風堂々とした唐破風屋根が特徴的な本館。明治24年(1891)の建築で、今もホテルの顔だ。



ム・ザ・フジア』は、昭和5年(1930)に建てられた。日光東照宮をモデルにし、入口の「見ざる言わざる聞かざる」の三猿が客を迎える。日本アルプスの高山植物636種が描かれた折り上げ格天井、欄間や柱に彫られた干支や花鳥の彫刻なども、それは見事だ。唯一無二といえる不思議な雰囲気を出している。

そんな空間で、フランス料理を楽しんでいただけるプランを用意した。創業当時の伝統の味をシェフのセンスでアレンジした、洗練されたフレンチをコースで味わえる。おふたりで、ランチのひと時をご堪能ください。

# 味處よし村

／石川県金沢市

## 地元金沢の多彩な食材を吟味 本来の旨を引き出す



↑加賀料理の治部煮には、すだれ麴が欠かせない。鴨肉はやわらかく仕上がりと、滋味豊か。

加賀百万石の城下町、金沢。能や茶の湯、工芸といった文化が花開き、そして現在にも根付いている。食文化ももちろん。伝統の加賀料理はもちろん、庶民の台所、近江町市場を覗いても豊かな食がわかるというもの。美食家にとって、避けて通れない街でもある。

ここ『味處よし村』は、板前割烹の名店。毎日市場に出向き、吟味した地元食材を本来の持ち味を活かして調理する。

店に入ると、まず目に飛び込んでくるのは8mほどもある朱色のカウンター。その存在感に圧倒される。それも低めに造られているので、座ついても料理する様子が見える。これは「さらし」と呼ばれる造りで、料理人の自信の表れだ。手際の良さや清潔さまで、ひと目でわかる。

旬の美味を味わうにはおまかせで食べるのが賢明だろう。このコ



【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。



↑朱色の長いカウンターが印象的な店内。カウンターは低く造られているので、料理をする様子が見える。

←旬の魚介を使った造りと、香箱と呼ばれるメスのずわいがに。2か月ほどの漁期の間は献立に必ず入る。



## 【味處 よし村】 ディナーペア

申込番号 ZT 159-003

内容：日本料理コース（付出・造り・汁椀・煮物・焼物・揚物・酢物・食事（麺類）・デザート）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

■住所／石川県金沢市大工町22

■ご利用時間／17：00～21：00(LO)

■定休日／日曜（祝祭日と重なる場合はご確認ください）

■アクセス／JR金沢駅からバスまたはタクシーで約10分、北陸自動車道金沢西I.C.より約15分

■<http://www.ajidokoro-yoshimura.com/>



↑近江町市場の冬の主役は、ずわいがにと寒鰯。春には貝が多く出回り、夏は加賀野菜、秋は鰯や茸。

加賀料理の定番から、四季折々の味覚まで堪能  
加賀料理の代表格、治部煮は鴨肉の火の通し方が絶妙。やわらかく、風味豊かに仕上がっている。すだれ麩や生麩も、地元ならではの味わいだ。  
春は白海老に白魚、山菜。夏は鮑や岩牡蠣に金時草、加賀太きゅうりといった加賀野菜。秋は鰯やのどぐろに茸。冬はずわいがに、鰯、白子。四季折々に、多彩な味覚が堪能できる。

ースでも、造りや汁椀、煮物、焼物など、その日おすすめの料理が9品出てくる。

# うなぎの新甫<sup>しんぽ</sup>

愛知県名古屋市長

表面はパリッと香ばしく  
中はふっくら焼き上げる



↑地焼きで香ばしく焼き上げたうなぎ、コクのあるタレ、粒立ちのよいご飯が三位一体の旨さとなる。



←タレはたまり醤油と味醂、砂糖などを合わせ、丸一日かけて煮詰めて寝かす。創業以来継ぎ足している。

うなぎの調理工程は、関東と関

西で大きく異なる。まずはうなぎの割き方から。武家社会だった関東では、「切腹」を連想させる腹開きは縁起が悪いとされ背開きに。一方、商人文化が発展した関西では「腹を割って話す」ことから、腹開きになったといわれる。

次に、蒸す工程があるか、ないか。関東ではうなぎを一度蒸してから、焼き上げる。それに対して、関西は蒸さないで地焼きにする。一般的に、関東風は余分な脂が落ちて、皮も身もふっくらと柔らかく仕上がり、関西風ではじつくりと火を入れるので、焼き上がりはパリッと香ばしい。

うなぎとタレにご飯  
三位一体の旨さを味わう

名古屋市長千種区の池下は閑静な住宅街に、大型商業施設やタワーマンションも立つ近年注目のエリア



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

体験型ギフト



↑パリッと焼き上げた白焼。さっぱりとした味わいの中に、うなぎの脂の旨みを感じられる。山葵がよく合う（写真は2名分）。



## 【うなぎの新甫】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 161-003

内容：口取・白焼(小)・うな重・肝吸い・漬物

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。  
※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※土用の丑の日、お盆期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます(土用の丑の日は当日を含め前後、予約を控えていただきます)。※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

■住所／愛知県名古屋市中千種区高見2-10-12

■ご利用時間／ランチ11:00～14:00 (LO) ディナー16:30～20:00 (LO)

■定休日／日曜、祝日

■アクセス／名古屋市中営地下鉄東山線池下駅1番出口から徒歩約5分

■<https://www.u-shinpo.jp/>

↓串打3年、焼き5年、焼き一生といわれ、焼きには、それだけ技術と五感を駆使した感覚が必要となる。



アだ。この街に地元のみならず、遠方からの客も通う『うなぎの新甫』がある。

うなぎは鮮度を保つために毎朝仕入れて井戸水を循環させた中に放ち、身を引き締める。それを当日、直前に腹開きにし、地焼きにする。独自の焼き方で外はパリッと、身はふんわりと仕上げ、肉厚なところが最大の特長だという。

タレに使うのはたまり醤油だ。50年以上継ぎ足して、旨みとコクが増したタレに育つ。ふっくら炊きあがったご飯に、うなぎ本来のおいしさにタレの香ばしさが加わった蒲焼。そんな三位一体ともいえる味を実感していただきたい。



ホテル日航奈良 鉄板焼

銀杏<sup>いちよう</sup>

奈良県奈良市

# おいしさを追求して創意を凝らした鉄板焼の醍醐味<sup>だいごみ</sup>



◀ JR奈良駅直結で観光の拠点としても便利な立地。



【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。

〳大和に旨いものなし〳といわれたのは、すでに昔の話だ。奈良は滋味豊かな食の宝庫であり、美味に出会える都市でもある。

鉄板焼の名店として知られるのが『ホテル日航奈良』にある『銀杏』。鉄板焼は焼くというシンプルな調理法だけにこまかしがきかず、実は奥が深い。それでは、ホテルが誇る経験豊かな料理人の技の一部を紹介しよう。

繊細な味付けで、  
素材の味と風味を楽しむ

席に着くと、まず焼き始めるのは京都のよもぎ糍<sup>もち</sup>、地元の吉野豆腐<sup>おうみ</sup>に近江特産の赤こんにやく。緑、白、赤が鉄板の上に並び、目を楽しませる。その奥で、にんにくチップを作っていく。野菜は、地元農家から旬のものが届く。玉ねぎは一度オーブンで焼き、甘さを引き出したものを使う。



↑よもぎ麩や豆腐、赤こんにゃく、かぼちゃなど彩りも重視。タレを使わず、味噌や山葵で食す。



## 【ホテル日航奈良 鉄板焼 銀杏<sup>いちよう</sup> ランチペア

申込番号 ZT 163-003

内容：鉄板焼コース(前菜・サラダ・焼野菜・海の幸の鉄板焼・黒毛和牛のステーキ鉄板焼・チーズトースト・ご飯・椀物・香の物・デザート・コーヒー)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／奈良県奈良市三条本町8-1 ホテル日航奈良3F

■ご利用時間／11:30~14:30<LO>

■定休日／不定休

■アクセス／JR奈良駅西口直結、近鉄奈良駅から徒歩約12分

■<https://www.nikkonara.jp/restaurant/icho/>

→日本各地の黒毛和牛から選び抜いたものを使用。好みの焼き具合に焼き上げる。



←緩やかな弧を描く鉄板焼カウンター。調理人が中央付に立つと、どの席の客にも目が行き届く。

牛肉は銘柄ではなく、その時々  
に質のよい黒毛和牛を仕入れる。  
最近では九州産のものを選ぶことが  
多いという。香ばしく焼き上げ、  
料理人自慢の調味料で食す。

八丁味噌にニンニクを入れた自家製の味噌に、山葵と西洋山葵を  
まぜたものを用意。野菜や牛肉な  
ど、食材に合った調味料でいただ  
く。塩も岩塩と海の塩を使い分け、  
またそれに粉碎した海老の殻を混  
ぜるなど、創意に溢れている。

コースのすべての食材の旨みを  
吸わせたライ麦パンに、にんにく  
チップとパルミジャーノチーズを  
挟んだ一品は、銀杏流鉄板焼の集  
大成ともいえる味だ。



# 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』出身。20年以上の経験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年オープンの新しい店ではあるが、

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、それは食材の旨味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。



◀先付の一例。淡水魚、もろこの南蛮漬け。琵琶湖で獲れるもろこは小ぶりながら、脂がのって香りも豊か。

↓黒豆を使ったしんじょう、徳島産椎茸、大黒しめじの椀物。出汁の風味を堪能できる。食材は日替わり。



## [割烹 たいら] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 165-004

内容：割烹コース（先付・吸物・造り・小鉢等・焼物・焚合・酢物・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さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。※季節や仕入状況により内容が変わります。※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

■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／ランチ12:00～13:30〈LO〉 ディナー18:00～21:30〈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条駅から徒歩約5分、京都市バス各線四条高倉下車徒歩約5分



主人の平智明さんは板前割烹の名店『千花』で、21年間腕を磨いた経歴を持つ。ひたすら美味を追求する姿勢は、自身の店にも引き継がれている。

「魚介は、長年付き合ひのある魚屋さんがその日のいいものを持ってきてくれます。ですから、この季節だからこの魚と決めないで、その日入る最上のもので献立を考えます」と、平さん。

吟味した食材に真摯に向き合い、派手な演出を極力避けて、滋味深い味わいに仕上げる。

このプランでは、端正でありながら豊かに広がるその味を、昼でも夜でも満喫できる。

近また(懐石 近又)

さんまた

／京都府京都市

## 創業210余年の料理旅館で 京料理の真髓に出会う



↑手前から「季節の御飯」、「焼物」、刺身を盛り込んだ「向付」。内容は月ごとに替わる。



【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。

京の台所、錦市場のほど近くに立つ『近又』。創業は享和元年

(1801)、近江屋又八が京を訪れる薬商人のために宿を開いたことに始まる。その屋号は、初代の名前の「近」と「又」をとって付けられたという。典型的な京町家の佇まいを今に伝え、国の登録有形文化財にも登録されている。

現主人は、7代目にあたる鵜飼治二さんだ。自らも包丁を握り、旬のおいしいものを追求している。鵜飼さんは、こう話す。

「おいしい味のある出汁をとり、素材の持ち味を活かし、ほんの少しの調味料で味を付けて調理する。日本料理には、素晴らしい知恵があります」

京都の風土が育んだ  
京野菜を堪能する

食材の旨みを最大限に引き出すことが、京料理の真髓でもある。



↑旬の食材を用い、四季折々の季節を表現した「八寸」。紅葉や銀杏が、秋の訪れを知らせてくれる。

## 「近また(懐石 近又)」 ランチペア

申込番号 ZT 167-004

内容：先付・椀物・向付・揚物3種  
・蒸物または炊合・焼物・御飯・香  
物・水物・抹茶

※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。

※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。

※カウンター席のご利用となります。  
※お子さまは12歳よりご利用いただけ  
ます。

■住所／京都府京都市中京区御幸町  
四条上ル

■ご利用時間／12：00～13：00（最  
終入店）

■定休日／主に水曜（祝日は営業）

■アクセス／阪急電鉄京都河原町駅  
から徒歩約5分

■<https://www.kinmata.com/>



←「京野菜マイスター」に認定され  
た7代目主人の鶴飼治二さんは、京  
野菜の普及にも努める。

↓ひらがなで「近また」と名付けた  
本店内のカウンター席は、木々のぬ  
くもりを感じる落ち着いた空間。



今回の昼の献立では、舞鶴や明  
石、泉南から直送される鮮魚や京  
野菜を使った懐石料理が供される。  
器のなかに四季を再現、旬の食材  
が季節の到来を告げる。

中でも、京野菜は鶴飼さんが力  
を入れている食材。最近では「京野  
菜」という名で、日本各地で栽培  
されたものが出回っているが、そ  
の味は京都産とは微妙に違う。夏  
は暑く、冬は寒く、また朝晩の温  
度差もある盆地特有の気候。さら  
に、豊富な地下水。このふたつの  
要素があつてはじめて、京野菜が  
育つのだ。

丁寧に調理された季節の京野菜  
は美しく、滋味豊かな味わいだ。

# 二條ふじ田

／京都市京都市

清らかな名水で仕込んだ  
端正で、淡い味わいの京料理



すがすがしい白木のカウンターの向こうに立つ、ひとりの料理人がいる。藤田敏晴さんだ。

藤田さんが、ここ京都二条寺町

に『二條ふじ田』を構えたのには理由がある。この一帯は湧水が豊富で、この水を料理に使うためだ。厨房の中に、井戸を掘って利用している。

よい出汁を引くには、やわらかな軟水が必要だ。米を研ぐにも名水を使うと、ご飯の味が違ってくる。食材や調味料を厳選するのはもちろんだが、日本料理はまず水で決まる。とくに、素材の持ち味を活かした淡味の京料理には、水の良し悪しが重要となる。

コースの締めには供される  
海鮮ちらし

その清らかな水を使って、夏は鮎や鰻、冬には蟹やかぶらといった四季折々の味覚が用意される。



【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。



↑四季折々の季節を表現した前菜と、小かぶらにしめじや雲丹などを鑄込んだ炊き合わせの一例。



↑椎茸やもみ海苔、錦糸卵を使ったちらし寿司の上に鯛や海老、かんぱち、いくらなど季節の海鮮がのる。



↑コースの最後に『二條若狭屋』の季節の生菓子和抹茶が出る。



## 【二條ふじ田】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 169-004

内容：前菜・造り・吸物・焼物・焚合・散寿司・留枕・和菓子・御抹茶

※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。

※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。

※ランチ営業は火曜、金曜、土曜のみとなります。

■住所／京都府京都市中京区二条通寺町東入ル榎木町76

■ご利用時間／ランチ12:00～13:00 (LO) ディナー17:30～20:00 (LO)

■定休日／日曜、水曜、年末年始

■アクセス／京都市営地下鉄東西線市役所前駅から徒歩約5分

➡すっきりとした白木のカウンターの店内には、輪違いや瓢箪などの意匠が施されている。

コースは、端正な仕事に光る前菜から始まり、造りや焼物、炊き合わせなどが続き、締めには「散寿司」が供される。

このちらし寿司には、藤田さんが修業した京都・木屋町の鮓割烹『蘭』で培った技が詰まっている。しっかりと味を含ませた椎茸を混ぜたちらし鮓の上に、もみ海苔、錦糸卵をのせ、さらに季節の海鮮を散らすという贅沢なものだ。

食事のあとにはもうひとつの演出が待っている。藤田さんの実家である『二條若狭屋』から届く、季節の上生菓子である。京都らしいもてなしを満喫できる。



# ス。ヘインの直営牧場から届く、 本物のイベリコ豚を堪能



↑ 4年熟成の生ハム、イベリコ豚のローストやしゃぶしゃぶなどのコース料理。お土産付き。

世界的美食家たちが良質なイベリコハムの産地として認めるスペイン・アンダルシア州南西部に位置する小さな村、ハブーゴ。1999年、この地を訪れイベリコ豚の味に惚れ込んだひとりの日本人がいた。当時、スペインと日本は食肉の輸出入が規制されていたが、5年の歳月をかけて日本で初めてイベリコ豚の輸入を実現させた。それが今紹介するイベリコ豚専門店『IBERICO-YA』の先代社長である。

今では現地に直営牧場を持ち、伝統的な飼育方法を守りながらイベリコ豚を育てている。中でも、最高ランクに位置付けられる「ベジータ」はドングリまたは自生植物のみを餌に、放牧飼育したイベリコ豚のこと。その本物の味を堪能できるプランを用意した。大阪の北新地店か、心斎橋店を利用できる。



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



↑スペインの生ハムを切る資格を持つコルタドールが、1枚ずつ丁寧に手切りをする。

↓イベリコ豚に関する写真や樹齢300年のコルク<sup>コルク</sup>の表皮、スペインの骨董品などを随所に配した。

## [IBERICO-YA] ディナーペア

申込番号 ZT 171-004

内容：ディナーコース(お通し・ハモンイベリコ4年(生ハム)・直火焼イベリコ豚のローストポーク・おダシが選べるイベリコ豚のレタしゃぶ鍋・メの寿司2種・デザート)＋お土産  
※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。※表記2店舗から1店舗お選びいただけます。※季節や仕入状況により内容が変わります。

〈北新地店〉

■住所／大阪府大阪市北区堂島1-3-3 北新地西辻ビル1F

■定休日／日曜、祝日、年末年始

■アクセス／JR北新地駅から徒歩約3分

〈心斎橋店〉

■住所／大阪府大阪市中央区東心斎橋2-8-9 日宝コア笠屋町1F

■定休日／年末年始

■アクセス／大阪メトロ心斎橋駅から徒歩約5分

■ご利用時間／17:30～22:00〈LO〉

■<https://www.iberico-ya.com/>



スペイン王室献上品の  
4年熟成の生ハム

最高ランクの「ベジョータ」だが、厳密にはさらなる等級がある。イベリコ豚の血統が100%で、餌であるドングリの木(コルク樫)の樹齢が200年以上という条件をクリアしたものは「リアル・ベジョータ」と呼ばれ、イベリコ豚の中で2%しか存在しない。その豚から作られた生ハムを4年熟成したものは、スペイン王室にも献上される希少な品だ。不飽和脂肪酸を豊富に含み、脂の融点が高く人肌で溶けていく。チーズのような深い味わいだ。

## 神戸・北野の異人館で 本格的な北京料理を味わう



↑天井が高く造られた店内で、中国王朝の宮廷料理の流れを汲む北京料理を味わえる。



↑パリッと焼き上がった北京ダックの皮を、「烤鴨餅（カオヤピン）」と呼ばれるクレープで包んで食べる。

中国料理は広東、上海、北京、四川<sup>しせん</sup>に大きく分けられるが、『東天閣』では本格的な北京料理を食べられる。それも、王朝が北京に

### 高級食材を使った 中国王宮料理に舌鼓

高<sup>しせん</sup>級食材を使った中国王宮料理店『東天閣』へと生まれ変わった。現在も歴史ある洋館を維持しながら、営業を続けている。

港町神戸のメイン道路ともいえるのが、港と外国人の居留地であった北野を結ぶトアロードだ。この<sup>かいわい</sup>界隈は神戸の先進地区として栄え、流行・文化の発信地でもあった。今も、異人館と呼ばれる洋館が立ち並び、異国情緒が漂う。

このトアロードでひとときわ目を引く異人館がある。明治27年（1894）、ドイツ系アメリカ人の

F・ビショップ氏の邸宅として建てられた洋館だ。昭和20年（1945）には建物を活かし、中国王

宮料理店『東天閣』へと生まれ変わった。現在も歴史ある洋館を維持しながら、営業を続けている。



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



↑テラス席は洋館の造りがよくわかる。西洋と中国が融合した神戸らしい雰囲気が漂う。



→自家製焼き豚、蒸し鶏などが美しく盛り付けされた前菜の一例（コースの前菜とは異なります）。



## 【東天閣】 ランチペア

申込番号 ZT 173-004

内容：中国料理コース（前菜盛り合わせ・ふかひれスープ・北京ダック・他料理2品・麺飯・デザート）＋お持ち帰り用お土産

※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／兵庫県神戸市中央区山本通3-14-18

■ご利用時間／11:30～14:00〈LO〉

■定休日／年末年始

■アクセス／JR・阪神電車元町駅から徒歩約10分、神戸市営地下鉄三宮駅から徒歩約10分

■<https://totenkaku.com/>



←コロニアル様式の木造・瓦葺の西洋館。2階のテラス部分には、ガラスがはめられて室内として利用。

都を定めて以来、貴族たちが食べていた宮廷料理の流れを汲むものだ。高級食材を用い、医食同源を心掛けた料理が特徴だ。

今回のプランではフカヒレのスープに、仕込みに丸3日かけたアヒルを窯で約1時間かけて焼き上げた北京ダックも用意。その香ばしい皮を中華風クレープで巻き、特製味噌とともに食す。アヒルの皮のパリッとした食感と味噌の風味が相まって、何とも旨い。前菜も旬の食材を使用した豪華版だ。料理のほかに、お持ち帰り用のお土産として紹興酒もボトルで準備した。優雅な洋館で、伝統ある北京料理を心ゆくまで堪能できる。

# 豪商の栄華とともに味わう 贅を尽くしたフランス料理



↑シェフおすすめのフルコース。贅を尽くした食材を使い、料理の内容は季節ごとに変わる。



【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。

岡山県倉敷はかつて江戸幕府の直轄領、天領として栄えた地である。幕府の保護や周辺の豊かな産物を背景に、物資の集積地として成長し、豪商たちの屋敷が立ち並び街並みを形成していった。

そんな倉敷の豪商の中、新田や塩田開発によって財をなし、大地主となったのが大橋家である。この大橋家は元は武士の家柄で、その先祖は豊臣氏に仕えた武士であった。大坂夏の陣で豊臣家が滅亡した後に、京都の五条大橋あたりに隠れ住み、「大橋」という姓を名乗るようになったと語り継がれている。倉敷に移り住んで以降、米と塩の商いを始めてやがて莫大な富を築いていく。

その大橋家が寛政8年（1796）に建てた屋敷が今も残っている。長屋門、倉敷窓、倉敷格子などを備えた造りで、国の重要文化財にも指定されている。



↑米蔵を改装したレストランは天井が高く、梁などもそのまま活かした造り。隠れ家のような雰囲気がある。



## [倉敷ロイヤルアートホテル レストランハ間蔵] ディナーペア

申込番号 ZT 175-005

内容：デギュスタシヨコース

※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。

■住所／岡山県倉敷市阿知3-21-19

倉敷ロイヤルアートホテル別館1F

■ご利用時間／17:30~20:00〈LO〉

■定休日／月曜（祝日は営業）

■アクセス／JR倉敷駅から徒歩約10分、山陽自動車道倉敷I.C.より約10分

■<https://www.royal-art-hotel.co.jp/hachikens>



←倉敷美観地区には歴史ある街並みが保存。当ホテルはその地区の入口に立ち、観光に便利な立地。

現在は「大橋家住宅」として公開されている建物のうち、米蔵を改装してフレンチレストランにしたのが『倉敷ロイヤルアートホテル』の『ハ間蔵』。米蔵の様式を活かしつつ、重厚で趣のある空間で四季折々の瀬戸内の多彩な食材を使ったフランス料理が味わえる。本プランでは、贅を尽くしたフルコースを用意した。ひと口の前菜、アミューズから始まり、海の幸、里山の恵みが豊かな味わいのひと皿となつて運ばれてくる。

瀬戸内の季節の食材を  
フランス料理で味わう

## 洗練された広東料理を モダンな空間で味わう



【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。

福岡は九州随一の街であり、古来大陸への玄関口として栄えてきた国際都市でもある。年間を通じて、国内外の観光客で賑わっている。中でも、博多駅周辺は九州新幹線の開通以来、活気に溢れた地域として注目を集めている。

『ホテル日航福岡』は博多駅に近く、地下通路でも繋がっている便利な場所にある。しかしながら、ホテルに一步足を踏み入れると、外の喧騒とは違った落ち着いた雰囲気のある上質な空間が広がっている。和食、鰯、鉄板焼、フランス料理といったレストランも充実しており、今回は中国料理の『鴻臚』を紹介したい。

玄界灘の海の幸を活かした  
海鮮料理を堪能

「食在広州」——食は広州にあり、といわれるように中国料理を代表するのが広東料理である。『鴻

➡コース料理の一例。季節の前菜の盛り合わせ、蟹肉入りフカヒレスープ、海の幸と季節お野菜の塩味炒め。



↑店内は海をイメージして、青が用いられている。ソファ席は寛げ、ゆったりと食事を楽しめる。



## [ホテル日航福岡 鴻臚] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZT 177-003

内容：Aコース(前菜盛り合わせ・フカヒレスープ・料理長お薦め料理2品・魚料理・肉料理・炒飯または麺・デザート盛り)

※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。※仕入れにより食材の変更がある場合がございます。予めご了承ください。※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

■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／ランチ11:30～14:30(LO) ディナー17:00～20:30(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/>



「鴻臚」は伝統的な広東料理に加え、洗練された美食が集まる香港の食のスタイルを取り入れたのが特徴だ。福岡は、玄界灘で水揚げされた新鮮な魚介がすぐに手に入る土地だ。これまでに以上に、海鮮料理に力を入れたという。

このプランでは、料理長自らが市場に足を運んで仕入れた旬の海鮮を堪能できる。さらに、気仙沼産フカヒレも約1週間かけて丁寧に戻し、スープで供する。

モダンで洒落た空間で、進化した新時代の広東料理を味わっていただきたい。

# 認定NPO法人 国境なき子どもたち(Knk)

困難な状況にある青少年に  
教育機会を提供

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

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

お申し込みいただきますと、リンベル株式会社を通じて「認定NPO法人国境なき子どもたち」に寄付させていただきます。

## 国境なき子どもたちへ 寄付

申込番号 ZT 178-001

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

式会社が管理し、認定NPO法人国境なき子どもたちには提供されません。

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

<http://knk.or.jp>



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

# 公益財団法人 日本盲導犬協会

目の不自由な方に  
希望と笑顔を届けたい

盲導犬は、目の不自由な方の歩行を補助する大切なパートナーだ。障害物を避けたり、段差を教えたり、くれるだけでなく視覚障害を持つ方々に前へ進む勇気や希望、自信をも与えてくれる。ところが、全国で活躍する盲導犬の数は760頭余りと、希望者に対して絶対的に少ない状況にある。また、盲導犬訓練士の数や設備も充分とは言えない。

『日本盲導犬協会』は公的助成が少なく、毎年の収入の9割以上は寄付などによって支えられている。それにより、盲導犬の育成や盲導犬訓練士の教育をはじめ、盲導犬に関する調査・研究を行なっている。さらに、視覚障害者福祉にも協力、国際盲導犬連盟にも加盟して海外でも貢献している。

お申し込みいただきますと、リンベル株式会社を通じて「公益財団法人日本盲導犬協会」に寄付させていただきます。

## 日本盲導犬協会へ 寄付

申込番号 ZT 178-002

- 公益財団法人日本盲導犬協会へは、流通・取扱い手数料を差し引いて寄付されます。
- 公益財団法人日本盲導犬協会及びリンベル株式会社からの領収書は発行できません。
- リンベル株式会社よりお礼状をお送りさせていただきます。
- このカタログギフトを通じて寄せられた個人情報、リンベル株

式会社が管理し、公益財団法人日本盲導犬協会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、盲導犬の育成や盲導犬訓練士の教育などのために、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.moudouken.net/>



↑神奈川・仙台・富士宮・島根の4つのセンターを拠点に盲導犬候補犬の出産、訓練を行ない、目の不自由な方に無償で盲導犬を貸与する。

