

サライ の 贈り物



紅梅
つばき

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

079

グルメ

食通も納得、粹人も満足の品々

『サライ』が選んだ
とっておきの美味

080 海鮮

091 「和」の美味

092 食肉・加工品

103 飲料

107 洋菓子

109 ブランド米



004

『サライ』編集部より

●ご挨拶

008

●北海道から関西まで、全国の名店から厳選
素材を生かす技を
堪能できる鮎屋



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



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

075 072 069 066 055 047 044 032

ファッショ
「和」の雑貨
「洋」の雑貨
キッチン
美容健康用品
寝具
ホビー・ステーションナリ・インテリア用品
アウトドア用品



〈掲載商品について〉

●実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。●メーカー事情により、生産国・原産地が変更になる場合がございます。●輸入品は、品質を保つため少量ずつ直輸入しておりますので、次回輸入までお待ちいただく場合がございます。●ご希望商品がメーカー事情により品切れ・製造中止の場合、新モデルあるいは同等以上の代替商品をお送りする場合がございます。また、状況により、新カタログの中から商品をお選び直していただく場合がございます。●商品内容として記載されていない小物類は、お届けする商品に含まれておりません。●お届け時間のご指定はできません。

〈グルメ商品について〉

●賞味期間が30日以内の商品は、保存方法と併せて賞味期間を記載しております。●賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。●商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。●冷蔵便・冷凍便にてお届けする表記がない商品は、常温便でのお届けとなります。●産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届け日を変更させていただ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 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

北海道から関西まで、全国の名店から厳選

素材を生かす技を 堪能できる鮭屋

今や世界中から評価されている日本の鮭。旬の鮮魚を生かす地方には、わざわざいく価値のある鮭屋がある。四季を通して、いつでも最高の味わいを提供してくれる名店を厳選して紹介する。



↑ 通年味わえる旨み強い本マグロ
(北海道札幌市『豊寿司』、10ページ)。



↑ 旬のネタを堪能できる握り
(宮城県塩竈市『亀喜寿司』、12ページ)。



↑ネタは季節で替わり、旬のものが供される
(石川県金沢市『ホテル日航金沢 弁慶』、14ページ)。



↑職人の包丁の冴えを実感
(大阪府大阪市『ホテル阪急インターナショナル すし割烹 翁鮨』、16ページ)。

一本買いした本鮪をはじめ 北海道の選りすぐりの魚介で握る



◀函館・戸井に水揚げされた本マグロを通年、味わえる。後味のすっきりした脂で、旨みが強い。

北海道札幌の中心街、すすきのに店を構えて40余年。『豊寿司』は、鮪屋の激戦区でもあるこの地で暖簾を守り続けている。その理由は地元の常連客はもちろん、出張で札幌にやって来るビジネスマンや観光客など、幅広い客層の支持を得ているからだ。

主人の豊岡昭さんは、「魚に関して妥協することはない」と言い切る。鮪は主に、津軽海峡で獲れた本鮪を使用。青森県大間のものがとくに有名だが、対岸に位置する函館・戸井にも同じように本鮪が水揚げされる。鮪の扱いが非常によく、水揚げしてすぐに神経を抜いて鮮度を保ったまま札幌市場に入るといふ。その中から鮮度や脂のノリなどを見極め、11月から12月にかけて競りで一本買いする。それをマイナス50℃で保存、いつでも本物の味を提供できるようにしている。



【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〉の有効期間を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の発行日より6ヵ月間となります。



↑白木のカウンターは清々しく、美しい。北海道の旬の魚介の鮨をおまかせて味わえる。北のハイグレード食品で北海道知事より選定・受賞した「いくら」、「数の子」も評価が高い。

【豊寿司】 ディナーペア

申込番号 ZH 011-001

内容：おまかせコース
※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。

※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5条西4丁目

■ご利用時間／17：30～21：30(LO)

■定休日／日曜、祝日

■アクセス／札幌市営地下鉄南北線すすきの駅から徒歩約5分

■<https://yutakazushi.jp/>



↑活けのボタンエビは歯応えが違う。甘みも強く、一度食べると忘れられない味となる。



↑広尾町で9月に獲れた鮭の卵からイクラを仕込む。口の中で皮が残らず、濃厚な味わい。

イクラは広尾町産の鮭卵をイカは活けのみを使用

イクラも『豊寿司』の名物だ。

十勝管内の南端に位置する広尾町で獲れる筋子はイクラに適した粒子で、濃厚な味わい。丁寧に仕込み、皮が柔らかく、口の中で溶けるような食感だ。

イカは1月～4月はヤリイカ、7月～11月は真イカを用意。それも活けものだけを使用する。時期で産地を選ぶバフンウニ、シヤコや数の子なども道産から選び抜く。これらのネタで握った鮨を求め、日本各地から客が訪れるのだ。

かめき
亀喜寿司

宮城県塩竈市

東北屈指の水揚げを誇る塩竈で旬のネタを堪能する



↑本プランは昼でも夜の食事にも対応。また、コース内容を変えることで、おふたりでも4名でも利用できる。



【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。

三陸沖の豊かな海の幸に恵まれ、東北屈指の漁港を抱える宮城県塩竈。四季折々に、新鮮な魚介が水揚げされる。その中でも、生鮮マグロの水揚げ量は日本一を誇る。とくに、生のメバチマグロのおいしさは格別で、さらに鮮度、艶、旨みなどにおいて良質であると認められたものだけに「三陸塩竈ひがしもの」の称号が与えられる。

また、宮城県は米どころとして知られ、ササニシキのふるさとでもある。粘りが少なく、あつさりした味わいが特徴で酢飯に合う。そのため、塩竈には鮓屋が多く、鮓の激戦地区でもある。店主たちは切磋琢磨しながら、その腕を競っているという。

旬の魚だけが持つ
甘みと香りを味わう

今回紹介するのは、地元でも評判の高い創業約90年の『亀喜寿司』



↑ネタは季節によって替わる。本マグロのほか、上品な旨みを持つメバチなど、その時期の旨いものを使う。



【亀喜寿司】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZH 013-001

【亀喜寿司】 ランチ／ディナー4名

申込番号 ZH 013-002

内容：親方おすすめコース

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※座席の指定はできかねますので予めご了承ください。

※追加料金が発生した場合は現金のみのご利用となります。

※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／宮城県塩竈市新富町6-12

■ご利用時間／ランチ11:00～14:30

〈LO〉ディナー17:30～20:30〈LO〉

■定休日／火曜(祝日の場合は翌日)

■アクセス／JR本塩釜駅から徒歩約10分

■<https://www.kamekisushi.jp/>

↓落ち着いた雰囲気、カウンターやテーブル席、小上がりなどの席が用意され、ゆっくり食事を楽しめる。



「司」。ネタはすべて天然ものを扱い、毎朝市場へ足を運び、質のよいものを見極めて仕入れている。春はホッキをはじめ、シャコや白魚など。夏はカツオ、ウニ、アワビ、ホタテのほか、アナゴにも脂ののってくる。秋になると戻りカツオになり、「三陸塩竈ひがしもの」と認められたメバチマグロ、金華サバ、小肌、赤貝、サンマなどが旬を迎える。冬は牡蠣やヒラメ、タラの白子もおいしい。季節が変われば旬の魚介が変わってくるが、四季を通じて旨いネタを味わえることに間違いはない。旬の新鮮な魚介が持つ、甘みと香りをぜひ堪能して欲しい。

中庭を望むカウンターで 北陸の旬の握りを堪能する



↑写真は手前から、^{ぶり}鰯、^{あかい}赤烏賊の^{あふ}炙り、^{あま}甘^{えび}海老。ネタは季節で替わり、旬のものが供される。

美食家の間ではすでに知られた話であるが、金沢の^{すし}鰯のレベルは全国でもトップクラスだという。鰯を味わうために、多くの人が金沢を目指す。

季節ごとに多種多様な魚介に恵まれた土地柄で、職人たちの技量も高い。^{きらぼし}綺羅星のごとく名店がひしめき合っている。

とはいえ、その中の一軒を選ぶとなると至難の業。^{わざ}ゆつくりと北陸の旬の味覚を堪能するなら、『ホテル日航金沢』の『弁慶』がおすすだ。中庭を中心に^{すきや}数寄屋を配した贅沢な造りで、寿司カウンターからも庭を眺められる。まず、ホテルの中に居るとは思えないこの^{なま}佇まいが素晴らしい。

そして、伝統的な日本料理に加賀料理を取り入れた、金沢らしさを感じる会席を提供したいと語る職人が握るのは、北陸の旬の恵みを舌で感じる事ができる洗練さ



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



◀中庭に面した寿司カウンターは、ここがホテルの中であることを忘れるほどだ。



【ホテル日航金沢 弁慶】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZH 015-002

内容：弁慶寿司コース（一例：先付・握り・のど黒蒸し寿司・細巻き・玉子など）

※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／石川県金沢市本町2-15-1

ホテル日航金沢6F

■ご利用時間／ランチ11:30～14:00

〈LO〉ディナー17:30～21:00〈LO〉

■定休日／不定休（事前にお問い合わせください。）

■アクセス／JR金沢駅兼六園口から徒歩約3分

■www.hnkanazawa.jp



◀ほんのりと赤みを帯びた「のど黒蒸し寿司」。蒸すことで香り高く、のどぐろの脂が一層甘くなる。



◀格子戸を入ると、右手に待合がある。店内は数寄屋造りを再現した贅沢な造り。

ひと手間かけて
魚本来の旨みを引き出す

鮭ネタは季節や漁の様子で変わってくるが、定番は「のど黒蒸し寿司」だ。のどぐろの本来の名前は赤ムツだが、のどが黒いことからそう呼ばれる。一番の旨みは、皮と身の間の脂にある。熱を加えることで、本来の旨みを引き出す。握りは、その姿もすっきり美しい。甘海老は碧色の卵に、味噌を添え、烏賊は炙りで。ひと手間かけ、旨みに深みが加わる。

れた鮭。丁寧な仕事ぶりを見ながら、目の前に出される鮭に舌鼓を打つ。

職人の包丁の冴とともに 旬の味覚を堪能できる



↑カウンター席とテーブル席を配した落ち着いた店内。ランチとディナーのどちらでも利用できる。



【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。

東京・渋谷では100年に一度

といわれる再開発が進んでいる。

それと匹敵するような規模で街が

整備されているのが、ここ大阪・

梅田である。「大阪・関西万博」

の開催や、統合型リゾートを目指

して2029年開業予定の「大阪

IR構想」など、大阪市はいま、

国内外から大きな注目を集めてい

る。こうした背景もあって、街は

ダイナミックに変わっていく。

交通ネットワークも強化されつ

つある。関西国際空港や新幹線の

新大阪駅とのアクセスも便利にな

り、さらには西日本最大の鉄道タ

ーミナルである大阪駅と、難波^{なんば}お

よび天王寺方面へのアクセスも飛

躍的に向上するという。

仕事を施した鮎と和食を

コース仕立てで味わう

『ホテル阪急インターナショナル』は、この大阪・梅田エリアの



↑コースで提供される握り鮭の一例。
他に先付、造り、焼物、デザートなど（計8品）。



【ホテル阪急インターナショナル すし割烹 翁鮓】 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZH 017-005**

内容：先付・造り・焼物・煮物・揚物・にぎり寿司5貫・赤出汁・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。※ホテル指定の特別営業期間等、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。※季節や仕入状況により内容が変わります。
■住所／大阪府大阪市北区茶屋町19番19号 ホテル阪急インターナショナル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／原則 水曜、木曜(詳しくは店舗へお問い合わせください)
■アクセス／阪急電鉄大阪梅田駅茶屋町口から徒歩約3分
■<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/restaurants>

↓宿泊客を迎えるエントランス。この先に、ヨーロッパの貴族の邸宅をイメージしたロビーがある。



茶屋町地区に位置する。阪急阪神第一ホテルグループの旗艦ホテルとしての風格を誇り、多くのゲストを温かいもてなしで迎える。その館内にあるすし割烹『翁鮓』に、おふたりの席を用意した。洗練された趣向と新感覚の味わいを、握り鮓を中心とした割烹料理で楽しむことができる。

職人はネタの特徴に合わせ、繊細な仕事を施して鮓を握る。四季折々の食材と職人の技が見事に調和し、随所に見られる工夫が味覚の幅を広げてくれる。このプランでは先付に始まり、最後のデザートまで全8品。職人の包丁の冴と、丁寧な仕事を実感できる。



長く使える、使い勝手の良いオリジナル製品

『サライ』謹製 特別注文 上質雑貨

華美に走らないもの、
一時しのぎでないもの、
魂あるもの、
遊び心があるもの……
信頼のおけるメーカーに依頼し、
「サライオリジナル」を特別に誂あつえました。
職人の手技と工夫が生きています。
末長く、ご愛用いただければ幸いです。



↑日本の伝統美を表現した、金箔の
名産地・金沢の工芸品（『花見鳥 手
許箱』／箔一、28ページ）。





↑職人たちが手作業でひとつずつ丁寧に造形するお手玉型の座布団(『おじやみセット』／洛中 高岡屋、20ページ。)



↑先染めの糸を織り上げた会津木綿のシンプルで粋なバッグ(『トートバッグ』／エド・ギルド、24ページ。)



←岐阜県関市^{せき}で作られる切れ味鋭い包丁(『梨地本割込和包丁2本セット』／佐竹産業、30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

幅広いインテリアに馴染む 和モダンデザインの おじやみセット／洛中高岡屋

なじ

おじやみセット／洛中高岡屋

京都市中に店を構え、座布団やお手玉を手がける『洛中高岡屋』。その創業は大正8年（1919）。伝統技術を受け継ぎながら、生活様式の変化に合わせた商品を作り続けてきた。その象徴ともいえるのが「おじやみ座布団」である。

「おじやみ」とは、関西の言葉でお手玉のこと。伝統的なお手玉と同様に、4枚の生地を縫い合わせて仕立てる。角をきつちり出した端正な造形は、職人の手作業によるものだ。

床で寛ぎたいときは四角い座布



↑4枚の生地からなる特有の形に作るため、綿を丁寧に重ねて立体的に形を作る。熟練の技が不可欠だ。



↑綿の偏りや生地ズレを防ぐため、中央に綴じを施す。綴じによる微妙なくぼみが体にフィット。

団と比べて、おじやみ座布団は高さがあり、正座でも、あぐらをかいていても疲れにくい姿勢で座ることができる。ソファのクッションとしても最適。程よい硬さと弾力があるので沈み込まず、心地よく体を預けられる。

泡立つシャンパンの
きらめく光をイメージ

側地がわじに選んだのは、上品な光沢をまとった「シャンパーニュ」。泡立つシャンパンのきらめきから

発想を得て、やわらかな輝きを表現した。光の加減で、さりげなく表情を変えるのもこの生地の大きな魅力である。

もともとはホテルプロジェクトで使用した生地だが、ショールームで展示すると問い合わせが多く、その声に応えて定番にしたという。今回は『サライ』のタグをつけて、2個セットのオリジナル商品に仕立てた。淡い色合いも美しく、和洋いずれの空間にも合う、和モダンなデザインである。



【洛中 高岡屋】
おじやみセット

申込番号 ZH 021-004

サイズ(約)：(直径43×高さ16cm)
×2／素材：側地＝ポリエステル100%、詰めもの＝綿70%・ポリエステル30%、中芯＝ウレタンフォーム／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

熟練職人が手作りする 老舗鞆メーカーのバッグ ダレスボストン／木和田

『木和田』は、鞆の一大産地・兵庫県豊岡市のバッグメーカーだ。その創業は、文政2年（1819）。当初は、『木綿屋』という屋号で主に柳行李の製造と販売を行っていたというが、時代の流れとともにさまざまな鞆製造を手掛けるようになり、現在に至る。

本品は、そんな同社のダレスタイプボストンバッグである。本体には厚手の人口皮革を採用しており、耐久性は抜群。開口部は大きく開いて安定しているので、荷物出し入れが容易にできる。ハンドルやファスナーの引き手部分には、本革を採用。使うほどに手に馴染む。着脱式のショルダーベルトが付いているので、荷物の重量がかさむときでも安心で、出張や小旅行に最適なバッグである。



↑『サライ』のロゴマークが刻印されたオリジナルのネームタグを添えてお届けする。



【木和田】 ダレスボストン

申込番号 **ZH 022-001**

サイズ(約): 33×49×マチ20cm /
重量(約): 1430g / 素材: 合成皮革
／仕様: 金具開閉、外＝ファスナー
ポケット×1、内＝ファスナーポ
ケット×1 / 日本製



職人の丁寧な仕事により、 端正な縫い目に仕上がる

ショルダーバッグ／石井猛雄

東京都台東区は、バッグ作りの盛んなことから「革の町」と称される。この地で生まれ育ち、昭和27年から続く袋物工房の3代目が、石井猛雄さんだ。サンプル作りから型抜き、縫製まで、すべての工程に手を抜くことなく、丁寧なものの作りの姿勢を貫いている。

本品はその石井さんの手によるバッグで、手作りだからこそでき

るやわらかさと端正な縫い目を実現した。素材には6か月〜2年の仔牛の革、キップレザーを使用。さらに、革をやわらかくするためミーリング（揉み加工）を行ない、革の表情とも言えるシボ感（革表面の皺）を出した。

肩にかけても、手に持ってもしっくりなじむ。長く愛用したい手作りバッグである。

◀開閉はファスナー式。内にはファスナーポケットと2つのオープンポケットがある。



【石井猛雄】 ショルダーバッグ

申込番号 ZH 023-001

サイズ(約): 35×43×マチ11cm／
重量(約): 925g／素材: 牛革(付属＝綿)／仕様: ファスナー開閉、外＝ファスナーポケット×3、内＝ファスナーポケット×1、オープンポケット×2／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

江戸っ子が愛した会津木綿の シンプルで粋なバッグ

トートバッグ／エド・ギルド



↑表裏とも会津木綿を使用。ネイビーのバッグには、スカーレットの裏地。大きめのポケットも付いている。



←ポケット脇に『サライ』のロゴマークが付く。オリジナル商品であることをさりげなく主張。

江戸っ子は、何より「粋」を好んだ。華美で派手なものは野暮だとし、現代でいうカジュアルなものを好む傾向があった。そんな美意識をもつ江戸っ子に愛用されたのが、会津木綿である。

その歴史は、天正年間（157

3～92）、会津藩主・蒲生氏郷が地場産業として綿花の栽培を推奨したことに始まる。寛永4年（1627）には、加藤嘉明が伊予松山から国替えとなり、この地を治める。その際に前領地から織師を招き、織りの技術を広めた

いう。こうして、会津は木綿生地的一大産地へと発展していった。堅牢でありながら、使うほどにやわらかな風合いとなり、素材で深い色合いが特徴だ。

先染めの糸を織り上げ 光の加減で色調が変化

江戸時代から続く伝統技を現代人の感性にも合うモノ作りに活かす『エド・ギルド』。同社が手がけた会津木綿のこのバッグはシンプルなデザインながら、細部には

粋な仕掛けが施されている。

その生地には先染め糸を使い、たて糸とよこ糸の色を変えることで、複雑な色調に織り上げた。光の加減により、表情が変わる。色はスカーレットとネイビーの2色展開。表地と裏地の色を逆にしており、〝洗好み〟で裏地に凝った江戸っ子に通じるところがある。大きさは、A4の書類が無理なく収まるサイズだ。長めのハンドル部には牛革を使い、肩にかけて使えるようにした。



ネイビー

スカーレット

数量限定

【エド・ギルド】 トートバッグ

申込番号 ZH 025-003（ネイビー）

申込番号 ZH 025-004（スカーレット）

サイズ(約)：30×28×マチ10cm／
重量(約)：450g／素材：綿100%
(付属＝牛革)／日本製

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

※手作りのため、お届けまで45日程お時間をいただく場合がございます。

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

上質な9号帆布で作られる オリジナル旅行鞆 ボストンバッグ／シルバーレイククラブ

「釣り」を切り口とし、帆布やオイルドレザーを使った鞆からスタートした『シルバーレイククラブ』。耐久性、撥水性、機能性に加え、普段使いを意識したデザインで、昭和60年（1985）のブランド設立以来支持を広げてきた。紹介する「ボストンバッグ」は、均一な長さの糸で織り上げられ、高級な質感を持った9号一級帆布で製作される。

パラフィン（蠟）を染み込ませる加工法により、撥水性も高くなっている。内側には、抗菌消臭機能の撥水ナイロンを張り、底部分の裏地と表地の間にはウレタンが封入され、鞆内部をしつかり保護するよう設計されている。使い込むほどに味わいが増す経年変化も楽しみたい。

数量限定

【シルバーレイククラブ】 ボストンバッグ

申込番号 ZH 026-001

サイズ(約): 30×45×マチ17cm／重量(約): 1.05kg／素材: 綿(付属=牛革)／仕様: ファスナー開閉、外=ギボシポケット×2、内=メッシュファスナーポケット・キーリング×各1、オープンポケット・荷物固定ベルト×各2／日本製
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



↑ファスナー式の開口部分が大きく開く構造。小物の収納にも便利な多彩なポケットも備えている。



↑底部分には金属製の鉄が打たれており、置いた際の安定感や、底部が汚れにくいよう配慮されている。



【工房HOSONO】 リュックサック

申込番号 ZH 027-001

サイズ(約): 45×32×マチ15cm /
重量(約): 900g / 素材: 綿・ナイ
ロン(付属=牛革)、ウレタン / 仕様
: 金具付巾着開閉、外=ファスナー
ポケット×1、ベルト通し×2、内
=テープポケット・ホックポケット
×各1 / 日本製



↑本体の脇の部分は開閉可
能で、使い勝手がいい。



↑堅牢性の向上のため、要
所に牛革が使われている。

帆布製品に定評のある『工房H
OSONO』。大正元年(191
2)、細野防水布店として創業し、
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、そして日、米、ニュー
ジランド3か国の南極観測隊に
もテントや衣類・袋類を納入する
など、国内外で評価されてきた。
このリュックサックにも品質の
高さが受け継がれている。素材は
パラフィン(蠟)加工を施し、撥

水性に優れた9号帆布。底部は牛
多脂革との二重仕立てにするなど、
堅牢な作り込みがなされている。
また、濡れたものの収納が可能な
防水ナイロン地の内ポケットを装
備していたり、本体右のファスナ
ー部分から中身の出し入れができ
るなど、機能性も抜群である。

国内外で認められた品質を 受け継ぐ帆布製リュック

リュックサック / 工房HOSONO

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

日本の伝統美を表現した 金箔の産地、金沢の工芸品

花見鳥 手許箱／箔一

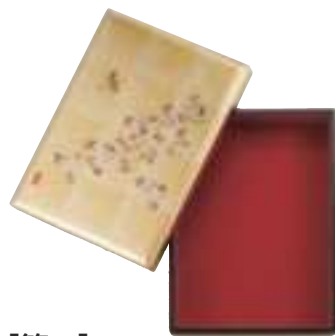
加賀百万石の風雅を今に伝える金沢は、日本の金箔生産量の98%以上を占める。金沢が金箔の産地として発展してきたのは、温度や湿度、水質などの気候風土に加え、忍耐強い北陸の職人気質があったからだという。

そんな金沢で、連綿と受け継がれてきた金箔の伝統と技術が凝縮された一品、それが『箔一』が手がけたこの手許箱である。金沢箔を一枚一枚手でちぎり、表面の寸法に合わせて貼り付けていく。桜と小鳥は「摺箔盛り上げ技法」という独特の装飾技法を駆使し、遠近感や立体感を演出している。原画は江戸琳派の流れを汲む絵師、鈴木其一の花鳥図。側面に『サライ』のロゴマークを入れ、オリジナル品に仕立てた。



←本体の側面にさりげなく『サライ』のロゴをあしらった。

↓小物入れにも便利なB5サイズ。内側は布張りで、大切なものを収納できる。



【箔一】 花見鳥 手許箱

申込番号 ZH 028-001

サイズ(約)：幅21.5×奥行29×高さ6.5cm／材質：MDF、真ちゅう箔(ウレタン塗装)／日本製



↑『サライ』のロゴマークを付けたオリジナル商品。通常寝具には使わないアパレル用の極細糸を使用。



【山織】 リネン三重ガーゼケット

申込番号 ZH 029-001

サイズ(約): 140×190cm／素材:
麻100%／日本製
(洗濯機可(ネット使用))

亜麻の茎の繊維であるリネンは一般的な麻よりも繊維が細く、しなやかで丈夫。やわらかく、通気性、発散性に優れ、肌触りがよいことから昔からヨーロッパで愛され、主に高級衣料などに使われてきた。そのリネン特有の風合いを引き出し、オリジナルのガーゼケットに仕上げた。

2枚重ねの商品が多い中、リネ

ン100%のガーゼ生地を3重に重ね織りすることで程よい厚みがあり、吸湿性や保温性も向上。夏場寝汗をかくても、素早く吸収して空気中に発散する。サラッとした触感で涼しく、それでいて適度な保温性もあるので気持ちよく眠れる。濡れると強度が増す性質があり、洗濯してもハリを損なわず、しなやかさも増す。

やわらかく、通気性に優れた
肌触りのよいガーゼケット

リネン3重ガーゼケット／山織

◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

世界に名立たる刃物の町から 三徳&菜切包丁をお届け

梨地本割込和包丁2本セット(濃州孫六作)／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。

良質な焼刀土と松炭、豊かな水に恵まれたこの地には、多くの刀匠が集まって技を高め合い、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。

この三徳包丁と菜切包丁は、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。熟練職人によって手がけられた「濃州孫六作」シリーズの2本である。刀身は鋼を芯材にしてステンレスで挟み込んだ三層鋼で、抜群の切れ味を誇る。



【佐竹産業】 梨地本割込和包丁 2本セット

申込番号 ZH 030-002

サイズ(約): 三徳包丁=全長30・刃渡り17cm、菜切包丁=全長30・刃渡り17cm／材質: 刀身=本割込刃物鋼、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。



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



↑米沢織の袴地を使ったバ
ッグ（『はかまの3WAYバ
ッグ』／クレッシェンドヨ
ネザワ、38ページ）。



↑『鳥獣戯画』が描かれた、
端正で飽きのこない茶器
（『お茶呑み茶碗 5客揃』／
いんかく製茶 壹楽窯、45ページ）。



伝統の綿織物の技術が 現在のデニム生産の礎に デニムリュック／三宅

国産デニムの産地、岡山で古くから綿織物の歴史を持つのが井原地域だ。この地に綿花栽培が根付いたのは戦国末期頃。江戸時代には藍染の綿糸を使った厚地の織物を作られた。明治に入ると福岡発祥の小倉織の生産を始め、「備中小倉」として有名になる。備中小倉はデニムと似た特徴を持ったため、その生産で培われた技術が現在のデニムにつながる礎になったといわれる。

このリュックはそんな井原のデニムを用い、兵庫県豊岡の鞆職人が仕立てた。A4ファイルが縦に収まる収納力があり、オン・オフ問わずに使える。生地表面に透明白なコーティングを施すことで、雨や汚れに強く、色落ちを軽減しながらデニムらしい表情を残した。

数量限定

【三宅】 デニムリュック

申込番号 ZH 032-001

サイズ(約)：40×30×マチ10cm／重量(約)：1.1kg／素材：綿(デニム・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×2(内1つの中にオープンポケット×3)、内＝ファスナーポケット・テープポケット×各1、ボトルホルダー×2、肩ベルト収納ポケット・キャリーバースリーブ付／日本製
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



↑中にはストライプ生地を使用。ノートパソコンやタブレット対応のクッション入りのポケットを装備。





【プレリーギンザ】 ショルダーバッグ

申込番号 ZH 033-002

サイズ(約): 25×33×マチ3cm / 重量(約): 440g / 素材: 牛革 / 仕様: ファスナー開閉、外=ファスナーポケット×1、内=ファスナーポケット×1 / 日本製



← B5サイズの本類や雑誌などを収納できる。ファスナー付きのポケットも装備。



上質な素材の良さが光る
洗練されたデザイン

ショルダーバッグ／プレリーギンザ

1957年の創業以来、縫製技術と洗練されたデザインで、革製品を世に送り出してきた『プレリー』。その中でも、最高品質商品を目指して作られたブランドが、『プレリーギンザ』である。吟味した素材を日本の熟練職人が丁寧に縫い上げ、長年愛用できるバッグや財布などに仕立てている。このショルダーバッグに使用された北米産の牛革は、軽くやわらかな質感で、肌目が細かいのが特徴だ。総体の約10%程度しかない良質な革を選び、環境に配慮したタンナー（鞣し業者）と組んで独自に開発したオリジナルレザーである。シンプルなデザインで、さまざまな装いに合う。身体にやさしくフィットして、ストライプ柄の太めの肩ひもは安定感がある。

革新的な機能性と 究極のシンフルさを追求

トートバッグ／サムソナイト

世界的なバッグブランド『サムソナイト』は、1910年に米国コロラド州デンバーで創立された。以来1世紀余り、時代とともに変化する旅のスタイルや旅行者の要望に応えながら、機能性とデザイン性にすぐれた商品を世に送り出してきた。2021年には時代に即したデザイン性が評価され、「サブリム」シリーズのバッグがグッドデザイン賞を受賞。このトートバッグもそのひとつだ。

前面を大きく占めるポケットは傷がつきにくい強化ポリウレタン、両脇は撥水ポリエステル、内装にはペットボトルの再生素材を使用。内装・外装両方から使えるPCポケットをはじめ、収納力がありながら限りなく削ぎ落とされたデザインを追求した。



【サムソナイト】 トートバッグ

申込番号 **ZH 034-002**

サイズ(約): 36×32(最大幅45) × マチ18cm / 重量(約): 800g / 素材: ポリエステル(付属=牛革) / 仕様: ファスナー開閉、外=ファスナーポケット・オープンポケット×各2、ホックポケット×1、内=オープンポケット・メッシュオープンポケット・ファスナーポケット・ドリンクホルダー×各1、テープポケット・ペン差し×各2 / ベトナム製



←PCポケットをはじめ、ツールを効率的に収納できる多彩なポケットを随所に配置。収納力もある。



【タカゲン】 折りたたみカーボンステッキ

申込番号 ZH 035-003(メンズ)

申込番号 ZH 035-004(レディース)

サイズ(約): メンズ=84.5~92cm(折りたたみ時=12.5×2.5×29cm)、レディース=全長77.5~85cm(折りたたみ時=11×2.5×28cm) / 重量(約): 210g / 材質: パイプ=カーボン・アルミニウム、持ち手=天然木(楓)、先ゴム=合成ゴム / 適応身長: メンズ=163~178cm、レディース=150~165cm / 付属品: 京組紐ストラップ(絹100%)、携帯用専用ケース / 日本製(携帯用専用ケース=台湾製) ※職人の手仕事のため、お届けまで30日程お時間をいただきます。



◀ 漆で絵を描いて、固まらないうちに金の蒔絵粉を表面に付着させる伝統的な蒔絵の手法を用いた。

老舗ステッキ店の
軽くて頑丈な相棒
折りたたみカーボンステッキ / タカゲン



ステッキの歴史を紐解くと、古代においては権威の象徴であり、17世紀以降の欧州の社交界では装飾品として流行した。現代の日本では歩行の補助を担う道具であり、外出時の粋な相棒だ。

東京・銀座に店を構える『タカゲン』は、明治15年(1882)の創業。日本で最初のステッキ専門店である。このステッキは重さわずか210g程度ながら、カーボン製で強度に優れている。折りたたむとコンパクトになり、付属の専用ケースに入れて持ち運べるので旅行にも便利。4段階に長さも調節できる。鳳凰の絵柄は、蒔絵の手法も用いて上品なアクセントになっている。付属品の京組紐のストラップを取り付けると、さらに洒落た雰囲気になる。

軽くて丈夫な傘骨に 男女問わず使えるデザイン

ジャカード織合わせ格子柄長傘／福井洋傘

傘は軽いことが望ましいが、しっかりとした安定感も求められる。そんな相反する命題を見事に解決したのが、『福井洋傘』が手がけたこの雨傘だ。傘骨の数は一般的な8本より多い12本。素材にカーボンファイバーを使用して、軽くて丈夫に仕上げた。世界的にも有名な福井県鯖江^{さばえ}のメカネフレームの技術を応用したという。

生地には、格子柄を組み合わせたモチーフのジャカード織を使用。落ち着いたデザインで、男女問わず使える。持ち手は、カエデ材と牛革ベルトを組み合わせたオリジナル。手が不自由な方にも使いやすいように考え抜かれたユニバーサルデザインとなっている。ベルト部分に腕を通せるので、雨上がりや屋内での持ち運びにも便利だ。

【福井洋傘】 ジャカード織合わせ格子柄長傘

申込番号 ZH 036-003

サイズ(約)：全長90cm、親骨60cm
／重量(約)：350g／材質：生地＝ポリエステル、親骨＝カーボンファイバー、シャフト＝アルミニウム合金、持ち手＝天然木(楓)・牛革／仕様：手動式、親骨12本／日本製



◀落ち着いた格子柄のデザインで織物ならではの風合いを楽しめる。表側は黒ベース、内側はグレーベース。

➡無垢^{むく}のカエデ材から削り出した握りに、牛革のベルトを組み合わせた。ベルト部を腕に通して持ち運べる。





山吹色

草色

[小宮商店]
甲州織 雨晴兼用和花柄長傘

申込番号 **ZH 037-003**(山吹色)

申込番号 **ZH 037-004**(草色)

サイズ(約): 全長80cm、親骨55cm/
 重量(約): 380g / 材質: 生地=ポリエステル、親骨=カーボンファイバー、中棒=アルミニウム、持ち手=天然木 / 仕様: 手動式、親骨12本 / 日本製



職人が
 伝統的な織りの生地と
 甲州織 雨晴兼用和花柄長傘 / 小宮商店
 職人が作り上げる傘の張り

富士山の雪解け水で染めた糸を、今では希少な小幅織機で高密度に織り上げた「甲州織」。その生地を使った長傘を紹介したい。表は光沢のある深い色合いの無地、裏には和花柄の生地を使用した、雨傘と日傘を兼用する1本だ。花柄には甲州織の中の「ほぐし織」という伝統的手法が用いられ、水彩画のようなニュアンスが生まれるのが特徴である。温かみのある、やわらかな織りの表情を楽しめる。手がけたのは昭和5年(1930)、東京・日本橋に創業した『小宮商店』。数少ない国産洋傘を作り続ける専門店だ。現在でも、傘作りのほとんどの工程は職人の手仕事に支えられている。12本骨の美しい円形や、持ちやすく加工した楓の持ち手に職人技が光る。

凜とした袴地が魅力的な 伝統から生まれたバッグ

はかまの3WAYバッグ／栗野商事

江戸時代中期、第9代米沢藩主・上杉鷹山公は産業振興に力を注ぎ、家中の婦女子に機織りを習得させた。当初は苧麻から糸を紡いだ麻織物であったが、桑の栽培や養蚕が盛んになると絹織物へと移行していった。今に受け継がれる米沢織である。

その米沢織の中でも、絹で織られた袴地は全国シェアの9割以上を占めている。現在では袴を着用する機会は決して多くはないが、バッグにすると普段でも利用できる。洋装に合うように革と組み合わせ、モダンなデザインに仕上げた。袴地の巾着は単体でも使える。バッグにセットすると中に入れたものが見えずに済む。肩ひもを付けてショルダーバッグに、また外すとハンドバッグになる。



↑肩ひもを取り外すと小ぶりのトートバッグ（左）になる。袴地の巾着（右）は単体でも利用できる。



【クレッシェンドヨネザワ】
はかまの3WAYバッグ

申込番号 ZH 038-002

サイズ(約): 革バッグ=18×直径16cm、袴巾着=22×12.5(最大幅26)×マチ13cm／重量(約): 400g／素材: 牛革、絹、ナイロン／仕様: 巾着開閉、内=オープンポケット×1、ショルダーベルト着脱式、巾着取り外し可能／日本製
※手作業が多いため、お届けまで60日程度お時間をいただく場合がございます。





◀しな織は日本最古の織物のひとつ。樹皮から繊維をとって織り上げる。粗くざっくりとした質感がいい。



【関川しな織協同組合】 しな織ハンドバッグ

申込番号 ZH 039-001

サイズ(約): 15×25.5×マチ10cm /
重量(約): 330g / 素材: 指定外繊維(シナ) / 仕様: ファスナー開閉、
外=オープンポケット×2、内=オープンポケット×1 / 日本製

※天然素材を使用しているため、色合いが多少異なる場合がございますのでご了承ください。



山里に織り継がれてきた 素朴な風合いの古代布

しな織ハンドバッグ／関川しな織協同組合

新潟と山形の県境にある関川集落は雪深い山間の里だ。ここには、シナノキの樹皮を繊維にして織り上げる「しな織」の伝統が受け継がれている。沖縄の芭蕉布、静岡の葛布と並ぶ日本三古代織のひとつで、ざっくりとした素朴な風合いが魅力の布だ。山仕事の作業着をはじめ、酒を搾る袋や座布団など暮らしの中で使われてきた。織るのも大変だが、樹皮を剥いで糸にするには凄まじい手間と時間を要する。当然、しな織は戦後の時代の激変のなかで消えかけたその危機を越えて集落が団結して『関川しな織協同組合』を設立したのは昭和60年(1985)。後継者を育てながら、その風合いを活かしたバッグなど、時代に即した製品づくりに取り組んでいる。

日本職人の繊細な技が活きる 品格溢れるフォーマルバッグ

フォーマルトートバッグセット／岩佐

フォーマルバッグの名門『岩佐』が手がけた、贅沢なコード刺繍の2点セット。

同社のバッグは、すべて日本の職人の手作り。しかも、ひとつの型式は、同じ職人が生涯担当する。それぞれのパーツを1mmのズレもなく貼り合わせる高度な技法は、『岩佐』ならではのもの。ここから端正なフォルムが生まれる。生地が見えないほど、贅沢に全面に施された刺繍は、2種類の組紐を使用し、平刺繍では表現できない立体感を表している。

今回は、収納力に優れたトートバッグと袱紗ふくさのセットをお届けする。アラベスク文様のコード刺繍を胴体の両面にあしらひ、エレガントな雰囲気仕上げた。控えめな光沢は上品な印象をもたらす。



トートならではの豊富な収納力が魅力。内側にはファスナーポケットと、オープンポケットが付く。

【岩佐】 フォーマルトートバッグセット

申込番号 **ZH 040-004**

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

袱紗＝サイズ(約): 12×20cm／素材: トリアセレート、ポリエステル、レーヨン／仕様: マグネットホック開閉／日本製



選^び抜いた天然素材を 職人の技術で織り上げる

カシミヤストール／Koma

メイド・イン・ジャパングのオリジナルストールの専門店『Koma』。その名前の由来は、一点の軸で回り続ける遊具の独楽だ。

軸のぶれないモノづくりを目指して名付けられたという。良質な天然素材を糸の状態から丹念に選別し、日本各地に残る染色や織物の職人と連携して作り上げる。

このカシミヤストールは、60年

以上に活躍した今では数少ない織り機でゆっくり織り上げた。軽くて薄手ながら、胸元を温かく包み込む。ふわりと羽織れば冷房対策にもなり、年間を通して使える。

深いインクブルーの色合いは、巻き方によって多彩な表情を生み出し、上品な雰囲気演出してくれる。女性はもちろん、男性の装いにもしっくり馴染む。



数量限定

[Koma]
カシミヤストール

申込番号 **ZH 041-002**

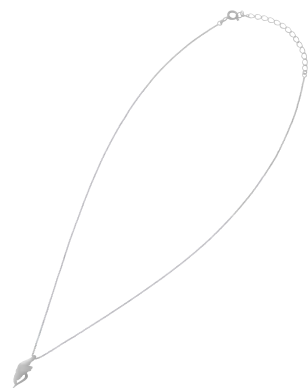
サイズ(約): 幅47×全長200cm(フリンジ含む)／素材: カシミヤ100%
／日本製〈手洗い〉

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

合わせやすいデザインで、 幅広いファッションに対応 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。かつて、この地で水晶が産出したことからその研磨技術が根付き、さらに貴金属加工の技術も伝わり、研磨宝飾産業として発展を遂げた。今も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。

天然ダイヤモンド10石を2列に配したこのペンダントヘッドは、山梨の職人の手による。計0・3カラットのボリウムがあり、幅広いファッションに合わせられる癖のないデザインだ。カジュアルな日常使いからフォーマルな場面まで、服装を選ばずに使える。シルバー製のチェーンは、長さが調整できるアジャスター付き。襟元に、華やかさを添える。



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 **ZH 042-002**

サイズ(約)：全長45cm(アジャスター5cm含む)、ヘッド1.7×0.6cm／材質：ダイヤモンド10石(計0.3ct)、シルバー925(ロジウムメッキ)／日本製

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

※お届けはご用命を賜りましてから30日前後となります。



[MASAAKI TAKAHASHI] 花火・紫ペンダントブローチ

申込番号 ZH 043-004

サイズ(約)：全長66cm(アジャスター5cm含む)、ヘッド3.5×3.5cm／材質：本体＝真ちゅう(シルバー色メッキ)・クリスタルガラス、チェーン＝真ちゅう(シルバー色メッキ)／仕様：ヘッドはブローチとしても使用可能(留め具＝風車式)／付属品：全長46cmチェーン(アジャスター5cm含む)／日本製
※お届けはご用命賜りましてから14日前後となります。



↑ペンダント用のチェーンは66cmと46cmの2本。洋服に合わせて使い分けできる。

「よせもの」とはパーツとパーツを溶接で加工し、ひとつの形を作っていく100年以上前の技法のこと。この伝統技法を駆使してジュエリーを作るのが、高橋正明さんである。金属パーツを点でつなぎ合わせて空枠を作り、ツメだけでクリスタルガラスを固定するので、量産用の鑄造成型に比べて繊細さ、軽さ、輝きなどが勝つ

ている。まさに、手仕事にしか作り得ることのできない洗練された大人のジュエリーだ。
この作品は夜空を美しく彩る花火をクリスタルガラスで表現した「花火」シリーズのペンダントブローチ。パールにきらめく直径3・5cmの大ぶりのトップはペンダントにしても、ブローチとして使用しても存在感がある。

夜空を美しく彩る花火を
クリスタルガラスの輝きで表現
花火・紫ペンダントブローチ／マサアキタカハシ

冬は燗酒、夏は冷酒に 味をまろやかにする錫の器

酒器セット／大阪錫器

錫の器の歴史は古い。錫は融点が低く232℃。熱で容易に溶かせることから世界中で器の素材として使われてきた。紀元前1500年の古代エジプトの遺跡からも錫の酒器が発見されている。

日本には7～9世紀の遣唐使や遣唐使の時代に渡来。錫の酒器や神仏器具が宮中を中心に愛好されてきた。錫の器が広く一般にも浸透するのは江戸時代である。やはり、ちろりや徳利などの酒器に多く使われて重宝されてきた。

錫は熱伝導率が高く、燗上がりが早い。夏は涼やかさを五感に伝える。同時に錫の分子が不純物を吸着、酒の味をまろやかにする。

この銚子・ぐい呑は『大阪錫器』の手づくりの品。江戸後期の創業になる老舗工房の作である。

【大阪錫器】 酒器セット

申込番号 ZH 044-002

サイズ(約)：銚子＝(直径8.5×高さ13cm、容量300ml)×1、ぐい呑＝(口径5×高さ4cm、容量60ml)×2／材質：錫／日本製



↑錫の器は直火では使えないが何より風情がいい。味のある美しい光沢はやわらかな布で磨けば長く保てる。





↑「壹楽窯」は京都の高級陶磁器の代名詞的存在。二代目は「青より藍がかかった深い染付の色」を表現する。



【壹楽窯】
お茶呑み茶碗5客揃

申込番号 ZH 045-004

サイズ(約):(口径8.5×高さ6cm)×5
／材質:磁器／日本製

京焼・清水焼の『壹楽窯』は京都東山の五条坂にある。同窯の陶磁器には、すべて彫りが施されている。その結果、器の質感が増し、手にしっとり馴染んで滑らない。青藍色の深く冴えた染付の色も特徴のひとつだ。

今、京都陶磁器界の雄・二代目山本壹楽さんが焼く器は先代の作風を踏襲して、力感に優れて格調高い。赤絵・五彩色絵なども手がけて作風の幅を広げている。紹介する「お茶呑み茶碗」は京都・栴尾の高山寺に古くから伝わる国宝絵巻『鳥獣戯画』を京焼の伝統的な染付で、ごくシンプルに表現したもの。端正な趣の器は、長く使って飽きがこない。鳥獣の染付は「長寿」につながるお祝いの品としても喜ばれる。

伝統的な染付法で表現した
端正で飽きのこない茶器

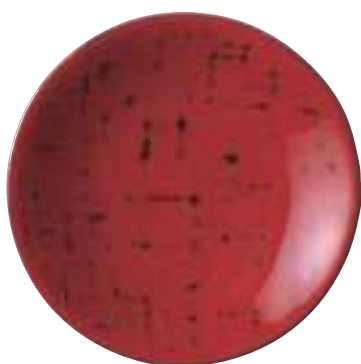
お茶呑み茶碗5客揃／壹楽窯

創業150余年の老舗が作る 堅牢優美な輪島塗の丸皿

NEGORO 丸皿／中島忠平漆器店

石川県輪島市で製造される輪島塗の起源は、約千年前に大陸から伝来したとする説や、15世紀初めに根来僧が伝えたなど、諸説ある。しかし、その大きな特徴は、輪島周辺で採れる珪藻土を焼いて粉にした「地の粉」と呼ばれる下地を塗り重ねる点にある。また、塗りあげるまでに20工程以上、総手数では100を超える工程で作られ

るのも特徴。この丁寧な作業により本堅地漆器の名声を博している。本品は、輪島で明治5年（1872）に創業した『中島忠平漆器店』の逸品。黒漆を塗った上に朱漆を塗り重ね、上塗りの朱を磨いて仕上げる根来塗の丸皿である。下地の黒漆が浮かび上がることで生まれる文様が趣深く、使うほどに味わいを増す。



[中島忠平漆器店]
NEGORO 丸皿

申込番号 ZH 046-002

サイズ(約)：直径15×高さ2cm／材質：天然木(漆塗装)／日本製





日本を代表する老舗窯の 優美な薔薇のシリーズ

ペアカップ&ソーサー／大倉陶園

大正8年（1919）、良きが上にも良きものをの理念のもと、大倉孫兵衛・和親父子が創業した『大倉陶園』。海外製品に負けない品質を追求し、良質のカオリンを贅沢に使用した白磁の美しさは「セーブルのブルー」と並び、「オークラのホワイト」と称される。その白磁に、『大倉』独自の「岡染」技法で優美な青い薔薇の花を

咲かせたのが、このカップ&ソーサーである。図柄は、昭和3年（1928）の誕生以来、今なお愛され続けている同社の代名詞ともいえる「ブルーローズ」。コバルトの青色が釉薬にやわらかに溶け込んで、なんともいえない深みのあるグラデーションを生んでいて、もてなしの宴席やティータイムを華やかに彩る。



【大倉陶園】
ペアカップ&ソーサー

申込番号 ZH 047-002

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



やわらかな白さと透光性の 「ファインボーンチャイナ」

ペアマグ（フロレンティーンターコイズ）／ウェッジウッド

ハニーセット（ジョーゴールド・ジョープラチナ）／ウェッジウッド



【ウェッジウッド】 ペアマグ

申込番号 ZH 049-004

サイズ(約)：(口径8.5×高さ10cm、
容量300ml)×2／材質：ファイン ボ
ーン チャイナ／英国製〈電子レン
ジ可〉

『ウェッジウッド』は、1759
年、「英国陶工の父」と讃えられ
るジョサイア・ウェッジウッドが
創立した名窯。白い食器を作るの
が難しかった時代に、クリーム色
の陶器の開発に成功し、英国王妃

より「女王の陶器」の名を与えら
れた。跡を継いだ二世は、やわら
かな白さと透光性のある「ファイ
ンボーンチャイナ」を開発。さ
らなる飛躍を遂げた。以来、同窯
は優れた伝統の職人技と最先端技

術を融合させながら、優雅で且つ
使いやすい製品を作り続けている。
フォーマルなマグカップと
モダンなC&Sとプレート

そんな同窯の2品を紹介する。

写真上は、19世紀後半から使われ
てきた図柄「フロレンティーン」
シリーズのペアマグカップ。ポー
ダー状のデザインは、16世紀のグ
ロテスク文様を基に、ギリシャ神
話のグリフィンをモチーフにして
おり、鮮やかなターコイズとの組
み合わせが実に印象的。『ウェッ

ジウッド』の中では重厚感のある
フォーマルなマグカップである。

一方の写真下は、モダンなシェ
イプに、ハニカム（蜂の巣）柄の
エンボス模様が特徴的な「ジョー」
シリーズのカップ&ソーサーとプ
レートのセット。ゴールドとブラ
チナカラーのコンビでお届けする
が、シンプルなデザインなので、
「ジョー」シリーズはもちろん、お
手持ちのテーブルウェアとも違和
感なく使うことができる。

以上の2種類から、お好みのひ
とつをお届けする。



【ウェッジウッド】 ハニーセット

申込番号 ZH 049-005

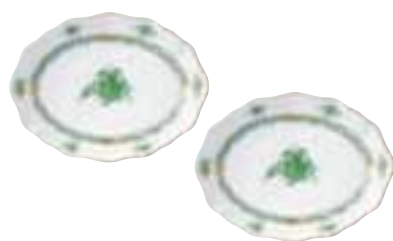
サイズ(約)：カップ＝(口径9×高
さ5.5cm)・ソーサー＝(直径15.5×
高さ1.5cm)・プレート＝(直径17×
高さ1.5cm)×各2／材質：ファイン
ボーン チャイナ／インドネシア製

ハンガリー貴族の注文で誕生 『ヘレンド』のベストセラー

ペアファンシーディッシュ(アポニーグリーン)／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。手作りに注力しながら、高い芸術性と職人的技術の両方を育成するマスター制度を導入。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を特徴にして、多くの名品を生み出した。その確かな品質は、多

くの王侯貴族たちに愛されている。このオーバル型の皿は、同社の「アポニーグリーン」シリーズの一品。1860年代後半にハンガリーのアポニー伯爵が、急な来客用に注文したことがきっかけで生まれたデザインで、落ち着いた緑色の絵柄に金色のラインがアクセントになっている。優雅さと気高さが漂うベストセラー品である。



【ヘレンド】 ペアファンシーディッシュ

申込番号 ZH 050-003

サイズ(約): (幅19.5×奥行15×高さ3cm)×2／材質:磁器／ハンガリー製
※手作業が多いため、サイズや色・風合いがひとつひとつ異なる場合がございます。



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





光り輝く透明感ある白磁に
波のようなレリーフが浮かぶ
ペアサラダディッシュ(波の戯れ ホワイト)／マイセン

『マイセン』は18世紀初頭、ドイツのアウグスト強王きょうおうのあくなき情熱によって誕生した名窯だ。東洋の硬質磁器を愛した強王は、鍊金術師のヨハン・フリードリッヒ・ベトガーに磁器製造の研究を命令。艱難辛苦かんなんしんくの末、1709年に白磁の製法を欧州で初めて解明させた。同窯が生み出す、輝くような透明感を持つその白磁は、世界中から

高い評価を得て現代に至る。モダンなフォルムに、さざ波のようなレリーフが施されたこのサラダディッシュは、21世紀のマイセンを代表する「波の戯れ ホワイト」シリーズの逸品。熟練職人によって調和のとれた波型レリーフが効果的に施された、幅広い縁取りふちが印象的で、テーブルに置くだけで食卓を華やかに彩る。



【マイセン】
ペアサラダディッシュ
(波の戯れ ホワイト)

申込番号 ZH 051-003

サイズ(約)：(直径22×4.5cm) × 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」が手描きされている。

デンマーク王室御用達窯のエレガントなティーセット

ティーセット(プリンセス)／ロイヤルコペンハーゲン

デンマーク王室御用達の製陶所『ロイヤルコペンハーゲン』は、ジュリアン・マリー皇太后の保護のもと、1775年に開窯した。その卓越した技術は、2世紀以上を経て受け継がれ、作品の絵柄は、今も変わらず熟練職人によって、美しく精緻に描かれている。

ティアラのように見えることから名付けられたコレクション「プリンセス」のティーセットである。小ぶりの湯呑み5客とティーポットのセットで、湯呑みは日本茶や中国茶だけでなく、ハーブティーにも似合うシェイプ。ティーポットは、この湯呑みの約7〜8杯分のサイズで、集いの席にも最適。贈答品としても人気が高い。



【ロイヤル コペンハーゲン】ティーセット

申込番号 ZH 052-003

サイズ(約)：ティーポット=(高さ14cm、満水容量700ml)×1、ティーカップ=(口径8×高さ5.5cm)×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・風合いが一つひとつ異なる場合がございます。





色とりどりの花々が咲き誇る 食卓に幸せをもたらす器

デザートプレート4枚セット(ミルフルール)／ジアン

『ジアン』は、淡黄色の土の上に
錫釉^{すずめ}をかけたファイアンス焼の陶
器工房。パリ南部にある自然豊か
な町・ジアンで、1821年に設
立された。創業当初は日常生活品
を中心に製造を行っていたが、
その後、欧州各地の名窯^{めいよう}からイン
スピレーションを得て優れた技法
を掴み^{つか}、万国博覧会にて金賞を受
賞。以後、王侯貴族から注目さ

れるようになり、現在に至る。
この華麗なプレートは、『ジ
アン』屈指のフローラル・コレクシ
ョン「ミルフルール」の逸品。白
磁にパンジー、薔薇^{ばら}、ブルーベリ
ー、ゼラニウムなど色とりどりの
花々が描かれており、見ているだ
けで心が和む^{なごむ}。食卓に幸せをも
たらす^{もたら}という『ジアン』の精神
を見事に表現している皿である。



【ジアン】
デザートプレート4枚セット

申込番号 ZH 053-002

サイズ(約): (直径22×高さ2.2cm)
×4 / 材質: 陶器 / フランス製

伝説のバーテンダーが 監修したバーアイテム ペアウイスキーグラス／ツヴィーゼルグラス

『ツヴィーゼル・クリスタルガラス社』はドイツ・バイエルンの森の中にあるガラス製品メーカー。森と共存し、環境にやさしい商品づくりを信条に、1872年から良品を作り続けている。

同社のブランド「ツヴィーゼルグラス」ハンドメイドコレクションから「バー・プレミアムシリーズ」のグラスをお届けする。国際

的に活躍し、世界各地のバー文化に多大な影響を与えた伝説のバーテンダー、チャールズ・シューマンが手掛けたコレクションのひとつで、シンプルなフォルムのグラスにカッティングを施し、優美な輝きを創出している。ウイスキーやカクテルを注ぐと、まるで液体が氷結したような幻想的な雰囲気漂う。じっくりと酒を味わいたくなるグラスである。



【ツヴィーゼル グラス】 ペアウイスキーグラス

申込番号 ZH 054-002

サイズ(約): (口径9.5×高さ9cm、容量399ml) ×2 / 材質: クリスタルガラス / スロベニア製

※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。





[ストウブ] ブレイザー ソテーパン

申込番号 **ZH 055-002** (チェリー)

申込番号 **ZH 055-003** (グレー)

サイズ(約): 直径24×深さ6cm、満水容量2.4ℓ / 材質: 本体=鋳鉄 (ほうろう加工)、つまみ=スチール (ニッケルプレート) / フランス製
〈電磁調理器可 200V〉
〈オーブン可〉



『ストウブ』は、美食で評判の高い、フランス・アルザス地方で生まれた高級キッチンウェアのブランドだ。伝統技法にのっとり、良質な鋳物ホーロー製品を作り続けている。

本品は同社の代名詞ともいえる調理鍋で、世界中の有名シェフたちから愛されている「ピコ・ココット」の次世代型の鍋として作られたもの。その名も「ブレイザー」というこの鍋は、新たに開発された「システラ」によって、ドーム型の蓋でも、「ピコ」と同様に、加熱によって素材から蒸発した水分や旨みを集め、水滴にして戻す。通常のココットに比べて浅型なので、炒めて煮込む料理に最適。すき焼やしゃぶしゃぶなど、日本の定番料理に適している。

素材の旨みを最大に引き出す
日本料理にも適した浅型鍋

ブレイザー ソテーパン / ストウブ

ロングセラー品がさらに進化 優れた機能性の無水鍋

万能無水鍋／ハルムスイ



【ハルムスイ】 万能無水鍋

申込番号 ZH 056-002

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

無水鍋[®]は、昭和28年(1953)に広島で開発された無水調理鍋だ。発売後、「丈夫で長持ち。軽さと熱伝導に優れ、素材の旨みを短時間で引き出す」と、評判になり、累計1000万台を販売するロングセラー商品となった。

このヒット商品のさらなるデザイン性と機能性を追求。改良を加えて誕生したのが、この「H A

「L」シリーズの鍋である。優れた熱伝導率で時短調理ができるアルミニウム鋳物鋼に、フッ素樹脂加工が施されているため、調理も手入れも簡単。鍋本体と蓋の組み合わせで、「炊く」「蒸す」「煮る」「茹でる」「焼く」「炒める」「揚げ」に加えて、オーブン代わりの「天火」調理と、8通りの使い方ができる。





【ビタクラフト】 フライパン&片手鍋セット

申込番号 **ZH 057-002**

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



熱効率に優れた全面5層構造
マルチな調理に使える鍋セット

フライパン&片手鍋セット／ビタクラフト

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

このセットは、ビタクラフトならではの高品質と信頼感はそのままだに、便利で使い勝手のよさを目指した「ヴィエナ」シリーズの2品。オールステンレスによる全面5層構造になっていて、熱伝導率は抜群。ミラー仕上げで、ハンドルにはフック用の穴が付く。茹でる、焼く、煮る、炊く、揚げるなど一台で多彩な調理が楽しめる。

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

包丁2点セット／関 藤平

岐阜県関市^{せき}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^{かまくら}の刀鍛冶^{かたな}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。多くの刀匠が集まって技を高め合い、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誕生した「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。刃体は銅の粉末を圧粉^{しょうけつ}して焼結し、それを鍛造^{なぐさく}圧延^{あつえん}などで製造した最新鋼系芯材を、ステンレスで挟み込んだ多層鋼。切れ味がよく、耐久性も抜群で、手入れもしやすい。



【関 藤平】 包丁2点セット

申込番号 ZH 058-003

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





刃物製造で名立たる老舗の料理初心者に好適なセット

庖丁2本セット／木屋

『日本橋 木屋』は、寛政4年（1792）、初代・加藤伊助が本家『木屋』から暖簾分けしたのが始まり。当時、暖簾分けをした店は漆器を扱う本家やほかの分家とは異なる商売をする掟があつたため、伊助は店が置かれた土地柄を検分。魚河岸や材木問屋へ通う料理人や大工が多いことに目をつけ、打刃物を扱うようになったという。

以来、刃物を中心にさまざまな生活道具を提供し、今に至る。お届けする品物は、同店の汎用性の高い鎌型包丁と、小形で皮剥きや細かな切り細工に便利なペティナイフのセット。耐久性が高く錆びにくく、切れ味が長持ちするエーデルワイス・ステンレス鋼を使用しており、手入れも簡単。料理初心者に好適なセットである。



【木屋】 庖丁2本セット

申込番号 **ZH 059-003**

サイズ(約): 鎌型庖丁＝全長30.5・刃渡り18cm、ペティナイフ＝全長22・刃渡り12cm／材質: 刀身＝エーデルワイス・ステンレス刃物鋼、柄＝ポリアセタール樹脂／日本製

名匠「関孫六」の業と心を 受け継ぐ包丁と砥石セット

関孫六 要^{かなめ}包丁&砥石セット／貝印

日本最大の刃物の都、岐阜県関市の刃物メーカー『貝印』の包丁と砥石のセットを紹介する。

包丁は、名刀鍛冶「関孫六」の業と心を受け継ぐブランド、「関孫六」の最高峰、「要^{かなめ}」シリーズの逸品。日本刀に着想を得た鳥居反り形状に、和包丁をルーツとする剣型の刃先と八角ハンドルが特徴で、なめらかで鋭い切れ味と高

い耐久性を誇る。約20cmという充分な刃渡りと刃幅があるため、刺身やローストビーフなどを断面まで美しく切り分けることができる。一方の砥石は、高品質の日本製で、中砥も仕上げ砥もできる1台2役の両面砥石。砥台として使えるだけでなく、砥石を水に浸す容器としても使うことができる便利な収納ケースに入れてお届けする。



【貝印】 関孫六 要 包丁&砥石セット

申込番号 ZH 060-002

サイズ(約)：包丁＝全長33.5・刃渡り19.5cm、砥石＝幅9.5×奥行24×高さ5cm／材質：包丁＝(刀身＝ステンレス複合材、刃材＝特殊ステンレス刃物鋼、合わせ材＝ステンレス鋼)、口金＝ステンレス、柄＝積層強化木)、砥石＝(コンビ砥石白色アルミナ<#1000&4000>、研ぎ台・蓋＝ABS樹脂、滑り止め＝熱可塑性エラストマー)／日本製





【バーミックス】 ハンディフードプロセッサ スマートセット

申込番号 **ZH 061-002**

サイズ(約): 本体=直径6.5×高さ34
cm/重量(約): 975g/材質: ボディ
ケース=ナイロン、シャフト=真鍮ク
ロームメッキ、ガードカバー=アルミ
ニウム合金、回転軸・アタッチメン
ト=ステンレス/AC100V-300W、
電源コード1.7m、連続使用時間5分、
モーター回転数: 毎分17,500回転(高
速)・13,000回転(低速)2段切り替え/
スイス製

1954年、スイスで生まれた
『バーミックス』はハンディフー
ドプロセッサの先駆けである。
片手で持ち、指先でスイッチを押
すだけで操作ができる手軽さから、
約70年にわたり、世界中で幅広く
愛用されている。強力なモーター
で手早く調理でき、ガラスや鍋と
いった手近な容器の中で使えるの
も便利だ。使用後は刃を取り外し

て、隅々まで洗える。
今回紹介するこの機種は、長年
培ってきた品質とユーザーの声
から生まれたモデル。発売以来は
ほとんど変わらない基本構造はその
ままだに、必要最低限の要素を凝縮
した。ジュースやスムージー、ポ
タージュ、自家製のマヨネーズや
ドレッシングなど、健康的な食事
作りをサポートしてくれる。

片手で持つて簡単操作。
手軽に便利に調理をサポート
ハンディフードプロセッサ／バーミックス

甘み、旨みで いつものごはんが ごちそうに

IH炊飯ジャー（5.5合炊き）／象印

沸騰後も火を引かず、IHの高火力で炊き続け、旨みを引き出して芯までふくらしたご飯を炊き上げる。それが、この炊飯器の最大の特徴だ。白米は家族の好みや献立に合わせて「かため」「ふつう」「やわらかめ」を選べる。

炊飯以前の吸水にも注目。「熟成炊き」では、時間をかけて芯までしっかり吸水させ、米の芯からアルファ化を促進し、甘み成分を増やす。研がずに炊飯できる手軽さから利用者も多い無洗米だが、専用の炊き方でご飯の甘みや旨みを引き出す「無洗米」メニューも搭載。水分の蒸発を抑え、30時間までおいしく保温もできる。

内ぶたは外して洗え、底はフラットな構造になっているので、汚れが簡単に拭き取れる。



【象印】
IH炊飯ジャー（5.5合炊き）

申込番号 **ZH 062-002**

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



パンの種類に合わせて 絶妙に焼き上げる機能が充実

STAN・オーブントースター／象印

「あなたの暮らしにスタンバイ」。日々の暮らしに寄り添う調理家電を——そんな願いから誕生したのが象印の新ブランド「STAN」である。調理家電の基本機能を追求しつつ、デザイン性を高めた。そんなブランドから、パン好きにうれしい機能が充実したオーブントースターが登場。外はサクッと、中はふんわりとした絶妙な食

感のトーストに仕上げる。焦げ目のつかない温度帯に留めて加熱することで、通常より多くの「サクツと層」を生成。パンの水分を内側にしっかりと閉じ込めたまま焼き上げる。冷凍専用のコースも装備。ロールパン、クロワッサン、手づくりパン専用のコースもある。80℃～250℃まで10℃刻みの設定もでき、料理の幅が広がる。



【象印】 STAN. オーブントースター

申込番号 ZH 063-005

サイズ(約): 幅33.5×奥行30×高さ26.5cm(庫内サイズ=幅27×奥行23×高さ10.5cm)／重量(約): 4.3kg／材質: 塗装銅板、銅板、強化ガラス、ニッケルクロムメッキ処理(ラス網)、フェノール樹脂／AC100V・1000W、電源コード1.2m、温度調節(80℃～高温250℃)、タイマー: 30分／付属品: トレイ、レシピブック／中国製

「蒸す」と「焼く」の合わせ技で 旨みを閉じ込め

こんがりと焼き上げる

ハイスチームエアーオーブン／レコルト

蒸気と熱風^{うるお}の力で、食材に潤い^{うるお}を閉じ込めながら焼き上げる――

それが「ハイスチームエアーオーブン」の真骨頂。ボイラーで蒸気を作り庫内へ送り込み、大型ファンによる熱風の対流と組み合わせ、食材をおいしく焼き上げる。

オーブン料理というと、多少ハードルが高く感じるが、この製品を使うと「蒸す」と「焼く」の合わせ技で、ローストビーフやハンバーグ、肉や魚のグリル焼きなどが、予熱や難しい温度管理をしなくても、おまかせ設定で完成する。

ノンフライの唐揚げ（写真）や、蒸し料理、野菜の温め直しも得意。調理中に油が飛び散る心配もなく、調理後の手入れも簡単だ。レシピブックが付くので、届いたその日から多彩な料理が楽しめる。



【レコルト】
ハイスチームエアーオーブン

申込番号 **ZH 064-003**

サイズ(約):幅23×奥行37×高さ28.5cm、容量(バスケット=2.6ℓ、インナーポット1.2ℓ)／重量(約):4.8kg／材質:本体=ポリプロピレン・ABS樹脂、内アミ・インナーポット・バスケット=スチール(フッ素樹脂コーティング)／AC100V・1200W、電源コード1m、モード機能(ハイスチーム・エアーオーブン・コンボ)タイマー機能:1～90分(1分単位)、温度設定:Hi Steam=55～200℃(5℃単位)・Air Oven=80～200℃(5℃単位)／付属品:トンゲ×2／中国製(トンゲ=日本製)
※付属品のトンゲはレコルトブランドではありません。





ミルクフォーマーを搭載した 定評ある英国製コーヒーメーカー

アテンティブコーヒーバー／ラッセルホブス

『ラッセルホブス』は1952年に英国で創業、初めて「自動電源OFF機能」を搭載の電気ケトルを発売したメーカーとして知られる。使ってみればこれは便利と、以降、電気ケトルが一般家庭に普及することになった。そんな歴史を持つ同社のコーヒーメーカーである。どこかレトロで、近未来的なデザインが愛らしい。

好みのコーヒーを味わうための濃さの調節や、水出しコーヒーの設定もある。特筆すべきは、本体の右側にミルクフォーマーが搭載されていること。ストロング抽出のコーヒーに、クリーミーなミルクフォームをのせて、カフェラテやカプチーノスタイルが楽しめる。一味違うコーヒーメーカーで、一味違うコーヒーをいただきたい。



【ラッセルホブス】 アテンティブコーヒーバー

申込番号 **ZH 065-003**

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

コリや痛みに合わせて波形で 広く効率的に治療できる

電気治療器／オムロン

人体にはもともとごく弱い電気が発生しており、外部からの電気的な刺激に対して敏感に反応する性質が備わっている。そんな性質を利用してコリや痛みを緩和するのが電気治療である。この電気治療器は、コリに対しては低周波電流により筋肉が収縮と弛緩（しかん）を繰り返し、血行を促進させる。一方、痛みの治療には、低周波と高周波を組み合わせた深部治療波形を患部に集中させて痛みを和らげる。

治療開始までの操作手順は、LEDで教えてくれる。コリ、痛みそれぞれの代表的な部位6か所のボタンを備え、部位を選択するとヒト型のガイドにパッドを貼る位置を表示。電流の強さは30段階で調整が可能だ。パッドが4枚あるので、広範囲の治療ができる。



【オムロン】 電気治療器

申込番号 **ZH 066-002**

サイズ(約)：幅19.5×奥行21×高さ23cm / 重量(約)：1.2kg / 材質：ABS樹脂 / AC100V / 付属品：患部集中パッド×4、パッドホルダー×2、専用ACアダプタ / 医療機器認証番号：303AABZX00073000 / ペースメーカーなど医用電気機器を装着されている方はご使用できません / 中国製



←パッドが4枚あることで、広く効率的に治療波形を流すことができ、コリをほぐし、痛みも和らげる。



[タニタ] インナー스キャン

申込番号 ZH 067-003

サイズ(約): 幅30×奥行30×高さ1.5cm / 重量(約): 1.5kg / 材質: ABS樹脂、AS樹脂、ステンレス、ポリエチレンテレフタレート、ポリエチレン / CR2032コイン形リチウム電池2個使用(テスト用付属)、仕様: 最大計量150kg(最小計量0~100kgまで50g、100~150kgまで100g単位)、表示項目=体重、体脂肪率、体脂肪率判定、BMI、推定骨量、筋肉量、筋肉量判定、内臓脂肪レベル、内臓脂肪レベル判定、基礎代謝量、基礎代謝量判定、体内年齢、体水分率、アスリートモード / 付属品: 補助脚4個 / 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

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。インナー스キャン(体組成計)は微弱な電流を体に流し、その電気抵抗を測ることで体組成を推測できる。『タニタ』製のこの機種では体重は50g単位で測れ、以下の体組成を測定できる。体脂肪率、BMI(肥満度を表す体格指数)、内臓脂肪レベル、筋肉量、基礎代

謝量、体内年齢、推定骨量、体水分率の8項目である。5人まで登録可能で、のらだけで登録者の中から個人を認識し、自動で測定を開始。測定から結果表示までにかかる時間は、わずか8秒。気軽に測定できるので、ぜひ毎日の習慣にしてほしい。見る角度でブルーからパープルへと色が変わり、美しさも備えている。

健康管理の基本は 自分の体を知ることから

インナー스キャン / タニタ

最新技術で髪を守りながら やさしく速く乾かす

ケアドライヤー／ツインバード

平安時代の貴族女性は、自分の背丈ほどある黒髪をまっすぐに垂らしていた。艶やかな長い黒髪を保つためには洗髪もさることながら、その後に髪をうまく乾かす必要がある。濡れた髪はダメージを受けやすいため、やさしく扇いでもらい、髪の水分を蒸発させることで、乾かしていたという。

そんな古の日本女性の髪の手入

れ法に着想を得て、『ツインバード』が作り上げたのがこのドライヤーである。高温度・大風量が主流の中で、あえて髪にやさしい低温度・低風量に設計。独自開発したケアフィルターにより、髪を守ると、速く乾かすとを両立させた。ノズルから出る均等でやさしい風が当たること、髪の摩擦を抑えつつ、速く乾かせる。

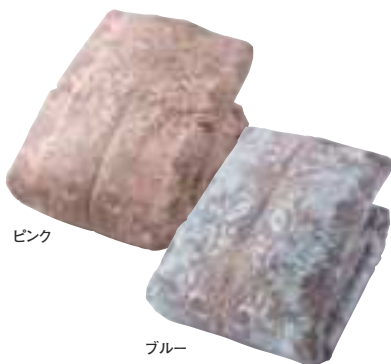


【ツインバード】 ケアドライヤー

申込番号 ZH 068-002

サイズ(約): 幅8×奥行21.5×高さ8.5cm / 重量(約): 720g / 材質: ABS樹脂 / AC100V-600W、電源コード1.7m、2段階モード切替(HIGH / LOW)、温度2段切替(温風 / 冷風) / 日本製





ピンク

ブルー

【アサギ】 ウォッシュブル羽毛合掛けふとん

申込番号 **ZH 069-003** (ピンク)

申込番号 **ZH 069-004** (ブルー)

サイズ(約):150×210cm／素材:側地＝ポリエステル80%・綿20%、中わた＝ダウン90%・フェザー10%、0.6kg入り／日本製
(洗濯機可(ネット使用))



寝具

良質のダウンを90%使用。
ふんわりと軽い寝心地
ウォッシュブル羽毛合掛けふとん／アサギ

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ことが多いが、正確には羽毛の割合が50%以上を「羽毛ふとん」と呼び、それ以下のものは「羽根ふとん」と区別する。羽毛は羽根に比べて空気を多く含み、より軽く保温性に優れる。紹介するこのふとんは、ダウンを90%使った合掛けタイプ。ふんわり軽く心地よく、春や秋に重宝する。ポリエステル混紡の側地にはソフト加工が施され、優しい肌触りだ。家庭で丸洗いができるので、いつも清潔に使えるのがよい。製造は山形市で110年以上続く寝具メーカーの『アサギ』。国内での製造にこだわり、有名旅館や高級ホテルの寝具を手がけるなど、高い信頼を得ている。

肌に優しく吸放湿と発熱性に優れる メリノウールを贅沢に使用した毛布

ウールブランケット(毛羽部分)／ニシカワ

ひとりひとりが「よく眠り、よく生きる」ことをモットーに寝具を作り続けるニシカワから、快眠に誘ってくれる上質なウールの毛布が届いた。寝具のなかでもいちばん肌に接する毛布選びは、睡眠の質にも大いに関連してくる。

オーストラリア原産の「メリノウール」を肌に触れる毛羽部分に100%使用した毛布である。衣類でも上等なニットにはメリノウールが使われているが、このウールは比較的繊維が細く柔らかいので、チクチクしにくく肌に優しいのが特長。また吸放湿と発熱性を備えるので、睡眠中の環境を心地よく保ってくれる。この毛布が1枚あれば、夏は涼しく冬は暖かく、1年を通して活躍してくれる。家庭で丸洗いできるのも嬉しい。



【ニシカワ】
ウールブランケット(毛羽部分)

申込番号 **ZH 070-003**

サイズ(約): 140×200cm／素材: パイル糸(毛羽部分)＝毛100%、地糸＝(たて糸) ポリエステル65%・レーヨン35%、(よこ糸)＝ポリエステル100%／日本製
〈洗濯機可(ネット使用)〉



温度と湿度を維持する、

備長炭入り枕

炭フォーム枕2個セット／ドクター・スミス

空気清浄、除湿、マイナスイオン放出効果のある特殊製法された日向備長炭。これを低反発ウレタンフォームに取り込んだ新素材「炭フォームα」を使った枕だ。

ミクロ単位の木炭の粉末が、安眠に最適な温度と湿度を調整。人がいちばん寝心地よく感じる30℃前後の温度で50～55%の湿度に維持してくれる。さらに、炭の効果はほかにもある。夏は寝汗を素早く吸収して蒸れにくく、冬は潤いを保つ点も嬉しいところ。

また、睡眠中に繰り返される寝返りに対応するために、仰向けに適した形状と横向きに適した形状を全体の造形に持たせている。さらに、日本人の体型に合わせて、首への負担が少ない楽な姿勢をとれるようにした。

【ドクター・スミス】 炭フォーム枕2個セット

申込番号 ZH 071-002

サイズ(約)：(32×50×高さ10cm)
×2／素材：表地メッシュ部分＝ポリエステル100%、裏地＝ポリエステル65%・綿35%、詰めもの＝低反発ウレタンフォーム(炭充填発泡方式)、専用カバー＝ポリエステル65%・綿35%／付属品：専用カバー×2／日本製



↑梅雨の時期や汗だくの熱帯夜が続いて炭の吸湿力が落ちた時は、風通しのよい日陰干しで機能は回復する。

空気の流れを円滑にして クリアな音色を再現

エアードイナミックヘッドホン／オーディオテクニカ

ヘッドホンの構造は、密閉型と開放型に分けられる。ヘッドホンには実際に振動して音を出すドライバユニットと、それを支えてカバーしているハウジングという部分があるが、両者の違いはこのハウジングが密閉されているか、されていないか、ということだ。今回、紹介するのは『オーディオテクニカ』の開放型ヘッドホン。

ドライバユニットの背面を覆わないことにより、空気の流れをスムーズにして美しい余韻を奏でる。大口径ドライバユニットを搭載、厚みがありながらクリアな音色を再現する。ハウジングにはアルミニウム製ハニカムパンチングケースを採用して、強度と軽量化を両立。圧迫感を抑えた設計で、軽快な装着感も追求した。



【オーディオテクニカ】 エアードイナミックヘッドホン

申込番号 **ZH 072-002**

サイズ(約):幅18×奥行10.5×高さ22
cm／重量(約):265g／材質:ABS樹脂、
ポリ塩化ビニル／コード片出し3m、
直径3.5mmミニプラグ／付属品:直径
6.3mmステレオ変換プラグ／中国製





数量限定

[パーカー] インジェニユイティ 万年筆

申込番号 ZH 073-002

サイズ(約):直径1.3×全長13.9cm/材質:本体=真ちゅう、ペン先=ステンレス/カートリッジ・コンバーター両用式、ペン先字幅=細字/付属品:コンバーター、カートリッジ(インク色=ブルーブラック)/中国製(コンバーター、カートリッジ=フランス製)



英国の高級筆記具ブランドの 存在感あふれる1本

インジェニユイティ 万年筆/パーカー

イギリスの高級筆記具ブランド『パーカー』は、1888年、ジョージ・サッフオード・パーカーによって設立された。創業以来、より優れたペンを作ることは常に可能だ、という信念のもと、時代のニーズに呼応した美しく革新的な筆記具を開発し、これまでに王室御用達の称号を2度も授与されている。

ご紹介する万年筆は、同社の『インジェニユイティ』コレクションのひとつ。重厚感と書き心地、ステータス感を重視して開発されたコレクションで、同社75周年を記念して作られた名作「パーカー75」にインスパイアされた大きなペン先を採用。高級感のあるゆったりとしたサイズのボディと相まって、圧倒的な存在感を放つ。

日本古来の技を用いた モダンなオブジェライト

組子照明 響^{ひびき}／林木工芸

木工家の林久雄さんが手がけたモダンな照明。シンプルな直線で構成されているが斜めのラインによつて動きを感じさせる。この器具には日本古来の「組子^{くみこ}」という技法を用いている。和室の欄間^{らんま}や障子に用いられてきた技で、釘^{くぎ}を使わずに細かくひき割った木を一本一本組み上げていくもの。

使われている木は青森ヒバ。秋田スギや木曽ヒノキと並ぶ日本三大美樹だ。ヒバ油に含まれるヒノキチオールは、強い殺菌力とともににさわやかな香りが特徴。点灯すると、組んだ木と木の間を抜けた光が壁や床に幾何学的な陰影をつくり、白熱灯で温められた青森ヒバの香りが香る。温かな明かりとともに、その香りで安らぎを感じさせてくれるオブジェライトだ。



【林木工芸】
組子照明 響「ひびき」

申込番号 ZH 074-002

サイズ(約): 幅14×奥行14×高さ33cm／材質: 天然木(青森ヒバ)／AC100V-40W、電源コード2m／付属品: 電球1個／日本製
※お届けする商品により、木目の出方が多少異なります。



折りたたんで運んで、 自然の中でサイクリング 20インチ折りたたみ自転車／スウィツスポーツ



【スウィツスポーツ】 20インチ折りたたみ自転車

申込番号 **ZH 075-002**

サイズ(約)： 使用時＝幅57×奥行147×高さ103cm、折りたたみ時＝幅49×奥行84.5×高さ63cm／重量(約)：13.5kg／材質：スチール、アルミニウム／ダブルロックジョイント折りたたみフレーム、JISフレーム基準適合／付属品：本体結束ベルト、工具／中国製(折りたたみ式)



◀簡単に折りたたむので、収納にも便利。遠出をする際、車に積み込むのも楽だ。

折りたたみ自転車を選ぶ基準はまず、タイヤのサイズである。タイヤが小さいほどコンパクトに折りたためるが、段差で衝撃を受けやすく、バランスも取りにくい。初めて折りたたみ自転車に乗る場合や漕ぎやすさを考えると、20インチあたりが実用的だろう。

スポーティな印象のこの自転車は、「自然環境と共存したサイクリングライフ」をコンセプトに掲げる『スウィツスポーツ』製の白いボディに、刺し色の赤が洒落た1台だ。走行性にすぐれ、簡単に折りたためる。フレームの接合部にはダブルジョイント機構を採用し、安全性も考慮した。車のトラंकに収納できるので、ドライブ先でサイクリングを楽しめる。颯爽と風を切って走ってほしい。



シンプルな設計のテントと 幅広い用途に対応するライト ドームテント&ハンギングライトセット／コールマン

今やキャンプの代名詞ともいえる存在の『コールマン』社の歴史は、1900年にまで遡る。米国のカンザス州ウィチタで創業、ランプを製造してそのレンタル業を開始する。1965年、テントや寝袋およびキャンプチェアといった

製品を発売。60年代には、キャンプ用品業界においてトップ企業となった。日本にも愛用者が多く、昨今のキャンプブームと相まって幅広い層から支持を得ている。今回ご紹介するのは基本モデルのテントと、ハンギングライトの

セットだ。テントは、メインポール2本でインナーテントを立ち上げることができ、あとはフロントポールをセットすると骨組みが完成する。シンプルな設計で、キャンプ初心者にも設置しやすい。

吊るしても、置いてても磁石でもつけられるハンギングライトの名の通り、テントに吊り下げると室内全体をやさしく照らす。テーブルに置いて、またマグネット付きなのでポールや車のボンネットなどにつけても使用できる。手元や足元を照らしたいときにも便利だ。携帯電話の充電も可能。キャンプはもちろん、防災時にも活躍するライトである。



↑アウトドアで快適にくつろげるドームテント。折りたたんでコンパクトに持ち運べ、キャンプ初心者にも取り扱いやすい。



収納時



↑↑小さなライトでテント内を明るく照らす。明るさは3段階に調整可、点滅もできる。USBポート付き。

数量限定

【コールマン】 ドームテント&ハンギングライトセット

申込番号 **ZH 077-003**

ドームテント＝サイズ(約):使用時＝幅270×奥行415×高さ175cm(インナーサイズ＝幅270×奥行270×高さ170cm)、収納時＝直径23×全長68cm／重量(約):10kg／材質:フライ・インナー・フロア＝ポリエステル、フレーム＝繊維強化プラスチック、スチール／耐水圧:1500mm／付属品:キャノピーポール×2、ペグ×21、ロープ×10、ハンマー×1／カンボジア製(組立式)
ハンギングライト＝サイズ(約):直径7×高さ5cm／重量(約):130g／材質:ABS樹脂、他／USB充電式・充電時間約10時間、連続使用时间約10～40時間、IPX4、明かりのタイプ(Warm/High/Middle/Low/Flash)／付属品:マイクロUSBケーブル／中国製
※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

眼鏡着用時にも使いやすい 小型高性能の双眼鏡

双眼鏡／興和



↑双眼鏡両サイドにストラップ用吊り金具があるので安定して使える。ソフトケースはかさばらず便利だ。



【興和】双眼鏡

申込番号 **ZH 078-003**

サイズ(約)：幅10.5×奥行11×高さ3.5cm／重量(約)：320g／材質：アルミダイキャスト、ラバー／倍率8倍、対物レンズ有効径25mm、明るさ9.6、アイレリーフ15.8mm、最短合焦距離1.8m、防水構造／付属品：ケース、ストラップ、キャップ／日本製（ケース＝中国製）

旅先の景色、散歩中の野鳥、満天の星空、美術館、劇場、球場地、双眼鏡があればと思う機会は数多い。そんなあらゆるシーンに活躍してくれるのが、この小型高性能の双眼鏡だ。

気軽に持ち運べる携帯性が、活用場を広げる。最短焦点距離は1・8mなので、昆虫や植物の観察にも使うことができるだろう。

光透過率を上げるレンズ処理により、明るくコントラストの高い視野を実現した。また、双眼鏡で見やすさと疲れにくさを左右するのはアイレリーフだ。これは、接眼レンズ最終面から、瞳までの長さ。これを長く取ってあるので、覗きやすく、長時間の観察でも目が疲れにくい。眼鏡をかけたままでも使いやすいのもいい。



食通も納得、粋人も満足の品々

『サライ』が選んだ とっておきの美味

海鮮、ブランド牛、
選りすぐりの食材から洋菓子、
お酒、ブランド米まで、
四季折々の旬の味、国内外の佳肴、
ハレの日のための馳走を集めました。
いずれ劣らぬ味自慢揃い。
届いたその日に、口福をもたらし
思わず笑みがこぼれること請け合いです。



↑名店の味を自宅で楽しむ
（『陳建一 あわびしょう油
煮・ふかひれ姿煮』／赤坂
四川飯店、88ページ）。



↑黄金に輝くシャンパーニ
ュとロゼシャンパーニユの
贅沢な『モエ グラン ヴィ
ンテージ&ロゼセット』（モ
エ・エ・シャンドン、104
ページ）。





たらば、ずわい、毛蟹^{けかに}。 蟹を食べ比べする贅沢三昧^{ぜいたくざんまい}

三大かに三昧／カネサン佐藤水産



◀オホーツク海は厳寒の2〜3か月、流氷により海を閉じる。この間は漁に出られず、流氷明けを待つ。



◀水揚げされた毛蟹は、すぐに加工所に届けられる。ボイルする前に、1匹ずつ足を縛る。

「たらば」の漁場に生息する蟹^{かに}、という意味で名付けられたのが「たらば蟹」だ。北海の味覚の王者^{かに}とも称されるその脚は太く、身の繊維もしっかりしていて食べ応えがある。茹^ゆでたものをお届けするので、そのまま食べても十分旨みを

味わえるが、二杯酢などにつけると、さらに甘みを感じられる。身をほぐして、サラダや酢の物、かに玉にしても美味。グラタンやクリームコロッケなどの具にも最適だ。和洋中と幅広い料理に使えるのも、魅力といえるだろう。

水揚げ後すぐに茹で、鮮度の良い状態で届ける

豪快な印象のあるたらば蟹に対して、「ずわい蟹」は繊細で程よい弾力がある身と、上品な甘さが特徴。身とは反対に、蟹味噌には濃厚な甘さがあり、ほぐした身をこの味噌に絡めて食べると、まさに「口福」。ぜひ日本酒とともに、ゆっくりと味わっていただきたい。そして、最後は北海道オホーツク海で水揚げされた毛蟹だ。厳寒

の頃、オホーツク海には流氷とともに大量のプランクトンが運ばれてくる。この豊富なプランクトンをたっぷり食べた毛蟹は栄養を蓄え、おいしく育つ。そのため、ここで育った毛蟹は身がぎっしりと詰まり、濃厚な旨みが楽しめる。北のおいしさを知りつくしたスベシヤリスト^{かに}の呼び声高い『カネサン佐藤水産』から、絶妙な茹で加減にボイルした3種の蟹をお届けする。



[カネサン佐藤水産] 三大かに三昧

申込番号 ZH 081-003

ボイルたらばがに脚800g(1肩)、ボイルずわいがに姿500g×2、ボイル毛がに500g／賞味期間は冷凍で30日／たらばがに：ロシア産、ずわいがに：カナダ・ロシア産、毛がに：北海道産

※冷凍便にてお届け。



当日水揚げされた松葉蟹が 山陰・鳥取から届く

ボイル松葉がに／鳥取県漁業協同組合

日本海の冬の味覚、ずわい蟹^{がに}。特に、山陰地方で水揚げされたもののうち雄は「松葉蟹」と呼ばれ、珍重される。身がたつぷり詰まっています、上品な甘さがあるのが特徴である。その上、茹^ゆでても身が縮まずに、ほど良い弾力がある。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^{べに}が出回っている。しかし、その味わいは、本物とは格段の差があるといわざるを得ない。

今回お届けする松葉蟹は、日本海の豊かな海の幸が水揚げされる鳥取県の賀露港^{かろ}でその日水揚げされたもの。鮮度の良い松葉蟹を大鍋で茹^ゆであげ、冷蔵でお届けする。醤油や三杯酢に軽くつけて食べると、口の中に甘みが広がる。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 ZH 082-002

ボイル松葉がに1.5kg（3尾入）／消費期間は冷蔵で4日／松葉がに（ずわいがに）：鳥取県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは3月6日まで。

※お届けは11月10日～3月20日。

※お届け日のご指定はお受けできません。予めご了承ください。

か





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9袋と、たれと山椒が詰め合わせて



【神田明神下 喜川】 常次郎うなぎ 炭火手焼き蒲焼

申込番号 **ZH 083-002**

うなぎ蒲焼大(4枚)計540g、うなぎ蒲焼小(5枚)計345g、たれ(山椒付)9袋／うなぎ：国産

※冷凍便にてお届け。

小

老舗からすみ専門店の 選りすぐりの品物をお届け 本からすみ／小野原本店

長崎のからすみは、越前のうに、三河のこのわたと共に日本三大珍味のひとつで、江戸時代は幕府への献上品として珍重された。文豪永井荷風も「からすみは長崎でつくるものを最良となす」と日記に記し、その味を評価している。

ご紹介するのは、長崎にて安政^{あんせい}6年（1859）の創業時からからすみを手がける『小野原本店』



【小野原本店】
本からすみ

申込番号 ZH 084-001

本からすみ270g／ぼらの卵：オーストラリア産

の本からすみである。同店のからすみは、創業以来受け継がれてきた伝統製法を守りながら、時代に合わせた味加減を探索。添加物不使用で、すべての工程において手作業で作り上げている。その中から、充分な大きさがあり、形がよく、色が美しいものを選び抜きお届けする。ねっとりとして濃厚な味わいをご堪能あれ。





[ウエダ] ひものよりどり詰合せ

申込番号 ZH 085-003

あわび50g、甘鯛・のどぐろ・金目鯛・関あじ×各2枚／賞味期間は冷凍で30日／あわび・甘鯛・のどぐろ(あかむつ)・金目鯛・関あじ(真あじ): 国産

※冷凍便にてお届け。

※お申し込みは10月17日まで。

※お届けは2月1日～10月31日。

小



味も見た目も絶品 高級魚介の干物セツト

ひものよりどり詰合せ／ウエダ

『ウエダ』は、全国でも有数の漁獲量を誇る博多漁港から徒歩5分の場所にある水産加工会社だ。その地の利を活かして、鮮度抜群の魚介を仕入れ、干物を製造している。取り扱う魚介の8割以上は地元九州産で、下処理後、長崎五島灘の海水から製造した「いそしお」のみで調味。それをあえて天日干しせず、特殊乾燥シートで包んで冷蔵庫内で熟成させて仕上げている。この工程により、水分が多く残り、より生魚に近い食感と素材本来の色味を保った、美しく美味なる干物ができあがるのだ。

そんな同社の選りすぐりの干物セツトをお届けする。甘鯛に金目鯛、のどぐろ、関あじ、あわびと高級魚が目白押し。ハレの日や特別な宴に格好の詰め合わせである。

天然の本まぐろの 赤身と脂の旨さを食べ比べ

本まぐろ詰合せ／日本かつお・まぐろ漁業協同

まぐろの中でも、最高級とされるのが黒まぐろだ。本まぐろとも呼ばれ、赤身はしっかりした旨みがあり、腹身の脂は舌の上ですつと溶けていく。世界的な漁獲規制と需要の増加で、近年では天然物は増々希少になっている。

本品は、この天然本まぐろの3つの部位をセットにした。北大西洋で釣り上げた黒まぐろは船内の

冷凍装置で、急速冷凍にして、鮮度を維持したまま食卓へ届ける。

ピンク色が美しい大とろは、脂の旨みを堪能できる。中とろは赤身と脂のバランスがよく、なめらかな舌触りで上品な味わいだ。そして、赤身は刺身でも美味しいが、醤油、酒などに漬けてツケにすると、赤身特有の風味がさらに引き立つ。



【日本かつお・まぐろ漁業協同】 本まぐろ詰合せ

申込番号 ZH 086-002

本まぐろ(大とろ・中とろ・赤身)
各320g(2冊)／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。





【春帆楼】 とらふぐ料理セット

申込番号 ZH 087-001

とらふぐ刺し身120g、とらふぐちり600g、とらふぐ皮100g、とらふぐひれ4枚、ぽん酢150ml×2、小葱・巻葱各10g、もみじおろし5g×4、出汁昆布1枚／消費期間は冷蔵で4日／とらふぐ（養殖）：国産、昆布：国産・韓国産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは1月12日～12月25日。

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る。

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。そんな老舗のふぐ料理の味をセツトにした。1尺皿（約30cm）の大皿に花弁のように盛り付けられた刺身、ちり鍋用のぶつ切り。湯引きした皮やヒレ酒用のヒレに、ポン酢や薬味まで揃っている。下関では、ふぐのことを福にながる「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」を楽しむ

とらふぐ料理セット／春帆楼

濃厚な特製スープで煮込んだ 鮑^{あわび}と、ふかひれの贅沢なセット

陳建一あわびしょう油煮・ふかひれ姿煮／赤坂 四川飯店

日本屈指の中華料理の名店『赤坂 四川飯店』の味を、家庭で手軽に楽しめる贅沢なセットをお届けする。「あわびしょう油煮」は、約100gの鮑^{あわび}を丸ごと使用。醤油と砂糖、中国酒をベースにした独自のスープで、じっくり時間をかけて煮込んでいる。艶やかな鮑^{あわび}色をしたソースは、旨みの中にほどよい甘みとほのかな酸味が感じられ、食欲をそそる。一方、「ふかひれ姿煮」は、大ぶりのふかひれを特製スープで約1時間煮込んだもの。上品で滋味あふれるスープが、ふかひれの繊維に絡む。商品は冷凍便で届く。食べる際は、たっぷりの沸騰した湯にそのまま袋ごと入れて、中火で約8〜10分湯煎するだけ。器に盛り付ければ、豪華なディナーができあがる。



【赤坂 四川飯店】
陳建一 あわびしょう油煮・ふかひれ姿煮

申込番号 ZH 088-001

あわびのしょう油煮・ふかひれの姿煮各300g

※冷凍便にてお届け。

小卵乳



【状元樓】 フカヒレ姿煮2枚入り ごちそうセットデラックス

申込番号 ZH 089-002

フカヒレの姿煮210g×2、窯焼きチャーシュー200g、フカヒレスープ150g×5、豚の角煮200g×2、上海焼きそば270g×2、黒醤油チャーハン270g、五目おこわ蓮の葉包み・角煮おこわ蓮の葉包み各240g、肉焼売・海老焼売各35g×5、紫糯米焼売・海鮮団子各30g×5、焼き小籠包28g×5

※冷凍便にてお届け。

小卵落え



上海料理の名店から届く
豪華全13種類の詰め合わせ
フカヒレ姿煮2枚入りごちそうセットデラックス／状元樓

『状元樓』は、昭和30年（1955）に創業した横浜中華街にある上海料理の名店だ。1920年代に「東洋のパリ」と称されたフランス租界時代の上海の邸宅をイメージした店内は異国情緒にあふれ、料理に舌鼓を打ちながら優雅なひとときを過ごすことができる。

今回は、そんな同店の300種類以上ある料理の中から厳選した豪華な詰め合わせをお届けする。

煮込み料理が得意な上海料理の特性を活かした自慢の「フカヒレの姿煮」や「フカヒレスープ」を筆頭に、脂がとろける「窯焼きチャーシュー」や「豚の角煮」。「小籠包」や複数の「焼売」などの点心に加えて、締め焼きそばやチャーハンも付いている。寿ぎの宴席にも重宝する中華セットである。

創業120余年の匠が選んだ 北の海の恵みを堪能

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、良質な商品を多数製造している。

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

ンウニにわずかな塩を丁寧振って、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選定し、甘口仕立ての醤油で漬け上げたもの。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 ZH 090-002

塩うに60g×2、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





秋の味覚、国産松茸のかぐわしい香りと味を堪能 岩手県産 岩泉まつたけ(つぼみ)／岩泉まつたけ事業協同組合

岩手県の中央部から東部に位置する岩泉町^{いわいずみ}は、古くから松茸の宝庫。秋の訪れが早いいため、毎年他の産地に先駆けて出荷される。町の93%を覆う森林から採れる松茸は、味・香り・形の三拍子が揃っているといわれており、全国にひとつと知られている。

「岩泉まつたけ」と称されるのは、松茸に関連する仕事に10年以上従事してきた「岩泉まつたけマイスター」が認定した松茸のみで、味はもちろんのこと、香りも見ただけでも一級品である。今回は、食べたときに香りが広がる「つぼみ」をご用意した。炊き込みご飯や土瓶蒸しにして、産地直送の鮮度の良さを実感していただきたい。



【岩泉まつたけ事業協同組合】
岩手県産 岩泉まつたけ(つぼみ)

申込番号 ZH 091-002

松茸(つぼみ) 120 g (2～3本)／岩手県産

※冷蔵便にてお届け。

※お申し込みは10月6日まで。

※お届けは9月10日～10月20日。

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。



ハム・ソーセージ コース(全3回)

申込番号 **ZH 093-003**

[1回目] [トンデンファーム] ハム・ソーセージ詰合せ／生ハムロース(スライス)40g×2、荒挽ウインナー100g×2、燻しモモハム・燻しロースハム各300g、ピルカウインナー120g、荒挽ソーセージ70g、ガーデンプルスト・ガーリックプルスト各200g

※冷蔵便にてお届け。

乳



[2回目] [マイスター山野井] 焼豚2種とバラエティセット／炭火釜焼き焼豚・炭焼きみそ漬焼豚各2本計360g、ロースハム(ノンスモーク)100g、山桜燻製ポロニアソーセージ(スライス)40g、山桜燻製ベーコン(スライス)55g

※冷蔵便にてお届け。

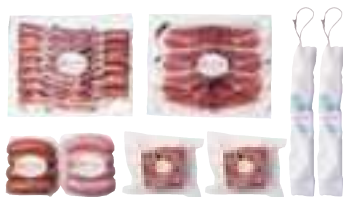
小乳



[3回目] [キュルノンチュエ] シャルキュトリセット／白かび熟成の乾燥ソーセージ100g×2、トゥールーズのソーセージ220g、モンペリアルールのソーセージ200g、豚ばら肉燻製130g、煙突の燻製生ハム85g、テリーヌ・ドウ・カンパーニュ100g×2

※冷蔵便にてお届け。

卵 乳



【毎月1回、全3回のお届けになります】

- 1回目のお届けはご投函日から12日目で以降のご希望日まで指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。
3回目のお届けは1回目のお届け日から2ヵ月後とさせていただきます。

●お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例) 1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

- 1回目 → 10月15日にお届け
- 2回目 → 11月15日にお届け
- 3回目 → 12月15日にお届け

北海道、鹿児島、飛騨高山の 3名店の豊かな味を楽しむ ハム・ソーセージコース／トンデンファーム・マイスター山野井・キュルノンチュエ

ハム・ソーセージを手がける専門店の味を3回に分けてお届けする。いずれの店も本場の味と製法を受け継ぐ名店で、遠方からわざわざ足を運ぶご虫^{むし}負も多い。どの回も、各店が自慢の多彩で豊かな商品を取り揃えている。

伝統の製法を受け継ぎ 日本の風土が育んだハム

1回目は、北海道の人気牧場『トンデンファーム』からのお届け。同牧場の工房は、乾燥工程に炭火を使用して、熱をまんべんなく

く行き渡らせることで、肉の旨みをより引き出すのが特徴。その後、チップで燻^{いぶ}し、香り高く仕上げた燻しモモハムをはじめ、全8種類を味わうことができる。

2回目は、高品質で確かな製品を生み出す鹿児島島の食肉加工会社『マイスター山野井^{やまのい}』の詰合せ。

伝統の味が自慢の炭火焼き焼豚や、豚モモ肉を独自の味噌だれに漬けて炭火でじっくり焼き上げた焼豚を筆頭に、ロースハムやベーコン、ポロニアソーセージの全5種類が

入る。

そして、3回目は岐阜県の飛騨高山にあるシャルキュトリ『キュルノンチュエ』。同工房は、燻^{いぶ}製^{せい}づくりに情熱をかけた創業者がフランス・ジュラ山脈にあるモルトオ地方の工房で修業を積み、飛騨高山でフランスの伝統製法を駆使して確立した名店だ。看板商品の「白かび熟成の乾燥ソーセージ」をはじめ、肉の旨みがしっかりと感じられる全6種類のハム・ソーセージを楽しむことができる。

歴史の中で作りあげられた きめ細かくまろやかな銘柄牛 米沢牛 ロースステーキ

「米沢牛」のルーツは南部地方から鉄を運んできた南部牛で、越後街道沿いの村々に売られ育てられたものが、寒暖の差が激しい山形県米沢の気候と風土の中で、良質な肉牛に成長した。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きっかけだ。店の客の口コミで、その味が全国に伝わり現在に至る。

以来、米沢牛のまろやかで細かいサシは、全国肉用牛枝肉共励会で毎年上位に入賞し評価を得ている。ここではその米沢牛の旨みを堪能できるロースステーキをお届けする。とろける脂の甘みと香りをぜひお楽しみください。

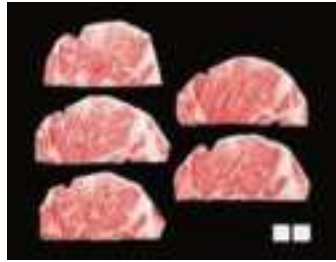
米沢牛 ロースステーキ

申込番号 **ZH 094-002**

ロースステーキ（5枚）900g／消費
期間は冷蔵で4日／山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により月曜・火曜のお届け日
指定はできません。





[松阪まるよし] 松阪牛ステーキセット

申込番号 **ZH 095-002**

ヒレステーキ(2枚)計200g、サーロインステーキ(2枚)計400g／消費期間は冷蔵で4日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。



↑『まるよし』は格付けに左右されない独自の方法で肉を選定し、長年良質な松阪牛を提供している。

日本を代表する銘柄牛の ステーキセット

松阪牛ステーキセット／まるよし

「松阪牛」には、以下のような厳しい基準が定められている。

《全国の優秀な血統の仔牛を、三重県中西部を流れる雲出川から宮川にかけての地域で肥育した未經産（処女牛）の黒毛和種の雌牛で、固体証明書を有し、照合が可能であること》

その肉質はやわらかく、霜降り はきめ細かく、脂肪分に甘みのあ

るのが特徴。味のすばらしさは、「肉の芸術品」として、国内外から高い評価を得ている。

本品は、昭和36年（1961）から松阪牛を扱う『まるよし』の品。やわらかくきめ細かな肉質のヒレと、瑞々しく脂の甘みが堪能できるサーロインをセットにしてお届けする。肉の目利きを選んだ本物の味をお楽しみいただきたい。

京都に受け継がれた 食の伝統と文化を堪能する

京都肉 ステーキ・すき焼用／モリタ屋

牛肉の食文化が根付いた京都では単に「肉」といえば、それは牛肉を指す。さらに近年、府下で肉質の良い黒毛和牛が生産され、全国的に高く評価されてきた。そこで、これらの中から厳しい審査に合格したものだけを「京都肉」と名付けることになった。

今回のステーキとすき焼用のセツトは、いずれも霜降りが美しいロース。明治2年（1869）、京都で初めての牛肉専門店として創業した『モリタ屋』からお届けする。京都肉の特徴は繊細な味わいと、やわらかな舌触りにある。仕入れた肉は冷蔵庫で寝かせ、最良の熟成具合に仕上げて出荷する。牛肉本来のしつかりした旨さを持つ赤身と、甘みのある脂のハーモニーを堪能できる。

【モリタ屋】 京都肉 ステーキ・すき焼用

申込番号 ZH 096-002

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

※冷凍便にてお届け。



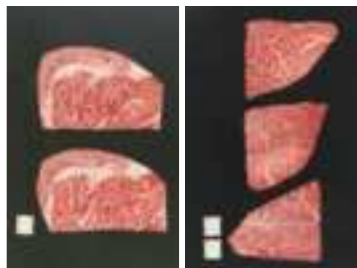


自然環境に恵まれた前沢で、 丹精込めて飼育した銘柄牛

前沢牛ステーキセット／前沢牛オガタ

岩手県奥州市前沢は、奥羽山脈の豊かな自然に囲まれた地。盆地特有の気候で、朝夕の寒暖差が激しい。中心部を北上川^{きたがみがわ}が流れ、伏流水にも恵まれている。古くから米作りも盛んで、良質な稲わらが身近にあった。そして、これらの条件はすべて肉質の良い和牛を育てるのに最適な環境である。

『前沢牛オガタ』の直営牧場では牛に稲わらをふんだんに食べさせながら、独自の発酵飼料を与えて消化吸収を助け、健康的に育てている。その肉は鮮やかな霜降り^{さつぱり}が特長で、脂の融点が低く、さつぱりしていながら旨みがある。今回は赤身の旨みを味わえるモモ肉、霜降りの甘みを堪能できるロース肉をステーキセットにした。



【前沢牛オガタ】 前沢牛 ステーキセット

申込番号 ZH 097-003

モモステーキ(3枚)計450g、ロースステーキ(2枚)計320g／消費期間は冷蔵で4日／岩手県産
※冷蔵便にてお届け。

歴史あるブランド牛を 老舗専門店からお届け 近江牛ステーキセット／大吉商店

近江牛の歴史は古く、古来「薬喰い」と称して、秘かに食されてきた。その味噌漬は將軍への献上品として用いられ、天下人の食膳を賑わせたといわれている。

今回、ステーキセットをお届けする『大吉商店』は、一般庶民に牛肉を常食する習慣がつきはじめた明治29年（1896）の創業。以来、今日まで一貫して近江牛に携わってきた。滋賀県高島の自然豊かな地に牧場を持ち、広々とした牛舎の中で、徹底した衛生管理のもとで飼育している。経験に基づいた独自の飼料と、飲み水には琵琶湖に注ぐ安曇川の伏流水を与えている。その肉質はやわらかで、きめ細やかなサシが入る。良質な脂肪は甘く、熱を加えると食欲をそそる香りを醸す。

【大吉商店】 近江牛 ステーキセット

申込番号 ZH 098-003

ロースステーキ(3枚)計480g、ヒレステーキ(2枚)計200g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産

※冷蔵便にてお届け。





牛の食肉専門店が選んだ トップクラスのブランド牛

佐賀牛 すき焼用／大西食品

「佐賀牛」は1980年代に設立された銘柄牛だ。その規格の厳しさは全国に約150あるブランド牛の中でもトップクラス。具体的にはJAGグループ佐賀管内で肥育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会の定める規格の中で最高の肉質となる「5」等級及び「4」等級で、脂のサシの入り方の値を示すBMSが「7」以上のものを「佐賀牛」と呼び、それ以下のものを「佐賀産和牛」と呼んでいる。

ここでお届けする「佐賀牛」は、和歌山県で熊野牛を主に扱う食肉店『大西食品』が、出入りする大阪市場で目に留めたもの。目の肥えたプロが納得して選んだ品。口に入れると「佐賀牛」特有の甘いコクのある旨みが広がって、唇で噛みしめるだけで溶けていく。

佐賀牛 すき焼用

申込番号 ZH 099-002

コース1.1kg／消費期間は冷蔵で4日
／佐賀県産

※冷蔵便にてお届け。

※都合により火曜・金曜のお届け日
指定はできません。



銘柄牛の旨みを実感できる 3回の頒布コース

ブランド牛三昧コースA 松阪牛・神戸牛・米沢牛
ブランド牛三昧コースB 熊野牛・佐賀牛・近江牛

これまで紹介してきたブランド牛を、3回にわたって食べ比べができるふたつの頒布コースだ。

コースAの1回目は日本を代表する「松阪牛 すき焼用」。肉の旨みが楽しめるモモ・肩肉と、脂質のよさを味わえるバラ肉とのセットで。

2回目は「松阪牛」同様に、世界の食通たちを唸らせる「神戸牛 焼肉用」である。あまり火を通さずに、その良質な肉質を味わいたい。

ブランド牛三昧コースA (全3回)

申込番号 ZH 100-003

【1回目】松阪牛 すき焼用

肩・モモ・バラ
計420g／消費
期間は冷蔵で4
日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。



【2回目】神戸牛 焼肉用

肩ロース330g／賞味期間は冷凍で
14日／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。



【3回目】米沢牛 ロースステーキ

ロースステーキ (2
枚) 計320g／消費期
間は冷蔵で5日／山
形県産
※冷蔵便にてお届け。



そして、3回目は江戸時代から続く長い歴史を持つ「米沢牛^{よねざわ}ロースステーキ」。定評のあるきめ細かな霜降りを堪能していただきたい。

どの回も、ブランド牛の専門店からのお届けとなる。この機会に和牛の旨みを実感いただきたい。

コースAと同様に、「ブランド牛三昧コースB」も3回にわたる銘柄牛^{ざんらい}の頒布^{はんぷ}コースだ。

1回目は「熊野牛 すき焼用」。2回目は「佐賀牛 すき焼用」。そして3回目は「近江牛 焼肉用」となる。

「佐賀牛」と「近江牛」は、このカタログでこれまで紹介してきたものと同じだが、この頒布コースでのみ味わえるのが「熊野牛」だ。

「佐賀牛」のコーナーで紹介した『大西食品』からの発送となる。

大西食品は、和歌山にある食肉専門店で、その立地から「熊野牛」を主に扱っている。濃厚な霜降りでありながらあっさりとした食べ心地は、ブランド牛に共通したおいしさだが、「熊野牛」のそれを、ぜひ体験してください。

ブランド牛三昧コースB (全3回)

申込番号 ZH 101-003

【1回目】熊野牛 すき焼用

モモ680g /
消費期間は冷蔵で4日 / 和歌山県産
※冷蔵便にてお届け。



【2回目】佐賀牛 すき焼用

肩ロース450g /
消費期間は冷蔵で4日 / 佐賀県産
※冷蔵便にてお届け。



【3回目】近江牛 焼肉用

バラ450g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産
※冷蔵便にてお届け。



P110-111共通

【毎月1回、全3回のお届けになります】

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

例) 1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

- | | | |
|-----|---|------------|
| 1回目 | → | 10月15日にお届け |
| 2回目 | → | 11月15日にお届け |
| 3回目 | → | 12月15日にお届け |



とっておきの酒と味わいたい 名店の牛肉西京漬

飛騨^{ひだ}牛ヒレサーロイン西京味噌漬／東京吉兆

東京サミットをはじめ国内外の賓客を迎える『東京吉兆』は、日本を代表する名店。昭和36年（1961）に銀座で開業して以来、「日本料理は世界に類のないすぐれた料理である」という創業者・湯木貞一^{ゆきさだ}の想いを受け継いで、料理を作り続けている。季節の食材を活かした味わいと厳選された器、風情ある客室のしつらえに細やか

なもてなしの心——。店内では、そのすべてを堪能できる。

そんな同店の名物「飛騨牛ヒレサーロイン西京味噌漬」が本品。銘柄牛の飛騨牛を同店特製の西京味噌に漬け込んでいて、柔らかく上品な甘みと香りが秀逸。そのまま食べてもよいが、芥子^{からし}醤油を付けて食べても美味。ヒレとサーロインの食べ比べをご堪能あれ。



【東京吉兆】飛騨牛ヒレサーロイン西京味噌漬

申込番号 ZH 102-001

飛騨牛ヒレ肉西京味噌漬100g × 2、
飛騨牛サーロイン肉西京味噌漬100g × 3／牛肉：岐阜県産

※冷凍便にてお届け。

※お届けは1月11日～12月19日。





ピエモンテ赤ワイン 2本セット

申込番号 **ZH 103-003**

バローロ ラトゥール、バルバレス
コ各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便での
お届けになります。

バローロ

ぶどう品種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 ステーキ、焼鳥、パスタ

バルバレスコ

ぶどう品種 ネッビオーロ

ボディ フルボディ

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 ジビエ、トマト煮込料理



イタリアを代表する高級ワイン
2本をセットにしてお届けする。
どちらもイタリア屈指の銘醸地
・ピエモンテ州で醸^{かも}されてお
り、
イタリアワインの格付けの最高峰
「D.O.C.G.」に認定されてい
る。また、「ネッビオーロ」とい
うぶどう品種で造られている点も
共通している。しかし、その味わ
いは微妙に異なる。「バローロ」
は「イタリアワインの王」とも称
されるワインで、果実味がありな
がらスパイシー。タンニンの重厚
感にあふれている。一方、「バル
バレスコ」は「イタリアワインの
女王」と称されており、オーク樽
で熟成後、小さめのトノーで熟成
させている。しっかりとした渋み
がありながらも、なめらかな喉^{のど}越
しと優美な樽香^{たな}が楽しめる。

イタリアワインの王と女王を
セットにしてお届け

ピエモンテ赤ワイン2本セット

祝いの席や記念日に似合う シャンパン・バーニユを飲み比べ

モエ グラン ヴィンテージ &

モエ グラン ヴィンテージ ロゼ セット

／モエ・エ・シャンドン



【モエ・エ・シャンドン】
モエ グラン ヴィンテージ & モエ
グラン ヴィンテージ ロゼ セット

申込番号 **ZH 104-002**

モエ グラン ヴィンテージ (泡)、
モエ グラン ヴィンテージ ロゼ (口
ゼ泡) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお
届けになります。

【モエ グラン ヴィンテージ (泡)】
ぶどう品種 ピノ・ノワール、シャ
ルドネ、ピノ・ムニエ
飲み口 甘○○○○●辛
合う料理 豚肉・鶏肉料理
【モエ グラン ヴィンテージ ロゼ (口
ゼ泡)】

ぶどう品種 ピノ・ノワール、シャ
ルドネ、ピノ・ムニエ
飲み口 甘○○○○●辛
合う料理 ローストチキン、天ぷら

『モエ・エ・シャンドン』は、1
743年、クロード・モエによっ
て創設された世界に名立たるシャ
ンパンブランドだ。創設以来、フ
ランス国王・ルイ15世をはじめと
する王族や貴族に愛され続けてお
り、現代ではアカデミー賞授賞式
やF1表彰式など華やかな舞台を
演出。まさに「成功とエレガン
ス」を象徴するシャンパンである。
本品は、そんな同ブランドの2
本セット。抜群に品質の良いぶど
うが実った年のワインだけを使っ
て造られた「グラン ヴィンテー
ジ」の希少品で、その年のぶどうの
個性とポテンシャルが惜しみなく
表現されている。シャンパン愛好
家垂涎の品で、口に含んだ瞬間か
ら熟成感のあるブーケの香りと、
上品で力強い味わいを堪能できる。



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

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



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「匠の粋」／愛国製茶

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。

「匠の粋」は、そんな同社の日本茶3種の詰合せである。3種とも全国茶審査技術競技大会にて最高位の十段に認定された茶師3名が、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体験していただきたい。

【愛国製茶】 段位認定茶匠銘茶「匠の粋」

申込番号 ZH 105-002

茶師十段前田文男作銘茶120g×4、茶師十段桑畑政茂作銘茶・茶師十段平岡佑太作銘茶各120g×3／茶葉：国産



◀ 茶師十段桑畑政茂作銘茶「匠の粋」。

挽きたての豆で淹れた 薫り高い珈琲を楽しむ

軽井沢セレクトシヨソ(豆)&
全自動コーヒーマーカーセット／ミカド珈琲・シロカ

『ミカド珈琲』は、昭和23年（1948）の創業。以来、日本人の味覚に合ったコーヒの味を追求してきた。そんな同社の3種のコーヒ豆セットをお届けする。

「ナチュレーザ」は、ブラジルのミナスジェライス州エリア限定の豆を焙煎したもの。ほのかな香りと酸味、程よく抑えられた苦みがある。「グアテマラ・クリスタリーナ」は、手摘みされた生豆をじっくり焙煎したもの。上品な酸味がありフルーティな味わい。そして「メキシコラ・タサ」は、契約農園の限定エリアで採れた希少品。深く焙煎し、ソフトな苦み、ほのかな甘みと酸味がある。

これらの商品を『シロカ』のミル内蔵「全自動コーヒーマーカー」とセットしてお届けする。



【ミカド珈琲】[シロカ]
軽井沢セレクトシヨソ(豆)&
全自動コーヒーマーカーセット

申込番号 **ZH 106-002**

【コーヒ】

ナチュレーザ、グアテマラ クリスタリーナ、メキシコ ラ・タサ各150g／生豆
生産国：ブラジル・グアテマラ・メキシコ

【全自動コーヒーマーカー】

サイズ(約)：幅16×奥行28×高さ26cm、
容量550ml／重量(約)：2.7kg／材質：ポリプロピレン、ステンレス、シリコン／AC
100V・600W、電源コード1.2m、最大使用
水量：550ml(4杯分)、サーバー＝ガラス
サーバー、蒸らし機能あり、水タンク＝着
脱可能、ミル段階＝1(1杯用)・2(2杯用)・3(3
杯用)・4(4杯用)※全て中細挽き、タイマー
機能／付属品：計量スプーン／中国製
※本商品は各々別送になります。予め
ご了承ください。



[ジャン＝ポール・エヴァン] チョコレート詰合せ

申込番号 ZH 107-002

コフレGo-Hô-Bi(個包装ショコラ26枚入)、ボンボンショコラ25個、トリュフ9個、カレJPH48枚、ショコラショブードルパリジャン120g、パットウアタルティネノワゼット200g／賞味期間は常温で16日／ショコラショブードルパリジャン：日本製、その他：フランス製

※冷蔵便にてお届け。

※商品の内容・パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小 卵 乳



「黒真珠」にもたとえられる
魅惑のショコラを存分に堪能

チョコレート詰合せ／ジャン＝ポール・エヴァン

「M.O.F. (フランス国家最優秀職人章)」を受章し、1988年、パリ7区に开店したジャン＝ポール・エヴァンのブティックは、パリのみならず世界中の人々を魅了した。その奥深い味わいは、「黒真珠」にもたとえられている。

その魅力の秘密は、絶えず吟味している原材料にある。とりわけカカオのチェックは気を使い、人任せにせず自ら試食して、納得したものだけを使用している。そんな彼のショコラを存分に堪能できるのが本品だ。個性豊かなボンボンショコラと、口どけなめらかなトリュフ、厳選したカカオの深い味わいを最も感じられるタブレットなど、多種多彩な内容。蓋を開けた途端、魅惑の香りが漂い、卓越した彼のセンスを実感できる。

フランス製ショコラを 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・ショコラ

『ラ・メゾン・デュ・ショコラ』

は、1977年、パリのフオブル・サントノレにオープンしたチョコレート専門店。宝石のようなボンボン・ドウ・ショコラは、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）称号を持つショコラティエ、ニコラ・クロワゾーの総指揮のもと、パリのアトリエの職人たちによって丁寧に作られている。そんな同店の人気の味を、300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。ショコラは、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ョコラなど、全25種類。バラエティに富んだ味をお楽しみいただける。



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

申込番号 **ZH 108-002**

【オリジナルボックス】

オリジナルボックス アンスタン レ
& フリュイテ 24粒入（パールショコ
ラ入）、オリジナルボックス アンス
タン ノアール 24粒入（パールショコ
ラ入）／賞味期間は常温で28日／フ
ランス製

※冷蔵便にてお届け。

※内容・パッケージが変更になる場
合がございます。予めご了承ください。
●小乳

【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。

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

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。※本ページの掲載商品に小物は含まれません。



山形の米の匠たくみが育てあげた 「つや姫」を産地から直送

有機栽培米 山形県産 つや姫／山形の極み



【山形の極み】
有機栽培米 山形県産 つや姫

申込番号 ZH 109-003

有機栽培米つや姫5kg×3／山形県産

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

美味なるこの銘柄米を、これまで多くの品評会で賞を獲得する、山形県米沢市の稲作専門農場「佐藤ファーム」からお届けする。同農場は、有機質肥料100%で土作りを行ない、山形県の「特別農産物」の認証も取得。収穫した米は、保存に適した温度と湿度を保つことができる米沢の成島焼なるしまやきで建てた倉庫にて低温で貯蔵し、精米、販売まで一貫して行なっている。



山形県が誇る銘柄米を 選りすぐりの農場から直送

山形つや姫食べ比べコース

「つや姫」は、平成20年（2008）に誕生した山形県が誇る銘柄米だ。炊いたときの、白く、輝くように美しい艶が特長だが、それより際立つ特長が、そのおいしさ。甘み、旨みに優れ、日本穀物検定協会の食味官能試験では、毎年最も高い「特A」評価を受けている。この「つや姫」を3回にわたり食べ比べできるのが、このコースである。土作りや肥料など独自の栽培方法で生産し、保存、精米、販売まで一貫して行なっている山形県の農場から直送する。

手間暇かけて栽培された
上質な3品をお届け

第1回は、山形は鶴岡^{つるおか}で、文政10年（1840）から農業を営む『出羽弥兵衛』の特別栽培米。同農場は、近隣の山々が蓄えたミネラルたっぷりの水と米糠^{こめか}有機肥料を用いて、米作りを行なっている。この農場の特別栽培米は、慣行栽培と比べ、化学肥料9割減、農薬使用8割減で育てた逸品である。

第2回は、山形県置賜^{おきたま}地区にある『山形おきたま産直センター』の有機栽培米。同センターは、日夜おいしい米づくりに励む農家集団で、独自の安全基準を設けて米作りを行なっている。

そして、第3回は寒河江^{さがえ}市の生産者グループ『つや姫ヴィラージュ』が育てた特別栽培米。山形県が主催する食味コンクールにおいて、最高賞の山形県知事賞を連続受賞している米づくり集団の米で、そのおいしさは折り紙付きだ。ぜひ食べ比べていただきたい。



1回目



2回目



3回目

山形つや姫食べ比べコース

申込番号 ZH 111-002

- 【1回目】 特別栽培米つや姫5kg／山形県産
- 【2回目】 有機栽培米つや姫5kg／山形県産
- 【3回目】 特別栽培米ヴィラージュつや姫5kg／山形県産

【毎月1回、全3回のお届けになります】

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

例) 1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

- 1回目 → 10月15日にお届け
- 2回目 → 11月15日にお届け
- 3回目 → 12月15日にお届け

食味の異なる人気銘柄米を 3回に分けて堪能する ブランド米食べ比べコース

人気のブランド米の食べ比べができる頒布コースをご紹介します。

1回目のお届けは、山形県産の「厳選つや姫」。つやがあり、しっかりと食感で、甘みと旨みが広がる。冷めても味が落ちない。

2回目は、こしひかりの中でも評判が高い「新潟県産こしひかり」。農薬と化学肥料を該当地区の慣行レベルと比べて5割以上削減された特別栽培米をお届けする。

そして、最後となる3回目は、秋田県が全国に誇るブランド米「あきたこまち」。化学肥料を減らし、米糠などを中心とした有機肥料を用いて育てられた選り抜きの米となる。

いずれも作り手が自信を持って届ける米ばかり。三者三様の味わいを、この機会にお楽しみあれ。



3回目



2回目



1回目

ブランド米 食べ比べコース(全3回)

申込番号 ZH 112-003

- 【1回目】 特別栽培米厳選つや姫5kg／山形県産
- 【2回目】 特別栽培米こしひかり5kg／新潟県産
- 【3回目】 特別栽培米あきたこまち3kg×2／秋田県産

【毎月1回、全3回のお届けになります】

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

例) 1回目のお届けを10月15日とご指定された場合

- 1回目 → 10月15日にお届け
- 2回目 → 11月15日にお届け
- 3回目 → 12月15日にお届け

「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^{バレーボールの日}はもちろん、

日常でも訪れたい

眺めのよい場所へのご案内します。



↑文政5年創業の老舗で味わえる伝統のうなぎ料理
(茨城県水戸市『水戸 中川楼』、116ページ)。



↑加賀百万石の優美な文化を体感できる上質なホテル
(石川県金沢市『ホテル日航金沢』、150ページ)。



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3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



【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。



↑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。

←お料理の一例。



【四山楼】 ディナーペア

申込番号 ZH 115-003

内容：日本料理コース（前菜・お吸い物・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／山形県山形市七日町2-6-4

■ご利用時間／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>



←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。

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。

茨城県水戸市の北を流れる那珂川^{なかがわ}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^{かいらくえん}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^{うせん}、陶芸家の板谷波山^{いはや はざん}、小説家の舟橋聖一^{ひいき}といった文人墨客も翫^{ひいき}にしていた。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^{いたべい}など、佇まい^{たたずまい}に風格を感じさせるのは歴史の重みであろうか。



【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。



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



[水戸 中川楼] ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZH 117-003**

内容：前菜・刺身・白焼（半身）・煮物・う巻き・うざく・柳川・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／茨城県水戸市泉町3-5-6

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

■定休日／日曜、祝日、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。

➡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。



↑人気の蒲焼は、創業当時から受け継がれてきた辛口のタレに絡めて、じっくりと焼き上げる。



【駒形前川 浅草本店】 ランチペア

申込番号 ZH 119-003

内容：先付2種・白焼・う巻・うざく・うな重・御吸物・御新香・甘味・ソフトドリンク

※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。

※土用の丑の日、7月～8月の土曜・日曜・祝日、年末年始、花火大会等の特別催事期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／東京都台東区駒形2-1-29

■ご利用時間／11:30～15:00〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／都営地下鉄浅草線浅草駅から徒歩約1分、東京メトロ銀座線浅草駅から徒歩約3分、東武スカイツリーライン浅草駅から徒歩約5分

■<https://www.unagi-maekawa.com/>

↓店内からの風情ある眺め。店名の『前川』は、隅田川沿いに店を構えたことから名付けられたという。



草本店でのランチ。おふたりで特別コースを味わうことができる。先付から始まって、白焼、う巻、うざく、うな重と、同店自慢の料理を存分にお楽しみいただける。同店の使用している鰻は、天然に限りなく近いといわれている国産の高級養殖鰻で、ふっくらやわらかで、口の中ですとろける脂が特徴。泥臭さがなく、白焼もそのまま焼くだけで供している。畳が敷かれた和空間の店内は落ち着いた雰囲気、テーブル席がゆったりと配されている。大きな窓からは隅田川とスカイツリーを眺めることができ、下町情緒溢れる景色がご馳走に華を添える。



大島温泉ホテル

東京都大島町

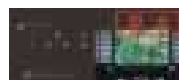
自然、温泉、名物料理。
火山の島の豊かさを満喫



↑温泉は、地下300mから汲み上げた自家源泉を掛け流しで利用。露天風呂の眼下には原生林が広がる。



◀ホテルは伊豆大島の豊かな自然に抱かれるように立つ。昼は三原山の絶景を、夜は満天の星空を楽しむ。



【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。

伊豆半島の沖合に浮かぶ大島は伊豆諸島最大の島であり、れっきとした東京都下の島でもある。竹芝桟橋から出港する水中翼船で約1時間45分。都心から気軽に船に乗り、島旅を楽しむのだ。

伊豆大島は島全体が活火山で、その中央に三原山が鎮座する。トレッキングコースが整備され、火口まで歩いて行くことができる。

さらに、地表を黒い火山岩で覆われた「裏砂漠」はほかでは見ることのできない不思議な光景。三原山の度重なる噴火によって降り注いだマグマのしぶきが大地を焼き、一面黒い世界が広がっている。

そんな火山の島を散策した後は、温泉が待っている。『大島温泉ホテル』は自家源泉を持ち、露天風呂からは三原山を望む雄大な景色を堪能できる。温泉で疲れを癒し、ゆったりと寛げる1泊2食のプランをご用意した。



↑夕食には名物の「椿フォンデュ」が供される。海老や地魚、野菜などに衣をつけて、特産の椿油で揚げていただく。

↓客室は8畳～10畳の和室。山側の客室からは三原山の雄大な姿が眺められ、海側の客室からは太平洋と遠くに伊豆半島を望む。



【大島温泉ホテル】 ペア宿泊

申込番号 **ZH 121-003**

内容：1泊2食(和室)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※土曜、休前日、ゴールデンウィーク、夏季期間、年末年始、当館指定日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／東京都大島町泉津字木積場3-5

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト10:00

■アクセス／東京竹芝桟橋からジェット船で約1時間45分

■<http://www.oshima-onsen.co.jp/>



特産の椿油で揚げると 名物料理「椿フォンデュ」

伊豆大島は椿の島でもある。その実を搾った椿油にはオレイン酸が多く含まれ、健康面からも注目されている。また、揚げ物に使うとカラッと軽い食感になるが、食用油の中でも高級で値が張るため、揚げ油に使われることは稀だ。

その椿油を贅沢に使った伊豆大島の名物料理が「椿フォンデュ」である。海老や地魚、明日葉をはじめとする野菜などに衣を付けて、椿油で揚げる。

食後はぜひ屋上のテラスで、夜空に輝く満天の星を眺めてほしい。

山形の老舗精肉店の直営店で
米沢牛を味わい尽くす



↑大正12年（1923）の創業以来、継承される味噌ダレで味わうすき焼きは、この店でしか味わえない。



←コースの中でも人気の高い「米沢牛寿司」。ローストビーフと炙り肉の2貫が味わえる。



【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。

『米沢牛黄木銀座店』は、大正12年（1923）の創業以来、山形県米沢市で米沢牛を取り扱っている精肉店『米沢牛黄木』が運営する直営レストランだ。米沢牛のおいしさを知り尽くした『黄木』の目利きを選んだ牛肉を山形から直送。上質な牛を一頭丸ごと買い付けている精肉店ならではの特長を活かして、さまざまな部位をいろいろな食べ方で味わうことができる。店は、華やきの街・銀座の中心ともいえる銀座四丁目交差点から徒歩約1分のビルの12階にあって拔群の立地にある。しかし、店内に一歩足を踏み入れると、そこは別世界。濃茶の木目を基調とした、静かで落ち着いた空間が広がっている。

すき焼き、もしくはしゃぶしゃぶを。ヘアで楽しむ

このお店でご利用したのは、す



↑コースで出される山形の郷土料理の一例。写真は、野菜のおひたしを冷たいたし汁とともに食べる「冷汁」。



[米沢牛黄木 銀座店] ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZH 123-001**

内容：Bコース(先付・前菜3点盛り・米沢牛寿司2貫・米沢牛ミニッツステーキ・米沢牛すき焼き又はしゃぶしゃぶ・山形県産米プレミアムつや姫・山形のお漬物・味噌汁・デザート・珈琲)

※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。※営業時間は変更となる可能性があります。詳細は店舗までお問い合わせください。※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／東京都中央区銀座5-7-6 ilivビル 12F

■ご利用時間／ランチ11:30～14:30
(LO) ディナー火～金17:30～21:00
(LO) 土・日・祝17:30～21:00 (LO)

■定休日／月曜(祝日の場合は翌火曜)

■アクセス／東京メトロ銀座線・日比谷線・丸ノ内線銀座駅から徒歩約1分

■<https://ginza.o-ki.co.jp/>

↓落ち着いた雰囲気店内。所々の壁には、米沢伝統の織物「米織」のオブジェが飾られている。



き焼き、もしくはしゃぶしゃぶのコース。おふたりでランチでもディナーでも好きなときに召し上がれる。先付から始まって、牛肉寿司やミニッツステーキなどさまざまな形で調理された肉を味わいつつ、メインへと行きつく。肉本来の旨みを堪能できるしゃぶしゃぶは無論おいしいが、『黄木』が創業以来受け継いできた味噌風味の独自の割下で食べるすき焼きは、ここでもしか味わえない逸品だ。締めのご飯は山形の銘柄米・つや姫。漬物も、おみ漬をはじめとする山形のもの。デザートには山形産の果物が多いという。同店の山形愛があふれるコース料理である。

伊藤博文ゆかりの、ふぐの老舗 本場の味を東京・大阪で堪能



↑造りは皿の絵柄が透けて見えるほどの薄さで、花のように盛り付ける。細葱やもみじおろしの薬味が付く。



◀あべのハルカス近鉄本館にある阿倍野店。内装は落ち着いた色合いで、14階からの眺望も楽しめる。



【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か月間となります。

ふぐの本場と聞けば、真つ先に山口県下関の名前を思い浮かべることだろう。そして、この地を代表するふぐ料理の名店が『下関春帆楼』である。その屋号は、春うららかな眼下の海に数多くの帆船が浮ぶ様から名付けられた。名付け親は伊藤博文公だ。それだけではない。禁制だったふぐを春帆楼で食し、そのおいしさからふぐ食を解禁したのも伊藤自身だ。

では、反対に禁止したのは誰なのか。文禄・慶長の役により九州に集結した武士の間で、ふぐ中毒で死亡する者が相次いだことから、豊臣秀吉が「河豚食禁止の令」を發布した。以来禁令は続き、明治21年（1888）に伊藤が県令に命じて禁を解かせ、春帆楼はふぐ料理公許第一号店として広く知られるようになった。また、日清戦争の講和条約（下関条約）が締結された歴史的な舞台でもある。



【下関春帆楼 東京店】 ランチペア

申込番号 ZH 125-004

内容：ランチコース

■住所／東京都千代田区平河町2-7-9
JA共済ビル

■ご利用時間／月～金11:30～13:45
〈LO〉 土曜11:30～14:00〈LO〉

■定休日／日曜、祝日、4～9月の水曜、ゴ
ールデンウィーク、お盆期間、年末年始

■アクセス／東京メトロ南北線・半蔵門
線・有楽町線永田町駅から徒歩約2分

【下関春帆楼 阿倍野店】 ランチペア

申込番号 ZH 125-005

内容：ランチコース

■住所／大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-
43 あべのハルカスダイニング14F

■ご利用時間／11:30～14:00〈LO〉

■定休日／あべのハルカス近鉄本店に
準ずる

■アクセス／JR天王寺駅から徒歩約2
分、近鉄南大阪線大阪阿部野橋駅・大
阪メトロ御堂筋線天王寺駅直結

■<https://www.shunpanro.com/>
※ご予約にて承ります。※表記以外の
サービスはお客さま負担となります。※
現地までの交通機関のお手配・費用は
お客さま負担となります。※時期によ
りご利用いただけない場合がございます。
※季節や仕入状況により内容が変わ
ります。※お席の指定は承っておりませ
ん。

↑東京店は地下鉄永田町駅から徒歩
約2分とアクセスがよい。店内は高
級感があり、落ち着いた雰囲気。

↓ふぐ刺しは、見た目も楽しめるよ
うに盛り方に工夫を凝らす。菊や牡
丹、鶴を模したものから扇形もある。



味覚の王様とも称されるふぐ料
理は、下関の美味として古今の食
通に愛されてきた。その本場の味
を東京店と、大阪の阿倍野店のラ
ンチコースでご用意した。
大輪の花のごとく盛り付けた造
りは、透けて見えるほどの薄さで
ありながら、口にするのと心地よい
弾力がある。その秘密はふぐ一匹
一匹を目利きし、締めてから旨み
と歯ごたえが最良になる瞬間まで
寝かせることにある。薬味ととも
にポン酢でいただく、熟成した
旨みが口の中に広がる。

熟成したふぐの旨みを
ランチコースで味わう



心が華やぐ上質な空間で 五感に響くフレンチを堪能



↑「無農薬野菜達28～30種の盛り合わせ」は、山梨県の契約農家からの野菜を中心に構成されている。

『銀座シェ・トモ』は、フランス料理をこよなく愛するオーナーシェフの市川知志さんが、一人でも多くの人に最高品質の料理を、非日常の空間で気軽に味わってほしいという想いで開店したレストランだ。料理の素材には、無農薬栽培の野菜をはじめ、小麦粉や米、砂糖やオリブオイル、ベーキングパウダーに至るまで、無添加・オーガニックのものをできる限り使用。フレンチの伝統的調理法を守りながら、旬の素材のおいしさを最大限に引き出した季節感あふれる料理を提供している。

店は、地下鉄有楽町線の銀座一丁目駅から徒歩約1分。華やかな銀座中央通りを見下ろすことのできる絶好の場所にある。店内は、天井が高く、白を基調とした開放感あふれるメインダイニングをはじめ、スペースごとに異なる趣の空間で料理を味わえる。



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

◀前菜として供されるスペシャルティ「生ウニの貴婦人風」。一度味わったら、忘れられない一皿と評判が高い。



◀店は、銀座一丁目の中央通りに面したポーラ銀座ビルの11階と12階にある。



↓座席の一例。白を基調とした優雅で上品なダイニング。天井が高く、開放感抜群。



【銀座シェ・トモ】 ディナーペア

申込番号 ZH 127-003

内容：全10皿コース(スペシャルティの生ウニの貴婦人風・季節の前菜・無農薬野菜達28〜30種の盛り合わせ・季節の料理3皿・お口直しのグラニテ・メイン・1皿目のデザート・イマジネーションデザート・食後のお飲み物)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※クリスマス期間、年始、特別メニュー限定期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※お子さまは中学生よりご利用いただけます。

■住所／東京都中央区銀座1-7-7
ポーラ銀座ビル11-12F

■ご利用時間／17:30〜19:30〈LO〉

■定休日／火曜、水曜

■アクセス／東京メトロ有楽町線銀座一丁目駅7番出口すぐ、JR有楽町駅京橋口から徒歩約5分

■<http://www.chez-tomo.com/ginza/>

今回ご用意したのは、このレストランのディナーをふたりで楽しむプラン。かき混ぜた卵と海老の風味を凝縮させたアメリカソース・ソースに、和の食材であるウニを組み合わせたスペシャルティ「生ウニの貴婦人風」や、それぞれ焼いたり、蒸したりと、手をかけた野菜がまるで宝石のように並ぶ「無農薬野菜達28〜30種の盛り合わせ」を含むコースとなる。最後のデザートまで感動する至福のひとつときを、心地よいサービスとともに堪能いただきたい。

スペシャルティを含む
ディナーコースをペアで

銀座の美食の殿堂の メインダイニング



↑季節ごとの食材を用い、盛り付けも趣向を凝らして見た目も楽しませてくれる。

伝統のフランス料理に
南仏料理の要素を加味
会館内にはイタリア料理、中国料理、日本料理、鉄板焼きなどの

現在の並木通りに店を構えたのは、戦後間もなくのこと。とんがり屋根に風見鶏がのった英国田園風の洋館は、大きな話題となったという。建物は立て替えられビルとなっても、今も銀座を代表する「美食の殿堂」であることに変わりがない。

東京・銀座を代表するレストラン『三笠会館』の歴史は、小さなかき氷店から始まった。大正14年（1925）、奈良の吉野から上京した創業者夫妻が、歌舞伎座前に店を開いたのだ。やがて、「鶏の唐揚げ」や「インド風チキンカレー」、「ビーフシチュー」といった洋食を看板に掲げたレストランへと成長していった。



【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）に記載の連絡先にて事前にご予約の上、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。



[三笠会館 榛名] ディナーペア

申込番号 ZH 129-003

内容：アミューズ・オードブル2品
・魚料理・肉料理・デザート・プティ
フール・カフェ

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※クリスマス期間、年末年始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。

※個室をご利用の際は別途室料が発生します。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

■住所／東京都中央区銀座5-5-17
三笠会館本店2F

■ご利用時間／17：00～21：00(LO)

※営業時間は変更となる場合がございます。

■定休日／1月1日

■アクセス／東京メトロ各線銀座駅から徒歩約2分

■<https://www.mikasakaikan.co.jp/>

↑店内はアールヌーボー調で統一され、落ち着いた雰囲気。ゆっくりと食事を楽しめる。

↓美しい薔薇色に焼き上げた肉料理。付け合せの野菜も彩り豊か。料理は季節で変わる。



↑ダイニングのほかに、ウェイトリングバーも設けられている。ステンドグラスが美しい。

専門店があるが、そのメインダイニングとなるのはフランス料理の『榛名』である。

厳選した食材をフランス料理の伝統を守りつつ、南仏地方のプロヴァンス料理のエッセンスを加えたメニューで楽しませてくれる。ソース類は重過ぎず軽やかで、野菜やハーブを多用しているのが特徴だ。メニューは月替わりが基本となるが、季節によって、メロンのビスクスープや牡蠣グラタンといった、かつての洋食店の名物料理を出すこともあるという。

懐かしく、そして新しい——銀座にふさわしいフランス料理といえるだろう。

自分だけのおかかえシエフがいる 西麻布の隠れ家レストラン



↑鶏肉のディアブル（小悪魔焼き）。パン粉の下に Grill した鶏肉。ピリッとパンチの効いた一皿。



↑暖色でモダン且つ清潔で心落ち着く空間。



【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。

「あなたの『おかかえシエフ』を持ちませんか？」

これが『Cott（コット）』のキャッチフレーズである。

黒い壁に小さなCott文字の横を入り、硝子の扉を開けるとそこは洗練された完全プライベートの個室と臨場感あふれる真つ白なカウスターが現れる。

自由な発想から生まれる至福の一皿を味わう

紫原龍一シエフが繰り出す料理は、フランス料理を基本にしたイタリア風、懐石風、中華風、ビストロ風など、ジャンルを超えたオリジナル。ときには、おかかえシエフのように、ゲストのわがままなリクエストにも応えて、飛び切りの一皿が供されることもあるという。フランス料理がベースだが堅苦しさはなく、心ゆくまで料理を楽しめると評判が高い。



↑『Cot』では毎度同じ料理が出てくることはほとんどない。食材との出会いから新しい料理が生まれる。



➡シェフが創り出すライブ感あふれるひと皿、ひと皿を目の前で楽しめる。

[レストランCot] ディナーペア

申込番号 ZH 131-004

内容：フレンチコース（アミューズ・オードブル・魚料理・グラニテ・肉料理・デザート・コーヒーまたは紅茶・自家製パン）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

※お子さま連れの場合はご予約時にお申し出ください。

■住所／東京都港区西麻布4-2-6 Ryowa Palace西麻布1F

■ご利用時間／18：00～21：00(LO)

■定休日／日曜、祝日

■アクセス／東京メトロ日比谷線広尾駅から徒歩約10分

■<https://cot-nishiazabu.com/>



←フランスワインを中心に世界各地のワインが揃ったセラー。料理とのマッチングで楽しみが何倍にも。

人気料理のトリュフのパイをはじめ、季節の野菜や肉、魚、さまざまな素材との出会いによって生まれる独創的な料理は、いつ訪れてもうれしい驚きと感動を与えてくれる。ときには、シェフ自らが採集した山菜や、釣り上げた魚が供されることもあるという。一期一会ともいえる口福を、この機会にぜひご堪能いただきたい。

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 ZH 133-002

〈鉄板焼 一徹〉内容:ディナーコース
(先付・前菜・活蝦夷鮑と茸の鉄板焼ブ
ロヴァンス風・焼き野菜・サラダ・極上
黒毛和牛ロースステーキ(110g)・ご飯
・味噌椀・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・オードブル1・オ
ードブル2・魚料理・グラニテ・肉料理・
パン・デザート・コーヒーまたは紅茶)

※ご予約にて承ります。※表記以外の
サービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用は
お客様負担となります。※時期により
ご利用いただけない場合がございます。

※〈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。



四川豆花飯荘

東京都千代田区

シンガポール育ちの、 国際的な新感覚中華料理



➡四川料理にも合うワイン。ソムリエもいるので料理に合ったワイン選びを相談してみよう。



◀個室も5室ある。家族や友人とのプライベートな会食、接待など目的や人数に合わせて選べる。

シンガポール金融街の超高層ビル内にある有名店が日本に初進出。新丸の内ビルで話題の中華料理店だ。基本になっているのは四川料理。しかし、国際都市シンガポールで人気の店だけに、広東料理や北京料理はもとより、アジア各地の影響を受けた新しい感覚の料理が持ち味である。

基本が四川料理といえば唐辛子の真つ赤な色と「激辛」がすぐに思い浮かぶが、この店の料理は洗練された上品な味付けのものが多く、新感覚の四川料理といえる。

黄河と揚子江にはさまれた四川には昔から、各地の香辛料が集まってきた。舌がひりひりするような「辣」、独特の痺れ感の「麻」、そして新鮮な香り。そんな四川料理の命ともいえるべき香辛料は扱いに繊細さが要求される。そのためその日に使う分を毎日店で手挽きしているという。



【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。

体験型ギフト



➡四川六寿菜。海、山の幸が6つの味で銘々盛になっている。四川のいろいろな味が楽しめる人気の前菜。



↑車海老の四川チリソース炒め。
四川らしいピリ辛のチリソースでぶ
りぶりの海老をいただく。



[四川豆花飯荘] ディナーペア

申込番号 ZH 135-003

内容：中国料理コース（前菜・フカヒレの姿煮込み・料理4品・お食事・スープ・デザート・八宝茶）

※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。

※お子さまは中学生よりご利用いただけます。

■住所／東京都千代田区丸の内1-5-1
新丸の内ビルディング6F

■ご利用時間／月～土17：00～21：00（LO）日・祝17：00～20：00（LO）

■定休日／新丸の内ビルディングの休館日

■アクセス／JR・東京メトロ丸ノ内線東京駅から徒歩約3分

■<https://www.sichuandouhua-tokyo.com/>



◀茶芸師が、長い急須で曲芸のようにお茶を入れてくれる。思わず拍手が出て盛りあがるテーブル。

もうひとつの楽しみは、この店の名物でもある八宝茶（ジャスミン茶、紅なつめ、クコ、龍眼、菊花、氷砂糖、百合根、クルミ）のサービス。茶芸師が高々と上げた急須から茶碗にそそぐパフォーマンスは楽しい会食を最高潮に盛り上げてくれる。その風味はさわやかで、何煎でもおいしくいただけ、次の料理を新鮮に味わうためにも欠かせない。

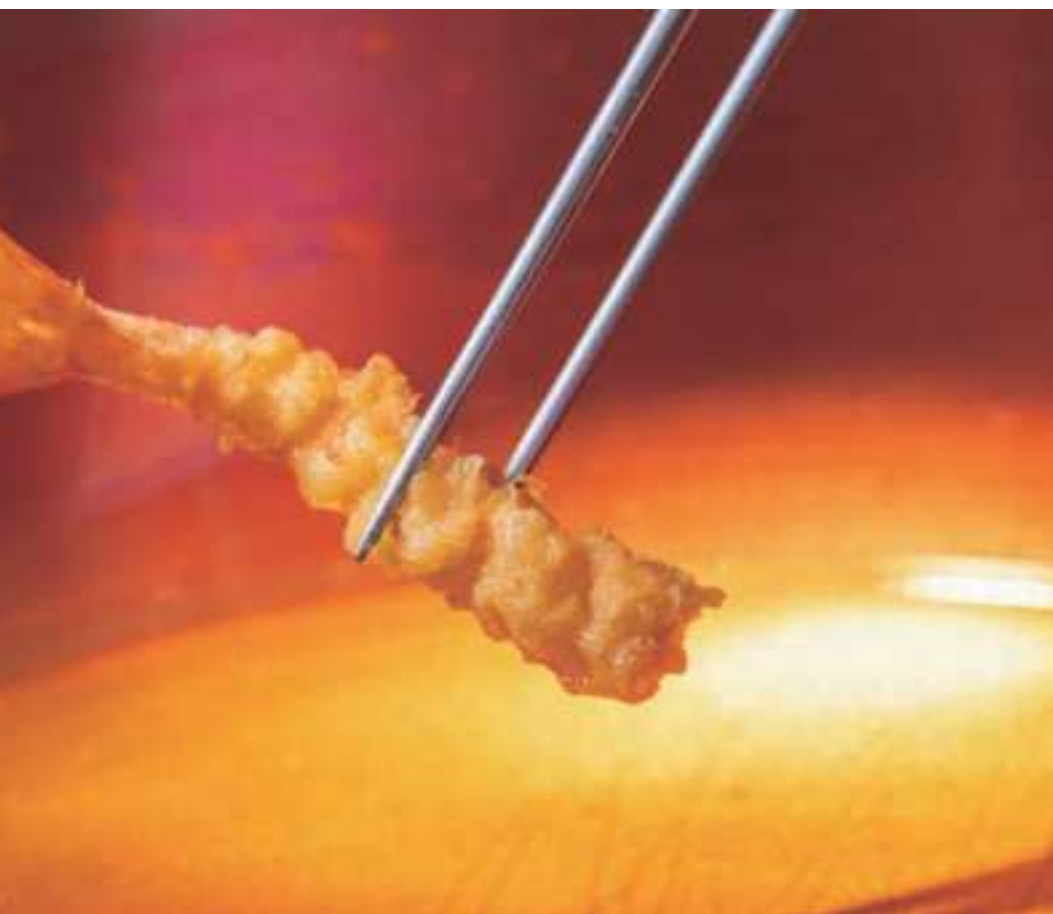
テーブルを盛りあげる
茶芸師のパフォーマンス

人気の料理はやはり「四川麻婆豆腐」や、中国のやわらかな豆腐の「豆花」などだ。

天ぷら よしたけ

／ 東京都中央区

素材の旨みを閉じ込めた 極上天ぷらを満喫する



↑「蒸し焼き天ぷら」は女性客からも軽くて食べやすいと評判が高い。料理人歴30年の技が光る。



【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か月間となります。

食材に衣を付けて熱した油の中に入れて調理する天ぷらは、一般に「揚げ物」だと捉えがちだが、日本料理の職人の間では「揚げ物であると同時に蒸し物である」と考えられている。なぜなら、衣を纏った食材は、高温の油に触れたとき余計な水分が蒸発しながら衣の中で蒸されて、香りや旨みが凝縮されるからだ。一流の料理人は、その日の食材の状態や気温、湿度などを見極めながら、油で揚げる時間を調整し、もっともおいしい状態で顧客に提供している。

旬の素材を用いた 「蒸し焼き天ぷら」を堪能

ご紹介する『天ぷら よしたけ』の店主・山岸忍さんの作る天ぷらは、そうした天ぷら料理の極意を再現した逸品。サクサクした衣とともに素材の濃厚な旨みが味わえて、軽い食べ心地。ご贖



↑季節感溢れる野菜。店主自らが名産地を訪れて試食し、農家から仕入れたものも多数ある。



[天ぷら よしたけ] ランチペア

申込番号 ZH 137-004

内容：先付け・季節のサラダ・天ぷら8点・おすすめ2点・かき揚げ食事(えびかき揚げまたは天茶)・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／東京都中央区銀座8-5-1 プラザG8 B1F

■ご利用時間／11:30~13:30〈LO〉

■定休日／月曜、日曜、祝日

■アクセス／JR線新橋駅銀座口から徒歩約5分、東京メトロ銀座線銀座駅から徒歩約7分

■<https://ginza-yoshitake.jp/>

↓店は地下鉄銀座駅から徒歩約7分。
カウンター8席と、4人掛けのテーブル席が1卓備えられている。



らは「蒸し焼き天ぷら」と称されて、永年愛され続けている。
そんな同店のランチをふたりで楽しむプランをご用意した。旬の素材を使った季節の天ぷらを複数楽しんだのち、最後は天丼もしくは天茶で締めるコースとなる。
ところで、同店では天ぷらのともとなるご飯も店主自慢の品。米は幼いころから白米好きだった山岸さんが選り抜いた島根のブランド米・仁多^{にたまい}米で、契約農家から直接仕入れたものを特注の土鍋で炊き上げる。艶やかで粒が際立ち、噛むほどに甘みが増す。コースの最初からこのご飯を食べたい場合は、希望を伝えればそれも可能だ。

ハレの日に相応しい名店で
本格的中国料理を味わう



↑コースの一例（1人前）。写真手前が絶品「蟹肉入りフカヒレのスープ」。

今回ご用意したのは、横浜中華街を代表する老舗『華正樓』本店で、オリジナルのコースをふたりで楽しむプラン。ハーフボトルのスパークリングワイン付きで、「蟹肉入りフカヒレのスープ」は、気仙沼産の原ビレを手間暇かけて戻し、特製白湯スープと合わせてじっくり煮込んで仕上げた逸品。

中華街本店にて
ふたりでコースを楽しむ

『華正樓』は、昭和14年（1939）、まだ簡素であった横浜中華街に創業した名店である。地域の共存共栄を目指し、発展に貢献しつつ、この歴史と共に、伝統を守り続けている。「味・おもてなし・空間すべてにおいて、常に本物を提供する」という信条を胸に、熟練の職人が選び抜いた旬の食材を用いて、本格的な中国料理を提供している。



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



◀心安らぐ1階ロビー。
奥には風雅な中庭があり、
一年を通じて季節の移り
変わりを感ずることがで
きる。



↓個室の一例。心地よいサービス
を受けながら、落ち着いて食事を
楽しめる。

[横浜中華街 華正樓本店] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZH 139-003

内容：蟹肉入りフカヒレのスープ・
窯焼き北京ダックを含む全8品のフ
ルコース＋スパークリングワインハ
ーフボトル1本付き

※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／神奈川県横浜市中区山下町
186

■ご利用時間／11:30～20:00（最
終入店）

■定休日／火曜（祝日・ゴールデン
ウィーク・繁忙期を除く）

■アクセス／みなとみらい線元町・
中華街駅から徒歩約3分、JR石川町
駅から徒歩約10分

■<https://www.kaseiro.com/>



また、「窯焼き北京ダック」は、
本場の料理人が丁寧にローストし
たアヒルの皮だけをういた贅沢な
一皿——。伝統の技が光る全8品
を堪能できる。
本店は、昭和の時代に建造され
た歴史ある建物で、一歩足を踏み
入れると、そこは中華街の喧騒と
は無縁の世界。1階は瀟洒な工芸
品や調度品で設えられたロビーに
なっていて、ゲストは、まずここ
で優雅にチェックイン。その後、
上階にある個室で、心ゆくまで料
理を堪能できる。きつと、ハレの
日や記念日に相応しいひとときと
なるはずだ。

山下公園越しに海を望む 歴史と風格に富んだ名ホテル



↑本館のロビー。さりげなく置かれたテーブルや椅子、照明などにクラシックホテルの風格を感じる。



↑開業当時のクラシカルな雰囲気をも今に留める本館の大階段は、ホテルのシンボリックな存在だ。

横浜随一の歴史を誇り、英国王室やチャップリン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。日本を代表するクラシックホテルのひとつである。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^{じん}。左右対称のルネサンス様式を基調とし、落ち着いた美しさを持つ。

昭和6年（1931）から10年間、作家の大佛次郎^{おほろしろう}はこのホテルの318号室を仕事場にした。戦後、厚木飛行場に到着したマッカーサーが最初に宿泊したのも、このホテルだ。一時は、GHQの執務室として使用したが、いずれも客室として今も使われている。



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

➡本館のグランドツインルームは、落ち着いた中に高級感が漂う。



↑1927年の開業時と変わらぬ佇まいの本館と、1991年に新たにオープンした近代的なタワー館が、横浜の歴史を語り伝えているよう。



【ホテルニューグランド】 ペア宿泊

申込番号 ZH 141-002

内容：1泊食事なし（本館グランドツインルーム）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※土曜、休前日、2026年4/20、4/25～5/5、8/8～8/16、9/18～9/23、12/19～2027年1/3、その他特別営業日はご利用いただけません。2027年4月以降の除外日、特別営業日の詳細はホテルに直接お問い合わせください。
※タンクトップ・ビーチサンダル・ぞうり等の軽装での来館は、ご遠慮いただいております。

■住所／神奈川県横浜市中区山下町10

■ご利用時間／チェックイン14：00
チェックアウト11：00

■アクセス／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、首都高速横羽線横浜公園ランプより約10分

■<https://www.hotel-newgrand.co.jp/>



歴史ある本館に泊まりクラシックホテルを満喫

現在のホテルは、歴史に彩られた本館と増設された18階建てのタワー館からなる。今回紹介する宿泊プランでは、本館のグランドツインを利用。ベージュや白を基調とし、金色や紺色をアクセントに使った良質な空間だ。窓からは港も一望できる。

当プランは食事の付かないプランのため、散歩を兼ねて、中華街やみなとみらい等、横浜の街へ出かけてみてはいかがだろう。

てんぷら鶴吉

静岡県熱海市

伊豆の地魚と地場野菜を 椿油と綿実油で揚げる



↑ 椿油を使うと食感も軽く、食べたあとの満腹感がありながら、胃もたれしにくい。

静岡県熱海で、5代にわたって干物店を営む『釜鶴』。歴代の主人は毎日市場に足を運び、自らの目で納得した鮮魚を仕入れ、干物づくりに励んできた。当代主人も魚の目利きとして知られている。

この『釜鶴』初代の名を冠した店が『鶴吉』。地の魚と地場野菜を中心にした天ぷらが味わえる。

ネタには天ぷらの定番、穴子やキスなどもあるが、おもに伊豆沖で水揚げされた地物を優先して使うという。金目鯛やいささき、ほうほう、えぼ鯛あたりはわかるが、当地で「赤らさ」や「でんでん」と呼ばれる魚はまさに地魚。どちらも上品な白身で、揚げるとふっくらとして、じつに旨い。

玉葱や蕪、菜の花、ほうれん草といった野菜は近郊の契約農家から届く。12月～4月は修善寺の椎茸名人が手がけた立派などんこ、春には山菜も登場する。



【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。

体験型ギフト



◀伊豆沖で水揚げされた金目鯛やほうぼうなど多彩な地魚。椎茸は修善寺産、野菜はおもに近郊から届く。



▶カウンター8席のほか、テーブル席、小上がりもある。いずれにしても、揚げたてが運ばれる。

【てんぷら鶴吉】 ディナー4名

申込番号 ZH 143-004

内容：天ぷらコース（前菜・造り・天ぷら・かきあげ天井または天茶・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10歳よりご利用いただけます。

■住所／静岡県熱海市中央町11-1

■ご利用時間／17：30～20：00(LO)

■定休日／木曜、第3水曜

■アクセス／JR熱海駅から徒歩約20分またはタクシーで約5分

■<https://www.kamaturu.co.jp/turukiti/>

↓香ばしく揚げた才巻海老は、頭から尻尾まで食べられる。海老の甘みが、口の中いっぱい広がる。



大豆や畳いわしを混ぜた季節ごとの塩、天つゆのほかに自家製ポン酢も用意され、揚げたてを好みの味でいただく。
このディナーコースは4名で楽しめ、前菜や地魚の刺身、締めにはかき揚げの天井か天茶なども味わえる。



カラッと揚げた天ぷらを3種の味で楽しむ

油は伊豆諸島特産の椿油に、実油をブレンドする。椿油を使うと、カラッと軽く揚がる。しかし、食用油の中でも高級で値が張るため、一般的には天ぷらに使われることはほとんどない。

料理人と建築家が表現した 地中海料理のレストラン



↑雄大な相模湾が一望でき、開放感
やリゾート感を掻き立てる。この空
間で地中海料理をゆっくり味わえる。



◀料理の一例。地元産伊勢海老のグ
リルを濃厚なアメリカヌソースで
いただく。豊かな海を感じるひと皿。

日本を代表するフレンチの巨匠、
三國清三氏。あの新国立競技場を
設計した、世界的建築家の隈研吾
氏。ふたりのアーティストの才能
が融合し、伊豆高原に1軒のレス
トランが誕生した。

まずは、豊かな自然に囲まれた
小高い場所に立つ、その建物から
じっくりと味わいたい。この立地
を活かすために、「懸造り」とい
う手法が取り入れられた。急斜面
の上に建築を浮かせるように建て
る日本伝統の建築法で、京都の清
水寺がその代表である。

本組みの構造体は、シンプルで
力強い空間を演出するとともに、
建物を外周するガラス面からは、
雄大な相模湾の眺望が楽しめる。

木組みには、美しい木目と強度が
特徴のアラスカヒノキを使用。ヒ
ノキ特有のすがすがしい香りもほ
のかに漂う。



【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。



↑静岡育ちの和牛のロティに、野菜をたっぷり添えた肉料理の一例。伊豆で採れた旬の野菜が使われる。



[ミクニ伊豆高原] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZH 145-002

内容：海と大地と太陽のアルモノーコース(アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート2品・コーヒー・小菓子・パン)＋季節のカクテル

※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。※お子さまは8歳よりご利用いただけます。※短パン、ビーチサンダル等のご入店は大変遠慮ください。

■住所／静岡県伊東市八幡野1172-2

■ご利用時間／

ランチ11:00～14:00(最終入店)

ディナー16:30～18:00(最終入店)

■定休日／不定休

■アクセス／伊豆急行線伊豆高原駅から徒歩約1分

■<https://mikuni-izukogen.jp/>

↓相模湾で揚げた鮮魚のボワレ。料理は季節や水揚げの状況などで変わるが、写真はカサゴを使用。



一方、料理のプロデュースを手掛けた三國シェフは、伊豆の気候風土が地中海に似ていることに着目。近海で揚がる新鮮な魚介類や伊豆の肥沃な土壌と太陽をたっぷり浴びて育った野菜など、地元の食材を使った地中海料理を提案した。多彩な野菜を用いて、オリーブオイルを上手に取り入れた健康的な食事である。

地中海を思わせる伊豆半島の海、太陽、そして大地の恵みを五感で感じられる『ミクニ伊豆高原』に、ふたりの席を用意した。

地元産の食材を中心に
丁寧に美しく仕上げる



風情ある屋敷で味わう 茶の湯の心が活きた懷石料理



↑「椀」の一例。蛤と貝柱の真薯に京人参と大根、椎茸、落、木の芽。身も心も温かく、ほっとする一品。



↑玄関を入ると、帳場のある広い土間。明治期の商家の趣で、右奥の部屋は雛飾りなど季節の設えがされる。



【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。

徳川御三家尾張藩のお膝元で、

豪商をはじめ多くの町方に親しまれてきた茶の湯。料亭『志ら玉』では、茶の心を基本とした懷石料理を風情ある屋敷で賞味できる。

この店は、反物を扱っていた名古屋の商家、奥三河・小原村(現豊田市)の田舎屋、京都の茶室という3つの異なる建物が移築され、成り立っている。

土間を通り抜けると、奥や2階にいくつもの座敷があり、それぞれに趣が異なる。中でも、4畳半の茶室「笑庵」とその茶室に付属する8畳の広間は、江戸時代中期のものという。茶を嗜む人でなくとも興味深い佇まいだ。

季節と地の物をいんだんに取り入れた献立

昼間は、正式な茶事が行なわれていることが多いが、初心者でも参加できる茶事の勉強会も毎月開



↑茶室「笑庵」に隣接する広間。坪庭に面したこの座敷では茶事が行なわれるが、食事をすることもできる。



➡「八寸」の一例。カラスミ大根、赤貝ぬた、いか海鼠腸和え、柚餅子、筏ばえなど季節の郷土の味が並ぶ。

【御懷石 志ら玉】 ランチペア

申込番号 ZH 147-004

内容：懷石コース（先付・小鉢・八寸・造り・煮物椀・皿・止物・麦とろ・水物・生菓子・薄茶）

※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／愛知県名古屋市北区上飯田西町2-36

■ご利用時間／11：30～15：00（LO）

■定休日／不定休

■アクセス／名古屋市長地下鉄上飯田線上飯田駅から徒歩約2分、JR名古屋駅からタクシーで約25分

■<https://www.siratama.jp/>

催され、評判を呼んでいる。
本プランでは、茶事の懷石料理をくずしたスタイルで、季節の食材や地の物を取り入れたコースをお楽しみいただく。
料理の締めには、名物の「麦とろ」が用意されている。食事の最後に、菓子と抹茶でもてなされ、ゆったりとした心地になる。
茶人で陶芸家でもある主人は、名古屋近郊に登り窯も所有し、茶碗なども作る。主人が収集した茶道具をはじめ、調度品など座敷の設えも、歴史や由緒を感じさせる名品揃いである。
椅子席にすることも可能なので、事前に依頼すると良いだろう。

うなぎの新甫^{しんぽ}

愛知県名古屋市長

表面はパリッと香ばしく
中はふくら焼き上げる



↑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^{あじ}、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。



【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。

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^{ちくさ}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



↑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 ZH 149-004

内容：口取・白焼(小)・うな重・肝吸い・漬物+お土産(【冷凍】うなぎの蒲焼)

※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、予約を控えさせていただきます)。※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、割き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。



ホテル日航金沢

／石川県金沢市

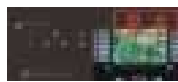
加賀百万石の優美な文化を 体感できる上質なホテル



↑洗練された色使いと古都の趣ある意匠を取り入れ、`現代の金沢・雅。`を感じられる客室。

天正11年（1583）の前田利家の入城を機に、城下町、金沢の基礎が築かれた。加賀百万石の歴史の始まりである。今に伝わる雅な文化は、利家を祖とする290年にわたる前田家統治の間に育まれたものだ。前田家の庭園として造られた「兼六園」をはじめ、古い街並みが残る茶屋街、土塀が続く武家屋敷跡など、街のあちこちに往時の景観や風情を留めている。これらの景観が認められ、金沢は平成21年、国の「歴史都市」第1号に認定された。

これらの歴史的建造物に加え、九谷焼や加賀友禪、金沢漆器といった伝統工芸に、食文化も開花。国内はもとより、海外からも多くの観光客が訪れる。そんな金沢観光の拠点として、おすすめしたいのが金沢駅前に立つ『ホテル日航金沢』である。市内に点在する名所を巡るバスも駅前から発着し、



【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



↑朝食は和食、洋食とも品数豊富なバイキングスタイル。



【ホテル日航金沢】 ペア宿泊

申込番号 ZH 151-004

内容: 1泊朝食(スタイリッシュツイン)
※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※土曜、休前日、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。
※ご朝食はバイキングとなります。

■住所／石川県金沢市本町2-15-1

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト12:00

■アクセス／JR金沢駅兼六園口から徒歩約3分、北陸自動車道金沢東I.C.より約10分または金沢西I.C.より約15分

■www.hnkanazawa.jp



↑フレンチトーストには金沢の特産品、車麩くるまぶを使っている。もちもちした食感があり、美味。



↑手作りの伝統工芸作品をしつらえ、トラディショナルとスタイリッシュモダンが融合した客室。

便利な立地だ。

贅を尽くした空間で
ゆったりと寛げる

このプランで利用する客室は、「スタイリッシュ」ツインルーム。客室内には金沢の伝統工芸を堪能できるよう、加賀小紋を全室に、加えて加賀友禅、陶芸、金工、ガラス工芸のいずれかの作品がしつらえられている。

さらに、全館を通じて、施設が広くとられ、贅を尽くして造られている。日常とは違う上質で心地よい空間で、ゆったりと寛げる。



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、すだれ麩が欠かせない。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。食文化もしかり。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 ZH 153-004

内容：日本料理コース（付出・造り・汁椀・煮物・焼物・揚げ物・強肴・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IC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10品出てくる。

開花亭 Sou-an

福井県福井市

古からの食材の宝庫、 福井の新たな食文化の発信地



↑格子にはクサマキの木を使い、福井の繊維産業から着想した伝統的な織り柄を表した。



【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。

伝統的な日本建築の隣に、格子で覆われたガラス張りの建物が並んで立つ。屋根瓦をのせた木造建築に対比するような、シンプルで軽やかな印象のモダン建築……。この意図に、ひとりの建築家の名前が頭に浮かんでくる。そう、世界的建築家で、*「和の大家」*とも称される隈研吾氏だ。

重厚な造りの建物は福井を代表する老舗料亭『開花亭』。もう一方は割烹の『開花亭 Sou-an』だ。日本料理の魅力や素晴らしさを気軽に味わってもらいたい、という想いから立ち上げた。今回は、新たな日本料理の可能性に挑むこの店を紹介する。

本格的な懐石料理を
カジュアルに味わえる

創作料理とは一線を画す、新しい日本料理の世界に誘う——。例えば、色が付いていない透明な



↑2階まで吹き抜けになったガラス張りの空間に、格子の模様が影を落とし、モダンアートのような。

←↓日本海の豊富な海の幸の持ち味を活かしながら、感動を呼ぶ料理を目指している。



【開花亭sou-an】 ランチペア

申込番号 ZH 155-004

内容：懐石コース(先附・お吸物・造里・温物・焼物・合肴・強肴・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／福井県福井市中央3-9-21
■ご利用時間／11:30～13:00〈LO〉
■定休日／日曜、祝日、年末年始
■アクセス／JR福井駅から徒歩約15分またはタクシーで約5分、北陸自動車道福井I.C.より約10分
■<https://www.kaikatei.biz/souan>



醤油をジュレにして刺身に合わせる。見た目はクリスタルのように輝き、口に入れるとあの醤油の風味だ。目指すのは、おいしい感動を生む料理だ。本格的な懐石料理をカジュアルに楽しめる。

飛鳥・奈良時代、若狭は天皇家の食材を担う「御食国」であった。江戸時代には北前船の寄港地として栄え、昆布の流通拠点となった。京の都に塩鯖を運ぶ、鯖街道の起点としても知られる。

このような歴史が、成熟した食文化を育んだ。京都や金沢に注目が集まりがちだが、北陸新幹線の延伸をきっかけに福井を訪ね、美味を堪能してはいかがだろう。

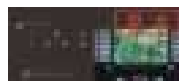
ホテル日航奈良

奈良県奈良市

JR奈良駅西口直結の好立地 古都観光に最適なシティホテル



↑奈良の新鮮な野菜や滋味あふれる
伝統食・名物料理などが並ぶ朝食。



【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。

1300年の歴史を有する平城の都、奈良はシルクロードの東の終着点。そのためか京都とはまた違った、大らかな魅力がある。

この奈良をはじめとする大和路には見どころが多い上、古刹や名所旧跡が広範囲にわたっている。歴史に触れ、じっくり観光したいと思うなら、ぜひ宿泊したいところである。

そんな奈良観光の拠点となるのが、この『ホテル日航奈良』だ。JR奈良駅西口に直結し、近鉄奈良駅にも徒歩圏。フロントとロビーのある3階は吹き抜けで、やわらかな光に包まれている。6階にはシティホテルには珍しい、宿泊者専用浴場も完備している。

旅の疲れは
その日のうちに

光明石を使用した人工温泉「佐保の湯」も宿泊客に好評だ。



↑吹き抜けて広々としたロビー。ベージュを基調とした落ち着いた雰囲気は古都、奈良にふさわしい。



【ホテル日航奈良】 ペア宿泊

申込番号 ZH 157-004

内容：1泊朝食（ミドルツイン）
※ご予約にて承ります。
※表記以外のサービスはお客様負担となります。
※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。
※ゴールデンウィーク、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／奈良県奈良市三条本町8-1
■ご利用時間／チェックイン15：00
チェックアウト11：00
■アクセス／JR奈良駅西口直結、近鉄奈良駅から徒歩約12分、京奈和自動車道木津I.C.より約13分
■<https://www.nikkonara.jp/>

→シモンズ社製のベッドをはじめ、落ち着いたインテリアを配した客室。



◀館内に宿泊者専用浴場を完備。大きな湯船に浸かれば、観光で歩き疲れた体を癒せる。

岡山県阿部鉦山坑道掘りにて採掘される天然鉱物「光明石」は、1トンの岩からわずかしか採掘できない貴重な石として知られ、地下深くの熱水による変質でできた岩石である。

温泉同様の成分を含み、神経痛や肩のこり、腰痛、冷え症、疲労回復などの効能が期待できる。やわらかなお湯に身を沈めれば、ゆっくり旅の疲れを癒せるだろう。

浴場以外にも、宿泊者専用ウェルカムラウンジ、フィットネスマシンコーナー、そして多彩なレストランなど充実の設備を揃える。思い思いのスタイルで快適な時間を過ごせるはずだ。

つる由^{よし}

奈良県奈良市

季節の美味を堪能できる 古い街並みに佇む和食の名店



↑カウンター席は主人、河田仁紀^{ひろき}さんが調理する手元が見える一等席。すっきりした設えも清々しい。



←先付^{さきづけ}には、その季節の味覚が並ぶ。写真は酒肴^{しゅけつ}に適したからすみ、かに味噌和え、かぶら寿司の3種。

東大寺、法隆寺、薬師寺……。

日本の歴史を刻んだ重要遺産が点在する平城の都、奈良。山々に囲まれたこの穏やかな里は万葉集にも数多く詠まれ、旅人たちを魅了してきた。

古い街並みが残るならまちも風情があり、散策におすすめだ。その一角に和食の名店『つる由^{よし}』がある。景観に配慮して設けた白塀^{しろへい}が美しく、露地行灯^{ろじあんどん}が玄關へとやさしく誘う。

カウンターで包丁を握るのは、主人の河田仁紀^{ひろき}さん。金沢の料亭『つる幸^{さち}』で修業を積み、この店を開いた。訪れる客のほとんどは地元の人で、つまり、奈良の美食家が通う店である。

全国からすぐれた食材を集め、自在に調理する。その一例が天然のすっぽんだ。

「一年を通して、岡山下の川で獲れたものを送ってもらっています」



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

体験型ギフト



←手前は炊き鮑、中央は小芋と大豆、
たらこの昆布巻きの煮物、奥はふぐ
の昆布締め。献立は季節で変わる。



【つる由】 ディナーペア

申込番号 ZH 159-004

内容：和食コース（先付・吸物・刺身2品・おしのぎ・焼肴・酢の物・焚合・台の物・ご飯・菓子）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様が負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様が負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／奈良県奈良市脇戸町22-1

■ご利用時間／17：00～21：30（LO）

■定休日／月曜

■アクセス／近鉄奈良駅から徒歩約13分



←天然のすっぽんを使った、滋味豊かな椀物。
焼き葱とすっぽんの脂
（手前左）を添えた。

つくり楽しみたい。

目でも楽しみ、季節の味覚をゆ
つくり楽しみたい。

いろいろなと。美食家を満足させる
ゆえんがここにある。

といった高級食材や、からすみ、
かに味噌などの珍味が並ぶことも
ある。おいしいものを少しずつ、

献立は季節で変わり、鮑やふぐ
といった高級食材や、からすみ、

珍味や美味を少しずつ
ゆつくりと味わう

天然と養殖では調理法に若干の
違いがあるというが、滋味溢れる
椀ものに仕立てる。

と、河田さん。
やはり、養殖とは違う旨みがあり
ますから」

懐石近又

さんまた

／京都府京都市

伝統的な佇まいの京町家で 京料理の真髓を味わう



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

京都の気候風土が育んだ
京野菜を堪能する

今回ご紹介する献立では、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。器の中に四季を再現、旬の

握り、京都の旬の美味を追求して
いる。香りのいい出汁をとり、少
しの調味料で味を調え、食材の旨
みを最大限に引き出すことが京料
理の真髓だという。

京の台所、錦市場のほど近くに
立つ『懐石近又』。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。典型的な京町家の
佇まいを今に伝え、国の登録有形
文化財に指定されている。

現在は、7代目の鵜飼治二さん
と8代目となる英幸さんが包丁を



【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。



↑その季節の旬の食材を使った料理が供される。京を代表する夏の味覚、鰻も湯引きなどで味わえる。



【懐石 近又】 ランチペア

申込番号 ZH 161-004

内容：京懐石コース（先付・椀物・向付・蒸物または炊合・焼物・御飯・香物・止椀・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。

※お子さまは13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條上ル407

■ご利用時間／12：00～13：30（LO）

■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/>

↓和の情緒を感じる店内には趣向を凝らしたお庭も配されている。



食材が季節の到来を告げる。

中でも、京野菜は力を入れている食材だ。7代目は「京野菜マイスター」にも認定され、自らその普及にも務めている。

近頃は「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、本物の京野菜が育つのだ。

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。京都の気候風土が育んだ恵みを堪能していただける。

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年にオープンした新しい店ながら、

その日仕入れた食材で
当日の献立を決める

しかし、京都で料亭の座敷に上がるとなると作法が気になり、気後れする。もう少し気軽な雰囲気、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。

体験型ギフト



←本日の造りは鯛、
鰯、ハガツオ。鯛
は赤身と、脂のの
った身は焼き霜に。
自家製ポン酢と醬
油を用意した。



↓秋の炊き合わせの一例。寒くなる
ほどに旨味が増すかぶらに、京人参、
平茸を合わせた。彩りも美しい。



[割烹 たいら] ランチ／ディナーペア

申込番号 ZH 163-004

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／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條駅から徒歩約5分、京都市バス各線四條高倉下車徒歩約5分



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。丁寧な仕事で、美味しいものを少しづつ供するスタイルは、自身の店にも引き継がれている。

「献立は、食材を見てから決めます。長年付き合っている魚屋さんがあるので、この季節だからこの魚と決めないで、鮮度の良さを最優先させます」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、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。

世界的なフレンチシェフが 初めて監修した鉄板焼



↑ブランド和牛を使った鉄板焼。絶妙な焼き加減の牛肉を塩・胡椒や山葵、多彩なソースでも味わえる。



◀ドミニク・ブシェはパリの名店『トゥール・ジャルダン』『ホテル・ド・クリヨン』などで総料理長を歴任。

日本の鉄板焼に フレンチの要素を加味

ドミニク・ブシェは自然豊かなフランス西部のポワトゥー・シャラント地方の生まれ。フランス屈指の名店で総料理長を務め、2004年に独立、パリ8区に自身の名

館内のレストランも一新され、ミシュランの星付きフレンチシェフ、ドミニク・ブシェが監修する初の鉄板焼レストランが誕生した。フランス料理の洗練と鉄板焼のライブ感を融合させた、これまでにない試みである。

東山三十六峰のひとつ、華頂山を背景に約5万5000㎡の敷地を有する『ウエスティン都ホテル京都』。その創業130年を機に全館にわたる改築工事が行なわれ、歴史と伝統を受け継ぎながら、気品をまとった快適なホテルとして生まれ変わった。



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



↑店内はモダンな空間。カウンター越しに、調理の様子を見られるライブ感が魅力。

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

申込番号 ZH 165-004

内容：鉄板焼おまかせコース+グラス
シャンパン

※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。

※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。

※男性のお客様さまにはジャケットの着用をおすすめします。

■住所／京都府京都市東山区粟田口
華頂町1(三条ヶあげ) ウェスティン都ホテル京都3F

■ご利用時間／11:30~14:30 (LO)

■定休日／水曜(不定休)

■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I.C.より約15分

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



◀食材は地元京都産を中心に、フレンチの手法で仕上げています。軽やかでありながら、味わい深い。

前を冠したレストランをオープンさせた。現在は東京・銀座に店を構え、ここ京都では鉄板焼にフレンチの遊び心を吹き込んだ。今回ご用意したのは、ランチのコース。まずはオリジナルのシャンパンで乾杯の後、フレンチらしい前菜にはじまり、絶妙な火入れで焼き上げたブランド和牛がメインとなる。塩・胡椒で味わった後は、赤ワインのエシヤロットソース、味噌とシャンパンのビネガソースといった新しい味覚を楽しんでいただきたい。

窓からは北山や東山が一望でき、京都でしか味わえない贅沢な時間を満喫できる。



中国料理 青冥^{チンミン}

／大阪府大阪市・京都府京都市

世代を超えて愛され続ける 大阪を代表する中国料理店



↑前菜の盛り合わせ、ふかひれ姿煮、北京ダックなどの料理が楽しめるコース料理。大阪『堂島本店』の一例。



←落ち着いた雰囲気のある京都の『祇園店』。大きな窓からは、祇園花見小路の街並みや東山連峰も望める。

最上級スープで煮込んだ
滋味豊かなふかひれ姿煮

ヨシキリザメを使用した、ふかひれ姿煮には「頂湯黄金仕立て」の名前が付く。鶏肉をベースに仕込んだスープは「上湯」と呼ばれ、

堪能していただきたい。

その贅沢な味わいを、心ゆくまで

クを含むコース料理をご用意した。

舗とも、ふかひれ姿煮と北京ダック

足を運ぶのに便利な場所だ。両店

いの『祇園店』も観光のついでに

約5分の好立地にあり、四条通沿

『堂島本店』は北新地駅から徒歩

する。

半世紀を経ても変わらない本格的な味を求めて、舌の肥えた大阪人たちが通う中国料理の名店。それが『青冥^{チンミン}』である。

今回は、その『堂島本店』と、京都にある『祇園店』からお好きな店舗を選択できるプランを紹介する。



【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か月間となります。

体験型ギフト



【青冥 堂島本店】ディナーペア

申込番号 **ZH 167-004**

内容：青龍コース(北京ダック、フカヒレ姿煮、鮑のお料理を含む計8品)

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※12月28日～1月3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／大阪府大阪市北区堂島浜1-3-18 堂島セントラルビルF

■ご利用時間／17:00～20:00 〈LO〉

■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5分

■<https://ching-ming-dojimahonten.com/>

【青冥 京都祇園店】ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZH 167-005**

内容：嵐山コース(北京ダック、フカヒレ姿煮、鮑のお料理を含む計7品)

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。※年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

■住所／京都府京都市東山区祇園町北側268 ヤサカ祇園ビル5F

■ご利用時間／ランチ11:30～15:30 〈LO〉
ディナー17:00～20:00 〈LO〉

■定休日／12月31日

■アクセス／京阪電鉄祇園四条駅から徒歩約5分

■<https://ching-ming-gion.com/>

↑赤を基調としたモダンな店内の大阪の『堂島本店』。王道を行く中国料理は、世代を超えて愛されている。

↓創業は昭和42年（1967）。接待や家族の記念日など、幅広い客層を持つ大阪を代表する中国料理の名店。



その一番だしは「頂湯」と区別される。中国料理においては、最上級のスープという意味だ。黄金色に輝く上品で滋味豊かなスープがふかひれの繊維に絡み、非常に美味。とろけるゼラチン質がこの上ない口福をもたらす。

下味を付けたアヒルを専用窯で香ばしく焼き上げた北京ダックは、もとは宮廷で愛されていた高級料理である。その肉を甘めの中国味噌とともに「烤鸭餅」という薄いクレープで包んで食べるのが一般的だ。パリッとした皮の食感と、ジューシーな肉の味わいを楽しめる。中国味噌の風味と相まって、口の中に旨みが広がる。



ホテル日航姫路

兵庫県姫路市

姫路観光の拠点に最適 上質なホテルステイを満喫



↑JR姫路駅から徒歩1分、城下町姫路の散策に便利な立地。吹き抜けるロビーは広く、明るい。



【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。

姫路城は播磨の守護職、赤松則村が姫山の地に砦を築き、その子貞範が正平元年（1346）に城を構えたことに始まる。戦国時代の羽柴秀吉に続き、関ヶ原の役後は徳川家康の娘婿、池田輝政も入城。元和4年（1618）、本多忠政の時代になり、西の丸を増設して今の形がほぼ完成した。

その姿は優美なようで、実は戦国を生き抜くために、守りに徹した堅牢な城である。平成5年に法隆寺とともに、日本初の世界文化遺産に登録。国内外から多くの観光客が訪れる。

ゆったりと寛げる

城下町の歴史を訪ねる拠点

この世界遺産、姫路城をはじめとする観光に便利な宿が『ホテル日航姫路』である。JR姫路駅南口から徒歩1分、姫路城までも徒歩圏だ。今回は、夕食・朝食の2



↑お食事は「セリーナ」にて。バラエティ豊かな料理をbuffeスタイルで味わえる。



【ホテル日航姫路】 ペア宿泊

申込番号 ZH 169-004

内容：1泊2食（スタンダードツイン）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

※ご夕食・ご朝食は1F・ALL DAY DINING「セリーナ」にてbuffeとなります。

■住所／兵庫県姫路市南駅前町100

■ご利用時間／チェックイン15：00
チェックアウト11：00

■アクセス／JR姫路駅から徒歩約1分、山陽電鉄姫路駅から徒歩約5分、姫路バイパス姫路南I.C.より約3分

■<https://www.hotelnikkohimeji.co.jp/>

↓その姿が羽を広げた白鷺に喩えられ、別名「白鷺城」とも呼ばれる。春は桜の名所でもあり、木造建築として日本屈指の規模と美しさを誇る。



合い、充足した一日が終わる。

客室は落ち着いた色調でまとめられ、ゆったりと過ごすことができる。旅の思い出をふたりで語り、

「オールデイダイニング「セリーナ」では、彩り豊かな充実の料理が並ぶbuffe料理をご提供。常設のライブキッチンでは、目の前で仕上げられていく料理を五感で楽しめる。

↑ゆったりとレイアウトされたインテリヤなど、心地よい快適さを重視した客室。



食が付いた宿泊プランを紹介したい。

姫路城周辺には、広さ1万坪の日本庭園「好古園」や美術館、博物館などがあり、ホテルに戻るころには疲れも出てくる。そこで、

夕食は館内のレストランをご用意。

「オールデイダイニング「セリーナ」では、彩り豊かな充実の料理が並ぶbuffe料理をご提供。常

設のライブキッチンでは、目の前で仕上げられていく料理を五感で

楽しめる。

客室は落ち着いた色調でまとめられ、ゆったりと過ごすことができる。旅の思い出をふたりで語り、

松乃湯

島根県松江市

情緒漂う湯のまち、玉造で
美肌の湯を体感する



↑日本庭園を身近に眺められる露天風呂。弱アルカリ性の温泉には、古い角質を落とす効果がある。

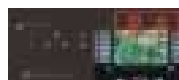


←朝食は和洋ブッフェ。島根の味覚を楽しめる小鉢、山陰の魚介を好みで盛る海鮮丼など種類豊富。

玉湯川に沿って宿や食事処、土産物屋などが立ち並び、温泉情緒も楽しめる。そんな温泉街のほぼ中心に宿を構えるのが『松乃湯』である。その前身は宍道湖畔にあった料亭『松崎水亭』で、大正10年(1921)に玉造温泉に旅館として開業した。

宿の自慢は、なんといっても温泉だ。日本屈指の美肌の湯を湛えた大浴場や露天風呂で、しつとりなめらかな湯を体験してもらいたい。湯上がり後もきつと、長時間

山陰の名湯、玉造温泉は美肌の湯として広く知られている。1300年以上前に編纂された『出雲風土記』にも、「ひとたび濯げば形容端正しく」との記述が残っている。また、現代の泉質調査でも、源泉に含まれる硫酸イオンが肌に水分をたっぷり補給させ、ハリと潤いを与えることが解明されている。



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

体験型ギフト



↑ガラス越しに日本庭園を望む大浴場。趣の異なるふたつの湯を楽しめ、ジャグジーやサウナも完備。



【松乃湯】 ペア宿泊

申込番号 ZH 171-004

内容:1泊朝食(和室)

※ご予約にて承ります。※表記以外のサービスはお客さま負担となります。※現地までの交通機関のお手配、費用はお客さま負担となります。※土曜、休前日、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／島根県松江市玉湯町玉造1215

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト10:00

■アクセス／JR玉造温泉駅から送迎有り(要予約／14:00～19:00)、JR玉造温泉駅からタクシーで約6分

■<https://matsunoyu.jp/>

↓本プランで利用する客室は、スタンダードタイプの8畳和室。ゆっくり落ち着いて寛げる。



玉造温泉では、温泉街のそぞろ歩きも楽しめる。川沿いには散策路が整備され、足湯や源泉を容器に入れて持ち帰れる「美肌スポット」も設けられている。

このプランでは、夕食は好きな店に立ち寄って食べていただく。翌朝のバイキングでは島根ならではの郷土料理に加えて、新鮮な山陰の魚介を盛り付ける海鮮丼といった地元の味覚を心ゆくまで満喫できる。

玉湯川沿いを散策して
温泉街の風情を楽しむ

にわたって、潤い効果を実感できるに違いない。

吟味したネタとシャリの調和。 一貫一貫に寿司職人の技が光る



↑店内は端正な佇まいのなかにも、木の温もりが感じられる。寿司職人との会話を楽しめるのもカウンター席ならではの醍醐味。



◀のどぐろの一番の旨みは、皮と身の間にある脂だ。ネタを炙ることで、本来の旨みを引き出す。

活気に満ちた九州随一の大都市、福岡。その表玄関となる博多駅近くに立つのが『ホテル日航福岡』だ。駅とは地下通路で繋が^{つな}り、徒歩で約3分の距離。福岡市街のみならず、近郊の観光地に足を延ばすにも格好の立地にある。

海外からの宿泊客も多い国際級ホテルとあって、快適さを追求した客室や細やかなもてなしに定評がある。レストランも充実、和食や寿司、フランス料理、中国料理、鉄板焼の名店が揃っている。その中から、今回は「季節の寿司会席」を味わえるプランを紹介する。

玄界灘の地魚に加え
日本各地の海の幸も届く

寿司の醍醐味^{だいごみ}はカウンター席に座り、職人の鮮やかな手つきを見ながら旬のネタを味わうこと。その特等席を、館内2階の『寿司銀明翠 博多』にお取りした。



【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。



↑ 寿司の定番ネタでもあるマグロは料理長の目利きによって、日本各地から最上のものが選ばれる。



【ホテル日航福岡 寿司 銀明翠 博多】 ランチ／ディナーペア

申込番号 ZH 173-004

内容：季節の寿司会席(先附・お造り・旬のおまかせ1品・季節の料理1品・寿司10貫・茶碗蒸し・椀物)

※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。※年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。※お子さまは小学生よりご利用いただけます。

■住所／福岡県福岡市博多区博多駅前2-18-15 ホテル日航福岡2F

■ご利用時間／ランチ11:30～14:30 (LO) 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/restaurant/ginmeisui/>

↓ 紅白の縞模様が鮮やかな車海老。江戸前寿司で好まれる茹でたものは歯触りと甘みをより感じられる。



大陸棚が広がり、対馬海流が流れる玄界灘は豊富な魚種に恵まれた日本屈指の漁場である。福岡では、その玄界灘で水揚げされた新鮮な魚介がすぐに手に入る。この地の利を活かしながら、ネタには日本各地から選りすぐった旬の魚介も使うという。

米には福岡県産を使用、炊き加減や酢とのバランスを考えてシャリに仕上げる。

料理長が目利きした海の幸で握る寿司は、口の中ではらりとほける絶妙な握り具合で、ネタとの調和に感動する。日本料理を極めた職人が作る、季節の会席料理とともに堪能できる。



ふく亭 本店

大分県大分市

豊後水道産の「ふぐづくし」。
多彩な味わいを堪能できる



↑厚めに切ったふぐ刺しやふぐちり、湯引き皮は、出汁と白杵産かぼすを使用した自家製ポン酢で食する。



←落ち着いて食事のできる個室を用意。掘り炬燵のある部屋や中庭に面した部屋など、設えが異なる。

ほどこい歯ごたえの
厚めのふぐの刺身

そんな白杵のふぐを取扱う大分の名店が『ふく亭』である。ふぐ卸問屋も営んでいるので、その目利きには自信があるという。今回は、大分市にある本店で堪能できるふぐコースをご紹介します。落ち着いた個室で、ゆっくりと味わっていただきたい。

大分県東南部に位置し、日豊海岸に面した白杵市。あの関アジ、関サバで知られる佐賀関に隣接した海の幸に恵まれた地域にある。一年を通じて新鮮な魚介類を味わえる他、ふぐの産地としても知られる。日本全国で様々な呼び名があるふぐだが、下関や北九州では「ふく」と呼ばれることが多い。名前の由来には諸説あるが、「ふく」と「福」をかけて縁起物として愛されている。



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



↑ふぐ刺しは歯ごたえを味わえるよう、あえて厚めに切るといふ。花卉のように並べる職人技も見事だ。



↓身のしまったふぐと野菜の旨みを楽しめる、ちり鍋。爽やかな酸味のポン酢が味をより引き立てる。



【ふく亭 本店】 ディナーペア

申込番号 ZH 175-004

内容：ふぐ刺しを含むオリジナルコース（10～11品）

※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。

※ふく亭別館（大分県臼杵市）でもご利用いただけます。

■住所／大分県大分市都町3-7

■ご利用時間／16:00～22:30(閉店)

■定休日／不定休

■アクセス／JR大分駅から徒歩約15分またはタクシーで約5分

■<https://fukutei.jp/>



刺身は通常、皿の模様が透けるほど薄く切るものである。しかし、同店では弾力と歯ごたえを味わえるようにと、やや厚めにしている。なんとも贅沢な食べ方だ。

ちり鍋では、ふぐのぶつ切りを豪快に味わえる。爽やかな酸味の自家製ポン酢が、ふぐの淡白な味わいをより引き立ててくれる。鍋を食べ終わった後には、この出汁で雑炊を作る。旨みを充分に吸った雑炊はなんとも旨い。

唐揚げや皮の湯引きなども供される、まさに「ふぐづくし」。ぜひ、ご賞味ください。

活火山桜島を一望できる 高台に立つホテル

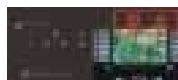


↑展望露天温泉からも錦江湾と桜島を一望できる。泉質は“美人の湯”。とも呼ばれる炭酸水素塩泉。

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

約2万6000年前に誕生し、これまでに17回の大噴火を繰り返してきたといわれる。かつてはその名の通り「島」であったが、大正3年（1914）年の大正噴火で流れた溶岩により、海峡が埋め立てられ、大隅半島の一部となった。現在も、毎日のように小規模な噴火を繰り返している。

その桜島の対岸には、鹿児島市街地が広がる。『SHIROYAMA HOTEL kagoshima』は市中心部にあたる小高い丘に立つ。標高108mから望む眺めは、それは絶景。活火山、桜島の雄姿を一望できる。噴煙を上げ続け、刻々と姿を変える様は決して見飽きることはない。



【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。



↑ ゆっくりと快適な滞在を過ごせる「フォレストツイン」。



[SHIROYAMA HOTEL kagoshima] ペア宿泊

申込番号 **ZH 177-004**

内容：1泊朝食（フォレストツイン／桜島眺望なし）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

■住所／鹿児島県鹿児島市新照院町41-1

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:00

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

■<https://www.shiroyama-g.co.jp>

↓ 朝食のビュッフェには約80種類の料理が並ぶ。和食や洋食、デザートまで、じつに多彩。



また、朝食ビュッフェは全国でもトップクラスの呼び声が高い。約80種類の多彩な料理が一堂に並びさまは圧巻だ。

また、朝食ビュッフェは全国でもトップクラスの呼び声が高い。約80種類の多彩な料理が一堂に並びさまは圧巻だ。

また、朝食ビュッフェは全国でもトップクラスの呼び声が高い。約80種類の多彩な料理が一堂に並びさまは圧巻だ。

展望露天温泉やレストランからも絶景を楽しむ



認定NPO法人 難病のこども支援全国ネットワーク

難病の子供たちに 明日への希望と勇気を

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

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

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

難病のこども支援 全国ネットワークへ寄付

申込番号 ZH 178-001

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

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

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



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

認定NPO法人 国境なき子どもたち(KnK)

困難な状況にある青少年に 教育機会を提供

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

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

国境なき子どもたちへ 寄付

申込番号 ZH 178-002

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

式会社が管理し、認定NPO法人国境なき子どもたちには提供されません。

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



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

