

サライ の 贈り物



黒耀こくよう

大切にしたい日本の 「贈り物文化」を 日本独自のシステムで伝えたい

「到来物」——それは子どもはもとより、

大人にとっても減多にない贅沢品、

特別ないただき物への期待感を伴った言葉でした。

古来、日本人はお世話になった方へ

感謝の気持ちを伝えるためだけでなく、

お中元やお歳暮など、

ことさらに特別なことがなくとも時候の挨拶代わりに

贈り物をするのを習慣としてきました。

久しく御無沙汰している方との「こころの繋がり」を、

大切にしたいという

穏やかな気持ちからではなかったでしょうか。

これは、海外におけるプレゼントとは異なり、



まさに、もてなしのこころを重んじる、

「日本の文化」であると『サライ』は考えます。

この『サライの贈り物』には、

編集部が実際に目で見て、触り、

味わって納得したものだけを選び抜いて掲載しました。

先様のことを考え、こころから喜んでいただける、

贈り手のこころが伝わるという点に特に留意しています。

様々な商品が載ったカタログを贈り、

受け取り手に好きなものを選んでもらうという

「カタログギフト」のシステムは、

日本発の独自の習慣です。

この比較的新しいシステムを活用していただき、

「日本の贈り物文化」を後世までも

伝えていただければ幸いです。

『サライ』編集部



サライ

贈り物の



目次

090

グルメ

食通も納得、粋人も満足の品々

『サライ』が選んだ
とっておきの美味



004

●ご挨拶

『サライ』編集部より

008

●巻頭特集

大自然が織りなす四季折々の絶景が自慢

風光明媚な
宿で寛ぐ



024

●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



092

料亭・レストランメイド

096

海鮮

103

ブランド牛肉

112

フルーツ

114

ブランド米

116

飲料

122

グルメ+モノ

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

085 078 064 059 053 048 034
 アウトドア用品 美容・健康用品・家電
 キッチン用品 インテリア用品・寝具
 「洋」の雑貨 「和」の雑貨
 ファッション



体験

贈り手の心が伝わる

「寛ぎのひとときと
「もてなし」案内

〈掲載商品について〉

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

〈グルメ商品について〉

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

〈アレルギー物質の表示について〉

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

- 小 ―小麦を含んでいる商品
- そ ―そばを含んでいる商品
- 卵 ―卵を含んでいる商品
- 乳 ―乳を含んでいる商品
- 落 ―落花生を含んでいる商品
- え ―えびを含んでいる商品
- か ―かにを含んでいる商品
- く ―くるみを含んでいる商品

〈お申し込み期限について〉

カタログギフトは申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申し込みいただけますようお願いいたします。ホームページに約款がございますのでご覧ください。

<https://www.ringbell.co.jp/>

〈その他〉

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

酒類販売管理者協議

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

大自然が織りなす四季折々の絶景が自慢

寛く 風光明媚な宿で

刻々と表情が変わる海と空、緑の絶景を客室から望めるホテル、北アルプスの大自然に佇む山岳リゾートホテル、山あいの静かな環境で自分と向き合い、心を整える宿……。喧噪を離れて、非日常を堪能できる宿を紹介する。



↑独自の歴史や文化、アート、自然に出会える淡路島のリゾートホテル（兵庫県南あわじ市『ホテルアナガ』、22ページ）。



↑ハヶ岳の広大な森の中にひっそり佇むクラシカルなホテル（長野県茅野市『蓼科東急ホテル』、14ページ）。





↑ 四季折々の自然を愛でながら温泉を楽しむ(福島県会津若松市『丸峰観光ホテル 別館 川音』、10ページ)。



↑ 北アルプスの迎賓館、と称されるホテルのメインロビー(長野県白馬村『白馬東急ホテル』、16ページ)。

四季折々の彩りを見せる 溪谷美の湯宿でゆったり寛ぐ



↑豊かな自然が望める古代檜の湯。
溪流のせせらぎや緑を渡る風の音
を聞きながら温泉を楽しめる。



←利用する露天風呂付きの客室はツ
インベッドを配置した洋室。四季
折々の溪谷美を一望できる。

源かけ流しの湯を
客室露天風呂で楽しむ

今回ご紹介するのは、趣の異なる温泉を満喫できる『丸峰観光ホテル別館 川音』。泉質は肌当たりのやわらかな弱アルカリ性で、源泉温度は約60℃。夏はぬるめに、

道路が整備された現在では、市街地から車を走らせて35分ほど。会津鉄道の芦ノ牧温泉駅もあり、気軽に行けるようになった。四季折々の彩りを楽しむことができる溪谷美は今も変わることなく、豊かな自然と静けさを求め、多くの旅人が訪れる。

福島県会津若松の名湯、芦ノ牧温泉の開湯は古く、千年以上の歴史を持つと伝えられている。阿賀川の深い溪谷に湧くその温泉は、かつては行き着くのに困難を極め、〝幻の温泉郷〟といわれていたほどだ。



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



↑会津が育んだ厳選食材を使った会席料理のコース。季節を感じさせる先付けから水菓子までを堪能できる。



[丸峰観光ホテル別館 川音] ペア宿泊

申込番号 ZS 011-001

内容：1泊2食(露天風呂付ツインルーム)

※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、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／福島県会津若松市大戸町大字芦ノ牧字下夕平1128

■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／会津鉄道芦ノ牧温泉駅からシャトルバスで約8分(要事前予約)、磐越自動車道会津若松I.C.より約35分

■<https://www.marumine.co.jp/>

↓客室の露天風呂は源泉かけ流し。泉質は弱アルカリ性で、神経痛や筋肉痛に効能があるといわれている。



冬はやや熱めに調整して湯船を満たすという。
さらに、このプランで利用する客室には、源泉かけ流しの専用露天風呂も付いている。桜にはじまり新緑、紅葉、雪景色と移り行く季節の光景を愛でながら湯に浸かり、のんびりと寛げる。
夕食には、地元会津の食材をふんだんに取り入れた会席料理を用意した。なかでも、ホタテの干し貝柱の出汁に人参、椎茸、キクラゲ、里芋、豆麩などの具材が入った「こづゆ」は、大変手間のかかる郷土料理だ。滋味に溢れたその味わいは、旅のよい思い出となるだろう。

山水閣

栃木県那須郡那須町

自然と共生する趣ある宿で 安らぎのひとときを堪能



↑ 1名プランで利用できる客室の風呂は、自然豊かな眺望に癒されながら湯に浸ることができる。



← 2名プランの客室の一例。一間客室だが、ふたりなら十分な広さ。ベッド付きの部屋もある。

甲乙つけがたい魅惑の 2つのプラン

栃木県北部にある那須高原は、夏は避暑地として、冬はスキーが楽しめる一大リゾート地だ。北西部には雄大な那須連山の主峰・茶臼岳がそびえ、山麓地帯には舒明史跡やテーマパークもあり、多種多彩な観光が一年を通して楽しめる。そんな那須高原にある全13室の温泉宿『山水閣』で、1名、もしくは2名で滞在する1泊2食のプランをご用意した。

『山水閣』は、昭和26年（1951）の創業。那須御用邸のすぐそばにあり、自然との共生を目指して緑深き樹木に包まれている。建物は、昭和初期に建てられた木造建築で、時を刻んだ建物ならではの趣を感じることができる。今回ご用意した1名での滞在は、主室



【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



↑やわらかな明かりと檜の香りに包まれた大浴場。館内に2か所あり、時間制で男湯と女湯が入れ替わる。



[那須高原の宿 山水閣] 1名宿泊 ペア宿泊

申込番号 **ZS 013-001** (1名宿泊)

申込番号 **ZS 013-002** (ペア宿泊)

内容：1名宿泊1泊2食(風呂付客室)

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:30

内容：ペア宿泊1泊2食(一間客室)

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト10:30

※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。
※ご夕食は懐石料理、ご朝食は和食となります。

■住所／栃木県那須郡那須町湯本206

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

■<https://sansuikaku.com/>

↓夕食の一例。地元の新鮮食材を盛り込んだ懐石料理で、最小限に手を加え、素材本来の味が楽しめる。



と寝室からなる風呂付きの和室で、レイトチェックアウトの特典付き。非日常の時間と空間をたっぷり独り占めできる。一方、2名での滞在は、風呂は付かない部屋になるが、館内にある男湯・女湯で湯浴みは充分楽しめるし、しかも、食事は1名での滞在と同じグレードのものが味わえる。美食家にとっては、かなりお得なプランとなる。夕食は、旬の地元食材を中心に盛り込んだ季節感あふれる山里懐石で、朝食は、炊き立てご飯に自家製味噌で仕立てた汁、新鮮な牛乳など滋味深い和食となる。用途に合わせて、心安らぐ至福のひとつときをご堪能いただきたい。

ハケ岳の山懷に抱かれる 高原のクラシカルなホテル



↑ 森の中に続く小道がホテルへと誘い、山岳リゾートの雰囲気をもとうクラシカルな建物が見えてくる。



← 広大なプライベートガーデンには、からまつ林に囲まれた池もある。黄金色に染まる秋は、とくに美しい。

ゆらめく炎の暖炉は
ホテルのシンボル

ロビーラウンジに足を踏み入
ると、大きな円錐の暖炉に目を奪
われる。まるでオブジェのような
存在感を放つ、ホテルのシンボル

野鳥のさえずりや、小川のせせ
らぎも聞こえてくる。それとは反
対に、一面の銀世界となる季節は
静寂に包まれ、また違った魅力
を見せてくれる。

優美な稜線を描くハケ岳の山麓
に広がる、蓼科の森。その広大な
森の中に、瀟洒な洋館がひっそり
と佇む。それが『蓼科東急ホテ
ル』である。敷地内にプライベート
ガーデンを有し、春には木々が
一斉に芽吹き、水芭蕉やスマレと
いった花々も咲く。萌黄色から新
緑に、そして紅葉へと変わる色彩
豊かな四季の景色を楽しみながら、
のんびりと散策できる。



【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カ
月間となります。



↑大きな円錐の暖炉は、ロビーラウンジのシンボル。暖炉に火が入ると、ゆらめく炎に癒される。



【蓼科東急ホテル】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 015-004**

内容：1泊夕食(洋室)

※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。

※温泉はホテルより徒歩で約3分のスパリゾート「鹿山の湯」をご利用いただけます。

※土曜、休前日、ゴールデンウィーク、7月中旬～8月下旬、年末年始、休館日、当館指定日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／長野県茅野市北山字鹿山4026-2

■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茅野駅から送迎有り(予約不要)、JR茅野駅からタクシーで約25分、中央自動車道諏訪I.C.より約30分

■<https://www.tateshinatokyuhotel.com/>

↓客室は落ち着いた色調でまとめられ、大きな窓をフレームに見立てた四季折々の景色は絵画のようだ。



だ。夕暮れを過ぎた頃を見計らって暖炉に火が入ると、その印象は一変する。窓の外が闇夜に染まっていたのとは対照的に、ゆらめく炎が周囲を明るく照らす。そして、薪の香りが辺りに漂う。

夕食は、季節感を大切にした地元産食材を使ったコース料理だ。信州の恵みを堪能できる。敷地内には温泉施設も完備、弱アルカリ性のやわらかな湯を楽しむ。

夜も更け、高原リゾートの初日を締めくくる時間は、ロビーラウンジの暖炉の近くで過ごし、旅の出来事を語ったり……。炎には心を和ませる力がある。



北アルプスの大自然に佇む 気品ある山岳リゾートホテル



↑温かみのある木材と天然石のコントラストが美しいメインロビーは、
「北アルプスの迎賓館」と称される。



←朝食は和・洋食に信州の郷土料理
もあるバラエティ豊かなビュッフェ。
季節や天候によってテラス席も開放。

翌朝は「笑顔になる朝食」と銘
打ったビュッフェが待っている。
信州そばや白馬豚を使ったオリジ
ナルカレー、天然酵母のパンや信
州の果物を使ったジャム……。天
気の良い日はテラス席で、爽やか
な朝の空気とともに味わえる。

今回は、信州の食文化を満喫で
きる朝夕の食事付きプランを組ん
だ。夕食は、館内レストランで旬
の地元食材を使ったフランス会席
をいただく。フレンチに和風の味
覚も取り入れた、箸で気軽に食べ
られる料理だ。

標高3000m級の山々が連な
る北アルプスの麓に、大自然に抱
かれるように立つ『白馬東急ホテ
ル』。その佇まいは、ヨーロッパ
の山岳リゾートを彷彿とさせる。
メインロビーは吹き抜けで開放感
があり、木と天然石のコントラス
トも美しい。これから始まるホテ
ル滞在に期待が高まる。



【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カ
月間となります。



↑大浴場の露天風呂。「美人の湯」として知られる白馬八方温泉の湯は、美肌効果が期待できる。

【白馬東急ホテル】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 017-004**

内容：1泊2食(スタンダードツインルーム)

※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。

※連休、ゴールデンウィーク、8月1日～8月31日、12月下旬～1月上旬、1月～2月の土曜・休前日、休館日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／長野県北安曇郡白馬村大字北城4688

■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白馬駅または白馬八方バスターミナルから送迎有り(要予約)、長野自動車道安曇野I.C.・上信越自動車道長野I.C.・北陸自動車道糸川I.C.より約60分

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



↑スタンダードツインルームの一例。基調となる色や内装は階により異なるが、ゆとりのある広さで寛げる。



←北アルプスの大自然に抱かれ、木々や花々が四季折々の豊かな表情を見せてくれる。

白馬八方温泉の
やわらかな湯を堪能

白馬の大自然を身体いっぱい
感じた後は、露天風呂付きの大浴
場でリフレッシュ。pH値11・2
と日本有数のアルカリイオン濃度
を誇る白馬八方温泉は、肌がつる
つる・すべすべになるという特徴
から「美人の湯」との評価が高い。
その他、疲労回復・神経痛・関節
痛・筋肉痛・冷え性などにも効能
があるため、旅や日常の疲れを癒
してくれるだろう。

豊富に湧き出る源泉を誇る 和魂洋才の湯宿



↑夕食は地元食材を多用し、季節感を大切にした旬のコース料理。朝食は和洋ふたつから選ぶ。

現在のホテルは全面改装され、和風とモダンがうまく調和した快適な空間となっている。玄関を入ると、高さ20mの吹き抜けのロビーが広がる。しかし、自然庭園は創業当時のまま残され、四季折々

が息づいている。

志賀高原の山裾に抱かれた静かな温泉地、上林温泉。近代スキー発祥の地といわれる志賀高原を控え、スキーリゾートとしての一面も持つ。『上林ホテル 仙壽閣』は和の佇まいに、西洋風の意匠を取り入れた宿として昭和3年（1928）に創業した。

ウィンタースポーツを楽しむ国内外の宿泊客に加え、数多くの文化人もこの宿を訪れている。夏目漱石、菊池寛、竹久夢二といった名前が残され、川合玉堂や武者小路実篤などの作品も館内に展示されている。山深い土地でありながら、いたるところに文化の香りが息づいている。

志賀高原の山裾に抱かれた静かな温泉地、上林温泉。近代スキー発祥の地といわれる志賀高原を控え、スキーリゾートとしての一面も持つ。『上林ホテル 仙壽閣』は和の佇まいに、西洋風の意匠を取り入れた宿として昭和3年（1928）に創業した。



【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。



←源泉が巨石を伝わり、滝のように流れ落ちる野趣あふれる露天風呂。

【上林ホテル 仙壽閣】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 019-003**

内容：1泊2食(本館客室)

※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。

※ご朝食は和定食と洋定食からお選びいただけます。

※ゴールデンウィーク、お盆期間、9月連休、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／長野県下高井郡山ノ内町上林温泉

■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／長野電鉄線湯田中駅から車で約10分(送迎車有り・要予約)、上信越自動車道信州中野I.C.より約20分

■<http://senjukaku.com/>

→プランに用いる客室は、広縁が付いた10畳の和室。窓からの眺望も素晴らしく、ゆっくりと寛げる。



→和風モダンをコンセプトにしたロビー。創業時の建物に使われていたステンドグラスが再び光を放つ。



に咲く山野草は120種にも及ぶ。清水が湧き出る庭園もある。

大浴場、露天風呂とも源泉が滝のごとく流れる

宿が誇る源泉は、その量毎分720ℓ。圧倒的な湯量のために狭い湯口から出せず、大浴場では壁全体から源泉が流れ落ちる造りだ。湯船から湯が溢れ、川のように洗い場に流れ出る。

一方、森の中の露天風呂では、源泉は大きな岩に沿って滝のように流れ落ちる。すべての湯船が、かけ流しの源泉で満ちている。この豊富な源泉も、創業から続く宿の遺産といえるだろう。

赤倉観光ホテル

新潟県妙高市

眺望と温泉に恵まれた 高原リゾートホテルの草分け



↑SPA&SUITE棟最上階のアクアテラスからの絶景。ホテルに流れ着く湧き水を湛えた水盤越しに山々を望める。



←露天風呂からは、雄大な光景も楽しめる。天気次第では雲海を眼下に、朝日が昇る様子も眺められる。



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

スイスの山岳リゾートに学び、昭和12年（1937）、長野と新潟の県境、妙高山中腹に1軒のリゾートホテルが建設された。それが『赤倉観光ホテル』である。創業者の大倉喜七郎が上高地帝国ホテル、川奈ホテルに続いて建てた日本の高原リゾートホテルの草分け的存在だ。近代建築の巨匠と称されるフランク・ロイド・ライトのもとで、帝国ホテルの内装デザインを経験した人物がインテリヤを担当。海外の賓客をもてなすのにふさわしい国際的ホテルとして開業した。

標高1000mから望む
絶景と温泉を楽しむ

ホテルは標高1000mに位置し、日本海や野尻湖、遠く佐渡島までが見渡せ、その眺めは圧巻だ。春はハーブガーデン、夏は日本有数の避暑地として、秋は紅葉を愛



↑客室の一例。野尻湖側の部屋は窓が大きく、眺望を楽しめる造りだ。



[赤倉観光ホテル] ペア宿泊

申込番号 **ZS 021-003**

内容：1泊朝食(本館ツイン(妙高山側または野尻湖側))

※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、8月1日～8月31日、12月下旬～1月上旬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。

※客室の眺望や部屋タイプはお選びいただけません。

■住所／新潟県妙高市田切216

■ご利用時間／チェックイン15：00
チェックアウト11：00

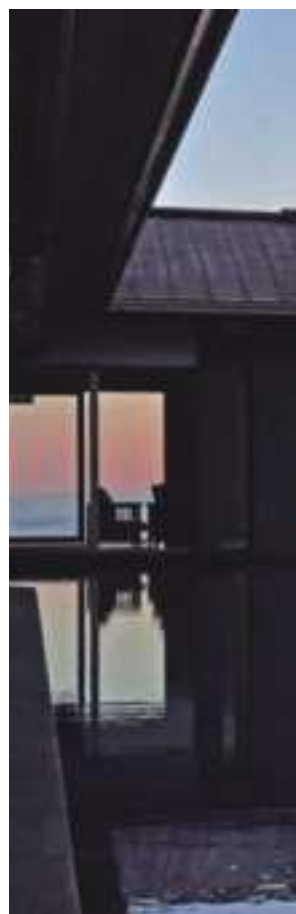
■アクセス／しなの鉄道・えちごトキめき鉄道妙高高原駅からタクシーまたは無料シャトルバスで約10分(要予約)、上信越自動車道妙高高原I.C.より約10分

■<https://www.akr-hotel.com/>

↓標高1000mからの雄大な眺望とともに味わう、焼きたてのパンや地元食材を取り入れた朝食。



で、そして冬はホテルのすぐ前に広がるゲレンデでスキー、と一年を通じて楽しみが尽きない。
妙高山の恵みはさらにもうひとつ、温泉である。自然湧出する豊富な湯量があり、源泉かけ流しの湯が旅の疲れをほぐしてくれる。気候条件が合えば、温泉に浸かりながら雲海を眺めるという贅沢な時間も味わえる。
当プランは1泊朝食。朝食には館内のベーカリーで焼いた種類豊富なパンが並ぶ。大自然のパノラマとともに、ホテル伝統の味も満喫していただきたい。



ホテルアナガ

／兵庫県南あわじ市

空と海に抱かれたホテルで
わが家のように寛ぐ



↑バルコニー付きの開放感あふれる客室からの眺め。ガーデンプール越しには大鳴門橋が見える。



←『ホテルアナガ』から眺める夕刻の景色。全室オーシャンビューの客室からはこの景色を独り占めできる。

今回ご用意したのは、このホテルにふたりでデラックススイインに朝食付きで1泊するプラン。客室は、淡路島リゾートを満喫できるタイプや、ユニバーサルデザインに優れたオールフラットのフロア

ふたりでデラックススイインに朝食付きで滞在
刻々と表情が変わる空と海、緑の絶景を眺めることができる。

『ホテルアナガ』は、一年を通して温暖な気候に恵まれた兵庫県・淡路島の南西端に位置するホテルだ。昭和62年（1987）、島内初の滞在型リゾートホテルとして開業して以来、国内外のVIPや賓客に愛されてきた。約2万5000㎡の広大な敷地内には、ホテル本館のほか、開放感あふれる自然の中にガーデンプールとテニスコートが備えられており、全室オーシャンビューの客室からは、刻々と表情が変わる空と海、緑の絶景を眺めることができる。



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



↑写真はデラックスツインの一例。
リゾート感が漂う高級な客室で、ゆったりとした非日常を味わえる。



↓「御食国を巡る和朝食」の一例。
地元の力強い食材の魅力を、五感で楽しむことができる。



[ホテルアナガ] ペア宿泊

申込番号 **ZS 023-004**

内容：1泊朝食(デラックスツイン)

※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、9月連休、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／兵庫県南あわじ市阿那賀1109

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:00

■アクセス／JR三ノ宮駅から淡路島行き高速バスで約75分「陸の港西淡」下車(陸の港西淡より送迎有り・要予約)、神戸淡路鳴門自動車道淡路島南I.C.より約7分

■<https://www.hotelanaga.com/>

リング仕様のタイプのほか、淡路島の大地と自然をイメージしたタイプなど4タイプから選ぶことが可能。朝食は、令和7年3月にリニューアルしたばかりのダイニングにて、島の恵みを贅沢に味わえる「御食国^{みけつくに}を巡る和朝食」となる。朝の陽光が降りそそぐダイニングからは鳴門海峡を一望することができる。一日の始まりを優雅に彩る。夕食にも淡路島の旬の食材を希望の場合は、事前に予約すれば、淡路ビーフや魚介類、地場野菜など淡路の力強い食材を使い、フレンチに和のエッセンスを融合させた新感覚の料理が別途料金にて堪能できる。

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」を特別にあつらえました。

職人の手技と工夫が生きています。

未長く、ご愛用いただければ幸いです。





←フタコブラクダの原毛をふんだんに使用した高級寝具（『キャメル肌掛けふとん&敷き毛布セット』／山織、30ページ）。



←繊細な木目のセンの木を使用。美しさと実用性を兼ね備える『サイドテーブル』／大雪木工、28ページ）。

→薩摩切子を知り尽くした匠の手によるタンブラー『薩摩切子 丸タンブラー』／ガラス工房 弟子丸、26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

日本人ならではの 繊細な感性が息づく薩摩切子

薩摩切子丸タンブラー／ガラス工房 弟子丸

薩摩藩におけるガラス製造は、弘化3年（1846）、島津家27代藩主・島津斉興の代から始まる。江戸から硝子師・四本亀次郎を招聘して、薬瓶などのガラス器を製造したのが始めて、それが28代斉彬の代になり、紅・藍・紫・緑な

どの着色ガラスの製造に成功した。中でも、紅色のガラス製造は、日本で初めての出来事で、薩摩の紅ガラスと称され、国内外から称賛されたという。

しかし、その後、幕末の混乱の中で、薩摩のガラス製造技術は途

絶えてしまった。それが復活したのは100年余りのち、『島津興業』によって『薩摩ガラス工芸』が設立。次々と着色ガラスを復元し、昭和60年（1985）には、幻の紅ガラスの再現にも成功した。以来、新色のガラスや種々の製造技術を生みながら現在に至る。

薩摩切子を知り尽くした匠の手によるタンブラー

このガラスは、薩摩切子の復元に関わったメンバーのひとりであ

った、弟子丸さんが代表を務める『ガラス工房 弟子丸』が手がけた作品。1960～70年代にアメリカのガラス器において流行した様式「ホブネイル」からヒントを得て創作しており、ガラスの表面にボツボツと靴の釘（びょうき）のような突起を施す「ホブネイル」の様式をアレンジした細かなカットを施すことで、ガラスの透明感を出すことに注力している。『サライ』のオリジナル品で、このカテゴリーに注力している。『サライ』のオリジナル品で、このカテゴリーに注力している。

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

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

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

【ガラス工房 弟子丸】 薩摩切子 丸タンブラー

申込番号 **ZS 027-004**

サイズ(約)：口径6×高さ8cm、容量220ml／材質：クリсталガラス／日本製

※手作りのため、お届けまで60日程お時間をいただく場合がございます。





↑天板に『サライ』のロゴマークを刻印してお届けする。無垢材ならではの経年変化も楽しめる。



【大雪木工】 サイドテーブル

申込番号 **ZS 029-001**

サイズ(約)：幅50×奥行30×高さ60cm／重量(約)：4.5kg／材質：天然木(ウレタン塗装)／耐荷重(約)：5kg／付属品：コースター×2／日本製

※お届けする商品により、木目の出方が多少異なります。

●長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

明るい色合いの木肌が美しい 無垢材を使った天板 サイドテーブル／大雪木工

センの木はウコギ科に属し、成長すると10～30mにもなる大木である。主に日本や中国、朝鮮半島に分布し、国内の産地では北海道が最も有名だ。その木材は色合いが明るく、繊細な木目が特徴。狂いが少なく、加工のしやすさから

家具や建材など幅広く利用されている。そのセンの木を使い、『サライ』オリジナルのサイドテーブルを製作した。手がけたのは北海道・旭川の家具工房『大雪木工』。その社名は、北海道最高峰の大雪山に由来する。

この山を中心とした大雪山国立公園の広さは、神奈川県面積に匹敵するという。そんな雄大な自然に恵まれた環境で、日本有数の家具の産地へと発展していった。同社は旭川家具の中でも早くから機械化を進めるとともに、職人の育成にも力を注いできた。機械でしか成し得ない生産力と、職人による精巧な手技。その双方の良さをバランスよく取り入れ、これからの時代を見据えた家具づくりを行なっている。

無垢材を使った天板も美しい。愛用するうちに色合いが少しずつ変わり、艶が増していく。

この山を中心とした大雪山国立公園の広さは、神奈川県面積に匹敵するという。そんな雄大な自然に恵まれた環境で、日本有数の家具の産地へと発展していった。

形状に工夫を凝らした
コンパクトなサイズ

このサイドテーブルは浅めの奥行きでコンパクトなサイズを実現しながらも、横長の天板にはパソコンの横にマグカップなども置ける実用性を兼ね備えている。コの字型の形状で、ソファやベッドの足元にすっと収まる。



◎長く愛用したい、大人の名品『サライの贈り物』限定品

原毛の良さを活かした 蒸れない自然の暖かさ

キャメル肌掛けふとん&敷き毛布セット／山織

高級な天然繊維素材として知られているキャメルの原毛は、フタコブラクダから採取される。じつはラクダ科ラクダ属の動物は、コブをひとつ持つヒトコブラクダが9割ほどを占めるという。西アジア原産で、インドやイラン、アフ

リカ大陸などに多く生息。ヒトコブラクダの毛は短く太く、高級な原毛はほとんど採れない。

一方、フタコブラクダの生息地は夏の気温が45℃に達し、冬はマイナス30℃まで下がるモンゴルや中国新疆地区など。細くて長い

毛は、その厳しい自然環境を生き抜くためのものだ。吸湿性や発散性にすぐれ、常に乾いた状態になる性質があり、体温を留める留熱性と保温性にもすぐれている。

暖かさと快適さを備え、
体をじんわり包み込む

このフタコブラクダの原毛を吟味し、日本で生地づくりから縫製までを手がけたキャメル製品を紹介したい。肌掛けふとんと敷き毛布を組んでオリジナルのセットにした。

肌掛けふとんは、薄く引き伸ばしたキャメルわたを何枚も重ね合わせて中わたにした。暖かく、それでいて蒸れないので、年間を通じて使える。側生地には、肌着に用いる綿のスムース生地を使用。しつとりとやわらかな肌ざわりだ。敷き毛布の表地は、原毛の良さを最大限に活かしたキャメル100%。ふかふかした長い毛足の中に空気の層を作り、真冬でもぽかぽかと暖かい。また耐久性もあり、手洗いも可能だ。



↑敷き毛布の表地はキャメル100%。ふんわりした長い毛足は熱を留める性質があり、高い保湿性がある。



敷き毛布



肌掛け
ふとん

数量限定

〔山織〕 キャメル肌掛けふとん& 敷き毛布セット

申込番号 ZS 031-002

肌掛けふとん＝サイズ(約): 150×210cm／素材: 側地＝綿100%、中わた＝キャメル100%／日本製〈ドライのみ可〉

敷き毛布＝サイズ(約): 100×200cm／素材: 地糸＝ポリエステル100%、毛羽部分＝キャメル100%／日本製〈手洗い可〉

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。

外出時の便利品から身の回りのものまで

『サライ』がお届けする 選りすぐりの日用品

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





↑職人の卓越した技術を結集した日本製
バッグ（『ダブルフェイスートバッグ』
／フラソリティ、36ページ）。



↑有田の名窯の茶器セ
ット（『ブルーチャイ
ナⅡ 玉露茶器揃』深川
製磁、48ページ）。



↑折りたんで持ち運べる、洒落たシティ
サイクル（『20インチ折りたたみ自転車』
／キャプテンスタッグ、85ページ）。



➡高圧洗浄、ブロワー、集塵の3つ
の機能を集約した便利な1台（『マ
ルチ洗浄機』／京セラ、84ページ）。



丈夫な杉綾織の帆布で作られた 機能的、耐久性が抜群のバッグ ボストンバッグ&ショルダーバッグセット／シルバーレイククラブ

『イケテイ』は、昭和26年（1951）から鞆の企画から生産・販売までを一貫して行なっている製造販売会社だ。長年にわたる鞆作りの経験を活かして、ライセンスによる国内外の数多くの協同開発を確立し、市場が求める新たな商

品の開発に日々取り組んでいる。

魚釣りを切り口にした
高い機能的と耐久性の鞆

『シルバーレイククラブ』は、同社を代表するバッグブランドだ。そのコンセプトは、「魚釣り

の過酷な使用にも耐え得る鞆作り」で、高い撥水性と機能的に加えて、普段使いを意識したデザインで、ブランドを設立した昭和60年（1985）以来、多くの支持を得ている。

本品は「シルバーレイククラブ」の定番の型を使って、ヘリンボーンを素材にして作られたボストンバッグとショルダーバッグである。

ヘリンボーンとは、ニシンの骨を意味し、V字形を縦横に連続さ

せた織物のこと。日本では杉綾織と呼ばれ、皺になりにくく、丈夫な特長を持つ。本品はその生地にパラフィン加工を施して、抜群の撥水効果を付与した。

どちらのバッグも「シルバーレイククラブ」のロゴが刻印された独自の尾錠がデザインのアクセント。ショルダーベルトの取りはずしが可能となっている。ボストンは表面と裏面を留める革ベルトにショルダーを留める金具を通すことで、力点を分散させてある。



◀ボストンバッグの内
部には、ファスナーポ
ケットひとつ、メッ
シュのオープンポ
ケットふたつが付く。



◀ショルダーバッグの
内装は、ホック付きメ
ッシュポケットとファ
スナーポケットがひと
つずつ付く。



【シルバーレイククラブ】 ボストンバッグ& ショルダーバッグセット

申込番号 **ZS 035-002**

ボストンバッグ＝サイズ(約):30×42
×マチ15cm／重量(約):1kg／素材:綿
(帆布・パラフィン加工)(付属＝牛革)
／仕様:ギボシ付ファスナー開閉、外
＝オープンポケット×1、内＝ファス
ナーポケット×1・メッシュオープン
ポケット・荷崩れ防止ベルト×各2／
日本製

ショルダーバッグ＝サイズ(約):17×
23×マチ7cm／重量(約):500g／素
材:綿(帆布・パラフィン加工)(付属＝
牛革)／仕様:ファスナー開閉、外＝
ギボシ金具ポケット×1(中にオー
プンポケット×3)・ファスナーポ
ケット×1、内＝ファスナーポ
ケット・ホック付メッシュポ
ケット×1／日本製
※天然素材を使用しているため商品
により写真とサイズや風合いが多少
異なる場合がございます。
※メーカー都合により仕様が変更に
なる場合がございます。



高い技術と素材への知識を活かしたブランドが誕生 ダブルフェイストートバッグ／フラソリティ

半世紀以上にわたり、日本のバッグ産業の黎明期を支えてきた『猪瀬』。海外には生産拠点をもち、国内生産を貫き、名作と呼ばれる『ジヤパン・クオリティ』のバッグを世に送り出してきた。

してオリジナルブランドを立ち上げた。それが『Flahority（フラソリティ）』である。鞆（かばん）づくりのノウハウと高い技術力を全て注ぎ込み、唯一無二ともいえる商品を生み出している。

例えば、表裏に異なるレザーを

用いたダブルフェイスと呼ばれる素材のトートバッグ。一寸のズレもない美しいパーツの貼り合わせは、経験豊かな職人の卓越した技術と素材への深い知識があつてこそ。表には、使い重ねること風合いが育つシュリンクレザーを採用。もっちりとした手ざわりと控えめなシボが、品のある表情をつくり出し、その表情を引き立てるように表と裏で違う配色の妙も楽しめる。

ハンドルやステッチに匠の技術が光る

デザインの最大の特徴でもあるハンドル部分は、馬具のハーネスをイメージした。牛革には、ポランド産のダブルパツ（背中から尻にかけての部位）を選んだ。繊維層が密で、柔軟さも併せ持つ。コバ面の処理やミシンのステッチも美しく、丁寧な仕上げに匠の技が光る。軽量で持ちやすく、男女を問わず、使っていただける。



↑→ネイビーは内側にイエローを、ブラックはブルーを配色。内装ポケットは取り外して使える。



ブラック

ネイビー

【フラソリティ】 ダブルフェイストートバッグ

申込番号 **ZS 037-002** (ブラック)

申込番号 **ZS 037-003** (ネイビー)

サイズ(約): 35.5×28(最大幅49)×マチ21.5cm / 重量(約): 850g / 素材: 牛革(裏地=豚革) / 仕様: オープン開閉、内=ファスナーポケット×1・オープンポケット×2(内ポケット着脱可) / 日本製



使いやすさを追求した構造で かさばる荷物も簡単に収納 キャリーケース／サムソナイト

世界的なバッグブランド『サムソナイト』の歴史は、米国コロラド州デンバーに創立された『シユウエイター・トランク製造会社』に始まる。1910年の創業当初は、ゴールドラッシュをはじめとする過酷な旅にも耐える頑丈なトラン

クを製造することが営業目的だった。爾来1世紀以上にわたり、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、すぐれた機能性と高いデザイン性を兼ね備えた商品を作り続けている。キャリーケースの軽量化やキャス

ター付きキャリーケースを世界に先駆けて導入したのも同社である。省スペースで開閉可能なフラットトップオープン

このキャリーケースの最大の特

徴は前面のフタの部分を薄く、メイン収納部を深く広く設計したフラットトップオープンと呼ばれる構造にある。かさばる荷物もバッグングしやすく、フタの部分を90度を開くだけで荷物の出し入れが簡単にできる。限られたスペース

にも置くことができ、扱いやすい。国内旅行はもちろん、短期の海外旅行にもおすすめのサイズで、エキスパンダブル（拡張）機能を搭載。ファスナーを開くと、収納容量を増やせる。

ボディは、軽くて堅牢なポリカーボネート素材を使用。フロントパネルの溝のグラデーションが立体的な表情を生み出す、洗練されたデザインだ。さらに、ボールベアリング内蔵のホイールで、安定した走行性を実現した。



↑フタの裏側には小物の収納に便利なマルチポケットパッドが付属。内装は抗菌加工された再生素材を使用。



【サムソナイト】 キャリーケース

申込番号 **ZS 039-001**

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

米沢の伝統織物の袴地を モダンなデザインに

米沢織はかまの2WAYトートバッグ／クレッシェンドヨネザワ

日本最北の織物の産地、山形県

米沢市。その歴史は江戸時代中期に始まる。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。当初は麻織物だったが、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。

そんな伝統織物に牛革を組み合わせた、モダンなバッグに仕立て上げた。織物は「福壽織」と呼ばれる福徳円満を願う正絹袴地を使用。東京の鞍職人が丁寧に縫い上げた。トートバッグのほか、肩ひもを付けるとシヨルダーバッグとして使える。凛とした袴地の風格が漂う大人のバッグだ。



【クレッシェンドヨネザワ】
米沢織はかまの2WAYトートバッグ

申込番号 ZS 040-001

サイズ(約)：28×35×マチ11cm／
重量(約)：650g／素材：絹(付属=牛革)／仕様：マグネットホック開閉、
外=ファスナーポケット×1、内=オープンポケット×2・ファスナー
ポケット×1／日本製



◀開閉はマグネットホック式、外にファスナーポケットを装備。内側にも合計3つのポケットがある。



[バジェックス] トート型レザーリュック

申込番号 **ZS 041-002**

サイズ(約): 41×35×マチ13cm/重量(約): 1.1kg/素材: 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・内部直結ファスナー×各1、内=ファスナーポケット×1、オープンポケット×2/日本製



◀本体前面のオープンポケットは、スマートフォンなどの収納に最適。



◀肩ベルトは取り外しが可能。背面には本体内につながるファスナーを備え、ここからも荷物の出し入れができる。



機能とデザインを共存。
2WAYで使えるバッグ

トート型レザーリュック/バジェックス

機能的なバッグはオシャレに欠ける。そんな概念を打ち破り、年齢や性別、国籍を問わずに使えるグロウバルスタンダードな機能と、デザインを共存させたバッグブランド『BAGGEX (バジェックス)』。そのブランドから誕生したのが、トートとリュックの2通りに対応するこのレザーバッグである。素材には日本屈指の革生産地、兵庫県姫路で鞣した牛革を使って国内の職人が縫製した。ネイビーとブラウンの本体に太番手の糸を使ったステッチを随所に施し、カジュアルなイメージを演出。ジャケットにも合わせやすい。

B4サイズのメインルームはファスナーで開閉、肩ベルトは取り外しが可能だ。背面には本体内につながるファスナーを付け、荷物を出し入れできる。

ドイツ空軍を支え続けた 飛行士専用時計の復刻版 リストウォッチ／ラコ

第二次世界大戦中のドイツでは、空軍飛行士の命を支える機器として、高度なナビゲーション能力と耐久性を持つパイロットウォッチが求められていた。多くの時計メーカーの中で、空軍に納品を許されていたのは、たったの5社。中でも『ラコ』社のパイロットウォッチは、自社製の高い精度を持つムーブメントが搭載されており、大きな信頼を得ていた。

本品はその同社のパイロットウォッチシリーズから生まれた商品である。当時のデザインを残したまま、現代の技術を搭載した。シンプルで文字盤には数字が大きく配されている。針やインデックスには夜光処理が施され、暗闇でも視認性が抜群。どんな服装にも合い、ひとつあると重宝する。



↑視認性の高い文字盤。日付付き。

【ラコ】 リストウォッチ

申込番号 **ZS 042-001**

サイズ（約）：直径4×厚さ0.9cm／
材質：本体＝ステンレス、ベルト＝
牛革／日常生活用防水、電池式、日
付表示／ドイツ製（ムーブメント＝
スイス製）

[シチズン] ソーラーウォッチ

申込番号 **ZS 043-005**

サイズ(約): 2.5×1.8×厚さ0.8cm/
材質: 本体=ステンレス(デュラテ
クト加工)、ベルト=ワニ革/日常
生活用防水、ソーラー式(エコ・ド
ライブ)/日本製



↑ケースは傷の付きにくいデュラテ
クト加工したステンレス製。薄型で、
女性の腕にフィットしやすい。



大人の女性に似合う
シンプルで上品なデザイン

ソーラーウォッチ/シチズン

『シチズン』の「エクシード」は、本物を求める大人にふさわしいと謳う時計ブランドである。その中から、大人の女性に似合うエレガントなソーラーウォッチを紹介する。長方形の両サイドがふっくら膨らんでいるこの形はトノ型と呼ばれ、フランス語で樽を意味する。そのトノ型ケースに、ワニ革ベルトを合わせ、クラシカルで上品なデザインに仕上げた。文字盤は大き過ぎず、小さ過ぎず見やすいサイズだ。シンプルに見えるが、じつは細かなラメが入っていて光が当たるとさりげなく煌めく。ブルーの針も洒落ていると同時にひと目で時間がわかり、使いやすい。ベルトは艶があり、高級感がある。フォーマルな装いにもマッチして、長く愛用できる。

職人の繊細な技が活きる 品格溢れるフォーマルバッグ ホースヘアフォーマルバッグ／岩佐

フォーマルバッグの名門『岩佐』が手がけた、ホースヘアのバッグ。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。中でもホースヘアは、最高級

の馬の尻毛を職人が染め上げ、丁寧に織り上げたもの。一日に40cmほどしか織れない希少な素材で、その上品な光沢となめらかな風合いは、品格ある装いにふさわしい。冠婚はもちろん、ゴールドの金具を内側に隠せば、悲しみの席にも使用ができる。手仕事による、毛の微妙な太さの違い、染めの濃淡をぜひ楽しんでいただきたい。

【岩佐】 ホースヘアフォーマルバッグ

申込番号 **ZS 044-001**

サイズ(約)：21×22.5(最大幅26)×マチ8cm／重量(約)：450g／素材：ホースヘア、綿／仕様：マグネットホック開閉、外＝オープンポケット×2、内＝オープンポケット×1／日本製





↑中央の収納部はファスナー式の開閉。この内部にも小さなポケットがふたつ付いている。

[印傳] 手提げバッグ

申込番号 **ZS 045-003**

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

鹿革に漆で模様付けした「印傳」。その名の由来は南蛮貿易が盛んな16世紀中期から17世紀初頭、東インド会社による輸入品の中に「応帝亜(インデヤ)革」と呼ばれたインド産の装飾革があり、印度伝来を略して印傳となったといわれている。その優れた耐久性から、中世には武具や甲冑に使用された。さらに江戸期に入ると、巾

着や煙草入れなどに用いられ、風流を好む江戸っ子にとくに珍重されるようになった。そして現代、印傳の技法は連綿と受け継がれ、今の時代にマッチした伝統工芸品に進化した。前面に細かな葡萄柄の印傳を用いたこのバッグは、すっきりしたフォルムで和装にも洋装にも合う。日本の粹を感じさせる逸品である。

伝統の印傳を組み込んだ
日本の粹を感じさせるバッグ

手提げバッグ／印傳

豊かな自然に囲まれた 穏やかな宇和海が育む真珠 アコヤ真珠ピアス



アコヤ真珠ピアス

申込番号 **ZS 046-002**(金)

申込番号 **ZS 046-003**(プラチナ)

サイズ(約): 7.5mm ~ 8mm 珠 / 材質:
アコヤ真珠、ピアスピン=(金=18
金、プラチナ=プラチナ900)、キ
ャッチ=(金=18金・シリコーン、
プラチナ=プラチナ900・シリコー
ン) / 仕様: キャッチ式 / 日本製

愛媛県の南部に位置する宇和島は豊かな自然に囲まれ、内海である宇和海が広がる風光明媚な地である。深い入江が海流を穏やかにし、清浄な水質を保つ海水環境が真珠の養殖に適した、日本有数の養殖真珠の産地として知られる。母貝を育て、核入れを施して育成させた後に、浜に揚げて真珠を取り出す。1世紀以上にわたり、そ

んな養殖技術を磨いてきた。宇和島産の真珠は主にアコヤ真珠で、特にテリが強く、虹色のようなやわらかな輝きが特徴だ。真珠層が均一で厚みがあるため、優れた耐久性も持っている。その7・5mmから8mmの大きさの珠をピアスに仕立てた。地金には18金とプラチナを用意、好きな方を選びいただきたい。





V字にセツトしたデザインで 胸元をすっきりした印象に

ダイヤモンドVラインネックレス／宝石専門店ミワ

東京・銀座の宝石専門店『ミワ』の歴史は1904年に、初代が宝石貴金属の卸業に従事したことに始まる。みゆき通りに面した銀座本店のオープンは1964年。当時はまだ一般的でなかったダイヤモンドのエンゲージリングをいち早く日本に紹介し、婚約指輪のミワと呼ばれるようになった。扱うのは天然石だけで、小さな

石でも高品質のものだけを選ぶという。その宝石の目利きから、ダイヤモンドをVラインにセツトしたフォルムが美しいネックレスをお届けする。ダイヤモンドは合計で0.1カラット。チェーンにはプラチナを使用、スライド式アジャスターで好みの長さに調整でき、ファッションに合わせて使える。

【宝石専門店ミワ】 ダイヤモンドVラインネックレス

申込番号 **ZS 047-003**

サイズ(約): 全長45cm(スライド式アジャスターで調節可)、ヘッド0.9×1cm／材質: ヘッド＝ダイヤモンド(計0.1ct)・プラチナ950、チェーン＝プラチナ850／日本製

明治期の意匠を粹にアレンジ 有田の名窯の茶器セット

ブルーチャイナⅡ 玉露茶器揃／深川製磁

日本の磁器発祥の地、佐賀県有田で、明治27年（1894）、設立された『深川製磁』。創業者の深川忠次は、世界一の焼物づくりを目指し、有田の伝統的な技法に欧州から取り入れた先進技術を加えて、日本の美意識を反映した独自の磁器を創出し、1900年のパリ万博で金牌を受賞。それを契機に国内外の品評会で高い評

価を得た。伝統を継承しつつ研鑽を積み、現在も進化を続けている。

そんな『深川製磁』の「玉露茶器揃」をお届けする。明治期に欧州を中心に輸出していたものを小紋柄にした「ブルーチャイナ」シリーズの一品。透白磁の上に『深川』ならではの品格ある青で、明治期の意匠を小紋柄で粹に表している。



【深川製磁】
ブルーチャイナⅡ
玉露茶器揃

申込番号 ZS 048-002

サイズ(約)：急須＝(高さ8cm、満水容量220ml)×1、碗＝(口径6×高さ4.5cm)×5／材質：磁器／日本製
(電子レンジ可)



←器の裏側には、富士山に流水が描かれた『深川製磁』のエンブレムと「深川製」の陶印が捺されている。





【薩摩びーどろ工芸】 薩摩切子 オールドグラス

申込番号 **ZS 049-003**

サイズ(約): 口径7.5×高さ8.5cm、
容量250ml／材質: クリスタルガラ
ス／日本製

※本商品は手作りのため、お届けま
で60日程お時間をいただく場合が
ございますのでご了承ください。



↑側面には繁栄の願いを込めた「格
子文」と、その中に高貴や長寿の意味
を持つ「菊花文」、魔除けの意味をも
つ「円文」を表現。底面には大きく
「菊花文」を配している。

薩摩切子は、欧米諸国が日本に
開国、通商を強く求めていた19世
紀、海外進出を夢見る島津家28代
当主・斉彬によって開発された。
イギリス、ボヘミア、中国に創作
の源流を求めながらも、高い技術
力でそれらを凌駕し、国内外にそ
の名を轟かせた。その魅力は、厚
手の色被せガラスから生まれるず
つしりとした重厚感と温かみのあ

る風合いで、カット部分のやわら
かなグラデーションも薩摩切子な
らではの美しさである。
ご紹介する品は、薩摩切子の伝
統を忠実に受け継ぐ『薩摩びーど
ろ工芸』のグラスである。緑色と
瑠璃色が被せられた二重被せの切子
で、2色が織りなすコントラスト
が秀逸。薩摩切子特有のグラデー
ションも鮮やかに表現されている。

二重被せ^さガラスが描く
光と色のうつろいを愛でる

薩摩切子 オールドグラス／薩摩びーどろ工芸

世界中から称賛される白磁に 上品な青色の薔薇が花開く ブルーローズ花器／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。その白磁に独自技法の「岡染」で、優美な青い薔薇の花を咲かせたのが、この花器である。

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」の図柄で、コバルトの青色が釉薬にやわらかに溶け込んで、独特の深みのあるグラデーションを生んでいる。置くだけで、その空間に深みと安らぎをもたらす、気品溢れる磁器である。



【大倉陶園】
ブルーローズ花器

申込番号 ZS 050-001

サイズ(約)：直径20.5×高さ36cm／
材質：磁器／日本製



【長文堂】
鉄瓶 古代平丸

申込番号 ZS 051-001

サイズ(約): 高さ12cm (つる除く)、
満水容量1.5ℓ / 材質: 鑄鉄 / 直火使用可 / 日本製

〈電磁調理器可 200V〉

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

使うほどに味わい深くなる
匠たくみが手がけた山形鑄物

鉄瓶 古代平丸 / 長文堂



山形鑄物の歴史は、今からおおよそ900年前に遡る。平安時代の康平年間(1058~1065)に、陸奥の反乱を平定するために訪れた源頼義に従軍した鑄物師が、この地の土質が鑄物に最適であることを発見。そのまま留まり、鑄物を作り続けたのがはじまりという。『薄肉美麗』といわれる、すっきりしたフォルムと絶妙な鑄肌の美しさが特徴だ。

本品は、昭和27年(1952)から3代続く『長文堂』の鉄瓶。昔ながらの平丸型の鉄瓶で、小ぶりに見えるが容量は1・5ℓと充分にある。紋様は一切施されていないが、均一でなめらかな鑄肌は、手間を惜しまず、毎回鑄型を作って製作する同工房ならではのもの。飽きずに長く使うことができる。

光琳の国宝作品を 漆芸技法の蒔絵で愛でる 扇面額 かきつばた／山田平安堂

漆器専門店『山田平安堂』は、大正8年（1919）の創業。伝統を大切にしつつ、現代の生活スタイルに合う独自の漆器製品を生み出している。

この扇面額は、国内だけでなく海外からも人気が高い同店の自信作。日本を代表する美術様式「琳派」の名匠・尾形光琳の手による国宝『燕子花図屏風』を、漆芸

技法の蒔絵で見事に再現したもの。金箔を背景に、群青と緑青の岩絵の具で鮮やかに描き出した躍動感あふれる燕子花の群生図を忠実に写す一方で、金粉を燕子花の上にちりばめることで、光の当たり方による絵柄の変化を創出。作品が描かれた江戸時代と同様に、蝋燭のゆらめく炎の中で鑑賞したような効果を生み出している。



【山田平安堂】
扇面額 かきつばた

申込番号 ZS 052-003

サイズ(約): 幅58×奥行1×高さ30
cm／重量(約): 2.2kg／材質: 中質
繊維板(ウレタン塗装)／壁掛け式／
日本製





【ヘレンド】 ティーカップ&ソーサー ペアセット

申込番号 **ZS 053-004**

サイズ(約): カップ=(口径8.5×高さ5.5cm)・ソーサー=(直径14×高さ2.5cm)×各2/材質: 磁器/ハンガリー製

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



◀バックスタンプには、手描きを表す「HAND PAINTED」の文字が記されている。

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

の確かな品質に、これまでハプスブルク家をはじめ多くの王族貴族たちに重用されてきた。同窯のカップ&ソーサーをペアでお届けする。たおやかな一輪の薔薇が白磁に映えるこの絵柄は、「ウィーンの薔薇」と称されるシリーズ。歴代ハプスブルク家がデイナーウェアとして用いていた絵柄で、気高さと漂う逸品である。

ハプスブルク家が愛した
「ウィーンの薔薇」を食卓へ
ティーカップ&ソーサー。ペアセット(ウィーンの薔薇)/ヘレンド



波立つ縁取りが印象的 白磁にブルーの染付が映える

ケーキプレート(ブルーオニオン)/マイセン

ティー/コーヒー兼用カップ&ソーサー(ブルーオニオン)/マイセン

『マイセン』は、18世紀初頭、ドイツのアウグスト強王のあくなき情熱によって誕生した名窯だ。東洋の硬質磁器を愛した強王は、鍊金術師のヨハン・フリードリッヒ・ベトガーに磁器製造の研究を命

令。艱難辛苦の末、白磁の製法を欧州で初めて解明させ、1710年、『マイセン』を設立した。同窯が生み出した輝くような白磁は、世界中から高い評価を得て、現在に至る。商品の底面に手描きされ

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

東洋と西洋のエッセンスが融合したシリーズの2品

が中国写しの染付技法を活かして完成させたもので、その呼称は中国の皿に描かれていた柘榴を玉葱に間違えたためといわれている。初期のころには忠実に真似られていたが、時を重ねるうちに果物は馴染み深い玉葱に姿を変え、桃や蓮の花などの吉祥文様もバランスよく配された。

ケーキプレートは、存在感がありインテリアとしても好適。カップ&ソーサーは、容量220mlで波立つ縁取りが印象的。ティーとコーヒーに兼用できる。

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。

初めて『マイセン』の窯が築かれたアルブレヒト城。すべての歴史はここから始まった。

『マイセン』の収蔵庫には、テーブルウェアや人形などの石膏型のパーツが約70万点も保管されている。



【マイセン】
ケーキプレート

申込番号 ZS 055-002

サイズ(約): 直径18×高さ3cm/材質: 磁器/ドイツ製<電子レンジ可>



【マイセン】
ティー/コーヒー兼用カップ
&ソーサー

申込番号 ZS 055-003

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

卓越した技術を守り続ける デンマーク王室御用達窯

スクエアディッシュ5枚セット

(ブルーフルーテッドメガ)／ロイヤルコペンハーゲン

1775年、デンマーク王室御用達の保護のもと、開窯した『ロイヤルコペンハーゲン』。その卓越した技術は2世紀以上にわたって受け継がれ、作品の絵柄は、今も変わらず熟練職人たちの手により描かれている。

この角皿の図案は、2000年に生まれた「ブルーフルーテッドメガ」。同窯の創立時から受け継

がれている定番のパターン「ブルーフルーテッドプレイン」を大胆にデフォルメし、現代的な風合いにアレンジしたもの。

左右非対称のモチーフの配置は、テーブルウェアに余白を生み、ブルーのハンドペイントと白いレリーフが盛り付けた料理を生かし、生命観溢れるテーブルを演出してくれる。

◀デンマークを囲む3つの海峡を表す三本波、王室との関わりを伝える王冠、描手のサインが施されている。



【ロイヤル コペンハーゲン】 スクエアディッシュ 5枚セット

申込番号 **ZS 056-001**

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

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





優雅なひとときを演出する 英国を代表する名窯の茶器

ペアカップ&ソーサー(ヘリア)/ウェッジウッド

『ウェッジウッド』は1759年、英国の父^たと讃えられるジョサイア・ウェッジウッドによって創設された。白い食器を作ることが難しかった時代に、温^ぬもりのあるクリーム色の陶器の開発に成功。あとを継いだ二世は、やわらかい白い色と透光性のある「ファインボーンチャイナ」を開発して飛躍を遂げ、現在に至る。

お届けする品は、同窯の「ヘリア」シリーズのカップ&ソーサー。同窯初期の新古典主義の影響を受けて誕生した図柄で、ジャスパー(碧玉^{きよぎよく})のカラーパレットにインスパイアされた現代的なブルーのコロネード(柱^{はしら})柄が、まるで太陽の陽ざしのように広がる。縁取^{ふち}られたゴールドのあしらいが優雅さと高級感を醸し出している。



【ウェッジウッド】 ペアカップ&ソーサー

申込番号 ZS 057-001

サイズ(約): カップ=(口径8.5×高さ6cm)・ソーサー=(直径14.5×高さ2cm)×各2/材質: ファインボーンチャイナ/英国製/ヘリア
※手作業が多いため、サイズや色・風合いがひとつひとつ異なる場合がございますのでご了承ください。

ボウル内面の波状のうねりが ワインの味と香りを引き出す

ペアワイングラス(マーレーン)／ツヴィーゼルグラス

1872年に創業した『ツヴィーゼル・クリスタルガラス』社は、時代に調和したガラス製品の開発に力を注ぐドイツのメーカーだ。
「自然環境を守る持続可能な製品づくり」を信条に、高品質で洗練された製品を作り続けている。

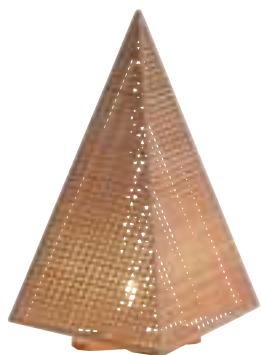
このワイングラスは、同社の熟練職人によって1点ずつ丁寧に作られた「マーレーン」シリーズの一品。世界的なバーマン、チャールズ・シューマンとの協働により生まれたシリーズで、全体的に小ぶりで、やわらかな曲線と優雅な光の反射があるのが特徴。白ワインも赤ワインも使用可能で、ボウル内側に波状に施された壁面が、ワインをランダムに揺り動かして、個性的な香りと味わいをさらに引き出してくれる。



【ツヴィーゼル グラス】
ペアワイングラス

申込番号 **ZS 058-003**

サイズ(約)：(口径6×高さ20cm、容量327ml)×2／材質：クリスタルガラス／ドイツ製



【木のあかり】 組子照明

申込番号 **ZS 059-002**

サイズ(約): 幅36×奥行19×高さ
44cm / 材質: 天然木(青森ヒバ) /
AC100V・4W、電源コード2m /
付属品: 40W形LED電球 / 日本製
(電球=中国製)

※お届けする商品により、木目の出
方が多少異なります。

格子のすき間からこぼれる
幻想的な光と影の美しさ

組子照明 / 木のあかり



釘^{くぎ}を1本も使わずに細かくひき
割った木を組み合わせ、直線的な
幾何学模様を作り上げる「組子^{くみこ}」。
古くから日本建築の欄間^{らんま}や障子に
使われてきたこの伝統技法を駆使
して、オブジェのようなモダンな
照明『集^{しゅう}』を作り上げた。デザイ
ンしたのは山形県米沢市の木工作
家、船山秀昭さんだ。幅4・5mm、
厚さ4mmの細い木を使い、左右対
称の三角形にすっきりと組み上げ
た。細かな格子が美しく、点灯す
るとすき間から光がこぼれ、壁や
床に幻想的な陰影を映し出す。
木材には青森産ヒバが使われた。
強い抗菌性や殺菌性のある精油成
分を含み、清涼感のある香りが特
徴だ。

日常の動きを支えてくれる シンプルデザインのスツール

スツール／レムノス

『レムノス』の歴史は昭和22年（1947）、富山県高岡市で始まる。当初は仏具製造を手がけ、その後、時計製造に転換。意匠を凝らした時計を続々と発表し、数多くのデザイン賞を受賞してきた。

そんな『レムノス』から発売されているスツールに注目したい。座面に天然木（オーク材）、脚はステンレスなどを使い、シンプルな美しさを湛^{たな}える。座面の裏側は鏡面仕上げのステンレスになっていて、そこに脚がしっかりと、かつ美しく溶接され、スツールの絶対条件である安定性を担保する。

たとえば玄関先に置けば、靴の脱ぎ履きに便利に使える。外出から帰ると、ひとまずこのスツールに座り一息つく——そんな日常をさりげなく支えてくれる良品だ。



【レムノス】
スツール

申込番号 **ZS 060-001**

サイズ(約)：幅29×奥行29×高さ43.5cm／重量(約)：3.6kg／材質：脚部＝ステンレス、座面＝天然木・ウレタン樹脂塗装／耐荷重(約)：80kg／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。

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



【レムノス】 掛時計

申込番号 **ZS 061-005**

サイズ(約): 直径25×奥行3.5cm /
重量(約): 1.4kg / 材質: 真ちゅう
/ 単3乾電池1個使用(テスト用付
属) / 付属品: 木ネジ / 日本製(ム
ブメント=中国製)

※モデルチェンジの際は商品を変更
させていただく場合がございますの
で予めご了承ください。

※家電品の市場価格は変動する場合
がございます。予めご了承ください。



伝統工芸の技に支えられた
豊かな質感を持ったデザイン

掛時計／レムノス

毎日なにげなく、何度も目にす
る時計は空間を豊かにする存在で
あってほしい。日本発のデザイン
時計ブランド『レムノス』は、そ
の想いから著名デザイナーとプロ
ジェクトを組み、数多くの名品を
発表してきた。この掛け時計もそ
のひとつ。デザイナーの安積伸さ
んは、古い時計塔の文字盤をイメ
ージの源泉としたという。

安積さんのデザインを具現化し
たのは富山県高岡市の伝統産業で
ある真鍮鑄物と、その表面への特
殊な着色技術の伝統工芸士たちだ。
薬品と熱で斑紋の柄を引き出した
後に、純銀メッキを施して独特の
質感を生み出した。凸端面と外周
を磨き仕上げるに、真鍮を露出さ
せて視認性を高めた。

快適な暖かさをもたらす カシミヤの毛布

カシミヤ毛布(毛羽部分) / ニシカワ

カシミヤは、中国やモンゴル、チベット、中近東など厳しい気候の中で飼育されるカシミヤ^{やぎ}山羊^{うぶげ}の産毛^{うぶげ}でできた高級毛織物だ。一頭から約150〜200gしか採取できないため、極めて希少で、繊維が細く柔軟で、独特のぬめりがあるのが特徴。美しい光沢と艶^{つや}やかさを持つ。何より珍重されているのは、その暖かさ。冬の気温が

零下30度まで下がる厳寒の地で生きる山羊の毛は、軽くて暖かい。本品はそのカシミヤを使った毛布だ。粗起毛^{あらきもう}、仕上げ起毛の2回の工程を通した後、毛羽を美しく揃える加工を施し、しなやかで、なめらかな肌触りに仕立てた。「眠り」の専門家として健康な生活を支え続ける、『ニシカワ』からお届けする。



↑ 軽くて暖かく、快適な睡眠をもたらしてくれる。



【ニシカワ】 カシミヤ毛布(毛羽部分)

申込番号 ZS 062-002

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





シーツ



**[昭和西川]
ムアツ マットレス
ベーシック&シーツセット**

申込番号 **ZS 063-001**

マットレス＝サイズ(約)：97×195
×厚さ8cm／素材：側地＝ポリエステル100%、詰めもの＝ウレタンフ
ォーム／日本製(側地・縫製＝中国
製)〈側地のみ洗濯可(ネット使用)〉
シーツ＝適応サイズ(約)：91～97×
195～200×厚さ8～20cm／素材：綿
95%、ポリウレタン5%／中国製
〈洗濯機可(ネット使用)〉

『昭和西川』の高性能マットレス「ムアツ」は、医療現場からの床ずれを防ぎたいという声に应运え生まれた。独自の凹凸構造は、大気圏に突入するロケット先端の形にヒントを得た。上層の凹凸構造が身体を点で支え、体圧をバランスよく分散。下層で全身をしっかり受け止め、自然な姿勢を保つ。また、下層に高通気ウレタンを使

うことで、湿気も効果的に逃がす。このベーシックタイプのマットレスは、体重が軽めから標準な方(BMI値22未満)に特におすすめの中間の硬さ。畳や床に敷いてもお使用のベッドマットレスの上に重ねてもお使いいただける。やわらかな肌ざわりで、タテ・ヨコ両方に伸びてマットレスにフィットするシーツと一緒にお届けする。

医療現場の声から誕生した
身体を点で支える凹凸構造
ムアツ マットレスベーシック&シーツセット／昭和西川

ドイツと日本の職人技が 見事に融合した包丁セット

牛刀&小刀セット(MIYABI)／ツヴィリング

ドイツのキッチンツールブランド『ツヴィリング J・A・ヘンケルス』は、1731年、刃物の町・ゾーリンゲンで誕生した。以来、約3世紀にわたり、高い品質と機能性を兼ね備えた物づくりに邁進し、今日では世界有数のブランドに成長している。

本品は、そんな同ブランドのテクノロジーと日本の刃物の町・岐

阜県関市の職人技が融合して生まれた「MIYABI」シリーズの包丁セットだ。101層のフラワードマスカス紋様に刀エッジという本物の刀をも凌ぐ美しいデザインの刀身に、天然樺材のハンドルを合わせているのが特徴。至高の切れ味と和の伝統美を兼ね備えており、2010年の発売以来、世界中の料理愛好家に愛されている。



[ツヴィリング] 牛刀&小刀セット

申込番号 **ZS 064-003**

サイズ(約): 牛刀=(全長33.5・刃渡り20cm)、小刀=(全長24.5・刃渡り13cm)／材質: 刀身=MC63ステンレス鋼、柄=バーチウッド／日本製





名称「関孫六」の伝統を 継承する包丁と砥石セット

関孫六包丁&砥石セット／貝印

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

そんな関孫六の伝統の技と誇りが息づく『貝印』の包丁をお届けする。「関孫六要」シリーズの2本で、塊肉のカットにも使える6寸半とペティナイフ代わりになる4寸包丁のセットである。刃材には高硬度の特殊ステンレス鋼を使用し、長切れするのに研ぎやすい。今回はこの包丁に中砥も仕上砥もできる砥石をセットにした。両面とも同じように使える砥石で、含水させる際にも便利な収納ケース付きでお届けする。



【貝印】 関孫六 包丁&砥石セット

申込番号 **ZS 065-003**

サイズ(約): 4寸包丁=全長24・刃渡り12cm、6寸半包丁=全長34・刃渡り19.5cm、砥石=幅9.5×奥行24×高さ5cm／材質: (包丁) 刃体=ステンレス複合材(特殊ステンレス刃物鋼・ステンレス)、柄=積層強化木、(砥石) 中砥石=白色アルミナ(#2000)、収納ケース=ABS樹脂・熱可塑性エラストマー／日本製

波紋模様が美しい ダマスカス包丁の芸術品

三徳包丁／関藤平

岐阜県関市は国内外にその名が知られる刃物の産地だ。その歴史は鎌倉時代の刀鍛冶に始まり、およそ800年にわたって技は継承され、磨かれてきた。その卓越した技術が、芸術品のように美しいダマスカス包丁を生んだ。

鋼を何層も重ねることで、「ダマスカス」と呼ばれる波紋や木目に似た積層模様が現れる。「関藤

平」を手がける『ヤクセル』では160枚のステンレスの層に刃物の核となる芯材を合わせ、唯一無二の三徳包丁に仕上げた。硬度の高いステンレスと粘りのある芯材を重ね、高い切れ味を持続。刃付けには専門の職人があたる。柄には樹脂と布地を合成した成形材を使用。伸縮膨張が極めて少ないが、長年使うと手に馴染んでくる。



【関藤平】
三徳包丁

申込番号 ZS 066-004

サイズ(約): 全長29.5・刃渡り16.5
cm／材質: 刃=161層ダマスカス鋼
(芯材SG2)、口金=18-8ステンレス、
柄=カンバスマイカルタ／日本製





特別な日のメニューも 蒸し料理も思いのまま

圧力鍋／フィスラー

1845年、カール・フィリップ・フィスラーによって創設されたドイツのキッチンウェアブランド『フィスラー』。創業時から現在まで、高い技術力と革新的な創作意欲を持ち、時代の要望に応えた多くの製品を生み出して世界中から支持されてきた。中でも、1953年に開発したスプリング式圧力鍋は、蒸気を逃さず、音も匂

いも気にせずに調理ができると高い評価を得ている。

この圧力鍋は、同社のプレミアムモデル。低・中・高、3段階の圧力設定が可能で、食材のおいしさをより引き出しやすい。また、サイドグリップの形状が改良され、より握りやすく安全で、熱くなりにくい。蒸し器と三脚、レシピブックを添えてお届けする。



数量限定

【フィスラー】 圧力鍋

申込番号 **ZS 067-003**

サイズ(約): 直径22×深さ13×全長43cm、満水容量4.6ℓ／材質: 本体=18-10ステンレス、はり底=アルミニウム・ステンレス、蓋=ステンレス・シリコンゴム、取っ手=フェノール樹脂／付属品: 蒸し器、三脚／ドイツ製〈電磁調理器可 200V〉
※材質表記に関しては、ドイツ国家規格(DIN規格)基準の表記になっております。

優れた保温性と熱伝導率で 多彩な調理を楽しめる

フライパン&鍋3点セット／ビタクラフト

1939年、『ビタクラフト』

社は米国カンザス州で創業した。最先端技術により、保温性に優れたステンレスと高い熱伝導率を持つアルミニウムを重ね合わせた多層構造の調理器具で知られる。水や油を使わない健康的な調理法を可能にしたことで、品質の高さを証明し、世界中で信頼されるブランドとなった。

今回は全面5層構造で抜群の熱伝導率を誇る「ヴィエナ」シリーズからフライパン、両手鍋、片手鍋をセットにした。落ち着いたツヤ消しのボディに、つまみとハンドルはミラー仕上げ。ステンレスで統一されたシンプルで、美しいデザインが特徴だ。茹でる、焼く、煮る、炊く、揚げるなど幅広い多彩な調理が楽しめる。



【ビタクラフト】
フライパン&鍋3点セット

申込番号 **ZS 068-002**

サイズ(約)：フライパン＝直径24×深さ5×全長45cm、両手鍋＝直径22×深さ10.5cm・満水容量4ℓ、片手鍋＝直径18×深さ8.5×全長35cm・満水容量2.2ℓ／材質：18-8ステンレス、アルミニウム、アルミニウム合金、18-0電磁性特殊ステンレス／付属品：ソフト&ハードたわしセット／ベトナム製(ソフト&ハードたわしセット＝日本製)〈電磁調理器可 200V〉



[ストウブ] ブレイザーソテーパン&ピコ・ ココット・ラウンドセット

申込番号 **ZS 069-002**

サイズ(約): ブレイザーソテーパン
=直径24×深さ6cm・満水容量2.4ℓ、
ココットラウンド=直径16×深さ
7.5cm・満水容量1.2ℓ / 材質: 本体
=鋳鉄(ホーロー加工)、つまみ=ス
チール(ニッケルプレート) / フラン
ス製〈オーブン可〉〈電磁調理器可
200V〉

ブレイザーソテーパン&ピコ・ココット・ラウンドセット / ストウブ

調理の幅がぐんと広がる 鋳物ホーロー鍋セット



フランスのアルザス地方で誕生
した、高級キッチン用品ブランド
『ストウブ』。伝統技法で製造され
る鋳物ホーロー製品は、世界中の
調理人たちから厚い信頼を得てい
る。そんな同ブランドの鍋を2種
類セットにしてお届けする。

直径24cmの「ブレイザーソテー
パン」は、煮込みハンバーグなど
の炒め煮や、焼き焼きなどの鍋料
理に便利。高さがあまりないので、
フライパンのように炒め物にも重
宝する。一方、直径16cmの「ピコ
・ココット・ラウンド」は、『ス
トウブ』の定番鍋。耐熱性が高い
ので、ちょっとした惣菜や汁物を
はじめ、少量の煮物や揚げ物、1
人分のごはんや麺の調理と器にも
活用できる。飽きのこないデザイ
ンで、日常使いに大活躍する。



料理をよりおいしく、楽しく アイデア満載の調理器具セット

レミパンセット／remy

調理のストレスをなくし、より
幸せなキッチンライフを——。
「レミパン」はそんな思いから誕
生した。鍋とフライパンをひとつ
にして多彩な料理が作れるオール
インワン性能と、利便性を追求し
た機能が評判を呼び、発売から約

25年を経た今なお、そのシリーズ
は改良を重ね進化を続けている。
発案者は料理愛好家の平野レミ
さん。その明るく気取らない人柄
は、テレビや雑誌などでもおなじ
みだ。おいしく、楽しい家庭料理
のレシピを発信している。

専用ツールが置ける
マグネット内蔵、ハンドル

炒める、焼く、煮る、蒸す、揚
げる、炊く。レミパンはこれらの
調理をひとつでこなす。素材には
熱伝導率の高いアルミ鋳物を使い、
内側にはなめらかで、耐久性のあ
るコーティングを施した。ほんの
少量の油でもこびりつきにくい。
ガラスの蓋は自立するので場所
を取らず、中央の蒸気穴が吹きこ
ばれを抑制する。ハンドルにはマ

グネットを内蔵、専用ツールがび
たりと置ける。

24cmのスタンダードタイプには、
レミパンの上に重ねて使うフッ素
コーティングのスチーマー、水切
りザルと揚げ網として使えるスト
レーナーも加えた。

このほかに、焼き物調理が得意
な28cmの浅型タイプと卵焼き器も
セットにしてお届けする。卵焼き
器には専用の蓋とターナーが付い
ているので、少量の餃子^{ぎょうざ}を焼くと
きにも便利だ。

◀卵焼き器はだし巻き
玉子を作るのはもちろ
ん、蓋付きなので少量
の餃子を焼くときにも
重宝する。

◀たくさんの食材を一
度に蒸せる大容量のス
チーマー。フッ素コー
ティングで手入れもし
やすい。

◀茹でた野菜の水切り
に便利なストレーナー。
フライドポテトなどを
揚げる際は揚げ網とし
て使える。



[remy] レミパンセット

申込番号 ZS 071-003

レミパン＝サイズ(約)：スタンダー
ド＝直径24×深さ7.5×全長44cm・
満水容量3.3ℓ、浅型タイプ＝直径
28×深さ5×全長48cm、卵焼き器＝
幅15×深さ4.5×全長39・焼き面＝
14×19cm、スチーマー＝直径24×高
さ9cm／材質：本体＝アルミニウム
合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外
面焼付塗装)、はり底＝スチール(溶
射加工)、スチーマー＝アルミニウ
ム合金(フッ素樹脂塗膜加工)、蓋＝
強化ガラス、つまみ＝フェノール樹
脂／付属品：菜箸、お玉、エッグタ
ーナー／日本製(本体部品は韓国製、
スチーマー・ガラス部分＝中国製)
〈電磁調理器可 200V〉ストレーナー
＝サイズ(約)：直径24×高さ14×全
長42.5cm／材質：本体＝ステンレス、
取っ手＝シリコン／日本製

料理の幅が無限に広がる 万能調理家電セット

おうちいろいろフルセット／シロカ

網焼き料理をはじめ、炒め料理に煮込み料理、さらには蒸し料理やたこ焼きまで、バラエティに富んだ料理を楽しめる『シロカ』の調理家電セットをご紹介します。

「おうちいろいろ」と名付けられたこの家電は、5段階の火力調節ができる高火力ヒーターが搭載されており、焼き網をセットすることで、手軽に炬ばた料理が楽しめる。

付随する土鍋は、伊賀焼の窯元『長谷園』製で、蒸し料理用のすのこと合わせれば、煮物だけでなく蒸し料理もお手のもの。さらに、炒め料理や煮込み料理ができる蓋付き深皿や、たこ焼きやカステラも調理できるボールプレートも付く。まさに万能調理器具セットで、63の献立が掲載されたレシピブックを添えてお届けする。



[シロカ] おうちいろいろフルセット

申込番号 **ZS 072-003**

サイズ(約): 本体=幅29×奥行34×高さ9.5cm、土鍋=外径26×高さ(蓋含む)16cm／総重量(約): 8.7kg／材質: 本体=ABS樹脂、ガラス・アルミニウム・ステンレス他、土鍋=耐熱陶器、焼き網=ステンレス、深皿・ボールプレート=アルミニウム(セラミック加工)、取っ手=ステンレス・シリコン／土鍋直火使用可／AC100V-1200W、電源コード2.5m、温度帯60～250℃／付属品: レシピブック／中国製(土鍋=日本製)





[象印]
圧力IH炊飯ジャー極め炊き
(5.5合炊き)

申込番号 **ZS 073-003**

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



3通りの圧力のかけ具合で 好みの食感に炊き分ける

圧力IH炊飯ジャー極め炊き(5.5合炊き)／象印

『象印』の多彩な炊飯器の中から、献立に合わせて、圧力の強さとかける時間を調整して「白米ふつう」「しゃつさり」「すしめし」の3通りの食感に炊き上げる機種を紹介したい。蒸らし工程で圧力をかけ、釜の中心まで高温にすることで余分な水分を飛ばし、粒が立ったふつうとしたごはんに仕上げる。

米は炊飯前にしっかりと吸水させると、炊き上がりのおいしさが違う。白米の「熟成炊き」メニューを選択すると時間をかけて浸入させ、米の芯まで行き渡った水がアルファ化を促進、甘み成分が増す。また、とがずに炊飯できる無洗米専用のメニューも搭載。火力を高めた炊き方で、ごはんの甘みを引き出す。水分の蒸発を防ぎ、30時間までおいしく保温もできる。

超音波によってしっかり吸水 短時間で、ふくら炊き上がる

IHジャー炊飯器(3.5合炊き) / 三菱電機

少人数の家族には、こんなサイズの炊飯器がぴったり。3.5合炊きの小容量タイプながら、備長炭コートが発する遠赤外線と連続沸騰の合わせ技により、強火を絶やさずじっくり熱を伝え、かまど炊きのようなごはんを実現した。

注目したいのは「うま早モード」だ。超音波の振動により米の芯までしっかり吸水させるので、洗米後すぐでもふくらと炊けて、旨みたっぷり。早炊きでもおいしさも損なわない嬉しい機能だ。このモードだと2合が約31〜35分で炊き上がる。「お急ぎ」は約22〜24分。

多彩な米の個性を引き出すモードも搭載。白米、無洗米、玄米、麦飯、炊き込みと、色々なごはんが炊ける一台である。



【三菱電機】
IHジャー炊飯器(3.5合炊き)

申込番号 **ZS 074-002**

サイズ(約)：幅23×奥行28.5×高さ20cm、容量630ml(3.5合炊き)／重量(約)：4.1kg／材質：本体＝ポリカーボネート、ABS樹脂、内釜＝ステンレス合金＋アルミニウム合金(外装＝備長炭コート・内装＝100万回洗米コート)／AC100V・710W、電源コード1m、メニュー数：11、保温機能3種類／付属品：自立式しゃもじ、計量カップ／日本製



パン焼き窯から取り出した 焼ききたて食パンのおいしさ

ブレットオーブン／三菱電機

食パンをいわゆる「究極」の状態
で焼き上げる――。そんなト
ーストを目指して開発されたのが、
三菱電機のこの「ブレットオーブ
ン」だ。調理できるのはトースト
のみ、それも1枚だけ。しかし、
「1枚だけ」だからこそ、おおい
しく焼き上げるのだ。

食パン1枚サイズの狭い密閉空
間で、上下から熱を効率的に伝え

て水分や旨み、香りを逃がさずに
調理する。水分を庫内に留めて再
び食パンに戻すので、耳までふん
わりとした食感になる。4枚切り
から8枚切りまでの4つの厚さに
対応、焼き加減は5段階から選ぶ。
冷凍した食パンは中までしっかりと
加熱し、耳もしつとり仕上げる。
スフレのような口溶けのフレンチ
トーストもおすすすめだ。

【三菱電機】 ブレットオーブン

申込番号 **ZS 075-003**

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



←「ふわふわ」か
ら「サクサク」ま
で5段階の焼き加
減から選択して、
自動でムラなく焼
き上げる。

真空包装した食材を 低温調理で旨みを引き出す 低温調理器／貝印

「低温真空調理」という調理法をご存知だろうか。食材を真空状態にして、一気に火入れをせずに、低温でじっくり加熱することです。つまりジュューシーに仕上げる。素材本来の旨みも引き出すことから、プロの料理人も注目している調理法だ。本品は、刃物で知られる『貝印』が手がけた低温調理器。自動で真空状態にできる専用シーラーとセットになっているので、家庭で手軽に使える。350g程度のローストビーフを作る場合は、水を張った鍋などにこの調理器を設置、加熱温度を58℃、加熱時間を100分に設定して真空にした牛肉を入れるだけ。中まで均一に加熱され、断面がピンク（ロゼ）色に仕上がり、やわらかいローストビーフができて上がる。

【貝印】 低温調理器

申込番号 **ZS 076-003**

サイズ(約)：幅19×奥行7.5×高さ31cm／材質：本体＝ABS樹脂・ポリカーボネート、ステンレスカバー・ヒーター・ファン＝ステンレス、収納スタンド＝ABS樹脂、専用シーラー＝(本体＝ABS樹脂・ポリカーボネート、スポンジパッド＝合成ゴム、専用袋＝外側ナイロン・内側ポリエチレン)／AC100V・1000W、電源コード1.4m、設定温度1.0℃～95.0℃、設定時間1分～99時間59分、加温水量20ℓ／セット内容：本体・スタンド・専用シーラー・専用袋（Mサイズ10枚・Lサイズ10枚）／韓国製



↑水を入れた鍋に本体を設置して、加熱温度と時間を設定。設定温度に達したら、食材を入れるだけ。
※鍋の高さ・幅20cm以上のものをご使用ください。





↑ヒーター台がないので、抽出したコーヒーを直接魔法瓶に入れることもできる。このまま持ち運べる。

[象印] コーヒーメーカー

申込番号 **ZS 077-003**

サイズ(約): 幅24×奥行25×高さ37.5cm、容量540ml/重量(約): 4.3kg/材質: 本体=ポリプロピレン、タンク・タンクふた=ポリスチレン、サーバー=ステンレス/AC100V-740W、電源コード1.3m/付属品: 計量スプーン・ミルクケースブラシ・カップ用受け皿・カップ用トレイ・浄水カートリッジ・ステンレスメッシュフィルター×各1、ペーパーフィルター×2枚/中国製



ヒーターを使わずに保温。
淹れたての味と香りが続く

コーヒーメーカー／象印

コーヒーメーカーの保温には、一般的にヒーターが使われるが、『象印』は得意の魔法瓶技術を使ってヒーターを不要にした。ガラス製のコーヒーサーバーに代わり、魔法瓶タイプのステンレスサーバーにすることで煮詰まることなく、淹れたてのおいしさが長く続く。このステンレスサーバーは約4杯分のコーヒーを保温でき、ボタンを押すと注ぎ口が開く。結露しにくいので、アイスコーヒーを入れるのにも適している。

抽出方法も独自のマイコン技術で対応。あらかじめお湯が通る道の管を往復して温めてから、コーヒー豆を熱い湯でじっくり蒸らし、抽出する。フィルターにはステンレスメッシュ製を採用し、繰り返し使えて経済的だ。

先進テクノロジーの力で 効率的に筋肉を鍛える

フットフィット3&
パワーガン ポケットセット／シックスパッド

運動をなかなか習慣化できない

——そんな悩みを先進のテクノロジーにより解決するのが、『シックスパッド』の製品だ。

「フットフィット3」は座ったまま足をのせることで「EMS」（筋電気刺激）により、歩くときに使う足裏からふくらはぎの筋肉を効率よく鍛える。筋トレというと、息が切れるような高い負荷をイメージしてしまうが、EMSなら低い負荷でのトレーニングが可能だ。1日15分、テレビを見ながらリビングで気軽にトレーニングでき、習慣に取り入れやすい。

今回はパワフルな振動で全身のケアが気軽にできる「パワーガンポケット」をセットでお届け。フェイスモードを使えば、顔の筋肉のケアにも使える。



【シックスパッド】 フットフィット3& パワーガン ポケットセット

申込番号 ZS 078-001

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

パワーガン ポケット＝サイズ(約)：幅7.5×奥行3×高さ11.5cm(アタッチメント除く)／重量(約)：195g／材質：本体＝アルミニウム・シリコン、アタッチメント＝シリコン／充電時間約2時間、連続使用时间約3時間／付属品：アタッチメント4種類、ポーチ、専用充電用USBケーブル／中国製

※医師に運動を禁じられている方や、心臓に不安がある方、ご自身で操作ができない方のご利用はお控えください。ペースメーカーなどの体内植込み型医用電気機器、人工心臓などの生命維持用医用電気機器、心電計などの装着型医用電気機器とは併用しないでください。
※本品を使用中の方の脚部にも触れないでください。

[リファ] ヘアケア3点セット

申込番号 ZS 079-002

リファビューテック リセッターリフト＝サイズ(約)：直径4.5×高さ21cm(電源コード、アタッチメント含まず)／重量(約)：369g(本体単体/コード含む)／材質：本体＝ポリカーボネート、PPS、ナイロン、ステンレス、シリコン、アルミニウム、ポリアセタール、磁石／AC100V-900W(HOT/HIGH時)、電源コード約1.7m／付属品：アタッチメントポーチ・ポーチ用芯・ポーチ用仕切り×各1、アタッチメント×4／中国製 ※ペースメーカーなど医用電気機器を装着されている方はご使用できません

リファドライミー＝サイズ(約)：幅8×奥行6×高さ25cm／重量(約)：70g／材質：エラストマー、ABS樹脂／日本製

リファロックオイルブルーム＝内容量(約)：120ml／日本製



しばんだ髪をふんわり仕上げ
思うままにスタイリング

ヘアケア3点セット／リファ

『リファ』は美容商品を手掛けるビューティブランド。ことにドライヤーなどのヘアケアのジャンルでは定評がある。

美容に関心の高い層から支持されているのが、こちらのヘアケア3点セット。「リファビューテックリセッターリフト」は、4種のアタッチメントを使うことで、年齢ともにしばみがちな髪をふんわりと持ち上げ、自然なスタイリングができるドライヤーだ。

合わせて使いたい「リファドライミー」は、ドライヤーの風をコントロールして髪を効率よく乾かすヘアドライ用ブラシ。最後は「リファロックオイルブルーム」で仕上げ。アイロン前に使用することで整えたスタイルを長く保つことができるヘアオイルだ。

多機能を使いこなせる シンフルな操作性を追求 コンピュータミシン／アックスヤマザキ

気軽に、長く使える家庭用ミシンを作りたい――。そんな想いを抱いて昭和21年（1946）、『アックスヤマザキ』は創業した。目指したのは基本的な「縫い」を重視した使いやすいミシンだ。その姿勢はこのコンピュータミシンにも受け継がれ、多機能であつても複雑な操作を可能な限りなくした。ボタン類は大きくし、直感的

に使えるようにシンフルなアイコンを搭載。QRコードを読み取れば、基本的な使い方の動画をスマホで簡単に視聴できる。

幾何学模様や動物などの縫い模様は全200種。文字縫いもできるので、イニシャルや名前を簡単に入れられる。パワーもあり、厚物縫いにも対応している。裁縫の楽しさを広げてくれる1台だ。

[アックスヤマザキ] コンピュータミシン

申込番号 **ZS 080-003**

サイズ(約):幅41×奥行17.5×高さ30.5cm／重量(約):5.4kg／材質:アルミダイカスト、ABS樹脂／AC100V・31W、電源コード2m／縫い模様200パターン、簡単針穴糸通し器、筒物縫いに便利なフリーアーム／付属品:針パック・糸こま押え・針板ドライバー・ドライバー(小)・ブラシ付リッパー・ボタンホール押え・ファスナー押え・サテン押え・ブラインドステッチ押え・縁かがり押え×各1、ボビン×3／中国製



◀針穴糸通し器により、煩わしい糸通しも簡単にできる。自動糸調子で縫い目もキレイで、重ね縫いにも対応。



※本ページの掲載商品に小物は含まれません。

080

※モデルチェンジの際は、商品を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。

[ツインバード] ドック吸引式コードレス スティック型クリーナー

申込番号 **ZS 081-003**

サイズ(約): 幅34×奥行26×高さ
109.5cm / 重量(約): 6.1kg / 材質:
ABS樹脂、ポリアセタール樹脂、アル
ミニウム、ポリカーボネート他/
充電式、電源コード1.6m、充電時
間約4.5時間、連続運転時間強モ
ード約8分・標準モード約25分、充電
ドック吸引時間約40秒、集じん容
量＝本体約250ml・充電ドック2ℓ
／付属品: 隙間ノズル／中国製

※本商品の使い捨てダストパックは
メーカー指定のものをお使いくださ
い。取扱説明書にあるメーカーのお
客様相談窓口などでお求めいただけ
ます。



←ゴミ捨てを少なくし、軽い操作性を実現。



ドックにセットすることで
クリーナーのゴミを自動吸引

コードレスのスティッククリーナーは手軽に使えるものの、そのコンパクトさゆえにダストケースがいっぱいになりやすく、ゴミ捨てを頻繁に行なう必要があった。そこで考えられたのが、クリーナー本体とゴミ収集ドックに分けるといふ方法だ。クリーナーをドックにセットすると、サイクロン式のクリーナー本体のダストケースから、ドック内のダストパックに自動的にゴミを移す。ドックのダストパックには、大容量の紙パックを採用。面倒なゴミ捨ての回数が大幅に減る。

髪の毛が絡まりにくく、軽い操作性の自走式ヘッドを採用。ダストケース、フィルターにヘッドの回転ブラシも水洗い可能。清潔に保て、気持ちよく掃除できる。

3つの動きと自動モードで 細やかな掃除ができる

ロボクリーナー／アナバス

自動で掃除ができるロボットクリーナーの登場で、掃除のスタイルがすっかり変わってきた。この掃除機はジグザグ、スポット、壁沿いの3つの走行モードに加え、これらの走行モードを自動的に切り替えながら掃除をするオートモードを搭載。壁や家具などの障害がある場合は、その障害物に沿って動きながら、ふたつのサイドブラシでゴミや塵を掻き出し、部屋全体を掃除する。上面カバーの開閉ボタンを押して集塵ケースを取り出し、簡単にゴミ捨てもできる。集塵ケースは水洗いも可能だ。

掃除が完了したときと充電残量が少なくなった場合は、本体が自動的に充電ステーションに戻り、充電を開始。次の掃除に備える。掃除を開始する時間も予約できる。



↑充電も自動で行なう。充電電池残量が少なくなったときも、本体が充電ステーションに戻る機能を装備。



【アナバス】 ロボクリーナー

申込番号 **ZS 082-003**

サイズ(約): 直径32×高さ8.5cm / 重量(約): 2.6kg / 材質: ABS樹脂 / AC100V-20W(充電時)、充電時間約4.5時間、連続使用時間約1.5時間、使用環境温度0～40℃、ダストボックス容量0.3ℓ / 付属品: ACアダプター・集塵フィルター×2・サイドブラシ(左右)×2・充電ステーション・マグネットシールド(1m)×2・お手入れブラシ・リモコン / 中国製



[京セラ] リンスクリーナー

申込番号 **ZS 083-003**

サイズ(約): 幅45.5×奥行26×高さ27.5
cm、タンク容量=清水タンク3ℓ、回収
タンク1.5ℓ / 重量(約): 6.2kg / 材質:
ハウジング=ポリカーボネート、ホース
=ポリ塩化ビニル / AC100V-800W、電
源コード5m、吸込仕事率: High100W、
Low45W、騒音値: High70dB、Low
65dB、許容水温=0~40℃ / 付属品
: ホース1.8m、ブラシノズル、窓ノズ
ル、フロアノズル、延長管、ホースフ
ック、バルブキャップ / 中国製



◀室内でも掃除機
感覚で使用できる
静音設計。奥に染
み込んだ汚れまで、
強力な吸引力で吸
い上げる。



噴射した水を吸い取って
布製品の汚れを落とす

リンスクリーナー / 京セラ

ソファやクルマのシートの汚れ、
ベットが粗相したカーペットなど、
これまで洗えないと諦めていた布
製品の汚れを落とす『京セラ』の
「リンスクリーナー」。その仕組み
を簡単に説明してみよう。まず、
本体内部にある清水タンクに水を入
れて準備をする。そして、洗浄
したい部分に目掛けて水を噴射。
汚れを浮かせ、その汚水を吸引し
て別のタンクに回収する。強力な
吸引力で汚水を吸い上げて、布の
奥に染み込んだ汚れまで落とす。
この機種は静音設計で、室内でも
気兼ねなく使える。
付属のアタッチメントも豊富だ。
窓ノズルを取り付けると窓掃除が
でき、結露対策もできる。延長管
と組み合わせて使うことで、浴室
天井のカビ予防にもなる。

高圧洗浄、ブロワー、集塵。 3つの機能が1台に集約

マルチ洗浄機／京セラ

住宅の外壁やブロック塀、ベランダといった場所の掃除や洗車などに大活躍するのが高圧洗浄機だ。水道水の約20倍の水圧で水を勢よく吹き付け、汚れを瞬時に落とす。この高圧洗浄に、空気を噴射して落ち葉やゴミなどを吹き飛ばすブロワー、集塵^{しゅうじん}の3つの機能を搭載したのが『京セラ』の「マルチ洗浄機」である。

このマルチ洗浄機を使うと、洗車の方法も少し違ってくる。最初に、ボディやホイールの汚れを高圧洗浄できれいに洗い流す。フロントグリルやミラー周りの水滴は、ブロワーで吹き飛ばすと、拭き上げの手間を減らすことができる。最後に、集塵機能を使って、車内のゴミを掃除する。水も吸引できるので、掃除の幅も広がる。



[京セラ] マルチ洗浄機

申込番号 **ZS 084-002**

サイズ(約): 幅37.5×奥行34.5×高さ44cm／重量(約): 7.3kg／材質: ハウジング=ポリプロピレン、高圧ホース=ポリ塩化ビニル、ポリエチレンテレフタレート／AC100V-1200W/800W、電源コード5m、最大許容圧力=10.5MPa、最大吐出水量7ℓ/min、許容水温=0～40℃、真空度=14kPa、ブロワー風量=1.24立方メートル/min、集じんタンク容量=1.2ℓ、乾湿両用／付属品: クリアノズル、ブロワノズル、スキマノズル、高圧ホース10m、集じんホース伸縮1～3.5m、ガン、ターボノズル、バリアブルノズル、中間ランス、吸水コネクタ、ワンタッチジョイント、ノズルクリーナーピン、延長パイプ、ダストカップ、カードリッジフィルター、ワンタッチカプラ／中国製



←ブロワー機能でシート^{シート}のゴミを吹き飛ばしたり、床は集塵機を使うなどさまざまな使い方ができる。

※本ページの掲載商品に小物は含まれません。 084

※モデルチェンジの際は、商品を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。



[キャプテンスタッグ] 20インチ折りたたみ自転車

申込番号 **ZS 085-002**

サイズ(約): 使用時=幅143×奥行56×高さ99cm、折りたたみ時=幅77×奥行49×高さ62cm／重量(約): 15kg／材質: スチール／外装6段階変速、自動点灯LEDライト、フルカバー泥除け、JIS適合ハンドルシステム／中国製〈折りたたみ式〉



↑簡単に折りたためるので、車に積んで、好きな場所でサイクリングを楽しめる。

日本生まれのアウトドア総合ブランド『キャプテンスタッグ』。そのロゴマークは、群れを統率する牡鹿おしかのリーダーというイメージから作られたという。バーベキューコンロやアウトドア用の食器からはじまり、テント、寝袋などにもアイテムを広げていき、現在はサイクリング用品までを扱う。マッドブラックのこの自転車は

20インチタイヤで、シマノ製の6段階変速ギアを搭載。親指のプッシュ操作で、簡単にギア操作ができる。スムーズに加速できて、坂道も上りやすい。折りたたんで、持ち運ぶこともできる。ライトには、LEDオートライトを採用。前輪の車軸に発電機を内蔵しているの
で、走るだけで電気が発生し、LEDライトに電源を供給する。

折りたたんで持ち運べる
6段階変速ギア付き自転車
20インチ折りたたみ自転車／キャプテンスタッグ

異なる素材を2層にして 耐衝撃構造をさらに強化

ソーラーウォッチ／G-SHOCK

タフネスを追求して進化を続ける『G-SHOCK』から、レイヤーガード構造を採用し、デザインの幅を広げた「G-STEEL」が登場。風防（ガラス）の周囲に取り付けられたリング状のベゼル部に異なる素材を用い、2層構造にすることで耐衝撃性を強化。ベゼル上部にステンレス、下部には緩衝体となる樹脂を使用して上部からの衝撃を和らげる。メタルの質感を引き出す研磨により、なめらかで美しい仕上げも施した。独自のタフソーラーをはじめ、20気圧防水、世界6局に対応するマルチバンド6を搭載。時分針を現在の位置から一時的に退避させて液晶表示を読み取る機能、文字盤を明るく照らすダブルLEDライトなどの装備も充実している。



【G-SHOCK】
ソーラーウォッチ

申込番号 **ZS 086-003**

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



[カシオ] プロトレック アウトドアウォッチ

申込番号 **ZS 087-003**

サイズ(約): 5.1×4.7×厚さ1.4cm
 /材質: バイオマス樹脂、ステンレス
 /10気圧防水、ソーラー式(タフソーラー)、高度・気圧・方位・温度計測機能、ワールドタイム、タイマー機能、フルオートカレンダー、ダブルLEDライト/日本製



◀裏蓋にバイオマスプラスチック素材を使用。自然を愛する本格的アウトドアギアとしての取り組みだ。



エコ素材を採用した 本格的アウトドアウォッチ プロトレックアウトドアウォッチ/カシオ

自然を愛する人の本格的なアウトドアウォッチ「プロトレック」。登山家や冒険家からも信頼され、愛用される腕時計である。方位、気圧、高度、温度を計測でき、計測ボタンは手袋を着用したままでも操作しやすい。わずかな光を動力に変える「タフソーラー」、世界6局の標準電波を受信して時刻修正する「マルチバンド6」、10気圧防水、耐低温構造など、プロ仕様に応える機能を搭載した心強い味方だ。さらに、このモデルは文字盤に蓄光入りの立体的なアラビック時字を採用、視認性が高い。環境に配慮して、エコ素材を使用しているのも大きな特徴だ。ソフトウレタンのベルトをはじめ、ケースと樹脂製の裏蓋うらふたにもバイオマスプラスチック素材を使った。

シンプル設計で簡単に設置できて アウトドアで幅広く活躍するテント

ティピーテント／ロゴス



北米の先住民が使用していた移動用住居「ティピー」。19世紀以前はバッファローの皮で作られていたが、それ以降は綿のキャンバス地のものが主流となった。

その「ティピー」をモデルに作られた円錐形のテントが、ティピーテントである。メインポール一本で構成されるモデルが多く、シンプルなつくりとかわいらしいデザインから、ソロキャンパーや女性にも好まれ、さらに、イベントや音楽フェスティバルなどにもよく使われるようになってきた。

ティピーテントの最大の特徴は、簡単に設営できることだ。中心にポールを立てるため、構造上、中央部分の天井が高くなり、居住空間に広さを感じられる点も長所のひとつである。

**アウトドアの基地として
幅広く利用できる**

今回紹介するのは、日本生まれのアウトドア総合ブランド『ロゴス』のティピーテントである。設置方法は、インナーテントを広げてペグで固定し、フライシートを



↑テントは収納用バッグに入れて簡単に持ち運べる。コンパクトサイズで車に積み込みやすく、保管も便利。



数量限定

【ロゴス】 ティピーテント

申込番号 **ZS 089-003**

サイズ(約)：使用時＝幅300×奥行250×高さ180cm、収納時＝幅52×奥行18×高さ18cm／重量(約)：4.7kg／材質：スチール、ポリエステル／付属品：収納バッグ・ハンマー×1、ペグ×19、ロープ×6／中国製〈組立式〉

※人気商品のため、品切れになる場合がございます。



かぶせてポールでテントを立ち上げ、フライシートをベグで固定し、ロープを張って完成。簡単な手順で設置できるので、野外でバーベキューなどを楽しむ際の基地ともなる。

フライシートは撥水加工済み。UVカット加工、難燃加工も施している。フライシートの上部には開閉可能なベンチレーションが装備されており、湿気と温度の調整により室内環境を快適に保つ。

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お酒、
季節のフルーツ、ブランド米まで、
四季折々の旬の味、国内外の佳肴、
ハレの日のためのご馳走を集めました。
いずれ劣らぬ味自慢揃い。
届いたその日に、口福をもたらし
思わず笑みがこぼれること請け合いです。



↑名酒とグラス（『ライターズティアーズダブルオーク&ラスカボヘミア・ペアオールドグラス』／ライターズティアーズ・ラスカボヘミア、123ページ）。





↑その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、98ページ）。



↑「肉の芸術品」と称される霜降りステーキを堪能（『近江牛 ロースブロック』／大吉商店、107ページ）。

➡懐石料理の名店が丹念に仕上げた珠玉の美味（『飛騨牛西京漬・銘品7本詰合せ』／東京吉兆、92ページ）。

名店が丹念に仕上げた 珠玉の美味の詰合せ

飛騨^{ひだ}牛西京漬・銘品7本詰合せ／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である。昭和36年（1961）、東京・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^{ゆきさだいち}の想いを受け継いで、料理を作り続けている。四季折々の食材を活かした味わい。厳選された器。風情ある客室のしつらえや、細やかなもてなしの心――。店内ではそのすべてを体感できる。唯一無二ともいえるその至福のひとつを求めて、訪れる人があとを絶たない。

飛騨牛の西京漬と 瓶詰めをセットでお届け

そんな同店の味の一端を楽しめる「飛騨^{ひだ}牛西京漬」と「銘品7本詰合せ」をお届けする。「飛騨牛西京漬」は同店の名物のひとつで、銘柄牛・飛騨牛のヒレとサーロインを同店の特製西京味噌に漬け込んだもの。柔らかく、上品な甘みと香りが格別で、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おいしい。一方の「銘品7本



↑食材のみならず、器やしつらい、もてなしに至るまで、常に最高のものを提供する『東京吉兆』。



[東京吉兆]飛騨牛西京漬・銘品7本詰合せ

申込番号 **ZS 093-002**

飛騨牛ヒレ西京味噌漬100g ×2、
飛騨牛サーロイン西京味噌漬100g
×3、和牛赤ワイン煮230g (固形量
140g)、真鯛ほぐし身100g、丹波
くろまめ250g (固形量130g)、や
わらかこんぶ170g、まさご煮・さ
ざ波山椒煮各50g、紅鮭茶漬65g
／牛肉：岐阜県産

※お届けは1月11日～12月19日。

※本商品は各々別送になります。予
めご了承ください。

※西京味噌漬は冷凍便にて、瓶詰は
常温便にてお届けとなりますので、
予めご了承ください。

※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



詰合せ」は、懐石料理の先付や八寸を彩る、同店を代表する7種の味の詰合せ。国産ちりめん干しと山椒の実を炊き上げた「さざ波山椒煮」や三日三晩かけて炊き上げた「丹波くろまめ」など、どれも素材の持ち味を活かしつつ丁寧な味付けされていて、瓶に詰める工程まで同店の料理人が手がけている逸品。永年にわたり愛され続けている、名店の珠玉の美味をご堪能いただきたい。



京都の名料亭『たん熊北店』の 絶品和風ローストビーフ

仙台牛ローストビーフ4種詰合せ／たん熊北店



↑趣あふれる『たん熊北店』の外観。河原町・祇園四条駅から徒歩5分、高瀬川のすぐ近くにある。

『たん熊』は、昭和3年（1928）、生簀料理屋が立ち並ぶ京都の高瀬川のほとりに誕生した。以来、現在まで地域の伝統を踏まえつつ、京料理の真髄を追求。四季の趣に富む料理と、心を込めたもてなしで、多くの文人墨客や食通

に愛され、人々の舌を楽しませている。同店が料理と同様に大切にしているのが「もてなしの心」。『一期一会の心馳せで、真のおもてなしを』という初代・栗栖熊三郎氏の信念を受け継いで顧客それぞれの好みに合わせた料理を、一

品一品丹精込めて提供している。開業当初よりカウンター席を設けているのもその現れで、料理人は客との会話から好みを引き出し、献立を提案。目の前で調理し、できたてを提供するという割烹スタイルを守っている。

仙台牛の旨みと歯ごたえを4種の風味で味わう

お届けするのは同店の自信作「仙台牛ローストビーフ」である。「仙台牛」は脂肪と赤身のバランス

スが絶妙で、やわらかな口当たりとまろやかな風味、豊かな肉汁が特徴の宮城県が誇るブランド牛。そのモモ肉を用いて、熟練の料理人がしつとりと焼き上げている。その旨みを、まずは塩・胡椒でシンプルに。さらには醤油、味噌、日本酒などを合わせた醤油風味、そして、山椒がアクセントの西京味噌とにんにくを効かせた赤味噌の2種の味噌風味で、心ゆくまでご賞味いただきたい。



【たん熊北店】 仙台牛ローストビーフ 4種詰合せ

申込番号 ZS 095-002

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

※冷凍便にてお届け。

小



蟹、帆立、海老、鮭、魚卵。 北海の海の幸を豪快に堪能 海の幸のおすそ分け／カネサン佐藤水産



↑いくら醤油漬けは、北海道・知床半島の近海で漁獲された秋鮭のみを使用。鮭卵が熟し、旨みとコクのある9月中旬から10月末に生産される。

昭和4年（1929）、北海道室蘭で創業した『カネサン佐藤水産』は、北のおいしさを知り尽くしたスペシャリストとして、北海の美味を取り扱ってきた。その集大成ともいえるのが、このセットだ。たらば蟹に毛蟹、ぼたん

海老、帆立、鮭、いくら、たらこの7品を豪快に詰め合わせている。贅沢な味の詰め合わせが鮮度を保ったまま届く。蟹はどちらもボイルしてあるので、自然解凍後はそのままお召し

あがりいただける。たらば蟹は、太くておいしい脚肉をご用意。そのままでもおいしいが、焼いて食べるのもおすすめ。香ばしさと同様に甘みが増す。毛蟹は、北海道で水揚げされた逸品で、身入りがよく、味噌とのバランスが絶妙だ。また、ぼたん海老は大ぶりを選びすぎり、弾力のある食感をぜひ刺身で味わっていただきたい。強い甘みは秀逸で、味噌の奥深い旨みも絶品。帆立は、貝柱のみ取り出してあり、刺身はもちろん、焼い

でもフライにしても旨い。鮭は切身にしたものを塩漬けにした低塩鮭で、塩焼きにしても、バター焼きにしても旨い。いくらには、北海道産鮭の生筋子を使用した醤油漬けで、完熟前のものを使っているため、口の中に皮が残らず、旨みとコクだけが味わえる。そして、たらこは絶妙な粒感のすけとうだらの卵を使用したもの。ハリと艶、透明感のあるものを選び抜いてあり、濃厚な旨みをご堪能いただける。



[カネサン佐藤水産] 海の幸のおすそ分け

申込番号 **ZS 097-003**

ボイルたらばかに脚・紅鮭半身各800g、ボイル毛かに400g、ぼたん海老・ほたて貝柱・たらこ各500g、いくら醤油味100g／賞味期間は冷凍で30日／たらばかに・紅鮭・ぼたん海老：ロシア産、毛かに・ほたて・すけとうだらの卵巣・鮭卵：北海道産

※冷凍便にてお届け。

小 え か

その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

その姿も美しいずわい蟹^{がに}は、日本海を代表する冬の味覚である。

特に、山陰地方で水揚げされたものは「松葉蟹」と呼ばれ、珍重される。身がたっぷり詰まっていて、上品な甘さがあるのが特徴。その上、茹^ゆでても身が縮まずに、ほどよい弾力がある。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が出回っているが、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^{かろ}港でその日水揚げされたものだ。鮮度抜群の松葉蟹は大鍋で茹^ゆであげ、冷蔵で配送すると、口の中に甘みが広がる。そんな「口福」な時間をお届けする。

【鳥取県漁業協同組合】 ボイル松葉がに

申込番号 **ZS 098-001**

ボイル松葉がに1.8kg(2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





ふぐの本場、下関から とらふぐ料理のフルコースを直送

とらふぐ料理フルコース／割烹旅館 寿美礼

ふぐの本場として、下関の名は全国的に知られている。昭和17年創業の『割烹旅館 寿美礼』の看板料理も、天然とらふぐのてっさ（刺身）やちり鍋だ。

地元の南風泊市場はふぐを専門に扱い、味のよいものが集まる。さらに、同店ではふぐに包丁を入れた後に、2日ほど晒しに巻いて寝かす。それにより、旨み成分が

増すという。

大輪の花のように盛り付けた刺身は、皿の絵柄が透けて見える薄さだが、透明感のあるその身を口にする、心地よい弾力感がある。鍋用のぶつ切り、特製ポン酢、葉味のほか、湯引きした皮、ヒレ酒にするヒレも揃っている。とらふぐの旨さを満喫できる豪華なセットに仕上げた。



【割烹旅館 寿美礼】 天然ふぐ料理フルコース

申込番号 ZS 099-001

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

※冷蔵便にてお届け。

※刺身皿のデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小

4種類の天然本まぐろを 食べ比べる贅沢

本まぐろ詰合せ／日本かつおまぐろ漁業協同

まぐろ 鰯の中でも、最高級とされるのが黒鰯だ。本鰯とも呼ばれ、赤身はしっかりした旨みがあり、腹身の脂は舌の上ですっと溶けていく。世界的な漁獲規制と需要の増加で、近年では天然物はますます希少になっている。

本品は、この天然黒鰯の3つの部位とすき身をセットにした。北大西洋で釣り上げた黒鰯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、上品な味わいだ。赤身は刺身でもおいしいが、醤油、酒などに漬けてヅケにすると、赤身特有の風味がさらに引き立つ。そして、なめらかな舌ざわりのすき身は本まぐろの上品な味わいが楽しめる。

【日本かつお・まぐろ漁業協同】 本まぐろ詰合せ

申込番号 ZS 100-001

本まぐろ(大とろ・中とろ・赤身)各480g(3冊)、本まぐろすき身80g×4／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。





創業120余年の匠が選んだ 北の海の恵みを堪能する

海鮮5種詰合せ／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」と魚卵を堪能できるセットをお届けする。「塩うに」は、鮮度抜群の北海道産エゾバフンウニにわずかに塩をし

て、余分な水分を取り除いたもので、旨みが凝縮している。魚卵は「いくら醤油漬け」と「塩筋子」、それに着色料・発色剤不使用の「たらこ」と「辛子明太子」が詰め合わせてある。どれも素材の旨みを堪能できる品々ばかり。北の豊かな海の恵みが詰まった口福セットである。



[根室・藤井水産] 海鮮5種詰合せ

申込番号 **ZS 101-003**

塩うに60g×3、いくら醤油漬け・塩筋子・たらこ・辛子明太子各200g／えぞばふんうに・すけとうだらの卵巣：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

濃厚な特製スープで煮込む ふかひれの贅沢セット

陳建一 ふかひれ姿煮・

陳建一 ふかひれ入りスープセット／赤坂 四川飯店

日本を代表する中華の名店『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。「ふかひれ姿煮」は、大ぶりのふかひれを、醤油と砂糖、中国酒をベースにした特製スープで、じっくり煮込んだもの。ほどよい甘みとほのかな酸味が感じられる艶やかな餡色をしたソースが、ふかひれの繊維と絶妙に絡み、滋

味あふれる味わい。「ふかひれ入りスープ」は、鶏ガラスープにオイスターソースと香味油などを加えて仕上げた濃厚なスープ。ふかひれのほかに筍と椎茸も入り、味わい深い。商品は冷凍便で届く。食べる際は、沸騰した湯にそのまま袋ごと入れて、中火で約8分湯煎するだけでいい。器に盛り付ければ豪華な一品ができる。



【赤坂 四川飯店】
陳建一 ふかひれ姿煮・
陳建一 ふかひれ入り
スープセット

申込番号 ZS 102-001

ふかひれの姿煮300 g × 3、ふかひれ入りスープ250 g × 3

※冷凍便にてお届け。

小 卵 乳





自社牧場で丹念に育て きめ細かな霜降りを作る

松阪牛サーロインステーキ／瀬古食品

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

今回お届けするのは、自社牧場での肥育から販売までを一貫して行なう『瀬古食品』のサーロインステーキである。同社は仔牛の血統から餌^{えさ}の配合、飼育環境、そして肉の品質までを一元管理することとで、おいしさを追求してきた。好みの焼き加減で、しっかりと赤身の旨みと脂の甘みを味わっていただきたい。



【瀬古食品】 松阪牛 サーロインステーキ

申込番号 **ZS 103-002**

サーロインステーキ（5枚）計1kg／

消費期間は冷蔵で5日／三重県産

※冷蔵便にてお届け。



置賜盆地の恵まれた環境で

丹精込めて育てられる銘柄牛

米沢牛 5等級限定 ステーキセット

米沢牛の名が全国に知れ渡るようになったのは、明治初期に米沢の『興讓館』に雇われた英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスの存在が大きい。故郷の食を懐かしんだ彼が、自分のコックに牛肉を調理させたのが食用としての

始まり。この味わいに感動した彼は、任期を終えて横浜居留地に戻る際に牛を一頭連れ帰り、仲間に振る舞った。これが評判となり、米沢牛の名が広まったという。

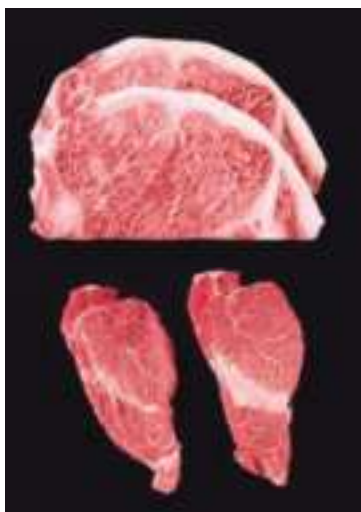
米沢牛は、山形県米沢市がある置賜地方3市5町で肥育された黒毛和牛が、一定基準を満たした場合に呼称が許される。定義には、黒毛和種の未経産雌牛であることや、生後月齢33か月以上のもので日本食肉格付協会で定める3等級以上の外観並びに肉質、脂質が優れている枝肉であることなどが明文化されている。

最高肉質5等級の肉を セットにしてお届け

盆地特有の寒暖差のある気候風土と、最上川原流域の豊かな水資

源に恵まれた地域で育てられる米沢牛は、まろやかで細かな霜降り、融点が高い旨みのある脂、甘みがある赤身が特徴。全国肉用牛枝肉共励会では、毎年上位に入賞し高い評価を得ている。

肉質等級は脂肪交雜、肉の光沢、肉の締まりときめ、脂肪の光沢と質の4項目で評価される。本品は、最高値の「肉質5等級」のサーロインとヒレをセットでお届けする。サーロインは口の中で脂がとろけ、ヒレはきめ細やかで繊細なおいしさが味わえる。



米沢牛 5等級限定 ステーキセット

申込番号 **ZS 105-002**

サーロインステーキ(2枚) 計400g、
ヒレステーキ(2枚) 計240g / 山形
県産

※冷凍便にてお届け。

世界の食通たちを唸らせる 神戸牛の各部位を味わう

神戸牛ステーキ・スライスセット／太田家

1983年に定められた「神戸牛」の定義は、じつに厳しい条件となっている。まず必要なのが、兵庫県内を出生地とした「但馬牛」の血統を持つ黒毛和種であること。神戸肉流通推進協議会指定の農家が肥育し、生後28か月以上60か月以下の未経産（子を産んでいない）牛か去勢牛で、歩留等級がAかB、肉質等級が4以上。その上、霜降り度合いの指定もある。本品は、肩ロース希少部位「ざぶとん」と赤身「モモ」のステーキ、肩ロースと肩肉のすき焼きが楽しめるセット。人肌で溶けるほど融点が高い脂肪が筋肉に細かく混じる「ざぶとん」、繊細でコクのある「モモ」、霜降りが入ってやわらかい肩と肩ロース肉、神戸牛のさまざまな部位が味わえる。

【太田家】 神戸牛 ステーキ・スライスセット

申込番号 **ZS 106-001**

ざぶとんステーキ360g（2枚入）、モモステーキ480g（4枚入）、肩ロース（すき焼用）・肩（すき焼用）各400g／賞味期間は冷凍で14日／兵庫県産
※冷凍便にてお届け。





肉の芸術品と讃えられる
きめ細かな霜降りを堪能する

近江牛 ロースブロック / 大吉商店

「近江牛」の歴史は古く、江戸時代は「薬食」と称して武士たちに密やかに食されていた。明治初頭になると、陸路で横浜まで牛を追う、外国人と直接取引を開始。その後、首都圏への出荷ルートが確立されると、全国的に知られる高級ブランドとなった。

明治29年（1896）より、近江牛一筋に商いをしてきた『大吉

商店』。今回は、近江牛を知り尽くした老舗が目利きしたロースをブロックでお届けする。ステーキや焼き肉に、お好きなカットで味わっていただきたい。銘柄牛の中でも最高レベルのこの肉は、それは美しい霜降りをしている。そして、脂がさらっと軽く、その甘いこと。まさに「肉の芸術品」の名にふさわしい味わいだ。



【大吉商店】
近江牛 ロースブロック

申込番号 ZS 107-003

ロース800g / 消費期間は冷蔵で

4日 / 滋賀県産

※冷蔵便にてお届け。



ステーキとすき焼を満喫 2回の松阪牛頒布コース

松阪牛 頒布コース／瀬古食品

銘柄牛「松阪牛」のおいしさを、2回に分けて実感できる頒布コースを紹介する。1回目はサーロインステーキ、2回目はすき焼をお楽しみいただける。お届けするのは、自社牧場で優良血統の仔牛を肥育し、さらに販売まで一貫して

感動し、「サー（卿）」の称号を与えたことに由来する。肉質がやわらかい上に風味が優れ、脂の旨みも味わえる、ステーキに合う部位である。焼き加減は表面をこんがり、中はレア気味に焼いたミディアムレアがおすすすめだ。

で、脂にほのかな甘みがある。噛み締めるとほどよい弾力があり、赤身と脂の旨みが口の中に広がる。すき焼の作り方には、関西風の焼きつけて砂糖や醤油などで味付けする方法と、関東風の割り下で煮込む方法があるが、牛肉の旨みを味わうなら、最初は関西風の焼いて食べることをおすすめする。香ばしい風味がより楽しめるだろう。あとは葱や椎茸などお好みの野菜や豆腐などと一緒に味わっていただきたい。

【瀬古食品】 松阪牛 頒布コース(全2回)

申込番号 ZS 109-003

【1回目】松阪牛 サーロインステーキ
サーロインステーキ(3枚)計600g
／消費期間は冷蔵で5日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。



【2回目】松阪牛 すき焼用
ロース・肩ロース計600g／消費期
間は冷蔵で5日／三重県産
※冷蔵便にてお届け。



【毎月1回、全2回のお届けになります】

- 1回目のお届けはご投函日から10日目以降のご希望日をご指定ください。2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後とさせていただきます。
- お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。

例) 1回目のお届けを

11月15日とご指定された場合
1回目 → 11月15日にお届け
2回目 → 12月15日にお届け

ステーキ、すき焼、焼肉が 全部味わかる米沢牛コース



明治初期からその名を知られる「米沢牛」を、違う料理法で3回にわたって楽しめる頒布コース。

1回目は「ロースステーキ」で、とろける脂の旨みが堪能できる。

2回目は、ロースの「すき焼用」で、砂糖や醤油、酒を鍋に直接加えて煮る「関西風」もよし、割り下を用いて煮る「関東風」もよし、細かくサシが入った肉ならではの、まろやかさを実感できる。

3回目は、ロースステーキ、ヒレステーキ、バラ（カルビ）、モモを詰めた「米沢牛焼肉セット」。大きく味わいが異なる4種類の部位を、焼肉で味わかる。

大正期に重ねた努力が
美味な「米沢牛」に結実

「米沢牛」が比類稀なる良質の肉牛となったのは、大正時代になって黒毛和牛を導入し、新たな米沢牛の造成に努力した結果である。

肥育地区は、山形県米沢市、南陽市、長井市、高畠町、川西町、飯豊町、白鷹町、小国町の3市5町。

この地域は、置賜盆地の寒暖差のある気候、最上川源流域の豊かな

米沢牛三昧コース(全3回)

申込番号 ZS 111-003

【1回目】 米沢牛 ロースステーキ
ロースステーキ (3枚) 計450g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



【2回目】 米沢牛 すき焼用
ロース710g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



【3回目】 米沢牛 焼肉セット
ロースステーキ140g、ヒレステーキ70g、バラ・モモ(焼肉用)各200g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※冷蔵便にてお届け。



【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

な水資源に恵まれている。寒暖差は牛肉に適度な「締まり」と「脂肪ののり」を、豊富なミネラルを含む軟水は、牛肉に「きめの細かさ」と「まろやかさ」の素地を与える。そして仕上げは、麦、ふすま、トウモロコシ、大豆などの原料に、工夫を凝らして独自に配合される飼料だ。時の経過とともに肉は味わい深く、香りのある「霜降り肉」へと成熟する。そのおいしさを、ぜひ試していただきたい。

四季の移ろいを感じられる 旬の果物を産地から直送 季節のフルーツコース



四季のある日本では、旬の味覚が季節の移り変わりを教えてくれる。その土地を代表する果物も、そのひとつ。このコースでは、年4回、おいしい果物を全国の名産地から直送する。

気候風土を活かして
丹精込めて育てた逸品

1回目にお届けするのは、昭和61年（1986）からマンゴー栽培を本格的に始め、沖縄に次いで生産量2位を誇る宮崎県産の「完熟マンゴー」。栄養分を充分に取り込んで完熟し、木から離れるときを逃さないように、ひとつひとつの果実をネットで包み、自然に落下するのを待つ方法で収穫されたもの。芳醇な香りと濃厚な甘さが特徴で、口中に果汁が溢れ出る。2回目は、山形を代表するさくらんぼの「佐藤錦」。ルビーのよ

季節のフルーツコース (全4回)

申込番号 **ZS 113-002**

※こちらの商品は4月10日までに
申し込みください。

【1回目】 宮崎県産 マンゴー

マンゴー700g(2~3個)／宮崎県産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは4月20日～8月31日。



【2回目】

山形県産 さくらんぼ(佐藤錦)

佐藤錦 Lサイズ500g×2(バラ詰)／

山形県産

※冷蔵便にてお届け。

※お届けは6月10日～6月30日。



【3回目】 山形県産 ラ・フランス

ラ・フランス5Lサイズ6kg(16個)／

山形県産

※お届けは11月1日～12月15日。



【4回目】 青森県産 りんご詰合せ

りんご詰合せ5kg(蜜入りサンふじ

りんご4個、サンジョナゴールド4個、

名月3個、王林3個)／青森県産

※お届けは11月25日～12月25日。



【全4回のお届けになります】

●フルーツ商品は天候等により収穫日が前後しますので、お届け日の指定はお受けできません。予めご了承ください。



うに美しく輝き、甘みを持ちながら程良い酸味がある。食べ応えのあるLサイズをお届けする。

3回目は、山形産の洋梨「ラ・フランス」。元はフランスの品種だが、導入後、長年研究を重ねて、現在では山形の名産品として全国に名を轟かせている。香り高く、甘さと酸味のバランスが絶妙な逸品をお届けする。

そして、最後の4回目は「青森県産りんご」の詰め合わせ。昭和24年(1949)創業の株式会社ナカムラが厳選した詰め合わせで、透過光センサーで糖度・熟度・果肉を測定した蜜入りサンふじと、サンジョナゴールド、名月、王林の4種が入る。

丹精込めて栽培された 銘柄米の旨みの違いを実感 特別栽培米食べくらべコース



特別栽培米は農薬の使用を減らして、手間暇かけて育てられる。その特別栽培米3種類を3回に分けてお届けする。

1回目は山形県産の「つや姫」。粒が大きく、炊き上がると白く輝くようなつやがある。また、もちもちとした粘りがあり、噛むと甘みが広がる。冷めても旨みが変わらない点も、評価が高い。平成22年に発売されて以来、そのおいしさが認められ、全国的に知られる銘柄米となった。

2回目にお届けするのは、秋田を代表する銘柄米「あきたこまち」。化学肥料の量を減らし、有機質肥料を使って栽培された。香りが良く、適度な粘りが特徴だ。酢との馴染み^{なじ}が良いので、鮎飯^{すしめし}にしても旨い。

自然環境の豊かな
「まほろばの里」で栽培

最後の3回目は、山形県高畠^{たかはた}産「こしひかり」である。つやがあり、甘みや粘りなどの味や食感のバランスが良い。生産地の高畠町は奥羽山脈の清流に恵まれており、

特別栽培米 食べくらべコース(全3回)

申込番号 **ZS 115-003**

【1回目】

特別栽培米つや姫5kg×2／山形県産



【2回目】

特別栽培米あきたこまち5kg×2／秋田県産



【3回目】

特別栽培米こしひかり3kg×4／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



その中の和田地区で、丹精込めて栽培された。

この米の故郷は、かつて「まほろばの里」と呼ばれた。「まほろば」とは「まほら」という古語に由来し、実り豊かな素晴らしい場所を意味する。その環境を守るためにも、土づくりを重視した米栽培を実践しているという。

いずれも農家の熱意がこもった特別栽培米で、食べ比べるとその味わいを実感できるだろう。



評判のフランスワインを 3回に分けて飲み比べる フランスワイン頒布会

フランスワイン頒布会 (全3回)

申込番号 **ZS 117-002**

[1回目]ブルゴーニュ赤白ワインセット
 サン・ヴェラン ヴィエイユ ヴィーニュ (白)、
 ピノ・ノワール (赤) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

サン・ヴェラン ヴィエイユ ヴィーニュ (白)
 ぶどう品種 シャルドネ
 飲み口 甘○○○●○辛
 適温 13～14℃
 合う料理 魚介類、白身肉料理、
 エスカルゴ

ピノ・ノワール (赤)
 ぶどう品種 ピノ・ノワール
 ボディ ミディアムボディ
 飲み口 甘○○○●○辛
 適温 15～17℃
 合う料理 仔牛のロースト、
 煮込み料理、チーズ



[2回目] ボルドー赤白ワインセット
 シャトー・ド・カンタン (白) (赤) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

シャトー・ド・カンタン (白)
 ぶどう品種 ソーヴィニヨン・ブラン
 飲み口 甘○○○●○辛
 適温 8～10℃
 合う料理 前菜、サラダ、魚介料理

シャトー・ド・カンタン (赤)
 ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、
 メルロ
 ボディ フルボディ
 飲み口 甘○○○●○辛
 適温 16～18℃
 合う料理 豚肉・鶏肉料理、ジビエ、チーズ



[3回目] シャンパーニュ 2本セット
 コンテス ド ブリスイ ブリュット レゼルブ (泡)、コンテス
 ド ブリスイ ブリュット レゼルブロゼ (ロゼ泡) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

コンテス ド ブリスイ ブリュット レゼルブ (泡)
 ぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ
 飲み口 甘○○●○○辛
 適温 8℃
 合う料理 チーズ、鶏肉料理、魚介料理

コンテス ド ブリスイ ブリュット レゼルブロゼ
 (ロゼ泡)

ぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、
 ピノ・ムニエ
 飲み口 甘○○○●○辛
 適温 8～10℃
 合う料理 サーモン、仔羊料理、デザート



- 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

格付けワインに匹敵すると評価
 が高いフランスワインを6本厳選
 し、3回に分けてお届けする。
 1回目のお届けはブルゴーニュ
 の赤白セット。「サン・ヴェラン
 ヴィエイユ ヴィーニュ」は、果
 実感とキレのある白ワイン。さわ

やかな中にもミネラルの力強い味
 わいが楽しめる。「ブルゴーニュ
 ピノ・ノワール」は、力強さがあ
 りながらも非常にエレガントな赤
 ワイン。オーク樽で通常より長く
 18か月間熟成されており、口に含
 めば果実味と好バランスのきれい

ブルゴーニュ、ボルドーの
 あとはシャンパーニュで完結
 3回目は、シャンパーニュ2本
 をお届け。シャンパーニュ地方

わいが楽しめる。
 な香りが印象的。フルーティな味
 いる。一方の「ロゼ」は、美しい
 ローズ色で、ストロベリーの芳醇
 醇香を纏い、躍動感にあふれて
 「シャンパーニュ」は、黄金色の
 ロープとフルーツ、シトラスの芳
 香が楽しめる白と、なめらかな余韻
 が続く赤をお届けする。

な酸味が広がる。
 2回目は、ボルドーワイン発祥
 の地、ペサック・レオニヤン地区
 で最も評価の高い南向きの丘に位
 置する「シャトー・ド・カンタ
 ン」の2本。柑橘系の香りと樽香
 が楽しめる白と、なめらかな余韻
 が続く赤をお届けする。
 「シャンパーニュ」は、黄金色の
 ロープとフルーツ、シトラスの芳
 香が楽しめる白と、なめらかな余韻
 が続く赤をお届けする。



祝いの席や記念日に似合う シャンパーニュを飲み比べ

ドン・ペリニヨン&モエ・グランヴィンテージ・ロゼ
／ドン・ペリニヨン／モエ・エ・シャンドン

華やかにはじける泡と流麗な味わいで飲む者を魅了する「シャンパーニュ」(シャンパン)は、パリ北東にある冷涼なシャンパーニュ地方で造られるスパークリングワインの最高峰。フランスの厳格な法律・原産地呼称管理法によつ

て定められた条件を満たしたもののみが「シャンパーニュ」と名乗ることができる。その色は白とロゼ、ぶどうはピノ系の黒ぶどうとシャルドネを原料としているが、味わいは辛口から甘口までさまざま。その違いは、生産者ごとに



数量限定

【ドン・ペリニヨン／モエ・エ・シャンドン】
ドン・ペリニヨン&モエ・グランヴィンテージ・ロゼ

申込番号 ZS 119-002

ドン・ペリニヨン(泡)、モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ・ロゼ(ロゼ泡) 各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

【ドン・ペリニヨン(泡)】

ぶどう品種:シャルドネ、ピノ・ノワール

飲み口: 甘○○○●○辛

適温: 8～10℃

合う料理: 前菜、シーフードサラダ、全般、鶏むね肉を使った料理

【モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ・ロゼ(ロゼ泡)】

ぶどう品種: シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

飲み口: 甘○○○●○辛

適温: 10～12℃

合う料理: ローストチキン、天ぷら、白カビタイプのチーズ

なう瓶内二次発酵や、アッサンブラージュと称される複数の品種やストックワインを、巧みにブレンドすることによって生まれている。
名門のヴィンテージ2本をセットにしてお届け

今回は世界に名立たるシャンパーニュをセットでお届けする。「ドン・ペリニヨン」は、華やかなシーンを彩るシャンパーニュの代名詞ともいえる一品。畑から収穫した良質なぶどうのみを仕込み、

地下セラーで最低でも8年の熟成を経てリリースされる高級品で、すべての要素が調和した芸術品ともいえる。とっておきの祝いの席で味わいたい。

一方の「モエ・グランヴィンテージ・ロゼ」は、特に品質の高いぶどうが育った年に、その年のワインだけを用いて作られるシャンパーニュ。口に含んだ瞬間からブーケの香りとともに、フランスのいい力強さと際立つ輪郭から熟成された味わいを存分に堪能できる。



ホームパーティーに最適な ワインと酒肴の詰め合わせ シャンパーニュとキャビアセット

キャビアとシャンパーニュは、古くからマリージュの定番とされているが、それは、シャンパンに含まれる豊富なアミノ酸がキャビアの旨みとシャンパーニュをうまく繋いでくれるからだ。そして、発泡酒特有の細やかな泡がキャビア

アの生臭さを抑えてくれるのも理由のひとつといわれている。この組み合わせに、生クリームやクリームチーズなどの乳製品を加えると、さらにそのおいしさが増す。それは、乳製品に含まれる油脂分が、ワインの中の鉄分と魚

介類のもつ脂が合わさることでも生まれる生臭みをカバーしてくれるからだ。シャンパーニュとともにキャビアを味わうシーンを思い起こすと、そこにはサワークリームが添えられていることが多いが、それは上記のような理由からだ。

食卓を華やかに彩る マリージュセット

そんな至福のマリージュを楽しめるセットをお届けする。

キャビアはシベリアチヨウザメ



シャンパーニュとキャビアセット

申込番号 **ZS 121-003**

[キャビア]

バエリ 50g / 賞味期間は冷蔵で14日 / ポーランド・イラン・フィンランド製

※冷蔵便にてお届け。

[シャンパーニュ]

コンテス・ド・ブリスィ・ブリュト レゼルブ、カルト・ブランシュ・ブリュット各750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

※商品は各々別送になります。予めご了承ください。

コンテス・ド・ブリスィ・ブリュト レゼルブ

ぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

飲み口 甘○○●○○辛

適温 8℃

合う料理 チーズ、鶏肉料理、魚介料理

カルト・ブランシュ・ブリュット

ぶどう品種 ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール

飲み口 甘○○○○●辛

適温 5～8℃

合う料理 前菜、サラダ、カルパッチョ

の卵を塩漬けにして、熟成させた「バエリ」。中粒で、ナッツのようなコクとクリーミーな味わいでマイルドな口当たりが特徴。フレッシユなまま瓶詰めしているのので、素材本来の味と食感が楽しめる。シャンパーニュは「コンテス・ド・ブリスィ・ブリュット レゼルブ」と「カルト・ブランシュ・ブリュット」の2種類。どちらもフルーティで爽やかな味わいで、キャビアはもちろん、チーズや魚介、鶏肉料理ともよく合う。

世界に誇る銘柄牛で 焼肉パーティを堪能する

松阪牛焼肉用とホットプレート／象印

ご家庭に到着したら、そのまま
すぐに上等な焼肉パーティができる
グルメセットをご紹介します。

肉は日本が世界に誇る銘柄牛・
松阪牛。肉の芸術品とも称さ
れるこの肉は、やわらかく、霜降
りはきめ細かく、脂肪分は甘みが
あるのが特徴。赤身の旨みを味わ
えるモモ肉と、霜降りの甘みを堪
能できる肩ロース肉をそれぞれ6
00gずつたつぷりとお届けする。

この肉に付随するホットプレ
ートは、『象印』が手がけた製品。
プレートは深さ3・5cmの深型で、
焼くだけでなく汁気の多い煮物料
理も楽しめる。「トリプルチタン
セラミックコート」が施されてい
るので丈夫で長持ち。表面には浅
い凹凸が付いているので、油なじ
みがよく焦げ付きにくい。



松阪牛焼肉用と [象印]ホットプレート

申込番号 **ZS 122-001**

【松阪牛 焼肉用】

モモ・肩ロース各600g／三重県産

※冷凍便にてお届け。

【ホットプレート】

サイズ(約): 本体=幅48×奥行33×
高さ14cm、プレート内寸=幅40.5×奥
行27×高さ3.5cm／重量(約):4kg／材
質:ポリプロピレン、アルミダイカスト、
フェノール樹脂／AC100V-1300W、
電源コード2.5m、温度調節ダイヤル
式(保温～250度)、本体ガード・プレ
ート=取り外し可、丸洗い可／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。



[ライターズティアーズ・
ラスカボヘミア]
ライターズティアーズ
ダブルオーク&ラスカボヘ
ミア・ペアールドグラス

申込番号 **ZS 123-003**

[ウイスキー]

ライターズティアーズ ダブルオーク
700ml×3 / アイルランド製 / アルコ
ール分:46度

[ウイスキーグラス]

サイズ(約): (口径8.5× 高さ9cm、
容量250ml) ×2 / 材質: クリスタル
ガラス / チェコ製

※本商品は各々別送になります。予
めご了承ください。

著名評論家が絶賛する名酒を
インドメイドグラスで楽しむ

ライターズティアーズダブルオーク&
ラスカボヘミア・ペアールドグラス
ライターズティアーズラスカボヘミア



「ライターズティアーズ」は、ア
イルランド南東部の『ウォルシュ
ウイスキー社』によるウイスキー
ブランド。19世紀から20世紀初頭
にかけて、ウイスキーのシャンパ
ン^{しょうが}と称された往年のレシビを現
代流に再現し、これまで世界的競
技会で多くの賞を受賞している。
今回お届けするのは、「ダブルオ
ーク」。バーボン樽とコニャック
樽で熟成させた2種類の原酒をブ
レンドしたもので、バニラや生姜^{しょうが}
を想わせるスパイスが効いた同ブ
ランドのスタンダードな風味に加
えて、プラムや洋梨の香りや、チ
ヨコレートの風味が感じられる。
このウイスキーに、インドメイ
ドのボヘミアングラスを添えてお
届けする。趣あるグラスで、じっ
くりと酔いしれていただきたい。

「寛ぎのひととき」と 「もてなし」案内

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



↑ 伝統に現代性が融合した創業約
300年を誇る湯宿（山形県山形市
『深山荘高見屋』、128ページ）。



↑ 名作『夜明け前』の原案を、この
宿で練ったことで知られる、趣あふ
れる宿（神奈川県湯河原町『島崎藤
村ゆかりの宿 伊藤屋』、134ページ）。





↑ 京都で世界的ホテルのもてなしを受ける（京都府京都市『ウェスティン都ホテル京都』、152ページ）。



↑ ホテル開業当時の味を守り続けるステーキハウス（東京都千代田区『ホテルニューオータニ リブルーム』、170ページ）。

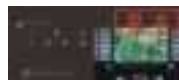
旅情溢れる街並みに佇む 本物志向の大人のホテル



↑ オーセントスイートには木の温もりを感じる北海道家具を配し、間接照明の光もやわらかで落ち着ける。



← 館内には絵画が飾られ、ホテルの滞在そのものを楽しむのに最適。より思い出に残る小樽の旅を約束してくれる。



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

懐かしさを感じさせる雰囲気があるのは、ここはもとより漂う小樽の街。その発展の歴史は、江戸から明治時代にかけてのニシン漁に始まる。港には北前船が行き交い、その後は北海道各地で採掘された石炭の積み出し港として栄えた。さらに大正末期には25行もの金融機関が支店を出し、「北のウォール街」と呼ばれたほどだ。

小樽運河にかかる浅草橋から大通りを渡り、緩やかな坂道を進むと、道路の左右に石造りの建物が立ち並び、往時の繁栄ぶりが偲ばれる。中でも、威風堂々として存在感を放つのが日本銀行旧小樽支店（現・金融資料館）。東京駅を設計した辰野金吾とその弟子が手がけたものだ。

リニューアルで誕生した「オーセントスイート」

小樽の散策に便利なホテルが、



↑ご予約者のみ利用できるクラス専用ラウンジでは、ホテルパティシエの焼き菓子や、北海道ワイン、地ビールなどを用意。



[オーセントホテル小樽] ペア宿泊

申込番号 **ZS 127-003**

内容：1泊食事なし(オーセントスイート)

※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、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／北海道小樽市稲穂2-15-1

■ご利用時間／チェックイン14:00
チェックアウト11:00

■アクセス／JR小樽駅から徒歩約5分、
新千歳空港からタクシーで約80分

■<https://www.authent.co.jp/>

↓天井が高く、窓から差し込む光も心地よいロビー。家具やカーテンなどもクラシカルな雰囲気。



今回紹介する『オーセントホテル小樽』である。2023年にリニューアルし、専用ラウンジを備えたラグジュアリーな客室「オーセントスイート」が誕生。54㎡の空間に北海道で作られた家具を配し、水回りの設備もそれぞれ独立したゆとりある造りだ。木の温もりに包まれ、清潔感のある居住性と機能性を兼ね備える。

専用ラウンジ「SALON CLASS LOUNGE」ではホテルパティシエ特製の焼き菓子や北海道産の生ワイン、地ビールなどを24時間楽しむことができる。

伝統に現代性が融合した 創業約300年を誇る湯宿



↑創業当時から湧く、源泉を味わえる「長寿の湯」。強酸性の硫黄泉で慢性皮膚病、糖尿病などに効果がある。



↑蔵王温泉の最も奥まった高台に佇む日本旅館。約300年の歴史を持つ老舗のもてなしを今に引き継ぐ。

←夕食は山の味覚を中心に滋味に富んだ会席料理。地元の蔵王牛の陶板焼をはじめ、旬の味覚を堪能できる。

源泉かけ流しで味わう
日本有数の硫黄泉

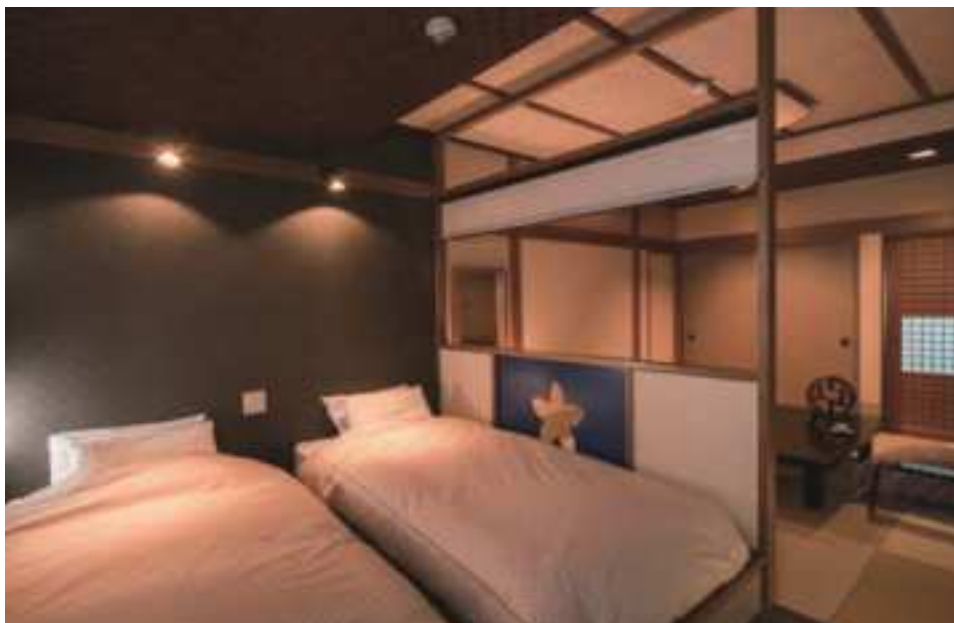
本プランでは、ベッド付き和室を用意した。和の空間では日本旅館ならではの落ち着いた雰囲気味わい、就寝はベッドでしっかりと休む。それぞれの客室で趣が異なり、伝統とモダンな要素が融合した寛げる空間だ。

創業享保元年（1716）、『深山荘^{みやまそう}高見屋』はこの地で約300年にわたって宿泊客をもてなしてきた。

自然の表情豊かな山々に抱かれ、眼下には山形の市街地が広がる――。ここ蔵王温泉は、夏は新緑、秋は紅葉、そして冬は一面の銀世界となるスキーマッカだ。また、その温泉は千年を超える古い歴史を持ち、日本屈指の湧出量を誇っている。



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



↑ベッド付き和室の一例。客室ごとに違った趣があるが、和と洋がうまく調和した造りになっている。



[深山荘 高見屋] ペア宿泊

申込番号 **ZS 129-004**

内容：1泊2食（ベッド付き和室）
 ※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、8月、年末年始、1月中旬～2月下旬、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。
 ※2027年4月以降の除外日は宿に直接お問い合わせください。
 ■住所／山形県山形市蔵王温泉54
 ■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山形駅からバスで約50分「蔵王温泉バスターミナル」下車徒歩約5分、山形自動車道山形蔵王I.C.より約30分
 ■<https://www.zao.co.jp/takamiya/>



←自家源泉は掛け流しで、9つの湯船に注がれる。川のせせらぎに耳を傾け温泉を楽しむ露天風呂もある。

蔵王温泉の泉質は全国屈指の強酸性硫黄泉といわれ、館内の「長寿の湯」は創業当時から変わらない源泉かけ流し。温泉好きなら一度は試してみたい名湯だ。

夕食は山形の季節の味を堪能できる会席料理が供され、器や盛り付けも目を楽しませてくれる。きめ細かな心配りが行き届いた、もてなしの湯宿である。

群馬県中之条町
温泉三昧の宿 四万たむら

7本の豊富な自家源泉を持つ
温泉三昧の老舗旅館



↑ 溪流に面した露天風呂「森のこだま」。森の緑が濃く、自然に抱かれるような開放感が味わえる。



← 無双窓から清々しい光が差し込む
檜風呂「御夢想の湯」。夜は月明かりが湯船をやさしく照らす。

群馬県を代表する名湯、四万温泉

泉は「四万の病を治す」との言い伝えからその名が付けられたという。泉質の良さで知られており、とくに「胃腸の名湯」として名高い。飲むことで、胃や腸の調子を整える効果が得られる。

この四万温泉で最も歴史のある宿が『四万たむら』である。その歴史は室町末期にまで遡る。永禄6年（1563）に初代がこの地に入り、やがて土着して四万川の中から湧出する温泉を発見し、湯宿を始めたといわれている。

江戸時代の初めには、領主真田氏から「湯守」の役を任せられた。宿の顔でもある茅葺屋根の母屋は、天保5年（1834）に建てられたものを改築して今に伝える。

玄関に掲げられた「温泉宿」の看板は、豊富な自家源泉を有する誇りであろう。合計7本の自家源泉から湧き上がる湯量は毎分16



【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。



↑客室は純和風で落ち着いた佇まい^{たたずまい}の和室。広さ15畳でゆっくり寛げる。写真は木涌館の客室の一例。



[温泉三味の宿 四万たむら] ペア宿泊

申込番号 **ZS 131-002**

内容:1泊2食 (和室15畳)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

■住所／群馬県吾妻郡中之条町大字四万4180

■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中之条駅から四万温泉行バスで約40分 終点「四万温泉」下車徒歩約3分、関越自動車道渋川伊香保I.C.より約60分

■<https://www.shima-tamura.co.jp/>

↓夕食は、四季折々の食材を用いた月替わりの会席料理となる。その時季の味わいを堪能できる。



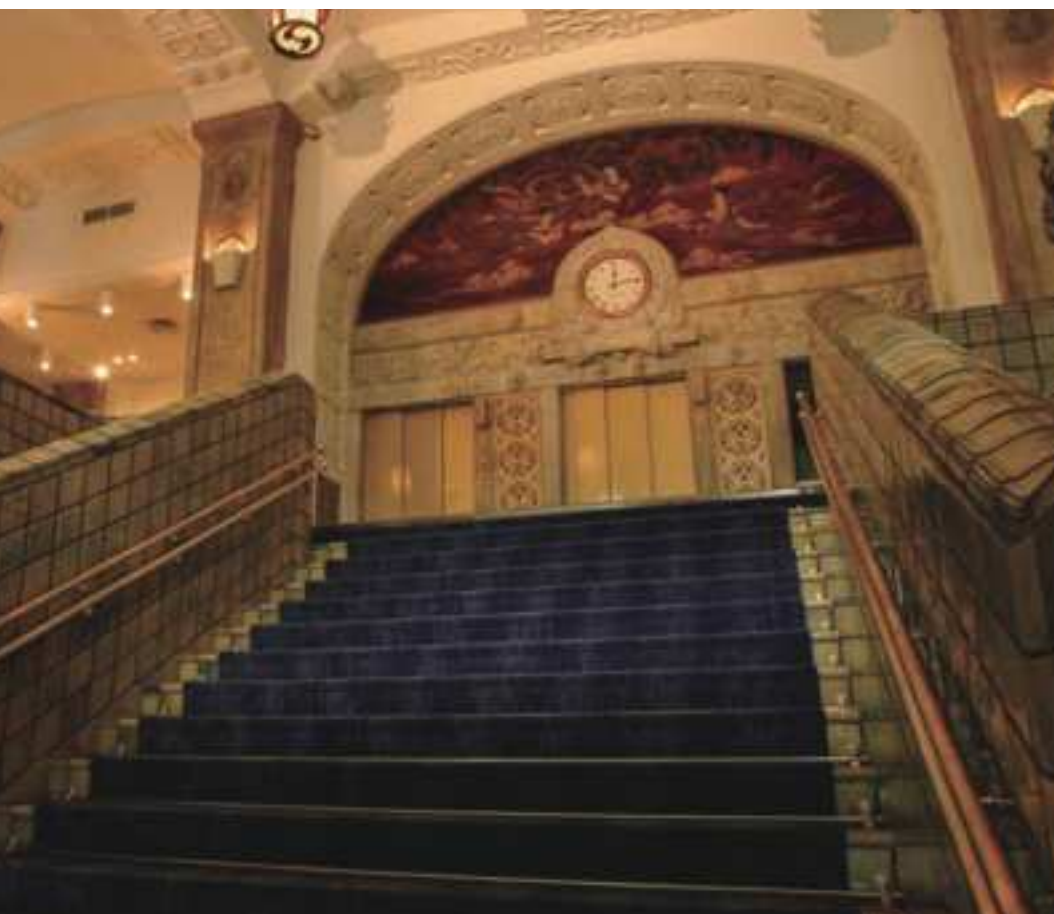
室町時代から続く湯治客のもてなしは、温泉だけではない。四季折々の食材と地のものをふんだんに使った会席料理は、目と舌を満足させてくれる。

滋味豊かな旬はもちろん、季節の到来を知る「走り」やその時季最後の味覚を惜しむ「名残り」も献立に取り入れ、季節の移ろいをも堪能できる。

室町時代から続く湯治場のもてなしの心

00ℓ、無色透明で肌にやさしい。館内には風情の異なる6つの湯と、有料の貸切風呂があり、まさに「温泉三昧」を満喫できる宿である。

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。



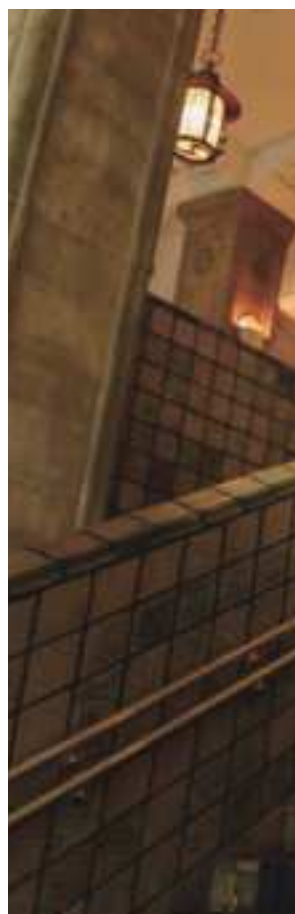
↑横浜ならではの景色が望めるタワー館のグランドクラブフロア ツインルーム。

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^{おおほとろ}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、G HQ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。



↑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。

↓朝食は柔らかな陽光が注ぐ開放的な空間、ル・ノルマンディで、素敵な1日のスタートを。

【ホテルニューグランド】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 133-003**

内容：1泊朝食（タワー館グランド
クラブフロア 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ご来館は、ご遠
慮いただいております。

※グランドクラブフロア専用ラウン
ジは17：00以降、小学生以下のお子
さまはご入場いただけません。

■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/>



てはいかがだろう。

滞在中はグランドクラブフロア
専用ラウンジを利用できる。ティ
ータイムはスウィーツを、カクテ
ルタイムはアルコールやおつまみ
片手に、贅沢な時間を過ごしてみ

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、全室ハーバービュ
ーのタワー館グランドクラブフロ
アツインルームを利用。夜はき
らめく夜景を、朝はベイブリッジ
または大さん橋が一望できる。

ラウンジアkses付きで
ひとつ上の贅沢を

島崎藤村ゆかりの宿 伊藤屋
／神奈川県湯河原町

文学・歴史の舞台に名を刻む
風情溢れる湯宿で寛ぐ



↑客室の一例。ずっと観ていても飽きのこない客室からの自然の景色や、透き通った空気が、安らぎのひとつをもたらししてくれる。

◀山の緑を背に瓦屋根の載った本館とすっきりとした新館が、温泉街中央に佇む。

神奈川県西部に位置する湯河原温泉は、『万葉集』にも詠われている名湯。明治の中ごろからは、その風雅な趣を求めて、国木田独歩や夏目漱石、芥川龍之介など多くの文人墨客が訪れ、この地を舞台にした作品を生み出している。

この温泉郷の中央にある旅館が『伊藤屋』だ。明治21年（1888）から営業している老舗で、平成26年には、門柱・石垣と本館3棟のうち2棟が国の有形文化財に登録されている。宿の長い歴史の中でこれまで滞在した著名人は多数いるが、同館を語るうえで欠かせないご虫貞が島崎藤村である。

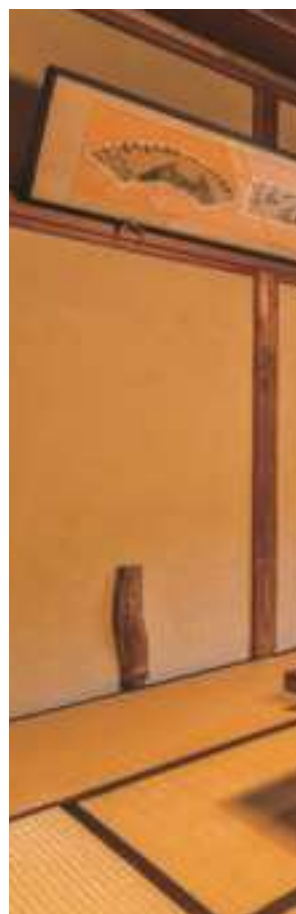
名作『夜明け前』の原案を、この宿で練ったことがつとに知られている。また、元別館「光風荘」は、昭和11年（1936）に起きた、「二・二六事件」襲撃の舞台としても歴史に名を刻んでいる。



【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。



↑夕食の一例。海の幸を中心にしたこだわりの料理を月替わりで楽しめる。



↓館内には男女別の内風呂のほかに、予約なしで入れる貸し切り露天風呂と半露天風呂がある。

【島崎藤村ゆかりの宿 伊藤屋】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 135-001**

内容：1泊夕食（和室または和洋室）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

※ご案内の客室タイプはお選びいただくことができません。予めご了承ください。

■住所／神奈川県足柄下郡湯河原町宮上488

■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湯河原駅からバスで約13分、東名高速道路厚木I.C.より約70分

■<https://www.itouya-net.jp/>



趣溢れる宿で温泉三昧
魚介の美味も堪能

今回は、歴史を感じるこの宿へ2名での宿泊をご用意した。内風呂は、深夜・早朝も入浴が可能。貸し切り風呂も空いていれば無料で何度でも楽しめる。また夕食は魚介を中心にした月替わりの和食。どれも旬の素材を厳選し、丁寧にひと品ずつ仕立てられている。寛ぎのひとつときを堪能したあとは、湯河原温泉の中心部にある万葉公園や風情ある温泉街の散策も一興だ。

日本のリゾートホテルの 最高峰に挙げられる名作



↑メインロビーは非日常の空間を演出。天井や柱、椅子に至るまで村野のデザインセンスが光る。



←芦ノ湖を望む開放的な大浴場。敷地内の自家源泉「蛸川温泉」の露天風呂に浸かりながら景色を楽しむ。



【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。

芦ノ湖畔の自然に抱かれるように佇む『ザ・プリンス箱根芦ノ湖』。その美しいリゾートホテルの建設に携わったのは、昭和を代表する建築家、村野藤吾である。

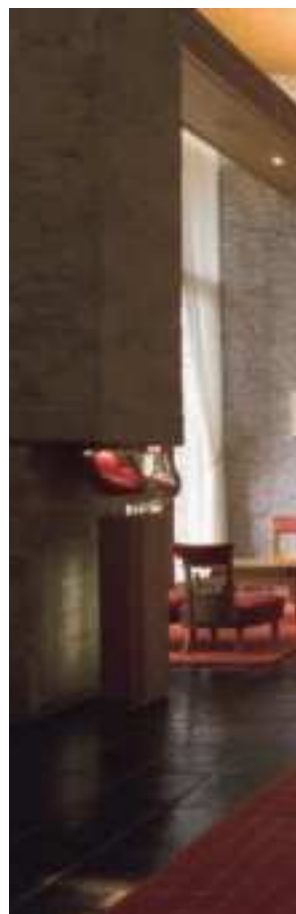
旧赤坂離宮の迎賓館改修設計、広島の「世界平和記念聖堂」、「兵庫県立美術館」などをはじめ、和・洋の宿泊施設も数多く手がけた和の代表作が静岡県にある旅館『三養荘』なら、洋を代表するのは当ホテルだろう。豊かな箱根の自然と見事に調和した魅力溢れる空間は、日本のリゾートホテルの最高峰にも挙げられている。

開放的な空間で
心身ともに寛ぐ

忙しい日常を忘れて、心身ともにリラックスできる。そんな1泊2食のプランをご用意した。客室は38㎡あり、寝心地を追求したベッドや肌ざわりの良いリネン類を



◀本館フォレストツインルームは、木立を身近に感じ自然や緑に囲まれた静かな客室。



[ザ・プリンス 箱根芦ノ湖] ペア宿泊

申込番号 **ZS 137-004**

内容：1泊2食(本館フォレストツインルーム)

※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、連休、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。

※夕食は「レイクサイドグリル」にてディナーブッフェをご用意しております。(要予約)

※ご朝食は「なだ万雅殿」または「レイクサイドグリル」よりお選びいただけます。

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

■住所／神奈川県足柄下郡箱根町元箱根144

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:00

■アクセス／JR小田原駅から送迎有り(要予約)、JR小田原駅からタクシーで約45分または伊豆箱根バスで約80分、東名高速道路厚木I.C.より約65分

■https://www.princehotels.co.jp/the_prince_hakone/

↓夕食は「レイクサイドグリル」でのディナーブッフェ。シェフによるカッティングサービスや、地元食材を使用した料理の数々が並ぶ。



揃え、ゆつたりと快適に過ごせる。バルコニーの前には、豊かな緑が広がっている。

夕食は「レイクサイドグリル」で、多彩なメニューを取り揃えたブッフェを。朝食はブッフェの他、天保元年(1830)創業の日本料理店「なだ万雅殿」での和朝食も選べる。

館内の至るところに村野のセンスが光っているが、特にメインロビーは見ごたえがある。天井や壁、柱などひとつひとつの意匠が素晴らしい。ソファのようにゆつたりした座り心地の椅子も、村野の作品である。

四季折々の自然を愛でながら 温泉と山海の幸を堪能する



↑高座椅子が用意され、落ち着いた空間で寛げる和モダン和室。窓の向こうには、里山の風景が広がる。



◀里山の空に輝く満天の星を、星空ソムソエが解説する星空鑑賞会を定期的開催。(開催情報はホテルホームページを参照。)



【ご招待カードについて】
こちらの商品と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。

『里山の別邸 下田セントラルホテル』は、伊豆半島南部に位置する、伊豆下田の里山エリアに佇む一軒宿だ。下田ならではの美しい海を眺めることはできないが、天城山系の山々に囲まれており、四季折々に豊かな表情を見せる日本の原風景を愛でることができる。

何よりの魅力は、湯量豊富な自家源泉、伊豆の下田「相玉温泉」。飲泉もでき（飲泉場のみ）、pH 9・4のアルカリ性の湯は、入浴後の肌がなめらかになることから「美肌の湯」とも称されている。

心を自然に解き放ち
寛ぎの時間を過ごす

当プランで用意したのは、ベッドが備えられた和モダン和室。純日本風のテイストを残しつつ、洋のモダンさもしつらえた部屋は気兼ねなく過ごせる。8畳の広さの本間では、窓の外の里山の風景



↑内湯と露天風呂の一体感が図られた「せせらぎの湯処」。自家源泉はシャワーにも使われている。



↓海の幸を中心に、旬の素材を使った創意工夫溢れる夕食の一例。舌のみならず目も楽しませてくれる。

「里山の別邸 下田セントラルホテル」 ペア宿泊

申込番号 **ZS 139-004**

内容：1泊2食(和モダン和室)
※ご予約にて承ります。
※表記以外のサービスはお客様負担となります。
※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。
※土曜、休前日、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、休館日、当館指定日はご利用いただけません。
また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／静岡県下田市相玉133-1
■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:00
■アクセス／伊豆急行線伊豆急下田駅から送迎有り(定時運行／要予約)、伊豆急行線伊豆急下田駅からタクシーで約15分
■<https://www.shimoda-central-hotel.co.jp/>



を臨みつつ、ゆっくり寛^{くつろ}げる。
食事は朝夕ともにレストランで。夕食は下田名産の金目鯛の煮付け、新鮮なお造りなど海の幸が中心となり、伊豆山海の旬の素材は季節毎の調理方法で堪能できるのが好評。朝食は約30種類の和洋料理をbuffetスタイルで。ライブキッチンで作り上げるオムレツはぜひ堪能したい。
また、宿では安心・安全への対策を常に進化させており、おもてなしの心を忘れずに高い満足度を保っている。日常とは異なり、ゆるりと流れゆく里山時間を過ごしてみたいかが。

自家源泉が湧き出す湯宿で 越後の旬の味覚を味わう



↑最上階にある展望大浴場に併設された露天風呂。岩室富士や周辺の山々を眺めながら温泉を楽しめる。



←客室は、日本庭園に面した数寄屋造りの和室を利用する。12.5畳の広さがあり、ゆっくりと寛げる。

まずは、日本海の海の幸から。白身の高級魚、のどぐろをはじめ、岩牡蠣や柳がれい、南蛮海老、ズワイガニ……、近隣の漁港から旬の魚介が届く。米は、言わずと知れたコシヒカリ。それも、環境にやさしいと認められた弥彦地区の生産者に、契約栽培してもらっているものだ。香りがよく、旨みと甘みが強い。味噌や麹も、吟味した地元産を使っているという。

6月からは新潟を代表する夏の味覚、小ぶりの十全ナスや枝豆を味わえる。宿名物の郷土料理「の

開湯より約300年の歴史を持つ、新潟の岩室温泉。交通の要衝、北国街道沿いに位置し、越後一宮・弥彦神社の参拝客の精進落としての地としても栄えた。

この岩室温泉で唯一、自家源泉を持つ宿が『富士屋』である。美食の宿としても知られ、越後の四季の味覚を堪能できる。



【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。



↑アカムツは、喉が黒いことから「のどぐろ」と呼ばれる。脂のノリがよく、塩焼きにすると旨さが引き立つ。



【岩室温泉 富士屋】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 141-004**

内容:1泊2食(西館和室／新潟二大味覚を味わうプラン)

※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、休館日、当館指定日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／新潟県新潟市西蒲区岩室温泉693

■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岩室駅・弥彦駅から送迎有り(要予約)、JR岩室駅・弥彦駅からタクシーで約10分、北陸自動車道巻湯東I.C.より約20分

■<https://www.hotel-fujiya.co.jp/>



↓お米は越後の土地で育まれた、艶があり香りの良い「コシヒカリ」を使用。



「つぺい汁」の主役は、なめらかな舌触りが特徴の五泉産の里芋だ。この里芋を使って、自然なとろみを付けたひと碗に仕立てる。

肌をしっとり潤わせる 保湿効果のある温泉

自家源泉は、弱アルカリ性の含硫黄塩化物泉。アルカリ性の湯には、角質を軟化させる働きがある。また、塩化物泉の効能で潤いを保ち、肌をしっとりさせる。美肌の湯、といわれる所以である。

檜を贅沢に使った露天風呂からは、優美な岩室富士を眺められる。四肢を伸ばして湯に浸ければ、日頃の疲れも解けていくようだ。

若狭佳日

福井県小浜市

小さな漁村に佇む宿で 若狭の伝統と食文化を堪能



↑ 温浴施設は別棟にある。海と山を切り取った景色は、まるで一幅の絵のようだ。

← 本プランで利用する客室は、本館のデラックスタイプ。37.5㎡の広さのツインベッドルーム。

日本海に面する福井県若狭地方は、古くは中国大陸や朝鮮半島との玄関口であり、奈良や京都とも往来が盛んだった。その中心地である小浜には、現在も寺院が点在し、仏教文化が伝わり繁栄した歴史を肌で感じられる。

また、若狭は天皇家の食材を担う「御食国」でもあった。京の都にひと塩の鯖を運ぶ、鯖街道の起点も小浜にある。食文化においても、長い歴史と伝統を誇っている。

このような豊かな文化的背景を活かし、小浜の地に新たな価値を創り出す取り組みが始まっている。そのひとつが全世帯18軒の小さな漁村、阿納を舞台にした宿の再生プロジェクトだ。かつて地域のシンボルだった旅館の廃業を機に、フルリノベーションして新しいホテルに生まれ変わらせた。こうして2023年夏、『若狭佳日』が誕生したのだ。



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

体験型ギフト



↑朝食には若狭カレイや鯖の干物、福井の郷土料理などが並び、小浜産の豆腐やワカメも使われる。



【若狭佳日】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 143-004**

内容：1泊朝食(本館デラックスツイン)

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

■住所／福井県小浜市阿納10-4

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト11:00

■アクセス／JR小浜駅から送迎有り(1日1便／要予約)、JR小浜駅からタクシーで約20分、舞鶴若狭自動車道小浜I.C.より約10分

■<https://wakasa-kajitsu.com/>

↓蔵造りのラウンジでは、自由に飲み物とおつまみを楽しめる。地ビールや地酒、焼酎も飲める。



再生した建物が醸す独特の味わいと魅力

施設は本館、離れ、別館、蔵、外湯の5つの建物で構成され、客室はそれぞれに個性のある9タイプの全13室。旅館だった趣を活かしつつ、再生した建物は新築では出せない味わいを醸し出す。懐かしさとモダンが融合する、不思議な魅力に満ちている。

「御食国」としての食材の豊富さは、朝食で実感できる。中でも鯖を糠で漬けた発酵食品、へしこには先人の知恵を感じずにはいられない。卓上の土鍋で炊くご飯は、福井が発祥のコシヒカリである。

十八楼

岐阜県岐阜市

長良川を眼下に望む 芭蕉ゆかりの湯宿



↑ステンドガラスが印象的な「蔵の湯」。長良川温泉は鉄分を含むため、空気に触れると赤褐色に変化する。

岐阜は戦国武将の雄、織田信長が天下統一への礎を築いたゆかりの地である。金華山（当時の呼び名は稲葉山）山頂の岐阜城は安土に至るまでの9年間、信長の居城であった。その麓には、鵜飼で知られる長良川が流れる。

背後にその金華山を控え、眼下には長良川を望む。そんな風光明媚な地に立つのが、『十八楼』だ。その名前は中国で有名な景勝地、瀟湘八景（湖南省長沙の水辺の八つの景色）と、浙江省の西湖の十景を合わせたことに由来する。名付けたのはかの俳人、芭蕉である。

万延元年（1860）、それまで営んでいた旅館の屋号を、この芭蕉の故事に因んで『十八楼』と改称したという。近年は大浴場をリニューアルし、さらに魅力が増した。この長良川温泉は鉄分を含み、空気に触れて赤褐色となる。趣の違った内風呂や露天風呂があ



【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。



←時の戦国武将織田信長公にも愛され、岐阜の夏の風物詩として1300余年の歴史を刻む幽玄の古典絵巻「ぎふ長良川鰻飼」。



↑銘柄牛として知られる「飛騨牛」の牛鍋。鰹だしをベースにした、出汁と一緒にいただく。



[十八楼] ペア宿泊

申込番号 **ZS 145-004**

内容:1泊2食(和室(長良川河畔10畳間))

※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、花火大会開催期間、お盆期間、年末年始、休館日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※長良川鰻飼期間中(5/11~10/15)は館内夕食後、鰻飼観覧船乗船付です。(鰻飼期間外は夕食グレードアップ)

■住所／岐阜県岐阜市湊町10

■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・名鉄岐阜駅からバスで約20分、東海北陸自動車道一宮木曾川I.C.または岐阜各務原I.C.より約30分

■<https://www.18rou.com/>



↑当プランに使用する、清流長良川一望の客室。障子を開けて、四季折々の長良川の様子を堪能。

岐阜を代表する味覚、
飛騨牛や鮎を堪能できる

長良川の夜を彩る光景は、1300余年の昔から伝わる幻想的な漁、鰻飼である。毎年5月11日、10月15日に催され、この期間は夕食後に、鰻飼観覧船に乗船してその様子を見ることが出来る。それ以外の時期はゆっくり岐阜の美味を味わい尽していただきたい。

脂と赤身のバランスの良い飛騨牛の牛鍋は、一年を通じての宿の名物だ。夏場の主役は鮎である。香ばしく焼き上げ、爽やかな風味を堪能できる。



り、朝晩入れ替えて楽しめる。

静けさを味わう
飛騨の上質な滞在



↑正面玄関は昭和10年の建物。その奥には一部登録有形文化財に指定された「招月楼」もある。



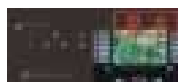
◀^{あらかがわ}荒城川に面した客室は、向かいの本光寺を借景に。

温故知新を大切に
飛騨ひとが営む里山を楽しむ

「招月楼」は明治38年（1905）の建築で、精緻な木組みに、飛騨の匠の技が今も息づいている。平成16年（2004）には国の登録有形文化財に指定され、静かな時間の積み重なりを感じさせる。

本プランで宿泊するのは「観月楼」。飛騨の自然素材を用いた簡素で落ち着いた客室だ。無垢の木や和紙が、過度な装飾に頼らずやわ

江戸時代末期、越中八尾（現・富山市八尾町）から飛騨古川へ移り住んだ初代・三五郎が宿屋を営んだことが、『ハツ三館』の始まりである。屋号は初代の出身地である八尾の「八」と、名前の中から「三」ととって付けられたという。創業から約170年。さまざまな時代と歴史を五感で感じるこ



【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。



↑ 流葉温泉からの運び湯の大浴場。
露天風呂では庭を楽しむことができる。



【ハツ三館】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 147-004**

内容：1泊朝食(和室「観月楼おひと間」)
＋ウェルカムフルーツ

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※土曜、休前日、4/14～4/15、4/19～4/20、ゴールデンウィーク、8/1～8/31、10/1～11/23、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。

※お子さまは小学生よりご利用いただけます。

■住所／岐阜県飛騨市古川町向町1-8-27

■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飛騨古川駅から送迎有り(要予約)、JR飛騨古川駅から徒歩約7分、東海北陸自動車道飛騨清見I.C.より約20分

■<https://www.823kan.com/>

↓ 朝食で提供される朴葉味噌焼き。
白いご飯との相性は抜群だ。



らかな空気を創り出している。広縁には飛騨の若手作家による椅子を設え、荒城川のせせらぎに耳を傾けながら静かな時を過ごすことができる。朝食は飛騨の郷土料理「朴葉味噌」を中心に素朴なおかずが並ぶ。朝食時間に合わせて炊く、炊き立ての飛騨のお米も楽しみだ。

自然の音や光、素材の手触り、人のさりげない気配がゆつくりと訪れる人々の感覚を開いてゆく。そんな経験味わっていたくため、特別な演出や過剰なサービスは控えているという。日常の喧騒から少し距離を置き、ゆったりと自分の時間を取り戻す。そんなひとときを過ごしていただきたい。

日本有数のクラシックホテル 歴史の重みと優雅な伝統を体感



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

愛知県蒲郡市は、渥美半島と知多半島に囲まれた温暖な気候の海辺の街だ。沿岸一帯は三河湾国定公園に指定されており、古くから県内屈指の観光地として知られている。『蒲郡クラシックホテル』は、そんな同市を代表する景勝地、竹島対岸の丘の頂に立つ。その創業は昭和9年（1934）。繊維問屋「滝兵」（現タキヒヨ）の5代目・滝信四郎が、明治45年（1912）から運営していた名旅館、『常盤館』の洋風別館『蒲郡ホテル』として開業した。ホテルの開業は、当時、国際観光を推進していた政府の意向によるもので、設計は元鉄道省の建築家・久野節と陸軍建築技師の村瀬国之助が担当。着工から2年の歳月をかけて完成した。建物の外観は格調高い城郭風でありながら、内装や調度品はアールデコ様式の装飾美で統一されている。開業よ



【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。



◀朝食会場のメインダイニングルーム。窓からは穏やかな三河湾が一望できる。左手奥に見える島は竹島。



↑格調高く華麗な城郭風建築の外観。

〔蒲郡クラシックホテル〕 ペア宿泊

申込番号 **ZS 149-004**

内容：1泊朝食（海側スイートルーム）

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※土曜、休前日、つつじまつり期間ならびにゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、蒲郡花火大会開催日、当館指定日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※当プランは2027年5月末までのご利用となります。予めご了承ください。

■住所／愛知県蒲郡市竹島町15-1

■ご利用時間／チェックイン15：00
チェックアウト10：00

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

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



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

三河湾を一望しながら
優雅な休日を満喫

り100年以上の歴史を紡ぐ、まさに日本を代表するクラシックホテルである。

今回は、このホテルの海側スイートルームをご用意した。1泊朝食のプランで、朝食は三河湾を一望するメインダイニングルームでの洋食となる。

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

京都の夏の風物詩 貴船の川床にご案内



➡プレミアムフロアの宿泊者が利用できるプレミアムラウンジ。静かで温かみのある空間は快適で、寛げる。



【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。

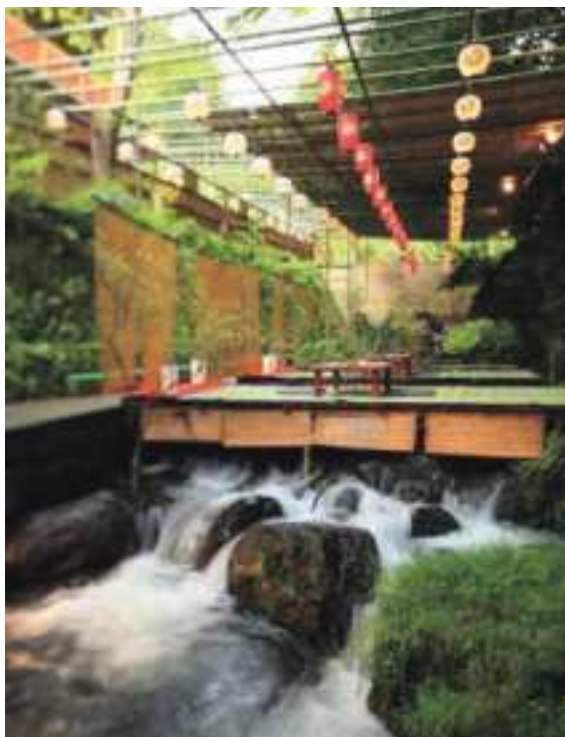
春の桜、秋の紅葉を目当てに京都に行く人は多い。では、夏場の魅力として挙げられるのは……。

三方を山に囲まれた京都市は、冬は底冷えするほど寒く、反対に夏は蒸し暑い。そこで、どうしても春夏の観光が多くなる。しかし、京都の夏にはこんな粋な楽しみ方がある。それが「床」。鴨川沿いに、ずらりと高床が並ぶ様子をご覧になったことがあるだろう。

それに対して、京都の奥座敷、貴船では清流の上に直接床を作る。「川床」と呼ばれ、川面に手が届く。涼しさも格別だ。このホテルプランには、そんな貴船の川床を組み込んだ。

上質の快適さを味わえる
プレミアムフロア

『京都東急ホテル』は西本願寺に面し、京都観光の拠点に便利な立地にある。今回は、一般にはエグ



➡モダンで落ち着いた雰囲気^{かみ}を醸し出す「プレミアムフロアツイン」。



◀貴船川^{きぶね}の流れの上に作られた「川床^{かわど}」。涼やかで心地よく、蒸し暑い京都の夏の粋なもてなしだ。

【京都東急ホテル】 ペア宿泊(貴船川床プラン)

申込番号 **ZS 151-004**

内容：1泊朝食(プレミアムフロアツイン)+夕食(右源太・左源太)

※本プランは川床開催期間(5月6日～9月30日/年度により変更の場合あり)のみご利用いただけます。期間外はホテル内レストランへの振替にて承ります。ご予約時にご相談ください。
※ご予約(7日前迄)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。※施設が定める特別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。※ホテル～川床間は送迎バス付(ホテル出発17:15、お戻り時間20:45～21:00頃)です。※お飲み物代金は別途現地で精算となります。

■住所/京都府京都市下京区堀川通五条下ル

■ご利用時間/チェックイン14:00
チェックアウト11:00

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

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

↓「川床」でいただく「川床料理」の一例。鮎^{あゆ}や鰻^{うなぎ}などをはじめ、旬の食材を使った料理が並ぶ。



ゼクティブ・フロアと呼ばれることの多い特別フロアのツインルームを用意した。

同ホテルでは「プレミアムフロア」と名付けられ、その入口にはセキュリティのためのドアが設けられている。この階の宿泊者だけが、キーを使って出入りできるのだ。また、無料の飲み物が用意されたプレミアムラウンジも使え、より快適に過ごせる。

5月6日～9月30日は、貴船の料理旅館『右源太・左源太』の川床で夕食を楽しむ。送迎バスで送り迎えするので安心だ。

京都の夏の風物詩を、この機会にぜひ体験していただきたい。

緑豊かな静かな環境で 快適なホテル滞在を満喫



↑敷地内で掘削した天然温泉を使用した、京都最大級のスパ。

←天井高の高さを活かし、大胆な曲線と大きな窓、半露天とつながる大きな開口部で開放感と幻想的世界を演出。

また、ホテル敷地内に湧出する天然温泉「京都けあげ温泉」は、疲労回復の効果もあり、旅の疲れをいやしてくれる。天然温泉のほどよい温かさで自然豊かな環境ならではの心地よさを体験できるだろう。

雲の上で寝ているような
快適な寝心地を体験

京都に訪れた際に最適な朝食付きの宿泊プランをご用意した。利用する客室は約38平米のゆったりとした空間に、快眠を追求して開発

『ウエスティン都ホテル京都』は、新しい時代にふさわしい空間に始まり、建設当時の趣きをそのまま残す数寄屋風別館「佳水園」や、変化に富んだ地形が特徴の華頂山の自然、庭師・小川治兵衛とその長男の白楊、建築家・村野藤吾の技巧が冴える庭園など、静謐な空間全体が醸し出すすたすまいが魅力である。



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



↑ 京都の川床をイメージしたカーペットを敷き詰めたデラックスルーム。爽やかな青色が印象的だ。



↓ 大きな窓越しに広がる京都の街並み、比叡山や東山の景色を一望していただける朝食会場。



[ウェスティン都ホテル京都] ペア宿泊

申込番号 **ZS 153-004**

内容:1泊朝食(デラックスルーム)
※ご予約にて承ります。
※表記以外のサービスはお客様負担となります。
※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。
※桜及び紅葉シーズン、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

■住所／京都府京都市東山区栗田口華頂町1(三条ヶあげ)

■ご利用時間／チェックイン15:00
チェックアウト12:00

■アクセス／京都市営地下鉄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/>



された「ヘブンリーベッド」を装備。人間工学に基づいて作られたマットレス、なめらかな肌触りのシーツや枕などとともに、雲の上の寝心地と称される心地よい眠りを体験できる。

また、バスルームには新たに洗い場を設けて、ゆつくりと入浴できるようにした。

京都の街を一望できる景観と四季折々の自然に恵まれた静かな環境で、ホテル滞在を満喫していただきたい。周辺には平安神宮や南禅寺、美術館など名所旧跡が点在しており、観光の拠点としての立地も兼ね備えている。

奈良 万葉若草の宿三笠

／ 奈良県奈良市

若草山の中腹に佇む 古都を一望できる眺望の宿

たたず



↑若草山の中腹に立ち、眼下に奈良の市街地を一望できる。緑の向こうに広がるパノラマを楽しめる。



◀夕食は季節の素材を生かした和会席。味はもちろんのこと、見た目にも楽しめる様々な料理が供される。

いにしえの都、奈良。平城京遷都から1300年以上を経た現在でも、貴重な文化財が守り継がれる歴史の宝庫である。

東大寺、興福寺、薬師寺、唐招提寺は「古都奈良の文化財」として世界文化遺産に登録された名刹。悠久の歴史と多数の貴重な文化財を今に伝える。この奈良四大寺のほかにも、同じく世界遺産の元興寺や春日大社など、訪れたい場所が数多く点在する。

そんな奈良を旅する拠点としておすすめしたい宿がある。それが『奈良 万葉若草の宿三笠』である。若草山の中腹に立ち、眼下に古都・奈良を一望できる。若草山は3つの山が重なることから、三笠山とも呼ばれるという。緑に囲まれた自然を身近に感じながら、ゆつくりと寛げる。

本プランでは、純和風の「月の棟和室」をご用意した。緑あふれ



【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



↑ 自然に囲まれながら、名所旧跡を訪ねるにも便利な場所にある。奈良観光の拠点となる宿だ。



【奈良 万葉若草の宿 三笠】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 155-004**

内容:1泊2食(月の棟和室)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※土曜、休前日、ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、貸切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／奈良県奈良市川上町728-10

■ご利用時間／チェックイン15:30
チェックアウト10:30

■アクセス／近鉄・JR奈良駅から送迎有り(要予約)、近鉄奈良駅からタクシーで約10分、西名阪自動車道・名阪国道天理I.C.より約30分

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

↓ 10畳の和室は若草山の自然に囲まれ、落ち着いた雰囲気。



四季折々の素材を活かした
月替わりの会席料理

夕食の献立は毎月替わり、彩り豊かな旬の和会席をレストランでいただく。同館から東に山を越え、と三重県の伊賀地方となり、昔から地域的な繋がりがあるといふ。ちなみに、東大寺の修二会(しうにえ)の松明(たいまつ)は伊賀の木材も納められている。

20時からは夜景を楽しめるよう、ロビーの照明を落とす。昼間とはまた違った美しい光景に息を飲む。

若草山の木々に囲まれながらゆったりとした時間を過ごすことができる。



豊かな自然とともに
安藤建築群を壮大に体感する



↑雄大な自然に囲まれた『淡路夢舞台』。



◀夕食・朝食ともにファンダイニング「コッコラーレ」にて。



【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。

淡路島の北東部にある『淡路夢舞台』は、関西国際空港を築くために土砂を採取した跡地に作られた、緑豊かな複合型リゾート施設だ。世界に名だたる建築家・安藤忠雄氏が設計を担当。ダイナミックな斜面を利用して、花壇や展望テラス、壮大な回廊が設けられ、野外劇場、全天候型の植物館や国際会議場など複数の建物が立つ。隣接する淡路島国営明石海峡公園の四季折々の花々や緑と共存する現代建築を散策して、豊かな自然を満喫することが可能だ。ご案内する『グランドニッコー淡路』は、そんな『淡路夢舞台』のランドマークとなる中心施設のひとつである。

花と森と海に抱かれた
寛ぎの宿泊体験

ホテルの全客室は、海や緑を臨むバルコニー付きで、光溢れる開



↑宿泊するデラックスツインルーム プレシヤスフロアは、42㎡。大きな窓からは、淡路島の豊かな自然を満喫できる。



[グランドニッコー淡路] ペア宿泊

申込番号 **ZS 157-004**

内容：1泊2食（デラックスツインプレシヤスフロア8階以上）

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

※ご夕食、ご朝食共にbuffetとなります。

※当プランは2027年3月末までのご利用となります。

■住所／兵庫県淡路市夢舞台2番地

■ご利用時間／チェックイン15:00～19:00 チェックアウト11:00

■アクセス／JR舞子駅から高速バスで約18分「淡路夢舞台」下車すぐ、神戸淡路鳴門自動車道淡路I.C.より約5分

■<https://awaji.grandnikko.com/>



←鮮やかな赤い花の形の椅子がゲストを迎えてくれるロビー。

放的な空間。また、大人の感性がくすぐられるスタイリッシュな内装に溶け込むように、寝心地の良い大きめのベッドを配し、日常の喧騒を離れて、最高級の寛ぎを満喫できる。今回は、8階以上のプレシヤスフロアのデラックスツインルームを、1泊2食付きペアでご利用させていただいた。プレシヤスフロアの部屋には、大きな窓のそばにゆったりとした空間が特別に設けられており、淡路島の自然をより身近に感じることができ。食事は地元の食材をふんだんに使った料理をbuffetスタイルで楽しめる。



佳翠苑 皆美

島根県松江市

名君、松平不昧公の もてなしの教えを守り抜く



↑手入れの行き届いた松をはじめとした植木や、池を配した日本庭園。温かい灯りに照らされ、心が安らぐ。

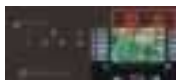
←玉造温泉の源泉を引いた露天風呂。角質を柔らかくして、湯あがりの肌はしっとり滑らかになる。

この別館は昭和27年（1952）、玉造温泉に開業。その後、『佳翠苑 皆美』に名を改めて今に至っている。本館は芥川龍之介、川端康成、島崎藤村といった文士に愛されてきたが、この別館にも棟方志功、松本清張など数多くの文化人が訪れている。

老舗旅館の伝統を受け継ぐ、数寄屋風造りの湯宿である。

《客の心になりて亭主せよ》。この言葉は島根県の松江藩7代目藩主、松平不昧公の残した教えである。不昧公は茶人としても知られ、茶席でもてなしの心得をこの言葉に凝縮した。

ここ松江で旅館業を営む皆美家は客への心遣いを家風として、代々不昧公のこの教えを引き継いできた。宍道湖に臨む創業120余年の本館『皆美館』もしかり、そして、今回ご紹介する別館もありである。



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



↑当プランに使われる客室タイプは、
広縁付きの10畳の和室。明るく清潔で、窓からの景色も良い。



↓夕食は日本海と宍道湖の幸を中心に、旬の食材が使われる。朝食はビュッフェ形式で、約50種類が並ぶ。



[佳翠苑 皆美] ペア宿泊

申込番号 ZS 159-004

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。

※ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始、その他特別連休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1218-8

■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／15:00～18:00)、JR玉造温泉駅からタクシーで約5分、山陰自動車道松江玉造I.C.より約10分

■<https://www.kasuien-minami.jp/>



湖、神社、世界遺産……。出雲を巡る旅の拠点

山陰の小京都と喻えられる松江には見どころが多く、名庭園を持つ「足立美術館」や、夕日に輝く宍道湖の美しさも特筆に値する。さらに足を延ばせば、大國主命を祀った出雲大社や世界遺産の石見銀山もある。当館はこうした名所を巡る拠点にもなり、また旅の疲れを温泉で癒すこともできる。

玉造温泉は1300年以上前に編纂された出雲風土記にも、美肌の湯として記された名湯だ。弱アルカリ性の泉質が、肌を滑らかに保つ。

萩城三の丸 北門屋敷
山口県萩市

武家屋敷の風格と西洋の香り
和洋が調和した心地よさを追求



↑萩は魚介の種類が豊富で山の幸にも恵まれている。四季折々の地元食材を中心にした会席料理を味わえる。



←当プランでは、落ち着いた雰囲気の基本客室を利用。気軽に城下町ステイを楽しむことができる。

白壁となまこ壁に黒板塀の武家屋敷が並び、江戸時代の面影を色濃く残す山口県の城下町。毛利家の居城があつたここ萩は、古地図で散策できるといわれるほど、藩政時代当時の町割が今もそのまま残っている。

かつて上級武士たちが居を構えた萩城三の丸に、武家屋敷の風格が漂う旅館『萩城三の丸 北門屋敷』がある。どっしり構えた表門を潜ると、予想に反して西洋の優雅さや華やかさを取り入れた空間が広がっている。ヨーロッパのアンティーク小物や家具に彩られたロビーやイングリッシュガーデンは、旅人の目を大いに楽しませてくれるだろう。

旬の会席料理と温泉は
日本旅館の和のもてなし

日本海に面した萩では、年間250種もの魚介が水揚げされる。



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



↑宿の表門は、往時の武家屋敷を彷彿とさせる門構え。宿のある一帯は重要伝統的建造物群保存地区に選定。



↓開放的な露天風呂。湯船には萩温泉郷のひとつに数えられる「萩温泉」の湯がたっぷりと注がれている。



【萩城三の丸 北門屋敷】 ペア宿泊

申込番号 **ZS 161-004**

内容：1泊2食(基本和室)

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

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

■住所／山口県萩市堀内210-12

■ご利用時間／チェックイン15:30
チェックアウト10:00

■アクセス／JR東萩駅からタクシーで約8分、中国自動車道美祢東JCT～小郡萩道路経由絵堂I.C.より約25分

■<http://www.hokumon.co.jp/>

例えば、フグも季節によって種類が異なり、甘鯛は日本有数の漁獲高を誇る。山の幸も豊富で、夕食にはこれらの地元食材を中心にした会席料理が供される。盛り付けも美しく、四季折々の旬の味覚を堪能できる。

館内には、萩温泉の無色透明の湯を引いた「四季の花めぐりの湯」と「白壁の湯」がある。それぞれに露天風呂を併設、桜や椿といった季節の花を眺めながらゆったりとした気分温泉を楽しめる。

西洋の要素も取り入れながら、日本旅館のもてなしの基本はしっかりと守る。和洋がうまく調和した居心地のよい宿である。

老舗精肉店が選んだ 和牛の旨みを味わい尽くす



↑「すき焼き」は、同店の看板料理。
最も食べごろの焼き具合に仕立てて
供される。



◀前菜の牛刺は、良質な和牛の旨み
と甘みを最も感じられる一品。口に入
れると脂がずっと溶けていく。

今回ご用意したのは、令和6年、
同社が創業100周年を記念して
銀座一丁目に開店した『銀座吉澤
肉割烹』で、本誌独自のディナー
コースをペアで楽しむプラン。ふ
たりでひとつお土産も付く。ウェ

和牛の旨みを五感で
味わう「肉づくしコース」

割烹を兼ね備えた店舗を開店。そ
の後も着々と商いを拡げ、現在は
精肉業と飲食業に加えて、仲卸業
も手がけている。

『銀座吉澤』は、大正13年（19
24）、東京・京橋に精肉店とし
て創業した。初代・吉澤一は、
伊勢や松阪エリヤなどで肥育され
た牛を東京・芝浦の食肉市場へ運
搬する商いを手がけ、全国各地で
開催された食肉品評会で、多くの
賞を受賞。「松阪牛」の名を広め
ることに尽力した。昭和26年（1
951）には、精肉店とすき焼き
かつほう



【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。



↑旬の野菜とともに味わう「ヒレしゃぶ」の一例。コンソメで仕立てたスープは滋味深く後を引くおいしさ。



【銀座吉澤 肉割烹】 ディナーペア

申込番号 **ZS 163-004**

内容：肉づくしすき焼きリンベル特別コース(ウェルカムドリンク・先付・前菜・しゃぶしゃぶ・網焼き・すき焼き・お食事・デザート)+お土産(2名さままでおひとつ)
※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。

※〈銀座吉澤 肉割烹〉のみご利用いただけます。他の店舗ではご利用いただけません。

※座席のご指定は出来かねます。

※スマートカジュアルをお願いしております。Tシャツ、半ズボン、サンダルなど軽装でのご利用はご遠慮ください。

■住所／東京都中央区銀座1-20-8 吉澤銀座1丁目ビル3F

■ご利用時間／17:00～21:00(LO)

■定休日／日曜、祝日

■アクセス／東京メトロ有楽町線銀座一丁目駅から徒歩約3分

■<https://www.ginza-yoshizawa.com/nikukappo>

↓店内は、大谷石が敷き詰められた床と組子照明が印象的。高級感あふれる檜のカウンターが目を引く。



ルカムドリンクからスタートして、前菜、しゃぶしゃぶ、網焼き、すき焼きと、和牛をさまざまな調理法で味わい尽くすコースとなる。

同店が扱う牛肉は、肉の目利きの店主自らが市場へ出向き、納得のいく雌牛だけを丸ごと一頭買いたしたもの。その絶品牛肉を、熟練の職人が調理した味の素晴らしさは言うまでもない。お席をご予約する際は、可能であれば椅子席ではなく、カウンター席をおすすめしたい。板前が披露する料理の技を、目の前で眺めながら味わえるのは、割烹ならではの醍醐味。会話が弾み、きつと思いいに残るひとときになるはずだ。



ハレの日に相応しい名店で
本物の中国料理を味わう



↑コースの一例。写真手前が「蟹肉入りフカヒレの煮込みスープ」。奥深いコクと旨みは絶品。

『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。

横浜中華街の本店で
特別なコースを楽しむ

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。シャンパンのハーフボトル付きで、「蟹肉入り気仙沼産フカヒレの煮込みスープ」は、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だ逸品。また、「窯焼き



【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カ月間となります。

➡趣あふれる個室の一例。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 ZS 165-004

内容：蟹肉入り気仙沼産フカヒレの煮込みスープ・窯焼き北京ダックを含む全8品のフルコース+シャンパンハーフボトル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／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/>

↓心安らぐ1階ロビー。奥には風情豊かな中庭があり、季節の移り変わりを感ずることができる。



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を用いた贅沢な一皿。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、そこは古き良き時代を想起する風雅な空間。1階は、瀟洒な工芸品や調度品が美術館のように並ぶロビーになっていて、ゲストは、まずこの空間で優雅にチェックイン。その後、上階にある個室で、心地よいサービスとともに心ゆくまで料理を味わえる。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。

ヌーベルシノワの名店で
ディナーコースを満喫

↑白を基調としたメインダイニングは、温かみのある心地よい空間。このほかに個室も備えられている。



◀シェフの阿部淳一さんの火と油、水の使い方は日本屈指。華やかで独創的な料理は長年、注目されている。

シェフの火技を堪能
名物料理も楽しめる

このたびご用意したのは、そんな

オフィスや飲食店で賑わう東京・赤坂の喧騒から離れて、緩やかなカーブの坂をしばらく上ると、左手に赤い看板を掲げた白いモダンな建物が現れる。それが、中華料理の名店『メゾン・ド・ユーロン』だ。中華料理をフレンチのコースのように華麗に仕立て、一品ずつ供されるその料理は、日本を代表する『ヌーベルシノワ』として、平成7年の開店以来、美食家たちを魅了し続けている。『炒めの達人』と称されるシェフの阿部淳一さんが繰り出す料理は、どれも客席に料理が運ばれたとき、最高の味わいとなるように余熱を加味して火入れが行なわれており、素材の旨みと食感を最大限に引き出している。



【ご招待カードについて】
こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先に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。



↑名物「遊龍特製フカヒレの姿煮込み」。絶妙な火入れ技術を駆使して、時間と手間をかけて仕上げている。



[メゾン・ド・ユーロン] ディナーペア

申込番号 ZS 167-004

内容：旬を味わう前菜の盛り合わせ
・季節のスープ・季節の野菜の炒めもの・季節の海鮮の炒めもの・黒酢の酢豚・遊龍特製フカヒレの姿煮込み・坦々麺または炒飯・杏仁豆腐またはマンゴープリン

※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。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※小学生未満のお子さまは土曜日のご利用をお願いいたします。

■住所／東京都港区赤坂4-13-18

■ご利用時間／18:00～21:00〈LO〉

■定休日／日曜、月曜のランチ(※月曜が祝日の場合は休業)

■アクセス／東京メトロ千代田線赤坂駅から徒歩約8分、東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約10分

■<https://www.yulong.jp/>

↓「旬を味わう前菜の盛り合わせ」の一例。全4品のうち、醤油味が塩味のクラゲの冷製が定番として入る。



あをとを引くおいしさだ。

な同店のディナーコースをふたりで楽しむプラン。メニューには、季節の野菜や海鮮の炒めものに、黒酢の酢豚など、シェフの熟練の火技を堪能できる料理が並ぶ。特筆すべきは創業当時からの特製「ヤリテ」が味わえる点。宮城県気仙沼産のフカヒレを醤油ベースでじっくり煮込んで、見た目は真っ黒だが、まろやかで上品な味わい。この店でしか味わえない一皿で、できれば一緒に添えられたほのかに甘い銀絲捲(揚げパン)でソースを絡めて、最後まで楽しんでいただく。相性が抜群で、

ホテルニューオータニ
トウールダルジャン 東京／東京都千代田区

400余年の歴史を持つ フランス料理の真髄



↑ルイ15世のロココ時代を表現したダイニングルーム。ゴージャスでエレガントな空間に息を呑む。



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

世界に名だたるフランス料理の名店『トウールダルジャン』の歴史は古く、1582年までに遡る。パリのセーヌ河畔で創業以来、世界各国の数多の貴賓客をもてなしてきた。

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

1984年、『ホテルニューオータニ』に東京店が誕生した。海外に出店した唯一の支店である。ちなみに、東京店でも鴨に番号を添付することになったが、昭和天皇ご来臨の際の番号に敬意を表し、その次の数字から始めたという逸話が残っている。

4世紀を超える歴史を持つ、フランス料理の真髄をここ東京で味



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



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

[ホテルニューオータニ トゥールダルジャン 東京] ディナーペア

申込番号 **ZS 169-004**

内容：ディナーコース（前菜2品・魚料理・スープ・メインディッシュ・デザート・コーヒーと小菓子）

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

※男性はジャケット着用をお願いします。

※お子さまは16歳よりご利用いただけます。

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

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

■ご利用時間／17:30~20:00(LO)

■定休日／月曜（祝日は営業）、火曜

■アクセス／東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約3分

■<https://tourdargent.jp/>



◀ダイニングへと誘う濃紺のエンタランスは、厳かな雰囲気（いざな）を醸し出している。ディナーへの期待感が高まる。

わかるのだ。

シャンデリアが煌めく
絢爛豪華な空間

パリ本店の伝統を大切にしながら、常に新しい挑戦を続けている M. O. F. 受章シェフ、ルノー・オージェ氏の美味を堪能できる。

記念日などの特別な日に、おふたりでドレスアップしてディナーを楽しまれるのはいかがだろうか。『トゥールダルジャン』では、レストランはひとつの舞台、といわれてきた。さすれば、今宵の主役は、あなた達である。

ホテル開業当時の味を 守り続けるステーキハウス



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

『リブルーム』は、『ホテルニューオータニ』（東京）内にあるステーキ専門店だ。開業当初に、外国人客の要望に応えてオープン。以来、選り抜いた最上級の牛肉を、熟練シェフが一枚一枚丹念に焼き上げ、技を凝らしたさまざまなスタイルで提供している。

同店の極上ステーキに欠かせないのが、オリジナルのステーキソース「オリエンタルソース」。開店以来、守り続けている秘伝の味で、醤油、酒、オリーブオイル、マスタードなど、10種類の素材で作られている。

サーロインとフィレの
食べ比べをふたりで楽しむ

今回ご用意したのは、ランチ、またはディナーにおふたりで同店の「黒毛和牛食べ比べコース」を楽しむプラン。スープとサラダからスタートして、メインはサーロ



↑アールヌーボー様式のシックな内装。入口ショーケースには最上級の肉が並び、道行く人の目を引く。

【ホテルニューオータニ リブルーム】 ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZS 171-004**

内容：黒毛和牛食べ比べコース(オニオンスープまたはクリームコーンスープ・健康野菜のサラダ・黒毛和牛(A4等級)サーロインとフィレの食べ比べ・ライスまたはパン・SATSUMIデザートプレート

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※ハーフパンツ、Tシャツなどの軽装でのご入店をご遠慮ください。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

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

■ご利用時間／

ランチ11:30～13:30(LO)

ディナー17:00～20:00(LO)

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約3分

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



↑ステーキの代名詞ともいえるサーロインと、柔らかく肉の旨みを堪能できるフィレを同時に味わう口福を楽しめる。

インとフィレのステーキ2種。最後にはデザートとコーヒーが付く。また、デザートは特製の季節のデザートと、大満足の内容。歴史あるホテルならではの奥深い味を満喫できる。

日本で生まれた西洋料理を 守り続けるレストラン



↑「伊勢海老のお料理」の一例。自家製ソースで焼き上げた風味焼き。香り高く、甘みも増す。

三重県・伊勢志摩産の豊かな海の幸と、銘柄牛の最高峰と称される松阪牛。これらの豪華食材を使った「美食のテーブル」を、三重県津市にご用意した。

『東洋軒 本店』は、この地で77年を超える歴史を持つ西洋料理の名店だ。洋食の看板であるデミグラスソースは、伝統の味を守るように手間暇をかけて作るという。この丁寧な仕事から生まれる確かな味に惹かれて、県内外から多くの客が訪れる。

本プランはオードブル、スープに続き、伊勢志摩産の伊勢海老と鮑あわびを使った料理が供される。そして口直しのシャベットですっきりしたところで、松阪牛のステーキが登場。質を重視して分量はほど良く、また付け合わせの野菜も多彩に添えられ、コースの構成もよく考えられている。



【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。



◀日本が誇る銘柄牛、松阪牛のステーキ。コクのある甘みと旨みが広がる贅沢な味わい。



↑明治22年(1889)、東京・三田に『今福』の名で開業、8年後に『東洋軒』に改名した。その当時の店舗写真。



↑店内にはガス灯が煌めき、クラシカルな雰囲気が漂う。



[東洋軒 本店] ランチ／ディナーペア

申込番号 **ZS 173-004**

内容：西洋料理コース（オードブル・スープ・伊勢志摩産伊勢海老のお料理・伊勢志摩産鮑のお料理・お口直しのシャーベット・松阪牛のステーキ・デザート・食後のお飲物）

※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。

※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／三重県津市丸之内29-17

■ご利用時間／

ランチ11：00～14：00〈LO〉

ディナー17：00～20：00〈LO〉

■定休日／月曜（祝日の場合は火曜）

■アクセス／近鉄名古屋線津新町駅から徒歩約15分、JR・近鉄名古屋線・伊勢鉄道伊勢線津駅からタクシーで約7分、伊勢自動車道津I.C.より約10分

■<https://touyouken.co.jp/honten/>

東京の洋食の歴史を
三重県津で受け継ぐ

『東洋軒』の歴史は、実は東京で始まった。明治22年（1889）、東京・三田四国町に開店した西洋料理専門店がその前身である。宮内庁御用達の榮譽も賜り、3代目料理長は、天皇の料理番として知られる秋山徳蔵だったという。

その東京本店の津出張所として、昭和3年（1928）に開設。昭和30年（1955）に現在地に移転した。日本で誕生した西洋料理の味はここ津で受け継がれている。

下関春帆楼

山口県下関市東京都千代田区大阪府大阪市

伊藤博文ゆかりのふぐの老舗 伝統の技と味を満喫する



↑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。



←明治14～15年頃に割烹旅館として創業。日清講和会議の舞台ともなった。現在の建物は昭和60年の築。

歴史ある下関の本店で
ふぐを味わい尽くす贅沢
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

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）に伊藤が当時の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。

ふぐの本場、山口県下関。この地を代表する名店が『下関春帆楼』である。春つららかな眼下の海に数多くの帆船が浮ぶ様から、伊藤博文公が名付けた。さらに、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。



【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。



【下関春帆楼 本店】 ディナーペア

申込番号 **ZS 175-003**

内容：ふく会席

■住所／山口県下関市阿弥陀寺町4-2

↑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。

【下関春帆楼 東京店】 ディナーペア

申込番号 **ZS 175-004**

内容：ふくコース

■住所／東京都千代田区平河町2-7-9
JA共済ビル

↓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。

【下関春帆楼 阿倍野店】 ディナーペア

申込番号 **ZS 175-005**

内容：ふくコース＋お土産

■住所／大阪府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

■<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。

※〈下関春帆楼 本店〉は、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。

※ご利用時間・定休日等は表記のWebサイトにてご確認ください。

※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。



通に愛されてきた。その本場の味、しかも、とらふぐを使った贅沢なディナーコースを紹介する。

大輪の花が咲いたような美しく繊細な造りは、透けて見えるほどの薄さである。料理人の包丁さばきがなせる技だ。しかし、透明感のあるその身を口にとる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まで寝かせることだ。上品な甘みと、熟成した旨みが口の中に広がる。

下関の本店までお越しいただけない方には東京店、大阪の阿倍野店でも、とらふぐを味わい尽くせるコースを用意した。



歴史ある写真館で 光と影が生み出す唯一無二の写真を



↑本格的な設備の大空間のスタジオ。使用する大型カメラは、レンズの絞りが難しく、熟練の技を要する。



←4×5インチフィルムのビューカメラ、8×10インチカメラなど、貴重な大型カメラを使って撮影する。



→併設の美容院にて、着付、ヘアセット、メイクなども事前予約にて承る。

写真館『東條會館』が東京・麹町に開業したのは、明治45年（1912）のこと。創業者である東條卯作は人物を撮影する際、その人の性格を洞察して、内面ににじみ出る瞬間にシャッターを切

100余年の伝統と 技術を誇る写真館

色彩をそぎ落とし、光と影の階調だけでその人物を表現するモノクロ写真。伝統の撮影テクニックとクラフトマンシップによって丁寧に作られる写真は、お客さまにとって唯一無二となるだろう。

デジタルカメラやスマートフォンの普及により、フィルムを使って撮影する機会はほとんどなくなりました。しかし、フィルムでしか出せない質感もある。ましてや、大型カメラで撮った写真は、微妙な色合いや陰影の妙味までが再現できる。



【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）の有効期限は、（ご招待カード）発行日より6か月間となります。



[東條會館 Tojo Photo Studio] モノクロフィルム写真撮影

申込番号 **ZS 177-004**

内容：モノクロフィルム写真撮影+
修正+六ツ切プリント1枚（203×
254mm）（紙台紙つき）

※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。
※着付・ヘアメイクのご利用は
別途追加料金をいただきます。※お写
真は約2か月後にお届けいたします。

■住所／東京都千代田区麹町1-12
One Four Two by Tojo 10F

■ご利用時間／10:00～19:00

■定休日／火曜、夏季休業日、冬季
休業日

■アクセス／東京メトロ半蔵門線半
蔵門駅から徒歩約5分

■<https://www.tojo.co.jp/>



◀撮影した写真は、自社
の暗室にて手作業で1枚
1枚丁寧に現像、プリン
トを行う。

ったという。その卓越した技は受
け継がれ、大正天皇の大葬・昭和
天皇即位の公式写真をはじめ、エ
リザベス女王ご夫妻、歴代の総理
大臣、衆議院議長といった肖像写
真を数多く手がけてきた。

また、女性を美しく撮ることに
定評があり、見合い写真の依頼が
殺到したという。現在は建物がビ
ルになり、『東條フォトスタジオ
』と名前を変えたが、その伝統
と写真技術は守り続けられている。
スタジオでは独自のライティン
グや高度な撮影テクニックを駆使
して、カメラマンが撮影に臨む。
ネガ、さらにプリント修整を経て、
1枚のポートレート芸術の域に
まで高めていく。

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カーン、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 **ZS 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カーンプ『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。

公益財団法人 日本盲導犬協会

目の不自由な方に
希望と笑顔を届けたい

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

『日本盲導犬協会』は公的助成が少ない団体で、毎年の収入の9割以上は寄付などによって支えられている。それにより、盲導犬の育成や盲導犬訓練士の教育をはじめ、盲導犬に関する調査・研究を行なっているという。

さらに、視覚障害者福祉にも協力、国際盲導犬連盟にも加盟して海外でも貢献している。

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

日本盲導犬協会へ 寄付

申込番号 **ZS 178-002**

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

※この度お申し込みいただいた寄付金は、盲導犬の育成や盲導犬訓練士の教育などのために、大切に活用させていただきます。詳しい活動内容をお知りになりたい方はホームページを、ご覧ください。
<http://www.moudouken.net/>



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

