MADE IN JAPAN
メイド・イン・ジャパン

日本のおいしい食べ物

贈り物は、贈る相手のことを想像し、喜んでもらいたいという気持ちが生み出す温かい行為です。そんな尊い行為に少しでも役に立てたら。
そんな思いで、日本全国から「とっておきのもの」を集めてきました。
日本には、良いものがたくさんありました。清く澄んだ水に、その水を磨き、木を育む森。土地に根付いたものづくりは、その土地で育まれる資源に生かされていることを感じることができました。職人たちは、素材のことをよく知り、価値を最大限に生かして無駄を作らない工程を編み出し、土地の恵みを大切にしています。与えられたものを大切にしようとするのは、ものを愛する職人に共通した意識でした。想像して、行動する。贈り物は、ものが作られる現場から、当たり前のようにその行為が繰り返されているのです。
誰かのことを思う気持ち、あるものを大切に思う気持ち、そんな思いが詰まった贈り物を、あなたにも。

とっておきのニッポンを贈る



『MADE in JAPAN』
風土に合った素材と受け継がれた技術を生かし、時代を感じ、工夫を凝らして作り手の魂を宿す日本のものづくり。その現場をひとつひとつ訪ね歩き、丁寧で繊細なメイドインジャパンの品々を集めました。

特集　**暮らしの道具、丁寧時間。** J-4

小間物 J-12
日用品、寝具、インテリア小物、ステーショナリー、ベビー・キッズ

美装品 J-56
バッグ、ファッション小物、アクセサリー、コスメ用品

器と道具 J-88
テーブルウェア、キッチンツール、包丁、鍋

沖縄のモノづくり J-140

『日本のおいしい食べ物』
その土地の自然の恵みや歴史のある伝統の味わい、異国の地より伝来しアレンジされて定着した旨みなど、こだわりの美味を集めました。流行にとらわれることなく、まじめなおいしさだけを届けます。

特集　**五感で味わう、美しい食。** N-2

食品 N-10
加工食品、生鮮、銘店

INDEX

北海道 サボン デ シエスタ
北海道 GEL・COOま
北海道 きえ〜る
北海道 とみおかクリーニング
北海道 十勝白玉冷やしぜんざい
北海道 北海道産 真昆布
北海道 北海道 豚丼の具
北海道 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰
北海道 北海道のスープセット
北海道 北海道カウベルアイスクリーム
北海道 十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン
北海道 北海道ネーシフロマージュ
青森県 カルデサック・ジャポン
秋田県 横手やきそば
岩手県 及源鋳造
岩手県 池永鉄工
山形県 米沢牛黄木 ハンバーグ
宮城県 利久 牛たん惣菜
福島県 マストロ・ジェッペット
栃木県 益子焼
栃木県 野田琺瑯
栃木県 雄都水産 宇都宮餃子
茨城県 HARIO
群馬県 笠盛
埼玉県 昭和カートン
埼玉県 toumei
千葉県 コロンブス
千葉県 菅原工芸硝子
千葉県 千葉県産 落花生
東京都 フィールト
東京都 アートブラシ
東京都 アナック
東京都 東京皮革服装
東京都 アトリエペネロープ
東京都 久米繊維工業
東京都 塩瀬総本家 御菓子
東京都 ブールミッシュ 焼菓子
東京都 資生堂パーラー クッキー・チーズケーキ
東京都 芳翠園 煎茶・玉露
東京都 肴七味屋 江戸赤酢
東京都 青山からす亭 八咫烏とんかつソース
東京都 青山からす亭 2種のソース
東京都 林フルーツ 国産はちみつ ストロベリージャム
神奈川県 菌部産業
神奈川県 箱根寄木細工
新潟県 ツボエ
新潟県 柳宗理
新潟県 燕三
新潟県 肴七味
新潟県 匠
新潟県 和平フレイズ
新潟県 EATCO
新潟県 古町糀製造所 糀甘酒・玄米甘酒
富山県 炭谷三郎商店
富山県 能作
富山県 小伝具
石川県 拭き漆菜箸
石川県 北市漆器店
石川県 石川樹脂工業
石川県 九谷焼
石川県 十字屋 かぶら寿し
福井県 乾レンズ
長野県 カミツレ研究所
長野県 ひのき押し型
長野県 丸嘉小坂漆器店
長野県 石井味噌 三年蔵味噌
長野県 市田柿フロマージュ
長野県 大久保醸造店 琥珀だし
山梨県 Komons
山梨県 印伝の山本
山梨県 SIWA一紙和
静岡県 日和屋 天日干ひもの
静岡県 五味八珍 浜松餃子
愛知県 10Good
愛知県 STYLE JAPAN
愛知県 タネイ
愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン
岐阜県 マルホン製陶所
岐阜県 オークヴィレッジ
岐阜県 作山窯
岐阜県 佐竹産業
岐阜県 柳宗理
岐阜県 深山
岐阜県 白扇酒造 七年熟成美酣
三重県 田辺真珠養殖場
滋賀県 stefeco.com
滋賀県 清原織物
滋賀県 近江牛 牛すじ煮込みカレー
京都府 洛中高岡屋
京都府 印伝調金封袱紗
京都府 西川貞三郎商店
京都府 肴七味屋 抹茶わらび餅
京都府 村山造酢 京酢加茂千鳥
京都府 湯波吉 生ゆば
京都府 茎屋 京のなら漬
京都府 祇園 原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰
奈良県 井上企画・輔
奈良県 ニット・ウィン
和歌山県 高田耕造商店
和歌山県 紀州高田果園 南高梅のしそ漬梅干
和歌山県 カネ上農園 熟達味 みかんジュース
大阪府 セラミック焼網
大阪府 SASAWASHI
大阪府 にじゆら
大阪府 ドクター・スミス
大阪府 ミキハウス
大阪府 そまり
大阪府 シャギーラグ
大阪府 藤田金属
大阪府 やまつ辻田 香辛料
大阪府 京圃 豚まん・帆立豚まん
兵庫県 香司セレクション
兵庫県 カルクル
兵庫県 手延素麺 揖保乃糸
岡山県 岡山県産フルーツのプレザーブジャム詰合せ
岡山県 室町酒造 櫻室町 リキュール
広島県 セーラー万年筆
広島県 竹田ブラシ
鳥取県 ビッググロウス
鳥取県 鳥取県産らっきょうご飯のお供
島根県 元重製陶所
山口県 萩陶苑
山口県 ふぐ霜降り刺身セット
愛媛県 村上パイル
愛媛県 梅山窯
香川県 ダイコープロダクト
香川県 小豆島手延素麺
徳島県 長尾織布
徳島県 マルフク 阿波尾鶏味噌漬
徳島県 肴七味屋の半田麺
高知県 土佐龍
大分県 HAA
大分県 大分県産 どんこ椎茸
福岡県 小倉 縞縞
福岡県 志岐浦鉾本店 志岐のかまぼこ
福岡県 海正堂 博多辛子明太子
佐賀県 やま平窯
佐賀県 KIHARA
佐賀県 田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ
長崎県 高山窯
長崎県 永峰製磁
長崎県 島原手延そうめん
長崎県 高野屋 からすみ
長崎県 五島手延うどん
熊本県 森からし蓮根 からし蓮根
宮崎県 宮崎県産 完熟きんかん
鹿児島県 八木竹工業
鹿児島県 桜島溶岩
鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用
鹿児島県 鹿児島 黒豚カレー
鹿児島県 鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用
鹿児島県 鹿児島県産黒豚 味噌漬
鹿児島県 鹿児島県産黒豚 パンチェッタ
九州有明海 初摘み海苔 焼のり全型
九州有明海 味付海苔詰合せ
沖縄県 みね屋工房
沖縄県 琉球硝子

特集

暮らしの道具、丁寧時間。



何事も手間を惜しまず、しっかりと。

トントントン、カランカラン、ジャブジャブ。
暮らしの中には、たくさんの音が溢れています。それは日々の暮らしを助けてくれる〝道具〟が奏でる音。聞くたびにうきうきした気持ちにさせてくれる音です。
昔から伝わる道具は丁寧に丁寧に、職人の手で作られています。伝統の技を受け継いだ、誇りを持った職人たちの手で。そして「使う喜びを知ってほしい」と語りかけてくれます。
その思いは、使う私たちに引き継がれます。今はスイッチ一つ、ボタン一つで何でもできてしまうかもしれません。しかし忘れてならないのは「手間を惜しまず、丁寧に丁寧に道具を使うこと」。温かみのある手作業の良さが味わえるのではないでしょうか。
心豊かな暮らし。〝道具〟が教えてくれます。







【愛知県／10Good】

感覚を研ぎ澄まし、静かに〝砥ぐ〟時間

かつて〝刃物を砥ぐ〟作業は生活の中で当たり前とされていたが、今では砥ぎ方を知らない人も多い。道具を使いこなすには、ある程度の経験値や技術も必要で、包丁を当てる角度や砥ぐ方向に集中しなければならない。しかしそんなことは忘れて、まずは刃物を砥ぐ時間を楽しんでみてはどうだろう。リズミカルな作業と包丁の心地よい音に包まれ、無心になれるひととき。日々刃物に触れ、状態を知り、切れ味が整った時の達成感もひとしおである。

申込番号 06 W 60348

中砥石#1000番

●サイズ／約タテ21×ヨコ7×厚み2㎝、質量約570g
●素材/アルミナ、粘土



※本体以外は演出品です。

【高知県／土佐龍】

木の道具で洗う楽しみを再発見

最近、昔ながらの洗濯板が便利な生活道具として見直されているという。例えば、職人がきめ細やかな桜の天然木で作ったこの洗濯板。昼でも夜でも必要なものだけを手軽に洗うことができ、がんこな汚れもしっかり落とせる。生地や泡の感触を確かめながらゴシゴシと手を動かし、汚れが落ちてゆく様子を見ると、まるで心までスッキリするよう。ボタン1つで洗濯が完了する今、昔ながらの道具で〝洗う快感〟を感じてみたい。



申込番号 06 W 60356

サクラの洗濯板 M

●サイズ／約高さ1.5×幅14×奥行30㎝、質量約400g
●素材／天然木（さくら）
※天然木を使用している為、木目は一つひとつ異なります。タオル付。



※本体以外は演出品です。



【鹿児島県／八木竹工業】

五感をくすぐる、竹のおろし器

「おろす」という調理法は、五感で楽しむものである。そんなことを教えてくれるのが、鹿児島伝統の竹細工を今に伝える、このおろし器だ。鬼の歯のように粗い刃が特徴だから、その名も〝鬼おろし〟。ザッザッとおろす音がなんとも耳に心地よく、粗くおろすのは多少の力を要するが、その手ごたえを実感できるのもフードプロセッサーなどでは感じ得ない楽しみといえよう。素材の音、香り、色、そして、味。抜群のおろし感で堪能したい。

申込番号 06 W 31143

鬼おろしミニ・しゃもじセット



●セット内容／鬼おろしミニ、しゃもじ各1●サイズ／鬼おろしミニ:約高さ2.6×幅7×奥行17.5㎝、質量約60g、しゃもじ:全長約20.3㎝●素材／鬼おろし/本体:竹材(天然孟宗竹)、柄:天然木(ブナ材)、しゃもじ:竹材(天然孟宗竹)
※天然素材を使用している為、木目は一つひとつ異なります。

※セット内容以外は演出品です。

【大阪府／セラミック焼網】

味わいを深める、ゆっくり焼く時間

「焼き網」を使ってトーストを焼くのは少々手間である。しかし、一枚の食パンに真摯に向き合うひとときは、とても尊い時間でもある。焼き網を静かに温め、食パンを一枚置く。ジリジリパチパチと鳴る音を聞きながら、じっくりと待つ有意義な時。やがてこんがり焼き目が浮き上がり、絶妙なタイミングで裏返す。部屋中に広がる豊かな小麦の香り。一口食べるとカリッモチッ、優しい甘みにうっとり。「ゆっくり焼く時間」が、より一層味わいを深めてくれる。



申込番号 06 W 51505

セラミック焼網

●サイズ／約高さ4×幅22×奥行22㎝、質量約425g●素材／セラミック、鉄（クロムメッキ）
※電磁調理器不可。

※本体以外は演出品です。

素材の風味を際立たせる日本古来の道具

【新潟県／ツボエ】

わさび、生姜、大根。料理を引き立てる薬味などをおろすときに活躍するのが、この小型おろし金だ。プレス一体成型による頑丈な銅製。おろし目は独自の技術で目立てたしっかり鋭い刃で、素材がみるみる小さくなってゆく爽快なおろし心地を楽しめる。目詰まりしづらく、素材の繊維を壊さずにおろせるため、その風味もひときわだ。



申込番号 06 W 81113

銅製おろし金

●サイズ／約タテ12×ヨコ7.5×厚み0.5cm、質量約90g
●素材／銅（錫メッキ）

音、感触、香りを楽しむ道具

【岐阜県／マルホン製陶所】

「ごまをする」というのは、少々手間がかかる。だが、楽しい作業だ。プチプチとごまがすりつぶされる音をかすかに聞きながら、すり棒を一心に動かせば、やがて香ってくる香ばしい香り。今はすりごまや練りごまも容易に買うことができるが、ひと手間かけて感じるこの音、感触、香りはやはり格別だ。美しい櫛目を持つすり鉢は、日本古来の道具。料理の仕上がりは言うまでもなく、する工程も楽しめるとあれば、手に入れる価値は十分ある。



申込番号 06 R 85781（黒）
申込番号 06 R 85808（白）

すり鉢L&すり棒セット

●セット内容／すり鉢L、すり棒各1●サイズ／すり鉢：約高さ9×径17.5cm、すり棒：全長約18.8cm●素材／すり鉢：陶器、すり棒：天然木
※すり鉢：電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



さわやかに吹く風のような心をほぐす入浴剤

【大分県／HAA】

ゆっくりとお風呂に入り「は～っ」と、深呼吸。日々の疲れを癒す特別な時間だ。「HAA for bath」は、別府で約350年前からつくられ続ける希少な温泉の結晶、「湯の花」を用いた入浴剤。自然由来の天然ミネラルを豊富に含み、自宅で気軽に温泉浴が楽しめる。あえて無香料にし、大人から子供まで使いやすいものへ。入浴剤一つひとつを包む爽やかな色紙には、心温まるエッセイが紡がれている。お湯に浸かりながら読みすすめると、心に余白をもたらしてくれる。

申込番号 06 W 60363

HAA for bath 日々 入浴剤（5個入）「あたらしい風」

●セット内容／入浴剤5●サイズ／各容量約60g
※メーカー都合により、パッケージデザインが変更になる場合があります。



現代にアップデートした天然成分100%の渦巻き形線香

【愛知県／STYLE JAPAN】

どこからか漂う蚊取り線香の香りに、ふと気付くことがある。それは夏の郷愁を呼び起こす、日本の香りだ。菊花線香は、農薬を使わずに栽培された防虫菊と国産ハッカを使用した、ナチュラルな線香。庭での食事やキャンプにも重宝する。ほのかに灯る火で少しずつ短くなっていく姿を眺めるのも、また一興。

申込番号 06 W 31093

菊花線香

●セット内容／菊花線香（30巻入り）2●サイズ／径約12㎝
※燃焼時間（1巻）：約6時間。専用線香立て付。タオル付。



〝青森ヒバ〟の秘めた力を最大限に引き出したプロダクト

木曽ヒノキ、秋田スギと共に日本三大美林に数えられている「青森ヒバ」をご存じだろうか。日本固有の針葉樹である青森ヒバは、美しい木肌に加え、多湿環境下でも腐食に強く耐久性に優れていることから建材として重用されてきた。忌避効果が高く、シロアリを寄せ付けない木材として三重県の伊勢神宮をはじめ多くの社殿や仏閣に使用されている。また、ヒバに含まれるヒノキチオールやβ-ドラブリンなどの成分には、抗菌、防虫、消臭効果があるとされている。

『カルデサック・ジャポン』は青森ヒバの効能に着目し、特性を活かしたアイテムを展開するプロダクトブランドである。青森ヒバの製材業を営む家で育ち、その魅力に触れてきたオーナーの村口実姉子さんは語る。

「商品を企画する時に意識するのは〝青森ヒバでなければ作れない製品かどうか〟ということです。私たちはただ木製品を扱っているわけではありません。青森ヒバの特性を活かすというコンセプトに加え、現代のライフスタイルに沿った機能性を備え、その上で〝香り〟を提供した



青森ヒバは、直径30cmの成木になるまでおよそ200年。
ヒノキやスギに比べて2〜3倍の時間を要する。



抗菌、防虫、防臭作用が期待できるヒノキチオールの有効成分を凝縮した精油。１滴に宿す力は計り知れない。



青森ヒバ本来の温かみを残しつつ、生活空間に馴染むよう職人が一つひとつ手作業で磨きをかけていく。

いと考えています」。

青森ヒバの特徴であり、唯一無二の魅力とも言えるのが、その香りだろう。厳しい冬に耐え、春先に雪の中から顔を出す新芽のような生命力を帯びた清涼感があり、瑞々しい緑を想起させる。

カルデサック製品の主となるヒバ精油は、水蒸気蒸留によって抽出している。原料となるヒバのチップを蒸留窯に入れて加熱し、芳香成分などを水蒸気と共に気化。冷却して液体に戻した蒸留水にうっすらと浮かんでくる上澄みがヒバの有効成分を凝縮した精油となる。ゆっくりと手間と時間をかけ、原料の１００kgからわずか１%ほどしか抽出できない。

心癒される青森ヒバの香りを柔らかな灯と共に味わう

自然の恩恵を凝縮したかのような清浄で豊かなヒバの香りを日常で手軽に味わいたい方には、ティーライトをお薦めしたい。大豆油を主原料としたソイワックスにヒバの精油を合わせた天然成分１００%のキャンドルは合成香料のような強い香りではなく、ほのかに広がる優しい香りが特徴。黒い煤が出にくいため、シーンを選ばず活用いただける。熱源で香りを立たせるウォーマーライトなら就寝前でも使用が可能。ヒバの香りに癒され、脳を気持ちよく睡眠モードへと切り替えられそうだ。



申込番号　06 W 31086

青森ヒバ ティーライト

●セット内容／ティーライトキャンドル9
●サイズ／約高さ1.7×径4cm、質量約15g
※燃焼時間：約5.5時間。ご使用時は不燃性の皿・燭台等をご使用ください。



濡れてもさらりと気持ちいい 使って驚く、バスマット

抗菌・消臭作用・吸放湿性に優れる天然由来の素材から生み出される『SASAWASHI』の製品。最大の特徴は、隈笹そのものを和紙に漉き込んでいること。古くから隈笹は薬草として、また、笹寿司など食品の保存材としても使われてきた。

中でも、『SASAWASHI』の原料は標高1000メートル以上の高冷地にのみ自生する大隈笹だ。長野の山中深くから、熟練の山師が一枚一枚手作業で採取した葉を粉砕し、特殊な技術で和紙に漉き込んだら、細くカットし、糸状に撚り上げる。和紙の吸湿性を最大限に引き出すため、撚糸は甘く、ふっくらと、かつ均一に。それを経糸と横糸に使い、織機で生地を織っていく。伸縮性がなく硬い和紙糸を織り上げるのは容易なことではない。

「隈笹の採取から、紙漉き、撚糸、織りから縫製に至るまで、すべての工程に、高い技術とノウハウが要さ





細長くテープ状にカットされた和紙は、時間をかけて丁寧にふっくら甘めに撚り上げられていく。



ささ和紙の原料のひとつ、大隈笹は山師が一枚一枚選定しながら素手で刈り取っていく。



撚糸したささ和紙を織機に装着し、製品を織り上げていく。伸縮性がないため、横糸を入れるのが難しい。

れるので『SASAWASHI』の製品は、一か所で作ることができません。長野県、岐阜県、和歌山県など日本中の優れた技術を結集して生み出しているんです」（糸井昇平社長）。

和紙糸には毛羽がないため、濡れてもベタつかず、ベチャっとしにくいのが特徴だ。抗菌性に優れ、洗濯もできるため、いつも気持ちよく使える。濡れた時の驚きのサラサラ感を、ぜひ体感していただきたい。

毛羽がないからベタつかない ささ和紙を堪能できる一品

「SASAWASHI」の製品第一号となったのは、隈笹と和紙の特性を最大限に活かした靴下。抗菌・消臭作用に加え、蒸れずにサラリとした履き心地が反響を呼び、20年以上愛され続けている。同じく足元の心地よさを追求し、生まれたのが、ロングセラー商品のバスマットだ。

そのサラサラとした快適な踏み心地には、驚きを覚えることだろう。ひとたび使えば、〝柔らかさ＝心地よさ〟という概念が覆る。

こちらはふわっと撚り上げた和紙糸2本をループ状に織ることで、さらに吸水性を高めるとともに肌に当たる面積を少なくし、適度なコシのある心地よい足踏み感に仕上げた、ささ和紙の魅力を存分に堪能していただける一枚。綿や麻などと違い、



06 W 31088



06 W 31089

申込番号 06 W 31088(ベージュ)
申込番号 06 W 31089(ブラウン)

バスマット（小）

●サイズ／約タテ35×ヨコ45㎝
●素材／パイル部分:分類外繊維（ささ和紙）100%、基布：ポリエステル、ポリプロピレン、パイピング：アクリル100%
※裏面スベリ止め加工有り。タオル付



棕櫚（しゅろ）の再生を願って生まれた〝やさしいたわし〟

たわしと言えば、ガサガサ、チクチク、ゴワゴワといった硬いものを想像する人も少なくないだろう。そんな人にこそ『髙田耕造商店』のたわしを一度手に取ってもらいたい。握っても、チクチクしない。目の詰まった繊維の表面はなめらかでこしがあり、思わずそっと肌を撫でてみても心地好い肌触りだ。食器はもちろん、野菜を洗うのにも適しており、繊維一本一本が細いため、木のまな板についた刃物の細かい傷の間にも入り込む。これまで使っていたたわしと、何が違うのだろうか。

「これまではきっとパームのたわしを使っていたのではないですか。棕櫚を使ったたわしは、やさしいんですよ」そう教えてくれたのは、やさしいたわしを作っている『髙田耕造商店』の髙田大輔さんだ。

パームとは、ヤシの実の核を覆うクッションの役割を果たしている部分の繊維。このパームは繊維が硬く、腐りやすい。対して棕櫚は、繊維がしなやかで、水に強い性質を持っている。

『髙田耕造商店』は1930年に初代が棕櫚の加工を自宅ではじめた


手前が棕櫚の木。当時は見渡す限り棕櫚山だった。


仕上げ作業。真ん中に棕櫚縄が入るよう慎重に巻き付ける。


厳選した質の高い材料と、長年受け継がれてきた職人たちの確かな技術。
“人が作る、人の道具”にこだわり、今も手作業で生産している。

ことから歴史が始まり、1948年に棕櫚たわしの製造を始めている。

和歌山発 棕櫚産業再生を願う職人の想い

その後、時代の流れを受けて事業を拡大し様々な素材を用いて大量生産の道を辿ったが、2010年に原点に立ち返り、現在では、貴重な素材である棕櫚を地域の産業として再生するためのプロジェクトに取り組んでいる。

和歌山県海南市。水回り品のシェアが全国でも大きい家庭日用品産業の一大産地だ。縄作りから始まり、束子や箒といった日用品の製造が主流となって、この地域の産業の核となっていった。

戦時中には、戦艦などの覆いも棕櫚製のものが使われていたと言うから、いかに、棕櫚という素材が重宝されてきたかがわかる。しかし戦後、棕櫚に代わるパームなどの素材が大量に輸入され、化学繊維の大量生産が台頭し、棕櫚を扱う職人はほとんどいなくなってしまった。

「長く使ってもらえる本当に良い物を作らなければと考えたら、原点である棕櫚産業を立て直そうという思いに駆られました」（大輔さん）。老舗たわし屋のその熱い思いの元、製品化された棕櫚のたわし。50年近く忘れられていた棕櫚産業を今まさに復活させようとしている。



申込番号 06 W 51503
しゅろのやさしいたわし
孫の手

●サイズ／全長約46㎝、質量約75g
●素材／棕櫚・ステンレス鋼・天然木（ブナ）
※お品物のお届けはお申し込みから90日程度かかる場合があります。



手染めの味わいを生かした現代になじむてぬぐい

〝注染〟とはその名のとおり、染料を注いで染める技法。現存する最古のものは正倉院御物の夾纈染めで、飛鳥・奈良時代に行われていた板締め染めをヒントに、明治時代半ばに大阪で生まれた染めの技法だ。

昭和41年（1966）、大阪・堺市で創業した「ナカニ」は、国内で指折りの規模を誇る注染工場。平成20年（2008）、その2代目で注染の伝統工芸士でもある中尾雄二さんが立ち上げたのが、注染てぬぐいのオリジナルブランド「にじゆら」だ。創業当時から7割は注染の商品を製作しており、ギフト用のてぬぐいの受注生産が中心だったが、

「職人の感性と技術力を生かした商品を通じて、大阪で生まれ、今も私たちが堺で育んでいる〝注染〟という伝統産業を少しでも多くの方に知ってほしいと、強く願うようになったのです」と話す。

『にじゆら』の大きなこだわりは、工場と直結した「日本製」。伝統の技と知識を携えた優秀な職人が日々ものづくりを行う。さらに直営店を構えることで、訪れる人に注染の魅力を伝えることができているという。

伝統技法で染め上げた一枚使うほどに肌触りもよく

長さ20数mほどのさらしの布をじゃばら状に重ね合わせ、その上から染料を注いで一度に20～30枚分のてぬぐいを染める。工程のほとんどが職人による手作業であり、気温や湿度、一瞬のタイミングに仕上がりが左右される高度な染め技法だ。今では生活様式の変化に伴い、全国でも20数社の工場が携わるのみだという。

『にじゆら』では、1回に同時に何色も染め分けられる「差し分け染め」、染料を注ぐ際に異なる濃度や色の染料や水をかけることで水墨画のような濃淡を生み出す「ボカシ染め」などの技法を用いる。どれも微妙な色合いを出すことができる独特の技法で、近代的なプリントでは難しい味わいを表現できる。

そんな技法から生まれる「にじみ」や「ゆらぎ」「ぼかし」を生かしたてぬぐいのデザインは、パステルやグラデーション、グラフィカル柄や押絵風など多彩。ぼかしの技法をふんだんに使った「ROND」は、1枚1枚、色合いや柄の大きさが少しずつ異なり、注染ならではの風合いを楽しめる。「くだものミントブルー」は、今にも動き出しそうなポップなデザインが印象的。タオルなどの代わりに使うほか、インテリアとして飾るのも、また楽しい。



注染後は水洗い、脱水、乾燥を行う。裏表とも同柄同色で染まるのが特徴で、洗うたびに色は柔らかさを増す。



白生地を糊台の上に敷き、木枠で型紙を固定して防染糊をのばしていく「糊置き」。この工程の後、注染する。



折り重なった布を染台に置き、必要のない部分に染料が流れないように糊で土手を作り、染料を注いでいく。

申込番号 06 W 85772

にじゆら てぬぐいセット

●セット内容／手ぬぐい（ROND、くだもの ミントブルー）各1
●サイズ／約タテ90×ヨコ37㎝
●素材／綿100%
※柄の出方が一つひとつ異なる場合があります。





思わず頬ずりしたくなるような名産地・今治のふんわりタオル

瀬戸内海沿岸に位置する愛媛県今治市は、日本有数のタオル産地として知られている。江戸時代以降、綿織物が盛んに作られるようになり、今では国内生産のうちの多くは、ここ、今治で製造されている。

それを支えるのが、豊富で良質な水だ。四国の中央部に連なる石鎚山系の天然水は重金属が極めて少ない軟水。これはさらしや染めに適し、ソフトな肌触りや美しい発色に欠かせない。昭和30年代（1955～1964）までは糸や生地を天日干ししていたので、雨が少なく穏やかな気候も、製造に適していた。

今治でタオル製造が始まったのは、明治27年（1894）。大正元年（1912）には大衆向けのタオルが開発され、大正13年（1924）ごろには現在あるようなジャカード織りのタオルが生産されるようになった。肌触りがよく、吸水性に優れた特長は、今治タオルならではだ。





コンピュータを導入した最新の織機。パイル状に織ったら、反物状のまま水にさらして乾燥させ、裁断する。



最後に、職人が手でヘム（両端）をミシンで縫う。このときに「今治タオル」のブランドマークも縫い付ける。



綿糸の「整経」の準備。綿糸を大きなドラムに巻きつけていく。柄ものはこの段階で模様となる色糸を入れる。

「今治タオル」には品質を保証するブランドマークが付いている。取得できるのは、吸水性やけば落ちなど、「今治タオル工業組合」による独自の認定基準に合格したものだけだ。

青、赤、白の3色を使ったこのブランドマークは、空や海、水、太陽といった今治の恵まれた自然と、タオルのやさしさや清潔感などを表現。「今治タオルプロジェクト」に参加していたアートディレクター、佐藤可士和さんがデザインした。

ブランドマークが象徴するやさしい使い心地と吸水性

『村上パイル』は、昭和35年（1960）に村上織布として創業し、以来「いいタオルをつくりたい」という思いのもと、今治タオルの製造に取り組んでいる。コンピュータを導入した最新の織機を使うが、肝心な工程は職人の経験が必要だという。

例えば、織機にかける準備段階で特に重要なのは、経糸の必要な本数、長さ、張力を揃える「整経」という工程だ。大きなドラムに糸を均等に巻き取っていくが、職人が機械のそばに付き、糸の調子を注意深く見守ることが欠かせない。

「フェルガナ」は、中央アジアのフェルガナ盆地で栽培された長綿を甘撚りにした、フェルガナソフト糸で織ったシリーズ。繊維が長い綿を使い、撚りの回数を少なくすることでとても柔らかく、水分をやさしく吸い取る。個性的なカラーと上品な光沢感も特長だ。やや厚めのタオルで、ふんわりと包み込まれるような感覚は、まさに至福といえよう。



06 W 31148



06 W 31147

申込番号 06 W 31148（グリーン）
申込番号 06 W 31147（マスタード）

フェルガナ フェイスタオルセット

●セット内容／フェイスタオル2
●サイズ／約タテ75×ヨコ34㎝
●素材／綿100%
※今治タオルブランド認定番号：第2019-1786号



スキンケアに真剣に向き合うことで肌に優しい石鹸を生み出す

石鹸作りにおいて、大きく分けるとコールドプロセス、ホットプロセス、中和法と3種の製法があるのをご存じだろうか。これが肌の弱い人や免疫の少ない幼児にとっては、石鹸を選ぶ時の重要な分かれ道になる。

石鹸作りの工程は、基本的に植物油などの油脂(脂肪酸)と固形にするためのアルカリ成分(固形石鹸は水酸化ナトリウム、液体石鹸は水酸化カリウム)が鹸化という化学反応を起こすことによって作られる。その際、肌の保湿を高めてくれるグリセリン(脂肪酸から遊離したもの)が合成されるが、これは水分を吸着する性質を持ち、残しておくと溶けやすい石鹸になってしまう。

そのため、大量生産に用いられるホットプロセス製法と中和法ではグリセリンの量を軽減、または除去し、壊れにくい石鹸を作っている。

北海道札幌市の石鹸ブランド『サボン デ シエスタ』では、コールドプロセス製法を採用。コールドプロセス製法とは、石鹸を作る方法としては、最も古い方法とも言われている。加熱をする事なく、化学反応のみで原料を〝けん化〟し、約1ヵ月以上じっく



型出し、乾燥させた後、既定のサイズにカットする。



熟成期間を終えた石鹸は、刷毛やカッターなどで綺麗に成形されていく。



ハーブ、オリーブ、ヤシなど自然由来の植物油に水酸化ナトリウムと水を加えて石鹸の基を作る。

り熟成させる方法だ。それにより、原料である天然素材の風合いをより生かした石鹸を作ることができる。すべての工程を手作業で行なうため、完成するまでに約1~2か月を要するが、この製法に限定するには理由がある。肌にトラブルを抱えていた設立者自身が納得できるものを作りたいと、幾度となく研究を重ねた結果、ようやく辿り着いた製法だったからである。

北海道からお届けする製法にこだわった石鹸

製造工場に入るとボウル、お玉、泡だて器、計量器などが置かれ、まるでキッチンに入ったかと思うほど。すべて手作業で作られる石鹸は、まず成分を鍋で混ぜ合わせ液体にし、クッキングシートを入れた型に流し込む。1日寝かせたあと型出し、乾燥させたら既定のサイズにカットする。さらに成分が石鹸に溶け込むまで約40日間寝かせ完成となる。

肌への優しさを熟慮した『サボン デ シエスタ』は、北海道産の素材を使用した白樺石鹸などもある。

石鹸作りを担当する従業員は「自分がもらって嬉しいと思う物を作っています」と口を揃える。時間をかけて一つひとつ丁寧に作られた石鹸を初めて手にした時、洗顔した時、洗顔後の肌に触れた時、その言葉の意味を実感することができるだろう。



申込番号 06 W 30705
サボン デ シエスタ
石鹸(全身用)
●セット内容／石鹸(やぎのミルク、ラベンダー)各1
●サイズ／質量約80g
※タオル付。



炭の力と技術が融合し 心地よい眠りへ導く枕

炭に防湿効果や浄化作用があることは、古くから知られていた。平安時代の書院造りでは床下に炭を埋め、湿気を取り除く工夫がされた。井戸水を浄化するのにも、炭が使われたという。

こうした炭が持つ不思議な力の秘密は、その構造にある。多孔質構造といって炭にはミクロ単位の無数の穴が開いている。この穴がニオイや湿気、有害物質を吸着して、空気や水を浄化する働きをするのだ。

炭の持つこれらの特性を生かした複合素材を開発・製造しているのが大阪・高槻にある『高嶌』だ。

『Dr.Smith（ドクター・スミス）』は、炭を利用した寝具のシリーズ。寝具に用いる綿は、「帝人」のエコペット綿で、ペットボトルをリサイクルした再生繊維だ。この綿に炭をコーティングして、炭綿を作る。

まず、固い炭を細かいパウダー状にして、炭が沈殿しないような特殊な溶液にする。この炭溶液を薄く延ばしたエコペット綿に噴霧。乾燥機にかけて裏返し、同じ作業を繰り返す。こうして、薄いシート状の炭綿が完成する。

炭綿にしても、コーティングされた炭は有効的に働く。ホルムアルデヒトやアンモニアなどの嫌なニオイを吸着するだけでなく、寝汗をすばやく吸収し、湿度を調整するのだ。

時間をかけて丁寧に製造 炭の特性を生かした寝具

「炭に注目し、商品開発を始めたのは1990年頃です。まだ、世間が炭の特性や効果に注目していない時代で、情報は少なく、模索しながらのスタートでした」

こう話すのは、会長の高嶌由枝さん。その後、大学機関や炭の研究者と共に開発に取り組んだ。

94年、初めて製品化した枕をイタリアで開催されたグランデザイン展に出展、優秀賞を受賞した。炭の効果に世界各国の人が驚いたという。

寝具に使用されているのは、伝統的な手法で作られた日向備長炭。炭の材料となる樹木の切り出しは、月の満ち欠けを見ながら行なわれる。月の引力が働くとき、その影響で栄養分は葉の隅々にまで行きわたり、樹木は最高のコンディションとなる。このタイミングで原木を切り出し、3週間ほど寝かせて乾燥させるのだ。そのあとで窯に入れ、約25日かけて炭化。製品の目的に合わせ、効果的な炭が選ばれる。丹精込めて作られたこの寝具で、質の高い眠りを手に入れてほしい。



炭は、空気の少ない窯の中を高温にして、約1ヵ月かけてじっくり焼き上げられる。



表・裏とも炭溶液を噴霧して乾燥させる工程を繰り返した後、できあがった炭綿を裁断して巻き取る。



窯からかきだされた炭は、火がついているうちに水分を含んだ灰土をかけて冷やす。



申込番号 06 W 00242

炭わた枕

●サイズ／約タテ35×ヨコ50×厚み12㎝、質量約250g
●素材／側地：ポリエステル65%・綿35%、
詰物：ポリエステル100%（炭コート加工組込）
※手洗い可。サイズ表示の〝厚み〟は中材の状態により、実寸が異なる場合がございます。目安としてご利用ください。



現代の暮らしに寄り添う かつての座布団の進化形

寝具と座布団の専門店『洛中高岡屋』。大正8年（1919）創業当初は、京都の百貨店の布団加工所としてスタートしたという。

「当時の布団売り場は呉服売り場に併設されていて、布団も着物同様、生地から選んで仕立てるのが一般的でした。つまり、オーダーメイドです。その加工を手がけていたのです」

代表取締役の高岡幸一郎さんは、こう説明する。以来、同社は自社工場で職人の手による座布団作りを脈々と続け、今日に至っている。

そもそも座布団は、畳とともに親しまれてきた、日本人の暮らしになくてはならないものだった。

「京都では『衛生掃除』といって、年に1回、夏の前に大掃除をする習慣がありました。衣替えをするように家の設えも夏用にします。よしずを垂らしたり、座布団も麻のものに替えるのです。それまで使った座布団の側地は洗濯して、古くなったわたは打ち換えします」

高岡さんは、そんな京都ならではの慣わしも最近は廃れてきたと嘆く。

住まいの洋風化に伴い、畳のない家もある。座布団を使わず、洋室に



長く受け継がれてきた座布団作りの技を生かしつつ、ミシンも使いながら、慎重に縫い上げる。



裁断機は使わず、職人が布の性質を見極めながら、裁ちばさみで1枚ずつ丁寧に布を切っていく。



わた入れ口に施す「くけ縫い」。縫い目が表に出ないように生地を美しく縫い合わせる、和裁の手法だ。

ソファーを置く家も増えた。

「でも、床に座ってソファーにもたれている人って多くないですか。日本人がリラックスしようと思うと、どうしても床に近くなるのですね」

へたりを計算したわた入れで腰枕や足枕に使っても快適

床にもっとラクに座れる座布団はないか。そう考えて作られたのが同社の代表商品「おじゃみ座ぶとん」だ。関西ではお手玉を「おじゃみ」と呼ぶことにちなみ、形は4枚の長方形の布を縫い合わせて立体に。高さがあるため、座ると自然と背筋が伸びてラクに座ることができ、クッション代わりに使える。わたの入れ方にも違いがある。クッションはわたをただ詰め込むのに対し、座布団は形を作りながら詰める。変形立方体の「おじゃみ座ぶとん」はさらに成形が難しく、職人の技を要する。

「ひねり」は、4枚の布を縫い合わせて作る「おじゃみ座ぶとん」に発想を得たミニクッション。中央に向かってややくびれたなだらかなカーブと、ほどよい硬さのおかげで、頭をのせるだけでなく、腰枕や足枕としても気持ちよく使える。

令和元年（2019）に創業100周年を迎えた同社は、くつろぐ道具を「寛具」と名付けた。「ひねり」は、現代の生活に欠かせない、そんな「寛具」の一つだ。



06 W 82162

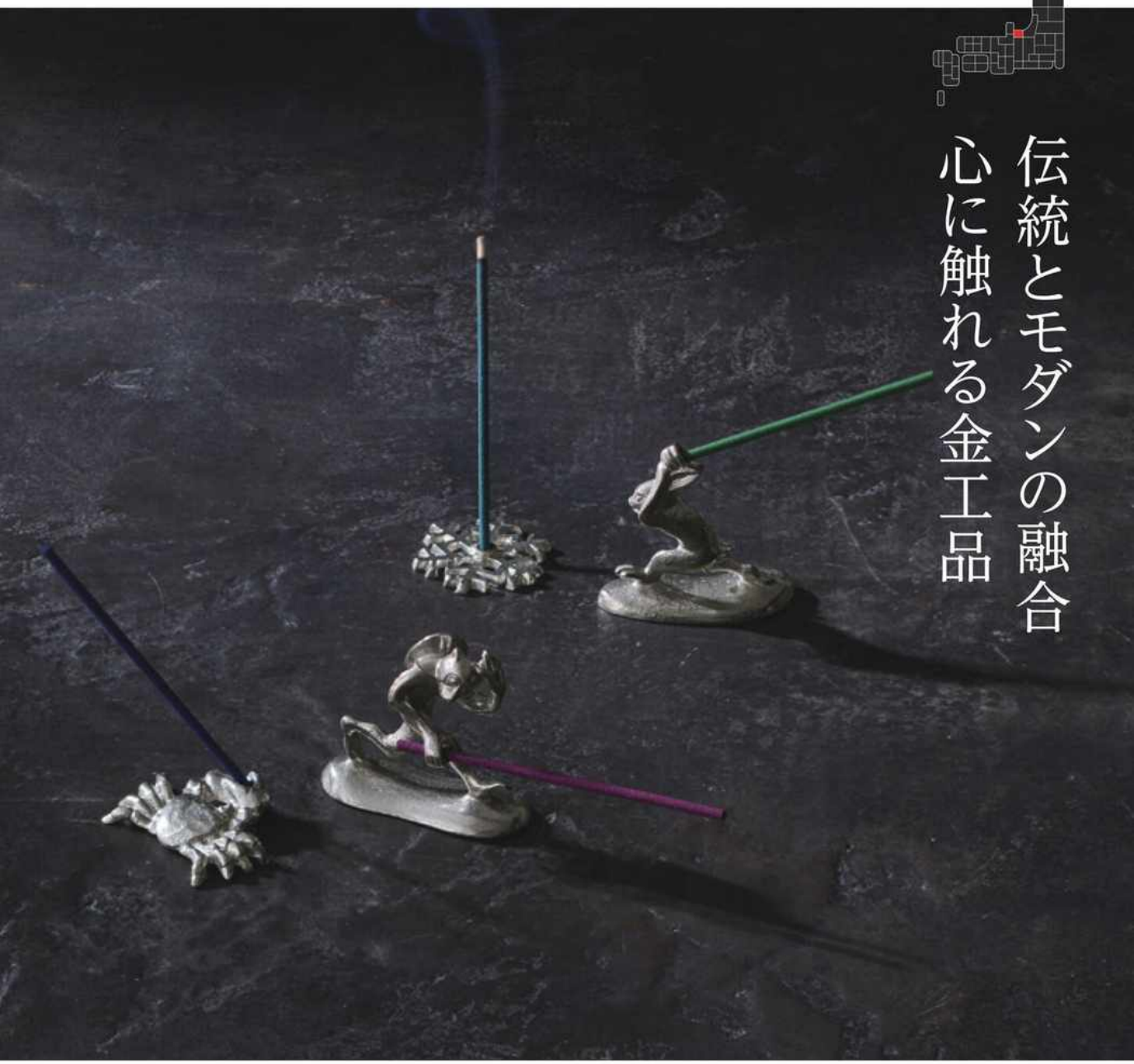


06 W 44122

申込番号 06 W 82162（紙屋紙／千草）
申込番号 06 W 44122（酒落柿／蘇芳）

ひねり

●サイズ／約タテ14×ヨコ28×厚み14㎝、質量約200g
●素材／側地：綿100%、詰物：ポリエステル100%（中芯着脱不可）
※手作り品の為、色・サイズが多少異なる場合があります。



伝統とモダンの融合 心に触れる金工品

富山県高岡市でつくられる金工品を「高岡銅器」と呼ぶ。明治以降「分業制」が行われ、原型や鋳造、仕上げ、着色、彫金といった各技術が集結する、世界に誇れる銅鋳物産地だ。

そんな金工の町で1939年に創業した『炭谷三郎商店』。創業時は花器や置物などの銅鋳物を中心に扱っていた。三代目・炭谷政孝さんへ継承されたことを機に、「日常生活に取り入れやすいものづくりを」と、新たな商品軸をスタート。その後、錫工場を同社へ招き入れ、製造部門も立ち上げた。30年余りで目まぐるしい変化を遂げた『炭谷三郎商店』。鋳造・金属加工の伝統を大切に継承しながらも、それに捉われない〝独自の製品づくり〟に力を注ぎ、現在もなお進化し続ける。

「心と暮らしを豊かにする道具を提供したい」そう語る、四代目・炭谷達郎さん。その想いが息づく製品の数々は、どれもシンプルでありながら、洗練されたアイデアが盛り込まれている。金属ならではの風合いを生かした、美しい色合いや質感。無駄のない心地よい造形。心くすぐるアイデア。暮らしに一つあるだけで、日常が彩られる。


仕上げの工程。表面や縁などを削り、形を整えてゆく。


金属に熱を加え、溶かす工程。液体状になった金属を型に流し込み、形を作ってゆく。


工場の隣に佇むショップ兼ギャラリー「SSS」。洗練された空間に美しく商品が並ぶ。

ものづくりに真摯に向き合う こだわりが息づく風合い

素材に用いる金属は、真鍮や青銅、アルミや錫、鉄などさまざまだ。製品ごとに最適な素材を選定してゆく。加工には、金属を溶かして造形する「鋳造」を用いる。他の技法に比べ、「鋳造」は、アイデアをカタチにしやすい自由度の高さが魅力だ。デザイン画から起こした原型を基に、「鋳型」と呼ばれる型を作る。そこに高温で溶かした金属を流し込み、固めてゆく。熟練の職人は金属の温度を「目で測る」と言われるほど、高い経験値がものをいう技術だ。

仕上げには、磨きをかけたり、形を整えたり、模様を施したりすることで表情を加えてゆく。色づけにもこだわり、伝統的な手法を用いた「着色」で味わいを出す。自然素材と化学反応させて発色させる方法で、炭や漆、塩、梅干し、日本酒などを用いることも。

「同じ形でも、素材や質感、色合いによって全く違ったデザインになる。それを試行錯誤するのが面白い」と、炭谷さん。ものづくりは、多くの工程や技術、アイデアや工夫による賜物だ。そこから生まれるストーリーが、製品により一層奥行きをもたらす。『炭谷三郎商店』から感じられる〝奥深い風合い〟は、きっとそこに由来するのだろう。



申込番号 06 W 51509
香立
鳥獣人物戯画（猿・かに）

●セット内容／香立（猿・かに）各1●サイズ／猿：約高さ3.4×幅4×奥行1.6㎝、質量約22g、かに：約高さ0.7×幅3.4×奥行2.2㎝、質量約11g●素材／錫
※お香は付きません。



申込番号 06 W 51502
香立
鳥獣人物戯画（兎・雪）

●セット内容／香立（兎・雪）各1●サイズ／兎：約高さ3.5×幅3.8×奥行1.7㎝、質量約19g、雪：約高さ0.3×幅2.7×奥行3㎝、質量約4g●素材／錫
※お香は付きません。



生活に寄り添いながら進化を続けた気品ある香り

「香司」という職業がある。その名のとおり、香りを司る人々だ。兵庫県淡路島は、全国でも有数の線香の生産地。島のほぼ中央部にある小さな港町・江井に近づくにつれて、線香の香りが鼻孔をくすぐる。どこか懐かしい空気が街に漂っていた。

お香の歴史はかなり古く、仏教とともにインド、中国から伝来したと言われている。貴族や中世の武士たちも着物や甲冑に香りをたきしめる風習があり、室町時代になると「香道」という香りの芸術が誕生するまでに至る。こうした伝統の積み重ねによって、お香は日本人の生活に溶け込んでいった。

淡路島に特産線香が根付いたのは嘉永3年(1850)頃のことだ。泉州堺で線香製造の技法に接した田中辰蔵が、職人を伴って江井に戻ってきたのが始まりである。当時江井は徳島藩の軍港で、ほとんどの船舶が平戸や堺との交易に従事していたため原料が入手しやすく、販売ルートにも恵まれていた。また、この島特有の〝西風〟も理由の一つ。当時は強い季節風に阻まれて出漁できないことが多く、必然的に家内工業が盛んになった。西風は線香の乾燥にも



沈香（じんこう）や桂皮（けいひ）、白檀（びゃくだん）など、インドや中国から入ってくる植物性香料。



竹べらで隙間なく並べられ、適度の長さに成形する“盆切り”の作業を行なう。



乳鉢で香料をつぶし、やさしい香りや、丸みのある香りなど、折々の香りを作り出している。

適しているほか、原料や製法の改良・進化とともに淡路島に根付いたと思われる。

天然原料の繊細な風味を香りのプロが見極めて作る

線香の原料は、東南アジアなどに生息するタブという植物の木皮を粉末にしたもの。この原料を粉砕・撹拌し、香りや銘柄ごとに調合された香料を加えて練り上げる。この練り玉を押し出し機に入れ、線状に60～70本近く押し出す。その後、干し板に敷き詰め、適寸に切り揃える。そのまま10日ほど自然乾燥させ、束を整えて箱に詰めるまでが一連の工程だ。

淡路島に14人いる香司のひとりである宮脇繁昭さんは、文化年間（1804～18）創業の『慶賀堂』を取り仕切る。「火を使うお香の場合は、先に立つ香りと残り香として最後に感じる香りを見極めて調合します」と話す。代々継承される調合には、いわゆるレシピ帳はあるが、配合原料は天然原料ゆえの〝ブレ〟が存在する。香りは温度や湿度でも感じ方が変わるので、調合は非常に難しい。「風味を見極めるという意味では料理人と同じです」と宮脇さんは語る。

本来は神仏を祀り、悪気を払い、心身を清めるとされるお香だが、今はファッションや嗜好品として親しまれつつある。今後もファンの裾野が広がることを願っているそうだ。



申込番号　06 W 41470

日本の香りシリーズ2種

●セット内容／線香（抹茶、新風白檀）各1
●サイズ／（箱）：約高さ15×幅4×奥行2.5㎝、質量約40g
※香立て付。

靴＝動物の皮膚という考えから丁寧に作りこまれた靴クリーム



靴クリームのメーカー『コロンブス』の歴史は、創業者の服部実が18歳で上京、アメリカから輸入した靴クリームを手本に製造・卸をする会社に入ったことから始まった。同社でノウハウを学び、昭和5年（1930）に独立する。

二代目・洌は、靴磨きに靴クリームと布が欠かせなかった当時、簡単に靴の手入れができるよう、昭和40年（1965）、液体靴クリーム「コロライトNo.100」を考案する。塗るだけで光沢が出るという手軽さに、100万本以上のヒットとなり、業界初の科学技術庁長官賞を獲得することになった。

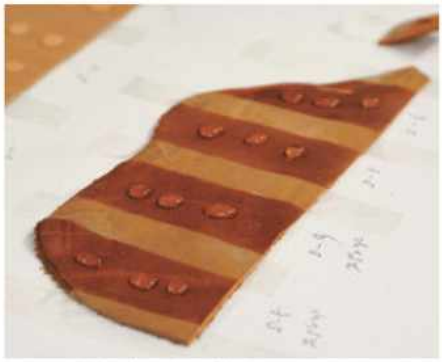
製造責任者は、革についての基本的な考えをこう話す。「靴の革＝動物の皮膚という点では、靴の革は人間の肌と同じ。肌質がそれぞれ違うように革の性質も異なるので、開発やテストを繰り返し行ない、最低でも1年は費やします」開発は化学実験そのものだ。

どんな環境でも安定した品質のクリームを提供

クリーム作りには100種程度か



革にクリームを塗って、機械で引っ張り、そのつき具合を確認する「屈曲試験」。



クリームを極薄に塗った上に水滴をたらして、どれくらいの時間浸透しないか試す。



数段階の温度に分けて、固まり具合、粒子の細かさ、伸び具合などを詳細にチェックする。

ら吟味された材料が使用される。まずワックス、界面活性剤を熱で溶かし、水を数回に分けて加え、温度を下げて乳化させる。その後残りの材料を入れ、冷却機で冷却し、瓶詰め。どの温度でどのくらい水を加えるかが重要である。

同社の製造工場では、温度別に分けた原材料をステンレスの板に塗り、固まり具合や伸びをみる「光沢テスト」や、革にクリームを数段階に分けて塗り、水滴をたらし、水にどのくらいの時間耐えられるかをみる「防水性試験」など、さまざまなテストを行なう。もちろん、開発のどの段階でも目標とする質に達していなければ、原材料の選択から再検討し、作り直している。

近年同社では、吸収力と光沢感に優れ、さらに厳しい環境下でも品質が変わらない靴クリームの開発を続けてきた。その想いを具現化しているのが、あらゆる皮革関連業態に100年以上の長きに渡り、靴仕上げ剤・靴クリームを提供しながらその知識と開発力を結集して作り上げた、ジャパンメイドのニューブランド「BootBlack」シリーズである。靴そのものの存在感が増した昨今、一人ひとりの要望と期待に応えるためにコロンブスの「トップシャイニスト」独自の判断基準を採用し、〝磨きのプロ達〟が創りあげた一品となっている。



申込番号　06 W 41468

ブートブラック オリジナルセット

●セット内容／シュークリーム（ニュートラル）、シューポリッシュ（ニュートラル）、ミニクリーナー各1、ミニクロス2●サイズ／シュークリーム：容量約55g、シューポリッシュ:容量約50g、ミニクリーナー:容量約10g、ミニクロス：約タテ9.5×ヨコ29.5㎝
●素材／ミニクロス：綿



時代を経て進化した和紙が気軽に使える便利な小物に

四方を山々に囲まれ、清流豊かな山梨県・市川大門。特産品である手すき和紙の歴史は、平安時代までさかのぼる。甲斐源氏の祖、新羅三郎義光の息子・源義清が市川大門に居を構えた際、家臣の紙工・甚左衛門が紙すき技術を伝授。美人の肌のような風合いを持つことから「肌吉紙」と呼ばれた和紙は甲斐・武田家の御用紙として、また江戸時代には徳川家の御用紙として、幕府に献上され、保護されてきた。

昭和49年（1974）に設立された和紙メーカー「大直」の社名は、書院紙の最高級品「大直紙」に由来する。紙業の歴史と共に、現在では日本の障子紙や歳時記をテーマとした和雑貨なども手がけてきた。一方で、和紙という文化と伝統を守りながら、新たな客層として若い人や男性にも受け入れられる、現代に合ったものを作れないかと新しい試みを開始する。そうして誕生したシリーズが『SIWA ― 紙和』だ。

このシリーズを形作る素材は、「ナオロン」という新しい和紙。木材パルプとポリオレフィン繊維を混抄させたものや、ペットボトル再生繊維などを原料とし、和紙の紙すきの製


染色家の柚木沙弥郎さん。



一つひとつを職人が丁寧に作り続けています。


木材パルプやポリオレフィン繊維などの原料を攪拌しながら
煮熟・叩解し、新しい和紙「ナオロン」が作られる。

法で作ったものだ。軽く、柔らかく、しなやかな紙質を備えながら、水に強くて破れにくく、例えば、大きなバッグであれば約10kgの耐荷重を持つ。

柔らかく丈夫で超軽量 使うほどに増す風合い

デザインは、山梨県出身のデザイナー、深澤直人さんが担当した。携帯電話や家電製品をはじめ、数多くのプロダクトデザインを手がける深澤さんは「ナオロン」を含む数種の和紙を持ち帰り、デザインを考案。数か月後、試作品を見た「大直」の社員は、バッグやポーチとして生まれ変わった「ナオロン」の姿に感動したという。本来、和紙にシワがつくと正規品として販売することはできないが、深澤さんが逆転の発想でそれをデザインに変換したからだ。

だから、名前も、素材の特徴そのものを表し、〝シワ〟と反対読みにした〝和紙〟をかけた『SIWA 紙和』。深澤さんが命名し、バッグや小物を展開させていった。

染色家・アーティストである柚木沙弥郎さんの柄を一枚ずつシルクプリントで仕上げたのが、この文庫本サイズのブックカバーだ。本の厚さに合わせて調整できるバンドが装備され、手帳カバーとしても活躍する。やわらかな手触りと軽やかな質感が手に心地よく、使い込むうちに増してゆく風合いも楽しい。読書の時間を少し贅沢にしてくれるアイテムだ。


06 W 60360


06 W 60361


06 W 60362

申込番号 06 W 60360(1)
申込番号 06 W 60361(2)
申込番号 06 W 60362(3)
SAMIRO YUNOKI SIWA
文庫カバー

●サイズ／約タテ16×ヨコ11㎝
●素材／ナオロン(和紙)
※対応サイズ:文庫本(A6判)。出版社によって文庫本のサイズが異なりますので、予めご確認ください。裁断力所により柄の出方が異なる場合があります。タオル付。



卓越した手貼りの技が生んだ美しい地球儀に想いを馳せて

地球儀をぐるりと回せば、それは空想の世界旅行へと誘ってくれる。聞き慣れない国名や隣国とのつながり、陸地と海の割合など、新しい発見は無限に広がる。

地球儀の歴史は古く、紀元前150年前後にキリキア地方（現在のトルコ）に哲学者クラテスが作ったものが最も古いとされている。現存する最古の地球儀は、1492年にドイツのニュルンベルクでマルチン・ベハイムが作製した直径50・7㎝のもので、ニュルンベルクのドイツ国立博物館に保存されている。

昭和36年（1961）創業の『昭和カートン』は、包装紙やパッケージのメーカー。平成22年（2010）、地球儀作りの経験と技術を持つ「三貴工業」と統合し、地球儀事業部を創設した。「素朴でありながら子どもたちに大きな感動と探求心を与える教材」として教育・学習用の地球儀の製作に特化し、地図の描画・編集から最終組立まで自社で一貫して行うだけでなく、読みやすさ、素材の安全性、近年目まぐるしく変わる国際情勢への対応にも尽力する。ブラウンを基調とした骨董調の地球儀や、子どもに親しみやすい「絵入



ベースはプラスチックの白球。2つの半球を接着して球体に成形したら、バリ取りなどを施して均等な球体に整える。



地図の手貼作業。のりしろの部分は白球の大きさにより異なるが、1枚が1㎜ずつ狂うと最終的には2㎝近いズレに。



18分割された舟形の地図が貼られていく。
重なる部分に文字が来る場合は、特別なカッティングが施されている。

りひらがな地球儀」なども作っており、ギフト商品としての人気も高い。

小さくても情報が満載 アンティーク調の卓上地球儀

同社の地球儀の大きさは直径13㎝、21㎝、26㎝、32㎝、43㎝の5種類と決まっている。これは、球径13㎝は1億分の1、26㎝なら5000万分の1と、正確な地球の縮尺率からはじき出されたサイズだという。

ベースとなる白球に貼る前の地図は舟形の18枚に分割されているが、これも試行錯誤の末。貼る手順も決まっていて、海から始まり、密集部分を経て、再び元の海部分で終わる。紙は光の反射や映り込みを防ぐため、マットな上質紙を使用。気候や湿度で変化する紙の繊維の癖を見極め、寸分のズレもないように手際よく貼っていくのは、細やかな神経と根気を要する、まさに職人の成せる技だ。

この地球儀は中世の地図をモチーフに、海洋部には羊皮紙の重厚な風合いを再現。縮尺1億分の1の球をシンプルな台座に乗せた、球を手に取ることもできるデザインだ。コンパクトながら、他の大型と同じく1000件以上の情報が記され、いつまでも眺めてしまう。

独特の温もりを生む手作業と一貫した国内製造から生まれた『昭和カートン』の地球儀。これからも見る人の夢を広げてくれるに違いない。



申込番号　06 A 40291

地球儀 卓上型

●サイズ／約高さ14×径13㎝、質量約110g
●素材／ポリスチレン、上質紙
※縮尺：1億分の1。行政図（国や地域別の色分け）。地図の改訂等により画像と実物は若干異なる場合があります。予めご了承ください。



自然木と職人技が織り成す美しい文様が日々を彩る

箱根は京都の嵐山、鳥取の大山と並ぶ日本屈指の樹種豊かな地域。豊富な樹木の色を駆使した寄木細工は、江戸時代末期に箱根畑宿に住む石川仁兵衛により創作され、昭和59年（1984）に国の伝統的工芸品として通商産業大臣の認定を受けた。

寄木細工の作品は主に2種に分類される。一つは文様を作った寄木を板状にし、かんなで薄く削って小箱などに貼付して装飾する「貼り」。もう一つは「種板」をそのまま加工してお盆などに仕上げる「無垢」だ。

その最大の魅力は、日本の伝統文様を複雑に組み合わせた幾何学文様にある。天然の木材を用いて自然のままの色を生かし、麻の葉、縞、紗綾形などを表現する。すべて職人の手による丹精込めた工程を聞くにつけ、文様の魅力は何倍にも増す。

木工職人の家で育った伝統工芸士・本間昇さんの父が昭和4年（1929）に創立した『本間木工所』では、「貼り」と「無垢」の両方を手がける。現在では美術館も併設し、江戸時代から昭和初期に製作された作品を常時約200点展示。技術の継承に役立てると同時に、寄木細工がみ



木を寄せた矢羽模様。初期の工程に用いる削り型は文様ごとに三角、四角、六角、八角の形になるように使い分ける。



工程により大小のかんなを使って削っていく。角度や力が少しでも狂えば、可憐に咲く文様を生むことはできない。



木を寄せたブロックを複数作り、他の文様と連続文様になるよう合わせた大きな「種板」をかんなで削る。

やげ品としてだけでなく、美術品としての価値を高めていけたらという本間さんの願いが込められている。

持つ喜びを増してくれる多彩な文様のペン立て

工程では、かんなの調整が命。木材を正確な角度と均一の厚さに削っていくのが一番の要だという。

木材を削った部材を組み合わせ、切断して作った寄木のブロックを複数合わせた「種板」をかんなで0・12～0・15㎜の厚さに削って経木状の「ヅク」を作る。この「ヅク」を小箱などに貼れば「貼り」の作品に。「種板」をそのまま木工用ろくろで挽き、お盆などの形にすれば「無垢」の作品となる。「無垢」を完成させるのは木地師。「種板」は複数の木が合わさっているだけに、箇所により堅さや性質が異なる。そのため、的確な読みと細やかな技が要される。

寄木の文様を複雑にするほどに、また多くの文様を組み合わせた「種板」を作るほどに工程が何倍にも増していくが、本間さんはこう話す。

「70年やってもどんどん作りたい文様が増えていきます。複雑になるほど職人魂が燃えるってものです」

「貼り」の四角ペン立ては、精緻で多彩な文様の組み合わせと、自然の木による様々な色の違いに魅せられる一品。何気ない日常の時間に、美しく上質な華を添えてくれる。



申込番号　06 W 60345

貼り四角ペン立て（赤麻の葉）

●サイズ／約高さ9×幅7×奥行7㎝、質量約120g
●素材／MDF・天然木
※手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



上品さと書き心地を両立 職人の手業が光る万年筆

明治44年（1911）、阪田久五郎が、呉市で阪田製造所を創業。日本でさきがけて金ペン先製造業を開業させる。広島の南東に位置する呉市は、日本海軍の軍港として栄え、海外留学からもどってきた将校が多く集まっていた。その将校たちが土産として持ち帰ったのが万年筆である。それに因み、久五郎は、昭和7年（1932）株式会社組織として社名を『株式会社セーラー万年筆阪田製作所』とする。

戦災で工場はほとんど焼失してしまうが、戦後には今の天応工場を復興させ、再建に着手。昭和23年（1948）には業界のトップを切ってボールペンを発表した。さらにカートリッジ式万年筆（特許取得）や筆ペンなど、次々と新製品を発表する。

万年筆の要であるペン先の製造工程はじつに細かく、熟練した職人たちの手によるものが多い。

まず、純金に一定の割合で銀やニッケルを溶かし、溶けた合金を型に流し込んで板状にする。次にローラーにかけ、1㎜以下にまで薄く延ばしたら、プレスしてペン先型に型を抜く〝打ちぬき〟の作業を行なう。

その後、空気の取り入れや弾力調整をするための〝ハート穴〟と呼ばれるペン先の穴を空ける。ペン先に彫刻の型押しを施し、ペン先に圧力をかけて精密に丸みをつける成形をしたら、先端にイリジウムを含む合金の玉を取り付ける。〝ペンポイント溶接〟の工程である。急激に電流を流すことで、金だけが溶けて玉が溶接されるのだ。そして、回転する薄い砥石でハート穴まで切れ目を入れる〝鋸割り〟の工程を経て、回転する砥石でペン先を研磨し、ペン芯と組み合わせる。

「万年筆の心臓」とも呼ばれているペン芯にはインクや空気が流れる溝があり、毛細管現象によってインクがペン先へ流れるように工夫されている。最後に調整をし、胴軸などの成形部品と組み合わせて完成する。



回転するゴム製の研磨機に当てて、割ったペン先の内側の角を研磨する。



ペン先に直径1㎜程度のイリジウムの玉を電気溶接。

中細のペン先で書きやすいファーストチョイスに好適

「万年筆は、じつはエコ商品なのです。使い方やメンテナンスにもよりますが、大事にすれば一生使えますから。数は必要ないから、良いものを一本持っていたい……今はそんな時代ではないでしょうか」と、天応工場の職人は語ってくれた。

背広の胸ポケットやペンケースから取り出された一本の万年筆は、どこか大人の気品と薫りが漂う。



純金に銀やニッケルを溶かして合金の板を作る。
ペン先に刻印されている14K、21Kなどの「K」は金の含有を示す。



申込番号 06 W 51511（コーラルピンク）
申込番号 06 W 51504（アクアグリーン）

万年筆プロフィットジュニア

●サイズ／約全長13.4×径1.4㎝、質量約12.2g
●素材／本体:アクリル樹脂・ニッケルクローム、ペン先:ステンレス鋼
※ペン先字幅:中細字、方式:カートリッジ・コンバーター（別売）両用式。付属品:カートリッジインク（青）2本。ブックノート付。



日本一の眼鏡産地・鯖江で生まれた高品質レンズ

福井県鯖江市。日本の眼鏡フレーム生産において、90％以上のシェアを誇る「眼鏡の街」だ。増永五左衛門という人物が、地元の暮らしを向上させるために大阪や東京から眼鏡職人を招いて、農業の副業として眼鏡作りを広めたのが始まりだ。

鯖江市の街全体が、まるで大きな眼鏡工場のようだ。現在では、長年の眼鏡製造で培われた加工の技術を、精密機器や医療分野をはじめとする異業界で生かす取り組みも行われており、その技術の高さは世界へと誇れるものにまで成長している。

日本一の眼鏡産地では、フレームの製造に加え、レンズの加工技術も長年に渡って磨き抜かれてきたのだ。

昭和28年（1953）創業から鯖江市に工場を構える、レンズメーカー『乾レンズ』は、眼鏡をかける人すべての眼に優しいレンズを求めてレンズ一筋約70年。自社製品の開発にも力を入れ、レンズの可能性を探り続けている。良い眼鏡とは、どんな眼鏡だろう。『乾レンズ』の常務である諸井晴彦さんは、「眼鏡にとって、レンズとフレームは夫婦のようなものなのです。鯖江市はフレー



エンドレスサンドペーパーで加工面・角を落としこむ工程。



泥バフを当てアセテートを輝かせる荒磨きの工程。



輝きと艶を出す最終工程。一つひとつ丁寧に仕上げる。

ムの製造で有名ですが、レンズとの組み合わせが眼にとってはとても大切です」と教えてくれた。

高い技術を持つ職人の技 眼に優しいルーペ

レンズにはプラスチックレンズとガラスレンズがある。『乾レンズ』で扱うレンズは、プラスチック、ガラスなどを含めて4~5種類ほど。カラーレンズのCR・39、ガラス、MR・8、ナイロンといった素材を扱い、縁なし用のレンズや、眼へのストレスを軽減するレンズ、さらにはオリジナルの「ハイドコート」という紫外線をカットする特殊コーティングを使ったレンズもある。また、色の濃度を上げずに偏光度を上げるレンズ技術の評価は高い。

重要なのは、レンズの種類だけではない。レンズがフレームに正しく取り付けられているかということも、眼鏡の品質に大きく関わってくる。『乾レンズ』の工場では、長年経験を積んだ職人の技術を未来へと繋ぐために、若い職人もこのレンズを取り付けるテクニックの訓練を積んでいる。

「大事な眼は、お金では買えない。これからの幸せな人生を送るために絶対に必要なものだ」という信念を持つ『乾レンズ』の質の高いレンズで、日々の暮らしを明るくしてみてはいかがだろう。



06 W 44414



06 W 43455

申込番号 06 W 44414(翠みどり)
申込番号 06 W 43455(ターコイズ)

しおルーペ

●サイズ／約タテ2.8×ヨコ10.6×厚み0.5㎝
●素材／レンズ：非球面光学用プラスチック、レンズわく：チタン
※倍率：約2倍。直接太陽や溶接などの強い光線を直視しないでください。硬いものがレンズ面に直接ふれないようにご注意ください。



新感覚のフェルト小物を家の中の楽しいアクセントに

「フェルト」というとどんなイメージを持っているだろうか。かわいらしいぬいぐるみやピアノのカバーなど、一般的には手芸で使われるような柔らかい起毛の生地をイメージするはずだろう。そんなソフトで温もりある質感はそのままに、でもそれだけで板のように使えるのが、家具・雑貨のブランド『フィールト』で使われている硬質フェルトだ。

硬質フェルトは、薄いシート状のフェルトをプレスすることで作られるプレスフェルト。作り方は、まず原料となるポリエステルの繊維を紡毛機で解きほぐし、薄いラップ状態にして数枚重ね合わせる。このときに蒸気を当て、熱い鉄板の間で圧縮することによって繊維同士を接着させる。この圧縮する工程を微調整することで、カチカチの板にならず、表面にフェルトらしいふんわりとした起毛感を残した絶妙な塩梅の素材に仕上がるという。柔らかいのに、触ると木のように硬いという、今までになかったユニークな質感で、厚さは約10㎜。軽く、型で抜いたり、切れ込みを入れて折り曲げたりすることもできる。芯材がないので床な



硬質フェルトの検反工程。検反機と人の目により、
1反1反丁寧に品質を確認して完成する。



硬質フェルトに使われる原綿の混綿・開繊工程。束になっている原綿をほぐしながら、混ぜ合わせる。



ポリエステルの原綿。太さ、長さ、断面形状など多様な銘柄があり、
要求される特性や品質に合わせて選定する。

どに傷がつきにくく、子供がぶつかっても安心だ。また、原料となるポリエステルには、ＰＥＴボトルなどの再生繊維を混合しており、地球環境にも考慮されている。

温もりと硬さを併せ持つ新しい素材のインテリア

「可能性が大いにある素材なので、この素材を生かしてどんなものが作れるか、考えるとワクワクします」と話すのは、東京都・世田谷でインテリア製品の企画・製造・販売を行う「ａｂｏｄｅ」の代表・吉田剛さん。デザイナーが開発したこの素材を引き継ぎ、新しい商品を作っている。

壁から突き出した鹿のフォルムがユニークなこの商品も、その代表格だ。３kg程度の物も問題無く掛ける事ができ、コートフックとしても重宝。背の高い人が当たっても、怪我をしないような配慮もうれしいポイント。並べて設置すればインテリアとしても馴染み、温かみのある空間を演出してくれる。やさしい素材感に併せ、眺めているだけでほっと心がなごむようだ。

もともと「フェルト」とは繊維を固めて作られた生地の総称。遮音性、耐熱性、弾力性、防寒性に優れ、手芸から建材にまで重宝されてきた。そんな機能的な素材が、デザインの魔法により温もりあふれるインテリア小物に生まれ変わった。



申込番号　06 W 63919

フック鹿

●セット内容／フック3
●サイズ／約高さ12×幅8.5×奥行10㎝、
質量約50g
●素材／ポリエステル
※耐荷重約3kg。ビス×2付属。



遊びながら五感を通じて森と触れ合える積み木

森の環境破壊が進んでいるといわれる昨今。岐阜県の飛騨高山に森の再構築に力を注ぐ会社がある。木工房『オークヴィレッジ』だ。創業者の一人である稲本正さんが、29歳の時にこの地に移り住み、昭和49年（1974）に4人のメンバーと共に会社を設立。荒れ果てた土地を購入し、ゼロから整備し、今では、約2万坪の豊かな森へと再生した。木工房では、家具をはじめ、おもちゃや文具、家まで自社で開発・設計し、制作まで行う。

開業時、稲本さんは3つの基本理念を据えた。一つ目は「100年かかって育った木は100年使えるものに」。すなわち、森の木に敬意を払い、永く使えるものづくりを目指した。二つ目は「お椀から建物まで」。木を慈しみ、すべてを有効活用することだ。木の作品を通じて自然と共に生きる意義を常に考えており、木屑さえも地場産業である飛騨牛の寝床となり、肥料として土に還るという。三つ目は「子ども一人、ドングリ一粒」。豊かな森を未来の子どもたちへ残すために森づくりにも力を入れている。野外散歩道なども整備し、人と自然が触れ合える場を提供。また、日本の木で作ったおもちゃを通じて子どもの創造性を刺激する遊び場「オークヴィレッジ木育キャラバン」を展開し、「木育」の輪も広げている。

重さも色も香りも異なる木で子どもの情緒を育む

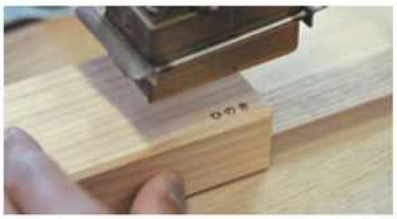
無垢材の積み木は、森を思う同社を象徴する商品として知られている。ブナ、トチ、ホオなどすべて日本の森から採れた木を10種以上も使うのは、木それぞれの感触や重さ、香り、本来の色の美しさを五感を通じて感じてほしいから。何十種とある木の中から、小さな子どもの手にも堅さや重さがちょうどよく感じられるものを選別しているという。

手でふれたときの安全性を考慮し、面取りを施し、職人が一つずつ丁寧に仕上げていく。また、同社では無塗装仕上げの安全な積木を作っている。木肌そのものの色や手触り、香りを楽しめるのも無塗装ならではで、自然に接する機会が少なくなった子どもにとって、木に触れ育つことは五感の育成にもなる。

積んで、置いて、並べて、叩いて、壊して…。無垢材の小さな一片には、子どもの成長に欠かせない遊びの要素だけでなく、自然の安らぎ、そして、日本の森が詰まっている。



定規を当てながら正確に面取りをしていく。赤ちゃんや子どもの小さな手にもなじむ、やさしい手触り。



何の木かわかるように、一つずつに木の名前の焼き印が入っている。



各ピースは6cmを基尺とした法則性のある形。



申込番号 06 M 02451

寄木の積木セット(S)

●セット内容／積木約12ピース
●サイズ／約タテ3×ヨコ6×厚み2㎝（1ピース）
●素材／国産天然木（無塗装）
※ナラ、ホオ、トチ、サクラ、カエデ、ヒノキなどの国産天然木（お届けの時期により樹種が異なります）。色合いや木目、肌ざわり、重さのそれぞれ違う日本の木を集めました。全ピースに樹種名（ひらがな）の焼印入り。木のミニガイドブック付。対象年齢／3歳～



赤ちゃんのためを思って作られた高機能な肌着

どことなく安心感を覚える、おなじみの『ミキハウス』の赤いロゴマーク。日本で暮らしている誰もがどこかで目にしたことがあり、それどころか今や世界でも販売されていることから、海外でも高く注目されているが、この会社の「メイドインジャパンのものづくり」へのこだわりは、一体どれほどの人が知っているだろうか。

『ミキハウス』が日本製にこだわる根底には「子どものことを第一に考えたものづくり」という創業時からブレることのないコンセプトがある。「これほど細かく〝赤ちゃんのために〟を考えている会社はそうないのではないでしょうか。パターン一つとっても、他とは全然違います」ベビー・子供服の生産を担う工場の工場長はそう話す。

まず、良質な素材を選ぶことは、基本中の基本だ。赤ちゃんの柔らかくて薄い肌は、些細な刺激にも敏感。





縫い上がった商品は、1枚ずつ丁寧に検品する。わずかな汚れやほつれなども見逃されることはない。



国内で編み立てられた上質な素材を使用。さまざまな安全基準ももちろんクリアしたもののみを使用。



縫製は肌着専用の特殊なミシンを使って行われる。
その扱いには熟練の技術と細やかな配慮が求められる。

少しでもやさしい肌あたりを目指し、天然コットンを採用している。パターンの取り方も、効率よりも赤ちゃんの着心地を優先。小さなサイズのベビー・子供服はパーツ一つひとつが小さくて細かい。パターンを細かくとるほど、効率よく生地を使い切ることができるが、肌に当たったときの違和感となる縫い目を極力減らすために、なるべくパーツを大きくとる独自のパターンを採用する。

生地、縫製、着心地まで細部にわたり工夫が満載

繊細な生地を使うので、同じ生地でもロールによって少しずつニュアンスが異なる場合がある。肌触りというよりも、柄の出方といった表面的な部分だが、『ミキハウス』ではそのブレさえ減らしていくために、同一製品は必ず同じ生地のロールからとるように徹底している。ほかにも、袖ぐりなどに立体裁縫を取り入れる、肌に当たるタグや洗濯ネームは表に縫い付ける、肌に硬い金属が触れてひんやりするのを防ぐため、ファスナーや金具はプラスチック製を使う…など、赤ちゃんの動作を徹底的に研究し、衣類がその妨げにならないように工夫しているポイントを挙げれば枚挙にいとまがない。

一年中快適に着られるフライス素材のコンビ肌着には、そんな工夫が凝縮。伸縮性、吸水性・耐久性、吸汗性に優れ、抗菌・抗ウイルス加工「ピュアベール」も施された高機能の肌着だ。日本のものづくりへの熱い思いと、心地よい風合いが、赤ちゃんをやさしく包んでくれる。

申込番号 06 W 60349

ガーゼタオルセット（白）

●セット内容／ガーゼタオル2
●サイズ／約タテ70×ヨコ35㎝
●素材／綿100%



06 W 60349

申込番号 06 W 60380

コンビ肌着（白）・
ガーゼハンカチ（白）

●セット内容／コンビ肌着各1、ガーゼハンカチ
●サイズ／コンビ肌着：適応サイズ：約60~70㎝、ガーゼハンカチ：約タテ34×ヨコ34㎝
●素材／綿100%



06 W 60380



東北の職人技術が息づく木の温もり溢れるトイ

「おもちゃって、実際に子供が触ってみてはじめて完成するものだと思うんです」。『マストロ・ジェッペット』のデザイナー・富永周平さんはそう話す。「子供って、葉っぱでも木の棒でもなんでも自分たちで設定を作っておもちゃにして遊ぶでしょう。僕たちが作っているおもちゃも、あえて余白を作って、想像力をかき立てたり、誰かとコミュニケーションすることによって役割が決まるものにしたいんです」。

まず、木肌がなめらかで気持ち良く、ずっと掌の中で触っていたくなる。手に取ったときはひんやりとしていても、手の中でだんだん温かくなって、手遊びをしているうちに、カランと音がなったり、何か別のものに見えたり——。自然とイメージが膨らんでいく。『マストロ・ジェッペット』の製品が作られているのは、福島県南会津。古くから「あかべこ」など郷土玩具作りが盛んなこの町で、5社の「木のプロ」たちが協力しておもちゃ作りを続けている。

南会津の工場を訪れると、木工を扱う場所にも関わらず床に落ちている木屑や端材が顕著に少ないことに驚かされた。働いている職人にその



さまざまな木材の中から、そのおもちゃに合った木を選んで作る。



『マストロ・ジェッペット』という社名の由来は、ピノキオを作った「ゼペットおじさん」。



優しい手ざわりにするための研磨作業は、一つひとつ職人の手によって行われる。

ことを伝えると「子供達が夢見るおもちゃを作っているのに、工場が散らかり放題じゃ夢がないでしょう」と笑顔で返された。

親子で一緒に遊べる手指の発達を促すラトル

もともとインテリアのデザインや製作を手がけていた富永さんが、南会津の職人たちに出会ったのは2010年のこと。職人たちの仕事ぶりを見てすぐ、富永さんは「ここでなら良いおもちゃができる」と確信を得たそうだ。しかしその矢先、震災に見舞われ、一度中断を余儀なくされる。それでも富永さんと職人たちは諦めなかった。プロジェクトはほどなく再開。安全を第一に考えた富永さんは口に入れても安全な塗料を採用し、地元の笹などを使った新素材の開発にも取り組んだ。

紆余曲折を得て誕生した木のおもちゃの数々は、今や海外にも広がり、多くの子供達を楽しませている。

一つひとつ丁寧に作られる『マストロ・ジェッペット』のおもちゃは、〝温もり・香り・音〟などの木材の性質が最大限に活かされたシンプルさが特徴だ。子供達は、それを手にすると、自然とコミュニケーションを取り、想像力を働かせ、遊びを発展させてゆく。そこには『マストロ・ジェッペット』ならではの感性が息づいている。



申込番号 06 W 60445

ラトル DARUMA（ダルマ）（レッド）

●サイズ／約高さ8×幅6×奥行2cm、質量約20g
●素材／天然木（メープル）
※対象年齢：3カ月～。ハンドタオル付。

整える

暮らしの周りには
心地よいものを置いておきたい。
身体も心も整う小間物達を集めました。

1 東京発
お気に入りの服を労る 浅草の職人文化が生んだ 老舗の洋服ブラシ

東京浅草に100年近く店を構える『アートブラシ』の職人が手がける洋服ブラシ。天然木と馬毛を用い、歴史の中で完成された技でつくる一品だ。馬毛はきめが細かく柔らかいため、デリケートな素材の衣類にも優しく、大切な衣類のために使いたい。国内外問わず多くのアパレル企業からも支持されており、使いやすさはお墨付き。



06 M 01366

2 北海道発
汚れ落ちスッキリ 洗濯屋さんが作った 環境に優しい洗濯洗剤

洗濯の専門店『とみおかクリーニング』から、洗浄力が高く環境に優しい洗剤セットをご紹介。可愛らしいミルク缶に入った「粉末洗濯洗剤」は、善玉バイオのEM菌の力で綺麗に洗い上げてくれる。泡立ちが少なく、すすぎ1回で済むのも嬉しい。頑固な皮脂汚れ・泥汚れを落とす「洗濯石けん・えりそで用」も部分洗いにおすすめです。



06 W 31121

3 大阪発
人にも自然にも優しく 純石けんと天然素材が 心地良い台所セット

天然素材の優しさと石けん職人のこだわりが生んだ「台所セット」。台所周りの汚れ落としに役立つ「キッチンクリーナー」と、手肌に優しい「台所用石けん」、シンプルな「かやおりふきん」の3点をセットでお届けする。しつこい油汚れにも効果が高いクリーナーと石けんは、天然素材が手肌に優しいので、手荒れに悩む方や敏感肌の方にもおすすめ。



06 W 51506

申込番号 06 M 01366

1 アートブラシ 洋服ブラシ

●サイズ／全長約20㎝、質量約50g●素材／天然木、馬毛
※天然素材を使用している為、色・サイズが多少異なる場合があります。

申込番号 06 W 31121

2 とみおかクリーニング 洗濯セット

●セット内容／洗濯洗剤プラス(ミルク缶入り)・石けん(えり・そで用)各1●サイズ／洗濯洗剤プラス(ミルク缶入り):容量約800g・石けん(えり・そで用):質量約120g
※メーカー都合により、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。タオル付。

申込番号 06 W 51506

3 そまりのギフト 台所セット

●セット内容／キッチンクリーナー、台所用石けん、かやおりふきん各1●サイズ／キッチンクリーナー・台所用石けん:容量約300㎖、かやおりふきん:約タテ30×ヨコ30㎝●素材／かやおりふきん:綿・レーヨン

申込番号 06 W 41472

4 カルデサック・ジャポン フレグランスオイルローラー(巾着付)

●サイズ／容量約10㎖
※オリジナル巾着付。

申込番号 06 W 30571

5 きえ~る キッチン用消臭セット

●セット内容／キッチン用スプレー、排水管用液、室内用ゼリー各1●サイズ／キッチン用:容量約400㎖、排水管用:容量約500㎖、室内用ゼリー:容量約140g
※メーカー都合により、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。

申込番号 06 W30572

6 きえ~る ペット用消臭セット

●セット内容／ペット用消臭スプレー、ペット用屋外用消臭液、ペット用消臭ゼリー(無香)各1●サイズ／スプレー:容量約400㎖、屋外用:容量約500㎖、ゼリー:容量約140g
※メーカー都合により、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。

青森発

天然アロマと機能性で日常を豊かに彩る 青森ヒバのプロダクト

青森ヒバの効能に着目し、特性を活かしたアイテムを展開するプロダクトブランドである『カルデサック・ジャポン』。こちらは、そのブランドの青森ヒバの香りがふんわり広がる保湿オイル「フレグランスオイルローラー」。手首や首に塗るとヒバの爽やかな香りが柔らかく広がり、自然を身近に感じられ、ホッとした気持ちに外出時には付属の巾着に入れて持ち歩ける。



4

06 W 41472

北海道発

天然成分100% 屋内・屋外で使える マルチなバイオ消臭液

環境微生物群を発酵・培養した善玉活性水から生まれた、天然成分100%のバイオ消臭液『きえ~る』。屋内で使える「排水管用」「トイレ用」「消臭ゼリー」を詰め合わせた「キッチン用セット」か、ペットがいるご家庭に便利な「消臭スプレー」「屋外用」「消臭ゼリー」を詰め合わせた「ペット用消臭セット」の2種類から選べる。



5

06 W 30571



6

06 W 30572

1 山口発

淡く美しい優雅な色合い 日常に取り入れやすい 新しい「萩焼」

茶の場で使われる茶器のイメージが強い萩焼を、山口県『萩陶苑』が現代のライフスタイルに取り込みやすい商品へとアップデートさせた。萩焼の特徴である、土と釉薬の重なりから生まれる淡く美しい釉薬の風合いを最大限に活かしながら、日常生活に取り入れやすいデザイン性を持たせた。一つとして同じにならない萩焼の色の風合いを楽しんでほしい。



06 W 41473

2 長野発

肌と健康を やさしく守る 自然由来のカモミール

カミツレ研究所のスキンケア製品で使われるカモミールは、長野県にある「カミツレの里」で、有機肥料と手作業によって大事に育まれている。独自の方法で抽出された濃厚なカミツレエキスは、保湿力が高く乾燥や刺激から肌を守る。入浴剤はお風呂で、ナチュラルミストはお風呂上がりに使えば、カモミールの花畑を思わせるふんわりとした優しい香りに包まれる。



06 W 60364

3 大阪発

空間をモダンに彩る 上質な毛足の シャギーラグ

タオルや毛布などの繊維産業が盛んな大阪府南部の泉州地域。その地で培われてきた技術を応用し、ハンドフック織調に仕上げたタフテッドシャギーラグは長繊維による適度なボリューム感とふんわりとした踏み心地が魅力だ。抗菌防臭加工により清潔に保ちやすく、さらりとした肌触りで、季節問わず使いやすい。落ち着きのある上品なデザインが空間をモダンに彩ってくれる。



06 A 50818

申込番号 06 W 41473
1 萩陶苑 夕照花生

●サイズ／約高さ22×径8cm、質量約230g●素材／陶器
※手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。

申込番号 06 W 60364
2 華密恋 ナチュラルミスト・薬用入浴剤5包

●セット内容／ナチュラルミスト、入浴剤（5包入）各1●サイズ／ナチュラルミスト：容量約150mℓ、入浴剤（1包）：容量約50mℓ
※メーカー都合により、パッケージデザインが変更になる場合があります。

申込番号 06 A 50818
3 シャギーラグ

●サイズ／約タテ40×ヨコ60cm●素材／ポリプロピレン100%
※遊び毛が出にくく抗菌防臭加工があります。床暖対応。手洗い可。

申込番号 06 W 31062
4 Komons 食器洗剤・ファブリックミストセット

●セット内容／食器洗剤、ファブリックミストミニ各1●サイズ／食器洗剤：容量約300mℓ、ファブリックミストミニ：容量約30mℓ

申込番号 06 M 31141（タン）
申込番号 06 M 31142（カーボン）
5 Sghr スガハラ フィオラグリッド ボール花器

●サイズ／約高さ9.5×径10cm、質量約130g
●素材／ガラス
※手作り品の為サイズ、色、柄の出方が異なります。

山梨発

家事が幸せの時間に ゆず香る食器用洗剤と 優しいファブリックミスト

面倒な食器洗いは、夫婦で押しつけ合わずにプラスの時間に変えたいもの。そんな思いで作られたのがこの食器用洗剤だ。使うたびに柑橘系の豊かな香りが部屋中に広がり、手にも優しいのが特長。セットのファブリックミストは、ソファーやベッド、衣類等に使えばやさしい空気を届けてくれる。マスクスプレーとしても便利な携帯サイズ。

4



06 W 31062

千葉発

手づくりの温もりが息づく 優しく、美しい ガラスの花器

5



06 M 31141

06 M 31142

昭和7年の創業から、手づくりの温かみにこだわり続けてきた『菅原工芸硝子』が手がける、ガラスの花器。「ガラスは生きている」そう語る彼らが作るガラス製品からは、しっとりと手に馴染む温かい質感を感じる。グリッドというその名の通り表面の格子柄からおちる影が美しく、花を生けずとも、オブジェとして飾るだけでも様になる。



我が子同然に大切に育てられた美しく上品な一粒を首元に

三重県志摩半島に位置する英虞(あご)湾。大小50余りの島が浮かぶ、リアス式海岸として有名だ。のこぎりの歯のように入り組んだ入り江は水深が深く波は穏やかで、年中温暖。その地理的利点を生かし、明治時代中頃から真珠養殖の研究が行なわれた。

この地で約60年、四代にわたり真珠養殖に熱意を注ぐ企業が『田辺真珠養殖場』だ。一粒の真珠は、計り知れない労力から生み出されている。

数年かけて育てたアコヤ貝、通称「母貝」に核（玉）入れ作業を行うが、これには「細胞貝（アコヤ貝の外套膜を細かく切ったもの）」と「核（貝殻を真円に加工した玉）」の二つが必要だ。外套膜は、炭酸カルシウムを分泌して貝殻を作り出す器官で、真珠養殖はこれを利用する。身にメスを入れ、この「細胞貝」と「核」を密着させて埋め込む。できのよさを握る「核」は、良質の淡水二枚貝などを使っているという。「細胞貝」は「核」全体を覆って真珠袋を作り、やがて「核」の周りにカルシウムの層を形成。「真珠層」と呼ばれるこの層を〝巻き（作っていき）〟ながら真珠となっていく。



「核」が正常な位置から外れたアコヤ貝は除去される。「落核」の多さに落胆することもあるという。



アコヤ貝の身にメスを入れて赤く色を付けた「細胞貝」と「核」を慎重に埋めていく工程はまさに手術のよう。



一つひとつアコヤ貝に「核」入れをする。
“我が子”の命がかかった作業だけに神経を研ぎ澄まして行う。

普段の装いにも品を添えるシンプルな真珠のネックレス

「核」を入れる作業は、手術そのもの。メス入れはアコヤ貝を瀕死の状態にすることとなり、命を絶たないように切らないといけない。正しい位置に「核」を入れないと、吐き出してしまう母貝もあるそうだ。

手術した貝は穏やかな海中で数週間静養させた後も、「核」が正しい位置にあるか一つずつレントゲンで確認する。次に、海の環境に細心を払いながら、一年ほど養殖。貝殻にごみが付かないよう掃除をし、オゾンやマイクロバブル（微細な泡）を使った殺菌、除菌を行い、水温によって場所も変えて育てていく。

12月頃に浜揚げし、真珠を採取するが、生き残る貝は4割程。7㎜玉を入れると理想の巻き上がりは8・9㎜だが、全く成長していない貝もあれば、予想以上の10㎜を巻いていることもあり、一喜一憂するという。

三代目・田辺伴一さんは今後の夢をこう話す。「〝我が子達〟は英虞湾生まれの生粋の本真珠。一粒ひと粒ポリシーを持って作っています。今様々な真珠が出回り問題になっていますが、業界を守るためにも誰が作ったのか、名前を明確に出す必要性があると考えます。今後は田辺ブランドとして名前をきちんと出し、販売していくつもりです」。



申込番号　06 W 50005

バロックパールネックレス

●サイズ／トップ：直径約7㎜玉、チェーン：全長約40㎝、質量約2g
●素材／トップ：アコヤ真珠、
チェーン：真鍮（代用ロジウムメッキ）
※アコヤ真珠は天然素材のため商品によりサイズ・形が異なることがございます。



日本の暮らしに息づく深く美しい〝ジャパンブルー〟

藍は青色染料として使われた、最古の染料だという。紀元前３０００年頃の遺跡から藍染め染色槽の跡が発見されている。日本に伝わったのは奈良時代。中国から朝鮮半島を経て伝来したといわれている。

藍は、日本で生まれ育った者にとって特別な色だ。戦国時代以前より、その薬効が知られ、貴重な民間薬として使用されていたそうだ。江戸時代以降には、作業着から高級衣装、手ぬぐいやのれんまでさまざまなものが藍染めになった。歌川広重をはじめ、多くの絵師が愛した色でもあり、海外では「ジャパンブルー」とも呼ばれている。明治時代以降は国鉄や郵便局の制服に藍染めの布が使用され、大正時代中期まで着用された。藍の青色は、暮らしの中にある基本色だったのだ。

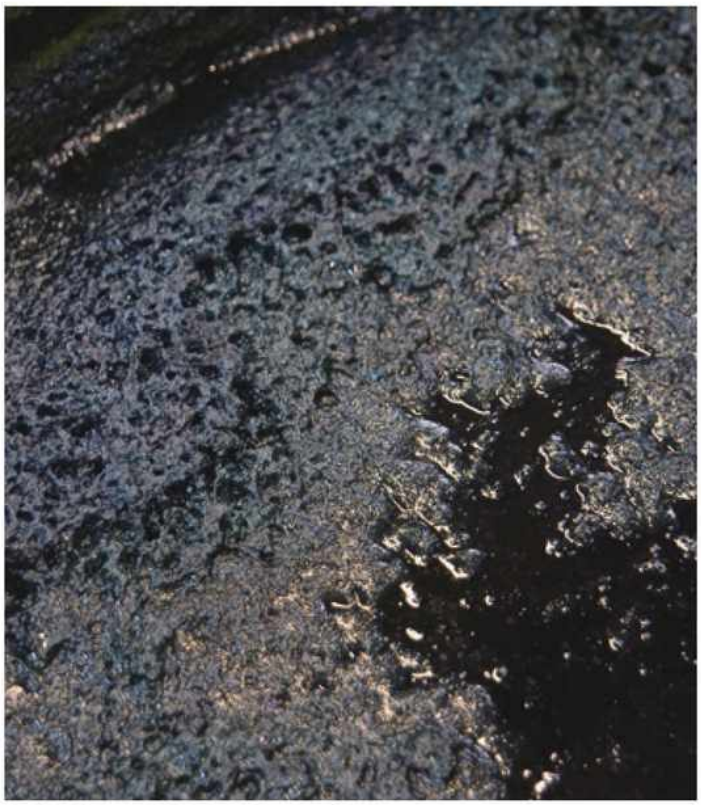
現在の徳島県、阿波に藍染めが伝わったのは西暦９００年頃。吉野川流域の気候風土が藍の栽培に適していたことから、藩による生産の保護と奨励を受けて発展し、質のよい染料として全国へと出荷されるようになった。今では「阿波藍」は徳島県の無形文化財にも指定されている。



熟練の職人が一枚ずつ丁寧に染め上げていく。鮮やかな藍色には皮膚を保護してくれる薬効があるともいわれる。



「藍師」が手間ひまかけた「すくも」を使って染液を作る「藍建て」。美しい藍色に染め上がるように細心を払う。



藍の染液ができるときに液の表面に浮かぶ泡は「藍の華」という。よい状態の藍にだけ見られるものだ。

丈夫で風合い豊かな日本ならではのストール

『長尾織布』は明治30年（1897）の創業以来、徳島の水と藍を使った染め物や織物を手がけてきた。その担い手となるのは「藍師」と呼ばれる職人。藍染めに欠かせない染料のもととなる「すくも」を作る人だ。最初に蓼藍という植物の葉を収穫して乾燥・発酵させて「すくも」にする。「藍師」が約120日かけて作るのだが、原料となるのは自然の葉ゆえ、長年の経験で培った感と技術に頼る部分が大きい作業となる。

この「すくも」にアルカリやブドウ糖などを加え、約1週間じっと寝かせてようやく天然染液ができあがる。この工程を「藍を建てる」という。この染液に布を浸し、水洗いすることを繰り返して、より深みのある鮮やかな濃い藍色へと染めていく。

職人が一枚一枚丁寧に染め上げ、ゆるやかなカーブの一本線が美しく濃淡をわけているストールは、巻き方によって表情が少しずつ変わり、シンプルな装いに遊び心をプラスする。日光や水洗いに強く、洗うほどに色の深みが増し、落ち着きのある風合いになってゆく。

古くから日本の暮らしの中で愛されてきた伝統工芸の藍染め。先人の知恵が詰まった藍染めは、今も熟練の職人が一枚一枚丁寧に染め上げている。現代の生活に粋に取り入れてみたい。



申込番号　06 W 60346

コットンミニストール

●サイズ／約タテ25×ヨコ122cm
●素材／綿100%



未来へ手仕事を繋ぐ 技と発想が生む革製品

香川県の東部、瀬戸内海に面した東かがわ市は、古くから〝手袋の町〟として知られている。明治時代、大阪で手袋製造を生業とした同県出身の職人が技を持ち帰ったことを起源に発展し、いまや国内生産の約9割を担うまでに成長した。その縫製力を活かしてバッグ製造へ転じるメーカーも多く、実は知る人ぞ知る〝バッグの町〟でもあるのだ。

1963年創業の『ダイコープロダクト』もその一つ。手袋製造をルーツに、バッグや小物雑貨と幅を広げ、職人の手仕事によるものづくりを続けてきた。消防士や電気技師が使用する専門性の高い製品をはじめ、スポーツやアウトドア、ファッション性の高いアイテムまで。培ってきた技術を応用し、幅広い分野で信頼を築いてきた。2011年には「バッグに機能を詰め込む」というコンセプトで、書類やカードをスムーズに取り出せるスライドパーツ付きのユニークなバッグブランドも始動。

海外に生産拠点を持ちながらも、変わらず香川本社に自社工場を構え、手袋とバッグという二軸製造を一貫して行う稀有な存在。「地域の技術を大切に、新しいものづくりに挑戦したい」と、社長の川北康伸さん。

器用さと誠実さが息づく日本のクラフトマンシップ

工場内へ足を踏み入れると、革の香りと共にミシンのリズムが心地よく混ざり合う。裁断台に広げられた革を、職人が目を凝らして見極め、シワや傷を避けながら金型を置いていく。カットされたパーツは、厚みを整えるために裏面を0.1ミリ単位で削ることも。わずかな違いでバッグの印象は変わってしまう。素材の質感や硬さ、縫い加減、芯材、ショルダーの仕立てまで、製品には、職人の知恵と工夫が凝縮されている。

縫製は、手袋とバッグで技法が異なり、それぞれを専任の職人が担う。ミシン台が並ぶ工房で、職人たちは一針一針に神経を注ぎながら製品を仕上げていく。「縫製業は機械化が難しい。今でも全て手作業なんです」と川北社長。高い技術と誠実な姿勢が、同社のものづくりを静かに支える。

「メイド・イン・ジャパンを求めなくなる未来は想像できない」。川北社長の言葉には、国内生産への強い想いが込められていた。器用な手が生み出す精緻な技、素材を見極める確かな目。香川という地に根を張り、日本の手仕事が持つ価値を次の世代へと繋ぐ。そんな想いを胸に『ダイコープロダクト』は、今日も挑戦をし続ける。



工場併設のショールームには、自社ブランド製品が並び、同社ならではの発想とものづくりの情熱が息づいている。



革を必要な形に切り出す工程「断裁」。仕上がりを思い描きながら、職人が迷いなく刃を入れる。



ミシンを静かに操る器用な手。素材の個性を感じ取り、微細な調整を重ねながら一針ずつ仕上げていく。



06 M 60336



06 M 60337

申込番号 06 M 60336（グレージュ）
申込番号 06 M 60337（ブラック）

コインケース



●サイズ／約タテ9×ヨコ12×厚み1cm
●素材／牛革
※開口部：ファスナー式、内部：オープンポケット1。

革の味わいと愛着が増し使う人とともに歴史を刻む

革小物の魅力は使い込むほど手に馴染み、色艶が深まっていくところにある。『アナック』は、革の特性を生かした素材使いと洗練されたデザインを打ち出すブランドだ。

ブランド名の『annak』は鉋＝かんなをローマ字にして、逆さから読んだもの。革の裏漉きや磨き、コバ面の削りに使用される革加工に欠くことのできない道具であり、手仕事への誇りと自信をうかがわせる。

服飾用ベルトの製作工房としてスタートし、現在は財布をはじめとした革小物やバッグなど、革製品の商品企画からデザイン、製造、卸まで一貫して行う。若いデザイナーと熟練職人が共同作業を行い、独自性溢れる製品を生み出す「ファクトリーブランド」というスタイルのもと、新品でもヴィンテージライクを楽しめるのが同社の製品の特徴だ。

革は国産の特注品で、皮革製造メーカーに託している。革の善し悪し





革専用のミシンで縫製する。財布のように小銭入れやカード入れがあるものは、部品も多い分工程も増える。



「洗い」の工程の後、使い込んだ風合いを出すために柔らかくなった革にシワをつける。



シワに沿って磨きをかけて光沢を出す。
生地を丸めて面を広くしたもので表面を、コバなどはヘチマを使う。

が製品にはっきりと出るため、加工のための油や成分を最小限にした良質の革を使用している。まずは部品ごとにカットし、コバを整える。続いて、縫製前の下準備「貼り込み」だ。途中、革漉き機で革の厚みを調整しながら仕上げていく。

洗える革ならではのシワの表情や質感が魅力

縫製の後は、いよいよ「洗い」だ。『アナック』最大の魅力が「洗い」によって生まれるシワ感だろう。これまで業界では、革を洗うことはタブーとされてきた。革は水に浸けると硬くなるだけでなく、乾けば縮み、ひび割れや亀裂が生じるからだ。そのため、洗ってもダメージを受けず、なめらかで柔らかさを保つ革を特別に注文する。

縫い終えたらぬるま湯に浸け、指で革をつまむようにしてひと筋ひと筋、シワ加工を施す。どのような風合いに仕上げるか、どんな表情を持たせるかは、職人の裁量次第だ。その後は時間をかけて自然乾燥させ、最後の作業「磨き」に入る。生地が動かないよう注意を払いつつ力を込めて磨き上げ、光沢感を出す。

完成した製品は、表面に刻まれた凹凸に陰影が出て、シワの表情もひとつとして同じものはない。使うほどに手の脂が馴染み、色がだんだんと変化していく。そんな革ならではの質感やエイジング（経年変化）の美しさも堪能していただきたい。



06 M 02439



06 M 02441



06 M 40857



申込番号 06 M 02439（ブラック）
申込番号 06 M 02441（チョコ）
申込番号 06 M 40857（モスグリーン）

オリジナルコインケース

●サイズ／約タテ7.5×ヨコ8×厚み0.5㎝
●素材／牛革
※開口部：ホック式。加工の特性上、形状のゆがみや、色むらがあります。
色・サイズ・しわの出方が一つひとつ異なります。



新しい刺繍の形を実現した温もりを感じるアクセサリー

ミシン針がリズミカルな音を立てて繊細な刺繍を縫い上げていく。円や花、音符などのさまざまな刺繍のモチーフは、刺繍のチェーンで繋がれてネックレスに仕上がる。こうした数々の工程は、コンピューターに組み込まれたプログラム通りに、少しの乱れもなく進む。途中でスパンコールを組み込んだり、色の濃淡をつけてグラデーション刺繍にしたりという複雑な作業も自在にこなす。

『笠盛』の刺繍製品は、その精密さに驚かされる。しかも、精密な機械刺繍でありながらも手作りの温もりがあるのは、技術と時間が惜しみなく注がれているからだろう。

『笠盛』の製品作りは、いつも合理性の対極にある。デザインをもとに、特殊ミシンを駆使し、太さや撚りといった糸の状態と針の動きを調整しながらプログラミングし、何度も試作を重ねる。こうして完成した刺繍のアクセサリーは、軽量でシンプルなデザインでありながら、華やかな存在感があり、ひと目で見る者の心を射止めてしまう。

織物の産地で知られる群馬県桐生市で、明治10年（1877）に、和装帯の織屋として創業した『笠盛』。戦後、日本人の着物離れもあり、昭和37年（1962）に、刺繍業に転身し、和装刺繍と並行して靴下のワンポイント刺繍などを手掛けた。

刺繍技術の高さに定評
糸のみを使ったネックレス

やがて、注文される刺繍の種類は多岐にわたり、多様な注文に応じているうちに、オリジナル技術が確立されていく。アパレルの景気に陰りが生じ、中国製の製品が台頭してきたタイミングで『笠盛』は、3つの目標を掲げた。独自の展示会をすること、東京にオフィスを作ること、そして海外の展示会に『笠盛』のオリジナル製品を出品することだ。



人の手と最新の技術が掛け合わさる事によって、精密な製品が生まれるのだ。



一つひとつ丁寧に仕上げをしてゆく。

数年のうちにこれらを実現し、パリで開催される世界最大のテキスタイルの展示会プルミエールビジョンの服飾資材部門（モーダモン）への出品も果たした。しかも、初出品の平成19年（2007）には、出品作の刺繍の付け衿が、VIPプロダクトに選ばれた。ヨーロッパのビッグメゾンのバイヤーが、笠盛刺繍の高い技術力に目を見張ったのである。

こうした積み重ねから『笠盛』のアクセサリーブランド「000（トリプル・オゥ）」が誕生。常に新しさを発信するという思いが込められた「000」の製品を、気軽に身に着けて楽しんでいただきたい。



糸は気温や湿度で扱い方が微妙に変化する。その変化を人の手で確かめながら、ミシンを調整してゆく。



申込番号 06 W 31324（スカーレット）

申込番号 06 W 31323（サフランイエロー）

ナノスフィア ネックレス

●サイズ／全長約45㎝、質量約0.8g
●素材／レーヨン、キュプラ、ポリエステル



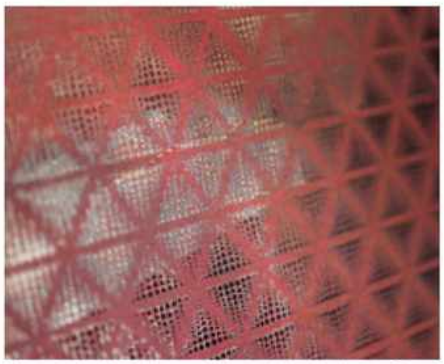
武田信玄も愛した甲州印伝 繊細な漆の文様を手の中に

甲州に伝わる「甲州印伝」は、軽くて丈夫な革に、日本古来の漆の技術で装飾を施した工芸品だ。特に鹿の革は柔らかくなじみがよく、戦国時代には武将たちの鎧や兜などの武具にも盛んに用いられた。

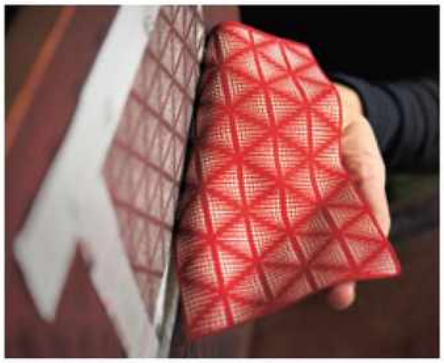
印伝の起源は、約1500年前の仁賢天皇6（493）年までさかのぼる。『日本書紀』に高麗の革工により、鹿革を加工した工芸品が日本にもたらされたと記述されているのだ。900年代に入ると、鹿革は武士の甲冑に使われ、文様も小桜、しょうぶ、菱…と種類が増えていく。

「甲州印伝」の繁栄には、武田信玄の名も忘れてはならない。信玄は、甲冑がすっぽり入る鹿革の袋を愛用していた。それは「信玄袋」と呼ばれ、後に「甲州印伝」の礎となったという。1600年代には、江戸幕府に上納された渡来のみやげ物の華麗な彩色に刺激され、これを模して作ったものが「いんであ革」と呼ばれるように。「印度伝来」の意味を持ち、これが「印伝」の名の由来だ。

軽くて丈夫、そして華やか。武士をも虜にした印伝の魅力は、想像を超える手間をかけて作られている。甲州で3代にわたり印伝を製作する



重ねた和紙を柿渋で加工し、彫刻刀で文様を彫り抜いた「伊勢型紙」は三重県鈴鹿の工芸品。約200種を保有する。



型紙を外した鹿革に美しく繊細な文様が表れる。この後、裁断・縫製まで職人が手作業で仕上げていく。



鹿革の上に「伊勢型紙」を重ね、その上からヘラで漆を丁寧に盛っていく。漆の色は黒、朱、白の3色。

『印伝の山本』では、昔と変わらぬ方法で印伝を作り続けてきた。

甲州と三重の技が生んだ印伝武士をも虜にしたその魅力

『印伝の山本』の店舗兼工房には、うっすらと漆の香りが漂う。印伝には、鹿革をいぶして色付けする「燻技法」、一色ごとに型紙で色を重ねる「更紗技法」などの技法があるが、ここでは主に用いられるのは、漆で柄をつける「漆付け技法」だ。

まず鹿の原皮の表面をなめし、染色したものを裁断する。非常に滑らかで上質なものだ。革の上に型紙を置き、生漆と着色用の顔料を2時間ほど混ぜ合わせた漆を塗り込んでいく。型紙は、三重県鈴鹿地域の伝統工芸である伊勢型紙。昔ながらの手作業で作られているものは、思わず息を飲む精緻な美しさだ。ミリ単位の文様を手で抜いていくのはまさに職人技。その型紙を使い、文様がずれないようにヘラを使って慎重に漆を刷り込んでいく。湿度と温度が管理された室で数日間置き、漆を硬化させれば文様のできあがりで、そこから縫製する。裁断から縫製まで職人が手作業で仕上げている。

長い間、愛されてきた印伝。凛とした美しさの裏には、長く日本に伝わってきた知恵があるのだ。



06 M 41474



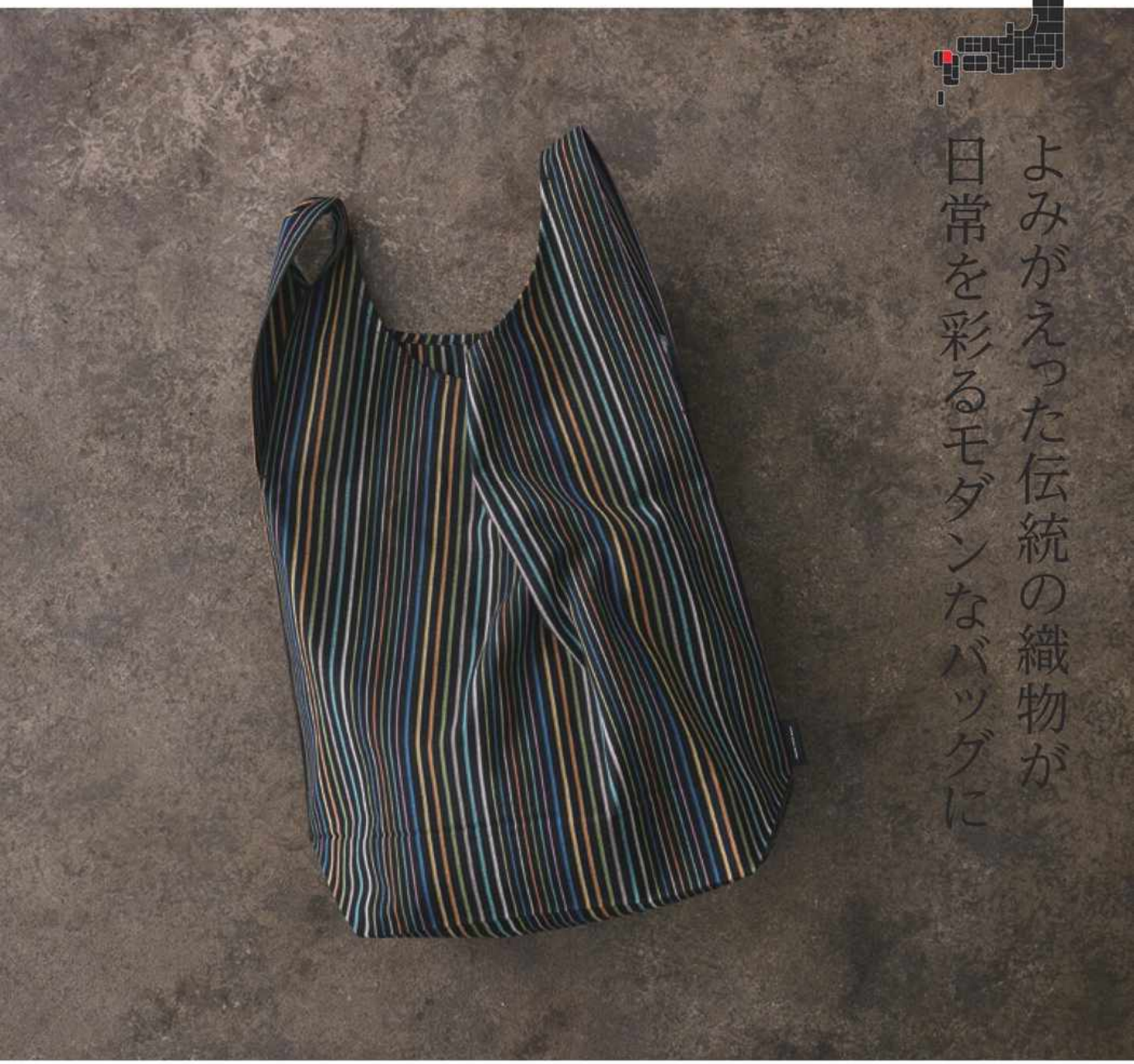
06 M 41475



申込番号 06 M 41474(墨色)
申込番号 06 M 41475(苅安)

ひょうたん柄印伝コインケース

●サイズ／約タテ7×ヨコ9×厚み2.5㎝
●素材／鹿皮、漆
※開口部：口金式。



よみがえった伝統の織物が日常を彩るモダンなバッグに

くっきりと冴えた縞柄、艶やかな織りとしなやかな質感。そんな小倉織の端布に染織家・築城則子さんが出会ったのは約40年前のことだ。小倉織は、豊前小倉藩（現・福岡県北九州市）の特産品として、江戸初期から武士の袴や帯に用いられ、かの徳川家康も愛用したと伝えられている。夏目漱石の『坊っちゃん』にも制服の生地として登場するが、昭和初期には生産が途絶えてしまった。

築城さんは2年の歳月をかけて試作を繰り返し、手織による小倉織の復元・再生に成功する。伝統を継承しつつ、より現代的で汎用性に富んだ小倉織を追求するために築城さん監修のもと、平成19年（2007）に誕生したテキスタイルブランドが『小倉 縞縞』だ。代表を務める渡部英子社長と築城さんは姉妹の間柄でもある。

小倉織は良質な木綿糸を使用した先染めの織物だ。まず生成りの綿糸を染め、それぞれの色を使ってデザインどおりに配置した経糸を織機に掛けて織るので、一度決めるとやり直しがきかない。また、細い番手の綿糸を使い、緯糸に対して2倍の経


機械織で密度のある縞柄を織りあげる。


織りあがった生地を検反。


綿糸は、糸から染める。

糸を用いるため密度が高い。その分、経糸が際立ち光沢が出るが、織りにくく多くの手間と時間を要する。

光沢と立体感が美しい縞模様 折り畳めるショッピングバッグ

こうしてできた機械織の小倉織は、手織に比べ140㎝幅と幅広で、現代に合ったファッション小物の展開など、テキスタイルとしての可能性を広げた。かつての小倉織の柄は渋く落ち着いた色が多かったが、『小倉 縞縞』はデザイナーの自由な発想により本来の縞の特性を生かしつつ、鮮やかな色彩が魅力だ。地厚で丈夫なのにしなやかで、使うほどに独自の風合いが増す。ドイツの「アンビエンテ」やパリの「メゾン・エ・オブジェ」など権威ある見本市にも出展し、海外での評価も高い。

たて縞が美しいシンプルバッグは、ものを入れて持つとコロンとした三角のフォルムに。持ち手が両端にあることで口が広くなり、ものを入れるのもスムーズだ。コンパクトに折り畳めるので、ショッピングバッグとしても重宝する。そして、スタイリッシュなデザインは洋装にもまた、和装にも合う。息を吹き返した伝統の織物は、日常生活の中で心地よい存在感を放っている。


06 W 60350


06 W 30586



申込番号 06 W 60350(黒多彩)
申込番号 06 W 30586(無彩キュービック)

小倉織 シンプルバッグS

●サイズ／約高さ27×幅32×マチ10㎝、質量約55g
●素材／綿100%
※開口部：オープン式。生地の使用する部分により、柄が異なる場合があります。



無骨な帆布の概念を変えるスタイリッシュなポーチ

帆布はもともと、長く船の帆に用いられてきた素材だ。アウトドア製品に使われることが主で、デザイン性というよりも機能性が重視され、これまで無骨な製品が多かった。そこへ変化をもたらしたのが、東京・中目黒にショップ兼アトリエを構える『アトリエペネロープ』だ。

代表の唐澤さんは布製品を作っていたある日、資材として使われている帆布に巡り合う。頭に浮かんだのは、以前、高速道路で見かけた軍用トラックではためく幌だった。日にさらされてあせた色と、雨に打たれてできたシワを布の個性と感じ、帆布らしさを生かした製品を作ろうと思い立つ。丈夫で硬い帆布は男性的なイメージが強いが、目指したのは女性でも持てるエレガントなデザインだったという。

「帆布製品のカジュアルな印象を払拭したかったのです。場所や人を選ばず、誰もが持てて、長く愛用できることもテーマにしています」

デザインのイメージをそのまま表現するため、簡単なスケッチをもとに、あえて型紙を使わずに生地に直接線を引き、裁断していく。自らの手で試作しながら、考えを形にする



ショップでは定番のバッグなどに加え、季節限定アイテムも展開。シンプルながら、独自の世界観を発信する。



平成8年（1996）に創業。住宅街の一角に佇むビルにショップ兼アトリエを構える。英字のサインが目印。



アトリエで行われる縫製作業。

のだ。多彩な色使いにも目を奪われる。いずれも、色合いを探るため実際に絵具を混ぜ合わせて色見本を作り、再現したオリジナルだ。

計算された形と大きさ ロウ引きのシワも味わいに

バッグの中身が見えないように上にカバーを付けたり、鍵などの小物をすぐに引き出せるようにストラップを付けたり。必要な形を追求し、細やかな心遣いを随所に散りばめ、人の手から生まれる温かさや楽しい工夫を足し、商品は完成する。

バッグやポーチからウエア、生活雑貨まで、帆布を使ったアイテムは約60種。エアポーチは、文具やコスメ、ガジェット類の整理に役立つポーチだ。空気を含んだようなボックス型で、卓上に置きやすく手にも収まりやすい。紙風船のように折り畳めるので収納も容易である。

岡山県産の10号帆布をオリジナルカラーで媒染した後、パラフィン（ロウ引き）加工しており、使い始めは若干の硬さがあるものの、やがてなじみ、風合いが増していく。この特殊加工によって生まれるシワやあせた色合いは、唐澤さんにとっては「布の表情」。少しずつ変化し、やがてそれは使う人の〝個性〟となってゆく。



06 M 52001



06 M 52007



申込番号 06 M 52001（ブルー）
申込番号 06 M 52007（ライトグレー）

エアポーチ

●サイズ／約高さ6×幅17.5×マチ8.5㎝、質量約60g
●素材／綿
※開口部：ファスナー式。

現代の暮らしに心地よい「かや」の新しいスタイル

〝風は通すが虫は通さない〟この絶妙な目の粗さが特徴的な「かや」。元々は天井から吊るし、虫の侵入を防ぐために用いられた日本の風物詩とも言える布。糸と糸の間を広くとって織り上げられ、風通しがよく軽量で、柔軟性にも優れた素材だ。奈良では江戸時代から「かや」は一大産地。その技術は大切に受け継がれ、今も変わらず奈良県を代表する地場産業だ。

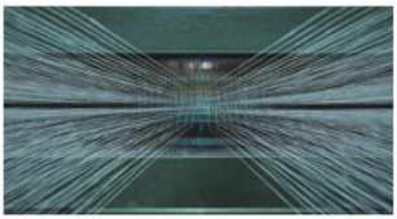
『井上企画・幡』は、1988年、写真家の井上博道さんと茶道具や奈良晒を扱う老舗の問屋の娘、井上千鶴さんにより創業。奈良県奈良市に本社を構え、日本の美意識を大切に、良質な素材と使い勝手にこだわった商品を次々と生み出してきた。15年ほど前、創業者夫妻の長女で現代表の林田千華さんは、奈良の地場産業である「かや」に注目し、かや生地を用いた製品の製造を始めた。

「自分が欲しいと思ったことがアイデアの発端です」と、林田さん。「かやは現代の暮らしにも必ずフィットする」そう確信したという。こうして誕生した「かや」シリーズは、〝素肌に心地よく、じゃぶじゃぶ洗えてすぐ乾く、使うほどにふんわり柔らかく変化する〟、かやの特徴が最大限に生かされた現代の暮らしに心地よい『幡』の代表作となった。

自分で育てる感覚 永く愛用したくなる素材

『幡』の商品に使用されるかや生地は、奈良県にある織工場で製造されている。工場へ足を踏み入れると織機がズラリ。「シャッ、シャッ、シャッ」という音が響き渡る。まずは「整経機」と呼ばれる機械で経糸を巻き取る作業から始まる。その後「織機」で経糸の間に緯糸を入れながら生地が綿密に織られてゆく。織り上がった生地は、別の工場で「染色」される。生地が完成すると「断裁」「縫製」に進み、いよいよ製品化。「実は、かや生地の縫製は工程の中でも特に難しく、何度も繰り返す工程と技術が必要なんです」と林田さん。こうした技術は、長年に亘るノウハウの蓄積だ。使い心地を追求するために、幾度も改良を重ねてきたという。良質な素材、そして技術。そこに『幡』独自の感性が加わり、ようやく一つの商品ができあがる。

「今後は循環をテーマに、余った生地を再利用した商品に力を入れていきたい」と、林田さん。天然素材にこだわり、異素材も使わない『幡』だからできる取り組みだ。「愛着を持って永く使えるものづくり」という創業時から続く想いは、随所から伝わってくる。



「整経機」と呼ばれる機械で「経糸」を一定の張力で一斉に引き出し、巻き取ってゆく。



染め色の美しさも特徴的な『幡』の商品。その鮮やかな色彩に心奪われる。こちらの生地の色名は「ぼたん」。



「エアジェット」と呼ばれる高速織り機で織られてゆく。上下に開口された経糸の間に緯糸が入るという構造だ。



申込番号 06 W 41469

お野菜袋（L）3点セット
（山吹・銀ねず・丁子）

●セット内容／お野菜袋3
●サイズ／約高さ30×幅27×マチ13㎝、質量約26g
●素材／綿100%
※開口部：オープン式



履く人の一日を変える〝はくひとおもい〟の靴下

奈良県は日本一の靴下の産地。その背景には、江戸時代から栽培されていた綿と、製糸や織物の発展にあったといわれる。近代化が進む中、この地に海外製の靴下編み機が持ち込まれ、良質な素材と加工業者が集まり、靴下産業が発展していった。

『ニット・ウィン』は、1950年に西口勝次さんによって創業。奈良県葛城市で三代続く靴下メーカーだ。現在、国内の靴下の90%は海外製といわれるほど靴下市場は低迷。そんな中、3代目代表となった西口功人さんは「独自の価値を提供する自社ブランドをつくらなくては生き残れない」そう感じ、2017年に『ニシグチクツシタ』というブランドを設立。コンセプトを〝はくひとおもい〟、とした。「ずっと変わらない良質な定番を作りたかった」と、西口さん。天然素材のみ使用し、素材の特徴を生かした編み方で、かつ時代にとらわれないデザイン。この3つを守りながら、大量生産





天然素材の糸は切れやすいなど扱いが難しい。新旧さまざまな種類の編み機を使い、素材やデザインによって使い分けている。



糸が編み機の中に吸い込まれ筒状に編み上げられる。工場内には100以上もの機械が並び、扱いには高度な技術を要する。



編み機で編みあげられた靴下はまだ筒状だ。その後、たくさんの"人の手作業"によってカットや縫製などの工程が施され、段々と靴下の形になっていく。

せず、自社工場で一つひとつ丁寧につくる。ファクトリーブランドだからできる、〝本質的な定番〟ばかりが揃う靴下ブランドが生まれた。今や売上の半分以上が自社ブランドとなるまで成長し、ますます広がりを見せる。

靴下への情熱が詰まった こころ躍る、履き心地

「ファッション以上に、靴下を肌と直接触れる下着として捉えているので、〝履き心地〟をとても大事にしています」と、西口さん。靴下に使用するのはシルクやウール、リネンにコットン、といった天然繊維のみ。天然素材の良さは、化学繊維にはない〝自然な気持ち良さや温かみ〟を表現できることだという。素材の組み合わせ方や編み方の工夫も秀逸で、季節や用途に応じて使い分けることで多くの表現を可能にしている。「良い素材や編み方を見つけたとしても、闇雲に新商品を作ったりしません。それと一致するコンセプトがあって初めて、商品化に踏み切ります」と西口さん。お客さんにとって意味のあるモノづくり。良いコンセプトあっての〝はきごこち〟なのだ。

靴下への飽くなき探究心と熱い想いが一丸となって生まれる『ニシグチクツシタ』の靴下。そこには、彼らの〝はくひとおもい〟がギュッと詰まっていて、一度でも足を通せばその心地良さに心奪われる。「やっぱりこれが良いよね」と、毎日履きたくなってしまう一品だ。



06 W 40059



06 W 40060

申込番号 06 W 40059（Sサイズ）
申込番号 06 W 40060（Mサイズ）
ニシグチ クツシタ
リネンリブソックス

●セット内容／Sサイズ：（カナリアイエロー・亜麻色）各1、Mサイズ：（コムサブルー・亜麻色）各1
●サイズ／Sサイズ：適応サイズ約23~25㎝、Mサイズ：適応サイズ約25~27㎝
●素材／リネン93%・ポリエステル6%・ポリウレタン1%



steteco.com

吸汗・速乾・通気性を備えた涼を呼び込む高島ちぢみ

このところステテコがブームになっている。こうしたステテコブームの火付け役となったのは、昭和13年（1938）創業の下着メーカー「アズ」が立ち上げたステテコ専門ブランド『steteco.com』だ。

ステテコの代表的な素材である綿ちぢみは、江戸時代末期から生産され、綿クレープとも呼ばれてきた。その産地として知られる滋賀県高島地区。雨の多い湿潤な気候が糸の強度を増し、大量の水を使う晒し加工には、豊富な水が不可欠であった。

綿ちぢみの特徴は、布面に現れる〝しぼ〟と呼ばれる凹凸があること。緯糸にだけ、強く撚りをかけた糸を織り上げ、さらし工程によって緯糸が戻ろうとする力を利用して〝しぼ〟を出す。このしぼがあるために、肌に触れる布面積が少なくなり、サラッとした肌触りが生まれる。

「通常の綿糸を経糸に、強撚糸を緯糸に使って織られる高島ちぢみ





シンプルな柄や単色染めほどズレが目立つため、より入念な作業が要求される。



緯糸を撚る際に使われる、リング撚糸機。



この工場では3台の半自動の捺染機のほか、手作業の捺染も行われている。

は、温度や湿度といった条件によって生地の仕上がりに大きな差が生まれます。温度や湿度を考慮して、機械や糸の撚りを調整しながら、均一なしぼを作り出す。綿ちぢみの製織において、これが最も難しい部分です」。こう語るのは昭和27年（1952）創業「本庄織布」の本庄勉社長だ。空調を管理された工場では、53台の製織機から、迅速に正確にちぢみ生地が織り上げられていく。

富士の柄をあしらった新しいリラックスウェア

生地へのプリントは、半自動の捺染機を扱える工場でなくては立ち打ちができない。職人は生地のこと、柄のことを全て理解し、染める色の手順を決め、版型（スクリーン型）を準備し、しぼの重なりを見逃さないように神経を集中して1色ずつ染め上げる。そして、完全に乾かしてから、次の色を染めるという手間と時間を惜しまない。ときには、部分的に2度刷りをしたり、圧を強くかけたりして、色を強く出すような作業が要求される。

さらに、自社工場で丁寧な縫製ができるのも、ノウハウを有する下着メーカーの強みである。アウター使用も意識した『steteco.com』の製品は、ちぢみ生地本来の快適性を損なうことなく、透けにくいように肉厚の特別規格の生地を開発し、色の濃さや柄のニュアンスを工夫している。快適さは保ちながらも、オシャレに復権を果たした現代のステテコには、細部に至るまで職人の知恵と技術が凝縮されているのである。

申込番号 06 W 51614(100~110cm)
申込番号 06 W 51615(140~150cm)
キッズ ステテコ（富士さん）

●サイズ／100~110：適応ウエスト約47~55cm、股下約22cm、140~150：適応ウエスト約54~66cm、股下約32.5cm
●素材／綿100%
※後ろポケット付。





長い愛用に応える こだわりのデザインと耐久性

日本ではまだTシャツという呼び名さえ知られていなかった1950年代半ば。東京の下町に1935年に創業した『久米繊維工業』の二代目である久米信市さんは、映画に登場するTシャツ姿の銀幕スターに憧れ、弟の利男さんと共に国産Tシャツの開発を始める。生地や型紙、色、縫製の全てに工夫を凝らしたその一着は「色丸首」と名付けられ、日本のTシャツ文化は始まりを告げた。

創業者の久米才市さんは、十数年にわたる斯業の修行を経て莫大小（メリヤス）製造の町工場として独立した。二代目の提案を受けて、12色のバリエーションを揃えた「色丸首」を発売。その後「カラーTシャツ」に名前を変え、自分たちで問屋街を周り、徐々に認知度を高めていった。

美しいシルエットと快適な着心地の両方を実現

Tシャツはワンシーズンで着倒すという人が多いかもしれないが、同社は長く愛用できるための工夫を欠かさない。「洗濯を繰り返すことまで考えて作っているので耐久性には自信があります。乾かすときに、濡



時代を感じさせるミシンは、直営ショップのディスプレイ。


墨田区にある直営ショップ。


生地をTシャツの形に裁断しているところ。　PHOTO:Nami Makishi

れた状態で針金ハンガーにかけるのは衿に負担がかかるので、身頃の真ん中で物干し竿にかけるのがおすすめです。職人はそこを想定して手間を惜しまず作っているので、あまり言うと職人に嫌がられるのですが。少しでも長く着ていただきたいです」（専務取締役・久米秀幸さん）

アームホールなど可動が多い部分には二本針のロックミシンを使い、Tシャツの顔である衿は伸びきらないように生地で身生地を挟み込んで衿ぐりを作るバインダー衿を採用。一見目につかないポイントだが、洗濯を繰り返すうちにその違いは明らかになる。

店頭に並んだときが最高の状態ではなく、長く着続けても状態の良いものを、という考えのもと作られたオリジナルの型紙は3000型以上。一過性の流行に流されて耐久性を捨てないのが同社のこだわりだ。シンプルなものだからこそごまかしが効かない。素材も裁縫も、すべての積み重ねが商品の面構えに現れる。袖を通せば、実直なものづくり精神を、文字通り〝肌で〟感じられる。

ご紹介するTシャツは、あえて端番手36番コーマ系を用いた柔らかでステッチが効いた綿100%のフライス生地。透け感の無いほどよい厚みで体を包み込む。日本人の体型に合う型紙で、すっきりとしたシルエットと着心地の良さを両立した。


06 M 00891


06 M 00888

申込番号　06 M 00891（ホワイト）
申込番号　06 M 00888（ブラック）

オリジナルTシャツ

●サイズ／：約身丈62×適用胸囲78～86㎝×袖丈18㎝
●素材／綿100%
※綿ニット素材の特性で保存状態により、1～2センチの違いが出ることがございます。



独自製法で柿渋染めに光 人と環境に優しい衣類ブランド

西日本有数の柿産地・鳥取県八頭郡八頭町。名産「西条柿」の収穫がピークとなる10月中旬は、町中が美しい橙色に染まる。

おいしい柿を作るには、摘果作業で未成熟の青柿を間引き、残った実に栄養を集中させる必要がある。柿の葉20数枚に対して実が1つ残るように間引いていくと、廃棄分が大量にでてしまう。

こうした実に目をつけたのが、繊維業を営む家庭で育った森田祐加さんだ。「捨てられる柿がもったいない。柿農園の衰退を食い止めたい。そんな思いで柿渋を使った衣類ブランド『kakikko』を立ち上げました」

未熟な柿の果実汁を醗酵、熟成して作られる柿渋液。染料としての機能の一つに消臭効果がある。含有する柿タンニンが体臭や加齢臭の原因物質を分解。自然素材のため、肌にも優しく年齢を問わずおすすめだ。

だが、『kakikko』ブランドの製品化は一筋縄ではいかなかった。柿渋液自体が持つ独特のにおいや、天然染料であるがゆえの色落ちの問題だ。柿渋染めは本来、薄い橙色のみでカラーバリエーションにも乏しい。


柔らかな色合いのグレーとピンクの生地。


柿渋の原料となる鳥取の西条柿。


一枚一枚丁寧に裁断していく。

森田さんは課題の解決に奔走。特許技術を持つ京都の染料工場の協力で柿渋液の無臭化に成功した。また、綿（わた）の段階で繊維内部まで染める「トップ染め」の技術を独自開発し、何度洗濯しても色落ちしにくい素材が完成した。

柿渋の消臭効果
肌の弱い方にもおすすめ

色そのものにも工夫を凝らした。「柿渋で出せるのは肌色のみなんです。日本人の肌には馴染みすぎてしまって、どうも毛嫌いされてしまう」（森田さん）。そこで、柿渋と合う色の糸を混ぜて織ってみた結果、現在展開しているグレーとピンクの色が合うことがわかった。

独自技術が詰まった製品は鳥取市内の自社工場にて一つひとつ縫製し、仕上げられている。現在、ベビー服を中心に、レディース、メンズの肌着などを展開。綿100%でありながら、伸びのいいニット生地を使用しているので、着心地もいいと好評だ。

『kakikko』が始動した後、地元の柿農園からも喜びの声が寄せられた。廃棄する柿に少しでも値が付き再利用される、農家にとってもうれしいことだろう。サステナビリティ（持続可能性）の観点から生まれた『kakikko』は、肌、地球環境、そして社会にも優しい、未来に繋がる衣類ブランドだ。





申込番号 06 W 20017(M)
申込番号 06 W 20018(L)
洗えるマスク2点セット
（ダークピンク・ダークグレー）

●セット内容／マスク2
●サイズ／M:約タテ11×ヨコ18.5㎝、
L:約タテ12×ヨコ19.5㎝
●素材／綿100%



軽く丈夫な三河木綿の刺し子織 味わい宿る表情をポーチに昇華

今から1200年ほど前。日本の綿業の歴史は、愛知県三河の地で始まった。インド人が愛知県幡豆郡福地村（現在の西尾市）に綿種を持って漂着したことが、我が国への綿の伝来とされている。永正年間（1504～1520年）には三河地方で綿織物業が興り、永正7年（1510年）の文献には「三川木綿」の名が記されるほどに。江戸時代には「三白木綿」として江戸地方に送られ、明治時代には「三河木綿」の名が全国に知られるようになった。

愛知県豊川市で大正10年（1921）に創業した『タネイ』は、100余年にわたり柔道や空手、剣道、合気道などの道着を作り、日本の武道に貢献してきた。道着は、「三河木綿」を使い、凹凸の紋線を表した刺し子織で作られている。凹凸が耐久性を高め、保温性、保湿性・吸湿性に優れるほか、火の粉を通しにくいことから、江戸時代には火事羽織としても重宝された生地だという。

長く親しまれてきたこの「三河木綿」の歴史や魅力、そして、日本古来の武道の精神を武道経験のない人々にも伝えたい。そんな思いから



ぷっくりとした凹凸が特徴の「三河木綿」の刺し子織。
柄はなくとも単調になりすぎず、商品にアクセントを加える。



細やかな手作業でつくられた製品は、平成28年（2016）の
伊勢志摩サミットのプレスバッグにも採用された。



商品はすべて本社に併設された自社工場で製作。
まち針1本刺さず、刺し子織の紋線に合わせて縫うのは熟練の技。

同社が立ち上げたのが、バッグのブランド『sasiccco（サシッコ）』だ。

道着作りの技で現代に伝える三河木綿の魅力と武道の心

『sasiccco』の製品を作る職人は、ほぼ地元の女性たちだ。ブランドの始まりも、縫製担当の女性が、端切れ生地がもったいないと、ランチバッグを作ったことだったという。

工程には長年の道着作りで培った手技が凝縮されているが、特に縫製には高度な経験と技術が必要とされる。「三河木綿」の刺し子織は丈夫なうえ、表面に凹凸の紋様がある故、ミシンでの扱いが難しい。加えて、縫うときに少しでも生地や縫い目にズレが生じると糸間が揃わず、美しい仕上がりにならないのだ。

一つずつ縫い上げられたポーチは、なんといってもその風合いに魅せられる。白と黒の刺し子織は「消防刺子」と呼ばれ、前述の火事羽織にも使われた伝統的なものだが、いま改めて目にするとシックでモダン。太糸と細糸とが他にはない〝3Dの風合い〟を醸し、陰影を有する豊かな表情を見せる。化粧品などの収納に便利なサイズで、使うほどに趣が増してゆくのも楽しみだ。

三河の歴史と手仕事の技、そして、作り手の思いが込められた、日常使いの工芸品。使う人に長く寄り添う、大切な相棒となることだろう。



06 W 31095



06 W 31094



申込番号 06 W 31095（赤）
申込番号 06 W 31094（黒）

三河木綿 ポーチ

●サイズ／約タテ10×ヨコ17×マチ6.3cm、質量約100g
●素材／表地：綿100%（三河木綿刺子織）（内側：ラミネート加工）
※開口部：ファスナー式。外部：オープンポケット1、内部：オープンポケット1。タオル付。



海外のトッププロも愛用する毛質を見極めた熊野の化粧筆

広島市の東部、安芸郡熊野町は、筆の里としてその名が知られている。筆の歴史は江戸末期、農閑期に吉野（奈良県）や紀州（和歌山）へ出稼ぎに出ていた人が、その帰りに筆や墨を仕入れ、行商しながら自らも筆作りに係わったのが始まり。明治5年（1872）には学校制度ができ、いっそう筆が使われるようになった。

熊野筆は4種類に大別される。一般的な書道筆、絵画用の画筆、記念品として作られる誕生筆、そして化粧筆だ。中でも化粧筆の分野は、様々な技術をもつ会社が多数存在するのが特徴といえる。

眉用、リップ用、チーク用…と、多種多様のブラシがあり、化粧をする人なら一度くらいは使用したことがあるだろう。化粧の手順の数だけブラシがあるといっても過言ではない。

昭和22年（1947）創業の『竹田ブラシ』は、先代から化粧筆専門メーカーとして、和洋を問わず、さまざまな技術の吸収・改良を独自に繰り返してきた。その心は二代目の竹田史朗さんに継承されている。

1本で太く細く、ときに濃淡のラ



原料となる毛を、作るブラシによって必要量に分ける。ソフトな灰リス、細かい化粧に向くイタチなど、様々。



金具で締められた筆先を軸に取り付けたら、余分な毛が残らないよう浮毛取りをかけ、1本のブラシができ上がる。



曲がったりした粗悪な毛を丁寧に取り除く。
この繰り返しによりブラシの「形状」と「密集度」の精度を高めていく。

インを自在に生み出すその品質は、パリコレクションのメイクを監修する海外のトッププロから直接用命されるほど。2011年には内閣府からの依頼により、国民栄誉賞（日本女子サッカー代表）の副賞として化粧筆を製作したことでも知られる。

コシのあるヤギの毛で発色も濃淡も思うままに

化粧筆の毛質は色、太さ、硬軟など多彩だ。ヤギ、イタチ、リス、馬など、それぞれの毛が持つ優れた特性をどう生かすかがポイントとなる。

まず毛を束ねる段階で、くしなどで綿毛や曲がった毛を取り除く。続いて、円筒形の道具「コマ」に毛束を収めて穂先を作る。コマの内部には傾斜がついており、トントンと何度か机上でたたくと、穂先が傾斜の高低に沿ってきれいなカーブを描く。粉含みのよさや肌に触れたときの感触を大切にするため、毛の長さの微妙な調整をし、ふっくらと丸みをつけた形状や、斜めの形状を形作っていくのだ。その間もくしを入れ、さらに隠れた綿毛や曲がった毛を丁寧に取り除く。こうすることで筆の成形の精度がより高くなるという。

「日本の美」を意識した漆黒と紅の柄が美しいアイメイク用のペンシルブラシ。筆圧を調整しやすく、使う化粧品をほぼ選ばずにしっかり発色し、濃淡も出しやすい。ブラシ一つで際立つ仕上がりをぜひ体感してほしい。



申込番号 06 W 31140

アイメイク用 ペンシルブラシ大

●サイズ／全長約12.5㎝
●素材／穂先：馬毛100%、口金具：真鍮（黒クロムメッキ）、軸：天然木
※アイメイク全般にお使いいただけるペンシル形状のアイメイクブラシです。まとまりがよく、発色させやすいタイプ。粒子の大きめのラメやパールをのせるのに特に重宝します。

装う

いつもの装いに加えて
身につけていたい
少し気分を上げてくれる小物たち。

京都発

繊細な柄行きで高級感
印伝調の金封袱紗で
いつも粋な自分に



06 W 01225

06 W 01224

1

鹿皮に漆で模様を付ける京都印伝を模し、プリント技術で繊細な柄を表現した金封袱紗。「寄せ柄」は、伝統的な麻の葉柄や青海波柄、紗綾型柄など数種類の柄を組み合わせたもの。「麻の葉柄」は、六角形の幾何学文様で、無病息災や厄除けの意味を持つ。

滋賀発

伝統的な「綴織」
気品溢れる
薄型ポーチ

「綴織」は、日本美術織物の最高峰とも呼ばれる歴史ある織物。緯糸を手作業で織り込むため、糸の色数に制限が無く、まるで絵画のように優雅な柄を生み出せる。明治6年創業『清原織物』が手がけるフラットポーチは、綴織ならではのストライプ模様とやわらかな配色が美しく、揺れるフリンジが品よく華を添える。厚みわずか約5㎜の薄型で、バッグの仕分けや小物整理に便利。レシートや手紙など、日常を上質に整えてくれる一品だ。

2



06 W 60351

06 W 60352

香川発

細部に宿る技術力
「手袋の産地」が生み出した
強く美しいコインケース

130年の歴史を迎える手袋の名産地、香川県東讃地区。『ダイコープロダクト』は、昭和38年(1963)に手袋縫製業の会社として創業した。長年培ってきた加工技術や素材調達力のノウハウを最大限に活かした商品を次々と生み出している。「コインケース」もまたその技術が生きた一品。シンプルでありながら機能性を兼ね添えた、細部にまでこだわりを感じられる商品だ。

3



06 M 95796

06 M 95794

兵庫発

使うたびに変化する質感と肌馴染み表情豊かな姫路レザー

国内でも有数の皮革加工地、姫路市龍野。「姫路レザー名刺入れ」は、姫路のタンナーと呼ばれる熟練の職人によって、植物由来の成分「タンニン」で鞣された牛革を使用。経年変化によって現れる自然なツヤ、コシ、キシミが最大の魅力だ。職人が一つひとつミシンを使わずに折り畳んで加工を施した名刺入れは、中身の出し入れがしやすく設計されており、使いやすさにもこだわっている。

申込番号 06 W 01225(ブラック)
申込番号 06 W 01224(ホワイト)

1 印伝調金封袱紗

●サイズ／約タテ20×ヨコ12cm●素材／表:レーヨン(柄:ポリウレタン)、裏地:レーヨン
※開口部:オープン式。生地の使用する部分により、柄が異なる場合があります。

申込番号 06 W 60351(ペールグリーン)
申込番号 06 W 60352(アッシュパープル)

2 清原織物 sufuto フラットポーチMサイズ

●サイズ／約タテ12×ヨコ20.5cm、質量約30g●素材／レーヨン
※開口部:マグネット式。

申込番号 06 M 95794(イエロー)
申込番号 06 M 95796(ネイビー)

3 コインケース

●サイズ／約タテ10.5×ヨコ11×厚み1.5cm
●素材／牛革
※開口部:ファスナー式。

申込番号 06 W 41368(ネイビー)
申込番号 06 W 41371(ブラウン)

4 カルクル 姫路レザー名刺入れ

●サイズ／約タテ6.5×ヨコ10.5×厚み2cm
●素材／牛革
※開口部:ホック式。使用していくと自然な艶が出てきます。皮革ならではの経年変化をお楽しみいただけます。

4



06 W 41368



06 W 41371

東京発

長年培った職人の手業使い込むほどに魅力を感じる革財布

昔ながらの風情が残る東京の下町は、皮革製造業の街でもある。皮革製品となる革は、現在では、黒、茶といった定番からグリーン、パープル、ピンクなどファッションのアクセントとなる多彩な色の製品が揃うのが特長だ。使い込むほどに柔らかくこなれていくパスケースなので、革を育てる楽しみも味わえる。

申込番号 06 W 44249(パープル)
申込番号 06 W 44250(カーキ)
申込番号 06 W 44251(ピンク)

5 ワニ型押パスケース

●サイズ／約タテ6.7×ヨコ11×厚み0.3cm
●素材／牛革
※オープンポケット1、カード入1。

5



06 W 44249



06 W 44250



06 W 44251

ガラスに纏わせた美しい漆が食卓を華やかに彩る器



漆特有の、深く純度の高い色彩はそのままに、ツルンとしたガラスの質感に塗り重ねられた漆が光を集めて水の雫のように輝く。

これは、江戸時代から続く漆器の町である木曽平沢で、約70年前に創業した『丸嘉小坂漆器店』の二代目、塗師で伝統工芸士の小坂康人さんが考案した新しい表現だ。康人さんは、透明感を表す「透き」と、異なる素材が「好い」て一緒になる様を、硝子が日本に伝わった長崎のお国ことばを使い「すいとうよ」と名付けた。

今は、三代目を継いだ小坂玲央さんや塗師の小坂智恵さんと共に、新しいテーブルウェアを目指して、百色眼鏡から名前をとった「百色」というブランドで商品を作り続けている。

漆ガラスのきらめきや色合い、さらに環境によって同じ色が現れないという特性を、百色眼鏡（＝万華鏡）の同じ柄が二度出ないということに重ねた。華やかさと落ち着きを兼ね備えた艶と、肌が吸い込まれるような感触、日本の美意識を体現する繊細な色彩表現。そんな漆の魅力を、透き通るガラスに纏わせた。



桶に詰められた漆。種類・色ごとに分けられて大切に保管されている。



漆器づくりに使われる特殊な道具。新しい表現のために、絵付けの際に絵筆を使うこともあるという。



厚く塗ると中が乾かないまま表面が硬化してシワになるため、一つひとつ慎重に塗る。

より一層引き立つ漆の美しさ
伝統と革新を体現した漆器

木曽漆器においては、長らく分業が基本だった。下地は下地屋、上塗りは上塗り屋、さらに蒔絵や沈金を施す職人も別にいる。それまで座卓などの大型家具を製造してきた『丸嘉小坂漆器店』。上塗師であった初代の後を継いだ二代目の康人さんが挑戦したガラスに漆を塗る新しい表現は、試行錯誤の連続だった。光を通すガラスは漆の色むらがすぐにわかってしまうため、均一に塗ることが求められる。さらに漆は時間が経つことで収縮が起きるため、その変化に耐えられずに表面が剥離してしまう。康人さんは試験を繰り返し、1994年、ようやく商品化に成功。漆で絵付けをしたあとの、湿度を調整した部屋の中で漆を硬化させる作業も、微妙な湿度調整で色が変わるため、経験がものを言う。

「深鉢」は、手捻り風のガラスに伝統的な黒や朱色と、漆本来の透明感のある茶褐色をグラデーションで結び、金を散りばめた一品。ガラスと漆が織りなす繊細な色彩が、重厚かつ涼しげな美しい表情を生んだ。

「日本の美意識や漆塗りの文化を守りながら、自由で新鮮な漆器を作り続けていきたいんです」という玲央さんたちの輝く艶やかな漆を、ぜひ食卓に取り入れたい。



06 W 41479



06 W 41480

申込番号 06 W 41479(朱)
申込番号 06 W 41480(黒)

すいとうよ　手びねり　深鉢

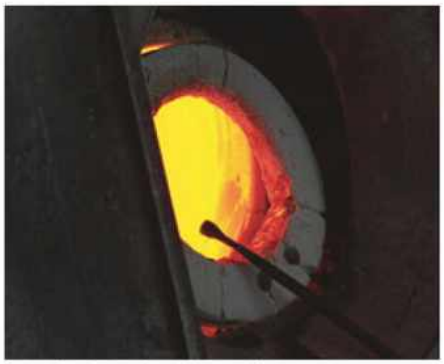
●サイズ／約高さ6.8×径10.4㎝
●素材／ガラス(漆塗)
※電子レンジ不可。手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。



手づくりの温もりが息づく美しいガラス製品

毎年多数の新製品を発表し、バリエーション豊かな製品を製造している『菅原工芸硝子』。昭和7年の創業から、〝手づくり〟にこだわり、製品づくりを続けてきた。

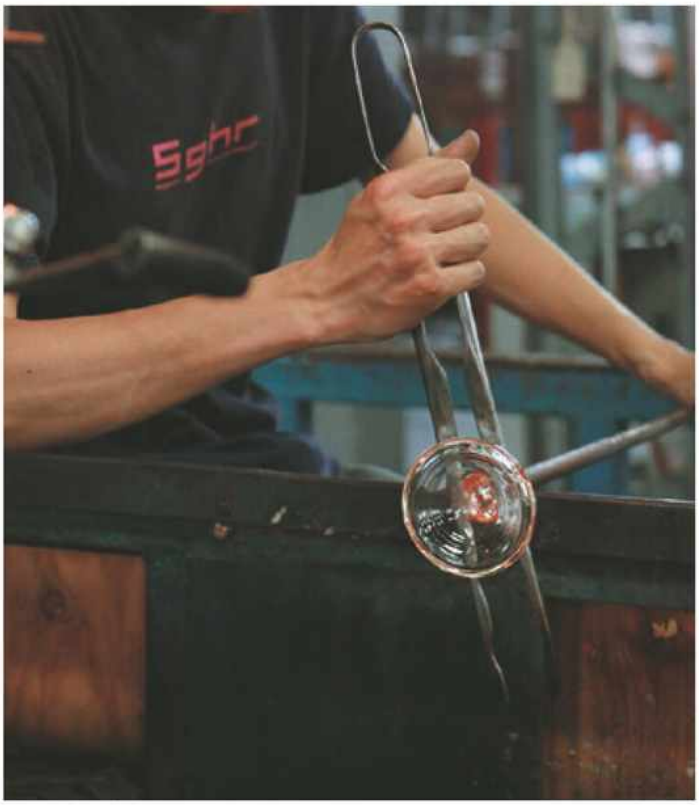
元々は受注生産が中心であったが、オイルショックを機に、自立型企業へと転換すべく、オリジナル商品の開発と販売を開始。1984年には、欧米、香港、シンガポール、オーストラリア等への輸出を開始し、その4年後には、チェコスロバキアより「吹き」および「グラヴィール」の最高技術者を招いて技術を学ぶなど、確かな技を生かして、ガラスづくりに取り組んでいる。世界中で多くの支持を得ている理由は、その独創性あふれるデザインと、そして何より、手にしたときに感じる〝手づくり〟の温かみに他ならない。手にした瞬間に思わず笑みがこぼれるような、手にしっとりと馴染むガラスの質感とフォルムにこだわっているのである。それら、ほとんどの製品は、職人自らがデザインを手掛けている。「ガラスは生きている」、「ガラスと会話する」。『菅原工芸硝子』のガラス職人たちは、当たり前のようにそう口にする。



ツボの中で真っ赤に溶けた硝子は、約1400℃になる。



工房の中心でガラスを煮溶かす溶解炉。



あっという間に冷めて固まってしまうガラス。
職人たちが様々な道具を使い、瞬時にカタチにしていく。

ガラスの声に真摯に耳を傾け心を込めて制作する

灼熱の液体であるガラスには、最高に美しくなる瞬間がある。その一瞬を逃さずに捉えて、かたちにするのが、ガラス職人の仕事だ。ガラスに魅せられ、日々ガラスに接している職人たちは、真摯にガラスと向き合い、ガラスの〝声〟に耳を傾けているのだ。千葉・九十九里の工房では、30名ほどの職人が働いているが、若手や女性も多く、世界的に男性中心であることが多いガラス工房において、大変珍しいと言われている。

「家庭内で日常的に食器を使うのは、比較的女性が多いですよね。ですから、使い手の心を理解している女性の職人が活躍することは、とても大切なことなのです」と、社長の菅原裕輔さんは語る。日頃からガラス製品に触れることの多い女性達が携わることによって、より、使う人にとって優しいデザインが生み出されているという。

「手にした瞬間、思わず微笑んでしまうような、大切な方をもてなすとき、そっと彩りを添えてくれるような、そんな体温のようなぬくもりを持ったガラスたちをお届けしたい」

この優美なグラスにも、ガラス職人のそんな熱い想いが吹き込まれているのである。



06 M 60347



06 M 60372

申込番号 06 M 60347（カーボンブラック）
申込番号 06 M 60372（タン）
Sghr スガハラ
リーニュ　ロックグラス

●サイズ／約高さ8.8×径8.3㎝、容量約300㎖
●素材／ソーダガラス
※電子レンジ不可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。製造上、小さな気泡等が見られる場合があります。

江戸時代の器から発想を得た 卵の殻のように繊細な有田焼

その昔、多くのヨーロッパ人を魅了したという磁器「卵殻手（らんかくで）」をご存知だろうか。卵の殻のように薄いことからその名が付いたという、厚さ1㎜ほどの極薄の焼きものだ。江戸時代後期には欧州へ輸出され、現在でもコレクターが多い。

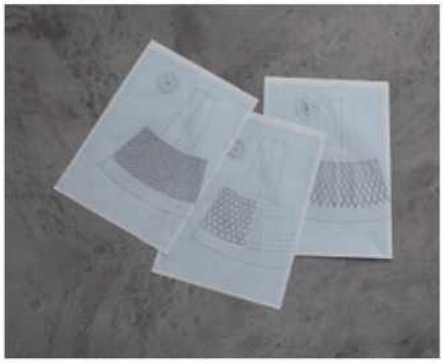
そんな古の器からインスピレーションを受けて作られたのが、有田焼の窯元『やま平窯』の「エッグシェル」シリーズだ。一般的な陶土より粒子が細かく、白さの度合いが強く、ガラス質を多く含む陶土を使い、成形工程に改良を重ねたことで、透き通る白さと薄さ1㎜以下を実現した。「繊細」や「上品」といった言葉がしっくりくるこの器は国内のみならず海外でも高く評価され、毎年香港で開催されている飲食業界のエキスポ「レストラン&バー香港」にも出展している。

『やま平窯』は業務用食器専門の窯元として昭和47年（1972）に





焼成を待つタンブラーやグラスなどの商品。この後、1300℃の高温で約13時間かけてしっかりと焼き締められる。



製品化前の精密なスケッチ。「エッグシェル」の試作品第1号はビールグラス。その後、約1年かけて製品化された。



飲み口には職人の手によって繊細な金彩が施される。一つずつ、やさしく、丁寧に仕上げられていく。

創業。有田焼は分業が多いが、ここでは一貫製造を可能とする自社工場を持つ。長く有田焼のメーカーとして培ってきた経験をもとに2011年頃から家庭用食器を視野に入れたオリジナル商品の開発を開始。その最初のシリーズが「エッグシェル」である。

透き通るほどの白さと薄さ、彩りの変化を楽しむ

「工場」といっても、ほとんどすべての工程が職人による手作業だ。非常にデリケートな素材のため、少しのミスが命取り。作業場のピンと張り詰めた空気から、職人たちの緊張感がひしひしと伝わってくる。

まずは石膏型を使って形を作る。一晩乾燥させたものを水のついたスポンジでなめらかにするのだが、少しでも力が加わると割れてしまうため、絶妙な力加減が要される。素焼きした後、内側だけに釉薬をかけ、外側は筆を使って化粧土を巻くように描いていく。こうすることで焼き上がった時に凹凸のある質感を醸し出す。「繭」や「障子」をイメージしたのだそうだ。本焼きした後、窯から出したものに金彩などを施して再度焼き付け、完成する。

ワイングラスのように口を窄め、香りが立ちやすいようにデザインされたKaoriシリーズは、手に持てばふわりと軽く、優しい質感で、光にかざせば器全体がほのかに光る。さらに飲み物を注げば液体が透けて見え、口に付ければすっとなじむ。

繊細で、一見壊れてしまいそうな印象さえ与える「エッグシェル」。しかし、その凛とした姿には、400年を超える有田焼の伝統と誇りがしっかりと息づいている。



申込番号 06 W 31271

エッグシェル Kaori (S)

●サイズ／約高さ5.5×径5.3㎝（口径約3.7㎝）、容量約65㎖
●素材／磁器
※電子レンジ不可。タオル付。



伝統文様×モダンデザインで400年の技術を未来に繋ぐ

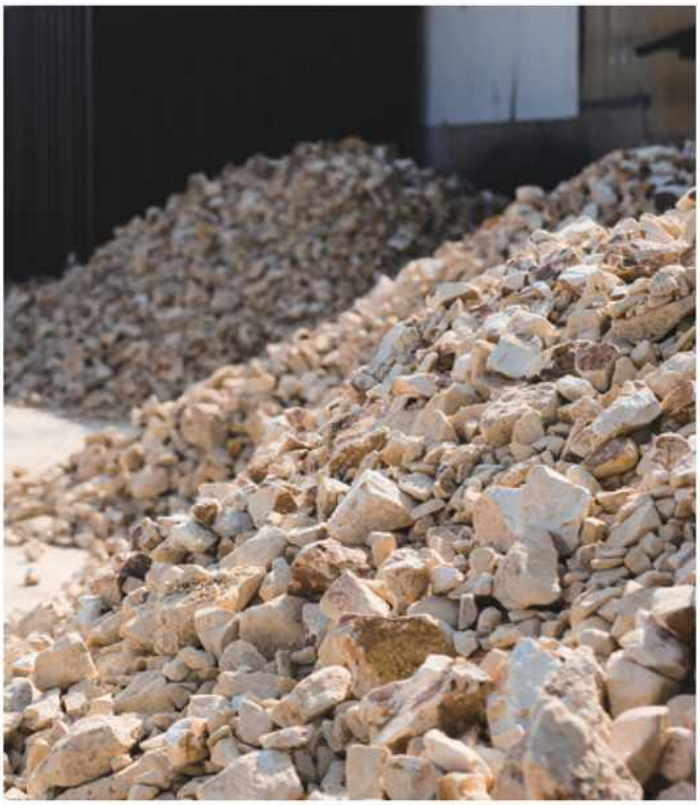
有田といえば、誰もが知るやきものの産地である。1616年に有田町で磁器の原料となる陶石が発見されたことをきっかけに、日本で初めて磁器が作られるようになり、それから400年あまり経った現在でも、全国有数の磁器の産地として、世界中でその名が知られている。

この伝統産業を支えているのは、職人や窯元、作家、アーティストに人間国宝と実にさまざま。そして商社である『株式会社キハラ』もその重要な役目を担っている。キハラは「有田・波佐見の伝統産業を未来へつなぐ」をモットーに、人・技・品を繋ぐ商社として、昭和30年（1955）に創業。有田焼専門店が軒を連ねる「アリタセラ」に本店を構えるほか、卸業や商品開発、海外デザイナーとの共同開発、復興支援プロダクト作りなど、有田焼を広く〝伝える〟ためのさまざまな事業を行なっている。

有田焼の原料には、熊本県の天草で採れる「天草陶石」を使用している。この天草陶石は純度が高く濁りがないことを特徴とする陶石で、他の原料と混ぜることなく磁器が作れる非常にめずらしい原料だ。有田焼


徳利は手鋳込み成形で生地を作成。


一つひとつ職人の手仕事で釉薬をかける。


有田焼、波佐見焼の主原料である天草陶石。透光性があり、透き通るような白さが特徴。

のほとんどは、この陶石で作られているので、透光性が高く美しい白さが実現できるのだという。

古から次世代へ継承される新しい有田焼のカタチ

アイディアを表現する土壌や技術、歴史があることも有田の強みだ、とキハラの代表である松本幸治さんは言う。

今回キハラが手がけたのは、有田焼の伝統文様をモダンに昇華した器。「和モダン」というキーワードをもとに、100以上ある窯元から今プロジェクトに合う窯元を選出し、生まれた酒器だ。

「これだけモノが溢れてる時代なので、生活者の方にとって価値のある器を作っていきたいですね。メッセージ性のあるものを提案できるようにいつも心がけています」と松本さん。そして〝次の時代に必ず繋げる〟と有田焼に携わる人はみんな同じ意識を持っていると言う。「400年ずっと続いてきているので、私も次の世代に受け継がなければいけないし、有田でやっている人はみんなその共通認識を持っています。同じ気持ちでものづくりができる仲間がいることは嬉しいですよね」。そうして生まれた器が明日の有田焼を支えている。


06 W 51544


06 W 51545

申込番号 06 W 51544（十草）
申込番号 06 W 51545（呉須刷毛）

酒器セット

●セット内容／徳利1、ぐい呑み2
●サイズ／徳利：約高さ13.5×径5cm（口径約2.5cm）、容量約150mℓ、ぐい呑：約高さ4.5×径4cm、容量約30mℓ
●素材／磁器
※電子レンジ可。手仕事の為、サイズ・柄が異なる場合があります。



色に形、使い心地まで美しい 自由な発想が生む美濃焼

うっとりするような色彩、あたたかみのある土の風合い、心地よく手に馴染む造形。そこに料理が盛り付けられると、豊かなハーモニーが生まれる。

風光明媚な土岐市に在る、1952年から続く美濃焼の窯元。1987年に三代目・高井宣泰さんへの世代交代を機に、新たな『作山窯』としての第一歩を踏み出した。『SAKUZAN』という全く新しいブランドへと生まれ変わったのである。「商品は実際に使ってもらえなければ意味がない」そう考える高井さん。目に見える美しさはもちろんのこと、毎日の暮らしに馴染むことも「大切な美しさ」だと捉えている。土の温もりを感じるシンプルなデザイン、上品かつカジュアル。和・洋問わずあらゆるテーブルに映え、料理の味わいに奥行きをもたらす。毎日自然と手にしたくなる、そんな器だ。

「目指しているのは5年や10年、さらに長く使い続けられる器」そう語る、高井さん。自分が美しいと思うものや、良いと思うことを信じ、絶えず作品を作り続けたことで、これまでも数々の名作が生まれてきた。



器の使い心地や造形を左右する厚みやカーブ。熟練の職人による手の感触を頼りに丁寧に仕上げてゆく。



工房内には100種類以上の釉薬を常備。赤色でも、土によって発色が異なるので、数種類を揃えている。



同じ土でも気温や季節などによって風合いの変化が生じることがある。複数の土を独自に調合することで、安定化させている。

ゆるがない信念のもと生まれる自由な発想、それが『SAKUZAN』の今をカタチづくる。

固定概念を持たない、手間ひまと工夫によるものづくり

ものづくりにおいて、固定概念を持たないことは『SAKUZAN』のモットー。「作りたいイメージ」を実現するために必要な要素は、なんでも取り入れてみる。効率化とは程遠い、〝めんどくささ〟が持ち味なのだ。

土は赤、黒、白などの他、これを独自に合わせ、12種類もそろえている。約820℃で6時間ほど素焼きをした後、絵付けを施し、釉薬に浸けるが、その色数がまた多い。こちらも個性を出したいと調合を重ねていくうちに、気付くと100以上になっていたという。数種の色をかけ合わせた〝新色〟の試作の際は、窯から出すまでどのような色になるかは予測不能。その出来栄えに踊り上がることもあれば、肩を落とすこともあるそうだ。

「料理は自然のもの。自然で柔らかい表情の器と美しく調和するんです」と高井さん。デザインの発想は、植物や空、光といった日常に溢れる自然現象から得ることが多いという。アイデアの原石を経験と感覚を頼りに磨き上げ、一つひとつ手間暇かけて創造してゆく。そんな創意工夫と努力がギュッと詰まった器のよさは、日々使うことでたっぷり味わうことができる。



申込番号　06 M 60176

丸カップ Mペア

●セット内容／カップ2
●サイズ／約高さ7.5×径8.7㎝、容量約270㎖
●素材／陶器（再生陶器）
※電子レンジ可。手作り品の為、一つひとつ色の出方が異なります。

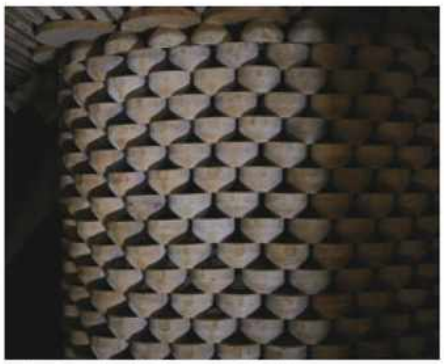


自然のままの木目が魅力の生活に寄り添う小田原木工

室町時代中期から箱根山系の豊富な木材を使い、木地挽きされた木製品を生産してきた神奈川県小田原。この地で、昭和24年（1949）に開業した『菌部産業』は、「サラダボウルを海外へ輸出したい」という某貿易会社からの依頼を受け、小田原漆器の特徴であるケヤキを使い、自然の木目を生かしたサラダボウルを開発。月に10万個を輸出するほどの主力商品となったが、木材の乾燥技術が未熟であったため、十分な数を製造できないという事態に見舞われる。

乾燥が不十分な木材は重く腐りやすいうえ、収縮や変形を起こし強度も弱い。当時は天然乾燥が主流だったが、これは加工可能な木材になるまで1年以上かかることもあるため、業者同士が協力しまだ珍しかった人工乾燥装置を取り入れ、乾燥技術を高めることに成功。生産数は一気に上昇し、昭和40～46年（1965～1971）まで、7年連続で通産大臣より「輸出貢献企業認定書」を受賞する功績を収めた。

木製品をもっと日常的に使ってもらいたいと願う社長の菌部利弘さん



日本の美しい森の広葉樹をじっくり乾燥仕込み。



堅く頑丈な素材。自ら鍛える最高の素材だ。



木地挽きろくろ。親方のもと職人たちは研ぎ澄まされた感覚だけでカタチにしていく。

は、高級品や贈答品としてだけではなく、普段の暮らしの中で気軽に使える木製品を目指し、製品開発を続けている。

木製品をより身近に感じ木の温もりを後世に伝える

同社の工房では、力の加減次第では、鉋が折れるほどのスピードで回転する轆轤に設置された木片を、職人が外挽き用、中挽き用、仕上げ用と数種の鉋を巧みに使い分けていく。その工程は肉眼で追うことができないほど俊敏で、まさに職人芸だ。

また、なめらかな曲線や凹凸のない平面を作るため、こまめに鉋を研ぎながら木肌を整えていく作業には、製品に触れた時、木が持つ温かみを感じてもらいたいという作り手の想いが詰まっている。

神奈川県小田原市に伝わる〝仁取皿〟の技術を、今の暮らしに合わせた「仁取皿」に活用した器。木の質感を活かしているが、注目すべきは縁にある。ほんの少し反り上げることで、ソースこぼれを防ぎ、指にかかりやすいという工夫だ。深い色合いの漆塗りと木目を楽しめるウレタン塗装の2種展開で、令和元年（2019）グッドデザイン賞を受賞。

こうして小田原の木工文化や、長く物を使い続けることの大切さを、『薗部産業』の製品は子供たちに伝えている。



06 W 31063



06 W 31064

申込番号 06 W 31063（漆）
申込番号 06 W 31064（ウレタン）

仁取皿21㎝ ケヤキ

●サイズ／約高さ2×径21㎝
●素材／漆：天然木（ケヤキ・漆塗装）、ウレタン：天然木（ケヤキ・ウレタン塗装）

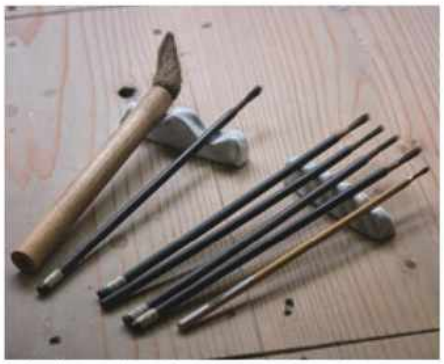


現代の生活に京の心を伝える実用のための京焼・清水焼

京都で作られる焼き物のことを「京焼」と呼ぶ。なかでも「清水焼」は、東山の清水寺周辺に多く集まっていた窯元で作られていたことからその名が付けられ、日本料理店や茶道の世界で生きる目の肥えた人々の注文に応えるために、各地の焼き物の技を取り入れ、発展を遂げた。

京都の五条坂。焼き物の窯や陶房が軒を連ねる界隈に『西川貞三郎商店』はある。大正6年（1917）の創業以来、陶器や磁器を国内外に販売してきた初代社長の西川貞三郎は、昭和33年（1958）にベルギー万博に京焼・清水焼を出展。2代目の計太郎は、日本の優れた伝統工芸品や雑貨をも取り扱うようになった。現在では3代目の加余子さんが先代を引き継ぎ、清水焼をはじめとする日本の伝統工芸品、伝統文化を世界に紹介することに尽力するほか、「実際に使って食卓を華やかにする器」の提案、他産地とのコラボレーションも積極的に行っている。

「京焼・清水焼は日本料理店で重宝されていますが、案外、洋食器とも相性がいいんです。ご家庭の食卓に取り入れると華やかで、普段の食



用途に合わせて使う下絵・上絵用の筆の数々。細やかな工程を海外にも発信し、ファンは世界へと広がっている。



京都五条坂の界隈に佇む『西川貞三郎商店』は創業以来の京町屋造り。ロゴの「雪月花」は日本の自然美を象徴。



ろくろ成形。京焼・清水焼は「特徴がないことが特徴である」ともいわれ、幅広い技法が受け入れられている。

事がいっそう素敵に見えると思います。京焼・清水焼をもっと現代のライフスタイルに取り入れていただきたいと思っているんです」と話す。

京のわびさびを静かに伝える日常に使いやすい抹茶盌

京焼・清水焼の魅力を国内外のより多くの人によりわかりやすく伝えるため、近年には3つのブランドも立ち上げた。絵付けによって技と伝統を味わう「貞雲」、従来にない華やかさを楽しむ「かより」、京都の豊かな四季や美を感じる「見立て」だ。どのブランドも、趣きこそ異なるものの、長く製作を続けてきた職人による手業が光るものばかりだ。

『西川貞三郎商店』の製品作りに長年携わる工房では、ろくろで成形し、電気釜で焼き、さらに絵付けまでを家族一丸で行なっている。細い筆を何本も使って、素焼きの状態のものに一つひとつ絵付けをしていく。この綿密な作業は、海外の見本市で披露されたこともある。諸外国の人々はじっと見入り、この繊細で美しい職人技に感動してくれたという。

シンプルな色と形ながら、味わい深い表情を見せる「禅」、まさにえくぼがあるような造形が美しい「黒釉えくぼ」の抹茶盌。どんな場にも合いながら、落ち着いた存在感を放つこれらの抹茶盌で、多様で奥深い「茶の湯」の世界を楽しみたい。



06 W 97266



06 W 97315

申込番号　06 W 97266（禅）
申込番号　06 W 97315（黒釉えくぼ）

京焼・清水焼 抹茶盌

●サイズ／禅：約高さ8×径11.5㎝、容量約400㎖、黒釉：約高さ8×径12㎝、容量約600㎖
●素材／陶器
※電子レンジ・食洗機不可。
手作り品の為、色・柄・サイズが多少異なる場合があります。
お品物のお届けはお申込みから約60日かかる場合があります。



青の絵付け鉢が伝える繊細かつ大胆な美しさ

ぽってりと厚みのある白磁に、大胆な絵付け。砥部焼は、温かな白磁と呉須による青色の模様が素朴で、丈夫な使いやすい日用の器だ。

砥部の焼物の歴史は古く、300年以上前から、暮らしに必要な陶器が作られていた。大洲藩の領地であったこの地は、砥石の産地。砥石を切り取ったときに出る削りかすに目をつけた大洲藩主の命により、磁器の生産を始め、数年の試行錯誤を経て、ようやく今日の砥部焼の基礎が完成したという。磁器は陶器よりも高温で焼くため、硬くて丈夫。暮らしの実用品として適していた。

戦後興った民藝運動の中で、美術評論家で思想家の柳宗悦、陶芸家の富本憲吉らが砥部焼に注目。柳たちは、日常の暮らしの中で使われてきた手仕事の日用品の中に「用の美」を見出したのである。

明治15年（1881）、梅野政五郎によって開窯された『梅山窯』は愛媛県砥部の中で最も大きな窯元。50名ほどの職人を抱え、現在は60００〜7０００種類もの磁器を作っている。暮らしに寄り添った〝かたち〟、自然を感じられる〝文様〟、素



液状の土を石膏型に流し込む「鋳込み成型」。石膏が水分を吸って土が収縮し、型から抜きやすくなる。



石膏の型の上に土を置き、布をかぶせて叩いて成型する「たたら」。この後、2〜3日自然乾燥させ、強度を与える。



一気に筆を運び、大胆に模様を描いていく。
絵付けに使う呉須は茶褐色をしているが、焼くと青色に変わる。

朴で美しい〝手しごと〟の伝統を、誠実に、大切に守り続けている。

一筆書きの文様を楽しむ割れにくく使いやすい器

成形には、4つの方法がある。まず、ろくろを手で回し、土の塊から形を作る「手びねり」。2つめは、機械ろくろを使い、型に土を入れて成型する方法。3つめは、型の中に液状の土を流し仕込む「鋳込み成型」。そして、型の上に土を置いて布をかぶせて叩く「たたら」だ。

乾燥させ、型から取り出したら、約950℃で素焼きし、手で絵付けをする。この絵付けこそ、砥部焼の最大の特徴だ。唐草、太陽、なずな、赤線三つ葉、呉須赤菊など、オリジナルの文様はすべて自然をモチーフにしたもの。シンプルでありながら奥深いこれらの文様は「梅山様式」という一筆書きの技法で、呉須を含ませた筆を使って一つひとつ描かれており、それぞれの表情を楽しむことができる。釉薬をかけて1300℃の窯で焼くと、なめらかな白磁に呉須の青色が浮かび上がり、その姿はなんともすがすがしい。

多くの焼物の産地が機械化を進める中、砥部は近代化の波に完全に乗り遅れてしまった。しかし、それがかえって手仕事が受け継がれていくことにつながり、砥部焼ならではの魅力となっている。



申込番号 06 M 51181

砥部焼 ソバチョコ ペア（唐草）

●セット内容／ソバチョコ2
●サイズ／約高さ7×径8㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。キッチンクロス付。



申込番号 06 M 44504

砥部焼 つり鐘鉢外底（唐草）

●サイズ／約高さ9.6×径15㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



伝統と技術が調和した進化を続ける波佐見焼

波佐見焼は、長崎県・波佐見町付近で400年以上もの歴史を持つ焼物だ。原料となる陶石が三股の山中で発見されたことで、波佐見に本格的な窯が築かれたといわれている。当時、高級品であった磁器は、分業制が取り入れられたことにより量産が可能に。丈夫かつ扱いやすい安価な〝庶民の器〟として人々に親しまれ、江戸の食文化に大きな影響を及ぼした。

焼物のまち・波佐見で一際高い、レトロな煙突が歴史を物語る。『株式会社高山』は、この地で90年もの歴史を持つ波佐見焼の窯元だ。創業後、大量生産を目的にいち早く導入した「パット印刷」技術を生かした製品づくりを特徴とし、伝統を生かしつつ最新技術を取り入れながら進化を続ける。

広々とした工場では、機械や道具に囲まれながら多くの職人が作業を行う。なかでも印象的なのは、棚にずらりと並んだ様々な形やサイズをした真っ白なパット。この柔らかいパーツにインクを付けて、スタンプのように絵付けしてゆくのが「パット印刷」だ。クッション性抜群のパットは、多種多様な器にフィットし、幅広い表現の印



現在は人の手による「釉がけ」を主軸としながら、ロボットアームによる自動化へも力を注ぐ。



「製版」は仕上がりの鍵となる重要な工程。露光機を使い、絶妙な濃淡を作り出す。



「パット印刷」の作業。器の形に適したパットを選び、スタンプのように押し当てて印刷してゆく。

刷が可能。生産性のよさも魅力で、機械が作動するとリズミカルに作業が始まり、一日に何百個もの新しい絵付けができあがる。

高度なパット印刷技術が生む繊細かつ優美な「青海波文」

心地よく繰り返される強弱、やさしく滑らかな曲線が美しい「青海波文」。繊細でありながら優しいデザインは、高山唯一の絵付け職人が描くオリジナル。それを丁寧に版に起こしてパット印刷で映し出すのが高山流だ。品質を左右するのは「製版」の精度。そこには、長年にわたり蓄積されてきた、独自のノウハウがぎゅっと凝縮されている。完成度の高さは、器を手にすれば一目瞭然。緻密でありながら均一でない、手描きならではの風合い。温かみのある柔らかい質感が見事に再現されている。

「波佐見焼には特徴がないことが最大の魅力」と、常務取締役の大久保利明さんは話す。デザインや技法に縛りがなく、自由度が高いのは波佐見焼ならでは。これまでも、時代に寄り添いながら変化を遂げてきた。新しい技術やデジタル表現などを積極的に取り入れながら、人の手にしか生み出せない風合いも大切に守り続ける高山。型にはまらずに、果敢にチャレンジし続ける彼らは、きっとまた新たな波佐見焼の魅力を生み出してくれることだろう。



申込番号 06 M 41359

波佐見焼 青海波文 六方花小付 ペア

●セット内容／小付2
●サイズ／約高さ4×径8.5㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



申込番号 06 M 41357

波佐見焼 青海波文 桔梗小皿ペア

●セット内容／小皿2
●サイズ／約高さ1.5×径10㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



金属なのにやわらかく、曲がる鋳造技術を生かした錫（すず）製品

慶長14年（1609）、加賀藩主・前田利長により開かれた富山県高岡市。商工業の町として発展したが、特に鋳造の技に秀で、繁栄した。

大正5年（1916）、その地に能作兼次郎が創業した『能作』は、仏具や茶道具などを中心に手掛けていた。しかし、現社長の四代目・克治さんは「優れた鋳造の技を、もっと違う形で世の中に広めていけたら……」と考えるようになる。そこで克治さんは、銅や真鍮以外の素材を使ってみようと、金や銀に次いで高価な金属、〝錫（すず）〟に着目する。錫は水をまろやかにする作用があると言われており、高い熱伝導性が特徴だ。

一般的に錫製品には、硬度を持たせるためにほかの金属を加えるが、克治さんは錫100％でのものづくりに挑戦した。しかし、高純度の錫は非常にやわらかく、加工の段階で行き詰まってしまう。

そんな状況を救ったのが「いっそのこと、逆に、曲がることを売りにしてみてはどうか」という家具デザイナー・小泉誠さんのアドバイスだ。これまでの金属製品は、使用中に曲がったり凹んだりすることはマ



鋳造に使う鋳型（いがた）を作る工程。



錫100%なので、指で押すとピキピキと音を立てながら凹む。



真鍮を溶解する温度は1000℃を超える。
職人は想像を絶する猛烈な暑さと戦いながら作業を行なう。

イナスイメージだと思っていた。しかし、〝曲がる、やわらかい〟ということを前面に出して、製品開発をしようという、まさに逆転の発想に至った。

可能性を秘めた錫製品を身近に感じられる製品に

水引の「結び」をモチーフにした錫製の箸置は、それぞれにおめでたい文様をかたどっていて、引き出物や贈り物に用いられることも多い。錫100%でやわらかく、形状を変えることもでき使い方は様々だ。平面だった金属が、手で軽く曲げるだけで愛らしい表情をみせ、金属なのにどこか温かみを感じさせてくれる。曲げるとピキピキと音がなるが、これはTin Cry（ティンクライ）と呼ばれ、錫の分子が擦れ合うことで起こるものだという。

曲げられる金属を使ったユニークな製品は、平成22年（2010）、フランスの展示会に出品され、海外からの注文を受けるまでになった。

克治さんはこう話す。「伝統とは、守りながらも、私たちが新しく作り上げていくものだと思います。現に高岡市は今までになかった錫製品で注目が集まっています。将来、高岡の伝統産業になる可能性もありますね」

伝統の鋳造技術を基にした高岡が、今後、新しい錫製品の中心地に発展していく日も、遠くはないだろう。



申込番号　06 W 31068

箸置 結び 3ヶ入

●セット内容／箸置き3
●サイズ／約高さ0.2×幅3.5×奥行き1.7~2.6㎝
●素材／錫100%
※手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。



機能を追求したデザインに「用の美」が宿るカトラリー

2枚の成形合板を合わせ、蝶が羽根を広げているように見える「バタフライスツール」をご存じだろうか。昭和32年（1957）にミラノ・トリエンナーレで金賞を受賞し、ニューヨーク近代美術館「MoMA」やルーブル美術館にも永久所蔵されている。この作品を筆頭に、東京オリンピックの聖火トーチホルダー、札幌オリンピックの聖火台、東名高速道路東京料金所の防音壁など、これらはすべて、日本を代表するプロダクト・デザイナー、柳宗理が意匠を手掛けたものだ。

『柳宗理』は「用の美」をものづくりの思想にしており、デザインを担当する「柳工業デザイン研究会」では製品を作る際、石膏などを用いて実物大の模型を作り、実際の使い勝手を徹底的に検証するという。

完成品に近いものを作っては検証し、変更・修正がなされ、また作り直しては確かめる作業が繰り返される。また、デザイン画の類に頼らず、手を使う実用品は手を使ってデザインする姿勢も興味深い。市販される商品はもちろん、試作品が完成するまでにも、多くの手間と時間が費やされるのだ。特にキッチンウエ



ステンレスのプレスや研磨などの工程は、高い技術力を持つ熟練工の手により行われている。



作業は新潟県新潟市内にある町工場で施されている。妥協なきデザインと情熱を持った手仕事が、ここで結実する。



余計な装飾を省いたデザインゆえ、細部にもごまかしがきかない。高い技術を持つ職人の技が冴える。

アは、洗練されたデザインと計算された使いやすさに、ひとたび使えば、「一生、使いたい」という声が挙がるのもうなずける。

余計な装飾を省いた長く使えるデザインと品質

製品は、一枚のステンレス板から型抜き、成形、研磨といった数々の工程を経て完成する。熟練の職人が一つひとつ手作業で行っているのだ。その品質の高さは「用の美」を理解し、困難なデザインを高い技術力と熱意とで実現する人たちがいてこそ。余計な装飾を省いた美しい造形、高い機能性、妥協なきデザイン、それを生み出す手仕事の結実を堪能したい。

シンプルで機能的なカトラリーは、しなやかな曲線が美しいデザイン。その独特なフォルムは見た目のよさだけでなく、使いやすさに由来する。フォークは枝が短めで、すくい根が広い。そうすることで「刺す」のみならず「すくう」も可能にした。よく見ると柄は緩やかにカーブを描くような形をしており、手に心地よくフィットする。ステンレスにはつや消し加工を施すことで傷がつきにくく、目立ちにくい仕様に。

触れるたび実感するその魅力。シンプルながら温かみがあり、手にも暮らしにもすっと馴染んでゆく。長く大切に使いたくなる名品である。



申込番号 06 W 79281

柳宗理 ケーキフォーク5本セット

●セット内容：ケーキフォーク5
●サイズ／全長約15㎝
●素材／18-8ステンレス鋼



食体験を豊かにする一生モノの樹脂

繊細に波打つ凹凸、光をやわらかく返す曲線。その豊かな表情に目を奪われ、思わず〝樹脂〟であることを忘れてしまう。『ARAS（エイラス）』は、石川樹脂工業株式会社が展開する樹脂の新たな価値を切り拓くブランドだ。

石川県加賀市は、古くから漆器の産地として知られる。この地で1947年創業の石川樹脂工業もまた、漆器を原点とし、時代とともに合成樹脂の成形から塗装まで一貫して手がけるメーカーへと発展を遂げた。

しかし、いつしか樹脂製品は「使い捨て」「環境に悪い」という印象を持たれるようになる。「悪いのは樹脂製品ではなく、捨てる行為や捨てられてしまうようなものづくりだと思うんです」と、専務取締役の石川勤さん。使い捨てでなく、食体験を豊かにする長く使える樹脂製品をつくりたい。『ARAS』はそんな思いから誕生した。「壊れないから長持ちし、再利用もできる。視点を変えると樹脂こそサステナブルな素材なんですよ」

自然の造形を映す工芸品のような質感

土のざらつきや手に伝わる重み、有機的な色味。人は自然物に安らぎを感じる。均一に整った樹脂製品は便利である一方、どこか無機質だ。『ARAS』は、そんな樹脂の概念を覆そうと、〝不均一な中の美〟の表現を試みた。原料には、飽和ポリエステル樹脂（トライタン）にガラス繊維を混ぜた再生可能な新素材を採用。含有量を独自に調整し、情緒溢れる自然なムラを生み出した。

静かな機械音が鳴り響く工場では、ずらりと並ぶロボットが黙々と作業を行う。同社は、自動化を積極的に取り入れ、成形工程をすべてロボットに任せている。正確な形を次々と生み出すロボットと、それを見極める人の感覚。どちらも製品づくりに欠かせない。

造形を生み出す際は、製品ごとにアプローチが異なる。例えば、波のような凹凸を表現した「ウェーブシリーズ」では、あえて手彫りの原型を3Dデータに取り込み金型に起こすことで、有機的な線を表現できた。概念にとらわれないものづくり精神がまたここにも息づく。

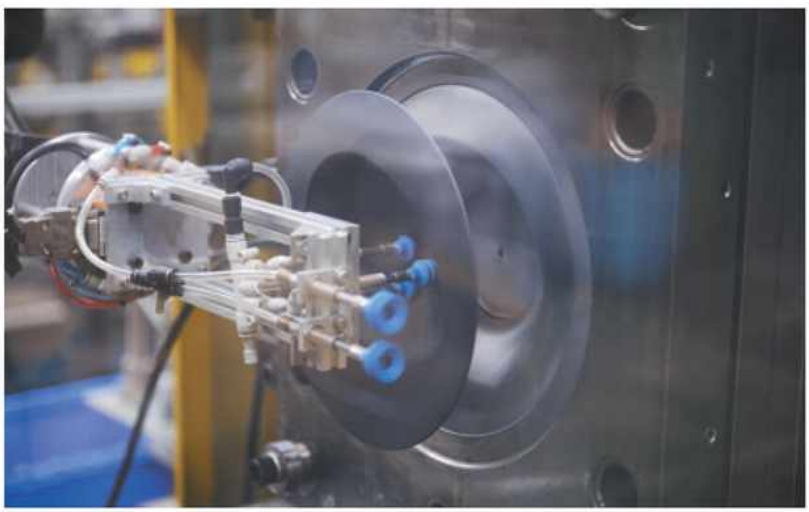
「妥協の選択ではなく、日常で自然に手にしてほしい」と、デザイナーの上町達也さん。樹脂ならではの扱いやすさと工芸品のような温もり。それを見事に両立させた美しい製品は、どこか肩の力を抜いて使えて心地よい。私たちの暮らしにそっと寄り添い、新たな楽しみを与えてくれることだろう。



小さな粒状に加工された樹脂を機械へ入れ高温で溶かしてゆく。



面取り作業は一つひとつ職人の手で。
この丁寧なひと手間が仕上がりの表情に磨きをかける。



成形作業は全て産業ロボットが行う。生産効率を高め、品質の安定化にもつながっている。



06 W 60367

06 W 60366

申込番号 06 W 60367（グレーピンク）

申込番号 06 W 60366（グレー）

ARAS マグカップ

●サイズ／約高さ8.9×径8.3cm、容量約320mℓ
●素材／コポリエステル樹脂（トライタン）、GF（ガラス繊維）
※電子レンジ可。



母の愛情を形にした保冷剤内蔵の弁当箱

整髪料、コンタクトレンズなど幅広い場面で使用されているジェル。

当商品の発案者である附柴裕之さんは、北海道大学在学中に研究に携わっていた高機能ジェル素材の実用化を目指した。生活、医療、バイオなどさまざまな場面で応用しようと、北海道大学と共同研究を行った。研究を始めて間もない夏のある日、主婦の何気ない会話を耳にする。

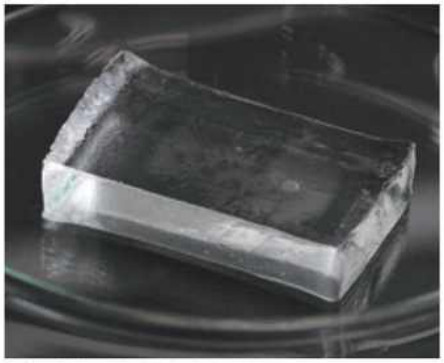
「食べ物が傷まないか心配で、子どものお弁当箱の蓋の上に保冷剤を付けて持たせているの」

この言葉を聞き、ジェルを使って冷却機能を持たせた弁当箱ができないかと、早速開発にとりかかった。保冷剤となるジェル素材の配分量、冷却時間の安定性などを研究し、弁当箱の蓋と保冷剤を一体化させたサンプルを作製。改良を重ねオンラインで限定500個の試験販売を試みた。すると、2週間で完売し、ウェブ上には沢山の利用者の声が集まっていた。

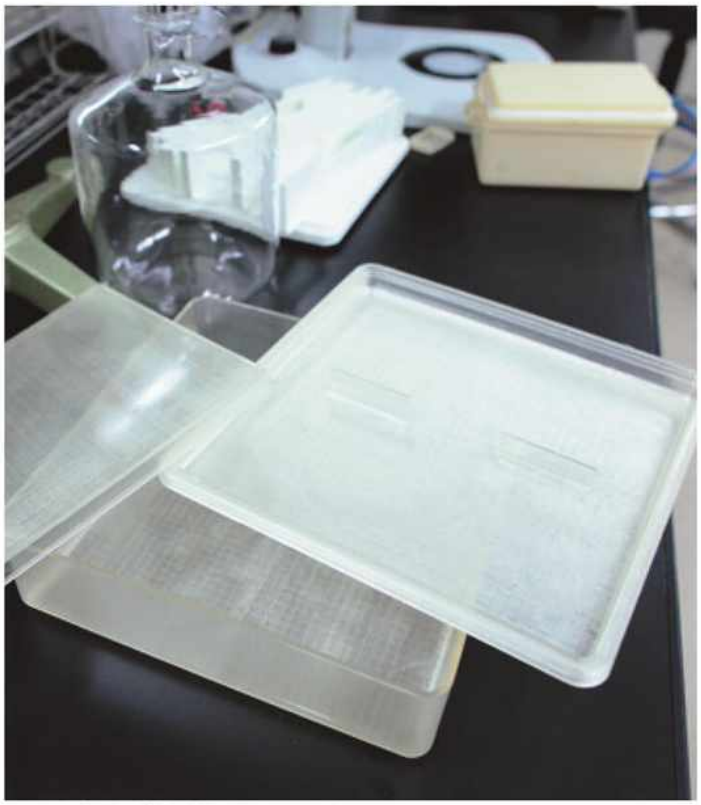




GEL-COOまの蓋に内蔵された高吸水性樹脂が
素材となっているジェルの機能性などを、開発している。



平成14年（2002）北海道大学で開発された
超高強度ハイドロジェル。



レーザーを使用し、特殊な液体を硬化させて積層することで、
3Dのデータと寸分違わぬ精密な立体物を作成する技術、「光造形」で型を製作。

絶滅の危機にさらされるホッキョクグマの救世主に

携わる人々の声を参考に開発から1年後、〝愛あればこそ冷たい〟というインパクトのある宣伝文句が付けられた保冷弁当箱『GEL－COOま』が完成した。保冷剤が内蔵された蓋を冷凍庫で凍らせて使うことで25℃の気温で4時間程度の保冷効果があるこの商品は、グッドデザイン賞にも選ばれ、発売から6年目で計50万個、年10万個以上売れる大ヒット商品となった。

「ジェルの新しい可能性を伝えると同時に、北海道を宣伝することも私たちの重要な役割。開発から完成にいたるまで、メイドイン北海道であることにこだわっています」

愛らしい表情の『GEL－COOま』は、北海道円山動物園のホッキョクグマがモチーフになっている。

「地球温暖化の影響で2100年までに絶滅すると言われているホッキョクグマの自然繁殖で、世界的な成果を上げている円山動物園に我々ができることはないかと思ったのです」（附柴さん）

世界中の動物園でも成功例が少ないホッキョクグマの自然繁殖。平成12年（2000）以降、国内で唯一自然繁殖に成功しているのが円山動物園なのだ。このような円山動物園の取り組みや絶滅の危機にさらされているホッキョクグマについて書かれたメッセージカードを添えて販売されている『GEL－COOま』は、発売から半年で約8万個を売り上げるという功績を収めた。また、「お魚贈呈式」と銘打ったイベントを設け、ホッキョクグマに好物のエサをプレゼントするなど、『GEL－COOま』の売り上げの一部は円山動物園に寄付されている。



申込番号　06 W 31139

ランチボックス オス・メスセット

●セット内容／オス、メス各1●サイズ／オス：約高さ5.5×幅9.4×奥行11㎝、容量約220㎖、メス：約高さ5.5×幅9.4×奥行11㎝、容量約220㎖●素材／本体・留め具：ポリプロピレン、保冷フタ：ABS樹脂
パッキン：シリコーンゴム
※本体のみ電子レンジ可。キッチンクロス付。

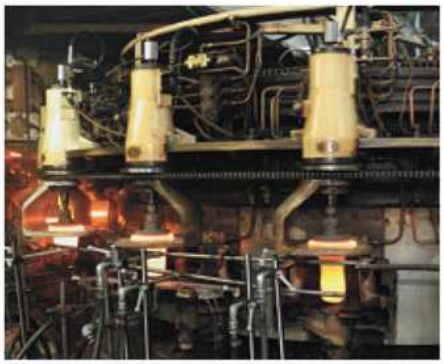


環境に優しい耐熱ガラスでじっくり淹れる特別な1杯

耐熱性、耐薬品性が要求される医学や理化学分野で安全性が評価され、フラスコやビーカーなどに用いられている「耐熱ガラス」。加熱調理にも対応し、家庭用品にも活用されているが、その製造の日本最大手であり、耐熱ガラス工場を国内で保有しているのが『HARIO』だ。

社名はガラスを「玻璃」と呼んだことから〝ガラスの王様＝玻璃王〟に由来する。大正10年（1921）の創業時から一貫して耐熱ガラスの研究、開発、生産。理化学用ガラス器具の技術を応用し、コーヒーサーバーや急須などの食器分野に進出した。さらに、熟練工によって培われた技術をオートメーション化し、高品質な製品の大量生産も可能にした。

耐熱ガラスの原料は、珪砂、硼砂、硼酸といった天然の鉱物を精製したものだ。人と環境に配慮した物づくりを目指す同社では、鉛、亜鉛、カドミウムなどの重金属は一切使用せず、天然の鉱物を精製したものを原料としている。これらを空気の勢いでミキサーへ送り込み、調合されたガラス原料は、コンピュータ制御のコンベアによって熔融炉へ。原料と、



耐熱ガラスの原材料は100%天然の鉱物を精製したもの。泡を残さないための泡切り剤には塩を使用している。



チルカットマシンで形や大きさを整えた後、取っ手やサイフォンの足付けなど特殊な部分は職人が加工する。



熟練工の技術を生かし、電気熔融炉などの機械を自社開発。オートメーションで大量生産を可能にしている。

「カレット」と呼ばれる工場内で発生したリサイクルガラスを溶かし、耐熱ガラスを精製していく。

技術開発の結晶である本格派のコーヒー器具

昭和47年（1972）までは原料を溶かす燃料は重油を用いたため、煙やすすがひどい状況だったという。こうした環境を改善すべく、電気を直接通して溶かす電気熔融炉を開発。「煙突のないクリーンな工場」を時代に先駆けて実現した。耐熱ガラスと組み合わせる部品も、環境ホルモンを含まない合成樹脂を採用。工場周囲の環境を乱さず、人に優しいものづくりの姿勢はここにも見られる。

耐熱ガラスは見た目が美しいだけでなく、匂いや汚れが付きにくいので衛生的だ。さまざまな製品を手がけるが、コーヒー器具の歴史は古く、昭和32年（1957）には本格的なサイフォンを発売している。以来60余年にわたり開発に努めているだけに、品質や機能性への自信も大きい。

このコーヒードリッパーは、底に大きな一つ穴が開いた円錐形。内側にスパイラルリブ（凸）が付いた独自の形状により、コーヒーの旨みをしっかり抽出する。目安目盛付きのサーバーと併せて使用することで、手軽にドリップが可能に。日々の優雅なコーヒーブレイクを楽しむアイテムとしてひと役買ってくれそうだ。



申込番号　06 W 95182

V60 セラミックドリッパーセット

●サイズ／約高さ21×幅14×奥行12.1㎝、質量約630g、容量約600㎖
●素材／ドリッパー：磁器、サーバー：耐熱ガラス、フタ・ハンドルバンド・スプーン：ポリプロピレン
※ドリッパー：1~4杯用、サーバー：2~5杯用。ペーパーフィルター付。



元エンジニアの設計と職人技の融合

いいすり鉢といいおろし器の条件とは――その答えを教えてくれたのが、すり鉢・おろし器専門窯元『元重製陶所』の四代目・元重慎市さんだ。

元重製陶所のすり鉢とおろし器は島根県江津市を中心に古くから作られる「石見焼」という技法で作られている。大正14年（1925）の創業時は、石見焼の特産である水甕を生産していたが、三代目からは「すり鉢」を専門に作るメーカーとして生まれ変わった。元エンジニアだった三代目は、これまでに例を見ないすり鉢専門のラインを自ら設計し構築。初の自動化に成功した。しかし、すり鉢の命である櫛目は一つひとつ職人の手で掻かなければならない。その理由は、「粘土の硬さは毎日変わり、すり鉢の形や掻く道具によっても一定にはならないためです」と語る。自作のステンレス製の櫛でスッと引く。失敗のできない一発勝負だ。

四代目の慎市さんも、三代目と同じ元エンジニアだった。約4年前、家業を継いだころは、ちょうどおろし器ラインの開発中。最初に手がけたのが、おろし器に強化セラミックの刃を均一に並べる機械だった。この研究の末に、元重製陶所の唯一無二のおろし器が完成した。

研究と開発を繰り返し すりおろしやすさに特化

いいすり鉢の条件には、触った時に段差を感じないこと、櫛目が鋭利であることが挙げられる。多くのすり鉢は型で押し付けて作られるが、どうしても先端が丸くなってしまう。小さなゴマは擦れても、大きなものは潰しにくい。だが、元重製陶所では職人の絶妙な力加減で、櫛目は鋭利に、そしてほとんど段差を感じない仕上がりになった。器の形状は、一般的なすり鉢よりも深くすることで、すりつぶしたものが自然と真ん中に集まるようにしている。底にもシリコーンゴムをつけることで、安定感のある機能的なすり鉢が完成した。

一方、いいおろし器は、刃の鋭さで決まるという。同社のおろし器は砕いた強化セラミックの破片をランダムに並べているため鋭い面が多く、軽い力でもサラサラおろせると評判だ。「繊維がたまりにくいまま最後までおろせて、水で流すだけで綺麗になります」と元重さんは言う。

元重製陶所のすぐ裏には雄大な日本海が広がり、海に沈む夕日が工場をキラキラと照らしている。この穏やかな風土とやわらかい人柄から生み出されるすり鉢とおろし器が、日々の食卓を彩ってくれるはずだ。



潮風が気持ちよく吹き抜ける元重の窯場全景。



職人の手が入ることにより、使い勝手がぐんとよくなる。



じっくりゆったりと自然乾燥されているすり鉢。



申込番号 06 W 01271

おろし器（小）・すり鉢（中）セット

●セット内容／おろし器、すり鉢各1
●サイズ／おろし器：約高さ2×径10㎝、すり鉢：約高さ8.5×径14.5㎝
●素材／おろし器：陶器・セラミック・シリコーンゴム、すり鉢：陶器・シリコーンゴム
※すり鉢：電子レンジ可。手作り品の為、色・サイズが多少異なる場合があります。



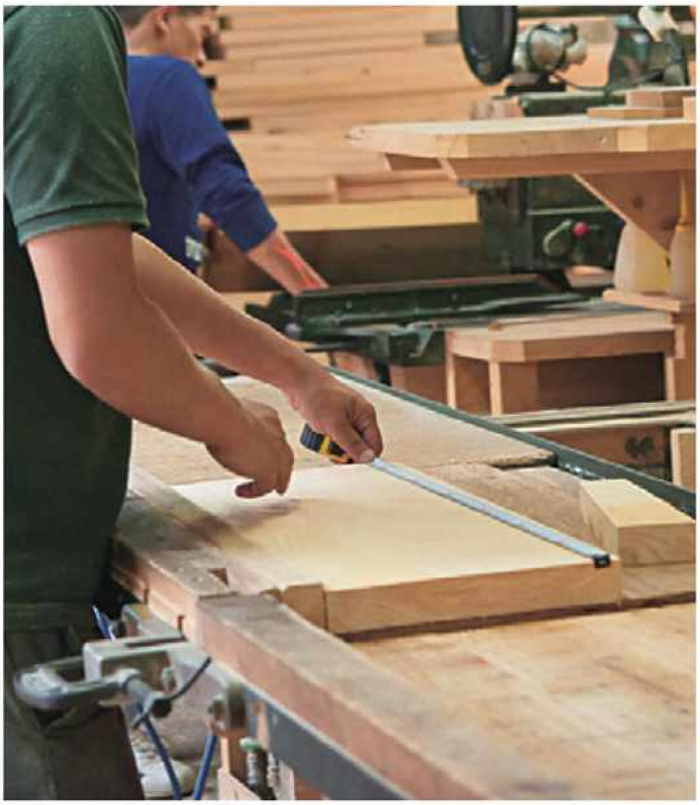
木を愛する職人の夢が結実
四万十檜の精緻なまな板

四万十川の近くにある檜を扱う工房『土佐龍』の池龍昇さんは工房の裏山を歩く足を止めて、土の上に落ちていたあるものを拾って見せてくれた。「これが檜の赤ちゃんですわ」。緑豊かな裏山にたくさん転がっている、直径4㎜ほどのサッカーボールのようなかたちをした小さな種子。これらが育つまでに30年以上かかるそうだ。山の南側に生えている木は、日の当たる側面とそうでない側面の差が激しいため、年輪が歪み楕円形になる。北側に生えている木は、円形になっている。原木の丸太を指差しながらまた池さんが教えてくれた。

森の中に入ると、その心地好い〝森の香り〟に思わず深呼吸をしたくなる。森の中には動物の亡きがらや排泄物といった堆積物がたくさんあるはずなのにも関わらず、その臭気を感じず爽やかな空気が保たれているのは〝森の香り〟の正体、「フィトンチッド」と呼ばれる成分のおかげだそうだ。また、日本の檜のなかでも特に油性分〝ひのきオイル〟の多い四万十檜は、水切れがよく、乾


カンナがけで表面を加工。


四万十地域の原木集荷場。


まな板のサイズに合わせて寸法切りを行う。

燥に強く耐久性に富んでいる。

間伐材を余すことなく使う環境に配慮した製品

土佐龍で使っているのは、檜の間伐材、建築材等の端材だ。それらを余すところなく、有効に利用できるような加工の方法や商品のラインナップが考えられている。「木を大事に考えていくと、喜んで大切に使ってくれる人に使ってほしいですね。プラスチックのものよりも少し高いけれど、『ちょっと高かったから大切に使おうね』という人に使ってほしいと思うんです。無機質なもののなかで生活をするよりも、木のなかで生活をしていた方が、生活が潤うと思うんですよ」。

四万十檜の魅力を誰よりも知っている池さん。今の目標は、その惚れ込んでいる四万十檜を用いて「世界一のまな板屋になること」だと教えてくれた。高知県の豊かな森の中にある、この工房が、世界中のキッチンを檜の爽やかな香りで満たす日はそう遠くないかもしれない。



申込番号 06 W 60355

四万十ひのき スタンド付きまな板 L

●サイズ／約タテ20×ヨコ36.5×厚み1.5cm、質量約545g
●素材／天然木（四万十ひのき・さくら）、ステンレス鋼、ニッケル
※天然木を使用している為、木目は一つひとつ異なります。キッチンクロス付。



料理を引き立てる切れ味 刀匠の技が宿る関の包丁

名刀の里・岐阜県関市。折れず、曲がらず、よく切れると評された質実剛健な刀の産地の歴史は、鎌倉時代の刀匠「元重」に始まる。「孫六兼元」や「和泉守兼定」といった名工によって発展。名刀の誉れ高く、武田信玄、豊臣秀吉ら多くの武将も関の刀を帯刀した。時代が下り、刀の需要衰退に従って一部の刀匠は包丁、鎌などを打つ農鍛冶へと転じた。

刀匠の技が息づくこの地に、海外でも好評を博す刃物製造会社がある。昭和22年（1947）から続く『佐竹産業』だ。いい包丁を作るために、デザインから型取り、研磨、仕組、刃付け、加力検査、検品までのほとんどを自社で行う。もっとも重要な工程は〝刃付け〟。同社では3年以上の熟練工だけに許されている。刃先を触っては確かめる作業を何度も繰り返し、鋭敏な包丁へと仕上げていく。削り過ぎると欠けが生じ、わずかに厚かったとしても切れ味が悪くなる。職人は僅差、0.1㎜以下の世界で見極めるという。

「納得のいく包丁を作るため妥協はしたくないから、大量生産はしません。価格の高い安いは包丁の素材



プレスして型取りするのも一本一本手作業だ。



焼いた鉄をハンマーで叩いて伸ばし仕上げる
昔ながらの製法も行っている。



この道20年の職人による刃付け。
神経を研ぎ澄まし、数ミリ単位で削る。

の違いだけ。職人はどんな価格の包丁でも、力を入れずに切れるようにすることを目指しています」と三代目社長の佐竹安広さんは語る。

国内外で認められる品質
刃物用に開発された刃材を使用

硬い食材を切ったときにその仕上がりの良さが特に分かる。人参で試し切りをすると軽く滑らかに刃が入り、スパッと切れた。美しい切り口が見た目にも美味しさを誘うのだ。佐竹さんは品質の良さに支えられた日本の包丁文化に胸を張る。「欧米では皮むきやみじん切りなどに専用の刃物が使われていますが、包丁文化が発達している日本ではこれらを包丁一本でまかなってしまう方がほとんど。会席料理における繊細な細工も、包丁があってこそです」

海外進出のきっかけは、平成6年（1994）、大阪の展示会への出展。ヨーロッパのバイヤーの目に留まり、翌年欧州市場向けに『SATAKE』と冠した包丁を販売すると、累計100万本以上を売り上げ大ヒットした。今や、有名な料理人から特注品を作って欲しいと依頼も舞い込むという。

紹介する商品はハイカーボンステンレス刃物鋼によるもの。国内外で認められる確かな切れ味をぜひ。



申込番号 06 W 40830

暁里 三徳和包丁

●サイズ／全長約29cm、刃渡約17cm
●素材／刃部：ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄：天然木



申込番号 06 W 40822

暁里 菜切和包丁

●サイズ／全長約29cm、刃渡約16cm
●素材／刃部：ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄：天然木



心を豊かにしてくれる 使って育てる鉄器のある暮らし

鉄製品は手間がかかる。鍋ならば使う前には鍋肌に油をなじませる「鍋ならし」が必要だし、さびさせないためには、使っていく中で油分を補給するなどの知恵を必要とする。それでも道具と向き合う、そんな楽しさを教えてくれるのが『及源鋳造』の鉄器だ。嘉永5年（1852）、岩手県奥州市に創業した。

奥州の鋳物は「南部鉄器」の総称でも知られている。その歴史は、奥州藤原氏が平泉に栄えた時代にまでさかのぼる。平泉の礎を築いた藤原清衡が、江州（現在の滋賀県）から鋳物職人を呼び寄せ、中尊寺の梵鐘などを製造させたのが始まりだ。

『及源鋳造』の前身となる『及川源十郎鋳造所』では、ご飯を炊く「つば釜」「お汁用の鍋」、牛馬など家畜用の「カイバ桶」などを作っていた。戦時中は生産が中断されたが、戦後再び鍋釜作りが復活。高度経済成長期を経て、工場には鋳造機械が導入されるようになったが、今でも、ほとんどの工程は職人が行う。真っ赤に溶けた鉄を砂型に流し込む「注湯」や研磨などだ。デジタルな機械とアナログな職人技とを共存さ



170年以上、鋳物と向き合い続ける『及源鋳造』。鉄瓶をはじめ、アウトドア用品、調理器具、風鈴などを製造する。



昔ながらのキューポラ操業の際には、鉄を溶かす燃料のコークスもまた欠かせない。



「注湯」の工程は職人が2人がかりで行う。溶鉄の温度は約1500℃。危険を伴いながら、慎重かつ素早く注がれる。

せることで、品質を保っている。

丈夫で傷がつきにくい アートのような鉄の瓶敷

鉄製品は、鉄製品ならではのメリットもある。まず、丈夫で変形しづらく、傷に強い。高温に強く、蓄熱性に優れているので、例えば調理器具であれば、短時間でおいしく調理することができ、さらに使えば使うほど油がなじんで使いやすくなっていく。まさに〝育てる道具〟だ。

「手間をかけて道具を育てていく感覚を知り、かかる手間も楽しんでもらいたいと思います」とは、5代目の及川久仁子社長。誰よりも鉄製品のある暮らしを楽しみ、その魅力を発信している。

日本の伝統的な文様「アラレ」があしらわれた鍋敷きは、鉄器ならではのずっしりとした重みとマットな質感を生かしたシンプルでかっこいい佇まいである。

もちろん、長く使うには多少の手間は必要だ。しかし、手間をかけるうちに、ふと気付く。道具一つで暮らしは変わること、そして、変化していくことの喜びや、愛着を持つことの楽しさに。そんな豊かな暮らしを、この鉄器はもたらしてくれる。



申込番号 06 W 51508

瓶敷 アラレ14㎝

●サイズ／約高さ2×径14㎝、質量約350g
●素材／鋳鉄



丈夫で扱いやすく美しい ふと日常にある、白い道具

やわらかく輝く白い器が、何気ない台所の風景をすっと整える。無駄のない形と静かな佇まいは、使う人の手元までも美しく見せてくれる。

琺瑯は、鉄にガラス質の釉薬を焼き付けた素材。熱伝導に優れ、におい移りせず、衛生的であることから、古くから人々の暮らしを支えてきた。1934年創業の『野田琺瑯株式会社』は、琺瑯一筋で歩み続ける日本を代表する琺瑯メーカー。代表作である、白を貴重とした『ホワイトシリーズ』は、誰もが一度は目にしたことがあるキッチンの定番だ。

シリーズが誕生したのは2002年。当時、琺瑯製品といえば、柄物やカラフルな色が主流。インテリア性を重視されることが多く、白色は衛生用品としてのイメージが強かった。そこへ「食材を美しく見せたい」「毎日使うなら軽い方がよい」「冷蔵庫に入るサイズがよい」など主婦ならではの新たな視点を持ち込んだのが、現社長・野田靖智さんの母・善子さん。艶やかで清潔感のある白を生かし、日々の料理を支える道具が誕生。暮らしを整える白いシンプルな道具は、時代や人々のライフスタイルに深くマッチし、瞬く間にその名を広めていった。

職人魂がつくりだす、変わらぬ美しさと性能

琺瑯づくりは大きく分けて「成型」と「釉掛け」の工程に分かれる。栃木県に自社工場を構える野田琺瑯では、全ての工程を一貫して行い、今もその多くを職人の手が支えている。

まずは、鋼板を円盤状に型抜きし製品の形に整える「成型」。その後「釉掛け」の工程へと進む。ガラス質を混ぜた釉薬を用いて、まず「下ぐすり」を施し、乾燥させたら「上ぐすり」をかける。やっとこを使い均一にするこの繊細な作業を、職人たちは目と手の感覚を研ぎ澄ませながら行うのだ。その後、約850℃に熱された窯で焼成することで、釉薬がガラス状に溶けて金属と一体化。長いトンネル状の窯を潜り抜けると、つやつやで美しい表情が現れる。「工業製品でありながら温かみがあるのは、人の手が加わっているから」と、野田社長。

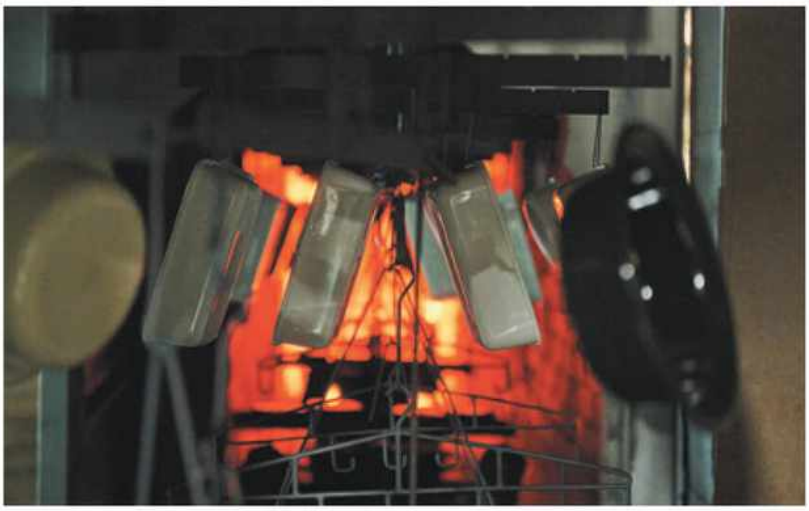
いつの時代も変わらず職人魂を貫き、使いやすくて美しい、普遍的な機能美を生み出してきた野田琺瑯。その軸をぶらさず、丁寧なものづくりを続けてきたからこそ、今の信頼がある。ふと気づくと日常にある道具。使うたび、便利さや安さだけでは語れない〝本質的な価値〟を、そっと教えてくれる。



やっとこで摘み上げ、釉薬に潜らせるディッピング作業。
均一な厚みに仕上げるには、繊細な手さばきが欠かせない。



プレス機で絞りを施し成型。取手などは、
溶接で一つひとつ丁寧に取り付けられる。



釉薬を乾かし、ロゴを押した製品を焼成炉（約850℃）へ。
高温の窯で、釉薬のガラス質をしっかりと定着させる。



申込番号 06 W 60357

ココナベ　小

●サイズ／約高さ10.5（フタ含む）×直径15cm、厚み約2mm、容量約720mℓ、重量約670g
●素材／ほうろう用鋼板（ほうろう加工）、フェノール樹脂
※電磁調理器100V可、電子レンジ不可。調理時は持手が熱くなりますので、鍋つかみ等をご使用ください。商品の製法上、黒い筋や点が見受けられる場合があります。キッチンクロス付。

金属加工と熟練職人の技術が融合した燕三条金物



江戸幕府が農民に副業として和釘製造を広めたことから、新潟県燕市は金属加工産業の街として栄えてきた。長い歴史の中で技術は磨かれ、創意工夫を凝らした製品が次々と生み出されている。その中でヒットに結びついた製品が、シリーズ『肴七味』のステンレス製卓上鍋だ。

開発者自ら理想の鍋を求めて、容量や火の回る早さなどを徹底的に検証した。径が大きすぎては、どうしても素材を余計に入れてしまう。また深すぎても具が沈んでしまい、美味しい状態を食べ逃してしまう。「鍋は煮え際を食す料理である」との信念から試行錯誤を繰り返し、現在の形状を導き出した。厚さ約1㎜のステンレス製のため、軽量で手入れも簡単。土台となる型は、一から作った。

特徴はその成型方法にある。採用されたのは「スピニング加工」だ。丸切りしたステンレスを押物で固定し、それを回転させて水溶性の油で冷却しながらローラーを押し当て、徐々に金型に近づけて成型する加工方法だ。練った土を轆轤に据えて回転させ、手を添えると見る見る器が成型される陶器のように、1㎜厚の



熱による金属疲労が起こらないよう、水溶性の油で冷却しながら金属を伸ばしていく。



焦がすことがなく、また部品も不要なスポット溶接でつまみや取っ手を取り付ける。



成型した後は、シャフトに羽布をセットして高速回転で磨きを掛ける。

丸形の鋼板を回転させ、鍋の形状に引き延ばしながら成型する。

さらに槌目を付けることで強度も増し、情緒ある表情が生まれる。磨きによるつや消しと相まって、卓上にも相応の高級感をたたえている。

軽量で手入れも簡単 味わいと質感のある卓上鍋

成型した後は磨き職人の腕の見せ所だ。荒い羽布で磨きを掛けてから、仕上げ羽布で磨き、つや消しをする。研磨剤の組み合わせや羽布のメンテナンスも、製品の出来を左右する大切な仕事だ。

熟練の職人は語る。「機械を使うと仕上がりは均一だが、反面温かみや味わいが感じられない。やはり最後は人の手です」

こだわりの物づくりは、これだけに終わらない。つまみや取っ手は、重ね合わせた金属部材を電極の先端で挟み、加熱・溶接するスポット溶接で取り付ける。付属品が入らず、電圧が安定しているので焦げがなく、仕上がりも美しいという。

ステンレス製のため土鍋などと比べ、格段に軽いことも大きな魅力だ。扱いやすく手入れがしやすいだけでなく、丈夫なのもありがたい。鍋料理のおいしさを追求する開発者の熱意とこだわり、伝統の金属加工技術が結実した、今まであるようでなかった〝鍋好きのための鍋〟だ。



申込番号　06 C 90567

ステンレス製 卓上鍋

●サイズ／本体：約高さ8×直径24㎝（持手含まない）、厚み約1㎜、容量約3ℓ、質量約550g
●素材／ステンレス鋼
※電磁調理器200V可。
調理時は持手が熱くなるので、鍋つかみ等をご使用ください。



鉄の油ならしの手間を解消 特殊加工でラクにおいしく

鉄製の調理器具は、とてもデリケートだ。新しく買った際はまず鉄に油をなじませる「油ならし」というひと手間が必要だし、使い始めてからも扱い方を間違えればすぐにさびたり、こげついたりする。

しかし、それを超える魅力があるのが鉄の調理器具だ。熱伝導率と保温性が高いという特性により食材はふっくら焼き上がり、鍋肌に油がなじんでいくから、余分な油分や水分が食材に戻ることがない。さらに、使い込むほどに、油なじみがよくなり、焦げにくく使いやすい調理器具へと成長していくのだ。

調理器具にはフッ素樹脂加工、ホーロー、セラミック、ステンレス、アルミなど、さまざまな素材がある中、鉄は唯一、使いながら育てて行く調理器具であるといえるだろう。

唯一の難点ともいえる鉄製品にかかる「手間」を、大阪府八尾市にある『藤田金属』は独自の方法で解決した。それが「ハードテンパー加工」。仕上げに本体が700℃近くになるまで焼き、油をなじませる加工だ。温度が高すぎたり、焼く時間が長すぎたりすると、割れなどが生



700℃近くで焼き込む「ハードテンパー加工」。焼きムラが一つずつ異なるのは、手作業で加工を施しているため。



様々な機械がそろう一貫工場で、金型も自社で作成。アイデアが出たものはすぐに工場でサンプルを作る。



一つひとつヘラ絞り加工で形にする。何度もサンプルでの調整を行い、使い心地を追求したうえで商品となる。

じるため、微妙な温度調節が必要だ。真っ赤な鉄の塊を見ながらタイミングを測る職人の勘に頼ることになる。

鉄の特性で食材ふっくら こげやさびも防いで使いやすく

職人の「手間」はかかるが、この加工を加えたことにより、使い始めの「空焼き」や「油ならし」の手間が不要となり、焦げつきやさびつきもある程度防げるという。

『藤田金属』の創業は昭和26年（1951）。大阪の工場街、西成でアルミニウム製金物の製造販売から始まった。現在は三代目と四代目が親子で商品開発に携わり、「長持ち」で「優しい」、そして「便利」な金属製品を日々考えている。

この鉄パンと玉子焼用のフライパンも、もちろん「ハードテンパー加工」を施したものだ。鉄パンは「焼く」「炒める」に加え、深型なので「揚げる」にも使えて、食材がこぼれにくく、油が飛び散りにくい。玉子焼用は鉄の特性でふんわりと焼き上げ、炒め物や焼き物にも使える。

製品には「鉄製調理器具取扱説明書」が付き、「こげつきにくくするには？」など、デリケートな鉄製品を活用するための情報が列挙されている。すべては製品を長く使ってもらうために。『藤田金属』では、ユーザーの手元に届いた後までを想定したものづくりを行っているのだ。

申込番号 06 W 44560

こだわり職人 ふか〜い鉄パン20㎝

●サイズ／約高さ9×直径20㎝（持手含まない）、質量約880g
●素材／本体：鉄（ハードテンパー加工）、持手：アルミニウム・フェノール樹脂
※電磁調理器200V可。焼き付け加工を施す為、焼きムラがありますので予めご了承ください。



06 W 44560

申込番号 06 W 44561

こだわり職人 ふわふわ玉子焼

●サイズ／約高さ4×幅15.5×奥行18㎝（持手含まない）、質量約755g
●素材／本体：鉄（ハードテンパー加工）、持手：アルミニウム・フェノール樹脂
※電磁調理器200V可。焼き付け加工を施す為、焼きムラがありますので予めご了承ください。



06 W 44561



お弁当作りはこれ一つで 匠の技が光る四角いフライパン

戦後の日本のインダストリアルデザインを牽引したプロダクトデザイナー、柳宗理。そのデザイン性と機能性を兼ね備えたプロダクトは、今でも世界中のファンの心を掴んで離さない。そんな柳のプロダクトの中でも名品が数多く存在するのが、キッチンウェア。そしてその生産を担っているのは、日本を代表する金物の街・新潟県燕三条である。

以前は洋食器をメインに製造していたこの工場は、柳との出会いがきっかけで、潮目が変わった。工場の職人はこう語る。

「はじめてカトラリーシリーズを作り始めたのが1975年。当時は図面もなく、柳先生が持ってきた石膏のプロトタイプをもとに、何度も出し戻しをして生産化したそうです」

それからは柳の美意識が詰まった製品を、ブレることなく大量に作り出すべく、生産ラインを強化。品質管理を徹底し、細かいキズも見逃さずに手磨きをかけて完璧に仕上げる姿勢が今も工場の基本理念だ。

「柳先生のプロダクトを生産する上で、得たものはすごく多いですね。機能性を求める上で生まれるデ


プレスをして型を抜く。


持手も一つひとつ手作業で取り付けていく。


細かいキズなどがないか、職人の手で入念にチェック。

ザインの美しさといったものづくりの美学からも、今の私たちは多大な影響を受けています」

2〜3人分のおかず作りに適した洗練された意匠を日常に

プロダクトデザイナーの名匠から学んだものづくりの機微を生かして生まれたのが、この『匠』シリーズ。焦げ付きやすさを改善する加工を施した「マグマプレート」。表面に細かい凹凸をつけることで、熱伝導を良くし、食材の奥まで熱を伝えることができるうえ、油馴染みも良く表面も焦げ付きにくい。「南部鉄器の質感からヒントを得て生まれた独自の加工です。見た目の趣はもちろん、機能面でも様々なメリットがあり、IHにも対応しています」

長く愛されるものは、使いやすいもの、その基本的なことを教えてくれたのが柳宗理だった。そこからさらに工場がものづくり独自の研究を重ねることで生まれた『匠』シリーズは、次の名品として、これから多くの家庭で重宝されるに違いない。

「鉄のキッチンウェアというのは、皆さんが思っているほど難しくない。『匠』のシリーズは、これまでに培った技術を総動員して使いやすさを向上したものなので、ぜひ一度使ってみて、調理道具を使いながら自分だけのものに〝育てる〟楽しみを実感していただきたいです」。



申込番号　06 W 40871

玉子焼き 小

●サイズ／約高さ3.1×幅9.8×奥行15.2㎝(持手含まない)、厚み1.6㎜、質量約380g
●素材／本体：鉄（マグマプレート）、持手：天然木
※電磁調理器200V可。

良器

食の時間を美しく楽しく。
長く愛用したくなる
表情豊かな器と道具をご紹介。

石川発 1

シンプルながら
味わい深い
飾らない重厚感

石川県加賀市で200年以上にわたり山中漆器の商品の企画や製造、販売を行う『北市漆器店』。「木目汁椀」は、木目の風合いが美しい一品。無駄な装飾をせずとも、シンプルながら重厚感があって美しい。やさしく手に馴染む質感が心地よく、日々使いやすいのも魅力だ。普段使いからおもてなしまで幅広いシーンで活躍する汁椀である。



06 W 60342

岐阜発 2

主役の料理を
瑞々しく映し出す
奥ゆかしい器

岐阜県瑞浪市で、「暮らしに調和する器」をコンセプトに白磁の器づくりを行うブランド『深山』。「瑞々（みずみず）」は食卓の主役である料理が〝瑞々しく〟引き立つようデザインされた皿だ。控えめでありながら凛とした佇まいは、和食でも洋食でも自然と調和する懐の深さを持ち、毎日使いたくなる存在だ。



06 W 30115

山口発 3

心をほどく
やわらかい表情
日常で使う萩焼

山口県萩市の「萩焼」は茶人に愛される茶陶のイメージが強い。1975年創業の『萩陶苑』は、「高級な茶陶というイメージを良い意味で払拭したい」と新たな感性を吹き込んだ生活食器を次々と生み出している。『ミント』と『レモネード』のシリーズは、萩焼らしい優しい風合いを残しつつ、ピンクやイエローで縁取り、クールなミントグリーンを合わせた愛らしくも爽やかなデザインが魅力だ。飾らないやわらかい表情に惹かれ、毎日自然と手にしてしまう。



06 W 60340

06 W 60341

申込番号 06 W 60342

1 Kaze-ya style
ペア木目汁椀(黒・銀朱)

●セット内容／汁椀2●サイズ／約高さ7.5×径12cm
●素材／PET・ABS樹脂(ウレタン塗装)
※電子レンジ可。

申込番号 06 W 30115

2 瑞々
木瓜鉢14cmペア(赤飴/にび白)

●セット内容／鉢2●サイズ／約高さ4.5×径14cm
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、色が異なる場合があります。

申込番号 06 W 60340(ミント)
申込番号 06 W 60341(レモネード)

3 萩陶苑 マグカップ

●サイズ／約高さ9×径約8.5cm、容量約330ml
●素材／陶器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

申込番号 06 W 41483

4 益子焼 三色皿

●サイズ／約高さ4×径25cm●素材／陶器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが多少異なる場合があります。

申込番号 06 W 51507

5 永峰製磁 YABANE
15cmリムプレートペア(ミントブルー)

●セット内容／プレート2●サイズ／約高さ1.5×径15cm●素材／磁器
※電子レンジ可。

『永峰製磁』は歴史ある波佐見焼の窯元。伝統の技、こだわりの素材を用いたシンプルで使いやすい波佐見焼を数多く生み出している。日本の伝統紋様「矢羽」をモチーフにデザインされたモダンなシリーズ『YABANE』のリムプレートは、前菜やお菓子などにちょうどよい小ぶりなお皿。シックなカラーと心地よいマットな質感、モダンでスタイリッシュな印象でありながら、手作業ならではの温かさをたっぷり感じられる器である。

4



06 W 41483

栃木発

伝統を守り未来に繋ぐ熟練の職人の情熱世界が認めた益子焼を

素朴で土の力強さを感じさせてくれる益子焼。栃木にある鍛冶浦製陶所が手がける器は、伝統的な益子焼の製法に則りつつも釉薬の新しい表現を追求しており、国内のみならず海外でも評価が高い。深いこげ茶と、淡いブルー、ミルク色の組み合わせが懐かしくも新しく、普段の料理をより一層引き立ててくれる器だ。

5





06 W 51507

長崎発

矢羽をモダンに描いたスタイリッシュで温もり溢れる器

1 石川発

美しい五彩の色絵 繊細に描かれた 華やかなデザイン

九谷焼は、石川県を代表する伝統工芸品。五彩（緑・黄・紫・紺青・赤）を基調とした鮮やかな色彩で描かれる絵付けは豪放華麗。花鳥風月や山水人物、斬新な幾何学模様までもを自在に表現する見事な画風は、「ジャパンクタニ」と世界からも高く評価されている。錦絵で装飾された小皿は、おもてなしの席にぴったり。気品を帯びた色合いと表情豊かな絵柄が、見る人の心を静かにとらえる。



06 W 50848

2 佐賀発

おもてなしはもちろん 日常の食卓も彩る 有田焼の箸置

日本で初めて磁器生産を始めた有田で、約400年の伝統技術と先人たちの想いを胸に商品開発を行っている『株式会社キハラ』。「有田焼をより身近に感じて欲しい」という作り手の思いが込められた箸置は、5種類の花をグラフィカルに描いたモダンなデザイン。シーンを選ばず食卓を優しく彩ってくれる。



06 W 97535

3 石川発

天然木の温かみ 軽くて扱いやすい 輪島の拭き漆菜箸

千年以上にわたり漆の文化が息づく石川県輪島。堅牢で美しい「輪島塗」の技は脈々と受け継がれてきた。その伝統を日常の道具に活かしたのが「拭き漆 菜箸」である。能登ヒバと生漆の天然素材を使い、職人が丹念に仕上げた箸は、驚くほど軽く、滑りにくくて手になじむ。角を丸く削った四角形状で食材をしっかりとつかみ、調理や盛り付けも快適だ。艶やかな漆の風合いを楽しみながら、長く使い続けたい菜箸である。



06 M 60344

申込番号 06 W 50848

1 九谷焼 13㎝皿揃 吉田屋 錦絵

●セット内容／皿2●サイズ／約高さ2×径13㎝●素材／磁器
※電子レンジ不可。柄の出方が一つひとつ異なる場合があります。

申込番号 06 W 97535

2 KIHARA Botanical箸置5個セット

●セット内容／箸置5●サイズ／約高さ1×径4㎝●素材／磁器
※手仕事の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

申込番号 06 M 60344

3 拭き漆菜箸28㎝ 2組

●セット内容／箸2●サイズ／全長約28㎝●素材／天然木(漆塗)
※手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。

申込番号 06 W 51856

4 柳宗理 醤油差し 古白磁

●サイズ／約高さ10×幅9.1×奥行7.2㎝、容量約100㎖、質量約140g●素材／磁器

申込番号 06 W 11034

5 toumei 箔 コースター4枚セット

●セット内容／コースター4●サイズ／約径9×厚み0.3㎝●素材／アクリル樹脂、箔

4 岐阜発

柳宗理デザインの和食器シリーズを復刻 普遍的な醤油差し

1975年に柳宗理が普段使いの器としてデザインした「和食器シリーズ」が復刻。「古白磁」の醤油差しは、シリーズの持ち味を最大限に生かしつつ、現代の暮らしへの調和を求め「白」のみで表現することを試みた。普遍的かつ品を感じさせてくれるプロダクトデザインは、「毎日の暮らしの中でいかに使いやすく、暮らしの中に溶け込ませることができるか」と柳が追求した食卓にあるべき姿と言っても過言ではない。



06 W 51856

5 埼玉発

クリア素材に金色の箔 食卓に華を添える アクリル×和の新提案

素材の透明感と手書き風の箔押しパターンが特徴的な、アクリル樹脂のコースター。アクリルの素材感を活かしながらも、和の要素を大切にデザインしてあり、和洋どちらの雰囲気にも合う。ガラスコップはもちろん、湯呑やマグカップにも馴染む。「金柑」「蒲公英(たんぽぽ)」「鯛」「朝顔」の4柄。



06 W 11034

1

新潟発
有数の金属加工の産地 燕三条の技術が詰まった 料理を楽しむ本格派

世界でも有数の金属加工の産地として知られる、新潟県燕三条。この地で60年以上キッチンウエアづくりに関わってきた『和平フレイズ』。「鉄フライパン」は、油なじみが良く、高温に強い特徴があり「焼く」「炒める」に最適なフライパンだ。手入れをすることで味わいも深まり、長く愛用することができる。



06 C 30504

2



06 W 60343

新潟発
スマートなフォルムに 抜群の使い心地 いいことだらけの道具

金属加工の産地、燕三条エリアで誕生したブランド『EATCO』。「EAT&COOKING」をテーマにキッチンと食卓を楽しく繋ぐオールステンレス製の道具を展開する。「ヌル」はバターを糸状に削り、そのまま塗れるバターナイフ。「サク」はスライドするだけで手軽に白髪ネギがつくれるネギカッターだ。優れたアイデアとデザインで使う人を楽しませてくれる。

3



06 W 40397

富山発
昔の知恵がつまった 昭和レトロな 黄金色の台所道具

『小伝具（こでんぐ）』は昭和レトロな雰囲気が可愛らしい台所道具シリーズ。腐食や錆から表面を保護する「アルマイト加工」を施した仕様。シンプルで軽く、簡素な見た目は用途を選ばずに使える。「アルミバット」は調理道具としてはもちろんのこと、台所を越えて食卓や居間などでも小物入れとして重宝しそうなアイテムだ。

申込番号 06 C 30504

1 燕三 IH対応鉄フライパン22㎝

●サイズ／約高さ5×直径22㎝（持手含まない）、厚み約1.6㎜、質量約820g●素材／本体:鉄（シリコーン樹脂塗装）、持手:天然木
※電磁調理器200V可。

申込番号 06 W 60343

2 イイトコ　ヌル・サク

●セット内容／ヌル（バターナイフ）、サク（ネギカッター）各1●サイズ／ヌル:全長約15㎝、サク:全長約16㎝●素材／ステンレス鋼

申込番号 06 W 40397

3 小伝具 アルミバットセット

●セット内容／アルミバット（6号・7号・8号）各1●サイズ／6号:約高さ2.9×幅21×奥行15㎝、重量約80g、7号:約高さ2.8×幅18.9×奥行13.1㎝、重量約70g、8号:約高さ2.7×幅16×奥行10.9㎝、重量約50g●素材／アルミニウム

申込番号 06 W 50845

4 鉄野菜（なすび&きゅうり）

●セット内容／鉄野菜なすび、鉄野菜きゅうり各1●サイズ／なすび:約タテ9×ヨコ3×厚み2.5㎝、質量約180g、きゅうり:約タテ9×ヨコ2×厚み2㎝、質量約110g●素材／鋳鉄
※保管状態により錆びが発生する場合があります。

申込番号 06 W 30681

5 柳宗理 手付きパンチングストレーナー

●サイズ／約高さ9×径16.3㎝（持手含まない）
●素材／18-8ステンレス鋼
※キッチンクロス付。

岩手発
鉄分が溶け出す 野菜のカタチをした 南部鉄器の鉄玉

昭和25年創業の南部鉄メーカー『池永鉄工株式会社』。なすびときゅうりの形をした鉄玉は、そのユニークな風貌とは裏腹に、南部鉄器ならではの繊細な鋳肌と重厚な風合いが確かな品質を物語る。鋳物生地を生かして造形されているから、手持ちのやかんに入れて沸騰させるだけで鉄分が溶け出し、まるで鉄瓶で沸かしたような味わいに。手入れを欠かさなければ一生物、一つあると嬉しい本格志向の鉄玉である。

4



06 W 50845

新潟発
機能を追求した 「用の美」が宿る 柳宗理のストレーナー

5

日本を代表するプロダクトデザイナー『柳宗理』の思想が息づいたストレーナー。徹底的に検証を重ねて生まれた命ともいえる「金型」と、職人の高い技術力が合わさって完成する。一枚のステンレスの板にパンチング加工を施し、目詰まりしにくく、穴が広がりにくく、破れにくい構造になっている。それ故、しっかり湯切りや水切りをしてくれて、洗いやすく手入れもしやすい。ひとたび使えば「一生、使いたい」と思ってしまう品質だ。



06 W 30681

茨城発

保存や作り置きに活躍 2サイズで使いやすい 耐熱ガラスコンテナ

1

作り置きや残り物の保存などに便利な、積み重ねができる耐熱ガラスコンテナ。600㎖サイズ2個と、1.4ℓサイズの3点セットなので、ご飯ものからおかずまで用途に合わせて活用できる。さらに嬉しいのは、電子レンジだけでなくフタを外せばオーブンでも使える点。様々な生活スタイルに重宝するアイテム。



06 W 20085

鹿児島発

鹿児島桜島の 溶岩プレートを ヘルシー調理器具に

2

鹿児島県桜島の溶岩石から作った溶岩プレート。焼き物に適しており、肉や魚、野菜などの旨みを引き出してくれる。遠赤外線効果により、食材の内側から均一に火が通り、焦付きも少なく調理の手間が楽に。油の吸収効果にも優れており、食材の余分な油を吸ってくれるため、ヘルシーな仕上がりになるのも嬉しい。



06 W 31096

岩手発

今の暮らしに寄り添う 天然素材で編み上げた わらの鍋敷き

3

現代の暮らしに使いやすいカタチへと進化した、断熱性のあるわらの鍋敷き。使用しているのは、国産の天然素材である稲わらと藤のみである。熟年の職人がオリジナルの編み模様で丁寧に編み上げており、経年変化で増していく味わいも魅力だ。底径約17㎝以上のお鍋やフライパンなどに使用可能。



06 W 97685

申込番号 06 W 20085

1 HARIO 耐熱ガラス コンテナ3個セット

●セット内容／保存容器(1.4ℓ)1、(600mℓ)2●サイズ／(1.4ℓ):約高さ6.2×幅27×奥行14.5cm、(600mℓ):約高さ6.2×幅14.3×奥行13.9cm●素材／本体:耐熱ガラス、フタ:ポリプロピレン
※電子レンジ可、オーブン可(フタ:オーブン不可)。

申込番号 06 W 31096

2 桜島溶岩 溶岩卓上プレート15角円溝

●サイズ／約タテ15×ヨコ15×厚み1cm、質量約550g●素材／溶岩
※直火可。電磁調理器不可。商品の特性上サイズ、色、模様の出方が異なる場合があります。

申込番号 06 W 97685

3 ワラデザインラボラトリー ヒラワ鍋敷

●サイズ／約タテ18×ヨコ18×厚み1cm●素材／藁・藤※底径約17cm以上のお鍋に使用できる鍋敷きです。キッチンクロス付。

申込番号 06 W 60365(松竹梅)
申込番号 06 W 60358(富士山、千鳥、ひょうたん)

4 にちにち道具 ご飯の道具 ひのき 押し型

●サイズ／約高さ4.3×幅20.5×奥行7.5cm、質量約210g●素材／天然木(ひのき)
※手作り品の為、サイズが異なる場合があります。

申込番号 06 C 20078

5 燕三 ステンレス雪平鍋16cm

●サイズ／約高さ7.5×直径16cm(持手含まない)、厚み約0.7mm、容量約1.4ℓ、質量約370g●素材／本体:ステンレス鋼、持手:フェノール樹脂
※電磁調理器200V可。

4 長野発

食卓に笑顔を運ぶ ひのき香る 縁起のごはん型

ご飯を入れて押すだけで簡単に型抜きご飯のできあがり。富士山や千鳥、ひょうたんなど、縁起のよいモチーフが並ぶ「ひのきの押し型」だ。お祝いやパーティーはもちろん、お弁当づくりなどにも重宝し、ご飯の楽しみ方が広がる。使うたび国産ひのきの心地よい香りが心を落ち着かせ、プラスチックにはない、温もりと趣きがそっと日常を彩ってくれる。



06 W 60365



06 W 60358

5 新潟発

伝統の技が生む 丈夫で万能な雪平鍋を 日々のお料理に

日本を代表する金属加工の町、新潟県燕三条市。この地では、古くから鍛冶が行われ、数々の道具が作られてきた。地域ならではの技術を生かした「燕三ステンレス雪平鍋」は、安定感があるデザインで見ていて安心できる佇まいだ。耐久性に優れたステンレス製で、「茹でる・煮る」と使いやすさがうれしく、一家に一台あると便利な調理道具である。



06 C 20078

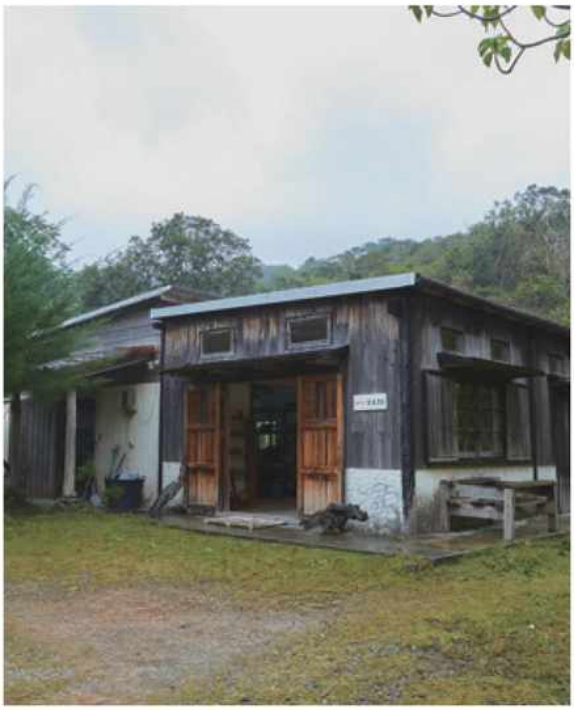


沖縄のモノづくり

青く澄んだ海に白い砂浜。南国特有の植物。
南の島のこの土地で暮らす人々は、
自然を愛し、独自の文化を育んできた。

とっておきのニッポンを贈る

OKINAWA

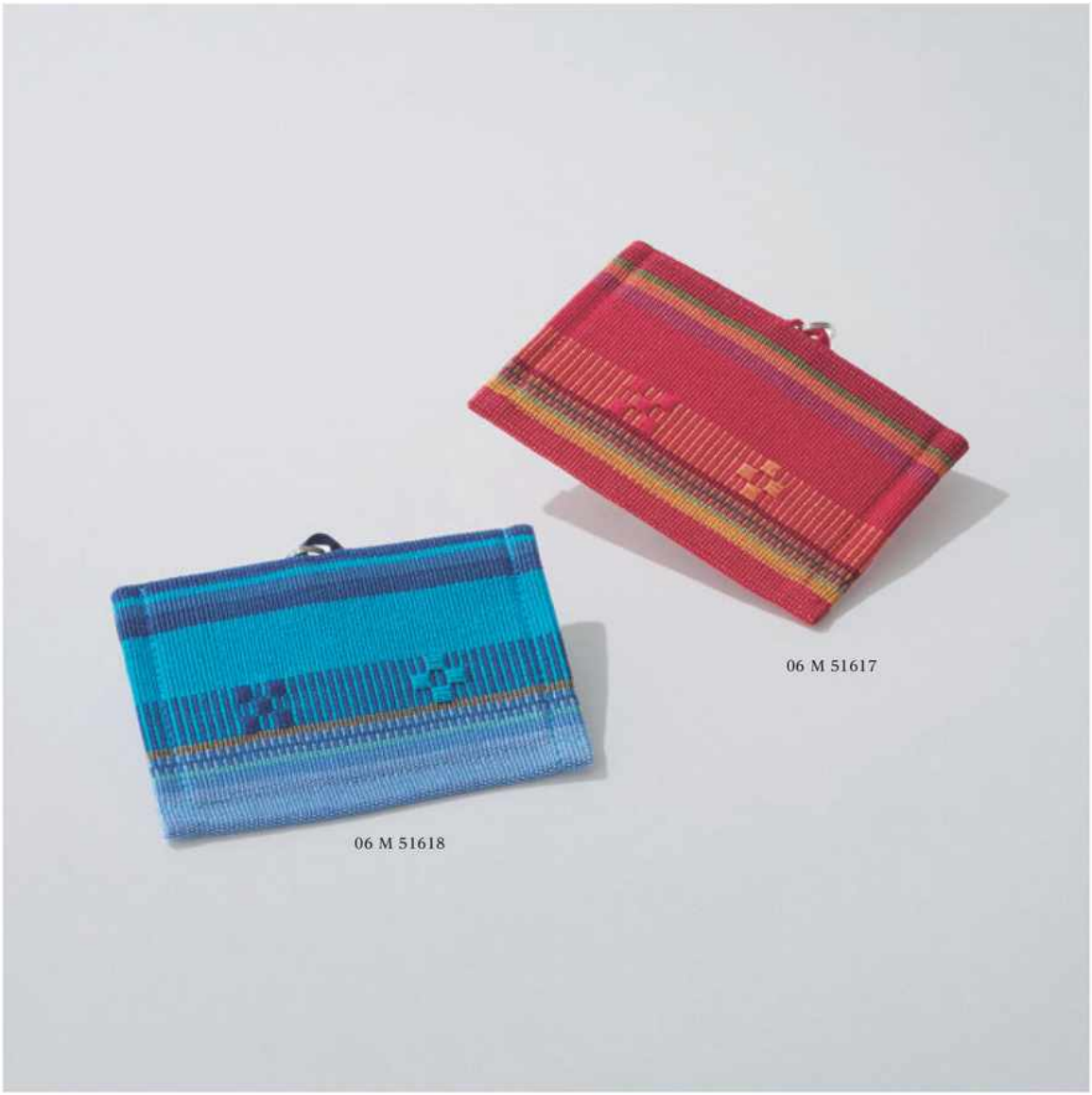








平均気温は約24℃。温暖な気候に恵まれ、本州では見られない貴重な動植物も多い。
賑やかな観光街から少し離れると、ヤシの木やハイビスカスが潮風に揺れ、
遠くから波の音が聞こえる。この地で作られた手仕事の品々からは、
南国特有の素朴な温かさを感じた。



申込番号 06 M 51617(朱赤)

申込番号 06 M 51618(藍)

みね屋工房

花織パスケース

●サイズ／約タテ8×ヨコ12㎝●素材／表：綿100%、裏：ナイロン100%、芯：ポリエステル100%

※商品によって柄の出方が異なる場合があります。



申込番号 06 W 31066

琉球硝子
兼次侃公作 琉球グラス(泡水)

●サイズ／約高さ8.3×径8.8㎝、容量約280㎖
●素材／ソーダガラス
※手作り品の為、サイズ・色が異なります。



日本のおいしい食べ物

四季折々の美しい自然に囲まれた、日本。海、山、大地からの豊潤な恵みは、まるで味覚の宝箱。土地土地の気候風土のなか育まれた旬の食材。地域の暮らしに根ざし、代々受け継がれてきた歴史ある伝統食。その昔、異国の地より伝わり、アレンジされて生まれた新しい味わい。全国各地の選りすぐりの食材や郷土料理を紹介しながら、品揃えや流行にとらわれることなく〝真面目な美味しさ〟を伝えたい。とっておきの「日本のおいしい食べ物」と出会えますように…。

題字＝紫舟

書家 / 芸術家。

名店レストラン屋号、ミシュラン三ツ星「鮨 行天」、ロンドンの「生 -UMU-」他を多数手がけている。伊勢神宮「祝御遷宮」をはじめ、「明治神宮鎮座百年祭」「橿原神宮」を揮毫。NHK 大河ドラマ「龍馬伝」、NHK 美術番組「美の壺」の題字を手がけた。

また世界では、フランス・ルーヴル美術館地下会場で、金賞と審査員賞金賞を受賞（2014 年）。「書」を平面や伝統文化の制約から解放した「三次元の書」は唯一無二の現代アートと言われている。伝統文化を新しい斬り口で再構築したこれらの作品を通して、世界に日本を発信している。



特集

五感で味わう、美しい食。

様々な表現で語る「美味しい」

味を感じる「味覚」、噛む時に感じる「触覚」、炒め物や鍋の煮える音を感じる「聴覚」、鮮度や香りを感じる「嗅覚」、舌以上に味を認識している「視覚」…。

私たちは料理を味わうために五感すべてを無意識に使っている。

〝食〟にとって五感は、重要な役割を果たしているのだ。

丁寧な仕事による優美さや、洗練され無駄のない所作に触れた時に感じる〝味〟と、耳や舌で感じ、魂に響く〝味〟。五感に響くその感触や香り、食材の輝きが、心も豊かに充実感で満たしてくれる。

日本古来から心と体に宿る繊細な感覚を改めて誇りに思い、味わいを深く感じる〝口福な瞬間〟を愉しみたい。

【岐阜県】

味覚を研ぎ澄ます、麗しい輝き

飛騨川沿いに開けた川辺町で、恵まれた自然環境を活かし江戸後期よりみりんを作り続ける老舗蔵元『白扇酒造』。戦後、調味料として使われる前から、高貴な嗜好品として作られていたみりん。使用するのは地元産のもち米と、熟練の杜氏が手作業で作った米麹、自家仕込みの米焼酎。数カ月かけて仕込んだみりんを静かに熟成させると、トロリとした琥珀色になる。麹の発酵の力のみによる雑味のない甘みがあり、深いコクが沁みる。料理の隠し味としてはもちろん、リキュールとして嗜むのもおすすめ。



申込番号 06 T 01860

〈岐阜・白扇酒造(はくせんしゅぞう)〉七年熟成美酢

●セット内容／七年熟成美酢500ml

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。



【九州有明海】

“パリッ”から味わう心が動く音

炊きたてのご飯に、パリっと焼いた海苔をのせ、軽く醤油をつけて一口…。そんな定番の味をさらに美味しくするのが、この「初摘み海苔」だ。原料には、良質な海苔の産地としても有名な、九州・有明海で穫れた、初摘みの海苔を使用。旬の時期にしか味わえない「初モノ」としても大事にされる海苔である。パリパリと心地いい歯ごたえと、しっかりした食べごたえでありながら、口の中ですっと溶けてゆくような柔らかさをも併せ持つ。一口食せば、新鮮な磯の香りと深い旨みが広がる。



申込番号 06 Z 25171

有明海産
初摘み海苔 焼のり全型

●セット内容／有明海産焼海苔（全型5枚入）×3

【山口県】

透明な輝きと旨みが冴える歯ごたえ

全国各地の漁場・養殖場から年間を通してふぐが集まる山口県下関市。様々な産地のとらふぐを扱い培われた技術を誇るこの地のとらふぐ料理は「下関ふく」と呼ばれ愛されている。山口県でふぐを「ふく」と呼ぶのは、ふくは福として縁起がよく、ふぐは不遇と聞こえ縁起が悪いからという一説がある。下関の職人が一枚一枚丁寧に身をそぐように薄く引いたふぐ刺しと、コリッコリッと歯ごたえのあるふぐ皮。とらふぐと真ふぐを、ご自宅で堪能できる贅沢なセットだ。



申込番号 06 U 60201

〈関とら本店〉ふぐ霜降り刺身セット

●セット内容／真ふぐ霜降り刺身（17cm皿）・とらふぐ皮各20g×2、ふぐ煮こごり100g、ふくポン酢・もみじおろし各10g×2●マフグ：山口県産、トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖）●賞味期間／冷凍90日

配達日ご指定

【長崎県】

“つるん”と響き渡る、しなやかなコシ

島原の乱以降、長崎に伝わったとされる素麺製造。約350年の間、脈々と受け継がれてきた伝統技術だ。素麺は気温や湿度などによって出来栄えが変化するため管理が非常に難しく、「素麺は生き物」と言われるほど。『島原手延そうめん』は、オリジナルでブレンドした国産小麦粉と国産塩を使用し、独自のつるつるとした食感を生み出している。コシが強く、滑らかな舌触りで、喉ごしも良好だ。





申込番号 06 Z 40894

島原手延そうめん

●セット内容／手延そうめん50g×20

【京都府】

ぷるんと心地よい本わらびの粉の弾力

明治8(一八七五)年の創業以来、日本の伝統食文化を守り伝えてきた『廣八堂』の本わらび粉を使用。抹茶は京都府産の濃茶用宇治抹茶を使用している。

まずはそのまま味わってほしい。なめらかな食感でぷるんと心地よい弾力は本わらび粉を使うからこそ。そして同時にふくよかな抹茶の香りとほろ苦さがふわりと口の中で広がっていく。付属の沖縄県産黒糖を使用した黒蜜と京挽きな粉をお好みでかけるとまた違った味わいに。食べるとほっと心が癒される、そんな和スイーツである。



申込番号 06 Z 00638

〈肴七味屋〉
抹茶わらび餅

●セット内容／抹茶わらび餅{わらび餅130g・黒蜜10g・きなこ5g}×6

白き衣がほどける、やさしい甘み

大福の原型が生まれたとされるのは江戸時代。当時は贅沢品、砂糖で甘くしたあんこを包んだ「大福餅」として親しまれていた。昭和の終わり頃、洋菓子文化の広がりとともに生クリームを合わせた大福が生まれ、和と洋の垣根を越えた新しいスイーツとして人気を博す。そんな歴史に新たな風を吹かせたのが、モチクリーム大福。柔らかいもちに餡やクリーム、瑞々しいフルーツをそっと忍ばせ、目にもおいしい甘味へ。かじるとふんわりなめらかな食感、口の中で広がる上品な甘味にうっとりさせられる。



申込番号 06 U 60224

モチクリーム大福

●セット内容／まるごとみかん105g、ごろっとチョコバナナ100g、ごろっとマンゴーヨーグルト85g、純生クリーム宇治抹茶あん55g、純生クリームカフェオレあん55g、苺ショートケーキ45g●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定





紀州高田果園
南高梅のしそ漬梅干

「ひと目百万本、香り十里」と形容される紀州みなべ梅林。気候風土に恵まれたこの地で生まれ育った「南高梅」は表皮が薄く、果肉は柔らかで、その品質の良さは全国一を誇っている。そんな南高梅の由緒ある発祥農園にして、百年以上もの間、自家農園方式による梅干作りに励んできたのが『紀州高田果園』だ。

素材は広大な農園で手塩にかけて育てられた南高梅の中から完熟し、自然落下したもののみを使用。収穫した梅は選別され、洗浄と原塩での漬け込みを行い、2~3日天日干しに。そして、ふたたびの選別と樽詰めを経て、たっぷりとした果肉で口当たりのよい梅干がようやく完成する。もちろん、その間のすべての行程は昔ながらの手作業が基本だ。「しそ漬梅干」はひと粒ひと粒を丁寧にしそ葉に挟み、しそと塩だけで仕上げた『紀州高田果園』自慢の一品。

芳醇なしその香りと混ざりっけのない〝酸っぱ旨さ〟が凝縮した、昔ながらの梅干の味わいをご堪能いただきたい。





申込番号 06 Z 51517
〈和歌山・紀州高田果園〉
南高梅のしそ漬梅干

●セット内容／しそ漬梅干450g（梅干410g、しそ葉40g）L~4L粒、塩分約18%





石井味噌 三年蔵味噌

慶応４（一八六八）年創業、長野県松本市の『石井味噌』は、いまでは稀少となった天然醸造の味噌づくりを代々守り続けてきた。芳潤な味わいを生み出す秘密は、仕込みに使う杉材の木桶と、年に一度行われる「天地返し」。「代々使われてきた木桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します」と語る蔵元の石井さん。「天地返し」とは、味噌の外側や中心、上下の場所で熟成度合いの差や塩分・水分のムラが出てしまうのを防ぐために、桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えること。材料は地元・長野産を主とした国産大豆をはじめ、国産米と塩を吟味。水は北アルプス山系の湧き水を使って仕込んでいる。

代表商品である「三年蔵／赤」は、二寒二土用の熟成期間をじっくりと経ることで塩角がとれ、まろやかな風味と深い味、香りに。

味噌汁を飲むことに日々の幸せを感じられる……。そんな味わいの味噌である。





申込番号　06 T 51027

〈長野・石井味噌〉
三年蔵味噌 赤・白詰合せ

●セット内容／三年蔵赤味噌・三年蔵白味噌各750g







鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

明治になって西洋の肉食を取り入れた日本人が、より美味しく牛肉を食べようと生み出した「すき焼き」。丁寧にスライスされたお肉一枚一枚が主役になる鍋である。

そんなすき焼きを食するなら、全国有数の黒毛和牛の生産地で生まれた「鹿児島県産黒毛和牛」がおすすめだ。南国の温暖な気候と緑豊かな大自然を流れる水、豊富な草資源。恵まれた環境の中、生産者が愛情と時間をかけてのびのびと育てた牛。きめ細かな脂としっとりした潤いを含んだ赤身のバランスが素晴らしく、皿に繊細に並ぶお肉は見惚れてしまうほど美しい。

すき焼きにして、サッと火を通した一枚を甘辛い醤油味の割り下とき卵に絡める。噛み締めるたびに華やかな旨みと甘み、柔らかくしっとりした食感。ほどよい脂が幾重にも広がる良質な味わいだ。もちろん、そのまま焼いて、塩やわさび醤油でシンプルにいただくのもおすすめ。お腹も心も満たしてくれる、ブランド牛をぜひご家庭で。



申込番号 06 U 24978

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／モモ肉250g●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定





志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ

江戸時代創業という長い歴史をもつ、福岡県大川にある蒲鉾店の老舗『志岐蒲鉾本店』。伝統の味をかたくなに守り続け、手作りの味をいまに伝え続けている。

そのこだわりは原料から始まる。九州近海で獲れたエソを、一匹一匹包丁でさばいてからすり身にし、グチ、タラと独自のブレンドを施す。魚本来の自然の色艶、風味を保つための丁寧な仕事ぶりである。また保存料は使用していない。

えびひらは、上質な二尾の海老を開き、蒲鉾にあしらって蒸し上げたもの。一つひとつ型枠で形をととのえる、手間のかかる一品。洋風にも和風にもアレンジすることができ、切って並べるだけでテーブルが華やかに。プリプリっとした食感と上品な味はマヨネーズとも相性がよい。

上級のすり身を練り上げ、蒸し上げた特選蒲鉾はもっちりとした弾力、なめらかで美しい肌色など、自慢の一品。まずは柚子胡椒やわさびを添えて、手作りの上品な旨みをシンプルに味わっていただきたい。



申込番号 06 U 31057

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のかまぼこ詰合せ

●セット内容／特選蒲鉾(赤・白)各1本、えびひら1本、厚焼150g、しのだ巻き110g●賞味期間／冷蔵6日●12月15日～1月20日のお届けはできません。

冷蔵　配達日ご指定







十字屋 かぶら寿し

豊かな大自然に囲まれ、海・山・大地の育む多彩な食材によって独自の食文化が根付いてきた金沢。なかでも、この地の風土や四季の変化が生み出す発酵食品は、古くから庶民の味として愛され続けてきた。そんな金沢で継承されてきた郷土料理のひとつが「かぶら寿し」だ。

「かぶら寿し」は寒の時期のぶりの切身をスライスした新鮮なかぶらで挟み、さらににんじん、昆布、たっぷりの麹で包んだものを約10日間漬け込んで完成する。

地元・金沢で昭和27（一九五二）年に創業、「人々に愛される食品づくり」を社是とする『十字屋』では、契約栽培農家で栽培された大かぶらを使用。かぶらのしゃきしゃきとした食感、脂ののったぶりの旨みと米麹のほのかな甘さがバランスよく調和しており、その芳醇な味わいはまるで北陸の冬の味覚が凝縮したかのよう。一つひとつ個包装されているので、食べやすさも嬉しい心くばり。





申込番号 06 U 60215

〈石川・十字屋〉
かぶら寿し

●セット内容／かぶら寿し3～4枚（計540g）●賞味期間／冷蔵10日

●お申込み期間:8月1日～1月末日
お届け期間:12月上旬～2月中旬
※天候や生育状況などによりお届け期間が変更となる場合がございます。

冷蔵　期間限定　配達日ご指定







森からし蓮根 からし蓮根

今では熊本の代表的な郷土食として知られている「辛子蓮根」。その元祖製造元が、熊本県の旧城下町、新町に本店を構える『森からし蓮根』だ。

その誕生は、明治10（一八七七）年の創業から遡ること約四半世紀。寛永9（一六三二）年頃、この店の始祖である森平五郎が、ときの肥後藩主・細川忠利公に栄養食として献上したのが始まりとされている。以来、その製法は口伝で家系伝授され、当主が18代目となった現在に至るまで江戸時代の味を大切に守りながら、当時と変わらぬ手作業による製造が続けられてきた。

蓮根のシャキシャキとした食感とともに、熊本名産の麦味噌に混ぜられた和辛子がツンと鼻をはじく。その絶妙なハーモニーは刺激的でありながら、なんともいえず後を引く美味しさがある。そのまま食べて強めの辛味を楽しむほか、軽く醤油やマヨネーズをつければ酒のつまみとしても格別だ。





申込番号 06 U 31145
〈熊本・森からし蓮根〉
からし蓮根3本セット

●セット内容／からし蓮根265g×3●賞味期間／冷蔵13日

冷蔵　配達日ご指定







鹿児島 黒豚カレー

もはや国民食のひとつといっても過言でないほど、日本人の食生活に欠かせないものとなったカレー。

近年は各地方の名産品を使ったレトルトカレーも人気を集めているが、そんな数あるカレーの中でもリッチな味わいを楽しめるのが、この「鹿児島黒豚カレー」だ。

鹿児島が誇る「鹿児島県産黒豚」を使用。さつまいもを混ぜた飼料を与えることで作り出されるその肉質は、筋繊維が細かく、歯ごたえがありながら舌の上で柔らかにとろける食感が絶妙だ。また、しっかりと煮込まれたブロック肉といっしょに大きめにカットされた玉ねぎやにんじんもごろごろと入っており、食べ応えも十分。

ルーは辛さを抑えめにし、黒豚の濃厚な旨みが溶け込んだコクのある仕上がり。辛いものが苦手な人でも最後のひと口まで美味しく食べられると評判だ。





申込番号 06 Z 41094

鹿児島 黒豚カレー

●セット内容／黒豚カレー200g×3







塩瀬総本家 御菓子

『塩瀬総本家』の歴史は約670年前に遡る。貞和5（一三四九）年、初代・林浄因は中国より来日、奈良に住し、日本で初めて餡入りの饅頭を作り売り出した。それは肉食が許されない僧侶のために、小豆を煮つめ、甘葛の甘みと塩味を加えて餡を作り、皮に包んで蒸し上げた饅頭で、その画期的な甘味はやがて寺院に集う上流階級の間で大評判となる。それから商いの場は京都から江戸へと移ったが、将軍家や宮中からも愛された伝統の味は変えることなく、今日まで熟練した菓子職人たちの技と心で守り続けられている。

皮と餡が分かれた最中は、食べる直前に挟むとサクッと香ばしくて美味しい。焼き菓子は、卵の風味が溢れる優しい味。蒸し饅頭は温めて蒸し立ての味を再現すると、立ち上る湯気に心華やぐ一品となる。贅沢なひとときのお茶請けとして、熱い緑茶とともにどうぞ。





申込番号 06 T 50678

〈東京・塩瀬総本家〉
蒸し饅頭、最中、焼菓子詰合せ

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×1、栗饅頭×2、桃山・里の梅・袖ケ浦最中こし餡・袖ケ浦最中つぶ餡×各1●賞味期間／常温30日





ブールミッシュ 焼菓子

一九七三年に東京・渋谷で誕生し、現在は銀座に本店を構えている『ブールミッシュ』は、フランス菓子店の草分け的存在として知られる名店。店主の吉田菊次郎がパリで学んだフランスの伝統菓子をもとに、独自の感性を吹き込んだ創作菓子を次々と生み出してきた。

代表作である「トリュフケーキ」は、しっとりした生地に濃厚なトリュフチョコレートを丸ごと一粒忍ばせた、とろけるような食感と芳醇な味わい。過去にはモンドセレクション金賞を一九九七年から25年連続受賞した経歴ももつ、世界が認めるスイーツである。マロンペーストや栗の甘露煮、マロングラッセを詰め込んだ「ガトー・オ・マロン」なども豊かな風味に魅了される人気商品だ。

ギフトセットには、トリュフケーキやガトー・オ・マロンの他、マドレーヌ、フィナンシェ、ヌーヴェルガレットといった店を代表する数々の名菓子がギュッと詰まっている。これ一箱でブールミッシュの魅力を心ゆくまで楽しんでいただけるだろう。



申込番号 06 T 41036
〈東京・銀座 ブールミッシュ〉
ギフトセット16個入
●セット内容／マドレーヌ・ヌーヴェルガレット（バニラ・チョコ）×各3、トリュフケーキ・ガトー オ マロン・フィナンシェ×各2、フィナンシェ ショコラ●賞味期間／常温60日





市田柿フロマージュ

「市田柿」は、南信州に息づく特産品。きめ細かい白い粉を纏った飴色の実と、もっちりとした独特の食感、濃厚な甘味がおいしい干し柿である。

そんな伝統の味「市田柿」に、クリームチーズをサンドした「市田柿フロマージュ」は、市田柿の新たな魅力を引き出した斬新なスイーツ。ねっとり甘い柿とまろやかなチーズが絶妙なハーモニーを生み、一度食べたらクセになる味わい。ミルフィーユ状に重なる白とオレンジの色合いがまた上品で、スライスして皿に盛り付けると彩り鮮やか。おもてなしのシーンでも華やかになる。

お茶やコーヒーはもちろん、ワインや洋酒などとも相性がよい。ティータイムから晩酌まで頼れる大人の嗜みだ。



申込番号 06 U 51684

市田柿フロマージュ

●セット内容／200g×1

冷凍 配達日ご指定



資生堂パーラー クッキー・チーズケーキ



東京銀座で創業120年を超える老舗の洋菓子店『資生堂パーラー』。その原点は日本で初めてソーダ水やアイスクリームの製造販売を行った「ソーダファウンテン」だ。その後、西洋料理のレストランや洋菓子の販売を始め、銀座のシンボルとして多くの人々に愛されてきた。

今も変わらず受け継がれる、素材や食べやすさにこだわったバラエティー豊かな洋菓子は、どれも銀座モダンが息づいた一品ばかり。

ご紹介するのは『資生堂パーラー』で人気の高い3種類のお菓子を贅沢に詰込んだ商品。定番のチーズケーキや口溶けの良いガナシュなど、上質な焼き菓子が勢揃いし、ティータイムを華やかに彩る。



申込番号 06 T 41126

〈東京・資生堂パーラー〉
菓子詰合せ

●セット内容／ラ・ガナシュ×14（ノワール×8、ブラン×6）、ビスキュイ×8（キャラメル・シュクレ×各3、キャラメリゼ×2）、チーズケーキ×4●賞味期間／常温60日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。
※詰合せ内容が変更になる場合がございます。



高野屋 からすみ

日本三大珍味の「からすみ」。およそ四百年前、中国から伝わったとされるが、伝来当時は鰆の卵で作られていた。その後、鯔の卵で製造したのが、日本におけるからすみ製造の元祖である、延宝3(一六七五)年創業の『高野屋』だ。塩漬けの鯔の卵巣を更に一週間以上塩漬けにし、一日かけて塩抜きをする。『高野屋』のからすみは、ねっとりとした滑らかな食感、ほどよい塩味とともに、噛むほどに濃厚な旨みが染み出してくる。軽く炙ったり、大根の薄切りと一緒に食べれば、更に美味しさが引き立つ。



申込番号 06 U 31146

〈長崎・高野屋〉
からすみ三昧セット

●セット内容／からすみ(片腹)20g、からすみほぐし28g、からすみ茶漬40g●ボラの卵(からすみ片腹):オーストラリアまたはアメリカ産、ボラの卵(からすみほぐし・からすみ茶漬):オーストラリアまたはアメリカまたは国産●賞味期間／冷蔵60日



利久 牛たん惣菜



戦後の仙台で生まれた牛たん定食という文化。今では地元仙台に強く根付き、名物の一つとして、全国に知れ渡る。『牛たん炭焼利久』は、昭和63（一九八八）年に仙台市泉区に創業した牛たん専門店だ。

『牛たん炭焼利久』の最大のこだわりは、包丁一つで牛たんを仕込む技、手振り塩での味付け、そして熟成だ。全て手作業で最適な厚みになるよう一枚一枚スライスし、熟練の職人によって絶妙な塩加減で味付けする。最後に冷蔵庫の中でたっぷり熟成させて旨みを引き出す。

お届けは、食べやすい厚さにスライスした牛たんを、特製ダレで味付けした「牛たんおかず」とさっぱりとした口当たりの「テールスープ」である。



申込番号 06 U 41397

〈仙台・利久〉
牛たん詰合せ

●セット内容／牛たんおかず塩味・牛たんおかず味噌味 各120g、テールスープ250g×2

冷凍 配送日ご指定



十勝白玉冷やしぜんざい

北海道の南東部に位置する十勝は、日本でも有数の小豆の産地。夏は日照時間が長く、秋は涼しい恵まれた気候が生み出す甘みが強く風味豊かな小豆は、「十勝あずき」としてブランドを確立しつつある。

良質な十勝の小豆をふんだんに使った2種類のぜんざいをセットに。柔らかな白玉を添えた「白玉冷やしぜんざい」と、ホイップクリームで滑らかに仕上げた「クリームぜんざい」を堪能いただける。選りすぐりの十勝産小豆を使ったこだわりのぜんざいは、食べた瞬間に小豆の豊かな風味が口いっぱいに広がる上質なスイーツ。粒餡のつぶつぶ食感と優しい甘さにほっとして、自然と頬もゆるんでしまう。



申込番号 06 U 41111

十勝白玉冷やしぜんざい

●セット内容／十勝白玉冷やしぜんざい120g×3、十勝白玉冷やしぜんざい（クリーム入）120g×2
●賞味期間／冷凍30日



芳翠園 煎茶・玉露



明治20（一八八七）年創業、「常に美味しいお茶を作ること」にこだわり続ける『芳翠園』。伊勢神宮に流れ込む清流、五十鈴川の源である宮川から水を引き、茶の木を育てる環境、生産農家への一貫した指導や独自の超深蒸し製法の採用など、「お茶はあくまで生鮮食品」という考えに基づいており、「神宮司庁御用達」の看板を掲げるに相応しい老舗茶舗である。煎茶「伝統銘茶」は、香り高くコク深い深蒸し煎茶で、日常で味わえる飽きの来ない味わいが特徴。また、芳翠園が誇る玉露「碧峰」は、優良契約農家で丹精込めて作られた一品で、品質の細部にまでこだわって丁寧に作られている。



申込番号 06 T 50880

〈東京・芳翠園〉煎茶「神宮司庁御用達銘茶」、玉露「碧峰」詰合せ

●セット内容／煎茶80g・玉露80g



百年の歴史が息づく木桶仕込み 信州の気候風土が育む醤油

北アルプスの山並みを望み、清らかな雪解け水が大地を潤す信州・松本。夏はカラッと暑く、冬は厳しい寒さ。朝晩の寒暖差が大きく、空気は乾いて澄みきっている。冷涼な気候と清水に恵まれ、古くから味噌や醤油といった発酵文化が育まれてきた。微生物の働きが穏やかに進み、深みのある旨みを生み出す。今も県内には数多くの醸造所があり、蔵ごとに個性ある味を伝えている。

明治38年（一九〇五年）創業の『大久保醸造店』は、百年以上にわたり木桶仕込みの伝統的な天然醸造を続ける数少ない蔵。四季の温度を頼りに、時間をかけて発酵と熟成を重ねた味わいは、土地の恵みと職人の哲学が凝縮されている。つくる醤油は、濃口、淡口、白醤油、再仕込み醤油の4種類。味噌やかえし、出汁の製造も行う。どれも香り高くまろやか、どこか懐かしい澄んだ味わいである。

原料の大豆や小麦、米などはいずれも国産の等級品。「作り手の顔が見える、産地と品種が確かなもの」が一貫した信条だ。大豆は、信頼を寄せる農家のものを使用。「青森県の福士武造さんの大豆は本当に素晴らしい」と、三代目会長・大久保文靖さん。塩にはミネラル分が豊富な沖縄のシママース。出汁に使







う昆布や椎茸、かつお節などもすべて決まった生産者から取り寄せている。「よい材料を使い、よいものをつくる。原料に勝る技術なし」そう大久保さんは言う。

自然に身を委ね
静かに寄り添い、見守る

蔵には今も、代々受け継がれてきた仕込み桶がずらりと並ぶ。木桶は静かに呼吸し、長年棲みついた微生物がもろみを育て、味に奥行きをもたらす。大量生産のタンクでは決して生み出せない、ここでしかつくれない味わい。「大手と同じつくり方をしても勝負にならない。量より質がうちの強み」と大久保さん。

醤油づくりの主役は微生物。木桶の中で活動する菌に寄り添い、無理に温度を上げずに松本の冷涼な風土に静かに委ねる。しかし「自然に任せる」とは「放っておく」ことではない。『大久保醸造店』の蔵の中は驚くほど清潔だ。床はオゾン水で洗浄し、使用した道具は隅々まで磨き上げる。湿気がたまらないよう、壁や床下には木炭を埋め、桶の外側には漆を塗る。「難しいことは一つもやってない。特別なこと

をせず、当たり前のことをしっかりとやっているだけ」と大久保さん。不要な雑菌は避け、桶の内側に棲むよい菌だけを活かす。この環境づくりが〝きれいな味〟を生むのだ。

平凡なことを誠実に行い時代と共に創意工夫を重ねる

3階建の蔵はシンプルでありながら考えられた構造だ。3階で大豆や小麦といった原料の処理をした後、人が運ぶのではなく、重力で2階の麹室へ〝落とす〟。製麹を終えたら、次は1階の木桶へ〝落とす〟。これなら移動距離も人手も最小限。限られた敷地で余計な負荷をかけない導線が、見事に機能している。3階の天窓を開放すると、1階から流れるように風が吹き抜け、自然の力で温度管理もできる。

創意工夫は蔵の随所で垣間見える。〝丸い〟という概念を取っ払い、狭い蔵を効率的にと考案したのが四角い木桶。さらに、空気に触れず効率よく混ぜられるよう、桶の中にスクリューを内蔵した〝横型〟の木桶も開発した。「先代がやってきたことをそのまま真似しても時代遅れだが、そこにヒントはある。時代に合わせて、工夫することが大切」。

木桶の中では、今日も微生物がゆっくり息をしている。日々の料理で何気なく使う調味料。その一滴の奥にあるのは、土地の水、空気、時間、そして人の手と知恵。昔ながらの製法をただ受け継ぐだけでなく、常に研究を重ね、最善を尽くしてきた『大久保醸造店』。四代目・大久保勝美さんへと受け継がれた今も、基本に忠実であり、誠実に改良を重ねる姿勢。この揺るぎない精神こそが蔵の味を支え、人々を魅了し続けている。


漆塗りで艶やかに仕上げられた木桶でじっくり発酵・熟成。
長年棲みついた微生物がもろみを育てる。


瓶のリユースは、何十年も変わらず続けてきた。環境を守ることは、良い醤油を守ることにもつながっている。


原料置場には、大豆や小麦、米などが整然と並び、産地と等級が明記された確かな品質がうかがえる。


特注のドラム型麹機。ボタンひとつで回転し、大豆に麹菌を均等に付着させることができる。


出荷を待つ醤油瓶のケースが並ぶ。全国の名だたる料理店から信頼を寄せる味わいだ。

【長野県】

味覚を研ぎ澄ます、麗しい輝き

真摯なものづくりの姿勢が光る『大久保醸造店』の琥珀だしは、本醸造しょうゆの旨みが味の土台となっている。本醸造の香り高い醤油に、そうだ節、かつお節、さば節から丁寧にひいただし汁、みりん、醸造酢を加えたもの。あれこれ調味料を加えなくても、これ一本で味が決まるからありがたい。希釈用なので、好みの味に薄めてさまざまな料理に。いつもの料理を贅沢な味わいに変えてくれる、心強い味方だ。



申込番号 06 Z 42520

〈肴七味屋〉琥珀だし

●セット内容／琥珀だし200ml×4
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





やまつ辻田 香辛料

堺・大小路を起点に、大阪狭山から河内長野、そして紀見峠を越えて高野山へと向かう西高野街道に、『やまつ辻田』がある。明治35（一九〇二）年の創業から百余年に至る今日まで原材料や昔ながらの製法にこだわり続けている伝統ある「和風香辛料」の店である。

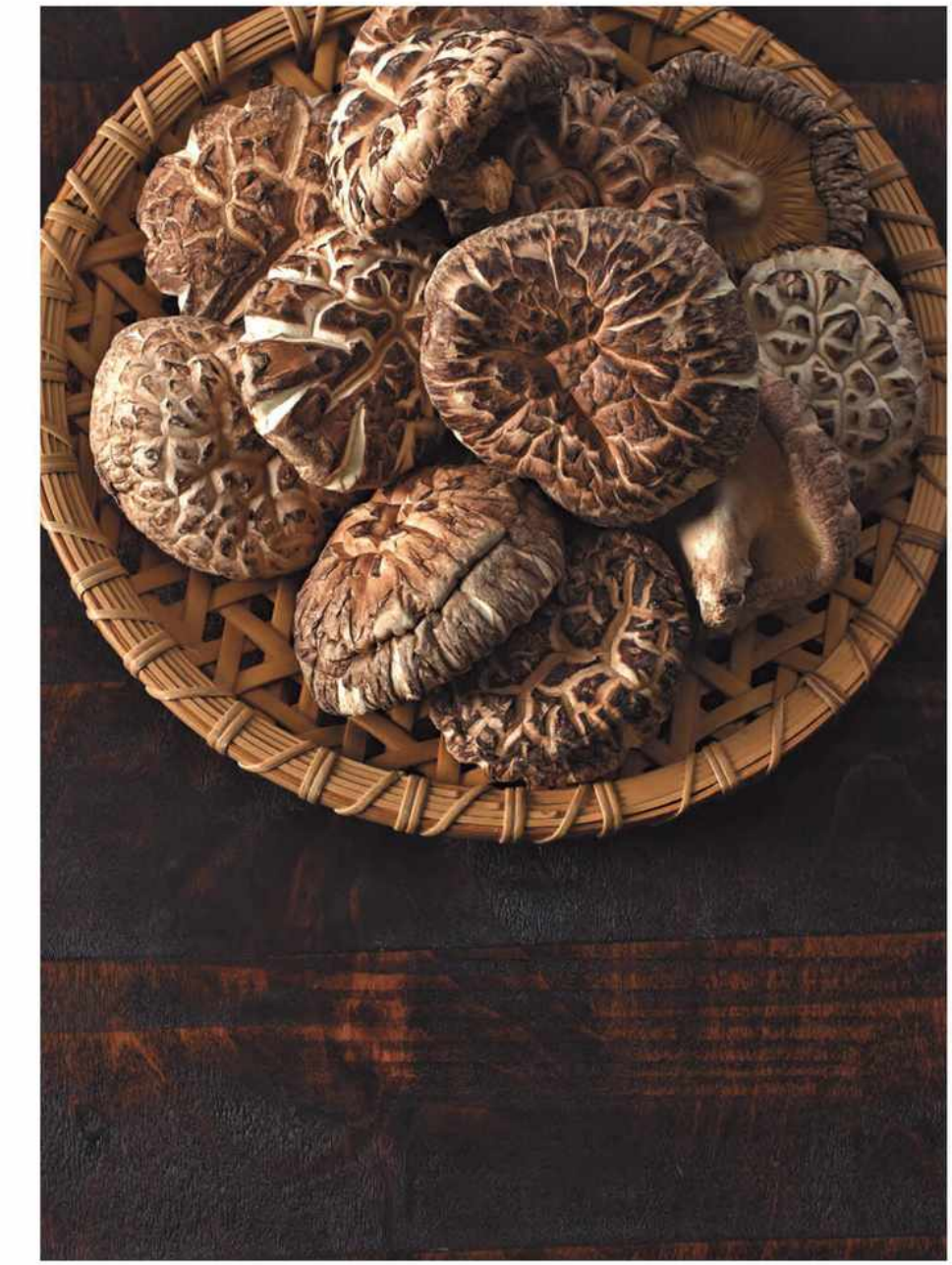
和風香辛料の代表格「鷹の爪」。ここで取り揃えている「鷹の爪」はホンモノである。近年赤唐辛子のことを多くの方が「タカノツメ」と呼ぶが間違いである。「鷹の爪」は品種名で、何百とある唐辛子の一品種名。その形状は約3㎝と小ぶりで、尖った先が曲がっており、まさに鷹のかぎ爪を思わせる。そしてその辛さは一般的な辛口唐辛子品種「天鷹」（外国産）の3倍は辛い。しかも『やまつ辻田』が取り扱う「鷹の爪」は自らが守り続けてきた国産である。今では絶滅危機種である。さらに馴染みの七味唐辛子。7つの原料を粉に挽いて調合した混合香辛料だがとても奥深い。それは作り手により香りも風味も味わいも大きく変わるからである。「唐辛子」「紫蘇」「山椒」「黒胡麻」「柚子」「けしの実」「青のり」「金胡麻」のそれぞれの旬を生かし、吟味しつくされた原料の香りと旨みがアート感を醸し出している。決して主役になる食材ではないが、『やまつ辻田』の薬味によっていつものお料理の旨みがさらに広がり深まる喜びに浸ってほしい。



申込番号 06 T 20665

〈大阪・やまつ辻田〉
香辛料詰合せ

●セット内容／極上七味西高野街道から・名代柚七味西高野街道から各8g、石臼挽き粉山椒（10個入）、有機金すりごま80g、しその粉10g、実生ゆずぽん酢360ml、爪楊枝（2本入）、千代の缶×1
※季節により、詰合せ内容の一部と千代の缶の色・柄が変更になる場合がございます。※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



大分県産 どんこ椎茸

大分県は、乾燥椎茸の生産量で国内の約3分の1を誇り、毎年開催される全国乾椎茸品評会においては、府県対抗の部で数多くの団体優勝を獲得してきた椎茸大国だ。

そんな大分県で、椎茸の栽培に最適な「クヌギ」を主体とした原木から自然栽培された、肉厚で香り高いどんこ椎茸を贅沢にも詰合わせに。

肉厚などんこは、じっくりと水で戻せば、ジューシーな食感と、椎茸独自の味わい深い風味が口の中に広がる。

ぜひ煮物などシンプルな調理方法で、椎茸本来の旨みを存分に堪能してほしい。



申込番号 06 Z 60205

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ70g



北海道産 真昆布

日本有数の昆布の産地、北海道。中でも、函館近海は、山と海が近く沢山の小さな川から流れ出るミネラル豊富な海のため、〝昆布の王様〟と称される真昆布が大きく育つ。

真昆布は、しっかりとした身の厚さと幅の広さが特徴で、出汁を引くのに最適だ。好みの大きさにカットし、じっくりと引いた出汁は美しく、上品かつ豊かな甘みと香りが魅力。料亭でも重宝される真昆布の出汁は素材の特徴を引き出すので、おもてなしから普段の料理まで、幅広く活躍してくれる。いつもの料理もぐっと美味しくなるに違いない。出汁を引いた後に細かくして作る佃煮もお愉しみのひとつである。



申込番号 06 Z 55782

真昆布

●セット内容／真昆布250g



肴七味屋 江戸赤酢

日本の味覚を紹介する『肴七味屋』からお届けするのは、江戸前の味を今に伝える「赤酢」。赤酢とは粕酢の別名で、長期熟成させた酒粕が原料。元禄年間の初めごろ、酒粕を使った酢の醸造法が進歩したことから、熟成に時間がかかる「なれずし」に代わり炊いた飯に酢を加えるように。これが「赤酢」である。文政年間には江戸三鮨のうち「松が鮨」と「与兵衛寿司」でも赤酢が使われ、うっすら褐色に色づいたシャリは、まさに江戸前寿司の象徴だ。

豊かな香りとまろやかな味わいは、強い酸味が苦手な方にもお薦め。江戸の伝統を今に伝える味わいをぜひご賞味いただきたい。



申込番号 06 Z 00573
〈肴七味屋〉
江戸赤酢
●セット内容／江戸赤酢150ml×3



村山造酢 京酢加茂千鳥

京都三条にある江戸時代創業の『村山造酢』。創業当時は酢や酒、醤油を商っていたが、やがて酢の醸造に専念。それからずっと「京酢加茂千鳥」は京料理に合うお酢として、京都の人々から愛され続けている。

大量生産されているお酢と違い、職人の技が活きる千鳥酢。米を原料にした酒（もろみ）に熟成した酒かす搾汁を加え、さらに酢酸菌を植え付け醸造。この酢酸菌は、二百年以上蔵に棲みついた自然の「蔵付き」の菌。この酢酸菌の働きによって、千鳥酢独自のやわらかい、まろやかな味と香りが生み出される。

米の甘みがほのかに感じられる上品な伝統のお酢である。



申込番号 06 Z 24313
〈京都・村山造酢〉
京酢加茂千鳥
●セット内容／京酢加茂千鳥900ml×5





湯波吉 生ゆば

「京の台所」とも言われる錦市場。そこで、230年の長きに渡り、商いを続けてきた店がある。京ゆばの専門店『湯波吉』である。江戸時代の寛政2（一七九〇）年の創業以来、主に国産の大豆と、錦の地下水だけを使い、手作りの京ゆばを生み出している。

現在の当主は9代目。先代の残した言葉「商売は牛のよだれのように細く長く」を胸に、ゆばを作り続けて、急に大きいことをせず、変わったこともしない。錦小路で唯一の「ゆば」の専門店として、伝統の手業を守りつつ、美味しい「ゆば」を追求している。

『湯波吉』のゆばは、炊き上げた豆乳から、職人が薄い膜を1枚ずつ竹の串を使って引き上げる。噛めば味がしみ出てくるようにあまり薄く上げないのが特徴。まさに熟練の技だ。ほどよいコシがあり、やさしい大豆の甘みがじんわりと広がる「生ゆば」は、そのまま食べてもいいが、吸い物や煮物に合わせれば出汁とあいまってまた深い味わいに。鍋やすき焼きにもおすすめだ。



申込番号 06 U 30745

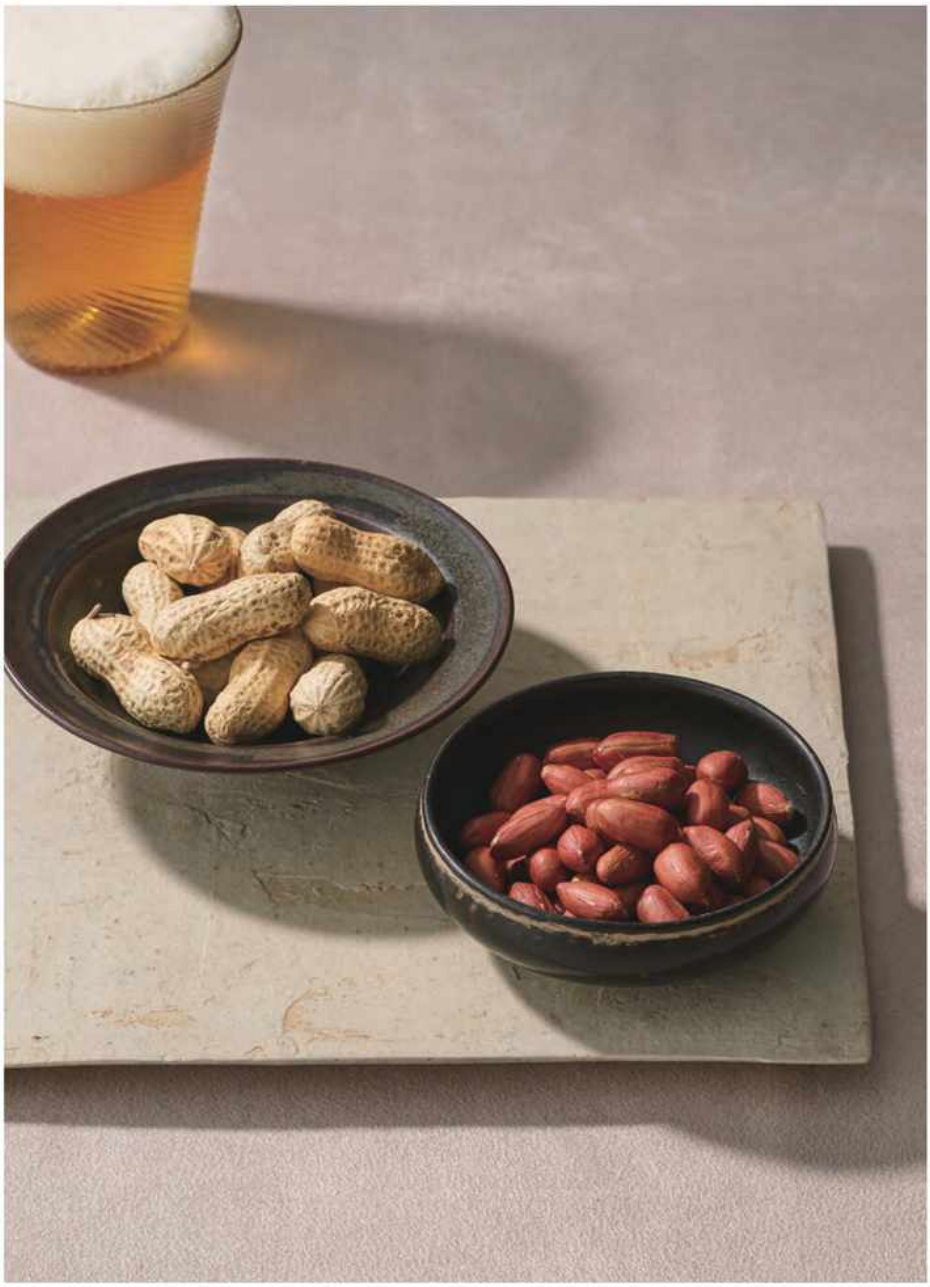
〈京都・湯波吉〉
生ゆば

●セット内容／引上ゆば（5枚入）×2、引上ゆば（3枚入）×1●賞味期間／冷蔵4日

※12月29日～1月9日、8月1日～8月10日の期間のお届けはできません。※鮮度保持のため、日祝日・第4水曜日の翌日の配達日指定はできません。







千葉県産 落花生

肥沃な土壌と温暖な空気が育んだ千葉県の特産品「落花生」。千葉県木更津にて70年以上に渡り、伝統の味を継承してきたのが『落花生工房かずさ屋』だ。

『かずさ屋』では、もっとも甘みと香りが強い品種として知られている「千葉半立種」という落花生を使用している。風味を損なわないよう、全て手作業にて自家焙煎を行い、職人の熟練の技で丁寧に仕上げている。

旨みたっぷりの風味豊かな落花生は、ビールや日本酒、ウイスキーなどのお酒に合わせたり、コーヒーや紅茶にも相性抜群。その味わいに加えて、さまざまなマリアージュを考えるのも楽しいひとときだ。



申込番号 06 T 51375

千葉県産落花生詰合せ

●セット内容／天日干しから付き・むき実素煎り各180g●賞味期間／常温90日



鳥取県産らっきょう ご飯のお供

鳥取砂丘に隣接する福部町は、江戸時代から続く「砂丘らっきょう」の名産地。この地域で生産されるらっきょうは〝砂丘の宝石〟とも呼ばれ、白く美しい色合いとシャキシャキとした歯ごたえが魅力である。

福部の農家と製造メーカーが力を合わせ、従来の甘酢漬けにとどまらない〝ご飯に合うらっきょう〟が誕生。選りすぐりの国産素材とこだわりの調味料を組み合わせ、食感も味も個性的に仕上がった。そのまま炊きたての白米に乗せたり、お酒の肴にしたり、お料理のトッピングや風味付けにしたりと色々楽しめる万能調味料。これまでのらっきょうからは想像できない、多彩な活躍ぶりにあっと驚くこと間違いなし。



申込番号 06 T 60322

福ノ誉 3点セット

●セット内容／じゃことらっきょうの生ラー油・くだき梅らっきょう・旨辛らっきょう味噌各100g





米沢牛黄木 ハンバーグ

創業百余年の『米沢牛黄木』は、米沢牛をはじめ黒毛和牛に精通する老舗店。長年培った独自の選別眼と技を駆使した上質の肉を届けている。黒毛和牛入りのハンバーグは、『黄木』が直営するレストラン『金剛閣』が手がける特別メニュー。選りすぐりの牛肉と国産豚を使用し、自社で丁寧に仕上げたこく深い旨みと食感がこだわりだ。ソースには3種の味わいを用意。フレッシュマッシュルームをふんだんに使用した濃厚デミグラスソースや、チーズにバジリコを効かせたイタリアントマトソース、舞茸やしめじ、えのきの風味際立つあっさり系の和風ソース。ジューシーなお肉の旨みを引き立てるソースはどれも相性ばっちりだ。

湯せんひとつでサッとボリュームのある一皿ができあがるから、忙しい日でも気軽に準備が整う。いつもの食卓にさりげなく華を添えてくれる一品である。



申込番号 06 U 51264

〈山形・米沢牛黄木〉
黄木の黒毛和牛入りハンバーグセット5個

●セット内容／デミグラスハンバーグ110g×2、イタリアンハンバーグ110g×1、和風ハンバーグ110g×2●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

冷凍　配達日ご指定



三和の純鶏 名古屋コーチン

地鶏の王様と称される「名古屋コーチン」の育成に、長い年月をかけ、誠心誠意取り組んできたのが、明治33（一九〇〇）年創業の『三和』だ。鶏の健康を第一に考え、飼育環境が整った専用農場を設立。飼育、販売まで一貫管理し、時間をかけて育てた「名古屋コーチン」をさらに一羽一羽、職人が検品しながら調理加工。すべては「美味しい鶏肉をお客様に」との思いからだ。

丁寧に育てられた鶏肉は、香り高く、弾力に富み、コクが生まれる。適度な脂がついた赤身は、噛むほどに旨み深い。まずは焼くか、鍋物でシンプルに味わってもらいたい。



申込番号 06 U 01842

〈愛知・三和〉
三和の純鶏 名古屋コーチン正肉セット

●セット内容／モモ肉・ムネ肉×各1枚、ささみ×2本（計380g）●原産国：愛知県●賞味期間／冷蔵8日



鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用



鹿児島県で飼育されたバークシャー種の豚に、さつまいもを一定基準以上混ぜ込んだ飼料を60日間以上与える。厳しい基準で飼育された「鹿児島県産黒豚」は、淡くキレイなピンク色に育つ。その味わいは上品で、歯切れのよい食感を持ちながら肉質はきめ細かく、ずっと噛みしめていたくなる独特の甘みと風味を持つ。さっぱりとした脂も旨く、肉そのものの旨みと脂の美味しさを同時に味わえるのが嬉しい。

セットのゆずポン酢と共にしゃぶしゃぶでいただくのはもちろん、湯通しした後に氷を入れた器で冷やし、野菜と共に冷しゃぶとしていただくのも乙なもの。



申込番号 06 U 40092

鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

●セット内容／モモ・バラ肉300g、ゆずポン酢50g×2●賞味期間／冷凍30日

冷凍　配達日ご指定



鹿児島県産黒豚 味噌漬

鹿児島県が誇る特産品『かごしま黒豚』。キュッと引き締まった歯切れよい食感、ほのかな甘みと柔らかい口当たりを楽しめるブランド豚だ。

その黒豚を独自の味噌ダレに漬け込み「味噌漬け」に。きめ細かい肉質のモモは、柔らかくあっさりとした食感が魅力だ。

フライパンやグリルで少し焦げ目が付くくらいに焼いたり、ホイル焼きにしたりするのがおすすめ。黒豚本来のジューシーで複雑な旨みとバランスよく絡み合い、その美味しさにあっと驚かされることだろう。



申込番号 06 U 50876

鹿児島県産黒豚味噌漬け

●セット内容／モモ味噌漬70g×5●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合があります。

冷凍 配達日ご指定



マルフク 阿波尾鶏味噌漬



「阿波尾鶏」の名前は、徳島県の夏の風物詩「阿波おどり」に由来する。強烈なエネルギーと躍動感がみなぎる郷土色豊かな鶏という意味と、尾羽がピンと伸びた美しい立ち姿をかけて命名された。平飼いでじっくりと育てられた「阿波尾鶏」は、身が引き締まった弾力のある肉質で、噛むほどに旨みを感じる、徳島県屈指の地鶏だ。

こちらは「阿波尾鶏」のモモとムネの部位を徳島名産の御膳味噌をブレンドしたタレにじっくり漬け込んだ贅沢な商品。鶏肉の味わいに味噌の風味が合わさり、甘辛いタレがたっぷり絡んだプリップリのお肉は、ほかほかの白いご飯にベストマッチする美味しさだ。



申込番号 06 U 55629

〈徳島・マルフク〉阿波尾鶏味噌漬

●セット内容／阿波尾鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）100g×3●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配送日ご指定



鹿児島県産黒豚 パンチェッタ



独特の甘みと風味のよさが特徴の「鹿児島県産黒豚」をパンチェッタに仕上げた。

豚バラ肉を塩漬けにし、乾燥熟成させたパンチェッタは、ベーコンとは異なり、生のまま塩蔵しているため、凝縮した肉そのものの旨みと風味が味わえる。口にすれば、計算し尽くされた絶妙な塩味と特有の芳香、そしてさっぱりとした旨みのハーモニーが広がることだろう。

そのままはもちろん、生のまま焼いたパンやピザにトッピング。または、野菜や果物を包んだりと、アレンジ次第で味わい方は無限である。



申込番号 06 U 50872

鹿児島県産黒豚
パンチェッタ(生ベーコン)

●セット内容／生ベーコンスライス80g×2●賞味期間／冷凍30日





田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



佐賀県の南端に位置し、先代の頃から豚肉の卸売業を営んできた『田嶋ハム工房』。豚肉の加工から、ハム・ソーセージの製造までを一貫体制で行い、目指してきたのは「正真正銘のお肉屋さんが作るハム工房」であること。原材料の豚肉をはじめ、塩や燻製用のチップに至るまでこだわり抜いてきた。

発色剤を使わないロースハムは、ほんのり甘みを含んだ豚の旨みがギュッと詰まっている。ベーコンはスモークの芳香とブラックペッパーがアクセントとなって肉の熟成味を引き立て、どれも力強い味。普段の食卓でも、持てなしのオードブルでも喜ばれるだろう。



申込番号 06 U 60286

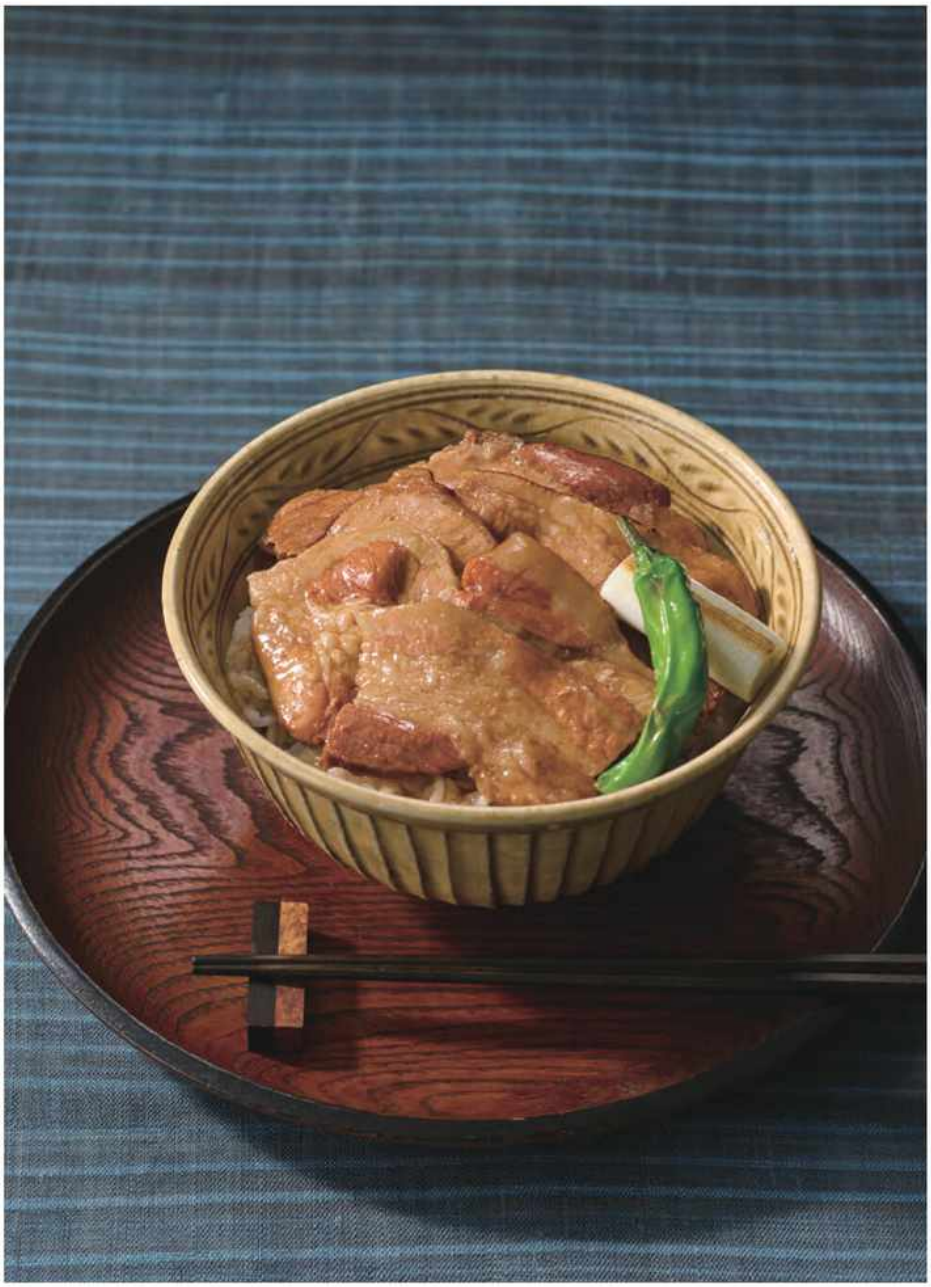
〈佐賀・田嶋ハム工房〉
こだわりハム・ソーセージ詰合せ

●セット内容／ロースハムスライス70g、ベーコンスライス70g、プレーンウインナー・黒胡椒ウインナー各100g(5本入)、フランクフルト150g(3本入)

冷凍 配達日ご指定



北海道 豚丼の具



北海道で家庭料理として幅広い世代に親しまれている「豚丼」。昭和初期に養豚業が盛んであった十勝地方のとある食堂で、当時手に入りにくかったうなぎの代わりに炭火焼きにした豚肉を使用したのが始まりと言われている。厚切りの豚肉に甘辛いタレを絡めるシンプルな料理だからこそ、この豚丼のこだわりは赤身と脂身のバランスにある。北海道産豚バラ肉と豚ロース肉の2種類を使用し絶妙な厚みにスライスすることで、豚肉のジューシーさと旨みの両方をしっかりと感じることができる。甘辛ダレに炙りの香ばしさが加わり、ひと口食べれば箸が進むこと間違いなし。アツアツのご飯はもちろん、おつまみにもピッタリ。



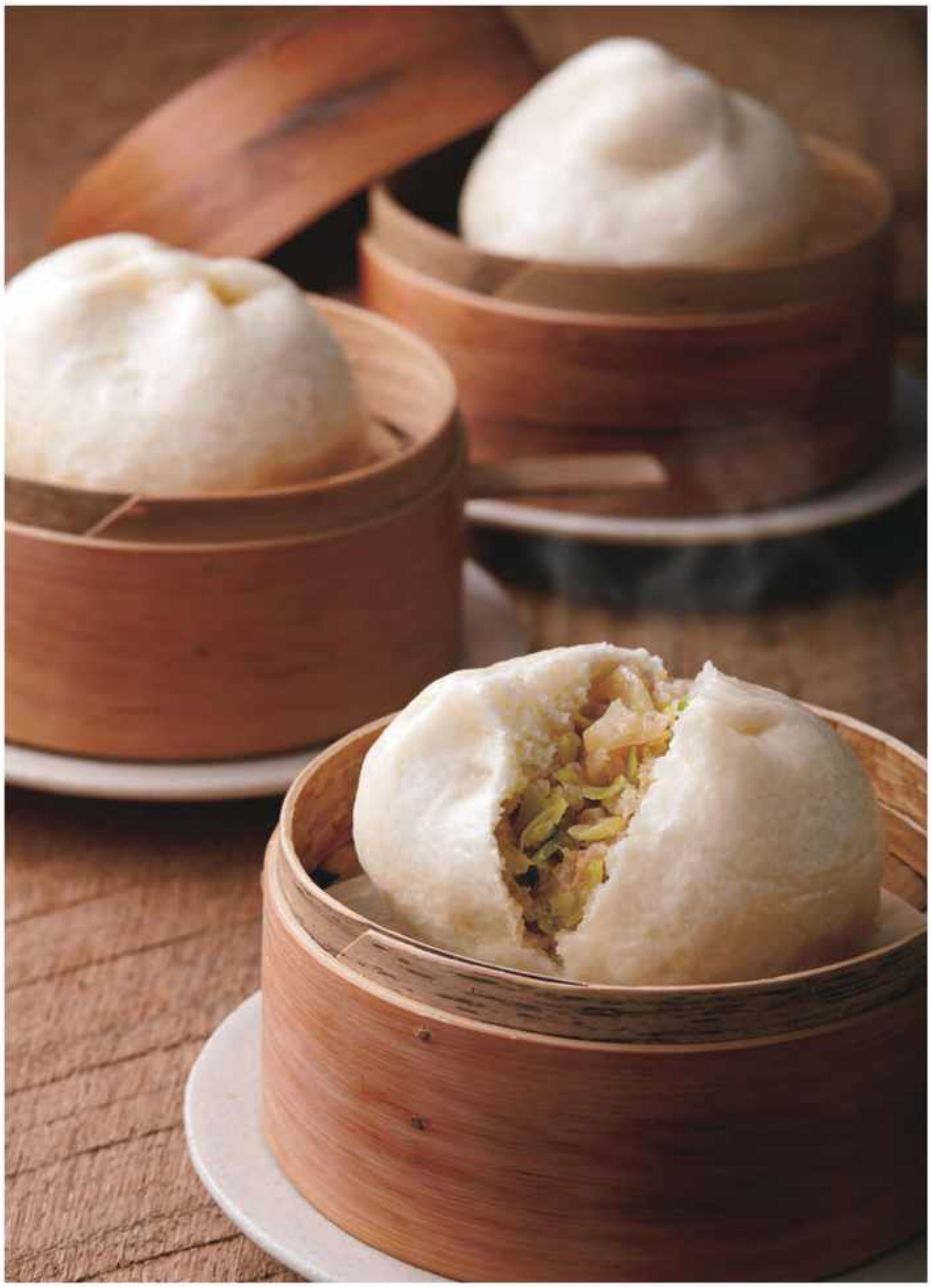
申込番号 06 U 41071

北海道・十勝郷土料理 豚丼の具

●セット内容／豚丼の具135g×3●賞味期間／冷凍90日



京園 豚まん・帆立豚まん



一度食べてみたい、と全国から人々が訪れるのが大阪の豚まん専門店『京園』。その理由は、唯一無二の生地の旨みにある。20余年の研究を重ねてたどりついたのは、膨張剤を使わず、小麦粉と酵母だけで生地を作る製法。きめ細やかでつややかな皮は見るからに柔らかそうで、噛むとむっちり、しっとり。具材は豚肉や玉ネギ、しいたけなど。帆立豚まんには大きめにほぐされた貝柱がたっぷり入り、シンプルな豚まんとはまた違う風味を楽しめる。

「印象に残るが胃に残らない」のが身上で、あっさりした味付けなうえ、小ぶりな形もあっていくつでも食べられそうだ。



申込番号 06 U 71463

〈大阪・京園〉
豚まん・帆立豚まん詰合せ

●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各6●賞味期間／冷凍30日

冷凍　配達日ご指定



日和屋 天日干ひもの

焼きたての干物があれば、ご飯を何杯でも食べられる。そんな人にぜひ味わってほしいのが、〝干物の聖地〟とも呼ばれる静岡県・沼津『日和屋』の干物だ。全国各地から仕入れた魚を使い、味の決め手となるのは、注ぎ足しながら守り継ぐ塩汁と沼津の気候。例えば、真あじなら水温5℃、塩分濃度20％の塩汁に漬け込んだ後、天日干し。爽快な浜風でじっくりと旨みを引き出す。

程よい水分を残し、その食感はふっくら。塩のみで仕上げた真あじやかますは魚本来の旨みが際立ち、きんきはほのかな甘みさえ感じるほど。毎日食べても飽きない、というのはこんな味のことなのかもしれない。



申込番号 06 U 71557

〈静岡・日和屋〉
天日干ひもの詰合せ

●セット内容／天日干真あじ×3、天日干かます×1、天日干きんき×1●真あじ：長崎県・島根県産、かます：国産、きんき：アメリカ産●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定



釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

秋から冬にかけて水揚げされる旬の「真さば」は、栄養価が高く、肉厚で柔らかい食感と、良質な脂がたっぷり乗った風味豊かな味わい。

釧路沖と青森沖で水揚げされた真さばを水煮缶詰にしたのがこちらの商品だ。北海道根室で創業45年を数える缶詰メーカーが手作業で丁寧に作る水煮缶は、身崩れしにくく、美しい。素材の旨みを楽しみながら、カレーやパスタといったアレンジ料理にも使える万能さはシンプルな水煮缶ならではだ。サッと蓋を開けるだけで、一瞬にしてご馳走になる、こだわりが詰まった缶詰をぜひご堪能いただきたい。



申込番号 06 Z 41089

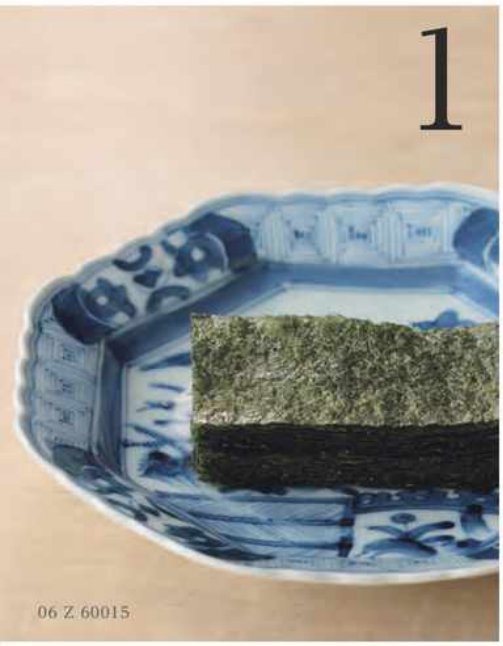
釧路・青森沖 真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×2

飯供に（めしとも）

日本人にとって〝御飯〟は特別な一品。
その、御飯のお供にお薦めしたい品々を
日本全国津々浦々から集めました。

1 有明海 パリッと香ばしく 口どけ柔らか 磯香る味付海苔



日本一の海苔とも称される、有明産の海苔。豊かな自然が育む海苔は濃厚な色み、豊かな香り、滑らかな口どけを兼ね備えている。そんな有明産の海苔を定番の味付け海苔に加え、しじみ醤油味、かき醤油味と3つの味わいに仕上げた。ご飯のお供にはもちろん、おつまみにもぴったりで、磯の香りに誘われ、ついつい手が伸びてしまうことだろう。

2 京都 美味追求に余念なし 手仕事で仕上げた 自慢のなら漬



食卓を彩る常備菜である漬物。愚直なまでに〝京のおつけもの〟を追求している漬物店が『茎屋』だ。原料には地元の契約農家から仕入れた野菜を可能な限り使用し、手仕事によって野菜の美味しさを引き出している。国産の酒粕に約2年漬け込み熟成させた「なら漬」は、同店自慢の商品だ。切れのよい歯触りと口に広がるふくよかな香りは、ご飯のお供にぴったりだ。



申込番号 06 Z 60015

1 三味逸撰 こだわり味付海苔詰合せ

●セット内容／味付のり(8切16枚)×2、味付のりしじみ醤油味(8切16枚)×2、味付のりかき醤油味(8切16枚)×2



申込番号 06 U 21006

2 〈京都・茎屋〉 京のなら漬詰合せ

●セット内容／桂うり(2/3舟)、四葉きゅうり(1本入)、西瓜(1個入)野菜:国産●賞味期間／冷蔵90日

※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。

冷蔵　配達日ご指定



申込番号 06 U 42293

3 〈福岡・海正堂〉 博多辛子明太子

●セット内容／辛子明太子(無着色)270g●スケトウダラの卵:アメリカ産●賞味期間／冷蔵10日

冷蔵　配達日ご指定



申込番号 06 Z 41091

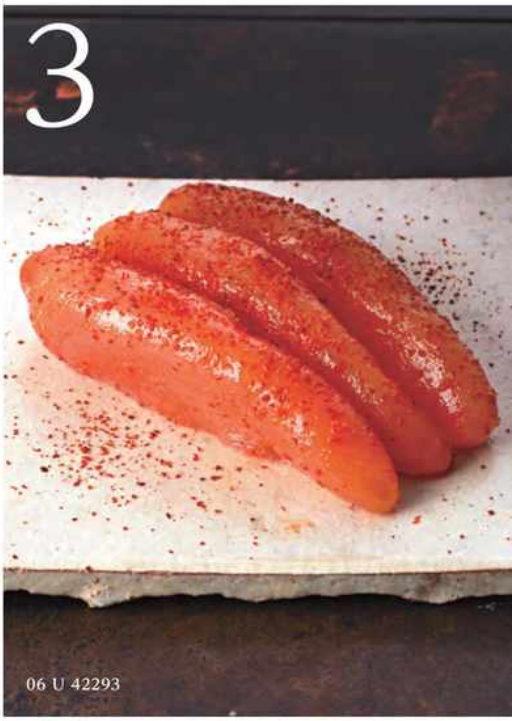
4 祇園原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰

●セット内容／根室産いわし味付け190g×2

福岡

手間と時間をかけて完成度を高めた白米が進むお供

『海正堂』の辛子明太子は、ひと粒ひと粒に輝く艶とハリがある。その秘密はスケトウダラの卵。真子とよばれる卵のなかでも上質なもののみ使用し、着色料を使わず唐辛子やゆず胡椒の入った独自のタレにじっくり漬け込んでいく。ゆっくり味を浸透させてゆくことで深い旨みをもたらすのだ。そのまま白米のお供にするもよし、表面を少し炙って酒のつまみにするもよし。





京都

白いご飯にもお酒のお供にもなる味付けいわし

京都を代表する薬味の老舗『原了郭』は、元禄16(一七〇三)年に祇園社門前で創業。『原了郭』の一味を使ったのがいわしを醤油煮に仕立てた缶詰。いわしは脂のりがよいとされる北海道、根室で水揚げされた新鮮なものを使用。赤唐辛子を細かく挽いた粉状の一味がキレのある風味で、いわしのうま味をぐっと引き立てている。甘辛い醤油煮はごはんのお供や酒の肴にもぴったり。器に盛ってサッと食卓に出すだけで、立派な一品の完成だ。



横手やきそば

秋田県横手地方に伝わる昔から親しまれてきた「横手やきそば」。日本三大やきそばの一つであり、麺は一般的な蒸し麺ではなく、まっすぐな茹でた角麺で太めのもっちりつるつるとした麺を使用する。味の要になるソースは辛みが抑えられた和風だし香るやや甘めなたっぷりめのストレートウスターソース。具はシンプルに豚ひき肉とキャベツだけがおすすめ。

最後に麺の上に半熟の目玉焼きと福神漬けを添えるのが横手の定番。甘めのソースによく合う。

子供から大人まで愛されている庶民の味「横手やきそば」を本場横手からお届けする。



申込番号 06 U 41342

横手やきそば

●セット内容／横手やきそば（150g×8食・ソース付）●賞味期間／冷蔵20日

冷蔵 配達日ご指定



雄都水産 宇都宮餃子



餃子の街・宇都宮から、国産の野菜で作り上げた、『雄都水産』こだわりの宇都宮餃子をご家庭に。雄都の餃子は、焼いても具は硬くならずジューシー。パリッと焼きあがるモチモチの皮と、野菜の旨みとニンニクのバランスにこだわった餡は家族みんなに飽きずに愛される味を目指したもの。

スタンダードな「野菜餃子」、風味豊かなえびのすり身をたっぷり包んだ「えび餃子」、みじん切りのしそが入りさっぱりとした「青じそ餃子」のバラエティーあふれる3種類を味わえる。冷凍のままフライパンでパリっと焼けるので、いざというときにも便利。



申込番号 06 U 13357

〈栃木・雄都水産〉
雄都の餃子 宇都宮餃子

●セット内容／野菜餃子・えび餃子・青じそ餃子各19g×15●賞味期間／冷凍90日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



五味八珍 浜松餃子

静岡県浜松市を代表するグルメ「浜松餃子」。その歴史は長く、一説によると戦後中国より帰国した復員兵達が水餃子を焼いて商売にしたことが始まりだといわれている。

浜松市で中華料理店を営む『五味八珍』の浜松餃子は、地元で40年来愛され続ける一品。一口食べると濃厚な旨みがジュワッと溢れ「タレ無しでも美味しい餃子」といわれるほど。甘味たっぷりの国産キャベツを粗く刻み、国産肉と合わせてモチモチの薄い皮に包み込んだ。

よく熱した鍋にずらりと円形に並べて焼き、仕上げに真ん中にもやしを盛り付けて、ぜひ本場浜松流で楽しんで。



申込番号 06 U 51376

〈静岡・五味八珍〉浜松餃子

●セット内容／浜松餃子（20g×14）×4

冷凍 配達日ご指定



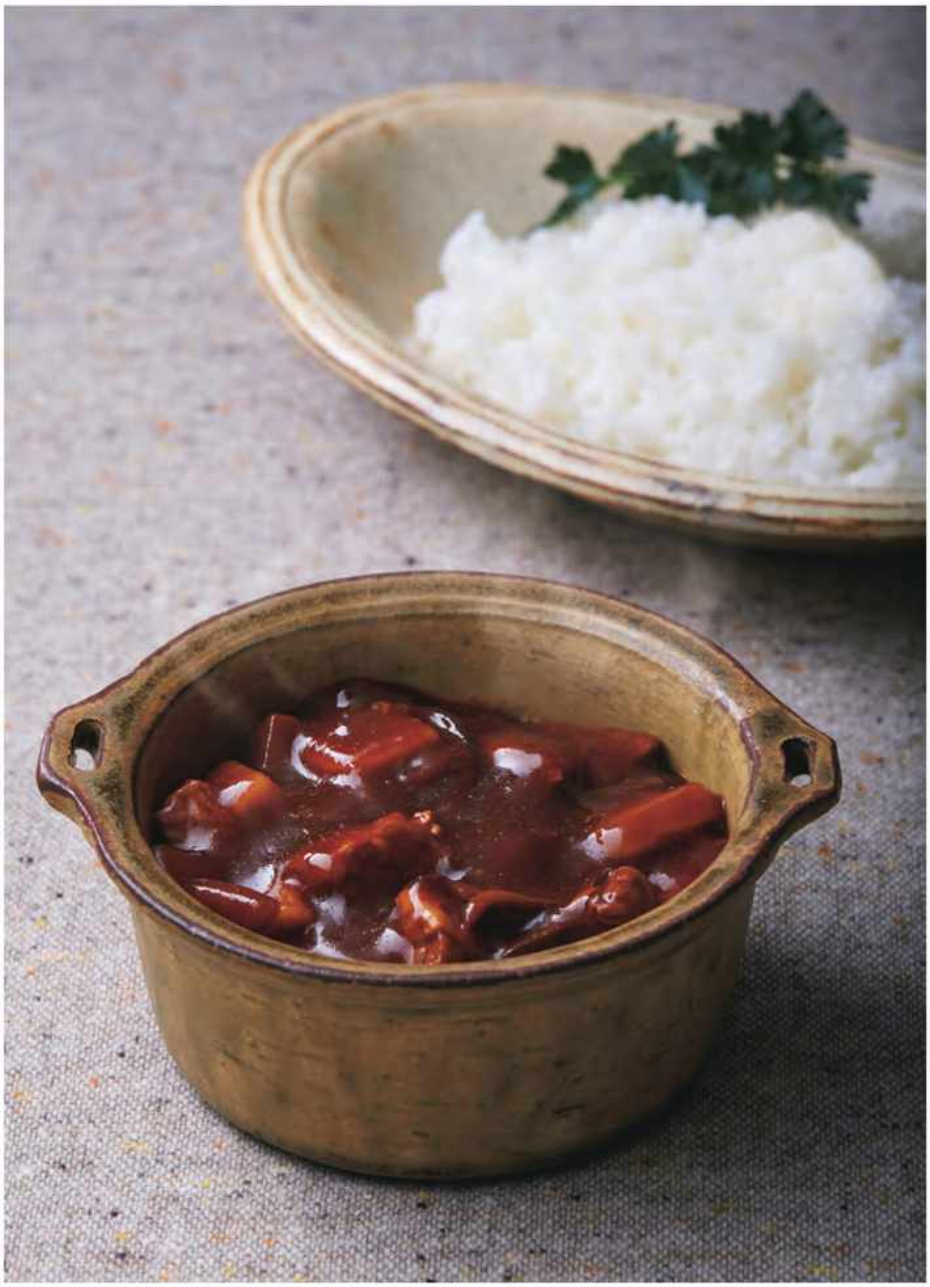
青山からす亭 八咫烏（やたがらす）とんかつソース

『洋食青山からす亭』の〝からす亭料理〟のルーツは、明治時代に創業した「洋食新橋カラス亭」にある。そこで料理長を務めた現三代目の祖父が昭和６（一九三一）年に赤坂山王下に「洋食赤坂からす亭」を開業。その後、祖父の下で修業を積んだ父が南青山に「洋食青山からす亭」を開き、麹町に移転後もその味を引き継いできた。店名の由来は縁起の良い鳥とされる3本足の「八咫烏」。店のシンボルマークである。

とんかつソースは、とろりと濃厚で、酸味と甘みのバランスがよく、老舗洋食店らしいしっかりとした味わい。フライはもちろん、天ぷらにも、またお料理の隠し味にも。



申込番号　06 Z 71549
〈東京・青山からす亭〉
八咫烏とんかつソース
●セット内容／とんかつソース230g×3



青山からす亭 2種のソース

明治時代に創業した「洋食新橋カラス亭」をルーツにもつ洋食店『青山からす亭』。3代に渡り〝からす亭流料理〟を引き継いでいる。

おもてなしの食としてお勧めする洋食店ならではのこだわりは、食材から生まれる出汁の旨みを引き出し、生かすこと。牛肉の旨みを存分に引き出した濃厚な味わいと優しいあと味の「ビーフハヤシ」。野菜の甘みとベーコンの旨みを牛乳、生クリームが優しく調和する「ホワイトクリーム」。個性の違う美味しさが集う2種類のソースは、深い味わいとともに優しいあと味が口に広がる。



申込番号 06 Z 41092
〈東京・青山からす亭〉
洋食青山からす亭お店の味セット
●セット内容／ビーフハヤシ・ホワイトクリーム各200g



近江牛 牛すじ煮込みカレー



松阪牛、神戸牛と並んで日本三大和牛に数えられる近江牛は、きめ細やかな肉質と高い霜降り度合い、香りと肉の柔らかさが特徴。口中でとろけるようにして脂の甘味が幾重にも広がる味わいこそ、ブランド牛たるゆえんである。

この近江牛を使った「牛すじ煮込みカレー」は、牛すじの旨みとコクが感じられる一品。食感は、すじ肉とは思えないとろりとした柔らかさ。噛めば旨みとコクが口の中に広がる。カレーソースは、マイルドな味わいで、後からスパイスのピリッとした辛みが追ってくる。それがまた次の一口を誘うのだから、ついついご飯を食べ過ぎてしまうだろう。



申込番号 06 Z 95121

近江牛牛すじ煮込みカレー

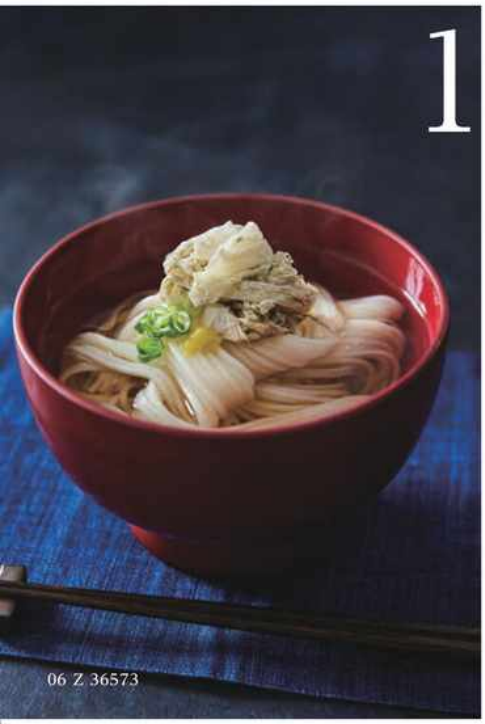
●セット内容／近江牛牛すじ煮込みカレー160g×3

ご当地麺

故郷の味、旅先で食べた忘れられない味など
その土地ならではの麺を集めました。
おうちに居ながら味わえるご当地麺をぜひ。

1 徳島

太いからこそ楽しめる弾むような歯ごたえと豊かな小麦の旨み



徳島県・つるぎ町（旧半田町）で江戸時代から受け継がれる「半田そうめん」。中でもコシの強さと喉ごしを持ち味とするのが「半田麺」だ。季節により配合を調整する小麦粉、鳴門の塩、吉野川の伏流水を使い、熟成と延ばしを繰り返す手延べ製法で職人が作り上げる。やや太めの麺ゆえ、かむほどに小麦の風味とモチモチの食感を感じられ、温かいにゅうめんで味わうのも格別だ。

2 秋田

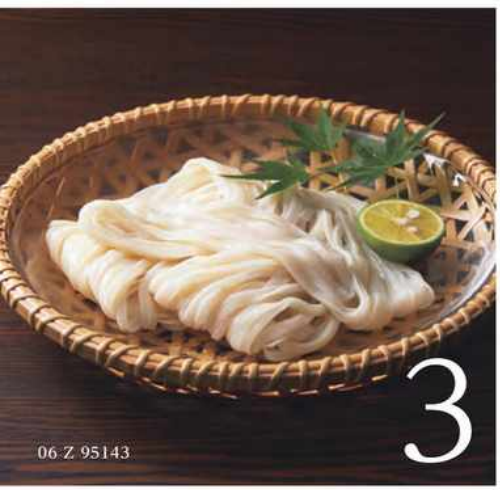
伝統と手業が生む喉越しの良さとコシ極みのうどんを食す



日本三大うどんのひとつ・稲庭うどん。『寛文五年堂』は、寛文5（一六六五）年の頃より、つややかで強いコシをもち、なめらかな喉ごしを生む独自の製法を、代々受け継いできた。熟練した職人たちが二本の棒に縄を綯うように撚りを入れ、綾掛けしながら編んでいく製法こそが「いなにわ手綯うどん」の神髄だ。麺の一本一本に麺職人たちの手心を感じながら、稲庭の味を楽しんでほしい。

3 長崎

特産のつばき油が生むツルンとなめらかな喉ごしと奥深い味わい



長崎県上五島の名産「五島手延うどん」。讃岐や稲庭と並んで日本を代表するうどんで、その発祥は遣唐使が日本と中国を往来していた奈良・平安時代にまでさかのぼるとされる。島の特産である食用つばき油を塗りながら生地を延ばして熟成を重ね、じっくり乾燥させるため、他にはないなめらかな喉ごしが身上。細麺ながらコシがあって伸びにくく、温麺や煮込み麺で味わうのもおすすめだ。



申込番号 06 Z 36573

1 〈肴七味屋〉
肴七味屋の半田麺

●セット内容／肴七味屋の半田麺200g×6



申込番号 06 Z 95111

2 五島手延うどん

●セット内容／五島手延うどん100g×6



申込番号 06 Z 95143

3 〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手綯うどん

●セット内容／いなにわ手綯うどん100g×7



申込番号 06 T 41023

4 小豆島手延素麺
（北海道産小麦100%）

●セット内容／手延素麺50g×18



申込番号 06 Z 60321

5 〈揖保乃糸〉
手延素麺揖保乃糸縒つむぎ

●セット内容／手延素麺50g×19

香川

瀬戸内の豊かな風土と四百年の歴史が育むなめからな喉ごし

香川県小豆島は、播州（兵庫県）・三輪（奈良県）と並ぶ手延素麺の名産地として知られている。瀬戸内の澄んだ空気と良質な水が生んだその技は、約四百年間大切に伝承されてきた。生地を練っては寝かせ、寝かせては島特産のごま油を塗りながら延ばした『協栄岡野』の手延素麺は、モチモチとした食感となめらかな喉ごしが身上。北海道産小麦100%の豊かな風味とともに楽しみたい。



兵庫

より細く、なめらかにこだわり抜いて作ったアレンジ自在の素麺

兵庫県の名産品で、生産量・質ともに日本でも有数の素麺ブランド「揖保乃糸」。約六百年前より受け継がれてきた伝統の製法を守り続けている。こちらの「縒つむぎ」は、北海道産の小麦粉を使用し、熟成を重ねながら作ったもの。12月～翌3月の限られた時期に作られる。喉ごしが滑らかな麺は、夏はもちろん、冬は温かいにゅうめんや鍋のシメなど、一年中楽しめる便利な一品だ。





北海道のスープセット

日本の農地面積の約4分の1を占める北海道。広大な大地と冷涼な気候に恵まれ、豊かな風味、旨み、栄養価に優れた多くの食材が育つ。そんな北海道生まれの素材を閉じ込めたスープが味わえる商品がこちら。

コーンスープとパンプキンスープには、甘味が強い北海道産のとうもろこしとかぼちゃを使用。そこに牛乳、生クリームを加え、濃厚でリッチな味わいに仕上げた。オニオンスープは北海道産の玉ねぎをじっくり炒め、ビーフブイヨンとチキンブイヨンで長時間煮込んだ奥行きのあるフレンチタイプのスープだ。

サッと温めるだけで、手軽に本格的な味わいを楽しめる。



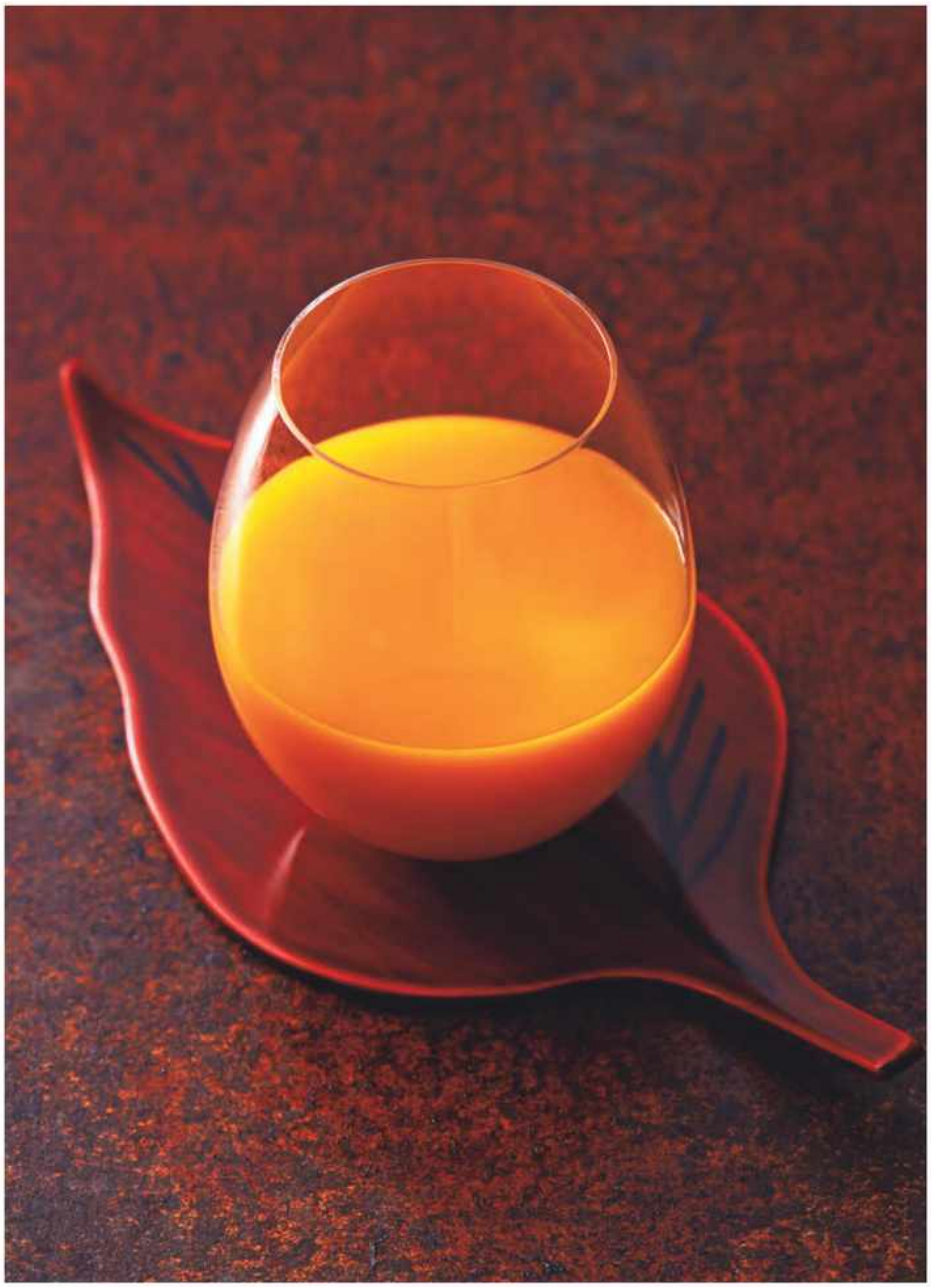
申込番号 06 Z 41045

北海道のスープセット

●セット内容／コーンスープ160g×2、パンプキンスープ・オニオンスープ各160g



カネ上農園 熟達味 みかんジュース



みかんの名産地、和歌山県有田。なかでも、湯浅町「田」地区は「田村みかん」の産地として高い評価を得ている地だ。海沿いの段々畑で、潮風と降り注ぐ太陽を浴びて栽培されるみかんは、甘さと酸味のバランスが素晴らしく、コクのある味わいで知られる。

『カネ上農園』はこの地で多種の柑橘類を栽培しているが、美しい表皮、深みのある甘さ、品のある酸味のみかんは秀逸。その濃厚な味わいと香りをそのまま届けるべく、果汁を瓶に詰めたストレートジュース。なめらかに喉を通ってゆき、飲み終わった後もさわやかなみかんの余韻が残る。ぜひグラスで飲み干してほしい。



申込番号 06 Z 36759
和歌山県有田カネ上農園
熟達味 みかんジュース

●セット内容／みかんジュース500ml×3
※収穫時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。



宮崎県産 完熟きんかん



つやつやと輝く美しいオレンジ色の丸く可愛らしい一粒「宮崎県産完熟きんかん」。温暖な気候と豊富な日照量に恵まれた宮崎県では、糖度が高い良質なきんかんが県内各地で栽培され、国内屈指の生産量を誇っている。

この完熟きんかんの特徴は、皮が薄く柔らかく、生食できることにある。ぜひそのまま皮ごとかじってみてほしい。他の柑橘にある皮特有の苦みやえぐみをほとんど感じず、口いっぱいに弾ける爽やかな甘みと酸味を楽しむことができる。また、加熱せず皮ごとサラダや和え物などに使えば、絶妙なアクセントに。



申込番号 06 T 60007

宮崎県産 完熟きんかん「たまたま」

●セット内容／きんかん500g
●お申込み期間：12月1日~2月10日
お届け期間：2月中旬~3月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

期間限定



岡山県産フルーツのプレザーブジャム詰合せ



白く気品ある果肉と柔らかい食感、優雅な甘みで〝桃の女王〟と称される「清水白桃」。巨峰とマスカットを親にもつ、芳醇で濃厚な味わいの「ニューピオーネ」。そんなフルーツ王国・岡山県ならではの果実をたっぷり使ったジャムをお届け。

素材由来の自然な甘みを生かし、甘さ控えめに仕上げた大人に合うほどよい甘み。果肉の形がそのまま残るよう煮込んだプレザーブスタイルで、ごろごろっとした果実らしい食感がこだわりだ。パンに添えるだけでなく、ヨーグルトやチーズなどともよい組み合わせ。普段の朝食にはもちろん、ちょっとしたおもてなしまでそっと寄り添ってくれる上品なジャムである。



申込番号　06 Z 12799

岡山県産フルーツのプレザーブジャム詰合せ

●セット内容／清水白桃・ニューピオーネ各145g



北海道カウベルアイスクリーム

一日の終わりに、頑張った日に、おもてなしに。一口食べればほっと一息つけるような、幸せな気分を運んでくれるアイスクリーム。雄大な十勝平野で育まれた搾り立ての牛乳を仕入れ、北海道ならではの素材を加えて作られているのが、『カウベルアイスクリーム』である。

濃厚なコクがありながら淡雪のようにサッと溶けて幸福の余韻を残す「バニラ」、爽やかな酸味と果実味に苺をしっかり感じる「ストロベリー」、芳醇な風味が口いっぱいに広がる「赤肉メロン」、甘さ控えめでほろ苦く薫り高い「抹茶」。北海道の美味しさを詰め込んだ個性豊かで上質な味わいに、心もほどけていくだろう。



申込番号 06 U 41103

北海道
カウベルアイスクリーム詰合せ

●セット内容／バニラ・ストロベリー・赤肉メロン各80ml×2、抹茶80ml

冷凍 配達日ご指定



林フルーツ 国産はちみつ ストロベリージャム



ヨーグルトに加えたり、トーストにつけたりと多彩に楽しめ、食卓を彩ってくれるジャム。ご紹介するのは、創業80余年、東京・渋谷より、味と香りを大切にしたフルーツをお届けしてきた『林フルーツ』のはちみつジャムである。国内産のはちみつ、そしてフルーツをたっぷり使った果実店ならではの贅沢な一品だ。

はちみつのほか、砂糖はビート糖を用い、糖度を42度前後に抑えることでフルーツ本来のおいしさを活かしている。また、有機栽培のレモン果汁を加えてすっきりとした味わいに。色と香りを保つため、少量ずつ数回に分けて作っており、こうした手間暇もおいしさの秘訣である。



申込番号 06 Z 10870
〈東京・林フルーツ〉
国産はちみつ ストロベリージャム
●セット内容／国産はちみつストロベリー100g×2



十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン

「ブラウンスイス牛」はスイス生まれの牛だ。乳製品作りに適した品種だが、日本では2500頭ほどしか飼育されていない。この希少な牛を放牧するのが北海道清水町にある『十勝橋本牧場』だ。

『十勝橋本牧場』のブラウンスイス牛は広々した牧場で伸び伸びと飼育されている。栄養価の高い草をたっぷり食べて育った健康的な牛の生乳は風味豊かな味わいだ。この希少な生乳を使ったプリンを楽しめるのがこちらの商品。フレッシュな生乳を使ったプリンは、ひと口食べると贅沢な旨みが口に広がる。なめらかな食感のプリンにカラメルとクリームを絡めるとさらに濃厚な味わいとなり、幸せな気持ちで包まれる。



申込番号 06 U 41110

十勝橋本牧場
ブラウンスイスプレミアムプリン

●セット内容／プレミアムプリン80ml×4●賞味期間／冷凍30日



ネージュフロマージュ



こだわりの自家製チーズをたっぷり使用した「ネージュフロマージュ」と呼ばれるチーズケーキ。こちらのチーズは、「地産地消」をモットーに、北海道の牧場で生産された生乳を使用し、長年の経験値による細やかな温度・湿度管理によって、製造されている。チーズケーキとチーズムースを重ね、スポンジクラムで覆ったチーズの旨みが凝縮したケーキは、濃厚ながらも軽やかな味わい。チーズケーキ、チーズムース、スポンジクラムのそれぞれの層が織りなすハーモニーをたっぷり味わってほしい。



申込番号 06 U 60119

ネージュフロマージュ(プレーン)

●セット内容／ネージュフロマージュ(プレーン)(4号サイズ)

冷凍 配達日ご指定



古町糀製造所 糀甘酒・玄米甘酒

糀の力を使って米本来の甘味を引き出したノンアルコールの飲み物「糀甘酒」。栄養価が高いことで知られ、日本では古くから滋養ドリンクとして親しまれてきた。

『古町糀製造所』は、糀の魅力を広めようと、二〇〇九年に新潟市の上古町商店街に創業した糀甘酒専門店。「毎日飲む糀プレーン」は、濃厚すぎないお米由来の自然な甘さとなめらかな舌触りが特徴で、毎日飲んでも飽きない優しい味わい。そのまま飲んでもお好みのジュースと混ぜても美味しくいただける。



申込番号 06 T 51166

〈新潟・古町糀製造所〉甘酒セット

●セット内容／糀プレーン500ml×2、細挽き玄米と糀の美味しいあまざけ500ml



室町酒造 櫻室町 リキュール



岡山県赤磐市で創業元禄元（一六八八）年の『室町酒造』。岡山特産の酒米「雄町米」を使い、この地ならではの地酒にこだわる歴史ある酒蔵だ。

そんな酒蔵が生み出す果実の旨みをそのまま漬け込んだリキュール類は、お酒を飲み慣れない若い層や女性でも飲みやすいと評判である。清水白桃のお酒に、2年熟成した黄金桃酒と黄金桃酒に漬け込んだ果肉をブレンドした濃厚ネクター酒。日本酒に瀬戸内レモン果汁と塩を加えた、爽やかで甘酸っぱいレモン酒の2種類をセットに。

ストレートやソーダ割り、カクテルなどアレンジしても味わい深く、フルーティな味わいと共に、歴史ある酒蔵ならではの奥行きを感じさせる。



申込番号 06 T 51531

〈室町酒造〉櫻室町　こだわりだけを詰め込んだリキュール詰合せ

●セット内容／キュッと瀬戸内塩レモン酒、清水白桃と黄金桃のネクター酒各300ml
●アルコール度数8~9度

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申込みになれません。



お申し込みについて

いずれかの方法でお申し込みください。

[インターネットでのお申し込み]

パソコンでもスマートフォンでもOK。24時間お申し込みが可能です。インターネットでのお申し込みは

https://order-gift.com

もしくは右記二次元コードをご利用ください。
※インターネットでのお申し込みは、はがき記載のID、パスワードが必要です。



[はがきでのお申し込み]

お申し込み用はがきを切り取り、裏面の説明をご確認いただき、必要事項をご記入の上、ポストにご投函ください。



お届けについて

◎商品はお申し込み後、約2週間前後でお届けします。3週間以上経過してもお届けがない場合は、お手数ですがギフトカタログオペレーションセンターまでお問合せください。(果物等期間限定商品を除く)。
◎お届けの商品にお気付きの点がございましたら、ギフトカタログオペレーションセンターまでご連絡ください。
◎お選びいただきました商品は、環境に配慮した簡易パッケージでお届けさせていただきます。
◎商品のお届けは日本国内に限ります。海外への発送はご容赦ください。北海道、九州、沖縄、島部について、お届けできない地域がございます。また、商品によりお届けにお時間をいただく場合がございます。
◎大型連休や年末年始の前後、または天候不順等の諸事情により商品のお届けが遅れる場合がございます。

商品について

◎掲載商品の色合い・サイズの多少の差異はご了承ください。
◎一時的な品切れ、モデルチェンジの節は、同格又は、上級種の商品に変更をお願いさせていただく場合がございます。
◎お客様都合による商品の交換及び返品はご容赦ください。
◎パッケージデザインが変更になる場合がございます。
◎原産国、原産地は生産の都合上、変更になる場合がございます。
◎輸入品及び手作り品など、一部お届けが大幅に遅れる場合がございます。

食品について

◎賞味期間の表示
製造、加工日から数えて90日以内の商品に記載しています(農産物を除く)。詰合わせ商品の場合は、それぞれの期間のうち最短のものを表示しています。商品到着後の日持ちについては、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。
◎生産地の収穫・漁獲の不良及び天候不良などが発生した場合、生産地・出荷地・お届け日などを変更および、商品お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
◎期間限定商品の天候不良及び収穫不良の場合、お申込み期間内にお申し込みを中止する場合がございます。
◎生鮮食品の発送は、原則として生産地より直接お届けしますが、生産地から別の場所へ一括集荷して発送する商品は、生産地と出荷地が異なる場合がございます。
◎調理盛り付け例はイメージです。器・容器等は含まれておりません。イメージと実物の数量は、異なる場合がございます。
◎食品の製造地表示のない商品は日本製(国内加工)です。
◎20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申し込みになれません。

配送マークについて


・・・・冷凍便


・・・・冷蔵便


・・・・期間限定


・・・配達日ご指定



・「冷蔵便」「冷凍便」マークのない商品は、常温便でのお届けとなります。お届け希望日は承れません。
・「配達日ご指定」マークのある商品は、お届け希望日をお申し込み日(はがき投函日)より14日目以降の日付でご指定ください。
出荷地休業日等諸事情により、お届け希望日を変更させていただく場合がございます。
・「期間限定」マークのある商品についてはお申し込み時期によって翌年のお届け期間になる場合がございます。(配送日のご指定は承れません)

カタログ掲載商品のお申し込みには期限がございます。お申し込み期限は、はがきに記載しています。お申し込み期限を過ぎた場合は無効になります。
※商品のお申し込み期限は、はがきの差出有効期限ではございませんのでご注意ください。

個人情報の取扱いについて

商品申し込みの際にお客様よりお預かりした個人情報は、商品発送に関わる業務及び贈り主様へお知らせが必要な場合など、業務以外の目的で使用することはございません。配送や商品直送等の業務遂行目的で業務委託を行う場合は、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。個人情報は一定期間厳重に保管管理し、その後安全に廃棄いたします。第三者に情報を提供、譲渡することはございません。

yamato
株式会社 大和
ギフトカタログオペレーションセンター
0120-528-336
受付時間　9時～17時(土・日・祝日を除く)



表紙のアーティスト

歌川広重

江戸時代後期に活躍した浮世絵師。東京と京都を結ぶ東海道の全ての宿駅を描いた浮世絵シリーズ『東海道五十三次』（保永堂版）を刊行し、一躍、人気絵師の仲間入りを果たす。海外でも日本の浮世絵版画に見られる美しい青を「ヒロシゲブルー」と呼び、モネやゴッホなどの芸術家達にも大きな影響を与えた。

カタログコード「2607506」

とっておきのニッポンを贈る

yamato