

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まれる温かい行為です。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。

小間物

日用品、寝具、インテリア小物、ステーションナリー、ベビーグッズ

美装品

バッグ・ファッション小物、アクセサリ、コスメ用品

器と道具

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

「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。

食品

加工食品、生鮮、銘店

N-10 N-2

J-156

J-102

J-62

J-12

J-4

北海道 コサイン
北海道 とみわかクリーミング
北海道 きえる
北海道 高橋工業
北海道 GEL・COO
北海道 十勝白玉冷やしぜんざい
北海道 七種海鮮前掛け
北海道 北海道シシスカン
北海道 石狩鍋
北海道 NEEDS ナチュラルチーズ
北海道 旬に搾ったとまとジュース
北海道 北海道カールアイスクリューム
北海道 十勝本牧場 プラウンスアイスプリン
北海道 ネー・ジュー・フロマージュ
青森県 BUNACO
青森県 カルデサック・ジャボン
秋田県 栗久
秋田県 寛文五年堂 いなわ手梅うどん
岩手県 及源焼
山形県 新件屋×米沢牛黄木牛肉とまん中
宮城県 歌津小太郎 海鮮詰合せ
宮城県 ふかひれラーメン
福島県 マストロ・ジラベツト
栃木県 益子焼
栃木県 野田豆腐
栃木県 雄都水産 宇都宮餃子
茨城県 HARRO
群馬県 笠盛
埼玉県 100mei
埼玉県 昭和カイトン
埼玉県 菅原工芸硝子
千葉県 コロンパス
千葉県 千葉産落花生
千葉県 フィールド
東京都 アートブラシ
東京都 倉田製作所
東京都 ノット
東京都 アナック
東京都 アトリエベネロープ
東京都 久米織機工業
東京都 HARRO Lampwork Factory
東京都 東京皮革服装
東京都 塩瀬綿本家御菓子
東京都 ブルミンシェ 焼菓子
東京都 芳翠園煎茶

東京都 銀座吉澤 黒毛和牛生ハンプーク
東京都 新橋玉木屋 江戸前佃煮
東京都 オオハシ商店 漬魚
東京都 青山からす亭 2種のソース
東京都 青山からす亭 八咫鳥とんかつソース
東京都 林フルーツ 国産はちみつ2種ベリッシュ
神奈川県 根寄木細工
神奈川県 伝統横濱スカイフ
神奈川県 蘭部産産
新潟県 小柳産産
新潟県 久保鉄
新潟県 柳宗理
新潟県 磨き屋シシケイト
新潟県 肴七味
新潟県 ケン・ハウンディスタイル
新潟県 スパイスコンテナ
富山県 雪平鍋
富山県 炭谷三郎商店
富山県 大寺幸八郎商店
富山県 能作
石川県 秋田県ソー
石川県 漆塗りアケサリ
石川県 石川樹匠工業
石川県 拭き漆
石川県 九谷焼
石川県 十字屋 かぶら寿し
石川県 あら母 三つくり
福井県 乾レンソ
福井県 J・C・C・O
長野県 カミツレ研究所
長野県 丸嘉小坂漆器店
長野県 酒井産産
長野県 大久保醸造 かねし・琥珀だし詰合せ
長野県 石井味噌 信州三年味噌
長野県 こはやし 信州蕎麦「鶴」
長野県 長野産 秋映
長野県 長野産 フルーツジャム
山梨県 k・o・n・s
山梨県 印伝の山本
山梨県 S・I・W・A 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 10GOD
愛知県 タネイ
愛知県 三和の純焼 名古屋フーテン
岐阜県 林芸芸

岐阜県 オークワイレラジ
岐阜県 作山窯
岐阜県 佐竹産産
岐阜県 柳宗理
岐阜県 田辺真珠養殖場
三重県 藤原製陶所
三重県 三鈴陶器
三重県 さくらボーク しやぶしやぶ用
滋賀県 sisecco.com
滋賀県 近江牛 牛すじ煮込みカレー
京都府 西陣織
京都府 洛中萬屋
京都府 優彩
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 祇園原 京のなま漬
京都府 基屋 京のなま漬
奈良県 中川政七商店
奈良県 井上企画・福
奈良県 興竹
奈良県 ニット・ワイン
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 紀州高田果園 紀州南高梅ハチマツ入梅干
和歌山県 カネ上農園 熟達味かんじゅうス
大阪府 サクラクラフトラボ
大阪府 藤田金属
大阪府 池永鉄工
大阪府 ドクター・スミス
大阪府 ミキハウス
大阪府 長崎堂カスハラ
大阪府 やまづ 辻田 香辛料
大阪府 京園 豚まん 帆立豚まん
兵庫県 香司セレクト
兵庫県 折りたたみヘルメット
兵庫県 木製玩具
兵庫県 バックウイックス
兵庫県 手延素麺 掛保乃糸
岡山県 室町酒造 櫻室町リキユール
広島県 竹田ブラシ
鳥取県 鳥取産 新甘泉
鳥取県 元重製陶所
島根県 岡富商店 山陰沖産一夜干し詰合せ

山口県 萩陶苑
山口県 真ふく大吟醸粕漬
愛媛県 村上パイル
愛媛県 梅山窯
香川県 ダイゴロープロダクト
香川県 小豆島手延素麺
徳島県 長尾織布
徳島県 マルク 阿波尾鶏味噌漬
徳島県 肴七味屋の半田燗
高知県 土佐龍
高知県 はやま夢楽 土佐シロー 若鶏肉
大分県 別府つけ芸
大分県 大分産どんこ椎茸
福岡県 小倉 織機
福岡県 海正堂 博多辛子明太子
福岡県 志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ
佐賀県 クスハンドメイド
佐賀県 やま平窯
佐賀県 K・I・H・A・R・A
佐賀県 鍋島虎仙窯
佐賀県 田嶋ハム・ソーセイジ
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
熊本県 五島手延うどん
熊本県 光助
熊本県 森からし連根からし連根
熊本県 熊本産 天草大王酒
宮崎県 宮崎産 日向夏
鹿児島県 八木竹工業
鹿児島県 桜島溶岩
鹿児島県 鹿児島カレー
鹿児島県 鹿児島産黒毛和牛すき焼き用
鹿児島県 鹿児島産黒豚しやぶしやぶ用
鹿児島県 鹿児島産黒豚味噌漬
九州有明海 初摘み海苔 焼のり全型
沖縄県 明海味付海苔詰合せ
沖縄県 琉球硝子
沖縄県 みね屋工房

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で丁寧な、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が。しかし忘れてならないのは「手間を惜しまず、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のでしょうか。

心豊かな暮らし。道具が教えてくれます。



【新潟県／小柳産業】
味の深みは削りたての鰹節にあり

使い込むほどに味が出る木の道具。料理にこだわりがあるのなら、こんな鰹節削り器を持っていたい。鋼の鰹刃は金属加工で有名な三条市の刃物メーカー製。刃の出具合を調整できるので、好みの薄さで思うままに削ることができる。硬い鰹節を切れ味のよい刃の上で滑らせると、響くのは心地のよい音。削るうちにあたりを包み込む芳醇な香りがたまらない。鰹節を自分で選び、自分の道具で削る。料理の作る楽しみがまた一段と広がってゆく。

申込番号 10 W 41731

鰹箱ことはじめ

●サイズ／約高さ8.5×幅8.6×奥行22.5cm、質量約515g ●素材／本体：天然木（ラッカー塗装）、鰹刃：炭素鋼



※本体以外は演出品です。

【愛知県／10 Good】

感覚を研ぎ澄まし、静かに研ぐ時間

かつて、刃物を研ぐ作業は生活の中で当たり前とされていたが、今では研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研ぐ方向に集中しなければならぬ。しかしそんなことは忘れて、まずは刃物を研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 10 W 60499

中砥石#1000番・手ぬぐいセット

- セット内容／中砥石(#1000番)、手ぬぐい各1
 - サイズ／中砥石:約タテ21×ヨコ7×厚み2cm、質量約570g、手ぬぐい:約タテ106×ヨコ35cm●素材／中砥石:アルミナ、粘土、手ぬぐい:綿100%
- ※さび取りゴム付。



【鹿児島県／八木竹工業】
道具を選び、毎日の食卓を豊かに

「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、鹿児島県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」。ザツザツ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。

商品番号 10 W 31304

鬼おろしセット

●セット内容／鬼おろし、受け皿各1
●サイズ／約高さ6.3×幅9.7×奥行28cm、質量約252g
●素材／鬼おろし/本体:竹材(天然孟宗竹)、柄:天然木(ブナ材)、受け皿: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。

【富山県／雪平鍋】

台所を支える、古き良き万能鍋

台所に立つ母が、使い慣れた片手鍋で昆布やかつおなどの旨みをゆっくり煮出し、だしをとっている。ふんわりと漂ってくるコク深い香り。雪平鍋はそんな懐かしい情景を彷彿させる道具だ。ゆっくりとだしをとる時間、徐々に広がる風味豊かな香りにこんなにも癒されるものだろうか。そのだして作る料理も一味違った味わいとなり、日常を支えるこの万能な道具が、些細なひとときを豊かにしてくれる。



商品番号 10 W 51864

IH花雪 雪平鍋22cm

●サイズ／約高さ9.7×直径22cm(持手含まない)、厚み約2.5mm、容量約3.3ℓ、質量約670g●素材／本体:アルミニウム(アルマイト加工)、底部:ステンレス鋼、持手:天然木
※電磁調理器200V可。



「かく」感性を刺激 細部にこだわった1本

【大阪府／サクラ クラフトラボ】

老舗文具メーカーサクラクレパスから生まれたブランド『サクラ クラフトラボ』。握り心地、書き心地などを追求した数々のペンを生み出している。「クラフトラボ 001」は、ゲルインキボールペンで、手に馴染む心地よい重さ、使い込むほど風合いが出る真鍮製のボディが魅力的だ。スモークガラスを彷彿させるアクリルパーツやカメラダイヤルのような重厚感のある頭冠。心くすぐる要素満載で、触れた瞬間から「かく」愉しさを蘇らせてくれる。

申込番号 10 W 51353(グリーンブラック)

申込番号 10 W 51352(ボルドーブラック)

クラフトラボ001
ゲルインキボールペン

●サイズ／約全長13.2×径1cm、質量約34g ●素材／アクリル樹脂、真鍮
※ボール径約0.5mm。



所作を心地よくする、 伝統の切れ味

【新潟県／大久保鉄】

葉が育ち、花が咲き、やがて紅葉する。植物の移ろいは、日々の心をやわらげてくれる。だがその美しさを保つには、丁寧な手入れが欠かせない。枝を整え、風通しや日当たりをよくする。その一つひとつの所作を支えるのが、伝統的な鋏「大久保鋏」だ。軽やかな切れ味と、手にずっと馴染む感触。自然と力が入り、枝をサッと切り込めた瞬間の充実感。植物と向き合う時間を、より深く心地よいものへと変えてくれる道具である。

申込番号 10 W 50219

大久保鋏

●サイズ／約タテ18×ヨコ11×厚み1.5cm、質量約220g ●素材／炭素鋼、特殊鋼
※枝切り、草花切りなどの庭木のお手入れに。



柳宗理の思想が息づく シンプルで美しいカトラリー

【新潟県／柳宗理】

ぽってりと丸みのあるティースプーン、ヘッドのバランスが絶妙なヒメフォーク。日本を代表するプロダクトデザイナー『柳宗理』の思想が息づくカトラリーである。しなやかな曲線、握りやすいフォルム、細部に宿る“用の美”。ティータイムや食卓をさりげなく彩り、ひとたび使うと「一生、使いたい」と思ってしまう品質だ。

申込番号 10 W 70232

ティースプーン・ヒメフォーク

●セット内容／ティースプーン、ヒメフォーク各5 ●サイズ／全長約14cm ●素材／18-8ステンレス鋼

色に形に使い心地 創意工夫が詰まった美濃焼の器

【岐阜県／作山窯】

岐阜県土岐市で1952年に創業した美濃焼の窯元『作山窯』。三代目への代替わりを機に、新ブランド『SAKUZAN』を始動した。自由な発想から生まれる器は、土の温もりを活かしたシンプルで美しいデザインばかり。「シャツの色を選ぶように」と誕生した『Sara』シリーズは、黒土を使うことで深みのある風合いを出し、赤とネイビーを纏わせシックな印象に。フラットなフォルムが軽やかで、和にも洋にもずっと馴染む。

申込番号 10 M 60381

Sara ミニカップ・プレートペア(レッド・ネイビー)

●セット内容／ミニカップ、プレート各2 ●サイズ／ミニカップ：約高さ5.8×径7.5cm、容量約130ml、プレート：約高さ1×径10cm ●素材／陶器
※電子レンジ不可。手作りの為、色の出方が一つひとつ異なります。



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ます」

高岡さんは、そんな京都ならではの慣わしも最近で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



美しい立体を作りながらわたを入れていく。反発力がある層とヘタリを防止する層を中わたで包んだ3層構造。



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。



わたの片寄りや生地のをれを防ぐために中央に施される「縫じ」。これにより生まれたくぼみが体を自然に受け止める。



10 W 30706



10 W 43531

申込番号 10 W 30706 (菜の花/萌黄)

申込番号 10 W 43531 (洒落柿/蘇芳)

おじゃみ座ぶとん

●サイズ/約タテ40×ヨコ40cm、質量約700g (詰物600g)

●素材/側地: 綿100%、詰物: 綿70%、ポリエステル30% (中芯着脱不可)

※手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。

ソファアを置く家も増えた。
「でも、床に座ってソファア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」
職人の手によるわた入れで
床座でも椅子座でも快適

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る。
わたの入れ方にも違いがある。ク

ツシヨンの場合はわたをただ詰め込むのに対し、この座布団は独特の形をした美しい立体に仕上がるよう、わたの繊維の方向を考えて重ね、中央部に厚みを持たせながら詰めていく。座布団を知り尽くす職人の成せる技だ。この中央のくぼみがまた絶妙で、座っても背中当ても体に自然となじみ、体重を心地よく受け止めてくれる。床座でも椅子座でも使えて、ころんとした形は洋の空間のインテリアとしてもよく合う。
令和元年(2019)に創業10周年を迎えた同社は、くつろぐ道具を「寛具」と名付けた。おじゃみ座布団は、現代の生活に欠かせない、そんな「寛具」の一つだ。



奈良の工芸「かや織」の 吸水と速乾に優れたふきん

夏の夜、蚊の侵入を防ぐために寝床の上に吊った蚊帳。風通しのよいかや織は、木綿や麻を粗く平織にしたもので、奈良県の特産品として知られている。

吸水性や速乾性にも優れているかや織に注目したのが、江戸時代から300年続く奈良の老舗「中川政七商店」である。伝統の底力を誰よりも知り、新しい時代が求める形に仕上げる才覚に長けた「中川政七商店」は、かや織の特徴を生かして「花ふきん」を作り上げた。

「中川政七商店」の「花ふきん」は、かや織を2枚重ねて作られており、サイズは約58×58cm（綿素材）とかなりの大判である。普通のふきんの4倍ほどの大きさだが、薄手なのでかさばらず、折りたたんで使うと驚くほどしっかりと吸水する。しかも、広げるとあつという間に乾く。二重になった生地のおかげで目の粗さは、出汁を濾すのにも最適であり、水を吸うと柔らかな風合いとなるため、デリケートな食材の水気を取るのに具合がいい。さらに、汚れもすぐに落ちる。まさに、ふきんとしての機能性を計算して作ったかのようなが、生地幅を有効活用するた



ミシン掛けで丁寧に縫製。一つひとつの工程の中に、ふきん一枚にかけるクラフトマンシップがこめられている。



「日本の工芸を元気にする!」というビジョンのもと、全国に約60の直営店を展開。



使い込むごとに柔らかくなる花ふきん。大判薄手なので、大きな鍋もすっぽり収まり拭きやすい。

めの構造とサイズなのだという。かや織の織物幅は、約120cm。この幅を、ちょうど半分に分けたサイズが「花ふきん」の大きさになる。

ふんわりとした風合いが魅力
丈夫で長持ちする花ふきん

こだわったのは、生地表情。「花ふきん」ならではの風合いは、多くの手しごとによって誕生する。「織り」の工程では、日々変化する湿度や天候、糸の種類、機械の癖を、職人が細かく見極め、丁寧に織り上げてゆく。こうして仕上がった蚊帳生地に「染め・糊付け・幅出し」を施し、おろしたてはパリッと硬く、使うほどに柔らかい質感と、繊細な色味をつくり出す。仕上がり

を左右する重要な工程「縫製」は、すべて熟練の職人による手作業。緑だけでなく、二重生地のズレ防止のために内側にもミシンを走らせる徹底ぶりだ。

長年にわたって支持される商品「花ふきん」は、平成20年(2008)にグッドデザイン賞の金賞、更に令和4年(2022)にはロングライフデザイン賞を受賞した。

白百合、小手毬等、各色に古都奈良に咲く花の名前が付けられている「花ふきん」。綿100%のため、化繊に比べ熱などのダメージに強く、消耗品にも関わらず長期にわたり使用が可能。食品に触れる使用に始まり、台ふきを経て雑巾として最後まで活躍する。



申込番号 10 W 51865

花ふきん6枚(白百合・檜扇・水仙・柳・竜胆・小手毬)

- セット内容/ふきん6
- サイズ/約タテ58×ヨコ58cm
- 素材/綿100%

伝統と魅力に満ちた美濃和紙が 趣きある美しいあかりを灯す



日の光のような温もりのある光が光源の周りにふんわりと広がる。林工芸の手掛けるあかりは、そんな空間を演出する照明だ。

その柔らかな光の秘密は、紙にあった。使われているのは1300年もの歴史を持つ美濃和紙。紙の原料となる良質な楮が多く採れる美濃の地域は、平安時代、仏教の興隆、普及によって経文や經典の需要が増えたことにより急激に発展。奈良の正倉院に保管されている702年の美濃の戸籍用紙は、現存する日本の最古の紙と言われ、美濃和紙が類い稀なる耐久性を持っていることを証明している。

林工芸では今も、昔ながらの手漉きで和紙を製造している。まず、原料の楮を蒸して皮を剥いだものを、水につけて漂白しながら柔かくする。そこから釜に入れて繊維を煮溶かし、洗い場で節や筋を手で一つひとつ取り除いて不純物を極力減らす。ピーターと呼ばれる機械に入れて、繊維を細かくほぐしていく。ここまでが、紙漉きの下準備だ。

「簡略化できないか色々試したのですが、昔ながらのこのやり方が



刷毛で丁寧にのりをつける。



紙漉き。厚さのばらつきのない、均一で丈夫な和紙を漉く。



提灯作り。1枚1枚丁寧に和紙を張っていく。

一番理に適っていました。伝統技術というのとはあなどれないですね」と、林工芸の三代目である林一康さんが教えてくれた。そこからの紙を漉く作業では、全て同じ厚さや重さに揃えなくてはならない。原料にネリという粘液を混ぜたものを簀桁（すけた）と呼ばれる道具ですくい、揺り動かしながら均一に伸ばしていく。これを何度も繰り返す。

ふんわり愛らしい表情で優しいあかりを届ける

林工芸は、紙漉き場の他に、フレームを溶接する鉄工場、提灯を張る張り場、検品場などを擁し、梱包までの全ての工程を岐阜県美濃の工場

で行っている。ここまで一貫して作っている工場も、日本国内を見渡してもあまり類を見ないだろう。

「和室も減ってきて、和照明の出番が減ってきていますが、美濃和紙の魅力はそれだけじゃない。これからも暮らしに合った商品を通して美濃和紙の良さを伝えていきたいと思っています」（林さん）。

その言葉の通り、最近では美濃和紙と林工芸の技術を使った新しい可能性も探求している。丸みを帯びた優しいシルエットが特徴の、美しさと機能性を併せ持つミニスタンドもその一つだ。丁寧な仕事の積み重ねからなる林工芸の商品が、美濃和紙の未来を明るく照らしていくだろう。



申込番号 10 W 31251

LEDミニスタンド

●サイズ／約高さ18×径13cm、質量約110g
 ●素材／本体/台座：天然木、シェード：和紙、フレーム：スチール
 ※電源／単3乾電池×2付属（モニター用）、本体スイッチ。LEDチップ内蔵。コードレスタイプ。



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10mm。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どに傷がつきにくく、子供がぶつか



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。



っても安心だ。また、原料となるポリエステルには、ペット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。

「小鳥の休む小さな家」を表現



10 W 70407



10 W 70442

申込番号 10 W 70407(レッド)

申込番号 10 W 70442(グレー)

インテリアボックス パード

●サイズ/約高さ37×幅20×奥行20cm、
質量約600g ●素材/ポリエステル

した可愛らしいデザインが目を惹くこちらのインテリアボックスもシリーズの一つである。さりげなく盛り込まれた遊び心は、見ているだけで感性を刺激する。空間にもよく馴染むので使いやすく、子供用の絵本を入れたり、服飾小物を入れたり、とライフスタイルに応じて様々に楽しめる。やさしい素材に併せ、ほっと心が和むようだ。

もともと「フェルト」とは繊維を固めて作られた生地 of 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。



400年以上の歴史が詰まった ユーモラスな鋳物のオブジェ



富山県高岡市金屋町。500mほどに渡って格子造りが美しい古い家並みが続く。国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されているこの地は、江戸時代の1611年、加賀藩主の前田利長が開町間もない城下町・高岡を繁栄させるために7人の鋳物職人を集めたことから、全国有数の鋳造の町として発展してきた。その風情ある街並みの中ほどに『大寺幸八郎商店』はある。1860年に初代・幸八郎が鋳物工場を始めて以来、高岡の銅器作りに携わってきた。現在は6代目の康太さんが、新商品の開発などを手がけている。

最近では、美術大学を卒業した、いとこの林悠介さんにデザインと原型製作を依頼し、鋳物の伝統技術を用いた新たな作品を多く生み出している。

この「うま」も林さんのデザインによるもので、オリジナルのミニ千支シリーズの一つ。優しい表情をたたえ、今にもぽっくりぽっくりとゆっくり歩き出しそうな、のどかな雰囲気をもつオブジェだ。



湯（溶けた金属）を型に流す注湯作業。今ではきれいな型を作る職人もだんだんと減ってきているという。



ワックス型成形作業。6代目の康太さんは、40歳以下の人が集まる「高岡伝統産業青年会」の会長を務めた経験も。



仕上げ作業。湯道（金属の流れる道）やバリ（金属を流した際に型の隙間にできる不要な突起）を落としていく。

小さくてもずっしり重い
技を駆使した新しい鋳物

手に持つと、その大きさから想像していたよりはるかに重い。金属特有のずっしりとした重みを感じることもできる。ひんやりと冷たく、なめらかな青銅の肌とその重みはいつの間にか手になじみ、ずっと触っていたくなるような、不思議な心地よささえ覚えるのだ。

じっくり時間をかけ、ようやくたどり着いた繊細なデザインの再現度を高めるため、採用しているのは「ロストワックス精密鋳造法」。もともと工業製品用に開発された鋳造法

だが、従来の鋳造に比べて高い寸法精度と美しい鋳肌が得られる。

まず口ウの型を成形するためのゴム型を作成し、でき上がった口ウのパーツを複数つなげたツリーにセラミックスのコーティングを施す。それに、熱した金属を流し入れる。仕上げは手作業で行っているが、金属は冷めると縮むため、その縮みまで計算して作っているという。

小さく重い「うま」のオブジェ。

そこには、400年以上継承されてきた高岡鋳物の伝統技術と、未来に向けてその技を絶やすことなく、さらに向上を目指して活動を続ける若者たちの情熱が凝縮されている。



10 W 41732



10 W 41733

申込番号 10 W 41732(黒)

申込番号 10 W 41733(肌)

うま 小

●サイズ／約高さ2.8×幅2.9×奥行0.8cm、質量約17g

●素材／青銅

※手作りの為、色・サイズが異なる場合がございます。こちらの商品は作風を生かす為、とても小さい仕上がりになっております。サイズ表記をお確かめください。



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。

幾重もの手技から生まれた文様を大事な思い出と共に

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・15mmの厚さに削って経木状の「ツク」を作る。この「ツク」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つものですよ」
「貼り」のフォトフレームは、精緻な美しい文様に魅せられる一品。自然の木の温もりも伝わり、大切な写真を納めれば、より一層その瞬間を愛おしく感じさせてくれる。



申込番号 10 W 40756

貼りフォトフレーム（小寄木）

●サイズ／約タテ17×ヨコ13×厚み1cm

●素材／天然木・MDF・PET

※スタンド式。写真対応サイズ：約13×9cm。タテ型・ヨコ型で使用可能。手作り品の為、模様・色目等が異なる場合があります。本体以外は演出品です。



技が冴える先進プロダクト 白木の温もり伝わるブナコ



白木の温もりが伝わり、どこか親しみやすさが醸し出される「ブナコ」という名称は、ブナ材そのものの名前に、コイル状に巻かれることから「ゴ」がついた。また、津軽弁で使われる語尾に「〜コ」という方言から命名されたそう。

青森は樹木の豊かな県で、とりわけ広葉樹のブナは国内有数の蓄積量を誇っている。ブナは水分をたっぷり含む樹木で、その独特のしなやかさと製作における程良いねばりや柔らかさを持っている。この木を有効利用するために「ブナコ」は考案され、製品開発された。まるで、大根のかつらむきのような薄板に製材されたブナ。その厚さは1mmと紙のように薄い。この薄板をテープ状に一定幅で裁断する。製品の底となる底板に、均等にテープを巻き付けて巻板を作っていく。力の加減がその後の成形に響いてくるため、極めて難しい作業である。

平坦な巻板を回転させながら茶碗で少しずつ押し出すように手を加えていくと、テープ状の木が微妙にずれていき、どんどん立体の器になっていく。丸みを帯びたボール型にも



様々なサイズの巻き板を作る。



小学校をリノベーションした、西目屋工場。



職人が、長く細いテープ状の薄板を底板に巻き付けていく。

なれば、直線的なすり鉢型にもなる。自由自在な発想で作られる形は、フレキシブルで無限なようだ。

インテリアによく馴染む 瀟洒なコスメティックボックス

今の時代、環境との共生を考えるエコの価値がとみに注目されている。同社の製品の場合、たとえば、木の立体を削り取る、挽きもの」と比べ、その使用量に大きな差がある。単純にロスが少なく無駄がない。また、驚くほど軽く、強度も保たれている。木がもつ特有の歪みや割れ、狂いも少なく、気候などの影響も受けにくいために安定した供給ができ、製品は卓上回りだけでな

く、椅子などインテリアの分野まで広がっている。木の風合いを残しつつ、モダンでスタイリッシュなデザインは、北欧のインテリア用品を彷彿とさせる。

ご紹介するのは、インテリアによく馴染む「コスメティックボックス」である。木肌の温もりと瀟洒なデザインが魅力。タオルや化粧品、ちよつとした小物入れにおすすめ。

数多くの経済産業省選定グッドデザイン賞（Gマーク）や海外のデザインアワードも受賞し、高い評価を受けている「ブナコ」の製品。革新的な技術と、エコにもつながるその製法は、今後さらなる注目を集めるに違いない。



10 M 31158



10 M 31159

申込番号 10 M 31158(ライトブラウン)

申込番号 10 M 31159(ダークブラウン)

コスメティックボックス

●サイズ／約高さ5×幅20.5×奥行9.8cm、質量約120g

●素材／天然木（ブナ材）、天然木突板貼織補板
※天然木を使用している為、木目や色合いは一つひとつ異なります。



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「高嵩」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。



炭は、空気の少ない窯の中を高温にして、約1か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、できあがった炭織を裁断して巻取る。



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。

炭綿にしても、コーティングされた炭は有効的に働く。ホルムアルデヒド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。

時間をかけて丁寧な製造 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、会長の高島由枝さん。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て、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。



申込番号 10 W 00977

炭わた入枕

- サイズ／約タテ43×ヨコ63×厚み10cm、質量約470g
- 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。



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の。





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、肝心の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、経糸に必要な本数、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然りにした、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。

申込番号 10 W 31311 (グリーン)

申込番号 10 W 31312 (マスタード)

フェルガナ タオルセット

●セット内容／バスタオル、フェイスタオル各1

●サイズ／バスタオル：約タテ120×ヨコ60cm、

フェイスタオル：約タテ75×ヨコ34cm

●素材／綿100%

※今治タオルブランド認定番号：第2019-1786号





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碎し、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蒸り上げられていく。



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



蒸系したささ和紙を機械に装着し、製品を巻き上げていく。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）。

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」の魅力を存分に味わっていただけるのが、ロングセラー商品であるこちらのバスマット。

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ている。綿や麻などとは違い、和紙糸には毛羽がないため濡れてもベチャッとしないのが特徴だ。ひとたび使えば、適度なコシのあるサラサラと快適な踏み心地に、驚きを感じるだろう。

セットのボディタオルは、柔らかさリ心地よさという概念を覆す一品。乾いているときは少しゴワついた感じがするが、濡らすと適度な張り感のあるしんなりとした肌触りに。石鹸いらずで肌を心地よくマッ

サージしてくれる。というのも、和紙は昔から脂取り紙としても使われてきた素材。水分だけでなく脂分の吸収性にも優れているのだ。「石鹸を使わずとも肌に浮いている余分な脂が取れるので、必要以上に肌の脂を取りすぎることありません。洗いあがりスッキリ気持ちいいですよ」という社長の言葉に納得の一枚。

申込番号 10 W 31249 (グレー)

申込番号 10 W 31250 (ベージュ)

バスマット・ボディタオルセット

- セット内容／バスマット1、ボディタオル1
- サイズ／バスマット：約タテ45×ヨコ65cm、ボディタオル：約タテ20×ヨコ93cm
- 素材／バスマット／バイル部分：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%、ボディタオル／バイル部分：分類外繊維（ささ和紙）100%、基布：綿100%

※バスマット：裏面スベリ止め加工有り。



10 W 31249



10 W 31250



棕櫚しゆろの再生を願って 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『高田耕造商店』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、入浴時のボディブラシとしても適しており、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。

「これまではきつ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『高田耕造商店』の高田大輔さんだ。

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。

『高田耕造商店』は1930年に



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。

初代が棕櫚の加工を自宅ではじめた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く、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

が主流となっていた。

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う。

「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す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 10 W 30785

ボディ用たわし

●サイズ／約高さ6.5×幅11×奥行39cm、質量約95g

●素材／棕櫚・天然木（櫨）・ステンレス鋼

※お品物のお届けはお申込みから90日程度かかる場合があります。



カモミールが持つ力で 肌と健康をやさしく守る

5月下旬から6月上旬、長野県北安曇郡池田町にある「カミツレの里」は、あたり一面がカモミールの花で覆い尽くされる。そこは、カモミールを用いた入浴剤やボディケア用品の「華密恋」シリーズを製造・販売している「カミツレ研究所」によるカモミールの自社農園。エキスを製造工場と宿泊施設も併設されている。

華密恋の原料となる国産カモミールは、農薬を使わず、有機肥料で育てている。カミツレとは、ジャーマンカモミールの和名。ヨーロッパでは「ハーブの女王」と呼ばれ古くから親しまれてきたキク科のハーブだ。このハーブに注目し、スキンケアアブランドをスタートさせたのは、北條晴久さんだった。

「父は、幼少時に寝たきりの叔母の姿を見ていて、生きていく限りは元気で日々を過ごさなければならぬ」と思っていたようです」と教えてくれたのは、創業者の晴久さん





独自の非加熱製法で抽出したカミツレエキス100%の入浴剤。



カモミールの全草（花・葉・茎）を使用し、余すところなく使用される。



カモミールは地元の人々の手作業で丁寧に育てられている。

の娘で現代表を務める裕子さん。
人の役に立ちたい」という想いが
強かった晴久さんは、香りや色をつ
けた入浴剤が好まれていた時代にカ
モミールと出会った。

カミツレエキスの有効成分を
なるべくそのまま肌へ

晴久さんは、そのまま素晴らし
い香りと効能を持つカモミールの魅
力に魅せられ、薬学博士の協力を得
ながら研究を進め、エキスの抽出法
を編み出す。後に特許を取得するこ
の方法で抽出されたカミツレエキス
は乾燥や外的刺激から肌を守って
くれる。2012年には高知大学との
共同研究により、メラニンを生
成するチロシナーゼの活性を阻害する
ことが確認され、美白も期待されて
いるという。

『カミツレ研究所』では、198
2年の誕生以来、肌に必要のない
物は一切いれない」というルールを
徹底し、カミツレエキスの抽出方法
を変えずに作り続けているそうだ。
有効成分はともデリケートで、熱
を加えると壊れてしまうものがある
ため非加熱で行う。自然乾燥した力

モミールを断裁、サトウキビ由来の
発酵エタノールと安曇野の清らかな
水に浸して熟成・抽出する。これを
繰り返して約30日間かけて、濃厚な
カミツレエキスを作っている。抽出
したあとの搾りかすは、発酵させ、
肥料として使用している。

「華密恋」のシリーズは、どれも
カモミール畑を思わせる優しい香り
が漂う。蓋をあければ、そのわけが
すぐにわかるだろう。



申込番号 10 W 50054

華密恋セット

●セット内容／華密恋薬用入浴剤、ボディミルク
（全身用乳液）各1

●サイズ／華密恋薬用入浴剤：容量約400ml、ボ
ディミルク：容量約150ml

※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。



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-ドアラブリンなどの成分には、抗菌、防虫、消臭、リラックス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なく、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



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、消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一つ手作業で磨きをかけていく。

備え、その上で「香り」を提供したいと考えています」。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つ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。

除湿・抗菌・防臭
青森ヒバで生活に潤いを

精油を抽出する工程で作られる蒸留水を、日常の中で使用できるように開発したのが「蒸留水スプレー」だ。ヒバの精油成分が1〜2%ほど含まれており、防カビ、抗菌用としてお部屋のドアノブやテーブル、床掃除に最適。匂いの気になる場所にスプレーするだけで芳香・消臭ができるのも嬉しい。「靴用消臭・抗菌除湿材」も脱いだ後の靴に入れるだけで簡単だ。新鮮なヒバを真空仕上げにしているため、パッケージを開けた瞬間に青森ヒバの爽やかな香りが広がり堪能できる。



申込番号 10 W 31248

靴用消臭 抗菌除湿材・
青森ヒバ精油蒸留水スプレー

- セット内容／靴用消臭 抗菌除湿材1(2足分入り)、ヒバ精油蒸留水スプレー1
- サイズ／靴用消臭 抗菌除湿材：約タテ19.5×ヨコ6.3×厚み1cm、スプレー：約350ml
- 素材／靴用消臭 抗菌除湿材：天然木（青森ヒバ）※天然素材を使用している為、木目の出方が異なる場合があります。



靴Ⅱ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。同社でノウハワを学び、昭和5年（1930）に独立する。

二代目・洸は、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。

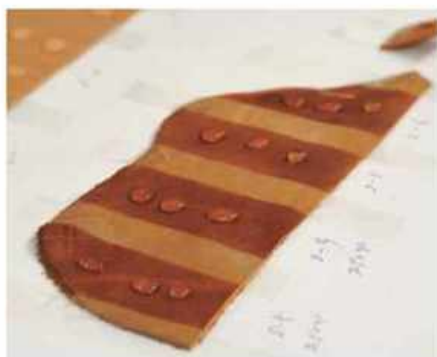
製造責任者は、革についての基本的な考えをこう話す。「靴の革Ⅱ動物の皮膚という点では、靴の革は人間の肌と同じ。肌質がそれぞれ違うように革の性質も異なるので、開発やテストを繰り返し行ない、最低でも1年は費やします」開発は化学実験そのものだ。

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1000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「Boot Black」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^①が創りあげた一品となっている。



申込番号 10 W 41736

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(ブラック、ニュートラル)、デリケートクリーム、ミニクリーナー各1、ミニクロス、クロス各2
- サイズ/シュークリーム:内容量約55g、デリケートクリーム:内容量約55g、ミニクリーナー:内容量約10g、ミニクロス:約タテ9.5×ヨコ29.5cm、クロス:約タテ22×ヨコ30cm
- 素材/ミニクロス・クロス:綿



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、世界に誇れる銅鑄物産地だ。

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鑄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、鋳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」。鑄造・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、形を作っていく。



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。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

「鑄造」を用いる。他の技法に比べ、
「鑄造」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、「鑄
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 10 W 51867

香立 鳥獣人物戯画(兎・蛙・猿)

- セット内容／香立(兎・蛙・猿)各1
- サイズ／兎：約高さ3.5×幅3.8×奥行1.7cm、質量約19g、蛙：約高さ3.5×幅3.4×奥行1.5cm、質量約17g、猿：約高さ3.4×幅4×奥行1.6cm、質量約22g
- 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、全国の約7割を占める線香の生産地。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りやすく、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



沈香（じんこう）や桂皮（けいひ）、白檀（びやくだん）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、過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。

ことが多く、必然的に家内工業が盛んだった。西風は線香の乾燥にも適しているほか、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・攪拌し、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。



申込番号 10 W 41737

日本の香りシリーズ4種

●セット内容／線香

（抹茶、新風白檀、森林、桜）各1

●サイズ／（箱）：約高さ15×幅4×奥行2.5cm、

質量約40g

※日本の香り14本セット付。

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、今はファッショナブルな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。



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、多くのシェアを誇る「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な。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もまで成長している。

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目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です。鯖江市はフ



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。



泥バフを当てアセートを落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。

レー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が高い。

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たいかがだろう。



10 W 11496



10 W 11497

申込番号 10 W 11496(パープル)

申込番号 10 W 11497(ブルー)

ドロップルーペ ドルチェ

●サイズ/トップ:約タテ58×ヨコ35×厚み5mm、
ひも:全長約72cm、質量約13g
●素材/レンズ:光学用プラスチックレンズ、
その他:合成皮革・ガラス・真鍮
※倍率:約2倍。



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年前後にギリキア地方（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・7cm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



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1mmずつ狂うと最終的には2cm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、特別なカットニングが施されている。

儀や、子どもに親しみやすい「絵入りひらがな地球儀」なども作っており、ギフト商品としての人気も高い。見るもよし、飾るもよしのアンティーク調の地球儀

同社の地球儀の大きさは直径13cm、21cm、26cm、32cm、43cmの5種類と決まっている。これは、球径13cmは1億分の1、26cm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ます、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。

この地球儀は実用性、インテリア性を兼ね備え、初めて手にする人にも扱いやすいエントリーモデル。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した。つや消しブラックの台座がシックな趣で、見ても、飾っても楽しめる。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「昭和カーボン」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 10 A 40372

地球儀 アンティークタイプ

●サイズ/約高さ31×径21cm、質量約500g
●素材/ポリスチレン、上質紙
※縮尺:6千万分の1。行政図(国や地域別に色分け)。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。日本地図付。



卓越した伝統技が織りなす 豊かな風合いを持つ墨

奈良県の墨の製造は、全国のシェア90%を誇る。「奈良墨」と呼ばれる

奈良の墨は、主に菜種や胡麻などの油を燃やしてつくる「油煙墨」に分類され、黒味が強く艶が美しいという特徴を持つ。高い技術力が生み出す品質の高さから、名高い墨として知られ、伝統的工芸品にも指定されている。

この貴重な伝統的工芸品「奈良墨」の伝統を今も大切に守り続けているのが、奈良県奈良市に本社を構える『呉竹』だ。1902年、墨職人であった綿谷奈良吉さんが墨造りを家業として創業。以来「一貫した高品質へのこだわり」「お客様あつての呉竹」を信念に、墨屋としての看板を守りながら発展。固形墨に留まらず、液体墨や筆ペン、アート用品やコスメ用品といった数多くの斬新な商品を世に送り出してきた。「呉竹は墨屋としては新参者なんです。伝統を守りながら、様々な新しいことに挑戦してきました」と、統括部長の吉野誠

さんが教えてくれた。

一つひとつの墨に宿る美しく緻密な職人の技

「墨の製造には職人の繊細な技術が必要なので機械化が非常に難しく、今でも全て手作業なんです」と吉野さん。本社の隣に併設される墨の製造工場からは墨のいい香りがする。ここでは古来から続く伝統製法で、一つひとつ丁寧に墨がつくられる。

墨の原料は至ってシンプル。油を燃やして採った「煤」、主に牛の骨や皮を煮出して得られる「膠」^{（にかわ）}、「香料」の3つだ。その製造工程は複数に渡る。まずは、膠を溶かし、煤と粗く混ぜ合わせる。次に香料を加え、手と足を使いながら均等に練り上げてゆく。この時点ではまだ柔らかい墨を、丁寧に木型に入れてプレス。木型から外すと形が整い、図柄も転写されている。次は「乾燥」の工程だ。まずは木の灰に埋め、水分を取って



奈良墨に不可欠である、木型に描かれる繊細で緻密な彫刻は、日本でも有数の木型彫刻師による匠の技だ。



「彩色」と呼ばれる色付けは専門の職人によって施される。金属粉・顔料粉を用いて文字や図柄が彩られる。



柔らかい状態の墨を木型で型取ってゆく。数分加圧した後、型から取り出すと、木型に彫られている繊細で美しい図柄が見事に転写されている。

ゆく。さらに30日〜100日程、薬に編んだ墨を天井から吊るして空気に乾燥させる。その後、「磨き」「研ぎ」を経て、再び乾燥し、最終的に「彩色」により図柄に色付けして完成だ。「墨は古くなるほど膠の成分の変化によって、墨色や伸び・滲みに深みが増してくる。ですから書家や画家は

数十年熟成させて使用するんですよ」と吉野さん。

この地で、長年に亘りこだわり続けてきた原材料や製造方法。伝統技術を実直に守り続けてきた「呉竹」だからこそ生み出すことができるこの独特の風合いは、まさに唯一無二といえよう。



申込番号 10 W 41740

含純 5.0丁型

●サイズ／約高さ2.4×幅5×奥行14.4cm(木箱サイズ)、質量約75g

●素材／煤、膠、香料

※濃墨作品用。濃墨では赤味のある純黒で、淡墨では赤茶系の黒色。



遊びながら五感を通じて 日本の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





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。

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。

重さも色も香りも異なる
木で子どもの情緒を育む

牛の寝床となり、肥料として土に還るといふ。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。

ならでは。職人が一つずつ丁寧に仕上げていく。

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。

申込番号 10 M 02790

寄木の積み木セット(M)

- セット内容／積み木約21ピース
- サイズ／最大ピース：約タテ3×ヨコ12×厚み3cm、最小ピース：約タテ3×ヨコ6×厚み2cm
- 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～





もったいない精神から始まった 人や自然に優しい木工商品



「もったいない精神」から生まれた会社がある。昭和63年（1988）に開業した、北海道旭川で木のものづくりをしているメーカー「コサイン」だ。家具を作る時にどうしても出てしまう短い材料、これを小さな製品として生かすことができないかと立ち上がったクラフトマン4名が、会社を設立した。開業間もないころ、「コサイン」に電気工事が入り、作業員のひとりがこう言った。

「新築住宅の工事中にいつも思うんだけど、木の空間に似合うスイッチカバーってないよね」。この言葉がきっかけで、短材を使った素朴な風合いのスイッチカバーを製作する。木が持つ温かな雰囲気重視し、固定する際に表に出てしまうネジを使わず、強度の高い接着テープを使用。壁の一部として空間の雰囲気を損なわず、むしろ木の良さを生かすスイッチカバーが誕生したのだ。

長い年月をかけて育った木を無駄にせず作る「コサイン」の生活道具。スイッチカバーから文房具、時計などの小物へ。その後、ロングセラーのドレ斯拉ックが生まれ、「コサイン」が生み出す製品は「小から



仕上げの工程は、すべて手を使って行う。



家具を製造した時に出る形やサイズも異なる端材も、無駄にせず活用している。



1枚の板を部位ごとに目検で選別する。色の濃淡や木目などを細かく確認していく、「木取り」の作業風景。

大へ」徐々に移り変わっている。近年では、ソファやダイニングテーブルなどの家具類も作り始めている。木の優しい温もりが伝わるシンプルで機能的な生活道具

創業から時を経た現在も、木の切れ端や鋸くずまでも無駄にせず、有効活用する精神は受け継がれている。家具を作る時にどうしても出してしまう短い材料は玩具に。さらに細かな木屑は牧場へ届けられ、牛の敷き藁代わりになり、堆肥となって土に戻り土壌となる。

「コサイン」が最も大切にしていることは、伝えること。購入者の声も、小さな声をこぼすことなく汲み取れるような工夫を日夜重ねている。ブランドがより身近な存在となることで、購入者が実際に使った時の感想や意見を伝えてくれる関係性を築いているのだ。

良質な木を選び、最適な環境で乾燥させ、適切な木取りするという、丁寧なもののづくりの始まりを大切に「コサイン」の強みが生きている。この短材を活用したピクチャーフレームは、縦でも横でも使える仕様で、名入れにも対応可能だ。長く大切に使える、木の生活道具を柱に商品展開をしている「コサイン」は、今後も「あったらいいな」を形にするブランドとして、我々の日常を楽しませてくれるだろう。



申込番号 10 W 30924

フォトフレーム（メープル）

●サイズ／約タテ13×ヨコ22×厚み2.2cm
●素材／メープル（オイル仕上げ）
※スタンド式、写真対応サイズ10.2×15.2cm。
縦でも横でもお使いいただけます。コサインコースター2枚付。

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初めて完成するものだと思うんです」。「マストロ・ジェット」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削作業は、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。

子供が想像力を働かせ遊びを発展させてゆくおもちゃ

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ブルさが特徴だ。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 10 W 60575

木のハンドル GUIDO(グイード)

●サイズ/約高さ4.5×径17.5cm、質量約178g

●素材/天然木

※対象年齢：3歳～。ハンドルを回すとカラコロと音が鳴り、楽しい動きと心地よい音を楽しめます。



赤ちゃんのために思って 作られた高機能な肌着

どこ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だろうか。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。

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、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

生地、縫製、着心地まで細部にわたり工夫が満載

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、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する独自のパターンを採用する。

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「ピュアパール」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 10 W 60511

ベア身長計ガーゼバスタオル

- サイズ/約タテ90×ヨコ90cm
- 素材/綿100%



10 W 60511

申込番号 10 W 60515

コンビ肌着 (黄)

- サイズ/適応サイズ: 約60~70cm
- 素材/綿100%



10 W 60515

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。

秋田・石川発

水分をすばやく吸う

自然の恵みを凝縮させた

珪藻土製のバスマット

左官の技術や材料である珪藻土を用いた「Soier」が屈けるバスマット。珪藻土にひる石と紙を加えて作られているため、割れにくくて軽いのが特長だ。珪藻土の持つ優れた吸水性で、湯上がり、の濡れた足の裏の水分をすばやく吸い取ってくれる。乾燥も早いのでお手入れが簡単なのも嬉しい。未経験の土の感触を楽しんで。



10 W 81496

1

長野発

木の温もりと

自然の香りで安らぎを

昔ながらの湯桶

「自然のぬくもりをくらしのなかに」をコンセプトに、木・竹の生活用品を展開する「酒井産業」。「さわら湯桶」は軽くて水に強いというさわらの木の特徴を生かして作られた湯桶だ。さわら材は、その優れた性質から、昔から寿司桶などにも用いられてきた素材である。日本の古き良き風情と、さわらの爽やかな香りがお風呂の時間に癒しをもたらす。

2



10 W 41633

3

北海道発

汚れ落ちスツキリ

洗濯屋さんが作った

清潔が叶う洗剤セット

洗濯の専門店「とみおかクリーニング」の、自宅でもスツキリと洗い上げられる洗剤セット。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菌の力で優しく綺麗に洗い上げるのが特長だ。デリケートな衣類に使える「おしゃれ着用洗剤」と、頑固な皮脂汚れ・泥汚れを落とす「洗濯石けん・えりそで用」のセット。



10 W 31276

申込番号 10 W 81496

1 soil GEM バスマットS

●サイズ/約タテ28.5×ヨコ42.5×厚み0.9cm ●素材/珪藻土、ひる石、紙

申込番号 10 W 41633

2 さわら湯桶

●サイズ/約高さ9.3×径23cm、質量約366g
●素材/天然木(さわら材)、ステンレス鋼
※使用後は風通しの良い所で陰干ししてください。

申込番号 10 W 31276

3 とみおかクリーニング
デイリークリーニングセット

●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)・おしゃれ着用洗剤各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、おしゃれ着用洗剤:容量約350ml
※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 10 W 30507(ホワイト)

申込番号 10 W 30510(ライム)

4 折りたたみヘルメット

●サイズ/約高さ14.5×幅26.3×奥行20.1cm、(折りたたみ時:約タテ19.7×ヨコ35.8×厚み4.5cm)、質量約365g ●素材/帽体:ポリプロピレン・ポリエチレン、帽体中央カバー:ABS樹脂
※折りたたみ厚さわずか45mm。ワンアクションで組立てできる。携帯用袋付。

申込番号 10 M 31302 (クリアー)

申込番号 10 M 31303 (ワインレッド)

5 Sghrsガハラ
はるな 花器S

●サイズ/約高さ12.8×径6.4cm、質量約220g
●素材/ガラス
※手作りの為、サイズ、色の出方が異なります。



10 W 30510



10 W 30507

4

兵庫発

コンパクトに収納でき
ワンタッチで使える
折りたたみヘルメット

いざという時にしっかり頭を守ってくれる、収納性・携帯性に優れた防災用折りたたみヘルメット。使うときはワンタッチで組み立てられるため、緊急時でも焦らない。使わない時はコンパクトに収納可能なファイルケース型パッケージ。ホワイトとライムの2色から選べる。厚生労働省保護規格「飛来・落下物用」国家検定合格品。

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



10 M 31302



10 M 31303

昭和7年の創業から、手作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、ガラス花瓶。「ガラスは生きていく」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。「HARUNA」は、春の芽吹きのようなやさを表現した花瓶だ。ポツンと落ちた雫が花々を包み込むような形が美しく、オブジェとして飾るだけでも様になる。

兵庫発

やさしい音色が響く
自然の温もり溢れる
国産のおもちゃ

「受け継がれるおもちゃ」をコンセプトに素材や技術にこだわった木製玩具シリーズ「N-I-HON」。「いろはタワー」は、カラコロとやわらかく鳴り響く音色が赤ちゃんの興味を惹きつける、タワー型のラトルだ。横に転がしたり、縦に落ちる球の動きを眺めたりと、好奇心をくすぐる仕掛けが満載。日本の木と塗料を使い、職人が丁寧に仕上げた純国産の一品は、世代を超えて永く受け継がれるおもちゃである。

2



10 W 20603

佐賀発

1

天然の特性を生かし
香りに癒やされる
楠のランドリーセット

古来より独特の香りで人々の生活を守り、癒やしてくれる楠。その楠の抗菌力を活かして作ったのがこのランドリーセットである。「楠の洗濯板」は、デリケートな衣類や部分洗いにちょうどよいサイズ。ラベンダーと楠の精油を配合した「石けん洗剤」。ほのかな香りが長続きする「仕上げ剤ミスト」は洗濯後の濡れた衣類にシュッとひと拭き。



10 W 01051

東京発

毛玉が面白いように
とれる毛玉取りブラシ
特許取得の熟練の技を

繊維の方向に沿ってなでるだけで、毛玉が面白いよう取れる毛玉取りブラシ。繊細なカシミア・ウール・アクリルなど様々な素材に使用できるのに、生地を傷めない使い勝手のいい一品だ。熟練のブラシ職人が天然毛を厳選し、浅草の工房で1本1本丁寧に製作している。ブラシ面全体に洋服がソフトに当たる特殊加工は、特許取得済み。

3



10 W 01324

申込番号 10 W 01051

1 クス ハンドメイド
ランドリーセット

●セット内容／くすのき洗濯板、カンフル&ラベンダー アロマ柔軟仕上げ剤ミスト 各1、洗濯用粉石けん2
●サイズ／洗濯板：約タテ25×ヨコ12×厚み1.5cm、質量約187g、柔軟仕上げ剤：容量約350ml、粉石けん：質量約40g ●素材／洗濯板：天然木（くすのき）

申込番号 10 W 20603

2 ジェニ
いろはタワー

●サイズ／約高さ16×径9cm、質量約230g ●素材／天然木
※対象年齢：6カ月～

申込番号 10 W 01324

3 アートブラシ
かんたん毛玉取りブラシ 匠

●サイズ／全長約21.5cm、質量約80g ●素材／天然木、猪毛
※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 10 W 31219

4 Komons エントリーコンビ
(ファブリックミスト・ハンドソープ)

●セット内容／ファブリックミスト、ハンドソープ各1
●サイズ／ファブリックミスト：容量約300ml、ハンドソープ：容量約280ml

申込番号 10 W 30086

5 きえ〜る 室内用セット

●セット内容／洗濯用消臭液、室内用消臭液、排水管用消臭液、消臭用ゼリー（ミント・無香）各1 ●サイズ／洗濯用：容量約600ml、室内用：容量約300ml、排水管用：容量約500ml、ゼリー：質量約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。

ナチュラルで安心な成分に徹底的にこだわったファブリックミストとハンドソープのセット。ファブリックミストをソファやベッドに使えば、思わず深呼吸をしたくなるような爽やかな香りが漂う。帰宅後すぐに使うハンドソープは、「ONからOFFへのスイッチ」をテーマに、リラックス感のある香りを楽しめる。



10 W 31219

山梨発
安心成分にこだわった
ファブリックミスト&
ハンドソープ

4

山梨発

北海道発

臭いを元から分解消臭
天然成分100%の
環境に優しい消臭液

5



10 W 30086

「きえ〜る」は臭いを分解消臭する、善玉活性水から作られた消臭液。天然成分100%で環境に優しく、肌の弱い方にもおすすめ。衣類や部屋用の「室内用消臭液」、置き型消臭剤「ゼリータイプ（無香）」と「ゼリータイプ（ミント）」、洗濯物の消臭に効く「洗濯用」、配水管の悪臭やスメリを撃退する「排水管用」の5点セット。



我が子同然に大切に育てられた 美しく上品な真珠を首元に



三重県志摩半島に位置する英虞湾。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（アコヤ貝の外殻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。外殻膜は、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ですることとなり、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、吐き出してしまふ母貝もあるそうだ。

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

っては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。7mm玉を入れると理想の巻き上がりは8・9mmだが、全く成長していない貝もあれば、予想以上の10mm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 10 W 41540

アコヤ真珠 7ミリ珠ネックレス

- サイズ/トップ：直径約7mm玉
- チェーン：全長約39cm、質量約2g
- 素材/トップ：アコヤ真珠、
- チェーン：真鍮（ロジウムメッキ）



細川武士に愛された肥後象嵌 歴史ある美術工芸品を胸元に



熊本の地で、武家社会と表裏一体の道を経てきた肥後象嵌。地銀に打ち込まれた純金や純銀が繊細な模様を浮かび上がらせる品々は、一つひとつが美術品のようなものだ。

象嵌の「象」はかたどることを意味し、「嵌」ははめ込むことを意味する。象嵌とは、ある材料を異なった材料にはめ込む技術と、その製品。発祥とされるシリアのダマスカスから、シルク・ロードを介して過か極東の日本にまで伝わったといわれる。熊本に伝わるこの肥後象嵌は、日本の象嵌の中でも特に長い伝統を誇っている。今から300年以上前、肥後藩主細川三斎公が近江国より鍛冶平田彦造を迎えて武具を造らせたことにその歴史が始まった。刀の鐔や小柄（こづか）等に独特の意匠を凝らすことで、武家に愛好され、細川家の庇護を受けていくこととなる。

今も、名城・熊本城のすぐ近くに工房を構える「光助」を訪れた。明治7年に創業した同社。皇室への献上品をはじめ、熊本県、熊本市の贈答品などを委嘱されている。4代目光助の、象嵌師・大住裕司さんが工房を案内してくれた。



「筋打ち」と呼ばれる技法を用いて、金の陰影を繊細に表現。細かい部分まですべて手作業で施されている。



初代、2代目、3代目の作品。現在、肥後象嵌の技術を受け継ぐ職人は『光助』の4代目を含め、わずか十数名のみ。



丁寧に磨き出してゆくと、鮮やかな金の模様が浮かび上がる。手間のかかる作業を経て肥後象嵌が完成する。

職人の技が宿る伝統工芸が 日常使いできるペンダントに

象嵌はまず、布目切りと呼ばれる作業から始まる。地金にタガネで一本一本細かく刻みを入れる。そこに象嵌を施す。使用するのは、純金や純銀。細かくパーツにしたそれらを、鹿の角を使って一つひとつ手作業で打ち込んでいく。細かい金線などを曲げながら象嵌していく繊細な作業には、熟練の職人の技が生かされている。象嵌を施したら、地鉄の美しさを生かすために肥後象嵌独特の技法であるサビの工程に入る。サビ液を塗って、火であぶって赤錆を出し、ムラの出ないように布で拭き取り、また液を塗るという作業を繰り返す。錆び出しが終わると、茶がらの液の中に入れて煮て、錆止めを行う。そこから純金、純銀だけを磨き出す。陰影を付けるための彫刻などをし、やっと仕上げの段階だ。

長い伝統を守って繰り返されてきた手間のかかる作業を経てできあがる象嵌は、まさに美術品だ。武士がダンディズムの象徴として、こぞって刀の鐔や小柄、鉄砲などに象嵌を

施していたのも頷ける。しかし、細川武士と共に隆盛を極めた肥後象嵌も、廃刀令を受けて需要は激変。多くの象嵌師が廃業の危機に追い込まれた。現在、肥後象嵌の技術を受け継ぐ職人はわずか十数名。大住さんもその一人だ。「祖父の作品などを見ると、本当に素晴らしい作品などを見ます。美術品としても特別な存在感のある象嵌ですが、その美しさを日常でも感じてもらいたいと思っています」と話してくれた。

細川武士のダンディズムの象徴だった象嵌も、時代の流れに合わせ人々の生活を彩る美術工芸品へと変化。そして、肥後象嵌の技術はさらに未来へと継承されていく。



申込番号 10 W 41742

肥後象がん ペンダント (バラ)

- サイズ/トップ: 約タテ11×ヨコ9×厚み1mm、チェーン: 全長約40cm、質量約2g
- 素材/トップ: 鉄・24金・18金、台・チェーン: 真鍮 (金色メッキ)



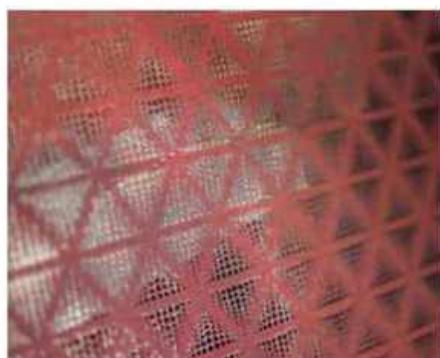
武田信玄も愛した甲州印伝 繊細な漆の文様を手の中に



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なじみがよく、戦国時代には武将たちの鎧や兜などの武器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、しよぶ、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。「印伝」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



重ねた和紙を稀液で加工し、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塗っていく。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だ。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塗り込んでいく。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だ、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。



10 M 52054



10 M 52057

申込番号 10 M 52054(菊安)

申込番号 10 M 52057(鉄紺)

甲州 印伝 カードケース太青海波

●サイズ/約タテ11×ヨコ7.5cm

●素材/鹿革、漆

※カード入3。



よみがえった伝統の織物が 日常を彩るモダンな小物に



くつきりと冴えた縞柄、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て、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。



織りがった生地を繰反。



綿糸は、光沢があるしなやかな面を使用し、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。

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「アンビエント」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。

光沢と立体感が美しい縞模様があると重宝する現代のふくさ

こうしてできた機械織の小倉織は、手織に比べ140cm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、淡く落ち着いた色が多かったが、『小倉縞』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



申込番号 10 W 71257

小倉織 金封入れ（無彩キュービック）

●サイズ／約タテ12×ヨコ20cm

●素材／表：綿100%、裏地：レーヨン100%

※生地の使用部分により、柄が異なる場合があります。木箱付。



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。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」が手回ひまかけた「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勘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週間じつと寝かせてようやく天然染液ができ上がる。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、藍色から白に変化する鮮やかなグラデーションを見せるストールは、しじら織ならではのシボの風合いもあって独特な魅力を放つ。巻き方によって表情が少しずつ変わり、シンブルな装いに遊び心をプラス。ふわりと軽く、なめらかなシルクを染めており、肌に心地いい質感だ。

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。現代の生活に粹に取り入れてみたい。



申込番号 10 W 41743

阿波藍染シルクストール
(ジャカードチュールリップ)

●サイズ/約タテ28×ヨコ117cm

●素材/絹100%



未来へ手仕事を繋ぐ 技と発想が生むバッグ

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。海外に生産拠点をもちながらも、

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、シオ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



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」。仕上がり思い描きながら、職人が迷いなく刃を入れる。

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



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。

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、日本の手仕事を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、今日も挑戦を続ける。



10 M 60480



10 M 60481

申込番号 10 M 60480 (グレージュ)

申込番号 10 M 60481 (ブラック)

ショルダーポーチ

●サイズ/約高さ14.5×幅26×マチ3.5cm、質量約130g

●素材/本体：牛革、ショルダーベルト：牛革・ポリプロピレン

※開口部：ファスナー式、ショルダーベルト着脱不可（長さ調節可）。





流行に流されることのない 良質なるベーシック

ビジネスシーンからトレンドファッションまで装いに欠かせないベルト。素材、色、デザインなど多様化している現在、廉価品の多くが国外で生産されているが、今でも高級素材を用いるベルトは国内の職人が手がけていることが多い。

江戸時代、革問屋やなめし工場など皮革製品の会社で栄えた東京の下町、台東区。「ノット」はこの地でベルトメーカーとして平成23年（2011年）にスタートした。熟練の職人を自社工場に抱え、細部まで手を抜かない丁寧なモノづくりを行い、販売、卸しまで一貫して行なうことでその知識や技術を高めている。

ディレクターの森川和明さんは、こう話す。「現在営業を担当する私も、入社後2年間、職人としてベルト作りを学びました。営業だけしていたのでは気づけなかった革の特性、工程の精密などを体験し、手作業のよさを改めて実感することが





選り抜いた革を裁断するスリッター（裁断機）。約40年前の機械だが、今もなお現役で使われている。



糊付けした革同士を貼り合わせる。少しのズレやシワも許されないため、注意しながら貼っていく。



革を貼り合わせる糊付け作業。ムラなく塗れるのが職人技。爬虫類やメッシュベルトの専門職人もいる。

できました」

「ノット」という言葉には「結び目」「絆」という意味がある。ベルトは締める道具であるということ、またベルトを作る仕事を通して生まれる人々とのつながりを大切にしたいという思いを込めたという。

革の質感と美しさが際立つ紳士のための牛革ベルト

工程ではまず、牛革と合成皮革を規定サイズに合わせて表裏用に裁断し、間に芯材を入れ加工していく。切断された革の断面は色が付いていないため、仕上げる段階で、コバ染めを施す。これは、塗料をコバ（断面）に塗る作業で、ベルト表面の色と合わせる役割やつや出しの役割をもつ。同社ではなめらかな丸みを持たせるよう、1回目の後、サンドペーパーでコバの表面を削り、再びコバ染めを行っている。重厚感を持たせるベルトを作る際には、さらにマット剤を塗布し、落ち着いた仕上げにするという。

ベルトは、成功の象徴として男性に贈呈されることもある。相撲の横綱がまわしを締めることや格闘技

の勝者がチャンピオンベルトを掲げることになんでいるという。

革本来のよさを最大限に引き出すため、手がかかる作業も惜しむことなく取り入れる姿勢は、手で触れた時の柔らかな感覚や見た目の美しさを貫くためにほかならない。これこそ成功の象徴にふさわしい紳士ベルトと言えるだろう。

細部まできめ細やかに設計され、流行に左右されないシンプルなデザインにも、長く使える工夫が凝縮されている。



申込番号 10 W 02720

メンズドレスベルト

●サイズ／幅約3cm、最大ウエスト約95cm
●素材／表：牛革、裏：合成皮革
※サイズ調整可、穴数：5穴。
エナメルのようなツヤ感のある仕上げです。



革の味わいと愛着が増し 使う人と共に歴史を刻む



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Ⅱ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。

商品づくりは革の素材感を大切にしたい温もりのあるものづくりを追求。革は国産の特注品で、皮革製造メーカーに託している。革の善し悪しが製品にはつきりと出るため、加工のための油や成分を最小限にした良質の革を使用する。



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。



10 M 02883



10 M 02884



申込番号 10 M 02883(レッド)

申込番号 10 M 02884(ライトブラウン)

キーケース

●サイズ/約タテ11×ヨコ5.5×厚み2cm

●素材/牛革

※開口部:ホック式、内部:キーフック4。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。

まずは部品ごとに革裁ち包丁や裁断機でカットし、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。



伝統の伎が日常に寄り添う 「豊岡製鞆」のドッペルトマン



兵庫県の北部、日本海側に位置する豊岡市は日本を代表する鞆の生産地の一つである。市内には「CABAN STREET（カバンストリート）」があり、鞆の販売店やギャラリが多く並んでいる。鞆の自動販売機まで設置されており、市街地循環バス「コバス」のうちの一台は、取っ手や縫い目もある。かばんバス。メーカーから小売りまで100社を超える、まさに、鞆の街だ。

平成16年（2004）6月、「豊岡鞆」プロジェクトが経済産業省中小企業庁の「JAPANブランド育成支援事業」に採択された。しかし、試作品を製作した直後に市内は大きな台風に襲われた。広範囲で多大な被害が出て、プロジェクトは一時中断したが、平成18年（2006）11月に特許庁の地域ブランド「豊岡鞆」に認定されることとなる。

このドッペルトマンポーチを製造する「バッグワークス」も、そんな「豊岡鞆」に認定された企業の一つだ。昭和29年（1954）に豊岡市元町で鞆の製造を始め、昭和48年（1973）に鞆製造メーカーや材料・卸商など、鞆に関する企業のみ



洋服がそうであるように、鞆も製品を裏側に返して縫うことが多い。糸も縫い方も製品ごとに異なる。



「型抜き」の工程ひとつとっても「世界で一番ちゃんとしたかばん屋さん」となるというブランドの思いが込められている。



ポンチで穴を開け、カシメを留める工程。製品を傷つけないように「ツチ」と呼ばれるプラスチックハンマーを使う。

で構成された地区「協同組合豊岡鞆工業センター」、通称「豊岡鞆団地」の設立時に移転してきた。

丈夫で長く愛用できる
鞆の産地を代表するバッグ

バッグやケース類などの製造および販売を受け継いだ高島茂広さんは、三代目である。近年では、企業の要望に応えて専門的な業務用かばんの開発・生産実績を積み上げ、平成24年（2012）年に自社ブランド「バッグワークス」をスタートさせた。しごとのかばんをコンセプトに掲げ、丈夫で機能的、それでいて日常に寄り添う鞆を作り出している。

製品はショップの奥に広がる工房ではば一貫製作されている。地元を代表する「豊岡鞆」の名に恥じないよう、時代に沿ったファッショニリティ、製品ごとに異なる糸の太さ、縫い始めの手順や縫い方のほか、素材選びにも力を注ぐ。

「ドッペルトマン」とは旅行用化粧ポーチのこと。ファスナーをポーチの側面までぐるりと巡らせているので口が大きく開き、収納物が取り出しやすい設計だ。汚れや水に強いターポリンを使用しているので、バスルームやプール、ジムなど、水を使用する場面でも気軽に使える。一つ持っていると、いろんなシーンで重宝するポーチといえるだろう。



申込番号 10 M 41748

ドッペルトマン ポーチ

●サイズ／約タテ11×ヨコ22×マチ11cm

●素材／ターポリン

※開閉部：ファスナー式。



無骨な帆布の概念を変える スタイリッシュなショルダーバッグ



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的が重視され、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つく。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は直接線を引き、裁断していく。自らの



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。

手で試作しながら、考えを形にするのだ。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。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ェア、生活

雑貨まで、帆布を使ったアイテムは約60種。

「奇をてらわれない普通のものを作ってきた」そう唐澤さんは語る。「アトリエベネロープ」で生まれるどのアイテムにも共通しているのは、年齢も選ばなければ、性別も選ばない普遍的なシンプルさだ。カラーもデザインも様々だが、どこか手に取りやすい心地よさがある。使うほどに少しずつ変化してゆく布のシワやスジも面白い。シンプルなデザインと布の豊かな表情が相まって、他にはない個性が生まれ、古くなくとも使い続けたいような愛着がいつの間にか湧いてくる。



10 M 60246



10 M 60247



申込番号 10 M 60246（ライトグレー）

申込番号 10 M 60247（チャイニーズレッド）

ブレインショルダー

●サイズ／約高さ25×幅25cm、質量約160g

●素材／綿

※開口部：ホック式、内部：オープンポケット1、ショルダーベルト着脱不可（長さ調節可）。



時代を経て進化した和紙が 気軽に使える便利なバッグに



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、武田信玄の戦国時代までさかのぼる。甲斐源氏の祖・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



和紙の手法で紙をすいていく。「ナオロン」は経済産業省主催「地域経済産業活性化プロジェクト」にも認定。



ローラーで圧力をかけて脱水し、乾燥させる。布と違い、紙は縫製にも技術を要する。美しい縫い目もまた魅力だ。



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熱・叩解し、新しい和紙「ナオロン」が作られる。

などを原料とし、和紙の紙すきの製法で作ったものだ。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い。

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



10 W 11494



10 W 11495



申込番号 10 W 11494(ブラック)

申込番号 10 W 11495(グレー)

ミニバッグ

●サイズ/約高さ21×幅30(底幅22)×マチ11cm、質量約120g

●素材/ナオロン(和紙)

※開口部:オープン式、内部:オープンポケット1。

若干の色移り・色落ちの可能性があります。予めご了承ください。

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一紙和」。深澤さんが命名し、バッグや小物を展開させていった。

このミニバッグは、弁当箱の持ち運びや気兼ね外出に重宝するサイズ。「ナオロン」の耐久性と職人の丁寧な縫製により、わずか95gという軽さながら、約5kgの耐荷重を持つ。約11cmのマチや開口部のパイピングで型崩れしにくく、濡れたものを入れても破ける心配もない。使い込むうちに風合いが増してゆくの、また楽しみ。紙という素材に全く新しい価値を吹き込んだ一品なのだ。



三河木綿の刺し子織 味わい宿る表情をバッグに

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）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・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。そんな思いから同社が立ち上げたのが、バッグのブランド「sassicco」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

「sassicco」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、表面に凹凸の紋線がある故、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、



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。



ふっくら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。



商品はすべて本社に併設された自社工場で作る。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。

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バッグは、やはりその風合いに魅せられる。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。白と黒の「消防刺子」は、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

るとモダン。「コールバッグ」は、小ぶりのサイズでありながら、必要なものがしっかり入るマチつきで、日常使いにもってこいだ。

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。



10 W 41746



10 W 41747



10 W 41745

申込番号 10 W 41747 (消防刺子)

申込番号 10 W 41746 (黒)

申込番号 10 W 41745 (赤)

三河木綿 コールバッグ

●サイズ／約高さ19×幅29×マチ19cm、質量約170g

●素材／綿100% (三河木綿刺子織)。(内側：ラミネート加工)

※開口部：ホック式。内部：オープンポケット2。ミニハンドタオル付。



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。

シンプルで流行りに左右されず美しいシルエツトが叶う一着

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が、あまり言うとは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



申込番号 10 M 52033

レディース 七分袖トレーナー
(ブラック)

●サイズ/約身丈65×身幅55×ゆき丈67cm

●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。

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、実直なもののづくり精神を、文字通り、肌で感じられる。

こちらは肌当たりの良い裏パイル生地を動きやすい型紙で縫い上げた七分袖トレーナー。重ね着も楽しめる広めの襟ぐりで、ドロップショルダーにより肩のラインが綺麗に見えるデザインだ。着回しがしやすい七分袖で幅広いシーズン活躍する。



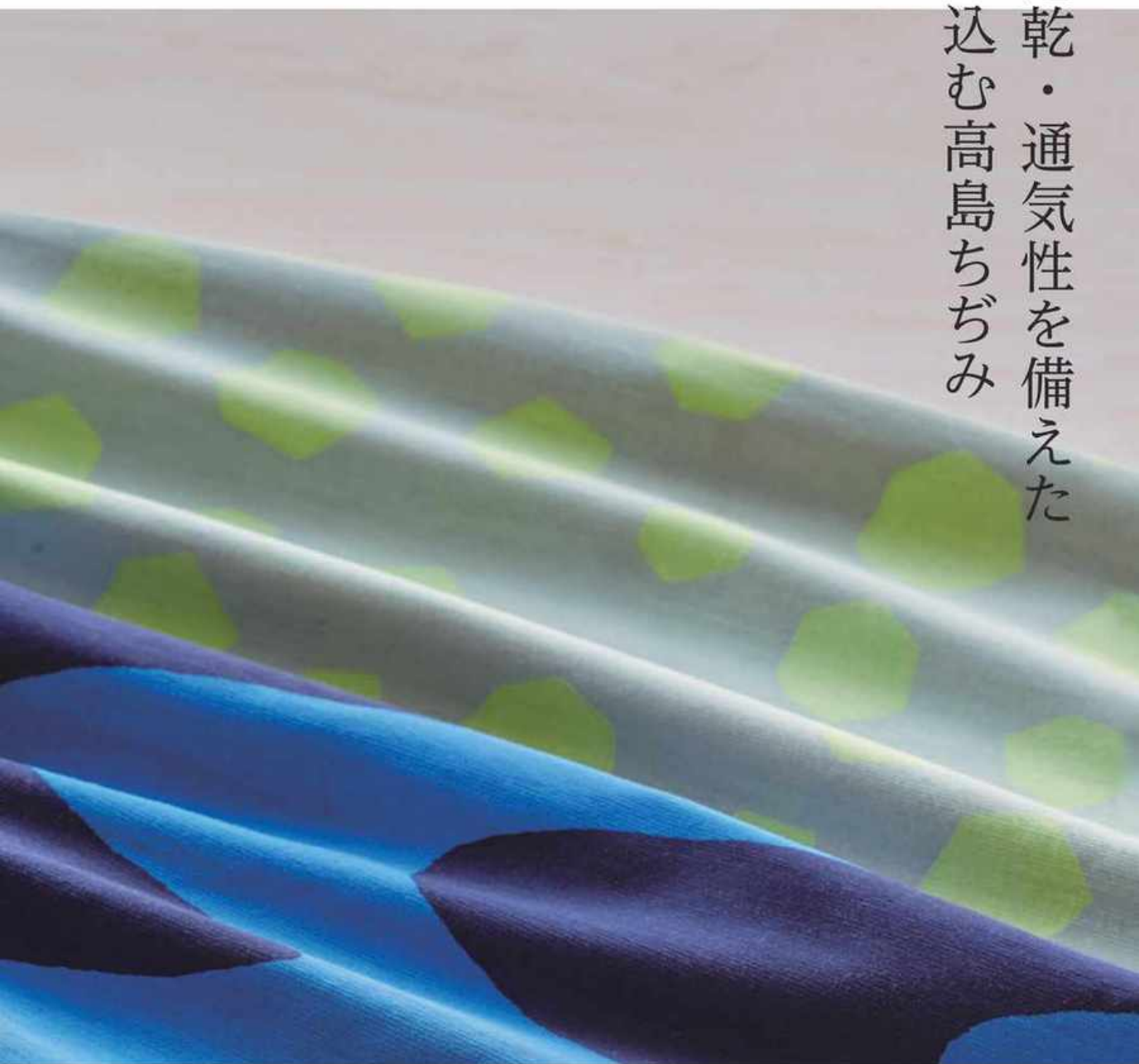
吸汗・速乾・通気性を備えた 涼を呼び込む高島ちぢみ

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、強撚糸を緯糸に使うことで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。



線糸を巻る際に使われる、リング巻糸機。



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上がりに大きな差が生じます。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。

現代的でポップな柄を配し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「srecco.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	10 W 34386 (粒と波・M)
申込番号	10 W 34387 (粒と波・L)
申込番号	10 W 34391 (あられ石・M)
申込番号	10 W 34392 (あられ石・L)

ステテコ

- サイズ/Mサイズ：適応ウエスト約76～84cm、股下約43.5cm
- Lサイズ：適応ウエスト約84～94cm、股下約46cm
- 素材/綿100%（プリントクレープ）
- ※男女兼用、レギュラー（ひざ下丈）。前開き（ボタン留め）、後ろポケット付。



10 W 34386
10 W 34387



10 W 34391
10 W 34392



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・ウイン」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」と感じ、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いかった」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た筒状だ。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つて初めて、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。良いコンセプトあつての「はき心地」なのだ。

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



10 W 41735



10 W 41761

申込番号 10 W 41735 (Sサイズ)

申込番号 10 W 41761 (Mサイズ)

ニシグチ クツシタ
ソックス3点セット

●セット内容/Sサイズ: (チャコール・ベージュ・レッド)各1、Mサイズ: (チャコール・ネイビー・ブラック)各1

●サイズ/Sサイズ: 適応サイズ約23~25cm、Mサイズ: 適応サイズ約25~27cm

●素材/チャコール、ベージュ、ネイビー: シルク38%・コットン38%・ナイロン24%、レッド、ブラック: コットン75%・ナイロン25%



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、チーク用、リップ用…と、多種多用のブラシがあり、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。



金具で縛められた筆先を軸に取り付けいたら、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」を意識した紅の柄が美しい携帯用チークブラシは、やや丸く、側面近くまで広く使えるオーバル形状。弾力があり、細かい毛先をもつヤギの毛を生かした形で、筆圧を調整しやすい。ブラシ一つで際立つ仕上がりを感じてほしい。



申込番号 10 W 31301

携帯用チークブラシ（レッド）

●サイズ／全長約12.5cm（収納時：全長約9cm）
●素材／穂先：青染上質細毛やぎ毛100%、
口金具：アルミニウム、軸：ABS樹脂
※手作りの為、色・サイズが多少異なる場合があります。携帯に便利なワンタッチ収納式のスライドブラシ。



辣腕職人が手がける 江戸本手打ちの「毛抜き」



清少納言の枕草子の一説に「ありがたきもの。毛のよく抜くる銀（しろかね）の毛抜き」とある。痛みなく抜ける毛抜きが、古から求められていたことがうかがえる逸話だ。

毛抜きは平安時代に誕生。当時は二枚貝を毛抜きとして使用していた。江戸時代には現在とほぼ同形となり、明治時代は浅草を中心に毛抜き鍛冶と呼ばれる職人で賑わった。

伝統継承者が激減する昨今、江戸時代から伝わる技「江戸本手打ち毛抜きの技」を引き継ぐ職人がいる。明治8年（1875）から続く「倉田製作所」である。初代・倉田米吉郎は、幼少11歳の時に浅草で五代続いた毛抜き職人「大沢角久」で修業した名人。二代目・福太郎は、人形町の名店「うぶけや」で研鑽を積み、最高級品と謳われる「いろは」「甲丸」「ひょうたん」の本手打ち仕事を習得した辣腕職人だった。

三代目・義之さんは、10歳から仕事を手伝い家業を継いだ。素材として主に用いられている18・8や18クロムなどのステンレスを「ふたつに折るため15cmから18・5cmに伸ばします」と、義之さんは1kg以上ある



両端と両面から金鎚で叩くことで、均等の薄さにする技は見事。



刃先がピッタリと合うまで研ぎ、小さな産毛もつまめるように調整。



厚の台の上で毛を挟む部分に刃付けをし、先端を毛抜きに形に曲げる。弾力を確認しながら仕上げていく。



申込番号 10 W 02715

毛抜き (眉毛用)

- サイズ/全長約9cm (口巾約3mm)、厚み約2mm
- 素材/18-8ステンレス鋼



申込番号 10 W 02716

毛抜き (鬚筆)

- サイズ/全長約9cm (口巾約2mm)、厚み約2mm
- 素材/18-8ステンレス鋼

金鎚で叩き始めた。その数300回。斜めに当てればいいびつになり、産毛などつまめない。真っ直ぐ当てて均一の厚みに仕上げていく。次に中心部を叩いて「芯」を抜き、再度平らにならし、中央をバーナーで炙りふたつに折る。そして余分な部分を型抜きし、断面の鍔がけへと移る。最初は粗目、次に中目、最後に目の細かな油目の3種の鍔で磨く。さらに砂、麻、布を使って磨き上げ、美しい光沢を出す。

スツと滑らかな感触に職人の技を実感する

義之さんは、平成20年(2008)に、その手腕を認められ「東京マイ

スター」に認定された。現在作業場では四代目・聖史さんも製作に勤む。厚さ2mmの18-8ステンレス棒を叩いて伸ばす技法によって仕上げた2種。眉の手入れに適した「眉毛用」と、独特のフォルムが手に馴染む「鬚筆」だ。手にすると程よく重量感があり、毛がスツと滑らかに抜けるので痛みを感じにくい。余分な力を入れずとも簡単に毛を抜く事ができる。

さらに同社では、無料で修理にも応じているため、ひとつの毛抜きを三代にわたって使う家もあるそうだ。江戸からの伝統の技術を絶やさず継承し、現代の生活に欠かせない道具として昇華した一品を、ぜひお試しください。

地肌に心地よく、 髪に艶を与えるつけブラシ



日本有数の温泉地、別府にある『別府つけ工芸』は大正8年（1919）に創業。温泉地で櫛を使う機会が多いのと、土産物としての需要があったため、別府ではつけの櫛をはじめつけ細工が発達した。硬くて粘り強く、使い込むほどに艶が出るつけは、変わらない強い絆をあらわす縁起ものとされてきた。特に、つけの櫛は古来より日本女性の髪の手入れに用いられてきた。

しかし、時代が進んで日本女性の髪形も変わり、多様化すると櫛よりもブラシが好まれるようになった。そんな時代の流れを汲み取った『別府つけ工芸』は、つけの櫛の伝統を引き継ぎながら、その良さを生かしたヘアーブラシを開発。毎日髪を洗い、ダメージを受け、絡まりやすい髪でもしっかり解きほぐしてくれる、現代の方にも使いやすい形のブラシを作り上げた。

そもそも木には無数の空洞部があり、つけはこの空洞部がミクロの単位ほどに細かいとされるのだが、その性質を生かし、古来よりつけに相性が良いのは椿油とされてきた。薩摩づけは木目がとても緻密なため、



カット後手作業で1本1本磨きあげ、形を整えていく。



1本1本の歯を、ブラシ本体の穴に差し込む。



板状の木から細い丸棒を作り、歯の長さに合わせてカットする。

椿油以外のものはその空洞に染み込みづらく、油じみになってしまうものもある。同社のつけブラシには、しっかりと染み込む椿油を使用している。熟練職人が丹精込めて製作するほどに愛着がわく一本

櫛と同様に、ブラシの製作工程でも椿油を染み込ませる。髪に艶を与えるとともに、歯先に汚れが付きにくくなるのだ。椿油を浸み込ませたつけは、静電気を起こしにくいので、髪の毛が絡みにくく、枝毛・切れ毛が起きにくいのが特徴。つけの歯の堅さと粘り強さ、そしてその形状から、歯先が適度に頭皮を刺激し、ブラッシングすることによってよいマツ

サージ感が得られるのも嬉しい。

この1本1本の歯もすべて、つけの木を手作業で磨いて、作られている。歯の部分にするつけの木は、硬さとしなやかさを併せ持つ国産の薩摩づけを使用。原木の切り出しから始まり、皮むき、製材、そして仕上げまでの一連の工程すべてを手作業で行う。ブラシの歯1本1本からブラシの柄に至るまで、職人の目や手の感覚により、手触り良く、やわらかな曲線が手になじむ形状に仕上げられている。

今回は職人の手により丁寧に作られ、使い込む程に艶が出てくる3列のつけブラシをお届けする。ぜひご愛用いただきたい。



申込番号 10 W 40666

つけブラシ3列

●サイズ/全長約17cm
●素材/歯部分：薩摩づけ、柄：天然木
※天然木を用いた手作り品の為、色・サイズが多少異なる場合があります。

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。

埼玉発

大正の名機により

ゆつくり丁寧に織られた

ふつくらウールのマフラー

大正時代から受け継がれる織機で作られたマフラーシリーズ「武州織技（ぶしゅうおりわざ）」。ゆつくりと丁寧に織っていくので、糸と糸の間に空気が入り、手織りのようなふくらした質感に仕上がるのが特長だ。オーソドックスながら洗練されたデザインで、世代を問わず首元にフィットする。

京都発

友禅の技法を用いた

柄付きの牛革製ガマ口

手作りならではの趣を

牛革に京友禅の技法を用いて熟練職人が柄付けを行う生地を使用した「ガマ口財布」。手作業で染料染めを施した革製品は色持ちが良く、その風合いは他の手法で色柄をつけられたものとは比べものにならない趣きがある。継ぎ目が目立たない工夫を凝らしたこだわりの小花柄が愛らしく、持ち運びに便利なチェーン付き。

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なれていく財布なので、革を育てる楽しみも味わえる。

1



10 A 92356

3



10 W 02837

10 W 02835

2



10 W 40591

申込番号 10 A 92356

1 優彩 ガマ口

- サイズ/約タテ8.5×ヨコ11.5×厚み2.5cm
- 素材/本体:牛革、内側:合成皮革
- ※開口部:口金式、チェーン付(着脱可・長さ調節不可)。

申込番号 10 W 40591

2 武州織技
ウールマフラー(小千鳥)

- サイズ/約タテ30×ヨコ155cm(フリンジ含む)
- 素材/毛(ウール)100%
- ※男女兼用。

申込番号 10 W 02835(パープル)

申込番号 10 W 02837(ピンク)

3 財布ミニ

- サイズ/約タテ7×ヨコ10.7×厚み1.5cm
- 素材/牛革
- ※開口部:ファスナー式、内部:2室、オープンポケット1。

申込番号 10 W 01553

4 西陣織 金封袱紗

- サイズ/約タテ20×ヨコ12cm●素材/ポリエステル
- ※開口部:オープン式。生地の使用部分により、柄の出方が異なる場合があります。

申込番号 10 M 96788(イエロー)

申込番号 10 M 96790(ネイビー)

5 フラットポーチ

- サイズ/約高さ18×幅24×マチ2cm、質量約110g
- 素材/牛革
- ※開口部:ファスナー式。

申込番号 10 W 11513(レッド)

申込番号 10 W 11514(ネイビー)

6 伝統横濱スカーフ
スカーフ ホルン

- サイズ/約タテ58×ヨコ58cm●素材/シルク100%

「伝統横濱スカーフ」は、昭和初期に横浜で確立された伝統的な型を用いて、「手捺染」で色を重ねて丁寧に作られたシルクスカーフ。今回は約58cm角の小判サイズで、馬とナチュラルホルンをモチーフとしてデザインされたスカーフをご紹介します。装いのアクセントとしてコンパクトに巻いて使いたい。レッドとネイビーの2色展開。

10 W 11514

10 W 11513

京都発

職人が丹念に仕上げた

繊細かつ華やか

西陣織の金封袱紗

国の伝統的工芸品として指定される「西陣織」は、京都で生産される先染の紋織物だ。色とりどりの染糸を使用し、鮮やかな色彩と豪華な柄、繊細な織りが生み出され、その比類なき美しさは西陣織の最大の魅力である。織り上げるまでには様々な工程を必要とし、ひとつ専門の技術者が丹念に作業を行う。西陣織の金封袱紗は、織りの風合いが格別。通帳の収納やお財布としても使える上品な一品である。



10 W 01553

香川発

細部に宿る技術力

「手袋の産地」が生み出した

強く美しいポーチ

130年の歴史を迎える手袋の名産地、香川県東讃地区。「ダイコップロダクト」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。「フラットポーチ」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。

神奈川発

時を経て色褪せない
伝統の柄を身にまとう
憧れのシルクスカーフ



10 M 96788



10 M 96790

奈良発

奈良の風景を纏った
軽やかな「かや」の
巾着バッグ

1



10 W 60492



10 W 60491

奈良県にて1988年創業の「井上企画・幡」は、かや生地素材を用いた洋服やバッグを展開するブランドだ。「まほろば巾着バッグ」は、奈良公園でのんびりと過ごす鹿やリス、ムササビの様子をあしらった一品。コロンとしたシルエツトが魅力的で、口がガバツと開くので荷物を取り出しやすく、マチがあるので自立もする。かわいいただけでなく、使いやすい。さも考えられているのだ。

2



10 M 52080



10 M 52079



10 M 52084

石川発

優雅に煌めく
色の粒をまとう
漆のアクセサリー

3



10 M 52081



10 M 52087

石川県輪島市で栄えてきた伝統工芸「輪島塗」。漆塗りピアスとブレスレットは、能登で漆の魅力を発信するファッションブランドが生み出したアクセサリだ。主役となるのはシブクで鮮やかな色味をまとった「漆」。顔料を混ぜ合わせ、一つひとつ丁寧に調合して色を作り、真珠核や天然木にまとう。優雅に煌めく色の粒は、まるで「漆の宝石」のよう。身に付けるたび、優しい漆の質感を感じさせてくれる。

申込番号 10 W 60491 (ベージュ)

申込番号 10 W 60492 (ブルー)

1 まほろば巾着バッグ

●サイズ/約高さ16×幅28×マチ12cm、質量約150g ●素材/麻
※開口部:巾着式、内部:オープンポケット1。

申込番号 10 M 52079 (あかね)

申込番号 10 M 52080 (しっこく)

申込番号 10 M 52084 (そら)

2 輪島でうまれた うるしのピアス

●サイズ/直径約6mm玉、質量約1g ●素材/真珠核(漆塗り)、サージカルステンレス316(ニッケルフリーメッキ加工)
※手作り品の為、色が異なる場合があります。

申込番号 10 M 52081 (赤)

申込番号 10 M 52087 (白)

3 輪島でうまれた うるしのプレスレット

●サイズ/玉部分:直径約8mm玉、手首回り約17.5cm、質量約1g ●素材/天然木(漆塗り)、銅、真鍮
※手作り品の為、色が異なる場合があります。

申込番号 10 W 51873

4 HARIO Lampwork Factory リング リブル

●サイズ/約12~13号 ●素材/耐熱ガラス

申込番号 10 W 51880

5 HARIO Lampwork Factory リング シーパウダー

●サイズ/約12~13号 ●素材/耐熱ガラス
※タオル付。

申込番号 10 W 51881

6 HARIO Lampwork Factory リング アイシクル

●サイズ/約12~13号 ●素材/耐熱ガラス

申込番号 10 W 31215 (ベージュゴールド)

申込番号 10 W 31216 (グレーシルバー)

7 笠盛 レース ホイールイヤリング

●サイズ/約タテ3.3×ヨコ2.6cm、質量約4g ●素材/糸:キュブラ・ポリエステル、留め具:真鍮・シリコンゴム

ガラス職人が手がける
手作りアクセサリー
輝きをまとう幸せを

東京発

4



10 W 51873

5



10 W 51880

6



10 W 51881

耐熱ガラスメーカー「HARIO Lampwork Factory」の職人が手がけるガラスアクセサリー。東京日本橋と全国6箇所の工房にて、継承された技術でひとつずつ手作りしている。リブルは、水のように清く透き通った優美なリング。シーパウダーはガラスの粒々が華やかさを演出してくれる。アイシクルはすじ模様めがめく姿が神秘的で、イヤリングにもなるオープンリング。素肌にすると馴染む無垢な質感と、光などで変化する表情は眺めているだけで楽しい。

華やかなのに軽い
車輪がモチーフの
糸刺繍イヤリング

群馬発



10 W 31215

7



10 W 31216

軽くて優しい、糸のアクセサリー刺繍『笠盛』の糸刺繍イヤリングをご紹介します。車輪をモチーフにして刺繍したイヤリングは、ラメ糸を使って繊細かつ立体的につくられている。糸なのにまるで貴金属のような光沢が華やかで、一日着けていても疲れない軽さが特長。



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、パ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、手づくりの温もりが息づく製品づくりを続けてきた。

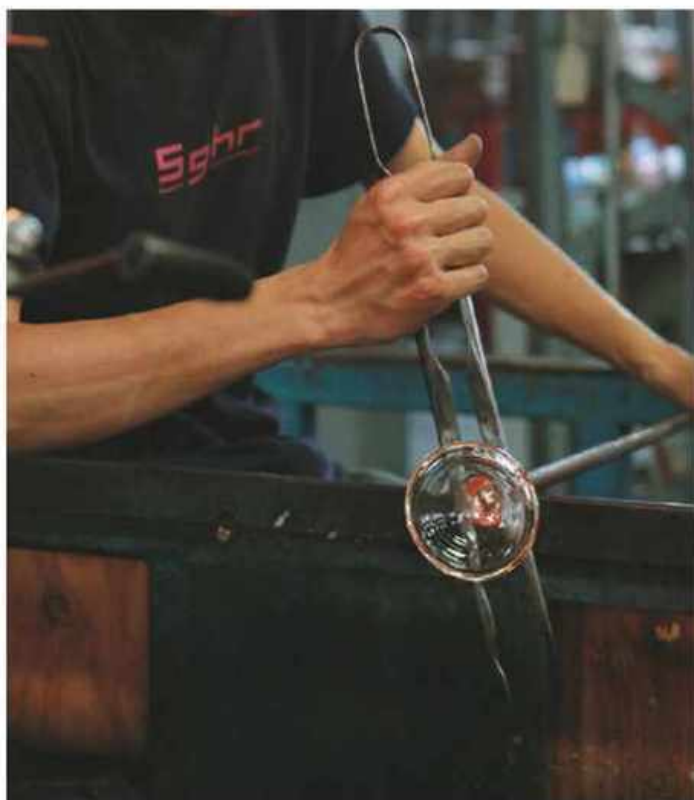
元々は受注生産が中心であったが、オイルショックを機に、自立型企業へと転換すべく、オリジナル商品の開発と販売を開始。1984年には、欧米、香港、シンガポール、オーストラリア等への輸出を開始し、その4年後には、チェコスロバキアより「吹き」および「グラヴィール」の最高技術者を招いて技術を学ぶなど、確かな技を生かして、ガラスづくりに取り組んでいる。世界中で多くの支持を得ている理由は、その独創性あふれるデザインと、そして何より、手にしたときに感じる「手づくり」の温かみに他ならない。手にした瞬間に思わず笑みがこぼれるような、手にしつとりと馴染むガラスの質感とフォルムにこだわっているのである。それら、ほとん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



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。

のようにそう口にする。
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



10 M 60500



10 M 60501

申込番号 10 M 60500 (ワインレッド・インディゴブルー)

申込番号 10 M 60501 (フォレストグリーン・ブルー)

Sghr スガハラ
ピコ ロックグラス

●サイズ／約高さ8×径8.9cm、容量約250ml

●素材／ソーダガラス

※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。キッチンクロス付。

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」

ご紹介する優美なロックグラスにも、ガラス職人のそんな熱い思いが吹き込まれているのである。



ガラスに纏わせた美しい漆が 食卓を華やかに彩るグラス



漆特有の、深く純度の高い色彩はそのままだ、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華やかに輝く。

これは、江戸時代から続く漆器の町である木曾平沢で、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」で一緒になる様を、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（＝万華鏡）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られる。

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



申込番号 10 W 41752

すいとうよ ワイングラスペア

- セット内容/ワイングラス2
- サイズ/約高さ16.5×径6.4cm（口径約5.7cm）、容量約180ml
- 素材/ガラス（漆塗）
- ※電子レンジ不可。手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。

まう。康人さんは試験を繰り返し、1994年、はじめて漆塗りのワイングラスの商品化に成功した。漆で絵付けをしたあとの、湿度を調整した室という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。こうして作られた商品は、中性洗剤を使用したスポンジ洗いは問題なく、硬いものを当てたり研磨しない限りは日常的に使用できる。和洋食に合うデザインも魅力だ。「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。



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^{らんかて}」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1mm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1mm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」だ。

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。一晚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。「藪」や「障子」をイメージしたのでそうだ。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。

小振りのタンブラーは、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、口に付けばすとなじむ。

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、40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 10 W 41751

エッグシェル Kiwami ペア

- セット内容/グラス2
- サイズ/約高さ6.8×径7cm、容量約170ml
- 素材/磁器
- ※電子レンジ不可。



職人たちが磨き上げる 見目麗しいタンブラー



新潟県燕市の主要産業といえば金属加工工業だ。歴史と伝統ある技術の中でも、金属製品をより美しく見せる技術が「磨き」である。

燕の磨き職人は、最先端のモバイル機器や半導体製造装置まで手掛ける高度な技術を誇る。磨きによって付加価値を生む金属研磨のスペシャリスト集団であり、近年活動の幅を広げているのが「磨き屋シンジケート」だ。「職人の技と熱意をカタチに変え、発信する」ことを目指した産業プロジェクトであり、2003年に燕商工会議所と地場で金属研磨を生業とする企業によって立ち上がった共同受注組織だ。

『磨き屋シンジケート』の幹事であり、ベテランの熟練工である富研工業の代表取締役、富田宜光さんは羽布研磨を専門としている。工程内容は、微粒子を含む研磨剤を塗った羽布を高速で回転させ、そこに製品を押しつけるようにして磨き上げていく。平面的な製品はもちろんだが、特殊な形状の物にも向いている。

金属研磨には、鏡のように仕上げるミラー仕上げやサテン仕上げ（つや消し仕上げ）、極細のラインがう



卓越した技術を持つ磨き職人。



既存の製品も、磨きという技術により付加価値が生まれる。



製品はスピニング加工で成形され、研磨のスペシャリスト集団によって磨き上げられる。

つすらと付いたヘアライン仕上げなどがある。光沢を出す方法としてはメッキもあるが、その場合にも下地としてある程度の磨きが必要だという。メッキで可能になる美しい光沢を、「磨き屋シンジケート」ではあくまで「磨き」で再現している。

磨きの技を積み重ね 鏡の光沢を引き出す

富田さんは言う。「羽布研磨とは羽布の番手や種類、回転速度などを考えて、とにかく磨き込むこと。手磨きにこだわると、手間と時間はどうしても掛かる。研磨は生き物。気温、湿度によっても変化が生じます」磨かれた金属製品は美しさが強調

され、さらに大敵であるサビが発生しにくい実利も兼ね備える。表面はツルツルしており、異物も残りにくく清潔に保つことができるのだ。

洋食器やキッチンウェアの企画販売メーカー「ヨシカワ」と「磨き屋シンジケート」が共同で手掛けるタンブラーも、磨きの技を駆使した製品だ。ローラーを使い油圧の力で押し伸ばして成形するスピニング加工により、曲線の美しいフォルムを実現。ビールの柔らかな泡立ちと喉ごしを楽しむには、打ってつけの製品だろう。

匠の技で磨き上げられた光沢のある製品を手に入れば、秀逸の研磨技術に魅了されるはずだ。



申込番号 10 W 02713

タンブラー

- サイズ／約高さ12.7×径7.2cm、容量約400ml
- 素材／18-8ステンレス鋼



金属なのにやわらかく、曲がる 鑄造技術を生かした錫製品すず

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、特に鑄造の技に秀で、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、現会長の四代目・克治さんは「優れた鑄造の技を、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、銅や真鍮しんこう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、スズに注目する。

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インスイメージだと思っていた。しかし、スズ曲がる、やわらかい、とい



铸造に使う铸型（いがた）を作る工程。



錫100%なので、やわらかく、手で簡単に曲げることができる。



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。

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

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今までにない製品は、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。

数字の「8」を型取った錫100%の箸置きは、金属でありながらどこか素朴で温かみを感じさせる。やわらかな特性を活かし、変形できるのも粋な計らい。やや立ち上げて箸が滑り落ちないようにしたり、ひっくり返して高さを出したりと、使い方は自在だ。

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」
伝統の鑄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 10 W 65715

箸置き「8」5ヶ入

●セット内容／箸置き5 ●サイズ／約高さ0.2×幅5.1×奥行2.5cm ●素材／錫100%
※数字の「8」の字をデザインした箸置きです。
手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。



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ふ。「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ふんです」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。

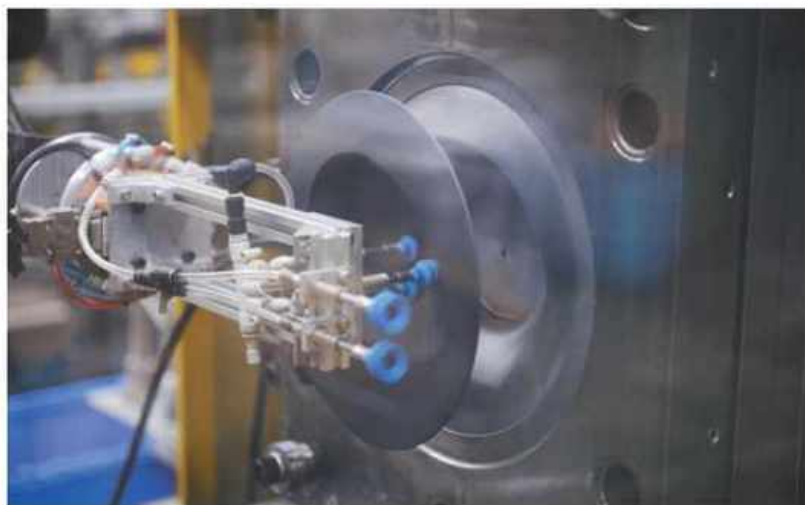
造形を生み出す際は、製品ごとにア



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。

プロローチが異なる。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。



申込番号 10 W 60503

ARAS ワンプレートセット
(大皿ウェーブ・ななめ小鉢) グレー

- セット内容／大皿・小鉢各1
 - サイズ／大皿：約高さ1.1×径27.5cm、小鉢：約高さ4.2×幅9.3×奥行8.6cm
 - 素材／ポリエステル樹脂(トライタン)、GF(ガラス繊維)
- ※電子レンジ不可。



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ける。

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。

目を見張るような生命力、空に向かって力強く枝葉を広げる姿が印象的な「けやき」。硬くて密な質感でありながら鮮やかで、美しい木目が素晴らしい木材である。その特徴を生かして作られたお盆は、豊かな木の表情と柔らかな造形が優美。丈夫で実用性に優れ、お盆はもちろんのこと、大皿などでも活躍しそうだ。手洗いができるので、いつも清潔に使えるのも嬉しい。

凛としたフォルムが上品で、手にすると優しい木の温もりを感じる。この独特の質感は天然木ならではの。大切に使うことで長く愛用できるとだろう。



申込番号 10 W 43642

きなり CHABON 7寸 (けやき)

- サイズ/約高さ4×径20.5cm
- 素材/天然木(けやき)
- ※天然素材の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



申込番号 10W51876

きなり USUBON 9寸 (けやき)

- サイズ/約高さ2×径27cm
- 素材/天然木(けやき)
- ※天然素材の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



紙のように薄く、軽い 道産白木の端正なマグカップ



北海道の豊富な森林資源を生かし、木工業が盛んな旭川。明治時代中期の鉄道開通と、北辺の防衛と開拓を担う第七師団の設置を機に木工産業の需要が生まれ、国内有数の家具の街が形作られていった。その後、木工伝習所の設置や、大規模展示販売会など行政による振興施策もあって家具産業は発展。いまや旭川家具としてブランドを確立している。

その中で木製テーブルウェア分野を開拓しているのが「高橋工芸」だ。1965年の創業当初はろくろ挽きで家具の装飾部材を製造し、80年代からはその加工技術を食器に活かしている。材料は道産にこだわりの、木材の乾燥・製材から加工、塗装までを一貫。外部デザイナーと新製品の開発も行い、年間で約2万点を製造、国内外に送り出している。家族経営の工房を全国区にしたのが、シンプルな造形と飲み口厚2mmと紙のような薄さが特徴の「Kamigラス」。父・昭一さんの後を継ぐ2代目代表の高橋秀寿さんが2005年、世に出した。

「薄いコップってガラスだとあるけど、木でやったら面白いかも」。



コップなどの挽物には木材に厚みが必要。角材もしくは丸太から仕入れ、製材に加工する。



ろくろ挽きで使用するバイトと呼ばれる刃物。3本を使い分けて成形する。



外側を整えるろくろ挽き作業。木くずを散らして瞬く間に削られていく。

そんな発想から始まったという開発は強度と薄さの両立を追求する挑戦だった。ろくろ挽き加工機械の改良や強度を保つ削り方を吟味するなど1年以上試行錯誤し、完成させた。

ろくろ挽きの繊細な手仕事

旭川に根差しつつ、海外へ

ろくろ挽きの作業を見せてもらうと、高速で回転するろくろに固定された筒状の木材が、押し当てられた刃物で削られ、みるみるとなめらかな傾斜のコップへと成形されていった。外側を仕上げるのに約1分。ろくろ挽きの奥深い繊細さを垣間見せる。手に取ると薄さと軽さに驚く。木のすべすべとした手触りの良さも特

徴的だ。だが、発表当初はあまりの薄さに、長く使えるものだと思われてもらえなかったという。高橋さんは、ろくろ挽きの機材を展示会に持ち込むなどして一連の手仕事を訴え、少しずつ実を結ぶことができた。

その後Kamiマグラスはデザイナーとの共同でシリーズ化し、端正な形状はそのままに、持ち手が付いた「Kamiマグ」も誕生。近年は海外から大きいサイズの展開を望む声もあるが、「うつわを通じて日本の食という文化も知ってもらいたい」と和食器らしいサイズにこだわる。旭川に根差した木のうつわは、小ぶりで明かりが透けてしまいうような意匠に日本文化の魅力を添えている。



申込番号 10 M 31253

Kamiマグ (M)

●サイズ/約高さ7.8×径8.5cm、容量約250ml
●素材/天然木(セシ)
※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。



ほのかな杉の香りが心地よい 秋田杉の優雅な曲げわっぱ



秋田の名物を唄った「秋田音頭」。
そのなかに、大館曲げわっぱという歌詞が登場する。曲げわっぱは、その昔、木こりが生木を曲げて手製の弁当箱にしたというのが始まりだ。藩政時代、大館城主の佐竹西家が御領地内の豊かな秋田杉に着目。当時、下級武士は生活が窮乏していたために家中の副業として曲げわっぱ作りを奨励したという。

産地はじつ是全国各地にあったが、秋田のこの地に長く根をおろした所以は何故か。それは材料が豊富にあったからである。青森のヒバや木曽のヒノキとともに日本三大美林のひとつに数えられる秋田のスギ。ここ大館市周辺に流れる米代川流域の山々は雨量が多かったので成長も良く、良質な大木の杉が揃っていた。

先代の父が樺細工職人だった「栗久」代表の栗盛俊二さんは六代目で、大館曲げわっぱの伝統工芸士だ。

薄く剥いだ秋田杉の桎目板を湯に浸して十分に水を吸わせたら、コロと呼ばれる丸太の曲げ道具上に二枚重ねにし、転がしながら巻き込むように曲げていく。コロは器の大きさや深さでさまざまな形状があり、円



板の樹皮で、重なった部分を丁寧に縫い留める。



2〜3日間ほど乾燥後、重みを調整板の樹皮で、重なった部分を丁寧に縫い留める。



水分を吸わせた薄板を、湯気が立つうちにコロ（丸太）にのせて巻いていく。二枚重ねの曲げ加工は力が必要だ。

錐形のものは円錐形で、楕円は楕円形のコロで曲げる。仮留めしたら乾燥させ、接着する。最後に、桜の樹皮で縫い留めてから底を入れ、塗装して美しい曲げ仕上げができる。

現代の暮らしにあった
モダンな伝統的工芸品

栗盛さんは、この業界で初めて木工機械を導入して作業を効率化。カンナで接着面を削る木取りの作業は手間がかかり、せいぜい1日200枚程度しかできなかったが、面取り盤を使うと1時間で仕上がる。

「伝統工芸とは、時代の要求に合わせて作っていくことだと思っています。要求に迫られた生活の道具だ

ったから。そして、つねに先を考えていくことが職人だと思います」と語る栗盛さん。曲げ仕上げに対する姿勢はいつも前向きだ。

ある日、夫人に「簡型ばかりで使にくい」と言われたことに衝撃を受けた栗盛さんは、試行錯誤の末に上部が広口になるすり鉢状の曲げものを製作。すると、今までにないモダンで新しい器が完成した。その後、さらにデザインの幅を広げ、昭和43年（1968）以降、グッドデザイン賞やロングライフデザイン賞など数々の受賞歴を誇る。現代の暮らしにあった機能性とデザイン性を併せ持つこのぐいのみセットで、くつろぎのひとつを美味しく楽しく。



申込番号 10 W 31222

ぐいのみ小 2個

- セット内容／ぐいのみ2
 - サイズ／約高さ4.5×径5.3cm、容量約50ml
 - 素材／天然木
- ※手作り品の為、サイズ・色・柄の出方が異なる場合があります。



日本の食文化を映す小皿で 食卓にさりげない彩りを

長崎県波佐見町で作られる、波佐見焼。透けるような白磁が美しく、手に取るとそのはかなげな佇まいとは裏腹に確かに硬質な質感をも感じられる焼き物だ。

今から400年前、庶民が日常的に使う器として、粗めの素地と唐草模様を筆で簡単に描いた絵柄で、手頃な金額だった「くらわんか碗」は、波佐見焼を語るのに欠かせない器。それまでは高価な陶磁器が庶民の食卓に取り入れられることはなかったが、「くらわんか碗」がその常識を変え、日用食器として身近な存在に、そして、波佐見焼の代表作となった。

明治末期ごろまでは醤油や酒を入れる「コンプラ瓶」が量産され、出島からオランダや東南アジアに数多く輸出されたことでも知られている。

現在は、天草で産出される天草陶石を主原料とした薄手の焼き物が主流。「永峰製磁」は、昭和初期に手作りろくろの名手である先々代が、昭





乾燥させた生地を、特殊なカナを使って削り仕上げる。



水ゴテ機械口口で、陶土を皿の形に成形する。



なめし革を使って、淵の反りと仕上げ作業。

和11年（1936）年に波佐見に創業した歴史ある窯元だ。創業時と変わらぬ伝統技術を今でも高い水準で保ちながら、「現代的な形と自然の中にある色の中和」をテーマに、シンプルで使いやすく、手作業による温もりを大切にしたい、現代のライフスタイルに合う器を製作している。

日常使いで映える 美しい白磁の小皿

『永峰製磁』の器は、欧州最大規模のインテリア総合見本市「メゾン・エ・オブジェ」に出展するなど、海外からも高く評価されている。波佐見焼が、今また世界で注目されているのには理由があった。

「波佐見の住民には、職人がたくさんいます。他の産地と同じように、職人の高齢化が進んでいます。ここ波佐見では、新しい感性を持った若者が興味を持ち、波佐見焼の新しい魅力を作り上げていくんです」（長崎隆紘さん）。

この小皿は日本の伝統文様をデザインしたもの。昔から庶民の着物などに使われてきた七宝、青海波、矢羽、市松、唐草といったモチーフは、

決して目新しいものではないが、繊細な凹凸があらわれた生地「千段」と出合ったことで、洗練された和モダンな食器に。余計な装飾を削ぎ落した、シンプルでグラフィカルなデザインが、青みがかった白磁によく映え、和食はもちろん、洋食にも似合う。その昔、「くらわんか碗」が庶民の食卓をランクアップさせたように、『永峰製磁』の器は、いつもの食卓をさりげなく輝かせてくれる。



10 M 40003



10 M 40002

申込番号 10 M 40003 (青)

申込番号 10 M 40002 (赤)

小皿五枚セット

●セット内容／小皿（赤・青）5
（青海波・市松・矢羽・七宝・唐草）

●サイズ／約高さ2.2×径10.8cm

●素材／磁器

※手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



女性のアイデアが導く 新しい萩焼の生活食器



「萩焼」というとどんな陶器を思い浮かべるだろう。多くの人は茶の湯で使われる「茶陶」としてのイメージが強いのではないだろうか。山口県萩市で生まれた萩焼には、毛利藩の御用窯として開窯した歴史がある。それゆえに茶人の間で特に愛され、「一楽、二萩、三唐津」という言葉もあるほどだ。

しかし、「萩陶苑」の2代目を父に持つ磯部めぐみさんは、「萩焼＝高級な茶陶」というイメージをいい意味で払拭したいという。「大事に飾ってもらえるのもうれしけれど、普段からどんどん使ってほしい」と、日常使いできる「生活食器」をメインに製造するブランドを立ち上げ、これまでの萩焼と一線を画す新しいデザインを提案している。

その第一弾が、淡い色合いが目をひく、この「Shikisai」シリーズだ。特に萩焼を知らない若い人たちに人気だという。異なる2色の化粧土を重ねる萩焼の伝統技法「掛け分け」で新たな趣を表現している。その優しい色には、豊かで彩りあふれる時を重ねてほしいという願いも込められているそうだ。



萩焼の特徴「切り高台」の工程。『萩陶苑』は自社で生地作りから焼成まで一貫して生産している窯元だ。



化粧掛けの後、生地の水分がなくなるまでしっかり乾かす。その後、素焼、施釉、本焼の工程へと進む。



成形後、1つずつ手作業で行われる「化粧掛け」。異なった色の土をかけて下模様をつけ、味のある風合いを生む。

シンプルな形に重なる色と風合いを楽しむボウル

萩焼と知らなくとも「かわいい!」と手に取ってもらえるような器作りを目指したという磯部さんが、ただ新しいもの、流行りそうなものを作ればいいというわけではなく、そこには強いポリシーがあった。

「萩焼からぶれずにやりたいんです。他の産地の粘土や釉薬を使えば可能性は広がりますが、それは萩焼ではなくなってしまう。私たちは器ではなく『萩焼』を作りたいんです」そのため、原料となる土や釉薬、工程、焼成などはすべて伝統的な萩焼の技法に準じている。土や釉薬の配合を変えたり、へらや刷毛で表面に細工したりすることで、器に表情を出していく。

また、萩焼は高火度で短時間焼成するため、土味が残り、柔らかくしっとりとした感触が特徴だ。土が焼き締まっていないうえ、使うほどに色合いが微妙に変化していく「萩の七変化」も楽しむことができる。

『萩陶苑』は、自社で一貫して製造している窯元だ。作業場に足を一

歩踏み入れると、その清潔さにまず驚かされる。すべての道具や材料が整理整頓され土すらも落ちているのが見当たらない。日差しがよく入る明るい室内では、多くの女性が作業に励んでいた。このクリーンな作業場から、さわやかで愛らしい食器が生まれるのも納得だ。どんな料理にでも合う温かみのある食器は、萩の女性たちの手によって生まれていた。



申込番号 10 W 41754

Shikisai
ボウルL (ピンク・パープル)

●サイズ/約高さ6.2×径21.5cm

●素材/陶器

※電子レンジ可。手作りの為、色・柄・サイズ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。目に見えない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。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ものづくり
手間ひまと工夫による、唯一無二

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、



工房には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。



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。



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。

気付くと100以上になっていたという。数種の色を合わせ合わせた。新色の試作の際は、窯から出すまで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。自然で柔らかな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。アイディ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。



10 M 43717



10 M 43716

申込番号 10 M 43717(ホワイト)

申込番号 10 M 43716(トルコブルー)

かいらぎ 浅鉢

●サイズ／約高さ7×径22.5cm

●素材／陶器

※電子レンジ不可。手作りの為、色・サイズが多少異なる場合があります。



青色の絵付け碗が伝える 繊細かつ大胆な美しさ



ぼつ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、陶芸家の宮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（1882）、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。



申込番号 10 M 52072

砥部焼 ソパチヨコ4点

- セット内容/ソパチヨコ4
- サイズ/約高さ7×径8cm
- 素材/磁器

※電子レンジ可。手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



申込番号 10 M 43816

砥部焼 高台碗 (唐草)

- サイズ/約高さ11×径16cm
- 素材/磁器

※電子レンジ可。手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



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

成型には、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、なす

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を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。



よりおいしく、使いやすく 『萬古焼』の急須の進化形



三重県四日市市と菟野町周辺に伝わる「萬古焼」^{ばんこやき}。国内生産高の約80%を占める土鍋や急須で知られる、素朴で温かみのある焼き物だ。その始まりは、江戸時代の元文年間（1736～1741）に、桑名の豪商・沼波弄山が茶の趣味が高じて現在の三重郡朝日町に窯を築き、自ら茶器を焼いたことにある。上質な粘度と窯を燃やす薪となる森林に恵まれ、破損せずに海路で運べる四日市港が隣接していたことから発展した。

「萬古の急須で淹れたお茶はおいしい」といわれるが、その所以は土と焼成にある。「萬古焼」を代表する紫泥の急須は鉄分を多く含む赤土を使い、製品の酸素を使う「還元焼成」で焼き締める。すると素地の鉄分が変化しお茶のタンニンと反応して渋みを和らげ、まろやかに感じるのだ。

その味わいをより高め、さらに使いやすいお茶の急須を、と生み出されたのが、この2つの急須。四日市市で明治40年（1907）に起業した「藤総製陶所」が製作している。「自分が使うとき、おいしく淹れられて便利な『道具』を目指しました」と、4代目の藤井健司さんは話す。



職人が手で開けた100個ほどの茶こし穴。ガラス釉をかけた内側なども「香ばしポット」「急須角」共に同じ仕様。



茶こし穴を開けるために使う道具「ボンス」。中は空洞になっている。新潟県燕三条で作られた真鍮製。



石膏型で形をとり、素焼き前に1つつ手作業で蓋のつまみを成型。本焼成では約1250℃でしっかり焼き締める。



申込番号 10 W 20637

香ばしポット焼締め(小)

- サイズ/約高さ12.7(フタ含む)×直径10.4cm(持手含まない)、容量約480ml、質量約413g
- 素材/陶器
- ※手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。



申込番号 10 W 20638

急須角焼締め(小)

- サイズ/約高さ9.5(フタ含む)×直径10.5cm(持手含まない)、容量約300ml、質量約365g
- 素材/陶器
- ※手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。

使う人のことを考え抜いて約2年かけて完成した急須

まず、お茶の味に影響を与え、洗浄が面倒な茶こしを排除。代わりに本体の注ぎ口に穴を開けた。石膏型で型をとり、天候や湿度を見計らい、素地が穴を開けるのに最適な硬さになったところ、特別に作った道具で職人が一つひとつ手で開ける。その数は100個ほどだが、穴の大きさや数によって、お茶の味が大きく変わるため、幾度も試作を重ねた。お茶を最後の一滴まで注ぎ切り、液だれしにくいV字形の注ぎ口、ガラス釉をかけて茶渋や茶葉を付にくくした内側、蓋を押さえる指を置

けるくぼみも、実際に手にするとその使いやすさに驚く。4代目曰く「伝統は創るもの」。伝統は守っているだけではいつか廃れてしまう。「100年後に『伝統』となっているものづくり」を目指す同社の思いを、この急須はまさに体現している。

縦長の「香ばしポット」は茶葉をジャンピングさせて香りを引き出す紅茶や烏龍茶、ほうじ茶に。丸みを帯びた「急須角」は茶葉をゆつくり開かせる緑茶に。「萬古」の名は、前述の沼波弄山が自作の茶器が変わることなく永遠に残るように「萬古」または「萬古不易」の印を押したことに由来する。その名のとおり、長く手元に置いて、大切に使いたい。



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ブルな道具は、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。やっこ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



やっことこで摘み上げ、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。

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。

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。



釉薬を乾かし、口ゴを押しした製品を焼成炉（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 10 W 60493

レクタングル深型保存容器
(S・M・L) セット (シール蓋付)

●セット内容/レクタングル深型 (S・M・L) 各1

●サイズ/ (S): 約高さ5.7×幅15.4×奥行10.3cm、容量約500ml、(M): 約高さ6.2×幅18.3×奥行12.5cm、容量約850ml、(L): 約高さ6.8×幅22.8×奥行15.5cm、容量約1500ml

●素材/ほうろう用鋼板 (ほうろう加工)、EVA樹脂
※電子レンジ不可。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。



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。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。



テ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。



申込番号 10 W 01047
浸漬式ドリッパー スイッチ
サーバーセット

●サイズ／約高さ21.5×幅13×奥行11.5cm、質量約500g、出来上がり量約200ml、実用容量約300ml

●素材／ドリッパー本体・サーバー：耐熱ガラス、ホルダー：シリコーンゴム、スイッチ：PCT樹脂、ステンレス球：ステンレス鋼 ※ペーパーフィルター40枚付。

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。浸漬式のこのドリッパーは、コーヒー粉を入れて、お湯を注ぎ、スイッチを押すとドリッパーが始まるので、誰でも簡単に、均一に抽出することができる。スタイリッシュなデザインは、2019年度のグッドデザイン賞を受賞。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。



元エンジニアの設計と 職人技の融合

いいすり鉢といっておろし器の条件とは——その答えを教えてください。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搔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、すり鉢の形や搔く道具によって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ツと引く。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ふ。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



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。

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ふ。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ま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。



申込番号 10 W 01651

おろし器 (小)・すり鉢 (中)・
すり棒セット

- セット内容／おろし器、すり鉢、すり棒各1
- サイズ／おろし器：約高さ2×径10cm、すり鉢：約高さ8.5×径14.5cm、すり棒：約全長17cm
- 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、すり棒：天然木(山椒)

※手作品の為、色・サイズが多少異なる場合があります。すり鉢：電子レンジ可。

すり棒：天然木を使用している為、木目・色合い・形状は一つひとつ異なります。



土を見極める職人の手技により 引き出されるご飯本来の旨み



江戸時代中期、三重県桑名の豪商沼波弄山により生み出された萬古焼。三重県四日市市を中心に発展するが、明治時代になると、より簡単に焼成できる西洋硬質陶器の研究が推進される。磁器土と陶土を混ぜ、磁器よりも低い温度で焼ける「半磁器式特殊硬質陶器（大正焼）」が開発され、その後も改良が進められた。

萬古焼といえば土鍋や急須が有名。なかでも土鍋は、国内生産の8割を占める。昔の土鍋は火にかけて使ううちにヒビが入り、徐々に割れてしまうものだった。しかし、アフリカのジンパブエで熱に強い特性を持つ「ペタライト」という土が採取されるようになると事態は好転。混ぜると膨張率が低くなり、割れにくいことが分かったのだ。以降、工夫を重ね、直火にかけても割れにくい耐熱陶器の土鍋が誕生した。

熊本和弘さんが創業した「三鈴陶器」は、耐熱陶土を使った土鍋作りを主に手掛ける窯元。二代目の泰弘さんは東京の企業に勤めていたが、陶器作りへの想いを捨てきれずに帰郷し、事業を拡大すべく新製品に着手した。真っ先に考えたのが「土鍋



蓋に絵付けを施した土鍋なども製作。昔ながらの技術、製品を大切にしながら新しい発想で様々な製品を開発する。



釉薬は独自開発の20種をそろえるが、土の膨張や割れを防ぐために、ベタライトを加え、工夫を凝らしている。



何の印もつけず、手でひねりを加えながら、持ち手を左右対称、同じ位置に付けていく工程はまさに経験の賜物。

で手軽にご飯を炊ける製品」だ。

「おいしいご飯がある幸せ」を感じられる炊飯専用の鍋

「日本人は昔、お釜でご飯を炊いていました。土鍋でもおいしいご飯が炊けますが、扱いづらいという印象が強い。ガスコンロで簡単に炊ける製品があれば、と考えました」

それが、後に「ごはん鍋」と名づけて販売するやいなや、コンロの上で誰もがつややかでおいしいご飯を30分ほどで炊くことができる爆発的な人気となったこの商品だ。煮物なども調理できる優れものとしても知られるようになった。

まず形は、熱の対流がよく、見た

目も愛らしい丸形にした。土は、力

強さや持ち味を出す荒土のほか、色は黒、赤なども採用。土にはベタライトや水を加えるが、温度で質が変化するため、日によって配合を調整しなくてはならない。成形、乾燥、天日干し、素焼き、施釉した後、24時間かけて焼成し、研磨、検品などもすべて人の手によって丁寧に行なわれ、ようやく一つの鍋が完成する。

土肌の遠赤外線効果でじわじわゆっくり加熱した米は、まるでかまどで炊いたようにふっくら、つやつや。毎日食べるご飯だからこそ、こんな調理器具で炊くことが日々のよろこびとなる。スूपやシチューなどもおいしくできあがる。



申込番号 10 M 50933

丸型ごはん鍋3合炊き（ブラック）

●サイズ／約高さ16.5（フタ含む）×直径16.5cm（持ち手含まない）、容量約1.5ℓ、質量約1.6kg

●素材／耐熱陶器

※1～3合用。直火可、電磁調理器不可。

手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。



木の料理人が手掛けた 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4mm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。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聞わず、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

イトンチッド」と呼ばれる成分のおかげだそう。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。それらを余すことなく、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、喜んで大切に使うってくれる人に出会ってほしいですね。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うね」という人に出会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だく方が、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



カンナがけて表面を加工。



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。

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。

このまな板は、スタンド部分を横にすると自立する。立てておくことでまな板の水切りもでき、調理スペースも確保できる便利な一品。高知

県の豊かな森の中にある、この工房が、世界中のキッチンで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 10 W 60494

四万十ひのき スタンド付き
一枚板まな板

●サイズ／約タテ24×ヨコ24×厚み3cm、質量約780g

●素材／天然木（四万十ひのき・さくら）、ステンレス鋼

※天然木を使用している為、木目は一つひとつ異なります。



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。もともと重要な工程は、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、0.1mm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



プレスして型取りするの一本一本手作業だ。



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。

せん。価格の高い安いはいは包丁の素材の違いだけ。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。人參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おう方がほとんど。会席料理における繊細な細工も、包丁があつてこそです」

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『SA T A K E』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。

紹介する商品は持ち手には上品な天然木を使用した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 10 W 40998

曉里 三徳・菜切和包丁セット

- セット内容／三徳包丁、菜切包丁各1
- サイズ／三徳包丁：全長約29cm、刃渡約17cm、菜切包丁：全長約29cm、刃渡約16cm
- 素材／刃部：ステンレス刃物鋼、柄：天然木



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。径が大きすぎても、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1mm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、1mm厚の



熱による金属疲労が起らないよう、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、仕上がりが美しいという。

ステンレス製のため土鍋など比べ、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、今まであるようになかった、鍋好きのための鍋だ。



申込番号 10 C 60235

ステンレス卓上鍋24cm

●サイズ／約高さ13.5（フタ含む）×直径24cm（持手含まない）、厚み約1mm、容量約3ℓ、質量約800g

●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りそうですので鍋つかみ等をご使用ください。



楕円形に凝縮された使い勝手 「用の美」が宿るキッチンウエア



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も、多くの手間と時間が



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、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。

費やされるのだ。特にキッチンウェアは、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

数あるキッチンウェアの一つであるこのフライパンは、真円ではなく、楕円という独特の形状をしている。利き手に関係なく使える両側の注ぎ口は、ソースやタレにからめた料理の盛り付けや湯切りの際に威力を発揮。注ぎ口にびったり沿う蓋を閉じれば蒸し焼き、蓋をずらせば本体との間にすき間ができ、吹きこぼれを

防いだり、茹でこぼすのにも便利だ。

本体の素材には、マグマプレート材を採用。鉄の表裏両面に細かな凹凸がついており、油なじみがよく、こげつきを軽減。油なじみがよいということは、鉄製品の大敵であるサビの発生も抑えることができる。フライパン一つとっても、使う人の視線で操作性を重視して作られていることがよくわかるだろう。

『柳宗理』のキッチンウェアは組み合わせで使うことを想定して径を合わせてサイズ展開しており、ざるやボウルと重ねたり、蓋を共用できたりと汎用性も高い。ふとした瞬間に使いやすさを実感する。あらゆる点において美しい、そんな一品だ。



申込番号 10 W 67468

マグマプレートフライパン22cm

●サイズ/約高さ11（フタ含む）×直径22cm（持手含まない）、厚み約1.2mm、質量約1kg

●素材/本体：鉄（マグマプレート）、

持手：フェノール樹脂、

フタ：ステンレス鋼、フェノール樹脂

※電磁調理器200V可。



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）から鋳物職人と呼ばせ、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せることで、品質を保っている。



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。



昔ながらのキューボラ作業の際には、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。

卵を上手に巻ける工夫が満載
トーストもふんわりカリッと

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。

「角玉子焼」は、ふっくら焼ける

と人気の50年来的ロングセラー。傾けやすいよう設計された持ち手と、前方部と持ち手付近で深さの異なるデザインが、卵をうまく巻けるようにアシストしてくれる。少量のおかずの調理のほか、トーストにもよし。山型食パンがちょうど1枚入る大きさで、カリッと香ばしく焼き上げる。

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 10 W 51877

角玉子焼

●サイズ／約高さ3×幅12.8×奥行16.5cm（持ち含まない）、質量約960g

●素材／鋳鉄

※直火可。電磁調理器不可。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。



鉄の油ならしを解消 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、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。



一つひとつヘラ折り加工で形にする。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。



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。



様々な機械がそろった工場で、金型も自社で作成。アイデアが出たものはすぐに工場で作成。

このセットも、もちろん「ハードテンパー加工」を施したものだ。鉄玉子焼は「焼く」「炒める」に使い、お弁当のおかず作りに重宝することまちがいない。また、トーストカリふわパンは、食パンをカリッとふわっと焼くだけでなく、パンケーキや目玉焼きなどもお手のものだ。

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 10 W 43833

こだわり職人

カリふわパン&玉子焼

●セット内容／カリふわパン、玉子焼各1 ●サイズ／カリふわパン：約高さ2×直径18.5cm（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約435g、玉子焼：約高さ4×幅15.5×奥行18cm（持手含まない）、厚み約1.6mm、質量約755g ●素材／カリふわパン／本体：鉄（ハードテンパー加工）、持手：ステンレス鋼、玉子焼／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。カリふわパン：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。

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します。

石川 発

華やかな色合いと

可愛い絵付けが魅力の

九谷焼の小皿セット

日本を代表する色絵陶磁器である、九谷焼。その魅力は華やかな色合いと優美な絵模様にある。明るく楽しいデザインと可愛い絵付けが特長の、「めばえ」と「フラワーハウス」の小皿は実は12角形。どちらも九谷焼独特の色使いが美しく、食卓に華を添えてくれる。

1



10 W 31221

石川 発

天然木の温かみ

軽くて扱いやすい

輪島の拭き漆箸

2

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に仕上げ、しっかりと食材を掴むことができ、快適な使い心地。艶やかな漆は、口当たりが柔らかく、長く使うほど深みを帯びてゆく。

佐賀 発

瑞々しい青翠色を

優雅に纏う

鍋島焼のどんぶり

「鍋島焼」は、かつて大名や将軍に献上された格式高い磁器。創業60余年の「鍋島虎仙窯」は、その伝統の技と美を今に受け継ぐ窯元である。貴重な天然鉱石を用いて生み出される鍋島青磁のどんぶりは、透明感のある青翠色が神秘的な魅力を放つ。ぼつりとした絶妙な厚みと潤いのある釉肌は眺めているだけでうつとりだ。高台付きの上品な形状が凛とした品格をたたえ、日々の食卓を静かに引き立ててくれる。

3



10 W 60505



10 W 60504



10 M 60497

申込番号 10 W 31221

1 九谷焼 3号組角皿
めばえ・フラワーハウス●セット内容/皿2 ●サイズ/約高さ1.7×径10cm
●素材/磁器
※電子レンジ可。手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

申込番号 10 M 60497

2 拭き漆箸22cm 5膳●セット内容/箸5 ●サイズ/全長約22cm ●素材/天然木(徳産)
※手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。

申込番号 10 W 60504(青磁)

申込番号 10 W 60505(青瓷 貫入)

3 鍋島虎仙窯
鍋島青磁どんぶり●サイズ/約高さ9×径16.5cm ●素材/青磁:磁器、青瓷貫入:陶器
※電子レンジ可。手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。青瓷貫入は貫入と呼ばれるひび割れが特徴の仕様です。キッチンタオル付。

申込番号 10 W 60495(白磁)

申込番号 10 W 60496(藍釉)

4 KIHARA GEN酒器セット●セット内容/片口1、盃2 ●サイズ/片口:約高さ12×径6.8cm、容量約200ml、盃:約高さ5×径6cm、容量約50ml ●素材/磁器
※電子レンジ可。手仕事の為、色・サイズが異なる場合があります。

申込番号 10 W 01655(い)

申込番号 10 W 11216(ろ)

5 toumei
箔 mamezara 4枚セット●セット内容/豆皿4 ●サイズ/約高さ1×径11cm
●素材/アクリル樹脂、箔
※電子レンジ不可。

「有田焼」は、佐賀県有田町で日本で最初に作られた磁器と言われている。400年もの歴史を誇り、その伝統を継承しようと新しいスタイルが次々と生み出されている。「株式会社キハラ」の「GEN酒器セット」は、透明感のある上品な磁器の風合いが魅力的だ。弓矢の弦のような緊張感のあるフォルムは、お酒の香りを際立たせ、味わいに深みを出す。お猪口は程よい厚みで口当たりがよく、滑らかな飲み心地。晩酌のひとつきを優雅に演出してくれることだろう。

静かに酒の旨みを
引き立てる
磁器の酒器

佐賀発

4



10 W 60496

10 W 60495

埼玉発

クリア素材に金色の箔
食卓に華を添える
ハイセンスな豆皿

素材の透明感と手書き風の箔押しパターンが特徴的な、アクリル樹脂の豆皿。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。普段の食卓にはもちろん、お正月や、おめでたい席での取り皿、ちょっとした茶菓子の皿にも。

5



10 W 01655

10 W 11216

岐阜発

柳宗理デザインの
和食器シリーズより
普段使いできる飯碗を

1975年に柳宗理が普段使いのうつわとしてデザインした「和食器シリーズ」が復刻。その中から、湯の染付紋が描かれた使いやすい飯碗をご紹介します。幾重にも円を描くこの紋様は「鳴門の渦潮」をイメージしたもので、普遍的な美しさを感じるデザインで、食卓を上品に彩ってくれる飯碗だ。

2

三重発

独特なフォルムの
かわいらしい急須
日本酒の酒器としても

玉露やかぶせ茶を一人でゆっくり愉しむのにぴったりの、独特の曲線をまとった急須。外側は焼締めだが、内側には透明のガラス質釉薬をかけて、茶渋がつきにくい工夫がしてある。茶殻が捨てやすい独自の構造で、お手入れが楽なものもポイント。日本酒の酒器として使うのもおすすめです。菓子皿としても使える同色のトレー付き。



10 W 20635

1

福井発

使いやすい中鉢サイズ
毎日気軽に楽しめる
食洗機対応な漆器を

3

「Fudan」は食洗機対応のデイリーユースの漆器。この「はなはち」は縁が広く深めで、中鉢とお碗の間のような絶妙な形が特長だ。鉢や碗、小ぶりの井として、毎日の食卓のあらゆる場面で活躍すること間違いなし。素地は木粉とメラミン樹脂なので、陶磁器とは違って軽いのも嬉しい。



10 W 60498



10 W 41756



10 W 41758



10 W 41757

申込番号 10 W 20635

1 藤総製陶所
ひとしづく・トレ（焼締め）

●セット内容／注器、トレ各1 ●サイズ／注器：約高さ5.2×幅11.3×奥行7cm、容量約110ml、質量約120g、トレ：約高さ1.3×径12.6cm ●素材／陶器
※電子レンジ不可。手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。

申込番号 10 W 60498

2 柳宗理
ペア飯碗 染付紋・渦

●セット内容／飯碗2 ●サイズ／約高さ6.5×径11.5cm ●素材／磁器
※電子レンジ可。手作りの為、色・サイズが異なる場合があります。

申込番号 10 W 41756(白漆)

申込番号 10 W 41757(桃)

申込番号 10 W 41758(青)

3 cocomo 越前漆器
Fudan はなはち Lサイズ

●サイズ／約高さ6.3×径15.5cm ●素材／木粉とメラミン樹脂の成形品(漆塗)
※電子レンジ不可。手作りの為、色が異なる場合があります。食洗機可。

申込番号 10 W 31220

4 九谷焼
5.8号鉢 おしどり・鳳凰図

●サイズ／約高さ6×径17.5cm
●素材／磁器
※電子レンジ可。



申込番号 10 W 41765(アメ色)

申込番号 10 W 41762(ブラック)

5 益子焼 中鉢

●サイズ／約高さ6×径18.5cm ●素材／陶器
※電子レンジ可。手作りの為、色・柄・サイズが多少異なる場合があります。

おしどりと鳳凰が力強く描かれた、九谷焼の中鉢。九谷焼の特長である「五彩（青・緑・黄・赤・紫・紺青）」をふんだんに使っており、色鮮やかで華やかな上絵付けが美しい。北国ならではの力強い素地と、色彩が重なりあつて生まれる重厚感を楽しみたい。どんな料理も引き立てる華やかな色合いは、持っているだけで重宝することだろう。

石川 発
おしどりと鳳凰の
色鮮やかな中鉢で
九谷焼の魅力を味わう



10 W 31220

4

栃木 発
伝統の技術で焼いた
深みのある益子焼中鉢
食卓に「用の美」を

全長10m以上にもなる益子焼の登り窯。その窯を使って、職人が三日三晩かけて火をくべ焼き続けるのが益子焼の伝統的な製法だ。使う人に手仕事の温もりや土の力強さを感じさせる益子焼の中鉢は、その厚みこそが職人が手をかけた証。独特な味わいが感じられる「アメ色」と、深みのある「ブラック」。料理が映える器だ。



10 W 41762



10 W 41765

5

新潟発

2

機能的で美しい
使うほどに愛着がわく
ステンレス製容器

新潟県燕三条の技術を駆使し、暮らしを豊かにする製品を生み出すブランド「アイカタ」。「ステンレスコンテナ」は、機能的で美しい容器だ。下がスリムなので片手で持ちやすく、上は広いので食材を潰しにくい。汚れがたまりにくく、臭いや色移りもしにくいので扱いやすく、お弁当や作り置きなど、あらゆるシーンで頼りになる存在である。

北海道発

1

ホッキョクグマに和む
蓋に保冷剤を内蔵した
画期的なお弁当箱

北海道円山動物園のホッキョクグマをモチーフにしたお弁当箱。北海道大学と共同で開発された、高機能ジェル素材の保冷剤が内蔵されたフタを冷凍庫で凍らせれば、25℃の気温で4時間程度の保冷力を持つため、お弁当の傷みが気になる季節に重宝する。容量220mlの「オス」「メス」と、容量400mlの「ボス」で、サイズによって使い分けできる。



10 W 31300

茨城発

保存や作り置きに活躍
4サイズ展開で便利な
耐熱ガラスコンテナ



10 W 52261

10 W 52866

3



10 W 20121

作り置きなどに便利な、スタッキングできる耐熱ガラスコンテナ。容量250mlサイズと600mlサイズが2個ずつと、900mlサイズと1400mlサイズが1個ずつの6点セットなので、用途に合わせて使い分けができる。電子レンジ使用可能で、フタを外せばオーブンでも使える。多様な生活スタイルに便利なアイテム。

申込番号 10 W 31300

1 GEL-COOま ランチボックス
メス・オス・ボスセット

●セット内容/メス、オス、ボス各1 ●サイズ/メス:
約高さ5.5×幅9.4×奥行11cm、容量約220ml、オ
ス:約高さ5.5×幅9.4×奥行11cm、容量約220ml、
ボス:約高さ6×幅9.4×奥行15cm、容量約400ml ●
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:シリコンゴム
※本体のみ電子レンジ可。

申込番号 10 W 52261(グレー)

申込番号 10 W 52866(ブラウン)

2 アイカタ
ステンレスコンテナ ストッパー付

●サイズ/約高さ6(フタ含む)×幅21.3×奥行12cm
(金具部分含む)、容量約600ml、質量約284g ●
素材/本体・フタ:18-8ステンレス鋼、パッキン:シリ
コンゴム
※電子レンジ不可。オープン可(フタ除く)。

申込番号 10 W 20121

3 HARIO
耐熱ガラスコンテナセット

●セット内容/保存容器(1.4L・900ml)各1、(600
ml・250ml)各2 ●サイズ/ (1.4L):約高さ6.2×幅
27×奥行14.5cm、(900ml):約高さ5.6×幅23.8×
奥行12.5cm、(600ml):約高さ6.2×幅14.3×奥行
13.9cm、(250ml):約高さ4.7×幅11.1×奥行10.7
cm ※電子レンジ可。オープン可(フタ:オープン不
可)。

申込番号 10 W 50978

4 ギョーザ鍋(ハンドル・木台付)

●セット内容/鍋、ハンドル、木台各1 ●サイズ/
鍋:約高さ4×直径20cm、質量約1.5kg、ハンドル:全
長約13.8cm、木台:約高さ1.5×径17.7cm、質量約
155g ●素材/鍋・ハンドル:鋳鉄、木台:天然木
※直火可。電磁調理器不可。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 10 W 31254

5 溶岩プレート八角小

●サイズ/約タテ21.5×ヨコ20×厚み1.5cm、質量
約1.1kg ●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。ミニスクレ
ーパー付。

申込番号 10 W 41726

6 ケヴンハウディースタイル
ブラックシェラカップ

●サイズ/約高さ5.2×径12cm(持ち手含まない)、容
量約480ml、質量約120g ●素材/18-8ステン
レス鋼
※直火可。



10 W 41726

いつもの料理を
格段に美味しくする
鉄器の実力

大阪発

4

昭和12年創業の「池永鉄工株式会社」
が製造する餃子鍋。熱を逃しにくい鉄
鍋は、食材にじっくり熱を伝えて旨み
たっぷりの仕上がり。余分な水分を吸
収しながら適度に蒸気を逃がすから、
カリッとジューシーに焼き上がる。使い
込むほどに油が馴染んで焦げにくくな
るのも鉄鍋ならではの味わい。ハンド
ル付きで持ち運びも簡単だから、そのま
ま食卓へ運んで熱々のまま楽しんで。



10 W 50978

鹿児島発

地球の鼓動を
感じながら
ダイナミックに調理

5

新潟発
無骨なかつこよさと
機能性が揃った
アウトドアの定番

6

鹿児島県の象徴、桜島。その溶岩石で
豪快に肉を焼くのはいかがだろうか。素材
をのせれば必ずや食欲をかき立てるで
あらう、この姿。遠赤外線効果で外はこ
んがり、中はふくらみジューシーに焼き
上げる。使うほどに色や表情が変わって
ゆく、風合いの変化もまた魅力。鉄板と
は一味違う焼き具合を楽しめる。料理の
味わいととも、育てる楽しさもたら
してくれる。



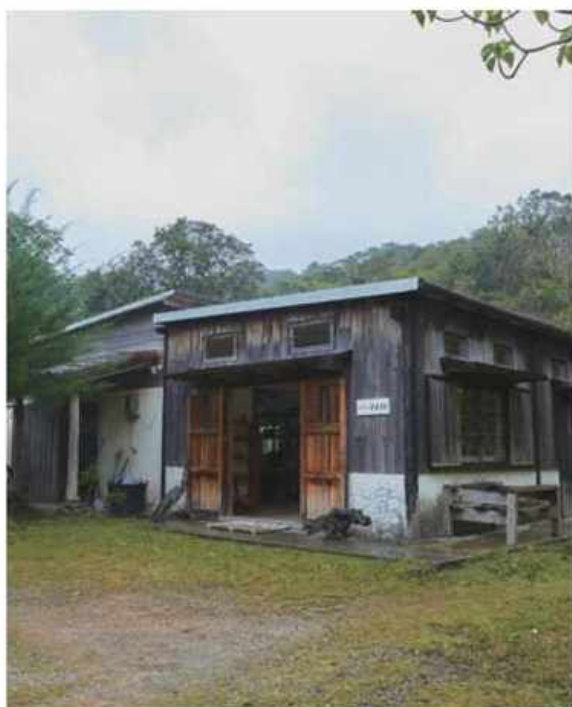
10 W 31254

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。



10 M 52055

10 M 52056

申込番号 10 M 52055(赤)

申込番号 10 M 52056(青)

みね屋工房 花織ポーチ

●サイズ／約高さ12×幅16×マチ4cm、質量約34g

●素材／表:綿100%、裏:合成皮革

※開口部:ファスナー式。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 10 M 01599

宙吹ガラス工房 虹 紅葉ぐい呑み 大

●サイズ／約高さ6×径8cm、容量約150ml ●素材／ソーダガラス

※手作りの為、色・柄・サイズが異なる場合があります。琉球ガラスの名工、稲嶺盛吉の後継者、「宙吹ガラス工房虹」主宰稲嶺盛一郎作。独自の技法で発展させた泡ガラスから生まれる美しさをお届けいたします。



申込番号 10 W 31224(ターコイズ)

申込番号 10 W 31223(パープル)

琉球硝子 兼次侃公作 琉球ガラス

●セット内容／本体1 ●サイズ／約高さ9×径11cm、容量約400ml ●素材／ソーダガラス

※手作りの為、サイズ・色・柄の出方が異なります。



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。

とおきの「日本のおいしい食べ物」と出会えますように…。

題字=齋舟
書家/芸術家。

名店レストラン屋号、ミシュラン三ツ星「船 行天」、ロンドンの「生-UMU-」他を多数手がけている。伊勢神宮「祝部道宮」をはじめ、「明治神宮鎮座百年祭」「権原神宮」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。



「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、パリッ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、口の中でずつ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。



商品番号 10 Z 27390

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)×5



【和歌山県】 嗜好を刺激する、紅い宝石

和歌山県紀伊半島西部海岸沿いのほぼ中間点に位置する日高郡みなべ町。気候風土に恵まれたこの地で自家農園方式による梅干しの製造販売をつづけてきた「紀州高田果園」。

自然の恵みを受けて育った南高梅は、大粒で柔らかな果肉が特徴。さらに梅干作りには完熟し、自然落下したもののみを選び、加工は昔ながらの手作業で行われている。しそ葉に挟んで漬け込んだ「しそ漬梅干」は昔ながらの酸っぱい梅干しだ。完熟南高梅の味わいを、堪能いただきたい。



申込番号 10 Z 51885

（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800g
（梅干720g、しそ葉80g）2～5人
粒、塩分約18%

〔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、リキキュールとして嗜むのもおすすめ。



申込番号 10 T 01581

〈岐阜・白扇酒造〉
七年熟成美醂・梅美醂セット

●セット内容／七年熟成美醂・梅美醂各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。

【長崎県】

「づるん」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
麵製造。約350年の間、脈々と受け継がれ
てきた伝統技術だ。素麵は気温や湿度など
によって出来栄が変化するため管理が非常
に難しく、「素麵は生き物」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。



商品番号 10 Z 41031

島原手延そうめん

●セット内容 / 手延そうめん50g×36

【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。



抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g	抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g
抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g	抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g
抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g	抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g
抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g	抹茶わらび餅 130g	黒蜜 10g	きなこ 5g

10 T 00984

（肴七味屋）
抹茶わらび餅

●セット内容／わらび餅（わらび餅130g・黒蜜10g・きなこ5g）×10



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 10 U 60038

モチクリーム大福

●セット内容／まるごとみかん105g×2、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・純生クリームカフェオレあん各55g×2、苺ショートケーキ45g×2 ●賞味期間／冷凍90日







高野屋 からすみ

いまや日本三大珍味のひとつとして、今日の名声を得るようになった「からすみ」。ヨーロッパからシルクロードを経て、およそ四百年前、中国から伝わったとされる、歴史ある一品である。

伝来当時は鱈の卵で作られていたこの「からすみ」を、その後、現在のような鰯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。

塩漬けの鰯の卵巣をさらに一週間以上塩漬けにし、一日かけて塩抜きをする。この塩抜きの加減が長年の勘を要するところ。

ひとつ作りあげるのに約20日を要



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。

軽く炙るひと手間を加えたり、太根の薄切りと一緒に食べれば、よりいっそう美味しさが引き立つ。



申込番号 10 U 31306

〈長崎・高野屋〉
からすみ

●セット内容／からすみ一腹(63g) ●ボラの卵：オーストラリアまたはアメリカ産 ●賞味期間／冷蔵60日







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 10 U 31294

〈熊本・森からし蓮根〉

からし蓮根5本セット

●セット内容／からし蓮根265g×5 ●賞味期間／冷蔵13日







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」は寒の時期のか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、たつぷりの麴で包んだものを約10日間漬けて込んで完成する。

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麴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くぱり。



申込番号 10 U 60320

〈石川・十字屋〉

かぶら寿し

●セット内容／かぶら寿し5～6枚(計900g) ●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。







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。

鹿児島県が誇る「鹿児島県産黒豚」を使用。さつまいもを混ぜた飼料を与えて育てられるその肉質は、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 10 Z 41296

鹿児島 黒豚カレージャンボ

●セット内容／黒豚カレージャンボ250g×4





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・林淨因は中国より来日、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。

羊羹は、艶やかな姿とさらりとした口当たり、上品な甘さが特徴。焼



き菓子は、卵の風味溢れる優しい味わい。名物の蒸し饅頭は、温めて蒸し立ての味をぜひご堪能あれ。ふわりと立ち上る湯気に心華やぐ一品だ。心安らぐ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 10 T 51191

（東京・塩瀬総本家）
蒸し饅頭、姫羊羹、焼菓子詰合せ

●セット内容／蒸し饅頭4個入り×1、栗ひとつぶ・杏ひとつぶ・栗饅頭×各2、桃山・里の梅×各1、姫羊羹（夜の梅・若緑・君が代・本練）各1 ●賞味期間／常温30日



十勝白玉冷やしぜんざい



申込番号 10 U 60066

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×5、十勝白玉冷やしぜんざい(クリーム入)120g×4
- 賞味期間／冷凍30日



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はっとして、自然と頬もゆるんでしまう。



ブルミツシュ焼菓子



申込番号 10 T 41207

〈東京・銀座 ブールミツシュ〉

ギフトセット26個入

●セット内容／マドレーヌ×8、トリュフケーキ・ガトー
オマロン×各4、フィナンシェ・ヌーヴェルガレット(パニ
ーラ)×各3、フィナンシェショコラ・ヌーヴェルガレット(チ
ョコ)×各2 ●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。

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「ブルミツシュ」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と一粒忍ばせた、とろけるような食感と芳醇な味わい。ギフトセットはブルミツシュの魅力を心ゆくまで楽しんでいただけるだろう。



芳翠園 煎茶



申込番号 10 T 51230

〈東京・芳翠園〉

神宮司庁御用達銘茶煎茶詰合せ

●セット内容／煎茶110g×2

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。

独特の深みとまろやかな口あたり、そして、香り高くコク深い深蒸し煎茶を味わっていただきたい。



長崎堂 カステーラ



申込番号 10 T 51260

〈大阪・長崎堂〉銘菓詰合せ

●セット内容／カステーラ(5切入×1袋)×1本、ヴァッフェル(7枚)×1、カスタードプリン×5、カステララスク×2箱●賞味期間／常温50日
※パッケージが変更になる場合がございます。

口に入れると、軽くふんわりと舌の上でほじけ、やさしい卵の風味が広がる。材料は卵、小麦粉、砂糖、水あめ。受け継がれた技で焼き上げ、独特の食感に仕上げている。

大正8(一九一九)年創業の『長崎堂』は百年にわたり、このカステーラを作り続けてきた。創業者の荒木源四郎が、南蛮菓子の「カステイラ」に出会い、長崎の出島に店を構えたのが始まりだ。約5年後、源四郎は店を大阪へ移す。大阪の地で長崎式のカステラのおいしさを伝えるため、尽力したという。様々な思いが詰まったカステーラと自慢の銘菓詰合せ。大切な家族や仲間とのひとときどうぞ。



銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ



申込番号 10 U 60283

〈銀座吉澤〉
黒毛和牛生ハンバーグ

●セット内容／黒毛和牛生ハンバーグ150g×5



熱々に焼き上がったハンバーグから、肉汁がじゅわりと溢れ出す。黒毛和牛で仕立てた特製ハンバーグは、精肉店として長年信頼を築いてきた『銀座吉澤』の目利きと、銀座の割烹で培った技が息づく一品。

店主自ら東京食肉市場へ出向いて仕入れた上質な黒毛和牛をパテに使用。焦げ目をつけ、蒸し焼きで焼き上げ、旨みをギュッと濃縮させると、柔らかな脂がしっとりとし、噛むほどに口の中に広がるジューシーさがたまらない。

味付け済で焼くだけなので、忙しい日にもおすすめ。デミグラスソースやおろしポン酢など、好みのソースを加えてアレンジするのも楽しい。



新杵屋×米沢牛黄木 牛肉どまん中



申込番号 10 U 60298

〈新杵屋×米沢牛黄木〉
牛肉どまん中 一膳ご飯 6個

●セット内容／どまん中 一膳ご飯160g×6 ●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。



山形県米沢市「新杵屋」の「牛肉どまん中」は、全国の駅弁ファンを虜にする名物駅弁。その人気駅弁と老舗米沢牛専門店「米沢牛黄木」が手を組んで、新たに生まれたのが「牛肉どまん中 一膳ご飯」である。

「黄木」が熟練の目利き力で選別した黒毛和牛を、「新杵屋」秘伝のタレでじっくり煮込んで牛肉煮と牛そぼろに。合わせるお米は、地元山形県産のオリジナル品種「どまん中」。粒が立ち、ふっくら炊き上がったご飯に甘辛く濃厚な牛肉煮と牛そぼろが驚くほど合う。

自宅で駅弁を開封するのはワクワクするものだ。黒毛和牛の旨みを噛み締めながら、少しでも旅先の雰囲気を感じてみる。

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、出汁の製造も行つ。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。「青森県の富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、ここできしかつけない味わい。「大手と同じつくり方をして勝負にならない。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。



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。

丸い」という概念を取っ払い、狭い蔵を効率的にと考えたのが四角い木桶。さらに、空気に触れず効率よく混ぜられるよう、桶の中にスクリーンを内蔵した。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」。



特注のドラム型磨機。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「太久保醸造店」のかえしと琥珀だしは、どちらも本醸造しょうゆの旨みが味の土台となっている。「琥珀だし」は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 10 Z 60462

〈肴七味屋〉かえし・琥珀だし詰合せ

●セット内容／かえし・琥珀だし各200ml×3
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。





湯波吉ゆば

「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、職人が薄い膜を一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すめだ。



申込番号 10 U 30974
〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ

●セット内容／引上ゆば(5枚入)×2、引上ゆば(4枚入)×1、生小巻ゆば×1、小巻ゆば(12個入)×1、寄せ巻ゆば小(6個入)×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。





石井味噌 信州三年味噌



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』。桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えることで、塩分や水分のムラを防ぎ、木桶に宿る天然の酵母や乳酸菌を空気に触れさせ活発にする。材料は国産大豆をはじめ、国産米と塩を吟味し、水は北アルプス山系の湧き水を使用。

代表商品の赤味噌『三年蔵／赤』は、二寒二土用の熟成期間を経ることと塩角のとれたまろやかな風味。深い味と香りの味噌が楽しめる。



申込番号 10 T 02755

〈長野・石井味噌〉
三年蔵赤味噌

●セット内容／三年蔵 赤味噌2kg詰め(1kg×2)



村山造酢 京酢加茂千鳥



申込番号 10 Z 25940

〈京都・村山造酢〉
京酢加茂千鳥

●セット内容／京酢加茂千鳥900ml×8

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ずに醸造。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。



やまつ辻田 香辛料



申込番号 10 U 51215

〈大阪・やまつ辻田〉香辛料詰合せ

●セット内容／大からから極上七味西高野街道から・大からから名代柚七味西高野街道から各8g、石臼挽き朝食粉山椒4g、有機金すりごま80g、しその粉10g、たかの爪5g、実生ゆずばん酢360ml、実生柚のす100ml、紀州三年梅120g、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。



明治35（一九〇二）年の創業から原材料や昔ながらの製法にこだわり続けている和風香辛料の店、「やまつ辻田」。

実は和風香辛料の代表格「鷹の爪」は何百とある唐辛子の一品種名。「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。七味唐辛子は、7つの原料を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。「やまつ辻田」の薬味によっていつものお料理の旨みが深まる喜びに浸ってほしい。



大分県産どんこ椎茸



申込番号 10 Z 60296

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ130g

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。

めしとも

飯供に

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。

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、つい手が伸びてしまうことだろう。

1



10 Z 60285

和歌山

大粒でふくらした果肉

100年以上受け継がれ

てきた完熟南高梅の梅干し

紀州みなべ梅林で生まれ育った「南高梅」は皮が薄く、果肉はふくらみ柔らかい、最高級品種だ。そんな由緒ある地で梅干し作りに励むのが「紀州高田果園」だ。「ハチミツ入梅干し」は、甘みと酸味のバランスのよい食べやすい梅干しだ。歴代受け継がれてきた同園ならではの完熟南高梅の味わいご堪能あれ。

2



10 Z 51884



申込番号 10 Z 60285

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)×3、味付のりし
じみ醤油味(8切16枚)×4、味付のりかき醤油味(8
切16枚)×3



申込番号 10 Z 51884

2 〈和歌山・紀州高田果園〉 紀州南高梅ハチミツ入梅干

●セット内容／ハチミツ入梅干800g(2~5L粒)、
塩分約7%



申込番号 10 U 42213

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)450g●スケト
ウダラの卵:アメリカ産●賞味期間／冷蔵10日



申込番号 10 Z 41283

4 祇園原了郭薬味 根室産いわし味付け缶詰

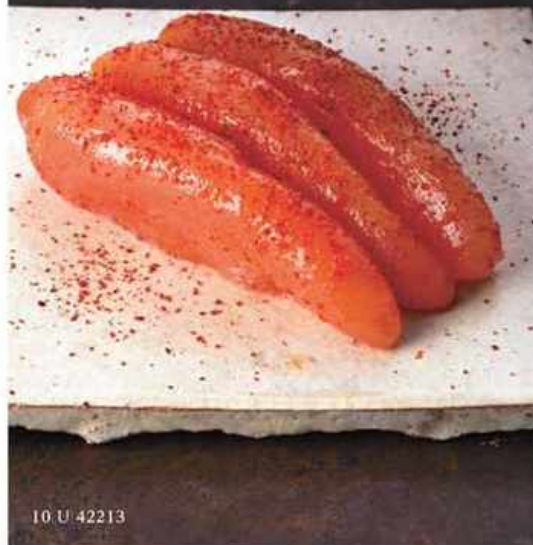
●セット内容／根室産いわし味付け190g×4

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ていく。ゆずの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。

3



10 U 42213

京都府

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。器に盛ってサツと食卓に出すだけで、立派な一品の完成だ。

4



10 Z 41283

5



10 U 51684

石川

発酵が旨味の要
食通も惚れ込む
ふぐとの幸せな出会い

ふぐの卵巣と身を糖と酒粕に漬け、発酵させた石川県の伝統的な味覚は、古くから食通を喜ばせてきた珍味でもある。天保元（一八三〇）年創業の「あら与」は、自然素材を用いた伝統製法でこの糠漬けを作り続けている。薄くスライスしてそのまま食べても良いし、お茶漬けにしても絶品。ねっとりとした塩気、鼻へ抜ける芳醇な香り。「あら与」の嗜好の味がここにあり。

東京

醤油の華やかな香りと
後を引く旨みが広がる
珠玉の味わい



10 T 51691

老舗「新橋玉木屋」の歴史は江戸時代の天明2（一七八二）年に始まる。3代目・七兵衛は、漁民が小魚を煮て売っていたことに着想し、「つくだ煮」を作り上げた。味の秘訣は、創業から伝え継がれた秘伝のタレだ。独自にブレンドした醤油を使用し、キリリとした江戸前の味に煮上げるのが信条。山海の素材の持ち味を消すことなく仕上げる技は、創業時から今も脈々と続いている。



申込番号 10 U 51684

5 〈石川・あら与〉 三つくり

●セット内容／笹干ふぐ(糖漬・粕漬各2入)×各2、あぐ子(糖漬・粕漬)×各2●ごまふぐ：国産、くろさばふぐ・しろうさばふぐ：中国産●賞味期間／冷蔵90日
※漁獲量及び天候不良などによりセット内容を変更させていただきます。



申込番号 10 T 51691

6 〈東京・新橋玉木屋〉 江戸前佃煮詰合せ8種入

●セット内容／帆立貝60g、かつお角煮・細切昆布・あさり各50g、あみ・味漬菜・ちりめんしらす各40g、えび30g



申込番号 10 U 41172

7 七種海鮮松前漬け

●セット内容／海鮮松前漬(帆立・ヒラメ・ホッキ貝・ズワイガニむき身・タコ・味付数の子・いくら醤油漬)100g×3



申込番号 10 U 21050

8 〈京都・莖屋〉 京のなら漬詰合せ

●セット内容／桂うり(1舟)、四葉きゅうり(2本入)、西瓜(2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。



北海道

海の幸を漬け込んだ
歯応えと旨みが
織りなす珍味

北海道の郷土料理「松前漬け」は、江戸時代から続く伝統の味。昆布やスルメ、数の子を甘めの醤油で漬け込んだ保存食だ。そこへ7種の海鮮具材をあしらったオリジナルの松前漬けに、海藻のネバネバとコリコリとした心地よい食感に、海鮮の旨みが絡みあうクセになる味わい。刻む手間いらずで簡単、そのまま酒の肴にするもよし、豪快にご飯にかけるもよし。

7



10 U 41172

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「莖屋」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、手仕事によつ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。

8



10 U 21050



鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用



申込番号 10 U 60058

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉320g ●賞味期間／冷凍30日



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。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育まれた「鹿児島県産黒毛和牛」がいい。南国の温暖な気候と緑豊かな大自然を流れる水と豊富な草資源、恵まれた環境の中で育てられた牛は、きめ細やかな脂としっとりとした潤いを含んだ赤身のバランスが素晴らしい。

すき焼きにして、甘辛い醤油味の割り下ととき卵を絡めれば、噛みしめる度に華やかな旨みとほどよい脂が幾重にも広がる。もちろん、そのまま焼いて、塩やわさび醤油でいただくのもおすすめ。



鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用



申込番号 10 U 41624

鹿児島県産黒豚
しゃぶしゃぶ用セット

●セット内容／モモ肉300g、バラ肉・肩ロース肉
200g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×2 ●賞味期間
／冷凍30日



鹿児島県で飼育されたパークシャ
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、淡くキレイなビ
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。



熊本県産 天草大王鶏鍋



申込番号 10 U 51235

熊本県産天草大王鶏鍋セット

●セット内容／天草大王鶏肉350g、天草大王つみれ100g、天草大王スープ(濃縮)200g、おし包丁麺160g、ゆず胡椒10g ●賞味期間／冷凍30日



「天草大王」とは明治時代から熊本県で飼育されていた、世界でも希少な大型の地鶏で、その味のよさから博多の水炊き用に珍重されたが、昭和初期に絶滅。当時の油絵やわずかな文献を参考に、熊本県農業センタ―が復元を試み、10年の歳月をかけて平成12年に新原種を誕生させたという、幻の鶏だ。

プロイラーなどの3倍にあたる日齢120日以上で出荷される天草大王の肉は身が締まり、プリッと歯ごたえのある弾力に驚く。締めには、天草地方で昔から食べられているおし包丁麺を。スープが残ったら、さらにご飯を入れて、天草の恵みを余すことなく味わいたい。



さくらポークしゃぶしゃぶ用



「今晩はしゃぶしゃぶで」と宣言し、テーブルに並べた美しいお肉にうっとり。

三重県のブランド豚『さくらポーク』は、ストレスのない環境で健康に育てられた銘柄豚。ほんのり桜色をしたきめ細やかな肉質で、豚特有の臭みが少なく脂には上品な甘みがある。赤身とのバランスも絶妙で、鍋や焼き物など幅広く使いやすいのも魅力だ。

中でもバラ肉は脂の旨みを一層感じられる部位で、シンプルにしゃぶしゃぶにするのがおすすめ。ひと口でやさしい甘みに包まれて、しばし余韻に浸ってしまう。



申込番号 10 U 60457

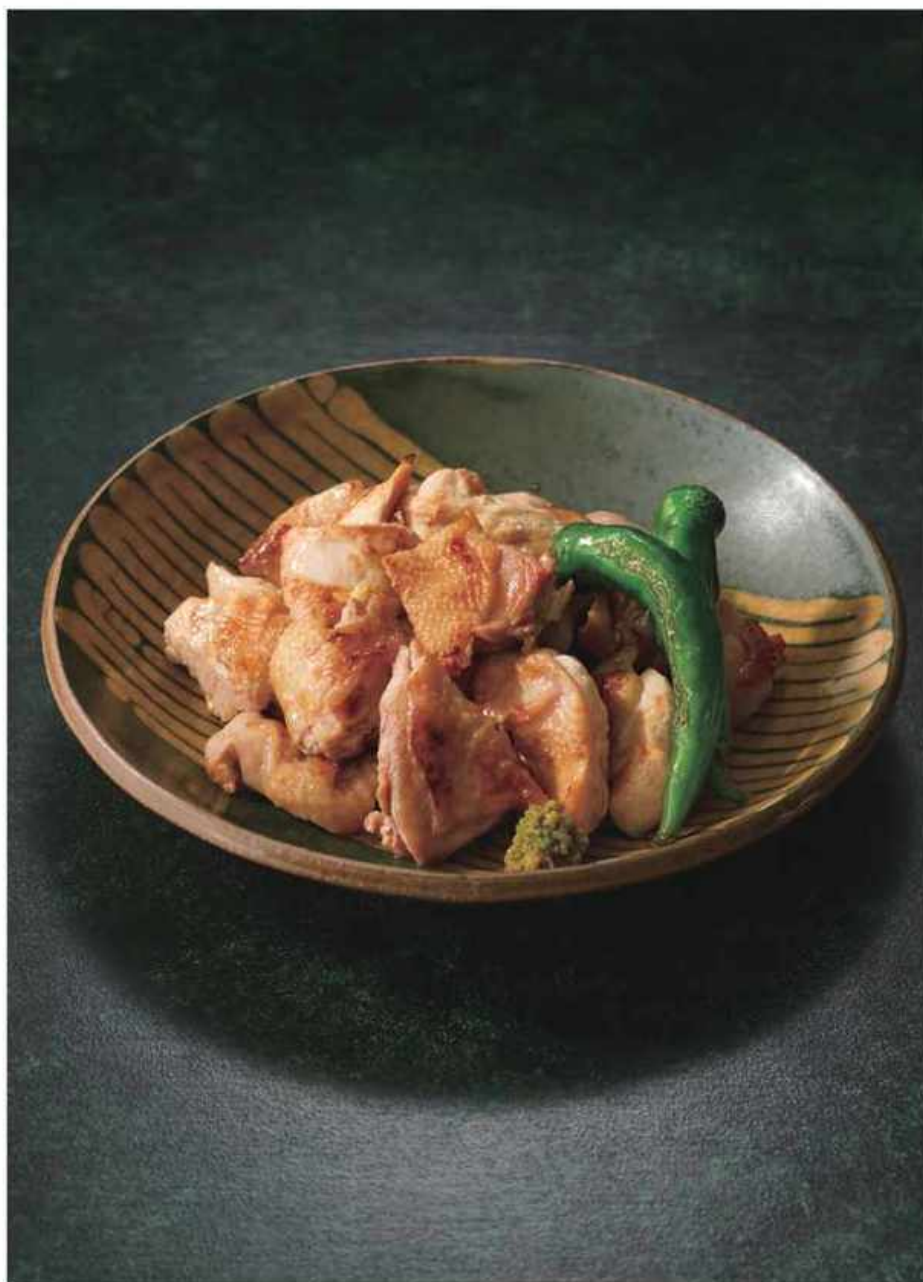
さくらポーク しゃぶしゃぶ用

- セット内容／ロース肉・バラ肉計500g
- 賞味期間／冷凍30日





はたやま夢楽 土佐ジロー 若鶏肉



申込番号 10 U 88577

〈高知・はたやま夢楽〉

土佐ジロー若鶏肉

●セット内容／土佐ジロー（ムネ肉・ささみ・モモ肉）

200g×3 ●高知県産



「土佐ジロー」は高知県の特産として知られている、認定を受けた生産者のみに飼育と出荷が許されている希少種だ。

そんな土佐ジローを飼育する『はたやま夢楽』では、恵まれた自然環境の中、広々とした鶏舎でのびのびと健康に育てている。驚くほど濃厚で風味豊かな味わいだ。

さばいた直後に真空パックにし、急速冷凍したこちらの商品は、自宅で土佐ジローを堪能できる一品だ。シンプルに塩のみで味付けして焼くだけでも極上の美味しさ。歯応えを感じる締まった肉質と、噛むほどに感じる濃厚な旨味は唸るほどの美味しさだ。



三和の純鶏 名古屋コーチン



申込番号 10 U 02217

〈愛知・三和〉

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2枚、ささみ・手羽先×各2本(計770g) ●愛知県産 ●賞味期間／冷蔵8日



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。



鹿児島県産黒豚 味噌漬



申込番号 10 U 51225

鹿児島県産黒豚味噌漬詰合せ

●セット内容／ロース味噌漬70g×4、モモ味噌漬70g×3 ●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。



その黒豚を独自の味噌ダレに漬けたんだ「味噌漬け」は、モモとロースのボリューム満点セット。きめ細かい肉質のモモは、柔らかくあっさり。程よく脂を含むロースは、甘みを感じるもっちりした食感が魅力だ。

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。

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。



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 10 U 54533

〈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×5 ●賞味期間／冷凍30日





田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



申込番号 10 U 60406

〈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／ロースハムステーキ63g×2、ベーコンステーキ63g×2、プレーンウインナー100g(5本入)×2、黒胡椒ウインナー100g(5本入)、モッツアレラチーズ入りウインナー120g(3本入)、ポロニアソーセージ150g



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。



北海道ジンギスカン



申込番号 10 U 30952

北海道ジンギスカン味付セット

●セット内容／味付ラムロース200g×2 ●羊肉：オーストラリアまたはニュージーランド産



日本を代表する羊料理といえばジンギスカン。北海道の郷土料理として知られ、低脂肪肉としても人気が高まっている。千歳に工場を構える『肉の山本』は北海道の味覚にこだわった羊肉で定評のある精肉店。オーストラリア、ニュージーランド産のラムを中心に上質な羊肉を提供している。脂身と赤身のバランスの良い羊肉を醤油ベースの甘めの自家製タレで味付けを行う。また技術的に肉の厚さや脂身の残し具合などの繊細な食感にこだわってカットする。柔らかくも適度な歯ごたえのあるその羊肉を噛み締め、食べ終えれば「今日は羊を食べたなあ……！」と満足感を味わえる一品だ。



歌津小太郎 海鮮詰合せ



申込番号 10 U 60325

〈宮城・歌津小太郎〉
海鮮詰合せ

●セット内容／海鮮盛合せ(サーモン、はたて、いくら、あわび)・海鮮丼の具(めかぶ、鰯たたき、カニ、いくら) 各80g ●サーモン・めかぶ:宮城県産、はたて・あわび:三陸産、いくら:北海道産、鰯:太平洋産、カニ:カナダ産



キラキラと輝く海の恵みはまるで宝箱だ。色鮮やかな海鮮詰合せを、熱々のご飯にサツと乗せるだけで、目にもおいしい一皿へ。

豊かな海に恵まれた日本有数の水産地・宮城県南三陸町。この地で獲れる海鮮やお刺身にぴったりな三陸の恵みを中心に、彩りよく詰め込んだのがこちらの商品。脂が乗ったサーモンや肉厚で弾力のあるアワビに、ぷりぷり濃厚なはたて。さらにはジューシーなカニ肉が味わえるずわい蟹ほぐし身。

煌びやかなラインナップはまさに海の饗宴。ハレの日などにもふさわしいごちそうである。



岡富商店 山陰沖産一夜干し詰合せ



申込番号 10 U 60459

〈島根・岡富商店〉
山陰沖産 一夜干し詰合せ

●セット内容／あなご150g、ゆめかきご100g(計2枚)、あじ160g(計2枚)、かます120g(計2枚)、かれい150g(計2枚) ●賞味期間／冷凍60日



『岡富商店』は、昭和25(一九五〇)年の創業以来「二日漁」で獲れる鮮度の高い魚にこだわり続けてきた。「一日漁」とは、早朝に出漁し、その日のうちに港へ戻って水揚げする漁法のこと。水揚げまでの時間が短いからこそ、臭みがなく身の締まった新鮮な魚を干物にすることが出来る。あなごやゆめかきご、あじ、かれいなど、選りすぐりの良質な魚を使い、余計なものを一切加えず塩のみで味付け。素材そのものの旨みがギュッと凝縮した一夜干しは、ご飯はもちろんお酒の肴にもよく合う。

焼きたての香ばしい香りとふっくらとジューシーな身が食欲を掻き立てる。



日和屋 天日干ひもの



申込番号 10 U 71397

〈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×2、
天日干きんき×2 ●真あじ：島根県・長崎県産、かま
す：国産、きんき：アメリカ産 ●賞味期間／冷凍90日



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%の塩汁に漬けた後、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、その食感はずっくら。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。



オオハシ商店 漬魚



申込番号 10 U 51154

〈東京・オオハシ商店〉
漬魚詰合せ

●セット内容／さわら西京漬90g×2、紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬・たら粕漬各90g ●さわら:韓国産、紅鮭:ロシアまたはカナダ産、キングサーモン:ニュージーランドまたはロシアまたは北海道産、たら:アラスカ産 ●賞味期間／冷蔵7日



築地市場で創業した仲卸業「オオハシ商店」が選んだ人気の漬魚詰合せ。こだわり抜いた旬の素材を、信州味噌と酒粕で丹念に漬け込んだ。

さわら西京漬は、信州味噌に漬け込むことでギュッと身が締まり、白味噌のほどよい甘みがさわらの品のいい味をいっそう引き立てる。

たらの粕漬には、長期間熟成させた吟醸酒の酒粕を使用。じっくりと時間をかけて漬け込むことで、魚の塩分が抜け、代わりに酒粕の風味がしっかりとしみ、格別の美味しさに仕上がっている。ふんわりと漂う甘い粕の香りも、何ともいえず食欲を刺激する。



石狩鍋



申込番号 10 U 60518

石狩鍋(3~4人前)

●セット内容／鮭切身250g(4切)、ゆで帆立・鮭白子各100g、鮭アラ50g、バター8g×3、カットコーン×4、いもち×8、ラーメン180g、鍋用味噌30g×5
 ●白鮭：国産またはアメリカまたはロシア産、帆立：北海道産 ●賞味期間／冷凍60日



天然鮭の切身とあら、たっぷりの野菜を昆布のだし汁の中に入れてぐつぐつ煮込み、最後に味噌で味を整える。バターを添えたり、いくらを乗せても贅沢で良い。熱々に煮込んだ鍋を囲んで家族団欒。心も体もポカポカに温めてくれるごちそうだ。

江戸時代の頃からサケ漁が盛んであった石狩地方では、大漁を祝う際に獲れたてのサケのぶつ切りやアラをそのまま味噌汁が入った鍋に入れて煮込み、ご褒美として食べていたといわれている。

北海道を代表する郷土料理「石狩鍋」。その名の通り石狩川の河口にある「石狩町」から生まれた漁師料理である。



真ふぐ大吟醸粕漬け



申込番号 10 U 51161

ふぐ大吟醸粕漬け・干しヒレセット

●セット内容／真ふぐ大吟醸粕漬け200g×2、とらふぐヒレ5枚 ●真ふぐ山口県産、とらふぐ長崎県または熊本県産(養殖) ●賞味期間／冷凍90日



山口県下関は日本最大のふぐの産地。下関ではふぐのことを「福」を招くよう「ふく」と呼び、縁起のよい食べ物とされている。

「ふぐ」を存分に感じられる、「真ふぐ大吟醸粕漬け」と「とらふぐヒレ」のセット。旨みが詰まった真ふぐを、山口県の銘酒「五橋」に漬け込んだ大吟醸粕漬けは、火で炙るとブリッと弾けるような食感と風味豊かな味わい。とらふぐヒレの干しヒレは、炙った一枚を熱湯にペラリと入れる「ふぐひれ酒」におすす。オーブン・トースターなどで温めればご家庭でも気軽に再現できる。



志岐蒲鉾本店 志岐のかまぼこ



申込番号 10 U 31212

〈福岡・志岐蒲鉾本店〉
志岐のかまぼこ詰合せ

●セット内容／特上小板(赤・白)各1本、えびひら1本、昆布巻250g、厚焼150g、しのだ巻110g ●賞味期間／冷蔵6日

※12月15日～1月20日の期間のお届けはできません。



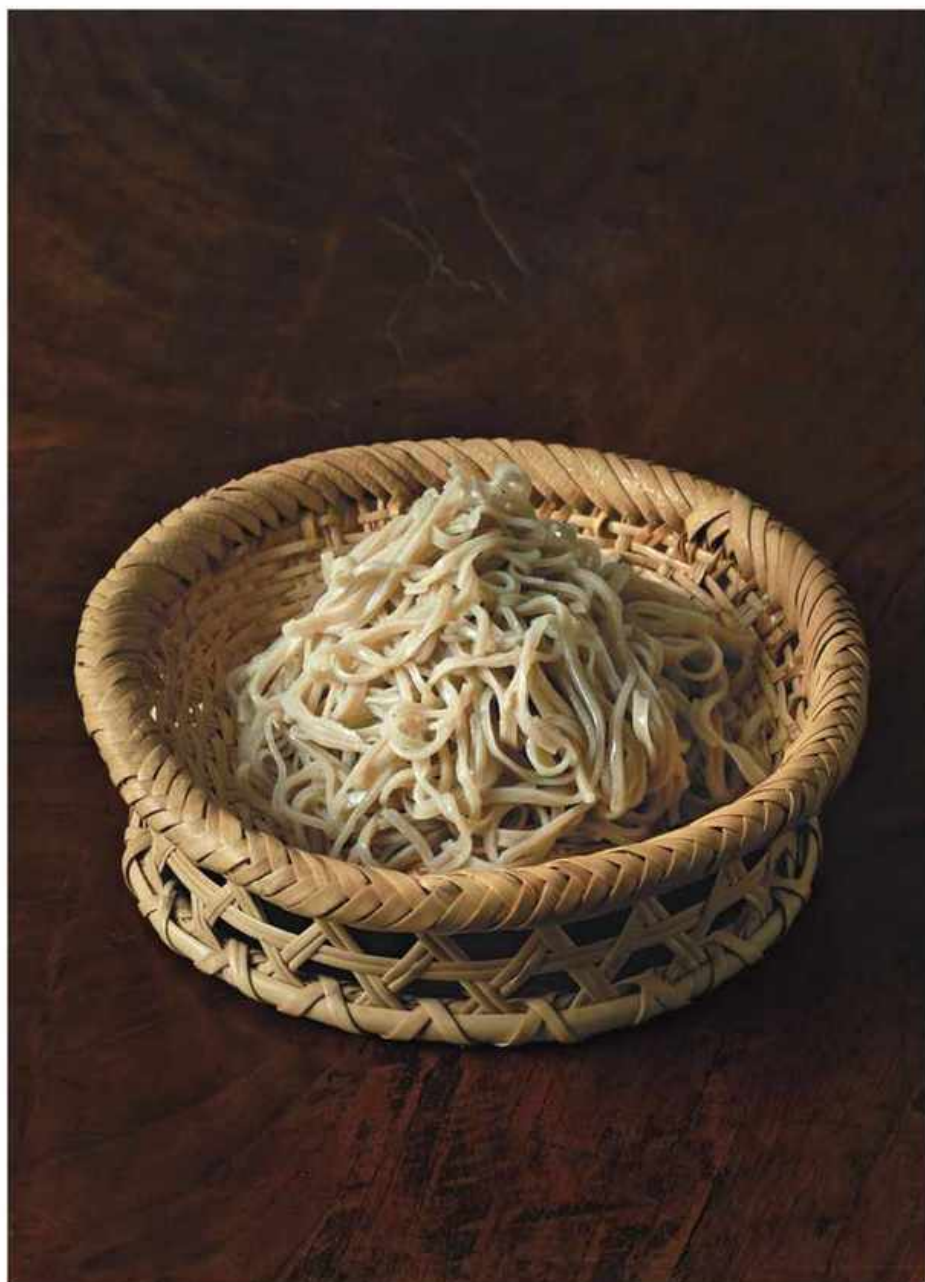
上級のすり身を練り上げ、蒸し上げた特上蒲鉾は自慢の一品。まずは柚子胡椒やわさびを添えて、手作りの上品な旨みをシンプルに味わってほしい。

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。

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ている。



こばやし 信州蕎麦「髓」



申込番号 10 U 41252

〈長野・こばやし〉
こばやしの信州蕎麦「髓」(6人前)

●セット内容／そば(生麺)250g×3、そばつゆ
180ml×3、おろし山葵20g●賞味期間／冷凍30日



日本有数のそばどころ、信州長野
県の松本に本店を構える、明治23
(一八九〇)年創業の「こばやし」。
百有余年に渡る伝統を受け継ぐ手打
ちそばは、国内産のそば粉「八」に
対してつなぎ「二」で打つ、いわゆ
る「二八そば」。

「手で練り」「手で伸し」「手で切
る」ことを忠実に守っており、噛み
しめるとそばの旨みがにじみ出す、
手打ちの繊細なそばに仕立ててい
る。香りがしっかりとたたつそばは、
やや細め。瑞々しさや喉越しのよさ
が際立ち、心地よい余韻を残す。ゆ
で時間はたっぷりのお湯で30秒〜1
分を目安に。

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。

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は味わうのも格別だ。

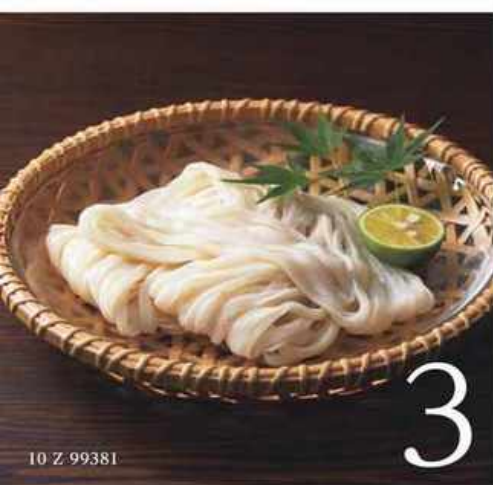


10 Z 38949

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つて伸びにくく、温麺や煮込み麺で味わうのもおすすめです。



10 Z 99381

2



10 Z 99302

秋田

伝統と手業が生む
喉ごしの良さとコシ
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(二六六五)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掛うように撚りを入れ、絞掛けしながら編んでいく製法こそが「いなにわ手掛うどん」の神髄だ。麺の一本一本に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。



申込番号 10 Z 38949

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×10



申込番号 10 Z 99302

2 五島手延うどん

●セット内容／五島手延うどん100g×10



申込番号 10 Z 99381

3 〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手繰うどん

●セット内容／いなにわ手繰うどん100g×13



申込番号 10 T 51706

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×30



申込番号 10 Z 60455

5 〈損保乃糸〉
手延素麺損保乃糸縹つむぎ

●セット内容／手延素麺50g×32

香川

瀬戸内の豊かな風土と
四百年の歴史が育む
なめらかな喉ごし

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。



10 T 51706

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「損保乃糸」。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「縹つむぎ」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、冬は温かいゆづめんや鍋のシメなどに、一年中楽しめる便利な一品だ。



10 Z 60455



ふかひれラーメン



商品番号 10 T 60332

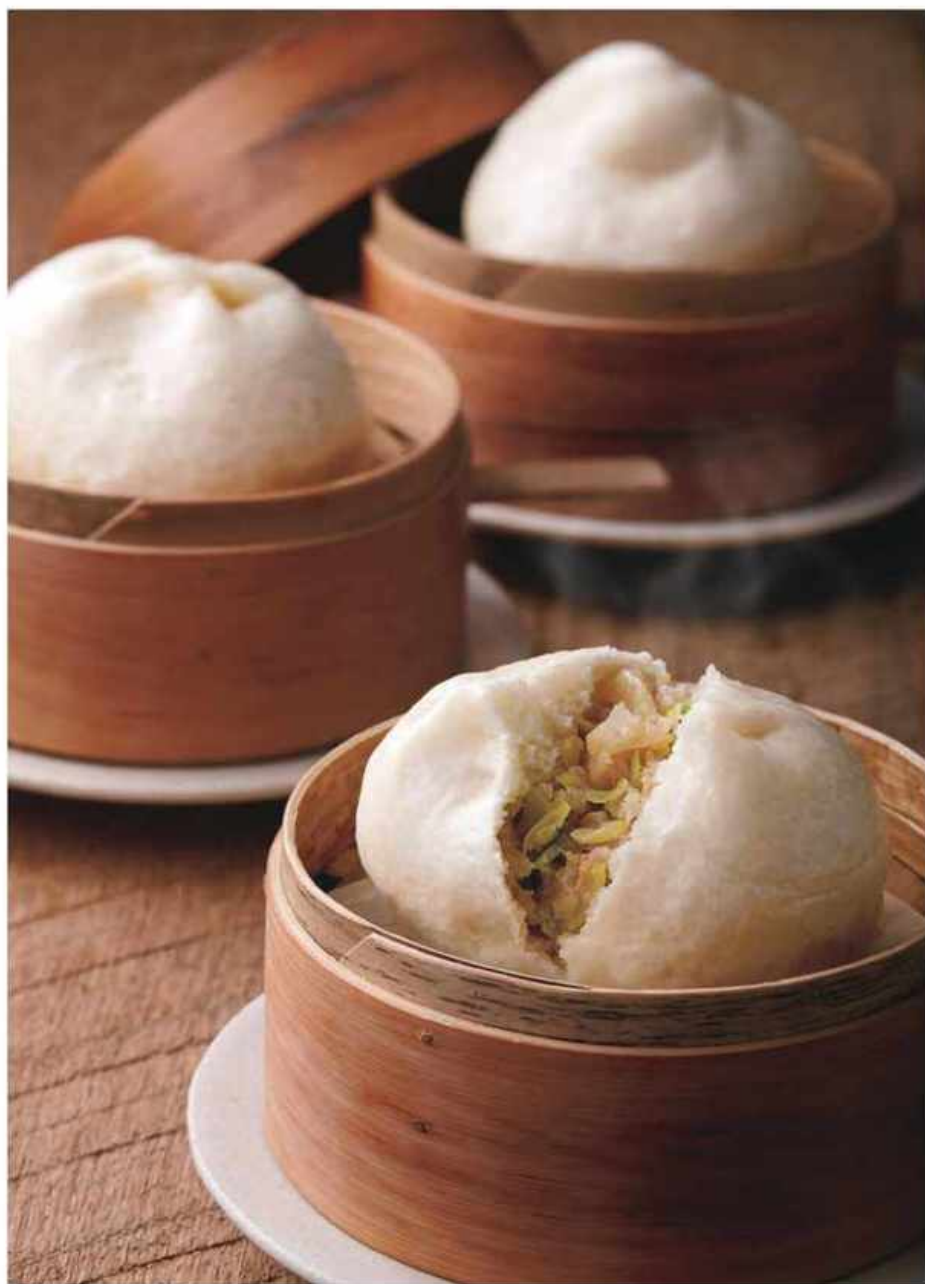
〈東京・日本橋 古樹軒〉
ふかひれラーメン

●セット内容／紅焼ふかひれ120g・ふかひれ練り込み麺120g・ラーメンスープ30g×各5

親潮と黒潮がぶつかる三陸沖に面した宮城県気仙沼は、世界有数のフカヒレ産地。国内で水揚げされる鮫の約9割がここで水揚げされている。「ふかひれラーメン」は気仙沼で加工をしたフカヒレをふんだんに使って仕上げたラーメン。中華風醤油でじっくり煮込んだ甘くトロみのついたフカヒレ餡に、フカヒレパウダーを練り混ぜたオリジナルの中華麺を併せた。調理は簡単、約5分ほどで極上の一杯のできあがり。濃厚な旨みにもつちもちの麺がよく絡んで、ついつい箸がとまらない。



京園 豚まん・帆立豚まん



申込番号 10 U 71337

〈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10

●賞味期間／冷凍30日



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、唯一無二の生地のお旨みにある。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、小ぶりの形もあっていくつでも食べられそう。



雄都水産 宇都宮餃子



商品番号 10 U 14163

〈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・ねぎ味噌餃子・ねぎにら餃子各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。



餃子の街・宇都宮から、国産の野菜で作り上げた、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」に、「ねぎ味噌餃子」と「ねぎにら餃子」を加えた5種類のバラエティーあふれる詰合わせが楽しめる。冷凍のままフライパンでパリッと焼けるので、いざというときにも便利。



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ツと溢れ「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 10 U 51705

〈静岡・五味八珍〉浜松餃子

●セット内容／浜松餃子(20g×14)×8





青山からす亭 2種のソース



申込番号 10 Z 41287

〈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／チキンバジルトマト・ホワイトクリーム
各200g×2

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勤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。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」。野菜出汁をベースに鶏肉をトマトで調理し、バジルを加えた「チキンバジルトマト」。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より優しいあと味が口に残る。



近江牛 牛すじ煮込みカレー



申込番号 10 Z 99349

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×5

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ツ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。



NEEDS ナチュラルチーズ



申込番号 10 U 41391

〈北海道・NEEDS〉
バラエティーセット

●セット内容／大地のほっぺミニ180g、モッツァレラさけるタイプ(ホワイトペッパー)70g、モッツァレラさけるタイプ(プレーン)80g、庵150g、モッツァレラ水入りタイプ100g、カチョカバロ200g、ミルクジャム100g ●賞味期間／冷蔵15日※賞味期間はそれぞれの期間のうち最短のものを表示しています。



チーズ好きにぜひ試してもらいたいの、十勝平野の清涼な空気の中で生まれた「NEEDS」のナチュラルチーズだ。百年以上の歴史を持つ新田牧場の牛乳を主原料に、こだわりのチーズを作り続けている。

4ヶ月以上熟成させ深いコクとナッツのような香りが特徴のハードタイプ「^{かほ}榎」。ミルクの風味がしっかりと残り、弾力のある柔らかさの「カチョカバロ」。工房の代表作である「大地のほっぺ」は、お餅をイメージして作られ、絹のような滑らかな舌触りで、まさにもちもちとしたほっぺのよう。熟成が進むにつれ増したバターを思わせるコクもたまらない。



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、もともと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、コーヒーマや紅茶にも相性抜群。その味わいに加えて、さまざまなマリッジジュを考えるのも楽しいひとときだ。



申込番号 10 T 51635

千葉県産落花生詰合せ

●セット内容／天日干しから付140g×2、むき実素煎り・むき実バターピーナッツ各130g ●賞味期間／常温90日



青山からす亭 やたがらす 八咫鳥とんかつソース



申込番号 10 Z 71402

〈東京・青山からす亭〉
八咫鳥とんかつソース

●セット内容／とんかつソース230g×5

『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「八咫鳥」。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つかりとした味わい。フライはもちろん、天ぷらにも、またお料理の隠し味にも。



旬に搾ったとまとジュース



真夏の太陽の光をたっぷりと浴びて真っ赤に色づいたトマト。そんな美味しさがピークに達した完熟トマトを、旬の時期に搾ってジュースにしたのが、こちらの一品。

原料は、北海道で契約農家が育てた完熟トマトと、稚内で作られる「宗谷の塩」のみ。ほんのり塩味に調整し、シンブルだからこそ、濃厚なのにさらっとした口当たりに仕上がり、飲みやすくトマトの味をダイレクトに楽しめる。

トマトの旨みがたっぷりつまった濃厚なジュースは、そのまま飲むのはもちろん、カレーやスープに加えたり料理にもおすすめです。



申込番号 10 Z 41222

旬に搾ったとまとジュース

●セット内容/トマトジュース190g×17
※取極時期まで、お届けにお時間をいただく場合がございます。



長野県産 秋映



申込番号 10 T 60461

長野県産 秋映

●セット内容／秋映 3kg(8~11玉)
 ●お申込み期間:6月1日~9月20日
 ●お届け期間:9月下旬~10月中旬
 ※配達日のご指定はご容赦ください。



長野県は盆地特有の気候に恵まれた有数のりんごの産地。甘くて美味しいりんごが育つ地域として知られ、酸味や甘み、香りなどが異なる多種多様な品種が生産されている。「秋映」は、「千秋」に「つがる」を掛け合わせた長野県オリジナル品種である。標高が高い地域でたっぷり冷気にあたって成長し、完熟すると濃厚で艶やかな赤色に色づく。酸味と甘みのバランスに優れ、香りが高く後味すっきり。硬めの果肉がパリッとした食感を生み、後からジュワッと広がる果汁がたまらない。豊かな風味を含んだあっさりした味わいで、食後のデザートのほかアップルパイなどの焼き菓子に仕上げるのもおすすめだ。



長野県産 フルーツジャム



果物の国・信州から果実味あるフルーツジャムをお届け。

このジャムは北海道産の甜菜糖を使用して加糖率を下げ、含有量90%以上とフルーツたっぷり。低糖度に仕上げた大人に合うほどよい甘さだ。

大量に煮込むと加熱時間が長くなり色や香りが落ちてしまうので、少量ずつ数回に分けて作り、できるだけ果肉の形を崩さないように、ひと瓶ひと瓶丁寧に手作業で詰めるこだわり。上品で果実の風味が活きている。



申込番号 10 Z 25862

長野県産フルーツジャム詰合せ

●セット内容／あんず・ブルーベリー・いちご・紅玉りんご各145g



林フルーツ 国産はちみつ 2種ベリージャム



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 10 Z 01779

〈東京・林フルーツ〉

国産はちみつジャム詰合せ

●セット内容／国産はちみつブルーベリー100g、国産はちみつストロベリー100g×2



北海道カウベルアイスクリーム



申込番号 10 U 41328

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80ml×4、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×3



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ツ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と感じる「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。



十勝橋本牧場 ブラウンスイスプリン



申込番号 10 U 41335

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×8 ●賞味期
間/冷凍30日



「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と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、ひと口食べると驚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。



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 10 U 60210

ネージュフロマージュ・
The プレミアムケーキセット

●セット内容／ネージュフロマージュ(プレーン)(4号サイズ)・Theプレミアムケーキ(フロマージュブリュレ)(4号サイズ)×各1





宮崎県産 日向夏



申込番号 10 T 60460

宮崎県産 日向夏

●セット内容/日向夏1.2kg(5~8玉)
 ●お申込み期間:11月1日~2月末日
 ●お届け期間:2月下旬~3月下旬
 ※配達日のご指定はご容赦ください。



宮崎県民のソウルフルーツとも親しまれている「日向夏」。文政年間に宮崎で偶然発見された柑橘で、以来二百余年にわたり人々に愛され続けてきた。

その食べ方は他の柑橘とは少し異なる。りんごの皮をむくように黄色い外果皮のみを包丁で薄くむき、内側のふかふかの白皮の部分は残したまま食べるのだ。ほんのり甘みのある白皮と、爽やかな酸味とやさしい甘みを有する果肉を一緒に食べて初めて「日向夏」の真のおいしさを知ることができる。むいた外果皮はマーマレードにして、その味わいを余すことなく楽しみたい。



鳥取県産 新甘泉



申込番号 10 U 60458

鳥取県産 新甘泉

●セット内容／新甘泉1.5kg(4〜6個)

●お申込み期間:5月1日〜8月10日

お届け期間:8月下旬〜9月上旬

※配達日のご指定はご容赦ください。



夏から秋にかけて旬を迎える爽やかでジューシーな果物「梨」。「新甘泉」と呼ばれる品種は、「筑水」と「おさ二十世紀」をかけ合わせて誕生した鳥取県のオリジナルブランドだ。

大玉で酸味が少ない濃厚な甘みの特徴で、柔らかくて瑞々しいシャキッとした食感が楽しめる梨である。糖度は高いもので15度に達することもあり、梨の中でも上位クラスの甘さを誇っている。口に入れると濃厚な甘みがじゅわつと広がり、みずみずしい果汁とシャリシャリした食感がたまらなくおいしい。暑さの残る季節のおやつや、デザートにぴったり一品である。



カネ上農園 熟達味みかんジュース



申込番号 10 Z 38939

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×5
※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。

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。



室町酒造 櫻室町 リキュール



申込番号 10 T 51234

〈室町酒造〉

櫻室町 岡山果実リキュール詰合せ

●セット内容／ぎゅっと手搾りゆず酒300ml×2、岡山果物の女王マスカット酒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。

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、飲みやすいと評判である。果実の女王マスカットオブアレキサンドリアの実と皮を丸ごと漬け込んだ芳醇なマスカット酒。香り高いゆずに酒造好適米「雄町米」の純米酒をブレンドした手搾りゆず酒の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。



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

<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、モデルチェンジの際は、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

- 冷蔵便
- 冷凍便
- 期間限定
- 配達日ご指定

申込番号	00 U 00000	申込番号
商品名	〇〇〇牛 焼肉用	商品名
セット内容	●セット内容 / 豚肉・モモ肉300g	セット内容
賞味期間	●賞味期間 / 冷蔵5日	賞味期間
お申込み期間 / お届け期間	●お申込み期間 / 0月0日 - 0月0日 ●お届け期間 / 0月0日 - 0月0日	お申込み期間 / お届け期間
配送マーク		配送マーク

- ・「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。(配達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となります。
※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ものではありません。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、譲渡することはありません。

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

葛飾 北斎

生涯に3万点もの作品を残し、その革新的な作風から浮世絵界はもちろん、世界の画家達にも多大な影響を与えた江戸の浮世絵師。代表作の『北斎漫画』『富嶽三十六景』をはじめ、多くの錦絵・絵手本、肉筆画などを制作。日本を代表する浮世絵師であると同時に、世界で最もその名を知られた日本人のひとりである。



カタログコード「2607510」

 yamato