MADE IN JAPAN
メイド・イン・ジャパン

日本のおいしい食べ物

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

とっておきのニッポンを贈る



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

特集　**暮らしの道具、丁寧時間。** —— J-4

美装品 —— J-12
バッグ、ファッション小物、アクセサリー、コスメ用品

小間物 —— J-46
日用品、寝具、インテリア小物、ステーショナリー、ベビー・キッズ

器と道具 —— J-84
テーブルウエア、キッチンツール、包丁、鍋

沖縄のモノづくり —— J-140

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

特集　**五感で味わう、美しい食。** —— N-2

食品 —— N-10
加工食品、生鮮、銘店

INDEX

北海道 コサイン
北海道 ササキ工芸
北海道 とみおかクリーニング
北海道 高橋工芸
北海道 献上真昆布
北海道 七種海鮮松前漬
北海道 北海道産 サーモン漬け丼の具
北海道 北海道産 秋鮭寒風干切身
北海道 NEEDS ナチュラルチーズ
北海道 釧路・青森沖 真さば水煮缶詰
北海道 十勝牛大和煮缶詰
北海道 ネージュフロマージュ
北海道 北海道カウベルアイスクリーム
青森県 カルデサック・ジャポン
青森県 BUNACO
秋田県 栗久
秋田県 秋田比内地鶏 味噌漬
秋田県 寛文五年堂 いなにわ手綯うどん
岩手県 及源鋳造
山形県 新杵屋×米沢牛黄木 牛肉どまん中
山形県 東の麓酒造 純米大吟醸
宮城県 仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用
宮城県 勝山 純米大吟醸・純米吟醸
福島県 マストロ・ジェッペット
栃木県 益子焼
栃木県 野田琺瑯
茨城県 HARIO
茨城県 涸沼産大和しじみ
群馬県 笠盛
埼玉県 昭和カートン
千葉県 菅原工芸硝子
千葉県 スワン電器
千葉県 正上 真鯛春子焼・姶酒蒸し
東京都 アートブラシ
東京都・愛知県 STYLE JAPAN
東京都 STANDARD SUPPLY
東京都 ノット
東京都 工房HOSONO
東京都 アトリエペネロープ
東京都 久米繊維工業
東京都 プラチナ万年筆

東京都 山田平安堂
東京都 銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ
東京都 芳翠園「名人憲太郎」煎茶
東京都 塩瀬総本家 羊羹詰合せ
東京都 肴七味屋 江戸赤酢
東京都 オオハシ商店 漬魚
東京都 ビストア 焦がしカラメルアイス
神奈川県 伝統横濱スカーフ
神奈川県 箱根寄木細工
新潟県 カリタ
新潟県 新光金属
新潟県 諏訪田製作所
新潟県 肴七味
新潟県 匠
新潟県 ステンレス茶筒
新潟県 工房アイザワ
新潟県 燕三
富山県 炭谷三郎商店
富山県 能作
石川県 石川樹脂工業
石川県 近江町市場
ヤマカ水産 紅ずわいがに甲羅盛り
福井県 乾レンズ
福井県 j cocomo
福井県 天たつ 越前仕立て汐うに
長野県 雅うるし工芸
長野県 カミツレ研究所
長野県 大久保醸造店 かえし・琥珀だし詰合せ
長野県 こばやし 信州蕎麦「髄」
長野県 石井味噌 信州三年味噌
長野県 長野県産 フルーツジャム
長野県 産地限定100%ストレートジュース
山梨県 Komons
山梨県 SIWA 一紙和
静岡県 mizuiori
静岡県 プログレス
静岡県 日和屋 天日干ひもの
愛知県 10Good
愛知県 タネイ
愛知県 初摘み海苔 焼のり全型
愛知県 三和の純鶏 名古屋コーチン

岐阜県 オークヴィレッジ
岐阜県 作山窯
岐阜県 佐竹産業
岐阜県 柳宗理
岐阜県 白扇酒造 熟成美酥
三重県 田辺真珠養殖場
三重県 三鈴陶器
三重県 藤総製陶所
滋賀県 近江牛 すき焼き用
京都府 bio
京都府 京都新装
京都府 洛中高岡屋
京都府 筆屋 京のなら漬
京都府 湯波吉 ゆば
京都府 祇園原了郭薬味北海道産さんま缶詰
奈良県 井上企画・幡
奈良県 呉竹
奈良県 ご当地麺
和歌山県 紀州高田果園 南高梅の梅干
和歌山県 紀州高田果園 南高梅ハチミツ入梅干
和歌山県 産地限定100%ストレートジュース
大阪府 井野屋
大阪府 SASAWASHI
大阪府 サクラクラフトラボ
大阪府 ミキハウス
大阪府 kaico
大阪府 藤田金属
大阪府 ドクター・スミス
大阪府 やまつ辻田 香辛料
大阪府 京園 豚まん・帆立豚まん
兵庫県 源正宗
兵庫県 手延素麺 揖保乃糸
岡山県 岡山県産清水白桃
広島県 竹田ブラシ
広島県 無水鍋®
鳥取県 ビッググロウス
鳥取県 鳥取県産 新甘泉
島根県 吉田製陶所
島根県 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 とらふぐ刺身セット
愛媛県 村上パイル
愛媛県 Reela
愛媛県 梅山窯
香川県 ダイコープロダクト
徳島県 長尾織布
徳島県 ご当地麺
高知県 土佐龍
高知県 土佐あかうし すき焼き用
高知県 おかざき農園 プレミアムフルーツトマト
大分県 別府つげ工芸
大分県 大分県産どんこ椎茸
福岡県 イケヒコ・コーポレーション
福岡県 小倉 織織
福岡県 幸村英商店・海産物専門原口商店の明太子
佐賀県 やま平窯
佐賀県 鍋島虎仙窯
長崎県 高山窯
長崎県 KIHARA
長崎県 島原手延そうめん
長崎県 髙野屋 からすみ
長崎県 ご当地麺
熊本県 光助
熊本県 熊本県産 天草大王鶏鍋
宮崎県 宮崎牛 しゃぶしゃぶ用
鹿児島県 桜島溶岩
鹿児島県 枕崎産一本釣り鰹
鹿児島県 鹿児島 黒豚カレー
鹿児島県 鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチェッタ
鹿児島県 鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用
鹿児島県 鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用
鹿児島県 鹿児島県産黒豚 味噌漬
鹿児島県 鹿児島黒豚角煮缶詰
九州有明海 初摘み海苔 焼のり全型
沖縄県 琉球硝子
沖縄県 みね屋工房
沖縄県 RML

特集

暮らしの道具、丁寧時間。



何ごとも手間を惜しまず、丹念に。

トントン、カランカラン、ジャブジャブ。
暮らしの中には、たくさんの音があふれています。
それは、日々の暮らしを助けてくれる〝道具〟が奏でる音。
昔から伝わる道具は、職人の手で丹念につくられています。
伝統の技を受け継ぎ、誇りを持った彼らの手で。
そんな道具の中には、手入れなどに時間を要するものも、
もちろん、あるでしょう。
今はスイッチ一つで何でもできてしまう時代ですが、
だからこそ、手間ひまかけられた道具を丁寧に大切に使ううち、
改めて知ることがたくさんあります。
それは、使うからこそ感じられる楽しさや意匠の美しさ、
そして、それらが生まれた土地の歴史や道具の由来まで。
現代が忘れかけていた豊かな時間、そして、モノを使う喜びを、
日本の〝道具〟が教えてくれます。









【新潟県／カリタ】

淹れる時間も愛しくなる道具

コーヒーは不思議な飲み物だ。その味や香りが人々を虜にするだけでなく、「淹れる」という工程に魅せられる人も多くいる。例えば、ハンドドリップ。丁寧に湯を注ぐとフィルターから茶色い液体がゆっくりと落ち、やがて芳醇な香りが辺りを包む。そんな静かな時間が日々に安らぎを与えてくれる。ステンレス製ドリッパーは湯を注げばすぐ温まり、三つ穴構造で理想的な速度で豆の旨味を抽出。道具一つで、コーヒーがもっと好きになる。

申込番号 14 W 10721

コーヒードリッパー

●サイズ／約高さ7×幅13.8×奥行11.5㎝、質量約140g
●素材／ステンレス鋼
※キッチンタオル付

※本体以外は演出品です。

【愛知県／10Good】

感覚を研ぎ澄まし、静かに〝砥ぐ〟時間

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

申込番号 14 W 60327

砥ぎ場セット

●セット内容／中砥石(#1000番)、砥ぎ台、砥ぎ箱各1●サイズ／中砥石：約タテ21×ヨコ7×厚み2㎝、質量約570g、砥ぎ台：約タテ32×ヨコ7.5×厚み4㎝、質量約360g、砥ぎ箱：約高さ10×幅9.5×奥行32.3㎝、質量約360g●素材／中砥石：アルミナ、粘土、砥ぎ台：天然木(ひのき)、砥ぎ箱：ポリプロピレン

※使用時は砥ぎ台を砥ぎ箱の上に橋のように渡して設置してください。砥ぎ台の裏面に突起がついており、砥ぎ箱に固定できるようになっています。面直しヤスリ、さび取りゴム付。



※セット内容以外は演出品です。

【新潟県／新光金属】

風味に心打たれる、銅のおろし器

生姜や大根などをサッと擦りおろし、小さく添える。薬味は料理に彩を加え、味わいに奥行きをもたらしてくれる。ただし、おろす作業を「楽しい」と思うか「面倒」と思うかは、おろし器次第。こんなおろし器があればそれはきっと「楽しい」ものになる。職人の手作業により、一目ずつ立てた刃は極上の切れ味。繊維を崩さずにするするおろせて、口当たりよく旨みたっぷりの仕上がりに。一口味わえば、なるほどと深く感動することだろう。

申込番号 14 W 51046

純銅薬味おろし器

●サイズ／約高さ3.3×径7.7㎝、容量約100㎖、質量約130g●素材／銅



※本体以外は演出品です。

【長野県／雅うるし工芸】

先人の知恵で美味しく保つご飯の味

保温ジャーや保温機能付き炊飯器が普及する以前、炊き上がったご飯を保存しておくのはこんな飯びつだった。大きいし、場所もとるが、あえて使いたくなるのは、やっぱりおいしいから。吸水性のある天然木（サワラ）が湯気を吸い取るため、飯粒がべたつかず、冷めてもご飯の味を保つことができる。加えてこのレトロな風貌。飯びつからご飯をよそう。それだけでいつものご飯が何倍もおいしく感じるのも、また魅力である。

申込番号 14 W 80752

木曽椹 のせびつ15㎝

●サイズ／約高さ15.5（フタ含む）×径15㎝、容量約1.5合●素材／天然木（サワラ）
※手作り品の為、サイズ・木目の出方が異なる場合があります。



※本体以外は演出品です。

現代にアップデートした
自然由来の渦巻き形線香

【東京都・愛知県／STYLE JAPAN】

どこからか漂う蚊取り線香の香りに、ふと気付くことがある。それは夏の郷愁を呼び起こす、日本の香りだ。菊花線香は、農薬を使わずに栽培された防虫菊と国産ハッカを使用した線香。乳児やペットがいる部屋でも、庭での食事やキャンプでも自然の香りで包んでくれる。ほのかに灯る火で少しずつ短くなっていく姿を眺めるのも、また一興。



申込番号 14 W 30661

香遣（蚊やり）菊花線香セット

●セット内容／香遣1・菊花線香30（12巻×3包）●サイズ／香遣：約高さ3（持ち手含まず）×径13.4cm、質量約130g、菊花線香：約径12cm●素材／香遣：アルミニウム・セガ籐
※菊花線香：燃焼時間約6時間。

職人のブラシが静かに紡ぐ
衣類と自分を整える時間

【東京都／アートブラシ】

お気に入りの服を長持ちさせるには、こんな道具を。ものづくりの街・浅草でブラシ一筋100余年の『アートブラシ』のウール用洋服ブラシ。きめ細やかな黒馬毛がほこりやちりを払い落とし、繊維の目流れを整え、繊維に空気を通して型崩れを防ぐ。身にまとう服に優しく丁寧にブラシをかける。ほんの数分のそんな時間が、心まで穏やかに整えてくれる。



申込番号 14 W 00706

ウール用洋服ブラシ（ブラック）

●サイズ／全長約25cm、質量約130g●素材／天然木、黒馬毛
※天然木を使用している為、色・サイズが多少異なる場合があります。



職人が丹念に鍛造する折り紙付きの切れ味

【新潟県／諏訪田製作所】

野菜でもお肉でもサクッと気持ちよくカットできる抜群の切れ味。「キッチンシザースクラシック」は、新潟県三条市で90余年創業の老舗刃物メーカー『諏訪田製作所』が作るキッチンバサミ。硬度が高く錆びにくい高品質なステンレスに「裏スキ加工」を施し、極上の切れ味に仕上げた。瓶や缶のオープナーとしても使えるので、幅広いシーンで活躍してくれることだろう。

申込番号 14 W 51047

SUWADA キッチンシザースクラシック

●サイズ／全長約20.5㎝、質量約155g●素材／刃部:ステンレス刃物鋼、ハンドル:ステンレス鋼
※左右の部品は取り外しが可能な為、使用後にばらして汚れを拭きとったり、水洗いをして清潔に保つことができます。キッチンタオル付。



地球の鼓動を感じながらダイナミックに調理

【鹿児島県／桜島溶岩】

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。素材をのせれば必ずや食欲をかき立てるであろう、この姿。遠赤外線効果で外はこんがり、中はふっくら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き、やがて世界でたった1つのプレートとなるのもまた魅力。料理の味わいとともに、育てる楽しみももたらしてくれる。

申込番号 14 W 30664

溶岩プレート八角小・アルミ高台コンロセット

●セット内容／溶岩プレート・コンロ・板各1●サイズ／溶岩プレート:約タテ21.5×ヨコ20×厚み1.5㎝、質量約1.1kg、コンロ:約高さ9.5×直径16㎝、質量約300g、板:約タテ12×ヨコ12×厚み1㎝●素材／溶岩プレート:溶岩、コンロ:アルミニウム、板:天然木
※溶岩プレート: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。



本当に必要とするものを追求する シンプルで飽きのこないバッグ

１８８０年代のイギリスで、産業革命に対峙する形で起こった「アーツ・アンド・クラフツ運動」。「モダンデザインの父」と呼ばれるウィリアム・モリスが提唱し、〝手しごとへの原点回帰〟を叫んだ。この運動に賛同し２００６年に始まったのが、東京発のレザーブランド「ARTS&CRAFTS」。同ブランドを手がける「エバーグリーンワークス」の代表でありデザイナーの藤本孝夫さんは、その後、コンセプトを分ける意味合いで２０１４年に『STANDARD SUPPLY』を立ち上げる。

デザインをする際に気をつけていることは「見た目はシンプルである事。そして素材やシェイプ（線）に温かみがあり、使う人の事を想像し、その使い方に工夫やアイディアがある事です」（藤本さん）。

そんな藤本さんが普段から持ち歩いているというメモ帳がある。自然やアート、音楽など身の回りにある事象からインスピレーションを得るため、記録用に必ずメモ帳を持ち歩いているのだという。そうして得たアイディアを図面に起こし、職人に製作を依頼する。



生機（キバタ）工場にあるのは「レピア織機」と呼ばれる織機。



二子玉川にある直営店では、豊富なモデルとカラーバリエーションが揃う。



今でも手描きの図面で職人に製作依頼。

職人さんとのコミュニケーションが好きだという藤本さん。「夕方あたりに伺うと、『飯食ってけよ』って2階に案内してくれたりとか。人と人とのつながりを大切にしたいと思い、作ったブランドなので、そういう繋がりが嬉しいですよね」

シンプルなデザインで機能的な定番アイテム

『STANDARD SUPPLY』で最初に手がけたのは、デイリーデイパック。見た目はシンプルそのものだが、ポケットがたくさん付いて機能的。日常使いにちょうど良いサイズのデイパックとして人気を博し、ブランドを代表する定番商品となった。

素材にも並々ならぬこだわりが。「天然素材やそれらを含んだ温かみのある素材である事。肉感や質感が感じられ、素材の背景がしっかりしている事も大事ですね。そして何よりも、その素材の機能や特性にあった使い方をする事にこだわりを持っています」（藤本さん）。

『STANDARD SUPPLY』のブランド名は、「シンプルで機能的な商品の供給と、バッグの定番品を目指す」との思いから名付けられた。折りたため、コンパクトになるこのトートバッグも余計な装飾をせず、余白の美しささえ感じさせるデザインで、使う人を選ばず、長い時間を共に過ごす定番品になるだろう。



14 M 30689



14 M 30690



申込番号　14 M 30689（ブルー）
申込番号　14 M 30690（カーキ）

2WAY　トートバッグ

●サイズ／約高さ35×幅47（底幅35）×マチ15㎝、質量約190g
●素材／ナイロン
※開口部：ホック式。内部：ファスナーポケット1。ショルダーベルト着脱不可（長さ調節可）。



軽く丈夫な三河木綿の刺し子織 味わい宿る表情をバッグに昇華

今から1200年ほど前。日本の綿業の歴史は、愛知県三河の地で始まった。インド人が愛知県幡豆郡福地村（現在の西尾市）に綿種を持って漂着したことが、我が国への綿の伝来とされている。永正年間（1504～1520年）には三河地方で綿織物業が興り、永正7年（1510）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





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



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



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

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『sasicco（ササシッコ）』だ。

道着作りの技で現代に伝える三河木綿の魅力と武道の心

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

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

シンプルな色ながら、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に魅せられる。特に白と黒の「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。使うほどに趣が増すのも楽しみだ。

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



14 W 60319



14 W 60320



申込番号　14 W 60319（消防刺子）
申込番号　14 W 60320（グレー）

三河木綿　舟形トート

●サイズ／約高さ24×幅48×マチ14㎝、質量約410g
●素材／綿100%（三河木綿刺子織）
※開口部：マグネット式。内部：オープンポケット3

現代の暮らしに心地よい「かや」の新しいスタイル

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

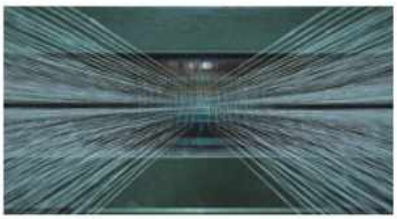
『井上企画・幡』は、1988年、写真家の井上博道さんと茶道具や奈良晒を扱う老舗の問屋の娘、井上千鶴さんにより創業。奈良県奈良市に本社を構え、日本の美意識を大切に、良質な素材と使い勝手にこだわった商品を次々と生み出してきた。15年ほど前、創業者夫妻の長女で現代表の林田千華さんは、奈良の地場産業である「かや」に注目し、かや生地を用いた製品の製造を始めた。

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

自分で育てる感覚 永く愛用したくなる素材

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

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



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



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



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



申込番号 14 W 60329(桜)
申込番号 14 W 60330(くれない)

かやスモックワイド

●サイズ／約身丈60×身幅62×裄丈50㎝
●素材／綿100%
※縫製後、製品洗いをしております。加工の特徴として、1枚1枚の風合い、サイズが微妙に異なり、お洗濯・使用頻度によって寸法変化が生じます。表面のシワは風合いとしてお楽しみください。



新しい刺繍の形を実現した温もりを感じるアクセサリー

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

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

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

織物の産地で知られる群馬県桐生市で、明治10年（1877）に、和



一つひとつ丁寧に仕上げをしてゆく。



人の手と最新の技術が掛け合わさる事によって、精密な製品が生まれるのだ。



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

装帯の織屋として創業した『笠盛』。戦後、日本人の着物離れもあり、昭和37年（1962）に、刺繍業に転身し、和装刺繍と並行して靴下のワンポイント刺繍などを手掛けた。

技術とアイデアから生まれたやさしい糸のネックレス

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

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

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



14 W 60287



14 W 60318

申込番号 14 W 60287（マルチゴールド色）
申込番号 14 W 60318（マルチシルバー色）

ポルカドットネックレス

●サイズ／全長約75㎝、質量約3g
●素材／糸：シルク・ポリエステル、パーツ：カニカン、チャーム：真鍮（ニッケルフリーメッキ）
※貴金属のような輝きのラメ糸とシルクの組み合わせのネックレス。

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



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



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



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

普段の装いにも品を添える存在感のあるネックレス

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

手術した貝は穏やかな海中で数週間静養させた後も、「核」が正しい位置にあるか一つずつレントゲンで確認する。次に、海の環境に細心を払いながら、一年ほど養殖。貝殻にごみが付かないよう掃除をし、オゾンやマイクロバブル（微細な泡）を使った殺菌、除菌を行い、水温によって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。7㎜玉を入れると理想の巻き上がりは8・9㎜だが、全く成長していない貝もあれば、予想以上の10㎜を巻いていることもあり、一喜一憂するという。

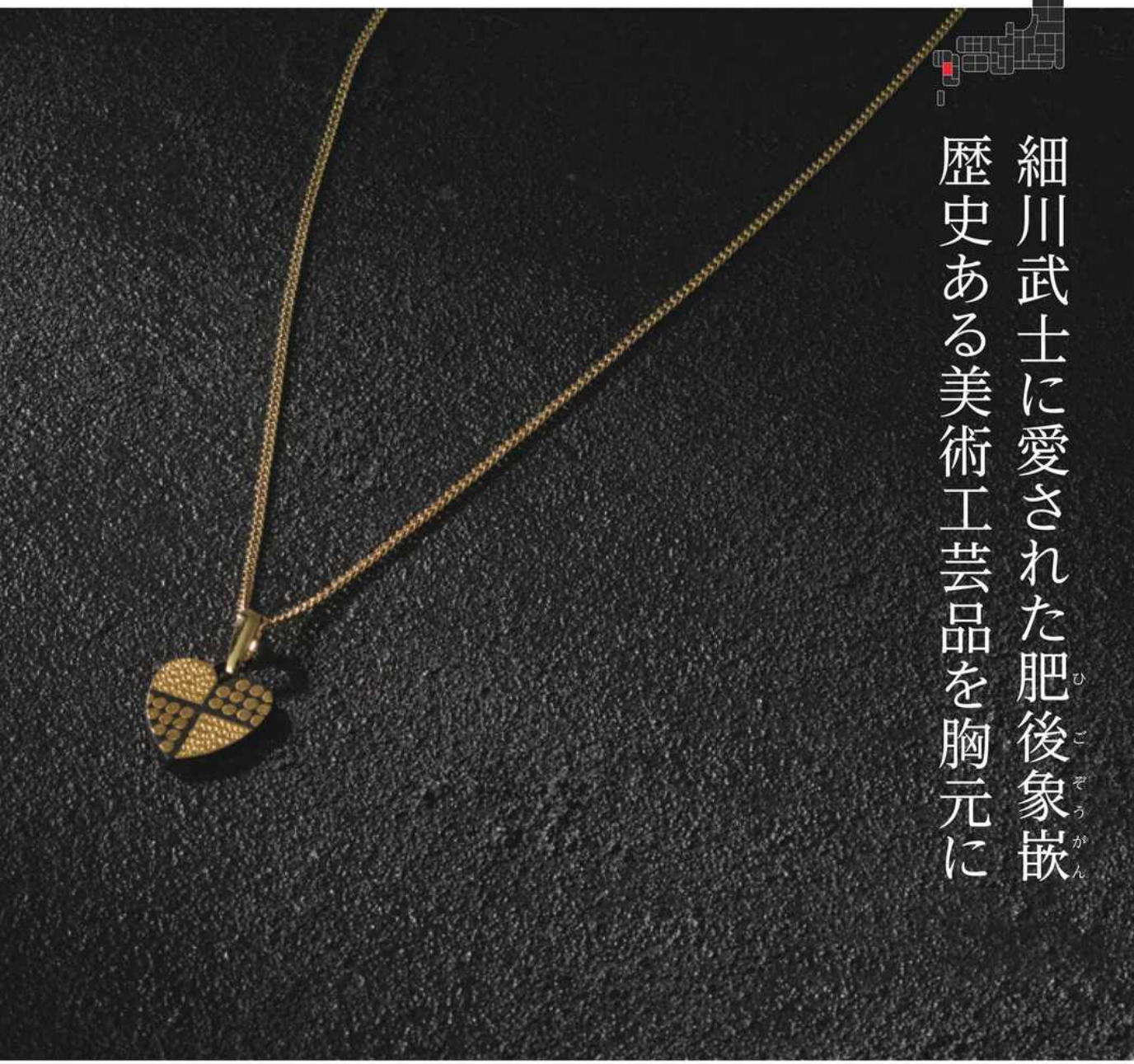
三代目・田辺伴一さんは今後の夢をこう話す。「〝我が子達〟は英虞湾生まれの生粋の本真珠。一粒ひと粒ポリシーを持って作っています。今さまざまな真珠が出回り問題になっていますが、業界を守るためにも誰が作ったのか、名前を明確に出す必要性があると考えます。今後は田辺ブランドとして名前をきちんと出し、販売していくつもりです」。



申込番号 14 W 40916

アコヤ真珠 7ミリ珠ネックレス

●サイズ／直径約7㎜玉、
チェーン：全長約39㎝、質量約2g
●素材／トップ：アコヤ真珠、
チェーン：シルバー925（金色メッキ）
※伊勢志摩の真珠を日常的に身に着けてもらえるようにカジュアルなデザインに仕上げました。
やさしさに満ち溢れた真珠の輝きは、生命の源である豊かな海からの贈り物です。



細川武士に愛された肥後象嵌（ひごぞうがん）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・ロードを介して遥か極東の日本にまで伝わったといわれる。今でも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。刀の鍔や小柄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て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、こぞって刀の鍔や小柄、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、本当に素晴らしくて圧倒されます。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て、人々の生活を彩る美術工芸品へと変化する。そうして、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 14 W 51629
肥後象がんペンダント(ハート型幾何学)
チェーンタイプ
●サイズ／トップ：約タテ14×ヨコ12×厚み1.5㎜、チェーン：全長約40㎝、質量約3g
●素材／トップ：鉄・純金、チェーン：真鍮（金メッキ）

女性の声に応えた機能性に桜柄の京友禅で伝統をプラス



本革バッグと言えば、まずは本場イタリアが思い出されるかも知れないが、実は日本にもイタリアのアルチザン（職工）に引けを取らない高い技術を持つ鞄職人たちがいる。

京都府南丹市にある『京都新装』は昔ながらの鞄作りを行う工房だ。全工程を見渡せるワンフロアの工房には、リズミカルなミシンの音や鞄に金具を取り付ける金槌の音など、手仕事ならではの音であふれている。

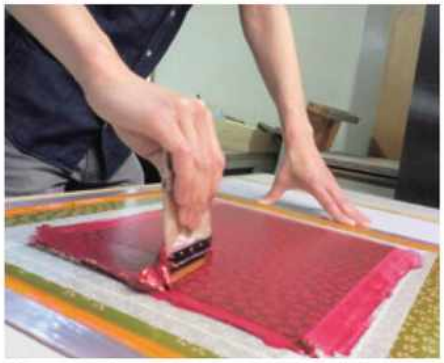
代表の出野敏さんは鞄職人歴30年の大ベテラン。工房を開いた当初は、呉服商の多い京都という場所柄、和装用のフォーマルバッグや着物地を使った袋物を主に作っていたが、時代の流れとともにナイロンや帆布など、さまざまな素材を使ったバッグを製作するようになった。

そしていつしか「丈夫で飽きがこず、長く使ってもらえる鞄を作りたい」という思いが強くなり、10年ほど前からは普段使いができるバッグの製作を中心に行うように。

「大規模な工場で流れ作業で生産するのではなく、縫製から仕上げまでしっかり目が行き届くこの工房だからこそ、作れる鞄がある」と話す。



工房では3種類のミシンを巧みに使い分け、それぞれのパーツに合わせた絶妙な力加減で縫い上げていく。



ポシェットの素材の上に柄が彫られた型を乗せ、染料の入った糊を丁寧にヘラで掻いて友禅の柄を置いていく。



取っ手を仮留めするための糊付けやミシン縫い、金具を付ける工程など、すべてが熟練の職人による手作業。

気軽に、長く持てる使い心地のいいポシェット

例えば、ポケット口や金具を支える部分はほつれやすいため、糸の太さや縫い方を変えて補強を行うなど、手作業ゆえの丁寧さが随所に込められている。さらに長年の経験から得た絶妙な力加減でミシンをかけることで、縫いずれや縫いちぢみも起こらない。こうして手間と時間をかけて美しい仕上がりを追求している。

このポシェットは、江戸時代から続く伝統工芸である京友禅を取り入れたもの。型友禅の技法を使い、柄を置くときに糊の硬さに配慮し、ずれないように熟練の職人が施していく工程は見事であり、まさに京都の伝統工芸と鞄職人の技が奏でる一品だ。

出野さんが作る鞄は、使う女性の気持ちを常に考えながら作られている。デザイン性と機能性をしっかりと両立し、場所や服装を選ばずに持てるシンプルさを大切にしつつ、桜の柄がさりげないアクセントになるなど、上質な遊び心も垣間見られる。使っている人からは「気がついたら毎日持っていたほど使いやすい」という声も挙がるほどだ。

使えば使うほど自分になじみ、味わい深い風合いになっていくのも、このポシェットの楽しみの一つ。長い付き合いのできる〝本物〟の魅力を心ゆくまで味わってみたい。



14 A 52631



14 A 52632



申込番号　14 A 52631（レッド）
申込番号　14 A 52632（ベージュ）

ポシェット

●サイズ／約高さ20×幅17×マチ5㎝、質量約160g
●素材／本体：合成皮革、牛革、ショルダーベルト：合成皮革
※開口部：ファスナー式、外部：ファスナーポケット2、ショルダーベルト着脱不可（長さ調節不可）。
軽くて持ちやすいポシェット形状に、
ポイントに京友禅加工で桜を描いたデザイン。



歩きやすく、美しく 足がよろこぶ新感覚の下駄

日本の履物文化において、忘れてはならないアイテム、下駄。静岡県静岡市は、全国でも有数の履物の製造産地として栄えたが、時代は変遷。人々は下駄から靴を履くようになり、製造会社も、下駄を履く人も、減少していった。

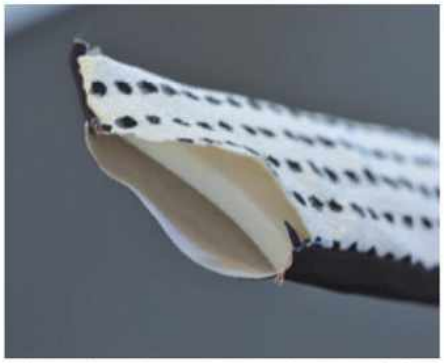
昭和12年（1937）創業の株式会社水島工業は、当初下駄木地を販売していたが、その後サンダル・シューズの心臓部である中底を製作するようになった。二代目・水島正志はこの経験を生かし、下駄でもサンダル・シューズのように左右のある履き心地の良いものが作れないかと「新しい下駄」作りに踏み切ることにした。

「下駄は左右がなく平ら。現代風にするには、靴と同じく、左右の足型を作り、鼻緒も足の甲を包み込むようにすれば、足に優しく、一日中履いていても履き心地がよいのではないか、と思いました」（正志さん）。

靴の中底にあたる下駄の木地は、履き心地を左右する要だ。そこで、足裏にフィットするよう、指などに沿ってオリジナルの彫りを施し、右足、左足と分けた。また、伝統的な下駄の難点はかかとが浮き、音が鳴ること。長時間履いていると鼻緒が



鼻緒の裁断もすべて職人によるもの。



鼻緒は、足当たりがソフトになるように、中にクッション素材を入れている。幅広で、足をしっかり包む。



日本人の平均的な足型に合わせて吊り込んでいる。
足にぴったりと吸い付き、包み込むような履き心地のよさに手放せなくなる。

くいこみ、指の間を痛めてしまうことも気になる。そこで、足当たりがよく、歩きやすくなるように鼻緒の幅を広くし、特殊なクッション素材を入れた。裏底には、合成ゴムを採用し、音を軽減させた。その結果、「一日中履いても痛みがなかった」と地元の人々に大評判となった。

職人技が息づくモノづくり おしゃれなサンダル感覚で

履き心地を決定するのが、「吊り込み」といわれる工程だ。これは、木地の上に人の足を模した足型を載せ、前の穴に鼻緒の先端を通してから足型に合わせて鼻緒を装着していく作業。従来の下駄作りとは異なり、足型に合わせて吊り込む靴作りの技術を応用しているため、足入れがよく感じる。現場の職人は言う。

「サイズごとに規定はありますが、微妙な調整はやはり経験ある職人の手によるもの。機械ではできません」。

子ども用の「Skip」シリーズは、足裏にフィットする履き心地で、クッション素材を入れた柔らかな鼻緒が小さな足を優しく包み込んでくれる。浴衣や甚平はもちろん、スカートやデニムなど普段のお洋服にも合わせやすいデザインが魅力だ。

現代版の下駄は徐々に認知され、多くの賞を獲得。伝統や古い慣習にとらわれない新たな発想でチャレンジし続けている。



14 W 30603



14 W 30604

申込番号 14 W 30603(赤)
申込番号 14 W 30604(紺)

キッズ下駄 小麻の葉

●サイズ／適応サイズ約16㎝、ヒール高：約3.5㎝
●素材／台：天然木、底：合成ゴム、
鼻緒：綿・ポリエステル
※1足ずつ柄の出方が異なります。対象年齢目安：3~4歳。タオル付き。



流行に流されない 不変のベーシック

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、工程の精密さなどを体験し、手作業のよさを改めて実感することができました」

「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、仕上げの段階で〝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ちなんでいるという。

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。



選び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。

申込番号 14 W 83314（エナメルブラック）
申込番号 14 W 83313（ブラック）

メンズベルト

●サイズ／幅約3.5㎝、最大ウエスト約95㎝
●素材／牛革
※長さ調整可、穴数：5穴


14 W 83314


14 W 83313



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。

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

器用さと誠実さが息づく日本のクラフトマンシップ

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

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

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



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



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



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

14 M 60316

14 M 60317

申込番号 14 M 60316（グレージュ）

申込番号 14 M 60317（ブラック）

巾着ショルダーバッグ

●サイズ／約高さ20×幅18×マチ10.5㎝、質量約200g
●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：巾着式、ショルダーベルト着脱不可（長さ調節可）。





名だたる日本の冒険家の偉業を支えてきた帆布鞄

下町情緒あふれる日本橋堀留町。ここに日本における帆布製品の先駆けといわれる『工房HOSONO』がある。創業は大正元年（1912）。人力車の幌、車夫の雨合羽などを製造、販売したことから始まった。時は流れ、昭和11年（1936）、立教大学山岳部がヒマラヤ山脈のナンダ・コートへ、日本初の海外登山遠征を行うことになった。数ある帆布店の中から選ばれた同店は、テントやリュックサックなどの製造を依頼された。どうすれば中のものを安全に守り、耐久性の優れた製品になるか。二代目・細野博吉は、隊員と打ち合わせを重ね試行錯誤の後、水を通しにくく汚れがつきにくいようにと帆布をパラフィンで加工した。金具は錆が出ない堅牢な真ちゅう、ショルダーベルトや底には水に強い牛多脂皮革を使用。ベルトの付け根は太い麻糸を手で縫うことで解れないようにしたほか、できうる限り軽量化に努めた。

使うほどに馴染んでくる帆布の良さを改めて実感

もちろん裁断から縫製まで人によ



細かい目幅のミシンがけも熟練職人がひとつずつ丹念に行っている。



壁に吊るされたいくつもの型紙。『工房HOSONO』の長い歴史を物語っている。



包丁を使って帆布を手裁断する。線などは引かずに感覚だけが頼りだ。

る手作業。工房では三代目・昌昭さんが、一心不乱に帆布を裁断していた。定規で線を引いて裁断している、と思っていたが、線は一切引くことなく、定規と包丁を巧みに使って1㎝単位で断ってゆく。

特に目を引いたのは、布に折り目を付ける〝折り付け〟の工程である。新しい帆布は硬い。普通なら何か道具を使うと想像するが、昌昭さんは親指をまるで〝アイロン〟のように操り、一寸の狂いもなく折り目をスッと付けていった。裁断された帆布に折り目を付けたら、それらをミシンで縫い合わせていく。この工房では、ひとつの製品の縫製はひとりの人間が、最初から最後まで手掛けているのだ。昌昭さんはこう話す。「工場のように流れ作業で行うと、パーツごとに違う人間がやるケースが多いのです。でも人間ってどうしても〝縫い癖〟があるから、持ち手、ファスナーなど別々の人が縫うと、寸法がずれたり、布がよれたりするんです。ウチはお客様の立場に立って、丈夫で長く使える製品を、がモットー。だから縫製は同じ人間が行っています」と語る。

ご紹介するのは、シンプルな「トートバッグ」である。外側にホック付きの小さなポケットがあり、鍵など小物を入れておける。帆布自体も時を経ることで柔らかくなり、体に馴染んでくるのもいい。



14 M 83300



14 M 83301



申込番号　14 M 83300（カーキ）
申込番号　14 M 83301（キャメル）

トートバッグ

●サイズ／約高さ30×幅35×マチ10㎝、
質量約240g
●素材／綿100%
※開口部：オープン式、外部：ホック式ポケット1。
手作り品の為、多少サイズが異なる場合があります。

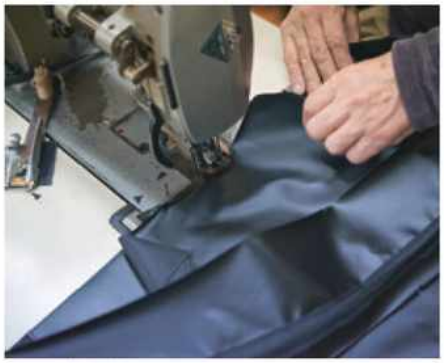


職人の手で生み出される鞄の「自然なかたち」

自然な形（Form Natural）という言葉から名前が付けられたバッグブランド『フォルナ』。製造・販売している井野屋は半世紀以上、鞄作りを続けてきたバッグメーカーだ。創業は、昭和38年（1963）。大阪市東住吉区で、鞄卸としてスタートしてから、現在では、約10もの独自ブランドを持つ、いわば鞄のプロフェッショナル。「一流の商品」とは、時代や流行に流されることのないものであるという考えから、使う人のニーズを一番に考えるもの作りを大切にしている。開発から生産、流通や販売に至るまで、一貫性を持ってブランドを形成するからこそ、バリエーション豊富でもその軸がブレることはない。なかでも、2009年春夏に生まれた『フォルナ』は、それまでに井野屋が培ってきた鞄作りのノウハウを集結させてベーシックな形をベースにトレンドに流されず持っていても飽きがこない鞄作りをコンセプトに、「自然なかたち」、という言葉を冠したブランドだ。

ファッションアイテムであり、快適に暮らしていくために必要があって生まれた道具でもある鞄。人の手


縫製に使用しているミシン糸。


ミシンを使い縫製していく。



革漉き機は革の厚みを取る機械で、裁断した革を色々な厚みと角度に削る。

が作り出した道具だからこそ、自然なかたちは、道具として使いやすくなければならないだろう。

気取らずにどんどん使える使い勝手の良いトート

今回ご紹介する「トートバッグ」は、高級感のあるポリエステルを使用。使用頻度の高い持ち手の部分をはじめ、タグなど機能的にもポイントとなる部分には牛革が使用されている。シンプルなデザインのため、男女兼用、また日常から旅先までと、どんな場面でも活躍してくれる万能選手である。

シンプルで普遍的なかたちだからこそ、その品質が際立ってくる。

『フォルナ』がこだわっているのは日本製であるということ。商品を作る段階においても、職人と向き合いながらディテールまで詰めることができるからだ。商品が裁縫される現場を見に行くと、その道60年以上というベテランの鞄職人が、テキパキとミシンを動かし、あっという間に分厚い生地を鞄に成形。負荷がかかるところはより念入りに、その一つひとつの手間が、気取らずに使えるタフな鞄を生み出しているのである。

物のかたちには理由がある。使いやすく、デザインに優れたものだけが残る。そして繰り返し製作され、さらに質が高まっていく。『フォルナ』は、そんな鞄なのだ。


14 M 83361


14 M 83362



申込番号 14 M 83361（レッド）
申込番号 14 M 83362（ネイビー）

フォルナ トートバッグ

●サイズ／約高さ26×幅39×マチ16㎝、質量約300g
●素材／ポリエステル、牛革、アクリル
※開口部：マグネット式、内部：オープンポケット1。



無骨な帆布の概念を変えるスタイリッシュなトートバッグ

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性が重視され、これまで無骨な製品が多かった。そこへ変化をもたらしたのが、東京・中目黒にショップ兼アトリエを構える『アトリエペネロープ』だ。

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

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

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



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



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



アトリエで行われる縫製作業。

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

計算された形と大きさ ロウ引きのシワも味わいに

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

バッグやポーチからウエア、生活雑貨まで、帆布を使ったアイテムは約60種。カバートートは、財布やスマートフォンなどの必需品を気軽に持ち歩けるバッグだ。中に入っているものが見えないようにとの配慮から、開口部にはカバーが付けられている。帆布に施されたパラフィン（ロウ引き）加工は、古くからテントなどに使われてきた防水加工のひとつ。使い始めは若干の硬さがあるものの、やがてなじみ、風合いが増していく。この特殊加工によって生まれるシワやあせた色合いは、唐澤さんにとっては「布の表情」。少しずつ変化し、やがてそれは使う人の〝個性〟となってゆく。



14 M 60182



14 M 60183



申込番号 14 M 60182（レッド）
申込番号 14 M 60183（ネイビー）

カバートート

●サイズ／約高さ16×幅23×マチ15㎝、質量約270g
●素材／綿100%
※開口部：オープン式、内部：ファスナーポケット1。10号帆布2枚仕立てのシンプルな横型トートです。内側に中身を覆うためのカバーが付いています。帆布のパラフィン加工により使い始めにロウを燃やしたようなオイル系の臭いが感じられますが、ご了承ください。



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ットが叶う一着

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すめです。職人はそこを想定して手間を惜しまず作っているので、あまり言うと職人に嫌がられるのですが。少しでも長く着ていただきたいです」（専務取締役・久米秀幸さん）

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

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

　こちらは寒い季節などに首元を暖めながら着用できるハイネックタイプ。落ち着きのある自然なシルエット、ビジネスでもカジュアルでも活躍する万能な一枚だ。上質な着心地の綿ニット素材は、洗い込むほどに増す風合いの変化も楽しめる。



申込番号 14 M 60328
ハイネックロングスリーブ（黒）
2枚セット
●セット内容／ロングスリーブ2
●サイズ／約身丈74×身幅55×裄丈89㎝
●素材／綿100%
※綿ニット素材の特性で保存状態により1～2㎝の違いが出ることがございます。



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

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

1本で太く細く、ときに濃淡のラ



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



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



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

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

コシのあるヤギの毛でなでるだけでフィット

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チークブラシは、弾力があり、細かい毛先をもつヤギの毛を使用。安定感のあるタッチで、パウダー類が顔の彫りにもしっかりフィットする。ブラシ一つで際立つ仕上がりを、ぜひ体感してほしい。



申込番号　14 W 30685

チークブラシ

●サイズ／全長約14.5㎝
●素材／穂先：特殊整毛細毛山羊毛100%、口金具：真鍮（黒クロムメッキ）、軸：天然木
※手作り品の為、色・サイズが多少異なる場合があります。



地肌に心地よく、かつ髪に艶を与えるつげブラシ

日本有数の温泉地、別府にある『別府つげ工芸』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、別府ではつげの櫛をはじめつげ細工が発達した。硬くて粘り強く、使い込むほどに艶が出るつげは、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、つげ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『別府つげ工芸』は、つげ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、つげ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、古来よりつげに相性が良いのは椿油とされてきた。薩摩つげは木目がとても緻密なため、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。同社のつげブラシには、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使う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げは、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。つげ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でほどよいマッ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、つげの木を手作業で磨いて、作られている。歯の部分にするつげの木は、硬さとしなやかさを併せ持つ国産の薩摩つげを使用。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5列のつげブラシをお届けする。ぜひご愛用いただきたい。



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。



申込番号 14 W 90508

5 列型ヘアーブラシ

●サイズ／全長約17㎝
●素材／歯：薩摩つげ、土台：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。

1 神奈川発

時を経ても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



14 W 10714

14 W 10715

『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、愛・健康・富などの象徴とされる「鍵」が描かれたスカーフをご紹介する。約58㎝角の小判サイズなので、装いのアクセントとしてコンパクトに巻いて使いたい。ベージュとブラウンの2色。

2 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サコッシュ

130年の歴史を迎える手袋の名産地、香川県東讃地区。『ダイコープロダクト』は、昭和38年（1963年）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。「サコッシュ」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。



14 M 93898

3 徳島発

美しく重なり合う藍染の風合い味わい深く育つ風呂敷

1897年創業の『長尾織布』がつくるこちらの風呂敷は、ハリのある綿生地を幾度も藍液にひたし、深みのある藍色に染めあげたもの。使うほどに上品な色目に変化し、味わい深く育ってゆく美しい風呂敷である。



14 W 51631

申込番号 14 W 10714(ベージュ)
申込番号 14 W 10715(ブラウン)

1 伝統横濱スカーフ スカーフ 鍵

●サイズ／約タテ58×ヨコ58㎝●素材／シルク100%

申込番号 14 M 93898

2 サコッシュ(レッド)

●サイズ／約高さ22.5×幅21.5㎝、質量約120g
●素材／牛革
※開口部:ファスナー式、ショルダーベルト着脱不可(長さ調節不可)。

申込番号 14 W 51631

3 藍染風呂敷

●サイズ／約タテ90×ヨコ90㎝●素材／綿100%

申込番号 14 W 30662(エクリュ)
申込番号 14 W 30663(ネイビー)

4 bio Tシャツ

●サイズ／約身丈65×適用胸囲86~104㎝×袖丈23㎝●素材／綿88%・ポリ乳酸12%
※男女兼用。

申込番号 14 W 30606(藤)
申込番号 14 W 30607(つるばみ)

5 井上企画・幡 かやフレアパンツ

●サイズ／適応ウエスト約65~80㎝、総丈約87㎝、股上約30㎝●素材／綿
※縫製後、製品洗いをしております。加工の特徴として、1枚1枚の風合い、サイズが微妙に異なり、お洗濯・使用頻度によって、寸法変化が生じます。表面のシワは風合いとしてお楽しみください。

京都発

4

環境に配慮したポリ乳酸繊維「PlaX」の上質なTシャツ

ユニセックスで着用可能なリラックスフィットのTシャツ。雑菌を寄せ付けないサトウキビ由来のポリ乳酸繊維「PlaX」を使用。10年以上研究開発に取り組んだ独自素材だ。柔らかな着心地と吸汗速乾性を実現した上質なTシャツは、ルームウエアにも最適。環境に配慮した次世代のウエア。



14 W 30663

14 W 30662

奈良発

5

重ね着で楽しみたいかや生地で作られた快適なフレアパンツ

2枚仕立てのかや生地で作られた、重ね着を楽しむフルレングスのフレアパンツ。ワイドシルエットで風を通しやすく、まとわりつきにくい綿素材なので暑い日も快適だ。ほのかに光を通す透け感を生かし、ワンピースなどの足元にプラスして楽しみたい。洗いをかけたかや生地の風合いが気持ちよい一品。



14 W 30607



14 W 30606



〝青森ヒバ〟の秘める力を最大限に引き出したプロダクト

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

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

「商品を企画する時に意識するのは〝青森ヒバでなければ作れない製品かどうか〟ということです。私たちは、青森ヒバの特性を活かすというコンセプトに加え、現代のライフスタイルに沿った機能性を備え、その上で〝香り〟を提供したいと考え



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



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



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

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

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

日常をさりげなく潤す
心癒される青森ヒバの香り

「フレグランスオイルローラー」は、手首や首元に優しく香りを纏える保湿オイル。「バスエッセンス」は、ヒバの精油成分に保湿成分が配合された入浴液。浴槽に香りが広がり、優雅なひとときが楽しめる。「蒸留水スプレー」は、ヒバの精油成分を1〜2%ほど含んだ「抗菌・消臭・芳香用」に使えるスプレー。気になる場所にシュッとひと吹きできる実用的なアイテムだ。日常の節々で、爽やかなヒバの香りを堪能できることだろう。



申込番号　14 W 51414
フレグランスオイルローラー&バスエッセンス&青森ヒバ精油蒸留水スプレー

●セット内容／バスエッセンス、フレグランスオイルローラー、青森ヒバ精油蒸留水スプレー各1
●サイズ／バスエッセンス：容量約300mℓ、フレグランスオイルローラー：容量約10mℓ、スプレー：容量約350mℓ

ベタつきにくく、足裏さらさら
笹と和紙から生まれた心地よさ

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

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

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





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



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



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

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

素足で履いてもベタつきにくく手放せなくなる快適な一足

和紙と隈笹の持ち味を最大限に活かすべく、技術の粋を尽くした「SASAWASHI」の製品。使用時の気持ちよさにとことんこだわったモノづくりは、30年以上変わらない。

モカシン調のカジュアルなデザインに仕上げたこちらのルームシューズは、曲線が多く立体的な形状のため、伸縮性のない素材で作るのは難しく、職人の技が光る商品である。履き心地にもこだわり、木型を使用した丁寧な作りで、足を包むようにフィットしパタパタしない。外底もスエード調の素材で、足音が響きにくくソフトな歩き心地。

特殊な織り方により表面に凹凸感を持たせた特性の生地は、肌に当たる面積が少なく、素足で履くとサラサラ気持ちよく、ベタつきにくいのが特徴だ。加えて甲の部分はささ和紙生地を2枚貼り合わせているため、保温性がありながら蒸れにくく、一年を通して快適に使えるので、いつも気持ちよく使える一品だ。



14 W 40946



14 W 40947

申込番号 14 W 40946（グレー）
申込番号 14 W 40947（キャメル）

ルームシューズセット（M・L）

●セット内容／ルームシューズ（M・L）各1
●サイズ／M：適応サイズ約22～24.5㎝、
L：適応サイズ約24～26.5㎝
●素材／本体：分類外繊維（ささ和紙）100%、
底：人工皮革



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」

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

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

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

髙岡さんは、そんな京都ならではの慣わしも最近は廃れてきたと嘆く。

住まいの洋風化に伴い、畳のない家もある。座布団を使わず、洋室にソファーを置く家も増えた。

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

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。クッショ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、座っても背中に当て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。立体的で美しいフォルムは、和洋を問わず上質な空間のインテリアとして人気だ。

令和元年（2019）に創業100周年を迎えた同社は、くつろぐ道具を「寛具」と名付けた。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。



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。



美しい立体を作りながらわたを入れていく。



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



14 W 40367



14 W 40365

申込番号 14 W 40367(黒)

申込番号 14 W 40365(赤)

おじゃみ座ぶとん あられ

●サイズ／約タテ40×ヨコ40cm、質量約800g（詰物約730g）
●素材／側地：綿100%、詰物：綿70%・ポリエステル30%、中芯：ウレタンフォーム（中芯着脱不可）
※手作り品の為、色・サイズが多少異なる場合があります。

森の恵みへの感謝の気持ちが人と森に優しい木商品を生む

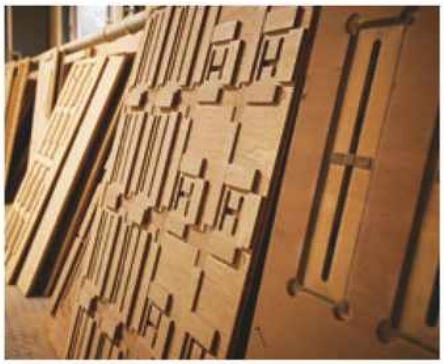
旭川市が「木のまち」として歩み始めたのは、今から120年以上前のこと。山から切り出した木を、まちへ運んだのは、いくつもの川だった。木のまちになるために、地理的条件がよかったのだ。さらに歴史的にも後押しが。明治29年旭川に旧陸軍が設置され、宿舎にもたくさんの木材が使われた。そうなると、生活家具もあり、家具メーカーが増えた。1990年から始めた、家具のトリエンナーレ「国際家具デザインフェア旭川（IFDA）」では、世界レベルのデザインコンペティションを実施し、家具界に若手デザイナーを送り出す一助を担ってきた。

長い年月をかけて育んだ資源を無駄なく使う

そうして旭川全体で家具のデザイン性を競い合い、「旭川家具」は世界にも知られるブランドとして成熟していった。

旭川駅の「ピープル・ウォール」を手掛けたのは、1976年に創業し、旭川の牛朱別川の近くに工場を




商品加工（NCルーター）用の治具。


カンナかけ後の、刃物の切れ具合チェック。


スポンジサンダー成型・磨き作業。

構えるササキ工芸だ。「長い年月をかけて育まれた木材資源を無駄なく使う」ということを大切に、ものづくりを続けてきた。木を扱う工場だからこそ木を無駄にせず、多くの人に愛用してもらえる木製品を生み出す。例えば、冬場は人の背丈以上もの雪が積もるような底冷えする工房を温める空調システム。細かいところまで使い切るようにしていても、必ず出てしまう木屑を燃料に、環境に配慮してダイオキシンがでない焼却炉を使った「温水暖房室」というシステムを採用している。その空調システムのおかげでササキ工芸の工房は、いつでも暖かく木の香りにつつまれている。

温かな工房のなかを見渡すと、20代～30代の若い職人が多いことに気がつく。ササキ工芸のもとでものづくりをするために、本州からやってくる職人見習いも少なくない。「ここでは、木工でこんなものを作りたいという熱意があれば、企画から制作、営業まで一貫して携わることができるんです。若い人のアイディアで作っているので、今の住空間にマッチするものができているのかもしれません」とは、長年ササキ工芸で働く取締役部長の三ノ宮雅敏さん。

「木のまち」で育まれた高い技術力と、若く情熱を持った職人のアイディアが出会ってできた木の雑貨たち。作り手と使い手の、森の恵みへの感謝の気持ちが、「木のまち」の未来を作っていく。



申込番号 14 W 40922

パレット ベース レギュラー（ウォールナット）

●セット内容／ベース、ガラス管各1
●サイズ／ベース：約高さ14.6×幅16×奥行4.7cm、質量約140g、ガラス管：約高さ11.1×径2.2cm
●素材／天然木（ウォールナット）、ガラス管：ガラス



申込番号 14 W 40921

パレット ベース レギュラー（アッシュ）

●セット内容／ベース、ガラス管各1
●サイズ／ベース：約高さ14.6×幅16×奥行4.7cm、質量約140g、ガラス管：約高さ11.1×径2.2cm
●素材／天然木（タモ）、ガラス管：ガラス



日本人の文化や風土に適した洋室にも置ける〝い草〟製品

古くから日本の住居に欠かせない畳。その原料となるい草の国内生産地はほとんどが熊本県だ。その熊本県と九州最大の繁華街・博多との中間地点に位置するのが『イケヒコ・コーポレーション』である。明治19年（1886）に福岡県三潴郡で創業し、畳販売を開始した同社。その後、い草を原料としたラグやカーペット、キッチンマットなどを製造し、い草製品のトップメーカーに成長した。現在では20名程の職人を抱え、なかには親子2代、50年を超える付き合いもある。

上質ない草は内部にスポンジ状の繊維が高密度に詰まっており、機械に入れても切れることは少ない。このい草の見極めには、数十年もの経験が必要とされているが、同社では、触れただけでその品質が分かる職人が多くいるという。その中の一人である織元の野口俊幸さんは、「い草の買い付けには、最もこだわっています。納得の素材を購入できるまで10年以上かかりました。今では自分が選んだい草で作った製品を購入いただいた方から、感謝される



先代からこの地でい草製品を作り続ける工場。上品な香りとレトロな雰囲気が辺り一面を漂っている。



職人の手で厳選されたい草は、ラグやカーペット等それぞれの用途に応じて染色される。



機械によって出来上がった製品は、余計なものが入っていないか、職人の手で一つひとつ検品される。

こともあります。とても嬉しいですし、続けていて良かったなと感じますね」と話してくれた。

次世代に繋いでいきたい素材の魅力と長年の伝統

い草には我々が生活する上で欠かせない多くの魅力が詰まっている。消臭や湿度調整のために、い草そのものを花瓶等に飾る人もいる。また、燃えにくく、汚れにくい性質や、断熱・保温効果、クッション性もあり、キッチンマットやラグ、カーペットに活用され、洋室にも置かれている。

同社の製品は、い草を染色し、特定の機械に入れ、編みこんで作られる。その後、余計なものが入っていないか一つひとつ人の目でチェックして納品。できあがったものは、高級絨毯のようなデザイン性の高い製品もあり、一見すると、い草で作られたとは思えないほどである。

日本のい草文化は衰退し続けているのが現状だ。しかし本来は、日本の気候や風土、日本人の床に座る文化等に最も適した素材といえる。もう一人の織元である椛島一郎さんは「時代が求める製品を作り、もっと若い人にもい草の魅力を知ってもらいたいですね」と語る。

畳をはじめとするい草製品が少なくなれば、い草自体の栽培も減少してしまう。実家や旅館等で感じるあのどこか懐かしくも落ち着く香りを、日本人が忘れずに次の世代へ引き継いでいかなければならない。



14 W 30608



14 W 30609

申込番号 14 W 30608（グレー）
申込番号 14 W 30609（オレンジ）

い草インテリアマット　ジーグ

●サイズ／約タテ43×ヨコ240㎝
●素材／表地：い草、裏地：ウレタンフォーム



炭の力と技術が融合し心地よい眠りへ導く枕

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

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

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

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

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



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



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



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

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

時間をかけて丁寧に製造 炭の特性を生かした寝具

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

こう話すのは、会長の高嶌由枝さん。その後、大学機関や炭の研究者と共に開発に取り組んだ。94年、初めて製品化した枕をイタリアで開催されたグランデザイン展に出展、優秀賞を受賞した。炭の効果に世界各国の人が驚いたという。

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



申込番号 14 W 00484

炭わた入枕2点セット

●セット内容／炭わた入枕2
●サイズ／約タテ43×ヨコ63×厚み13㎝、質量約450g
●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）
※洗濯可。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。



頬ずりしたくなるような今治のふんわりタオル

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

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

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





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



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



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

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

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

ブランドマークが象徴するやさしい使い心地と吸水性

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

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

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



14 W 30697



14 W 30698

申込番号 14 W 30697（グリーン）
申込番号 14 W 30698（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、ウォッシュタオル各2
●サイズ／バスタオル：約タテ120×ヨコ60㎝、ウォッシュタオル：約タテ35×ヨコ34㎝
●素材／綿100%
※今治タオルブランド認定番号：第2019-1786号



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、〝生きている限りは元気で日々を過ごさなければならない〟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。



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。



カモミールは地元の人々の手作業で丁寧に育てられている。

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、そのままで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、１９８２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。有効成分はとてもデリケートで、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。自然乾燥したカモミールを断裁、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、翌年の栽培時に土に戻し再利用している。

「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　14 W 30605

華密恋 ケアセット

●セット内容／ナチュラルミスト、スキンバーム、ヘッドマッサージローション、入浴剤（5包入）各1
●サイズ／ナチュラルミスト：容量約150mℓ、ヘッドマッサージローション：容量約130mℓ、スキンバーム：容量約25g、入浴剤（1包）：容量約50mℓ
※メーカー都合により、パッケージデザインが変更になる場合があります。

棕櫚の再生を願って生まれた〝やさしいほうき〟

たわしと言えば、ガサガサ、チクチク、ゴワゴワといった硬いものを想像する人も少なくないだろう。そんな人にこそ『髙田耕造商店』のたわしを一度手に取ってもらいたい。握っても、チクチクしない。目の詰まった繊維の表面はなめらかでこしがあり、思わずそっと肌を撫でてみても心地好い肌触りだ。食器はもちろん、野菜を洗うのにも、入浴時のボディー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。

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

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

『髙田耕造商店』は1930年に初代が棕櫚の加工を自宅ではじめた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の8割強を占める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った。

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

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



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。



14 W 51060



14 W 51050

申込番号 14 W 51050
しゅろのやさしいほうき
三玉 焼檜柄 短

●サイズ／全長約77㎝、質量約130g
●素材／棕櫚・ステンレス鋼・天然木（ヒノキ）
※お品物のお届けはお申し込みから90日程度かかる場合があります。

申込番号 14 W 51060
しゅろのやさしい小ぼうき
六玉 とさか

●サイズ／約タテ23×ヨコ19×厚み2.5㎝、質量約80g
●素材／棕櫚・ステンレス鋼
※お品物のお届けはお申し込みから90日程度かかる場合があります。



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を重視し、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スラックが生まれ、『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〝ものづくりの始まり〟を大切にした『コサイン』の強みが生きている。この無垢の靴べらは、かかとのすべり具合も考え抜かれたフォルムで、使いやすさも抜群だ。

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 14 W 20671

靴べら(S)(メープル)

●サイズ／約高さ38×幅3.5×奥行2.4㎝、質量約60g
●素材／天然木(メープル)ウレタン塗装
※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。

「機能美」を体現するライトが大切な空間をやさしく照らす



機能的に役割を果たしているか。そのために合理的であるか。両方が兼ね備えられた時に生まれる美しさを「機能美」と呼ぶ。物や情報が溢れ、様々な流行が過ぎ去る様子が目まぐるしく感じる時代だからこそ、特に日用品において、機能美が求められるケースが多くなっているように感じる。しかし装飾を削いだシンプルな佇まいが美しくあることは、そう単純ではない。デスクライト、照明器具を作り続けてきた『スワン電器』は、創業当時から「機能美」を大切にしており、アームや部品の一つひとつにこだわり抜いてきた。

「アームにこだわるなら、アームマニア、アーム馬鹿であれ」とは黒澤英之社長の言葉。機能美は、その機能を知り尽くしてこそ生み出せる。普通なら見過ごしてしまうような些細なことにもこだわり抜くことで、シンプルな美しさにたどり着く。

そのこだわりを叶える秘訣は、製造環境にあった。『スワン電器』ではデザインの企画開発はもちろん、部品の設計から製品組み立てまでを全て自社工場で行っている。海外で



照明の光量を計る測定器、熱量にどれくらい耐えられるか実験する機械などでスペックや安全性の確認を行う。



照明器具の製作は、千葉県柏市にある工場で行われる。その作業は、イメージを形にしてみることから始まる。



30代の若手デザイナーから70代の熟練デザイナー、そして、社長自らがデザインを引き、職人の手で試作品を作り出す。

の生産に頼ることの多い、この種のメーカーでは非常に稀だ。

「モノは手先の延長であるべき」という考えも、大切にしている理念のひとつだ。『スワン電器』で作られる照明は気持ちよく滑らかな操作性と、デスク周りに置かれたときの美しさを意識してデザイン・企画される。考案されたデザインは、すぐに発泡スチロールによってイメージモデルが作られる。手で考えるという、アナログな試行錯誤を大切にしているのだという。

自社工場で丁寧に作られたシンプルなデスクライト

「機能美」と併せ、時代と共に進化していく製造・加工技術・光源性能を追求し、より進化させて一般家庭に届けることも『スワン電器』が掲げる使命だ。トライ&エラーを繰り返しながら物づくりを続けていく中から生まれたデスクライトは、書斎やリビングなど、あらゆるインテリアにも調和するシンプルなデザインとやわらかな曲線、そして木目調の温かみが特徴である。

「機能美」は、簡単に生み出せるものではない。それは、本当に実用的かどうか、本当に美しいかどうか、何度もテストを繰り返し、無駄を削ぎ落としたものにだけ宿るということを、このデスクライトが教えてくれるだろう。



14 W 00637



14 W 00638

申込番号 14 W 00637(ナチュラル)
申込番号 14 W 00638(ブラウン)

デスクライト

●サイズ／本体:高さ約40cm、台座:径約14.5cm、質量約1kg、コード約1.8m
●素材／ABS樹脂・アルミニウム・スチール
※電源/100V-6W、本体ON/OFFスイッチ。



時代を経て進化した和紙が気軽に使える便利な小物に

四方を山々に囲まれ、清流豊かな山梨県市川。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、



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熟・叩解し、新しい和紙「ナオロン」が作られる。

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 使い方のアイデアは無限大

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

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

このボックスは、あらゆる場所で生活感のある品々を包み込み、落ち着いた雰囲気を演出してくれる優れモノ。サイズによって鉢植えを入れたり、文具などの小物や調理道具、野菜などを収納したり、ゴミ箱やおもちゃ箱にも。開口部を折り返して高さを変えられるのもいい。使い込むうちに風合いが増してゆくのも、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。



14 W 10697



14 W 10698

申込番号 14 W 10697(ブラック)
申込番号 14 W 10698(ブラウン)

ボックス L・Sセット

●セット内容／ボックス(L・S)各1
●サイズ／L:約高さ55×幅28.6×奥行28.6㎝、質量約140g、
S:約高さ35×幅17×奥行17㎝、質量約50g
●素材／ナオロン(和紙)
※若干の色移り・色落ちの可能性があります。あらかじめご了承ください。



卓越した手貼りの技が生んだ美しい地球儀に想いを馳せて

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

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

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



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



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



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

りひらがな地球儀」なども作っており、ギフト商品としての人気も高い。

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

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

この地球儀は中世の地図をモチーフに、海洋部には羊皮紙の重厚な風合いを再現。縮尺5000万分の1の球を自転軸で支え、重厚感のある木製土台が高級感を演出する。コンパクトながら、他の大型と同じく1000件以上の情報が記され、いつまでも眺めてしまう。独特の温もりを生む手作業と一貫した国内製造から生まれた『昭和カートン』の地球儀。これからも見る人の夢を広げてくれるに違いない。



申込番号　14 A 40228

地球儀 アンティークタイプ

●サイズ／約高さ40×径26㎝、質量約800g
●素材／ポリスチレン、上質紙、ABS樹脂
※縮尺：5千万分の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。



東北の職人技術が息づく木の温もり溢れるトイ

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

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

南会津の工場を訪れると、木工を扱う場所にも関わらず床に落ちている木屑や端材が顕著に少ないことに



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」。



「木の国：日本」の職人によって一つひとつ愛情込めて作られている。

驚かされた。働いている職人にそのことを伝えると「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出会ったのは２０１０年のこと。職人たちの仕事ぶりを見てすぐ、富永さんは「ここでなら良いおもちゃができる」と確信を得たそうだ。しかしその矢先、震災に見舞われ、一度中断を余儀なくされる。それでも富永さんと職人たちは諦めなかった。『マストロ・ジェッペット』のプロジェクトはほどなく再開。安全を第一に考えた富永さんは口に入れても安全な塗料を採用し、地元の笹などを使った新素材の開発にも取り組んだ。

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

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



申込番号 14 W 60376

押すと飛び出す木のおもちゃ
GARAGE（ガレージ）

●セット内容／車庫、車各1
●サイズ／車庫：約高さ10×幅6.3×奥行9.5㎝、質量約182g車：約高さ3.3×幅5.2×奥行5.2㎝、質量約30g
●素材／車庫/本体：天然木、バネ：炭素鋼、車/天然木
※対象年齢：3歳～。車庫の上の煙突を叩くと車が飛び出します。



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。

牛の寝床となり、肥料として土に還るという。三つ目は「子ども一人、ドングリ一粒」。豊かな森を未来の子どもたちへ残すために森づくりにも力を入れている。野外散歩道なども整備し、人と自然が触れ合える場を提供。また、日本の木で作ったおもちゃを通じて子どもの創造性を刺激する遊び場「オークヴィレッジ木育キャラバン」を展開し、「木育」の輪も広げている。

重さも色も香りも異なる木で子どもの情緒を育む

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

手でふれたときの安全性を考慮し、丁寧に面取りを施し、無塗装で仕上げている。木肌そのものの色や手触り、香りを楽しめるのも無塗装ならでは。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　14 M 81863

寄木の積木セット(M+)

●セット内容／積木約26ピース
●サイズ／最大ピース：約タテ6×ヨコ12×厚み3㎝、最小ピース：約タテ3×ヨコ6×厚み2㎝
●素材／国産天然木（無塗装）
※ナラ、ホオ、トチ、サクラ、カエデ、ヒノキなどの国産天然木（お届けの時期により樹種が異なります）。色合いや木目、肌ざわり、重さのそれぞれ違う日本の木を集めました。全ピースに樹種名（ひらがな）の焼印入り。木のミニガイドブック付。対象年齢：3歳～。





赤ちゃんのためを思って作られた高機能な肌着

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

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

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





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



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



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

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

生地、縫製、着心地まで細部にわたり工夫が満載

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

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

申込番号 14 W 51636

ガーゼバスポンチョセット

●セット内容／ポンチョ・ガーゼハンカチ各1
●サイズ／ポンチョ：約タテ60×ヨコ102㎝（フード含まず）、ガーゼハンカチ：約タテ19×ヨコ19㎝
●素材／綿100%



14 W 51636

申込番号 14 W 60342

コンビオール（ベージュ）／
ガーゼハンカチセット（白）

●セット内容／コンビオール1、ガーゼハンカチ2●サイズ／コンビオール：適応サイズ：約50~60㎝、ガーゼハンカチ：約タテ35×ヨコ35㎝●素材／綿100%



14 W 60342



独自製法で柿渋染めに光 人と環境に優しい衣類ブランド

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

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

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

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

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


柔らかな色合いのグレーとピンクの生地。


柿渋の原料となる鳥取の西条柿。


一枚一枚丁寧に裁断していく。

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

柿渋の消臭効果
赤ちゃんの肌にも安心

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

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

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



申込番号 14 M 51415

ベビー用枕

●サイズ／約タテ20×ヨコ29×厚み5cm、質量約66g
●素材／側地：綿100%、詰物（わた）ポリエステル100%
※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あります。目安としてご利用ください。

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。

青森発

柔らかい曲線美のティッシュボックスがインテリアを彩る

木質の美しいブナの木をそよ風に揺られるような柔らかいフォルムにしたティッシュボックス。木製としては珍しい柔らかいフォルムなので、主張しすぎずインテリアに彩りを与えてくれる。木の風合いを残しつつもモダンでスタイリッシュなデザインは洋室・和室問わず使える。2009年グッドデザイン賞受賞。

1



14 M 21780

東京発

書く喜びをこの手に高級感溢れる大人の為の筆記具

1919年創業の『プラチナ万年筆』は、かつて「使いにくい道具」とされていた万年筆のイメージを打破し、便利で効率的かつスマートな存在へと進化させた。「ダブルアクション近代蒔絵」は、1本でボールペンとシャープペンのどちらも使える多機能筆記具。ブラックにゴールドの金属トリムを合わせた品格あるボディ。そこへ上品に和柄をあしらった。着物など和の装いのアクセントとしてもおすすめだ。

2



14 W 60096

大阪発

「かく」感性を刺激細部にこだわった愛用したくなる一本

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』。手触りや握り心地、書き心地などにこだわった数々のペンを生み出している。「クラフトラボ004」は、多機能でありながらシンプルな一本で、ローレットを心地よく回転させると2色のゲルインキボールペンとシャープペンシルの切り替えが可能。ボディには真鍮と洋白のいずれかを採用し、ボトルグリーンやガーネットレッドといったカラーとの組み合わせが絶妙で美しい。

3



14 W 50771

14 W 50774

申込番号 14 M 21780

1 BUNACO
スウィング ティッシュボックス(ダークブラウン)

●サイズ／約高さ11×幅28.5×奥行16.5㎝、質量約290g●素材／ブナ材、天然木突き板貼繊維板
※天然木を使用している為、木目・色合いは一つひとつ異なります。

申込番号 14 W 60096

2 プラチナ万年筆
ダブルアクション近代蒔絵(富士に鶴)

●サイズ／約全長14.4×径1.1㎝、質量約23.6g●素材／黄銅
※ボール径約0.7㎜、替え芯サイズ0.5㎜。油性ボールペン(黒・赤)+シャープペンシルの多機能筆記具。

申込番号 14 W 50771(ボトルグリーン)
申込番号 14 W 50774(ガーネットレッド)

3 サクラ クラフトラボ
クラフトラボ004 多機能ペン

●サイズ／約全長13.3×径1.1㎝、質量約27g●素材／ボトルグリーン:真鍮・アルマイト、ガーネットレッド:洋白・アルマイト
※ボール径約0.4㎜、替え芯サイズ0.5㎜、回転式。ゲルインキボールペン(黒・赤)+シャープペンシルの多機能ペン。

申込番号 14 M 51052(メンズ グレー)
申込番号 14 M 51061(レディース ピンク)

4 Reelaルームサボ ベロア

●サイズ／メンズ:適応サイズ約26~27㎝、レディース:適応サイズ約23~24㎝●素材／床革・人工皮革
※滑り止め加工なし。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 14 W 30656

5 カルデサック・ジャポン
フェイスタオル・バスエッセンス・ヒバチップS

●セット内容／フェイスタオル、青森ヒバチップS、バスエッセンス各1●サイズ／フェイスタオル:約タテ85×ヨコ35㎝、青森ヒバチップS:質量約120g、バスエッセンス:容量約300㎖●素材／フェイスタオル:綿(オーガニックコットン)70%・レーヨン30%、ヒバチップ:天然木(ヒバ)
※香りの感じ方には個人差があります。約3~6ヶ月経つと徐々に香りが薄くなります。

愛媛発

気取らない上質感 履きやすさを追求したルームシューズ

シンプル&リラックスがコンセプトのルームシューズブランド『Reela』。「ルームサボベロア」は、ベロアを使用した、裸足のような感覚ではけるルームシューズ。職人が一足一足丁寧に断裁して縫い合わせ、温かみのある風合いを生み出す。中敷には、粘りと耐久性に優れたEVAクッション材を使用。衝撃を包み込み、絶妙なフィット感を実現。インテリアに自然と馴染んでくれる気取らないデザインも魅力だ。

4



14 M 51061



14 M 51052

青森発

天然アロマで日常を豊かに彩る 青森ヒバのプロダクト

5

「青森ヒバ」の特性を活かした商品を展開する「カルデサック・ジャポン」。青森ヒバ精油を練り込んだオリジナル繊維で織りあげた両面パイルのフェイスタオル「フィリバ」。ヒバ精油を使用した「バスエッセンス」。「ヒバチップ」は優しいウッディな香りが楽しめ、ガラスまたは陶磁器に入れてアロマとしても楽しめる。



14 W 30656

奈良発

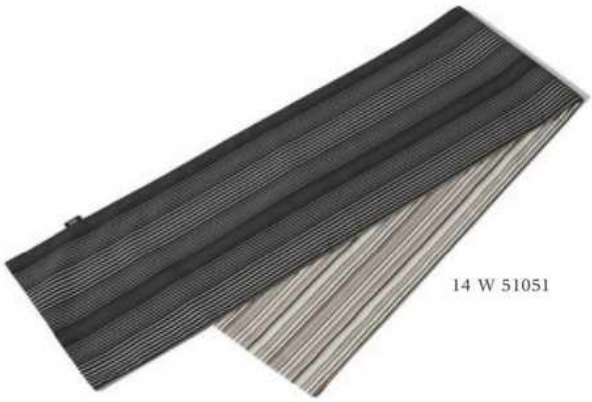
澄んだ青味 作品を引き立てる 品位のある墨色

伝統的工芸品「奈良墨」を今も変わらず伝統的な製法で作り続ける『呉竹』は、1902年に奈良県奈良市で創業された。繊細で緻密な作業は全て職人の手によるもの。「妙煙翰墨自在」は、条幅練習から本格的な作品作りまで幅広く使用できる、純黒の澄んだ墨色が特徴の一点である。画仙紙に美しい滲みや風格を生み出し、作品をより一層味わい深いものへと導いてくれる。

福岡発

1 現代によみがえった小倉織で 日常をモダンに彩る テーブルランナー

福岡県北九州市の特産品「小倉織」は、良質な木綿を使用した先染めによる伝統的な織物である。『小倉 縞縞』は、「現代的で汎用性のある小倉織」として生まれたブランド。光沢と立体感が美しいスタイリッシュな縞模様が特長で、地厚で丈夫かつしなやかな質感を持ち、使うほどに増してゆく風合い。息を吹き返した伝統の織物は、現代の暮らしに心地よく存在感を放っている。



14 W 51051

福井発

眼鏡の街、鯖江生まれ 可愛い犬猫モチーフの 遊び心あふれる老眼鏡



14 W 51053

3段階の度数を簡単に交換できる、手持ちタイプの老眼鏡。愛らしい犬と猫のモチーフなので、顔が見えるように胸ポケットに差すのも粋である。眼鏡の街として有名な福井県鯖江市で、長くサングラスレンズを製造販売している『乾レンズ』製。犬モチーフのベネチアンレッドと、猫モチーフのステンドグラスの2種類からどうぞ。



14 W 00634

14 W 00633

兵庫発

大切な樹木を いたわる 切れ味

庭に咲き誇る花々や室内に配された緑まぶしい草木。何かと慌ただしい現代においては、それらは一服の清涼剤のような存在だ。草花は心を込めて手入れするほど、その思いが伝わり、美しくなってゆく。それは、まるで愛情をもって我が子を慈しむよう。職人がつくった、枝葉を傷めない切れ味のよいはさみで、パチンパチンとひと枝ずつ丁寧に不要な枝を落とし、美しい形を保つ。そんな時間もまた、癒やしのひとときとなることだろう。



14 W 32400



14 W 32399

申込番号 14 W 51051
1 小倉 縞縞 テーブルランナー（リバーシブル）
●サイズ／約タテ150 ×ヨコ25cm●素材／綿100%

申込番号 14 W 51053
2 呉竹 妙煙翰墨自在 10.0丁型
●サイズ／約高さ2.9×幅5.6×奥行18.2cm（箱サイズ）、質量約150g●素材／煤・膠・香料

申込番号 14 W 00634（ステンドグラス／猫）
申込番号 14 W 00633（ペネチアンレッド／犬）
3 乾レンズ ローネットグラス 老眼鏡
●セット内容／フレーム、レンズ（+1.0・+1.5・+2.0）各1●サイズ／フレーム：約タテ5×ヨコ16×厚み0.4cm、質量約17~2 0g（度数によって異なります）●素材／フレーム：アセテート、レンズ：非球面プラスチックレンズ
※医療機器製造販売届出番号：27B3X00033000007。専用ケース、ひも付属。

申込番号 14 W 32400
4 源正宗 植木鋏
●サイズ／約タテ18.5×ヨコ11×厚み2cm、質量約240g●素材／刃物特殊鋼
※デザイン、仕様は変更になる場合があります。

申込番号 14 W 32399
5 源正宗 剪定鋏
●サイズ／約タテ20×ヨコ5.5×厚み2cm、質量約265g●素材／刃物特殊鋼
※デザイン、仕様は変更になる場合があります。

申込番号 14 W 60332
6 Komons リードディフューザー
●サイズ／約高さ30×径6.5cm（セット時）、容量約230mℓ

申込番号 14 W 30669
7 とみおかクリーニング ランドリーセット
●セット内容／粉末洗濯洗剤プラス（ミルク缶入り）、石けん（えり・そで用）、おしゃれ着用洗剤、衣類のコンディショナー、粉末洗濯洗剤オリジナル（詰替用）各1
●サイズ／粉末洗濯洗剤プラス（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、衣類のコンディショナー：容量約350ml、粉末洗濯洗剤オリジナル（詰替用）：容量約800g
※おしゃれ着用：バニラの香り、その他：無香料。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。

6 山梨発
空間を包みこむ自然由来のドラマティックな香り

「一番のユーザーは、自分や妻、二人の子どもたち」そんな想いが生んだ『Komons』の製品は、山梨県南アルプス市のKomons Fragrance Lab.で1点ずつ手作りされている。100%天然香料のリードディフューザーは、シトラスやハーブ、ローズ、ジャスミン、イランイランなど多彩な花の香りから始まり、パチョリやオークモスと、落ち着いた香りへの変化を楽しめる。日常を豊かにするやさしくも奥深い香りだ。


14 W 60332

7 北海道発
汚れ落ちスッ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』から洗剤セットをご紹介。可愛らしいミルク缶に入った「粉末洗濯洗剤」はバイオの力で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、頑固な皮脂汚れを落とす「洗濯石けん・えりそで用」、「衣類のコンディショナー」と「粉末洗剤の詰替」も一緒にお届け。



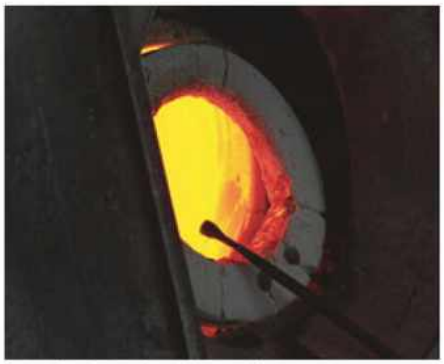
14 W 30669



手づくりの温もりが息づく美しいガラス製品

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

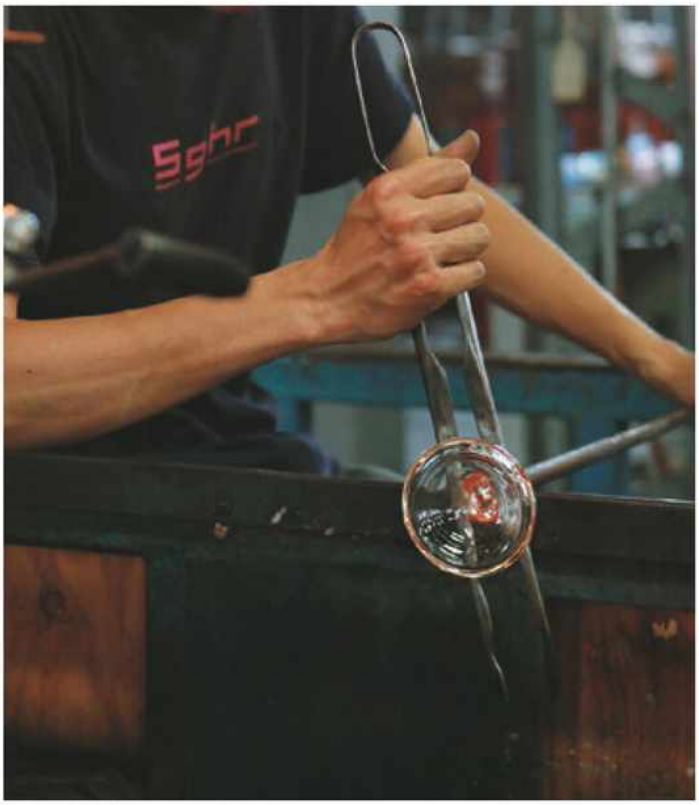
元々は受注生産が中心であったが、オイルショックを機に、自立型企業へと転換すべく、オリジナル商品の開発と販売を開始。1984年には、欧米、香港、シンガポール、オーストラリア等への輸出を開始し、その4年後には、チェコスロバキアより「吹き」および「グラヴィール」の最高技術者を招いて技術を学ぶなど、確かな技を生かして、ガラスづくりに取り組んでいる。世界中で多くの支持を得ている理由は、その独創性あふれるデザインと、そして何より、手にしたときに感じる〝手づくり〟の温かみに他ならない。手にした瞬間に思わず笑みがこぼれるような、手にしっとりと馴染むガラスの質感とフォルムにこだわっているのである。それら、ほとん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



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」ご紹介する優美なタンブラーにも、ガラス職人のそんな熱い想いが吹き込まれているのである。



申込番号　14 M 60333
Sghr スガハラ ブルーメ タンブラー
クリアー（花 レッド・白）

●セット内容／タンブラー2
●サイズ／約高さ12×径7.5cm、容量約300mℓ
●素材／ソーダガラス
※電子レンジ不可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。製造上、小さな気泡等が見られる場合があります。



伝統とモダンの融合 心に触れる金工品

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

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

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


仕上げの工程。表面や縁などを削り、形を整えてゆく。


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


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

ものづくりに真摯に向き合うこだわりが息づく風合い

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

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

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



申込番号 14 W 51064
豆皿セット（ねじり梅・稜花）
●セット内容／豆皿（ねじり梅・稜花）各1
●サイズ／ねじり梅：約高さ0.6×幅8.4×奥行8.4㎝、稜花：約高さ0.8×幅8.2×奥行8.2㎝
●素材／錫
※電子レンジ不可。



申込番号 14 W 51063
豆皿セット（雪輪・木瓜）
●セット内容／豆皿（雪輪・木瓜）各1
●サイズ／雪輪：約高さ0.8×幅8.2×奥行8.2㎝、木瓜：約高さ0.6×幅9.2×奥行8.3㎝
●素材／錫
※電子レンジ不可。

伝統と技術が調和した進化を続ける波佐見焼

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

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

広々とした工場では、機械や道具に囲まれながら多くの職人が作業を行う。なかでも印象的なのは、棚にずらりと並んだ様々な形やサイズをした真っ白なパット。この柔らかいパーツにインクを付けて、スタンプのように絵付けしてゆくのが「パット印刷」だ。クッション性抜群のパットは、多種多様な器にフィットし、幅広い表現の印刷が可能。生産性のよさも魅力で、機械が作動するとリズミカルに作業が始まり、一日に何百個もの新しい絵付けができあがる。

高度なパット印刷技術が生む繊細かつ優美な「青海波文」

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

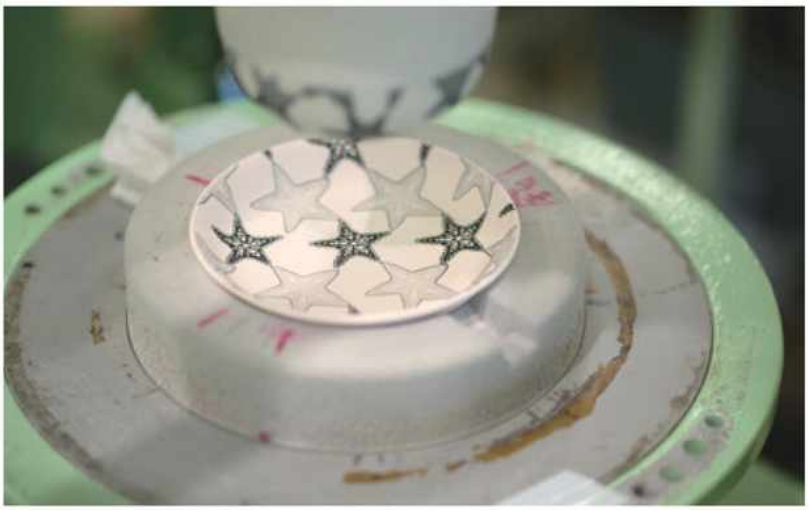
「波佐見焼には特徴がないことが最大の魅力」と、常務取締役の大久保利明さんは話す。デザインや技法に縛りがなく、自由度が高いのは波佐見焼ならでは。これまでも、時代に寄り添いながら変化を遂げてきた。新しい技術やデジタル表現などを積極的に取り入れながら、人の手にしか生み出せない風合いも大切に守り続ける高山。型にはまらずに、果敢にチャレンジし続ける彼らは、きっとまた新たな波佐見焼の魅力を生み出してくれることだろう。



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



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



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



申込番号 14 W 50612

波佐見焼 絵変り 桔梗渕高台小皿揃

●セット内容／小皿5
●サイズ／約高さ3×径10.2㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。柄の出方が一つひとつ異なる場合があります。



独自の文化が息づく鍋島焼
格式高い磁器をもっと身近に

「鍋島焼」は、かつて大名や将軍がこよなく愛した日用品。江戸時代、現在の佐賀県伊万里市大川内町にて、将軍への献上品をつくるために鍋島藩が藩窯を築いたのが始まりだ。そこでは、肥前国の有田で集められた選りすぐりの職人によって、庶民の手には決して渡らない最高の品が生み出されていた。

創業60余年の『鍋島虎仙窯』は、「鍋島焼」を継承し続けてきた窯元である。初代の川副為雄さんは、「青磁を世に広めたい」と、青磁釉薬の研究を始めた。「青磁」とは、青磁鉱石による釉薬を施した磁器である。割れやすく扱いが難しいことから「商売には不向き」と言われていたが、10年に及ぶ研究が実り〝製品化〟に成功。日用品としての青磁は、こうして誕生した。

現在『鍋島虎仙窯』では、「鍋島青磁」「色鍋島」「藍鍋島」の3つの技法を用いた製品づくりを行っている。瑞々しい翡翠色を纏った「鍋島青磁」。呉須の藍色による染付に、「赤・緑・黄」の3色で表現される「色鍋島」。藍一色、濃淡のみで優雅に描かれる「藍鍋島」。どれも「鍋島焼」を語る上では欠かせない伝統技法。「鍋島焼の



青磁を砕いて溶かした釉薬に、付けては乾かす作業を繰り返し行い、時間をかけて「釉がけ」をする。



大川内山で採取される「青磁鉱石」。
この黄色い鉱石から美しい青磁色が生まれる。



「下絵付け」の作業は絵付け職人の手描きによる。
古くから使われている紋様に現代的な解釈を加えたデザインが描かれる。

魅力を多くの人に知ってもらい、未来へ繋ぎたい」と、三代目・川副隆彦さん。先代が残した技術や想いを大切に受け継ぎながら、新たなミッションとして「鍋島焼文化の確立」を掲げ、その魅力を発信し続けている。

伝統を未来へ繋げる鍋島焼の新たな魅力

全ての工程は、職人による手作業を基本としている。中でも、100%天然の青磁鉱石を用いた「釉がけ」は時間をかけて行われる作業。何度も繰り返し塗り重ねることで、ぽってりとした厚み、透明感のある表情が生まれる。成形された磁器に施す「絵付け」では、下絵付け・上絵付けと工程を踏み、手描きによって見事な風合いが映し出される。

「伝統を生かしながら現代的な解釈を随所に盛り込んだ製品づくりを心がけています」と、川副さん。茶器や酒器、マグカップに茶碗といった日常に取り入れやすい製品を展開しながら、1998年には、新たなブランド『KOSEN』を立ち上げた。美術品としても日用品としても楽しめる、新たな「鍋島焼」。大胆に描かれる、独創的で自由なデザインにワクワクさせられる。

卓越した技術がつくりだす唯一無二の表現、歴史ある背景がもたらす独特の奥行き。実際に触れ、その魅力をたっぷり味わっていただきたい。



申込番号 14 W 40932
鍋島青磁
煎茶碗・茶托ペア
●セット内容／煎茶碗・茶托各2
●サイズ／煎茶碗：約高さ5.5×径8.2㎝、容量約120㎖、茶托：約高さ1×幅8.5×奥行8.5㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。キッチンクロス付。



自然木と職人技が織り成す美しい文様が日々を彩る

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

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

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

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



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



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



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

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

幾重もの手技から生まれた文様がお茶の時間を格上げ

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

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

寄木の文様を複雑にするほどに、また多くの文様を組み合わせた「種板」を作るほどに工程が何倍にも増していくが、本間さんはこう話す。「60年やってもどんどん作りたい文様が増えていきます。複雑になるほど職人魂が燃えるってものです」

「貼り」の角盆は、精緻で多彩な文様の組み合わせと、自然の木によるさまざまな色の違いに魅せられる一品。何気ない日常の時間に、美しく上質な華を添えてくれる。



申込番号　14 W 40435

貼り8寸角盆（小寄木）

●サイズ／約高さ2×幅23.7×奥行23.7㎝
●素材／天然木
※手作り品の為、サイズ・模様・色目が異なる場合があります。



木とは思えない薄さと軽さ 道産白木の端正なうつわ

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の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、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2㎜と紙のような薄さが特徴の「Kamiグラス」。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。

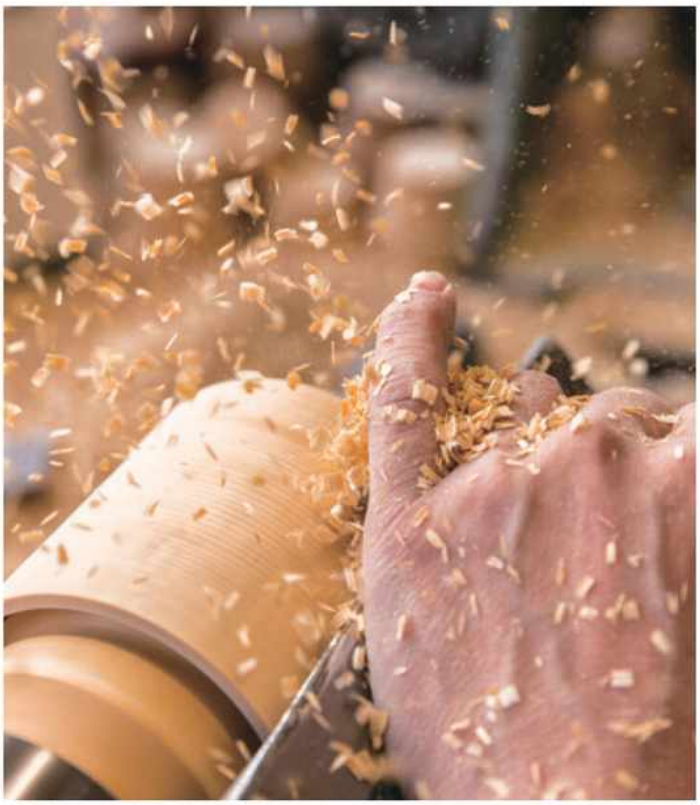
「薄いコップってガラスだとあるけど、木でやったら面白いかも」。



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受け入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グラスはシリーズ化し「Ｋａｍｉマグ」や、ソーサーや小皿として使える「Ｋａｍｉプレート」も生まれた。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そうな意匠に日本文化の魅力を添えている。



申込番号　14 M 20662

Kamiマグ(M)・グラス ワイド(M)

●セット内容／マグ(M)、ワイド(M)各1
●サイズ／マグ(M)約高さ7.8×径8.5㎝、容量約250㎖、ワイド(M):約高さ9.1×径約8.1㎝)、容量約300㎖
●素材／天然木(セン)ウレタン塗装
※天然木を使用している為、木目は一つひとつ異なります。



申込番号　14 M 20663

Kamiマグ(M)・プレートセット

●セット内容／マグ(M)、プレート各1
●サイズ／マグ(M)約高さ7.8×径約8.5㎝、容量約250㎖、プレート:約高さ1.9×径18㎝
●素材／天然木(セン)ウレタン塗装
※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。

産地はじつは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柾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



桜の樹皮で、重なった部分を丁寧に縫い留める。



2〜3日間ほど乾燥後、歪みを調桜の樹皮で、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の要る仕事だ。

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わっぱができあがる。

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。曲げわっぱに対する姿勢はいつも前向きだ。

ある日、夫人に「筒型ばかりで使いにくい」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酒器セットで、おうち時間を美味しく楽しく。



申込番号　14 W 30614

徳利1合・ぐいのみ大セット

●セット内容／徳利（1合）、ぐいのみ大各1
●サイズ／徳利：約高さ11×径6㎝、容量約225ml、ぐい呑み：約高さ6.2×径6㎝、容量約80ml
●素材／天然木（ウレタン塗装）
※電子レンジ不可。手作り品の為、サイズ・色・木目の出方が異なる場合があります。



伝統文様×モダンデザインで400年の技術を未来に繋ぐ

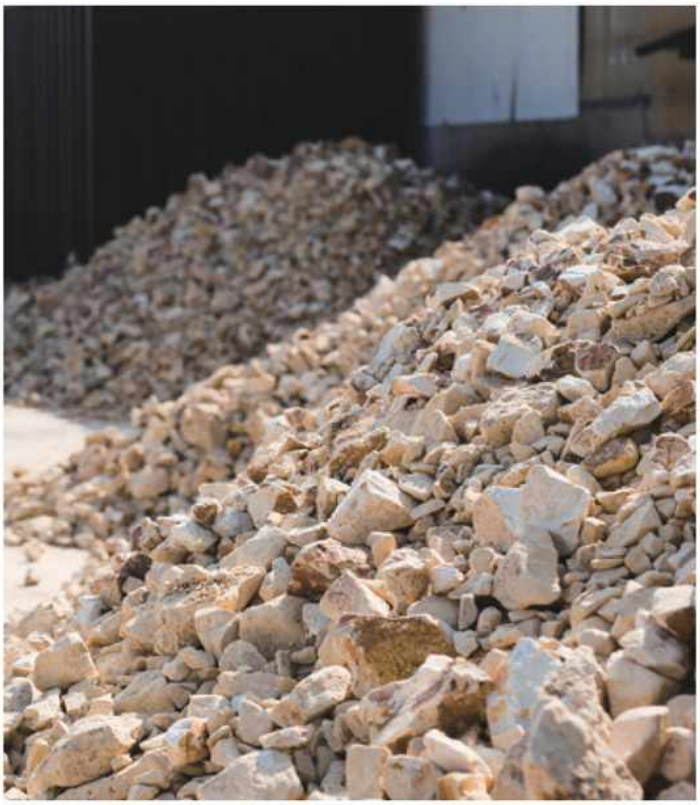
有田・波佐見といえば、誰もが知るやきものの産地である。1616年に有田町で磁器の原料となる陶石が発見されたことをきっかけに、日本で初めて磁器が作られるようになり、それから400年あまり経った現在でも、全国有数の磁器の産地として、世界中でその名が知られている。

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

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


グラスは手鋳込み成形で生地を作成。


一つひとつ職人の手仕事で釉薬をかける。


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

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

古から次世代へ継承される有田焼・波佐見焼のカタチ

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

今回キハラが手がけたのは、「和モダン」というキーワードをもとに、100以上ある窯元から今プロジェクトに合う波佐見焼窯元を選出し、何度も話し合いや試作を繰り返しながら生まれた酒器セットだ。

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



申込番号　14 W 60323

桝酒グラスセットペア

●セット内容／グラス・桝各2
●サイズ／グラス：約高さ9.5×径5.5㎝、容量約150㎖、桝:約高さ5.5×幅6.7×奥行6.7㎝、容量約170㎖
●素材／磁器
※電子レンジ可。手仕事の為、サイズ・色が異なる場合があります。

江戸時代の器から発想を得た 卵の殻のように繊細な有田焼

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

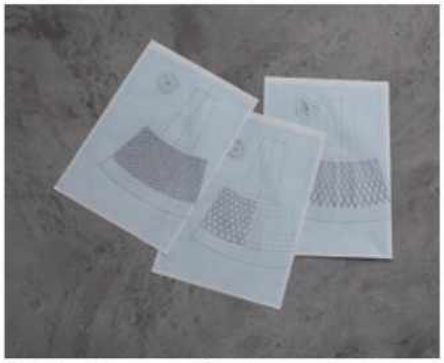
そんな古の器からインスピレーションを受けて作られたのが、有田焼の窯元『やま平窯』の「エッグシェル」シリーズだ。一般的な陶土より粒子が細かく、白さの度合いが強く、ガラス質を多く含む陶土を使い、成形工程に改良を重ねたことで、透き通る白さと薄さ1㎜以下を実現した。「繊細」や「上品」といった言葉がしっくりくるこの器は国内のみならず海外でも高く評価され、毎年香港で開催されている飲食業界のエキスポ「レストラン&バー香港」にも出展している。

『やま平窯』は業務用食器専門の窯元として昭和47年（1972）に





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



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



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

創業。有田焼は分業が多いが、ここでは一貫製造を可能とする自社工場を持つ。長く有田焼のメーカーとして培ってきた経験をもとに2011年頃から家庭用食器を視野に入れたオリジナル商品の開発を開始。その最初のシリーズが「エッグシェル」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。一晩乾燥させたものを水のついたスポンジでなめらかにするのだが、少しでも力が加わると割れてしまうため、絶妙な力加減が要される。素焼きした後、内側だけに釉薬をかけ、外側は筆を使って化粧土を巻くように描いていく。こうすることで焼き上がった時に凹凸のある質感を醸し出す。「繭」や「障子」をイメージしたのだそうだ。本焼きした後、窯から出したものに金彩などを施して再度焼き付け、完成する。

ゆるやかにくびれた形状が特徴的な「ピルスナー」は、350㎖の缶ビールがちょうど1缶入るサイズだ。手に持つとふわりと軽く、優しい質感で、光にかざせば器全体がほのかに光る。さらに飲み物を注げば液体が透けて見え、口に付ければすっとなじむ。

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



申込番号　14 W 60322

エッグシェル ピルスナー ペア

●セット内容／ピルスナー2
●サイズ／約高さ15.7×径7.3㎝、容量約385㎖
●素材／磁器
※電子レンジ不可。手作り品の為、サイズが多少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う。『ARAS（エイラス）』は、石川樹脂工業株式会社が展開する樹脂の新たな価値を切り拓くブランドだ。

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

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

自然の造形を映す工芸品のような質感

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

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

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

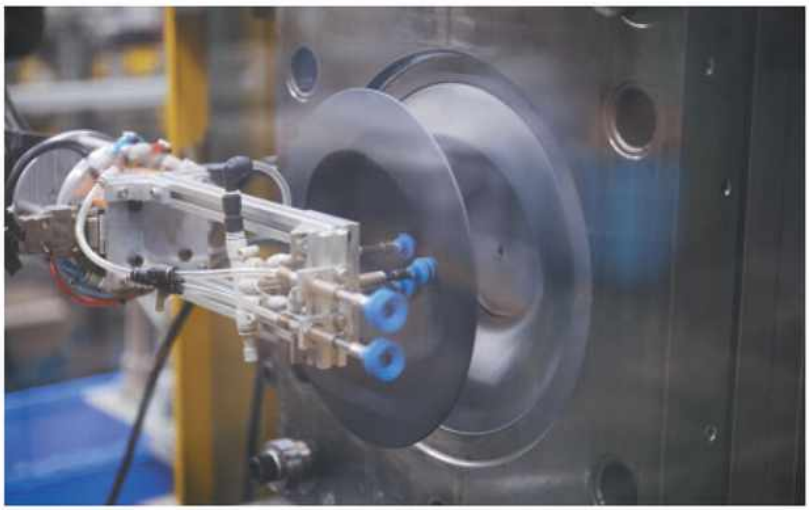
「妥協の選択ではなく、日常で自然に手にしてほしい」と、デザイナーの上町達也さん。樹脂ならではの扱いやすさと工芸品のような温もり。それを見事に両立させた美しい製品は、どこか肩の力を抜いて使えて心地よい。私たちの暮らしにそっと寄り添い、新たな楽しみを与えてくれることだろう。



小さな粒状に加工された樹脂を機械へ入れ高温で溶かしてゆく。



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



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



申込番号 14 W 60334

ARAS深皿スクープ・大皿ウェーブ・
ななめ小鉢セット（グレー）

●セット内容／深皿、大皿、小鉢各1
●サイズ／深皿：約高さ5×径25.7㎝、大皿：約高さ1.1×径27.5㎝、小鉢：約高さ4.2×幅9.3×奥行8.6㎝
●素材／コポリエステル樹脂（トライタン）、GF(ガラス繊維)
※電子レンジ不可。



色に形、使い心地まで美しい自由な発想が生む美濃焼

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

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

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



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



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



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

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

固定概念を持たないものづくり 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、気付くと100以上になっていたという。数種の色をかけ合わせた〝新色〟の試作の際は、窯から出すまでどのような色になるかは予測不能。その出来栄えに踊り上がることもあれば、肩を落とすこともあるそうだ。

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



申込番号　14 M 40811

フルム　ボウル・マグペア

●セット内容／ボウル、マグ各2
●サイズ／ボウル：約高さ6.5×径11.5㎝、マグ：約高さ6.8×径9.2㎝、容量約250㎖
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、サイズ、色、柄の出方が異なります。商品の特性上一つひとつ柄が異なります。風合いとしてお楽しみください。



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代目を父に持つ礒部めぐみさんは、「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いけれど、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だが、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ため、使うほどに色合いが微妙に変化していく「萩の七化け」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 14 W 40927
Shikisai
ボウルM・Lセット

●セット内容／ボウル（M・L）各1
●サイズ／M：約高さ5.5×径16.8㎝、L：約高さ6.2×径21.5㎝
●素材／陶器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



青色の絵付け鉢が伝える繊細かつ大胆な美しさ

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

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

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

明治15年（1881）、梅野政五郎によって開窯された『梅山窯』は愛媛県砥部の中で最も大きな窯元。50名ほどの職人を抱え、現在は6000~7000種類もの磁器を作っている。暮らしに寄り添った〝かたち〟、自然を感じられる〝文様〟、素朴で美しい〝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、なずな、赤線三つ葉、呉須赤菊など、オリジナルの文様はすべて自然をモチーフにしたもの。シンプルでありながら奥深いこれらの文様は「梅山様式」という一筆書きの技法で、呉須を含ませた筆を使って一つひとつ描かれており、それぞれの表情を楽しむことができる。釉薬をかけて1300℃の窯で焼くと、なめらかな白磁に呉須の青色が浮かび上がり、その姿はなんともすがすがしい。

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



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。



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。



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。



申込番号 14 M 22228

砥部焼 呉須唐草平鉢・小鉢セット

●セット内容／平鉢1、小鉢2
●サイズ／平鉢：約高さ6.5×径22㎝、小鉢：約高さ4×径11.7㎝
●素材／磁器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。

「もっと身近に、楽しく」を体現する漆器デザイン

漆の歴史は石器時代まで遡る。アジアで広く生育する漆の木は、古くから防腐・防水塗料として重宝されていた。漆が持つその独特の質感や美意識を見出し、工芸として独自に発展させてきたのが日本であり、世界から「ジャパン」と称される日本を代表する伝統工芸にまで成長した。

創業100年以上の歴史を持つ老舗漆器メーカー『山田平安堂』の創業者、山田孝之助さんもその漆の魅力に気が付いた一人。京都の『京漆器』にて自ら修行を積んだのち、「東京で漆器を広めたい」という想いで、1919年『山田漆器店』を日本橋に創業。後に『山田平安堂』に改名。現在は4代目山田健太さんが代表を務め、〝漆器を通じたライフスタイルの提案〟というコンセプトに基づき、漆器の魅力を発信し続けている。

漆器の作業工程は複雑だ。デザインが決まると、まずは木地師が「木地挽き」と呼ばれる形状を作る作業を行う。その後、木が余分な水分を吸収しないよう木に漆を浸透させて固める「木地固め」を行う。ここからが「塗り」の工程だ。最初に、表面を平にするために「下塗り」と呼ばれる下地を重ね、次に、漆の密着を良くするための「中塗り」で土台を作り、最後にほこりや塗りむらに気をつけながら丁寧に「上塗り」を塗り重ねる。その後、鮮やかな色味で漆器の表面に文様などを描く「蒔絵」が加えられて完成だ。

美しさと機能性が備わった日常的に楽しめる漆器の魅力

「弊社の商品は、ほとんどがオリジナルデザインです。〝漆器をもっと身近に〟という想いで自社で考案したアイデアを商品化しています」と、事業推進部の鈴木一弥さんは話す。広々とした代官山のショールームにはテーブルウェアはもちろんのこと、文具にアクセサリーに小物といった、馴染みのあるものから目新しいものまでズラリと漆器が並び、〝身近な調度品〟としての漆器を感じることができる。

「漆器は耐久性に優れ、手入れも簡単で、意外と扱いやすいんです。どんどん使って欲しい。日々使うことで〝風合いの変化〟も楽しめます」と鈴木さん。例えば、「溜塗」が施されている漆器は、経年によって徐々に色味が明るくなり、艶も増してゆく。透明感も高まり、光に透かすと木目が浮かび上がってくる、といった独特の変化を味わえるのだという。

使うほどに風合いが変化し、艶も増す自分だけの漆器。大切に長く使い続けることで得られる〝育む楽しさ〟こそが、漆器の最大の魅力であろう。


漆器の土台となる木材は、「木地師（きじし）」と呼ばれる専門の職人により、ろくろを用いて加工される。


漆の塗り見本。漆器の色は主に「上塗り」の工程で決まる。専門の職人「塗師（ぬりし）」の腕の見せどころ。


代官山に佇む開放的なショールーム。
約600〜800種類ものバラエティ豊かな漆器が並べられている。



申込番号 14 W 60326

寿恵広鉢夫婦 古代朱/黒

●セット内容／鉢2
●サイズ／約高さ7.5×径17㎝
●素材／フェノール樹脂と木粉の成型品（漆塗）
※電子レンジ不可。



伝統を活かした確かな品質と素朴でいて頑丈な「石見焼」

昔ながらの「石見焼」を継承する窯元『吉田製陶所』は、島根県浜田市の山間にある。工房に着くとまず目に入ってくるのが、築120年以上経つという土壁でできた作業所。その中で黙々とろくろを引いている男性がいる。職人の吉田好幸さんだ。さらに作業場の向かいでは、なにやら見慣れない大きな機械がガタンガタンと動いている。

「これは粉砕機といって、土作りの最初の工程で使用します。うちの土作りはめずらしいですよ」とにっこり笑う吉田さん。吉田製陶所では、土作りからすべて自分たちで行う。「水簸（すいひ）」という方法で、まずは粉砕した土を流水にさらし、砂や小石などの砂礫を取り除く。純粋な粘土分だけになったら、泥水を脱水機にかけ、時間をかけて水分を絞る。その後ゆっくり脱水し、ようやく石見の命であるきめ細かい粘土ができあがる。こうしてできた粘土は耐火度が高く、よく焼きしまり、丈夫なやきものになるという。

石見焼の特徴は土だけでなく、その作り方にもある。江戸時代より高さ60㎝以上にもなる大物の水甕を作



歴史があり、昔ながらの伝統を守りつくっている吉田製陶所の成形窯場。



じっくりゆっくりと自然乾燥されている陶器たち。



すべて手ろくろで制作される吉田氏の陶器。

っていたため、「しのづくり」と呼ばれる独自の技法が発展した。これはある程度の高さまでろくろで引いたら一度乾燥させ、その上に棒状の粘土を繋ぎ、またろくろで引くという方法だ。30㎝ほどのものであれば、粘土の塊からぐっと持ち上げ引く「生づくり」で製陶する。

伝統の技で作り上げる実用性も兼ねた艶のある大鉢

「どうやったら早く上手く作れるか毎日試行錯誤ですね。でも楽しいですよ」と吉田さんはいう。できた製品は数日乾燥させ、いよいよ窯詰めだ。まずは100度くらいで水分を飛ばし、200度まで上げる。吉田さん曰く、この200度が肝だという。ここで割れないようにじっくりと焼き、最後は一気に1300度まで上げる。そのまま32時間ほど焼成すると、熱によりガラス質が溶けて融合し、ちょっとやそっとでは壊れない頑丈なやきものになる。「あまりに壊れないので、一度買ったらみなさん次に買う必要がないんですよ」と笑う。

しっとりとして艶やかな色合いの大鉢は、丸みを帯びた形状で、口元の部分が太く丸く欠けにくい作り。使えば使うほど味がでる石見の陶器。一つひとつ職人の手によって生み出される日用品としての芸術を、ぜひ普段の生活に取り入れてみてほしい。



申込番号　14 W 01097

玉渕大鉢

●サイズ／約高さ9×径20㎝
●素材／陶器
※電子レンジ可。
手作り品の為、色・サイズが異なる場合があります。
制作の特性上完全な円形ではありません。



よりおいしく、使いやすく『萬古焼』の急須の進化形

三重県四日市市と菰野町周辺に伝わる『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（1736～1740）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、破損さ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。プラスチックや金物の茶こしを使わないので、お茶の味を損なうことがない。



茶こし穴を開けるために使う道具「ポンス」。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つずつ手作業で蓋のつまみを成形。
本焼成では約1250℃でしっかり焼き締める。

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。石膏型で形をとり、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1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きにくくした内側、蓋を押さえる指をかけるくぼみも、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。

セットの蓋置皿は、蓋を置くだけでなく、すすり茶にも使えるもの。茶葉と少量の湯を入れ、碗に移して飲めば、香りや甘みをより強く感じられるだろう。「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。



申込番号　14 W 20309

焼締め茶器揃角小 蓋置皿付

●セット内容／急須・皿各1、碗2
●サイズ／急須:約高さ9.5(フタ含む)×径10.5㎝(持手含まない)、容量約300ml、碗:約高さ4×径6㎝、容量約50ml、皿:約高さ2×径10.2㎝
●素材／陶器
※電子レンジ不可。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



丈夫で扱いやすく美しい ふと日常にある、白い道具

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

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

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

職人魂がつくりだす、変わらぬ美しさと性能

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

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

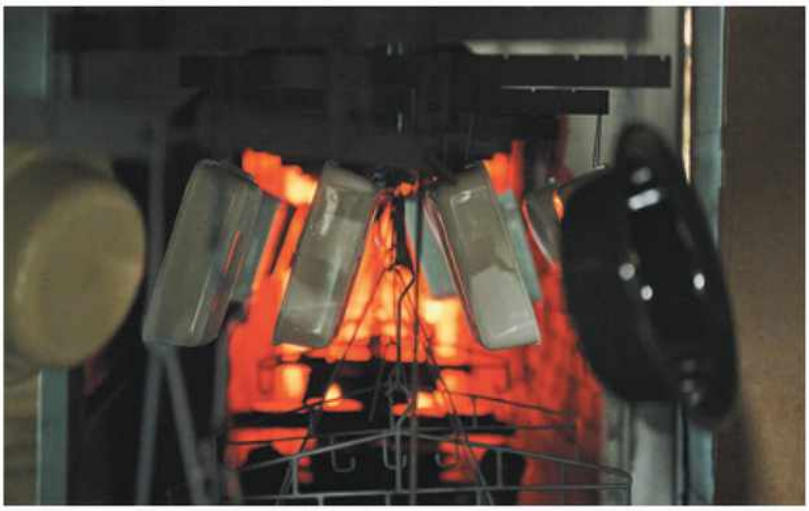
いつの時代も変わらず職人魂を貫き、使いやすくて美しい、普遍的な機能美を生み出してきた野田琺瑯。その軸をぶらさず、丁寧なものづくりを続けてきたからこそ、今の信頼がある。ふと気づくと日常にある道具。使うたび、便利さや安さだけでは語れない〝本質的な価値〟を、そっと教えてくれる。



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



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



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



申込番号 14 W 60325

ポトル・TUTU保存容器（S）セット

●セット内容／ポトル、TUTU保存容器（S）各1
●サイズ／ポトル：約高さ17.5（フタ含む）×直径13cm（持手含まない）、厚み約1mm、容量約1.5ℓ、質量約900g、TUTU保存容器：約高さ9.3（フタ含む）×径11.6cm、容量約800mℓ
●素材／ポトル：ほうろう用鋼板（ほうろう加工）、天然木、TUTU保存容器：ほうろう用鋼板（ほうろう加工）、EVA樹脂
※ポトル：電磁調理器200V可。電子レンジ不可。調理時は持手が熱くなりますので、鍋つかみ等をご使用ください。TUTU保存容器：電子レンジ不可。ポトル適正容量約1ℓ。



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、国内生産の多くを占める。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、アフリカのジンバ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、ペタライトを加え、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と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。土にはペ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。スープやシチューなどもおいしくできあがる。



申込番号　14 M 50640

丸型ごはん鍋5合炊き（ブラック）

●サイズ／約高さ17.5（フタ含む）×直径19㎝（持手含まない）、容量約2.3ℓ、質量約2.2kg
●素材／耐熱陶器
※1~5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。
キッチンファブリック付。



元エンジニアの設計と職人の技の融合

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

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

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

研究と開発を繰り返し、すりおろしやすさに特化

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

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

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



潮風が気持ちよく吹き抜ける元重の窯場全景。



職人の手が入ることにより、使い勝手がぐんとよくなる。



じっくりゆったりと自然乾燥されているすり鉢。



申込番号 14 W 01096

おろし器（大）・すり鉢（大）・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4×径18.5㎝、すり鉢：約高さ10.5×径17.5㎝、すり棒：全長約23㎝
●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）
※手作り品の為、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。

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4㎜ほどのサッカーボールのようなかたちをした小さな種子。これらが育つまでに30年以上かかるそうだ。山の南側に生えている木は、日の当たる側面とそうでない側面の差が激しいため、年輪が歪み楕円形になる。北側に生えている木は、円形になっている。原木の丸太を指差しながらまた池さんが教えてくれた。

森の中に入ると、その心地好い〝森の香り〟に思わず深呼吸をしたくなる。森の中には動物の亡きがらや排泄物といった堆積物がたくさんあるはずなのにも関わらず、その臭気を感じず爽やかな空気が保たれているのは〝森の香り〟の正体、「フィトンチッド」と呼ばれる成分のおかげだそうだ。

また、日本の檜のなかでも特に油性分〝ひのきオイル〟の多い四万十檜は、水切れがよく、乾燥に強く耐久性に富んでいる。

間伐材を余すことなく使う環境に配慮した製品

土佐龍で使っているのは、檜の間伐材、建築材等の端材だ。それらを余すところなく、有効に利用できるような加工の方法や商品のラインナップが考えられている。

「木を大事に考えていくと、喜んで大切に使ってくれる人に使ってほしいですね。プラスチックのものよりも少し高いけれど、『ちょっと高かったから大切に使おうね』という人に使ってほしいと思うんです。無機質なもののなかで生活をするよりも、木のなかで生活をしていた方が、生活が潤うと思うんですよ」。

四万十檜の魅力を誰よりも知っている池さん。今の目標は、その惚れ込んでいる四万十檜を用いて「世界一のまな板屋になること」だと教えてくれた。

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、世界中のキッチンを檜の爽やかな香りで満たす日はそう遠くないかもしれない。


四万十地域の原木集荷場。


カンナがけで表面を加工。

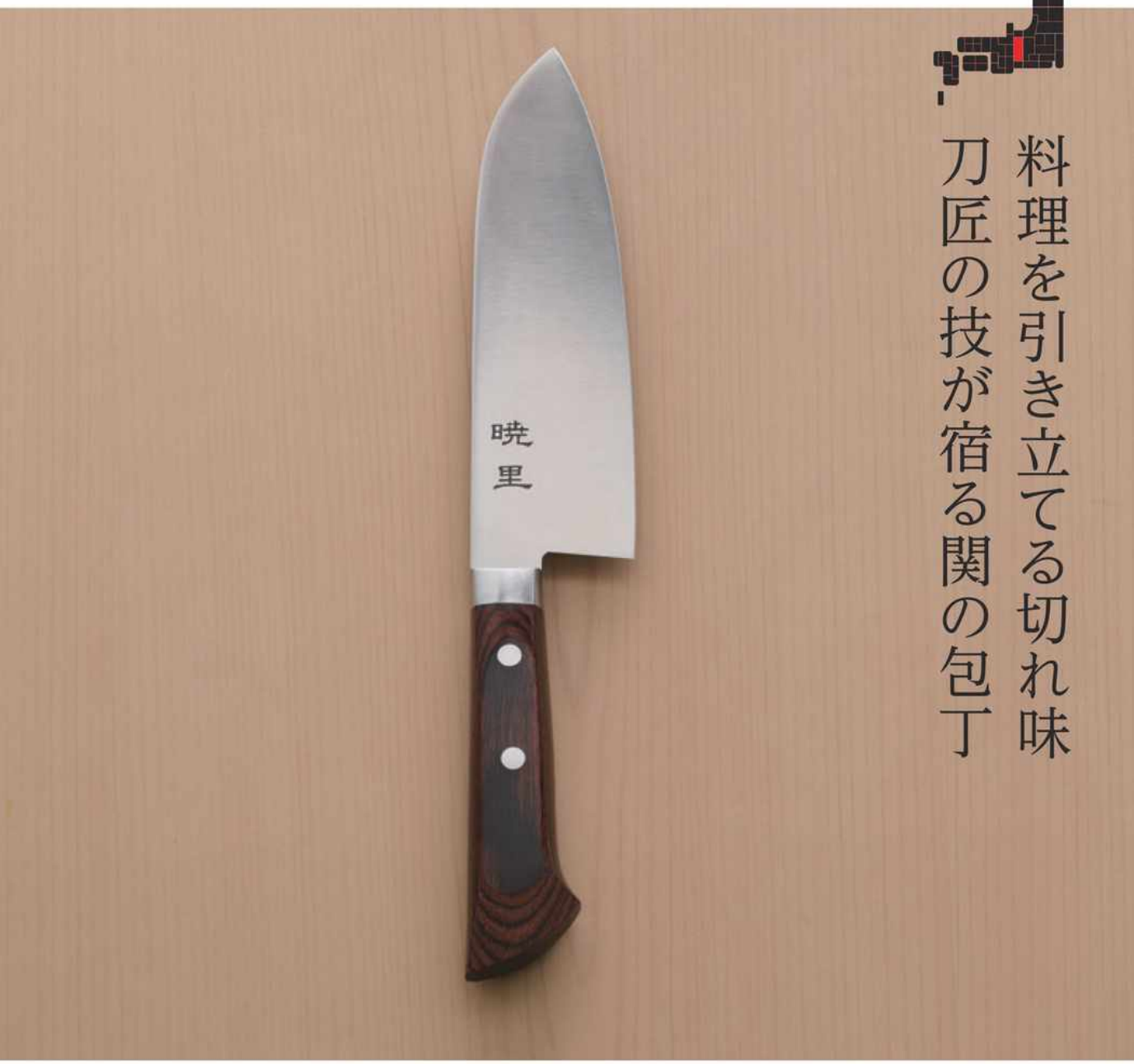

まな板のサイズに合わせて寸法切りを行う。



申込番号 14 W 51630

四万十ひのき 極め 一枚板まな板

●サイズ／約タテ24×ヨコ40×厚み2㎝、質量約780g
●素材／天然木（四万十ひのき）、ステンレス鋼、ニッケル
※天然木を使用している為、木目は一つひとつ異なります。



料理を引き立てる切れ味 刀匠の技が宿る関の包丁

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

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

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


プレスして型取りするのも一本一本手作業だ。


焼いた鉄をハンマーで叩いて伸ばし仕上げる昔ながらの製法を守る。


この道20年の職人による刃付け。神経を研ぎ澄まし、数ミリ単位で削る。

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

刃物用に開発された刃材 持ち手には積層強化木を使用

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

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

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



申込番号 14 W 90588

暁里 三徳包丁

●サイズ／全長約29㎝、刃渡約17㎝
●素材／刃部：ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄：茶色積層強化木
※色・木目の出方が異なる場合があります。



使いやすく機能的なほうろうの シンプルでモダンな新しいカタチ

鉄の表面にガラス質を焼き付けたほうろう。鉄は強い金属だが、錆びやすいという欠点がある。一方のガラスは美しいが、壊れやすい。鉄の「剛」とガラスの「美」を合わせることで、互いの欠点を補って長所も生きる、新しい素材に生まれ変わる。

実用品としてのほうろうが日本に伝わったのは、明治時代に入ってからだ。ステンレス素材が現れるまでは台所製品のほか、洗面器や医療器具、浴槽などにも幅広く使われた。

ほうろうの長所として最初に挙げられるのは、保温性に優れた点である。加えて酸にも強く、臭いや汚れ、キズもつきにくく、お手入れも簡単で清潔さを保つことができる。

多くの特徴を持ち、ソースやジャムを煮込むのにも重宝するほうろうを作り出すのは、日本の職人の卓越した技である。まず、ガラス質の釉薬をかける前に、鍋やケトルに成型した製品の表面に付着した油分をしっかり落とす。溶剤に入れて油を落とし、その後で中和して施釉工程に進む。最初は、鉄とガラス質を接着しやすくするためにグランドコートを行う。窯で焼いた後、今度は白の



2回目の施釉は、白い釉薬をかける。



窯の温度は800〜850℃ほど。4分ほど焼けば、ガラス質が定着する。



カバーコートと呼ばれる2回目の施釉が終わると自動的に窯へと送られる。
釉薬のコーティング部を避けて、鍋や保存容器をぶら下げる。

釉薬であるカバーコートを施す。隅々まで厚みを均一に仕上げるため、ベテランの職人が作業にあたる。

清潔感と個性溢れる乳白色と天然木の組合せ

数多くの長所を持つほうろうをより使いやすく、美しい暮らしの道具として提案したのが『ｋａｉｃｏ』。その名前はシルクのように白い「蚕」と、どこか懐かしさが漂う「懐古」というふたつの言葉から付けられた。

このミルクパンは、エッジがカールしており、粘り気のあるミルクやスープも注ぎやすいつくり。加えて熱を受けやすくするために底広の形状となっている。

デザインは武蔵野美術大学教授でもある小泉誠さん。小泉さんは「デザインされた道具は使われることを前提につくられている。素直に形にしていくと、潔い形になった」という。清潔感のある白のシンプルなほうろうは、台所にあるだけで、インテリアの一部として溶け込む。

通常のほうろうでは端部までは加工せず、その部分に錆が出る場合もある。この『ｋａｉｃｏ』シリーズでは端の細部にまでほうろう加工を施しており、釉薬をかける職人の丁寧な仕事を感じることができる。

再びほうろうの良さが見直されている昨今、長く愛用できる道具をぜひお手元に。



申込番号　14 W 30615

ミルクパン

●約高さ9.5×径15.5㎝（持手含まない）、厚み約1㎜、容量約1.45ℓ、質量約630g
●素材／ホーロー用鋼板（ほうろう加工）、天然木
※電磁調理器200V可。タオル付。



心を豊かにしてくれる使って育てる鉄器のある暮らし

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

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

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



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



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

日常で重宝される小ぶりで使いやすい鉄鍋

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。

「ちょこっと鍋深形」は、トースターなどにもすっぽり入る小ぶりなサイズ。本格的な鉄鍋でありながら使い勝手のよさに惹かれる。鍋の側面から熱がゆっくり伝わり、食材にムラなく火を通す。着脱式の専用ハンドルが付いており、持ち運びしやすく扱いやすい。そのまま食卓に出しても違和感のないスタイリッシュな佇まいは、鉄鍋ならではである。

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



申込番号　14 W 51055

ちょこっと鍋深形

●セット内容／本体、持手各1
●サイズ／約高さ5.8×幅11.3（持手含まない）×奥行14.1㎝、容量約750㎖、質量約990g、持手：全長約16㎝、質量約160g
●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。

金属加工と熟練職人の技術が融合した燕三条金物



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

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

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



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



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



成型した後は、シャフトに羽布をセットして高速回転で磨きを掛ける。

丸形の鋼板を回転させ、鍋の形状に引き延ばしながら成型する。

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

軽量で手入れも簡単 味わいと質感のある卓上鍋

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

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

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

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



申込番号 14 C 20574

ステンレス製 卓上鍋（目皿付）

●セット内容／卓上鍋、目皿各1
●サイズ／卓上鍋：約高さ13.5(フタ含む)×直径24㎝（持手含まない）、厚み約1㎜、容量約3ℓ、質量約800g、目皿：約高さ3.5×径21.5㎝、質量約160g
●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。



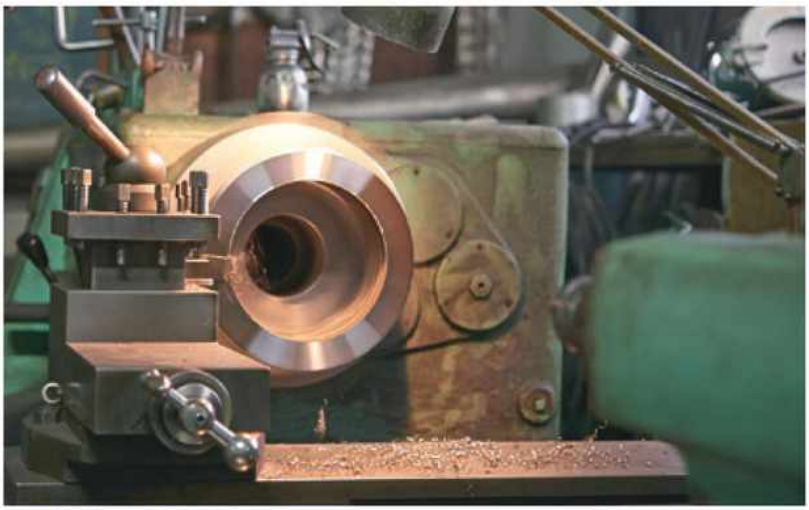
一つひとつヘラ絞り加工で形にする。何度もサンプルでの調整を行い、使い心地を追求したうえで商品となる。



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。

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。鉄炒め鍋は「焼く」「炒める」「揚げる」に使え、やや深めな縁なので食材もこぼれにくい。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、ユーザーの手元に届いた後までを想定したものづくりを行っているのだ。



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



申込番号 14 W 83353

こだわり職人 使いやすい鉄鍋セット

●セット内容／鉄いため鍋、トーストカリふわパン各1
●サイズ／鉄いため鍋：約高さ8×直径28㎝（持手含まない）、厚み約1.4㎜、質量約1.1kg、トーストカリふわパン：約高さ2×直径18.5㎝（持手含まない）、厚み約1.6㎜、質量約435g
●素材／本体：鉄（ハードテンパー加工）、鉄いため鍋持手：天然木、トーストカリふわパン持手：ステンレス鋼
※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。トーストカリふわパン：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。



日本の金物の街で生まれた日常使いに便利なフライパンセット

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

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

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

それからは柳宗理の美意識が詰まった製品を、ブレることなく大量に作り出すべく、生産ラインを強化。品質管理を徹底し、細かいキズも見




プレスをして型を抜く。


持手も一つひとつ手作業で取り付けていく。


細かいキズなどがないか、職人の手で入念にチェック。

逃さずに手磨きをかけて完璧に仕上げる姿勢が今も工場の基本理念だ。

「柳先生のプロダクトを生産する上で、得たものはすごく多いですね。機能性を求める上で生まれるデザインの美しさといったものづくりの美学からも、今の私たちは多大な影響を受けています」

用途に合わせて使い分け洗練された意匠を日常に

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

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

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

申込番号 14 W 40551

フライパン26㎝・玉子焼（中）

●セット内容／フライパン26㎝、玉子焼（中）各1
●サイズ／フライパン26㎝：約高さ6×直径26㎝（持手含まない）、厚み約1.6㎜、質量約1.17kg、玉子焼中：約高さ3.6×幅14.5×奥行18.5㎝（持手含まない）、厚み約1.6㎜、質量約620g、
●素材／本体：鉄（マグマプレート）、持手：天然木
●日本製
※電磁調理器200V可。



良器

食の時間を美しく楽しく。
長く愛用したくなる
表情豊かな器と道具をご紹介。

1 栃木発

伝統の技術で焼いた益子焼の中鉢をペアで「用の美」を食卓に

全長10メートル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。使う人に手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。深みのある色合いで料理を引き立てる器だ。



14 W 40931

2 福井発

伝統×遊び心 現代に寄り添った新しい漆器のカタチ

工芸技術である漆塗りをベースに伝統と遊び心を兼ねそなえたプロダクトを展開するブランド『j cocomo(ジェイココモ)』。現代のライフスタイルへの取り込みやすさを意識した商品は、和モダンな雰囲気に軽やかさもある、和でも洋でも調和してしまうしなやかさが特徴だ。日常に取り入れやすくするために細やかに考えられたデザインは、漆をより身近なものにしてくれる。



14 W 40943

3 岐阜発

柳宗理デザインの和食器シリーズを復刻 普遍的な美を楽しむ

1975年に柳宗理が普段使いの器としてデザインした「和食器シリーズ」が復刻。日常使いで重宝しそうな渦の染付紋が描かれた白磁の皿の4枚セット。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。普遍的でありながら品を感じるデザインなので、食卓を彩ってくれること間違いない。



14 W 60321

申込番号 14 W 40931

1 益子焼 中鉢2点(柿・青磁)

●セット内容／中鉢2●サイズ／約高さ5.4×径17㎝
●素材／陶器
※電子レンジ可。手作り品の為、色・柄・サイズが多少異なる場合があります。

申込番号 14 W 40943

2 j cocomo 越前漆器 Fudan いつもかっぷペア(銀朱・溜)

●セット内容／カップ2●サイズ／約高さ8.8×径9㎝、容量約320㎖●素材／木粉とメラミン樹脂の成形品(漆塗)
※電子レンジ不可。食洗機可。手作り品の為、色が異なる場合があります。

申込番号 14 W 60321

3 柳宗理 皿 四枚組 染付紋・渦

●セット内容／皿4●サイズ／約高さ3×径15㎝●素材／磁器
※電子レンジ可、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 14 W 83349

4 ゼルコバ ディッシュ 深皿

●サイズ／約高さ4×径26.5㎝
●素材／天然木(ケヤキ)
※天然木を使用している為、木目の出方・色は一つひとつ異なります。

申込番号 14 W 50790(シルバー)
申込番号 14 W 50791(オーロラ)

5 プログレス エンプレイス ダブルウォールグラス

●サイズ／約高さ8×径8.3㎝(口径約7.5㎝)、容量約200㎖●素材／ガラス・チタン
※電子レンジ不可。製造上の都合により底に跡があります。

申込番号 14 W 60212

6 能作　NAJIMIタンブラー

●サイズ／約高さ9.1×径8.9㎝、容量約390㎖●素材／錫100%
※電子レンジ不可。手作り品の為、サイズが異なる場合があります。

神奈川発
日々の食卓を彩る 強く美しい 欅を用いた器

古くから箱根山系の豊富な木材を使い、木地挽きした木製品を生産してきた神奈川県小田原。この地で1949年創業の「箱部産業」。「暮らしの中で心地良く使えるうつわを」をコンセプトにつくられる木製品はどれも使いやすく温かみがある。欅(ケヤキ)を用いた純国産の深皿は、丈夫でしっとりすべすべとした質感が美しい。大きさと深さがあるのでパスタやサラダとさまざまに使え、おもてなしのシーンにもぴったりだ。

4



14 W 83349

静岡発
神秘的な煌めき 純チタンが施された ダブルウォールグラス

5

宇宙開発技術と江戸時代から続く静岡の職人による手仕事が融合し、機能的で美しいグラスを生み出しているグラスウェアブランド「プログレス」。オーロラや虹のような壮大で鮮やかな色彩を放つ、ダブルウォールグラスは、保温保冷に優れた二重構造と、グラスの内面に施された純チタンのコーティングが特徴的。心地よく揺らぐアートをご堪能あれ。



14 W 50791　14 W 50790

富山発
やわらかな光を映す 手にすっと馴染む 錫(すず)のタンブラー



14 W 60212

6

鋳物製造の歴史400年以上を誇る富山県高岡市で大正5年に創業した『能作』。やわらかく曲がる「錫」の特製を活かした数々の商品を生み出してきた錫メーカーである。「NAJIMIタンブラー」は、大きいけれど自然と手に馴染むタンブラーだ。親指部分に窪みをつけ、持ちやすくした。口が広めなので水割りやロックなどにもおすすめだ。温かみのある風合いがお酒の味わいも深めてくれる。

新潟発

台所をすっきり見せる無機質で愛らしい調味料ケース

新潟県燕市に本社を構え、金属加工の技術を生かした商品を生み出す老舗道具店『工房アイザワ』。ステンレス製の調味料ケースセットは、丈夫で錆びにくく、匂いうつりや色移りも少ない。無駄を削ぎ落とした至極シンプルなデザインだ。スマートな形状により、複数あってもすっきり片付けられる。蓋を開ければサッと取り出せてストレスフリー。飾らない素朴な佇まいに自然と愛着が湧く。

1



14 W 51056

広島発

熱伝導に優れたアルミ鋳物製のムスイベーカー



14 W 51057

2

1953年に日本初のアルミニウム鍋を生み出したブランド『無水鍋®』。その技術が最大限に生かされたアルミ鋳物製の「ムスイベーカー」だ。卵焼きやいろいろな料理に重宝するサイズ感。熱伝導率に優れ、5.4㎜と厚めに作られた底面が食材にムラなく熱を行き渡らせ、ふっくらジューシーに焼き上げる。食材が焦げにくく、軽くて丈夫。料理を美味しく仕上げてくれ、使うほどに手放せなくなる調理道具だ。



14 C 50500

3

新潟発

風味を逃がさない密封性に優れたステンレス茶筒

金物の街、新潟県燕市の職人が一つひとつ丁寧に仕上げる高品質な「ステンレス茶筒」。ステンレス製なので軽量。割れる心配がなく、錆びにくくて扱いやすい。何より茶葉の保存に欠かせない「気密性」に優れており、空気や湿気をしっかりと遮断して風味や鮮度を逃がさない。少々丸みを帯びた形状が上品で、焼き付け塗装によるブラックカラーが重厚感のあるシックな印象を醸し出している。

申込番号 14 W 51056

1 アイザワ 調味料ケースセット（中子大&中子小）

●セット内容／調味料ケース（大・小）各1●サイズ／大：約高さ7×幅12.3×奥行16㎝（持手含まない）、容量約900㎖、質量約300g、小：約高さ6×幅10×奥行12.8㎝（持手含まない）、容量約500㎖、質量約202g●素材／18-8ステンレス鋼

申込番号 14 W 51057

2 無水鍋® ムスイベーカー

●サイズ／約高さ3.5×幅16×奥行22㎝（持手含まない）、厚み5.4㎜、質量約790g●素材／本体：アルミニウム合金（フッ素樹脂加工）、持手：フェノール樹脂
※電磁調理器不可。

申込番号 14 C 50500

3 燕三 ステンレス茶筒大

●サイズ／約高さ11×径7㎝、質量約190g●素材／ステンレス鋼
※容量目安約150g（煎茶）

申込番号 14 C 40791

4 燕三 ステンレス三徳包丁・キッチンはさみセット

●セット内容／三徳包丁、キッチンはさみ各1
●サイズ／三徳包丁：全長約28.5㎝、刃渡約16.5㎝、キッチンはさみ：約タテ8×ヨコ19×厚み1㎝、質量約70g●素材／三徳包丁／刃部：ステンレス刃物鋼、柄：ポリプロピレン、キッチンはさみ／刃部：ステンレス刃物鋼、柄：ABS樹脂

申込番号 14 W 30103

5 HARIO スタッキング耐熱ガラスコンテナ・スクエア 7個セット

●セット内容／保存容器（250㎖）4、（900㎖）2、（2ℓ）1●サイズ／（250㎖）：約高さ4.7×幅11.1×奥行10.7㎝、（900㎖）：約高さ5.6×幅23.8×奥行12.5㎝、（2ℓ）：約高さ5.9×幅26.7（持手含む）×奥行24.3㎝●素材／本体：耐熱ガラス、フタ：ポリプロピレン
※電子レンジ可、オーブン可（フタ：オーブン不可）。

新潟発

日々の料理を支える本場燕三条の確かな手仕事

金属加工の町、新潟県燕三条。この地で一丁一丁仕上げられた包丁とハサミをセットでお届け。サビに強く、切れ味もよいステンレス刃物鋼を採用。三徳包丁は、樹脂製のハンドルでぎゅっと握りやすくて扱いやすい。キッチンハサミは、まな板を使わずに食材をサッとカットできる気軽さが嬉しい。肉や魚、野菜と食材問わずに使える、日々の調理を静かに支えてくれる道具だ。

4



14 C 40791

茨城発

保存や作り置きに便利3サイズあり大活躍の耐熱ガラスコンテナ

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250㎖サイズが4個、900㎖サイズが2個、2000㎖サイズが1個という7点セットなので、用途に合わせて使い分けができる。フタをしたまま電子レンジで温め直しができ、フタを外せばオーブンでも使える。耐熱ガラスには定評のある「HARIO」製。

5



14 W 30103

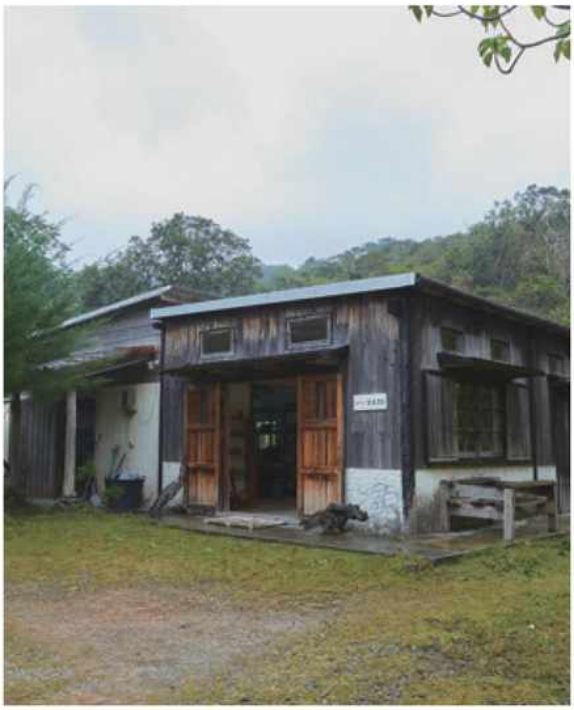


沖縄のモノづくり

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

とっておきのニッポンを贈る

OKINAWA









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



申込番号 14 W 51423

琉球硝子
兼次侃公作 琉球ガラス 蚊やり

●サイズ／約高さ10.5×幅15×奥行8㎝、質量約340g●素材／ソーダガラス

※専用金具、砂付。手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。沖縄の工芸家、兼次侃公による手作りの琉球ガラスです。ご使用時は砂を入れ、金具に蚊取線香を掛け、器にセットしてご使用ください。



申込番号 14 M 51416(赤)
申込番号 14 M 51417(青)

みね屋工房 花織眼鏡ケース

●サイズ／約タテ6.5×ヨコ17×厚み4㎝●素材／表:綿100%、裏:ナイロン100%、芯:ポリエステル100%
※開口部:マグネット式。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 14 M 51058

RML 美ぎ苧麻-kagi bū- ネックレス[#5]

●サイズ／トップ:約タテ10×ヨコ10×厚み5㎜、チェーン:全長約50㎝(アジャスター約5.5㎝含む)、質量約5g●素材／トップ:苧麻・ホタルガラス・真鍮、チェーン:ステンレス鋼
※手作り品の為、色・柄・サイズが異なる場合があります。



日本のおいしい食べ物

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

題字＝紫舟

書家 / 芸術家。

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

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



特集

五感で味わう、美しい食。

様々な表現で語る「美味しい」

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

私たちは料理を味わうために五感すべてを無意識に使っている。

〝食〟にとって五感は、重要な役割を果たしているのだ。

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

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

【鹿児島県】

赤々とした身色、豪快な風味食感

鹿児島県枕崎港にて水揚げされる一本釣り鰹は、香りや色づきが素晴らしく、コク深く濃厚な旨みを含んでいる。古来から続く伝統的な漁方「鰹一本釣り」により、丁寧に一尾ずつ釣り上げられた鰹は姿形が美しく、なにより鮮度がよい。鮮やかな赤色に目を奪われるほど。もちっと弾力のある滑らかな食感と臭みがない爽やかな風味が溢れる一品である。





申込番号 14 U 40826

鹿児島県枕崎産 一本釣り鰹

●セット内容／鰹炭火焼たたき600g（計3~4本）、たれ×6、鰹刺身600g（計3~4本）、醤油●賞味期間／冷凍90日

配達日ご指定

【山口県】

透明な輝きと旨みが冴える歯ごたえ

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



申込番号 14 U 50671

とらふぐ刺身セット

●セット内容／とらふぐ刺身（22cm皿）65g、とらふぐ皮30g、ふくポン酢100ml、もみじおろし10g×3
●トラフグ：長崎県または熊本県産（養殖）●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定



【愛知県・九州有明海】

“パリッ”から味わう心が動く音

炊きたてのご飯に、パリっと焼いた海苔をのせ、軽く醤油をつけて一口…。そんな定番の味をさらに美味しくするのが、この愛知県と有明海産の「初摘み海苔」だ。海苔の育成に適した遠浅に恵まれた愛知県の三河湾と、寒暖の差があり、良質な海苔の産地として有名な九州有明海で最初に摘み採った貴重な「初摘み海苔」。パリパリと心地いい歯ごたえと、しっかりした食べごたえでありながら、口の中ですっと溶けてゆくような柔らかさをも併せ持つ。一口食せば、新鮮な磯の香りと深い旨みが広がる。



申込番号 14 Z 32502

初摘み海苔 焼のり全型詰合せ

●セット内容／愛知県産焼海苔（全型5枚入）×4、有明海産焼海苔（全型5枚入）×5

【岐阜県】

味覚を研ぎ澄ます、麗しい輝き

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



申込番号 14 Z 83354

〈岐阜・白扇酒造〉
熟成美酢セット

●セット内容／熟成美酢（三年・七年）各500ml×2

※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】

“つるん”と響き渡る、しなやかなコシ

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



申込番号 14 Z 40859

島原手延そうめん

●セット内容／手延そうめん（50g×28）×2

白き衣がほどける、やさしい甘み

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



申込番号 14 U 60062

モチクリーム大福

●セット内容／まるごとみかん105g×3、ごろっとチョコバナナ100g×3、ごろっとマンゴーヨーグルト85g×3、純生クリーム宇治抹茶あん55g×2、純生クリームカフェオレあん55g×3、苺ショートケーキ45g×2●賞味期間／冷凍90日

冷凍 配達日ご指定





紀州高田果園 南高梅の梅干

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

素材は広大な農園で手塩にかけて育てられた南高梅の中から完熟し、自然落下したもののみを使用。収穫した梅は選別され、洗浄と原塩での漬け込みを行い、2~3日天日干しに。そして、ふたたびの選別と樽詰めを経て、たっぷりとした果肉で口当たりのよい梅干がようやく完成する。もちろん、その間のすべての行程は昔ながらの手作業が基本だ。

まろやかなおいしさの「まろやか梅」、ひと粒ひと粒を丁寧にしそ葉に挟んで漬け込んだ「しそ漬梅干」の味わいの異なる2種類。歴代の園主によって大切に受け継がれてきた、同園ならではの完熟南高梅の味わいをご堪能いただきたい。







申込番号 14 Z 51067
〈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1.3kg(梅1.17kg、しそ葉130g)2~5L粒、塩分約18%●梅:和歌山県産



申込番号 14 Z 51068
〈和歌山・紀州高田果園〉
紀州南高梅 まろやか梅
●セット内容／まろやか梅1.3kg(2~4L粒)、塩分約10%●梅:和歌山県産





髙野屋 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。

伝来当時は鰆（さわら）の卵で作られていたこの「からすみ」を、その後、現在のような鯔（ぼら）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『髙野屋』だ。

塩漬けの鯔の卵巣を更に一週間以上塩漬けにし、一日かけて塩抜きをする。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『髙野屋』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、大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 14 U 30699

〈長崎・髙野屋〉
からすみ

●セット内容／からすみ一腹（100g）●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

冷蔵 配達日ご指定







こばやし 信州蕎麦「髄一」

日本有数のそばどころ信州。信州そばの歴史は古く、その伝統と技術は今もこの地方に息づいている。『こばやし』はそんな信州そばの本場、長野県松本の地に本店を構える明治23（一八九〇）年創業の店である。百有余年にわたる伝統を受け継ぐその手打ちそばは、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30秒～1分を目安に。

また、吟味した北海道産の昆布などを用いて丁寧に作られた伝承のつゆも素晴らしく、たっぷりのそば湯で割って最後の一滴まで味わい尽くしたくなる。





申込番号 14 U 40653

〈長野・こばやし〉こばやしの信州蕎麦「髄一」車海老天ぷらと桜海老野菜かき揚げ(4人前)

●セット内容／そば（生麺）250g×2、そばつゆ180㎖×2、おろし山葵20g、車海老天ぷら（2本入）×2、桜海老野菜かき揚げ80g×4●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定





鹿児島 黒豚カレー



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

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

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

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





申込番号 14 Z 40678

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×7





土佐あかうし すき焼き用



これまで牛肉といえば霜降りが話題の中心だったが、続々とファンを増やしている国産の赤身牛。なかでも注目を集めているのが、南国・高知で育てられた「土佐あかうし」だ。

実は和牛と呼ばれる牛肉のほとんどが黒毛和種。褐毛和種である「土佐あかうし」は数少ない貴重な品種の牛である。脂が程よく絡んだ繊維の細かい赤身が特徴で、噛むほどに肉本来の旨みがじんわりと広がる。あっさりした脂が特徴で、一度にたくさん食べても、食べ飽きることがない。

にごりのない脂の旨さを感じた後、赤身の風味がじわじわと伝わってくる「土佐あかうし」。すき焼きにしても、さっと焼いておろしポン酢で食べても、シンプルに塩コショウで食べても旨さが弾ける。

この和牛を知ると赤身肉の美味しさに心動くはず。





申込番号 14 U 80397

土佐あかうし すき焼き用

●セット内容／肩ロース400g●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定





鹿児島県産黒豚 生ハム・パンチェッタ

上質な肉の旨みと、さっぱりとした上品な脂をもつ「鹿児島県産黒豚」。鹿児島県産黒豚は、鹿児島県で飼育されたバークシャー種の豚に、さつまいもを一定基準以上混ぜ込んだ飼料を60日間以上与えるなど、厳しい基準で飼育されたもの。

淡くピンク色に育ち、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、脂もさっぱりしており、肉そのものの旨みと、脂の美味しさを同時に味わえる。

その素材本来の味わいを大切にして「生ハム」「パンチェッタ」に仕上げたこちらのセット。ちなみに、パンチェッタとは豚バラ肉を塩漬けにし乾燥熟成したもので、熟成した肉の旨みを楽しむ食材である。

製造時の塩分管理には細心の注意を払いながら、「鹿児島県産黒豚」が持っているきめ細やかな肉質や、独特の甘みや風味を活かした作りになっている。

噛みしめるたびに脂がとけていき、甘い肉の味わいで満たされていく比類なき美味しさだ。



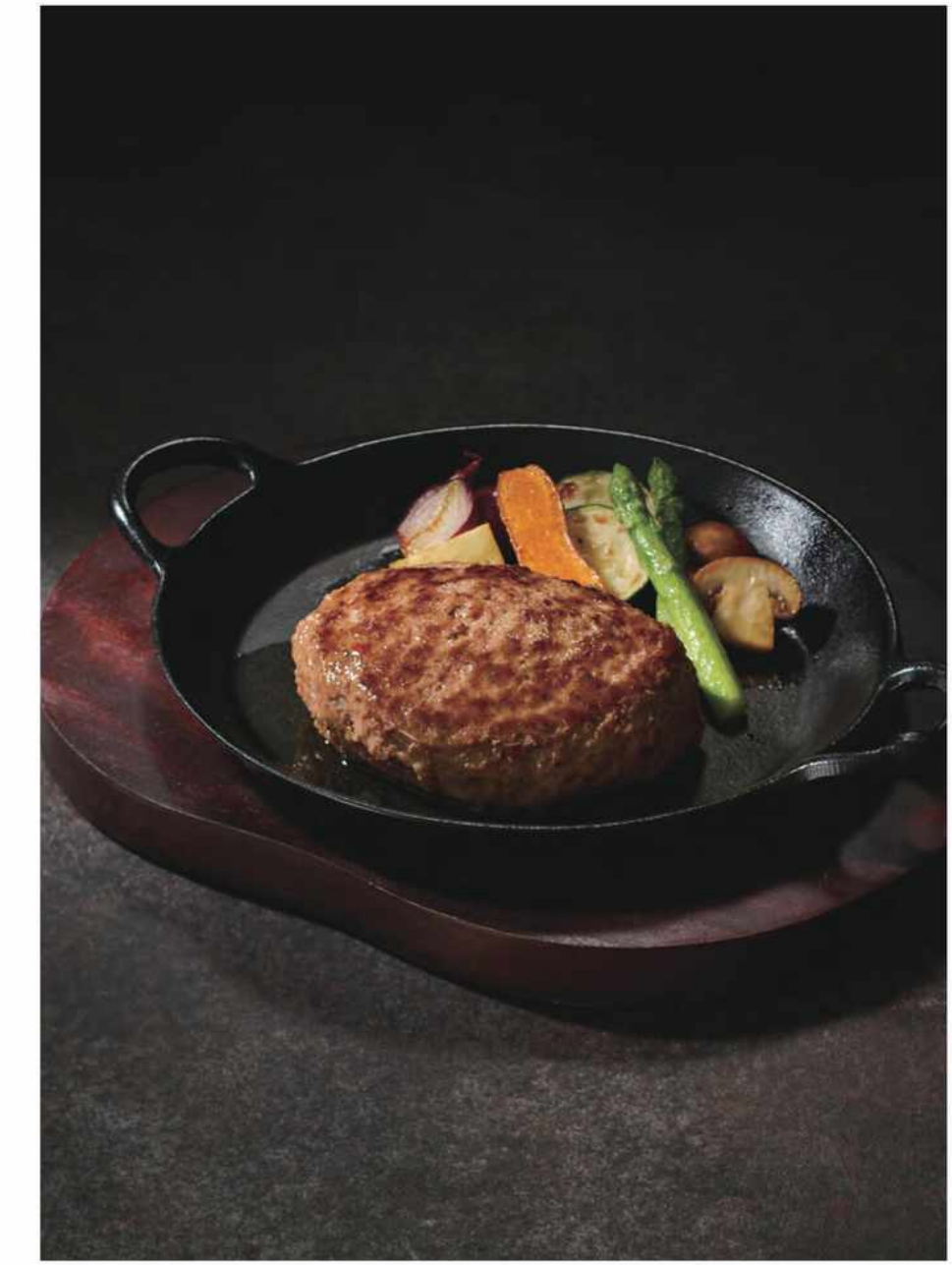
申込番号 14 U 50704

鹿児島県産黒豚生ハム・パンチェッタ(生ベーコン)

●セット内容／肩ロース生ハムブロック250g、生ベーコンスライス80g×2●賞味期間／冷凍30日

冷凍　配達日ご指定





銀座吉澤 黒毛和牛生ハンバーグ

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ろけ、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、お好みのソースを加えてアレンジするのも楽しい。



申込番号 14 U 60041

〈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×8

冷凍 配達日ご指定



新杵屋×米沢牛黄木 牛肉どまん中



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「どまんなか」。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、少しだけ旅先の雰囲気を味わってみては。



申込番号 14 U 60051

〈新杵屋×米沢牛黄木〉
牛肉どまん中一膳ご飯　9個

●セット内容／どまん中 一膳ご飯160g×9●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

冷凍 配達日ご指定



芳翠園「名人憲太郎」煎茶

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、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作られており、「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。

こちらは、勲四等瑞宝章叙勲、黄綬褒章などの栄誉に輝いた『芳翠園』2代目茶匠・杉本憲太郎の名を冠した銘茶「名人憲太郎」。茶葉の蒸し方にもこだわり、お茶の旨みをより引き出し、コクを出す超深蒸しで仕上げている。



申込番号 14 T 50712
〈東京・芳翠園〉
神宮司庁御用達銘茶
「名人憲太郎」煎茶詰合せ
●セット内容／煎茶70g×2



塩瀬総本家 羊羹詰合せ

『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、奈良にて日本初の餡入り饅頭を売り出した。それは肉食を禁ずる僧侶のために小豆餡を包んだ饅頭で、画期的な甘味は上流階級の間で評判となる。その後、商いの場は江戸へ。将軍家や宮中からも愛された伝統の味は、今日まで熟練職人の技と心で守られている。

4種の味が楽しめる羊羹詰合せ。餡本来の味を堪能できる本練り羊羹「松の栄」。大納言小豆が浮かぶ「夜の梅」。お茶の風味が爽やかな「若緑」。沖縄の黒糖がまろやかさを生む「君が代」。好みの味わいを、心安らぐひとときのお茶請けにどうぞ。



申込番号 14 T 50694
〈東京・塩瀬総本家〉
中羊羹詰合せ
●セット内容／中羊羹(夜の梅・若緑・君が代・松の栄)各1



百年の歴史が息づく木桶仕込み 信州の気候風土が育む醤油

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

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

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







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

自然に身を委ね
静かに寄り添い、見守る

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

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

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

平凡なことを誠実に行い時代と共に創意工夫を重ねる

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

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

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


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


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


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


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


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

【長野県】

味覚を研ぎ澄ます、麗しい輝き

真摯なものづくりの姿勢が光る『大久保醸造店』の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。

「かえし」とは「煮かえし」が略されたもので、醤油、本みりん、砂糖を合わせた調味料だ。出汁と合わせると用途が広がり、つけ麺つゆ、おでん、煮物、お吸い物といった料理に応用することができる万能調味料である。

旨みがギュッと濃縮した本格的な味わいのかえしを上手に組み合わせれば、普段の食事の味わいにより深みをもたらしてくれる。



申込番号 14 Z 00513

〈肴七味屋〉かえし・琥珀だし詰合せ

●セット内容／かえし200ml×5、琥珀だし200ml×4





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」。「代々使われてきた木桶に宿る天然の酵母・乳酸菌がここにしかない味を生み出します」と語る蔵元の石井さん。「天地返し」とは、味噌の外側や中心、上下の場所で熟成度合いの差や塩分・水分のムラが出てしまうのを防ぐために、桶の上部からすくって次の桶へ味噌を移し替えること。材料は地元・長野産を主とした国産大豆をはじめ、国産米と塩を吟味。水は北アルプス山系の湧き水を使って仕込んでいる。

限定醸造三年味噌「信州」は、信州産丸大豆とコシヒカリを使用した長期熟成のこだわり味噌。深い味と香りが楽しめる。

味噌汁を飲むことに日々の幸せを感じられる……。そんな味わいの味噌である。



申込番号　14 T 01092
〈長野・石井味噌〉
限定醸造 三年味噌 2kg箱詰め
●セット内容／限定醸造三年味噌2kg（1kg×2）





献上真昆布

昆布は北海道で盛んに漁が行われているが、中でも、函館市（旧南茅部町）は、国内の昆布生産量の約15％を占める日本屈指の名産地だ。

ここで採れる真昆布の特徴は、身の厚さと深い色合い。一枚板のような立派な大きさで、濃厚かつ上品な旨みのだしをひくことができる。噴火によってできた湾と、山から流れ込む水によって上質のプランクトンが育つことが、味のよさの秘密だ。

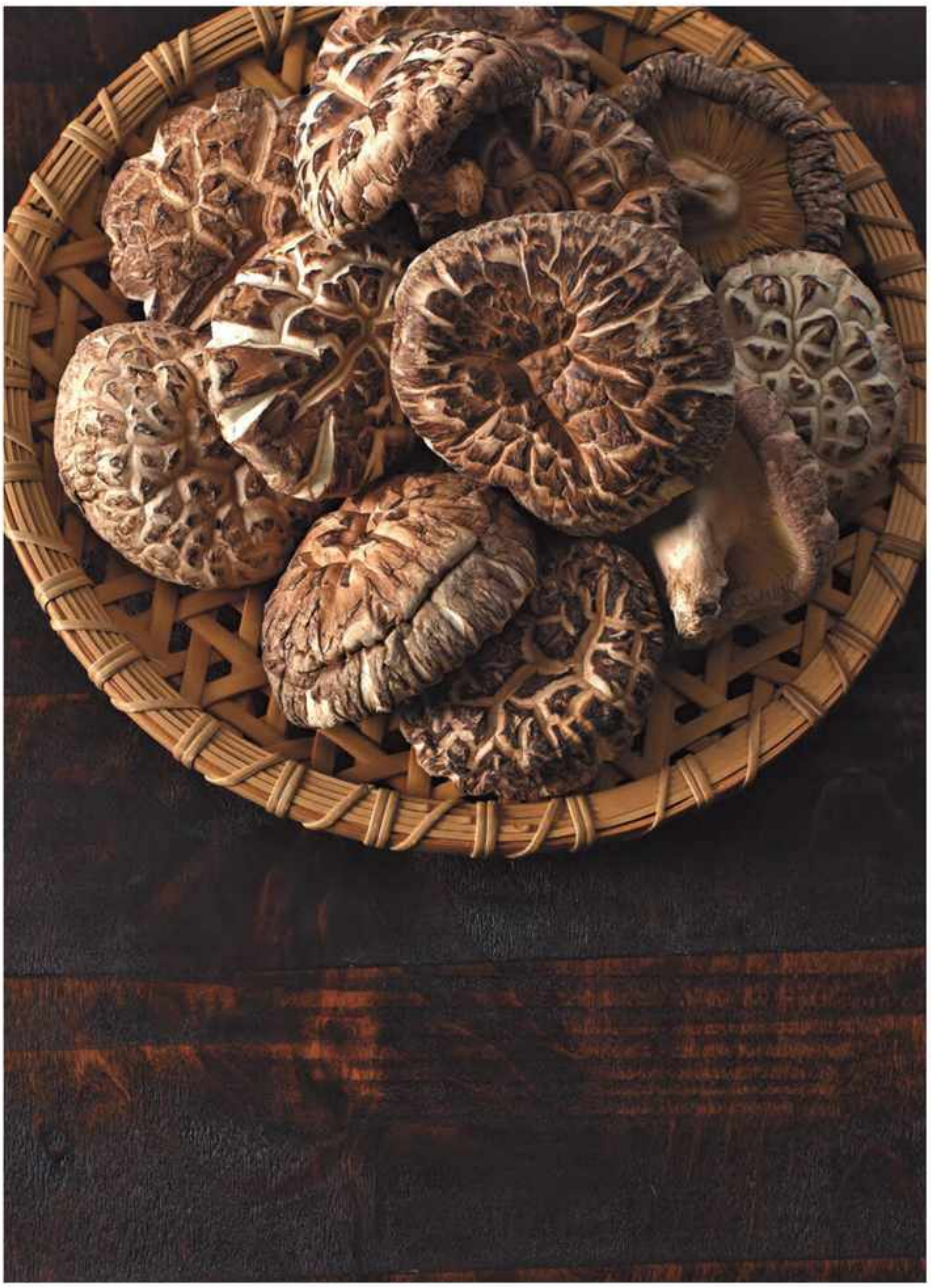
「献上」という名は、江戸時代に松前藩が朝廷や将軍家に上納していたことから付けられた。味噌汁や煮物、鍋物など、日本の食文化を支えてきた海の恵みで、豊かな食卓を。



申込番号 14 Z 11312

献上真昆布

●セット内容／真昆布330g×2



大分県産どんこ椎茸

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

そんな大分県で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香りが口の中に広がる。

ぜひ煮物などシンプルな調理方法で、椎茸本来の旨みを堪能してほしい。



申込番号 14 Z 60050

大分産椎茸どんこ

●セット内容／大分産原木乾椎茸どんこ100g×2



やまつ辻田 香辛料

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。決して主役になる食材ではないが、『やまつ辻田』の薬味によっていつものお料理の旨みが深まる喜びに浸ってほしい。



申込番号 14 U 50703

〈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8g、名代柚七味西高野街道から15g、石臼挽き朝倉粉山椒4g、高知糸すじ青のり4g、しその粉10g、実生ゆずぽん酢360ml、実生柚のす100ml、国内産金ごま擂磨いり・国内産丹波黒いりごま各35g、実生柚子こしょう60g、実生柚子ジャム250g、紀州三年梅120g、たかの爪5g ※季節により、詰合せ内容の一部が変更になる場合がございます。

冷蔵 配達日ご指定



肴七味屋 江戸赤酢



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

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



申込番号 14 Z 00449
〈肴七味屋〉
江戸赤酢
●セット内容／江戸赤酢150ml×8





近江牛 すき焼き用

かつて将軍家にも献上された約四百年もの歴史を持つ和牛の一つ「近江牛」は滋賀県を代表するブランド牛だ。

「近江牛」は、豊かな自然環境と良質な水に恵まれた滋賀県で育てられている。山間にあるこの地は、昼夜の寒暖差が大きく、適度な湿気と風通しの良さは牛の飼育に抜群の環境。ストレスなく育つ環境、血統や餌、飼育年数などにとことんこだわって育てられた牛、30~32ヶ月を目安に肥育された雌牛は、霜降りがきめ細かく、濃厚で上品な風味と旨みがたっぷり詰まった良質な味わいだ。

すき焼きとの相性抜群の「近江牛」。牛本来が持つ甘みが強く、砂糖は控えめでも十分に旨味が効いたすき焼きとなる。口溶けの良い、適度な薄さにスライスされた近江牛が美しく食卓に並ぶ。そこから一枚ずつ取り出して、割り下に絡めながら軽く火を通し、サッと溶き卵にくぐらせれば、鍋の主役の完成だ。旨味がギュッと濃縮した贅沢な一枚を、思う存分に味わっていただきたい。





申込番号 14 U 70637

近江牛 すき焼き用

●セット内容／モモ肉・バラ肉400g●賞味期間／冷凍20日

冷凍　配達日ご指定





熊本県産 天草大王鶏鍋

「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、大きさは雄で背丈90㎝、体重は7㎏にもなるという。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。「天草大王のおいしさをもう一度復活させたい」と、当時の油絵やわずかな文献を参考に熊本県農業研究センターが10年の歳月をかけて研究を重ね、平成12年に新原種を誕生させたという、幻の鶏だ。

通常のブロイラーなどの3倍にあたる日齢で出荷される天草大王の肉は身が締まっており、プリッと歯ごたえのある弾力に驚く。肉の味は濃く、地鶏ならではの旨みとコクを楽しむことができる。天草大王の肉を使ったつみれと共に、濃厚な旨みが凝縮したスープで味わえば、鶏のおいしさを再発見できるだろう。

白菜、しいたけ、ネギ、ニンジン、キノコなどの野菜や、豆腐など好みの具を用意、天草大王のだしが溶け出したスープで煮ると、その味わいもまた格別に。アツアツの湯気に包まれて、フウフウと口に運べば、至福のひとときを迎えられる。

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。熊本の郷土料理であるだご汁を思わせる、モチモチの食感があとをひく。スープが残ったら、さらにご飯を投入。天草の恵みを余すことなく味わいたい。



申込番号 14 U 50716

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×2、天草大王スープ（濃縮）200g×2、おし包丁麺160g×2、ゆず胡椒10g●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定





鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

明治になって西洋の肉食を取り入れた日本人が、より美味しく牛肉を食べようと生み出したすき焼き。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。



申込番号 14 U 60001

鹿児島県産黒毛和牛 すき焼き用

●セット内容／肩肉520g●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



鹿児島県産黒豚 しゃぶしゃぶ用



鹿児島県で飼育されたバークシャー種の豚に、さつまいもを一定基準以上混ぜ込んだ飼料を60日間以上与える。厳しい基準で飼育された「鹿児島県産黒豚」は、淡くキレイなピンク色の肉質に育つ。その味わいは上品で、歯切れのよい食感を持ちながら肉質はきめ細かく、ずっと噛みしめていたくなる独特の甘みと風味を持つ。さっぱりとした脂も旨く、肉そのものの旨みと脂の美味しさを同時に味わえるのが嬉しい。

セットのゆずポン酢と共にしゃぶしゃぶでいただくのはもちろん、湯通しした後に氷を入れた器で冷やし、野菜と共に冷しゃぶとしていただくのも乙なもの。



申込番号 14 U 40008

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400g、バラ肉・肩ロース肉500g、ゆずポン酢・ごまだれ各50g×2●賞味期間／冷凍30日



三和の純鶏 名古屋コーチン



地鶏の王様と称される「名古屋コーチン」の育成に、長い年月をかけ、誠心誠意取り組んできたのが、明治33（一九〇〇）年創業の『三和』だ。鶏の健康を第一に考え、飼育環境が整った専用農場を設立。飼育、販売まで一貫管理し、時間をかけて育てた「名古屋コーチン」をさらに一羽一羽、職人が検品しながら調理加工。すべては「美味しい鶏肉をお客様に」との思いからだ。

丁寧に育てられた鶏肉は、香り高く、弾力に富み、コクが生まれる。適度な脂がついた赤身は、噛むほどに旨み深い。まずは焼くか、鍋物でシンプルに味わってもらいたい。



申込番号 14 U 00988

〈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3枚、ささみ・手羽先×各2本（計1,080g）●愛知県産●賞味期間／冷蔵8日

冷凍 配達日ご指定



仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用



宮城県が誇るブランド米の稲わらを食み、豊かな自然の中で2年半から3年にわたり手塩にかけて育てられる銘柄牛「仙台牛」。子牛から一貫して飼育されるため肉質の差が少ないのが特徴だが、霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアした5等級の牛肉だけが「仙台牛」の称号を得られる。

柔らかな口当たりとまろやかな風味、そして豊かな肉汁が素晴らしく、甘みを感じる脂と赤身が織りなす上質な味わいが自慢。ほどよい歯ごたえと噛むほどに広がる旨味を豪快にすき焼きで。または、さっと湯にくぐらせてしゃぶしゃぶに。肉そのものの美味しさをご堪能あれ。



申込番号 14 U 30629

仙台牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

●セット内容／モモ400g●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



宮崎牛 しゃぶしゃぶ用



しゃぶしゃぶというのは、実にシンプルな料理だ。調理法は、牛肉を湯にさっとくぐらせるだけ。だからこそ、いい肉で味わいたい。

「宮崎牛」は、宮崎県で生産された黒毛和種の牛肉のうち 肉質等級4等級以上のものに与えられる名称。5年に1度開催され〝和牛のオリンピック〟とも称される「全国和牛能力共進会」で4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞したほどの実力を持つ。

きめ細やかな肉質の赤身はなめらかな舌触り、良質な脂は口の中ですーっと溶け、さっぱりとした味わいだが、ほのかな甘みと芳醇な香りが広がっていく。肉好きなら一度は試してみたいブランド牛だ。



申込番号 14 U 30624

宮崎牛 しゃぶしゃぶ用

●セット内容／肩肉370g●賞味期間／冷凍30日



田嶋ハム工房 ハム・ソーセージ



佐賀県の南端に位置し、先代の頃から豚肉の卸売業を営んできた『田嶋ハム工房』。豚肉の加工から、ハム・ソーセージの製造までを一貫体制で行い、目指してきたのは「正真正銘のお肉屋さんが作るハム工房」であること。原材料の豚肉をはじめ、塩や燻製用のチップに至るまでこだわり抜いてきた。

発色剤を使わないロースハムは、ほんのり甘みを含んだ豚の旨みがギュッと詰まっている。ベーコンはスモークの芳香とブラックペッパーがアクセントとなって肉の熟成味を引き立て、どれも力強い味。普段の食卓でも、もてなしのオードブルでも喜ばれるだろう。



申込番号 14 U 60239

〈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／ロースハムブロック300g、ベーコンステーキ63g×2、燻製スペアリブ200g、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)、フランク150g(3本入)×2、ボロニアソーセージ150g

冷凍 配達日ご指定



鹿児島県産黒豚 味噌漬

鹿児島県が誇る特産品『かごしま黒豚』。キュッと引き締まった歯切れよい食感、ほのかな甘みと柔らかい口当たりを楽しめるブランド豚だ。

その黒豚を独自の味噌ダレに漬け込んだ「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。



申込番号 14 U 50709

鹿児島県産黒豚味噌漬詰合せ

●セット内容／モモ味噌漬70g×8、ロース味噌漬70g×4●賞味期間／冷凍30日
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

冷凍 配達日ご指定



秋田比内地鶏 味噌漬



日本三大地鶏のひとつとして知られる「比内地鶏」。秋田県北部に古くから存在した比内鶏を原種に交配して誕生したもので、歯ごたえのある食感とその肉の旨みで人気だ。

その「比内地鶏」を風味豊かな味噌漬けに。その合わせ味噌も地元・秋田県産を選び抜いた、自慢の味である。創業より140年以上の歴史をもつ「浅利佐助商店」の生味噌「百年蔵」をベースに、明治5年から続く酒蔵「千歳盛」の酒粕を独自の配合でブレンドし、漬け込む。

焼けば味噌の香ばしい香りが鼻をくすぐり、噛むほどにあふれ出る鶏本来の旨み。酒のお供にもぴったりの味噌漬けである。



申込番号 14 U 40609

秋田比内地鶏味噌漬

●セット内容／比内地鶏味噌漬（モモ肉・ムネ肉）90g×7●賞味期間／冷凍30日

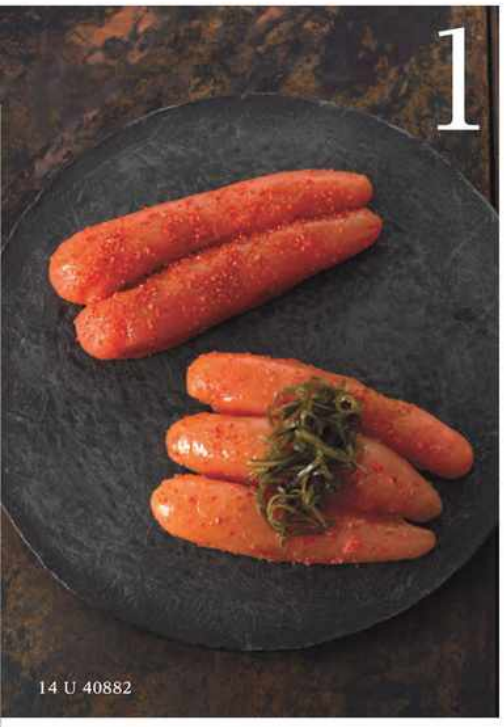
冷凍 配達日ご指定

飯供（めしとも）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。

1 福岡

市場ならではの両店の味を堪能できる嬉しい詰合わせ



博多の市場で評判の『幸村英商店』と『原口海産物専門店』。幸村英商店の昆布漬け明太子は、独自製のタレにスケトウダラの卵を漬け込み熟成させ、昆布漬けに。明太子の旨みと辛さが調和し、コクが増す。原口海産物専門店は、昆布でとっただしで塩抜きし、更に羅臼産の昆布だしに唐辛子などを入れじっくりと漬け込む。仕上った明太子は、まろやかな風味と舌触りに。

2 京都

美味追求に余念なし手仕事で仕上げた自慢のなら漬



食卓を彩る常備菜である漬物。愚直なまでに〝京のおつけもの〟を追求している漬物店が『茎屋』だ。原料には地元の契約農家から仕入れた野菜を可能な限り使用し、添加物を加えず、手仕事によって野菜の美味しさを引き出している。国産の酒粕に約2年漬け込み熟成させた「なら漬」は、同店自慢の商品だ。切れのよい歯触りと口に広がるふくよかな香りは、ご飯のお供にぴったりだ。



申込番号 14 U 40882

1 幸村英商店・海産物専門原口商店の明太子詰合せ

●セット内容／幸村英商店の昆布漬辛子明太子180g×2、海産物専門原口商店の辛子明太子180g●スケトウダラの卵:北海道産●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



申込番号 14 U 20501

2 〈京都・茎屋〉京のなら漬詰合せ

●セット内容／桂うり(1舟)、四葉きゅうり(3本入)、西瓜(3個入)●賞味期間／冷蔵90日

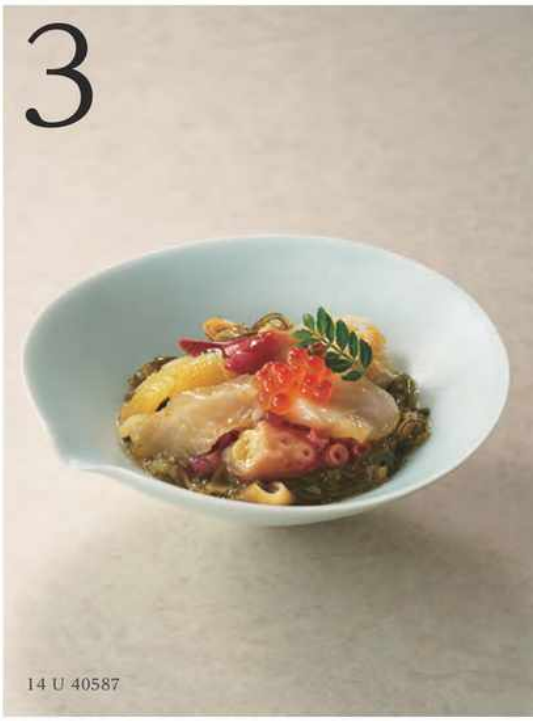
※製造上の都合により、お届けにお時間をいただく場合がございます。

冷蔵 配達日ご指定

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い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。





申込番号 14 U 40587

3 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×5

冷凍 配達日ご指定



申込番号 14 Z 51066

4 〈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1.3kg(2~5L粒)、塩分約7%●梅:和歌山県産

和歌山

厳選した素材で昔ながらの味わいの紅く輝く一粒

紀州みなべ梅林で生まれ育った「南高梅」は皮が薄く、果肉はふっくら柔らかい、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」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。







天たつ 越前仕立て汐うに

「越前仕立て汐うに」は、バフンウニと塩だけを原料に「塩蔵法」と呼ばれる技法で塩漬けにした、江戸時代から続く珍味である。

『天たつ』は、江戸時代から約二百年続くうにの専門店。この「塩蔵法」は、3代目の当主・天野五兵衛によって考案された。当時より大量製造が難しく貴重な美味として日本三大珍味のひとつであったという。

ねっとりとした濃厚な味わいで、少し固めのペースト状なので、酒肴として爪楊枝や箸先で少量ずついただくのもよし、炊き立てのご飯に少量のせて、焼き海苔と共に食するのもおすすめだ。これら定番の食べ方に加え、さまざまな料理にもぜひ活用したい。たとえば、オリーブオイルと和えてパスタに絡めると、贅沢なうにのペペロンチーニが出来上がる。独特のコクを持つうにが、口の中でトロッと溶けて濃厚な旨みと磯の香りが広がる瞬間は、まさに至福のひとときだ。





申込番号 14 U 60305
〈福井・天たつ〉
越前仕立て汐うに

●セット内容／越前仕立て汐うに28g●バフンウニ：国産●賞味期間／冷蔵30日

冷蔵　配達日ご指定





近江町市場 ヤマカ水産
紅ずわいがに甲羅盛り

冬の味覚といえば「蟹」。中でも「紅ズワイガニ」は繊細な甘みと旨味を感じられる味わいで人気の高い品種だ。ほんのり紅く、ふっくらした身が食欲をそそる。

こちらの商品は紅ずわい蟹を贅沢に甲羅の中に盛り付けた「紅ずわいがに甲羅盛り」だ。水揚げされた新鮮な紅ズワイガニをサッと茹で上げ、味噌・身肉・足肉を甲羅の中にギュッと詰め込んだ。創業三百年、目利きの老舗『ヤマカ水産』が選んだお墨付きである。

ふわふわジューシーな身をいただき、風味豊かな蟹味噌も味わった後甲羅を炙りお酒を加えれば、香り高い甲羅酒にもなる。これぞ贅沢な一杯だ。



申込番号 14 U 00472

〈金沢・近江町市場 ヤマカ水産〉
紅ずわいがに甲羅盛り

●セット内容／紅ずわいがに甲羅盛り80g×5●日本海産●賞味期間／冷凍14日

冷凍 配達日に指定



北海道産 サーモン漬け丼の具

鮭が産卵のために川に戻って来る9～11月頃、北海道でこの時季に漁獲される鮭は「秋鮭」と呼ばれ、季節を知らせる味覚として親しまれている。

「サーモン漬け丼の具」は、北海道根室近海で獲れた秋鮭の中でも鮮度のよいものを刺身にし、甘口の醤油ダレに低温でじっくり漬け込んだもの。このタレが甘すぎず辛すぎず、絶妙な塩梅でほどよく脂がのった秋鮭の味わいを引き立てる。

いくらも一緒に入っているので、ほかほかのご飯にのせれば、あっという間に〝秋の北海道丼〟が完成。タレがしみたご飯の最後の一粒まで、残さずかき込みたい。また、そのままつまめば、晩酌によく合う一品に。



申込番号 14 U 93910

北海道産 サーモン漬け丼の具

●セット内容／サーモン漬け丼の具70g×8●秋鮭・いくら:北海道産●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配達日ご指定



涸沼（ひぬま）産 大和しじみ



茨城県中部に位置する涸沼（ひぬま）。満潮時に淡水と海水が混ざり合う稀有な汽水湖で育まれる「涸沼産大和しじみ」は、知る人ぞ知るブランドしじみだ。貝殻が大きいしじみの漁は、漁師が5mもある竿を使って人力で行う。しじみにストレスを与えないため、鮮度を長く保てるという。

丁寧に採捕されたしじみは、大粒で黒々とした美しい輝きから「涸沼の黒真珠」とも称されるほど。ぷっくり太った身はぷりぷりで食べ応えがあり、滋味深い旨みも濃厚だ。砂抜き済みなので、味噌汁やしじみ汁にすぐ使え、少量の味噌や塩を加えるだけでだしは十分。酒蒸しやチャウダーなどにしても存在感を発揮する。



申込番号 14 U 60043

涸沼産大和しじみ（砂抜き済）

●セット内容／大和しじみ400g×4
※天候や漁獲状況などによりお届け日が前後する場合がございます。

冷凍 配達日ご指定



北海道産 秋鮭寒風干切身

北国の伝統的な製法「寒風干し」。寒い地域で古くから食品を長期保存するために使われてきた。魚などを塩漬けにして熟成させた後、冬季の雪風にじっくり晒して熟成をさせる。魚の余分な水分が抜けて身がキュッと引き締まり、冷気でたっぷり熟成させることで食材の旨みや風味をより一層際立たせることができる。

北海道産の天然秋鮭を寒風干しにして、切り身にしたこちらの商品は、風味豊かな鮭の旨みが詰まった、昔なつかしい味わいだ。塩加減がよく脂分が少なく臭みもないのであっさりいただける。ゆっくりジューシーに焼き上げ、あつあつの白いご飯と一緒にどうぞ召し上がれ。



申込番号 14 U 40783

北海道産秋鮭寒風干切身(中辛)

●セット内容／秋鮭切身120g(2切)×6●賞味期間／冷凍60日

冷凍 配達日ご指定



オオハシ商店 漬魚

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わせ。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。

紅鮭とたらの粕漬には、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。



申込番号 14 U 50936

〈東京・オオハシ商店〉
漬魚詰合せ

●セット内容／たら粕漬90g×3、さわら西京漬・紅鮭粕漬・キングサーモン西京漬各90g×2●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

冷蔵 配達日ご指定



日和屋 天日干ひもの



焼きたての干物があれば、ご飯を何杯でも食べられる。そんな人にぜひ味わってほしいのが、〝干物の聖地〟とも呼ばれる静岡県・沼津『日和屋』の干物だ。全国各地から仕入れた魚を使い、味の決め手となるのは、注ぎ足しながら守り継ぐ塩汁と沼津の気候。例えば、真あじなら水温5℃、塩分濃度20%の塩汁に漬け込んだ後、天日干し。爽快な浜風でじっくりと旨みを引き出す。

程よい水分を残し、その食感はふっくら。塩のみで仕上げた真あじやかますは魚本来の旨みが際立ち、きんきはほのかな甘みさえ感じるほど。毎日食べても飽きない、というのはこんな味のことなのかもしれない。



申込番号 14 U 70983

〈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×2、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

冷凍 配達日ご指定



岡富商店 山陰沖産 一夜干し詰合せ

『岡富商店』は、昭和25（一九五〇）年の創業以来「一日漁」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できる。あなごやゆめかさご、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。



申込番号 14 U 60304

〈島根・岡富商店〉
山陰沖産 一夜干し詰合せ

●セット内容／あじ320g（計4枚）、かれい300g（計3～4枚）、あなご200g、ゆめかさご150g（計3枚）、かます200g（計2～3枚）●賞味期間／冷凍60日

冷凍 配達日ご指定



正上 真鯛春子焼・蛤酒蒸し



創業寛政12（一八〇〇）年の『いかだ焼本舗　正上』。醤油製造業から始まった老舗がつくる、地元千葉の豊かな海で獲れた食材を味わえるこのセット。鯛の幼魚「春子鯛」を昆布締めにし、こだわりの醤油で味付けした真鯛春子焼は、鯛の風味をいかした優しい味付けで、骨まで柔らかく調理されており鯛をまるごと味わえる。蛤酒蒸しは、九十九里浜で採れた新鮮で大ぶりの蛤を使用。貝殻を開けば、プリプリの身とたっぷり旨みが詰まった汁が溢れ出す。真鯛春子焼はお米と炊いて本格的な鯛めしに、蛤酒蒸しは熱湯とだし醤油を注げばお吸い物としても。



申込番号 14 T 40887

〈千葉・正上〉
真鯛春子焼・蛤酒蒸詰合せ

●セット内容／真鯛春子焼120g・蛤酒蒸し80g×各4、花麩10g×2、だし醤油30mℓ×2●賞味期間／常温90日





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1枚ずつ竹の串を使って引き上げる。噛めば味がしみ出てくるようにあまり薄く上げないのが特徴。まさに熟練の技だ。ほどよいコシがあり、やさしい大豆の甘みがじんわりと広がる「生ゆば」は、そのまま食べてもいいが、吸い物や煮物に合わせれば出汁とあいまってまた深い味わいに。鍋やすき焼きにもおすすめだ。



申込番号 14 U 30568

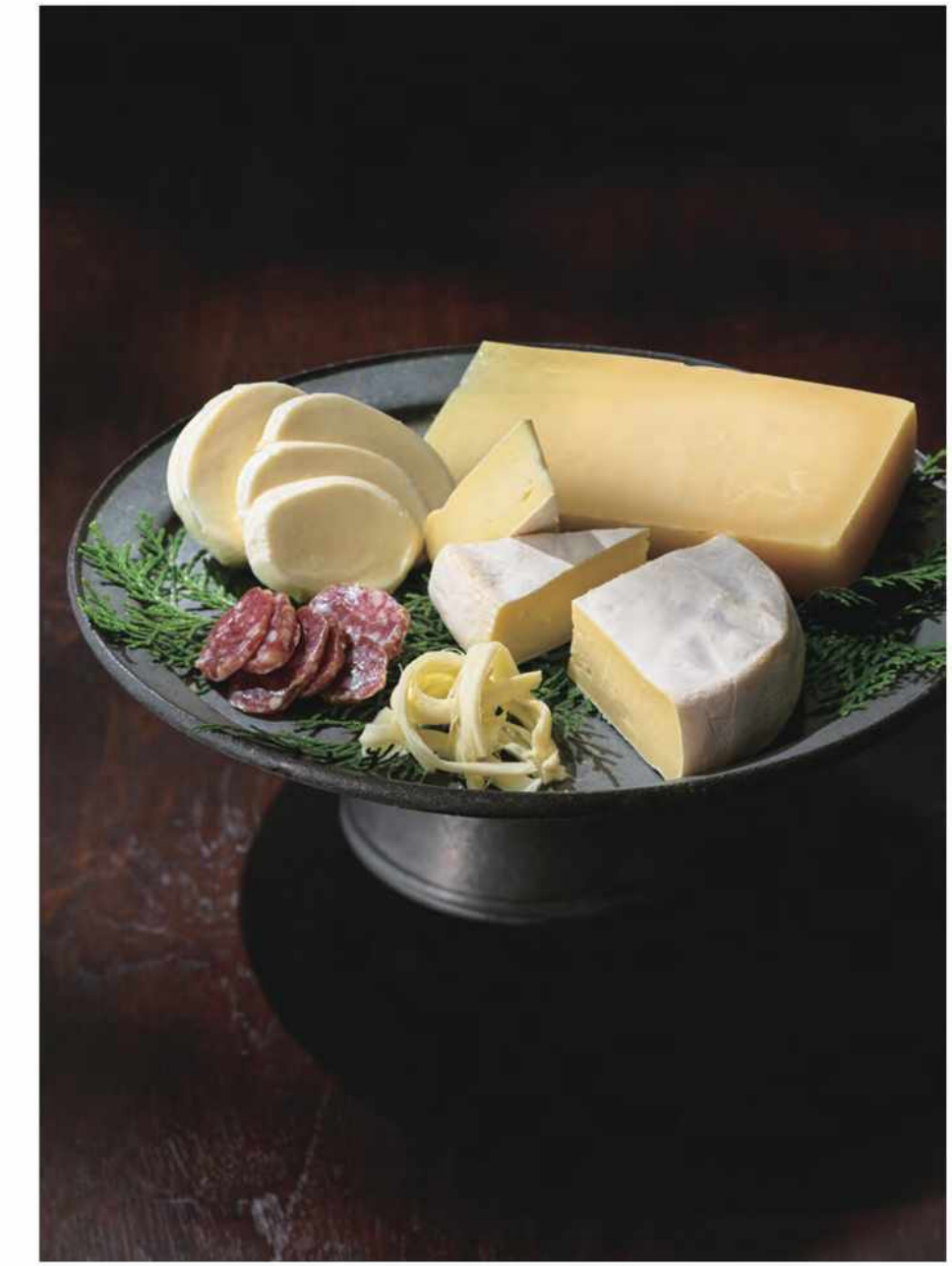
〈京都・錦市場 湯波吉〉
ゆば詰合せ

●セット内容／引上ゆば（5枚入）×3、引上ゆば（4枚入）×1、小巻ゆば（12個入）×1、よせ巻きゆば小（6個入）×2、大原木ゆば小（6個入）×1、結びゆば（16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、日曜日・第4水曜日の翌日の配達日指定はできません。

冷蔵　配達日ご指定





NEEDS ナチュラルチーズ

チーズ好きにぜひ試してもらいたいのが、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生乳を主原料に、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「榊(さかき)」。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。



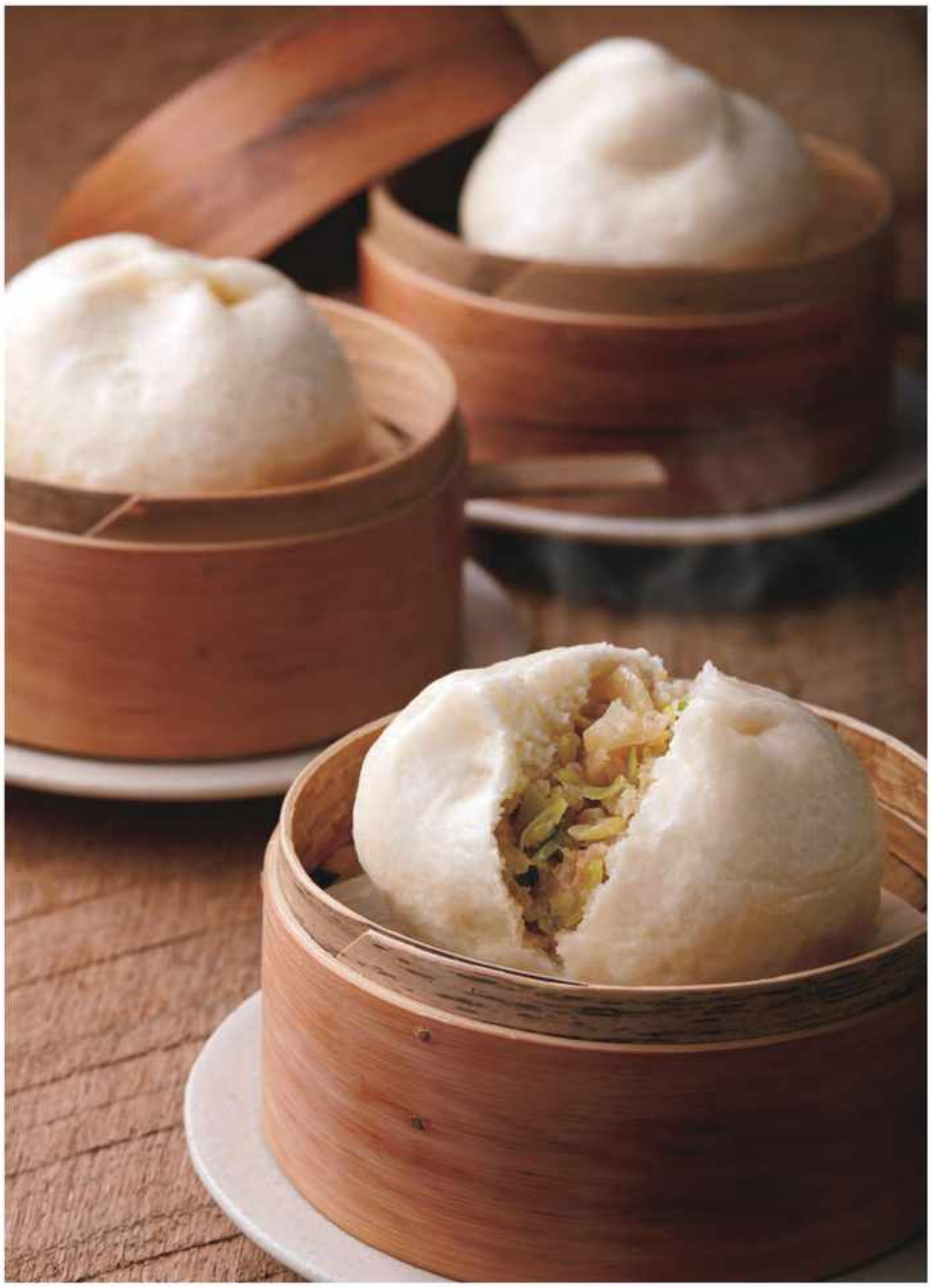
申込番号 14 U 60072

〈北海道・NEEDS〉バラエティーセット

●セット内容／大地のほっぺ300g、榊150g、モッツァレラチーズ水入りタイプ・モッツァレラチーズ真空タイプ各100g、モッツァレラチーズさけるタイプ(プレーン)80g、モッツァレラチーズさけるタイプ(ペッパー)70g、サラミ50g×2●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。

冷蔵 配達日ご指定

京園 豚まん・帆立豚まん



一度食べてみたい、と全国から人々が訪れるのが大阪の豚まん専門店『京園』。その理由は、唯一無二の生地の旨みにある。20余年の研究を重ねてたどりついたのは、膨張剤を使わず、小麦粉と酵母だけで生地を作る製法。きめ細やかでつややかな皮は見るからに柔らかそうで、噛むとむっちり、しっとり。具材は豚肉や玉ネギ、しいたけなど。帆立豚まんには大きめにほぐされた貝柱がたっぷり入り、シンプルな豚まんとはまた違う風味を楽しめる。

「印象に残るが胃に残らない」のが身上で、あっさりした味付けなうえ、小ぶりな形もあっていくつでも食べられそうだ。



申込番号 14 U 70877

〈大阪・京園〉
豚まん・帆立豚まん詰合せ

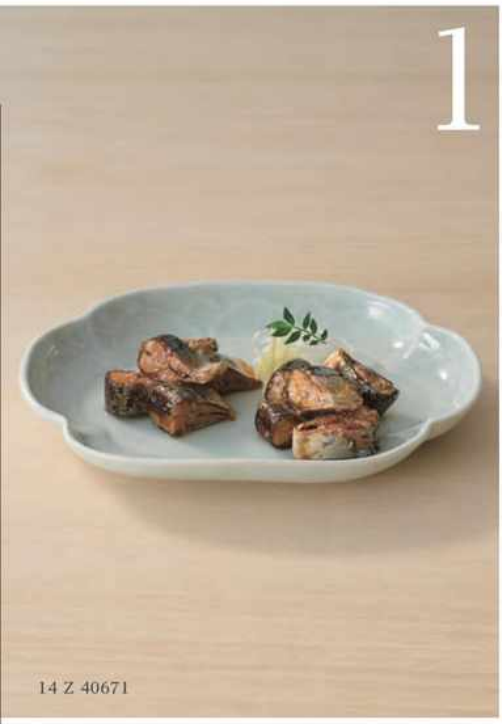
●セット内容／豚まん・帆立豚まん×各16●賞味期間／冷凍30日

冷凍 配送日ご指定

缶詰と

〝美味しさ〟をそのまま閉じ込めた缶詰
こだわりの旨みがたっぷり詰まったお薦めの品々を
日本全国津々浦々から集めました。

1 京都
白いご飯にも お酒のお供にもなる 香り高いさんまの醤油煮



京都を代表する薬味の老舗店『原了郭』。秘伝の味「黒七味」と「一味」を、北海道のさんまと合わせたのがこちらの缶詰だ。脂が乗ったさんまを地元の昆布醤油で柔らかく煮て、薬味で仕上げた。「黒七味」入りは、豊かな香りが鼻に抜けた後、唐辛子の辛みが。「一味」入りは、キレのある唐辛子の風味が甘辛い醤油煮の絶妙なアクセントに。

2 北海道
幅広くアレンジが楽しめる 旬の旨みが詰まった 本物志向の一缶



秋から冬にかけて水揚げされる旬の「真さば」は、肉厚で柔らかい食感と、良質な脂がたっぷり乗った風味豊かな味わいだ。釧路・青森沖で水揚げされた真さばを缶詰にしたのがこちら。北海道根室で創業45年を数える缶詰メーカーが作る上質な水煮缶は、身崩れしにくく、素材の旨みを楽しみながら、カレーやパスタといった料理にも使える万能さが嬉しい。



申込番号 14 Z 40671

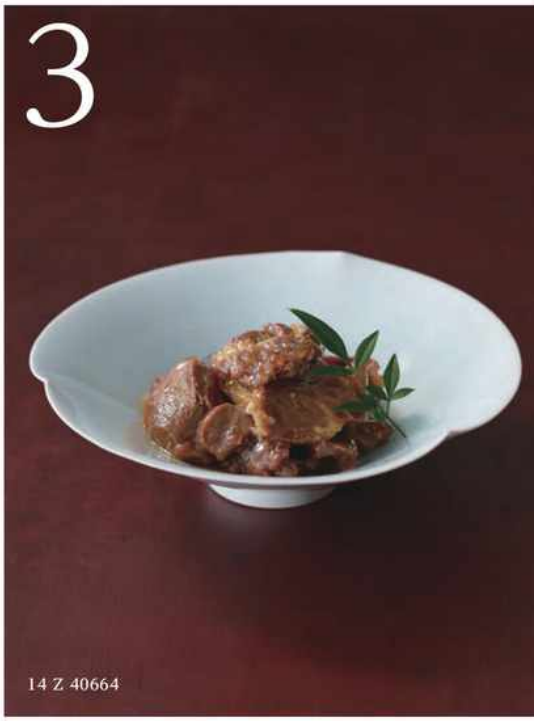
1 祇園原了郭薬味北海道産さんま
黒七味醤油煮・一味醤油煮

●セット内容／さんま黒七味醤油煮・さんま一味醤油煮各95g×3

北海道

ジューシーな赤身肉に深みを出す甘辛く濃厚なタレ

『十勝和牛』は北海道十勝清水で生まれた和牛ブランド。きめ細かく柔らかな肉質で、脂肪分も少なく、クセのない豊かな旨みが堪能できる赤身肉だ。「十勝牛大和煮缶詰」は厚みを残した十勝和肉を、砂糖醤油で煮込み、甘辛くて美味しい大和煮にした商品。食卓にそのまま出せば立派な一品となり、旨みが良く染み込んだ佃煮のような味わいは酒肴にもなる。





申込番号 14 Z 40669

2 釧路・青森沖
真さば水煮缶詰

●セット内容／真さば水煮170g×5



申込番号 14 Z 40664

3 十勝牛大和煮缶詰

●セット内容／十勝牛大和煮缶詰85g×5

鹿児島

じっくり煮込まれたほろりとトロけて肉汁溢れる角煮

鹿児島黒豚のきめ細かい肉質、独特の甘みと風味、歯切れの良い感触。こちらは上質な鹿児島黒豚を大根と一緒に煮込み、優しい味わいに仕上げた角煮缶詰だ。そのままでも十分だが、少し温めると旨みのある油分が溶けてさらに旨みを増す。酒肴やご飯のお供はもちろんのこと、丼ぶりにご飯を敷いて角煮丼、刻んで炒飯の具材にしても美味しい。





申込番号 14 Z 40666

4 鹿児島黒豚角煮缶詰

●セット内容／鹿児島黒豚角煮缶詰80g×5



ご当地麺

日本には各地にその風土を生かした個性あふれる麺が存在する。これは、そんな3つの地方の人気銘柄麺を家庭で楽しめる詰合わせだ。

まずは奈良県桜井市で嘉永3（1850）年から続く『池利』の「手延三輪素麺」。オリジナルブレンドの小麦を使用し、昔ながらの職人技で丁寧に手延べした麺だ。強いコシと心地よい喉ごしは「これぞ素麺」といえるものだろう。

徳島県美馬郡つるぎ町（旧半田町）の『小野製麺』が作る「半田麺」は、一般的な素麺より麺線が太く、モチモチとした食感が身上。かむほどに小麦の風味を感じられ、温かいにゅうめんで味わうのも格別だ。

最後は、長崎県上五島の名産「五島手延うどん」。『ますだ製麺』によるもので、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、乾燥させるため、他にはないなめらかな喉ごしとなる。

それぞれの麺の特徴を楽しみたい。



申込番号　14 Z 40860

ご当地麺詰合せ

●セット内容／手延三輪素麺50g×18、脊七味屋の半田麺200g×5、五島手延うどん100g×5



寛文五年堂 いなにわ手綯うどん

日本三大うどんのひとつ・稲庭うどんは、秋田県南東部に位置した稲庭の里に伝わる手作り乾麺。古くから小麦が収穫され、栗駒山系の伏流水に恵まれ、雄物川沿いの交易で塩も手に入った稲庭の里は、うどんの原料には事欠かない場所であった。

『寛文五年堂』は、寛文5（一六六五）年の頃より、つややかで強いコシをもち、なめらかな喉ごしを生む独自の製法を、代々受け継いできた。二本の棒に縄を綯うように撚りを入れ、綾掛けしながら編んでいく稲庭ならではの製法こそが「いなにわ手綯うどん」の神髄だ。麺の一本一本に麺職人たちの手心を感じながら、稲庭の味を楽しんでほしい。



申込番号 14 Z 93766
〈秋田・寛文五年堂〉
いなにわ手綯うどん
●セット内容／いなにわ手綯うどん100g×20



手延素麺 揖保乃糸



兵庫県の名産品で、生産量・質ともに日本でも有数の素麺ブランド「揖保乃糸」。この機械化された時代に、約六百年前より受け継がれてきた伝統の製法を守り製造している。

揖保乃糸は、原材料の質や麺の細さなどの違いによって等級にわけられる。こちらの「上級品」は、伝統製法を活かし、熟成と延ばしを繰り返し11工程を経て造りあげられた素麺だ。

より細く仕上げられた麺は喉ごしが滑らか。夏はもちろん、冬は温かいにゅうめんや鍋のシメなど、一年中楽しめる便利な一品だ。



申込番号 14 Z 60081

手延素麺揖保乃糸上級品

●セット内容／手延素麺（50g×15、めんつゆ60g×4）×2



おかざき農園 プレミアムフルーツトマト



箱をいっぱいに整列しているのは、つやつやと真っ赤に輝くフルーツトマト。すがすがしい草の香りのような、甘酸っぱい芳香が立ち上る。

糖度10が基準のフルーツトマトは、高知県春野町の海辺にある『おかざき農園』が、丹精込めて育てている。塩分の混じった地下水を使うこと、そして、水分を絞ることによって甘く濃く、ほどよい酸味を有するトマトが作れるという。がぶりとかぶりつくと、しっかりとした皮がパリッと弾け、果肉はみずみずしいのに崩れにくい。昔懐かしいトマトの酸味を残しつつ、甘みを加えた味わいが広がる。食事やおやつ、手みやげとしてもおすすめ。



申込番号 14 T 11176

〈高知・おかざき農園〉
高知県春野産 プレミアムフルーツトマト

●セット内容／フルーツトマト1kg（18～24玉）
●お申込み期間:9月1日～2月末日
お届け期間:1月上旬～3月中旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

期間限定



鳥取県産 新甘泉



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（しんかんせん）」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が特徴で、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っと広がり、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の一品である。



申込番号 14 U 50938

鳥取県産 新甘泉

●セット内容／新甘泉2.4kg(6~9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。



岡山県産 清水白桃

白く透き通るような果肉と、きめ細やかな口あたりが魅力の『清水白桃』。岡山県が誇る品種で、昭和初期に誕生して以来、〝桃の女王〟として長く愛されてきた。

繊細な果肉はやわらかくジューシー。噛むというより、舌の上でとろけるようななめらかさが特徴だ。皮に近いほど甘みが強いので、よりおいしく味わうには皮をできるだけ薄く剥くのがおすすめ。

冷やしすぎず、常温で香りを楽しみながら味わうのが一番の贅沢。半分に割ってそのまま頬張れば、上品な甘みと香りが口いっぱいに広がる。清水白桃ならではの優雅な甘みが、ひと夏の食卓をそっと彩ってくれる。



申込番号 14 U 60303

岡山県産 清水白桃

●セット内容／清水白桃250g×5
●お申込み期間:4月1日~7月10日
お届け期間:7月下旬~8月上旬
※配達日のご指定はご容赦ください。

期間限定

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 14 U 60039

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・ショコラ）（4号サイズ）×各1、Theプレミアムケーキ（フロマージュブリュレ）（4号サイズ）

冷凍 配達日ご指定



ビストア 焦がしカラメルアイス

レストラン料理の最後を締めくくり素敵な思い出を残してくれるデザートのような大人が楽しめる本格的なアイスクリームをテーマに、アイスクリーム職人であるグランシェフがこだわりある美味しさを追求している。

オリジナルの「焦がしカラメルアイス」は、グランシェフがこれまでの経験と学んだ知識、技を注いだ自慢のデザート。なめらかで濃厚なミルクと、焦がしカラメルの香ばしい苦みをみごとに調和させ、深みのある味に仕上げている。舌の上ですーっと溶けていくそのビターな味わいは、ふだん甘いものをあまり食べない人にも喜んでもらえそうだ。



申込番号 14 U 60037

〈ビストア〉
焦がしカラメルアイス

●セット内容／焦がしカラメルアイス75ml×10

冷凍 配達日ご指定



北海道カウベルアイスクリーム

一日の終わりに、頑張った日に、おもてなしに。一口食べればほっと一息つけるような、幸せな気分を運んでくれるアイスクリーム。雄大な十勝平野で育まれた搾り立ての牛乳を仕入れ、北海道ならではの素材を加えて作られているのが、「カウベルアイスクリーム」である。

濃厚なコクがありながら淡雪のようにサッと溶けて幸福の余韻を残す「バニラ」、爽やかな酸味と果実味に苺をしっかり感じる「ストロベリー」、芳醇な風味が口いっぱいに広がる「赤肉メロン」、甘さ控えめでほろ苦く薫り高い「抹茶」。北海道の美味しさを詰め込んだ個性豊かで上質な味わいに、心もほどけていくだろう。



申込番号 14 U 40709

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×7、ストロベリー・赤肉メロン・抹茶各80ml×6

冷凍 配達日ご指定



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ぶり。上品で果実の風味が活きている。



申込番号 14 Z 21926

長野県産フルーツジャム詰合せ

●セット内容／ブルーベリー・いちご各145g×2、あんず・紅玉りんご各145g



産地限定100%ストレートジュース



有数の果物の産地である長野県と和歌山県。果実の味をそのままに感じられる濃厚ストレートジュースを詰合わせに。濃縮還元とは異なり、殺菌した絞った果汁を瓶に詰めるストレート製法なので、本来の果物に近い味わいを楽しむことができる。

甘みと酸味を大切に混濁のまま詰めたふじりんごジュース。そして、白桃ジュースはとろりと濃厚なのど越しなのに、飲み口はあっさりさらり。「熟達味」みかんジュースも濃厚なのに後味すっきり。

どれもまるでフルーツを飲んでいるような果実の酸味や甘み、香りといったそれぞれの個性を堪能しつつ、飲み比べを楽しんでほしい。



申込番号 14 Z 30600

産地限定国産
果実100%ストレートジュース詰合せ

●セット内容／長野県産ふじりんごジュース500ml×3、長野県産白桃ジュース・和歌山県有田カネ上農園熟達味みかんジュース各500ml×2
※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。



東の麓酒造 純米大吟醸

明治29（一八九六）年に創業した『東の麓酒造』は、「澄んだ大気・厳しい冬の雪と寒さ・清らかな水」といった酒造りに適した自然豊かな環境で誕生した。以来、明治・大正・昭和の蔵を継ぎ足しながら日本酒造りを継承してきた。

米と水にこだわって作られる『東の麓酒造』の酒はどれも上質な味わいだ。中でも「純米大吟醸 東の麓」は雑味のない透き通った綺麗な酒質で、ふくよかな旨みが存分に味わえる日本酒。華やかな吟醸香がやさしく香り、すっきりとした甘みが食事と心地良くマリアージュする。そんな贅沢なひとときを堪能していただきたい。



申込番号 14 T 40886

〈山形・東の麓酒造〉
純米大吟醸 東の麓 104号

●セット内容／純米大吟醸1800ml●アルコール度数:16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。



勝山 純米大吟醸・純米吟醸



創業は江戸時代の元禄元（一六八八）年。『勝山』は、伊達政宗公を始祖とする「仙台伊達家」の御酒御用酒屋を拝命した由緒ある蔵元である。

仙台市泉区は湧水が豊富であることが名の由来となった「泉ヶ岳」を有するなど、豊かな水に恵まれた土地である。日本酒にとって水の質は命であり、こうした美しい水が優れた米を作り、上質な日本酒を生む。

「伝」は、豊かな吟醸香と、綺麗な輪郭を描く心地よい酸味のあと、きめ細かい旨みが続く、純米大吟醸酒だ。大きめのガラスの酒器などで嗜むと、その芳醇な香りが一層楽しめる。ぜひ食中酒として、様々な料理とのマリアージュを楽しみたい。



申込番号 14 T 10507

仙台伊達家御用蔵〈勝山〉
「伝」「献」セット

●セット内容／純米大吟醸「伝」・純米吟醸「献」各720ml●アルコール度数:16度
※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

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



お申し込みについて

いずれかの方法でお申し込みください。

[インターネットでのお申し込み]

パソコンでもスマートフォンでもOK。24時間お申し込みが可能です。インターネットでのお申し込みは

https://order-gift.com

もしくは右記二次元コードをご利用ください。
※インターネットでのお申し込みは、はがき記載のID、パスワードが必要です。



[はがきでのお申し込み]

お申し込み用はがきを切り取り、裏面の説明をご確認いただき、必要事項をご記入の上、ポストにご投函ください。



お届けについて

◎商品はお申し込み後、約2週間前後でお届けします。3週間以上経過してもお届けがない場合は、お手数ですがギフトカタログオペレーションセンターまでお問合せください。(果物等期間限定商品を除く)。
◎お届けの商品にお気付きの点がございましたら、ギフトカタログオペレーションセンターまでご連絡ください。
◎お選びいただきました商品は、環境に配慮した簡易パッケージでお届けさせていただきます。
◎商品のお届けは日本国内に限ります。海外への発送はご容赦ください。北海道、九州、沖縄、島部について、お届けできない地域がございます。また、商品によりお届けにお時間をいただく場合がございます。
◎大型連休や年末年始の前後、または天候不順等の諸事情により商品のお届けが遅れる場合がございます。

商品について

◎掲載商品の色合い・サイズの多少の差異はご了承ください。
◎一時的な品切れ、モデルチェンジの節は、同格又は、上級種の商品に変更をお願いさせていただく場合がございます。
◎お客様都合による商品の交換及び返品はご容赦ください。
◎パッケージデザインが変更になる場合がございます。
◎原産国、原産地は生産の都合上、変更になる場合がございます。
◎輸入品及び手作り品など、一部お届けが大幅に遅れる場合がございます。

食品について

◎賞味期間の表示
製造、加工日から数えて90日以内の商品に記載しています(農産物を除く)。詰合わせ商品の場合は、それぞれの期間のうち最短のものを表示しています。商品到着後の日持ちについては、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
◎生産地の収穫・漁獲の不良及び天候不良などが発生した場合、生産地・出荷地・お届け日などを変更および、商品お届けまでにお時間をいただく場合がございます。
◎期間限定商品の天候不良及び収穫不良の場合、お申込み期間内にお申し込みを中止する場合がございます。
◎生鮮食品の発送は、原則として生産地より直接お届けしますが、生産地から別の場所へ一括集荷して発送する商品は、生産地と出荷地が異なる場合がございます。
◎調理盛り付け例はイメージです。器・容器等は含まれておりません。イメージと実物の数量は、異なる場合がございます。
◎食品の製造地表示のない商品は日本製(国内加工)です。
◎20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。20歳未満の方はお申し込みになれません。

配送マークについて



・・・・冷凍便



・・・・冷蔵便



・・・・期間限定



・・・配達日ご指定



・「冷蔵便」「冷凍便」マークのない商品は、常温便でのお届けとなります。お届け希望日は承れません。
・「配達日ご指定」マークのある商品は、お届け希望日をお申し込み日(はがき投函日)より14日目以降の日付でご指定ください。
出荷地休業日等諸事情により、お届け希望日を変更させていただく場合がございます。
・「期間限定」マークのある商品についてはお申し込み時期によって翌年のお届け期間になる場合がございます。(配送日のご指定は承れません)

カタログ掲載商品のお申し込みには期限がございます。お申し込み期限は、はがきに記載しています。お申し込み期限を過ぎた場合は無効になります。
※商品のお申し込み期限は、はがきの差出有効期限ではございませんのでご注意ください。

個人情報の取扱いについて

商品申し込みの際にお客様よりお預かりした個人情報は、商品発送に関わる業務及び贈り主様へお知らせが必要な場合など、業務以外の目的で使用することはございません。配送や商品直送等の業務遂行目的で業務委託を行う場合は、個人情報保護契約を締結した適切な業者に委託し、適切な管理を行います。個人情報は一定期間厳重に保管管理し、その後安全に廃棄いたします。第三者に情報を提供、譲渡することはございません。

yamato
株式会社 大和
ギフトカタログオペレーションセンター
0120-528-336
受付時間　9時～17時(土・日・祝日を除く)



表紙のアーティスト

川瀬 巴水

大正から昭和にかけて活躍した版画家。白馬会葵橋洋画研究所に入り岡田三郎助から洋画を学ぶが、後に版画家に転向。大正 7 年 35 歳で風景画の絵師として新版画の中心的作家となり、その後 40 年間に渡り日本中を旅し 600 点以上の作品を残した。その風景版画は、郷愁や安らぎをもたらす木版画として、今も国内外で人気を博す。

カタログコード「2607514」

とっておきのニッポンを贈る

yamato