



# あんずコース



今治タオル×小岩井紬工房

# 上田紬×今治タオル バスタオル・フェイスタオルセット

上田紬は400年程前、真田昌幸が上田城の築城した際に地場産業として奨励した真田織が始まりといわれています。小岩井紬工房は創業以来、手織り一筋で上田紬独自の丈夫でしなやかな風合いを織りつむいでいます。

今治タオルは四国愛媛県北部の地で、120年の歴史を刻みつづけてきました。国内最大規模のタオル産地として、伝統的な製造技術と最新技術を巧みに融合させながら、使い心地を重視したタオルを生産しています。



～小岩井紬工房とタオルとの新しいかたち～  
上田地域の財産である上田紬と愛媛県今治で120年の歴史を持つタオル最大産地の伝統的な製造技術と最新技術を用いて、小岩井紬工房の監修のもと上田紬の伝統柄をタオルで表現しました。吸水性の良い、肌触りが柔らかい使い心地で、日々の暮らしに寄り添うタオルに仕上げました。



申込番号 0001-30

上田紬×今治タオル  
バスタオル ストライプ(青系)×1  
フェイスタオル ストライプ(青系)×1  
フェイスタオル 格子(赤系)×1



申込番号 0001-31

上田紬×今治タオル  
バスタオル 格子(赤系)×1  
フェイスタオル ストライプ(青系)×1  
フェイスタオル 格子(赤系)×1

- バスタオル  
サイズ: 60cm×120cm・素材: 綿100%
- フェイスタオル  
サイズ: 34cm×75cm・素材: 綿100%

上田 小岩井紬工房

経済産業大臣指定伝統的工芸品 信州紬

## 上田紬 がま口ポーチ

上田紬は真田幸村の父、昌幸が農民に織らせた真田織が始まりと言われていています。上田の気候や風土が養蚕や製糸、機織りに適していたこともあり、江戸時代中期には、日本三大紬の一つとして多くの人に愛用されてきました。また、上田紬は三裏紬とも呼ばれ、表地に一枚につき裏地を三枚取り替える程、丈夫なことも特徴の一つです。



小岩井紬工房は、上田でも養蚕が盛んだった塩尻地区で昭和初期まで蚕種業を営んできました。その後上田紬織元となり、伝統の手織り一筋で現在まで織り続けています。

「手織りというのは織る時に、トントンと二回打ち込みます。一定で織ってはいますが、多少の力の誤差やブレがあります。その誤差やブレが手織りならではの味わいがあると思います。」という小岩井さん。手織りならではの風合いをお楽しみください。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1002-05

上田紬がま口ポーチ

サイズ：約19cm×11cm×5cm

色柄：端切れ生地を使用するため、色や柄はお任せください。

素材：絹100%

がま口部分—真鍮メッキ

※工芸作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

塩尻 奈良井宿 小坂屋漆器店

長野県知事指定伝統工芸品 木曾奈良井宿曲物

## 小判弁当箱

曲物とは、木の薄板を特殊な技法で円形や楕円形に曲げて、合わせ目を山桜の皮で綴じ、底をつけた器の総称です。木曾奈良井宿の曲物は、400年以上の歴史があり、側板には御嶽山麓で育ったしなやかで丈夫な良質の木曾ヒノキを使い、蓋板と底板には御嶽山麓で育った吸水性・保温性のある木曾サワラを使っています。



弁当箱は、余分な水分を吸収し、しっかりと保つことが出来るのでご飯が美味しく長持ちします。また木曾の曲物は、木の呼吸を生かすためスリ漆を施しています。これは下地処理を施した後、直に生漆を擦り込むように塗布する方法です。これによって木の呼吸を損ないません。また漆とヒノキには優れた抗菌作用もあり、夏場などに入れた食材が傷みにくいメリットがあります。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1003-01

### 小判弁当箱(小)

約11cm×16cm×5.5cm

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いは作品によって異なります。

※工芸作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

軽井沢 一彫堂

長野県知事指定伝統工芸品

## 軽井沢彫 楕円トレイ

一彫堂の歴史は、避暑地として発展した軽井沢の歴史と深いつながりがあります。1886年(明治19年)、英国公使館付宣教師アレキサンダー・クロフト・ショー氏が軽井沢に初めて別荘を建て、避暑地として多くの外国人に紹介されたことにより、別荘用の家具として作り始められました。



一彫堂の初代も、軽井沢彫家具の元祖である清水謙吉商店に入店し、多くの家具などを手掛けています。日本古来の優れた技を受け継ぐ彫刻師や木地師が、日本の芸術に西洋的なアドバイスを加え、今日の軽井沢彫に発展させました。代表的な彫刻柄の桜は、日本をイメージする花として外国人に好まれ、その伝統は現在も三代目店主と職人達の手により継承されています。



申込番号 0201-08

楕円トレイ

サイズ：22cm×13cm×1.8cm

材質：天然木

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いは作品によって異なります。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

東御 ガラス工房 橙

## くるみガラス® ペアカフェグラス

ガラス工房 橙は歴史ある町並みの残る北国街道「海野宿」にあります。地元東御市特産の胡桃を使ったくるみガラスは、くるみの殻を燃やした灰をガラスの原料に加えて作られており、淡い緑色は、どこか懐かしく温かみを感じます。宙吹き技法でひとつひとつ作られた作品はガラス工房橙オリジナルです。



### 【寺西 将樹 略歴】

- 1969年 長野県生まれ
- 1989年 吹きガラスをはじめ
- 1993年 東京造形大学卒業
- 1995年 日本クラフト展入選 銀座松屋
- 1999年 長野県東御市に「ガラス工房 橙」を築
- 2000年 日本クラフト展入選 銀座松屋
- 2004年 伊丹国際クラフト展入選
- 2007年 酒の器展入選 あわら市 会津創作の森
- 2012年 日本民藝館展入選



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0601-06

くるみガラス。ペアカフェグラス(ドット泡)

口径約6.5cm×高さ約7cm

※手作りのため多少のサイズの違い、色合いが写真と異なることもありますのでご了承ください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りでしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

上田 三窯 阿部春弥

## 白磁 面取フリーカップ

阿部さんは、料理を美味しく盛れるように、料理の良き脇役であって欲しいという思いから、製作の工程において「やりすぎない、作り込み過ぎないこと」に気を付けています。

阿部さんにとって、器を作ることが日常であるように、器を使う人には、使うことが当たり前であり日常の一部。器が使う人の人生の一部になるという責任と充実感を感じながら、日々器を作り続けています。



### 【阿部 春弥 略歴】

- 1982年 長野県上田市真田町生まれ
- 2001年 愛知県立窯業高等技術専門学校修了
- 2001年 備前陶芸家 山本出氏に師事
- 2007年 三窯 設立



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1103-02

白磁面取フリーカップ 2個

口径約9.8cm×7.5cm

※手作りのため多少のサイズの違いが出る場合がありますのでご了承ください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

東御 勘六山房 角りわ子

## 勘六山の土で焼き上げたマグカップ

陶土にいろいろと性質があるようだが、北御牧の粘土は釉と合えば、奥のふかいところがある。角りわ子がこの土の特質を掴んだ最初の陶芸家だろう。信州は昔から土にめぐまれない国だと聞いたけど、彼女の灰釉をつかった食器は、花器を見ていると、信濃で千年も眠っていた土の温かみを感じる。土は寄り添えば、人の心をぬくめるのである。そういう世界を角りわ子はひとりりで追求している。 【水上 勉】



### 【角りわ子 略歴】

- 1961年 鳥取県境港市生まれ
- 1984年 同志社大学文学部美術芸術学専攻卒業
- 1987～88年 京都工業試験場 陶磁器研修本科にて学ぶ
- 1988～92年 京都西山窯にて修行
- 1992～93年 技術指導のためタイへ渡る
- 1993年～ 長野県東御市「勘六山房（故水上勉氏主宰）」にて、故水上勉氏のアシスタントを務めつつ、作陶を始め、今に至る



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0604-01

マグカップ 1個

口径 約8.0cm×高さ8.5cm×底6.5cm

※手作りのため多少のサイズの違い、色合いが写真と異なることもありますのでご了承ください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

## 小鳥の片口

菅平高原で自然に囲まれながら器づくりをしている渡辺由理子さん。渡辺さんの作品は、染付という技法で青と白のみのシンプルな色合いです。磁器土を成形し、乾燥・素焼きし、呉須という顔料で絵付をします。その上に透明釉を掛け、1280℃で焼成します。このように時間をかけて丁寧に作られた作品は菅平の野草や野鳥をモチーフにしているものが多く、見ているだけで温かい気持ちになります。



### 【渡辺 由理子 略歴】

- 1978年 武蔵野美術大学工芸工業デザイン科卒業
- 1980年 菅平にて酸堿窯開窯
- 1982年 第23回 日本クラフト展入選
- 1985年 東京ギャラリー銀座陶悦にて三人展  
(以後毎年開催)
- 1996年 軽井沢ホテルプレストンコート、  
クラフト展出品



申込番号 1303-03

小鳥の片口 1個  
サイズ：口径約7.3cm×高さ約6cm

※手作りのため多少のサイズの違い、色合いが写真と異なることもありますのでご了承ください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

## 天然藍染め テーブルセンター

藍は人類最古の染料です。中でもその美しさや効用が世界に知られたのがタデ科の「蓼藍」です。蓼藍は100日かけて藍葉を発酵させた染料「すくも」を大きな甕で「ふすま」「灰汁」などを入れ発酵させます。その液中で幾度も染め重ねられます。



浜染工房の浜完治さんは、国内で数人しかいない生地の両面に違う模様を染める「長坂中形染」のできる染師です。

「藍の型染めは糊作りで決まります。反物を染め、水洗いをして、糊を落とすとキリッとした藍と白の文様が出てくる感動は、たえようもなく嬉しいものです。藍によって鍛えられ、慰められ、力づけられ、今もお修行させてもらっています。」



申込番号 2601-03

- ・テーブルセンター×1枚 素材：綿100%  
サイズ：約38cm×18cm
- ・コースター×3枚 素材：綿100%  
サイズ：約10.5cm×10.5cm



申込番号 2601-04

- ・テーブルセンター×1枚 素材：綿100%  
サイズ：約38cm×18cm
- ・コースター×3枚 素材：綿100%  
サイズ：約10.5cm×10.5cm

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

伝統工芸士 畑山充吉作

## 経済産業大臣指定伝統的工芸品 信州打刃物 草刈鎌

信州打刃物の歴史は、今をさかのぼること約450年前から始まったとされています。川中島の合戦の当時、武具や刀剣類の修理のために信濃町へ移住して来た鍛冶職人に郷人が鍛冶の業を習い、次第に改良を加えながら、弟子から弟子へ、子から孫へとその技法が伝承されていきました。



熟練職人の畑山充吉さん。火傷をにじませた分厚い手で、真っ赤に熱した鉄を手早く打ち据え、鋼を鍛え切れ味の鋭い鎌に仕上げてゆきます。鎌の背の部分は厚く、刃の部分は薄い作りにして、切れ味と丈夫さを併せ持った品です。柄の中にはいる「コミ」の部分まで丁寧に作られており、使うバランスが大変良く、シャツ、シャツ、シャツと小気味よく草刈ができます。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0104-01

草刈鎌 1丁

サイズ：刃渡り約19.5cm・柄39cm

素材：刃・鋼・鉄

柄：天然木

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作り手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

## よもぎ染め シルクモヘア手織りマフラー

霧下織工房は、軽井沢の林の中にある工房です。天然素材を天然染料で染め上げ、手織り・手編みによりひとつひとつ製作しています。全て一点物の、自然な風合いの作品です。また工房では製作・販売だけではなく、染物や機織りなどの体験も行っています。



申込番号 0701-03

シルクモヘア手織りマフラー

サイズ：約170cm(ふさだ)×20cm  
素材：ウール100% 毛糸 シルクモヘア

※草木染めのため、写真と商品の実物の色合いが異なることがありますのでご了承ください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。



手織りマフラーは経糸にシルクモヘアとウール100%毛糸、横糸にシルクモヘアを使っており、軽くて柔らかく、温かみを感じさせてくれるデザインです。他にはない独特の美しい色合いが魅力で男女問わずお使いいただけます。

諏訪 ライト光機製作所

## 単眼望遠鏡 SeeK

ライト光機製作所は1956年に双眼鏡メーカーとしてスタートして以来、双眼鏡やライフルスコープなどの光学機器の開発、設計を行ってきました。ヨーロッパの有名光学機器メーカーと肩を並べられるように高級品・高性能品に特化し、その結果、日本屈指のメーカーとして地位を確立し、日米欧の野鳥観察愛好家、ハンティング及び競技射撃の愛好家より根強い支持をいただいています。



単眼望遠鏡 SeeKは、熟練の職人が組み立てた、国内にほぼ出回らない希少な双眼鏡と同じ設計思想で開発された本格的単眼望遠鏡です。ピント調節といった難しい操作がいらないこの商品は、倍率は4倍でちょっと遠くで見えづらいものを見るのにとっても便利です。小さいボディの中に光学用ガラスで製造した対物レンズ2枚、ダハプリズム、偏角プリズム、接眼レンズ3枚を効果的に配置しておりますので、肝心な「見え」もご満足いただけます。



ピンク



ブラック



シルバー

申込番号 3901-01

単眼望遠鏡 SeeK ブラック

申込番号 3901-02

単眼望遠鏡 SeeK シルバー

申込番号 3901-03

単眼望遠鏡 SeeK ピンク

本体／（閉時）

幅 約4.8×高さ 約4.0×厚み約2.5cm

（開時）

幅 約4.8×高さ 約5.5×厚み約2.5cm

重さ／45g 倍率／4倍

日本製 ストラップ付き

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

## USBモバイルバッテリー

株式会社チノンはカメラメーカーとしてスタートした会社ですが、今ではレンズ交換式デジタルビデオカメラBellami HD-1、カジュアルなデジタルハリネズミカメラの光学関連商品を主軸としながら、一方ではオーディオ、スマートフォン関連商品など積極的に新規分野への展開を進めています。CH-UC800は、災害時、非常時に威力を発揮し、国内外のコンビニエンスストア等でお求めやすい単三乾電池仕様で、一般的な1800mAh程度のiPhone、スマートフォンも楽々1~2台のフル充電が可能です。



※乾電池は付属していません。



### 使用上の注意】

- ・この機器は、電池を使用してUSBケーブル経由にてスマートフォンなどの機器を充電するモバイルバッテリーです。電池の充電をするための機能は無く、この機器に装填した電池を外部から充電することはできません。
- ・アルカリ乾電池とニッケル水素電池を混同しないで下さい。
- ・電池残量の著しく異なる電池を混同して使用しないで下さい。
- ・電池の向きに注意して下さい。
- ・当機器を分解したり修理しようとして下さい。怪我などの原因となったり、機器が機能しなくなるなどの問題を発生する可能性があります。
- ・当機器を水や塩分のある環境に置かないで下さい。
- ・当機器や電池を高温や多湿となる環境に置かないで下さい。
- ・当機器を使用中に発煙その他の異常が確認された際には直ちに使用を中止して下さい。



申込番号 1701-07

CH-UC800 USBモバイルバッテリー  
(ポーチ付き 長野県PRキャラクターアルクマポーチ)

定格出力：DC5V 2.5A Max

対応電池：単三形アルカリ乾電池8本、  
単三形ニッケル水素充電電池8本

寸法：W70 X H138 X D24mm

重量：115g

※乾電池は付属していません。

※アルクマポーチの絵柄は選ばません。

写真と異なる場合がございますのでご了承ください。

長野 タイコー

## AMI-TABI(アマタビ)セット

製糸業がさかんだった長野県で、1949年の創業以来、約70年にわたって靴下を中心にサポーターや手袋などニット関連商品の企画開発・製造を手掛けてきたタイコー。

その根底に流れるのは、脈々と受けつがれる「新しいものづくりや価値観を生み出したい」という想い。大量生産ではなく、履き心地や機能性を重視したこだわりのものづくりで、新たな未来を切り拓きます。



世代を超えて愛される、足袋型くつしたAMI-TABI(アマタビ)。すべての人の足にフィットした、やさしい履き心地を追求し、うまれたタイコーのオリジナルブランドです。日本に古くからある「足袋」の形を取り入れ、「まいにちはきたくない、からだにいくつした」を実現しました。足の形に合わせた立体的な編み方、ゴムを使用しないゆったりした履き口。創業から築き上げたこだわりが詰まっています。



申込番号 1606-05 Mサイズ  
22-24cm

- ・アマタビM(無地/ブラック)×1
- ・アマタビM(ボーダー/ブラック)×1
- ・アマタビM(ボーダー/レッド)×1



申込番号 1606-06 Lサイズ  
25-27cm

- ・アマタビL(無地/ブラック)×1
- ・アマタビL(無地/ネイビー)×1
- ・アマタビL(ボーダー/ブラック)×1

素材：アマタビ  
綿、アクリル、ポリエステル、  
ナイロン、ポリウレタン

## 帽子をかぶった羊のストラップ

「クラフトフェアまつもと」が開かれる、松本市の工房で作品を作りだす田路恭子さん。その工房は手のひらサイズの羊たちのワンダーランド。フランスを旅した時にアンティークショップで見かけた木と布を組み合わせた人物や動物の作品に惹かれたことがきっかけで羊を創り始めました。



羊毛や木、天然オイル、自然塗料といったやさしい素材をもとに丁寧に作っている作品にはシリアルナンバーが付いており、2002年から作り始めて2019年12月、羊は通算8000匹になりました。顔や毛の色、巻き方は1頭ずつ違って世界どこで探しても同じhitsujiはいません。35mmのhitsujiの大きさに目線を合わせるとミニチュアの世界に引き込まれます。



申込番号 2701-02

帽子をかぶった羊のストラップ

羊サイズ：縦38mm×横35mm×幅15mm  
紐の長さ：110mm

※羊は顔の色、毛の色などは選べません。  
どんな羊が届くか楽しみにお待ちください。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。  
その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

木祖村 ナルカリクラフト

## パズダマ恐竜パズル6P

木曾川源流の里、木祖村にナルカリクラフトの工房があります。コンセプトは「おもしろいものを作ってたくさんの人に喜んでもらうこと」。代表の草刈成雄さんが作るおもちゃは、赤ちゃんから大人も楽しめるカラクリ人形までさまざま。手作りだからこそ作れる、味のある商品が多く、幅広い年代に人気があります。



ナルカリクラフトでは長野県産や国産材を中心に広葉樹や針葉樹、さまざまな木を使って製作しています。木っ端は薪として、オガクズは近くの牧場で堆肥として使い、人にも環境にもやさしい商品づくりをしています。

パズダマ恐竜パズルの卵の中には恐竜が6匹入っており、難易度は中級。無塗装品です。主要部分に長野県産材や国産材を中心に広葉樹や針葉樹等さまざまな木を使っております。



申込番号 2104-11

パズダマ恐竜パズル6P

約16.6cm×12cm×5.5cm

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いは作品によって異なります。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

## スタンドグラスの小物入れ

アーツプロデュースは1989年創業のスタンドグラス工房です。創業当時から千曲市に工房を持ち、全国の公共施設や学校、病院、教会などの大型作品の制作から住宅、別荘、店舗などオーダーメイドで施工をしています。現在は親子二代で「スタンドグラスをもっと身近に感じ、触れて欲しい」という思いから、地元の戸倉上山田温泉にて展示・販売を兼ねた体験工房を2店舗経営しています。



この商品は、カタログギフト限定で信州のりんごをモチーフにしました。キャンドルを灯す他にも、玄関先でキーを入れたり、小物入れとして、あなたの生活に少しでも寄り添えればという思いを込めて制作しました。素材となるガラスはスタンドグラスの本場である海外のガラスを使用しています。永遠に色あせることがなく、光を通すとより一層輝きが増します。



申込番号 0108-02

スタンドグラスの小物入れ 1個

約幅9.5cm×奥行9.5cm×高さ5cm

※ガラス素材ですので色合い等の風合いが作品によって異なります。

※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたしますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

## 季節の花のフラワーアレンジメント

全国区の大会で多数の賞を受賞している「フローリスト桜屋」のオーナーであり、フラワーデザイナーの桜井さん。「花を贈ることは、想いを届けること」を意識し、その花のエッセンスを十分に引き出し、想いを形にしています。フラワーアレンジメントは、その季節でもっとも美しい花々を組み合わせでお届けいたします。季節によって違うフラワーアレンジメントをお楽しみください。



### 【桜井 慎 略歴】

- ・JFTDジャパンカップ北関東甲信越代表 (1998、1999、2000、2003、2006、2007、2008、2009、2010、2011、2012、2013年)
- ・TVチャンピオン お花屋さん選手権 優勝 (2007年)
- ・ジャパンカップファイナル (2006年)
- ・ジャパンカップセミファイナル (2007年)
- ・フラワードリーム・セミファイナル (2009、2012年)
- ・フラワードリーム・ジャパンカップファイナル (2010、2013年)
- ・JFTDグランドチャンピオン選手権出場 (2013年)
- ・JFTDジャパンカップ優勝 (2017年)



※写真はイメージです。

申込番号 1102-07

### 季節の花のフラワーアレンジメント

※写真はイメージです。

その季節でもっとも美しい花々を組み合わせでお届けいたします。また、花屋がフラワーアレンジメントのバランスを見ながら制作いたしますので、季節や花材によって仕上がりは異なります。あらかじめご了承ください。

軽井沢 軽井沢アイスパーク

## カーリング体験

カーリングレッスン60分 2名様分(お土産付き)

2013年春に誕生した軽井沢アイスパークは、全国大会やアジア大会など大きな大会も開かれ、プロの選手たちも実際に使用している施設です。カーリングは500年前にスコットランドで発祥し、1998年長野オリンピックから正式競技となりました。小さな子供からシニア、さらに車椅子など障害を持つ方まで誰もが楽しめる競技であるとともに、高度な戦略が必要なことから「氷上のチェス」とも呼ばれる奥深いスポーツです。



申込番号 0603-02



### 【お申込みの手順について】

- ① 専用お申込みハガキに必要事項をご記入の上、ご投函ください。
- ② 投函日より約2週間で「ご利用クーポン」をお客様宅にお届けいたします。
- ③ お客様より直接施設にご予約の連絡を行ってください。
- ④ ご利用日当日「ご利用クーポン」をお持ちになって施設にお出かけください。

カーリングレッスン60分 2名様分(お土産付き)

初めて体験する方には、おすすめの60分コースカーリングの基礎がひと通りわかり、ストーンの投げ方、スウィープも出来るようになります。

営業時間：9:00～22:00

休館日：年末年始（12/31、1/1）

アクセス：JR軽井沢駅より車で15分

上信越自動車道・碓氷軽井沢ICより11km

国道18号バイパス塩沢交差点より1km

体験時間：60分

安曇野 安曇野ワイナリー

## 安曇野ワイン シャルドネ

安曇野ワイナリーは長野県の中央、北アルプスを西に望み、四季折々に美しい景色が楽しめる安曇野の雄大な自然の中にあります。四季の営みの中で、安曇野の風土が一滴一滴に醸されていくような、この土地の味わいと香りに満ちたワインを大切に育てています。



安曇野ワイナリーが目指すのは「安曇野のテロワールを存分に感じられるクリアなワイン」。理想のワインを目指し、健全なブドウを栽培し、丁寧に醸造することを愚直にこころがけています。

シャルドネは、長野県で栽培されたシャルドネをステンレスタンクで醸造した、フレッシュな酸味と、凝縮感のある果実味が特徴の辛口ワインです。



申込番号 0107-10

冷蔵

シャルドネ750ml×1

信州サーモンドライスモーク20g×2

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。  
※大量生産の商品ではないため、ヴィンテージなどは選べません。

## 上田の三酒蔵こだわりの酒飲み比べ

### ●岡崎酒造 亀齢 特別本醸造原酒

洗米全量手洗いから槽（ふね）しぼりまで手造りにこだわり、旨口の味わいがあり、冷でもお燗でも、幅広いお料理に合う本醸造です。上田紬のラベルデザインを使用しています。

### ●杓掛酒造 福無量 吟醸生貯蔵原酒

酒蔵の中で約一年間水温熟成した限定の吟醸酒です。より華やかな香りと深みある味わいに仕上が



りました。冷酒で頂くとより口の中いっぱい香り  
りが広がり、様々な料理と合わせることが出来ます。

### ●和田龍酒造 純米しぼりたて生原酒

厳冬の時期に搾った純米酒にいっさい手を加える  
事なく、そのままびん詰めした限定品です。

しぼりたてのフレッシュで芳醇な香りと味わいと  
をお楽しみ頂けます。よく冷やしてお召し上がり  
ください。



申込番号 0301-02

冷蔵

- ・岡崎酒造 亀齢 特別本醸造原酒 720ml×1
- ・杓掛酒造 福無量 吟醸生貯蔵原酒 720ml×1



申込番号 0301-14

冷蔵

- ・杓掛酒造 福無量 吟醸生貯蔵原酒 720ml×1
- ・和田龍酒造 純米しぼりたて生原酒 720ml×1

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。  
※メーカーの都合により内容及びパッケージの  
デザインが変更になる場合がございます。

## 軽井沢高原ビールと鹿肉おつまみ

私たちの使命は、ビールファンに美味しいエールを飲んでいただき幸せを感じてもらうこと！エールは日本で一般的に飲まれるビール（ラガービールスナー）と違い、様々な香りや味わいを作ることのできるビールです。自然発泡製法で泡も味わいもまろやか。さらにアロマの特徴を引き出し、アルコール感、苦みと甘みを絶妙なバランスに仕上げております。



申込番号 3601-19



### ・ワイルドフォレスト

高原の爽やかな気候に合わせ、しっかりとした風味と香りを持たせた軽井沢で最も飲まれているローカルビールです。

### ・ナショナルトラスト

ブラックモルトが醸し出す甘みとコク、まろやかな苦みとローストの香りが特徴の黒色のビールです

### ・軽井沢高原ビール(季節限定)

年によって味の違う軽井沢高原ビールをお届けいたします。その年の味をお楽しみください。

- ・ワイルドフォレスト 350ml×3
- ・ナショナルトラスト 350ml×3
- ・軽井沢高原ビール(限定) 350ml×2
- ・信州猟師さんの鹿肉サラミ 30g×1

※アレルギー：ビール・小麦・鹿肉・小麦・乳  
※二十歳未満の方は酒類の申込はできません。

※「軽井沢高原ビール(季節限定)」は、季節によって内容及びパッケージが変更になります。

※メーカーの都合により、内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

## 信州ハーブ鶏スモークの詰合せ

「しなの木ハウス」では、高たんぱく低カロリーの「信州ハーブ鶏」、肉質が細かくとろける舌触りが特徴の「信州サーモン」、肉質の良さで旨味成分の豊富さが魅力の「信州黄金しゃも」など、長野県の厳選素材を製法や副原料にこだわってスモーク加工している会社です。



申込番号 1207-01

冷蔵



### 【信州ハーブ鶏】

クセの無い瑞々しい肉質が特長です。信州産のりんご果汁でしっかりマリネし、りんごのチップで丹念にスモークした、りんご燻し。コリコリした独特な食感と旨みの砂肝。適度な脂のりと舌触りのモモ。女性にもお勧めのレバーのセットです。

### 【信州サーモンスモークジャーキー】

透明感のある仕上がりで、そのままでも勿論、軽く炙ってスープ素材や、酒浸しにしてもお楽しみいただけます。

- ・信州ハーブ鶏  
りんご燻し×1  
モモスモーク×1  
スモーク三色スライス 80g×1  
砂肝スモーク 50g×1  
レバースモーク 60g×1
- ・信州サーモンスモークジャーキー3切れ×1

※賞味期限：要冷蔵60日

佐久穂町 きたやつハム

## 生ハム・ソーセージ詰合せ

ハムの原料となる豚は目の前にそびえる八ヶ岳山麓でのびのび育っています。年間の晴天率が高く、湿度も適度に保てるため、豚の飼育に最も適した自然環境です。昼夜の寒暖差が大きく、年間平均気温も低めな高冷地で育つことで肉質は適度に締まり、油の甘さが引き立ってきます。



きたやつハムでは伝統的なドイツの製法を忠実に再現してハム・ウィンナー・ベーコンを作っています。例えば生ハムなどは乾塩法で素材の肉を3週間漬け込み、その後3ヶ月～1年18度に保った部屋で乾燥・熟成の工程を経て商品に仕上げています。本場ドイツにもひけをとらないハム・ソーセージをお楽しみください。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0704-01

冷蔵

- ・ラックスシンケン（ドイツ風豚もも生ハム）30g×1
- ・コッパ（イタリア風豚肩ロース生ハム）30g×1
- ・パンチェッタ（イタリア風豚バラ生ベーコン）30g×1
- ・豚肉のリエット120g×1
- ・荒挽きポークウィンナー180g×1

※賞味期限：冷蔵14日

## 東御市で育った黒毛和牛のコンビーフ

湯の丸高原の麓、南北中央アルプス、八ヶ岳、晴れた日には富士山も見わたす標高900mの開放的なロケーションにある牧舎みねむら。雨が少なく、年間の日照時間が長いこのエリアは、農産物や牧草の生育だけではなく、牛たちが健康に過ごす上でも非常に良好な環境です。湯の丸高原原水の水道水、東京ドーム5倍(5ha)の天日干し地元産の稲わらを食べてのびのびと過ごす牛たちは健康で元気いっぱいです。



全国でも珍しい全頭一貫飼育の純信州産で、牛たちの健康第一を考えて『よく食べてよく寝る』環境を作ることに注目し、長野県が行う信州あんしん農産物制度(トレーサビリティ)や放射能全頭検査はもちろん、農場HACCP 認証により安全安心で美味しい黒毛和牛肉をお届けしています。浅間山麓の豊かな自然の中で育った牛の赤身の美味しさ、脂の美味しさをお楽しみください。



申込番号 3002-01

冷蔵

- ・ビーフソーセージ ハーフ 150g×1
- ・ビーフソーセージ チョリソー 150g×1
- ・コンビーフ 100g×1
- ・ビーフジャーキー 35g×1

※賞味期限：冷蔵10日

長野県農協直販

## 信州SPF豚肩ロース しゃぶしゃぶ用

日本アルプスの麓に広がる高原、山々に囲まれた谷を潤す清流、さんさんと降り注ぐ太陽と青い空、四季豊かな信州の自然がおいしい豚肉をつくりだします。この自然環境と信州人独特の粘り強さ、愛情に支えられ、長年に渡る飼育技術の研鑽改良により、肉質・味共に優れた「信州の豚肉」をつくりあげることができました。



SPF 豚とは、豚の健康に悪影響を与える特定の疾病が存在しない豚のことで、信州SPF 豚は長野県下の厳選された指定農場で特別のこだわりで生産された、生産者の顔が見える信頼できる豚肉です。豚特有の臭みが少なく、適度な脂が入って肉のキメが細かくジューシーで柔らかく、あっさりしています。



申込番号 2102-08

配達日  
指定品

冷蔵

信州SPF豚肩ロースしゃぶしゃぶ用 300g×2

※消費期限：冷蔵6日

※この商品は、配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

## おうちでかんたんお手軽セット

「山賊焼」は、大ぶりの鶏のもも肉、むね肉を大きく開き、にんにく醤油タレに漬け込み、片栗粉、小麦粉などをまぶしてカラッと揚げた、塩尻生まれ、松本育ちの信州の郷土料理です。「山賊焼」という名前は、「山賊のように豪快に手で食べたから」とか、「山賊は物を【取り上げる】⇒【鶏揚げる】」など諸説あります。



本郷鶏肉では、化学調味料着色料不使用のこだわりのだしや数種類の醤油を使用した秘伝の下味たれで「山賊焼」の味付けをし、一枚一枚手作業で真心こめて作っています。

肉団子は、鶏肉を使用し、一番美味しく食べて頂ける温度と時間で調理しました。若鶏だけでなく、親鳥も使用しているので鶏の旨味もしっかり感じて頂けます。



申込番号 3001-03

配達日  
指定品

冷凍

おうちでかんたんお手軽セット

- ・冷凍山賊焼真空パックむね肉100g 2枚入×2
- ・冷凍肉団子(和風甘酢)6個入(270g)×1
- ・冷凍肉団子(トマト)6個入(300g)×1

※アレルギー：小麦、卵、乳

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

※賞味期限：冷凍120日

上田 JA信州うえだ

## 特別栽培米こしひかり

上田市は少雨地帯で晴天率が高く、湿度が低い典型的な内陸気候で農薬の使用量が少ない地域です。また南西に位置する塩田地区は強粘度の水田が多く、粘り気のあるおいしいお米を作るのに適しています。特に江戸時代は「塩田三万石」と呼ばれるほどの有名なお米の産地です。



特別栽培米とは農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米を言います。特別栽培農産物の定義は「生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農作物」となっています。



申込番号 1203-05

特別栽培米こしひかり 精米5kg

産地：単一原料米 長野県上田市  
品種：コシヒカリ

東御 笹屋農園

## 八重原産 特別栽培米コシヒカリ

八重原台地は千曲川、鹿曲川の清流を眼下に浅間山、八ヶ岳、蓼科山の雄大な山並みを一望する山奥の隠れた米の名産地です。笹屋農園は自家製の有機質堆肥による土づくり、環境保全・有機循環農業を実践しています。適度な粘りとつやがあり、昔からおかずが無くてもごはんのみでおいしく食べられます。



特別栽培米とは農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米を言います。特別栽培農作物の定義は「生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が50%以下、かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された農作物」となっています。



申込番号 1101-05

特別栽培米コシヒカリ 精白米5kg

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

長野 信州戸隠そば

## 戸隠の本十割そば（乾麺）

信州戸隠そば株式会社は、厚生労働大臣認証の一級製麺技能士の資格を持った熟練の職人が原料の厳選から製麺までを一手に担っています。そばを知り尽くした職人がその目利きで選定した原材料は品質も確かで美味しいお蕎麦を生みだしています。



本十割そばはそば粉100%のみで作られた十割そば。"そば粉十割"の乾麺は信州戸隠そば株式会社が長年の研究の末、独自で開発した技術です。熱処理・蒸気処理をせず、つなぎは一切、食塩も使用していません。調理も簡単。夜食、緊急時の非常食・保存食などにも最適です。日本食文化の代表「信州戸隠そば」の本物の味をお楽しみください。



申込番号 1208-02

本十割そば 乾麺（無塩）200g×6  
（100gが約1人前です）

※アレルギー：そば

## 手打ち生そば

「仁王門屋」という屋号は、明治時代に入るまでお店の前に安置された仁王像に由来します。厳選したそば粉で作られる細めのそばはコシがあり、口の中でそばの香りが広がります。そばつゆは定番の出汁醤油と風味豊かなごまくるみがセットとなっています。喉越しの良いそばと、濃厚なつゆとの組み合わせをお楽しみください。



そばには、体にいいと言われるポリフェノールの一種である「ルチン」が豊富に含まれています。ルチンは活性酸素を除去する抗酸化作用があり、毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果も認められています。またタンパク質は精白米の1.3倍、ビタミンB1、B2は精白米の4倍も含まれています。B1は体力の低下、イライラ、食欲不振の解消に効果を発揮します。また、B2は皮膚や粘膜を健康に保つために欠くことのできない栄養素です。



申込番号 2202-02

配達日  
指定品

冷蔵

【五人前】

- ・手打ち生そば 150g×5
- ・つゆ 240g×1
- ・ごまくるみだれ 180g×1

※消費期限：そばの製造日+2日

※アレルギー：そば、小麦

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日を  
ご記入ください。

## 丸高蔵の味噌を楽しむ詰合せ

丸高蔵のある信州諏訪は澄んだ空気、きれいな水、寒暖の差が激しい気候など味噌造りに適した風土にあります。丸高蔵は、1916年(大正5年)創業の味噌蔵です。当時、清酒「真澄」を醸造していた十九代伊兵衛の、「子供から大人まで、誰にでも美味しく、健康に良い味噌・醤油を造り、世の益にしたい」との命により、この地にて醸造を始めました。



丸高蔵では、この気候風土の「地の恵」、小さな微生物たちによる熟成醗酵の「天の恵」、じっくりと醗酵させる「時の恵み」、諏訪人の理詰めで職人氣質の「人の恵」を活かした、諏訪で言う「まて」な(丁寧な)味噌造りに励んでまいりました。そして、信州の自然のように、素朴であたたかく、ほっとするお味噌をつくりたいと考えています。



申込番号 3104-18

- ・三陸秋鯖味噌煮「十四割」180g×2
- ・三陸秋鯖味噌煮「信濃路」180g×2
- ・無添加信濃路味噌 300g×1
- ・無添加十四割味噌 300g×1
- ・国産しじみ汁4食×1

※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

松本 大久保醸造

## 漆塗りの木桶で作った熟成醤油

大久保醸造は、創業明治38年の老舗醸造店。丸大豆、小麦、塩、米など原料は全て国産で産地・等級が明確なものだけを使用し、「昔ながらの製法」で醤油を作り続けています。味1年、香り2年、色3年という、3年かけてじっくり熟成させる醤油は深い旨みと芳醇な香りがあり、味わいまるやか。先代から伝承された、醤油づくりに対する精神、培われた経験により、丁寧に仕上げています。



江戸時代から伝わる木桶には本漆が塗られ、蔵の壁と床下には大量の炭が埋め込まれており、湿気がたまらない工夫がされています。美しい仕上がりの桶は大久保さん自ら塗り、仕上げたもの。蔵の中は清潔に保たれ、隅々まで衛生管理が行き届いています。自然にまかせて木桶でじっくり発酵・熟成させた奥深い味わいをご家庭でもお楽しみください。



申込番号 0502-12

甘露醤油 360ml×1  
紫大尽 360ml×1  
琥珀だし 360ml×1  
めんつゆ 190g×1  
そばつゆ 190g×1  
甘酒 195g×2

開田高原アイスクリーム工房

## 開田高原アイスクリーム8個セット

標高1,100m、霊峰・御嶽山の東山麓に位置する開田高原。開田高原のよさを、一人でも多く伝えたい、そんな願いを込めたアイスクリームです。

豊かな自然と冷涼な気候に抱かれて多彩な農畜産物が生産されます。のびのび育った牛のミルク、自然の恵みを受けた農産物。この別天地のような開田高原の自然の恵みを利用し、活かして誕生したのが開田高原アイスクリームです。



バニラ：地元「万谷ファーム」の高濃度な牛乳を贅沢に使用。とうもろこし：とうもろこしの豊かな味わいそのままのおいしさです。  
チーズ：工房内で製造されたクリームチーズを使用した深い味わいをお楽しみ下さい。  
ブルーベリー：開田高原の完熟ブルーベリーの実をふんだんに使用。甘酸っぱい味わいをお届けします。  
ヨーグルト：ヨーグルトの味が100%活かされたさわやかな味わいをお楽しみ下さい。  
ジャージーミルク：高脂肪のジャージー牛乳を使用したまろやかなミルクの味と香りが楽しめる逸品。



申込番号 0406-11

冷凍

- ・バニラ 125ml×2
- ・とうもろこし 125ml×2
- ・チーズ 125ml×1
- ・ブルーベリー 125ml×1
- ・ヨーグルト 125ml×1
- ・ジャージーミルク 125ml×1

※アレルギー：乳、卵

## 信州の贈り物6点セット

明治42年に味噌・醤油製造業として創業し、昭和35年に有限会社宮城商店を設立。そして現在、社長の4代目の宮城俊木さんの代になって「信州伝統の漬物文化を次世代に引き継ぐ」ことを目指し、自社ブランド『木の花屋』を設立しました。地域の人たちに喜んでもらえるように、そして都会や世界の人達にも喜んでもらえるように、会社を「心のふるさと」にしようとおいしい漬物を作り続けています。



長野県産をはじめ国産の野菜を使用し、着色料、保存料は使用しておりません。原材料の野沢菜は自社農場で栽培したものです。自社農場では、社員が自ら種を蒔き、農薬を使わずに草取りをするなど手間を惜しまず自然に逆らわないことを基本に栽培しています。



申込番号 3101-07

- ・戸隠大根味噌漬 140g×1
- ・みょうが梅酢漬 90g×1
- ・野沢菜しそ醤油漬 100g×1
- ・野沢菜青唐みそ漬 80g×1
- ・信州丸なすしば漬 80g×1
- ・炊き込みきのこごはんの素 180g×1

※アレルギー：小麦

賞味期限：常温5か月

## 川上そばと野沢菜の特産詰合せ

漬物の品質の決め手は素材と水の良さ。竹内農産は水清き美ヶ原高原の麓に位置し、清冽な地下水を使い、洗浄と漬け込みを行っています。また、自社堆肥工場で製造される有機堆肥で、フカフカの柔らかい土を作り、通気・保水・保肥力を高めて、野沢菜が育ちやすい土壌を整えています。



竹内農産の野沢菜漬は、浅漬けにこだわっています。なぜなら、素材の旨味をそのままお届けしたいから。そして、素材の含む栄養素を損なうことなく、健康作りにも役立てていただきたいからです。主力製品には、素材を引き立てるために、塩角がなくまろやかな天日塩を使用しています。新鮮な自慢の野沢菜、素材の風味をどうぞそのままお召し上がりください。



申込番号 1602-09

配達日  
指定品

冷蔵

- ・野沢菜漬250g×1
- ・野沢菜わさび風味250g×1
- ・きざみわさび風味のざわな180g×1
- ・野沢菜しょうゆ味美ヶ原200g×1
- ・本漬野沢菜200g×1
- ・のざわな油炒め100g×1
- ・野沢菜えのき昆布120g×1
- ・白菜と野沢菜のゆず風味150g  
又は野沢菜しそ風味150g×1
- ・川上そば極×2

※アレルギー：そば、小麦、カニ

※賞味期限：冷蔵11日

※この商品は、配達日指定品です。  
お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

## 国産大麦グラノーラとおいしいスープ

天然・有機・減農薬栽培等の素材を厳選し、おいしくカラダに優しい商品を提案します。国産大麦を基材に信州産、国産の具材をプラスして、手間を惜まず心をこめて焼き上げた「グラノーラ」。牛乳や豆乳に“ひたひた”にして朝食に、アイスにかけてデザートに。塩味のグラノーラはスープに入れてランチに。お好みの食べ方でお楽しみください。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 0804-03



### ・信州産りんご&シナモン

無添加ドライりんごと信州産レーズンを加え、国産はちみつ&シナモンで焼き上げました。

### ・安曇野黒豆きなこ&ごま

安曇野松川村産の減農薬法で育てられた黒豆に国産大豆のきなこ、国産のごまで焼き上げました。

### ・信州産きのこ&まめ

信州産えのき茸と国産大豆、信州産そば、くるみを加え、熟成味噌で焼き上げました。

・信州産りんご&シナモン 100g×1

・安曇野黒豆きなこ&ごま 100g×1

・信州きのこ&まめ (スープ用) 100g×1

・グラノーラに合う季節のスープ 150g×1

・グラノーラ用木製スプーン×1

※アレルギー：小麦、そば、落花生

※スープは季節により変更になります。

※グラノーラとはシリアルのひとつでオーツ麦等の穀物やナッツ等にシロップで味付けし、オープンで焼いたものです。

※都合により内容及びパッケージデザインが変更になる場合がございます。

小諸 食ママ倶楽部

## 信州こもろブランド雑穀6種セット

「食ママ倶楽部」は2012年に「食育」「地産地消」「美味しく、楽しく食べる!」をコンセプトに設立。食育インストラクター・雑穀エキスパート・栄養士の資格を持つベテランママと子育て真っ最中のママさんが小諸の特産品や長野県産の無農薬の雑穀を使用し、安全、安心の商品を開発・販売をしながら、料理教室や講演会・セミナーを通して「食」の大切さを地域に発信しています。



### 【オリジナル五穀ブレンド米】

初心者むけの食べやすい雑穀米。アマランサス入で機能性良好です。

### 【オリジナル七穀ブレンド米】

ザクザク雑穀好きにはたまらないブレンド。

### 【オリジナルホワイトブレンド米】

ホワイト系の雑穀のみをブレンド。二種の大麦が美味しいです。

### 【黒米】

ポリフェノールたっぷりでお寿司やおはぎなどに。

### 【そばの実】

ルチンたっぷり、風味良好。汁物、ぜんざいに。



申込番号 1205-08

- ・オリジナル五穀ブレンド米 180g×1
- ・オリジナル七穀ブレンド米 180g×1
- ・オリジナルホワイトブレンド米 180g×1
- ・黒米 180g×1
- ・そばの実 180g×1
- ・もちぎび 180g×1 又はもちあわ180g×1

※アレルギー：そば

※収穫状況に応じて、「もちぎび」又は「もちあわ」を入れさせていただきます。

上田 穀蔵

## 自家製天然酵母パン詰め合わせ

手塚道彦さんが信州上田の古民家でパン屋を始めたのが1998年。以来、ヨーロッパの伝統的製法のもと日本の風土で酵母が出来るおもしろさを感じながらパンを作ってきました。原料は安曇野の契約栽培の自然農小麦粒とライ麦粒を自家製粉したものと国産小麦粉、そのほかの素材もオーガニックのものを使用しています。酵母は自家製、果実や穀物からゆっくり時間をかけ育てています。



カンパーニュ：石臼挽きの全粒粉が20%入った田舎パンです。

ライ50：契約栽培のライ麦50%を石臼で挽きました。

雑穀パン：玄米粉・きび粉入りの生地に古代米・玄米・ごまが入っています。

カンパーニュ・ノア・レザン：カンパーニュの生地にクルミ・レーズン入りです。

パン・オ・フィグ：イチジクの入ったライ麦パンです。

ミックス・ライ：ライ麦生地にナッツ・ドライフルーツがたくさん入ったパンです。



QRコードを読み取ると作り手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1001-06

- ・カンパーニュ 約330g×1
- ・ライ50 約250g×1
- ・雑穀パン 約230g×1
- ・ノアレザン 約130g×1
- ・パン・オ・フィグ 約110g×1
- ・ミックスライ 約220g×1

※アレルギー：小麦

※こちらの商品はパンの焼きあがりの都合により月曜日発送となりますので、ご了承ください。

## 季節の野菜詰合せ

南信州は朝晩の寒暖の差が大きく、標高差があり、天竜川の朝霧に包まれ、日照時間が長く、おいしい野菜、果物ができる条件が整った地域です。ココロマルシェではこの地域で収穫された多様な農作物と、特徴ある農産加工品を販売しています。生産組合に所属する生産者が、互いに切磋琢磨し品質や技術の向上に努め、ほかでは味わうことのできない品々を取り揃えています。



春期：レタス、かぶ、ほうれん草、きゅうり、大根、玉ねぎ、アスパラ菜、えのき、しめじ、なめこ、二十日大根

夏期：じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、レタス、きゅうり、なす、中辛南蛮、ブロッコリー、モロッコいんげん、ピーマン、ズッキーニ、トマト、えのき、しめじ

秋期：長ネギ、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、ブロッコリー、オクラ、春菊、スティックセニョール、里芋、ほうれん草、きのこ各種、りんご



※写真はイメージです。

申込番号 1004-02

配達日  
指定品

冷蔵

季節の農産物(10～12種類)

※発送期間：5月1日～11月20日

※この商品は配達日指定品です。お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

※野菜はその時期に一番おいしいものをお届けします。天候や収穫の状況により、掲載していない作物をお届けする場合がございます。

千曲 旬な菜

## 信州産ドライフルーツ詰合せ

明治42年に開業した畑野商店。新しいことをはじめようと平成20年からオリジナルブランド「手作り工房 旬な菜」を立ち上げおやきやお惣菜を作ってきました。近年では、御菓子部門を立ち上げ、許可を取得し千曲市の名産あんずを使ったジャムや加工品も手がけるようになりました。今は地域のシニア世代のメンバーが集って楽しく活動しています。



申込番号 1212-02



こだわりは、地元のご近所農家さんから直接購入した地元の食材を使っていることです。農家さんの顔がわかっている安心感と一声かければつながる連帯感がとても好きです。また、旬な菜の作業はすべて手作業で行っています。それは機械では出せない丁寧さと温かみがあると思っていますからです。どこか懐かしい味わいを楽しんでいただきたいです。

長野県産セミドライフルーツ3種セット  
あんず50g×2  
ふじりんご50g×2  
季節のドライフルーツ50g×2

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

## 豊かな土壌で育ったまつかわ福寿黒豆

平成11年に松川村の数軒の農家で立ち上げられた黒豆生産組合。現在は北アルプス山麓の市町村の50軒の農家が黒豆生産に携わっています。『信州の環境にやさしい農産物認証』や『エコファーマー』の認定を取得し、減農薬、除草剤不使用、有機質肥料施用栽培により、丹精をこめた栽培をしています。



安曇野の土は土そのものに作物を豊かに育てる底力があります。土地が持つ力だけで育つ、ぷっくりとしたコクのある黒豆はまさに天然の純国産品です。松川村の黒豆は、栄養成分の一つ一つが上質。黒い色素がつややかで、丸々と太った惚れ惚れするほどの黒豆です。一粒一粒に松川村生産者の目が行き届いた安心安全な黒豆を是非ご賞味ください。



申込番号 3105-05

- ・福福豆150g×1
- ・黒豆きなこねじり250g×1
- ・黒豆やわらか煮250g×1
- ・健康黒豆茶300g×1

## 酒屋と味噌屋の甘酒飲み比べ

### 【大久保醸造店】

米糨にごはんと水を加えてねかせ仕上げる“信州松本地方の常道”で作った甘酒は爽やかな甘さです。濃厚でありながら、すっきりとしたキレのある後味です。

### 【橘倉酒造】

米こうじと千曲川伏流水の井戸水だけで造った甘酒は添加物を一切使用しておりません。こうじだけの自然の甘さを楽しんでもらえる商品です。



### 【ふくろや】

陣屋とは天領に置かれた代官所のこと。中野陣屋が置かれていたこの地には江戸時代、文化・文政年間に天領文化と呼ばれた創造性に富んだ文化が開花し、その背景に「陣屋みそ」が生まれました。「清左衛門醸造」として受け継がれた家伝の味は、「信州みそ」の特色をよく伝えてきました。信州栄村産の紫米入り甘酒は珍しいピンク色で独特な食感です。



申込番号 1104-02

### 【大久保醸造店】

甘酒 195g×3

※ホコリが溜まらないように蓋は缶の底についています。

### 【橘倉酒造】

こうじと井戸水だけの手づくり甘酒 450g×2

### 【ふくろや】

陣屋の甘酒 220g×1

紫米入り陣屋の甘酒 220g×1

もちぎび入り陣屋の甘酒 200g×1

東御 ストリーム・ファーム

## ミニトマトジュース

「トマトをつくる上で、土が命」というストリーム・ファームでは、毎年、試行錯誤を繰り返しながら土づくりを行っています。土づくりには広葉樹の堆肥、広葉樹の木炭、米ぬか、ピートモスなど有機質な肥料を使用します。また、酵素を一緒に散布することにより有機質の肥料が発酵し、土中の微生物が活性化して強い土壌になります。その土壌で育ったトマトは糖度、食味、旨みの向上が期待されます。



「植物ってのは生き物で、天候によって成長に違いが出てくるんだ。出荷に適した大きさにならず、規格よりも小さいトマトとか。完熟状態で、割れてしまうのとか。これらのミニトマトをジュースにしてるわけだ。」と話す小林さん。もったいないという思いから生まれたトマトジュースは、トマトジュース特有の青臭さがなく、甘くて、トマトジュースが苦手な方にも飲みやすいジュースです。



QRコードを読み取るとつくり手さんからのメッセージがご覧いただけます。

申込番号 1304-05

ミニトマトジュース180ml×7

## 信州の美味しいカレー詰合せ

セントラルフーズ・信濃の国ビーフカレーは、長野県産の牛肉やきのこ、りんごと桃、牛乳など、長野県で作られた食材をたっぷり使用しています。信濃の国きのこカレーは、2種類のきのこの旨みと独特の食感を堪能いただけます。長野県産のワインなどで丁寧に仕上げました。



信州ナチュラルフーズでは、地元の猟師さん達から鹿肉・猪肉を買取り、精肉や加工品などの販売を行っています。鹿肉・猪肉は信州ジビエ・諏訪地方では「鹿食免(カジキメン)」料理として県内外で利用されています。

また、信州ナチュラルフーズでは加工品の開発を行い、諏訪大社に伝わる「鹿食免」の表示と一部の商品のご献上品表示の許可をいただき地域の特産品として定着しています。



申込番号 1401-04

- ・セントラルフーズ  
信濃の国ビーフカレー200g×2  
信濃の国きのこカレー200g×2
- ・信州ナチュラルフーズ  
信州鹿肉カレー200g×1
- ・長野県産特別栽培米コシヒカリ300g×1

※アレルギー：小麦、乳

※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

## 信州飴と伝統飴を楽しむ詰合せ

長野県飯田地域。城下町として、古くから茶の湯文化とともに「菓子文化」が息づいてきたこの地域で、100年の歴史をもつ「手づくり飴」を受けついできたのが「信州飴本舗」です。お菓子づくりで使われてきた伝統的な素材や、長野県内で作られるフレッシュな果物や野菜、特産品を素材にして、今も職人が1点1点を丁寧に手づくりしています。



信州飴本舗の「飴」は、独自の工程によって果汁やジャムを入れても0.3%~0.7%まで水分量を落とすことに成功し、素材本来の味を活かすことが可能になりました。また、「飴」を練り上げる時にたっぷり空気を含ませることで「ほろり」食感を実現しています。長野県ならではの農作物や伝統的な特産品など、素材そのものの美味しさと、独特の食感をお楽しみください。



申込番号 2004-02

信州飴平袋セット

- ・白はっか 70g×1
- ・きな粉玉 90g×1
- ・上ニッキ 115g×1
- ・赤石銘茶 70g×1
- ・黒玉 115g×1
- ・みそ 70g×1
- ・塩とまと 70g×1
- ・りんご 70g×1
- ・ブルーベリー 70g×1

## 柿寿楽 8個入り

戸田屋の歴史は寛永五年までさかのぼります。古くより菓子、食品等の地場産業との関わりが深く、砂糖、小麦粉などの菓子、食品原料の地域社会への供給を通じ、南信州伊那谷の豊かな食文化の発展に貢献してきました。

「市田柿」とは、2006年に南信州地域ブランドに認定された高森町市田地域が発祥の渋柿で、600年以上前から栽培されており、これを干し柿にしたものです。



柿寿楽は、特産の市田柿を丸ごと一つ贅沢に使用した創作和菓子です。数ある干し柿の中でも最高級品と名高い市田柿の中に、地元産「栗と柚子」と手亡豆で作った「栗きんとん餡」を贅沢に詰め、羊羹を掛け味甚粉(米の粉)を塗してから干し柿そっくりに仕上げました。優しく甘い肉厚な干し柿と栗きんとんの上品で奥の深い味わい、柚子の爽やかな香りが、お口の中で、程よく溶け合います。



申込番号 2003-06

配達日  
指定品

柿寿楽 8個入 1個

※賞味期限：常温20日

※この商品は、配達日指定品です。  
お申込日より15日以降の配達希望日をご記入ください。

長野 はなのみ

## 日本の果物フルーツジャムのセット

はなのみが創業以来、こだわっているのは「果実の味わいをどれだけ楽しんでもらえるか」ということ。ジャムは素朴でシンプルな食べものだからこそ材料とつくり手の姿勢が反映され、ごまかしが効きません。それに、毎日食べてもらいたいからこそおいしくて健康的なことも大切です。そんなジャムづくりに、はなのみでは、誠心誠意の仕事で向き合っています。



「日本で作られた果物だから安心して口にできる。日本で作られたジャムだから安心して購入できる。目指したのはそんな安心感。」

ジャムを作り続けて30年の経験から素材自身の味を楽しんでいただくために、シンプルなレシピにこだわって作りました。毎朝の食卓がちょっぴり彩り華やかで楽しみになる。いつもの朝に果物いっぱいジャムを食べて素敵な一日をお過ごしください。



申込番号 2604-04

- 日本の果実 瀬戸内のネーブルオレンジ 160g×1
- 日本の果実 長野のブルーベリー 160g×1
- 日本の果実 長野のふじりんご 160g×1
- 日本の果実 長野のいちご 160g×1
- 日本の果実 長野のあんず 160g×1

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

## たまごを楽しむ詰合せ

ブラウンエッグファームのある、旧浅科村入の沢地区は日本でも屈指の少雨地域ですが、周囲を囲む山々からの天然水が豊富で、稲作や果樹栽培が盛んな地域です。自社の農場では、国産鶏「もみじ」や長野県知事賞を受賞した「浅間小町」を飼育しています。にわたりのえさには、発芽玄米、ごま、魚粉などを使用し、1羽1羽の健康とたまごの品質を人間の確かな目で守っています。



豊かな経験と品質への絶対の自信で育て上げた「浅間小町」は高級感のある褐色の厚い卵殻と、箸でつかめる濃厚な卵黄が特徴です。そんな卵を使ったお菓子は保存料や着色料を一切使用せず、ひとつひとつ仕上げています。「たまごを通じたしあわせづくり」の実現に向けて取り組んでいるちゃたまやの卵などが楽しめる詰合せをご賞味ください。



申込番号 2801-07

配達日  
指定品

冷蔵

- ・命のたまご×10個
- ・温泉たまご×4個
- ・たまごと胡麻のドレッシング 190ml×1
- ・幸せひなちゃん加工醬油〈甘め味〉 150ml×1
- ・鶏めしの素炊込みごはんの素 245g×1
- ・親鳥の炭火焼き 200g×1
- ・パニラクッキー 60g×1
- ・厚焼き玉子 250g×1

※アレルギー：卵、乳

※賞味期限：

厚焼き玉子7日(お手元に届いてから3~4日)

※この商品は配達日指定品です。

お申込日より15日以降の配達希望日を

ご記入ください。

上田 ペストリーブティック ストーリー

# 信州プレミアムパウンド キャラメルりんごパウンド

オーナーシェフの有賀弘隆さんは東京の専門学校を卒業後、南フランスで修業し、帰国後は県内菓子店で勤務。その後「軽井沢ホテルプレストンコート」でシェフパティシエとしてお菓子作りの企画、運営に携わりました。2005年に独立し、現在は農家出身のパティシエとして長野県と共に地産地消や町おこし、地方農業再生などにも取り組んでいます。



ストーリーでは『目で感動、食べて感動』のお菓子を目指し、素材を生かしたさまざまな技法でお菓子を表現しています。

信州プレミアムパウンドは信州産の巨峰や杏などのフルーツを丁寧に乾燥させ、2週間ほどラム酒に漬け込み、生地に混ぜて焼き上げました。キャラメルりんごパウンドは、キャラメルで煮込んだ信州産りんごをバターたっぷりのパウンドケーキに仕上げました。



申込番号2901-14

- ・信州プレミアムパウンド360g×1
- ・キャラメルりんごパウンド360g×1

※アレルギー：卵、乳、小麦

※賞味期間：常温14日

## 季節のブレンドセット

丸山珈琲は、日々を豊かにするコーヒー体験をあなたに届けたいと考えています。緑豊かな壮大な大地へ赴き、生産者のひたむきな愛情を知る。鮮やかに育まれたコーヒーの実を直に手に取り、ひらく香りと味わいを想像する。そしてコーヒーの素材を十分に引き出す焙煎と抽出。丸山珈琲は、すべてのプロセスにおいてどうしたら最高に美味しいコーヒーに出会えるかを探求しつづけています。



丸山珈琲は1991年、丸山健太郎によって軽井沢で創業されました。丸山は、バイヤーとして1年の半分近くを海外で過ごし、独自のルートで産地を巡り自ら厳選。個性豊かな世界各地の高品質コーヒーを直接買い付けています。日本に輸入されたコーヒーたちは、素材そのものの持ち味を生かす、丸山珈琲独自の焙煎技術によって香り高い高品質のコーヒーとなって店頭に並びます。全国のお客様から高い評価をいただいている丸山珈琲をご賞味ください。



申込番号 3102-04

- ・丸山珈琲のブレンド（粉）200g×1
- ・季節の中煎りブレンド（粉）200g×1
- ・季節の深煎りブレンド（粉）200g×1

※季節の中煎りブレンド

春…茜すみれ 夏…ウッドノート

秋…シンフォニア

冬…ダイヤモンド・ダスト・ライト

※季節の深煎りブレンド

春…マグノリア 夏…ヴェルデ

秋…ノーチェ 冬…ダイヤモンド・ダスト

## 高原の朝摘みハーブティー

レティファームは信州・八ヶ岳のふもと、佐久穂町のきれいな水と空気から生まれました。安全で安心なハーブティーを五感で楽しんでいただく、というコンセプトのもと、ハーブの生産・収穫から商品化までを一貫して行っているブランドです。化学肥料不使用、農薬不使用（栽培期間中）で育てたハーブを毎朝手作業で摘み、除湿・乾燥してティーバッグにしています。



ハーブティーの淹れ方に決められたルールはありません。ここでは基本をお伝えしますが、ご自身の好みの味を探しながら、ご自由にお楽しみください。

### 【美味しいハーブティーの淹れ方】

- ①沸騰からひと呼吸おいたお湯を300cc程度(ティーカップ2、3杯分)静かに注ぎます。
- ②ふたをして3～5分蒸らします。
- ③2煎目、3煎目と味や色合いの変化をお楽しみください。

※「いちばん星」は、蒸らし時間を5～7分にして、カシスをスプーン等でつぶしながらお飲みください。



申込番号 4201-02

### ブレンドハーブティーセット

- ・[高原の光と風] 2包入×2  
ミントとレモングラスのすっきりブレンド  
ブレンド内容：キャンディミント、レモングラス、レモンバーベナ
- ・[ひだまりの夢] 2包入×2  
ミントと甘夏ゼリーのさわやかブレンド  
ブレンド内容：甘夏ピール、レモングラス、キャンディミント、マロウ
- ・[月の光に包まれて] 2包入×2  
可愛らしいカモミールの甘い香りのブレンド  
ブレンド内容：カモミール、キャンディミント、甘夏ピール
- ・[いちばん星] 2包入×1  
カシスの酸味のきいたフルーティな味わいブレンド  
ブレンド内容：カシスフルーツ、カシスリース、レモングラス、キャンディミント、マロウ

上田 若林醸造

## ラブレ菌発酵 酒屋の作ったさわやか甘酒

若林醸造は、古くから信州の鎌倉と呼ばれる上田市塩田平にある創業明治29年の100年以上続く老舗の酒造会社です。「ラブレ菌発酵さわやか甘酒」は、吟醸酒に使う酒米「美山錦」のみで仕上げた蔵元こだわりの甘酒に、りんごやぶどうや梅など信州上田産果実ジュースやハーブエキスをブレンドし、さらにラブレ菌で乳酸発酵させ、仕上げました。



「ラブレ菌」は京都の冬を代表する漬物「すぐき漬け」の中から発見され注目されており、甘酒中で良好に生育する特徴があります。また多くのアミノ酸が含まれています。「ラブレ菌発酵さわやか甘酒」は、程よい酸味と自然な甘さで爽やかな口当たりが特徴で、冷やして飲んだり、シャーベットにしてお召し上がりいただけます。



申込番号 4401-06

ラブレ菌発酵 酒屋の作った  
さわやか甘酒10本セット

白の舞×3  
さくらの舞(赤しそ)×2  
トマト×3  
ブルーベリー×2

※アルコール分は含まれておりません。  
※ブルーベリー・さくらの舞は季節により  
キウイ・桃に変更になる場合がございます。  
※メーカーの都合により内容及びパッケージの  
デザインが変更になる場合がございます。

上田 若林醸造

## 信州のフルーツジュース

信州はアルプス山脈に囲まれ、朝、夕と昼間の寒暖の差が非常に大きいところです。気温の低い夜、りんごは無駄な呼吸をすることなく、甘さが凝縮するので美味しいりんごが生育します。一般的にリンゴの色が薄い(黄色)ほど酸味が強く、濃い(赤い)ほど甘みが強いといわれております。りんごそのものの味をぎゅっと詰めた、甘みたっぷりのりんごジュースと完全無添加の巨峰ジュースが楽しめるセットです。



秋映：甘み、酸味ともに中くらいで、暗紅色に着色します。

シナノスイート：果汁が多く、程良い甘味と少ない酸味が特徴です。

シナノゴールド：甘味と酸味のバランスが絶妙です。

ふじ：多汁で甘味が強く、蜜も入りやすい貯蔵性に優れたりんごです。

巨峰：ポリフェノールをはじめ、視力回復を助ける栄養が入っているので、生活習慣病の予防にもなどにも役立つと言われてます。



申込番号 4401-11

- ・秋映りんごジュース 720ml×1
- ・シナノスイートりんごジュース 720ml×1
- ・シナノゴールドりんごジュース 720ml×1
- ・ふじりんごジュース 720ml×1
- ・巨峰ジュース 720ml×1