

ぶどうコース



くるみガラス ボウルとドレッシング入れ

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 **0601-07**

くるみガラス ボウルとドレッシング入れ

- ・ボウル (ドット泡)
サイズ：口径約20.5cm×高さ約7cm
- ・ドレッシング入れ
サイズ：径約12cm×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。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

白釉草花紋深鉢

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 0604-03

白釉草花紋深鉢

サイズ：口径21cm×高さ6cm

※手作りのため多少のサイズ・色の違いがあ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。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

南木曾町 木地屋やまと

経済産業大臣指定伝統的工芸品 南木曾轆轤細工

轆轤目鉢

南木曾漆畑に千年以上の伝統をもつ、ろくろ職人の里“木地師の里”があります。木地とは、漆を塗る前の木でつくられた素地のことをいい、木地をつくる職人を木地屋といいます。

木地師の小椋正幸さんは、先祖代々「ろくろ職人」としての伝統を継承しながらも、使う立場にたった“用の美”を追求したモノづくりを続けています。



轆轤目鉢は、国産材の柎の材を使い、仕上げに轆轤目を残すことにより傷を目立たなくしてあります。素黒目（すぐろめ）漆を塗り、使い込むうちに木目が見えてくる木地屋ならではの仕上げになっています。木目の美しさ、漆の質感、年月と共に変わっていく表情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 **0702-07**

轆轤目鉢

サイズ：約直径15.5cm×5cm

材質：柎の木

※伝統工芸品は、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。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

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

上田紬巾着

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 1002-06

上田紬 巾着

サイズ：約15cm×17.5cm×11cm

素材：絹100%

※端切れ生地を使用するため柄はお任せください。

※伝統工芸品は、職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。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

塩尻 小坂屋漆器店

長野県知事指定伝統的工芸品 木曾奈良井宿曲物 小判弁当箱と風呂敷のセット

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。



小判弁当箱は、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、夏場など中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 1003-02

- ・小判弁当箱(中)
- サイズ：約11cm×17cm×5.5cm
- ・信濃鳥獣戯画小風呂敷1枚 紺もしくは赤
- サイズ：45×45cm
- 素 材：綿100%

※風呂敷の色は選べません。ご了承ください。
※自然素材ですので木目や色合い等の風呂敷は作品によって異なります。

※伝統工芸品は、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。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

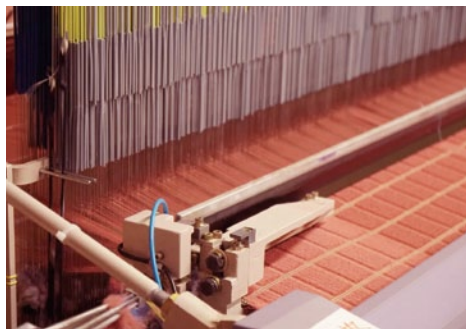
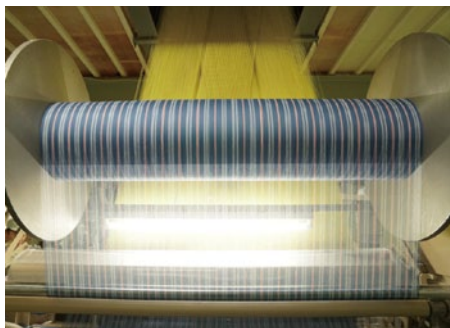
しなののかたち

上田紬× 今治タオル

タオルとがま口ポーチセット

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。



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。「上田紬×今治タオル」のタオルの柄と同じ、小岩井紬工房のがま口ポーチのセットです。



申込番号 0001-27

上田紬×今治タオルとがま口ポーチ ストライプ(青系)
バスタオル×1
フェイスタオル×1
がま口ポーチ×1

申込番号 0001-28

上田紬×今治タオルとがま口ポーチ 格子(赤系)
バスタオル×1
フェイスタオル×1
がま口ポーチ×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%

がま口ポーチ
サイズ：約8cm×18cm
素材：絹100%/がま口部分-真鍮メッキ

上田 三窯 阿部春弥

白磁しのぎ4寸皿

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。



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 1103-03

白磁しのぎ4寸皿 5枚

サイズ：約口径12.5cm×2.5cm

素 材：磁器

※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。予めご承くださいますようお願い申し上げます。



【阿部 春弥 略歴】

1982年 長野県上田市真田生まれ

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

菅平高原 酸塊窯

小さなワインカップ

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れます。



【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 菅平にて酸塊窯開窯
- 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 1303-04

小さなワインカップ 2個

サイズ：口径約7cm×高さ約7.5cm

材質：磁器

※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。

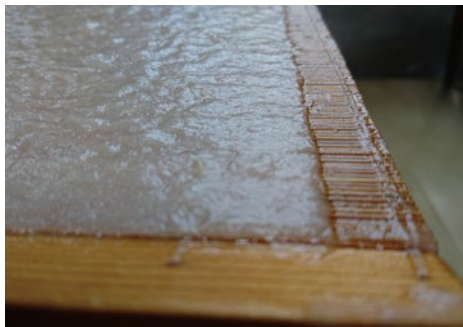
※工房作品は、職人さんがひとつひとつ手作りしておりますので、1ヶ月以上時間がかかる場合がございます。その際は事前にご連絡いたします。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

飯山 阿部製紙

経済産業大臣指定伝統的工芸品 飯山内山紙

内山紙 障子紙

内山紙は楮（コウゾ）のみを原料として、洋紙パルプを混入していません。楮100%の手漉き和紙は強靱で通気性、透光性、保温性に優れています。製造工程でコウゾの繊維を取り出してから雪にさらします。雪にさらすことで雪が溶ける際に発生するオゾンが持つ漂白効果によってコウゾの皮が白く漂白されます。薬品の使用量が少ない方法によって得られた自然な白さは丈夫で日焼けしにくく長持ちします。



内山紙は、変色しにくい性質と強靱さから筆墨紙としても秀でていて、官公庁で 사용되는手漉き和紙の多くは内山筆墨紙が使われていました。戸籍台帳用紙で長期間に渡り全国的なシェアを持っていたのも、安定性や保存性が高く信頼できる紙として評価を得ていた証です。



申込番号 0102-07

障子紙×2 (機械漉き)

サイズ：28.1cm×19m

※伝統工芸品は、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。予めご承くださいますようお願い申し上げます。

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る、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 1606-03

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
アンゴラウールソックスM(色はお任せ)×1



申込番号 1606-04

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
アンゴラウールソックスM(色はお任せ)×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
アンゴラウールソックス—ウール、アンゴラ、ナイロン、ポリエステル、ポリウレタン

※アンゴラウールソックスは色の指定は、出来かねますのであらかじめご了承ください。

※サイズについて

アマタビはMサイズ(22-24cm)、Lサイズ(25-27cm)
アンゴラウールソックスは、Mサイズ(22~25cm)となります。

松本 浜染工房

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、たと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、今もなお修行させてもらっています。」



申込番号 2601-05

- ・テーブルセンター 1枚
- ・コースター 3枚



申込番号 2601-06

- ・テーブルセンター 1枚
- ・コースター 3枚

- ・テーブルセンター
サイズ：約34cm×73cm
- 素 材：綿100%
- ・コースター
サイズ：約10.5cm×10.5cm
- 素 材：綿100%

※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。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

軽井沢 かるいざわ・ガラスの森

ヴィンテージ・スワロフスキーネックレス

今では手に入りにくい50～70年前の希少価値の高いヴィンテージ・スワロフスキーとヨーロッパの貴重なヴィンテージビーズをオリジナルデザインのアクセサリに仕上げ展示・販売している「かるいざわ・ガラスの森」より、カジュアルからフォーマルまで幅広くお使い頂けるフォルムに仕上がったネックレスをお届けいたします。



「ガラスの宝石」と呼ばれ、シャネル、クリスチャン・ディオール、イブ・サンローランなどのデザイナーが競ってオーダーし、コスチュームジュエリーとしてブランドコレクションを飾ったスワロフスキー。

ヴィンテージ特有の気品あるカラーと多面カットが放つ柔らかな輝きで、マリアカラスやハリウッド女優たちに愛された魅力と輝きを心ゆくまでお楽しみください。



申込番号 2802-09

ヴィンテージスワロフスキー(ブラック)
7～9mm玉を1個使用
40cmレザーネック、5cmアジャスター



申込番号 2802-10

ヴィンテージスワロフスキー(グリーン)
7～9mm玉を1個使用
40cmレザーネック、5cmアジャスター

※フレームの彫金は、作家の手作業で丁寧に行われたシルバー製です。

飯山 阿部製紙

経済産業大臣指定伝統的工芸品 飯山内山紙

柿渋染 バック

内山紙は楮（コウゾ）のみを原料として、洋紙パルプを混入していません。楮100%の手漉き和紙は強靱で通気性、通光性、保温性に優れています。製造工程でコウゾの繊維を取り出してから雪にさらします。雪にさらすことで雪が溶ける際に発生するオゾンが持つ漂白効果によってコウゾの皮が白く漂白されます。薬品の使用量が少ない方法によって得られた自然な白さは丈夫で日焼けしにくく長持ちします。



内山紙は、変色しにくい性質と強靱さから筆墨紙としても秀でていて、官公庁で 사용되는手漉き和紙の多くは内山筆墨紙が使われていました。バックの特徴は、取っ手の部分に楮の棒を使ったところになります。棒の楮は、和紙にはならない部分ですが、棒としては白くとてもきれいなのでこの部分も使いたいと思いこの形になりました。



申込番号 0102-08

柿渋染バック(黒)

※黒いバックは、都染めで染めた後に柿渋染をしています。



申込番号 0102-09

柿渋染バック(赤)

サイズ：約幅25cm×高さ34.5cm
(持ち手含まず)×奥行8.2cm
(持ち手までの高さ：約39cm)
持ち手の幅：約18.9cm
素 材：バック本体—和紙
取っ手部分—楮
耐荷重：2.5kgまで

※伝統工芸品は、職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。予めご承くださいますようお願い申し上げます。

諏訪 ライト光機製作所

単眼望遠鏡 SeeK 単眼鏡カバー付き

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、国内には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、肝心の「見え」もご満足いただけます。



ブラック

シルバー

ピンク



カバー色:赤/緑

申込番号 **3901-04**

単眼望遠鏡 SeeK 黒 (カバー: 赤)

申込番号 **3901-05**

単眼望遠鏡 SeeK黒 (カバー: 黒)

申込番号 **3901-06**

単眼望遠鏡 SeeK シルバー (カバー: 赤)

申込番号 **3901-07**

単眼望遠鏡 SeeK シルバー (カバー: 緑)

申込番号 **3901-08**

単眼望遠鏡 SeeK ピンク (カバー: 赤)

申込番号 **3901-09**

単眼望遠鏡 SeeK ピンク (カバー: 緑)

【単眼望遠鏡SeeK】

本体/幅 約4.8×高さ 約4.0×厚み 約2.5cm (閉時)
幅 約4.8×高さ 約5.5×厚み 約2.5cm (開時)
重さ/45g 倍率/4倍 日本製 ストラップ付き

【SeeK専用カバー】

SUWA プレミアムショップから生まれたコラボレーション商品。ライト光機製作所による手のひらサイズの高性能単眼鏡「SeeK」のために革職人takajin が作ったレザーケースです。衝撃や擦れから精密な本体を守ります。

上田 フローリスト桜屋

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させていただきます。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 1102-06

※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させていただきます。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。予めご了承ください。

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

万能ペティナイフ

信州打刃物は、川中島の合戦時、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、子から孫へと技法が传承されてきました。打刃物の熟練職人、畑山充吉さんは、火の加減を注意深く見ながら真っ赤に焼けた鉄を短時間の間に打ち据えて鋼を締め、切れ味鋭い包丁に仕立てています。



畑山充吉さんのペティナイフは、使い勝手に考慮して力がある手元部分を丹念に打ち仕上げ（強度を持たせ）重心を丈夫にし、バランスをとって使いやすく耐久性にも優れた作りが特徴です。また持ち手の柄は家屋の土台として使われる栗の木を使用して、耐久性を富ませています。果物の皮むきから、魚、肉の調理まで幅広く使用できる万能ナイフです。



申込番号 0104-02

万能ペティナイフ

サイズ：全長約29cm、刃渡り約15cm

素材：刃 - 鋼・鉄

柄 - 天然木（栗の木）

※伝統工芸品は、職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。予めご承くださいますようお願い申し上げます。

八重原 アトリエアイズカンパニー

草木染めストール

草木染め。それは、自然生まれの染料と、自然生まれの繊維の、偶然の出会いから広がる世界。そして、出会いには、いつも「言葉」がある。そう、「色」は、自然と自然が語り合う「言葉」。すべての「色」に「言葉」がある。そしてまた、「言葉」を紡ぐ人がある。自然の「色」を、「言葉」を紡ぐ人によって、「色」という美しい「言葉」は、「物語」になる。



信州八重原にある草木染め工房、アトリエアイズカンパニーがお届けしたいのは、そんな自然と自然の出会い、「色」という「言葉」。それを紡ぐ「物語」。すべての「物語」に草木の色言葉を添えて、信州の風わたる八重原の台地より。自然と自然の出会いに感謝して…。



申込番号 0106-11

草木染めストール

サイズ：36cm×144cm

素材：シルクオーガンジー

※草木染めは毎回染めるたびに色が異なります。実際にお届けする商品の色と写真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、作り手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。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 鈴型小物入れ

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、日本的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 0201-09

鈴型小物入れ

サイズ：直径約11cm×高さ約12cm

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。

※伝統工芸品は、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。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

長野 エコマコ

りんご染めシルクストール

〈自然のエネルギーを身にまとう〉をコンセプトに、エコマコは、自然を見つめ素材を感じながら、心と身体にそっと寄り添う、人にも地球にもやさしい服づくりを追求してきました。

ECOLOGY, HEALTHY, FREEをキーワードに、自然の恵みに満たされる幸せを、すべての女性にお届けしたいと願っています。



染色に使用される染料は、長野県内で生産されたりんごの枝を使用して作られます。剪定で廃棄処分されるはずの枝は、京都の染職人の伝統技術により色素が抽出され、新たな命を吹き込まれ美しいストールへと生まれ変わります。りんごのストールは、いつものコーディネートにやさしい印象をプラスしてくれます。



申込番号 **0403-01**

りんご染めシルクストール

サイズ：20cm×130cm

素材：絹100%

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 90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 0603-03

カーリングレッスン90分 2名様分(お土産付き)

カーリングの基礎がひと通りわかり、ストーンの投げ方、スイープも出来るようになります。終わりにゲームも行い、カーリングの楽しさを存分に味わえます。



【お申込みの手順について】

- ① 専用お申込みハガキに必要な事項をご記入の上、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。

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：90分

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、丁寧に仕上がっています。



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 0502-11

甘露醤油 360ml×1
紫大尽 360ml×1
琥珀だし 360ml×2
めんつゆ 190g×3
そばつゆ 190g×3
甘酒 195g×3

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られています。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 0704-02

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
- ・ポロニアソーセージ スライス100g×1
- ・豚肉のリエット120g×1
- ・荒挽きポークウィンナー180g×1
- ・生サラミ100g×1
- ・ベーコンブロックハーフ190g×1

千曲 ぐらんふぁーむ

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、手間を惜し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。



- ・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。
- ・信州産葡萄&ココア
ココアの甘い香りのグラノーラに信州産の濃厚ドライ葡萄、ほのかな酸味のドライ密柑を加えました。
- ・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。



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 **0804-04**

- ・信州産りんご&シナモン 100g×1
- ・安曇野黒豆きなこ&ごま 100g×1
- ・信州産葡萄&ココア 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×2
- ・グラノーラ専用木製スプーン×2

※アレルゲン：小麦、そば、落花生
※スープは季節により変更になります。
※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。
※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、オーブンで焼いたものです。

飯田 ココロマルシェ

季節の野菜頒布会 2回コース

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、きこの各種、りんご



申込番号 1004-03

配達日
指定品

冷蔵

季節の農産物(10~11種類)×2回

※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。

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヶ月後とさせていただきます。

東御 笹屋農園

八重原産 特別栽培米コシヒカリ頒布会 2回コース

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 1101-06

特別栽培米コシヒカリ 精白米4kg×2回

※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。

※2回目のお届けは1回目のお届けから1ヶ月後とさせていただきます。

大久保醸造店・橘倉酒造・ふくろや

酒屋と味噌屋の甘酒飲み比べ

【大久保醸造店】

米糶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 1104-03

大久保醸造店

甘酒 195g×8

※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×4

ふくろや

陣屋の甘酒 220g×2

紫米入り陣屋の甘酒 220g×2

もちぎび入り陣屋の甘酒 200g×2

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 **1203-07**

特別栽培米こしひかり 精米8kg

産地：単一原料米 長野県上田市
品種：コシヒカリ

松本 信州蜂蜜本舗

信州のはちみつ 百花

さわやかな気候と風土。信州の花、田園風景にはミツバチがよく似合います。冬の寒さは蜂たちにとって、ちょっぴり厳しいけれど、春の開花期には喜びいっぱい飛び交って、高原の清澄な環境に咲く花からミツバチが蜜を集めます。人の手が加わらない巣の中で、蜂たちが熟成させた蜜をお手元へ…。純粋な美味しさが自慢です。



日々、ミツバチと格闘し、生き物をあつかう難しさ、自然の恵を授かる楽しさに、やりがいを感じています。信州の大自然が育んだ、ミツバチからの贈り物が、皆様の健康の支えになるよう願っています。

百花はちみつは、「百の花から採れた蜜」という意味。いろいろな花が混じっているため、コクがあって香りも豊かです。



申込番号 1206-01

- ・百花はちみつ 1200g×1
- ・小分け用プラスチック容器×1

千曲 しなの木ハウス

定番3種スモークセット

しなの木ハウスは「信州サーモン」「信州黄金シャモ」等の長野県の厳選素材を製法や副原料にもこだわってスモーク加工している会社です。

「信州サーモン」のスモークジャーキーは、透明感のある仕上がりは、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」はクセの無い瑞々しさが人気の銘柄鶏で、その持ち味を活かそうと信州産のりんご果汁をたっぷり使ってマリネし、スモークもりんごチップを中心に丹念に仕上げています。メインのムネスモークはパサつかずしっとり仕上げた自信作。穏やかな味付けは甘辛どちらのソースにも良く合います。コリコリした独特な食感と旨みの砂肝、適度な脂ののりと舌触りのモモ、女性にもお勧めのレバーの内容です。

「信州黄金シャモ」は地鶏ならではの歯応えがあり、脂肪分、カロリーが少なく、ヘルシーなのが特徴です。



申込番号 1207-02

冷蔵

- ・信州ハーブ鶏
りんご焼き×1
モモスモーク×1
砂肝スモーク50～60g×1
レバースモーク60g×1
- ・信州黄金シャモ
スライス三色80g×2
モモスモーク×1
- ・信州サーモンスモークジャーキー
2切れ×1
3切れ×1

長野 信州戸隠そば

戸隠の本十割そば

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 **1208-03**

本十割そば 乾麺（無塩）200g×10
（100gが約1人前です）

※アレルギー：そば

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、酵素と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、天候によって生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 1304-09

ミニトマトジュース180ml×13

立科町 たてしな屋

にんじんジュース・すりおろしりんごジュース

たてしな屋のある立科町は、長野県の東側に位置し、南に蓼科山、北に浅間山を望む四季の移り変わりをはっきりと感じられる観光と農業の町です。農業では、特徴的な気候や土壌により他の産地と大きな違いがあり、高品質なものが栽培されています。



【濃厚にんじんジュース】

信州立科産のにんじんを繊維のみを除いてしぼった濃厚なにんじんジュースです。砂糖を一切使用していないので、そのままジュースとして飲むのはもちろん、スープやスイーツなどにもお使いいただけます。

【すりおろしりんごジュース】

信州立科産のりんごは、蜜の多く入った糖度の高いりんごとして高い評価を受けています。たてしなの大が育んだ自然の甘さをお楽しみください。



申込番号 1603-03

濃厚にんじんジュース720ml×6



申込番号 1603-04

すりおろしりんごジュース720ml×6

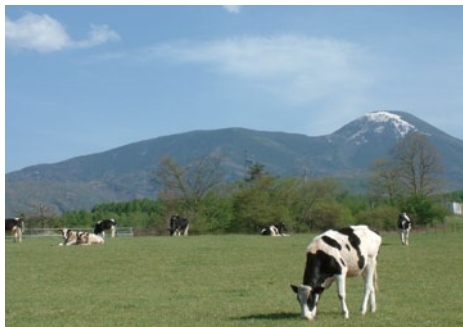
※メーカーの都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる場合がございます。

信州白樺高原 長門牧場

濃厚アイスクリームとレアチーズケーキ

長門牧場は、標高1400mの信州八ヶ岳・蓼科山の麓に211ha(東京ドーム約45個分)の広大な牧草地を持つ搾乳牧場です。

長門牧場では、高原の太陽の下、蓼科山の湧水と栄養豊富な自家栽培牧草で大切に育てられた乳牛から搾った新鮮な生乳を使って乳製品を製造しています。



【バニラ】
牛乳のコクのある風味がいきた濃厚な味わい
【抹茶】
抹茶の風味と渋いコクが効いた、大人好みの味わい
【チョコレート】
アイスクリームの甘みとチョコレートのコクが調和した濃厚な味わい
【フローズンヨーグルト】
自家製のヨーグルトの酸味とアイスクリームの甘みが調和したさわやかな風味
【青りんご】
青りんごの爽やかでフルーティーな味わい
【ストロベリー】
ストロベリーの甘酸っぱさとミルクのコクがベストマッチ
【自家製レアチーズケーキ】
牛乳の美味しさを生かした濃厚なチーズケーキ



申込番号 2101-05

配達日
指定品

冷凍

バニラ 120ml×3

抹茶 120ml×3

チョコレート 120ml×2

フローズンヨーグルト 120ml×2

青りんご120ml×2

ストロベリー 120ml×2

自家製レアチーズケーキ70g×6

※アレルギー：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。

※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。

長野県農協直販

信州アルプス牛肩ロース厚切り焼肉

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牛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「信州の牛肉」をつくりあげることができました。



信州アルプス牛は、「和牛」と「乳用種」を交ぜ合わせてできた「交雑牛」です。交配には主に、父親に黒毛和種が使われ、母親にホルスタイン種が使われています。

和牛の肉質「霜降り」の良いと、乳用牛の短期間で大きくなる性質を利用し、また乳用牛より5～6ヶ月飼育期間を延長することにより和牛に近いおいしい牛肉に仕上げられています。



申込番号 2102-07

配達日
指定品

冷凍

信州アルプス牛肩ロース厚切り
焼き肉用 250g × 2

※賞味期限：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。

木祖村 ナルカリクラフト

大人と子供で楽しむパズル

宇宙人パズルと箱入りカエルミニパズル

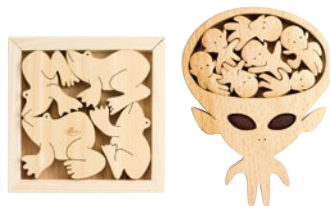
木曾川源流の里、木祖村にナルカリクラフトの工房があります。コンセプトは「おもしろいものを作ってたくさんの人に喜んでもらうこと」。代表の草刈成雄さんが作るおもちゃは、赤ちゃんから大人も楽しめるカラクリ人形までさまざま。手作りだからこそ作れる、味のある商品が多く、幅広い年代に人気があります。



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。

「宇宙人パズル」は、宇宙人の頭の中に子供宇宙人が入ったキモカワパズルです。難易度中級、自然オイルで仕上げています。

「カエルミニパズル」は、保育園くらいのお子様からお楽しみいただけます。



申込番号 2104-09

大人と子供で楽しむパズル

- ・宇宙人パズル 1個
サイズ：約20cm×15cm×2.5cm
材質：主要部分に国産、長野県産のブナ、サクラなどの広葉樹を使用。
- ・箱入りカエルミニパズル 1個
サイズ：約12cm×12cm×2.3cm
材質：主要部分に木曾産ヒノキを使用。

※自然素材ですので木目や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。

長野 はなのみ

日本の果物フルーツジャムとはちみつのセット

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。」

はなのみこだわりのジャム、コンフィ、はちみつが楽しめるセットとなっています。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の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 2604-02

日本の果実 長野のブルーベリー160g×1
日本の果実 瀬戸内のネーブルオレンジ160g×1
添えるフルーツ苺のコンフィ175g×1
アカシアはちみつ200g×1
はちみつナッツ200g×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 hitsujiの庭 田路恭子

トナカイとサンタ羊（ミニチュア）

「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、2019年12月、その数は通算8000匹になりました。顔や毛の色、巻き方は1頭ずつ違っていて世界中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 2701-03

トナカイとサンタ羊（ミニチュア）※そり付き

羊サイズ：縦38mm×横35mm×幅15mm
トナカイサイズ：縦48mm×横50mm×幅18mm

※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。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

佐久 ブラウンエッグファーム直営 ちゃたまや

たまご製品の頒布会 2回コース

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。にわとりのえさには、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。



1回目



2回目

申込番号 2801-09

配達日指定品

冷蔵

【1回目】

- ・ちゃたまやプリン×6
- ・浅間小町鶏卵×6

【2回目】

- ・命のたまご×10個
- ・温泉たまご×4個
- ・たまごご胡麻のドレッシング 190ml×1
- ・幸せひなちゃん加工醤油〈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

※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 パストリーブティック ストーリー

信州のパウンドケーキセット

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 2901-18

信州のパウンド2種
信州プレミアムパウンド360g×2
キャラメルりんごパウンド360g×1

※アレルギー：卵、乳、小麦

東御 牧舎みねむら

「信州峯村牛」いろいろお試しセット

湯の丸高原の麓、南北中央アルプス、ハケ岳、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 3002-02

冷凍

- ・リブロースステーキ 200g×1
- ・ビーフジャーキー 35g×1
- ・ビーフソーセージハーブ 150g×1
- ・コンビーフ 100g×1

諏訪 丸高蔵

丸高蔵の味噌を楽しむセット

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」と、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「まで」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 **3104-17**

- ・三陸秋鯖味噌煮「十四割」180g×3
- ・三陸秋鯖味噌煮「信濃路」180g×3
- ・三陸秋鯖水煮塩麹入り 180g×3
- ・無添加信濃路味噌 300g×2
- ・無添加十四割味噌 300g×2

※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

ラブレ菌発酵 酒屋の作ったさわやか甘酒

古くから信州の鎌倉と呼ばれる上田市塩田平にある若林醸造は創業明治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、さわやかな甘酒に仕上げました。



「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 **4401-07**

ラブレ菌発酵 酒屋の作ったさわやか甘酒15本セット
白の舞×4
さくらの舞(赤しそ)×3
トマト×4
ブルーベリー×4

※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。

開田高原の朝食セット

標高1,100m 霊峰・御嶽山の東山麓に位置する開田高原。美しい高原の空気と景色、冷涼な気候にはぐまれた万谷ファームの体調管理された牛から搾乳された牛乳から生まれた開田高原のバター、チーズ、そしてヨーグルト。ひとつひとつ丁寧に、丹念に造られた至高の味をお楽しみください。



【ミルク食パンホワイト1.5斤】

地産地消にこだわって、長野県産小麦に開田高原産の牛乳、自社のチーズホエーとヨーグルトを使って水を加えずに仕上げました。

【チーズ】

美しい高原の空気の中で、温度管理され熟成された商品は、ひとつひとつ「こだわり」が宿ります。

【ドリンクヨーグルト】

飲みやすくコクがあり、飽きのこない味わいが特長のナチュラルでヘルシーなドリンクタイプのヨーグルトです。



申込番号 **0406-10**

- ・ミルク食パンホワイト1.5斤×1
- ・加塩バター125g×1
- ・クリームチーズ125g×1
- ・カマンベールチーズ110g×1
- ・ドリンクヨーグルト900ml×1

※アレルギー：乳、小麦

※ヨーグルトの製造の関係から、お届け日の指定は出来かねます。あらかじめご了承ください。

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。



- ・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。



申込番号 3601-07

ワイルドフォレスト 350ml×5
ナショナルトラスト 350ml×5
※軽井沢高原ビール(季節限定) 350ml×5
信州猟師さんの鹿肉ジャーキー 25g×1
信州猟師さんの鹿肉サラミ 30g×1

※アレルギー：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のデザインが異なります。

※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。

駒ヶ根 養命酒製造

クラフトジンとドライフルーツ詰合せ

クラフトジン「香の森」は、日本古来の香木「クロモジ」（国産）と18種の厳選されたボタニカルを使用。香り立ちにこだわった蒸留法により、爽やかなクロモジの香りを楽しめます。また、中央アルプスの花崗岩に磨かれた、清冽な伏流水を仕込み水に使用しています。



クラフトジン「香の森」は、クロモジ由来の華やかさが、澄みきった香りと調和することで、日本の四季に育まれる豊かで静寂な森を思わせます。また、葉、細枝、太枝・・・クロモジのそれぞれの部位の特徴を活かし、さらに18種のボタニカルを組み合わせた重厚感ある味わいです。



申込番号 3803-02

クラフトジン【香の森】700ml×1
ふじりんごドライフルーツ×1

※20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。

東御 Rue de Vin(リュードヴァン)

リュードヴァンワイン

リュードヴァンは、長野県東御市でぶどうの木を育て、自社でワインを醸造しているワイナリーです。およそ5.3ヘクタールのぶどう畑は、千曲川を望む南向きの斜面にあり、多彩なワイン用ぶどうを育てています。斜面を吹き上がる乾いた風、豊富な日射量と大きな寒暖の差。ここ東御は、ワインに最適なぶどうを育む絶好の条件がそろっています。



リュードヴァンでは、荒廃農地の再生を掲げ、豊かな農地を取り戻すべく葡萄の木を植え育てています。健全な葡萄を育てるために過度な農薬や肥料を使用せず、土壌には多くの微生物が暮らす豊かな生態系を作り出すことを実践しています。フランスはブルゴーニュ地方コート・ドールのように、いつか日本の“黄金の丘”と呼ばれる日のことを夢見て…。



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 4002-17

冷蔵

リュードヴァンワイン メルロー 750ml×1

信州サーモンドライスモーク20g×1

信州りんごドライフルーツ 50g×1

信州猟師さんの鹿肉サラミ30g×1

※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。

安曇野 安曇野ワイナリー

シャトー安曇野 スペシャルリザーブ

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。シャトー安曇野スペシャルリザーブは標高700mの安曇野の自社畑で栽培したメルロとカベルネ・ソーヴィニオンを19ヶ月樽熟成させた、タンニンと熟成感のバランスが良い辛口ワインです。



申込番号 0107-09

冷蔵

シャトー安曇野 スペシャルリザーブ 750ml×1
信州サーモンドライスモーク20g×1
信州りんごドライフルーツ 50g×1

※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。
※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。

上田 岡崎酒造・杓掛酒造・和田龍酒造

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

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申しっぱいに香りが広がり、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。

・丸高蔵三陸秋鯖味噌煮缶詰

日本近海で獲れた脂が乗り、身も締まって格段に味が良くなった秋鯖を現地八戸の工場味噌煮缶詰にしました。



申込番号 0301-15

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
和田龍酒造「和田龍」純米しぼりたて生原酒720ml×1
丸高蔵三陸秋鯖味噌煮缶詰180g×2
信州サーモンドライスモーク20g×1

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。