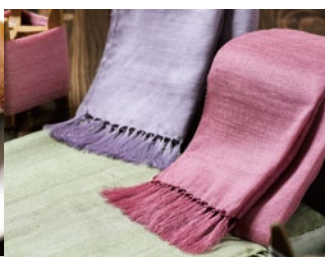


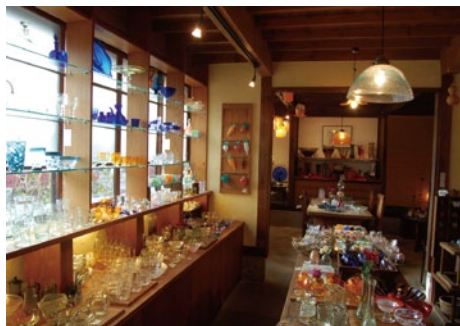
かりんコース



東御市 ガラス工房橙

くるみガラス®ピッチャーとカフェグラス

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る
- 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」を築房
- 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 0601-08

くるみガラス ピッチャーとカフェグラス

ピッチャー

サイズ:口径7cm×12cm

カフェグラス(ドット泡)

サイズ: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。す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 0702-03

轆轤目鉢

サイズ:約直径18cm×6cm

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

上田紬ストール

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に三枚取り替える程、丈夫なことも特徴の一つです。



小岩井紬工房は、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、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。



藤色



うぐいす色



えんじ



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 1002-02

上田紬ストール(藤色)

サイズ:33cm×164cm

素材:絹100%

申込番号 1002-03

上田紬ストール(うぐいす色)

サイズ:33cm×164cm

素材:絹100%

申込番号 1002-04

上田紬ストール(えんじ)

サイズ:33cm×164cm

素材:絹100%

※色を指定してください。

※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。

塩尻 小坂屋漆器店

経済産業大臣指定伝統的工芸品 木曾奈良井宿曲物

小判弁当箱とマグカップ

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、木地ならではの柔らかさと保温性のマグカップは、約35グラムで持っていることも忘れてしまうくらいの軽さです。取手部分は大き目に作ってあるのでお子様や年配の方にも持ちやすくなっています。



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 1003-04

小判弁当箱と手付マグカップ

小判弁当箱(小) 1個
サイズ:約11cm×16cm×5.5cm

手付きマグカップ 1個
サイズ:直径7.5cm×高さ8cm

※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。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・瑠璃 陽刻牡丹文七寸ドラ鉢

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 1103-04

白磁七寸ドラ鉢×1枚
瑠璃七寸ドラ鉢×1枚

サイズ:約直径21.5cm×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。

※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。

軽井沢 一彫堂

長野県知事指定伝統工芸品 軽井沢彫

楕円トレー

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 0201-05

楕円トレー

サイズ:33cm×22cm×2cm

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。ご了承くださいませ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 0106-12

草木染めストール

サイズ：57cm×190cm

素材：シルクオーガンジー

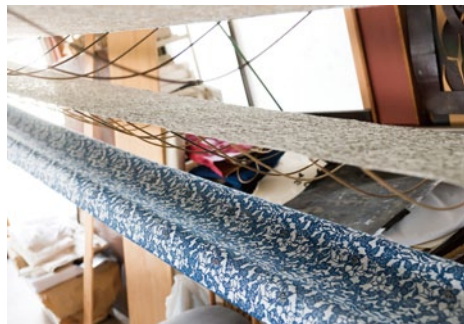
※草木染めは毎回染めるたびに色が異なります。実際にお届けする商品の色と写真の色合いが異なることがありますのでご了承ください。

※工房作品は、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。ご了承くださいますようお願い申し上げます。

松本 浜染工房

天然藍染め バッグ

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、たて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 2601-10

藍染バッグ

サイズ:24cm×23cm×6.5cm
素材:綿100%

※端切れ生地を使用するため柄はお任せください。
※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。

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 0104-04

草刈鎌2丁セット

サイズ: 刃渡り約19.5cm・柄39cm
刃渡り約11.5cm・柄23.5cm

素 材: 刃・鋼・鉄
柄 : 天然木

※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。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

先丸ペティナイフ

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伝承されてきました。打刃物の熟練職人、畑山充吉さんのペティナイフは、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、使うときに最も力が入る根元を厚くするなど持った時の重心やバランスよく、耐久性にも優れた作りが特徴です。また持ち手は水に強い栗の木を使用。握りやすさを考慮し、柄の右側面に出っ張りを設け、手のひらになじみやすくなっています。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。



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 0104-05

先丸ペティナイフ

サイズ：全長約28cm・刃渡り約15cm

素 材：ステンレス

刃-鋼（青紙）

柄-天然木（栗の木）

※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。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

松川村 あづ木クラフト

寄せ木の壁掛け時計

絵本から飛び出したような世界、メルヘンの世界を木で表現している花塚ワールドは、花塚さん自身とクラフト作品とが一体となって独特の世界を作り上げています。ブナやナラなどの白っぽい木と、カリンやチェリーなどの赤っぽい木の組合せ、ケヤキやニレの神代が醸し出す、濃い目の渋さも効果的にちりばめ、着色は一切せず、用いる材は10種類にも及びます。



【花塚光弘 略歴】

- 1970年 埼玉県生まれ
- 1991年 高崎芸術短期大学美術科（インテリアデザイン）を卒業
- 1992年 高崎芸術短期大学専攻科（漆・木工芸）を修了
キコリ・デザイン研究所に入社
- 1995年 人・建物をモチーフにした木のオブジェを作り始める
- 1997年 キコリ・デザイン研究所を退社
あづ木クラフトを開設
日本クラフト展入選（95～97、99年）など



申込番号 0105-01

5の時計

サイズ：14cm×13cm×4.5cm

申込番号 0105-02

6の時計

サイズ：14cm×13cm×4.5cm

申込番号 0105-03

9の時計

サイズ：14cm×13cm×4.5cm

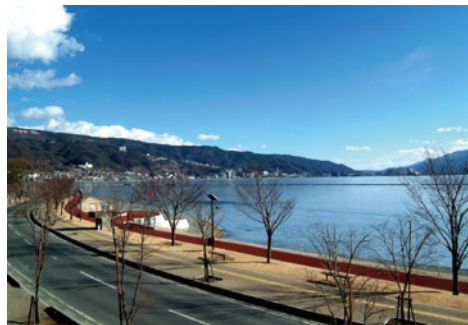
※自然素材ですので木目や色合い等の風合いが作品によって異なります。

※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。ご了承くださいますようお願い申し上げます。

諏訪 日本電産サンキョー

20弁手回しカードオルゴール

太平洋戦争終戦の翌年1946年諏訪で創業した三協精機（現：日本電産サンキョー）は2年後、オルゴールの開発に着手し、開発・生産技術力と全世界への販売網を通して、一時は世界シェアの90%以上を占めるに至ります。また全国の幼稚園、小中高等学校、大学のオルゴールを作り続けて半世紀以上になる実績をもち、たくさんの方にオルゴールの音色を楽しんでいただいています。



手回しカードオルゴールは穴のあいたロングカードを差し込んで、手回しでカードを送りながら演奏するオルゴールです。何曲か演奏カードが付属していますが、オリジナルの演奏カードを自分で作れるのも特徴です。ハンドルを回せばいつでもどこでもその音色に癒されます。



申込番号 2203-10

20弁手回しカードオルゴール 1個

サイズ:18cm×10cm×7cm

付属品:カード穴開け用パンチ、演奏用カード10枚

《付属カードの明細》

- ・無地 穴無し2枚
- ・スモールワールド 穴空き1枚
- ・イエスタデイワンスモア 穴空き1枚
- ・ヘイジュード 穴空き1枚
- ・ハッピーバースディ 穴空き1枚
- ・メモリー 穴空き1枚
- ・ふるさと 穴無し1枚
- ・アニーローリー 穴無し1枚
- ・赤トンボ 穴無し1枚

松本 米澤ほうき工房

松本箒

「松本箒」は約150年前、長野県松本市南部の野溝地区に「ホウキグサ」の種が江戸から持ち込まれ、栽培と製造が始まったと云われています。農閑期の作業として盛んに作られていましたが、掃除機の普及で需要が減り、今でも作り続けているのは2、3軒ほど。そのうちの1つが『米澤ほうき工房』です。ホウキモロコシを自家栽培し、収穫、乾燥、製作まで親子3代に渡り、昔ながらの方法で作っています。



「良いものだからずっと使いたい」 米澤資修
4つの束で作る「4つ玉箒」が本来の「松本箒」
なんです。ずっしりして少し重さがありますが、
丈夫な箒です。おじいさんが作った箒はもう40
年以上経ったものですが、まだちゃんと使えます。
外国製のものは穂がどんどん抜けてなくなっ
てしまうけど、この箒はそんなことはない。ま
だまだ現役です。



申込番号 3801-01

はたき箒

サイズ:全長約75cm 柄の長 約36cm
素材:ホウキモロコシ



申込番号 3801-03

荒神ほうき&ちりとり

ほうき

サイズ:31.5cm 素材:ホウキモロコシ

ちりとり

サイズ:縦25cm×横15cm 素材:栗の木



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。

※手作りのため、多少のサイズの違いがありますので
ご了承ください。

※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
すようお願い申し上げます。

小諸 キザキ

ノルディックウォーク用ウォーキングポール

株式会社キザキはスキーポールの純国産メーカーとして成長を遂げてきました。近年多く製造しているウォーキングポールは、素材面はもちろんのことスポーティなデザインと豊富な機能性が特徴です。ウォーキングポールを使ったノルディック・ウォークはポールを用いて上肢の筋群も活動させて歩くことができる全身運動です。クロスカントリー競技選手が夏季の体力強化のスキーウォーキングとして導入したのが始まりと言われています。



【ウォーキングポールを使ったノルディック・ウォークの効果】

- ・ ポールを使用することにより体全体の筋肉の約90%を動かすので、普通のウォーキングに比べより高い運動効果が得られる。
- ・ どなたでも無理なく始められる効果的な有酸素運動。
- ・ ポールを使用することで足首、膝、腰など下半身にかかる負担を軽減。
- ・ 体幹部のネジレが生じウエストの引き締め効果。



申込番号 0703-01

ウォーキングポール APAC-7H202 (色:ブルー)

長さ:90cm～115cm(適用身長141cm～180cm)
重さ:440g/組 アルミ合金+7001材 Ø16+14

申込番号 0703-02

ウォーキングポール APAC-7H204(色:ピンク)

長さ:85cm～105cm(適用身長133cm～164cm)
重さ:385g/組 アルミ合金+7001材 Ø14+12

※メーカーの都合でモデルチェンジをする場合がございます。ご了承ください。

長野 タイコ

AMI-TABI(アミタビ)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。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(アミタビ)。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 1606-01

アミタビMサイズ(無地/ブラック)×1
アミタビMサイズ(無地/ネイビー)×1
アミタビMサイズ(ボーダー/ブラック)×1
アミタビMサイズ(ボーダー/レッド)×1
アンゴラウールソックスMサイズ(色はお任せ)×1



申込番号 1606-02

アミタビLサイズ(無地/ブラック)×1
アミタビLサイズ(無地/ネイビー)×1
アミタビLサイズ(ボーダー/ブラック)×1
アミタビLサイズ(ボーダー/スカイブルー)×1
アンゴラウールソックス Mサイズ(色はお任せ)×1

素材:

アミタビ: 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ません。

あらかじめご了承ください。

※サイズについて

アミタビは、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。

木祖村 ナルカリクラフト

キリンの輪投げとお風呂の友

木曽川源流の里、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っています。木を大切に使い、人にも環境にもやさしい商品づくりをしています。また、製作にかかせない機械は電動糸ノコです。器用に扱い、小さな動物細工から大きな看板の文字など、様々な形を切り抜きます。



申込番号 2104-08

キリンの輪投げ 1個

サイズ:直径15cm×40cm
国産ブナ材使用 無塗装品

お風呂の友 2個

木曽ヒノキ使用

※お風呂の友はランダムで2個お送りいたしますのでモチーフは選べません。予めご了承ください。
※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すようお願い申し上げます。

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せてお届けいたします。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。



※写真はイメージです。

申込番号 1102-05



【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ند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。その季節でもっとも美しい花々を組み合わせせてお届けいたします。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。

長野県農協直販

信州アルプス牛肩ロース薄切り

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」を交け合わせてできた“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”の良いところと、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 2102-05

冷蔵

配達日
指定品

農協直販 信州アルプス牛 肩ロース薄切り 250g×3

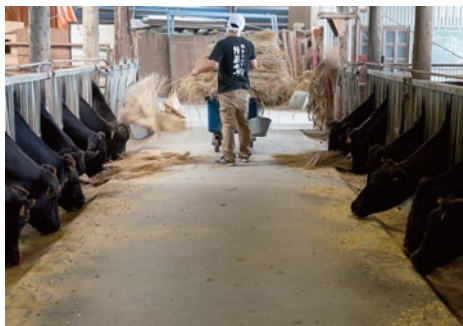
※賞味期限:冷蔵6日

※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。

東御 牧舎みねむら

サーロインステーキとリブローズステーキ

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』環境を作ることにも注目し、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 3002-03

冷凍

サーロインステーキ200g×1
リブローズステーキ200g×1

佐久穂町 きたやつハム

生ハム・ソーセージ詰合せ

きたやつハムがある佐久穂町は信州の数ある山脈連峰のひとつ八ヶ岳の北麓に位置します。ハムの原料となる豚は八ヶ岳山麓でのびのび育っています。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、油の甘さが引き立ちます。



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 0704-03

冷蔵

生ハム・ソーセージ詰合せ

ラックスシンケン(ドイツ風豚もも生ハム) 60g×1
コッパ(イタリア風豚肩ロース生ハム) 60g×1
パンチェッタ(イタリア風豚バラ生ベーコン) 30g×1
豚肉のリエツ120g×1
荒挽きボークウィンナー 180g×1
生サラミ100g×1
ベーコンブロック300g×1
ボークジャーキーブレイン20g×1

千曲 しなの木ハウス

信州大王岩魚と信州サーモン

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。「信州大王岩魚」は年間を通じて安定した肉質を誇り、ソフトで上品な旨みが特徴です。その特長を十分に活かせるように添加物は一切使用せず、丹念にスモークしました。そのままお刺身や押し寿司にお好みでハーブ、オリーブオイル等をお使いください。



「信州サーモン」の刺身は、まろやかな旨味と適度な歯ごたえが絶品。ゆったりとした身質とクセがない豊かな味わいはスモークにも最適。塩、砂糖、香辛料のみで味付けをし、じっくり時間をかけて素材の旨みを引き出しました。穏やかなスモーク香でマイルドな味付けは、ワインはもちろん、日本酒にも良く合います。



申込番号 1207-03

冷凍

配達日
指定品

信州大王岩魚スライス60g×1
スモーク信州サーモンスライス80g×3
信州サーモン(タチ)×2

※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。

セントラルフーズ・ナチュラルフーズ

信州の美味しいカレー詰合せ

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。



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)」料理として県の内外で利用されています。

また、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 1401-01

信濃の国ビーフカレー200 g × 3

信濃の国きのこカレー200 g × 4

信州鹿肉カレー200 g × 2

信州猪肉カレー200 g × 2

長野県産特別栽培米コシヒカリ300 g × 2

※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。

上田 JA信州うえだ

特別栽培米こしひかり 頒布会²回コース

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 1203-06

特別栽培米こしひかり 精米5kg×2回

産地:単一原料米 長野県上田市
品種:こしひかり

※頒布会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。

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 1208-04

本十割そば 乾麺(無塩)200g×15
(100gが約1人前です)

※アレルギー:そば

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、きのこ各種、りんご



申込番号 1004-04

冷蔵

配達日
指定品

季節の農産物(11~12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。

佐久 ブラウンエッグファーム直営 ちゃたまや

抗酸化作用のある卵「えるごらん命」

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。



「えるごらん命」は、天然抗酸化物質「エルゴチオネイン」を高濃度に含んだ世界初のだまごです。「エルゴチオネイン」とはアミノ酸の一種で有望な抗酸化物質と言われ、キノコ類に多く含まれ、ビタミンEの約7000倍という抗酸化作用を持ちます。自然界では食用キノコ類に多く含まれている「エルゴチオネイン」。長年にわたる研究の結果通常たまごの卵黄に比べ280倍、卵白で190倍の含有量になります。



申込番号 2801-11

冷蔵

配達日
指定品

抗酸化作用のある卵 えるごらん命10個×2P
笑顔のひなちゃん(加工しょうゆ) 150ml×1
高原のひなちゃん(マヨネーズ) 170g×1
親鳥の炭火焼き 200g×1
鶏めしの素炊込み御飯の素 245g×1
味付け小町(煮玉子)×5個
たまごまんじゅう×2個
ちゃたまやのカステラ 390g×1

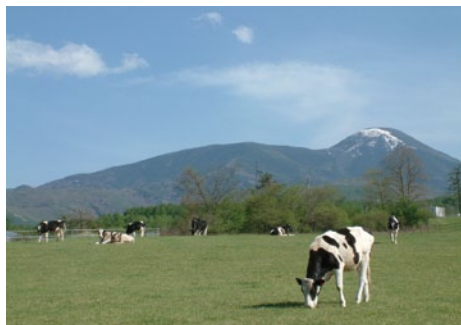
※アレルギー:卵、乳

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

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】
良質な牛乳の美味しさをそのままフリージングしたコクのある濃厚な風味。
【青リンゴ】リンゴの香りが心地よいさっぱりした味。
【フロゼンヨーグルト】
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。
【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。
【ストロベリー】
さわやかなストロベリーの甘酸っぱさにミルクの美味しさがベストマッチ。
【抹茶】抹茶の渋みと濃厚なミルクがお口に広がります。
【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です。



申込番号 2101-06

冷凍

配達日
指定品

バニラ 120ml×3
抹茶 120ml×3
チョコレート 120ml×2
フロゼンヨーグルト 120ml×2
青リンゴ 120ml×2
ストロベリー 120ml×2
自家製レアチーズケーキ70g×10

※アレルギー: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。

開田高原アイスクリーム工房

ヨーグルトとチーズを楽しむセット

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、冷涼な気候にはぐく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。



申込番号 0406-09

冷蔵



【ヨーグルト】

万谷ファームから届けられる新鮮な牛乳をマイルドでコクのあるヨーグルトにしました。ドリンク(飲む)タイプ、ハードタイプ(食べる)どちらも乳脂肪分が豊富にふくまれておりリッチな風味が楽しめます。

【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。丁寧に、そして愛情を込めてつくられた至高の味をお楽しみ下さい。

【バター】

開田高原バターはバター本来の風味を活かしたおいしさでトーストはもちろんお料理やお菓子づくりにご利用いただけます。

- ・開田高原ヨーグルト300ml×2
- ・ブルーベリーヨーグルト300ml×1
- ・ジャージーヨーグルト300ml×1
- ・ドリンクヨーグルト900ml×1
- ・クリームチーズ125g×1
- ・カマンベールチーズ110g×1
- ・加塩バター125g×1

※アレルギー：乳

※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。

長野 はなのみ

国産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raith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、ジュース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 2604-01

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
日本の果実 長野のりんご160g×1
添えるフルーツ酵母のコンフィ175g×1
アカシアはちみつ200g×1
りんごはちみつ200g×1
ふじりんごジュース500ml×1
りんご&雪下にんじんジュース500ml×1

松本 信州蜂蜜本舗

信州のはちみつ アカシア

爽やかな気候と風土。信州の花、田園風景にはミツバチが良く似合います。冬の寒さは蜂にとっては厳しいけれど、開花期にはたくさんのミツバチが飛び交います。70年にわたりミツバチの世界を見つめ、健康で明るい生活を願った製品づくり。養蜂を聖業と受け止め、自然界の産物を純粋のままお届けすることを誇りとしています。



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。

アカシアのはちみつは、松本平でもっとも多く採れるはちみつです。くせがなくさっぱりとしていますので、お砂糖がわりにお使い下さい。



申込番号 1206-02

アカシアはちみつ 1200g×1

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】

米糀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 1104-04

大久保醸造店

甘酒 195g×12

※ホコリが溜まらないように蓋は缶の底につけています。

橘倉酒造

こうじと井戸水だけの手づくり甘酒 450g×3

ふくろや

陣屋の甘酒 220g×3

紫米入り陣屋の甘酒 220g×3

もちぎ入り陣屋の甘酒 200g×3

上田 ペ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 2901-17

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×2

※アレルギー:卵、乳、小麦

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、味わいまろやか。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 0502-04

甘露醤油 360ml×2
紫大尺 360ml×2
琥珀だし 360ml×2
ぼん酢 250ml×2
甘酒 195g×10

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。



申込番号 3104-16



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。

三陸秋鯖味噌煮「十四割」180g×4
三陸秋鯖味噌煮「信濃路」180g×4
三陸秋鯖水煮塩麹入り 180g×4
無添加信濃路味噌 300g×2
無添加十四割味噌 300g×2
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。

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。



【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。たてしな大地が育んだ自然の甘さをお楽しみください。



申込番号 1603-14

にんじんジュース720ml×6
信州りんごドライフルーツ50g×4



申込番号 1603-15

すりおろしりんごジュース720ml×6
信州りんごドライフルーツ50g×4

※都合によりラベル、パッケージが変更になる場合がございます。

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に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 1304-06

ミニトマトジュース180ml×16本

安曇野 安曇野ワイナリー

安曇野ワインと信州の美味しいおつまみ

安曇野ワイナリーでは、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んでいます。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
標高700mの安曇野の自社畑で栽培したメルロとカベルネ・ソーヴィニョンを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。
シャルドネ
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。



申込番号 0107-08

シャトー安曇野 スペシャルリザーブ 750ml×1
シャルドネ750ml×1
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。
※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 大吟醸山田錦

山田錦を39%まで磨き上げた蔵の最高峰。フルーツを思わせる華やかな香りと、スッキリとした味の調和のとれたお酒です。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氷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に香りが広がり、様々な料理と合わせる事が出来ます。



・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で味噌煮缶詰にしました。



申込番号 0301-04

岡崎酒造「亀齢」大吟醸山田錦720ml×1本
杓掛酒造「福無量」吟醸生貯蔵原酒720ml×1本
和田龍酒造「和田龍」純米しぼりたて生原酒720ml×1本
丸高蔵三陸秋鯖味噌煮缶詰180g×2個

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。

東御 リュードヴァン

リュードヴァンワインと美味しいおつまみ

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…。



申込番号 4002-16

冷蔵

リュードヴァン
シャルドネ750ml×1(白)
ヴァン・ミニヨン ツルベメルロ750ml×1(赤)
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

※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、ワインテージなどは選べません。

軽井沢 ヤッホーブルーイング

軽井沢高原ビールと信州の美味しいおつまみ

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。季節ごとに違う味をお楽しみください。



申込番号 3601-18

ワイルドフォレスト 350ml×7

ナショナルトラスト 350ml×5

※軽井沢高原ビール(季節限定) 350ml×6

信州猟師さんの鹿肉ササミ30g×1

信州猟師さんの鹿肉ジャーキー25g×1

信州りんごドライフルーツ50g×2

信州サーモンドライスマーク20g×2

※アレルゲン:小麦、乳

※メーカーの都合によりビール、おつまみの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。

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。

※季節限定のビールは、季節によって内容及びパッケージが異なります。

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。



申込番号 3803-01



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。

- ・クラフトジン【香の森】700ml×1
- ・信州りんごドライフルーツ50g×5

※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。

長野県東信地区、北信地区(一部)限定 おそうじ本舗

お掃除プラン

「自分で掃除してもなかなか落ちない」「汚れは気になるが、掃除の仕方が分からない」「掃除しても臭いが気になる」「掃除する時間がなかなか取れない」など、お客様のお掃除に対する悩みや疑問の解決を手助けするのが、私達おそうじ本舗です。プロの技術と専用機材による洗浄で隅々までピカピカ。電話によるご相談も大歓迎です。



[お申し込み手順について]

- ① 専用お申込はがき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 お客様より直接店舗にご予約の連絡を行ってください。
- ④ お打合せした日程で、作業に伺います。



申込番号 0501-01

エアコンクリーニング(壁掛けスタンダード)

作業範囲: エアコン本体/アルミフィン/ファン/ドレンパン/外装パネル/フィルター

作業時間: 約2時間～

※おそうじ機能付エアコンは対象外となります。

申込番号 0501-02

ガスレンジ(IH)とシンクのクリーニング

作業範囲: ガス台(ガステーブル)/ガスコンロ(IH)/グリル(扉・焼網・受皿)/シンク/流し台/蛇口/排水口

作業時間: 約2時間～

※長野県東信地区、北信地区(一部)限定の商品です。
お住いの地区をご確認の上、お申込み下さい。

<対象地域>

北信地域: 坂城町、千曲市、長野市
東信地域: 上田市、東御市、長和町、青木村、小諸市、佐久市、小海町、佐久穂町、川上村、南牧村、南相木村、北相木村、軽井沢町、御代田町、立科町