

日本の贈り物



ハーモニック

「日本の贈り物」のコンセプト

日本全国47都道府県の美味・名品を集めました。

掲載商品はすべて“日本製”です。

豊かな風土に育まれた美味。

技を磨き、知恵と工夫を凝らした名品。

47各都道府県が誇る、

それぞれの土地ならではの 上質な品をお届けします。

※掲載商品はすべて日本製ですが、原料・部品・部材等、一部海外から調達しているものも含まれます。

カタログラインアップ 選べる12コース

新カタログギフト「日本の贈り物」は、3,800円～50,800円(税抜・システム料込)の12コース。日本全国47都道府県のこだわりの美味・名品をお贈りいただけます。



梅うめ

3,800円(税抜)

210ページ 総点数160点



露草 つゆくさ

4,300円(税抜)

170ページ 総点数133点



橙 だいだい

4,800円(税抜)

210ページ 総点数152点



抹茶 まっちゃ

5,800円(税抜)

210ページ 総点数160点



紺碧 こんぺき

7,800円(税抜)

170ページ 総点数127点



中紅 なかべに

8,800円(税抜)

170ページ 総点数130点



江戸紫 えどむらさき

10,800円(税抜)

210ページ 総点数152点



小豆 あずき

15,800円(税抜)

170ページ 総点数141点



曙 あけぼの

20,800円(税抜)

130ページ 総点数90点



淡藤 あわふじ

25,800円(税抜)

130ページ 総点数88点



金色 こんじき

30,800円(税抜)

130ページ 総点数83点



卵の花 うのはな

50,800円(税抜)

130ページ 総点数74点

題字は書道家の武田双雲による渾身の書



題字: 武田双雲 (たけだそうん)

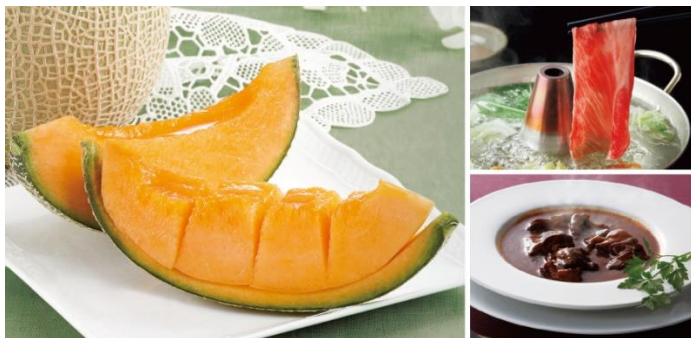
1975年熊本生まれ。東京理科大学卒業後、NTTに就職。約3年後に書道家として独立。NHK大河ドラマ「天地人」や世界遺産「平泉」など数々の題字を手掛ける。独自の世界観で、個展や講演活動を行っている。メディア出演も多数。主宰する書道教室には約300名の門下生が通う。(2005年新規募集締切)

2013年度文化庁から文化交流使に任命され、ベトナム～インドネシアにて書道イベントを開催。また、2015年にはカリフォルニア州にて個展開催など、世界各国で活動する。作品集「たのしか」「絆」や「ポジティブの教科書」(30万部突破)など、著書も多数。

公式サイト: <https://www.souun.net/>

掲載商品は47都道府県を網羅！ すべて日本製 ※！

北海道・東北



近畿



関東甲信越



中国・四国



東海・北陸



九州・沖縄



※掲載商品はすべて日本製ですが、原料・部品・部材等、一部海外から調達しているものも含まれます。

質感まで伝わる大きなビジュアルと詳しい商品“物語”

“心も身体も温め
ほぐしてくれるちり鍋の魅力”

**お刺身でも鍋でも、
際立つ美味しさ**

このとらふぐ料理セットは、とらふぐを丁寧にさばき、お刺身と鍋用の切身にしたもの。とらふぐならではの上品な味わいと食感をお楽しみいただけます。

なお、とらふぐはポン酢もみじおろしをつけていただくのがおすすめです。お好みでかぼす果汁をかけてお召し上がりください。ふぐの淡白な味を引き出すポン酢の酸味と、かぼす果汁が一緒に含むことで、深い旨味が口の中に広がります。

そして最後の締めは、雑炊で決まり。ふぐの旨味がたっぷり含まれたスープで作るふぐ雑炊は、もしかするとこの雑炊のために、とらふぐちり鍋を食べるの、かき、という感覚に陥るほど。

プリッと食感を広げる旨味をぜひご家庭でご堪能ください。



1 とらふぐ料理セット

申込番号 **S 8826-01**

●セット内容：刺身160g・度100g・くもり400g・1.ひれ(5枚入)×2.ポン酢・もみじおろし・かぼす果汁付 ●賞味期限：要冷凍で75日間 ●産地：日本(ふぐ：国内産)

※賞味期限は目安です。

このマークが印されている商品をお選びの方は、お申し込み日より15日以内にお届けの希望日を記入ください。
※12/20～1/17(休)※1/18～1/24(休)※1/25～1/31(休)※賞味期限は目安です。ご了承ください。



ふぐの本場、下関では「ふぐ」と聞かず「福」と同音であることから縁起をかつく「ふく」に由来します。



伊藤博文公の故郷・下関から

1888年、明治維新の志士で山口県出身、時の総理大臣・伊藤博文公が「下関のふぐには毒を見ず」と全国に先駆け、下関においてふぐ食を解禁しました。以来、下関は毒のあるふぐを安全に調理提供する技と味の本地として名声を馳せ、流通から加工まで、ふぐ専門の機能が集積されています。ふぐは強い神経毒を持つため、調理には免許が必要で、山口県のみが処理師免許試験は全国でも試験が難しい都道府県の一つと言われる。その山口県認定のふぐ処理師免許を持った職人が日々精進し、お客様のために丹念にさばっています。

ふぐ食を解禁した
伊藤博文公の
故郷・下関から



中関・西関 / YAMAGUCHI
山口県

とっておきの名品や美味は、贅沢に2ページにて掲載。
ワイドな誌面を活かし、大きく見やすいビジュアルと掲載商品の
作り手の思いまで伝える“物語”とともに詳しくご紹介します。

1 ページに1 アイテム掲載だから、わかりやすい！

東京都
TOKYO

〳 伝統の美味こそ、
日本のおもてなし
〳



浅草今半



2 (浅草今半) 牛肉佃煮詰合せ
申込番号 K 9555-81

●セット内容: 牛肉ももばら50g・牛肉ももバラ50g・牛肉ももバラ50g・牛肉ももバラ50g・牛肉ももバラ50g・牛肉ももバラ50g・牛肉ももバラ50g・牛肉ももバラ50g

※浅草今半は、明治25年浅草の町に生まれ、育ちました。戦後のご近所がいつしか伝統を営み120余年を経た今も「浅草今半」のすきやき、しゃぶしゃぶ、焼肉料理は、日本の味と親しまれております。

明治の文明開化江戸っ子が初めて出会った牛鍋の味を、家庭でも味わいたいとの声から開発された牛肉佃煮。独特の風味と食感のさがきこばうが入った「牛肉ごぼう」など、愛され続ける伝統の味をセツトにしました。

東京都
TOKYO

〳 江戸っ子も唸る潔い抜け味
〳



食田製作所



1 (食田製作所) 江戸本手打ち毛抜き 鋼箸
申込番号 K 9555-71

●商品: 全長約20cm ●材質: 100%ステンレス ●日本製

※手づくり品の為、サイズや重合いが多少異なる場合がございます。また、お届けが遅れる場合がございます。

本手打ちの伝統を守るマイスター。手打ちの絶妙な力加減で叩くことにより、強度としなやかさが生まれます。痛みを感じず軽い力で毛を抜くことができるよう工夫された特徴的な形状など、これひとつで毎日の眉ケアがより快適に。

ステンレスの板をハンマーで叩き、毛抜きの内側に、雪で「食田 義之」の銘を彫ります。

そのほかの商品も贅沢に1アイテムにつき1ページを使って掲載。ワイドな誌面を活かし、ご年配の方でも見やすく、読みやすく、わかりやすいレイアウトにしました。

日本全国の**世界遺産の魅力**もあわせてご紹介



【北海道・東北】

- ・知床
- ・平泉



【近畿】

- ・紀伊山地の霊場と参詣道
- ・古都京都の文化財



【関東・甲信越】

- ・日光の社寺
- ・小笠原諸島



【中国・四国】

- ・岩見银山遺跡とその文化的景観
- ・厳島神社



【東海・北陸】

- ・富士山
- ・白川郷・五箇山の合掌造り集落



【九州・沖縄】

- ・屋久島
- ・琉球王国のグスク及び関連遺産群

今選ばれている、新しい形のギフトです。

POINT

- **コンパクト**な仕様で持ち運びしやすい。
- WEBサイト上で商品を選び、その場で申し込めるので、**商品のお届けまでがスピーディ**。
- オリジナルデザインカード対応など**オリジナリティ**あふれる演出も可能に。（別途料金）

利用方法

ギフトカード



①ギフトカードに記載のURLまたはQRコードから申込サイトへアクセス

②デジタルカタログからご希望商品を選ぶ
※申込番号を控えてください。

③商品を決めたら申込フォームへ



その後、お届け先の情報を入力の上申込完了となります。

〈お申込・お問合せ先〉

株式会社栗林商会 栗林トラベル・サポート

TEL:0143-41-0077 (10:00～12:00／13:00～17:30)

〒050-0074

北海道室蘭市中島町2丁目24番1号 栗林中島ビル2階

定休日：土日祝祭日

〈企画・製作・オペレーション〉

JTBギフトトラベルセンター（大阪第三事業部内）

TEL:06-6252-2718 (9:30～17:30)

総合旅行業務取扱管理者・センター長：大橋 幸千人

〒541-0058

大阪市中央区南久宝寺町3-1-8 MPR本町ビル11階

定休日：土・日・祝日 12/30-1/3