

日本全国から「とっておきのもの」を集めたカタログギフト

## とっておきのニッポンを贈る

2020年3月より発売スタート

株式会社 大和(以下大和、長野県安曇野市、代表取締役社長 山本友延)は、日本全国から、<とっておき>を集めてきたカタログギフト『とっておきのニッポンを贈る』を2020年3月1日より発売を開始いたします。

現在販売中の2タイプのジャパンシリーズカタログ [日本の素材と職人の技術を生かした名品を集めた<MADE IN JAPAN>、自然の恵みや歴史ある伝統の味わい・日本のこだわりの美味を集めた<日本のおいしい食べ物>]の掲載商品をバージョンアップし、1冊にして見易く使い易くしました。

新たに、鳥取県・島根県・山口県・佐賀県・沖縄県の5県を追加し、全国47都道府県の商品を採用しました。(コースによって掲載都道府県は異なります)中でも沖縄県からは4社の新規メーカーより、こだわりの商品の特集ページにて掲載しています。

1社1社、全ての商品取材した記事は、商品を選ぶだけでなく、読み物としても充実した1冊に仕上がっています。紙面は<美装品><小間物><器と道具><沖縄のモノづくり><食>の5つより構成されています。

### < 美装品 >



鳥取県/ビッググロウス



大阪府  
TAKEMURA

三重県  
田辺真珠養殖場

### < 小間物 >



岐阜県/林工藝



長野県  
カミツレ研究所

大阪府  
にじゆら

## < 器と道具 >



山口県／萩陶苑

伝統の感性と又縁をモダンにアレンジ  
400年の歴史が響く新しい白田焼

大阪府  
藤田金属

旅心らしの手間と解酒  
より快適なキッチンと暮らしを楽める

佐賀県  
KIHARA

伝統の感性と又縁をモダンにアレンジ  
400年の歴史が響く新しい白田焼

旅心らしの手間と解酒  
より快適なキッチンと暮らしを楽める

## < 沖縄のモノづくり >



沖縄県／琉球ガラス工房 絆

沖縄のモノづくり  
特集ページ

沖縄のモノづくり

OKINAWA

## < 食 >



車海老味噌漬

紙面イメージ

紙面イメージ

紙面イメージ

## 01 環境を考えたモノづくり

土地に根付いたモノづくりは、その土地で育まれる資源に生かされています。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、限りあるものを大切に、環境を考えたモノづくりが続けられています。

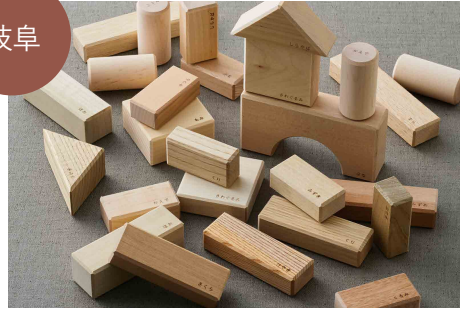
鳥取



ビッググロウス

“もったいない”の精神をきっかけに、間引かれた柿を再利用した、サステナビリティ(持続可能性)の観点から生まれた人と地球に環境にやさしい衣類ブランド。柿渋には消臭効果があり、ベビー服を中心に、レディース、メンズの肌着などを展開しています。

岐阜



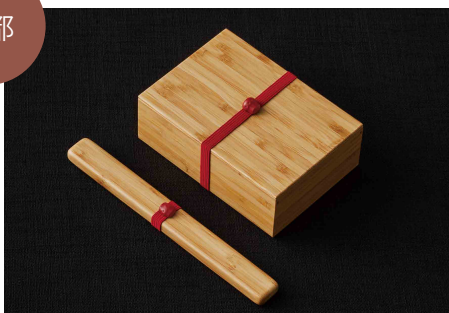
オークヴィレッジ

森の再構築に力を注ぐ人物が、飛騨高山の木工房『オークヴィレッジ』会長の稲本正さん。荒れ果てた4万坪の土地をゼロから整備し豊かな森へと再生しました。「100年かけて育てた木は100年使えるモノに」なるよう制作するという理念のもと、木を慈しみ、すべてを有効活用し、木の作品を通じて自然と共に生きる意義を常に考えています。

## 02 職人が伝える伝統的なモノづくりと未来

職人による伝統的なモノづくりは、そして新たな未来へのモノづくりへと受け継がれて行きます。伝統的な技と現代のデザインが組み合わさって、新しいプロダクトが生み出されています。

京都



公長齋小菅

竹の魅力を広めたいという想いで今から120年も前に創業した公長齋小菅。現社長である四代目の小菅八郎さんは問屋からメーカーへの完全な脱却を図るべく、それまで竹工芸と無縁だった“デザイン”をという概念を取り入れました。暮らしを豊かにする竹製品を生み出すことを使命に時代に合わせた竹の魅力をひきだしています。

熊本



光助

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。明治7年に創業した光助は皇室への献上品をはじめ熊本県の贈答品なども手掛けてきました。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。光助では歴史の重みを感じさせる作品と平行して、現代的なデザインの作品も多く生み出しています。

## 03 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。日本最南端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ました。巡島で暮らす人々の生活の知恵と工夫が息づいているこの島では、廃材を溶かして再利用した素朴な色合いと質感の琉球ガラスなど、昔からの沖縄独自の伝統的な製品やものづくりを今も大切にしています。今回、沖縄のメーカーを新たに4社採用。職人がこだわって作った沖縄の自然と歴史の魅力が詰まった商品を集めました。

沖縄



琉球ガラス工房 絆

琉球ガラスの名工、稲嶺盛吉の後継者、「琉球ガラス工房 絆」主宰稲嶺盛一郎作。独自の技法で発展させたアイスカット技法から生まれる美しさをお届けします。

沖縄



みね屋工房

八重山の豊かな自然の恩恵を受け、島の心「いつ(五つ)よ(四つ)までも」の柄を織り込んだ八重山みんさ。みね屋工房は、久しく途絶えていた「花織(浮き彫り)」の技法を探求しつつ、伝統と想像、現代生活のなかで生かされる手織布の提案をしつづけています。

## 04 流行にとらわれることのない、“真面目な美味しさ”

全国各地の厳選した食材や郷土料理を紹介しながら、流行にとらわれることのない“真面目な美味しさ”を伝えたい。そんな思いが詰まっています。

京都



京都産朝掘り竹の子

雪が解けるほどに、待ち遠しくなる春の味覚の代表、竹の子。なかでも、早朝に掘られ、その日のうちに出荷される「朝掘り竹の子」は、瑞々しさと柔らかさを併せ持つ、まさに春の恵み。一年を通し徹底した管理を毎年続けることで、竹林の厚い土壌は保たれ、その地中でゆっくりと育てられることで、あくやえぐみが少ない、柔らかくて白い竹の子が生まれます。

和歌山



堀河屋 野村  
径山寺味噌ともろみ・三ツ星醤油

堀河屋のもろみは成熟され三ツ星醤油のもろみに、麦、大豆、米の麴をつけ、味に丸味をもたせた蔵人伝統の本格醬。「三ツ星醤油」は300年の歴史を持つ紀州醤油の代表作。国内産の大豆、小麦を使用し、昔ながらに麴ぶた仕込み、薪で炊き上げています。

# コースラインナップ

ご予算によって選べる全9コース



栄 <さかえ>  
3,800円(税抜)  
本体:3,000円  
システム料:800円  
全256P / 約175点



弥 <あまね>  
4,800円(税抜)  
本体:4,000円  
システム料:800円  
全240P / 約155点



詩 <うた>  
5,800円(税抜)  
本体:5,000円  
システム料:800円  
全296P / 約210点



伝 <つたう>  
8,800円(税抜)  
本体:8,000円  
システム料:800円  
全224P / 約145点



維 <つなぐ>  
10,800円(税抜)  
本体:10,000円  
システム料:800円  
全296P / 約195点



恵吹 <えふう>  
15,800円(税抜)  
本体:15,000円  
システム料:800円  
全232P / 約145点



時唯 <じゆ>  
20,800円(税抜)  
本体:20,000円  
システム料:800円  
全216P / 約125点



永知 <えいち>  
31,000円(税抜)  
本体:30,000円  
システム料:1,000円  
全232P / 約145点



雅日 <みやび>  
41,000円(税抜)  
本体:40,000円  
システム料:1,000円  
全216P / 約125点

※1冊の中から2点お選びいただけます。 ※1冊の中から2点お選びいただけます。

## 表紙デザイン

イラストレーター

坂内 拓 TAKU BANNAI <https://www.bannaitaku.jp>

東京生まれ。多摩美術大学グラフィックデザイン科卒業。CM・デザイン制作会社を経て、イラストレーターとして活動を始める。自然や街、人物をモチーフにし、シンプルで印象的な構成・色合い、柔らかな表現が特長的。主な仕事に、雑誌「Pen」「TRANSIT」、JAL「SKYWARD」などがある。

本件に関するお問合せ先

株式会社 大和 マーケティング部: 星野・里崎  
TEL: 03-3230-7779 E-mail: reiko.hoshino@ymt-yamato.co.jp

<http://www.ymt-yamato.co.jp/>