

地域応援カード型ギフト

日本の贈り物



ハーモニック

お申込みは、九州トラベル株式会社 **TEL0944-76-0556** まで

「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 だいたい

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)

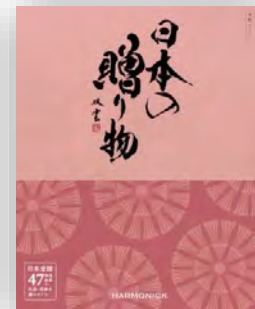
210ページ 総点数160点



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)

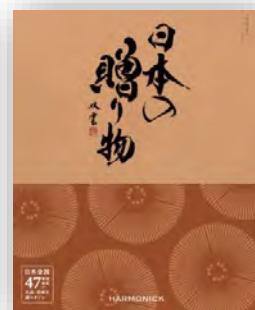
170ページ 総点数130点



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

このとらふく料理セットは、とらふくを丁寧にさばき、お刺身と鍋用の切身にしたもの。とらふく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、とらふく鍋は、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。ふく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、雑炊です。スーパで作るふく雑炊は、もしかするとこの雑炊のためにふくちり鍋を食べるのかもしれない、という錯覚に陥るほど。

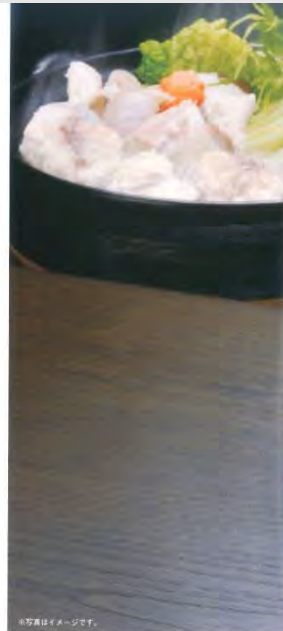
プリッとしたふくを、ぐんぐん広がる旨味をぜひご家庭へお届けください。



1 とらふく料理セット
申込番号 S 8826-01

●セット内容：刺身160g、度100g、くぐり400g、きり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(ふく・国内産)

※賞味期限内でパッケージ裏が変色する場合がございます。



※写真はイメージです。



ふくの産地、下関では「ふく」とも呼ばれ、「福」と同音であることから縁起をかつく「ふく」によります。



プリッとした食感と広がる旨味

中絶・西膳 / YAMAGUCHI
山口県

ふく食を解禁した
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「下関のふくには毒を見ず」と全国に先駆け、下関においてふく食を解禁しました。以来、下関は毒のあるふく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、ふく専門の職能が集積されています。ふくは強い神経毒を持っているため、調理には免許が必要で、山口県のみで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く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。



昭和40年以降、ふく専門の取引市場が創設されたり有毒部位を除去する技術を持つ会社が育成されることで、下関市はふくの集積地としてその名を馳せるようになりました。

K091

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

〃 伝統の美味こそ、
日本のおもてなし 〃



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: 牛肉そぼろやわらか焼50g・牛肉やわらか焼50g・牛肉すきやき50g・牛肉そぼろ50g・牛肉しいたけ50g・牛肉ごぼう50g等2 ※加工肉
日本
〔分装〕



浅草今半は、明治28年浅草の町に生まれ、育ちました。街へのこだわりがいつしか伝統を築き、120年を経た今も「浅草今半」のすきやき、しゃぶしゃぶ、佃煮料理は、日本の味と誇りを継いでいます。

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ぼろが入った「牛肉ごぼう」など、愛され続ける伝統の味をセレクトしました。

東京都
TOKYO

〃 江戸っ子も唸る潔い抜け味 〃



金田製作所



1 〈金田製作所〉 江戸本手打ち毛抜き 鷹爪
申込番号 K 9555-71
※商品: 全長約10cm ※材質: 18-8ステンレス ※日本製
※手づくり品の為、サイズや風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。



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

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。

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。