



2017.
3・1水く4・6木
日常生活＊編
日常のハレ
春の訪れと共に、新生活から始める
さまざまな日常のハレを提案します。



ほんのひと手間加えることで、
心までわくわくする。

四季にはじめる
日本の誇らしい文化を、
体感してたのしむ。

毎日がハレの日になるような、
小さなしあわせを見つけるとは
積み重ねること、
暮らしを豊かに。

普通の生活の普通の時間を、
ていねいに大切に思う、
そんな「日常のハレ」を、
AKOMEYAはご提案します。

全国の特徴ある味噌を、信州風味に。
少量パックでお好みの料理に合わせて
気軽にみそを楽しむ

丸正みそ各種 (150g) 各¥270

<左から>

・信州豆みそ

長野県産の大豆と米 100%で、信州古式玉造り製法仕込みの二年熟成させた、コクと香り豊かな味噌です。

・信州二年熟成みそ

国産原料 100%で、豆みそ本来のコクを生かしながら米みそのまろやかさが料理の幅を広げる味噌です。

・信州麦みそ

国産の大豆をたっぷり使用し、米を使用することで麦みそのクセをやわらげた信州ならではの麦みそです。

・信州十割糀味噌

長野県産の大豆と米を同量で仕込んだ、まろやかな甘さが生きる味噌です。



丸正醸造

味噌4種味比べ体験

新宿
3/25
土

銀座
3/26
日

※各日 11:00
~ 18:00

当日は作り手の方をお招きし、
味噌の味比べや味噌汁の試飲体験が楽しめます。



味噌の保存は、一つで何役もこなしてくれる優れもの“野田琺瑯のホワイトシリーズ”で

手づくり味噌をつくるのに適したラウンドストッカーや冷蔵庫で味噌を保存するのに適したストッカーなど、さまざまな用途・サイズでお選びいただけます。保冷効果に優れ、直火にかけられたり器にもなったりと、ひとつで何役もこなしてくれるロングセラー商品です。

野田琺瑯ホワイトシリーズ ラウンドストッカー 18cm 4.5L ¥4,500、21cm 7.0L ¥5,000 / レクタングル深型 S シール蓋付 0.5L ¥1,250、M シール蓋付 0.85L ¥1,700、L シール蓋付 1.5L ¥1,950 / スクウェア S シール蓋付 (だし 1.5 人前) 0.32L ¥1,100、M シール蓋付 (だし 4 人前) 0.8L ¥1,700、L シール蓋付 (味噌 1kg ・ だし 6 人前) 1.2L ¥1,950



ギフトにもおすすめ！
味噌作り体験キット

手軽に作れてご家庭で寝かせることで我が家の味が生まれます。

丸正 味噌作り体験キット ¥1,100



「いつもの味が手軽に作れる」
計量みそマドラー

味噌に差してくるっと回すと味噌をカンタンに計量でき、そのままお鍋で溶かせます。大は約大さじ2、小は約大さじ1の軽量ができます。

計量みそマドラー ¥1,500



昔ながらの常滑のカメで
みそ保存

味噌や梅干し・お漬け物の保存に最適な常滑のカメ。小さいサイズは卓上用としても便利に使用できます。

常滑 山源カメ

90ml・180ml・360ml・540ml・900ml・1440ml
¥650～

02 みそ

こだわりのみそや保存容器にこだわって、

ワンランク上の食生活を



昆布を細かく切って水を注ぐだけ

・昆布革命 10g × 10袋 ¥1,300

北海道産のだし昆布数種類を約1mmの細さに刻んでブレンド。手軽で簡単にだしが取れます。

・カネジョウ だしポット用 御出しこんぶ (北海道産真昆布使用) ¥400

・道南産白浜真昆布 60g 袋 ¥900

だし汁の清澄さ、味わいの上品さから最高級の昆布といわれています。



日本古来の基本の味・旨味を楽しむ

・豊潤なだし (久留米織) 21g × 3個入 ¥1,400

※各日 11:00 ~ 18:00

武久

干しいたけ 特別販売会

福岡干しいたけ専門店「陽より子」の店長の武久景子様にお越しいたごき、乾燥椎茸の調理実演や福岡地元特産品の販売を行います。

※13:30~15:30~の各日2回、“おいしいいたけだしのとり方 ミニワークショップ”も参加費無料で開催！

銀座
3/25
土

新宿
3/26
日

だしポット用の専門店の削り節で始める
“だし取り生活”

カネジョウ だしポット用

・まぐろ血合いぬき (鹿児島県枕崎産原料使用) ¥400

・かつお削りぶし (鹿児島県枕崎産原料使用) ¥350

・いわし削りぶし (熊本県天草牛深産原料使用) ¥350

※各日 11:00 ~ 18:00

新宿
3/4-5
土 日



(株)カネジョウ

かつお節の削りたて実演販売

鹿児島県枕崎産かつお節の削りたて実演販売を2日間限定で開催。格別の風味と香りが楽しめます。



水出しや昆布水に便利なおすすめポット

・HARIO 水出し茶ポットミニ 700ml ¥750・1000ml ¥800
フィルターメッシュ付きのフタで茶葉がそのまま濾せる水出し茶ポットで簡単に「水だし (水出汁)」ができます。

・Iwaki 昆布水ポット (1,000ml) ¥1,400

“昆布水”を作るのにとても便利な製耐熱ガラスポット。冷蔵庫のドアポケットに合わせたサイズです。濾し器の底が外れて昆布を取り出せます。



・これは便利調味料びん
300ml ¥900
500ml ¥1,100
・片手で使えるワンタッチ便利びん
¥1,200



手づくり調味料は、便利調味料びんで簡単に

"材料を入れておくだけで、おいしい調味料が出来上がる、便利調味料びん。密封状態で保存でき、風味を長く保てます。 ※調味料レシピ付

01 だし

ちょっとしたヒトテーマで、

本格的なだし生活を始める



※表示価格は全て税抜です。

04

春のお出かけは、
デザイン性と機能性を
兼ね備えたバッグで



「STANDARD SUPPLY PACKABLE展」開催

新宿
3/1-17
水 金 ※最終日は17:00まで

シンプルかつ機能美を兼ね備えたスタンダードサプライのランナップの中でも、注目度の高いパッカブルシリーズ。“パッカブル”とは、折りたたんでコンパクトに包装できるもの。ちょっと便利に携帯できてデザイン性にも優れた“パッカブル”シリーズは、暖かさが心地よい春のお出かけにおすすめです。



PACKABLE DAYPACK ¥13,000



PACKABLE 2WAY TOTE ¥10,000



PACKABLE TOTE ¥14,000

期間中は定番の
人気アイテムも展開!

左から
〈シーズン限定2色〉
LIGHT KAHKI / LIGHT BEIGE
¥16,000
ZIP TOP 2WAY TOTE S ¥15,000

新色



購入
特典

期間中、¥10,000以上
お買い上げの方に、
イベント限定ペンケースを
プレゼント!

数量限定



05 日常を少し豊かにする
mature ha.の「新しい帽子」で春のお洒落を満喫

2017年春夏。今年も mature ha.の新作ボックスハットが届きます。注目は BIRDS' WORDS とのコラボハット。鳥などのデザインの陶器のボタンがリボンについたスペシャルハット。少量限定での取り扱いのため、是非お早めに店頭でご覧ください。その他、新作のカラーリングなどもラインナップします。



BOXED HAT collaboration with BIRDS' WORDS
左から) 6cm brim ¥21,000 / 11cm brim ¥23,500

ブランドプロフィール
■ “mature ha. (マチュアールハ)” は、帽子をあたりまえにかぶる生活を知ってほしい、楽しんでほしいという想いから生まれたブランドです。神戸を拠点に、かぶり心地や素材感にこだわった、日常を少し豊かにする「新しい帽子」を提案しています。無駄な装飾を省いたシンプルなデザインは自由度が高く、形を変えたり、複数のかぶり方ができるのも特徴です。

03

ワクワクする春の彩りに身にまとう
ファッション選びは、
こだわりのリネンシャツを



「心地よいライフスタイルには上質なりねんのシャツを。」開催

銀座
4/1-10
上 月 ※最終日は17:00まで

大人になったら一枚持っておきたいおすすめのカンクラニの上質なりねんシャツは、イタリア コモの伝統的な生地メーカーにより、ベルギー、フランスの上質なりねんを使用して織られた、この生地ではかできないこだわりの素材で、着用し洗う度に身体に馴染み、柔らかく肌触りの良い仕上がりとなり心地の良さが体感できます。

今年の新作はインポート素材ならではの
上品な発色のカラーバリエーションがラインナップ



REMAKE POLO ホワイト ¥17,000 / ターコイズ・オレンジ ¥18,800



左から)
weekend ブラック
¥18,800
weekend ホワイト
¥18,800
BAND COLLAR ホワイト
¥17,800

ブランドプロフィール
■ SOUTIENCOL: 定番を作り込むスタイルに絶妙なリファイン、オリジナリティとヒネリの効いた上質大人服。ときの流れに消費されることなく、時代を超えて変わらぬ魅力を湛え続けるプロダクト。

※表示価格は全て税抜です。



「糸島のつくり手二人。日々の器展。」開催

銀座 3/11-20 上・祝 ※最終日は17:00まで

福岡県糸島市に工房を構える、醇窯の高須健太郎と DOUBLE=DOUBLE FURNITURE の酒井航の二人。陶工、木工と素材は違えど、共通する制作への姿勢はシンプルなフォルムで使いやすい食器づくりを心掛けていること。食器を作るということに関し自分たちで試行錯誤しながら培ってきた経験をもとに生み出したものには、作り手としてだけでなく、純粋に使い手として感じる視点からの想いも込められています。福岡県糸島という地でモノづくりをする異素材の二人の陶器、木器。それぞれの良さをミックスして彩る日々の食卓は、新しい生活を楽しく心地よい時間に演出してくれます。

プロフィール

■醇窯 高須 健太郎：酸化金属を多く含んだ釉薬、化粧土を使用した技法で、食器を中心に制作。土や釉薬といった、原料の持つちからを引き出し、シンプルなフォルムで表現することを心がけています。

■ DOUBLE=DOUBLE FURNITURE 酒井 航：シンプルなフォルムで暮らしに馴染むデザインを心掛け、木工家のもとでの修行で培った確かな手仕事の技術を生かしくオリティの高い製品づくりを目指しています。お客様の立場に立ったモノづくりを常に意識し、ハンドメイドによる丁寧な仕事でよりよい使い心地をご提供できるように制作しています。



お気に入りの色やその人のイメージカラーに合わせて。使うときに少し楽しくなれるように、透明なうつわの底にそっと色を入れました。

color bowl 各種 ¥5,700

作家メッセージ

■伊藤愛香：見て、手にして、わくわくする。毎日を今までよりほんのすこし楽しくできる。ずっと使いたいお気に入りの日常使い。そんなガラスを目指して制作しています。



目と鼻だけに、芽が出て花が咲いたような顔ガラス。新しい生活で様々な出会いがあるように、ひとつのガラスに出会ってみませんか？

かおグラス 各種 ¥3,200～

作家メッセージ

■安達寿英：ガラスという素材、色、そして吹きガラスをつくる過程そのものが好きで、長くガラスの世界にいます。シンプルなガラスに自分の好きな要素を加えて作品を作っています。



参加者募集

ダルマ糸 刺繍ミニ講座

銀座 3/25 上 新宿 3/26 日

開催時間(60分): 各日 11:30～/13:30～/15:30～
料金: ¥3,000 定員: 各8名



08 なにげない生活の中にさりげない色(糸)を加えて、いつもの生活をより楽しく

長年愛され続けているダルマ家庭糸。そんなダルマ糸が新しい糸の可能性を提案する「DARUMA THREAD」による刺繍ミニ講座を開催します。当日は、ダルマレッドの牧野さんにお越しいただき、白いリネンハンカチを使い、手軽に楽しめる糸の刺繍が基本から体験できます。少人数制のため気軽に参加できるワークショップです。是非この機会にご利用ください。※白いリネンハンカチ、HOME THREAD BALL #30付

オーガニックでつくる 新作エアーかおる 販売会

新宿 3/18-19 上・日 銀座 3/20 月・祝

※19日は17:00で終了



09 毎日使うタオルだからこそ、環境にも配慮したオーガニックコットン素材で

オーガニックコットンをコンパクトスピン加工(エアードで風綿を中に封じ込める加工)した原糸をパイル全面に使用することで柔らかさが増し、毛羽落ちが更に少なくなり、肌ざわりも大きく改善され更に進化した魔法の撚糸「エアーかおる」。イベント期間中は、通常展開の”エニータイム”サイズに加え、フェイス、バスのサイズも期間限定でご用意。新しいエアーかおるを是非店頭で体感ください。

11

がんこ本舗のお掃除術

各日 12:00～18:00 ※最終日は17:00まで

銀座 4/1 上 新宿 4/2 日



がんこ本舗は地球に優しく、納得のいくお掃除が体験できるグッズがいっぱい。一番の得意分野である、お洗濯用から、お台所やお風呂まで。新しい生活を迎える方に是非おすすめしたい洗剤や道具が揃っています。イベント当日は、がんこ本舗のスタッフが実際に商品をお試ししながら詳しく使い方をご説明します！

10

新商品 OIGEN のごはん釜 実演販売会

各日 12:00～18:00 ※最終日は17:00まで

新宿 3/11-12 上・日



南部鉄器のごはん釜で実際に炊き上げたお米(「元気つくし」※NEWoMan 新宿店先行販売)がお楽しみいただけます。また、イベント当日は、OIGENのスタッフが詳しく使い方もご説明します！

2合炊き(ホーロー仕上げ) ¥9,000 ※内部ホーロー仕上げは AKOMEYA のみの限定販売です。

※表示価格は全て税抜です。

12 忙しい新生活の食卓は、便利調味料の活用で簡単においしく



タケシゲ醤油
博多ニワカそうす
¥550

50年以上前から料理人が愛用する、いろいろな料理に使える人気の便利調味料「ニワカそうす」。ソースのようにかけて塗るだけで味が染み込み、肉じゃがなら5分で出来てしまう時短醤油です。しかも、塩分はわずか6%なので減塩効果も期待できます。和食だけでなく、ケチャップや酢などの身近な調味料と混ぜて洋食・中華の味つけにも使えます。



室次
黄金ソルト 20g
にんにく醤油、熟成醤油、わさび醤油
各 ¥500

魚の旨味と醤油を凝縮した、添加物不使用の粉末調味料。塩分相当量は1振りたったの0.01g！旨味成分のアミノ酸は20種類含まれており、塩分が低くてもしっかりと旨味が感じられます。醤油や塩の代わりに、また、お弁当のお供に！お土産としてもおすすめです。



ホクシヨク
調味料3本セット
¥1,500

日本海で獲れた「とび魚（あご）」を煮干し、その後焼きを入れてから出汁を抽出したとび魚の風味豊かな「とび魚の白だし」。香り立つ風味と肉感あるうまみの特徴の鹿児島県産血合抜き「まぐろ節」をふんだんに使用した「まぐろの白だし」。生正油を雪室でじっくり熟成させた、塩かどのとれたコク深い味わいの「雪室熟成正油 焼きあごつゆ」。AKOMEYAで人気の万能調味料3種がセットになった数量限定の調味料セットです。

数量
限定

※各日11:00～18:00

銀座・新宿
3/18-20
七 月・祝

タケシゲ醤油 ニワカそうす試食販売会

九州福岡より製造元の住田さんにお越しいただき、色々な食材を用いた実演調理を開催します。



information



AKOMEYA オリジナル
まめぐい × お米ギフト
¥980
(きぬむすめ)

伝統的な注染技法で染めたまめぐいです。すべての工程が職人の手仕事によって染められる、注染でぬぐいならでは染め上がりの魅力はもちろん、吸水性や乾きの早さといった機能面でも優れ、手を拭うだけでなく様々な用途でお使いいただけます。柄はAKOMEYA オリジナルのロゴを吉祥文様の青海波柄をイメージしました。



光と水で歯を磨くソラデー
「SOLADEY N4」
¥2,500



購入
特典

光と水で歯を磨くソラデー「SOLADEY N4」。日本の工業技術を活かした国内生産にこだわり、ソーラーパネル搭載の歯ブラシとして、世界15カ国で特許を取得した優れた製品です。
※3/1（水）～4/6（木）の期間中、歯ブラシ（本体）をお買い上げの方に、ソラデーオリジナルの歯ブラシケースをプレゼント！数に限りがありますのでお早めにご利用ください。

2017.3.1 WED. OPEN NEWoMan 新宿店・ルミネ北千住店



2017年3月1日（水）銀座本店に続き、NEWoMan 新宿店のグランドオープンが決定！さらに、7月末までの期間限定で「ルミネ北千住」にも期間限定 POP-UP STORE が OPEN！

※表示価格は全て税抜価格です。



AKOMEYA TOKYO (アコメヤトウキョウ)

- 銀座店 〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-6
- NEWoMan 新宿店 〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6

URL: www.akomeya.jp Online Shop: shop.akomeya.jp

Instagram: [instagram.com/akomeya_tokyo](https://www.instagram.com/akomeya_tokyo) Facebook: www.facebook.com/akomeya.jp ID: @akomeya-tokyo

うれしい情報を
LINEでお届け！
LINE@

@akomeya-tokyo



ID検索またはQRコードを読み込んでAKOMEYA TOKYO LINE@の公式アカウントを友だち追加してください。