

夏を彩る

江戸硝子の器

江戸時代に生まれたガラス製法で、一つ一つ熟練の職人の手作りで作られている江戸硝子。

江戸硝子

スピン成形という技法で、東京都伝統工芸品ながらもお求め安い価格のガラス器。色粉(パウダー)をガラスのたねにまぶしてガラス全体に色づけし、色の粒が小さいことが特徴。ガラスのぼつりした厚みとさまざまな色が反射し合い、夏にぴったりの明るい彩りで食卓を飾ります。



1. タンブラー 各¥1,600 / 2. 冷茶 各¥1,200 / 3. 大鉢 各¥2,700 / 4. 猪口 各¥1,200 / 5. 盃 各¥1,050 / 6. 箸置き 各¥650

「涼」を引き立てる夏の催し

用宗のところでん 試食販売会

銀座
7/8(土)
11:00~18:00

「結べるところでん」で有名な静岡県用宗から店主の松本卓也さんにお越しいただき、とろてんの試食販売や「心太ふりん」、「寒天ジュレ」などの寒天を使ったデザートも販売します。



沖縄企画展

銀座
8/3(木)~21(月)

日本の中でも、特色ある文化が残る沖縄で生まれた注目のブランドをご紹介します。沖縄の自然を活かした素材や、伝統文化に根付いたデザインをお楽しみください。



亀紺屋手ぬぐい市

銀座
7/13(木)~31(日)

江戸時代の庶民にとって、身近な日用品だった「手ぬぐい」。日本文化と新しい気持ちで向き合える、そんな布小物との出会いをお楽しみください。

※表示価格はすべて税抜きになります。



ふわふわ食感の本格カキ氷が楽しめる、手動式ミニカキ氷機

カキ氷機 ブラックスワン

¥25,000

昭和25年からスワン印の業務用カキ氷機を製造販売しているメーカー池永鉄工の、数量限定家庭用カキ氷機。日本国内の工場(大阪)で製造され、「刀の切れ味」・「耐久性」・「使いやすさ」で、ご家庭でも本格的なカキ氷が楽しめます。また、専用カップで氷を製造して使用するため、味付き氷などのバリエーションも広がり、ホームパーティーやバーベキューで活躍すること間違いなしのカキ氷機です。

- 1. 巾着ゼリー 国産ブルーベリー/沖縄県産シークワサー/湘南ゴールド/曾我の梅酒/片浦レモン/国産りんご 各¥250
- 2. 森白製菓 涼彩百選 青梅/ネーブルオレンジ/あんず/ようぐるとみかん/果物あわせ 各¥130
- 3. はまやらわ名水わらび餅 焚黒糖/白糖/よもぎ 各¥640

機械では作れない密度の濃い天然水です。ご自身でかけていただくシロップも絶品です。

日光 四代目 徳次郎



ご自宅で楽しむ 特別なカキ氷

東京のガラス職人の技が詰まったガラス器

オパール (WH・BL) ¥1,400
クリア ¥1,300

カキ氷器

ガラスのタネを遠心力で伸ばす「スピン」という製法で作られた、夏のカキ氷やヨーグルトなどにおすすめのガラス器。乳白色は、光によってほんのりと光彩することからオパールガラスと呼ばれ、生産時の温度管理が難しく大量生産に向かない職人の技が詰まったガラス器です。

彩り豊かな「涼」食品



- ◆ 苺シロップ
 - ◆ 白桃シロップ
 - ◆ 山科茶舗の抹茶シロップ
 - ◆ 北海道産小豆の金時シロップ
 - ◆ 甘酒ココナッツミルクシロップ
- ※100円でもらちの白玉がトッピングできます。

天然氷のカキ氷の数量限定

AKOMEYA 厨房

¥1,300

7.1(土)~14:00~
17:30(土:30)

※無くなり次第終了。