

# THE GIFTS SHOP NEWS

2019 / VOL.21

## 岐阜の「森」が育んだ「温もり」ある暮らし。

「岐阜は木の国・山の国」と県民の歌にもうたわれるように、岐阜県は森林が県土の約81%を占める全国でも有数の森林県。古くから盛んに木材生産が行われ、住まい、家具、工芸品となって岐阜の暮らしを豊かなものにしてきました。森の恵みがもたらす木のぬくもりを、日々の暮らしで感じてみませんか。

## 深山に育ったトチの木が、飛騨の匠と伝統の技によって、美しい木目のマグカップに。

その土地で育った素材を新たなカタチで地元を生かす。地産地消ならぬ「地産地生」となった根尾のマグカップ。素材本来の価値をさらに高めるモノづくりで、地元の暮らしに豊かさをもたらします。



限定  
30個



THE GIFTS SHOPでは、こちらのマグカップを限定30個販売いたします。  
(11月下旬に発売予定)

飛騨高山の四季折々の里山の風景をあしらった特別仕様のマグカップです。  
根尾のトチ 限定マグカップ 5,000円 オークヴィレッジ

水源地の森を守るため、伐採される樹齢約200年のトチの木。根尾の深山の傾斜面に根を張っていました。

### マグカップができるまで



傾斜地に根を張っていると、平地のトチ材と比べて木質がしっかりと固く、うねるような美しい木目が随所に見られます。これを漆塗りのマグカップに仕上げたら面白いのではないかと制作がスタート。



実際にくり抜いてみると、網肌のように美しいトチの木地が仕上がりました。予想通り、木目も綺麗に出ています。



一つひとつ心を込めて漆を塗り重ねます。軽くて熱を伝えにくい漆器は、実はマグカップに最適なのです。



1点1点木目が違い、つかいこもほどに漆が透き通って独特な風合い愉しむことができる特別なマグカップです。

## 山桜を素材にした逸品

特徴的な木製のハンドルには希少な岐阜県産の山桜を贅沢に使用。天然木の心地よさを保ち、長く愛用できるよう防水加工が施されています。お手入れがしやすく、女性の手にもなじみ美しい包丁です。  
Kasane(かさね) 文化包丁 12,000円 スミカム

NEW



朝食やランチの盛り合わせに最適なお皿と、食卓にそのまま出せるデザイン性が嬉しいカッティングボード。山桜の温かみを毎日の食卓で楽しめます。  
山桜の皿 8寸(φ240mm) 8,500円 / 山桜のカッティングボード 丸(約320×220×23mm) 9,500円、小(約345×130×23mm) 8,000円 woodpecker

## 岐阜を代表する秋の味覚

栗



中津川の上質な栗の花から採取した、この季節にしか味わえない蜂蜜。知る人ぞ知る、隠れた人気商品です。  
中津川 栗蜂蜜 180g 1,852円 はち工房こうけつ



9/1 発売

良質な栗と水、職人技で仕上げた上品な味わいを心待ちにする人も多いのでは。口の中でほろほると、なめらかに溶けます。  
中津川 栗 180g 1,278円 恵那川上屋

## 新米 10月上旬入荷

毎年、好評いただいている岐阜の新米。もちりとしてコシヒカリの約1.5倍という大粒の「銀の臍」と、甘くて冷めても美味しいと評判の「龍の臍」、共に10月上旬入荷予定です。  
龍の臍 認定米(飛騨産) 1kg 1,157円 龍の臍 銀の臍 白米 1kg 1,120円 まん丸屋



柿



水を一切使わずに柿だけで仕込み、長時間かけて発酵・熟成させた栄養豊富な自然のお酢。ドリンクやドレッシング、お酒やデザートと、毎日の食生活に気軽に取り入れられます。  
ハリヨの柿酢「生搾り」100ml 1,350円 リバークレス



富有柿の豊かな風味をそのままに、完全無添加で仕上げたコンフィチュール。生の柿を食べるようなフレッシュな味わいが楽しめます。  
コンフィチュール 富有柿 180g 630円 ヤマキ農園



一つひとつ丁寧に作られる無添加ドライフルーツ。もともと糖度の高い富有柿ですが、乾燥によって甘さがさらに凝縮され、噛めば噛むほどに甘さが口の中に広がります。  
ドライフルーツ かじゅえりー ふゆうがき 40g 417円 梅田建設