

AKOMEYA TOKYO が提案する新生活、 「基本のいいものを揃える・贈る」フェアを開催！

<http://www.akomeya.jp/news/1504>

基本のいいものを 揃える・贈る

3/4(水)～4/7(火)

作り手の思いや歴史がこめられた名品。
毎日の食卓や日々の生活が豊かになる。
AKOMEYA TOKYOが自信を持っておすすめする
「基本のいいもの」を取り揃えました。
新生活が始まるこの機会に、
日常生活の新しい「ハレ」を見つけてみてはいかがでしょうか。
新生活の贈りものとしても、ぜひご利用ください。



株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 森 正督）が運営する、「お米」を中心としたライフスタイル ショップブランドAKOMEYA TOKYO（アコメヤトウキョウ）では、2015年3月4日（水）～4月7日（火）までの期間中「基本のいいものを揃える・贈る」フェアを開催します。

フェア期間中は、毎日の食卓や日々の生活が豊かになる、AKOMEYA TOKYO が自信を持っておすすめする、作り手の思いや歴史がこめられた名品の「基本のいいもの」を取り揃え、新生活が始まるこの機会に、日常生活の新しい「ハレ」の発見を提案いたします。新生活の贈りものとしてもご利用いただけます。

その他、“体験”をテーマにしたイベントでは、“作りてと使い手が直接ふれあう体験”を介して、作り手と使い手が新しい「ほんもの」と一緒に創り出して行く『つながるかたち』プロジェクトを発足。大正14年創業の歴史を持つ福井県の高級豆腐の老舗「谷口屋」の油揚げがお楽しみいただける体験や、カクタスクリエイターの羽兼直行氏が手掛ける「サボテン相談室」によるサボテンの育て方やメンテナンス方法を相談できるイベントを開催します。

比較体験を通して違いや好みを発見する「利きの会」ワークショップでは、「調味料・お塩編」や「お米・炊飯道具編」などを開催します。

【本件に関するお問い合わせ先】

※写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せは、以下担当者にご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA事業部 担当者：安森 奨悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6 銀座並木通りビル10F

TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261 MAIL：s_yasumori@sazaby-league.co.jp

基本の調理道具や生活道具を揃える・贈る



オリジナル黒釉土鍋

職人が一つひとつ丁寧に時間をかけ、長時間高温で硬く焼き締められた炊飯土鍋は、性能、耐久性が抜群。遠赤効果により保温性に優れ、中蓋の重みでしっかりと圧力が加わるため、芯までふっくら。火加減調節もいらず、簡単に美味しく炊きあがる
1.5合 ¥8,400+税
3合 ¥15,800+税



オリジナルまな板

日光の天然檜を使用した香り豊かなまな板。檜の特性を生かし水に強く、殺菌効果が高い。包丁の刃当たりをやわらかく受け、包丁の刃を傷めず切れ味を上げる。昔からの愛用者も多い
約210×300×30mm ¥3,600+税
約240×420×30mm ¥4,800+税



テーパーバケツ

大正7年創業のぶんぶくの代表的ロングセラーであるスチール製のゴミ箱。家庭や事務所はもちろん、TVや映画などのメディアでも取り扱われること多数。懐かしさの中にどこか新しさを感じさせる。レッドはAKOMEYA限定4色（グレー、アイボリー、ブラック、レッド）
小 ¥1,200+税、大 ¥2,100+税

一杯の炊き立ての白いごはんからつながり広がるしあわせを



もっちり系のお米好きの方へ

・ミルクプリンセス
玄米1kg ¥750+税

あっさり系のお米好きの方へ

・ササニシキ
玄米1kg ¥880+税

バランスの取れたお米好きの方へ

・コシヒカリ 雪ほたか
玄米1kg ¥1,200+税



ちょっと贅沢なさしすせそ

セット
特上白、能登・わじまの海塩、心の酢 上澄み無濾過、丸中醤油、オリジナル合わせ味噌による、ちょっと贅沢な「さしすせそ」+ AKOMEYAオリジナル TEMBEA ライストートミニのセット。
贈り物としてもおすすめ
全3色 ¥6,000+税
※期間限定販売



鯉節&鯉節削りセット

鹿児島県枕崎地方「薩摩型鯉節」の伝統技術を引き継ぐ、木枯れのかつお節。替刃式で刃研ぎの必要がない削り器とご一緒にどうぞ
枕崎産一本釣り鯉節 不定貫 ¥2,500~3,500+税、
鯉節削り器 錦花 ¥12,000+税

「つながるかたち」プロジェクトがはじまります！



「つながるかたち」とは・・・

モノづくりの歴史や背景、作り手の思いが使い手に伝わり、
使い手の感動が作り手に戻る。AKOMEYA TOKYO は、
「作り手と使い手が直接ふれあう体験=つながるかたち」を介して、
作り手と使い手が新しい「ほんもの」を一緒に創り出していきます。

フェア期間中、生産者や商品に携わる方々が「つながるかたち」プロジェクトとして、
AKOMEYA TOKYO で実演や試食販売などを行います。直接お話を伺ったりしながら、貴重な体験が
できるこの機会をお見逃しなく！※「つながるかたち」は今後定期的で開催します。



●三國屋

来店日 3/7 (土) 8 (日)
時間 11:00-18:00
会場 AKOMEYA TOKYO 1F



●越後亀紺屋

来店日 3/7 (土) 8 (日)
時間 ①11:00-13:00 /
②14:00-18:00
会場 AKOMEYA TOKYO 2F



●カネジョウ

来店日 3/14 (土) 15 (日)
時間 11:00-18:00
会場 AKOMEYA TOKYO 1F



●エアーかおる

来店日 3/14 (土) 15 (日)
時間 ①11:00-13:00 /
②14:00-18:00
会場 AKOMEYA TOKYO 2F



●谷口屋

来店日 3/21 (土) 22 (日)
○お持ち帰り
時間 11:00～受付開始
谷口屋太白揚げ立て油揚げ
(専用タレ付) ¥750+税
会場 AKOMEYA TOKYO 1F



●サボテン相談室

来店日 3/21 (土)
時間 ①11:00-13:00 /
②14:00-18:00
会場 AKOMEYA TOKYO 2F



●うぶけや

来店日 3/29 (日)
時間 ①12:00-12:30 /
②14:00-14:30
会場 AKOMEYA TOKYO 2F



●DARUMA THREAD

来店日 4/4 (土) 5 (日)
時間 ①11:00-13:00 /
②14:00-18:00
会場 AKOMEYA TOKYO 2F

調味料・お塩編 が新登場！

ソルトソムリエを講師にお招きし、調味料の塩をテーマにした「利きの会・お塩編」を開催いたします。
塩の原料や結晶、地方による味わいの違いなどのお話に加え、結晶形による数種類の“利き塩”体験などがお楽しみいただけるお塩のワークショップです。

開催日：2015年3月14日（土）
開催時間：11:00-13:00
開催場所：AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース
定員数：30名 参加費：¥4,000+税
※お食事・おみやげ付
※イベント当日の受付は、開始15分前からとなります。

- 塩の基本や歴史について
- 塩の種類や特徴について（塩の結晶・地方による特色）
- 結晶形を切口に、数種類の塩を“利き塩体験”
- 塩の使い方いろいろ（豆知識やおすすめレシピ紹介）など



炊飯道具編

道具によってお米の炊き上がりの特徴は様々。全6種類の炊飯道具の炊き上がりの違いや発見を楽しみながら、土鍋でおいしいごはんを炊くコツや、おすすめ料理も学べます。

開催日時：3/28（土）11:00-12:50
開催場所：AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース
定員数：24名 参加費：¥3,800+税 ※お食事・おみやげ付
※イベント当日の受付は、開始15分前からとなります。

- 炊飯道具各種の機能や特徴について
- 鉄鍋、銅鍋、炊飯器、無水鍋、土鍋2種類の、全6種類の炊飯道具によるお米の炊き上りを利き米体験！
- 土鍋で更においしいお米を炊くためのコツを実演で伝授！
- 土鍋の使い方いろいろ。土鍋おすすめ料理のご紹介 など

株式会社サザビーリーグについて

本社：〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1
代表者：代表取締役社長 森 正督
設立：2010年8月 資本金：9,000万円

Tel：03-5412-1970

URL：<http://www.sazaby-league.co.jp/>

事業内容：衣食住ブランドを運営する企業グループの持株会社ならびに衣食住ブランドの企画、販売及び卸売業等

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA事業部
担当者：安森 奨悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6
銀座並木通りビル10F

TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261

MAIL：s.yasumori@sazaby-league.co.jp