



「にちにち道具」新作16アイテムを発表！ 伊勢丹新宿店にて期間限定POP UP STOREをオープン

料理研究家・寺本りえ子氏による
「My First むか床」トークショー&デモンストレーションイベントも開催！

キッチン・ダイニング用品の企画・輸入・卸売を行う株式会社ワイ・ヨット（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：寺田佐和子）は、プライベートブランド「にちにち道具」のポップアップストアを、2026年5月13日（水）から5月26日（火）までの期間、伊勢丹新宿店 本館5階 キッチンダイニング/キッチンスタジオにて開催いたします。

今回のポップアップストアでは、ブランドの新たな顔となる「2026年春夏・新作コレクション」から16点を一挙に披露。美しい木目と、高い強度・弾力性を併せ持つ「タモ」材を使用した白木塗のお重や、秋田杉の曲げわっぱのお弁当箱、銅の玉子焼き器など、これからの行楽シーズンにもご活用いただける品々を、今回のポップアップストアでは実際に手に取っていただき、現代の暮らしに寄り添う新しい日本の調理道具の世界観をご体感いただくことができます。

【伊勢丹新宿店】「にちにち道具」POP UP STORE

開催期間：2026年5月13日（水）～5月26日（火）

場所：伊勢丹新宿店 本館5階 キッチンダイニング/キッチンスタジオ

東京都新宿区新宿3-14-1

■ 2026年春夏・新作コレクション

江戸の木箸

生産地：東京都

木箸の良さを活かしつつ、現代の食卓で気軽に使っていただけるよう様々な工夫・技法を凝らしています。昭和初期から3代続く箸工房「木箸しのはら」で一人の職人が一膳一善手作業で作っています。



江戸の木箸（漆仕上げ）
23cm 5,500円



江戸の木箸（ウレタン仕上げ）
23cm 3,850円

秋田杉の曲げ輪弁当セット

生産地：秋田県

日本三大美林の「秋田杉」を使用。職人がひとつひとつ手作業で作られています。杉が水分を調節してくれるので、ご飯が冷めてもおいしいのが特徴です。



くつわ弁当セット
15,400円



小判弁当セット 中
14,300円



小判弁当セット 小
13,200円

白木塗 お盆・お重

生産地：福井県

透明で艶度の低い質感でキズも目立ちにくいウレタン塗装を施すことで普段使いしやすい仕様に。木目の美しさや木の質感を最大限に引き出します。



白木塗 二段重（タモ）
18,700円



白木塗 一段単品（タモ）
6,600円



白木塗 お重用 四仕切り（タモ）
770円



白木塗 小判盆尺4寸（タモ）
9,900円



白木塗 小判盆尺（タモ）
6,600円



白木塗 正方形盆尺（タモ）
7,700円



白木塗 正方形盆8.5寸（タモ）
6,600円

銅の玉子焼き器

生産地：本体：新潟県 木蓋：岐阜県

銅の圧倒的な熱伝導で卵を優しく、かつ一気に包み込み、驚くほどふっくら、しっとりした玉子焼きに。プレス成型ではなく、一角一角職人が溶接した玉子焼き器は角の立った仕上がり。



銅の玉子焼き器12cm
19,800円



銅の玉子焼き器9cm
16,500円



銅の玉子焼き器12cm用木蓋
2,970円



銅の玉子焼き器9cm用木蓋
2,750円



■ スペシャルイベント

<ぬか漬で始める「にちにち道具」のある暮らし>

「ぬか床は管理が大変そう」「せっかく仕込んだぬか漬けなのに食べきれない」といった悩みを解決する、新しいぬか漬けスタイルを提案します。

【コンセプト：My First ぬか床 ～小さく始めて大きく育てる～】

昔ながらの大きな樽ではなく、「にちにち道具」の小型キャニスター（1.2L）を使用。冷蔵庫に収まるコンパクトなサイズで、一人暮らしや少人数世帯でも無理なく続けられる「育てる楽しみ」をお伝えします。

【イベント詳細】

日時：

① 2026年5月16日（土）11:30～（満員御礼）

② 2026年5月24日（日）14:30～

場所：伊勢丹新宿店 本館5階

キッチンダイニング/キッチンスタジオ

形式：料理教室形式のトークショー（予約制）

定員：各回着席6名（先着順）

会費：3,300円（税込）

※寺本りえ子氏おすすめ「ぬか」と著書『ぬか漬けとアレンジ発酵料理』をセットにしたスターターセット付き

予約方法：店頭もしくはお電話でお申し込みください。

店頭：伊勢丹新宿店 本館5階

キッチンダイニング/ワイ・ヨット担当

電話：03-3225-2641（直通）

【プログラム内容】

1.ぬか床作りのデモンストレーション

1から作るプロセスと、メンテナンス方法を解説。

2.ぬか漬けの多様性を知る

十数種類のぬか漬けプレートの紹介と、ベーシックなぬか漬け（キュウリ・ニンジン）の試食。

3.アレンジレシピの提案

ぬか漬けを「そのまま食べる」以外の楽しみ方（ポテトサラダ、焼売など）をご紹介・試食。

■ 講師プロフィール

寺本りえ子（料理家・フードディレクター・発酵食愛好家）

音楽活動を経て食の道へ。発酵食やスパイス料理のワークショップ、飲食店アドバイザー、商品開発など幅広く活動。「世界中のテーブルを笑顔に！」をモットーに、2021年からはフリースクールでの食育も担当。著書に『ぬか漬けとアレンジ発酵料理』（KADOKAWA）など。



にちにち道具とは

日本の道具を、今の暮らしに。
にほん全国の産地と取り組み「丁寧なくらし」をつくる、これから先もずっと使い続けていきたい日本の調理道具をお届けする、ワイ・ヨットオリジナルのブランドです。

にちにち道具は、にほんの四季や旬を大切に、まいにちの家族との温かい食卓を大切に、そして一にち一にち自分を大切にする「丁寧なくらし」をつくる道具です。

料理を通して自分や家族があたたかい気持ちになれる、そんな日々をつくりたい使い手を思いやる発想から生まれた丁寧なものづくりと使い勝手の良さが、そんな想いをかなえてくれます。



株式会社ワイ・ヨットについて

1949年の設立以来、キッチン・ダイニング用品を中心に、百貨店・専門店向けの上質な商品を取り扱う商社として成長。従来の「ホールセール事業」に加え、海外ブランドの代理店業務や国内外のメーカー様との商品共同開発などを行う「商品開発事業」、選べるカタログ制作・販売を始めとした「ギフト事業」、キッチン用品専門店を全国で運営する「小売事業」、物流センター・コールセンター・3PL事業から成り立つ「物流事業」と、5つの柱を持ち、幅広いお客様にキッチン・ダイニングを中心とした新しいライフスタイルを提案しています。



【お問い合わせ先】

株式会社ワイ・ヨット

コーポレートブランド本部 ブランドコミュニケーション部

広報担当 亀山小絵子

Email : kameyama@y-yacht.co.jp

Mobile : 070-3324-4527

〒135-0015 東京都江東区千石2-3-28 TEL : 03-5665-2300 FAX : 03-3699-8735