

YAMAHI 総合版 vol.3 - ENGIMONO -



縁起物
ENGIMONO GIFTS

—— 総合版・縁起物(幸せの季節) ——

縁起物 ENGIMONO GIFTS

—— 総合版・縁起物(幸せの季節) vol.3 ——

松竹梅に鶴亀、富士山など、縁起の良いといわれるモチーフをふんだんに散りばめた、まさにおめでたい縁起物シリーズ。縁起柄を抜いた帯の下には『祝』の文字が隠れています。色も紅白で、見た目も中身も縁起物が詰まったおめでたづくしのギフトを、大切なゲストの方々へお届けします。



※商品は、それぞれのスペック欄に表示されているBOXに入ります。

縁起物

結婚式では来ていただいたゲストの方へのお土産・お礼の品として引出物を贈りますが、その品数は「割れない」「割り切れない」といわれる”奇数“のアイテムを贈ることが縁起が良いとされています。

ここでは引出物・引菓子にもう一品付けたいときにちょうどいい三品目・しきたり品といわれる『縁起物』をあつめました。

結婚式というおめでたい席にびったりの品々を縁起物といわれる由縁とともに選びください。



帯に抜かれた縁起柄からBOXに描かれた模様が覗き見えます。



帯をはずすと「祝」の文字が! 天面には富士山、底面には鯛の柄入ります。



光に当たると、表面には透明の七宝模様が浮かびあがります。



フタを開けると、感謝の言葉が入っています。



ふく

ふくの本場、下関を中心に九州方面一帯では
ふぐのことを「ふぐ」と呼び、「ふぐ」＝福として
縁起のいい食べ物として親しまれています。
ふっくりとした見た目の愛らしさからも
幸福を感じさせるふくの贈り物で、
幸せのおすそわけをしましょう。



厳選素材で味わうちょっと贅沢な逸品茶漬。
お店で味わうような本格的なふぐ茶漬を、ゲストの食卓へお届けします。



ふく茶漬A
698-P262 ￥1,473(本体価格¥1,364) ☆
◎焼ふぐ(レトルト)20g×1個、贅沢茶漬の素5g×1袋、お茶漬用の具
(刻み海苔・ごま・わかめ)×1袋、本枯節かつおパック2g×2袋、和風だし6g×
2袋、和風だし(焼あご入り)6g×2袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm ◎賞味期限:20日



鯛

おめでたいとして祝いの席に用いられる
鯛は、古くから縁起のよい魚として祝いの
席には尾頭つきが定番とされてきました。
名前だけでなくその赤い色や上品な味、
希少価値がある、ということも
縁起物とされる由縁です。



新鮮な金目鯛の身を使用した贅沢な生茶漬。
根昆布だしが旨味を引き出す
味わい深いご馳走茶漬です。



塩焼き金目鯛茶漬F
698-P261 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎海鮮生茶漬・塩焼き金目鯛(国産金目鯛1切れ・極根昆布だし15g・
わかめ・白ごま・きざみ海苔)×1袋、本枯節かつおパック2g×1袋、和風だし
6g×1袋、和風だし(焼あご入り)6g×1袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



鯉

かつお節は鯉の身を真ん中で切り分けて作ります。この切り分けた身の背中側を「雄節（おぶし）」、お腹側を「雌節（めぶし）」といい、ふたつを合わせるとぴったりと合うことから「鯉夫婦節（かつおぶし）」とも呼ばれ、「仲むつまじく幸せな夫婦になるように・・・」という願いを込めて、かつお節が贈られるようになったと言われています。



良質なかつおを厳選し、半年にも及ぶ丹念な手仕事を経て熟成される、風味・旨味がたっぷり詰まった 本枯節は、袋を開けた瞬間に豊かな香りが広がり、ふわっととろけるような口当たりが特長。木箱入りの本節けずりは、極上品といわれる夏枯節を、独自の技術で再現した「香熟本節」です。



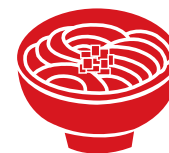
鯉夫婦節D
698-P265 ￥982(本体価格¥909) ☆
◎本枯節かつおパック2g×14袋【アレルギーなし】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



鯉夫婦節C
698-P266 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎本枯節かつおパック2g×10袋、和風だし6g×3袋、うめ茶漬け5g×2袋、さけ茶漬け5g×2袋【小麦・乳含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



本節けずりA<木箱入り>
698-P260 ￥1,080(本体価格¥1,000) ☆
◎本枯節けずり2g×10袋【アレルギーなし】
◎木箱サイズ:W14.5×D20×H6cm



鯉 饨

鯉^{うどん}饨は、太くて長いことから「健康長寿」「家運長命」など、昔から長寿に関わる縁起物として食べられたそう。ふたりとゲストとの縁も太く長く続きますように・・・との願いを込めた、色も紅白でおめでたづくしの縁起物です。



『末永く幸せに』。そんな気持ちを込めたかわいらしいハート型のうどんとお餅。紅白の色合いでさらにおめでたさを醸し出す、お祝い事にぴったりの贈り物です。



紅白うどんE
698-P263 ￥982(本体価格¥909) ☆
◎ハートうどん(赤・白)50g×各1個、本枯節かつおパック2g×1袋、和風だし6g×1袋、和風だし(焼あご入り)6g×1袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



紅白うどんF
698-P264 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎ハートうどん(赤・白)50g×各1個、ハート餅(赤・白)×各1個、本枯節かつおパック2g×2袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



桜

「花開く」という意味から縁起物として、江戸時代より日本人に愛されてきた桜。結納や顔合わせなど結婚にまつわるおめでたい席にも桜茶が欠かせないように、華やかなお祝いの場面にふさわしい花です。



風味の良いそばをめでたい桜色で彩って。ほんのりピンク色に染まった、幸せ色のさくらそば。ご家庭で手軽に楽しんでいただけるよう、めんつゆや香りの良い本枯節かつおパックをセットにしました。



※このページの商品はこのBOXに入ります。



さくらそばC
698-P271 ￥982(本体価格¥909) ☆
◎そば(桜葉フレーバー、そば粉10%未満)50g×3束、めんつゆ30ml×3袋、本枯節かつおパック2g×2袋 [小麦・そば含む] ◎箱サイズ:W21×D13.5×H5.5cm



さくらそばB
698-P272 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎そば(桜葉フレーバー、そば粉10%未満)50g×5束、めんつゆ30ml×5袋 [小麦・そば含む] ◎箱サイズ:W21×D13.5×H5.5cm



梅

梅は、冬に香り高く花を咲かせる強さから、気高さや長寿の象徴と考えられてきました。春に先がけて花が咲き香り、その実はやがて落ちて芽を出す事から、生命のしるしともされています。

また昔旅人がその土地特有の熱病や風土病にかからないように梅干を「薬」として持ち歩いていたことより、朝出掛ける前に梅干を食べると、その日は災難を免れるという説もあります。



大粒で皮は柔らかく、果肉が厚い梅のみを厳選して漬けあげた紀州南高梅。丁寧につくられ、収穫から選別を経て天日干しにし、一切の妥協をせず丹精込めて仕上げた南高梅は、まろやかで上品な甘みと優雅に香るほのかな酸味が特徴です。



紀州南高梅D
698-P267 ￥982(本体価格¥909) ☆
◎紀州南高梅(はちみつ漬け)×7粒【アレルギーなし】 ◎箱サイズ:W13.5×D21×H5.5cm



紀州南高梅E
698-P268 ￥982(本体価格¥909) ☆
◎紀州南高梅(はちみつ漬け)×5粒、本枯節かつおパック2g×3袋【アレルギーなし】 ◎箱サイズ:W13.5×D21×H5.5cm



米

お米は古来より日本の食文化の中心であり、贈り物としても縁起がいいとされてきました。それは米の字からきており、米の字を分けると八十八となり、末広がりで縁起がいい、米を作るには八十八の手間暇がかかり、大事に育てられることなどが由縁。またお米一粒のなかには七福神様がいるともいわれています。



新潟県東部の奥阿賀地区は、山間部特有の厳しい寒暖差によるモチモチとした食感と甘さが特徴のお米の産地として知られています。地域内には200以上の湧水ポイントがあり、その清らかな水も美味しい米づくりには欠かせません。棚田が多いことから日照条件が良く、甘みが強いこしひかりです。



こしひかりC
698-P273 ￥1,178 (本体価格¥1,091) ☆
◎新潟県奥阿賀産こしひかり300g×1袋、紀州南高梅(はちみつ漬け)×2粒、本枯節かつおパック2g×2袋【アレルギーなし】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



こしひかりD
698-P274 ￥1,178 (本体価格¥1,091) ☆
◎新潟県奥阿賀産こしひかり300g×1袋、うめ茶漬け5g×2袋、さけ茶漬け5g×2袋【小麦・乳含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



蛤

平安時代から「貝合わせ」遊びなどで知られる蛤は、対になっている貝殻でなければぴったりと合いません。このことから、仲の良い夫婦をあらわし、一生ひとりの人と添い遂げるように・・・という願いが込められた縁起物です。



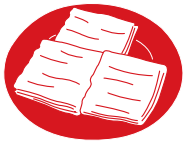
旨味たっぷりの貝を、厳選された国産素材から旨味成分をじゅうぶんに抽出しそれぞれの味を活かした極みだしとともにいただく赤だし味噌汁は、かむほどに潮の風味が広がります。



はまぐり味噌汁C
698-P269 ￥982 (本体価格¥909) ☆
◎はまぐり赤だし味噌汁(はまぐり45g・極赤だし(生タイプ)12g・ねぎ・わかめ)×1袋、本枯節かつおパック2g×3袋、和風だし6g×1袋、和風だし(焼あご入り)6g×1袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



はまぐり味噌汁B
698-P270 ￥1,178 (本体価格¥1,091) ☆
◎はまぐり赤だし味噌汁(はまぐり45g・極赤だし(生タイプ)12g・ねぎ・わかめ)×2袋、本枯節かつおパック2g×2袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



湯葉

永く精進料理や会席料理に用いられている湯葉は、比叡山延暦寺に仏教とともに中国から伝えられたといわれています。製造の工程における手間ひまを考えると、庶民にはとうてい手の届かない高級品でした。古くから多くの食通や名士に好まれ食されてきた湯葉は、豆腐と同じで水の清らかな場所、高貴な方に重んじられてきたこの湯葉は、晴れの日の贈り物にもぴったりです。



醤油

醤油の原料である大豆は昔から縁起のいい食べ物とされています。豆は魔(ま)を滅(め)つするとも読め、季節の変わり目である立春などにやってくると言われる鬼に、病気や災害など嫌なことを起こされないよう無病息災を願い、精霊が宿るとされた大豆をまき始めたことが所以。そんな大豆を原料とした醤油は四季の変化に富み湿度が高い日本の気候を利用した発酵食品として、長い食文化の歴史の中で創意工夫されて発達し、食生活に欠くことのできないものとなりました。



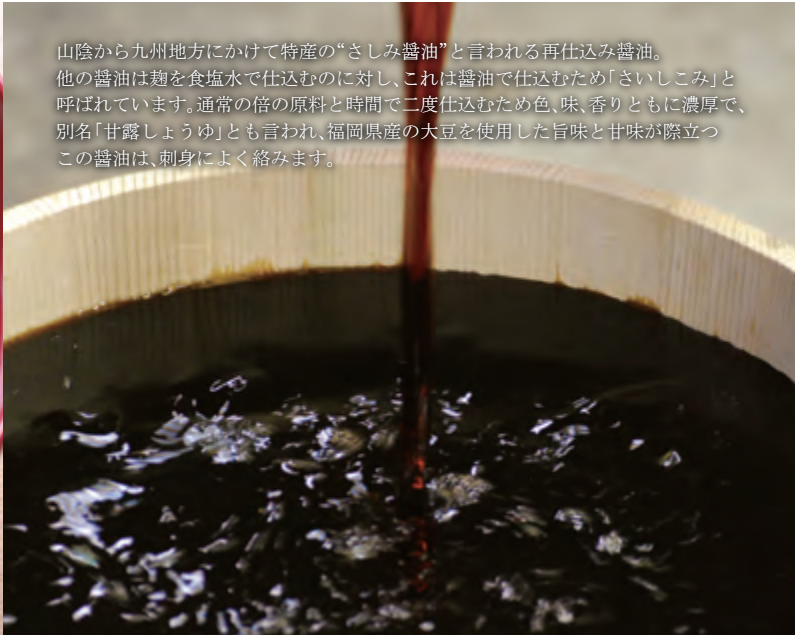
出汁

豊かな海の恵みと四季のはぐくみ、伝統の技によつて磨かれてきた鯉節や、『よろこんぶ』として縁起物とされる昆布、「寿」は「長寿」「幸福」、「留」は「嫁ぎ先に留まる」、「女」は「良妻であるように」といった意味が込められ、結納で『寿留女』と表記されるスルメ、また『うれシイタケ』として目出たい席に使われる椎茸など、この国の食文化を培ってきた「出汁」のものは、縁起のいいわれがたくさんあります。

高級感のある味わいがお祝いにぴったりな、昔からおめでたいとされる鯛を醤油に使った鯛だしに、「ありがとう」の文字入り湯葉と三色玉麩が入ったお吸物。熱湯を注ぐだけで本格的な味わいの美しい京風お吸物が楽しめます。



山陰から九州地方にかけて特産の“さしみ醤油”と言われる再仕込み醤油。他の醤油は麩を食塩水で仕込むのに対し、これは醤油で仕込むため「さいしこみ」と呼ばれています。通常の倍の原料と時間で二度仕込むため色、味、香りともに濃厚で、別名「甘露しょうゆ」とも言われ、福岡県産の大豆を使用した旨味と甘味が際立つこの醤油は、刺身によく絡みます。



さば、むろあじ、かつお、いわし、しいたけ等、それぞれの素材の良さを活かしながらブレンドしただしパックは、個包装になっているので使うたびに新鮮な状態で、お味噌汁はもちろん煮物や炊き込みご飯にもおすすめです。また「あごがおちるほどうまい」と言われる長崎県平戸産のあご(飛び魚)を炭火で焼いて煮出した、コク深くすっきりと澄んだ黄金のあごだしを、大切なあの方へどうぞ。



ゆばのお吸物A
698-P278 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎湯葉のお吸物(乾燥ゆば・玉麩・鯛だし)×1個、本枯節かつおパック2g×1袋、うめ茶漬け5g×1袋、さけ茶漬け5g×1袋【小麦・乳含む】
◎箱サイズ:W13.5×D21×H5.5cm



しょうゆD
698-P277 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎再仕込み醤油(二段熟成さしみ醤油)100ml×1本、本枯節かつおパック2g×2袋、うめ茶漬け5g×1袋、さけ茶漬け5g×1袋【小麦・乳含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



だしパックB
698-P275 ￥982(本体価格¥909) ☆
◎和風だし(焼あご入り)6g×3袋、和風だし6g×3袋、紀州南高梅(はちみつ漬け)×3粒【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



あごだしC
698-P276 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
◎あごだし100ml×1本、本枯節かつおパック2g×4袋【小麦含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



お茶

お茶の木は、若いときに一度だけ移植すると良質の茶ができることから「嫁入り先にしっかり根づいて良い家庭を築くこと」、またやせた土地でも、日当たりが悪くても根を張る丈夫で長寿な木であることから「困難に負けず力強く暮らす」こと、そして染物の媒介として優秀であることから「相手の家風に早く染まる」こと、「お芽出たい」ということなど、さまざまな縁起の良いいわれがあり、古くから縁起物として贈られています。



Life with tea

自分のために、大切な家族のために、美味しいお茶を淹れる。それは、日々をていねいに暮らすこと。“Life with tea”そんなお茶を提案している長崎・秋月園の嬉野茶ギフトです。ティーバッグにはトモモロコシ繊維からできた環境に優しい素材を使用しています。



Special Thanks うれしの茶E
698-P225 ￥1,080(本体価格¥1,000) ☆
 ◎嬉野和紅茶ティーバッグ3g×5×5パック、
 嬉野焙じ茶ティーバッグ3g×5×5パック
 【アレルギーなし】
 ◎箱サイズ:W17.5×D31.5×H3.5cm



Special Thanks うれしの茶F
698-P226 ￥1,620(本体価格¥1,500) ☆
 ◎嬉野玉露茶 茶葉30g、
 嬉野焙じ茶ティーバッグ3g×5×5パック
 【アレルギーなし】
 ◎箱サイズ:W17.5×D31.5×H3.5cm



最中

最中は二枚の生地が合わさっていることから「両家の結びつき」につながるため、結婚式の贈り物としてぴったり。また鯛モチーフならめでたい(鯛)として古くからお祝いの席で振舞われてきており、尾頭付きは「きりわけられていない」ということから縁起がいいとされています。



縁起のいい魚として愛されてきた、紅白の鯛最中の中にはお味噌汁が。具だくさんのお味噌汁が食卓に笑顔を届けます。おめでたいづくしの贈り物をどうぞ。



素麺

素麺は、古代中国で食べられていた素餅(さくへい)という小麦を使った料理がルーツといわれています。古くは奈良時代に日本へと伝わり、宮中から一般家庭へと広まってきました。七タによく食べられる素麺は、細くて長いことから糸に見立てられ、機織をする織姫になみ、縫い仕事の上達を願って食べるようになったとも。また素麺を食べると熱病にかからない、これからの長いお付き合いを願ってなど、縁起のいい食べ物として、現代でも贈り物として重宝されています。



手延べ素麺発祥の地、奈良・三輪において1717年創業。代々受け継いだ伝統の手延べ技法を更に磨き造りあげた、三輪山本の手延べ素麺です。運命の糸を素麺にみたくて、縁を結ぶようにハート型に結びました。幸せのおすそわけとして縁起のいい素麺は、結婚式の贈り物にぴったりです。



鯛もなかA
698-P219 ￥1,080(本体価格¥1,000) ☆
 ◎みそ汁最中(白みそ・赤みそ)×各1個、かつお節3g×3袋
 【小麦・乳含む】
 ◎箱サイズ:W17×D14.4×H7.6cm



鯛もなかB
698-P238 ￥1,080(本体価格¥1,000) ☆
 ◎鯛型最中味噌汁(紅・白)×各2個【小麦含む】
 ◎箱サイズ:W11.5×D25.5×H3.4cm



そうめんC
698-P279 ￥1,178(本体価格¥1,091) ☆
 ◎手延べ素麺50g×1袋、めんつゆ25ml×1袋、本枯節かつおパック2g×1袋、和風だし6g×1袋、紀州南高梅(はちみつ漬)×1粒【小麦含む】
 ◎箱サイズ:W11×D21×H8cm



蟹

カニは大きなはさみを上下に振る姿が
幸運を招いていると考えられ、縁起を
担いでいます。またカニから溢れる泡
から「幸せがどんどん溢れ出る」よう
願いが込められているとも。
近年ではお正月のお節料理にも取り
入れられています。



厳しい北の海で獲れたずわいがにをたっぷり使った、
厳選素材のだしを使用した深い味わいの海鮮茶漬けと、伊勢神宮奉納の
極だしで仕立てた贅沢なお味噌汁のプレミアムなギフトセットです。



海鮮ずわいがにづくしA
698-P280 ¥1,669 (本体価格¥1,545) ☆
◎ 海鮮茶漬け・ずわいがに(かにフリーズドライ2g・昆布だし海苔茶漬け5g)
×1袋、海鮮だし味噌汁・ずわいがに(かにフリーズドライ2g・極だし味噌汁
(生タイプ)10g・ねぎ・わかめ)×1袋、本枯節かつおバック2g×5袋
【小麦・かに含む】 ◎箱サイズ:W11×D21×H8cm ◎賞味期限:30日



縁起物づくしC
698-P259 ¥2,592 (本体価格¥2,400) ☆
◎ 海鮮茶漬け・ずわいがに(かにフリーズドライ2g・昆布だし海苔茶漬け5g)
×1袋、海鮮生茶漬け・塩焼き金目鯛(国産金目鯛1切れ・極根昆布だし15g
・わかめ・白ごま・さざみ海苔)×1袋、はまぐりの赤だし味噌汁(はまぐり45g・
極赤だし(生タイプ)12g・ねぎ・わかめ)×1袋、海鮮だし味噌汁・ずわいがに
(かにフリーズドライ2g・極だし味噌汁(生タイプ)10g・ねぎ・わかめ)×1袋、
本枯節かつおバック2g×2袋【小麦・かに含む】
◎箱サイズ:W11×D21×H8cm ◎賞味期限:30日

ENGIMONO premium

縁起物プレミアム



金箔押しを贅沢に使ったワンランク上のギフトボックスに、
おめでたづくしのアイテムを詰め込んだ、まさに
プレミアムなこのギフト。ご親族や主賓の方などへ
特別な贈り物としてお使いください。



上面に箔を施し、特別な印象に。

光に当たると、側面には透明の
文様が浮かび上がります。

フタを開けると感謝の言葉が
入っています。



人気のバウムクーヘンと縁起物の定番、かつお節などをセットにし、引き出しタイプの豪華な三段BOXで贈ります。

※FLOWERプレミアム福重ねシリーズは、この三段BOXに入れてお届けします。



縁起物づくしを、高級感のある木箱に入れてお届けします。



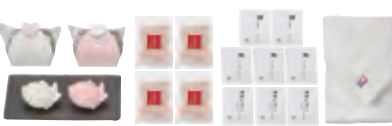
FLOWER プレミアム 福重ねA
698-P86 ￥3,240 (本体価格¥3,000) ☆

◎バウムクーヘン(φ14.3×H5cm)×1個、かつお節3g×8袋、フェイスタオル(W33.5×H73.5cm、綿100%)×1枚
【小麦・乳・卵含む】 ◎箱サイズ:W20×D16.3×H15.4cm
◎賞味期限:20日 ◎タオル:日本製(今治)



FLOWER プレミアム 福重ねB
698-P87 ￥3,240 (本体価格¥3,000) ☆

◎バウムクーヘン(φ14.3×H5cm)×1個、かつお節3g×8袋、ハートうどん(紅・白)50g×各1袋、粉末スープ9g×2袋、ハート餅(紅・白)28g×各1個【小麦・乳・卵含む】
◎箱サイズ:W20×D16.3×H15.4cm ◎賞味期限:20日



FLOWER プレミアム 福重ねD
698-P220 ￥3,240 (本体価格¥3,000) ☆

◎みそ汁最中(白みそ・赤みそ)×各1個、かつお節3g×4袋、鯛茶漬け6g×2袋、鯉ふりかけ3.5g×3袋、海苔たまごふりかけ3.5g×3袋、フェイスタオル(W33.5×H73.5cm、綿100%)×1枚
【小麦・乳・卵含む】 ◎箱サイズ:W20×D16.3×H15.4cm
◎タオル:日本製(今治)



※FLOWERプレミアム縁起物シリーズは、こちらの木箱に入ります。



FLOWER プレミアム 縁起物セットA
698-P89 ￥2,160 (本体価格¥2,000) ☆

◎伊勢たまり150ml×1本、ハートうどん(紅・白)50g×各1袋、粉末スープ9g×2袋、かつお節3g×5袋【小麦含む】
◎木箱サイズ:W26.5×D19.5×H6.7cm



FLOWER プレミアム 縁起物セットB
698-P221 ￥2,160 (本体価格¥2,000) ☆

◎バウムクーヘン(φ14.3×H5cm)×1個、ハートうどん(紅・白)50g×各1袋、粉末スープ9g×2袋、かつお節3g×2袋
【小麦・乳・卵含む】 ◎箱サイズ:W26.5×D19.5×H6.7cm
◎賞味期限:20日



食品の安心・安全・品質を第一に考え厳選した原料だけを使用し、独自の技術力でこだわりの商品を提供している「福井缶詰」は、昭和18年に若狭小浜で設立された日本海随一の水産缶詰工場。紅ズワイガニの脚肉が入ったカニ身だけを使用したこの缶詰は、使いやすいほぐし身で、そのままはもちろん様々な料理に合う逸品です。縁起柄の入った高級感ある帯で巻かれた木箱に入れてお届けします。



木箱に巻かれている帯の正面と側面には、おめでたい縁起柄がほどこされています。



紅ずわいがにA
698-P257 ￥2,376 (本体価格¥2,200) ☆

◎紅ズワイガニほぐし身105g×1個、和風だし6g×2袋、和風だし(焼あご入り)6g×2袋、本枯節かつおバック2g×2袋【小麦・かに含む】
◎木箱サイズ:W11×D20×H8.6cm



紅ずわいがにB
698-P258 ￥3,240 (本体価格¥3,000) ☆

◎紅ズワイガニほぐし身105g×1個、海鮮茶漬け・ずわいがに(かにフリーズドライ2g・昆布だし海苔茶漬け5g)×1袋、海鮮だし味噌汁・ずわいがに(かにフリーズドライ2g・極だし味噌汁(生タイプ)10g・ねぎ・わかめ)×1袋、本枯節かつおバック2g×2袋【小麦・かに含む】
◎木箱サイズ:W11×D20×H8.6cm