



京都吉兆らしい
上品な大人の味です

古典柄を現代でもモダンに見せる和の心を伝えたい

唐長のポストカードセット

唐長は、和樂の創刊当時から連載している京都の老舗の唐紙店です。江戸時代より大切に受け継がれてきた唐紙の文様を用い、一枚一枚手摺りしたカードは、圧倒的な美しさを感じさせます。桐箱入り8枚セット ¥6,510

インタッチ 3F TEL.052-527-8845



モダンな風呂敷は
究極のギフトパックです

FUROSHIKI

抗菌や消臭効果のある空気触媒加工を施したナイロン製の新感覚の風呂敷。リバーシブルにデザインされたモダンな風呂敷は、日常使いから冠婚葬祭まで使える、究極のギフトパックです。写真左上 ¥2,940、ほか 各¥3,150

マチュリテ 3F TEL.052-527-8885

お風呂酒

酒造米として最高品質の山田錦を原料にした純米大吟醸に、赤穂の塩をブレンドした入浴剤。フルーティーな吟醸の香りが立ちこめる至福のバスタイムが楽しめます。保温と保湿効果も期待できます。1本 ¥1,260

マチュリテ 3F TEL.052-527-8885

週末のバスタイムに
お使いください



「和樂」SELECTION

和の心を楽しむライフスタイルマガジン『和樂』（小学館）。五十嵐編集長がミッドランド スクエアで選んだ本物志向の和のギフトをご紹介します。

3月5日（土）～31日（木） 商業棟B1Fアトリウムにて「和樂創刊10周年記念セレクション」を展示いたします。

「和樂」編集長
五十嵐佳世さん Kayo Igarashi

1965年生まれ。慶應義塾大学文学部卒業。89年小学館入社。学年誌「小学三年生」、主婦誌「マフィン」等を経て、03年より高級女性月刊誌「和樂」に携わる。主に茶の湯、美術、住宅などカルチャー等を担当。'08年、編集長代理、'10年7月より編集長をつとめる。今年創刊10周年を迎える「和樂」では、様々な記念企画を予定。

月とウサギを
セットで贈ったら
喜ばれそう

CHOKU (ソバ猪口)

17世紀に有田で生まれた「そば猪口」を、現代的にアレンジして復元した amabro の「CHOKU」。日本の伝統あるアートを日常に気軽に取り入れることで、新しい感覚に触られます。各¥3,675

インタッチ 3F TEL.052-527-8845



春のながみ

さっと湯がいて甘酢につけた茗荷、揚げたふきのとう、煮含めた路や山うど、だしと醤油の合わせ汁に漬け込んだわさび菜など、それぞれの風味が楽しめる和のオードブル。日本酒や白ワインとどうぞ。¥3,675

紫野和久傳 B1F TEL.052-527-8811

この季節ならではのごちそうは、
タイミングを逃さずに贈りたい



カステラの濃厚な味と
和モダンなパッケージが魅力

成城あんやの五三焼きカステラと日本茶の桐箱ギフト

成城あんやが手掛けるオリジナルの「五三焼きカステラ」は、卵黄の割合を増やし、しっとりとした食感と上品な甘さに焼き上げてあります。静岡の山間部で作られる高級煎茶「本山茶」は、凛々しい香りとまろやかな味わいが特長です。¥3,390（数量限定生産のため予約がおすすめ）

ディーン&デルーカ B1F TEL.052-527-8826



京都吉兆らしい
上品な大人の味です

本さざなみ煮

静岡産のちりめんじゃこと、近畿の粒山椒を焼き上げた、京都吉兆のちりめん山椒。炊きたてのご飯に和えたり、お茶漬けにしても美味しくいただけます。また、お酒のおつまみにも最適です。（30g×5袋）¥3,150

京都吉兆 41F TEL.052-527-8888



京都ならではの
湯葉が入った
ちりめんじゃこ

ゆばちりめん・きぬ湯葉詰め合わせ

本店のゆば工房で作られる湯葉と瀬戸内のちりめんじゃこ、信楽のシタケを京カツオで炊き上げた松山の「ゆばちりめん」。「きぬ湯葉」は大豆の濃厚な旨味と食感をお楽しみください。ゆばちりめん（200g）・きぬ湯葉（4枚入り×3袋）¥4,830

京料理 松山閣 松山 4F TEL.052-527-8841

