

2017
特選

相手気遣い「贈り上手」に



(順不同)

味佳嗟のゆべし

ゆべし・牛たん煎餅
詰め合わせ
3,240円(税込)

仙台菓子処 味佳嗟
エスバル地下1F 0120-389-353
http://www.mikasanoyubesi.com/

お歳暮・ご贈答・お土産品に 栗野のかまぼこを全国へ!

蒲鉾詰合せ例

心が動く、味が舞う! 栗野の味で極上の時間を奏でます。

詰合せ内容はお客様のご希望を承ります。

笹かま10枚・揚げ5枚
ごあげ(野菜)
カステラ1/4
¥3,979(税込)

笹蒲鉾
15枚入 ¥2,833(税込)
25枚入 ¥4,674(税込)

製造員募集!!
【包期アルバイト】

(有)栗野蒲鉾店 本社/石巻市中央1丁目9番11号
TEL(0225)22-2971-96-1232 FAX(0225)93-9479
仙台店/三越仙台店 TEL(022)267-4438 送料無料で商品があります!
おみやげ宛せんに11号(仙台駅2階Order) TEL(022)267-4438 FAXホームページでも御注文いただけます

純米吟醸 浦霞 禅

720ml化粧箱2本入り4,320円(税別)

株式会社 佐浦
宮城県仙台市青葉区2-19-19
http://www.urakasanji.com/

お世話になったあの方へ、
浦霞の贈り物を!

ほどよい香りとやわらかな味の、
バランスのとれた純米吟醸酒。
食中酒に最適な、浦霞を代表する逸品です。

宮城のゆりあけ 贈ります

手取りかまぼこ工房 名取市増田3-10-13(名取駅より東に徒歩5分)
本社・工場併設売店 名取市増田生入48-1(4号線バイパス沿い)
問上さいわい市場店 名取市東田町1丁目7

022-784-1239 022-784-1250 www.sasakei.co.jp

仙台かき徳

創業昭和22年
仙台かき徳は牡蠣一筋に
歩み続けて参りました。
贈り物にこだわりのおいしさを。

かきチーズグラタン詰合せ
(5個入)
4,212円(税込)

仙台市青葉区一番町4-9-1
TEL.022-222-0785

仙大豆 Sendaizu

大豆はもっと、美味しくなれる。

仙大豆(せんだいず)は、大豆の魅力をもっとは違った姿で味わえるフードブランドです。仙大豆シリーズは、宮城県産の大豆を使い、食べて美味しく、体にやさしく、また新しい大豆食品を考案し、みなさまにお届けしていきます。ぜひ、ご賞味ください。

ソイチョコ ソイココ ソイブレッドデザート ソイフロンタン
ソイビスケット ソイパスタ

【販売場所】
Maison de Gâteau TANABATA エスバル仙台店
JA仙台たなばたけ高砂店

http://sendaizu.com
お問い合わせ:TEL.022-236-2411

今話題の健康オイル! 中鎖脂肪酸油

ココナッツ由来100%
仙台商館MCTオイル
360g

食事制限ダイエットで
スタミナ不足の方に
最近、物忘れが
多い方に

無味無臭

Cocoil 仙台商館 ココイル
お買い求めと詳細はWEBで!!
仙台商館ココイル 検索

伊達

一ばんお世話になった方だから
一ばん貴方へ届けたい。まごころ伝える
美味しさを伝える。海鮮粕漬「伊達の一」

海鮮粕漬
伊達

藤崎店・吉成店・泉中央店
0120-373-835
http://www.datenoichi.co.jp/

松澤蒲鉾店の厳選ご贈答品

1月10日(水)まで
送料無料

明治創業の仙台風趣
松澤

3,586円(本体3,320円)
笹かま10枚・揚げ5枚・かまぼこ5枚

3,834円(本体3,550円)
笹かま5枚・ゆめ入巻5枚
仙台産6枚・伊達かまぼこ5枚

株式会社 松澤蒲鉾店
仙台市青葉区日目の出町3-2-26
TEL.022-236-6433

丸平 特選魚漬セット

<M-2> 冷蔵
4,536円(税込・送料別)

・紅鮭粕漬(2切)
・銀たら西京漬(2切)
・目黒味噌漬(2切)
・丸平流和紙包装

お歳暮・ご贈答に
ご用命下さい

郷土の新鮮な風味をお届けします
丸平かつおぶし

石巻市門脇町一丁目12-9 TEL.0120-41-6355

販売店舗 本社直売店、仙台南光台店
http://www.maruhhey.co.jp

宮城県指定伝統的工芸品 玉虫塗

仙台商館の技法がつくり出す
独特の光沢と色調

つややかな赤や緑の漆の下から浮かび上がる銀の輝き、
あでやかな光沢と華やかな色調。その独特の深み美しい照り返しが、玉虫の羽根の色に似ていることから「玉虫塗」と名づけられております。大切な方への贈り物に、いかがですか。

玉虫塗 万年筆 緑鳳凰 20,000円(本体価格)
玉虫塗 複合ボールペン 4,700円(本体価格)

TEL.022-222-5401 http://www.t-kogei.co.jp

今年一年ありがとうの感謝を込めて...孝彰ならではの美味しさを取り揃えました。

贈ってうれしい、届いてうれしい
ヤマサコウショウのお歳暮

送料込み限定ギフト
0120-83-5040

受付時間9時~17時(日・祝日は休み)

株式会社 ヤマサコウショウ
www.yamasakoushou.co.jp

石巻 うまい一筋 孝彰A コース 3,240円(税込)
石巻 うまい一筋 孝彰B コース 4,500円(税込)
石巻 うまい一筋 孝彰C コース 7,560円(税込)

お肉のお歳暮 肉のいとう

かたい信用やわらかい肉
肉のいとう

「良質でおいしいものをできるだけ安く」をモットーに50年。
仙台商館のサーロインステーキやローストビーフといった肉そのものの味わいを感じられるものに加えて、手作りコロッケやシューマイ、サラダなど、多彩なお惣菜も揃う。各種ギフトセットは、贈り物や全国各地のファンからも好評。

TEL 022-222-5647

店(仙台市青葉区米ヶ袋 1-6-8)
10:00~20:00
休(日曜) 台(台)
http://www.oniku1129.com

一年の感謝 贈り物に込めて

もうすぐ年の瀬。忙しい中でも、お歳暮は心に届くすてきな品を贈りたいですね。そこで、ビジネスマナーなどの講師として宮城県で活動する「ステージ・アップ」代表の長野淳子さんに、お歳暮のマナーや選び方を聞きました。



ステージ・アップ代表
長野 淳子さん

テレビラジオ番組やCMナレーション、リポーターをはじめ、結婚披露宴や講演会、演奏会など3,000件以上の司会を担当。演劇公演の役者や朗読家としても高い評価を受ける。2001年、ステージ・アップを設立。代表として後進の育成にあたるほか、教育現場や企業などの講演会・研修会・セミナーなどの講師を務める。さらに、カルチャーセンターの講座において司会、朗読、話し方、ビジネスマナーなども指導中。

◆「お歳暮」の由来と基礎知識
日頃お世話になっている方に、一年間の感謝の気持ちを含めて贈る「お歳暮」。もともとは、「年神様」を迎えるためのお供え物を届けた「歳暮(さいぼ)の礼」が原型とされます。
贈る時期は、一般的に12月の初めから15日頃まで。時期を逃してしまつたら、松の内(1月1日~7日)に「お年賀」、8日以降は「寒中御伺(おうかがい)」として贈ります。ただし、「寒中御見舞」は目下の人に使う表書きなので注意。
夏には、「お中元」を贈る習慣がありますが、長野さんは「お歳暮の方が格上と考えて」とアドバイス。年に一度だけの場合は、お歳暮を贈りましょう。

◆相手に喜ばれる品選びを
お歳暮にも定番やトレンドはありますが、一番のポイントが、「喜ばれるもの」を贈ること。相手の趣味や家族構成、好みなどに合わせた品物を選ぶことができれば、贈り物上級者。「普段から情報収集しておくといひですよ」と長野さん。また、「毎年同じ品を贈る」のも意外喜ばれるとのこと。金額は3千円~1万円を中心に、相手との関係性に応じた品選びを心掛けましょう。

◆手書きの便りで心を添える
本来お歳暮は直接手渡しするのが正式ですが、最近ではデパートやオンラインショップからの配送も一般的になってきました。その際に注意したいのは、生ものや日持ちの短い品物の配送。相手の在宅する時間帯に届くように配慮しましょう。また、「品物の届くタイミングに合わせてハガキや手紙で贈った旨を伝える心遣いも大切」と長野さん。受け取る人の心に残るうえ、届くまでの「待つ楽しみ」も届けられます。

◆こんな時はどうしたら?
相手が「喪中」の時は、ためらいがちになりますが、贈ることに問題はありません。ただし、ご不幸から時間が経過していない場合は、気落ちしていたり、身辺が落ち着いていなかったりすることもあるので、四十九日が過ぎてからにしたほうがよいでしょう。地味な包装紙を選び、表書きも白無地に「寒中御伺」としましょう。手渡しの場合でも、配送の場合でも、慰めの言葉を添えることを忘れないうように。

◆選ぶ時間を楽しもう
しきたりや習慣が形骸化しがちな現代。お歳暮選びが毎年悩みの種という人もいます。長野さんは「相手をおもひながら選ぶと楽しいですよ」と話します。一年の締めくくりに向けて、相手の喜ぶ顔を思い浮かべながら、楽しく品選びをしてみませんか。