

2016
特選

心伝わる 贈り物選び

(順不同)

和 伝えたい日本の味

米どころ宮城の味噌と酒粕で引き出した魚のうま味
【和】詰め合せセット(5枚入り)

2,800円 送料・消費税別

【詰め合せ内容】銀鮭味噌漬(米味噌)/銀鮭西京味噌漬(米味噌)/紅鮭みそ漬(米味噌)/金目鯛粕漬(スペイン産)/さくら西京味噌漬(韓国産)

〒986-0028 宮城県石巻市松並一丁目番地02 ☎0120-014-563
TEL:0225-93-1303 FAX:0225-93-1370 http://www.n-kanshin.co.jp/

宮城の 贈ります

ゆりあげ ほんまもん

手廻りかまぼこ工房 名取市増田5-10-13(名取駅より徒歩5分)
本社・工場併設売場 名取市増田字入舟4-1(4号線バイパス沿い)
朝上さいか市場 名取市美田町7丁目7
☎022-784-1239 ☎022-784-1250 www.sasakei.co.jp

浦霞の贈り物と!

山廃仕込みの吟醸酒をブレンドし、味わい深く仕上げました。
おだやかな香り、ほろよい口当たりと爽やかな味わいのある吟醸酒です。

味吟醸 浦霞 1800ml化粧箱入り 4,500円(税別)
醸造元 株式会社 佐浦
ホームレジデンス http://www.urakami.com/
〒980-0001 宮城県仙台市青葉区本町2-19-2
☎022-236-2111

お歳暮・ご贈答・お土産品に 石巻のかまぼこを全国へ!

蒲鉾詰合せ例
詰め合せ内容はお客様の希望を承ります。

笹かま10枚・揚げ5枚
野菜揚げ1袋
カステラ1/4
¥3,979

笹蒲鉾 25枚入り ¥4,674

製造員募集!!
【短期アルバイト】

(有)栗野蒲鉾店
本社/石巻市中央1丁目9番11号 TEL(0225)22-2071・96-1232 FAX(0225)93-9479
仙台店 TEL(0225)96-3131
三好川店 TEL(0225)93-4911
仙台駅前2丁目1号 TEL(022)267-4438
三好川店 TEL(0225)92-4911
三好川店 TEL(0225)92-7411

味佳嗟のゆべし

ゆべし・牛たん煎餅詰め合せ
3,240円(税込)

醤油くるみゆべし10個
胡麻くるみゆべし10個
牛たん煎餅15枚

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

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、大豆の魅力をいっしょに選んで味を味わす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、まったく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 ソイヨーグルト ソイパン ソイアイス

【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%
仙台勝山館MCTオイル 360g

食制限ダイエットで
スタミナ不足の方に

最近、物忘れが多い方に

無味無臭

お買い求めと詳細はWEBで!!
仙台勝山館ココイル

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
美味しさ伝わる。海鮮粕漬「伊達の一」

海鮮粕漬 伊達の一

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(火)まで
送料無料

明治創業の仙台風 松澤

冬1 3,586円(本体3,320円)
冬2 3,456円(本体3,200円)

株式会社 松澤蒲鉾店
仙台市青葉区区出町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)
・目抜味噌漬(2切)
~丸平流和紙包装~

郷土の新鮮な風味をお届けします
丸平からおぶら

石巻市門脇町一丁目12-9 ☎0120-41-6355

宮城県指定伝統的工芸品 玉虫塗

仙台生まれ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

株式会社 ヤマサコウショウ
www.yamasakoushou.co.jp

肉のいとう

かたい信用やわらかい肉

“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。仙台南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ウマイ、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

マナー知って「贈り上手」に

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。



●「お歳暮」の由来と基礎知識
日ごろお世話になっている方に、一年間の感謝を込めて贈る「お歳暮」。もともとは、「年神様」を迎えるための供え物を届けた「歳暮(さいぼ)の礼」が原型とされます。

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。お中元だけ贈ってお歳暮を省略したり、お中元より安めの品をお歳暮に贈ったりするのは失礼にあたるそう。年に一度だけなら、お歳暮を贈ります。

現在では、「のし」と「水引」が印刷されている「熨斗紙(のしがみ)をおもてにかけますが、のしは、昔お祝い事に使われたのしあわび」に由来したものです。「水引」は、結び方によって様々な意味があり、お歳暮には「末長いお付き合いを」という気持ちを込めて、「紅白の蝶結び」が使われます。

●相手に喜ばれる品選びを
人気の定番はやはり食品類ですが、近年は産地直送品なども、人気があるようです。品選びは、「相手に喜ばれるもの」が大原則。「先様の趣味や家族構成、好みなどを、普段から情報収集しておくといいですよ」と長野さん。さらに、お子さんがいる家庭には子供向けのお菓子を、日頃から頂き物の多い方には季節の味覚の詰め合わせを、など、記憶に残る物を選ぶ心配りができれば、贈り物上級者。また「毎年同じ品」というのも、あてにされて意外喜ばれるとのこと。

品物の金額は、3千〜1万円が中心。相手に気を遣わせない品選びを心掛けましょう。

●手書きの便りで心を添える
生ものを贈るときは、相手が在宅する時間帯に届くように配慮します。日持ちするものでも到着のタイミングに合わせてはがきや手紙で、品物を贈った旨を伝えましょう。近況などを記した手書きの便りは、受け取る人の心に残るものです。お店によっては、メッセージを同封できるところもあります。

お歳暮を届けるのは、12月初め〜15日頃までですが、時期を逃してしまったり、慌ただしい年末は避け、松の内(1月1〜7日)に「御年賀」として、8日以降は「寒中御伺(おうかがい)」として贈ります。「寒中御見舞」は目下の人に使う書ききなので注意を。

●選ぶ時間を楽しもう
選んだりや慣習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。でも長野さんは、「相手を思いながら品物を選ぶ時間は楽しいものですよ」と話します。じっくり会っていない方に、この機会に「ご機嫌伺い」をしてみるのもよさそうです。一年の締めくくりに向けて、お世話になった方や大切に思う人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。