

# *Gifts from NARA*

## 奈良の贈り物

生活と真剣に向き合ったモノづくりをしているか／生活を豊かにするものか

奈良のものづくりの評価を高めるものか／時代の感性にマッチしているか

県内の方には現代感覚を感じてもらえるか／県外の方には奈良を感じてもらえるか

海外の方には奈良のエレガンスを感じてもらえるか



## お砂糖の色彩を生かした葛菓子



### 「五つの彩りを五種類のお砂糖によって表現」

「TSUJIMURA」は、日本でも有数の桜の名勝「吉野山」にあります。

洗練された店内に入ると天井や壁面に用いた杉の香りが貴方を迎えてくれるお店です。伝統的な作り方による葛菓子は、吉野本葛ならではの口溶けのなめらかさと五つの彩りを五種類のお砂糖によって表現することで風味の違いを最後の一つまでお愉しみただけるお菓子になっています。どこか懐かしく思え、新しくとも感じる御菓子です。贈り物として新しい印象を演出してくれます。

■ 星とダンス	600 円（税別）
■ 水との戯れ	700 円（税別）
■ 森の中へ	1000 円（税別）
■ そして訪れ	2000 円（税別）

TSUJIMURA (つじむら)  
吉野郡吉野町吉野山950  
TEL. 0746-323032  
<http://tsujimura-yoshino.com>

## 上質でまろみのある煎茶



奈良県北東部にある月ヶ瀬に代々つづく茶園。  
朝霧たちこめる谷間で、有機栽培を主とした環境に  
やさしい土作りから取り組み、丹精込めて育てられた茶葉は、湧水を使って蒸し、より透明感のある水色（すいしょく）と、まろ味を目指して作られています。少し冷ましたお湯を、茶葉に掛からないように急須の縁からそそぎ、茶葉が八分目ぐらい開いた時が合図、最後の一滴までそそぎじれると、透明な青みを帯びた水滴が茶碗を満たしていきます。それは作り手の想いが貴方の手で完成された証しかもせん。

「高級かぶせ煎茶の醍醐味を体験」

■ かぶせ煎茶「玉響」・「氣宇」  
5000円（税別）

株式会社 ティーフーム 井ノ倉  
奈良市月ヶ瀬桃香野4877-2  
TEL.0743-920733  
<http://www.inokura.co.jp>

## 手軽に作れるハーブ酒



「Y A Q U O ウォームズ研究所」は、130年の歴史を誇る製薬会社が「カラダを温める」をテーマに製品を開発している研究部門です。

「手軽に作れるハーブ酒」は、大和トウキの葉やクコの実、乾燥ショウガなど、身体を温める食品素材をもとに美容や活力、また、おだやかな生活を送るために、目的別に原材料を組み合わせた3タイプを取り揃えました。自分でホワイトリカーや焼酎などに漬け込み、お好みの飲み方や味付けで手軽にハーブ酒を造って美味しい飲めて楽しむことが出来ます。

### 「ココロとカラダを温める生活習慣」

■ プリメーロ・エナジーフロー	900円（税別）
■ セグンド・ビューティーダンス	900円（税別）
■ テルセーロ・バイタルハーモニー	900円（税別）

薬王製薬 株式会社／YAQUO ウォームズ研究所

磯城郡田原本町 245 番地

TEL. 0744-33-5888

<http://www.yakuo.co.jp>

## 男の子の成長を祝う大和の餅菓子



享和年間の歳時記に筆記されている子福利餅は、こんごり・こうごりとも呼ばれる大和の餅菓子の一つです。正月用の蕷粉作りの余材、つまりふるいにかけた後の粗い大豆と、餅米・米粉を合わせ作られました。男児の祝いの意を込めて作り近所へ配ったといいます。その伝統菓子が天理のまちおこし団体「まほら座」の働きかけで雅な上菓子に生まれ変わりました。口に入れるとほんのりした上品な甘さが、間を置いて豆の香ばしさが広がります。

### 「伝統的な大和の餅菓子を復活」

■ 子福利餅 2000円（税別）

吉田二福堂

天理市丹波市町12-1

TEL.0743-622290

櫻舎

奈良市中院町22-3

TEL.0742-228899

## 柿から生まれた御菓子～かきいろ



### 「柿本来の味を生かした御菓子」

吉野地方の山々の斜面には大きな木にたくさん実をつけた柿畠が広がっています。干し柿以外の柿の加工品がほとんどない時代に、傷つき捨てられる柿をなんとかしたいという想いから、時代とともに様々な柿のお菓子をつくり、その流れから「かきいろ」が生まれました。

純粹に柿の味がするお菓子をつくり、柿の良さを一人でも多くの方に伝えたないと想っています。

■ 柿のもなか	120 円（税別）
■ 柿の蜜	400 円（税別）
■ ひより	400 円（税別）
■ 柿のようかん	1200 円（税別）

#### かきいろ

奈良市三条本町 1-1 JR 奈良駅ビエラ奈良 2F

TEL 0742-253535

<http://kaki-iro.com/>

## おいしい焙じ茶の愉しみ



「焙じ茶の香りがもたらすホッとするひととき」

『お茶を始めたころ、先輩が「毎年、毎年、一年生や」と語っていた。

その時はなんのことかIDDENといとなかった。  
そつこで二十年以上たった・・・

今、ようやくその先輩の言葉の意味を実感してきた  
うな感覚。』

「おいしい茶粥」は、こうばしい香りの焙煎茶にお米、それにレシピが付いています。奈良の典型的な茶粥が愉しめます。「おいしい焙じ茶」は、こうばしい香りとすっきりとした味わいが特徴です。食事の時やホットしたい時に心が休まります。ミルクやマーマレード、ジャムでのアレンジも愉しめます。

■ おいしい茶粥	1000 円（税別）
■ おいしい焙じ茶	1500 円（税別）

大和茶 T E A M - T  
奈良市水間町 2170 番地

\*取扱店：「煎茶と靴下、そして薬草」  
大阪市中央区南船場 3-2-6 大阪農林会館 207  
TEL 070-5438-2016

## 奈良こんふえいと



こんべいとう・砂糖と檜を原料に、表面に凸凹の突起のついた砂糖菓子。語源はポルトガル語の「コンフェイト (confeto)」から、その「こんべいとう」が日本に伝えられ約450年。創業約160有余年の砂糖傳イート(砂糖傳增尾商店)から、「奈良を代表する「こんべいとう」をつくりたい」という想いがありました。その想いを形にしたのが「奈良こんふえいと」です。原材料の砂糖を厳選し、製造法にこだわった「奈良こんふえいと」は、どこか懐かしい味を感じていただける砂糖菓子です。

「カリ、と食べて口の中で広がる豊かな香り」

■ 奈良こんふえいと 1000円（税別）

株式会社 砂糖傳増尾商店

奈良市紀寺町670-1

TEL. 0742-26-3108

<http://www.satouden.com>

## 砂糖傳の御門米飴



猿沢池から南へ、奈良町の中に「砂糖傳増尾商店」はあります。

安政元年、増尾傳次郎が大和茶の店として開業、木津から船に積んで大阪や堺などへ卸していく、その帰りに沖縄の黒糖、阿波の白下や和三盆を積んで帰ったのが砂糖傳のはじまりだそうです。店の看板商品の御門米飴は、米を麦芽で糖化した古来より伝承された食品で、まるやかでコクのある優しい甘味が特徴です。琥珀色で独特の風味がある米飴は、そのままで美味しいだけですが、お料理やお菓子作りで使用する事で、またひと味違う美味しさが楽しむことができます。

「古来より伝来するお米が原料の水飴」

■ 御門米飴 1143円（税別）

株式会社 砂糖傳増尾商店

奈良市紀寺町670-1

TEL.0742-263108

<http://www.satouden.com>

## 聖山の折敷



「シンプルな一枚の板」

吉野は吉野杉の産地としても有名な林業の町。その歴史は室町時代末期に造林が行われた記録があり、江戸時代中期以降は酒樽に用いる木材である樽丸の生産が盛んでした。「聖山」も江戸時代の樽職人だった坪岡治兵衛が、吉野の山にある「聖／ひじり」という地名から屋号に「聖山」を使ったのが始まりです。折敷は杉で作られたシンプルな板です。製品そのものが主役である必要がないという考え方から、必要のない加工はあえてせず木目という自然が作り出すグラフィックのみ、それが一番「木」を感じて頂くことができるからです。その板から創り出される空間は、貴方の想像力で自在に景色を変えてくれることでしょう。

- 折敷 450×300mm 15000 円（税別）
- 折敷 240×240mm 7000 円（税別）
- 折敷 300×150mm 6000 円（税別）

坪岡林業 / 聖山  
吉野郡吉野町橋屋 1番地  
TEL.0746-52-0118  
<http://www.hijiriyama.com/>

木の香り、木の肌触り、木の音、木目の美しさ



木の香り、木の肌触り、木の音、木の木目の美しさ、  
さうにその木に様々な職人が手を加えてものをつくる。古来より日本はそんな木の文化に包まれてきました。そのような木の文化は障子や格子戸といった建具をつくり出しました。建具には日本の風土にあうように考案され繊細で機能的な技術がつかわれます。中でも組子の技術は0.1ミリ単位の精密さでつくれられています。そんな技術でつくられたものを皆様に日々の暮らしの中で使っていただきたいと考えています。

#### 「天然木のコースターと鍋しき」

- 組子コースター 3000円（税別）
- 雜木林ポット敷 1800円（税別）
- 雜木林コースター 1300円（税別）

杉森建具  
奈良市池之町15

\*取扱店：「煎茶と靴下、そして薬草」  
大阪市中央区南船場 3-2-6 大阪農林会館 207  
TEL 070-5438-2016

## Essential oil と蜂蜜を配合したデイソープ



十津川村は、東京23区がすっぽりに入る面積です。そのおよそ96%が森林で、千メートル級の急峻な山々が連なり、空から見ると、おそらくひとつの大好きな森に見えるでしょう。森にある木々は30年～100年と育ち、今は最盛期であり、木々が巣立つ時もあります。

同時に間伐などの手入れの時期もあり、それらのスギ葉、ヒノキ葉、ヒノキ材を使用し作られた「森との関係」の商品は、川や森、自然を汚さない。時、人、環境にやさしい商品です。

### 「水蒸気蒸留法で抽出した純度100%の精油」

- Day soap 1200円（税別）
- Essential oil 1800円～3000円（税別）

森との関係  
吉野郡十津川村  
<http://moritonokankei.jp/>

\*取扱店：「煎茶と靴下、そして薬草」  
大阪市中央区南船場1-3-26 大阪農林会館 207  
TEL 070-5438-2016

## 自然生薬 100%の薬湯



薬王ウォームズ研究所が開発した薬湯は生薬 100% の  
薬用入浴剤です。香りが非常によく浸透性が高い大  
和当帰（ヤマトトウキ）をはじめ、シャクヤク、コ  
ウカ、ショウキョウ、チンピなど 10 種類の自然生薬  
を配合しました。体を温める温熱療法は日常生活に  
も取り入れやすい治療方法です。生薬成分が血液の  
巡りを改善し、体の芯から温めることにより冷え性  
や神経痛、腰痛、肩こり、疲れなどを改善します。

「身体を温める温熱療法」

■ 薬王の薬湯 700 円（税別）

薬王製薬 株式会社／YAQUO ウォームズ研究所  
磯城郡田原本町 245 番地  
TEL. 0744-33-5888  
<http://www.yakuo.co.jp>

## ミントのちから



「ミント・セラピューティクス」は、1928年創業の製薬会社吉田養真堂の新しいブランドです。

医療用一般用医薬品の開発研究に取り組む中で、長年培ってきた貼付型外用製剤技術を活かし「ミントパッチ」と外用剤開発の立場から化粧品製造販売業の許可を取得し「ミントジェル」を発売しました。

ミントはシソ科の多年生植物です。清涼感のある、さわやかな香りでおなじみのハーブです。その「ミントのちから」をお試しください。

### 「ミントセラピューティクスからデビュー」

- ミントパッチ 700円（税別）
- ミントジェル 1300円（税別）

吉田養真堂／ミントセラピューティクス  
TEL. 0744-22-2374  
福原市南八木町3丁目8番22号

## What should a button do ?



海のない奈良で貝釦と思われるかもしませんが、奈良の地場産業の一つで、今では全国一の生産量を誇るほどです。県内には大小さまざまな企業がありますが、4NOVの貝釦は小さな製作所で、貝ひとつひとつからくり貫き、削り、穴をあけ、磨く、多くの工程を一人手作業で作られたものです。貝釦を見て、眺めて、触って、布に縫い付けて、楽しんで頂きたいと願っています。シャツの釦を一個付け替えることで、お客様に「自然」を暮らしの中を感じて頂けるように、貝の持つ魅力と美しさをより一層引き出しました。

「シャツ好きな方に喜ばれます」

### ■ Shell buttons on card

1200 円 ~1500 円 (税別)

\*ハート型のオブジェ (参考出品)

4Nov

橿原市十市町 800 番地

\*取扱店 : 「煎茶と靴下、そして薬草」  
大阪市中央区南船場 3-2-6 大阪農林会館 207  
TEL 070-5438-2016

## 麻の蚊帳生地のふきん



「吸水性がよく、乾きの早いのが特徴」

麻は昔から日本人にとっては神聖な物であり、生活の一部としても愛用されてきました。赤ちゃんが生まれた時のへその緒は麻糸で切り、子供は麻のようすに丈夫にすくすく育つようにと麻の葉模様の着物で育てたとのいわれもあります。岡井麻布商店は、麻を織り続けて150年。江戸時代には産業として栄え、武士の袴などを織った時代もありました。

天然繊維であり環境にやさしい素材の麻の蚊帳生地を使った「麻ふきん」は吸水性がよく、乾きの早いのが特徴です。今の生活環境の中で、いかに使いやすく生活の一部にして使っていただけるか、岡井麻布商店は「麻」と共に考え歩んで行きます。

- 麻ふきん 小 400円 (税別)
- 麻ふきん 大 800円 (税別)

株式会社 岡井麻布商店  
奈良市中之庄町107  
TEL.0742-81-0026  
<http://mafufukin.com>

## ふすま地ブックカバー



「手に馴染み、愛読書を優しく包みます」

「ふすま」とは、古来より日本の建築において、部屋と部屋の間仕切りや押し入れに使用されている日本特有の扉です。

中でも、奈良蚊帳と同じ粗目の織り技術で作られた「ふすま地」は、手触りが良く耐久性に優れています。私たちは日本人が忘れかけている、日本の伝統文化の一つであるふすま地の素晴らしさをもつと発信していく想いから、ブックカバーをはじめとした「ふすま地文庫シリーズ」を立ち上げました。伝統的な素材に新たに現代のデザインをほどこしました。美しい「ふすま地」が愛読書を優しく包みました。

### ■ ふすま地ブックカバー

900円～1800円（税別）

ねっとわーくぎやらリーならっぷ

奈良市光明院町5番地

TEL.0742-228851

<http://naramachi.nawrap.com>

## 奈良絵扇子



創業約150年の歴史と製造法を頑固なままでに守り続ける扇子専門店です。

奈良絵とは、奈良時代の絵因果経（過去・現在・未来）にある絵図を原画として創作されたものです。因果経は、釈迦の本生（前世）と仏伝（今生）を説いた経卷で、この奈良絵を扇面の表に描き、裏面には、松・竹・梅・鶴・亀の縁起物が描かれています。  
男物（大）・女物（小）があり、その特異な画風は全国で愛好されています。

「伝統工芸品の粋を生活の中で」

■ 奈良絵扇子 3200円（税別）

池田含香堂  
奈良市角振町16  
TEL.0742-223690  
<http://narauchiwa.com>

## 万年筆型の筆ペン



書道の「墨づくり」から始まつた、1902年創業の老舗竹の携帯に便利な万年筆型の毛筆タイプの筆べんです。筆先には、熟練の筆匠が丹念に造筆した蝋毛を使用し、軟らかくしなやかな本格派の書き味です。結婚式などのフォーマルな場面でご使用になれるべつこう調の金色を軸に、桐箱入りで記念品・贈答品にも最適です。専用替え穂面 (DAM2-999)、専用スペアインキ (DAN105-99H) を利用することで、永くお愛用頂けます。

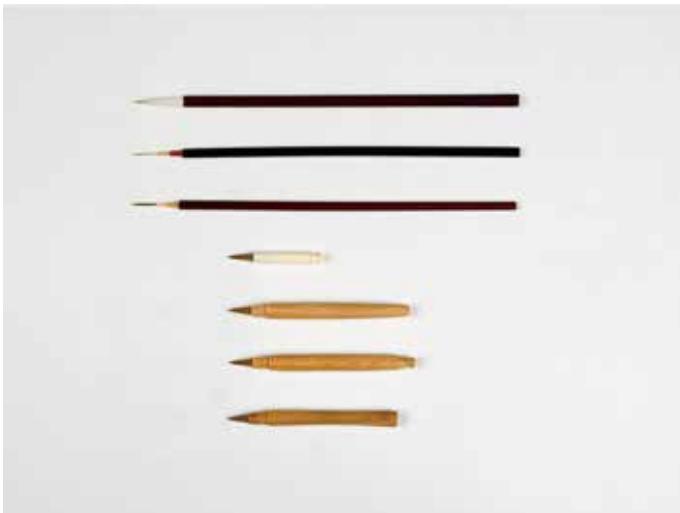
※スペアーアインキ3本付き。（水性染料インキ）

「美しい字をしたためたい方に」

■ くれ竹万年毛筆 本毛べっこう調 金  
5000円（税別）

株式会社 呉竹  
奈良市南京終町7丁目576  
TEL.0742-50-2050  
<http://www.kuretake.co.jp>

## 奈良筆



日本の筆の歴史は奈良から始まり、その製造技術は日本各地へと伝わって行きました。奈良筆の歴史を今に伝える「管城」は奈良の閑静な住宅街に工房を構え、筆づくりの職人が全行程を一人で行っています。それは使う人をイメージして筆に想いや気持ちを込めるためです。あまり筆を使わなくなつた現仕、しかし「書く」ということはなくならない。「書く」ということが存在する限り、筆は多くの人とつながる可能性を秘めています。「奈良筆は買って終わりではなく、買ってからお付き合いが始まる」その言葉を目に、職人は今日も筆を作っています。

### 「使う人を活かすための筆」

■ 御筆（3本セット）	15000円（税別）
■ 象牙の紅筆	20000円（税別）
■ 桧の紅筆	7000円（税別）

有限会社 管城  
奈良市南肘塚町104-11  
TEL.0742-240444

## 奈良墨



「黒じ土」と書く墨という文字は、古来、墨の発祥地中国では、どの時期に作物の種を植えたり取ったか、どの時期に獲物がどの辺に現れ獲得できたかと云う記録を、「語り部」ではなく絵や文字で残す必要から、黒い石を粉にして漆と併せ木竹に書き残したところから出来たと云われます。

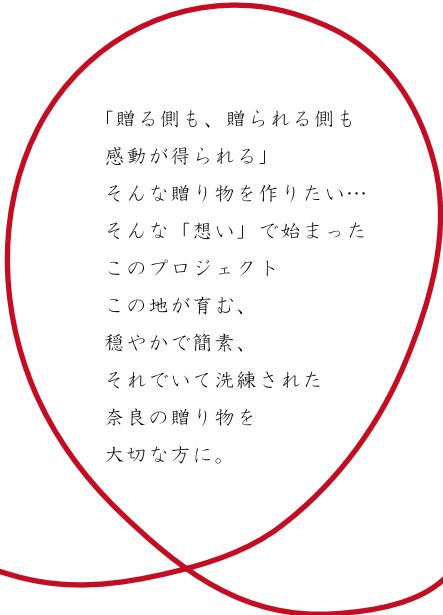
また、実際にお使い頂いている書道の先生方から、墨色を大事にされる方は使う水にも気を使われたり、「墨を磨るには優しい力加減でゆっくり練るように磨った方が良い」と聞かせて頂いたりします。墨を磨る時間の「ゆとり」「墨色無限」と云われる「墨」の良さを再認識して貰える時が来る事を願っています。

「墨の濃淡だけで風や光や空気や音までも表現」

■ 各種変形墨	3000～5000円（税別）
■ 3個入り墨	3500円（税別）

松壽堂  
奈良市東城戸町 10  
TEL. 0742-223023





「贈る側も、贈られる側も  
感動が得られる」  
そんな贈り物を作りたい…  
そんな「想い」で始まった  
このプロジェクト  
この地が育む、  
穏やかで簡素、  
それでいて洗練された  
奈良の贈り物を  
大切な方に。

奈良県産業振興総合センター 商業・サービス産業課

〒630-8031 奈良市柏木町129-1

TEL 0742-31-9084 FAX 0742-346705

<http://www.pref.nara.jp/31696.htm>