



TAKASHIMAYA

2014 ● 2/26 ● 水 ● からのご案内

大阪タカシマヤ
〒542-8510 大阪市中央区難波5-1-5 TEL.(06)663-1101
営業時間：午前10時～午後8時 / ほんばダイニングメニューは、午前11時～午後11時まで

名物も、隠れた名品も! 「福井」の魅力を一挙に。 越前・若狭の味と技紀行



第10回 記念

2月26日(水) → 3月3日(月) ■ 大阪店7階催会場

主催=福井県、(一社)福井県物産協会
後援=(公社)福井県観光連盟

4 福井市和風館 「谷口屋」
サクサクの新食感! 「とろふかつ丼!」
(1食) 1,001円 (各日10時限り)

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

郷土の味で全10種。福井の

10回 記念企画 開催

ECHIZEN WAKASA 30th ALL-UP WAZA KENKOU FOR ANNIVERSARY

2 鯖江市本町 「三ト&テリカ ももき」
A4ランク使用! 「若狭牛 サイロイン 丼!」
(1食) 2,100円 (各日20時限り)

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

5 福井県原化 総本店「三ッ八軒」
ソースカツ丼 発祥店から! 「3種盛 カツ丼!」
(1食) 1,001円

お食事処の営業時間：午前10時30分から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

3 小浜市小浜善取 「いけず割烹 雅」
越前カニ×せいごかにを堪能、 「越前かに 丼!」
(1食) 3,675円 (各日10時限り)

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

福井のご当地キヤラもおススメ!

10 敦賀市若狭 「徳兵衛商店」
新境地! 炙りをかきこむ 「にしんずし 茶漬丼!」
(1食) 630円

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

9 福井県原化 「天たろ」
ツゲタレ× 順の旨み! 「天然フリ 漬け丼!」
1,050円

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

8 小浜市小浜信海 「若狭小浜田村長」
絶妙のズケ減! 「小鯛と サイモシのツケ 丼!」
840円 (200円以下)

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

7 鯖江市本町 「三ト&テリカ ももき」
とろける旨み! 「若狭牛 すき焼き 丼!」
(1食) 1,050円 (各日10時限り)

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

6 小浜市小浜善取 「いけず割烹 雅」
若狭ぶぐ小鯛、かきのにきりにせいごかに! 「漁師の贅沢 賄い丼!」
(1食) 2,100円 (各日10時限り)

お食事処の営業時間：午前10時から午後7時30分まで
※最終日は午後7時30分まで

お食事処

※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※食料品の写真は調理・盛り付けの一例です。※都合により出品店舗・出品商品が一部変更になる場合がございます。※天候・交通事情により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※原材料の一部に産前・産後地方産以外のものを使用している場合がございます。※価格は消費税5%を含んだ価格にて表示しております。※印刷物のため、写真の色や素材感が実際の商品と多少異なる場合がございます。



期間中は、お楽しみも盛りだくさん!

観光PRコーナー 福井のご当地キャラに会いに行こう

期間中、7階催会場にご当地キャラが登場! 福井県の魅力をアピールしていきます。

■各日午前10時~午後1時・3時



お買上げ抽選会

期間中、7階催会場内での1日のお買上げ合計金額が税込5,000円以上のレシートを「観光コーナー」にお持ちいただくと、430名様に福井県の特産品が当たる抽選会にご参加いただけます。

直送便

3月1日(土) 正午から

毎日各地へと配送する読売新聞トラックの復路便を利用してご当地の特産品などを直送する「ecoトラック便」。今回は、道の駅「若狭おばま」から佐野達也駅長のおすすめ商品をご紹介します。



道の駅「若狭おばま」 佐野達也 駅長



道の駅「若狭おばま」豊かな食文化を誇る「御食園(みけつくに)」若狭小浜の玄関口。青森若狭自動車道小浜におりてすぐの道の駅では、小浜の特産品が勢ぞろい。

2月26日(水)限りのオープニングサービス. 冬の味覚の代表、黄色いタグ付き、越前力二、越前水産、越前かに、越前小浜、越前小浜、越前小浜、越前小浜. 空井で、おなじみ! 揚げたて、焼きたて、焼きたて、焼きたて. 501円(50円増し) 直火焼きたてセット. 840円(80円増し) 焼きたて、焼きたて、焼きたて、焼きたて. 1,050円(100円増し) 焼きたて、焼きたて、焼きたて、焼きたて. 315円(30円増し) 焼きたて、焼きたて、焼きたて、焼きたて.

「10回」記念の特別価格で、おいしさ大奉仕! 地元で人気の、大きなお揚げ. 1,001円(100円増し) 揚げたて、揚げたて、揚げたて、揚げたて. 1,001円(100円増し) 揚げたて、揚げたて、揚げたて、揚げたて. 1,001円(100円増し) 揚げたて、揚げたて、揚げたて、揚げたて. 1,001円(100円増し) 揚げたて、揚げたて、揚げたて、揚げたて.

10年の年月が育てた、稀少な美酒を数量限定蔵出し! 昔ながらの手作業と杜氏の経験が支える吟醸造り、平成15年醸造の原酒を特別に. 吉田永平寺町「田辺酒造」 大吟醸吟の「10年熟成原酒」 1,001円(100円増し) 吟醸酒、吟醸酒、吟醸酒、吟醸酒.

大阪店だけの美味! 特別な想いと共に、郷土の味でおもてなし. ぶりっぶりの脚肉、珍味のかき味噌! 外も中もかに三昧. 人気上昇中! 福井県産ブランド豚. 1,050円(100円増し) 豚肉、豚肉、豚肉、豚肉.

黒糖の優しい風味と上品な甘さ、福井の冬に欠かせない定番名菓. 水羊かん 600円. 濃厚でコクのあるアイスも、アイスクリーム. 梅アイスモナカ. 3年低温でじっくり熟成させた純米酒. 1,001円(100円増し) 純米酒、純米酒、純米酒、純米酒.

創業170年の老舗、香の中でじっくり発酵させた本醸造の米酢. 小豆餅 1,001円. コシヒカリ発祥の地福井県から「コシ」にこだわりをこめて、手造り米酢. 1,001円(100円増し) 米酢、米酢、米酢、米酢.

大豆と黒豆をたっぷり入れた昔ながらの切り餅と、数種の味を揃えた丸餅. 越前豆もち 945円. 越前豆もち 945円. 越前豆もち 945円. 越前豆もち 945円.

大正山永平寺の味噌蔵の味噌を再現、寒仕込みでゆっくり育てた贅沢な味噌. 花つぎょう 2,835円. 越前で親しまれる豆入り、香ばしく口当たりもさらさら. 3,150円(300円増し) 味噌、味噌、味噌、味噌.

ジューシーな焼き餅と餅飯の間に、はかりをサンド. おぼろ黒布で包んだ人気の味. 小牧かまぼこ 600円. 胡麻と葛粉を時間をかけて練りあげた、もちりの食感. 1,680円(160円増し) 餅、餅、餅、餅.

食材の宝庫! 今も昔も愛される福井ならではの味尽くし. 鮮度抜群のレコ網を、塩と米酢で味付け. 小鯛さき漬 1,601円. 身が厚く、脂のりも抜群. 1,601円(160円増し) 魚、魚、魚、魚.

※品数に限りがございます。売切の際はご容赦ください。※食品の写真は調理・盛り付けの一例です。※都合により、出品品目・価格が一部変更になる場合がございます。※送料・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※原材料の一部に越前・若狭地方産以外のものを使用している場合がございます。※価格は消費税込5%を含む価格にて表示しております。※未成年者への酒類の販売はいたしません。※印刷物のため、写真の色や素材感が実際の商品と多少異なる場合がございます。



第10回
記念

越前・若狭の味と技紀行

■2月26日(水)→3月3日(月)
■大阪店7階催会場

※最終日は午後5時閉場。



特別価格で!

伝統息づく匠の町から。自慢の技を、

町がねの技ありアニマル。

町がねの製造技術をいかして。1ミリ以下の微細部まで削り出し磨き抜く職人技が光ります。

■**「鯖江ギフト組」**
アニマルストラップ各種
金手ト/35×22mm/通
各**1,000円**(50点限り)

■**「鯖江ギフト組」**
アニマルストラップ各種
金手ト/35×22mm/通
各**1,000円**(50点限り)

■**「越前焼」**
アニマルストラップ各種
金手ト/35×22mm/通
各**1,000円**(50点限り)



厳選の桐材に、越前和紙を合わせた創作武生桐箆筒。漆塗合座付きで転倒を防止。

■**「つくり工房 まつ井」**
屏風桐タンス
(本体118×49×高さ162cm)
脚4台138×59×高さ5cm)
1,000,001円
(1点限り)

和ろうそくを現代生活に合わせアレンジ。器やグラスに入れ揺らぐ炎と香りを楽しんだ。

■**「小大黒屋」**
灯之香
ポータイヴ3個
(箱約4×高さ4cm)
1,000円
(3点ト限り)

本鍛造・手打ちで丹念に製作。手打蕎麦用の庖丁を。

■**「若井刃物」**
風紋本鍛造
そば切り庖丁
(刃厚分約30mm)
100,001円
(1点限り)

開くのが
優美な洋傘。

大名時代、傘の内側に好きな絵を描き楽しんだ優雅な遊びを今に再現。雨の音も軽快です。

■**「福井洋傘」**
絵入り洋傘 各種
(折りまみ100% / 標準55cm / 16本骨)
100,001円(3点限り)

繊細かつ
愛らしい
ノミの技。

招き猫をモチーフにノミで仕上げたひな人形。桶の香りも心地よく。

■**「市橋彫刻」**
木彫ねこ座り雛
(桐材/本体約11×××高さ10cm)
下台:約37×××高さ15cm)
100,001円
(3点限り)

手になじむ
土のぬくもり。

昔ながらの「越前焼」製法にこだわりながらも、現代に合う使いやすさを追求。

■**「踏書舎」**
手ひねりうさぎと
花絵酒壺揃
(白磁利/約24×高さ12×高さ5cm)
10,001円(10点ト限り)

貝殻・卵殻純金箔などを漆で重ね研ぎだした伝統の若狭塗。

■**「天下漆器店」**
オールドブル
(木製本蓋約30×××高さ6cm)
100,001円
(1点限り)

日々の暮らしに溶けこむ様々な漆器。会場ではお修理も承り。

■**「うるしギヤラー」**
久右衛門
「箱ちらし」オールドブル
二段重と雑煮椀揃
(木製/漆器ノ二段重約24×××高さ10cm)
高さ:約24×××高さ10cm)
100,001円
(各点ト限り)

漆の風合いと木目の美しさが調和。お吸い物やお汁粉などに。

■**「丸裕」**
【越前塗】香洗(朱)
(桐材/本体約12×××高さ10cm)
10,001円
(10点限り)

指物ならではの職人技。千切留接ぎをいかしたたたみ台にひな人形を付けて。

■**「高嶋木工所」**
ちっちゃなたたみ花台
飾台のオールド材箱
天然漆塗り置き置き仕上げ
約24×15×高さ10cm/舞人形付)
10,001円
(10点限り)

油分が多く水はけの良いイチヨウのまな板。まな板立てをセットで。

■**「双葉商店」**
銀杏まな板と
まな板立てセット
(銀杏/まな板:42×24×高さ3cm)
まな板立て:高さ10cm)
10,001円
(各点ト限り)

※品数に限りがございますので、売切の際はご容赦ください。※都合により、出品商品が一部変更になる場合がございます。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。※原材料の一部に越前・若狭地方産以外のものを使用している場合がございます。※価格は消費税5%を含む総額にて表示しております。※価格は消費税5%を含む総額にて表示しております。

大阪店 7階グランドホールでは

川瀬巴水展

郷愁の日本風景

2月26日(水)→3月10日(月)

日本各地に、心ときめく風景があった。作家は生涯、旅に生きた。

■**「川瀬巴水」**
130年
HASUI KAWASE

ご入場時間=午前10時～午後7時30分(8時閉場)。最終日は午後4時30分まで(5時閉場)。
主催=NHKサービスセンター、大学・高校生600円(400円)、中学生以下無料
特別協力=濃邊木版美術画舗 協力=キャラリースーベル
入場料(税込)=一般800円(600円)、大学・高校生600円(400円)、中学生以下無料
※()内は前売りとび10名様以上の団体割引料金。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。
※「購書者手帳」をご提示いただいたご本人様、ならびに、ご同伴者1名様まで入場無料とさせていただきます。

京都店 7階グランドホールでは

「暮らしと美術と高島屋」展

2014年2月27日[木]～3月11日[火]

Art + Living Takashimaya
The Department Store as a Culture Setter

高島屋の逸話を綴る展覧会、いよいよ創業の地・京都で開催。

ご入場時間=午前10時～午後7時30分(8時閉場) 最終日は午後4時30分(5時閉場)
主催=京都新聞社 企画協力=世田谷美術館・公益財団法人せたがや文化財団
協力=横田タマヤラリー、京都府立総合資料館・清水三年坂美術館、
(株)川島織物セルコン、株式会社銀行、京都府歌謡協会、(株)千鶴、(株)ワコール(順不同)

入場料(税込)=一般/ハンフレット付き特別券800円(600円)、大学生以下無料
※()内は前売りとび10名様以上の団体割引料金。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。
※当場には、防犯者手帳をこの展覧会にご本人様、ならびに、ご同伴者1名様まで入場無料とさせていただきます。
※「購書者手帳」をご提示いただいたご本人様、ならびに、ご同伴者1名様まで入場無料とさせていただきます。

メルマガ会員募集中!
お店の情報や、オンラインショッピング情報などをお届け。
「タカシマヤストアニュース」

OSAKA
Takashimaya
www.takashimaya.co.jp

スマートフォンでタカシマヤの
折込チラシやカタログを手ゲット!
タカシマヤカタログ
iOS / Android 対応
無料