

日本茶喫茶・茶葉の店

# Jugetsudo



堺地本店



銀座 歌舞伎座店



パリ店

お届け先1件につき  
5,800円以上で  
**全国送料無料**  
5月31日まで

※天候や作柄により出荷日が前後する  
場合がございます。ご了承ください。

日本列島の南から次々と  
北上する新茶前線。  
各地の摘みたての一番茶を  
合組して仕上げた  
寿月堂のブレンド茶を  
お届けします。

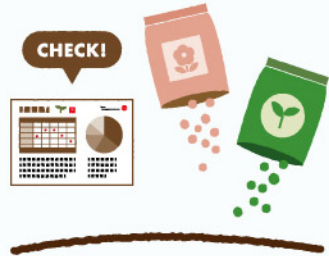
# 「旬の香り」到来！ 新茶



## 中嶋農法 おいしさの秘密

### 健全な土づくり

土の健康診断を行い、  
茶葉に必要な養分を把握。  
処方箋に基づいた施肥を  
行っています。



### 生育コントロール

栄養バランスを  
調整することで、  
うまみ成分の  
テアニンが増した茶葉に！



### オリジナルブレンド

農林水産大臣賞を受賞した  
掛川産の中山茶園の  
深むし茶を主体にブレンド。



No.1お買い上げの方に

抽選  
30  
名様

## 「キャレドゥ 抹茶&ほうじ茶ショコラ」 プレゼント！

チョコレートの老舗フランス ヴァローナ社  
とのコラボレーション。  
一口サイズの抹茶&ほうじ茶ショコラ。  
4枚入を抽選で30名様にプレゼント。

※景品のお届けは6月下旬となります。



### お客様の声

美味しいのにお買い得なところがとても嬉しいです。まるやかなうまみとすっきり感が両方味わえるので、温度で味わいを変えて楽しんでいます。

東京都 Kさま

### お客様の声

2煎目3煎目も美味しく飲めるので気に入っています。すっきりと飲みやすいので食後にもぴったりです。

東京都 Hさま



中嶋農法栽培から  
生まれた、  
うまみたっぷり  
自然の味



5/9頃  
出荷予定

なかしま 中嶋農法栽培 新茶

とびきり【限定品】

No.1 税込 2,710円

L161 250g

味わいチャート	甘み	●●●●●	50秒
	渋み	●●●●●	
	コク	●●●●●	
			85°C

# 新茶前線 北上中!

## 摘みたての一番茶をブレンド

鹿児島県

静岡県



**ゆたかみどり**  
樹の勢いがあり、葉肉が厚く、  
どっしりとした濃厚な味わい。

**さえみどり**  
冴えわたる香り、色。  
甘露水のような甘み。

寿月堂  
銀座歌舞伎座店  
日本茶  
インスタクター  
店長 安藤 祐輔



全国のお茶畑から厳選して集めた茶葉を何度も試飲を繰り返して仕上げたブレンド茶。丁寧に淹れたお茶で春の息吹を感じてください!



鹿児島産茶葉100%の  
しっかりとした旨み。  
乾燥工程において  
火入れを強くすることで、  
まったりした味わいながら  
火香の香ばしさを  
楽しめる煎茶です。

### 薫風一番 薩摩の香り

どっしりとした旨みと香ばし  
さが口いっぱい広がります。  
若干熱めに淹れると、ふく  
よかな香りが引き立ちます。



味わいチャート	甘み ●●●●●	渋み ●●●●●	コク ●●●●●
	60秒	80°C	

4/23頃  
出荷予定

薩摩のはしり 新茶  
No.3 税込 1,130円  
L228 50g



日本列島の南、  
鹿児島で収穫される  
今年最初の新茶です。  
コクのある味と  
みずみずしい青葉の香り。  
ひとあし早く  
旬のおいしさを  
お楽しみください。

### 鹿児島発 今年最初のお茶

若葉の優しい味わいがありながら芯のあるお茶。低めの温度でじっくり淹れて、濃厚な味わいをお楽しみください。



味わいチャート	甘み ●●●●●	渋み ●●●●●	コク ●●●●●
	60秒	75°C	

4/15頃  
出荷予定

大はしり 新茶  
No.2 税込 1,080円  
L153 50g

## 生新茶のできるまで

トロッと生仕上げ製法

通常のお茶とは異なり、最終行程である「火入れ」を行わないため、みずみずしい青葉の香りと、茶葉本来の自然の味が特徴です。



**お客様の声**  
若葉の香りとトロッとした玉露のような味わいを楽しむため温度を低めに淹れています。  
愛知県 Mさま

**お客様の声**  
口の中で新茶の香りとふんわりとした甘みが伝わってきます。このお茶を飲むと幸せな気分になります。  
埼玉県 Kさま

開封後は冷蔵庫で保管し、「生の味わい」をお楽しみ下さい。



### トロッと生仕上げ 生新茶

独特な香氣・  
とろっとした口当たり。  
原茶ならではの  
ストレートな味わい。  
新茶特有の青葉の香りと  
生の味を生かすため、  
仕上げの火入れは  
していません。  
一般には市販されていない  
農家の荒茶。

やや多めの茶葉でゆっくり抽出することで、新芽に蓄えられたエネルギーをまるごと味わえます。



味わいチャート	甘み ●●●●●	渋み ●●●●●	コク ●●●●●
	60秒	75°C	

4/30頃  
出荷予定

トロッと生仕上げ 生新茶 新茶  
No.4 税込 1,670円  
L194 60g



至福の旨み、  
とろりとした  
甘さ  
みしょう  
玉露 味匠  
No.6 税込 1,080円  
L218 20g



手軽に  
玉露の旨みを  
味わえます  
玉露ティーバッグ 箱入  
No.5 税込 850円  
L214 2g×5袋



醤油やポン酢をかけて食べる茶葉のシャキシャキ感が皆驚かれています!

出し汁のような旨みととろろみ特徴。茶葉を摘採する約二週間前から被覆を行うことで日光を遮り、旨み成分のテアニンなどのアミノ酸が苦味成分へと変化するのを抑制し、その比類のない甘さがうまれます。専用のしぼり出しの茶器でじっくりと茶葉を蒸らすことが美味しく淹れる秘訣。もちろん、ご家庭の急須でも簡単に淹れます。

玉露の淹れ方



お家で玉露!  
出し汁のような旨みを  
簡単に味わえます

自然にやさしい農法で作られたお茶は  
甘みがたっぷり

世界農業遺産 認定  
ちゃぐさば  
-茶草場農法-

茶草場農法とは、隣接する茶草場でススキなどを刈り、茶園の畝間に肥料として敷く伝統農法。この農法により、味や香りの向上はもちろんのこと、山里の生物や植物の多様性を守っています。



第一級の畑と言われる  
静岡県掛川東山



ススキが敷かれている  
土壌はふかふかで柔らかい！



※このページの商品は、茶草場農法による茶葉を主体にブレンドしています。  
※特撰寿月、とびきりのみ茶草場農法ではございません。

特撰  
ひやくねんのはる  
百年の春  
気品の高さ、まろやかさ  
早摘みの新芽から出る  
甘露水のようなまったりとした味。  
ふくよかな香気と澄んだ色。  
春の息吹を感じる「おいしさ」です。



特撰  
百年の春 新茶  
No.9 税込 2,160円  
L107 100g

味わいチャート  
甘み ●●●●●  
渋み ●●●●●  
コク ●●●●●  
60秒  
80°C

百年の春 新茶  
No.8 税込 1,680円  
L113 100g

味わいチャート  
甘み ●●●●●  
渋み ●●●●●  
コク ●●●●●  
60秒  
80°C

百年の春 新茶  
急須用ティーバッグ  
No.7 税込 1,060円  
L116 5g×10袋

味わいチャート  
甘み ●●●●●  
渋み ●●●●●  
コク ●●●●●  
60秒  
80°C



新茶3袋セット B 新茶  
No.11 税込 3,870円  
HTK5  
百年の春 100g  
特撰 寿月 100g×2袋

No.11 お買い上げの方に  
もれなく  
あられの花道 1袋  
プレゼント！  
あられの花道 1袋▶  
(七つの味のおせんべい)

新茶3袋セット



新茶3袋セット A 新茶  
No.10 税込 4,910円  
HTK1  
特撰 百年の春 100g  
百年の春 100g  
特撰 寿月 100g

No.10 お買い上げの方に  
もれなく  
あられの花道 2袋  
プレゼント！  
あられの花道 2袋▶  
(七つの味のおせんべい)



とびきり 新茶  
No.14 税込 2,060円  
L140 250g

味わいチャート  
甘み ●●●●●  
渋み ●●●●●  
コク ●●●●●  
30秒  
85~90°C

旨み成分たっぷりの芯芽や茎が贅沢に含まれ、  
すっきりとした味わいの中にも  
独特のコクがあります。

とびきり

5/16頃  
出荷予定

お客様の声  
新茶ならではのさわやかな香りと、  
寿月のこくのある味わいが大好きです。  
やっぱりお茶は丸山さんが一番です。  
神奈川県 | さま



特撰 寿月  
急須用ティーバッグ 2袋 新茶  
No.13 税込 1,160円  
L169 5g×7袋×2袋

特撰 寿月 2袋 新茶  
No.12 税込 2,240円  
L168 100g×2袋

味わいチャート  
甘み ●●●●●  
渋み ●●●●●  
コク ●●●●●  
50秒  
85°C

特撰 寿月 じゅげつ  
お茶人気 No.1  
滋味豊かな  
一番摘深蒸し煎茶  
甘みと渋みの  
程良いバランス。  
コクのある味わいが  
人気の銘茶。



5/8頃  
出荷予定

5/4頃  
出荷予定

芽茶

高級寿司店  
ご愛用

旨み成分のテアニンを  
たっぷり含んだ芽茶80%配合。  
高級抹茶入りで濃厚な味わい。



まつり芽茶80  
お徳用粉茶

お徳用!

No.15 税込 1,680円

L135| 500g

まつり芽茶80  
急須用ティーバッグ

お徳用!

No.16 税込 1,600円

L136| 5g×70袋



鹿児島県霧島産を  
主体とした  
有機茶葉を  
使用した  
自然のやさしい  
味わいです。



有機芽茶80  
急須用ティーバッグ

No.17 税込 710円

L261| 5g×12袋

ティーバッグで、ホットもアイスも



温茶の作り方

- 1 ティーバッグを急須に入れて
- 2 お湯をそそぐ
- 3 できあがり



後片付けは、  
ティーバッグを捨てるだけ!

冷茶の作り方

- 1 水1Lにティーバッグを2つ入れ
- 2 よくかき混ぜて
- 3 ティーバッグを絞ってできあがり



30分程おくと味・香りが濃くなり、  
よりおいしさが増します

玄米茶

もち米玄米の  
甘くこぼしい香り



抹茶入り  
玄米茶

2袋

No.18 税込 1,240円

L171| 100g×2袋

香ばしい甘さは  
リラクゼーション  
タイムに



有機玄米茶  
抹茶入りティーバッグ

No.19 税込 580円

L238| 2g×15袋



和紅茶

ぼかぼか  
しょうが紅茶

有機栽培の国産紅茶の  
自然な甘みと、  
上品なしょうがの味が調和した、  
なめらかな味わい。  
ロイヤルミルクティーにも最適!



有機  
しょうが紅茶 ティーバッグ

No.20 税込 800円

L265| 2g×12袋

紅茶  
国産使用  
しょうが  
からだ  
ぼかぼか

有機栽培  
和紅茶  
アールグレイ

自然発酵させた和紅茶は  
苦みが少なく  
まろやかな  
味わいのため、  
柑橘の  
ベルガモットの  
香りが引き立ちます。



有機 和紅茶  
アールグレイ ティーバッグ

No.21 税込 890円

L288| 2g×12袋

まろやか  
自然発酵

ほうじ茶

極上  
棒ほうじ茶

静岡掛川で育った一番摘み  
高級茎茶。じっくりと丁寧に  
煎ることで、  
琥珀色の水色と、甘露水の  
ような味に仕上げました。



極上  
棒ほうじ茶

No.22 税込 1,190円

L262| 100g

琥珀色の  
浅煎り  
棒茶

ほうじあげ  
ほうじ茶

週末  
煎りたて

ほうじあげ  
ほうじ茶

No.23 税込 1,160円

L170| 100g×2袋

煎りたての  
こぼし

毎週丁寧に  
自家焙煎した  
ほうじ茶を  
お届けします!



青ほうじ茶

飛騨のほまれ

飛騨川の上流で育った  
美濃一番茶を弱火で  
じっくりと焙じる  
秘伝「青ほうじ」製法の  
奥深い味。



青ほうじ  
飛騨のほまれ

No.24 税込 890円

L230| 70g

秘伝  
緑の  
ほうじ茶

有機栽培  
ほうじ茶



有機  
ほうじ茶 ティーバッグ

No.25 税込 590円

L239| 2g×15袋

健康  
有機茶

※P4&P5に掲載されているお茶は新茶にはなりません。

朝比奈川の流域と、寒冷清涼な気候に育まれた、鮮やかな緑色とまったりとした滋味、清純な芳香。

**抹茶 初昔**

No.32 税込 1,630円  
L156| 20g缶



長い年月をかけて土壌を改良し、化学肥料や農薬に頼らない有機農法で育てたやさしい味わい。

**有機抹茶 寿月の昔**

No.33 税込 1,600円  
L282| 30g缶



点ててよし、料理にもよしの徳用抹茶 お菓子作りやドリンク作りに。

中端農法栽培

**抹茶 富士の春**

No.34 税込 900円  
L175| 50g缶



静岡川根の天空の里で育った有機栽培の抹茶は、自然のやさしい味わいです。

**有機抹茶**

No.35 税込 1,080円  
L279| 50g



天然の柚子が香る抹茶パウダー。フリーズドライで粉末にした柚子の皮を抹茶に配合しました。

**無農薬 柚子抹茶 スタンドパック**

No.36 税込 920円  
L222| 40g



**抹茶 キュヴェあさひ**

箱入 No.28 税込 8,300円  
L291| 20g缶



**抹茶**

農林水産大臣賞  
受賞茶園  
キュヴェ  
あさひ

**詰替パック**

No.29 税込 4,950円  
L292| 20g

※No.29はNo.28の詰替用。和紙缶等に入れて保管してください。



朝霧に覆われた山あいの里、宇治白川。茶畑が広がる大地で、百年以上に亘り、辻喜茶園は碾茶づくりりに勤しんできました。酸性が強く、水はけの良い土壌で栽培される。最高峰品種の「あさひ」薫や稀で95%遮光して栽培した茶葉を、手で丁寧に摘み、石臼で挽くことで濃厚な旨みととろけるような甘みを併せ持つ唯一無二の味わいが生まれます。

**抹茶 円光**

箱入 No.30 税込 4,150円  
L251| 20g缶



**詰替パック**

No.31 税込 2,150円  
L253| 20g

※No.31はNo.30の詰替用。和紙缶等に入れて保管してください。



微粉砕パウダー

微粉砕した有機茶葉をまるごとお飲みいただける健康茶です。お湯、お水を注いでお楽しみいただけます。

**有機煎茶 まんざら**

No.26 税込 800円  
L184| 40g缶

サラッと溶ける  
まんざら



フリーズドライ顆粒

フリーズドライした顆粒状の抹茶は、お湯、お水を注ぐだけですぐに溶けます。オリゴ糖入りでおなか優しい味わいです。

**抹茶 まんざら**

No.27 税込 700円  
L152| 40g缶



- セット内容
- 有機煎茶.....2g×3袋
  - 有機ほうじ茶.....2g×3袋
  - 有機玄米茶 抹茶入り...2g×3袋
  - 有機和紅茶 アールグレイ...2g×3袋
  - 柚子煎茶 抹茶入り...2g×3袋
  - 五穀茶.....2g×3袋
- 計18袋

**TEA TIME TOKYO.**

ティータイム トウキョウ



人気の個包装ティーバッグも種々、詰め合わせました。

**TEA TIME TOKYO**  
ティーバッグアソート

箱入 No.38 税込 2,050円  
L290

**桜茶**

さくらの花入り  
煎茶

すっきりとした味、爽やかな香りの有機栽培煎茶にフリーズドライで香りを閉じ込めた八重桜の花をブレンド。



**有機さくら煎茶**  
さくらの花入り

No.37 税込 1,320円  
L223| 40g缶



五穀の旨みを  
感じる自然の味わい。  
カフ・エイ・インレスで  
おやすみ前にも。

**五穀茶**

**国産原料使用**  
五穀茶 ティーバッグ

No.41 税込 740円  
L268| 3g×12袋

※大豆アレルギー体質の方はお飲みにならないでください。

100%  
国産  
ブレンド



**無農薬**  
柚子煎茶 抹茶入り  
ティーバッグ

No.40 税込 560円  
L248| 2g×10袋

**無農薬**  
柚子煎茶 抹茶入り

No.39 税込 1,000円  
L231| 50g缶

抹茶入り  
柚子煎茶  
煎茶のうまみに、高知産の天然柚子皮の爽やかな香りと、抹茶の甘みを程よく調和させました。



ほっとするお茶の香りでリラックス  
キャンドルの炎でゆっくりと加熱された茶の  
青葉の香りがリラックス効果をもたらします。



**常滑焼**  
オリジナル茶香炉 [南蛮]

No.46 税込 6,950円  
M377 通販特別価格 6,500円  
直径8cm 高さ12cm

土や釉薬素材感を大切に、ろくろ成形  
を行う、京焼・清水焼の田中大氏の作品  
手にしっくりなじむ丸みのある形。  
白地でお茶の色が楽しめるので新茶に  
最適です。

**京焼 汲み出し茶碗 [白]**

No.44 税込 3,060円  
M365  
直径8cm 高さ7cm 240ml



急須と一体の陶製の茶こしが、  
お茶の成分を余すことなく抽出。  
伝統工芸士 梅原隆氏の作品

**寿月堂オリジナル**  
常滑急須 [茶]

No.42 税込 7,600円  
M391  
幅14.5cm×10.5cm 高さ9cm



急須のふたをおさえて  
最後の一滴まで  
絞り切ることが大切です！  
美味しく淹れるポイント

有田焼の窯元 李荘窯  
シンプルで美しいカタチの有田焼の  
小ぶりの湯呑みは柔らかい飲み口。  
寿月堂の落款入り。

**李荘窯×寿月堂**  
白磁煎茶碗

No.45 税込 1,980円  
M393  
直径7.5cm 高さ5.2cm 120ml



茶葉がつかまらないネット茶漙し付き  
細かな茶葉でもつまりにくく、しっかりと  
お茶の旨みを抽出できます。蓋が大きく、中  
が洗いやすいのも特徴です。

**寿月堂オリジナル**  
ネット付丸型急須

No.43 税込 3,450円  
M387  
幅15cm×12cm 高さ10cm



底には、「寿」の落款付

**寿月堂の茶器**

※No.42～46は手作りのため、大きさや風合いがそれぞれ異なります。

# 佐賀のはしり

一番網で少量しか採れない  
立ち芽の旬のり  
摘みたてのとろけるような  
甘さと上品な香ばしさ



**極上 佐賀のはしり [八切] 丸缶**  
No.51 税込 6,050円  
HMG60 八切5枚入×38袋

**極上 佐賀のはしり [四切] 袋入**  
No.50 税込 2,250円  
HUT20 四切5枚×7袋

**極上 佐賀のはしり [板のり]**  
No.49 税込 1,140円  
C113 板のり5枚



限定ナンバー付き  
**極上 佐賀のはしり [四切] 缶入**  
No.47 税込 5,700円  
HUT50 四切5枚×16袋

**極上 佐賀のはしり [四切] 箱入**  
No.48 税込 2,200円  
HUS17 四切5枚×6袋



**極上 佐賀のはしり [八切]**  
No.54 税込 2,300円  
HMG20 八切5枚×18袋

**腕前 佐賀のはしり グリーン [四切]**  
No.53 税込 1,830円  
F406 四切5枚×10袋

**佐賀のはしり グリーン [板のり] 5袋**  
No.52 税込 5,400円  
HS5T 板のり10枚×5袋

※No.52・53は価格が変更になりました。



**初代 彦兵衛と極上 佐賀のはしり 詰め合わせ [四切・半切] 袋入**  
No.57 税込 3,450円  
HUT32 初代 彦兵衛 佐賀のはしり 四切5枚×5袋 極上 佐賀のはしり 半切5枚×2袋

**初代 彦兵衛 佐賀のはしり [四切] 箱入**  
No.56 税込 3,190円  
HUS31 四切5枚×6袋



**初代 彦兵衛 佐賀のはしり [四切] 桐箱入**  
No.55 税込 10,650円  
HUT101 四切5枚×18袋

初代 彦兵衛

農林水産大臣賞 三度の受賞

丸山の自信作  
精選吟味の極上品

贈答用人気No.1  
**味三詩 [四切] 缶入**  
No.59 税込 3,580円  
HTS33 四切5枚×18袋

ちょっとしたお遣い物に  
**味三詩 [四切] 箱入**  
No.60 税込 2,200円  
HTS22 四切5枚×12袋

**味三詩** あじさんし

お寿司屋さんの味  
巻いたときに磯の香りが  
ひときわ違うプロののり。

初摘み旬のり  
とろけるような甘さ、  
初々しい香り。

職人芸の通の味  
青のりが混ざった  
香り高い通の味。



色・味・香りの違う  
三つの風味の詰め合わせ  
— 便利な四切サイズ —



**手巻職人 [半切] 箱入**  
No.58 税込 4,300円  
H418 極上 江戸前こんとび 半切5枚×3袋 極上 こんとび 半切5枚×3袋 極上 佐賀のはしり 半切5枚×2袋

手巻職人

ミシラン星付きの職人に愛される  
極上旬のり詰め合わせ



ご自宅用に  
**味三詩 [四切]**  
No.61 税込 2,020円  
HTS20 四切5枚×12袋

※No.59～61は価格が変更になりました。

極上こんとび [四切]

No.67 税込 1,930円  
F410 四切 5枚×7袋



極上こんとび [板のり]

No.64 税込 1,050円  
C157 板のり 5枚



年にごくわずかししか  
採取されない  
彦兵衛の幻のこんとび

# とんび



腕前  
こんとびブルー [四切]

No.68 税込 1,460円  
F404 四切 5枚×10袋



便利な  
四切サイズ

こんとびブラック [半切]

No.65 税込 1,750円  
F105 半切 30枚



艶やかな色と  
力強い味わい



初代 彦兵衛 こんとび [板のり]

No.62 税込 1,650円  
C115 板のり 5枚

旬の青のりが  
飛んだ  
職人芸の通の味

2袋  
こんとび きぬ糸 [きざみ]

No.69 税込 540円  
D132 8g×2袋



幅0.5ミリの極細きざみ  
井、とろろ汁などにどうぞ

こんとびゴールド [半切]

No.66 税込 1,850円  
F104 半切 50枚



手巻きにも便利な  
半切サイズ

初代 彦兵衛 こんとび [半切]

No.63 税込 3,200円  
F109 半切 20枚

便利な四切サイズ。  
手巻き寿司はもちろん、  
おむすびやお餅、  
野菜スティックにどうぞ。

腕前  
すしのりオレンジ [四切]

No.72 税込 1,280円  
F403 四切5枚×10袋



お寿司屋さんが百枚単位で  
購入する「すしのり」を  
一帖ずつ個包装しました。

すしのり  
オレンジ [板のり] 5袋

No.73 税込 3,050円  
H05T 板のり10枚×5袋  
※No.72・73は価格が変更になりました。



# すしのり

オレンジ



チーズとスパイスが  
決め手の  
カジキマグロのグリル

チーズとミックススパイスが  
染み込むカジキマグロを、  
厚手の大はしりで包む  
新鮮な食べ応え。



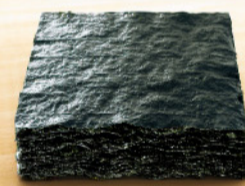
詳しくはWEBで



極厚濃口大はしり [板のり]

No.71 税込 1,560円  
C213 板のり10枚

有明海のうまみたっぷり極厚のり  
旨み成分「アミノ酸」をたっぷりと  
含んだ「若芽摘み」旬のり。  
のり芽をより細かく  
裁断する製法により、  
サクサクとした歯切れの良さを実現。



海苔の厚み・  
サクサク感に  
驚きます!

# 大はしり



パリパリの  
鮮度感  
しつかりとした  
甘みと歯ごたえ

佐賀の初づみゴールド [板のり]

No.76 税込 3,950円  
HWG5TY 板のり10枚×5袋



青のりの  
香り!  
青のりの飛んだ  
ほろ苦い甘さ、  
際立つ香りが特徴です

こんとび [板のり]

No.75 税込 4,000円  
C158Y 板のり10枚×5袋



農林水産  
大臣賞受賞  
丸山の自信作  
精選吟味の極上品

初代 彦兵衛 [板のり]

No.74 税込 1,600円  
C114Y 板のり5枚



この道三十年の  
目利き海苔職人  
櫻井 明彦  
うまみを引き出すため、  
低温でじっくり丁寧に  
焼き上げています。



## 焼き上げ日の 翌日にお届け!

毎週土曜日 **焼きたて** 便でお届けします。

おかず手巻き

やみつき!  
韓国風チキンのおかず手巻き



甘いタレを絡めた  
ヤンニョムチキンと  
えごまのおかず  
手巻き。  
海苔の磯の香りで  
キリッと仕上げに。

詳しくはWEBで

「初づみ」焼きたてカレンダー

月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
4	10(水)	12(金)	13(土)
	24(水)	26(金)	27(土)
5	8(水)	10(金)	11(土)
	22(水)	24(金)	25(土)

「こんとび」焼きたてカレンダー

月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
4	3(水)	5(金)	6(土)
	17(水)	19(金)	20(土)
5	15(水)	17(金)	18(土)
	29(水)	31(金)	6/1(土)

「初代 彦兵衛」焼きたてカレンダー

月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
4	3(水)	5(金)	6(土)
	17(水)	19(金)	20(土)
5	15(水)	17(金)	18(土)
	29(水)	31(金)	6/1(土)

※No.76は価格が変更になりました。

焼きたて便  
ご希望の方は

●上記カレンダーの「お届け日」を注文用紙にご記入ください。※お届け日のご記入のない場合は、通常商品のお届けとなります。  
●「焼きたて」商品と一緒に、その他の商品をご注文の場合、「焼きたて」の出荷日に合わせ商品をまとめて発送いたします。別送をご希望の場合はその旨を注文用紙にご記入ください。※別送の場合、それぞれ送料を頂戴いたします。●お届け先が遠方の場合、お届け日以降の到着となる場合がございます。

# 腕前

究極の味付けのり

有明海で採れた一番摘みの海苔に秘伝のタレをしつかりと染み込ませ、パリッとした歯切れに仕上げました。

ハチサイズの5枚ずつ個包装



**味付け**  
腕前 おかずのり アルミチャック 2袋  
No.77 税込 1,960円  
J117 八切5枚18袋×2袋



**味付け**  
腕前 おかずのり 2個  
No.78 税込 1,540円  
J116 八切8枚8袋×2個



**味付け**  
腕前 おかずのり 牡蠣味 2個  
No.79 税込 1,540円  
J118 八切8枚8袋×2個  
※No.77~79は価格が変更になりました。

広島産牡蠣エキス入りのふくよかな旨み

ピリ辛味でおつまみや、おやつにもどうぞ

# オリーブの木と塩の花

イタリア産のエクストラバージンオリーブオイルと、天日干してミネラル豊富なフランス・ゲランド産の塩で味付け。



**味付け**  
腕前 おかずのり オリーブの木と塩の花 アルミチャック  
No.81 税込 530円  
J124 八切24枚  
※No.80・81は価格が変更になりました。

**味付け**  
腕前 おかずのり オリーブの木と塩の花 卓上  
No.80 税込 960円  
J123 八切64枚

スペイン北東部のオーガニック農園。古代から自生するオリーブを丁寧に育てています。完熟した実をペーストしているため、芳醇な香りとまろやかな味わい。お刺身に添えて、パンに塗って、海苔で包んでお楽しみいただけます。



**有機栽培 完熟オリーブパテ**  
No.82 税込 1,450円  
S410 110g 瓶

## オリーブ香る鯛のお造り

鯛の刺身にオリーブペーストをのせ、オリーブ塩のりで食べる重ね技のおつまみ。



詳しくはWEBで



# おむすび

厳選具材で おむすびいろいろ食べ比べ



贈り物には、今の花かご箱がおすすめ!  
**おむすびセット [吟の花かご箱入]**  
No.84 税込 4,270円  
H107

**おむすびセット**  
No.83 税込 3,990円  
H102

- セット内容
- こんとびゴールド ..... 三切10枚
  - 腕前おにぎり1/3 ..... 三切15枚
  - のり千俵 築地のかけごはん ..... 4g
  - 「紀州 大谷屋」しそ漬うらごし梅 ..... 120g
  - のり千俵 海苔屋の佃煮 ..... 120g
  - のり千俵 海苔屋のふりかけかつお .. 50g
  - 「鯉節専門 秋山商店」本節の粉 ..... 30g
  - おむすびリーフレット

No.83・84お買い上げの方全員に  
**もれなく まつり芽茶80 プレゼント!**



# のり千俵

老舗海苔店のご飯のおとも

青系をブレンドとろけるような舌触りの海苔の佃煮



**海苔屋の佃煮**  
No.85 税込 780円  
Q350 120g 瓶

**海苔屋のふりかけ**  
青のりが混ざった「こんとび」海苔を使用。ほろ辛い味わいは濃厚な材料との相性も抜群です。



**ふりかけ 納豆と梅**  
No.87 税込 650円  
Q356 40g



**ふりかけ かつお**  
No.86 税込 640円  
Q351 50g

香り高い「こんとび」に、ほろ辛い「青系原藻」、大きめに削った「鯉節」をたっぷり使用。



**築地のかけごはん**  
No.88 税込 920円  
Q352 30g



「かけごはん」で作るごはんお焼き  
詳しくはWEBで

有明海の一番摘みの海苔を生のまま乾燥させ、旨み成分や磯の香りを封じこめました。



**のり千俵 磯のはしり [8g]** 一番摘み  
No.89 税込 680円  
Q354 8g

**のり千俵 磯のはしり [20g]** 一番摘み  
No.90 税込 1,250円  
Q355 20g

具だくさんの卵スープ  
海苔とよく合うチーズも入れて、彩り野菜とふわふわ卵で香りいっぱいの満足スープ。





# 青糸

四国・吉野川の清流で  
採取した極上青のり  
「スジアオノリ」は絹糸のような繊細な形。  
鮮やかな緑色。  
上品な磯の香りが特徴。



あおいと げんそう  
**青糸 原藻**  
No.91 税込 870円  
E202 8g



あおいと  
**青糸**  
No.92 税込 1,280円  
E505 6g×2袋

## 青糸香る ケークサレ

玉ねぎ、ベーコン、  
チーズに青糸を加え  
しっとり焼き上げた、  
フランス生まれの  
惣菜パウンドケーキ。  
青糸の深い緑色と香りが  
生地に広がり、ゼラチン産の  
塩(サレ)との相性も抜群。  
おやつやお酒の  
おつまみにお勧めです。

「青のりの風味を引き出すため、  
チーズを控えめにしました。  
また、エクストラバージンオリーブオイルを  
乳化させることで、しっとり焼き上げました。」

杉本 都香咲  
(元 辻製菓専門学校 フランス校講師)

## あおいと 青糸香る ケークサレ

No.93 税込 2,800円

S363 240g×2本

賞味期限：冷凍保存期間30日 / 解凍後、冷蔵保存で7日

冷凍 クール便代込み ●配達日時をご指定ください。  
※別途送料は別途お見積り。 ●毎週金曜日発送



## 八切銘々のり [八切]

No.97 税込 2,070円

J309 八切5枚×50袋

## 八切銘々のり [八切] 味付け

No.98 税込 2,100円

J106 八切5枚×50袋



食卓で大活躍の八切サイズ

## 焼きのり 丸缶用 詰め替えパック [八切] 2袋

No.96 税込 980円

J114 八切30枚×2袋

※大缶(No.95)の詰替用



## 焼きのり 丸缶大 [八切] 箱入

No.95 税込 3,530円

HM30 八切176枚×1缶



香り高い東京湾産  
高級きざみのり

## 江戸の香り [きざみ]

No.94 税込 1,390円

D105 100g



## おかごはんや おむすびの具にどうぞ 築地 秋山商店 本節の粉

No.103 税込 510円

Q323 30g



鏢節専門  
秋山商店  
創業大正5年。  
削りたての  
鮮度にこだわ  
るプロ御用達の  
鏢節専門店。

## 血合い抜き高級花かつお 築地 秋山商店 特上 鏢削節

No.104 税込 1,320円

Q318 150g



## 紀州大谷屋 梅甘粹

No.105 税込 870円

S204 150g ※約8粒入



紀州  
大谷屋  
だしと  
はちみつで  
漬けたんだ  
紀州南高梅

生産量が  
少なく、希少!

## 最高級 どんこ てんぱく 冬菇 天白 [国産]

No.101 税込 2,150円

K107 50g



山のアワビ、自然の芸術品

## 礼文島 香深産 だし昆布

No.102 税込 1,950円

S102 150g



最高級昆布 礼文島香深産



生ハムとハーブの  
スープ煮で作る、  
肉厚椎茸のソテー



山から摘み出し  
色とりどり

## 山出し75g [国産]

No.99 税込 1,380円

K111 75g

## 山出し190g [国産]

No.100 税込 2,620円

K112 190g

深煎り焙煎で、酸味を抑えました。  
カカオのような甘みを感じるコーヒーです。

## ジオット ブルーマウンテン ブレンド [豆]

No.110 税込 1,680円

P146 200g

## [粉]

No.111 税込 1,680円

P157 200g



## フルーティーなアロマとココ

標高1500メートルに位置し火山灰を含む土壌の農園で、  
完熟したコーヒーチェリーを選別し天日干して  
乾燥させているため、さくらんぼのような甘さと  
雑味のない透明感のある酸味が味わえます。

## エルサルバドル モンテシオン農園 ブルボン品種コーヒー [豆]

No.108 税込 1,570円

P158 200g

## [粉]

No.109 税込 1,570円

P159 200g



## 有機栽培のスッキリした味わい

コーヒーの樹にストレスを与えないよう直射日光を  
遮る木を植え、落ち葉を有機肥料にしています。  
農園の豚と牛から堆肥を製造しているため、  
農薬や化学肥料を使用していません。

## ブラジル サクアレマグループ農園 有機栽培コーヒー [豆]

No.106 税込 1,330円

P145 200g

## [粉]

No.107 税込 1,330円

P156 200g



有機肥料を使用した農園で栽培  
されたシングルオリジンコーヒー。  
樹上で完熟させた赤い実を使用  
しているためコクがありながら  
雑味のないスッキリした味わい。



## セット内容

- まろやか佐賀牛  
カレー 180g×2



## イタリア風味の まろやか佐賀牛カレー 2袋

No.113 税込 2,250円

S667

賞味期限：冷凍保存で21日

冷凍 クール便代込み ●配達料は別途お見積り。  
●配達日時をご指定ください。 ●毎週金曜日発送

## セット内容

- ローストビーフ200g
- 特製ソース 80ml



## 低温熟成 佐賀牛ローストビーフ 箱入

No.112 税込 3,850円

S661 9.5cm×20.5cm×7.0cm

賞味期限：冷蔵保存で7日

冷凍 クール便代込み ●配達料は別途お見積り。  
●配達日時をご指定ください。 ●毎週金曜日発送

## 築地 ポン・マルシェのこだわり

- 部位を厳選  
中山牧場で丁寧に飼育された産の  
黒毛和牛の内もも肉を使用。
- 低温熟成  
香味野菜とともに60度の低温でじっくりと  
火を入れ、一晩寝かせた牛肉は  
しっとり食感で旨みたっぷり。
- 特製ソース  
牛肉と一緒に焼き上げた香味野菜を白ワイン、  
ブイヨンで煮込んでピューレにし、パルサミコ酢  
と合わせたグレービーソース。



築地 ポン・マルシェ

豊洲市場の新鮮な魚介類を  
使用したイタリア料理店  
「食通が通う店」として  
メディアでも話題に

# 寿月堂の フィンナンシエ



**抹茶フィンナンシエ**  
抹茶の濃厚な味わいと、しっとりとした食感。

**フランボワーズフィンナンシエ**  
フランボワーズ(木苺)の果汁がたっぷり入った、甘酸っぱいフレッシュな味。

**ほうじ茶フィンナンシエ**  
チョコレートのような味わい。石臼できめ細やかなパウダーにした上質なほうじ茶を、ふんだんに使用しています。

**抹茶 フィナンシエ No.116** 税込 2,500円  
10個 箱入 S656  
賞味期限：出荷後 約4週間

**抹茶 フィナンシエ No.114** 税込 1,250円  
5個 箱入 S655  
賞味期限：出荷後 約4週間

**フィンナンシエ3種 詰め合わせ No.117** 税込 2,500円  
S690  
賞味期限：出荷後 約4週間  
抹茶フィンナンシエ 5個  
ほうじ茶フィンナンシエ 3個  
フランボワーズフィンナンシエ 2個

**フィンナンシエ2種 詰め合わせ No.115** 税込 1,250円  
S685  
賞味期限：出荷後 約4週間  
抹茶フィンナンシエ 3個  
ほうじ茶フィンナンシエ 2個



「抹茶」「ほうじ茶」「フランボワーズ」の3種のフィンナンシエとしっとりした味わいが人気のオレンジパウンドケーキ、ヘーゼルナッツクリーム入りのダックワーズを詰め合わせました。

## 母の日新茶セット 吟の花かご箱入

**No.118** 税込 3,350円  
HNG301

- セット内容
- 特撰寿月(缶) ..... 80g缶
  - まつり芽茶80ティーバッグ... 5g×15袋
  - 抹茶入り玄米茶ティーバッグ... 2g×1袋
  - ほうじ茶ティーバッグ..... 2g×1袋
  - 抹茶フィンナンシエ..... 1個
  - フランボワーズフィンナンシエ ..... 1個
  - オレンジパウンドケーキ..... 1個
  - 「あられの花道」..... 3袋 (七つの味のおせんべい)
- ※ティーバッグのお茶は新茶になりません。

**お客様の声**  
毎年、新茶を楽しみにしているお茶好きな母に贈っています。美味しいお菓子も入っていて、喜んでくれます。  
東京都 Nさま



母の日ギフトにぴったりの、摘みたての新茶と、寿月堂で人気のお菓子のお詰め合わせ。

**セット内容**

- 抹茶フィンナンシエ ..... 1個
- ほうじ茶フィンナンシエ ..... 1個
- フランボワーズフィンナンシエ ..... 1個
- オレンジパウンドケーキ ..... 1個
- ダックワーズ ヘーゼルナッツ ..... 1個

※No.119は価格が変更になりました。

**寿月堂お菓子 5個詰め合わせ 箱入 No.119** 税込 1,430円  
S684  
賞味期限：出荷後 約4週間

**歌川国貞が描いた 五代目松本幸四郎**  
丸山海苔店が創業した江戸時代後期に制作された歌川国貞の浮世絵には、「真高幸四郎」の真名を持つ五代目松本幸四郎が描かれています。高、十代目幸四郎は当店の六代目当主と親交がございます。



三大漁場で採取した「はしり」3種と、有明海と東京湾の「こんとび」2種を食べくらべいただけます。浮世絵ボックス入りで、ちょっとしたお遣い物にもどうぞ。



**歌舞伎座店ボックス [半切] 箱入 No.121** 税込 2,300円  
H425

**セット内容**

- 極上 江戸前こんとび 半切5枚×1袋
- 極上 こんとび ..... 半切5枚×1袋
- 瀬戸のはしり ..... 半切5枚×1袋
- 佐賀のはしり ..... 半切5枚×1袋
- 上総のはしり ..... 半切5枚×1袋

計5袋



**セット内容**

- まつり芽茶 80ティーバッグ..... 5g×5袋
- 抹茶フィンナンシエ..... 1個
- あられの花道 ..... 1袋
- 佐賀のはしりグリーン..... 四切5枚×1袋
- こんとびブルー..... 四切5枚×1袋
- 味付煎前おかずのり..... 八切8枚×1袋
- 牡蠣味煎前おかずのり..... 八切8枚×1袋

賞味期限：抹茶フィンナンシエのみ出荷後 約4週間



**歌舞伎おもたせバッグ No.120** 税込 1,590円  
H145 通販特別価格 1,490円

歌舞伎イラスト入りのバッグに、丸山の人気商品を詰め合わせ。

## 歌舞伎座 おもたせ

寿月堂銀座歌舞伎座で人気のおもたせが勢揃い！ちょっとした贈り物にどうぞ



**あられの花道 平袋入 No.123** 税込 620円  
S329 3袋  
賞味期限：製造より3ヶ月



**限定 50個**  
寿月堂×塩瀬総本家  
創業60余年和菓子の老舗塩瀬総本家と、寿月堂が共同開発したお饅頭。  
**歌舞伎おもたせ饅頭 No.122** 税込 1,700円  
S331 9個  
賞味期限：製造より1週間  
毎週木曜日発送 賞味期限が短いので、ご注文後速くお届けさせていただきます。  
※No.122は価格が変更になりました。

寿月堂の有機抹茶とほうじ茶のやさしい味わいと  
フランス ヴァローナ社のカカオの  
まろやかさが口の中で広がる、  
キャラドゥ(四角)のひとロサイズのチョコレートです。

フランス直送!



**キャラドゥ  
抹茶ショコラ** 箱入

No.126 税込 1,380円  
S354 9枚  
賞味期限：製造より12ヶ月

**キャラドゥ  
ほうじ茶ショコラ** 箱入

No.127 税込 1,380円  
S364 9枚  
賞味期限：製造より12ヶ月



**キャラドゥ  
抹茶&ほうじ茶ショコラ**

No.128 税込 650円  
S365 キャラドゥ 抹茶ショコラ 2枚  
キャラドゥ ほうじ茶ショコラ 2枚  
賞味期限：製造より12ヶ月



杉本都香咲氏がスペインバスクの本場の作り方を  
踏襲して製造したチーズケーキに  
中嶋農法栽培の抹茶を加え、  
上品な味わいにアレンジしました。



**バスク風  
抹茶チーズケーキ** 箱入

No.125 税込 4,400円  
S362 直径12cm 380g  
賞味期限：冷凍保存で40日 / 解凍後、冷蔵保存で4日

クール便代込み ※配送料は別途かかります。 冷凍 冷蔵 ※配送日時をご指定ください。

メ・ザンファン・カプリシュー

元 辻製菓専門学校  
フランス校講師の  
杉本 都香咲氏が  
主宰する洋菓子教室

中嶋農法栽培の抹茶のほろ苦さと、  
フランス産のホワイトチョコレートの甘みのバランスが  
絶妙のショコラテリーヌ。  
国産和栗、小豆、レモン入りで煎茶の相性も抜群。



**濃厚抹茶テリーヌ  
和栗・小豆・レモン入** 箱入

No.124 税込 3,350円  
S350 1本 6.5×17.7×6.5cm  
賞味期限：解凍後、冷蔵保存で7日

クール便代込み ※配送料は別途かかります。 冷凍 冷蔵 ※配送日時をご指定ください。

砂糖減量  
生クリーム増量で  
なめらかさアップ!

ミネラルたっぷりの中嶋農法栽培の  
抹茶と石臼で挽いた  
ほうじ茶をたっぷり使用。  
和栗のペーストが  
重なり合う濃厚な味わい。  
多くのメディアでも  
話題の歌舞伎座店の人気スイーツ。

**濃厚抹茶&ほうじ茶  
モンブラン2個セット**

No.131 税込 1,590円  
S361 抹茶モンブラン 1個  
ほうじ茶モンブラン 1個  
賞味期限：解凍後、冷蔵保存で3日

クール便代込み ※配送日時をご指定ください。 冷凍 冷蔵 ※配送料は別途かかります。

※冷蔵庫でゆっくりと解凍いただく美味しくお召し上がりいただけます。



寿月堂の上質な抹茶をふんだんに使用し、  
薄く焼き上げたサブレに、  
ホワイトチョコレートをサンド。  
濃厚な抹茶サブレのほろ苦さと  
サクとした食感。

**濃厚 抹茶ラングドシャ**

No.130 税込 710円  
S327 5枚  
賞味期限：出荷後 約5ヶ月



**濃厚 抹茶ラングドシャ**

No.129 税込 1,630円  
S338 12枚  
賞味期限：出荷後 約5ヶ月



国産バター  
100%使用

お徳用!

サクサク食感の  
ほろろに抹茶スティック。

**濃厚 抹茶ロール**

No.133 税込 890円  
S335 6本  
賞味期限：出荷後 約5ヶ月

**濃厚 抹茶ロール**

No.134 税込 1,550円  
S339 10本  
賞味期限：出荷後 約5ヶ月

おもたせに!



寿月堂の上質な抹茶を  
ふんだんに使用した抹茶ショコラ。  
細かく砕いたヘーゼルナッツ・アーモンド入り。  
抹茶のほろ苦さと香ばしい  
ナッツの食感をお楽しみください。

**濃厚 抹茶ショコラ**

No.132 税込 680円  
S317 3粒  
賞味期限：出荷後 約5ヶ月



パリ便りを  
更新中!

3月からのテーマは「日本のお花見」。寿月堂のパッケージにも描かれている北斎の「御殿山ノ不二」に着想を得て構想中です。どんな新しい世界を見せてくれるのか楽しみです!

第一弾の秋のテーマは「秋の七草と月」。秋の草花と絡めて浮かび上がる金色の月は、まさに「寿月」を連想させる厳かなものでした。冬のテーマは「日本とフランスの融合」。日本人とフランス人がそれぞれに抱く冬のイメージを融合させました。金や赤を配色したクリスマスマスやお正月の飾りと、白一色の雪景色に佇む合掌造りの家々やモミの木が、祝時の煌びやかさと冬の荘厳さの対比を表します。

「見る人にワクワクさせるモノづくり」を指していると言う通り、作品を眺めていると思わずその世界に引き込まれてしまいます。パリ店では四季をテーマにしたディスプレイを展開。

今では Dior や Chanel などの世界のハイブランドのディスプレイも手掛けています。作品の魅力は、紙でありながら質感や繊細さが表現されている点。

デザイナーを担当するのは、パリを拠点に活躍する新進気鋭のアーティスト、村松彩氏。日本で色彩効果を学んだ後、フランスでテキスタイルデザインの学位を取得し、紙を使ったオブジェの製作を始めました。

寿月堂パリ店は15周年を機に、ショーウィンドウのディスプレイを一新! セールズ通りを行き交う人々の注目を集めています。

デザイナーを担当するのは、パリを拠点に活躍する新進気鋭のアーティスト、村松彩氏。日本で色彩効果を学んだ後、フランスでテキスタイルデザインの学位を取得し、紙を使ったオブジェの製作を始めました。

寿月堂パリ便り



パリ店  
ショーウィンドウ一新

# 新茶



選り抜かれた  
至高の味  
特別な方への  
贈り物に

5/2頃  
出荷予定



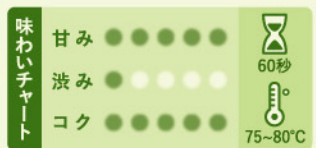
極上 百年の春  
ひやくねんのはる

早摘みの新芽から出る  
甘露水のようなまったりとした味。  
「さえみどり」種を主体とした  
上質な茶葉をブレンドしている為、  
ふくやかな香気と鮮やかな  
緑の水色が特徴。  
春の息吹を感じるおいしさです。

極上 御代の光  
みよのひかり

生命力あふれる、濃厚な旨み。  
とろりとした上品な味わいです。

新茶  
極上 御代の光 箱入  
No.141 税込 3,800円  
HTM8 45g缶



新茶  
極上 百年の春 箱入  
No.140 税込 3,650円  
HTM9 45g缶



新茶  
新茶3缶セット 箱入  
No.136 税込 4,250円  
HTF48  
百年の春 80g×1缶  
特撰 寿月 80g×2缶

5/9頃  
出荷予定



新茶  
新茶2缶セット 箱入  
No.135 税込 3,550円  
HTF40  
特撰 百年の春 80g×1缶  
特撰 寿月 80g×1缶

5/9頃  
出荷予定



新茶  
新茶3袋セット 箱入  
No.138 税込 5,220円  
HTU63  
特撰 百年の春 100g  
百年の春 100g  
特撰 寿月 100g

5/7頃  
出荷予定



新茶  
新茶2袋セット 箱入  
No.137 税込 3,550円  
HTC124  
特撰 百年の春 100g  
特撰 寿月 100g

5/7頃  
出荷予定



職人の手仕事から  
生まれる使い心地  
開閉時の滑らかさ、  
手触りの良さ、気密性の高さに  
こだわった茶筒は、  
創業明治43年の  
江東堂高橋製作所の  
職人の手作り。  
寿月堂のデザインを加えた  
和紙缶は繰り返しお使い  
いただけます。



お客様の声  
新茶の味匠は、しっかりとした  
味わいながら瑞々しさも感じら  
れます。贈答にもぴったりで、友  
人にも喜ばれています。  
神奈川県 Mさま

煎茶 味匠  
たとう入 新茶  
No.142 税込 1,650円  
L101 45g



味匠

掛川、  
東山地区の  
やぶきた品種100%の  
シングルオリジン茶葉

5/2頃  
出荷予定



特撰 寿月と  
抹茶フィナンシェセット 新茶  
No.139 税込 2,750円  
HTC103  
抹茶フィナンシェ 5個  
特撰 寿月 100g  
賞味期限(抹茶フィナンシェ): 出荷後 約4週間



5/9頃  
出荷予定

気軽に抹茶を  
点ててみましょう!



- セット内容
- 抹茶 富士の春\* 30g缶 ● 抹茶碗
  - 茶杓 ● 茶筌 ● 抹茶レシビ
  - お道具をしまう竹の籠

茶禅一味 抹茶事始めセット  
No.143 税込 5,450円  
L601 ※新茶になりません



お点前道具の一式を  
竹籠に揃えました。

お家で  
抹茶習慣!

創業安政元年170年のプロの味  
東京 築地 丸山海苔店  
本社 〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号

丸月堂  
築地本店  
パリ店  
銀座 歌舞伎座店

マルヤマハ ヨイナ  
0120-088-417 10:00~17:00 日曜・祝日は休業  
FAX 0120-088-419 24時間受付  
注文書をご利用ください

ご注文 お問い合わせ先

ネットショップ  
www.maruyamanori.com

■お届け先1件につき、本誌掲載商品を含む  
5,800円以上のご購入で送料無料となります。

