



2015年7月2日（木）
株式会社サザビーリーグ

7/1（水）～8/19（水）AKOMEYA TOKYO で「夏の暮らしの満喫計画」フェアを開催！
～冷茶漬け、燻製、地ビール、涼を感じるガラスの器の展開や夏を満喫する様々な体験イベントを開催～

http://www.akomeya.jp/news/20150630_01



夏の暮らしの満喫計画
7/1（水）～8/19（水）

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 森 正督）が運営する、「お米」を中心としたライフスタイルショップ ブランドAKOMEYA TOKYO（アコメヤ トウキョウ）は、「夏の暮らしの満喫計画」をテーマにした夏フェアを、7/1（水）～8/19（水）の期間中開催します。

フェア期間中は、冷茶漬けや燻製、地ビール、涼を感じるガラスの器の展開など、ご家庭での日常生活が豊かになる、さまざまな夏のライフスタイルを提案します。また、フェア期間中は「あんさん小皿市」や「平野ブラシ」による実演販売など、全16種類の体験イベントを開催しております。夏を楽しむ計画のために、新たな発見を探してみたいはいかがでしょうか。

【本件に関するお問い合わせ先】

※写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せは、以下担当者にご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA 事業部 担当者：安森 奨悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6 銀座並木通りビル10F

TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261 MAIL：s.yasumori@sazaby-league.co.jp

夏の暮らしの満喫計画

7/1(水)～8/19(水)

家庭で楽しむ、手軽で簡単、
本格的な冷茶漬け

こだわりの食材で作る、見た目も涼しい冷茶漬けは、食欲をそそる一品。
夏の食卓を豊かに彩ります。

夏といえば、旅行に祭り、花火、かき氷、ビール…など、日本の夏は楽しいイベントが満載！
AKOMEYA TOKYOでは、「夏の暮らしの満喫計画」をテーマに、冷茶漬けや煙製&ビール、
涼を感じるガラスの器など、ご家庭での日常生活が豊かになる、さまざまな夏のライフスタイルを提案します。
夏を楽しむ計画のために、新たな発見を探してみたいかがでしょう。

冷茶漬けをより美味しくする、
夏限定のブレンド米を作りまし
た。ぜひお試しください！



夏ごはんブレンド 白米1kg ¥990 白米3合 ¥520
さっぱりとして食べやすい「ササニシキ」をベ
ースに、粒感のしっかりした「さがびより」を
ブレンドした季節限定のブレンド

盛るだけで、涼しさと品が増すガラスの器
です。ギフトにもオススメです！



左より 豆餃子鉢 (パール・オーブ・アンバー) 各¥4,800
ゆらぎ鉢 (大・小) 各¥4,500
冷茶漬けはもちろん、かき氷や冷茶漬けとしても楽しめる、ガ
ラス作家・鈴木野矢さんの作品

フェア期間中、3種の冷茶漬
け (梅と東洋風の冷茶漬、味
ごまだしの冷茶漬、冷茶漬、
ふくコンフィの冷茶漬) の試
食とレシピの配布を1F店頭にて実施中



こだわりの調味料をプラスするだけで、瞬
時に格別な美味しさになります。高糖や冷
や奴など、夏の食卓にいかがでしょう。



- 01 おぼろ昆布 ¥500
職人が道南産昆布を1枚1枚丁寧に手加工で
削った逸品
- 02 薬味通 香辛味 ¥270
有明海産の海苔を使用。わさびとねぎの風味、
あらねの香ばしさが際立つ
- 03 豊の香梅 ¥451
大分県大野城町の「豊の香梅」をねり梅にした
品。茶漬けやおにぎりに家族な味わいを感じる
- 04 中国料理 饅頭 食べる陳油 ¥850
名店がつくった元祖・食べるラー油。びりりと効いた
エシャロットと干しエビが深みのある香りを演出
- 05 よくのオイル漬 プレーン ¥850
大正十二年創業 博多よの老舗料理「博多の津
み」作。ふぐのほくし身をニンニクや鷹の爪と
一緒にオイル漬にして、蒸し上げたコンフィ
- 06 焼酎 ¥700
素材を活かす万能調味料。白身魚のおさしや
野菜のおひたし、素揚げのつゆにもオススメ
- 07 とび魚の白だし ¥734
日本初の超高温圧処理法による、天然だしのみで
仕上げた濃厚とび魚だし。溶めるだけで茶漬け
が料理の味に
- 08 ごまだし (鯛) ¥1,200
漁師・鶴見の水揚げ直後の魚で作ったごまだ
し。漁師の家庭の味が楽しめる
- 09 焼酎用海苔上三切 ¥500
厳選した海苔。日常使いには最適な焼酎の良
い上級海苔
- 10 国産すりごま黒 ¥350
農業・化学肥料不使用栽培で栽培された国内
産原料を使用。薪を焚いて釜でじっくり煎った
あと、昔ながらの石臼で完成させた品

煙製と地ビールで、 ちょっと贅沢な夏の至福なひとときを

ご家庭で簡単にできる本格的な煙製と地ビールで乾杯！



COPPER100純銅製タンブラー
大¥3,500、中¥3,000、小¥2,500
熱伝導率が良いため、冷たい飲み物を注ぐとカ
ップが飲み物と同じ冷たさになる銅製のタンブ
ラー。きめ細かい泡も楽しめる

長谷川 煙製土鍋いぶし釜
ミニ¥7,000、小¥10,000、大¥15,000
煙も香りも外に逃がさず、家庭で手軽に煙製が
楽しめる伊賀の土鍋



COEDO 左より・血闘 ¥284、紅赤 ¥400、瑞穂 ¥284、
白 ¥380、緑 ¥334
ドイツのビール職人から伝授された製法でドイツ大使館御用
達になるほどまでに品質を高めたビール。グラスに注ぐと美し
い色・香り・味覚が堪能できる

本格的なスモーク料理は、
BBQや来客時にもオススメ
ですよ！



本格的な暑い夏のお出かけや 残暑対策のお供に

SASAWASHI手編帽子 (全3色) 各¥6,000
しなやかに頭にフィットする手編みのさきと紙が素材のニット帽子。
UVカットや断熱性、吸湿性、抗菌防臭の効果は抜群。洗濯も可能

今回は、若菜・小嶋・引泉の3人の作家
さんの器を揃えました。手にした感触も特
殊です。ぜひお手ににとってご覧ください。



「涼」を感じるガラスの器で 食卓を彩り豊かに

夏の食卓にあるだけで、心地よい「涼」を選んでくれるガラス
の器。この夏、お気に入りのガラスを食卓へ招いてみませんか？
京の色絵ガラス 各¥2,000～
京焼・清水焼伝来の絵付け技法をガラスに施されて生まれた、珍しいガ
ラスの器。京焼の女流絵師による手描きの絵が、夏の風情を引き立
てている

機械では作れない温度の違い
天然氷です。ご自身でかけて
いただくシロップも絶品です！



数量限定！

「日光 四代目徳次郎」の 天然氷のかき氷を食す

天然氷の特別な味わいを、体感してみたいかがでしょう。
四代目徳次郎のかき氷 ¥1,300 (シロップ2種付)
※7/1～、AKOMEYA銀座にて14:00～17:00まで販売
全国で5箇所しかない貴重な天然氷を使用した、一度味わうと忘れら
れないふんわりとした口溶けのかき氷。手作りのシロップ (苺・マ
ンゴー、山科茶舗の抹茶、北海道産大豆の金時) から2種選べる。
※数量限定のため、なくなり次第終了。

こだわりのひんやり冷たい夏食で、 さっぱりスカッと爽快に

風味豊かな本物果汁を使ったジンジャーエールや、半年かけて醸造した
米酢を原料にしたレモネードなど、こだわりのスカッと飲料が揃っています。

左とこころん (アレーン、玄米黒酢、梅しそ) 各¥180
昔ながらの手作りで、手抜きをしない唯一無二の味わい
中央 あんずりんあんみつ ポトル蜜 ¥350
さっぱりとした爽やかな甘さ控えめの黒蜜が華やかな味を演出
右 用家とこころん ¥440
天草から作る生とこころんは、弾力が命



左より 静岡リンゴサイダー ¥200、
ネオプレミアムジンジャーエール
¥150、温泉 (うんぜん) レモネード
¥258、ドルチェボッレレモネード
¥200、スワンサイダー復刻版 ¥225、
海あがり雲サイダー ¥120、日向夏
サイダー ¥200、元祖ビー玉ラムネG
メダル ¥180、広島コーラ ¥190

みんなが集まる帰省時の遊びは、 いつもと一味違うテイストを

魚の漢字や野菜の花、英語表記に記した寿司ネタなど、一風変
わったかるた。遊びながら食に関する知識を学んでみませんか？



左より 野菜カード ¥1,900、料理用語はかるた ¥3,000、お魚か
るた ¥2,200、ととあわせ口福 ¥1,200、SUSHI BAR ¥1,800



夏の暮らしの満喫計画

イベント編

「利きの会」や「道楽の会」「つながるかたち」など、AKOMEYA TOKYOでは“体験”をテーマとしたさまざまなイベントやワークショップを開催します。夏のイベント計画に、ぜひ参加してみてください。

各イベントの詳細や参加方法は、ウェブサイトでご確認ください。

参加者
募集中

7/1 (水)～8/19 (水) 2F

あんとさん小皿市

大好評につき、今年も開催！ 九谷焼の絵付け専門の窯「安東匠石窯」の安東四郎さん（通称あんとさん）が描いた色鮮やかで楽しい絵柄の小皿をご用意しました。たくさんの絵柄や形から、好きなものを見つけてください。



7/18 (土)～20 (祝・月) 11:00～18:00 2F

平野ブラシ実演販売会

創業72年、全国有名デパートでの販売でおなじみのブラシ専門店「平野ブラシ」が登場です。天然の毛の特性を活かした手作りのブラシは、最高の機能性を備えています。高級ブラシ、こだわりブラシ、おすすめブラシを揃えてお待ちしております。



7/25 (土) 18:30～20:30 3F

AKOMEYA TOKYO地ビールイベント2015

～知ろう！味わおう！日本の地ビール～ 第二弾 コエドビール編
蔵元である協同商事コエドブルワリーの社長やスタッフをお招きして、皆さんと地ビールを楽しみます。当日はコエドの生樽6銘柄が登場。ぜひご参加ください！



7/4 (土) 11:00～13:00, 16:00～18:00

定員数：各30名/参加費：¥3,000 (材料費込) 3F

長谷園 煙製土鍋 「いぶしぎん」で煙製体験 & ビールで乾杯編

道楽の会



7/4 (土) 11:00～18:00 2F

がんこ本舗 洗剤各種実演販売

食器洗剤や洗濯洗剤など、「がんこ本舗」で人気の洗剤のお話が直接聞けます！

利きの会



7/11 (土) 11:00～18:00 2F

あおぞら 便利グッズの実演販売

patto satto ブラシ、スポンジ、クレヨンなどの実演販売です。

利きの会



7/12 (日) 13:00～15:00 3F

定員数：30名/参加費：¥4,000 (お酒のあて、お着口付)

日本酒・天山酒造編

利きの会



7/12 (日) 11:00～18:00 1F

能登製塩 奥能登海水塩 試食・実演販売

安心・安全でおいしい無添加の商品の試食販売です。

利きの会



7/18 (土)・19 (日) 13:00～15:00 3F

定員数：各35名/参加費：¥4,500 (材料費込)

クタンニールで オリジナルのご飯茶碗をつくろう

シール貼り放題で、アコメヤオリジナルのシール付！

利きの会



7/18 (土)・19 (日) 11:00～18:00 1F

大分県 漁村 女性グループめばる ごまだしの試食・実演販売

ごまだしのおいしい料理や使い方もお聞けます。

利きの会



7/18 (土)～20 (祝・月) 11:00～18:00 2F

浅野然奈 エアーカーおる 実演販売

携帯でできた空気圧の魔法のタオルの実演販売です。

利きの会



8/1 (土) 13:00～15:00 3F

定員数：30名/参加費：¥4,000 (お酒のあて付)

利きビール ご当地ビール編

おすすめのご当地ビール10種類を「利きビール体験」！

利きの会



8/1 (土) 11:00～18:00 2F

新光金属 ピアタンブラー実演

銅製品を中心に鍍金の職人による鍍金実演です。

利きの会



8/2 (日) 11:00～12:15 3F

ミニワークショップ 「大人のお客の使い方マナー講座」

※イベントの詳細や参加方法は、ウェブサイトでご確認ください。

道楽の会



8/8 (土)・9 (日) 11:00～18:00 1F

通宝海苔 薬味、ふりかけ、海苔などの試食・実演販売

薬味、ふりかけ、海苔などの食べ比べができます。

利きの会



8/15 (土) 11:00～13:00, 15:00～17:00

定員数：各24名/参加費：¥3,500

ボンペン堂「めでたい紋様を組み合わせて オリジナルの守袋をつくろう！」

夏休みの宿題に親子で参加！ 贈り物としても活用できます。

道楽の会



「夏の帰省みやげ」多数取り揃えています！

お盆やちょっと遅めの夏休みなど、帰省シーズンの手土産に気軽だけど気の利いた一品を。AKOMEYA TOKYO なら、お気に入りの手土産がきっとみつかるはずです。



- 01 逸品会ギフトセット ¥3,450
- 02 京こぶ田なか 万能だきギフト ¥1,800
- 03 山本佐太郎商店 おやつ3人BOX ¥1,263
- 04 津乃吉ギフトセット ¥2,350
- 05 ぬれどら焼き ¥1,300
- 06 まどんなのよろこびハーフ ¥1,400
- 07 AKOMEYAオリジナル 2年使ったさらに良さがわかるハンカチ、ふんわり綿麻4種ガーデのハンカチ 各¥1,000
- 08 AKOMEYAオリジナル LINEN BAGS ¥2,200
- 09 山田松 お香チギフト ¥1,400
- 10 山田松 お盆用 線香 ¥3,000
- 11 手ぬぐい ¥1,200
- 12 夏の華 ギフトBOX入り ¥1,950
- 13 銀州側 ¥600

残暑見舞いにお米を贈りませんか？

お米やごはんのお供になる調味料など、残暑を乗り切るおもてなしの食のセレクトをお届けしてみたいと思います。

※ラッピングや配達も承ります。詳しくは店頭でご確認ください。



お米とご飯のお供セット ¥2,620 夏ごはんブレンド 1kg、塩麹昆布、うめ酢、辛味噌

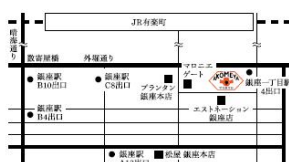
AKOMEYA TOKYO

(アコメヤトウキョウ)

104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

電話番号 03-6758-0270
03-6758-0271 (AKOMEYA 厨房)
営業時間 お買いもの 11:00-21:00
AKOMEYA 厨房 11:30-22:00

URL: www.akomeya.jp
Facebook: www.facebook.com/akomeya.jp
Twitter: twitter.com/AKOMEYATOKYO
ID: @akomeya-tokyo



AKOMEYA TOKYOのウェブサイトが7月よりリニューアル予定！
www.akomeya.jp

メルマガ会員登録募集中です！

最新情報やイベント・ワークショップのご案内、その他お得な情報をお届けします。この機会にぜひご登録ください。

※店頭及び公式サイトよりお申し込みいただけます。

※表示価格はすべて税抜きになります。※価格は予告なしに変更になる場合がございます。※商品の取り扱いは予告なしに変更、終了となる場合がございます。