

夏の暮らしの満喫計画

7/1(水)～8/19(水)

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、冷茶漬けや燻製&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「ササニシギ」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 豆絞り鉢 (パープル・オリーブ・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、かき氷や冷抹茶碗としても楽しめる、ガ
ラス作家・鈴木努さんの作品

フェア期間中、3種の冷茶漬
け (梅と紫漬けの冷茶漬け、
ごまだしの冷汁風冷茶漬け、
ふぐコンフィの韓国風冷茶
漬け) の試食とレシピの配
布を1F店頭にて実施中



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。

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。素麺や冷
や奴など、夏の食卓にいかがでしょう。



- 01 おぼろ昆布 ¥500
職人が道南産真昆布を1枚1枚丁寧に手加工で
削った逸品
- 02 菜味通 香菜味 ¥270
有明海産の海苔を使用。わさびとねぎの風味、
あられの香ばしさが薫り立つ
- 03 豊の香梅 ¥451
大分県矢野農園の「豊の香梅」をねり梅にした
品。茶漬けやおにぎりに素朴な味わいを添える
- 04 中国料理 桃季 食べる辣油 ¥850
名店がつくる元祖・食べるラー油。びりっと効いた
エシャロットと干しエビが深みのある香りを演出
- 05 ふぐのオイル漬 プレーン ¥850
大正十二年創業 博多ふぐ老舗料亭「博多い津
み」作。ふぐのほぐし身をニンニクや鷹の爪と
一緒にオイル漬けにして、蒸し上げたコンフィ
- 06 煎り酒 ¥700
素材を活かす万能調味料。白身魚のおさしみや
野菜のおひたし、素麺のつゆにもオススメ
- 07 とび魚の白だし ¥734
日本初の超高压処理法による、天然だしのみで
仕上げた濃厚とび魚だし。薄めるだけで茶漬け
が料亭の味に
- 08 ごまだし (鯛) ¥1,200
漁師町・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 焼寿司海苔優上三切 ¥500
厳選仕入れた、日常使いには最適な煎りの良
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契約栽培した国内
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

燻製と地ビールで、 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燻製と地ビールで乾杯！



長谷園 燻製土鍋 いぶしぎん
ミニ¥7,000、小¥10,000、大¥15,000
煙も香りも外に逃がさず、家庭で手軽に燻製が
楽しめる伊賀の土鍋

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



COEDO 左より・伽羅 ¥284、紅赤 ¥400、瑠璃 ¥284、
白 ¥380、漆黒 ¥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手編み帽子 (全3色) 各¥6,000
しなやかに頭にフィットする手編みのさざ和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、若葉・小手鞠・引泉の3人の作家
さんの器を揃えました。手にした感触も独
特です。ぜひお手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」を運んでくれるガラス
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・清水焼伝承の絵付技法をガラスに焼成して生まれた、珍しいガ
ラスの器。京焼の女流加飾師による手描きの絵が、夏の風情を引き立
てている

機械では作れない密度の濃い
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厨房にて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 (母、マン
ゴー、山科茶舗の抹茶、北海道産小豆の金時) から2種類選べる
※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 ところん (プレーン、玄米黒酢、梅しそ) 各¥180
昔ながらの手作りで、手突きをしている唯一無二の味わい
中央 あんず入りあんみつ ボトル蜜 ¥350
さっぱりとした寒天と甘さ控えめの黒蜜が素朴な味を演出
右 用宗 ところん ¥440
天草から作る生ところんは、弾力が命



左より 信州リンゴサイダー ¥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、ドルチェポップレモネード
¥200、スワンサイダー復刻版 ¥225、
湯あがり堂サイダー ¥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、英語表記になった寿司ネタなど、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、お料理いろはかるた ¥3,000、お魚か
るた ¥2,200、ととあわせ江戸前 ¥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、ぜひ参加してみたいはいかがでしょうか。

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「安東眉石窯」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 定員数：40名／参加費：¥5,000

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

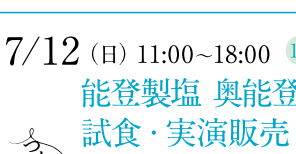
SOLD OUT 長谷園 燻製土鍋
「いぶしぎん」で燻製体験
道楽の会 & ビールで乾杯編



7/4(土) 11:00～18:00 2F

がんこ本舗 洗剤各種実演販売

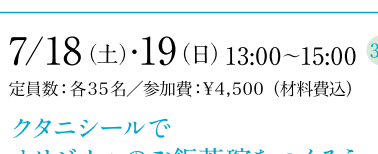
食器洗剤や洗濯洗剤など、「がんこ本舗」で人気の洗剤のお話が直接聞けます！



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。



7/12(日) 13:00～15:00 3F

定員数：30名／参加費：¥4,000（お酒のあて、お猪口付）

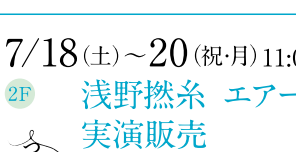
SOLD OUT 日本酒・天山酒造編
利きの会 夏酒の利き酒を楽しもう



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。

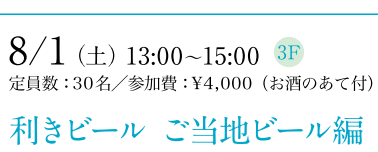


7/18(土)・19(日) 13:00～15:00 3F

定員数：各35名／参加費：¥4,500（材料費込）

クタニシールで
オリジナルのご飯茶碗をつくろう

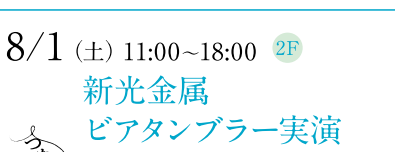
シール貼り放題で、アコメヤオリジナルのシール付！



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

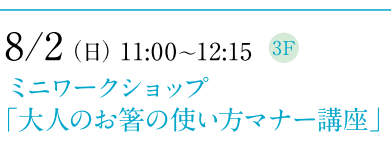
ごまだしのおいしい料理や使い方などお聞きできます。



7/18(土)～20(祝・月) 11:00～18:00

浅野燃糸 エアーカー 実演販売

燃糸でできた空気が素材の魔法のタオルの実演販売です。

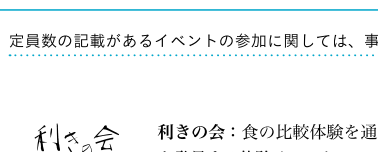


8/1(土) 13:00～15:00 3F

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

利きの会 おすすめのご当地ビール10種類を“利きビール体験”！



定員数の記載があるイベントの参加に関しては、事前にお申し込みが必要となります。

利きの会 利きの会：食の比較体験を通して、「違い」を楽しむ「好み」を発見する体験イベント

道楽の会 道楽の会：誠実に作られた「道具」について楽しみながら、知って学んで体験するイベント

つながるかたち：作り手と使い手が直接ふれあうプロジェクト。実演や試食販売などを通して、生産者や商品に携わる方々とのふれあいが体験できるイベント

「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 京こんぶ田なか 万能だしギフト缶 ¥1,800
- 03 山本佐太郎商店 おやつ3入り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 まどんなのよるこびハーフ ¥1,400
- 07 AKOMEYAオリジナル 2年使ったらさらに良さがわかるハンカチ、ふんわり綿麻4種ガーゼのハンカチ 各¥1,000
- 08 AKOMEYAオリジナル LINEN BAGS ¥2,200
- 09 山田松 お香ブチギフト ¥1,400
- 10 山田松 お盆用 線香 ¥3,000
- 11 手ぬぐい ¥1,200
- 12 宴の華 ギフトBOX入り ¥1,950
- 13 銀座餅 ¥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はいかがでしょうか。 ※ラッピングや配送も承ります。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、辛菜味

AKOMEYA TOKYO

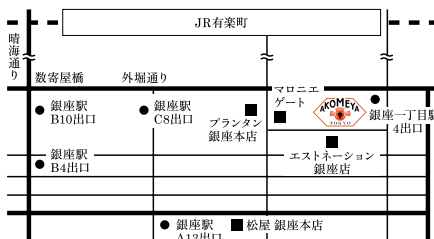
(アコメヤ トウキョウ)

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
www.facebook.com/akomeya.jp
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。