

## 新潟の「美味さ」「上手さ」「巧さ」が詰まった 選べるカタログギフト『新潟の贈り物』が誕生！



株式会社ハーモニック(本社:新潟県三条市、代表取締役社長:柄沢利文)は、選べるカタログギフトの新シリーズ『新潟の贈り物』を2015年10月1日に発刊いたします。

カタログギフト『新潟の贈り物』は、地域創生が叫ばれる中、地元新潟県をより知ってもらうため、地場の商品を世の中に広めて行くために新潟の食の「美味さ」・おもてなしの「上手さ」・世界に誇る技の「巧さ」を、満載した新潟発のカタログギフトです。

今回発刊するカタログギフトは、公益財団法人にいがた産業創造機構の支援や公益社団法人新潟県観光協会の協力を受け制作し、カタログ表紙には新潟県の観光PRロゴである“うまさぎっしり新潟”も入れ、四季の移り変わりとお観光名所も共にご紹介する企画なども盛り込んであります。

そのため、新潟の文化や特徴、すばらしさもぎっしり伝わる内容となっていますので、県外の方へのお中元・お歳暮をはじめ、各種お祝いやお返し、結婚式の引き出物、新潟旅行のお土産品、イベント景品、各種記念品などでご使用いただける充実の内容となっており、カタログギフトを通じて全国に新潟の魅力を広げて発信します。

発刊と同時に、新潟伊勢丹・県内の伊勢丹ショップ6店舗で取扱いを開始し、随時関東の百貨店やホテル・結婚式場をはじめ、県内のホテル旅館・ギフト専門店などでも取扱いをしていきます。

### 巻頭企画一例



新潟県の文化や特徴をご紹介します



新潟の春夏秋冬とイベントや観光地をご紹介します

## 紙面一例

[illegible]

### 蕨の恵とその味を知ることより深い味わいに

蕨は日本では、古くから日本人の食生活に欠かせない食材として親しまれてきた。その歴史は古く、縄文時代から食用とされていたとされている。

**1 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

**2 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

### 黒埼茶豆

豊かな甘み、甘い香り。黒埼茶豆は、黒埼茶の葉を乾燥させたもので、お茶やスイーツなどに使われる。その味は独特で、甘みと苦みが共存している。

**1 黒埼茶豆 (黒埼茶)**

黒埼茶豆は、黒埼茶の葉を乾燥させたもので、お茶やスイーツなどに使われる。その味は独特で、甘みと苦みが共存している。

### 蕨の恵 (わのけ)

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

**1 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

**2 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

### 蕨の恵 (わのけ)

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

**1 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

### 蕨の恵 (わのけ)

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

**1 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

### 蕨の恵 (わのけ)

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

**1 蕨の恵 (わのけ)**

蕨の恵は、蕨の根茎を乾燥させたもので、味噌汁や天ぷらなどに使われる。その味は独特で、苦みと甘みが共存している。

新潟の老舗の味加島屋や魚沼・岩船・佐渡のお米お酒などぎっしり掲載  
新潟のお米・お酒・肴などの「美味さ」が選べます。



【HMBSA】

# 上手さ

「上手さ」は、上手に物事をこなすこと、上手に物事をこなす能力のこと。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。

上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。

上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。



【HMBSA】

# 上手さ

「上手さ」は、上手に物事をこなすこと、上手に物事をこなす能力のこと。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。

上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。

上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。上手に物事をこなす能力は、人生のあらゆる場面で必要とされる。

## 「瀬戸内海国立公園」 和みのお宿 流乃湯



瀬戸内海国立公園の自然環境に恵まれ、和みのお宿 流乃湯は、伝統的な日本建築と自然の美しさを堪能できる宿泊施設です。大観荘 せなみの湯は、瀬戸内海の絶景を一望できる露天風呂で、心を癒やすことができます。

**2 和みのお宿 流乃湯**  
 大観荘 流乃湯 瀬戸内海国立公園  
 和みのお宿 流乃湯  
 0870-01-5226-01

※大観荘 流乃湯は、瀬戸内海国立公園の自然環境に恵まれ、和みのお宿 流乃湯は、伝統的な日本建築と自然の美しさを堪能できる宿泊施設です。

## 「瀬戸内海国立公園」 大観荘 せなみの湯



瀬戸内海国立公園の自然環境に恵まれ、大観荘 せなみの湯は、瀬戸内海の絶景を一望できる露天風呂で、心を癒やすことができます。

**1 大観荘 せなみの湯**  
 大観荘 せなみの湯 瀬戸内海国立公園  
 大観荘 せなみの湯  
 0870-01-5225-01

※大観荘 せなみの湯は、瀬戸内海国立公園の自然環境に恵まれ、大観荘 せなみの湯は、瀬戸内海の絶景を一望できる露天風呂で、心を癒やすことができます。

瀬戸内海国立公園の自然環境に恵まれ、和みのお宿 流乃湯は、伝統的な日本建築と自然の美しさを堪能できる宿泊施設です。

大観荘 せなみの湯は、瀬戸内海の絶景を一望できる露天風呂で、心を癒やすことができます。

瀬戸内海国立公園の自然環境に恵まれ、大観荘 せなみの湯は、瀬戸内海の絶景を一望できる露天風呂で、心を癒やすことができます。

和みのお宿 流乃湯は、伝統的な日本建築と自然の美しさを堪能できる宿泊施設です。

瀬波、赤倉などの温泉入浴チケットや、ガーデンレストランカーブドッチのランチなど体験ギフトも掲載  
新潟のおもてなしの「上手さ」が選べます。

[illegible][illegible]

世界で認められた燕三条の技が光る一品が揃っています  
新潟のモノづくりの「巧さ」が選べます。



## ◆価格帯

価格帯は、贈答に需要の高い3,600円と5,600円(税別・システム料込)の2コース。  
各カタログ共に66ページで約80点の品揃えです。



3,600円(税抜)  
朱鷺(とき)コース



5,600円(税抜)  
雪椿(ゆきつばき)コース

## ◆会社概要

- 本社:新潟県三条市北入蔵3-10-20
- 代表者:代表取締役社長 柄沢利文
- ホームページ:<http://www.harmonick.co.jp>
- 事業内容:カタログギフト、冠婚葬祭ギフト、法人ギフトの企画・制作・販売
- 全国事業所:新潟・東京・大阪・名古屋・九州・北海道・静岡

1946年の創業以来、新潟県三条市の地元産品である金物製品から始まり、繊維、陶器、食品なども取り扱うギフトの総合商社として数々の商品をお届けしてまいりました。「喜ばれるものがおひとりずつ異なる時代」が到来した今、ハーモニックはこれからも「思いやりや感謝の気持ちをつなぐ」という変わらぬ使命を胸に、変わりゆく「気持ち」「時代」を敏感に感じ取りギフトをもっと楽しく、嬉しいものにしていく最善の努力を続けてまいります。

お問い合わせ先

株式会社 ハーモニック カatalog企画部 担当: 佐野・田辺  
TEL:0256-38-9921 メールアドレス:press2015@harmonick.co.jp