

季節を喜ぶ、  
新芽のように。

新潟に気持ちいい風が吹く今日このごろ。  
春にお披露目したNIIGATA越品も、  
樹々の新芽のように成長を続けています。  
家族と囲む食卓。友人との再会。ひとりで過ごすひととき。  
新たなラインナップを加えたNIIGATA越品が彩ります。



撮影地：1890年（明治23年）創業の日本最古のワイナリーのひとつ「若の原葡萄園」



世界が目にする、シール印刷の技  
三条市のフォーテックジャパンが世界レベルの技術で作ったレーステープ。繊細なカットイングと色とりどりのデザインが特徴です。

レーステープ ミニ各種 各378円(幅1×長さ600cm)、レーステープスタンダード各種 各453円(幅1.5×長さ1,000cm)  
三条市:Pavilio 1階=シーズン雑貨



タブに使用しても、見た目美しく  
軽量で傷がつきにくく、スマートな印象のアルミニウム製名刺入れをご紹介します。持ち歩く小物をシンプルにまとめあげたい方におすすめです。

アルミニウム製名刺入れ 各種 各4,860円(アルミニウム)  
燕市:晩MGNET 4階=ザ・ステージ#4



1200年の歴史を現代へ繋ぐ  
世界でも最上級の麻素材が使われる小千谷縮。伝統を気軽に楽しめるように、夏に着回せるアイテムを作りました。

商品の一例/ブラウス 35,640円(麻100%/フリーサイズ[M~L])  
小千谷市:水田 3階=ザ・ステージ#3



こだわり持って、お出かけしよう  
カトラリーは仏国のワイン樽を使用。ケースは岡山県倉敷市のデニム。縫製は地元・三条製にこだわりました。

フレンチオークピクニックセット 37,800円(サイズ:箸18cm×スプーン17.0×3.0×1.4cm/箸×4・スプーン×4/箸櫃・ワイン樽)  
三条市:マルナオ 5階=家庭用品



どこにもない、理想の服とは  
新潟で活躍するクリエイター佐藤悠人氏の手により、あなただけのオリジナルカットアンドソーンとバッグをお作りします。

1.アイテム・サイズ(カットアンドソーン×2、バッグ×3) 2.スタンプ(アルファベット・数字・モチーフなど) 3.絵(10種類) 4.カラー(5色) ※商品は後日お渡しします。詳しくは係員におたずねください。※プリントする色は黒のみとさせていただきます。  
新潟市:Utopia 2階=ザ・ステージ#2



つめ切りは、ここまで美しくなる  
大正15年(1926年)創業の諏訪田製作所。洗練を続ける熟練職人の技術は、つめ切りを優美な形に結実させています。

SUWADAつめ切りクラシックL 特別仕様セット 10,800円(つめ切り:重量約85g/全長約12cm、牛革ケース(刃先カバー付):重量約68g/全長約7.7×16.0cm)  
三条市:晩諏訪田製作所 5階=家庭用品



本物にこだわる国産デニムの雄  
妙高市で40年以上こだわりのジーンズを作ってきたマルニ。シンプルで永く愛用していただけるこだわりのデニムです。

M880 ベーシックストレート 17,280円(28~36)ウエスタンシャツ 19,440円(M・L)  
妙高市:マルニジーンズ 4階=紳士カジュアル



手のひらにデザインの楽しさを  
アートディレクター・白井剛暁氏のデザインと、燕三条の職人の技から作られた、便利な手のひらサイズの鏡。

MOYO うす鏡各種 各1,080円  
三条市:MOYO 1階=シーズン雑貨



レルヒさん、クレイアートになる  
新潟の人気作家・皆川リョウイチ氏が、レルヒさんを禁断のクレイアート化。もちろんご当地キャラたちも大集合。

クレイアート 21,600円(高さ約13cm)  
新潟市:地域ブランドキャラクターラボ 6階=子供雑貨



新潟が誇る、縮の逸品が勢揃い  
夏の呉服地やゆかた地として、日本中から絶大な支持を集める小千谷縮。今回は100点以上の品々を取り揃えました。

小千谷縮 各種 52,920円から(麻100%)  
小千谷市:小千谷縮 7階=呉服



食しながら削りたての鯉節を  
創業から70年に渡り、鉦台を製造してきた山谷製作所。シンプルなデザインと、テーブルに置いて座ったまま削れる機能性を併せ持つ一品。

鯉節削り器・赤香・13,500円(幅6.5×奥行20.5×高さ5.8cm/青紙・ワオルパット)  
三条市:晩山谷製作所 5階=家庭用品



世界が驚く、軽さとデザイン  
鋳物ホーロー鍋の弱点とも言える「重さ」を克服。燕三条の枝が2mmという驚きの薄さを実現しました。

(ユニロイ)キャセロール浅型24cm(マットブラック) 29,160円(ホワイト・ネイビー・さくら/幅33.5×奥行25.5×高さ13.7cm/2.6kg)  
三条市:晩三条特殊鋳工所 5階=家庭用品

**01 小千谷 樋口隆司・織展**  
新潟の伝統織物として広く親しまれていく「小千谷縮」に、優れたデザイン性で新風をもたらす樋口隆司さん。小千谷縮「麻のかまくらへようこそ」と題し、麻布空間を作り小千谷縮の魅力を楽しんでいただきます。また呉服コーナーでは樋口隆司さんの小千谷縮や細ちりめんなどを豊富にご紹介いたします。

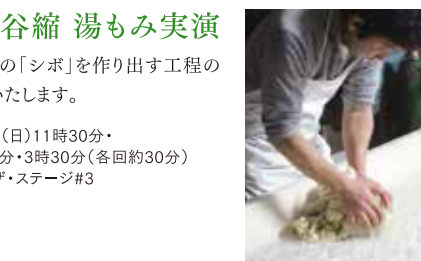
「麻のかまくらへようこそ」  
□日時:5月3日(火・祝)~9日(月)(最終日3時終了)  
□場所:7階=茶室「丹庵」

トークイベント:テーマ「新潟プライド(小千谷縮の魅力)」  
□日時:5月7日(土)・8日(日)各日11時・2時・4時  
□場所:7階=呉服 □参加費:無料

**02 小千谷縮 湯もみ実演**  
小千谷縮独特の「シボ」を作り出す工程の湯もみを実演いたします。

□日時:5月1日(日)11時30分・1時30分・3時30分(各回約30分)  
□場所:3階=ザ・ステージ#3

Profile: 樋口 隆司  
1948年新潟県生まれ。「小千谷縮」の技法を現代に活かし、雪国の「花・風・月・雪」をテーマに制作。1990年に第37回日本伝統工芸展初入選(以後、8回入選)。2004年 日本工芸会正会員に認定。2015年 経済産業大臣功労賞受賞。



撮影地:三条市 八木山山頂 ©TAKASHI AMANO

**TAKASHI AMANO 美しき新潟の風景遺産**  
超大判フィルムを用いて、自然の姿をありのまま切り取ることに命を注いだ写真家・天野尚。彼が撮影した新潟の写真の数々を、伊勢丹2階エントランスにて特別展示します。

Profile: 天野 尚  
1954年、西蒲原郡巻町(現・新潟市西蒲区)生まれ。写真家、水景クリエイター。独自の生態風景写真は国内外で高く評価され、2008年のG8洞爺湖サミット会場に幅4mの特大大写真パネルが展示された。2015年8月、永眠。

this is japan.  
**SETAN**  
伊勢丹 新潟  
www.isetan.co.jp

営業時間:10時30分~7時30分(7階=レストラン街(イトパラダイス)11時~9時  
新潟市中央区八千代1-6-11(〒950-8559)電話025(242)1111(大代表)/16  
※数量に限りある商品もございますので、品切れの際はご了承ください。  
価格はすべて、税込です。 ©2016 ISETAN MITSUKOSHI

4月27日(土)~5月10日(日)  
新潟伊勢丹各階  
※価格表記のないものはすべて参考商品です。

「越品」。それは、あなたの知る新潟をこえる銘品。  
「越品」。それは、今までの新潟をこえる絶品。  
「越品」。それは、物質的な品物をこえる体験と感動。  
新潟の魅力は、ひとことで語り尽くせないから。  
たくさん「NIIGATA 越品」をあなたへ。



想像をこえる、  
新潟がある。

伊勢丹は、4月より朝10時30分開店、夜7時30分閉店に変更いたしました。  
7階=レストラン街(イトパラダイス)は朝11時~夜9時。

this is japan. 三越伊勢丹グループは、日本の五感に磨きをかけ、世界にひらかれた、胸のたかなる未来をつくります。 www.this-is-japan.jp

this is japan.  
**SETAN**  
www.isetan.co.jp  
電話025(242)1111大代表

Kiss the Earth 人に地球に優しいキスを。  
Kiss the Earthは、三越伊勢丹グループの環境活動への取り組みです。  
この折込広告は森林認証制度に基づいて認証されている森林認証紙を使用しています。





# 価値ある「NIIGATA 越品」が、食卓とリビングを彩ります。



- 1 新潟の陶芸家、こだわりの器  
新潟市沼垂の工房「青人窯」。天然の植物灰から作った釉薬を使用した器など、食卓になじむ陶芸品が並びます。  
商品の一例：唐草模様 スクエアプレート 小 1,728円  
新潟市：青人窯 5階＝家庭用品
- 2 雪国が育んだ、キレのある辛さ  
真冬には4mの雪が積もる小千谷市の塩谷地区。この土地ならではの太ぶりのかぐら南蛮をラー油にしました。  
みどりのラー油 735円(45g) 小千谷市：わたや 地階＝フードコレクション
- 3 豊かな環境が育んだ卵のコク  
海のミネラルを含んだ土。コシヒカリなどの豊かなエサ。恵まれた環境は、独特のコクを持った卵を生みました。  
放し飼いの卵「着おうはんの卵」447円(6個入) 村上市：オークリッチ 地階＝フードコレクション
- 4 新しい時代にマッチする竹籠  
良質な竹に恵まれ、竹籠作りが伝承されてきた阿賀野市今板地区。伝統と新しさが融合した美しい道具たち。  
運籠(はすご) 27,000円(幅31×奥行21×高さ2.9cm) 阿賀野市：小林ミドリ竹籠店 5階＝家庭用品
- 5 遠心力で造る、北雪究極のお酒  
山田錦100%使用の「大吟醸YK35」を高遠心分離で絞りました。華やかな吟醸香、やわらかな口当たりにごり酒です。  
大吟醸YK35 50点限り 8,640円(720ml) 佐渡市：北雪酒造 地階＝和洋酒
- 6 鮭をまるごと使った贅沢な魚醤  
海洋高校が2013年に開発。産卵のために帰ってきた鮭を使って、コクとまろやかさを持つ魚醤に仕上げられています。  
最後の一滴 686円(100ml)、1,047円(200ml) 糸魚川市：新潟県立海洋高校 地階＝フードコレクション
- 7 真空チタンの圧倒的な保冷力  
燕市の熟練の職人たちの手による器。チタンの真空二重構造により、グラスの約6倍の保冷・保温力を実現。  
真空二重構造ワインカップ 20,520円(容量：約400ml/直径7.6×高さ11.2cm)、真空二重ボトルクーラー 34,560円(容量：約1,600ml/直径約7×高さ23cm) 燕市：(株)セブンセブン 5階＝家庭用品
- 8 上品な香り味の黄金ワイン  
岩の原葡萄園創業者が生み出した品種「レッド・ミルレニウム」100%使用。甘みと酸味が絶妙に調和。  
レッド・ミルレニウム2014 5,400円(白/720ml) 上越市：岩の原葡萄園 地階＝和洋酒
- 9 美と健康の果実、アロニアの力  
ポリフェノール・アントシアニン・食物繊維が豊富なアロニア。新潟市亀田産の果実のみを使用しています。  
商品の一例：アロニア飲むお酢 1,080円(200ml/1本) 新潟市：みなもと農園 地階＝グローサリー
- 10 基本にこだわったオーブナー  
独自のデザインにより、無理なく、確実に開けられるワインオーブナー。ワインを飲む楽しさを邪魔しません。  
ワインオーブナーブラック仕上げ 8,640円(幅3.4×奥行1.2×高さ13.5cm/ステンレススチール) 三条市：プリンス工業(株) 5階＝家庭用品
- 11 4月27日(水)～5月3日(火・祝)  
極上の手作りハム&ソーセージ  
新潟市東区で大人気の名店。新潟県産の豚肉を中心とした厳選素材と、ドイツの香り高いスパイスを使用。  
新潟ロースハム(スライス) 972円(140g)、ゲルダレンダー 486円(100g) 新潟市：メックグライテラ 地階＝フードコレクション
- 12 漆黒の石肌が、料理を演出  
漆黒の硝石。その石肌が料理を印象的に引き立てます。伝統工芸・新潟漆器による蒔絵のコースターなども登場。  
すずり石プレート 緋 長角ラフカット 12,420円(29.5×22.0cm) 新潟市：(株)大橋洋食器 5階＝家庭用品
- 8 魚のおいしさを再発見する  
佐渡産の魚を材料に生ハムの技法によって、刺身とも焼製とも違ったジュシーな仕上がりを実現しました。  
さげ生ハム(ノーマル/ハーフ/赤唐辛子) 各1,404円(120g/1個)、ぶげ生ハム(ノーマル/ハーフ/赤唐辛子) 各1,264円(60g/1個) 佐渡市：シーサイドファクトリー 地階＝日配品
- 9 日本酒の真髄を楽しむための器  
香り、舌触り、風味、後味を豊かに感じられるデザイン。一枚のステンレスから作られた日本酒のための器。  
三作 朝顔シルバー 10,800円(直径8.4×高さ27.6cm) 長岡市：ササゲ工業 5階＝家庭用品
- 10 可能性を秘めた、スーパー酒粕  
清酒の製造工程から生まれた酒粕をさらに乳酸菌で醗酵。栄養と機能性成分がアップしたスーパー酒粕です。  
スーパー酒粕 さかすか 648円(250g) 新発田市：菊水酒造 地階＝和洋酒
- 11 高級魚の旨味をぎゅっと凝縮  
新潟近海で獲れた幻の高級魚「のどぐる」を一夜干しに、トロにも匹敵すると言われる旨味をご堪能ください。  
のどぐる一夜干し 30セット限り 3,780円(半身×2) 新潟市：鈴木鮮魚 地階＝フードコレクション
- 12 料理と愉しむ、組子の景色  
インテリアに使われる伝統工芸「組子」を、テーブルウェアにデザイン。組子の景色を優雅にお楽しみください。  
KUMIKOスクエアプレート ガラスプレート セット 34,560円(23.0×23.0×4.3cm) 加茂市：大湊文吉商店 5階＝家庭用品



- 1 真空チタンの圧倒的な保冷力  
燕市の熟練の職人たちの手による器。チタンの真空二重構造により、グラスの約6倍の保冷・保温力を実現。  
真空二重構造ワインカップ 20,520円(容量：約400ml/直径7.6×高さ11.2cm)、真空二重ボトルクーラー 34,560円(容量：約1,600ml/直径約7×高さ23cm) 燕市：(株)セブンセブン 5階＝家庭用品
- 2 上品な香り味の黄金ワイン  
岩の原葡萄園創業者が生み出した品種「レッド・ミルレニウム」100%使用。甘みと酸味が絶妙に調和。  
レッド・ミルレニウム2014 5,400円(白/720ml) 上越市：岩の原葡萄園 地階＝和洋酒
- 3 美と健康の果実、アロニアの力  
ポリフェノール・アントシアニン・食物繊維が豊富なアロニア。新潟市亀田産の果実のみを使用しています。  
商品の一例：アロニア飲むお酢 1,080円(200ml/1本) 新潟市：みなもと農園 地階＝グローサリー
- 4 基本にこだわったオーブナー  
独自のデザインにより、無理なく、確実に開けられるワインオーブナー。ワインを飲む楽しさを邪魔しません。  
ワインオーブナーブラック仕上げ 8,640円(幅3.4×奥行1.2×高さ13.5cm/ステンレススチール) 三条市：プリンス工業(株) 5階＝家庭用品
- 5 4月27日(水)～5月3日(火・祝)  
極上の手作りハム&ソーセージ  
新潟市東区で大人気の名店。新潟県産の豚肉を中心とした厳選素材と、ドイツの香り高いスパイスを使用。  
新潟ロースハム(スライス) 972円(140g)、ゲルダレンダー 486円(100g) 新潟市：メックグライテラ 地階＝フードコレクション
- 6 11種類の生きたて野菜たち  
阿賀野の山林から切り出した木を加工し、柔らかく割れないので、野菜が苦手な子どもにも人気です。  
ブナチップ 各日30点限り 216円(40g入/1袋) 新潟市：グリーンスプラント巻 地階＝野菜
- 7 森から作り出す、毎日の道具  
阿賀野の山林から切り出した木を加工し、日常の道具を制作。木の温もりを感じる器たちは食卓に表情を生み出します。  
商品の一例：ケヤキのプレート 4,536円から ソーセージのピザ ハーフ 432円(ハーフサイズ) 阿賀野市：KIYA DESIGN 5階＝家庭用品
- 8 4月27日(水)～5月5日(木・祝)  
人気の食材&ベーカーリーが共演  
新潟名物「バスセンターのカレー」や、自家製ハム・ウィンナー「メックグライテラ」の食材などを使ったパンが登場。  
バスセンターカーパン 324円(1個)、自家製ソーセージのピザ ハーフ 432円(ハーフサイズ) 新潟市：ザ・ベーカーリーアリエーゼ 地階＝フードコレクション
- 9 ノーベル賞に招かれたカトラリー  
91年ノーベル賞の晩餐会に採用されたカトラリーメーカー。今回はピンクゴールドのセットをご用意しました。  
デザートナイフ 1,728円、デザートフォーク 1,296円 燕市：山崎金属工業 5階＝家庭用品
- 10 雪国新潟産のマンゴーをジェラートに  
南魚沼市で温泉熱を利用して栽培された珍しいマンゴー「魚沼の妖精」。糖度18度の果肉と果汁をジェラートにしました。  
マンゴージェラート「魚沼の妖精」500円(シングル) 新潟市：フルーツバレーアプロデュース 地階＝ジェラート

## 女性たちの感性が、新潟を輝かせる。



尾畑留美子 (尾畑酒造) 1. 真野鶴「学校蔵仕込み4号」1,620円(720ml)、2. 真野鶴「学校蔵仕込み2号」1,620円(720ml) 佐渡市：尾畑酒造(株) 地階＝和洋酒



純米大吟醸 繋ぐ一年雪中熟成酒「祝」100点限り 5,400円(720ml) 柏崎市：原酒造(株) 地階＝和洋酒



こだわりが詰まったコシヒカリ 上越市の3姉妹が作る希少なコシヒカリ「かに米」。カニ殻を再利用した天然素材100%のオリジナル肥料「かにの力」を使用し、丹精込めて育てられたおいしいお米です。 かに米 2,592円(3kg) 上越市：(株) 朝花の米 地階＝フードコレクション



伝統の一步先に、新たな味わい 伝統の鮭料理を守り続ける「味匠 きっかわ」から生まれた洋風鮭料理のブランドより、玉ねぎの旨みを最高に引き出したオニオンドレッシングの登場です。 オニオンドレッシング 648円(200ml) 村上市：Madam Kikkawa 地階＝フードコレクション



新鮮なミルクで作った贅沢チーズ ご自身の酪農で作った牛乳の鮮度と風味をより生かすことを目的とした、新潟伊勢丹にしかないモッツァレラチーズ。搾りたての新鮮なミルク感をお楽しみください。 そのままおいしいソフトモッツァレラ 各日20点限り 648円(100g) 新潟市：ロイヤルヒルホテルズインズ 地階＝フードコレクション



特別な果実で作ったマシュマロ 新潟のおいしさを集めたナチュラルブランド「穂のか菜のか」と、新潟市の「ヤマヨ果樹園」がコラボ。ル・レクチュをふんだんに使ったマシュマロです。 とびっきり レクチュまじゅる 1,188円(5個入) 新潟市：穂のか菜のか 地階＝ザ・ステージ#B1 洋菓子