和菓子は日本の伝統文化。全米へこだわりの商品を贈る。

マンハッタンのマディソン街にあるニューヨーク店を中心に米国内で本格和菓子の販売を行う「源吉兆庵」は、四季折々の果実をふんだんに盛り込み、季節の風情を感じさせる繊細で風味豊かな創作和菓子を提供している。

商品はすべて日本で一つひとつ丁寧に心を込めて作られたものを届けているから安全で安心。米国でも風味を損なわずに新鮮なおいしさを味わえるのは、輸送中も徹底的に品質を管理しているため。全米どこへでも配送。ギフト用の梱包サービスなどにも対応している。

上品な甘さと風雅な味わいの高級和菓子は世界に誇るべき日本の伝統文化。誰もがもらってうれしい贈りものだ。

源吉兆庵は日本文化の「心」を届ける。

☆福渡せんべい・抹茶せんべい＝波形に焼き上げた香ばしい洋風せんべいにクリームを挟んだ人気の定番和菓子。抹茶味も人気（6枚入り16ドル20セント、12枚入り31ドル）。

福渡せんべい

抹茶せんべい

☆白桃餅・抹茶餅＝なめらかな白桃あんをやわらかな求肥で包み込み、上南粉をまぶしたお菓子。白桃の上品な香りと味わいが口の中に広がる。抹茶は、上品な渋みや特有の深い甘みがこしあんと絶妙に調和する（8個入り15ドル20セント、12個入り19ドル80セント）。

☆どらやき津弥＝甘さ控えめ、小豆の風味を引き立てた粒入り。日本人に最もなじみのある和菓子（5個入り18ドル90セント、10個入り36ドル）。

白桃餅

抹茶餅

どらやき津弥

☆かすてら（プレーン・抹茶）＝餅米を使用し、ふんわりもっちりと焼き上げた定番（2本入り34ドル40セント）。

かすてら

☆バウムクーヘン＝生地にアーモンドプードルとラム酒を加え、まわりにフォンダン（糖衣）をまとわせたドイツの伝統的焼き菓子。しっとりやわらかな食感（1箱27ドル）。

バウムクーヘン

【読者特典】店頭でこの記事を見たと伝えると10％引きになる（2015年12月31日まで、来店のみ）。

源吉兆庵
ニューヨーク・マディソン店
509 Madison Ave.
（bet. 52nd & 53rd Sts.）
Tel: 212-489-3747

源吉兆庵
ニュージャージー店
595 River Rd., Edgewater
（ミツワマーケットプレイス内）
Tel: 201-313-9335

www.kitchoan.com　minamoto.ny- order@kitchoan.com

贈る人、贈られる人の絆を大切に

クリスマス、年末年始の心暖まるギフトは、贈る人と受け取る人の「絆」を強くする。ee-GIFT（いいギフト）は長年の経験を生かし厳選した商品を取りそろえ、喜ばれるサービスの提供に努めている。

（日本向け）

☆おせち料理＝本格的おせち料理の詰め合わせから好みの一品を。
・ホテルオークラ和洋おせち（190ドル）
・五島軒洋風おせち（150ドル）
・玉清生おせち・迎春（140ドル）
・玉清生おせち・曙（180ドル）

☆オロブランコ＝カリフォルニアの新しい冬のフルーツとして人気。グレープフルーツとポメロの交配種。酸味のないさわやかな甘さが特徴でギフト商品として定着（56ドル／4ドル）。

☆スパイラルハム＝大皿に盛り合わせるだけで豪華な食卓に。サラダやスープなど用途も自在。風味豊かな骨まわりを中心にスライスしてあるので、そのまま食べてもおいしい。クリスマスや年末の食卓に欠かせない食材（119ドル）。

☆スモークサーモン＝パーティーメニューの定番。おせち料理の詰め合わせから好みの一品を。

☆ヨックモック・ホリディボックス＝米国での人気ナンバーワンクッキーとしてニューズウィーク誌にも掲載。毎年変わるクリスマス柄のホリディボックスは、個人向けや取引先へのギフトに最適（44ドル／55ドル）。

☆おせち料理・三段重寿＝日本の正月を楽しめる逸品（183ドル）。

☆シーフード＝新巻塩紅鮭、スモークサーモン、昆布巻、いくらうまみ漬け、たらこ、明太子などがおすすめ。

☆日本酒・南部美人＝ニューヨークの高級レストランやラスベガスのホテルなどで人気急上昇中、南部美人は日本で2012年度「純米酒大賞」を受賞。大吟醸（88ドル）。

☆ワイン・ウォーターストーン＝カベルネソービニヨンとシャルドネーをセットに（84ドル）。

（米国向け）

☆おせち料理＝本格的おせち料理の詰め合わせから好みの一品を。
・ホテルオークラ和洋おせち（190ドル）
・五島軒洋風おせち（150ドル）
・玉清生おせち・迎春（140ドル）
・玉清生おせち・曙（180ドル）

☆オロブランコ＝カリフォルニアの新しい冬のフルーツとして人気。グレープフルーツとポメロの交配種。酸味のないさわやかな甘さが特徴でギフト商品として定着（56ドル／4ドル）。

☆スパイラルハム＝大皿に盛り合わせるだけで豪華な食卓に。サラダやスープなど用途も自在。風味豊かな骨まわりを中心にスライスしてあるので、そのまま食べてもおいしい。クリスマスや年末の食卓に欠かせない食材（119ドル）。

☆スモークサーモン＝パーティーメニューの定番。おせち料理の詰め合わせから好みの一品を。

☆ヨックモック・ホリディボックス＝米国での人気ナンバーワンクッキーとしてニューズウィーク誌にも掲載。毎年変わるクリスマス柄のホリディボックスは、個人向けや取引先へのギフトに最適（44ドル／55ドル）。

☆おせち料理・三段重寿＝日本の正月を楽しめる逸品（183ドル）。

☆シーフード＝新巻塩紅鮭、スモークサーモン、昆布巻、いくらうまみ漬け、たらこ、明太子などがおすすめ。

☆日本酒・南部美人＝ニューヨークの高級レストランやラスベガスのホテルなどで人気急上昇中、南部美人は日本で2012年度「純米酒大賞」を受賞。大吟醸（88ドル）。

☆ワイン・ウォーターストーン＝カベルネソービニヨンとシャルドネーをセットに（84ドル）。

＊同社では11月30日（月）まで、全商品が5％引きになるアーリーバードキャンペーンを実施中。

ee-GIFT
192 Casuda Canyon Dr., # E,
Monterey Park, CA 91754
Tel: 310-650-6076
Fax: 310-323-1730
www.ee-gift.net
gift@ee-gift.net

KRONOS GOLF
introduces
THE RELEASE

The Release putter brings about the rebirth of balanced long neck putters.

Like all Kronos Golf putters, each Release putter has obtained its Pure Balance COG™ certification, assuring that the putter is perfectly balanced with its sight line positioned directly over the true center of gravity.

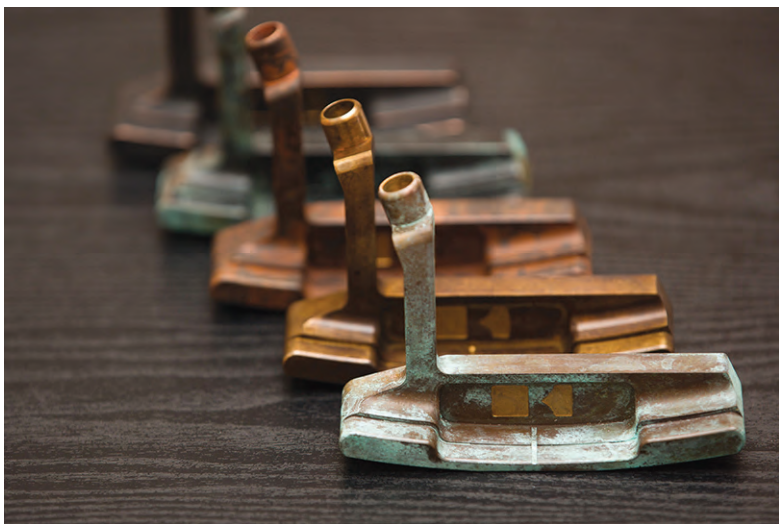
Experience the highest quality putter that milling can produce, and learn to trust your putter again.

MADE IN

WWW.KRONOSGOLF.COM

新バランス誕生。

伝統のスポーツに新しい命を



鉄の塊を削り出し、製造過程で鋳造、溶接、刻印を一切施さないことで知られるクロノスゴルフのパター。超高度なバランステクノロジーを採用した構造デザインと、ミルド精度を極限にまで高めたクラフトマンシップあふれる製造過程により実現したパターは、自然にスイートスポットでインパクトできるように仕上がっている。鉄本来の構造を変化させずヘッド全体の均等性が完璧に保たれているので打感も柔らか、てのひらへのフィット感も申し分ない。

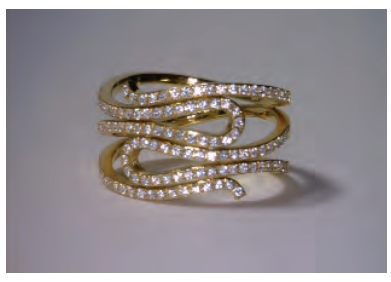
「HINOTORI」＝**写真右奥**＝は、永遠の命を象徴する火の鳥がヘッド部分にあしらわれたプレミアムパター。京都・平等院の鳳凰に魅了された職人が、「伝統のスポーツに新しい命を」との願いを込めて、一つひとつ手彫りで製作した。まさに、職人の魂が生きる芸術品ともいえるパターだ。

「PATINA」＝**写真左上**＝は、ヘッド部分に緑青や赤錆のパティーナ加工を施したシリーズ。パティーナとはラテン語で「時を経て刻まれた風合い」を意味する。鈍く独特の光沢を放つパターは、それだけで存在感抜群、使う人の個性を十二分に引き立たせてくれる。

＊「HINOTORI」は2015年秋からスコットランドのセント・アンドリューにある英国ゴルフ博物館で展示を開始。

KRONOS GOLF
Tel: 760-814-1872
http://kronosgolf.com
www.kronosgolf.jp

青白い輝きは宝石の王様
ダイヤモンド・ジュエリー・セール



青白く研ぎ澄まされたダイヤモンドの輝きは宝石の王様。見る人の誰をも虜にしてしまう。その神秘的な美しさは洋の東西を問わず多くのロマンティックなストーリーを生み出してきた。ギフトシーズンに特別なドラマを作ってみてはいかがだろう。

ダイヤモンドの卸業を営むエクスロイヤル・ニューヨークは、ホリデーシーズンを前に12月7日（月）から13日（日）まで、ダイヤモンド・ジュエリー・セールを開催する。「ホームオフィスのゆったりとした空間で、商品を手に取ったり、自由に試着してキラキラ輝く宝石に囲まれた優雅なひとときを過ごしてほしい。目の保養にお越しになるだけでも大歓迎です」とオーナーの石田多叡子さん。夫の石田貢さんとニューヨークのダイヤモンド街で開業してから35年間、卸業を営んできた。

貢さんは、カリフォルニア州の米国宝石学会（Gemological Institute of America＝GIA）を卒業した後、ダイヤモンド一筋に研磨、カットの勉強と研究をしてきた。ダイヤモンドの美しさを最大限に生かすカットとデザインを心得たスペシャリストであり、現地のジュエリー業界では、日本人でも最古参だ。

今回のセールでは、同社ならではの特別価格でさまざまな商品を用意。営業時間は月曜から金曜午前11時30分から午後7時30分、土・日曜は午後1時から6時まで。

セール期間以外の通常業務では、オリジナルジュエリーやリフォーム、婚約・結婚指輪などの注文も受け付けている。

EXRoyal Co Inc
NYダイヤモンド取引所メンバー
米国ダイヤモンド生産者・
輸出入組合（DMIA）役員
200 East 65th St, #14C
Tel: 212 - 832 - 0007
Email: info@exroyal.com

冬の全店セール
実施中!
Les Copains
SCHNEIDERS Salzburg
Catherine André
Vera Bradley
PIERO GUIDI ANGELI DEL NOSTRO TEMPO
Li-Lac CHOCOLATES SINCE 1923
ara
Aquascutum LONDON
紳士物コート
32&34サイズのみ
60%オフ!
その他、多数のブランドをご用意しております。
各デザイナースカーフ、マフラー
半額セール!
デパートでは手に入らない、人気のブランドを数多く取り扱っております。
お客様の信頼を大切に39年
サクラ商事
3 East 44th Street, NYC
（5番街とマジソンの間、梓レストランの3階）
Phone: 212-661-3881 / Fax: 212-661-3880
営業時間：月～金 10:00am-6:00pm
土日も営業!
予約制
12:00-16:00