

日本橋の地域ブランド  
日本橋美人  
Japan Beauty from Edo-Tokyo

江戸の美意識、育まれた伝統と文化  
そのエッセンスを受け継いだ  
「日本橋美人商品」を心をこめてお届けします。



NIHOMBASHI  
千代屋総本店  
TOKYO 1834

## 日本橋美人とは

2005年に中央区日本橋を中心とした多くの名店、企業、百貨店の協力によって誕生した地域ブランドです。

## 日本橋美人 ブランドコンセプト

身体の中から健康で美しく、江戸から続く伝統を身近に感じるにより培われる教養や品格を持ち、心優しく感性が豊かに真に粹(クール)な心も身体も美しい、女性を総称する日本橋の地域ブランドです。

「日本橋美人プロジェクト」では日本橋美人というブランドを通じて女性たちが更に輝きを増すための提案を行なって参ります。

副題“Japan Beauty from Edo-Tokyo”は、「江戸から続く日本の美」という意味合いが込められています。



喜多川歌麿「ビードロを吹く娘」  
1792年(寛政4年)-1793年(寛政5年)頃の作品

## CONTENTS

日本橋美人とは	1
日本橋美人 イチジクジェリー	2
日本橋美人 はちみつ	3
日本橋美人 イチジクジャム	4
日本橋美人 梅酒	5
日本橋美人 柿酢	6
日本橋美人 果実やすめ・掲載商品について	7

# 日本橋美人 イチジクジュアリー

イチジクは海外で古くから好んで食されてきました。アダムとイブの「禁断の果実」という逸話もあるほど。みずみずしい果肉、なめらかな食感と甘みは、どこか神秘的で魅惑の果実を連想させるのかもしれませんが。

千疋屋総本店では、可愛らしく身をふくらました国産の完熟イチジクをじっくりと煮込んで仕上げることで、イチジク元来の風味を果肉にとじこめることが出来ました。またイチジクを包み込む柔らかなゼリーにはアクセントにわずかにブランデーを使用してイチジクの風味を引き立たせ、より上品な味わいに仕上げています。

ひと瓶で大粒のイチジクをたっぷりのご堪能いただける、他ではなかなかお目にかかれない贅沢な逸品です。



日本橋美人 イチジクジュアリー  
1瓶(300g) 税込3,024円  
2瓶 桐箱入 税込6,588円

生のイチジクが苦手な方でも一度食べたらくせになるほど。冷やしてそのままデザートとしてもおすすめですが、ヨーグルトにあわせてもいつもとひと味違うデザートとして美味しくお召し上がりいただけます。



# 日本橋美人 はちみつ

江戸時代、徳川家康の孫・千姫が数百貫ものはちみつを持って嫁入りしたというエピソードが残っているほど、古来よりはちみつは滋養食として高貴な人々に愛されてきました。

東海道五十三次で、日本橋から数えること四十二番目の宿場、桑名宿。その三重県桑名を中心とするエリアのレンゲ・ミカン・クローバー・クロガネモチの春の花四種をブレンドしたはちみつは、それぞれの花の風味が生み出す深いコクを感じられます。

蜜蜂が一生をかけて集められるはちみつの量はティースプーン一杯分といわれるほど貴重な大自然の恵みをお試しください。



日本橋美人 はちみつ  
1瓶(170g) 税込1,944円  
2瓶 化粧箱入 税込4,212円

コーヒーや紅茶に加えたり、パンケーキやヨーグルトに合わせるのが定番です。またトマトやアボカドなどのサラダ、チーズと合わせても美味しく召し上がれます。※はちみつを含む食品は、1歳未満の乳児には与えないでください。

# 日本橋美人 イチジクジャム

イチジクは、江戸時代に中国から伝わったとされる日本で最も古い果実のひとつで、薬膳・薬用に広く親しまれてきました。

イチジクは希少性の高い、甘く上品な味わいの国産の完熟イチジクを使用しています。また果肉の食感をお楽しみいただけるよう果肉を優しくほぐして贅沢に仕上げています。

桃色のやわらかな色合いは、イチジクの製造過程において原料の選別や鮮度保持が徹底されている証でもあります。



日本橋美人 イチジクジャム  
1瓶(150g) 税込1,404円  
2瓶 化粧箱入 税込3,132円

バケットやスコーンなどはもとより、サラダのドレッシング、ヨーグルトのソースにもご愛用いただけます。またホームパーティなどには、クリームチーズの上のせてカナッペにすれば、おしゃれなレシピとしてテーブルを華やかに彩ります。

# 日本橋美人 梅酒

創業一五〇年を迎える酒蔵がこだわりぬいて作った梅酒です。小田原産の梅「白加賀」と酒米・仕込み水にこだわって醸造した地酒「曾我の誉」をブレンドしています。梅の香りが豊かに広がり日本酒ならではのまろやかさをあわせもつ梅酒に仕上がりました。

石井醸造の創業は明治三年で、代表銘柄『曾我の誉』はこの地が昔「曾我村」と言ったことにちなんだものです。曾我梅林にほど近く、気候温暖で風光明媚な地で酒造りを行っています。



ロックで召し上がる梅酒には、大きめのグラスと氷をご用意ください。氷が溶けるにつれて変化する味わいを感じられます。また熱燗やホットワインのように、梅酒を温める飲み方は寒い冬に特におすすめです。夏には爽快感のあるソーダ割など、季節やシーンによって様々に形をかえてお楽しみいただけます。

日本橋美人 梅酒  
1瓶(360ml) 税込1,650円  
※アルコール度数 12°C  
※表示価格は消費税10%を含む金額です。  
※未成年の方はご購入いただけません。



# 日本橋美人 百市の柿酢

島根県 東出雲町の完熟した西条柿を昔ながらの鹽(かめ)仕込み・低温でじっくりと熟成させています。糖度の高い美味しい柿を作るために、天然成分の肥料を用いるなど土づくりにもこだわっています。西条柿を収穫後、酵母菌を加えて天然の酢酸菌によって自然に酢になるのを待ちます。通常よりも長い七年以上地下室の醸造室で寝かせることでまろやかな天然の酢になります。

昔から「柿が赤くなると医者年青くなる」と言われるほど健康に良い果実と伝えられてきました。七年もの長い期間熟成することで生まれるコクのある深い味わいをお楽しみください。



日本橋美人 百市の柿酢  
1瓶(200ml) 税込1,944円  
2瓶化粧箱入 税込4,104円

お水や炭酸水で割って気軽にお召し上がりいただけます。また焼き魚にお塩の代わりに柿酢を用いたり、カルパッチョなどサラダのドレッシングとしてもご活用いただけます。

## 掲載商品について

千疋屋総本店で取り扱う日本橋美人商品は、日本橋本店でだけお求めいただける限定商品です。ご自宅用はもとより、贈り物にもおすすめのお品ばかりです。まずは下記店舗までお問合せくださいませ。

- 掲載商品の価格は、消費税(8%)を含む総額で表示しています。
- アルコール商品は、消費税(10%)を含む総額で表示しています。
- 掲載写真はイメージです。
- ご来店での配送ご用命以外に、電話やFAXでも承ります。
- 販売価格は原材料の入荷状況など諸般の事情により、掲載価格と異なる場合がございます。

千疋屋総本店 日本橋本店

東京都中央区日本橋室町2-1-2 日本橋三井タワー内 1階メインストア

Tel. 03-3241-0877(ご相談専用ダイヤル)

Fax. 03-3241-1449 (ご注文専用ダイヤル)

営業時間:10時~18時

## 果実やすめ

やすめとは...ひと息ついてリフレッシュ。心と身体を癒した女性たちがますます美しく生活することを開発のコンセプトとしています。千疋屋総本店では果実をたっぷりを使用した人気の焼き菓子やデザートを通じて、お客様の「憩い」や「安らぎ」に寄り添えるようなお品をこれからご提案させていただきます。

果実やすめ

税込1,674円

ミルフィーユ

(スイートブルーベリー、ホワイトストロベリー、柚子抹茶)各1個

フルーティクッキー(ラムレーズン)3個

※こちらの内容は1~3月の期間に販売している果実やすめです。

