

この企画はグリーン購入大賞で「優秀賞」を受賞した有限会社生活アートクラブがご案内しています。

2020年 グリーン購入大賞「優秀賞」受賞

グリーン購入大賞は、グリーン購入【環境負荷が低減できる小さい製品やサービスを環境負荷の低減に努める事業者から優先して購入すること】の取り組みを奨励し、社会的に普及させることを目的として、グリーン購入の実践や普及活動に率先して取り組み、またグリーン購入を促進する環境コミュニケーションに優れた企業、行政機関、民間団体をグリーン購入ネットワーク(GPN)の認定した基準により審査する環境関連の表彰ある表彰制度です。



**新登場**

すりやすい楀目が特徴の、石見焼のすり鉢。力強く軽快にゴリゴリとすってください。

**石見焼すり鉢 10号**  
注文番号 1  
3,300円(本体 3,000円)  
●直径31×高さ12.5cm

**石見焼すり鉢 5号**  
注文番号 2  
990円(本体 900円)  
●直径15.5×高さ6.8cm

**すり鉢**  
どしりとした安定感のある

**つぶす**  
●材質/陶土(島根県産)●日本製

**イモツブシ**  
素早く、たくさんつぶせる

アツアツのゆでた大豆やイモを、一気に大量につぶすことができます。

**つぶす**  
注文番号 3  
3,300円(本体 3,000円)  
●長さ31cm●材質/ステンレス、持ち手:ブナ、ひも:合皮●日本製

**すず竹味噌へら**  
手になじむコンパクトなへら

小回りのきく大きさと、天地返しをしたり、取り出すときにもちょうど良いです。

**すくう**  
注文番号 4  
880円(本体 800円)  
●長さ14×幅5.5cm●材質/タケ(国産)●日本製  
※自然の竹にす加工を施しているため、伐採時期や気候、個体差により、処理時間が同じでもすの入り方にバラつきが生じる場合があります。

はじめませんか  
**味噌づくり**

**入門書**  
梅干し・豆腐・麴 キムチ・カマボコ  
自家製酵母のパン そば・うどん など

注文番号 9  
**手づくりのすすめ**  
1,980円(本体 1,800円)  
●A5判/ソフトカバー

**山吹**

ショート丈で着脱も楽々

**アームカバー**  
ぬれでもすぐに乾く  
洗いものなど家事をする際に邪魔になりがちな袖口をしっかりホールドします。

吊るしておける真田紐のループ付き

注文番号	カラー
5	丁子(ちようじ)
6	山吹(やまぶき)
7	鉄紺(てつこん)
8	ぶどう

**かや キッチンアームカバー**  
各2,200円(本体 2,000円)  
●袖巾17cm、丈21cm●本体:綿100%●日本製  
※2枚1組 ※蚊帳生地は粗目織りのため、ご使用の際は表面の引っかけにご注意ください。

スタッシャーを使って **1kg** から始める **味噌づくり**

**簡単ステップで!**  
我が家だけの味噌ができる!

**スタート!**

**準備はこれだけ!**  
【仕上がり約1kg分】  
① 麴:250g  
② 塩:120g  
③ 大豆:250g  
④ スタッシャー:Sサイズ  
⑤ スタッシャー:Lサイズ

空気を抜きながらまんべんなく混ぜるには **L** サイズがぴったり!

**Step 1**  
スタッシャーは煮沸消毒ができる!  
事前にゆでて煮汁を切った大豆を、消毒したスタッシャーLに入れます。煮汁はStep3のために少し残しておきます。

**Step 2**  
外側から豆をつぶすので雑菌が入りづらい!  
スタッシャーの外側から、手のひら、指を使って豆をつぶします。スタッシャーの口を少し開いて空気を抜きながら、熱いうちにつぶすのがポイントです!

**Step 3**  
スタッシャーを振るだけで塩切り麹が完成!  
スタッシャーSの中で、麴と塩をよく振って合わせます。まんべんなく混ぜたら、大豆をゆでた煮汁を少し足して麴を起こします。

**Step 4**  
スタッシャー同士を重ねて入れます。みそ玉は作らなくてOK!  
塩切り麹を、つぶした大豆の中に混ぜ込みます。

**Step 5**  
空気を抜いて口を閉めれば高密封となり雑菌の増殖を回避できる!  
スタッシャーを折り曲げながら空気を抜いていきます。

**Step 6**  
自由に曲がるシリコン素材なので狭い扉内での保存も可能!  
折り曲げた状態で暑い時期は冷蔵庫に保存。

**スタッシャーとは**  
冷凍から加熱までできて、繰り返し使える密閉保存バッグです!  
調理も保存もこれひとつ!

“スタッシャー”は環境に配慮した、安全で繰り返し使える純度100%のプラチナシリコン製の密閉保存バッグです。使い捨てプラスチック袋の代替品としてアメリカで開発されました。

**stasher**  
cook it >> freeze it >> store it

空気をたっぷり入れたまましっかり口を閉じれば、形の崩れやすいものをつぶさずに持ち運びできます。

高密封だから食品の栄養素、旨みを含んだエキスを閉じ込めます  
耐冷熱温度 -18℃ ~ 250℃ 湯せん・電子レンジ・オーブンでそのまま調理できます

●冷蔵・冷凍保存 OK ●湯せん OK  
●電子レンジ・オーブン OK ●食洗機 OK

**スタッシャー スタンドアップ クリア**

注文番号	規格	サイズ	価格
10	Sサイズ	●14.6×19.1×6.5cm (容量828ml)	2,200円(本体 2,000円)
11	Lサイズ	●21×24.5×11.5cm (容量3,07L)	3,520円(本体 3,200円)

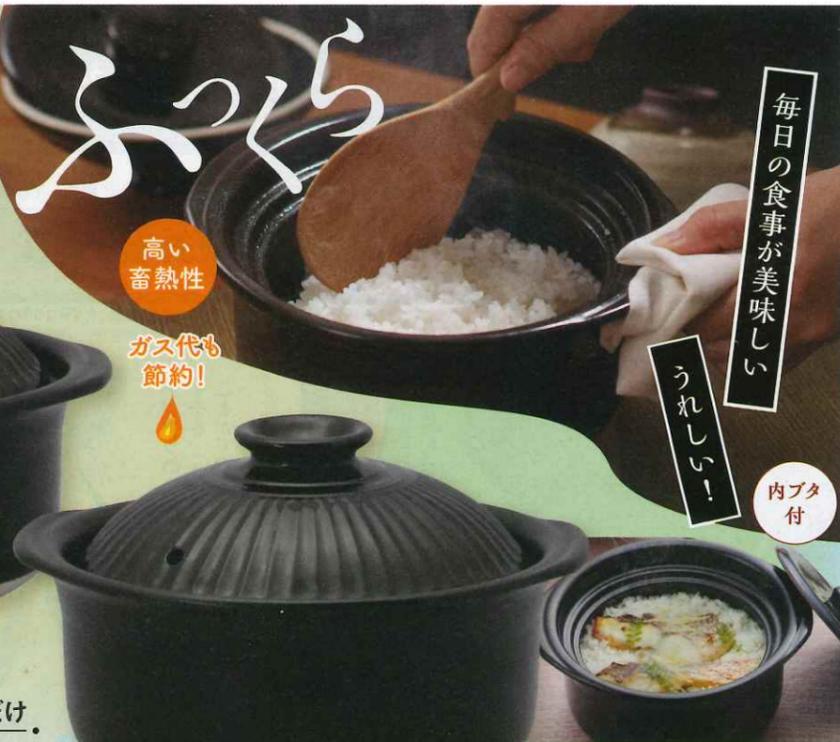
●材質/シリコンゴム(プラチナシリコン) ●中国製

※チラシ上の木製品の主原料はすべて国産材です。木製品の注意  
長時間水に浸さないでください。油分の多い食品を置くとシミになる場合があります。食器洗浄機、食器乾燥機、電子レンジのご使用はお避けください。  
＜F☆☆☆☆(フォースター)とは＞シックハウス症候群を引き起こす原因となる有害物質、ホルムアルデヒドの放散量を示すJIS(日本産業規格)の表示です。F☆☆☆☆(フォースター)は放散が、無いまたはほぼ無いことを表します。>

キモチが上がる  
道具とたのしむ  
**春の食卓**

料理が美味しく仕上がりますように、と  
たくさんの知恵を詰めこんだ  
昔ながらの調理器具です。  
今日のごはんに  
少しだけ生かしてみませんか？

かまどで炊いたようなツツツツごはんが  
短時間で美味しく炊ける



高い蓄熱性

ガス代も節約!

2合炊き

3合炊き

蒸気が出たら、火を止めて待つだけ

土鍋の産地として有名な三重県四日市の萬古焼ごはん土鍋です。熱を蓄えて冷めにくいので、余熱を使った煮込み料理にも使えます。

準備 白米の炊き方 炊飯～仕上げ

- 土鍋とは別の容器で米をどぎ、浸かる程度の水に約30分浸けておく。
  - 米ぎザルにあげて軽く水気をきり、土鍋に米を入れて内側の線まで水を入れる。
  - 中火で加熱し、蓋の穴から白い蒸気が出だし、沸騰したら火を止める。
  - 蓋はあけずに約20分蒸らし、軽く混ぜる。
- (水位目盛はお持ちのサイズによって違いますが)

萬古焼ごはん土鍋

注文番号	規格	サイズ	価格
13	2合炊き	●直径19.5×15cm (持ち手含む幅21.5cm / 容量1200ml) ●1850g (本体)	7,150円 (本体 6,500円)
14	3合炊き	●直径22.5×15.5cm (持ち手含む幅25cm / 容量1760ml) ●2600g (本体)	12,100円 (本体 11,000円)

●材質/陶器●日本製 ※釉薬垂れがある場合があります。※色ムラが生じることがあります。 ※製品ごとの色みにはばらつきが生じることがあります。

水加減の目安ライン付き  
IH非対応  
温めのみ電子レンジOK

竹

軽くて丈夫で  
使いやすい

竹を燻すことで防虫・防カビ効果が  
増し、耐久性も高くなります。

反らないので  
土鍋のおこげも  
すくいやすい!



注文番号  
12

すす竹しゃもじ 小  
869円 (本体 790円)

●長さ20×幅6.5cm ●材質/タケ(国産) ●日本製

※自然の竹にすす加工を施しているため、伐採時期や気候、個体差により、処理時間が同じでもすすの入り方にバラつきが生じる場合があります。

椀

ほのかな木の香りで一層美味しく

信州・木曾産のさわら材のおひつです。ご飯が温かいうちは余分な水分を吸収し、冷めると硬くならないよう水分を補います。

時間がたっても  
美味しい!



5合用

江戸型おひつ

注文番号	規格	サイズ(外寸)	価格
15	5合用	●直径24×15.5cm	19,250円 (本体 17,500円)
16	3合用	●直径21×14cm	16,500円 (本体 15,000円)
17	1.5合用	●直径18×12.5cm	12,650円 (本体 11,500円)

●材質/本体・蓋 木曾さわら(長野県産)、タガ:銅、接着剤(F☆☆☆☆) ●日本製

朴

削りたて、という  
シンプルな贅沢

本格的な「鰹だし」が家庭で作れる!  
毎日の食卓が料亭の味に!



注文番号  
18

薄型ミニ鰹箱 3,867円 (本体 3,515円)

●長さ22.2×幅8.8×高さ5cm ●材質/本体:ホオ(北海道・東北地方産)、カンナ台:イタヤカエデ(北海道・東北地方産)、カンナ刃:ハガネ、接着剤(F☆☆☆☆) ●日本製

櫛

皮も捨てずに、  
まるごといただきます

根野菜の栄養価の高い皮部分を  
食べられるよう、周りの泥だけを  
落とす専用のブラシです。

皮も  
無駄にしない!



注文番号  
19

根野菜ブラシ

2,079円 (本体 1,890円)

●長さ10.8×幅3.8×厚さ3.8cm ●材質/ブナ(秋田県産)、ブラシ:豚毛、アマニ油仕上げ ●日本製

ニンジン、ゴボウ、大根、カブ、イモ類、ショウガ等に

毎日使うものだからこそ、使いやすく、楽しめる道具を!

綿

キッチンが明るくなるカ

さらりと  
すぐ乾いて  
気持ちいい!

空

かや  
綿ふきん

かや生地  
2重  
仕立て

かや  
お台ふき

かや生地  
8重  
仕立て

使うほど  
ふんわりした  
肌触りに!

竹

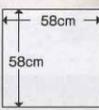
大判で  
たっぷり拭ける

大判サイズで、小風呂敷や  
タオル代わりに使える便利  
な綿ふきんです。

かや 綿ふきん  
各825円 (本体 750円)

注文番号	カラー
20	藤(ふじ)
21	晒(さらし)
22	桜(さくら)
23	ぶどう
24	竹(たけ)
25	空(そら)

●綿100% ●日本製



洗濯機可



洗濯機可

厚みがあって  
拭きやすく、  
乾きやすい

粗目織りの蚊帳の特徴が生かされたお台ふきです。吸水性と肌触りが抜群です。

かや お台ふき  
各715円 (本体 650円)

注文番号	カラー
26	ぼたん
27	桜(さくら)
28	山吹(やまぶき)
29	竹(たけ)
30	空(そら)
31	鉄紺(てつこん)

●綿100% ●日本製

※お届けする製品パッケージのデザインが複数ございます。ご了承ください。

天然の  
抗菌性

材料を  
移す時も  
ラクラク

桧  
ひのき

日常使いに便利な  
薄くて軽いまな板

桧は適度にやわらかい材質なので、毎日使っても刃こぼれの心配がなく、包丁も長持ち。水切れがよく抗菌性にすぐれているので、サッと乾き衛生的です。

一番大きいLLでも、  
たったの700g!

薄くて軽い!

薄型まな板の厚さ | 実物大  
約1.2cm

表裏の使い分けに便利な  
果物と魚の焼き印入り

### 薄型まな板 日光桧

注文番号	規格	サイズ	重さ	価格
32	S	●縦18×横36×厚さ1.2cm	●400g	2,310円(本体 2,100円)
33	M	●縦21×横39×厚さ1.2cm	●500g	2,860円(本体 2,600円)
34	L	●縦24×横42×厚さ1.2cm	●600g	3,520円(本体 3,200円)
35	LL	●縦27×横42×厚さ1.2cm	●700g	4,400円(本体 4,000円)

●材質/ヒノキ間伐集成材(栃木県産)、接着剤(F☆☆☆☆)●日本製  
※まな板の角には反り止めがついています。まれに若干突き出ている場合がありますが、製品に問題はありません。

軽くて  
扱いやすく  
おすすめの

和紙と  
くま笹

### 和紙とくま笹からできた 食器洗いクロス

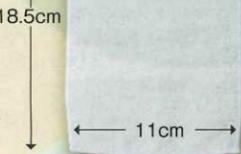
乾きが早く、くま笹の天然の抗菌力で  
清潔にお使いいただけます。

扱いやすい  
サイズです



細かい部分まで  
磨くように洗える

生地アップ



### SASA WASH (食器洗い用)

注文番号	規格	価格
36	1枚	468円(本体 425円)
37	3枚セット	1,337円(本体 1,215円)

●18.5×11cm(1枚)●バイル部分:分類外繊維(和紙)100%、  
基布:綿100%●日本製

へちま

### 天然素材100%のスポンジ

水分を含ませると柔らかくなり、くり返し  
使ううち手になじんできます。



食器や調理器具洗い、  
水まわりのお掃除など  
使い方がいろいろ



煮沸消毒もOK

注文番号  
**38**  
へちまスポンジ3個入り  
1,188円(本体 1,080円)

●10.5×8.5cm(1個)●本体:へちま、紐:麻、タ  
グ:綿●インドネシア製

木綿

### オーガニックコットン100%の「さらし」

ぬらして固く絞ったさらし  
でご飯を包んで冷凍。  
サッと水をかけてさらしごと  
電子レンジで加熱すれば、  
ふっくら解凍できます。



適切なサイズに  
カットして  
お使いください。



野菜の水気を拭く



出汁をこす、果汁を搾る

注文番号  
**39**  
オーガニックコットン 未晒し木綿 2m  
1,837円(本体 1,670円)

●幅34×長さ200cm●オーガニックコットン100%●日本製 ※製造工程上、小  
麦でんぷん糊が多少付着していますので、ご使用前に軽く水洗いをしてください。水洗いをする  
と多少縮みます。

NOCマークは、認証された有機栽培綿を  
100%原料として使った製品につけられます。  
この製品にはNOCマークがついています。

## ラフルな「かや(蚊帳)雑貨」

かや生地は吸水性、速乾性に優れています。

かや  
鍋つかみ

扱いやすい  
コンパクトサイズ



かや 鍋つかみ  
各880円(本体 800円)

注文番号	カラー
40	ぶどう
41	山吹(やまぶき)
42	鉄紺(てつこん)
43	丁子(ちようじ)

●1枚●8×12cm●綿100%●日本製

ぶどう

ころんと丸い形が  
可愛い鍋つかみ。

掛けておくのに  
便利な真田紐の  
ループ付き

丁子

かや  
三角巾

頭をすっぽり包み  
通気性がよい

顔まわりを明るく彩るやさ  
しい色合い。長時間着用  
しても蒸れることなく快適  
です。



かや生地  
2重  
仕立て

かや 三角巾  
各1,650円(本体 1,500円)

注文番号	カラー
44	山吹(やまぶき)
45	桜(さくら)
46	紫(むらさき)

●綿100%●日本製

【サイズ】  
86cm  
86cm  
約120cm  
真田紐長さ:25cm



三角形の底辺部分  
を数センチ折り返  
し、頭にかぶります。

両端を後ろで交差  
させ、頭の上まで  
もっていきます。

真田紐を結んで完  
成です。

かや  
エプロン

軽いつけ心地



三角巾 紫

エプロン 山吹

モデル身長167cm

かや エプロン  
各6,600円(本体 6,000円)

注文番号	カラー
47	山吹(やまぶき)
48	桜(さくら)
49	紫(むらさき)

●フリー/身丈75、広げた状態の本  
体幅95、腰ひも長72.5(cm)●綿  
100%●日本製



後ろのスタイル画

フリー  
サイズ

洗濯機  
(ネット)

ぬれた手を拭いたり、水がは  
ねてしまってもすぐに乾きま  
す。ギフトにもおすすめです。



飲みやすい形で、  
お口にぴったり  
軽くて丈夫なので、  
お子さまの食育に。

大人にも  
小ぶりの椀として  
重宝します



### 川連漆器 子ども用汁椀

各4,737円  
(本誌 4,306円)  
●直径10.8×高さ6cm●材質/トチ(国産)●日本製

注文番号	カラー
50	洗朱
51	総黒



### 伝統工芸 大内塗 (おおうちぬり)

いつまでも色あせない美しさ  
「伝統的工芸品」に指定されている山口県の名産品。本漆塗りに純金の蒔絵(まきゑ)を施したお雛様は「夫婦円満」「家内安全」のお守りとしても。

職人が  
ひとつひとつ  
手塗りしました  
小ぶりで  
飾り付けも簡単  
木目の台座が  
洋室にも  
合います



### 伝統工芸 川連漆器 (かわつらしき)

美しさと丈夫さを兼ね備えた実用の器  
秋田県湯沢市川連町の伝統的工芸品。燻煙乾燥させた木地に漆をたつぷりと塗りつける製法で、普段使いに適した堅牢さと、ふっくらとした曲線美が生まれます。

丈夫で軽いから普段使いに最適  
熱や油、酸にも強く毎日使っていただけます。



### 川連漆器 汁椀

注文番号	カラー
52	黒内朱
53	スリ内朱
54	朱

各4,263円 (本誌 3,875円)  
●直径11.8×高さ6cm●材質/トチ(国産)●日本製



### ぶっくり可愛い小鉢

毎日の食卓にも。  
煮物やサラダ等  
どんなものにも  
合う小鉢です。



### 川連漆器 丸小鉢

各4,125円  
(本誌 3,750円)  
●直径11.5×高さ4cm●材質/トチ(国産)●日本製

注文番号	カラー
55	洗朱
56	本溜



### 大内ひな人形 男雛・女雛セット

28,600円 (本誌 26,000円)

●直径7.5×高さ7cm(1体)、台座:縦8.5×横17.5×高さ0.5cm●材質/トチ・ヒノキ・ホオなど(国産)●日本製

防湿・防虫性に  
すぐれた  
桐箱入りで  
美しさを保ちます

### 上品なつやと しっとりした手触りの美しい皿

料理はもちろん、和菓子や  
ケーキにも。  
食卓がぐっと華やかになり  
ます。



### 川連漆器 六寸皿

各6,547円 (本誌 5,952円)

注文番号	カラー
61	洗朱
62	本溜

●直径18.2×高さ3cm●材質/トチ(国産)●日本製



### 木曾さわら すし飯台

注文番号	規格	価格
58	30cm	10,450円 (本誌 9,500円)
59	33cm	12,100円 (本誌 11,000円)

30cm:●容量/約3合●内寸:直径27×6.5cm、外寸:直径30×8.5cm  
33cm:●容量/約4合●内寸:直径30×7cm、外寸:直径33×9cm  
●材質/木曾さわら、タガ:銅、接着剤(F☆☆☆☆)●日本製

やっぱり、ちらし寿司  
木目が細かく美しい木曾さわら。飯台で作る酢飯は格別です。つややかなお寿司に仕上がります。



### 押し寿司を簡単に

3つのパーツで、簡単に押し寿司。  
8等分の切り分けガイド付き。



### 日光桧 押しずし型 8ツ切り

1,980円 (本誌 1,800円)

●内寸:長さ24×幅6×高さ3.5cm、外寸:長さ27×幅9×高さ5cm●材質/ヒノキ(栃木県産)、接着剤(F☆☆☆☆)●日本製



無漂白

こだわりのお菓子づくりにはやっぱりこれ! 嬉しいオールナチュラル!

塩素や石油、重金属などの成分を一切使用せず、身体にも環境にも優しいオールナチュラル素材でつくられています。

バレンタインに!



### 無漂白 バイキングペーパー

アイデア次第で使い方もいろいろ!

電子レンジOK  
オーブンOK  
蒸し器OK  
耐熱温度220℃

ロールタイプなので  
好きなサイズに  
カットして使える!

注文番号  
**63**

### 無漂白バイキングペーパー ロールタイプ

1,485円 (本誌 1,350円)

●長さ19.8m×幅33cm●材質/無漂白紙、シリコンコーティング●フィンランド製  
※パッケージは予告なく変更になる場合があります。

カット刃が少し弱いので、うまくカットできない場合はハサミをお使いください。

### 無漂白 バイキングカップ

お菓子づくりやオープン料理に大活躍

電子レンジOK  
オーブンOK  
蒸し器OK  
耐熱温度220℃

### 無漂白バイキングカップ

●材質/無漂白紙、シリコンコーティング●スウェーデン製  
カップケーキにぴったりなサイズ

注文番号  
**64**

### ミニ

715円 (本誌 650円)

●60枚入●直径6.35×高さ3.3cm(底径4.8cm)

注文番号  
**65**

### ミニ

605円 (本誌 550円)

●90枚入●直径4.13×高さ2cm(底径3.4cm)

チョコトリュフや  
フィンガーフードの盛り付けに

### 無漂白 サンドイッチバッグ

天然の撥油素材で  
持ち運びに便利

電子レンジOK (トースター・オーブン不可)

注文番号  
**66**

### 無漂白ミニバケット サンドイッチバッグ

1,485円 (本誌 1,350円)

●30枚入●縦35×横12×マチ最大5.5cm●材質/無漂白紙●スウェーデン製

注文番号  
**67**

### 無漂白スナック&サンドイッチバッグ

1,485円 (本誌 1,350円)

●48枚入●縦20×横16×マチ最大5cm●材質/無漂白紙●スウェーデン製