

AKOMEYA TOKYO 初のカード型ギフトカタログ

4月15日（水）発売

～お米を主役に日本の食文化を届ける～

株式会社大和（本社：長野県安曇野市、東京都中央区 代表取締役社長：川島 豊）は、株式会社 AKOMEYA TOKYO（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：山本 浩丈）と協業し、4月15日（水）に「AKOMEYA TOKYO ギフトカタログ」を発売します。

本カタログは、全国各地の生産者とお客様を繋げて“おいしい輪”を広げる AKOMEYA TOKYO の世界観を詰め込んだ、AKOMEYA TOKYO 初のカード型ギフトカタログです。こだわりのお米を主役に、ごはんのお供や出汁、調味料、食道具など、食と暮らしを豊かにする商品をラインナップしました。結婚式の引出物や各種内祝い、季節の贈り物など幅広いギフトシーンにご利用いただけます。全国の AKOMEYA TOKYO 直営店の他、一部百貨店、結婚式場、当社オンラインショップ（[PRESENTERS ROOM](#)）にて販売します。



作り手の温もりが伝わる - AKOMEYA TOKYO ギフトカタログの4つの魅力

① 「お米」を主役にした、こだわりのカテゴリー構成

カタログ掲載商品は、【お米】【ごはんのお供】【出汁・調味料・麺類】【お菓子・飲み物】【食道具】【くらしの道具】の6カテゴリー（ひなたコースのみ【とっておきの一品】が入った7カテゴリー）あり、約6割を食品が占める、“食”を中心とした構成です。

特にAKOMEYA TOKYOが大切にしている「お米」は、日本各地から20種類以上の品種を厳選。良質な素材にこだわった出汁に、職人が丁寧に作り上げた食道具、酒粕や日本酒を使ったスキンケア商品など、食文化に寄り添う商品を幅広く取り揃えました。異なる種類のお米の食べ比べや、お米とごはんのお供・食道具とのセットなど、組み合わせによる新しい楽しみ方も提案しています。



② AKOMEYATOKYOの想いが詰まったブランドブック「アコメヤの想い」付き

ギフトカタログには、ブランドブック「アコメヤの想い」が付属します。

お米のこだわりをはじめ、生産者とのつながり、商品の背景にあるストーリーをカテゴリー毎に掲載。さらに、道具のお手入れ方法や商品をより楽しめる様々なレシピなど、暮らしを豊かにするヒントも多彩に紹介しています。読み物としても楽しめる、長く手元に置いておきたいくなる1冊です。



AKOMEYA TOKYOに遊ぶ自慢のお米は、すべてが作り手の愛情の結晶です。甘み、香り、食感……食べれば食べてみる手間は、お米はどれも同じだなんて、とても言えません。人気の2合の真空パックは精米時から5か月もの間おいしく召し上がれるので、その日の気分やメニューに合わせて品種を選んでみるのも楽しいでしょう。

できることなら、ぜひ土鍋での炊飯にチャレンジしてみてください。少し固めに感じるかもしれませんが、実は火にかけてわずか20分ほどで炊き上がる時短も魅力。ひと粒ひと粒が空っぽで、ふっくらもちもち。炊飯器とはまったく異なるおいしさに、驚くほどの味わい深さをお楽しみいただけます。

12 画像提供：アコメヤ株式会社、イメージ：アコメヤ株式会社

とくに子どもの香ばし系で、店頭イベントで生産者が土鍋で炊いたお米を口にしたら、目をまんまにして「ぜんぜん違う」と言ってくれたときも、そんなとき、おいしさを伝えていることをうれしく感じられます。

そして、米作り現場では若い世代の継承を目指すことも増えてきました。放棄された田んぼにもう一度命を吹き込もうとする人、新しい品種での稲作に取り組む人、そんな彼らの情熱を私たちがしっかりと受け取って発信することで、これからも日本の食文化が未来へとつながっていくことを願っています。



<ブランドブック見開き>

③ AKOMEYA TOKYO のロゴマークを箔押しした、高級感のあるパッケージデザイン

パッケージは、そのままでも贈り物にいただける上質なギフトボックス仕様で、ブランドカラーである朱色を基調にした、引き出し型のデザインを採用しています。また、スリーブには縁起の良い鳥「福良雀」をモチーフにした、AKOMEYA TOKYO のロゴマークを箔押しであしらい、上質感を演出しました。



④ カードタイプならではの利便性

専用 WEB サイトへのアクセス情報を記載したカードを贈る形式のため、贈る側・受け取る側双方の負担を軽減します。従来の冊子型のギフトカタログのようにハガキを投函する必要がなく、受け取った方はパソコンやスマートフォンから 24 時間いつでも商品を選び注文することができます。

コースラインナップ（価格帯コース）

ご予算に応じて選べる **全4コース** をラインナップ。コース名は稲穂の成長をイメージしています。

コース名：だいち

価格：4,400 円（税込）

コース名：しずく

価格：6,600 円（税込）

コース名：そよぎ

価格：12,100 円（税込）

コース名：ひなた*

価格：23,320 円（税込）

* 2品を選ぶか、もしくはランクアップした1品をお選びいただけます。

▼デモサイトはこちらよりご確認ください

<https://www.ebook-catalog.jp/26/26053/q/>



AKOMEYA TOKYO とは

「一杯の炊き立てのごはんから広がるおいしい輪」をコンセプトに、全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、ごはんのお供やこだわりを持って作られた出汁、調味料、食器・調理道具などを扱い、東京を中心に37の店舗（2026.3.31 現在）、2店舗の「AKOMEYA 食堂」、オンラインショップを展開するライフスタイルショップです。「AKOMEYA 食堂」では、旬の食材を使って季節のおいしさをぎゅっと詰め込んだ献立を炊き立てのごはんとともにお届けしています。

全国の生産者との強い繋がりや信頼関係のもと「ほんもの」のおいしさにこだわった商品開発やセレクトを行っており、古くからある日本の食文化や伝統を現代のライフスタイルに合わせ提案しています。

▼ 「AKOMEYA TOKYO」 オンラインストア

<https://www.akomeya.jp/shop/c/>



本カタログ制作におけるこだわり

「日本各地の生産者とお客様をつなげたい」という AKOMEYA TOKYO の想いのもと、生産者の想いが感じられるような日本製の商品選定、ブランドブックやギフトボックスなどの資材制作を行いました。どこに触れても AKOMEYA TOKYO の世界観を感じられるギフトカタログに仕上げています。

■ 株式会社大和について

- ・ 商号：株式会社大和（やまと）
- ・ 長野本社：〒399-8204 長野県安曇野市豊科高家 1178 -11
- ・ 東京本社：〒103-0027 東京都中央区日本橋 3-10-5 オンワードパークビルディング 7F
- ・ 代表者：代表取締役社長 川島 豊
- ・ 事業内容：ギフト商品・カタログギフトの企画制作・販売・運営
- ・ HP：<https://www.ymt-yamato.co.jp/>