

北越の小京都



各お店・企業のHP、SNS等の情報は
こちらからご覧ください。



加茂オリジナル専用HP
<https://www.kamooriginal.net>

加茂オリジナル推奨品に関するお問い合わせ



加茂商工会議所

〒959-1313 新潟県加茂市幸町2丁目2番4号
TEL: 0256-52-1740 FAX: 0256-52-4100
E-mail: info@kamocci.or.jp <http://www.kamocci.or.jp/>
加茂オリジナル専用HP <https://www.kamooriginal.net>

※本パンフレット内の表示価格はすべて税込です。価格は予告なく変更される場合がございます。

※表示価格はすべて市内店頭販売価格です。

※新認定の推奨品には「New」マークが付いています。

2025.9



K A M O
O R I G I N A L

加茂商工会議所認定





北越の小京都 加茂から贈る タカラモノ。

「加茂らしさ」がつまった 加茂オリジナル推奨品

加茂市は新潟県内でもまれな産業複合都市。

「加茂オリジナル推奨品」は、加茂の豊かな自然や
ロマン溢れる歴史、文化、伝統技術などから生まれた
加茂ならではの逸品やサービス、体験を
地域ブランドとして認定したもの。

「加茂オリジナル推奨品」を通し
たくさんの新しい出会いを産み、生産者の想いを繋ぎ
加茂の魅力をお届けしたいと思っています。



新潟県のほぼ中央に位置する加茂市は山と川、
古きものと新しいモノ、和と洋が調和した魅力的
で多様性に富んだ街です。



加茂オリジナル認定制度とは

「加茂オリジナル認定制度」は、加茂商工会議所諸業部会が中心となり
加茂市の観光資源の開発、地域活性化

地元企業のPRと販路拡大のために取り組んでいる事業です。

認定基準は加茂らしいオリジナル性があること

加茂で製造、生産、加工されている、加茂で体験できる「商品(もの)」

または「体験(こと)」であること。

審査は様々な業種や分野で活躍されている諸業部会の役員の方々が
定期的に認定委員会を開催し、厳正な審査を行います。

認定された商品にはロゴマークが付与されます。

「加茂オリジナル」 書 泉田佑子

加茂を拠点に活動する書家。加茂オリジナルのロゴには、加茂独自の文化を心から心へ伝えていきたいとの想いが込められています。



マカロニチップス各種 45g 220円 / 90g 400円

マカロニ国内製造発祥の地である加茂で生まれたお菓子。茹でたマカロニに加茂産の米粉をまぶし高温の油で揚げたスナック菓子。しょうゆバター味やかりんとう、ガーリックペッパー等、豊富なフレーバーが楽しめます。

マカロニチップスの店 ぱすたみすた 0256-52-9256

ギフトBOX(3袋入) 1,480円



ちよころに(冬季限定) 1袋(6個入) 350円

マカロニチップスを砕き、チョコレートに絡めた食感が特徴のクランチチョコレート菓子です。

マカロニチップスの店 ぱすたみすた
0256-52-9256



アップル克蘭ブルケーキ New

(冬季限定：12月～2月頃) 1個 660円

加茂農林高校の学生さんたちが一生懸命に育てた美味しい林檎をたっぷり使用したケーキ。温めるとより一層美味しく、カフェメニューでもお楽しみいただけます。

cafe sugar
0256-47-0840



カリッと! 酒粕マス太郎 324円

加茂の酒蔵「マスカガミ」の酒粕を使って作ったおつまみクラッカー。酒粕がおりなすチーズのような濃厚なうまみが堪能できます。

Paradise*café
0256-46-8983



プレーン

カレー味

バームクーヘン

桐輪 ～kirin～

大 1,600円 / 小 340円

年輪のように一層ずつ丁寧に焼き上げたバームクーヘンは加茂市の伝統工芸品「桐箆簞」に使われる桐の木目をイメージ。桐のぬくもりはバターの香り高い風味で表現しています。加茂の桐をイメージしていることから、商品名を「桐輪」に。

菓房処 京家 0256-52-6080



かりんとう饅頭 鬼の金棒 1本 140円

香ばしくカリッとした皮と、しっとりした上品な甘さの餡は、素材と製法にこだわり、改良を重ねているからこそその味わい。東京などの県外にもファンが多い大人気商品です。

菓房処 京家 0256-52-6080



カモリネ 1個 240円

新潟経営大学と地域振興を目的として加茂の『下条川ダム』をイメージしたケーキです。ブラリネをベースに、まわりにはダムのコンクリートをイメージした炭炭とごまのチョコレートをコーティング。

菓房処 京家 0256-52-6080



雪椿サブレ 1枚 130円

「雪椿」をモチーフにしたオリジナルサブレ。おやつやおみやげとして加茂市民に長く愛されているお菓子。バター、アーモンド、生クリームなどこだわりの原材料で、やさしい香りとほのかな甘さ、サクッとした食感を楽しめます。

菓房処 京家 0256-52-6080



西洋梨生ゼリー ル・レクチュ果実 1個 360円

加茂市山島産の最高級洋梨ル・レクチュを使用。生の果実から独自製法で加工し、すべて手作りで、ル・レクチュの果肉が入った贅沢なゼリーです。

菓房処 京家 0256-52-6080



越後クラフトコーラ

1,296円(200ml)、2,484円(500ml)

加茂山公園内の売店「にじろカフェ」でテイクアウト販売していた「かもやまコーラ」のシロップを商品化。着色料・人工甘味料・保存料不使用の身体に優しいクラフトコーラです。

(有)加茂特産品センター 0256-52-5887



こりすまんじゅう

1個 150円

加茂山公園リス園のかわいい子リスをイメージ。皮はしっとりふわふわのメープル風味、中身は北海道産小豆を使ったつぶあんとカスタードクリームの2種類から選べます。

甘味処 椿の家 0256-47-0012



桐たんす御膳

3,850円(1日20膳限定、2日前までの要予約)

桐箆箆に見立てた木の器に華やかな料理を盛り付けた「桐たんす御膳」。木工のまち加茂の伝統文化を感じながら、青海の杜と加茂山公園を眺む特等席で美味しいお料理を楽しめます。

日本料理 貴布禰 0256-52-2340



料亭スイーツ 和三盆ぷりん

イトイン 510円 テイクアウト 500円

和菓子に使われる貴重な砂糖「和三盆」を厳選し贅沢に使用したオリジナルプリン。「桐たんす御膳」のデザートとしても提供しています。

日本料理 貴布禰 0256-52-2340



カモン! モンちゃん! グッズ

200円～

加茂山公園内リス園のリスと雪橇をデザインしたオリジナルキャラクター「モンちゃん」が描かれたグッズ。

nezi★planet 0256-46-8983(paradise*cafe内)

paradise*cafe、加茂七谷温泉 美人の湯にて販売中。



リス園(加茂山公園内)

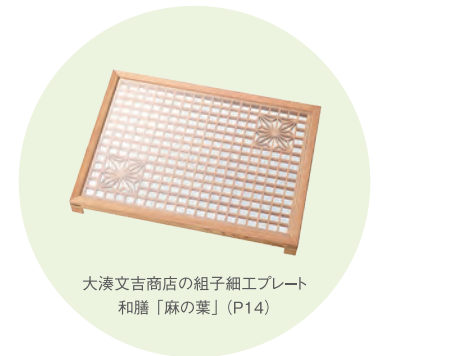


組子上てまり寿司膳

1,890円

大湊文吉商店(加茂市秋房)のオリジナル組子細工プレートに一口サイズの可愛らしいてまり寿司を盛り付け。小京都・加茂らしい和の雰囲気と加茂の職人の技を肌で感じられる御膳です。

日本料理 貴布禰 0256-52-2340



大湊文吉商店の組子細工プレート
和膳「麻の葉」(P14)



加茂市の春の観光スポット「加茂川鯉のぼり」



加茂川恋のぼり

1個 200円

『加茂川鯉のぼり』をイメージしたお菓子。こいのぼりの形をしたどら焼きの皮で、求肥と生チョコを包んでいます。生チョコはスイートチョコとホワイトチョコの2種類。

菓房処 京家 0256-52-6080

小京都加茂ときめき和体験

着物の着付け&桐たんす御膳・お抹茶付ランチ

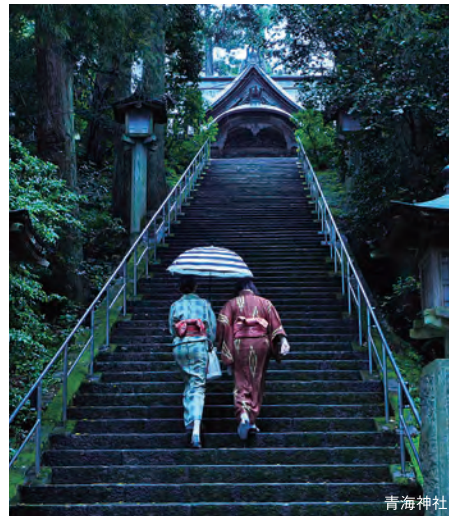
一人 8,140円

(着物レンタル代込、1組4名様まで・要予約)

「小京都・加茂」を和装で散策したり、「加茂と和」にこだわった老舗料亭のランチ「桐たんす御膳」を楽しめる体験プランです。

日本料理 貴布禰

和文化提案 加茂縞ショップきも乃や(共同)
0256-52-0631



青海神社



コーヒークーキ 248円

約40年前にコーヒーに合うスイーツとして誕生。パン生地はふわっと柔らかく、上品な甘さの大納言甘納豆をちりばめ、中には口溶けの良いスイートクリームをサンドしています。

(有)千代田ベーカリー 0256-52-9872



天神屋が作った昔ながらのあまざけ (350ml) 486円

加茂産の米と酒麴、加茂のおいしい水をつかって手作りで仕込んだ甘酒。あえて食感を残すことで、お米本来の自然な甘みを味わえます。ノンアルコールなのでお子さまから大人まで楽しめます。

(有)天神屋会館 0256-52-8160



カルルス煎餅 1袋(5枚入) 154円 5袋入 918円

明治41年、全国特産品博覧会金賞を受賞。当時に比べサイズを小さくし、包装に工夫することで、割れにくくしてあるので、贈り物にも安心です。

第28回全国菓子大博覧会・北海道 技術優秀賞受賞

うのもりや 0256-52-0062



うしろめん 後面サブレー 1枚 108円

加茂市指定文化財「うしろ面」をモチーフにしたサブレー。「うしろ面」は尼僧の姿をして後頭に狐の面をつけて表裏交替で踊る江戸歌舞伎の変化舞踊です。

うのもりや 0256-52-0062



手づくり たなべのかりん糖 648円(10本入) ギフト(6本入箱) 1,300円

黒砂糖をたっぷり使い、職人が一本一本丁寧に仕上げるかりん糖。大きさと見た目からは想像できないほどしっとりした食感が特徴です。濃厚ながら、優しく後を引かない甘さに仕上がっています。

(株)田辺菓子舗 0256-52-0615



店舗・催事限定のパッケージ



いちじくかん 無花果羹 918円

自家製いちじくジャムから作る伝統のフルーツようかん。明治時代から作りはじめ、砂糖が手に入りづらかった戦時中を乗り越え、現在も作り続けています。

第28回全国菓子大博覧会・北海道 技術優秀賞受賞

うのもりや 0256-52-0062

石臼挽き白玉粉 (美人画)

新潟県産こがねもち100%使用

864円

日本最大級の氷挽き石臼でつくる白玉粉。明治17年に創業し、昭和初期には白玉粉で日本一の生産量を誇りました。令和元年、白玉粉製造機械9点が加茂市の指定文化財になり、それらを現役に使って製造した白玉粉です。

(株)渡英商店 0256-52-0358



みそくりどら焼き

1個 220円

どら焼きの皮にみそを練りこみ、白あんと栗を中にはさんでいます。みその原材料は国産の大豆、米、塩を使用。

涌井金太郎商店 0256-52-0237



金太郎の水ようかん(冬季限定)

1パック(5本入) 750円

北海道産の小豆と金時豆が入った水ようかん。素材の味を生かしたシンプルな味付けが人気の伝統和菓子です。11月～3月までの期間限定販売。

涌井金太郎商店 0256-52-0237



かも汁缶 (820g) 1,512円

合鴨肉に7種の野菜を加えた具だくさんの缶詰。そのまま鍋に移して温めるだけで、手軽にかも汁を味わえます。2018年に発売30年を迎え、多くの方に愛されています。

(有)加茂特産品センター 0256-52-5887



塩こうじレモン唐揚げのたれ(300ml) 800円

キッチンカー販売で、さっぱりしていて美味しいと評判の「塩こうじレモン唐揚げ」のたれ。自家製の塩麴を独自製法でレモンと調合し、試行錯誤の末に完成しました。

Mt.japanカンパニー 0256-53-9150



山重のめんつゆ

2,160円(600ml)

老舗料亭のめんつゆ。北海道利尻産の昆布と鰹節をふんだんに使った贅沢な味わいを楽しめる逸品。薄めずにストレートでお召し上がりください。

(株)割烹 山重 0256-52-0104



加茂ナイガラカレー

レトルト 840円

国産黒毛和牛等の牛すじ、加茂産の完熟ル・レクチエ、加茂産野菜をじっくり煮込んだオリジナルカレー。スパイスの香りとル・レクチエの甘味、よく煮込んだ牛すじの旨味をブレンドした、コクの深い贅沢な味わいです。

ぜんていの焼肉うし公 0256-53-3232

この商品は電話(0256-52-5287)での注文となります。店頭販売はぜんていのイタリアンVG新津店のみ。



もつ煮〈要冷蔵〉

プレーン 756円(500g)、1,404円(1Kg)

辛味 810円(500g)、1,512円(1Kg)

新潟県産豚もつを使用し、オリジナル製法で仕込んだもつ煮。もつ独特の臭みがなく、コク深い「加茂おふくろの味」を求めるリピーターが増えています。

多聞 0256-53-5033



もつ炒め〈要冷蔵〉(260g、520g)

756円(260g)、1,404円(520Kg)

加茂の居酒屋「多聞」発祥の「もつ炒め」をご家庭でも手軽に食べられる真空パックで販売。新潟県産豚もつを丁寧に調理し、多聞オリジナルの秘伝のタレで味付けした自慢の一品です。

多聞 0256-53-5033

山重のお惣菜

鮭西京焼、うなぎ蒲焼、若鶏味噌漬炙焼

佐渡産根もずく〈要冷蔵〉

セット価格 4,570円～11,290円

単品価格 鮭西京焼 710円/うなぎ蒲焼 2,100円

若鶏味噌漬炙焼 970円/佐渡産根もずく 1,320円

オリジナルブレンドの特製味噌などで漬け込んだ老舗料亭のオリジナル惣菜です。ギフトセットには手渡し和紙「加茂紙」で作ったしおりが付いています。

(株)割烹 山重 0256-52-0104



鮭西京焼

うなぎ蒲焼

若鶏味噌漬炙焼

佐渡産根もずく



越後長吉みそ 華：全国味噌鑑評会農林水産大臣賞(H21)
新潟県みそ・しょうゆ品評会新潟県知事賞(H30)

越後みそ 特撰

越後みそ なごみ

越後長吉みそ 華〈限定品〉

越後花屋長吉〈限定品〉

750円～1,280円

添加物を一切使用せず米麹、大豆、塩、水だけを使い、天然の温度でじっくりと熟成。明治後期創業から100年以上にわたり、変わらぬ味を守り続けています。

(株)小池商店 0256-52-0725



栗麓イワナ・ヤマメ New

1尾 330円

加茂市は栗ヶ岳など豊かな自然と清流に恵まれています。この環境を活かし、栗ヶ岳から引き込んだ清水と油分が一切入っていない餌で育てたイワナやヤマメは、余計な脂身がつかず、天然に近い上質な脂の乗った逸品。養魚場での一般販売、業者向けの卸販売を行っています。

Seeds of life

0256-52-5828





出せ米 (2合パック) 648円

新潟県産コシヒカリと古代米(もち米の玄米)を独自の割合で配合。炊き上がると赤飯のような色に。また酢飯を作るときれいなピンク色に変化する不思議なお米です。

金子米店 0256-52-0779



誕生米 5,000円

生まれた赤ちゃんと同じ体重のお米(七谷産コシヒカリ)を大切な方に贈ることで、赤ちゃんの重さを体感してもらえます。

金子米店 0256-52-0779



しょうゆおこわkit (3合×1袋)

1,380円

お祭りの日におばあちゃんが作るなつかしい味「しょうゆおこわ」の材料セット。蒸し器、炊飯器のどちらでも作れるレシピ付きです。

金子米店 0256-52-0779



杵搗き黄金餅 (10切×4袋)

4,500円

昔ながらの杵と臼で作られているのでコシがあり、焼いてもおいしく、水から煮ても溶けにくい。もち米の王様こねもち100%使用です。

金子米店 0256-52-0779

加茂有機米生産組合の作った特別栽培米コシヒカリ

5Kg 時価

加茂有機米生産組合の独自のマニュアルに基づき栽培。有機米を生産者から直接購入できる「生産者の顔が見えるお米」です。

(株)ライスグローワーズ 0256-64-7720



プレミアム七谷産コシヒカリ

1,300円(1Kg)

七谷地区は山々に囲まれ昼夜の寒暖差があり良食味のお米が出来ます。精米後にふるいにかけて厳選したプレミアムなお米です。

お米の専門店 (有)古川商店
0256-52-0437



加茂産コシヒカリ玄米

2,900円(3Kg)

4,500円(5Kg)

おいしい米づくりに一生懸命取り組んでいる生産者が栽培した玄米。栽培過程を記録し、細かく管理しているので、安心して食べられます。

お米の専門店 (有)古川商店
0256-52-0437



健康志向のコシヒカリ (3Kg)

3,500円

健康にこだわり、店主が精米したコシヒカリ。栄養価の高い胚芽を残しつつ、白米の食感が味わえるよう、細かくチェックしながら精米しています。

お米の専門店 (有)古川商店
0256-52-0437



桐子モダンの桐の米びつ (5Kg)

17,050円 W165×D265×H250mm

おしゃれでモダンなキッチンにマッチする桐の米びつ。桐箆筒製造の技術を生かした気密性と桐素材が持つ調湿性で、米を良質な状態で保存できます。

(株)イシモクコーポレーション
0256-53-4111



桐米びつ

33,000円(10Kg) 55,000円(30Kg)

10Kg W250×D350×H380mm/30Kg W300×D550×H600mm

県内産桐材を使用した移動できる便利な米びつ。手を離してもフタがゆっくり閉まるように、桐箆筒職人が一つひとつ手作りの逸品。キャスターなしも可能です。

高橋芳郎タンス店 0256-52-6570



かめのぞき
甕覗 (1,800ml)



かめ そう
甕爽々 (900ml)



かめ だい こく
甕大黒 (900ml)



かめ
甕シリーズ

甕覗 5,500円 甕大黒 4,400円 甕爽々 4,400円

お酒を徳利や瓶から注いで飲む文化から、汲んで注ぐ文化へ。約35年前から販売を続けるロングセラー商品で、贈答品や宴会のほか、ご自宅用としても大好評です。

(株)マスカガミ 0256-52-0041



(株)マスカガミの酒粕を使って作った
おつまみクラッカー
「カリッと! 酒粕マスカ太郎」(P3)



樹盃 Sugi

1個入り 4,950円

2個入り 9,680円

φ65×H50～52mm

ふわりと漂う、杉の香りに癒されながら日本酒を。清々しく豊かな天然木のかぐわしさ、ゆらめく木目の表情、なめらかな口あたりを愉しめる酒器。こだわりの素材は「隠された日本の財産」の学名をもち、昔ながらの酒造り、木桶仕込みにも使われる新潟県産の杉。

(株)朝倉家具 025-375-5111

※一点一点手作りのため、形状やサイズに多少の誤差が生じます。

樹盃 Mizunara

1個入り 7,920円

φ85×H75～77mm

熟成感のある、ミズナラの香りに癒されながらウイスキーを。深くスモーキーな天然木のかぐわしさ、ゆらめく木目の表情、なめらかな口あたりを愉しむ酒器。こだわりの素材は、ウイスキーの熟成樽に用いられ、芳醇でまろやかな円熟味を醸すという国産のミズナラ。

(株)朝倉家具 025-375-5111

※一点一点手作りのため、形状やサイズに多少の誤差が生じます。



**純米吟醸原酒
雪椿酵母仕込み Premium**
2,200円(720ml)

雪椿酒造の裏手にある加茂山公園の雪椿の花から採取した酵母で醸造した純米吟醸酒です。

雪椿酒造(株)
0256-53-2700

※お買い求めは市内小売店で



**越後加茂雪椿
純米酒**

2,135円(1,800ml)

生産量が少ないため加茂市・田上町地域のみで限定販売。淡麗辛口の爽やかな香りと、軽快な喉越しが人気です。

雪椿酒造(株)
0256-53-2700

※お買い求めは市内小売店で



和膳「麻の葉」 New

小 24,200円 W307×D155×H20mm

大 32,000円 W420×D306×H40mm

高級建具の書院作りなどに用いられる「組子細工」で創ったお膳。斬新な意匠が料理をより一層際立たせます。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



「紺」

「角麻」

かすり
ウッドコースター「紺」 New

2,200円 W100×D100×H14mm

かく あさ
秋田杉コースター「角麻」 New

5,940円 W108×D108×H15mm

国産秋田杉の無垢材を用い、建具の書院作りなどに用いられる「組子細工」で仕上げたコースター。「角麻」は魔除けの意味を持つ縁起の良い文様です。「紺」はヒバ材を使用し、着物の紺模様をイメージしています。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



秋田杉の八角箸 ～手鉋仕上げ～ 箸置き付 **New**

4,620円 長さ 23cm

無垢の材料を一本一本吟味し、木目の通った国産秋田杉のみを使用。艶が良く、水を吸いにくい鉋仕上げの箸です。組子の箸置き付き。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040

六角組子 おぼん **New**

8,800円 W282×D325×H22mm

国産秋田杉を使用し、日本の伝統文様「麻の葉」をアクセントにあしらった、建具職人の技が光るおぼんです。イメージに合わせたオーダーメイドにも対応できます。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



鴨野桐トレイ 漆仕上げ

450 : W450×D310×H20mm **8,800円**

400 : W400×D275×H20mm **7,700円**

350 : W350×D240×H20mm **6,600円**

300 : W300×D205×H20mm **5,500円**

250 : W250×D175×H20mm **4,950円**

加茂の伝統工芸品「桐たんす」製作時に発生する端材で作った桐素材のトレイ。素材は桐たんすと同等の良質材を使用し、オリジナルの拭き漆塗装を施しています。2017年のギフトショーでベスト匠の技賞を受賞。

茂野タンス店 0256-57-3610



波乗りパン皿

6,820円(270)

5,500円(200)

270: φ270×T18mm

200: φ200×T18mm



焼きたての食感がつづく、波型のお皿。表面の溝によって余分な蒸気が逃げやすく、焼きたての食感を維持します。木は保温性に優れ、熱を奪いにくいいため、トーストを温かいまま召し上げれます。口に入れても安心な亜麻仁油仕上げ。定期的なメンテナンスで、長くお使いいただけます。

(株)朝倉家具 025-375-5111



国産桐のコーヒークャンスター・ティーケース

上/ 3,850円 W100×D100×H110mm

下/ 3,520円 W100×D100×H70mm

桐素材の特性である調湿効果によって豆や茶葉が傷みにくく、長く風味や香りを閉じ込めることができます。一つ一つ手作業で丁寧に作り上げることで、ふたの口がきっちり閉まる様に仕上がっています。

鈴木石太郎タンス店 0256-52-0994



桐丸まな板

S4,850円 M5,400円 L6,170円 LL6,940円

S φ220mm×T25mm M φ260mm×T25mm

L φ300mm×T25mm LL φ340mm×T25mm

太い桐の木から切り出した完全1枚モノの25mm厚の無垢の桐材から作られた煮沸消毒できるまな板です。

ワンアジア(株) 0256-53-9000



令和トング箸

2,728円～3,637円

一膳、一膳丁寧に作った、初の木製トング箸。箸を使うのが苦手な方、指に力が入らない方でも、簡単に使えます。

KOKO 0256-53-0410



八角箸+箸置き+箸箱 2,000円～8,000円

木工のまち加茂で創る、八角箸+逃げない箸置きセット。銘木で創る自分用の八角箸セットはオーダーも可能です。

KOKO 0256-53-0410

三ツ星弁当箱

9,790円(750ml) 8,965円(600ml) 8,800円(スリム 500ml)

750ml: W200×D122×H66mm 600ml: W188×D109×H66mm

スリム 500ml: W200×D83×H63mm

杉の木の爽やかな香りが心地よいお弁当箱です。杉と桐が余分な水分を吸収するため、ごはんがべちゃっとしにくいのが特徴。木の質感を損なわず、手入れを簡単にしてくれる液体ガラス塗料仕上げ。

(株)朝倉家具 025-375-5111





人力車で巡る 北越の小京都 ～老舗料亭・桐箆筒工房・酒蔵見学～

人力車 1台(2名乗り)

ペアお食事付き 38,000円 (ヤマカフェにて)
50,600円 (本店にて)

桐箆筒工房・酒蔵見学は平日のみ ※いずれも予約制

人力車で加茂の街をめぐりながら、酒蔵や箆筒工房を見学し、
伝統文化の香り漂う料亭でお食事を召し上がれます。

(株)割烹 山重 0256-52-0104



善作茶屋 ～名水とところてん～ 400円

明治初期から140年以上
続く老舗茶屋。緑にかこま
れ、加茂川のせせらぎを聞
きながら食べるところてん
は絶品です。(4月中旬～
11月3日まで営業)

善作茶屋
0256-53-4502



あわ 栗籾イワナ・ヤマメ 釣り堀 New

400円(レンタルセット:竿、餌、袋)

焼き場利用料; 上記プラス800円(土日限定)

※別途、釣り上げた尾数(1尾350円)

栗ヶ岳の麓に広がる静かな山間地の養魚場にある釣り堀。静かに流れ
る溪流と澄んだ空気、四季折々の自然に囲まれた空間で、加茂の自然を
満喫しながら、イワナやヤマメを
気軽に釣ることができ、釣った魚
をその場で焼いて味わうこともで
きます。



Seeds of life
0256-52-5828



ダムそば 700円

ダムから流れ落ちる水を、新潟経営大学学生の豊かな想像力と感性で表現。
濃厚な『牛すじ焼きそば』に、鶏と魚介の旨味が効いたほうれん草ベースの
あっさりしたソースがよく合います。(イベント等で販売しています)

CHINAMI 0256-52-2482



加茂の四季を感じる 手漉き和紙ポストカード

1枚 330円

加茂市の伝統産業である手漉き和紙「加茂紙」を使ったポスト
カード。写真は地元出身のカメラマンが撮影した、自然豊かで
情緒あふれる四季折々の加茂の風景を使用しています。

フォトスタジオクリエイト
(株)若杉写真店 0256-53-3131



加茂縞 手づくり小物 440円～

「加茂縞」はかつて加茂地域で織られた木綿縞の総称。現在は
新しい生地が生まれず幻の織物となったため、全国に流通して
いた「加茂縞」を収集して小物を創作しています。

和文化提案 加茂縞ショップきも乃や
0256-52-0631



加茂川鯉のぼりニットバッグ 3点 2,200円～2,950円

『加茂川鯉のぼり』をモチーフにしたオリジナルデザインのニット
バッグ。高級婦人服のニットづくりの技術を応用して、丈夫で
軽い構造を実現しています。親子でリンクコーデを楽しめます。

(株)プロシード 0256-52-0025

雪椿の花びら染 700円～

加茂市の花「雪椿」の花びらを使用した染物。100%天然の
雪椿の花びらを使い、1枚ずつ手作業で染めているため、色合い
やデザインはひとつとして同じものはありません。

工房 雪椿の花びら染 0256-52-1740



ストール



レースハンカチ



桐のモバイルスタンド「STAND BY ME」New 5,940円

スタンド組立時: W120×D120×H200mm パッケージ: W265×D155×H25mm

加茂綿の専用ポーチに入った、ワンタッチ組立式の桐のモバイルスタンド。持ち運びに便利な軽さで、スマホやタブレットの縦置き、横置きに対応。ポーチの内側に充電コード、イヤホン等が入るポケットが付いています。レーザー焼印できるので、プレゼントにも好適です。

(株)レビュー 0256-52-3163



知育玩具シリーズ「かくれん棒」「さんかくつみき」「さいころつみき」

かくれん棒 5,500円 さんかくつみき、さいころつみき 各5,280円

かくれん棒 (10本入) W120×D120×H100mm / さいころつみき (9ピース入) W145×D145×H35mm
さんかくつみき (9ピース入) W145×D145×H35mm、(16ピース入) W270×D145×H35mm

桐家具製造時の廃材を利用した子ども向け玩具。独自の技術で角に丸みを付け、手触りから桐のぬくもりや優しさを感じることができます。

(株)イシモクコーポレーション 0256-53-4111



桐の花箱

6,050円 W115×D78×H45mm

桐と花とを組み合わせた飾れる桐箱。インテリアだけでなく、花を取り出して、名刺やジュエリーなどが入る小物入れとしても使えます。

(株)イシモクコーポレーション 0256-53-4111



桐製スマホスタンドスピーカー Pure New

9,900円 W200×D120×T35mm

音を響かせる効果がある桐の特性を活かしたスピーカー。桐ならではの上品で優しい音質を楽しめます。スマホにもタブレットにも対応できる調整パーツ付き。

(株)イシモクコーポレーション 0256-53-4111



加茂ばるた

木箱セット 4,730円

簡易包装 2,860円

加茂市の各地域の形に切り分けられたピースを使い「パズル遊び」「かるた遊び」「タワー遊び」の3種類の遊びを楽しめます。それぞれの遊び方に加茂について学べる仕掛けが施されています。

Bar Hero's 0256-53-8921

オーダーメイドのステンレス製 メモリアルプレート

33,000円

W220×D170mm

お子様の「お名前・足形・手形」などを入れた誕生記念や、結婚記念、長寿のお祝い、ペットの写真などをステンレス板に彫刻し、レジン(樹脂)による特殊塗装を施したプレートを桐の板に貼り付け。桐箆の文化を受け継ぐ加茂らしさが感じられる、一生の記念プレートです。

重泉工作所 0256-53-5790



函屋が作る二段小引出し

10,000円

W185×D155×H170mm

桐箆と同じ造りの二段小物入れ。よく使う印鑑や文房具などを入れて、玄関やリビングなどに置いて使えます。黒×木地のツートンカラーは、インテリアのちょっとしたアクセントとしても映えます。

(有)野本桐函製作所 0256-52-1513



函屋が作るキャニスター

4,000円

W100×D100×H130mm

コーヒー豆やお茶、紅茶の葉を保管するのにぴったりな特徴を持つ桐と桐箱・桐箆の技術を用いたキャニスター。取手は真田紐で、7種類から選べます。

(有)野本桐函製作所 0256-52-1513



「極」

六角組子時計 New

33,000円 極 49,500円

W251×D34×H290mm

無垢のタモ、秋田杉、ヒバなどを使用し、建具職人の熟練の手仕事で仕上げた組子時計。伝統文様「麻の葉」「胡麻柄」「竜胆」を数字の代わりに配し、異なる木材を使い分けることで繊細な色彩のコントラストをつけています。「極」は外枠にブラックウォールナットを使用し、上質感をより高めています。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040

**桐エコスピーカー**

※意匠登録商標 第1624579号

7,700円 ※組子入りデザイン 13,200円

スマートフォンと組み合わせて使う電源、電池不要のスピーカー。和楽器の琴のようなやさしい響きが広がります。最高級グレードの桐材を使用し、桐箆職人が一つひとつ手づくりしています。

鈴木石太郎タンス店 0256-52-0994



「麻の葉」

秋田杉 格子傘立「麻の葉」 New

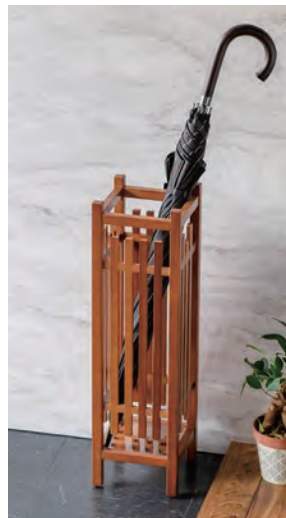
33,000円 W302×D176×H602mm

秋田杉 格子傘立「スリム」 New

12,100円 W174×D168×H602mm

国産秋田杉を使用し、建具職人の技で創り上げた傘立。「麻の葉」は縁起の良い伝統柄を正面にあしらっています。「スリム」は天板を乗せると、花台や飾り台としても使えます。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



「スリム」

**乱れ組子行灯「麻の葉」 New**

大 132,000円 W210×D210×H225mm

小 41,800円 W138×D138×H205mm

国産秋田杉を使用し、高級建具の書院作りなどに用いられる「組子細工」で創った行灯。斬新な意匠からこぼれる光が、上質な空間を演出します。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040

**想ひ函 OMOIHAKO**

19,800円 (木地)

20,900円 (焼桐・黒・紅)

(外寸)W300(最小)~510(最大)×D112×H250mm

(内寸)W250×D80×H205mm

コンセプトは「大切なもの、特別な思い出、自分だけの宝物、想ひを函に入れ時々、開いて愛でる。眺める。」左右開閉式で、開口部の幅や高さを自由に変えられます。カラーは4色から選べます。

(有)野本桐函製作所 0256-52-1513

**組子細工 装飾品ケース**

22,000円

W240×D165×H100mm

木工のまち加茂ならではの、建具の伝統技術で作上げた組子細工の装飾品ケース。ヒバ材を使用したオリジナル商品は、お茶会の上席にお茶道具を運ぶための入れ物を受注したことがきっかけで生まれました。

青柳木工(有) 0256-38-8957

**飾り組子**

25,300円 W300×H750mm

杉、ヒノキを葉平菱(なりひらびし)に組み、より高級感を出すために菱の中心に神代杉と麻ノ葉を帯状に入れたオリジナルデザインの飾り組子。加茂木工職人の技が光る逸品です。

青柳木工(有) 0256-38-8957

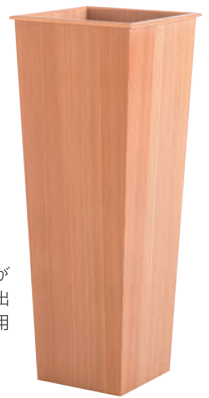
**ダストmyボックス**

12,650円 W170×D170×H450mm

11,550円 W170×D170×H350mm

接客業のプロの要望から生まれたたくず入れ。深さがあるため中のゴミが見えにくく、上品な空間を演出できます。日本最高級の杉無垢材(秋田杉)を使用し、職人が手作業で作っています。

青柳木工(有) 0256-38-8957





二月堂机 黒面朱・古代色 **New**

34,100 円

W600×D360×H270mm ※折畳み時は厚み70mm

昔ながらの板バネを使用した軽くて扱いやすい折畳み机。文机、来客時にすぐ出せるサブ机、飾り台など、多目的に使えます。洋間にもなじむ「古代色」も選べます。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



桐製折畳机 檜色・古代色 **New**

45,980 円

W750×D360×H33mm ※折畳み時は厚み60mm

上品で落ち着いた雰囲気のある、総桐仕立ての折畳み机。柔らかな風合いの桐天板は、ウレタン塗装で傷に強く、美しさが長持ちします。洋間にもなじむ「古代色」も選べます。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



桐創作 ゆら・ゆら・ゆらりいす

343,200円 W650×D1100×H1200mm

身体全体を優しくつつみ込む角度を研究して独自にデザイン。桐のやさしいぬくもりと肌ざわりがくつろぎと癒しをもたらし、長時間座っていても疲れません。

(株)イシモクコーポレーション

0256-53-4111



総桐宝箱

181,500円 W960×D420×H430mm

日本古来の嫁入り道具とされていた「長持」を現在の生活様式にアレンジした総桐の衣装ケース。加茂桐箆の歴史や「大切なものを守る」という桐箆の魅力を残したいという想いが込められています。

鈴木石太郎タンス店 0256-52-0994



函屋スツール

38,500円

W520×D320×H570mm(座面 H400mm)

桐で作られているので軽く、楽々動かすことができ、手掛け付きなので立ち座りしやすいスツール。座面の布には加茂縞を使用しています。

(有)野本桐函製作所 0256-52-1513

ほうぞう 宝蔵桐ベッドシリーズ

198,000円～330,000円

シングル W990×L2100×H800mm
セミダブル W1200×L2100×H800mm
ダブル W1400×L2100×H800mm
クイーン W1590×L2100×H800mm
キング W1800×L2100×H800mm
※ヘッドを含む

桐箆職人が伝統的工芸技術を応用して、自社工場一つひとつ丁寧に作るベッド。ベッド下は防虫・防湿・気密性・断熱性にすぐれた収納スペースになっています。4つの桐箱に分解でき、積み重ねることもできます。

ワンアジア(株) 0256-53-9000



桐創作 ロック機能付チェスト

484,000円

W1400×D450×H450mm

全国的にビッキング被害が多発したことをきっかけに誕生したオリジナル製品。焼酎とクリア仕上げのキューブ型が市松模様にデザインされたモダンな外観で、リビングなどの空間をおしゃれに演出します。

(株)イシモクコーポレーション

0256-53-4111



組立式一坪茶室『^{どうあん}桐庵』 **New**

1,100,000円

W2000×D3000×H1200mm

茶道愛好家からの要望を基につくられた組立式の一坪茶室。女性でも持ち運びできるよう配慮し、軽量で高級感のある桐材を使用。上品な佇まいと、茶室にふさわしい静けさや気品を兼ね備えた空間を楽しめます。

(株)イシモクコーポレーション

0256-53-4111





四尺二曲 金彩屏風「大鶴」 New

145,200円 W420×H112×T14mm×二曲

栃木県の伝統工芸士とコラボし、金彩工芸で「鶴」を描いた屏風。現代のインテリアとして飾れる、全国的にも稀な本格的本装屏風です。建具と加茂紙の技術が融合して戦後に生まれた屏風は、令和5年に新潟県伝統工芸品指定「加茂屏風」になりました。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



金彩二曲屏風「金桜」 New

77,000円 W310×H410×T14mm×二曲

栃木県の伝統工芸士とコラボし、金彩工芸で「桜」を描いた本格的本装屏風。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



浮世絵二曲屏風「浪裏」 New

66,000円 W430×H340×T15mm×二曲

越前和紙に手摺り木版画の浮世絵を表装した本格的本装屏風。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



組子屏風

319,000円 W430×H1280mm×4

銘木秋田天然杉を使用し、職人歴50年以上の技術で創り上げる組子屏風。障子骨の曲げを三重にする独自技術などが高級感を支えています。

関本建具店 090-4962-9377



組子衝立

458,000円 W1300×D350×H1000mm

杉、桧、神代杉、ヒバ、タモなど、様々な材料を使い、伝統的な松川菱の形を表現しています。

青柳木工(有) 0256-38-8957

秋田杉格子屏風 三曲 New

33,000円 W300×H1210×T14mm×三曲

秋田杉格子屏風 四曲 New

44,000円 W300×H1210×T14mm×四曲

秋田杉格子屏風 六曲 New

66,000円 W300×H1210×T14mm×六曲

無垢の秋田杉を使った、和洋空間に調和する屏風。見る角度によって視線を遮る格子が、空間をやわらかく仕切ります。エアコンの風を通したり防いだり、用途に応じた自在な使い方ができます。

(株)大湊文吉商店 0256-52-0040



加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫単筒 焼朱 176,000円

W400×D350×H360mm

防湿・防虫の効果が有り、耐火性に優れた桐単筒。カードキーで引き出しをロックできる他、隠し引き出しも付いている、からくり金庫単筒です。

(有)浅野タンス 0256-52-5179



加茂総桐(朱仕上) からくり金庫単筒 黒呂色 199,980円

W400×D350×H360mm

朱塗り仕上の上品な彩りで、黒呂色金具と朱色が調和。カードキーにて開錠できます。

(有)浅野タンス 0256-52-5179



加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫単筒シンプル 165,000円

W400×D350×H360mm

カードキーで引き出しを開錠させる製法のからくり金庫単筒。金具が付かないシンプルなデザインです。

(有)浅野タンス 0256-52-5179



加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫単筒 35 /左

473,000円 W350×D480×H600mm

加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫単筒 45-三段 /右

561,000円 W450×D480×H600mm

引き出しの開閉には順番があり、順番通りでなければ全ての引き出しを開けることはできません。ダミーの引き出しや、カードキーを使って開錠する引き出しも。

(有)浅野タンス 0256-52-5179