

展示会

2023
09/27

WED.

2023
09/29

FRI.

国際 雑貨EXPO 関西

終了

【西日本最大級！関連6展で300社が出展】

バラエティ雑貨、和雑貨・工芸品、アウトドアグッズなど、生活を彩る雑貨・小物が世界中から出展する雑貨の商談展。ファッション・美容・食器・エコグッズ・食品ギフトなどトレンド製品が出展する、暮らしの総合展“ライフスタイルWeek関西”内で開催します。

会場

6号館B

開催時間

10:00～17:00

料金

事前のお申込みで無料

*招待券をお持ちでない場合、入場料¥5,000/人

ホームページ

<https://www.lifestyle-expo.jp/kansai/ja-jp/about/giftex.html> 

お問い合わせ：

ライフスタイルWeek 事務局

 03-3349-8505

 [メールを送信する](#)

 [お問い合わせ先](#) 



【吉野杉・吉野檜】

見て 触れて 香る

Mite Furete Kaoru

吉野杉・吉野檜
造材発祥の地
奈良県 吉野

出品事業者

下市町

たけがみうっど

竹上ウッド株式会社

〒638-0035

奈良県吉野郡下市町栃原2303-7 下市町森林組合内

TEL.0747-52-3720

<https://takegamiwood.com/>

よしいしょうじ

吉井商事

〒638-0001

奈良県吉野郡下市町阿知賀2718

TEL.0747-52-2519

<https://r.goope.jp/yoshiishoji/>

もっこう もり

木工 森

〒638-0041

奈良県吉野郡下市町伊呂492-1

TEL.070-8973-6464

<https://www.instagram.com/mokkou.mori/>

こめだしんぐてん

米田神具店

〒638-0041

奈良県吉野郡下市町下市20-1

TEL.0747-52-21738

<https://www.komeda5010.com/>

黒滝村

なかつじめいぼく

中辻銘木

〒639-3118

奈良県吉野郡黒滝村御吉野145

TEL.0747-62-2358

<https://nakatsujimeiboku.com/>

かんわこうげい

観和工芸

〒638-0251

0251 奈良県吉野郡黒滝村大字寺戸354

TEL.0747-52-4212

<http://www1.kcn.ne.jp/~sakanaka/>

めんよしむら

麺吉村

〒638-0023

奈良県吉野郡黒滝村長瀬210-1

TEL.0747-66-9635

<https://kippu-soumen.com/>

天川村

おかしたせいめんじょ

岡下製麺所

〒638-0522

奈良県吉野郡天川村庵住247

TEL.0747-65-0045

<http://okashitaseimen.jp>

ぜにたにしょうかくどう

有限会社 銭谷小角堂

〒638-0431

奈良県吉野郡天川村洞川254-1

TEL.0747-64-0046(代)

<https://yama-beer.com/> | <https://daranisuke.co.jp/>

うちとこの

utitocono

〒638-0431

奈良県吉野郡天川村洞川420-2

TEL.080-6120-2002

<https://utitocono.official.ec/>

てんからじぇらーと

TENKARA GELATO

〒638-0305

奈良県吉野郡天川村沢谷2-1

TEL.050-8890-4017

<https://tenkara-no-okurimono.com/>

下市町商工会

〒638-0041

奈良県吉野郡下市町大字下市125

TEL.0747-52-8717 / FAX.0747-52-8380

黒滝村商工会

〒638-0251

奈良県吉野郡黒滝村大字寺戸66-1

TEL.0747-62-2128 / FAX.0747-62-2673

天川村商工会

〒638-0301

奈良県吉野郡天川村大字川合319-4

TEL.0747-63-0818 / FAX.0747-63-0217

下市町商工会 | 黒滝村商工会 | 天川村商工会

【吉野杉・吉野檜】

見て 触れて 香る

Mite Furete Kaoru

伝えたい、届けたい
溢れる想いの逸品を

Mite Furete Kaoru



下市町 たけがみうっど
竹上ウッド株式会社

木のスマホスタンド PLUS

スマートフォン用の木製スタンド。組み立てに金具、接着剤を不使用。手のひらサイズでコンパクト、軽量で持ち運びに便利。
角度3段階調整可能。名入れも出来ます（お名前、会社名、ロゴなど）。
ちょっとPLUSな機能。裏面も使えて充電スタンドとして使用可能。机の端などにも置けます。



下市町 たけがみうっど
竹上ウッド株式会社

木のスマホスタンド

スマートフォン用の木製スタンド。組み立てに金具、接着剤を不使用。手のひらサイズでコンパクト、軽量で持ち運びに便利。
角度3段階調整可能。名入れも出来ます（お名前、会社名、ロゴなど）。



下市町 もっこうもり
木工 森

きのこスツール

樹齢100年を超える吉野杉を使い、一脚一脚、鉋による手作業で形を削り出されるスツールです。美しい木目からくる品のある佇まいは、吉野杉ならではの、特有の柔らかさを持つ杉には、触れた時に温かみを感じるとい特徴があります。そこに鉋による滑らかな曲面が加わることによって、これまで木の椅子で感じたことが無いような優しい座り心地を感じて頂けます。



下市町 こめだしんぐてん
米田神具店

薄桧(3枚入)

樹齢100年を超える吉野杉を使い、一脚一脚、鉋による手作業で形を削り出されるスツールです。美しい木目からくる品のある佇まいは、吉野杉ならではの、特有の柔らかさを持つ杉には、触れた時に温かみを感じるとい特徴があります。そこに鉋による滑らかな曲面が加わることによって、これまで木の椅子で感じたことが無いような優しい座り心地を感じて頂けます。



黒滝村 なかつじめいぼく
中辻銘木

杉のバスケット

杉のボールです。杉の特徴ともいえる年輪がとっても可愛いです。
生木のままチェーンソーでカットし少し削っては乾させの繰り返し製品になるまでは1〜2年かかります。



黒滝村 なかつじめいぼく
中辻銘木

おひつ

炊きあがったごはんの水分を適度に吸い込み最適な状態を保ちます。
木自体がある程度の保温性をもっていますが、熱々の状態を保つわけではなく、時間が経ち冷めた状態でも冷蔵庫に入れたようにカチカチにはならず、しっとりやわらかなおいしい状態を保ちます。



黒滝村 かんわこうげい
観和工芸

ぐい呑みセット

杉の徳利・ぐい呑みで樽酒の風味が味わえます。

【吉野杉・吉野檜】

見て 触れて 香る

Mite Furete Kaoru



天川村 おかしたせいめんじょ
岡下製麺所

三輪素麺 緒環 (おだまき)

専用の小麦粉と天川の自然が育む清水を使用し、冬の極寒期にのみ限定製造する極細素麺。昔ながらの手延べ製法で、2日もの間手間暇かけ職人が丹精込めて作り上げる素麺はコシが強く口当たりまろやか。



天川村 ぜにたにしょうかくどう
有限会社 銭谷小角堂

クラフトビール 「山ねむるエール」

天川村洞川の山々に磨かれた「ごろごろ水(日本名水百選)」で仕込んだパーラエール。
ペールエールの爽やかな味わいが特徴。名前の「山ねむらう」は俳句における春の季語。爽やかな味わいを春の大峯山に例え、飲むことで自然とみんなが笑顔になる、そんな願いを込めている。



天川村 ぜにたにしょうかくどう
有限会社 銭谷小角堂

クラフトビール 「山ねむるエール」

天川村洞川の山々に磨かれた「ごろごろ水(日本名水百選)」で仕込んだパーラエール。
キハダの実香る味わい深い苦みが特徴。



天川村 うちこの
utitocono

クラフトコーラ 「想像と習合」

天川村の自社工場で製造したクラフトコーラシロップ。
天川村の名水「ごろごろ水」(環境省名水百選)と天川村の山々で採れる天然のクロモジを使用。独自ブレンドのスパイスが効いたまろやかですっきりとした飽きのこない味わい。



天川村 おかしたせいめんじょ
岡下製麺所

手延べ 蕎麦

昔ながらの手延べ製法でつくる蕎麦。角がなくなめらかな口当たりと手延べ特有のコシが魅力。



天川村 おかしたせいめんじょ
岡下製麺所

手延べ 葛うどん

天川村の葛職人がつくる伝統的な吉野葛を使用し、丁寧に手延べて作り上げた逸品。手延べ特有のコシとつるりとした喉越しが特徴。



天川村 てんからじまーと
TENKARA GELATO

ジェラート 「甘酒シナモン生姜ジェラート」

花巴で有名な奈良吉野の美吉野醸造さんの甘酒に、シナモンと生姜を加えたジェラート。甘味は甘酒由来の甘さに、砂糖はきび砂糖を使用。自然な美味しさのTENKARA GELATOのナチュラルシリーズ第一号です。



黒滝村 めんよしむら
麵吉村

吉風そば(5束)

歴史と花の香り高き吉野山を背にした黒滝の地で育まれた良質のそば粉と素麺作りの伝統の手延技法を更に練磨し、独自製法で練り上げた逸品。手延べそば独特の「味、こく、香り」をお楽しみください。



黒滝村 めんよしむら
麵吉村

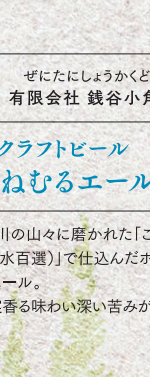
吉風そば(19束)



天川村 おかしたせいめんじょ
岡下製麺所

三輪素麺 誉 (ほまれ)

良質の小麦粉と天川の自然が育む清水で練り上げた三輪素麺の定番。冬の極寒期に2日間かけて熟成した素麺は一年を通して幅広く楽しめる。手延べならではのコシのある喉越し。



天川村 ぜにたにしょうかくどう
有限会社 銭谷小角堂

クラフトビール 「山ねむるエール」

天川村洞川の山々に磨かれた「ごろごろ水(日本名水百選)」で仕込んだパーラエール。
キハダの実香る味わい深い苦みが特徴。



黒滝村 めんよしむら
麵吉村

手延べ 三輪素麺 (5束)

厳選した小麦粉、黒滝の清水、塩、そして聖なる山から盆地に吹く北風と天日。四季のはっきりした黒滝の自然を生かして作られた口当たりなめらかにしてコシが強く茹でた後のびにくい素麺です。



黒滝村 めんよしむら
麵吉村

手延べ 三輪素麺、吉風そば 半々セット(各10束)



黒滝村 かんわこうげい
観和工芸

ターナー

桧のターナーはステンレスなどの金属製へらと比べて当たりがやわらかく、フライパンや鍋の表面を傷つけにくく、使いやすいです。