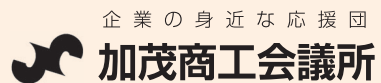


北越の小京都



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

加茂オリジナル推奨品に関するお問い合わせ



企業の身近な応援団

〒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/

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

2020.9

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」が詰まった 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

ロマン溢れる歴史や文化、伝統技術などから生まれた

「加茂でしか味わえない」、「加茂でしか手に入らない」逸品

サービスや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。

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さや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

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。



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。



個性派揃いの加茂のお菓子。



東京・表参道の新潟ネスパスで
6年連続総合売上第2位!

かりんとうまんじゅう 鬼の金棒
1個 97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。

栄養成分表示(1個 43gあたり) / エネルギー 191kcal、たんぱく質 3.0g、脂質 7.1g、炭水化物 28.8g、食塩相当量 0.3g

㈲京家
Tel 0256-52-6080

マカロニ国内製造発祥の地である加茂で生まれた話題のお菓子



マカロニチップス各種 /上
1袋(100g) 各300円

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。一番人気はしょうゆバター味。他にもかりんとうやガーリックペッパー等、豊富なフレーバーが楽しめます。

ちよころに(冬季限定) /右
1袋(6個入) 250円

マカロニチップスを砕き、チョコレートを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
Tel 0256-52-9256



甘納豆をちりばめた
コーヒーにぴったりのスイーツパン

コーヒーケーキ 160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。

㈲千代田ベーカリー Tel 0256-52-9872



昭和5年から愛され続ける
加茂みやげのベストセラー

手づくり たなべのかりん糖 343円

黒砂糖をたっぷり使い、職人がひとつずつ丁寧に仕上げるかりん糖。菜種油でカラリと揚げているのでサクリとした食感。合成保存料や着色料を一切使用しない自然食品です。

栄養成分表示(1本あたり) / エネルギー 108kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 4.4g、炭水化物 16.2g、食塩相当量 0.05g

株田辺菓子舗 Tel 0256-52-0615



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

無花果羹

800円

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るゼリー羹です。

㈱鵜の森屋

Tel 0256-52-0062

加茂を代表する銘菓
なつかしい味のお煎餅

カルルス煎餅

1袋(5枚入) 143円 4袋入 600円

明治41年、全国特産品博覧会において金賞を受賞。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。

栄養成分表示(1袋あたり) / エネルギー 67kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 0.9g、炭水化物 13g、食塩相当量 0.2g

㈱鵜の森屋

Tel 0256-52-0062

創意と伝統が醸し出す 和洋菓子の味わい。



ル・レクチェの果肉が入った
贅沢なゼリー

西洋梨生ゼリー ル・レクチェ果実

287円

加茂市山鳥産の最高級西洋梨ル・レクチェを使用。生の果実から独自製法で加工し、すべて手作りで仕上げるリッチなゼリーです。

栄養成分表示(1個 75gあたり) / エネルギー 64kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.0g、炭水化物 16.0g、食塩相当量 0.06g

㈱京家

Tel 0256-52-6080



白あん&栗の甘さと
みそのしょっぱさが絶妙

みそくりどら焼き

167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。

栄養成分表示(1個あたり) / エネルギー 213kcal、たんぱく質 4.4g、脂質 3.31g、炭水化物 40.39g、食塩相当量 0.27g

涌井金太郎商店

Tel 0256-52-0237



シンプルな味付けが人気の
冬の定番和菓子

金太郎の水ようかん(冬季限定)

533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。

栄養成分表示(100gあたり) / エネルギー 74kcal、たんぱく質 3.49g、脂質 0.2g、炭水化物 14.41g、食塩相当量 0.02g

涌井金太郎商店

Tel 0256-52-0237



純米吟醸酒「雪椿」と チョコレートのマリアージュ

雪椿トリフ (5個入)
926円

純米吟醸酒「雪椿」の酒粕をチョコレートに加えて作ったスイーツ。
日本酒の風味が残る独特の香りにファンが続出中です。

栄養成分表示(1個 25gあたり) / エネルギー 113kcal、たんぱく質 1.4g、
脂質 7.9g、炭水化物 8.5g、食塩相当量 0.04g

(有)京家
Tel 0256-52-6080



雪椿の花びらで染めた ストール・ハンカチ

雪椿の花びら染
926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が
ありません。

工房 雪椿の花びら染
Tel 0256-52-1740



雪椿から採れる 酵母を使った地酒

純米吟醸
雪椿酵母仕込
1,500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)
Tel 0256-53-2700
※お買い求めは市内小売店で



加茂でしか買えない こだわりの銘酒

越後加茂雪椿
純米酒
1,809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)
Tel 0256-53-2700
※お買い求めは市内小売店で



加茂山公園のおみやげに

Come on! Kamo!
缶バッジ、ステッカー
139円～

加茂山公園内リス園のリスと雪椿をデザインしたオリジナル缶バッジとステッカー。

nezi★Planet



雪椿は加茂の花。

冬の寒さに耐え、春に花を咲かせる雪椿は加茂市の花に指定されています。加茂山公園一帯には、約百種類の雪椿が広く群生し毎年4月になると、多くの観光客が花を楽しみます。

豊かな風土が育む米。



加茂市の中心を流れる加茂川の上流にある七谷地区では、里山の清流と寒暖差のある気候が、おいしいコシヒカリを育てています。



加茂が誇るブランド米 七谷産コシヒカリ

七谷米 / 左
1,083円(2kg)、2,481円(5kg)

市内で一番の豪雪地帯、七谷地区のコシヒカリ。里山のきれいな水と山間部の激しい寒暖差で育まれる豊かな味わいは、甘みが強く、モチモチ感があります。

金子米店
Tel 0256-52-0779

プレミアム七谷産コシヒカリ / 右
685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
Tel 0256-52-0437



なつかしい味を
ご家庭で

しょうゆおこわセット (3合×2袋)
880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
Tel 0256-52-0779



出産の内祝いに

誕生米
3,000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
Tel 0256-52-0779



店主がこだわって
仕入れた玄米

加茂産コシヒカリ玄米 (5Kg)
2,315円

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
Tel 0256-52-0437



栄養と食味を重視した
八分搗きコシヒカリ

健康志向のコシヒカリ (3Kg)
1,760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
Tel 0256-52-0437



杵と臼で作る上質なお餅

杵搗き黄金餅
417~3,000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。もち米の王様がおもち100%使用です。

金子米店
Tel 0256-52-0779



和みの食卓を囲む。



コシヒカリと古代米のふっくらハーモニー

黒米御膳 (3合パック)
380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ユニークなお米です。

金子米店
Tel 0256-52-0779



老舗料亭の伝統の味をご家庭で

重兵衛のめんつゆ
600円(400ml)、1,300円(900ml)

伝統の味を守りつつ、時代に合った料理を提供している老舗料亭のめんつゆ。北海道利尻産の昆布をふんだんに使い、鰹だしが効いた贅沢な味わいを楽しめます。

栄養成分表示(100mlあたり) / エネルギー 49kcal、たんぱく質 2.0g、脂質 0.1g、炭水化物 10.2g、食塩相当量 2.5g

(株)割烹 山重
Tel 0256-52-0104

具だくさんがうれしい加茂のかも汁

かも汁缶 (820g)
1,100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。

栄養成分表示(100gあたり) / エネルギー 44kcal、たんぱく質 3.0g、脂質 2.1g、炭水化物 33g、食塩相当量 1.3g

(有)加茂特産品センター
Tel 0256-52-5887



フレンドリーな木のぬくもりのある箸セット



八角箸+箸置き
1,852~4,630円



八角箸+箸置き+箸箱
4,630~7,408円

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

KOKO
Tel 0256-53-0410

機能性とデザインを追求した木製トング箸



令和トング箸
2,728~3,637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、簡単に使える優れものです。

KOKO
Tel 0256-53-0410



移動できる便利な米びつ

桐米びつ
20,000円(10Kg)
30,000円(30Kg)

県内産桐材を使用。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造りした逸品です。

高橋芳郎タンス店
Tel 0256-52-6570

桐タンス職人が仕上げたまな板

桐丸まな板
S 3,000円 M 3,500円
L 4,200円

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)
Tel 0256-53-9000



インテリア性と機能性に優れた米びつ

桐子モダンの桐の米びつ (5Kg)
13,500円

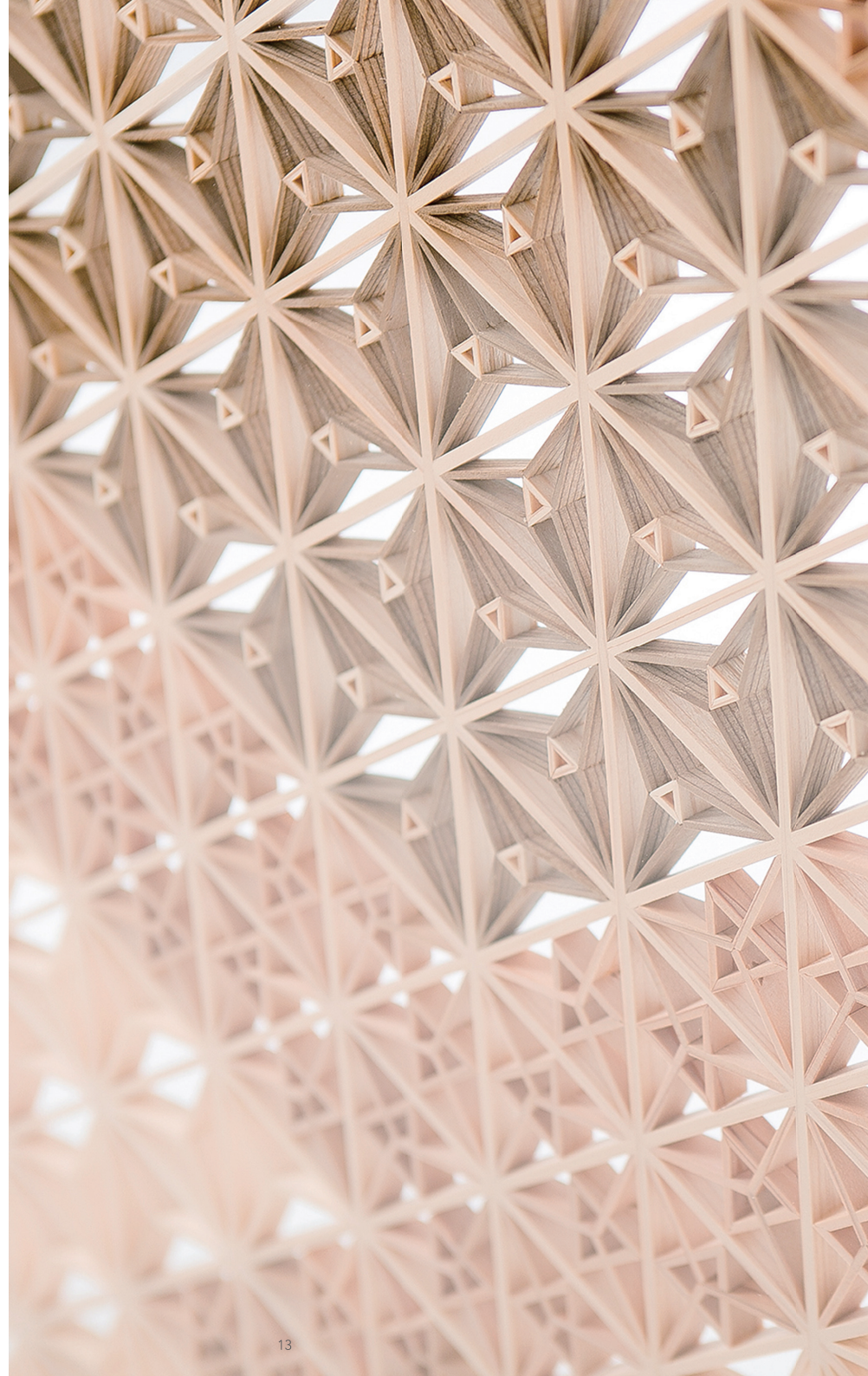
おしゃれでモダンなキッチンにマッチする桐の米びつ。桐箆筒製造の技術を生かした気密性と桐素材が持つ調湿性で、米を良質な状態で保存できます。

(株)イシモク
Tel 0256-53-4111



加茂の伝統技術

釘を使わずに木を組み付ける「組子」には、高度な木工技術が必要です。「木工のまち加茂」の衝立や屏風には匠の伝統技術が息づいています。



上品な空間を演出する木製生活雑貨

飾り衝立、花台、花器(プリザーブドフラワー付) 3点セット

27,000円 (別売可)

飾り衝立	W645×D200×H600mm	22,000円
花台	W330×D200×H70mm	5,000円
花器	W130×D90×H200mm	3,500円
花器	(プリザーブドフラワー付)	7,000円

1点1点すべて職人の手作業で仕上げています。木製の花器は珍しく「木工のまち加茂」ならではの商品です。

青柳木工術

Tel 0256-38-8957

秋田杉の1枚板を「空出し」工法で

空出し組子衝立

170,000円

W1,300×D350×H1,130mm

秋田杉の1枚板をウズクリ(空を際立たせる技術)をかけ、1本1本割り、順番通りに組み入れることで、華やかな模様を描いています。

青柳木工術

Tel 0256-38-8957



伝統的な松川菱をデザイン

組子衝立

350,000円

W1,300×D350×H1,000mm

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

青柳木工術

Tel 0256-38-8957

匠の技が光る工芸品

組子屏風

272,800円

W430×H1,280mm×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

Tel 0256-52-0455



受け継がれる 職人の技と創意。

加茂市は古くから木工の町として知られ、中でも桐箆笥は国内生産量の7割を占める特産品です。

昭和51年には、熟練した職人の技による手作品としての価値が認められ、通商産業大臣より「伝統的工芸品」の指定を受けました。

湿気を防ぎ、狂いが少なく、火気に強い桐の特長を生かした桐箆笥は、木肌の温かみや、柀目の美しさと色合いで、毎日の暮らしに優雅さを添えてくれます。

貴重品も保管できるシックな桐箆笥



加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫箆笥 焼朱

154,500円

W400×D350×H360mm

防湿・防虫の効果があり、耐火性に優れた桐箆笥。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、からくり金庫箆笥です。

(有)浅野タンス

Tel 0256-52-5179



加茂総桐 からくり金庫箆笥シンプル

145,000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箆笥。金具が付かないシンプルなデザインです。

(有)浅野タンス

Tel 0256-52-5179



様々な仕掛けを施した からくり金庫箆笥

総桐(焼桐仕上) からくり金庫箆笥 45-三段

500,000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

Tel 0256-52-5179

和素材洋仕立て。



幻の織物「加茂縞」でつくる
和小物

加茂縞 手づくり小物

400~20,000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

Tel 0256-52-0631

天然オイル塗装仕上げで
お手入れ簡単

桐の衣装箱

40,000~92,408円

W970×D440mm

桐箆筥に使用する国内産の桐材を使用した衣装箱。害虫やカビから衣類を守ります。天然オイル塗装仕上げなのでお手入れが楽で、水拭きもできます。

(有)桐の蔵

Tel 0256-57-4337



ぬくもりを感じる
天然素材のある生活。



ステンレスと桐を組み合わせた
記念プレート

オーダーメイドのステンレス製
誕生記念プレート

30,000円

W220×D170mm

お客様の「お名前」と「足形・手形」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。桐箆筥の文化を受け継ぐ加茂らしさを感じる、一生の記念プレートです。

重泉工作所

Tel 0256-53-5790

桐箆筥づくりの
技術を応用した
総桐ベッド

ほろ
宝蔵桐ベッド シングル

140,000円

W2,000×D990×H495mm

桐箆筥職人が伝統的の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)

Tel 0256-53-9000



木との時間。
ゆったり過ごす



桐ベンチ /左
50,000円
W1,000xD380x
H445mm

桐スツール /右
36,852円
W380xD380x
H445mm

桐の風合いと使いやすさが魅力の桐製家具

軽くて肌ざわりの良い桐材を使用。夏は涼しく冬はほんのり暖かい桐のベンチとスツール。天然オイル塗装仕上げなので、お手入れも簡単。

(有)桐の蔵

Tel 0256-57-4337



「大人のゆりかご」のような椅子

桐創作
ゆら・ゆら・ゆらりいす
297,000円
W650xD1,100xH1,200mm

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。桐が持つ香りや空の柔らかいぬくもり、優しい肌ざわりが、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

Tel 0256-53-4111



美しさと機能性を兼ね備えたダストボックス

ダストmyボックス
11,500円 W170xD170xH450mm
10,500円 W120xD120xH350mm

接客業のプロの要望から生まれたくず入れ。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)

Tel 0256-38-8957

機能性とデザイン性を 追求する。

金庫としても使えるオブジェ風チェスト

桐創作 ロック機能付チェスト

420,000円

W1,400×D450×H450mm

全国的にピ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。焼塗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

Tel 0256-53-4111



電源不要の桐製スピーカー

桐エコスピーカー ※意匠登録商標 第1624579号
6,500~7,000円

※組子入りデザイン 11,500円~12,000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、桐箏笛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

Tel 0256-52-0994



抜群の気密性を誇る 桐製コーヒーキャニスター

ASAKURA KIRI Coffee Canister

10,000~14,000円

(100g) W100×D70×H150mm

(200g) W110×D80×H204mm

桐に備わる調湿作用などの利点によりコーヒー豆が傷みにくく、最適な状態で保存でき、長く風味や香りを閉じ込めます。

株朝倉家具

Tel 025-375-5111



大切な想いを入れる桐箱

想ひ函 OMOIHAKO

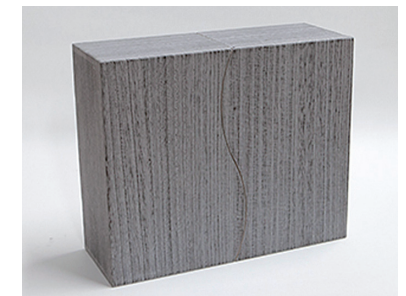
17,000円 (木地)

18,000円 (焼桐)

コンセプトは「大切なもの。特別な思い出、自分だけの宝物、想いを函に入れ時々愛でる・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

Tel 0256-52-1513



かめのぞき
甕覗 (1,800ml)



かめ そう そう
甕爽々 (900ml)



かめ だい こく
甕大黒 (900ml)



甕からひしゃくで汲んで注ぐ

かめ
甕シリーズ

- 甕覗 (特別本醸造入) …………… 5,000円
- 甕爽々 (生貯蔵酒入) …………… 3,500円
- 甕大黒 (吟醸酒入) …………… 4,000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。

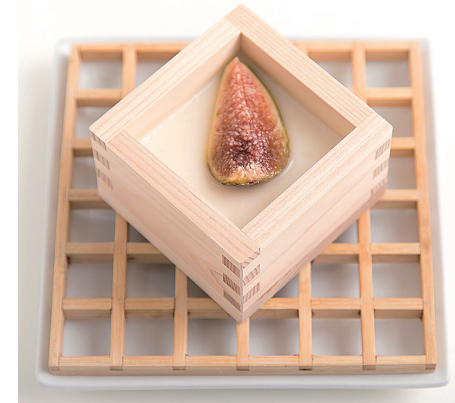
株マスカガミ Tel 0256-52-0041

加茂のフルーツと味わう
甘酒プリン

甘酒白いぶりん 加茂のフルーツ添え
350円

升に入った甘酒風味の上品なプリンに加茂産の新鮮なフルーツを添えて。キレイになれるスイーツです。

ビストロダイニングVG 加茂店
Tel 0256-53-3232



ほっこりおいしい手作り甘酒

天神屋が作った靴だけのあまざけ (350ml)
400円

加茂の酒蔵が加茂産米で作った麴を使い、全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。

南天神屋会館 Tel 0256-52-8160



人力車で北越の小京都をめぐりませんか？

人力車で巡る 北越の小京都 ～老舗料亭・桐箆笛工房・酒蔵見学～

人力車 1台(2名乗り) 7,000円 / ランチ(ヤマカフェにて) 2,000円 (本店にて) 6,000円～
桐箆笛工房・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、酒蔵や箆笛工房を見学し、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 Tel 0256-52-0104



加茂の街は
楽しさいっぱい。

明治初期から140年以上続く老舗茶屋

善作茶屋
～名水とところてん～
278円

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
Tel 0256-53-4502



加茂オリジナル推奨品認定事業所一覧

事業所名	推奨品・サービス名
株式会社森屋	●無花果羹 ●カルルス煎餅
有京家	●かりんとうまんじゅう 鬼の金棒 ●西洋梨生ゼリー ル・レクチュエ果実 ●雪椿トリア
株式会社菓子舗	●手づくり たなべのかりん糖
有千代田ベーカリー	●コーヒークーキ
ピストロダイニングVG 加茂店	●甘酒白いぶりん 加茂のフルーツ添え
マカロニチップスの店 ばすたみすた	●マカロニチップス各種 ●ちよころに(冬季限定)
涌井金太郎商店	●みそくりどら焼き ●金太郎の水ようかん(冬季限定)
金子米店	●七谷米 ●しょうゆおこわセット ●誕生米 ●杵搦き黄金餅 ●黒米御膳
お米の専門店 有古川商店	●プレミアム七谷産コシヒカリ ●健康志向のコシヒカリ ●加茂産コシヒカリ玄米
株式会社カガミ	●麴シリーズ 麴現・麴爽々・麴大黒
雪椿酒造(株) ※お買い求めは市内小売店で	●純米吟醸 雪椿酵母仕込 ●越後加茂雪椿 純米酒
有加茂特産品センター	●かも汁缶
有天神屋会館	●天神屋が作った糺だけのあまざけ
青柳木工(有)	●飾り衝立、花台、花器(プリザーブドフラワー付)3点セット ●柰出し組子衝立 ●組子衝立 ●ダストmyボックス
株式会社朝倉家具	●ASAKURA KIRI Coffee Canister
有浅野タンス	●加茂総桐(焼桐仕上)からくり金庫箆筒 焼朱 ●加茂総桐(焼桐仕上)からくり金庫箆筒シンプル ●総桐(焼桐仕上)からくり金庫箆筒 45-三段
株式会社イシモク	●桐子モダンの桐の米びつ ●桐創作 ゆら・ゆら・ゆらりいす ●桐創作 ロック機能付チェスト
有桐の蔵	●桐の衣装箱 ●桐ベンチ ●桐スツール
KOKO	●八角箆+箆置き ●八角箆+箆置き+箆箱 ●令和トング箸
工房 雪椿の花びら染	●雪椿の花びら染 ストール・ハンカチ
重泉工作所	●オーダーメイドのステンレス製 誕生記念プレート
鈴木石太郎タンス店	●桐エコスピーカー
関本建具店	●組子屏風
高橋芳郎タンス店	●桐米びつ
nezi★Planet	●Come on! Kamo! 缶バッジ、ステッカー
有野本桐函製作所	●想ひ函 OMOIHAKO
和文化提案 加茂織ショップきも乃や	●加茂織 手づくり小物
ワンアジア(株)	●桐丸まな板 ●宝蔵桐ベッド シングル
善作茶屋	●善作茶屋 ～名水とところてん～
株式会社割烹 山重	●重兵衛のめんつゆ ●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～

問い合わせ先	電話番号	ホームページ
〒959-1351 加茂市仲町2-2	0256-52-0062	http://www.unomoriya.co.jp/
〒959-1378 加茂市駅前1-6	0256-52-6080	http://www.okashi-kyoya.com/
〒959-1355 加茂市若宮町1-5-1	0256-52-0615	http://www.tanabekashiho.jp/
〒959-1313 加茂市幸町1-8-29	0256-52-9872	
〒959-1381 加茂市新栄町1916-1	0256-53-3232	http://www.e-tezuri.jp/
〒959-1371 加茂市穀町2-8	0256-52-9256	
〒959-1354 加茂市新町2-3-10	0256-52-0237	
〒959-1354 加茂市新町2-3-7	0256-52-0779	https://www.kaneko-kometen.jp/
〒959-1371 加茂市穀町2-10	0256-52-0437	
〒959-1355 加茂市若宮町1-1-32	0256-52-0041	https://www.masukagami.co.jp/
〒959-1351 加茂市仲町3-14	0256-53-2700	http://www.yukitsubaki.co.jp/
〒959-1353 加茂市五番町6-5	0256-52-5887	https://annaka.raku-uru.jp/
〒959-1356 加茂市秋房1-29	0256-52-8160	http://www.tenjinyakaikan.com/
〒959-1361 加茂市大字下条甲501-1	0256-38-8957	http://www.kamocci.or.jp/joho/k0719.htm
〒950-1456 新潟市南区茨曾根2574	025-375-5111	https://asakurakagu.co.jp/
〒959-1303 加茂市後須田409-1	0256-52-5179	https://asanotansu.com/
〒959-1311 加茂市加茂新田10007-3	0256-53-4111	http://www.ishimoku.co.jp/
〒959-1500 田上町大字田上丙829-1	0256-57-4337	https://www.1kirizo.com/
〒959-1361 加茂市下条戊906番地8	0256-53-0410	
〒959-1313 加茂市幸町2-2-4	0256-52-1740	
〒959-1321 加茂市希望ヶ丘2912-2	0256-53-5790	http://shigezumi-mw.jp/
〒959-1354 加茂市新町1-6-7	0256-52-0994	http://suzuki-tansu.com/
〒959-1382 加茂市新栄町15-3	0256-52-0455	
〒959-1513 南蒲原郡田上町かわふね工業団地1694	0256-52-6570	http://www.kamo-kiritansu.com/
		https://neziplanet.jimdofree.com/
〒959-1326 加茂市青海町2-14-7	0256-52-1513	http://kirihakoya.com/
〒959-1371 加茂市穀町9-5	0256-52-0631	
〒959-1513 田上町川船丙9-1	0256-53-9000	https://www.rakuten.co.jp/kirisekai/
〒959-1336 加茂市黒水1185	0256-53-4502	
〒959-1351 加茂市仲町4-15	0256-52-0104	https://www.yamazyu.com/