

～暦を感じる和の暮らしを提案するお店～

京阪百貨店「くらしのこみち」公式オンラインショップが 9 月 29 日(木)にオープン

EC プラットフォーム



よろずを継ぐもの 内に

株式会社京阪百貨店(本社：大阪府守口市、社長：辻良介)は、運営する EC モール「よろずを継ぐもの」(<https://yorozutsugu.jp>)内に、暦を感じる和の暮らしを提案するお店「くらしのこみち」の公式オンラインショップを 9 月 29 日(木)オープンいたします。

2018 年 10 月に京阪百貨店守口店内にオープンした自主編集売場「くらしのこみち」は長く使い続けることのできる道具や器、こだわりの調味料やお茶など、いまなお色褪せることのない「和」の暮らしを季節の指標となる「二十四節気」を通じて提案する売場です。季節の変化や旬を感じる、暮らしを彩るこだわりの商品を厳選して販売しております。

今回の「よろずを継ぐもの」内にオープンする「くらしのこみち」公式オンラインショップでは商品の販売はもちろんのこと、毎月更新される二十四節気に関するコラム「くらしの歳時記」や、京阪百貨店守口店内の実店舗で開催されるイベント「手習い塾」のイベント告知に加え、スタッフが自ら調理し紹介する「こみちの料理手帖」など、お客さまが楽しめるコンテンツを集約し、楽しく便利にご利用いただけます。



▲トップページイメージ



▲毎月更新される「くらしの歳時記」「手習い塾」

- 店舗名称：くらしのこみち
- 取扱商品：雑貨（器・台所用品・掃除道具）、食品（調味料・お茶）など
- サイト URL： <https://yorozutsugu.jp/category/KURASHI>
※URL・QRコードは 9 月 29 日以降有効



ショップについて

二十四節気でめぐる季節「暦を感じる和の暮らし」を提案するお店

「くらしのこみち」では二十四節気を通じて「暦を感じる和の暮らし」を提案しています。便利な生活の代償として人間のみなならず、生き物全ての命の源である自然を汚すことはあってはなりません。しかし、残念ながら環境問題への意識改革ははじまったばかり。だからこそ古来、人は何を大切に、どれほど自然の恵みを受けてきたのかを知る事、伝えていく事がいまを生きる私たちの使命だと考えます。お店では長く使い続けることのできる道具や器、製法にこだわった調味料やお茶など、生活を彩り、季節を感じることができるアイテムを揃えております。

取扱商品について

くらしのこみちスタッフが自信をもってお勧めできる、長く使い続けることのできる道具や食品を取りそろえております。毎月季節に因んだ「おすすめ道具」をセレクトしております。

■ PICK UP**【かまどさん(二合炊き)<長谷園>】**

土鍋の産地として知られる三重県伊賀市。長谷園は天保 3（1832）年に開窯しました。かまどさんは火加減いらず、吹きこぼれなしの炊飯土鍋です。お米の芯まで熱が通りふっくらとしたごはんが炊き上がります。

**【陶珍 粉引（小）<長谷園>】**

ごはんの保存・温め直しに最適な陶器でチンする伊賀焼のおひつ。そのまま電子レンジにかければ、炊きたてのようにふっくらと温めなおすことができます。付属の「陶製のこ」を使えば、電子レンジで温野菜などの蒸し調理も可能。

**【丸柄ナナメ杓子<宮島工芸製作所>】**

広島県の宮島にある宮島工芸製作所。丸柄ナナメ杓子は、持ち手部分は握りやすく、先はナナメでごはんを集めやすい形状になっているごはん用の杓子です。丈夫で機能的な、気負わず使い込んでいける木の道具を日々の暮らしにぜひ。

**オープニングキャンペーンについて**

9 月 29 日(木)～10 月 31 日(月)の期間中、「くらしのこみち」公式オンラインショップ（よろずを継ぐもの内）で、一回のご利用金額 5,000 円（税込）以上で 1,000 円割引となるクーポンキャンペーンを実施しております。ぜひ期間中にご利用ください。

※お一人様につきクーポン割引は一回限り

※京阪百貨店オンラインショッピング内の「くらしのこみち」商品のご購入にはクーポンはご利用いただけません

<配信先>

○青灯クラブ ○近畿電鉄記者クラブ

本件に関するお問い合わせ先

株式会社京阪百貨店 ECプラットフォーム事業部 橋本・鳥井

電話 06(6994)1000

Eメール info@yorozutsugu.jp