

秋の「ロフコト雑貨店」、開店します。

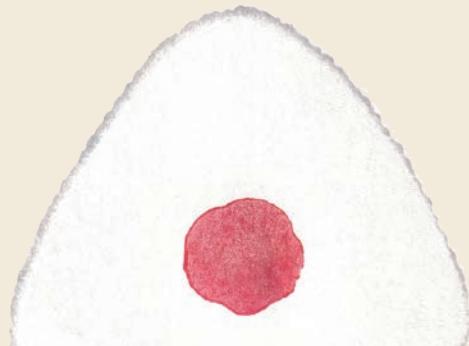
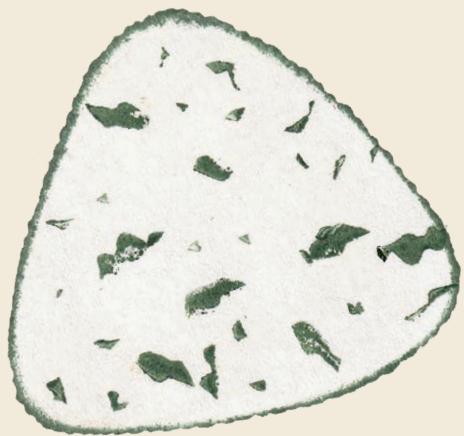
ulm
URBAN LIFE METRO
TAKE FREE

ロフコト

7コト



特集
「お米」





『ロフト』と日本のローカルで起きている、まちをおもしろくするアイデアを紹介する雑誌『ソトコト』がこの春スタートしたプロジェクト、「ロフコト雑貨店」の第2弾が始まります。この「ロフコト雑貨店」では、前回に引き続き、日本のローカルと食、サステナビリティを「今の気分」と捉えながら雑貨の魅力を伝えていきます。「なにがある、きっとある」。雑貨の店『ロフト』は「時の器」をコンセプトに、その時々の空気感を取り取り、目的がなくても楽しめて、旬の雑貨の中から欲しいものを発見するようなお店づくりを心がけてきました。都会の食卓に並ぶ農・海産物の多くは、山や海、田畠や川辺が広がる豊かな地方で生産され、それらを調理するための道具やおいしくいただくための器をはじめ、食まわりには日本の地域でいねいにつくられているものがたくさん。生産者や産地の思いがこもっているものに感じるのは、「使っていて気持ちがいい」「長く続けられて楽しい」、そして「身体にも地球にもうれしい」ということ——。今回の「ロフコト雑貨店」第2弾でフォーカスする「お米」には、キッチンツールやスナック菓子、ステーショナリーやコスメに至るまで、雑貨的におもしろい広がりがあります。2022年10月1日(土)からの1か月間、「お米」起点のおもしろさを紹介する渋谷・銀座・池袋・横浜の『ロフト』店舗限定「ロフコト雑貨店」へ、ぜひ足をお運びください。本誌では、「お米」の広がりの一部をご紹介していきます。

秋の「ロフコト雑貨店」、開店します。

特集

「お米」

LOFKOTO CONTENTS

P.04 お米とひと	P.06 お米のまわり	P.08 お米のおとも	P.10 お米のお菓子
P.11 お米の文化	P.12 お米できれい	P.13 お米のお酒	P.14 『ロフト』の目利き

食べる EAT RICE



【箸置き】

実用と装飾を兼ね備えた箸置き。

食事中の箸休めに使ったり、箸が転がつてしまわぬようテーブルマナーとしても使用される箸置き。素材も色柄もサイズも多種多様で、食卓のコーディネートのワンポイントにもなる。神様に供える箸を汚さないための道具が起源ともいわれている。

小さな箸置きに真心を込めて。
『イホシロ窯』の箸置き

岐阜県瑞浪市の創作箸置き工房「イホシロ窯」。「心ときめく」をキーワードに提案する箸置きは機械加工に頼らず、一つひとつ職人が作っている。ミニチュアのような愛らしいデザインだけで、食卓のアクセントにぴったり。

箸置き 各550円
イホシロ窯 <https://ihoshiro.com>

【箸】

日本人の風習に寄り添う箸。

日本では箸にまつわる文化が広くある。「箸に始まり箸に終わる」といわれる、お食い初め（百日祝い）や日々の食事、また仏式の葬儀では骨を箸で拾い、供え物に箸を立て供養するなど、人生において切り離せない道具なのだ。

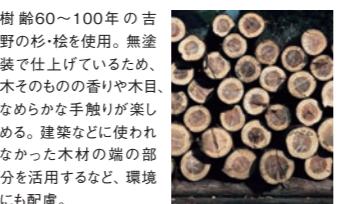
持ちやすさにこだわった一品。
『廣箸』の箸

江戸時代から箸づくりで知られる奈良県吉野郡下市町で作られる「廣箸」の箸ブランド「よろしいおあがり」の箸は職人が仕上げる繊細な形が特徴。六角形の「桧六角」、四角い形の「みづき」など、自分の手になじむ形を探す楽しみも。
よろしいおあがり 桧六角（6膳入）880円
廣箸 <https://yoroshiiogaari.jp>

お気に入りを見つけて。



吉野の杉・桧の風合いを楽しむ。



【飯碗】

江戸時代から愛されている「くらわんか碗」。

江戸時代の大坂の商人の「飯くらわんか～（食べないか）」という掛け声が名前の由来となった器。不安定な船上で米や汁などを売るために、重心を低く丈夫に作られた。その使い勝手のよさから庶民の間にも広まり、現代も重宝されている。

毎日使いたいモダンデザイン。
『和山窯』のくらわんか碗

江戸時代にはくらわんか碗の一大産地だった長崎県・波佐見町の波佐見焼は、400年以上の歴史を誇る陶器。代表メーカーのひとつ「和山窯」の扱うくらわんか碗は、伝統的な文様から現代的な柄まで種類豊富で、ごはんの時間を彩ってくれる。
波佐見焼くらわんか碗 1,100円～
和山窯 <https://wazangama.com>

手なじみのいい安心感。



炊く COOK RICE

【ごはん鍋】

ごはんをふっくらと炊きあげるための鍋。

お米を炊くために生まれた「ごはん鍋」には、吹きこぼれ防止や炊きあがりの「合図」があるものなど、炊飯をサポートしてくれる工夫がさまざま。中でも土鍋タイプは一度温まると冷めにくく、保温性に優れている。

機能とかわいいを両立。
『たいせい窯』のごはん鍋

三重県の窯元「泰成窯」が手がけるブランド「たいせい窯」のごはん鍋は、丸っぽりとした形が特徴。この丸みによってお米を対流させ、均等に熱が入る設計だ。二重の蓋が蒸気を閉じ込め、もっちり食感のごはんに。
ごはん鍋 2合（白）6,600円
泰成窯 <https://taiseigama.jp>



ごはん鍋 炊きのススメ

火加減の管理から鍋でお米を炊くのは、難しいのではと思われるが、炊いている際の「サイン」を知り、コツさえつかめば意外と簡単にできる。炊き上がった後の「蒸らし」がふくらしたごはんになるポイント。

お米のまわり



「炊く」「仕上げる」「食べる」をキーワードに「お米のまわり」を見つめてみると、さまざまな道具があることに気づく。道具の機能を知ると、日々の「ごはん時間」が楽しくなるものばかり。

仕上げる FINISH UP

【晒】

料理や家事に役立つ万能布。

布巾に比べて薄く、吸水性が高く乾きやすい布、晒。蒸し布・濾し布としてのほか、おひつとセットで使うことで、お米の乾きや滑りを抑えてくれる。お皿拭く布巾や掃除用の雑巾としても活躍する便利な布。

何役もこなして繰り返し活躍。
『武田晒工場』の晒

1911年に大阪府堺市で創業した「武田晒工場」が手がける和晒ブランド「ささら」。肌触りの良いロールタイプの和晒で、ミシン目のあり・なしの2パターンがある。好きな長さでカットして「ささら」と使ってみて。
ささら 和晒ロール Cut ミシン目あり 2,970円
武田晒工場 <http://takeda-sarashi.jp>

【おひつ】

お米のおいしさを保つ、心強い器。

炊き上がったごはんを保存する容器・おひつ。木製や陶器製、ステンレス製のものなどがあり、古くからある木製のおひつは、木の調湿機能でごはんの水分を保ち乾燥しにくいのが特徴。使いやすさから選ぶのもおすすめ。

おひつがお弁当箱に。
『谷川木工芸』のおひつ

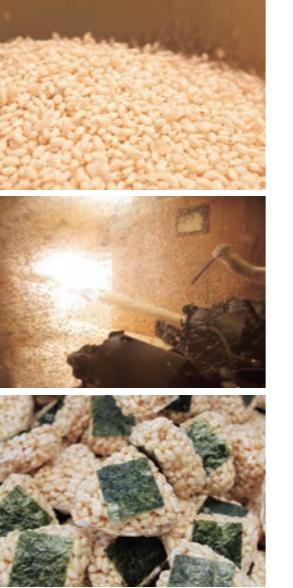
1955年にすし桶製造所として創業した、香川県の「谷川木工芸」。国内産の杉を使用して職人が手づくりした「讃岐弁 もらん」は同社のロングセラーであるおひつをお弁当箱サイズにしたもの。
讃岐弁 もらん 直径約15cm×高さ約6.5cm 9,900円
谷川木工芸 <https://kinoibuki.com>



お米のお菓子

ポン菓子

お米そのものの
味が引き立つ。



愛知県知多郡南知多町にある、1981年創業のポン菓子専門メーカー「家田製菓」。生米に圧力をかけて膨化させた昔ながらのポン菓子をはじめ、「ぽん棒」や「ぽんシリアル」など、さまざまな商品を展開する。ポン菓子の原料となるお米にはその時々で品質の高い国産米をセレクト。砂糖・醤油・塩とシンプルな味付けゆえに、よりお米本来の味を感じることができる。

「家田製菓」代表取締役の家田馨子さんは自他ともに認められるポン菓子好き。若い世代にもポン菓子を身近に感じてもらいたいという思いから、工場直売店＆カフェスペース『ぽんかふえ』を開設する。ポン菓子は保存料を含んでいないので、おやつだけではなく、離乳食や料理のトッピングなどにも安心してお使いいただけます。ポン菓子で、お米のおいしさを味わおう。



サクサク、ポリポリ、バリボリ。甘い、しおっぱい、ときどき辛い。ご飯に合う「おとも」がたくさんあるように、お米の懐の深さはお菓子になつても変わらない。

かりんとう

四万十のお米の、
新しいかたち。



左／中央／生米に圧力を一気にかけて焼(は)ぜると10倍のサイズに膨らむ。下／職人の手作業によって作られる「のりおむすび」は水飴を極力減らすことによって軽やかな歯触りに。

四万十川の清流で育ったお米と国産小麦をベースにしたかりんとう「しまんとう」は、素朴な味わいが魅力。「米粉を使うことで軽やかな食感に。揚げ焼きすることでやさしい口当たりになり、噛むほどにほのかな甘みが広がります」と話すのは、地方の自立を目指す高知県の地域活性化に取り組む株式会社「 LLPしまんと」代表の酒井孝尚さん。

四万十川流域の食材の魅力を県外に届けたいという思いに使うことで軽やかな食感に。揚げ焼きすることでやさしい口当たりになり、噛むほどにほのかな甘みが広がります」と話すのは、地方の自立を目指す高知県の地域活性化に取り組む株式会社「 LLPしまんと」代表の酒井孝尚さん。

四万十川の清流で育ったお米と国産小麦をベースにしたかりんとう「しまんとう」は、素朴な味わいが魅力。「米粉を使うことで軽やかな食感に。揚げ焼きすることでやさしい口当たりになり、噛むほどにほのかな甘みが広がります」と話すのは、地方の自立を目指す高知県の地域活性化に取り組む株式会社「 LLPしまんと」代表の酒井孝尚さん。

四万十川の清流で育ったお米と国産小麦をベースにしたかりんとう「しまんとう」は、素朴な味わいが魅力。「米粉を

あられ

昔ながらの味から、
進化系フレーバーまで。

あらは、昔から親しまれてきたお米のお菓子の代表格。さまざまな味わいが楽しめるのも魅力だ。



ナポリタン、ビールやバーなどの発祥の地として知られる横浜をイメージしてつられた「横浜のあられ」シリーズ。お酒のおつまみにもぴったり。216円～
美濃屋あられ 製造本舗 www.minoya-arare.com



一度使われた米袋をアップサイクルしたバッグ。一点一点で柄が異なる。
米袋バッグ(小)
幅29cm×長さ17cm×奥行10cm
1,000円
南魚沼米袋研究所
<https://minna-niwa.stores.jp>



一度使われた米袋をアップサイクルしたバッグ。一点一点で柄が異なる。
米袋バッグ(小)
幅29cm×長さ17cm×奥行10cm
1,000円
南魚沼米袋研究所
<https://minna-niwa.stores.jp>



右／生姜や柚子など、6種類のフレーバーがある。298円。中央／「青のりかりんとう」は四万十川流域産の天然青のりをふんだんに練り込み、豊かな香りが広がる。左／揚げ焼きにすることで、軽い口当たりと素材本来の味わいが楽しめる。



右／生姜や柚子など、6種類のフレーバーがある。298円。中央／「青のりかりんとう」は四万十川流域産の天然青のりをふんだんに練り込み、豊かな香りが広がる。左／揚げ焼きにすることで、軽い口当たりと素材本来の味わいが楽しめる。

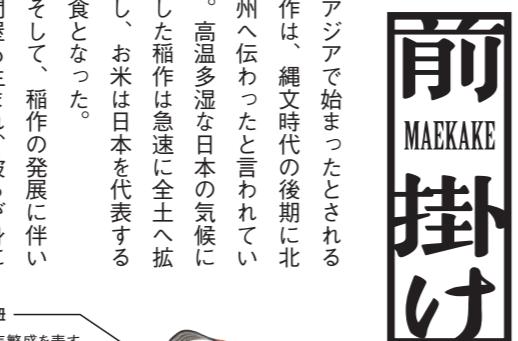
ロコト 雑貨店
LOFKOTO
Special
feature

5

お米の文化



日本の食生活を古くから支えてきたお米は、作ることや食べる以外にも、お米を届けるためのさまざまな工夫がなされてきた。今回は私たちの暮らしのなかから生まれたお米の文化に注目してみる。



帆前掛け 緑起紋前掛け「招き猫」
幅47cm×長さ67cm(フサ部分含む) 4,180円
エニシング www.anything.ne.jp



一度使われた米袋をアップサイクルしたバッグ。一点一点で柄が異なる。

米袋バッグ(小)

幅29cm×長さ17cm×奥行10cm

1,000円

南魚沼米袋研究所

<https://minna-niwa.stores.jp>



アジアで始まったとされる稻作は、縄文時代の後期に北九州へ伝わったと言われている。高温多湿な日本の気候に適した稻作は急速に全土へ拡大し、お米は日本を代表する主食となつた。

そして、稻作の発展に伴い米問屋も生まれ、彼らが身につける「前掛け」が誕生した。その起源は15世紀に遡るとともに、16世紀以降にいわれおり、16世紀以降にいわゆる形になつた。前掛けの一番の役割は、重い米を運ぶ仕事で腰を守ること。体のバランスを整える骨盤、そして丹田をグッと締めることで、腰を悪くしづらいといふ。また、衣類の破れや怪我も防止するなど実用的であることや、お店の屋号を入れること

前掛けの特徴のひとつである一番下のフサは、神社のしめ飾りや相撲の化粧まわしなどにも関連、由来があるともいわれている。



愛知県豊橋市にある前掛けの専門店「Anything (エニシング)」では、約100年前の織機が工場で現在も現役で稼働している。糸の調子を変えながら1枚ずつ織られる前掛けは、手作り感のある優しい風合いだ。

秋に収穫され、年間を通じて全国に流通しているお米を包装、保管するための「米袋」は、保管している間に品質を落とさないように、袋にさまざまな工夫がなされてきた。現在、私たちが目にすることざまな工夫がなされてきた。クラフト紙の米袋が誕生する以前は、米俵や藁で編んだ敷物を2つ折りにして縫い閉じた状態でお米を包装、保管してきた。クラフト紙は繊維の長い針葉樹を原料としたパルプから作られており、その長い繊維が絡み合って破れにくく、さらには漂白しないことでも織維を傷つけずに高い強度を実現している。元々は大正時代にセメント用の袋として製造されたのが始まりで、昭和初期によく米袋として使われるようになつた。このクラフト紙の米袋は、主に玄米を各産地から消費地の精米

工場などに運ぶために活用されており、強度だけでなく通気性や防湿性に優れているのも特徴。配達時には1トンを超える重量を積み上げることもあるので、お米の重量に合わせてクラフト紙を重ねるなどして、強度を高める工夫もされている。

ヨットバッグ(大)
幅32cm×高さ19cm×奥行7cm
3,245円
maimai
<https://chlschill8.wixsite.com/maimai>



右／使わなくなった米袋をアップサイクルして多彩な商品を展開する「南魚沼米袋研究所」の雑貨類。左／お米好きのデザイナーが手がけるブランド「maimai」は、柿渋や亜麻仁油などの自然素材で加工。



「長井藏」の雪室で貯蔵した純米酒を「浪江藏」で再仕込みした「故郷たつ海」(右)。「浪江藏」で仕込んだ純米吟醸酒を「長井藏」で再仕込みした「故郷たつ山」(左)。各500ml 3,660円



山形県長井市で譲り受けた「長井藏」で仕込んだ純米酒を、雪室で10年間熟成。甘口で風味豊かな貴醸酒がベースのスパークリング日本酒、「貴醸泡酒」。720ml 1,650円
鈴木酒造店 www.iw-kotobuki.co.jp



福島県の工芸品「大堀相馬焼」の窯元「松永窯」のくい呑みと徳利。震災後は県外への移動を余儀なくされたが、福島県・西郷村で作陶を再開。右／砂鉄ぐい呑み 1,980円 左／二重丸徳利 3,960円 大堀相馬焼 松永窯 <https://soma-yaki.com>



東京港醸造 <http://tokyoportbrewery.wkmtt.com>

「長井藏」の雪室で貯蔵した純米酒を「浪江藏」で再仕込みした「故郷たつ海」(右)。「浪江藏」で仕込んだ純米吟醸酒を「長井藏」で再仕込みした「故郷たつ山」(左)。各500ml 3,660円

山形県長井市で譲り受けた「長井藏」で仕込んだ純米酒を、雪室で10年間熟成。甘口で風味豊かな貴醸酒がベースのスパークリング日本酒、「貴醸泡酒」。720ml 1,650円
鈴木酒造店 www.iw-kotobuki.co.jp



福島県・浪江町で江戸時代後期の天保年間（1830～44）から続く「酒蔵『鈴木酒造店』」。地元の町民や漁師に長く親しまれてきた日本酒「磐城壽」が定番のお酒だ。酒蔵は東日本大震災で被災し、津波で全建屋が流失。一時休業を余儀なくされるも、浪江町から直線距離で約15km離れた新天地・山形県長井市で廃業直前だった「長井藏」を譲り受け、酒造りを再開した。「異なる気候のなか、長井の水、米を使った酒造

りは、試行錯誤の連続でした」と社長・鈴木大介さんは振り返る。

震災から3年が経過した2014年に、浪江町では米の栽培が再開。

しかし除染のため表層土を除去した土壤は、やせ細っていた。「長井市が

生ごみを堆肥に変える取り組みをしていて、同様のことが浪江町でもできなかっただろう」と酒粕を肥料に転用しました。そしてようやくお米が実り、再びお酒を造ることができました。

同時に復興のシンボルとして開業した「道の駅なみえ」の敷地内に「浪江蔵」を新設し、ここで酒造りを開いた。「浪江蔵」では製造工程の見学も可能だ。これからも「浪江蔵」と「長井藏」の一拠点から日本酒の可能性を追求していく。

東京産のお米・水・米麹にこだわった、「東京あまさけ」。

東京・港区にある「東京港醸造」は、酒蔵としては小規模な22坪のスペースで酒造りをしている。東京産の原料にこだわり、小さな単位でいいねいに造られるお酒は出荷量に限りがあり、手に入りづらい品もある。

杜氏の寺澤善実さんは、大手酒メーカーで20年近く勤めたキャリアを持つ。手造りの甘酒「東京あまさけ」は、そんな寺澤さんの経験をもとに、麹づくりを重ねる中で誕生した。米麹でつくられ、甘さ控えめ、さっぱりとした飲み口が特徴だ。

かつては、米、味噌、醤油、酒など発酵食品の荷揚地として栄えた食の街、神楽坂。この街にある米麹・甘酒専門店「MURÔ 神楽坂店」では、麹を使った発酵食品に焦点を当て、100種類以上の豊富な甘酒を取り揃えている。

新しい甘酒の開発も行い、代表・大村智則さんが日本酒醸造の研究者と酒蔵の杜氏と共に構想に6年の歳月をかけて「A amasake」を誕生させた。健康や美容に有益だといわれている「レジスタントプロテイン」が豊富に含まれている。

MURÔ 神楽坂店 甘酒

なめらかな口当たりと、さらりとした米の粒感が特徴の「A amasake」。麹菌とお米が造り出す、米麹が主な原料となっている。右／720ml 2,160円 左／300ml 1,296円 MURÔ 神楽坂店 www.koujiamasake.jp



渋谷ロフト限定
LOFKOTO
Special feature

7 鈴木酒造店 日本酒

お米のお酒



地域のお米、水、麹でつくられる日本の伝統的なお酒。今回「ロフト」が注目したのは、福島県で栽培を再開した米でつくられた日本酒と、オールメイドイン東京の甘酒だ。

photographs by Makoto Kujiraoka
text by Maki Nakamura

ロコト雑貨店

7

お米のお酒



地域のお米、水、麹でつくられる日本の伝統的なお酒。今回「ロフト」が注目したのは、福島県で栽培を再開した米でつくられた日本酒と、オールメイドイン東京の甘酒だ。

photographs by Makoto Kujiraoka
text by Maki Nakamura

03

発酵×オーガニックの力で、イキイキとした肌へ導く。
美容液

もち つや

米と醤油を原料とする発酵美容成分が、肌へうるおいを与ながら、外部刺激から守るパリア機能をサポート。健やかなみずみずしい肌へ導く美容液。さらに地中海沿岸の厳選された植物由来原料も配合し、ゴワつきやすみなどのエイジングサインにもアプローチ。

ラビタ ファーメント セラム 48ml 5,390円
ラビタ www.euglena.jp/lavita

04

ダブル洗顔不要!
無添加で安心。
クレンジング

もち つや

これ1本でメイク落としも洗顔も叶い、国産米を熟成発酵させた米ぬか成分がしつりとやさしい潤いをキープ。界面活性剤やオイル不使用のシンプル素材で、ウォーターブルーフのメイクから毛穴よごれ、黒ずみもまでもしっかりとオフしてくれるのがうれしい。

米ぬか酵素洗顔クレンジング 70g 2,310円
みんなみらいを www.minnademiao.net

05

素肌を優しく守り、家族で使える。
石けん

もち ふくら

オーガニック玄米を麹と酵母で発酵させた米もろみ粕や、岩手県内の資源循環から生まれたひまわり油、そのほか椿・ホホバなど植物の種や実から得られた植物の恵みがたっぷり。デリケートな肌にも優しくなじみ、子どもから大人まで使える石けんで、顔も体もうるおして。

奥州サボン ナチュラル(さっぱりタイプ) 2,200円
フェルメンステーション www.fermenstation.jp

02

お米由来のオイルで、うるおいたっぷりなつや髪に。
ヘアオイル

しっとり つや

天然由来の優しい洗浄力を持つ、アミノ酸系の成分を豊富に含むオリジナルの有機米発酵エキスや、保湿力の高いホホバ&アルガンオイルを配合。地肌のキメを整え、しっとり髪を洗い上げ、使うたび美しい髪を育むシャンプー。販売は「渋谷ロフト」「銀座ロフト」のみ。

Beシャンプー 4,070円
Be [https://be-store.jp](http://be-store.jp)

01

有機米発酵エキスで健やかな髪を育む、スキンケア感覚の一本。
シャンプー

しっとり つや

天然由来の優しい洗浄力を持つ、アミノ酸系の成分を豊富に含むオリジナルの有機米発酵エキスや、保湿力の高いホホバ&アルガンオイルを配合。地肌のキメを整え、しっとり髪を洗い上げ、使うたび美しい髪を育むシャンプー。販売は「渋谷ロフト」「銀座ロフト」のみ。

Beシャンプー 4,070円
Be [https://be-store.jp](http://be-store.jp)

ロコト雑貨店
LOFKOTO
Special feature

6

お米できれい



コストの取り扱いも充実する「ロフト」で増えている、お米由来の成分でつくられたコスメ。石けんやシャンプー、美容液など、お米が「きれいの素」になるスキンケア・ヘアケアアイテムを紹介。

photographs by Makoto Kujiraoka
text by Naoko Kuriyama

お米を食べて、お米でケアして、もつときれいに。

すこやかな肌と髪へ導く、
お米発コスメ。

お米は健康や美容にいいという。栄養価が高いといわれる玄米食を実践している人も多いだろう。しかしお米（きれいの素）は食べるだけではなく、コスメとして外側からも取り入れたいと思う魅力がある。

そして、お米に含まれる成分に目したスキンケア・ヘアケアアイテムも増えてきている。保湿効果のある米ぬかや、外的刺激から守てくれる米油をはじめ、すこやかな肌や髪に導くお米由来の成分も注目だ。そして植物エキスやルガノオイルなどの自然由来の成分とかけあわせることで、肌や髪本来の美しさを引き出し、より効果が期待できるアイテムも多く展開されている。お米の力を借りて、お米のよささまざま。さらにはお米をバイオテクノロジーで発酵・蒸留させた成分にも注目だ。そして植物エキスやアラゲンオイルなどの自然由来の成分は、されるとされる米油をはじめ、すこやかな肌や髪に導くお米由来の成分は、まさに肌や髪に導くお米由来の成分は、ささやかに肌や髪を守ってくれる。また、お米をバイオテクノロジーで発酵・蒸留させた成分は、肌や髪に導くお米由来の成分は、ささやかに肌や髪を守ってくれる。

肌や髪へ導く

お米

由来

の

コスメ

が

お

米

で

か

れ

い

。



LOFKOTO Expert

町工場プロダクト

MACHIKOBA PRODUCTS

4

町工場で製作された製品を展開する新しいコミュニティ。

「町工場プロダクト」とは、『栗原精機』代表取締役社長の栗原稔さんが主宰するものづくりコミュニティ「MAKERS LINK」から派生した取り組み。自社製品の開発・発表・販売を通じ、町工場の活性を目的とした活動チームだ。優れた技術力を持ちながらも、受注生産のみを行うことが多かった町工場。そんな町工場たちが自らオリジナリティあふれる自社製品を開発し、地域をはじめファンを獲得して盛り上がりを見せている。今秋の「東京インターナショナルギフトショー」で発表されたばかりの新製品などが早くも『ロフト』に登場。『ロフト』での商品販売は2回目で、今回は「ギフト」をテーマにアウトドア、インテリア、キッチン、デスクトップツール、ファッショナーパーツの5カテゴリーに商品を分けて展開。

町工場プロダクト
<https://makers-link-giftshow.jimdosite.com>

ロフト

発行日 / 2022年10月1号

Staffing

発行 株式会社ロフト

編集・制作 株式会社ソトコ・プラネット 雑誌「ソトコ」編集部
有限会社 Mo-Green

アートディレクション・デザイン 柴田裕介

消しゴムはんこ とみこはん(表紙、P.2-3)

校閲 高木直

印刷 三松堂株式会社

Event information

「ロフト雑貨店」

開催期間:2022年10月1日(土)~10月30日(日)※「渋谷ロフト」は11月1日(火)まで開催。

実施店舗:「渋谷ロフト」 住所: 東京都渋谷区宇田川町21-1

TEL:03-3462-3807(代表)

「銀座ロフト」 住所: 東京都中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館1階~6階

TEL:03-3562-6210(代表)

「池袋ロフト」 住所: 東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店9階~12階

TEL:03-5960-6210(代表)

「横浜ロフト」 住所: 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 そごう横浜店7階

TEL:045-440-6210(代表)

「ロフト雑貨店」で取り扱う商品は、「ロフト」の公式ネットストアにて販売中。

<https://www.loft.co.jp/store>

*本誌掲載の記事および写真、イラストなどの無断複写、複製、放送を禁じます。
*本誌編集ページに掲載されている商品価格は、すべて消費税込みの金額です。

『ロフト』の目利き

数あるブランドやイベントから、厳選したトピックをご紹介。

期間中に『ロフト』店舗で販売される商品やイベント情報をお届けします。

photographs by Makoto Kujiraoka text by Maki Nakamura

LOFKOTO Expert

とみこはん

TOMIKOHAN

1



上／4店舗の「ロフト」で販売されるとみこはんグッズの一部。左／「ロフト」で購入した商品に、名前や写真、イラストなどのデザインをTシャツやマグカップなどにプリントができる「ロフプリコーナー」。右／実際に「ロフプリコーナー」で作製したTシャツミニタオル。

とみこはん
www.tomikohan.com

銀座ロフト限定



右／「銀座ロフト」で販売される「kiji arita」のプロダクト。一つひとつ器の裏面に、生地がつくれた年号が入れられている。左／倉庫に眠っていた釉薬がかけられる前の素焼きのままの生地。

2
kiji arita
キジ アリタ

廃棄の可能性ある有田焼の生地に、新たに光を当てて。

佐賀県・有田町を中心につくられる陶器「有田焼」。その価値は世界的にも認められているが、「生地」と呼ばれる絵付けや釉薬がけが施される前の素焼きのまま、倉庫に眠る未完成品があることは実はあまり知られていない。かつて大量に焼かれたものが時代の変化に取り残され、製品として日の目を見なかった未完成品に注目したのが、「kiji arita」。主宰の石澤依子さんとオランダ人アーティストのサンダー・ワッシンクさん。そして

素焼きの有田焼に釉薬をかけ、改めて世に送り出した商品が「kiji arita」だ。戦後から現代までにつくられた時代ごとのアーカイブといえる、造形美を際立たせるため、使用する釉薬は1色のみ。美しい自然に囲まれた有田ダムの澄んだ青緑の水の色を表現している。デッドストックのためすべての商品が現品限り。販売は「銀座ロフト」のみ。

kiji arita [@kijiarita](https://www.kijiarita.com)

雑貨のチカラで、暮らしと地球をしあわせに。

Loft

日々の暮らしに寄り添う雑貨は、
地球環境を良くするための、アイデアやキッカケをくれる。
その雑貨のチカラで、
環境問題が、自然が、日々の暮らしの中で身近なコトになる。
雑貨のチカラで、人のこころとからだも、
地球も、しあわせにしたい。



LOFT GREEN PROJECT