

日本全国の希少な地域産品をお届けするオリジナルギフトブランド「日本の極み」シリーズの本格展開を8月21日より開始いたします。



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)はこのたび、日本全国の生産者やメーカーとパートナーシップを結び、安心・安全、高品質にこだわって企画・開発した農畜産物及び加工品を紹介するオリジナルギフトブランド「日本の極み」の本格展開を開始。オリジナルギフト通販カタログ『日本の極み』Premium Gift Selection』を完成させるとともに、リンベルの公式ホームページにて、8月21日(月)より掲載商品の販売を開始いたします。同日には日本全国の物産館が集う情報発信地「東京交通会館」(東京・有楽町)内に、同ブランドのPRブースをオープンいたします。

弊社は創業から30年間、カタログギフト事業を通じて培った日本全国の生産者やメーカーとの繋がり、日本全国からお客様の元へ産地直送する物流システムを活かし、安心・安全、高品質なものを旬の時期にお届けする仕組みを構築いたしました。2015年にはリンベル創業の地・山形県の農畜産物をブランド化した「山形の極み」を発表。その後山形県のみならず日本全国の地域産品を探求し、この度「日本の極み」として、「山形の極み」シリーズを含む191点の商品を取り揃えました。

日本全国には本当においしいものが数多くあるにも関わらず、「数に限りがある」「賞味期限を長く保つために添加物を加えなければならない」といった事情で、世の中に紹介されていないものがたくさんあるのではないかと。そういった考えから、あえて数量限定、賞味期限も短い商品も取り扱うといったことに挑戦し、日本の価値あるものを多くの方々にご紹介すべく、日本全国の地域産品をギフト仕立てにし、開発を進めてまいりました。価格帯は¥1,620から¥54,000(税込)。ギフト需要のある3,000円台から5,000円台を中心とした品揃えです。果物やスイーツをはじめ、水産品や精肉加工品、グルメ総菜など幅広いラインナップが揃います。

マーケティングコンサルタントの西川りゅうじん氏には日本の極みプロデューサーとして、ブランド立ち上げから地方自治体との橋渡し役など、商品開発にご協力いただいております。また商品だけでなく、贈答品としての設えも質の高いものでなければならないという理念から、シリーズ全ての商品におもてなしの心を持ったオリジナル専用パッケージを用意いたしました。全商品のパッケージデザインは、アートディレクターの中山ダイスケ氏に手掛けていただいております。色とりどりで楽しげでありながら、木のテイストや凝った包装などでギフトとしての上質感や高級感を併せ持ったデザインで、贈り手の真心が伝わるパッケージとなっております。

安心・安全で高品質、旬のおいしさを探求した日本全国の地域産品をお届けする『日本の極み』Premium Gift Selection』。掲載商品はリンベルの公式ホームページで販売し、今後は全国百貨店で展開も予定。贈答品に加えて、お取り寄せの自家需要も見込んでいます。8月21日(月)から東京交通会館内にオープンするPRブースでは、季節ごとに旬の商品をご紹介し、「日本の極み」の情報発信基地としての役割を果たしてまいります。

今後は47都道府県全ての希少な地域産品を取り揃えるとともに、日本の優れた技術によって作られたファッション雑貨類の開発も予定しています。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報担当：桑野・上田・秀平

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

桃

濃厚な香り、ジューシーな果肉、上品な甘み。桃の品種はたくさんあり、果肉の柔らかさ、皮の厚さ、お好みの桃を見つけてみてください。

山形の桃

山形県は桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。

川島白桃

山形県川島町産。桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。

あかつき

山形県あかつき町産。桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。

桃

濃厚な香り、ジューシーな果肉、上品な甘み。桃の品種はたくさんあり、果肉の柔らかさ、皮の厚さ、お好みの桃を見つけてみてください。

山形県産

山形県産の桃は、桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。

浅間白桃

山形県浅間町産。桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。

桃(全秀)

山形県産の桃は、桃の産地として有名で、桃の品種は多くあります。



築地仕込の紅鮭

焼くだけでコクと旨み

その際立つた紅色の身から旨みが出てくる。焼くだけでコクと旨みが出てくる。

焼くだけでコクと旨み

その際立つた紅色の身から旨みが出てくる。焼くだけでコクと旨みが出てくる。

大間の本まぐろ

鮮度がこだわったまぐろの最高峰

大間の本まぐろは、鮮度がこだわったまぐろの最高峰。

鮮度がこだわったまぐろの最高峰

大間の本まぐろは、鮮度がこだわったまぐろの最高峰。



■ パッケージデザイン



アートディレクター・中山ダイスケ氏

株式会社ダイコン・dnSTUDIO 代表

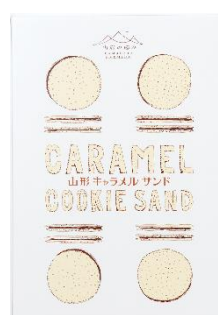
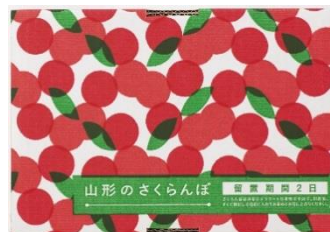
東北芸術工科大学 グラフィックデザイン学科教授

舞台美術デザイン、店舗のアートディレクション、コンセプト考案など

様々なジャンルとのコラボレーションも手掛ける。

「山形の極み」のパッケージは日本パッケージデザイン大賞 2015 入賞

「熊本県植木町産 大将すいか」のパッケージは、日本パッケージデザイン大賞 2017 金賞



■ 東京交通会館内 日本の極み@リンベル

「日本の極み」の情報発信基地
季節ごとに旬の商材をご紹介

場所：東京交通会館 地下1階（東京都千代田区有楽町 2-10-1）
営業時間：11:00～19:00



■ 取扱い リンベルホームページ(<http://www.ringbell.co.jp/>)

■ 会社概要

商号：リンベル株式会社

代表者：東海林 秀典

本社所在地：東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日：1987年7月3日

資本金：354,467,500円

事業内容：ギフトの企画・販売、卸売業