

とぎめくモノづくり

としまみ帯

西陣で営むということ、日本の歴史を継ぐということ。

嘉永3年(1850)、初代礪波宗介が富山県砺波より組紐師として入浴し創業、京都御所の御用を承りました。組紐屋から織物へ発展し、いまや西陣において数少ない帯メーカーのひとつです。日本の伝統産業を担うものとしての責任と誇りとともに、時代の新しい美しさを追求した「モノづくり」を心がけています。

染匠 ゆうなぎ

私たちが染匠は、キモノを自在に彩る。

「染匠」とは、今日手描友禪発祥の地、京都でキモノ創作の全般を統括するキモノのプロデューサーです。京友禪のなかでも特に高度な技術を要し、多くの工程を熟練した職人が手仕事で作る上げる京手描友禪は、キモノ創りのプロデューサーである染匠の感性と意匠力、そして職人たちの匠の技が結集して作品化されていきます。

日本古典の美を追求する染匠のコレクションを「ご覧ください」。

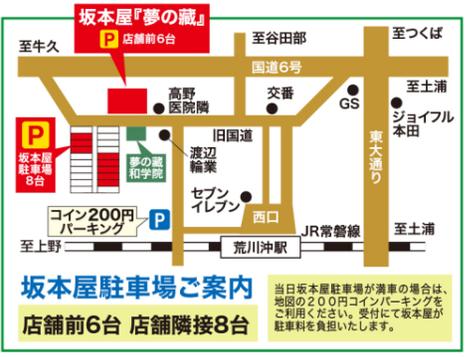
坂本屋『夢の蔵』3年分のポイント還元プレゼント

年末きものメガバーゲン



とき 12/6(金)・7(土)・8(日)・9(月)
午前10時～午後7時(最終日のみ午後5時まで)

ところ 坂本屋『夢の蔵』店内特設会場
土浦市荒川沖西2-12-3
☎0120-040-529 夢の蔵 坂本屋 検索
☎029-841-0007 (直通) https://www.sakamoto-ya.net/



坂本屋創業101周年記念事業

全16色

坂本屋オリジナル 色無地

便利な色無地を貴女色にお誂え!

着る本人のパーソナルカラーに染上げて本人を引き立たせる最高の多目的きもの・色無地。きものを始める方からきもの好きな皆様へ、コーディネートひとつで、フォーマルからカジュアルまで 変化する、持っていて安心・便利なきものです。創業101周年記念事業として最高のパフォーマンスをご提供!!

きものビギナーも 好きな方も

これから始める方も

マイサイズ(袖)にお仕立てして 通常価格270,000円+税

創業101周年記念価格 180,000円+税 (税込198,000円)

コーディネートで広がる多目的なきもの

2026年向けお嬢様の前撮り記念撮影会のご案内

お母様もきもの姿でお嬢様と記念写真を残そうキャンペーン!

●坂本屋ではお嬢様の振袖姿での前撮り撮影会時に家族様お揃いで記念写真をお撮りになられることを心からおすすめしています。

●この時に、お嬢様の晴れ姿とともに、お母様もきもの姿でお写真をお撮りになられることを心からおすすめしています。

一生に一度のステキな思い出づくり!

自分でお持ちのきもでご参加の方へ

- お手持ちのきもの無料診断
- コーディネートアドバイス等
- 着付け優待・美容室紹介サービス

振袖ご成約特典 帯メ・帯揚・重ね紗 通常価格より 20%OFF

きものをレンタルして欲しいという方へ

- 正絹訪問着一式レンタル
- 着付けサービス・美容室紹介サービス・クリーニングサービス

通常価格 49,800円 (本体価格) (税込価格 54,780円)

さらに! 振袖ご成約特典 通常価格より さらに! 2万円お値引! (税込22,000円引き)

毎年大好評のサービスです!

おかげさまで毎年大勢のご家族様やお母様が実際に写真をお撮りになられています!

Merry Christmas

ちよっぴり早いクリスマスプレゼント!

大年内最後のプレゼント!

ご来店お楽しみ企画

年末きものメガバーゲンにご来店ご予約いただきましたお客様にお楽しみ企画をご用意致しました! 別紙ご来店ご予約用紙にてご予約ください!

匠の会・ひねもす来場実演! オリジナル開運小槌づくり

全国各地の百貨店催事でいつも人だかりができるほど人気の匠の会・ひねもすさん。米粒大の小さな縁起物を、ひとつひとつ打出の小槌に入れて幸せを願う開運小槌をつくりませんか?

●10種類の縁起物を小槌に入れて 500円(税込)でプレゼント!

※2点目からは通常価格1,100円となります

ご来場おもてなし

新潟を愛する洋菓子店・カトウ専科。新潟産の米粉を使った白い生地はとて柔らかく、中に入っているフランポーズソースも、少し甘酸っぱくて美味しいと評判です!

サンタになった、雪だるま。 白銀サンタ

期間中お買い上げ特典

期間中対象商品を5万円以上お買い上げのお客様にもれなくプレゼント! きものを着て、きものライフをエンジョイしませんか?

着付け教室 坂本屋『和学院』 4回無料チケットプレゼント! (5,500円分)

きものdeご来店賞

きもでご来店のお客様にプレゼント!

モネット リバーシブルブランケット

期間中きもでご来店のお客様に、かわいいネコちゃん柄とおしゃれなチェック柄の2柄が楽しめる、リバーシブルブランケットをプレゼント。

ひと足早いクリスマスプレゼント! ポイント還元プレゼント!

感謝の気持ちをカタチに変えて豪華商品をご用意しました!

お得意様限定ご招待

2021年11月~2024年10月までの
3年間のお買い上げポイントを
還元させていただきます!

- 別紙ご来店お申し込み用紙に記載されています保有ポイントをご確認ください。プレゼントを1点お選びください。
- 坂本屋年末きものメガバーゲンにご来店ご予約いただきましたお客様限定のプレゼントとなります。プレゼントを受け取られてもポイントは減少致しません。ぜひこの機会にご来店くださいませ。
- お申し込みいただきました商品は、年末きものメガバーゲン開催期間中にお受け取りください。期間を過ぎてのお受け取りはできませんのでご了承ください。
- 3年間のお買い上げが10万円以上の方を対象とさせていただきます。
- 原則として同一住所にお住まいの方をお一家族様とさせていただきます。(お一家族様1点限り)



お客様のポイントをご確認ください!
今回特別にお買い上げポイントとは別に
スペシャルポイントも加算
させていただきます!

坂本屋から百万倍の感謝を込めて、スペシャルポイント100ポイントプレゼント!

【お申し込み締切は12月1日(日)】

C
701-1500point

C-1 濃厚なチョコレートケーキの中に、クレープチョコレートを使って作ったガナッシュを入れて焼き上げました。

ラグノオ
フォンダンシヨコラ

C-2 宮崎県産の黒豚を使い、生姜の風味を効かせ、粗挽きでジューシーな肉の旨味をご堪能いただけます。「香港焼味酒家」の味をお楽しみください。

香港焼味酒家
赤坂璃宮 黒豚焼売〈8個入〉

C-3 究極の梅ごとく、完熟南高梅の味を最大限に引き出す製法で漬込んでいます。

五代庵
紀州五代梅〈150g〉

C-4 優しいりんごの香りと、バターが豊かなフィナンシェ。ヨロヨロとしたりんごの形が可愛らしく贈り物にもぴったりのフィナンシェです。

りんごとバター
フィナンシェ〈6個入〉

C-5 北海道産の帆立をたっぷり使用。いか、昆布を丁寧に漬込んだ松前漬にバラ数の子を加えました。

北海道
帆立松前漬〈400g〉

A
100-400point

A-1 最上級の宇治抹茶をカステラに配合してしっとりとしたカステラに焼き上げました。

菓秀苑森長
カステラさんまい抹茶〈3枚カット〉

A-2 あまおう梅と滑らかなチョコレートの贅沢で優しい美味しさ。香ばしく食べ応えのある食感。

博多風美庵
梅きらら〈3個入〉

A-3 ココナッツミルク入りの白いカスタードにバナナペーストを閉じ込めたキャラメル風味のふんわりケーキです。

ラグノオ
いのちキャラメルバナナ〈4個入〉

A-4 国産黒毛和牛の風味と旨みがコロッケのサクサク感の中に生きています。

京都モリタ屋
黒毛和牛コロッケ〈5個入〉

A-5 炊き立てご飯に混ぜ合わせるだけで出来上がる手軽で便利な混ぜご飯の素です。

野村佃煮
ちりめんゆばごはん〈170g〉

D
1501-3000point

D-1 メープルの甘い香りと味が半熟生カステラとベストマッチ。おいじきとコクが決め手のメープル味です。

菓秀苑森長
半熟生カステラ(メープル)〈280g〉

D-2 上品な桐箱にちりめん山椒、生姜昆布、しば漬くらげ、しそ昆布、山椒昆布、路しぐれを詰合せました。

野村佃煮
京つくだに詰合せ「庵」

D-3 熟練した養鶏家たちの手で大切に育てられた身のやわらかな旨みのあるうなぎだけを使用。着色料不使用のタレで素材の味を十分に活かしながら、香ばしく丹念に焼き上げました。

鰻楽
九州産さざみうなぎ蒲焼〈3袋入〉

D-4 高級魚のどぐろを軽く炙って風味を出し、さっぱりとした独自配合の醤油ベースのタレに漬け込みました。

炙りのどぐろ漬け丼
〈6食〉

D-5 モリタ屋が厳選した黒毛和牛。濃い味わいのバラ肉は脂もジューシー。すき焼きをはじめさまざまな料理でお楽しみいただけます。

京都モリタ屋
黒毛和牛バラすき焼き用〈300g〉

B
401-700point

B-1 ロドケの良い上質のチョコレートに新鮮な生クリームを合わせ、香り高い洋酒を加えたフランス屋の生チョコレート。口の中でゆったり溶けていく、そのまろやかで豊かな味わいをお楽しみください。

フランス屋製菓
生チョコレートミルク〈12個入〉

B-2 添加物は一切使用せず、やわらかくさらさらとした風合に仕上げました。ご飯にのせても、酒の肴としてもご満足いただける通好みの味わい。

こと路
ちりめん山椒〈60g〉

B-3 「現代の名工」永田富浩 伝承のまぼろしの味噌を使用。まるやかでフルーティーな香りを醸す自慢の味噌を使った味噌屋のすいとぼと。

味噌屋の
すいとぼと〈4個入〉

B-4 北の荒波で育ったうまみたっぷりの紅鮭に麴を加えコクとうまみを引き出しました。

北海道
紅鮭の石狩漬〈140g〉

B-5 黒毛和牛のすね肉を自家製フィンドゥーヴォーで柔らかく煮込み、さらに自家製ルーと濃厚なデミグラスソースで仕上げた欧州風のビーフカレー。

みやさかや
黒毛和牛極とろカレー〈200g〉

E
3001point 以上

E-1 京都丹波地方、その中で独自の飼育方法で育てられた京丹波高原豚は甘みのある肉質が特徴。しゃぶしゃぶでご賞味ください。

京都モリタ屋 京丹波高原豚
ローズしゃぶしゃぶ用〈600g〉

E-2 肉質や味などを厳重にチェックし、身のやわらかな旨みのあるうなぎだけを使用。着色料不使用のタレで素材の味を十分に活かしながら、香ばしく丹念に焼き上げました。

鰻楽
九州産さざみうなぎ蒲焼(長焼)〈1尾〉

E-3 京都府丹波地方の昔ながらの自然がしっかりと残る地域で清流の恵みをたっぷり受けた路水と、自然豊かな土壌で育まれたやわらかで旨味のある味です。

京都府丹波産
コシヒカリ〈5kg〉

E-4 大分県のおもてなしの心で育ったお肉の豊後牛。きめ細かく繊細な霜降り、まるやかでとろけるような味わいが特徴です。

豊後牛
バラすき焼き用〈300g〉

E-5 スワイガニの美味しさは、繊細な身の中にある甘さとコクにあります。ボリユーム満点その大きさと重さにびっくり。カニの身をたっぷり食べたい方におすすめ。解凍してそのままお召し上がりください。

ボイルズワイガニ
3肩(約750g)