



サライ

SUPER PREMIUM MAGAZINE SERAI

男の料理基本のき

夏編①塩・醤油・酢を使いこなす

日持ちする夏メニュー

夏編②蒲焼、うなたま丼、炊き込み飯…

いつもの鰻がプロの味

●特集 夏の風物詩
金魚を愛でる

●別冊付録
「大人の逸品」カタログ
特選 夏の夜遊び道具
●サライインナー
仲代達矢 (俳優 76歳)

2009 7/16 定価500円
毎月第1・第3木曜日発売

カメヤマローソク

あたたかく照らす。
これまでと、これから。



昭和初めの創業より八十年。
原料選びから製造まで、丹精を込めて
ただひたすら、高品質なローソクづくりをめざしてまいりました。
時代や社会の移ろいの中に身をおき、これからは想う時
気になるのは、自然のこと。
私たちがからの二つの提案として
環境に配慮したローソクをうくることにしましたのです。
その名は、カメヤマローソク「素」。
植物から抽出した原料を使い、独自の製法で仕上げています。
あかりの色あいはやさしく、炎は涼とした行まい。
不純物が少ないため、ススが出にくく、流口もほとんどなく
消した後のにおいも気になりません。
私たちが包み込む自然から生まれた、植物性ローソク。
おがやかに、あたたかく
ひとぞ、みらいを、照らし続けていきます。