



今年も明るく
たくさん飲みます!
寺澤

入社1年ちょっとの
青木と申します。
某レストラン出身です。
宜しくお願い致します。
青木

ローヤル物産に長くいますが、
営業は新人です!
ヨロシクお願いします。
田村

真心もって商品を
お届けします!
鈴木

2012
辰

セクシーマンモスの八十嶋です。
御客様に感謝!!
八十嶋

今年は、
ママになって更に
パワーアップ(*^*)
皆様に笑顔と元気と
HAPPYを♥
富澤

今年もがんばるぞー!
泉水

今年も頑張ります。
宜しくお願い
致します。
幸

裏方で、頑張ってます!
本年もよろしく
お願い致します。
横井山

営業(編集長)
やっています!
まんまるです。
今年は皆さまに
お会いしたいです!!
金子

社会にまでからずっと
食に携わる仕事をしています。
これまでの経験を活かして
日々奮闘中です。
松崎

身も心も
しなやかに…
たくさん笑顔と
出会って
行きたいと思います。
松田

好きな言葉は『ありがとう』
会長 辻

頑張る!!
日本!!

新年のごあいさつ

昨年には皆様にかたがたお礼を申し上げます。決して忘れる事が出来ない、忘れてはならない一年であったと思います。まだ復興への長い道のりが果てしない被災地の皆様に対して私たち同じ日本人として、今年は昨年以上に長期的に支援を継続していかなければ、ならないと改めて誓う一年にしたいと思います。

世界に目を向けると、昨年は日本や各国の大震災、タイの大洪水などの災害のみならず、中東の変革を筆頭に世界は激変を致しました。

今年は隣国の問題も含め、アジアの動きが、良くも悪くも世界を左右するとも

云われております。まさしく日本もその中心の一国として、世界からその動向を注目される年になることでしょう。

いずれにせよ、私や私たちの会社は日本人としての誇りを決して忘れず今年には世界に向け発信させ、そして日本の本当の復興をただ祈るだけでなく、小さな力を大きな行動力で、突き進んで行く所存です。今年も株式会社ローヤル物産をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

平成二十三年一月一日

株式会社ローヤル物産 代表取締役 辻 武博

Relay for bottle

ボトルを受け継ぎ “もの” へとつなぐ

使用済みの瓶はどうされますか?



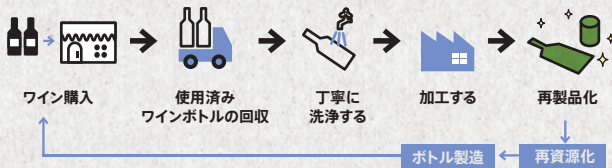
業者さんに回収してもらおう!...その先、どうなってる...?
回収されたそれらは、粉々に砕かれて、不純物を取り除き再資源化されます。
世界各国原料が違ったり、色が違ったり。とこれが思っている以上に大変なのです。
そこで、Relay for bottle Project が提案する商品は今までのリサイクルや、
リユースの視点とは一風変わった、リクリエイトです。瓶を砕いて再資源とすることなく、
瓶をものに変える技術を発明しました。

* リサイクルでは原則、色分別して回収することになります。
色調が様々な輸入ワイン瓶等は再利用しにくく、問題になっています。



ボトルを回収し、加工する。

回収した空き瓶を工場丁寧に洗浄し、ボトルの形をのこしたまま加工し、
新たな『もの』として再製品化いたします。



Recreate 再創造する

bottle press シリーズ

ボトルをプレスしてプレートにしました。
普通のお皿としてご使用いただけます。



¥1,800~



サイズ: 一升瓶・ワインボトル
マグナムボトル
ウイスキーボトル
などなど

bottle stump シリーズ

stump は [切り株] という意味です。
ボトルを切り株のように切った製品です。
切り口を熱処理してあるので、
コップとしても使用可能です。



¥900~



React 響き合う

私たちは小さい頃から些細なことが響き合うと大きな力になることを教わります。1人1人が響き合うことで、やがて大きな輪になるように1つの“アイデア”を育て伝えることで、資源の節約という地球への負担を軽減できると信じています。

Relay for bottle Project お問い合わせ 株式会社 ローヤル物産 電話 03-3589-4832 住所 東京都港区東麻布1丁目18番8号

10.31 Open!!

白金Baru GINZA Bodega

10月31日、恵比寿の超人気店「白金Baru」の姉妹店が銀座

にオープンしました。その名も「白金Baru GINZA Bodega」。

Bodega (ボヘカ) とはスペイン語で『酒蔵』の意味。その名の通り、驚

く程豊富なワインやシェリー酒、発泡酒のカバで作るカクテル類など、ありとあらゆるスペインのお酒が堪能できます。

お料理は、飼育方法にこだわった安全で美味しい「黒美豚」や厳選素材を使ったプランチャ(鉄板焼き)をはじめ、60種類以上の手作りタパス。ご注文を頂いてから炊き上げるパエリアなど、どれ

もおススメです。

今回は特別に、弊社の新商品「ボトルボード」にお料理を盛り付けて頂きました。

「天使の海老のカルパッチョ」と、「レバーのパテとチーズの盛り合わせ」素材の旨味をととも活

かして、全てが美味です。オープンキッチンなので調理場での手作り感が伝わり、フロアのスタッフの皆様もとても気さくで、お酒の事も丁寧に分かりやすく教えてくれます。

このお客様とスタッフの近い距離感がたまたま心地良い。これぞスペインバルです。



白金Baru GINZA Bodega

📍 104-0061 東京都中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館8F

☎ 03-3538-4000

🕒 ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)
ディナー 17:00~24:00 (L.O.23:00)

🚪 CLOSE 不定休 (銀座ベルビア館に準ずる)