

新潟  加島屋

新潟加島屋では、日頃のご愛顧に感謝し  
うまいもの祭りを開催いたします。  
皆様のご来店を心よりお待ちしております。

2016年 8月22日〈月〉  
8月28日〈日〉

営業時間／午前9時30分～午後7時  
〔最終日午後5時まで〕

《8月28日(日曜日)も休まず営業いたします》

※うまいもの祭りは本店のみの開催となります。

※この他にも、多数の商品を取り揃えております。

※催事商品につきましては数に限りがあり  
ありますので品切れする場合がございます。  
ご了承ください。

※商品の形状等につきましては写真と  
必ずしも一致いたしません。  
ご了承ください。

# うまいもの祭り

調理イメージ

## 新商品

良質なアラスカ産紅鮭を、新潟を代表する酒蔵「八海醸造」にて仕込んだ塩こうじで漬け込み、丁寧に焼き上げてほぐしました。紅鮭のほどよい脂乗りと米こうじの上品な甘みが見事に調和し、加島屋が自信を持っておすすめする新商品です。

## 塩こうじ 紅鮭茶漬

中ビン 1,620円 (税込)  
(140g入) 〈本体1,500円〉

袋 1,080円 (税込)  
(100g入) 〈本体1,000円〉



### ご来店御礼

うまいもの祭り開催期間中

「セイアグリ」健康卵6コ入」進呈

封筒をご持参された方に



ご来店御礼

※お手数ですが、封筒をご持参ください。  
封筒をお忘れの方は御礼品をお渡しできませんので、ご了承ください。  
※粗品の引き換えはお1人様1点限り  
とさせていただきます。

ご来店御礼品は、店内(粗品進呈コーナー)で引き換えいたします。封筒をご持参ください。

### ご来店お買上御礼

うまいもの祭り開催期間中

「佐渡産コシヒカリ」300g(約2合)入」進呈

3,240円(税込)以上お買い上げごとに



お買上御礼

※うまいもの祭り期間中、本店にて  
お買い物をされ、代金のお支払いを  
いただいた方のみ有効です。

お買上御礼品は、店内(粗品進呈コーナー)で引き換えいたします。レシートをご持参ください。

※御礼品につきましては、うまいもの祭り期間中、  
本店にご来店の方のみとさせていただきます。  
尚、数に限りがございますので、  
都合により商品が変わる場合がございます。



人気商品

スパイシーながらもマイルドな味わいのスープに鮭・海老・帆立貝・たっぷりの野菜を入れて煮込んだ海鮮スープカレーです。





海鮮と彩り野菜のスープカレー

200g入 **756円** (税込) (本体700円)

新商品

袋のまま電子レンジで温めるだけで、本格的なお魚料理をご家庭の食卓でお楽しみいただけます。



サーモンの彩り野菜トマト煮

155g入 **756円** (税込) (本体700円)

人気商品

アラスカ産の良質な紅鮭を手塩にかけて塩漬に仕上げました。



アラスカ産紅鮭塩漬

3切入 **648円** (税込) (本体600円)

お買い得品

北海道産の塩いくらを特製の白醤油タレに漬け込みました。特別価格でご提供です。



いくら白醤油漬

100g入 **540円** (税込) (本体500円)

お買い得品

愛媛県宇和清海で育まれた良質な真鯛をお刺身にし、特製の醤油タレに漬け込みました。



真鯛のづけ

60g入 **648円** (税込) (本体600円)

人気商品

銀ざけを特製の生姜味噌に漬け込み、お弁当などにも便利な一口サイズに切りました。



銀ざけ生姜味噌漬一口サイズ

200g入 **713円** (税込) (本体660円)

人気商品

脂の乗った良質のサーモントラウトを越後の蒲振味噌に漬け込みました。風味豊かな味噌の香りをお楽しみください。



サーモントラウト味噌漬

1切 **227円** (税込) (本体210円)  
3切入 **648円** (税込) (本体600円)

うまいもの祭り  
売り上げ **No.1**

お薦め品

日本列島より長い3,200kmの大河であるアラスカ川にユージ川で獲れた「フォールチャムサーモン」と呼ばれる白鮭を手塩にかけて漬け込みました。



フォールチャムサーモン塩漬

2切入 **400円** (税込) (本体370円)

目玉商品

白鮭(秋鮭)より卵がやや小さめですが、粒がしっかりとし、まろやかで上品な味わいが特徴です。



アラスカ産紅鮭筋子

150g入 **648円** (税込) (本体600円)

目玉商品

北海道産の良質な秋鮭の塩漬を大変お買い得な価格でご用意しました。炊きたてのご飯や、おにぎりの具にも最適です。



北海道産新巻鮭

4切入 **627円** (税込) (本体580円)

人気商品

カナダ産の小型キングサーモンを独自の製法にて粕漬・塩漬に仕上げました。



小型キングサーモン粕漬  
小型キングサーモン塩漬

各1切 **389円** (税込) (本体360円)

人気商品

「さば、銀ざけ、いか耳・下足」を素材本来の持ち味を活かせるよう酒処新潟の酒粕に漬け込みました。



お手ごろ粕漬 味くらべ

240g入 **972円** (税込) (本体900円)

北海道産の鱈子を加島屋独自の製法にて、からし明太子に仕上げました。



からし明太子

130g入 **1,080円** (税込) (本体1,000円)

北海道で水揚げされた新鮮な助産師の卵を厳選し、着色料を使用せず、塩と酒で丁寧に漬け込み、塩漬の子に仕上げました。



北海道産 鱈子(無着色・発色)

130g入 **1,080円** (税込) (本体1,000円)

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を純米酒・丸大豆醤油・本みりんできちんと煮あめ、加島屋の人気商品です。



貝柱うま煮

80g入 **864円** (税込) (本体800円)

手塩にかけて漬け込んだ脂の乗った「フォールチャムサーモン」を丁寧に焼き上げてほぐしました。



アラスカ産 秋鮭塩漬 焼きほぐし

100g入 **648円** (税込) (本体600円)

北海道で水揚げされた秋鮭の新鮮な卵を厳選し、作り上げた筋子です。



北海道産 筋子

130g入 **994円** (税込) (本体920円)

日本近海で漁獲されるめいかを細切りし、塩いらずとともに醤油仕立ての調味液に漬け込みました。



いかといくらの醤油漬

100g入 **540円** (税込) (本体500円)

脂の乗った良質なさばを生姜を効かせた甘口の味噌タレでじっくり煮込みました。(部位は頭側と側面のいずれかになります)



さばの煮つけ(みそ味)

1切入 **411円** (税込) (本体380円)

明太子の辛味、さわやかなゆずの香り、桃の甘味が口の中に広がります。



いか明太

110g入 **540円** (税込) (本体500円)

日本近海で漁獲されるめいかを良質な胡麻で和えました。いか本来の甘みと胡麻の甘味が調和した絶妙な美味しさに仕上げました。



いかの胡麻あえ

110g入 **540円** (税込) (本体500円)

居酒屋メニューの定番「たこさ」をご家庭でお召し上がりいただけるようにボイルしたタコにわさびを合わせ、加島屋オリジナルの味付けで調理しました。



たこのわさび和え

80g入 **594円** (税込) (本体550円)

北海道で水揚げされた脂の乗った「さんま」を塩漬にし、糠床に漬け込み、熟成させました。焼き立ての「糠さんま」は温かいご飯のおかずにも最適です。



糠さんま

2尾入 **324円** (税込) (本体300円)

北海道産の身欠にしんを昆布で巻き、丸大豆醤油、上白糖、純米酒、本みりんできちんと煮込みました。



にしんの昆布巻

2本入 **648円** (税込) (本体600円)

かわいい形のミニ揚げかまぼこの「たまねぎ」と「やさい」です。おやつやお弁当にも最適です。



ぷちあげ「たまねぎ／やさい」

各10個入 **303円** (税込) (本体280円)

信州を代表する老舗のおやきです。野菜ミックス、かまぼこ、ねぎ、野山椒、粒あん、人気の5種類詰め合わせです。



特別販売品  
初出品  
長野いろは堂  
炉ばたのおやき(冷凍商品)

5個入 **972円** (税込) (本体900円)

ご予約不可

アラスカ産の銀鮭を塩漬にして純米酒粕に漬け込んだ切り落とし部分を詰め合わせました。



銀鮭粕漬 切り出し

200g入 **605円** (税込) (本体560円)

500個限定  
お一人様2個まで

月曜日限定販売

新津名物 三色だんごを加島屋限定で「こま」「もも」「枝豆」の3種類が入った夏らしい組み合わせをご用意しました。



新津名物 三色だんご

290g(24個)入 **756円** (税込) (本体700円)

100個限定  
お一人様2個まで

発送不可

火・水曜日限定販売

脂の乗った「フォールチャムサーモン」を特製の粕味噌に漬け込み、お弁当などにも便利な一口サイズにしました。



アラスカ産 秋鮭粕味噌漬 一口サイズ

200g入 **605円** (税込) (本体560円)

各日400個限定  
お一人様2個まで

木・金曜日限定販売

脂の乗ったキングサーモンのカマの部分を越後味噌に漬け込みました。



キングサーモン味噌漬(カマ)

3切入 **540円** (税込) (本体500円)

600個限定  
お一人様2個まで

土曜日限定販売

アラスカ産の銀鮭をみりん焼酎で調味した越後味噌に漬け込みました。



銀鮭味噌漬 切り出し

200g入 **605円** (税込) (本体560円)

500個限定  
お一人様2個まで

日曜日限定販売

ラム酒で味を調えた栗餡をコアの入ったビスケットでサンドした味のバラスを焼き、いぶきとひと手作業でまろいミルクチョコレートでコーティングしています。



特別販売品  
六花亭  
チョコマロン

6個入 **831円** (税込) (本体769円)

ご予約不可

ホワッとした生乳100%のバターをレーズンとあわせ、ビスケットサンドした大花亭のロングセラー商品です。



特別販売品  
六花亭  
マルセイバターサンド

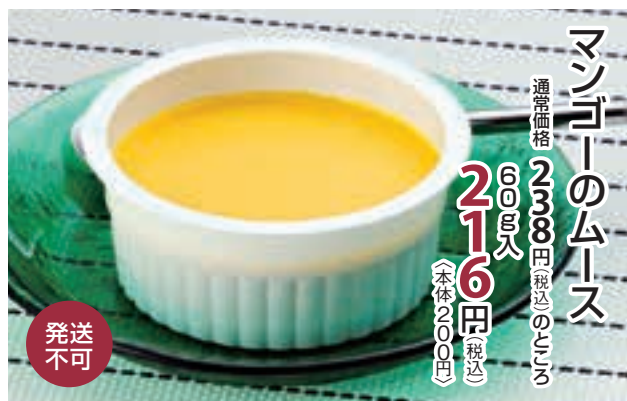
5個入 **651円** (税込) (本体602円)

ご予約不可



加島屋のお惣菜

この他のお惣菜も多数取り揃えております。  
お惣菜品につきましては地方発送をお受けできません。  
ご了承ください。



長作  
特製

おこっぺ  
ソフトクリーム

うまいもの祭り期間中サービス価格にて販売いたします。

◆おこっぺ(牛乳)ソフト  
260円(税込)〈本体240円〉  
〈通常価格303円(税込)〉

◆抹茶(まっちゃ)ソフト  
◆ミックスソフト  
◆あずきソフト

各**324**円(税込)(本体300円)  
〈通常価格368円(税込)〉



※ソフトクリームは種類を変更する場合もございます。

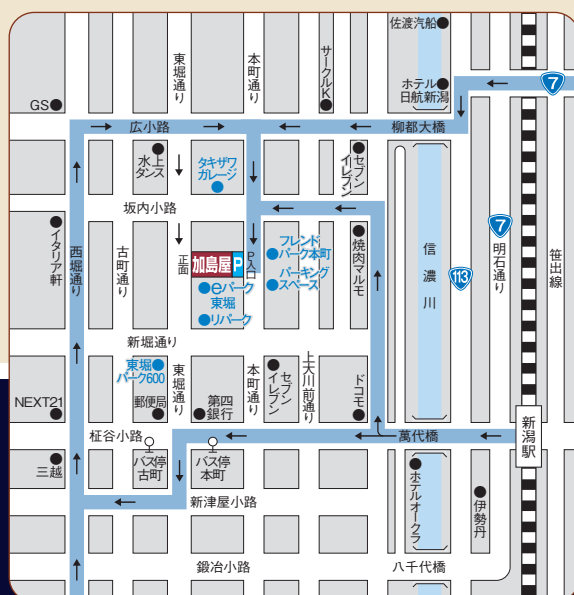
北海道紋別郡興部(おこっぺ)町には、健康な牛からおいしい牛乳や乳製品をつくることにこだわり続けている人たちの農場(ノースブレインファーム)があります。おこっぺソフトクリームはそこから生まれました。添加物等は一切使用しておりません。どうぞご賞味くださいませ。

加島屋本店 2F  
喫茶・お食事処

喫茶・お食事処  
茶屋 長作

営業時間 午前9:30～午後4:30  
(お食事は午前11:00～午後4:00)

「茶屋長作」について  
うまいもの祭り期間中は大変混雑し、お食事につきましてはお待ちいた  
だく時間が長くなりますが、ご了承いただきたくお願い申し上げます。



当社本町側にも若干の駐車スペース(12台)がございますが、大変混み合いますので近隣の駐車場を是非ご利用願います。

●印の駐車場は提携駐車場です。

お買い物いただいたお客様には、1時間無料券を差し上げます。

手作りの味  
新潟  加島屋

**株式会社 加島屋**  
〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町  
TEL 025-229-0105 (代表)  
TEL 0120-00-5050 FAX 0120-00-7070  
ホームページ <http://www.kashimaya.jp/>

## 個人情報の取り扱いについて

お客様の個人情報(氏名・住所・電話番号・メールアドレスなど)は、弊社において厳重に管理をし、他への流出・漏洩などないよう大切にお守りいたします。  
DM案内を希望されない場合や利用停止のお申し出があった場合は、速やかに対応いたしますので弊社までご連絡ください。