

新潟  加島屋

# 秋の感謝祭り

調理イメージ

新潟加島屋では、日頃のご愛顧に感謝し  
秋の感謝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 10月24日(月)  
10月30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]

《10月30日(日曜日)も休まず営業いたします》

※秋の感謝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。

## 新物

今秋、北海道で水揚げされた良質な  
秋鮭を手塩にかけて漬け込みました。  
塩加減と熟成にかける時間が  
素材の旨みを引き出します。

北海道産  
新巻鮭

3切入 **756円** (税込)  
〈本体700円〉

※漁模様により、ご用意できない  
場合もありますので、  
販売中止の際はご容赦願います。

## 新商品

生姜とだしの風味がたこの旨味を  
引き立たせた「たこめしの素」です。  
プリプリの歯ごたえとふんわり豊かな風味が  
香り立つ「たこめし」をお楽しみいただけます。

たこめしの素

2合炊き用 **1,188円** (税込)  
〈本体1,100円〉



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。

「セイアグリ」  
健康卵6コ入」進呈

ご来店御礼

感謝祭り開催期間中

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。

3,240円(税込)以上お買い上げごとに

お買上御礼



「小豆島」  
手延べ生うどん  
200g入(2人前)  
進呈

※感謝祭り期間中、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。

ご来店お買上御礼

感謝祭り開催期間中

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、感謝祭り期間中、  
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。



今秋、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。

**新物**

北海道産 筋子 130g入 **1,080円** (税込) (本体1,000円)

※漁模様により、ご用意できない場合もありますので、販売中止の際はご容赦願います。

**お薦め品**

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**

脂の乗った良質のサーモントラウトを、越後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。

1切 **227円** (税込) (本体210円)

3切入 **648円** (税込) (本体600円)

**感謝祭り 売り上げ No.1**

**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。

お買い得品

北海道産 新巻鮭 4切入 **627円** (税込) (本体580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)

**人気商品**

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

アラスカ産 紅鮭筋子 150g入 **864円** (税込) (本体800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)

北海道で水揚げされる良質な秋鮭を山漬に仕上げました。通常の新巻鮭よりもよっぱい鮭で、熟成期間に余分な水分が抜け、塩辛いながらも味わい深い昔ながらの塩鮭です。

**お買い得品**

北海道産 新巻鮭本山漬(辛塩) 3切入 **648円** (税込) (本体600円)

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)

**お薦め品**

北海道産の秋鮭を塩漬にし、一夜干しに仕上げました。軽くあぶってお召し上がりください。

北海道産 秋鮭の風干し(棒切り) 100g入 **432円** (税込) (本体400円)

**目玉商品**

アラスカ産のキングサーモンをみりんと焼酎で調味した越後味噌に漬け込み、お弁当にも便利な一口サイズにしました。

キングサーモン味噌漬 一口サイズ 200g入 **713円** (税込) (本体660円)

**人気商品**

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)

手塩にかけて漬けた脂の乗ったキングサーモンを丁寧に焼き上げてほくしました。

さけ茶漬 ミニパック 50g入 **605円** (税込) (本体560円)

天根「きゅうり」を細かく刻み、致の子を和食酒粕に漬け込み辛味をきかせました。

山海漬 ミニパック 50g入 **238円** (税込) (本体220円)

手塩にかけて漬けた脂の乗った「フォールチャムサーモン」を丁寧に焼き上げてほくしました。

アラスカ産 秋鮭塩漬 焼きほぐし 100g入 **648円** (税込) (本体600円)

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)

日本近海で漁獲されるすずめいかを細切りにし、塩いけり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)

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)

簡単に作れる加島屋特製の炊き込みご飯の素です。

鮭ときのご御飯の素 2合炊き用 **1,080円** (税込) (本体1,000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宗鮭の卵を厳選し、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 鮭子(無着色・発色) 130g入 **1,080円** (税込) (本体1,000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)

国産まいたけを使った、一口サイズのかわいい揚げまはこです。まいたけの食感と香りをお楽しみください。

高政蒲鉾 ぶちあげ まいたけ 10個入 **303円** (税込) (本体280円)

シュガーコーティングしたくるみにふじりんごのパウダーを巻き込みました。甘酸っぱいりんごの風味と香ばしいくるみの食感をお楽しみください。

徳永製菓 りんごくるみ 80g入 **378円** (税込) (本体350円)

北海道北見地方産の玉ねぎの芯部分を、活かした風味豊かな顆粒状のスープです。

グリーンズ北見 オニオンスープ 5g×15本 **540円** (税込) (本体500円)

ご予約不可

紅玉りんごの甘酸っぱさと、バターの香りが生きた和風アップルパイです。

赤い林檎 たわわ 3個入 **519円** (税込) (本体480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ました。

**月曜日 限定販売**

500個 限定 お一人様2個まで

銀鮭粕漬 切り出し 200g入 **605円** (税込) (本体560円)

ご予約不可

伝統の栗あんを、黒糖香る皮の中になっぴりと詰め込みました。

**火曜日 限定販売**

250個 限定

桜井甘精堂 くりまんじゅう 8個入 **740円** (税込) (本体685円)

発送不可

ご予約不可

袖振みその風味豊かな皮に、じつじつと練り詰めた白あんを入れたおまんじゅうです。

**水曜日 限定販売**

150個 限定

越後味噌醸造 袖振みそまんじゅう 6個入 **843円** (税込) (本体780円)

発送不可

ご予約不可

新鮮な秋鮭の卵を塩漬にし、お召し上がりやすいよう一口サイズにいたしました。便利な容器入れです。

**木・金曜日 限定販売**

各日500個 限定 お一人様2個まで

北海道産 一口筋子 120g入 **700円** (税込) (本体648円)

ご予約不可

アラスカ産の良質な紅鮭を、新潟を代表する酒蔵「大海醸造」の塩こうじで漬けた切り落とし部分を詰めました。

**土曜日 限定販売**

600個 限定 お一人様2個まで

塩こうじ 紅鮭 切り出し 300g入 **648円** (税込) (本体600円)

ご予約不可

アラスカ産の銀鮭をみりんと焼酎で調味した越後味噌に漬け込みました。

**日曜日 限定販売**

500個 限定 お一人様2個まで

銀鮭味噌漬 切り出し 200g入 **605円** (税込) (本体560円)

ご予約不可

しっかりと焼き上げた皮に、栗の粒が入った栗あんをたっぷり詰め込みました。

**特別販売品**

桜井甘精堂 栗どらやき 1個入 **166円** (税込) (本体153円)

ご予約不可



