

新潟  加島屋

うまいもの祭り

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。

2017年

8月28日〈月〉

9月3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〕

《9月3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。



アラスカ産 秋鮭塩漬
3切入 **594円** (税込) 〈本体550円〉

アラスカ産 紅鮭塩漬
3切入 **648円** (税込) 〈本体600円〉

※写真はイメージです。

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

※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

ご来店御礼

うまいもの祭り開催期間中

「セイアグリー
健康卵4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。

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。



海の恵みを、まるく包んで、とろけるような伝統の美味。

新発売

アラスカ産の良質な紅鮭をふんだんに北海道産の昆布で巻き、甘辛く煮込みました。脂の乗った紅鮭と昆布の旨みが溶け合った、奥深い味わいの昆布巻をぜひご堪能ください。

紅鮭の昆布巻

1本入 **864円**(税込)〈本体800円〉

お薦め品

脂の乗ったキングサーモンを醤油粕に漬け込んだ切り落としの部分を詰め合わせました。



キングサーモン醤油粕漬 切り出し

200g入 **594円**(税込)〈本体550円〉

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。



人気商品

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



海鮮と彩り野菜のスープカレー

200g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。



サーモントラウト味噌漬

1切 **249円**(税込)〈本体230円〉

3切入 **713円**(税込)〈本体660円〉

感謝祭り 売り上げ No.1

人気商品

北海道産の秋鮭を塩漬けにし、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〉

人気商品

北海道で水揚げされた脂の乗った「さんま」を塩漬け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。



キングサーモン甘粕漬 一口サイズ

200g入 **972円**(税込)〈本体900円〉

糠さんま 2尾入

324円(税込)〈本体300円〉

目玉商品

値下げしました!

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〉

人気商品

「さば、銀ざけ、いか・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。



小型キングサーモン粕漬

各1切 **389円**(税込)〈本体360円〉

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宗鱈の卵を厳選し、塩鮎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〉

身ホック海で育まれた帆立貝柱を、純米酒、丸大豆醤油、本みりん、菜の花で煮込んだ、加島屋の人気商品です。



貝柱うま煮 パック

80g入 **864円**(税込)〈本体800円〉

手塩にかきつ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〉

北海道産のいくらを特製の醤油タレに漬けた加島屋の人気商品をお求めやすい価格でご用意いたしました。



いくら醤油漬

80g入 **756円**(税込)〈本体700円〉

北海道産の身欠にしんを昆布で巻き、漬けた加島屋の人気商品をお求めやすい価格でご用意いたしました。



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」や「やさい」です。おやつやお弁当に最適です。



高政蒲鉾

ぶちあげ(たまねぎ/やさい)

各10個入 **303円**(税込)〈本体280円〉

ほどけるように柔らかい北海道産の鮭と、パリッと新鮮なキャベツをミルフィーユ状に漬けたサラダ感覚の逸品です。



北彩庵

MILL SALMON キャベツの鮭かさね漬

200g入 **1,080円**(税込)〈本体1,000円〉

細かくした山海漬に、茹でたつぶ貝を和えました。



つぶ貝の山海和え

100g入 **540円**(税込)〈本体500円〉

明太子の辛味、さわやかなゆずの香り、粕の甘味が口の中にあがります。



いか明太

110g入 **540円**(税込)〈本体500円〉

居酒屋メニューの定番「たこわさ」をご家庭でお召し上がりいただけるようにお召したタコにおさびを合わせ、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〉

加島屋の人気商品「鮭の味噌漬焼きほぐし」を食べやすいサイズでご用意いたしました。



鮭の味噌漬焼きほぐし ミニカップ

20g入 **216円**(税込)〈本体200円〉

脂の乗った良質なさばを生煮を効かせた「鮭の味噌漬」でじっくりと煮つけました。(部位は頭側・尾側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〉

完熟苺のみを使用したフリーズドライの苺の酸味とホワイトチョコレートの甘みが絶妙な組み合わせです。



特別販売品

六花亭

ストロベリーチョコホワイト

100g入 **601円**(税込)〈本体556円〉

ご予約不可

ホワイトチョコと生乳100%のバターをレーズンをあわせ、ピスタチオサンドした大粒苺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

信州を代表する老舗のおやつです。野菜ミックス、かぼちゃ、ねぎ、大粒苺、粒あんの人気5種類詰め合わせです。



特別販売品

長野いろは堂

炉ばたのおやき(冷凍商品)

5個入 **1,051円**(税込)〈本体973円〉

ご予約不可

脂の乗ったキングサーモンを手塩にかきつけて漬けた切り落としの部分です。



月曜日 限定販売

500個 限定

お一人様 2個まで

キングサーモン塩漬 切り出し

300g入 **713円**(税込)〈本体660円〉

ご予約不可

アラスカ産の銀鱈を塩漬にして、純米酒粕に漬けた切り落としの部分です。



火曜日 限定販売

600個 限定

お一人様 2個まで

銀鱈粕漬 切り出し

200g入 **605円**(税込)〈本体560円〉

ご予約不可

厳選した素材を菜種油でふくらりと揚げました。豊かな風味と旨味が特徴のさつま揚げです。



水曜日 限定販売

各500個 限定

揚げかまぼこ(五目/たこ)

各1枚入 **130円**(税込)〈本体120円〉

ご予約不可

アラスカ産の銀鱈をみりんと焼酎で調味した越後味噌に漬けた切り落としの部分です。



木曜日 限定販売

600個 限定

お一人様 2個まで

銀鱈味噌漬 切り出し

200g入 **605円**(税込)〈本体560円〉

ご予約不可

アラスカ産の紅鮭を甘口にした越後味噌に漬けた切り落としの部分です。



金曜日 限定販売

450個 限定

お一人様 2個まで

紅鮭甘味噌漬 切り出し

200g入 **584円**(税込)〈本体540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「越後海蔵造」の塩こうじで漬けた切り落としの部分です。



土曜日 限定販売

450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

脂の乗ったキングサーモンを手塩にかきつけて漬けた切り落としの部分です。



日曜日 限定販売

500個 限定

お一人様 2個まで

キングサーモン塩漬 切り出し

300g入 **713円**(税込)〈本体660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

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、ご了承ください。ご承知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
TEL025-229-0105 (代表)
TEL0120-00-5050 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。