

新潟 大 加島屋

秋の感謝祭り

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。

2017年

10月23日(月)
10月29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29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います。

*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。ご了承願います。

*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。ご了承願います。

※写真はイメージです。

新物

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。
新米と一緒に秋の味覚をご堪能ください。

北海道産 筋子

130g入 1,188円 (税込) (本体1,100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。
※切身は尾やカマの部分が入ることがあります。

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。
新米と一緒に秋の味覚をご堪能ください。

北海道産 新巻鮭

3切入 821円 (税込) (本体760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、ご了承願います。
※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。

「セイアグリー」
健康卵4コ入」進呈

ご来店御礼
秋の感謝祭り開催期間中

3,240円 (税込) 以上お買い上げごとに

*秋の感謝祭り期間中、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。



お買上御礼

「小豆島
手延べ生うどん
200g入(2人前)
進呈」

ご来店お買上御礼
秋の感謝祭り開催期間中

*御礼品につきましては、秋の感謝祭り期間中、
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もので、
必ずしも一致いたしません。ご了承願います。

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。

人気商品 脂の乗ったキングサーモンを特製の甘粕に漬け込み、食べやすい一口サイズにいたしました。

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)

簡単に作れる 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。アーモンド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)

簡単に作れる 鮭と4種のきのこが、美味しさを引き立てます。

鮭ときのこ御飯の素 2合炊き用 **1,080円** (税込)(本体1,000円)

簡単に作れる お米と一緒に炊くだけで、帆立貝柱の風味がお口いっぱいに広がります。

帆立御飯の素 2合炊き用 **1,188円** (税込)(本体1,100円)

人気商品 白鮭(秋鮭)より卵がやや小さめですが、粒がしっかりと、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 **864円** (税込)(本体800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 **1,080円** (税込)(本体1,000円)

人気商品 北海道で水揚げされた新鮮な助成鮭の卵を厳選し、塩鮭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)

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 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 **692円** (税込)(本体640円)

人気商品 サーモントラウト味噌漬
1切入 **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

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。

小型キングサーモン粕漬
小型キングサーモン塩漬 各1切入 **389円** (税込)(本体360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切入 **389円** (税込)(本体360円)

さらに美味しい!
本乾のするに昆布と数の子を和え、醤油・みりん・焼酎に漬け込みました。
※味と製法を改良しました。

松前漬 袋 115g入 **702円** (税込)(本体650円)

手塩にかけて漬け込んだ脂の乗った「フルーツチムサーモン」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)

新鮮な助成鮭の卵を塩鮭子に仕上げ、お召し上がりやすいように一口サイズにしました。

北海道産 一口たらこ 80g入 **864円** (税込)(本体800円)

新鮮な秋鮭の卵を塩漬けにし、お召し上がりやすいように一口サイズにしました。

北海道産 一口筋子 80g入 **864円** (税込)(本体800円)

北海道のいくらを特製の醤油タレに漬け込んだ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。

北海道産 いくら醤油漬 80g入 **756円** (税込)(本体700円)

北海道産のサーモントラウトのハラスを手塩にかけて漬け込み、煮成されました。

サーモントラウトハラス 塩漬 300g入 **648円** (税込)(本体600円)

北海道産のサーモントラウトのハラスを手塩にかけて漬け込み、煮成されました。

サーモントラウトハラス 味噌漬 300g入 **648円** (税込)(本体600円)

北海道産の帆立ボイルエキスとオニオンエキスを絶妙なバランスで配合した自然風味あふれる魚介系ポタージュです。

グリーンズ北見 北海道 帆立のポタージュ 18.5g×4袋入 **648円** (税込)(本体600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)

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を純米酒・丸大豆醤油・本みりんで柔らかく煮含めた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)

細かくした山海漬に舟でたぶ貝を和えました。

つぶ貝の山海和え 100g入 **540円** (税込)(本体500円)

手塩にかけて漬け込んだ脂の乗ったキングサーモンを丁寧に焼き上げてほぐしました。

看板の味

さけ茶漬 ミニパック 50g入 **605円** (税込)(本体560円)

国産のクリームチーズに、照焼にしてお好みの味に仕上げました。

お薦め品

帆立照焼醜味 袋 70g入 **486円** (税込)(本体450円)

レモン風味の甘酢で漬け込みました。大根おろし等に和えるだけで、簡単に「味頭になります」が作れます。

調理イメージ

氷頭の甘酢漬 60g入 **432円** (税込)(本体400円)

国産まいたけを使った、一口サイズの甘酢漬け。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)

しっかりと焼き上げた皮ごと、粒の粒が入った糸をたっぷり詰めました。

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)

特別販売品

桜井甘精堂 栗どらやき 1個入 **195円** (税込)(本体180円)
ご予約不可

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。

月曜日 限定販売
600個 限定
お一人様 2個まで

キングサーモン味噌漬(カマ) 2切入 **584円** (税込)(本体540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し部分を詰め合せました。

火曜日 限定販売
600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

国産小麦の香る生地に、芳醇なレーズンとクリムチーズを加えました。

水曜日 限定販売
各500個 限定

パイレーズン 4本入 **276円** (税込)(本体255円)
発送不可
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んだ切り落し部分を詰め合せました。

木曜日 限定販売
600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

銀ざけを甘口に仕上げた味噌に漬け込み、切り落し部分を詰め合せました。

金曜日 限定販売
450個 限定
お一人様 2個まで

銀ざけ甘味噌漬 切り出し 200g入 **584円** (税込)(本体540円)
ご予約不可

脂の乗ったキングサーモンの唐漬のカマや切り身のハネ部分などを詰め合せました。

土曜日 限定販売
600個 限定
お一人様 2個まで

特選キングサーモン塩漬 250g入 **897円** (税込)(本体830円)
ご予約不可

脂の乗った秋鮭を甘口の味噌に漬け込んだ切り落し部分を詰め合せました。

日曜日 限定販売
350個 限定
お一人様 2個まで

アラスカ産 秋鮭甘味噌漬 切り出し 300g入 **648円** (税込)(本体600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。
お惣菜につきましては地方発送をお受けできません。
ご了承願います。



長作
特製
ソフ
トクリ
ーム

秋の感謝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))



※ソフトクリームは種類を変更する場合もございます。

◆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))

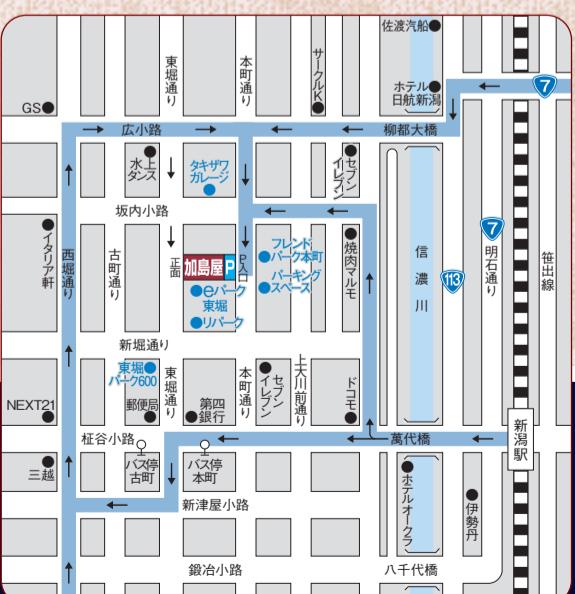
北海道紋別郡興部(おこっぺ)町には、健康な牛からおいしい牛乳や乳製品をつくることにこだわり続けている人たちの農場(ノースブレインファーム)があります。おこっぺソフトクリームはそこから生まれました。添加物等は使用しておりません。どうぞ賞味くださいませ。

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
秋の感謝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。



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。

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。