

新潟  加島屋

# 大創業祭

## 〈夏の感謝祭り〉

新潟加島屋では、日頃のご愛顧に感謝し  
大創業祭(夏の感謝祭り)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 6月26日〈月〉

7月2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〕

《7月2日(日曜日)も休まず営業いたします》

※大創業祭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。

※写真はイメージです。

新物

### 北海道産 時鮭塩漬

1切 **497円** (税込) 〈本体460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。

#### 初夏の旬の味覚 「時鮭(時不知)」

鮭の本来の旬は、産卵シーズンの秋ですが  
この鮭は初夏に獲れることから  
「時知らず」「時鮭」と呼ばれています。  
ロシアの河川で産卵し、北海道沿岸を  
回遊中に水揚げされる時鮭は、産卵前の  
締まった魚体に栄養が行きわたり  
上品な脂と旨味がギュッと凝縮されていて  
他の鮭とは一味違う美味しさと食感をお  
楽しみいただけます。  
初夏の旬に、是非お召し上がり  
いただきたい逸品です。

## 時鮭塩漬

産卵期ではない、6月頃に  
漁獲される若い鮭で  
「時不知(トキシラズ)」  
とも呼ばれ、脂のりが良く、  
美味しい鮭として  
珍重されております。

※写真はイメージです。

#### 封筒をご持参された方に

※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

「セイアグリー」  
健康卵6コ入」進呈

ご来店御礼  
大創業祭(夏の感謝祭り)開催期間中

3,240円(税込)以上お買い上げごとに  
**お楽しみ抽選会**の抽選ができます!

※大創業祭期間中、本店にてお買い物をされ、  
その場で代金のお支払いをされた方のみ有効です。

空クジなし!  
小豆島  
手延べ生そうめん  
250g入



ご来店お買上御礼  
大創業祭(夏の感謝祭り)開催期間中

ご来店御礼の「卵」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。

お買上御礼の「お楽しみ抽選会」は、店外(東堀側)にて行います。レシートをご持参ください。

※御礼品につきましては、大創業祭期間中、  
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

海老のプリッとした食感、  
ポルチーニ茸の豊かな香りと  
旨味にチーズのコクが、  
プラスされた濃厚な  
クリームソースです。

人気商品

ズワイガニの旨味と  
トマトの爽やかな酸味を  
生クリームとチーズで  
まろやかに仕上げました。

調理イメージ

海老と  
ポルチーニ茸の  
クリームソース

ズワイガニの  
トマトクリームソース

155g入 **756円** (税込) (本体700円)

ズワイガニの  
トマトクリームソース

135g入 **756円** (税込) (本体700円)

お薦め品

ブラックペッパーとガーリックのスパイシーな味わいと爽やかなバジルの香りが  
鮭にマッチしたアヒーシ風の洋風煮魚です。

サーモンの  
ガーリックオイル煮

100g入 **756円** (税込) (本体700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  
いたしました。便利な容器入れです。

北海道産 一口筋子

120g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、  
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)

手塩にかけて漬け込んだ脂の乗った  
秋鮭「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)

人気商品

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)

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。

感謝祭り  
売り上げ

**No.1**

お薦め品

アラスカ産の良質な秋鮭「フォールチャムサーモン」を  
手塩にかけて塩漬に仕上げました。

アラスカ産  
秋鮭塩漬

3切入 **594円** (税込) (本体550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が特徴です。

アラスカ産 紅鮭筋子

150g入 **864円** (税込) (本体800円)

調理イメージ

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。

人気商品

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  
おかずに最適です。

糠さんま

2尾入 **324円** (税込) (本体300円)

新発売

細かくした山海漬に茹でたつば貝を和えました。

つば貝の山海和え

100g入 **540円** (税込) (本体500円)

加島屋の人気商品「さけ茶漬」を  
食べやすいサイズでご用意しました。

さけ茶漬(ミニカップ)

20g入 **270円** (税込) (本体250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

80g入 **864円** (税込) (本体800円)

サクサクとした食感のうす塩味のプレーンなクラッカーです。  
帆立照焼鰹佃煮やスモークサーモン、クリームチーズなどを  
のせてカナベとしてお召し上がりください。

特別  
販売品

蔵王ソーダクラッカー

105g×2入 **378円** (税込) (本体350円)

新鮮な蔵王の生乳とクリームから作られた  
フレッシュタイプのナチュラルチーズです。  
クリーミーでまろやかな甘みのコクが味わえます。

特別  
販売品

蔵王クリームチーズ

120g入 **562円** (税込) (本体520円)

オランダ生まれのナチュラルチーズ。  
口当たりがソフトで食べやすいチーズです。

特別  
販売品

蔵王ゴーダチーズ

100g入 **519円** (税込) (本体480円)

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

キングサーモン味噌漬(カマ)

3切入 **692円** (税込) (本体640円)

ご予約不可

銀ざけを仕口に仕上げた味噌に漬け込み、  
切り落とし部分を詰め合わせました。

火曜日  
限定販売

銀ざけ甘味噌漬 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。

水曜日  
限定販売

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  
クリームチーズを加えました。  
あとを引く濃厚な味わいが特徴です。

木曜日  
限定販売

パイレーズン

4本入 **276円** (税込) (本体255円)

米麦館 タマヤ

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  
切り落としの部分を詰め合わせました。

金曜日  
限定販売

銀鮭味噌漬 切り出し

200g入 **605円** (税込) (本体560円)

ご予約不可

脂の乗った秋鮭を仕口の味噌に  
漬け込んだ切り落とし部分の  
詰め合わせです。

土曜日  
限定販売

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

脂の乗ったキングサーモンを塩漬にした  
カマの部分です。

日曜日  
限定販売

キングサーモン塩漬(カマ)

2切入 **540円** (税込) (本体500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

大創業祭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。

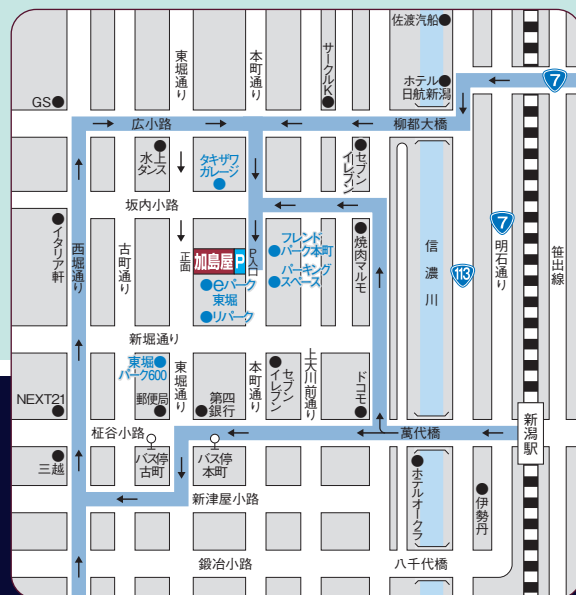
北海道紋別郡興部(おこっぺ)町には、健康な牛からおいしい牛乳や乳製品をつくることにこだわり続けている人たちの農場(ノースブレインファーム)があります。おこっぺソフトクリームはそこから生まれました。添加物等は使用しておりません。どうぞご賞味くださいませ。

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  
大創業祭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。誠にありがとうございます。



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。