

新潟 大 加島屋

春の感謝祭り

新潟加島屋では、日頃のご愛顧に感謝し、春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。

2018年 3月19日(月)

3月25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】

『3月21日(春分の日の水曜日)と
3月25日(日曜日)も休まず営業いたします』

※春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。



新物

今冬、北海道で水揚げされた新鮮な助宗鮭の卵を
塩鮭の子に仕上げました。

※鮭子の数は、重さを目安に調整しておりますので、写真と必ずしも一致いたしません。

北海道産 鮭子

〈無着色・発色〉 130g入 1,296円 (税込) (本体1,200円)

ご来店お買上御礼
春の感謝祭り開催期間中

「超特選むらさき
『生』しようゆ
(210ml) 進呈

3,240円(税込)以上お買上げごとに



お買上御礼
※春の感謝祭り期間中、本店にて
お買い物をされ、代金のお支払いを
いたいたたの方のみ有効です。
とさせていただきます。

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

ご来店御礼

春の感謝祭り開催期間中

「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

※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。

※御礼品につきましては、春の感謝祭り期間中、
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ことがございます。

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

人気商品

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 886円(税込)(本体820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)



お手ごろ粕漬 味くらべ 240g入 972円(税込)(本体900円)



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。



(奉仕品) 松前漬 200g入 540円(税込)(本体500円)



ア拉斯カ産 秋鮭塩漬 焼きほぐし 100g入 648円(税込)(本体600円)



銀鮨粕漬 切り出し 200g入 605円(税込)(本体560円)

ご予約不可

人気商品 サーモントラウト味噌漬

1切 303円(税込)
(本体280円)
3切入 864円(税込)
(本体800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

新商品

アラスカ・ユコ川産の良質な秋鮭
(フォールチャムサーモン)を
食べやすいように一口大に
切り、米こうじで仕込んだ
塩こうじに漬け込みました。

アラスカ産
秋鮭塩漬け 一口サイズ 200g入 648円(税込)(本体600円)

お薦め品 「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。

お薦め品

北海道産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。

いくら醤油漬 80g入 1,080円(税込)(本体1,000円)

お買い得品

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 1,188円(税込)(本体1,100円)

お買い得品

北海道産の身にしんを昆布で巻き、丸大豆醤油、上白糖、純米酒、本みりんでじっくり煮込みました。



にしんの昆布巻 2本入 648円(税込)(本体600円)

火曜日
限定販売

脂の乗ったキングサーモンを特製の甘粕に漬け込んだ切り落とし部分を詰め合わせました。



キングサーモン特製甘粕漬 切り出し 200g入 648円(税込)(本体600円)

ご予約不可

水曜日
限定販売

アラスカ産の銀鮨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部分を詰め合わせました。



銀鮨味噌漬 切り出し 200g入 605円(税込)(本体560円)

ご予約不可

木曜日
限定販売

脂の乗ったキングサーモンを塩漬けにしたカマの部分です。



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

金曜日
限定販売

アラスカ産の銀鮨を特製の甘粕に漬け込み、切り落とし部分を詰め合わせました。



銀鮨特製甘粕漬 切り出し 200g入 648円(税込)(本体600円)

ご予約不可

土曜日
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) 2切入 584円(税込)(本体540円)

ご予約不可

日曜日
限定販売

国産小麦のデニッシュ生地で期間限定の焼きあんを包みました。



焼きいもあんデニッシュ 5個入 292円(税込)(本体270円)

ご予約不可

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)

お薦め品

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

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)

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。



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)

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。

北海道産 筋子 120g入 1,512円(税込)(本体1,400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。

人気商品

アラスカ産
紅鮭塩漬
3切入 756円(税込)(本体700円)

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。



貝柱うま煮 パック 80g入 864円(税込)(本体800円)

人気商品

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合めた、加島屋の人気商品です。

高政蒲鉾 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、かぼちゃ、ねぎみそ、野沢菜、粒あんの人気5種詰め合わせです。

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

特別販売品

日曜日
限定販売

500個
限定

発送不可

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。

鮭のさつま揚げブレーンは、毎日12時頃からの販売となります

お一人様3パックまで
各日200パック限定

発送不可
ご予約不可

帆立山椒

通常価格 497円(税込)のところ
476円(税込)
(本体440円)

鮭のさつま揚げ
ブレーン(5枚入)
324円(税込)
(本体300円)

お一人様2パックまで
各日250パック限定

発送不可
ご予約不可

加島屋の
海老しんじょう
2個入
324円(税込)
(本体300円)

鮭の昆布巻
1本
432円(税込)
(本体400円)

貝柱ごはん
180g入
400円(税込)
(本体370円)

鮭の南蛮漬
100g入
476円(税込)
(本体440円)

高菜の油炒め
80g入
324円(税込)
(本体300円)

ほたて甘辛煮
100g入
411円(税込)
(本体380円)

つぶ貝酒香煮
100g入
476円(税込)
(本体440円)

甘海老の唐揚
70g入
238円(税込)
(本体220円)

越後姫のムース
65g入
260円(税込)
(本体240円)

キシングサーモンコロッケ
1kg
141円(税込)
(本体130円)

キングサーモンフライ
2切入
411円(税込)
(本体760円)

長作
特製
おこつペ
ソフトクリーム

春の感謝祭り期間中サービス価格にて販売いたします。

- おこつペ(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。

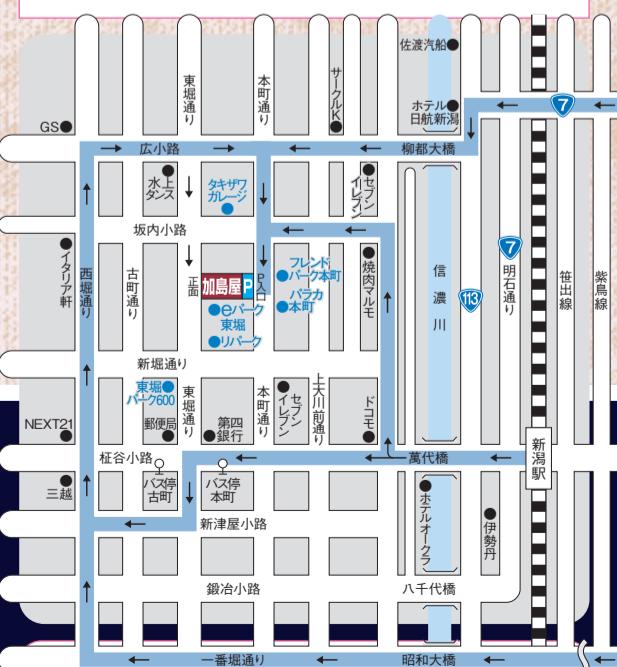
北海道紋別郡興部(おこっぺ)町には、健康な牛からおいしい牛乳や乳製品をつくることにこだわり続けている人たちの農場(ノースブレインファーム)があります。おこつペソフトクリームはそこから生まれました。添加物等は使用しておりません。どうぞ賞味くださいませ。

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
春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。

大変混み合いますので近隣の駐車場を是非ご利用下さい
●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。