



新潟加島屋は、
新潟開港150周年に
協力しています。

※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。

※春の感謝祭りは本店のみの開催となります。

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・木曜日)と
3月24日(日曜日)も
休まず営業いたします》

2019年

3月18日(月)
3月24日(日)

新潟  加島屋

春の感謝祭り

新潟港に寄港する北前船(およそ明治後期)



江戸時代、北前船の商いから生まれた
酒樽漬の味を再現いたしました。
かつて北前船が日本海沿岸を廻り商いを
していた頃、越後で造られた清酒は、酒樽で
遠く蝦夷地(北海道)まで運ばれました。
その空になった杉の酒樽は大切な容器となり
北海道の鱈の子など海産物を詰めて
ふたたび本州各地に届けられました。
加島屋では当時の製造技術を伝承し
北海道産スケトウダラの完熟卵を
塩漬け鱈の子にし、新潟県産の酒樽に
一腹ずつ丁寧に詰めて当時の
「酒樽漬 鱈の子」を再現しています。
芳醇な樽酒のほのかな香りを
お楽しみいただくために、焼かずに
そのままお召し上がりください。

新物

北海道産スケトウダラの完熟卵を酒樽漬にしました。
樽酒のほのかな香りをお楽しみいただけます。焼かずにそのままお召し上がりください。

北海道産 酒樽漬 鱈の子



1ハラ入 **1,296円** (税込)
〈本体1,200円〉

1日
50パック
限定

予約
不可

ご来店
のみ

※写真はイメージです。

北海道で水揚げされた新鮮な助宗鮭の卵を厳選し、塩漬の子に仕上げました。

新物

新物 北海道産 鱈子<無着色・発色>

130g入 **1,296円** (税込) <本体1,200円>

※鱈子の数は、重さ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。

北海道で水揚げされた新鮮な助宗鮭の卵を厳選し、塩漬の子に仕上げました。

お買い得品

北海道産 鱈子<無着色・発色>

130g入 **1,188円** (税込) <本体1,100円>

※鱈子の数は、重さ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。

北海道産の塩たらこを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

60g入 **648円** (税込) <本体600円>

『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。

お手ごろ粕漬 味くらべ

240g入 **972円** (税込) <本体900円>

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 **411円** (税込) <本体380円>

脂の乗った良質なししんを、塩漬・味噌漬・粕漬に仕上げました。焼き立てのししんは温かいご飯のおかずにも最適です。

にしん塩漬・味噌漬・粕漬

各半身パック 100gあたり **238円** (税込) <本体220円>
1枚あたりの目安 230円〜310円 (税込) 位

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〔熟成塩漬〕

120g入 **1,404円** (税込) <本体1,300円>

新鮮な秋鮭の卵を塩漬にし、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〔熟成塩漬〕

80g入 **1,188円** (税込) <本体1,100円>

白鮭(秋鮭)より卵がやや小さめでながら、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 **972円** (税込) <本体900円>

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。

北海道産 いくら醤油漬

80g入 **1,080円** (税込) <本体1,000円>

根室海峡の荒波で育まれた天然の帆立を使用し、うま味をそのまま閉じ込めて作ったグラタンです。解凍後、オーブントースターなどで焼いてからお召し上がりください。

冷凍 帆立グラタン

1個 **540円** (税込) <本体500円>

調理イメージ

開いたほっけの骨を丁寧に取り除き、食べやすいサイズにカットしてあります。ぜひ、皮ごとお召し上がりください。冷めても美味しいです。

冷凍 ほっけスティック

300g入 **864円** (税込) <本体800円>

おすすめ品

調理イメージ

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 **303円** (税込) 3切入 **864円** (税込) <本体800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・塩漬

各1切 **389円** (税込) <本体360円>

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 **756円** (税込) <本体700円>

※切身は尾やかまの部分が入ることがあります。

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。

秋鮭の風干し(棒切り)

100g入 **432円** (税込) <本体400円>

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>

調理イメージ

トマトの酸味と玉ねぎの甘みに鮭と帆立の旨味がプラス。濃厚なのに後味良くマイルドなデミグラスソースです。ご飯と一緒に、またパンを添えてお召し上がりください。

鮭と帆立のまろやかデミソース

190g入 **756円** (税込) <本体700円>

北海道で水揚げされた、天然の希少なさくら鱈(ます)を手塩にかけて漬け込みました。身は桜色でなめらかな食感、程よい脂乗りと上品な旨味がお楽しみいただけます。

おすすめ品

北海道産 天然さくら鱈塩漬

2切入 **864円** (税込) <本体800円>

※切身は尾やかまの部分が入ることがあります。

アラスカ最大の河川ユーコン川で漁獲された天然鮭で、淡い身色ながら脂乗りが良く、クセがなく食べ飽きない当店お薦めの美味しい鮭です。

おすすめ品

ユーコンサーモン塩漬

3切入 **702円** (税込) <本体650円>

※切身は尾やかまの部分が入ることがあります。

脂の乗った秋鮭「フォールチャムサーモン」を味噌漬にし、お弁当にも便利な一口サイズにしました。

アラスカ産 秋鮭味噌漬 一口サイズ

200g入 **648円** (税込) <本体600円>

肉厚の葉わかめがたっぷり入っていて、磯の香りとししんかの風味が口の中に残ります。

高政蒲鉾

ぷちあげ わかめ

10個入 **324円** (税込) <本体300円>

北海道北見地方産の玉ねぎの芯と旨み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>

2F茶屋「長作」で使用しているお茶で、清涼感と爽やかさが特徴です。大さじ1杯をいれたての人気の商品です。

丸八製茶場

加賀棒茶 ほうじたて

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「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>

スモークの豊かな香りとキングサーモンの旨味、定番「さけ茶漬」と一味違ふ趣きに仕上げました。

鮭の薫製焼きほぐし

45g入 **594円** (税込) <本体550円>

北海道産の身欠にしんを見布で巻き、丸大豆醤油、上白糖、純米酒、本みりんをじっくりと煮込みました。

お買い得品

にしんの昆布巻

2本入 **648円** (税込) <本体600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、ねぎまで、旬野菜、粒あんの人気5種類詰めの合わせです。

特別販売品

長野いろは堂

冷凍 炬燵たのおやき

5個入 **1,051円** (税込) <本体973円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

モチモチの皮の中に、やさしい甘さの宇治を包み込んだお饅頭です。

農園ビギン

さつまいもまんじゅう

4個入 **497円** (税込) <本体460円>

発送不可

予約不可<ご来店のみ購入可>

新鮮な新潟県産生乳を100%使用し、砂糖と乳脂肪分を切り落とした乳油に、さっぱりとした食感の牛乳乳油です。

特別販売品

諏訪乳業

スワ ミルクヨーカン

500g入 **368円** (税込) <本体340円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

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。

3/18<月> 限定販売

800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 **594円** (税込) <本体550円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

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。

3/19<火> 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>

予約不可<ご来店のみ購入可>

アラスカ産の秋鮭を骨ごと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。

3/20<水> 限定販売

500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

200g入 **605円** (税込) <本体560円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

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。

3/21<木> 限定販売

800個 限定
お一人様 2個まで

キングサーモン塩漬(カマ)

2切入 **594円** (税込) <本体550円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

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部分を詰め合わせました。

3/22<金> 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>

予約不可<ご来店のみ購入可>

銀鮭を骨ごと仕上げた味噌に、漬込み、切り落とし部分を詰め合わせました。

3/23<土> 限定販売

800個 限定
お一人様 2個まで

銀ざけ甘味噌漬 切り出し

200g入 **605円** (税込) <本体560円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

膨張剤などの添加物を使用せず、卵白の力だけで膨らませた優しいシフォンです。抹茶、りんご、メイプルそれぞれの美味しさをお楽しみください。

3/24<日> 限定販売

赤い林檎

シフォンケーキ(抹茶・りんご・メイプル)

各1個 **702円** (税込) <本体650円>

予約不可<ご来店のみ購入可>

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。



加島屋の
海老しんじょう
2個入
通常価格 324円(税込)
303円(税込)
(本体280円)

発送不可



人参と鱈子の炒め物
70g入
通常価格 324円(税込)
303円(税込)
(本体280円)

発送不可



キングサーモンコロッケ
1個入
通常価格 173円(税込)
160円(税込)
(本体160円)

発送不可



鮭の昆布巻
1本
通常価格 432円(税込)
400円(税込)
(本体400円)

※鮭の昆布巻は午前10時と
夕方の販売になります

発送不可



鮭の南蛮漬
90g入
通常価格 540円(税込)
519円(税込)
(本体480円)

発送不可



つぶ貝酒煮
100g入
通常価格 497円(税込)
476円(税込)
(本体440円)

発送不可



キングサーモンフライ
通常価格 540円(税込)
一切 519円(税込)
(本体480円)

発送不可



帆立山椒
70g入
通常価格 594円(税込)
573円(税込)
(本体530円)

発送不可



甘海老の唐揚げ
70g入
通常価格 281円(税込)
260円(税込)
(本体240円)

発送不可



ほたて甘辛煮
100g入
通常価格 497円(税込)
476円(税込)
(本体440円)

発送不可



越後姫のムース
65g入
通常価格 281円(税込)
260円(税込)
(本体240円)

発送不可



貝柱ごはん
180g入
通常価格 486円(税込)
465円(税込)
(本体430円)

発送不可

ご来店お買上御礼

3,240円(税込)以上お買い上げ毎に



「チョーコー醤油
超特選むらさき
『生』しょうゆ」
(210ml入)進呈

※春の感謝祭り期間中、本店にてお買い物をされ、
代金をお支払いいただいた方のみ有効です。

ご来店御礼

封筒をご持参された方に



「セイアグリー
健康卵4コ入」
進呈

※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。

※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場合がございます。
※御礼品は、店内(粗品進呈コーナー)で引き換えいたします。

長作特製 おこっぺ 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します。

- ◆おこっぺ(牛乳)ソフト
通常価格346円(税込)のところ
303円(税込) (本体280円)
- ◆抹茶(まっちゃ)ソフト
- ◆ミックスソフト
- ◆あずきソフト
通常価格411円(税込)のところ
各368円(税込) (本体340円)



※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
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、ご了承ください。誠に申し訳ございません。

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。