2019年
5月～9月
カタログ

新潟加賀屋の味覚

茶人

もくじ

1〜20ページ
瓶詰・袋詰

人気の「さけ茶漬」をはじめ、
選りすぐりの山海の幸を真心こめて
つくり上げました。素材の旨味が際だつ
粒選りの味わいが満載です。

21〜36ページ
瓶詰・袋詰セット

ご進物用に喜ばれる瓶詰・袋詰を
ギフト箱でご用意しました。
越後の多彩な味を、
お好きな組み合わせでお選びください。

37〜44ページ
漬け魚・樽詰・木目函詰 塩いか

昔ながらの樽や木目函に詰めた
加島屋自慢のラインナップです。
熟成した味をお楽しみいただけます。

45〜46ページ
塩たらこ・からし明太子

最も美味しい成熟期の腹子を厳選し、
樽詰めとパック包装の2種類で
ご用意しました。大切な贈り物にふさわしい
北海道産のたらこと明太子です。

47〜50ページ
切身パック・切身詰め合わせ

個包装でおいしさを封印。お好みの味を
お手軽にお楽しみいただけます。
ご贈答品からご家庭用まで、
幅広くご利用いただいています。

51〜52ページ
薫製

まろやかな旨みと香りを引き出した
和風感覚でもお楽しみいただける薫製です。
お好みのアレンジで、さまざまなシーンを
華やかに彩っていただけます。

53〜56ページ
だし茶漬・御飯の素

こだわりのだし汁と厳選具材の
「だし茶漬」と、簡単にお作り
いただける「御飯の素」。
ご飯との絶妙な相性をお楽しみください。

57〜60ページ
缶詰・缶詰セット

素材の良さを十分に活かし、
ひと缶ひと缶丁寧に封じ込めた缶詰。
保存期間が長く、季節も問わないので、
贈り物としても喜ばれています。

61〜64ページ
乾物・その他

常備しておきたい和の食材の数々。
ヘルシーで安心が一番のご馳走です。
自然の滋味を、わが家流で
お召し上がりください。

65〜76ページ
ご案内
- 料理アイデア集
- 地方発送のご案内
- ご進物様式のご案内
- 加島屋本店のご案内
- 出品店のご案内

今号のオススメ
「いかの三升漬」の「三升」って？
<<< P15

越後のくにから

朝陽に照らされ輝きを増す美しい山河。
水を湛えた川はさわさわと流れ、
初夏の涼風が心地よく水面をわたる。
夏の清流を賑わすのは、優美な鮎たち。
秋には、多くの鮭がふるさとの川へ帰ってくる。
その豊かな恵みが絶えることのないように。
未来へつないでいきたい、命育む水の潤いを。

村上市〈三面川〉

瓶詰・袋詰

器に映えて涼を呼ぶ、
美味爛漫。
華やかな
和の夏迎え。

加島屋の八寸

- キングサーモン塩漬
- さけ茶漬
- 貝柱のうま煮
- 生うに水たき
- 塩いくら
- 帆立照焼醍醐味

2019年3月1日より、ビン・袋詰め商品の
「賞味期限」を変更いたしました。
商品の特性により期限が違います。
期限につきましては、各商品ページに記載しております。

加島屋の思いとこだわり

手間を惜しまない丁寧な味づくりを、貫いています。

①さけ茶漬の原料は鮭の種類の中でも、一段と大きく脂の乗ったキングサーモン。
②一尾一尾丹念に塩をすり込み低温で一か月熟成させます。
③手際よく三枚おろしに。
④1本1本丁寧に骨を抜きます。
⑤強火の遠火でじっくり香ばしく焼き上げられた切り身。
⑥熱いうちに皮や小骨を取り除きながら手でほぐします。
⑦瓶詰めも手作業。スプーンで隙間なく詰めていきます。

カナダ・バンクーバー島西海岸

変わらぬ味をお届けするために、キングサーモンを自社で生育。

人気の「さけ茶漬」を安定してお届けできるよう、カナダの水産会社などとキングサーモンの養殖会社を設立。バンクーバー島西海岸の穏やかな入り江で、天然に近い環境を整え、稚魚の生産から飼育、水揚げまでを自社管理で行っています。優良種を増やし、ストレスの軽減や餌の工夫などにより、生産量は世界第3位に。その厳格な生産管理により、カナダ・オーガニック認証を取得しました。

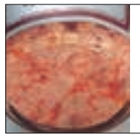
北米から天然のキングサーモンを仕入れ始めて54年。その味は、29年に及ぶ養殖の努力によって今に引き継がれています。加島屋は、安全安心なキングサーモンを育てながら、これからも変わらぬ味づくりに努めてまいります。

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。
● 弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

さけ茶漬

しっとりした旨味。
愛され続ける
本物の味わい。

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。
お茶漬だけでなく、そのまま温かいご飯に、また、おにぎりの具としてもお楽しみいただけます。
※オレンジ色の脂は鮭の脂本来の色で、着色等はしておりませんので安心してお召し上がりください。



加島屋の「さけ茶漬」は、脂肪分の多いキングサーモンを原料にしているため、長時間ビンを立てていると、徐々にビンの底に脂がたまってきます。キャップをしっかりと閉めてから、ビンを逆さにしてしばらく置きますと脂が全体にまわり、美味しくお召し上がりいただけます。

No.33100	さけ茶漬 大ビン	内容量 200g	2,700円(税込) 〈本体2,500円〉
No.33101	さけ茶漬 中ビン	内容量 140g	1,944円(税込) 〈本体1,800円〉
No.53100	さけ茶漬 小ビン	内容量 100g	1,512円(税込) 〈本体1,400円〉
No.43100	さけ茶漬 袋	内容量 100g	1,350円(税込) 〈本体1,250円〉

● 塩分..製品100g当たり 約3.3g　● 賞味期限..30日間 要冷蔵

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

キングサーモンのづけの
アボカド丼
（P68にレシピを掲載しています）

キングサーモンのづけ

脂の乗ったキングサーモンをお刺身にして、生姜をきかせた醤油味のタレに漬け込みました。どんぶりの具やお寿司、または、お酒の肴などでお楽しみいただけます。

No.79089	キングサーモンのづけ 袋	固形量 70g	756円（税込）〈本体700円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.8g　●賞味期限..7日間 要冷蔵

キングサーモン「づけ丼」のお召し上がり方

「つけダレ」は濃い目の味付けになっておりますので、適当な器に取り出してから温かいご飯の上に盛り付けてください。お好みにより「いくら・刻み海苔・わさび」などを盛り付けますと、一段と美味しくお召し上がりいただけます。

鮭の味噌漬焼きほぐし

脂の乗ったサーモントラウトを越後味噌に漬け込み、丁寧に焼き上げてほぐしました。温かいご飯のお供や、おにぎりの具としてお召し上がりください。

No.32900	鮭の味噌漬焼きほぐし 大ビン	内容量 200g	2,268円（税込）〈本体2,100円〉
No.32901	鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン	内容量 140g	1,620円（税込）〈本体1,500円〉
No.52900	鮭の味噌漬焼きほぐし 小ビン	内容量 100g	1,188円（税込）〈本体1,100円〉
No.42900	鮭の味噌漬焼きほぐし 袋	内容量 100g	1,080円（税込）〈本体1,000円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.8g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

さけの焼漬

脂の乗ったキングサーモンの切身を焼き上げ、熱いうちに醤油・清酒などで調味したタレに漬け込みました。焼漬は越後の郷土料理のひとつで、冷たい焼漬と温かいご飯の組み合わせは絶妙です。

No.33800	さけの焼漬 大ビン	内容総量210g（固形量150g）	1,728円（税込）〈本体1,600円〉
No.33801	さけの焼漬 中ビン	内容総量160g（固形量100g）	1,188円（税込）〈本体1,100円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.3g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

さけの糀漬（こうじ）

冬期限定
10月～5月までの販売です

北欧産のサーモントラウトをうすく切り、米糀・いくらなどと和えました。小鉢の一品として糀の香りをお楽しみください。

冬期限定商品のため、6月～9月は販売休止です。
10月以降に販売を再開いたします。

※「塩こうじ 紅鮭茶漬」全種は販売終了の予定です。ご入用の際は本店にお問い合わせください。

山海漬（さんかいづけ）

大根、きゅうりを細かく刻み数の子を和え、酒粕に漬け込み辛味をきかせました。ご飯のお供に、また、小鉢の一品としてお楽しみいただけます。

No.33600	山海漬 大ビン	内容量 250g	1,080円（税込）〈本体1,000円〉
No.33601	山海漬 中ビン	内容量 180g	864円（税込）〈本体800円〉
No.53600	山海漬 小ビン	内容量 110g	540円（税込）〈本体500円〉
No.43600	山海漬 袋	内容量 100g	432円（税込）〈本体400円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.6g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

数の子べっ甲漬

カナダ太平洋側で漁獲される新鮮なにしんの卵を、伝統的な製法で数の子に作りあげ、醤油・みりんなどに漬け込みました。数の子独特の歯ざわりと風味をお楽しみください。

No.32100	数の子べっ甲漬 大ビン	内容総量230g（固形量160g）	2,700円（税込）〈本体2,500円〉
No.42100	数の子べっ甲漬 袋	固形量 70g	1,188円（税込）〈本体1,100円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.5g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

磯の香が
あふれ出す。
心をくすぐる
大人の味わい。

塩いくらと甘酒寒天
（P68にレシピを掲載しています）

生うに水たきとズッキーニのピザ・粒うにと茄子のピザ
（P68にレシピを掲載しています）

塩いくら

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、塩漬にいたしました。温かいご飯のお供に、ちらし寿司や手巻き寿司など食卓の彩りとしてお召し上がりください。

No.31000	塩いくら 大ビン	内容量 220g	4,104円（税込）〈本体3,800円〉
No.31001	塩いくら 中ビン	内容量 160g	3,132円（税込）〈本体2,900円〉
No.51000	塩いくら 小ビン	内容量 100g	2,160円（税込）〈本体2,000円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.7g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

いくら醤油漬

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、醤油・清酒などに漬け込みました。いくら丼や手巻き寿司など、お客様のアイデアでご賞味ください。

No.30900	いくら醤油漬 大ビン	内容量 230g	4,104円（税込）〈本体3,800円〉
No.30901	いくら醤油漬 中ビン	内容量 170g	3,132円（税込）〈本体2,900円〉
No.50900	いくら醤油漬 小ビン	内容量 110g	2,160円（税込）〈本体2,000円〉
New No.40900	いくら醤油漬 袋	内容量 80g	1,404円（税込）〈本体1,300円〉

●塩分..製品100g当たり 約3.0g　●賞味期限..22日間 要冷蔵
袋は5月1日から新発売

一口筋子〔熟成塩漬〕

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を塩漬にし、お召し上がりやすいよう一口サイズにいたしました。ご飯のお供やおにぎりの具に、また、大根の細切りなどを添えて、小鉢の一品としてもお楽しみいただけます。

No.36300	一口筋子 大ビン	内容量 240g	4,104円（税込）〈本体3,800円〉
No.36301	一口筋子 中ビン	内容量 170g	3,132円（税込）〈本体2,900円〉
No.56300	一口筋子 小ビン	内容量 110g	2,160円（税込）〈本体2,000円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.2g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

粒うに

北海道産の「えぞばふんうに」を、素材の味を大切に塩と醤油で仕上げました。きゅうりとともに小鉢の一品や、ご飯のお供に北海の磯の香りをお楽しみください。

No.54400	粒うに 小ビン	内容量 110g	4,320円（税込）〈本体4,000円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.8g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

生うに水たき

北海道産の「えぞばふんうに」を、新鮮なうちに現地にて蒸し上げました。うに丼、茶碗蒸しの具として北海の磯の香りと風味をお楽しみください。

No.55200	生うに水たき 小ビン	内容量 110g	3,780円（税込）〈本体3,500円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.9g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

貝柱のうま煮

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、清酒・醤油・みりんで柔らかく煮含めました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、炊き込みご飯・大根サラダなど、幅広くご利用いただけます。

No.32500	貝柱のうま煮 大ビン	内容総量240g（固形量160g）	2,700円（税込）〈本体2,500円〉
No.32501	貝柱のうま煮 中ビン	内容総量160g（固形量100g）	1,836円（税込）〈本体1,700円〉
No.42500	貝柱のうま煮 袋	固形量80g	1,296円（税込）〈本体1,200円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.6g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

帆立貝柱うま煮ほぐし

帆立貝柱のうま味を煮含めた「貝柱のうま煮」を、ほぐし身にしました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、おこわやチャーハンの具、サラダのトッピングなど様々な料理の素材としてお使いいただけます。

No.52500	帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン	内容量100g	1,188円（税込）〈本体1,100円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.7g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

帆立照焼醍醐味（てりやき だいごあじ）

国産のクリームチーズに、照焼にしてほぐした帆立貝柱を和え、ブランデーリキュールで味を調えました。カナッペなどのオードブルや、グラタン・ピザなど、幅広くお楽しみいただけます。

No.37400	帆立照焼醍醐味 大ビン	内容量220g	1,620円（税込）〈本体1,500円〉
No.37401	帆立照焼醍醐味 中ビン	内容量160g	1,188円（税込）〈本体1,100円〉
No.57400	帆立照焼醍醐味 小ビン	内容量100g	756円（税込）〈本体700円〉
No.47400	帆立照焼醍醐味 袋	内容量70g	486円（税込）〈本体450円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.3g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

帆立照焼オイル漬（てりやき）

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を照焼にし、なたねサラダ油でまろやかな風味に仕上げました。サラダやマリネのトッピング、また、ピラフやチャーハンの具など幅広くご利用いただけます。

No.36500	帆立照焼オイル漬 大ビン	内容総量220g（固形量160g）	2,808円（税込）〈本体2,600円〉
No.36501	帆立照焼オイル漬 中ビン	内容総量160g（固形量110g）	1,944円（税込）〈本体1,800円〉

●塩分..製品100g当たり 約3.1g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

帆立貝柱味噌

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、越後味噌と砂糖とともに、じっくりと練り上げました。田楽、茄子の鴨焼、味噌炒めなどの味付けの素材に、そのままきゅうりに添えて、また、ご飯のお供にお楽しみいただけます。

No.32601	帆立貝柱味噌 中ビン	内容量200g	972円（税込）〈本体900円〉
No.52600	帆立貝柱味噌 小ビン	内容量130g	648円（税込）〈本体600円〉

●塩分..製品100g当たり 約5.4g　●賞味期限..90日間 要冷蔵

スパイスと
引き立て合う
絶妙な美味しさに、
食欲もアップ。

帆立照焼オイル漬の焼きビーフン
（P67にレシピを掲載しています）

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

焼き牡蠣のオイル漬のリゾット
（P68にレシピを掲載しています）

帆立貝柱の酒蒸し

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、お酒で柔らかく蒸し上げました。食卓の一品として、また、サラダ、和え物など幅広くご利用いただけます。

No.63503	帆立貝柱の酒蒸し 袋	固形量 100g	1,296円（税込）〈本体1,200円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.5g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

帆立照焼糸作り（てりやき）

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を照焼にして、お召し上がりやすいよう細かくほぐしました。貝柱ご飯、茶碗蒸し、サラダやグラタンなど、幅広くご利用いただけます。

No.46600	帆立照焼糸作り 袋	内容量 90g	1,620円（税込）〈本体1,500円〉

●塩分..製品100g当たり 約3.5g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

帆立照焼糸作りのチヂミ
（P67にレシピを掲載しています）

焼き牡蠣（かき）のオイル漬

瀬戸内海で育まれた牡蠣を照焼にし、なたねサラダ油でまろやかな風味に仕上げました。ふっくらとした身には、旨味とコクが凝縮され、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

No.35601	焼き牡蠣のオイル漬 中ビン	内容総量160g（固形量80g）	1,728円（税込）〈本体1,600円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.6g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

つぶ貝の酒香煮（さかに）

天然のつぶ貝をお酒と醤油で炊き上げました。お酒の香や小鉢の一品としてお楽しみいただけます。

No.34601	つぶ貝の酒香煮 中ビン	内容総量170g（固形量90g）	756円（税込）〈本体700円〉
New No.44600	つぶ貝の酒香煮 袋	固形量 80g	648円（税込）〈本体600円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.8g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

袋は5月1日から新発売

※「つぶ貝の酒香煮」大ビンは販売終了の予定です。ご入用の際は本店にお問い合わせください。

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

たたききゅうりのたらこ醤油漬和え

材　料／たらこ醤油漬、きゅうり

作り方／5cmの長さに切ったきゅうりを包丁の背で叩いて割り、たらこ醤油漬で和えます。

おにぎり明太子（めんたいこ）

北海道沿岸で水揚げされる助宗鱈の卵をほぐし、唐辛子とかつお節で味を調えました。おにぎりなど、ご飯のお供に、また、明太子スパゲッティ、スティックサラダのトッピングとしてもお楽しみいただけます。

No.31300	おにぎり明太子 大ビン	内容量 240g	2,376円（税込）〈本体2,200円〉
No.31301	おにぎり明太子 中ビン	内容量 170g	1,728円（税込）〈本体1,600円〉
No.51300	おにぎり明太子 小ビン	内容量 110g	1,188円（税込）〈本体1,100円〉
No.41300	おにぎり明太子 袋	内容量 100g	972円（税込）〈本体900円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.4g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

たらこ醤油漬

北海道沿岸で水揚げされる助宗鱈の卵をほぐし、かつお節・醤油・清酒とともに漬け込みました。ご飯のお供に、また、きゅうりなどの野菜とともに、小鉢の一品としてもお楽しみいただけます。

New

No.34001	たらこ醤油漬 中ビン	内容量 170g	1,188円（税込）〈本体1,100円〉
No.44000	たらこ醤油漬 袋	内容量 100g	648円（税込）〈本体600円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.0g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

中ビンは5月1日から新発売

きのこ五色漬

国産のなめこ・えのき茸・ひらたけ・しいたけ・花びら茸を醤油、みりんなどで炊き上げました。炊き込みご飯の材料や、あんかけなどの具として幅広くご利用いただけます。

No.32201	きのこ五色漬 中ビン	内容量 170g	972円（税込）〈本体900円〉
No.42200	きのこ五色漬 袋	内容量 150g	756円（税込）〈本体700円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.9g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

なめ茸（たけ）

えのき茸に、ほぐした帆立貝柱を加えて炊き上げました。あたたかいご飯にかけて、また、炊き込みご飯やあんかけ等の具として幅広くお召し上がりいただけます。

New

No.35401	なめ茸 中ビン	内容量 175g	648円（税込）〈本体600円〉
No.45400	なめ茸 袋	内容量 70g	324円（税込）〈本体300円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.4g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

袋は5月1日から新発売

※「なめ茸」大ビン・小ビン・「きのこ五色漬」大ビン・小ビンは販売終了の予定です。
ご入用の際は本店にお問い合わせください。

たらこ茶漬（たら）

焼きたらこと生たらこを合わせ、お酒とかつお節で味を調えました。温かいご飯のお供や、おにぎりの具としてお召し上がりください。

No.34100	たらこ茶漬 大ビン	内容量 170g	2,268円（税込）〈本体2,100円〉
No.34101	たらこ茶漬 中ビン	内容量 120g	1,620円（税込）〈本体1,500円〉
No.54100	たらこ茶漬 小ビン	内容量 80g	1,134円（税込）〈本体1,050円〉
No.44100	たらこ茶漬 袋	内容量 100g	1,134円（税込）〈本体1,050円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.5g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

鱈の親子漬（たら）

助宗鱈の身を酢でしめ、鱈の子・生姜・昆布と合わせ、甘酢に漬け込みました。小鉢の一品として、また、お好みにより醤油をかけても美味しくいただけます。

No.34300	鱈の親子漬 大ビン	内容量 250g	972円（税込）〈本体900円〉
No.34301	鱈の親子漬 中ビン	内容量 160g	648円（税込）〈本体600円〉
No.54300	鱈の親子漬 小ビン	内容量 110g	486円（税込）〈本体450円〉
No.44300	鱈の親子漬 袋	内容量 130g	486円（税込）〈本体450円〉

●塩分..製品100g当たり 約3.0g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

歯応えのあるいかと
弾ける数の子の食感。
やさしい旨味に、
箸が止まらない。

今号
オススメの
逸品！

いかの三升漬と冷や奴

いかの三升漬（さんしょう）

三種の材料を「一升ずつ」合わせたことに由来する「三升」漬。発酵による豊かな味わいです。

日本近海で漁獲される「するめいか」を細切りにし、米糀・青唐辛子・醤油をベースに調味・熟成いたしました。ご飯のお供や野菜などを添えて小鉢の一品としてお楽しみください。

米糀
新潟県産こしいぶきの良質な生糀が塩味、辛味をまろやかに。

青唐辛子
国産青唐辛子の辛味がアクセントに。美味しさを際立たせます。

醤油
旨味とコクのある本醸造丸大豆醤油が素材の風味をアップ。

※「いかの三升漬」を使ったレシピを66ページでご紹介しています。

No.31701	いかの三升漬 中ビン	内容量 170g	972円（税込）〈本体900円〉
No.51700	いかの三升漬 小ビン	内容量 110g	648円（税込）〈本体600円〉
No.41700	いかの三升漬 袋	内容量 100g	540円（税込）〈本体500円〉

●塩分..製品100g当たり 約3.1g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

いかの赤作り

日本近海で漁獲される「するめいか」を細切りにし、いかわた（肝臓）と和え、調味・熟成いたしました。ご飯のお供や、野菜などを添えて小鉢の一品としてお楽しみください。

No.30301	いかの赤作り 中ビン	内容量 170g	972円（税込）〈本体900円〉
No.50300	いかの赤作り 小ビン	内容量 110g	648円（税込）〈本体600円〉
No.40300	いかの赤作り 袋	内容量 100g	540円（税込）〈本体500円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.8g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

いかげそ塩辛

日本近海で漁獲される「するめいか」の耳と足を刻み、いかわた（肝臓）と和え、調味・熟成いたしました。げそ特有のコリコリとした歯ざわりがお楽しみいただけます。

New

嗜好性が高いとっても「しょっぱい」塩辛です。
※いかの吸盤は取り除いておりません。

New

No.30701	いかげそ塩辛 中ビン	内容量 170g	540円（税込）〈本体500円〉
No.40700	いかげそ塩辛 袋	内容量 100g	324円（税込）〈本体300円〉

●塩分..製品100g当たり 約6.3g　●賞味期限..22日間 要冷蔵
中ビンは5月1日から新発売

このわた

国産のナマコの腸を塩漬にし、熟成いたしました。三大珍味の一つといわれており、お酒の肴に珍重されている塩辛でございます。
（嗜好性が高い商品です）

No.52400	このわた 小ビン	内容量 110g	4,860円（税込）〈本体4,500円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.4g　●賞味期限..22日間 要冷蔵

おにぎり鰹昆布（かつお）

昆布とかつお節を水飴・醤油・みりんなどで炊き上げました。おにぎりの具として、また、温かいご飯に振り掛けますと香ばしさがいっそう引き立ちます。

No.51400	おにぎり鰹昆布 小ビン	内容量 100g	540円（税込）〈本体500円〉

●塩分..製品100g当たり 約4.1g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

鰊の甘露煮（にしん かんろに）

身欠にしんを、醤油・みりん・砂糖でじっくりと炊き上げました。お惣菜の一品として、また、にしんそばの具としてもお楽しみいただけます。

No.35101	鰊の甘露煮 中ビン	内容総量170g（固形量90g）	702円（税込）〈本体650円〉

●塩分..製品100g当たり 約2.1g　●賞味期限..30日間 要冷蔵

※「いかの白作り」全種・「いかの黒作り」袋・「いかの赤作り」大ビン・「いかげそ塩辛」大ビン・「鰊の甘露煮」大ビン・「鮭のちゅう」袋は販売終了の予定です。ご入用の際は本店にお問い合わせください。

●塩分量は弊社で測定した平均値です。
●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

丹波黒豆の甘煮（たんばあまに）

丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖でふっくらと煮含めました。おせち料理、普段の食卓の箸休めやお茶うけとしてお楽しみいただけます。

No.37901	丹波黒豆の甘煮 中ビン	内容総量180g（固形量120g）	972円（税込）〈本体900円〉
No.57900	丹波黒豆の甘煮 小ビン	内容総量110g（固形量70g）	594円（税込）〈本体550円〉

● 塩分..製品100g当たり 約0.7g　● 賞味期限..30日間 要冷蔵

（遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております）

割干大根甘酢漬（わりぼし）

天日干しの割干大根を、帆立貝柱、切り昆布、唐辛子と和えて甘酢に漬け込みました。ご飯のお供に、また、小鉢の一品として、さわやかな酸味と大根の歯ごたえをお楽しみください。

No.35301	割干大根甘酢漬 中ビン	内容量115g	756円（税込）〈本体700円〉
No.45300	割干大根甘酢漬 袋	内容量90g	540円（税込）〈本体500円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.2g　● 賞味期限..30日間 要冷蔵

割干大根甘酢漬とチンゲン菜のさっぱり和え
（P67にレシピを掲載しています）

しその実漬

しその実を生姜とともに調味し、漬け込みました。ご飯のお供や浅漬けにまぶして、また、炒飯の味付けなど幅広くご利用いただけます。

No.43700	しその実漬 袋	内容量100g	432円（税込）〈本体400円〉

● 塩分..製品100g当たり 約6.2g　● 賞味期限..30日間 要冷蔵

松前漬

本乾のするめ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。おつまみや、ご飯のお供にお楽しみいただけます。

No.37100	松前漬 大ビン	内容量220g	1,512円（税込）〈本体1,400円〉
No.37101	松前漬 中ビン	内容量170g	1,296円（税込）〈本体1,200円〉
No.57100	松前漬 小ビン	内容量100g	702円（税込）〈本体650円〉
No.47100	松前漬 袋	内容量115g	702円（税込）〈本体650円〉

● 塩分..製品100g当たり 約3.0g　● 賞味期限..22日間 要冷蔵

あられ茶漬

越後味噌に漬け込んだ大根をあられ切りにし、しその実と合わせ、かつお節・焼酎などで味を調えました。

※塩味が強めになっております。

No.40100	あられ茶漬 袋	内容量125g	486円（税込）〈本体450円〉

● 塩分..製品100g当たり 約12.2g　● 賞味期限..30日間 要冷蔵

切干漬（きりぼし）

切干大根を、数の子・昆布・白胡麻で和え、醤油・みりん・清酒などで漬け込みました。越後で親しまれている漬け物です。

No.32300	切干漬 大ビン	内容量230g	864円（税込）〈本体800円〉
No.32301	切干漬 中ビン	内容量170g	648円（税込）〈本体600円〉
No.42300	切干漬 大袋	内容量500g	1,512円（税込）〈本体1,400円〉
No.42400	切干漬 小袋	内容量130g	432円（税込）〈本体400円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.9g　● 賞味期限..22日間 要冷蔵

※「丹波黒豆の甘煮」大ビン・「あられ茶漬」小ビン・「しその実漬」小ビン・「切干漬」小ビン・「梅干漬」大ビンは販売終了の予定です。ご入用の際は本店にお問い合わせください。

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。

● 弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

昆布巻

海の恵みが奏でるふくよかな味わい。
喜び秘めた和の調べ。

鮭の昆布巻

鮭の昆布巻は、お正月には欠かせない新潟の郷土料理です。キングサーモンの中骨を昆布で巻き、醤油・みりん・清酒・だし汁などで煮込みました。素材の旨みを活かしたやさしい味付で仕上げております。

No.62100 **鮭の昆布巻 1本入**

648円（税込）〈本体**600**円〉

- 賞味期限..30日間 要冷蔵
- 塩分..製品100g当たり 約1.5g

紅鮭の昆布巻

アラスカ産の良質な紅鮭を北海道産の昆布で巻き、甘辛く煮含めました。紅鮭と昆布の旨味が溶け合った奥深い味わいをご堪能ください。

No.62151 **紅鮭の昆布巻 1本入**

1,080円（税込）〈本体**1,000**円〉

- 賞味期限..30日間 要冷蔵
- 塩分..製品100g当たり 約1.9g

たらこ昆布巻

醤油ダレに一晩漬け込んだ鱈子を北海道産の日高昆布で巻き、甘辛く煮含めました。ぎっしり詰まった鱈子と昆布の旨味がとけ合った奥深い味わいです。

No.62131 **たらこ昆布巻 1本入**

1,080円（税込）〈本体**1,000**円〉

- 賞味期限..30日間 要冷蔵
- 塩分..製品100g当たり 約2.1g

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

鮭の昆布巻 2本包

No.62102 **1,296**円（税込）〈本体**1,200**円〉

- 鮭の昆布巻2パック

- 化粧函 たて15.3㎝×よこ13㎝×高さ4.5㎝ 要冷蔵

鮭とたらこ昆布巻2本包（S1-T1）

No.62191 **1,728**円（税込）〈本体**1,600**円〉

- 鮭の昆布巻1パック
- たらこ昆布巻1パック

- 化粧函 たて15.3㎝×よこ13㎝×高さ4.5㎝ 要冷蔵

鮭の昆布巻 3本包

No.62103 **1,944**円（税込）〈本体**1,800**円〉

- 鮭の昆布巻3パック

- 化粧函 たて23.2㎝×よこ13㎝×高さ4.5㎝ 要冷蔵

昆布巻詰合せ3本包（S1-B1-T1）

No.62193 **2,808**円（税込）〈本体**2,600**円〉

- 鮭の昆布巻1パック
- 紅鮭の昆布巻1パック
- たらこ昆布巻1パック

- 化粧函 たて23.2㎝×よこ13㎝×高さ4.5㎝ 要冷蔵

鮭の昆布巻 5本包

No.62105 **3,240**円（税込）〈本体**3,000**円〉

- 鮭の昆布巻5パック

- 化粧函 たて22.5㎝×よこ13㎝×高さ8㎝ 要冷蔵

昆布巻詰合せ5本包（S2-B2-T1）

No.62194 **4,536**円（税込）〈本体**4,200**円〉

- 鮭の昆布巻2パック
- 紅鮭の昆布巻2パック
- たらこ昆布巻1パック

- 化粧函 たて22.5㎝×よこ13㎝×高さ8㎝ 要冷蔵

- 昆布巻の詰め合わせは1本ずつの函入を紙筒に並べ入れた形態になります。
- この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
- 賞味期限は30日間です。

- 塩分量は弊社で測定した平均値です。
- 弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

人気商品

ビン詰BM2-07セット　No.28231

2,808円（税込）〈本体**2,600円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM2-06セット　No.28230

2,700円（税込）〈本体**2,500円**〉

- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
- 山海漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM2-05セット　No.28229

2,160円（税込）〈本体**2,000円**〉

- さけの焼漬〔中ビン〕
- つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM2-10セット　No.28234

3,780円（税込）〈本体**3,500円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- たらこ茶漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM2-09セット　No.28233

3,456円（税込）〈本体**3,200円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 松前漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM2-08セット　No.28232

3,348円（税込）〈本体**3,100円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 帆立照焼醍醐味〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM2-03セット　No.28203

5,292円（税込）〈本体**4,900円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- いくら醤油漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM2-11セット　No.28235

4,104円（税込）〈本体**3,800円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕×2本

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM2-02セット　No.28202

3,996円（税込）〈本体**3,700円**〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 貝柱のうま煮〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

● この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。※「大ビン・小ビン」と「中ビン」は一緒に詰め合わせることができません。
● ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

瓶詰セット

感謝を伝え、心を結ぶ
季節のごあいさつ。
ふるさとの美味に、
変わらぬ思いを込めて。

中瓶セットのご案内

［ 22～28ページ ］

「大ビン・小ビン」のセットは
29～32ページをご参照ください

2019年3月1日より、ビン詰め商品の
「賞味期限」を変更いたしました。
商品の特性により期限が違いますので、
詰め合わせの時は、期限が異なる場合がございます。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

人気商品

ビン詰BM3-06セット　No.28209

7,128円(税込)〈本体**6,600**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- いくら醤油漬〔中ビン〕
- 貝柱のうま煮〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM3-16セット　No.28241

6,048円(税込)〈本体**5,600**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕×3本

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM3-15セット　No.28240

5,400円(税込)〈本体**5,000**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
- たらこ茶漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM3-18セット　No.28261

4,050円(税込)〈本体**3,750**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- たらこ醤油漬〔中ビン〕
- 鰊の甘露煮〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM3-11セット　No.28236

3,780円(税込)〈本体**3,500**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 山海漬〔中ビン〕
- 割干大根甘酢漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM3-17セット　No.28242

3,240円(税込)〈本体**3,000**円〉

- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
- つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕
- 切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM4-08セット　No.28244

5,400円(税込)〈本体**5,000**円〉

- 貝柱のうま煮〔中ビン〕
- さけ茶漬〔中ビン〕
- 切干漬〔中ビン〕
- 鱈の親子漬〔中ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-15セット　No.28263

4,968円(税込)〈本体**4,600**円〉

- 焼き牡蠣のオイル漬〔中ビン〕
- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
- なめ茸〔中ビン〕
- 切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM3-14セット　No.28239

5,400円(税込)〈本体**5,000**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 帆立照焼オイル漬〔中ビン〕
- 松前漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM3-19セット　No.28262

4,752円(税込)〈本体**4,400**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 焼き牡蠣のオイル漬〔中ビン〕
- 山海漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM3-02セット　No.28205

4,644円(税込)〈本体**4,300**円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 貝柱のうま煮〔中ビン〕
- 切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代216円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25cm×よこ11cm×高さ8.5cm

要冷蔵

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。※「大ビン・小ビン」と「中ビン」は一緒に詰め合わせることができません。
●ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

ビン詰BM6-08セット　No.28252

7,560円（税込）〈本体**7,000円**〉

▪さけの焼漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪いかの赤作り〔中ビン〕▪たらこ茶漬〔中ビン〕
▪割干大根甘酢漬〔中ビン〕▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM6-07セット　No.28251

6,480円（税込）〈本体**6,000円**〉

▪さけの焼漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕▪丹波黒豆の甘煮〔中ビン〕
▪鱈の親子漬〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM6-09セット　No.28253

8,640円（税込）〈本体**8,000円**〉

▪いくら醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪帆立照焼醍醐味〔中ビン〕▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕
▪なめ茸〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM6-13セット　No.28266

8,100円（税込）〈本体**7,500円**〉

▪たらこ醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪松前漬〔中ビン〕▪焼き牡蠣のオイル漬〔中ビン〕
▪丹波黒豆の甘煮〔中ビン〕▪鱈の親子漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-10セット　No.28246

5,400円（税込）〈本体**5,000円**〉

▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪山海漬〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-09セット　No.28245

5,400円（税込）〈本体**5,000円**〉

▪さけの焼漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪いかの赤作り〔中ビン〕▪きのこ五色漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-12セット　No.28248

5,400円（税込）〈本体**5,000円**〉

▪たらこ茶漬〔中ビン〕▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
▪なめ茸〔中ビン〕▪帆立照焼醍醐味〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-16セット　No.28264

5,400円（税込）〈本体**5,000円**〉

▪たらこ醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪松前漬〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-17セット　No.28265

8,100円（税込）〈本体**7,500円**〉

▪いくら醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪丹波黒豆の甘煮〔中ビン〕▪焼き牡蠣のオイル漬〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

ビン詰BM4-13セット　No.28249

7,884円（税込）〈本体**7,300円**〉

▪いくら醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪切干漬〔中ビン〕▪貝柱のうま煮〔中ビン〕

- 化粧函代324円(税込)を含みます。
- 化粧函 たて18cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵

- この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。※「大ビン・小ビン」と「中ビン」は一緒に詰め合わせることができません。
- ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

ビン詰BM8-06セット　No.28260

16,200円（税込）〈本体**15,000**円〉

▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪一口筋子〔中ビン〕▪いくら醤油漬〔中ビン〕
▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕▪貝柱のうま煮〔中ビン〕
▪おにぎり明太子〔中ビン〕▪たらこ茶漬〔中ビン〕

● 化粧函代432円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて32㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM8-05セット　No.28259

11,880円（税込）〈本体**11,000**円〉

▪いくら醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪貝柱のうま煮〔中ビン〕▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕▪山海漬〔中ビン〕
▪鱈の親子漬〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代432円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて32㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

化粧函代

中ビン2本用 **216**円（税込）〈本体**200**円〉 たて18㎝×よこ11㎝×高さ8.5㎝	**中ビン3本用** **216**円（税込）〈本体**200**円〉 たて25㎝×よこ11㎝×高さ8.5㎝
中ビン4本用 **324**円（税込）〈本体**300**円〉 たて18㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝	**中ビン6本用** **324**円（税込）〈本体**300**円〉 たて25㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝
中ビン8本用 **432**円（税込）〈本体**400**円〉 たて32㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝	※大ビン・小ビンは詰め合わせることができません。

ビン詰セットはすべて包装してご用意いたします。
（サイズにつきましては、包装後たてとよこが入れ替る商品もあります）

お好み詰め合わせのご案内

カタログ掲載の詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。

ビン詰BM6-12セット　No.28256

10,800円（税込）〈本体**10,000**円〉

▪いくら醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕▪貝柱のうま煮〔中ビン〕
▪鱈の親子漬〔中ビン〕▪松前漬〔中ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

人気商品

ビン詰BM6-11セット　No.28255

9,288円（税込）〈本体**8,600**円〉

▪いくら醤油漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕▪貝柱のうま煮〔中ビン〕
▪鱈の親子漬〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて25㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰BM8-04セット　No.28258

10,800円（税込）〈本体**10,000**円〉

▪貝柱のうま煮〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪さけの焼漬〔中ビン〕▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
▪いかの赤作り〔中ビン〕▪松前漬〔中ビン〕
▪山海漬〔中ビン〕▪切干漬〔中ビン〕

● 化粧函代432円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて32㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰BM8-03セット　No.28257

8,640円（税込）〈本体**8,000**円〉

▪たらこ茶漬〔中ビン〕▪さけ茶漬〔中ビン〕
▪いかの三升漬〔中ビン〕▪いかの赤作り〔中ビン〕
▪つぶ貝の酒香煮〔中ビン〕▪鱈の親子漬〔中ビン〕
▪切干漬〔中ビン〕▪なめ茸〔中ビン〕

● 化粧函代432円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて32㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。※「大ビン・小ビン」と「中ビン」は一緒に詰め合わせることができません。
●ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

大瓶・小瓶セットのご案内

[29〜32ページ]

「中ビン」のセットは
22〜28ページをご参照ください

2019年3月1日より、ビン詰め商品の
「賞味期限」を変更いたしました。
商品の特性により期限が違いますので、
詰め合わせの時は、期限が異なる場合がございます。

ビン詰2-Fセット　No.29207

3,888円（税込）〈本体**3,600**円〉

▪さけ茶漬〔大ビン〕▪切干漬〔大ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ17.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Pセット　No.29322

3,510円（税込）〈本体**3,250**円〉

▪さけ茶漬〔小ビン〕▪おにぎり明太子〔小ビン〕
▪鱈の親子漬〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰4S-Fセット　No.29412

4,212円（税込）〈本体**3,900**円〉

▪さけ茶漬〔小ビン〕▪たらこ茶漬〔小ビン〕
▪松前漬〔小ビン〕▪山海漬〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ17.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Fセット　No.29312

3,672円（税込）〈本体**3,400**円〉

▪さけ茶漬〔小ビン〕▪帆立貝柱うま煮ほぐし〔小ビン〕
▪いかの三升漬〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Gセット　No.29315

6,372円（税込）〈本体**5,900**円〉

▪さけ茶漬〔大ビン〕▪いくら醤油漬〔小ビン〕
▪帆立貝柱うま煮ほぐし〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ17.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Tセット　No.29323

5,184円（税込）〈本体**4,800**円〉

▪さけ茶漬〔小ビン〕▪いくら醤油漬〔小ビン〕
▪帆立貝柱うま煮ほぐし〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Mセット　No.29321

3,240円（税込）〈本体**3,000**円〉

▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔小ビン〕
▪帆立貝柱うま煮ほぐし〔小ビン〕▪山海漬〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Lセット　No.29320

3,024円（税込）〈本体**2,800**円〉

▪さけ茶漬〔小ビン〕▪いかの赤作り〔小ビン〕
▪おにぎり鰹昆布〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3S-Kセット　No.29319

2,538円（税込）〈本体**2,350**円〉

▪鮭の味噌漬焼きほぐし〔小ビン〕
▪山海漬〔小ビン〕▪鱈の親子漬〔小ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
●ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

ビン詰4-Kセット　No.29413

9,504円（税込）〈本体**8,800円**〉

▪さけ茶漬〔大ビン〕▪貝柱のうま煮〔大ビン〕
▪数の子べっ甲漬〔大ビン〕▪鱈の親子漬〔大ビン〕

● 化粧函代432円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて24.5㎝×よこ16.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰8S-Fセット　No.29855

8,802円（税込）〈本体**8,150円**〉

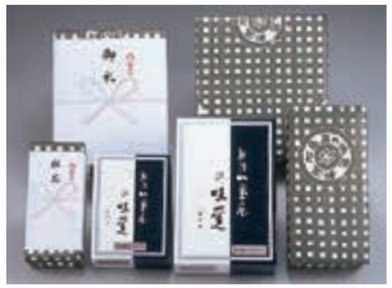
▪さけ茶漬〔小ビン〕▪いくら醤油漬〔小ビン〕
▪帆立貝柱うま煮ほぐし〔小ビン〕▪たらこ茶漬〔小ビン〕
▪鱈の親子漬〔小ビン〕▪いかの赤作り〔小ビン〕
▪山海漬〔小ビン〕▪松前漬〔小ビン〕

● 化粧函代432円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて24.5㎝×よこ16.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

お好み詰め合わせのご案内

カタログ掲載の詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。



ビン詰セットはすべて包装してご用意いたします。
（サイズにつきましては、包装後たてとよこが入れ替る商品もあります）

化粧函代

小ビン3本用 **324円**（税込）〈本体**300円**〉 たて19㎝×よこ9㎝×高さ8.5㎝	**大ビン2本用** **324円**（税込）〈本体**300円**〉 たて17.5㎝×よこ12.5㎝×高さ8.5㎝
大ビン3本用 **378円**（税込）〈本体**350円**〉 たて25.5㎝×よこ12.5㎝×高さ8.5㎝	**大ビン4本用** **432円**（税込）〈本体**400円**〉 たて24.5㎝×よこ16.5㎝×高さ8.5㎝
大ビン5本用 **486円**（税込）〈本体**450円**〉 たて25.5㎝×よこ20㎝×高さ8.5㎝	**大ビン6本用** **540円**（税込）〈本体**500円**〉 たて23㎝×よこ25.5㎝×高さ8.5㎝

※小ビンの場合、2本で大ビン1本分の詰め方となります。

ビン詰6-Lセット　No.29618

15,228円（税込）〈本体**14,100円**〉

▪いくら醤油漬〔大ビン〕▪さけ茶漬〔大ビン〕▪貝柱のうま煮〔大ビン〕
▪松前漬〔大ビン〕▪数の子べっ甲漬〔大ビン〕▪鱈の親子漬〔大ビン〕

● 化粧函代540円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて23㎝×よこ25.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰3-Kセット　No.29314

5,130円（税込）〈本体**4,750円**〉

▪鱈の親子漬〔大ビン〕▪さけ茶漬〔大ビン〕▪山海漬〔大ビン〕

● 化粧函代378円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ25.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰2-Rセット　No.29208

5,724円（税込）〈本体**5,300円**〉

▪さけ茶漬〔大ビン〕×2本

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ17.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

ビン詰6S-Hセット　No.29615

6,912円（税込）〈本体**6,400円**〉

▪帆立貝柱うま煮ほぐし〔小ビン〕▪さけ茶漬〔小ビン〕
▪いかの三升漬〔小ビン〕▪鱈の親子漬〔小ビン〕
▪いくら醤油漬〔小ビン〕▪山海漬〔小ビン〕

● 化粧函代378円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ25.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

人気商品

ビン詰2-Dセット　No.29204

5,724円（税込）〈本体**5,300円**〉

▪さけ茶漬〔大ビン〕▪貝柱のうま煮〔大ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ17.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

人気商品

ビン詰3-Gセット　No.29310

9,882円（税込）〈本体**9,150円**〉

▪貝柱のうま煮〔大ビン〕▪さけ茶漬〔大ビン〕▪いくら醤油漬〔大ビン〕

● 化粧函代378円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ25.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

人気商品

ビン詰2-Gセット　No.29206

7,128円（税込）〈本体**6,600円**〉

▪さけ茶漬〔大ビン〕▪いくら醤油漬〔大ビン〕

● 化粧函代324円(税込)を含みます。
● 化粧函 たて12.5㎝×よこ17.5㎝×高さ8.5㎝

要冷蔵

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
●ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

袋詰M-28セット

No.29845　**3,024円**（税込）〈本体**2,800円**〉

- しその実漬
- 切干漬
- 鮭の味噌漬焼きほぐし
- 山海漬
- つぶ貝の酒香煮

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

人気商品

袋詰M-29セット

No.29846　**3,240円**（税込）〈本体**3,000円**〉

- 切干漬
- 鱈の親子漬
- さけ茶漬
- なめ茸
- たらこ醤油漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰M-30セット

No.29847　**3,240円**（税込）〈本体**3,000円**〉

- しその実漬
- 割干大根甘酢漬
- 鮭の味噌漬焼きほぐし
- いかの三升漬
- たらこ醤油漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰S-1セット

No.29841　**1,998円**（税込）〈本体**1,850円**〉

- 切干漬
- 鱈の親子漬
- 鮭の味噌漬焼きほぐし

●化粧函 たて14.5㎝×よこ14.5㎝×高さ3㎝ 要冷蔵

人気商品

袋詰S-2セット

No.29842　**2,538円**（税込）〈本体**2,350円**〉

- 松前漬
- 鱈の親子漬
- さけ茶漬

●化粧函 たて14.5㎝×よこ14.5㎝×高さ3㎝ 要冷蔵

袋詰S-3セット

No.29843　**2,916円**（税込）〈本体**2,700円**〉

- 切干漬
- たらこ茶漬
- さけ茶漬

●化粧函 たて14.5㎝×よこ14.5㎝×高さ3㎝ 要冷蔵

人気商品

袋詰M-27セット

No.29844　**3,240円**（税込）〈本体**3,000円**〉

- 帆立照焼醍醐味
- おにぎり明太子
- 山海漬
- さけ茶漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

2019年3月1日より、袋詰め商品の
「賞味期限」を変更いたしました。
商品の特性により期限が違いますので、
詰め合わせの時は、期限が異なる場合がございます。

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。（商品の形状により化粧函の大きさが変わる場合がございます）
●袋詰セットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

袋詰L-38セット

No.29865　**5,724円**（税込）〈本体**5,300円**〉

▪貝柱のうま煮　▪鱈の親子漬　▪切干漬
▪なめ茸　▪山海漬　▪いくら醤油漬　▪さけ茶漬

●化粧函 たて31.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰L-39セット

No.29866　**7,074円**（税込）〈本体**6,550円**〉

▪松前漬　▪貝柱のうま煮　▪鱈の親子漬　▪切干漬
▪おにぎり明太子　▪山海漬　▪いくら醤油漬　▪さけ茶漬

●化粧函 たて31.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰L-40セット

No.29867　**7,452円**（税込）〈本体**6,900円**〉

▪松前漬　▪たらこ茶漬　▪鱈の親子漬　▪切干漬
▪いくら醤油漬　▪貝柱のうま煮　▪さけ茶漬　▪つぶ貝の酒香煮

●化粧函 たて31.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

貝柱うま煮の玉子焼き
（P66にレシピを掲載しています）

袋詰L-37セット

No.29864　**5,400円**（税込）〈本体**5,000円**〉

▪数の子べっ甲漬　▪たらこ茶漬　▪あられ茶漬
▪帆立照焼醍醐味　▪なめ茸　▪山海漬　▪さけ茶漬

●化粧函 たて31.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰M-34セット

No.29861　**5,292円**（税込）〈本体**4,900円**〉

▪松前漬　▪貝柱のうま煮　▪さけ茶漬
▪いかの赤作り　▪いくら醤油漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰M-31セット

No.29848　**3,780円**（税込）〈本体**3,500円**〉

▪きのこ五色漬　▪あられ茶漬　▪さけ茶漬
▪いかの赤作り　▪たらこ醤油漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰L-35セット

No.29862　**5,292円**（税込）〈本体**4,900円**〉

▪しその実漬　▪帆立貝柱の酒蒸し　▪さけ茶漬
▪なめ茸　▪帆立照焼醍醐味　▪いくら醤油漬

●化粧函 たて31.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰M-32セット

No.29849　**4,320円**（税込）〈本体**4,000円**〉

▪きのこ五色漬　▪貝柱のうま煮　▪さけ茶漬
▪帆立照焼醍醐味　▪山海漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰L-36セット

No.29863　**5,400円**（税込）〈本体**5,000円**〉

▪松前漬　▪帆立照焼糸作り　▪割干大根甘酢漬
▪いかの三升漬　▪つぶ貝の酒香煮　▪さけ茶漬

●化粧函 たて31.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

袋詰M-33セット

No.29850　**4,752円**（税込）〈本体**4,400円**〉

▪切干漬　▪数の子べっ甲漬　▪鮭の味噌漬焼きほぐし
▪たらこ醤油漬　▪いくら醤油漬

●化粧函 たて21.5㎝×よこ13㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。（商品の形状により化粧函の大きさが変わる場合がございます）
●袋詰セットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

粕漬

香り高く
ふっくらと。
旨味際立つ
伝統の味わい。

鮭・銀鱈・筋子・鱈の子を
塩漬にし、酒処新潟の
酒粕に漬け込んで
仕上げます。
漬け込むほど酒粕の
香味が深まります。
お好みの漬け込み具合にて
お楽しみください。

調理例
にぎわい粕漬の盛り付け 大根おろし添え

鮭	脂の乗ったキングサーモンを手塩にかけて漬け込み、熟成しました。
銀鱈	アラスカ産の銀鱈を手塩にかけて漬け込み、熟成しました。
筋子〔熟成塩漬〕	北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を塩漬にし、熟成しました。
鱈の子	北海道で水揚げされる助宗鱈の卵を塩漬にして作り上げました。

筋子は発色剤を使用しています。鱈の子は無着色ですが、発色剤を使用しています。

※樽・木目函詰の他、ご家庭用の簡易詰め合わせも承ります。

粕漬製品の塩分 ●鮭:100g当たり 塩分 約2.2g ●銀鱈:100g当たり 塩分 約2.5g ●筋子:100g当たり 塩分 約4.2g ●鱈の子:100g当たり 塩分 約4.3g
〔鮭と銀鱈は調理前（加熱前）の塩分量です〕（塩分量は弊社で測定した平均値です）

海の幸 三色粕漬

三色粕漬 樽詰（たる）

	税込	本体	鮭	筋子	鱈の子	コード
タル 2	6,210円	〈5,750円〉	65g×2切	150g	100g	No.09002
タル 3	7,290円	〈6,750円〉	65g×3切	150g	100g	No.09003
タル 4	9,612円	〈8,900円〉	65g×4切	200g	150g	No.09004
タル 5	11,232円	〈10,400円〉	65g×5切	200g	200g	No.09005
タル 6	14,094円	〈13,050円〉	65g×6切	250g	300g	No.09009
タル 大	19,440円	〈18,000円〉	65g×8切	400g	400g	No.09006
タル 特大	25,812円	〈23,900円〉	65g×12切	500g	500g	No.09007

●賞味期限..14日間 要冷蔵

三色粕漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	筋子	鱈の子	コード
木目函 2	5,562円	〈5,150円〉	65g×2切	150g	100g	No.09052
木目函 3	6,534円	〈6,050円〉	65g×3切	150g	100g	No.09053
木目函 4	8,856円	〈8,200円〉	65g×4切	200g	150g	No.09054
木目函 5	10,368円	〈9,600円〉	65g×5切	200g	200g	No.09055

●賞味期限..14日間 要冷蔵

海の幸粕漬 にぎわい

にぎわい 樽詰（たる）

	税込	本体	鮭	銀鱈	筋子	鱈の子	コード
タル 2	6,210円	〈5,750円〉	65g×1切	65g×1切	150g	100g	No.08102
タル 3	7,290円	〈6,750円〉	65g×2切	65g×1切	150g	100g	No.08103
タル 4	9,612円	〈8,900円〉	65g×2切	65g×2切	200g	150g	No.08104
タル 5	11,232円	〈10,400円〉	65g×3切	65g×2切	200g	200g	No.08105
タル 6	14,094円	〈13,050円〉	65g×3切	65g×3切	250g	300g	No.08106
タル 大	19,440円	〈18,000円〉	65g×4切	65g×4切	400g	400g	No.08107
タル 特大	25,812円	〈23,900円〉	65g×6切	65g×6切	500g	500g	No.08108

●賞味期限..14日間 要冷蔵

にぎわい 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	銀鱈	筋子	鱈の子	コード
木目函 2	5,562円	〈5,150円〉	65g×1切	65g×1切	150g	100g	No.08152
木目函 3	6,534円	〈6,050円〉	65g×2切	65g×1切	150g	100g	No.08153
木目函 4	8,856円	〈8,200円〉	65g×2切	65g×2切	200g	150g	No.08154
木目函 5	10,368円	〈9,600円〉	65g×3切	65g×2切	200g	200g	No.08155

●賞味期限..14日間 要冷蔵

化粧函の大きさ

タル2	たて20.5㎝	よこ20.5㎝	高さ8.5㎝	木目函2	たて20.5㎝	よこ13.5㎝	高さ5.5㎝
タル3	たて22㎝	よこ22㎝	高さ9㎝	木目函3	たて22.5㎝	よこ15㎝	高さ5.5㎝
タル4	たて24㎝	よこ24㎝	高さ9.5㎝	木目函4	たて24.5㎝	よこ16.5㎝	高さ5.5㎝
タル5	たて25㎝	よこ25㎝	高さ9.5㎝	木目函5	たて26.5㎝	よこ18㎝	高さ5.5㎝
タル6	たて27㎝	よこ27㎝	高さ10㎝				
タル大	たて31.5㎝	よこ32㎝	高さ10㎝				
タル特大	たて34.5㎝	よこ35㎝	高さ11㎝				

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

●鮭・銀鱈の切身の形や、筋子・鱈の子の数は、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。

鮭の粕漬

鮭の粕漬 樽詰（たる）

	税込	本体	鮭	コード
タル 2	5,616円	〈5,200円〉	65g×5切	No.09302
タル 3	7,560円	〈7,000円〉	65g×7切	No.09303
タル 4	9,504円	〈8,800円〉	65g×9切	No.09304
タル 5	11,448円	〈10,600円〉	65g×11切	No.09305
タル 6	13,392円	〈12,400円〉	65g×13切	No.09309
タル 大	17,280円	〈16,000円〉	65g×17切	No.09306
タル 特大	23,760円	〈22,000円〉	65g×24切	No.09307

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

鮭の粕漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	コード
木目函 2	4,968円	〈4,600円〉	65g×5切	No.09352
木目函 3	6,804円	〈6,300円〉	65g×7切	No.09353
木目函 4	8,748円	〈8,100円〉	65g×9切	No.09354
木目函 5	10,584円	〈9,800円〉	65g×11切	No.09355

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

鮭と銀鱈粕漬

鮭と銀鱈粕漬 樽詰（たる）

	税込	本体	鮭	銀鱈	コード
タル 2	5,616円	〈5,200円〉	65g×2切	65g×3切	No.09702
タル 3	7,560円	〈7,000円〉	65g×3切	65g×4切	No.09703
タル 4	9,504円	〈8,800円〉	65g×4切	65g×5切	No.09704
タル 5	11,448円	〈10,600円〉	65g×5切	65g×6切	No.09705
タル 大	17,280円	〈16,000円〉	65g×8切	65g×9切	No.09706
タル 特大	23,760円	〈22,000円〉	65g×12切	65g×12切	No.09707

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

鮭と銀鱈粕漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	銀鱈	コード
木目函 2	4,968円	〈4,600円〉	65g×2切	65g×3切	No.09752
木目函 3	6,804円	〈6,300円〉	65g×3切	65g×4切	No.09753
木目函 4	8,748円	〈8,100円〉	65g×4切	65g×5切	No.09754
木目函 5	10,584円	〈9,800円〉	65g×5切	65g×6切	No.09755

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

● 鮭・銀鱈の切身の形や、筋子・鱈の子の数は、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。

鮭の親子粕漬

鮭の親子粕漬 樽詰（たる）

	税込	本体	鮭	筋子	コード
タル 2	6,858円	〈6,350円〉	65g×4切	150g	No.09202
タル 3	8,640円	〈8,000円〉	65g×5切	200g	No.09203
タル 4	10,422円	〈9,650円〉	65g×6切	250g	No.09204
タル 5	12,204円	〈11,300円〉	65g×7切	300g	No.09205
タル 6	15,552円	〈14,400円〉	65g×9切	400g	No.09209
タル 大	21,384円	〈19,800円〉	65g×12切	600g	No.09206
タル 特大	26,514円	〈24,550円〉	65g×15切	750g	No.09207

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

鮭の親子粕漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	筋子	コード
木目函 2	6,210円	〈5,750円〉	65g×4切	150g	No.09252
木目函 3	7,884円	〈7,300円〉	65g×5切	200g	No.09253
木目函 4	9,666円	〈8,950円〉	65g×6切	250g	No.09254
木目函 5	11,340円	〈10,500円〉	65g×7切	300g	No.09255

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

鮭と鱈の子粕漬

鮭と鱈の子粕漬 樽詰（たる）

	税込	本体	鮭	鱈の子	コード
タル 2	6,372円	〈5,900円〉	65g×4切	150g	No.09102
タル 3	7,992円	〈7,400円〉	65g×5切	200g	No.09103
タル 4	9,612円	〈8,900円〉	65g×6切	250g	No.09104
タル 5	11,232円	〈10,400円〉	65g×7切	300g	No.09105
タル 6	14,256円	〈13,200円〉	65g×9切	400g	No.09109
タル 大	19,440円	〈18,000円〉	65g×12切	600g	No.09106
タル 特大	24,084円	〈22,300円〉	65g×15切	750g	No.09107

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

鮭と鱈の子粕漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	鱈の子	コード
木目函 2	5,724円	〈5,300円〉	65g×4切	150g	No.09152
木目函 3	7,236円	〈6,700円〉	65g×5切	200g	No.09153
木目函 4	8,856円	〈8,200円〉	65g×6切	250g	No.09154
木目函 5	10,368円	〈9,600円〉	65g×7切	300g	No.09155

● 賞味期限..14日間 要冷蔵

化粧函の大きさ

タル2	たて20.5㎝	よこ20.5㎝	高さ8.5㎝	木目函2	たて20.5㎝	よこ13.5㎝	高さ5.5㎝
タル3	たて22㎝	よこ22㎝	高さ9㎝	木目函3	たて22.5㎝	よこ15㎝	高さ5.5㎝
タル4	たて24㎝	よこ24㎝	高さ9.5㎝	木目函4	たて24.5㎝	よこ16.5㎝	高さ5.5㎝
タル5	たて25㎝	よこ25㎝	高さ9.5㎝	木目函5	たて26.5㎝	よこ18㎝	高さ5.5㎝
タル6	たて27㎝	よこ27㎝	高さ10㎝				
タル大	たて31.5㎝	よこ32㎝	高さ10㎝				
タル特大	たて34.5㎝	よこ35㎝	高さ11㎝				

粕漬製品の塩分 ● 鮭:100g当たり 塩分 約2.2g ● 銀鱈:100g当たり 塩分 約2.5g ● 筋子:100g当たり 塩分 約4.2g ● 鱈の子:100g当たり 塩分 約4.3g
〔鮭と銀鱈は調理前（加熱前）の塩分量です〕（塩分量は弊社で測定した平均値です）

※写真はイメージです。

塩漬

北海の代表的な味覚、
鮭・筋子・鱈の子を吟味し、
本来の持ち味を生かせるよう
大切に漬け込んでおります。
塩と時間がつくりだす
熟成された味わいを
お楽しみください。

手塩にかけた
極上の味わいに
職人技が光る。

筋子と鱈の子塩漬

筋子と鱈の子塩漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	筋子	鱈の子	コード
S2 木目函	6,642円	〈6,150円〉	250g	250g	No.19552
S3 木目函	7,884円	〈7,300円〉	300g	300g	No.19553
S4 木目函	9,828円	〈9,100円〉	400g	350g	No.19554
S5 木目函	11,718円	〈10,850円〉	450g	450g	No.19555

●賞味期限..7日間 要冷蔵

鱈の子塩漬

鱈の子塩漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鱈の子	コード
S2 木目函	5,832円	〈5,400円〉	500g	No.19452
S3 木目函	6,912円	〈6,400円〉	600g	No.19453
S4 木目函	8,532円	〈7,900円〉	750g	No.19454
S5 木目函	10,260円	〈9,500円〉	900g	No.19455

●賞味期限..7日間 要冷蔵

化粧函の大きさ			
S2木目函	たて20.5㎝	よこ13.5㎝	高さ5.5㎝
S3木目函	たて20.5㎝	よこ13.5㎝	高さ5.5㎝
S4木目函	たて22.5㎝	よこ15㎝	高さ5.5㎝
S5木目函	たて24.5㎝	よこ16.5㎝	高さ5.5㎝
S6木目函	たて26.5㎝	よこ18㎝	高さ5.5㎝

キングサーモン塩漬			
5切木目函	たて20.5㎝	よこ13.5㎝	高さ5.5㎝
7切木目函	たて20.5㎝	よこ13.5㎝	高さ5.5㎝
9切木目函	たて22.5㎝	よこ15㎝	高さ5.5㎝
11切木目函	たて24.5㎝	よこ16.5㎝	高さ5.5㎝
13切木目函	たて26.5㎝	よこ18㎝	高さ5.5㎝

●塩分..製品100g当たり
鮭 約2.7g・筋子 約4.2g・鱈の子 約4.3g
●塩分量は弊社で測定した平均値です。
〔鮭は調理前（加熱前）の塩分量です〕

キングサーモン塩漬

キングサーモン塩漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	コード
5切 木目函	4,752円	〈4,400円〉	No.23755
7切 木目函	6,480円	〈6,000円〉	No.23757
9切 木目函	8,208円	〈7,600円〉	No.23759
11切 木目函	10,044円	〈9,300円〉	No.23761
13切 木目函	11,772円	〈10,900円〉	No.23763

●賞味期限..7日間 要冷蔵

三色塩漬

三色塩漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	筋子	鱈の子	コード
S2 木目函	5,346円	〈4,950円〉	2切	150g	100g	No.19052
S3 木目函	6,210円	〈5,750円〉	3切	150g	100g	No.19053
S4 木目函	8,316円	〈7,700円〉	4切	200g	150g	No.19054
S5 木目函	9,828円	〈9,100円〉	5切	200g	200g	No.19055
S6 木目函	12,474円	〈11,550円〉	6切	250g	300g	No.19059

●賞味期限..7日間 要冷蔵

鮭と鱈の子塩漬

鮭と鱈の子塩漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	鱈の子	コード
S2 木目函	5,508円	〈5,100円〉	4切	150g	No.19152
S3 木目函	6,912円	〈6,400円〉	5切	200g	No.19153
S4 木目函	8,316円	〈7,700円〉	6切	250g	No.19154
S5 木目函	9,828円	〈9,100円〉	7切	300g	No.19155
S6 木目函	12,636円	〈11,700円〉	9切	400g	No.19159

●賞味期限..7日間 要冷蔵

鮭の親子塩漬

鮭の親子塩漬 木目函詰（もくめばこ）

	税込	本体	鮭	筋子	コード
S2 木目函	5,994円	〈5,550円〉	4切	150g	No.19252
S3 木目函	7,560円	〈7,000円〉	5切	200g	No.19253
S4 木目函	9,126円	〈8,450円〉	6切	250g	No.19254
S5 木目函	10,800円	〈10,000円〉	7切	300g	No.19255
S6 木目函	13,932円	〈12,900円〉	9切	400g	No.19259

●賞味期限..7日間 要冷蔵

●鮭の切身の形や筋子・鱈の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。
●筋子は発色剤を使用しています。鱈の子は無着色ですが、発色剤を使用しています。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

樽詰 キングサーモン味噌漬・甘味噌漬

脂の乗ったキングサーモンを甘味噌に漬け込みました。
甘味噌の味わいと香ばしさをお楽しみいただけます。

※写真は
イメージです。

No.79308	キングサーモン甘味噌漬 6切タル入

内容量：6切（500g） **5,400**円（税込）〈本体**5,000**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.9g　● 賞味期限..**8**日間 要冷蔵
● 化粧函 たて24㎝×よこ24㎝×高さ7.5㎝

脂の乗ったキングサーモンをみりんと焼酎で調味した
越後味噌に漬け込みました。香ばしい味わいを
お楽しみいただけます。

※写真は
イメージです。

No.79306	キングサーモン味噌漬 6切タル入

内容量：6切（500g） **5,400**円（税込）〈本体**5,000**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.1g　● 賞味期限..**8**日間 要冷蔵
● 化粧函 たて24㎝×よこ24㎝×高さ7.5㎝

樽詰キングサーモン甘味噌漬、
樽詰キングサーモン味噌漬は
右記のようにパッケージ
されております。

調理例

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。〔調理前（加熱前）の塩分量です〕
● 切身の形は、写真と必ずしも一致いたしません。
● 製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

一塩生干いか

一塩生干いかのフリッター
（P66にレシピを掲載しています）

日本近海で獲れる「するめいか」をさっと干し上げました。
かるく焼き上げて手で細くさき、食卓の一品に、
また天ぷらの具としてもお楽しみいただけます。

一塩生干いか

No.60100	一塩生干いか 1枚入	**756**円（税込）〈本体**700**円〉
No.60200	一塩生干いか 2枚入	**1,404**円（税込）〈本体**1,300**円〉
No.60300	一塩生干いか 3枚入	**1,944**円（税込）〈本体**1,800**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.9g　● 賞味期限..**7**日間 要冷蔵
ご進物用保冷函**216**円（税込）〈本体**200**円〉より

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

※写真は
イメージです。

ふっくらと張りのある艶やかな身、
口の中でほぐれるきめ細かな粒感、
たらこ本来の旨味が際立ちます。

使うのは、厳冬の北海道知床の羅臼で漁獲された貴重な助宗鱈。水揚げされたその日のうちにきめ細かな粒がぎっしりと詰まった、張りのある成熟期の卵だけを選び抜き、現地で生の状態から丁寧に塩漬けにしています。

厳冬期にスケソウダラ漁が行われる
北海道 根室海峡・知床の海岸

たらこ本来の持ち味を活かす、重要な塩加減も、塩を均一に馴染ませる大切な「返し」も、すべて昔ながらに人の手で。

職人が丹精込めた上質な味わいを、ご堪能いただけたらと願っております。

北海道知床羅臼産 塩たらこ

新発売

塩たらこ 容器入 ST-2

No.67501 | 200g入 | **2,376円**（税込）〈本体**2,200円**〉

- 化粧函 たて17.5㎝×よこ10.5㎝×高さ3.5㎝
- 賞味期限..7日間 要冷蔵

※写真はイメージです。

塩たらこ タル入 ST-5

No.67503 | 500g入 | **6,480円**（税込）〈本体**6,000円**〉

- 化粧函 たて20.5㎝×よこ20.5㎝×高さ8.5㎝
- 賞味期限..7日間 要冷蔵

- 塩たらこは、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。
- 塩分..製品100g当たり 約4.3g
- たらこは無着色ですが、発色剤を使用しています。

※「塩たらこ」ST-3は販売終了の予定です。ご入用の際は本店にお問い合わせください。

北海道知床羅臼産 からし明太子

新発売

からし明太子 容器入 KM-2

No.67511 | 200g入 | **2,376円**（税込）〈本体**2,200円**〉

- 化粧函 たて17.5㎝×よこ10.5㎝×高さ3.5㎝
- 賞味期限..7日間 要冷蔵

※写真はイメージです。

からし明太子 タル入 KM-5

No.67512 | 500g入 | **6,480円**（税込）〈本体**6,000円**〉

- 化粧函 たて20.5㎝×よこ20.5㎝×高さ8.5㎝
- 賞味期限..7日間 要冷蔵

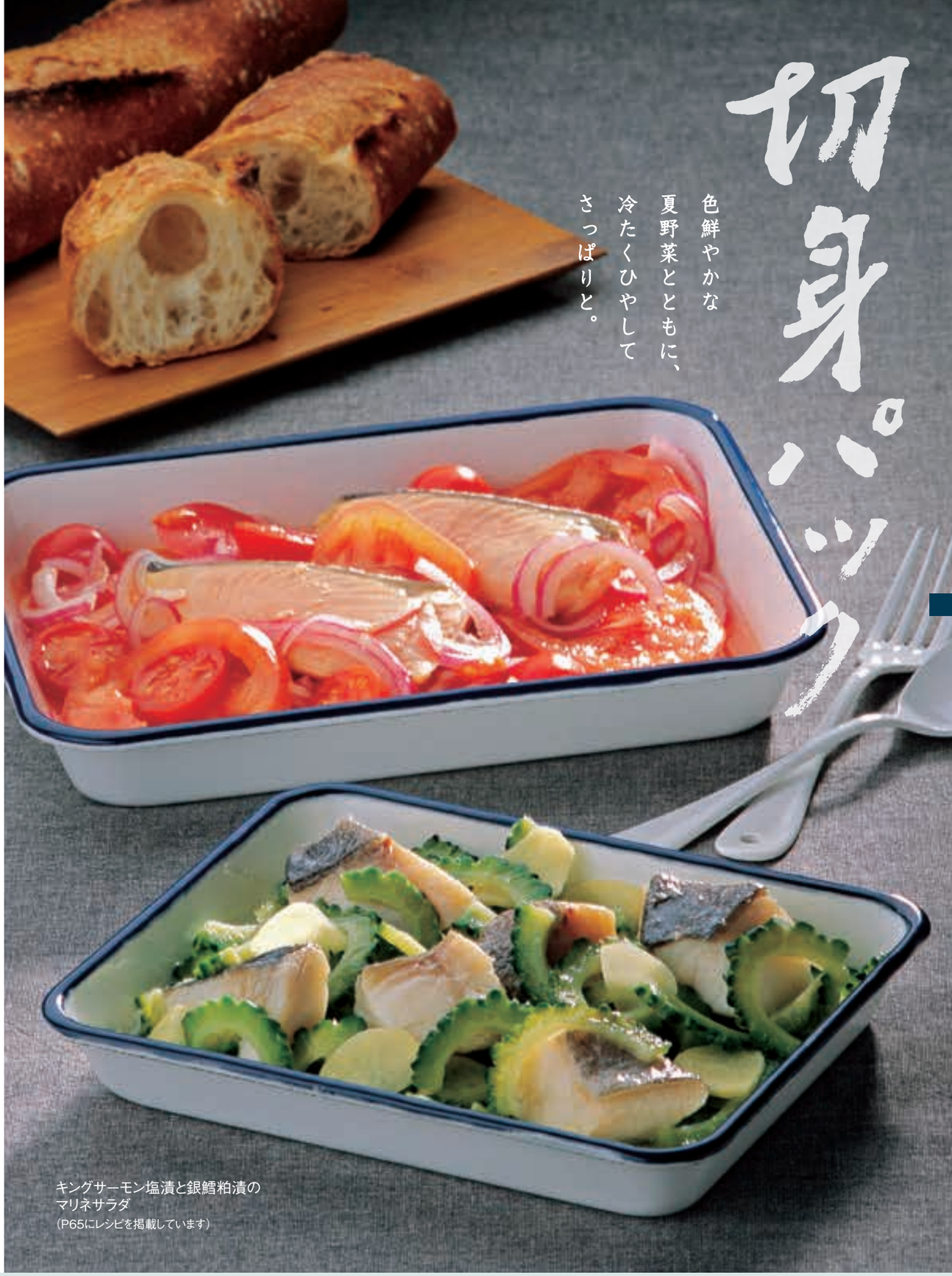
- からし明太子は、重さを目安に調整しておりますので、写真と必ずしも一致いたしません。
- 塩分..製品100g当たり 約5.0g
- からし明太子は無着色ですが、発色剤を使用しています。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

- 塩分量は弊社で測定した平均値です。

切身パック

色鮮やかな
夏野菜とともに、
冷たくひやして
さっぱりと。



キングサーモン塩漬と銀鱈粕漬の
マリネサラダ
（P65にレシピを掲載しています）

キングサーモン味噌漬袋

脂の乗ったキングサーモンを切り身にして、みりんと焼酎で調味した越後味噌に漬け込みました。

No.71403 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.1g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

キングサーモン甘味噌漬袋

脂の乗ったキングサーモンを切り身にして、甘味噌に漬け込みました。

No.71401 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.9g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

キングサーモン塩漬袋

脂の乗ったキングサーモンを手塩にかけて漬け込み、熟成しました。

No.71404 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.7g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

キングサーモン粕漬袋

脂の乗ったキングサーモンを塩漬にして、酒処新潟の酒粕に漬け込みました。

No.71405 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.2g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

キングサーモン祐庵（ゆうあん）漬袋

脂の乗ったキングサーモンを白醤油・みりん・清酒などで調味したタレに漬け込みました。

No.71406 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.6g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

■ 5月1日よりパッケージデザインを変更しました。
商品内容は変更ございません。

サーモントラウト味噌漬袋

北欧産のサーモントラウトを、みりんと焼酎で調味した越後味噌に漬け込みました。

No.78100 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.2g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

サーモントラウト粕漬袋

北欧産のサーモントラウトを塩漬にして酒処新潟の酒粕に漬け込みました。

No.79400 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.9g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

サーモントラウト塩漬袋

北欧産のサーモントラウトを手塩にかけて漬け込み、熟成しました。

No.70401 | 1切（70g） | **648**円（税込）〈本体**600**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.3g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

銀鱈味噌漬袋

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込みました。

No.73300 | 1切（70g） | **864**円（税込）〈本体**800**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.1g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

銀鱈甘味噌漬袋

アラスカ産の銀鱈を、甘味噌に漬け込みました。

No.73301 | 1切（70g） | **864**円（税込）〈本体**800**円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.8g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

銀鱈粕漬袋

アラスカ産の銀鱈を塩漬にして、みりんを加えた酒粕に漬け込みました。

No.73400 | 1切（70g） | **864**円（税込）〈本体**800**円〉

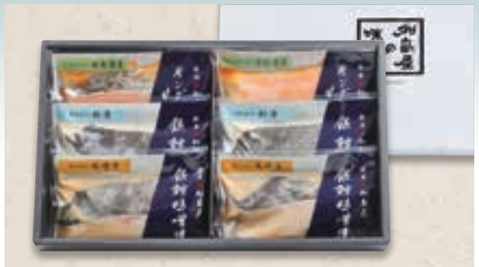
● 塩分..製品100g当たり 約1.8g　● 賞味期限..8日間 要冷蔵

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。〔調理前（加熱前）の塩分量です〕
● 切身の形は、写真と必ずしも一致いたしません。
● ご進物用として各種詰め合わせいたします。49・50ページをご参照ください。
● 製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

切身パック詰め合わせ

素材の旨味がぎゅっと詰まった多彩な味わいを、お好きな組み合わせで。



G6-E（切身パック 6切詰め合わせ）

No.20902 **4,158**円（税込）〈本体**3,850**円〉

- サーモントラウト塩漬 1切
- サーモントラウト粕漬 1切
- サーモントラウト味噌漬 1切
- キングサーモン塩漬 1切
- キングサーモン粕漬 1切
- キングサーモン祐庵漬 1切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて19.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P6-E］No.29156 **3,888**円(税込)〈本体3,600円〉となります。

G6-Y（切身パック 6切詰め合わせ）

No.20906 **5,022**円（税込）〈本体**4,650**円〉

- キングサーモン甘味噌漬 2切
- 銀鱈味噌漬 2切
- 銀鱈粕漬 2切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて19.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P6-Y］No.29139 **4,752**円(税込)〈本体4,400円〉となります。

G6-J（切身パック 6切詰め合わせ）

No.20904 **4,590**円（税込）〈本体**4,250**円〉

- キングサーモン粕漬 1切
- 銀鱈甘味噌漬 1切
- サーモントラウト味噌漬 1切
- キングサーモン味噌漬 1切
- 銀鱈味噌漬 1切
- サーモントラウト塩漬 1切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて19.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P6-J］No.29157 **4,320**円(税込)〈本体4,000円〉となります。

G8-D（切身パック 8切詰め合わせ）

No.20910 **5,886**円（税込）〈本体**5,450**円〉

- 銀鱈甘味噌漬 2切
- キングサーモン祐庵漬 2切
- キングサーモン粕漬 2切
- サーモントラウト塩漬 2切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて23.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P8-D］No.29159 **5,616**円(税込)〈本体5,200円〉となります。

G8-B（切身パック 8切詰め合わせ）

No.20908 **5,454**円（税込）〈本体**5,050**円〉

- サーモントラウト粕漬 2切
- キングサーモン塩漬 2切
- キングサーモン祐庵漬 1切
- サーモントラウト味噌漬 2切
- キングサーモン味噌漬 1切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて23.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P8-B］No.29158 **5,184**円(税込)〈本体4,800円〉となります。

●切身パック詰め合わせの賞味期限は8日間です。 要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

G8-L（切身パック 8切詰め合わせ）

No.20912 **6,318**円（税込）〈本体**5,850**円〉

- 銀鱈粕漬 2切
- キングサーモン味噌漬 2切
- 銀鱈甘味噌漬 2切
- キングサーモン甘味噌漬 2切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて23.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P8-L］No.29154 **6,048**円(税込)〈本体5,600円〉となります。

G8-P（切身パック 8切詰め合わせ）

No.20918 **5,886**円（税込）〈本体**5,450**円〉

- キングサーモン味噌漬 2切
- 銀鱈味噌漬 2切
- キングサーモン粕漬 2切
- サーモントラウト塩漬 2切

●化粧函代270円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて23.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P8-P］No.29163 **5,616**円(税込)〈本体5,200円〉となります。

G12-H（切身パック 12切詰め合わせ）

No.20920 **9,018**円（税込）〈本体**8,350**円〉

- キングサーモン粕漬 2切
- 銀鱈味噌漬 2切
- サーモントラウト塩漬 2切
- キングサーモン塩漬 2切
- 銀鱈粕漬 2切
- サーモントラウト味噌漬 2切

●化粧函代378円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて32㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P12-H］No.29165 **8,640**円(税込)〈本体8,000円〉となります。

G10-E（切身パック 10切詰め合わせ）

No.20919 **7,722**円（税込）〈本体**7,150**円〉

- キングサーモン味噌漬 2切
- 銀鱈味噌漬 2切
- サーモントラウト粕漬 2切
- キングサーモン塩漬 2切
- 銀鱈甘味噌漬 2切

●化粧函代378円(税込)を含みます。 ●化粧函 たて28㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝ 要冷蔵

簡易函使用は［P10-E］No.29164 **7,344**円(税込)〈本体6,800円〉となります。

お好み詰め合わせのご案内

6切入函　8切入函　10切入函　12切入函

お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。

- **6切用化粧函／270**円(税込)〈本体**250**円〉 たて19.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝
- **8切用化粧函／270**円(税込)〈本体**250**円〉 たて23.5㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝
- **10切用化粧函／378**円(税込)〈本体**350**円〉 たて28㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝
- **12切用化粧函／378**円(税込)〈本体**350**円〉 たて32㎝×よこ32.5㎝×高さ5㎝

簡易包装について

6切入函　8切・10切入函　12切入函

お客様のご要望により、簡易函の詰め合わせも承ります。
※函代はサービスとなります。

- **6切用簡易函** たて21㎝×よこ14㎝×高さ6㎝
- **8・10切用簡易函** たて23.5㎝×よこ15.5㎝×高さ6㎝
- **12切用簡易函** たて25.5㎝×よこ17㎝×高さ6㎝

（サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わる商品もあります）

●5月1日よりパッケージ・化粧函のデザインを変更しました。
●切身の形は、写真と必ずしも一致いたしません。

くんせいK4-Aセット

No.20857 **3,348円**（税込）〈本体3,100円〉

- スモークキングサーモン　2パック
- スモーク紅鮭　1パック
- スモークサーモントラウトたたき　1パック

● 保冷函代216円(税込)を含みます。 ● 化粧函 たて33cm×よこ20.5cm×高さ10cm
● 賞味期限..90日間 冷凍 単独 （解凍後はすぐにお召し上がりください）

くんせいK6-Bセット

No.20858 **4,752円**（税込）〈本体4,400円〉

- スモークキングサーモン　2パック
- スモーク紅鮭　2パック
- スモークサーモントラウトたたき　2パック

● 保冷函代216円(税込)を含みます。 ● 化粧函 たて33cm×よこ20.5cm×高さ10cm
● 賞味期限..90日間 冷凍 単独 （解凍後はすぐにお召し上がりください）

くんせいK8-Bセット

No.20859 **6,372円**（税込）〈本体5,900円〉

- スモークキングサーモン　3パック
- スモーク紅鮭　3パック
- スモークサーモントラウトたたき　2パック

● 保冷函代216円(税込)を含みます。 ● 化粧函 たて33cm×よこ20.5cm×高さ10cm
● 賞味期限..90日間 冷凍 単独 （解凍後はすぐにお召し上がりください）

スモークキングサーモン

カナダ産の脂の乗ったキングサーモンを薫製にしました。キングサーモンのうまみとなめらかな食感をお楽しみください。レモンを添えてもおいしくお召し上がりいただけます。

No.81040 | スモークキングサーモン

（80g入） **864円**（税込）〈本体800円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.4g ● 賞味期限..90日間 冷凍 単独
（解凍後はすぐにお召し上がりください）

スモークサーモントラウトたたき

北欧産の脂の乗ったサーモントラウトを薫製にし、表面を強火であぶり焼きすることにより、香ばしいスモークサーモンに仕上げました。お好みで、わさびや白髪ねぎを添えて和風感覚でもお楽しみいただけます。

No.81030 | スモークサーモントラウトたたき

（80g入） **648円**（税込）〈本体600円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.1g ● 賞味期限..90日間 冷凍 単独
（解凍後はすぐにお召し上がりください）

スモーク紅鮭

脂の乗った紅鮭を薫製にしました。サンドイッチやマリネなどで、ソフトスモークの味わいとなめらかな食感をお楽しみください。

No.81010 | スモーク紅鮭 | （80g入） **756円**（税込）〈本体700円〉

● 塩分..製品100g当たり 約2.1g ● 賞味期限..90日間 冷凍 単独
（解凍後はすぐにお召し上がりください）

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。
● 切身の形や枚数は、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。

冷凍 このマークのついている商品は、必ず冷凍庫（−18℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、冷凍便を使用させていただきます。
単独 その他の温度便と同梱包ができません。（その他の温度便商品と一緒に送る場合は別送になります）

薫製は本店のみの販売商品です。

スモークキングサーモンマリネ

材　料／スモークキングサーモン、紫玉ねぎ、パプリカ、レモンの皮
〈マリネ液〉レモン汁（大さじ1）、オリーブ油（大さじ1）、
塩こしょう、粒マスタード、砂糖（適宜）

作り方／野菜はスライスし、紫玉ねぎは水にさらします。
マリネ液を混ぜあわせ、スライスした野菜、
スモークキングサーモンをつけ込みます。

スモーク紅鮭のクロワッサンサンド

材　料／スモーク紅鮭、クロワッサン、
クリームチーズ、アボカド、紫キャベツ

作り方／開いたクロワッサンにクリームチーズをぬり、
スライスしたアボカド、千切りにした紫キャベツ、
スモーク紅鮭をはさみます。

冷凍品

● 商品発送の際は冷凍便を使用し、保冷函（108円(税込)より）を使用させていただきます。また、冷凍便は他の商品とは別送となりますので、ご了承ください。

● 要冷凍（マイナス18℃以下）で保存願います。
解凍後はすぐにお召し上がりください。
解凍後の再凍結は品質が損なわれますのでお避けください。
※品数に限りがございますので、品切れの際にはご容赦ください。

だし茶漬 DS-3A セット

No.20861 **1,944円**(税込) 〈本体1,800円〉

- だし茶漬［紅鮭］ 1パック
- だし茶漬［鱈子］ 1パック
- だし茶漬［帆立］ 1パック

● 化粧函 たて17.5㎝×よこ33㎝×高さ4.5㎝
● 賞味期限..60日間 要冷蔵

だし茶漬 DS-4A セット

No.20864 **2,592円**(税込) 〈本体2,400円〉

- だし茶漬［紅鮭］ 1パック
- だし茶漬［鱈子］ 1パック
- だし茶漬［真鯛］ 1パック
- だし茶漬［帆立］ 1パック

● 化粧函 たて17.5㎝×よこ33㎝×高さ4.5㎝
● 賞味期限..60日間 要冷蔵

だし茶漬 DS-6B セット

No.20865 **3,888円**(税込) 〈本体3,600円〉

- だし茶漬［紅鮭］ 2パック
- だし茶漬［鱈子］ 1パック
- だし茶漬［真鯛］ 2パック
- だし茶漬［帆立］ 1パック

● 化粧函 たて26.5㎝×よこ32㎝×高さ4.5㎝
● 賞味期限..60日間 要冷蔵

● お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。（サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わる商品もあります）

アラスカ産の紅鮭を手塩にかけて漬け込み、丁寧に焼き上げてほぐしました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しくお召し上がりいただけます。

だし茶漬［紅鮭］

No.83930 | 1人前 | **648円**(税込) 〈本体600円〉

紅鮭焼きほぐし（20g入）・だし汁（130g入）・きざみのり（1g入）

● 塩分..1包装151g当たり 約2.2g ● 賞味期限..60日間 要冷蔵

北海道で水揚げされた助宗鱈の卵を塩漬にして、丁寧に焼き上げました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しくお召し上がりいただけます。

だし茶漬［鱈子］

No.83931 | 1人前 | **648円**(税込) 〈本体600円〉

焼たらこ（20g入）・だし汁（130g入）・きざみのり（1g入）

● 塩分..1包装151g当たり 約2.3g ● 賞味期限..60日間 要冷蔵

北海道産の帆立貝柱を柔らかく煮含めてほぐし、山椒の実を加えて香り豊かに仕上げました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しくお召し上がりいただけます。

だし茶漬［帆立］

No.83932 | 1人前 | **648円**(税込) 〈本体600円〉

帆立山椒（20g入）・だし汁（130g入）・きざみのり（1g入）

● 塩分..1包装151g当たり 約1.9g ● 賞味期限..60日間 要冷蔵

国産の良質な真鯛を独自の製法で塩漬にして、丁寧に焼き上げてほぐしました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しくお召し上がりいただけます。

だし茶漬［真鯛］

No.83933 | 1人前 | **648円**(税込) 〈本体600円〉

真鯛焼きほぐし（20g入）・だし汁（130g入）・きざみのり（1g入）

● 塩分..1包装151g当たり 約1.9g ● 賞味期限..60日間 要冷蔵

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。

● 弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

だし茶漬

ひんやりと、
だしのうまみが
染みていく。
暑さを吹き飛ばす、
絶品茶漬。

作り方

［用意するもの］ • ご飯（かるく一膳分） • だし茶漬 1セット

❶だし汁を、封を切らずにそのまま沸騰したお湯に入れ、3分程温めます。
　または、封を切ってだし汁を小鍋にあけ、沸騰しない程度に温めます。
❷大きめのお茶碗にご飯をかるく盛り、具材と刻み海苔をのせ、
　温めただし汁をかけてお召し上がりください。

• だし汁を温めずに、冷やし茶漬としてもお召し上がりいただけます。
• お好みでわさびや三つ葉などを盛り付けてお召し上がりください。
※ご飯は付いておりません。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

たこめしの素

たこの風味が
ふんわりと香り立つ。

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。プリプリ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

No.83914	たこめしの素	1,188円（税込）〈本体1,100円〉

・味付たこ（120g）　・生姜醤油だし（80g）

●賞味期限..30日間 要冷蔵

要冷蔵（5℃以下）　2合炊き用

作り方

［用意するもの］
・お米 2合
・たこめしの素 1セット

❶お米2合を洗い、水を切ります。
❷お釜にお米と水2カップ（400cc）を入れて30分ほど浸します。
❸生姜醤油だしを入れて軽く混ぜ合わせ、炊き始めます。
❹炊き上がったらすぐに味付たこを汁ごと混ぜ合わせて、10分以上蒸らします。

お好みで木の芽などの具材を盛り付けてお召し上がりください。

ご飯の素詰合せ（GH-3A）

No.20881	3,456円（税込）〈本体3,200円〉

- たこめしの素　1パック
- 鮭ときのこ御飯の素　1パック
- 帆立御飯の素　1パック

●化粧函 たて17.5㎝×よこ33㎝×高さ4.5㎝
●賞味期限..30日間 要冷蔵

●お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
（サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わります）

帆立御飯の素

簡単にお作りいただける「帆立御飯の素」です。帆立貝とにんじんを醤油、みりん、だし汁等で炊き上げてあります。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

No.83913	帆立御飯の素	1,188円（税込）〈本体1,100円〉

・帆立御飯の素（220g）　・ごま（5g）

●賞味期限..30日間 要冷蔵

要冷蔵（5℃以下）　2合炊き用

作り方

［用意するもの］
・お米 2合
・帆立御飯の素 1セット

❶お米2合（180ccカップ×2）を洗い、お釜にお米と2合の目盛りまで水を加えます。（水の量はお好みにより加減してください）
❷帆立御飯の素を入れて軽くかき混ぜ、30分ほど浸した後炊き始めます。
❸炊き上がったら、ごまを振りかけて出来上がりです。

お好みで木の芽などの具材を盛り付けてお召し上がりください。

鮭ときのこ御飯の素

簡単にお作りいただける炊き込みごはんの素です。「キングサーモンの焼きほぐし」と「4種類の味付きのこ」のセットとなっております。

作り方

［用意するもの］
・お米 2合
・鮭ときのこ御飯の素 1セット

❶お米2合（180ccカップ×2）を洗い、お釜にお米と2合の目盛りまで水を加えます。（水の量はお好みにより加減してください）
❷味付きのこを入れて軽くかき混ぜ、30分ほど浸した後炊き始めます。
❸炊き上がったら、焼き鮭ほぐしを加え軽く混ぜて出来上がりです。

お好みでさやえんどうなどの具材を盛り付けてお召し上がりください。

鮭ときのこ御飯の素

No.83911	鮭ときのこ御飯の素	1,080円（税込）〈本体1,000円〉

・キングサーモンの焼きほぐし（70g）　・味付きのこ（100g）

●賞味期限..30日間 要冷蔵

要冷蔵（5℃以下）　2合炊き用

●弊社のビン詰・袋詰製品に使用している味噌・醤油は、遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫（5℃以下）で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

北寄貝水煮のカルパッチョ
（P67にレシピを掲載しています）

缶詰

嬉しい手間いらず。
爽やかなソースで
おしゃれな一皿に。

さば水煮

八戸港で水揚げされた脂の乗ったさばだけを使い、素材本来の味を活かすために塩だけで水煮に仕上げました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、醤油をかけて食卓の一品に、また、お好みにより大根おろしや野菜などを添えてお召し上がりください。

No.39802	さば水煮 缶詰	内容量 180g	756円（税込）〈本体700円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.4g 常温

キングサーモン水煮

カナダ産の脂の乗ったキングサーモンを現地にて一缶ずつ丁寧に手詰め作業で缶詰にしました。醤油をかけて食卓の一品に、また、サラダのトッピングなどに幅広くご利用いただけます。

No.38900	キングサーモン水煮 缶詰大	内容量 180g	864円（税込）〈本体800円〉
No.39000	キングサーモン水煮 缶詰小	内容量 105g	540円（税込）〈本体500円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.9g 常温

帆立貝柱の水煮

北海道東部根室海峡沿岸で水揚げされる帆立貝の貝柱を、鮮度の良いうちに一粒ずつ選別し、缶詰に仕上げました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、汁とともに炊き込みご飯に、また、サラダ、和え物、茶碗蒸しなど幅広くご利用いただけます。

No.38800	帆立貝柱の水煮 缶詰	内容総量170g（固形量90g）	1,512円（税込）〈本体1,400円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.6g 常温

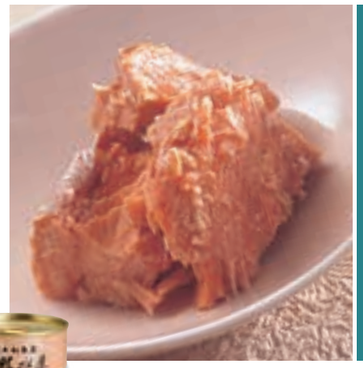
北寄貝（ほっきがい）の水煮

北海道東部根室海峡沿岸で水揚げされる北寄貝を、鮮度の良いうちに一つずつ選別し、缶詰に仕上げました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、汁とともに炊き込みご飯に、また、サラダ、和え物など幅広くご利用いただけます。

No.38700	北寄貝の水煮 缶詰	内容総量175g（固形量100g）	1,512円（税込）〈本体1,400円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.6g 常温

紅鮭水煮



カナダ太平洋岸で漁獲される脂の乗った紅鮭を現地にて一缶ずつ丁寧に手詰め作業で缶詰にしました。醤油をかけて食卓の一品に、また、サラダのトッピングなど幅広くご利用いただけます。

No.38300	紅鮭水煮 缶詰大	内容量 180g	864円（税込）〈本体800円〉
No.38400	紅鮭水煮 缶詰小	内容量 105g	540円（税込）〈本体500円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.9g 常温

たらばがに

アラスカ産のたらばがにの身を取り出して缶詰にしました。たらばがに本来の味と香りをお楽しみいただけます。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、汁とともにサラダ、和え物など、幅広くご利用いただけます。

No.39710	たらばがに 缶詰	固形量 110g	5,400円（税込）〈本体5,000円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.6g 常温

ずわいがに

カナダ産のずわいがにの第一脚肉だけを取り出し、ずわいがに本来のうまみを味わっていただけるよう、肉汁も余すことなく使用しております。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、サラダ、和え物など、幅広くご利用いただけます。

No.39700	ずわいがに 缶詰	固形量 110g	3,240円（税込）〈本体3,000円〉

● 塩分..製品100g当たり 約1.1g 常温

常温 このマークのついている商品は常温で保存できます。発送の際は普通便を使用しますが、要冷蔵 商品と同梱包の場合はクール便を使用させていただきます。

※缶詰は品数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。
● 塩分量は弊社で測定した平均値です。　● ご進物用として各種詰め合わせいたします。59･60ページをご参照ください。

缶詰セットのご案内

いつでも楽しめる、選りすぐりの海の幸。
大切な方に思いを伝える、上質な贈り物。

缶詰N-47セット

No.94998 **3,402円**(税込)〈本体3,150円〉

- 紅鮭水煮〔小〕 3缶
- キングサーモン水煮〔小〕 3缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰U-60セット

No.94931 **3,294円**(税込)〈本体3,050円〉

- キングサーモン水煮〔大〕 1缶
- さば水煮 1缶
- 帆立貝柱の水煮 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

缶詰U-61セット

No.94932 **2,322円**(税込)〈本体2,150円〉

- キングサーモン水煮〔小〕 2缶
- 紅鮭水煮〔小〕 2缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

缶詰T-36セット

No.94987 **4,482円**(税込)〈本体4,150円〉

- 紅鮭水煮〔小〕 4缶
- キングサーモン水煮〔小〕 4缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰U-35セット

No.94986 **3,402円**(税込)〈本体3,150円〉

- 紅鮭水煮〔大〕 1缶
- キングサーモン水煮〔大〕 1缶
- 北寄貝の水煮 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

缶詰N-53セット

No.94924 **3,402円**(税込)〈本体3,150円〉

- 紅鮭水煮〔大〕 2缶
- さば水煮 2缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰N-44セット

No.94995 **4,914円**(税込)〈本体4,550円〉

- キングサーモン水煮〔大〕 1缶
- 紅鮭水煮〔大〕 1缶
- 北寄貝の水煮 1缶
- 帆立貝柱の水煮 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰N-48セット

No.94999 **4,806円**(税込)〈本体4,450円〉

- 北寄貝の水煮 1缶
- 帆立貝柱の水煮 1缶
- キングサーモン水煮〔小〕 2缶
- 紅鮭水煮〔小〕 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰U-26セット

No.94976 **5,130円**(税込)〈本体4,750円〉

- ずわいがに 1缶
- キングサーモン水煮〔大〕 1缶
- 紅鮭水煮〔大〕 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

常温 このマークのついている商品は常温で保存できます。発送の際は普通便を使用しますが、要冷蔵 商品と同梱包の場合はクール便を使用させていただきます。

缶詰T-38セット

No.94989 **6,642円**(税込)〈本体6,150円〉

- 紅鮭水煮〔大〕 2缶
- キングサーモン水煮〔大〕 2缶
- 帆立貝柱の水煮 1缶
- 北寄貝の水煮 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰N-58セット

No.94929 **7,938円**(税込)〈本体7,350円〉

- さば水煮 1缶
- キングサーモン水煮〔小〕 2缶
- たらばがに 1缶
- 紅鮭水煮〔小〕 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰W-37セット

No.94988 **5,616円**(税込)〈本体5,200円〉

- 紅鮭水煮〔小〕 5缶
- キングサーモン水煮〔小〕 5缶

●化粧函代216円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰T-40セット

No.94991 **13,554円**(税込)〈本体12,550円〉

- 紅鮭水煮〔大〕 1缶
- キングサーモン水煮〔大〕 1缶
- 帆立貝柱の水煮 1缶
- 北寄貝の水煮 1缶
- たらばがに 1缶
- ずわいがに 1缶

●化粧函代162円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰W-42セット

No.94993 **9,720円**(税込)〈本体9,000円〉

- キングサーモン水煮〔大〕 2缶
- 紅鮭水煮〔大〕 2缶
- 帆立貝柱の水煮 2缶
- 北寄貝の水煮 2缶

●化粧函代216円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰W-41セット

No.94992 **9,504円**(税込)〈本体8,800円〉

- 紅鮭水煮〔小〕 3缶
- キングサーモン水煮〔小〕 3缶
- 帆立貝柱の水煮 2缶
- 北寄貝の水煮 2缶

●化粧函代216円(税込)を含みます。 常温
●化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

お好み詰め合わせのご案内

カタログ掲載の詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。

〔缶詰セットはすべて包装してご用意いたします〕

化粧函代

大缶4コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm
大缶8コ用	216円(税込)〈本体200円〉	たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm
大缶3コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm
大缶6コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm
小缶6コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm
小缶10コ用	216円(税込)〈本体200円〉	たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm
小缶4コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm
小缶8コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm
大缶2コと小缶3コ用	162円(税込)〈本体150円〉	たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm
大缶4コと小缶6コ用	216円(税込)〈本体200円〉	たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

(サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わる商品もあります)

乾物

旨味たっぷり。
常備の滋味で
夏バテ知らず。

わかめサラダ

材　料／佐渡わかめ、木綿豆腐、オクラ、
オリーブオイル、にんにく、醤油

作り方／フライパンで熱したオリーブオイルに、スライスした
にんにくと醤油を加え少し焦がします。
粗熱がとれたら盛り付けた佐渡わかめ、木綿豆腐、
オクラに回しかけます。

佐渡わかめ

佐渡ヶ島で採れる柔らかいわかめを干し上げました。潮の香りをいっぱいに含んだ風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。

※写真は100g入・45g入です。

No.64500	佐渡わかめ〈45g入〉	756円（税込）〈本体700円〉
No.64100	佐渡わかめ〈100g入〉 化粧函 たて38.5㎝×よこ9㎝×高さ5㎝	1,512円（税込）〈本体1,400円〉

●賞味期限..1年間 常温
※品数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。
6月1日より上記価格に変更いたします。

佐渡産 カットわかめ

佐渡ヶ島で採れる柔らかいわかめを干し上げ、調理しやすいようにカットしてご用意いたしました。潮の香りをいっぱいに含んだ風味豊かな味わいをお手軽にお楽しみいただけます。

No.64001	佐渡産 カットわかめ〈30g入〉	648円（税込）〈本体600円〉

●賞味期限..1年間 常温
※品数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。
6月1日より上記価格に変更いたします。

常温 このマークのついている商品は常温で保存できます。発送の際は普通便を使用しますが、要冷蔵 商品と同梱包の場合はクール便を使用させていただきます。

帆立貝柱

北海の荒波で育まれた帆立貝柱を丁寧に時間をかけて干し上げました。そのままおつまみとして、また、水で戻して、貝柱ご飯・茶碗蒸し・お煮しめ・シューマイなど、お客様のアイデアで幅広くお楽しみいただけます。

No.63203	帆立貝柱〈M30g入〉	1,188円（税込）〈本体1,100円〉
No.63105	帆立貝柱〈L50g入〉	2,160円（税込）〈本体2,000円〉

●塩分..製品100g当たり 約5.5g　●賞味期限..6ヶ月 常温
※品数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。

No.63217	帆立貝柱〈M170g函入〉	6,480円（税込）〈本体6,000円〉
No.63114	帆立貝柱〈L145g函入〉	6,480円（税込）〈本体6,000円〉

●塩分..製品100g当たり 約5.5g　●賞味期限..6ヶ月 常温
※品数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。

※「切干漬の素」は販売を終了いたしました。

切干大根

国産の大根を細切りにして天日干しにした切干大根です。ご家庭での切干漬作りの材料としてご利用ください。

No.84000	切干大根（100g入）	756円（税込）〈本体700円〉

●賞味期限..90日間 常温
6月1日より上記価格に変更いたします。

松前漬の素

干し上げたするめと昆布を松前漬用に刻み、詰め合わせました。ご家庭で松前漬作りをお楽しみください。

No.84100	松前漬の素（100g入）	864円（税込）〈本体800円〉

（するめ80g入・昆布20g入）●賞味期限..90日間 常温
6月1日より上記価格に変更いたします。

松前漬の作り方

材料
松前漬の素1袋（100g）
漬け汁（醤油100cc・味醂50cc・酒50cc・砂糖30g・水200cc）

作り方
①漬け汁を煮立て、冷ましておきます。
②松前漬の素をさっと洗い水気を切り、漬け汁に入れて良くかき混ぜ、冷蔵庫で寝かせます。2日目頃からが食べ頃です。

砂糖の量はお好みで加減してください。数の子等をいっしょに漬けていただきますと、より美味しい松前漬となります。ぜひお試しください。

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

野菜味噌漬

とっても「しょっぱい」昔ながらの味噌漬です。

越後味噌に季節の野菜などをじっくりと漬け込みました。
（弊社の野菜味噌漬は昔ながらの製法で、歳月をかけて漬け込んでおりますので
塩味が強くなっております）お茶漬やおにぎり、温かいご飯のお供にお召し上がりください。

写真はイメージです。

野菜味噌漬 函詰

		総量	味噌漬	付味噌
No.09911 野菜味噌漬 函詰 ハコ1	1,944円（税込）〈本体1,800円〉	630g	530g	100g
No.09912 野菜味噌漬 函詰 ハコ2	2,484円（税込）〈本体2,300円〉	890g	740g	150g
No.09913 野菜味噌漬 函詰 ハコ3	3,348円（税込）〈本体3,100円〉	1,120g	920g	200g

● 内容：大根、なす、きゅうり、ごぼう、昆布、しょうが、人参、山うど、わらびなど
● 野菜味噌漬は、野菜の収穫等の関係で種類を変更する場合があります。
● 塩分..製品100g当たり 約10.8g　● 賞味期限..30日間 常温

※写真はイメージです。

野菜味噌漬は、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。

野菜味噌漬 化粧函の大きさ			
ハコ1	たて22㎝	よこ13㎝	高さ5㎝
ハコ2	たて24㎝	よこ13㎝	高さ6㎝
ハコ3	たて24㎝	よこ15㎝	高さ6㎝

こうじ納豆

糀、塩などを混ぜ合わせ長い期間熟成させた納豆です。調味してありますので、そのままお召し上がりいただけます。濃いめの味付けです。あま口のお好きな方は大根おろしを混ぜてお召し上がりください。また、刻みねぎ、わさび、辛子などを添えると一層おいしくいただけます。

No.83101	こうじ納豆 袋	（80g入×2）	432円（税込）〈本体400円〉

● 塩分..製品100g当たり 約4.2g　● 賞味期限..30日間 要冷蔵
（遺伝子組換えをしていない大豆を使用しております）

盛付イメージ

● 塩分量は弊社で測定した平均値です。

花どんこ

椎茸の中でも取り分け肉厚でひび割れた黄白の傘が花の様に美しいものを「花どんこ」と呼んでおります。様々な自然条件が重なり、味、香り共に最良の時期に収穫された花どんこは、その生産量の少なさや美味しさから珍重されています。水で戻して、お煮しめ、茶碗蒸しなど、幅広くご利用いただけます。
〈大分県産〉

※写真は50g入、200g入、100g入です。

No.83008	花どんこ 〈50g入〉	1,620円（税込）〈本体1,500円〉
No.83061	花どんこ〈100g入〉 化粧函 たて19㎝×よこ12.5㎝×高さ6㎝	3,456円（税込）〈本体3,200円〉
No.83060	花どんこ〈200g入〉 化粧函 たて28.5㎝×よこ24㎝×高さ7㎝	6,912円（税込）〈本体6,400円〉

● 賞味期限..1年間 常温
6月1日より上記価格に変更いたします。

椎茸（しいたけ）

色、形、身厚なものをよりすぐった乾燥椎茸です。椎茸は乾燥することにより、一段と風味が醸し出されます。水で戻して、お煮しめ、茶碗蒸しなど、幅広くご利用いただけます。
〈大分県産〉

※写真は50g入、200g入、100g入です。

No.83005	椎　茸 〈50g入〉	1,080円（税込）〈本体1,000円〉
No.83010	椎　茸〈100g入〉 化粧函 たて28.5㎝×よこ24㎝×高さ4.5㎝	2,376円（税込）〈本体2,200円〉
No.83020	椎　茸〈200g入〉 化粧函 たて28.5㎝×よこ24㎝×高さ7㎝	4,752円（税込）〈本体4,400円〉

● 賞味期限..1年間 常温
6月1日より上記価格に変更いたします。

焼き鱈みりん干し 鱈のみりん干し

北海道沿岸で獲れる助宗鱈を醤油、中ざら糖、みりんのタレに漬けて干し上げました。軽く焙り、食べやすい大きさに切っておやつ・おつまみとしてお楽しみください。
焼き鱈みりん干しは、そのままお召し上がりいただけるように、一口大に切って軽く焙ってあります。

No.80602	鱈のみりん干し	（110g入）	702円（税込）〈本体650円〉
No.80603	焼き鱈みりん干し	（90g入）	648円（税込）〈本体600円〉

● 塩分..製品100g当たり 約4.6g　● 賞味期限..22日間 常温
6月1日より上記価格に変更いたします。

のしだら

北海道沿岸で獲れる助宗鱈を醤油、中ざら糖、みりんのタレに漬けて干し、焼きのばして作り上げました。そのまま割いておつまみやお茶うけなどでお楽しみください。
トースターやレンジ等で軽く温めていただきますと、より一層風味が増した味わいをお楽しみいただけます。

No.80601	のしだら	（70g入）	648円（税込）〈本体600円〉

● 塩分..製品100g当たり 約4.4g　● 賞味期限..30日間 常温
※品数に限りがございますので品切れの際はご容赦願います。
6月1日より上記価格に変更いたします。

常温 このマークのついている商品は常温で保存できます。発送の際は普通便を使用しますが、要冷蔵 商品と同梱包の場合はクール便を使用させていただきます。

新潟 加島屋の料理アイデア集

加島屋の七夕そうめん

第50集

おにぎり明太子、アスパラガス、さやいんげん、ミニトマト

たらばがに缶詰、アボカド、錦糸たまご

さけ茶漬、錦糸たまご、きゅうり、白ごま

キングサーモン塩漬と銀鱈粕漬のマリネサラダ

◆材料
- キングサーモン塩漬（2パック）
- 紫玉ねぎ（1個）
- トマト（2個）
- ミニトマト（5個）
- 白ワイン（大さじ2）
- ワインビネガー（大さじ2）
- 砂糖（大さじ2）

◆作り方
キングサーモン塩漬は3等分に切り、白ワインをふりかけラップをして電子レンジ（600Wで4分）にかけます。レンジ後のキングサーモンの蒸し汁、ワインビネガー、砂糖を鍋でひと煮立ちさせてマリネ液を作ります。キングサーモン、紫玉ねぎ、トマト、ミニトマトをマリネ液にひたして冷蔵庫で冷やします。

◆材料
- 銀鱈粕漬（2パック）
- ゴーヤ（1本）
- しょうが（少々）
- 酒（大さじ1）
- リンゴ酢（大さじ3）
- みりん（大さじ4）

◆作り方
薄切りにしたゴーヤは塩もみをして湯がきます。銀鱈粕漬は3等分に切り、酒をふりかけラップをして電子レンジ（600Wで4分）にかけます。レンジ後の銀鱈の蒸し汁、りんご酢、みりんを鍋でひと煮立ちさせてマリネ液を作ります。ゴーヤ、銀鱈、しょうがをマリネ液にひたして冷蔵庫で冷やします。

一塩生干いかのフリッター

◆材料
- 一塩生干いか（2枚）
- 小麦粉（1/2カップ）
- ベーキングパウダー（小さじ1）
- 卵（1個）
- 水（大さじ2）
- こしょう（少々）
- 揚げ油

◆作り方
溶き卵に小麦粉、ベーキングパウダー、水、こしょうを混ぜ合わせて衣をつくります。食べやすい大きさに切った一塩生干しいかに衣をつけ、低温（160℃）の油でゆっくり揚げます。

いか三升漬のバンバンジー

◆材料
- いかの三升漬（大さじ2）
- 鶏むね肉（1枚）
- 練りごま（小さじ2〜3）
- 白髪ねぎ
- 塩
- こしょう
- 酒（大さじ1）

◆作り方
鶏むね肉は皮目にフォークで穴をあけ、塩・こしょうと酒をふり、ラップをかけて電子レンジ（600Wで3分、裏返して3分）にかけそのまま冷やします。いかの三升漬と練りごまを混ぜ合わせて、スライスした鶏肉にトッピングし白髪ねぎを添えます。

貝柱うま煮の玉子焼き

◆材料
- 貝柱のうま煮（2粒）
- 帆立貝柱うま煮ほぐしの場合（1/2ビン）
- うま煮の汁（大さじ1）
- 卵（4個）
- 刻み青ねぎ（大さじ2）
- サラダ油

◆作り方
溶き卵に、ほぐした貝柱のうま煮とうま煮の汁、刻み青ねぎを混ぜ合わせて玉子焼きを作ります。

いか三升漬のサルサソース風

◆材料
- いかの三升漬（大さじ2）
- トマト（1/2個）
- 玉ねぎ（1/4個）
- ライム（少々）
- パセリ（少々）

◆作り方
粗みじん切りの玉ねぎを水にさらします。いかの三升漬、サイコロ状にカットしたトマト、さらし玉ねぎ、みじん切りのパセリを混ぜ合わせ、ライムを搾ります。

いか三升漬とオリーブのブラックライス

◆材料
- いかの三升漬（大さじ2）
- ごはん（1膳）
- ブラックオリーブ（3粒）
- オリーブ油（少々）
- 黒こしょう

◆作り方
ごはんにいかの三升漬、スライスしたブラックオリーブ、オリーブ油を混ぜ合わせ、黒こしょうで味を調えます。

帆立照焼オイル漬の焼きビーフン

◆材料（2人前）
・帆立照焼オイル漬（140g）
・ビーフン
・長ねぎ（1/2本）
・もやし（1袋）
・さやいんげん（細切り・少々）
・塩
・こしょう
・カレー粉（大さじ1）
・醤油（大さじ1）

◆作り方
長ねぎは斜めうす切り、さやいんげんは筋を取って切ります。長ねぎ、さやいんげん、もやしをオイル漬の油で炒めて塩・こしょうで味付けをします。あらかじめ戻して水気を切ったビーフンを加えてさらに炒め、カレー粉と醤油を加え、最後に軽くほぐした帆立を合わせます。

帆立照焼糸作りのチヂミ

◆材料
・帆立照焼糸作り（30g）
・ニラ（1/2把）
・糸唐辛子
〈生地〉
・小麦粉（100g）
・片栗粉（小さじ2～3）
・溶き卵（1個）
・鶏ガラスープの素（少々）
・塩（少々）
・水（150cc）

◆作り方
ボウルに生地材料を混ぜ合わせたものに、帆立照焼糸作り、5cm幅に切ったニラを加えて混ぜ合わせます。フライパンにごま油を熱して生地を焼き、食べやすい大きさに切って、お好みで糸唐辛子をトッピングします。

北寄貝水煮のカルパッチョ

◆材料
・北寄貝の水煮缶詰
・にんにく（1片）
・パセリ（10g）
・白ワイン（20cc）
・オリーブ油（20cc）
・塩・黒こしょう（少々）

◆作り方
にんにくはラップをして電子レンジ（600Wで20秒）にかけます。にんにく、パセリ、白ワイン、オリーブ油をミキサーにかけ、塩・黒こしょうで味を調えます。スライスした北寄貝にパセリとにんにくのソースをかけます。

割干大根甘酢漬とチンゲン菜のさっぱり和え

◆材料
・割干大根甘酢漬
・チンゲン菜
・塩
・ごま油

◆作り方
チンゲン菜は3cm幅に切り、ごま油で炒めて塩少々で味を調えます。火を止めてから割干大根甘酢漬を加えて和えます。

キングサーモンづけのアボカド丼

◆材料
・キングサーモンのづけ
・アボカド
・玉ねぎ
・ごま油
・焼き海苔

◆作り方
キングサーモンのづけは、つけ汁からキングサーモンを別に取り分けます。さいの目切りのアボカドと、みじん切りの玉ねぎ、ごま油少々をつけ汁に混ぜ合わせておきます。ご飯にキングサーモンとつけ汁に浸したアボカド、玉ねぎをトッピングして、お好みでつけ汁をかけ、焼き海苔を添えます。

焼き牡蠣オイル漬のリゾット

◆材料
・焼き牡蠣のオイル漬
・米（2合）
・玉ねぎ（1/2個）
・コンソメスープ（800cc～1000cc）
・お好みのチーズ

◆作り方
玉ねぎは粗みじん切りにして、オイル漬のオイルで炒め、米2合を加えて更に炒めます。米が透き通ったらコンソメスープ2～3回に分けて加え、好みの堅さになるまで煮ます。おろしたチーズをお好みの分量加えて溶かし混ぜます。器に盛りつけ牡蠣をのせて、香り付けに焼き牡蠣のオイルを少量回しかけます。

粒うにと茄子のピザ・生うに水たきとズッキーニのピザ

◆材料
・粒うに
・生うに水たき
・茄子
・ズッキーニ
・ピザ用チーズ
・サラダ油

◆作り方
茄子は縦4つ割りにして油通しします。ズッキーニは1cm幅の輪切りにします。茄子とズッキーニの上にピザ用チーズをのせ、オーブントースターで焼きます。茄子には粒うに、ズッキーニには生うに水たきをトッピングします。

塩いくらと甘酒寒天

◆材料
・塩いくら
・甘酒（300cc）
・粉寒天（小さじ1/2）

◆作り方
鍋に甘酒と粉寒天を入れて、かき混ぜながら火にかけます。煮立ったら弱火で1分間加熱し火を止め、型に流して粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固めます。器に盛り付け塩いくらをのせます。

本誌に紹介している料理アイデアの他にもいろいろな加島屋商品を使った「料理アイデア手帳」を発行しております。
「料理アイデア手帳」はご希望により無料でお送りいたしますので、お電話、FAX、インターネットにてお気軽にお申し込みください。
料理アイデア手帳

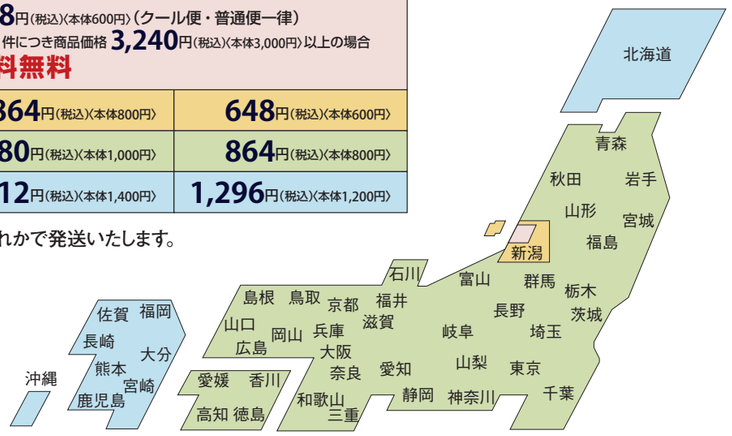
料理&コーディネイト：小島富美子・こじまひでき

加島屋本店　地方発送のご案内

配達運賃

配達地域	クール便	普通便
新潟市内	648円(税込)(本体600円)(クール便・普通便一律) 但し、1件につき商品価格 3,240円(税込)(本体3,000円)以上の場合 送料無料	
新潟県	864円(税込)(本体800円)	648円(税込)(本体600円)
本州・四国	1,080円(税込)(本体1,000円)	864円(税込)(本体800円)
北海道・九州・沖縄	1,512円(税込)(本体1,400円)	1,296円(税込)(本体1,200円)

※配達運賃につきましても消費税がかかります。



商品の保存方法により下記のいずれかで発送いたします。
- 普通便(常温)
- クール便(冷蔵)
- クール便(冷凍)

普通便とクール便(冷蔵)の商品を同梱包で発送する場合は、クール便(冷蔵)で発送いたします。クール便(冷凍)の商品は他の温度帯と同梱包ができませんので、別送になります。また、常温商品の一部にもクール便と同梱包ができない商品があります。

お支払い方法

ご注文が初めてのお客様

●先払い
(銀行振込・現金書留・郵便振替)

●代金引換
(ヤマト運輸コレクト宅急便)

●クレジットカード
(VISA・Master Card・JCB・NICOS・AMERICAN EXPRESS)

ご注文が2回目以降のお客様

●代金引換
(ヤマト運輸コレクト宅急便)

●クレジットカード
(VISA・Master Card・JCB・NICOS・AMERICAN EXPRESS)

●後払い
発送完了後、納品書兼請求書・専用振込票を郵送します。
振込は郵便局もしくは加盟コンビニエンスストアで利用できます。
※ご購入内容、金額によっては先払いをお願いする場合があります。

●先払い(銀行振込・現金書留・郵便振替)
ご注文到着後に、振込先をご連絡いたしますので、お支払いの手続きをお願いいたします。
(振込手数料はお客様のご負担となります)商品の発送はご入金確認後になります。
※ご入金の確認に時間がかかりますので、振込みはお早めにお願いします。

●代金引換(ヤマト運輸コレクト宅急便)
ご依頼主様への発送に限ります。
代金は商品の配達員にお支払いください。30万円を超える場合、着払いはご利用できません。
納品書は荷物に同封されております。領収書は送り状に添付されております。
配達時にご確認ください。

●クレジットカード
下記のクレジットカードがご利用になれます。
ご注文の際に「カード番号」「有効期限」をお知らせください。
分割払い・ボーナス払いは取り扱っておりません。すべて一括払いでお願いします。
代金は、各カード会社の会員規約に基づきご指定口座から引き落としさせていただきます。
※後払いの場合、クレジットカードは使えません。

VISA　MasterCard　JCB　NICOS　AMERICAN EXPRESS

●後払い
発送完了後、納品書兼請求書・専用振込票を郵送します。
振込は郵便局もしくは振込票に記載されている加盟コンビニエンスストアで利用できます。
振込用紙は代金が印刷されております。金額訂正や30万円を超えた場合は、コンビニエンスストアでのお支払いはできません。振込受領書を領収書に代えさせていただいております。
特に領収書が必要な場合は、ご注文の際にお知らせください。

配送明細書の送付について

発送完了後、送り先と商品を記載した書類をお送りいたしております。ご注文のご確認や控えとしてご利用くださいませ。
(お支払い方法により送付しない場合もございます。)

商品の返品について

商品の性質上、お客様のご都合による商品の返品・交換はお受けできません。なお、商品の品質管理には十分留意しておりますが、商品の破損や汚損、または品質に問題がある場合は、加島屋営業本部までご連絡ください。

株式会社 加島屋営業本部
電話／0120-00-5050(無料)
FAX／0120-00-7070(無料)
住所／〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

ご注文の内容変更やご注文の取り消しについて

変更・取り消しはお早めにご連絡願います。
変更内容の他、「発送の差出人名」と「電話番号」、ご注文の受付日と「加島屋受付番号」をご連絡ください。

＊電話・FAX・Eメールでご連絡の場合
発送日の3日前までにご連絡願います。
電　話／0120-00-5050(無料)　FAX／0120-00-7070(無料)
Eメール／加島屋ネットショップのお問い合わせページよりご連絡願います。
https://www.kashimaya.com/

＊郵便でご連絡の場合
配達希望日の5日前までにご投函願います。
郵便の宛先
〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町「株式会社加島屋営業本部」宛

※地方発送についての記載事項は加島屋本店の内容になります。各百貨店等の出品店につきましては、地方発送内容が異なります。詳細は各店にお問い合わせください。

電話

0120-00-5050(無料)
※おかけ間違いのないよう、番号をよくお確かめの上、おかけください。
受付時間　午前9:00～午後7:00
〈祝日・日曜営業日・8月9日・8月13日..午前9:00～午後5:00〉
定休日..日曜日〈6月24日～8月17日までは休まず営業〉
※催事期などは日曜日も営業しております。詳しくはお問合わせください。
※祝日は休まず営業します。

発送日について
〈通常期〉午前中までのご注文は当日発送できます。
〈お中元・お歳暮期〉受注日より2～4日以降となります。
※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により上記の発送手配より遅くなる場合もございます。

FAX

0120-00-7070(無料)
※おかけ間違いのないよう、番号をよくお確かめの上、おかけください。
FAXは24時間受け付けておりますが、お問い合わせの電話は営業時間内にお願いします。
送信ができない場合は代表FAX 025-229-5873(有料)へおかけください。

発送日について
〈通常期〉受注日当日～2日後に発送します。
〈お中元・お歳暮期〉受注日より3～5日以降となります。
※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により上記の発送手配より遅くなる場合もございます。
〈配達日指定〉配達ご希望日をご記入ください。
●弊社にご注文書が到着しますと、葉書・FAXまたはお電話で発送日をご連絡いたします。
●郵便とFAXはどちらか一方でお申し付けください。

郵便

〒951-8612
新潟市中央区東堀前通8番町
加島屋 宛

ご注文書・ご注文用封筒(料金無料)をご用意しておりますので、ご入用の際はお電話でお申し付けください。(ホームページ・加島屋本店サイトの「ご注文について」のページに、PDFのダウンロードもご用意しております。)

インターネット

加島屋ネットショップ　検索
https://www.kashimaya.com/
・ネットショップだけの限定商品も、多数取り揃えております。
・「季節の味覚」や「お買い得商品」をメールマガジンでご案内しております。

ご希望の到着日をご指定ください。
(到着可能な最短日から約1ケ月の期間で指定できます)
ご注文方法や手順など詳しくはホームページのショッピングガイドをご覧ください。
インターネットのお支払いは「クレジットカード」「代金引換(ご自宅宛)」のみです。

ご来店

新潟市中央区東堀前通8番町
加島屋(本店)
営業時間　午前9:30～午後7:00
〈祝日・日曜営業日・8月9日・8月13日..午前9:30～午後5:00〉
店舗内の発送受付カウンターにて承ります。
定休日..日曜日〈6月24日～8月17日までは休まず営業〉
※催事期などは日曜日も営業しております。※祝日は休まず営業します。詳しくはお問合わせください。

ご来店が一番早く発送できます。
〈通常期〉午後2時までのご注文は当日発送できます。
〈お中元・お歳暮期〉受注日より1～3日以降となります。
※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により上記の発送手配より遅くなる場合もございます。

配達日数と時間指定について

お届け日数　本州・四国……加島屋本店発送日の翌日に配達
北海道・九州・沖縄……加島屋本店発送日の翌々日に配達
※定休日は発送業務もお休みとなりますので、上記より配達日数が多くかかる場合があります。

ご希望の配達時間がある場合は下記の配達時間帯が選べます。〈運送会社の都合により変更になる場合があります〉
午前中／14時～16時／16時～18時／18時～20時／19時～21時　※悪天候や道路事情により、配達が遅れる場合もあります。
※配達地域によっては早い時間帯指定(午前中など)の場合、当社発送日から配達までの日数が多くかかります。
要冷蔵商品や賞味期限の短い商品につきましては、離島など一部地域の発送は承れない場合もありますのでご了承願います。また、海外への発送は承っておりません。

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。
個人情報の利用目的／弊社にお寄せいただくお客様の個人情報は、商品の発送や各種ご案内の発送及びお客様へのご連絡等に使用させていただきます。ダイレクトメール停止などのお申し出があった場合、速やかに対応いたしますので下記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。
個人情報の開示について／原則として、お預かりした個人情報は第三者へ開示いたしません。但し、ご注文をいただく際に過去の注文履歴が必要な場合、本人や本人からの委任がなされていることを十分確認のうえ、必要最小限の情報を第三者へ開示する場合がございます。
個人情報の共同利用について／お預かりした個人情報を利用し、商品の発送や、各種ご案内の発送を行うため外部業者を使用する場合、個人情報の不正使用、漏洩を防ぐ機密保持契約締結済みの業者を使用し、業務を行うのに必要最低限の範囲でお客様の情報を委託させていただくことがあります。
個人情報の訂正・利用停止等について／弊社は、お客様の個人情報を正確かつ最新の内容に保つように努めます。弊社は、お客様から、ご自身の個人情報の開示、訂正、利用停止などのお申し出があった場合、速やかに対応いたしますので下記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。
個人情報のお問い合わせ窓口／電話...0120-00-3924〈受付時間...日曜・祝日を除く午前9:00～午後5:00〉(無料)　Eメール...info@kashimaya.co.jp

お客様の「贈るお気持ち」を表す、きめ細かなサービスをご用意しております。《無料サービス》

日本は古くから、冠婚葬祭をはじめとする日常のおつき合いに際して、贈り物をする習慣がありました。それが時代の移り変わりとともに少しずつ変わりながら現代に伝えられてきました。

いつの時代も変わることなく大切にされてきたのは、贈る側の気持ちです。この気持ちを表すのが、贈り物につける熨斗（のし）であり、水引であり、表書きです。現在は、一般的な贈り物には、熨斗、水引が印刷された「のし紙」が使われます。

加島屋では贈るお客様のお気持ちを大切に、心のこもった贈り物のお手伝いをいたしております。お中元やお歳暮など、シーズンギフトはもちろん、慶事、弔事、目的ごとの多彩なのし紙や挨拶状など、きめ細かな対応をさせていただきます。

簡易のし紙（短冊のし）もご用意しております。ご注文の際にお申し付けください。
尚、商品の大きさにより、短冊のしを使えない場合もあります。

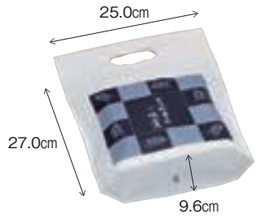
手さげ袋について

手さげ袋	K−1	K−2	K−3	K−4
横	32.0cm	30.0cm	24.0cm	24.0cm
高さ	44.5cm	35.0cm	40.5cm	26.0cm
幅	16.0cm	12.0cm	10.5cm	10.5cm

ご持参されるご贈答品には「手さげ袋」をご用意しております。ご注文の際に手さげ袋の「必要」「不要」をお知らせください。

手さげ袋は商品に合ったサイズをご注文の個数に合わせてご用意させていただきます。

新巻鮭など、手さげ袋のサイズが合わない場合もございますが、ご了承願います。



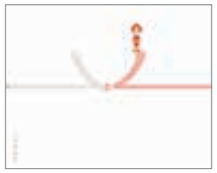
手さげ袋「ミニ」の終了に伴いまして、新しく「ショップバッグ」をご用意いたしました。

のし紙の種類について

❶蝶結び（5本水引き）

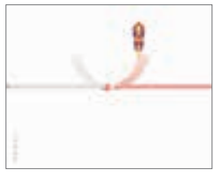
何度あってもいいお祝い事をはじめ、贈り物、ご挨拶などに広く使われるのし紙です。

❷結び切り（7本水引き）



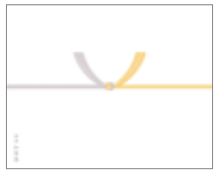
慶事の中でも、二度と繰り返してはいけないことのご挨拶に使うのし紙です。

❸婚礼用（10本水引き結び切り）



一般の祝い事は5本ですが、結婚祝いは慶びが重なるように10本の水引きを使います。

❹弔事用（黄白水引き）



黒白の水引きを使う地域もありますが、喪の意味合いが強すぎるため、黄白を使うところが増えています。（古来の方式は黄白です）

❺仏式葬儀用（蓮の絵）

仏式葬儀用に蓮の花が描かれたのし紙です。水引きは使いません。

表書きについて

一般の表書きの他、「いつもありがとう」「感謝の気持ち」など、形式以外の表書きも承ります。
表書きが不要の際は「無地」とご指示ください。

のし紙のお名前について

お名前を入れる場合はご指示ください。ご要望に合わせてお書き（印刷）いたします。
※ご指示が無い場合、お名前はお書きしません。

包装紙について

- 包装紙につきましては、「通常包装」と「弔事用包装」の2種類をご用意しております。
- 二重包装はいたしません。（のし紙が傷まないように梱包いたしますので、ご安心ください。）
- 商品の形態により、包装できない商品もございます。その場合、進物でも失礼のないよう包装やのし紙を調整することがあります。
- ご家庭用などで有料化粧函が不要の場合は、簡易包装も承りますので、その旨お知らせください。（商品によりましては包装する場合がございます）

のし紙のかけ方について

「上のし（外のし）」と「中のし（内のし）」ご希望に合わせてご用意いたします。※ご指示が無い場合は❶「上のし（外のし）」でご用意いたします。

❶「上のし（外のし）」
商品を包装してからのし紙をかけます。

❷「中のし（内のし）」
のし紙をかけてから商品を包装します。

メッセージカードについて《無料サービス》

より分かりやすく、感動的に、贈る方のお気持ちを伝えます。

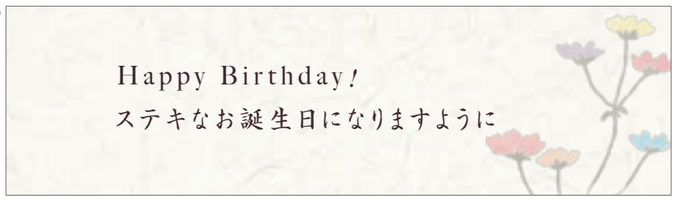
「お母さんいつもありがとう」「おじいちゃん、おばあちゃん、いつまでも長生きしてください」など、日頃からなかなか伝えられないようなことも、ギフトに添えたメッセージカードであれば伝えやすく、また受け取った方にもそのお気持ちがより感動的に伝わります。

加島屋では、大切な日や記念日などのギフトでご利用いただけるメッセージカードを各種ご用意しています。

贈る方、贈られる方それぞれ、心に残るギフトに、ぜひお役立てください。

▼花柄／横書き

①

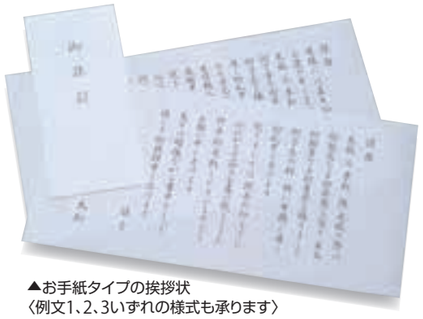


デザインの種類

①花柄　②クローバー　③あさがお　④さかな　⑤もみじ　⑥雪とかまくら
⑦小梅　⑧カーネーション（母の日）　⑨アジサイ（父の日）　⑩鶴・亀（敬老の日）
※季節や目的に合わせた10種類のデザインをご用意しております。

メッセージ文は縦書きもしくは、横書きで60文字以内で承ります。
ご注文の際はご希望の「デザイン」と「縦書き・横書き」をお知らせください。

法要の挨拶状と包装紙について《無料サービス》


▲お手紙タイプの挨拶状
〈例文1、2、3いずれの様式も承ります〉

▲葉書タイプの挨拶状
〈例文1の様式になります〉

▲弔事用のご注文品には
専用の包装紙を使用いたします。

挨拶状例文（神式やキリスト教などは文章が変わりますので、ご注文の際にお知らせください。）

〈例文1〉

謹啓
先般（続柄）（俗名）儀永眠の際は御懇篤なる御弔慰を頂き且又御郷重なる御香資を賜りまして
御芳志の程誠に有難く厚く御礼申し上げます
就きましては供養の印までに心ばかりの品を
お届け致しました
何卒御受納くださいますようお願い申し上げます
先ずは略儀ながら書中をもって謹んで御挨拶
申し上げます

令和〇年〇〇月

喪主氏名

〈例文2〉

謹啓
皆様には益々御清祥の事とお慶び申し上げます
先般（続柄）（俗名）儀永眠の際は御丁重な御弔詞を
いただき　且又御芳志を賜りまして誠に有難く
厚く御礼申し上げます
生前故人に賜わりました御懇情に感謝申し上げる
次第でございます
就きましては供養の印までに心ばかりの品を
お届け致しました
何卒御受納くださいますようお願い申し上げます
早速拝眉の上御礼申し上げるべきところで
ございますが略儀ながら書中をもって御挨拶
申し上げます

令和〇年〇〇月

謹言

喪主氏名

〈例文3〉

謹啓
皆様には益々御清祥の事とお慶び申し上げます
先般（続柄）（俗名）儀永眠の際は御丁重な御弔詞を
いただき　且又御芳志を賜りまして誠に有難く
厚く御礼申し上げます
おかげ様で（戒名を入れる場合もあり）七七日忌
の法要を相営みました
生前故人に賜わりました御懇情に感謝申し上げる
次第でございます
就きましては供養の印までに心ばかりの品を
お届け致しました
何卒御受納くださいますようお願い申し上げます
先ずは略儀ながら書中をもって謹んで御挨拶
申し上げます

令和〇年〇〇月

謹言

喪主氏名

出品店のご案内

関東地区

- **伊勢丹浦和店** ☎048-834-1111
  埼玉県さいたま市浦和区高砂1-15-1【地階売場】
- **伊勢丹新宿店** ☎03-3352-1111
  東京都新宿区新宿3-14-1【本館 地下1階 粋の座】
- **伊勢丹立川店** ☎042-525-1111
  東京都立川市曙町2-5-1【地階 特選和惣菜】
- **西武池袋本店** ☎03-3981-0111
  東京都豊島区南池袋1-28-1【食品館 地下1階】
- **西武渋谷店** ☎03-3462-0111
  東京都渋谷区宇田川町21-1【A館 地下1階 西武食品館ギフトサロン】
- **西武所沢店** ☎04-2927-0111
  埼玉県所沢市日吉町12-1【1階 ギフトサロン】
- **そごう千葉店** ☎043-245-2111
  千葉県千葉市中央区新町1000【地下1階 食品館】
- **そごう横浜店** ☎045-465-2111
  神奈川県横浜市西区高島2-18-1【地下2階 大食品館エブリデイ】
- **髙島屋日本橋店** ☎03-3211-4111
  東京都中央区日本橋2-4-1【地下1階 日本の味】
- **髙島屋新宿店** ☎03-5361-1111
  東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2【地下1階 味百選】
- **髙島屋玉川店** ☎03-3709-3111
  東京都世田谷区玉川3-17-1【地階 フーズギャラリー】
- **髙島屋立川店** ☎042-525-2111
  東京都立川市曙町2-39-3【地下1階 味百選】
- **髙島屋横浜店** ☎045-311-5111
  神奈川県横浜市西区南幸1-6-31【地下1階】
- **髙島屋柏店** ☎04-7144-1111
  千葉県柏市末広町3-16【T館 地下1階 味百選】
- **髙島屋大宮店** ☎048-643-1111
  埼玉県さいたま市大宮区大門町1-32【地下1階 味百選】
- **高崎髙島屋** ☎027-327-1111
  群馬県高崎市旭町45【地下1階 味百選】
- **東急百貨店東横店** ☎03-3477-3111
  東京都渋谷区渋谷2-24-1【南館 地下1階 東急フードショー】
- **東急百貨店吉祥寺店** ☎0422-21-5111
  東京都武蔵野市吉祥寺本町2-3-1【地下1階 東急フードショー】
- **東武百貨店池袋店** ☎03-3981-2211
  東京都豊島区西池袋1-1-25【本館 地下2階 4番地】
- **東武宇都宮百貨店** ☎028-636-2211
  栃木県宇都宮市宮園町5-4【地下1階 老舗銘店】
- **羽田空港** ☎03-6428-8725
  東京都大田区羽田空港3-4-2【第2旅客ターミナル南出発エリア 2階 SMILE TOKYO】
- **松屋銀座店** ☎03-3567-1211
  東京都中央区銀座3-6-1【地下1階】
- **日本橋三越本店** ☎03-3241-3311
  東京都中央区日本橋室町1-4-1【本館 地下1階 日本橋食賓館】
- **銀座三越** ☎03-3562-1111
  東京都中央区銀座4-6-16【地下2階】

※出品店や売場につきましては、変更になる場合もございます。

東北地区

- **仙台三越** ☎022-225-7111
  宮城県仙台市青葉区一番町4-8-15【本館 地下1階】

甲信・中部地区

- **岡島百貨店** ☎055-231-0500
  山梨県甲府市丸の内1-21-15【地下1階 食料品】
- **遠鉄百貨店** ☎053-457-0001
  静岡県浜松市中区砂山町320-2【本館 地下1階 日本の味】
- **ジェイアール 名古屋タカシマヤ** ☎052-566-1101
  愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4【地下2階 味百選】

関西・中国地区

- **あべのハルカス近鉄本店** ☎06-6624-1111
  大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43【ウイング館 地下2階 食料品フロア】
- **そごう神戸店** ☎078-221-4181
  兵庫県神戸市中央区小野柄通8-1-8【本館地階 大食品館エブリデイ】
- **髙島屋大阪店** ☎06-6631-1101
  大阪府大阪市中央区難波5-1-5【地階 中央ゾーン】
- **阪急うめだ本店** ☎06-6361-1381
  大阪府大阪市北区角田町8-7【地下2階 日本の味】
- **広島三越** ☎082-242-3111
  広島県広島市中区胡町5-1【地下1階 和の銘店】

九州地区

- **大丸福岡天神店** ☎092-712-8181
  福岡県福岡市中央区天神1-4-1【東館 地下2階 食品売場】
- **鶴屋百貨店** ☎096-356-2111
  熊本県熊本市中央区手取本町6-1【本館 地下1階 食品フロア】

新　潟

- **新潟伊勢丹** ☎025-242-1111
  新潟市中央区八千代1-6-1【地階 食料品フロア】
- **新潟三越** ☎025-227-1111
  新潟市中央区西堀通5-866【地階 食品売場】
- **新潟駅ビルCoCoLo** ☎025-243-7253
  新潟市中央区花園1-1-1（新潟駅）【CoCoLo本館 2階フロア】
- **新潟ふるさと村** ☎025-230-3351
  新潟市西区山田2307【バザール館 1階 ふるさとのれん街】
- **新潟空港** ☎025-275-5714
  新潟市東区松浜町3710【2階アカシア 売店】
- **駅ビルCoCoLo長岡** ☎0258-36-1314
  長岡市城内町1-611-1【駅ビルCoCoLo長岡 1F 横山】
- **アピタ長岡店** ☎0258-29-6111
  長岡市千秋2-278【1階 銘店コーナー】

加島屋本店のご案内

加島屋 本店

株式会社 加島屋

〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

TEL 0120-00-5050（無料）
FAX 0120-00-7070（無料）

フリーダイヤルの電話・FAXに発信ができない場合は、
下記の番号へおかけください。

代表電話 025-229-0105（有料）
代表FAX 025-229-5873（有料）

定休日..日曜日〈6月24日～8月17日までは休まず営業〉
※催事期などは日曜日も営業しております。詳しくはお問合わせください。
※祝日は休まず営業します。

営業時間..午前9:30～午後7:00
〈祝日・日曜営業日・8月9日・8月13日..午前9:30～午後5:00〉※電話の受付は午前9時より承ります。

＊本店ホームページ／ **https://www.kashimaya.jp/**
＊加島屋ネットショップ／ **https://www.kashimaya.com/**

加島屋
亀田工場

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］
お食事、うどん、ソフトクリーム、お飲物、甘味 等
豊富にご用意いたしております。

北海道のおこっぺ
牛乳と砂糖などで
作りあげた長作特製
ソフトクリーム

※ソフトクリームは
季節により種類を
変更する場合も
ございます。

◆おこっぺソフトクリーム
大納言小豆（あずき）／抹茶／ミルク／ミックス

◆長作丼《キングサーモン・いくら醤油漬・生うに水たき》小鉢・香の物・汁物
◆長作膳 キングサーモン《味噌漬・粕漬・塩漬》または銀鱈《味噌漬・粕漬》の中から一品お選びください。ご飯・汁物・小鉢・香の物・果物

お知らせ

※カタログに記載している内容につきましては、予告なく変更する場合があります。ご了承願います。

〈新発売〉
「いくら醤油漬」袋・「たらこ醤油漬」中ビン・「いかげそ塩辛」中ビン・「なめ茸」袋・「つぶ貝の酒香煮」袋・「塩たらこ」「からし明太子」樽詰

〈販売終了〉
「塩こうじ 紅鮭茶漬」大ビン・中ビン・袋・「いかの赤作り」大ビン・「いかの黒作り」袋・「いかの白作り」中ビン・小ビン・袋・「鮭のちゅう」袋・「いかげそ塩辛」大ビン・「なめ茸」大ビン・小ビン・「きのこ五色漬」大ビン・小ビン・「しその実漬」小ビン・「あられ茶漬」小ビン・「鰊の甘露煮」大ビン・「切干漬」小ビン・「つぶ貝の酒香煮」大ビン・「丹波黒豆の甘煮」大ビン・「梅干漬」大ビン・「塩たらこ」ST-3・「切干漬の素」

商品の価格は「総額（税込）」で表示しております。

個々の商品に表示してある税込価格は、小数点以下を切り上げて表示しております。
お会計の際には本体価格の合計に消費税等（8%）を加算し、小数点以下は切り捨てて頂戴いたしておりますので、差額が生じる場合がございます。

加島屋ネットショップでもお買い物いただけます！

ネットショップだけの**限定商品**も、多数取り揃えております。
「季節の味覚」や**「お買い得商品」**を、メールマガジンでご案内しております。

加島屋ネットショップ
https://www.kashimaya.com/
加島屋ネットショップ　検索

本店ホームページ
https://www.kashimaya.jp/
加島屋　検索

■本カタログ掲載の商品以外にも、毎日の食卓をお手伝いするお惣菜など、商品を多数取り揃えています。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

手作りの味

新潟 加島屋

電 話 0120-00-5050(無料)

FAX 0120-00-7070(無料)

インターネットからもご注文できます

加島屋ネットショップ

https://www.kashimaya.com/

株式会社 加島屋

〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

〈代表電話〉025-229-0105(有料)

〈代表FAX〉025-229-5873(有料)

https://www.kashimaya.jp/

VEGETABLE OIL INK

2019年5月現在