



新潟加島屋は、
新潟開港150周年に
協力しています。

※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。

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

初夏の旬の味覚 「時鮭(時不知)

A photograph of five white eggs arranged in a woven basket. A green oval badge with white text 'ご来店御礼' (Thank you for your visit) is overlaid on the top left of the image.

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コ入り
進呈

ご来店お買上御礼

新潟
大
加島屋
大
創
業
家

新潟加島屋では、日頃のご愛顧に感謝し
大創業祭を開催いたします。
皆様のご来店を、心よりお待ちしております。

2019年

6月30日 6月24日

※大創業祭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」
～6月30日(日曜日)も
休まず営業いたしま～

*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。

新潟開港
arting port
新潟加島屋は、
新潟開港150周年に

加島屋初登場の
「バターケーキ」。
ふわっとした
スポンジとチョコの
絶妙な組み合わせ。

6/24日→30日 大創業祭

2019 Summer

定番の美味しさも新たな味も、
より多彩に揃いました!

特別
販売品



六花亭
マルセイバターケーキ

バターをたっぷりと使った
風味豊かなスポンジで、
チョコガナッシュをサンドしました。

5個入 670円(税込)(本体620円)



六花亭
マルセイバターサンド

ホワイトチョコと北海道産生乳100%のバターに
レーズンをあわせ、ビスケットでサンドした
六花亭のロングセラーアイテムです。

5個入 651円(税込)(本体602円)

巨大河川・ユーコンを遡る
ほどよい脂乗りの秋鮭。

加島屋
おすすめ

アラスカ・
ユーコン川

日本列島よりも長い3,200kmの大河である
アラスカ・ユーコン川。カナダのブリティッシュ・コロンビア州に
源を発し、蛇行する支流を取り込みながらアラスカ州を抜け、
極北のベーリング海へと流れます。

ユーコンサーモン塩漬

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

3切入 702円(税込)(本体650円)

ユーコンサーモンの特徴

天然 ほど良い脂 クセがない

脂少なめ
あつさりした
秋鮭をお手頃価格で。

感謝祭りで大人気だった
極上の焼きほぐしが復活!

巨大河川・ユーコンを遡る
ほどよい脂乗りの秋鮭。

人気商品

サーモントラウト塩漬
焼きほぐし

脂の乗ったサーモントラウトを
手塩にかけて漬け込み、丁寧に焼き
ほぐしました。温かいごはんや
おにぎりの具にピッタリです。

80g入 648円(税込)(本体600円)



200g入 540円(税込)(本体500円)

大創業祭
初登場

北海道産 秋鮭味噌漬 一口サイズ

北海道産の秋鮭を食べやすい一口サイズに切り、
みりんと焼酎で調味した越後味噌に漬け込みました。

200g入 540円(税込)(本体500円)

人気商品

サーモントラウト味噌漬

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。

1切 303円(税込)/3切入 864円(税込)
(本体800円)

大創業祭
初登場

本店人気No.1!
トラウトの味噌漬が
お祭り価格で登場。



※写真はイメージです。



アラスカ産 紅鮭塩漬

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。

3切入 756円(税込)(本体700円)



北海道産 いくら醤油漬

北海道産のいくらを特製の醤油タレに漬け込んだ
人気商品をお求めやすい価格でご用意いたしました。

80g入 1,080円(税込)(本体1,000円)



北海道産 一口筋子[熟成塩漬]

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。

80g入 1,188円(税込)(本体1,100円)



北海道産 秋鮭の焼漬

北海道産の秋鮭を焼き上げ、調味した
タレに漬け込みました。冷たい焼漬と
温かいごはんの組み合わせが絶妙です。

200g入 540円(税込)(本体500円)



糠さんま

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。

2尾入 411円(税込)(本体380円)



にしんの昆布巻

北海道産の身欠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と煮込みました。

2本入 648円(税込)(本体600円)



帆立グラタン

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。

1個 540円(税込)(本体500円)



北海道産 鰈子[無着色・発色]

北海道で水揚げされた新鮮な助巣鮭の卵を厳選し、
塩鮭の子に仕上げました。

130g入 1,188円(税込)(本体1,100円)



アラスカ産 紅鮭筋子

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。

150g入 972円(税込)(本体900円)



北海道産 筋子[熟成塩漬]

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。

120g入 1,404円(税込)(本体1,300円)



お買い得品

北海道産 一口たらこ

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。

60g入 648円(税込)(本体600円)



スワミルクヨーカン

新鮮な新潟県産生乳を100%使用し、砂糖と寒天
だけ作りました。さつぱりとした牛乳寒天です。

500g入 368円(税込)(本体340円)



高政蒲鉾

香りがよく、コクのある茶豆を使った
人気のぶちあげシリーズで、夏季限定商品です。

10個入 324円(税込)(本体300円)



小型キングサーモン
粕漬・塩漬

各1切 389円(税込)(本体360円)

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枚あたりの自安 230円~310円(税込)位

*この他の商品も多数取り揃えております。



キングサーモン塩漬(カマ)

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。

2切入 594円(税込)(本体550円)



銀鱈粕漬 切り出しが

アラスカ産の銀鱈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。

200g入 605円(税込)(本体560円)



ユーコンサーモン塩漬 一口サイズ

脂乗りが良いユーコンサーモンを食べやすい
一口サイズに切り落とし部分を詰め合わせました。

200g入 648円(税込)(本体600円)



キングサーモン味噌漬(カマ)

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。

2切入 594円(税込)(本体550円)



銀鱈味噌漬 切り出しが

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
漬け込んだ切り落とし部分を詰め合わせました。

200g入 605円(税込)(本体560円)



銀ざけ甘味噌漬 切り出しが

銀ざけを甘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。

200g入 605円(税込)(本体560円)



ユーコンサーモン塩漬 一口サイズ

脂乗りが良いユーコンサーモンを食べやすい
一口サイズに切り落とし部分を詰め合わせました。

200g入 648円(税込)(本体600円)

予約不可

ご来店のみ購入可

加島屋の惣菜

この他の惣菜も
多数取り揃えております!

お惣菜品は
地方発送できません
御了承願います



キングサーモン
1個
173円
（本体66円）
回数券



キングサーモンフライ
1切
519円
（通常価格540円のところ
本体480円）



加島屋の海老しんじょう
2個入
324円
（本体300円）



甘海老の唐揚
70g入
260円
（通常価格281円のところ
本体240円）



貝柱ごはん
180g入
465円
（通常価格486円のところ
本体430円）



にしんの旨煮
90g入
432円
（通常価格454円のところ
本体400円）



つぶ貝酒香煮
100g入
476円
（通常価格497円のところ
本体440円）



マンゴーのムース
60g入
260円
（通常価格281円のところ
本体240円）



鮭の昆布巻
1本
432円
（本体400円）



ほたて甘辛煮
100g入
476円
（通常価格497円のところ
本体440円）



帆立山椒
70g入
573円
（通常価格594円のところ
本体530円）



鮭の南蛮漬
90g入
519円
（通常価格540円のところ
本体480円）

〈大創業祭〉期間中、
サービス価格にて販売します。



※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。

● 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）

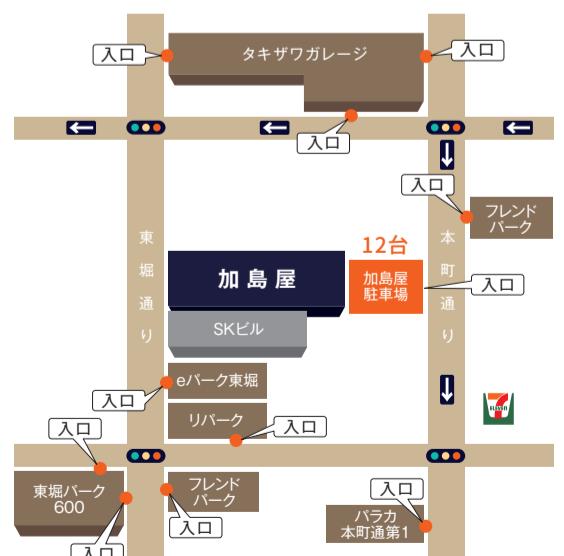
加島屋本店 2F
喫茶・お食事処

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、ご了承いただきたくお願い申し上げます。

加島屋の提携駐車場



印が提携駐車場の入口です。
店内でのお買い物や、茶屋長作をご利用いただいた場合は、
金額に関わらず1時間のサービス券を差し上げております。
会計時にお申し付けください。

長作
特製

おこつペー
ントクリーム

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 <https://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。



全国
ユロッケ
フェスティバル
第4回／2016年

優勝!!

大土地の恵みを、ぎゅっと。

グリーンズ北見

たまコロ

たまねぎ + マヨネーズ ツナ のみ

太陽と大地に恵まれた北海道オホーツク北見地方
は、たまねぎ生産量日本一。そのたまねぎの美味しさ
をギュッとじこめ揚げたコロッケです。

各日限定100点

お一人様2点まで

通常価格389円のところ

3個入 270円（本体250円）