

2019年
冬ギフト

新潟



加島屋

特別ギフトの
ご案内



特別ギフトにつきましては
加島屋本店のみの取り扱い商品です

キングサーモンと真鯛のづけ丼



キングサーモンと真鯛のづけ丼セット内容

- キングサーモンのづけ(生姜醤油味) 70g入×2人前
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。
●塩分..製品100g当たり 約2.8g
- 真鯛のづけ(昆布醤油味) 60g入×2人前
愛媛県宇和清海で育まれた良質な真鯛をお刺身にし、特製の醤油ダレに漬け込みました。
●塩分..製品100g当たり 約2.5g
- いくら醤油漬 20g入×4人前
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。
●塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 魚沼産こしひかりごはん 200g入×4人前
新潟県魚沼産こしひかりを炊き上げ、無菌パックにしております。電子レンジで温めてお召し上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

No.89976

キングサーモンと真鯛のづけ丼セット **5,400円** (税込)

送料無料

◎この商品の送料は無料です。

〈本体5,000円〉

- 賞味期限..7日間(キングサーモン・真鯛のづけといくら醤油漬) **要冷蔵** ※塩分量は弊社で測定した平均値です。
- ◆限定品につき、詰め合わせの内容変更は承っておりません。

4人前1セットを箱詰にしてお届けいたします。化粧箱 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

No.89971

キングサーモンのづけ丼セット **5,400円** (税込)

送料無料

◎この商品の送料は無料です。

〈本体5,000円〉

- 賞味期限..7日間(キングサーモンのづけといくら醤油漬) **要冷蔵** ※塩分量は弊社で測定した平均値です。
- ◆限定品につき、詰め合わせの内容変更は承っておりません。

4人前1セットを箱詰にしてお届けいたします。化粧箱 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm



キングサーモンのづけ丼

キングサーモンのづけ丼セット内容

- キングサーモンのづけ(生姜醤油味) 70g入×4人前
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。
●塩分..製品100g当たり 約2.8g
- いくら醤油漬 20g入×4人前
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。
●塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 魚沼産こしひかりごはん 200g入×4人前
新潟県魚沼産こしひかりを炊き上げ、無菌パックにしております。電子レンジで温めてお召し上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前

キングサーモンのづけ丼

真鯛のづけ丼

季節の特別限定品

調理例(写真はイメージです)

限定品につき販売予定数量になり次第、終了となります。

11月11日より販売いたします。〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

お願い

配達日はご注文が混み合いますとご希望に添えない場合がございます。

どちらのセットも加島屋本店限定の取り扱い商品です。ご注文はご来店・電話・手紙・FAX・インターネットのいずれかで承ります。

加島屋
本店
限定品

電話 0120-00-5050(無料)/FAX 0120-00-7070(無料)

ネット

<https://www.kashimaya.com/>

加島屋
本店
限定品



写真はイメージです

北海道の日本海側で漁獲される新鮮なにしんを漁獲後ただちに塩漬けにして腹の中で卵を固めてから取り出す、昔ながらの製法にて数の子に作り上げました。
味かずの子は、白醤油と鰹昆布だしに漬け込み、
数の子べっ甲漬は、醤油・みりんなどに漬け込みました。
数の子本来の色、香り、歯ざわりをお楽しみいただけます。

北海道産 数の子二彩セット No.69113

- ・北海道産 味かずの子 (120g×1)
- ・北海道産 数の子べっ甲漬 (120g×1)

4,320円 (税込) (本体4,000円)

化粧函 たて23cm×よこ16cm×高さ2.5cm・賞味期限..22日間 **要冷蔵**

北海道産 味かずの子 No.69112

(120g×2) **4,320円** (税込) (本体4,000円)

化粧函 たて23cm×よこ16cm×高さ2.5cm・賞味期限..22日間 **要冷蔵**

- ※お正月用にご利用の際は、賞味期限とお届け日に
ご注意いただきたく願います。
- ※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。
- ※かずの子は身割れ等が生じる場合もございますが、ご了承願います。
- ・塩分..味かずの子 製品100g当たり 約2.4g
- ・塩分..数の子べっ甲漬 製品100g当たり 約2.5g



12月1日より
販売

〈ご注文・ご予約は
前もって承ります〉

北海道産

数の子

北海道の日本海側で漁獲される新鮮なにしんの卵を伝統的な製法で塩かずの子に仕上げました。
お召し上がりの際は塩出しをして、お好みの味付けでお召し上がりください。

※塩出しの方法やお召し上がり方の詳細は商品に記載してあります。

北海道産 塩かずの子 No.69110

(300g) **4,320円** (税込) (本体4,000円)

化粧函 たて23cm×よこ16cm×高さ2.5cm・賞味期限..60日間 **要冷蔵**

- ※お正月用にご利用の際は、賞味期限とお届け日に
ご注意いただきたく願います。
- ※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。

※かずの子は重さを目安に詰め合わせておりますので、数は写真と必ずしも一致いたしません。



12月1日より
販売

〈ご注文・ご予約は
前もって承ります〉

北海道産

塩かずの子



写真はイメージです

にしんの親子と昆布巻の詰め合わせ内容

- にしんの甘露煮 半身4枚入
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。
・塩分..製品100g当たり 約2.1g・賞味期限..30日間 **要冷蔵**
- 味かずの子 150g入
カナダ太平洋側で漁獲される新鮮なにしんの卵を、伝統的な製法でかずの子
に作りあげ、白醤油と鰹昆布だしに漬け込みました。数の子独特の歯ざわり
と風味をお楽しみください。
・塩分..製品100g当たり 約2.5g・賞味期限..22日間 **要冷蔵**
- にしんの昆布巻 2本入
北海道産の身欠にしんを昆布で巻き、醤油、上白糖、清酒、みりんできつくりと
煮込みました。
・塩分..製品100g当たり 約2.1g・賞味期限..30日間 **要冷蔵**



化粧函 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm

No.89975

にしんの親子と昆布巻の詰め合わせ **4,500円** (税込)
〈本体4,166円〉
送料無料 ◎この商品の送料は無料です。

※塩分量は弊社で測定した平均値です。

- ◆お正月用にご利用の際は、賞味期限とお届け日にご注意いただきたく願います。
- ◆限定品につき、詰め合わせの内容変更や単品販売は承っておりません。

限定品につき販売予定数量になり次第、終了となります。

11月11日より販売いたします。〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

お願い 配達日はご注文が混み合いますとご希望に添えない場合がございます。

季節の
特別
限定品

電話 0120-00-5050 (無料) / FAX 0120-00-7070 (無料)

ネット

<https://www.kashimaya.com/>

加島屋
本店
限定品



- 賞味期限..8日間 **要冷蔵**
- 塩分..製品100g当たり 約2.7g
[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。

化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ15cm

写真はイメージです。(2.7kg前後)



キングサーモン新巻 切身造り

No.71906 2.1kg前後	9,720円(税込)〈本体9,000円〉	No.71909 3.0kg前後	12,960円(税込)〈本体12,000円〉
No.71907 2.4kg前後	10,800円(税込)〈本体10,000円〉	No.71910 3.3kg前後	14,040円(税込)〈本体13,000円〉
No.71908 2.7kg前後	11,880円(税込)〈本体11,000円〉	No.71911 3.6kg前後	15,120円(税込)〈本体14,000円〉

※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。

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。■キングサーモン新巻1尾物につきましては若干数ご用意しております。ご購入の際はお問い合わせください。

◆キングサーモン新巻 切身造りにつきましては頭は付いておりません

12月1日より販売〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉



- 賞味期限..8日間 **要冷蔵**
- 塩分..製品100g当たり 約2.8g
[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。

化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ15cm

写真はイメージです。(2.1kg前後)



紅鮭新巻 切身造り

No.72390 2.1kg前後	7,020円(税込)〈本体6,500円〉	No.72392 2.7kg前後	9,180円(税込)〈本体8,500円〉
No.72391 2.4kg前後	8,100円(税込)〈本体7,500円〉		

※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。

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。

◆紅鮭新巻 切身造りにつきましては頭は付いておりません

12月1日より販売〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

発送注文時のお願い

新巻鮭各種につきましては品数に限りがありますので、ご注文は到着希望日をご記入の上、お早めにお申し付けください。
(到着希望日のご記入がない場合は準備出来次第発送させていただきますのであらかじめご了承ください)
●お正月用にご利用の際は賞味期限とお届け日にご注意いただきたくお願いいたします。

- 二枚卸し、三枚卸しなどの加工も承りますので、お申し付けください。



- 賞味期限..15日間 **要冷蔵**
(加工の際の賞味期限は7日間となります)

- 塩分..製品100g当たり 約2.7g
[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。

漁模様により、ご用意できない場合もあります。
販売中止の際はご容赦願います。

写真はイメージです。(3.3kg前後)



新巻鮭(秋鮭)〈1尾物〉

No.70073 2.1kg前後	5,400円(税込)〈本体5,000円〉	No.70076 3.0kg前後	8,640円(税込)〈本体8,000円〉
No.70074 2.4kg前後	6,480円(税込)〈本体6,000円〉	No.70077 3.3kg前後	9,720円(税込)〈本体9,000円〉
No.70075 2.7kg前後	7,560円(税込)〈本体7,000円〉	No.70078 3.6kg前後	10,800円(税込)〈本体10,000円〉

※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。

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。■上記より大きい鮭も若干数ございます。ご購入の際はお問い合わせください。

12月1日より販売〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉



- 賞味期限..8日間 **要冷蔵**
- 塩分..製品100g当たり 約2.7g
[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。

化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ15cm

漁模様により、ご用意できない場合もあります。
販売中止の際はご容赦願います。

写真はイメージです。(3.0kg前後)



新巻鮭(秋鮭)〈切身造り〉

No.70353 2.1kg前後	5,940円(税込)〈本体5,500円〉	No.70356 3.0kg前後	9,180円(税込)〈本体8,500円〉
No.70354 2.4kg前後	7,020円(税込)〈本体6,500円〉	No.70357 3.3kg前後	10,260円(税込)〈本体9,500円〉
No.70355 2.7kg前後	8,100円(税込)〈本体7,500円〉		

※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。

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。

12月1日より販売〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

季節の
特別
限定品

電話 0120-00-5050(無料)/FAX 0120-00-7070(無料)

ネット

<https://www.kashimaya.com/>

加島屋
本店
限定品

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/>