

新潟  加島屋

秋の感謝祭り

新潟加島屋では、日頃のご愛顧に感謝し秋の感謝祭りを開催いたします。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

2019年

10月28日〈月〉

11月3日〈日〉

営業時間／

午前9時30分～午後7時

〔最終日 午後5時まで〕

《11月3日(日曜日)も

休まず営業いたします》

※秋の感謝祭りは本店のみの開催となります。

※この他にも、多数の商品を取り揃えております。

※催事商品につきましては数に限りがありますので品切れする場合がございます。ご了承ください。

※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。

新潟加島屋は、

新潟開港150周年に

協力しています。



新物

今秋、北海道で水揚げされた良質な秋鮭を手塩にかけて漬け込みました。塩加減と熟成にかかる時間が素材の旨みを引き出します。新米と一緒に秋の味覚をご堪能ください。

北海道産
新巻鮭

3切入 886円 (税込) 〈本体820円〉



新物

今秋、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。新米と一緒に秋の味覚をご堪能ください。

北海道産
筋子〔熟成塩漬〕

120g入 1,512円 (税込) 〈本体1,400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。※切身は尾やカマの部分が入ることがあります。

※写真はイメージです。

ご来店お買上御礼

3,240円(税込)以上
お買い上げ毎に

「新潟米
新之助(新米)
(300g袋)」進呈



ご来店
お買上御礼

※秋の感謝祭り期間中、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

健康卵4コ入



ご来店
御礼

※封筒をご持参ください。

※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。

御礼品は、店内(粗品進呈コーナー)で引き換えます。

※秋の感謝祭り期間中、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。

定番一品を
お手頃サイズで。
贅沢な親子丼はいかがですか。

加島屋
おすすめ

大創業祭
初登場

調理イメージ

いくら丼、
手巻き寿司
などにも!

1切 入

594円

(税込) (本体550円)

さけ茶漬 [40gパック]

手塩にかけて漬けた脂の乗った
キングサーモンを丁寧に焼き上げて
ほぐしました。そのまま温かいご飯に
のせてもお楽しみいただけます。

40g入

519円

(税込) (本体480円)

北海道産 いくら醤油漬 [容器入]

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)

10/28日 → 11/3日

秋の感謝祭り

2019 Autumn

定番の美味しさも新たな味も、
より多彩に揃いました!

脂少なめ、
あっさりした
秋鮭をお手頃価格で。

調理イメージ

200g 入

540円

(税込) (本体500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)

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)

特別販売品

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商品です。

5個入

651円

(税込) (本体602円)

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)

人気商品

北海道産 秋鮭味噌漬 一口サイズ

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)

秋鮭に染みこむ味わい
深いタレ。新米に乗せて。

調理イメージ

200g 入

540円

(税込) (本体500円)

※写真はイメージです。

マルセイ
バターケーキ

マルセイ
バターサンド

六花亭より届いた
秋の特選スイーツ。
この機会をお見逃しなく!

※写真はイメージです。

マルセイ
バターケーキ

マルセイ
バターサンド

お買い得品

※鯖子の数は、重さを目安に調整しておりますので、写真と
必ずしも一致しない場合があります。

北海道産 鯖子<無着色・発色>

北海道で水揚げされた新鮮な助宗鯖の卵を厳選し、
塩鯖の子に仕上げました。

130g入

1,188円

(税込) (本体1,100円)

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)

※切身は尾やかまの部分が入ることがあります。

ユーコンサーモン塩漬

ユーコン川で漁獲された天然鮭で、ほどよく脂が乗り
クセがなく食べ飽きない美味しい鮭です。

3切入

702円

(税込) (本体650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
味噌の香りをとお楽しみください。

1切

303円

(税込) (本体280円)

3切入

864円

(税込) (本体800円)

※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)

冷凍

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)

特別販売品

高政蒲鉾

ぷちあげ まいたけ

国産まいたけを使った、揚げかまぼこです。
まいたけの食感と香りをお楽しみください。

10個入

324円

(税込) (本体300円)

お買い得品

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)

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、
まる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)

長野いろは堂

冷凍 炬燵のおやき

信州を代表する老舗のおやきです。
野菜ミックス、かぼちゃ、ねぎみそ、野沢菜、
粒あんの人気の5種類詰め合わせです。

5個入

1,102円

(税込) (本体1,020円)

特別販売品

※写真はイメージです。

農園ビギン

すいーとぽてと 紫芋

小千谷市の農園ビギンのパールスイートロードを
使った芋本来の甘さを生かしたスイーツポテトです。

70g入

238円

(税込) (本体220円)

特別販売品

桜井甘精堂

栗どらやき

しっかりと焼き上げた皮に、栗の粒が入った
栗あんをたっぷり詰めました。

1個入

195円

(税込) (本体180円)

お買い得品

小型キングサーモン
粕漬・塩漬

各1切

389円

(税込) (本体360円)

糠さんま

2尾入

411円

(税込) (本体380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枚あたりの目安 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。

10/28日
限定販売

限定500個
お一人様2個まで

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)

辛塩

予約不可

ご来店のみ購入可

10/29日
限定販売

限定600個
お一人様2個まで

銀鱈粕漬 切り出し

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)

予約不可

ご来店のみ購入可

10/30日
限定販売

限定400個
お一人様2個まで

塩こうじ 紅鮭 切り出し

アラスカ産の良質な紅鮭を、酒蔵「八海醸造」の塩こうじで
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)

予約不可

ご来店のみ購入可

10/31日
限定販売

限定500個
お一人様2個まで

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)

予約不可

ご来店のみ購入可

11/1日
限定販売

限定600個
お一人様2個まで

銀鱈味噌漬 切り出し

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)

予約不可

ご来店のみ購入可

11/2日
限定販売

限定800個
お一人様2個まで

ユーコンサーモン甘味噌漬 切り出し

アラスカ産の秋鮭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)

予約不可

ご来店のみ購入可

11/3日
限定販売

限定400個
お一人様2個まで

塩こうじ 紅鮭茶漬

アラスカ産の良質な紅鮭を、酒蔵「八海醸造」の塩こうじで
漬け込み、丁寧に焼き上げてほぐしました。

100g入

594円

(税込) (本体550円)

予約不可

ご来店のみ購入可

全国
コロケ
フェスティバル
第4回/2016年
優勝!!



TIME SALE

タイムセール

秋の感謝祭り
期間中・毎日 **15:00～**

大地の恵みを、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とじこめ揚げたコロケです。

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)



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!

お惣菜品は地方発送できません
御了承願います



きんぴらごぼう
100g入 **368円**
(本体340円)
通常価格389円のところ

加島屋の海老しんじょう
2個入 **324円**
(本体300円)

※写真はイメージです。



キングサーモンコロケ
1個 **173円**
(本体160円)



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



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



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



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

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

帆立山椒
70g入 **573円** (本体530円)
通常価格594円のところ

鮭の南蛮漬
90g入 **519円** (本体480円)
通常価格540円のところ



午前 **10:00～** / 夕方 **17:10～** / 日曜のみ **16:10～**

鮭の昆布巻
1本 **432円**
(本体400円)



牛乳寒天粒あん入り
100g入 **260円**
(本体240円)
通常価格281円のところ

長作
特製

おこっぺ
ソフトクリーム

〈秋の感謝祭り〉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。

- おこっぺ(牛乳)ソフト
通常価格352円(税込)のところ
308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418円(税込)のところ
各**374円**(税込)(本体340円)

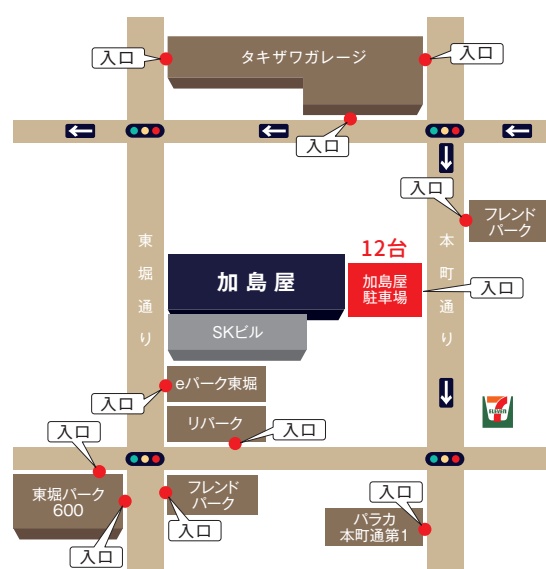
加島屋本店 2F
喫茶・お食事処

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
秋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。

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。