

2020年
冬ギフト

新潟

大

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

季節の特別限定品

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、無菌パックにてあります。
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。

・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。化粧函 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm

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、無菌パックにてあります。
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



※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。

・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。化粧函 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm



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9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。

調理例(写真はイメージです)



ネット <https://www.kashimaya.com/>



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



新商品 季節の詰め合わせ 令月

令月



にしんの親子と昆布巻の詰め合わせ

季節の特別限定品

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。かず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・みりんでじっ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

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お願いいたします。
- ◆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9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。

季節の詰め合わせ 令月 内容

- さけ茶漬 袋 100g入×1
手塙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。
・塩分..製品100g当たり 約3.3g • 賞味期限..30日間 要冷蔵
- いくら醤油漬 袋 80g入×1
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 • 賞味期限..22日間 要冷蔵
- 貝柱のうま煮 固形量80g入×1
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。
・塩分..製品100g当たり 約2.6g • 賞味期限..30日間 要冷蔵
- キングサーモン塩漬 袋 1切70g入×2
脂の乗ったキングサーモンを手塙にかけて漬け込み、熟成しました。
・塩分..製品100g当たり 約2.7g • 賞味期限..8日間 要冷蔵
- 銀鮨粕漬 袋 1切70g入×2
アラスカ産の銀鮨を塩漬にして、みりんを加えた酒粕に漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約1.8g • 賞味期限..8日間 要冷蔵



化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

No.88984

季節の詰め合わせ 令月

送料無料

◎この商品の送料は無料です。

7,074円(税込)

〈本体6,550円〉

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9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。

※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。



写真はイメージです

北海道産 酒樽漬鱈の子

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。



芳醇な樽酒のほのかな香りを
お楽しみいただるために、焼かず
そのままお召し上がりください。

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。
その空になつた杉の酒樽は大切な容器となり
北海道の鮭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
塩漬け鮭の子にし、新潟県産の酒樽に
一腹ずつ丁寧に詰めて当時の
「酒樽漬鮭の子」を再現しています。



写真はイメージです

酒樽漬鮭の子

〈500gタル入〉
化粧函 たて20.5cm×よこ20.5cm×高さ8.5cm
7,560円(税込)
〈本体7,000円〉

- ・賞味期限..7日間 要冷蔵
 - ・酒樽漬鮭の子は、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4.3g
- ※塩分量は弊社で測定した平均値です。

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9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。

加島屋の味覚と ワインのセット



香ばしく照焼にした国産の
牡蠣とベビーフリット、スマートキ
ングサーモンを、風味豊かに味
付けし、なたね油に漬けてじつ
くり火を通しました。旨味が
ギュッと詰まった柔らかな身は、
冷たいままで温めても、美
味しく召し上がれます。

海の幸 アヒージョ 中BIN

No.35701 内容総量160g
(固形量100g) **1,728円(税込)**
〈本体1,600円〉

- ・塩分..製品100g当たり 約1.8g
- ・賞味期限..30日間 要冷蔵
- ※詰め合わせも承りますので、ご利用の際はお申し付けください。
- ※塩分量は弊社で測定した平均値です。

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9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〉

岩の原葡萄園は初の国産醸造用ぶどうを開発し「日本のワインの父」と呼ばれた
川上善兵衛氏により設立された新潟県上越市ワイナリーです。

ワインと中瓶詰合せ

YM-MB-10

No.29093

新潟で開発された日本初の醸造用葡萄「マスカット・ベーリーA」の
ロゼワイン。爽やかな酸味と特徴ある辛口で「海の幸 アヒージョ」他
加島屋製品との相性も抜群です。

岩の原ワイン 深雪花(みゆきばな) ロゼ (720ml)
海の幸 アヒージョ〈中BIN〉・帆立照焼醤油味〈中BIN〉
つぶ貝の酒香煮〈中BIN〉

6,290円 (税込) (本体合計 5,780円)

- 8%対象品 本体3,400円(消費税272円)
- 10%対象 ワイン・化粧函 本体2,380円(消費税238円)
- 化粧函 たて34.5cm×よこ20.5cm×高さ9.5cm ● 加島屋商品の賞味期限..30日間

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9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。

加島屋本店限定の取り扱い商品です

※ワインのセットはインターネットでのご注文は承っておりません。

20歳未満の方への酒類の販売はいたしておりません。

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

ネット <https://www.kashimaya.com/>

新巻鮭

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。(2.7kg前後)



- 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

新巻鮭 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)



- 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7.5cm

新巻鮭 切身造り 半身

No.70331 2.4kg前後の半身	… 3,510円(税込)(本体3,250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。

◆新巻鮭 切身造り 半身につきましては頭・中骨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)

新巻鮭 切身造り

北海道産

新紹介
一尾では多すぎるという方に
新巻鮭 切身造り 半身



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。(2.4kg前後)

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。(2.7kg前後)



新巻鮭(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。ご入用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)



■二枚卸し、三枚卸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。

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のほど重ねてお願い申し上げます)

●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お願い申し上げます。

雪国越後では古くから新巻鮭を歳取魚(としあざかな)と呼び、
4年後の秋に産卵のため母なる川へと帰ってきます。加島屋では、
北海道で水揚げされる良質な秋鮭を手塙にかけて漬け込み、
新巻鮭に仕上げています。

お歳暮ご贈答に、またご家庭用にご利用の程、お願い申し上げます。



・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

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)



・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7.5cm

紅鮭新巻 切身造り 半身

No.72381
2.4kg前後の半身 ⋯ 4,050円(税込)(本体3,750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 半身につきましては頭・中骨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)

アラスカ産
紅鮭新巻

切身造り

新紹介

一尾では多すぎるという方に



・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

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.71907
2.4kg前後 ⋯ 10,800円(税込)(本体10,000円)
No.71908
2.7kg前後 ⋯ 11,880円(税込)(本体11,000円)

No.71909
3.0kg前後 ⋯ 12,960円(税込)(本体12,000円)
No.71910
3.3kg前後 ⋯ 14,040円(税込)(本体13,000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。ご入用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)

紅鮭新巻
切身造り 半身



・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7.5cm

キングサーモン新巻 切身造り 半身

No.71962
2.4kg前後の半身 ⋯ 5,400円(税込)(本体5,000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 切身造り 半身につきましては頭・中骨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)

新紹介
一尾では多すぎるという方に
キングサーモン
新巻切身造り 半身

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



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。

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 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お願ひいたします。

※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



北海道産
数の子

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お願ひいたします。

※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。



北海道産

塩かずの子

12月1日より
販売

〈ご注文・ご予約は
前もって承ります〉

手作りの味
新潟 **加島屋**

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



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/>