

2021年  
5月～10月  
カタログ

の  
東  
道  
ま  
た  
竹



新  
潟  
か  
み  
ま  
ん

5月10日より商品の一部価格を変更いたしました

# さけ茶漬

しつとりした旨味。  
60年以上愛され続ける本物の味わい。

手間を惜しまない  
丁寧な味づくりを、  
貫いています。

ひと口食べると  
箸が止まらない。  
とびつきりの  
ごはんのお供。



人気の「さけ茶漬」を安定してお届けするため、加島屋では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清澄な海で、厳しい管理のもと卵から大切に育てています。

日本に届けられるその良質なキングサーモンを、熟練の職人が一尾一尾丹念に塩を当て、低温でひと月ほど熟成させてじっくり焼きあげ手でほぐします。小骨も入念に取り除きます。瓶に詰めるのも人の手で。しつとりした美味しさを損なわないようスプーンで優しく詰めています。こうした丁寧な手仕事の積み重ねが、確かな味を作り上げているのです。

## お知らせ

- 「海の幸 アヒージョ」中BINを発売しました。
- 「粒うに」は販売を休止しております。
- 「帆立貝柱味噌」中BIN・小BINは販売終了の予定です。
- 「きのこ五色漬」中BIN・袋は販売終了の予定です。
- 「なめ茸」中BIN・袋は販売終了の予定です。
- 「あられ茶漬」袋は販売終了の予定です。
- 「塩たらこ」は販売終了の予定です。
- 「からし明太子」は販売終了の予定です。
- 「野菜味噌漬」は販売終了の予定です。

※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。

## 瓶詰・袋詰

もくじ

1~18ページ



19~32ページ



33~38ページ



39~43ページ



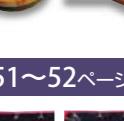
## 切身パック・切身詰め合わせ

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けます。



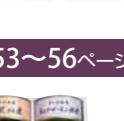
## 漬け魚・樽詰・木目函詰

北海の幸を粕・塩・味噌に漬け込み、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。



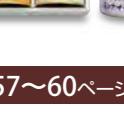
## 薰製

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薰製です。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。



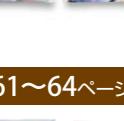
## 缶詰・缶詰セット

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。



## だし茶漬・御飯の素

こだわりのだし汁と厳選素材の「だし茶漬」と、簡単に作りいただける「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

## 乾物・塩いか

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。



61~64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



手軽で簡単!  
いつでも楽しめる  
ワンランク上の  
味わい

# 祇園 祇園

ふわっと爽やかな  
籠の香に包まれて、  
再会の歓びに笑顔が満ちる、  
夏を彩るおもてなし。



加島屋の七夕御膳

- ・さけ茶漬
- ・キングサーモンのづけ
- ・塩いくら
- ・貝柱のうま煮



期間限定  
10月～5月  
までの販売です



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。

### さけの糀漬

脂の乗ったサーモントラウトを  
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。

ぶりの煮やお寿司、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

「づけ丼」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」などを盛り付けて、一段と美味しくお召し上がりいただけます。

●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



※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。

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。



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



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います。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、美味しいお召し上がりいただけます。



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 2,700円(税込)  
(本体2,500円)

No.32901 鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン 内容量 140g 1,944円(税込)  
(本体1,800円)

No.52900 鮭の味噌漬焼きほぐし 小ビン 内容量 100g 1,512円(税込)  
(本体1,400円)

No.42900 鮭の味噌漬焼きほぐし 袋 内容量 100g 1,350円(税込)  
(本体1,250円)

・塩分..製品100g当たり 約2.8g ●賞味期限..30日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更

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



## さけの焼漬

瀬戸内海で育まれた牡蠣を照焼にしたたねサラダ油でまろやかな風味に仕上げました。ふくらとし身には、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。



### 焼き牡蠣のオイル漬 かき

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



### つぶ貝の酒香煮 さかに

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

No.34601 つぶ貝の酒香煮 中ビン 内容総量170g (固形量90g) **972円(税込)** (本体900円)

No.44600 つぶ貝の酒香煮 袋 固形量 80g **864円(税込)** (本体800円)

・塩分..製品100g当たり 約1.8g ・賞味期限..30日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更

### つぶ貝の酒香煮とわさび菜の和え物

材 料 / つぶ貝の酒香煮、わさび菜、おろしわさび

作り方 / つぶ貝は一口大にそぎ切りにします。わさび菜は湯がいて冷水にさらし、水切りして食べやすい大きさに刻みます。つぶ貝の酒香煮の汁に、おろしわさびをお好みの量を溶かし、つぶ貝、わさび菜を和えます。



・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。



香ばしく照焼にした国産の牡蠣とベビーナン、スモークキング等で風味豊かに味付けしたね油に漬けてじっ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。



### 新発売

#### 海の幸 アヒージョ [ガーリックオイル煮]

No.35701 海の幸 アヒージョ 中ビン 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

良質な3種の魚介を  
風味豊かに味付けし、  
まろやかなオイルに漬けて  
ゆっくり火を通しました。

調理例

塩いくら・生うに水たきと  
ズッキーニのカルバッチョ  
(P68にレシピを掲載しています)



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  
油漬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<br>230g | <b>4,104円(税込)</b><br>(本体3,800円) |
| No.30901 | いくら醤油漬 中ビン | 内容量<br>170g | <b>3,132円(税込)</b><br>(本体2,900円) |
| No.50900 | いくら醤油漬 小ビン | 内容量<br>110g | <b>2,160円(税込)</b><br>(本体2,000円) |
| No.40900 | いくら醤油漬 袋   | 内容量<br>80g  | <b>1,404円(税込)</b><br>(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



一口筋子〔熟成塩漬〕

北海道沿岸で漁獲される秋  
鮭の卵を塩漬にしてお召し上  
がりやすいよう一口サイズに  
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<br>240g | <b>4,104円(税込)</b><br>(本体3,800円) |
| No.36301 | 一口筋子 中ビン | 内容量<br>170g | <b>3,132円(税込)</b><br>(本体2,900円) |
| No.56300 | 一口筋子 小ビン | 内容量<br>110g | <b>2,160円(税込)</b><br>(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



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<br>220g | <b>4,104円(税込)</b><br>(本体3,800円) |
| No.31001 | 塩いくら 中ビン | 内容量<br>160g | <b>3,132円(税込)</b><br>(本体2,900円) |
| No.51000 | 塩いくら 小ビン | 内容量<br>100g | <b>2,160円(税込)</b><br>(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

●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。



ひんやり  
冷やして、  
旬を愛でる  
とつておき。



粒うに

北海道産の「えぞばふんう  
に」を、新鮮なうちに現地に  
蒸し上げました。うに、井、  
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。



北海道産の「えぞばふんう  
に」を、新鮮なうちに現地に  
蒸し上げました。うに、井、  
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。

販売を休止しております。

|          |            |             |                                 |
|----------|------------|-------------|---------------------------------|
| No.55200 | 生うに水たき 小ビン | 内容量<br>110g | <b>3,780円(税込)</b><br>(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

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) **1,200**円(本体)

●塩分..製品100g当たり 約1.5g ●賞味期限..30日間 要冷蔵



No.36500 帆立照焼オイル漬 大ビン 内容量220g (固形量160g) **2,808**円(税込) **2,600**円(本体)

No.36501 帆立照焼オイル漬 中ビン 内容量160g (固形量110g) **1,944**円(税込) **1,800**円(本体)

●塩分..製品100g当たり 約3.1g ●賞味期限..30日間 要冷蔵



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

●塩分..製品100g当たり 約2.7g ●賞味期限..30日間 要冷蔵



No.32500 貝柱のうま煮 大ビン 内容量240g (固形量160g) **2,700**円(税込) **2,500**円(本体)

No.32501 貝柱のうま煮 中ビン 内容量160g (固形量100g) **1,836**円(税込) **1,700**円(本体)

No.42500 貝柱のうま煮 袋 固形量 80g **1,296**円(税込) **1,200**円(本体)

●塩分..製品100g当たり 約2.6g ●賞味期限..30日間 要冷蔵



No.37400 帆立照焼醍醐味 大ビン 内容量 220g **2,160**円(税込) **2,000**円(本体)

No.37401 帆立照焼醍醐味 中ビン 内容量 160g **1,620**円(税込) **1,500**円(本体)

No.57400 帆立照焼醍醐味 小ビン 内容量 100g **1,080**円(税込) **1,000**円(本体)

No.47400 帆立照焼醍醐味 袋 内容量 70g **756**円(税込) **700**円(本体)

●塩分..製品100g当たり 約1.3g ●賞味期限..30日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更

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。



※「帆立貝柱味噌」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。



## 鰯の親子漬とミニトマトの スクランブルエッグ (P68にレシピを掲載しています)



## 数の子べつ甲漬

|          |            |                       |   |
|----------|------------|-----------------------|---|
| No.32100 | 数の子べっ甲漬 大瓶 | 内容量総230g<br>(固形量160g) | <b>2,700円</b> (税込)<br><b>〈本体2,500円〉</b> |
| No.42100 | 数の子べっ甲漬 袋  | 固形量<br>70g            | <b>1,188円</b> (税込)<br><b>〈本体1,100円〉</b> |

● 塩分..製品100g当たり 約2.5g ● 賞味期限..22日間 要冷蔵



たら

|          |            |             |                                  |
|----------|------------|-------------|----------------------------------|
| No.34300 | 鱈の親子漬 大BIN | 内容量<br>250g | <b>1,350</b> 円(税込)<br>〈本体1,250円〉 |
| No.34301 | 鱈の親子漬 中BIN | 内容量<br>160g | <b>864</b> 円(税込)<br>〈本体800円〉     |
| No.54300 | 鱈の親子漬 小BIN | 内容量<br>110g | <b>648</b> 円(税込)<br>〈本体600円〉     |
| No.44300 | 鱈の親子漬 袋    | 内容量<br>130g | <b>702</b> 円(税込)<br>〈本体650円〉     |

- 塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 賞味期限..30日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更

- 摂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。



焼きたら」と生たらこを合わせて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。



たらこ茶漬



## おにぎり明太子

|                         |             |   |  |
|-------------------------|-------------|---|--|
|                         |             |   |  |
| No.31300<br>おにぎり明太子 大びん | 内容量<br>240g | <b>2,376</b> 円(税込)<br>(本体 <b>2,200</b> 円) |  |
| No.31301<br>おにぎり明太子 中びん | 内容量<br>170g | <b>1,728</b> 円(税込)<br>(本体 <b>1,600</b> 円) |  |
| No.51300<br>おにぎり明太子 小びん | 内容量<br>110g | <b>1,188</b> 円(税込)<br>(本体 <b>1,100</b> 円) |  |
| No.41300<br>おにぎり明太子 袋   | 内容量<br>100g | <b>972</b> 円(税込)<br>(本体 <b>900</b> 円)     |  |

- 塩分..製品100g当たり 約4.4g
- 賞味期限..22日間 **要冷蔵**

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)



### このわた

|          |          |             |                          |
|----------|----------|-------------|--------------------------|
| No.52400 | このわた 小ビン | 内容量<br>110g | 4,860円(税込)<br>(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

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つそう引き立ちます。



### おにぎり鰹昆布

|          |             |             |                      |
|----------|-------------|-------------|----------------------|
| No.51400 | おにぎり鰹昆布 小ビン | 内容量<br>100g | 540円(税込)<br>(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

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。お総菜の品としてまた、にしんそばの具としてもお楽しみいただけます。



### 鰹の甘露煮

|          |           |                         |                      |
|----------|-----------|-------------------------|----------------------|
| No.35101 | 鰹の甘露煮 中ビン | 内容量<br>170g<br>(固形量90g) | 702円(税込)<br>(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

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をお楽しみいただけます。



### いかげそ塩辛

嗜好性が高いと「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。

|          |            |             |                      |
|----------|------------|-------------|----------------------|
| No.30701 | いかげそ塩辛 中ビン | 内容量<br>170g | 540円(税込)<br>(本体500円) |
|----------|------------|-------------|----------------------|

|          |          |             |                      |
|----------|----------|-------------|----------------------|
| No.40700 | いかげそ塩辛 袋 | 内容量<br>100g | 324円(税込)<br>(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



### 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。

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。



### いかの三升漬 さんしょう

|          |            |             |                      |
|----------|------------|-------------|----------------------|
| No.31701 | いかの三升漬 中ビン | 内容量<br>170g | 972円(税込)<br>(本体900円) |
|----------|------------|-------------|----------------------|

|          |            |             |                      |
|----------|------------|-------------|----------------------|
| No.51700 | いかの三升漬 小ビン | 内容量<br>110g | 648円(税込)<br>(本体600円) |
|----------|------------|-------------|----------------------|

|          |          |             |                      |
|----------|----------|-------------|----------------------|
| No.41700 | いかの三升漬 袋 | 内容量<br>100g | 540円(税込)<br>(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

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。



### いかの赤作り

|          |            |             |                      |
|----------|------------|-------------|----------------------|
| No.30301 | いかの赤作り 中ビン | 内容量<br>170g | 972円(税込)<br>(本体900円) |
|----------|------------|-------------|----------------------|

|          |            |             |                      |
|----------|------------|-------------|----------------------|
| No.50300 | いかの赤作り 小ビン | 内容量<br>110g | 648円(税込)<br>(本体600円) |
|----------|------------|-------------|----------------------|

|          |          |             |                      |
|----------|----------|-------------|----------------------|
| No.40300 | いかの赤作り 袋 | 内容量<br>100g | 540円(税込)<br>(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





### たらこ昆布巻

|  |            |                               |
|--|------------|-------------------------------|
| No.62131                               | たらこ昆布巻 1本入 | <b>1,080</b> 円(税込) (本体1,000円) |
| ● 塩分..製品100g当たり 約2.1g ● 賞味期限..30日間 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<br>● 化粧函 たて15.3cm×よこ13cm×高さ4.5cm 要冷蔵 |                       |



### 鮭の昆布巻 5本包

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| No.62105  | <b>3,240</b> 円(税込) (本体3,000円) |
| ▪ 鮭の昆布巻 5パック<br>● 化粧函 たて22.5cm×よこ13cm×高さ8cm 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。



|  |           |                           |
|--|-----------|---------------------------|
| No.62100                               | 鮭の昆布巻 1本入 | <b>648</b> 円(税込) (本体600円) |
| ● 塩分..製品100g当たり 約1.5g ● 賞味期限..30日間 要冷蔵 |           |                           |



|   |           |                               |
|---|-----------|-------------------------------|
| No.62102  | 鮭の昆布巻 2本包 | <b>1,296</b> 円(税込) (本体1,200円) |
| ▪ 鮭の昆布巻 2パック<br>● 化粧函 たて15.3cm×よこ13cm×高さ4.5cm 要冷蔵 |           |                               |



|   |           |                               |
|---|-----------|-------------------------------|
| No.62103  | 鮭の昆布巻 3本包 | <b>1,944</b> 円(税込) (本体1,800円) |
| ▪ 鮭の昆布巻 3パック<br>● 化粧函 たて23.2cm×よこ13cm×高さ4.5cm 要冷蔵 |           |                               |

- 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。

# 昆布巻

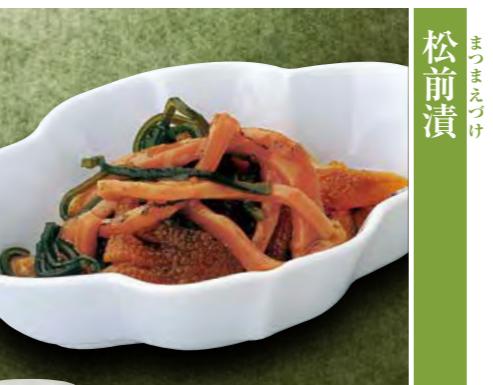
海の恵みが奏でるふくよかな味わい。  
喜び秘めた和の調べ。

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.32300 | 切干漬 大ビン | 内容量 230g | <b>1,080</b> 円(税込) (本体1,000円) |
| No.32301 | 切干漬 中ビン | 内容量 170g | <b>864</b> 円(税込) (本体800円)     |
| No.42300 | 切干漬 大袋  | 内容量 500g | <b>2,052</b> 円(税込) (本体1,900円) |
| No.42400 | 切干漬 小袋  | 内容量 130g | <b>594</b> 円(税込) (本体550円)     |

● 塩分..製品100g当たり 約2.9g ● 賞味期限..22日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更



|          |         |          |                               |
|----------|---------|----------|-------------------------------|
| No.37100 | 松前漬 大ビン | 内容量 220g | <b>1,620</b> 円(税込) (本体1,500円) |
| No.37101 | 松前漬 中ビン | 内容量 170g | <b>1,296</b> 円(税込) (本体1,200円) |
| No.57100 | 松前漬 小ビン | 内容量 100g | <b>810</b> 円(税込) (本体750円)     |
| No.47100 | 松前漬 袋   | 内容量 115g | <b>810</b> 円(税込) (本体750円)     |

● 塩分..製品100g当たり 約3.0g ● 賞味期限..22日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更

要冷蔵 このマークについている商品は、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。



|          |         |          |                               |
|----------|---------|----------|-------------------------------|
| No.33600 | 山海漬 大ビン | 内容量 250g | <b>1,296</b> 円(税込) (本体1,200円) |
| No.33601 | 山海漬 中ビン | 内容量 180g | <b>972</b> 円(税込) (本体900円)     |
| No.53600 | 山海漬 小ビン | 内容量 110g | <b>594</b> 円(税込) (本体550円)     |
| No.43600 | 山海漬 袋   | 内容量 100g | <b>540</b> 円(税込) (本体500円)     |

● 塩分..製品100g当たり 約2.6g ● 賞味期限..30日間 要冷蔵  
5月10日より価格変更



|          |             |                    |                           |
|----------|-------------|--------------------|---------------------------|
| No.37901 | 丹波黒豆の甘煮 中ビン | 内容量 180g (固形量120g) | <b>972</b> 円(税込) (本体900円) |
| No.57900 | 丹波黒豆の甘煮 小ビン | 内容量 110g (固形量70g)  | <b>594</b> 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)

※「きのこ五色漬」「なめ茸」「あられ茶漬」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

### 丹波黒豆の甘煮

| 小ビン   | お総菜  |
|---|--|
|  | おにぎり鰯昆布 小ビン<br><b>540円</b><br>(税込)<br>(本体500円) |
|  | 丹波黒豆の甘煮 小ビン<br><b>594円</b><br>(税込)<br>(本体550円) |

| 小ビン   | うに・帆立貝  |
|---|---|
|  | 生うに水たき 小ビン<br><b>3,780円</b><br>(税込)<br>(本体3,500円)     |
|  | 帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン<br><b>1,188円</b><br>(税込)<br>(本体1,100円) |

| 小ビン   | いくら・鰯子  |
|---|---|
|  | いくら醤油漬 小ビン<br><b>2,160円</b><br>(税込)<br>(本体2,000円) |
|  | 塩いくら 小ビン<br><b>2,160円</b><br>(税込)<br>(本体2,000円)   |

| 小ビン   | さけ  |
|---|---|
|  | さけ茶漬 小ビン<br><b>1,512円</b><br>(税込)<br>(本体1,400円)       |
|  | 鮭の味噌漬焼きほぐし 小ビン<br><b>1,512円</b><br>(税込)<br>(本体1,400円) |

| 小ビン   | 珍味  |
|---|---|
|  | このわた 小ビン<br><b>4,860円</b><br>(税込)<br>(本体4,500円) |

| 小ビン   | いかの塩辛   |
|---|---|
|  | いかの赤作り 小ビン<br><b>648円</b><br>(税込)<br>(本体600円) |
|  | いかの三升漬 小ビン<br><b>648円</b><br>(税込)<br>(本体600円) |

| 小ビン   | 漬物   |
|---|--|
|  | 鱈の親子漬 小ビン<br><b>648円</b><br>(税込)<br>(本体600円)       |
|  | おにぎり明太子 小ビン<br><b>1,188円</b><br>(税込)<br>(本体1,100円) |

| 小ビン   | 漬物   |
|---|--|
|  | 鱈の親子漬 小ビン<br><b>648円</b><br>(税込)<br>(本体600円) |
|  | 山海漬 小ビン<br><b>594円</b><br>(税込)<br>(本体550円)   |

| 袋   | お総菜   |
|---|---|
|  | 鮭の昆布巻 1本入<br><b>648円</b><br>(税込)<br>(本体600円)      |
|  | たらこ昆布巻 1本入<br><b>1,080円</b><br>(税込)<br>(本体1,000円) |

| 袋   | 漬物  |
|---|---|
|  | 鱈の親子漬 袋<br><b>702円</b><br>(税込)<br>(本体650円)    |
|  | 山海漬 袋<br><b>540円</b><br>(税込)<br>(本体500円)      |
|  | 松前漬 袋<br><b>810円</b><br>(税込)<br>(本体750円)      |
|  | 切干漬 小袋<br><b>594円</b><br>(税込)<br>(本体550円)     |
|  | 切干漬 大袋<br><b>2,052円</b><br>(税込)<br>(本体1,900円) |

| 袋   | 貝・数の子   |
|---|---|
|  | 貝柱のうま煮 袋<br><b>1,296円</b><br>(税込)<br>(本体1,250円)   |
|  | 帆立貝柱の酒蒸し 袋<br><b>1,296円</b><br>(税込)<br>(本体1,200円) |
|  | 帆立照焼醤油味 袋<br><b>756円</b><br>(税込)<br>(本体700円)      |
|  | つぶ貝の酒香煮 袋<br><b>864円</b><br>(税込)<br>(本体800円)      |
|  | 数の子べっ甲漬 袋<br><b>1,188円</b><br>(税込)<br>(本体1,100円)  |

| 袋   | さけ  |
|---|---|
|  | さけ茶漬 袋<br><b>1,350円</b><br>(税込)<br>(本体1,250円)       |
|  | 鮭の味噌漬焼きほぐし 袋<br><b>1,350円</b><br>(税込)<br>(本体1,250円) |
|  | キングサーモンのづけ 袋<br><b>756円</b><br>(税込)<br>(本体700円)     |
|  | さけの糀漬 袋<br><b>864円</b><br>(税込)<br>(本体800円)          |

- 「海の幸 アヒージョ」中ビンを発売しました。
- 「粒うに」は販売を休止しております。
- 「帆立貝柱味噌」中ビン・小ビンは販売終了の予定です。
- 「きのこ五色漬」中ビン・袋は販売終了の予定です。
- 「なめ茸」中ビン・袋は販売終了の予定です。
- 「あられ茶漬」袋は販売終了の予定です。

※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。

## 加島屋の瓶詰・袋詰商品一覧

| 大ビン   | 漬物   | 大ビン   | 貝   | 大ビン   | いくら・鰯子   | 大ビン   | さけ  |
|---|--|---|---|---|--|---|---|
|    | 鮭の親子漬 大ビン<br><b>1,350円</b><br>(税込)<br>(本体1,250円) |    | 貝柱のうま煮 大ビン<br><b>2,700円</b><br>(税込)<br>(本体2,500円)   |    | いくら醤油漬 大ビン<br><b>4,104円</b><br>(税込)<br>(本体3,800円)  |    | さけ茶漬 大ビン<br><b>2,700円</b><br>(税込)<br>(本体2,500円)       |
|    | 山海漬 大ビン<br><b>1,296円</b><br>(税込)<br>(本体1,200円)   |    | 帆立照焼オイル漬 大ビン<br><b>2,808円</b><br>(税込)<br>(本体2,600円) |    | 塩いくら 大ビン<br><b>4,104円</b><br>(税込)<br>(本体3,800円)    |    | 鮭の味噌漬焼きほぐし 大ビン<br><b>2,700円</b><br>(税込)<br>(本体2,500円) |
|    | 松前漬 大ビン<br><b>1,620円</b><br>(税込)<br>(本体1,500円)   |   | 帆立照焼醤油味 大ビン<br><b>2,160円</b><br>(税込)<br>(本体2,000円)  |  | 一口筋子 大ビン<br><b>4,104円</b><br>(税込)<br>(本体3,800円)    |  | さけの焼漬 大ビン<br><b>1,728円</b><br>(税込)<br>(本体1,600円)      |
|  | 切干漬 大ビン<br><b>1,080円</b><br>(税込)<br>(本体1,000円)   |  | たらこ茶漬 大ビン<br><b>2,268円</b><br>(税込)<br>(本体2,100円)    |  | おにぎり明太子 大ビン<br><b>2,376円</b><br>(税込)<br>(本体2,200円) |  | さけの糀漬 大ビン<br><b>期間限定商品</b><br>10月～5月までの販売です           |

| 中ビン   | いかの塩辛   | 中ビン   | 貝   | 中ビン   | いくら・鰯子  | 中ビン   | さけ   |
|---|---|---|---|---|---|---|--|
|  | いかの赤作り 中ビン<br><b>972円</b><br>(税込)<br>(本体900円) |  | 貝柱のうま煮 中ビン<br><b>1,836円</b><br>(税込)<br>(本体1,700円)   |  | いくら醤油漬 中ビン<br><b>3,132円</b><br>(税込)<br>(本体2,900円) |  | さけ茶漬 中ビン<br><b>1,944円</b><br>(税込)<br>(本体1,800円)    |
|  | いかの三升漬 中ビン<br><b>972円</b><br>(税込)<br>(本体900円) |  | 帆立照焼オイル漬 中ビン<br><b>1,944円</b><br>(税込)<br>(本体1,800円) |  | 塩いくら 中ビン<br><b>3,132円</b><br>(税込)<br>(本体2,900円)   |  | 鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン<br><b>1,944円</b><br>(税込)<br>(本体1,80 |

人気商品



中ビンセット  
ビン詰BM2-07セット No.28231  
**3,028**円(税込)〈本体合計2,800円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 切干漬〔中ビン〕

●8%対象品 本体2,600円(消費税20円) 要冷蔵  
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
●化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm

中ビンセット  
ビン詰BM2-13セット No.28270  
**2,866**円(税込)〈本体合計2,650円〉

- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中ビン〕
- 鰯の甘露煮〔中ビン〕

●8%対象品 本体2,450円(消費税196円) 要冷蔵  
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
●化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビンセット  
ビン詰BM2-09セット No.28233  
**3,460**円(税込)〈本体合計3,200円〉

- さけ茶漬〔中ビン〕
- 松前漬〔中ビン〕

●8%対象品 本体3,000円(消費税240円) 要冷蔵  
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
●化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm

小ビンセット  
ビン詰3S-Kセット No.29319  
**3,084**円(税込)〈本体合計2,850円〉

- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔小ビン〕
- 山海漬〔小ビン〕
- 鰯の親子漬〔小ビン〕

小ビンセット  
ビン詰3S-Lセット No.29320  
**3,030**円(税込)〈本体合計2,800円〉

- さけ茶漬〔小ビン〕
- いかの赤作り〔小ビン〕
- おにぎり鰐昆布〔小ビン〕

●8%対象品 本体2,500円(消費税200円) 要冷蔵  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm



小ビンセット  
ビン詰3S-Fセット No.29312  
**3,678**円(税込)〈本体合計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〕

●8%対象品 本体3,100円(消費税248円) 要冷蔵  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

小ビンセット  
ビン詰3S-Pセット No.29322  
**3,678**円(税込)〈本体合計3,400円〉

- さけ茶漬〔小ビン〕
- おにぎり明太子〔小ビン〕
- 鰯の親子漬〔小ビン〕

小ビンセット  
ビン詰3S-Mセット No.29321  
**3,624**円(税込)〈本体合計3,350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〕

●8%対象品 本体3,100円(消費税248円) 要冷蔵  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

大切な人の笑顔を願い、  
確かな味に思いを託す。  
愛され続ける伝統の味わい。  
心ぬくもる郷土の味覚。

瓶詰  
セツト





焼き牡蠣のオイル漬

帆立  
オイル漬

さけ茶漬

調理例

人気商品



中ビンセット

ビン詰 BM2-02セット No.28202

**4,000** 円(税込) (本体合計3,700円)

- さけ茶漬[中ビン]
- 貝柱のうま煮[中ビン]

● 8%対象品 本体3,500円(消費税280円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm

中ビンセット

ビン詰 BM2-12セット No.28269

**3,892** 円(税込) (本体合計3,600円)

- 鮭の味噌漬焼きほぐし[中ビン]
- おにぎり明太子[中ビン]

● 8%対象品 本体3,400円(消費税272円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビンセット

ビン詰 BM2-10セット No.28234

**3,784** 円(税込) (本体合計3,500円)

- さけ茶漬[中ビン]
- たらこ茶漬[中ビン]

● 8%対象品 本体3,300円(消費税264円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



人気商品



人気商品



中ビンセット  
ビン詰 BM3-19セット No.28262

**4,864** 円(税込) (本体合計4,500円)

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

● 8%対象品 本体4,300円(消費税344円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

中ビンセット  
ビン詰 BM3-02セット No.28205

**4,864** 円(税込) (本体合計4,500円)

- 貝柱のうま煮[中ビン]
- さけ茶漬[中ビン]
- 切干漬[中ビン]

● 8%対象品 本体4,300円(消費税344円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

中ビンセット  
ビン詰 BM3-22セット No.28272

**4,540** 円(税込) (本体合計4,200円)

- 海の幸 アヒージョ[中ビン]
- つぶ貝の酒香煮[中ビン]
- 帆立照焼醤油味[中ビン]

● 8%対象品 本体4,000円(消費税320円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

中ビンセット  
ビン詰 BM3-20セット No.28267

**4,108** 円(税込) (本体合計3,800円)

- 山海漬[中ビン]
- さけ茶漬[中ビン]
- つぶ貝の酒香煮[中ビン]

● 8%対象品 本体3,600円(消費税288円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

中ビンセット  
ビン詰 BM2-11セット No.28235

**4,108** 円(税込) (本体合計3,800円)

- さけ茶漬[中ビン]×2本

● 8%対象品 本体3,600円(消費税288円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

中ビンセット  
ビン詰 BM3-18セット No.28261

**4,054** 円(税込) (本体合計3,750円)

- たらこ醤油漬[中ビン]
- さけ茶漬[中ビン]
- 鯉の甘露煮[中ビン]

● 8%対象品 本体3,550円(消費税284円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



人気商品



人気商品



中ビンセット  
ビン詰 BM2-03セット No.28203

**5,296** 円(税込) (本体合計4,900円)

- さけ茶漬[中ビン]
- いくら醤油漬[中ビン]

● 8%対象品 本体4,700円(消費税376円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm

小ビンセット  
ビン詰 3S-Tセット No.29323

**5,190** 円(税込) (本体合計4,800円)

- さけ茶漬[小ビン] ▪ いくら醤油漬[小ビン]
- いかの赤作り[中ビン] ▪ さけ茶漬[中ビン]
- 帆立貝柱うま煮ほぐし[小ビン]

● 8%対象品 本体4,500円(消費税360円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

中ビンセット  
ビン詰 BM4-18セット No.28273

**5,082** 円(税込) (本体合計4,700円)

- いかの赤作り[中ビン] ▪ さけ茶漬[中ビン]
- 帆立貝柱うま煮ほぐし[小ビン]

● 8%対象品 本体4,400円(消費税352円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

小ビンセット  
ビン詰 4S-Fセット No.29412

**4,380** 円(税込) (本体合計4,050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]

● 8%対象品 本体3,750円(消費税300円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm

小ビンセット  
ビン詰 4S-Gセット No.29415

**4,326** 円(税込) (本体合計4,000円)

- さけ茶漬[小ビン] ▪ 帆立貝柱うま煮ほぐし[小ビン]
- 鰯の親子漬[小ビン] ▪ いかの赤作り[小ビン]

● 8%対象品 本体3,700円(消費税296円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm

中ビンセット  
ビン詰 BM3-21セット No.28271

**4,324** 円(税込) (本体合計4,000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]

● 8%対象品 本体3,800円(消費税304円) 要冷蔵  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM6-07セット No.28251

**7,134円** (税込) (本体合計6,600円)

- さけの焼漬〔中BIN〕
- さけ茶漬〔中BIN〕
- つぶ貝の酒香煮〔中BIN〕
- 丹波黒豆の甘煮〔中BIN〕
- 鰯の親子漬〔中BIN〕
- 切干漬〔中BIN〕

● 8%対象品 本体6,300円(消費税504円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM3-06セット No.28209

**7,132円** (税込) (本体合計6,600円)

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

● 8%対象品 本体6,400円(消費税512円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



**人気商品**  
大・小BINセット  
BIN詰 3S-Gセット No.29315

**6,378円** (税込) (本体合計5,900円)

- さけ茶漬〔大BIN〕 ■ いくら醤油漬〔小BIN〕
- 帆立貝柱うま煮ほぐし〔小BIN〕

● 8%対象品 本体5,600円(消費税448円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM3-15セット No.28240

**5,728円** (税込) (本体合計5,300円)

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

● 8%対象品 本体5,100円(消費税408円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)  
● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM4-16セット No.28264

**5,622円** (税込) (本体合計5,200円)

- たらこ醤油漬〔中BIN〕 ■ さけ茶漬〔中BIN〕
- 松前漬〔中BIN〕 ■ 切干漬〔中BIN〕

● 8%対象品 本体4,900円(消費税392円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM4-19セット No.28274

**5,406円** (税込) (本体合計5,000円)

- 松前漬〔中BIN〕 ■ さけ茶漬〔中BIN〕
- 鰯の親子漬〔中BIN〕 ■ 山海漬〔中BIN〕

● 8%対象品 本体4,700円(消費税376円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
● 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



**人気商品**  
小BINセット  
BIN詰 6S-Hセット No.29615

**7,135円** (税込) (本体合計6,600円)

- 帆立貝柱うま煮ほぐし〔小BIN〕 ■ さけ茶漬〔小BIN〕
- いかの三升漬〔小BIN〕 ■ 鰯の親子漬〔小BIN〕
- いくら醤油漬〔小BIN〕 ■ 山海漬〔小BIN〕

● 8%対象品 本体6,250円(消費税500円) **要冷蔵**  
● 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
● 化粧函 たて12.5cm×よこ25.5cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
大BINセット  
BIN詰 2-Gセット No.29206

**7,134円** (税込) (本体合計6,600円)

- さけ茶漬〔大BIN〕 ■ いくら醤油漬〔大BIN〕

● 8%対象品 本体6,300円(消費税504円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)

● 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM4-20セット No.28275

**5,730円** (税込) (本体合計5,300円)

- さけの焼漬〔中BIN〕 ■ 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中BIN〕
- 丹波黒豆の甘煮〔中BIN〕 ■ 松前漬〔中BIN〕

● 8%対象品 本体5,000円(消費税400円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)

● 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
大BINセット  
BIN詰 C522セット No.28503

**5,730円** (税込) (本体合計5,300円)

- 数の子べっ甲漬〔大BIN〕 ■ さけ茶漬〔大BIN〕

● 8%対象品 本体5,000円(消費税400円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)

● 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
大BINセット  
BIN詰 2-Dセット No.29204

**5,730円** (税込) (本体合計5,300円)

- さけ茶漬〔大BIN〕 ■ 貝柱のうま煮〔大BIN〕

● 8%対象品 本体5,000円(消費税400円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)

● 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM4-10セット No.28246

**6,054円** (税込) (本体合計5,600円)

- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中BIN〕 ■ さけ茶漬〔中BIN〕
- 山海漬〔中BIN〕 ■ 切干漬〔中BIN〕

● 8%対象品 本体5,300円(消費税424円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)

● 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM4-08セット No.28244

**5,838円** (税込) (本体合計5,400円)

- 貝柱のうま煮〔中BIN〕 ■ さけ茶漬〔中BIN〕
- 切干漬〔中BIN〕 ■ 鰯の親子漬〔中BIN〕

● 8%対象品 本体5,100円(消費税408円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)

● 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



**人気商品**  
中BINセット  
BIN詰 BM3-03セット No.28206

**5,836円** (税込) (本体合計5,400円)

- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔中BIN〕
- 帆立照焼オイル漬〔中BIN〕
- おにぎり明太子〔中BIN〕

● 8%対象品 本体5,200円(消費税416円) **要冷蔵**

● 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)

● 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm





**中 bin セット**  
ビン詰 BM6-11 セット No.28255  
**9,942** 円(税込) (本体合計 9,200円)

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

●8%対象品 本体8,900円(消費税712円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm



**大 bin セット**  
ビン詰 3-G セット No.29310  
**9,889** 円(税込) (本体合計 9,150円)

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

●8%対象品 本体8,800円(消費税704円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
●化粧函 たて12.5cm×よこ25.5cm×高さ8.5cm



**中 bin セット**  
ビン詰 BM6-15 セット No.28276  
**9,510** 円(税込) (本体合計 8,800円)

- 海の幸 アヒージョ〔中 bin〕
- さけ茶漬〔中 bin〕
- 帆立照焼醤油味〔中 bin〕
- 帆立照焼オイル漬〔中 bin〕
- いかの三升漬〔中 bin〕
- つぶ貝の酒香煮〔中 bin〕

●8%対象品 本体8,500円(消費税680円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm



**中 bin セット**  
ビン詰 BM4-13 セット No.28249  
**8,106** 円(税込) (本体合計 7,500円)

- いくら醤油漬〔中 bin〕
- さけ茶漬〔中 bin〕
- 切干漬〔中 bin〕
- 貝柱のうま煮〔中 bin〕

●8%対象品 本体7,200円(消費税576円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



**小 bin セット**  
ビン詰 6S-L セット No.29620  
**8,053** 円(税込) (本体合計 7,450円)

- 帆立貝柱うま煮ほぐし〔小 bin〕
- さけ茶漬〔小 bin〕
- いくら醤油漬〔小 bin〕
- 鱈の親子漬〔小 bin〕
- 鮭の味噌漬焼きほぐし〔小 bin〕
- いかの赤作り〔小 bin〕

●8%対象品 本体7,100円(消費税568円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
●化粧函 たて12.5cm×よこ25.5cm×高さ8.5cm



**中 bin セット**  
ビン詰 BM6-14 セット No.28268  
**7,728** 円(税込) (本体合計 7,150円)

- さけの焼漬〔中 bin〕
- さけ茶漬〔中 bin〕
- いかの赤作り〔中 bin〕
- たらこ茶漬〔中 bin〕
- 鰯の甘露煮〔中 bin〕
- つぶ貝の酒香煮〔中 bin〕

●8%対象品 本体6,850円(消費税548円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm



さけ茶漬とオリーブのオレンジご飯  
(P66にレシピを掲載しています)



**小 bin セット**  
ビン詰 8S-F セット No.29855  
**9,134** 円(税込) (本体合計 8,450円)

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

●8%対象品 本体8,050円(消費税644円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)  
●化粧函 たて24.5cm×よこ16.5cm×高さ8.5cm



**中 bin セット**  
ビン詰 BM6-13 セット No.28266  
**8,322** 円(税込) (本体合計 7,700円)

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

●8%対象品 本体7,200円(消費税576円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



**中 bin セット**  
ビン詰 BM4-17 セット No.28265  
**8,106** 円(税込) (本体合計 7,500円)

- いくら醤油漬〔中 bin〕
- さけ茶漬〔中 bin〕
- 丹波黒豆の甘煮〔中 bin〕
- 焼き牡蠣のオイル漬〔中 bin〕
- 丹波黒豆の甘煮〔中 bin〕
- 鱈の親子漬〔中 bin〕

●8%対象品 本体7,200円(消費税576円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm



**中 bin セット**  
ビン詰 BM4-13 セット No.28249  
**8,106** 円(税込) (本体合計 7,500円)

人気商品



中BINセット  
BIN詰BM8-06セット

**16,748円** (税込) (本体合計15,500円)

- 鮭の味噌漬焼きほぐし[中BIN] ■さけ茶漬[中BIN]
- 一口筋子[中BIN] ■いくら醤油漬[中BIN]
- つぶ貝の酒香煮[中BIN] ■貝柱のうま煮[中BIN]
- おにぎり明太子[中BIN] ■たらこ茶漬[中BIN]

●8%対象品 本体15,100円(消費税1,208円)  
●10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)  
●化粧函 たて32cm×よこ18cm×高さ8.5cm

要冷蔵



中BINセット  
BIN詰BM8-05セット

**12,968円** (税込) (本体合計12,000円)

- いくら醤油漬[中BIN] ■さけ茶漬[中BIN]
- 貝柱のうま煮[中BIN] ■鮭の味噌漬焼きほぐし[中BIN]
- つぶ貝の酒香煮[中BIN] ■山海漬[中BIN]
- 鱈の親子漬[中BIN] ■切干漬[中BIN]

●8%対象品 本体11,600円(消費税928円)  
●10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)  
●化粧函 たて32cm×よこ18cm×高さ8.5cm

人気商品



中BINセット  
BIN詰BM8-04セット

**11,456円** (税込) (本体合計10,600円)

- 貝柱のうま煮[中BIN] ■さけ茶漬[中BIN]
- さけの焼漬[中BIN] ■鮭の味噌漬焼きほぐし[中BIN]
- いかの赤作り[中BIN] ■松前漬[中BIN]
- 山海漬[中BIN] ■切干漬[中BIN]

●8%対象品 本体10,200円(消費税816円)  
●10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)  
●化粧函 たて32cm×よこ18cm×高さ8.5cm



中BINセット  
BIN詰BM6-12セット

**11,346円** (税込) (本体合計10,500円)

- いくら醤油漬[中BIN] ■さけ茶漬[中BIN]
- 鮭の味噌漬焼きほぐし[中BIN] ■貝柱のうま煮[中BIN]
- 鱈の親子漬[中BIN] ■松前漬[中BIN]

●8%対象品 本体10,200円(消費税816円)  
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)  
●化粧函 たて25cm×よこ18cm×高さ8.5cm

人気商品

化粧函代〔消費税10%対象〕

中BIN2本用

**220円** (税込) (本体200円)

たて18.5cm×よこ10.5cm×高さ8cm

中BIN4本用

**330円** (税込) (本体300円)

たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

中BIN8本用

**440円** (税込) (本体400円)

たて32cm×よこ18cm×高さ8.5cm

小BIN3本用

**330円** (税込) (本体300円)

たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

大BIN2本用

**330円** (税込) (本体300円)

たて17.5cm×よこ12.5cm×高さ8.5cm

大BIN3本用

**385円** (税込) (本体350円)

たて25.5cm×よこ12.5cm×高さ8.5cm

大BIN5本用

**495円** (税込) (本体450円)

たて25.5cm×よこ20cm×高さ8.5cm

※小BINの場合、2本で大BIN1本分の詰め方となります。

BIN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。

※「大BIN・小BIN」と「中BIN」は一緒に詰め合わせることができません。



中BINセット  
BIN詰BM8-07セット

**12,914円** (税込) (本体合計11,950円)

- 一口筋子[中BIN] ■さけ茶漬[中BIN]
- 松前漬[中BIN] ■帆立照焼オイル漬[中BIN]
- 帆立照焼醤味[中BIN] ■鱈の親子漬[中BIN]
- いかの三升漬[中BIN] ■鯛の甘露煮[中BIN]

●8%対象品 本体11,550円(消費税924円)  
●10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)  
●化粧函 たて32cm×よこ18cm×高さ8.5cm



大BINセット  
BIN詰4-Lセット

**12,644円** (税込) (本体合計11,700円)

- いくら醤油漬[大BIN]
- さけ茶漬[大BIN]
- 貝柱のうま煮[大BIN]
- 数の子べっ甲漬[大BIN]

●8%対象品 本体11,300円(消費税904円)  
●10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)  
●化粧函 たて24.5cm×よこ16.5cm×高さ8.5cm

人気商品

# 袋詰セレクト

アレンジを  
楽しんで、  
彩り美しく  
ヘルシーに。

さけ茶漬のビビンバ丼  
(P66にレシピを掲載しています)



袋詰 M-1セット No.29801 **3,942円(税込)**  
(本体3,650円)

- ・松前漬
- ・鰯の親子漬
- ・さけ茶漬
- ・いかの赤作り
- ・山海漬

・化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 M-36セット No.29870 **3,942円(税込)**  
(本体3,650円)

- ・切干漬
- ・松前漬
- ・さけ茶漬
- ・いかの赤作り
- ・たらこ醤油漬

・化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 M-37セット No.29871 **4,050円(税込)**  
(本体3,750円)

- ・鰯の親子漬
- ・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21.5cm×よこ13cm×高さ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。(商品の形状により化粧函の大きさが変わることがございます)  
●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。



袋詰 S-1セット No.29841 **2,646円(税込)**  
(本体2,450円)

- ・切干漬
- ・鰯の親子漬
- ・鮭の味噌漬焼きほぐし

・化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm 要冷蔵



袋詰 S-2セット No.29842 **2,862円(税込)**  
(本体2,650円)

- ・松前漬
- ・鰯の親子漬
- ・さけ茶漬

・化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm 要冷蔵



袋詰 S-3セット No.29843 **3,078円(税込)**  
(本体2,850円)

- ・切干漬
- ・たらこ茶漬
- ・さけ茶漬

・化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm 要冷蔵



袋詰 M-27セット No.29844 **3,618円(税込)**  
(本体3,350円)

- ・帆立照焼醤油味
- ・おにぎり明太子
- ・山海漬
- ・さけ茶漬

・化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵

貝柱のうま煮のコチュジャン炒め  
(P66にレシピを掲載しています)



袋詰 L-44セット No.29876 **6,642円(税込)**  
(本体6,150円)

- 数の子べっ甲漬
- たらこ茶漬
- 鰯の親子漬
- 帆立照焼醤醤味
- おにぎり明太子
- 山海漬
- さけ茶漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 L-39セット No.29866 **7,668円(税込)**  
(本体7,100円)

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

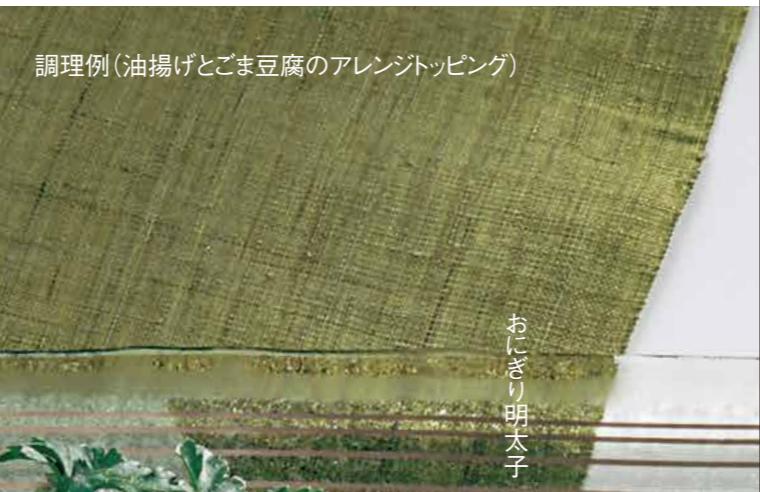
●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 L-40セット No.29867 **8,154円(税込)**  
(本体7,550円)

- 松前漬
- たらこ茶漬
- 鰯の親子漬
- 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31.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 M-34セット No.29861 **5,400円(税込)**  
(本体5,000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21.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 M-38セット No.29872 **4,266円(税込)**  
(本体3,950円)

- 切干漬
- 鰯の親子漬
- さけ茶漬
- おにぎり明太子
- たらこ醤油漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 L-42セット No.29874 **5,940円(税込)**  
(本体5,500円)

- 切干漬
- 帆立貝柱の酒蒸し
- さけ茶漬
- いかの赤作り
- 帆立照焼醤醤味
- いくら醤油漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 M-33セット No.29850 **5,184円(税込)**  
(本体4,800円)

- 鰯の親子漬
- 貝柱のうま煮
- さけ茶漬
- 帆立照焼醤醤味
- 山海漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵



袋詰 L-43セット No.29875 **6,426円(税込)**  
(本体5,950円)

- 貝柱のうま煮
- 鰯の親子漬
- 切干漬
- いかの赤作り
- 山海漬
- いくら醤油漬
- さけ茶漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm 要冷蔵

気ままな週末のブランチや  
食卓に一品プラスしたいとき。  
こだわりの上質なデリ、  
いかがですか。

こんなに簡単。なのに美味しい。  
レンジでさっと温めるだけの、  
上質なデリがそろいました。  
どれも素材の品質と安全に  
とことんこだわり、じっくりと  
時間をかけた手づくりです。  
肩ひじ張らない普段づかいの加島屋は、  
きっと新たなスタンダードに。  
いつもの食卓がちょっと華やぐとておき。  
手軽で便利な加島屋デリです。

新発売

帆立と彩り野菜の  
オイルソース



\* レンジ(600W)で1分40秒  
※5月1日より発売

No.84206 帆立と彩り野菜のオイルソース

1人前/145g 864円(税込) (本体800円)

●塩分..1食分145g当たり約3.0g ●賞味期限..22日間 要冷蔵

No.84205

サーモンのトマトクリームソース



1人前/160g 864円(税込) (本体800円)

●塩分..1食分160g当たり約2.9g ●賞味期限..22日間 要冷蔵

No.84204

鮭とグリル野菜の  
トマト煮



\* レンジ(600W)で1分40秒

No.84204 鮭とグリル野菜のトマト煮

160g 864円(税込) (本体800円)

●塩分..製品100g当たり約1.5g ●賞味期限..22日間 要冷蔵

No.84203

海老ときのこのクリームソース



1人前/140g 864円(税込) (本体800円)

●塩分..1食分140g当たり約2.4g ●賞味期限..22日間 要冷蔵

No.84202

鮭と帆立のまろやかデミソース



\* レンジ(600W)で2分30秒

1人前/200g 864円(税込) (本体800円)

●塩分..1食分200g当たり約3.0g ●賞味期限..22日間 要冷蔵

No.84201

海鮮と彩り野菜のスープカレー

1人前/210g

864円(税込) (本体800円)

●塩分..1食分210g当たり約3.4g ●賞味期限..22日間 要冷蔵



調理例

人気商品



DELI 詰合せ(デリ8D) No.20827 6,912円(税込)  
(本体6,400円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 2パック
- ・サーモンのトマトクリームソース 2パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 2パック

●化粧函 たて16cm×よこ23.5cm×高さ8cm 要冷蔵



DELI 詰合せ(デリ8C) No.20826 6,912円(税込)  
(本体6,400円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 2パック
- ・鮭とグリル野菜のトマト煮 1パック
- ・サーモンのトマトクリームソース 1パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて16cm×よこ23.5cm×高さ8cm 要冷蔵

袋のままレンジで簡単!温めるだけの上質なデリです。

●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。●詰合せは簡易函となります。  
●賞味期限は22日間です。●塩分量は弊社で測定した平均値です。(調理前の塩分量です)

人気商品



DELI 詰合せ(デリ4F) No.20821 3,456円(税込)  
(本体3,200円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- ・サーモンのトマトクリームソース 1パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm 要冷蔵

DELI 詰合せ(デリ4D) No.20816 3,456円(税込)  
(本体3,200円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 2パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm 要冷蔵



DELI 詰合せ(デリ5C) No.20823 4,320円(税込)  
(本体4,000円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- ・鮭とグリル野菜のトマト煮 1パック
- ・海老ときのこのクリームソース 1パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm 要冷蔵

DELI 詰合せ(デリ5B) No.20822 4,320円(税込)  
(本体4,000円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- ・サーモンのトマトクリームソース 1パック
- ・海老ときのこのクリームソース 1パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm 要冷蔵



DELI 詰合せ(デリ6D) No.20824 5,184円(税込)  
(本体4,800円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- ・サーモンのトマトクリームソース 1パック
- ・海老ときのこのクリームソース 1パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて14.5cm×よこ21.5cm×高さ8cm 要冷蔵



DELI 詰合せ(デリ6E) No.20825 5,184円(税込)  
(本体4,800円)

- ・海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- ・鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- ・サーモンのトマトクリームソース 1パック
- ・海老ときのこのクリームソース 1パック
- ・帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

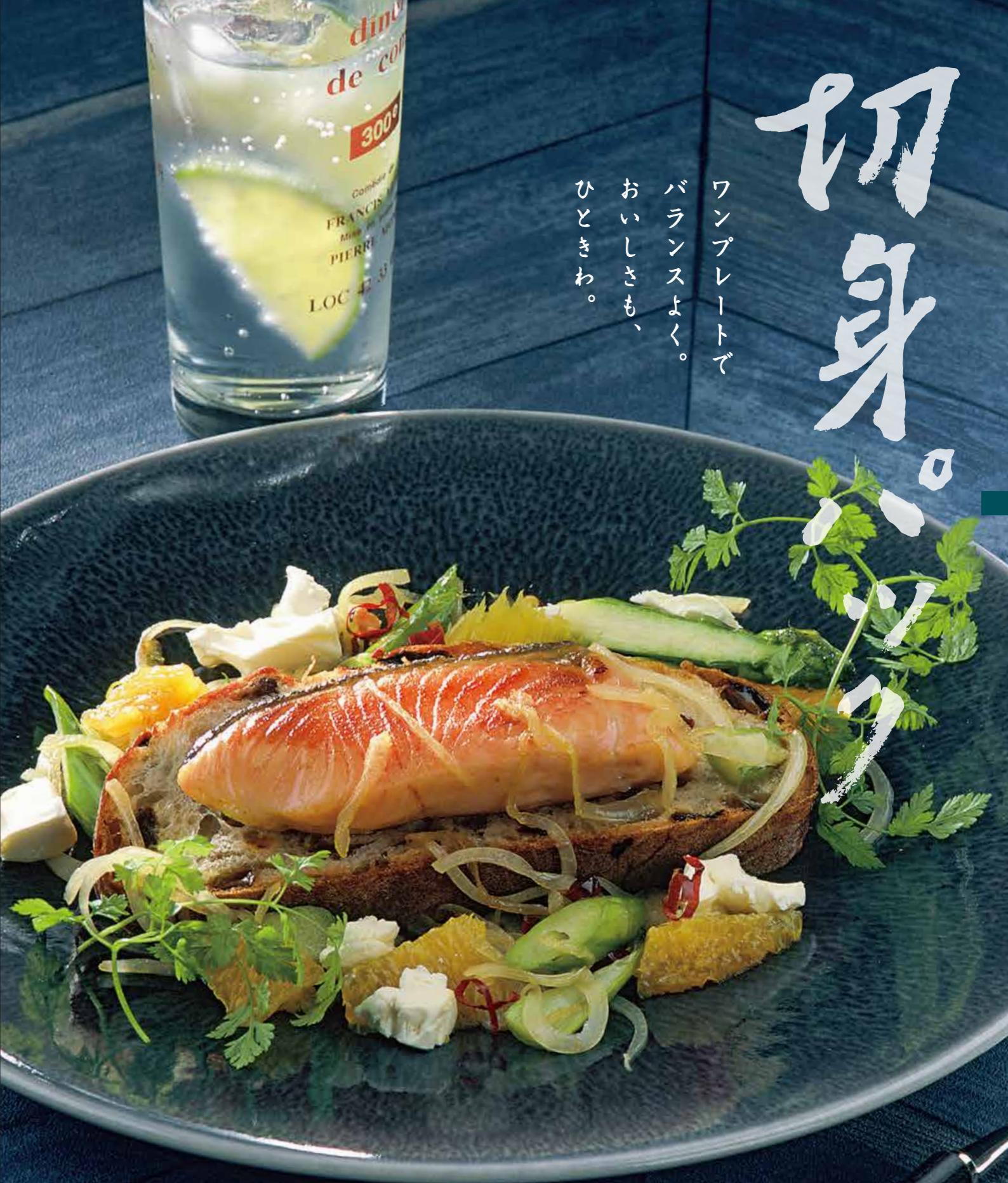
●化粧函 たて14.5cm×よこ21.5cm×高さ8cm 要冷蔵

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。



# 切身

ワンプレートで  
バランスよく。  
おいしさも、  
ひとりきわ。



味噌漬け袋  
サーモントラウト

脂の乗ったキンギ  
サーモントラウトを、みりんと  
醤油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



粕漬け袋  
サーモントラウト

脂の乗ったキンギ  
サーモントラウトを、みりんと  
醤油で調味した越後味噌に漬け込みました。

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



塩漬け袋  
サーモントラウト

脂の乗ったキンギ  
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



銀鮈味噌漬け袋

脂の乗ったキンギ  
銀鮈を、みりんと  
醤油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



銀鮈甘味漬け袋

脂の乗ったキンギ  
銀鮈を、みりんと  
醤油で調味した越後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



銀鮈粕漬け袋

脂の乗ったキンギ  
銀鮈を、みりんと  
醤油で調味した越後味噌に漬け込みました。

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

キンギサーモントラウト  
味噌漬け袋

甘味噌漬け袋  
キンギサーモントラウト

塩漬け袋  
キンギサーモントラウト

粕漬け袋  
キンギサーモントラウト

キントラウト  
祐庵漬け袋

脂の乗ったキンギ  
サーモントラウトを、みりんと  
醤油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

脂の乗ったキンギ  
サーモントラウトを、みりんと  
醤油で調味した越後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

脂の乗ったキンギ  
サーモントラウトを、みりんと  
醤油で調味した越後味噌に漬け込みました。

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

脂の乗ったキンギ  
サーモントラウトを、みりんと  
醤油で調味した越後味噌に漬け込みました。

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

●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せいたします。41・42・43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。  
●キンギサーモントラウトの切身の部位は、背・ハラのいずれかのご用意になります。

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 詰め合せ

お気に入りの  
上質な味わいを、  
多彩に組み合わせて。



No.20923 G6-L (切身パック6切詰め合せ)

**5,459**円(税込) (本体合計**5,050**円)

- 銀鮭味噌漬 2切
- 銀鮭甘味噌漬 2切
- 8%対象品 本体4,800円(消費税384円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P6-L(No.29168)] **5,184**円(税込) (本体4,800円)



No.20910 G8-D (切身パック8切詰め合せ)

**5,891**円(税込) (本体合計**5,450**円)

- 銀鮭甘味噌漬 2切
- キングサーモン祐庵漬 2切
- 8%対象品 本体5,200円(消費税416円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P8-D(No.29159)] **5,616**円(税込) (本体5,200円)



No.20912 G8-L (切身パック8切詰め合せ)

**6,323**円(税込) (本体合計**5,850**円)

- 銀鮭粕漬 2切
- 銀鮭甘味噌漬 2切
- キングサーモン味噌漬 2切
- 8%対象品 本体5,600円(消費税448円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P8-L(No.29154)] **6,048**円(税込) (本体5,600円)



No.20906 G6-Y (切身パック6切詰め合せ)

**5,027**円(税込) (本体合計**4,650**円)

- キングサーモン甘味噌漬 2切
- 銀鮭粕漬 2切
- 銀鮭味噌漬 2切
- 8%対象品 本体4,400円(消費税352円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P6-Y(No.29139)] **4,752**円(税込) (本体4,400円)



No.20908 G8-B (切身パック8切詰め合せ)

**5,459**円(税込) (本体合計**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
- キンギョサーモン塩漬 2切
- キンギョサーモン祐庵漬 1切
- 8%対象品 本体4,800円(消費税384円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P8-B(No.29158)] **5,184**円(税込) (本体4,800円)



No.20918 G8-P (切身パック8切詰め合せ)

**5,891**円(税込) (本体合計**5,450**円)

- キンギョサーモン味噌漬 2切
- 銀鮭味噌漬 2切
- キンギョサーモン粕漬 2切
- キンギョサーモン甘味噌漬 2切
- 8%対象品 本体5,200円(消費税416円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P8-P(No.29163)] **5,616**円(税込) (本体5,200円)



調理例



No.20922 G4-B (切身パック4切詰め合せ)

**3,299**円(税込) (本体合計**3,050**円)

- サーモントラウト塩漬 1切
- サーモントラウト味噌漬 1切
- 銀鮭粕漬 1切
- 銀鮭味噌漬 1切

●8%対象品 本体2,800円(消費税224円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)  
●化粧函 たて24cm×よこ17cm×高さ5cm

簡易函使用は[P4-B(No.29167)]  
**3,024**円(税込) (本体2,800円)



No.20921 G4-A (切身パック4切詰め合せ)

**2,867**円(税込) (本体合計**2,650**円)

- キンギョサーモン塩漬 2切
- キンギョサーモン味噌漬 2切

●8%対象品 本体2,400円(消費税192円) **要冷蔵**

●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)

●化粧函 たて24cm×よこ17cm×高さ5cm

簡易函使用は[P4-A(No.29166)]  
**2,592**円(税込) (本体2,400円)



No.20904 G6-J (切身パック6切詰め合せ)

**4,595**円(税込) (本体合計**4,250**円)

- キンギョサーモン粕漬 1切
- キンギョサーモン味噌漬 1切
- 銀鮭甘味噌漬 1切
- 銀鮭味噌漬 1切
- サーモントラウト味噌漬 1切
- サーモントラウト塩漬 1切

●8%対象品 本体4,000円(消費税320円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)  
●化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P6-J(No.29157)] **4,320**円(税込) (本体4,000円)



No.20902 G6-E (切身パック6切詰め合せ)

**4,163**円(税込) (本体合計**3,850**円)

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

●8%対象品 本体3,600円(消費税288円) **要冷蔵**  
●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)  
●化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は[P6-E(No.29156)] **3,888**円(税込) (本体3,600円)



※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24cm×よこ24cm×高さ7.5cm



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。



甘味  
噌漬  
キン  
グサ  
ーモ  
ン

# 樽詰 キングサーモン 味噌漬・甘味噌漬



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24cm×よこ24cm×高さ7.5cm

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。



No.20919 G10-E (切身パック10切詰め合わせ)

7,729円(税込)(本体合計7,150円)

- キングサーモン味噌漬 2切
- 銀鮭味噌漬 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
- 銀鮭甘味噌漬 2切
- サーモントラウト塩漬 2切

●8%対象品 本体6,800円(消費税544円)  
●10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
●化粧函 たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

要冷蔵

簡易函使用は[P10-E(No.29164)] 7,344円(税込)(本体6,800円)



No.20924 G10-G (切身パック10切詰め合わせ)

6,865円(税込)(本体合計6,350円)

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

●8%対象品 本体6,000円(消費税480円)  
●10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
●化粧函 たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

要冷蔵

簡易函使用は[P10-G(No.29169)] 6,480円(税込)(本体6,000円)



No.20925 G12-J (切身パック12切詰め合わせ)

9,457円(税込)(本体合計8,750円)

- 銀鮭粕漬 2切
- 銀鮭味噌漬 2切
- キングサーモン粕漬 2切
- キングサーモン塩漬 2切
- 銀鮭味噌漬 2切
- キングサーモン塩漬 2切

●8%対象品 本体8,400円(消費税672円)  
●10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
●化粧函 たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm

要冷蔵

簡易函使用は[P12-J(No.29170)] 9,072円(税込)(本体8,400円)



No.20920 G12-H (切身パック12切詰め合わせ)

9,025円(税込)(本体合計8,350円)

- キングサーモン粕漬 2切
- キングサーモン塩漬 2切
- 銀鮭粕漬 2切
- 銀鮭味噌漬 2切
- サーモントラウト塩漬 2切
- サーモントラウト味噌漬 2切

●8%対象品 本体8,000円(消費税640円)  
●10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)  
●化粧函 たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm

要冷蔵

簡易函使用は[P12-H(No.29165)] 8,640円(税込)(本体8,000円)

## お好み詰め合わせのご案内【化粧函は消費税10%対象】

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。

4切用化粧函 / 275円(税込)(本体250円)  
たて24cm×よこ17cm×高さ5cm

6切用化粧函 / 275円(税込)(本体250円)  
たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

10切用化粧函 / 385円(税込)(本体350円)  
たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

8切用化粧函 / 275円(税込)(本体250円)  
たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

12切用化粧函 / 385円(税込)(本体350円)  
たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm



写真は6切入函・10切入函です。

写真は6切入函・12切入函です。

写真は6切入函・14切入函です。

写真は6切入函・16切入函です。

写真は6切入函・18切入函です。

●切身パック詰め合わせの賞味期限は8日間です。  
●切身の形は、写真と必ずしも一致いたしません。

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。



写真は6切入函・12切入函です。

写真は6切入函・14.5cm×高さ6.5cmです。

写真は6切入函・14.5cm×高さ6.5cmです。

写真は6切入函・17.5cm×高さ6.5cmです。

写真は6切入函・17.5cm×高さ6.5cmです。

写真は6切入函・17.5cm×高さ6.5cmです。

写真は6切入函・17.5cm×高さ6.5cmです。

※写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

たる

### 三色粕漬 樽詰

|       | 税込価格                                     | 本体価格    | 鮭    | 筋子   | 鮭の子      | コード |
|-------|--|---------|------|------|----------|-----|
| タル 2  | <b>6,210</b> 円 <small>(5,750円)</small>   | 65g×2切  | 150g | 100g | No.09002 |     |
| タル 3  | <b>7,290</b> 円 <small>(6,750円)</small>   | 65g×3切  | 150g | 100g | No.09003 |     |
| タル 4  | <b>9,612</b> 円 <small>(8,900円)</small>   | 65g×4切  | 200g | 150g | No.09004 |     |
| タル 5  | <b>11,232</b> 円 <small>(10,400円)</small> | 65g×5切  | 200g | 200g | No.09005 |     |
| タル 6  | <b>14,094</b> 円 <small>(13,050円)</small> | 65g×6切  | 250g | 300g | No.09009 |     |
| タル 大  | <b>19,440</b> 円 <small>(18,000円)</small> | 65g×8切  | 400g | 400g | No.09006 |     |
| タル 特大 | <b>25,812</b> 円 <small>(23,900円)</small> | 65g×12切 | 500g | 500g | No.09007 |     |

●賞味期限..14日間 要冷蔵

※写真はイメージです。



写真はタル6です。

写真は木目函4です。

たる

### にぎわい 樽詰

|       | 税込価格                                     | 本体価格   | 鮭      | 銀鮭   | 筋子   | 鮭の子      | コード |
|-------|--|--------|--------|------|------|----------|-----|
| タル 2  | <b>6,210</b> 円 <small>(5,750円)</small>   | 65g×1切 | 65g×1切 | 150g | 100g | No.08102 |     |
| タル 3  | <b>7,290</b> 円 <small>(6,750円)</small>   | 65g×2切 | 65g×1切 | 150g | 100g | No.08103 |     |
| タル 4  | <b>9,612</b> 円 <small>(8,900円)</small>   | 65g×2切 | 65g×2切 | 200g | 150g | No.08104 |     |
| タル 5  | <b>11,232</b> 円 <small>(10,400円)</small> | 65g×3切 | 65g×2切 | 200g | 200g | No.08105 |     |
| タル 6  | <b>14,094</b> 円 <small>(13,050円)</small> | 65g×3切 | 65g×3切 | 250g | 300g | No.08106 |     |
| タル 大  | <b>19,440</b> 円 <small>(18,000円)</small> | 65g×4切 | 65g×4切 | 400g | 400g | No.08107 |     |
| タル 特大 | <b>25,812</b> 円 <small>(23,900円)</small> | 65g×6切 | 65g×6切 | 500g | 500g | No.08108 |     |

●賞味期限..14日間 要冷蔵

### 海の幸粕漬 木目函詰

|       | 税込価格                                    | 本体価格   | 鮭    | 筋子   | 鮭の子      | コード |
|-------|---|--------|------|------|----------|-----|
| 木目函 2 | <b>5,562</b> 円 <small>(5,150円)</small>  | 65g×2切 | 150g | 100g | No.09052 |     |
| 木目函 3 | <b>6,534</b> 円 <small>(6,050円)</small>  | 65g×3切 | 150g | 100g | No.09053 |     |
| 木目函 4 | <b>8,856</b> 円 <small>(8,200円)</small>  | 65g×4切 | 200g | 150g | No.09054 |     |
| 木目函 5 | <b>10,368</b> 円 <small>(9,600円)</small> | 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

|       | 税込価格                                    | 本体価格   | 鮭      | 銀鮭   | 筋子   | 鮭の子      | コード |
|-------|---|--------|--------|------|------|----------|-----|
| 木目函 2 | <b>5,562</b> 円 <small>(5,150円)</small>  | 65g×1切 | 65g×1切 | 150g | 100g | No.08152 |     |
| 木目函 3 | <b>6,534</b> 円 <small>(6,050円)</small>  | 65g×2切 | 65g×1切 | 150g | 100g | No.08153 |     |
| 木目函 4 | <b>8,856</b> 円 <small>(8,200円)</small>  | 65g×2切 | 65g×2切 | 200g | 150g | No.08154 |     |
| 木目函 5 | <b>10,368</b> 円 <small>(9,600円)</small> | 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                   | 鮭    | 銀鮭                        | 筋子 | 鮭の子 |
|------|---------------------------|------|---------------------------|----|-----|
| タル2  | たて20.5cm よこ20.5cm 高さ8.5cm | 木目函2 | たて20.5cm よこ13.5cm 高さ5.5cm |    |     |
| タル3  | たて22cm よこ22cm 高さ9cm       | 木目函3 | たて22.5cm よこ15cm 高さ5.5cm   |    |     |
| タル4  | たて24cm よこ24cm 高さ9.5cm     | 木目函4 | たて24.5cm よこ16.5cm 高さ5.5cm |    |     |
| タル5  | たて25cm よこ25cm 高さ9.5cm     | 木目函5 | たて26.5cm よこ18cm 高さ5.5cm   |    |     |
| タル6  | たて27cm よこ27cm 高さ10cm      |      |                           |    |     |
| タル大  | たて31.5cm よこ32cm 高さ10cm    |      |                           |    |     |
| タル特大 | たて34.5cm よこ35cm 高さ11cm    |      |                           |    |     |



※写真はイメージです。



写真はタル5です。

たる

### 鮭の粕漬 樽詰

|      | 税込価格                     | 本体価格    | 鮭        | コード |
|------|--------------------------|---------|----------|-----|
| タル2  | <b>5,616円</b> <5,200円>   | 65g×5切  | No.09302 |     |
| タル3  | <b>7,560円</b> <7,000円>   | 65g×7切  | No.09303 |     |
| タル4  | <b>9,504円</b> <8,800円>   | 65g×9切  | No.09304 |     |
| タル5  | <b>11,448円</b> <10,600円> | 65g×11切 | No.09305 |     |
| タル6  | <b>13,392円</b> <12,400円> | 65g×13切 | No.09309 |     |
| タル大  | <b>17,280円</b> <16,000円> | 65g×17切 | No.09306 |     |
| タル特大 | <b>23,760円</b> <22,000円> | 65g×24切 | No.09307 |     |

●賞味期限..14日間 要冷蔵

※写真はイメージです。



たる

### 鮭の粕漬 木目函詰

|      | 税込価格                    | 本体価格    | 鮭        | コード |
|------|-------------------------|---------|----------|-----|
| 木目函2 | <b>4,968円</b> <4,600円>  | 65g×5切  | No.09352 |     |
| 木目函3 | <b>6,804円</b> <6,300円>  | 65g×7切  | No.09353 |     |
| 木目函4 | <b>8,748円</b> <8,100円>  | 65g×9切  | No.09354 |     |
| 木目函5 | <b>10,584円</b> <9,800円> | 65g×11切 | No.09355 |     |

●賞味期限..14日間 要冷蔵

## 鮭の粕漬

※写真はイメージです。



写真はタル5です。

たる

### 鮭の親子粕漬 樽詰

|      | 税込価格                     | 本体価格    | 鮭    | 筋子       | コード |
|------|--------------------------|---------|------|----------|-----|
| タル2  | <b>6,858円</b> <6,350円>   | 65g×4切  | 150g | No.09202 |     |
| タル3  | <b>8,640円</b> <8,000円>   | 65g×5切  | 200g | No.09203 |     |
| タル4  | <b>10,422円</b> <9,650円>  | 65g×6切  | 250g | No.09204 |     |
| タル5  | <b>12,204円</b> <11,300円> | 65g×7切  | 300g | No.09205 |     |
| タル6  | <b>15,552円</b> <14,400円> | 65g×9切  | 400g | No.09209 |     |
| タル大  | <b>21,384円</b> <19,800円> | 65g×12切 | 600g | No.09206 |     |
| タル特大 | <b>26,514円</b> <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

|      | 税込価格                     | 本体価格   | 鮭    | 筋子       | コード |
|------|--------------------------|--------|------|----------|-----|
| 木目函2 | <b>6,210円</b> <5,750円>   | 65g×4切 | 150g | No.09252 |     |
| 木目函3 | <b>7,884円</b> <7,300円>   | 65g×5切 | 200g | No.09253 |     |
| 木目函4 | <b>9,666円</b> <8,950円>   | 65g×6切 | 250g | No.09254 |     |
| 木目函5 | <b>11,340円</b> <10,500円> | 65g×7切 | 300g | No.09255 |     |

●賞味期限..14日間 要冷蔵

## 鮭と鱈粕漬

※写真はイメージです。



写真はタル5です。

たる

### 鮭と鱈粕漬 木目函詰

|      | 税込価格                    | 本体価格   | 鮭      | 銀鱈       | コード |
|------|-------------------------|--------|--------|----------|-----|
| 木目函2 | <b>4,968円</b> <4,600円>  | 65g×2切 | 65g×3切 | No.09752 |     |
| 木目函3 | <b>6,804円</b> <6,300円>  | 65g×3切 | 65g×4切 | No.09753 |     |
| 木目函4 | <b>8,748円</b> <8,100円>  | 65g×4切 | 65g×5切 | No.09754 |     |
| 木目函5 | <b>10,584円</b> <9,800円> | 65g×5切 | 65g×6切 | No.09755 |     |

●賞味期限..14日間 要冷蔵

※写真はイメージです。



写真はタル5です。

たる

### 鮭と鱈の子粕漬 樽詰

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

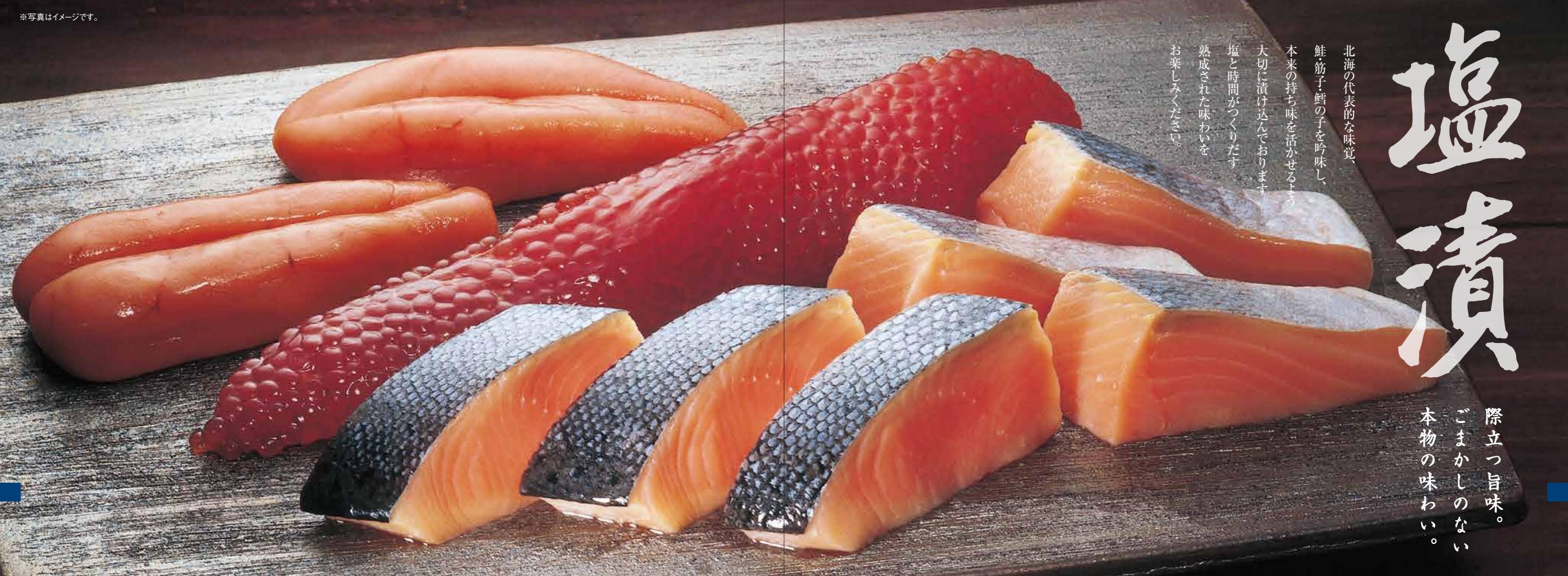
●賞味期限..14日間 要冷蔵

### 鮭と鱈の子粕漬 木目函詰

|      | 税込価格                    | 本体価格   | 鮭    | 鱈の子      | コード |
|------|-------------------------|--------|------|----------|-----|
| 木目函2 | <b>5,724円</b> <5,300円>  | 65g×4切 | 150g | No.09152 |     |
| 木目函3 | <b>7,236円</b> <6,700円>  | 65g×5切 | 200g | No.09153 |     |
| 木目函4 | <b>8,856円</b> <8,200円>  | 65g×6切 | 250g | No.09154 |     |
| 木目函5 | <b>10,368円</b> <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20.5cm | よこ20.5cm | 高さ8.5cm | 木目函2 | たて20.5cm | よこ13.5cm | 高さ5.5cm |
| タル3     | たて22cm   | よこ22cm   | 高さ9cm   | 木目函3 | たて22.5cm | よこ15cm   | 高さ5.5cm |
| タル4     | たて24cm   | よこ24cm   | 高さ9.5cm | 木目函4 | たて24.5cm | よこ16.5cm | 高さ5.5cm |
| タル5     | たて25cm   | よこ25cm   | 高さ9.5cm | 木目函5 | たて26.5cm | よこ18cm   | 高さ5.5cm |
| タル6     | たて27cm   | よこ27cm   | 高さ10cm  |      |          |          |         |
| タル大     | たて31.5cm | よこ32cm   | 高さ10cm  |      |          |          |         |
| タル特大    | たて34.5cm | よこ35cm   | 高さ11cm  |      |          |          |         |



# 塩漬

際立つ旨味。  
ごまかしのない  
本物の味わい。

北海の代表的な味覚、  
鮭筋子・鮭の子を吟味し、  
本来の持ち味を活かせるよう  
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。

## もくめばこ 筋子と鮭の子塩漬 木目函詰

|        | 税込価格                     | 本体価格 | 筋子   | 鮭の子      | コード |
|--------|--------------------------|------|------|----------|-----|
| S2 木目函 | <b>6,642円</b> (6,150円)   | 250g | 250g | No.19552 |     |
| S3 木目函 | <b>7,884円</b> (7,300円)   | 300g | 300g | No.19553 |     |
| S4 木目函 | <b>9,828円</b> (9,100円)   | 400g | 350g | No.19554 |     |
| S5 木目函 | <b>11,718円</b> (10,850円) | 450g | 450g | No.19555 |     |

●賞味期限..7日間 要冷蔵

## 鮭の子塩漬

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

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

●塩分..製品100g当たり  
鮭 約2.7g・筋子 約4.2g・鮭の子 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〕



●鮭の切身の形や筋子・鮭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。鮭の子は無着色ですが、発色剤を使用しています。

## もくめばこ キングサーモン塩漬 木目函詰

|         | 税込価格                     | 本体価格     | コード |
|---------|--------------------------|----------|-----|
| 5切 木目函  | <b>4,752円</b> (4,400円)   | No.23755 |     |
| 7切 木目函  | <b>6,480円</b> (6,000円)   | No.23757 |     |
| 9切 木目函  | <b>8,208円</b> (7,600円)   | No.23759 |     |
| 11切 木目函 | <b>10,044円</b> (9,300円)  | No.23761 |     |
| 13切 木目函 | <b>11,772円</b> (10,900円) | No.23763 |     |

●賞味期限..7日間 要冷蔵

## キングサーモン塩漬

|        | 税込価格                     | 本体価格 | 鮭    | 筋子   | 鮭の子      | コード |
|--------|--------------------------|------|------|------|----------|-----|
| S2 木目函 | <b>5,346円</b> (4,950円)   | 2切   | 150g | 100g | No.19052 |     |
| S3 木目函 | <b>6,210円</b> (5,750円)   | 3切   | 150g | 100g | No.19053 |     |
| S4 木目函 | <b>8,316円</b> (7,700円)   | 4切   | 200g | 150g | No.19054 |     |
| S5 木目函 | <b>9,828円</b> (9,100円)   | 5切   | 200g | 200g | No.19055 |     |
| S6 木目函 | <b>12,474円</b> (11,550円) | 6切   | 250g | 300g | No.19059 |     |

●賞味期限..7日間 要冷蔵

## もくめばこ 鮭と鮭の子塩漬 木目函詰

|        | 税込価格                     | 本体価格 | 鮭    | 鮭の子      | コード |
|--------|--------------------------|------|------|----------|-----|
| S2 木目函 | <b>5,508円</b> (5,100円)   | 4切   | 150g | No.19152 |     |
| S3 木目函 | <b>6,912円</b> (6,400円)   | 5切   | 200g | No.19153 |     |
| S4 木目函 | <b>8,316円</b> (7,700円)   | 6切   | 250g | No.19154 |     |
| S5 木目函 | <b>9,828円</b> (9,100円)   | 7切   | 300g | No.19155 |     |
| S6 木目函 | <b>12,636円</b> (11,700円) | 9切   | 400g | No.19159 |     |

●賞味期限..7日間 要冷蔵

## 鮭と鮭の子塩漬

|        | 税込価格                     | 本体価格 | 鮭    | 筋子       | コード |
|--------|--------------------------|------|------|----------|-----|
| S2 木目函 | <b>5,994円</b> (5,550円)   | 4切   | 150g | No.19252 |     |
| S3 木目函 | <b>7,560円</b> (7,000円)   | 5切   | 200g | No.19253 |     |
| S4 木目函 | <b>9,126円</b> (8,450円)   | 6切   | 250g | No.19254 |     |
| S5 木目函 | <b>10,800円</b> (10,000円) | 7切   | 300g | No.19255 |     |
| S6 木目函 | <b>13,932円</b> (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・鮭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。

●写真はキングサーモン塩漬 7切 木目函・三色塩漬 S4 木目函です。

## 鮭の親子塩漬 木目函詰

|        | 税込価格                     | 本体価格 | 鮭    | 筋子       | コード |
|--------|--------------------------|------|------|----------|-----|
| S2 木目函 | <b>5,994円</b> (5,550円)   | 4切   | 150g | No.19252 |     |
| S3 木目函 | <b>7,560円</b> (7,000円)   | 5切   | 200g | No.19253 |     |
| S4 木目函 | <b>9,126円</b> (8,450円)   | 6切   | 250g | No.19254 |     |
| S5 木目函 | <b>10,800円</b> (10,000円) | 7切   | 300g | No.19255 |     |
| S6 木目函 | <b>13,932円</b> (12,900円) | 9切   | 400g | No.19259 |     |

# 薫製

暑い季節に

ぴったり。

サラダ感覚で  
さっぱりと。

スモークサーモンの冷やしうどん2種  
(P67にレシピを掲載しています)



## 冷凍品

●商品発送の際は**冷凍便**を使用し、**〔保冷函(消費税10%対象)110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。



### くんせいK4-Aセット

**3,460円** (税込) (本体合計3,200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

●8%対象品 本体3,000円(消費税240円) ●10%対象 保冷函 本体200円(消費税20円)

●保冷函 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)

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いなめらかな食感をお楽しみください。

レモンを添えてお召し上がりください。



### スモークキングサーモン

#### 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)

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。



### スモーク紅鮭

### くんせいK6-Bセット

**4,972円** (税込) (本体合計4,600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

●8%対象品 本体4,400円(消費税352円) ●10%対象 保冷函 本体200円(消費税20円)

●保冷函 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

**6,592円** (税込) (本体合計6,100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

●8%対象品 本体5,900円(消費税472円) ●10%対象 保冷函 本体200円(消費税20円)

●保冷函 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)

脂の乗ったサーモントラウトを薫製にし、表面を強火で炙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、わさびやわさびを添えて和風感覚でもお楽しみいただけます。



### スモークサーモントラウトたたき

#### 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)

脂の乗ったサーモントラウトを薫製にし、表面を強火で炙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、わさびやわさびを添えて和風感覚でもお楽しみいただけます。



### スモークサーモントラウトたたき

#### No.81030 | スモークサーモントラウトたたき

(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、重さを自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。

# 牛・魚

目にも涼やかに、  
そのままを  
贅沢に楽しむ。

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。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

カナダ産のずわいがにの中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。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

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。



## 帆立貝柱の水煮

No.38800 帆立貝柱の水煮 缶詰 内容量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飯に、また、サラダ、和え物など幅広くご利用いただけます。



## 北寄貝の水煮

No.38700 北寄貝の水煮 缶詰 内容量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

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。



## 紅鮭水煮

No.38300 紅鮭水煮 缶詰大 内容量 170g 864円(税込)  
(本体800円)

No.38400 紅鮭水煮 缶詰小 内容量 100g 540円(税込)  
(本体500円)

●塩分..製品100g当たり 約1.5g 常温

## たらばがにのサラダ

材料/たらばがに缶詰、ブーケレタス、赤トサカノリ、紫玉ねぎ、枝豆  
作り方/赤トサカノリは水戻し食べやすい大きさに切ります。紫玉ねぎは薄切りにし水にさらしておきます。ブーケレタス、赤トサカノリ、紫玉ねぎ、茹で枝豆、たらばがにを彩りよく盛り付けます。



## キングサーモン水煮

No.38900 キングサーモン水煮 缶詰大 内容量 170g 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 100g 540円(税込)  
(本体500円)

●塩分..製品100g当たり 約1.5g 常温



## さば水煮

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



## たらばがに

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

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



No.38300 紅鮭水煮 缶詰大 内容量 170g 864円(税込)  
(本体800円)

No.38400 紅鮭水煮 缶詰小 内容量 100g 540円(税込)  
(本体500円)

●塩分..製品100g当たり 約1.5g 常温



人気商品

## 缶詰 T-38 セット No.94989

6,645円(税込)(本体合計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
- 8%対象品 本体6,000円(消費税480円) 常温
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



## 缶詰 N-58 セット No.94929

7,941円(税込)(本体合計7,350円)

- さば水煮 1缶
- たらばがに 1缶
- キングサーモン水煮[小] 2缶
- 紅鮭水煮[小] 1缶
- 8%対象品 本体7,200円(消費税576円) 常温
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



## 缶詰 W-37 セット No.94988

5,620円(税込)(本体合計5,200円)

- 紅鮭水煮[小] 5缶
- キングサーモン水煮[小] 5缶
- 8%対象品 本体5,000円(消費税400円) 常温
- 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
- 化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



人気商品

## 缶詰 T-40 セット No.94991

13,557円(税込)(本体合計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
- 8%対象品 本体12,400円(消費税992円) 常温
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



## 缶詰 W-42 セット No.94993

9,724円(税込)(本体合計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
- 8%対象品 本体8,800円(消費税704円) 常温
- 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
- 化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



## 缶詰 W-41 セット No.94992

9,508円(税込)(本体合計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
- 8%対象品 本体8,600円(消費税688円) 常温
- 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
- 化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



## 化粧函代(消費税10%対象)

## 大缶4コ用

165円(税込)(本体150円)

たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

## 大缶6コ用

165円(税込)(本体150円)

たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

ご包装  
用意して  
下さい

ます

よ

う

よ

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う

う



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[鰯子] 1パック
  - だし茶漬[帆立] 1パック
- 化粧函 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm  
●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[鰯子] 1パック
  - だし茶漬[真鰯] 1パック
  - だし茶漬[帆立] 1パック
- 化粧函 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm  
●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[鰯子] 1パック
  - だし茶漬[真鰯] 2パック
  - だし茶漬[帆立] 1パック
- 化粧函 たて26.5cm×よこ32cm×高さ4.5cm  
●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)

●塩分量は弊社で測定した平均値です。  
(調理前の塩分量です)

●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。

アラスカ産の紅鮭を手塩にかけ、漬け込み、丁寧に焼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い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鰯の卵を塩漬にして、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いお召し上がりいただけます。



だし茶漬[鰯子] 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合めてほぐし、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

国産の良質な真鰯を独自の製法で塩漬にして、丁寧に焼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[真鰯] No.83933 1人前 648円(税込)  
(本体 600円)

- 真鰯焼きほぐし(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

## 調理例

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。



[用意するもの] ●ご飯(かるく一膳分) ●だし茶漬1セット

- 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。
- 大きめのお茶碗にご飯をかるく盛り、具材と刻みのりをのせ、温めただし汁をかけてお召し上がりください。

★冷やし茶漬としても美味しいお召し上がりいただけます。  
ご飯をさっと水で洗い、具材をのせて、冷たいだし汁をかけてください。

お召し上がり方



# 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。  
プリッピ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) ・しょうが醤油だし(80g)

・塩分..1セット200g当たり約7.4g 30日間 要冷蔵



要冷蔵  
(5℃以下)  
2合  
炊き用

お召し上がり方  
[用意するもの]  
・お米2合  
・たこめしの素1セット

- 1お米2合を洗い、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)
  - 2「味付たこ」を入れて軽く混ぜ合わせ、30分ほど浸した後炊き始めます。
  - 3炊き上がったら、「しょうが醤油だし」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

・鮭ときのこ御飯の素 1パック

・化粧函 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm

・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)



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)  
・塩分..1セット170g当たり約5.7g 30日間 要冷蔵

要冷蔵  
(5℃以下)  
2合  
炊き用



## 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)  
・塩分..1セット225g当たり約7.0g 30日間 要冷蔵



お召し上がり方  
[用意するもの]  
・お米2合  
・帆立御飯の素1セット

- 1お米2合を洗い、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)
- 2「帆立御飯の素」を入れて軽く混ぜ合わせ、30分ほど浸した後炊き始めます。
- 3炊き上がったら、「ごま」を振りかけます。お好みで三つ葉や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。

簡単にお作りいただける「帆立御飯の素」です。帆立御飯の素と一緒に、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。お米と一緒に広がります。

簡単にお作りいただける「キンギョサーキモンの焼きほぐし」と「4種類の味付きのこ」のセットとなっています。

お召し上がり方  
[用意するもの]  
・お米2合  
・鮭ときのこ御飯の素1セット

- 1お米2合を洗い、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)
- 2「味付きのこ」を入れて軽く混ぜ合わせ、30分ほど浸した後炊き始めます。
- 3炊き上がったら、「キンギョサーキモンの焼きほぐし」を混ぜ合わせます。

お好みで三つ葉などの具材を盛り付けて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。  
(調理前の塩分量です)

●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。

# 乾物

ほっと一息。  
味わい深く、  
広がるうまい。

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。

## 佐渡わかめ



※写真は100g入・45g入です。

|          |                  |                          |
|----------|------------------|--------------------------|
| No.64500 | 佐渡わかめ<br>(45g入)  | 756円(税込)<br>(本体700円)     |
| No.64100 | 佐渡わかめ<br>(100g入) | 1,512円(税込)<br>(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。



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。



## 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笠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、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)<br>(本体1,500円) |
| No.83061 | 花どんこ 〈100g入〉<br>化粧函 たて20cm×よこ12.5cm×高さ6.5cm | 3,456円(税込)<br>(本体3,200円) |
| No.83060 | 花どんこ 〈200g入〉<br>化粧函 たて28.5cm×よこ24cm×高さ7cm   | 6,912円(税込)<br>(本体6,400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。



## 椎茸

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)<br>(本体1,000円) |
| No.83010 | 椎茸 〈100g入〉<br>化粧函 たて28.5cm×よこ24cm×高さ4.5cm | 2,376円(税込)<br>(本体2,200円) |
| No.83020 | 椎茸 〈200g入〉<br>化粧函 たて28.5cm×よこ24cm×高さ7cm   | 4,752円(税込)<br>(本体4,400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。



## 焼き鰯みりん干し

北海道沿岸で獲れる助宗鰯を醤油、中ざら糖、みりんのタリに漬けて干し上げました。軽く焼り、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。焼き鰯みりん干しは、そのままお召し上がりいただけるよう一口大に切って軽く焼つてあります。



## のしらら

北海道沿岸で獲れる助宗鰯を醤油、中ざら糖、みりんのタリに漬けて干し上げました。軽く焼り、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。そのままお召し上がりいただけるよう一口大に切って軽く焼つてあります。

|          |          |         |                      |
|----------|----------|---------|----------------------|
| No.80602 | 鰯のみりん干し  | (110g入) | 702円(税込)<br>(本体650円) |
| No.80603 | 焼き鰯みりん干し | (90g入)  | 648円(税込)<br>(本体600円) |

●塩分..製品100g当たり 約4.6g ●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。

●塩分量は弊社で測定した平均値です。



## 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)<br>(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。



※写真は100g入・45g入です。

|          |                  |                          |
|----------|------------------|--------------------------|
| No.64500 | 佐渡わかめ<br>(45g入)  | 756円(税込)<br>(本体700円)     |
| No.64100 | 佐渡わかめ<br>(100g入) | 1,512円(税込)<br>(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。

北海の荒波で育まれた帆立貝柱を丁寧に時間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・シーマイなど、お客様のアイデアなど、幅広くお楽しみいただけます。



## 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入り) 756円(税込)  
(本体700円)

●賞味期限..90日間 常温

No.63203 帆立貝柱 (M30g入り) 1,188円(税込)  
(本体1,100円)

No.63105 帆立貝柱 (L50g入り) 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。



## 松前漬の素

干し上げたするめ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入り) 864円(税込)  
(するめ80g入り・昆布20g入り) ●賞味期限..90日間 常温

No.63217 帆立貝柱 (M170g函入り) 6,480円(税込)  
(本体6,000円)

No.63114 帆立貝柱 (L145g函入り) 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。



### 切干大根と松前漬の素で作る「切干漬」

材料  
切干大根 1袋  
松前漬の素 1/2袋  
(漬け汁)  
醤油200cc  
みりん200cc  
水300~400cc  
(好みで加減してください)  
作り方  
①漬け汁を煮立て、冷ましておきます。  
②切干大根1袋を人肌ほどのお湯で軽く1~2回洗います。  
③②をザルに上げ、塩小さじ山盛り1杯をふりかけ、よく揉んで、固く絞っておきます。  
④①に③とさっと洗い水気を切ったするめ昆布を入れてよくかき混ぜます。冷蔵庫で2日位漬けてください。  
好みにより、人参や数の子等と一緒に漬けていただけますと、より美味しい切干漬となります。

No.63217 帆立貝柱 (M170g函入り) 6,480円(税込)  
(本体6,000円)

No.63114 帆立貝柱 (L145g函入り) 6,480円(税込)  
(本体6,000円)

●化粧函たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm  
●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。

※「野菜味噌漬」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。



切干大根のキーマカレー  
(P66にレシピを掲載しています)



No.60100 一塩生干いか 1枚入り 1,080円(税込)  
(本体1,000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(消費税10%対象)220円(税込)(本体200円)より



写真はイメージです。

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5°C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。



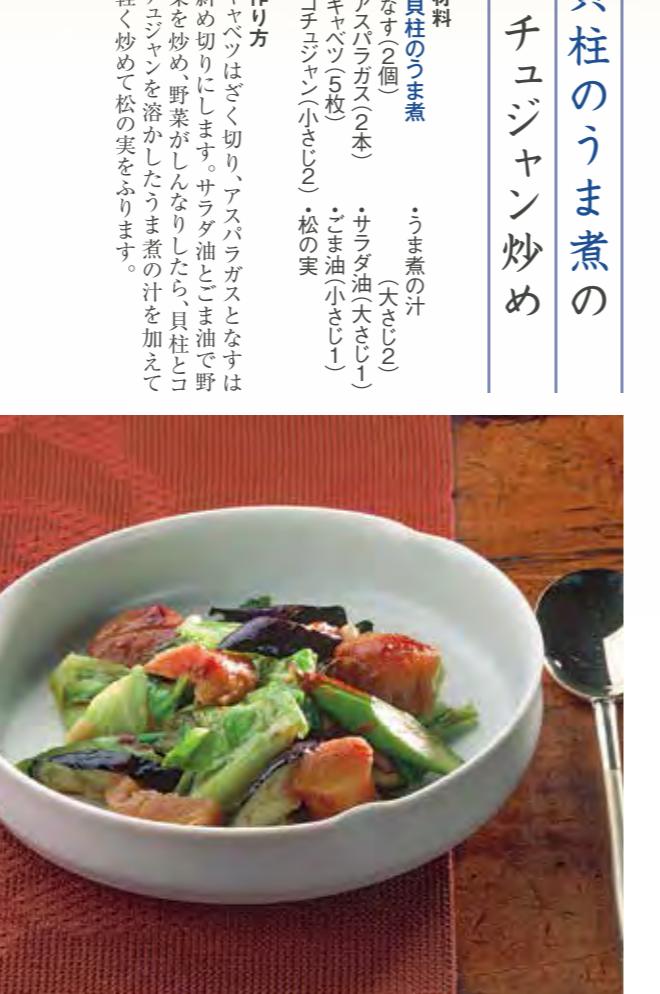
生うに水たきと  
おにぎり明太子の  
フムス

◆ 材料

- ・ 生うに水たき
- ・ おにぎり明太子
- ・ ひよこ豆水煮缶詰(1缶400g)
- ・ バター(50g)
- ・ 粉チーズ(大さじ1)
- ・ 練り胡麻(大さじ1)
- ・ レモン汁(大さじ1)
- ・ ごま油(少々)
- ・ パン

ひよこ豆は煮汁ごとミキサーにかけてペースト状にします。鍋にひよこ豆ペーストとバター、粉チーズ、練り胡麻レモン汁を加え、水気がなくなるまで弱火で煮詰めます。火を止めてから香りづけにごま油を加えて混ぜ、フムスの完成です。

トーストしたパンにフムスを塗り、生うに水たきをトッピングします。おにぎり明太子はフムスと混ぜてトーストしたパンに塗ります。



さけ茶漬の  
ごごんば丼

◆作り方

- 豆苗は3等分に切り、にんじんは5cmの長さで千切りにし、もやし、豆苗、にんじんをそれぞれ茹でてから、ごま油と醤油少々で和えてナムルにします。こはんにさけ茶漬とナムルを彩りよく盛り付け、いりごまを振りかけ、温泉たまご
- ・さけ茶漬
- ・温泉たまご
- ・ごはん
- ・もやし
- ・豆苗
- ・にんじん
- ・醤油
- ・ごま油
- ・いりごま



## 貝柱のうま煮の チュジャン炒め

◆ 材料

・貝柱のつま煮

・なす(2個)

・アスパラガス(2本)

・キヤベツ(5枚)

・コチュジャン(小さじ2)

・うま煮の汁 (大さじ2)

・サラダ油(大さじ1)

・こま油(小さじ1)

・松の実

◆ 作り方

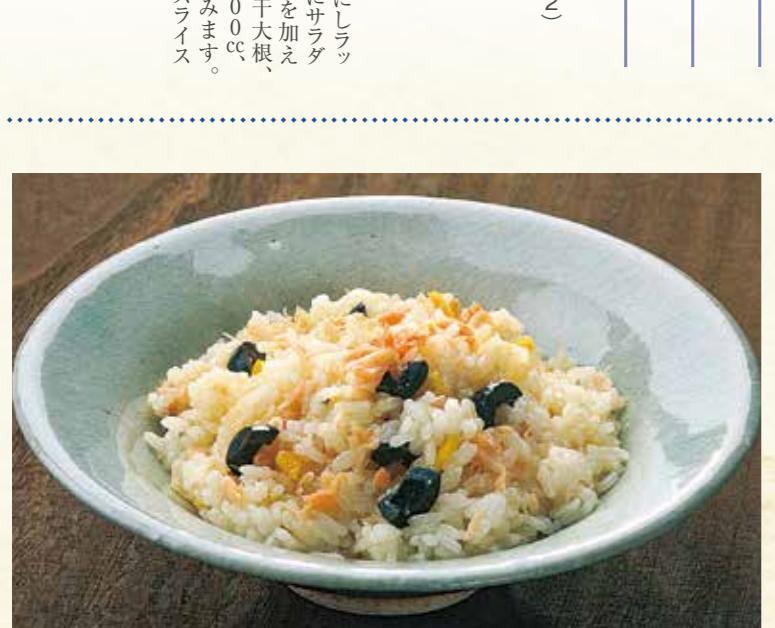
キヤベツはざく切り、アスパラガスとなすは斜め切りにします。サラダ油とこま油で野菜を炒め野菜がしなりしたら、貝柱とコチュジャンを溶かしたうま煮の汁を加えて



## 切干大根の キーマカレー

◆材料

- ・切干大根(50g)
- ・玉ねぎ(1/2個)
- ・生姜(20g)
- ・豚挽肉(200g)
- ・サラダ油(小さじ1)
- ・カレールー(100g)
- ・黒すりこま(大さじ2)
- ・チャツネ(大さじ2)
- ・水
- ・カボチャ
- ・ナス
- ・紫玉ねぎ



# さけ茶漬と オリーブの オレンジご飯

◆材料

◆作り方

- ・さけ茶漬（大さじ2）
- ・黒オリーブ（4粒）
- ・ごはん（1膳）
- ・オレンジ絞り汁（1/2個分）
- ・オレンジ皮（少々）

オリーブは粗く刻み、オレンジの皮はあられ切りにします。ごはんにさけ茶漬、オリーブ、オレンジの皮と絞り汁を混ぜ込みます。



作り方  
切大根は水で戻します。玉ねぎを薄切りにしラップをかけレンジで5分加熱します。フライパンにサラダ油を熱し、みじん切りの生姜、玉ねぎ、豚挽肉を加え炒めます。挽肉に火が通ったら水大根、黒すりごまを加えて軽く炒めてから、水300cc、カレールー、チャツネ(あれば)を加えて煮込みます。彩りにカボチャとナスの素揚げ、紫玉ねぎのスライスを添えます。

・十二



## キングサーモン塩漬のアーリオオーリオ風

### オーブンサンド

◆材料  
・キングサーモン塩漬  
・アスパラガス(1本)  
・玉ねぎ(1/4個)  
・にんにく(1片)  
・鷹の爪(1本)

◆作り方  
アスパラガスは斜め切り、玉ねぎとにんにくは薄切り、鷹の爪は種を取り除き刻みます。フライパンでオリーブオイルを熱し、にんにく、鷹の爪を入れて香りを出し、アスパラガスと玉ねぎを炒めます。火が通たら野菜を取り出しキングサーモン塩漬を焼きます。サーモンが焼けたら野菜を戻し入れ和えます。スライスしたパンにサーモンと野菜をのせ、クリームチーズ、皮をむいたオレンジをトッピングします。

## スモークサーモンの冷やしうどん2種



### スモークキングサーモン

◆材料  
・スモークキングサーモン  
・みょうが(1個)  
・うどん  
・めんつゆ  
・レモン絞り汁(半個分)

◆作り方  
木の芽を叩いて香りを出し、みょうがとキュウリは薄くスライスし混ぜ合わせます。茹でて冷水で締めたうどんにレモンの絞り汁を加えためんつゆをかけ、スモークキングサーモン、具材をトッピングします。

### スモークモントラウトたたき

◆材料  
・スモークモントラウトたたき  
・アボカド(1/4個)  
・うどん  
・めんつゆ  
・レモン絞り汁(半個分)

◆作り方  
アボカドはサイコロ状に切ります。オクラは茹でて冷水でさらして縦半分に切ります。茹でて冷水で締めたうどんにレモンの絞り汁を加えためんつゆをかけ、スモークモントラウトたたき、具材をトッピングします。



## 帆立貝柱のトマトのフォーソース

◆材料(2人前)  
・帆立貝柱の酒蒸し  
・鶏ガラスープ(600cc)  
・ナンブラー(大さじ1)  
・トマト(1個)  
・フォー麺(2人前)  
・パクチー

◆作り方  
鶏ガラスープにナンブラー、酒蒸しの汁、トマトのくし切りを加え温め、塩で味を調えます。茹でたフォー麺にスープをかけ、帆立貝柱の酒蒸しをトッピングし、お好みでパクチーを散らします。



## おにぎり明太子のソムタム風サラダ



◆材料  
・おにぎり明太子(大さじ2)  
・青パパイヤ(1/2個)  
・水菜(少々)  
・ナンブラー(大さじ2)  
・砂糖(小さじ2)  
・レモン汁(大さじ2)  
・刻んだピーナツ(適量)

◆作り方  
皮をむいたパパイヤはスライサーで千切りにし、水にさらしておきます。水切りしたパパイヤと5cm幅に切った水菜に、おにぎり明太子と調味料を和えて、刻んだピーナツを散らします。



## 塩いくら・生うに水たきとズツキーニのカルパッチョ

◆材料  
・塩いくら  
・生うに水たき  
・ケルミ  
・パルメザンチーズ  
・ズツキーニ(2本)  
・塩  
・オリーブオイル

◆作り方  
ズツキーニはピーラーでスライスし、レンジで2分弱加熱します。粗熱が取れたら、塩少々を振りかけ、塩いくらと薄切りにしたパルメザンチーズ、生うに水たきと叩いたケルミをトッピングし、オリーブオイルをかけます。

## 鮭の親子漬とミニトマトのスクランブルエッグ

◆材料  
・鮭の親子漬  
・ミニトマト  
・赤・緑・オレンジ(各2~3個)  
・たまご(3個)  
・サラダ油  
・ごま油

◆作り方  
ミニトマトは半分に切ります。サラダ油(大さじ1)でミニトマトを炒め一旦取り出します。サラダ油(大さじ1)とごま油(小さじ1)で溶き卵を大きく混ぜながら加熱し、少しだらミニトマトを止戻し入れ、半熟状になつたら火を止め、鮭の親子漬を和えます。

## 帆立照焼醤油味と生ハムの生春巻き

◆材料  
・帆立照焼醤油味  
・生ハム  
・ライスペー  
・キュウリ  
・レタス

◆作り方  
キュウリはステイック状に切ります。生ハムで帆立照焼醤油味とキュウリを巻き、芯を作ります。ライスペーでレタスと生ハムの芯を包み、食べやすい大きさに切ります。



## さけ茶漬とパプリカの冷製パスタ

◆材料(2人前)  
・さけ茶漬  
・パプリカ黄・赤(各1/4個)  
・玉ねぎ(1/2個)  
・オリーブオイル(小さじ2)  
・コショウ(少々)  
・顆粒コンソメ(少々)  
・パスタ(160g)

◆作り方  
パプリカは縦に細切り、玉ねぎは繊維に沿って薄切りにし、オリーブオイルで和えてレンジで2分弱加熱します。粗熱が取れたら、さけ茶漬、コショウ、コンソメ(または塩)を混ぜ合わせ、茹でて水にさらしたパスタと和えます。

## 帆立照焼醤油味と

◆材料  
・帆立照焼醤油味  
・生ハム  
・ライスペー  
・キュウリ  
・レタス



### 料理アイデア手帳

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。

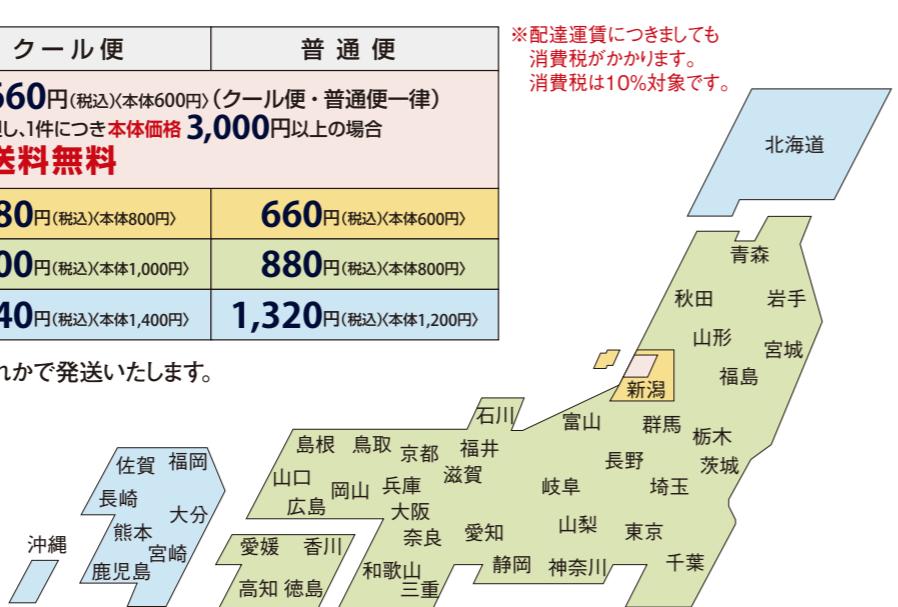
「料理アイデア手帳」はご希望により無料でお送りいたしますので、お電話、FAX、インターネットにてお気軽にお申し込みください。

| 配達地域      | クール便   | 普通便                  |
|-----------|--|----------------------|
| 新潟市内      | 660円(税込)(本体600円)(クール便・普通便一律)<br>但し、1件につき本体価格3,000円以上の場合<br><b>送料無料</b> |                      |
| 新潟県       | 880円(税込)(本体800円)   | 660円(税込)(本体600円)     |
| 本州・四国     | 1,100円(税込)(本体1,000円)   | 880円(税込)(本体800円)     |
| 北海道・九州・沖縄 | 1,540円(税込)(本体1,400円)   | 1,320円(税込)(本体1,200円) |

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ができる商品があります。



## 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、代金引換はご利用できません。  
納品書は荷物に同封されています。領収書は送り状に添付されています。  
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ります。  
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。

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います。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。

## ●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います。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。

## 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

## 配達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

## 0120-00-5050(無料)

※おかげ間違いのないよう、番号をよくお確かめの上、おかげください。

受付時間 午前9:00～午後7:00  
(祝日・日曜営業日・8月13日は午後5:00まで)

定休日・日曜日(6月21日～8月28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。詳しくはお問い合わせください。  
※祝日は休まず営業します。

## 発送日について

〈通常期〉受注日より2日～3日後に発送します。

〈お中元・お歳暮期〉受注日より3～5日後に発送します。

※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。

## 0120-00-7070(無料)

※おかげ間違いのないよう、番号をよくお確かめの上、おかげください。

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)へおかげください。

〒951-8612  
新潟市中央区東堀前通8番町  
**加島屋**宛

## 発送日について

〈通常期〉受注日より2日～3日後に発送します。

〈お中元・お歳暮期〉受注日より3～5日後に発送します。

※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したら、ハガキ・FAXまたはお電話にて発送日をご連絡いたします。

●郵便とFAXは重複を避けるため、どちらか一方でお申し付けください。

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のダウンロードを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  
<https://www.kashimaya.com/>



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ヶ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。

## 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10:00～午後7:00

(祝日・日曜営業日・8月13日は午後5:00まで)

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21日～8月28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。詳しくはお問い合わせください。※祝日は休まず営業します。

ご来店が一番早く発送できます。

〈通常期〉受注日より1日～2日後に発送します。

〈お中元・お歳暮期〉受注日より2日～4日後に発送します。

※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

※定休日で発送業務がお休みの際や繁忙期は、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。

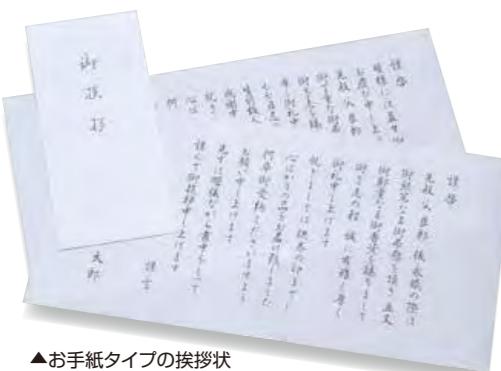
個人情報の共同利用について／お預かりした個人情報を利用し、商品の発送や、各種ご案内の発送を行うため外部業者を使用する場合、個人情報の不正使用、漏洩を防ぐ契約締結の業者を使用し、業務を行うに必要最低限の範囲でお客様の情報を委託させていただきます。

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



## 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の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)  
2種類のデザインをご用意しております。



▲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。)

謹啓  
令和〇年〇〇月  
喪主氏名  
謹言

謹啓  
令和〇年〇〇月  
喪主氏名  
謹言

謹啓  
令和〇年〇〇月  
喪主氏名  
謹言

## 例文3

謹言



偲ぶ気持ちに感謝を込めて、  
礼を尽くす和の心。



添えたメッセージが  
想いを伝え、心を結ぶ、  
あなたかな贈り物を。

## メッセージカードについて《無料サービス》

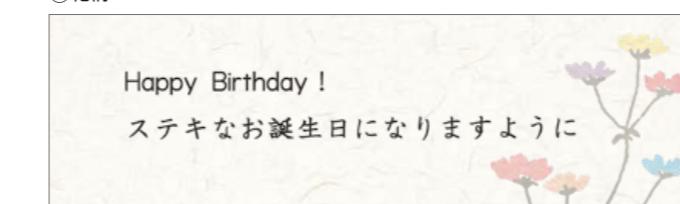
より分かりやすく、感動的に、  
贈る方のお気持ちを伝えます。

「お母さんいつもありがとうございます」「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。

## ①花柄



## 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 ⑨アジサイ ⑩鶴・亀  
※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、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」をお知らせください。



## 関東地区

●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【地下1階 スイーツ&ギフト売場】

●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S.C. ☎ 04-2927-0111  
埼玉県所沢市日吉町12-1【1階 名産品】

●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 大食品館エブリディ】

●高島屋日本橋店 ☎ 03-3211-4111  
東京都中央区日本橋2-4-1【地下1階 日本の味】

●高島屋新宿店 ☎ 03-5361-1111  
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2【地下1階 味百選】

●高島屋玉川店 ☎ 03-3709-3111  
東京都世田谷区玉川3-17-1【地階 フーズシティ】

●高島屋立川店 ☎ 042-525-2111  
東京都立川市曙町2-39-3【地下1階 味百選】

●高島屋横浜店 ☎ 045-311-5111  
神奈川県横浜市西区南幸1-6-31【地下1階】

●高島屋柏店 ☎ 04-7144-1111  
千葉県柏市末広町3-16【T館 地下1階 味百選】

●高島屋大宮店 ☎ 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】

●高崎高島屋 ☎ 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 日本橋食食館】

●銀座三越 ☎ 03-3562-1111  
東京都中央区銀座4-6-16【地下2階】

## 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】

●神戸阪急 ☎ 078-221-4181  
兵庫県神戸市中央区小野柄通8-1-8【本館 地階 銘品 日本の味】

●高島屋大阪店 ☎ 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】

## 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【本館 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】

※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。



## 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21日~8月28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。詳しくはお問い合わせください。  
※祝日は休まず営業します。

営業時間..午前10:00~午後7:00

〈祝日・日曜営業日・8月13日は午後5:00まで〉

※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

### 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。

- 「海の幸 アヒージョ」中BINを発売しました。
- 「粒うに」は販売を休止しております。
- 「帆立貝柱味噌」中BIN・小BINは販売終了の予定です。
- 「きのこ五色漬」中BIN・小BINは販売終了の予定です。
- 「なめ茸」中BIN・袋は販売終了の予定です。
- 「あられ茶漬」袋は販売終了の予定です。
- 「塩たらこ」は販売終了の予定です。
- 「からし明太子」は販売終了の予定です。
- 「野菜味噌漬」は販売終了の予定です。

### 商品の価格は「総額(税込)」で表示しております。

加島屋商品は軽減税率対象品8%です。  
ギフト用有料化粧箱・配達運賃は10%になります。  
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。

■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 **大** 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/>