

2021年
冬ギフト

新潟
加島屋

特別ギフトのご案内



特別ギフトにつきましては
加島屋本店のみの取り扱い商品です

キングサーモンと 真鯛のづけ丼

キングサーモンと真鯛のづけ丼セット内容

- キングサーモンのづけ(生姜醤油味) 70g入×2人前
脂の乗ったキングサーモンをお刺身にして、生姜をきかせた醤油味のタレに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約2.8g
- 真鯛のづけ(昆布醤油味) 60g入×2人前
愛媛県宇和清海で育まれた良質な真鯛をお刺身にし、特製の醤油ダレに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約2.5g
- いくら醤油漬 20g入×4人前
北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、醤油・清酒などに漬け込みました。
・塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 魚沼産こしひかりごはん 200g入×4人前
新潟県魚沼産こしひかりを炊き上げ、無菌パックにしております。電子レンジで温めてお召上がりください。
- 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 **6,480円** (税込)
〈本体6,000円〉

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。化粧箱 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

No.89971

キングサーモンのづけ丼セット **6,480円** (税込)
〈本体6,000円〉

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。化粧箱 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、無菌パックにしております。電子レンジで温めてお召上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前

キングサーモンの づけ丼

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8日より販売いたします。〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

お願い 配達日はご注文が混み合いますとご希望に添えない場合がございます。

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

加島屋
本店
限定品

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

ネット

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

加島屋
本店
限定品

キングサーモンの
づけ丼

真鯛のづけ丼

季節の特別限定品

づけ丼

調理例(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

季節の特別限定品



写真はイメージです

季節の詰め合わせ 令月 内容

- さけ茶漬 袋 100g入×1
手塩にかけて漬けた脂の乗ったキングサーモンを丁寧に焼き上げてほくしました。
●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 袋 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・みりんできれいに煮あがりました。
●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塩にかけて漬け込み、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
- 銀鱈粕漬 袋 1切70g入×2
アラスカ産の銀鱈を塩漬にして、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



化粧箱 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

No.88984 季節の詰め合わせ 令月 **7,074円** (税込)
〈本体6,550円〉
送料無料 ◎この商品の送料は無料です。

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8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。

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・みりんできれいに煮込みました。
●塩分..製品100g当たり 約2.1g ●賞味期限..30日間 要冷蔵



化粧箱 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm

No.89975
にしんの親子と昆布巻の詰め合わせ **4,500円** (税込)
〈本体4,166円〉
送料無料 ◎この商品の送料は無料です。

※塩分量は弊社で測定した平均値です。
◆お正月用にご利用の際は、賞味期限とお届け日にご注意いただきたくお願いいたします。
◆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8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。



写真はイメージです

季節の特別限定品

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

ネット <https://www.kashimaya.com/>

加島屋本店限定品

季節の特別限定品

季節の詰め合わせ 令月

季節の特別限定品

越乃寒梅乙焼酎と 加島屋の味覚詰め合わせ



写真はイメージです

「越乃寒梅」は、地酒ブームの火付け役にもなった越後新潟を代表する銘柄。その酒蔵が満を持して作った乙焼酎(単式蒸留)をご紹介します。

焼酎と中瓶詰合せ

KO-BM-13 No.29096

「越乃寒梅」の大吟醸粕を再発酵・減圧蒸留させた後じっくりと約5年間熟成させた、澄み切った上品な香りの焼酎です。加島屋商品との相性も抜群です。

越乃寒梅 乙焼酎(おつしょうちゅう)(720ml)(アルコール度数40%)
さけ茶漬(中ビン)・いかの三升漬(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン)

8,849円(税込)〈本体合計**8,110円**〉

- 8%対象品 本体3,600円(消費税288円)
- 10%対象 酒・化粧箱 本体4,510円(消費税451円)
- 化粧箱 たて34.5cm×よこ20.5cm×高さ9.5cm ●加島屋商品の賞味期限..22日間

要冷蔵



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8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 ※お酒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。

季節の特別限定品

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。

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。その空になった杉の酒樽は大切な容器となり北海道の鱈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鱈の子にし、新潟県産の酒樽に一腹ずつ丁寧に詰めて当時の「酒樽漬 鱈の子」を再現しています。

写真はイメージです



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



写真はイメージです

No.67250
酒樽漬鱈の子
(500gタル入)
化粧箱 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**
- 酒樽漬鱈の子は重さを目安に調整しておりますので、鱈の子の大きさによって入数が変わり5ハラ~8ハラ位になります。
- 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8日より販売いたします。〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

お願い 配達日はご注文が混み合いますとご希望に添えない場合がございます。

季節の特別限定品

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

ネット <https://www.kashimaya.com/>

加島屋本店限定品



- 賞味期限..8日間 **要冷蔵**
- 塩分..製品100g当たり 約2.7g
【調理前(加熱前)の塩分量です】
※塩分量は弊社で測定した平均値です。



化粧箱
たて35cm×よこ18cm×高さ15cm



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

写真はイメージです。(2.4kg前後)

北海道産

新巻鮭
切身造り

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。



化粧箱
たて35cm×よこ18cm×高さ7.5cm



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前後の半身分10~12切)

新巻鮭
切身造り
半身

一尾では多すぎるといふ方に

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。

◆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)

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)



北海道産

新巻鮭

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。ご購入の際はお問い合わせください。

12月1日より販売(ご注文・ご予約は前もって承ります)

■二枚卸し、三枚卸しなどの加工も承りますので、お申し付けください。

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

- 塩分..製品100g当たり 約2.7g
【調理前(加熱前)の塩分量です】
※塩分量は弊社で測定した平均値です。



雪国越後では古くから新巻鮭を歳取魚(としとりぎかな)と呼び、新年を迎えるご馳走として、焼物・お雑煮・昆布巻・水頭なますなどに用いられております。
川を旅立った鮭の稚魚は北洋の荒海にもまれ、たくましく成長し、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塩にかけて漬け込み、新巻鮭に仕上げられています。
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。

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。

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



写真はイメージです。(2.1kg前後)



新紹介

佐渡サーモン
新巻切身造り

新潟県佐渡島両津湾の大型いけすで、
荒海にもまれて成長した銀鮭を厳選し、
手塩にかけて漬け込み、新巻鮭に仕上げ
ました。身色も鮮やかで、ほどよい脂のり
でふつくと焼き上がり、クセのない鮭の
旨みが味わえます。

- 賞味期限..8日間 **要冷蔵**
- 塩分..製品100g当たり 約3.0g
【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

佐渡サーモン 切身造り

No.70383
2.1kg前後... **7,560円**(税込)<本体7,000円>

No.70384
2.4kg前後... **8,640円**(税込)<本体8,000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。

◆佐渡サーモン新巻 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)



新紹介

佐渡サーモン
新巻切身造り
半身

一尾では多すぎるといふ方に

- 賞味期限..8日間 **要冷蔵**
- 塩分..製品100g当たり 約3.0g
【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

写真はイメージです。
(2.1kg前後の半分9~11切)

佐渡サーモン 切身造り 半身

No.70377
2.1kg前後の半身... **3,780円**(税込)<本体3,500円>

No.70378
2.4kg前後の半身... **4,320円**(税込)<本体4,000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。

◆佐渡サーモン新巻 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)



写真はイメージです。(2.4kg前後)



カナダ産

キングサーモン
新巻切身造り

- 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 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)



写真はイメージです。
(2.4kg前後の半分10~12切)



キングサーモン
新巻切身造り
半身

一尾では多すぎるといふ方に

- 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>

No.71965
3.3kg前後の半身... **7,020円**(税込)<本体6,500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。

◆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)

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



写真はイメージです

北海道の日本海側で漁獲される新鮮なにしんを漁獲後ただちに塩漬けにして腹の中で卵を固めてから取り出す、昔ながらの製法にて数の子に作り上げました。味かずの子は、白醤油と鱈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 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)

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

北海道産 味かずの子

No.69112

(120g×2) **4,320円** (税込) (本体4,000円)

化粧箱 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いいたします。
- ※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

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

※塩出しの方法やお召し上がり方の詳細は商品に記載してあります。

北海道産 塩かずの子

No.69110

(300g) **4,320円** (税込) (本体4,000円)

化粧箱 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いいたします。
- ※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。

12月1日より販売

〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉



北海道産
塩かずの子

手作りの味
新潟 加島屋



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/>

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/>