

2022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、特製の醤油ダレに漬け込みました。
●塩分..製品100g当たり 約2.5g
- いくら醤油漬 20g入×4人前
北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、醤油・清酒などに漬け込みました。
●塩分..製品100g当たり 約3.0g
- 魚沼産こしひかりごはん 200g入×4人前
新潟県魚沼産こしひかりを炊き上げ、無菌パックにしております。電子レンジで温めてお召し上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

No.89976

キングサーモンと真鯛のづけ丼セット **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し上がりください。
- 刻み海苔・わさび 各4人前

キングサーモンの づけ丼



キングサーモンの
づけ丼

季節の
特別
限定品



づけ丼

真鯛のづけ丼



調理例(写真はイメージです)

限定品につき販売予定数量に
なり次第、終了となります。

11月14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

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 今月 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ぐしました。
●塩分..製品100g当たり 約3.3g ●賞味期限..30日間 **要冷蔵**
- いくら醤油漬 袋 80g入×1
北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、醤油・清酒などに漬け込みました。
●塩分..製品100g当たり 約3.0g ●賞味期限..22日間 **要冷蔵**
- 貝柱のうま煮 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込みました。
●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 今月 **7,830円**(税込)〈本体7,250円〉

送料無料 ◎この商品の送料は無料です。

2022年10月価格変更

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14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 **5,400円**(税込)〈本体5,000円〉

送料無料 ◎この商品の送料は無料です。

2022年10月価格変更

※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14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

季節の詰め合わせ 今月

季節の特別限定品

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

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

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〉 ●化粧函 たて20.5cm×よこ20.5cm×高さ8.5cm

8,100円(税込) 〈本体7,500円〉 2022年10月価格変更

- 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14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。

「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>

9,065円(税込)〈本体合計8,310円〉 2022年10月価格変更

- 8%対象品 本体3,800円(消費税304円) **要冷蔵**
- 10%対象 酒・化粧函 本体4,510円(消費税451円)
- 化粧函 たて34.5cm×よこ20.5cm×高さ9.5cm ●加島屋商品の賞味期限..22日間



限定品につき販売予定数量になり次第、終了となります。

11月14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

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

漁様により、ご用意できない場合があります。
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)

雪国越後は古くから新巻鮭を蔵取魚(としとりざかな)と呼び、新年を迎える
ご馳走として、焼物・お雑煮・昆布巻・氷頭なますなどにつかわれております。

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。



新巻鮭〈1尾物〉

No.70073 2.1kg前後 … 6,480円 (税込)〈本体6,000円〉	No.70076 3.0kg前後 … 9,720円 (税込)〈本体9,000円〉
No.70074 2.4kg前後 … 7,560円 (税込)〈本体7,000円〉	No.70077 3.3kg前後 10,800円 (税込)〈本体10,000円〉
No.70075 2.7kg前後 … 8,640円 (税込)〈本体8,000円〉	No.70078 3.6kg前後 11,880円 (税込)〈本体11,000円〉

●賞味期限..15日間 **要冷蔵**



オーダー加工についてのご案内

二枚卸し、三枚卸しなどの加工については別途1,200円(税抜き)を本体価格に
加算させていただきますので予めご了承ください。

オーダー加工 2.1kg前後 … 7,776円 (税込)〈本体7,200円〉	オーダー加工 3.0kg前後 11,016円 (税込)〈本体10,200円〉
オーダー加工 2.4kg前後 … 8,856円 (税込)〈本体8,200円〉	オーダー加工 3.3kg前後 12,096円 (税込)〈本体11,200円〉
オーダー加工 2.7kg前後 … 9,936円 (税込)〈本体9,200円〉	オーダー加工 3.6kg前後 13,176円 (税込)〈本体12,200円〉

●賞味期限..7日間 **要冷蔵**

※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。
- その他のサイズにつきまして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〉

発送注文時のお願い

新巻鮭各種につきましては品数に限りがありますので、ご注文は到着希望日をご記入の上、お早めにお申し付けください。
(到着希望日のご記入がない場合は準備出来次第発送させていただきますのであらかじめご了承ください)

●お正月用にご利用の際は賞味期限とお届け日にご注意いただきたくお願い申し上げます。

漁様により、ご用意できない場合があります。
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)



人気
商品

新巻鮭 切身造り

No.70353 2.1kg前後 … 7,020円 (税込)〈本体6,500円〉	No.70356 3.0kg前後 … 10,260円 (税込)〈本体9,500円〉
No.70354 2.4kg前後 … 8,100円 (税込)〈本体7,500円〉	No.70357 3.3kg前後 … 11,340円 (税込)〈本体10,500円〉
No.70355 2.7kg前後 … 9,180円 (税込)〈本体8,500円〉	No.70358 3.6kg前後 … 12,420円 (税込)〈本体11,500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。

●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。

12月1日より販売〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉



漁様により、ご用意できない場合があります。
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)

●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。

新巻鮭 切身造り 半身

No.70331 2.4kg前後の半身 … 4,050円 (税込)〈本体3,750円〉	No.70335 3.6kg前後の半身 … 6,210円 (税込)〈本体5,750円〉
---	---

※品数に限りがございますので、品切れの際はご容赦願います。

◆新巻鮭 切身造り 半身につきましては頭・中骨は付いておりません

12月1日より販売〈ご注文・ご予約は前もって承ります〉

新巻鮭 切身造り/化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ15もしくは19cm ・ 新巻鮭 切身造り 半身/化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ7.5もしくは9.5cm

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/>

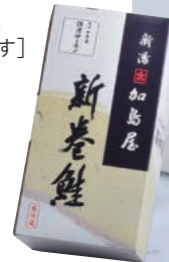
加島屋
本店
限定品



写真はイメージです。(2.1kg前後)



- 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。



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、ほどよい脂のりであつくと焼き上がり、クセのない鮭の旨みが味わえます。

佐渡サーモン 切身造り

No.70382 1.8kg前後	7,560円(税込) (本体7,000円)	No.70384 2.4kg前後	9,720円(税込) (本体9,000円)
No.70383 2.1kg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。

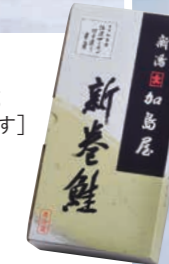
■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。

◆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)



- 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。



写真はイメージです。(2.1kg前後の半身分9~11切)

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

佐渡サーモン 切身造り 半身

No.70376 1.8kg前後の半身	3,780円(税込) (本体3,500円)	No.70378 2.4kg前後の半身	4,860円(税込) (本体4,500円)
No.70377 2.1kg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

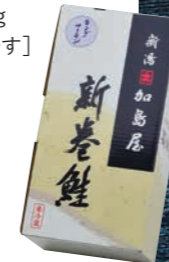
12月1日より販売(ご注文・ご予約は前もって承ります)



写真はイメージです。(2.4kg前後)



- 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。



カナダ産 キングサーモン 新巻切身造り

キングサーモン新巻 切身造り

No.71906 2.1kg前後	10,800円(税込) (本体10,000円)	No.71909 3.0kg前後	14,040円(税込) (本体13,000円)
No.71907 2.4kg前後	11,880円(税込) (本体11,000円)	No.71910 3.3kg前後	15,120円(税込) (本体14,000円)
No.71908 2.7kg前後	12,960円(税込) (本体12,000円)	No.71911 3.6kg前後	16,200円(税込) (本体15,000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

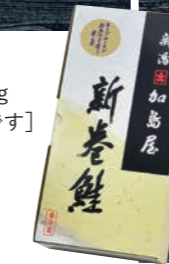
12月1日より販売(ご注文・ご予約は前もって承ります)



写真はイメージです。(2.4kg前後の半身分10~12切)



- 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。



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

キングサーモン新巻 切身造り 半身

No.71962 2.4kg前後の半身	5,940円(税込) (本体5,500円)	No.71965 3.3kg前後の半身	7,560円(税込) (本体7,000円)
------------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------

※品数に限りがございますので、品切れの際はご容赦願います。

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。

◆キングサーモン新巻 切身造り 半身につきましては頭・中骨は付いておりません

12月1日より販売(ご注文・ご予約は前もって承ります)

佐渡サーモン 切身造り/化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ15もしくは19cm ・ 佐渡サーモン 切身造り 半身/化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ7.5もしくは9.5cm

キングサーモン新巻 切身造り/化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ15もしくは19cm ・ キングサーモン新巻 切身造り 半身/化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ7.5もしくは9.5cm

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、白醤油と鯉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〉

●賞味期限..22日間

●化粧箱 たて23cm×よこ16cm×高さ2.5cm

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〉

●賞味期限..22日間

●化粧箱 たて23cm×よこ16cm×高さ2.5cm

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〉

●賞味期限..60日間

●化粧箱 たて23cm×よこ16cm×高さ2.5cm

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/>