

季節の詰め合わせ 涼夏

● さけ茶漬 小ビン 100g入×1

手塩にかけて漬け込んだ脂の乗ったキングサーモンを丁寧に焼き上げてほぐしました。

・塩分..製品100g当たり 約3.3g ・賞味期限..30日間 **冷蔵**

● いくら醤油漬 小ビン 110g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 **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..1切(70g)当たり 約1.9g ・賞味期限..8日間 **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..1切(70g)当たり 約1.3g ・賞味期限..8日間 **冷蔵**



商品番号 82150

季節の詰め合わせ 涼夏 7,884円(税込)

送料無料

◎この商品の送料は無料です。

〈本体7,300円〉

5月8日より価格変更

限定品につき
販売予定数量になり次第
終了となります。

6月12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
ございますのでご了承願います。



写真はイメージです

手作りの味
新潟 大 加島屋

株式会社 加島屋 〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

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

*代表電話 025-229-0105(有料) *本店ホームページ / <https://www.kashimaya.jp/>

*代表FAX 025-229-5873(有料) *加島屋ネットショップ / <https://www.kashimaya.com/>

加島屋
本店
限定品

季節の特別限定品

加島屋の味覚と 越乃寒梅 梅酒セット

さけ茶漬

長年愛され続ける加島屋の看板商品。
脂の乗ったキングサーモンだからこそ作り出せる
しっかりととした旨味とまろやかな味わい。
温かいご飯やおにぎりの具に最適の逸品です。



帆立照焼醤油味

照焼にしてほぐした帆立貝柱をクリームチーズで
和えた、お酒にも合う一品です。
カナッペや、グラタン・ピザなど幅広く使え
お子様にも大人気!



丹波黒豆の甘煮

丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖で
ふっくらと煮合めました。
おせち料理以外にも、普段の食卓の箸休めや
お茶うけとしてお楽しみいただけます。



新潟の銘酒「越乃寒梅」の蔵元が自社焼酎で仕込んだ極限定量の
本格梅酒と、加島屋の味覚を特別セットでご用意しました。

梅酒と中瓶詰合せ

商品番号 29105

KU-BM-21

「紀州の南高梅」「群馬の白加賀」、地元「亀田の藤五郎梅」に北海道産てん菜の
氷砂糖を加え、「越乃寒梅」の大吟醸粕から生まれた乙焼酎で仕込んだ梅酒は、
香りすっきり、とろりと濃厚な味わいで、加島屋の味覚はお供に最適です。

越乃寒梅 梅酒 (720ml)
さけ茶漬〈中瓶〉・帆立照焼醤油味〈中瓶〉
丹波黒豆の甘煮〈中瓶〉

9,427円 (税込) (本体合計8,650円)

- 8%対象品 本体4,400円(消費税352円)
- 10%対象 酒・化粧函 本体4,250円(消費税425円)
- 化粧函 たて34.5cm×よこ20.5cm×高さ9.5cm
- 加島屋商品の賞味期限..30日間

冷蔵

大

推奨サイズ

限定品につき
販売予定数量になり次第
終了となります。

6月12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
ございますのでご了承願います。

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ので、お会計の際に差額が生じる場合がございます。

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。

手さげ袋の
有料化について

加島屋では、資源の使用量を減らし環境を守る取り組みとして、2023年5月8日から手さげ袋の有料化を実施いたします。
手さげ袋をご希望のお客様へはご負担をおかけすることとなり誠に申し訳ございませんが、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

手さげ袋〈特大・大・中・小〉:一律 55円(税込)
〈ミニ・ショップバッグ〉:一律 11円(税込)



このマークは手さげ袋の
推奨サイズを表しています。

加島屋
本店
限定品

2023年5月現在