



づ  
け  
丼

ズケ丼  
キンギサーモンの

季節の  
特別  
限定品

6月12日  
より  
販売

真鯛のづけ丼

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

# 真鯛のづけ丼

## キングサーモンと真鯛のづけ丼セット

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



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

商品番号 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) 冷蔵 ※塩分量は弊社で測定した平均値です。

◆限定品につき、詰め合わせの内容変更は承っておりません。

4人前1セットを箱詰にしてお届けいたします。 化粧函 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm

大  
推奨サイズ



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

キングサーモンの  
づけ丼



※商品のパッケージデザインは写真と異なる場合があります。

商品番号 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) 冷蔵 ※塩分量は弊社で測定した平均値です。

◆限定品につき、詰め合わせの内容変更は承っておりません。

4人前1セットを箱詰にしてお届けいたします。 化粧函 たて32cm×よこ29.5cm×高さ7cm

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。

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。

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

● 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。

季節の詰め合わせ 涼夏

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