

グランドオープン記念

秋の加島屋フェア

2023年 10月23日(月) ▶ 10月29日(日)

営業時間：午前 10:00 ~ 午後 6:00 [日曜は午後 5:00 閉店]

※秋の加島屋フェアは本店のみの開催となります

北海道で水揚げされた秋鮭の新鮮な卵を厳選し
じっくり熟成させ作り上げた筋子です。
ご飯と一緒に堪能ください。

※調理イメージ



新物

北海道産 筋子(熟成塩漬)
120g入 1,944円(税込)

※調理イメージ

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。そのまま温かいご飯に
のせてもお楽しみいただけます。



さけ茶漬 [40gパック]
40g入 562円(税込)

今秋、北海道で水揚げされた良質な秋鮭を手塩にかけて漬け込みました。
塩加減と熟成にける時間が素材の旨みを引き出します。
新米と一緒に秋の味覚をご堪能ください。

※調理イメージ



新物

北海道産 新巻鮭
1切パック 540円(税込)

※調理イメージ

脂の乗った良質なサーモントラウトを、
越後味噌に漬け込みました。
上品な旨味がお楽しみいただけます。



サーモントラウト味噌漬
特売価格
2切パック 810円(税込)

新潟 加島屋

〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町1367 電話：0120-00-5050
ホームページ：https://www.kashimaya.jp/



加島屋ホームページ

加島屋本店 10/23(月)

グランドオープン



おこっペソフトクリーム
1階 店内に待望の復活!

北海道興部(おこっぺ)にあるノースプレインファームの
新鮮な生乳を使用したソフトクリーム。
加島屋オリジナルカップで販売いたします。



豪華プレゼント

期間中、加島屋本店にて
10,000円(税抜)以上お買い上げで
先着700名様に
グランドオープン記念
加島屋オリジナル
タンブラーをプレゼント!

※お一人様1点まで

プレゼントはなくなり次第に終了となります



グランドオープン記念

福袋

お得に
お買い求め
いただけます

1袋 3,000円(税込)

★さけ茶漬 中ビン×1 ※通常価格 4,007円(税込)
★焼ぶりの白醬油漬 中ビン×1



~グランドオープン記念 特別限定品~

北海道で水揚げされた秋鮭を
お求めやすい価格で特別に
ご用意いたしました。

※調理イメージ



目玉品
北海道産
新巻鮭5切[トレー入]
5切入 1,080円(税込)

この秋、加島屋の社員が
北海道で製造してきた
いくら醤油漬です。
新物として初めての
ご紹介になります。

※調理イメージ



新物
北海道産
いくら醤油漬[容器入]
70g入 1,404円(税込)

良質な卵の力だけで膨らませた生地に、
バタークリームのおいしさが広がります。
風味豊かなバターケーキと、なめらかな
口溶けで塩味のきいたバタークリーム
をお楽しみください。



新登場
おこっぺバター
クリームケーキ
1個 400円(税込)

ご来店のみ
購入可
ご予約不可
北海道・ノース
プレインファーム



※調理イメージ

おにぎり向き

辛塩



辛塩

北海道産 一口筋子(熟成塩漬) [容器入]

特売価格 80g入 972円(税込)

アラスカ産の良質な紅鮭を手塩にかけて塩漬に仕上げました。熟成された鮭の旨味がお楽しみいただけます。



アラスカ産 紅鮭塩漬

特売価格 2切パック 702円(税込)

北海道で水揚げされた新鮮な秋鮭の卵を塩漬にいたしました。炊きたてのご飯に、おにぎりの具としてご利用ください。

数量限定のサービス品です。温かいご飯と一緒に召し上がりください。

お買得品 北海道産 鱈の子

100g当たり 864円(税込)

※1パック当たり600円前後 お求めやすい価格でご用意しております



※調理イメージ

手塩にかけて漬け込んだ脂の乗ったユウコンサーモンを一口サイズにしました。

※調理イメージ

新発売 ユウコンサーモン塩漬 一口サイズ

200g入 864円(税込)

加島屋のお惣菜

この他のお惣菜も多数取り揃えております

発送不可

キングサーモンコロケ

当店オリジナルコロケ



北海道産のじゃがいも・玉ねぎに、キングサーモンのほくし身を加えた大人気のコロケです。 2個入 389円(税込)

たまごコロ

特別販売



北海道産北見地方の玉ねぎに、マヨネーズ・ツナを使用した美味しさをギュッとこめ揚げたコロケです。 2個入 260円(税込)



海老に玉ねぎと少量の魚肉を加え、素材の旨みを引き立たせた、風味豊かな海老しんじょうです。 2個入 346円(税込)

加島屋オリジナル生パン粉使用
キングサーモンフライ
1切入 540円(税込)

貝柱ごはん
180g入 486円(税込)

※秋の加島屋フェア商品につきましては数に限りがありますので品切れする場合がございます。

※商品の形状等につきましては写真と必ずしも一致いたしません。

秋の味覚

ご飯のお供に

【加島屋のおすすめ商品】

「貝柱のうま煮」が現在、秋の国際線JALファーストクラス機内食に採用されています。この機会にどうぞお召し上がりください。



※調理イメージ

さけといくらの花漬

「さけといくらの花漬」が春の国際線JALファーストクラス機内食に採用されました。この機会にどうぞお召し上がりください。



焼き牡蠣のオイル漬

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

中瓶 160g入 1,944円(税込)



※調理イメージ

貝柱のうま煮

大瓶 240g入 3,024円(税込)
中瓶 160g入 1,944円(税込)
袋 80g入 1,404円(税込)

工場出来立てシリーズ

※各日数量限定の為、なくなり次第終了になります

ご予約不可 発送不可

10/23(月) 販売

10/26(木) 販売

さけといくらの花漬

瓶に詰める前の「さけといくらの花漬」は美味しい出来立てのさけといくらの花漬が味わえます。

50g入 486円(税込)

10/24(火) 販売

帆立照焼醍醐味 [クリームチーズ和え]

瓶に詰める前の「帆立照焼醍醐味」は濃厚なクリームチーズの香りに帆立照焼の旨味が絶品です。

40g入 432円(税込)

10/25(水) 販売

ふんわり さけ茶漬

瓶に詰める前の「さけ茶漬」は、ほくしたばかりで身質がとても柔らかくふくらんでおり、ふわっとした食感が味わえます。

50g入 648円(税込)

【日替わりお買得品】ご来店のお客様のみお買い求めいただけます。

ご予約不可

10/23 月曜オープニング限定



お一人様2点まで

サーモントラウト塩漬 切り出し 300g入

※900/パック限定 756円(税込)

10/24 火曜限定



お一人様2点まで

サーモントラウト味噌漬 カマ 3切入

※700/パック限定 756円(税込)

10/25 水曜限定



お一人様2点まで

銀鱈粕漬 切り出し 200g入

※500/パック限定 864円(税込)

10/26 木曜限定



お一人様2点まで

サーモントラウト味噌漬 切り出し 200g入

※300/パック限定 756円(税込)

10/27 金曜限定



お一人様2点まで

キングサーモン味噌漬 カマ 2切入

※400/パック限定 756円(税込)

10/28 土曜限定



お一人様2点まで

キングサーモン塩漬 (ヒレ) 切り出し 350g入

※700/パック限定 810円(税込)

10/29 日曜限定



お一人様2点まで

銀鱈味噌漬 切り出し 200g入

※300/パック限定 864円(税込)

キングサーモンの中骨を昆布で巻き、醤油・みりん・清酒・だし汁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けで仕上げております。

人気 No.1



※数に限りがありますので、お早めにご予約をお願いいたします

鮭の昆布巻

1本 540円(税込)



宮城県・高政蒲鉾 ぷちあげ まいたけ 1袋 346円(税込)



長野県小布施・桜井甘精堂 栗どらやき 1個 227円(税込)

加島屋のおせち料理

ご予約承り中

二段重・三段重も取り揃えております

おせち料理 一段 (約1~2人前) 32,400円(税込)
おせち料理 二段重 (約2~3人前) 48,600円(税込)
おせち料理 三段重 (約3~4人前) 86,400円(税込)

安政三年創業。昔ながらの手作りの味を大切に、しつかりとした素材を厳選し、新潟の風土や食文化の中から生まれ受け継がれてきた郷土の味を作り続けてきました。新春を彩る華やかな食卓をお手伝い出来れば存じます。



おせち料理 一段 (約1~2人前)

