2016年
冬ギフト

新潟 大 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

季節の特別限定品

にしんの親子と昆布巻の詰め合わせ

写真はイメージです

季節の特別限定品

新発売

キングサーモンと真鯛のづけ丼

調理例（写真はイメージです）

化粧函　たて17.5㎝×よこ33㎝×高さ4.5㎝

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

●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、伝統的な製法で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。数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

●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、みりんでじっくりと煮込みました。
• 塩分..製品100g当たり 約2.1g

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。

• 賞味期限..21日間　要冷蔵　※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。

※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。

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

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32㎝×よこ29.5㎝×高さ7㎝

No.89976

キングサーモンと真鯛のづけ丼セット　5,000円（税込）

〈本体4,629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。

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。

例年販売しております「キングサーモンのづけ丼（4人前）セット」も販売いたします。ご入用の際はお申し付けください。

加島屋本店限定品

電話 0120-00-5050（無料）/FAX 0120-00-7070（無料）　ネット http://www.kashimaya.com/

加島屋本店限定品

新発売

季節の特別限定品

魚沼産こしひかりと中瓶の詰合せ

11月14日より販売

こしひかりと中瓶の詰合せ（UK-SYK）｜No.29083｜

さけ茶漬 中ビン（140g入）・鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン（140g入）・切干漬 中ビン（170g入）
魚沼産こしひかり 300g（2合）×2

5,400円（税込）〈本体5,000円〉

ビン詰製品の賞味期限..21日間 要冷蔵
化粧函 たて25㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝
化粧函代432円（税込）を含みます。

◆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。

こしひかりと中瓶の詰合せ（UK-SIU）｜No.29082｜

さけ茶漬 中ビン（140g入）・いくら醤油漬 中ビン（160g入）・貝柱のうま煮 中ビン（100g入）
魚沼産こしひかり 300g（2合）×2

7,560円（税込）〈本体7,000円〉

ビン詰製品の賞味期限..21日間 要冷蔵
化粧函 たて25㎝×よこ18㎝×高さ8.5㎝
化粧函代432円（税込）を含みます。

◆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。

加島屋本店限定品
電話 0120-00-5050（無料）/FAX 0120-00-7070（無料）
ネット http://www.kashimaya.com/
加島屋本店限定品

新発売

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、白醤油と鰹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。

写真はイメージです。

【12月1日より販売】〈ご注文ご予約は前もって承ります〉

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〉

化粧函　たて23㎝×よこ16㎝×高さ2.5㎝
• 賞味期限..21日間　要冷蔵

• 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

※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。

北海道産 塩かずの子

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。
（お召し上がり方の詳細は商品に記載してあります）

写真はイメージです。

【12月1日より販売】〈ご注文ご予約は前もって承ります〉

北海道産 塩かずの子　No.69110

（300g）**4,320円**（税込）〈本体4,000円〉

化粧函　たて23㎝×よこ16㎝×高さ2.5㎝
• 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。

塩かずの子の調理方法

塩抜き方法
かずの子の薄皮は取り除いてありますので、召し上がる分量のかずの子を水で2～3回洗い流してから大きめの容器に入れた水にさらし、途中で数回水をかえながら6～8時間程塩抜きをします。お好みの塩加減になったところでザルに上げて良く水切りをしてください。

お召し上がり方
塩抜きしたかずの子に、だし醤油をかけて鰹節を振りお召し上がりください。だし醤油に一晩漬けてかずの子の醤油漬けにされても、おいしくお召し上がりいただけます。

だし醤油の作り方
はじめに鰹節でだし汁をつくります。このだし汁に対し、8割位の醤油と（割合はお好みで加減してください）、みりんや酒などを適量加え、鍋に入れひと煮立ちさせてから火をとめます。冷蔵庫でよく冷ましてお使いください。尚、漬け込み用の「だし醤油」は、醤油の分量を控えめにしてください。

※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。

写真はイメージです

限定品

越乃寒梅と中瓶詰合せ

新潟の銘酒と
加島屋の味覚セット

贈る人の真心を、
こだわりの逸品が伝えます。

越後の銘酒、「越乃寒梅」と加島屋の味覚を詰め合わせました。

加島屋の味覚と越後の銘酒「越乃寒梅 特撰」をセットにしました。
真心を託す大切な贈り物に最適です。

越乃寒梅と中瓶詰合せ

KK-MBA　No.29073

越乃寒梅 特撰（720㎖）・さけ茶漬 中ビン（140g入）・
いくら醤油漬 中ビン（160g入）・貝柱のうま煮 中ビン（100g入）

8,333円（税込）〈本体7,715円〉

化粧函代389円（税込）を含みます。　化粧函　たて34.5㎝×よこ20.5㎝×高さ9.5㎝
加島屋製品の賞味期限..21日間　要冷蔵
◆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。

季節の特別限定品

12月1日より販売
〈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。

未成年者への酒類の販売はいたしておりません

本店のみの取り扱い商品です　※日本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。

加島屋本店限定品

※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。(3.0kg前後)

※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。(3.3kg前後)

【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(秋鮭)〈切身造り〉

No.70353 2.1kg前後 …… **5,400円**(税込)〈本体5,000円〉
No.70354 2.4kg前後 …… **6,480円**(税込)〈本体6,000円〉
No.70355 2.7kg前後 …… **7,560円**(税込)〈本体7,000円〉
No.70356 3.0kg前後 …… **8,640円**(税込)〈本体8,000円〉
No.70357 3.3kg前後 …… **9,720円**(税込)〈本体9,000円〉

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。

化粧函　たて35cm×よこ18cm×高さ15cm

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、三枚卸しの切身にして保存に便利な小分けの真空パックでご用意いたしました。
お歳暮・ご贈答に、またご家庭にご利用の程、お願い申し上げます。

•塩分..製品100g当たり 約2.7g　•賞味期限..8日間 要冷蔵
[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。

※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。

発送注文時のお願い

新巻鮭・新巻鮭切身造り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いたします。

【12月1日より販売】〈ご注文ご予約は前もって承ります〉

新巻鮭(秋鮭)〈1尾物〉

No.70073 2.1kg前後 …… **4,860円**(税込)〈本体4,500円〉
No.70074 2.4kg前後 …… **5,940円**(税込)〈本体5,500円〉
No.70075 2.7kg前後 …… **7,020円**(税込)〈本体6,500円〉
No.70076 3.0kg前後 …… **8,100円**(税込)〈本体7,500円〉
No.70077 3.3kg前後 …… **9,180円**(税込)〈本体8,500円〉
No.70078 3.6kg前後 …… **10,260円**(税込)〈本体9,500円〉

■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。ご入用の際はお問い合わせください。

雪国越後では古くから新巻鮭を歳取魚(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。加島屋の新巻鮭(秋鮭)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、新巻鮭に仕上げました。
お歳暮・ご贈答に、またご家庭にご利用の程、お願い申し上げます。

※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。

■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。

•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。

•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)

加島屋本店限定品

12月1日より販売
〈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。

電話 0120-00-5050(無料)/FAX 0120-00-7070(無料)
ネット http://www.kashimaya.com/

加島屋本店限定品

写真はイメージです。(2.7kg前後)

写真はイメージです。(2.7kg前後)

【12月1日より販売】〈ご注文ご予約は前もって承ります〉

紅鮭新巻 切身造り

No.72391
2.4kg前後 …… **7,560円**(税込)〈本体7,000円〉

No.72392
2.7kg前後 …… **8,640円**(税込)〈本体8,000円〉

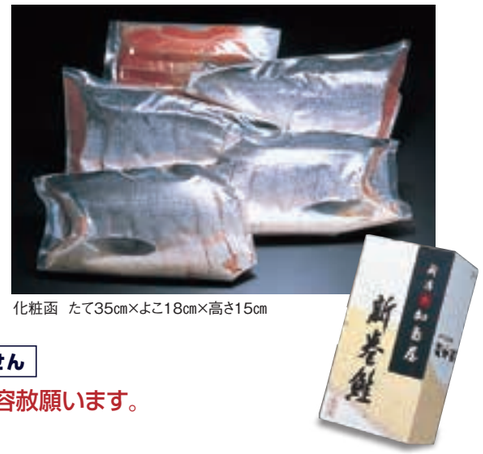
No.72393
3.0kg前後 …… **9,720円**(税込)〈本体9,000円〉

■大きさにより上記の価格帯でご用意しております。

• 塩分..製品100g当たり 約2.7g　• 賞味期限..8日間 要冷蔵
[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。

◆紅鮭新巻 切身造りにつきましては**頭は付いておりません**

※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。



化粧函　たて35㎝×よこ18㎝×高さ15㎝

アラスカ産の紅鮭を、手塩にかけて漬け込み、新巻鮭に仕上げ、三枚卸しの切身にして保存に便利な小分けの真空パックでご用意いたしました。
お歳暮・ご贈答に、またご家庭にご利用の程、お願い申し上げます。

発送注文時のお願い

キングサーモン新巻・紅鮭新巻の切身造り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いたします。

【12月1日より販売】〈ご注文ご予約は前もって承ります〉

キングサーモン新巻 切身造り

No.71906
2.1kg前後 …… **9,180円**(税込)〈本体8,500円〉

No.71907
2.4kg前後 …… **10,260円**(税込)〈本体9,500円〉

No.71908
2.7kg前後 …… **11,340円**(税込)〈本体10,500円〉

No.71909
3.0kg前後 …… **12,420円**(税込)〈本体11,500円〉

No.71910
3.3kg前後 …… **13,500円**(税込)〈本体12,500円〉

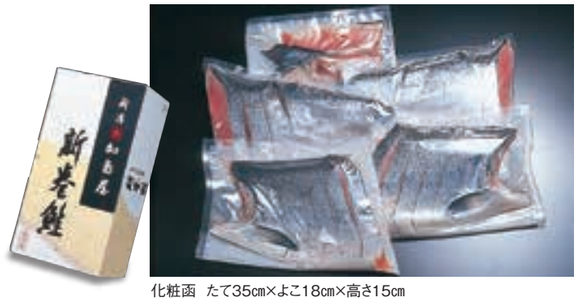
No.71911
3.6kg前後 …… **14,580円**(税込)〈本体13,500円〉

■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1尾物につきましては若干数ご用意しております。ご入用の際はお問い合わせください。

• 塩分..製品100g当たり 約2.7g　• 賞味期限..8日間 要冷蔵
[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 切身造りにつきましては
頭は付いておりません

※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。



化粧函　たて35㎝×よこ18㎝×高さ15㎝

カナダ産の脂の乗ったキングサーモンを、手塩にかけて漬け込み、新巻鮭に仕上げ、三枚卸しの切身にして保存に便利な小分けの真空パックでご用意いたしました。
お歳暮・ご贈答に、またご家庭にご利用の程、お願い申し上げます。

加島屋本店限定品

12月1日より販売
〈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。

電話 0120-00-5050(無料)/FAX 0120-00-7070(無料)
ネット http://www.kashimaya.com/

加島屋本店限定品

手作りの味

新潟 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） 代表FAX 025-229-5873（有料）

＊本店ホームページ／ **http://www.kashimaya.jp/**

＊加島屋ネットショップ／ **http://www.kashimaya.com/**

2016年11月現在