

加島屋
の
味覚

2022年
10月
（
2023年
4月

加島屋
総合カタログ



1～12ページ



瓶詰・袋詰・乾物・塩いか

人気の「さけ茶漬」をはじめ、選りすぐりの山海の幸を真心こめてつくり上げました。素材の旨味が際立つ粒選りの味わいが満載です。

13～26ページ



瓶詰・袋詰セット

ご贈答用に喜ばれる瓶詰・袋詰をギフト箱でご用意しました。越後の多彩な味を、お好きな組み合わせでお選びください。

27～28ページ



だし茶漬

厳選された海の幸と、香り立つこだわりのだし汁。ご家庭で絶品茶漬が手軽にお楽しみいただけます。

29～32ページ



加島屋デリ

レンジでさっと温めるだけ。上質な洋風惣菜と3種の煮魚、こだわりの美味が次々と生まれています。食卓の一品に。ご贈答にも最適です。

33～37ページ



切身パック・切身詰め合わせ

個包装でおいしさを封印。お好みの味をお手軽にお楽しみいただけます。ご贈答品からご家庭用まで、幅広くご利用いただいています。

38～48ページ



漬け魚・樽詰・木目函詰

北海の幸を粕・塩・味噌に漬け込み、昔ながらの樽や木目函に詰めた加島屋自慢のラインナップです。熟成した味をお楽しみいただけます。

49～50ページ



薫製

まろやかな旨みと香りを引き出した和風感覚でもお楽しみいただける薫製です。お好みのアレンジで、さまざまなシーンを華やかに彩っていただけます。

51～54ページ



缶詰・缶詰セット

素材の良さを十分に活かし、ひと缶ひと缶丁寧に封じ込めた缶詰。保存期間が長く、季節も問わないので、贈り物としても喜ばれています。

55～56ページ



御飯の素・フリーズドライ

簡単にお作りいただける「御飯の素」と常温・長期保存が可能な「フリーズドライ」。丁寧に作りあげた美味しさがギュッと詰まったシリーズです。

57～64ページ

ご案内

- 地方発送のご案内
- 加島屋本店のご案内
- ご進物様式のご案内
- 出品店のご案内

手軽で簡単！

DELIシリーズに3種の「煮魚」登場です

お知らせ

● 新紹介
DELI
さば江戸甘味噌煮
からすがれいの煮つけ
北海道産 さけの味噌煮

● 販売休止
ずわいがに缶詰

※カタログに記載している内容につきましては、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

さけ茶漬

しっとりした旨味。
60年以上愛され続ける本物の味わい。

ふと、無性に
食べたくなる
絶品ごはん。

手間を惜しまない
丁寧な味づくりを、
貫いています。

人気の「さけ茶漬」を安定してお届けするため、加島屋ではカナダの水産会社などとキングサーモンの養殖会社を設立。バンクーバー島西海岸の清澄な海で、厳しい管理のもと卵から大切に育てています。

それらの良質なキングサーモンを、熟練の職人が一尾一尾丹念に塩を当て、低温でひと月ほど熟成させて旨みを引き出します。それを切り身にしてじっくり焼きあげ手でほぐします。小骨も入念に取り除きます。瓶に詰めるのも人の手で。しっとりした美味しさを損なわないようにスプーンで優しく詰めています。こうした丁寧な手仕事の積み重ねが、確かな味を作り上げているのです。



上質な豊後ぶりを
丁寧に焼き上げ、
特製の白醤油だれに
漬けて、しつとりと
仕上げました。

写真はイメージです。

新商品

焼きぶりの白醤油漬



No.35901 | 焼きぶりの白醤油漬 中ビン 1,836円(税込)
内容総量160g(固形量100g) 〈本体1,700円〉

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約2.7g [アレルギー物質] 小麦・大豆

要冷蔵



No.32901 | 鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン 1,944円(税込)
内容量140g 〈本体1,800円〉

No.52900 | 鮭の味噌漬焼きほぐし 小ビン 1,512円(税込)
内容量100g 〈本体1,400円〉

No.42900 | 鮭の味噌漬焼きほぐし 袋 1,350円(税込)
内容量100g 〈本体1,250円〉

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約2.8g [アレルギー物質] さけ・大豆

要冷蔵



キングサーモンのづけ



No.79089 | キングサーモンのづけ 袋 756円(税込)
固形量70g 〈本体700円〉

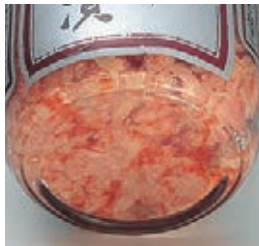
●賞味期限..7日間
●塩分..製品100g当たり 約2.8g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

要冷蔵

キングサーモン「づけ丼」のお召し上がり方

「つけダレ」は濃い目の味付けになっておりますので、適当な器に取り出してから温かいご飯の上に盛り付けてください。お好みにより「いくら・刻み海苔・わさび」などを盛り付けますと、一段と美味しくお召し上がりいただけます。

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。
お茶漬だけでなく、そのまま温かいご飯に、
また、おにぎりの具としてもお楽しみいただけます。



加島屋の「さけ茶漬」は、脂肪分の多い
キングサーモンを原料にしているため、
長時間ビンを立てていると、徐々にビン
の底に脂がたまってきます。
キャップをしっかりと閉めてから、ビン
を逆さにしてしばらく置きますと脂が全
体にまわり、美味しくお召し上がりいた
だけます。



※オレンジ色の脂は鮭の脂本来の色で、
着色等はしておりませんので、
安心してお召し上がりください。

さけ茶漬

No.33100 | さけ茶漬 大ビン 3,024円(税込)
内容量200g 〈本体2,800円〉

No.33101 | さけ茶漬 中ビン 2,160円(税込)
内容量140g 〈本体2,000円〉

No.53100 | さけ茶漬 小ビン 1,620円(税込)
内容量100g 〈本体1,500円〉

No.43100 | さけ茶漬 袋 1,458円(税込)
内容量100g 〈本体1,350円〉

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約3.3g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

要冷蔵

10月1日より価格変更



さけの焼漬



No.33801 | さけの焼漬 中ビン 1,404円(税込)
内容総量160g(固形量100g) 〈本体1,300円〉

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約2.3g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

要冷蔵



さけといくらの粧漬



No.33401 | さけといくらの粧漬 中ビン 1,836円(税込)
内容量170g 〈本体1,700円〉

No.43400 | さけといくらの粧漬 袋 972円(税込)
内容量100g 〈本体900円〉

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約2.7g [アレルギー物質] さけ・いくら

要冷蔵

10月1日より商品名を変更いたしました。



No.63503	帆立貝柱の酒蒸し 袋 固形量100g	1,404円(税込) 〈本体1,300円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約1.5g 〔アレルギー物質〕 該当なし		



No.37401	帆立照焼醍醐味 中ビン 内容量160g	1,620円(税込) 〈本体1,500円〉
No.57400	帆立照焼醍醐味 小ビン 内容量100g	1,080円(税込) 〈本体1,000円〉
No.47400	帆立照焼醍醐味 袋 内容量70g	756円(税込) 〈本体700円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約1.3g 〔アレルギー物質〕 乳成分・小麦・大豆		



帆立貝柱の酒蒸し

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、お酒で柔らかく蒸し上げました。食卓の一品として、また、サラダ、和え物など幅広くご利用いただけます。



帆立照焼オイル漬



No.36501	帆立照焼オイル漬 中ビン 内容総量160g(固形量110g)	2,160円(税込) 〈本体2,000円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約3.1g 〔アレルギー物質〕 小麦・大豆		



焼き牡蠣のオイル漬



No.35601	焼き牡蠣のオイル漬 中ビン 内容総量160g(固形量80g)	1,728円(税込) 〈本体1,600円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約1.6g 〔アレルギー物質〕 小麦・大豆		



海の幸 アヒージョ〔ガーリックオイル煮〕



No.35701	海の幸 アヒージョ 中ビン 内容総量160g(固形量100g)	1,728円(税込) 〈本体1,600円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約1.8g 〔アレルギー物質〕 小麦・さけ・大豆		



帆立貝柱うま煮ほぐし

帆立貝柱のうま味を煮含めた「貝柱のうま煮」をほぐし身にしました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、おこわやチャーハンの具、サラダのトッピングなど様々な料理の素材としてお使いいただけます。



No.52500	帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン 内容量100g	1,296円(税込) 〈本体1,200円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約2.7g 〔アレルギー物質〕 小麦・大豆		



つぶ貝の酒香煮

天然のつぶ貝をお酒と醤油で炊き上げました。お酒の肴や小鉢の一品としてお楽しみいただけます。



No.34601	つぶ貝の酒香煮 中ビン 内容総量170g(固形量90g)	972円(税込) 〈本体900円〉
No.44600	つぶ貝の酒香煮 袋 固形量80g	864円(税込) 〈本体800円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約1.7g 〔アレルギー物質〕 小麦・大豆		



貝柱のうま煮

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、清酒・醤油・みりんで柔らかく煮含めました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、炊き込みご飯、大根サラダなど、幅広くご利用いただけます。



No.32500	貝柱のうま煮 大ビン 内容総量240g(固形量160g)	3,024円(税込) 〈本体2,800円〉
No.32501	貝柱のうま煮 中ビン 内容総量160g(固形量100g)	1,944円(税込) 〈本体1,800円〉
No.42500	貝柱のうま煮 袋 固形量80g	1,404円(税込) 〈本体1,300円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約2.6g 〔アレルギー物質〕 小麦・大豆		



山海漬

大根、きゅうりを細かく刻み数の子を和え、酒粕に漬け込み辛味をきかせました。ご飯のお供に、また、小鉢の一品としてお楽しみいただけます。



No.33601	山海漬 中ビン 内容量180g	972円(税込) 〈本体900円〉
No.53600	山海漬 小ビン 内容量110g	594円(税込) 〈本体550円〉
No.43600	山海漬 袋 内容量100g	540円(税込) 〈本体500円〉
●賞味期限..30日間 ●塩分..製品100g当たり 約2.6g 〔アレルギー物質〕 該当なし		

丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖でふつくと煮詰めました。おせち料理、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。



たんばあまに

丹波黒豆の甘煮



No.37901	丹波黒豆の甘煮 中ビン 内容総量180g(固形量120g)	972円(税込) 〈本体900円〉
No.57900	丹波黒豆の甘煮 小ビン 内容総量110g(固形量70g)	594円(税込) 〈本体550円〉

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約0.7g 【アレルギー物質】 小麦・大豆

要冷蔵

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。お総菜の一品として、また、にしんそばの具としてもお楽しみいただけます。



にしんかんろに

鯿の甘露煮



No.35101	鯿の甘露煮 中ビン 内容総量170g(固形量90g)	702円(税込) 〈本体650円〉
----------	-------------------------------	----------------------

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約2.1g 【アレルギー物質】 小麦・大豆

要冷蔵

昆布とかつお節を水飴・醤油・みりんなどで炊き上げました。おにぎりの具として、また、温かいご飯に振りかけますと香ばしさがいっそう引き立ちます。



かつお

おにぎり鰹昆布



No.31401	おにぎり鰹昆布 中ビン 内容量140g	864円(税込) 〈本体800円〉
----------	------------------------	----------------------

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約4.1g 【アレルギー物質】 小麦・大豆・ごま

要冷蔵

本乾のするめに昆布と数の子を和え、醤油・みりん・焼酎に漬け込みました。おつまみや、ご飯のお供にお楽しみいただけます。



まつまえつけ

松前漬





No.37101	松前漬 中ビン 内容量170g	1,296円(税込) 〈本体1,200円〉
No.57100	松前漬 小ビン 内容量100g	810円(税込) 〈本体750円〉
No.47100	松前漬 袋 内容量115g	810円(税込) 〈本体750円〉

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約3.0g 【アレルギー物質】 小麦・いか・大豆

要冷蔵

切干大根を、数の子・昆布・白胡麻で和え、醤油・みりん・清酒などで漬け込みました。越後で親しまれている漬け物です。



きりほしつけ

切干漬







No.32301	切干漬 中ビン 内容量170g	864円(税込) 〈本体800円〉
No.42300	切干漬 大袋 内容量500g	2,052円(税込) 〈本体1,900円〉
No.42400	切干漬 小袋 内容量130g	594円(税込) 〈本体550円〉

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約2.9g 【アレルギー物質】 小麦・大豆・ごま

要冷蔵

北海道沿岸で水揚げされる助宗鱈の卵をほぐし、唐辛子とかつお節で味を調えました。おにぎりなど、ご飯のお供に、また、明太子スバゲッティ、スティックサラダのトッピングとしてもお楽しみいただけます。



めんたいこ

おにぎり明太子





No.31301	おにぎり明太子 中ビン 内容量170g	1,728円(税込) 〈本体1,600円〉
No.51300	おにぎり明太子 小ビン 内容量110g	1,188円(税込) 〈本体1,100円〉
No.41300	おにぎり明太子 袋 内容量100g	972円(税込) 〈本体900円〉

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約4.4g 【アレルギー物質】 該当なし

要冷蔵

助宗鱈の身を酢でしめ、鱈の子・生姜・昆布と合わせ、甘酢に漬け込みました。小鉢の一品として、また、お好みにより醤油をかけても美味しくいただけます。



たら

鱈の親子漬





No.34301	鱈の親子漬 中ビン 内容量160g	864円(税込) 〈本体800円〉
No.54300	鱈の親子漬 小ビン 内容量110g	648円(税込) 〈本体600円〉
No.44300	鱈の親子漬 袋 内容量130g	702円(税込) 〈本体650円〉

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約2.8g 【アレルギー物質】 該当なし

要冷蔵

焼きたらここと生たらこを合わせ、お酒とかつお節で味を調えました。温かいご飯のお供や、おにぎりの具としてお召し上がりください。



たらこ

たらこ茶漬





No.34101	たらこ茶漬 中ビン 内容量120g	1,836円(税込) 〈本体1,700円〉
No.54100	たらこ茶漬 小ビン 内容量80g	1,242円(税込) 〈本体1,150円〉
No.44100	たらこ茶漬 袋 内容量100g	1,242円(税込) 〈本体1,150円〉

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約4.5g 【アレルギー物質】 該当なし

要冷蔵

北海道沿岸で水揚げされる助宗鱈の卵をほぐし、かつお節・醤油・清酒とともに漬け込みました。ご飯のお供に、また、きゅうりなどの野菜とともに、小鉢の一品としてもお楽しみいただけます。



たらこ

たらこ醤油漬



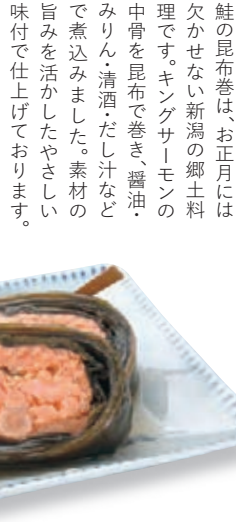


No.34001	たらこ醤油漬 中ビン 内容量170g	1,404円(税込) 〈本体1,300円〉
No.44000	たらこ醤油漬 袋 内容量100g	756円(税込) 〈本体700円〉

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約4.0g 【アレルギー物質】 小麦・大豆

要冷蔵

鮭の昆布巻



鮭の昆布巻は、お正月には欠かせない新潟の郷土料理です。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で仕上げております。



No.62100 鮭の昆布巻 1本入 **756円**(税込)
〈本体700円〉

●賞味期限..30日間 **要冷蔵**
●塩分..製品100g当たり 約1.5g 〔アレルギー物質〕小麦・さけ・大豆

たらこ昆布巻



醤油ダレに一晩漬けたんだ鱈子を北海道産の日高昆布で巻き、甘辛く煮含めました。ぎゅっしり詰まった鱈子と昆布の旨味がとけ合った奥深い味わいです。



No.62131 たらこ昆布巻 1本入 **1,080円**(税込)
〈本体1,000円〉

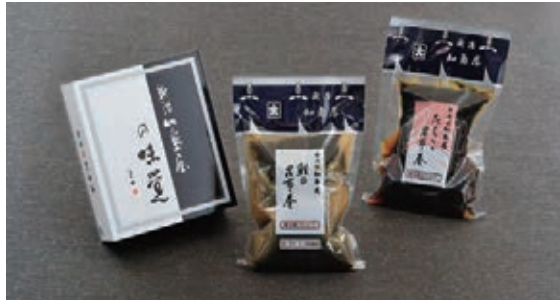
●賞味期限..30日間 **要冷蔵**
●塩分..製品100g当たり 約2.1g 〔アレルギー物質〕小麦・大豆



鮭の昆布巻2本包 No.62102

1,512円(税込)〈本体1,400円〉
鮭の昆布巻 2パック

●化粧函 たて15.3cm×よこ13cm×高さ4.5cm **要冷蔵**



鮭とたらこ昆布巻2本包(S1-T1) No.62191

1,836円(税込)〈本体1,700円〉
鮭の昆布巻 1パック / たらこ昆布巻 1パック

●化粧函 たて15.3cm×よこ13cm×高さ4.5cm **要冷蔵**



鮭の昆布巻3本包 No.62103

2,268円(税込)〈本体2,100円〉
鮭の昆布巻 3パック

●化粧函 たて23.2cm×よこ13cm×高さ4.5cm **要冷蔵**



鮭の昆布巻5本包 No.62105

3,780円(税込)〈本体3,500円〉
鮭の昆布巻 5パック

●化粧函 たて22.5cm×よこ13cm×高さ8cm **要冷蔵**

●昆布巻の詰め合わせは1本ずつの函入を紙筒に並べ入れた形態になります。
●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。●賞味期限は30日間です。

帆立貝柱



No.63203 帆立貝柱 〈M30g入〉 **1,188円**(税込)
〈本体1,100円〉

No.63105 帆立貝柱 〈L50g入〉 **2,160円**(税込)
〈本体2,000円〉

●賞味期限..6ヶ月 **常温**
●塩分..製品100g当たり 約6.4g 〔アレルギー物質〕該当なし
※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。



(M170g函入) (L145g函入)



No.63217 帆立貝柱 〈M170g函入〉 **6,480円**(税込)
〈本体6,000円〉

No.63114 帆立貝柱 〈L145g函入〉 **6,480円**(税込)
〈本体6,000円〉

●賞味期限..6ヶ月 **常温**
●塩分..製品100g当たり 約6.4g 〔アレルギー物質〕該当なし
●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
※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。

切干大根

国産の大根を細切りにして天日干しにした切干大根です。ご家庭での切干漬作りの材料としてご利用ください。



No.84000 切干大根 **756円**(税込)
100g入 〈本体700円〉

●賞味期限..90日間 **常温**
●〔アレルギー物質〕該当なし

一塩生干いか

日本近海で獲れる「するめいか」をさっと干し上げました。かるく焼き上げて手で細くさき、食卓の一品に、また天ぶらの具としてもお楽しみいただけます。



No.60100 一塩生干いか 1枚入 **1,080円**(税込)
〈本体1,000円〉

●賞味期限..7日間 **要冷蔵**
●塩分..製品100g当たり 約2.9g 〔アレルギー物質〕いか
ご進物用保冷函(消費税10%対象) **220円**(税込)〈本体200円〉より



写真はイメージです。

小ビン	お総菜
	丹波黒豆の甘煮 小ビン 594円 (税込) 〈本体550円〉
	珍 味
	このわた 小ビン 4,860円 (税込) 〈本体4,500円〉

小ビン	うに・帆立貝
	生うに水たき 小ビン 4,860円 (税込) 〈本体4,500円〉
	帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン 1,296円 (税込) 〈本体1,200円〉
	帆立照焼醍醐味 小ビン 1,080円 (税込) 〈本体1,000円〉
	いかの塩辛
	いかの赤作り 小ビン 648円 (税込) 〈本体600円〉
	いかの三升漬 小ビン 648円 (税込) 〈本体600円〉

小ビン	いくら・鱈子
	いくら醤油漬 小ビン 2,376円 (税込) 〈本体2,200円〉
	塩いくら 小ビン 2,376円 (税込) 〈本体2,200円〉
	一口筋子 小ビン 2,592円 (税込) 〈本体2,400円〉
	たらこ茶漬 小ビン 1,242円 (税込) 〈本体1,150円〉
	おにぎり明太子 小ビン 1,188円 (税込) 〈本体1,100円〉

小ビン	さ け
	さけ茶漬 小ビン 1,620円 (税込) 〈本体1,500円〉
	鮭の味噌漬焼きほぐし 小ビン 1,512円 (税込) 〈本体1,400円〉
	漬 物
	鱈の親子漬 小ビン 648円 (税込) 〈本体600円〉
	山海漬 小ビン 594円 (税込) 〈本体550円〉
	松前漬 小ビン 810円 (税込) 〈本体750円〉

袋	お総菜
	鮭の昆布巻 1本入 756円 (税込) 〈本体700円〉
	たらこ昆布巻 1本入 1,080円 (税込) 〈本体1,000円〉

袋	漬 物
	鱈の親子漬 袋 702円 (税込) 〈本体650円〉
	山海漬 袋 540円 (税込) 〈本体500円〉
	松前漬 袋 810円 (税込) 〈本体750円〉
	切干漬 小袋 594円 (税込) 〈本体550円〉
	切干漬 大袋 2,052円 (税込) 〈本体1,900円〉

袋	貝・数の子
	貝柱のうま煮 袋 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉
	帆立貝柱の酒蒸し 袋 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉
	帆立照焼醍醐味 袋 756円 (税込) 〈本体700円〉
	つぶ貝の酒香煮 袋 864円 (税込) 〈本体800円〉
	数の子べっ甲漬 袋 1,188円 (税込) 〈本体1,100円〉

袋	さ け
	さけ茶漬 袋 1,458円 (税込) 〈本体1,350円〉
	鮭の味噌漬焼きほぐし 袋 1,350円 (税込) 〈本体1,250円〉
	キングサーモンのづけ 袋 756円 (税込) 〈本体700円〉
	さけといくらの糀漬 袋 972円 (税込) 〈本体900円〉
期間限定商品 10月～5月までの販売です	

袋	いかの塩辛
	いかの赤作り 袋 540円 (税込) 〈本体500円〉
	いかの三升漬 袋 540円 (税込) 〈本体500円〉
	いかげそ塩辛 袋 324円 (税込) 〈本体300円〉

袋	いくら・鱈子
	いくら醤油漬 袋 1,728円 (税込) 〈本体1,600円〉
	たらこ茶漬 袋 1,242円 (税込) 〈本体1,150円〉
	おにぎり明太子 袋 972円 (税込) 〈本体900円〉
	たらこ醤油漬 袋 756円 (税込) 〈本体700円〉

加島屋の瓶詰・袋詰商品一覧

大ビン	数の子
	数の子べっ甲漬 大ビン 2,700円 (税込) 〈本体2,500円〉

大ビン	貝
	貝柱のうま煮 大ビン 3,024円 (税込) 〈本体2,800円〉

大ビン	いくら
	いくら醤油漬 大ビン 4,752円 (税込) 〈本体4,400円〉

大ビン	さ け
	さけ茶漬 大ビン 3,024円 (税込) 〈本体2,800円〉

中ビン	貝
	貝柱のうま煮 中ビン 1,944円 (税込) 〈本体1,800円〉
	帆立照焼オイル漬 中ビン 2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
	帆立照焼醍醐味 中ビン 1,620円 (税込) 〈本体1,500円〉
	つぶ貝の酒香煮 中ビン 972円 (税込) 〈本体900円〉
	焼き牡蠣のオイル漬 中ビン 1,728円 (税込) 〈本体1,600円〉

中ビン	いかの塩辛
	いかの赤作り 中ビン 972円 (税込) 〈本体900円〉
	いかの三升漬 中ビン 972円 (税込) 〈本体900円〉
	いかげそ塩辛 中ビン 540円 (税込) 〈本体500円〉

中ビン	いくら・鱈子
	いくら醤油漬 中ビン 3,564円 (税込) 〈本体3,300円〉
	塩いくら 中ビン 3,564円 (税込) 〈本体3,300円〉
	一口筋子 中ビン 3,780円 (税込) 〈本体3,500円〉
	たらこ茶漬 中ビン 1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉
	おにぎり明太子 中ビン 1,728円 (税込) 〈本体1,600円〉
	たらこ醤油漬 中ビン 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉

中ビン	さ け
	さけ茶漬 中ビン 2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
	鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン 1,944円 (税込) 〈本体1,800円〉
	さけの焼漬 中ビン 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉
	さけといくらの糀漬 中ビン 1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉
期間限定商品 10月～5月までの販売です	

中ビン	漬 物
	鱈の親子漬 中ビン 864円 (税込) 〈本体800円〉
	山海漬 中ビン 972円 (税込) 〈本体900円〉
	松前漬 中ビン 1,296円 (税込) 〈本体1,200円〉
	切干漬 中ビン 864円 (税込) 〈本体800円〉

中ビン	お総菜
	鰯の甘露煮 中ビン 702円 (税込) 〈本体650円〉
	丹波黒豆の甘煮 中ビン 972円 (税込) 〈本体900円〉
	海の幸 アヒージョ 中ビン 1,728円 (税込) 〈本体1,600円〉
	New 焼きぶりの白醤油漬 中ビン 1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉
	New おにぎり鰹昆布 中ビン 864円 (税込) 〈本体800円〉

※カタログに記載している内容につきましては、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。



小ビン
セット

ビン詰 3S-Pセット No.29322

要冷蔵

3,786円(税込)〈本体合計3,500円〉

さけ茶漬(小ビン) / おにぎり明太子(小ビン)
鱈の親子漬(小ビン)

- 8%対象品 本体3,200円(消費税256円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-09セット No.28233

要冷蔵

3,786円(税込)〈本体合計3,500円〉

さけ茶漬(中ビン)
松前漬(中ビン)

- 8%対象品 本体3,200円(消費税256円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-07セット No.28231

要冷蔵

3,354円(税込)〈本体合計3,100円〉

さけ茶漬(中ビン)
切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体2,800円(消費税224円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-05セット No.28229

要冷蔵

2,706円(税込)〈本体合計2,500円〉

さけの焼漬(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン)

- 8%対象品 本体2,200円(消費税176円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-10セット No.28234

要冷蔵

4,326円(税込)〈本体合計4,000円〉

さけ茶漬(中ビン)
たらこ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体3,700円(消費税296円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-14セット No.28278

要冷蔵

4,326円(税込)〈本体合計4,000円〉

さけ茶漬(中ビン)
焼きぶりの白醤油漬(中ビン)

- 8%対象品 本体3,700円(消費税296円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-15セット No.28279

要冷蔵

4,218円(税込)〈本体合計3,900円〉

さけ茶漬(中ビン)
おにぎり明太子(中ビン)

- 8%対象品 本体3,600円(消費税288円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



小ビン
セット

ビン詰 3S-Fセット No.29312

要冷蔵

3,894円(税込)〈本体合計3,600円〉

さけ茶漬(小ビン) / 帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン)
いかの三升漬(小ビン)

- 8%対象品 本体3,300円(消費税264円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-18セット No.28261

要冷蔵

4,596円(税込)〈本体合計4,250円〉

たらこ醤油漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
鯧の甘露煮(中ビン)

- 8%対象品 本体3,950円(消費税316円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



小ビン
セット

ビン詰 4S-Gセット No.29415

要冷蔵

4,542円(税込)〈本体合計4,200円〉

さけ茶漬(小ビン) / 帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン)
鱈の親子漬(小ビン) / いかの赤作り(小ビン)

- 8%対象品 本体3,900円(消費税312円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-20セット No.28267

要冷蔵

4,434円(税込)〈本体合計4,100円〉

山海漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン)

- 8%対象品 本体3,800円(消費税304円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-02セット No.28202

要冷蔵

4,434円(税込)〈本体合計4,100円〉

さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体3,800円(消費税304円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm

瓶詰
セット

晴れの日を彩る
伝統の味わい。
懐かしい郷土の温もり。





調理例



中ビン
セット

ビン詰 BM4-16セット No.28264

要冷蔵

6,164円(税込)〈本体合計5,700円〉

たらこ醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
松前漬(中ビン) / 切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体5,300円(消費税424円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-23セット No.28280

要冷蔵

6,054円(税込)〈本体合計5,600円〉

焼きぶりの白醤油漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
おにぎり明太子(中ビン)

- 8%対象品 本体5,300円(消費税424円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-03セット No.28203

要冷蔵

6,054円(税込)〈本体合計5,600円〉

さけ茶漬(中ビン)
いくら醤油漬(中ビン)

- 8%対象品 本体5,300円(消費税424円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM4-10セット No.28246

要冷蔵

6,380円(税込)〈本体合計5,900円〉

鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
山海漬(中ビン) / 切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体5,500円(消費税440円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM4-08セット No.28244

要冷蔵

6,272円(税込)〈本体合計5,800円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
切干漬(中ビン) / 鱈の親子漬(中ビン)

- 8%対象品 本体5,400円(消費税432円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-15セット No.28240

要冷蔵

6,270円(税込)〈本体合計5,800円〉

鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
たらこ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体5,500円(消費税440円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-21セット No.28271

要冷蔵

4,866円(税込)〈本体合計4,500円〉

さけの焼漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
いかの赤作り(中ビン)

- 8%対象品 本体4,200円(消費税336円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM2-11セット No.28235

要冷蔵

4,650円(税込)〈本体合計4,300円〉

さけ茶漬(中ビン)×2本
●8%対象品 本体4,000円(消費税320円)
●10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
●化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



小ビン
セット

ビン詰 4S-Fセット No.29412

要冷蔵

4,596円(税込)〈本体合計4,250円〉

さけ茶漬(小ビン) / たらこ茶漬(小ビン)
松前漬(小ビン) / 山海漬(小ビン)

- 8%対象品 本体3,950円(消費税316円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm



中ビン
セット

ビン詰 BM4-18セット No.28273

要冷蔵

5,408円(税込)〈本体合計5,000円〉

いかの赤作り(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
山海漬(中ビン) / 切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体4,600円(消費税368円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-02セット No.28205

要冷蔵

5,298円(税込)〈本体合計4,900円〉

貝柱のうま煮(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体4,600円(消費税368円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM3-19セット No.28262

要冷蔵

5,190円(税込)〈本体合計4,800円〉

焼き牡蠣のオイル漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
山海漬(中ビン)

- 8%対象品 本体4,500円(消費税360円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM4-19セット No.28274

要冷蔵

5,732円(税込)〈本体合計5,300円〉

松前漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / 山海漬(中ビン)

- 8%対象品 本体4,900円(消費税392円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm



小ビン
セット

ビン詰 3S-Tセット No.29323

要冷蔵

5,622円(税込)〈本体合計5,200円〉

さけ茶漬(小ビン) / いくら醤油漬(小ビン)
帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン)

- 8%対象品 本体4,900円(消費税392円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm



小ビン
セット

ビン詰 F432セット No.28405

要冷蔵

5,514円(税込)〈本体合計5,100円〉

さけ茶漬(小ビン) / いくら醤油漬(小ビン)
おにぎり明太子(小ビン)

- 8%対象品 本体4,800円(消費税384円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

人気商品



中ビン
セット

ビン詰 BM4-13 セット | No.28249

8,972円(税込)〈本体合計8,300円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
切干漬(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体7,900円(消費税632円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

新紹介



大中ビン
セット

ビン詰 BM5-02 セット | No.28285

10,700円(税込)〈本体合計9,900円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / いくら醤油漬(中ビン)
さけ茶漬(大ビン)
切干漬(中ビン) / 鱈の親子漬(中ビン)

- 8%対象品 本体9,500円(消費税760円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm



中ビン
セット

ビン詰 BM6-13 セット | No.28266

8,864円(税込)〈本体合計8,200円〉

鱈の親子漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
焼き牡蠣のオイル漬(中ビン) / 丹波黒豆の甘煮(中ビン)
たらこ醤油漬(中ビン) / 松前漬(中ビン)

- 8%対象品 本体7,800円(消費税624円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm

新紹介



大中ビン
セット

ビン詰 BM5-04 セット | No.28287

8,108円(税込)〈本体合計7,500円〉

焼き牡蠣のオイル漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(中ビン)
さけ茶漬(大ビン)
いかの赤作り(中ビン) / 山海漬(中ビン)

- 8%対象品 本体7,100円(消費税568円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm

人気商品



大小ビン
セット

ビン詰 3S-G セット | No.29315

7,026円(税込)〈本体合計6,500円〉

さけ茶漬(大ビン) / いくら醤油漬(小ビン)
帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン)

- 8%対象品 本体6,200円(消費税496円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm

大ビン
セット



ビン詰 2-D セット | No.29204

6,378円(税込)〈本体合計5,900円〉

さけ茶漬(大ビン) / 貝柱のうま煮(大ビン)

- 8%対象品 本体5,600円(消費税448円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm

人気商品



大ビン
セット

ビン詰 2-R セット | No.29208

6,378円(税込)〈本体合計5,900円〉

さけ茶漬(大ビン)×2本

- 8%対象品 本体5,600円(消費税448円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm

新商品



中ビン
セット

ビン詰 BM4-21 セット | No.28282

7,244円(税込)〈本体合計6,700円〉

焼きぶりの白醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体6,300円(消費税504円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

要冷蔵

ビン詰 6S-H セット | No.29615

7,567円(税込)〈本体合計7,000円〉

帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン) / さけ茶漬(小ビン)
いかの三升漬(小ビン) / 鱈の親子漬(小ビン)
いくら醤油漬(小ビン) / 山海漬(小ビン)

- 8%対象品 本体6,650円(消費税532円)
- 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ25.5cm×高さ8.5cm

小ビン
セット



中ビン
セット



ビン詰 BM6-07 セット | No.28251

7,676円(税込)〈本体合計7,100円〉

切干漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
丹波黒豆の甘煮(中ビン) / 鱈の親子漬(中ビン)
さけの焼漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(中ビン)

- 8%対象品 本体6,700円(消費税536円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm

要冷蔵

人気商品



大ビン
セット

ビン詰 2-G セット | No.29206

8,106円(税込)〈本体合計7,500円〉

さけ茶漬(大ビン) / いくら醤油漬(大ビン)

- 8%対象品 本体7,200円(消費税576円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm

要冷蔵

人気商品



中ビン
セット

ビン詰 BM3-06 セット | No.28209

7,998円(税込)〈本体合計7,400円〉

いくら醤油漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体7,100円(消費税568円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

新商品



中ビン
セット

ビン詰 BM3-24 セット | No.28281

7,890円(税込)〈本体合計7,300円〉

焼きぶりの白醤油漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
いくら醤油漬(中ビン)

- 8%対象品 本体7,000円(消費税560円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm

要冷蔵



Bin詰 BM8-06 セット No.28260

18,478円(税込)〈本体合計17,100円〉

鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
一口筋子(中ビン) / いくら醤油漬(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)
おにぎり明太子(中ビン) / たらこ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体16,600円(消費税1,328円)
- 10%対象 化粧函 本体500円(消費税50円)
- 化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ8cm

Bin詰 BM8-05 セット No.28259

13,834円(税込)〈本体合計12,800円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン) / 鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン) / 山海漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / 切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体12,300円(消費税984円)
- 10%対象 化粧函 本体500円(消費税50円)
- 化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ8cm

Bin詰 4-L セット No.29414

13,940円(税込)〈本体合計12,900円〉

いくら醤油漬(大ビン)
さけ茶漬(大ビン)
貝柱のうま煮(大ビン)
数の子べっ甲漬(大ビン)

- 8%対象品 本体12,500円(消費税1,000円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて24.5cm×よこ16.5cm×高さ8.5cm



Bin詰 BM5-01 セット No.28284

11,672円(税込)〈本体合計10,800円〉

焼きぶりの白醤油漬(中ビン) / いくら醤油漬(中ビン)
さけ茶漬(大ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体10,400円(消費税832円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm



Bin詰 3-G セット No.29310

11,185円(税込)〈本体合計10,350円〉

いくら醤油漬(大ビン)
さけ茶漬(大ビン)
貝柱のうま煮(大ビン)

- 8%対象品 本体10,000円(消費税800円)
- 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)
- 化粧函 たて12.5cm×よこ25.5cm×高さ8.5cm



Bin詰 BM6-11 セット No.28255

10,808円(税込)〈本体合計10,000円〉

切干漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン) / 鱈の親子漬(中ビン)
いくら醤油漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(中ビン)

- 8%対象品 本体9,600円(消費税768円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm

化粧函代〔消費税10%対象〕

中ビン2本用
330円(税込)〈本体300円〉
たて18.5cm×よこ10.5cm×高さ8cm

中ビン4本用
440円(税込)〈本体400円〉
たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

中ビン8本用
550円(税込)〈本体500円〉
たて35cm×よこ18cm×高さ8cm

小ビン3本用
330円(税込)〈本体300円〉
たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

大ビン3本用
385円(税込)〈本体350円〉
たて25.5cm×よこ12.5cm×高さ8.5cm

大ビン5本用
495円(税込)〈本体450円〉
たて25.5cm×よこ20cm×高さ8.5cm

中ビン3本用
330円(税込)〈本体300円〉
たて26.5cm×よこ10.5cm×高さ8cm

中ビン6本用
440円(税込)〈本体400円〉
たて27cm×よこ18.5cm×高さ8cm

大中ビン5本用
440円(税込)〈本体400円〉
たて27cm×よこ18.5cm×高さ8cm

大ビン2本用
330円(税込)〈本体300円〉
たて17.5cm×よこ12.5cm×高さ8.5cm

大ビン4本用
440円(税込)〈本体400円〉
たて24.5cm×よこ16.5cm×高さ8.5cm

大ビン6本用
550円(税込)〈本体500円〉
たて23cm×よこ25.5cm×高さ8.5cm

Bin詰セットはすべて包装してご用意いたします。
(サイズにつきましては、包装後たてとよこが入れ替る商品もあります)



カタログ掲載の詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
お好み詰め合わせのご案内



Bin詰 BM6-12 セット No.28256

12,212円(税込)〈本体合計11,300円〉

松前漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン) / 鱈の親子漬(中ビン)
いくら醤油漬(中ビン) / 鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン)

- 8%対象品 本体10,900円(消費税872円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm



Bin詰 BM8-04 セット No.28258

12,106円(税込)〈本体合計11,200円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
さけの焼漬(中ビン) / 鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン)
いかの赤作り(中ビン) / 松前漬(中ビン)
山海漬(中ビン) / 切干漬(中ビン)

- 8%対象品 本体10,700円(消費税856円)
- 10%対象 化粧函 本体500円(消費税50円)
- 化粧函 たて35cm×よこ18cm×高さ8cm



Bin詰 BM6-16 セット No.28283

11,780円(税込)〈本体合計10,900円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
焼きぶりの白醤油漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体10,500円(消費税840円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
●Bin詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。



No.30701
いかげそ塩辛 中ビン
内容量170g

540円(税込)
〈本体500円〉



No.35101
鯨の甘露煮 中ビン
内容総量170g(固形量90g)

702円(税込)
〈本体650円〉



New
No.31401
おにぎり鰹昆布 中ビン
内容量140g

864円(税込)
〈本体800円〉



No.37901
丹波黒豆の甘煮 中ビン
内容総量180g(固形量120g)

972円(税込)
〈本体900円〉



No.37101
松前漬 中ビン
内容量170g

1,296円(税込)
〈本体1,200円〉



No.32301
切干漬 中ビン
内容量170g

864円(税込)
〈本体800円〉



New
No.35901
焼きぶりの白醤油漬 中ビン
内容総量160g(固形量100g)

1,836円(税込)
〈本体1,700円〉



No.35601
焼き牡蠣のオイル漬 中ビン
内容総量160g(固形量80g)

1,728円(税込)
〈本体1,600円〉



No.35701
海の幸 アヒージョ 中ビン
内容総量160g(固形量100g)

1,728円(税込)
〈本体1,600円〉



No.34301
鰹の親子漬 中ビン
内容量160g

864円(税込)
〈本体800円〉



No.33601
山海漬 中ビン
内容量180g

972円(税込)
〈本体900円〉



No.30301
いかの赤作り 中ビン
内容量170g

972円(税込)
〈本体900円〉



No.31701
いかの三升漬 中ビン
内容量170g

972円(税込)
〈本体900円〉



No.34101
たらこ茶漬 中ビン
内容量120g

1,836円(税込)
〈本体1,700円〉



No.31301
おにぎり明太子 中ビン
内容量170g

1,728円(税込)
〈本体1,600円〉



No.34001
たらこ醤油漬 中ビン
内容量170g

1,404円(税込)
〈本体1,300円〉



No.32501
貝柱のうま煮 中ビン
内容総量160g(固形量100g)

1,944円(税込)
〈本体1,800円〉



No.36501
帆立照焼オイル漬 中ビン
内容総量160g(固形量110g)

2,160円(税込)
〈本体2,000円〉



No.37401
帆立照焼醍醐味 中ビン
内容量160g

1,620円(税込)
〈本体1,500円〉



No.34601
つぶ貝の酒香煮 中ビン
内容総量170g(固形量90g)

972円(税込)
〈本体900円〉



No.33101
さけ茶漬 中ビン
内容量140g

2,160円(税込)
〈本体2,000円〉



No.32901
鮭の味噌漬焼きほぐし 中ビン
内容量140g

1,944円(税込)
〈本体1,800円〉



No.33801
さけの焼漬 中ビン
内容総量160g(固形量100g)

1,404円(税込)
〈本体1,300円〉



No.33401
さけといくらの糍漬 中ビン
内容量170g

1,836円(税込)
〈本体1,700円〉

期間限定商品 10月～5月までの販売です



No.30901
いくら醤油漬 中ビン
内容量170g

3,564円(税込)
〈本体3,300円〉



No.31001
塩いくら 中ビン
内容量160g

3,564円(税込)
〈本体3,300円〉



No.36301
一口筋子 中ビン
内容量170g

3,780円(税込)
〈本体3,500円〉

- ビン詰セットはすべて包装してご用意いたします。
(サイズにつきましては、包装後たてとよこが入れ替る商品もあります)
- ビン詰めセットの賞味期限は商品の特性により22日間もしくは30日間です。

〈中ビン限定〉
お好み詰め合わせ
お好きな味を
お好きな数で。
自由に選べる
マイギフト。



中ビン6本用
440円(税込)〈本体400円〉
たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm



中ビン8本用
550円(税込)〈本体500円〉
たて35cm×よこ18cm×高さ8cm



中ビン2本用
330円(税込)〈本体300円〉
たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm



中ビン3本用
330円(税込)〈本体300円〉
たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



中ビン4本用
440円(税込)〈本体400円〉
たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

人気
商品



袋詰 M-1セット

No.29801

4,050円(税込)〈本体3,750円〉

要冷蔵

松前漬 / 鱈の親子漬 / さけ茶漬 / いかの赤作り / 山海漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰 M-37セット

No.29871

4,050円(税込)〈本体3,750円〉

要冷蔵

鱈の親子漬 / 切干漬 / 鮭の味噌漬焼きほぐし / 山海漬 / つぶ貝の酒香煮

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰 M-36セット

No.29870

4,158円(税込)〈本体3,850円〉

要冷蔵

切干漬 / 松前漬 / さけ茶漬 / いかの赤作り / たらこ醤油漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰 S-1セット

No.29841

2,646円(税込)〈本体2,450円〉

要冷蔵

切干漬 / 鱈の親子漬 / 鮭の味噌漬焼きほぐし

●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm



袋詰 S-2セット

No.29842

2,970円(税込)〈本体2,750円〉

要冷蔵

松前漬 / 鱈の親子漬 / さけ茶漬

●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm



袋詰 S-3セット

No.29843

3,294円(税込)〈本体3,050円〉

要冷蔵

切干漬 / たらこ茶漬 / さけ茶漬

●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm



袋詰 M-27セット

No.29844

3,726円(税込)〈本体3,450円〉

要冷蔵

帆立照焼醃味噌 / おにぎり明太子 / 山海漬 / さけ茶漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

袋詰
セット

福を呼ぶ
美味づくしで
ハレの日を
華やかに。



加島屋のおせち風プレート

さけ茶漬・貝柱のうま煮・数の子べっ甲漬・いくら醤油漬・鱈の親子漬・切干漬・山海漬

要冷蔵

このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。



袋詰L-44セット

No.29876

6,858円(税込)〈本体6,350円〉

要冷蔵

数の子べっ甲漬 / たらこ茶漬 / 鰯の親子漬
帆立照焼醍醐味 / おにぎり明太子 / 山海漬 / さけ茶漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰L-39セット

No.29866

8,208円(税込)〈本体7,600円〉

要冷蔵

松前漬 / 貝柱のうま煮 / 鰯の親子漬 / 切干漬
おにぎり明太子 / 山海漬 / いくら醤油漬 / さけ茶漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰L-40セット

No.29867

8,802円(税込)〈本体8,150円〉

要冷蔵

松前漬 / たらこ茶漬 / 鰯の親子漬 / 切干漬
いくら醤油漬 / 貝柱のうま煮 / さけ茶漬 / つぶ貝の酒香煮

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm



人気商品



袋詰M-34セット

No.29861

5,940円(税込)〈本体5,500円〉

要冷蔵

松前漬 / 貝柱のうま煮 / さけ茶漬 / いかの赤作り / いくら醤油漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰L-42セット

No.29874

6,480円(税込)〈本体6,000円〉

要冷蔵

切干漬 / 帆立貝柱の酒蒸し / さけ茶漬
いかの赤作り / 帆立照焼醍醐味 / いくら醤油漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰L-43セット

No.29875

6,966円(税込)〈本体6,450円〉

要冷蔵

貝柱のうま煮 / 鰯の親子漬 / 切干漬
いかの赤作り / 山海漬 / いくら醤油漬 / さけ茶漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰M-38セット

No.29872

4,482円(税込)〈本体4,150円〉

要冷蔵

切干漬 / 鰯の親子漬 / さけ茶漬 / おにぎり明太子 / たらこ醤油漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰M-39セット

No.29873

4,860円(税込)〈本体4,500円〉

要冷蔵

鰯の親子漬 / 貝柱のうま煮 / さけ茶漬 / 帆立照焼醍醐味 / 山海漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



袋詰M-33セット

No.29850

5,616円(税込)〈本体5,200円〉

要冷蔵

切干漬 / 数の子べっ甲漬 / 鰯の味噌漬焼きほぐし
たらこ醤油漬 / いくら醤油漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

要冷蔵



だし茶漬 DS-3A セット

No.20861

1,944円(税込)〈本体1,800円〉

だし茶漬〔紅鮭〕1パック / だし茶漬〔鱈子〕1パック
だし茶漬〔帆立〕1パック

- 賞味期限..60日間
- 化粧箱 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm

要冷蔵



だし茶漬 DS-4A セット

No.20864

2,592円(税込)〈本体2,400円〉

だし茶漬〔紅鮭〕1パック / だし茶漬〔鱈子〕1パック
だし茶漬〔真鯛〕1パック / だし茶漬〔帆立〕1パック

- 賞味期限..60日間
- 化粧箱 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm

要冷蔵



だし茶漬 DS-6B セット

No.20865

3,888円(税込)〈本体3,600円〉

だし茶漬〔紅鮭〕2パック / だし茶漬〔鱈子〕1パック
だし茶漬〔真鯛〕2パック / だし茶漬〔帆立〕1パック

- 賞味期限..60日間
- 化粧箱 たて26.5cm×よこ32cm×高さ4.5cm

要冷蔵

- お客様の好みにより各種詰め合わせをいたします。(サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わる商品もあります)

- 塩分量は弊社で測定した平均値です。(調理前の塩分量です)

調理例

だし茶漬

上質な海の幸と
香り立つ
だしの旨味が
沁みわたる、
絶品茶漬を
お手軽に。

だし茶漬〔帆立〕

だし茶漬〔鱈子〕

だし茶漬〔真鯛〕

だし茶漬〔紅鮭〕

- 【用意するもの】 ・ご飯(かるく一膳分) ・だし茶漬 1セット
- ①だし汁を、封を切らずにそのまま沸騰したお湯に入れ、3分程温めます。
または、封を切ってだし汁を小鍋にあげ、沸騰しない程度に温めます。
 - ②大きめのお茶碗にご飯をかるく盛り、具材と刻みのりをのせ、温めた
だし汁をかけてお召し上がりください。
- ★冷やし茶漬としても美味しくお召し上がりいただけます。
ご飯をさっと水で洗い、具材をのせて、冷たいだし汁をかけてください。

お召し上がり方

- 要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

袋のまま
レンジで
簡単

KASHIMAYA
DELI
加島屋デリ

レンジでさっと
温めるだけ。
こだわりの上質なデリ、
いかがですか。

調理例

さば
江戸甘味噌煮

北海道産さけの味噌煮

新紹介



*レンジ(600W)で1分10秒



No.84209 北海道産 さけの味噌煮 648円(税込)
2切 〈本体600円〉

●賞味期限..30日間 要冷蔵
●塩分..製品100g当たり約2.0g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

北海道産の秋鮭を越
後味噌で煮つけまし
た。温かいごはん
との組み合わせが絶妙
です。

No.84208 からすがれいの煮つけ 648円(税込)
1切 〈本体600円〉

●賞味期限..30日間 要冷蔵
●塩分..製品100g当たり約1.7g [アレルギー物質] 小麦・大豆



*レンジ(600W)で1分40秒



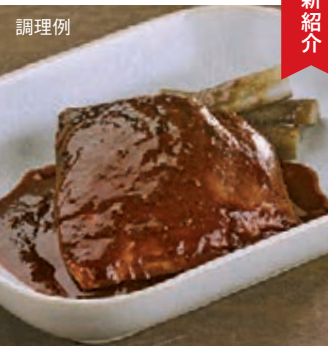
からすがれいを、生
姜風味の特製醤油ダ
レで煮つけました。
生姜の香りが効いた
さっぱりとした煮つ
けです。

からすがれいの煮つけ

新紹介

No.84207 さば江戸甘味噌煮 648円(税込)
1切 〈本体600円〉

●賞味期限..30日間 要冷蔵
●塩分..製品100g当たり約1.5g [アレルギー物質] 小麦・さば・大豆



*レンジ(600W)で1分



百年にわたり味噌造
り一筋の伝統を受け
継ぐ「あぶまた味噌」
の江戸甘味噌を使っ
た特製ダレでじっくり
と煮つけました。

さば江戸甘味噌煮

新紹介

サーモンの
トマトクリームソース



*レンジ(600W)で1分30秒



No.84205 サーモンのトマトクリームソース 864円(税込)
1人前/160g 〈本体800円〉

●賞味期限..22日間 要冷蔵
●塩分..1食分160g当たり約2.9g [アレルギー物質] 乳成分・さけ

海老ときのこの
クリームソース



*レンジ(600W)で1分30秒



No.84203 海老ときのこのクリームソース 864円(税込)
1人前/140g 〈本体800円〉

●賞味期限..22日間 要冷蔵
●塩分..1食分140g当たり約2.4g [アレルギー物質] 乳成分・えび

帆立と彩り野菜の
オイルソース



*レンジ(600W)で1分40秒



No.84206 帆立と彩り野菜のオイルソース 864円(税込)
1人前/145g 〈本体800円〉

●賞味期限..22日間 要冷蔵
●塩分..1食分145g当たり約3.0g [アレルギー物質] 該当なし

帆立と色鮮やかな野
菜のバスタソースです。
白ワインとオリーブオ
イルがベースのソース
には帆立の旨味が
たっぷり入っています。

鮭と Grill 野菜の
トマト煮



*レンジ(600W)で1分40秒



No.84204 鮭と Grill 野菜のトマト煮 864円(税込)
160g 〈本体800円〉

●賞味期限..22日間 要冷蔵
●塩分..製品100g当たり約1.5g [アレルギー物質] さけ

地中海の食卓をイ
メージ。レモンを絞っ
た爽やかなトマト
ソースが、一口サイ
ズの鮭とカラフルな野
菜にぴったりです。

鮭と帆立の
まろやかデミソース



*レンジ(600W)で2分30秒



No.84202 鮭と帆立のまろやかデミソース 864円(税込)
1人前/200g 〈本体800円〉

●賞味期限..22日間 要冷蔵
●塩分..1食分200g当たり約3.0g [アレルギー物質] 乳成分・小麦・さけ

ブラウンルーから手
づくりした本格海鮮
デミグラスソース。
グラタンやパスタオ
ムライスとの相性も
抜群です。

海鮮と彩り野菜の
スープカレー



*レンジ(600W)で2分30秒



No.84201 海鮮と彩り野菜のスープカレー 864円(税込)
1人前/210g 〈本体800円〉

●賞味期限..22日間 要冷蔵
●塩分..1食分210g当たり約3.6g [アレルギー物質] 乳成分・えび・さけ

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

要冷蔵 このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。



調理例
海老ときのこのクリームソースのドリア



DELI詰合せ〈デリ8C〉

No.20826

6,912円(税込)〈本体6,400円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 2パック
- 鮭とグリル野菜のトマト煮 1パック
- サーモンのトマトクリームソース 1パック
- 海老ときのこのクリームソース 1パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて16.5cm×よこ24cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ8D〉

No.20827

6,912円(税込)〈本体6,400円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 2パック
- サーモンのトマトクリームソース 2パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 2パック

●化粧函 たて16.5cm×よこ24cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ4F〉

No.20821

3,456円(税込)〈本体3,200円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- サーモンのトマトクリームソース 1パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ5C〉

No.20823

4,320円(税込)〈本体4,000円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- 鮭とグリル野菜のトマト煮 1パック
- 海老ときのこのクリームソース 1パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ6E〉

No.20825

5,184円(税込)〈本体4,800円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- サーモンのトマトクリームソース 1パック
- 海老ときのこのクリームソース 1パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて14.5cm×よこ21.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ4D〉

No.20816

3,456円(税込)〈本体3,200円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 2パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 2パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ5B〉

No.20822

4,320円(税込)〈本体4,000円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- サーモンのトマトクリームソース 1パック
- 海老ときのこのクリームソース 1パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ6D〉

No.20824

5,184円(税込)〈本体4,800円〉

- 海鮮と彩り野菜のスープカレー 1パック
- 鮭と帆立のまろやかデミソース 1パック
- 鮭とグリル野菜のトマト煮 1パック
- サーモンのトマトクリームソース 1パック
- 海老ときのこのクリームソース 1パック
- 帆立と彩り野菜のオイルソース 1パック

●化粧函 たて14.5cm×よこ21.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ3A〉

No.20828

1,944円(税込)〈本体1,800円〉

- さば江戸甘味噌煮 1パック
- からすがれいの煮つけ 1パック
- 北海道産 さけの味噌煮 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ5D〉

No.20829

3,240円(税込)〈本体3,000円〉

- さば江戸甘味噌煮 2パック
- からすがれいの煮つけ 2パック
- 北海道産 さけの味噌煮 1パック

●化粧函 たて12.5cm×よこ19.5cm×高さ8cm

要冷蔵



DELI詰合せ〈デリ6F〉

No.20830

3,888円(税込)〈本体3,600円〉

- さば江戸甘味噌煮 2パック
- からすがれいの煮つけ 2パック
- 北海道産 さけの味噌煮 2パック

●化粧函 たて14.5cm×よこ21.5cm×高さ8cm

要冷蔵

●煮魚詰め合わせの賞味期限は30日間です。



北欧産のサーモントラウトを、
みりんと焼酎で調味した
越後味噌に漬け込みました。



サーモントラウト味噌漬 袋 1切(70g) No.78100

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.5g [アレルギー物質] さけ・大豆

北欧産のサーモントラウトを
塩漬にして酒処新潟の
酒粕に漬け込みました。



サーモントラウト粕漬 袋 1切(70g) No.79400

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.3g [アレルギー物質] さけ

北欧産のサーモントラウトを
手塩にかけて漬け込み、
熟成しました。



サーモントラウト塩漬 袋 1切(70g) No.70401

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.6g [アレルギー物質] さけ

脂の乗ったキングサーモンを
切り身にして、みりんと焼酎で
調味した越後味噌に
漬け込みました。



キングサーモン味噌漬 袋 1切(70g) No.71403

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.5g [アレルギー物質] さけ・大豆

脂の乗ったキングサーモンを
切り身にして、甘味噌に
漬け込みました。



キングサーモン甘味噌漬 袋 1切(70g) No.71401

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.3g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

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。



キングサーモン塩漬 袋 1切(70g) No.71404

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.9g [アレルギー物質] さけ

脂の乗ったキングサーモンを
塩漬にして、酒処新潟の
酒粕に漬け込みました。



キングサーモン粕漬 袋 1切(70g) No.71405

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.5g [アレルギー物質] さけ

脂の乗ったキングサーモンを
白醤油・みりん・清酒などで
調味したタレに
漬け込みました。



キングサーモン^{ゆうあん} 塩漬 袋 1切(70g) No.71406

648円(税込)〈本体600円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.1g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆



銀鱈味噌漬の土鍋ご飯

味噌大さじ1を溶いた水で、
しょうがの千切り(5～10g)を加え、
ご飯を2合炊きます。炊き上がりに
焼いた銀鱈とスプラウトをのせます。

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。



銀鱈粕漬 袋 1切(70g) No.73400

972円(税込)〈本体900円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.3g [アレルギー物質] 該当なし

アラスカ産の銀鱈を、
みりんと焼酎で調味した
越後味噌に漬け込みました。



銀鱈味噌漬 袋 1切(70g) No.73300

972円(税込)〈本体900円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.5g [アレルギー物質] 大豆

アラスカ産の銀鱈を、
甘味噌に漬け込みました。



銀鱈甘味噌漬 袋 1切(70g) No.73301

972円(税込)〈本体900円〉 **要冷蔵**
●賞味期限..8日間 ●塩分..1切(70g)当たり 約1.3g [アレルギー物質] 小麦・大豆



写真はイメージです。



G6-M (切身パック6切詰め合わせ) No.20927

4,163円(税込)〈本体合計3,850円〉 **要冷蔵**

キングサーモン味噌漬 2切 / キングサーモン粕漬 2切
キングサーモン塩漬 2切

- 8%対象品 本体3,600円(消費税288円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P6-M(No.29172)] 3,888円**(税込)〈本体3,600円〉



G8-D (切身パック8切詰め合わせ) No.20910

6,107円(税込)〈本体合計5,650円〉 **要冷蔵**

銀鱈甘味噌漬 2切 / キングサーモン粕漬 2切
キングサーモン祐庵漬 2切 / サーモントラウト塩漬 2切

- 8%対象品 本体5,400円(消費税432円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P8-D(No.29159)] 5,832円**(税込)〈本体5,400円〉



G8-L (切身パック8切詰め合わせ) No.20912

6,755円(税込)〈本体合計6,250円〉 **要冷蔵**

銀鱈粕漬 2切 / 銀鱈甘味噌漬 2切
キングサーモン味噌漬 2切 / キングサーモン甘味噌漬 2切

- 8%対象品 本体6,000円(消費税480円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P8-L(No.29154)] 6,480円**(税込)〈本体6,000円〉



G6-Y (切身パック6切詰め合わせ) No.20906

5,459円(税込)〈本体合計5,050円〉 **要冷蔵**

キングサーモン甘味噌漬 2切 / 銀鱈粕漬 2切
銀鱈味噌漬 2切

- 8%対象品 本体4,800円(消費税384円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P6-Y(No.29139)] 5,184円**(税込)〈本体4,800円〉



G8-B (切身パック8切詰め合わせ) No.20908

5,459円(税込)〈本体合計5,050円〉 **要冷蔵**

サーモントラウト粕漬 2切 / サーモントラウト味噌漬 2切
キングサーモン塩漬 2切 / キングサーモン味噌漬 1切

キングサーモン祐庵漬 1切

- 8%対象品 本体4,800円(消費税384円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P8-B(No.29158)] 5,184円**(税込)〈本体4,800円〉



G8-P (切身パック8切詰め合わせ) No.20918

6,107円(税込)〈本体合計5,650円〉 **要冷蔵**

キングサーモン味噌漬 2切 / キングサーモン粕漬 2切
銀鱈味噌漬 2切 / サーモントラウト塩漬 2切

- 8%対象品 本体5,400円(消費税432円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P8-P(No.29163)] 5,832円**(税込)〈本体5,400円〉



調理例



G4-B (切身パック4切詰め合わせ) No.20922

3,515円(税込)〈本体合計3,250円〉 **要冷蔵**

サーモントラウト塩漬 1切
サーモントラウト味噌漬 1切
銀鱈粕漬 1切
銀鱈味噌漬 1切

- 8%対象品 本体3,000円(消費税240円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて24cm×よこ17cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P4-B(No.29167)] 3,240円**(税込)〈本体3,000円〉



G6-J (切身パック6切詰め合わせ) No.20904

4,811円(税込)〈本体合計4,450円〉 **要冷蔵**

キングサーモン粕漬 1切 / キングサーモン味噌漬 1切
銀鱈甘味噌漬 1切 / 銀鱈味噌漬 1切
サーモントラウト味噌漬 1切 / サーモントラウト塩漬 1切

- 8%対象品 本体4,200円(消費税336円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P6-J(No.29157)] 4,536円**(税込)〈本体4,200円〉



G4-A (切身パック4切詰め合わせ) No.20921

2,867円(税込)〈本体合計2,650円〉 **要冷蔵**

キングサーモン塩漬 2切
キングサーモン味噌漬 2切

- 8%対象品 本体2,400円(消費税192円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて24cm×よこ17cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P4-A(No.29166)] 2,592円**(税込)〈本体2,400円〉



G6-E (切身パック6切詰め合わせ) No.20902

4,163円(税込)〈本体合計3,850円〉 **要冷蔵**

サーモントラウト塩漬 1切 / キングサーモン塩漬 1切
サーモントラウト粕漬 1切 / キングサーモン粕漬 1切
サーモントラウト味噌漬 1切 / キングサーモン祐庵漬 1切

- 8%対象品 本体3,600円(消費税288円)
- 10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P6-E(No.29156)] 3,888円**(税込)〈本体3,600円〉

脂の乗ったキングサーモンをみりんと焼酎で調味した
越後味噌に漬け込みました。
香ばしい味わいをお楽しみいただけます。

キングサーモン味噌漬 6切タル入は
下記のようにパッケージされております。



※写真は
イメージです。

No.79306 | **キングサーモン味噌漬 6切タル入** **5,400円**(税込)
内容量：6切(500g) **<本体5,000円>**

- 賞味期限..8日間
- 塩分..製品100g当たり 約2.1g 【アレルギー物質】 さけ・大豆
- 化粧函 たて24cm×よこ24cm×高さ7.5cm

要冷蔵

キングサーモン味噌漬樽詰



調理例

- 塩分量は弊社で測定した平均値です。〔調理前(加熱前)の塩分量です〕
- 切身の形は、写真と必ずしも一致いたしません。



G10-E (切身パック10切詰め合わせ) | No.20919

要冷蔵

8,161円(税込)〈本体合計7,550円〉

キングサーモン味噌漬 2切 / キングサーモン塩漬 2切
銀鱈味噌漬 2切 / 銀鱈甘味噌漬 2切
サーモントラウト粕漬 2切

- 8%対象品 本体7,200円(消費税576円)
- 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)
- 化粧函 たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P10-E(No.29164)] 7,776円**(税込)〈本体7,200円〉



G12-J (切身パック12切詰め合わせ) | No.20925

要冷蔵

10,105円(税込)〈本体合計9,350円〉

銀鱈粕漬 2切 / 銀鱈味噌漬 2切
銀鱈甘味噌漬 2切 / キングサーモン味噌漬 2切
キングサーモン粕漬 2切 / キングサーモン塩漬 2切

- 8%対象品 本体9,000円(消費税720円)
- 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)
- 化粧函 たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P12-J(No.29170)] 9,720円**(税込)〈本体9,000円〉



G10-G (切身パック10切詰め合わせ) | No.20924

要冷蔵

6,865円(税込)〈本体合計6,350円〉

キングサーモン味噌漬 2切 / キングサーモン塩漬 2切
キングサーモン粕漬 2切 / サーモントラウト味噌漬 2切
サーモントラウト塩漬 2切

- 8%対象品 本体6,000円(消費税480円)
- 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)
- 化粧函 たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P10-G(No.29169)] 6,480円**(税込)〈本体6,000円〉



G12-H (切身パック12切詰め合わせ) | No.20920

要冷蔵

9,457円(税込)〈本体合計8,750円〉

キングサーモン粕漬 2切 / キングサーモン塩漬 2切
銀鱈味噌漬 2切 / 銀鱈粕漬 2切
サーモントラウト塩漬 2切 / サーモントラウト味噌漬 2切

- 8%対象品 本体8,400円(消費税672円)
- 10%対象 化粧函 本体350円(消費税35円)
- 化粧函 たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm

簡易函使用は **[P12-H(No.29165)] 9,072円**(税込)〈本体8,400円〉

お好み詰め合わせのご案内〔化粧函は消費税10%対象〕

お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。 ※サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わる商品もあります。

4切用化粧函／**275円**(税込)〈本体250円〉
たて24cm×よこ17cm×高さ5cm

6切用化粧函／**275円**(税込)〈本体250円〉
たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

8切用化粧函／**275円**(税込)〈本体250円〉
たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

10切用化粧函／**385円**(税込)〈本体350円〉
たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

12切用化粧函／**385円**(税込)〈本体350円〉
たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm



写真は10切入函です。

簡易包装について

ご要望により簡易函の詰め合わせも承ります。

※サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わる商品もあります。

4切用簡易函
たて20cm×よこ13cm×高さ7cm

5・6切用簡易函
たて19.5cm×よこ12.5cm×高さ8cm

7～9切用簡易函
たて21.5cm×よこ14.5cm×高さ8cm

10～12切用簡易函
たて24cm×よこ16.5cm×高さ8cm



写真は8切入函です。

※函代はサービスとなります。

- 切身パック詰め合わせの賞味期限は8日間です。
- 切身の形は、写真と必ずしも一致いたしません。

要冷蔵

このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。

写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

たる 三色粕漬 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	筋子	鱈の子	コード
タル 2	6,534円	6,050円	65g×2切	150g	100g	No.09002
タル 3	7,614円	7,050円	65g×3切	150g	100g	No.09003
タル 4	10,044円	9,300円	65g×4切	200g	150g	No.09004
タル 5	11,664円	10,800円	65g×5切	200g	200g	No.09005
タル 6	14,634円	13,550円	65g×6切	250g	300g	No.09009
タル 大	20,304円	18,800円	65g×8切	400g	400g	No.09006
タル 特大	26,892円	24,900円	65g×12切	500g	500g	No.09007

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら
10月1日より価格変更

もくめばこ 三色粕漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	筋子	鱈の子	コード
木目函 2	5,886円	5,450円	65g×2切	150g	100g	No.09052
木目函 3	6,858円	6,350円	65g×3切	150g	100g	No.09053
木目函 4	9,288円	8,600円	65g×4切	200g	150g	No.09054
木目函 5	10,800円	10,000円	65g×5切	200g	200g	No.09055

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら
10月1日より価格変更

要冷蔵

写真はイメージです。



写真はタル6です。

写真は木目函2です。

写真は木目函4です。

たる にぎわい 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	銀鱈	筋子	鱈の子	コード
タル 2	6,642円	6,150円	65g×1切	65g×1切	150g	100g	No.08102
タル 3	7,722円	7,150円	65g×2切	65g×1切	150g	100g	No.08103
タル 4	10,260円	9,500円	65g×2切	65g×2切	200g	150g	No.08104
タル 5	11,880円	11,000円	65g×3切	65g×2切	200g	200g	No.08105
タル 6	14,958円	13,850円	65g×3切	65g×3切	250g	300g	No.08106
タル 大	20,736円	19,200円	65g×4切	65g×4切	400g	400g	No.08107
タル 特大	27,540円	25,500円	65g×6切	65g×6切	500g	500g	No.08108

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら
10月1日より価格変更

もくめばこ にぎわい 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	銀鱈	筋子	鱈の子	コード
木目函 2	5,994円	5,550円	65g×1切	65g×1切	150g	100g	No.08152
木目函 3	6,966円	6,450円	65g×2切	65g×1切	150g	100g	No.08153
木目函 4	9,504円	8,800円	65g×2切	65g×2切	200g	150g	No.08154
木目函 5	11,016円	10,200円	65g×3切	65g×2切	200g	200g	No.08155

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら
10月1日より価格変更

化粧函の大きさ	木目函2	木目函3	木目函4	木目函5
タル2	たて20.5cm	たて20.5cm	たて20.5cm	たて20.5cm
タル3	たて22cm	たて22cm	たて22.5cm	たて22.5cm
タル4	たて24cm	たて24cm	たて24.5cm	たて24.5cm
タル5	たて25cm	たて25cm	たて26.5cm	たて26.5cm
タル6	たて27cm	たて27cm	たて27cm	たて27cm
タル大	たて31.5cm	たて31.5cm	たて31.5cm	たて31.5cm
タル特大	たて34.5cm	たて34.5cm	たて34.5cm	たて34.5cm

●鮭・銀鱈の切身の形や、筋子・鱈の子の数は、重さを目安に調整しておりますので、写真と必ずしも一致いたしません。



調理例
〈海の幸 粕漬 にぎわい〉



鮭	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。
銀 鱈	アラスカ産の銀鱈を手塩にかけて漬け込み、熟成しました。
筋子〔熟成塩漬〕	北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を塩漬にし、熟成しました。
鱈 の 子	北海道で水揚げされる助宗鱈の卵を塩漬にして作り上げました。
筋子は発色剤を使用しています。鱈の子は無着色ですが、発色剤を使用しています。	

写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

鮭の粕漬

写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

鮭の親子粕漬

たる				
鮭の粕漬 樽詰				
	税込価格	本体価格	鮭	コード
タル 2	5,616円	5,200円	65g×5切	No.09302
タル 3	7,560円	7,000円	65g×7切	No.09303
タル 4	9,504円	8,800円	65g×9切	No.09304
タル 5	11,448円	10,600円	65g×11切	No.09305
タル 6	13,392円	12,400円	65g×13切	No.09309
タル 大	17,280円	16,000円	65g×17切	No.09306
タル 特大	23,760円	22,000円	65g×24切	No.09307
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ				
要冷蔵				

もくめばこ				
鮭の粕漬 木目函詰				
	税込価格	本体価格	鮭	コード
木目函 2	4,968円	4,600円	65g×5切	No.09352
木目函 3	6,804円	6,300円	65g×7切	No.09353
木目函 4	8,748円	8,100円	65g×9切	No.09354
木目函 5	10,584円	9,800円	65g×11切	No.09355
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ				
要冷蔵				

たる

鮭の親子粕漬 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	筋子	コード
タル 2	7,182円	6,650円	65g×4切	150g	No.09202
タル 3	9,072円	8,400円	65g×5切	200g	No.09203
タル 4	10,962円	10,150円	65g×6切	250g	No.09204
タル 5	12,852円	11,900円	65g×7切	300g	No.09205
タル 6	16,416円	15,200円	65g×9切	400g	No.09209
タル 大	22,680円	21,000円	65g×12切	600g	No.09206
タル 特大	28,134円	26,050円	65g×15切	750g	No.09207

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら

要冷蔵

もくめばこ

鮭の親子粕漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	筋子	コード
木目函 2	6,534円	6,050円	65g×4切	150g	No.09252
木目函 3	8,316円	7,700円	65g×5切	200g	No.09253
木目函 4	10,206円	9,450円	65g×6切	250g	No.09254
木目函 5	11,988円	11,100円	65g×7切	300g	No.09255

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら

要冷蔵

写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

鮭と銀鱈の粕漬

写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

鮭と鱈の子の粕漬

たる

鮭と銀鰯粕漬 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	銀鰯	コード
タル 2	5,940円	5,500円	65g×2切	65g×3切	No.09702
タル 3	7,992円	7,400円	65g×3切	65g×4切	No.09703
タル 4	10,044円	9,300円	65g×4切	65g×5切	No.09704
タル 5	12,096円	11,200円	65g×5切	65g×6切	No.09705
タル 大	18,252円	16,900円	65g×8切	65g×9切	No.09706
タル 特大	25,056円	23,200円	65g×12切	65g×12切	No.09707

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵

10月1日より価格変更

もくめばこ

鮭と銀鱈粕漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	銀鱈	コード
木目函 2	5,292円	4,900円	65g×2切	65g×3切	No.09752
木目函 3	7,236円	6,700円	65g×3切	65g×4切	No.09753
木目函 4	9,288円	8,600円	65g×4切	65g×5切	No.09754
木目函 5	11,232円	10,400円	65g×5切	65g×6切	No.09755

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵

10月1日より価格変更

たる

鮭と鱈の子粕漬 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	鱈の子	コード
タル 2	6,372円	5,900円	65g×4切	150g	No.09102
タル 3	7,992円	7,400円	65g×5切	200g	No.09103
タル 4	9,612円	8,900円	65g×6切	250g	No.09104
タル 5	11,232円	10,400円	65g×7切	300g	No.09105
タル 6	14,256円	13,200円	65g×9切	400g	No.09109
タル 大	19,440円	18,000円	65g×12切	600g	No.09106
タル 特大	24,084円	22,300円	65g×15切	750g	No.09107

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵

もくめばこ

鮭と鱈の子粕漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	鱈の子	コード
木目函 2	5,724円	5,300円	65g×4切	150g	No.09152
木目函 3	7,236円	6,700円	65g×5切	200g	No.09153
木目函 4	8,856円	8,200円	65g×6切	250g	No.09154
木目函 5	10,368円	9,600円	65g×7切	300g	No.09155

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵

化粧函の大きさ							
タル2	たて20.5cm	よこ20.5cm	高さ8.5cm	木目函2	たて20.5cm	よこ13.5cm	高さ5.5cm
タル3	たて22cm	よこ22cm	高さ9cm	木目函3	たて22.5cm	よこ15cm	高さ5.5cm
タル4	たて24cm	よこ24cm	高さ9.5cm	木目函4	たて24.5cm	よこ16.5cm	高さ5.5cm
タル5	たて25cm	よこ25cm	高さ9.5cm	木目函5	たて26.5cm	よこ18cm	高さ5.5cm
タル6	たて27cm	よこ27cm	高さ10cm				
タル大	たて31.5cm	よこ32cm	高さ10cm				
タル特大	たて34.5cm	よこ35cm	高さ11cm				

加島屋の粕漬は、酒処新潟の酒粕を袋に入れ、上と下で包み込むように漬けてあり、漬け込むほどに酒粕の香味が深まります。袋から

酒粕袋

中身

酒粕袋

タル



酒粕は出さずにそのまま冷蔵庫で保存し、お好みの漬け込み具合でお楽しみください。

目安

〈 ほど良い味わい 〉

調製日から5～7日間位

〈 深い味わい 〉

調製日から8～13日間位

鮭・銀鱈のお召し上がり方

下記の焼き方もしくは魚焼き器のオート（おまかせ）機能で焼いてください。身の厚さや火力等により焼き時間が異なる場合がありますので、焼き具合を確かめながら調節してください。

フライパンの場合

クッキングシートかフライパン用アルミホイルを敷きフタをして弱火で表を3～4分、裏はフタをせず2～3分が目安です。



グリルの場合

5分程予熱して弱火～中火で表を5～6分、裏を3～4分が目安です。焦げつき始めたらアルミホイルをかぶせてください。（両面焼きの場合8～9分）



オーブントースターの場合

3分程予熱して、もんでしゃくしゃにしたアルミホイルを敷いて表を9～10分、裏を3～4分が目安です。焦げつき始めたらアルミホイルをかぶせてください。（900Wの場合）



筋子の召し上がり方

筋子は焼かずに食べやすい一口大にしてお召し上がりください。

フォークを2本重ねて差し込み、引き離すようにすると分けやすくなります。



鱈の子のお召し上がり方

鱈の子は焼かずに切り分けてお召し上がりください。風味が感じられ美味しくいただけます。

焼いていただく場合は表面を軽く焙る程度にしてください。（まわりだけ火を通して輪切りにすると日の出鱈子になります）



粕漬の保存方法

タルや函から取り出し、ビニール袋のまま冷蔵庫で保存してください。粕漬の漬け込み日数について
〈 ほど良い味わい 〉 調製日から5～7日間位
〈 深い味わい 〉 調製日から8～13日間位
酒粕の香りがつき過ぎない味をお好みの場合は、酒粕から取り除いて密閉容器や食品用ラップなどに包んで冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。



漬け込むほどに深まる
新潟の酒粕の香味を
お楽しみください。



写真はイメージです。



写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

銀鱈粕漬

もくめばこ

銀鱈粕漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	銀鱈	コード
木目函 2	5,508円	5,100円	65g×5切	No.09892
木目函 3	7,560円	7,000円	65g×7切	No.09893
木目函 4	9,720円	9,000円	65g×9切	No.09894
木目函 5	11,772円	10,900円	65g×11切	No.09895

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] 該当なし
10月1日より価格変更

要冷蔵

化粧函の大きさ			
木目函2	たて20.5cm	よこ13.5cm	高さ5.5cm
木目函3	たて22.5cm	よこ15cm	高さ5.5cm
木目函4	たて24.5cm	よこ16.5cm	高さ5.5cm
木目函5	たて26.5cm	よこ18cm	高さ5.5cm

筋子粕漬



※写真はイメージです。

筋子粕漬 化粧函詰

	税込価格	本体価格	筋子	コード
No.2 化粧函	3,780円	3,500円	200g	No.09662

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] いくら
●化粧函 たて25.5cm×よこ9cm×高さ6.5cm
10月1日より価格変更

要冷蔵



※写真はイメージです。

鱈の子粕漬 化粧函詰

	税込価格	本体価格	鱈の子	コード
No.2 化粧函	2,700円	2,500円	200g	No.09462

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] 該当なし
●化粧函 たて25.5cm×よこ9cm×高さ6.5cm

要冷蔵

鱈の子粕漬

※写真はイメージです。



美味しく食べ切っていたただけるよう、
少量サイズをご用意しました。

※写真はイメージです。



塩漬

北海の代表的な味覚、
鮭・筋子・鱈の子を吟味し、
本来の持ち味を活かせるよう
大切に漬け込んでおります。
塩と時間がつくりだす
熟成された味わいを
お楽しみください。

際立つ旨味。
ごまかしのない
本物の味わい。

※写真はイメージです。



●写真は5切 木目函・9切 木目函です。

もくめばこ

キングサーモン塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	コード
5 切 木目函	4,752円	4,400円	No.23755
7 切 木目函	6,480円	6,000円	No.23757
9 切 木目函	8,208円	7,600円	No.23759
11 切 木目函	10,044円	9,300円	No.23761
13 切 木目函	11,772円	10,900円	No.23763

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵

キングサーモン
塩漬

※写真はイメージです。



●写真はS2 木目函・S4 木目函です。

もくめばこ

鮭と鱈の子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	鱈の子	コード
S2 木目函	5,508円	5,100円	4切	150g	No.19152
S3 木目函	6,912円	6,400円	5切	200g	No.19153
S4 木目函	8,316円	7,700円	6切	250g	No.19154
S5 木目函	9,828円	9,100円	7切	300g	No.19155
S6 木目函	12,636円	11,700円	9切	400g	No.19159

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵

鮭と鱈の子
塩漬

※写真はイメージです。



●写真はS2 木目函・S4 木目函です。

もくめばこ

三色塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	筋子	鱈の子	コード
S2 木目函	5,670円	5,250円	2切	150g	100g	No.19052
S3 木目函	6,534円	6,050円	3切	150g	100g	No.19053
S4 木目函	8,748円	8,100円	4切	200g	150g	No.19054
S5 木目函	10,260円	9,500円	5切	200g	200g	No.19055
S6 木目函	13,014円	12,050円	6切	250g	300g	No.19059

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ・いくら

10月1日より価格変更

要冷蔵

三色塩漬

※写真はイメージです。



●写真はS2 木目函・S4 木目函です。

もくめばこ

鮭の親子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	筋子	コード
S2 木目函	6,318円	5,850円	4切	150g	No.19252
S3 木目函	7,992円	7,400円	5切	200g	No.19253
S4 木目函	9,666円	8,950円	6切	250g	No.19254
S5 木目函	11,448円	10,600円	7切	300g	No.19255
S6 木目函	14,796円	13,700円	9切	400g	No.19259

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ・いくら

10月1日より価格変更

要冷蔵

鮭の親子
塩漬

手軽にお求めいただけるよう、少量パックをご用意しました。
昔ながらに丹精したふくよかな滋味をお試しください。



※写真はイメージです。

もくめぼこ

筋子（熟成塩漬） 木目函詰

	税込価格	本体価格	筋子	コード
S1 木目函	3,564円	3,300円	200g	No.19651

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] いくら
10月1日より価格変更

要冷蔵



※写真はイメージです。

もくめぼこ

辛子めんたいこ 木目函詰

	税込価格	本体価格	めんたいこ	コード
S1 木目函	2,484円	2,300円	200g	No.19751

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 小麦・大豆

要冷蔵



※写真はイメージです。

もくめぼこ

キングサーモン塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鮭	コード
3切 木目函	2,916円	2,700円	65g×3切	No.23753

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ

要冷蔵



※写真はイメージです。

もくめぼこ

鱈の子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鱈の子	コード
S1 木目函	2,484円	2,300円	200g	No.19451

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 該当なし

要冷蔵

化粧函の大きさ			
S1木目函	たて23.5cm	よこ9cm	高さ4cm
S2木目函	たて20.5cm	よこ13.5cm	高さ5.5cm
S3木目函	たて20.5cm	よこ13.5cm	高さ5.5cm
S4木目函	たて22.5cm	よこ15cm	高さ5.5cm
S5木目函	たて24.5cm	よこ16.5cm	高さ5.5cm
S6木目函	たて26.5cm	よこ18cm	高さ5.5cm

キングサーモン塩漬			
3切木目函	たて23.5cm	よこ9cm	高さ4cm
5切木目函	たて20.5cm	よこ13.5cm	高さ5.5cm
7切木目函	たて20.5cm	よこ13.5cm	高さ5.5cm
9切木目函	たて22.5cm	よこ15cm	高さ5.5cm
11切木目函	たて24.5cm	よこ16.5cm	高さ5.5cm
13切木目函	たて26.5cm	よこ18cm	高さ5.5cm



※写真はイメージです。

●写真はキングサーモン塩漬 7切 木目函・三色塩漬 S4 木目函です。

- 塩分..製品100g当たり 鮭 約2.7g・筋子 約4.2g・鱈の子 約4.3g・めんたいこ 約5.0g
- 塩分量は弊社で測定した平均値です。〔鮭は調理前(加熱前)の塩分量です〕

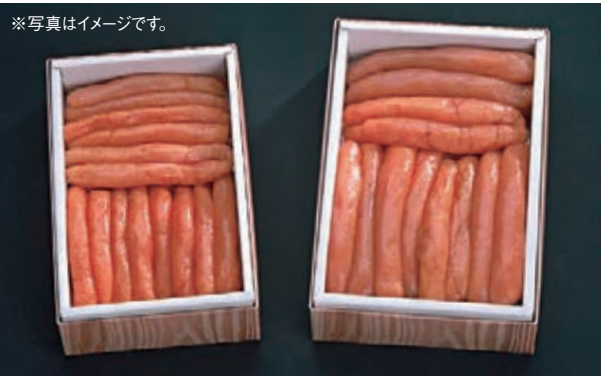


※写真はイメージです。

鱈の子塩漬

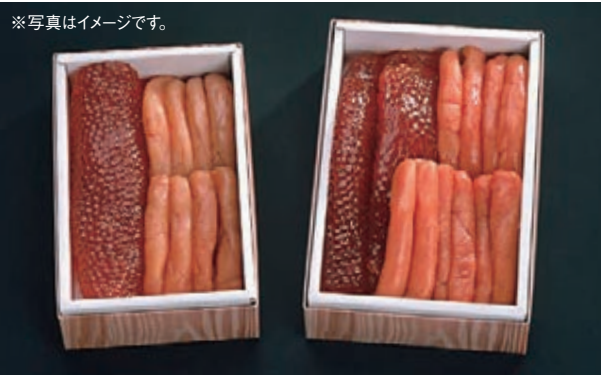
キングサーモン塩漬

筋子塩漬



※写真はイメージです。

●写真はS2 木目函・S4 木目函です。



※写真はイメージです。

●写真はS2 木目函・S4 木目函です。

もくめぼこ

鱈の子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鱈の子	コード
S2 木目函	5,832円	5,400円	500g	No.19452
S3 木目函	6,912円	6,400円	600g	No.19453
S4 木目函	8,532円	7,900円	750g	No.19454
S5 木目函	10,260円	9,500円	900g	No.19455

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 該当なし

要冷蔵

もくめぼこ

筋子と鱈の子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	筋子	鱈の子	コード
S2 木目函	7,182円	6,650円	250g	250g	No.19552
S3 木目函	8,532円	7,900円	300g	300g	No.19553
S4 木目函	10,692円	9,900円	400g	350g	No.19554
S5 木目函	12,690円	11,750円	450g	450g	No.19555

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] いくら
10月1日より価格変更

要冷蔵

- 鮭の切身の形や筋子・鱈の子・めんたいこの数は重さを目安に調整しておりますので、写真と必ずしも一致いたしません。
- 筋子は発色剤を使用しています。鱈の子は無着色ですが、発色剤を使用しています。

要冷蔵

このマークのついている商品は、必ず冷蔵庫(5℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。
発送の際は、品質保持のため、クール便を使用させていただきます。



くんせいK4-Aセット

No.20857

3,460円(税込)〈本体3,200円〉

スモークキングサーモン 2パック / スモーク紅鮭 1パック
スモークサーモントラウトたたき 1パック

- 賞味期限..90日間(解凍後はすぐにお召し上がりください)
- 8%対象品 本体3,000円(消費税240円)
- 10%対象 保冷函 本体200円(消費税20円)
- 保冷函 たて33cm×よこ20.5cm×高さ10cm



くんせいK6-Bセット

No.20858

4,972円(税込)〈本体4,600円〉

スモークキングサーモン 2パック / スモーク紅鮭 2パック
スモークサーモントラウトたたき 2パック

- 賞味期限..90日間(解凍後はすぐにお召し上がりください)
- 8%対象品 本体4,400円(消費税352円)
- 10%対象 保冷函 本体200円(消費税20円)
- 保冷函 たて33cm×よこ20.5cm×高さ10cm



くんせいK8-Bセット

No.20859

6,592円(税込)〈本体6,100円〉

スモークキングサーモン 3パック / スモーク紅鮭 3パック
スモークサーモントラウトたたき 2パック

- 賞味期限..90日間(解凍後はすぐにお召し上がりください)
- 8%対象品 本体5,900円(消費税472円)
- 10%対象 保冷函 本体200円(消費税20円)
- 保冷函 たて33cm×よこ20.5cm×高さ10cm

- 塩分量は弊社で測定した平均値です。
- 切身の形や枚数は、重さを目安に調整しておりますので写真と必ずしも一致いたしません。

冷 凍

このマークのついている商品は、必ず冷凍庫(−18℃以下)で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。発送の際は、品質保持のため、冷凍便を使用させていただきます。

単 独

その他の温度便と同梱包ができません。(その他の温度便商品と一緒に送る場合は別送になります)

脂の乗ったキングサーモンを薫製にしました。キングサーモンのうまみとめらかな食感をお楽しみください。レモンを添えてもお召し上がりいただけます。



No.81040 スモークキングサーモン

(80g入)

864円(税込)
〈本体800円〉

- 賞味期限..90日間(解凍後はすぐにお召し上がりください)
- 塩分..製品100g当たり 約2.4g [アレルギー物質] さけ

スモークキングサーモン



脂の乗った紅鮭を薫製にしました。サンドイッチやマリネなどで、ソフトスモークの味わいとなめらかな食感をお楽しみください。



No.81010 スモーク紅鮭

(80g入)

756円(税込)
〈本体700円〉

- 賞味期限..90日間(解凍後はすぐにお召し上がりください)
- 塩分..製品100g当たり 約2.1g [アレルギー物質] さけ

スモーク紅鮭



脂の乗ったサーモントラウトを薫製にし、表面を強火であぶり焼きすることにより、香ばしいスモークサーモンに仕上げました。お好みでわさびや白髪ねぎを添えて和風感覚でもお楽しみいただけます。



No.81030 スモークサーモントラウトたたき

(80g入)

756円(税込)
〈本体700円〉

- 賞味期限..90日間(解凍後はすぐにお召し上がりください)
- 塩分..製品100g当たり 約2.1g [アレルギー物質] さけ

スモークサーモントラウトたたき



冷凍品

- 商品発送の際は冷凍便を使用し、〔保冷函(消費税10%対象) 110円(税込)より〕を使用させていただきます。また、冷凍便は他の商品とは別送となりますので、ご了承ください。

- 要冷凍(マイナス18℃以下)で保存願います。解凍後はすぐにお召し上がりください。解凍後の再凍結は品質が損なわれますのでお避けください。※品数に限りがございますので、品切れの際にはご容赦ください。

今日はイタリア風に。
組み合わせを楽しんで、
ひと味違ったおいしさを。

薫製

スモークキングサーモンのカルパッチョ風

スモークキングサーモンを並べ、彩り野菜のピクルスを刻んで飾ります。
お好みでオリーブオイルをかけても美味しく召し上がれます。

缶詰

主役にも
だしにもなる
とっておき。



さば水煮のキムチ鍋

粗みじんにしたニンニクをゴマ油で少し炒め、汁ごとさば水煮を加え、形が崩れないように炒めます。さらに鶏ガラスープを加え、豆腐、しめじ、春菊(ニラ)、もやしなどお好みの具材を入れ、キムチをのせます。

キングサーモン水煮



カナダ産の脂の乗ったキングサーモンを現地にて一缶ずつ丁寧に手詰め作業で缶詰にしました。醤油をかけて食卓の一品に、また、サラダのトッピングなどに幅広くご利用いただけます。



No.38900 | キングサーモン水煮 缶詰大 972円(税込)
内容量170g (本体900円)

No.39000 | キングサーモン水煮 缶詰小 594円(税込)
内容量100g (本体550円)

●塩分..製品100g当たり 約1.5g [アレルギー物質] さけ

常温

紅鮭水煮



カナダ太平洋岸で漁獲される脂の乗った紅鮭を現地にて一缶ずつ丁寧に手詰め作業で缶詰にしました。醤油をかけて食卓の一品に、また、サラダのトッピングなど幅広くご利用いただけます。



No.38300 | 紅鮭水煮 缶詰大 972円(税込)
内容量170g (本体900円)

No.38400 | 紅鮭水煮 缶詰小 594円(税込)
内容量100g (本体550円)

●塩分..製品100g当たり 約1.5g [アレルギー物質] さけ

常温

さば水煮



八戸港で水揚げされた脂の乗ったさばだけを使い、素材本来の味を活かすために塩だけで水煮に仕上げました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、醤油をかけて食卓の一品に、また、お好みにより大根おろしや野菜などを添えてお召し上がりください。



No.39802 | さば水煮 缶詰 756円(税込)
内容量180g (本体700円)

●塩分..製品100g当たり 約1.4g [アレルギー物質] さば

常温

北寄貝の水煮

ほっきがい



北海道東部根室海峡沿岸で水揚げされる北寄貝を、鮮度の良いうちに一つずつ選別し、缶詰に仕上げました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、汁とともに炊き込みご飯に、また、サラダ、和え物など幅広くご利用いただけます。



No.38700 | 北寄貝の水煮 缶詰 1,620円(税込)
内容総量175g(固形量100g) (本体1,500円)

●塩分..製品100g当たり 約1.6g [アレルギー物質] 該当なし

常温

帆立貝柱の水煮



北海道東部根室海峡沿岸で水揚げされる帆立貝の貝柱を、鮮度の良いうちに一粒ずつ選別し、缶詰に仕上げました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけますし、汁とともに炊き込みご飯に、また、サラダ、和え物、茶碗蒸しなど幅広くご利用いただけます。



No.38800 | 帆立貝柱の水煮 缶詰 1,620円(税込)
内容総量170g(固形量90g) (本体1,500円)

●塩分..製品100g当たり 約1.6g [アレルギー物質] 該当なし

常温

※缶詰は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。

●ご購入用として各種詰め合わせいたします。53・54ページをご参照ください。

常温 このマークのついている商品は常温で保存できます。発送の際は普通便を使用しますが、要冷蔵 商品と同梱包の場合はクール便を使用させていただきます。



缶詰T-39セット No.94990

7,293円(税込)〈本体合計6,750円〉

常温

キングサーモン水煮(大) 2缶
紅鮭水煮(大) 2缶
帆立貝柱の水煮 2缶

- 8%対象品 本体6,600円(消費税528円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰W-37セット No.94988

6,160円(税込)〈本体合計5,700円〉

常温

紅鮭水煮(小) 5缶
キングサーモン水煮(小) 5缶

- 8%対象品 本体5,500円(消費税440円)
- 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
- 化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰T-14セット No.94964

5,997円(税込)〈本体合計5,550円〉

常温

紅鮭水煮(大) 3缶
キングサーモン水煮(大) 3缶

- 8%対象品 本体5,400円(消費税432円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰N-47セット No.94998

3,729円(税込)〈本体合計3,450円〉

常温

紅鮭水煮(小) 3缶
キングサーモン水煮(小) 3缶

- 8%対象品 本体3,300円(消費税264円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰U-60セット No.94931

3,513円(税込)〈本体合計3,250円〉

常温

キングサーモン水煮(大) 1缶
さば水煮 1缶

- 8%対象品 本体3,100円(消費税248円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



缶詰U-61セット No.94932

2,541円(税込)〈本体合計2,350円〉

常温

キングサーモン水煮(小) 2缶
紅鮭水煮(小) 2缶

- 8%対象品 本体2,200円(消費税176円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



缶詰W-42セット No.94993

10,588円(税込)〈本体合計9,800円〉

常温

キングサーモン水煮(大) 2缶
紅鮭水煮(大) 2缶
帆立貝柱の水煮 2缶
北寄貝の水煮 2缶

- 8%対象品 本体9,600円(消費税768円)
- 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
- 化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰W-41セット No.94992

10,264円(税込)〈本体合計9,500円〉

常温

紅鮭水煮(小) 3缶
キングサーモン水煮(小) 3缶
帆立貝柱の水煮 2缶
北寄貝の水煮 2缶

- 8%対象品 本体9,300円(消費税744円)
- 10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
- 化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰T-38セット No.94989

7,293円(税込)〈本体合計6,750円〉

常温

紅鮭水煮(大) 2缶
キングサーモン水煮(大) 2缶

- 8%対象品 本体6,600円(消費税528円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰U-30セット No.94980

4,377円(税込)〈本体合計4,050円〉

常温

キングサーモン水煮(大) 1缶
北寄貝の水煮 1缶
帆立貝柱の水煮 1缶

- 8%対象品 本体3,900円(消費税312円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



缶詰U-35セット No.94986

3,729円(税込)〈本体合計3,450円〉

常温

紅鮭水煮(大) 1缶
キングサーモン水煮(大) 1缶
北寄貝の水煮 1缶

- 8%対象品 本体3,300円(消費税264円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



缶詰N-53セット No.94924

3,621円(税込)〈本体合計3,350円〉

常温

紅鮭水煮(大) 2缶
さば水煮 2缶

- 8%対象品 本体3,200円(消費税256円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰N-44セット No.94995

5,349円(税込)〈本体合計4,950円〉

常温

キングサーモン水煮(大) 1缶
紅鮭水煮(大) 1缶
北寄貝の水煮 1缶
帆立貝柱の水煮 1缶

- 8%対象品 本体4,800円(消費税384円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰N-48セット No.94999

5,187円(税込)〈本体合計4,800円〉

常温

北寄貝の水煮 1缶
帆立貝柱の水煮 1缶
キングサーモン水煮(小) 2缶
紅鮭水煮(小) 1缶

- 8%対象品 本体4,650円(消費税372円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰T-36セット No.94987

4,917円(税込)〈本体合計4,550円〉

常温

紅鮭水煮(小) 4缶
キングサーモン水煮(小) 4缶

- 8%対象品 本体4,400円(消費税352円)
- 10%対象 化粧函 本体150円(消費税15円)
- 化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

缶詰セットのご案内

世代を超えて愛される贈り物。
多彩な味わいに、感謝の気持ちを詰め込んで。

お好み詰め合わせのご案内

カタログ掲載の詰め合わせ例の他、お客様の
お好みにより各種詰め合わせをいたします。

化粧函代〔消費税10%対象〕

大缶4コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

大缶8コ用
220円(税込)〈本体200円〉
たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

小缶6コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

小缶10コ用
220円(税込)〈本体200円〉
たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

大缶2コと小缶3コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

大缶4コと小缶6コ用
220円(税込)〈本体200円〉
たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



缶詰セットはすべて
ご用意いたします

大缶3コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

大缶6コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

小缶4コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

小缶8コ用
165円(税込)〈本体150円〉
たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

(サイズにつきましては包装後たとよご入れ替わる商品もあります)

加島屋の
御飯の素

簡単にお作りいただける「帆立御飯の素」です。帆立貝とにんじんを醤油、みりん、だし汁等で炊き上げてあります。お米と一緒に炊くだけで、帆立貝柱の風味がお口いっぱいに広がります。



調理例

2合
炊き用



〈本体1,300円〉

帆立御飯の素(220g) / ごま(5g)

要冷蔵

●塩分..1セット225g当たり 約7.0g [アレルギー物質] 小麦・大豆・ごま

新商品



No.20882

4,212円(税込)〈本体3,900円〉

いかのパエリアの素 1パック / たこめしの素 1パック
帆立御飯の素 1パック

要冷蔵

●お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。
(サイズにつきましては包装後たてとよこが入れ替わります)

加島屋の
フリーズ
ドライ商品

手塩にかけて漬け込み熟成させた紅鮭を、香ばしく焼き上げてほぐしました。紅鮭の肉厚で濃厚な味わいと、かつお昆布だしの本格だし茶漬をお楽しみいただけます。熱いお湯でのお茶漬だけでなく、冷水をかけて冷やし茶漬でもお楽しみいただけます。



紅鮭の焼きほぐしお茶漬

※ごはんは商品に含まれておりません。

No.83951 | FD紅鮭の焼きほぐしお茶漬

1人前(9.0g) **486円**(税込)〈本体450円〉

常温

【アレルギー物質】小麦・さけ・大豆・ゼラチン・ごま

会葬御礼用の形態もご用意いたします。〈本店限定〉
ゴム紐と挨拶状についてはお電話にてお問い合わせください。



常温



キングサーモン味噌汁

No.83950	FDキングサーモン味噌汁
----------	--------------

486円(税込)〈本体450円〉

常温



※ごはんは商品に含まれておりません。

しれところうす あぶり

No.83952 | FD知床羅臼産炙たらこのお茶漬

486円(税込)〈本体450円〉

常温

〔アレルギー物質〕 小麦・大豆・ゼラチン・ごま

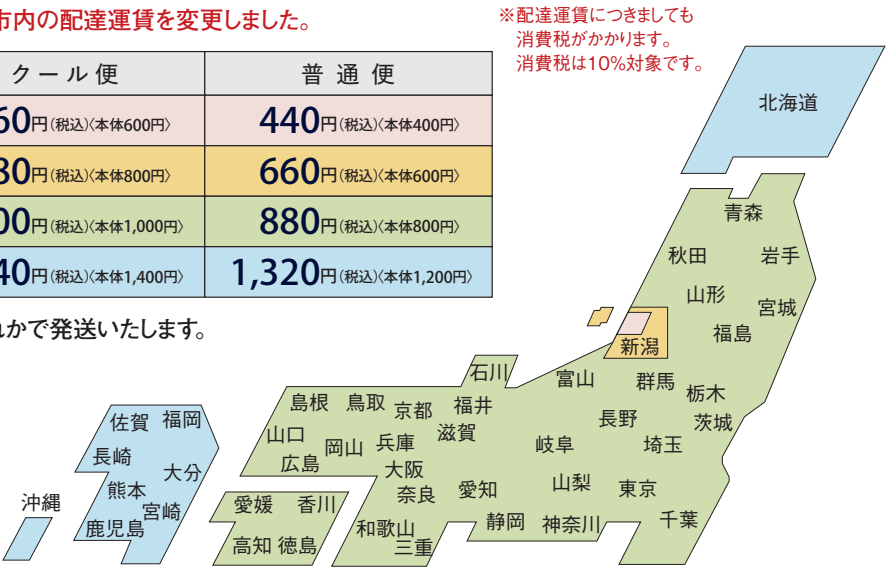
10月3日より新潟市内の配達運賃を変更しました。

配 達 地 域	ク ール 便	普 通 便
新潟市内	660円(税込)〈本体600円〉	440円(税込)〈本体400円〉
新潟県	880円(税込)〈本体800円〉	660円(税込)〈本体600円〉
本州・四国	1,100円(税込)〈本体1,000円〉	880円(税込)〈本体800円〉
北海道・九州・沖縄	1,540円(税込)〈本体1,400円〉	1,320円(税込)〈本体1,200円〉

商品の保存方法により下記のいずれかで発送いたします。

- ・普通便(常温)
- ・クール便(冷蔵)
- ・クール便(冷凍)

普通便とクール便(冷蔵)の商品を同梱包で発送する場合は、クール便(冷蔵)で発送いたします。クール便(冷凍)の商品は他の温度帯と同梱包ができませんので、別送になります。また、常温商品の一部にもクール便と同梱包ができない商品があります。



※配達運賃につきましても消費税がかかります。消費税は10%対象です。

ご注文が初めてのお客様

- 先払い
(銀行振込・現金書留・郵便振替)
- 代金引換
(ヤマト運輸コレクト宅急便)
- クレジットカード
(VISA・Master Card・JCB・NICOS・AMERICAN EXPRESS)

ご注文が2回目以降のお客様

- 代金引換
(ヤマト運輸コレクト宅急便)
- クレジットカード
(VISA・Master Card・JCB・NICOS・AMERICAN EXPRESS)
- 後払い

発送完了後、納品書兼請求書・専用振込票を郵送します。振込は郵便局もしくは加盟コンビニエンスストアで利用できます。※ご購入内容、金額によっては先払いをお願いする場合があります。

●先払い(銀行振込・現金書留・郵便振替)

ご注文到着後に、振込先をご連絡いたしますので、お支払いの手続きをお願いいたします。(振込手数料はお客様のご負担となります)商品の発送はご入金確認後になります。※ご入金の確認に時間がかかりますので、振込みはお早めをお願いします。

●代金引換(ヤマト運輸コレクト宅急便)

ご依頼主様への発送に限りです。代金は商品の配達員にお支払いください。30万円を超える場合、代金引換はご利用できません。納品書は荷物と同封されております。領収書は送り状に添付されております。配達時にご確認ください。

●クレジットカード

下記のクレジットカードがご利用になれます。ご注文の際に「カード番号」「有効期限」をお知らせください。分割払い・ボーナス払いは取り扱っておりません。すべて一括払いをお願いします。代金は、各カード会社の会員規約に基づきご指定口座から引き落としさせていただきます。※後払いの場合、クレジットカードは使えません。



●後払い

発送完了後、納品書兼請求書・専用振込票を郵送します。(郵便振替は現金でお支払いの場合は手数料がかかります)振込は郵便局もしくは振込票に記載されている加盟コンビニエンスストアで利用できます。振込用紙は代金が印刷されております。金額訂正や30万円を超えた場合は、コンビニエンスストアでのお支払いはできません。振込受領書を領収書に代えさせていただきます。特に領収書が必要な場合は、ご注文の際にお知らせください。

配送明細書の送付について

発送完了後、送り先と商品に記載した書類をお送りいたしております。ご注文のご確認や控えとしてご利用くださいませ。

(お支払い方法により送付しない場合もございます。)

商品の返品について

商品の性質上、お客様のご都合による商品の返品・交換はお受けできません。なお、商品の品質管理には十分留意しておりますが、商品の破損や汚損、または品質に問題がある場合は、加島屋営業本部までご連絡ください。

株式会社 加島屋営業本部

電話／0120-00-5050(無料)

FAX／0120-00-7070(無料)

住所／〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町

ご注文の内容変更やご注文の取り消しについて

変更・取り消しはお早めにご連絡願います。

変更内容の他、「発送の差出人名」と「電話番号」、ご注文の受付日と「加島屋受付番号」をご連絡ください。

※電話・FAX・Eメールでご連絡の場合

発送日の3日前までにご連絡願います。

電 話／0120-00-5050(無料)

F A X／0120-00-7070(無料)

Eメール／加島屋ネットショップのお問い合わせページよりご連絡願います。

<https://www.kashimaya.com/>

0120-00-5050 (無料)

※おかけ間違いのないよう、番号をよくお確かめの上、おかけください。

受付時間 午前9:00～午後7:00

〈12月31日、1月、2月、3月31日、祝日・日曜営業日は午後5:00まで〉

定休日..日曜日〈11月14日～12月31日までは休まず営業〉

〈1月1日は休業日〉〈新年は1月2日(初売り)から営業いたします。〉

※催事期などは日曜日も営業しております。詳しくはお問合わせください。※祝日は休まず営業します。

発送日について

〈通常期〉受注日より2日～3日後に発送します。

〈お中元・お歳暮期〉受注日より3～5日後に発送します。

※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により上記の発送手配より遅くなる場合もございます。

0120-00-7070 (無料)

※おかけ間違いのないよう、番号をよくお確かめの上、おかけください。

FAXは24時間受け付けておりますが、お問い合わせの電話は営業時間内をお願いします。

送信ができない場合は代表FAX 025-229-5873(有料)へおかけください。

〒951-8612

新潟市中央区東堀前通8番町

加 島 屋 宛

郵便事情により郵便が届くまでに3～4日かかる場合があります。

余裕をもってご注文いただけますようお願いいたします。

発送日について

〈通常期〉受注日より2日～3日後に発送します。

〈お中元・お歳暮期〉受注日より3～5日後に発送します。

※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により上記の発送手配より遅くなる場合もございます。

〈配達日指定〉配達ご希望日をご記入ください。

●弊社にご注文書が到着しましたら、ハガキ・FAXまたはお電話にて発送日をご連絡いたします。

●郵便とFAXは重複を避けるため、**どちらか一方**でお申し付けください。

ご注文書・ご注文用封筒(料金無料)をご用意しておりますので、ご購入の際は、お電話でお申し付けください。(ホームページ・加島屋本店サイトの「ご注文について」のページに、PDFのダウンロードもご用意しております。)

加島屋ネットショップ

検索



<https://www.kashimaya.com/>

・ネットショップだけの**限定商品**も、多数取り揃えております。

・「**季節の味覚**」や「**お買い得商品**」をメールマガジンでご案内しております。

ご希望の到着日をご指定ください。

(到着可能な最短日から約1ヶ月の期間で指定できます)

ご注文方法や手順など詳しくはホームページのショッピングガイドをご覧ください。

新潟市中央区東堀前通8番町

加 島 屋 (本店)

営業時間 午前10:00～午後7:00

〈12月31日、1月、2月、3月31日、祝日・日曜営業日は午後5:00まで〉

店舗内の発送受付カウンターにて承ります。

定休日..日曜日〈11月14日～12月31日までは休まず営業〉

〈1月1日は休業日〉〈新年は1月2日(初売り)から営業いたします。〉※催事期などは日曜日も営業しております。詳しくはお問合わせください。※祝日は休まず営業します。

ご来店が一番早く発送できます。

〈通常期〉受注日より1日～2日後に発送します。

〈お中元・お歳暮期〉受注日より2日～4日後に発送します。

※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により上記の発送手配より遅くなる場合もございます。

※加島屋(本店)の営業時間および電話の受付時間につきましては変更になる場合があります。

配達日数と時間指定について

お届け日数 本州・四国……………加島屋本店発送日の翌日に配達

北海道・九州・沖縄……………加島屋本店発送日の翌々日に配達

※定休日で発送業務がお休みの際や繁忙期は、上記より配達日数が多くかかる場合があります。

ご希望の配達時間がある場合は下記の配達時間帯が選べます。〈運送会社の都合により変更になる場合があります〉

午前中／14時～16時／16時～18時／18時～20時／19時～21時

※悪天候や道路事情により、配達が遅れる場合もあります。

※配達地域によっては早い時間帯指定(午前中など)の場合、当社発送日から配達までの日数が多くかかります。

要冷蔵商品や賞味期限の短い商品につきましては、離島など一部地域の発送は承れない場合もございますのでご了承願います。また、海外への発送は承っておりません。

個人情報の取り扱いについて

お客様の個人情報(氏名・住所・電話番号・メールアドレスなど)は、弊社において厳重に管理をし、他への流出・漏洩などないよう大切にお守りいたします。

個人情報の利用目的／弊社にお寄せいただくお客様の個人情報は、商品の発送や各種ご案内の発送及びお客様へのご連絡等に使用させていただきます。ダイレクトメール停止などのお申し出があった場合、速やかに対応いたしますので下記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

個人情報の開示について／原則として、お預かりした個人情報は第三者へ開示いたしません。但し、ご注文をいただく際に過去の注文履歴が必要な場合、本人や本人からの委任がなされていることを十分確認のうえ、必要最小限の情報を第三者へ開示する場合がございます。

個人情報の共同利用について／お預かりした個人情報を利用し、商品の発送や、各種ご案内の発送を行うため外部業者を使用する場合、個人情報の不正使用、漏洩を防ぐ機密保持契約締結済みの業者を使用し、業務を行うのに必要最低限の範囲でお客様の情報を委託させていただくことがあります。

個人情報の訂正・利用停止等について／弊社は、お客様の個人情報を正確かつ最新の内容に保つよう努めます。弊社は、お客様から、ご自身の個人情報の開示、訂正、利用停止などのお申し出があった場合、速やかに対応いたしますので下記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。

個人情報のお問い合わせ窓口／電話…0120-00-3924(受付時間…日曜・祝日を除く午前9:00～午後5:00)(無料) Eメール…info@kashimaya.co.jp

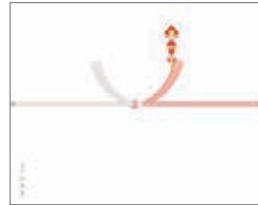
のし紙の種類について

①蝶結び (5本水引き)



何度あってもいいお祝い事をはじめ、贈り物、ご挨拶などに広く使われるのし紙です。

②結び切り (7本水引き)



慶事の中でも、二度と繰り返してはいけないことのご挨拶に使うのし紙です。

③婚礼用 (10本水引き結び切り)



一般の祝い事は5本ですが、結婚祝いには慶びが重なるように10本の水引きを使います。

④弔事用 (黄白水引き)



黒白の水引きを使う地域もありますが、喪の意味合いが強すぎるため、黄白を使うところが増えています。(古来の方式は黄白です)

⑤仏式葬儀用 (蓮の絵)



仏式葬儀用に蓮の花が描かれたのし紙です。水引きは使いません。

表書きについて



一般の表書きの他、「いつもありがとう」「感謝の気持ち」など、形式以外の表書きも承ります。表書きが不要の際は「無地」とご指示ください。

のし紙のお名前について



お名前を入れる場合はご指示ください。ご要望に合わせてお書き(印刷)いたします。
※ご指示が無い場合、お名前はお書きしません。

包装紙について



◀通常包装



◀弔事用包装

- 包装紙につきましては、「通常包装」と「弔事用包装」の2種類をご用意しております。
- 二重包装はいたしません。(のし紙が傷まないように梱包いたしますので、ご安心ください。)
- 商品の形態により、包装できない商品もございます。その場合、進物でも失礼のないよう包装やのし紙を調整することがあります。
- ご家庭用などで有料化粧函が不要の場合は、簡易包装も承りますので、その旨お知らせください。(商品によりましては包装する場合がございます)

のし紙のかけ方について

「上のし(外のし)」と「中のし(内のし)」ご希望に合わせてご用意いたします。※ご指示が無い場合は①「上のし(外のし)」でご用意いたします。

①「上のし(外のし)」

商品を包装してからのし紙をかけます。



②「中のし(内のし)」

のし紙をかけてから商品を包装します。



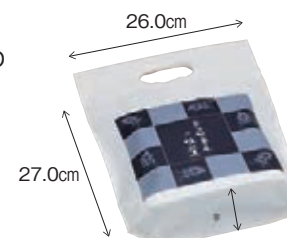
手さげ袋について

手さげ袋	K-1	K-2	K-3	K-4	ミニ
横	32.0cm	30.0cm	24.0cm	24.0cm	18.0cm
高さ	44.5cm	35.0cm	40.5cm	26.0cm	20.0cm
幅	16.0cm	12.0cm	10.5cm	10.5cm	8.0cm
材質	紙・フィルムの複合タイプ				紙製

ご持参されるご贈答品には「手さげ袋」をご用意しております。ご注文の際に手さげ袋の「必要」「不要」をお知らせください。

手さげ袋は商品に合ったサイズをご注文の個数に合わせてご用意させていただきます。

新巻鮭など、手さげ袋のサイズが合わない場合もございますが、ご了承願います。



〈材質:ポリ製〉



簡易のし紙(短冊のし)もご用意しております。ご注文の際にお申し付けください。尚、商品の大きさにより、短冊のしを使えない場合もあります。

日本は古くから、冠婚葬祭をはじめとする日常のおつき合いに際して、贈り物をする習慣がありました。それが時代の移り変わりとともに少しずつ変わっていきながら現代に伝えられてきました。

いつの時代も変わることなく大切にされてきたのは、贈る側の気持ちです。この気持ちを表すのが、贈り物につける熨斗(のし)であり、水引であり、表書きです。現在は、一般的な贈り物には、熨斗、水引が印刷された「のし紙」が使われます。

加島屋では贈るお客様のお気持ちを大切に、心のこもった贈り物のお手伝いをいたしております。お中元やお歳暮など、シーズンギフトはもちろん、慶事、弔事、目的ごとの多彩な熨斗や挨拶状など、きめ細かな対応をさせていただきます。

お客様の「贈るお気持ち」を表す、きめ細かなサービスをご用意しております。《無料サービス》

法要の挨拶状と包装紙について《無料サービス》



挨拶状例文（神式やキリスト教などは文章が変わりますので、ご注文の際にお知らせください。）

令和〇年〇〇月 謹言 喪主氏名

（例文1）
謹啓
先般（統柄）（俗名）儀永眠の際は御懇篤なる御弔慰を頂き且又御鄭重なる御香資を賜りまして御芳志の程誠に有難く厚く御礼申し上げます。就きましては供養の印までに心ばかりの品をお届け致しました。何卒御受納くださいますようお願い申し上げます。先ずは略儀ながら書中をもつて謹んで御挨拶申し上げます。

令和〇年〇〇月 謹言 喪主氏名

（例文2）
謹啓
皆様には益々御清祥の事とお慶び申し上げます。先般（統柄）（俗名）儀永眠の際は御丁寧な御弔詞をいただき且又御芳志を賜りまして誠に有難く厚く御礼申し上げます。生前故人に賜りました御懇情に感謝申し上げます。次第でございます。就きましては供養の印までに心ばかりの品をお届け致しました。何卒御受納くださいますようお願い申し上げます。早速拝眉の上御礼申し上げます。ところでございすが略儀ながら書中をもつて御挨拶申し上げます。

令和〇年〇〇月 謹言 喪主氏名

（例文3）
謹啓
皆様には益々御清祥の事とお慶び申し上げます。先般（統柄）（俗名）儀永眠の際は御丁寧な御弔詞をいただき且又御芳志を賜りまして誠に有難く厚く御礼申し上げます。おかげ様で（戒名）を入れる場合もあり）七日忌の法要を相営みました。生前故人に賜りました御懇情に感謝申し上げます。就きましては供養の印までに心ばかりの品をお届け致しました。何卒御受納くださいますようお願い申し上げます。先ずは略儀ながら書中をもつて謹んで御挨拶申し上げます。

令和〇年〇〇月 謹言 喪主氏名



メッセージカードについて《無料サービス》

より分かりやすく、感動的に、贈る方のお気持ちを伝えます。

加島屋では、大切な日や記念日などのギフトでご利用いただけるメッセージカードを各種ご用意しています。贈る方、贈られる方それぞれ、心に残るギフトに、ぜひお役立てください。メッセージ文は、横書きで60文字以内で承ります。ご注文の際はご希望の「デザイン」をお知らせください。



関東地区

- 伊勢丹新宿店 ☎03-3352-1111
東京都新宿区新宿3-14-1【本館 地下1階 粋の座】
- 伊勢丹立川店 ☎042-525-1111
東京都立川市曙町2-5-1【地階 特選和惣菜】
- 西武池袋本店 ☎03-3981-0111
東京都豊島区南池袋1-28-1【地下1階 スイーツ&ギフト売場】
- 西武渋谷店 ☎03-3462-0111
東京都渋谷区宇田川町21-1【A館 地下1階 西武食品館ギフトサロン】
- 西武所沢S.C. ☎04-2927-0111
埼玉県所沢市日吉町12-1【1階 名産品】
- そごう千葉店 ☎043-245-2111
千葉県千葉市中央区新町1000【地階 食品売場】
- そごう横浜店 ☎045-465-2111
神奈川県横浜市区西区高島2-18-1【地下2階 大食品館エブリディ】
- 高島屋日本橋店 ☎03-3211-4111
東京都中央区日本橋2-4-1【地下1階 日本の味】
- 高島屋新宿店 ☎03-5361-1111
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2【地下1階 味百選】
- 高島屋玉川店 ☎03-3709-3111
東京都世田谷区玉川3-17-1【地階 フーズシティ】
- 高島屋立川店 ☎042-525-2111
東京都立川市曙町2-39-3【地下1階 味百選】
- 高島屋横浜店 ☎045-311-5111
神奈川県横浜市区西区南幸1-6-31【地下1階】
- 高島屋柏店 ☎04-7144-1111
千葉県柏市末広町3-16【T館 地下1階 味百選】
- 高島屋大宮店 ☎048-643-1111
埼玉県さいたま市大宮区大門町1-32【地下1階 味百選】
- 高崎高島屋 ☎027-327-1111
群馬県高崎市旭町45【地下1階 味百選】
- 東急百貨店吉祥寺店 ☎0422-21-5111
東京都武蔵野市吉祥寺本町2-3-1【地下1階 東急フードショー】
- 東急百貨店たまプラーザ店 ☎045-903-2211
神奈川県横浜市区青葉区美しが丘1-7【地下1階 東急フードショー】
- 東武百貨店池袋店 ☎03-3981-2211
東京都豊島区西池袋1-1-25【本館 地下2階 4番地】
- 東武宇都宮百貨店 ☎028-636-2211
栃木県宇都宮市宮園町5-4【地下1階 老舗銘店】
- 羽田空港 ☎03-6428-8725
東京都大田区羽田空港3-4-2【第2旅客ターミナル南出発エリア 2階 SMILE TOKYO】
- 松屋銀座店 ☎03-3567-1211
東京都中央区銀座3-6-1【地下1階】
- 丸広百貨店川越店 ☎049-224-1111
埼玉県川越市新富町2-6-1【本館 地下1階 食料品】
- 日本橋三越本店 ☎03-3241-3311
東京都中央区日本橋室町1-4-1【本館 地下1階 日本橋食賓館】
- 銀座三越 ☎03-3562-1111
東京都中央区銀座4-6-16【地下2階】

●出品店や売場につきましては、変更になる場合もございます。
●営業時間・定休日に関しましては各店舗へお問い合わせください。
●各出品店により、一部お取り扱いのない商品もございます。ご了承ください。

東北地区

- 仙台三越 ☎022-225-7111
宮城県仙台市青葉区一番町4-8-15【本館 地下1階】
- 甲信・中部地区
- 岡島百貨店 ☎055-231-0500
山梨県甲府市丸の内1-21-15【地下1階 食料品】
- 遠鉄百貨店 ☎053-457-0001
静岡県浜松市中区砂山町320-2【本館 地下1階 日本の味】
- ジェイアール 名古屋タカシマヤ ☎052-566-1101
愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4【地下2階 味百選】

関西・中国地区

- あべのハルカス近鉄本店 ☎06-6624-1111
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43【ウイング館 地下2階 食料品フロア】
- 神戸阪急 ☎078-221-4181
兵庫県神戸市中央区小野柄通8-1-8【本館 地階 銘品 日本の味】
- 高島屋大阪店 ☎06-6631-1101
大阪府大阪市中央区難波5-1-5【地階 中央ゾーン】
- 阪急うめだ本店 ☎06-6361-1381
大阪府大阪市北区角田町8-7【地下2階 日本の味】
- そごう広島店 ☎082-225-2111
広島県広島市中区基町6-27【本館地下1階 大食品館エブリディ】

九州地区

- 大丸福岡天神店 ☎092-712-8181
福岡県福岡市中央区天神1-4-1【本館 地下2階 食品売場】
- 鶴屋百貨店 ☎096-356-2111
熊本県熊本市中央区手取本町6-1【本館 地下1階 食品フロア】

新潟

- 新潟伊勢丹 ☎025-242-1111
新潟市中央区八千代1-6-1【地階 食料品フロア】
- 新潟駅ビルCoCoLo ☎025-243-7253
新潟市中央区花園1-1-1（新潟駅）【CoCoLo本館】
- 新潟ふるさと村 ☎025-230-3351
新潟市西区山田2307【バザール館 1階 ふるさとのれん街】
- 新潟空港 ☎025-275-5714
新潟市東区松浜町3710【2階アカシア 売場】
- アピタパワー新潟亀田店 ☎025-383-3211
新潟市江南区鶴ノ子4-466【1階 銘店コーナー】
- 駅ビルCoCoLo長岡 ☎0258-36-1314
長岡市城内町1-611-1【駅ビルCoCoLo長岡 1F 横山】
- アピタ長岡店 ☎0258-29-6111
長岡市千秋2-278【1階 銘店コーナー】



加島屋 本店

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）

フリーダイヤルの電話・FAXに発信ができない場合は、
下記の番号へおかけください。

代表電話 025-229-0105（有料）

代表FAX 025-229-5873（有料）

定休日..日曜日（11月14日～12月31日までは休まず営業）

※催事期などは日曜日も営業しております。詳しくはお問い合わせください。
※祝日は休まず営業します。

営業時間..午前10:00～午後7:00

〈12月31日、1月、2月、3月31日、祝日・日曜営業日は午後5:00まで〉
※電話の受付は午前9時より承ります。
※営業時間および電話の受付時間につきましては
変更になる場合があります。



加島屋
亀田工場

本店ホームページ

<https://www.kashimaya.jp/>

加島屋ネットショップ

<https://www.kashimaya.com/>

お知らせ

- 新紹介
DELI
さば江戸甘味噌煮／からすがれいの煮つけ／北海道産 さけの味噌煮
- 販売休止
ずわいがに缶詰

※カタログに記載している内容につきましては、予告なく変更する場合があります。
ご了承ください。

商品の価格は「総額（税込）」で表示しております。

加島屋商品は軽減税率対象品8％です。
ギフト用有料化粧箱・配達運賃は10％になります。
個々の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。
お会計の際には本体価格の合計に消費税等を加算し、小数点以下は切り捨て
て頂戴いたしておりますので、差額が生じる場合がございます。

■本カタログ掲載の商品以外にも、毎日の食卓をお手伝いするお総菜など、商品を多数取り揃えています。
皆様のご来店を心よりお待ちしております。

加島屋ネットショップでも
お買い物いただけます！

ネットショップだけの**限定商品**も、多数取り揃えております。
「季節の味覚」や「お買い得商品」を、メールマガジンで
ご案内しております。

加島屋ネットショップ

<https://www.kashimaya.com/>

加島屋ネットショップ 検索

本店ホームページ

<https://www.kashimaya.jp/>

加島屋 検索

手作りの味
新潟 加島屋

電話 0120-00-5050 (無料)

FAX 0120-00-7070 (無料)



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/>

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/>

LINE 公式アカウントはじめました
お友達登録でお得な情報をGET!



Step 1
スマホで
カメラを起動



Step 2
QRコードを
撮影する



Step 3
追加をタップして
登録完了!



このQRコードを
スマホで撮影