

2025年 2026年
10月～4月

加島屋 総合カタログ

— Autumn and Winter Catalog —



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。

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。

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。

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。

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。

薫製

まろやかな旨みと香りで和風感覚でもお楽しみいただけます。お好みのアレンジで、様々なシーンを華やかに彩っていただけます。

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お手軽にお楽しみいただけます。

加島屋デリ

レンジでさっと温めるだけ。大人気のスーパカレーと3種の煮魚、いつもの食卓が少し華やぐとっておきのお手軽総菜です。

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。

ご案内

地方発送のご案内／ご進物様式のご案内
加島屋本店のご案内／出店のご案内



代表取締役 加島 長八

1964年/新潟市生まれ・1992年/加島屋に入社
2006年/5代目として代表取締役役に就任。
料理好きでオリジナルレシピを考案し、加島屋のHPや
カタログ等でも紹介。朝5時半のランニングを日課とし、
心身を鍛え、年5～6回ほどマラソン大会にも参加している。

お客様と海の恵みに感謝し、
変わらぬ味をお届けします。

この商売を一七〇年も続けてこられたことを、まず一番に嬉しく思います。いつの時代も加島屋の商品を愛してくださったお客様方のおかげと、心より感謝申し上げます。

ことを見越し、カナダに養殖会社を設立して三五年。およそ二〇年ほど前から世界最高品質のキングサーモンを安定的に生産できるまでになっています。

ここでは、魚にストレスがかからないように自然に近い環境で、稚魚の生産から飼育、水揚げまでを徹底した管理の下で行っています。その厳格な生産管理によって、厳しいカナダのオーガニック認証も取得。環境に優しい安心・安全なキングサーモンを育てながら、変わらない味づくりに努めています。

お客様の購入目的やギフトとしての選び方、贈り方にも大きな変化が出てきたように感じています。

これまではお中元、お歳暮といった昔ながらの儀礼的なギフト需要が多かったのですが、最近は自分で購入し、本心に美味しいと納得した品を、大切な人に、想いを伝えたい時に贈る。そんな人と人のコミュニケーション手段としてのギフトが増えてきているようです。

真に良いと思う品を自分で見極めて選ぶ方々のために、加島屋製品の本質や味づくりの姿勢をより深く知っていただけるよう、カタログやWEBなどで積極的に伝えていく工夫をしています。

ギフトだけでなく、ご家庭で自分用に購入される「お取り寄せ」のニーズも年々増えています。加島屋では、そうした「ご自宅用」「ご自分用」のニーズにお応えした製品の開発も進めています。



カナダ・バンクーバー島西海岸

カナダ・バンクーバー島の入り江で生育しているキングサーモンも順調に水揚げされています。

天然のキングサーモンが禁漁になる

手作りの味を受け継ぎ、当たり前前の事を一筋に。
加島屋は創業一七〇周年を迎えました。

あらゆる世代に寄り添う心地よい店頭を目指し
2023年には新潟本店の売り場を全面改装。



お客様の声に耳を傾け、
当たり前前ことを大切に、
加島屋の味をこれからも。

お客様の声は何よりも貴重な情報です。私どもは常に耳を傾け、商品づくりやサービスに活かしてきました。

ご存知のように、加島屋の看板商品「さけ茶漬」は、母の愛情を形にした大ヒット商品ですが、その瓶詰めは、大学生のお孫さんに送ろうと空き瓶を持参したお婆さんの愛情がヒントに。人気の「一口筋子」もお客様の声から生まれたものでした。

加島屋が作るのは、決して高級料亭のような特別な味ではありません。どれも普段の食卓でご利用いただく商品ばかりです。ただ、毎日の食卓が笑顔になることを願い、素材にこだわり、主要な工程は人の手で行うなど、手間を惜しまない丁寧な味作りに努めています。

そうした当たり前前ことを何よりも大切にしながら、これからも加島屋の味と心を繋いでまいります。

KASHIMAYA TOPICS

食品安全マネジメント国際規格「FSSC22000」に基づく安全・安心の製品づくり

加島屋亀田工場(新潟市江南区亀田工業団地)は、
食品安全マネジメントシステムの国際規格である
「FSSC22000」の認証を取得しております。

弊社は1855年(安政2年)に地元で漁獲される鮭や鱒などの塩干物を商う店として創業し、170年にわたり、郷土の味を作りつづけております。新型コロナウイルスの感染拡大によりこれまで以上に食品の安心・安全が求められる中、社内に「食品安全チーム」を立ち上げ、社員が一丸となって工場内の食品衛生・マネジメントの充実に取り組み、2021年7月に国際規格の食品安全マネジメントシステムFSSC22000の認証を取得いたしました。

このたびの認証取得を励みに、引き続き製品の品質維持・向上のために努力を積み重ねて参りますので、変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



取得概要

〔登録事業所〕株式会社 加島屋 亀田工場(新潟市江南区亀田工業団地1-3-13)
〔適用規格〕FSSC22000
〔登録範囲〕さけ茶漬、いくら、醤油漬、貝柱のうま煮、魚介類の切身、魚卵加工品、
いかの塩辛、乾物、ソース・クリームの製造 カテゴリ CI、CIII、CIV
〔登録日〕2021年7月6日
〔認定機関〕DNVビジネス・アシュアランス・ジャパン株式会社



FSSC22000認証とは

GFSI(Global Food Safety Initiative)によって承認された食品安全のためのシステム規格。ISO22000をベースに、より確実な商品安全管理を実践し、消費者に安全な食品を提供することを目的としています。

さけ茶漬

口に広がる本物の味わい。
幸せはいつもご飯のそばに。

写真はイメージです。

しっとりした旨味。
愛され続ける
加島屋の定番商品。

手塩にかけて漬けたんだ
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。

※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、
安心して召し上がってください。

商品番号 33100	さけ茶漬 大ビン 内容量190g	3,024円(税込) 〈本体2,800円〉
商品番号 33101	さけ茶漬 中ビン 内容量130g	2,160円(税込) 〈本体2,000円〉
商品番号 53100	さけ茶漬 小ビン 内容量90g	1,620円(税込) 〈本体1,500円〉
商品番号 43100	さけ茶漬 袋 内容量90g	1,458円(税込) 〈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



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、美味しく召し上がりいただけます。

鮭の味噌漬焼きほぐし



脂の乗ったサーモントラウトを越後味噌に漬けて、丁寧に焼き上げてほぐしました。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。



商品番号 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〉
商品番号 42900	鮭の味噌漬焼きほぐし 袋 内容量100g	1,350円(税込) 〈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

キングサーモンのづけ



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。どんぶりの具やお寿司、または、お酒の肴などでお楽しみいただけます。



商品番号 79089	キングサーモンのづけ 袋 固形量70g	756円(税込) 〈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

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。

焼きぶりの白醤油漬



豊後水道の荒波が育てた大分県産ぶりの骨と皮を取り除いた切身を丁寧に焼き上げ、香味豊かな白醤油ベースのタレに漬け込み、しっとりとした上品な味わいに仕上げました。



商品番号 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〉
---------------	------------------------------------	--------------------------

●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

さけの焼漬



脂の乗ったキングサーモンの切身を焼き上げ、熱いうちに醤油・清酒などで調味したタレに漬け込みました。焼漬は越後の郷土料理のひとつで、冷たい焼漬と温かいご飯の組み合わせは絶妙です。



商品番号 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〉
---------------	--------------------------------	--------------------------

●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

さけといくらの糀漬



北欧産のサーモントラウトをうすく切り、米糀・いくらなどと和えました。小鉢の一品として、糀の香りをお楽しみください。



商品番号 33401	さけといくらの糀漬 中ビン 内容量170g	1,836円(税込) 〈本体1,700円〉
---------------	--------------------------	--------------------------

商品番号 43400	さけといくらの糀漬 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2.7g [アレルギー物質] さけ・いくら

●塩分量は弊社で測定した平均値です。

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。

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧ほぐし、醤油・清酒などに漬け込みました。いくら丼や手巻き寿司など、お客様のアイディアでご利用ください。



いくら醤油漬



商品番号 30900	いくら醤油漬 大ビン 内容量220g	5,076円(税込) 〈本体4,700円〉
商品番号 30901	いくら醤油漬 中ビン 内容量160g	3,780円(税込) 〈本体3,500円〉
商品番号 50900	いくら醤油漬 小ビン 内容量100g	2,484円(税込) 〈本体2,300円〉
商品番号 40900	いくら醤油漬 袋 内容量70g	1,836円(税込) 〈本体1,700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・いくら・大豆

冷蔵



塩いくら



商品番号 31001	塩いくら 中ビン 内容量140g	3,780円(税込) 〈本体3,500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】 いくら

冷蔵

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、サラダや和え物など幅広くご利用いただけます。



商品番号 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

冷蔵



帆立貝柱の酒蒸し

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を塩漬にし、お召し上がりやすいよう一口サイズにいたしました。ご飯のお供やおにぎりの具に、また、大根の細切りなどを添えて、小鉢の一品としてもお楽しみいただけます。



商品番号 36301	一口筋子 中ビン 内容量150g	3,996円(税込) 〈本体3,700円〉
---------------	---------------------	--------------------------

●賞味期限..22日間
●塩分..製品100g当たり 約4.2g 【アレルギー物質】 いくら

冷蔵



一口筋子〔熟成塩漬〕

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を照焼にし、なたねサラダ油でまろやかな風味に仕上げました。サラダやマリネのトッピング、また、ピラフやチャーハンの具など幅広くご利用いただけます。



商品番号 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

冷蔵



帆立照焼オイル漬

てりやき

国産のクリームチーズに、照焼にしてほぐした帆立貝柱を和え、ブランドーリキュールで味を調えました。カナッペなどのオードブルや、グラタン・ピザなど、幅広くお楽しみいただけます。



商品番号 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〉
---------------	------------------------	--------------------------

商品番号 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

冷蔵



帆立照焼醍醐味

てりやきだいごあじ

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、清酒・醤油・みりんでも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。



商品番号 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〉
---------------	---------------------------------	--------------------------

商品番号 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〉
---------------	---------------------------------	--------------------------

商品番号 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

冷蔵



帆立貝柱うま煮ほぐし



商品番号 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〉
---------------	---------------------------	--------------------------

商品番号 42510	帆立貝柱うま煮ほぐし 袋 内容量60g	972円(税込) 〈本体900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

冷蔵

丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖でふつくと煮含めました。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。



商品番号 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)

- 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

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。



商品番号 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

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。



商品番号 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

冷蔵

たんば あまに

丹波黒豆の甘煮



国産の「するめいか」を細切りにし、いかわた（肝臓）と和え、調味・熟成いたしました。ご飯のお供や、野菜などを添えて小鉢の一品としてお楽しみください。



※従来の味や風味はそのままに足と耳を加え、より食感を楽しめる一品にリニューアルしました。

商品番号 30311 | いかの赤作り 中ビン
内容量170g 1,188円(税込)
(本体1,100円)

商品番号 40310 | いかの赤作り 袋
内容量100g 648円(税込)
(本体600円)

- 賞味期限..22日間
- 塩分..製品100g当たり 約4.8g [アレルギー物質] いか・大豆

冷蔵

国産のナマコの腸を塩漬にし、熟成いたしました。三大珍味の一つといわれており、お酒の肴に珍重されている塩辛でございます。（嗜好性が高い商品です）



商品番号 52400 | このわた 小ビン
内容量110g 4,860円(税込)
(本体4,500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

冷蔵

このわた



カナダ太平洋側で漁獲される新鮮なにしんの卵を数の子に作りあげ、醤油・みりんなどに漬け込みました。数の子独特の歯ざわりと風味をお楽しみください。



※中ビンは「半分の大きさ」にカットしています。

商品番号 32101 | 数の子べつ甲漬 中ビン
内容総量160g (固形量110g) 2,160円(税込)
(本体2,000円)

商品番号 42100 | 数の子べつ甲漬 袋
固形量70g 1,296円(税込)
(本体1,200円)

- 賞味期限..22日間
- 塩分..製品100g当たり 約2.5g [アレルギー物質] 小麦・大豆

冷蔵

北海道産の「えそばふんうに」を、新鮮なうちに現地に於て蒸し上げました。うに丼、茶碗蒸しの具として北海道の磯の香りと風味をお楽しみください。



商品番号 55200 | 生うに水たき 小ビン
内容量110g 7,560円(税込)
(本体7,000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・大豆

冷蔵

生うに水たき



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。ふつくらとした身には、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。



商品番号 35601 | 焼き牡蠣のオイル漬 中ビン
内容総量160g (固形量80g) 1,944円(税込)
(本体1,800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

冷蔵



焼き牡蠣のオイル漬

かき

照焼にした国産の牡蠣と帆立貝、スモークキングサーモンを、にんにくやバジル等で味付けし、なたね油に漬けてじっくり火を通しました。冷たいままでも温めても、美味しく召し上がれます。



商品番号 35701 | 海の幸 アヒージョ 中ビン
内容総量160g (固形量100g) 1,944円(税込)
(本体1,800円)

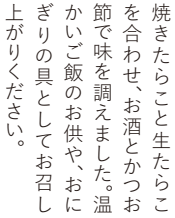
- 賞味期限..30日間
- 塩分..製品100g当たり 約1.8g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

冷蔵



海の幸 アヒージョ (ガーリックオイル煮)

たらこ茶漬



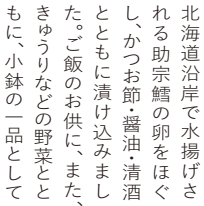
商品番号 34101	たらこ茶漬 中ビン 内容量120g	1,836円(税込) 〈本体1,700円〉
商品番号 44100	たらこ茶漬 袋 内容量100g	1,242円(税込) 〈本体1,150円〉

●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

冷蔵

たらこ醤油漬



商品番号 34001	たらこ醤油漬 中ビン 内容量170g	1,404円(税込) 〈本体1,300円〉
商品番号 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

冷蔵

おにぎり明太子



商品番号 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〉
商品番号 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

つぶ貝の酒香煮



商品番号 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〉
商品番号 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

冷蔵

松前漬



商品番号 37101	松前漬 中ビン 内容量170g	1,296円(税込) 〈本体1,200円〉
商品番号 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

山海漬



商品番号 33601	山海漬 中ビン 内容量180g	972円(税込) 〈本体900円〉
商品番号 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

冷蔵

切干漬



商品番号 32301	切干漬 中ビン 内容量170g	864円(税込) 〈本体800円〉
商品番号 42300	切干漬 大袋 内容量500g	2,052円(税込) 〈本体1,900円〉

商品番号 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

昆布巻・乾物・一塩生干いか



写真はイメージです。

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。



商品番号 62103 | 鮭の昆布巻3本包

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

冷蔵



商品番号 62105 | 鮭の昆布巻5本包

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

冷蔵



商品番号 62102 | 鮭の昆布巻2本包

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

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

(L50g) (M30g)

北海道の荒波で育まれた帆立貝柱を丁寧な時間をかけて干し上げました。そのままおつまみとして、また、水で戻して、貝柱ご飯・茶碗蒸し・お煮しめ・シューマイなど、お客様のアイデアで幅広くお楽しみいただけます。

商品番号 63203 | 帆立貝柱〈M30g入〉

1,188円(税込)〈本体1,100円〉

商品番号 63105 | 帆立貝柱〈L50g入〉

2,160円(税込)〈本体2,000円〉

●賞味期限..6ヶ月

●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。

常温



商品番号 63217 | 帆立貝柱〈M170g函入〉

6,480円(税込)〈本体6,000円〉

商品番号 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

●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。

常温

切干大根

国産の大根を細切り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。

商品番号 84000 | 切干大根 100g入

756円(税込)〈本体700円〉

●賞味期限..90日間

●[アレルギー物質] 該当なし

常温

一塩生干いか

国産の「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、また天ぷらの具としてもお楽しみいただけます。

商品番号 60100 | 一塩生干いか 1枚入

1,296円(税込)〈本体1,200円〉

●賞味期限..7日間

●塩分..製品100g当たり 約2.9g 【アレルギー物質】 いか

冷蔵



写真はイメージです。

加島屋の瓶詰・袋詰商品一覧

		大ビン						中ビン			
	商品番号 44600 つぶ貝の酒香煮 袋 固形量80g 864円 (税込) 〈本体800円〉		商品番号 40900 いくら醤油漬 袋 内容量70g 1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉		商品番号 30900 いくら醤油漬 大ビン 内容量220g 5,076円 (税込) 〈本体4,700円〉		商品番号 30311 いかの赤作り 中ビン 内容量170g 1,188円 (税込) 〈本体1,100円〉		商品番号 35701 海の幸 アヒージョ 中ビン 内容総量160g(固形量100g) 1,944円 (税込) 〈本体1,800円〉		商品番号 36301 一口筋子 中ビン 内容量150g 3,996円 (税込) 〈本体3,700円〉
	商品番号 47100 松前漬 袋 内容量115g 810円 (税込) 〈本体750円〉		商品番号 43100 さけ茶漬 袋 内容量90g 1,458円 (税込) 〈本体1,350円〉		商品番号 33100 さけ茶漬 大ビン 内容量190g 3,024円 (税込) 〈本体2,800円〉		商品番号 33601 山海漬 中ビン 内容量180g 972円 (税込) 〈本体900円〉		商品番号 33401 さけといくらの糀漬 中ビン 内容量170g 1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉		商品番号 30901 いくら醤油漬 中ビン 内容量160g 3,780円 (税込) 〈本体3,500円〉
	商品番号 79089 キングサーモンのづけ 袋 固形量70g 756円 (税込) 〈本体700円〉		商品番号 42500 貝柱のうま煮 袋 固形量80g 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉		商品番号 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〉		商品番号 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〉		商品番号 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〉		商品番号 31001 塩いくら 中ビン 内容量140g 3,780円 (税込) 〈本体3,500円〉
	商品番号 44000 たらこ醤油漬 袋 内容量100g 756円 (税込) 〈本体700円〉		商品番号 63503 帆立貝柱の酒蒸し 袋 固形量100g 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉	小ビン			商品番号 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〉		商品番号 34101 たらこ茶漬 中ビン 内容量120g 1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉		商品番号 33101 さけ茶漬 中ビン 内容量130g 2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
	商品番号 47400 帆立照焼醍醐味 袋 内容量70g 756円 (税込) 〈本体700円〉		商品番号 42900 鮭の味噌漬焼きほぐし 袋 内容量100g 1,350円 (税込) 〈本体1,250円〉		商品番号 52400 このわた 小ビン 内容量110g 7,560円 (税込) 〈本体7,000円〉		商品番号 34301 鰯の親子漬 中ビン 内容量160g 864円 (税込) 〈本体800円〉		商品番号 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〉		商品番号 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〉
	商品番号 62100 鮭の昆布巻 1本入 756円 (税込) 〈本体700円〉		商品番号 42100 数の子べっ甲漬 袋 固形量70g 1,296円 (税込) 〈本体1,200円〉		商品番号 50900 いくら醤油漬 小ビン 内容量100g 2,484円 (税込) 〈本体2,300円〉		商品番号 31401 おにぎり鰹昆布 中ビン 内容量140g 864円 (税込) 〈本体800円〉		商品番号 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〉		商品番号 32101 数の子べっ甲漬 中ビン 内容総量160g(固形量110g) 2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
	商品番号 44300 鰯の親子漬 袋 内容量130g 702円 (税込) 〈本体650円〉		商品番号 44100 たらこ茶漬 袋 内容量100g 1,242円 (税込) 〈本体1,150円〉		商品番号 53100 さけ茶漬 小ビン 内容量90g 1,620円 (税込) 〈本体1,500円〉		商品番号 32301 切干漬 中ビン 内容量170g 864円 (税込) 〈本体800円〉		商品番号 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〉		商品番号 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〉
	商品番号 40310 いかの赤作り 袋 内容量100g 648円 (税込) 〈本体600円〉		商品番号 43400 さけといくらの糀漬 袋 内容量100g 972円 (税込) 〈本体900円〉		商品番号 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〉		商品番号 35101 鰹の甘露煮 中ビン 内容総量170g(固形量90g) 702円 (税込) 〈本体650円〉		商品番号 34001 たらこ醤油漬 中ビン 内容量170g 1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉		商品番号 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〉
	商品番号 42400 切干漬 小袋 内容量130g 594円 (税込) 〈本体550円〉		商品番号 42510 帆立貝柱うま煮ほぐし 袋 内容量60g 972円 (税込) 〈本体900円〉	袋			商品番号 37101 松前漬 中ビン 内容量170g 1,296円 (税込) 〈本体1,200円〉		商品番号 35601 焼き牡蠣のオイル漬 中ビン 内容総量160g(固形量80g) 1,944円 (税込) 〈本体1,800円〉		
	商品番号 43600 山海漬 袋 内容量100g 540円 (税込) 〈本体500円〉		商品番号 41300 おにぎり明太子 袋 内容量100g 972円 (税込) 〈本体900円〉		商品番号 42300 切干漬 大袋 内容量500g 2,052円 (税込) 〈本体1,900円〉						

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。



人気商品

中ビン
セット

商品番号 28202 | ビン詰 BM2-02セット

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



推奨サイズ



人気商品

中ビン
セット

商品番号 28278 | ビン詰 BM2-14セット

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



推奨サイズ



人気商品

中ビン
セット

商品番号 28205 | ビン詰 BM3-02セット

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



推奨サイズ



人気商品

中ビン
セット

商品番号 28235 | ビン詰 BM2-11セット

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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28154 | ビン詰 BM3-29セット

冷蔵

5,514円(税込)〈本体合計5,100円〉

数の子べっ甲漬(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン)

- 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10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28156 | ビン詰 BM3-31セット

冷蔵

5,298円(税込)〈本体合計4,900円〉

帆立照焼醍醐味(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4,600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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28151 | ビン詰 BM2-21セット

冷蔵

4,110円(税込)〈本体合計3,800円〉

さけといくらの糍漬(中ビン)
鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン)

- 8%対象品 本体3,500円(消費税280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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28231 | ビン詰 BM2-07セット

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



推奨サイズ

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。詳しくは52ページをご覧ください。

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。

人気商品



大小ビン
セット

商品番号 29315 | ビン詰 3S-Gセット

冷蔵

7,134円(税込)〈本体合計6,600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6,300円(消費税504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 推奨サイズ



小



中ビン
セット

商品番号 28158 | ビン詰 BM4-26セット

冷蔵

6,434円(税込)〈本体合計5,950円〉

おにぎり明太子(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
鯨の甘露煮(中ビン) / たらこ醤油漬(中ビン)

- 8%対象品 本体5,550円(消費税444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 推奨サイズ



小

人気商品



大小ビン
セット

商品番号 29209 | ビン詰 2S-Gセット

冷蔵

5,838円(税込)〈本体合計5,400円〉

いくら醤油漬(小ビン)
さけ茶漬(大ビン)

- 8%対象品 本体5,100円(消費税408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 推奨サイズ



小



小ビン
セット

商品番号 29323 | ビン詰 3S-Tセット

冷蔵

5,730円(税込)〈本体合計5,300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5,000円(消費税400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 推奨サイズ



小

人気商品



大ビン
セット

商品番号 29208 | ビン詰 2-Rセット

冷蔵

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 推奨サイズ



小

人気商品



中ビン
セット

商品番号 28203 | ビン詰 BM2-03セット

冷蔵

6,270円(税込)〈本体合計5,800円〉

さけ茶漬(中ビン)
いくら醤油漬(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18.5cm×高さ8cm 推奨サイズ



小



中ビン
セット

商品番号 28298 | ビン詰 BM4-24セット

冷蔵

6,380円(税込)〈本体合計5,900円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(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 推奨サイズ



小



大ビン
セット

商品番号 29204 | ビン詰 2-Dセット

冷蔵

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 推奨サイズ



小

調理例：焼き牡蠣のオイル漬のパスタ

- 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。
- 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。

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。



大中ビン
セット

商品番号 28165 | ビン詰 BM5-07セット

冷蔵

11,240円(税込)〈本体合計10,400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)
切干漬(中ビン) / 松前漬(中ビン)

- 8%対象品 本体10,000円(消費税800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



推奨サイズ



大中ビン
セット

商品番号 28164 | ビン詰 BM5-06セット

冷蔵

10,916円(税込)〈本体合計10,100円〉

たらこ茶漬(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) / つぶ貝の酒香煮(中ビン)

- 8%対象品 本体9,700円(消費税776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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28169 | ビン詰 BM6-20セット

冷蔵

10,700円(税込)〈本体合計9,900円〉

たらこ醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
一口筋子(中ビン) / 切干漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28209 | ビン詰 BM3-06セット

冷蔵

8,214円(税込)〈本体合計7,600円〉

貝柱のうま煮(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7,300円(消費税584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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28160 | ビン詰 BM4-28セット

冷蔵

8,108円(税込)〈本体合計7,500円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
おにぎり明太子(中ビン) / 焼きぶりの白醤油漬(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18cm×高さ8cm



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28167 | ビン詰 BM6-18セット

冷蔵

8,000円(税込)〈本体合計7,400円〉

松前漬(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) / 切干漬(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400円(消費税40円)
- 化粧函 たて18.5cm×よこ27cm×高さ8cm



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28170 | ビン詰 BM6-21セット

冷蔵

13,940円(税込)〈本体合計12,900円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
いくら醤油漬(中ビン) / 焼き牡蠣のオイル漬(中ビン)
たらこ茶漬(中ビン) / 焼きぶりの白醤油漬(中ビン)

- 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18.5cm×よこ27cm×高さ8cm



推奨サイズ



大中ビン
セット

商品番号 28166 | ビン詰 BM5-08セット

冷蔵

13,292円(税込)〈本体合計12,300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)
数の子ペッ甲漬(中ビン) / 焼き牡蠣のオイル漬(中ビン)

- 8%対象品 本体11,900円(消費税952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



推奨サイズ



大ビン
セット

商品番号 29310 | ビン詰 3-Gセット

冷蔵

11,509円(税込)〈本体合計10,650円〉

貝柱のうま煮(大ビン)
さけ茶漬(大ビン)
いくら醤油漬(大ビン)

- 8%対象品 本体10,300円(消費税824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



推奨サイズ



中ビン
セット

商品番号 28162 | ビン詰 BM4-30セット

冷蔵

10,268円(税込)〈本体合計9,500円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
焼き牡蠣のオイル漬(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体9,100円(消費税728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



推奨サイズ



大中ビン
セット

商品番号 28163 | ビン詰 BM5-05セット

冷蔵

10,052円(税込)〈本体合計9,300円〉

さけといくらの粕漬(中ビン) / 数の子ペッ甲漬(中ビン)
さけ茶漬(大ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン) / 帆立照焼醍醐味(中ビン)

- 8%対象品 本体8,900円(消費税712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



推奨サイズ



大ビン
セット

商品番号 29206 | ビン詰 2-Gセット

冷蔵

8,430円(税込)〈本体合計7,800円〉

さけ茶漬(大ビン) / いくら醤油漬(大ビン)

- 8%対象品 本体7,500円(消費税600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



推奨サイズ



調理例：さけ茶漬の
濃厚だし餡かけお粥



商品番号 29843 | 袋詰 S-3セット

3,294円(税込)〈本体3,050円〉

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



商品番号 29844 | 袋詰 M-27セット

3,726円(税込)〈本体3,450円〉

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21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



商品番号 29841 | 袋詰 S-1セット

2,646円(税込)〈本体2,450円〉

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



商品番号 29842 | 袋詰 S-2セット

2,970円(税込)〈本体2,750円〉

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



中ビン
セット

商品番号 28174 | ビン詰 BM8-11セット

19,558円(税込)〈本体合計18,100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) / 一口筋子(中ビン)
焼きぶりの白醤油漬(中ビン) / さけといくらの糀漬(中ビン)
松前漬(中ビン) / 数の子べっ甲漬(中ビン)

●8%対象品 本体17,600円(消費税1,408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



中ビン
セット

商品番号 28173 | ビン詰 BM8-10セット

15,886円(税込)〈本体合計14,700円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
焼き牡蠣のオイル漬(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)
たらこ茶漬(中ビン) / 焼きぶりの白醤油漬(中ビン)
鱈の親子漬(中ビン) / つぶ貝の酒香煮(中ビン)

●8%対象品 本体14,200円(消費税1,136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



化粧函代〔消費税10%対象〕

商品番号 95201 | 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

商品番号 95401 | 中ビン4本用

440円(税込)〈本体400円〉

たて18.5cm×よこ18cm×高さ8cm

商品番号 95801 | 中ビン8本用

550円(税込)〈本体500円〉

たて35cm×よこ18cm×高さ8cm

商品番号 95700 | 小ビン3本用

330円(税込)〈本体300円〉

たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm

商品番号 95300 | 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

商品番号 95500 | 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

商品番号 95301 | 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

商品番号 95601 | 中ビン6本用

440円(税込)〈本体400円〉

たて27cm×よこ18.5cm×高さ8cm

商品番号 95502 | 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

商品番号 95200 | 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

商品番号 95400 | 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

商品番号 95600 | 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



※サイズにつきましては、たてとよこが入れ替る商品もあります。

手さげ袋

〈特大・大・中・小〉：一律 55円(税込)

〈ミニ・ショッパバッグ〉：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。
詳しくは52ページをご覧ください。

※小ビンの場合、2本で大ビン1本分の詰め方となります。
(大中ビン5本用化粧函は除く)

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。

人気商品



商品番号 29882 | 袋詰L-46セット

7,182円(税込)〈本体6,650円〉

冷蔵

貝柱のうま煮 / 鱈の親子漬 / 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



推奨サイズ

人気商品



商品番号 29866 | 袋詰L-39セット

8,316円(税込)〈本体7,700円〉

冷蔵

松前漬 / 貝柱のうま煮 / 鱈の親子漬 / 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



推奨サイズ



商品番号 29867 | 袋詰L-40セット

8,910円(税込)〈本体8,250円〉

冷蔵

松前漬 / たらこ茶漬 / 鱈の親子漬 / 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



推奨サイズ

人気商品



商品番号 29880 | 袋詰M-43セット

6,156円(税込)〈本体5,700円〉

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



推奨サイズ



商品番号 29881 | 袋詰L-45セット

6,534円(税込)〈本体6,050円〉

冷蔵

松前漬 / 鱈の親子漬 / さけ茶漬
帆立照焼醍醐味 / 帆立貝柱うま煮ほぐし / いくら醤油漬

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 29876 | 袋詰L-44セット

6,966円(税込)〈本体6,450円〉

冷蔵

数の子べっ甲漬 / たらこ茶漬 / 鱈の親子漬
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



推奨サイズ



商品番号 29872 | 袋詰M-38セット

4,482円(税込)〈本体4,150円〉

冷蔵

切干漬 / 鱈の親子漬 / 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



推奨サイズ



商品番号 29873 | 袋詰M-39セット

4,860円(税込)〈本体4,500円〉

冷蔵

鱈の親子漬 / 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



推奨サイズ



商品番号 29850 | 袋詰M-33セット

5,832円(税込)〈本体5,400円〉

冷蔵

切干漬 / 数の子べっ甲漬 / 鮭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



推奨サイズ



商品番号 29871 | 袋詰M-37セット

4,050円(税込)〈本体3,750円〉

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



推奨サイズ



商品番号 29877 | 袋詰M-41セット

4,158円(税込)〈本体3,850円〉

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



推奨サイズ



商品番号 29879 | 袋詰M-42セット

4,590円(税込)〈本体4,250円〉

冷蔵

松前漬 / 鱈の親子漬 / さけ茶漬
いかの赤作り / 帆立貝柱うま煮ほぐし

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm



推奨サイズ

冷蔵



写真はイメージです。

※キングサーモン・サーモントラウトの切身の部位は、
背・ハラのいずれかのご用意になります。



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

商品番号 78100 | キングサーモン味噌漬 袋 1切(70g)

756円(税込)〈本体700円〉
●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。

商品番号 79400 | キングサーモン粕漬 袋 1切(70g)

756円(税込)〈本体700円〉
●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。

商品番号 70401 | キングサーモン塩漬 袋 1切(70g)

756円(税込)〈本体700円〉
●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
みりん焼酎で調味した
越後味噌に漬け込みました。

商品番号 71403 | キングサーモン味噌漬 袋 1切(70g)

864円(税込)〈本体800円〉
●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
手塩にかけて漬け込み、
熟成しました。

商品番号 71404 | キングサーモン塩漬 袋 1切(70g)

864円(税込)〈本体800円〉
●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。

商品番号 71405 | キングサーモン粕漬 袋 1切(70g)

864円(税込)〈本体800円〉
●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



写真はイメージです。



素材の旨味を
シンプルに味わう
和食の醍醐味。

切身

調理例



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。

商品番号 73400 | 銀鱈粕漬 袋 1切(70g)

1,080円(税込)〈本体1,000円〉
●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
みりん焼酎で調味した
越後味噌に漬け込みました。

商品番号 73300 | 銀鱈味噌漬 袋 1切(70g)

1,080円(税込)〈本体1,000円〉
●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



商品番号 20933 | G8-T (切身パック8切詰め合わせ)

7,674円(税込)〈本体合計7,100円〉

サーモントラウト塩漬 2切 / サーモントラウト粕漬 2切
銀鱈味噌漬 2切 / 銀鱈粕漬 2切

- 賞味期限..8日間
- 8%対象品 本体6,800円(消費税544円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20932 | G8-S (切身パック8切詰め合わせ)

6,810円(税込)〈本体合計6,300円〉

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
キングサーモン味噌漬 2切 / キングサーモン塩漬 2切

- 賞味期限..8日間
- 8%対象品 本体6,000円(消費税480円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20922 | G4-B (切身パック4切詰め合わせ)

4,002円(税込)〈本体合計3,700円〉

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

- 賞味期限..8日間
- 8%対象品 本体3,400円(消費税272円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて24cm×よこ17cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20921 | G4-A (切身パック4切詰め合わせ)

3,786円(税込)〈本体合計3,500円〉

キングサーモン塩漬 2切
キングサーモン味噌漬 2切

- 賞味期限..8日間
- 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24cm×よこ17cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20927 | G6-M (切身パック6切詰め合わせ)

5,514円(税込)〈本体合計5,100円〉

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

- 賞味期限..8日間
- 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19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20929 | G6-N (切身パック6切詰め合わせ)

5,190円(税込)〈本体合計4,800円〉

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 / キングサーモン味噌漬 1切

- 賞味期限..8日間
- 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19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20931 | G6-R (切身パック6切詰め合わせ)

6,810円(税込)〈本体合計6,300円〉

銀鱈味噌漬 3切 / 銀鱈粕漬 3切

- 賞味期限..8日間
- 8%対象品 本体6,000円(消費税480円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号 20930 | G6-P (切身パック6切詰め合わせ)

5,730円(税込)〈本体合計5,300円〉

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
銀鱈味噌漬 1切 / 銀鱈粕漬 1切
キングサーモン味噌漬 1切 / キングサーモン粕漬 1切

- 賞味期限..8日間
- 8%対象品 本体5,000円(消費税400円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



調理例

切身パック詰め合わせ

一切れ一切れ丹精した伝統の味わい。
大切な方へお気に入りの逸品を。



人気商品

商品番号 94989 缶詰T-38セット

8,752円(税込)〈本体合計8,100円〉

紅鮭水煮(大) 2缶
キングサーモン水煮(大) 2缶
帆立貝柱の水煮 1缶
北寄貝の水煮 1缶
●8%対象品 本体7,900円(消費税632円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



人気商品

商品番号 94993 缶詰W-42セット

12,371円(税込)〈本体合計11,450円〉

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11,200円(消費税896円)
●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
●化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94988 缶詰W-37セット

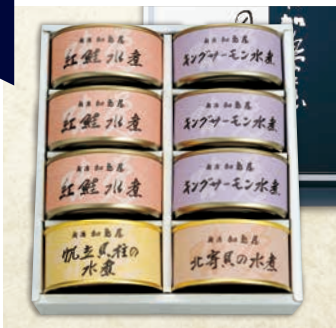
8,375円(税込)〈本体合計7,750円〉

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7,500円(消費税600円)
●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
●化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ

新紹介



商品番号 94934 缶詰W-63セット

11,291円(税込)〈本体合計10,450円〉

紅鮭水煮(大) 3缶
キングサーモン水煮(大) 3缶
帆立貝柱の水煮 1缶
北寄貝の水煮 1缶
●8%対象品 本体10,200円(消費税816円)
●10%対象 化粧函 本体250円(消費税25円)
●化粧函 たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94964 缶詰T-14セット

7,672円(税込)〈本体合計7,100円〉

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6,900円(消費税552円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94990 缶詰T-39セット

9,076円(税込)〈本体合計8,400円〉

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8,200円(消費税656円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ

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。



商品番号 94971 缶詰U-21セット

4,648円(税込)〈本体合計4,300円〉

キングサーモン水煮(大) 1缶
紅鮭水煮(大) 1缶
帆立貝柱の水煮 1缶
●8%対象品 本体4,100円(消費税328円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94933 缶詰N-62セット

5,188円(税込)〈本体合計4,800円〉

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4,600円(消費税368円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ

人気商品



商品番号 94987 缶詰T-36セット

6,700円(税込)〈本体合計6,200円〉

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6,000円(消費税480円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94986 缶詰U-35セット

4,324円(税込)〈本体合計4,000円〉

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3,800円(消費税304円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94980 缶詰U-30セット

5,080円(税込)〈本体合計4,700円〉

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4,500円(消費税360円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94932 缶詰U-61セット

3,460円(税込)〈本体合計3,200円〉

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3,000円(消費税240円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94998 缶詰N-47セット

5,080円(税込)〈本体合計4,700円〉

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4,500円(消費税360円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ



商品番号 94999 缶詰N-48セット

6,268円(税込)〈本体合計5,800円〉

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5,600円(消費税448円)
●10%対象 化粧函 本体200円(消費税20円)
●化粧函 たて13cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ

化粧函代〔消費税10%対象〕

サイズにつきましては包装後たてよこが入れ替わる商品もあります。

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

商品番号 97700 大缶3コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

商品番号 97700 小缶4コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm

手さげ袋

〈特大・大・中・小〉：一律 55円(税込)

〈ミニ・ショッパック〉：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。詳しくは52ページをご覧ください。

商品番号 97600 大缶6コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

商品番号 97600 小缶8コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて17cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

商品番号 97705 大缶4コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

商品番号 97705 小缶6コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

商品番号 97705 大缶2コと小缶3コ用

220円(税込)〈本体200円〉
たて19.5cm×よこ13cm×高さ9.5cm

商品番号 97800 大缶8コ用

275円(税込)〈本体250円〉
たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

商品番号 97800 小缶10コ用

275円(税込)〈本体250円〉
たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

商品番号 97800 大缶4コと小缶6コ用

275円(税込)〈本体250円〉
たて21.5cm×よこ19.5cm×高さ9.5cm

※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。

海の幸
三色粕漬

たる		三色粕漬 樽詰				
	税込価格	本体価格	鮭	筋子	鱈の子	
商品番号 09003	タル 3	8,640円	8,000円	65g×3切	130g	100g
商品番号 09004	タル 4	11,340円	10,500円	65g×4切	180g	150g
商品番号 09005	タル 5	12,960円	12,000円	65g×5切	180g	200g
商品番号 09006	タル 大	22,140円	20,500円	65g×8切	360g	400g
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら						冷蔵

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	
商品番号 09052	木目函 2	6,480円	6,000円	65g×2切	130g	100g
商品番号 09053	木目函 3	7,560円	7,000円	65g×3切	130g	100g
商品番号 09054	木目函 4	10,260円	9,500円	65g×4切	180g	150g
商品番号 09055	木目函 5	11,880円	11,000円	65g×5切	180g	200g
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら						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。

海の幸
にぎわい

たる		にぎわい 樽詰				
	税込価格	本体価格	鮭	銀鱈	筋子	鱈の子
商品番号 08103	タル 3	8,640円	8,000円	65g×2切	65g×1切	130g 100g
商品番号 08104	タル 4	11,340円	10,500円	65g×2切	65g×2切	180g 150g
商品番号 08105	タル 5	12,960円	12,000円	65g×3切	65g×2切	180g 200g
商品番号 08107	タル 大	22,680円	21,000円	65g×4切	65g×4切	360g 400g
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら						冷蔵

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
商品番号 08152	木目函 2	6,480円	6,000円	65g×1切	65g×1切	130g 100g
商品番号 08153	木目函 3	7,560円	7,000円	65g×2切	65g×1切	130g 100g
商品番号 08154	木目函 4	10,800円	10,000円	65g×2切	65g×2切	180g 150g
商品番号 08155	木目函 5	11,880円	11,000円	65g×3切	65g×2切	180g 200g
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ・いくら						冷蔵

手さげ袋
推奨サイズ

タル 3

小

／ タル 4・5

大

／ タル 大

特大

／ 木目函 2・3・4

小

／ 木目函 5

中

※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
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
粕漬

たる

鮭と銀鱈粕漬 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	銀鱈
商品番号09703 タル 3	9,180円	8,500円	65g×3切	65g×4切
商品番号09704 タル 4	11,340円	10,500円	65g×4切	65g×5切
商品番号09705 タル 5	13,500円	12,500円	65g×5切	65g×6切
商品番号09706 タル 大	20,520円	19,000円	65g×8切	65g×9切

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

冷蔵

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
商品番号 09752 木目函 2	5,940円	5,500円	65g×2切	65g×3切
商品番号 09753 木目函 3	8,100円	7,500円	65g×3切	65g×4切
商品番号 09754 木目函 4	10,260円	9,500円	65g×4切	65g×5切
商品番号 09755 木目函 5	12,420円	11,500円	65g×5切	65g×6切

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

冷蔵

たる

鮭と鱈の子粕漬 樽詰

	税込価格	本体価格	鮭	鱈の子
商品番号 09103 タル 3	9,180円	8,500円	65g×5切	200g
商品番号 09104 タル 4	10,800円	10,000円	65g×6切	250g
商品番号 09105 タル 5	12,420円	11,500円	65g×7切	300g
商品番号 09106 タル 大	21,600円	20,000円	65g×12切	600g

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

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
商品番号 09152 木目函 2	6,480円	6,000円	65g×4切	150g
商品番号 09153 木目函 3	8,100円	7,500円	65g×5切	200g
商品番号 09154 木目函 4	9,720円	9,000円	65g×6切	250g
商品番号 09155 木目函 5	11,340円	10,500円	65g×7切	300g

●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ

冷蔵



調理例

※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

※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

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

もくめばこ 銀鱈粕漬 木目函詰				
	税込価格	本体価格	銀鱈	
商品番号 09892	木目函 2	6,480円	6,000円	65g×5切
商品番号 09893	木目函 3	8,640円	8,000円	65g×7切
商品番号 09894	木目函 4	10,800円	10,000円	65g×9切
商品番号 09895	木目函 5	12,960円	12,000円	65g×11切
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] 該当なし				
冷蔵				

たる 鮭の粕漬 樽詰				
	税込価格	本体価格	鮭	
商品番号 09303	タル 3	8,640円	8,000円	65g×7切
商品番号 09304	タル 4	10,800円	10,000円	65g×9切
商品番号 09305	タル 5	12,960円	12,000円	65g×11切
商品番号 09306	タル 大	19,980円	18,500円	65g×17切
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ				
冷蔵				

もくめばこ 鮭の粕漬 木目函詰				
	税込価格	本体価格	鮭	
商品番号 09352	木目函 2	5,940円	5,500円	65g×5切
商品番号 09353	木目函 3	7,560円	7,000円	65g×7切
商品番号 09354	木目函 4	9,720円	9,000円	65g×9切
商品番号 09355	木目函 5	11,880円	11,000円	65g×11切
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] さけ				
冷蔵				

手さげ袋
推奨サイズ

タル 3

小

/

タル 4・5

大

/

タル 大

特大

/

木目函 2・3・4

小

/

木目函 5

中

手さげ袋
推奨サイズ

タル 3

小

/

タル 4・5

大

/

タル 大

特大

/

木目函 2・3・4

小

/

木目函 5

中

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

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。



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、もんでくしゃくしゃにしたアルミホイルを敷き表を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 お召し上がり方

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）



保 存 漬 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。



美味しく食べ切って
いただけるよう、
少量サイズをご用意しました。



筋子粕漬 化粧函詰

	税込価格	本体価格	筋子
商品番号 09662 No.2 化粧函	4,320円	4,000円	180g
●賞味期限..14日間 「アレルギー物質」 いくら			冷蔵
●化粧函 たて25.5cm×よこ9cm×高さ6.5cm			



鱈の子粕漬 化粧函詰

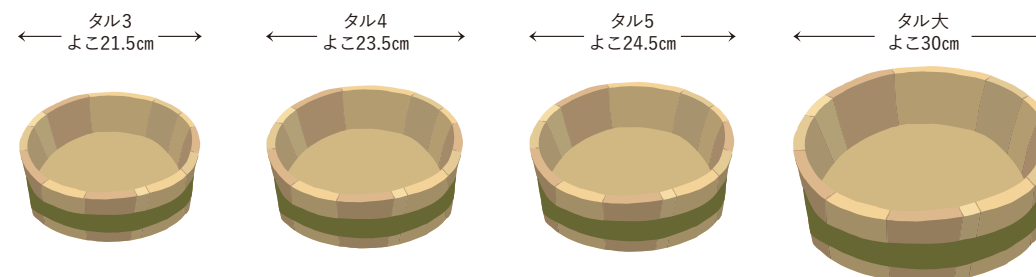
	税込価格	本体価格	鱈の子
商品番号 09462 No.2 化粧函	2,700円	2,500円	200g
●賞味期限..14日間 「アレルギー物質」 該当なし			冷蔵
●化粧函 たて25.5cm×よこ9cm×高さ6.5cm			



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。

タルのサイズ比較



タルの化粧函サイズ	タル3	たて22cm	よこ22cm	高さ9cm
	タル4	たて24cm	よこ24cm	高さ9.5cm
	タル5	たて25cm	よこ25cm	高さ9.5cm
	タル大	たて31.5cm	よこ32cm	高さ10cm

木目函のサイズ	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

●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。

手さげ袋推奨サイズ

木目函 2・3・4 小 / 木目函 5 中 / No.2 化粧函 小

粕漬製品の塩分 ●鮭:100g当たり 塩分 約2.2g ●銀鱈:100g当たり 塩分 約2.5g ●筋子:100g当たり 塩分 約4.2g ●鱈の子:100g当たり 塩分 約4.3g
〔鮭と銀鱈は調理前（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）



際立つ旨味。
ごまかしのない本物の味わい。
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。

塩漬



※写真はイメージです。

●写真は5切 木目函・9切 木目函です。

キングサーモン塩漬 木目函詰				
		税込価格	本体価格	
商品番号	23755	5 切 木目函	5,400円	5,000円
商品番号	23757	7 切 木目函	7,560円	7,000円
商品番号	23759	9 切 木目函	9,180円	8,500円
商品番号	23761	11 切 木目函	11,340円	10,500円
商品番号	23763	13 切 木目函	13,500円	12,500円
●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ				
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。

三色塩漬 木目函詰					
		税込価格	本体価格	鮭	筋子 鱈の子
商品番号	19052	S2 木目函	5,940円	5,500円	2切 130g 100g
商品番号	19053	S3 木目函	7,020円	6,500円	3切 130g 100g
商品番号	19054	S4 木目函	9,720円	9,000円	4切 180g 150g
商品番号	19055	S5 木目函	11,340円	10,500円	5切 180g 200g
商品番号	19059	S6 木目函	14,040円	13,000円	6切 220g 300g
●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ・いくら					
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。

鮭と鱈の子塩漬 木目函詰					
		税込価格	本体価格	鮭	鱈の子
商品番号	19152	S2 木目函	5,940円	5,500円	4切 150g
商品番号	19153	S3 木目函	7,560円	7,000円	5切 200g
商品番号	19154	S4 木目函	9,180円	8,500円	6切 250g
商品番号	19155	S5 木目函	10,800円	10,000円	7切 300g
商品番号	19159	S6 木目函	14,040円	13,000円	9切 400g
●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ					
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。

鮭の親子塩漬 木目函詰				
		税込価格	本体価格	鮭 筋子
商品番号	19252	S2 木目函	7,020円	6,500円 4切 130g
商品番号	19253	S3 木目函	9,180円	8,500円 5切 180g
商品番号	19254	S4 木目函	10,800円	10,000円 6切 220g
商品番号	19255	S5 木目函	12,420円	11,500円 7切 260g
商品番号	19259	S6 木目函	16,740円	15,500円 9切 360g
●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ・いくら				
冷蔵				

鮭の親子
塩漬

手さげ袋
推奨サイズ

キングサーモン塩漬 5切～11切 木目函

小

/

13切 木目函

中

手さげ袋
推奨サイズ

S2～S5 木目函

小

/

S6 木目函

中

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。



もくめばこ

筋子(熟成塩漬) 木目函詰

	税込価格	本体価格	筋子
商品番号 19651 S1 木目函	3,996円	3,700円	180g

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] いくら

冷蔵

小

推奨サイズ



もくめばこ

辛子めんたいこ 木目函詰

	税込価格	本体価格	めんたいこ
商品番号 19751 S1 木目函	2,700円	2,500円	200g

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 小麦・大豆

冷蔵

小

推奨サイズ



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	鮭
商品番号 23753 3切 木目函	3,240円	3,000円	65g×3切

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ

冷蔵

小

推奨サイズ



もくめばこ

鱈の子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鱈の子
商品番号 19451 S1 木目函	2,700円	2,500円	200g

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 該当なし

冷蔵

小

推奨サイズ

木目函の大きさ			
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

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。



●写真はキングサーモン塩漬 7切 木目函・三色塩漬 S4 木目函です。



調理例



●写真はS2 木目函・S4 木目函です。



●写真はS2 木目函・S4 木目函です。

もくめばこ

鱈の子塩漬 木目函詰

	税込価格	本体価格	鱈の子
商品番号 19452 S2 木目函	5,940円	5,500円	500g

商品番号 19453 S3 木目函	7,020円	6,500円	600g
-------------------	--------	--------	------

商品番号 19454 S4 木目函	8,640円	8,000円	750g
-------------------	--------	--------	------

商品番号 19455 S5 木目函	10,260円	9,500円	900g
-------------------	---------	--------	------

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 該当なし

冷蔵

小

推奨サイズ

もくめばこ

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
商品番号 19552 S2 木目函	7,560円	7,000円	220g	250g

商品番号 19553 S3 木目函	9,180円	8,500円	260g	300g
-------------------	--------	--------	------	------

商品番号 19554 S4 木目函	11,340円	10,500円	360g	350g
-------------------	---------	---------	------	------

商品番号 19555 S5 木目函	13,500円	12,500円	400g	450g
-------------------	---------	---------	------	------

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] いくら

冷蔵

小

推奨サイズ



※写真はイメージです。

商品番号 79306 キングサーモン味噌漬 6切タル入 5,940円(税込)
内容量：6切(500g) 〈本体5,500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22cm×よこ22cm×高さ9cm



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。



キングサーモン味噌漬6切タル入については2025年10月以降、今回掲載の新しいタルでの
製造に順次切り替わります。※お手元に届く商品と化粧函のサイズが異なる場合があります。



上品な香りと
なめらかな口あたり。
お酒のお供だけでなく、
サラダやサンドイッチ等でも
お楽しみいただけます。



スモークキングサーモン

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
モンのうまみとなめらかな食
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。



商品番号 81040 スモークキングサーモン 1,188円(税込)
(80g入) 〈本体1,100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

冷蔵 単独



スモークサーモントラウトたたき

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。



商品番号 81030 スモークサーモントラウトたたき 1,188円(税込)
(80g入) 〈本体1,100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

冷蔵 単独



商品番号 20982 くんせいK4-C

4,752円(税込)〈本体4,400円〉
スモークキングサーモン 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)
- 紙包 たて22cm×よこ19cm×高さ2cm



商品番号 20983 くんせいK6-C

7,128円(税込)〈本体6,600円〉
スモークキングサーモン 3パック
スモークサーモントラウトたたき 3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6,600円(消費税528円)
- 化粧函 たて19.5cm×よこ28.5cm×高さ8cm



- 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。
※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。

冷凍品 ●商品発送の際は**冷凍便**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。
解凍後はお早め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。



調理例

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。

- 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。



商品番号 20861 | **だし茶漬 DS-3A セット**

2,268円(税込)〈本体2,100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



商品番号 20864 | **だし茶漬 DS-4A セット**

3,024円(税込)〈本体2,800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〔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



商品番号 20865 | **だし茶漬 DS-6B セット**

4,536円(税込)〈本体4,200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

●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)

アラスカ産の紅鮭を手塩にかけて漬け込み、丁寧に焼き上げてほぐしました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しく召し上がりがいただけます。

商品番号 83930 | **だし茶漬〔紅鮭〕** | 1人前 | **756円**(税込)〈本体700円〉

紅鮭焼きほぐし(20g入) / だし汁(130g入) / きざみのり(1g入)

●賞味期限..60日間
●塩分..1包装151g当たり 約2.2g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

北海道で水揚げされた助宗鱈の卵を塩漬にして、丁寧に焼き上げました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しく召し上がりがいただけます。

商品番号 83931 | **だし茶漬〔鱈子〕** | 1人前 | **756円**(税込)〈本体700円〉

焼たらこ(20g入) / だし汁(130g入) / きざみのり(1g入)

●賞味期限..60日間
●塩分..1包装151g当たり 約2.3g [アレルギー物質] 小麦・大豆

北海道産の帆立貝柱を柔らかく煮含めてほぐし、山椒の実を加えて香り豊かに仕上げました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しく召し上がりがいただけます。

商品番号 83932 | **だし茶漬〔帆立〕** | 1人前 | **756円**(税込)〈本体700円〉

帆立山椒(20g入) / だし汁(130g入) / きざみのり(1g入)

●賞味期限..60日間
●塩分..1包装151g当たり 約1.9g [アレルギー物質] 小麦・大豆

国産の良質な真鯛を独自の製法で塩漬にして、丁寧に焼き上げてほぐしました。ご家庭でお手軽に本格だし茶漬をお楽しみいただけます。夏は冷やし茶漬としても美味しく召し上がりがいただけます。

商品番号 83933 | **だし茶漬〔真鯛〕** | 1人前 | **756円**(税込)〈本体700円〉

真鯛焼きほぐし(20g入) / だし汁(130g入) / きざみのり(1g入)

●賞味期限..60日間
●塩分..1包装151g当たり 約1.9g [アレルギー物質] 小麦・大豆

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〔紅鮭〕

だし茶漬〔鱈子〕

だし茶漬〔真鯛〕

だし茶漬〔紅鮭〕

お召し上がり方

【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召し上がりがいただけます。
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。

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。
詳しくは52ページをご覧ください。

●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

5種類の彩り野菜と帆立、海老をコトコト、海老だしベースのスパイシーなスープカレーです。



調理例

*レンジ(600W)で2分30秒

小麦不使用



商品番号 84220 | 海鮮と彩り野菜のスープカレー 1,188円(税込)
1人前/200g <本体1,100円>

- 賞味期限..22日間
- 塩分..1食分200g当たり約3.4g [アレルギー物質] 乳成分・えび

冷蔵

人気商品



商品番号 20832 | DELI詰合せ<デリ4G>

4,752円(税込)<本体4,400円>

海鮮と彩り野菜のスープカレー 4パック

- 化粧函 たて13cm×よこ20cm×高さ8cm

10月1日より価格変更

冷蔵

小

推奨サイズ

新紹介



商品番号 20833 | DELI詰合せ<デリ4H>

3,672円(税込)<本体3,400円>

さば江戸甘味噌煮 2パック
からすがれの煮つけ 2パック

- 化粧函 たて13cm×よこ20cm×高さ8cm

冷蔵

小

推奨サイズ

新紹介



商品番号 20834 | DELI詰合せ<デリ6G>

5,508円(税込)<本体5,100円>

さば江戸甘味噌煮 3パック
からすがれの煮つけ 3パック

- 化粧函 たて16.5cm×よこ24cm×高さ8cm

冷蔵

中

推奨サイズ

- 切身の形状により、化粧函のサイズが変更になる場合があります。
- 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。



調理例

*レンジ(600W)で50秒

さば江戸甘味噌煮

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。



商品番号 84207 | さば江戸甘味噌煮 1切

756円(税込)
<本体700円>

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

冷蔵



調理例

*レンジ(600W)で1分30秒

からすがれの煮つけ

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。



商品番号 84208 | からすがれの煮つけ 1切

1,080円(税込)
<本体1,000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

10月1日より価格変更

冷蔵



からすがれの煮つけ

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。

袋のままレンジで簡単

KASHIMAYA
DELI
加島屋デリ

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。詳しくは52ページをご覧ください。

※「北海道産 さけの味噌煮」は販売を終了いたしました。

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。

加島屋の 御飯の素

魚介の風味や食感を大切に、
こだわりの味つけで
旨味をギュッと詰め込んだ
御飯の素です。
お米と一緒に炊くだけで、
豪華な炊き込みご飯に。
ふわっと広がる豊かな香り、
奥まで染みたご飯の
味わいは格別です。

たこめしの素



生姜とだしの風味がたこの
旨味を引き立たせた「たこ
めしの素」です。
プリプリの歯ごたえとふん
わり豊かな風味が香り立つ
「たこめし」をお楽しみいた
だけます。



商品番号 83914 **たこめしの素** **1,620円**(税込)
〈本体1,500円〉

味付たこ(120g) / しょうが醤油だし(80g)

- 賞味期限..30日間
- 塩分..1セット200g当たり 約7.5g [アレルギー物質] 小麦・大豆

冷蔵



商品番号 20883 **ご飯の素詰合せ(GH-3C)**

5,292円(税込)〈本体4,900円〉

帆立御飯の素 2パック / たこめしの素 1パック

- 賞味期限..30日間
- 化粧函 たて17.5cm×よこ33cm×高さ4.5cm

10月1日より価格変更

中
推奨サイズ

帆立御飯の素



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
広がります。

2合
炊き用



商品番号 83913 **帆立御飯の素** **1,836円**(税込)
〈本体1,700円〉

帆立御飯の素(220g) / ごま(5g)

- 賞味期限..30日間
- 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

10月1日より価格変更

冷蔵



商品番号 20884 **ご飯の素詰合せ(GH-2A)**

3,456円(税込)〈本体3,200円〉

帆立御飯の素 1パック / たこめしの素 1パック

- 賞味期限..30日間
- 化粧函 たて18cm×よこ23cm×高さ4.5cm

小
推奨サイズ

●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ごが入れ替わります)

加島屋の フリーズ ドライ商品

作りたての味わいを、
いつでもどこでも
お楽しみいただけます。
普段の食事のお供にも、
アウトドアでも
手軽にお召しあがり
いただけますので、
プチギフトに
いかがでしょうか。

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。



商品番号 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〉

- 塩分..1食9.0g当たり約1.2g
- [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆・ゼラチン・ごま

常温

知床羅臼産炙たらこのお茶漬



※ごはんは商品に
含まれておりません。



商品番号 83952 **FD知床羅臼産炙たらこのお茶漬**

1人前(9.2g) **486円**(税込)〈本体450円〉

- 塩分..1食9.2g当たり約1.4g
- [アレルギー物質] 小麦・大豆・ゼラチン・ごま

常温



商品番号 20782 **フリーズドライ詰合せ(FD-4F)**

1,836円(税込)〈本体1,700円〉

キングサーモン三平粕汁 1個 / キングサーモン味噌汁 1個
知床羅臼産炙たらこのお茶漬 1個 / 紅鮭の焼きほぐしお茶漬 1個

- 化粧函 たて13cm×よこ21.5cm×高さ5cm

小
推奨サイズ

北海道の郷土料理、
三平汁に新潟銘酒の
酒粕を加えた
身体の芯から温まる
「三平粕汁」です。

キングサーモン三平粕汁



商品番号 83953 **FDキングサーモン三平粕汁**

1人前(11.6g) **432円**(税込)〈本体400円〉

- 塩分..1食11.6g当たり約1.1g
- [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆

常温

キングサーモン味噌汁



商品番号 83950 **FDキングサーモン味噌汁**

1人前(11.4g) **432円**(税込)〈本体400円〉

- 塩分..1食11.4g当たり約1.6g
- [アレルギー物質] さけ・大豆

常温



商品番号 20783 **フリーズドライ詰合せ(FD-6F)**

2,700円(税込)〈本体2,500円〉

キングサーモン三平粕汁 2個 / キングサーモン味噌汁 2個
紅鮭の焼きほぐしお茶漬 2個

- 化粧函 たて13cm×よこ31.5cm×高さ5cm

中
推奨サイズ

●フリーズドライ詰合せにつきましては「包装なし」のご用意となります。※のし紙を付ける場合は包装いたします。

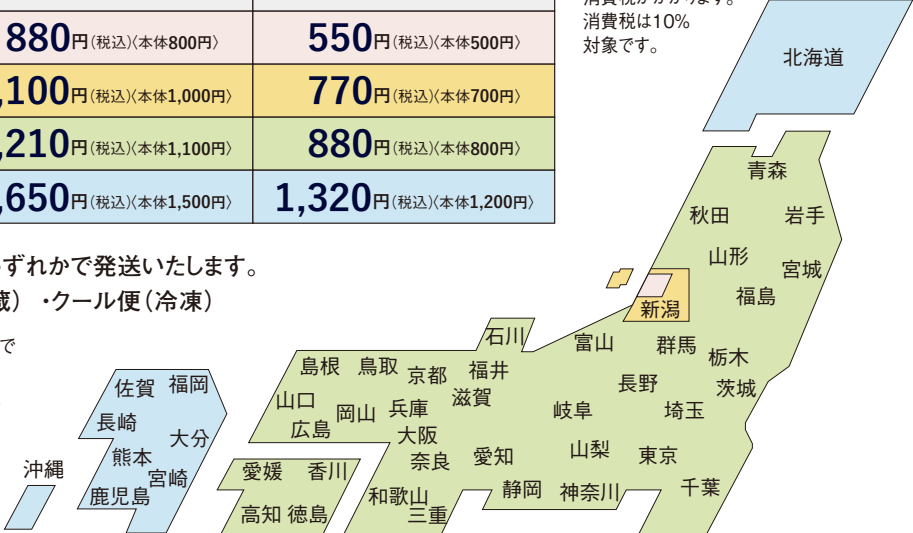
●塩分量は分析による推定値です。 ●この詰め合わせ例の他、お客様のお好みにより各種詰め合わせをいたします。

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、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。
●塩分量は弊社で測定した平均値です。

配達運賃

配達地域	クール便	普通便
新潟市内	880円(税込)(本体800円)	550円(税込)(本体500円)
新潟県	1,100円(税込)(本体1,000円)	770円(税込)(本体700円)
本州・四国	1,210円(税込)(本体1,100円)	880円(税込)(本体800円)
北海道・九州・沖縄	1,650円(税込)(本体1,500円)	1,320円(税込)(本体1,200円)

※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。



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。

お支払い方法

ご注文が初めてのお客様

- 先払い(銀行振込)
- 代金引換(ヤマト運輸コレト宅急便)
- 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・払込取扱票を郵送します。
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)

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。

●代金引換(ヤマト運輸コレト宅急便)

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。
納品書は荷物に同封されております。領収証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。すべて一回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／ご注文が2回目以降のお客様

発送完了後、納品書兼請求書・払込取扱票を郵送します。
振込は郵便局もしくは払込取扱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。
(郵便局の窓口やATMで現金にてお支払いの場合は手数料がかかります)
払込取扱票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。払込受領証を領収証に代えさせていただきます。
特に領収証が必要な場合は、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、送り先と商品を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。

発送準備中は変更をお受けできない場合がございます。

※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/>

電話

0120-00-5050 (無料)

受付時間 午前9:00～午後5:00

定休日：日曜日 ※中元・歳暮・催事期間は日曜も営業
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。

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。

FAX

0120-00-7070 (無料)

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にお願いします。
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。

郵便

〒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3～5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。
●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、ご入用の際は
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。)

インターネット

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。

※加島屋ネットショップでは、より安心・安全にお買い物いただけるよう、クレジットカード決済に本人認証サービス「3Dセキュア2.0」を2024年10月1日から導入いたしました。

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2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。

ご来店

新潟市中央区東堀前通8番町

加島屋(本店)

営業時間 午前9:30～午後5:00

店舗内の発送サービスカウンターにて承ります。

定休日：日曜日 ※中元・歳暮・催事期間は日曜も営業
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。

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。

配達日数と時間指定について

お届け日数 本州(中国地方を除く)……………加島屋本店発送日の翌日に配達
北海道・本州(中国地方)・四国・九州・沖縄…加島屋本店発送日の翌々日に配達
※運送会社の都合により配達日数が異なる地域があります。詳しくはお問い合わせください。
※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ありますのでご了承ください。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

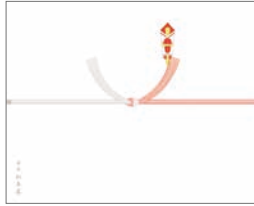
のし紙の種類について

①蝶結び (5本水引き)



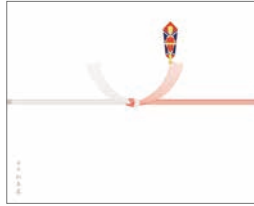
何度あってもいいお祝い事をはじめ、贈り物、ご挨拶などに広く使われるのし紙です。

②結び切り (7本水引き)



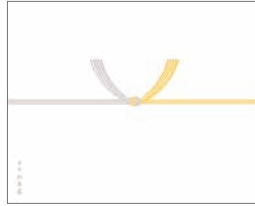
慶事の中でも、二度と繰り返してはいけないことのご挨拶に使うのし紙です。

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、結婚祝いは慶びが重なるように10本の水引きを使います。

④吊事用 (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。

手さげ袋について《有料》

手さげ袋〈特大・大・中・小〉：一律 55円(税込)〈本体50円〉
〈ミニ・ショップバッグ〉：一律 11円(税込)〈本体10円〉

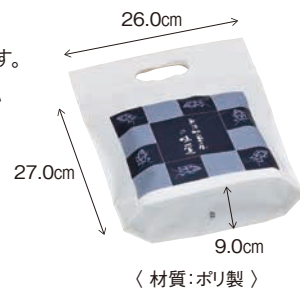


このマークは手さげ袋の推奨サイズを表しています。

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	特大	大	中	小	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

商品に合った「推奨サイズ」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〉



包装とのし紙のかけ方について《無料サービス》

「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。



- 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。
※商品の形態により、中のし(内のし)ができない場合があります。
- 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)

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。

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りながら現代に伝えられてきました。

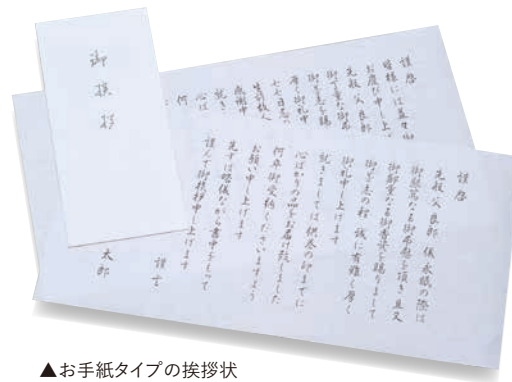
いつの時代も変わることなく大切にされてきたのは、贈る側の気持ちです。この気持ちを表すのが、贈り物につける熨斗(のし)であり、水引であり、表書きです。現在は、一般的な贈り物には、熨斗、水引が印刷された「のし紙」が使われます。

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、目的ごとの多彩な紙や挨拶状など、きめ細かな対応をさせていただきます。

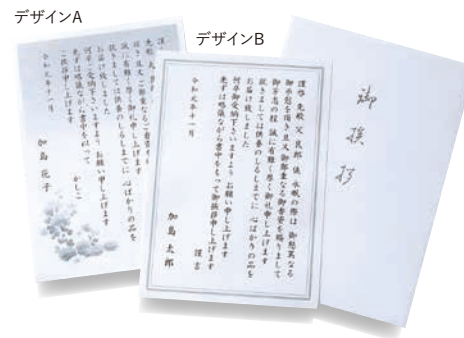


簡易のし紙(短冊のし)もご用意しております。
ご注文の際に申し付けください。
尚、商品の大きさにより、短冊のしを使えない場合もあります。

法要の挨拶状について《無料サービス》



▲お手紙タイプの挨拶状
〈例文1、2、3いずれの様式も承ります〉



▲葉書タイプの挨拶状
〈例文1の様式になります〉
2種類のデザインをご用意しております。

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。）

謹啓
（例文3）
皆様には益々御清祥の事とお慶び申し上げます
先般（続柄）（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
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
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って謹んで御挨拶
申し上げます
令和〇年〇〇月
喪主氏名 謹言

謹啓
（例文2）
皆様には益々御清祥の事とお慶び申し上げます
先般（続柄）（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
でございますが略儀ながら書中をもって御挨拶
申し上げます
令和〇年〇〇月
喪主氏名 謹言

謹啓
（例文1）
先般（続柄）（俗名）儀永眠の際は御懇篤なる
御弔慰を頂き且又御丁寧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って謹んで御挨拶
申し上げます
令和〇年〇〇月
喪主氏名 謹言



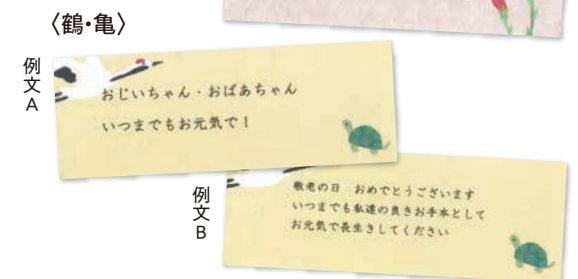
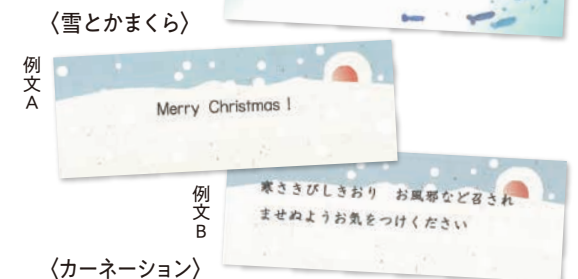
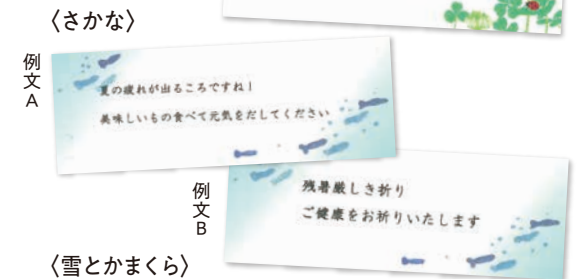
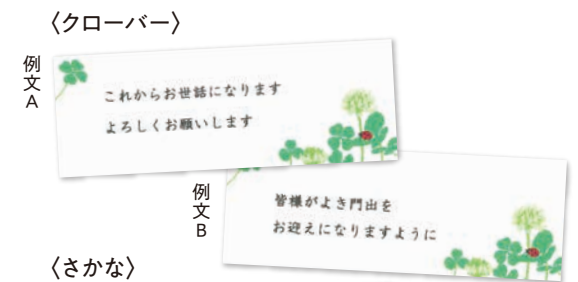
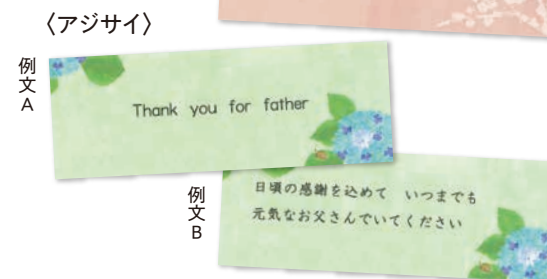
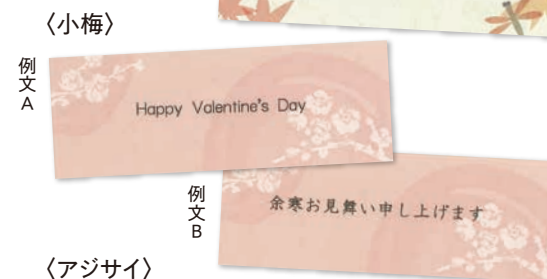
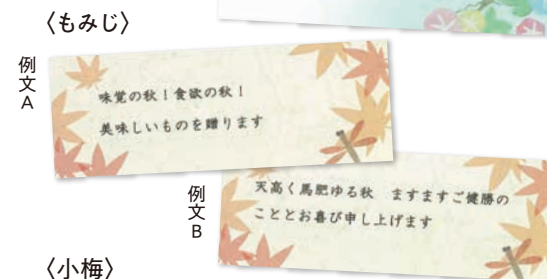
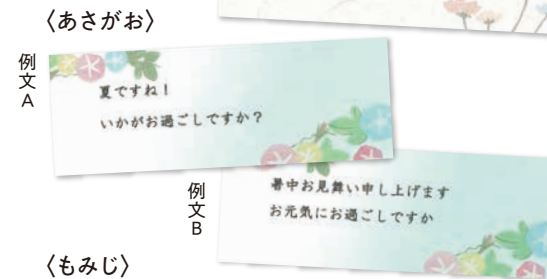
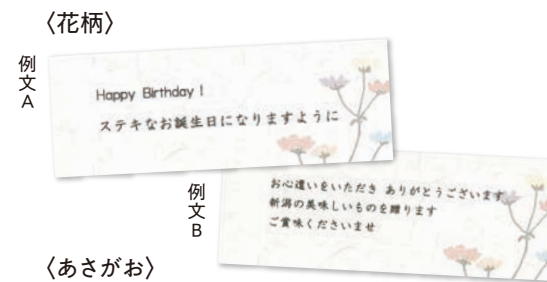
偲ぶ気持ちに
感謝を込めて、
礼を尽くす和の心。

添えたメッセージが
想いを伝え、心を結ぶ、
あたたかな贈り物を。

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】
- 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 デパチカ】
- 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】
- 高島屋横浜店
☎ 045-311-5111
神奈川県横浜市区西南幸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】
- 東武百貨店船橋店
☎ 047-425-2211
千葉県船橋市本町7-1-1【地下1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】

- 羽田産直館
☎ 03-3747-0727
東京都大田区羽田空港3-3-2【第1旅客ターミナル 2階 マーケットプレイス】
- 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】
- BLANDE つくば並木店
☎ 029-875-5232
茨城県つくば市並木4-3-2
- BLANDE 研究学園店
☎ 029-893-6336
茨城県つくば市研究学園3-23-3
- BLANDE MISATO
☎ 048-954-9055
埼玉県三郷市三郷1-3-1
- BLANDE オリナス錦糸町店
☎ 03-5637-9471
東京都墨田区太平4-1-5【オリナスコア 地下1階】

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
☎ 055-231-0500
山梨県甲府市丸の内1-16-20【コクリ地下1階 食料品】
- 遠鉄百貨店
☎ 053-457-0001
静岡県浜松市中央区砂山町320-2【本館 地下1階 グルメセレクト】
- 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

- 高島屋京都店
☎ 075-221-8811
京都府京都市下京区四条通河原町西入真町52【地階 味百選】
- 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】

- 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】
- 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】
- 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
熊本県熊本市区中央区手取本町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】
- 駅ビル CoCoLo 新潟
☎ 025-243-7253
新潟市中央区花園1-1-1（新潟駅）【2F EAST SIDE】
- 駅ビル CoCoLo 新潟
☎ 025-290-7332
新潟市中央区花園1-1-1（新潟駅）【2F WEST SIDE ぼんしゅ館コンプレックス】
- 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 ふるさとのかん街】
- 新潟空港
☎ 025-275-5714
新潟市東区松浜町3710【2階アカシア 売店】
- アピタパワー新潟亀田店
☎ 0570-029606
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
☎ 0570-009612
長岡市千秋2-278【1階 銘店コーナー】

- 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。



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)

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/>



TEL 025-223-5888

定休日：日曜日

※祝日は休まず営業します。詳しくはお問い合わせください。

営業時間

1階 加島屋本店営業日の

午前10:00～午後4:30

(ラストオーダー午後3:30)



Instagram



加島屋「さけ茶漬」と同じ原料の「さけ焼きほぐし」や、「北海道産すじこ」「たらこ」などを具材に使用したおにぎりをお楽しみいただけます。

お知らせ
販売終了／北海道産 さけの味噌煮

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。
ギフト用有料化粧函・配達運賃・手さげ袋は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。
- 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。

WEB 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。



<https://www.kashimaya.com/>
加島屋ネットショップ



<https://www.kashimaya.jp/>
加島屋

株式会社 加島屋 亀田工場

〒950-0141

新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-13

TEL 025-381-3611



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/>

お得な情報、アレンジレシピ、商品開発秘話など
さまざまな情報を発信しています



Instagram



X (旧Twitter)



是非フォローも
お願いいたします!



LINE

