

2026

Spring and Summer
Gift Catalog

加島屋
総合カタログ

5月〜9月



Contents

1～12ページ

瓶詰・袋詰・その他

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。

13～23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、好きな組み合わせでお選びください。

24ページ

フリーズドライ商品

常温・長期保存が可能な「フリーズドライ」商品。丁寧作りあげた美味しさがギュッと詰まったシリーズです。

25～29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。

30～32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。

33～43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。

44ページ

薫製

まる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。

45～46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お手軽にお楽しみいただけます。

47～48ページ

加島屋デリ

レンジでさっと温めるだけ。大人気のスープカレーと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。

49～56ページ

ご案内

地方発送のご案内／ご購入様式のご案内
加島屋本店のご案内／出品店のご案内

加島屋の魚卵をぜひご賞味ください
単品 → P04・詰め合わせ → P13～



純米料理酒、本格みりんなどの調味液は自ら配合し、工程ごとに細菌検査を行うなど品質管理も徹底しています。そうした努力により、業界では珍しい要冷蔵流通かつ賞味期限22日を保持することができています。

温暖化等の影響で秋鮭漁は厳しさを増していますが、北海道で漁獲される限り、加島屋はこれからも伝統の技を引き継ぎ、国産秋鮭卵の美味しさを伝え続けてまいります。

秋鮭漁が行われる約2か月間、加島屋の社員が現地に滞在し、地元の協力会社の方々と共に、熟練の技が求められる難しい製造工程を担い、筋子やいくらを製造します。40年以上にわたるこうした連携の中で、互いに尊敬し合う厚い信頼関係を築いてきました。

安全安心な品質を最優先に考え、丸大豆醤油、

加島屋の筋子やいぐらは、加島屋さけ製品の主原料であるキングサーモンの卵ではなく、毎年9月から10月にかけて北海道沿岸で水揚げされる「秋鮭」の卵から作られます。北太平洋産サケ類の中でも粒が大きく、産卵のために川をのぼる手前の沿岸で漁獲される成熟した卵が、筋子やいぐらに最適な熟度だからです。

鮮度へのこだわりと丁寧な手作業が、極上の味を作ります。

本物の味を伝える加島屋伝統の技。
一粒一粒が際立つ手仕事の極み。



塩いくら

いくら醤油漬

一口筋子

Notes

加島屋の筋子といぐらは、製造時期が少し違います

筋子は主に、シーズン初めの9月に漁獲される、体表が銀色の「銀毛(ぎんけ)」と呼ばれる鮭の卵から作られます。卵はやや未成熟で粒が小さく、卵巣膜にしっかりと包まれています。9月下旬以降は、産卵が近づいて婚姻色を帯びた「ブナ毛(け)」と呼ばれる成熟した鮭が増えてきます。産卵間近の卵は完熟で粒も大きくなり、いぐらに最適な状態となります。加島屋は卵の熟度を見極め、卵質に応じて筋子といぐらを作り分けています。

さけ茶漬

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、
安心して召し上がりください。



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。

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 **冷蔵**



写真はイメージです

さらさらと
心地よく
ご飯がすすむ
夏の楽しみ。

さけといくらの糍漬



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



商品番号 33400	さけといくらの糍漬 大ビン 内容量210g	2,700円 (税込) 〈本体2,500円〉
商品番号 33401	さけといくらの糍漬 中ビン 内容量170g	2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
商品番号 43400	さけといくらの糍漬 袋 内容量100g	1,188円 (税込) 〈本体1,100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 **冷蔵**
1月5日より価格変更

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ほぐし、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 **冷蔵**

キングサーモンの焼漬



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てみました。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	キングサーモンの焼漬 中ビン 内容総量140g(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2.4g [アレルギー物質] 小麦・さけ・大豆 **冷蔵**
5月1日より商品名・内容量変更

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てみました。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 **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て、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 **冷蔵**

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、醤油・清酒などに漬け込みました。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	9,180円 (税込) 〈本体8,500円〉
商品番号 30901	いくら醤油漬 中ビン 内容量160g	7,020円 (税込) 〈本体6,500円〉
商品番号 50900	いくら醤油漬 小ビン 内容量100g	4,320円 (税込) 〈本体4,000円〉
商品番号 40900	いくら醤油漬 袋 内容量70g	3,240円 (税込) 〈本体3,000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
1月5日より価格変更

冷蔵

北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を丁寧にほぐし、塩漬にいたしました。温かいご飯のお供に、ちらし寿司や手巻き寿司など食卓の彩りとしてお召し上がりください。



塩いくら



商品番号 31001	塩いくら 中ビン 内容量140g	7,020円 (税込) 〈本体6,500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
1月5日より価格変更

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、和え物など幅広くご利用いただけます。



帆立貝柱の酒蒸し



商品番号 63503	帆立貝柱の酒蒸し 袋 固形量100g	1,512円 (税込) 〈本体1,400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
5月1日より価格変更

冷蔵

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。



一口筋子〔熟成塩漬〕



商品番号 36301	一口筋子 中ビン 内容量150g	7,020円 (税込) 〈本体6,500円〉
----------------------	---------------------	----------------------------------

商品番号 56300	一口筋子 小ビン 内容量90g	4,320円 (税込) 〈本体4,000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
1月5日より価格変更

冷蔵

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。



帆立照焼オイル漬



商品番号 36501	帆立照焼オイル漬 中ビン 内容総量140g(固形量90g)	2,376円 (税込) 〈本体2,200円〉
----------------------	----------------------------------	----------------------------------

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約3.2g [アレルギー物質] 小麦・大豆
5月1日より価格・内容量変更

冷蔵

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、ブランデ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。



帆立照焼醍醐味



商品番号 37401	帆立照焼醍醐味 中ビン 内容量140g	1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉
----------------------	------------------------	----------------------------------

商品番号 47400	帆立照焼醍醐味 袋 内容量60g	864円 (税込) 〈本体800円〉
----------------------	---------------------	------------------------------

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約1.6g [アレルギー物質] 乳成分・小麦・大豆
5月1日より価格・内容量変更

冷蔵

オホーツク海で育まれた帆立貝柱を、清酒・醤油・みりんできれいに煮詰めました。そのままでも美味しく召し上がることができます。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。



貝柱のうま煮



商品番号 32500	貝柱のうま煮 大ビン 内容総量230g(固形量150g)	3,348円 (税込) 〈本体3,100円〉
----------------------	---------------------------------	----------------------------------

商品番号 32501	貝柱のうま煮 中ビン 内容総量150g(固形量90g)	2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
----------------------	--------------------------------	----------------------------------

商品番号 42500	貝柱のうま煮 袋 固形量70g	1,512円 (税込) 〈本体1,400円〉
----------------------	--------------------	----------------------------------

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約2.5g [アレルギー物質] 小麦・大豆
5月1日より価格・内容量変更

冷蔵

「貝柱のうま煮」をほぐし身にしめました。そのままでも美味しく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にもお使いいただけます。



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	1,404円 (税込) 〈本体1,300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
5月1日より小ビンは価格変更

冷蔵

※北海道産いくら製品につきましては、品数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

丹波黒大豆を和三盆糖・上白糖でふくらりと煮含めました。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。



たんば
あまに
丹波黒豆の甘煮



商品番号 丹波黒豆の甘煮 中ビン 972円(税込)
37901 内容総量180g(固形量120g) (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。



にしん
かんろに
鯨の甘露煮



商品番号 鯨の甘露煮 中ビン 702円(税込)
35101 内容総量170g(固形量90g) (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ごまを加えました。ご飯のお供、他にも、チーズや野菜に合わせるなど幅広くご利用いただけます。



リニューアル
おにぎり鰹昆布



※昆布の旨味と食感をより一層お楽しみいただける佃煮にリニューアルしました。

商品番号 おにぎり鰹昆布 中ビン 864円(税込)
31401 内容量100g (本体800円)

●賞味期限..30日間
●塩分..製品100g当たり 約3.8g [アレルギー物質] 小麦・大豆・ごま

5月1日より内容量変更

冷蔵

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。



いかの赤作り



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

商品番号 いかの赤作り 袋 648円(税込)
40310 内容量100g (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。三大珍味のひとつといわれており、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)



このわた



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

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・みりんなどに漬けてみました。数の子独特の歯ざわりと風味をお楽しみください。



数の子べつ甲漬



※中ビンは「半分の大きさ」にカットしています。

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

商品番号 数の子べつ甲漬 袋 1,296円(税込)
42100 固形量70g (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「えぞそばふんうに」を、新鮮なうちに現地にて蒸し上げました。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。



生うに水たき



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

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。ふっくらとした身には、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。



かき
焼き牡蠣のオイル漬



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

照焼にした国産の牡蠣と帆立貝、スモークキングサマーモンを、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、美味しく召上がれます。



海の幸アヒージョ(ガーリックオイル煮)



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



まつえづけ
松前漬

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。



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 **冷蔵**



さかに
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。



商品番号 34601	つぶ貝の酒香煮 中ビン 内容総量160g(固形量90g)	1,188円 (税込) 〈本体1,100円〉
商品番号 44600	つぶ貝の酒香煮 袋 固形量80g	972円 (税込) 〈本体900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**
5月1日より価格・内容量変更



めんたいこ
明太子ほぐし

リニューアル

北海道沿岸で水揚げされる助宗鱈の卵をほぐし、昆布・かつお節で味を調え、数種の唐辛子で辛味を効かせました。ご飯のお供やバスタなど様々なお料理でお楽しみいただけます。



※助宗鱈の卵の風味を大切に、より深い旨味と辛味を感じられる一品にリニューアルしました。

商品番号 31301	明太子ほぐし 中ビン 内容量150g	1,404円 (税込) 〈本体1,300円〉
商品番号 41300	明太子ほぐし 袋 内容量90g	864円 (税込) 〈本体800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**
5月1日より商品名・価格・内容量変更



たらこ茶漬

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、お召し上がりの具としてお召し上がりください。



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**



きりほしづけ
切干漬

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



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 **冷蔵**



さんかいづけ
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。



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**



たらこ
鱈の親子漬

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。



商品番号 34301	鱈の親子漬 中ビン 内容量160g	864円 (税込) 〈本体800円〉
商品番号 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 **冷蔵**



たらこ醤油漬

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。



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**

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けで仕上げられています。



商品番号 62100 鮭の昆布巻 1本入 **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・さけ・大豆



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

●化粧箱 たて15.3cm×よこ13cm×高さ4.5cm



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

●化粧箱 たて23.2cm×よこ13cm×高さ4.5cm



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

●化粧箱 たて22.5cm×よこ13cm×高さ8cm

●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。

魚沼産こしひかりごはんパック



商品番号 84638 魚沼産こしひかりごはんパック 200g入 **411円(税込)**
(本体380円)

商品番号 83256 魚沼産こしひかりごはんパック 200g×20個入 **8,208円(税込)**
(本体7,600円)

●賞味期限..製造日より13ヶ月
●[アレルギー物質] 該当なし

包装・のしかけ不可 常温

魚沼産こしひかりスティック



商品番号 87122 魚沼産こしひかりスティック 300g入(2合) **700円(税込)**
(本体648円)

●賞味期限..精米時期より1年間がおいしくお召し上がりいただける目安です
●[アレルギー物質] 該当なし

包装・のしかけ不可 常温

魚沼産こしひかり



「魚沼産こしひかり」については1kg、5kgのご用意がございます。詳しくはお問い合わせください。

常温 単独

帆立貝柱

北海の荒波で育まれた帆立貝柱を丁寧に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 63114 帆立貝柱 <L145g函入> **7,560円(税込)**
(本体7,000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
●化粧箱 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。5月1日より価格変更

常温 推奨サイズ

一塩生干いか

国産の「するめいか」をさつと干し上げました。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

※「帆立貝柱 <M30g入>」、「帆立貝柱 <L50g入>」、「帆立貝柱 <M170g函入>」、「切干大根」は販売を終了いたしました。

リニューアル

商品番号 41300
明太子ほぐし袋
内容量90g
864円(税込)
〈本体800円〉

商品番号 47400
帆立照焼醍醐味袋
内容量60g
864円(税込)
〈本体800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 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 44000
たらこ醤油漬袋
内容量100g
756円(税込)
〈本体700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 44300
鱧の親子漬袋
内容量130g
702円(税込)
〈本体650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 42400
切干漬 小袋
内容量130g
594円(税込)
〈本体550円〉

商品番号 43600
山海漬袋
内容量100g
540円(税込)
〈本体500円〉

袋

商品番号 40900
いくら醤油漬袋
内容量70g
3,240円(税込)
〈本体3,000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 42500
貝柱のうま煮袋
固形量70g
1,512円(税込)
〈本体1,400円〉

商品番号 63503
帆立貝柱の酒蒸し袋
固形量100g
1,512円(税込)
〈本体1,400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 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 42100
数の子べつ甲漬袋
固形量70g
1,296円(税込)
〈本体1,200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 43400
さけといくらのはら漬袋
内容量100g
1,188円(税込)
〈本体1,100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〉

商品番号 44600
つぶ貝の酒香煮袋
固形量80g
972円(税込)
〈本体900円〉

大ビン

商品番号 30900
いくら醤油漬 大ビン
内容量220g
9,180円(税込)
〈本体8,500円〉

商品番号 32500
貝柱のうま煮 大ビン
内容総量230g(固形量150g)
3,348円(税込)
〈本体3,100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〉

復刻
商品番号 33400
さけといくらのはら漬 大ビン
内容量210g
2,700円(税込)
〈本体2,500円〉

小ビン

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〉

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〉

商品番号 50900
いくら醤油漬 小ビン
内容量100g
4,320円(税込)
〈本体4,000円〉

復刻
商品番号 56300
一口筋子 小ビン
内容量90g
4,320円(税込)
〈本体4,000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 52500
帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン
内容量100g
1,404円(税込)
〈本体1,300円〉

加島屋の瓶詰・袋詰商品一覧

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 34601
つぶ貝の酒香煮 中ビン
内容総量160g(固形量90g)
1,188円(税込)
〈本体1,100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 37901
丹波黒豆の甘露煮 中ビン
内容総量180g(固形量120g)
972円(税込)
〈本体900円〉

商品番号 34301
鱧の親子漬 中ビン
内容量160g
864円(税込)
〈本体800円〉

リニューアル
商品番号 31401
おにぎり鰹昆布 中ビン
内容量100g
864円(税込)
〈本体800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 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〉

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 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 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 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 37401
帆立照焼醍醐味 中ビン
内容量140g
1,836円(税込)
〈本体1,700円〉

リニューアル
商品番号 31301
明太子ほぐし 中ビン
内容量150g
1,404円(税込)
〈本体1,300円〉

商品番号 33801
キングサーモンの焼漬 中ビン
内容総量140g(固形量80g)
1,404円(税込)
〈本体1,300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 37101
松前漬 中ビン
内容量170g
1,296円(税込)
〈本体1,200円〉

中ビン

商品番号 30901
いくら醤油漬 中ビン
内容量160g
7,020円(税込)
〈本体6,500円〉

商品番号 31001
塩いくら 中ビン
内容量140g
7,020円(税込)
〈本体6,500円〉

商品番号 36301
一口筋子 中ビン
内容量150g
7,020円(税込)
〈本体6,500円〉

商品番号 36501
帆立照焼オイル漬 中ビン
内容総量140g(固形量90g)
2,376円(税込)
〈本体2,200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 32501
貝柱のうま煮 中ビン
内容総量150g(固形量90g)
2,160円(税込)
〈本体2,000円〉

商品番号 33401
さけといくらのはら漬 中ビン
内容量170g
2,160円(税込)
〈本体2,000円〉

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 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〉

人気商品



中ビンセット

商品番号 28202 **ビン詰 BM2-02セット**

4,650円(税込)〈本体合計4,300円〉

さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン)
●8%対象品 本体4,000円(消費税320円)
●10%対象 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm 推奨サイズ
5月1日より価格変更

小

人気商品



中ビンセット

商品番号 28235 **ビン詰 BM2-11セット**

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 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

小

人気商品



中ビンセット

商品番号 28205 **ビン詰 BM3-02セット**

5,514円(税込)〈本体合計5,100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4,800円(消費税384円)
●10%対象 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm 推奨サイズ
5月1日より価格変更

中

新紹介



中ビンセット

商品番号 28181 **ビン詰 BM3-35セット**

5,298円(税込)〈本体合計4,900円〉

明太子ほぐし(中ビン)
さけ茶漬(中ビン)
キングサーモンの焼漬(中ビン)
●8%対象品 本体4,600円(消費税368円)
●10%対象 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

中

新紹介



大ビンセット

商品番号 29210 **ビン詰 2-Jセット**

6,054円(税込)〈本体合計5,600円〉

さけ茶漬(大ビン)
さけといくらのか漬(大ビン)
●8%対象品 本体5,300円(消費税424円)
●10%対象 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて12.5cm×よこ17.5cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

小

新紹介



中ビンセット

商品番号 28182 **ビン詰 BM3-36セット**

5,838円(税込)〈本体合計5,400円〉

さけといくらのか漬(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5,100円(消費税408円)
●10%対象 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

中

人気商品



中ビンセット

商品番号 28278 **ビン詰 BM2-14セット**

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 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 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 28231 **ビン詰 BM2-07セット**

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 化粧箱 本体300円(消費税30円)
●化粧箱 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

小

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。

調理例：切干漬のライムマリネ



小ビン
セット

商品番号
29323 **ビン詰 3S-Tセット**

冷蔵

7,674円(税込)〈本体合計7,100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19cm×よこ9cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

5月1日より価格変更

小

推奨サイズ

新
紹介



小ビン
セット

商品番号
29325 **ビン詰 3S-Uセット**

冷蔵

7,674円(税込)〈本体合計7,100円〉

さけ茶漬(小ビン) / 一口筋子(小ビン)
帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン)

- 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19cm×よこ9cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

5月1日より価格変更

小

推奨サイズ



大小ビン
セット

商品番号
29205 **ビン詰 2S-Aセット**

冷蔵

7,674円(税込)〈本体合計7,100円〉

一口筋子(小ビン)
さけ茶漬(大ビン)

- 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19cm×よこ9cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

1月5日より価格変更

小

推奨サイズ

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

7,674円(税込)〈本体合計7,100円〉

いくら醤油漬(小ビン)
さけ茶漬(大ビン)

- 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19cm×よこ9cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

1月5日より価格変更

小

推奨サイズ



大ビン
セット

商品番号
29204 **ビン詰 2-Dセット**

冷蔵

6,702円(税込)〈本体合計6,200円〉

さけ茶漬(大ビン) / 貝柱のうま煮(大ビン)

- 8%対象品 本体5,900円(消費税472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

5月1日より価格変更

小

推奨サイズ

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

5月1日より価格変更

小

推奨サイズ

新
紹介



中ビン
セット

商品番号
28185 **ビン詰 BM4-32セット**

冷蔵

7,352円(税込)〈本体合計6,800円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
明太子ほぐし(中ビン) / いかの赤作り(中ビン)

- 8%対象品 本体6,400円(消費税512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

推奨サイズ

新
紹介



中ビン
セット

商品番号
28186 **ビン詰 BM4-33セット**

冷蔵

6,920円(税込)〈本体合計6,400円〉

焼きぶりの白醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン) / 松前漬(中ビン)

- 8%対象品 本体6,000円(消費税480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

推奨サイズ



調理例：焼き牡蠣のオイル漬のリゾット

●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。



調理例
帆立貝柱うま煮ほぐしの夏ご飯

人気商品



大ビン
セット

商品番号
29206 **ビン詰2-Gセット**

冷蔵

12,534円(税込)〈本体合計11,600円〉

さけ茶漬(大ビン) / いくら醤油漬(大ビン)

- 8%対象品 本体11,300円(消費税904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

1月5日より価格変更

小

新紹介



小ビン
セット

商品番号
29416 **ビン詰4S-Hセット**

冷蔵

11,994円(税込)〈本体合計11,100円〉

さけ茶漬(小ビン) / いくら醤油漬(小ビン)
一口筋子(小ビン) / 帆立貝柱うま煮ほぐし(小ビン)

- 8%対象品 本体10,800円(消費税864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

1月5日より価格変更

小

人気商品



中ビン
セット

商品番号
28209 **ビン詰BM3-06セット**

冷蔵

11,670円(税込)〈本体合計10,800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10,500円(消費税840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

5月1日より価格変更

中

新紹介



中ビン
セット

商品番号
28184 **ビン詰BM6-23セット**

冷蔵

10,808円(税込)〈本体合計10,000円〉

さけといくらのはん漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
鮭の味噌漬焼きほぐし(中ビン) / 焼き牡蠣のオイル漬(中ビン)
つぶ貝の酒香煮(中ビン) / 丹波黒豆の甘煮(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 推奨サイズ

5月1日より価格変更

中

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

9,510円(税込)〈本体合計8,800円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体8,500円(消費税680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

1月5日より価格変更

小

人気商品



大中小
セット

商品番号
29315 **ビン詰3S-Gセット**

冷蔵

9,078円(税込)〈本体合計8,400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8,100円(消費税648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

5月1日より価格変更

小

新紹介



大中ビン
セット

商品番号
28187 **ビン詰BM5-09セット**

冷蔵

10,160円(税込)〈本体合計9,400円〉

貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
さけといくらのはん漬(大ビン)
明太子ほぐし(中ビン) / 松前漬(中ビン)

- 8%対象品 本体9,000円(消費税720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

1月5日より価格変更

中

新紹介



中ビン
セット

商品番号 **28183** **ビン詰 BM3-37セット**

21,390円(税込)〈本体合計19,800円〉

- 冷蔵
- 塩いくら(中ビン)
 - 一口筋子(中ビン)
 - いくら醤油漬(中ビン)
 - 8%対象品 本体19,500円(消費税1,560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 推奨サイズ



新紹介



大ビン
セット

商品番号 **29417** **ビン詰 4-Jセット**

18,692円(税込)〈本体合計17,300円〉

- 冷蔵
- 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) / さけといくらの糍漬(大ビン)
 - 8%対象品 本体16,900円(消費税1,352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 推奨サイズ



新紹介



大ビン
セット

商品番号 **29326** **ビン詰 3-Mセット**

15,289円(税込)〈本体合計14,150円〉

- 冷蔵
- いくら醤油漬(大ビン)
 - さけ茶漬(大ビン)
 - さけといくらの糍漬(大ビン)
 - 8%対象品 本体13,800円(消費税1,104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**

13,724円(税込)〈本体合計12,700円〉

- 冷蔵
- 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12,300円(消費税984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



5月1日より価格変更

化粧函代

消費税
10%対象



商品番号	商品名	価格	商品番号	商品名	価格
95201	中ビン2本用	330円(税込)〈本体300円〉	95700	小ビン3本用	330円(税込)〈本体300円〉
95301	中ビン3本用	330円(税込)〈本体300円〉	95200	大ビン2本用	330円(税込)〈本体300円〉
95401	中ビン4本用	440円(税込)〈本体400円〉	95300	大ビン3本用	385円(税込)〈本体350円〉
95601	中ビン6本用	440円(税込)〈本体400円〉	95400	大ビン4本用	440円(税込)〈本体400円〉
95801	中ビン8本用	550円(税込)〈本体500円〉	95500	大ビン5本用	495円(税込)〈本体450円〉
95502	大中ビン5本用	440円(税込)〈本体400円〉	95600	大ビン6本用	550円(税込)〈本体500円〉

※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)



大中ビン
セット

商品番号 **28166** **ビン詰 BM5-08セット**

16,748円(税込)〈本体合計15,500円〉

- 冷蔵
- 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)
 - 数の子べっ甲漬(中ビン) / 焼き牡蠣のオイル漬(中ビン)
 - 8%対象品 本体15,100円(消費税1,208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



5月1日より価格変更

人気
商品



大ビン
セット

商品番号 **29310** **ビン詰 3-Gセット**

15,937円(税込)〈本体合計14,750円〉

- 冷蔵
- 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14,400円(消費税1,152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



5月1日より価格変更

人気商品



商品番号 29873 袋詰M-39セット

5,076円(税込)〈本体4,700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
5月1日より価格変更

推奨サイズ

新紹介



商品番号 29886 袋詰M-46セット

5,400円(税込)〈本体5,000円〉

冷蔵

たらこ茶漬 / さけ茶漬
帆立照焼醍醐味 / いかの赤作り / さけといくらの糀漬



●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

推奨サイズ

新紹介



商品番号 29887 袋詰M-47セット

5,616円(税込)〈本体5,200円〉

冷蔵

つぶ貝の酒香煮 / 鮭の味噌漬焼きほぐし / さけ茶漬
明太子ほぐし / 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

人気商品



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

新紹介



商品番号 29888 袋詰M-48セット

4,806円(税込)〈本体4,450円〉

冷蔵

数の子べっ甲漬 / さけ茶漬
いかの赤作り / 山海漬 / 明太子ほぐし



●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

推奨サイズ



袋詰
セツト

調理例
明太子ほぐしのバターパスタ



商品番号 29843 袋詰S-3セット

3,294円(税込)〈本体3,050円〉

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

推奨サイズ



商品番号 29841 袋詰S-1セット

2,646円(税込)〈本体2,450円〉

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

推奨サイズ

人気商品



商品番号 29844 袋詰M-27セット

3,726円(税込)〈本体3,450円〉

冷蔵

帆立照焼醍醐味 / 明太子ほぐし / 山海漬 / さけ茶漬



●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

推奨サイズ

人気商品



商品番号 29842 袋詰S-2セット

2,970円(税込)〈本体2,750円〉

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

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「三平粕汁」です。キングサーモンの焼きほぐしを使った、塩味と酒粕の絶妙なバランスが美味しい北海道の郷土料理「三平汁」です。淡麗旨口の新潟銘酒「張鶴」純米吟醸酒の酒粕を使い、身体の芯から温まる粕汁に仕立てました。



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

キングサーモン三平粕汁

さんべいかすじる

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。



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

紅鮭の焼きほぐしお茶漬



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

キングサーモン味噌汁



商品番号 **83952** FD知床羅白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

知床羅白産炙たらこのお茶漬

しれとらうす あぶり



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

●化粧箱 たて13cm×よこ31.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



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
知床羅白産炙たらこのお茶漬 1個 / 紅鮭の焼きほぐしお茶漬 1個

●化粧箱 たて13cm×よこ21.5cm×高さ5cm



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。※の紙を付ける場合は包装いたします。



商品番号 **29850** 袋詰M-33セット

7,236円(税込)〈本体6,700円〉

切干漬 / 数の子べつ甲漬 / 鮭の味噌漬焼きほぐし
たらこ醤油漬 / いくら醤油漬

●化粧箱 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
1月5日より価格変更

冷蔵



推奨サイズ



商品番号 **29880** 袋詰M-43セット

7,668円(税込)〈本体7,100円〉

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

●化粧箱 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
5月1日より価格変更

冷蔵



推奨サイズ



商品番号 **29866** 袋詰L-39セット

9,720円(税込)〈本体9,000円〉

松前漬 / 貝柱のうま煮 / 鱈の親子漬 / 切干漬
明太子ほぐし / 山海漬 / いくら醤油漬 / さけ茶漬

●化粧箱 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm
5月1日より価格変更

冷蔵



推奨サイズ



商品番号 **29883** 袋詰L-47セット

5,886円(税込)〈本体5,450円〉

数の子べつ甲漬 / 貝柱のうま煮 / さけ茶漬
つぶ貝の酒香煮 / いかの赤作り

●化粧箱 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm

冷蔵



推奨サイズ



商品番号 **29884** 袋詰M-44セット

6,318円(税込)〈本体5,850円〉

数の子べつ甲漬 / 帆立貝柱の酒蒸し / さけ茶漬
帆立照焼醒醐味 / さけといくらのはんぺ

●化粧箱 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

冷蔵



推奨サイズ



商品番号 **29885** 袋詰M-45セット

7,020円(税込)〈本体6,500円〉

つぶ貝の酒香煮 / 松前漬 / さけ茶漬
山海漬 / いくら醤油漬

●化粧箱 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

冷蔵



推奨サイズ

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と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〉 **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。

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〉 **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



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 **71405** キングサーモン粕漬 袋 1切(70g)

864円(税込)〈本体800円〉 **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



写真はイメージです。



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。

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〉 **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〉 **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。

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〉 **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



素材の旨味を
シンプルに味わう
和食の醍醐味。

切身パック

銀鱈粕漬

キングサーモン塩漬

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** 銀鱈味噌漬 袋 1切(70g)

1,080円(税込)〈本体1,000円〉 **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。

商品番号 **73300** 銀鱈塩漬 袋 1切(70g)

1,080円(税込)〈本体1,000円〉 **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



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

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。

調理例



銀鱈粕漬

キングサーモン塩漬

加島屋の 缶詰

選りすぐりの
海の美味が勢ぞろい。
いつでも手軽に
味わえる加島屋の定番、
贈り物にも最適です。



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。



商品番号 38300	紅鮭水煮 缶詰大 内容量170g	1,188円 (税込) 〈本体1,100円〉
商品番号 38400	紅鮭水煮 缶詰小 内容量100g	756円 (税込) 〈本体700円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.2g [アレルギー物質] さけ

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。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。



商品番号 38700	北寄貝の水煮 缶詰 内容総量175g(固形量100g)	1,620円 (税込) 〈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



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。



商品番号 38900	キングサーモン水煮 缶詰大 内容量170g	1,296円 (税込) 〈本体1,200円〉
商品番号 39000	キングサーモン水煮 缶詰小 内容量100g	864円 (税込) 〈本体800円〉

●塩分..製品100g当たり 約1.5g [アレルギー物質] さけ

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。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。



商品番号 38800	帆立貝柱の水煮 缶詰 内容総量170g(固形量90g)	1,944円 (税込) 〈本体1,800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



商品番号 20935	G10-H (切身パック10切詰め合わせ)
----------------------	-----------------------

冷蔵

9,728円(税込)〈本体合計9,000円〉

サーモントラウト粕漬 2切 / 銀鱈粕漬 2切
銀鱈味噌漬 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8,600円(消費税688円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて28cm×よこ32.5cm×高さ5cm

特大
推奨サイズ



商品番号 20936	G12-K (切身パック12切詰め合わせ)
----------------------	-----------------------

冷蔵

12,104円(税込)〈本体合計11,200円〉

銀鱈味噌漬 3切 / 銀鱈粕漬 3切
キングサーモン塩漬 2切 / キングサーモン粕漬 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10,800円(消費税864円)
- 10%対象 化粧函 本体400円(消費税40円)
- 化粧函 たて32cm×よこ32.5cm×高さ5cm

特大
推奨サイズ



商品番号 20934	G8-U (切身パック8切詰め合わせ)
----------------------	---------------------

冷蔵

8,106円(税込)〈本体合計7,500円〉

銀鱈粕漬 2切 / 銀鱈味噌漬 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23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm

中
推奨サイズ

人気商品



商品番号 20920	G12-H (切身パック12切詰め合わせ)
----------------------	-----------------------

冷蔵

11,240円(税込)〈本体合計10,400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

- 賞味期限..8日間
- 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32cm×よこ32.5cm×高さ5cm

特大
推奨サイズ

化粧函代〔消費税10%対象〕

商品番号	商品名	価格	商品番号	商品名	価格
98504	4切用化粧函	330円 (税込)〈本体300円〉	98510	10切用化粧函	440円 (税込)〈本体400円〉
98506	6切用化粧函	330円 (税込)〈本体300円〉	98512	12切用化粧函	440円 (税込)〈本体400円〉
98508	8切用化粧函	330円 (税込)〈本体300円〉	※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。		

手さげ袋 推奨サイズ 4切用 小 / 6切・8切用 中 / 10切・12切用 特大

※「さば水煮 缶詰」は販売を休止しております。

※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。

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



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



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



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

人気商品



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

人気商品



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

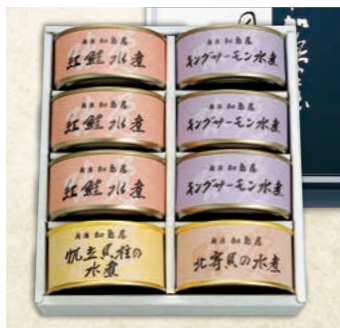
人気商品



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



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



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



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



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



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

缶詰セットのご案内

多様な味わいに、感謝の気持ちを詰め込んで。 世代を超えて愛される贈り物。

化粧函代〔消費税10%対象〕

商品番号	商品名	価格	商品番号	商品名	価格
97700	大缶3コ用	220円(税込)〈本体200円〉	97600	大缶6コ用	220円(税込)〈本体200円〉
	小缶4コ用	220円(税込)〈本体200円〉		小缶8コ用	220円(税込)〈本体200円〉
97705	大缶4コ用	220円(税込)〈本体200円〉	97800	大缶8コ用	275円(税込)〈本体250円〉
	小缶6コ用	220円(税込)〈本体200円〉		小缶10コ用	275円(税込)〈本体250円〉
	大缶2コと小缶3コ用	220円(税込)〈本体200円〉		大缶4コと小缶6コ用	275円(税込)〈本体250円〉

※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。

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



商品番号 94995 缶詰N-44セット

6,268円(税込)〈本体合計5,800円〉

- 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

人気商品



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

※写真はイメージです。



海の幸
三色粕漬

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		税込価格		本体価格		鮭	筋子	鱈の子
商品番号	タル 3	10,800円	10,000円	65g×3切	130g	100g		
商品番号	タル 4	14,580円	13,500円	65g×4切	180g	150g		
商品番号	タル 5	16,200円	15,000円	65g×5切	180g	200g		
商品番号	タル 大	28,620円	26,500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		税込価格		本体価格		鮭	筋子	鱈の子
商品番号	木目函 2	8,640円	8,000円	65g×2切	130g	100g		
商品番号	木目函 3	9,720円	9,000円	65g×3切	130g	100g		
商品番号	木目函 4	13,500円	12,500円	65g×4切	180g	150g		
商品番号	木目函 5	15,120円	14,000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。



海の幸
にぎわい

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		税込価格		本体価格		鮭	銀鱈	筋子	鱈の子
商品番号	タル 3	10,800円	10,000円	65g×2切	65g×1切	130g	100g		
商品番号	タル 4	14,580円	13,500円	65g×2切	65g×2切	180g	150g		
商品番号	タル 5	16,200円	15,000円	65g×3切	65g×2切	180g	200g		
商品番号	タル 大	29,160円	27,000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		税込価格		本体価格		鮭	銀鱈	筋子	鱈の子
商品番号	木目函 2	8,640円	8,000円	65g×1切	65g×1切	130g	100g		
商品番号	木目函 3	9,720円	9,000円	65g×2切	65g×1切	130g	100g		
商品番号	木目函 4	13,500円	12,500円	65g×2切	65g×2切	180g	150g		
商品番号	木目函 5	15,120円	14,000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

粕漬

手間と時間を重ね
じっくりと熟成させた旨味。
記憶に刻まれる
芳醇な味と香り。
鮭・銀鱈・筋子・鱈の子を塩漬にし、
酒処新潟の酒粕を平たく延ばし
上下で包み込むように
漬けてあります。
漬け込むほど酒粕の
香味が深まります。
お好みの漬け込み具合にて
お楽しみください。



1月5日より、筋子の価格を変更いたしました。

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。

調理例：海の幸 粕漬 にぎわい

※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
鮭の子
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

もくめぼこ					
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					
鮭と鮭の子粕漬 樽詰					
	税込価格	本体価格	鮭	鮭の子	
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

もくめぼこ					
鮭と鮭の子粕漬 木目函詰					
	税込価格	本体価格	鮭	鮭の子	
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

もくめぼこ				
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

もくめぼこ				
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。



**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
の
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



鱈の子粕漬

筋子粕漬 化粧函詰

商品番号	No.2 化粧函	税込価格	本体価格	筋子
09662		7,560円	7,000円	180g

●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
1月5日より価格変更

鱈の子粕漬 化粧函詰

商品番号	No.2 化粧函	税込価格	本体価格	鱈の子
09462		2,700円	2,500円	200g

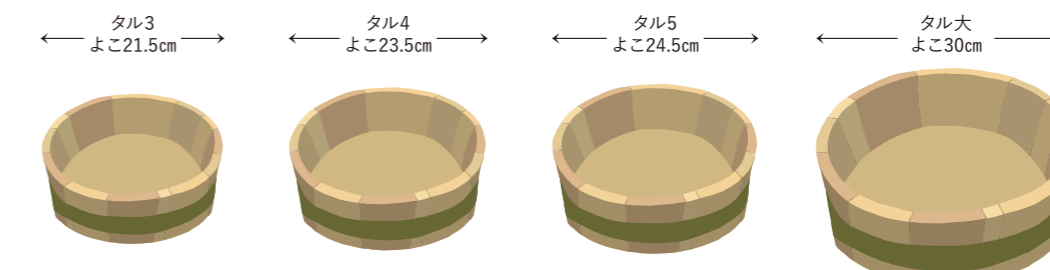
●賞味期限..14日間 [アレルギー物質] 該当なし
●化粧函 たて25.5cm×よこ9cm×高さ6.5cm



- 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

※写真はイメージです。



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

1月5日より、筋子の価格を変更いたしました。



※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

商品番号	内容	税込価格	本体価格
23755	5切 木目函	5,400円	5,000円
23757	7切 木目函	7,560円	7,000円
23759	9切 木目函	9,180円	8,500円
23761	11切 木目函	11,340円	10,500円
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。

もくめばこ

三色塩漬 木目函詰

商品番号	内容	税込価格	本体価格	鮭	筋子	鱈の子
19052	S2 木目函	8,640円	8,000円	2切	130g	100g
19053	S3 木目函	9,720円	9,000円	3切	130g	100g
19054	S4 木目函	12,960円	12,000円	4切	180g	150g
19055	S5 木目函	14,580円	13,500円	5切	180g	200g
19059	S6 木目函	17,820円	16,500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。

もくめばこ

鮭と鱈の子塩漬 木目函詰

商品番号	内容	税込価格	本体価格	鮭	鱈の子
19152	S2 木目函	5,940円	5,500円	4切	150g
19153	S3 木目函	7,560円	7,000円	5切	200g
19154	S4 木目函	9,180円	8,500円	6切	250g
19155	S5 木目函	10,800円	10,000円	7切	300g
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。

もくめばこ

鮭の親子塩漬 木目函詰

商品番号	内容	税込価格	本体価格	鮭	筋子
19252	S2 木目函	9,180円	8,500円	4切	130g
19253	S3 木目函	12,420円	11,500円	5切	180g
19254	S4 木目函	14,580円	13,500円	6切	220g
19255	S5 木目函	17,280円	16,000円	7切	260g
19259	S6 木目函	22,680円	21,000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。



※写真はイメージです。

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	S1 木目函	7,020円	6,500円	180g
19651				

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] いくら
1月5日より価格変更

冷蔵



推奨サイズ

筋子
熟成塩漬



※写真はイメージです。

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 鮭

商品番号	3切 木目函	3,240円	3,000円	3切
23753				

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] さけ

冷蔵



推奨サイズ

キングサーモン
塩漬



※写真はイメージです。

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	S1 木目函	2,700円	2,500円	200g
19751				

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 小麦・大豆

冷蔵



推奨サイズ

辛子
めんたいこ



※写真はイメージです。

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	S1 木目函	2,700円	2,500円	200g
19451				

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 該当なし

冷蔵



推奨サイズ

鱈の子
塩漬

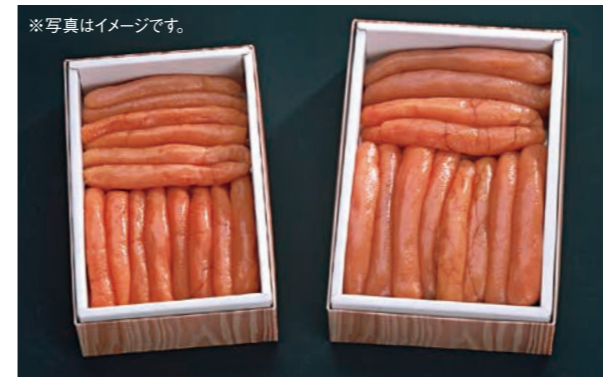


キングサーモン塩漬

鱈の子塩漬

筋子塩漬

調理例



※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

鱈の子塩漬 木目函詰

税込価格 本体価格 鱈の子

商品番号	S2 木目函	5,940円	5,500円	500g
19452				
商品番号	S3 木目函	7,020円	6,500円	600g
19453				
商品番号	S4 木目函	8,640円	8,000円	750g
19454				
商品番号	S5 木目函	10,260円	9,500円	900g
19455				

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] 該当なし

冷蔵



推奨サイズ

鱈の子
塩漬

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。



※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

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	S2 木目函	11,340円	10,500円	220g	250g
19552					
商品番号	S3 木目函	13,500円	12,500円	260g	300g
19553					
商品番号	S4 木目函	17,820円	16,500円	360g	350g
19554					
商品番号	S5 木目函	20,520円	19,000円	400g	450g
19555					

●賞味期限..7日間 [アレルギー物質] いくら

冷蔵



推奨サイズ

筋子と
鱈の子
塩漬

キングサーモン味噌漬樽詰



※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)
 (本体5,500円)
 内容量 6切(500g)

- 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
- 化粧箱 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。



加島屋の 薫製

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いしく召し上がりがいただけます。



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

- 賞味期限..90日間(解凍後は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)
 (本体1,100円)
 (80g入)

- 賞味期限..90日間(解凍後は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



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)
- 化粧箱 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。



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。 ●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。

薫製は本店のみの販売商品です

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。 ●賞味期限..90日間(解凍後は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 ●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。 ●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。

単独 その他の温度便と同梱ができません。(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)



商品番号 20861 だし茶漬 DS-3A セット

2,268円(税込) (本体2,100円) 冷蔵

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 中 推奨サイズ

- 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) 冷蔵

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 中 推奨サイズ

- 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) 冷蔵

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 大 推奨サイズ

- 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お召し上がりいただけます。



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 冷蔵

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お召し上がりいただけます。



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 冷蔵

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お召し上がりいただけます。



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 冷蔵

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お召し上がりいただけます。



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 冷蔵

調理例



だし茶漬(帆立)

ひんやりと、だしのうまみが染みていく。暑さを吹き飛ばす、絶品茶漬。

だし茶漬(鱈子)

だし茶漬(紅鮭)

だし茶漬(真鯛)

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かけ、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。

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。



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)**
(本体1,100円) 1人前/200g

●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

●化粧箱 たて13cm×よこ20cm×高さ8cm

冷蔵

小

推奨サイズ



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
からすがれいの煮つけ 2パック

冷蔵

小

推奨サイズ

●化粧箱 たて13cm×よこ20cm×高さ8cm



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
からすがれいの煮つけ 3パック

冷蔵

中

推奨サイズ

●化粧箱 たて16.5cm×よこ24cm×高さ8cm

●切身の形状により、化粧箱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。

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。



調理例

*レンジ(600W)で50秒

さば江戸甘味噌煮



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

からすがれいの、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。



調理例

*レンジ(600W)で1分30秒

からすがれいの煮つけ



商品番号 **84208** からすがれいの煮つけ 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

冷蔵

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。

袋のまま
レンジで
簡単

KASHIMAYA
DELI
加島屋デリ

からすがれいの
煮つけ

レンジでさつと
温めるだけ。
こだわりの
上質なデリ、
いかがですか。



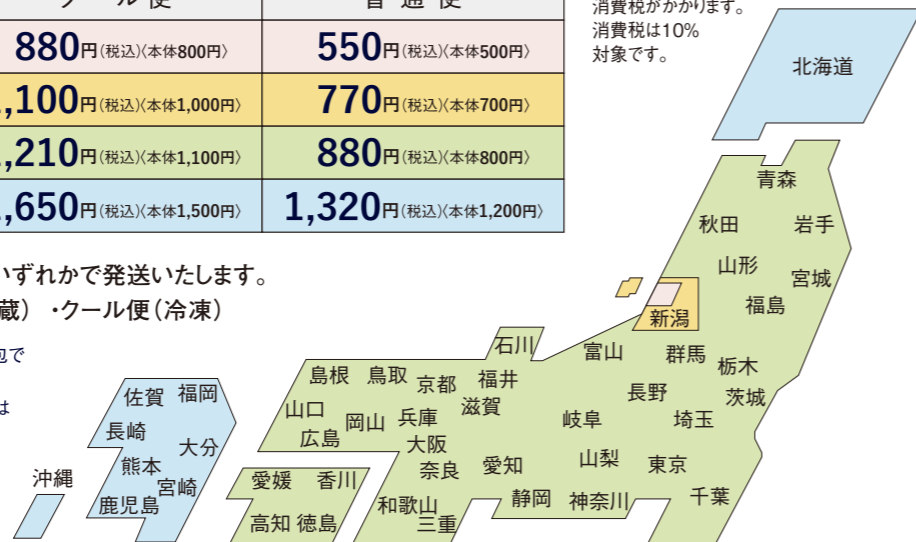
さば
江戸甘味噌煮

調理例

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

- 前払い(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(送料完了後、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。)

●前払い(銀行振込)
ご注文の際に、振込先をご案内いたします。(振込手数料はお客様のご負担となります)入金確認後、発送のお手配を順次すすめてまいります。

●代金引換(ヤマト運輸コレト宅急便)
お届け先がご依頼主様の場合に限り、ご利用いただけます。代金は商品お届け時に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。

●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「カード会社」「カード番号」「有効期限」をお知らせください。なお、お支払いはすべて1回払いとなります。※後払いの場合、クレジットカードは使えません。※デビット機能付クレジットカードでの決済はご遠慮ください。



●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)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、送り先と商品に記載した書類をお送りいたします。(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

ご注文確定後は速やかに発送準備に入るため、変更・取り消しをお受けできない場合がございます。ご注文内容をよくご確認のうえ、ご依頼ください。

電話/0120-00-5050(無料)

FAX/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/>

※祝日・日曜営業日、また、商品や数量により下記のお届けより遅くなる場合もございます。

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(祝日は営業)

※中元・歳暮・催事期間の営業日はお問い合わせください。

ご来店でのご注文が一番早くお届けできます。

[商品のお届けについて]

通常期:ご注文承り後2～4日後にお届けします。
中元・歳暮期:ご注文承り後5～7日後にお届けします。

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(祝日は営業)

※中元・歳暮・催事期間の営業日はお問い合わせください。

[商品のお届けについて]

通常期:ご注文承り後3～5日後にお届けします。
中元・歳暮期:ご注文承り後5～7日後にお届けします。

FAX

0120-00-7070(無料)

24時間受け付けております。

お電話でのお問い合わせは営業時間内(午前9:00～午後5:00)にお願いいたします。※送信ができない場合は代表FAX025-229-5873(有料)へおかけください。

[商品のお届けについて]

通常期:ご注文承り後3～5日後にお届けします。
中元・歳暮期:ご注文承り後5～7日後にお届けします。

郵便

〒951-8612
新潟市中央区東堀前通8番町
加島屋宛

配達日指定の場合は余裕をもってご注文をお願いいたします。

[商品のお届けについて]

通常期:ご注文承り後3～5日後にお届けします。
中元・歳暮期:ご注文承り後5～7日後にお届けします。

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」を導入しております。

[商品のお届けについて]

ご希望のお届け日をご指定ください。ご注文方法や手順などは「加島屋ネットショップ」のショッピングガイドをご覧ください。

配達について

運送会社の配達時間サービス ご希望の配達時間がある場合は下記の配達時間が選べます。
午前中/14時～16時/16時～18時/18時～20時/19時～21時

- ※ 悪天候や道路状況によって、配達日数が多くなる場合や配達時間が遅れる場合がございます。
- ※ 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がございます。
- ※ 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。




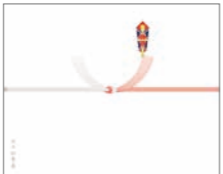


個人情報の開示について/原則として、お預かりした個人情報は第三者へ開示いたしません。但し、ご注文をいただく際に過去の注文履歴が必要な場合、本人や本人からの委任がなされていることを十分確認のうえ、必要最小限の情報を第三者へ開示する場合がございます。

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


<p>①短冊のし</p>  <p>のし紙を短冊状に細長くしたものです。一般的な贈答にも適しており、エコの観点よりニーズが高まっております。</p>	<p>②蝶結び (5本水引き)</p>  <p>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。</p>	<p>③結び切り (7本水引き)</p>  <p>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。</p>	<p>④婚礼用 (10本水引き結び切り)</p>  <p>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。</p>	<p>⑤弔事用 (黄白水引き)</p>  <p>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きます。(古来の方式は黄白です)</p>	<p>⑥仏式葬儀用 (蓮の絵)</p>  <p>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。</p>
---	---	--	---	--	--

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。



加島屋ではお中元やお歳暮などのシーズンギフトはもちろん、慶事、弔事、目的ごとののし紙や挨拶状など、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させていただきます。

包装とのし紙のかけ方について《無料サービス》

①包装あり「上のし(外のし)」 ②包装あり「中のし(内のし)」 ③包装なし(自宅用商品) からご希望に合わせてご用意いたします。

また、2024年11月より環境保全のため、ご自宅用商品配達時【包装なし】でお送りさせていただきますが、ギフトラッピングが必要な場合、【包装あり】とお申し出ください。

手さげ袋について《有料》

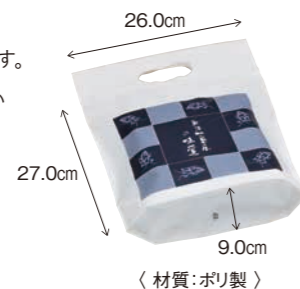
手さげ袋〈特大・大・中・小〉：一律 55円(税込)〈本体50円〉
〈ミニ・ショップバッグ〉：一律 11円(税込)〈本体10円〉

 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、ご了承ください。



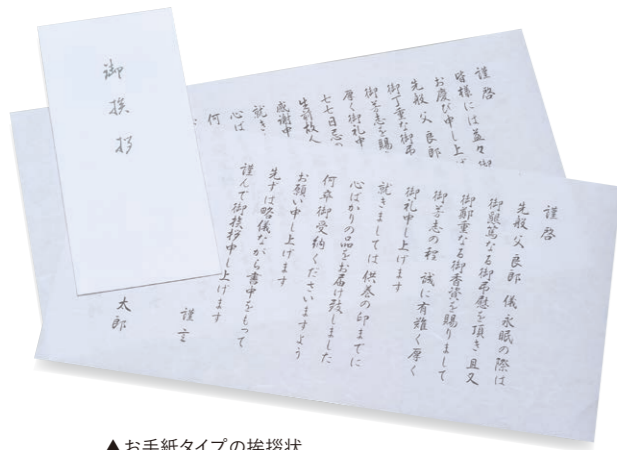
①包装あり「上のし(外のし)」
商品を包装してから、のし紙をかけます。

②包装あり「中のし(内のし)」
のし紙をかけてから、商品を包装します。

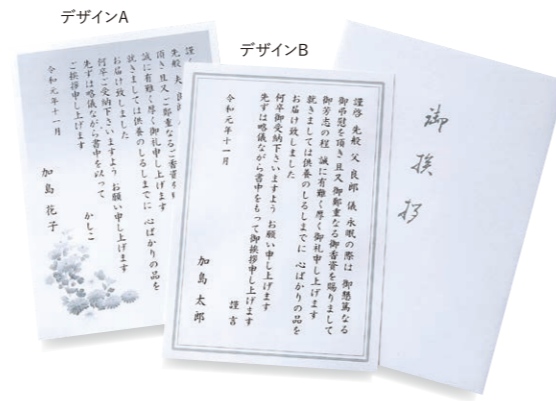
③包装なし(自宅用商品)

●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ができない場合もございますので、予めご了承ください。

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。



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。

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。）

（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（七七）日忌
の法要を相営みまし
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
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

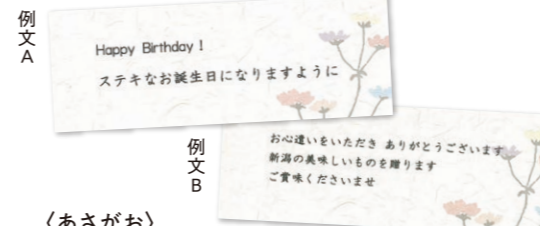
（例文2）
謹啓
先般（統柄）（俗名）儀永眠の際は御懇篤なる
御弔慰を頂き且又御丁寧なる御香資を賜りまして
御芳志の程誠に有難く厚く御礼申し上げます
就きましては供養の印までに心ばかりの品を
お届け致しました
何卒御受納くださいますようお願い申し上げます
早速拜眉の上御礼申し上げます
ごさいまするが略儀ながら書中をもって御挨拶
申し上げます
令和〇年〇〇月
喪主氏名 謹言

（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

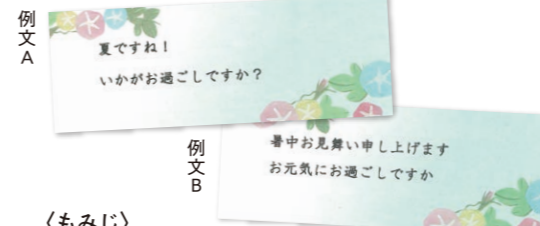


偲ぶ気持ちに感謝を込めて、
礼を尽くす和の心。

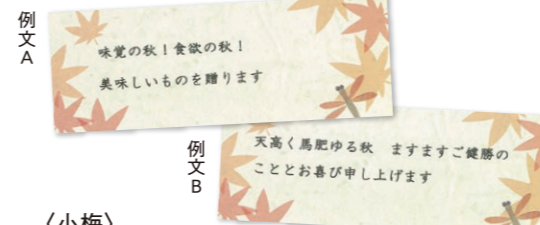
《花柄》



《あさがお》



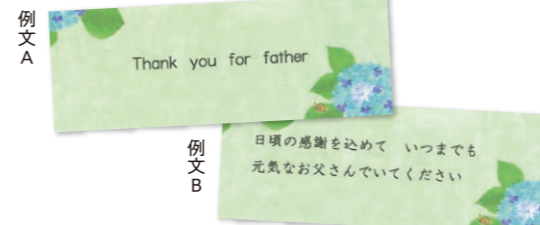
《もみじ》



《小梅》



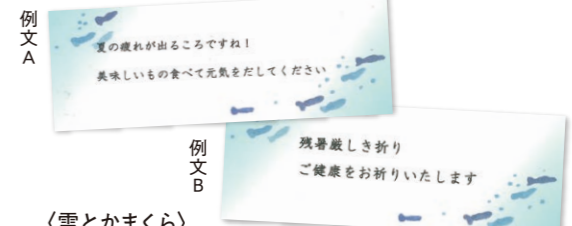
《アジサイ》



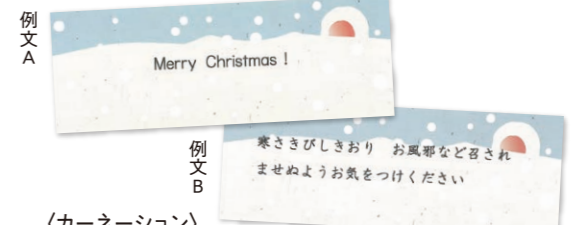
《クローバー》



《さかな》



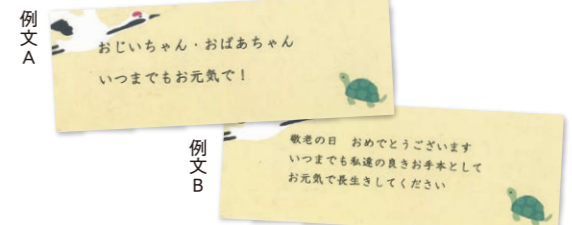
《雪とかまくら》



《カーネーション》



《鶴・亀》



出品店のご案内

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】
- 高島屋横浜店
☎ 045-311-5111
神奈川県横浜市西区南幸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 日本橋食資館】
- 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【ココリ地下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

- 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。

加島屋本店のご案内



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

- リニューアル / 明太子ほぐし(中ビン)〈袋〉・おにぎり鱈昆布(中ビン)
- 販売終了 / 帆立御飯の素・たこめしの素・切干大根・帆立貝柱 (M)

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・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ございます。

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



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!

お得な
情報を
GET!