

2026

Autumn and Winter
Gift Catalog

加島屋 総合カタログ

10月 | 4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。

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。

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給菜です。

49～56ページ

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／出品店のご案内

帆立照焼オイル漬

帆立照焼醍醐味

貝柱のうま煮

加島屋の帆立製品は、主に北海道オホーツク海で育まれた天然帆立の貝柱を使用しています。ロープに吊るしたりカゴで育てる養殖貝とは異なり、海底を自由に動き回りながら成長する天然貝は、貝柱の筋力が鍛えられるため大粒となり、旨みが強くなります。

加島屋が今の製法に出会ったのは40年ほど前のこと。先代社長が、干し貝柱の製造過程で二度炊きしたものを偶然試食し、その美味しさに感動したことがきっかけでした。茹でた身は少々縮むものの甘みや旨みが凝縮され、生では味わえない歯応えが生まれます。このことに着目し、いち早く商品化に取り組んだのが加島屋です。

製品作りで特に手間のかかる作業は、貝柱に入り込んだ砂の除去でした。これは身を煮て少し開かせた後に、ピンセットで一粒一粒丁寧に取り除くことで解決しています。手間のかかる作業ですが、美味しい天然帆立を安心して召し上がっていただくために大切な作業です。

近年は温暖化等の影響によって帆立の漁獲量は減少傾向にあり、サイズも小型化していますが、加島屋はこれからも生産者の方々の信頼関係を大切にして、良質な天然帆立貝にこだわり、本物の美味しさを手作りでお届けしてまいります。

Notes

国産帆立には天然貝と養殖貝があります。違いをご存知ですか？

深い海で稚貝をロープやカゴで吊るして育てるのが養殖の帆立貝です。主に3年で漁獲するため、小ぶりで柔らかく、貝の中に砂は入り込んでいません。

一方、遠浅の海に稚貝を地撒きして海底で生育するのが天然の帆立貝です。主に4年で漁獲するためサイズは大きく、自ら海底を移動しながら成長することから貝柱が発達し、しっかりした食感と濃厚な旨味が特徴です。漁獲の際に海底の砂が入り込んでしまうため、加島屋では砂粒一粒ずつをピンセットで丁寧に取り除いています。



加島屋の帆立をぜひご賞味ください
単品 → P03・詰め合わせ → P13～

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。

手塩にかけて漬け込んだ
脂の乗ったキングサーモンを
丁寧に焼き上げてほぐしました。
お茶漬だけでなく、
そのまま温かいご飯に、
また、おにぎりの具としても
お楽しみいただけます。

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



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

商品番号 33100	さけ茶漬 大ビン 内容量190g	3,348円 (税込) 〈本体3,100円〉
商品番号 33101	さけ茶漬 中ビン 内容量130g	2,376円 (税込) 〈本体2,200円〉
商品番号 53100	さけ茶漬 小ビン 内容量90g	1,728円 (税込) 〈本体1,600円〉
商品番号 43100	さけ茶漬 袋 内容量90g	1,566円 (税込) 〈本体1,450円〉

- 賞味期限:30日間 **冷蔵**
●原材料名:キングサーモン、焼酎、食塩、昆布・鰹節エキスパウダー、醤油(小麦・大豆を含む)
●アレルギー物質:小麦・さけ・大豆
●塩分:製品100g当たり 約3.3g
10月1日より価格変更

忙しい朝も
疲れた夜も
幸せはいつも
ご飯のそばに。

写真はイメージです

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 33400	さけといくらの糀漬 大ビン 内容量210g	2,700円 (税込) 〈本体2,500円〉
商品番号 33401	さけといくらの糀漬 中ビン 内容量170g	2,160円 (税込) 〈本体2,000円〉
商品番号 43400	さけといくらの糀漬 袋 内容量100g	1,188円 (税込) 〈本体1,100円〉

- 賞味期限:22日間 **冷蔵**
●原材料名:サーモントラウト、塩いくら(鮭卵、食塩)、米糀、みりん、焼酎、食塩
●アレルギー物質:さけ・いくら
●塩分:製品100g当たり 約2.7g

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
込み、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 **冷蔵**
●原材料名:サーモントラウト、味噌(大豆を含む)、みりん、焼酎、食塩
●アレルギー物質:さけ・大豆
●塩分:製品100g当たり 約2.8g

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	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 **冷蔵**
●原材料名:キングサーモン、醤油(小麦・大豆を含む)、清酒、みりん
●アレルギー物質:小麦・さけ・大豆
●塩分:製品100g当たり 約2.4g

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 **冷蔵**
●原材料名:キングサーモン、醤油(小麦・大豆を含む)、清酒、水あめ、みりん、食塩、しょうが汁
●アレルギー物質:小麦・さけ・大豆
●塩分:製品100g当たり 約2.8g

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 **冷蔵**
●原材料名:ぶり、白醤油(小麦・大豆を含む)、上白糖、みりん、清酒
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約2.7g

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、ご賞味ください。



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
●原材料名:いくら(鮭卵)、醤油(小麦・大豆を含む)、清酒、みりん、水あめ、昆布・鰹節エキスパウダー、食塩
●アレルギー物質:小麦・いくら・大豆
●塩分:製品100g当たり 約3.0g

塩いくら



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。



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
●原材料名:いくら(鮭卵)、食塩
●アレルギー物質:いくら
●塩分:製品100g当たり 約2.7g

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。



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	2,700円(税込) 〈本体2,500円〉
---------------	-----------------------	--------------------------

●賞味期限:30日間
●原材料名:ボイル帆立貝柱、清酒
●アレルギー物質:該当なし
●塩分:製品100g当たり 約1.5g
10月1日より価格変更

一口筋子〔熟成塩漬〕



北海道沿岸で漁獲される秋鮭の卵を塩漬にし、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	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
●原材料名:すじこ(鮭卵)、食塩／発色剤(亜硝酸Na)
●アレルギー物質:いくら
●塩分:製品100g当たり 約4.2g

目次ページで
ご紹介



帆立照焼オイル漬

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140g(固形量90g)	4,320円(税込) 〈本体4,000円〉
---------------	----------------------------------	--------------------------

●賞味期限:30日間
●原材料名:ボイル帆立貝柱、なたね油、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、清酒
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約3.2g
10月1日より価格変更

帆立照焼醍醐味



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140g	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60g	1,080円(税込) 〈本体1,000円〉

●賞味期限:30日間
●原材料名:クリームチーズ(乳成分を含む)、ボイル帆立貝柱、リキュール、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、清酒／安定剤(ローカストビーンガム)
●アレルギー物質:乳成分・小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約1.6g
10月1日より価格変更

目次ページで
ご紹介



貝柱のうま煮

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



商品番号 32500	貝柱のうま煮 大ビン 内容総量230g(固形量150g)	4,860円(税込) 〈本体4,500円〉
商品番号 32501	貝柱のうま煮 中ビン 内容総量150g(固形量90g)	3,240円(税込) 〈本体3,000円〉
商品番号 42500	貝柱のうま煮 袋 固形量70g	2,052円(税込) 〈本体1,900円〉

●賞味期限:30日間
●原材料名:ボイル帆立貝柱、清酒、みりん、醤油(小麦・大豆を含む)
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約2.5g
10月1日より価格変更

帆立貝柱うま煮ほぐし



「貝柱のうま煮」をほぐし身にしました。そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。また、おこわやチャーハンの具、サラダのトッピングなど様々な料理にもお使いいただけます。



商品番号 52500	帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン 内容量100g	1,944円(税込) 〈本体1,800円〉
商品番号 42510	帆立貝柱うま煮ほぐし 袋 内容量60g	1,512円(税込) 〈本体1,400円〉

●賞味期限:30日間
●原材料名:ボイル帆立貝柱、清酒、みりん、醤油(小麦・大豆を含む)
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約2.7g
10月1日より価格変更

※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。



丹波黒豆の甘煮

たんば あまに



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
- 原材料名:黒大豆、和三盆糖、上白糖、醤油(小麦・大豆を含む)、食塩
- アレルギー物質:小麦・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約0.7g

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。



鰯の甘露煮

にしん かんろに



商品番号	鰯の甘露煮 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
- 原材料名:身欠にしん、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、上白糖
- アレルギー物質:小麦・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約2.1g

冷蔵

リニューアル

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。ご飯のお供の他にも、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。



おにぎり鰹昆布

かつお



※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
- 原材料名:昆布つくだ煮(昆布、水あめ、醤油(小麦・大豆を含む)、鰹節、みりん、清酒)、ごま
- アレルギー物質:小麦・大豆・ごま
- 塩分:製品100g当たり 約3.8g

冷蔵



いかの赤作り



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
- 原材料名:するめいか、するめいか肝臓、食塩、上白糖、焼酎、昆布・鰹節エキスパウダー、味噌(大豆を含む)／調味料(アミノ酸)
- アレルギー物質:いか・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約4.8g

冷蔵



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
- 原材料名:なまこ腸、食塩／ミョウバン
- アレルギー物質:該当なし
- 塩分:製品100g当たり 約5.1g

冷蔵



数の子



※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
- 原材料名:数の子(にしん卵)、みりん、醤油(小麦・大豆を含む)、清酒
- アレルギー物質:小麦・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約2.5g

冷蔵

北海道産の「えぞばふんうに」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
- 原材料名:えぞばふんうに、醤油(小麦・大豆を含む)
- アレルギー物質:小麦・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約1.8g

冷蔵



焼き牡蠣のオイル漬

かき

瀬戸内海で育まれた牡蠣を照焼にした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	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
- 原材料名:スチームかき、なたね油、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、清酒
- アレルギー物質:小麦・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約1.6g

冷蔵



海の幸 アヒージョ

（ガーリックオイル煮）

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、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。



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
- 原材料名:なたね油、スチームかき、スモークサーモン(キングサーモン、食塩、砂糖)、スチーム帆立貝、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、清酒、んにく、香辛料、食塩
- アレルギー物質:小麦・さけ・大豆
- 塩分:製品100g当たり 約1.8g

冷蔵



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 **冷蔵**
●原材料名:するめ(いかを含む)、みりん、醤油(小麦・大豆を含む)、数の子(にしん卵)、昆布、焼酎
●アレルギー物質:小麦・いか・大豆
●塩分:製品100g当たり 約3.0g



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 **冷蔵**
●原材料名:干大根、数の子(にしん卵)、昆布、ごま、漬け原材料(醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、清酒、上白糖、だし(鰹節、昆布、宗田鰹節、食塩))
●アレルギー物質:小麦・大豆・ごま
●塩分:製品100g当たり 約2.9g



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 **冷蔵**
●原材料名:ボイルつぶ貝(ヨーロッパエゾバイ)、清酒、醤油(小麦・大豆を含む)、米酢
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約1.7g



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 **冷蔵**
●原材料名:数の子(にしん卵)、大根、きゅうり、漬け原材料(酒粕、還元水あめ、上白糖、みりん、食塩)／酒糟、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料
●アレルギー物質:該当なし
●塩分:製品100g当たり 約2.6g



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 **冷蔵**
●原材料名:塩すけそうだら卵、みりん、上白糖、食塩、唐辛子粉、昆布・鰹節エキスパウダー
●アレルギー物質:該当なし
●塩分:製品100g当たり 約4.5g



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 **冷蔵**
●原材料名:すけそうだら甘酢漬(すけそうだら、上白糖、食酢、食塩)、塩すけそうだら卵、昆布、しょうが、食塩
●アレルギー物質:該当なし
●塩分:製品100g当たり 約2.8g



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 **冷蔵**
●原材料名:塩たらこ(すけそうだら卵巣、食塩、清酒、焼酎)、塩すけそうだら卵、みりん、昆布・鰹節エキスパウダー、上白糖、鰹節粉／酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
●アレルギー物質:該当なし
●塩分:製品100g当たり 約4.5g



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 **冷蔵**
●原材料名:塩すけそうだら卵、醤油(小麦・大豆を含む)、清酒、みりん、鰹節粉
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約4.0g



写真はイメージです

新紹介



商品番号 63310	帆立貝柱〈SA90g〉函入	5,400円 (税込) 〈本体5,000円〉
商品番号 63311	帆立貝柱〈SA90g×2〉函入	10,800円 (税込) 〈本体10,000円〉

- 賞味期限:6ヶ月
- 原材料名:帆立貝柱、食塩
- アレルギー物質:該当なし
- 塩分:製品100g当たり 約6.4g
- 化粧箱 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm

常温



推奨サイズ

※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。
※L、Mサイズは不漁のため販売を休止し、
従来より小粒のSAサイズにてご用意いたしました。

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・シユマイ
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 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

魚沼産こしひかりごはんパック

魚沼産コシヒカリを、厚釜ガス直火で1食分ずつつ
くらと丁寧に炊き上げ、おいしさを逃さず閉じ込め
ました。炊きたてのようなツヤ、甘み、豊かな香りを
お楽しみいただけます。



無洗米

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

魚沼産こしひかりスティック

南魚沼市・旧塩沢町産コシヒカリ
を、無洗米の食べきりスティックサイ
ズに仕立てました。炊き上がりのツ
ヤ、やさしい甘み、ふっくらした食感
そのままに、手軽に使える便利な仕
様です。



「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

魚沼産こしひかり

米どころ新潟が誇る「魚沼産コシヒカリ」の中でも、品質
に定評のある南魚沼市・旧塩沢町産のコシヒカリです。
雪解け水の清流、昼夜の寒暖差、肥沃な土壌という恵ま
れた環境が、つややかな粒立ちと深い甘みを育みます。



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

- 化粧箱 たて23.2cm×よこ13cm×高さ4.5cm

冷蔵

小

推奨サイズ



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

冷蔵

小

推奨サイズ

- 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。



写真はイメージです



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
- 原材料名:昆布、キングサーモン中骨、みりん、醤油(小麦・大豆を含む)、清酒、
魚醤、鰹節だし、食塩
- アレルギー物質:小麦・さけ・大豆 ●塩分:製品100g当たり 約1.5g

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

- 化粧箱 たて15.3cm×よこ13cm×高さ4.5cm

冷蔵

ミニ

推奨サイズ



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
- 原材料名:するめいか、食塩
- アレルギー物質:いか
- 塩分:製品100g当たり 約2.9g

冷蔵

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、また天ぶらの具としてもお楽し
みいただけます。

冷蔵

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〉

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 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

鰯の親子漬 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〉

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 63503

帆立貝柱の酒蒸し 袋
固形量100g

2,700円(税込)
〈本体2,500円〉

商品番号 42500

貝柱のうま煮 袋
固形量70g

2,052円(税込)
〈本体1,900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〉

商品番号 43100

さけ茶漬 袋
内容量90g

1,566円(税込)
〈本体1,450円〉

商品番号 42510

帆立貝柱うま煮ほぐし 袋
内容量60g

1,512円(税込)
〈本体1,400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

数の子べっ甲漬 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

さけといくらの糀漬 袋
内容量100g

1,188円(税込)
〈本体1,100円〉

商品番号 47400

帆立照焼醍醐味 袋
内容量60g

1,080円(税込)
〈本体1,000円〉

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)

4,860円(税込)
〈本体4,500円〉

商品番号 33100

さけ茶漬 大ビン
内容量190g

3,348円(税込)
〈本体3,100円〉

商品番号 33400

さけといくらの糀漬 大ビン
内容量210g

2,700円(税込)
〈本体2,500円〉

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〉

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 52500

帆立貝柱うま煮ほぐし 小ビン
内容量100g

1,944円(税込)
〈本体1,800円〉

商品番号 53100

さけ茶漬 小ビン
内容量90g

1,728円(税込)
〈本体1,600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 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

鰯の親子漬 中ビン
内容量160g

864円(税込)
〈本体800円〉

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

鰯の甘露煮 中ビン
内容総量170g(固形量90g)

702円(税込)
〈本体650円〉

商品番号 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 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 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〉

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)

4,320円(税込)
〈本体4,000円〉

商品番号 32501

貝柱のうま煮 中ビン
内容総量150g(固形量90g)

3,240円(税込)
〈本体3,000円〉

商品番号 33101

さけ茶漬 中ビン
内容量130g

2,376円(税込)
〈本体2,200円〉

商品番号 33401

さけといくらの糀漬 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 37401

帆立照焼醍醐味 中ビン
内容量140g

2,160円(税込)
〈本体2,000円〉

加島屋の瓶詰・袋詰商品一覧

12

※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。ご了承願います。

11

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

12,966円(税込)〈本体合計12,000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11,700円(消費税936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

10月1日より価格変更

新紹介



中ビンセット

商品番号
28190

ビン詰 BM3-39セット

冷蔵

7,026円(税込)〈本体合計6,500円〉

さけといくらのか漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
帆立照焼醍醐味(中ビン)

- 8%対象品 本体6,200円(消費税496円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて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
28202

ビン詰 BM2-02セット

冷蔵

5,946円(税込)〈本体合計5,500円〉

さけ茶漬(中ビン)
貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体5,200円(消費税416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

10月1日より価格変更

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。

加島屋の一番人気「さけ茶漬」と
こだわりの醤油だれに漬け込んだ
「いくら醤油漬」の詰め合わせです

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

9,726円(税込)〈本体合計9,000円〉

いくら醤油漬(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体8,700円(消費税696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

10月1日より価格変更

瓶詰
袋詰
セット

数ある詰め合わせの中から
おすすめの味わいを集めました。

加島屋 厳選
9セットの
ご紹介



小ビンセット

商品番号
29323

ビン詰 3S-Tセット

冷蔵

8,322円(税込)〈本体合計7,700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7,400円(消費税592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

10月1日より価格変更

新紹介



小ビンセット

商品番号
29212

ビン詰 BS2-02セット

冷蔵

6,378円(税込)〈本体合計5,900円〉

さけ茶漬(小ビン)
いくら醤油漬(小ビン)

- 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14.5cm×よこ9cm×高さ8cm



推奨サイズ

新紹介



商品番号
28602

袋詰 GP-02セット

冷蔵

5,460円(税込)〈本体合計5,050円〉

切干漬 / 鱈の親子漬 / さけ茶漬

帆立照焼醍醐味 / さけといくらのか漬

- 8%対象品 本体4,750円(消費税380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

新紹介



商品番号
28601

袋詰 GP-01セット

冷蔵

3,894円(税込)〈本体合計3,600円〉

切干漬 / さけ茶漬

いかの赤作り / たらこ醤油漬

- 8%対象品 本体3,300円(消費税264円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて24cm×よこ17cm×高さ5cm



推奨サイズ



調理例
丹波黒豆の甘煮のパンケーキ



大ビン
セット

商品番号
29210

ビン詰 2-Jセット

冷蔵

6,378円(税込)〈本体合計5,900円〉

さけ茶漬(大ビン)

さけといくらの粧漬(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

10月1日より価格変更

小



中ビン
セット

商品番号
28182

ビン詰 BM3-36セット

冷蔵

6,054円(税込)〈本体合計5,600円〉

さけといくらの粧漬(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5,300円(消費税424円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

10月1日より価格変更

中



大ビン
セット

商品番号
29208

ビン詰 2-Rセット

冷蔵

7,026円(税込)〈本体合計6,500円〉

さけ茶漬(大ビン)×2本

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

10月1日より価格変更

小



中ビン
セット

商品番号
28205

ビン詰 BM3-02セット

冷蔵

6,810円(税込)〈本体合計6,300円〉

切干漬(中ビン)

さけ茶漬(中ビン)

貝柱のうま煮(中ビン)

- 8%対象品 本体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10.5cm×よこ26.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

10月1日より価格変更

中

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

4,542円(税込)〈本体合計4,200円〉

焼きぶりの白醤油漬(中ビン)

さけ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体3,900円(消費税312円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて10.5cm×よこ18.5cm×高さ8cm 推奨サイズ

10月1日より価格変更

小



中ビン
セット

商品番号
28231

ビン詰 BM2-07セット

冷蔵

3,570円(税込)〈本体合計3,300円〉

切干漬(中ビン)

さけ茶漬(中ビン)

- 8%対象品 本体3,000円(消費税240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

10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

冷蔵

5,082円(税込)〈本体合計4,700円〉

さけ茶漬(中ビン)×2本

- 8%対象品 本体4,400円(消費税352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

10月1日より価格変更

小



中ビン
セット

商品番号
28181

ビン詰 BM3-35セット

冷蔵

5,514円(税込)〈本体合計5,100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4,800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

10月1日より価格変更

中



調理例
さけ茶漬のふわふわ丼



大ビン
セット

商品番号
29204 **ビン詰 2-Dセット**

冷蔵

8,538円(税込)〈本体合計7,900円〉

さけ茶漬(大ビン) / 貝柱のうま煮(大ビン)

- 8%対象品 本体7,600円(消費税608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

10月1日より価格変更

人気
商品



中ビン
セット

商品番号
29315 **ビン詰 3S-Gセット**

冷蔵

9,942円(税込)〈本体合計9,200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8,900円(消費税712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

10月1日より価格変更



中ビン
セット

商品番号
28184 **ビン詰 BM6-23セット**

冷蔵

11,024円(税込)〈本体合計10,200円〉

さけといくらの靴漬(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9,800円(消費税784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

10月1日より価格変更



小ビン
セット

商品番号
29325 **ビン詰 3S-Uセット**

冷蔵

8,322円(税込)〈本体合計7,700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7,400円(消費税592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

10月1日より価格変更



中ビン
セット

商品番号
28185 **ビン詰 BM4-32セット**

冷蔵

8,648円(税込)〈本体合計8,000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7,600円(消費税608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

10月1日より価格変更



中ビン
セット

商品番号
28297 **ビン詰 BM3-27セット**

冷蔵

11,022円(税込)〈本体合計10,200円〉

松前漬(中ビン)

さけ茶漬(中ビン)

いくら醤油漬(中ビン)

- 8%対象品 本体9,900円(消費税792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

10月1日より価格変更

調理例
加島屋のバラ寿司



小ビン
セット

商品番号
29205 **ビン詰 2S-Aセット**

冷蔵

7,998円(税込)〈本体合計7,400円〉

一口筋子(小ビン)

さけ茶漬(大ビン)

- 8%対象品 本体7,100円(消費税568円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

小

10月1日より価格変更



小ビン
セット

商品番号
29209 **ビン詰 2S-Gセット**

冷蔵

7,998円(税込)〈本体合計7,400円〉

いくら醤油漬(小ビン)

さけ茶漬(大ビン)

- 8%対象品 本体7,100円(消費税568円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて19cm×よこ9cm×高さ8.5cm 推奨サイズ

小

10月1日より価格変更



商品番号
28191 **ビン詰 BM5-10セット**

28,088円(税込)〈本体合計26,000円〉
いくら醤油漬(中ビン) / 塩いくら(中ビン)
さけ茶漬(大ビン)
一口筋子(中ビン) / 貝柱のうま煮(中ビン)
●8%対象品 本体25,600円(消費税2,048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



商品番号
29417 **ビン詰 4-Jセット**

20,528円(税込)〈本体合計19,000円〉
いくら醤油漬(大ビン) / さけ茶漬(大ビン)
貝柱のうま煮(大ビン) / さけといくらの粧漬(大ビン)
●8%対象品 本体18,600円(消費税1,488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
10月1日より価格変更



商品番号
29416 **ビン詰 4S-Hセット**

12,642円(税込)〈本体合計11,700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11,400円(消費税912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
10月1日より価格変更



商品番号
28162 **ビン詰 BM4-30セット**

15,020円(税込)〈本体合計13,900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13,500円(消費税1,080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
10月1日より価格変更



商品番号
28166 **ビン詰 BM5-08セット**

18,152円(税込)〈本体合計16,800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16,400円(消費税1,312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
10月1日より価格変更



商品番号
28187 **ビン詰 BM5-09セット**

11,456円(税込)〈本体合計10,600円〉
貝柱のうま煮(中ビン) / さけ茶漬(中ビン)
さけといくらの粧漬(大ビン)
明太子ほぐし(中ビン) / 松前漬(中ビン)
●8%対象品 本体10,200円(消費税816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
10月1日より価格変更



商品番号
29206 **ビン詰 2-Gセット**

12,858円(税込)〈本体合計11,900円〉
さけ茶漬(大ビン) / いくら醤油漬(大ビン)
●8%対象品 本体11,600円(消費税928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
10月1日より価格変更



商品番号
29310 **ビン詰 3-Gセット**

17,773円(税込)〈本体合計16,450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16,100円(消費税1,288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
10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〉	95202	小ビン2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〉	95700	小ビン3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〉	95200	大ビン2本用	330円 (税込)〈本体300円〉
95601	中ビン6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〉
95801	中ビン8本用	550円 (税込)〈本体500円〉	95400	大ビン4本用	440円 (税込)〈本体400円〉
95502	大中ビン5本用	440円 (税込)〈本体400円〉	95500	大ビン5本用	495円 (税込)〈本体450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、小ビン2本用化粧函は除く)



商品番号 **29879** 袋詰 M-42 セット

5,238円(税込)〈本体4,850円〉
松前漬 / 鰯の親子漬 / 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
10月1日より価格変更

冷蔵

小

推奨サイズ



商品番号 **29886** 袋詰 M-46 セット

5,724円(税込)〈本体5,300円〉
たらこ茶漬 / さけ茶漬
帆立照焼醃味噌 / いかの赤作り / さけといくらの靴漬
●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
10月1日より価格変更

冷蔵

小

推奨サイズ



商品番号 **29873** 袋詰 M-39 セット

5,940円(税込)〈本体5,500円〉
鰯の親子漬 / 貝柱のうま煮 / さけ茶漬
帆立照焼醃味噌 / 山海漬
●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
10月1日より価格変更

冷蔵

小

推奨サイズ



商品番号 **29857** 袋詰 S-5 セット

3,834円(税込)〈本体3,550円〉
帆立照焼醃味噌 / さけといくらの靴漬 / さけ茶漬
●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm

冷蔵

ミニ

推奨サイズ



商品番号 **29844** 袋詰 M-27 セット

4,050円(税込)〈本体3,750円〉
帆立照焼醃味噌 / 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
10月1日より価格変更

冷蔵

小

推奨サイズ



商品番号 **29877** 袋詰 M-41 セット

4,266円(税込)〈本体3,950円〉
松前漬 / 鰯の親子漬 / 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
10月1日より価格変更

冷蔵

小

推奨サイズ



調理例
帆立照焼醃味噌のペンネ



商品番号 **29842** 袋詰 S-2 セット

3,078円(税込)〈本体2,850円〉
松前漬 / 鰯の親子漬 / さけ茶漬
●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm
10月1日より価格変更

冷蔵

ミニ

推奨サイズ



商品番号 **29843** 袋詰 S-3 セット

3,402円(税込)〈本体3,150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
10月1日より価格変更

冷蔵

ミニ

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〉
切干漬 / 鰯の親子漬 / 鰯の味噌漬焼きほぐし
●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm

冷蔵

ミニ

推奨サイズ



商品番号 **29856** 袋詰 S-4 セット

2,754円(税込)〈本体2,550円〉
さけといくらの靴漬 / さけ茶漬
●化粧函 たて14.5cm×よこ14.5cm×高さ3cm

冷蔵

ミニ

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「べ張鶴」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〉

- 原材料名:酒粕(国内製造)、キングサーモン、白菜、人参、ごぼう、ねぎ、かつお昆布だし、しょう油(小麦・大豆を含む)、醸造調味料、食塩、乾燥しいたけ、酵母エキス／増粘多糖類、酸化防止剤(V, E)
●アレルギー物質:小麦・さけ・大豆
●塩分:1食11.6g当たり 約1.1g



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〉

- 原材料名:米みそ(大豆を含む、国内製造)、キングサーモン、白菜、人参、ごぼう、ねぎ、かつお昆布だし、昆布エキス、砂糖、乾燥しいたけ／増粘多糖類、酸化防止剤(V, E)
●アレルギー物質:さけ・大豆
●塩分:1食11.4g当たり 約1.6g



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。

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。



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〉

- 原材料名:紅鮭(米国産)、三つ葉、でん粉分解物、かつお昆布だし、ごま、かつお節エキス、しょう油(小麦・大豆を含む)、昆布エキス、醸造調味料、ゼラチン、食塩、酵母エキス、寒天／増粘多糖類、酸化防止剤(V, E)
●アレルギー物質:小麦・さけ・大豆・ゼラチン・ごま
●塩分:1食9.0g当たり 約1.2g



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〉

- 原材料名:鱈子(国産)、ねぎ、でん粉分解物、かつお昆布だし、ごま、かつお節エキス、しょう油(小麦・大豆を含む)、昆布エキス、醸造調味料、ゼラチン、食塩、酵母エキス、寒天／増粘多糖類、酸化防止剤(V, E)
●アレルギー物質:小麦・大豆・ゼラチン・ごま
●塩分:1食9.2g当たり 約1.4g



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

紅鮭の焼きほぐしお茶漬

知床羅臼産炙たらこのお茶漬



商品番号 **29884** 袋詰M-44セット

7,830円(税込)〈本体7,250円〉

数の子べっ甲漬 / 帆立貝柱の酒蒸し / さけ茶漬
帆立照焼醍醐味 / さけといくらの糍漬

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
10月1日より価格変更

冷蔵

小
推奨サイズ



商品番号 **29880** 袋詰M-43セット

8,316円(税込)〈本体7,700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

●化粧函 たて21.5cm×よこ13cm×高さ5cm
10月1日より価格変更

冷蔵

小
推奨サイズ



商品番号 **29866** 袋詰L-39セット

10,368円(税込)〈本体9,600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

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm
10月1日より価格変更

冷蔵

中
推奨サイズ



商品番号 **29887** 袋詰M-47セット

6,264円(税込)〈本体5,800円〉

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
10月1日より価格変更

冷蔵

小
推奨サイズ



商品番号 **29883** 袋詰L-47セット

6,534円(税込)〈本体6,050円〉

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

●化粧函 たて31.5cm×よこ13cm×高さ5cm
10月1日より価格変更

冷蔵

中
推奨サイズ



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

冷蔵

小
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	78100	サーモントラウト味噌漬 袋	1切(70g)
------	-------	---------------	---------

756円(税込)〈本体700円〉

冷蔵

- 賞味期限:8日間
- 原材料名:サーモントラウト、味噌(大豆を含む)、みりん、焼酎
- アレルギー物質:さけ・大豆 ●塩分:1切(70g)当たり 約1.5g



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	サーモントラウト粕漬 袋	1切(70g)
------	-------	--------------	---------

756円(税込)〈本体700円〉

冷蔵

- 賞味期限:8日間
- 原材料名:サーモントラウト、食塩、酒粕、清酒
- アレルギー物質:さけ ●塩分:1切(70g)当たり 約1.3g



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。

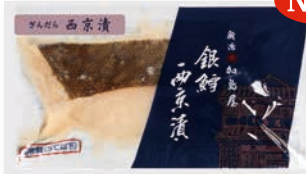
商品番号	70401	サーモントラウト塩漬 袋	1切(70g)
------	-------	--------------	---------

756円(税込)〈本体700円〉

冷蔵

- 賞味期限:8日間
- 原材料名:サーモントラウト、食塩
- アレルギー物質:さけ ●塩分:1切(70g)当たり 約1.6g

アラスカ産の銀鱈を
米麴をふんだんに使った
上品な西京味噌に
漬け込みました。



New

商品番号	73302	銀鱈西京漬 袋	1切(70g)
------	-------	---------	---------

1,080円(税込)〈本体1,000円〉

冷蔵

- 賞味期限:8日間
- 原材料名:銀鱈、味噌(大豆を含む)、上白糖、みりん、甘酒、酒粕、食塩、魚醤、清酒
- アレルギー物質:大豆 ●塩分:1切(70g)当たり 約1.2g



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
- 原材料名:銀鱈、味噌(大豆を含む)、みりん、焼酎
- アレルギー物質:大豆 ●塩分:1切(70g)当たり 約1.5g



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〉

冷蔵

- 賞味期限:8日間
- 原材料名:銀鱈、食塩、酒粕、みりん
- アレルギー物質:該当なし ●塩分:1切(70g)当たり 約1.3g



写真はイメージです。



銀鱈西京漬

キングサーモン
西京漬

調理例

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
- 原材料名:キングサーモン、味噌(大豆を含む)、みりん、焼酎
- アレルギー物質:さけ・大豆 ●塩分:1切(70g)当たり 約1.5g

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
- 原材料名:キングサーモン、食塩
- アレルギー物質:さけ ●塩分:1切(70g)当たり 約1.9g

脂の乗ったキングサーモンを
米麴をふんだんに使った
上品な西京味噌に
漬け込みました。



New

商品番号	71407	キングサーモン西京漬 袋	1切(70g)
------	-------	--------------	---------

864円(税込)〈本体800円〉

冷蔵

- 賞味期限:8日間
- 原材料名:キングサーモン、味噌(大豆を含む)、上白糖、みりん、甘酒、酒粕、食塩、魚醤、清酒
- アレルギー物質:さけ・大豆 ●塩分:1切(70g)当たり 約1.3g

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
- 原材料名:キングサーモン、食塩、酒粕、清酒
- アレルギー物質:さけ ●塩分:1切(70g)当たり 約1.5g



商品番号
20939 G8-J (切身バック8切詰め合わせ)

7,890円(税込)〈本体合計7,300円〉

銀鱈粕漬 2切 / 銀鱈西京漬 2切
サーモントラウト粕漬 2切 / キングサーモン西京漬 2切

- 賞味期限..8日間
- 8%対象品 本体7,000円(消費税560円)
- 10%対象 化粧函 本体300円(消費税30円)
- 化粧函 たて23.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号
20932 G8-S (切身バック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 (切身バック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 (切身バック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
20930 G6-P (切身バック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



商品番号
20927 G6-M (切身バック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
20938 G6-W (切身バック6切詰め合わせ)

5,838円(税込)〈本体合計5,400円〉

銀鱈西京漬 1切 / サーモントラウト塩漬 1切
銀鱈粕漬 1切 / サーモントラウト粕漬 1切
銀鱈味噌漬 1切 / サーモントラウト味噌漬 1切

- 賞味期限..8日間
- 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19.5cm×よこ32.5cm×高さ5cm



推奨サイズ



商品番号
20937 G6-U (切身バック6切詰め合わせ)

5,730円(税込)〈本体合計5,300円〉

サーモントラウト塩漬 2切 / 銀鱈西京漬 2切
キングサーモン粕漬 2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

切身バック詰め合わせ

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

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。



紅鮭水煮



商品番号 38300	紅鮭水煮 缶詰大 内容量170g	1,512円 (税込) 〈本体1,400円〉
商品番号 38400	紅鮭水煮 缶詰小 内容量100g	972円 (税込) 〈本体900円〉

- 原材料名:紅鮭、食塩
- アレルギー物質:さけ
- 塩分:製品100g当たり 約1.2g

10月1日より価格変更

常温

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。



キングサーモン水煮



商品番号 38900	キングサーモン水煮 缶詰大 内容量170g	1,512円 (税込) 〈本体1,400円〉
商品番号 39000	キングサーモン水煮 缶詰小 内容量100g	972円 (税込) 〈本体900円〉

- 原材料名:キングサーモン、食塩
- アレルギー物質:さけ
- 塩分:製品100g当たり 約1.2g

10月1日より価格変更

常温

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。



北寄貝の水煮

ほっきがい

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



商品番号 38700	北寄貝の水煮 缶詰 内容総量175g(固形量100g)	1,836円 (税込) 〈本体1,700円〉
----------------------	--------------------------------	----------------------------------

- 原材料名:ほっき貝、食塩
- アレルギー物質:該当なし
- 塩分:製品100g当たり 約1.6g

10月1日より価格変更

常温

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



帆立貝柱の水煮



商品番号 38800	帆立貝柱の水煮 缶詰 内容総量170g(固形量90g)	3,024円 (税込) 〈本体2,800円〉
----------------------	--------------------------------	----------------------------------

- 原材料名:帆立貝柱、食塩
- アレルギー物質:該当なし
- 塩分:製品100g当たり 約1.6g

10月1日より価格変更

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

新紹介



商品番号 20941	G12-L (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〉

銀鱈西京漬 2切 / 銀鱈粕漬 2切 / 銀鱈味噌漬 2切
キングサーモン西京漬 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

新紹介



商品番号 20940	G8-N (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
キングサーモン西京漬 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り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

11,128円(税込)〈本体合計10,300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10,100円(消費税808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

16,043円(税込)〈本体合計14,850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14,600円(消費税1,168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

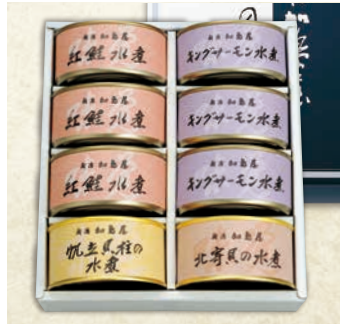


商品番号
94988 缶詰W-37セット

9,995円(税込)〈本体合計9,250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9,000円(消費税720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
94934 缶詰W-63セット

14,207円(税込)〈本体合計13,150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12,900円(消費税1,032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

9,292円(税込)〈本体合計8,600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8,400円(消費税672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

12,316円(税込)〈本体合計11,400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11,200円(消費税896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

※10月1日より、缶詰セットの価格を変更いたしました。

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
94998 缶詰N-47セット

6,052円(税込)〈本体合計5,600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5,400円(消費税432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
94980 缶詰U-30セット

6,592円(税込)〈本体合計6,100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5,900円(消費税472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
94995 缶詰N-44セット

8,104円(税込)〈本体合計7,500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7,300円(消費税584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
94986 缶詰U-35セット

5,080円(税込)〈本体合計4,700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
94933 缶詰N-62セット

6,268円(税込)〈本体合計5,800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

人気商品



商品番号
94987 缶詰T-36セット

7,996円(税込)〈本体合計7,400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7,200円(消費税576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
94932 缶詰U-61セット

4,108円(税込)〈本体合計3,800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3,600円(消費税288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
94971 缶詰U-21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
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17cm×よこ10.5cm×高さ9.5cm



推奨サイズ

人気商品



商品番号
94999 缶詰N-48セット

7,996円(税込)〈本体合計7,400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7,200円(消費税576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〕

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よこが入り替わる商品もあります。

※写真はイメージです。



写真はタル5です。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

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	10,800円	10,000円	65g×3切	130g	100g
商品番号 09004	タル 4	14,580円	13,500円	65g×4切	180g	150g
商品番号 09005	タル 5	16,200円	15,000円	65g×5切	180g	200g
商品番号 09006	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 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	8,640円	8,000円	65g×2切	130g	100g
商品番号 09053	木目函 3	9,720円	9,000円	65g×3切	130g	100g
商品番号 09054	木目函 4	13,500円	12,500円	65g×4切	180g	150g
商品番号 09055	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。



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
粕漬

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	10,800円	10,000円	65g×2切	65g×1切	130g 100g
商品番号 08104	タル 4	14,580円	13,500円	65g×2切	65g×2切	180g 150g
商品番号 08105	タル 5	16,200円	15,000円	65g×3切	65g×2切	180g 200g
商品番号 08107	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 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	8,640円	8,000円	65g×1切	65g×1切	130g 100g
商品番号 08153	木目函 3	9,720円	9,000円	65g×2切	65g×1切	130g 100g
商品番号 08154	木目函 4	13,500円	12,500円	65g×2切	65g×2切	180g 150g
商品番号 08155	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

調理例
海の幸 粕漬 にぎわい



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。

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。

※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

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

●賞味期限:14日間 ●アレルギー物質:さけ

冷蔵

※写真はイメージです。



写真はタル5です。



写真は木目函2です。



写真は木目函3です。

鮭と
鱈の子
粕漬

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

●賞味期限:14日間 ●アレルギー物質:さけ

冷蔵



調理例

木目函の大きさ			
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



※写真はイメージです。

写真は木目函2です。

写真は木目函3です。

銀鱈
粕漬

もくめばこ				
銀 鱈 粕 漬 木 目 函 詰				
		税込価格	本体価格	銀鱈
商品番号	木目函 2	6,480円	6,000円	65g×5切
09892				
商品番号	木目函 3	8,640円	8,000円	65g×7切
09893				
商品番号	木目函 4	10,800円	10,000円	65g×9切
09894				
商品番号	木目函 5	12,960円	12,000円	65g×11切
09895				

●賞味期限:14日間 ●アレルギー物質:該当なし

冷蔵

※写真はイメージです。



写真はタル5です。



写真は木目函2です。



写真は木目函3です。

鮭の
粕漬

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	木目函 2	5,940円	5,500円	65g×5切
09352				
商品番号	木目函 3	7,560円	7,000円	65g×7切
09353				
商品番号	木目函 4	9,720円	9,000円	65g×9切
09354				
商品番号	木目函 5	11,880円	11,000円	65g×11切
09355				

●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）

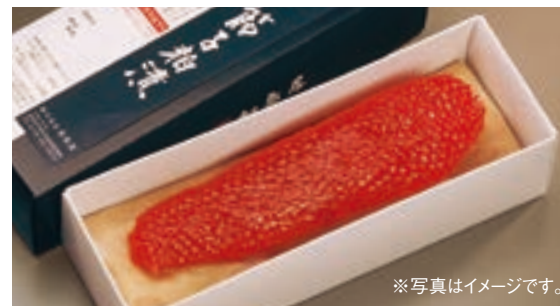


保 存 漬 方 法

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。



美味しく食べ切つていただけるよう、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

	税込価格	本体価格	筋子
商品番号 09662	No.2 化粧函	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			
冷蔵			

鱈の子粕漬 化粧函詰

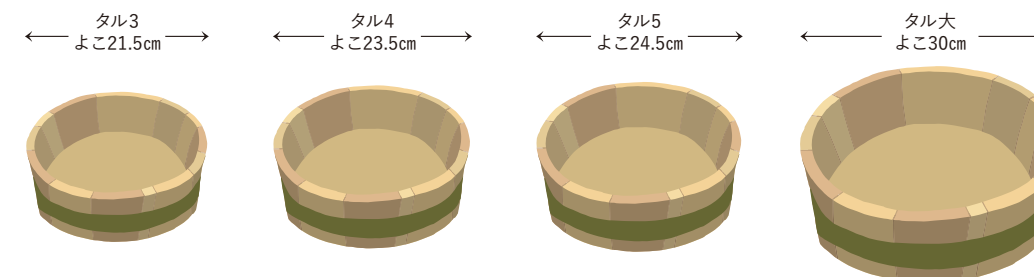
	税込価格	本体価格	鱈の子
商品番号 09462	No.2 化粧函	2,700円	2,500円 200g
●賞味期限：14日間 ●アレルギー物質：該当なし ●化粧函 たて25.5cm×よこ9cm×高さ6.5cm			
冷蔵			



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 ●筋子:100g当たり 塩分 約4.2g ●鱈の子:100g当たり 塩分 約4.3g
（塩分量は弊社で測定した平均値です）

※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



※写真はイメージです。

●写真は5切 木目函 ・ 9切 木目函です。

もくめばこ

キングサーモン塩漬 木目函詰			
		税込価格	本体価格
商品番号	5 切 木目函	5,400円	5,000円
23755			
商品番号	7 切 木目函	7,560円	7,000円
23757			
商品番号	9 切 木目函	9,180円	8,500円
23759			
商品番号	11 切 木目函	11,340円	10,500円
23761			
商品番号	13 切 木目函	13,500円	12,500円
23763			

●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。

鮭と鱈の子塩漬 木目函詰				
もくめばこ				
		税込価格	本体価格	鮭 鱈の子
商品番号	S2 木目函	5,940円	5,500円	4切 150g
商品番号	19152			
商品番号	S3 木目函	7,560円	7,000円	5切 200g
商品番号	19153			
商品番号	S4 木目函	9,180円	8,500円	6切 250g
商品番号	19154			
商品番号	S5 木目函	10,800円	10,000円	7切 300g
商品番号	19155			
商品番号	S6 木目函	14,040円	13,000円	9切 400g
商品番号	19159			
●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。

三色塩漬 木目函詰				
もくめばこ				
		税込価格	本体価格	鮭 筋子 鱈の子
商品番号	S2 木目函	8,640円	8,000円	2切 130g 100g
商品番号	19052			
商品番号	S3 木目函	9,720円	9,000円	3切 130g 100g
商品番号	19053			
商品番号	S4 木目函	12,960円	12,000円	4切 180g 150g
商品番号	19054			
商品番号	S5 木目函	14,580円	13,500円	5切 180g 200g
商品番号	19055			
商品番号	S6 木目函	17,820円	16,500円	6切 220g 300g
商品番号	19059			
●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。

鮭の親子塩漬 木目函詰				
もくめばこ				
		税込価格	本体価格	鮭 筋子
商品番号	S2 木目函	9,180円	8,500円	4切 130g
商品番号	19252			
商品番号	S3 木目函	12,420円	11,500円	5切 180g
商品番号	19253			
商品番号	S4 木目函	14,580円	13,500円	6切 220g
商品番号	19254			
商品番号	S5 木目函	17,280円	16,000円	7切 260g
商品番号	19255			
商品番号	S6 木目函	22,680円	21,000円	9切 360g
商品番号	19259			
●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 19651	S1 木目函	7,020円	6,500円 180g

●賞味期限：7日間 ●アレルギー物質：いくら

冷蔵



推奨サイズ



※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 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



推奨サイズ



※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 23753	3 切 木目函	3,240円	3,000円 3切

●賞味期限：7日間 ●アレルギー物質：さけ

冷蔵



推奨サイズ



※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 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



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の木目函の大きさ			
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。

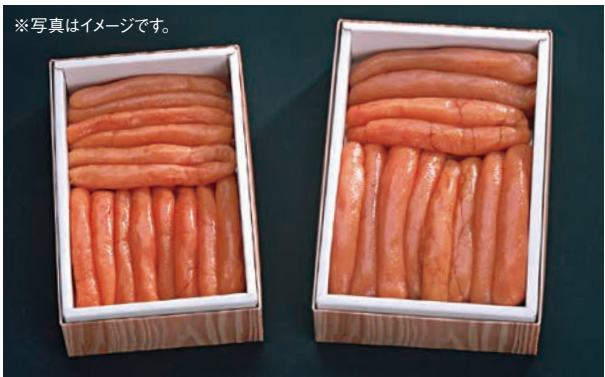


調理例

キングサーモン
塩漬

鱈の子塩漬

筋子塩漬



※写真はイメージです。

●写真はS2 木目函・S4 木目函です。

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



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

●賞味期限：7日間 ●アレルギー物質：いくら

冷蔵



推奨サイズ



商品番号	20982	くんせいK4-C
5,616円 (税込)〈本体5,200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) ●紙包 たて22cm×よこ19cm×高さ2cm		
10月1日より価格変更		
冷凍 単独 小 推奨サイズ		



商品番号	20983	くんせいK6-C
8,424円 (税込)〈本体7,800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) ●化粧箱 たて19.5cm×よこ28.5cm×高さ8cm		
10月1日より価格変更		
冷凍 単独 中 推奨サイズ		

●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。



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。

商品番号	81040	スモークキングサーモン (80g入)	1,404円 (税込)〈本体1,300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) ●原材料名:キングサーモン、食塩、砂糖 ●アレルギー物質:さけ ●塩分:製品100g当たり 約2.4g			
10月1日より価格変更			
冷凍 単独			



商品番号	81030	スモークサーモントラウトたたき (80g入)	1,404円 (税込)〈本体1,300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) ●原材料名:サーモントラウト、食塩、砂糖 ●アレルギー物質:さけ ●塩分:製品100g当たり 約2.1g			
10月1日より価格変更			
冷凍 単独			



越後味噌の奥深い味わいと焼きたての香ばしさがたまりません

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。

※漬け味噌をとり除いてから焼くなど、加熱してお召し上がりください。

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。



商品番号	79306	キングサーモン味噌漬 6切タル入 内容量 6切(500g)	5,940円 (税込)〈本体5,500円〉
●賞味期限:8日間 ●原材料名:キングサーモン、味噌(大豆を含む)、みりん、焼酎 ●アレルギー物質:さけ・大豆 ●塩分:製品100g当たり 約2.1g ●化粧箱 たて22cm×よこ22cm×高さ9cm			
冷蔵 小 推奨サイズ			



調理例



商品番号 **20866** **だし茶漬 DS-2A セット**

1,512円(税込)〈本体1,400円〉
だし茶漬〔紅鮭〕1パック / だし茶漬〔真鯛〕1パック
●賞味期限:60日間
●化粧箱 たて18cm×よこ23cm×高さ4.5cm



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

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
●原材料名:紅鮭、食塩 ※だし汁、きざみのりは下記に別途記載
●アレルギー物質:小麦・さけ・大豆 ●塩分:1包装151g当たり 約2.2g

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
●原材料名:塩たらこ(すけそうだら卵、食塩、清酒、焼酎)／酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na) ※だし汁、きざみのりは下記に別途記載
●アレルギー物質:小麦・大豆 ●塩分:1包装151g当たり 約2.3g

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
●原材料名:ボイル帆立貝柱、さんしょうの実塩漬、昆布、清酒、醤油(小麦・大豆を含む) ※だし汁、きざみのりは下記に別途記載
●アレルギー物質:小麦・大豆 ●塩分:1包装151g当たり 約1.9g

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
●原材料名:マダイ、清酒、食塩、昆布・鰹節エキスパウダー、昆布エキス ※だし汁、きざみのりは下記に別途記載
●アレルギー物質:小麦・大豆 ●塩分:1包装151g当たり 約1.9g

だし茶漬〔紅鮭〕、〔鱈子〕、〔帆立〕、〔真鯛〕共通 ●原材料名:【だし汁】昆布だし、鰹枯節だし、宗田鰹節だし、清酒、みりん、醤油(小麦・大豆を含む)、食塩 【きざみのり】乾のり

●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)



だし茶漬

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

だし茶漬〔帆立〕

だし茶漬〔鱈子〕

だし茶漬〔真鯛〕

だし茶漬〔紅鮭〕

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。

【用意するもの】 ●ご飯(かるくー膳分) ●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。

お召し上がり方



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人前/200g 1,188円(税込) (本体1,100円)

- 賞味期限:22日間
●原材料名:野菜ミックス(ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、タマネギ、にんじん)、スチーム帆立貝、えびだし、パナメイエビ、かぼちゃペースト、ヨーグルト(乳成分を含む)、トマトピューレ、オニオンソテー、オリーブオイル、帆立エキス、上白糖、にんにく、カレー粉、食塩、しょうが、香辛料
●アレルギー物質:乳成分・えび ●塩分:1食分200g当たり 約3.4g

海鮮と彩り野菜のスープカレー

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

- 賞味期限:22日間
●化粧函 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
からすがれの煮つけ 2パック

- 賞味期限:30日間
●化粧函 たて13cm×よこ20cm×高さ8cm

冷蔵

小

推奨サイズ



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

- 賞味期限:30日間
●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
●原材料名:さば、味噌(大豆を含む)、醤油(小麦・大豆を含む)、上白糖、清酒、みりん、食塩、しょうが
●アレルギー物質:小麦・さば・大豆
●塩分:製品100g当たり 約1.5g

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
●原材料名:カラスガレイ、醤油(小麦・大豆を含む)、みりん、清酒、上白糖、食塩、しょうが
●アレルギー物質:小麦・大豆
●塩分:製品100g当たり 約1.7g

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。

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

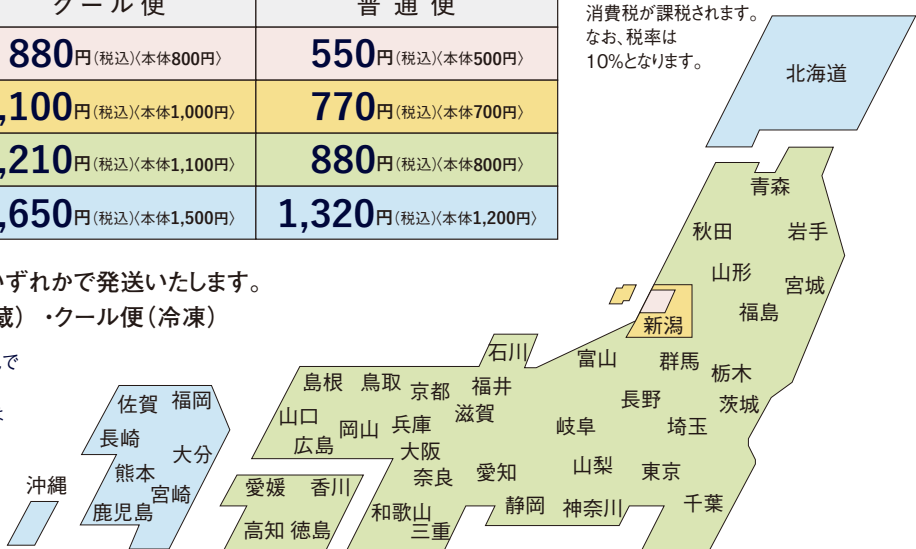
KASHIMAYA DELI 加島屋デリ

さば江戸甘味噌煮

調理例

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課税されます。
なお、税率は10%となります。



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。

ご注文が初めてのお客様

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

ご注文が2回目以降のお客様

- 代金引換
(ヤマト運輸コレクト宅急便)
- クレジットカード
(VISA・Master Card・JCB・
NICOS・AMERICAN EXPRESS)
- 後払い
発送完了後、納品書兼請求書・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(ヤマト運輸コレクト宅急便)

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。
納品書は荷物に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。※電子マネーでのお支払いは不可です。



●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いております。
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)

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/>

※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。

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。

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。

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。

〒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。

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もございます。
※海外への発送は承っておりません。※宅配BOXや置き配サービスは商品の品質保持のためお断りしております。
※発送後の転送対応はお受けできない場合がございます。予めご了承ください。

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短冊のし



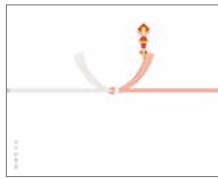
のし紙を短冊状に細長くしたものです。一般的な贈答にも適しており、エコの観点よりニーズが高まっております。

②蝶結び
(5本水引き)



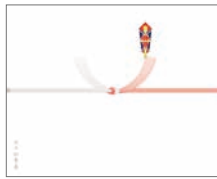
何度あってもいいお祝い事をはじめ、贈り物、ご挨拶などに広く使われるのし紙です。

③結び切り
(7本水引き)



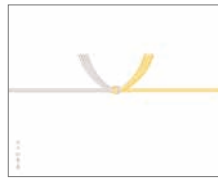
慶事の中でも、二度と繰り返してはいけないことのご挨拶に使うのし紙です。

④婚礼用
(10本水引き結び切り)



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

⑤弔事用
(黄白水引き)



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

⑥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〉



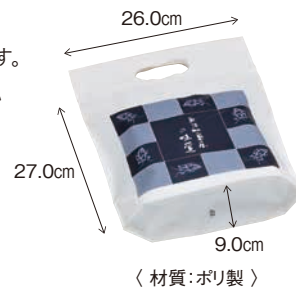
このマークは手さげ袋の推奨サイズを表しています。

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〉



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、ご自宅用商品配送時【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。

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。
●商品の包装形態により中のし、短冊のしの対応ができない場合がございます。

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】
- BLANDE 塩浜店
☎ 03-6666-8651
東京都江東区塩浜2-8-4

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【コリコ地下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】

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



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/>



加島屋 本店 2階



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。

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



お知らせ

- 新 発 売／キングサーモン西京漬〈袋〉・銀鱈西京漬〈袋〉

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いる税込価格は、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。

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



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



是非フォローも
お願いいたします！



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！



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/>