



誠味の味

大切なあの人に
気持ち伝わる贈り物



真心 誠の味づくり

ものづくりへの強い思い

淡路島出身の創業者柳本一夫は、大阪の老舗昆布商「小倉屋」に奉公したのち、のれん分けを許され、神戸で昆布店を創業しました。昭和二十六年、二夫、弱冠二十才の時でした。一夫は主家で学んだことを実践し、「小倉屋」ののれんに恥じない高品質のものづくりを実践していきました。なかでもまろやかな薄味の昆布佃煮は、神戸の人々から爆発的な支持を頂戴いたしました。創業以来培ってきた佃煮づくりに対するこだわりや心意気のすべてを世に問う想いと、信条である「誠の味づくり」の末長い実践を費やし、昭和五十一年、「誠味」を立ち上げました。創業から二十五年目の春、柳本一夫、四十五歳のときです。



受け継がれる心

創業から六十五年経った今もなお、わたしたちは「誠の味づくり」を受け継ぎ、ものづくりに取り組んでおります。調味料や素材にこだわり、そして豊かな自然に恵まれた、神戸・灘

の風土にふさわしいおだやかな薄味を育んでいます。これからも、感謝の気持ちを大切に、日々創造と研鑽をかさね、素材のおいしさに、和のぬくもりと愉しみを添えて、みなさまにお伝えして参りたいと考えております。

誠の味 目次

10	09	07	05	03	01
だし昆布	昆布酢	だし茶漬け	誠味屋本店だしパック	天然の真昆布へのこだわり	真心尽くす誠の味づくり
	15	14	13	11	
	高級小袋シリーズ ごはんの素	梅昆布『梅福』 かつお昆布『華福』	ちりめん山椒『おじゃこう』	山椒入り松茸昆布『松福』	
24	23	22	19	18	17
乾物・菓子	煮豆・蒸し豆	季節の彩り佃煮	お菜佃煮	誠味屋本店の創作佃煮	国産牛セレクション
	30	29	28	27	25
	店舗のご案内	通信販売のご案内	包装について	誠味屋本店ギフト	誠味の贈答ギフト



だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこう
梅福・華福
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
季節の彩り佃煮
煮豆・蒸し豆
乾物・菓子
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

誠味屋本店だしパック

化学調味料・保存料不使用 国産原料使用

昆布の持つ素晴らしい食文化、

出汁の素晴らしいさを

もっと知ってもらいたい。



極味だし

化学調味料不使用
保存料不使用

こだわりの
国産原料使用

極味だしには主に3種類の
の素材を使用しています。
すべて国産にこだわり、ブ
レンドすることで、ご家庭
で簡単に料亭の味付けが
再現できるようになりました。

しっかりした味付けで
そのまま料理に

味の決め手は北海道道南
産天然真昆布。

使いやすいよう、下味をつ
けておりますので、味付け
をせず、そのままお吸い物
やうどんにお使いいただ
けます。

だしパックで手軽に
本格だし

素材を細かく粉砕してい
るので素材からのだしも
出やすく、ご家庭で簡単に
本格だしをとることがで
きます。

また、粉末をそのまま煮物
に入れたり、鰹節のよう
にかけて使ってくださいこ
ともでき、まるごと素材の
おいしさをお召し上がり
いただけます。

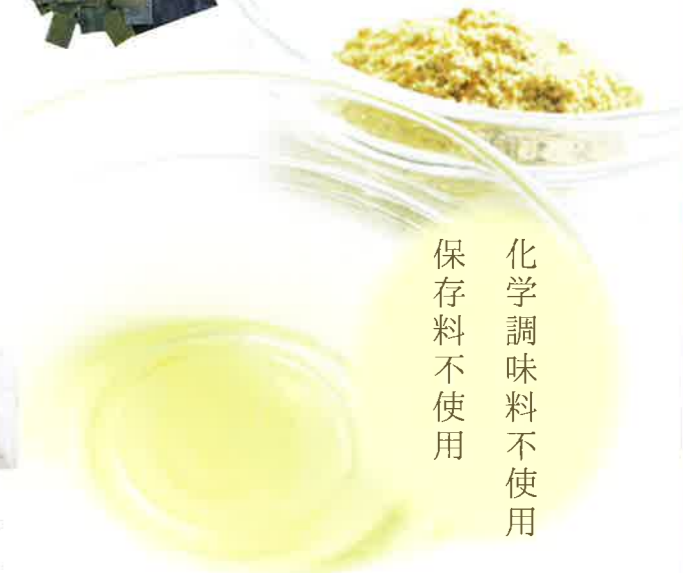
天然真昆布
北海道道南産



鰹節
静岡県 鹿児島県産



うるめふし
熊本県 大分県産



1 かわみ 極味だし(小)
400円+税 8g×5ℓ ヲ



2 かわみ 極味だし(大)
750円+税 8g×10ℓ ヲ



3 かわみ 極味だし(特大)
2,000円+税 8g×30ℓ ヲ

減塩だし

だしは使いたいけれど、塩分が気になる・制限され
ているというお客様のために、減塩だしをご用意いた
しました。
極味だしに使っている原料やおいしさはそのまま
に、塩分を50%カットいたしました。そのままお吸い物
にご利用いただくのももちろん、薄味なので調味料を
足してご家庭の味付けで、本格的な料理をお楽しみ
いただけます。

塩分
50%カット

化学調味料・保存料不使用
国産原料使用



4 減塩だし(小)
400円+税 8g×5ℓ ヲ



5 減塩だし(大)
750円+税 8g×10ℓ ヲ



6 減塩だし(特大)
2,000円+税 8g×30ℓ ヲ

まごころだし

調味料完全不使用。天然素材のみ使用。

だれもが安心して食べられる、
からだに優しいものをお届けしたい。

『天然真昆布』をベースに、塩、醤油等の調味料を
使用せず、素材のみの旨味から作られた出汁
パックを作りました。
自然の素材のみで旨味がしっかりと取れ、離乳
食初期から一般のお料理まで、幅広くお使いい
ただける商品です。

本物の「旨味」を知っていただきたい。

味覚の形成に非常に重要な幼少期に、便利で簡
単に子育て世代のお母様方にもご使用いただ
き、将来を担うお子様に、天然のホンモノの『旨
味』を知っていただけるお手伝いが出来ればと
考えております。また、
世代を問わず、自然の
旨味を皆様を知って
いただき、毎日の食卓の
豊かさに貢献できれば
と思っております。



7 まごころだし(小)
400円+税 8g×5ℓ ヲ



8 まごころだし(大)
750円+税 8g×10ℓ ヲ



9 まごころだし(特大)
2,000円+税 8g×30ℓ ヲ



だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おしやこ
梅福・華福
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
季節の彩り佃煮
煮豆・蒸し豆
乾物・菓子
ギフト
通販の案内
店舗の案内

だし茶漬け

北海道道南産の天然真昆布を使用した贅沢なだし茶漬けの素です。

昆布とかつおの合わせだしの旨味が具材のおいしさを引き立てます。

具材には選りすぐりの兵庫県の素材を使用しました。



北海道道南産の天然真昆布使用

昆布の中でも高級品といわれている北海道道南産の天然真昆布を使用。また、道南産の真昆布は、天然のものが全体の30%程度しかなく、価格も高いため、一般的に加工食品に使用される昆布は養殖が多いと言われています。

誠味は、高質の昆布佃煮を取り扱う老舗の佃煮屋として、古くから高品質の天然昆布を取り扱っているため、天然真昆布を使用した贅沢なだし茶漬けの素の発売が実現しました。

昆布とかつおの合わせだしの旨味の相乗効果

昆布に含まれる植物性の旨味成分「グルタミン酸」と、かつお節に含まれる動物性の旨味成分「イノシン酸」との旨味の相乗効果で、本格的な和風だしの旨味がお楽しみいただけます。



10 だし茶漬け
140円+税 賞味期限12ヶ月
5.7g (フリーズドライ)

保存料・化学調味料不使用

HYOGO KOBEBRAND NEW 100



兵庫県が全国や世界に誇るたくさんの方々の魅力。この地の豊かな自然に育まれた農畜水産物をはじめ、地域で生まれた食文化、歴史と伝統とともに継がれてきた技術を、「こんなにも素晴らしい」というストーリーとともに知ってほしい。そのような思いを込めて「兵庫ブランド」として全国的・世界的に発信していく「HYOGO KOBEBRAND NEW 100」が生まれました。



18 だし茶漬け2個詰合せ
(兵庫神戸ブランドセット)
930円+税 賞味期限90日
ちりめん山椒・但馬どり

だし茶漬けセット

兵庫県産の素材をはじめ、だし茶漬けによく合う具材と組み合わせました。ご利用いただきました。選りすぐりの素材のおいしさを、だしの旨味がさらにおいしく引き立てます。単品でも詰合せでも、ギフトとしてご利用いただけます。



数量限定



いかなごを生姜、砂糖、醤油のシンプルな味付けで柔らかく炊き上げました。
11 だし茶漬け(いかなごぎ煮)
450円+税 賞味期限90日
だし茶漬け5.7g・いかなごぎ煮10g



「但馬どり」を、化学調味料等の食品添加物を使用せずに仕上げました。
13 だし茶漬け(但馬どり)
450円+税 賞味期限90日
だし茶漬け5.7g・但馬どり20g



淡路島産ちりめん山椒に爽やかな山椒で上品な味に仕上げられています。
12 だし茶漬け(ちりめん山椒)
380円+税 賞味期限120日
だし茶漬け5.7g・ちりめん山椒10g



国産の黒毛和牛を生姜・山椒と炊き上げ、旨味と引き出した佃煮です。
16 だし茶漬け(牛肉佃煮)
450円+税 賞味期限120日
だし茶漬け5.7g・牛肉佃煮15g



ぶなしめじ、落、山椒の実、国産の原料を使用した佃煮仕立てです。
15 だし茶漬け(落しめじ)
380円+税 賞味期限90日
だし茶漬け5.7g・落しめじ15g



国産の柚子皮をたっぷり使用した爽やかな香りの昆布佃煮です。
17 だし茶漬け(柚子こんぶ)
380円+税 賞味期限90日
だし茶漬け5.7g・柚子こんぶ15g



21 だし茶漬け6個詰合せ
2,690円+税 賞味期限90日
牛肉佃煮・落しめじ・帆立貝柱
柚子こんぶ・ちりめん山椒
但馬どり



20 だし茶漬け3個詰合せ
1,310円+税 賞味期限90日
柚子こんぶ・ちりめん山椒
但馬どり



19 だし茶漬け2個詰合せ
1,000円+税 賞味期限90日
牛肉佃煮・但馬どり

だし茶漬け

昆布・松福

梅福・華福

高級小袋

ごほんの素

創作佃煮

佃煮・糖漬茶

乾物・菓子

ギフト

通販の案内