

大切な人に
素材にこだわる贈り物

誠味



誠の味 目次



08 07 05 03 01

真心尽くす誠の味づくり

ごはんの素

誠味屋本店

だしパック

山椒入り松茸昆布『松福』

昆布酢

ちらめん山椒『おじやこう』

昆布酢

梅昆布『梅福』

酢みそノンオイルドレッシング

まぐろごぼう旨煮

國産牛セレクション

17

誠味屋本店の創作佃煮

25

蒸し豆・乾物
だし茶漬け

13

15

19

兵庫県認証食品
神戸セレクション

18

お菜佃煮
煮豆

11

17

24

蒸し豆・乾物
だし茶漬け

09

23

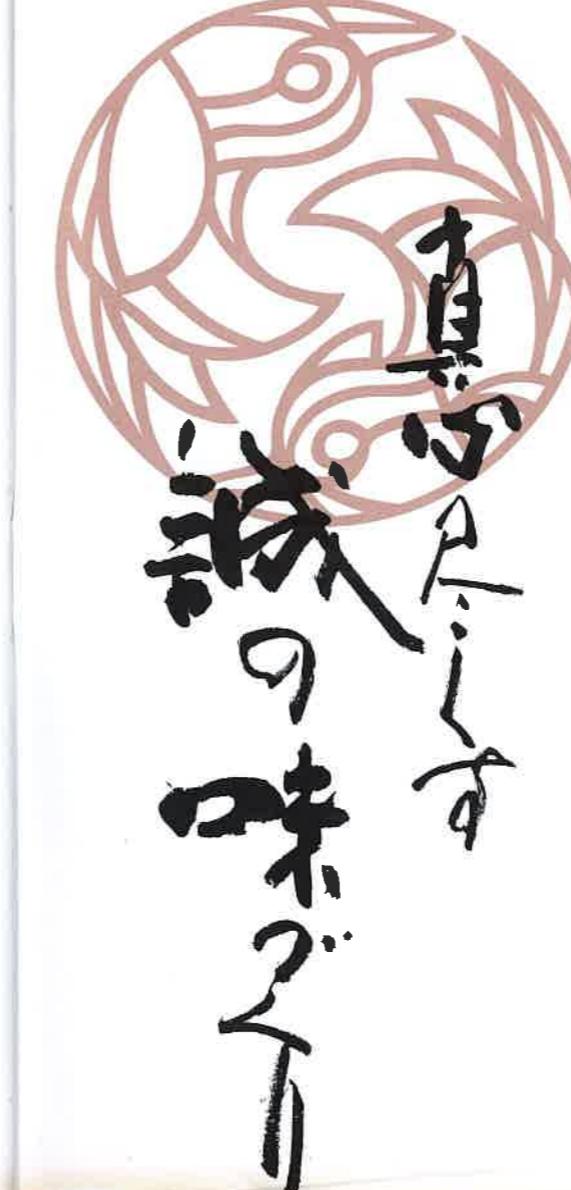
25

29

27

だし昆布

だし昆布
誠味の贈答ギフト
誠味屋本店ギフト
包装について
通信販売のご案内



ものづくりへの強い想い

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、一夫、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」の末長い実践を誓い、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

創業から六十八年経った今もなお、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、和のぬくもりと倫しみを添えて、みなさまにお伝えして参りたいと考えております。



△創業者 柳本一夫



△創業当時の店



誠味屋本店

せいみやほんてん

神戸市東灘区に店舗を構える「誠味屋本店」は、創業者柳本一夫の「誠の味づくり」の精神を大切に、「佃煮のある豊かな暮らし」を提案する佃煮専門店として、地元のお客様を中心にお愛顧いただいております。

誠味屋本店では、調味料や素材にこだわり、

「素材本来の旨味を生かした、安全安心で美味しい」商品作りをめざし、日本の伝統食材の素晴らしさを、次世代を担うお子様を含め、皆さまにお伝えしたい、という思いで味づくりをしております。豊かな自然に恵まれた神戸・灘の風土に育まれた伝統的な味を継いでいくとともに、創造的な新しい味を求め、日々研鑽をかさねて参りたいと考えております。

また行きたいと思っていただける店を目指して

当店では、お客様に楽しく足を運んでいただくために、「ちょこっとセミナー」や、「こんな風にも使える試食デー」などのプチイベントを実施しております。「ちょこっとセミナー」は、休憩スペースで行っている10～15分程度のアセミナーです。毎月テーマを変え（繁忙期は除く）商品のごだわりや、昆布のお話など、専門店ならではの楽しい内容が盛りだくさんです。また、「こんな風にも使える試食デー」では商品を使つた簡単アレンジレシピのご紹介とともに、試食を提供しています。

商品を購入するだけの店ではなく、様々な体験を通して、お客様にまた行きたいと思つていただけるようないべント情報をまとめたイベントカレンダーを店頭や誠味屋本店のFacebookに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。



▲ちょこっとセミナーの様子

毎週水曜日は松福の量り売りを実施

今まで百貨店で実施していた一番人気の山椒入り松茸昆布「松福」の量り売りを本店でも実施しております。お好きな量でお買い求めいただることができますので、ご予算やご希望に合う量をお詰合せさせていただきます。

※当日分が売り切れ次第その日の販売は終了となります。予めご了承下さい。



実施日…毎週水曜日
価格…100グラム700円+税／販売袋・カップまたはタッパでの販売



▲店舗ではほとんど全ての商品をご試食いただけます



お菜佃煮 誠味屋本店
〒658-0044
神戸市東灘区御影塚町4-9-21
マルヤナギ小倉屋本社ビル1F [休]無休(年末年始除く)
電話 078-843-4741 [営]9:30～18:30
http://www.seimiyahonten.com/
阪神「石屋川駅」より西に徒歩7分

※一部、店舗でのお取扱いのない商品もございます。
詳しくは店舗までお問い合わせください。

地元の方々に楽しんでいただきたい「食卓マルシェ」誠味屋本店では、年に1～2回の頻度で「食卓マルシェ」というイベントを開催しています。当店の商品がお買得なのはもちろん、神戸市内の店舗さんやメーカーさんに声をかけて出店してもらい、限定商品やお買得商品などを出品していただいております。また、お子様に喜んでいただけるゲームのご用意も。地元にお住まいのお客様方に楽しんでいただけるよう、毎回工夫を凝らして開催させていただいております。



日本一の酒どころ「灘五郷」

神戸市灘区・東灘区は、「灘五郷（なだごごう）」と呼ばれる日本酒の生産地のうち、3つの郷が集中している、有数の酒どころです。ミネラルが豊富できれいな地下水に恵まれた地域であり、誠味屋本店も創業当時からその恩恵を受けてきました。また、当店の商品には有名な酒蔵の清酒を使用させていただいているものもあり、地産地消にも力を入れております。

誠味屋本店の近隣にも、有名な酒蔵が多く、当店で開催するイベントに出店していただいたり、地元の酒蔵イベントに当店が参加させていただいたりと、酒蔵で有名な地元ならではの地域貢献に取り組んでおります。

松福

matsufuku

北海道道南産の天然真昆布の肉厚部分を

使用。熟練の焼き手が、仕込から三日かけて丹念に焼き上げます。

味の決め手は、うまみの強いたまり醤油。

爽やかな香りの山椒は、松茸昆布の美味しさを引き立て、上品な味に仕上げます。

曰に含むとほんのり香る松茸の香り、

ふくらみやかな肉厚の昆布のもっちり感。

ついつい食べが進む格別な美味しさです。



▲昆布を一枚一枚選別し、切りそろえていく作業
昆布の形状を人の目で一枚一枚確認し、不揃いな昆布は丁寧に切り揃え、昆布の中心あたりの肉厚部分だけを使用しています。

時間をかけて選別することでも、松福ならではの形がきれいに揃った昆布佃煮が出来上がるのです。

チベット高原産の松茸と和歌山県産ぶどう山椒

高山植物や荘厳な山々の景色が美しい秘境の地、チベット高原の山林には、温暖・湿潤な気候から松茸が多く自生し、「香り」「色合い」「肉質」とともに評価が高く、高級食材として取り扱われています。この地域の住民のほとんどはチベット族であり、チベット仏教の「無駄な殺生を行わない」という習慣が古くから残っています。そのため、農産物等にも殺虫剤や化学肥料・農薬を使用することなく、この地域に自生する松茸も農薬等の影響を受けず、豊かな自然の恵みをたっぷりと受けて育っています。この風味豊かな松茸を、贅沢に使用しました。

松福の仕込は、焼きの前日からはじまります。独特の食感を出すためのボイル加減を焼き手が見極め、ボイルした昆布に、秘伝の調味液を染み込みます。焼きの当日は、熟練の焼き手によって時間をかけて焼き上げられます。いかに昆布からの旨味を引き出さるか、さらに調味液を直火によってじっくりと濃縮させながらコクを出し、火加減と金の混ぜ具合だけで味を創り上げていきます。

同じ原料、調味液を使用しても、焼き方ひとつで味が変わること、という繊細なもので、気温・温度・湿度なども味に大きく影響し、釜によっても変化し、焼き手は、少しの変化も見逃さず、調整しながら焼き上げます。ダイナミックな直火の勢いと対照的ともいえる繊細な味作りは、熟練の焼き手にしかできない技で、松福の味は長年の修練によって受け継がれてきた、伝統ある技が創りだした味ともいえます。

焼き手が丹精込めて焼き上げる松福ですが、さらに旨味とまろやかな味を引き出すために、一晩寝かし熟成させます。もちろん寝かす環境によつても味が変化しますので、条件を一定に保つことにより、繊細な「松福」の味が仕上がりります。

熟練の焼き手により仕込みから三日かけて丹念に焼き上げます

道南産の希少な天然真昆布

昆布の中でも高級品と言われている北海道道南産の天然真昆布は、年々採取量が減少し、特に近年は極端に少なくなっています。また、肉厚で上品な味わいなので、炊いても美味しい、高級だし昆布のほか、塩昆布佃煮、おぼろ、とろろ昆布等の加工品用としても用いられます。

天然の真昆布が獲れる北海道道南地方の海は、遠浅の地形で、寒暖流が合流すること、たくさんの河川から豊富なミネラルが注ぎ込むことなど、美味しい昆布の生育に適した条件がそろっています。

天然真昆布の中でも、「松福」に使われる部分は限られています。カットされた

2	まつふく MT-14(松福 200g) 税込1,512円 タッパ入200g 賞味期間: 製造日から30日	
1	まつふく 山椒入り松茸昆布 松福108g 税込810円 袋入108g 賞味期間: 製造日から120日	

手土産やご挨拶に好適品
※専用手提げをお付けできます。
ご注文の際、お申し付けください。



▲直火の小釜でじっくり焼き上げる様子

本店で毎週水曜日限定量り売り!

本店では毎週水曜日のみ松福の量り売りを実施しております。
お好きな量をその場でお詰めいたします。
100g 700円+税~(タッパ、カップまたは袋詰め)

76 OMT-31 税込3,348円
賞味期間: 製造日から120日
松福143g×3 (紙箱入り)



73 OMT-21 税込2,268円
賞味期間: 製造日から120日
松福143g×2 (紙箱入り)



73 OMT-21 税込2,268円
賞味期間: 製造日から120日
松福143g×2 (紙箱入り)

弊社従来品は、調味だしが濃縮タイプであつたため、水で希釀してよくかき混ぜていただく必要がありました。この度発売したストレートタイプでは、水を添加する必要がなく、軽くかき混ぜるだけで、簡単に調理ができます。水を加える必要がないため、水加減による味の濃さのバラつきがなくなり、弊社が皆様に味わっていただきたいと思う「出し味の利いた上品な味」を常にご提供することができました。



季節の商品につき、販売時期・価格等の変動が生じる場合がございます。また商品が変わる場合もございます。ダイレクトメールまたはインターネットにてお知らせいたしますので、予めご了承ください。



季節の商品につき、販売時期・価格等の変動が生じる場合がございます。また商品が変わる場合もございます。ダイレクトメールまたはインターネットにてお知らせいたしますので、予めご了承ください。

【販売予定期間】6月初旬～8月下旬頃

貝柱ごはんの素

価格未定 2合用(調味だし・貝入り)

賞味期間: 製造日から60日

松茸をふんだんに使用しました。松茸の食感と香りを存分に引き立たせるよう具材は松茸のみにし、北海道産天然昆布から取つただしを使用することで美味しさをさらに引き立てました。

【販売予定期間】9月下旬～10月下旬頃

松茸ごはんの素

価格未定 2合用(調味だし・貝入り)

賞味期間: 製造日から90日

昆布酢

創作佃煮

神戸牛セレクション

お茶佃煮

納豆・蒸し豆

だし茶漬け

だし昆布

ギフト

北海道産天然昆布といりこから取つた混台だしで但馬どりを調味料と一緒に小釜で少量ずつじっくり炊くことで鶏肉にしつかり味がしみ込んでいます。また、鶏の旨味が溶け込んだ煮汁は、きれいに濾してごはんを炊くときの調味液として使っています。具材はすべて国産にこだわり、鶏肉と相性の良い人参、ごぼう、椎茸を使用しています。具材も「但馬どり」の煮汁でゆでることで、鶏肉の旨みを浸み込ませました。味付けは北海道産の天然昆布から取つただしをベースに、醤油やみりんで味を調え、具材の風味が引き立つよう薄味に仕上げました。

こだわりの味づくり

北海道産天然昆布といりこから取つた混台だしで但馬どりを調味料と一緒に小釜で少量ずつじっくり炊くことで鶏肉にしつかり味がしみ込んでいます。また、鶏の旨味が溶け込んだ煮汁は、きれいに濾してごはんを炊くときの調味液として使っています。具材はすべて国産にこだわり、鶏肉と相性の良い人参、ごぼう、椎茸を使用しています。具材も「但馬どり」の煮汁でゆでることで、鶏肉の旨みを浸み込ませました。味付けは北海道産の天然昆布から取つただしをベースに、醤油やみりんで味を調え、具材の風味が引き立つよう薄味に仕上げました。



兵庫を代表するブランド鶏の
おいしさを詰め込みました。

但馬どりごはんの素



但馬どりごはんの素

税込756円

賞味期間: 製造日から90日
2合用(鶏肉・調味だし)

*パッケージが変更になる場合がございます。



かにごはんの素

税込1,296円 2合用(調味だし・かに身)

賞味期間: 製造日から60日

【販売予定期間】11月初旬～2月下旬頃

具材は地元、兵庫県香住港で水揚げされた獲れたての紅ズワイガニのみを使用しました。冬の味覚を贅沢に、存分に味わっていたぐため、具材は紅ズワイガニのみ。その紅ズワイガニを北海道産天然昆布のだしがさらに美味しさを引き立てます。



【販売予定期間】3月初旬～5月下旬頃

京都山城産のたけのこは、柔らかな食感で甘みが強く、えぐみが少ないと特徴で、北海道産天然昆布から取つた昆布だしがたけのこの風味を引き立てます。



たけのこごはんの素

価格未定

賞味期間: 製造日から90日

*パッケージが変更になる場合がございます。



松茸をふんだんに使用しました。松茸の食感と香りを存分に引き立たせるよう具材は松茸のみにし、北海道産天然昆布から取つただしを使用することで美味しさをさらに引き立てました。

【販売予定期間】9月下旬～10月下旬頃

松茸ごはんの素

価格未定 2合用(調味だし・貝入り)

賞味期間: 製造日から90日

だしパック

昆布酢

創作佃煮

神戸牛セレクション

お茶佃煮

納豆・蒸し豆

だし茶漬け

だし昆布

ギフト

誠味屋本店だしパック

天然真昆布
北海道道南産

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、
出汁の素晴らしさをもっと知ってもらいたい。

日本には昔から『昆布を使つて、出汁を取り、料理をする』という文化があります。味噌汁や煮物などお母さんの味には『出汁』が使われています。ところが昨今、手間がかかると言つた理由で家庭で出汁を取らなくなってきたという話も聞きます。日本固有の食文化、昆布出汁の素晴らしさを皆様にもっと知つて貰いたい、出汁を飲んでホッとして頂きたい。その想いからこのだしパックが誕生しました。



こだわりの国産原料使用
極味だしには主に3種類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の味付けをせず、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

素材を細かく粉碎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、鰯節のようにかけて使つていただくこともでき、まるごと素材のおいしさをお召し上がりいただけます。

しつかりした味付けでそのまま料理に

9 きわみ 極味だし(特大) 税込2,160円 賞味期間: 製造日から12ヶ月	8 きわみ 極味だし(大) 税込810円 賞味期間: 製造日から12ヶ月	7 きわみ 極味だし(小) 税込432円 賞味期間: 製造日から12ヶ月
---	--	--

12 きわみ 減塩極味だし(特大) 税込2,160円 賞味期間: 製造日から12ヶ月	11 きわみ 減塩極味だし(大) 税込810円 賞味期間: 製造日から12ヶ月	10 きわみ 減塩極味だし(小) 税込432円 賞味期間: 製造日から12ヶ月
--	---	---

50%カット

だしパックの使い方

●だしをとる(基本のだしの取り方)

- 水300~400mlに極味だし1袋を入れ、水から強火にかけます。
- 沸騰したら中火にし、3~4分間煮出します。
- 火を止めて本品を取り出します。



●袋を破って粉末ごと料理に使う

- 袋を破って中の粉末を取り出します。
- 調味料やかつお節粉代わりにお使い下さい。



素材の栄養まるごと!

極味だしを使ったレシピ

だしの旨味がたっぷり利いています。

極味だし茶わん蒸し

※具材はえび、かまぼこ等お好みで。

<材料(4人前)>

極味だし 300ml 貝柱と椎茸の卵 2個 小宝しぐれ 100g(1袋)

- ボウルに卵を入れ泡立てないようにかき混ぜ、極味だしを加えて卵液を作り、ざるで卵液をこします。
- 具を容器に入れ、卵液を泡立たないように流し入れます。
- 容器にアルミホイルをかけて覆います。
- 水を張ったフライパン(鍋)に容器を入れ、ふたをします。
- 沸騰直前まで強火にし、そこからフタを少しずらして弱火で15分蒸します。

鶏の手羽元と大根のうま煮

だしの染みた大根がほっとします

<材料(3人分)>

鶏の手羽元 9本 大根 1/4本 だし汁 400ml しょうゆ 小さじ2 みりん 小さじ1と1/2

- 鶏の手羽元はあらかじめ熱湯をかけ、余分な油を落としておく。
- 大根は皮をむき、一口大の大きさに切る。
- 鍋にだし汁、しょうゆ、みりん、①と②を入れて煮る。大根に火が通ったらできあがり。

たけのこの土佐煮

だしとかつお節の風味がやさしい

<材料(2人前)>

茹でたけのこ 200g しょうゆ 大さじ1
だし汁 300cc けずり節 5g
酒 大さじ1
みりん 大さじ1

- ゆでたけのこを食べやすい大きさに切る。
- 鍋に削り節以外の材料を入れ強火にかけ、20分~25分くらい煮詰めて火を止めます。
- 削り節を加えて全体にからめて器にもって出来上がり。

ゆでたパスタと混ぜるだけ!

極味だしの和風パスタ

<材料(2人前)>

パスタ 200g かいわれ大根 10g
極味だし 1袋 ちりめんじゃこ 10g
ツナ缶 1缶 きざみのり 適量

- パスタをゆでます。
- ゆであがったらツナ缶(油は切らない)と極味だしの袋を破って加え、よく混ぜ合わせます。
- お皿に盛り、かいわれ大根とちりめんじゃこ、のり等お好みでトッピングして出来上がりです。

昆布酢

米酢に昆布を加えた
オリジナル調味酢

米酢に道南産の天然真昆布と淡路島産たまねぎを細かく刻んでたっぷり加えました。昆布から旨味がしつかり溶け出し、たまねぎはしつかりソテーしたものを加えることで、甘みがより強くなりました。

お酢のツンとした酸味が苦手な方でも食べやすい、まろやかな酸味に仕上がっています。

道南産天然真昆布使用
昆布の旨味でお酢がとてもまろやかになりました。つぶ状にすることで旨味成分とミネラルがお酢に溶け出し、昆布の栄養をまるごと採ることができます。

淡路島産玉ねぎ使用
とても甘い淡路島産の玉ねぎをお寿司や酢の物など日本料理に最も適したお酢で、米の甘みやまろやかさが特徴です。

道南産天然真昆布使用

人気のポイント!
化学調味料不使用
保存料不使用
料理研究家の奥村彪生師監修

これ一本で味付けが完了
しょゆやかつおだしで味が
調整されているので、そのまま
寿司酢として使つていただいた
り、きゅうり等の酢の物にもこ
れ一本で味付けができます。
また、サラダや焼き魚にかけて
いただいてもおいしくお召し上
がりいただけます。



13
昆布酢(こんぶす)
税込518円
瓶入355ml
賞味期間: 製造日から12ヶ月

酢みそノンオイルドレッシング

有機米酢を使用した
オリジナル酢味噌

酢味噌ではあまり使用されていない有機米酢を使用しました。
また、和風食材である味噌と相性がいい昆布を細かく刻んで入れることで、旨味とコクを出しました。

和歌山県産の大葉のすつきと
道南産天然真昆布の旨味と味噌が
つた、まろやかな酸味と甘みが特徴
です。

和えるだけで食卓の一品に
ノンオイルドレッシングなのでサラダにかけていただくのはもちろん、ほうれん草のお浸しにかけていたり、たこやキユウリと和えていたりなど、酢味噌やお醤油の代わりにかけるだけでいつもとちょっと違う美味しさをお楽しみいただけます。



注目のポイント!
化学調味料不使用
保存料不使用
料理研究家の奥村彪生師監修
ノンオイル ドレッシング

誠味初の
ノンオイルドレッシング

原材料に食用油脂を使用していない、ノンオイルドレッシングです。白味噌や昆布で旨味とコクがしつかり出ているので、ノンオイルでも物足りなさを感じることがなく、食事を楽しむことができます。



14
酢みそノンオイルドレッシング
税込518円
瓶入195ml

賞味期間: 製造日から9ヶ月

酢みそノンオイルドレッシングを使ったレシピ

NEW



水菜と大根のじやニサラダ

<材料(2人前)>

水菜
大根
ちりめんじやこ
のり
酢みそ

お好みの量

- 水菜は3センチ程度の長さに、大根は細切りにする。
- 水菜と大根を混ぜ合わせ、ちりめんじやこ、のりをのせ、酢みそをかける。



きゅうりの浅漬け

<材料(2人前)>
きゅうり 1本
塩 少々
たかのつめ 適量
酢みそ 適量

- きゅうりを乱切りし、塩もみをして水分を出す。
- 軽く水洗いをし、保存用袋に入れたかのつめ、酢みそを入れ、よくもみ、1~2時間ほど、冷蔵庫でねかせて出来上がり。



大根煮の酢みそがけ

<材料(2人前)>
大根 1/2本
極味だし 1パック
水 400ml
酢みそ お好みで

- 大根の皮をむき、輪切りにする。
- 鍋に水と極味だし、大根を入れる。
- 大根がやわらくなるまで煮て、お皿に盛り付け、酢みそをかけてできあがり。



お酢のさっぱり豚肉焼

<材料(2人前)>
豚こま 200g
砂糖 大さじ1
生姜 少々
昆布酢 大さじ5
片栗粉 少々
(仕上げ 大さじ1)

- 豚肉は食べやすい大きさに切り、片栗粉を全体にまぶす。
- 生姜はすりおろし、醤油、酒、水、砂糖、昆布酢と合わせる。
- 肉をこんがり焼き②のタレをかける。
- 火を止める寸前に、仕上げの昆布酢をかけて出来上がり。



さやみときゅうりのわさび昆布酢和え

<材料(2人前)>
鶏ささみ 100g
きゅうり 1/2本
醤油・酒・水 各大さじ2
砂糖 大さじ1
昆布酢 大さじ5
生わかめ 20g
片栗粉 少々
ごま 少々
酒 大さじ1
塩こしょう 少々

- 鶏ささみを薄切りにし、塩こしょう、酒をまぶし、耐熱容器に入れ、ラップをしてレンジで加熱する。(500wで1分、ひっくり返して1分)
- 生姜はすりおろし、醤油、酒、水、砂糖、昆布酢と合わせる。
- 肉をこんがり焼き②のタレをかける。
- 火を止める寸前に、仕上げの昆布酢をかけて出来上がり。
- ごまをかけて出来上がり。



焼魚に。

和えるだけ!
昆布酢に味がついているのでそのまま和えるだけで完成。
さっぱりおいしい
焼き魚にすだち代わりにかけてもおすすめ。

誠味屋本店の創作佃煮

国産の原木栽培椎茸を使用

誠味屋本店の創作佃煮は国産の原料を化学調味料を使わずシンプルな味付けに仕上げることで、素材本来の旨味をしつかり引き出し、噛めば噛むほど口の中に素材の旨味が広がります。

素材を活かした味づくり

調味料の成分を細部まで分析し、化学調味料、保存料の入っているものは使用しておりません。化学調味料に頼らない、素材本来のおいしさを追求しました。

国産原料へのこだわり

国産で素材の旨味が生きるものを選んでいます。時には産地を訪問し、生産過程や収穫状況を確認することで、その素材に一番合う味付けに調整していきます。

国産原料使用
化学調味料不使用
保存料不使用



15 椎茸こんぶ
税込540円 袋入140g
賞味期間：製造日から150日



▲国産の原木椎茸



16 鮪のじる煮
税込648円 袋入125g
賞味期間：製造日から120日

※原料事情により品切れになる場合がございます。

もつちりとした歯ごたえで旨味が凝縮

一般的の市場にはほとんど流通しないまぐろの頭肉、通称「鉢の身」と呼ばれる希少な部位のみを使用しました。それは1本のまぐろから一对しか取れない部位で、脂がのった、濃厚な味わいともつちりとした食感が特徴です。さらに、他の部位にはない脂の甘みと身の旨味が凝縮されています。

国産の生姜と一緒に身が崩れやすいよう丁寧に焼き上げました。もつちりとした歯ごたえのまぐろのジューシーさと生姜の風味がよく合います。



17 帆立貝柱
税込648円 袋入100g
賞味期間：製造日から90日

旨味広がり後を引くおいしさ

青森県陸奥湾産の帆立貝柱を使用しております。陸奥湾は三方の山々に囲まれ、その山々に降る雨が川となり、栄養豊富な水が陸奥湾に注がれ、植物プランクトンが豊富なため、そのプランクトンを食べることで甘く美味しい帆立が育ちます。また、煮ごみの際は、人の手で丁寧に、攪拌やアクとりを実施し、貝紐の外れ等を防いでおります。

昔ながらのシンプルな甘辛仕立て佃煮よりも薄味にすることで、飽きのこない後を引く美味しさに仕上げました。



18 柚子こんぶ
税込540円 袋入140g
賞味期間：製造日から90日

ゆずたっぷりで爽やか

四国産ゆずの皮をたっぷり使用しました。四国の山間部で、きれいな空気と美味しい水をたっぷり吸い、日差しをたっぷり浴びて育ちました。夜間と日中の温度差が大きい山間の気候がゆずの香りを豊かにします。

ゆずの爽やかな香りと酸味が昆布の旨味とよく合います。お茶漬けにしていただけでもさっぱりしていて食の進む昆布佃煮です。珍しい組み合わせなので、普段食べる昆布佃煮に飽きてきたときにもぜひお試しください。

原木栽培椎茸とは、天然のものと同じく枯れた木(原木=げんぼく)に、じたけ菌を植え付けて栽培された、より自然に近い栽培方法です。そのため、一般的な栽培方法である、管理された設備の中で作られる菌床(きんじょう)栽培椎茸よりも香りや風味が強いのが特徴です。通常、原木栽培椎茸は手間も時間もかかるため、出回る数も少ないのですが、この商品と一緒にじっくりと丁寧に炊き上げることで、椎茸の旨みと北海道産の肉厚天然昆布の旨みがよくなじみ、相乗効果によつてより深みとコクのある味に仕上がっています。

こだわりの国産牛セレクション

神戸
SELECTION.7
認定商品



19
牛すじ煮込み
税込648円 袋入120g
賞味期間：製造日から90日



20
牛肉佃煮
税込864円 袋入80g
賞味期間：製造日から120日

素材の味を活かすため薄味に
一般的な牛すじ煮込みは、素材として牛すじ肉とこんにゃくのみを使用し、そのものの多くはにんにくで味付けしています。誠味屋本店の牛すじ煮込みは、味付けにんにくを使用せず、ごぼうや椎茸といった具材を多く入れることで、素材そのままに、素材そのものの味も味わえるよう、薄味に仕上げることで、素材の旨味が感じられます。

食材はすべて国産
誠味屋本店の牛すじ煮込みは、原料にもこだわり、すべて国産の食材を使用しています。通常のこんにゃくの他に、香り豊かなごぼうと生姜、旨みの強い椎茸・昆布を入れることで、当店オリジナルの味に仕上げました。

調味料へのこだわり

素材の旨味を活かすことで、化学調味料を使用せずに十分な旨味とコクがある味に仕上がりました。もちろん保存料や着色料も使用しておりません。また、隠し味として「灘の清酒」を使用しております。この「灘の清酒」は料理の味が引き立つよう作られた特別な清酒で、これを使うことで、コクとまろやかさが加わります。



21
牛すじカレー
税込540円 1人前200g
賞味期間：製造日から12ヶ月

佃煮屋ならではの和の隠し味
国産の牛すじを、神戸ワインで柔らかくなるまで丁寧に煮込みました。牛すじに合うカレーの味を出すために、10種類以上のスパイスをブレンドし、隠し味として和の食材である、昆布・鰹・たまり醤油を入れることで、飽きのこないすつきりとした味わいに仕上げました。

こだわりの原料

国産の黒毛和牛を使用したしぐれ煮です。また、牛肉以外の素材も国産にこだわりました。国産の千切り生姜と、和歌山県産大粒ぶどう山椒を牛肉と一緒に炊き上げることで、牛肉に一層コクが増し、深みのある味になります。

兵庫県認証食品

兵庫県認証食品
ひょうご推薦ブランド



兵庫県認証食品(ひょうご推薦ブランド)とは

環境や健康に配慮した生産方法・優れた食感や品質・地域性のある素材など個性・特長があり、かつ法令の遵守・生産管理体制などが整備された商品です。

丹波篠山産の黒豆

丹波篠山産の3Lサイズ「極大粒丹波黒黒豆」を使用しました。甘さを抑え、じっくり煮き上げることで、やわらかくふっくらと仕上がっています。一金一釜、丁寧に炊き上げているので、しっかりと味が浸み込み、薄味でもコクと旨味をしつかり味わっていただけます。



丹波黒豆
税込734円 袋入160g
賞味期間：製造日から60日

松福

丹波篠山産「極大粒丹波黒黒豆」使用
おしゃべり梅福
ごはんの素
まぐろしづけ

だしパック
昆布酢
昆布酢

創作佃煮
創作佃煮

神戸セレクション
神戸セレクション

お漬佃煮
お漬佃煮

乾物
乾物

だし茶漬け
だし茶漬け

だし昆布
だし昆布

ギフト

丹波篠山産「極大粒丹波黒黒豆」使用

おしゃべり梅福

ごはんの素

だしパック

昆布酢

創作佃煮

神戸セレクション
神戸セレクション

お漬佃煮
お漬佃煮

乾物
乾物

だし茶漬け
だし茶漬け

だし昆布
だし昆布

ギフト



化学調味料・保存料不使用の汐ふき昆布

素材の旨味そのものをしっかりと味わえるよう
塩昆布では難しいと言われている化学調味料
保存料不使用の「汐ふき昆布」を作りました。
原材料は昆布、しょうゆ、酵母エキスのみの
シンプルなものにすることによって、昆布の
旨味が引き立ちます。ぜひお試しください。



26
汐ふき昆布 細切り
税込432円 袋入25g
賞味期間：製造日から180日



ごぼうの香りとたらこ
風味が食欲をそそります



29
たらことごぼうの華しく
税込432円 袋入
賞味期間：製造日から150日



あさりの旨味と生姜の風味、
ふっくらやわらか。大粒の
あさりを使用しています。



28
あさりしぐれ煮
税込432円 袋入90g
賞味期限：製造日から150日



たらこのプチプチ食感、
旨味が格別です。



27
たらこ甘露煮
税込432円 袋入100g
常陸期間：製造日から150日



うす味で飽きの来ない食べやすいものの作り」という想いが
込められています。

親しみやすい味、体にやさしい味作りにこだわった。
昆布や魚介系など、さまざまな佃煮。お惣菜が食卓を
彩ります。



北海道産天然昆布と
風味豊かな松茸の香り。



国産のちりめんとさわやかな山椒の風味。
当店の人気佃煮です。



北海道産天然昆布に国産
鰹から作った削り節を炊
合せた、甘口の昆布
佃煮です。



31
かつお昆布
税込410円 袋入105g
賞味期間：製造日から90日



貝柱と椎茸の旨味と
香りが際立つ美味しさ
誠味屋本店の人気商品



30 こだから
貝柱と椎茸の小宝しぐれ
税込486円 袋入100g
賞味期間：製造日から120日

41 金ごまいわし
税込432円 袋入130g
賞味期間: 製造日から90日

40 いわし甘露煮
税込378円 袋入130g
賞味期間: 製造日から90日

39 さんま蒲焼
税込378円 袋入120g
賞味期間: 製造日から90日

34 牛肉ごぼう
税込410円 袋入100g
賞味期間: 製造日から150日

33 竹の子土佐煮
税込410円 袋入145g
賞味期間: 製造日から120日

32 姫貝柱
税込648円 袋入100g
賞味期間: 製造日から150日

42 にしん昆布巻
税込540円 袋入1本
賞味期間: 製造日から120日

44 にしんごぼう巻
税込540円 袋入1本
賞味期間: 製造日から120日

43 鮭昆布巻
税込540円 袋入1本
賞味期間: 製造日から120日

**ご希望に合わせて
詰合せギフトも承ります。**

ご自由に商品をお選びいただき、ご希望に合わせて化粧箱（税込 55 円～ 220 円）にお詰合せいたします。
詳しくはスタッフまでお問合せください。
なお、商品サイズや数量によってはお詰合せできない場合もございますので予めご了承ください。

化粧袋もお付けできます。

商品が 1～3 個入るような紙の化粧袋もご用意できます。ご注文の際、必要枚数をお申し付けください。

御供

「御供」や「粗供養」シールもございます。お気軽にご相談ください。

36 姫椎茸うま煮
税込410円 袋入125g
賞味期間: 製造日から120日

35 酢ごぼう
税込378円 袋入90g
賞味期間: 製造日から120日

37 お母さんのべんり椎茸
税込378円 袋入130g
賞味期間: 製造日から120日

38 にしん甘露煮
税込410円 袋入2枚入
賞味期間: 製造日から120日

37 お母さんのべんり椎茸
税込378円 袋入130g
賞味期間: 製造日から120日

38 にしん甘露煮
税込410円 袋入2枚入
賞味期間: 製造日から120日

煮豆

『調味料や素材にこだわったもの作り』の考え方や技術を、美味しい煮豆づくりに生かしています。一釜一釜、丁寧に炊き上げているので、素材ひとつひとつに味がよく浸み込み、うす味でもしっかりととした旨味が感じられる煮豆になっています。

蒸し豆



丹波篠山産「極大粒丹波黒黒豆」使用



北海道産「白花豆」使用

丹波篠山産の3Lサイズの大粒黒豆を、甘さを抑え、じっくり炊きあげました。

北海道産の白花豆を少量ずつを小釜で手間と時間をしっかりかけて丁寧に炊きあげました。



57 国内産「大粒丹波黒」使用

せいみの蒸し黒豆
税込270円 袋入100g
賞味期間: 製造日から60日



56 北海道産「鶴の子大豆」使用

せいみの蒸し大豆
税込270円 袋入160g
賞味期間: 製造日から60日

こだわりの大豆、黒大豆をふつくらと「蒸す」ことで、旨味や成分の流出を極力抑え、素材本来のおいしさを存分に引き出しました。

乾物



化学調味料
保存料
不使用

肉厚で色艶良く絶妙な
風味で高人気品。
明石海峡一番摘み
のりを使用。

58 明石のり (味付)
税込702円
8ツ切80枚
(全形10枚)
賞味期間: 製造日から12ヶ月



北海道産の特別栽培の黒豆を焙煎しました。
手軽に黒豆の風味を味わうができる香り豊かな黒豆茶です。

- 黒豆茶の入れ方 (1リットルの場合)
 - ・ 1リットルの水に約10gの黒豆を入れ、火にかけます。
 - ・ 沸騰後約5分間に outsします。
 - ・ 火を止め、約10分間置きます。
 - ・ 冷めたら豆はすぐに取り出してください。

61 黒豆茶
税込324円 袋入150g
賞味期間: 製造日から180日



59 太白おぼろ昆布
税込410円 袋入20g
賞味期間: 製造日から300日

淡雪のようにまろやかな、
白く極薄に削ったとろける
昆布です。



60 根昆布とろろ
税込140円 袋入15g
賞味期間: 製造日から300日

昆布の旨味が凝縮された
部位をとろろにしました。



53 ひじき豆
税込378円 袋入190g
賞味期間: 製造日から60日

大粒の鶴の子大豆に国産のひじき・人参を
加えて添加物を使わずに、小釜で炊き上げ
ました。



52 金時豆
税込378円 袋入180g
賞味期間: 製造日から60日

大粒の北海金時をほどよい甘さでふっくらと
丁寧に炊き上げました。



51 野菜豆
税込378円 袋入190g
賞味期間: 製造日から60日

大粒の鶴の子大豆に国産の昆布・こんにゃく・
ごぼう・人参を加えてじっくりと炊き上げ
ました。



55 白花豆(しろはなまめ)
税込410円 袋入380g
賞味期間: 製造日から120日



54 茶花豆(ちゃはなまめ)
税込410円 袋入380g
賞味期間: 製造日から120日



大粒のインゲン豆を甘さを抑えて
仕上げました。
誠味屋本店で大変人気のあるボリューム
たっぷりのお買い得商品です。

徳用煮豆

だし茶漬け



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。

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、近年、道南産の真昆布は天然のものが極端に少なくなり、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。誠実は、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。

国産原料を使用しました。
具材には限りなくこだわりの

昆布とかつおの旨味の
相乗効果で具材のおいしさを
さらに引き立てます。

だし茶漬けの素です。
使用した贅沢な
だし茶漬けです。

北海道道南産の天然真昆布を
使用した贅沢な
だし茶漬けです。

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たセットをご用意いたしました。選りすぐりの素材のおいしさを、だしの旨味がさらに引き立てます。単品やお詰合せで、ギフトとしてもご利用いただけます。

だし茶漬けセット



中に、だし茶漬けの素1個と
具材が入った小袋が入っています。

保存料・化学調味料不使用



58
だし茶漬け
税込129円 (フリーズドライ)
賞味期間: 製造日から12ヶ月

だし茶漬け詰合せ



87
だし茶漬け2個詰合せ
税込1,080円
賞味期間
製造日から90日
サイズ(cm): 19.2×13.7×5.0
牛肉佃煮・但馬どり



だし茶漬けセットをお詰合せしたギフトを
ご用意いたしました。
掲載の詰め合わせ以外にも、2個・3個・6個
単位でお好きなだし茶漬けセットをお詰合せ
することも可能です。



青森県陸奥湾の帆立貝柱を
シンプルな甘辛仕立てで炊き上げました。
61
だし茶漬け(帆立貝柱)
税込486円
賞味期間
製造日から90日
だし茶漬 5.7g・帆立貝柱 20g



やわらかくてコクのある
「但馬どり」はだし茶漬けと
相性ピッタリです。
60
だし茶漬け(但馬どり)
税込486円
賞味期間
製造日から90日
だし茶漬 5.7g・但馬どり 20g



国産のちりめんに爽やかな山椒で上品な味に仕上げております。
59
だし茶漬け(ちりめん山椒)
税込410円
賞味期間
製造日から120日
だし茶漬 5.7g・ちりめん山椒 10g



89
だし茶漬け6個詰合せ
税込2,905円
賞味期間
製造日から90日
サイズ(cm): 27.7×23.7×6.0
牛肉佃煮・但馬どり・帆立貝柱
柚子昆布・ちりめん山椒
但馬どり



88
だし茶漬け3個詰合せ
税込1,414円
賞味期間
製造日から90日
サイズ(cm): 27.7×13.7×6.0
柚子昆布・ちりめん山椒
但馬どり

※箱入りギフトはP31の一覧をご覧ください。

だし昆布

ご家庭用からご贈答まで、自然の恵みを存分に味わっていただけます。



透明で風味の良い高級だし。これ、懐石料理などに使われます。

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

利尻産昆布

主にだし昆布として利用。塩昆布、湯豆腐など。

道南産真昆布

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。



64
道南産真昆布
税込1512円 袋入250g

切端昆布

様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさ・厚み・形にばらつきがあります。

主にだし昆布として利用。



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



65
利尻産だし昆布
税込2,808円 袋入350g



66
天然利尻だし昆布(小)
税込702円 袋入70g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



70
ラウス産根昆布
税込2,160円 袋入190g

切端昆布

様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさ・厚み・形にばらつきがあります。

主にだし昆布として利用。



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



66
天然利尻だし昆布(小)
税込702円 袋入70g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



70
ラウス産根昆布
税込2,160円 袋入190g

日高産昆布

佃煮昆布、昆布巻、おでん用、だし昆布など

ご家庭用からご贈答まで、自然の恵みを存分に味わっていただけます。

道南産真昆布

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。



64
道南産真昆布
税込1512円 袋入250g

切端昆布

様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさ・厚み・形にばらつきがあります。

主にだし昆布として利用。



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



65
利尻産だし昆布
税込2,808円 袋入350g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



66
天然利尻だし昆布(小)
税込702円 袋入70g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



70
ラウス産根昆布
税込2,160円 袋入190g

日高産昆布

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

ご家庭用からご贈答まで、自然の恵みを存分に味わっていただけます。

道南産真昆布

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。



64
道南産真昆布
税込1512円 袋入250g

切端昆布

様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさ・厚み・形にばらつきがあります。

主にだし昆布として利用。



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



65
利尻産だし昆布
税込2,808円 袋入350g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



66
天然利尻だし昆布(小)
税込702円 袋入70g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



70
ラウス産根昆布
税込2,160円 袋入190g

だし昆布

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

ご家庭用からご贈答まで、自然の恵みを存分に味わっていただけます。

道南産真昆布

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。



64
道南産真昆布
税込1512円 袋入250g

切端昆布

様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさ・厚み・形にばらつきがあります。

主にだし昆布として利用。



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



65
利尻産だし昆布
税込2,808円 袋入350g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



66
天然利尻だし昆布(小)
税込702円 袋入70g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



70
ラウス産根昆布
税込2,160円 袋入190g

だし昆布

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

ご家庭用からご贈答まで、自然の恵みを存分に味わっていただけます。

道南産真昆布

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。



64
道南産真昆布
税込1512円 袋入250g

切端昆布

様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさ・厚み・形にばらつきがあります。

主にだし昆布として利用。



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



65
利尻産だし昆布
税込2,808円 袋入350g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



67
切端昆布
税込594円 袋入130g

※こちらの商品はお徳用のため表ラベルがついておりません。



66
天然利尻だし昆布(小)
税込702円 袋入70g

根昆布

昆布の成長の要となる根の部分。栄養豊富で昆布水におすすめ。

主な用途



70
ラウス産根昆布
税込2,160円 袋入190g

だし昆布

1,000円～2,000円台



74

OMJ-21
税込2,268円 賞味期間
製造日から60日
サイズ(cm) : 15.5×24.0×3.0
おじやこう66g・松福143g

73

OMT-21
税込2,268円 賞味期間
製造日から120日
サイズ(cm) : 15.5×24.0×3.0
松福143g×2

72

ME-20
税込2,160円 賞味期間
製造日から120日
サイズ(cm) : 15.5×24.0×3.0
汐ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g
ちりめん山椒60g・松福72g

3,000円台



76

OMJ-31
税込3,348円 賞味期間
製造日から60日
サイズ(cm) : 20.0×27.0×3.5
松福143g×2・おじやこう66g

76

OMT-31
税込3,348円 賞味期間
製造日から120日
サイズ(cm) : 20.0×27.0×3.5
松福143g×3

75

MM-30
税込3,240円 賞味期間
製造日から120日
サイズ(cm) : 25.0×22.0×3.0
汐ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g
ちりめん山椒60g
まぐろごぼう110g・松福108g

※OMJ-21とOMJ-31に関しては1週間程度お日にちを頂く場合がございます。

4,000円～5,000円台

P30のギフトはこちらの包装紙、
手提げ袋でお届けいたします。

【包装紙】

※慶弔どちらにも対応できる
色合いでご用意しております。

【手提げ袋】

手提げ袋をご用意しています。
ご入用の方はご注文時に
お申し付けください。

79

SH-50
税込5,400円 賞味期間
製造日から90日
サイズ(cm) : 27.0×27.0×4.0
ちりめん山椒60g・あさ炊きあさり65g
まぐろごぼう110g・帆立貝柱100g
牛肉佃煮80g・松福108g

78

SH-40
税込4,320円 賞味期間
製造日から90日
サイズ(cm) : 25.0×22.0×3.0
汐ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g
帆立貝柱100g・牛肉佃煮80g
松福108g

【サイズの見方】 サイズ(cm) : 横幅×縦幅×厚み

◆ このマークがついた商品は本店ではお取り寄せになります。



誠味のご贈答ギフト

親しい方へ、お世話になつた方へ
ご予算やお好みに合わせて、
様々な詰合せをご用意しました。

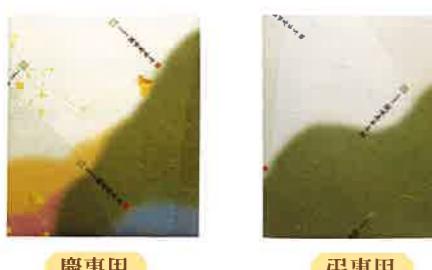
選び抜いた素材の美味しさと、
和のぬくもりに愉しみを添える「誠の味」
お気軽にご利用いただければ幸いです。

■商品包装について

P31のギフトはこちらの包装紙、手提げ袋でお届けいたします。

※包装紙、手提げ袋等は予告なくデザイン等を変更する場合がございます。

【包装紙】 ※包み方によって慶弔どちらにも対応できる色合いでご用意しております。

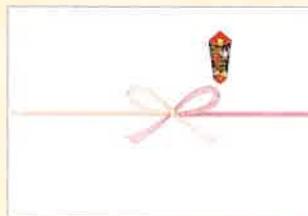


【手提げ・化粧袋】

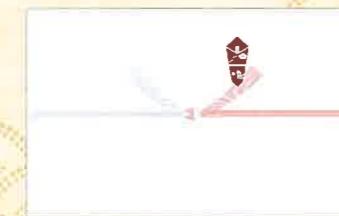


■熨斗・掛け紙について

御礼、粗品、出産祝、心ばかりなど



御見舞、快気祝、結婚祝など



御供、志、粗供養、御仏前など



【紅白蝶結びのし】

結び目が何度も結びなおせることから、慶事、一般贈答時の何度もあってよいことの場合に使用します。

熨斗を付けるのは大げさだけど・・・という方に、気軽に気持ちを伝えられる掛け紙

※これらの掛け紙には送り主様のご芳名は入れられません。



【紅白結び切りのし】

結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、結婚祝い等、一度きりであつてほしいことの場合に使用します。

【黄白結び切りのし】

結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、二度と繰り返したくないお悔やみ全般に対して使用します。

※5本結切もございます。

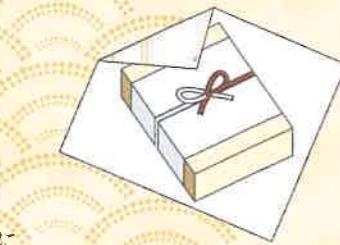
■内のし、外のしについて

「内のし」

主に内祝等の控えめな表現をする贈り物に使われることが多いです。

「外のし」

先様にどんな目的で贈ったか? 即座に伝わるため、結婚・出産祝等に使われることが多いです。



先にのし紙を掛けた上から
包装紙で包む「内のし」



先に包装紙で包んだ上から
のし紙を掛ける「外のし」

「内のしイメージ」

「外のしイメージ」

のしをご希望で内のしか外のしのご指定がない場合は、内のしでご用意させていただきます(掛け紙の場合は外にかけさせていただきます)。

誠味屋本店 詰合せギフト



82

味の真心-22

税込2,808円 賞味期間 製造日から120日

サイズ(cm) : 33.0×22.5×2.5

姫貝柱100g・ちりめん山椒70g
竹の子土佐煮145g・松茸昆布100g
甘酢ねんこん100g
たらことごぼうの華しぐれ110g



81

味の真心-18

税込2,376円 賞味期間 製造日から120日

サイズ(cm) : 33.0×22.5×2.5

にしん昆布巻1本・ちりめん山椒70g
松茸昆布100g
貝柱と椎茸の小宝しぐれ100g
たらことごぼうの華しぐれ110g



80

味の真心-20

税込1,620円 賞味期間 製造日から90日

サイズ(cm) : 27.0×22.5×2.5

牛すじ煮120g・松茸昆布100g
たらことごぼうの華しぐれ110g



85

誠の味 詰合せ3品

税込2,646円 賞味期間 製造日から120日

サイズ(cm) : 33.0×22.5×2.5

牛肉佃煮80g・松福108g・梅福108g



84

創業の心 詰合せ3品

税込2,430円 賞味期間 製造日から120日

サイズ(cm) : 27.0×22.5×2.5

牛肉佃煮108g・梅福108g
まぐろごぼう旨煮110g



83

創業の心 詰合せ2品

税込1,782円 賞味期間 製造日から120日

サイズ(cm) : 27.0×22.5×2.5

松福108g・梅福108g

贈答用だし昆布・だし茶漬け詰合せ



88

だし茶漬け3個詰合せ

税込1,414円 賞味期間 製造日から90日

サイズ(cm) : 27.7×13.7×5.0

柚子こんぶ・ちりめん山椒
但馬どり



87

だし茶漬け2個詰合せ

税込1,080円 賞味期間 製造日から90日

サイズ(cm) : 19.2×13.7×5.0

牛肉佃煮・但馬どり



86

利尻産だし昆布箱入

税込3,024円

サイズ(cm) : 30.5×40.5×6.0

利尻産だし昆布350g



※包装イメージ

サイズの見方

サイズ(cm) : 横幅×縦幅×厚み



89

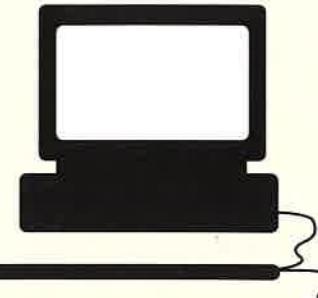
だし茶漬け6個詰合せ

税込2,905円 賞味期間 製造日から90日

サイズ(cm) : 27.7×23.7×6.0

牛肉佃煮・但馬どり・ちりめん山椒×2
立呑昆柱・柚子こんぶ

インターネットでラクラクお買い物。 ポイント貯めてお買得。



<https://www.seimi.net/>

誠味 検索

インターネットでのご注文が人気の理由

- 365日・24時間いつでも好きなお時間にご注文いただけます。
- 会員登録していただくとポイントがたまります。さらにたまたまポイントは次回お買い物時1ポイント=1円としてご利用いただけます（ポイントは1年間有効）。
- クレジットカードをご利用いただけます（クレジットカード払いはキャッシュレス・消費者還元事業の5%ポイント還元対象です）。※キャッシュレス・消費者還元事業実施期間は2019年10月1日～2020年6月30日です。

まず初めに
ご登録だけで300ポイントを
プレゼントします！

新規会員にご登録ください

オンラインショップだけの便利な会員機能

ポイントが貯まります！

ご購入商品の本体価格の1～3%の
ポイントが貯まります。

二回目以降のご注文がラクラク

ご住所等の入力作業が省くことができます。
IDとパスワードで簡単ログイン。

お届け先様の住所登録機能

最大100件様まで、お届け先様の
ご住所登録ができます。



ご注文の流れ

誠味

検索

※誠味(せいみ)で検索して商品をお選びください



商品をカゴに入れていただき、
ご購入手続きへお進みください。
会員登録された方は赤丸の場所からログインしてください。

お届け日・時間帯の選択ができます。
特に指定のない場合は、当店の最短お届日でご用意
します。のし紙もここでご指定できます。

ポイントをお持ちの場合は、ここでご利用ください。
最後にご注文内容を確認していただき、ご注文ください。
必ず自動送信メールが届きます。
届かない場合は0120-47-4135までご連絡ください。



通信販売のご案内

■ご注文の受付について



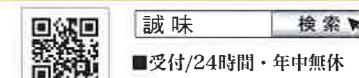
お電話で

0120-47-4135

■受付時間/9:00～18:00
■日曜日、祝日、年末年始は除く



インターネットで <https://www.seimi.net/>



誠味 検索

■受付/24時間・年中無休



FAX/郵便で

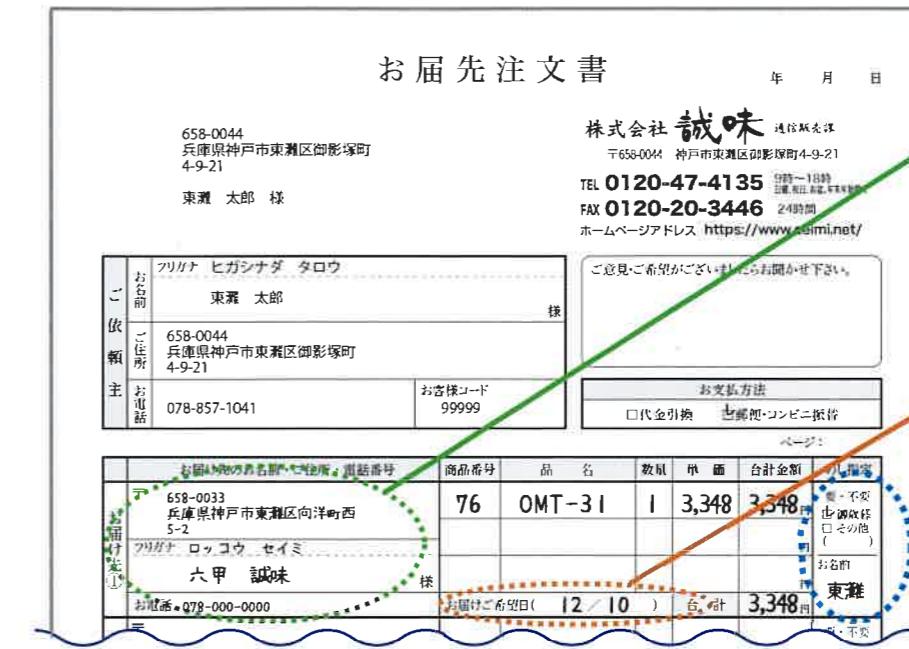
0120-20-3446

■受付/24時間・年中無休
■注文書をご利用ください

※ご注文用紙をご利用ください。

また、郵便の場合はお届けご希望日の7日前にご投函ください。

※ご注文用紙を受け取りましたら電話・FAXで返信確認させていただきます



先方様のお名前・ご
住所・お電話番号を
ご記入ください。
ご自宅送りの場合は
「同上」とご記入くだ
さい。

ご指定がございまし
たらご記入ください。
※お中元・お歳暮など混
雑時にはご希望に添
えない場合もござい
ます。

ご進物ギフトののし
紙をお選びください。
ご記入のない場合は
包装のみで対応させ
ていただきます。

■お支払いについて

※代金引換手数料、コンビニや郵便局での振込の際の手数料は、弊社にて負担いたします。

- お支払いは、代金引換またはコンビニ収納／郵便振替をお選びいただけます。（初めてご注文いただく場合は、代金引換でお願い致します。）
- オンラインショップをご利用の場合のみ、上記お支払い方法の他にクレジットカードもご利用いただけます。
- コンビニ収納／郵便振替でのお支払いは、ご請求書がお手元に届きましたから、2週間以内にお願いします。
- 今回より税込価格にて表示させていただいております。消費税率は、食品は軽減税率適応の8%、送料・お箱代は標準税率の10%となります。

■送料について

※今後予想される宅配業者の運賃価格改定に伴い、送料の変更、もしくは送料無料になるご購入金額の
上限が変更になる可能性がございますので、あらかじめご了承ください。

2019年11月
現在

ご購入金額 税込6,480円以上で送料を 330円引き、税込8,640円以上で送料を弊社にて負担いたします(北海道・沖縄・離島は半額)。												
0円～	1,870円	1,045円	935円	660円	715円	660円	660円	550円	660円	660円	715円	2,090円
6,480円～	1,540円	715円	605円	330円	385円	330円	330円	220円	330円	330円	385円	1,760円
8,640円～	935円	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	1,045円
	北海道	北東北	南東北	関東	甲信越	中部	北陸	近畿	中国	四国	九州	沖縄
	青森	岩手	宮城	東京 千葉	神奈川	茨城	長野 新潟	愛知 岐阜	京都 大阪	和歌山	岡山 広島	徳島 香川
	岩手	秋田	福島	千葉	川崎	群馬	新潟	奈良	兵庫	大阪	鳥取	大分
	福島	山形	山形	埼玉	横浜	埼玉	福井	滋賀	京都	和歌山	島根	熊本
												鹿児島
												長崎

※上記送料表は、税込価格で表記しております。

■商品の返品について

食品につき、お客様のご都合による返品・交換はご遠慮いただいております。

なお、商品の品質には万全を期しておりますが、不良品、汚損、商品間違い等がございましたら、お取りかえさせていただきます。商品到着より10日以内にお電話にてご連絡くださいますようお願いいたします。

通信販売のご注文・お問い合わせは

TEL **0120-47-4135** シナヨイサイコー
日曜、祝日、お盆、年末年始を除く 9:00～18:00
FAX **0120-20-3446** 24 時間

ホームページアドレス
<https://www.seimi.net/>

(24時間) 誠味



誠味屋本店にご来店の方はこちら

お菓子専門店 誠味屋本店

〒658-0044
神戸市東灘区御影塚町4-9-21 駐車場有り
マルヤナギ小倉屋 本社ビル1F

電話 **078-843-4741** [休]無休(年末年始除く)
[営]9:30～18:30
※18:00 閉店の時あり
<http://www.seimiyahonten.com/>

- 本カタログより、税込価格の表記とさせていただいております。
- 2019年10月1日から施行の消費税率改定により、当店の商品(食品)は軽減税率対象の8%、その他、箱代や送料等は標準税率の10%となっています。
- 諸事情により予告なく、商品の内容、意匠、販売期間が変更する場合もございますので、予めご了承ください。
- 本カタログ掲載商品以外にも、期間限定の商品や店舗限定商品等もございます。
- 特別企画販売価格等において、店頭価格と通信販売価格が異なる場合がございます。
予めご了承ください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社誠味(以下「当社」といいます)では、お客様個人に関する情報(以下「お客様情報」といいます)につきましては、適切に保護することを社会的責務として重要と考え、個人情報の保護に関する法律、その他の関係法令、通信販売における個人情報保護に関するガイドラインを遵守し、以下のお客様情報保護方針に基づき、お客様情報の保護、管理、運用、利用を徹底することを誓約いたします。

●お客様情報保護方針

当社が収集したお客様情報は、ご注文頂いた商品の配送や、ご提供する商品およびサービス、休業日などのダイレクトメール、カタログなどを送付するための目的以外には利用いたしません。

●お客様情報の管理

当社はお客様情報を取り扱う管理責任者を置き、お客様情報の取り扱いの十分な注意を払います。また、お客様情報を正確かつ最新の情報に保ち、不正・紛失・破損・改ざん・漏洩・第三者提供(「お客様情報の第三者への提供・開示」に記載する場合を除く)などがないよう管理を実施し、社内体制を整備、及び継続的な改善に努めます。

●お客様情報の第三者提供・開示について

当社はお客様にご本人の同意を得ることなく、第三者に提供をいたしません。ただし、サービス・情報などをダイレクトメールにて提供するため、お客様の情報を外部事業者へ委託する場合、当社の厳正な管理下のもと、業務を行うのに必要最小限の範囲でお客様の情報の預託、提供をする場合がございます。

●お客様情報の削除について

お客様よりお客様情報の削除の申し出があった場合は、所定の手続きを経て速やかに削除手続き処理を行います。ただし当社においてお客様情報は一定期間保存されます。これはお客様が削除申し出後もご購入履歴を保存するために必要な措置で、利用、開示、第三者への提供するためのものではありません。

株式会社 誠味

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号