

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 | 09 |
| | | | | | 誠味屋本店 | 11 |
| | | | | | 山椒入り松茸昆布『梅福』 | 12 |
| | | | | | ちりめん山椒『おじやこう』 | 13 |
| | | | | | 梅昆布『梅福』 | 15 |
| | | | | | まぐろごぼう旨煮 | |
| | | | | | 國産牛セレクション | |
| 23 | 21 | 20 | 19 | 16 | ごはんの素 | |
| | | | | | だしパック | |
| | | | | | 昆布酢 | |
| | | | | | 醸みそノンオイルドレッシング | |
| | | | | | 誠味屋本店の創作佃煮 | |
| | | | | | 国産牛セレクション | |
| | | | | | だし昆布 | |
| | | | | | 蒸し豆・乾物 | |
| | | | | | だし茶漬け | |
| | | | | | だし豆 | |
| | | | | | お菜佃煮 | |
| | | | | | 包装について | |
| | | | | | 誠味屋本店ギフト | |
| | | | | | オンラインショップのご案内 | |



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。

一夫は自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。

創業以来培つ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。

創業から六十八年経つた今もなお、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。

受け継がれる心



▲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分程度のプロセミナーです。毎月テーマを変え(繁忙期は除く)商品のご紹介とともに、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けるような店を目指しています。

イベ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くことができるので、ご予算やご希望に合う量をお詰合せいたします。

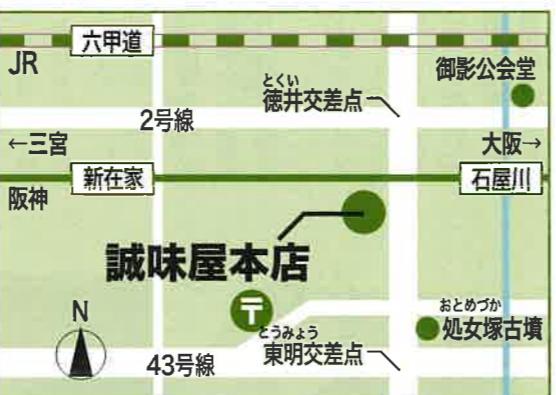
※当日分が売り切れ次第その日の販売は終了となります。予めご了承下さい。



実施日…毎週水曜日

価格…100グラム 800円+税販売

袋・カップまたはタッパでの販売



お菜佃煮 誠味屋本店 駐車場有り
〒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

※営業日・時間等は予告なく変更させていただきます。
※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。



地元の方々に和食に興味を持つていただけるような各教室の実施

誠味屋本店では、「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をテーマにお客様に楽しんでいただける各種教室を開催しています。昨今の日本食離れによる食物繊維不足などの問題解決のご提案を、普段の生活に沿って分かりやすくお話ししています。昆布からとるだしの本来の素晴らしさや、豆・穀物などにたくさん含まれ、私たちの身体に必要不可欠な食物繊維のことなどを、時にはお客様と一緒に調理をし、楽しんでいただけます。中でも人気なのが、当店の蒸し大豆を使って作る『蒸し大豆みそ作り教室』です。教室の開催は不定期(秋冬限定)ですでお気軽にスタッフにお声がけください。



▲蒸し大豆みそ作り教室の様子



▲蒸し大豆みそ作り教室の様子

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。

松福

おしゃべり・梅福

ごはんの素

だしパック
昆布酢
昆布みそ

創作佃煮

国産牛セレクション
お菜佃煮

お菜佃煮

乾物
煮豆・蒸し豆

だし茶漬け

だし昆布

ギフト



▲イベントカレンダー

facebook はこちら!

<https://www.facebook.com/SeiminoMakotonaji/>



▲店舗ではほとんど全ての商品をご試食いただけます



松福

matsufuku

北海道の昆布漁は昆布が大きく成長する7月から9月が最盛期となります。日の出とともに一人もしくは二人乗りの小さな船で出漁し、専用の棹を使って昆布を採ります。また、昆布漁は、昆布が一日で干し上がる本丁寧に並べ、一日で干し上げます。

乾燥した昆布を一本ずつ整形し、色つや、重量、幅等の基準によって選別されます。このうち、当社の基準を満たす天然昆布だけを仕入れています。

天然昆布の中でも、「松福」に使われる部分は限られています。カットされた昆布一枚一枚選別する時間と、松福ならではの、形がきれいに揃った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。

北海道産の天然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。
さわ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。

ふっくら柔ら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。

口に含むとほんのり香る松茸の香り。
ふっくら柔ら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

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。

時間と空間をかけて選別することで、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。

松福の味の引き立て役として重要なのが、日本最古の香辛料と言われている山椒です。和歌山県の高地で日の光をたっぷり浴びた大粒のぶどう山椒を、一房一房丁寧に摘み取っています。山椒と一緒に炊くことで、ピリッと締まった後味になり、後に引くほどくせになる味になります。

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

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、伝統の調味液を染み込ませます。

焼きの当日は、熟練の焼き手によつ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すか、さらに調味液を直火によつてじっくりと濃縮させながらコクを出し、火加減と釜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と、繊細なもので、気温・温度・湿度なども味に大きく影響し、釜によつても変化し、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、伝統ある技術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るために、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。

▲直火の小釜でじっくり焼き上げる様子



▲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り量り売り!

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 800円+税~(タッパ、カップまたは袋詰め)

75
OMT-31S
税込 3,348円 (本体価格 3,100円)
賞味期間: 製造日から120日
松茸125g×3 (紙箱入り)

72
OMT-21S
税込 2,268円 (本体価格 2,100円)
賞味期間: 製造日から120日
松茸125g×2 (紙箱入り)



75
OMT-31S
税込 3,348円 (本体価格 3,100円)
賞味期間: 製造日から120日
松茸125g×3 (紙箱入り)

72
OMT-21S
税込 2,268円 (本体価格 2,100円)
賞味期間: 製造日から120日
松茸125g×2 (紙箱入り)

*箱入りギフトはP26の一覧をご覧ください。



2
まつふく
MT-14(松福 175g)
税込 1,512円 (本体価格 1,400円)
賞味期間: 製造日から30日
タッパ入り 175g

*専用手提げをお付けできます(税込10円)。
ご注文の際、お申し付けください。



1
まつふく
山椒入り松茸昆布 松福
税込 864円 (本体価格 800円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 100g

*箱入りギフトはP26の一覧をご覧ください。



ちらりめん山椒 わじやこう

国産の厳選した上質の白口ちらりめんと、香りもさわやかな和歌山県産の大粒山椒の実を丸大豆醤油や灘の清酒などで調味し、柔らかく焼き上げております。



※ちらりめん山椒「おじやこう」は、「おじやこ」と幸福の「幸」を合わせて命名いたしました。

松福

おじやこう 梅福

ごはんの素

昆布酢 醋みそ

創作佃煮

国産牛セレクション

お菜佃煮

煮豆・蒸し豆

だし茶漬け

だし昆布

ギフト

黒潮の恵み・日本一のちらりめん

誠味の「おじやこう」は、黒潮の恵みを受ける豊かな海が広がり、ちらりめん産地として有名な鹿児島・宮崎沖のちらりめん原料を中心に使用しています。

この海で育つちらりめんは、海の栄養をその小さな体にたっぷり取り入れ美味しく上質なちらりめんとなります。網上げされたちらりめんは、すぐに大量の氷で冷やされ、獲れたての鮮度を保ったまま、運搬船でいち早く帰港し加工場に運びます。

天日干し工程では、黒潮海域沿岸の暖かい日差しをたっぷり浴び、しっかりと乾燥させたちらりめんを、時間をかけて、ひとつひとつの手で丁寧に選別します。選び抜かれたちらりめんだけを使い、「おじやこう」が作られます。

和歌山県産・ぶどう山椒

和歌山県中部より少し北に位置する紀美野町。標高400mの場所に広がる山椒畠で、ぶどう山椒の木は、太陽の光をたっぷり浴びた大粒の実をたくさんなれます。大粒の実がぶどうの房のような形でたくさんなっています。だからこの名がつきました。この山椒の木は、生産者の方々が長い時間かけて大切に育てあげ、収穫になると一日10時間以上かけて手作業で丁寧に収穫されます。

誠味の原材料の中で『山椒』は主役ではあります。どちらかといふと脇役ですが、この存在がないと誠味の商品は成り立ちません。脇役としての力で主役を引き立て、美味しさを生み出す力をもつ『山椒』は、産地の方々の努力の結晶と言えます。



▲大粒ぶどう山椒



76
OMJ-31S

税込 3,348円(本体価格 3,100円)
賞味期間: 製造日から60日
松福125g×2・おじやこう66g(紙箱入り)



73
OMJ-21S

税込 2,268円(本体価格 2,100円)
賞味期間: 製造日から60日
おじやこう 66g・松福 125g(紙箱入り)



3
ojimakou

税込 810円(本体価格 750円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 50g

※箱入りギフトはP26の一覧をご覧ください。
※OMJ-21S、OMJ-31Sは6~7月、11~12月の期間限定販売とさせていただきます。

丁寧に収穫された紀州南高梅

北海道産の天然昆布と
紀州南高梅の梅干を焼き
合わせました。

昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味をお楽しみいただけます。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

まぐろの食感とごぼうの風味

まぐろの希少部位の頭肉、
通称「鉢の身」と国産の
ごぼうを焼き上げました。
まぐろのもっちりとした食感と、
ごぼうの風味が食欲を
そそります。



丁寧に収穫された紀州南高梅

北海道産の天然昆布と
紀州南高梅の梅干を焼き
合わせました。

昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味をお楽しみいただけます。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。

北海道産の肉厚な天然昆布を
使用し、紀州南高梅の梅干と
一緒に焼き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、
木の上で完熟した梅の実が、
自然と木から落ちるので待ち、
網から丁寧に集められたものを、
すぐに塩漬けして作ります。

昆布と梅干を一緒に焼くことで、
梅干の酸味がまろやかになり、
完熟の梅の芳醇な果肉がもつちり
とした肉厚の昆布と合わせ、
昆布の旨味と梅干しの甘みと
酸味が広がる、おすすめの昆布
佃煮です。</

黒毛和牛ごはんの素

かむほどに旨味があふれ出す
濃厚な味わい！

国産の黒毛和牛使用

きめ細やかな極上のサシがある黒毛和牛を使用しました。黒毛和牛は、日本古来の食用牛です。優れた肉質や豊潤で見事なサシが特徴であります。肉質の特徴は、「きめ」が細かく柔らかで、「肉色」は鮮やかな紅赤色をしています。日本の豊かな四季の中で育った国産の黒毛和牛を100%使用することで、牛肉のおいしさを追及いたしました。

こだわりの味づくり

ごはんが炊き上がった後に混ぜていただく「牛丼佃煮」は、千切り生姜と和歌山県産ぶどう山椒、隠し味に紀州南高梅の梅干しを細かく刻み一緒に炊き上げる事で、一層コクが増し、深みのある味わいになっています。調味だし自体にも国産のにんじん、ごぼう、こんにゃく等が入っており、牛肉のおいしさをより引き立てます。

調味だしの味のベースには、北海道の天然昆布から取った出汁を使用していますので、素材の美味しさをさらに引き立てます。

新発売！



7
但馬どりごはんの素
2合炊き(2~3人前)
税込 756円(本体価格 700円)
賞味期間: 製造日から90日
480g(但馬どり 60g、具材入り調味だし 420g)

6
黒毛和牛ごはんの素
2合炊き(2~3人前)
税込 1,080円(本体価格 1,000円)
賞味期間: 製造日から120日
485g(牛肉 60g、具材入り調味だし 425g)

季節のごはんの素

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】9月下旬~10月下旬頃
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味わえるよう具材は松茸のみにし、北海道産天然昆布から取っ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。



松茸ごはんの素
2合炊き(2~3人前)
価格未定
賞味期間: 製造日から90日
410g(松茸 40g、調味だし 370g)

*パッケージ等が変更になる場合がございます。



兵庫県香住産の獲れたての紅ズワイガニを素早く処理し、身が引き締まった脚身と風味豊かなほぐし身を程よくブレンドしました。

【販売予定期間】
11月初旬~2月下旬頃
かにごはんの素
2合炊き(2~3人前)
価格未定
賞味期間: 製造日から60日
425g(かに 75g、調味だし 350g)



京都山城産のたけのこは、柔らかな食感で甘みが強く、えぐみが少ないことが特徴で、北海道産天然昆布からとった昆布だしがたけのこの風味を引き立てさせます。

【販売予定期間】
3月初旬~5月下旬頃
たけのこごはんの素
2合炊き(2~3人前)
価格未定
賞味期間: 製造日から90日
417g(たけのこ 67g、調味だし 350g)



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。

大自然で育てられた「但馬どり」

但馬どりとは、その豊かな大地と水に恵まれた「但馬地方」の大自然の中で健やかに育てられたブランド鶏です。但馬どりの特長は、肉に歯ごたえがあり、鶏肉特有の臭いが少なく、コクがあるといふ点です。通常の若鶏よりも飼育日数を長くして、飼育密度が低い中で丁寧に育てられた但馬どりをぜひお愉しみください。

▶農家の人と但馬どり

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合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、きり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、鶏肉と相性の良いにんじん、ごぼう、椎茸を使用しています。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整、具材の風味が引き立つよう薄味に仕上げました。

誠味屋本店の創作佃煮

国産

化学調味料
不使用

保存料
不使用

誠味



国産原料へのこだわり

調味料の成分を細部まで分析し、化学調味料、保存料の入っていないものは使用しております。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。

素材を活かした味づくり

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っかりと引き出し、噛めば噛むほど口の中に素材の旨味が広がります。

国産にこだわり、食材によっては地域まで限定したり、季節にあつた食材を使用しております。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、その食材に合う味付けに仕上げています。



13
椎茸こんぶ

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間: 製造日から150日
袋入り 130g

▲国産の原木椎茸

国産の原木栽培椎茸を使用

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、い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ですが、この商品と一緒にじっくりと丁寧に焼き上げることで、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、相乗効果によってより深みとコクのある味に仕上がっています。

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ないよう丁寧に焼き上げました。もちろんのジューシーさと生姜の風味がよく合います。

14

小トロ
まぐろのしぐれ煮

税込 648円(本体価格 600円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 125g

*原料事情により品切れになる場合がございます。

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、植物性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、煮込みの際は、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で佃煮よりも薄味にすることでも、飽きのこない後を引く美味しさに仕上げました。

15

帆立貝柱

税込 648円(本体価格 600円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り 100g

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。ゆずのさわ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いて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。

16

柚子こんぶ

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り 130g



こだわりの国産牛セレクション



17 牛肉丼煮
税込 864円(本体価格 800円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 80g

国産黒毛和牛を使用

「お菜佃煮」には、「自然のおいしさを食卓へ、薄味で飽きの来ない食べやすいもの作り」という想いが込められています。肉質の特徴は、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、様々な佃煮、お惣菜が食卓を彩ります。

優れた肉質や豊潤で見事なサシがある黒毛和牛を使用しました。黒毛和牛は、日本古来の食用牛です。

こだわりの原料

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ました。隠し味には紀州産南高梅を使用しております。大粒の梅干を細かく刻み、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。

直火焼きのこだわり

大きな釜で一度に大量に炊き上げるのではなく、小釜で少量ずつを直火で手間と時間をしつかりかけて丁寧に炊き上げることで、牛肉にしっかりと味が浸み込み、後をひく美味しさとなります。



18 牛すじ煮込
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り 120g

国産の牛すじ肉とこんにゃくの他に、ごぼう、椎茸、昆布といった風味と旨味の食材を加え、本来の甘辛さとともに素材の味を活かしたシンプルな味付けにしました。素材すべてを国産原料にこだわり、牛すじの旨味を最大限に引き出すことで、コクのある後を引く美味しさに仕上げています。

神戸の味を佃煮屋らしく



19 牛すじカレー
税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間: 製造日から12ヶ月
1人前200g

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。



21 ちりめん山椒Lパック
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 120g

20 ちりめん山椒
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 70g

化学調味料・保存料を使用せず、
昆布本来の旨味を引き出しました。



北海道産天然昆布と、
風味豊かな松茸の香り。



23 松茸昆布Lパック
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期間: 製造日から180日
袋入り 25g

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。

24 汐ふき昆布 細切り
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から180日
袋入り 25g



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

25 かつお昆布
税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り 95g



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。

**26 こだから
貝柱と椎茸の小宝しぐれ**
税込 486円(本体価格 450円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 100g



たらこのプチプチ食感と
旨味が格別です。

27 たらこ甘露煮
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から150日
袋入り 100g

お菜佃煮

「お菜佃煮」には、「自然のおいしさを食卓へ、薄味で飽きの来ない食べやすいもの作り」という想いが込められています。肉質の特徴は、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、様々な佃煮、お惣菜が食卓を彩ります。



国内産のいわしを独自のタレと製法で炊き、全体に金ごまをまぶしました。

39 金ごまいわし

税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り130g

国内産のいわしを独自のタレと製法で丁寧に炊き上げました。

38 いわし甘露煮

税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り130g

脂の乗った国内産のさんまを独自のタレと製法でじっくり炊き上げました。

37 さんま蒲焼

税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り120g



牛肉と相性抜群のごぼうをじっくり煮込みました。

30 牛肉ごぼう

税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から150日
袋入り100g

ごぼうの香りとたらこの風味が食欲をそそります。

29 たらことごぼうの華しぐれ

税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から150日
袋入り110g

あさりの旨味と生姜の風味でふっくらやわらか。大粒のあさりを使用しています。

28 あさりしぐれ煮

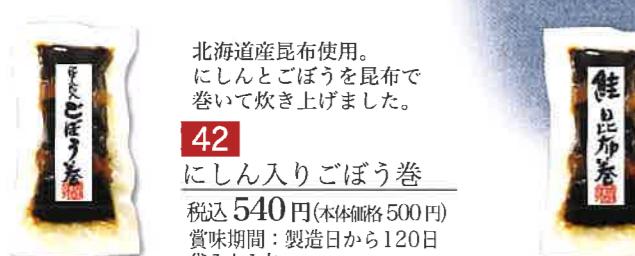
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から150日
袋入り90g



北海道産昆布使用。
身が引き締まつたにしんを昆布で巻き、じっくり炊き上げました。

40 にしん昆布巻

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り1本



北海道産昆布使用。
にしんとごぼうを昆布で巻いて炊き上げました。

42 にしん入りごぼう巻

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り1本

北海道産昆布使用。
北海道産の鮭を昆布で巻き、やわらかく炊き上げました。

41 鮭昆布巻

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り1本



ひと口大の椎茸。
薄味仕上げで用途色々な人気商品です。

33 姫椎茸うま煮

税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り125g



竹の子とかつおの味わい。
コリコリした食感とかつおの風味をお楽しみください。

32 竹の子土佐煮

税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り145g



貝柱の優雅な香りと旨味が広がります。

31 姫貝柱

税込 648円(本体価格 600円)
賞味期間: 製造日から150日
袋入り100g



昔ながらのシンプルな味付け。酒の肴やにしんそばに最適。

36 にしん甘露煮

税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り2枚入



シャキシャキとした歯ごたえで、ごまの香りがれんこんの風味を引き立たせます。

35 甘酢れんこん

税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り100g



ほど良い甘さと酸味が、国産のごぼうによく合い、さっぱりと食べられます。

34 酢ごぼう

税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り90g

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。



化粧袋やポリ手提げも お付けできます。

商品が1~3個入るような紙の化粧袋(税込 5円)や
ポリの手提げ袋(税込 5円)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。

化粧袋(大)…1枚 税込 5円
化粧袋(小)…1枚 税込 5円
※留めシール付き

ポリ手提げ…1枚 税込 5円

※2020年6月より環境保護の一環として各種袋を有料とさせていただきます。



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旨味が感じられる煮豆になっています。

蒸し豆

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。

北海道産「つるの子大豆」使用

51
せいみの蒸し大豆
税込 270円(本体価格 250円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 160g

国内産「大粒丹波黒」使用

52
せいみの蒸し黒豆
税込 270円(本体価格 250円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 100g



北海道産の白花豆を少量ずつ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。

44
しじはなまめ
せいみの白花豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 170g

北海道産の紫花豆を少量ずつ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。

43
むらさきはなまめ
せいみの紫花豆
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 170g

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。

53
明石のり(味付)
税込 702円(本体価格 650円)
賞味期間: 製造日から12ヶ月
ボリ容器入り 8ヶ切 80枚(全形10枚)

乾物



北海道産「つるの子大豆」使用
大粒の「つるの子大豆」に国産のひじき・人参を加えて小釜で丁寧に炊き上げました。

47
ひじき豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 190g

北海道産「北海金時」使用
大粒の北海金時をほどよい甘さでふつくらと小釜で丁寧に炊き上げました。

46
金時豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 180g



北海道産「つるの子大豆」に国産の昆布・こんにゃく・ごぼう・人参を加えて小釜で丁寧に炊き上げました。

45
野菜豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 190g



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分間煮出します。
・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)



56
黒豆茶
税込 324円(本体価格 300円)
賞味期間: 製造日から180日
袋入り 150g

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。



54
たいへく
太白おばろ昆布
税込 453円(本体価格 420円)
賞味期間: 製造日から300日
袋入り 20g



昆布の旨味が凝縮された部位をとろろにしました。
55
根昆布とろろ
税込 140円(本体価格 130円)
賞味期間: 製造日から300日
袋入り 15g



ロングセラー商品
50
しじはなまめ
白花豆
税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 380g

49
ちゃんはなまめ
茶花豆
税込 410円(本体価格 380円)
賞味期間: 製造日から120日
袋入り 380g

徳用煮豆

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。



兵庫県認証食品
丹波篠山市産の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。

48
丹波黒黒豆
税込 734円(本体価格 680円)
賞味期間: 製造日から60日
袋入り 160g

だし茶漬け

※旨味の相乗効果のイメージ図



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っています。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、高品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で旨味の相乗効果

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。

北海道道南産の天然真昆布使用

だし茶漬け 詰合せ

だし茶漬けセツ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ツトをお詰合せ

することも可能です。

保存料・化学調味料不使用



**57
だし茶漬け**
税込 129円(本体価格120円)
賞味期間: 製造日から12ヶ月
フリーズドライ 5.7g (1食分)



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。

国産原料を使用しました。
食材には限りすぎりの
国産原料を使用しました。

だし茶漬けの素です。
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。
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。

だし茶漬けセット



だし昆布

ご家庭用から贈答まで、自然の恵みを存分に味わうといっただけます。

特徴

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。

主な用途

だし昆布として利用。佃煮、塩昆布など。

透明で風味の良い高級だし。それ、懐石料理などに使われます。

利尻昆布

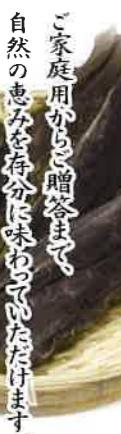
だし昆布として利用。塩昆布、湯豆腐など。

日高昆布

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。だし昆布など。

特徴

だし昆布、昆布巻、おでん用、



道南産真昆布



63
道南産真昆布
税込 1,512円(本体価格 1,400円)
袋入り 250g

切端昆布



66
切端昆布
税込 594円(本体価格 550円)
袋入り 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。

昆布水
特徴
主な用途

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。



68
日高昆布(小)
税込 410円(本体価格 380円)
袋入り 60g

67
徳用日高昆布
税込 1,080円(本体価格 1,000円)
袋入り 205g

根昆布



※原料事情により、価格・内容量を改訂する可能性や販売を休止する場合がございますので、予めご了承ください。

昆布の種類とだしをとった際の特徴



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・形にはらつきがあります。
主にだし昆布として利用。

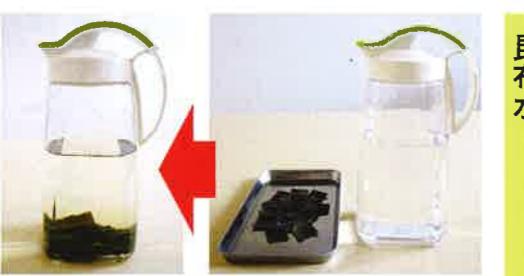


一番だし(吸い物用)

①昆布10~20gを用意し、表面を、固くしぼったふきんなどでさつと拭きます。(水洗いはしない)
②鍋に昆布と水1リットルを入れ、昆布を30分~1時間くらい漬けます。

④沸騰直前で昆布を取り出せば完成です。

③中火にかけます。



昆布水

昆布20gを2~5cm角に切り、水1.5リットルに浸けて一晩置きます。冷蔵庫で保管して1週間以内を目安に使い切ってください(夏場はお早めに)。

一番だし(煮物用)

【材料】 4人分
●米・・・2カップ(360ml)
●昆布水・・・適量
●梅干し・・・大2個
●青じそ・・・6枚
●白ごま・・・適量
●きざみのり・・・適量



簡単昆布水レシピ

●だしをとった後の昆布・・・70g
●水・・・300ml
●酒・・・50ml
●酢・・・小さじ1
●砂糖・・・大さじ2
●醤油・・・大さじ1
●みりん・・・小さじ1
●梅干し・・・2個



簡単昆布の梅佃煮

①米は洗って水気をきり、昆布水で普通の水加減をして30分程おく。
②梅干しを細かくちぎりながら加え、種も一緒に入れていつものように炊く。
③10分程蒸らして梅干しの種を除き、細切りにした青じそ、白ごまを加えて全体を大きく混ぜる。
④きざみのりをのせてできあがり!!

①昆布を千切りにし、鍋に昆布、水、酒、酢を入れて強火にかける。沸騰したら弱火にしてアクをとりながら煮る。
②水分が飛び、昆布の表面が出てきたら、砂糖、醤油、みりん、ほぐした梅干し(種も一緒に)をいれる。
③煮汁を煮詰めていき、水分がほぼ飛んだらできあがり!



昆布の種類や栄養成分「だし」の興味深い話や、実際に出し昆布の産地による味の違いを楽しく飲み比べていただけます。色・匂い・味で昆布の違いが感できます。



旨味の相乗効果のお話では実際に昆布だしと他のだしを混ぜていただき、どれくらい旨味が増すのか体験していただけます。体験した方はこの相乗効果に驚かれます。

簡単にできる「昆布水」を使った“おだしの旨味だけでおいしい”レシピのご紹介。「昆布水」を使うことで旨味が増し、いつものお料理もおいしくなりますよ。

※写真は社内のデモンストレーションの様子です。

だし教室活動について

当社では、だしの魅力をもつと知つていてだくため、随時少人数制の「だし教室」を開催しております。だし教室では、当社のだしに精通したメンバーが和食の味の決め手となる昆布のお話を中心に、なかなかおれない珍しいだしの取り組みで、簡単に作れる昆布水のレシピなどを楽しんで取り組んでおります。

1,000円~2,000円台



73 O MJ-21S

税込 2,268 円(本体価格 2,100 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 66 g ・ 松福 125 g

※6月～7月、11月～12月の期間限定
ギフトとなります。



72 O MT-21S

税込 2,268 円(本体価格 2,100 円)
賞味期間: 製造日から 120 日
サイズ(cm): 15.5 × 24.0 × 3.0
松福 125 g × 2



71 ME-20

税込 2,160 円(本体価格 2,000 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 25 g ・ あさ炊きあさり 65 g
ちりめん山椒 60 g ・ 松福 72 g

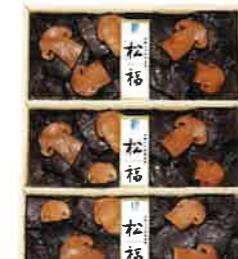
3,000円台



76 O MJ-31S

税込 3,348 円(本体価格 3,100 円)
賞味期間: 製造日から 60 日
サイズ(cm): 20.0 × 27.0 × 3.5
松福 125 g × 2 ・ おじやこ 66 g

※6月～7月、11月～12月の期間限定
ギフトとなります。



75 O MT-31S

税込 3,348 円(本体価格 3,100 円)
賞味期間: 製造日から 120 日
サイズ(cm): 20.0 × 27.0 × 3.5
汐ふき昆布 25 g ・ あさ炊きあさり 65 g
ちりめん山椒 60 g ・ 松福 100 g



74 MM-30S

税込 3,240 円(本体価格 3,000 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 25 g ・ あさ炊きあさり 65 g
ちりめん山椒 60 g ・ まぐろごぼう 110 g ・ 松福 100 g

4,000円~5,000円台

P26 のギフトはこれらの包装紙、
手提げ袋(有料)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】



各サイズ税込 10 円

手提げ袋(税込 10 円)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。

◆ 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。



78 SH-50S

税込 5,400 円(本体価格 5,000 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 60 g ・ あさ炊きあさり 65 g
まぐろごぼう 110 g ・ 帆立貝柱 100 g
牛肉佃煮 80 g ・ 松福 100 g

【サイズの見方】 サイズ(cm): 横幅×縦幅×厚み



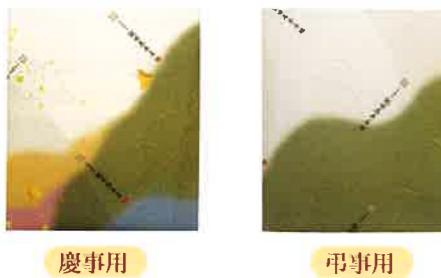
誠味のご贈答ギフト

親しい方へ、お世話になつた方へ
ここを込めた贈り物やご進物。
ご予算やお好みに合わせて、
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

P27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】※包み方によって慶用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】※2020年6月より環境保護の観点から有料にさせていただいておりますので、ご了承ください。



※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。

誠味屋本店 詰合せギフト



味の真心-22S

税込 2,808円(本体価格 2,600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90g
甘酢れんこん100g
たらことごぼうの華しぐれ110g



味の真心-18S

税込 2,376円(本体価格 2,200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90g・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



味の真心-20S

税込 1,620円(本体価格 1,500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90g
たらことごぼうの華しぐれ110g



誠の味 詰合せ3品-S

税込 2,754円(本体価格 2,550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80g・松福100g・梅福100g



創業の心 詰合せ3品-S

税込 2,538円(本体価格 2,350円)

賞味期間: 製造日から120日

サイズ(cm): 27.0×22.5×2.5

松福100g・梅福100g・まぐろごぼう旨煮110g



創業の心 詰合せ2品-S

税込 1,890円(本体価格 1,750円)

賞味期間: 製造日から120日

サイズ(cm): 27.0×22.5×2.5

松福100g・梅福100g

贈答用だし昆布・だし茶漬け詰合せ



だし茶漬け3個詰合せ

税込 1,414円(本体価格 1,310円)

賞味期間: 製造日から90日

サイズ(cm): 19.2×13.7×5.0

柚子こんぶ・ちりめん山椒・但馬どり



だし茶漬け2個詰合せ

税込 1,080円(本体価格 1,000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



利尻産だし昆布箱入

税込 3,024円(本体価格 2,800円)

サイズ(cm): 30.5×40.5×6.0

利尻産だし昆布350g



だし茶漬け6個詰合せ

税込 2,905円(本体価格 2,690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
帆立貝柱・柚子こんぶ

■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が即座に伝わるため、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「からのし」紙を掛ける「外のし」



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)。

※包装イメージ

サイズの見方

サイズ(cm): 横幅×縦幅×厚み

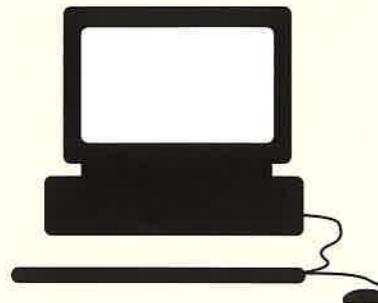
■内祝い、外祝いについて

内祝い

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。

外祝い

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



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

- 365日・24時間いつでもお好きな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。さらにたまつた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。

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

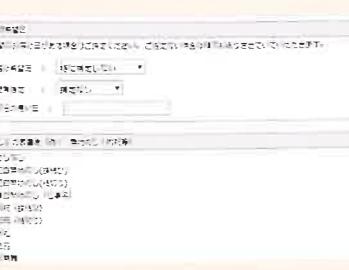
※誠味(せいみ)で検索して商品をお選びください



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、当店の最短お届日をご用意します。
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

日時指定のご希望は、2~3日の余裕を持ってご用命ください。
天候や交通状況などの諸事情により、ご希望日にお届けできない場合がございますので、予めご了承ください。

■受付時間/9:00~18:00

■日曜日、祝日、お盆、年末年始は除く

※営業日・時間等は予告なく変更させていただく場合がございます。



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

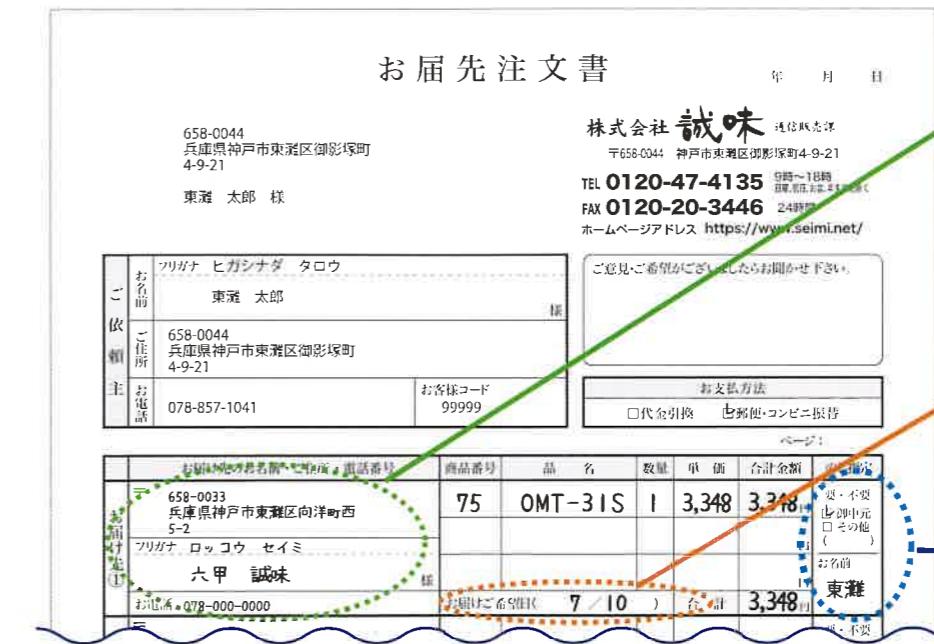
0120-20-3446

■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・お歳暮期な
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

- 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、代金引換をお願い致します。)
- 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。
- 本誌は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
下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。

2020年6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 | 栃木 群馬 | 長野 新潟 | 静岡 愛知 | 富山 石川 | 京都 兵庫 | 岡山 宮崎 | 徳島 香川 |
| | 岩手 | 秋田 | 福島 | 千葉 | 茨城 | 群馬 | 新潟 | 岐阜 | 石川 | 大阪 和歌山 | 広島 鳥取 | 大分 佐賀 |
| | 福島 | 山形 | 山形 | 埼玉 | 栃木 | 埼玉 | 山梨 | 三重 | 福井 | 奈良 | 鳥取 | 熊本 鹿児島 |
| | 山形 | | | | | | | | | | 高知 | 長崎 |

※一個口のご購入金額に対する送料です。

※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

※営業日・時間等は予告なく変更させていただく場合がございます。

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

お菜佃煮 誠味屋本店

〒658-0044

駐車場有り

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

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

※営業日・時間等は予告なく変更させていただく場合がございます。

<http://www.seimiyahonten.com/>

- 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。
- 容器包装リサイクル法の規定に基づく省令の改正により、2020年6月1日から、ポリ手提げ、紙手提げ等を有料化させていただきます。
- 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