



通信販売のご注文・お問い合わせは

TEL **0120-47-4135**
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]
[検索]



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
神戸市東灘区御影塚町4-9-21 駐車場有り
マルヤギ小倉屋 本社ビル1F
[休]無休(年末年始除く)
電話 078-843-4741 [営]9:30～18:00
※月末日は17:30閉店
※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.seimlyahonten.com/>

- 食品は軽減税率(8%)、その他(箱、手提げ袋、送料等)は、標準税率(10%)で表示しています。
- 容器包装リサイクル法の規定に基づく省令の改正及び環境保護の観点より、2020年6月1日から、ボリ手提げ、紙手提げ等を有料化しております。
- 話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達や、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を保ち、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、第三者への提供のためのものではございません。

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

誠の味 目次



01	真心尽くす誠の味づくり	こほんの素
03	誠味屋本店	誠味屋本店の創作佃煮
05	山椒入り松茸昆布「松福」	国産牛セレクション
07	ちらめん山椒「おしゃこう」	お菜佃煮
08	梅昆布「梅福」	蒸し豆・乾物・昆布酢
11	まぐろごぼう旨煮	だし昆布
13	煮豆	だしパック
17	蒸し豆・乾物・昆布酢	だし昆布
18	だし昆布	だしパック
21	誠味の贈答ギフト	だしパック
23	誠味屋本店ギフト	だしパック
24	包装について	通信販売のご案内
25	だしパック	通信販売のご案内
26	通信販売のご案内	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、神戸で昆布店を開業しました。

昭和二十六年、一夫 別名二十才の時でした。

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聞かせたいと、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

創業から七〇年経った今もなお、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。

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、和のぬくもりと懐みを添えて、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



松福

matsufuku

北海道産天然昆布の内厚部分を使用。

熟練の焼き手が、仕込みから三日かけて丹念に焼き上げます。

味の決め手は、うまみのみの残ったまろやかな醤油。

きわやかな香りの山椒は、松茸と昆布の美しさを引き立て、上品な味に仕上げます。

丁度今ひとほんのり香る松茸の香り。

ふっくら柔らかで、昆布と山椒のものもあり、いつい今が最佳賞味期を過ぎてしまします。

丁寧に仕上げます。

北海道産天然昆布
北海道産天然昆布の内厚部分を使用。
熟練の焼き手が、仕込みから三日かけて丹念に焼き上げます。
味の決め手は、うまみのみの残ったまろやかな醤油。
きわやかな香りの山椒は、松茸と昆布の美しさを引き立て、上品な味に仕上げます。
丁寧に仕上げます。

丁寧に仕上げます。

北海道産天然昆布
北海道産天然昆布の内厚部分を使用。
熟練の焼き手が、仕込みから三日かけて丹念に焼き上げます。
味の決め手は、うまみのみの残ったまろやかな醤油。
きわやかな香りの山椒は、松茸と昆布の美しさを引き立て、上品な味に仕上げます。
丁寧に仕上げます。

仕込みから三日かけて丹念に焼き上げます

熱練の焼き手により

松福の仕込みは、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、発色の調味液を染み込ませます。焼きの当日は、熱練の焼き手によって時間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ず、さらには調味液を直火によつらつくりと濁させながらコクを出し、火加減と釜の温め具合だけで味を創り上げています。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なく、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、松福の味は長年の経験によって受け継がれてきました。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るために、「腕突かし熟成させます。もちろん寝かす環境によっても味が変化しますので、条件を定に保つことにより、繊細な「松福」の味が仕上がりります。



本店で毎週水曜日限定販売!

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求めいたします。
100g税込864円~(タッパ、または袋詰め)



69

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
松福 125g × 3(紙箱入り)



66

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
松福 125g × 3(紙箱入り)

*箱入りギフトはP23の一覧をご覧ください。



2

まつぶく
MT-14(松福 175 g)

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 175 g
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)
※専用手提袋をお付けできます(税込 10 円)。
ご注文の際、お申し付けください。



1

まつぶく
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 100 g
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)

北海道の昆布漁は昆布が大きくなる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、専用の網を使って昆布を探ります。また、昆布漁は、昆布が一日で干し上がるような天気の良い日にしか行われません。

水揚げされた昆布は、小石を敷き詰めた場所で一本一本一枚ずつ整理し、不揃いな昆布は丁寧に切り揃え、昆布は丁寧に切り揃え、昆布の中心あたりの内厚部だけを使用しています。

チベット高原産の松茸と和歌山県産かどう山椒
高山植物や莊嚴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・湿润な気候から昆布が多く自生し、「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「無数な殺生を行わない」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、この地域に野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、貴沢に使用しました。

時間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。カットされた昆布一枚一枚別別に切そろえていく作業は丁寧に切り揃え、昆布の中心あたりの内厚部だけを使用しています。

おじやこう

黒潮の恵み・日本一のちりめん

国産の厳選した上質の白口ちりめんと、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、柔らかく炊き上げております。



梅入り昆布 梅福



4
税込 864円(本体価格 800円)
賞味期限:製造日から120日
袋入り100g
主原料:昆布(北海道産)



丁東に収穫された紀州南高梅

北海道産天然昆布の肉厚部分を使用し、紀州南高梅の梅干と一緒に炊き上げました。梅干用にする南高梅の珍味は、木の芽と熟した梅の実が自然な木から落ちるのを待つ木の下に収穫用仕張り造った網から丁寧に集められたもので、すぐに温湯漬けして作ります。昆布と梅干を一緒に炊くことで、梅子の酸味がまるでなくなり、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り、昆布の旨味と梅干しの甘みと、昆布が広がるおすすめの昆布と梅干です。

北海道産の天然昆布と紀州南高梅の梅干を炊き合わせました。

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。

*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。

味の「おじやこう」は、黒潮の恵みを受けた豊かな海が生むり、ちりめん産地として有名な鹿児島・宮崎沖のちりめん原料を中心使用しています。この海ならでは、海の栄養をそのまま保ったまま取り入れ、美味しく質のいいものになります。網仕立てたうめんは、すぐに大量の氷水で冷やすことで鮮度を保ったまま、運搬時にとけても水没せずに、運びあがれたらめんどうを使い、「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畑で、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らせます。大粒の実がぶどうの房のよう形で大きくなること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、収穫期になると一日10時間以上かけて手作業で丁寧に収穫されます。



▲大粒ぶどう山椒

まぐろごぼう旨煮



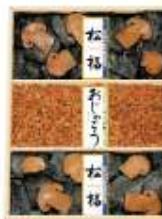
5
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期限:製造日から120日
袋入り110g
主原料:まぐろ(国産)



まぐろの食感とごぼうの風味

一般的市場ではほとんど流通しないまぐろの頭肉、通常鉢の身と呼ばれる希少部位のみを使用しました。それは1本のまぐろから1対しか取れない部位で、脂がのった、濃厚な味わいともうちりとした食感が特徴です。さらに、その部位ではない筋の日本らしい旨味が凝縮されています。

北海道産の天然昆布から取っただしや本みりん、しまゆ等をふまじい日本に仕上げました。もつちりとした燻したえのあるまぐろの身と風味豊かなごぼうの香りをお愉しみください。



70
OMJ-31S
税込 3,348円(本体価格 3,100円)
賞味期限:製造日から60日
袋入り125g×2・おじやこう60g(袋詰入り)



67
OMJ-21S
税込 2,268円(本体価格 2,100円)
賞味期限:製造日から60日
おじやこう60g・松葉125g(袋詰入り)



3
ちらりめん山椒 おじやこう
税込 810円(本体価格 750円)
賞味期限:製造日から60日
袋入り50g
主原料:ちらりめん(国産)



【販売予定期間】10月初旬～2月下旬頃

具材は地元、兵庫県香住漁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ています。北海道産天然昆布のだしの旨味により、紅ズワイガニの美味しさをさらに引き立てます。



かにごはんの素
2合炊き(2～3人前)

税込1,296円(税抜価格1,200円)
賞味期限：製造日から60日
425g(かに75g、調味だし350g)

主原料：かに身(兵庫県産)

*パッケージ等が変更になる場合がございます。



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いさをさらに引き立てました。

【販売予定期間】
8月下旬～10月下旬頃

松茸ごはんの素
2合炊き(2～3人前)



【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
賞味期限：製造日から90日
410g(松茸40g、調味だし370g)

主原料：松茸(中国産)



気温が暖始めた今こそ、もう少し食欲が湧く、えきみがほしいことが身につく。北海道産天然昆布から取っただしをベースに、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。

【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
賞味期限：製造日から90日
417g(たけのこ67g、調味だし350g)

主原料：たけのこ(京都府産)

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。また商品が変わることもございます。ダイレクトメールまたはオンラインショップにてお知らせいたしますので、予めご了承ください。

きめ細やかな上質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、食肉牛の中で最も味が良いとされています。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庭でいたたく牛内園者」は、十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。素材の美味しさをさらに引き立てる旨味たっぷりの調味だしです。

北海道産天然昆布のサシがある黒毛和牛を用牛です。黒毛和牛の中でも最も味が良いとされています。肉質の特長は、肉の脂っこさがあり、鶏肉特有の臭いが少なく、コクがあるという点でも、飼育よりも飼育を長くして、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。

こだわりの味づくり

「ごはんが炊き上がった後に庭でいたたく牛内園者」は、十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。素材の美味しさをさらに引き立てる旨味たっぷりの調味だしです。

国産の黒毛和牛使用

かむほどに旨味があふれ出す濃厚な味わい！

黒毛和牛ごはんの素

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

但馬どり育てられた「但馬どり」

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、肉の脂っこさがあり、鶏肉特有の臭いが少なく、コクがあるという点でも、飼育よりも飼育を長くして、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。

こだわりの味づくり

北海道産天然昆布と一緒に小釜で少しだして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、きれいに練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っただしをベースに、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一緒に小釜で少しだして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、きれいに練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っただしをベースに、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。

但馬どりごはんの素

かむほどに旨味があふれ出す濃厚な味わい！

黒毛和牛ごはんの素

7 但馬どりごはんの素
2合炊き(2～3人前)
税込756円(税抜価格700円)
賞味期限：製造日から90日
480g(但馬どり60g、具材入り調味だし420g)
主原料：鶏肉(兵庫県産)

10

9

誠味屋本店の創作佃煮



あうちりとした歯ごたえで旨味が凝縮

一般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。それは一本のまぐろから一対しか取れない部位で、脂がのった、濃厚な味わいとあう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。あう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。

9
小トロ
まぐろのしぐれ煮
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期限: 製造日から120日
袋入り125g
主原料: まぐろ(国産)



旨味広がり後を引くおいしさ

青森県陸奥湾産の帆立貝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、攪拌やアヒドリを実施し、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、飽きのこない後を引く美味しさに仕上げました。

10
帆立貝柱
税込 734円(本体価格 680円)
賞味期限: 製造日から90日
袋入り100g
主原料: 帆立貝(青森県産)



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、日差しが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。お茶漬けにしていて食のだいたいもさっぱりしていて食の進む一品です。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。

11
柚子こんぶ
税込 540円(本体価格 500円)
賞味期限: 製造日から90日
袋入り130g
主原料: 昆布(北海道産)



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學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、嗜めば嗜むほど口の中に素材の旨味が広がります。

国産原料へのこだわり

国産にこだわり、食材によっては地域まで限定したり、季節にあっ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。

化学調味料・保存料不使用

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す。

国産

化学調味料
不使用

保存料不使用



8
椎茸こんぶ

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期限: 製造日から150日
袋入り130g
主原料: 昆布(北海道産)



▲国産の原木椎茸

原木栽培椎茸とは、天然のものと同じく枯れた木(原木)に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はある、管理された設備の中で作られる菌床(きんしゅう)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、この商品には九州産の原木栽培椎茸を贅沢に使用しております。さらに、椎茸と昆布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

お菜佃煮

国産黒毛和牛を使用しました。黒毛和牛は、優れた肉質や豊潤で見事なサンが特徴であり、肉牛の中でも最も味が良いとされています。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。牛肉以外の素材も国産にこだわり、国産の千切り生姜と、和歌山県産ふどう山椒を牛肉と一緒に炊き上げました。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っかりとかけて丁寧に炊き上げることで、牛肉にしつかりと味が浸み込み、後をひく美味しさとなります。



12 牛肉佃煮
税込 864円(本体価格 800円)
賞味期限: 製造日から120日
袋入り80g
主原料: 牛肉(国産)



佃煮屋ならではの和の風味。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・醤・たまり醤油を使うことで、艶のこないすつきりとした味わいに仕上げました。



13 牛すじカレー
税込 540円(本体価格 500円)
賞味期限: 製造日から12ヶ月
1人前200g
主原料: ソテーオリオン(国内製造)



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。



15 ちりめん山椒山椒
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期限: 製造日から120日
袋入り120g
主原料: ちりめん(国産)



14 ちりめん山椒
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期限: 製造日から120日
袋入り70g
主原料: ちりめん(国産)

「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。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。



北海道産天然昆布と、風味豊かな松茸の香り。

17 松茸昆布しおパック
税込 648円(本体価格 600円)
賞味期限: 製造日から150日
袋入り165g
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)



16 松茸昆布
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期限: 製造日から150日
袋入り90g
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)

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。



素材の旨味そのものをしつかり味わえるよう、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「ゆふき昆布」を作りました。



20 沙ふき昆布 細切り
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期限: 製造日から180日
袋入り25g
主原料: 昆布(北海道産)

牛肉と相性抜群の国産ごぼうをじっくり煮込みました。



19 牛肉ごぼうしおパック
税込 540円(本体価格 500円)
賞味期限: 製造日から150日
袋入り140g
主原料: ごぼう(国産)、牛肉(オーストラリア産)



18 牛肉ごぼう
税込 410円(本体価格 380円)
賞味期限: 製造日から150日
袋入り100g
主原料: ごぼう(国産)、牛肉(オーストラリア産)



たらこのフチフチ食感と旨味が格別です。

23 たらこ甘露煮
税込 432円(本体価格 400円)
賞味期限: 製造日から150日
袋入り100g
主原料: すけとうだらの卵巣(アメリカ産)



貝柱と椎茸の旨味と香りが絶品! 人気商品。

22 貝柱と椎茸の小宝しお
税込 486円(本体価格 450円)
賞味期限: 製造日から120日
袋入り100g
主原料: イタヤ貝柱(中国産)



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

21 かつお昆布
税込 410円(本体価格 380円)
賞味期限: 製造日から90日
袋入り95g
主原料: 昆布(北海道産)



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。

35
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
主原料: いわし(国産)



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。

34
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
主原料: いわし(国産)



唐の漬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。

33
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
主原料: さんま(国産)



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

36
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
主原料: にしん(アメリカ産)



北海道産昆布使用。
北海道産の鰯を昆布で巻き、じっくり炊き上げました。

37
鰯昆布巻
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
主原料: 鰯(北海道産)



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。

38
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
主原料: ごぼう(国産)、にしん(アメリカ産)

ご希望に合わせて 詰合せギフトも承ります。

ご自由にお選びいただき、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。



化粧袋やボリ手提げも 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)やボリの手提げ袋(税込5円)をご用意できます。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

ボリ手提げ…1枚 税込5円



貝柱の優雅な香りと旨味が広がります。

26
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
主原料: イタヤ貝柱(中国産)



ごぼうの香りとたらこの風味が食欲をそそります。

25
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
主原料: ごぼう(国産)



あさりの旨味と生姜の風味でふくらやわらか。大粒のあさりを使用しています。

24
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
主原料: あさり(中国産)



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。

29
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
主原料: ごぼう(国産)



ひと口大の椎茸。博多名物で用途色々な人気商品です。

28
姫椎茸う煮
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
主原料: 椎茸(ベトナムまたは中国産)



竹の子とかつねの味わい、コリコリした食感とかつねの風味をお楽しみください。

27
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
主原料: たけのこ(中国産)



大粒のインゲン豆を甘さを抑えて仕上げました。
大変人気のあるボリュームたっぷりのお買得商品です。

32
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
主原料: 大白花芸豆(中国産)

31
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
主原料: 大黒花芸豆(中国産)



昔ながらのシンプルな味付け。西の香りにしんそばに最適。

30
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
主原料: にしん(アメリカ産)

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活かしています。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。

丹波篠山市産「極大粒丹波黒豆」使用



兵庫県認証食品



39
丹波黒豆

税込 734円(本体価格 680円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り160g
主原料: 黒大豆(兵庫県産)



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。

42
ひじき豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り180g
主原料: 大豆(北海道産)

大粒の北海金時をほどよい甘さでふくらと小釜で丁寧に炊き上げました。

41
金時豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り180g
主原料: 金時(北海道産)

大粒の「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。

40
野菜豆
税込 378円(本体価格 350円)
賞味期間: 製造日から90日
袋入り190g
主原料: 大豆(北海道産)

蒸し豆

こだわりの大豆、黒大豆をふくらと「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。

国内産「大粒丹波黒」使用

46
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80日
袋入り100g
主原料: 黒大豆(国内)

北海道産「つるの子大豆」使用

45
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
主原料: 大豆(北海道産)

北海道産
特別栽培
黒豆使用

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。
明石海味・昆布添みのりを使用。

乾物

47
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
お召込み入り8枚切80枚全形 10枚
主原料: のり(兵庫県産)

淡雪のようにまろやかな、白く縮薄に削ったとろける昆布です。



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、たまねぎはしっかりと香りをもたらすとともに、旨味成分をまとめて引き出します。お酢のツンとした酸味が苦手な方でも食べやすい、まるでかなめ味噌で仕上がりつつあります。

米酢に昆布を加えた
オリジナル調味酢

昆布酢

●

●

●

お寿司や酢の物など日本料理には最もかかるが特徴です。おのこのみやお漬物などもお手軽に楽しめます。

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

●

