

# 誠味

大切な人に  
素材にこだわる贈り物



神戸・灘 誠味・お菜佃煮 誠味屋本店

## 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)  
QRコード



## 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

マルヤナギ小倉屋 本社ビル1F

[休]無休(年末年始除く)

[営]19:30～18:00

\*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.seimiyahonten.com/>

- 本カタログの掲載商品は、カタログ発行時点の内容です。諸事情により、予告なく商品の内容、原料産地、意匠、販売期間等が変更になる場合もございますので、了めご了承ください。
- 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、ポリ手提げ、紙手提げ等を有料化しております。
- 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。  
了めご了承ください。

## 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者責任者を置き、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、当社の基準を満たすものと、業務を行うのに必要な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

# 誠の味 目次



01	真心尽くす誠の味づくり	ごほんの素
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」	蒸し豆・乾物・昆布酢
07	ちらめん山椒「おじやこう」	だし昆布
08	梅昆布「梅福」	だしパック
11	牛肉佃煮・汐ふき昆布	だしパック
13	お菜佃煮	だしパック
17	煮豆	だしパック
18	蒸し豆・乾物・昆布酢	だしパック
21	誠味の贈答ギフト	通信販売のご案内
23	誠味屋本店ギフト	通信販売のご案内
24	包装について	通信販売のご案内
25	包装について	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、一夫四十五歳二十才の時でした。

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

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、「個性的な豊かななくら」を提案する佃煮専門店として、地元のお客様を中心とした愛顧いただております。

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、安々安泰で美味しい」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究をかさねて参ります。

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、安々安泰で美味しい」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。



## 日本一の酒どころ「灘五郷」

神戸市灘区・東灘区は「灘五郷(なだごうごう)」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。

### 素材本来のおいしさへのこだわり

当店では、ほぼすべての商品に関して、素材本来のおいしさを引き出すため、極力化学調味料や保存料、着色料等を使用せず、シンプルな味付けにこだわった商品作りをしていま

るよう定期的に産地にも訪問しております。さらに、品質が一定で保たれるよう定期的に産地にも訪問しております。また、北海道産の天然昆布を使って取つただしをベースに味をつけた商品も多數あり、古くからの昆布やだしの持つ素晴らしい食文化を活かした味づくりに取り組んでいます。

## 食物繊維豊富なもち麦生活の提案

もち麦とは、大麦の一穀で、名前の通りもちもちとした食感が人気です。白米に比べて低糖質、さらに食物繊維やたんぱく質が摂れる最近注目されている穀物です。健康食材であるもち麦を、もっとおいしく、もうと気軽に毎日食べてもらいためには、安全・安心でおいしい国産もち麦原料が必要という思いから、グループ企業であるマルヤナギ小倉屋が、国産もち麦原料開発をし工場のある加東市の地元協同を取り組み、栽培しています。

現代の日本人はご飯などの穀物や豆を食べる機会が減少したことにより、食物繊維が摂取不足傾向にあります。そこでそのまま食べることのできる「蒸しもち麦」などを販売しています。ぜひ一度お試しください。

**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ますので、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。

価格：100グラム税込864円～販売袋・カップまたはタッパーでの販売

※写真は、タッパー200g入り



**お葉巻煮 誠味屋本店**  
TEL: 078-844-4741  
神戸市東灘区御影塚町4-9-21 (休)無休(年末年始除く)  
マルヤナギ小倉屋本社ビル1F [営]9:30 ~ 18:00  
電話 078-843-4741 月末日は17:30  
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く場合がございます。  
※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。



▲イベントカレンダー

▼こちらからどうぞ！



Instagram



実施日：毎週水曜日  
価格：100グラム税込864円～販売袋・カップまたはタッパーでの販売



※写真は、タッパー200g入り



▲ぶどう山椒の产地訪問(和歌山県)

# 松福

matsufuku

北海道産天然昆布の肉厚部分を使用。

熟練の焼き手が、仕込みから二日かけて丹念に炊き上げます。

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、松茸と昆布の旨みを引き立て、上品な味に仕上げます。

ふっくら柔らかで、昆布のもちがあり、いつい個が進む特別な味です。

日々食卓にほんのり香る松茸の香り、

おしゃれな包装も、お土産や贈り物にも喜ばれます。



▲昆布を一枚一枚選別し、切りそろえていく作業

チベット高原産の松茸と和歌山県産かのう山椒  
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落とし、昆布の中心あたりの肉厚部分だけを使用しています。カットされた昆布は、そのままお土産や贈り物に最適な形で、当社の基準を満たす天然昆布だけを仕入れています。

## 北海道産の天然昆布

北海道の昆布漁は昆布が大きくなり成長する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乾燥した昆布を一本ずつ整形し、色づや、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。

「水揚げされた昆布は、小石を敷き詰めた場所で一本一本

乾燥して、不揃いな昆布は丁寧に切り落とし、昆布の中心あたりの肉厚部分だけを使用しています。カットされた昆布は、そのままお土産や贈り物に最適な形で、当社の基準を満たす天然昆布だけを仕入れています。

時間を使って選別することで、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。



2  
まつぶく  
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  
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)  
※専用手提袋をお分けできます(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 100g  
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)



61  
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×3(紙箱入り)  
松茸125g×2(紙箱入り)



64  
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)

\*箱入りギフトはP23の一覧をご覧ください。



## 丹念の焼き手により 仕込みから三日かけて丹念に炊き上げます

松福の仕込みは、炊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、醤油の調味液を染み込ませます。炊きの当日は、熟練の焼き手によって時間をかけて炊き上げられます。いかに昆布からの旨味を引き出すか、さらには調味液を直火によつじょぐりと酒桶させながらコクを出し、火加減と釜の混せ具合だけで味を創り上げてきます。

同じ原料、調味液を使用しても、炊き方ひとつで味が変わることなく、味の濃度、気温・湿度などとも味に大きな影響。釜によっても変化し、炊き手は、少しの変化も見逃さず、調整しながら炊き上げます。

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炊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します。もちろん慢かず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、確かな「松福」の味が仕上がります。



本店で毎週水曜日限定量り売り!

本店では毎週水曜日の数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税込 864円~(タッパ、または袋詰め)

# おじやこう

黒瀬の恵み・日本一のちりめん

国産の厳選した上質のちりめんと、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。



※ちりめん山椒「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。

黒瀬の恵みは、海の水蒸をその小さな体にたらこり、ちりめん産地として有名な鹿児島・宮崎沖のちりめん漁舟を中心使用しています。この海で育ったちりめんは、海の水蒸をそのままたらこり、取り入れ、美味しいと買なぞらひます。網上げられたちりめんは、すぐに大量的の氷で冷やせられ、漬けたて鮮度を保ったまま、運搬船にて、港港し加工場に運びます。天日干し工程では、黒瀬漁船の暖かい日差しを大切に、網上げられたちりめんは、すぐに大量的の氷で冷やせられ、漬けたて鮮度を保ったまま、運搬船にて、港港し加工場に運びます。しづかり乾燥させたちりめんを、時間をかけて、ひとつひとつの手で丁寧に選別します。選び抜かれたちりめんが使いたい、「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な形でたくさうあります。時間がかけて手作業で一串に収穫されます。

味の原材料の中で「山椒」は主役ではありません。どちらかというと脇役ですが、この存在がないと味の商品は成り立ちません。脇役としての力を主役を引き立て、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

## 梅入り昆布 梅福

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。

**4**  
梅入り昆布 梅福  
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  
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。梅干用による南高梅の収穫は、木の上と熟した梅の実が自然と木から落ちるのを待ち、木の下に収穫用に張り巡らせた網から一串に集められたものを、すぐに収穫して作ります。昆布と梅干と一緒に炊くことで、梅干の酸味がまるやかになり、完熟の梅の芳醇な果肉がちら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。

## 丁東に収穫された紀州南高梅



**5**  
牛肉佃煮  
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  
主原料: 牛肉(国産)

## 国産黒毛和牛を使用

すべて国産にこだわり隠し味に紀州産南高梅の梅干を細かく刻んで一緒に炊き上げることで、コクと深みのある味に仕上りました。

きめ細やかな上質のサシがある黒毛和牛を使いました。黒毛和牛は、優れた肉質や食感で見事なサシが特徴であり、肉用牛の中でも最も味が良いとされています。

日本の豊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、牛のおいしさを追求いたしました。牛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の山椒を牛肉と一緒に炊き上げました。大きな粒で一度に大量に炊き上げるのではなく、小量で少量ずつを直火で手間と時間をしっかりとすることで、牛肉にしっかりと味が詰み込み、後をひく美味しいとなります。

## 梅入り昆布 梅福

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。

**4**  
梅入り昆布 梅福  
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  
主原料: 昆布(北海道産)

## 丁東に収穫された紀州南高梅



## 丁東に収穫された紀州南高梅



## 丁東に収穫された紀州南高梅



## 丁東に収穫された紀州南高梅



## 牛肉佃煮

すべて国産にこだわり隠し味に紀州産南高梅の梅干を細かく刻んで一緒に炊き上げることで、コクと深みのある味に仕上りました。

国産黒毛和牛を使用

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

**5**  
牛肉佃煮  
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  
主原料: 牛肉(国産)

## 汐ふき昆布

北海道道南産真昆布を汐ふき昆布として細切りに仕上げました。昆布本来の旨味を生かすために、化学調味料や保存料不使用の「汐ふき昆布」を作りました。

北海道道南産真昆布を汐ふき昆布として細切りに仕上げました。あたたかい白ごはんやお茶漬けに最適な汐ふき昆布として細切りに仕上げました。

北海道道南産真昆布を汐ふき昆布として細切りに仕上げました。昆布本来の旨味を生かすために、化学調味料や保存料不使用の「汐ふき昆布」を作りました。

**6**  
汐ふき昆布(細切り)  
税込 648円(本体価格600円)  
賞味期間: 製造日から180日  
袋入り 40g  
主原料: 昆布(北海道産)

## 汐ふき昆布

北海道道南産真昆布を汐ふき昆布として細切りに仕上げました。昆布本来の旨味を生かすために、化学調味料や保存料不使用の「汐ふき昆布」を作りました。

北海道道南産真昆布を汐ふき昆布として細切りに仕上げました。あたたかい白ごはんやお茶漬けに最適な汐ふき昆布として細切りに仕上げました。

北海道道南産真昆布を汐ふき昆布として細切りに仕上げました。昆布本来の旨味を生かすために、化学調味料や保存料不使用の「汐ふき昆布」を作りました。

**6**  
汐ふき昆布(細切り)  
税込 648円(本体価格600円)  
賞味期間: 製造日から180日  
袋入り 40g  
主原料: 昆布(北海道産)



**65**  
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  
袋入り 125g×2・おじやこう66g(瓶詰入り)



**66**  
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・松葉125g(瓶詰入り)



**3**  
ちりめん山椒 おじやこう  
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  
主原料: しらす(国産)

※箱入りギフトはP23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。

# 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肉園肴」は、十切り生姜と和歌山県産ふどう山椒、醸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。

**7 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90日  
485 g(牛肉 60 g、具材入り調味だし 425 g)  
主原料: 牛肉(国産)

# 但馬どりごはんの素

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「むせこたえ」があり、鶏肉特有の臭いが少なく、コクがあるという点です。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いりこから取った出汁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。

**8 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  
480 g(但馬どり 60 g、  
具材入り調味だし 420 g)  
主原料: 鶏肉(兵庫県産)



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出汁が、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  
417 g(たけのこ 67 g、調味だし 350 g)

主原料:たけのこ(京都府産)



静岡県の駿河湾で水揚げされる小さな桜えびは、駿河湾の宝石とも言われる桜色のえびです。北海道産天然昆布からとった出汁が、桜えびの風味を引き立てさせます。

【販売予定期間】  
4月初旬～6月下旬頃

桜えびごはんの素  
2合炊き(2~3人前)



価格未定

賞味期間: 製造日から90日  
375 g(桜えび 5 g、調味だし 370 g)

主原料: 桜えび(駿河湾産)



具材は地元、兵庫県香住漁港で水揚げされた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。

【販売予定期間】  
10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  
425 g(かに 75 g、調味だし 350 g)

主原料: かに身(兵庫県産)



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)



価格未定

賞味期間: 製造日から90日  
410 g(松茸 40 g、調味だし 370 g)

主原料: 松茸(中国産)

# 誠味屋本店の創作佃煮



**も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「ハチの身」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、濃厚な味わいとも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。もうちりとした歴史あるまぐろのジューシーさと生姜の風味がよく合います。

10

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)

※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を使用しております。陸奥湾は三方を山々に囲まれ、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事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、搅拌やアクリを実施し、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。

11

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)

※原料事情により品切れになる場合がございます。



**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いもさっぱりと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ぜひお試しください。

12

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、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。

**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****保存料不使用****化学調味料不使用**

9

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)に根っこで、し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(きんしょく)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をかかるため、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貴重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、相乗効果によってより深みとコクのある味に仕上がっています。

## 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。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、様々な佃煮や惣菜が食卓を彩ります。



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



20  
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  
主原料: 昆布(北海道産)



貝柱と椎茸の旨味と香りが際立つ美味しい、誠味屋本店の人気商品。



19  
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  
主原料: イカ・貝柱(中国産)



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。



14  
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  
主原料: しらす(国産)



13  
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970g  
主原料: しらす(国産)



たらこのプチプチ食感と旨味が格別です。



22  
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  
主原料: すけたらだらの卵巣(アメリカ産)



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。



21  
あさりしぐれ

税込 432円(本体価格 400円)  
賞味期間: 製造日から150日  
袋入り90g  
主原料: あさり(中国産)



北海道産天然昆布と風味豊かな松茸の香り。



16  
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150日  
袋入り165g  
主原料: 昆布(北海道産)、松茸(中国産)



15  
松茸昆布

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: 昆布(北海道産)、松茸(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。



23  
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)



牛肉と相性抜群の国産ごぼうをじっくり煮込みました。



18  
牛肉ごぼう Lパック

税込 540円(本体価格 500円)  
賞味期間: 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)



17  
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  
主原料: ごぼう(国産)、牛肉(オーストラリア産)



北海道産昆布使用。  
身が引き締まったくしんを昆布で  
巻き、じっくり炊き上げました。

**33  
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。  
北海道産の鰻を昆布で巻き、  
やわらかく炊き上げました。

**34  
鰻昆布巻**

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: さけ(北海道産)



**35  
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  
主原料: ソテオニオン(国内製造)

個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・たまり醤油を使うこ  
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。

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)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

ボリ手提げ…1枚 税込 5円



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。

**26  
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。  
薄味仕上げで用途色々な  
人気商品です。

**25  
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  
主原料: 椎茸(中国産またはベトナム産)



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。

**24  
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。

**29  
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)



**28  
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)



国内産のいわしを独自の  
タレと醤油で炊き、全体に  
金ごまをまぶしました。

**32  
金ごまいわし**

税込 464円(本体価格 430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  
タレと醤油で丁寧に  
炊き上げました。

**31  
いわししゃぶ**

税込 410円(本体価格 380円)  
賞味期間: 製造日から90日  
袋入り130g  
主原料: いわし(国産)



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。

**24  
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)



甘ながらのシンプルな  
味付け。酒の香や  
にしんそばに最適。

**27  
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)



脂の乗った国内産の  
さんまを独自のタレと  
醤油でじっくり炊き上げ  
ました。

**30  
さんま蒲焼**

税込 464円(本体価格 430円)  
賞味期間: 製造日から590日  
袋入り120g  
主原料: さんま(国産)



# 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



36  
丹波黒豆  
税込734円(本体価格680円)  
賞味期間:製造日から50日  
袋入り160g  
主原料:大豆(兵庫県産)



北海道産「つるの子大豆」使用



北海道産「北海金時」使用



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。



39  
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190g  
主原料:大豆(北海道産)



北海道産「白花豆」使用



北海道産「紫花豆」使用



※パッケージ等が変更になる場合がございます。

41  
せいみの白花豆  
税込432円(本体価格400円)  
賞味期間:製造日から90日  
袋入り170g  
主原料:白花豆(北海道産)

40  
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90日  
袋入り170g  
主原料:紫花豆(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

北海道産「つるの子大豆」使用

43  
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  
主原料:黒大豆(国産)

42  
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)

## 乾物

肉厚で色鮮やか、絶妙な風味で高人気品。  
明石海苔二番搾みのりを使用。

化学調味料  
保存料  
不使用



44  
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  
ボトル入り8枚切80枚(全形10枚)  
主原料:のり(兵庫県産)

45  
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  
主原料:黒大豆(北海道産)

46  
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)  
主原料:ねぎ(国産)、みつば(国産)

47  
太白おぼろ昆布  
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  
主原料:昆布(北海道産)

48  
こんぶ  
天然真昆布のつぶ  
税込648円(本体価格600円)  
賞味期間:製造日から12ヶ月  
袋入り355ml  
主原料:昆布(国内製造)

49  
昆布酢  
天然昆布の玉ねぎ使用  
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:昆布(北海道産)

50  
米酢  
天然昆布の玉ねぎ使用  
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:米酢(国内製造)

51  
昆布酢  
天然昆布の玉ねぎ使用  
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:昆布(北海道産)

52  
米酢  
天然昆布の玉ねぎ使用  
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:米酢(国内製造)

## 昆布酢

米酢に昆布を加えた

オリジナル調味料

米酢に昆布を加えたつぶ入りで、旨味をさらに

豊かに仕上げました。また、昆布の旨味が、米酢の酸味とよくあわせて、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、まるでかなな酸味を仕上がりつつあります。

お酢に昆布を加えることで、昆布の旨味が、米酢の酸味と一緒に、よりよく溶け出し、旨味を引き出します。また、昆布の旨味が、米酢の酸味と一緒に、よりよく溶け出し、旨味を引き出します。

お酢に昆布を加えることで、昆布の旨味が、米酢の酸味と一緒に、よりよく溶け出し、旨味を引き出します。また、昆布の旨味が、米酢の酸味と一緒に、よりよく溶け出し、旨味を引き出します。

お酢に昆布を加えることで、昆布の旨味が、米酢の酸味と一緒に、よりよく溶け出し、旨味を引き出します。また、昆布の旨味が、米酢の酸味と一緒に、よりよく溶け出し、旨味を引き出します。

# 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つと知つてもらいたい。

日本には昔から『昆布を使って、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『だし』が使われています。

ところが昨今、手間がかかるという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、昆布だしの素晴らしさを皆様にもっと知って貰いたい、だしを飲んでホツとしていただきたい。その想いからこのだしパックが誕生しました。



# 昆布と蟹 だけでつくつた まごころだし

お出汁がしっかりと  
テトラ型だしパック



52  
まごころだし(特大)  
税込2,160円(本体価格2,000円)  
賞味期限:製造日から12ヶ月  
8g×30包  
主原料:かつお節(国内製造)



真昆布  
北海道道南産

蟹節(燻香節)  
静岡県産  
焼津加工

昆布とかつお節で「から」  
丁寧にとつたあの出汁を  
手軽に味わえる「だしパック」

原料は「うつだけ」。

いつものお料理に  
大切な方にまごころ込めて

この二つの素材を絶妙に掛け合わせる  
事で、他には何もいれなくてもしっかりと香りと香り・うま味があるお出汁になります。

この二つの素材を絶妙に掛け合わせる事で、他には何もいれなくてもしっかりと香りと香り・うま味があるお出汁になります。

53  
まごころだし(大)  
税込810円(本体価格750円)  
賞味期限:製造日から12ヶ月  
8g×10包  
主原料:かつお節(国内製造)

54  
まごころだし(小)  
税込432円(本体価格400円)  
賞味期限:製造日から12ヶ月  
8g×5包  
主原料:かつお節(国内製造)

うるめぶし  
九州産  
鹿児島県産



49  
まろみ極味だし(特大)  
税込2,160円(本体価格2,000円)  
賞味期限:製造日から12ヶ月  
8g×30包  
主原料:かつおぶし粉末(国内製造)

鰯節  
天然真昆布  
鹿児島県産

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、だしも出やすく、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。

しつかりした味付けでそのまま料理に  
素材を細かく粉碎しているので、だしも出やすく、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、蟹節のようにかけて使っ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。

素材の栄養  
まるごと!

50  
まろみ極味だし(大)  
税込810円(本体価格750円)  
賞味期限:製造日から12ヶ月  
8g×10包  
主原料:かつおぶし粉末(国内製造)

51  
まろみ極味だし(小)  
税込432円(本体価格400円)  
賞味期限:製造日から12ヶ月  
8g×5包  
主原料:かつおぶし粉末(国内製造)

レシピはオンラインショップで公開中!

## だしパックの使い方

### ●だしをとる(基本のだしの取り方)

- ① 水300~400mlにだしパック1袋を入れ、水から強火にかけます。
- ② 沸騰したら中火にし、3~4分間煮出します。
- ③ 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

- ① 袋を破って中の粉末を取り出します。
- ② 調味料やかつお節粉の代わりにお使い下さい。



# だし昆布

こだわりの昆布の味を、そのままお楽しみいただけます。

## 道南産真昆布



昆布の高級品。上品な甘味をもち、清湯などしがとれます。

主にだし昆布として利用。

昆布の高級品。上品な甘味をもち、清湯などしがとれます。

主にだし昆布として利用。



**55**  
道南産真昆布  
税込 1,512 円(本体価格 1,400 円)  
袋入り 250 g  
主原料: 昆布(北海道産)

## 切端昆布

**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・形にはばつきがあります。

主な用途

主にだし昆布として利用。



**58**  
切端昆布  
税込 594 円(本体価格 500 円)  
袋入り 130 g  
主原料: 昆布(北海道産)  
こちらの商品はお惣菜のため  
表ラベルがついておりません。

透明で風味の良い高級だし  
これが、懐石料理などに使われます。

主にだし昆布として利用。



**56**  
利尻産だし昆布  
税込 2,808 円(本体価格 2,600 円)  
袋入り 350 g  
主原料: 昆布(北海道産)

## 利尻昆布

透明で風味の良い高級だし  
これが、懐石料理などに使われます。

主にだし昆布として利用。



**57**  
徳用日高昆布(加工者: 日高物産)  
税込 1,080 円(本体価格 1,000 円)  
袋入り 205 g  
主原料: 昆布(北海道産)

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

主な用途

だし昆布など

柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

主な用途

だし昆布など



## 根昆布

**特徴**  
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

だし昆布など



**59**  
道南産根昆布  
税込 432 円(本体価格 400 円)  
袋入り 65 g  
主原料: 昆布(北海道産)

※販売事情により、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

利尻昆布  
【色】薄く、透明  
【味】スッキリ

### 細目(ほそめ)昆布

#### 真昆布

【色】薄め  
【味】濃厚

#### 日高昆布

【色】濃いめ  
【味】濃厚

ラウス昆布  
【色】濃い、出やすい  
【味】濃厚、コクがある

長(なが)昆布  
厚葉(あつば)昆布  
【色】濃いめ  
【味】濃厚



## おいしいだしの取り方・昆布水の作り方

### 一番だし(吸い物用)



- 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。
- 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。
- ① 昆布10～20gを用意し、表面を、固くしぶったふきなどでうとうと拭きます。(水洗いはしない)

### 一番だし(煮物用)

昆布 20 g を 2 ~ 5 cm 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)。

### ★ポイント

吸い物用の「一番だし」は昆布を水1リットルで煮立てるところよりも、昆布を漬ねてしまってから水1リットルを加えて弱火で3分煮ます。煮立てるところよりも、昆布を漬ねてしまってから水1リットルを加えて弱火で3分煮ます。煮立てるところよりも、昆布を漬ねてしまってから水1リットルを加えて弱火で3分煮ます。

## 梅干しと青じそのかき込みご飯

### 簡単昆布水レシピ



- [材料]** 4人分  
 ●米 ..... 2カップ  
 (360 ml)  
 ●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

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。  
 ③ 1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!!



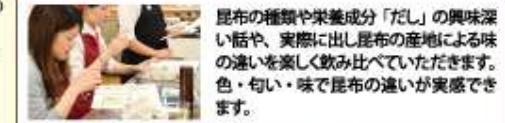
## だしを取った後の昆布活用法

### だしを取った後の昆布活用法

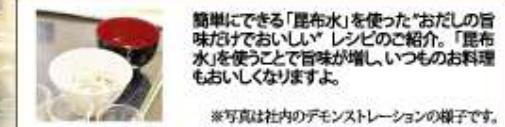
① 昆布を千切りにし、鍋に昆布、水、酒、酢を入れて強火にかける。沸騰したら弱火にしてアツをとりながら煮る。  
 ② 水分が飛ぶ、昆布の表面が出てきたら、砂糖、醤油、みりん、ほぐした梅干し(種も一緒に)をいれる。  
 ③ 煮汁を煮詰めていき、水分がおぼつかんだらできあがり!

### 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ただけたため、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お話を中心に、かつお節のことや、知らないだしの取り方、簡単に作れいわれる昆布水のレシピなどを楽しく紹介しております。



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。

\*写真は社内のデモンストレーションの様子です。

# 誠味のご贈答ギフト

親しい方へ、お世話をなつた方へ  
ここをひめた贈り物やご進物。  
ご予算やお好みに合わせて、  
様々な組合せをご用意しました。  
お気軽にお利用いただければ幸いです。  
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」



## 誠味ギフト 4,000円~5,000円台

P23.24の「誠味ギフト」は、こちらの  
包装紙、手提げ袋(有料)でお届けいたします。

### 【包装紙】

お歳暮どちらにも対応できる  
色合いでご用意しております。



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。

※67番のSG-50のみP25の包装紙・手提げ袋で  
ご用意させていただきます。

◆ 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。



◆ SG-50

税込 5,400円(本体価格 5,000円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 27.0×27.0×4.0  
ちらめん山椒60g・あさ炊きあさり65g  
まぐろしぐれ煮100g・牛肉佃煮80g  
松葉100g×2



◆ SH-40S

税込 4,320円(本体価格 4,000円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 25.0×22.0×3.0  
沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
牛肉佃煮80g・松葉100g×2

## 誠味屋本店 詰合せギフト



\*包装イメージ



味の真心-23S

税込 2,592円(本体価格 2,400円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 36.5×21.0×3.0  
ちらめん山椒70g・竹の子土佐煮145g  
牛内ごぼう100g・松葉豆芽90g  
たらこごぼうの煮しぐれ110g・昆布と椎茸の水煮しぐれ100g



味の真心-18S

税込 2,268円(本体価格 2,100円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 30.5×21.0×3.0  
にしん昆布巻1本・ちらめん山椒70g  
松葉豆芽90g・昆布と椎茸の水煮しぐれ100g  
たらこごぼうの煮しぐれ110g・昆布と椎茸の水煮しぐれ100g



誠の味 詰合せ3品-S

税込 2,754円(本体価格 2,550円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 27.0×22.5×2.5  
牛肉佃煮80g・松葉100g・梅福100g



創業の心 詰合せ3品-N

税込 2,538円(本体価格 2,350円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 27.0×22.5×2.5  
松葉100g・梅福100g・沙ふき昆布40g



創業の心 詰合せ2品-S

税込 1,890円(本体価格 1,750円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 27.0×22.5×2.5  
松葉100g・梅福100g



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



創業の心 詰合せ6品-N

税込 5,238円(本体価格 4,850円)  
サイズ(cm): 31.5×32.5×2.5  
松葉100g×2・梅福100g・おじやこう50g  
沙ふき昆布40g・牛肉佃煮80g

【サイズの見方】サイズ(cm): 横幅×縦幅×厚み



◆ 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  
サイズ(cm): 15.5×24.0×3.0  
おじやこう66g・松葉125g  
※6月~7月、11月~12月の期間限定  
ギフトとなります。



◆ OMT-21S

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



◆ ME-20

税込 2,160円(本体価格 2,000円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 15.5×24.0×3.0  
沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
ちらめん山椒60g・松葉72g



◆ 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  
サイズ(cm): 20.0×27.0×3.5  
松葉125g×2・おじやこう66g  
※6月~7月、11月~12月の期間限定  
ギフトとなります。



◆ OMT-31S

税込 3,348円(本体価格 3,100円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 25.0×22.0×3.0  
沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
ちらめん山椒60g・まぐろしぐれ煮100g・松葉100g



◆ SG-30

税込 3,240円(本体価格 3,000円)  
賞味期限: 製造日から120日  
サイズ(cm): 25.0×22.0×3.0  
沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
ちらめん山椒60g・まぐろしぐれ煮100g・松葉100g

# 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、お盆、年末年始は除く

**インターネットで** <https://www.seimi.net/> ■受付/24時間・年中無休  
QRコード

**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。



## ■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てから、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、食品は軽減税率適用の8%、送羽・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。

2022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・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	
北海道	青森 岩手 秋田	宮城 福島 山形	東京 千葉 神奈川 茨城 栃木 群馬 埼玉	長野 新潟 山梨	静岡 愛知 岐阜 三重	富山 石川 福井	京都 大阪 和歌山	岡山 広島 鳥取 島根 奈良	徳島 香川 愛媛 高知	福岡 大分 熊本 佐賀 鹿児島 長崎	沖縄	

※一回のご購入金額に対する送料です。

※上記送料は、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。

## ■商品包装について

P24の誠味屋本店詰合せ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】** 包み方によって慶事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】**



※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。

各税込10円  
各税込5円  
各税込5円

## ■のし・掛け紙について

御礼、粗品、出産祝、  
心ばかりなど



**【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、一般贈答時の何度あってもよい  
この場合に使用します。

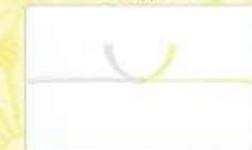
御見舞、快気祝、  
結婚祝など



**【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、一度きりであってほ  
しいとの場合に使用します。  
※5本結びもございます。

御供、志、粗供養、  
御仏前など



**【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。

熨斗を付けるのは大きさだけど・・・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。



掛け紙①【いつもありがとう】



掛け紙②【ここばかり】



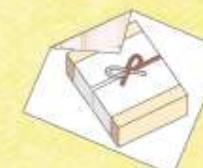
掛け紙③【ほんの気持ち】



掛け紙④【感謝】

## ■内のし、外のしについて

先にのし紙を掛けた上から  
包装紙で包む「内のし」



内のし  
イメージ

先に包装紙で包んだ上から  
のし紙を掛けた「外のし」



外のし  
イメージ

内のし

主に内面等の控めな表現を  
する贈り物に使われるこ  
とが多いです。

外のし

主に内面等の控めな表現を  
する贈り物に使われるこ  
とが多いです。

のしをご希望で内しか外のしのご指定がない場合は、内でのしをご用意させて  
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)。