

誠味の味

大切なあの人に
素材にこだわる贈り物



神戸・灘
誠味

通信販売のご注文・お問い合わせは

シナヨイサイコー
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 ~ 18:00
※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がございますので、予めご了承ください。
- 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。
- 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、提供をすることがございます。

● 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。

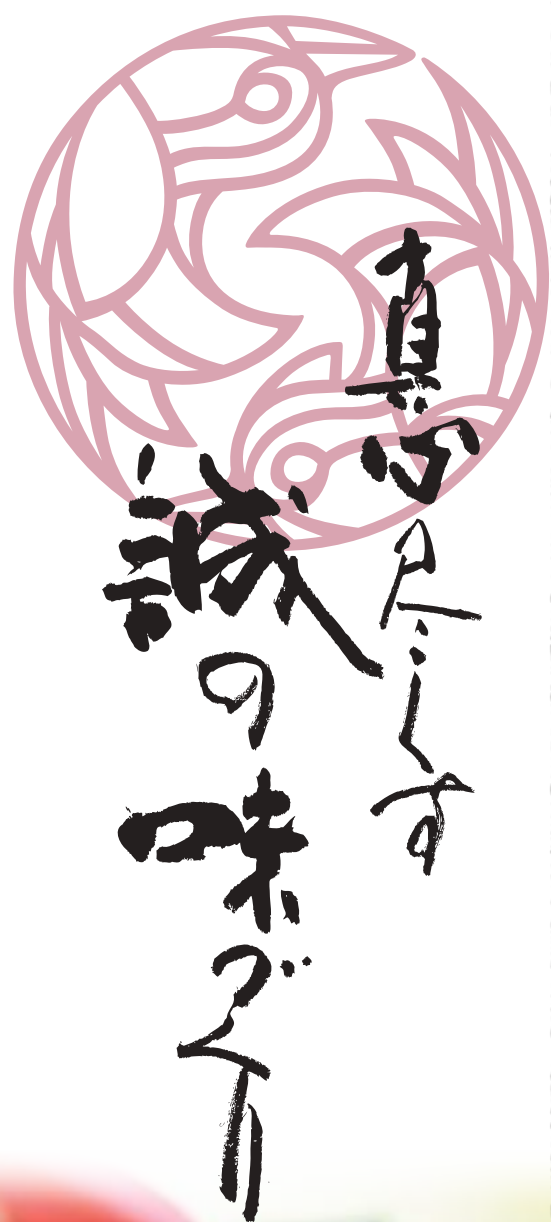
株式会社 誠味

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号



誠の味 目次

01	真心尽くす誠の味づくり	09	ごはんの素	19	だしパック	26	通信販売のご案内
03	誠味屋本店	11	誠味屋本店の創作佃煮	21	だし昆布		
05	山椒入り松茸昆布『松福』	13	お菜佃煮	23	誠味の贈答ギフト		
07	ちりめん山椒『おじゃこう』 梅入り昆布『梅福』	17	煮豆	24	誠味屋本店ギフト		
08	牛肉佃煮・汐ふき昆布	18	昆布酢・乾物・蒸し豆	25	包装について		



ものづくりへの強い思い

淡路島出身の創業者柳本一夫は、大阪の老舗昆布商「小倉屋」に奉公したのち、のれん分けを許され、神戸で昆布店を創業しました。昭和二十六年、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

創業から七〇年以上経った今もなお、わたしたちは「誠の味づくり」を受け継ぎ、ものづくりに取り組んでおります。

調味料や素材にこだわり、そして豊かな自然に恵まれた、神戸・灘の風土にふさわしいおだやかな薄味を育んでいます。

これからも、感謝の気持ちを大切に、日々創造と研鑽をかさね、素材のおいしさに、和のぬくもりと愉しみを添えて、みなさまにお伝えして参りたいと考えております。



▲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、まごころのこもった贈り物や、健康的な食卓への食材・食べ方をお客様に提案しております。

調味料や素材にこだわり、「素材本来の旨味を活かした、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、次の世代を担うお子様を含め、皆様にお伝えしたい、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。



日本一の酒どころ「灘五郷」

神戸市東灘区・東灘区は、「灘五郷(なだごう)」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す。

当社の目利きの仕人担当が自信を持って購入した質のよい食材を使用しています。さらに、品質が一定に保たれるよう定期的に産地にも訪問しております。



▲ぶどう山椒の産地訪問(和歌山県)

食物繊維豊富なもち麦生活の提案

もち麦とは、大麦の一種であり、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と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、もっと気軽に毎日食べてもらうためには、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農協と取り組み、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。

食物繊維が手軽に摂れるもち麦生活を始めてみませんか？

当店では、白米と一緒に炊いて食べる精麦済みのもち麦や、スープやサラダなどに入れてそのまま食べることができる「蒸しもち麦」などを販売しています。ぜひ一度ご賞味下さい。



▲もち麦販売コーナー

味噌教室・だし教室を実施

諸般の事情により、不定期開催とはなりますが、手作り味噌教室の開催や、だし教室の開催をしています。

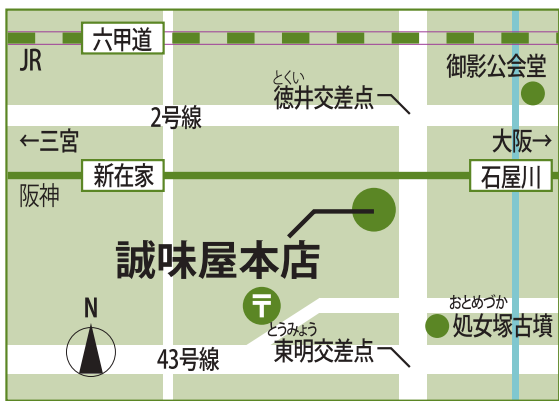
手作り味噌教室では、蒸し大豆を使用することとで一晩の水漬けの手間が省け、一・二時間で味噌の仕込みをすることが出来ます。

だし教室では産地別の昆布水の飲み比べクイズなども実施し、だしの理解を深めてもらう取り組みを実施しています。

実施日などの情報に関しては、ライン公式アカウントなどで発信して参りますのでお友達登録をよろしく願います。



▲味噌教室の様子



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 [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!



松福

matsufuku

北海道産天然昆布の肉厚部分を使用。
熟練の炊き手が、仕込から三日かけて
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、松茸昆布の

美味しさを引き立て、上品な味に仕上げます。

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昆布のもっちり感。

つつい食が進む格別な美味しさです。

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。

誠味の原料の中で『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、この存在がないと誠味の商品は成り立ちません。脇役として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。

熟練の炊き手により 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炊き手が見極め、ボイルした昆布に、秘伝の調味液を染み込ませます。

炊きの当日は、熟練の炊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、炊き方ひとつで味が変わる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、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味作りは、熟練の炊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、伝統ある技が創り出した味ともいえます。

炊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っ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」の味が仕上がります。



※写真はイメージです。



▲昆布を一枚一枚選別し、切りそろえていく作業

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氣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、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。



▲大粒ぶどう山椒

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40m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な形でたくさんできることからこの名がつけました。この山椒の木は、



1 山椒入り松茸昆布 松福

税込1,080円(本体価格1,000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)



2 MT-12(松福 125g)

税込1,350円(本体価格1,250円)
賞味期間：製造日から120日
タッパ入り125g
主原料：昆布(北海道産)、松茸(中国産)
※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。



▲直火の小釜でじっくり炊き上げる様子



57 OMT-31F

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100g×3(紙箱入り)



54 OMT-21F

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100g×2(紙箱入り)

※箱入りギフトはP23の一覧をご覧ください。

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。

丁寧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を待ち、木の下に収穫用に張り巡らせた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炊くことで、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さり、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。



※写真はイメージです。



3
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 100 g
主原料:昆布(北海道産)

国産の厳選した上質のちりめんと、
香り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。

黒潮の恵み・日本一のちりめん

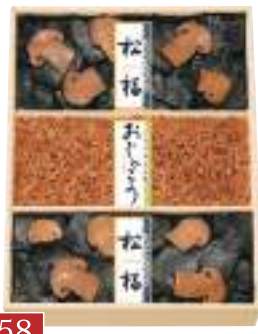
誠味の「おじゃこう」は黒潮の恵みを受け
る豊かな海が広がり、ちりめん産地として
有名な鹿児島・宮崎沖のちりめん原料を中
心に使用しています。

この海で育つちりめんは、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
なちりめんとなります。
編み上げされたちりめんは、船内ですぐに
大量の水で冷やされ、獲れたての鮮度を
保ったまま、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と浴び、しっかりと
乾燥させたちりめんを、時間をかけて、ひ
とつひとつ人の手で丁寧を選別します。
選び抜かれたちりめんだけを使い「おじゃ
こう」が作られます。

※ちりめん山椒「おじゃこう」は、
「おじゃこ」と幸福の「幸」を合わせて
命名いたしました。



55
OMJ-21F
税込 2,268 円(本体価格 2,100 円)
賞味期間:製造日から60日
おじゃこう 66g・松福 100g(紙箱入り)



58
OMJ-31F
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 100g×2・おじゃこう 66g(紙箱入り)

※箱入りギフトはP23の一覧をご覧ください。
※OMJ-21F, OMJ-31Fは6～7月、11～12月の期間限定販売とさせていただきます。



4
ちりめん山椒おじゃこう
税込 810 円(本体価格 750 円)
賞味期間:製造日から60日
袋入り 50 g
主原料:しらす(国産)

※写真はイメージです。

※漁事情により販売休止になる場合がございます。

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
仕上げました。

国産黒毛和牛を使用

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、優れた肉質や豊潤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求いたしました。
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ぶ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。



※写真はイメージです。



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

北海道道南産の真昆布を
細切りに仕上げました。
食べやすい細切昆布を使用して
おりますので、お茶漬けや
おにぎりの具材としても最適です。

便利な旨味調味料にも

北海道道南産真昆布を使用しております。
お茶漬けはもちろん、いろいろなお料理の味付けにも便利です。
きゅうりにまぶして揉みこむとそれだけで味付け不要で一品のできあがり。
細かく刻んで、塩の代わりに。
パスタやサラダ、冷ややっこにまぶしたり、焼いたお肉や焼き魚にまぶしても美味しかったです。



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)



※写真はイメージです。

※諸事情により予告なく販売終了、規格変更の場合がございます。予めご了承ください。

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**」
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、コクがあるという点です。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楽しみください。

こだわりの味づくり



農家の人と但馬どり

北海道産天然昆布といりこから取っ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っかりと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、醤油やみりんなどで味を調え、具材の風味が引き立つよう薄味に仕上げました。

7

但馬どりごはんの素
2合炊き(2~3人前)

税込864円(本体価格800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)

主原料:鶏肉(兵庫県産)



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。
また商品が変わる場合もございます。
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。

具材は地元、兵庫県香住漁港で水揚げされた紅ズワイガニのみを使用しています。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、風味豊かなほろし身を程よくブレンドしました。
かにごはんの素は、誠味の冬の味を代表する商品です。北海道産天然昆布のだしの旨味により、紅ズワイガニの独特の甘みと美味しさをさらに引き立て、上品な薄味に仕上がっています。

冬

【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

425g(かに75g、調味だし 350g)

主原料:かに身(兵庫県産)



春

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たせます。

【販売予定期間】
2月初旬~5月中旬頃

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)

主原料:たけのこ(京都府産)

秋

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。

【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
410g(松茸 40g、調味だし 370g)

主原料:松茸(中国産)

※原料事情により販売休止になる場合がございます。

夏

初夏から漁が解禁される和歌山県産鮎を香ばしく、じっくりと燻するように焼き上げました。鮎の風味を北海道産天然昆布のだしが引き立てます。

【販売予定期間】
5月初旬~7月下旬頃

鮎ごはんの素
2合炊き(2~3人前)

税込1,382円(本体価格1,280円)
賞味期間:製造日から120日
435g(焼きあゆ2尾、調味だし 370g)

主原料:焼きあゆ(和歌山県産)



春

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たせます。

【販売予定期間】
3月初旬~5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
375g(桜えび5g、調味だし 370g)

主原料:桜えび(駿河湾産)



誠味屋本店の創作佃煮



国産

化学調味料
不使用

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。

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。

九州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Ⅱげんぼく）に、椎茸菌を植え付けて栽培された、
より自然に近い栽培方法である、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
椎茸と昆布を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。



▲国産の原木椎茸



8

椎茸こんぶ

税込572円(本体価格530円)
賞味期間：製造日から150日
袋入り130g
主原料：昆布(北海道産)

甘辛く仕上げたかつおの煮込み

静岡県焼津産のかつおを使用しております。
焼津は、かつおの水揚げ量が日本一です。
静岡県の中でも漁港は越前崎漁港、清水漁港
沼津漁港などありますが、水揚げ量は焼津
漁港がダントツに多いのです。
国産の生姜と一緒に身が崩れ
ないように人の手で丁寧に炊き
上げました。
甘辛く仕上げたかつおは、
ごはんによく合う、後を引く
美味しさに仕上げました。



9

かつおしぐれ煮

税込648円(本体価格600円)
賞味期間：製造日から120日
袋入り120g
主原料：かつお(静岡県産)

※諸事情により予告なく販売終了、規格変更の場合がございます。予めご了承ください。

もっ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、濃厚な味わいともっちりとし
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炊き上
げました。もっちりとした歯
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。

10

小トロ まぐろのしぐれ煮

税込734円(本体価格680円)
賞味期間：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、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756円(本体価格700円)
賞味期間：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つ
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。

12

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
主原料：昆布(北海道産)



※諸事情により予告なく販売終了、規格変更の場合がございます。予めご了承ください。

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」という思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、様々な佃煮やお惣菜が食卓を彩ります。

国産のちりめんとさわやかな山椒と一緒に炊き上げました。
素材の旨みや風味が調和した味に仕上げております。
当店の大人気佃煮です。

14
ちりめん山椒Lパック
税込**734**円(本体価格**680**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**486**円(本体価格**450**円)
賞味期間:製造日から120日
袋入り70g
主原料:しらす(国産)

北海道産天然昆布と風味豊かな松茸をじっくり炊き上げております。
まろやかな旨味がごはんによく合います。

16
松茸昆布Lパック
税込**734**円(本体価格**680**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**486**円(本体価格**450**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)

国産黒毛和牛と相性抜群の国産ごぼうをじっくり煮込みました。
牛肉とごぼうを甘辛く炊き上げました。

18
国産黒毛和牛
牛肉ごぼうLパック
税込**626**円(本体価格**580**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(国産)

17
国産黒毛和牛
牛肉ごぼう
税込**486**円(本体価格**450**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(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。

19
竹の子土佐煮
税込**464**円(本体価格**430**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)

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
あさりしぐれ煮
税込**486**円(本体価格**450**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)

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。

20
貝柱と椎茸の小宝しぐれ
税込**540**円(本体価格**500**円)
賞味期間:製造日から120日
袋入り100g
主原料:イタヤ貝柱(中国産)

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**486**円(本体価格**450**円)
賞味期間: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)



※諸事情により予告なく販売終了、規格変更の場合がございます。予めご了承ください。



11月～12月期間限定販売



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

29

にしん昆布巻

税込**626**円(本体価格**580**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。
北海道産の鮭を昆布で巻き、
やわらかく炊き上げました。

30

鮭昆布巻

税込**626**円(本体価格**580**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)



31

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18ヶ月
1人前200g

主原料：ソテーオニオン(国内製造)

〇
佃煮屋ならではの和の隠し味
国産の牛すじを、神戸ワイン等で
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、飽きのこないすっきりと
した味わいに仕上げました。



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。

25

にしん甘露煮

税込**432**円(本体価格**400**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)



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。

24

白花生

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：大青花芸豆(中国産)



23

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)

ロングセラー
商品



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。

28

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
タレと製法で丁寧に
炊き上げました。

27

いわし甘露煮

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)



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。

26

さんま蒲焼

税込**464**円(本体価格**430**円)
賞味期間：製造日から90日
袋入り120g

主原料：さんま(国産)



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)にお詰めいたします。
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
よってはお詰めできな
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



※諸事情により予告なく販売終了、規格変更の場合がございます。予めご了承ください。

煮豆

『調味料や素材にこだわったものの作り』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「極大粒丹波黒黒豆」使用



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。



32

丹波黒黒豆

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)

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。
昆布から旨味がしっかりと溶け出し、たまねぎはしっかりと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。

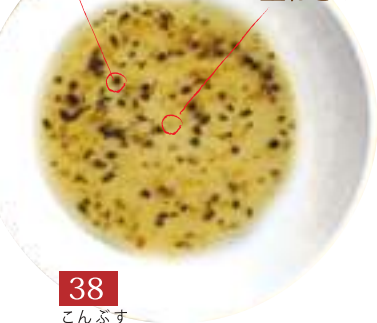
淡路島産玉ねぎ使用

とても甘い淡路島産の玉ねぎを使用することでやさしい味わいの昆布酢に仕上がりました。

米酢使用

お寿司や酢の物など日本料理には最も適したお酢で、米の甘みやまろやかさが特徴です。

北海道道南産
天然真昆布のつぶ
淡路島産
玉ねぎのつぶ



38

こんぶす
昆布酢

税込648円(本体価格600円)

賞味期間：製造日から12ヶ月
瓶入355ml

主原料：米酢(国内製造)

乾物



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。

39

明石のり(味付)

税込980円(本体価格908円)

賞味期間：製造日から300日
ポリ容器入り8ツ切80枚(全形10枚)

主原料：のり(兵庫県産)



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。

35

ひじき豆

税込410円(本体価格380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「北海金時」使用



大粒の北海金時を
ほどよい甘さでふっくらと
小釜で丁寧に炊き上げました。

34

金時豆

税込410円(本体価格380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)



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。

33

野菜豆

税込410円(本体価格380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「白花生」使用



北海道産の白花生を少量ずつ
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。

37

しろはなまめ
せいみの白花生

税込464円(本体価格430円)

賞味期間：製造日から90日
袋入り170g

主原料：白花生(北海道産)



北海道産「紫花生」使用



北海道産の紫花生を少量ずつ
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。

36

むらさきはなまめ
せいみの紫花生

税込464円(本体価格430円)

賞味期間：製造日から90日
袋入り170g

主原料：紫花生(北海道産)



蒸し豆

こだわりの大豆をふっくらと「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。



淡雪のようなまろやかな、白く極薄に削ったとろける昆布です。

41

たいはく
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)



北海道産「つるの子大豆」使用

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140g

主原料：大豆(北海道産)



誠味屋本店だしパック

化学調味料・保存料不使用 国産原料使用

昆布の持つ素晴らしい食文化、
出汁の素晴らしい味をもっと知ってもらいたい。

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『出汁』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い味を皆様に
もって知って貰いたい、だしを飲んでホッとしていた
だきたい。その思いからこのだしパックが誕生しま
した。



天然真昆布
北海道道南産

鰹節

静岡県産
鹿児島県産

うるめぶし
九州産



43

きわみ
極味だし(特大)

税込2,160円(本体価格2,000円)
賞味期間: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)

44

きわみ
極味だし(大)

税込810円(本体価格750円)
賞味期間: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)

45

きわみ
極味だし(小)

税込432円(本体価格400円)
賞味期間: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。



素材の栄養
まるごと！

昆布と鰹だけで まごころだし

真昆布
北海道道南産

鰹節(燻香節)
静岡県
焼津加工



46

まごころだし(特大)

税込2,160円(本体価格2,000円)
賞味期間:製造日から12ヶ月
8g×30包

主原料:かつお節(国内製造)

お出汁がしっかりで、
テトラ型だしパック



47

まごころだし(大)

税込810円(本体価格750円)
賞味期間:製造日から12ヶ月
8g×10包

主原料:かつお節(国内製造)



48

まごころだし(小)

税込432円(本体価格400円)
賞味期間:製造日から12ヶ月
8g×5包

主原料:かつお節(国内製造)



昆布とかつお節で「一から
丁寧にとったあの出汁を
手軽に味わえる「だしパック」

原料は二つだけ。

こだわりの国産原料の旨み

旨みの強い北海道道南産「真昆布」、香りの高い静岡県焼津加工「燻香節」。それぞれのお出汁のために厳選したこだわりの素材です。お出汁の味を補うために「食塩」「砂糖」はもちろん、「うま味調味料」「化学調味料」「酵母エキス」「たん白加水分解物」等、余計なもの、一切加えていません。素材そのまま、ありのまま。

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

いつものお料理に。

大切な方にまごころを込めて

グルタミン酸の王様「昆布」、イノシン酸の王様「かつお節」この二種のうまみ成分の相乗効果で昆布だけあるいは鰹だけの出汁より何倍も旨味がしっかりと濃いお出汁となります。この昆布と鰹で一から丁寧に取ったお出汁の味を、煮だすだけで簡単に味わっていただけの「だしパック」にしました。ぜひ、毎日のお料理でお試しください。

食塩無添加のだしパックですが、お出汁の香りとうま味で、いつものお料理に加えるお塩を減らしても、しっかりと味が決まることを実感いただけると思います。お出汁の深い味わいと香りは、私たちをほっと安らぐ気持ちにさせてくれます。ご家族、お子様等、大切な方の明日の健康を願い、まごころ込めた毎日のお料理に、ぜひこのお出汁をお使いください。

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。

道南産真昆布

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
主にだし昆布として利用。
佃煮、塩昆布など。



49
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)

利尻昆布

特徴
透明で風味の良い高級だしが
とれ、懐石料理などに使われます。

主な用途
主にだし昆布として利用。
塩昆布、湯豆腐など。



50
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)



日高昆布

特徴
柔らかく煮やすいので、調理
しやすい昆布です。

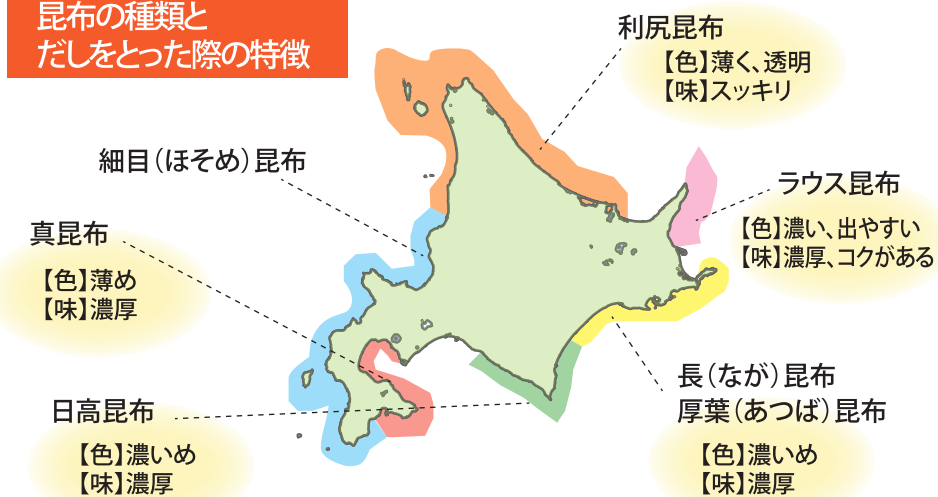
主な用途
佃煮昆布、昆布巻、おでん用、
だし昆布など



51
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)

※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



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・形にはばらつきがあります。

主な用途
主にだし昆布として利用。



52
切端昆布
税込 594 円(本体価格 550 円)
袋入り130 g
主原料: 昆布(北海道産)
※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。

根昆布

特徴
昆布の成長の要となる
根の部分。栄養豊富で
昆布水にオススメです。

主な用途
昆布水



53
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)



●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)



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っと拭きます。(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。



③ 中火にかけます。



④ 沸騰直前で昆布を取り出せば完成です。

二番だし(煮物用)

一番だしで使った昆布に水1リットルを加えて弱火で3分煮ます。

★ポイント

吸い物用の一番だしは、昆布を煮立てるとめりが出て風味を損ねてしまうので、必ず沸騰直前に引き出してください。
煮物用に二番だしをとる場合も弱火で煮だすことが大事です。
だしをとった後の昆布はザルに広げて干し上げて保存し、常備菜等に活用してください。

昆布水



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)。

●だしを取った後の昆布活用法●

簡単昆布の梅佃煮



【材料】
●だしをとった後の昆布…70 g
●水…300 ml
●酒…50 ml
●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

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!

●簡単昆布水レシピ●

梅干しと青じその炊き込みご飯



【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 10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!!

●だし教室活動について●

当社では、だしの魅力をもっと知っていただくため、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、かつお節のことや、知っているようで知らないだしの取り方、簡単に作れる昆布水のレシピなどを楽しくご紹介しております。

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・味で昆布の違いが実感できます。



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ラーションの様子です。

※開催の際は、店内告知、SNS等でお知らせさせていただきます。



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】

※慶弔どちらにも対応できる色合いをご用意しております。



【手提げ袋】



各サイズ税込10円

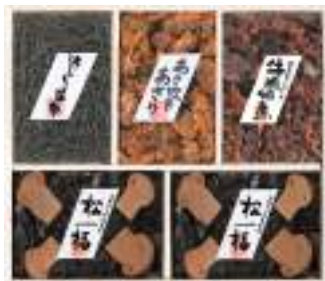
手提げ袋(税込10円)をご用意しています。ご入用の方はご注文時にお申し付けください。

※60番のSG-50FのみP25の包装紙・手提げ袋でご利用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。

60
SG-50F

税込5,400円(本体価格5,000円)
賞味期間:製造日から120日
サイズ(cm):27.0×27.0×4.0
ちりめん山椒55g・あさ炊きあさり60g
まぐろしぐれ煮100g・牛肉佃煮80g
松福65g×2

59
SG-40F

税込4,320円(本体価格4,000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25g・あさ炊きあさり60g
牛肉佃煮80g・松福65g×2

誠味屋本店 詰合せギフト



※包装イメージ

62
味の真心-25

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):36.5×21.0×3.0
国産黒毛和牛牛肉ごぼう100g・松茸昆布90g
ちりめん山椒・竹の子土佐煮145g・貝柱と椎茸の
小宝しぐれ100g・たらこの甘露煮100g

61
味の真心-24

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):30.5×21.0×3.0
国産黒毛和牛牛肉ごぼう100g・松茸昆布90g
貝柱と椎茸の小宝しぐれ100g
ちりめん山椒70g・たらこの甘露煮100g

65
誠の味 詰合せ3品-S

税込2,970円(本体価格2,750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

64
創業の心 詰合せ3品-N

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
松福100g・梅福100g・汐ふき昆布40g

63
創業の心 詰合せ2品-S

税込2,106円(本体価格1,950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

67
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

66
創業の心 詰合せ6品-N

税込5,570円(本体価格5,250円)
サイズ(cm):31.5×32.5×2.5
松福100g×2・梅福100g・おじゃこう50g
汐ふき昆布40g・牛肉佃煮80g

【サイズの見方】サイズ(cm):横幅×縦幅×厚み

誠味の
ご贈答ギフト

親しい方へ、お世話になった方へ
こころを込めた贈り物やご進物。
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。

※原料事情等により販売休止や企画変更になる場合がございますので予めご了承ください。

誠味ギフト 2,000円台

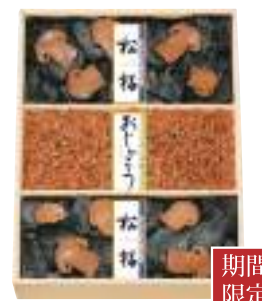
55
OMJ-21F

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):14.5×22.7×2.5
おじゃこう66g・松福100g
※6月～7月、11月～12月の期間限定
ギフトとなります。

54
OMT-21F

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):14.5×22.7×2.5
松福100g×2

誠味ギフト 3,000円台

58
OMJ-31F

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):15.5×24.0×3.0
松福100g×2・おじゃこう66g
※6月～7月、11月～12月の期間限定
ギフトとなります。

57
OMT-31F

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):15.5×24.0×3.0
松福100g×3

56
SG-30F

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25g・あさ炊きあさり60g
ちりめん山椒55g
まぐろしぐれ煮55g・松福65g

通信販売のご案内

ご注文の受付について

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、ご希望日時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。



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/>



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日以上前**にご投函ください。

お届先注文書		年 月 日
658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 東灘 太郎 様		株式会社 誠味 通信販売課 〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町4-9-21 TEL 0120-47-4135 9時～18時 FAX 0120-20-3446 24時間 ホームページアドレス https://www.seimi.net/
ご依頼主	フリガナ ヒガシナダ タロウ 東灘 太郎 様 658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町 4-9-21 お電話 078-857-1041 お客様コード 99999	ご意見・ご希望がございましたらお聞かせ下さい。 お支払方法 ☐ 代金引換 ☒ 郵便・コンビニ振替
ページ:		
お届け先のお名前・ご住所・電話番号	商品番号	品 名
〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西 5-2 フリガナ ロック コウ セイミ 六 甲 誠味 お電話 078-000-0000	74	OMT-3IS
数量	単 価	合計金額
1	3,348	3,348
お届けご希望日(12 / 10)		合 計 3,348
お名前		東灘 太郎

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がございます

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てから、2週間以内をお願いします。
- 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。

スマホアプリ決済がご利用可能になりました。



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ありますので、あらかじめご了承ください。

2023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 神奈川 栃木 埼玉	千葉 茨城 群馬	長野 新潟 山梨	静岡 愛知 岐阜 三重	富山 石川 福井	京都 大阪 滋賀 奈良	兵庫 和歌山	岡山 広島 鳥取 島根 山口	徳島 香川 愛媛 高知	福岡 大分 佐賀 長崎	宮崎 熊本 鹿児島	沖縄

※一個口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】

※包み方によって慶弔どちらにも対応できる色合いをご用意しております。



慶事用



弔事用

【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。



進物用手提げ

各税込10円



ポリ手提げ

各税込5円



化粧袋(小),(大)

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と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ことの場合に使用します。
※5本結切もございます。

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。



掛け紙①【いつもありがとう】



掛け紙②【こころばかり】



掛け紙③【ほんの気持ち】



掛け紙④【感謝】

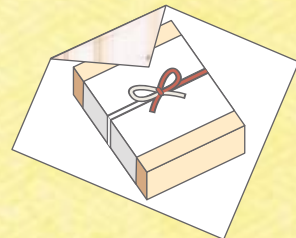
内のし、外のしについて

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。



内のしイメージ



外のしイメージ

先にのし紙を掛け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」

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)。