

# 誠味の味

大切なあの人に  
素材にこだわる贈り物



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 ~ 17:30  
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]毎週火曜日・年末年始  
[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、手揚げ袋、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、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に保ち、不正・紛失・破壊・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)などが無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

06	05	03	01
牛肉佃煮	山椒入り松茸昆布『松福』	誠味屋本店のご紹介	真心尽くす誠の味づくり
11	09	08	07
お菜佃煮	誠味屋本店の創作佃煮	季節のごはんの素	明石産鯛ごはんの素
17	15	14	13
だし昆布	極味だし	昆布酢・ぼん酢・乾物	煮豆・蒸し豆・生すじカレー
	22	21	19
	通信販売のご案内	商品包装について	ギフト



## 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、勇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てています。

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、「佃煮のある豊かなくらし」を提案する佃煮専門店として、地元のお客様を中心に「愛願」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。



## 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)」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素材を使用しており、さらに、品質が一定に保たれるよう定期的に産地でも訪問しています。現地の農家さんとの話を直接聞くことで、その年の素材の状態や成長具合をより詳しく理解することができます。

また、北海道産の天然昆布を使って取っただしをベースに味をつけた商品も多数あり、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。



▲ぶどう山椒の産地訪問(和歌山県)

## もち麦を使った商品

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たべる精麦済みのもち麦以外にも、そのままスープや白米に混ぜて食べられる蒸しもち麦、レンジでチンするだけで食べられる冷凍もち麦おにぎり、もちアチ食感のおいしいもち麦おほぎ、もちと食感のもち麦うどんやパスタなどを販売しています。簡単に食卓に取り入れられるものばかりです。ぜひ一度ご賞味ください。イベント情報をインスタグラムやラインで発信しておりますので、ぜひご覧ください。

## 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晚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まいりますのでお友達登録をよろしくお願いいたします。



ご来店お待ちしております！

▲店長 中村

▼こちらからどうぞ！



▲味噌教室の様子



お業佃煮 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)毎週火曜日(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。



# 山椒入り松茸昆布 松福



※写真はイメージです

## 北海道産の天然昆布

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。日の出るとともに一人もしくは二人乗りの小さな船で出漁し、専用の棒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、昆布の中心あたり肉厚部分だけを使用しています。

## 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炊き手が見極め、ポイントした昆布に、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削り上げていきます。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、伝統ある技が削りだした味ともいえます。

# 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、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、国産の手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っ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。



**1** 山椒入り松茸昆布 松福  
税込 1,296円(本体価格1,200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-15(松福 125g)  
税込 1,620円(本体価格1,500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)  
※専用手ぬ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。



**44** OMT-25  
税込 2,700円(本体価格2,500円)  
賞味期間：製造日から120日  
松福100g×2(紙箱入り)



**3** 牛肉佃煮  
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80g  
主原料：牛肉(国産)



**48** 創業の心 詰合せ 2品-G  
税込 2,538円(本体価格2,350円)  
賞味期間：製造日から120日  
松福100g、牛肉佃煮80g(紙箱入り)

# 明石産 鯛ごはんの素

明石産の天然真鯛を使用した、まるで料亭のような上品な味です。

(骨を抜いた切身2切れ入り)

明石産の天然真鯛を使用

日本一と名高い明石の天然真鯛を使用しています。

鯛が好物とするフランクトンやエビ・カニなどの餌が豊富で潮流の激しい明石海峡周辺で獲れる真鯛は、味がよく、身が引き締まった鯛として有名です。餌をたっぷり食べて成長した鯛は、流れの速い潮流を泳ぐため身が引き締まります。そのため、脂が乗っているにも関わらず、味がしつこくなく、あっさりした口当たりとなります。

ひと手間かけたおいしきの追求

獲れたての鯛を急速冷凍することで鮮度を保っています。鮮度を保ったまま、加工所に運ばれ、一尾一尾丁寧に下処理をしてきれいに骨を取り除いたあと、香ばしさを加えるために表面に焼き目をつけています。焼きすぎで身が縮まないよう、焼き時間と温度にもこだわり、オーブンで表面をパリパリに焼くことで、旨味が中に閉じ込められ、ふっくらとした身と皮の香ばしさが際立ちます。ごはんが炊きあがった際は、鯛の香ばしさとだしの香りをぜひお愉しみてください。

## 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。

誠味の冬の味を  
代表する季節限定の  
ごはんの素です。

兵庫県香住港の  
紅ズワイガニ2使用

具材は地元、兵庫県香住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を風味豊かなほぐ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、上品な薄味に仕上げられています。

【販売予定期間】  
9月下旬～2月下旬頃



5  
かにごはんの素  
2合炊き(2～3人前)

税込1,490円(本体価格1,380円)  
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(兵庫県産)



4  
明石産 鯛ごはんの素  
2合炊き(2～3人前)

税込1,490円(本体価格1,380円)  
賞味期間：製造日から60日  
440g(調味だし370g、焼き鯛切身2切)  
主原料：鯛(兵庫県産)

春



【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)

春



【販売予定期間】  
2月初旬～5月下旬頃



たけのごはんの素  
2合炊き(2～3人前)

秋



【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)

夏



【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)

# 誠味屋本店の創作佃煮



**素材の旨味**

**国産**

## 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、噛めば噛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

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

## 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「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、脂のつた、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シーさと生姜の風味がよく合います。



**7**  
小トロ  
まぐろのしぐれ煮  
税込 734円(本価格680円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り125g  
主原料：ポイルまぐろ(国内製造)



※原料事情により品切れになる場合がございます。

## 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「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シのある味に仕上がっています。



▲九州産の原木椎茸



**6**  
椎茸こんぶ  
税込 626円(本価格580円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り110g  
主原料：昆布(北海道産)

## 旨味広がり後を引くおいしき

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、貝殻の外れ等を防いでいます。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。



**8**  
帆立貝柱  
税込 756円(本価格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。

「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、様々な佃煮やお惣菜が食卓を彩ります。

国産のちりめんとうさわかんな山椒と一緒に炊き上げました。素材の旨みや風味が馴染した味に仕上げられています。当店の大人気佃煮です。



**10**  
ちりめん山椒Lパック  
税込 1,080円(本価価格1,000円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り120g  
主原料：しらす(国産)



**9**  
ちりめん山椒  
税込 702円(本価価格650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。



**12**  
松茸昆布Lパック  
税込 864円(本価価格800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)



**11**  
松茸昆布  
税込 572円(本価価格530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。甘い味付けでごはんがよく進みます。



**14**  
国産牛肉ごぼうLパック  
税込 734円(本価価格680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)



**13**  
国産牛肉ごぼう  
税込 540円(本価価格500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)

ロングセラー商品



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。



**15**  
ちりめん豆  
茶花豆  
税込 432円(本価価格400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)



**16**  
ちりめん豆  
白花豆  
税込 432円(本価価格400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)



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。



**19**  
金ごまいわし  
税込 486円(本価価格450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。



**18**  
いわし甘露煮  
税込 432円(本価価格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)



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。



**17**  
さんま蒲焼  
税込 507円(本価価格470円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り120g  
主原料：さんま(国産)

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。

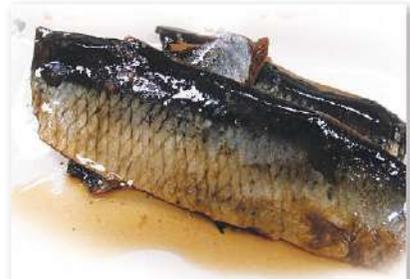


**20**  
にしん昆布巻  
税込 702円(本価価格650円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り1本  
主原料：にしん(アメリカ産)

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。



**21**  
鮭昆布巻  
税込 702円(本価価格650円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り1本



昔ながらのシンプルな味付け。酒の香やにしんそばに最適。



**22**  
にしん甘露煮  
税込 486円(本価価格450円)  
賞味期間：製造日から180日  
袋入り2枚入  
主原料：にしん(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。

# 煮豆

「調味料や素材にこだわったもの作り」の考えを、技術を、美味しく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ますので、素材ひとつひとつに味がよくしみ込み、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



黒豆を、甘さを抑え、じっくり炊きあげました。



**23**  
丹波黒黒豆  
税込 864円(本体価格 800円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り160g  
※原料：黒大豆(兵庫県産)

※原料事情により規格変更または販売終了の場合がございます。予めご了承ください。

北海道産「白花豆」使用



**24**  
せいみの白花豆  
税込 540円(本体価格 500円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り170g  
※原料：白花豆(北海道産)

こだわりの大豆をふっくらと「蒸す」ことで、旨味や成分の抽出を極力抑え、素材本来のおいしさを十分に引き出しました。

**27**  
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  
※原料：大豆(北海道産)

北海道産「北金時」使用



**25**  
金時豆  
税込 486円(本体価格 450円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り180g  
※原料：金時豆(北海道産)

北海道産「つるの子大豆」使用



**26**  
野菜豆  
税込 486円(本体価格 450円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り190g  
※原料：大豆(北海道産)



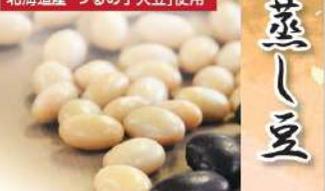
**28**  
牛すじカレー  
税込 540円(本体価格 500円)  
賞味期間：製造日から1Sヶ月  
1人前200g  
※原料：ソテーオニオン(国内製産)

## 牛すじカレー

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するまで丁寧に煮込みました。牛すじに合う、カレーの味を出すために、10種類以上のスパイスをブレンドし、隠し味として和の食材である、昆布・鰹・たまり醤油を入れていることで、飽きのこないすっきりとした味わいに仕上げました。

## 蒸し豆

北海道産「つるの子大豆」使用



## 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。

北海道産真昆布使用

昆布の旨味でお酢がとまろやかに became になりました。つぶ状にするので、旨味成分がムラなくお酢に溶け出し、昆布の栄養をしっかりと取り入れることができます。

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

お酢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。

淡路島産玉ねぎのつぶ  
北海道産真昆布のつぶ



**29**  
こんぶす  
昆布酢  
税込 518円(本体価格 480円)  
賞味期間：製造日から12ヶ月  
瓶入り355ml  
※原料：米酢(国内製産)

## 昆布つぶぽん酢

北海道産刻み真昆布のつぶ感を愉しむぽん酢

米酢に細かく刻んだ北海道産の真昆布と国産の大根おろしをたっぷり加えました。国産ゆずの果汁が、かつおと昆布のだしの風味を引き立てます。焼肉や、餃子のタレ、サラダや冷ややっこなど、いろいろな料理にお使いいただけます。冬の時期の鍋、湯豆腐にもおすすめです。

北海道産真昆布使用

昆布の旨味で酸味がとまろやかに became になりました。刻み昆布にするので、つぶ感も昆布の旨味を愉しんでいただけます。

国産大根おろし使用

国産の大根おろしを使用することでぽん酢に具材感が出て、タレやドレッシング代わりにたっぷりかけてご使用いただけます。

国産ゆずの果汁使用

ぽん酢に欠かせない柑橘味として、国産ゆずの果汁を使用しました。酸味と苦みのバランスが昆布の旨味とよく合います。



**30**  
昆布つぶぽん酢  
税込 594円(本体価格 550円)  
賞味期間：製造日から180日  
PET入360ml  
※原料：大根(国産)

## 乾物

肉厚で色艶良く絶妙な風味で大人気品。明石海峽一番摘みのりを使用。



**31**  
明石のり(味付)  
税込 1,285円(本体価格 1,190円)  
賞味期間：製造日から12ヶ月  
ポリ袋入りS7切80枚全形10枚  
※原料：のり(兵庫県産)

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



**32**  
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  
※原料：黒大豆(北海道産)

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。



**33**  
たいほく  
太白おぼろ昆布  
税込 496円(本体価格 460円)  
賞味期間：製造日から300日  
袋入り20g  
※原料：昆布(北海道産)

# 極味だし



国産の原料にこだわった  
素材の味を感じてもらいたい。

昆布の持つ素晴らしい食文化  
だしの素晴らしさを  
もっと知ってもらいたい。

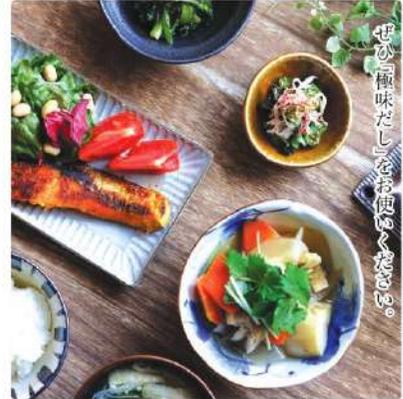
日本には昔から「昆布を使って、だしを取り、料理をする」という文化があります。味噌汁や煮物などお母さんの味には、「だし」が使われています。おいしい初め、七五三、結婚式等の人生の節目で食べるお祝料理にも「昆布を使っただし」が必ず使われており、皆さんもだしと共に成長してきたと言つて過言ではありません。ところが昨今、手間がかかると言つた理由で家庭でだしを取らなくなつてきたという話も聞きます。



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、だしを飲んでホッとして頂きたい。そのような思いを込めて、ご家庭でも簡単に本格だしが楽しめる、最高級の真昆布を使用した贅沢なだしパック「極味だし」をご利用ください。小さなお子様の幼児食やご年配の方まで安心して召し上がりいただけます。

いつものお料理に、  
簡単手間いらず

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みがつ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つたお出汁の味を、煮出すだけで簡単に味わっていただける「だしパック」にしました。ぜひ、毎日のお料理でお試しくささい。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。



ぜひ「極味だし」をお使ください。



真昆布 北海道道南産  
鰹節 静岡県産 鹿児島県産  
うるめふし 九州産



こだわりの国産原料使用  
極味だしには主に3種類の素材を使用しています。すべて国産にこだわり、ブレンドすることで、ご家庭で簡単に料亭の味付けが再現できるようになりました。

しっかりした味付けてそのまま料理に  
味の決め手は北海道道南産真昆布、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。

だしパックで手軽に本格だし  
素材を細かく粉砕しているので素材からのだしも出やすく、ご家庭で簡単に本格だしをとることが出来ます。また、粉末をそのまま煮物に入れたり、鰹節のようにかけて使つていただくこともでき、まるごと素材のおいしさをお召し上がりいただけます。

34  
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)

35  
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)

36  
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に極味だし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代わりにお使い下さい。



素材の栄養まるごと!

松福・牛肉佃煮  
ごぼんの煮  
創作佃煮  
お茶佃煮  
煮豆・蒸し豆  
乾物・昆布酢  
極味だし  
だし昆布  
ギフト  
ご案内

# だし昆布

ご家庭用から贈答まで、自然の恵みを十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、清潔なだしがとれます。

**主な用途**  
主にだし昆布として利用。佃煮、塩昆布など。



**37**  
道南産真昆布  
税込 1,512円(本体価格 1,400円)  
袋入り 250g  
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。



**38**  
利尻昆布  
税込 2,000円(本体価格 1,852円)  
袋入り 245g  
主原料：昆布(北海道産)

## 羅臼昆布

**特徴**  
香りがよく柔らかく濃厚でコクのあるだしがとれます。そのだしのおいしさから「だし」の王様とも呼ばれています。

**主な用途**  
主にだし昆布として利用。煮物やなべ物など。



**40**  
羅臼昆布  
税込 3,780円(本体価格 3,500円)  
袋入り 300g  
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合せたお徳用だし昆布です。大きき厚み、形にはらつきがあります。

**主な用途**  
主にだし昆布として利用。



**41**  
切端昆布  
税込 648円(本体価格 600円)  
袋入り 130g  
主原料：昆布(北海道産)  
※こちらの商品はお使用のため表ラベルがございません。

## 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おすすみ。

**主な用途**  
昆布水



**42**  
道南産根昆布  
税込 432円(本体価格 400円)  
袋入り 65g  
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、表面を固く拭きふき(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、昆布を煮立てるとぬ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引く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)。

## 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・・・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

- 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)を入れる。
- 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(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

- 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クラス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、簡単に作れる昆布水のレシ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。

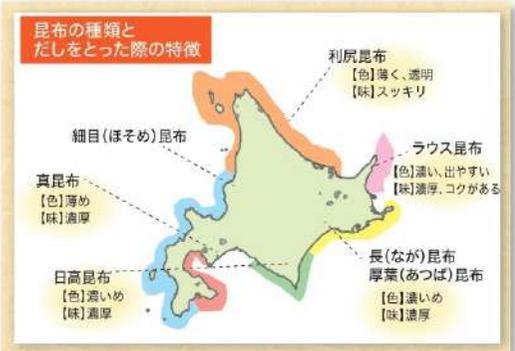


簡単にできる「昆布水」を使った「おだしの旨味だけでおいしい」レシシピのご紹介。「昆布水」を使うことで旨味が増し、いつものお料理もおいしくなりますよ。



※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等でお知らせいたします。



誠味屋本店 詰合せギフト



**50**  
利尻産だし昆布 (箱入)  
税込 **2,108** 円(本体価格 1,952 円)  
サイズ(cm): 26.8×22.2×3.6  
利尻産だし昆布245g



**49**  
味の真心-26  
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): 30.5×21.0×3.0  
国産牛肉ごぼう100g・松茸昆布90g  
ちりめん山椒70g・あさりしぐれ煮90g  
たらこの甘露煮100g



**48**  
創業の心 詰合せ 2品-G  
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、牛内佃煮80g (紙箱入り)

【サイズの見方】サイズ(cm): 横幅×縦幅×厚み



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喜ばれ物。  
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。  
選り抜いた素材の美味しさも、  
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。

誠味ギフト 2,000円 ~5,000円台



**45**  
SG-35N ※2024.12月中旬発売予定  
税込 **3,780** 円(本体価格 3,500 円)  
賞味期間: 製造日から60日  
サイズ(cm): 14.5×22.7×2.5  
ちりめん山椒55g・あさ炊きあさり60g  
牛内佃煮80g・松福65g



**44**  
OMT-25  
税込 **2,700** 円(本体価格 2,500 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



**43**  
P19-185  
税込 **2,000** 円(本体価格 1,852 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
サイズ(cm): 14.5×22.7×2.5  
ちりめん山椒120g・松茸昆布165g

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。



商品包装について

P20の誠味屋本店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】

※包み方によって費用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



**47**  
SG-55  
税込 **5,940** 円(本体価格 5,500 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・牛内佃煮80g  
松福65g×2



**46**  
SG-35  
税込 **3,780** 円(本体価格 3,500 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
サイズ(cm): 25.0×22.0×3.0  
まぐろしぐれ煮100g・あさ炊きあさり60g  
ちりめん山椒55g・松福65g×2

※予定数到達次第終了  
(2024.12月上旬予定)

P19の「誠味ギフト」(43~46番)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】

※費用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。  
ご購入の方はご注文時にお申し付けください。

※46番のSG-55のみP20の包装紙、手提げ袋で  
ご用意させていただきます。

# 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利用ください。  
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/9:00～17:30  
■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日以上前のご投函ください。

お届け先注文書

株式会社 誠味

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影4-9-21  
TEL: 0120-47-4135 FAX: 0120-20-3446  
ホームページアドレス: <https://www.seimi.net/>

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影4-9-21  
078-857-1041

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5-2  
六甲 誠味

品名	数量	単価	小計	送料	合計
OMT-31S	1	3,348	3,348		3,348
送料				0	0
合計			3,348		3,348

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影4-9-21

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・お歳暮など厳禁時にはご希望に添えない場合がございます。

ご購入品のお名前・数量・金額をご記入ください。  
※お中元・お歳暮など厳禁時にはご希望に添えない場合がございます。

## 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/スマホアプリ決済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/スマホアプリ決済でのお支払いは、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。

コンビニ収納/郵便振替/スマホアプリ決済を選択いただき、届いた請求書のバーコードからご利用いただけます。



簡単  
2STEP!



## コンビニまで行かなくても、お家で簡単決済!

振込票のバーコードをスマートフォンのアプリで読み込むだけで「いつでも・どこでも」お支払いができるので、とても便利です!

## のし・掛け紙について

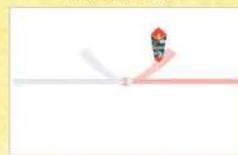
御礼、粗品、出産祝、心ばかり など



【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、一般贈答時の何度も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本綴りもご用意しています。

御供、志、粗供養、御仏前 など

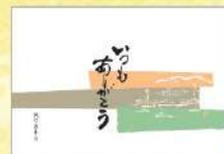


【黄白結び切りのし】

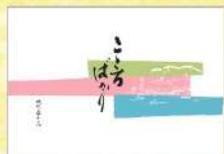
結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、二度と繰り返したくないお悔やみ全般に対して使用します。

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

先にのし紙を掛けた上から包装紙で包む「内のし」

先に包装紙で包んだ上からのし紙を掛ける「外のし」

内のし

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

先般ごどんな目的で贈ったかが即座に伝わるため、結婚・出産祝等に使用されることが多いです。



内のしイメージ



外のしイメージ

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

## 商品の返品について

食品につき、お客様の都合による返品・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。

## 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。

2024年11月現在

ご購入金額 税込6,480円以上で送料を330円引き、税込8,640円以上で送料を弊社にて負担いたします(北海道・沖縄は半額)。

ご購入金額	北海道	東北	関東	甲信越	中部	北陸	近畿	中国	四国	九州	沖縄			
0円～	1,870円	1,045円	660円	715円	660円	660円	550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	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	1,045円			
	北海道	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 秋田	宮城 福島 山形	東京 神奈川 茨城 栃木 埼玉	千葉 新潟 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 奈良 和歌山	兵庫 和歌山	岡山 広島 鳥取 徳島 山口	徳島 香川 愛媛 高知	福岡 大分 佐賀 鹿児島 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。  
※クール便でご利用の場合、別途費用(税込330円)を頂戴いたします。

※上記送料表は、税込価格で表記しております。