

大切なあの人に
素材にこだわる贈り物

誠味の味



神戸・灘 誠味 通信販売総合カタログ

2026年11月発行

通信販売のご注文・お問い合わせは

TEL **0120-47-4135**
土曜、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) 試味 検索



まめむぎマルシェにご来店の方はこちら

まめむぎマルシェ

〒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

電話 078-843-4741

【休】火曜日・年末年始

【営】9:30 ~ 18:00

※月末日は 17:30 閉店

駐車場有り

※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。



- 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、販売価格、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、予めご了承ください。
- 表示価格は、2026年11月時点の消費税率(食品8%、箱・手提げ袋・送料等10%)による税込表記です。2027年4月1日以降の税制改正に伴い、お届け時期により税込価格が変更になる場合がございます。
- 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

株式会社マルヤナギ小倉屋(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 **マルヤナギ小倉屋**

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号

※2027年1月1日以降より運営主体を親会社である「株式会社マルヤナギ小倉屋」へ移行いたします。



誠の味 目次

05	04	03	02
お菜佃煮・乾物	創作つくだ煮	牛肉佃煮	山椒入り松茸昆布『松福』

11	09	08	07
だし昆布	季節のごはんの素	極味だし	煮豆

14	13	12
通信販売のご案内	商品包装について	ギフト



山椒入り松茸昆布
松福
matsufuku



※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す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。

熱線の炊き手により 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、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、熱線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、熱線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。



1
山椒入り松茸昆布 松福
税込 1,296 円(44年価格 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)



42
創業の心 詰合せ 2 品・G
税込 2,538 円(本価格 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)

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つかり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。



2

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)



44

誠の味づくり詰合 3品 GT

税込 3,294円(本体価格 3,050円)
賞味期間：製造日から120日
松福100g、ちりめん山椒70g、牛肉佃煮80g(紙箱入り)

創作つくだ煮



3

椎茸こんぶ

税込 756円(本体価格 700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)、椎茸(国産)



※原料事情により品切れになる場合がございます。



5

帆立うま煮

税込 918円(本体価格 850円)
賞味期間：製造日から120日
袋入り100g
主原料：帆立貝(青森県産)

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おります。

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、脂がのった、濃厚な味わいの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。



4

鮪のしぐれ煮

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：ボイルまぐろ(国内製造)

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。





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。



18
さんま蒲焼
税込 561 円(本体価格 520 円)
賞味期間：製造日から90日
袋入り120g
主原料：さんま(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。



17
金ごまいわし
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：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。



16
いわし甘露煮
税込 507 円(本体価格 470 円)
賞味期間：製造日から90日
袋入り130g
主原料：いわし(国産)



国産のちりめんさざやかな山椒を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られています。当店の人気佃煮です。



9
ちりめん山椒Lパック
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120g
主原料：しらす(国産)



8
ちりめん山椒
税込 756 円(本体価格 700 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。旨みや豊かな旨味がごはんによく合います。



7
松茸昆布Lパック
税込 1,382 円(本体価格 1,280 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)



6
松茸昆布
税込 842 円(本体価格 780 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)



明石海峡一番のりを使用しています。肉厚で色艶よく、しょうゆを使用していないのに絶妙な風味で人気が高い商品。



20
明石のり(味付)
税込 1,296 円(本体価格 1,200 円)
賞味期間：製造日から12ヶ月
ポリ袋入り8ツ切80枚全形10枚
主原料：のり(兵庫県産)



国産の牛すじを神戸ワインで柔らかくなるまで煮込みました。隠し味として和の食料である昆布・鷹・たまり醤油を入れることで飽きのこないスツクリとした味わいに仕上げました。



19
牛すじカレー
税込 561 円(本体価格 520 円)
賞味期間：製造日から18ヶ月
1人前200g
主原料：ソーチーニオン(国内製造)



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。



12
にしん甘露煮
税込 486 円(本体価格 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(ロシア)



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。



11
国産牛肉ごぼうLパック
税込 842 円(本体価格 780 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)



10
国産牛肉ごぼう
税込 626 円(本体価格 580 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)



波雪のようにまろやかな。白く極薄に削ったところから昆布です。



23
太白おぼろ昆布
税込 523 円(本体価格 485 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。



22
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)



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風味を引き立てます。



21
昆布つぼぽん酢
税込 594 円(本体価格 550 円)
賞味期間：製造日から365日
PET入360ml
主原料：大根(国産)



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。



14
にしん昆布巻
税込 756 円(本体価格 700 円)
賞味期間：製造日から120日
袋入り1本
主原料：にしん(ロシア)



15
鮭昆布巻
税込 756 円(本体価格 700 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)



甘いタレでじっくりと炊き上げました。ご飯のおともやおにぎりの具にぴったりの一品です。プチプチ食感が、くせになる。



13
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(ロシア)

煮豆

『調味料と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した旨味が感じられる煮豆になっています。

「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。



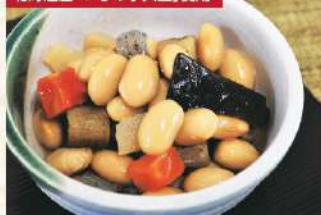
24

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
主原料：黒大豆(国産)

※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「つるの子大豆」使用



北海道産「金時豆」使用



北海道産「白大豆」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。



27

野菜豆

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間：製造日から90日
袋入り190g
主原料：大豆(北海道産)

大粒の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。



26

金時豆

税込 540円(本体価格 500円)
賞味期間：製造日から90日
袋入り180g
主原料：金時豆(北海道産)

北海道産の白大豆を少量ずつ小釜で手間と時間をしっかりとかけて丁寧に炊き上げました。



25

せいみの白大豆

税込 594円(本体価格 550円)
賞味期間：製造日から90日
袋入り170g
主原料：白大豆(北海道産)

北海道産「つるの子大豆」使用



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十分に引き出しました。



28

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90日
袋入り115g
主原料：大豆(北海道産)

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。



29

ちやばなまめ 茶花豆

税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間：製造日から120日
袋入り300g
主原料：大黒花芸豆(中国)



30

しろはなまめ 白大豆

税込 432円(本体価格 400円)
賞味期間：製造日から120日
袋入り300g
主原料：大白花芸豆(中国)

ロングセラー商品

極味だし



レシピはオンラインショップで公開中！



31

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)



うるめぶし九州製造



静岡・鹿児島製造



天然昆布北海道産

素材を細かく粉砕しているため、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できます。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ったりすることもでき、まるごと素材のおいしさをお召し上がりいただけます。

だしパックで手軽に本格だし

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しました。
しっかりとした味付けでそのまま料理に味の決め手は北海道産天然昆布。使いやすいう、下味をつけておきますので、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。

だしパックの使い方

●だしをとる(基本のだしの取り方)

水300～400mlに極味だし1袋を入れ、水から強火にかけます。沸騰したら中火にし、3～4分間煮出します。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！

鯛ごはんの素

明石産の天然真鯛を使用し、まるで料亭のような上品な味です。

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。

鯛が好物とするブランドトンやエビ・カニなどの鯛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。餌をたつぷりと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、あつさりした口当たりとなります。



34
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120日
440g(調味だし 370g、焼き鯛切身 2切)
主原料：真鯛(兵庫県産)

冬

兵庫県香住港の
紅ズワイガニ使用

誠味の冬の味を
代表する季節限定の
ごはんの素です。

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と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ています。



35
かにごはんの素
2合炊き(2~3人前)

税込 1,598円(本体価格1,480円)
賞味期間：製造日から75日
425g(かに 75g、調味だし 350g)
主原料：かに身(兵庫県産)

かにごはんの素

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。

【販売予定期間】
2月初旬~5月下旬頃

京都山城産たけのこを使用。
薄味仕立ての調味だしが
竹の子の香りを引き立たせます。



たけのこごはんの素
2合炊き(2~3人前)

春

【販売予定期間】
3月初旬~5月下旬頃

静岡県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。北海道産昆布のだしが桜えびの風味を引き立たせます。



桜えびごはんの素
2合炊き(2~3人前)

春

【販売予定期間】
7月初旬~8月下旬頃

兵庫県明石産の真だこを使用。北海道産昆布の薄味で上品なだしと明石だこの噛みほかに広がる甘みが抜群です。



蛸ごはんの素
2合炊き(2~3人前)

夏

【販売予定期間】
9月初旬~10月下旬頃

松茸の食感と香りを存分に
お楽しみいただけます。
具材は、松茸のみを使用。
北海道産昆布からとった上品な
だしの味が、松茸の風味を
引き立たせます。



松茸ごはんの素
2合炊き(2~3人前)

秋

【販売予定期間】
10月初旬~11月中旬頃

秋の味覚の王様・丹波産の栗を
贅沢に使用。
北海道産昆布のだしの上品な
香りと栗本来のやさしい甘みが
広がります。



栗ごはんの素
2合炊き(2~3人前)

秋

※季節商品につき、予告なく休止、変更する場合がございます。

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。

ご贈答ギフト



44
誠の味づくり詰合せ 3品 GT
税込 3,294 円(本体価格 3,050 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、ちりめん山椒70g、
牛肉佃煮80g (紙箱入り)



43
誠の味づくり詰合せ 3品 GG
税込 2,840 円(本体価格 2,630 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、国産牛肉ごぼう100g、
ちりめん山椒70g (紙箱入り)



42
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、牛肉佃煮80g (紙箱入り)



47
誠の味づくり詰合せ 6品
税込 6,296 円(本体価格 5,830 円)
賞味期間: 製造日から120日
サイズ(cm): 30.5×22.5×3.0
松福100g×2、国産牛肉ごぼう100g、
牛肉佃煮80g×2、ちりめん山椒70g
(紙箱入り)



46
誠の味づくり詰合せ 5品
税込 5,216 円(本体価格 4,830 円)
賞味期間: 製造日から120日
サイズ(cm): 30.5×22.5×3.0
松福100g×2、国産牛肉ごぼう100g、
牛肉佃煮80g、ちりめん山椒70g
(紙箱入り)



45
誠の味づくり詰合せ 4品
税込 3,920 円(本体価格 3,630 円)
賞味期間: 製造日から120日
サイズ(cm): 30.5×22.5×3.0
松福100g、国産牛肉ごぼう100g、
牛肉佃煮80g、ちりめん山椒70g
(紙箱入り)

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)にお話しさせていただきます。
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話しできない場合も
ございますので予めご了承ください。



商品包装について

【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】



進物用手提げ
各税込 10 円

※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。



ポリ手提げ
税込 5 円



化粧袋(小)(大)
各税込 5 円

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



36
徳用日高昆布
税込 1,598 円(本体価格 1,480 円)
袋入り145g
主原料: 昆布(北海道産)

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。



37
道南産真昆布
税込 2,160 円(本体価格 2,000 円)
袋入り200g
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。
大きな厚み形にばらつきがありません。
主な用途
主にだし昆布として利用。



39
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)

※こちらの商品はお徳用のため
表示ラベルがございません。

お徳用刻み昆布 漬物用昆布

主な用途
主に漬け物、煮物や
なべ物など



40
お徳用 刻み昆布 漬物用昆布
税込 324 円(本体価格 300 円)
袋入り100g
主原料: 昆布(北海道産)

お徳用切端昆布 利尻昆布

主な用途
主に昆布水、煮物や
なべ物など



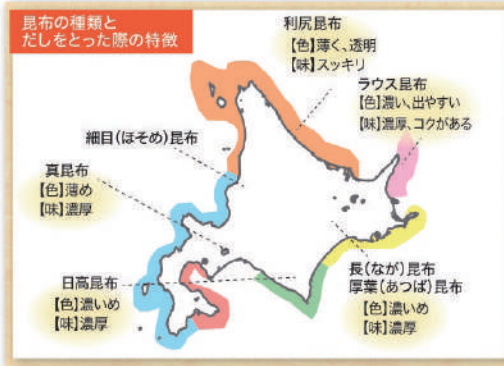
41
お徳用 切端昆布 利尻昆布
税込 432 円(本体価格 400 円)
袋入り100g
主原料: 昆布(北海道産)

根昆布

特徴
昆布の成長の要となる
根の部分。米香豊潤で
昆布水におすすみ。



38
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)



※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。

13