季節のおくりもの

おつけもの 銀座若菜

お求め方法

各店舗またはお電話・FAX・オンラインショップにてお求めいただけます。

銀座本店

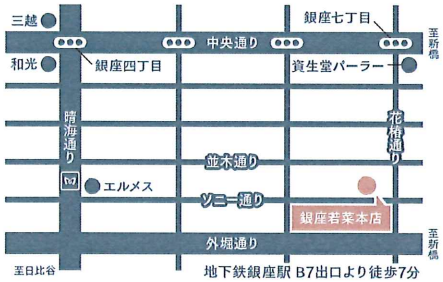
【営業時間】午前11時～午後9時（土曜日は午後6時まで）定休日：日・祝祭日

【オンラインショップ】 http://www.ginzawakana.com

【フリーダイアル】 0120-54-5611

【TEL】03-3573-5456【FAX】03-3573-5458

【住所】〒104-0061東京都中央区銀座7-5-14



工場直売店

【営業時間】午前10時～午後6時（祝祭日は午後5時まで）定休日：日曜日

【フリーダイアル】0120-05-1630

【TEL】0567-95-3111【FAX】0567-96-1629

【住所】〒497－0033愛知県海部郡蟹江町蟹江本町ヤノ割46

店舗のご案内

銀座若菜 ＜東京＞

日本橋	日本橋三越本店
銀座	銀座三越
東京	大丸東京店
渋谷	東横のれん街
	東急フードショー
	東急本店
新宿	伊勢丹新宿店
品川	エキュート品川
羽田空港	第1旅客ターミナル
	第2旅客ターミナル
	国際線旅客ターミナル
大宮	エキュート大宮
吉祥寺	アトレ吉祥寺
たまプラーザ	東急たまプラーザ

おつけもの若菜 ＜名古屋＞

栄	名古屋栄三越
	松坂屋
中部国際空港	銘品館

2018年度版　10月～3月

一汁一菜 朝ごはん

旬の野菜と
こだわりの漬け床が
生み出すおつけもの。
そこには
わたしたち日本人が
育んできた知恵と
季節を大切にする思いが
こめられています。

四季折々の自然の涼味を
たっぷりと。
うれしい夏の朝ごはんです。

フライドエッグと銀座ピクルス
だいこん葉ふりかけご飯
紀州うす塩味梅干のおかか和えおすまし
お漬物盛合せ

夏の涼味　W-3

送料込み　3,564円（本体3,300円）
蔵

泉州みず茄子漬（1個）
とうもろこしの焼漬（1本）
トマトの柚子ジュレ（1個）
淡路産玉ねぎの醤油漬（1個）
豆涼み（150g）

夏の涼味　W-2

送料込み　4,320円（本体4,000円）
蔵

泉州みず茄子漬（1個）
とうもろこしの焼漬（1本）
トマトの柚子ジュレ（1個）
淡路産玉ねぎの醤油漬（1個）
豆涼み（150g）
甘夏ほのか（180g）
おかか生姜（50g）

夏の涼味　W-1

送料込み　5,400円（本体5,000円）
蔵

泉州みず茄子漬（1個）
とうもろこしの焼漬（1本）
トマトの柚子ジュレ（1個）
淡路産玉ねぎの醤油漬（1個）
豆涼み（150g）
白瓜新漬（60g）
甘夏ほのか（180g）
おかか生姜（50g）
江戸ごぼう（110g）

賞味期間：冷蔵で7日～60日　蔵 マークのお品はクール便でお届けします。

野菜だし冷製ポタージュ

蔵 3,240円
(本体3,000円)

トマト (150g×3P)
とうもろこし (150g×2P)
かぼちゃ (150g×2P)

野菜だし冷製ポタージュと
あま酒のお詰合せ

蔵 5,400円
(本体5,000円)

トマト (150gg×3P)
とうもろこし (150g×3P)
かぼちゃ (150g×3P)
甘酒 (150g×4P)

あま酒お詰合せ

蔵 3,240円
(本体3,000円)

甘酒 (150g×5P)
甘酒生姜入り (150g×4P)

野菜だし
冷製ポタージュ

野菜のシンプルな
旨味がぎゅっと
凝縮した美味しさです。
つめたく冷やして
お楽しみください。

温めても楽しみいただけます。

あま酒

米糀だけで仕込んだ
さっぱりとした甘味が特長です。
炭酸や豆乳、フルーツジュースなどと
割ってもお楽しみいただけます。

賞味期間：ポタージュは冷蔵で10日、甘酒は冷蔵で8日　蔵このマークのお品はクール便でお届けします。

お漬物パーティ

トマトの柚子ジュレ、海老ミルフィーユ、
サラダピクルスなど、ヘルシーで彩りのよい
お漬物を集めたお詰合せです。
パンやワインと共に集いの席を楽しく、
美味しく盛り上げます。

オードブル O-5

蔵 2,754円
(本体2,550円)

トマトの柚子ジュレ (1個)
ミニトマトの柚子ジュレ (00g)
海老のミルフィーユ (115g)
サラダピクルス (130g)
玉ねぎのハニーピクルス (00g)

オードブル O-6

蔵 3,812円
(本体3,530円)

トマトの柚子ジュレ (1個)
ミニトマトの柚子ジュレ (00g)
海老のミルフィーユ (115g)
サラダピクルス (130g)
玉ねぎのハニーピクルス (00g)
チーズの味噌漬 (130g)

賞味期間：冷蔵で7日～60日　蔵マークのお品はクール便でお届けします。

糀の魅力
夏に嬉しい塩糀

食欲がなくなりがちな夏には、
太陽の光をたくさん浴びた
旬の夏野菜をたっぷり摂って
栄養補給をしたいところです。

若菜の独自の調合の塩糀は、
野菜に和えるだけで
素材の旨味や甘味、
独特の食感も引き出してくれる
万能の調味料です。

冷蔵庫に少しずつ残った野菜も
たちまち美味しく手軽な
和のサラダに。
健康にエコに気を遣う現代人の
賢い味方となってくれます。

三五八漬の作り方

①一口大に切ったお好みの野菜を用意する
②野菜の総量の10％の塩糀を加え、軽く混ぜ合せ
　1時間ほど置いてなじませれば完成
　◆冷蔵庫で4～5日お日保ちします

塩糀

蔵 250ｇ　540円（本体500円）

野菜だけでなく、
豚肉を漬けて柔らかくしたり
魚料理の下ごしらえ、味付けなどに
幅広くお使いいただけます。

賞味期間：冷蔵で30日　蔵 このマークのお品はクール便でお届けします。

新発売 チーズアソート

蔵 6点 3,240円 (本体3,000円)

味噌漬（プレーン×2、山椒、トマト）
酒粕漬（プレーン×2）
（各40ｇ）

新発売 チーズアソート

蔵 3点 1,620円 (本体1,500円)

味噌漬（プレーン、山椒）
酒粕漬（プレーン）（各40ｇ）

チーズ2種お詰合せ

蔵 2,203円 (本体2,040円)

チーズの味噌漬（130ｇ）
チーズの酒粕漬（130ｇ）

アソートチーズの内容は季節により変更します。詳しくは店頭、ホームページでお知らせします。

賞味期間：冷蔵で60日 蔵マークのお品はクール便でお届けします。

チーズの味噌漬

蔵 130ｇ 1,048円 (本体970円)

チーズの酒粕漬

蔵 130ｇ 1,048円 (本体970円)

賞味期間：冷蔵で60日

新発売 オードブル OC-7

蔵 3,478円 (本体3,220円)

チーズの味噌漬（130ｇ）
銀座ピクルス（130g）
玉ねぎのハニーピクルス（00ｇ）
燻たく（80ｇ）
ドライフルーツミックス（00ｇ）

新発売 オードブル OC-5

蔵 4,968円 (本体4,600円)

チーズの味噌漬（130ｇ）
チーズの酒粕漬（130ｇ）
銀座ピクルス（130g）
玉ねぎのハニーピクルス（00ｇ）
燻たく（80ｇ）
ドライフルーツミックス（00ｇ）
枝付きレーズン（00ｇ）

賞味期間：冷蔵で7日～60日 蔵マークのお品はクール便でお届けします。

銀座お詰合せ

銀座ならではのオリジナリティとこだわりの味のお詰合せを
ご予算、ご用途に合わせて桐箱入りのご進物に。
常温でお日保ちが致します。

銀座お詰合せ　G-3

木箱入	3,348円 (本体3,100円)

おこぶ梅とかつお梅（各2個）
江戸歌舞伎漬（140g）
江戸ごぼう太（100g）
おかか生姜（125g）

銀座お詰合せ　G-2

木箱入	2,700円 (本体2,500円)

蜂蜜梅干（4個）
江戸歌舞伎漬（140g）
江戸ごぼう（110g）

銀座お詰合せ　G-5

木箱入	5,400円 (本体5,000円)

おこぶ梅とかつお梅（各2個）
蜂蜜梅干（4個）
味噌漬寄せ豆腐KUN（110g）
揚げにんにくの醤油漬（60g）
銀座ピクルス（90g×2）

銀座お詰合せ「粋」

木箱入	4,536円 (本体4,200円)

おこぶ梅とかつお梅（各2個）
江戸歌舞伎漬（140g）
江戸ごぼう（110g）
味噌漬寄せ豆腐ZEI（120g）
味噌漬寄せ豆腐KUN（110g）

銀座お詰合せ　G-8

木箱入	8,640円 (本体8,000円)

蜂蜜梅干（20個）
味噌漬寄せ豆腐ZEI（120g）
味噌漬寄せ豆腐KUN（110g）
梅香る沢庵（90g）
しそしば漬（80g）
お茶漬高菜（90g）
しそ紅生姜（70g）

味噌漬寄せ豆腐詰合せ

紙箱入	1,728円 (本体1,600円)

とろける「贅」（120g）
スモーク「燻」（110g）

味噌漬寄せ豆腐「燻」

紙箱入　110g	864円 (本体800円)

味噌漬寄せ豆腐「贅」

紙箱入　120g	756円 (本体700円)

香だより

紙箱入	1,080円 (本体1,000円)

お茶漬高菜（90g）
梅香る沢庵（90g）
しそしば漬（80g）

江戸ごぼう

紙箱入	1,080円 (本体1,000円)

細ごぼうの醤油漬（180g）

江戸味三昧

紙箱入	1,080円 (本体1,000円)

細切り江戸ごぼう太（60g）
江戸歌舞伎漬（70g）
おかか生姜（50g）

とうふ味噌漬

紙箱入	1,250円 (本体1,157円)

信州味噌漬（120g）
八丁味噌漬（120g）

味わい深漬お詰合せ

紙箱入	2,214円 (本体2,050円)

江戸たまご（3個）
小茄子辛子漬（90g）
しそしば漬（80g）
江戸歌舞伎漬（140g）
お茶漬高菜（90g）

江戸たまご

かご入　3個	594円 (本体550円)
箱入　5個	918円 (本体850円)

ゆでたまごの味噌漬

得月楼

文政十一年（一八二八年）に名古屋に開業した料亭「得月楼」が若菜の前身です。
吟味した料理と、とりわけ自家製の奈良漬は天下一品との評判をいただいておりました。
その味と香りは、厳選した酒粕、三年味醂の味醂粕という最高の漬け粕へのこだわりと、二年以上の歳月をかけて幾度もの漬けかえをすることで生まれます。
昭和二十八年には現在の本店のある銀座へ奈良漬の専門店として出店。
そして若菜は現在、伝統の奈良漬だけに止まらず、未来につながる新しい感覚のお漬物も取り揃え、銀座から日本各地へ、そして世界へ、お漬物の文化を発信しています。

得月楼みりん奈良漬

木箱入（740g）	5,400円（本体5,000円）

青瓜
守口大根
胡瓜
西瓜

得月楼みりん奈良漬

木箱入（440g）	3,240円（本体3,000円）
木箱入（300g）	2,160円（本体2,000円）

青瓜
守口大根

魚介味噌粕漬

得月楼から伝わる粕漬の技で仕上げる、熟成した味と深みの魚介味噌粕漬。

魚介味噌粕漬と夏のおつけもの　FT-1

送料込み　蔵　5,400円（本体5,000円）

かれい（1切れ）
鮭（1切れ）
本さわら（1切れ）
真いか（1ハイ）
泉州みず茄子漬（1個）
甘夏ほのか（180g）
白瓜新漬（60g）

魚介味噌粕漬　F-1

凍 木箱入　4,104円（本体3,800円）

銀だら（1切れ）
鮭（1切れ）
本さわら（1切れ）
真いか（1ハイ）
かれい（1切れ）

魚介味噌粕漬　F-3

凍 木箱入　8,856円（本体8,200円）

銀だら（2切れ）
金目鯛（2切れ）
鮭（2切れ）
本さわら（2切れ）
真いか（1ハイ）
かれい（2切れ）

魚介味噌粕漬　F-2

凍 木箱入　5,724円（本体5,300円）

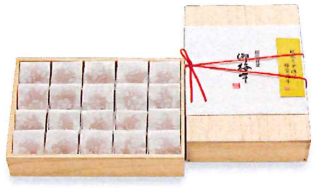
銀だら（1切れ）
金目鯛（1切れ）
鮭（1切れ）
本さわら（1切れ）
真いか（1ハイ）
かれい（2切れ）

賞味期間：冷蔵で7日～10日　魚は冷凍で90日

蔵 このマークのお品はクール便でお届けします。　凍 マークのお品は冷凍便でお届けします。

紀州うす塩味梅干　塩分8％
紀州はちみつ梅干　塩分4％

木箱入	800ｇ	5,400円	(本体5,000円)
紙箱入	480ｇ	3,240円	(本体3,000円)

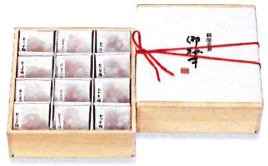


＜特選＞紀州うす塩味
はちみつ梅干

木箱入	20個	5,400円	(本体5,000円)
木箱入	12個	3,240円	(本体3,000円)

はちみつ梅干

紙箱入	4個	1,188円	(本体1,100円)



創作梅干お詰合せ

木箱入	3,888円	(本体3,600円)

おこぶ梅	4個	塩分8％
かつお梅	4個	塩分8％
はちみつ梅干	4個	塩分4％

おこぶ梅とかつお梅

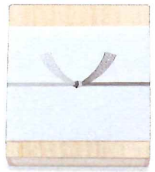
紙箱入	各2個	1,404円	(本体1,300円)

大粒の紀州梅干を
おぼろ昆布で包んだ
「おこぶ梅」と
ふんだんに鰹節をまぶした
「かつお梅」。
おもたせに最適です。

●ご進物について

ご用途に応じた様々な贈り物を心を込めておつくりします。
各種のし紙・短冊のし・かけ紙のご用意もございます。
お気軽にご相談ください。

冬のご挨拶　＜お歳暮・御年賀・寒中お見舞い　など＞
季節を問わない贈り物　＜粗品・心ばかり・御礼・ご挨拶　など＞
慶事の贈り物
弔事の贈り物



●ご配送について

・「送料込み」と記載のあるお詰合せ以外は、商品の代金の他に宅配便送料を頂戴いたします。
（お届け地域によって料金は異なります。）
・ご注文が集中する時期には、お届けまで最大で1週間ほどいただく場合がございますので
予めご了承ください。お届け希望日がございましたら、販売員にご相談ください。
・商品によりお届けできない地域がございます。

●お支払いについて

・ご注文の際に、承り店舗にお問い合わせください。

●その他

・このパンフレットに記載の賞味期間は、製造から期限日までの日数を表示しております。
個々の商品に記載してある賞味期間をご確認のうえ、お召し上がりください。
・店舗ごとに取扱い商品が異なる場合がございます。
・商品の内容・価格・販売期間・パッケージなどは変更になる場合がございますので
予めご了承ください。
・掲載している以外のお詰合せも、お客様のご要望やご用途、お好みに応じておつくりします。
お気軽に販売員にお申し付けください。