

大切な方に西京漬「蔵みそ漬」を。

旨味を引き出す味噌床にじっくり漬け込んで
一切れ一切れ、丁寧に包んだ「蔵みそ漬」のギフト。
お子様からご年配の方まで喜ばれる夏のご挨拶に最適な逸品をお届けします。

焼き上げ済　蔵みそ漬 詰合せ

賞味期限 C　化粧箱入り



レンジで約1分

冷蔵で30日保存可能

「焼き蔵みそ漬」は、レンジで1分温めるだけ。骨も少ないので、ご高齢の方への贈答としても喜ばれています。冷蔵で30日間保存できる便利な商品です。



※写真は「宝船」

宝船（たからぶね） GY-10

焼き 蔵みそ漬　10切入

通常価格 7,900円　**7,110円** 10%割引後

焼き 銀だら/さわら/銀ひらす 各2切/さけ 4切
焼き上げ済　1切約60g　箱寸法 390×327×50mm

弁天（べんてん） GY-8

焼き 蔵みそ漬　8切入　人気No.1

通常価格 6,400円　**5,760円** 10%割引後

焼き 銀だら/さけ/さわら/銀ひらす 各2切
焼き上げ済　1切約60g　箱寸法 390×327×50mm



※写真は「恵比寿」

恵比寿（えびす） GY-6

焼き 蔵みそ漬　6切入　人気No.2

通常価格 4,800円　**4,320円** 10%割引後

焼き 銀だら/さけ/銀ひらす 各2切
焼き上げ済　1切約60g　箱寸法 205×333×52mm

七宝（しっぽう） GY-5

焼き 蔵みそ漬　5切入

通常価格 4,250円　**3,825円** 10%割引後

焼き 銀だら/さけ 各2切/さわら 1切
焼き上げ済　1切約60g　箱寸法 205×333×52mm

※当店の表示価格はすべて『税込価格』となっております。

賞味期限 A B C D E の5種類がございます。詳しくは17ページをご覧ください。

焼いてください　蔵みそ漬 詰合せ

賞味期限 A　化粧箱入り



※写真は「嵐山」

嵐山（あらしやま） 10切入 K-10

人気No.2

通常価格 7,200円　**6,480円** 10%割引後

銀だら/金目鯛/さわら/さけ/かれい 各2切
1切約90g　箱寸法 390×327×50mm

大原（おおはら） 10切入 F-10

通常価格 6,500円　**5,850円** 10%割引後

金目鯛/さわら/かれい/銀ひらす 各2切 1切約90g
さば 2切 1切約110g　箱寸法 390×327×50mm



※写真は「貴船」

貴船（きぶね） 8切入 K-8

人気No.1

通常価格 5,900円　**5,310円** 10%割引後

銀だら/金目鯛/さわら/さけ 各2切
1切約90g　箱寸法 390×327×50mm

渡月（とげつ） 8切入 F-8

通常価格 5,500円　**4,950円** 10%割引後

銀だら/金目鯛/銀ひらす 各2切 1切約90g
さば 2切 1切約110g　箱寸法 390×327×50mm



※写真は「醍醐」

醍醐（だいご） 6切入 G-6

通常価格 4,500円　**4,050円** 10%割引後

銀だら/金目鯛/かれい 各2切
1切約90g　箱寸法 205×333×52mm

宇治（うじ） 5切入 K-5

通常価格 3,900円　**3,510円** 10%割引後

銀だら 2切/金目鯛 1切 1切約90g
特大海老 2尾 1尾約50～70g　箱寸法 205×333×52mm



大人気の「特大海老」入り

3年連続『最高金賞』受賞

京都一の傳の「銀だら蔵みそ漬」は、
モンドセレクションにおいて、
3年連続「最高金賞」をいただきました。



京都一の傳で贈る

夏の贈り物



〈全商品10%引き〉

有効期限：2024年8月3日(土)までのご注文分(必着)
【8月19日(月)出荷分】

お手軽ギフト 手土産やプチギフトにぴったりな人気商品の詰合せ



「一番人気」の銀だら入り詰合せ



●銀だら 2切 1切 約90g 賞味期限 A
●中トロ贅沢煮 約80g 賞味期限 B
●はも湯葉ちりめん 約60g 賞味期限 B


中トロ贅沢煮


はも湯葉ちりめん

箱寸法 165×205×85㎜

薫（かおる） GG-4 通常価格 3,700円 → 3,330円 10%割引後

「焼き 蔵みそ漬」の銀だら入り詰合せ



●焼き 銀だら 2切 焼き上げ済 1切 約60g 賞味期限 C
●中トロ贅沢煮 約80g 賞味期限 B
●はも湯葉ちりめん 約60g 賞味期限 B


中トロ贅沢煮


はも湯葉ちりめん

箱寸法 165×205×85㎜

結（ゆい） TY-4 通常価格 3,900円 → 3,510円 10%割引後

鍋、サラダ、ご飯、パンにお楽しみいただける詰合せ



●白味噌ぽん酢 約220㎖
●ご飯の友 食べる 銀だら味噌 約130g
●パンの友 黒豆ミルクジャム 約140g

賞味期限 D 賞味期限は商品に記載


アレンジレシピ付き

箱寸法 165×205×85㎜

錦（にしき） DG-11 通常価格 3,100円 → 2,790円 10%割引後

ワインや日本酒のおつまみにピッタリの詰合せ



●スモークサーモン 2袋 1袋 約60g 賞味期限 A
●蔵みそ漬 クリームチーズ 約75g 賞味期限 E
●熟成しょうゆ漬 クリームチーズ 約75g 賞味期限 E


アレンジレシピ付き

箱寸法 165×205×85㎜

雅（みやび） TG-4 通常価格 3,800円 → 3,420円 10%割引後

そのまま食べられる ご飯の友 ご飯やお酒にピッタリ



T-10 中トロ 贅沢煮
しっとり柔らか染み出す旨味
約160g 賞味期限 B
通常価格 2,350円 → 2,115円 10%割引後


※切子を使用

T-50 ゆず風味 からし明太子
ゆず香るつぶつぶ食感
約180g 賞味期限 A
通常価格 2,050円 → 1,845円 10%割引後



T-60 サーモンと海老の柚庵（ゆうあん）煮
出汁と薄口醤油の風味がたっぷり
約160g 賞味期限 B
通常価格 1,850円 → 1,665円 10%割引後



T-75 はも湯葉ちりめん
ほろほろの鱧とコク深い湯葉が絶品
約100g 賞味期限 B
通常価格 1,600円 → 1,440円 10%割引後

焼いてください 骨取り切身 蔵みそ漬

※骨取りは人の手によって行われています。骨の取り残しがある場合がございます。ご了承ください。



※写真は「八坂」 賞味期限 A 化粧箱入り

八坂（やさか） 8切入 BG-8
通常価格 6,000円 → 5,400円 10%割引後 おすすめ
さわら 3切/さけ 3切/金目鯛 2切
1切約80g 箱寸法 390×327×50mm

下鴨（しもがも） 6切入 BG-6
通常価格 4,500円 → 4,050円 10%割引後
さわら 2切/さけ 2切/金目鯛 2切
1切約80g 箱寸法 205×333×52mm

焼いてください 厚切り銀だら 蔵みそ漬

厚切り特別ギフト



賞味期限 A 化粧箱入り

極味（きわみ） 銀だら厚切り 8切入 KG-8
通常価格 12,000円 → 10,800円 10%割引後 おすすめ
銀だら厚切り 8切
1切約110g 箱寸法 390×327×50mm

極味（きわみ） 銀だら厚切り 5切入 KG-5
通常価格 7,500円 → 6,750円 10%割引後
銀だら厚切り 5切
1切約110g 箱寸法 205×333×52mm

焼き上げ済 蔵みそ漬＋ご飯の友



※写真は「伏見」

※2段重ねでお届けします

伏見（ふしみ） TY-1 通常価格 12,500円 → 11,250円 10%割引後
焼き 銀だら/さけ/さわら/銀ひらす 各2切(焼き上げ済 1切約60g) 賞味期限 C
・中トロ贅沢煮 約160g 賞味期限 B
・ゆず風味からし明太子 約180g 賞味期限 A
・はも湯葉ちりめん 約100g 賞味期限 B
箱寸法 390×327×50mm×2箱

鞍馬（くらま） TY-5 通常価格 9,200円 → 8,280円 10%割引後
焼き 銀だら/さけ/銀ひらす 各2切(焼き上げ済 1切約60g) 賞味期限 C
・中トロ贅沢煮 約160g 賞味期限 B
・ゆず風味からし明太子 約180g 賞味期限 A
箱寸法 390×327×50mm

焼いてください 蔵みそ漬＋ご飯の友



※写真は「花背」

※2段重ねでお届けします

花背（はなせ） GG-1 通常価格 11,800円 → 10,620円 10%割引後
銀だら/金目鯛/さけ/銀ひらす 各2切(1切約90g) 賞味期限 A
・中トロ贅沢煮 約160g 賞味期限 B
・ゆず風味からし明太子 約180g 賞味期限 A
・はも湯葉ちりめん 約100g 賞味期限 B
箱寸法 390×327×50mm×2箱

東山（ひがしやま） GG-5 通常価格 9,000円 → 8,100円 10%割引後
銀だら/さわら/金目鯛 各2切(1切約90g) 賞味期限 A
・中トロ贅沢煮 約160g 賞味期限 B
・ゆず風味からし明太子 約180g 賞味期限 A
箱寸法 390×327×50mm

賞味期限 A B C D E の5種類がございます。詳しくは17ページをご覧ください。 ※当店の表示価格はすべて『税込価格』となっております。

京都一の傳で贈る 夏の贈り物

〈全商品10%引き〉
有効期限：2024年8月3日(土)までのご注文分(必着)【8月19日(月)出荷分】



聖護院かぶの甘みで鱧を優しく包み込む

聖護院かぶをすりおろした京出汁に丁寧に骨切りした国産の鱧を合わせました。聖護院かぶの優しい甘みと鱧の旨味がお口いっぱいに広がります。冷たい素麺だけでなく、温かいにゅう麺としても美味しくいただけます。



聖護院(しょうごいん)かぶと鱧(はも)の京だしそうめん

E-28 通常価格 2,200円 **1,980円** 10%割引後 期間限定 賞味期限 A

約200g（つゆ込み）×2袋、そうめん約50g×2束、山椒2袋付き





海の恵み いろどり5種

S-40 通常価格 3,600円 **3,240円** 10%割引後 期間限定 焼いてください 賞味期限 A

蔵みそ漬 大粒ほたて3粒入（1袋約90g）、さけトロ1切（1切約90g）

ゆず塩麹漬 イカ1尾（1尾約200g）下足付き、海老2尾入（1袋約60g）、さわらカマ1切（1切約120g）



真あじの旨味がぎゅっと濃縮!!

深い旨味のある国産の真あじを丁寧に下ろし、塩と米酢で締め、瀬戸内産レモンの果皮を散らしました。そのままはもちろん、野菜と合わせてサラダやカルパッチョとしてもお楽しみいただけます。



「真あじ」の瀬戸内レモン塩風味 2袋入

そのまま食べられる

E-80 通常価格 2,100円 **1,890円** 10%割引後 期間限定 約65g×2袋 賞味期限 B



うなぎの三度焼きにした香ばしさと、丁寧に焼き上げた身のふっくらやわらかな口当たりはまさに夏の贅沢です。別添のタレは、うなぎの出汁と西京味噌をブレンドし、コクと旨味のある味わいに仕上げました。うなぎは袋のままレンジで1分簡単調理！大人気の銀だら 蔵みそ漬とのセットでご贈答にもオススメ！

西京みそ仕立て国産うなぎの蒲焼きと銀だら 蔵みそ漬セット

E-42 通常価格 6,500円 **5,850円** 10%割引後 期間限定

・うなぎ約65g×2袋、タレ2袋、山椒2袋付き 賞味期限 B
・銀だら3切（各1切約90g） 賞味期限 A



期間限定 このマークの商品は、**2024年8月3日（土）**のご注文完了分（ハガキでご注文の場合、当日必着）まで、お申し込みを承ります。
出荷期間/2024年6月4日（火）～8月19日（月）



「肉厚で柔らかい」とご好評のいかを芳醇な醤油に漬け込み、香り高い七味を利かせました。お好みの大きさに切って、サッと焼くだけで、食欲をそそる、やみつきの美味しさ。噛むたびに広がる旨味をお楽しみください。

お客様からの声が届きました

ビールのつまみに！

味が染みていて、すごく美味しかった。ビールのつまみにぴったり。
仕事から帰るのが楽しみ！

※写真は調理イメージです。
※お好みの大きさに切ってお召し上がりください。

もっちりいか 醤油漬 下足付き

焼いてください　期間限定　賞味期限 A

M-95 2枚入　通常価格 2,830円
2,547円 10%割引後

M-97 4枚入　通常価格 5,200円
4,680円 10%割引後

各1枚 約190g
それぞれのサイズが異なる場合があります。



柚子こしょうの爽やかな風味がお口の中で広がります

蔵みそ漬 柚子こしょう風味



個包装で便利！

「銀だら」と「さば」蔵みそ漬 柚子こしょう風味 5切入

焼いてください

ほんのり甘い西京味噌に柚子こしょうの風味が加わり、さっぱりとした味わいを楽しめる夏にピッタリの商品です。

S-86 通常価格 3,200円
2,880円 10%割引後　期間限定

銀だら3切（各1切約90g）、さば2切（各1切約110g）　賞味期限 A



塩麹仕込みでしっとり柔らか旨味たっぷり

コク旨



※写真は調理イメージです。
※お好みの大きさに切ってお召し上がりください。

「国産豚」のはちみつ塩麹ロースト

E-94 通常価格 2,880円　賞味期限 B
2,592円 10%割引後　期間限定

湯せんであたため



約200g（1ブロック）

国産豚肩ロースを塩麹とはちみつに一晩漬け込んだ後、さっと焼き上げて旨味を凝縮。
爽やかな香りのゆず皮を添えました。塩麹とはちみつの甘味が豚肉の美味しさを存分に引出します。

大好評の「旨味重ね」！



お客様からの声が届きました

驚きの柔らかさ！
紅さけと昆布がよく合う！
驚くほどの柔らかさで、
骨までおいしく食べられました。

優しい味付けです
味つけ加減がちょうど良かった。
濃い味は苦手なので、
優しい味つけでほっとしました。

※写真は1袋分を6等分にして盛り付けしています。

さけの中落ちと昆布の旨味重ね

E-83 通常価格 1,980円 2袋入
1,782円 10%割引後　期間限定

北海道の厚葉昆布に、紅さけの中落ちを一つひとつ丁寧に重ね合わせ、旨味出汁でじっくりと炊き上げました。
白いご飯やお酒のお供に。　賞味期限 B

そのまま食べられる



約120g×2袋

ご家庭用の「お得なセット」も、10%引き！

期間限定





もうすぐ「創業一〇〇年」蔵みそ漬

本場・京都でも有数の老舗から取り寄せた西京味噌に、伏見の蔵元がつくり上げた本格純米酒や木樽仕込みで二年間熟成させた醤油などを合わせて練り上げました。この秘伝の味噌床に、最も脂がのる時期に獲れた魚を本漬け製法で二昼夜以上じっくり漬け込んでおります。

焼いてください 蔵みそ漬 詰合せ

賞味期限 A　1切 約90g

人気No.1



銀だら 蔵みそ漬 5切入

お買い得価格 M-50 3,990円

3,591円 10% OFF

さけ 蔵みそ漬 5切入



お買い得価格 M-51 3,130円

2,817円 10% OFF

銀だら、さけ 蔵みそ漬 5切入

銀だら3切、さけ2切



お買い得価格 M-52 3,640円

3,276円 10% OFF

焼き上げ済 蔵みそ漬 詰合せ

賞味期限 C　焼き上げ済 1切 約60g

人気No.1

冷蔵で30日保存可能

レンジで約1分



焼き **銀だら、さけ 5切入** 銀だら3切、さけ2切

お買い得価格 YS-72 4,120円

3,708円 10% OFF

焼き **さけ 5切入**



お買い得価格 YS-71 3,600円

3,240円 10% OFF

焼き **銀だら 5切入**



お買い得価格 YS-70 4,460円

4,014円 10% OFF

体にやさしい蔵みそ漬

蔵みそ漬の味噌床は、食塩分4.3g／100gと淡口です。（例：信州みそ 12.4g／100g）
蔵みそ漬は、添加物（着色料・保存料・うま味調味料）を使用しておりません。



大ヒット御礼！

香ばしい身厚の「国産うなぎ」 本格ひつまぶし

お客様からの声が届きました

リピートします！
うなぎ屋さんのうなぎよりも美味しかったです。必ずリピートします！

三度楽しめる
ネギ、わさび、お出汁、と三度も楽しめました。とても美味しかったです。



リピート続出！ 3通りの美味しさが楽しめる 国産うなぎのひつまぶし

湯せんであたため



E-38 通常価格 3,880円 2袋入（1袋でご飯1合分）

3,492円 10%割引後 期間限定

約115g（タレ含む）×2袋、山椒2袋付き 賞味期限 B

贅沢な美味しさの大人気商品です。香り高いぶどう山椒を利かせた特製ダレが決め手！ 身厚の国産うなぎを濃度の異なるタレにつけては焼く作業を繰り返し、ふっくら香ばしく仕上げました。湯煎して炊きたてのご飯にのせるだけ。

アレンジ料理で楽しみ方いろいろ！

おいしい食べ方や、アレンジ料理を掲載した「アレンジレシピ」を同梱しています。

アレンジレシピ付き





麺つゆ代わりにタレで召し上がれ



タレの旨味が豆腐と絡んで絶品



チーズとマヨネーズが決め手

期間限定 このマークの商品は、2024年8月3日（土）のご注文完了分（ハガキでご注文の場合、当日必着）まで、お申し込みを承ります。
出荷期間/2024年6月4日（火）～8月19日（月）

焼いてください 蔵みそ漬

一切れ販売 お好きな魚を一切れから

賞味期限 A

		通常価格	10%割引後
さわら	H-2 1切約90g	690円	621円
銀だら	H-3 1切約90g	840円	756円
キングサーモン	H-5 1切約90g	730円	657円
さけ	H-6 1切約90g	660円	594円
さば	H-9 1切約110g	580円	522円
かれい	H-12 1切約90g	640円	576円
金目鯛	H-13 1切約90g	740円	666円
銀ひらす	H-21 1切約90g	580円	522円

蔵みそ漬 白ひらす

賞味期限 A 1切 約90g

H-62 通常価格 650円 → 585円 10%割引後

期間限定



スタッフの声

脂のりの良い白ひらすは
西京味噌と相性ばっちり！



「骨取り切身」の蔵みそ漬

賞味期限 A

食べやすい　お子様・ご年配の方にも安心　お弁当に便利



※骨の取り残しがある場合がございます。ご了承ください。

		通常価格	10%割引後
骨取り さわら	B-2 1切 約80g	740円	666円
骨取り さけ	B-6 1切 約80g	710円	639円

焼き上げ済 蔵みそ漬・他



一切れ販売 お好きな魚を一切れから

賞味期限 C

		通常価格	10%割引後
焼き さわら	Y-12 焼き上げ済 1切 約60g	790円	711円
焼き 銀だら	Y-13 焼き上げ済 1切 約60g	940円	846円
焼き さけ	Y-16 焼き上げ済 1切 約60g	760円	684円
焼き 銀ひらす	Y-21 焼き上げ済 1切 約60g	680円	612円

焼き 白ひらす

賞味期限 C 焼き上げ済 1切 約60g

YA-36 通常価格 750円 → 675円 10%割引後



期間限定

スタッフの声

ふっくらとした白身で、
上品な旨味が凝縮しています。

麹で柔らか「焼き赤鶏」

賞味期限 B



※お好みの大きさに切ってください。

レンジで約1分30秒

焼き 麹みそ漬 赤鶏

YA-43 通常価格 1,440円 → 1,296円 10%割引後

2人分 焼き上げ済 1枚 約160g

柔らかな食感が特長の国産赤鶏です。味噌と鶏の旨味が相性抜群です。

煮付け済 手軽に楽しむ 本格煮付け



「炙りさば」と「茄子」の味噌煮

1〜2人分 さば3切＋茄子2切

N-30 通常価格 950円 → 855円 10%割引後

賞味期限 B 煮付け済 1袋 約100g

香ばしく炙ったさばを、上品な甘みの西京味噌と風味豊かな米味噌を合わせ、じっくり煮込みました。

冷蔵で14日保存可能

レンジで約3分





「炙り銀だら」の煮付け

期間限定

N-23 通常価格 950円 → 855円 10%割引後

賞味期限 B 煮付け済 1袋 約60g

銀だらの豊潤な脂を直火で炙って閉じ込め、生姜の利いた醤油ダレで煮付けました。ほろっと柔らかい白身が絶品で、「銀だら」の旨味を余すことなく堪能できる贅沢な逸品です。

冷蔵で14日保存可能

レンジで約1分40秒



白味噌ぽん酢 2本セット



D-20 通常価格 1,500円 → 1,350円 10%割引後

1本 約220mℓ 賞味期限 D 到着後4〜11ヶ月

アレンジレシピ付き

上品な甘味の白味噌にゆず果汁と風味豊かなごまを合わせました。まろやかな仕上がりです。

食べる 銀だら味噌

ご飯の友



D-61 通常価格 1,250円 → 1,125円 10%割引後

約130g 賞味期限 D 到着後4〜11ヶ月

アレンジレシピ付き

一番人気の「銀だら」を味噌とじっくりと煮詰めました。

黒豆ミルクジャム

パンの友



D-62 通常価格 950円 → 855円 10%割引後

約140g 賞味期限 D 到着後4〜9ヶ月

アレンジレシピ付き

ミルクのコクと黒豆の香ばしさが口の中に広がります。



香熟 クリームチーズ 2種セット

そのまま食べられる

E-50 通常価格 1,860円 → 1,674円 10%割引後

約75g×各1袋 賞味期限 E



蔵みそ漬 クリームチーズ

フレッシュで優しい酸味のクリームチーズを、蔵みそに漬け込みました。まろやかな口当りで、贅沢な品です。



熟成しょうゆ漬 クリームチーズ

なめらかなクリームチーズを、じっくり熟成された「たまり醤油」に漬け込みました。豊かなコクが広がる品です。

賞味期限 A B C D E の5種類がございます。詳しくは17ページをご覧ください。 ※当店の表示価格はすべて『税込価格』となっております。

KYOTO IPPIN

オススメ3選





柚子こしょうの爽やかな風味が夏にピッタリ

「銀だら」と「さば」
蔵みそ漬 柚子こしょう風味

詳しくは P.9

S-86 **2,880円** 10%割引後

スタッフの声 ほんのり甘い西京味噌に、柚子胡椒の爽やかな香りとピリッとした辛味を利かせた、大人にも子供にも大人気の商品です。

うなぎの蒲焼きと人気の銀だらがセットに

西京みそ仕立て国産うなぎの蒲焼きと銀だら 蔵みそ漬セット

詳しくは P.8

E-42 **5,850円** 10%割引後

スタッフの声 食欲をそそる香ばしさと、ふっくらと柔らかな口当たりが特長の「うなぎの蒲焼き」を、当店こだわりの西京みそ仕立ての特製タレで！





食べ比べができるバラエティセット

海の恵み
いろどり5種

詳しくは P.7

S-40 **3,240円** 10%割引後

スタッフの声 さっぱり爽やかな「ゆず塩麹漬」とまろやかでやさしい「蔵みそ漬」の2種類の味わいをお楽しみください。

他にも夏にぴったりな商品色々！



お客様の声

当店の通信販売を利用されたお客様から、うれしいお言葉をいただきました。その一部をご紹介させていただきます。ありがとうございました。
※感想には個人差があります。

「自信を持って贈れる逸品です」

はじめて食べた時のおいしさが忘れられず、自分用や贈答用に利用しています。皆様からは「こんなにおいしいものははじめて」とお褒めをいただいています。自分が大好きなものだからこそ、自信を持って贈ることができます。

（福島県　K・H様）

「味はもちろん、心配りも◎」

西京みその甘みが上品で、さすが他にはない味を楽しめました。パンフの「上手な焼き方」説明が、写真入りでわかりやすく、親切でした（ホイルをよく揉む方法は為になった）。心配りに感心しました！

（大阪府　Y・U様）

「90歳の母がペロリと一切れ！」

90歳になる母に銀だら蔵みそ漬を贈りましたが、だんだん食が細くなっている母がペロリと一切れ食べたそうで、「おいしかったと喜んでいた」と同居する妹から電話をもらい、贈った私も嬉しくなりました。

（神奈川県　Y・K様）

よくあるご質問

Q&A

よくお問い合わせいただく質問をQ&A形式でご紹介します。

商品について

Q セット商品の詰合せ内容を変更できますか？

A 誠に申し訳ございませんが、内容の変更はできかねます。ご了承ください。

Q 包装はできますか？

A はい。ご入用の際は、ご注文時にお申し付けください。
※当店では資源節約、環境に配慮し、エコ包装で商品をお届けいたします。

Q 蔵みそ漬の日持ちはどれくらいですか？

A ・保存料を使用していないため、賞味期限は出荷日より7日間となります。
・切身が味噌に包まれた状態で冷凍された場合は、冷凍で60日間の保存が可能です。
冷凍前とほぼ同じ品質でお召し上がりいただけます。

注文について

Q 宅配便の送り主の名前を、注文者とは違う名前に変更できますか？

A お届け先ごとに変更できます。ご希望の際はお電話でご注文いただくか、ハガキの余白部分にてご指示ください。

Q FAXは届いていますか？

A FAXを受信後、すぐに自動返信FAXにて受信完了のご連絡をさせていただきます。ただし、お客様のFAXにおいて発信者通知が設定されていない場合、自動返信をお届けすることができません。発信者通知設定をお願いいたします。

お届け時期について

Q お届け時期を指定した場合、いつ頃に到着しますか？

A 当店では、お届け時期の目安を10日ごとに区切らせていただいております。下記をご参照ください。

上旬	中旬	下旬
1日～10日頃	10日～20日頃	20日～月末日頃

お支払いについて

Q 贈答用の注文の場合、請求はどうなりますか？

A 当店では、ご贈答用の注文の請求書はご注文者様にお送りしております。ご請求書は、商品の出荷日ごとに発行させていただきます。お届け時期が異なる場合、別途郵便にてお送りいたします。

Q ダイレクトメールを受け取った本人でないと10%割引で購入できませんか？

A ご注文期間中は、ご家族の方がご注文いただいても割引となります。

Q 代金引換による支払いはできますか？

A ご自宅用のご注文時のみ承っております。（送料とは別に手数料325円をいただいております。）一緒にご贈答用もご注文される場合は承ることができかねますので、ご了承ください。

不明な点がございましたら、お電話にてご連絡ください。

フリーダイヤル **0120-818-069**

［月～土曜（日・祝日除く）9：00～18：00で承っております。］

当店では自動音声案内を導入しています。
音声案内に従ってご希望の窓口番号をご選択ください。
8月14日～16日は休業させていただきます。

お客様割引のご案内

10%割引 カタログの商品はすべて割引価格でお届けいたします。

下の専用ハガキ、またはFAX・お電話にてご注文ください。
(詳細は17ページをご参照ください)
「家内喜(やなぎ)本店メンバーカード」との併用不可。あらかじめご了承ください。

2024年8月3日までのご注文分で、8月19日までの出荷分が対象です。(ハガキの場合は、当日必着)

FAXでご注文される場合

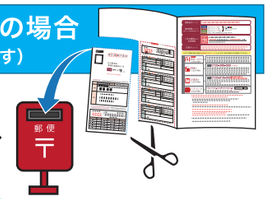
右の黒点線からページを切り取り、必要事項をご記入の上、フリーFAXに送信してください。

FAXで注文の場合は、ここから切り取ってください。

注文ハガキでご注文される場合

ご贈答先が4件以内の場合
(注文ハガキ1を使用します)

青点線で 注文ハガキ1 を切り取り、表裏面にご記入の上、ご投函ください。



ご贈答先が5件以上の場合
(注文ハガキ1と注文ハガキ2の両方を使用します)

青点線で 注文ハガキ1 と
赤点線で 注文ハガキ2 を両方とも切り取り、
それぞれの表裏面にご記入の上、ご投函ください。

注文ハガキ1-表 キリトリ線

料金受取人払郵便

6 1 5 8 7 9 0

右京局承認 9132

差出有効期限
2025年3月31日まで
〈切手不要〉

右京郵便局
郵便私書箱第25号

京都 一の傳 行

2024年8月3日(土)まで[必着]

◆ご依頼主様
ご注文後の住所変更(転送)は新たにヤマト運輸指定の運賃が発生いたします。
(変更前住所から転送先住所までの定価運賃／受取人様にて着払い)
宛名部分に印字してある番号(太枠内は必ずご記入ください)

お客様番号		電話番号	( )
フリガナ			
お名前	様		
ご住所	〒 都道府県		

◆ご自宅専用注文欄 (ご自宅へお届けの場合のみご記入ください)
のし、包装が必要な方は備考欄にご記入ください。(環境に配慮した包装にてお届けいたします)

お届け希望
投函日より10日以上先のお届け希望月と時期を選んで☑を記入ください。
6月／ □中旬 □下旬
7月／ □上旬 □中旬 □下旬
8月／ □1~8日 □9~15日 □18~21日

商品番号	数量	備考	商品番号	数量	備考
	個			個	
	個			個	
	個			個	
	個			個	

商品番号は右記のように表示されています。例 T-10

キリトリ線

注文ハガキ2-裏 キリトリ線

◆ご贈答専用注文欄
番地や部屋番号をご確認の上、必ず正しいご住所をご記入ください。

お届け希望
投函日より10日以上先のお届け希望月と時期を選んで☑を記入ください。
6月／ □中旬 □下旬
7月／ □上旬 □中旬 □下旬
8月／ □1~8日 □9~15日 □18~21日

電話番号は必ずご記入ください。

◆ご贈答専用 1 (ご自宅以外へのお届け記入欄)

商品番号	数量	のし	
	個		□お中元 □無地のし □その他( ) □なし
	個		
フリガナ			電話番号
お名前	様		( )
ご住所	〒 都道府県		

◆ご贈答専用 2 (ご自宅以外へのお届け記入欄)

商品番号	数量	のし	
	個		□お中元 □無地のし □その他( ) □なし
	個		
フリガナ			電話番号
お名前	様		( )
ご住所	〒 都道府県		

◆ご贈答専用 3 (ご自宅以外へのお届け記入欄)

商品番号	数量	のし	
	個		□お中元 □無地のし □その他( ) □なし
	個		
フリガナ			電話番号
お名前	様		( )
ご住所	〒 都道府県		

◆ご贈答専用 4 (ご自宅以外へのお届け記入欄)

商品番号	数量	のし	
	個		□お中元 □無地のし □その他( ) □なし
	個		
フリガナ			電話番号
お名前	様		( )
ご住所	〒 都道府県		

1 ~ 4 はご自宅以外へのお届けの場合のみご記入ください No.198-163-2406

価格表示について	当店の価格表示はすべて「税込価格」となっております。
賞味期限について 商品によって賞味期限が異なります。	賞味期限A 冷蔵で7日間。 賞味期限B 冷蔵で14日間。 賞味期限C 冷蔵で30日間。 賞味期限ABC は、冷凍(-18℃以下)の場合 60日間。 ※出荷日を含みます。 賞味期限D 冷暗所にて保存。賞味期限は商品に記載。冷凍不可。 賞味期限E 冷蔵で30日間。冷凍不可。
ご注文期間および出荷期間	期間限定 このマークの商品は、期間限定の商品です。 ご注文期間/2024年8月3日(土)(ハガキは当日必着)まで 出荷期間:2024年8月19日(月)まで
お届けについて	ハガキ到着後、または電話・FAXをいただいてから7日間前後で冷蔵便にてお届けいたします。ご注文が混み合った場合は、追加でお時間を頂戴する場合がございます。

各店舗によって取扱いのない商品がございます。

おすすめ 専用ハガキでご注文の場合

左記のご注文専用ハガキに必要事項をご記入の上、切手を貼らずにポストにご投函ください。記入欄が足りない場合、ご連絡をいただけましたら追加の用紙をお送りいたします。
※ハガキの場合、投函いただいてから当店に届くまで、7日ほどかかる場合があります。
お急ぎの場合は、インターネット・電話・FAXでのご注文をお願いいたします。

FAXでご注文の場合

フリーファックス **0120-398-069** [24時間受付]

日曜・祝日を問わず24時間受け付けております。注文欄に必要事項をご記入の上、ページごと切り取り、フリーFAXに送信してください。ご注文受付が完了しましたら、発信者通知番号へ自動返信FAXをお送りいたします。ただし、お客様のFAXにおいて発信者通知が設定されていない場合、自動返信を送信することができかねますので、自動返信FAXが届かない場合は、フリーダイヤル(0120-818-069)へお問い合わせください。

お電話でご注文の場合

フリーダイヤル **0120-818-069** [月~土曜(日・祝日除く) 9:00~18:00で承っております]

お掛けまちがいのないようにお願いいたします。当店では自動音声案内を導入しています。音声案内に従ってご希望の窓口番号をご選択ください。
8月14日~16日は休業させていただきます。

インターネットでご注文の場合

https://www.shop-ichinoden.jp/ いちのでん 検索

インターネット注文に関するお問い合わせ ▶ shop@ichinoden.jp
※メールでのご注文は受け付けておりません。ご了承ください。

お届け方法	ハガキ到着後、または電話・FAXをいただいてから7日間前後で冷蔵便にてお届けいたします。ご注文が混み合った場合は、追加でお時間を頂戴する場合がございます。 ご贈答時期は大変混み合いますので、お届け希望時期をご記入の上、お早めにご注文ください。 ※生ものですので、ご注文後のキャンセルおよび返品は受け付けておりません。 ヤマト運輸
送料について	1カ所につき、895円(北海道・沖縄へのお届けは+300円)でお届けいたします。 代金引換えの場合は、代引き手数料325円を別途頂戴いたします。※一部地域・離島などお届できない場合があります。 また、ご注文後の住所変更(転送)は新たにヤマト運輸指定の運賃が発生いたします。 (変更前住所から転送先住所までの定価運賃／受取人様にて着払い)
お支払いについて	商品発送時に郵便振替用紙をお送りします(コンビニでもご利用いただけます)。 お振込用紙到着後、7日以内にお振込をお願いいたします。手数料は当店負担です。 ご贈答先お届けの注文分のご請求書は、ご注文者様にお送りしております。 出荷が複数日の場合は、その都度にご請求書をご注文者様にお送りします。先入金や代引きをお願いする場合がございます。
交換について	万一、商品に不都合がございましたら、お手数ですがフリーダイヤル(0120-818-069)へお問い合わせください。
個人情報	お客様の情報は当社グループ会社の商品・サービス・店舗のご案内に使用いたします。 ※当社グループ会社の詳細については、HP上のプライバシーポリシーをご確認ください。

No.198-163-2406