

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。



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」

たからぶね
宝船 10切入 **GY-10**

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

賞味期限 C

べんてん
弁天 8切入 **GY-8**

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

賞味期限 C



※写真は「恵比寿」

えびす
恵比寿 6切入 **GY-6**

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

賞味期限 C

しっぽう
七宝 5切入 **GY-5**

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

賞味期限 C

※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。



※写真は「嵐山」

あらしやま
嵐山 10切入 **K-10**

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

賞味期限 A

おおはら
大原 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

賞味期限 A



※写真は「貴船」

きぶね
貴船 8切入 **K-8**

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

賞味期限 A

とげつ
渡月 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

賞味期限 A



※写真は「醍醐」

だいが
醍醐 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

賞味期限 A

うじ
宇治 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

賞味期限 A



大人気の
「特大海老」入り

モンドセレクション
『最高金賞』受賞

京都一の傳の「銀だら蔵みそ漬」は、
3年連続「最高金賞」をいただきました。



〈全商品10%引き〉
有効期限：2025年8月4日(月)までのご注文分(必着)
【8月19日(火)出荷まで】

焼き上げ済 蔵みそ漬+ご飯の友



ふしみ 伏見 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



くらま 鞍馬 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



はなせ 花背 GG-1

通常価格 11,800円 **10,620円** 10% 割引後

【焼き】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



ひがしやま 東山 GG-5

通常価格 9,000円 **8,100円** 10% 割引後

【焼き】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



焼いてください 骨取り切身 蔵みそ漬



やさか 八坂 BG-8

通常価格 6,000円 **5,400円** 10% 割引後

【骨取り】さわら 3切/さけ 3切/金目鯛 2切 賞味期限 A

1切約80g 箱寸法 390×327×50mm

しもがも 下鴨 BG-6

通常価格 4,500円 **4,050円** 10% 割引後

【骨取り】さわら 2切/さけ 2切/金目鯛 2切 賞味期限 A

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



かわみ 極味 銀だら厚切り KG-8

通常価格 12,000円 **10,800円** 10% 割引後

【厚切り】銀だら厚切り 8切 賞味期限 A

1切約110g 箱寸法 390×327×50mm

かわみ 極味 銀だら厚切り KG-5

通常価格 7,500円 **6,750円** 10% 割引後

【厚切り】銀だら厚切り 5切 賞味期限 A

1切約110g 箱寸法 205×333×52mm

京都一の傳 こだわりの西京漬 蔵みそ漬

厳選素材

京都の老舗から取り寄せた西京味噌、伏見の蔵元が造る本格醸造酒、木樽仕込みの熟成醤油など吟味し尽くした素材を取り寄せています。

秘伝の味噌床

西京味噌を基に、秘伝の調味料を合わせ、魚の旨味を最大限に引き出す独自製法で練り上げた味噌床を使用しています。

伝統製法

最も脂がのる時期に獲れた魚を二昼夜以上じつくりと漬け込む伝統の「本漬け」製法で仕上げています。

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。

お手軽ギフト 手土産やプチギフトにぴったりの人気商品の詰合せです。化粧箱入り

銀だらと特大海老の大人気セット 箱寸法 165×205×85mm

銀だらと豚肉のレンジで簡単セット 箱寸法 165×205×85mm

様々なアレンジをお楽しみいただけるセット 箱寸法 165×205×85mm

かえで 楓 GG-13 焼いてください

通常価格 3,200円 **2,880円** 10% 割引後

・銀だら 2切 1切 約90g 賞味期限 A

・特大海老 2尾 1尾 約50~70g 賞味期限 A

あかね 茜 TY-13 焼き上げ済

通常価格 3,850円 **3,465円** 10% 割引後

・【焼き】銀だら 2切 焼き上げ済1切 約60g 賞味期限 C

・【焼き】麴みそ漬三元豚 2枚 焼き上げ済1枚 約80g 賞味期限 B

にしき 錦 DG-11

通常価格 3,100円 **2,790円** 10% 割引後

・白味噌ぼん酢 約220ml 賞味期限 D

・食べる 銀だら味噌 約130g 賞味期限 D

・黒豆ミルクジャム 約140g 賞味期限 D

アレンジレシピ付き

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

有効期限 2025年8月4日(月)までのご注文分(必着 18月19日(火)出荷まで)

〈全商品10%引き〉

5

柚子こしょうの爽やかな風味が
お口の中に広がります



蔵みそ漬
柚子こしょう風味

銀だらとさば
蔵みそ漬 柚子こしょう風味 5切入

S-86 通常価格 3,320円 **2,988円** 10% 割引後

銀だら3切(各1切約90g)、さば2切(各1切約110g) 賞味期限 A

ほんのり甘い西京味噌に柚子こしょうの風味がわり、
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。

焼いて
ください

個包装で
便利!



蔵みそ漬
ゆず塩麹漬

旨味広がる5つの味わい



夕飯のメイン料理として
食卓を彩るのもよし。
お酒の肴として晩酌の
お供にするのもよし。
様々なシチュエーションで
お楽しみください。

味比べ

個包装で
便利!



5種の海の恵み 味比べセット

S-40 通常価格 3,600円 **3,240円** 10% 割引後

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

まついか1尾(1尾約200g) 下足付き、
海老2尾入(1袋約60g)、さわかま1切(1切約120g)

焼いて
ください

期間
限定
賞味期限 A

暑い日はさらっと冷やし茶漬けで

新商品



※写真はイメージです。

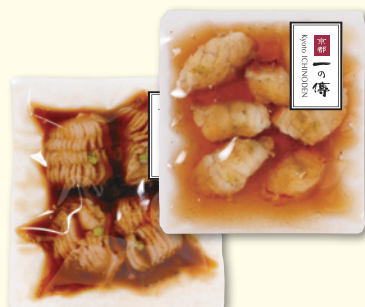
京だし茶漬け 2種セット(鰻・ふぐ)

E-44 通常価格 1,980円 **1,782円** 10% 割引後

鰻茶漬け1袋 約60g(だし含む)、
ふぐ茶漬け1袋 約100g(だし含む)

京だしで味わう
夏の贅沢時間

丁寧に骨切りした国産鰻のふわっと
した食感と、青実山椒の爽やかな
香りが楽しめる「鰻茶漬け」。北海
道産の天然真ふぐを香ばしく焼き
上げ、すだちの香りを効かせた上品
な味わいの「ふぐ茶漬け」。こだわりの
京だしとともに、素材の旨味を
引き立てた贅沢なお茶漬けセットです。
夏のひとときにぜひご賞味ください。



涼を感じる夏の逸品



※写真はイメージです。

真あじの瀬戸内レモン塩風味 2袋入

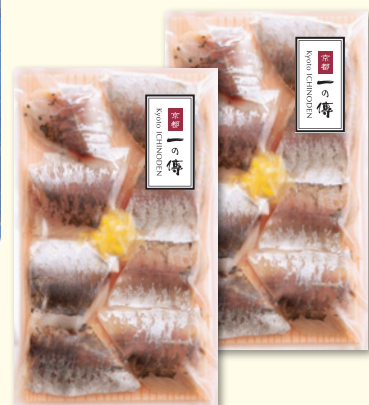
E-80 通常価格 2,100円 **1,890円** 10% 割引後

そのまま
食べられる

約65g×2袋
賞味期限 B

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。



夏限定

漬魚セット

涼
絶品!!夏の涼グルメ

父の日の
贈り物にも最適

銀だらは選べる2タイプ!

三度焼きした香ばしいうなぎは、ふっくら柔らかな口当たりで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。大人気の銀だらとのセットでご贈答にもおすすめです。

※写真はイメージです。

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 6,650円 **5,985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

銀だらはお好みの時間で焼いてください。(焼き方のしおり付き)
うなぎはレンジで1分温めるだけでお召し上がりいただけます。

お客様の声に
お応えて 焼き上げ済セットが **新登場!!**

西京みそ仕立て
国産うなぎの蒲焼きと
銀だら 焼き 蔵みそ漬セット

E-69 通常価格 6,950円 **6,255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
・焼き銀だら3切 (焼き上げ済 各1切約60g) 賞味期限 C

調理はとても簡単! 銀だら、うなぎともにレンジで1分温めるだけでお召し上がりいただけます。

大ヒット
御礼!

鰻

香ばしい身厚の「国産うなぎ」
本格ひつまぶし

アレンジレシピはこちら!

※写真はイメージです。

〈ひつまぶしを美味しく楽しむ召し上がり方〉

一 まずはそのまま
定番の美味しさ

二 薬味をのせて
クセになる味わい

三 出汁をかけて
さらばり上品に

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
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タレが決め手! 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。湯煎してあったかご飯にのせるだけですぐに食べられます。