



築地 新鮮市場

魚叫 北田



令和七年冬号

築地場外店



魚がし 北田 築地新鮮市場 カタログショッピングのご案内

1 お申し込み方法

郵送・お電話・FAXにてご注文を承っております。令和8年5月30日(土)到着分まで承ります。

※年内の最終出荷日は、12月28日(日)とさせていただきます。

※12月28日(日)～1月5日(月)の間は、カタログショッピングの受付業務をお休みさせていただきます。

(築地場外店は、12月28日(日)・29日(月)・30日(火)は休まず営業いたします)

郵送

ご注文書に必要事項をご記入のうえ、返信用の上一枚を返信用封筒に入れて郵送ください。

(切手は不要です) ※2枚目はお客様控えとなります。ポスト投函から弊社到着まで、3～4日間かかります。

お電話

フリーダイヤル



0120-37-4137

店舗業務・電話回線の混み具合により、お電話が繋がりにくい場合がございます。予めご了承ください。また、ご希望の品が完売の場合もございます。ご了承ください。

魚がし北田 築地場外店 カタログショッピング係

(午前9時～午後3時、築地場外店定休日・カタログショッピング受付業務休日を除く)

FAX

03-3543-2379

ご注文書に必要事項をご記入のうえ、左記のFAX番号にお送りください。

■ 築地場外店定休日

■ ギフトセンター
発送のみ休業

■ ギフトセンター発送・
カタログショッピング
受付業務のみ休業

11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月
日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土	日 月 火 水 木 金 土
2 3 4 5 6 7 8	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

2 注文書記入例

※筆記用具は、黒ボールペンをご使用ください。

①ご依頼主様のご住所・お電話番号・ご氏名をご記入ください。

②お届け先様のご住所・お電話番号・ご氏名をご記入ください。

③商品記号・品名・数量をご記入ください。

④ご希望の、のしの種類に○をつけてください。

その他の、のしや、名入れの希望がある場合はご記入ください(裏表紙をご参照ください)。

⑤印字されているお届け先を次回より印字希望されない場合は○をつけてください。

築地 新鮮市場ご注文書

〒104-0054 東京 中央区勝どき
00-00-00
(03) 0000 - 0000

氏名 (フリガナ) キタダ イチロウ
北田 一郎 様

※ 西暦 年 月 日生 (性別) 男性 / 女性

※ メールアドレス

〒104-0004 東京 千代田区大手町
00-00-00
(03) 0000 - 0000

氏名 (フリガナ) キタダ ジロウ
北田 次郎 様

※ [その他ご指定事項]

商品記号 品名 数量 弊社使用欄

AT 北海道産 新巻鮭(手廻鮭) 1

のし 種類 数量 送料 配達 備考

⑥次回よりカタログ・メールが不要な方は✓を入れてください。

⑦クレジットカードでお支払いの場合はカード情報をご記入ください。

⑧配達時期のご指定が無い場合は「指定なし」に○を(通常7営業日前後で発送)、到着の日付をご希望の場合は日数に余裕をもってご記入ください。

⑨配達希望時間帯やその他ご指定事項がある場合はご記入ください。

3 商品のお届け

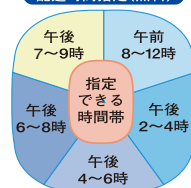
ご注文承り後、7営業日前後での発送となります。

到着の日付・時間指定は、日数に余裕を持って、ご注文書にご記入ください。

※一部配達指定のできない地域があります。その際は、ご連絡させていただきますのでご了承ください。

※気象条件や配達混雑時期、その他の事情によりお届けに日数がかかる場合がございます。

配達時間指定(無料)



インターネットでもお買い物ができます!

魚がし 北田 オンラインショッピング

<https://www.e-salmon.net/>

魚がし北田オンラインショッピング

検索



QRコード

お問い合わせ先

魚がし 北田 築地場外店「カタログショッピング係」

電話: 0120-37-4137

FAX: 03-3543-2379

〒104-0045 東京都中央区築地4-14-15

魚がし北田オンラインショッピング お問い合わせフォーム

<https://www.e-salmon.net/html/email.html>



QRコード

4 送料について

P.3-12の **ギフトセンター発送商品** と P.13-22の **築地場外店直送商品** は、出荷場所が異なるため同梱発送(※)ができません。

※同梱発送とは、同一の配送先へ複数商品を1個の荷物にまとめてお送りすることです。

1度のご注文に **ギフトセンター発送商品** と **築地場外店直送商品** が混在する場合は、それぞれの送料が発生しますのでご了承ください。

  表示のある商品は、クール宅急便でお届けいたします。

P.3-12 ギフトセンター発送商品の送料

地 域	関東・信越・南東北・北陸・中部	北海道・北東北・関西・中国・四国・九州	沖縄
	宮城県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県	北海道・青森県・岩手県・秋田県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県・佐賀県・熊本県・大分県・長崎県・宮崎県・鹿児島県	沖縄県
送 料	770円(税込847円)	990円(税込1,089円)	1,430円(税込1,573円)
クール便料金	300円(税込330円)加算		

※一括配送は3個までとさせていただきます。4個以上の場合は別途送料がかかりますのでご了承ください。

P.13-22 築地場外店直送商品の送料

地 域	関東・信越・南東北・北陸・中部	北東北・関西	中国・四国	北海道・九州	沖縄
	宮城県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県・岐阜県・静岡県・愛知県・三重県	青森県・岩手県・秋田県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県	鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県	北海道・福岡県・佐賀県・熊本県・大分県・長崎県・宮崎県・鹿児島県	沖縄県
送 料 ※60サイズまで	855円(税込940円)	964円(税込1,060円)	1,082円(税込1,190円)	1,328円(税込1,460円)	1,391円(税込1,530円)
クール便料金	300円(税込330円)加算				

※築地場外店直送商品は、梱包後のサイズが60サイズを超えると、料金が上がりますのでご了承ください。

5 お支払い

郵便振替・コンビニ決済・クレジットカード・代金引換からご指定ください。

ご新規のお客線でクレジットカード・代金引換をご選択頂けない場合は、初回のみ郵便振替もしくは、コンビニ決済での入金確認後の発送となりますので、予めご了承ください(入金確認には7営業日程度のお時間がかかります)。

郵便振替
コンビニ決済

商品発送後、もしくは商品と同送で郵便振替・コンビニ決済の請求書を送付いたします。
振込手数料は弊社負担です。支払い方法のご指定がない場合は、郵便振替・コンビニ決済とさせていただきます。
請求書到着後14日間以内にお支払いください。

クレジット
カード

JCB・AMEX・ダイナース・VISA・MASTERがご利用になれます。
お支払い回数は1回のみとさせていただきます。各カード会社の会員規約に基づきお支払いいただきます。
ご注文書のカード情報欄に必要事項をご記入ください。

代金引換

ご自宅にお届けの場合のみに、ご利用いただけます。代金は、商品到着時に配達ドライバーにお支払いください。
別途代金引換手数料がかかります。注文時には、その他指定事項欄に「代金引換」とご記入ください。

取扱代金	1万円未満	1万円～3万円未満	3万円～10万円未満
代引手数料	300円(税込330円)	400円(税込440円)	600円(税込660円)

6 ご注意とお願い

- 掲載商品の表示価格には、送料は含まれておりません。
- 商品の管理には万全を期しておりますが、万一不良品やお申し込み内容と異なる商品がございましたらご連絡いただけますようお願い申し上げます。
- 商品の原料原産地の詳細は、弊社ショッピングサイトをご覧ください。 <https://www.e-salmon.net/>
- 仕入状況により産地・パッケージの変更、また品切れ(完売)が生じる場合がございます。その際は、ご連絡させていただきますのでご了承ください。
- P.3-12とP.13-22の商品は、出荷場所が異なるため同梱発送はできませんので予めご了承ください。
- 商品の消費税率は8%、築地場外店直送分の有料化粧箱・送料・代引き手数料の消費税率は10%で表記しております。

7 プライバシーポリシー

- 弊社はお客様からいただいた個人情報を次の目的のみに活用いたします。お客様に弊社の最新事情をお届けするための使用／その他の正当な目的のための使用
- 管理責任者の厳重な管理のもと、不正に流出することがないような管理体制を構築します。
- 弊社は、保有する個人情報に関して適用される法令、規範などを遵守するとともに、上記各号における取り組みを適宜見直し、改善してまいります。

旨さを際立たせる手塩鮭製法 新巻鮭(手塩鮭)



北海道産 新巻鮭(手塩鮭) 

商品記号 AT 7,600円(税込8,208円)

2.3kg(1尾真空包装)



ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

感謝の気持ちを伝えます
身ふっくら！

手塩鮭製法の新巻鮭

北太平洋の海を4〜5年旅をして成熟した鮭の中から贈答用にふさわしい鮭を選別し、職人が丁寧に塩をすり込み、上に鮭を重ねずに、ゆったりと平置きで寝かせ熟成させました。

身がふっくらとしており、まんべんなく行き渡った塩が鮭の旨味を凝縮、魚がし北田が一押しする贈答鮭です。



新巻鮭を扱いやすく、2〜3切ずつ真空包装いたしました。

北海道産
新巻鮭 姿切身 1.7kg (手塩鮭) 
商品記号 ATS 7,600円 (税込8,208円)
1.7kg (2〜3切真空包装)

北海道産
新巻鮭 姿切身 2.3kg (手塩鮭) 
商品記号 ATL 8,600円 (税込9,288円)
2.3kg (2〜3切真空包装)



天然鮭 切身詰合



商品記号 BA 4,000円(税込4,320円)

紅鮭・白鮭 各70g×5(1切真空包装)



天然紅鮭 半身切身



商品記号 CRB 4,200円(税込4,536円)

900g(1切真空包装)



鮭・魚卵



北海セット



商品記号 HK 5,000円(税込5,400円)

紅鮭・白鮭 各70g×2(1切真空包装)、たらこ120g、
味付数の子(醤油味)100g



北の幸



商品記号 KS 3,800円(税込4,104円)

紅鮭・白鮭 各70g×2(1切真空包装)、たらこ120g



天然紅鮭 半身切身



商品記号 BBS 7,900円(税込8,532円)

900g(1切真空包装)×2



魚卵詰合B



商品記号 GRB 3,900円(税込4,212円)

味付数の子・数の子松前漬 各100g、
たらこ120g



鰯の卵の大きさ、形の良いものを選別し、
丁寧に塩蔵加工しました。

17ページに北海道産 塩数の子、
味付数の子もご紹介します。

塩数の子



商品記号 GHB

4,800円(税込5,184円)

380g



ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

ひもの

脂ののった姿の良い新鮮な魚を吟味しました。程よく乾燥させることで、余分な水分が飛び、魚本来の持つ旨さがより凝縮されます。便利な個別真空包装です。



魚がしセット



商品記号 **UGS** 5,900円(税込6,372円)

ほっけ・かます・さば・真あじ×各2(個別真空包装)、
紅鮭・白鮭 各70g×2(1切真空包装)、たらこ120g



ひもの・鮭切身 詰合



商品記号 **AHF** 4,800円(税込5,184円)

ほっけ・かます・さば・真あじ×各2(個別真空包装)、
紅鮭・白鮭 各70g×2(1切真空包装)



ひもの 詰合



商品記号 **AHG** 3,800円(税込4,104円)

ほっけ・かます・さば・真あじ×各2(個別真空包装)

黒酒は鹿児島に古くより伝わる「灰持酒（あくもちざけ）」をベースにしたお酒です。加熱せず、灰の殺菌作用を活かして保存処理を行うため、本来の酵素が熱で壊されることなく力強く生きており、普通のお酒に比べて遊離アミノ酸・有機酸・ミネラルを特に多く含みます。粕漬にブレンドして使用することで、食材本来の旨さが引き出された、奥行きのある味わいに仕上げました。

黒酒の天然酵素の働きが魚の旨さをまろやかで上品な味に仕上げる。

魚がしの目利きで、粕漬に良く合う魚を厳選し、豊洲市場内にある「魚がし厨房 北田」にて職人が、一つ一つ真心込めて漬魚を作り上げております。



最高の贅を叶えた漬魚の傑作
黒酒粕漬

20ページに単品販売もございます。



黒酒粕漬 詰合C



商品記号 **KZC** 7,200円 (税込7,776円)

ぎんだら・さわら・赤魚・紅鮭・いか×各2、
ほたて、たらこ



黒酒粕漬 詰合B



商品記号 **KZF** 5,400円 (税込5,832円)

ぎんだら×2、さわら、紅鮭、赤魚、いか、たらこ、
ほたて



黒酒粕漬 詰合A



商品記号 **KZD** 3,800円 (税込4,104円)

ぎんだら×2、さわら、紅鮭、赤魚、いか

IHクッキングヒーターで、ふっくら美味しい漬魚の焼き方



⑥フタを開けたら、余分な水分を拭き取ります
⑦魚をひっくり返し、同様にフタをして反対側も約5分焼けば出来上がりです



⑤フタをして、約5分間中火で加熱します



④クッキングペーパーを敷き切り身をのせます



③フライパンに水を大きじ1杯入れます



②キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります



①味噌または粕を水で洗い流します

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

20ページに単品販売もごさいます。

西京漬

魚がしづくり漬魚の逸品



厳選素材と
職人の技、
「西京漬」。

西京味噌は保存性の高い味噌に比べ米糴の比率が高く、低塩で熟成させることで、上品な風味と甘さが醸し出されます。北田では、魚によく合うように、西京味噌にみりん・焼酎などを独自にブレンドしております。

吟味された素材を切り身にし、一切れ一切れ丁寧に布越しで味噌に漬け込むことで、程よく味噌がしみ込み、魚の余分な水分や脂が吸い取られ、魚の旨さが凝縮された格別な漬魚に仕上げました。



西京漬 詰合C



商品記号 **SHC** 6,360円 (税込6,868円)

ぎんだら・紅鮭・きんめ・さわら・赤魚×各2



西京漬 詰合B



商品記号 **SHB** 5,360円 (税込5,788円)

さわら・紅鮭・ぎんだら・きんめ×各2



西京漬 詰合A



商品記号 **SHD** 3,960円 (税込4,276円)

ぎんだら×2、紅鮭、からすかれい、さわら、赤魚

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

21ページに単品販売もございます。



築地の焼き魚

お手軽に本格焼き魚

袋のまま温められる！



「魚がし厨房 北田」の人気品、「西京漬」と「鮭」を
職人が丁寧に焼き魚に仕上げました。
温めるだけでとても美味しく焼き魚をお召し上が
りいただけます。

人気のぎんだら入り



築地の焼魚 詰合B



商品記号 **TYB** **5,400**円(税込5,832円)

ぎんだら西京焼・さわら西京焼・紅鮭塩焼・
銀鮭塩焼×各2

人気のぎんだら入り



築地の焼魚 詰合A



商品記号 **TYA** **4,100**円(税込4,428円)

ぎんだら西京焼・紅鮭塩焼・銀鮭塩焼×各2



●吟味された素材を1切れ1切れ
丁寧に布越しに漬け込んだ西京
漬を焼き上げました



●脂のりの良い鮭を絶妙な火加減
で焼き上げました



●袋のまま湯煎温めOK



●袋のまま電子レンジ温めOK

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。

築地の煮魚

お手軽に本格煮魚

袋のまま温められる！

21ページに単品販売もございます。

レンジ・
湯煎OK

豊洲市場内の最新の厨房で作り上げた、本格的な味わいの煮魚です。築地時代の伝統の味付けを継承、醤油・みりん・酒などを調合し、魚の種類に合わせて生姜・昆布などを隠し味にしております。

築地の煮魚 詰合C



商品記号 **TNC** 5,000円(税込5,400円)

さば味噌煮・からすかれい生姜煮・きんめ鯛生姜煮・
赤魚みぞれ煮×各2

築地の煮魚・焼魚 詰合



商品記号 **TNY** 4,500円(税込4,860円)

さば味噌煮・赤魚みぞれ煮・
さわら西京焼・銀鮭塩麹焼×各2

煮魚と焼魚の詰合



●目利きが素材を吟味



●袋のまま湯煎温めOK



●袋のまま電子レンジ温めOK

国内産 うなぎ蒲焼



国内産の良質なうなぎを職人が丁寧調理し、江戸前風にふっくら柔らかく蒸してから焼き上げました。温めるだけで本格的な味をお楽しみいただけます。

22ページに単品の販売もございます。



KBJ



KBL



KB

国内産 うなぎ長焼・蒲焼詰合



商品記号 **KBJ** 8,400円(税込9,072円)

うなぎ長焼120g×2(たれ・山椒付)、
うなぎ蒲焼80g×2(たれ・山椒付)

商品記号 **KBG** 11,400円(税込12,312円)

うなぎ長焼120g×2(たれ・山椒付)、
うなぎ蒲焼80g×4(たれ・山椒付)

国内産 うなぎ長焼



商品記号 **KBN** 5,400円(税込5,832円)

うなぎ長焼120g×2(たれ・山椒付)

商品記号 **KBL** 8,100円(税込8,748円)

うなぎ長焼120g×3(たれ・山椒付)

国内産 うなぎ蒲焼



商品記号 **KBG** 3,000円(税込3,240円)

うなぎ蒲焼80g×2(たれ・山椒付)

商品記号 **KBS** 4,500円(税込4,860円)

うなぎ蒲焼80g×3(たれ・山椒付)

商品記号 **KB** 6,000円(税込6,480円)

うなぎ蒲焼80g×4(たれ・山椒付)

ギフトセンター発送商品

※一括発送は3個までとさせていただきます。4個以上は別途送料がかかります。



国内産 うなぎひつまぶし

三度美味しい、うなぎ三昧

国内産の良質なうなぎを丁寧に江戸前風に焼き上げ、うなぎひつまぶし用にご用意いたしました。
一杯目はそのまま刻みうなぎで、二杯目は薬味を混ぜて、三杯目はおだしをかけてお茶漬けで、本格的うなぎひつまぶしをご家庭でお楽しみいただけます。

22ページに単品の販売もございます。



国内産 うなぎひつまぶし 
商品記号 **UHA** 5,600円 (税込6,048円)

刻みうなぎ蒲焼70g×4(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各4)

国内産 うなぎひつまぶし 
商品記号 **UHC** 2,800円 (税込3,024円)

刻みうなぎ蒲焼70g×2(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各2)

商品記号 **UHB** 4,200円 (税込4,536円)
刻みうなぎ蒲焼70g×3(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各3)

国内産 うなぎ蒲焼・うなぎひつまぶし詰合 
商品記号 **KBM** 5,800円 (税込6,264円)

うなぎ蒲焼80g×2(たれ・山椒付)、刻みうなぎ蒲焼70g×2(たれ・わさび・刻み海苔・刻みねぎ・白ごま・白だし×各2)

魚がし北田が目利した味の逸品を築地場外店から直送いたします！

築地場外店からの 直送商品コーナー



魚がし 北田 築地場外店

ご進物用としてもご利用いただけます。

- ・化粧箱をご希望の場合はご注文時にお申し付けください(税込220円の箱代が別途かかります)。
※商品のサイズによっては化粧箱対応が出来ないものもございます。その場合は包装のみで発送させていただきますので予めご了承ください。
- ・仕入事情により価格、産地、パッケージの変更などが生じる場合がございます。また、商品の完売や未入荷などが生じた場合は当店からご連絡させていただきますので予めご了承ください。

P.3-12の **ギフトセンター発送商品** と P.13-22の **築地場外店直送商品** は
出荷場所が異なるため同梱発送(※)ができません。

※同梱発送とは、同一の配送先へ複数商品を1個の荷物にまとめてお送りすることです。
1度のご注文に **ギフトセンター発送商品** と **築地場外店直送商品** が混在する場合は
それぞれの送料が発生しますのでご了承ください。



築地 みやげ

お得な4種セット

築地みやげ

商品記号 **TSS** 3,300円(税込3,564円)

塩さば×2、紅鮭×3、ちりめんじゃこ50g、
明太子100g(化粧箱入)

15種入



築地場外店の人気品が満載

北田の味 詰合



●築地場外店

築地満載詰合

商品記号 **TJM** 10,500円(税込11,340円)

西京漬(ぎんだら、紅鮭、きんめ、さわら)、黒酒粕漬(ほたて、たらこ)、
焼魚(紅鮭塩焼、銀鮭塩焼)、煮魚(からすかれい生姜煮、きんめ生姜煮、
さば味噌煮)、干物(国内産塩さば、国内産真あじ開き)、
うなぎ(国内産うなぎひつまぶし70g、国内産うなぎ蒲焼80g)
(化粧箱入)

築地場外店直送商品



たらばがに

蟹の王様とも呼ばれるたらばがに。
食べ応えのある5Lサイズのぎっしりと
身が詰まった品です。



ロシア産 ボイルたらば蟹5L



商品記号 J-1 12,000円(税込12,960円)

1kg(1肩)

ずわいがに

極寒のロシア海域で漁獲されたずわいがにを
食べやすく剥き身にしました。



ロシア産 ボイルずわい蟹



商品記号 J-2 10,000円(税込10,800円)

1kg(食べやすいポーションタイプ)



限定
3本

北海道産
ときしらず
時不知

高品質、定置網漁の「時鮭」。

北海道道東沿岸で脂肪分が最も多くなる5月～6月に限定し、定置網漁により漁獲された時不知（ときしらず）です。産卵期ではないため、卵巣や精巣が発達しておらず、その分身に栄養が蓄えられています。定置網漁とは、魚の通り道に網を設置し、回遊する魚を導いて活魚のまま捕獲する漁法です。「鮮度の良さ」と魚を傷つけず網上げできる「扱いの良さ」が特徴です。

北海道産 時鮭1尾



商品記号 HT 16,000円(税込17,280円)

2.9kg(1尾)



焼くと塩が噴き出る昔ながらの塩辛い紅鮭です。

カナダ産 激辛塩紅鮭切身



商品記号 J-5 800円(税込864円)

1切



脂のり、身の締まりの良い紅鮭を塩で漬け込み切身にしました。

カナダ産 紅鮭切身



商品記号 J-4 650円(税込702円)

1切



北海道産の時鮭を塩で漬け込み切身にしました。

北海道産 時鮭切身(甘塩)



商品記号 J-3 1,350円(税込1,458円)

3切



甘塩仕上げの紅鮭のカマ部分を大きめにカットした、食べ応えのある品です。

数量
限定

ロシア産 紅鮭大カマ(甘塩)



商品記号 J-9 1,950円(税込2,106円)

3切



良質な天然紅鮭のお得な3切セットです。お好みの塩味をお楽しみください。

ロシア産 紅鮭切身(甘塩)



商品記号 J-8

3切 1,250円(税込1,350円)

ロシア産 紅鮭切身(中塩)



商品記号 J-7

3切 1,250円(税込1,350円)

ロシア産 紅鮭切身(辛塩)



商品記号 J-6

3切 1,450円(税込1,566円)




築地場外店直送コーナー



贈答用商品の整形の際に生じる、
お得な切り落としです。

お得用

天然 紅鮭スモークサーモン切り落とし 

商品記号 J-11 2,500円(税込2,700円)

500g




北海道産の新鮮な鮭卵を卵巣膜に入った状態で塩に漬け込み
ました。濃厚で上品な味わいがお楽しみいただけます。

※漁獲状況により入荷がない場合がございます。

※入荷や価格に関する詳細は築地場外店までお問い合わせ
ください。

(1ページに記載の「1 お申込み方法」のお電話から問い
合わせください。)

北海道産 すじこ 


商品記号 J-16

時 価

500g(化粧箱入)

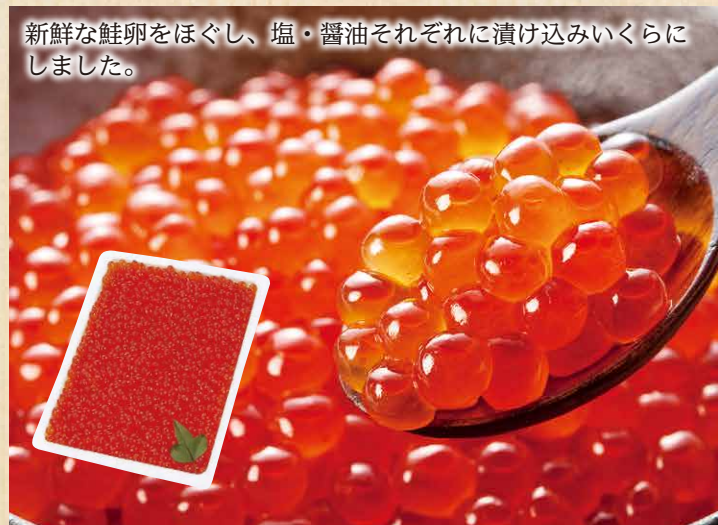


脂乗り・身の締まり・香りが良い天然の紅鮭を手間ひまかけ
燻煙しスモークサーモンに仕上げました。


天然 紅鮭スモークサーモンスライス 

商品記号 J-10 4,450円(税込4,806円)

500g




新鮮な鮭卵をほぐし、塩・醤油それぞれに漬け込みいくらに
しました。

北海道産 醤油いくら 

商品記号 J-13

13,500円(税込14,580円)


500g(化粧箱入)

アメリカ産 北海道加工
醤油いくら 

商品記号 J-15

4,900円(税込5,292円)


250g(化粧箱入)

北海道産 塩いくら 

商品記号 J-12

25,000円(税込27,000円)

500g(化粧箱入)

アメリカ産 北海道加工
醤油いくら 

商品記号 J-14

8,800円(税込9,504円)

500g

築地場外店から直送いたします！



太平洋北部で漁獲される高品質の味付数の子の子です。

数量
限定

本ちゃん 味付数の子 (S)



商品記号 J-19 3,500円 (税込3,780円)

20本入 (約400g)



北海道産数の子の本来の風味を生かす為、無漂白にこだわった味付数の子です。

北海道産

北海道産 味付数の子 (大)



商品記号 J-18 3,800円 (税込4,104円)

280g (化粧箱入)



北海道産の特大サイズの塩数の子です。

北海道産

北海道産 塩数の子



商品記号 J-17 4,200円 (税込4,536円)

300g (木箱入)

5ページにギフトセンター発送商品 塩数の子もごさいます。



たらこの中でも、とりわけ珍重される近海物の最上級品「噴火湾ブランド」です。

北海道噴火湾産 たらこ



商品記号 J-22 1,000円 (税込1,080円)

120g (化粧箱入)

商品記号 J-23 5,500円 (税込5,940円)

500g (化粧箱入)



J-23



J-22



新鮮なすけとうだらの卵をピリ辛の明太子に仕上げました。ごはん、麺類などさまざまな料理でお楽しみください。

J-21

J-20

辛子明太子



商品記号 J-21

950円 (税込1,026円)

150g (化粧箱入)

業務用 辛子明太子



商品記号 J-20

5,000円 (税込5,400円)

1kg



ルチンが普通のそばの約80倍以上も含まれている韃靼そば。黄褐色を帯びた色合いと特有の風味と程よいコシが特徴です。

年越しそばに

調理例

北海道オホーツク雄武町産
韃靼そば乾麺詰合

商品記号 TDK 2,200円 (税込2,376円)

200g×5束 (化粧箱入)



広島県産の大粒なかきをかきフライ用にいたしました。油で揚げてお召し上がりください。

広島県産

大粒かきフライ



商品記号 J-25

1,700円 (税込1,836円)

600g (20粒入)



北海道産の真いかを味わい深い塩辛に仕上げました。

北海道産

いか塩辛



商品記号 J-24

1,350円 (税込1,458円)

270g






築地場外店直送コーナー

北海道産の新鮮なほたてを急速冷凍しました。
お刺身でお召上がりください。



北海道産 ほたて(生食用) 

商品記号 J-28

3,700円(税込3,996円)

300g(化粧箱入)


商品記号 J-27

10,000円(税込10,800円)

1kg(化粧箱入)

北海道産するめいかを使用しております。



北海道産 いかさしそうめん 


商品記号 J-30 700円(税込756円)

1枚



北海道産のほたて、ずわいがに、たこ、いくら、昆布、数の子を
贅沢に使用した、松前漬け風海鮮宝石箱です。



北海道産 綺羅漬(海鮮松前漬) 


商品記号 J-32 4,500円(税込4,860円)

400g(化粧箱入)



どんぶり、手巻き寿司などお店の味がお楽しみいただけます、



業務用 ねぎとろ(マグロタタキ) 


商品記号 J-26 1,600円(税込1,728円)

500g



脂と身のバランスが良い上質のサーモンはお刺身、寿司、サラ
ダなど生食用の他、ムニエル、バター焼きなどでも美味しく召
し上がれます。



業務用 刺身サーモン 


商品記号 J-29 1,400円(税込1,512円)

1本(250g以上)



脂乗り抜群の特大真鯖を使用しています。



国内産 しめさば(5L) 

商品記号 J-31 1,000円(税込1,080円)

半身1枚



築地場外店から直送いたします！



北海道産 真ほっけ開き

商品記号 J-34 1枚 600円(税込648円)



北海道産 塩さば半身

商品記号 J-33 2枚 650円(税込702円)



国内産 ちりめんじゃこ

商品記号 J-36 80g 1,000円(税込1,080円)



福岡県対馬産 真あじ開き

商品記号 J-35 1枚 600円(税込648円)



北海道産 子持ちししゃも(大)

商品記号 J-39 6尾 2,000円(税込2,160円)



国内産 つぼ鯛

商品記号 J-38 1枚 1,250円(税込1,350円)



ニュージーランド・クック諸島産 国内加工
きんめ鯛一夜干し

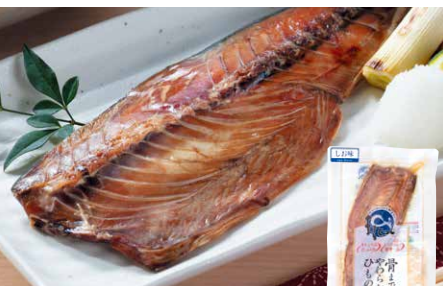
商品記号 J-37 1枚 980円(税込1,058円)

骨まで柔らかいので美味しさまるごとカルシウムたっぷりのお魚を味わえます。
身も骨もふんわり柔らかいので、小さなお子様やご年配の方でも安心して召し上がれます。
常温で長期保存可能、電子レンジ・湯煎対応包装の便利なひもです。

常温保存可能

温めずにそのままでも
召し上がれます！

レンジ・
湯煎OK



国内産さば開き(レトルト)

商品記号 J-42 400円(税込432円)

1枚(常温保存可能)



国内産あじ開き(レトルト)

商品記号 J-41 400円(税込432円)

1枚(常温保存可能)



北海道産真ほっけ開き(レトルト)

商品記号 J-40 600円(税込648円)

1枚(常温保存可能)



築地場外店直送コーナー



ぎんだら西京漬



商品記号 J-43 880円(税込950円)

1切



さわら西京漬



商品記号 J-46 600円(税込648円)

1切



紅鮭黒酒粕漬



商品記号 J-47 700円(税込756円)

1切



たらこ黒酒粕漬



商品記号 J-49 800円(税込864円)

1腹



西京漬

8ページにギフトセットもございます。



紅鮭西京漬



商品記号 J-45 600円(税込648円)

1切



きんめ西京漬



商品記号 J-44 600円(税込648円)

1切



黒酒粕漬

7ページにギフトセットもございます。



ぎんだら黒酒粕漬



商品記号 J-48 1,000円(税込1,080円)

1切

IHクッキングヒーターで、ふっくら美味しい漬魚の焼き方



⑥フタを開けたら、余分な水分を拭き取ります。
⑦魚をひっくり返し、同様にフタをして反対側も約5分焼けば出来上がりです。



⑤フタをして、約5分間中火で加熱します。



④クッキングペーパーを敷き切り身をのせます。



③フライパンに水を大さじ1杯入れます。



②キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります。



①味噌または粕を水で洗い流します。



からすかいい生姜煮



商品記号 J-50 600円(税込648円)

1切



きんめ鯛生姜煮



商品記号 J-51 880円(税込950円)

1切



さば味噌煮



商品記号 J-52 450円(税込486円)

1切

10 ページにギフトセットもございます。



築地の煮魚

お手軽に「本格煮魚」「本格焼き魚」

袋のまま温められる！



○袋のまま湯煎温めOK



○袋のまま電子レンジ温めOK

9-10 ページにギフトセットもございます。



築地の焼き魚



○袋のまま湯煎温めOK



○袋のまま電子レンジ温めOK



銀鮭塩麹焼



商品記号 J-53 500円(税込540円)

1切



紅鮭塩焼



商品記号 J-54 550円(税込594円)

1切



さわら西京焼



商品記号 J-55 650円(税込702円)

1切



築地場外店直送コーナー

11-12 ページにギフトセットもございます。

レンジ・
湯煎OK

国内産 うなぎ蒲焼

こだわりの国内産うなぎを
職人の技で、やわらかく
香ばしく焼き上げました。



国内産 うなぎ蒲焼(長焼)



商品記号 J-57 2,700円(税込2,916円)

1袋(120g)(たれ・山椒付)



国内産 うなぎ蒲焼



商品記号 J-56 1,500円(税込1,620円)

1袋(80g)(たれ・山椒付)

三度美味しい
うなぎひつまぶし
うなぎ料理で人気の「ひつまぶし」。
一杯目はそのままタレで、二杯目
は薬味をのせて、三杯目はだしを
かけてお茶漬けで。ご家庭でお手
軽に本格的な味がお楽しみいた
けます。



国内産 うなぎひつまぶし



商品記号 J-58 1,400円(税込1,512円)

うなぎ(刻み)70g×1(たれ・わさび・刻み海苔・
刻みねぎ・白ごま・白だし×各1)

国内産 うなぎ ひつまぶし



レンジ・
湯煎OK

12 ページにギフトセットもございます。

心と心を結ぶ、魚がし北田の贈り物。



ご返礼品



ご結婚祝い



お歳暮



新築祝い



お誕生日祝い



パーティー

ご用途に応じたのしをお選びいただけます。

のし番号
07

御祝



のし番号
06

御礼



のし番号
64

内祝(結び切り)
一度きりにしたいお祝い



のし番号
05

内祝(蝶結び)
何度あっても良いお祝い



御歳暮を
〇で囲む

お歳暮



ギフトセンター発送商品

のし番号
54

寿



のし番号
36

出産内祝



のし番号
20

誕生日御祝



のし番号
18

粗品



のし番号
12

快気祝



- のしなしの場合は、「のし」欄の「なし」を○で囲んでください。
- 御歳暮・無地のしは、「のし」欄の該当表記を○で囲んでください。
- 其他のご希望は「その他」欄にのし番号をご記入ください。また、紙面に記載の無いのしをご希望の場合は注文書に内容を記載し郵送、もしくはフリーダイヤルにてお電話でご相談ください(仏熨斗なども承っております)。

ご注文書

例)寒中御見舞のしをご希望の場合

のし	なし	御歳暮	御中元	無地のし	その他
					41 ←のし番号
					東京 太郎 ←お名前

例)名入りのしをご希望の場合

のし番号
41

寒中御見舞

