



2022年冬 ご贈答品カタログ

築地 新鮮市場

魚叫 北田



築地魚河岸店



築地場外店

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 7,500円 (税込8,100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** **7,500**円 (税込8,100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** **8,800**円 (税込9,504円)

2.3kg(2〜3切真空包装)

鮭・魚卵

魚がし 北田の味



ロシア・アメリカ産
紅鮭 半身切身



商品記号 BBS

7,900円 (税込8,532円)

1kg(1切真空包装)×2

ロシア・アメリカ産
紅鮭 半身切身



商品記号 CRB

4,200円 (税込4,536円)

1kg(1切真空包装)



北の幸



商品記号 KS

3,500円 (税込3,780円)

紅鮭75g×5(1切真空包装)、たらこ150g



懐かしの味わい「塩辛い鮭」です。
脂の乗った紅鮭を焼くと塩が吹き出す
ほどの激辛塩に仕上げました。



カナダ産 激辛塩 紅鮭 半身切身



商品記号 GK

6,800円 (税込7,344円)

1kg(1切真空包装)



天然鮭 切身詰合せ



商品記号 BT

4,000円 (税込4,320円)

紅鮭(アメリカ・ロシア産)・白鮭(アメリカ・ロシア産)
各75g×5(1切真空包装)



北海セット



商品記号 HK

5,000円 (税込5,400円)

紅鮭75g×5(1切真空包装)、
たらこ・味付数の子(醤油味)×各150g



味紀行



商品記号 AK

5,000円 (税込5,400円)

紅鮭75g×5(1切真空包装)、いくら醤油漬120g



味彩セット



商品記号 AS

6,000円 (税込6,480円)

紅鮭75g×5(1切真空包装)、たらこ150g、
いくら醤油漬120g

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。



醤油

北海道産 いくら醤油漬



商品記号 IS 6,400円 (税込6,912円)

120g×2



塩

北海道産 いくら塩



商品記号 IK 7,200円 (税込7,776円)

120g×2



北海道噴火湾産

辛子明太子(昆布味)



商品記号 KMA

3,700円 (税込3,996円)

150g×2



北海道噴火湾産

たらこ



商品記号 TK

3,700円 (税込3,996円)

150g×2



数の子松前漬



商品記号 KMD 2,300円 (税込2,484円)

230g×2



味付数の子(醤油味)



商品記号 KF 3,700円 (税込3,996円)

150g×2



塩数の子



商品記号 GHB 4,800円 (税込5,184円)

450g

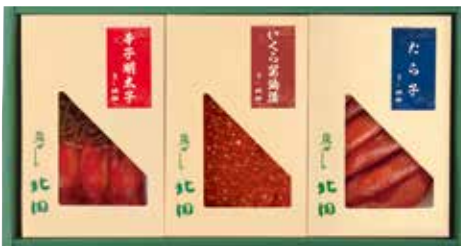


魚卵詰合C



商品記号 PGC 6,900円 (税込7,452円)

いくら醤油漬 120g、味付かずの子 150g、たらこ 150g



魚卵詰合B



商品記号 PGB 6,900円 (税込7,452円)

辛子明太子 150g、いくら醤油漬 120g、たらこ 150g



魚卵詰合A



商品記号 PGA 8,650円 (税込9,342円)

いくら醤油漬 120g、たらこ 150g、いくら塩 120g

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。

18ページに単品販売もございます。

黒酒粕漬

最高の贅を叶えた漬魚の傑作



黒酒の天然酵素の働きが、
魚の旨さをまるやかで
上品な味に仕上げる。

黒酒は鹿児島に古くより伝わる「灰持酒（あくもちぎけ）」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事無く力強く生きており、普通のお酒と比較して遊離アミノ酸・有機酸・ミネラルを特に多く含みます。

一般的な粕漬に比べ、酒粕を使用しているにも関わらず、独特の酒臭さがほとんど感じられないのが特徴。まるやかで上品な甘さ、お口の中で広がる幾層もの奥行きのある味。私たち作りの職人も本気で惚れ込む漬魚の美味を是非ご賞味ください。



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っています。



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 **KZB** 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 **KZA** 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



①味噌または粕を水で洗い流します。
②キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります。



③フライパンに水を大さじ1杯入れます。



④クッキングペーパーを敷き切り身をのせます。



⑤フタを開けたら、余分な水分を拭き取ります。



⑥フタをして、約5分間中火で加熱します。



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。

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。

18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、魚に良く合うように、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、一切一切丁寧に布越しに味噌に漬け込む事で、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。

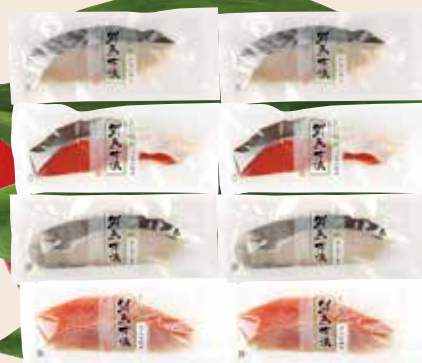


西京漬 詰合C



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・からすかしい、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。

19ページに単品販売もごさいます。

温めるだけ
手軽に本格焼き魚

築地の焼き魚

「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
焼き魚がいただけます。



●吟味された素材を1切1切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。



●お湯で温めるだけで本格焼魚。



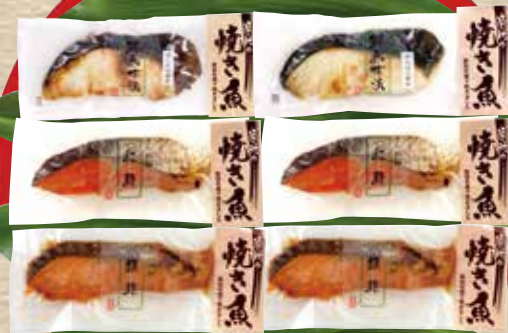
人気のぎんだら入り。

築地の焼魚 詰合B



商品記号 TYB 5,200円 (税込5,616円)

ぎんだら西京焼・さわら西京焼・焼紅鮭・焼銀鮭塩麹漬×各2



人気のぎんだら入り。

築地の焼魚 詰合A



商品記号 TYA 3,900円 (税込4,212円)

ぎんだら西京焼・焼紅鮭・焼銀鮭塩麹漬×各2

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。

19ページに単品販売もございます。

温めるだけ 手軽に本格煮魚 築地の煮魚



●目利きが素材を吟味。



●お湯で温めるだけで本格煮魚。



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

ひもの



脂ののった姿の良い新鮮な魚を吟味し、職人が丁寧に冷風をあてて乾燥させ仕上げました。程よく乾燥させる事で、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。個別真空包装になっておりますので、冷凍庫での保存が可能です。いつでも本格的なひものが召し上がれます。

魚がしセット



商品記号 **US** 5,300円 (税込5,724円)

きんき・かれい・かます・真あじ×各2、
白鮭・紅鮭 各75g×2(個別真空包装)、たらこ150g



ひもの 詰合



商品記号 **AHJ** 4,000円 (税込4,320円)

かれい・赤魚・真あじ・えぼ鯛×各2、
紅鮭75g×2(個別真空包装)



ひもの 詰合



商品記号 **AHA** 3,000円 (税込3,240円)

かれい・真あじ・かます・きんき×各2
(個別真空包装)

ひもの・紅鮭 詰合



商品記号 **AHK** 4,500円 (税込4,860円)

真ほっけ・きんき・かます・真あじ×各2、
紅鮭75g×5(個別真空包装)



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。



国内産 うなぎ

こだわりの国産うなぎを、
職人の技で、やわらかく、
香ばしく焼き上げました。



国内産 うなぎ長焼



商品記号 **KBN** **5,000**円 (税込5,400円)

うなぎ長焼120g×2 (たれ・山椒付)

商品記号 **KBL** **7,500**円 (税込8,100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 **KB** **5,600**円 (税込6,048円)

うなぎ蒲焼80g×4 (たれ・山椒付)



国内産 うなぎひつまぶし



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)

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だけます。



国内産 うなぎ ひつまぶし





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)。
 - ・原料や仕入事情により入荷が無い状況や、価格、産地、パッケージなどの変動が生じる事がございます。
- 又、ご注文状況や店頭販売により商品が完売する場合がございます。予めご了承ください。
(このカタログ商品に関するお問合せは築地場外店(※p.21参照)へご連絡ください)

p.1 ~ 10 の **ギフトセンター発送商品** と

p.12 ~ 20 の **築地場外店発送商品** は、

出荷場所が異なるため同梱発送ができません。

同時注文の場合は、それぞれの送料がかかりますのでご了承ください。

※ p.22 の「送料について」をご参照ください。

“魚がし 北田”の歴史

江戸時代より日本橋にあった魚河岸は、関東大震災をきっかけとして現在の築地市場に移転しました。「魚がし 北田」の歴史は震災直後の大正13年、築地市場の開設とともに始まります。以来90余年、北海道産の鮭、いくら、たらこなどの海産物専門店として本物の味を追求し続ける事と共に、現在は豊洲市場内の最新設備の厨房にて自家製の漬魚や煮魚・焼魚などの製造、販売を行い今に至っています。



創業期の北田本店
(現 築地場外店)



豊洲市場内 北田本店



魚がし 北田 築地魚河岸店



築地場外店直送コーナー



15種入

北田の味 詰合

築地場外店の人気品が満載



●築地場外店

築地満載詰合

商品記号 **TJM** 10,000円 (税込10,800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、銀鮭塩麹漬)、煮魚(さんま香梅煮、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)



お徳な4種セット 築地 みやげ

築地みやげ



商品記号 **TSS** 3,000円 (税込3,240円)

塩さば・紅鮭×各3、ちりめんじゃこ70g、
明太子100g(化粧箱入)



北海道オホーツク雄武町産 韃靼そば乾麺詰合せ

商品記号 **TDK** 2,200円 (税込2,376円)

200g×5束(化粧箱入)



調理例

年越しそばに 北海道オホーツク雄武町産 韃靼そば

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。

築地場外店から直送いたします！

食通垂涎の超プレミアム鮭 北海道羅臼産「鮭児」。

「鮭児」は、主に知床の羅臼付近でとれる若い鮭です。精巣がまだ未成熟で筋子も白子もみえない状態のため、身の脂肪の割合が20～30%と普通の銀毛鮭より3倍近くもあり、全身がトロのような状態で旨さが凝縮されている逸品です。



北海道羅臼産 鮭児1切

商品記号 **KC1** 1切 **25,000**円 (税込27,000円)



※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。



北海道産
鮭児



北海道羅臼産 鮭児1尾

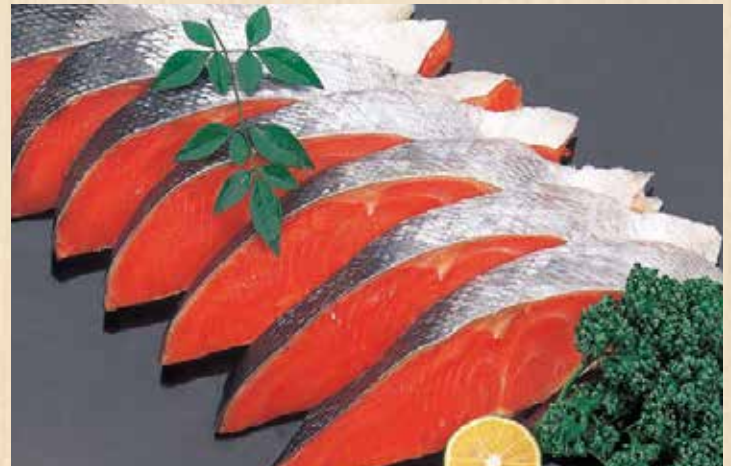
商品記号 **KG** 2kg(木箱入) **時価**



カナダ産 激辛塩紅鮭

商品記号 **J-2** **680**円 (税込734円)

1切



カナダ産 紅鮭切身

商品記号 **J-1** **600**円 (税込648円)

1切



北海道産 秋鮭切身(振り塩タイプ)

商品記号 **J-6** **800**円 (税込864円)

2切



ロシア・アメリカ産 紅鮭切身(甘塩)

商品記号 **J-5** 3切 **1,100**円 (税込1,188円)

3切



ロシア・アメリカ産 紅鮭切身(中塩)

商品記号 **J-4** 3切 **1,100**円 (税込1,188円)

3切



ロシア・アメリカ産 紅鮭切身(辛塩)

商品記号 **J-3** 3切 **1,400**円 (税込1,512円)

3切



築地場外店発送商品



築地場外店直送コーナー



業務用 刺身サーモン



商品記号 J-8 1,200円 (税込1,296円)

1本(150g)



天然 塩紅鮭ハラス



商品記号 J-7 1,100円 (税込1,188円)

500g



北海道産 すじこ



商品記号 J-10 11,000円 (税込11,880円)

500g(化粧箱入)



天然 紅鮭スモークサーモンスライス



商品記号 J-9 5,000円 (税込5,400円)

500g



北海道産 いくら醤油漬



商品記号 J-13 120g 3,200円 (税込3,456円)

商品記号 J-14 250g (化粧箱入) 4,800円 (税込5,184円)

商品記号 J-15 500g (化粧箱入) 9,600円 (税込10,368円)



北海道産 塩いくら



商品記号 J-11 3,600円 (税込3,888円)

120g

商品記号 J-12 13,000円 (税込14,040円)

500g(化粧箱入)



築地場外店から直送いたします！



本ちゃん 味付数の子 (S)



商品記号 J-17 2,600円 (税込2,808円)

20本入



北海道産 塩数の子



商品記号 J-16 4,200円 (税込4,536円)

300g (木箱入)



数量
限定

北海道噴火湾産 たらこ



商品記号 J-20 3,000円 (税込3,240円)

300g (化粧箱入)

商品記号 J-21 5,500円 (税込5,940円)

500g (化粧箱入)



J-21



J-19

J-18

辛子明太子



商品記号 J-19

920円 (税込994円)

150g (化粧箱入)

業務用 辛子明太子



商品記号 J-18

5,000円 (税込5,400円)

1kg



たれ・
山椒付

三陸産のあなごをふっくら蒸し上げてから香ばしく焼き上げました。

三陸産 あなご蒲焼(1パック)



商品記号 J-24 700円 (税込756円)

1パック(120g入・トレラップ包装)



J-23

J-22

限定
100
個

限定
50
個

ロシア産

ボイルずわい蟹



商品記号 J-23

6,300円 (税込6,804円)

700g
(食べやすいポーションタイプ)

ロシア産

ボイルずわい蟹



商品記号 J-22


10,000円 (税込10,800円)

1kg
(食べやすいポーションタイプ)




築地場外店直送コーナー



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



北海道産 **いか塩辛** 


商品記号 J-29 **1,200**円(税込1,296円)
270g



広島県産 **大粒かきフライ** 


商品記号 J-31 **1,700**円(税込1,836円)
600g(20粒入)



北海道産 **綺羅漬(海鮮松前漬)** 

商品記号 J-25 **4,500**円(税込4,860円)
400g(化粧箱入)




北海道産 **ほたて(生食用)** 

商品記号 J-28
2,800円(税込3,024円)
300g(化粧箱入)

商品記号 J-27
7,500円(税込8,100円)
1kg(化粧箱入)



青森県陸奥湾産ほたて使用 **ほたてフライ** 


商品記号 J-30 **600**円(税込648円)
8粒入



築地場外店から直送いたします！

北海道釧路産の脂乗りの良い真鯖です。




北海道産 塩さば半身(大) 

商品記号 J-33 1枚 **600**円 (税込648円)


北海道釧路産の脂乗りの良い真鯖です。



北海道産 塩さば半身(小) 


商品記号 J-32 2枚 **450**円 (税込486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 真ほっけ開き 


商品記号 J-34 1枚 **550**円 (税込594円)



国内産 つば鯛 


商品記号 J-37 1枚 **1,200**円 (税込1,296円)



北海道産 子持ちししゃも(大) 

商品記号 J-36 8尾 **2,000**円t税込2,160円)



国内産 ちりめんじゃこ 

商品記号 J-39 150g **1,000**円 (税込1,080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-38 1枚 **1,000**円 (税込1,080円)



築地場外店直送コーナー



ぎんだら西京漬



商品記号 J-40 880円 (税込950円)

1切



さわら西京漬



商品記号 J-43 600円 (税込648円)

1切



西京漬

6 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-42 600円 (税込648円)

1切



きんめ西京漬



商品記号 J-41 600円 (税込648円)

1切



ぎんだら黒酒粕漬



商品記号 J-45 1,000円 (税込1,080円)

1切



紅鮭黒酒粕漬



商品記号 J-44 700円 (税込756円)

1切



はたて黒酒粕漬



商品記号 J-47 800円 (税込864円)

2玉



たらこ黒酒粕漬



商品記号 J-46 800円 (税込864円)

1腹



黒酒粕漬

5 ページにギフトセットもございます。

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



①味噌または粕を水で洗い流します。
②キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります。



③フライパンに水を大さじ1杯入れます。



④クッキングペーパーを敷き切り身をのせます。



⑤フタをして、約5分間中火で加熱します。



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。

築地場外店から直送いたします！



からすかれい生姜煮



商品記号 J-48 600円 (税込648円)

1切



きんめ鯛生姜煮



商品記号 J-49 850円 (税込918円)

1切



さば味噌煮



商品記号 J-50 450円 (税込486円)

1切



●お湯で温めるだけで本格煮魚。



○お湯で温めるだけで本格焼魚。



焼銀鮭塩麹漬



商品記号 J-51 500円 (税込540円)

1切



紅鮭塩焼



商品記号 J-52 550円 (税込594円)

1切



さわら西京焼



商品記号 J-53 650円 (税込702円)

1切



築地場外店直送コーナー

10 ページにギフトセットもございます。

レンジ・
湯煎OK

うなぎ蒲焼

こだわりの国産うなぎを、
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-55 2,500円 (税込2,700円)

1袋(120g)(たれ・山椒付)



国内産 うなぎ蒲焼



商品記号 J-54 1,400円 (税込1,512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-56 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)



うなぎ
ひつまぶし

レンジ・
湯煎OK

10 ページにギフトセットもございます。

4 送料について

p.1～10の商品は「ギフトセンター」からの発送となります。p.12～20の商品は、「築地場外店」からの発送となります。
「ギフトセンター発送商品」と「築地場外店発送商品」は出荷場所が異なるため同梱発送ができません。
同時注文の場合は、それぞれに送料がかかり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.1～10 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	700円(税込770円)	900円(税込990円)	1,300円(税込1,430円)
クール便料金	200円(税込220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.12～20 築地場外店発送商品の送料

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	800円(税込880円)	912円(税込1,003円)	1,005円(税込1,105円)	1,189円(税込1,308円)	1,375円(税込1,512円)
クール便料金	200円(税込220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掛かります)。

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.1～10とp.12～20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。

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。又、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) 名入れのしをご希望の場合

のし番号 41 寒中御見舞

