みちもとの冬のカタログ

冬号 【2022年12月～2023年3月】

この冬におすすめしたい人気の商品をご案内します

道本食品（みちもと）

天日干し

日向漬®とべったら漬

ひなた

宮崎県産干し大根 100% 使用

この冬限定の、おすすめの商品をご紹介します。

新物・日向漬とは

この冬穫れたての宮崎県産天日干し大根を漬け込んだ新漬です。
干し大根の風味がほのかに残る、あきのこない、うす塩味です。

写真はイメージです。

べったら漬とは

大根の皮を厚くむき、塩で下漬けした後、麹（こうじ）、砂糖などで本漬けしました。
ほどよい甘さが自慢です。

写真はイメージです。

事前予約受付中　**12月1日より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

冬季限定

べったら漬

人気商品

南九州産の冬大根をていねいに手むきして漬け込み、ほどよい甘さに仕上げました。

【販売期間】12月1日から1月初旬

写真はイメージです。

商品番号 6010

750g　1,680円

内容：250g 3袋

紙箱

商品番号 6011

1.0kg　2,220円

内容：250g 4袋

紙箱

商品番号 6012

1.25kg　2,650円

内容：250g 5袋

紙箱

12月1日から1月初旬までの限定品

※天候により期間が前後します。
※大根がなくなり次第、販売を終了します。
※べったら漬は重さ（g）で量を合わせておりますので、1袋の中にカットされたものが2個入る場合もございます。

【食塩相当量：100gあたり約2.8g**】**

冷蔵　**【保存方法**：冷蔵、**賞味期間**：26日**】**

事前予約受付中 **12月下旬より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

冬季限定 新物・日向(ひなた)漬

この冬穫(と)れたての天日干し大根を漬け込みました。
加熱処理をせず、新漬ならではの大根の風味が残るあっさりした味が人気です。

【販売期間】12月下旬から3月末

写真はイメージです。

12月下旬から3月末までの限定品

※天候により期間が前後します。

商品番号 6100

750g　1,560円

内容：250g　3袋

紙箱

商品番号 6200

1.25kg　2,200円

内容：250g　5袋

紙箱

商品番号 6300

2.0kg　3,120円

内容量：1本もの 8～12本

プラスチック容器

商品番号 6400

4.2kg　5,840円

内容量：1本もの 16～23本

プラスチック容器

掛紙なし

【食塩相当量：100gあたり約3.0g、無着色**】**

冷蔵 **【保存方法**：冷蔵、**賞味期間**：36日**】**

事前予約受付中　**12月下旬より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

冬季限定

新物・日向(ひなた)漬とべったら漬

この冬穫(と)れたての、新物・日向漬(ひなた)とべったら漬の2種類の味がお楽しみいただける人気の商品です。

【販売期間】12月下旬から1月初旬

人気商品

写真はイメージです。

12月下旬から1月初旬までの限定品

※天候により期間が前後します。
※原料がなくなり次第、販売を終了します。
※べったら漬は重さ（g）で量を合わせておりますので、1袋の中にカットされたものが2個入る場合もございます。

商品番号 7021

1.0kg　2,220円

内容：新物・日向漬
250g　2袋
べったら漬
250g　2袋

紙箱

商品番号 7022

1.5kg　3,220円

内容：新物・日向漬
250g　2袋
べったら漬
250g　4袋

紙箱

【食塩相当量：日向漬 100g あたり約 3.0g、無着色　べったら漬 100g あたり約 2.8g】

冷蔵 **【保存方法**：冷蔵、**賞味期間**：日向漬 36 日　べったら漬 26 日】

秋から春限定

熟成・日向漬（ひなた）

宮崎の天日干し大根をじっくりと漬け込み、
加熱処理をせず、
風味豊かな味わいに仕上げました。
【熟成期間：4ヶ月～約1年】

写真はイメージです。

商品番号 6001

750g　1,560円

内容量：250g　3袋

紙箱

商品番号 6002

1.25kg　2,200円

内容量：250g　5袋

紙箱

11月初旬から
3月末までの
限定品

商品番号 6003

2.0kg　3,120円

内容量：1本もの 8～12本

プラスチック容器

【食塩相当量：100g あたり約 3.0g、無着色】

冷蔵　**【保存方法**：冷蔵、**賞味期間**：36 日】

冬季限定

熟成・日向(ひなた)漬 とべったら漬

一年熟成の日向(ひなた)漬とこの冬のべったら漬がお楽しみいただけます。
お歳暮などお早めにご入用の方におすすめの商品です。

【販売期間】12月1日から1月初旬

事前予約受付中　**12月1日より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

写真はイメージです。

12月1日から1月初旬までの限定品

※天候により期間が前後します。
※原料がなくなり次第、販売を終了します。
※べったら漬は重さ(g)で量を合わせておりますので、1袋の中にカットされたものが2個入る場合もございます。

商品番号 8021

1.0kg　2,220円

内容：熟成・日向漬
250g　2袋
べったら漬
250g　2袋

紙箱

商品番号 8022

1.5kg　3,220円

内容：熟成・日向漬
250g　2袋
べったら漬
250g　4袋

紙箱

【食塩相当量：日向漬 100gあたり約 3.0g、無着色　べったら漬 100gあたり約 2.8g】

冷蔵 **【保存方法**：冷蔵、**賞味期間**：日向漬 36日　べったら漬 26日】

事前予約受付中 **12月下旬より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

冬季限定

新物・日向（ひなた）漬「白袋」

新漬の日向（ひなた）漬のおいしさをそのまま真空パックにしました。

中、大、特大とサイズが大きくなるにつれ、歯ごたえが柔らかくなります。

12月下旬から3月末までの限定品

※天候により期間が前後します。

白袋・中

(160g ～ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
3010	6袋	1,920円	化粧箱
3011	10袋	3,100円	化粧箱
3012	20袋	6,000円	専用段ボール箱

白袋・大

(230g ～ 280g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
3020	10袋	3,300円	化粧箱
3021	20袋	6,400円	専用段ボール箱

白袋・特大

(280g ～ 350g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
3030	8袋	2,800円	化粧箱
3031	20袋	6,800円	段ボール箱

化粧箱に入れてお届けします。

【食塩相当量：100gあたり約3.0g、無着色**】**

常温 **【保存方法**：常温、**賞味期間**：180日**】**

秋から春限定

一年熟成・日向（ひなた）漬「赤袋」

袋入り

宮崎県産干し大根を1年以上漬け込みました。
旨みも増し、味わい深いものとなっております。

11月初旬から
3月末までの
限定品

赤袋・中

(160g ～ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
4010	6袋	1,920円	化粧箱
4011	10袋	3,100円	化粧箱
4012	20袋	6,000円	専用段ボール箱

赤袋・大

(230g ～ 280g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
4020	10袋	3,300円	化粧箱
4021	20袋	6,400円	専用段ボール箱

事前予約受付中　**12月下旬より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

12月下旬から
1月末までの
限定品

紅白セット

(160g ～ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
9063	10袋	3,200円	化粧箱

一年熟成（ひなた）・日向漬「赤袋・中 5袋」、新物・日向（ひなた）漬「白袋・中 5袋」入り

【食塩相当量：100gあたり約 3.0g、無着色】

常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】

事前予約受付中　**12月下旬より順次発送**

電話、FAXまたは郵便のみで受け付けます。

冬季限定
新物・日向(ひなた)漬「白袋」入り詰合せ

12月下旬から3月末までの限定品

新漬の日向(ひなた)漬やつぼ漬など多彩な味をお楽しみいただけます。

※天候により期間が前後します。

商品番号 9001

海セット　1,280円

- 白袋・中：1本
- つぼ漬 130g：1袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋

商品番号 9003

桜セット　2,340円

- 白袋・中：2本
- つぼ漬 130g：2袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋
- かぼちゃみそ漬 80g：1袋

商品番号 9004

福セット　2,980円

- 白袋・中：4本
- つぼ漬 130g：2袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋
- かぼちゃみそ漬 80g：1袋

商品番号 9005

幸セット　3,400円

- 白袋・中：4本
- つぼ漬 130g：2袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋
- かぼちゃみそ漬 80g：2袋

化粧箱に入れてお届けします。

商品番号 9061

わくわくセット　4,390円

- 白袋・中：2本
- きざみつぼ漬 120g：1袋
- 梅酢たくあん3ヶ入：1袋
- 干しいも3袋入：1袋
- 缶詰 70g：2缶
  (きゅうり漬キムチ味、九州の高菜、各1缶)
- かぼちゃみそ漬 100g：1袋
- 茎わかめみそ漬 120g：1袋
- ごぼうみそ漬 100g：1袋
- ゆず香る切り干し大根漬 100g：1袋
- しょうゆ香る切り干し大根漬 100g：1袋
- 切り干し大根キムチ 80g：1袋

常温　**【保存方法**：常温、**賞味期間**：180日**】**

秋から春限定

日向（ひなた）漬「赤袋」入り詰合せ

11月初旬から
3月末までの
限定品

一年熟成の日向（ひなた）漬やつぼ漬など
多彩な味をお楽しみいただけます。

商品番号 8001

山セット　1,280円

- 赤袋・中：1本
- つぼ漬 130g：1袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋

商品番号 8003

花セット　2,340円

- 赤袋・中：2本
- つぼ漬 130g：2袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋
- かぼちゃみそ漬 80g：1袋

商品番号 8004

虹セット　2,980円

- 赤袋・中：4本
- つぼ漬 130g：2袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋
- かぼちゃみそ漬 80g：1袋

商品番号 8005

風セット　3,400円

- 赤袋・中：4本
- つぼ漬 130g：2袋
- 梅酢味3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 100g：1袋
- かぼちゃみそ漬 80g：2袋

商品番号 8061

もりもりセット　4,390円

- 赤袋・中：2本
- きざみつぼ漬 120g：1袋
- 梅酢たくあん3ヶ入：1袋
- 干しいも3袋入：1袋
- 缶詰 70g：2缶
  (きゅうり漬キムチ味、
  九州の高菜、各1缶)
- かぼちゃみそ漬 100g：1袋
- 茎わかめみそ漬 120g：1袋
- ごぼうみそ漬 100g：1袋
- ゆず香る切り干し大根漬 100g：1袋
- しょうゆ香る切り干し大根漬 100g：1袋
- 切り干し大根キムチ 80g：1袋

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180日】

贅沢三昧（ぜいたく）

宮崎の多彩な山の幸をお漬物にしてご用意しました。
ご贈答に便利な内容量、パッケージにしました。

写真はイメージです。

販売期間
通 年

商品番号 5001

賑わい１号　2,780円

- しょうが大根　110g
- きざみつぼ漬　110g
- きゅうり漬キムチ味　110g
- 干し大根漬　110g
- きざみ高菜　110g
- かぼちゃみそ漬　100g

風呂敷で包んで
お届けします。

商品番号 5020

味わい１号　1,470円

- きざみつぼ漬　110g
- きゅうり漬キムチ味 110g
- 干し大根漬　110g

商品番号 5021

味わい2号　1,470円

- しょうが大根　110g
- きざみ高菜　110g
- 干し大根漬　110g

常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】

日本農業遺産のまち、田野町

大根やぐらをシンボルとした宮崎県田野町と清武町の畑作農業が、2021年2月、「日本農業遺産」(将来に受け継がれるべき伝統的な産業)として認められました。

日本農業遺産とは

伝統的で重要な農林水産業を営む地域を農林水産大臣が評価し、認定する制度です。

国連食糧農業機構（ＦＡＯ）が認定する「世界農業遺産」の国内版として2016年度に創設されました。

食料と生計の保障、生物多様性など世界農業遺産の５つの認定基準に加え、災害に対する高い回復力、多様な主体の参加、６次産業化の推進といった日本独自の３基準を満たしているかを書類審査と現地調査を行って決定します。

2022年10月現在、全国で２２の地域が認定されています。

多彩なお漬物

販売期間
通 年

柔らかな食感でご年配の方でも食べやすく仕上げております。ぜひおためしください。

商品番号 17B4

切り干し大根キムチ

80g　330 円

切り干し大根をキムチでピリッと辛ウマ味に。

商品番号 17A9

瀬戸内レモン シャキシャキ大根

100g　330 円

切り干し大根を瀬戸内レモン果汁でさわやかな味に。

商品番号 17A8

しょうゆ香る 切り干し大根漬

100g　280 円

切り干し大根を香り豊かな九州のしょうゆで
あっさり味に。

商品番号 17A7

ゆず香る 切り干し大根漬

100g　280 円

切り干し大根を九州産のゆずを使って甘酢で
さっぱりとした味に。

常温 【保存方法：常温、賞味期間：180 日】

商品番号 17B5

ポリポリみそ漬十八番

90g 280 円

宮崎県産干し大根使用、宮崎仕込みの米みそと麦みそをブレンドし、風味豊かなあっさり味に。

商品番号 57R1

きざみつぼ漬

120g 280 円

宮崎県産の干し大根を熟成させた、ほどよい甘さのしょうゆ漬です。

商品番号 16A2

ごぼうみそ漬

100g 380 円

宮崎県産ごぼうを使用、あっさりとした白みそでごぼうの風味を生かしました。

商品番号 16A3

茎（くき）わかめみそ漬

120g 380 円

鳴門産のわかめを使用、こりこりした食感とみその風味をお楽しみいただけます。

商品番号 15K2

日向（ひゅうが）かぼちゃのみそ漬

100g 430 円

宮崎県産の黒皮かぼちゃをまろやかな米みそでシャキシャキ食感に。

2018年9月～11月、全日空(ANA)の国際線機内食に採用されました。

商品番号 16A1

ワインに合う粒マスタードたくあん

70g 330 円

マスタード独特の風味と酸味を美味しく合わせました。

2016年10月、フランスで開催された商談会で好評を博しました。

商品番号 41B2

鶏（とり）そぼろ入り しょうが大根

90g 330 円

鶏、しょうが、干し大根、すべて宮崎県産です。
ごはんや豆腐にかけて、野菜と一緒に炒めて。

2014年3月～5月、全日空(ANA)の国際線機内食に採用されました。

商品番号 41B1

かけて食べる しょうが大根

90g 280 円

宮崎県産干し大根としょうがのコラボです。
ごはん、豆腐や焼き魚などの食材に。

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180 日】

お漬物の缶詰セット

人気のたくあんの缶詰を化粧箱に入れてご用意いたしました。

賞味期間
3年

販売期間
通 年

商品番号 1013

お漬物 6缶セット　2,040 円

●たくあん こんぶ味	70g : 1 缶
●たくあん 梅酢味	70g : 1 缶
●たくあん とうがらし味	70g : 1 缶
●割り干し大根漬	70g : 1 缶
●きゅうり漬キムチ味	70g : 1 缶
●九州の高菜	70g : 1 缶

商品番号 1010

3缶セット　1,020 円

●たくあん こんぶ味	70g : 1 缶
●たくあん 梅酢味	70g : 1 缶
●たくあん とうがらし味	70g : 1 缶

商品番号 1014

4缶セット　1,360 円

●たくあん こんぶ味	70g : 1 缶
●たくあん 梅酢味	70g : 1 缶
●たくあん とうがらし味	70g : 1 缶
●割り干し大根漬	70g : 1 缶

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：3年】

お漬物の缶詰

販売期間
通 年

旅行や行楽のお供に、お土産などにも最適です。
非常時の備蓄食としてもご利用いただけます。

賞味期間
3年8か月

商品番号 1009

日本の干したくあん　70g　350 円

食感と風味を生かしたうす塩味に。

海上自衛隊の令和元年度から3年度の応急糧食として全国19か所の自衛隊基地に年間約60,000缶のご採用をいただきました。

商品番号 1037　**お得です！**　日本の干したくあん 12缶入　3,960 円

商品番号 1002

たくあん こんぶ味　70g 350 円

特許 6072639

北海道産昆布であっさりと。

商品番号 1001

たくあん 梅酢味　70g 350円

特許 6072639

紀州産の梅酢でさっぱりとした酸味に。

商品番号 1003

たくあん とうがらし味　70g 350 円

特許 6072639

ピリ辛味のあとひく美味しさ。

商品番号 1004

割り干し大根漬　70g 350 円

宮崎県産の甘口の本醸造しょうゆを使用。

賞味期間
3年

商品番号 1005

日本のたくあん　70g 350 円

特許 6072639

さっぱりとしたうす塩味に。

商品番号 1021

きゅうり漬 キムチ味　70g 350 円

宮崎県産きゅうりのコリコリ食感。

商品番号 1020

九州の高菜　70g 350 円

九州産高菜を酸味のきいた味に。

常温 【保存方法：常温、賞味期間：3年】

乾燥野菜

販売期間
通 年

野菜のうま味がしっかり味わえるおいしい乾燥野菜です。

商品番号 1101

野菜ミックス

20g 220円

国内産だいこん、
にんじん、しいたけ
使用

商品番号 1100

切り干し大根

25g 220円

国内産だいこん使用

- 弊社独自の製法により乾燥具合や色、食感が安定しています。
- 当製品は、においがもれにくい袋を使用しております。
- 当製品は、洗浄から袋詰めまで衛生的な工場でつくりますので、水洗いはいらず、お湯で戻して料理にすぐ使えます。

戻し目安：70℃以上 5 分間

調理例　写真はイメージです。

乾燥野菜ミックスの煮物のレシピ

材料

・野菜ミックス	1 袋
・だし	150ml
・うす口しょうゆ	大さじ 1
・砂糖	小さじ 1
・酒	小さじ 1
・みりん	小さじ 1

作り方

① 鍋に材料をすべて入れる。
② 中火で軽くかき混ぜる。
③ 煮立ってきたら弱火にする。
④ 6 分ほど煮てやわらかくなったら火を止めてでき上がり。

商品番号 1107

ひなたベジパスタ

25g 240円

九州産だいこん使用

- パスタ感覚の切り干し大根です。
- 1 袋で 1 食分のヘルシーパスタが簡単につくれます。
- 定番の煮物にもご利用できます。
- ダイエット食にもおすすめです。
- 1 袋でレタス 1 個分相当の食物繊維が含まれています。

調理例　写真はイメージです。

ひなたベジパスタのお召し上がり方

① フライパンにひなたベジパスタ 1 袋と水 200cc を入れます。
② しんなりするまで加熱し、じっくり水気をとばします。
③ お好みのパスタソースを入れ、よくからませます。
④ お皿に盛り付けて出来上がり。

※ パスタソースは入っておりません。お好みのソースでお楽しみください。

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180 日】

干しいも

南九州産の紅はるかを使用、おいも本来の甘さを引き出しました。食べやすい個包装タイプです。

添加物
砂糖
不使用

商品番号 1104
3袋入　390円

商品番号 1105
8袋入 1,000円

小さな袋に小分けされていますので
衛生的に食べられます。

商品番号 1106
缶入り干しいも
10袋入　2,000円

母の日やお誕生日などの
プレゼントとして。

販売期間
通 年

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180 日】

冷や汁の素

宮崎県を代表する郷土料理、「冷や汁」の素です。切り干し大根を使い、甘さと食感を工夫しました。

保存料
化学調味料
不使用

商品番号 16A7
100g　330円

商品番号 16A8
3袋入　1,020円

販売期間
通 年

水でといて豆腐やきゅうりを足すだけ

冷や汁の作り方　　内容量 100g 1袋 (2〜3人前)

① ごはんを炊き上げます。
② 容器に本品1袋を入れ、約200ccの水で溶かします。
③ ②に薄くスライスしたきゅうりと手で軽くつぶした約半丁の豆腐を入れます。
④ 全体をよく混ぜ、ごはんの上にかけると完成です。
※ お好みで大葉の細切り・みょうが・ねぎなどを加えるとより一層おいしくいただけます。

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180 日】

干したくあんと健康

干したくあんは GABA(ギャバ) が豊富です。

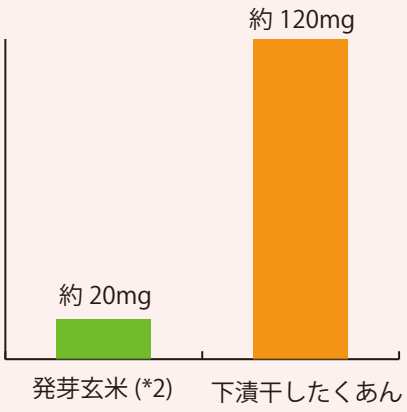
GABA(ギャバ) とは

GABA は自然界に存在するアミノ酸の一種です。
「血圧上昇抑制」や「抗ストレス」といった効果があり、発芽玄米やチョコレートに多く含まれていることが知られています。

干したくあんと GABA

下漬干したくあんには、発芽玄米の 6 倍以上、約 120mg/100g の GABA(*1) が含まれていることが明らかになりました。
また、**大根を 2 週間天日で干すことで GABA 含量が増加する**こともわかりました。

GABA 含量の比較 (100g 当たり)



*1 宮崎県食品開発センター分析
*2 東北農業研究第 58 号 (2005) による

干したくあんは食物繊維が豊富です。

食物繊維とは

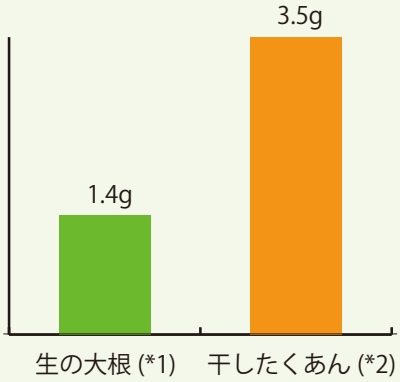
食物繊維には、おなかの調子を整え、食べ過ぎや過度の食欲を抑える効果があり、肥満予防にもつながります。
さらに、コレステロール値を下げる働きもあるため、動脈硬化や他の生活習慣病の予防にも役立ちます。

干したくあんと食物繊維

干したくあんには生の大根の約 2.5 倍の食物繊維が含まれています。

*1 七訂日本食品標準成分表による
*2 弊社製品を宮崎県食品開発センターにて測定した値

食物繊維の比較 (100g 当たり)

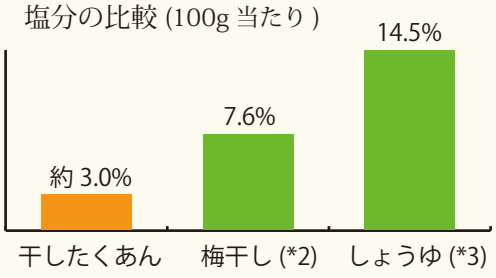


干したくあんの塩分をご存知ですか？

弊社の干したくあんは塩分約 3.0%(*1) に仕上げています。
直径約 30mm、厚さ約 3mm のたくあん一切れ（約 3g）で摂取する塩分量は約 0.1g です。

*1 弊社商品 (一本物) の第三者分析機関での分析結果
*2*3 七訂日本食品標準成分表による

塩分の比較 (100g 当たり)



みちもと 道本食品店舗のご案内

TEL : 0985-86-0006　FAX : 0985-86-1122
〒889-1701 宮崎県宮崎市田野町甲 1667　www.michimoto-foods.co.jp
【営業時間】午前 8 時から午後 5 時まで (◯ 印が休業日)

2021 年 12 月

日	月	火	水	木	金	土
			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	

2022 年 1 月

日	月	火	水	木	金	土
						◯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					

2022 年 2 月

日	月	火	水	木	金	土
		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					

2022 年 3 月

日	月	火	水	木	金	土
		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		

季節を追う天日干したくあん「日向漬」をお楽しみください。

「袋入り日向漬」には**白袋、オレンジ袋、赤袋の３種類**があります。

漬け込み期間の長さによって日向漬の味わいも変わります。

白袋（新物）

この冬穫れたての宮崎県産大根を、2週間ほど天日で干して漬け込んだ新漬です。天日干し大根の風味がほのかに残っています。

販売期間：12月末～３月末

オレンジ袋（ひね）

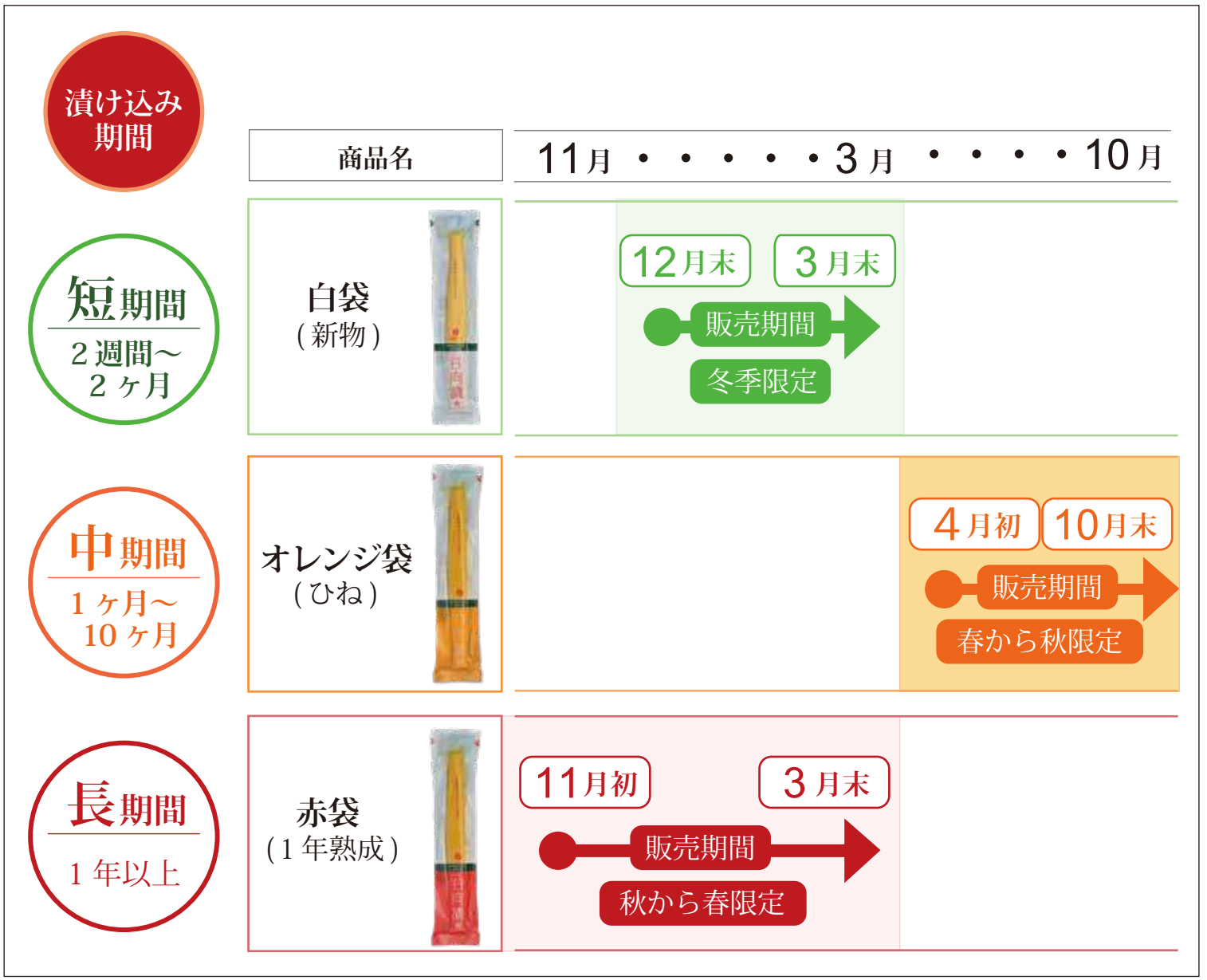
宮崎県産の干し大根を、1ヶ月から10ヶ月ほど漬け込んだたくあんです。漬け込み期間が長くなるにつれて大根の色も黄色くなり、味も濃くなります。

販売期間：４月初～10月末

赤袋（1年熟成）

宮崎県産の干し大根を、1年以上漬け込んだたくあんです。うまみも増し、味わい深いものとなっています。

販売期間：11月初～３月末



※漬け込み期間は一応の目安です。

ご注文とお支払いのご案内

■ ご注文方法

●フリーダイヤル

0120-81-0006

受付時間　9:00 ～ 16:00 (定休日 土曜・日曜・祝日)
お名前、ご住所、電話番号、ご贈答用にはお届け先情報、商品、商品番号、数量を確認させていただきます。

●ファックスでのご注文

FAX　0985-86-1122

受付時間　24 時間・年中無休
同封のご注文票をご利用ください。
ご注文票の受信漏れ防止のため、ご注文票を送信後、上記の弊社フリーダイヤルにご一報ください。
ご注文票の受け取り確認をファックスの返信でご希望の場合は、ご注文票にファックス番号を明記願います。

●郵送でのご注文

同封のご注文票に記入して返信用封筒 (切手不要) にてご郵送ください。

■ お支払い方法

●コンビニ・郵便局でのお支払い

お近くのコンビニでお支払いができます。

1. コンビニ・郵便局の払込取扱票を商品と一緒に発送します。
2. 払込取扱票にてお支払いください。

●銀行でのお支払い

1. 銀行の専用用紙に必要事項をご記入のうえお振込みください。
2. 振込手数料はお客様のご負担となります。

振込先銀行　宮崎銀行　田野支店
普通預金　１０３３６３９
口座名　ミチモトシヨクヒン . カ

●代金引換え

1. 商品到着時に商品代金、送料、代金引換え手数料をお支払いください。
2. 送料とは別に下記の代金引換え手数料がかかります。

●代金引換え手数料　330 円

■ 送　料 (消費税込み)

送付先 / 送付方法	北海道	東北 青森　岩手 秋田　宮城 山形　福島	関東・信越 東京　神奈川 埼玉　千葉 茨城　栃木 群馬　山梨 長野　新潟	中部・北陸 愛知　三重 岐阜　静岡 石川　福井 富山	関西・四国 大阪　京都 兵庫　奈良 滋賀　和歌山 香川　徳島 愛媛　高知	中国 岡山　広島 山口　鳥取 島根	九州 福岡　佐賀 長崎　大分 熊本　鹿児島	宮崎	沖縄
常温便 常温	1,680 円	1,290 円	990 円	930 円	770 円	750 円	700 円	680 円	1,340 円
冷蔵便 冷蔵	1,900 円	1,510 円	1,210 円	1,150 円	990 円	970 円	920 円	900 円	1,560 円

※ 一個口当たりの配送重量は常温便 25kg、冷蔵便 15kg までとなります。
※ ご案内の商品の表示価格は消費税を含みます。なお、商品価格には送料は含まれておりません。
※ お客様のご都合による返品・交換はお受けしておりませんので、あらかじめご了承ください。
※ お客様の個人情報は厳重に保管し、商品の発送および当社からのお知らせ以外には使用いたしません。

春夏秋号（３月末発行）の商品カタログを希望される方は、弊社までお電話ください。

オンラインショップのご案内

www.michimoto.shop

お得です！ 新規会員登録 300 円オフ、割引クーポン
オンラインショップ限定キャンペーン

左上の QR コードをスキャンするだけ！
スマホでもかんたん！

クレジットカードはもちろん、コンビニ決済にも対応。
詳しくはオンラインショップをご確認ください。

さらに 300 円オフの特別クーポンプレゼント！
クーポンコード　tano
※3,000 円以上の商品ご購入時にご利用いただけます。(2023 年 3 月 31 日まで有効)

み道本食品　みちもと　道本食品株式会社　www.michimoto-foods.co.jp
〒889-1701 宮崎県宮崎市田野町甲 1667　TEL 0985-86-0006　FAX 0985-86-1122