

# みちもとの冬のカタログ

冬号【2024年12月～2025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。



天 日 干 し

# 日向漬<sup>®</sup>とべったら漬

ひ な た

宮崎県産干し大根 100% 使用



写真はイメージです。

この冬穫れたての宮崎県産天日干し大根を漬けた新漬です。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。

新物・日向漬<sup>ひなた</sup>とは



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、麴(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。

べったら漬とは

全品  
5%  
OFF

年 末 年 始

オンライン注文限定

キャンペーン

期間：2024.12.1－2025.1.31



※新物日向漬はオンラインショップでは12月23日より販売開始いたします。

※お得なクーポン情報等は裏表紙をご覧ください。

冬季限定

# べつたら漬

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

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。

商品番号 6010

600g 1,690円

内容：200g 3袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



商品番号 6011

800g 2,220円

内容：200g 4袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



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。  
※べつたら漬は重さ(9g)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 6012

1.0kg 2,790円

内容：200g 5袋



紙箱

商品番号 TS02

紙袋 60円



【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】

冬季限定

# 新物・日向漬

ひなた

この冬穫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

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。



写真はイメージです。

商品番号 6100

600g 1,540円

内容：200g 3袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



商品番号 6200

1.0kg 2,540円

内容：200g 5袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



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 6300

2.0kg 3,240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 5,960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】

冬季限定

# 新物・日向漬とべったら漬

ひなた

この冬穫れたての、新物・日向漬とべったら漬の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

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。

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

商品番号 7021

800g 2,140円

内容：新物・日向漬  
200g 2袋  
べったら漬  
200g 2袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



商品番号 7022

1.2kg 3,240円

内容：新物・日向漬  
200g 2袋  
べったら漬  
200g 4袋



紙箱

商品番号 TS02

紙袋 60円



※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(9g)で量に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】 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

600g 1,540円

内容量：200g 3袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



商品番号 6002

1.0kg 2,540円

内容量：200g 5袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



11月初旬から  
3月末までの  
限定品

商品番号 6003

2.0kg 3,240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・日向漬<sup>ひなた</sup>とべつたら漬

一年熟成の日向漬<sup>ひなた</sup>とこの冬のべつたら漬が  
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

商品番号 8021

800g 2,140円

内容：熟成・日向漬  
200g 2袋  
べつたら漬  
200g 2袋



紙箱

商品番号 TS01

紙袋 60円



商品番号 8022

1.2kg 3,240円

内容：熟成・日向漬  
200g 2袋  
べつたら漬  
200g 4袋



紙箱

商品番号 TS02

紙袋 60円



※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。  
※べつたら漬は重さ(g)で量を含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：日向漬 100gあたり約 3.0g、無着色 べつたら漬 100gあたり約 2.8g】

【冷蔵】【保存方法：冷蔵、賞味期間：日向漬 36日 べつたら漬 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 袋入り**  
**新物・日向漬「白袋」**  
 新漬の日向漬ひなた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	2,200円	化粧箱
3011	10袋	3,600円	化粧箱
3012	20袋	6,850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	3,700円	化粧箱
3021	20袋	7,050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	3,140円	化粧箱
3031	20袋	7,450円	段ボール箱



化粧箱に入れて  
お届けします。

商品番号 TS02

紙袋 60円



【食塩相当量】：100gあたり約3.0g、無着色】

【保存方法】：常温、賞味期間：180日

秋から春限定

袋入り

# 一年熟成・日向漬「赤袋」

ひなた

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。



## 赤袋・中

(160g ~ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
4010	6袋	2,200円	化粧箱
4011	10袋	3,600円	化粧箱
4012	20袋	6,850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	3,700円	化粧箱
4021	20袋	7,050円	専用段ボール箱

11月初旬から  
3月末までの  
限定品

商品番号 TS02

紙袋 60円



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。

## 紅白セット

(160g ~ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
9063	10袋	3,600円	化粧箱

12月下旬から  
1月末までの  
限定品



ひなた 一年熟成・日向漬「赤袋・中 5袋」、新物・日向漬「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  
詰合せ

新物・日向漬  
ひなた  
「白袋」入り

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。  
新漬の日向漬やつぼ漬など  
ひなた  
多彩な味をお楽しみ  
いただけます。



化粧箱に入れて  
お届けします。



商品番号 9001

海セット 1,450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 2,600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 3,300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 3,800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

商品番号 TS01

紙袋 60円



対象商品  
●海セット

商品番号 TS02

紙袋 60円



対象商品  
●桜セット  
●福セット  
●幸セット

常温 【保存方法】: 常温、賞味期間: 180日

秋から春限定

# 日向漬「赤袋」入り ひなた 詰合せ

11月初旬から  
3月末までの  
限定品

一年熟成の日向漬やつぼ漬など  
ひなた  
多彩な味をお楽しみいただけます。



商品番号 8001

山セット 1,450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 2,600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 3,300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 3,800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 TS01

紙袋 60円



対象商品  
●山セット

商品番号 TS02

紙袋 60円



対象商品  
●花セット  
●虹セット  
●風セット

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。



かぼちゃみそ漬

宮崎県産の黒皮かぼちゃを米みそのまろやかな風味に。

きゅうり漬キムチ味

宮崎県産の食感のあるきゅうりを中辛のキムチ味に。

きざみつぼ漬

天日干し大根を熟成させて、ほどよい甘みのしょうゆ味に。

干し大根漬

宮崎県産の天日干し大根をあきのこないうす塩味で。

きざみ高菜

南九州産の高菜を熟成させて酸味のある懐かしい味に。

しょうが大根

干し大根としょうがを使った薬味漬物。豆腐、魚や肉料理に。

写真はイメージです。

商品番号 5001

賑わい1号 2,980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

販売期間

通年



風呂敷で包んでお届けします。



商品番号 5020

味わい1号 1,590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 1,590円



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

商品番号 TS01

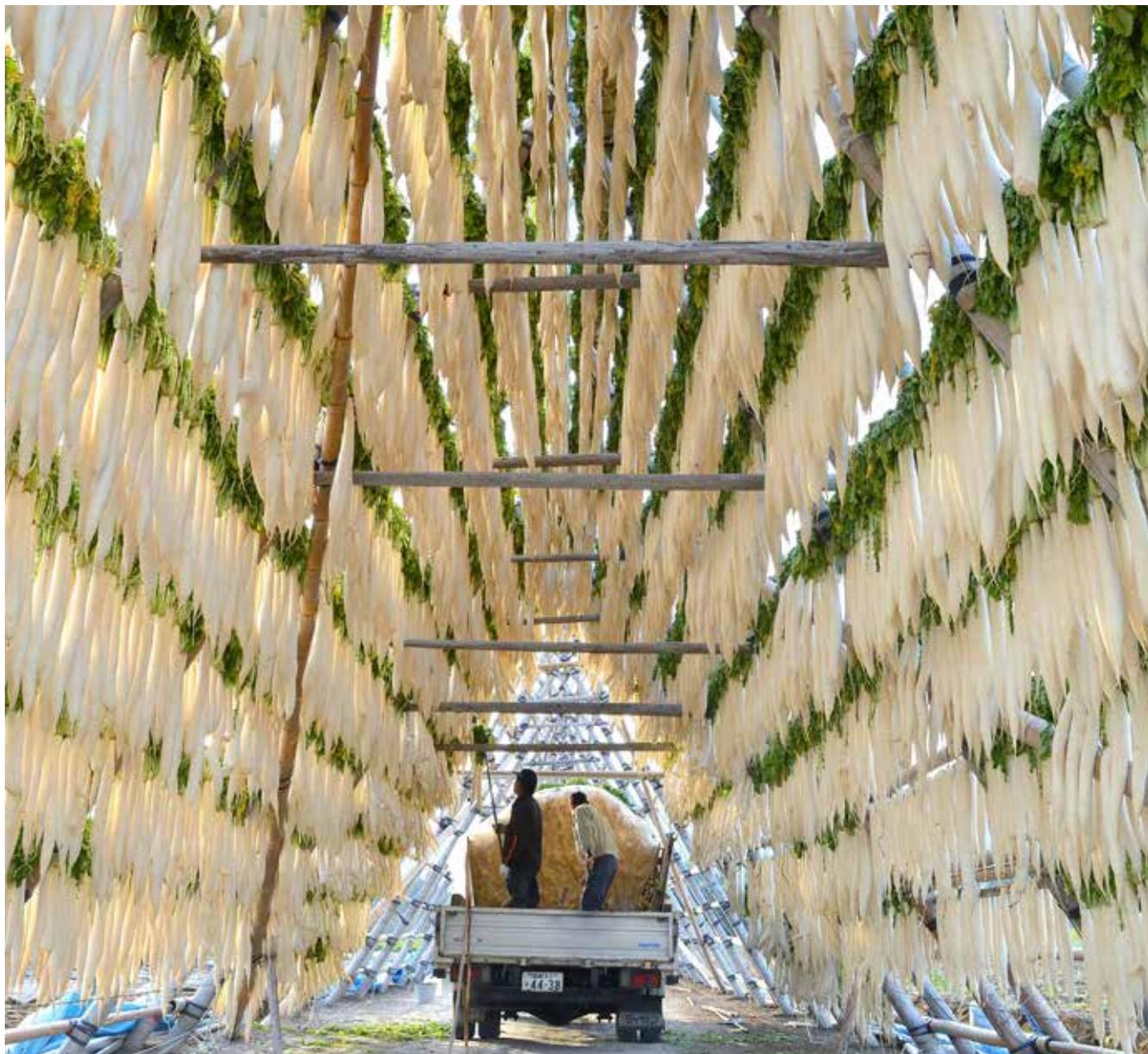
紙袋 60円



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（F A O）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

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 **17B6** 切り干し大根日向夏味 <sup>ひゅうがなつ</sup> 100g 350円



2024年4月新登場!

販売期間  
通年

切り干し大根を宮崎県産の日向夏(ひゅうがなつ)果汁を使用し甘酸っぱい味に仕上げました。

商品番号 **17B4**



切り干し大根キムチ  
80g 350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 350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 300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 300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。



商品番号 57R1

きざみつぼ漬  
120g 350 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 16A1

ワインに合う  
粒マスタードたくあん  
70g 350 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。



商品番号 16A2

ごぼうみそ漬  
100g 400 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

くき  
荳わかめみそ漬

120g 400 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

ひゅうが  
日向かぼちゃのみそ漬  
100g 470 円



宮崎県産の黒皮かぼちゃをまるやかな米みそでシャキシャキ食感に。



商品番号 41B1

かけて食べる  
しょうが大根

90g 300 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。



商品番号 41B2

とり  
鶏そぼろ入り  
しょうが大根

90g 350 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。



# 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。



商品番号 1013

お漬物 6缶セット 2,260 円

- たくあん こんぶ味 60g: 1 缶
- たくあん 梅酢味 60g: 1 缶
- たくあん とうがらし味 60g: 1 缶
- 割り干し大根漬 60g: 1 缶
- きゅうり漬キムチ味 60g: 1 缶
- 九州の高菜 60g: 1 缶

※包装紙での包装はありません。

賞味期間  
3年

販売期間

通年



商品番号 1010

3缶セット 1,140 円

- たくあん こんぶ味 60g: 1 缶
- たくあん 梅酢味 60g: 1 缶
- たくあん とうがらし味 60g: 1 缶



商品番号 1014

4缶セット 1,500 円

- たくあん こんぶ味 60g: 1 缶
- たくあん 梅酢味 60g: 1 缶
- たくあん とうがらし味 60g: 1 缶
- 割り干し大根漬 60g: 1 缶



常温 【保存方法：常温、賞味期間：3年】

# お漬物の缶詰

商品番号 1001

たくあん 梅酢味 60g 360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 1002

たくあん こんぶ味 60g 360円



特許 6072639

北海道産昆布であっさり。

商品番号 1003

たくあん とうがらし味 60g 360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 60g 360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

販売期間  
通年

商品番号 1020

九州の高菜 60g 360円



九州産高菜を酸味のきいた味に。

商品番号 1021

きゅうり漬 キムチ味 60g 360円



宮崎県産きゅうりのコリコリ食感。

## 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。



# 乾燥野菜

販売期間

通年



商品番号 1100

切り干し大根

25g 250円

国内産だいこん使用



商品番号 1101

野菜ミックス

20g 250円

国内産だいこん、  
にんじん、しいたけ  
使用



調理例 写真はイメージです。

- ・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作りますので、水洗いはらず、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

## 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。

## 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。

常温

【保存方法：常温、賞味期間：180日】

添加物  
砂糖  
不使用



写真はイメージです。

商品番号 1106

缶入り干しいも  
10袋入 1,500円

帰省の手土産やお誕生日などの  
プレゼントとして。



常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】

商品番号 1104

3袋入 400円



商品番号 1105

8袋入 1,100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。

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。



第63回  
ジャパンフードセレクション  
グランプリ受賞

販売期間

通年

保存料  
化学調味料  
不使用



写真はイメージです。

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 ご飯を炊き上げます。
  - 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。

商品番号 16A7

100g 350円



商品番号 16A8

3袋入 1,050円



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。

販売期間

通年

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。

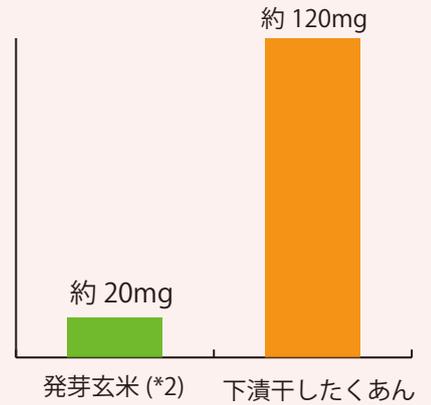
### ● GABA(ギャバ) とは

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

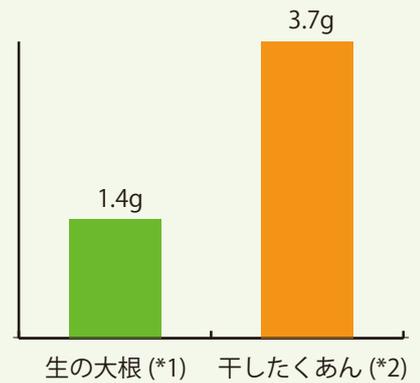
食物繊維には、おなかの調子を整え、食べ過ぎや過度の食欲を抑える効果があり、肥満予防にもつながります。  
さらに、コレステロール値を下げる働きもあるため、動脈硬化や他の生活習慣病の予防にも役立ちます。

### ● 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 八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 八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](http://www.michimoto-foods.co.jp)

【営業時間】午前 9 時から午後 4 時まで (○印が休業日)

2024 年 12 月							2025 年 1 月							2025 年 2 月							2025 年 3 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
○1	2	3	4	5	6	7	○5	6	7	8	9	10	11	○2	3	4	5	6	7	○8	○1	2	3	4	5	6	7
○8	9	10	11	12	13	14	○12	○13	14	15	16	17	18	○9	10	○11	12	13	14	○15	○9	10	11	12	13	14	○15
○15	16	17	18	19	20	21	○12	○13	14	15	16	17	18	○9	10	○11	12	13	14	○15	○9	10	11	12	13	14	○15
○22	23	24	25	26	27	28	○19	20	21	22	23	24	25	○16	17	18	19	20	21	○22	○16	17	18	19	20	21	○22
○29	30	○31					○26	27	28	29	30	31		○23	○24	25	26	27	28		○23	24	25	26	27	28	○29
														○30	31						○30	31					



# 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	東北	関東・信越	中部・北陸	関西・四国	中国	九州	宮崎	沖縄
		青森 岩手 秋田 宮城 山形 福島	東京 神奈川 埼玉 千葉 茨城 栃木 群馬 山梨 長野	愛知 三重 岐阜 石川 富山 福井	大阪 京都 兵庫 奈良 和歌山 香川 徳島 愛媛 高知	岡山 広島 山口 鳥取 島根	福岡 佐賀 長崎 大分 熊本 鹿児島		
常温便	1,680円	1,290円	990円	930円	770円	750円	700円	680円	1,340円
冷蔵便	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](http://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 etc.

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** yagura

※3,000円以上の商品ご購入時にご利用いただけます。(2025年3月31日まで有効)

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。

