

みちもとの冬のカタログ

冬号【2025年12月～2026年3月】

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。



ごあいさつ

皆様におかれましてはお健やかに過ごしのことと拝察申し上げます。

平素は格別のご愛顧を賜りまして誠にありがとうございます。

さて、「日本一の干しだいこんのふるさと、宮崎県田野町」では、大根を天日干しするやぐらづくりの作業がまちのあちらこちらで始まりました。

12月の月上旬から大根をやぐらにかけ始め、霧島おろしの寒風と宮崎の暖かい陽しに約2週間さらして「日向漬^{ひなた}」用の干し大根ができあがります。

私たちが新物の天日干したくあん「日向漬^{ひなた}」を出荷できますのは12月20日頃の予定です。(大根を干す時期の天候によって前後します)。

なお、「日向漬^{ひなた}」に先立ち、この冬限定の南九州産「べったら漬^{べつたら}」を12月1日からご用意させていただきます。

本年も変わらぬお引き立てを心からお待ち申し上げます。

(製品価格の変更のお願い)

昨今の断続的な原料高騰や人件費の上昇を受けて、製品の価格を変更させていただいております。お客さまには大変ご迷惑をおかけすることとなりますが、事情ご賢察のうえご理解賜りますようお願い申し上げます。

2025年11月(令和7年)

道本食品株式会社

天日干し 日向漬^{ひなた}とべつたら漬^{べつたら}

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。

新物・日向漬^{ひなた}とは



写真はイメージです。

べつたら漬とは
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。

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 2,240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、新漬ならではの太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。

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

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



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 6,280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

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月中旬から
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・日向漬とべったら漬

いちねん ひなた
一年熟成の日向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

商品番号 8021

800g 2,140円

内容：熟成・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 8022

1.2kg 3,240円

内容：熟成・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】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。



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。

冬季限定 袋入り
新物・日向漬ひなた「白袋」

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
22T1	単品	380円	なし
3010	6袋	2,380円	化粧箱
3011	10袋	3,900円	化粧箱
3012	20袋	7,650円	専用段ボール箱

白袋・大

(230g ~ 280g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
23T1	単品	400円	なし
3020	10袋	4,100円	化粧箱
3021	20袋	8,050円	専用段ボール箱



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
22T0	単品	380円	なし
4010	6袋	2,380円	化粧箱
4011	10袋	3,900円	化粧箱
4012	20袋	7,650円	専用段ボール箱

赤袋・大

(230g ~ 280g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
23T0	単品	400円	なし
4020	10袋	4,100円	化粧箱
4021	20袋	8,050円	専用段ボール箱

11月中旬から
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	3,900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】

冬季限定

詰合せ
新物・日向漬ひなた「白袋」入り

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。

商品番号 9001

海セット 1,480円

- 白袋・中：1本 ●つぼ漬 80g：1袋
- 梅酢味 3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 80g：1袋



商品番号 9003

桜セット 2,660円

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



商品番号 9004

福セット 3,420円

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



商品番号 9005

幸セット 3,920円

- 白袋・中：4本 ●つぼ漬 80g：2袋
- 梅酢味 3ヶ入：1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 80g：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

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。
新漬の日向漬ひなたやつぼ漬など
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。

秋から春限定

ひなた
日向漬「赤袋」入り
詰合せ

11月中旬から
3月末までの
限定品

ひなた
一年熟成の日向漬やつぼ漬など
多彩な味をお楽しみいただけます。



商品番号 8001

山セット 1,480円

- 赤袋・中: 1本 ●つぼ漬 80g: 1袋
- 梅酢味 3ヶ入: 1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 80g: 1袋



商品番号 8003

花セット 2,660円

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



商品番号 8004

虹セット 3,420円

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



商品番号 8005

風セット 3,920円

- 赤袋・中: 4本 ●つぼ漬 80g: 2袋
- 梅酢味 3ヶ入: 1袋
- 鶏そぼろ入り生姜大根 80g: 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】

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 40A1

きゅうり漬
キムチ味

130g 350円

宮崎県産の食感のあるきゅうりを中辛のキムチ味に。



商品番号 40A0

きゅうり漬
しょうゆ味

130g 350円

宮崎県産のきゅうりを香り豊かな九州しょうゆであっさり味に。



商品番号 17B4

切り干し大根
ピリ辛キムチ味

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 17B6

切り干し大根
日向夏味

100g 350円

切り干し大根を宮崎県産の日向夏果汁を使用し甘酸っぱい味に。



商品番号 17A8

しょうゆ香る
切り干し大根漬

100g 350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 350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
80g 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 40B0

九州産 きざみ高菜
150g 400円



鹿児島、宮崎県産の高菜の甘みを、ほどよいしょうゆ味で生かしたお漬物です。



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
茎わかめみそ漬

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 2,500 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
- 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 1,300 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 1,700 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 400円



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 400円



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 400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 400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 400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 400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

野菜

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 1100

切り干し大根

20g 320円

宮崎県、北海道産を主とした
国産だいこんを使用しています。



商品番号 1107

ひなたベジパスタ

25g 400円

宮崎県、北海道産を主とした
国産だいこんを使用しています。

※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。



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

乾燥大根は、弊社独自の自然乾燥製法をはじめとする革新的な技術により、独特の風味と食感を実現しています。FSSC22000 認証工場での製造により、安全で安定した品質を確保しています。私たちは情熱を持って宮崎から世界の食卓へ、本物の日本の味をお届けしています。

特許 6987433 乾燥食品製造システム



常温

【保存方法：常温、賞味期間：180日】

個包装
タイプ



写真はイメージです。



商品番号 1106

缶入り干しいも
10袋入 2,000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 600円



商品番号 1105

8袋入 1,500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。

干しいも



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



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 1,100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。

冷や汁の素

販売期間

通年

常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】

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月中～3月末

漬け込み期間

短期間

2週間～2ヶ月

白袋 (新物)



12月末

3月末

販売期間

冬季限定

中期間

1ヶ月～10ヶ月

オレンジ袋 (ひね)



4月初

10月末

販売期間

春から秋限定

長期間

1年以上

赤袋 (1年熟成)



11月中

3月末

販売期間

秋から春限定

※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	北海道	東北		関東・信越		中部・北陸		関西・四国		中国		九州		宮崎	沖縄
		青森 秋田 山形	岩手 宮城 福島	東京 埼玉 茨城 群馬 長野	神奈川 千葉 栃木 山梨 新潟	愛知 岐阜 石川 富山	三重 静岡 福井	大阪 兵庫 滋賀 香川 愛媛	京都 奈良 和歌山 徳島 高知	岡山 山口 島根	広島 鳥取	福岡 長崎 熊本	佐賀 大分 鹿児島		
送付方法															
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

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。(2026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。

