みちもとの冬のカタログ

冬号

【2026年12月～2027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。



み 道本食品（みち もと）

ごあいさつ

皆様におかれましてはお健やかにお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」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。

2026 年 11 月（令和 8 年）

道本（みちもと）食品株式会社



商品番号 S1601

切れてる べったら漬　100g

400 円



新商品

やさしい甘みが楽しめる、食べきりサイズのべったら漬です。
スライスされており、開封後すぐにお召し上がりいただけます。
ご家庭用にはもちろん、ちょっとしたお礼や手土産としてもおすすめです。

冷蔵 【保存方法：冷蔵、賞味期間：26 日】【食塩相当量：100g あたり約 2.8g】



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

【販売期間】12月1日から1月初旬

べったら漬

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。

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 6010

600g　1,690円

内容：200g 3袋



商品番号 TS01

紙袋（小） 60円



商品番号 6011

800g　2,240円

内容：200g 4袋



商品番号 TS01

紙袋（小） 60円



商品番号 6012

1.0kg　2,790円

内容：200g 5袋



商品番号 TS02

紙袋（大） 60円

※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。

冷蔵　【保存方法：冷蔵、賞味期間：26日】【食塩相当量：100gあたり約2.8g】



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

【販売期間】12月下旬から3月末

新物・日向漬（ひなた）

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。

写真はイメージです。



商品番号 6100

600g　1,540円

内容：200g　3袋



商品番号 TS01
紙袋（小）　60円



商品番号 6200

1.0kg　2,540円

内容：200g　5袋



商品番号 TS01
紙袋（小）　60円



商品番号 6300

2.0kg　3,940円

内容量：1本もの 8～12本

プラスチック容器

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。

冷蔵　【保存方法：冷蔵、賞味期間：36日】　【食塩相当量：100gあたり約3.0g、無着色】



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

【販売期間】12月下旬から1月初旬

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。

写真はイメージです。



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



商品番号 TS01
紙袋（小）　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



商品番号 TS02
紙袋（大）　60円

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。

冷蔵【保存方法：冷蔵、賞味期間：日向漬 36日　べったら漬 26日】

【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】



秋から春限定

【販売期間】11月中旬から3月末

熟成・日向（ひなた）漬

【熟成期間：3ヶ月以上】

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。

写真はイメージです。



商品番号 6001

600g　1,540円

内容量：200g　3袋



商品番号 TS01

紙袋（小）　60円

11月中旬から3月末までの限定品



商品番号 6002

1.0kg　2,540円

内容量：200g　5袋



商品番号 TS01

紙袋（小）　60円



商品番号 6003

2.0kg　3,940円

内容量：1本もの 8～12本

プラスチック容器

冷蔵　【**保存方法**：冷蔵、**賞味期間**：36日】【**食塩相当量**：100gあたり約3.0g、無着色】



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

【販売期間】12月1日から1月初旬

熟成・日向（ひなた）漬とべったら漬

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。

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

800g　2,140円

内容：熟成・日向漬
200g　2袋
べったら漬
200g　2袋



商品番号 TS01
紙袋（小）　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



商品番号 TS02
紙袋（大）　60円

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

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3月末までの限定品

冬季限定

新物・日向(ひなた)漬「白袋」

【販売期間】12月下旬から3月末
※天候により期間が前後します。

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。



白袋・中

(160g ～ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
22T1	1袋	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	1袋	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

新商品

普段のお食事にもちょうどよい、食べきりサイズです。
スライスされており、開封後すぐにお召し上がりいただけます。
ちょっとしたお礼や手土産にも喜ばれる小袋サイズです。



12月下旬から3月末までの限定品

商品番号 S22T1

切れてる 日向漬 白袋　80g

300円

【販売期間】12月下旬から3月末



販売期間 通年

商品番号 S22T0

切れてる 日向漬 赤袋　80g

300円

【販売期間】11月中旬から発売

常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】【食塩相当量：100gあたり約3.0g、無着色】

熟成・日向(ひなた)漬「赤袋」

宮崎県産干し大根を3ヶ月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。

販売期間
通年



赤袋・中

(160g ～ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
22T0	1袋	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	1袋	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

商品番号 TS02
紙袋（大） 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。

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	3,900円	化粧箱



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

常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】【食塩相当量：100gあたり約3.0g、無着色】

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」詰合せ



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

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。



化粧箱に入れてお届けします。

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】

熟成・日向(ひなた)漬「赤袋」詰合せ



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

販売期間
通年

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。



化粧箱に入れて
お届けします。

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、中辛のキムチ味に仕上げました。



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使用し、九州しょうゆの豊かな香りとあっさりとした味わいです。



商品番号 17B4

切り干し大根
ピリ辛キムチ味

80g　350 円

切り干し大根に、キムチのピリッとした旨辛さを効かせました。



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、酸味と甘みのバランスがよい味わいに仕上げました。



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、九州しょうゆの豊かな香りとあっさりとした味わいに仕上げました。



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用し、甘酢でさっぱりとした味に仕上げました。

常温　【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180 日】



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。
ご飯かけたり、野菜炒めの味付けにもおすすめです。



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コラボした万能調味料です。
豆腐、焼き魚の薬味など、様々な料理にお使いいただけます。



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 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
を生かしたお漬物です。



商品番号 S003

天日干したくあん
梅酢味

80g 350円

紀州産梅酢で爽やかで甘酸っぱい味わいです。



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。

一度お試しください！

**かけて食べる
しょうが大根**



「家呑み華大」で5回にわたって
BS朝日 木曜 夜10:00~10:30
紹介されました！

博多華丸・大吉さんの感想

冷や奴にのせるなら、しょうが大根やろ。
しょうが大根さえあればどげんかなる。



常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】

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。

2022 未来の食卓® 日本缶詰大賞 グランプリ

商品番号 1038

日本の干したくあん 6缶セット 2,500円



商品番号 1009

日本の干したくあん 70g 400円





食感と風味を生かしたうす塩味です。

常温 【保存方法：常温、賞味期間：3年8か月】

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と。

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 1003

たくあん とうがらし味 60g 400円





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。

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。

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。

常温 【保存方法：常温、賞味期間：3年】

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しました。



販売期間 通年



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。

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】

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。
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。



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。

戻し目安：70℃以上５分間

干しいも

販売期間 通年



第63回
ジャパンフードセレクション
グランプリ受賞

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。



商品番号 1104

3袋入　600円

商品番号 1105

8袋入 1,500円



商品番号 1106

缶入り干しいも

10袋入 2,000円


写真はイメージです。

常温 【**保存方法**：常温、**賞味期間**：180日】

冷や汁の素

販売期間 通年

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。



商品番号 16A7

1袋 100g　350円



商品番号 16A8

1箱(3袋入)　1,100円



常温 【保存方法：常温、賞味期間：180日】

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 白ごはんを用意します。
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。



麺にも相性抜群!お試しください。

担々麺

材料(2人前)
道本食品 冷や汁の素…1袋
豆乳…200cc　中華麺…2玉

手順
①ボールに冷や汁の素を出し、豆乳を少しずつ入れながら溶かします。
②中華麺を茹で、どんぶりに盛り、①をかけます。
③お好みでラー油や鶏ひき肉をのせてでき上がりです!
※濃さはお好みに応じて豆乳もしくは水で調節してください。

商品番号 18D1

ディップみそ　180g　650円

販売期間 通年



九州の甘口味噌に、天日干したくあんを加えました。
コリっとした大根の歯ごたえと、広がるコクと香りがクセになる、新食感の「食べる味噌」です。

・野菜スティックのディップに
・炒め野菜のコク出しに
・焼きおにぎりの味噌ダレとして



常温 【保存方法：常温、賞味期間：240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。

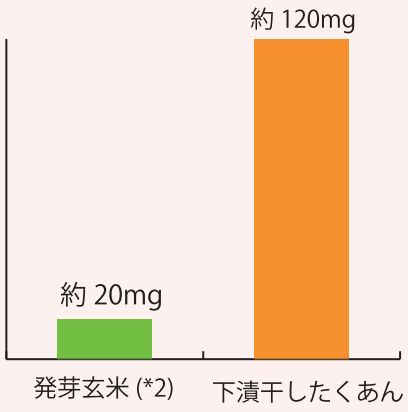
GABA(ギャバ) とは

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

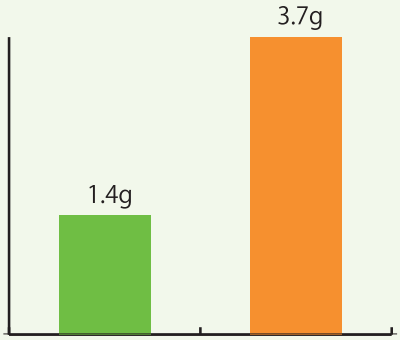
食物繊維には、おなかの調子を整え、食べ過ぎや過度の食欲を抑える効果があり、肥満予防にもつながります。
さらに、コレステロール値を下げる働きもあるため、動脈硬化や他の生活習慣病の予防にも役立ちます。

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)

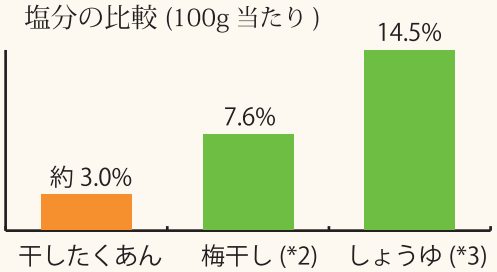


干したくあんの塩分をご存知ですか？

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

【営業時間】午前 9 時から午後 4 時まで (◯ 印が休業日)

2026 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		

2027 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						

2027 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						

2027 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、赤袋の２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

赤袋（熟成）



宮崎県産の干し大根を、３ヶ月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：通年

漬け込み期間	商品名	11月・・・・・3月・・・・10月
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
長期間 ３ヶ月以上	赤袋（熟成） 	11月 ～ 10月 販売期間 通年

※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

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。

●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。

オンラインショップのご案内

www.michimoto.shop

ご新規様限定！ 新規会員登録で 300 円オフ！

さらに 300 円オフの特別クーポン (2027 年 10 月 31 日まで有効)
プレゼント！　クーポンコード　hoshi

かんたん！ 左の QR をスキャンして、今すぐお買い物



クレジットカードでもコンビニ決済できます。

VISA / mastercard / Diners Club INTERNATIONAL / AMERICAN EXPRESS / JCB / amazon pay

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