



# みちもとのカタログ

春夏秋号 【2023年5月～2023年11月】

春から秋におすすめしたい人気の商品をご案内します



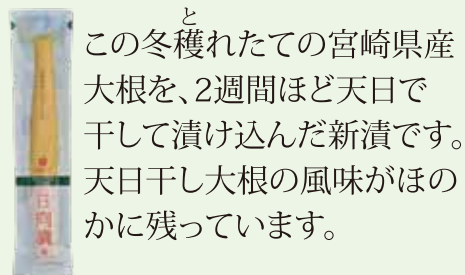
みちもと  
道本食品

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

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月初

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。

春から秋のおすすめ商品です。

春から秋限定

人気商品

# 袋入り日向漬「オレンジ袋」

ひなた

宮崎県産干し大根ならではの食感とうま味をお楽しみください。

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。



4月初旬から  
11月末までの  
限定品

## オレンジ袋・中

(160g ~ 230g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
3060	6袋	2,100円	化粧箱
3061	10袋	3,400円	化粧箱
3062	20袋	6,600円	専用段ボール箱

## オレンジ袋・大

(230g ~ 280g / 本)

商品番号	袋数	価格	容器
3070	10袋	3,500円	化粧箱
3071	20袋	6,800円	専用段ボール箱



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】



春から秋限定

ひなた  
日向漬「オレンジ袋」入り  
詰合せ



商品番号 9011

海セット 1,440円

- オレンジ袋・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 9013

桜セット 2,550円

- オレンジ袋・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 9014

福セット 3,250円

- オレンジ袋・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 9015

幸セット 3,680円

- オレンジ袋・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

4月初旬から  
11月末までの  
限定品

ひなた  
日向漬やつぼ漬など  
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。

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



商品番号 5020

味わい1号 1,550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 1,550円



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

風呂敷で包んでお届けします。





# 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 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 17B5

ポリポリみそ漬十八番  
90g 350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 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 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 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。

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

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。

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 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。



# 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 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

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 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 1,500 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





# お漬物の缶詰

販売期間

通年

## 旅

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

賞味期間  
3年

商品番号 1009

日本の干したくあん 70g 360円

賞味期間  
3年8か月



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 4,080円

商品番号 1002

たくあん こんぶ味 70g 360円



特許 6072639

北海道産昆布であっさり。

商品番号 1001

たくあん 梅酢味 70g 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 1003

たくあん とうがらし味 70g 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 70g 360円



宮崎県産の甘口の本醸造しょうゆを使用。

商品番号 1005

日本のたくあん 70g 360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 360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 360円



九州産高菜を酸味のきいた味に。

# 乾燥野菜

販売期間

通年

## 野

菜のうま味をしつかり残したおいしい乾燥野菜です。



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

- ・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



調理例 写真はイメージです。



商品番号 1100

切り干し大根

25g 250円

国内産だいこん使用

### 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。

- ・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。

### 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。



商品番号 1107

ひなたベジパスタ

25g 250円

九州産だいこん使用



調理例 写真はイメージです。

※ 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。



# 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。

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。

販売期間

通年



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

母の日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】

# 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。

商品番号 16A7

100g 350円



商品番号 16A8

3袋入 1,050円



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、ごはんの上にかけて完成です。
- ※ 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】

# 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	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 新潟	愛知 三重 岐阜 静岡 石川 福井 富山	大阪 京都 兵庫 奈良 滋賀 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。



## 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** hinata

※3,000円以上の商品ご購入時にご利用いただけます。(2023年10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。



みちもと

道本食品株式会社

[www.michimoto-foods.co.jp](http://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