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 道本食品（みちもと）

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。

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 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。

VISA / mastercard / Diners Club INTERNATIONAL / AMERICAN EXPRESS / JCB / amazon pay / NP後払い

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

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　350円

商品番号 16A8

3袋入 1,050円

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とより一層おいしくいただけます。

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(ひなた)漬」をお楽しみください。

「袋入り日向(ひなた)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(と)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

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
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(ひなた)漬「オレンジ袋」

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】

乾燥野菜

販売期間
通 年

野菜のうま味をしっ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

商品番号 1100

切り干し大根

25g　250 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　250 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】

春から秋限定

日向（ひなた）漬「オレンジ袋」入り詰合せ

4月初旬から11月末までの限定品

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 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

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。

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と。

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。

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　2,260 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

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

常温 【**保存方法** : 常温、**賞味期間** : 3年】

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。

販売期間 通 年

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

風呂敷で包んでお届けします。

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

常温 【**保存方法** : 常温、**賞味期間** : 180 日】