



お中元×夏のギフト

大切な方への贈りもの
夏のご挨拶やお土産に
旬の美味しさをお届けします

父の日のプレゼントや
夏を楽しむ「おうち時間」にも!

魚介類を売り始めて43年。
プロが目利きした逸品をお届けします。

味の特急便

日本海便り

夏号

令和7年 カタログ有効期限

8月31日

吉田さんちの採れたて
新潟茶豆 16ページ

土用の丑の日、絶品!
うなぎ蒲焼き 2ページ

当店おすすめ

“なっとう”の7点詰合せ!

夏トクぐるめセット

3ページ

本カタログ内のQRコードがついた商品は、当店ホームページにリンクしており、詳しい情報などをご覧いただけます。

日本海便り
ネットショップ

日本海鮮魚センター

味の特急便 **日本海便り**

〒945-0855 新潟県柏崎市鯨波甲645-1
<https://www.nihonkaidayori.co.jp>

0120-889-239



国内産

うなぎ蒲焼

土用の
丑の日

7/19(土)・31(木)

品番 12-038

国内産うなぎ
蒲焼3尾セット

5,600円(税込)

①長焼き100g位×3尾
②タレ・山椒付き



冷凍



柔らかさ、旨さが違う、国産うなぎの蒲焼き。

稚魚から丁寧に養殖された国内産の二ホンウナギを使い、昔ながらの調理方法で作ったこだわりの逸品です。国産うなぎは身が細長く皮が薄めで、引き締まった身とコクのある旨味が特徴。はじめに白焼きにこだわってじっくりと焼いてから、タレを付けてふっくらと焼き上げて旨味を十分に引き出しました。皮に焦げ目が強く見えるのは、火が十分に通っている証です。昔から多くの食通に親しまれてきた本物の味をぜひ一度ご賞味ください。

絶品
うなぎ



中国・福建省の綺麗な水で育ったふっくら肉厚うなぎ。

大ぶりで脂が多く、皮と身が厚く弾力があるのが特徴の中
国産うなぎ。ボリューム満点たっぷりサイズで、柔らかい身と
口の中でとろける美味しさが楽しめます。

品番 12-055

中国産うなぎ蒲焼(大)2尾セット

2,800円(税込)

①長焼き200g位×2尾
②タレ・山椒付き

品番 12-051

国内産うなぎ
蒲焼2尾セット

6,000円(税込)

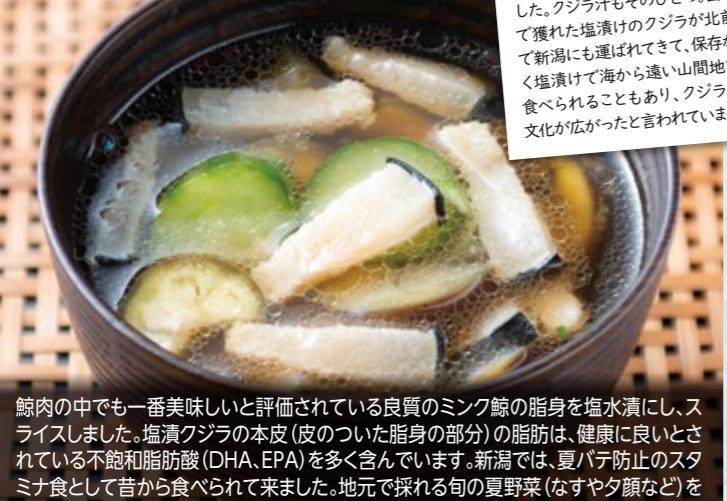
①長焼き160g位×2尾
②タレ・山椒付き

アレルギー物質(特定原材料8品目)
小麦(蒲焼のたれ)

【召し上がり方】
《焼き方レシピ付き》

あらかじめ強火で熱しておいた焼き網に、うなぎの皮目を下にしてのせ、中火で焼いています。1~2分程度で泡のような脂がにじんできたら、あと30~40秒ほどで完成。網から外して、タレや山椒をかけてお召し上がりください。この他、電子レンジやフライパンでも美味しく調理出来ます。

暑い夏を乗り切る伝統のスタミナ食!
夏野菜と一緒に味噌仕立て「くじら汁」。



新潟の郷土料理「くじら汁」
長い海岸線を持つ新潟は盛んに行き来する北前船の寄港地が多く、各地の文化の影響を大きく受けている。
クジラ汁もそのひとつ。西日本で獲れた塩漬けのクジラが北前船で新潟にも運ばれてきて、保存が効く塩漬けで海から遠い山間地でも食べられることがあり、クジラの食文化が広がったと言われています。

コラーゲン&ヒアルロン酸処理(特許取得)
仕上げた「鯨ベーコン」のセット。



鯨肉の中でも一番美味しいと評価されている良質のミンク鯨の脂身を塩水漬にし、スライスしました。塩漬クジラの本皮(皮のついた脂身の部分)の脂肪は、健康に良いとされている不飽和脂肪酸(DHA、EPA)を多く含んでいます。新潟では、夏バテ防止のスタミナ食として昔から食べられてきました。地元で採れる旬の夏野菜(なすやタケノコ)を使って味噌仕立ての「くじら汁」にするのが主流。その他、醤油仕立てにしたり、竜田揚げや炒め物、煮物にもおすすめです。

品番 48-008 本漬塩クジラ(ミンク鯨)

200g 1,600円(税込)

冷凍



【召し上がり方】
~くじら汁の作り方~

(1)塩クジラを細切りにし、塩抜きしてください。
(2)お好みの野菜を切り、ダシ汁で柔らかくなるまで煮ます。
(3)塩クジラを入れ、味噌を加えて味を調えてください。
(※クジラに塩気があるので、味噌は加減しながら入れると良いです。)



アレルギー物質
(特定原材料8品目)
なし

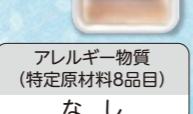
品番 48-027 くじらベーコンセット

900円(税込) ①鯨ベーコン 60g
②鯨たんベーコン(さえずり) 60g

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵、乳、小麦

【召し上がり方】

スライスしてありますので、解凍後、そのままポン酢や醤油などをつけてお召し上がりください。その他、チャーハンやサラダの具材などにもどうぞ。



夏トクぐるめセット

毎年
好評

夏のギフトにもおすすめ!
おトクなぐるめ7点詰合せ。

ギフト
2位



品番 47-028

夏トクぐるめセット

3,980円(税込)



冷凍



アレルギー物質
(特定原材料8品目)
小麦

①甘塩紅鮭切身 3切
②銀ヒラス西京漬 3切
③真アジ開き一夜干 3枚
④いか旨味焼き
⑤あさりポン酢 100g
⑥レンジで三元豚の焼き餃子 5個入(計85g)×2袋
⑦まるごと梅が入った梅ゼリー 3個
⑧小麦 150g

解凍して盛り付けるだけ!
包丁いらずのお刺身・海鮮丼。



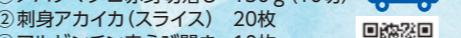
お刺身用にスライスした海鮮素材を急速凍結しました。解凍して盛り付けるだけで手軽にお刺身や海鮮丼が楽しめます。たっぷり3~4人前のボリュームで、手巻き寿司などの寿司ネタにもおすすめ。

品番 19-012 お刺身・海鮮丼セット

3,500円(税込)

たっぷり3~4人前

冷凍



アレルギー物質
(特定原材料8品目)
なし

【召し上がり方】

いずれも冷蔵庫解凍または袋のまま流水解凍し、そのまま召し上がれます。丼にされる場合のご飯はお好みで酢飯でも白ご飯でもOK。

真昆布の旨味で引き立つ、魚介の旨さ。



お刺身用の新鮮な魚介を丁寧に真昆布で包んだ「昆布メ」は、昆布の隠し味がほのかに効いて、魚介の旨さが引き立ちます。そのままお刺身のように召し上がるのも良し、ご飯にのせてたっぷりのダシ汁をかければ、「海鮮茶漬け」でもお楽しみ頂けます。昔から、日本海側の北前船の寄港地を中心に伝えられてきた「昆布メ」。ひと味違ったお刺身の味をぜひご賞味ください。

品番 20-006 昆布メお刺身セット 簡易箱入

3,000円(税込)

冷凍



①真鰯[新潟産] 各・約80g
②平目[新潟産] (スライス10切)
③スズキ[日本海産]

アレルギー物質(特定原材料8品目)
なし

【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、昆布を取り、普通のお刺身と同じ要領でお召し上がりください。(スライスしてありますが、はがし難い場合は包丁でお好みの大きさに切ってください。)また、ご飯にのせてダシ汁をかけて「海鮮茶漬け」にもどうぞ。



日本海産の新鮮な甘えびを船内で急速凍結!

新潟では赤唐辛子(南蛮)に似ていることから「南蛮えび」とも呼ばれる甘えび。鮮度抜群の甘エビは、透き通るような身の美しさと舌の上でとろける甘味で格別な美味しさです。
※本品は福井県沖合でとれた新鮮な甘えびを船内で急速凍結した高級品です。

品番 15-077 日本海産刺身甘エビ

500g (35~45尾位)
[日本海(福井県)産] 4,000円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) 冷凍



【召し上がり方】

「甘えび」はお刺身が一番。頭を外して殻をむき、お刺身でお召し上がりください。外した頭も良いダシが出来ますので味噌汁に。その他、殻ごと塩焼き・唐揚げ・汁物や茶碗蒸しなど、いろいろな料理にどうぞ。



甘さと旨味たっぷり! 歯触りがよく柔らかい食感の「刺身ほたて貝柱」。

くせがなく、解凍した際に水の出ない良質な北海道産のほたて貝柱です。生のままでも加熱しても美味しいので、様々な料理で楽しめて重宝します。

品番 16-089 刺身ほたて貝柱(4s)

45 300g (14~18ヶ位) 3,300円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) 冷凍



【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、そのままお刺身で召し上がれます。寿司ネタや海鮮丼の他、煮物やバター焼などの加熱調理にもどうぞ。



お刺身や漬け丼、カルパッチョなどに。

メバチマグロは、名前の通り、目がぱっちり大きいのが最大の特徴です。味は、ほど良く脂がのり、さっぱりとしていますので濃厚な脂が苦手な方でも美味しい召し上がりれます。

品番 17-045 メバチマグロ切落し

250g 1,380円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

召し上がる量を冷蔵庫で解凍しお刺身や漬け丼、カルパッチョなどにどうぞ。

【簡単!漬け丼のタレ】

醤油2:みりん1:酒1 みりんと酒を火にかけてアルコールを飛ばし醤油を加える。冷ましたらタレの完成!



ネギトロ丼や寿司ネタにおすすめ!!

バチ鮪とキハダ鮪の2種類のまぐろを使用。つぶ感を出す為、大きめの身を入れて仕上げた、鮪の美味しさがしっかりと味わえる「マグロすき身」です。卵の黄身にネギや刻み海苔など、お好みのトッピングでお召し上がりください。又、軍艦巻きや手巻き寿司のネタにも最適です。

品番 17-033 マグロすき身

250g 1,000円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



【召し上がり方】

解凍後、そのままお召し上がりください。寿司ネタの具材にもおすすめです。

新商品

ごはんにたっぷりのせて贅沢うに丼に!子供も喜ぶ手巻き寿司や軍艦巻きに!



うに本来の風味を楽しんでいただく為に無添加・ミョウバン不使用で仕上げてあります。濃厚な味わいと口の中でとろける食感がお楽しみいただけます。

※個体差により、多少色の違いや大きさにはばらつきがあります。

品番 16-016 生食用うに

100g [チリ産] 2,000円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

冷蔵庫でゆっくり解凍してお召し上がりください。お刺身、軍艦巻き、どんぶりがおすすめです。



鮮度抜群!
とれたての真イカ(スルメイカ)を
船内で急速凍結!!

使いやすい
IQF
バラ凍結

お刺身はもちろん、煮付やイカ焼きにもおすすめの船凍いか。小ぶりサイズなのでワタは小さめですが、身が柔らかいです。丸々1杯なので身や先端のヒレ、目やくちばしの周りなど普段は食べられない部位もお刺身としてお楽しみいただけます。

品番 16-029 刺身いか(小)

小3ハイ(大小ふぞろい) [国内産] 2,300円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

解凍後、お刺身や塩辛に加工するなど、生のままお召し上がり頂けます。もちろん煮物や炒め物、イカ飯にもおすすめです。

これは旨い!新潟産ふぐのたたき新登場!



5月~6月にかけて新潟で水揚げされる天然のゴマフグを厳選。新鮮なうちにおろした身を強火でサッと炙り、冷水で締めてから急速凍結しました。軽く火を通して身が引き締まり、甘みが増して旨みがぎゅっと封じ込められた「ふぐのたたき」。ほど良い弾力と淡白な味わい、通常のお刺身とは違う香ばしさと食感が楽しめます。ぽん酢を付けてお刺身はもちろん、ダシ汁をかけてお茶漬けにもどうぞ。

品番 19-065 ふぐのたたき

160g(ポン酢付き)
[新潟産] 1,800円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

袋のまま流水解凍し、ポン酢をつけてお召し上がりください。お好みでネギやもみじおろしを入れるとより一層美味しい召し上がれます。



風味が良い新鮮なつぶ貝の刺身用開き。

冷たい海で育つことで身がギュッと引き締まったつぶ貝は、味が濃くコリコリとした食感が特徴。お刺身用に開いてありますので、解凍後はそのままわさび醤油につけてお刺身や寿司ネタに。

品番 16-024 つぶ貝開き(刺身用)

20枚 [イギリス・フランス産他] 1,300円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、お刺身や寿司ネタなどでお召し上がりください。この他、バター焼き・フライ・グラタンなどにもどうぞ。



2つの味で、旨さ格別!

旬の真サバを特製の酢に漬け込んで素材の旨味を引き出し、まろやかで上品な味に仕上げました。レギュラータイプのメサバと昆布に巻いたメサバ、2種類の味が楽しめます。

品番 19-033 国内産メサバセット 生食用

1,000円(税込) ①メサバ 1枚
②昆布巻きメサバ 1枚



大人にも子どもにも大人気の刺身サーモン。

脂ののったトラウトサーモンを、お刺身用にスライスしました。お刺身の他、寿司ネタ、マリネやカルパッチョ、サラダにもおすすめです。

品番 05-037 お刺身トラウトサーモン

20枚 [トルコ産(養殖)] 1,000円(税込)



【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、そのままワサビ醤油等をつけてお召し上がりください。海鮮丼や寿司ネタなどにもおすすめです。

通販実績400,000尾以上、
(40万尾/約300トン)
カニのことなら当店にお任せください!

人気商品！ ズワイガニ

身入りに自信！
旨みたっぷりのズワイガニ！

当店おすすめの「ズワイガニ」は、処によっては「越前カニ」や「松葉ガニ」とも呼ばれるカニの中では一番人気の高いカニです。身はしっかりと旨味があり、甲羅の中のミソもたっぷりとお楽しみ頂けます。おすすめは、カニの身にカニミソをつけて召し上がる食べ方。カニの身の甘みにミソの旨味がからんで本当に絶品！その他、焼きガニ・カニ鍋・揚げ物など、お好みの料理でお楽しみください。ゆでたてを急速冷凍でお届けします。自然解凍してお召し上がり下さい。

※気温や環境等にもよりますが、解凍にはおよそ1日程度かかります。

切込み入で食べやすい！
旨味がギュッと詰まったズワイガニ爪。



カニの爪は旨みが一番多い部分です。殻が硬い部分ですが、ボイルしてから殻に切込みを入れてありますので、取り出しありで便利。解凍するだけで簡単に美味しいカニ爪が楽しめます。

品番 61-062 ズワイガニ爪 限定品 冷凍
1kg(NET 700g/21~25ヶ入) **6,000円** (税込) QRコード

【召し上がり方】
既にボイルしてあります。自然解凍または冷蔵庫にて解凍後、そのままカラをむいてお召し上がり頂けます。

とろけるような食感と旨味。
北海道産の紅ズワイガニむき身。

品番 60-029 生紅ズワイガニむき身 生食OK! 冷凍

500g(26~30本) [北海道産] **4,500円** (税込) QRコード

【召し上がり方】
未加熱の「生冷凍」のカニですので、短時間解凍(流水解凍など)してください。そのままお刺身で召し上げられる新鮮なカニですが、加熱することで身の甘みが増すため「カニしゃぶ」がおすすめ。半生くらいにシャブシャブし、ポン酢をつけてどうぞ。

※ボイル済のカニ商品は塩ゆでしておりますので、カニの部位によっては塩気が強い場合があります。



品番 61-014 ズワイガニ姿 1尾

1尾(600g位) [カナダ産] **4,800円** (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ 冷凍 QRコード

【召し上がり方】

既にボイルしてあります。自然解凍または冷蔵庫にて解凍後、カラをむいてそのまま召し上がり頂けます。その他、バター焼きなどの焼きガニ・カニ鍋・天ぷらなどの揚げ物等、いろいろな料理で楽しめます。

食べやすく殻だけ半分カットした、
ずわいがにのハーフポーション。



身はしっかりと旨味があり、カニの中では一番人気の「ずわいがに」。茹でて殻だけ半分カットしてありますので、食べやすく手間いらず。解凍後そのままでも召し上がれます、お好みでカニ酢などをつけても美味しい。カニチャーハンやサラダなど、お好みの料理にもご利用下さい。

品番 61-068 ボイルずわいがにハーフポーション 限定品 冷凍
800g (NET 720g) [ロシア・ノルウェー産] **5,000円** (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ 冷凍 QRコード

【召し上がり方】
冷蔵庫で解凍後、殻から身を取り出してお召し上がりください。



本ズワイガニよりも深い水深に生息している「紅ズワイガニ」は殻が柔らかく、茹でる前から全身が赤いのが特徴。ジューシーな身質で甘みが強く、旨味がギュッと詰まっています。その紅ズワイガニを食べやすくカラをはずし、足だけのむき身にしました。お刺身で召し上がれますが、加熱することで甘みグッと増しますので、「カニしゃぶ」で頂くのがオススメ！繊細で柔らかな食感と濃厚な旨みが存分に堪能できます。

品番 60-029 生冷紅ズワイガニむき身 生食OK! 冷凍
500g(26~30本) [北海道産] **4,500円** (税込) QRコード

【召し上がり方】
未加熱の「生冷凍」のカニですので、短時間解凍(流水解凍など)してください。そのままお刺身で召し上げられる新鮮なカニですが、加熱することで身の甘みが増すため「カニしゃぶ」がおすすめ。半生くらいにシャブシャブし、ポン酢をつけてどうぞ。



当店大人気のカニの身たっぷり「カニしゅうまい」！

日本海でとれた新鮮な紅ズワイガニの身をたっぷり【蟹の身40%以上】使用。かに屋が作ったとっても美味しい「カニしゅうまい」です。

品番 65-015 カニしゅうまい

30g×10個 [国内産] **1,500円** (税込) 冷凍 QRコード

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵、小麦、カニ

【召し上がり方】

冷凍のまま蒸し器で蒸すか、皿に移してラップをかけ電子レンジで温めてお召し上がりください。また、油で揚げて頂いても美味しいです。

新商品



品番 59-019 海老が主役のエビチリ・エビマヨ

2種 (各250g) **1,850円** (税込) 冷凍 QRコード

【召し上がり方】
袋のまま湯せんで約13分温めてください。

「エビチリ」は香味野菜と豆板醤を効かせたピリ辛の本格ソース仕上げ。「エビマヨ」は、ほのかな酸味とクリーミーな味わいの濃厚ソース仕上げ。湯せんでも温めただけで手軽に本格的なえび惣菜が楽しめます。



アレルギー物質(特定原材料8品目) えび、卵、小麦、乳

新商品



白身魚でクセのない淡白な味わいと、ほど良い脂が魅力！

青く光る大きな目を持つことから「メヒカリ」という名前がつけられた深海魚。そのメヒカリの頭を取り、粉をつけて唐揚げ用に仕上げました。淡白な白身魚ですが、脂ののりも良く、ふんわりとした食感が楽しめます。

品番 69-037 メヒカリ唐揚げ

250g **1,000円** (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦 冷凍 QRコード

【召し上がり方】

凍ったまま油で揚げてお召し上がりください。揚げた後、南蛮漬けにしても美味しいです。



品番 69-079 エビフライ (特大)

5尾入(計325g) [ベトナム産] **1,000円** (税込) 冷凍 QRコード

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・小麦・えび

【召し上がり方】

凍ったまま170~180°Cの油で5~5分30秒程度揚げてお召し上がりください。



国産の新鮮な真アジを使った、小ぶりなサクサクのアジフライ。骨のないフィーレ(半身)タイプなので食べやすく、お子様から年配の方までお楽しみ頂けます。凍ったまま油で揚げ、お好みのソースを付けてお召し上がりください。

品番 69-027 アジフライ (半身10枚)

半身(35g位)×10枚 **850円** (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) 乳・小麦 冷凍 QRコード

【召し上がり方】

凍ったまま、170~175°Cの油で時々返しながら3~4分程度揚げてください。

※製造工場では卵を含む製品を製造しています。

ご飯のお供や
お料理に！

お買得

魚

卵

塩が効いているので、
暑い夏のご飯にぴったり！



粒が小さくしっかりといて崩れにくい紅鮭の筋子を塩漬にしました。一口サイズに切ったら、温かいご飯にのせたり、おにぎりの具材にしてお召し上がりください。
しょっぱいからこそ際立つ濃厚な旨味が口の中に広がります。



品番 25-085 紅鮭の塩すじこ

160g [アメリカ産] 1,600円 (税込)

【召し上がり方】

解凍後、お好みの大きさ切って、そのままお召し上がりください。



冷凍



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

なし

<p>おにぎりやパスタなどいろいろな料理にご利用いただけます。</p> <p>の美味しい甘口たらこと程よい辛 辛子明太子です。良質で粒のし としたスケソウダラの卵を選び仕 ました。ご自宅用はもちろん、化粧 ですのでご贈答用にもおすすめ。 は単品でもご用意しました。</p>	<p>品番 25-032</p> <p>化粧箱入</p> <p>冷凍</p> <p>300 g [アメリカ産／国内加工]</p> <p>2,600円 (税込)</p> <p></p>
<p>5-031</p> <p>化粧箱入</p> <p>たらこ・明太子詰合せ</p> <p>各300 g (計600 g) [アメリカ産／国内加工]</p> <p>5,000円 (税込)</p> <p></p>	<p>品番 25-033</p> <p>化粧箱入</p> <p>冷凍</p> <p>300 g [アメリカ産／国内加工]</p> <p>2,600円 (税込)</p> <p></p>
<p>アレルギー物質(特定原材料8品目)</p>	<p>小麦</p>

■ 45-041 銀ダラ西京漬	冷凍	■ 45-033 銀ヒラス西京漬	冷凍
5切 [アメリカ産・加工新潟] 2,500円 (税込)	アレルギー物質 (特定原材料8品目) な、し、	5切 [ニュージーランド産・加工新潟] 1,200円 (税込)	アレルギー物質 (特定原材料8品目) な、し、

海の旨みたっぷり! 千物類

ギフト
1位



品番 29-011 簡易箱入 冷凍
ちょっと贅沢うまい干物6種詰合せ 3,000円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
①金目鯛開き 1枚 [宮城産] ④サンマ開き 2枚 [太平洋沖]
②真ほっけ開き 2枚 [北海道産] ⑤カマス開き 2枚 [国内産]
③真アジ開き 2枚 [国内産] ⑥カレイ干し 2枚 [国内産]
※水揚げ状況により内容が変更される場合がございます。予めご了承ください。

魚の丸干し人気3種
(イワシ・メヒカリ・メギス)を食べ比べ。

丸干し魚の代表ともいえる人気の「いわし」。ほど良い脂が絶品の「メヒカリ」。新潟では昔から人気の「メギス」。どれも焼くと身はふっくらと柔らかく絶品です。干す事で旨みが凝縮された丸干し魚を是非、食べ比べてみてください。

品番 29-020 さかなの丸干3種セット 冷凍
1,500円(税込)
①メヒカリ丸干し 8~10尾
②丸いわし 5尾
③メギス丸干し 10尾
アレルギー物質(特定原材料8品目)小麦

新商品 脂がのって旨さ格別!のどぐろ一夜干

【日本海産“のどぐろ”】
水揚げが少なく漁獲量の変動も大きいため、高級魚として知られる希少価値の高い「のどぐろ」。正式名称は「アカムツ」といい、体は赤いですが、口を開けて中をのぞくと…のどのあたりは真っ黒。そのため、北陸～新潟近辺では「のどぐろ」と呼ばれています。柔らかい身は口に入れるととろける程脂ののりが良く、美味しさは格別!干すことでより旨味の増したのどぐろ一夜干しをぜひご堪能ください。

品番 35-035 のどぐろ開き一夜干 限定品
110g位×3枚 [日本海産] 4,300円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)小麦

品番 29-050 紅鮭半身(甘塩) 800g位 [ロシア産] 2,800円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
冷凍

【召し上がり方】
解凍後、グリル等で焼いてお召し上がりください。

ふっくらと柔らかく上品な味に仕上げた
当店自慢のバラエティ豊かな詰合せ。



程よく脂ののった紅鮭を半身にし、甘塩に仕上げました。鮮度はもちろん身はきれいな赤色。紅鮭ならではの旨さが味わえる一品です。
焼き魚はもちろん、ムニエルや野菜と一緒にホイルで包んで蒸し焼きにもおすすめです。

品番 27-050 紅鮭半身(甘塩)
800g位 [ロシア産] 2,800円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
冷凍

【召し上がり方】

カットはしていませんので、半解凍位でお好みの厚さに切り分けて、解凍後に焼いてお召し上がりください。



大型で脂ののった養殖銀鮭(チリ産)の腹身を厳選!
半身をさらに背と腹に分けた腹側部分の「腹身」をお届けします。脂がたっぷりとのって、とろけるような食感と旨味が凝縮されています。焼き魚が一番ですが、炊き込みご飯やお茶漬けにもおすすめです。

品番 27-124 甘塩銀鮭腹身
半身(900g位) [チリ産・養殖] 2,500円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
冷凍

※切身をご希望の場合は、
切身加工料150円にて承ります。



日本海でとれたスルメイカを使用!大人味の珍味“丸干いか”

サッと炙れば風味が引き立つ格別の旨さ!身は甘く、ワタは苦く渋みがあり、嗜めば嗜むほど旨味が広がります。

品番 28-040 日本海産丸干いか 200g (6尾) 1,800円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
冷凍

【召し上がり方】
冷凍のまま、弱火～中火で両面焼きます。ぱっくりとふくらんで焼き色がついたら出来上がり。お好みの大きさの輪切りにしてお召し上がりください。※あまり焼き過ぎると固くなりますので、ご注意ください。



旨み凝縮!
いか一夜干し

訳有・お買得品!

とれたて新鮮な真いか(スルメイカ)開いて、甘塩で仕上げた一夜干しです。イカ墨が付いて見た目が少し悪いだけで、味は満点!焼いてそのままでも美味しいですが、煮物や天ぷらにおすすめです。ご飯のおかずやお酒のつまみに♪



品番 28-058 甘塩一夜干いか 1枚(約220g) 650円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
冷凍

【召し上がり方】

解凍後、そのまま焼いてお召し上がりください。お好みでマヨネーズや醤油、ピリッと辛味が効いた七味マヨネーズを付けても美味しく召し上がれます。その他、炒め物や天ぷら、加熱してからサラダなどにもどうぞ。



熱を通すと旨みが出る肉厚のアルゼンチンマツイカを使い、丁寧に開いて一夜干しにしました。加熱調理後も柔らかく風味豊かな「イカ一夜干し」です。

品番 28-026 いか一夜干(肉厚) 2枚(真空パック) [アルゼンチン産・加工青森] 1,300円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
冷凍





品番 30-052 数の子松前漬 冷凍

300g 1,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



生珍味

ご飯のおともやお酒の肴に



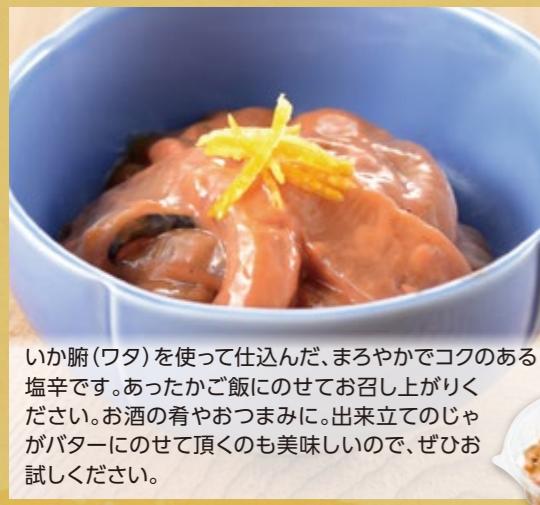
品番 31-052 手作りほたるいか沖漬 冷凍

300g 1,080円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



【召し上がり方】
解凍後、そのままお召し上がりいただけます。



品番 30-012 徳用いか塩辛(甘口) 冷凍

220g(カップ入) 600円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



ロングセラーアンケート人気商品



品番 30-013 徳用いか塩辛(麹漬) 冷凍

220g(カップ入) 600円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



【召し上がり方】
本品は塩漬にしてありますので、召し上がる分だけ流水で塩を洗い流してからお召し上がりください。三杯酢で酢の物に。そのままワサビ醤油やめんつゆをかけて。スープや味噌汁の具材に。天ぷらやサラダなどお好みの料理でどうぞ。



品番 31-010 社長のいか塩辛「極」 冷凍

200g(ビン入・化粧箱入)

1,800円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



【召し上がり方】
塩辛の真髄を極めるべく、良質な原料を使い、熟練した技で造り上げた塩辛が「社長のいか塩辛 極」です。是非一度ご賞味ください。



品番 46-012 棒だら旨煮 冷凍

240g [棒だら(北海道製造) / 加工新潟]

1,000円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



【召し上がり方】
厳冬のスケトウダラをカチカチになるまで干しあげて作った伝統の保存食「棒だら」。この棒だらを水で戻し、何日も時間をかけてじっくり煮込みました。骨まで柔らかく食べられ、濃縮された深みのある味わいです。

海藻類

~磯の風味が香る、ミネラル豊富な逸品~



全国で消費されるおよそ9割が沖縄産の太くてやわらかいもずくですが、こちらはきれいな日本海で育った「岩もずく」です。沖縄産の太もずくと比較すると圧倒的に磯の風味が良く、シャキシャキとした歯ごたえが楽しめます。地元・柏崎でとれる岩もずくは特に評価が高く、その中でも笠島近海でとれる最も高評価の極上品だけを使って仕上げました。

極上柏崎もずく(塩蔵)【笠島産】

品番 41-016 1kg (簡易箱入)

品番 41-017 480g (チャック袋)

価格はお問合せください。アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

※7月中旬に漁が解禁になりますので、新物入荷をお待ち頂いてからの発送となります。
※日本海の天然物ですので、貝殻や砂などが入っている場合があります。良く水洗いしてご利用ください。

限定品

【塩蔵もずくの召し上がり方】

本品は塩漬にしてありますので、召し上がる分だけ流水で塩を洗い流してからお召し上がりください。三杯酢で酢の物に。そのままワサビ醤油やめんつゆをかけて。スープや味噌汁の具材に。天ぷらやサラダなどお好みの料理でどうぞ。

太くて歯ごたえの良い「沖縄県産塩蔵もずく」を厳選しました。



沖縄県産塩蔵もずくは、ヌメリと歯ごたえが活きており、定番の三杯酢はもちろん、めんつゆだけでも美味しい召し上がれます。また、天ぷらやもずくスープ・お味噌汁などの料理にもよく合います。日本海でとれる「岩もずく」とは違いますが、「岩もずく」は近年不良続き、健康的な食品「もずく」を毎日、食べて頂きたいとの思いから、品質の良い塩蔵した沖縄もずくを選びました。太くてシャキシャキの歯ごたえがお楽しみ頂けます。是非一度、ご賞味ください。

品番 41-002 沖縄もずく(塩蔵) 冷凍

480g 600円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



真崎わかめは三陸の中北部・岩手県宮古市田老の沖合で養殖され、親潮(寒流)の荒波にもまれて育つ希少な北方型わかめです。肉厚で歯ごたえが良く、風味豊かで緑濃いのが特徴。

塩抜きしてから味噌汁やスープ、お刺身やサラダに。

品番 34-020

田老産真崎わかめ(塩蔵)

400g

1,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

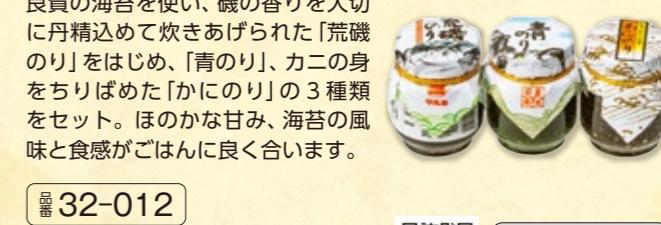


【召し上がり方】

ご利用になる分だけ塩抜きし、お好みのサイズに切ってから味噌汁やスープの具材に。また、シャブシャブや熱湯にサッとくぐらせて冷水で冷やし、お刺身やサラダにも。



暑い夏・食欲の落ちるこの時季、ごはんのともにおすすめ!



品番 32-012

のり佃煮ミニ3点セット

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・カニ



アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・カニ

900円(税込)

【召し上がり方】
そのままお召し上がりいただけます。

家族で、みんなで楽しもう！海鮮も肉も豪快に！



海のBBQの定番・ほたて、えび、いかに贅沢なアワビを加えた海鮮素材と当店人気の牛タンつくねや黄金豚フランクの入った、まさにデラックスな内容のバーベキューSETです。ご家族や仲間でワイワイと、日々の食卓を彩る一品にも、焼いて豪快に召し上がってください。

品番 69-018 バーベキューでらっくす

4,000円(税込)

①殻付蝦夷あわび
②片貝ほたて
③有頭エビ(赤えび)
④赤いかカット串
⑤牛タン入つくね串
⑥越乃黄金豚粗挽きフランク
3ヶ [中国産]
3ヶ [北海道産]
3尾 [アルゼンチン産]
70g × 3本 [中国産]
3本 [宮城加工]
3本 [新潟産]

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
えび・卵・小麦

QRコード
冷凍

たっぷり3人前

簡単・美味しい蒸し焼きグルメ！

60個
限定



缶に入れて加熱するだけで、誰でも簡単に蒸し焼きカキが出来上がります。BBQにも最適で、短時間に、プリプリ食感の蒸しカキを味わうことができます。家族で、大人数で缶焼き殻付カキを囲んでお楽しみください。

品番 69-021

生冷殻付かきの缶焼き 限定品

1kg(15~20個入)

3,300円(税込)

アレルギー物質
(特定原材料7品目)
なし

QRコード
冷凍

軍手、箸ナイフ、説明書付き

肉はジューシー！皮はカリっと！
こだわりのカレー粉でいい香り。

新潟の
ご当地グルメ
「半身揚げ」



鶏の半身を豪快にそのまま揚げた、新潟名物の「半身揚げ」。新潟市では、普段のおかずやお酒の肴で親しまれています。カレー味でお子様にも大人気！レンジで温めるだけの簡単調理で、新潟のソウルフードをお楽しみ頂けます。

品番 72-062 新潟名物

横綱とりの半身揚げ(カレー味)

半身1本分 1,650円(税込)

冷凍

QRコード

【召し上がり方】<温め方>

- ①真空パックに切れ目を入れ、電子レンジ(600W)で5~6分加熱。
- ②中まで爪楊枝を刺して温度確認し、加熱調整してください。
- ③トースターなどで1分ほど焼き目をつけると、より美味しい召し上がりれます。



※焼いてタレをかけた調理例です。

国産の若鶏を使用し、牛タンを混ぜ込んだジューシーなつくねです。粗挽きの程よい歯ごたえと牛タンの風味と肉汁が人気♪食卓の一品やバーベキューに。冷めても美味しいので、お弁当のおかずにも最適です。

品番 59-091 牛タン入つくね串

10本(5本×2)
[宮城加工] 1,500円(税込)

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
小麦・卵

QRコード
冷凍

【召し上がり方】

加熱済みなので、解凍後、表面に焼き目が付く程度に焼いてください。お好みで辛子や醤油を少し付けて頂くと、より美味しい召し上がりれます。その他、おでんや煮込みに。カットしてシチューやカレーにもどうぞ。

※本品製造工場では、小麦・卵・乳・えびを含む製品を生産しています。

越乃 黄金豚

雪室熟成させることで、しっとり柔らかく
さらに旨みが増した「越乃黄金豚」を使用！

新潟ご当地グルメ「たれカツ丼」

「カツ丼」=卵とじのカツ丼のイメージですが、新潟のカツ丼は薄めのカツを甘辛いタレにくぐらせてご飯の上にのせた「たれカツ丼」なんです！発祥は昭和初期頃、新潟市で当時モダンな料理だったカツレツを甘辛い醤油ダレにくぐらせて、ご飯の上にのせて提供したのが始まりと言われています。薄切り肉を揚げ焼きにしたカツレツが元になっていて、薄めのカツが2枚以上のついいのが特徴です。



パリッとジューシー！1本90gの
ボリュームで食べごたえ抜群！

食べ応えのある
粗挽き感！



雪室熟成させた「越乃黄金豚」を使用。食感の違う2つの部位(ウデ・スネ)をミックスして粗挽き感をしっかり出し、素材本来の良さを引き出すごだわり製法で仕上げました。

品番 72-040 越乃黄金豚粗挽きフランク

3本 [新潟産] 850円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】

冷凍のまま沸騰したお湯で約8~10分ボイルして、フライパンや網で焼き目を付ければ完成。お好みでケチャップやマスタード等を付けるとより一層美味しい頂けます。

品番 72-039 新潟たれカツセット

1,680円(税込)

・雪室熟成越乃黄金豚ももカツ 40g×12枚
・たれカツ丼のタレ 200ml

アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・乳・小麦



QRコード
冷凍

【召し上がり方】

凍ったまま170℃の油で3~4分揚げ、温めた付属のタレにくぐらせてからお召し上がりください。炊き立てのご飯の上に乗せるとより一層美味しい召し上がりれます。



具がたっぷり！しっとりなめらかな皮の
「和豚もちぶた」手包み餃子

徹底した生産管理によって旨みを引き出した和豚もちぶたを使用。肉にこだわり素材の味を活かした餡を、薄く透明感があり、しっとりとしたなめらかな食感の皮で包みました。

品番 72-019 和豚もちぶた餃子

35g × 15個入 1,080円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

QRコード
冷凍

【召し上がり方】

ホットプレートやフライパンを熱して油をひき、餃子の裏面を軽く油に押し付けながら並べます。水を餃子にまんべんなくかけ、蓋をしめて約8分。焼き目を確認して、キツネ色になったら出来上がり。



きめ細やかな脂、さっぱりとして旨味のある
「越後もちぶた」をしゃぶしゃぶで

ロース肉とバラ肉の2種類を、各々しゃぶしゃぶ用の薄切りにしました。脂がさっぱりとしてコレステロールも少ないので、健康に気を使っている方にも安心。夏はたっぷりの野菜と冷しゃぶにして頂くのがおすすめです。

品番 72-028 越後もちぶたシャブシャブ 限定品

3,500円(税込)

・ロース肉スライス 280g
・バラ肉スライス 280g

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

QRコード
冷凍

【召し上がり方】

鍋に水・酒・だし昆布を適量入れて沸騰させます。解凍した肉をくぐらせて、お好みのタレや薬味を付けてお召し上がりください。
※冷しゃぶサラダにされる場合は、しゃぶしゃぶ同様に熱湯にくぐらせた後、冷水で冷やして盛り付けてご利用ください。

和豚もちぶた

～旨味も滋養も豊かな、

新潟の銘柄豚～

「和豚もちぶた」は、自家配合の餌づくりから流通システムまで徹底してこだわり抜いた環境で育てた、「おいしい・安全・ヘルシー」な新潟の銘柄豚。いちばんの特長はその「旨味」と「肉質」。深いコクとじんわりと感じる甘み、とろけるような脂は軽くさっぱりとして、きめ細かく舌ざわりの良い肉質がお楽しみ頂けます。その中でも、越後・新潟県内の14農場で飼育される和豚もちぶたのブランドが「越後もちぶた」です。



出荷日・
数量限定

新潟でいちばん早く収穫される早生品種の茶豆。大粒で香りが良く、アミノ酸・糖含量も多く、とても食味に優れています。他の茶豆は実入り8割位が一番美味しいのですが、新潟系14号に限っては実入りが良い方が美味しい品種。パンパンに太った頃に収穫するので、ボリューム感があります。茶豆本来の味をひと足早くお楽しみください。

期間限定/7月中旬～7月下旬頃までの予定

品番 73-009 吉田さんちの新潟茶豆(早生)

500g
900～1,400円 (税込) (予定価格)
冷蔵

出荷日限定/毎週火曜日・土曜日の発送になります。
お届けは翌日(中国・四国・九州・北海道は翌々日着)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

新潟が誇る
夏の特産品を
全国に直送!

旬のものにつき期間限定

※入荷状況・天候等により価格・発送日が多少変動する場合があります。

※露地栽培ですので、天候や収穫量によりお届け日の変更や出荷数の制限が発生します。ご了承ください。

新潟茶豆

知る人ぞ知る隠れた名産!

吉田さんちの採れたて
「新潟茶豆」

新潟市の茶豆どころ黒埼に隣接した新通(しんどおり)は隠れた茶豆の名産地。その新通の地で吉田さんが作る「新潟茶豆」はどこにも負けない絶品の旨さ!米どころ新潟の気候風土と肥沃な大地の田んぼを利用し、枝豆づくりに適したほ場で肥料にもトコトンこだわる情熱の枝豆づくり。種まきからはじまり収穫を迎えるまで、吉田さんが毎日丹精込めて育てています。豊かな香りと甘み、美味しさがギュッと詰まった“採れたて”茶豆は格別!

期間限定/8月上旬～8月末頃までの予定

品番 73-008 吉田さんちの新潟茶豆

500g
1,000～1,500円 (税込) (予定価格)
冷蔵

出荷日限定/毎週月曜日・木曜日・土曜日の発送になります。
お届けは翌日(中国・四国・九州・北海道は翌々日着)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

新潟が誇る
夏の特産品を
全国に直送!

旬のものにつき期間限定

※入荷状況・天候等により価格・発送日が多少変動する場合があります。

※露地栽培ですので、天候や収穫量によりお届け日の変更や出荷数の制限が発生します。ご了承ください。

皮も実も柔らかい
「十全なす」の浅漬。

出荷日
限定

新潟の夏の定番といえば「なすの浅漬け」。
柔らかさを活かすため通常は、一夜漬けのところを5日間
かけゆっくりと漬けました。※なすの大きさには多少バラつきがあります。

期間限定/7月末～9月下旬頃の発送です。

品番 71-124

十全なす浅漬 簡易箱入
1,650円 (税込)
冷蔵

3玉入×3袋 ※大小不揃い

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

出荷日限定/毎週月曜日と木曜日の発送になります。

お届けは翌日(中国・四国・九州・北海道は翌々日着)

※露地栽培ですので、天候によりお届け日の変更が発生します。ご了承ください。



これぞ新潟のブランド枝豆「茶豆」

出荷日・
数量限定

小保方茶豆を中心に8月に本番を迎える「茶豆(本茶豆)」。豆の薄皮がうっすら茶色がかっているのが特徴で、実入り(豆の太り)よりも味を優先して、実入り8割位の時に収穫します。さやが薄めで見た目が小ぶりですが、ゆでた時の独特の豊かな香りと口の中に広がる甘味や旨味は格別!新潟だけのちょっと贅沢な旬の味をぜひ味わってみてください。

期間限定/8月上旬～8月末頃までの予定

品番 73-008 吉田さんちの新潟茶豆

500g
1,000～1,500円 (税込) (予定価格)
冷蔵

出荷日限定/毎週月曜日・木曜日・土曜日の発送になります。
お届けは翌日(中国・四国・九州・北海道は翌々日着)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

甘くて、ジューシー!
津南産スイートコーン!

出荷日
限定

豊かな自然に恵まれた新潟県津南町で育てられた「スイートコーン」は、とっても甘くてジューシー。生でも食べられるほどです。まるごとかぶりつけば、口いっぱいに美味しさが広がります。※生育状況により、品種(ゴールドラッシュ・ミエルコーンほか)が変わります。ごめんなさい。

期間限定/8月上旬～8月中旬頃の発送です。

品番 73-032

スイートコーン
(津南高原産とうもろこし)
冷蔵

5本
1,800円 (税込) (予定価格)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

出荷日限定/毎週月曜日と木曜日の発送になります。

お届けは翌日(中国・四国・九州・北海道は翌々日着)

※露地栽培ですので、天候によりお届け日の変更が発生します。ご了承ください。



新潟を代表する郷土和菓子。
よもぎが香る「笹だんご」

雪どけの野山に芽吹く「よもぎ」を使ったお団子に、程よい甘さの自家製・粒あんを入れて、天然の生笹で1つ1丁寧に手包みしました。新潟の老舗冷凍和菓子メーカー「港製菓」の独自製法により、解凍後ももっちり柔らかい食感に仕上がった笹だんご。食べたい時に自然解凍すぐにお楽しみ頂けます。

品番 71-088
10個入
1,380円 (税込)
冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

品番 71-030
20個入
2,650円 (税込)
冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



桜餅のような香りと味わい、
一風変わった笹ざくら。

解凍後、笹をむいてそのままお召し上がりください。
バナナの皮をむくように、笹の葉をはがすと、比較的手が
汚れずに召し上がり方。

品番 71-002
10個(5個入×2袋)
1,400円 (税込)
冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

》 新潟県ならではのお土産品大集合!

笹の風味と素材にこだわった5種類の味。
ふくら香ばしい手づくり笹おこわ。



もちもちした食感で香ばしい醤油おこわに、長岡野菜や
素材にこだわった味付き惣菜(舞茸・かぐら南蛮醤油味・
レンコンきんぴら・栗・山菜)をのせて笹で包んだ「笹お
こわ」。電子レンジで簡単に出来たての味が召し上がれま
すので、急なお客様へのおもてなしにもぴったりです。

品番 71-001
簡易箱入
2,300円 (税込)
レンジ加熱OK

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

品番 71-045
レンジ加熱OK

長岡醤油赤飯(金時豆入)
180g×5パック
2,100円 (税込)
冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

レンジで手軽に味わえる、
長岡名物「醤油赤飯」。

急な来客への
おもてなしにも
ピッタリ!



新潟県長岡市周辺で昔から食されている醤油味の赤飯(醤油おこわ)は、ふくらと炊いた金時豆が入っているのが特徴の郷土料理。この地方で「赤飯」というとこの醤油赤飯のことをいいます。個食用のレンジアップ袋入なので、食べたい時にいつでも故郷の味をお楽しみ頂けます。

品番 71-045
レンジ加熱OK

長岡醤油赤飯(金時豆入)
180g×5パック
2,100円 (税込)
冷凍

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

【召し上がり方】

凍ったまま、レンジアップ袋の蒸気口を上にして、電子レンジで2分ほど(500W)温めてください。※解凍後は当日中にお召し上がりください。

越後十日町 小嶋屋

「雪と着物とそばの街」として全国にしられる越後十日町。小嶋屋のそばは雪国の清冽な水と厳選されたそば粉、そして先代小林重太郎が提案した海藻をつなぎとした独特のそば製法により「なめらかな舌ざわり」と「こしのある歯ごたえ」が特徴の越後を代表する「そば」です。

品番 71-092 越後十日町「小嶋屋のへぎそば」
180g×5束 2,530円(税込) 化粧箱入
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・そば

新潟のおいしいお蕎麦

品番 71-160 越後小千谷「わたやのへぎそば」
200g×6袋 3,400円(税込) 箱入・包装済
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・そば



新潟のおいしいお蕎麦

品番 71-160 越後小千谷「わたやのへぎそば」
200g×6袋 3,400円(税込) 箱入・包装済
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・そば

小千谷名物 へぎそば 団 わたや

大正10年創業、新潟県小千谷市にある「わたや」では、創業以来変わらぬ手法でへぎそばをご提供しております。「へぎそばを全国に広めたい」その一心でのどごしにとことんこだわった乾麺を作りました。

品番 71-160 越後小千谷「わたやのへぎそば」
200g×6袋 3,400円(税込) 箱入・包装済
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・そば

新潟の地酒で乾杯!

日本酒を急速凍結!
搾りたての味わいが蘇る「凍眠酒」!

蔵元でしか味わえない“搾りたての生酒”
フルーティで瑞々しい口当たりが特徴の生酒ですが、火入れをしないと鮮度保持が困難なことから、蔵元まで足を運ばなければその“搾りたてのフレッシュ感”は味わえません。

あるよう無かった「凍結酒」
日持ちしないなら冷凍すれば…と思われがちですが、従来の冷凍技術では水とアルコールが分離して味が劣化してしまう。凍結時に水分の膨張で瓶が破損する等、様々な理由から日本酒を冷凍するという文化はありませんでした。

凍眠酒とは?
㈱テクニカンが自社開発した急速冷凍装置「凍眠」を使用することで、瓶が割れず、アルコールと水分の分離が非常に少ない状態での凍結が可能に!冬の一時、蔵元でしか味わえなかった搾りたての旨い酒がいつでもご自宅で楽しめるようになりました。

搾りたてをすぐに瓶詰め・凍結する事で、蔵元でしか味わえなかったフレッシュ感のある生酒を封じ込めました。解凍すると、その搾りたての美味しさが蘇ります。厳冬の中で封じ込めた瑞々しく濃厚な味わい、ぜひ暑い夏に楽しんで頂きたい日本酒です。

品番 82-071 しづらりたて純米吟醸
無濾過生原酒「越乃清水」
300ml 1,000円(税込)
原料米:越淡麗 精米歩合:60%
日本酒度:+5 酸度:約1.5
アルコール分:17度 ※成分は目標値です。

品番 82-041 新潟地酒カップ30本セット
30本(計5460ml) 9,400円(税込) 箱代込み

2004年にスタートした「にいがた酒の陣」。毎年2月に販売され好評頂いている【新潟地酒カップ30本セット】を「お中元時期に販売してほしい」というお客様のリクエストにお応えして、数量限定でご提供致します。新潟県内・上中越佐渡からバランスよく選んだ30の蔵元の味わいをご堪能頂けるセットです。

大盛 金乃穂ニューカップ/麒麟山 伝統辛口カップ/王紋カップ/醉星 フラワーカップ/菊水しづらりたて純米生原酒/彌彦 極カップ/笹祝 新潟印カップ/福頬 辛口福頬カップ/萬寿鏡 標準カップ/越乃景虎 龍カップ/朝日山 百寿盃カップ/吉野川 嶽選辛口缶/越乃白雁 黒松カップ/越の誉 銀カップ/姫の井 姫カップ/たかの井 清酒カップ/長者盛 長者カップ200/八海山カップ/鶴齋 芳醇清酒カップ/苗場山 別撰カップ/天神囃子カップ/ロック酒 by Jyozen 純米カップ/妙高山カップ レギュラー/能鷹 金印カップ/鶴正宗 あゆカップ本醸造/千代の光カップ/君の井 越乃醉鬼カップ/加賀の井 上撰本醸造カップ/真野鶴辛口鶴 本醸造 朱鷺ラベルカップ/北雪 金星カップ

品番 82-051 柄尾のジャンボ油揚げ
5枚 1,080円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
たっぷりの水を入れた鍋に干しそばを入れ、水から弱火で茹でて、お湯を冷ましてください。お湯が冷めたら3~4回ほど水を取り換え、水が澄んで濁りがなくなれば戻し完了。その後、定番の煮付けや油炒めなど様々なお料理でお楽しみください。

【説明書付き】

味の良さはもちろん、一般的の油揚げよりもとっても大きいのが特徴です。江戸時代からの伝統を今に伝える柄尾自慢のソウルフード。冷凍タイプですので、保存がきいて使いやすく、食べたい時にすぐにお召し上がりいただけます。

新潟の地酒で乾杯!

日本酒を急速凍結!
搾りたての味わいが蘇る「凍眠酒」!

蔵元でしか味わえない“搾りたての生酒”
フルーティで瑞々しい口当たりが特徴の生酒ですが、火入れをしないと鮮度保持が困難なことから、蔵元まで足を運ばなければその“搾りたてのフレッシュ感”は味わえません。

あるよう無かった「凍結酒」
日持ちしないなら冷凍すれば…と思われがちですが、従来の冷凍技術では水とアルコールが分離して味が劣化してしまう。凍結時に水分の膨張で瓶が破損する等、様々な理由から日本酒を冷凍するという文化はありませんでした。

凍眠酒とは?
㈱テクニカンが自社開発した急速冷凍装置「凍眠」を使用することで、瓶が割れず、アルコールと水分の分離が非常に少ない状態での凍結が可能に!冬の一時、蔵元でしか味わえなかった搾りたての旨い酒がいつでもご自宅で楽しめるようになりました。

搾りたてをすぐに瓶詰め・凍結する事で、蔵元でしか味わえなかったフレッシュ感のある生酒を封じ込めました。解凍すると、その搾りたての美味しさが蘇ります。厳冬の中で封じ込めた瑞々しく濃厚な味わい、ぜひ暑い夏に楽しんで頂きたい日本酒です。

品番 82-071 しづらりたて純米吟醸
無濾過生原酒「越乃清水」
300ml 1,000円(税込)
原料米:越淡麗 精米歩合:60%
日本酒度:+5 酸度:約1.5
アルコール分:17度 ※成分は目標値です。

品番 82-041 新潟地酒カップ30本セット
30本(計5460ml) 9,400円(税込) 箱代込み

2004年にスタートした「にいがた酒の陣」。毎年2月に販売され好評頂いている【新潟地酒カップ30本セット】を「お中元時期に販売してほしい」というお客様のリクエストにお応えして、数量限定でご提供致します。新潟県内・上中越佐渡からバランスよく選んだ30の蔵元の味わいをご堪能頂けるセットです。

大盛 金乃穂ニューカップ/麒麟山 伝統辛口カップ/王紋カップ/醉星 フラワーカップ/菊水しづらりたて純米生原酒/彌彦 極カップ/笹祝 新潟印カップ/福頬 辛口福頬カップ/萬寿鏡 標準カップ/越乃景虎 龍カップ/朝日山 百寿盃カップ/吉野川 嶽選辛口缶/越乃白雁 黒松カップ/越の誉 銀カップ/姫の井 姫カップ/たかの井 清酒カップ/長者盛 長者カップ200/八海山カップ/鶴齋 芳醇清酒カップ/苗場山 別撰カップ/天神囃子カップ/ロック酒 by Jyozen 純米カップ/妙高山カップ レギュラー/能鷹 金印カップ/鶴正宗 あゆカップ本醸造/千代の光カップ/君の井 越乃醉鬼カップ/加賀の井 上撰本醸造カップ/真野鶴辛口鶴 本醸造 朱鷺ラベルカップ/北雪 金星カップ

品番 82-051 柄尾のジャンボ油揚げ
5枚 1,080円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
たっぷりの水を入れた鍋に干しそばを入れ、水から弱火で茹でて、お湯を冷ましてください。お湯が冷めたら3~4回ほど水を取り換え、水が澄んで濁りがなくなれば戻し完了。その後、定番の煮付けや油炒めなど様々なお料理でお楽しみください。

【説明書付き】

味の良さはもちろん、一般的の油揚げよりもとっても大きいのが特徴です。江戸時代からの伝統を今に伝える柄尾自慢のソウルフード。冷凍タイプですので、保存がきいて使いやすく、食べたい時にすぐにお召し上がりいただけます。

新潟の地酒で乾杯!

日本酒を急速凍結!
搾りたての味わいが蘇る「凍眠酒」!

蔵元でしか味わえない“搾りたての生酒”
フルーティで瑞々しい口当たりが特徴の生酒ですが、火入れをしないと鮮度保持が困難なことから、蔵元まで足を運ばなければその“搾りたてのフレッシュ感”は味わえません。

あるよう無かった「凍結酒」
日持ちしないなら冷凍すれば…と思われがちですが、従来の冷凍技術では水とアルコールが分離して味が劣化してしまう。凍結時に水分の膨張で瓶が破損する等、様々な理由から日本酒を冷凍するという文化はありませんでした。

凍眠酒とは?
㈱テクニカンが自社開発した急速冷凍装置「凍眠」を使用することで、瓶が割れず、アルコールと水分の分離が非常に少ない状態での凍結が可能に!冬の一時、蔵元でしか味わえなかった搾りたての旨い酒がいつでもご自宅で楽しめるようになりました。

搾りたてをすぐに瓶詰め・凍結する事で、蔵元でしか味わえなかったフレッシュ感のある生酒を封じ込めました。解凍すると、その搾りたての美味しさが蘇ります。厳冬の中で封じ込めた瑞々しく濃厚な味わい、ぜひ暑い夏に楽しんで頂きたい日本酒です。

品番 82-071 しづらりたて純米吟醸
無濾過生原酒「越乃清水」
300ml 1,000円(税込)
原料米:越淡麗 精米歩合:60%
日本酒度:+5 酸度:約1.5
アルコール分:17度 ※成分は目標値です。

品番 82-041 新潟地酒カップ30本セット
30本(計5460ml) 9,400円(税込) 箱代込み

2004年にスタートした「にいがた酒の陣」。毎年2月に販売され好評頂いている【新潟地酒カップ30本セット】を「お中元時期に販売してほしい」というお客様のリクエストにお応えして、数量限定でご提供致します。新潟県内・上中越佐渡からバランスよく選んだ30の蔵元の味わいをご堪能頂けるセットです。

大盛 金乃穂ニューカップ/麒麟山 伝統辛口カップ/王紋カップ/醉星 フラワーカップ/菊水しづらりたて純米生原酒/彌彦 極カップ/笹祝 新潟印カップ/福頬 辛口福頬カップ/萬寿鏡 標準カップ/越乃景虎 龍カップ/朝日山 百寿盃カップ/吉野川 嶽選辛口缶/越乃白雁 黒松カップ/越の誉 銀カップ/姫の井 姫カップ/たかの井 清酒カップ/長者盛 長者カップ200/八海山カップ/鶴齋 芳醇清酒カップ/苗場山 別撰カップ/天神囃子カップ/ロック酒 by Jyozen 純米カップ/妙高山カップ レギュラー/能鷹 金印カップ/鶴正宗 あゆカップ本醸造/千代の光カップ/君の井 越乃醉鬼カップ/加賀の井 上撰本醸造カップ/真野鶴辛口鶴 本醸造 朱鷺ラベルカップ/北雪 金星カップ

品番 82-051 柄尾のジャンボ油揚げ
5枚 1,080円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
たっぷりの水を入れた鍋に干しそばを入れ、水から弱火で茹でて、お湯を冷ましてください。お湯が冷めたら3~4回ほど水を取り換え、水が澄んで濁りがなくなれば戻し完了。その後、定番の煮付けや油炒めなど様々なお料理でお楽しみください。

【説明書付き】

味の良さはもちろん、一般的の油揚げよりもとっても大きいのが特徴です。江戸時代からの伝統を今に伝える柄尾自慢のソウルフード。冷凍タイプですので、保存がきいて使いやすく、食べたい時にすぐにお召し上がりいただけます。

新潟の地酒で乾杯!

日本酒を急速凍結!
搾りたての味わいが蘇る「凍眠酒」!

蔵元でしか味わえない“搾りたての生酒”
フルーティで瑞々しい口当たりが特徴の生酒ですが、火入れをしないと鮮度保持が困難なことから、蔵元まで足を運ばなければその“搾りたてのフレッシュ感”は味わえません。

あるよう無かった「凍結酒」
日持ちしないなら冷凍すれば…と思われがちですが、従来の冷凍技術では水とアルコールが分離して味が劣化してしまう。凍結時に水分の膨張で瓶が破損する等、様々な理由から日本酒を冷凍するという文化はありませんでした。

凍眠酒とは?
㈱テクニカンが自社開発した急速冷凍装置「凍眠」を使用することで、瓶が割れず、アルコールと水分の分離が非常に少ない状態での凍結が可能に!冬の一時、蔵元でしか味わえなかった搾りたての旨い酒がいつでもご自宅で楽しめるようになりました。

搾りたてをすぐに瓶詰め・凍結する事で、蔵元でしか味わえなかったフレッシュ感のある生酒を封じ込めました。解凍すると、その搾りたての美味しさが蘇ります。厳冬の中で封じ込めた瑞々しく濃厚な味わい、ぜひ暑い夏に楽しんで頂きたい日本酒です。

品番 82-071 しづらりたて純米吟醸
無濾過生原酒「越乃清水」
300ml 1,000円(税込)
原料米:越淡麗 精米歩合:60%
日本酒度:+5 酸度:約1.5
アルコール分:17度 ※成分は目標値です。

品番 82-041 新潟地酒カップ30本セット
30本(計5460ml) 9,400円(税込) 箱代込み

2004年にスタートした「にいがた酒の陣」。毎年2月に販売され好評頂いている【新潟地酒カップ30本セット】を「お中元時期に販売してほしい」というお客様のリクエストにお応えして、数量限定でご提供致します。新潟県内・上中越佐渡からバランスよく選んだ30の蔵元の味わいをご堪能頂けるセットです。

大盛 金乃穂ニューカップ/麒麟山 伝統辛口カップ/王紋カップ/醉星 フラワーカップ/菊水しづらりたて純米生原酒/彌彦 極カップ/笹祝 新潟印カップ/福頬 辛口福頬カップ/萬寿鏡 標準カップ/越乃景虎 龍カップ/朝日山 百寿盃カップ/吉野川 嶽選辛口缶/越乃白雁 黒松カップ/越の誉 銀カップ/姫の井 姫カップ/たかの井 清酒カップ/長者盛 長者カップ200/八海山カップ/鶴齋 芳醇清酒カップ/苗場山 別撰カップ/天神囃子カップ/ロック酒 by Jyozen 純米カップ/妙高山カップ レギュラー/能鷹 金印カップ/鶴正宗 あゆカップ本醸造/千代の光カップ/君の井 越乃醉鬼カップ/加賀の井 上撰本醸造カップ/真野鶴辛口鶴 本醸造 朱鷺ラベルカップ/北雪 金星カップ

品番 82-051 柄尾のジャンボ油揚げ
5枚 1,080円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
たっぷりの水を入れた鍋に干しそばを入れ、水から弱火で茹でて、お湯を冷ましてください。お湯が冷めたら3~4回ほど水を取り換え、水が澄んで濁りがなくなれば戻し完了。その後、定番の煮付けや油炒めなど様々なお料理でお楽しみください。

【説明書付き】

味の良さはもちろん、一般的の油揚げよりもとっても大きいのが特徴です。江戸時代からの伝統を今に伝える柄尾自慢のソウルフード。冷凍タイプですので、保存がきいて使いやすく、食べたい時にすぐにお召し上がりいただけます。

新潟の地酒で乾杯!

日本酒を急速凍結!
搾りたての味わいが蘇る「凍眠酒」!

蔵元でしか味わえない“搾りたての生酒”
フルーティで瑞々しい口当たりが特徴の生酒ですが、火入れをしないと鮮度保持が困難なことから、蔵元まで足を運ばなければその“搾りたてのフレッシュ感”は味わえません。

あるよう無かった「凍結酒」
日持ちしないなら冷凍すれば…と思われがちですが、従来の冷凍技術では水とアルコールが分離して味が劣化してしまう。凍結時に水分の膨張で瓶が破損する等、様々な理由から日本酒を冷凍するという文化はありませんでした。

凍眠酒とは?
㈱テクニカンが自社開発した急速冷凍装置「凍眠」を使用することで、瓶が割れず、アルコールと水分の分離が非常に少ない状態での凍結が可能に!冬の一時、蔵元でしか味わえなかった搾りたての旨い酒がいつでもご自宅で楽しめるようになりました。

搾りたてをすぐに瓶詰め・凍結する事で、蔵元でしか味わえなかったフレッシュ感のある生酒を封じ込めました。解凍すると、その搾りたての美味しさが蘇ります。厳冬の中で封じ込めた瑞々しく濃厚な味わい、ぜひ暑い夏に楽しんで頂きたい日本酒です。

品番 82-071 しづらりたて純米吟醸
無濾過生原酒「越乃清水」
300ml 1,000円(税込)
原料米:越淡麗 精米歩合:60%
日本酒度:+5 酸度:約1.5
アルコール分:17度 ※成分は目標値です。

品番 82-041 新潟地酒カップ30本セット
30本(計5460ml) 9,400円(税込) 箱代込み

2004年にスタートした「にいがた酒の陣」。毎年2月に販売され好評頂いている【新潟地酒カップ30本セット】を「お中元時期に販売してほしい」というお客様のリクエストにお応えして、数量限定でご提供致します。新潟県内・上中越佐渡からバランスよく選んだ30の蔵元の味わいをご堪能頂けるセットです。

大盛 金乃穂ニューカップ/麒麟山 伝統辛口カップ/王紋カップ/醉星 フラワーカップ/菊水しづらりたて純米生原酒/彌彦 極カップ/笹祝 新潟印カップ/福頬 辛口福頬カップ/萬寿鏡 標準カップ/越乃景虎 龍カップ/朝日山 百寿盃カップ/吉野川 嶽選辛口缶/越乃白雁 黒松カップ/越の誉 銀カップ/姫の井 姫カップ/たかの井 清酒カップ/長者盛 長者カップ200/八海山カップ/鶴齋 芳醇清酒カップ/苗場山 別撰カップ/天神囃子カップ/ロック酒 by Jyozen 純米カップ/妙高山カップ レギュラー/能鷹 金印カップ/鶴正宗 あゆカップ本醸造/千代の光カップ/君の井 越乃醉鬼カップ/加賀の井 上撰本醸造カップ/真野鶴辛口鶴 本醸造 朱鷺ラベルカップ/北雪 金星カップ

品番 82-051 柄尾のジャンボ油揚げ
5枚 1,080円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
たっぷりの水を入れた鍋に干しそばを入れ、水から弱火で茹でて、お湯を冷ましてください。お湯が冷めたら3~4回ほど水を取り換え、水が澄んで濁りがなくなれば戻し完了。その後、定番の煮付けや油炒めなど様々なお料理でお楽しみください。

【説明書付き】

味の良さはもちろん、一般的の油揚げよりもとっても大きいのが特徴です。江戸時代からの伝統を今に伝える柄尾自慢のソウルフード。冷凍タイプですので、保存がきいて使いやすく、食べたい時にすぐにお召し上がりいただけます。

新潟の地酒で乾杯!

日本酒を急速凍結!
搾りたての味わいが蘇る「凍眠酒」!

蔵元でしか味わえない“搾りたての生酒”
フルーティで瑞々しい口当たりが特徴の生酒ですが、火入れをしないと鮮度保持が困難なことから、蔵元まで足を運ばなければその“搾りたてのフレッシュ感”は味わえません。

あるよう無かった「凍結酒」
日持ちしないなら冷凍すれば…と思われがちですが、従来の冷凍技術では水とアルコールが分離して味が劣化してしまう。凍結時に水分の膨張で瓶が破損する等、様々な理由から日本酒を冷凍するという文化はありませんでした。

凍眠酒とは?
㈱テクニカンが自社開発した急速冷凍装置「凍眠」を使用することで、瓶が割れず、アルコールと水分の分離が非常に少ない状態での凍結が可能に!冬の一時、蔵元でしか味わえなかった搾りたての旨い酒がいつでもご自宅で楽しめるようになりました。

搾りたてをすぐに瓶詰め・凍結する事で、蔵元でしか味わえなかったフレッシュ感のある生酒を封じ込めました。解凍すると、その搾りたての美味しさが蘇ります。厳冬の中で封じ込めた瑞々しく濃厚な味わい、ぜひ暑い夏に楽しんで頂きたい日本酒です。

品番 82-071 しづらりたて純米吟醸
無濾過生原酒「越乃清水」
300ml 1,000円(税込)
原料米:越淡麗 精米歩合:60%
日本酒度:+5 酸度:約1.5
アルコール分:17度 ※成分は目標値です。

品番 82-041 新潟地酒カップ30本セット
30本(計5460ml) 9,400円(税込) 箱代込み

2004年にスタートした「にいがた酒の陣」。毎年2月に販売され好評頂いている【新潟地酒カップ30本セット】を「お中元時期

2025年6月15日(日)

父の日ギフトの ご注文承ります

注文書 父の日ギフト欄に○をつけてください。

お電話 「父の日用」とお伝えください。

商品と一緒にメッセージカードを添えて、6月15日(日)父の日に
合わせてお届けいたします。(※他にご希望日のある方はご指定ください。)

ご注文
受付 6月13日(金)まで

※中国・四国・九州・北海道への
お届けは6月12日(木)までの
受付となります。

大切な方への気持ちを込めた、美味しい贈り物。
日本海便りが想いを伝えるお手伝いをします。

【日本海便りのギフト梱包】お中元をはじめ各種のし紙に対応いたします。
(のし・名入れは無料です。)

お届け先様へ直送の場合

●当店では、短冊のしを箱内に同梱する【中のし】
対応になります。(のし紙のデザインは商品・お荷物
の大きさにより変わる場合
があります。)

●直送の場合は基本的に
無包装(包装なし)でお
届けいたします。環境
への配慮にご協力を
お願い致します。



※画像はズワイガニ化粧箱入
の場合の一例です。

ご自宅から直接お持ちになる場合

●商品を当店の包装紙で簡易包装し、短冊のし
を貼ってお届けします。(商品の形や組合せ等に
よっては包装形態が変わる
場合があります。)

●手提げビニール袋(白
無地)は1枚3円にて
承ります。



※画像はズワイガニ化粧箱入
の場合の一例です。

【ご注文方法のご案内】



フリーダイヤル



0120-889-239

通話
無料

お問い合わせ専用番号

0257-21-2727

●承り時間／あさ9:00～17:00(毎日受付、土・日・祝日も承ります)



専用の注文書にご記入の上、同封の封筒にてご返送ください。切手不要



注文書にご記入の上、そのままファックスしてください。
0257-21-0777

●毎日24時間(土・日・祝日も承ります)
●お電話番号を必ずご記入ください。

※FAXよりご注文の場合は、当店より確認のお
電話を差し上げております。2日経っても連
絡がない場合は通信エラーなどで届いてい
ない可能性がありますので、ご確認ください。



《通販サイト》日本海便りネットショップ
www.nihonkaidayori.co.jp

QRコードで
アクセス!



※ネットショップでのご注文方法、お支
払方法については、サイトの「お買
い物ガイド」をご覧ください。



お届け希望日・時間帯がある場合はご指定ください。
お届け希望日にご記入のない場合は、注文書到着後
およそ2～4日後にお届けします。

ネットショップ会員限定特典

お買物で貯まる!使える!ポイントサービス

新規会員登録で
すぐに使える
100ポイントプレゼント中!!



ご注文後の【変更】について、ご注意ください。

商品出荷作業が始まったご注文については変更できません。
予めご了承ください。

発送料金について

発送料金 日本国内一律(沖縄県を除く)

1ヶ口 1ヶ口 クール代 **400円** 送料 **1,000円**

沖縄県への発送は 1ヶ口 クール代 **400円** 送料 **2,200円**

※上記は荷物1ヶ口の料金です。ご注文商品は当店にて出来るだけまとめて荷
造り致しますが、温度帯の違いなど止むを得ず2ヶ口以上になる場合がござ
ります。(個口分の送料がかかります)

のマークは
冷凍
冷凍です。
のマークは
冷蔵
冷蔵です。
マークのないものは
(常温)で配達いたします。

◎価格は内税です。表示価格のほかに消費税はいただきません。

お支払い方法

初めて当店通信販売をご利用の場合は代金引換をお願いします。

代金引換

配達時に、商品と引き換えで代金を現金にてお支払い頂けます。お買
い物代金(税込)と送料(クール代含む)の合計金額が1万円未満(～
9,999円)の場合、代引手数料330円がかかります。合計金額が1万円以
上の場合、代引手数料は無料となります。

振込

ご依頼主様に、ご請求金額の記載された振込用紙(納品書兼請求書)を
お届けしますので、用紙が到着してから10日以内に郵便局またはコン
ビニエンスストアでお支払いください。手数料は無料です。(但し、郵便
局より現金でお支払い頂く場合は別途算手数料がかかります。)

クレジット
カード

ご注文時にカード会社名・カード番号・お名前・有効期限をお伺いしま
すので、ご指定のクレジットカードより引落となります。(当店からは発
送日に合わせて請求させて頂きます)。注文書でご注文頂く場合は、記
入欄がございますので、ご記入の上ご返送ください。

味の特急便 日本海便りは、**土・日・祝日も休まず営業!!**毎日ご注文を受付中!

お誕生日キャンペーン 割引特典

今回は**6月・7月・8月**生まれの方が対象です。

◎1度に3,000円(税込・送料別)以上のお買い上げで、合計金額より
500円割引いたします。

◎ご注文時に「お誕生日キャンペーンを利用」とお伝えください。

※お1人様1回限り ※ご依頼主様ご本人のお誕生日が対象となります。

お電話▶オペレーターにお伝えください。 郵便・FAX▶注文書の備考欄にご記入ください。
ネットショップ▶ご注文の際、備考欄にお誕生日とあわせてご記入ください。

令和7年
8/31
ご注文分まで

お買い上げ
合計より
500円
割引

味の特急便
日本海便り

LINE 公式アカウント

お友達登録お願いします!

新規お友達登録で、
ネットショップで使える
200円割引
プレゼント!

通信販売、セール、お買い得品など、旬な情報を配信します。

LINEアプリの「友だち追加」から右のQR
コードを読み取ってください。

ID検索もOK! ID:@638rzgmc

