

料金後納郵便



ゆうメール

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
“なっとく”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ください。

日本海鮮センター

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

日本海便り
ネットショップ



国内産
うなぎ蒲焼

土用の丑の日 7/19(土)・31(木)

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ニホンウナギを使い、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の特徴。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。

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



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、中火で焼いていきます。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。

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。ポリウム満点たっぷりサイズで、柔らかい身と口の中であ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



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、中火で焼いていきます。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」。



品番 48-008 本漬塩クジラ(ミンク鯨)

200g 1,600円(税込)



【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。)

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ました。クジラ汁もそのひとつ。西日本で獲れた塩漬のクジラが北前船で新潟にも運ばれてきて、保存が効く塩漬で海から遠い山間地でも食べられることもあり、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。



鯨ベーコン

鯨たんベーコン(さえずり)

「海のジビエ」ともいわれている鯨肉。「ジビエ」とはフランス語で狩猟で獲った野生動物の食肉のこと。運動量が多い野生動物は脂肪分が少なく栄養価が高い良質な肉がとれるため、昔から高級食材とされてきました。さっぱりしながらも旨味が凝縮された「鯨肉ベーコン」と、脂のりが良くまろやかな食感の舌部分(さえずり)の「鯨たんベーコン」を合せ。鯨にはDHA・EPAが豊富に含まれ、高たんぱく低カロリーな食材です。

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

ギフト
2位

夏のギフトにもおすすめ！

おトクなぐるめ7点詰合せ。



品番 47-028

夏トクぐるめセット

3,980円(税込)

- 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 150g
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

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
小麦



① 甘塩紅鮭切身

鮮度が良く、赤くきれいな身色の紅鮭を甘塩に仕上げました。紅鮭ならではの旨さが味わえます。中火でじっくりと焼いてください。

② 銀ヒラス西京漬

南半球で採れる高級魚・栄養豊富で骨が少なく食べやすい白身魚の「銀ヒラス」をまろやかな西京味噌に漬けました。中火でじっくりと焼いてください。

③ 真アジ開き一夜干

鮮度の良い国産の真アジを丁寧に開いて干しました。朝食にちょうど良いサイズで脂のりの良さと絶妙な塩加減。焼いてお召し上がりください。

④ いか旨味焼き

加熱後も柔らかく風味豊かな台湾産アルゼンチンマツイカを使い、旨味を逃がさずふっくら焼き上げました。解凍後そのまま食べられますが、レンジで温めるとより美味しく召し上がれます。

⑤ あさりポン酢

一口サイズで食べやすいむきアサリと枝豆を柑橘果汁たっぷりの特製ポン酢で和えました。さっぱり味で夏にピッタリビールのおつまみにもおすすめ。自然解凍でそのまま召し上がれます。

⑥ レンジで三元豚の焼き餃子

簡単・便利！すでに焼いてあるのでレンジでチンするだけで美味しい焼き餃子が楽しめます。こだわりの焼き目と三元豚を使用したジューシーな具材が手軽に味わえます。

⑦ まるごと梅が入った梅ゼリー

ふるふる食感のアガーを使った梅エキスたっぷりのゼリーに、柔らかく漬けた梅をまるごと1個入れました。梅の酸味と風味が口の中に広がり、さっぱりゼリーに中の梅と2度楽しめます。お皿にのせてスプーンでお召し上がりください。

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)

- ① メバチマグロ赤身切落し 150g(10切)
② 刺身アカイカ(スライス) 20枚
③ アルゼンチン赤えび開き 10枚
④ マグロすき身 100g
⑤ トラウトサーモン 20枚



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げるのもよし、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)

- ① 真鯛[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

500 g (35〜45尾位) 日本海(福井県)産 **4,000円**(税込)

化粧箱入

アレルギー物質(特定原材料8品目) **エビ**

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)

4S 300 g (14〜18ヶ位) 北海道産 **3,300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く召し上がれます。

品番 17-045 メバチマグロ切落し

250 g **1,380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】
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！！



パチ鰯とキハダ鰯の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、鰯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

250 g **1,000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ばらつきがあります。

品番 16-016 生食用うに

100 g [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**

冷凍

【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、どんぶりがおおすすめです。

新商品

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。新鮮なうちにおり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。軽く火を通すことで身が引き締まり、甘みが増え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。ぼ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**

冷凍

【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く召し上がれます。

風味が良い新鮮なつづ貝の刺身用開き。



冷たい海で育つことで身がギュッと引き締まったつづ貝は、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 つづ貝開き(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**

冷凍

【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。

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3/4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**

冷凍

【召し上がり方】
解凍後、お刺身や塩辛に加工するなど、生のままで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。

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

①メサバ 1枚 ②昆布巻きメサバ 1枚 **1,000円**(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) **なし**

生食用

【召し上がり方】
冷蔵庫で解凍後、そのままお召し上がりください。

※本品製造工場では、かに・小麦・えびを使用した製品も製造しております。

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)

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「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。

※気温や環境等にもありますが、解凍にはおよそ1日程度かかります。



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



【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。

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、取り出しやすく便利。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)
[ロシア産]

6,000円 (税込)



【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。

アレルギー物質 (特定原材料8品目)
カニ

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。



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ははずし、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味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]

※凍った状態での重さです。

4,500円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目)
カニ



【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が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。

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



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、油で揚げても美味しいです。



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

冷凍

250g 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】

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。



長さ約 20cm
特大サイズ

特大サイズのぷりぷりなバナメイエビを使いサクサクの衣で仕上げました。お子様も大好きなエビフライを、ご家庭で揚げてお召し上がりください。

品番 69-079 エビフライ (特大)

5尾入 (計325g)
[ベトナム産他]

1,000円 (税込)

冷凍



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℃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
[国内産]

850円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目)
乳・小麦

冷凍



【召し上がり方】

凍ったまま、170~175℃の油で時々返ししながら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。

大人気のいくら醤油漬！
丼や寿司ネタなどにどうぞ。

新鮮な秋鮭の卵を使った北海道産の良質ないくら醤油漬です。
ご飯の上にたっぷりのせて豪快ないくら丼に。
寿司ネタや和え物などにもおすすめです。
プチプチの食感とともに、口の中にじわっ
といくらの美味しさが広がります。

品番 26-041 いくら醤油漬(カップ入)

200g [北海道産] **4,000円** (税込)

【召し上がり方】

自然解凍後、そのままお召し上がり頂けます。
いくら丼はもちろん、軍艦巻きや手巻き寿司、
大根と和えて頂くのもおすすめです。

冷凍

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
小 麦

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して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

まろやかな甘口たらこ。

品番 25-056

甘口たらこ切子

480g [アメリカ産]

2,000円 (税込)

冷凍



毎日の食卓に丁度いい!!
便利な480gパック。
プチプチの食感で味も美味しい、
ちょっと切れてるだけの訳有りお買得品。

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
な し

ピリッと程よい辛さの辛子明太子。

品番 25-057

辛子明太子切子

480g [アメリカ産]

2,000円 (税込)

冷凍



※甘口たらこ・辛子明太子の本数は写真と異なる場合がございます。ご了承ください。

【召し上がり方】

解凍後、そのまま食べても美味しいですし、焼いても OK。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。

ギフトにおすすめ。
化粧箱入のたらこ明太子の詰合せ。



極上の美味しい甘口たらこ程よい辛さの辛子明太子です。良質で粒のしっかりとしたスケウダラの卵を選び仕上げました。ご自宅用はもちろん、化粧箱入ですのご贈答用にもおすすめ。今回は単品でもご用意しました。

品番 25-031

極上たらこ・明太子詰合せ

各300g (計600g)
[アメリカ産/国内加工]

5,000円 (税込)

化粧箱入

冷凍



品番 25-032

極上甘口たらこ

300g [アメリカ産/国内加工]

2,600円 (税込)

化粧箱入

冷凍



品番 25-033

極上辛子明太子

300g [アメリカ産/国内加工]

2,600円 (税込)

化粧箱入

冷凍



アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小 麦

慶び事の
贈り物に！

「金銀紅白」海の幸セット

①金目鯛うす塩仕立て

鮮やかな赤い姿で華やかな金目鯛のうす塩仕立て。ふっくらとしてほど良い脂のり、上品な旨みと甘さです。煮付や塩焼き、蒸し物・鍋物などに。

②銀ダラ西京漬

たっぷり脂肪のり加熱してもふっくら仕上がりのやさしい高級魚の銀ダラを、まろやかな西京味噌に漬けました。お好みで味噌を落とし、焼いてお召し上がりください。

③紅鮭の塩麹漬

ほど良く脂肪のりつた紅鮭の塩麹漬。麹を出す酵素の働きによって、素材の旨みが引き立っています。塩麹を軽く落として焼いてお召し上がりください。

④ほたて貝柱の粕漬

北海道産のくせがなく歯ざわりが良い良質のほたて貝柱を厳選し、芳醇な酒粕漬にしました。鮮度が良くそのまま召し上がれますが、軽く炙るとより一層風味が増します。

品番 45-013 「金銀紅白」海の幸セット

4,000円 (税込)

ギフト箱入

冷凍



①金目鯛うす塩仕立て 2切
②銀ダラの西京漬 2切
③紅鮭の塩麹漬 2切
④ほたて貝柱の粕漬 5玉

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
な し

ギフト
箱入



ちょっと贅沢、銀ダラの西京焼き

たっぷり脂肪のりつた天然の銀ダラを当店で厚めの切身にし、まろやかな西京味噌に漬けました。銀ダラの上品な脂に西京味噌の塩気と甘味は相性抜群!少し贅沢なご飯おかずにやお酒の肴に、ぜひ召し上がって頂きたい逸品です。

品番 45-041 銀ダラ西京漬

5切 [アメリカ産・加工新潟]

2,500円 (税込)

冷凍



【召し上がり方】

解凍後、お好みにより西京味噌を落として、焼いてお召し上がりください。※味噌が多いと焦げやすくなります。

品番 45-033 銀ヒラス西京漬

5切 [ニュージーランド産・加工新潟]

1,200円 (税込)

冷凍



銀ヒラス(別名シルバー)は、南半球で獲れる高級魚。栄養豊富で骨が少なく食べやすい白身魚。クセがなくあっさりした身は、まろやかで上品な味わいの西京漬にぴったりです。

当店自家製
上
品
で
ま
ろ
や
か
な
西京漬

金目鯛を1尾まるごと
きれいな姿のまま煮付けました。

鮮やかな赤い見た目で程よく脂肪のりつた金目鯛。少し小ぶりですが、煮付けた身は柔らかくふっくら。甘味のある醤油ベースのタレとからみ、白いご飯にぴったりです。

品番 59-043 金目鯛まるごと煮付け

1尾(250g位)×2袋
[国内産]

1,800円 (税込)

冷凍



【召し上がり方】

湯せん又は電子レンジで温めてお召し上がりください。

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
小 麦

みその風味香る、美味しい
当店自家製「焼きサバ」が新登場!

ノルウェー産の脂のりつたサバ(骨取り/半身)を使用。当店の調理人が自家製みそにじっくり5日間漬け込み、その後、丁寧に焼き上げました。脂のりつたサバの身はふっくらと柔らかく、さらに香り豊かな味噌の風味が楽しめます。

品番 46-002 焼きサバ(味噌味)

半身3枚 [原料:ノルウェー産/加工新潟]

1,500円 (税込)

冷凍



【召し上がり方】

すでに焼き上がっていますので、解凍後、そのまま召し上がれます。電子レンジなどで温めて頂く、より一層美味しくお召し上がり頂けます。

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! 干物類

【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。

ギフト
1位



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。

品番 29-011 簡易箱入

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。

厳選した魚6種類を1枚1枚丁寧に干しあげました。ひものは干すことで、余分な水分を無くし、魚の中にあるタンパク質をアミノ酸へと変え、そのアミノ酸が旨味成分となって美味しい干物に仕上がります。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は、ご自宅用はもちろん、ご贈答品としても自信をもっておすすめします。

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

1,500円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

①メヒカリ丸干し 8~10尾
②丸干いわし 5尾
③メギス丸干し 10尾

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) なし

当店人気商品!厳選された北海の紅鮭。 限定品



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) 冷蔵

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
カットはしていませんので、半解凍位で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) 冷蔵

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

※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、噛めば噛むほど旨味が広がります。



品番 28-040 日本海産丸干いか 限定品

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 冷蔵

【召し上がり方】
冷凍のまま、弱火~中火で両面焼きます。ぷ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。

加工時にイカ墨が付着した訳あり。 見た目は悪くても味は変わらぬ美味しさ!



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 限定品

1枚(約220g)【国内産】

650円(税込) 冷蔵

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。

柔らかく風味豊かな 「アルゼンチンマツイカ」の一夜干!



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「イカー一夜干し」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) 冷蔵

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

歯ざわり良い数の子が入った
人気の松前漬！

数の子・するめ・昆布・人参を醤油ベースのタレに漬け込みました。味が染み歯ざわりの良い数の子は、ご飯のおかず、お酒の肴にもおすすめ

品番 30-052 数の子松前漬

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」

「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。



いか腑(ワタ)を使って仕込んだ、まるやかでコクのある塩辛です。あったかご飯にのせてお召し上がりください。お酒の肴やおつまみに。出来立てのじゃがバターにのせて頂くのも美味しいので、ぜひお試しください。

品番 30-012 徳用いか塩辛(甘口)

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
人気商品

ぷりぷりのホタルイカを
沖漬にしました！

身が柔らかく新鮮なぷりぷりのホタルイカを、マイルドな醤油漬にしました。そのままたたかいてごはんのおかず、お酒の肴にもぴったり！醤油のやさしい味わいについつい箸が進む一品です。

品番 31-052 手作りほたるいか沖漬

300g 1,080円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



やわらかいイカの身を使い、ワタは使わず、麴を混ぜて漬けた塩辛です。あったかご飯にのせてお召し上がりください。お酒の肴やおつまみにもおすすめ。

品番 30-013 徳用いか塩辛(麴漬)

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



函館「布目」の海鮮珍味



塩辛の真髓を極めるべく、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 31-010 社長のいか塩辛「極」

200g(ピン入・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



じっくりと煮込んだ棒だらは骨まで柔らか！



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。

品番 46-012 棒だら旨煮

240g[棒だら(北海道製造)／加工新漬]

1,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦



海藻類

～磯の風味が香る、ミネラル豊富な逸品～

地元・柏崎でとれる極上の岩もずくの中でも、
最も評価の高い「笠島産」



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】

限定品

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月中旬頃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。

【塩蔵もずくの召し上がり方】

本品は塩漬にしておりますので、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。

磯の香たっぷり！肉厚で旨さ格別。



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、
ごはんのおともにおすすめ！



良質の海苔を使い、磯の香りを大切に丹精込めて炊きあげられた「荒磯のり」をはじめ、「青のり」、カニの身をちりばめた「かにのり」の3種類をセット。ほのかな甘み、海苔の風味と食感がごはんによく合います。

品番 32-012

のり佃煮ミニ3点セット

荒磯のり・青のり・かにのり
小ビン3種(各120g)

900円(税込)



アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・カニ

【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あった、まさにデラックスな内容のバーベキューセットです。ご家族や仲間とワイワイと。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 | 3ヶ【中国産】 |
| ②片貝ほたて | 3ヶ【北海道産】 |
| ③有頭エビ(赤えび) | 3尾【アルゼンチン産】 |
| ④赤いかカット串 | 70g×3本【中国産】 |
| ⑤牛タン入つくね串 | 3本【宮城加工】 |
| ⑥越乃黄金豚粗挽きフランク | 3本【新潟産】 |

たっぷり3人前



アレルギー物質
(特定原材料8品目)
えび・卵・小麦

簡単・美味しい蒸し焼きグルメ！

60個
限定



軍手、蛸ナイフ、説明書付き

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

【召し上がり方】

カキの表面を流水で解凍し、缶の中に平らな面を上にして入れます。強火で約10分、その後、弱火で約5分加熱してください。



肉はジューシー！皮はカリッと！ 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)



アレルギー物質(特定原材料8品目)
小麦

【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、より美味しく召し上がれます。

当店不動の人気商品！牛タン入のつくね串。



※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串です。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

【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、より美味しく召し上がれます。その他、おでんや煮込み、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・県北の自然豊かな肥育環境で丹精込めて育て上げた「越乃黄金豚」。甘みのある良質な脂とやわらかくコクのある赤身が特徴の、旨味あふれる新潟のブランド豚です。

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こ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く頂けます。

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カツを甘辛い醤油タレにくぐらせて、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カツが元になっているので、薄めのカツが2枚以上のついているのが特徴です。



品番 72-039 新潟たれカツセット

1,680円(税込)

簡易箱入

- ・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



【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乘せるとより一層美味しく召し上がれます。



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



【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。

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。

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



【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、お好みのタレや薬味を付けて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、冷水中で冷やして盛り付けてご利用ください。



バラ肉

ロース

シーズン最初の茶豆
「新潟系14号」



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月下旬頃のまでの予定

品番 73-009 吉田さんちの新潟茶豆 (早生)

500 g 冷蔵

900～1,400円 (税込) (予定価格)

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！

これぞ新潟のブランド枝豆「茶豆」



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と旨味は格別！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月末頃のまでの予定

品番 73-008 吉田さんちの新潟茶豆

500 g 冷蔵

1,000～1,500円 (税込) (予定価格)

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

「凍眠」での急速凍結も承ります。有 料 ※茶豆の入荷日当日の対応は出来ませんので、事前にお申込みください。

茶豆はやっぱり採れたてがいちばん！だけど、届く日によってはすぐに食べられない…そんな方へ、当店にて「凍眠」での急速凍結対応を承ります。500g1袋につき100円

・液体急速凍結機「凍眠」での冷凍なら、採れたての美味しさがそのまま保てます。
・収穫状況などにより、食べたい時にお届け出来ない事もある「茶豆」なので、ご都合にあわせてご利用ください。
・冷凍発送になりますので、冷凍品との同梱も可能です。

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 冷蔵

3玉入×3袋 ※大小不揃い 1,650円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

品番 71-124

十全なす浅漬 簡易箱入 冷蔵

3玉入×3袋 ※大小不揃い 1,650円 (税込)

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。予めご了承ください。

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。予めご了承ください。

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

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。予めご了承ください。

新潟名産 笹だんご



新潟を代表する郷土和菓子。よもぎが香る「笹だんご」

雪だけの野山に芽吹く「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つ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ですぐにお楽しみ頂けます。

品番 71-088 10個入 1,380円 (税込)

品番 71-030 20個入 2,650円 (税込)

冷蔵

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

※笹ざくら・笹だんごの製造工場では、小麦、乳成分、大豆を含む製品を製造しています。

笹ざくら



桜餅のような香りと味わい、一風変わった笹だんごの「笹ざくら」。

桜の花をイメージしたピンク色の餅に、細かくした桜の葉の塩漬を練り込んだ白あんを入れて、天然の生笹で丁寧に手包みしました。ほんのり香る桜の風味が春らしい一風変わった笹だんごの「笹ざくら」は、贈り物やおもてなしにも喜ばれています。新潟のお土産にもピッタリ！

品番 71-002 笹ざくら 10個 (5個入×2袋) 冷蔵

1,400円 (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

解凍後、笹をむいてそのまま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れます。

新潟県ならではののお土産大集合！

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)のをせて笹で包んだ「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 笹おこわ詰合せ 簡易箱入 レンジ加熱OK

2,300円 (税込) 舞茸・かぐら南蛮醤油味・山菜・レンコンきんぴら・栗 (各90g×2個) / 10個入

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦 冷蔵

品番 71-001 笹おこわ詰合せ 簡易箱入 レンジ加熱OK

2,300円 (税込) 舞茸・かぐら南蛮醤油味・山菜・レンコンきんぴら・栗 (各90g×2個) / 10個入

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦 冷蔵

【召し上がり方】
冷凍のまま、笹をむかず(ラップは不要)電子レンジで温めてから、笹をむいてお召し上がりください。(自然解凍でも召し上がれます。)

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) 冷蔵

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) 冷蔵

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」として全国に知られる越後十日町。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。

☎ 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



新潟の美味しい蕎麦

小千谷名物 へぎそば 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。

☎ 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



煮物や炒め物などに！ 新潟県産の良質な干しぜんまい！



煮物などの家庭料理には欠かせない、貴重な県内産干しぜんまいです。水で戻すと7～8倍に増えるのでたっぷりお使いいただけます。ふくらとしたぜんまいをお好みの味付けでお召し上がりください。

☎ 73-037 新潟産干しぜんまい **極上品** **数量限定**

200g **4,800円** (税込) (予定価格)

アレルギー物質 (特定原材料8品目)

なし



【召し上がり方】

たっぷりの水を入れた鍋に干しぜんまいを入れ、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

乾燥タイプの即席みそ汁&スープ詰合せ。



サツとお湯を注ぐだけ！

乾節屋のこだわり椀

かつお節をたっぷりを使い、だしを効かせることでより一層美味しくなった5種類の贅沢な味噌汁とスープ。フリーズドライの乾燥タイプなのでいつでも手軽に楽しめます。ギフト用はもちろん、ご自宅使いにも。

☎ 72-100

フリーズドライギフト (即席みそ汁&スープ)

限定品

1,620円 (税込)

化粧箱入

なすの味噌汁 (信州米味噌) 2袋
ほうれん草の味噌汁 (麦味噌) 2袋
なめこの味噌汁 (赤だし) 2袋
海藻のお吸い物 1袋
和風出汁仕立ての卵スープ 2袋

アレルギー物質 (特定原材料8品目)

卵・小麦



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。

あるようで無かった「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？

(株)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お楽しみでき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。

☎ 82-071

しぼりたて純米吟醸
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。

冷凍



※凍眠酒は【冷凍品】です。通常のお酒とは同梱できませんので別発送となります。ご了承ください。



☎ 80-095 越後の地酒5本セット

箱代込み

1.8L×5本

11,280円 (税込)

① 越乃寒梅 白ラベル ④ 松乃井 一献
② 越乃景虎 龍 ⑤ 想天坊 辛口純米
③ 銀の翼 特別本醸造



にいがた酒の陣 応援企画

おうちで「酒の陣」気分を楽しめる、
新潟地酒ワンカップの詰合せ

早い者勝ち！
数量
限定品



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・上中下越佐渡からパランスよく選んだ30の蔵元の味わいをご堪能頂けるセットです。

☎ 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



大洋盛 金乃穂 ニューカップ／麒麟山 伝統辛口カップ／王紋カップ／酔星 フラワーカップ／菊水しぼりたて純米生原酒／彌彦 極力カップ／笹祝 新潟印カップ／福頭 辛口福頭カップ／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 厳選辛口缶／越乃白雁 黒松カップ／越の誉 銀力カップ／姫の井 姫力カップ／たかの井 清酒カップ／長者盛 長者カップ200／八海山カップ／鶴齢 芳醇清酒カップ／苗場山 別撰カップ／天神磯子カップ／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／鮎正宗 あゆカップ本醸造／千代の光カップ／君の井 越乃酔鬼カップ／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



☎ 81-081 地酒6本味くらベセット

箱代込み

720ml×6本 **7,280円** (税込)

① 越乃景虎 龍 ④ 越乃白鳥 特別本醸造
② 銀の翼 特別本醸造 ⑤ 雪男 本醸造
③ かたふね 特別本醸造 ⑥ 杜氏の晩酌 本醸造



越後地酒処
越の蔵
新潟県柏崎市鯨波

越後地酒のお申し込みは、お電話、注文書、又は、
ネットショップをご利用ください。

☎ **0257-20-1166**

FAX **0257-21-0784**

720ml	
1本入	2本入
箱代 150円	200円
送料 1,000円	※沖縄県を除く

1.8L	
1本入	2本入
箱代 200円	300円
送料 1,000円	※沖縄県を除く

※沖縄県は送料2,200円頂きます。
※フルが必要なお品はフル代400円が別途かかります。
●1.8Lビン、720mlビン共に6本まで1ヶ口になります。

当店では、20歳未満の方にはお酒を販売しません。お客様の年齢を確認させていただく場合がございます。

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】

※いずれの方法でも必ずお電話番号をお知らせください。

お電話 フリーダイヤル 0120-889-239
● 承り時間/あさ9:00~17:00(毎日受付、土・日・祝日も承ります)

通話
無料

お問合せ専用番号
☎0257-21-2727

郵便 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

FAX 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。

ネットショップ 《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。

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 100ポイント プレゼント中!!

お届けについて 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。

! 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 一律 クール代 400円 送料 1,000円

沖縄県への発送は 1ヶ口 一律 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います。(個口分の送料がかかります)

冷凍のマークは 冷蔵のマークは マークのないものは
冷凍です。 冷蔵です。 (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でお願いします。

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加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いただきます。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!

お誕生月キャンペーン 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「お誕生月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月が対象となります。

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、備考欄にお誕生月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

お友達登録をお願いします!

新規お友だち登録で、
ネットショップで使える 200円割引 クーポン
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