

料金後納郵便
ゆうメール

感謝祭

日頃のご愛顧に感謝を込めて
選りすぐりの海の幸と
新潟の秋の味覚をお届けします

感謝祭セール
4ページ 15ページ

14ページ
柏崎名産の種なし柿
新道のおけさ柿



敬老の日
ギフト受付中!
2025
9月15日(月・祝)
日頃の感謝を込めた
美味しい贈り物

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



5ページ
秋の味覚!
さんま塩焼き

秋号
令和7年
カタログ有効期限
10月31日



6ページ
うに・いくら
贅沢2色どんぶり



2ページ
越後にいがた
味わいセット

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



秋

秋到来。食欲の湧く季節に、彩りゆたかな美味い漬け魚。

「塩麹漬」「西京漬」「味噌漬」、3種類の漬床を使い、当店の職人が5種類の海の幸を丁寧に漬け込みました。

季節

あきいろ

彩
美味
セット

- ① 紅鮭の塩麹漬
ほど良く脂ののった美味しい紅鮭を、麹を出す酵素の働きで旨みがさらに引き立つ塩麹漬にしました。
- ② 銀だら西京漬
③ 開きイカ西京漬
④ 銀ヒラス西京漬
たっぷりと脂のり加熱してもふっくら美味しい高級魚「銀だら」、肉厚で旨味があり柔らかい「マツイカ」、栄養豊富で骨が少なく食べやすい白身魚の「銀ヒラス」を各々まるやかな西京味噌に漬けました。
- ⑤ ぶり味噌漬
脂ののったぶりを新潟の特製味噌に漬けました。風味豊かな越後味噌が素材の味を引き立てて味わい深く仕上がっています。

品番 45-026 あきいろ 秋季彩美味セット

4,000円(税込)

- ① 紅鮭の塩麹漬 3切
- ② 銀だら西京漬 3切
- ③ 開きイカ西京漬 1枚
- ④ 銀ヒラス西京漬 3切
- ⑤ ぶり味噌漬 3切

「漬け魚の焼き方」 レシピ付き

冷蔵庫で魚の芯まで完全に解凍し、お好みで魚についた漬け床を軽くふき取り、グリルやフライパン等で中火〜弱火で焼いて下さい。焼き目が付き、中まで火がしっかり通ってれば完成です。
※強火で焼き過ぎると、身が硬くなり魚の旨味が抜けてしまいますのでご注意ください。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



昔懐かしい新潟の味を
3種類詰合せ。

よもぎを使ったお団子に程良い甘さの粒あんを入れて生篋で手包みした新潟伝統食「笹だんご」。もちもちした食感で香ばしい醤油おこわに風味豊かな5種類の味付惣菜をのせて笹で包んだ「笹おこわ」。新潟で古くから親しまれてきた車麩を油で揚げてから4種のだしを効かせたつゆで煮込み、コクのあるやさしい味に仕上げた「車麩煮」。自然解凍するだけで手軽に食べられる新潟ふるさとの名産を詰合せました。

品番 71-134

越後にいがた味わいセット

3,000円(税込)

- ① 笹だんご 5個
- ② 笹おこわ 5種×各1個(舞茸・かぐら南蛮醤油味・山菜・レンコンきんぴら・栗)
- ③ 車麩の煮物 1/4カット×20枚

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

冷凍



秋の
得々
セット

～お得な“旨いもの”、たっぷり7品詰合せ!～



- ① 銀鮭の塩麹漬(中塩)
脂ののった子産銀鮭を塩麹漬にしました。麹の出す酵素の働きによって素材の旨みが増し、ふっくらと柔らかくなります。中火でじっくりと焼き上げて下さい。
- ② さんま塩焼き
新鮮な国産さんまを使用。すでに焼き上がってますので、電子レンジで温めるだけで美味しい「さんま塩焼き」がお楽しみ頂けます。
- ③ サバみりん干し
北海道・羅臼産の脂ののったサバを使用。丁寧に三枚におろしたサバを独自のタレに漬け込み、旨みを出すため干し上げました。焼いてお召し上がりください。
- ④ メバチまぐろの切落し
ほど良く脂のり、さっぱりとした美味しさが楽しめる「メバチまぐろ」です。お刺身や漬け丼、カルパッチョなどにご利用ください。
- ⑤ 牛タン入つくね串
国産の若鶏を使用し、牛タンを混ぜ込んだジュシーなつくねです。焼いてお好みのタレで。おでんや煮込み、カットしてカレーに。その他いろいろの料理にご利用ください。
- ⑥ 焼いてカニ入クリーミーコロッケ
独自技術で油で揚げたような見た目とサクとした衣の食感を実現した、揚げないヘルシーなコロッケ。オーブントースターで焼くだけの簡単調理でなめらかなホワイトソースのカニ入コロッケが味わえます。
- ⑦ がんもどきの煮物
焼津産かつお節・北海道産昆布・国産あごだし・椎茸だしの4種のだしを効かせたつゆをたっぷり煮含めたがんもどきの煮物。自然解凍でお召し上がり頂けます。

品番 47-024 秋の得々セット

3,980円(税込)

- ① 銀鮭の塩麹漬(中塩) 3切
- ② さんま塩焼き 2尾
- ③ サバみりん干し 2枚
- ④ メバチまぐろの切落し 10切
- ⑤ 牛タン入つくね串 3本
- ⑥ 焼いてカニ入クリーミーコロッケ 5個
- ⑦ がんもどきの煮物 10個

アレルギー物質(特定原材料8品目) えび・カニ・小麦・卵・乳

冷凍



感謝のきもち を伝えよう!

敬老の日
特集

ギフトカードが
付けられます。



敬老の日以外の贈り物や ご自宅用にも
ご利用頂けます。販売期間 ~10/31まで

敬老ギフトに
もう一品!



あっさりとした味わいに
柔らかい食感、あなごの蒲焼き。

「あなご」はタンパク質やビタミンなどを多く含み、低脂質・低カロリー。上品であっさりとした味わいにふわっと柔らかい食感が特長。中でも旨味があり蒲焼きに使われること多い三陸産のイラコアナゴを使い、ふっくら柔らかく甘い蒲焼きにしました。

品番 12-056 国内産あなご蒲焼き

2尾(計200g位)

900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、皿に移してラップをかけ、電子レンジ(500W)で1分程度温めてお召し上がりください。ごはんのにせて丼や、刻んで卵とじ等お好みのアレンジでどうぞ。



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。白焼きにこだわりじっくり焼いてから、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。

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

【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。その他、電子レンジやフライパンでも美味しく調理出来ます。

大小不ぞろいの為、超特価でのご提供！
数量限定・早い者勝ち！

訳有り特売
数量限定



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」です。大きさがかなり不揃いなだけの訳ありなので味は変わりません。生のままでも加熱しても美味しいので、様々な料理で楽しんで重宝します。

品番 16-084 刺身ほたて貝柱(大小不ぞろい)
300g [宮城産]
通常価格 3,000円(税込) **感謝祭価格 2,500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、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。

国内産の大きな真いか(スルメイカ)を使用！



とれたて新鮮な身厚で大きな真いかを丁寧に開き、甘塩で仕上げた一夜干しです。焼いてそのままでも美味しいですが、お好みで味付けて頂くことにより一層美味しく召し上がれます。

品番 28-055 特大一夜干いか(甘塩)
1枚(300g前後)
通常価格 1,080円(税込) **感謝祭価格 980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。

感謝祭セール開催 開催期間 2025年 9月1日~10月31日まで
日頃のご愛顧に感謝を込めて、こちらの商品を期間限定のセール価格でご提供いたします。

ミネラルや食物繊維が豊富な健康食品。良質な「沖縄県産・塩蔵もずく」を厳選！



沖縄県産のもずくはヌメリが多く、太くてシャキシャキの歯ごたえが特長。酢の物やスープ、簡単にめんつゆだけでも美味しいですが…沖縄もずくは「天ぷら」が絶品！サクとした衣が旨味を閉じ込め、食べると中はしっとりもちもち。口の中で磯の香りと旨みが広がります。日本海で獲れる「岩もずく」とはまたひと味違った美味しさが楽しめます。

品番 41-002 沖縄もずく(塩蔵)
480g
通常価格 600円(税込) **感謝祭価格 500円(税込)**

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【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。塩抜き後、三杯酢で酢の物・ワサビ醤油やめんつゆをかけて・スープや味噌汁など、お好みの料理でどうぞ。
(沖縄もずくは「天ぷら」がおススメ)
キッチンペーパー等でよく水気を切ったもずくを薄力粉と混ぜてなじませてから、天ぷら用の衣とさっくり混ぜて、熱した油で両面がキツネ色になるまでカラッと揚げてください。

新潟県産豚のロース肉を、2種類の特製味噌に漬けました。



自然豊かな環境で飼育された新潟県産豚・クリーンポークのロース肉を使用。こだわりの飼料で、コクがあるのにあっさりとした脂質のある豚肉を、新潟市の酒造メーカー「菊水」の上質な酒粕をブレンドした特製越後味噌と、甘みのあるこうじ味噌の2種類の味噌にじっくりと漬け込みました。

品番 72-096 豚肉の味噌漬2種セット
2種(計4枚)
通常価格 2,500円(税込) **感謝祭価格 2,450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】
冷蔵庫で解凍後、表面の味噌を軽く落とし、フライパンで軽く焦げ目が付くまで焼いてお召し上がりください。

新商品
温めるだけの簡単調理！
秋の味覚「さんま塩焼き」



新鮮な国産サンマを使用。すでに焼き上がっていますので、電子レンジで温めるだけで美味しい「さんま塩焼き」がお楽しみ頂けます。青魚であるサンマはDHAやEPAが豊富で、健康に欠かせない栄養素をたくさん含んでいます。

品番 59-045 さんま塩焼き
5尾[国内産] 1,450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、お皿に移して電子レンジで温めてお召し上がりください。

イワシの旨味とぎっしり詰まった明太子の辛味が最高！



脂ののった新鮮なイワシのお腹に、博多「かねふく」の辛子明太子をたっぷり詰めました。フライパンやグリル等でこんがり焼いてお召し上がりください。焼きたてのイワシの香ばしさと、ピリッと辛い明太子の風味が食欲をそそります。

品番 59-083 いわし明太子
5尾[国内産] 1,300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、そのままフライパンかグリルにアルミホイルを敷いて、両面をこんがり焼いてからお召し上がりください。
※いわしがしっかりと焼けていれば、中の明太子が半生でもお召し上がり頂けます。

簡単調理で手軽に美味しく！ 毎日の健康に **魚** を食べよう

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ののった金目鯛。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)

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、そのまま召し上がれますが、湯せんや電子レンジで温めて頂くことにより一層美味しく召し上がり頂けます。

みその風味が香る、当店自家製「焼きサバ」が大好評！



ノルウェー産の脂ののったサバ(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。脂ののっ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お楽しみ頂けます。

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)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【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ことにより一層美味しく召し上がり頂けます。

濃厚な味わいの無添加うにと新鮮で良質ないくらをのせて、
贅沢な海鮮丼を召し上がれ。



※1人前の盛付例です。

うに本来の風味を楽しんで頂ける無添加・ミョウバン不使用の「生食用うに」と、新鮮な秋鮭の卵を使った良質な北海道産の「いくら醤油漬」です。丼に盛ったご飯の上にのせて頂くと…うにの濃厚でとろけるような食感と、いくら弾けるようなプチプチの食感が合わさって贅沢な味わいがお楽しみ頂けます。

品番 19-003
うに・いくらのお贅沢 2色どんぶり 簡易箱入

3,980円(税込) 約2人前

生食用うに 100g [チリ産]
いくら醤油漬 100g [北海道産]

アレルギー物質 (特定原材料8品目)
小麦 冷凍

【召し上がり方】
冷蔵庫で解凍し、そのまま召し上がり頂けます。丼にされる場合のご飯はお好みで酢飯でも白飯でもOK。また、お好みで大葉を敷いたり刻み海苔を添えて頂いても美味しく召し上がれます。

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

2,800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。

鮮度抜群!



使いやすい
IQF
パラ凍結

とれたての真イカ(スルメイカ)を
船内で急速凍結!!

お刺身はもちろん、煮付け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3/4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

【召し上がり方】
解凍後、お刺身や塩辛に加工するなど、生のままでも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。

新商品



しじみは冷凍する事でオルニチン量が約4倍に増!
島根県宍道湖産のしじみを急速凍結しました。お味噌汁やお吸い物、パスタなどにご利用ください。
※オルニチンとは…アミノ酸(アラニン)を助ける働きがありますのでアルコール代謝効果や、成長ホルモンの分泌を活性化し体脂肪を燃え易くする効果があるとされています。

品番 16-056 宍道湖産 冷凍しじみ(砂抜き済)

500g 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】
砂抜き済みです。凍ったままのしじみを流水でさっと水洗いしてから加熱調理してください。

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

250g 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。つば感を出す為、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

250g 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、そのまま召し上がりください。寿司ネタの具材にもおすすめです。

脂がのって色鮮やか。
大人気の刺身用トラウトサーモン。



淡水魚であるニジマスと海水で養殖したトラウトサーモンをお刺身用にスライスしました。身の色がきれいで味が濃く、脂がのっているので大人にも子どもにも大人気! 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。

とろける食感と甘み、食べ応えある天然赤えび。



お寿司屋さんでも人気のアルゼンチン産・天然赤えび。見た目もきれいに開いて生食用に仕上げました。茹でる前から赤い身が特徴で甘みが強く旨味があり、とろけるようなねっとりとした食感がお楽しみ頂けます。

品番 15-030 アルゼンチン赤えび開き
(刺身用/頭なし)

大10尾 800円(税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) えび 冷凍

【召し上がり方】
殻をむいて開いてありますので、冷蔵庫で解凍後、そのまま召し上がりください。わさび醤油などをつけてお刺身で。また、サラダや海鮮丼、寿司ネタなどにもおすすめです。

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。

敬老の日ギフトにもおすすめ!



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、食べやすくして手間いらず。解凍後そのままでも召し上がれますが、お好みでカニ酢などをつけても美味。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。

☎ 61-068 **限定品**

ポイルずわいがにハーフポーション

800g (NET 720g) **5,000円** (税込)

[ロシア・ノルウェー産]

アレルギー物質 (特定原材料8品目) カニ

【召し上がり方】
冷蔵庫で解凍後、殻から身を取り出して召し上がりください。



新商品

紅ズワイガニ使用!
かにの風味豊かな3種類の瓶詰め惣菜。



食塩のみの味付けで、かに本来の旨味が楽しめる風味豊かな「焼きかにほぐし」。焼きかにほぐしをベースに、特製調味液で炊き上げた瀬戸内産ちりめんを合わせた佃煮「焼きかにちりめん」。カニの身が約50%入った、上品でコクのある味わいの「カニの身入かにみそ」。


☎ 65-050 かにの瓶詰3点セット

2,500円 (税込)

① 焼きかにほぐし 50g
② 焼きかにちりめん 50g
③ カニの身入かにみそ 60g

アレルギー物質 (特定原材料8品目) カニ・小麦

【召し上がり方】
そのまま召し上がりください。ご飯にのせたり、お酒の肴に。また、お好みの料理の具材や隠し味にもご利用頂けます。




新商品

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。

☎ 65-015 カニしゅうまい

30g×10個【国内産】 **1,500円** (税込)

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召し上がりください。また、油で揚げても美味しいです。

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、ご家庭で揚げてからお召し上がりください。

☎ 69-079 エビフライ (特大)

5尾入 (計325g) **1,000円** (税込)

[ベトナム産他]

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秒程度揚げお召し上がりください。

新商品



甲殻類のコクとミルクの甘みを絶妙に融合させたビスク仕立てのグラタンです。アメリカーナを加えたビスク風ソース、北海道産生クリームを加えたホワイトソースをご賞味ください。

☎ 59-122 海老トマトクリームグラタン

220g×2個 **750円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) えび・かに・小麦・乳

【召し上がり方】
袋から出してラップを外し、電子レンジで温めてください。(500W6分程度 600W5分30秒程度)

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。

☎ 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。

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦

新商品



塩が効いているので、
ご飯やおにぎりにぴったり!



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召し上がりください。しょっぱいからこぼれ立つ濃厚な旨味が口の中に広がります。

☎ 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、お好みの大きさに切って、そのまま召し上がりください。

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。



厳寒の海で獲れた助宗鱈の卵を使い、新鮮なうちに甘塩で仕上げました。まろやかな甘口たらこです。

☎ 25-056 甘口たらこ切子

480g [アメリカ産] **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】 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。

毎日のお食卓に丁度いい!!
便利な480gパック。

プチプチの食感で味も美味しい、ちよっと切れるだけの訳有りお買得品。

ピリッと程よい辛さの辛子明太子。



鮮度の良い助宗鱈の卵を唐辛子や柚子を効かせた調味液に漬け込みました。ピリッと程よい辛さの辛子明太子です。

☎ 25-057 辛子明太子切子

480g [アメリカ産] **2,000円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) なし

※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。

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。

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。

敬老の日
ギフトにも
おすすめ！



品番 29-021 特選一夜干し魚詰合せ **3,000円** (税込) **冷蔵**

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

①真鯛開き 1枚 [日本海産]	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。

脂ののって旨さ格別!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 **4,300円** (税込) **限定品** **冷蔵**

110g位×3枚 [日本海産] アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

新商品
青魚の代表とも言える「サバ」には
体に良い栄養素、DHA・EPAなどが
たっぷり!

青森産の程良く脂ののった「真サバ」を丁寧に干し一夜干にしました。干すことで旨みがさらにアップ!ごはんにも酒の肴にもぴったりなおすすめ一品です。

品番 35-095 サバ開き一夜干 **900円** (税込) **冷蔵**

2枚 [青森産] アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

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) **1,300円** (税込) **冷蔵**

2枚(真空パック) [アルゼンチン産・加工青森] 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。

干すことで旨味が凝縮!
上乾タイプの「かちりちりめん」。

しらすを釜揚げした後よく乾燥させた上乾タイプの「ちりめん」。干すことで旨味がギュッと凝縮され、噛みしめる程に口の中に旨みが広がります。ちりめんはカルシウムがたっぷり。そのまま食べても美味しいですが、少し炒ると風味が増して柔らかくなります。

品番 44-019 かちりちりめん **1,300円** (税込) **冷蔵**

150g [国内産] 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、そのまま召し上がれます。フライパンで少し炒ると風味が増して柔らかくなります。その他、炒め物や佃煮、和え物などにもどうぞ。

旨さが違う、塩が違う、漬込み本物。
日本海仕込み「塩引鮭」!

北海で獲れる良質な「銀毛鮭」の中でも、脂のりきった極上の鮭を厳選。旨味を出す天日塩を使って本漬にした後、十分に水洗いし、一本一本丁寧に干し上げました。干すことで旨みが増し、よく熟成された「塩引鮭」は日本海の気候風土が作り上げた逸品です。
※塩引鮭は塩が効いています。

品番 27-038 塩引鮭切身 **2,000円** (税込) **冷蔵**

5切 [北海道産・新潟加工] アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

新商品
伊勢湾産、焼き海苔。

絶品! 塩鮭
鮮やかな身色で程よい脂のり、
国内産の養殖銀鮭(甘塩仕立て)。

三陸で養殖された銀鮭を甘塩仕立てにし、当店で切身にしました。脂身が少なく締まった魚体の天然物と比べて、徹底した品質管理で育てられた養殖銀鮭は臭みがなく、脂がほど良くのってとろける食感。身は柔らかくふっくらとして、旨味があります。

品番 27-034 国内産 銀鮭切身(甘塩) **1,300円** (税込) **冷蔵**

5切 [国内産・養殖] アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

伊勢湾は、1級河川が多く流れる栄養豊富で豊かな漁場です。その伊勢湾で育まれた海苔を使い、美味しい「焼き海苔」に仕上げました。パリッとした食感と口の中に広がる甘み、上品な海苔の風味が楽しめます。

品番 42-021 焼き海苔(伊勢湾産) **800円** (税込)

10枚 アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

【召し上がり方】
そのままご飯に巻いたり、おにぎりや巻き寿司にご利用ください。細かく刻んで種類のトッピングにもおすすめです。



〈関鯨丸〉初航海で獲れたくじら肉を使用！
5,000缶限定で作られた鯨大和煮の缶詰。

新商品

かんげいまる
〜関鯨丸とは〜

2024年・日本で73年振りに新造された世界で唯一の捕鯨母船。総トン数9,299トン、全長112.6メートルで、電気推進システムを搭載し設備と機能を備えた最新鋭の漁船です。

鯨肉を醤油ベースに生姜と砂糖で甘塩っぱく仕上げた「大和煮」。しっかりとした歯ごたえで、噛めば噛むほど旨味が口の中に広がり、昔懐かしい味をお楽しみ頂けます。

品番 49-066

関鯨丸 くじら大和煮缶 **限定品**

170g (固形量120g) **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】

そのままお召し上がり頂けます。他の容器に移してラップをかけ、電子レンジで温めても美味しく召し上がれます。



ロングセラー
人気商品

ご飯のおともやお酒の肴に
生珍味

いか胴(ワタ)を使って仕込んだ、まろ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。出来立てのじゃがりタ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) **700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。



やわらかいイカの身を使い、ワタは使わず、翅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(翅漬)

220g (カップ入) **700円** (税込)

アレルギー物質 (特定原材料8品目) 小麦



新潟名産
笹だんご

敬老の日
ギフトにも
おすすめ!

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、解凍後ももちり柔らかい食感に仕上がった笹だんご。食べた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)

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

【召し上がり方】

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れます。

※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。

新米

新潟のこしひかり

粘りがあってふっくら美味しい新潟のこしひかり。
冷めても変わらない美味しさは名前の如く「越の国に光り輝く」お米です。



人気No.1!一番売れているお米です。

品番 70-002 魚沼産こしひかり

5kg 新米予定価格

6,000~7,000円 (税込)

米作りに最適な魚沼の環境で育てられた日本一の「魚沼産」。甘みと香りが強く、弾力のある粘り強さ、すべてが一級品です。

こだわりの減農薬・減化学肥料!

品番 70-033 特別栽培こしひかり(極上米)

5kg 新米予定価格

6,500~7,500円 (税込)

日本一の「魚沼産」をさらに厳選。なるべく農薬や化学肥料を使わずにこだわって育てた「極上米」。最高を極めた逸品です。

隠れたブランド米。「低農薬・低化学肥料」

品番 70-013 小国産こしひかり(棚田米)

5kg 新米予定価格

5,500~6,500円 (税込)

山から湧き出す天然水と山間部の寒暖差・小国の地に育つコシヒカリも非常に美味しく、味・品質・安全性には自信あり。

新潟県認証
特別栽培米とは?

新潟県で特別栽培農産物として認証された、地域の慣行栽培に比べて節減対象となる化学合成農薬や化学肥料(窒素成分)を5割以上減らして作られたお米です。認証されたものは県のシンボルマークが入った認証マークが貼られます。



「地元柏崎」で育った味わい。

品番 70-044

柏崎産こしひかり

5kg 新米予定価格

4,500~5,500円 (税込)

地元・柏崎で作られた新潟県認証の特別栽培米のこしひかり。美味しくお求めやすい価格が魅力です。



こしひかりに続く新ブランド。

品番 70-048

新之助(柏崎産)

5kg 新米予定価格

4,800~5,800円 (税込)

米どころ新潟の新ブランド米。大粒で形が良く、しっかりとした弾力のある食べ応えで、甘みとコクがお楽しみ頂けます。

※新米のお届けは9月下旬からの予定です。(価格は新米予定価格です。)
※極上米のお届けは10月中旬からの予定です。

※玄米でのご注文も承ります。(内容量5%増 精米5kg=玄米5.5kg)

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!食卓の一品やパーベキューに。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 簡易箱入

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

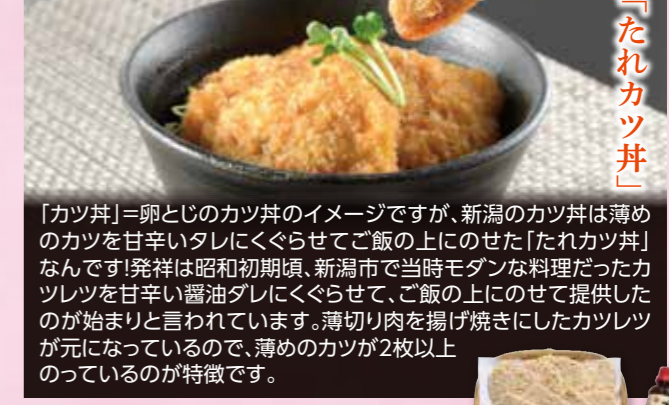
【召し上がり方】

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、おでんや煮込みにも。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・東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。



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乗せるとより一層美味しく召し上がれます。

越後柏崎名産

新道のおけさ柿

太陽の光をたっぷり浴びた柿を、昔ながらのアルコールで渋抜きしています。甘柿にはない滑らかで“じゅわっ”という食感と、種がなく食べやすいのが特徴です。

新道のおけさ柿

新潟が原産のおけさ柿。栽培品種は「平核無」(ひらたねなし)、通称「八珍」(はっちゃん)と呼ばれ種がないのが特徴です。初出荷から約50年、今では柏崎の特産品として、県内外の多くの人に知られています。

美味しさの秘密

日当たりと風通しの良い、柏崎市新道地区。最高の環境で丹精込めて育てた柿を、美味しさにこだわり、昔ながらのアルコールで渋抜きするため、ジュシーで甘い柿に仕上がります。(糖度15~16度)

お召し上がり方

皮をむいて、そのままお召し上がりください。冷凍庫で凍らせて、シャーベットにしても美味しいです。また、柔らかくなってきたらプリンダーをちょっと垂らすと、大人の味で絶品です。

品番 73-013 新道のおけさ柿 **数量限定**

5kg (26~30個入) ※大きさ不ぞろい **3,500円** (税込)

食べ頃でお届けします。
箱上部に食べ頃の日付も記載しております。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

●ネットショップでは取り扱っておりません。

〈お届け期間〉
11月1日~11月中旬までの予定です。

※天候により価格、サイズ、発送日が多少変動する場合がございます。
※その年の天候によりご注文いただいた数量がご用意できない場合がございます。

受付締切 令和7年 **10月31日(金)まで**
ご予約はお早め!!



秋の実りをさらに美味しく、甘さをぎゅっと凝縮。新潟県佐渡産のおけさ柿を使用。皮をむいた柿を2ヶ月ほどかけて室内で自然乾燥させ、丁寧に仕上げました。

品番 73-018 佐渡産干し柿(種なし) **数量限定**

M・6~7個入 **680円** (税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

冷蔵 ※冷凍発送も可能

【干し柿バター】のレシピ

- ▶材料:干し柿、バター
- ▶作り方
 - ①干し柿のヘタを取り、干し柿に切れ目を入れて開いてください。(※切り離さない事)
 - ②開いた干し柿の内側にバターを塗り(お好みの量でOK)、バターを挟んでください。(※バターの代わりにクリームチーズでも美味しいです)
 - ③お好みの大きさに切ってお召し上がりください。



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。ふっ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。

品番 73-037 新潟産干しぜんまい

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】

たっぷりの水に干しぜんまいを入れて弱火で茹でて、お湯を冷まします。冷めたら数回水を取り替え、濁りがなくなったら戻し完了。その後、煮付けや油炒め等お好みの料理にご利用ください。

説明書付き



皮も実も柔らかい「十全なす」の浅漬。 **出荷日限定**

期間限定/9月下旬頃までの発送です。

浅漬にすると特に美味しいとされる「十全なす」を使用。柔らかさを活かすため、通常は一夜漬けのところを5日間かけゆっくりに漬けました。※なすの大きさには多少バラつきがあります。

品番 71-124 十全なす浅漬 簡易箱入

3玉入×3袋 ※大小不揃い **1,650円** (税込)

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。

●ネットショップでは取り扱っておりません。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

冷蔵

お酒がより美味しく堪能できる酒器

限定品

~世界的有名な新潟『燕市』の洋食器~

世界最高水準の品質!職人技が光る、重厚感あるデザインと使い心地の良さ。古くから金属産業が盛んな新潟県燕市は、大正3年から続く金属洋食器(カトラリー)発祥の街。職人技の金属加工技術を守り、金属洋食器の国内シェア90%以上を誇ります。

華 -HANA- シリーズ

錫イオンの効果でお酒が美味しくまろやかに
内面に使用されている錫はイオン効果が高く、お酒を美味しくまろやかにしてくれます。古来より酒器に使用されてきた錫。長く使い込むうちに独特の風合い・味わいが出て来ます。

冷や酒で!

銅は熱伝導性に優れ、冷たいお酒を注ぐと一気に冷えて、その冷たさを保持してくれます。冷たいお酒を注げば表面に水滴がつき、見た目もお洒落。

お酒本来の味を堪能できる!

金は金属臭がなく、香りや味を変えることが無いので、素材本来の味を楽しめます。



品番 73-070 華 タンブラー銅ミラー

1個(容量 約400ml) **8,250円** (税込)

華やかなピンクゴールドのような銅ミラー



高級感があり手ざわりの良い植目(つちめ)

品番 73-071 華 ぐい呑み 植目銅ミラー

1個(容量 約90ml) **4,400円** (税込)



桜の花模様、落ち着いた雰囲気、艶消し

品番 73-072 華 ぐい呑み 花

1個(容量 約90ml) **4,400円** (税込)

新潟の地酒で乾杯!

銘酒が勢揃い。

秋の夜長に日本酒で一杯! 新潟県内12蔵の日本酒を厳選。1本300mlのほど良い量で12種類お楽しみ頂ける飲み比べセットです。



品番 82-049 新潟地酒300ml×12本セット **数量限定** 箱代込み

7,000円 (税込)
①越乃景虎 龍 ②朝日山 純米吟醸 ③菊水の辛口 ④上善如水 純米吟醸
⑤長者盛 特別純米 ⑥初梅 純米きらら ⑦越の誉 吟醸 彩 ⑧北雪 金星
⑨麒麟山 伝統辛口 ⑩雪男 本醸造 ⑪吉乃川 厳選辛口 ⑫越の白鳥 純米酒

秋の感謝祭セール

開催期間 2025年9月1日~10月31日まで

日頃のご愛顧に感謝を込めて、期間限定のセール価格でご提供いたします。

大吟醸「越乃清水」

当店オリジナルの「越乃清水」は、新潟の酒米「越淡麗」を100%使用。「越淡麗」とは、淡麗でスッキリとした味わいの新潟を代表する酒米「五百万石」と、ふくらみのあるコクが定評の「山田錦」を掛け合わせて誕生した酒米。双方の良さを引き立て、爽やかな香りとまろやかな味わい、飲み飽きせず後味にほのかな旨味を感じるお酒が出来ました。その越淡麗を精米歩合40%まで磨き上げた、当店人気の大吟醸。優しくフルーティな香り、口に含むと膨らみのあるコクと、スッキリとした後味のキレの良さが自慢のお酒です。

品番 81-001 大吟醸「越乃清水」

720ml **4,000円** (税込)

秋の感謝祭 特別価格 **3,500円** (税込)

原 料 米: (麴米・掛米) 越淡麗
精 米 歩 合: 40%
ア ル コ ー ル 分: 16度
日 本 酒 度: +3.0
酸 度: 1.3
ア ミ ノ 酸 度: 1.2

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。

TEL 0257-20-1166

FAX 0257-21-0784

常温送料 1ヶ口 1,000円 (沖縄県は送料 2,200円頂きます。)

※フル代が必要な商品を同梱する場合はフル代400円が別途かかります。

当店で、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 9月15日(月)

敬老の日ギフトのご注文承ります

注文書 敬老の日ギフト欄に○をつけてください。

お電話 「敬老の日用」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、9月15日(月)敬老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 **9月13日(土)まで**

※中国・四国・九州・北海道へのお届けは9月12日(金)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】 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。)

● 手揚げビニール袋(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。

※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** **通話無料**

● 承り時間/あさ9:00~17:00(毎日受付、土・日・祝日も承ります)

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!!
すぐに使える

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 **クール代 400円** 送料 **1,000円**
一律

沖縄県への発送は 1ヶ口 **クール代 400円** 送料 **2,200円**
一律

※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 **冷凍** です。 **冷蔵** のマークは **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 (カタログ通販) 2025年9月~

代金引換

商品と引き換えに配達時に現金でお支払いください。

○代引手数料330円が別途かかります。

※1万円以上は手数料無料

クレジットカード

ご注文時に情報を確認させていただきますので、ご指定のクレジットカードより引落としとなります。

前払い

(コンビニ・郵便振込)

当店より振込用紙を郵送しますので、用紙到着後、10日間以内にコンビニエンスストアまたは郵便局よりお振込みください。

○発行手数料200円が別途かかります。

○商品の発送はご入金確認後となります。

★詳しくは同封の注文書をご覧ください。

★ネットショップの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。

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**9月・10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

10/31

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 **100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