



お歳暮・冬のギフト

大切な方へ
感謝の気持ちを込めて
美味しい冬の贈りもの

お歳暮・お正月 特別版

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

年末年始、至福のごちそう

大好評！ボリューム満点の

お正月10点セット

2ページ

日本海便り

金沢まいもん寿司グループ



特選 かに祭り！

人気のズワイガニをはじめ
カニがどーんと勢揃い！ 3~5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



お正月 セット

年の初めは当店自慢の逸品で揃えた「お正月セット」におまかせ!
今年は海鮮素材をメインに厳選した10点を詰合せ。
年末年始のごちそうに、お客様へのおもてなしに、食卓を華やかに彩ります。



早いもの勝ち!

数量
限定

ご注文締切 12月20日(土) *お届け希望日のご指定がない場合は、12月10日以降のお届けとさせていただきます。

番 47-001 お正月セット 簡易箱入

12,800円(税込)

冷凍



アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・乳・小麦・えび・かに

① 甘塩紅鮭切身 5切 ② 銀ダラ西京漬 3切
③ いくら醤油漬 80g ④ 味付数の子 120g(約3~4本) ⑤ 紅ずわいがに入松前漬140g
⑥ 昆布巻(鮭) 1本 ⑦ かに甲羅入グラタン 4個 ⑧ 海老が主役のエビチリ 250g
⑨ 味付あわび 1個(110g) ⑩ 新潟名物とりの半身揚げ カレー味/半身1本分

幸福を願う縁起物10点!

甘塩紅鮭切身

出世・無病息災

紅鮭ならではの風味とコクのある旨さ、きれいな赤色の紅鮭を甘塩に仕上げました。焼いてお召し上がりください。鮭は「炎を避ける(サケる)」ともいわれています。

銀ダラ西京漬

多良福("たら"ふく)

上品な脂がたっぷりの天然「銀ダラ」をまろやかな西京味噌に漬けました。少し贅沢な高級魚の西京焼きをご賞味ください。

いくら醤油漬

子孫繁栄

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。ご飯にのせたり、寿司ネタや和え物など料理を鮮やかに彩ります。

味付数の子

子孫繁栄・子宝

北海道産の鮮度の良い数の子を使用。あごだしの旨みを活かした醤油仕立ての味付数の子です。

紅ずわいがに入松前漬

縁起の良い食材が豊富

がごめ昆布・真昆布とスルメに北海道産紅ズワイガニの棒肉・バラ数の子を加え、白醤油仕立ての特製タレで漬け込んだ贅沢な松前漬。

昆布巻(鮭)

不老長寿・子孫繁栄

北海道産の昆布を使用し、丁寧に炊き上げた鮭の昆布巻。「よろこぶ」との語呂合わせから縁起が良いとされ、おせち料理に欠かせない一品です。

かに甲羅入グラタン

幸運や勝負運など

甲羅が赤く染まる様子や姿などから古来より縁起物としてハレの日のごちそうだったカニ。その甲羅を器にしてクリーミーなグラタンを詰めました。オーブンで香ばしく焼いてどうぞ。

海老が主役のエビチリ

長寿・出世

プリ皮で食べ応えある大粒の海老を、香椎野菜と豆板醤を効かせたピリッと甘辛い本格ソースで仕上げました。温めるだけの簡単調理。辛いのが苦手な方は、炒り卵と合わせて頂くとマイルドな味わいになります。

味付あわび

幸運を“とり”ごむ

鶏の半身を豪快にそのまま揚げた、新潟名物の「半身揚げ」。皮はカリッとして肉はジューシー、カレー味で大人気!レンジで温めるだけの簡単調理でごちそうが一品出来上がり!

年末年始 至福のごちそう

年末年始

食べやすく殻だけ半分カットした、ずわいがにハーフポーション。

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、食べやすくて手間いらず。
たっぷり1.2kg位のメガ盛りなので、食べ応え満点!パーティにもおすすめです。
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付けても美味。
その他お好みの料理にもご利用頂けます。



番 61-027 メガ盛り・ボイルずわいがにハーフポーション

NET1.2kg
[ロシア産] 10,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ

冷凍



※本品は塩茹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ございます。

ギフトにも
好評!

年末年始、家族の集まりに最適な一品。

お買得!

身入りに自信!
旨みたっぷりのズワイガニ!



限定
100
セット

当店おすすめの「ズワイガニ」はカニの中では一番人気が高いカニで、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楽しめます。カニの身にカニミソを付けて食べると、身の甘みにミソの旨味が絡んで絶品!その他、色々なに料理にご利用頂けます。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ください。

解凍して盛り付けるだけ!
包丁いらずの美味しいお刺身詰合せ。



お刺身用にスライスした海鮮素材を急速冷凍しました。たっぷり6種類入っているので、大皿に盛り付けて豪華にしても、1人分ずつ盛り付けても、お好みで海鮮丼や寿司ネタ、カルパッチョなどにもご利用のシーンに合わせてお楽しみください。

番 19-001 簡易箱入

お刺身セット【6種入】

冷凍



3~4人前 5,400円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

えび

番 61-064 ズワイガニ姿5尾入

5尾(計2.5kg位) [カナダ産]

通常販売価格 20,000円→ 18,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ

冷凍



アレルギー物質(特定原材料8品目)
えび

通販実績400,000尾(40万尾/約300トン)以上、
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、处によっては「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・天ぷらなど、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。

ズワイガニ姿 [カナダ産] 

品番 61-014

1尾(600g位)
5,000円(税込)

限定
1,000
尾

品番 61-012

1尾(700g位)
7,000円(税込)

限定
300
尾

品番 61-073

2尾(計1kg位)
8,000円(税込)

限定
400
セット



化粧箱入で
ギフトにも好評!

美味しいところを贅沢に! 肩肉から棒肉・爪まで、部位ごとの食感も楽しい「肩脚」。
ズワイガニをボイルし、肩脚だけを箱詰めました。身が詰まった腹部のつけ根から食感が良く甘みと旨味たっぷりの脚・旨味が凝縮された爪まで、部位ごとの美味しさが楽しめます。化粧箱入なので贈答にも最適です。



品番 61-041

ズワイガニ肩
(化粧箱入)L 

1kg(4~6肩入)
[カナダ産]

7,500円(税込)





品番 61-042

ズワイガニ肩
(化粧箱入)4L 

2kg(5~6肩入)
[カナダ・ロシア産]

13,800円(税込)  

限定
300
個



切り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、取り出しが楽です。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

1kg(NET 700g/21~25ヶ入)
[ロシア産 他]

7,000円(税込)





*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。アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ (4・5ページ全商品)

特選かに祭り!

手軽に食べたい方にはこちらがオススメ!



食べやすく殻だけ半分カットした、ずわいがにハーフポーション。

ズワイガニを茹でて殻だけ半分カットしてから急速冷凍しました。硬い殻をむかなくて良いので、食べやすくて手間いらず。解凍後そのままでも、お好みでカニ酢などをつけて美味しいです。

品番 61-068

ボイルずわいがにハーフポーション
800g (NET 720g)
[ロシア・ノルウェー産]

5,000円(税込)



カニの王様「タラバガニ」!!

北の荒海で水揚げされるタラバガニは、足が太く肉厚の身がぎっしり詰まってボリューム満点! まさに「キングクラブ」と呼びふさわしいカニの王様です。歯ごたえ良くジューシーで、口の中に北海の味覚が広がります。タラバガニの味噌は食べられないため味噌を抜いて茹でるので、無駄なく食べられる肩脚がおすすめ。解凍後そのままでも美味しいですが、お好みでわさび醤油や酢醤油などを付けて頂くとさらに甘みの強い濃厚な味がお楽しみ頂けます。



脚が太くボリュームのある「タラバガニ」をボイルした後、殻だけ半分カットして急速冷凍しました。硬い殻をむかなくて良いので、食べやすくて手間いらず。ご贈答にもおすすめです。

品番 63-030 タラバガニハーフポーション

1kg [ロシア・ノルウェー産] 12,300円(税込)  

タラバガニの旨みが一番味わえる肩脚肉



太く肉厚のタラバガニの肩・脚の部分をボイルし急速冷凍しました。身が詰まった肩から食べ応えがあり旨味たっぷりの脚と旨味が凝縮された爪まで、部位ごとの美味しさが楽しめます。

品番 63-028 タラバガニ肩

1kg(NET 800g) [ロシア産] 12,800円(税込)  

生食OK!



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旨味が強く、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殻を外し、足だけのむき身にしました。お刺身で召し上がれますぐ、加熱することで旨みがグッと増すので「カニしゃぶ」で頂くのがおすすめ! 繊細で柔らかな食感と濃厚な旨みがご堪能頂けます。

品番 60-029 生冷紅ズワイガニむき身

500g (26~30本) [北海道産] 4,500円(税込)

*表示の重さは凍った状態の重さです。

[召し上がり方] [レシピ付き]

未加熱の「生冷凍」ですので、短時間解凍(流水解凍など)してください。お刺身で召し上がれますが、加熱することで身の旨みが増す「カニしゃぶ」がおすすめ。半生位にシャブシャブし、ポン酢をつけてどうぞ。



限定品

日本海便りは、厳選した鮭を今まで10万尾以上
全国へお届けしています！

塩引鮭

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「銀毛鮭」の中でも、脂ののりきった極上の鮭を厳選。
旨味を出す天日塩を使い、約1週間本漬（山漬）にした後、充分に水洗いします。その後、一本一本丁寧に干し上げる事により旨みが増し、よく熟成された「本物の味」の出来上がり。日本海の気候風土が作り上げた逸品を是非ご賞味ください。

【銀毛鮭】とは
オホーツクの荒波にもまれてきた北海道産の秋鮭の中でも、銀色に輝く鱗の多い「銀毛」と呼ばれる希少で良質な鮭です。

限定品

甘塩新巻鮭

脂がのって身はしっとり柔らかい、
“銀毛”的新巻鮭。

オホーツクの荒波にもまれてきた北海道産の秋鮭の中でも、銀色に輝く「銀毛」と呼ばれる希少で良質な鮭を厳選し、甘塩に仕立てた新巻鮭です。焼き鮭はもちろん、おにぎりやお茶漬け、ムニエルや昆布巻など色々な料理でお楽しみ頂けます。また、お好みで塩麹漬などの漬け魚にして頂いても美味しく召し上がれます。

トレー・パック入
甘塩新巻鮭1尾(切身) [北海道産]

品番 27-202

5,500円(税込)

品番 27-204

7,500円(税込)

品番 27-203

1尾(2.2kg位)

6,500円(税込)

品番 27-205

8,500円(税込)

限定品

紅鮭

鮮やかな赤色で旨みのある北海の紅鮭を厳選。

程よく脂がのって旨味のある紅鮭を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。

トレー・パック入
甘塩紅鮭1尾(切身)
1尾1.8kg位[ロシア産] 7,300円(税込)

【召し上がり方】
(焼き方レシピ付き)芯まで完全に解凍後、グリルやフライパン、オーブントースターなどで焼いてください。

[2枚おろしの切身で
お届けします]

このページの鮭はすべて(紅鮭半身を除く)「2枚おろしの切身」を半分ずつトレー入パックまたは真空パックしています。※3kg以上の鮭は3等分で3パックになります。

■そのため、【半身】(切身)の商品は、(骨付・骨なし)・(尾付き・尾なし)がありますが選択は出来ません。

トレー・パック入

日本海仕込み塩引鮭1尾(切身)

[北海道産・加工新潟]

冷凍

品番 27-090

1尾1.7kg位 7,800円(税込)

QRコード

品番 27-092

1尾2.2kg位 8,800円(税込)

QRコード

品番 27-069

化粧箱入

日本海仕込み塩引鮭【半身】(切身)

半身1.0kg位(真空パック)

[北海道産・加工新潟]

4,800円

(税込)

QRコード

品番 27-017

甘塩新巻鮭(切身) 化粧箱入

1尾(1.8kg位)
(真空パック) [北海道産]

7,800円

(税込)

冷凍

QRコード

品番 27-075

甘塩新巻鮭【半身】(切身) 化粧箱入

半身(900g)
(真空パック) [北海道産]

4,300円

(税込)

冷凍

QRコード

大人気のいくらの醤油漬!
丼や寿司ネタなどにどうぞ。



塩が効いているので、
あつたかご飯にぴったり!



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。解凍するだけですぐに召し上がれます。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。チクチクの食感とともに、口の中にじわっといくらの美味しさが広がります。

品番 26-035

いくら醤油漬 ケース入

200g [北海道産]

5,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

品番 26-038

いくら醤油漬 化粧箱入

500g [北海道産]

12,500円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

160g [アメリカ産] 1,800円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

なし

QRコード

冷凍



品番 25-031

化粧箱入 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)

冷凍

QRコード



品番 25-032

化粧箱入 極上甘口たらこ

300g [アメリカ産/国内加工]

2,600円(税込)

冷凍

QRコード

品番 25-033

化粧箱入 極上辛子明太子

300g [アメリカ産/国内加工]

2,600円(税込)

冷凍

QRコード

毎日の食卓に丁度いい! 便利な480gパック。

チクチクの食感で味も美味しい、ちょっと切てるだけの訳有りお買得品。

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)

アレルギー物質(特定原材料8品目)

なし



品番 25-057

辛子明太子切子

480g [アメリカ産]

2,000円(税込)

冷凍

QRコード



新商品



贈り物に
おすすめ!

目利きが選んだ4種の魚介、
まろやかで深い味わいの「西京焼き」。

ほど良い脂で旨みがある身色もきれいな「紅鮭」、たっぷりと脂がのった天然の「銀ダラ」、鮮やかな赤い姿にふくらとした白身の「赤魚」、ほたての旨みが凝縮された「ボイルほたて貝」。厳選した4種類の魚介を、素材の旨味を引き立てる西京味噌に漬けました。上品な甘みで深い味わいと芳醇な香りがお楽しみ頂けます。

品番 45-031 化粧箱入

【自家製】魚介の西京漬セット

4,000円(税込)

- ① 紅鮭の西京漬 2切
- ② 銀ダラ西京漬 2切
- ③ 赤魚の西京漬 2切
- ④ ほたて貝の西京漬 6個

冷凍



上品でまろやかな 西京漬

芳醇でコクのある 味噌漬

【召し上がり方】

解凍後、お好みで味噌を落として、
焼いてお召し上がりください。

ちょっと贅沢、銀ダラの西京焼き。



たっぷりと脂がのった天然の銀ダラを厚めの切身にし、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!少し贅沢なご飯のおかずやお酒の肴にどうぞ。

品番 45-041 銀だら西京漬

冷凍

5切 [アメリカ産・加工新潟]

2,500円(税込)



柔らかさ、旨さが違う、
国産うなぎの蒲焼き。



国内産の「天然ぶり」を
香り高い越後味噌に漬けました。



品番 45-016 天然ぶり味噌漬

冷凍

5切 [国内産・加工新潟]

1,300円(税込)



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

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】<焼き方レシピ付き>

焼き網または、電子レンジやフライパンで焼いて、
タレや山椒をかけてお召し上がりください。

自然解凍するだけの手間いらず
温めればより美味しい。

すぐに食べられる
調理済の

魚惣菜



“おめで鯛”お祝いごとに、天然真鯛の塩焼き。

大好評!
みその風味が香る、当店自家製「焼きサバ」



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

新商品



新潟に伝わる郷土料理「焼き漬け」と縁起物「昆布巻き」の詰合せ。

新潟で昔から保存食として食べられてきた「焼き漬け」。焼いてから漬けるため身はふくらと香ばしく、甘じぽっぽい醤油だれの旨味が魚をさらに美味しく仕上げています。

4種の魚の焼き漬けに、北海道産の棹前昆布で秋鮭を巻いてかんぴょうで結び、やさしい味付けで柔らかく煮た「昆布巻き」を詰合せました。化粧箱入でご贈答にもピッタリ。お正月のごちそうの一品にもおすすめです。

品番 59-013 新潟名産「焼き漬・昆布巻セット」

4,000円(税込)

冷凍



- ①銀鮭(餅切/2切) 1袋 [チリ産(養殖)]
- ②秋鮭(餅切/2切) 1袋 [北海道産]
- ③ぶり(餅切/2切) 1袋 [国産]
- ④サバ(2切) 1袋 [ノルウェー産]
- ⑤秋鮭の昆布巻き(2本) 1袋 [秋鮭・昆布:北海道産]

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

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がのった金目鯛。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

独自のスープで殻ごと煮込んだ「味付バイ貝」。



バイ貝を殻付きのまま、素材の旨さを引き立てる醤油ベースの独自のスープで煮込みました。解凍後は笊楊枝などで殻から出して頂くとワタまで美味しい召し上がれます。めでたいことが倍になるという語呂合わせから、お祝いごとやお正月の一品にもおすすめです。

品番 59-069 味付バイ貝

900g(20粒前後)
【原料インド産/国内加工】 1,350円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・乳

冷蔵





番 15-077 日本海産刺身甘エビ 化粧箱入
500 g (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) えび

[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。外した頭は良いダシが出ますので味噌汁におすすめ。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ご利用ください。



番 15-016 ボイルロブスター **限定品**
3尾(計550g位) [ナミビア産] **5,000円** (税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) えび
※解凍をお急ぎの場合は、水をかけ流して下さい。
(電子レンジでの解凍はご遠慮下さい)



番 15-024 刺身ボタンエビ(大) 簡易箱入
500 g (13~15尾位) [ロシア産] **6,800円** (税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) えび
★ボタンエビはご家庭の冷凍庫での長期保存が出来ません。冷凍保管し、1週間を目安にお召し上がりください。

[召し上がり方]
(解凍方法) 箱からボタンエビを取り出し、ポリ袋に入れかえ流水を用いて短時間で解凍してください。(加熱解凍・自然解凍はさて下さい)。解凍後はお刺身の他、殻ごと塩焼き・唐揚げ・汁物などでどうぞ。外した頭は味噌汁にご利用頂けます。



加熱調理用

火を通すと鮮やかな赤色に変わるブラックタイガーは、肉厚でプリっとした食感が特徴。大ぶりで弾力があり、身がしっかりといて加熱してもプリプリ感が残る甘みのある海老です。バラ凍結で使いやすい大粒のむきえびなので、必要な分だけ解凍して、天ぷらや炒め物、エビチリなどにおすすめです。

番 15-020 むきえび(大)【ブラックタイガー】
480 g位 (20尾前後) [原料:インド(養殖)/国内加工] **2,000円** (税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) えび



番 16-029 刺身いか **限定品**
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



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『昆布〆』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「昆布〆」。ひと味違ったお刺身の味をぜひご賞味ください。

番 20-006 昆布〆お刺身セット 簡易箱入

2,800円 ①真鯛スライス ②平目スライス
(税込) 各・約80g(スライス10切) [新潟産]

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、昆布を取って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切ってください。)



番 16-109 蒸しタコ足 **限定品**
1本(480 g 前後) [北海道産] **2,500円** (税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

まろやかな2つの味で、旨さ格別!

旬の真サバを特製の酢に漬け込み、素材の旨味を引き出しました。鯖の味が際立つシンプルなメサバ(レギュラータイプ)と、昆布の風味が効いた(昆布巻き)。冷蔵庫で解凍後、お好みの大きさに切ってお刺身でどうぞ。まろやかで上品な2種類の味をご堪能頂けます。

番 19-033 国内産メサバセット

1,000円 (税込)
①メサバ 1枚
②昆布巻きメサバ 1枚
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

*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。



くせがなく、解凍した際に水の出ない良質な北海道産のホタテ貝柱です。そのままお刺身はもちろん、加熱しても美味しいので煮物や焼き物など、様々な料理で楽しめて重宝します。

品番 16-092 刺身ほたて貝柱 **限定品**
45・500g (25~30ヶ位) [北海道産] 簡易箱入 **冷凍**
5,000円 (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



新鮮なホタテをボイルした生食用です。解凍後はそのままお刺身やサラダに、また煮物やフライ、焼き物などの加熱料理にもおすすめです。ウロを取って1個ずつバラ凍結されているので、使いたい分だけ取り出してご利用頂けます。

品番 16-039 ボイルほたて大
10個入 [北海道・青森産] **冷凍**
2,400円 (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



品番 16-016 生食用うに
100g [チリ産] **冷凍**
2,000円 (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

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。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などに。バター焼き・フライなどの加熱料理にもどうぞ。

品番 16-024 つぶ貝開き(刺身用)
20枚 [カナダ・アイルランド産] **冷凍**
1,300円 (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



品番 05-043 刺身トラウトサーモン
10g × 20枚 [チリ産(養殖)] **冷凍**
1,300円 (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



最高級まぐろ・本まぐろ(黒まぐろ)の中トロは、さっぱりとした赤身と脂ののったトロの部分の中間で絶妙なバランスの美味しい部分。きめ細やかな脂と上品な旨味は中トロならではの味わいです。お刺身や寿司ネタ、贅沢なマグロ丼などにどうぞ。

品番 17-010 本マグロ中トロ(皮付)

200g [地中海産(養殖)] **冷凍**
3,500円 (税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

★ご家庭の冷凍庫での長期保存が出来ません。
冷凍保管し、1週間を目安にお召し上がりください。

[召し上がり方]

解凍後、皮を取ってお好みの大きさに切ってください。(皮は食べられません。)※脂がのっているため時間の経過とともに色が変わってきます。切り分けた後は、出来るだけすぐにお召し上がりください。



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。味は程よく脂がのって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。
冷蔵庫で解凍し、お刺身や漬け丼、カルパッチョなどでどうぞ。

品番 17-045 メバチマグロ切落し

250g **1,380円** (税込) **冷凍**
アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



新潟産ふぐのたたきと唐揚げセット。

新潟で水揚げされる天然のゴマフグを厳選し、新鮮なうちに素早く身おろしました。薄く切った身をサッと炙り、冷水で締めてから急速凍結した「たたき」は、軽く火を通すことで身が引き締まって甘みが増し、旨みが封じ込められて香ばしい食感。お刺身はもちろん、だし茶漬けにもおすすめ。また、食べやすい大きさに切って粉をまぶした唐揚げは、揚げたてを食べて頂くと…ほど良い弾力と淡白な味わい、ふっくら柔らかな食感が楽しめます。

品番 19-049 ふぐのたたき・唐揚げセット

3,000円 (税込)
[新潟産]
①ふぐのたたき 150g (ポン酢付き)
②唐揚げ 300g
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

[召し上がり方]

[たたき]袋のまま流水解凍し、ポン酢やお好みの薬味をつけてどうぞ。
[唐揚げ]凍ったまま油で揚げて、熱いうちにお召し上がりください。



厳選した魚6種類を1枚1枚丁寧に干し上げました。ひものは干する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、ご贈答品にも自信をもっておすすめします。

品番 29-024 うまい干物6種詰合せ 簡易箱入 ①真ほっけ開き 2枚 [北海道産] ②真鯛開き 2枚 [国内産]
③真アジ開き 2枚 [国内産] ④サンマ開き 2枚 [国内産・台湾産 他] ⑤カマス開き 2枚 [国内産] ⑥カレイ干し 2枚 [国内産]   3,500円 (税込) ※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。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

脂がのって旨さ格別！日本海産のどぐろ一夜干。



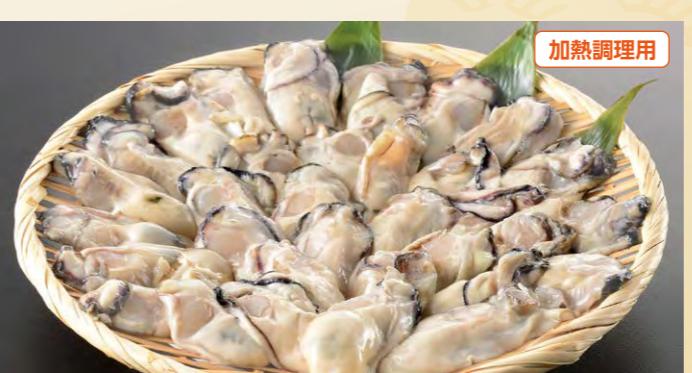
高級魚として知られる希少価値の高い「のどぐろ」。正式名称は「アカムツ」といい、体は赤いですが、口を開けるとのどの奥は真っ黒。そのため、北陸～新潟近辺では「のどぐろ」と呼ばれています。柔らかい身は口中でとろけるほど脂のりが良く、美味しさは格別！そんなのどぐろを丁寧に開いて一夜干しにしました。干すことでさらに旨味が増したのどぐろをぜひご堪能ください。

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




ほど良く脂がのって上品な味わいの金目鯛を丁寧に開いて干しました。身厚でふっくらした白身魚が干することでさらに旨味アップ! 金目鯛は皮と身の間がとても美味しいので、皮目をこんがり焼いて頂ければ、香ばしい皮の旨味までご堪能頂けます。

品番	35-037	金目鯛開き一夜干
250g位×2枚[宮城産]	1,600円	(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)	なし	



新鮮なカキを風味そのままに急速冷凍しました。
徹底した品質管理が行われている、冷凍のむき身カキです。使う分だけ表面の氷を流水でサッと洗い流してから、牡蠣鍋やカキフライ、シチューにグラタンの具材など、お好みの加熱料理にご利用ください。大粒で食べ応えがあり、香りが良くとても美味しいです。

品番 16-106 冷凍粒がき(大粒)
2 L (850 g) [岡山県産] 3,500円(税込)

ギフトにも！おせちにも最適！

当店自慢の
おすすめ品！

歯ざわりが良く粒揃い

極上数の子



塩数の子

素材が活きる、風味豊かな良質の塩数の子。

お正月のおせち料理に、お客様のおもてなしに。味はもちろん、見た目や香りでも楽しめる歯ごたえの良い塩数の子です。塩抜きをしてから、おひたしや醤油漬などお好みの味付けでお召し上がりください。



品番 26-013 塩数の子

500g(18~22本)
[北海道産]
5,800円(税込)

限定品
化粧箱入

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
なし



お申込み受付:12月29日まで

歯ざわりの良い塩数の子(バラ子)。
松前漬や醤油漬におすすめ。

バラ子だからお料理に使いやすく便利です。
塩抜きをし、松前漬や醤油漬などお好みで色々な料理にご利用ください。

品番 26-016 限定品
化粧箱入

塩数の子バラ子
300g [北海道産]

2,850円(税込)

アレルギー物質
(特定原材料8品目)

なし



お申込み受付:12月29日まで

【召し上がり方】※詳しい塩抜き方法はパッケージに記載しております。

保存のために塩水に浸けてありますので、必ず塩抜きをしてからお召し上がりください。塩抜き後、お好みの味付けでどうぞ。だし汁に漬けて頂いても美味しいです。
※塩抜き後はお早めにお召し上がりください。



北海道産の昆布を100%使用！

一本一本丁寧に炊き上げた、食べやすい味に仕上げた昆布巻です。年末年始はもちろん、普段のおかずとしてもおすすめの一品です。

※合成保存料・合成着色料は一切使用していないので安全安心。



品番 33-008

昆布得巻セット(鮭・にしん・たらこ)

3種/各1本

2,160円(税込)

アレルギー物質
(特定原材料8品目)
小麦

味付数の子

上品な美味しさ、香りの良い醤油味の『極上品』

コリコリの歯ごたえが楽しめる極上品。香りの良い上品な醤油味で、見た目もきれいで仕上げた味付数の子です。化粧箱入ですのでギフトにも最適。当店自慢のおすすめ品です。

※一部「折れ」があります。



品番 26-022 特上味付数の子

230g [アメリカ産] 化粧箱入 限定品

3,000円(税込)



冷凍



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦

ご自宅用におすすめ！
袋入のお買い得な『味付数の子』

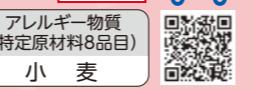
鰹だしで味付けし、パリッとした食感も大切に仕上げた味付数の子です。解凍するだけすぐに食べられて、袋入りのお買い得品なのでご自宅用におすすめ！



品番 26-051 味付数の子(袋入)

260g [カナダ・大西洋産/北海道加工] 限定品

2,000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】

自然解凍で召し上がれます。鰹節を添えるとより一層美味。マヨネーズやドレッシング等を付けると洋風の味わいが楽しめ、サラダ類にも良く合います。

歯ざわり良い数の子の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の一品です。

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



ご飯のおともやお酒の肴に

生珍味

8種類の素材を醤油ダレに漬け込んだ贅沢な海鮮珍味。



昆布、ニンジン、スルメイカ、秋鮭、ホタテのヒモ、イタヤ貝、ツブ貝、マスの卵を醤油だれに漬け込んだ海鮮珍味「八宝漬」。ご飯のおかずやお酒の肴に、また海鮮どんぶりの具材にもおすすめです。

品番 30-066 函館八宝漬 限定品

200g 1,200円(税込)



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦



いか臍(ワタ)を使って仕込んだ、まろやかでコクのある塩辛です。あつ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！出来立てのじゃがバターにのせて頂くのも美味しいです。

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



やわらかいイカの身を使い、ワタは使わず、麹を混ぜて漬け込んだ塩辛です。お酒の肴や、あつたかご飯にのせてお召し上がりください。

品番 30-013 徳用いか塩辛(麹漬)

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



地元柏崎の味！甘酸っぱさがクセになる♪

酢で締めた鰯の身をたら子、生姜、きくらげと一緒に漬け込んだ甘酸っぱい海鮮珍味「鰯の親子漬」！生姜の香りと辛味、きくらげのコリコリとした食感についてい箸が進みます。

品番 33-001 鰯の親子漬

220g 1,400円(税込)



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

なし

アレルギー物質
(特定原材料8品目)

なし

厳冬のスケトウダラを寒風で力ちかちになるまで干しあげて作った棒だら。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。

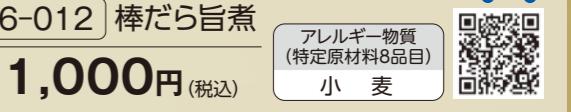
品番 46-012 棒だら旨煮

240g 1,000円(税込)



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦



**甲羅入で見た目も華やか!
カニの身入りのグラタン。**

当店大人気のカニの身たっぷり
「カニしゅうまい!」

焼く 温める 蒸す

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】使用した、とっても美味しい「カニしゅうまい」。温めて召し上がる他、油で揚げて頂いても美味しいです。

品番 65-036 かにグラタン(甲羅入)

4個 900円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし
※商品の製造工場では、卵・えびを使用した製品も製造しています。卵・乳・小麦・カニ

冷凍

品番 65-015 カニしゅうまい

30g×10個 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

冷凍

当店大人気のカニの身たっぷり
「カニしゅうまい!」

焼く 温める 蒸す

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】使用した、とっても美味しい「カニしゅうまい」。温めて召し上がる他、油で揚げて頂いても美味しいです。

品番 65-015 カニしゅうまい

30g×10個 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

冷凍

シャキシャキの歯ごたえ、磯の風味が香る海藻。

限定期

ミネラルや食物繊維が豊富な健康食品・もぞく。全国で消費される約9割が沖縄産の柔らかい太もぞくですが、こちらはきれいな日本海で育った天然の「岩もぞく」です。口の中で広がる磯の風味とシャキシャキとした歯ごたえをお楽しみください。

品番 41-001 日本海岩もぞく

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
流水で塩を洗い流してから、酢の物や味噌汁、天ぷらなどお好みの料理でどうぞ。
※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。
良く水洗いでご利用ください。

北海道産の上質のものだけ揃えた
高級自然食品

棒前昆布は若い昆布で繊維質が少ないため、煮上がりが早く、煮崩れしにくいので昆布巻や結び昆布にぴったり。ダシはあまり出ないやわらかい昆布ですので、お惣菜に最適です。

品番 40-023 高級棒前昆布

90g[北海道産] 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
たっぷりの水で1分程戻してからお使いください。昆布巻やおでん、煮物などにどうぞ。

**プリッと
食感!**

温める

食べ応えのある大粒の海老をたっぷり使用。

香味野菜と豆板醤を効かせたプリッと甘辛い本格ソース仕上げの「エビチリ」と、ほのかな酸味とクリーミーな味わいの濃厚ソースで仕上げた「エビマヨ」です。湯せんで温めるだけで、本格的なえび惣菜が楽しめます。

品番 59-019 海老が主役のエビチリ・エビマヨ

2種(各250g)
[原料:インドネシア産] 1,850円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) えび・卵・小麦・乳

冷凍

**食卓を豪華に!
プリッとサクサクの特大エビフライ。**

揚げる

長さ約20cm
特大サイズ

特大サイズの新鮮なバナメイエビを使い、衣をつけて丁寧に仕上げました。冷凍のまま揚げて頂くと、サクサクの衣にプリッとしたエビの食感がしっかりと味わえます。大きなエビフライはパーティのごちそうにもピッタリ!

品番 69-079 エビフライ(特大)

5尾入(計325g) 1,000円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) 卵・小麦・えび

冷凍

品番 15-065 のばし海老(バナメイエビ)

10尾[ベトナム産(養殖)] 1,000円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) えび

冷凍

下処理不要!
プロ級のまっすぐなエビ天が
ご家庭で簡単に!

揚げる 焼く

※天ぷらの調理例です。

新鮮なバナメイエビの殻をむき、加熱したときに丸ならないよう処理をしました。解凍後すぐに使える便利な冷凍えびです。エビ天やエビフライ、加熱してサラダやピラフなど様々なアレンジでお楽しみください。

加熱調理用

北海の風味豊かな干しするめ。

お酒の肴や松前漬などの漬け物におすすめ。そのまま裂いて召し上がれます、軽く炙ってマヨネーズや醤油・七味などを付けると一層美味しくなります。日本では縁起物とされ結納品や神事、祭事など幅広い用途に使われます。

品番 28-041 北海干しするめ

3枚[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

すみ

伊勢湾産の風味豊かで美味しい焼き海苔。

伊勢湾は一級河川が多く流れ、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お楽しみ頂けます。化粧箱入ですので、ご贈答にもおすすめです。

品番 42-016 焼き海苔 化粧箱入

10枚×3袋[伊勢湾産] 2,500円(税込) アレルギー物質(特定原材料8品目) なし

昔懐かしい伝統の味、こだわりのダシが効いたやさしい味わい。

新潟で古くから親しまれてきた車麩を油で揚げてからつゆで煮込み、コクのある味わいに仕上げた「車麩煮」。豆腐をくずして細かく刻んだ具材を加えて油で揚げ、たっぷりのつゆで煮含めた「がんもどき煮」。干すことで旨みや栄養が凝縮された乾燥大根を水で戻して煮込んだ伝統料理「切干大根煮」。いずれも、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種の出汁を効かせたつゆで煮込み、やさしい味わいに仕上げました。

品番 71-136 懐かしの煮物セット

2,300円(税込)

①車麩の煮物 1/4カット×20枚
②がんもどきの煮物 10個
③切干大根煮 300g

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

冷凍



「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からご飯の上にのせた「たれカツ丼」なんです!発祥は昭和初期頃、新潟市でカツレツを甘辛い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レツが元になっているので、薄めのカツが2枚以上のっているのが特徴です。

番号 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

冷凍



旨味も滋養も豊かな新潟の銘柄豚「越後もちぶた」。そのロース肉とバラ肉の2種類を、それぞれしゃぶしゃぶ用に仕立てました。越後もちぶたは脂がさっぱりとして、コレステロールも少ないので、健康管理に気を使っている人も安心してお召し上がり頂けます。

番号 72-028 越後もちぶたシャブシャブ

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

冷凍



【召し上がり方】

鍋に水と昆布を入れて沸かし、解凍した肉をさっとくぐらせて、お好みのタレや薑味を付けてお召し上がりください。



※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に、牛タンの風味と肉汁が人気♪ 加熱済みなので、表面に焼き色がつく程度に焼いてください。お好みで醤油やカラシを付けるとさらに美味しく頂けます。その他、おでんや煮込み、カレーの具材にもどうぞ。

番号 59-091 牛タン入りつくね串 簡易箱入

1,500円(税込)

10本(5本×2)[宮城加工]

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦・卵

冷凍



※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。



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肪をもつ味わいのある豚肉を、新発田市の酒造メーカー「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。

番号 72-096 豚肉の味噌漬2種セット

2,500円(税込)

①豚ロース味噌漬(菊水酒粕入り) 110g×2枚(個包装)
②豚ロース味噌漬 110g×2枚(個包装)

冷凍



【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。

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦

魚沼黄金餅

秘伝の杵つき手のし製法、日本古来の餅の味。



番号 71-166

魚沼黄金餅「白餅」 簡易箱入

白餅(6切)×3袋

3,300円(税込)

番号 71-167

白もち・草もち詰合せ 簡易箱入

白餅(6切)×2袋・草餅(6切)×1袋

3,400円(税込)

番号 71-168

こがね餅詰合せ(3種) 簡易箱入

白餅・草餅・豆餅(6切)×各1袋

3,500円(税込)



人気No.1!一番売れているお米です。

番号 70-002 魚沼産こしひかり

5kg 6,500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。

新潟県認証
特別栽培米とは?

『地元柏崎』で育った味わい。

地元・柏崎で作られた新潟県認証の特別栽培米のコシヒカリ。美味しいお求めやすい価格が魅力です。

番号 70-044 柏崎産こしひかり

5kg 5,200円(税込)

こしひかりに続く新ブランド。

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

番号 70-048 新之助(柏崎産)

5kg 5,300円(税込)

※玄米でのご注文も承ります。(内容量5%増 精米5kg=玄米5.5kg)

**新潟
名産**

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、解凍後の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。

ふつくら香ばしい手づくり笹おこわ。
笹の風味と素材にこだわった5種類の味。

品番 71-088 箱だんご 10個入 1,380円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
品番 71-030 箱だんご 20個入 2,650円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
10個入
冷凍

※製造工場で小麦、乳成分、大豆を含む製品を製造しています。

季節限定、旬の味覚。

お届け時期
11月末頃～
12月末頃までの予定

長野県の野沢温泉村を中心に信越地方で栽培される伝統野菜「野沢菜」を、塩や醤油・唐辛子などを使って漬けました。

品番 71-042 野沢菜漬(箱入) 簡易箱入 限定品 500g (固形量300g) ×3袋 [国内産]
2,580円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦
冷蔵

※当店の野沢菜漬は合成着色料・防腐剤を使用しておりません。そのため日々経つにつれて発酵が進み、色がきれいな緑色から少しづつ黒色に変化し、味も酸味が強くなっています。

※野沢菜漬・ルレクチエは収穫状況による数量限定の為、ネットショップでは取り扱っておりません。
また、受付期間内であっても早期終了する場合がありますので、お早めにお申し込みください。

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
QRコード

レンジ加熱OK

もちもちと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」。電子レンジで温めただけで簡単に召し上がれますので、急なお客様へのおもてなしにもピッタリです。(自然解凍でもOK)

品番 71-001 笹おこわ詰合せ 10個入 2,300円(税込) 冷凍
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
QRコード

幻の洋梨
ルレクチエ

原産国フランスでも希少価値の高い幻の洋梨。甘い香りと酸味の少ない濃厚な甘さで、冬を代表する高級果物です。収穫後40日以上かけて熟成し、お手元に届いた頃が食べ頃です。
※長期保存はできません。

品番 73-040 ルレクチエ 限定品 2kg(5~7玉) 5,000~6,000円(税込)(予定価格)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
化粧箱入
QRコード

お申し込みは11月20日までの受付です。
お届け期間11/26~12/5までの予定
※天候により、価格・玉数・発送日が多少変動する場合がございます。

新潟のおいしいお蕎麦

小千谷名物 へぎそば 国わたくや

大正10年創業、新潟県小千谷市にある「わたくや」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」その一心でのごと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「わたくやのへぎそば」 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
QRコード

採れたてを急速冷凍
にいがた夏の味覚が蘇る

8月が本番の「茶豆」は薄皮がうっすら茶色がかったりが特徴で、実入り(豆の太り)よりも味を優先して8割位の時に収穫します。この採れたてを、鮮度の良いまま急速液体凍結機(凍眠)で急速冷凍しました。解凍すると、採れたての味が蘇ります。ゆでたての独特の香りと、口の中に広がる甘みや旨味は格別! 夏だけのちょっと贅沢な味が、いつでも食べたい時にお楽しみ頂けるようになりました。

品番 73-049 冷凍 黒崎茶豆 500g 1,000円(税込)
アレルギー物質(特定原材料8品目)なし
QRコード

【召し上がり方】
本品は生のまま冷凍しています。解凍後は生の茶豆と同じように調理してお召し上がりください。おすすめは「蒸し焼き」ですが、「焼き茶豆」も美味しいです。



煮物や炒め物などに! 新潟県産の良質な干しそば!

貴重な県内産の乾燥せんまいです。戻してから調理する手間はかかりますが、干しそばは風味や食感が良く、素材の旨味がより味わえます。水で戻すと6~7倍に増えるので、使う分だけ戻してからお好みの味付けでお召し上がりください。

極上品 数量限定

品番 73-037 新潟産干しそば

200g 4,800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】説明書付き
水から茹でて戻し、煮付や油炒め等お好みの料理にご利用ください。



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ことがあります。)

●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。

!
年末のご注文は
お早めに!

年内お届けの最終お申込み日

12月25日(木)まで
受付分

12/26以降のご注文分は年明け
1/4発送からとなります。

年末年始のご注文受付

年末 12/29(月)17:00まで

年始 1/4(日)あさ9:00~

【ご注文方法のご案内】

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。

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。

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(お届けの約7日前)が始まると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** (税込)
一律 送 料 **1,000円** (税込)

沖縄県への発送は

1ヶ口 クール代 **400円** (税込)
一律 送 料 **2,200円** (税込)

※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)



のマークは
冷凍です。



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。

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頂きりますので、ご指定のクレジットカードより引落しとなります。注文書の場合は記入欄に必要事項をご記入ください。

○当店からは発送日に合わせて請求させて頂きます。

振込

(前払い)

ご注文完了後に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。

※払込手数料は当社負担

○前払いの場合 ①払込票発行手数料200円が別途かかります。

②商品の発送はご入金確認後となります。

※入金確認まで数日かかりますのでご了承ください。

《振込用紙以外の「ご利用明細書」の送付について》

ご依頼主様あてのお荷物がある場合は同梱いたしますが、ご贈答のみの場合の「郵送」でのお届けを廃止させて頂きます。※自然環境保護を目的とした資源削減の取り組みへの一環にご理解とご協力をお願いいたします。

《ご利用明細書(振込用紙・納品書)の再発行について》

郵送の場合は1回のみ無料で承ります。2回目以降は発行手数料200円を頂きますのでご了承ください。

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！ | 年末年始の休業期間 | 12/31～1/3

お誕生日キャンペーン 割引特典

今回は**11月・12月・1月・2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8年
2/28
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！

新規お友だち登録で、
ネットショップで使える **100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

