

料金後納郵便



ゆうメール

春のご挨拶や贈り物に。
母の日のプレゼントに。
-旬の美味しさをお取り寄せ-

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

令和7年
春号
カタログ有効期限
5月31日

旬の味覚と旨いもの、彩り豊かな詰合せ。
春いろ味めぐりセット

2ページ

雪どけの新潟、ふるさとの味。
釜で包んだ郷土食

3ページ

選りすぐりの海の幸と、
ふるさと新潟の春の味覚。

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



春いろ味めぐり

セット

春の味覚と当店おすすめの旨いもの。
7つの美味しさを味めぐり。



【お召し上がり方】

- ①甘塩紅鮭切身 鮮度が良く、赤くきれいな身色で人気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き上げてください。
- ②サワラ西京漬 春を代表する魚・サワラを切身にし上品でまろやかな西京味噌に漬けました。サワラの身は柔らかいためアルミホイルに包み、中火～弱火でじっくり焼いて下さい。
- ③サーモン塩麹漬(銀鮭) 脂ののったサーモン(銀鮭)を塩麹漬にしました。麹が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。中火でじっくりと焼き上げてください。
- ④真アジ開き 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。解凍後、焼いてお召し上がりください。
- ⑤まぐろネギトロ とろける食感のまぐろネギトロ。卵の黄身にネギや刻み海苔など、お好みのトッピングでどうぞ。又、寿司ネタにも最適です。
- ⑥笹おこわ(かぐら南蛮・レンコンきんぴら) 長岡名物・醤油おこわに風味豊かな長岡野菜の惣菜をのせて笹で包んだ「笹おこわ」。電子レンジで温めてお召し上がりください。
- ⑦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。

春が旬のサワラとアジに、笹の葉で包んだ醤油おこわ。
甘塩仕立ての紅鮭に脂がのったサーモン塩麹漬、旨さが違う鮭を食べくらべ。
とろける食感のマグロにジューシーな餃子まで、
今おすすめの品を7点選んで詰合せました。

番 47-003
春いろ味めぐりセット
3,980円(税込)



① 甘塩紅鮭切身 3切
② サワラ西京漬 3切
③ サーモン塩麹漬(銀鮭) 3切
④ 真アジ開き (小) 3枚
⑤ まぐろネギトロ 100g
⑥ 笹おこわ(かぐら南蛮醤油味・レンコンきんぴら) 2種/各1個
⑦ レンジで三元豚の焼き餃子 5個入(計85g)×2袋



【お召し上がり方】

- 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、上品な旨みと甘さが楽しめます。煮付や塩焼き、蒸し物・鍋物などに。
- ②銀ダラ西京漬 たっぷりと脂がのり、加熱してもふっくら仕上げりやすい高級魚の銀ダラを、当店でまろやかな西京味噌に漬けました。お好みにより味噌を落として、焼いてお召し上がりください。
- ③紅鮭の塩麹漬 ほど良く脂ののった紅鮭を当店で切身にして塩麹漬にしました。麹が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。鮮度が良いのでそのまま召し上がれますが、軽く炙って頂くとより一層風味が増すのでおすすめです。

慶び事の贈り物に!
「金銀紅白」
海の幸セット



番 45-013 「金銀紅白」海の幸セット
4,000円(税込)



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

彩り豊かな、海の幸。

※弔事にご利用になる場合は、他の漬け魚セットのご用意もありますので、お気軽にお問合せください。



桜餅のような香りと味わい、
笹だんごの春バージョン「笹ざくら」。



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、この時季の贈り物やおもてなしに喜ばれています。新潟のお土産にもピッタリ!

番 71-002 笹ざくら

10個(5個入×2袋)

1,400円



(税込)

アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦



※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。

新潟名産 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。

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



新潟名産
よもぎが香る「笹だんご」

三角ちまき



新潟県長岡産の餅米を使用し、ひとつひとつ笹を手で巻き丁寧に茹で上げました。

新潟ではもち米を笹で三角に包んで茹でたシンプルなちまきを、きな粉や黒蜜・あんこ等で頂きます。

番 71-089 簡易箱入

三角ちまき(きな粉付)

10個入(砂糖入りきな粉付)

2,500円(税込)

アレルギー物質
(特定原材料8品目)

なし



笹の風味と素材にこだわった
5種類の味。
ふっくら香ばしい手づくり笹おこわ。

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。

番 71-001

笹おこわ詰合せ 簡易箱入

10個入(2,300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】

電子レンジで加熱・または茹でてください。(※自然解凍では食べられません。)
加熱後は笹を巻いたまま水に入れ、冷えたたら水を切り、笹をむいてお召し上がりください。きな粉や黒蜜等をつけてどうぞ。《詳しいレシピ付き》

山の恵み、郷土の味。



“おめで鯛”お祝いごとに、天然真鯛の塩焼き。
1尾で1人前位の大きさの天然真鯛を、新鮮なうちに当店で1尾ずつ丁寧に塩焼きしました。くせがなく淡白な味わいが絶品。色鮮やかで身の締まりも良く、真鯛の美味しさが充分に味わえます。紅白の敷き紙の上に2尾並べて、梅のお飾りを添えているので見た目も華やか。お祝い事やお食い初めなどにピッタリです。

番号 69-077

冷凍

日本海天然真鯛塩焼き

2尾 [日本海産] 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】

すでに焼きあがっていますので、自然解凍後、そのまま召し上がれます。電子レンジやグリルなどで温めて頂くと、より一層美味しく召し上がり頂けます。

国内産

うなぎ蒲焼



番号 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

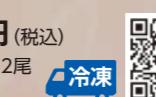
冷凍

②タレ・山椒付き

番号 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

冷凍

②タレ・山椒付き

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。

【召し上がり方】

～焼き網を使った最も美味しい食べ方～

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。
「詳しい焼き方レシピ付き」

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦(蒲焼のたれ)

普段の食卓やバーベキューに。
使いやすく便利な冷凍の片貝ほたて。



焼きやすいように片方の貝を外して冷凍した「片貝ほたて」です。バーベキュー・バター焼きなど、焼き物でお召し上がりください。殻がついているので、旨みや味付けがこぼれず便利です。

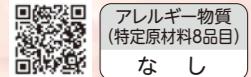
番号 19-059 片貝ほたて 冷凍

10枚入 [北海道産] 2,000円(税込)



【召し上がり方】

自然解凍後、焼き物など【加熱調理】ご利用下さい。焼けてきたら、醤油やバターを添えてお召し上がりください。



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。

番号 16-031 刺身ほたて貝柱 限定品

3S 400g (16～20ヶ位) [北海道産] 3,300円(税込)



【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「昆布〆」。どれだけの魚介類の旨味を逃がさず、さらに昆布に含まれる天然の塩分で保存も効き、『ハレの日』のごちそうとして食卓を飾ってきました。ひと味違ったお刺身の味をぜひご賞味ください。

番号 20-006 簡易箱入

昆布〆お刺身セット

3,000円(税込)

冷凍

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

【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、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。

アレルギー物質(特定原材料8品目) なし



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れます。

番号 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!



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をつけてお刺身で。また、バター焼き、フライ、グラタンなどにもおすすめです。

番号 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。その他、バター焼き・フライ・グラタンなどにもどうぞ。



ネギトロ丼や手巻き寿司のネタにおすすめ!!

番号 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】

冷蔵庫で解凍後、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。



大人にも子どもにも大人気の刺身サーモン。

番号 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

【召し上がり方】

冷蔵庫で解凍後、そのままお刺身で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。

海の旨みたっぷり！干物類

召し上がり方
冷凍後、グリル等で焼いて
お召し上がりください。



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 国内産・台湾産
②真ほっけ開き 1枚 北海道産 ⑤アジ開き 2枚 国内産
③サバ開き 1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。
ふつ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。



シマ模様があり北方で獲れる縞ホッケは、しっかりとした身離れの良い身で、脂がのってジューシー！干することで旨味成分が引き出され、さらに美味しくなった大きな縞ホッケの一夜干をお楽しみください。

品番 35-051

縞ホッケ開き一夜干(大)

1枚(450g位) [アメリカ産] 850円(税込)



冷凍



1尾100g位の丸々と太って脂ののった真イワシを使い仕上げた「塩いわし」です。こんがりと香ばしく焼いてお召し上がりください。
※青魚には体に良い栄養素、DHA・EPA・カルシウム・ビタミン・タウリンなど体に必要なものがいっぱい含まれています。

品番 35-027 丸々太った「塩いわし」 限定品

5尾入 [千葉産] 1,000円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)なし



ふつ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。

訳有・お買得品!

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！



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

冷凍

1枚(約220g) [国内産] 650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。

旨み凝縮！いか一夜干し

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]

冷凍

1,300円(税込)

アレルギー物質(特定原材料8品目)なし



食べ応えのある
大きめサイズ！

佐渡沖朝獲れの釣りスルメイカを使用!
大人味の珍味“丸干いか”



朝獲れ新鮮な釣りスルメイカを佐渡海洋深層水(高ミネラル水)とまろやかな天日塩で仕上げた、こだわりの「丸干いか」です。
刺身にできる鮮度抜群のイカなので、ワタ(肝)も全然生臭くありません。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 28-018 佐渡産丸干いか 限定品

3~4枚入

1,000円(税込)

冷凍



アレルギー物質(特定原材料8品目)なし



お子様からお年寄りまで大人気の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、佃煮・かき揚げ・和え物など、いろいろな料理の具材にも幅広くご利用いただけます。

品番 44-018 ちりめん 限定品

冷凍

150g [国内産] 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】
解凍後、そのままお召し上がり頂けます。佃煮・天ぷら・和え物などにもどうぞ。

**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、辻によっては「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。

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) **冷凍**

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ

品番 61-042 **ズワイガニ肩(化粧箱入) 4L**
2kg(5~6肩入) **13,000円** (税込) **冷凍**

アレルギー物質(特定原材料7品目) エビ

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

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ

【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お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。
※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。



日本海産の新鮮な甘えびを船内で急速凍結!

品番 15-077 **日本海産刺身甘エビ 化粧箱入**
500g(35~45尾位) [日本海(福井県)産] **3,800円** (税込) **冷凍**

アレルギー物質(特定原材料7品目) エビ

【召し上がり方】
やはり「甘えび」といえばお刺身が一番。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、味噌汁にどうぞ。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。

当店大人気のカニの身たっぷり「カニしゅうまい」!

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、油で揚げて頂いても美味しいです。

レンジで簡単! [Oliveto]のパスタ

「Oliveto(オリベート)」は、開発段階で「リストランテ カノビアーノ 植竹 隆政シェフ」のアドバイスを受けて合格品質に達したものだけを商品化した、すべてのお客様に満足いただけるプロユース品質のパスタです。

品番 59-032 **Oliveto 生パスタ・蟹のトマトクリーム**
260g×2袋 **950円** (税込) **冷凍**

アレルギー物質(特定原材料8品目) カニ、小麦、卵、乳

【召し上がり方】
電子レンジで5分程度(500W)または袋のままボイルで8分程度温めてお召し上がりください。

品番 59-033 **Oliveto スpagetti・明太子ソース**
280g×2袋 **950円** (税込) **冷凍**

アレルギー物質(特定原材料8品目) 小麦、乳



当店不動の人気商品！牛タン入りのつくね串。

※焼いてタレをかけた調理例です。

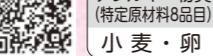
国産の若鶏を使用し、牛タンを混ぜ込んだジューシーなつくねです。粗挽きの程よい歯ごたえと牛タンの風味と肉汁が人気♪食卓の一品やバーベキューに。冷めても美味しいので、お弁当のおかずにも最適です。

番号 59-076 牛タン入りつくね串

20本 [加工宮城] 2,500円(税込)



冷凍



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下さい。お好みで辛子や醤油を少し付けてお召し上がりください。その他、おでんや煮込みに。一口サイズにカットしてシチュー・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。



具がたっぷり！しっとりなめらか皮の手包み「和豚もちぶた餃子」。

番号 72-019 和豚もちぶた餃子

35g × 15個入 1,080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】

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40ccを餃子にまんべんなくかけ、蓋をしめて約8分。餃子の焼き目を確認し、キツネ色になっていたら取り上げてください。

旨みが引き立つ
黄金比率！

牛肉 / 7 : 豚肉 / 3



合挽き肉の最適な割合を追求し、最も旨みが引き立つといわれる牛肉と豚肉・7対3の黄金比率にこだわった生タイプのメンチカツです。お肉のジューシーさとタマネギの具材感が特長の生地に、サクッと軽めのパン粉をつけました。

番号 72-010 牛肉と豚肉の黄金比メンチカツ

95g × 6個 850円(税込)



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦・卵・乳

デミグラスソースとは

ブラウンソースに牛肉と野菜の旨みを加えて煮詰めた濃厚なソースのこと。



まろやかソースの
ハンバーグ！

ジューシーな食感のハンバーグを鉄板で両面焼きしソースと合わせました。出来立てはもちろん、冷めてもふっくらとやわらかな食感ですので、お弁当にもぴったりです。



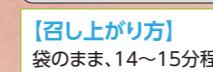
番号 72-058

デミグラスソース！
ハンバーグ



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦・乳



袋のまま、14~15分程度ボイルしてください。

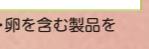
160g (固形量110g) × 2袋 450円(税込)

番号 72-059

シャリアピン風オニオンソース！
ハンバーグ



160g (固形量110g) × 2袋 450円(税込)



*本品製造工場では、えび・かに・卵を含む製品を製造しています。

田舎のごちそう 旬の山菜

数量限定 予約販売品



シャキシャキ食感と
ほのかな甘みが美しい！



ほろ苦さと独特の風味が
特徴のわらび！

ご予約 5月5日(月)まで受付 (但し、予定数量が終了次第終了)
お届け 5月13日(火)~5月16日(金)(予定)

*山菜はネットショップでは取り扱っておりません。



清々しい香りとシャキシャキの
歯ごたえが人気！

シャキシャキとした食感とほろ苦さ、さわやかな香りがお楽しみ頂けます。料理に合わせ、お好みの大きさに切って召し上がれ。生のままでも加熱しても美味しいです。

番号 73-051 山菜 山うど

500g 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】

わらびは必ず重曹(食品用)や灰でアツ抜きをしてから、お好みの料理にご利用ください。

番号 73-052 山菜 わらび

500g 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】

焼き荀、煮つけ、味噌汁、天ぷら、炊き込みご飯などいろいろな料理にご利用いただけます。

*山菜の写真はすべてイメージです。 *収穫状況により大きさが変わります。また、価格・発送日が多少変動する場合もありますので、ご了承ください。

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「越の國に光り輝く」お米です。

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。

番号 70-044 柏崎産こしひかり

5kg 4,000円(税込)

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。



*年間予定数に限りがあるため、状況により購入数を制限させて頂く場合があります。

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 4,800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。

*玄米でのご注文も承ります。(内容量10%増 精米5kg=玄米5.5kg)



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、ふっ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。

番号 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)



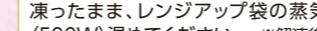
アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦

アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦



アレルギー物質
(特定原材料8品目)

小麦

アレルギ