特典

本誌限定の特典や特別ギフト多数！

2027年
1月8日まで

冬の贈りもの

美味しいを神戸から

◆新商品・年末年始限定商品
◆クーポン券進呈
◆新年用卓上カレンダーなど

～特典詳細は本誌をご覧ください～

笑顔あふれる食卓を。
生ふりかけといえば サワダ

今年も澤田食品を
ご愛顧くださり
ありがとうございます

長年愛される美味しさはそのままに、
贈りものにふさわしい装いで
お届けします！

全国ふりかけグランプリ®
金賞殿堂入り

包材を一新！お値段そのまま

全国ふりかけグランプリで金賞を受賞した
究極の生ふりかけ3種セットです！

商品番号：G16-2

神戸の生ふりかけ 究極3種セット

人気No.1

2,980円（税込）

常温タイプ　送料無料

内容量	いか昆布 極 55g、梅ちりめん 55g ホタテふりかけ45g　各1袋
賞味期限	90日
保存方法	直射日光、高温多湿を 避け常温で保存。
箱サイズ	243×233×30（mm）

大切な方へのご挨拶に。
自信をもって贈れる
金賞生ふりかけギフト

お歳暮
お年賀に

兵庫の名所や風景を描いたパッケージが、
季節のご挨拶に華やぎを添えます。

お贈りする相手様に『たっぷりと食べてもらいたい』
そんな場合は2袋ずつ入ったこちらがオススメです！

人気No.2

商品番号：G17-2

神戸の生ふりかけ究極3種「たっぷり」セット

3,980円（税込）

常温タイプ　送料無料

内容量	いか昆布 極 55g、梅ちりめん 55g ホタテふりかけ45g　各2袋
賞味期限	90日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
箱サイズ	329×238×46（mm）

商品番号：GN4

お好み5点詰め合わせ

3,980円（税込）

常温タイプ　送料無料　期間限定

内容量	各65g
賞味期限	60日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
箱サイズ	260×200×70（mm）

商品番号：GN5

お好み8点詰め合わせ

4,980円（税込）

常温タイプ　送料無料　期間限定

内容量	各65g
賞味期限	60日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
箱サイズ	304×270×93（mm）

商品番号：GN6

お好み6点+デル詰め合わせ

4,980円（税込）

常温タイプ　送料無料　期間限定

内容量	各65g(ふりかけ)、8g×10包(デル)
賞味期限	60日(ふりかけ)、約半年(デル)
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
箱サイズ	304×270×93（mm）

その他定番のギフト商品は、同封の総合カタログをご覧ください。

お好みギフトの組み合わせはこの中からご自由にお選びいただけます。

商品番号：G19

サワダのプレミアム2種セット

3,280円（税込）

常温タイプ　送料無料

内容量	各45g×2袋（計4袋）
賞味期限	90日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
箱サイズ	238×180×45（mm）

大人気「北海ホタテふりかけ」と「紅ズワイがにふりかけ」のプレミアム2種をひとつのギフトにしました。しっかり食べられる各味2袋入り！

フワっと国産紅ズワイの香ばし焼がに味ふりかけ　45g×2袋

ゴロっと北海ホタテの焦がし醤油ふりかけ　45g×2袋

全国ふりかけグランプリ 金賞 2022

JAPAN FOOD SELECTION

2024年7月 グランプリ受賞

新しい年のご挨拶に。

いか昆布と梅ちりめん ご挨拶ギフト

お年賀におすすめ！

商品番号：BIZ-012

いか昆布と梅ちりめん ご挨拶箱

1,200円（税込）

常温タイプ　新商品　送料別途

内容量	各55g×1袋（計2袋）
賞味期限	90日
保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存。
箱サイズ	140×208×30（mm）

写真の「御年賀」のほか、熨斗のご指定承ります。

御歳暮・御礼・内祝など、ご用途に合わせてお選びいただけます。熨斗の種類・表書きについては、ご注文時にご指定ください。

澤田食品を代表する人気の味を、ひと箱に。

ごはんのお供に喜ばれる
「いか昆布」と「梅ちりめん」

大切な方への新年のご挨拶に
ちょっとした贈りものにも
おすすめの一品です。

発売35周年

発売30周年

当店自慢のロングセラー商品

ページ内の対象商品6種のうち

よりどり3点以上お買い上げで 8%OFF！

おせちの一品はもちろん、お酒のおつまみやおかずにもなる、この時期うれしい商品が勢ぞろい！

商品番号：A5

常温タイプ

カルシウムいか昆布

よりどり3点以上で500円(税込)

540円(税込)

内容量　75g入り
賞味期限　常温60日
保存方法　直射日光、高温多湿を避け常温で保存。

1食10gで約1／2日分のカルシウムが摂取できる！身体への吸収率を栄養士が考えた、美味しくカルシウムが摂れる生ふりかけです。

商品番号：A7

常温タイプ　新商品

海山ごちそう飯の素

よりどり3点以上で537円(税込)

580円(税込)

内容量　80g入り
賞味期限　常温90日
保存方法　直射日光、高温多湿を避け常温で保存。

この秋話題の新商品！コク深い和風だしと、甘から刻みあげの芳醇な味わい。「炊き込まない」から、素材それぞれの味と香り際立つ一品です。

商品番号：S18

常温タイプ　期間限定

三福いりこ

よりどり3点以上で537円(税込)

580円(税込)

内容量　110g入り
賞味期限　常温60日
保存方法　直射日光、高温多湿を避け常温で保存。

黒大豆・えび・くるみに、いりこ。山海の幸が奏でる福をお正月の一品に。甘からい味付けでカリッと仕上げています。

商品番号：S15

常温タイプ　期間限定

ごま胡桃いりこ

よりどり3点以上で537円(税込)

580円(税込)

内容量　110g入り
賞味期限　常温60日
保存方法　直射日光、高温多湿を避け常温で保存。

国産いりこを蜂蜜や水飴で、すっきりとした甘じょっぱさでまとめました。たっぷりの胡麻が織りなす豊かな風味と、胡桃のコクが美味しい一品です。

商品番号：T28-new

冷凍タイプ

やわらか焼いか

よりどり3点以上で500円(税込)

540円(税込)

内容量　120g入り
賞味期限　冷凍1年（解凍後冷蔵5日）
保存方法　解凍後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

プリッとした食感になるよう新鮮なイカを、鉄板で丁寧に焼き上げました。香ばしい風味がアップ！食べやすい厚みにカットしました。

手作りだしの素 デル

常温タイプ

商品番号：D1　10包入

よりどり3点以上で700円(税込)

756円(税込)

商品番号：D2　30包入

よりどり3点以上で1,750円(税込)

1,890円(税込)

賞味期限　約200日
保存方法　直射日光、高温多湿を避け常温で保存。

サワダの伝統無添加だしパックです。年越しそばやお煮しめ、お雑煮に。おうちで料亭の味をお楽しみください。

サワダの厳選“冬”レシピ

いか昆布と小松菜と厚揚げの炒め物

いか昆布の旨みと厚揚げで、味付けはシンプル。
小松菜もたっぷり食べられる、冬のご飯のおかずです。

材料（2～4人分）

- **いか昆布 …… 20g**
- 小松菜 …… 1袋（約200g）
- 厚揚げ …… 1枚（約120g）
- ごま油 …… 小さじ1
- 麺つゆ（2倍濃縮） …… 大さじ1

作り方

1. 小松菜は4～5cm幅に切り、厚揚げは食べやすい大きさに切る。
2. フライパンにごま油を熱し、厚揚げを焼き色がつくまで炒める。
3. 小松菜の茎→葉の順に加えて炒め、麺つゆを入れて汁気が無くなるまでさらに炒める。
4. 最後にいか昆布を加え、全体をさっと炒め合わせる。

海山ごちそう あんかけうどん

刻みあげ、わかめ、昆布が入った「海山ごちそう飯の素」で、
とろ～りあったか。年越しそばにも！

材料（1人分）

- 冷凍うどん …… 1玉
- **海山ごちそう飯の素 …… 20g**
- だし …… 300ml
- 醤油 …… 小さじ1／2
- 片栗粉 …… 大さじ1
- 水 …… 大さじ1
- 青ねぎ …… 適量
- おろし生姜 …… 少々

作り方

1. 冷凍うどんを表示どおりに温め、器に盛る。
2. 鍋にだしと海山ごちそう飯の素と醤油入れて火にかける。
3. ひと煮立ちしたら、片栗粉を水で溶いて少しずつ加え、混ぜながらとろみをつける。
4. うどんに③をかけ、青ねぎとおろし生姜を添える。

だしのもとデルで焼きねぎのだし浸し

香ばしく焼いた長ねぎの甘みに、だしの旨みがじんわり。
材料少なめで作れる、冬の一品です。

材料（2人分）

- 長ねぎ（白い部分） …… 1本
- **だしのもとデル …… 1包**
- 水 …… 200ml
- 醤油 …… 小さじ1

作り方

1. 長ねぎは縦に2本切り目を入れ、4cmの長さに切る。
2. フライパンで長ねぎを転がしながら弱火でじっくり焼き、表面にこんがり焼き色をつける。
3. 鍋に水とだしのもとデルを入れ、3～4分煮出してだしパックを取り出し醤油を加える。
4. 焼いた長ねぎを加え、軽く煮含める。
5. 火を止めて30分ほど置き、味をなじませる。

ホタテふりかけの中華風白菜クリーム煮

白菜の甘みとホタテの旨みがとろ～りひとつに。
寒い日にうれしい、やさしい味わいのクリーム煮です。

材料（1人分）

- 白菜 …… 1／4株
- 牛乳 …… 150ml
- **ホタテふりかけ … 30g**
- おろし生姜 … 小さじ1
- ごま油 …… 小さじ1

Ⓐ
- 鶏がらスープの素 小さじ1
- 水 …… 大さじ2
- 酒 …… 大さじ1

- 片栗粉 …… 大さじ1．5
- 水 …… 大さじ2

作り方

1. 白菜は食べやすい大きさに切る。
2. フライパンに白菜の芯、Ⓐを入れ蓋をして中火で3～4分煮る。
3. 白菜の葉、牛乳、ホタテふりかけ、おろし生姜を加え中火で5分程煮る。
4. 白菜がしんなりしたら、片栗粉を水で溶いて少しずつ加え、混ぜながらとろみをつける。
5. 仕上げにごま油を回しかけて完成。

かにふりかけで簡単豆腐茶碗蒸し風

簡単でぷるんと食べやすく、
寒い日や風邪気味のときもにおすすめです。

材料（スープカップ1つ分）

- 絹ごし豆腐 … 1パック（150g）
- **かにふりかけ … 20g**
- 卵 …… 1個
- 椎茸、三つ葉 お好みで

作り方

1. ボウルに豆腐と卵を入れ、形がなくなるまでよく混ぜる。
2. かにふりかけを加えて混ぜる。
3. スープカップに②を入れお好みで椎茸などをトッピングする。
4. ラップをふんわりかけ、電子レンジ200Wで8～10分加熱する。

その他、サワダ商品を使った
アレンジレシピはこちら！
サワダごはん Check!

＼２０２６年サワダのお歳暮ＤＭ特典／

「お歳暮DMを見た」でWプレゼントキャンペーン

※オンラインショップをご利用の方は、備考欄にご入力ください。

対象：１回のご購入金額が２,９８０円以上

期間：DMが到着した日～
２０２７年1月8日（金）までのご注文

期間中何度でも発券！

次回以降ご利用いただける３００円分の金券

お一人様１部まで

２０２７年オリジナル卓上カレンダー

※カレンダー特典は、無くなり次第終了となります

ご注文について

■PC・スマホから２４時間いつでもご注文可能！
https://shop.sawada-food.co.jp/
オンラインショップ　いか昆布 ショップ　検索

■お電話でのご注文
0120-43-0666（平日のみ）受付時間/9:00~17:00

■FAXでのご注文（２４時間いつでもご注文可能！）
0120-43-7822 受付時間/24時間

12月26日（土）～1月3日（日）は、弊社年末年始休暇のため、同期間のお電話やお問い合わせメールの対応はいたしかねます。

お支払について

■銀行振込・郵便振替（先払い）

ゆうちょ銀行　一一九支店
口座番号：当座 0007094
口座名義：澤田食品株式会社
（サワダショクヒンカブシキガイシャ）

■代金引換

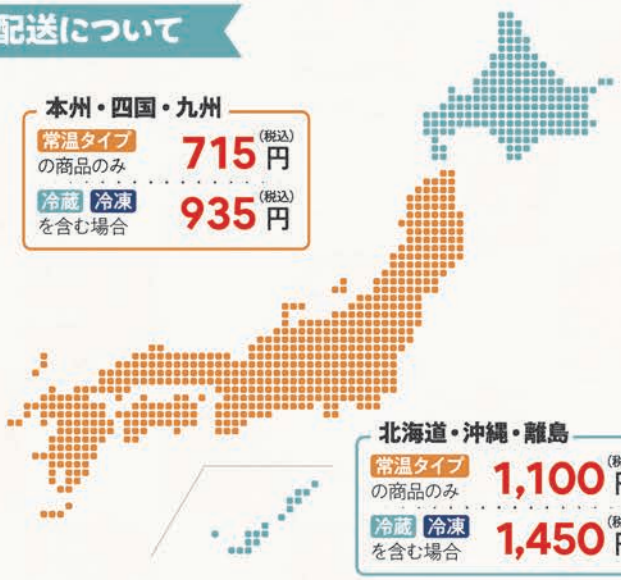
５，４００円（税込）未満のご注文では、
代引手数料として３３０円（税込）をご負担いただきます。

■コンビニ後払い

請求書は商品と一緒にお届けいたします。
お近くのコンビニ・銀行・郵便局にてお支払ください。
５，４００円（税込）未満のご注文では、手数料として
２２０円（税込）をご負担いただきます。

**オンラインショップからのご注文の場合、
クレジット決済・Amazon Payもお選びいただけます。**

配送について



本州・四国・九州
常温タイプの商品のみ　715円（税込）
冷蔵 冷凍を含む場合　935円（税込）

北海道・沖縄・離島
常温タイプの商品のみ　1,100円（税込）
冷蔵 冷凍を含む場合　1,450円（税込）

※送料無料ギフトと冷蔵・冷凍商品をあわせてご注文の場合、クール便代として２５０円（税込）がかかります。ただし、合計金額が５，４００円以上（税込）でクール便代も無料になります。

1配送先につき5,400円（税込）以上のご注文で全国送料無料！

さらに、各種お支払手数料も無料になります。

ギフト商品について

のし包装無料！

【内のし】【外のし】をご自由にお選びください

箱つぶれ防止！

緩衝材（プチプチ）でしっかりカバー

ギフト用・紙袋無料！

ギフト商品1点につき紙袋1枚を同封

贈り先へ直送される場合は同封しませんので、必要な場合はお申しつけください。

ご家庭向け商品など、ギフト商品以外でものし包装に対応可能です！

＋250円（税込）

オンラインストアでは贈答品カテゴリ内【箱／包装代】をカートに入れていただき備考欄にて該当商品をご指示ください。

※本誌内、【期間限定】の表記のある商品に関しては、２０２７年1月8日（金）ご注文までの期間限定商品です。