

誠味の味



大切なあの人に
素材にこだわる贈り物



真心 誠の味づくり

ものづくりへの強い思い

淡路島出身の創業者柳本一夫は、大阪の老舗昆布商「小倉屋」に奉公したのち、のれん分けを許され、神戸で昆布店を創業しました。昭和二十六年、一夫、弱冠二十才の時でした。

一夫は主家で学んだことを実践し、「小倉屋」ののれんに恥じない高品質のものづくりを実践していきました。

なかでもまろやかな薄味の昆布佃煮は、神戸の人々から爆発的な支持を頂戴いたしました。

創業以来培ってきた佃煮づくりに対するこだわりや心意気のすべてを世に問う想いと、信条である「誠の味づくり」の末長い実践を誓い、昭和五十一年、「誠味」を立ち上げました。創業から二十五年日の春、柳本二夫、四十五歳のときです。



受け継がれる心

創業から六十六年経った今もなお、わたしたちは「誠の味づくり」を受け継ぎ、ものづくりに取り組んでおります。調味料や素材にこだわり、そして豊かな自然に恵まれた、神戸・灘

の風土にふさわしいおだやかな薄味を育んでいます。

これからも、感謝の気持ちを大切に、日々創造と研鑽をかさね、

素材のおいしさに、和のぬくもりと愉しみを添えて、みなさまに

お伝えして参りたいと考えております。

誠の味 目次

01	真心尽くす誠の味づくり	11	山椒入り松茸昆布「松福」	17	国産牛セレクション	25	誠味の贈答ギフト
03	天然の真昆布へのこだわり	13	ちりめん山椒「おじゃこう」	18	誠味屋本店の創作佃煮	27	誠味屋本店ギフト
05	誠味屋本店だしパック	14	梅昆布「梅福」	19	佃煮・惣菜	28	包装について
07	だし茶漬け	15	季節の彩り佃煮	23	煮豆・蒸し豆	29	通信販売のご案内
09	昆布酢		高級小袋シリーズ	24	乾物	30	店舗のご案内
10	だし昆布		ごはんの素				

だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこう
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

天然の真昆布へのこだわり



道南産の真昆布

北海道の南部に位置する函館近辺の海には、森の栄養分を含んだ河川水が流れ込み、沖合では親潮と黒潮が出会う混合水域となるため、栄養豊富な海域になっています。

この海域で採れる代表的な昆布が真昆布であり、栄養豊富な海で育つ

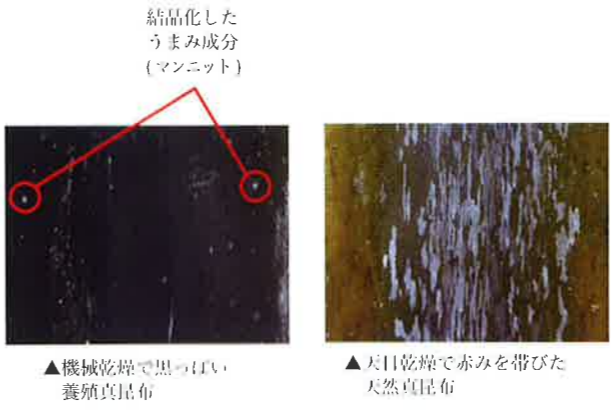


そのため肉厚で非常に品質が良く、昔は松前藩が朝廷や将軍家に献上していたことから、「献上昆布」とも呼ばれています。

天然と養殖の違い

近年では天然真昆布が減少し、養殖昆布の生産割合が増えてきています。養殖昆布は、通常天然昆布では収穫まで2年かかるところを、1年で収穫するもの（業者間では促成昆布といいますが）が主流になっています。

天然昆布は、岸から20m程度までの岩盤に根付き、海底から水面に向かって成長します。一方、養殖昆布は、沖合い100m以上でロープに苗束を埋め込んで海中に浮かべるため、海中から海底に向かって下向きに伸びていきます。採取後、天然昆布の多くは天日で乾燥させ、養殖昆布は付着物が多いため一度ブラシで洗浄してから乾燥機で乾燥させます。この工程の違いで、養殖昆布ではブラシで表面に傷がつき、うまみ成分が表面上で白い結晶となって浮き出てしまいます（この結晶をマンニットといいます）。また、天然昆布の天日乾燥では赤茶っぽく、養殖昆布の乾燥機での乾燥は黒っぽく仕上がることも特徴です。



強く、風味が良いとされていますが、養殖昆布の方が生産量が安定しており、多くの昆布メーカーやだしのメーカーはこの促成昆布を使用しています。

天然へのこだわり

養殖昆布が主流になるなか、誠味では創業時から「天然」の真昆布にこだわり続けています。

誠味では、定期的に現地を訪れ、産地問屋や生産者から直接昆布のことを聞くことで、昆布の知識を深め、より適した炊き方、味付けを日々追及しています。

誠味を代表する「松福」はもちろん、多くの昆布佃煮に、天然の真昆布を使用しています。

一つ一つ手作業で形を切り揃え、肉厚な部分だけを昆布佃煮に使用し、端の形が不揃いなところは、細か



▲函館地区の生産者に話を聞く弊社代表者



▲昆布を砂浜で天日乾燥している様子



▲昆布漁

く砕き、だしパック等に使用することで、道南産天然真昆布を余すことなく利用しています。

昆布を長年扱う佃煮専門店だからこそできる天然真昆布へのこだわりを、誠味の昆布佃煮を通してぜひお感じいただければ幸いです。

天然真昆布を使用している代表的な商品



だし茶漬け
140円+税
袋入5.7g
賞味期間：製造日から12ヶ月
※詳細はP7~P8をご覧ください。



梅福143g
1,000円+税
袋入143g
賞味期間：製造日から120日
※詳細はP14をご覧ください。



松福143g
1,000円+税
袋入143g
賞味期間：製造日から120日
※詳細はP11~P12をご覧ください。



極味だし(特大)
2,000円+税
8g×30パック
賞味期間：製造日から12ヶ月
※詳細はP5~P6をご覧ください。



昆布酢
600円+税
355ml
賞味期間：製造日から12ヶ月
※詳細はP9をご覧ください。



だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

誠味屋本店だしパック

化学調味料・保存料不使用 国産原料使用

昆布の持つ素晴らしい食文化、

出汁の素晴らしさを

もっと知ってもらいたい。



極味だし

きわみ

こだわりの
国産原料使用

極味だしには主に3種類の素材を使用しています。すべて国産にこだわり、ブレンドすることで、ご家庭で簡単に料亭の味付けが再現できるようになりました。

しっかりした味付けでそのまま料理に

味の決め手は北海道道南産天然真昆布。

使いやすいよう、下味をつけておりますので、味付けをせず、そのままお吸い物やうどんにお使いいただけます。

だしパックで手軽に
本格だし

素材を細かく粉砕しているので素材からのだしも出やすく、ご家庭で簡単に本格だしをとることができます。

また、粉末をそのまま煮物に入れたり、鰹節のようにかけて使ってください。こどもでも、まるごと素材のおいしさをお召し上がりいただけます。

天然真昆布
北海道道南産



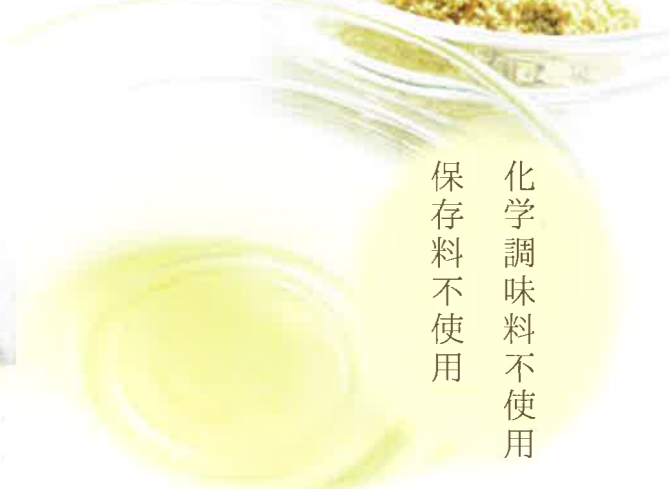
鰹節
静岡県 鹿児島県産



うるめふし
熊本県 大分県産



化学調味料不使用
保存料不使用



1 きわみ 極味だし(小) 400円+税 8g×5ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



2 きわみ 極味だし(大) 750円+税 8g×10ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



3 きわみ 極味だし(特大) 2,000円+税 8g×30ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月

減塩極味だし

きわみ

だしは使いたいけれど、塩分が気になる・制限されているというお客様のために、減塩だしをご用意いたしました。

極味だしに使っている原料やおいしさはそのままに、塩分を50%カットいたしました。そのままお吸い物にご利用いただくのはもちろん、薄味なので調味料を足してご家庭の味付けで、本格的な料理をお楽しみいただけます。

塩分
50%カット

化学調味料・保存料不使用
国産原料使用



4 減塩だし(小) 400円+税 8g×5ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



5 減塩だし(大) 750円+税 8g×10ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



6 減塩だし(特大) 2,000円+税 8g×30ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月

まごころだし

調味料不使用
天然素材のみ
使用

- ・北海道道南産天然真昆布
- ・かつおぶし
- ・宗田かつおぶし
- ・うるめふし
- ・焼ほたて
- ・焼あご
- ・しいたけ

だれもが安心して食べられる、
からだに優しいものをお届けしたい。

『天然真昆布』をベースに、塩、醤油等の調味料を使用せず、素材のみの旨味から作られた出汁パックを作りました。

自然の素材のみで旨味がしっかりと取れ、小さいお子様用から一般のお料理まで、幅広くお使いいただける商品です。

本物の「旨味」を知っていただきたい。

味覚の形成に非常に重要な幼少期に、便利で簡単に子育て世代のお母様方にもご使用いただき、将来を担うお子様に、天然のホンモノの『旨味』を知っていただけるお手伝いが出来ればと考えております。また、世代を問わず、自然の旨味を皆様にご提供いただき、毎日の食卓の豊かさに貢献できればと思っております。



7 まごころだし(小) 400円+税 55g×5ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



8 まごころだし(大) 750円+税 55g×10ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



9 まごころだし(特大) 2,000円+税 55g×30ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月

だし茶漬け



北海道道南産の天然真昆布を使用し、贅沢なだし茶漬けの素です。
昆布とかつおの合わせだしの旨味が具材のおいしさを引き立てます。
具材には選りすぐりの国産原料を使用しました。

北海道道南産の天然真昆布使用

昆布の中でも高級品といわれている北海道道南産の天然真昆布を使用。また、近年、道南産の真昆布は天然のものが極端に少なくなっており、価格も高いため、一般的に加工食品に使用される昆布は養殖が多いと言われております。
誠味は、高質の昆布佃煮を取り扱う老舗の佃煮屋として、古くから高品質の天然昆布を取り扱っているため、天然真昆布を使用した贅沢なだし茶漬けの素の発売が実現しました。

昆布とかつおの合わせだして旨味の相乗効果

昆布に含まれる植物性の旨味成分「グルタミン酸」と、かつお節に含まれる動物性の旨味成分「イノシン酸」との旨味の相乗効果で、本格的な和風だしの旨味がお楽しみいただけます。

保存料・化学調味料不使用



10
だし茶漬け
140円+税
5.7g (フリーズドライ)
賞味期間：製造日から12ヶ月

だし茶漬けセット

兵庫県産の素材をはじめ、だし茶漬けによく合う具材と組み合わせたセットをご用意いたしました。
選りすぐりの素材のおいしさを、だしの旨味がさらにおいしく引き立てます。
単品でも詰合せでも、ギフトとしてご利用いただけます。



HYOGO KOBE BRAND NEW 100



兵庫県が全国や世界に誇るたくさんの魅力。この地の豊かな自然に育まれた農畜水産物をはじめ、地域で生まれた食文化、歴史と伝統とともに継がれてきた技術を、「こんなにも素晴らしい」というストーリーとともに知ってほしい。そのような思いを込めて「HYOGO KOBE BRAND NEW 100」が生まれました。



だし茶漬け2個詰合せ
(兵庫神戸ブランドセット)
930円+税
ちりめん山椒・但馬どり
賞味期間：製造日から90日



だし茶漬け3個詰合せ
1,310円+税
柚子こんぶ・ちりめん山椒
但馬どり
賞味期間：製造日から90日



だし茶漬け2個詰合せ
1,000円+税
牛肉佃煮・但馬どり
賞味期間：製造日から90日



青森県陸奥湾産の帆立貝柱をシンプルな甘辛仕立てで炊き上げました。

13
だし茶漬け(帆立貝柱)
450円+税
だし茶漬け5.7g・帆立貝柱20g
賞味期間：製造日から90日



「但馬どり」を、化学調味料等の食品添加物を使用せずに仕上げました。

12
だし茶漬け(但馬どり)
450円+税
だし茶漬け5.7g・但馬どり20g
賞味期間：製造日から90日



淡路島産ちりめん山椒に爽やかな山椒で上品な味に仕上げております。

11
だし茶漬け(ちりめん山椒)
380円+税
だし茶漬け5.7g・ちりめん山椒10g
賞味期間：製造日から120日



四国産の柚子皮をたっぷり使用した爽やかな香りの昆布佃煮です。

16
だし茶漬け(柚子こんぶ)
380円+税
だし茶漬け5.7g・柚子こんぶ15g
賞味期間：製造日から90日



国産の黒毛和牛を生薑・山椒と炊き上げ、旨味を引き出した佃煮です。

15
だし茶漬け(牛肉佃煮)
450円+税
だし茶漬け5.7g・牛肉佃煮15g
賞味期間：製造日から120日



ぶなしめじ、蒟、山椒の実、国産の原料を使用した佃煮仕立てです。

14
だし茶漬け(蒟しめじ)
380円+税
だし茶漬け5.7g・蒟しめじ15g
賞味期間：製造日から90日



※箱入りギフトはP27の一覧をご覧ください。



だし茶漬け6個詰合せ
2,690円+税
牛肉佃煮・蒟しめじ・帆立貝柱
柚子こんぶ・ちりめん山椒
但馬どり
賞味期間：製造日から90日

だし茶漬け

昆布酢
だし昆布

松福

おじゃこ
梅福・季節

高級小袋
ごはんの素

国産牛セレクト
創作佃煮

佃煮・惣菜

煮豆・蒸し豆

乾物

ギフト

通販の案内
店舗のご案内

昆布酢



冷奴の醤油代わりに

昆布を毎日の食卓に。

焼き魚のソースとして



北海道道南産 天然真昆布のつぶ

淡路島産 玉ねぎのつぶ



サラダのドレッシングとして



17 昆布酢
355ml
賞味期間：製造日から12ヶ月

1. 誠味屋本店の昆布酢
日本の食卓になくはない存在であり続ける昆布。四方を海に囲まれた日本では、昔から海藻類を食べるという独特の文化が育まれ、中でも昆布はそのまま食べるだけでなく、「世界に誇る健康食」、「和食のベースとなる出汁食材」としてなくてはならない存在であり続けています。

2. 味と原料へのこだわり
料理研究家の奥村彪生先生監修の下、化学調味料・保存料を使用せず、素材そのものおいしさを引き出すことにこだわりました。

道南産天然真昆布使用
昆布の旨味でお酢がとまろやかに became なりました。つぶ状にすることで、旨味成分とミネラルがお酢に溶け出し、昆布の栄養をまるごと採ることができ

淡路島産玉ねぎ使用
とても甘い淡路島産の玉ねぎを使用することでやさしい味わいの昆布酢に仕上がりました。

米酢使用
お寿司やお酢の物など日本料理には最も適したお酢で、米の甘みやまろやかさが特徴です。

だし昆布

ご家庭用からご贈答まで、海のミネラル、大地の栄養、自然の恵みを存分に味わっていただけます。

道南産真昆布

特徴
昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれます。

主な用途
主にだし昆布として利用。佃煮、塩昆布など。

19 天然道南産出し昆布(小)
380円+税 袋入80g

18 道南産真昆布
1,200円+税 袋入250g

利尻産昆布

特徴
透明で風味の良い高級だしがとれ、会席料理などに使われます。

主な用途
主にだし昆布として利用。塩昆布、湯豆腐など。

21 天然利尻産だし昆布(小)
550円+税 袋入80g

20 利尻産だし昆布
2,600円+税 袋入350g

日高産昆布

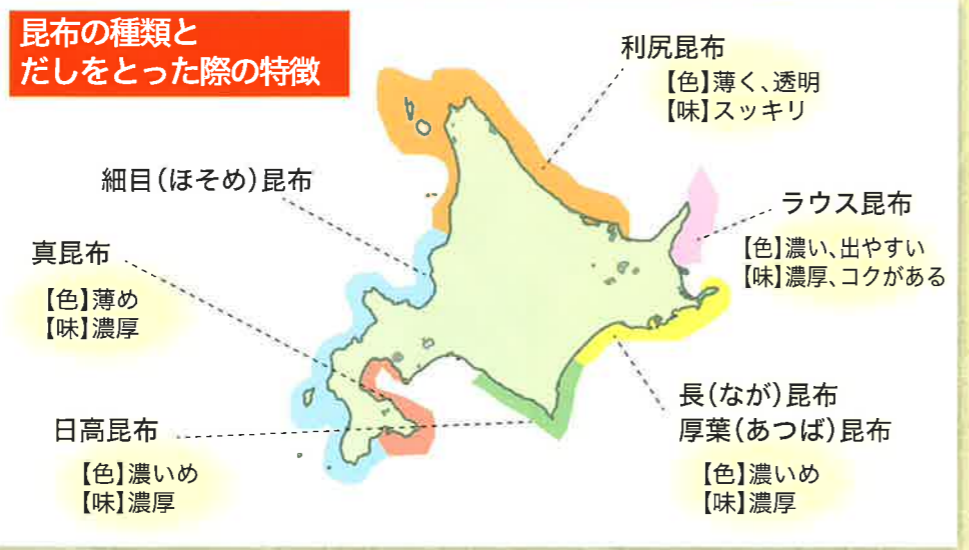
特徴
柔らかく煮えやすいので、調理しやすい昆布です。

主な用途
佃煮昆布、昆布巻、おでん用、だし昆布など

24 天然日高昆布(小)
380円+税 袋入60g

23 徳用日高昆布
1,000円+税 袋入205g

※原料事情により、価格・内容量を改訂する可能性や販売を休止する場合がございますので、予めご了承ください。



ラウス産昆布

特徴
香りがよくやわらかく黄色味を帯びた濃厚でこくのある高級だしがとれます。

主な用途
主にだし昆布として利用。おやつ昆布、佃煮など。

ラウス産の切端で大変お得

22 徳用ラウス昆布
1,000円+税 袋入250g

根昆布

こんぶ水におすすめ

25 ラウス産根昆布
2,000円+税 袋入190g

26 道南産根昆布
500円+税 袋入75g



だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛蒡シロシロ
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販の案内
店舗のご案内

山椒入り松茸昆布

松福

matsufuku

北海道道南産の天然真昆布の肉厚部分を使用。熟練の炊き手が、仕込から三日かけて丹念に炊き上げます。
味の決め手は、うまみの強いたまり醤油。爽やかな香りの山椒は、松茸昆布の美味しさを引き立て、上品な味に仕上げます。
口に含むとほんのり香る松茸の香り、ふっくら柔らかな肉厚の昆布のもっちり感。ついつい食が進む格別な美味しさです。

道南産の天然真昆布

昆布の中でも高級品と言われている北海道道南産の天然真昆布は肉厚で上品な味わいなので、炊いても美味しく、高級だし昆布のほか、塩昆布佃煮、おぼろ、とろろ昆布等の加工品用としても用いられます。
天然の真昆布が獲れる北海道道南地方の海は、遠浅の地形で、寒暖流が合流すること、たくさんの河川から豊富なミネラルが注ぎこむことなど、美味しい昆布の生育に適した条件がそろっています。
天然真昆布の中でも、『松福』に使われる部分は限られています。カットされた昆布の形状を人の目で一枚一枚確認し、不揃いな昆布は丁寧に取り除き、昆布の中心あたりの肉厚部分だけを使用しています。



▲昆布を一枚一枚選別し、切りそろえていく作業

時間をかけて選別すること、松福ならではの、形がきれいに揃った昆布佃煮が出来上がるのです。

チベット高原産の松茸と和歌山県産ぶどう山椒

高山植物や荘厳な山々の景色が美しい秘境の地、雲南省チベット自治区シャングリラの山林には、天然の松茸がひっそりと自生し、このあたりの松茸は「野生松茸の王様」と呼ばれています。
この地域は、ジャガイモと小麦をわずかに栽培するのみで、他に農産物はなく、農薬や殺虫剤を全く使わない地域です。広大なシャングリラの山林で育った風味豊かな松茸を、贅沢に使用しました。

松福の味の引き立て役として重要なのが、日本最古の香辛料と言われている山椒です。和歌山県の高地で日の

光をたっぷり浴びた大粒のぶどう山椒を、一房一房丁寧に摘み取っています。山椒と一緒に炊くことで、ピリッと締まった後味になり、後に引くほどくせになる味になります。

熟練の炊き手により仕込みから三日かけて丹念に炊き上げます

松福の仕込は、炊きの前日からはじまります。独特の食感を出すためのボイル加減を炊き手が見極め、ボイルした昆布に、秘伝の調味液を染み込ませます。

炊きの当日は、熟練の炊き手によって時間をかけて炊き上げられます。いかに昆布からの旨味を引き出すか、さらに調味液を直火によってじっくりと濃縮させながらコクを出し、火加減と釜の混ぜ具合だけで味を削り上げていきます。

同じ原料、調味液を使用しても、炊き方ひとつで味が変わるという繊細なもので、気温・温度・湿度なども味に大きく影響し、釜によっても変化し、炊き手は、少しの変化も見逃さず、調整しながら炊き上げます。

ダイナミックな直火の勢いと対照的ともいえる繊細な味作りは、熟練の炊き手にしかできない技で、松福の味は長年の修練によって受け継がれてきた、伝統ある技が削り出した味ともいえます。

炊き手が丹精込めて炊き上げる松福ですが、さらに旨味とまろやかな味を引き出すために、一晩寝かし熟成させます。もちろん寝かす環境によっても味が変化しますので、条件を一定に保つことにより、繊細な「松福」の味が仕上がります。



▲直火の小釜でじっくり炊き上げる様子



OMT-31
3,100円+税 賞味期限120日
松福143g×3 (紙箱入り)
賞味期間：製造日から120日



OMT-21
2,100円+税
松福143g×2 (紙箱入り)
賞味期間：製造日から120日



30
まつふく 松福200g
MT-14
1,400円+税
タップ入200g 賞味期間：製造日から30日
手土産やご挨拶に好適品

五つ星ひょうご 選定商品

「五つ星ひょうご」とは、ひょうご五国(摂津・播磨・但馬・丹波・淡路)の豊かな自然や歴史・文化を生かした商品のうち、「地域らしさ」に加えて、これまでにない新規性やオリジナリティなどの「創意工夫」が施された逸品を、統一ブランド名「五つ星ひょうご」として全国に発信するものです。

創業の心 松福108g

29
まつふく
750円+税
袋入108g
賞味期間：製造日から120日



28
まつふく
松福143g
1,000円+税
袋入143g
賞味期間：製造日から120日



27
まつふく
松福72g
500円+税
袋入72g
賞味期間：製造日から120日

※箱入りギフトはP25～P26の一覧をご覧ください。

だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
乾物
ギフト
通販のご案内

国産の厳選した上質の白口ちりめん、
香りもさわやかな和歌山県産の大粒山椒の実を
丸大豆醤油や灘の清酒などで調味し、
柔らかく炊き上げております。

※ちりめん山椒「おじやこう」は、
「おじや」と幸福の「幸」を合わせて命名いたしました。



黒潮の恵み・日本一のちりめん

誠味の「おじやこう」は、黒潮の恵みを受ける豊かな海が
広がり、ちりめん産地として有名な鹿児島・宮崎沖のち
りめん原料を中心に使用しています。
この海で育つちりめんは、海の栄養をその小さな体に
たっぷり取り入れ、美味しく上質なちりめんとなります。
網上げされたちりめんは、すぐに大量の水で冷やされ、獲
れたての鮮度を保つたまま、運搬船でいち早く帰港し加
工場に運びます。
天日干し工程では、黒潮海域沿岸の暖かい日差しをたっ
ぷりと浴び、しっかりと乾燥させたちりめんを、時間をか
けて、ひとつひとつ人の手で丁寧に選別します。選別抜
かれたちりめんだけを使い、「おじやこう」が作られます。

和歌山県産・ぶどう山椒

和歌山県中部より少し北に位置する紀美野町。標高
400mの場所に広がる山椒畑で、ぶどう山椒の木は、太
陽の光をたっぷり浴びた大粒の実をたくさんならせま
す。大粒の実がぶどうの房のような形でたくさんでき
ることからこの名がつけました。この山椒の木は、生
産者の方々が長い時間かけて大切に育てあげ、収穫期
になると一日10時間以上かけて手作業で丁寧に収穫さ
れます。

誠味の原材料の中で『山
椒』は主役ではありません。
ん。どちらかというとな脇役
ですが、この存在がないと
誠味の商品は成り立ちませ
ん。脇役としての力で主役
を引き立て、美味しさを生
み出す力をもつ『山椒』
は、産地の方々の努力の結
晶と言えます。



▲大粒ぶどう山椒

梅入り昆布 梅福

北海道南産の天然真昆布と
紀州南高梅の梅干を炊き合わせた、
昆布の旨味と梅干しの甘みと酸味を
お楽しみいただけます。



OMU-21
2,100円+税
梅福143g・松福143g (紙箱入り)
賞味期間：製造日から120日
※箱入りギフトはP24～P26の一覧をご覧ください。



34
梅福143g
1,000円+税
袋入143g
賞味期間：製造日から120日



33
梅福72g
500円+税
袋入72g
賞味期間：製造日から120日

季節の彩り品

誠味では、その食材が一番おいし
い旬の商品も販売しております。
その時にしか獲れないものや、獲
れたての新鮮物を使用したもの等、
旬を感じるひと品です。
発売の際は、ダイレクトメールや
インターネット等にて改めてご
案内させていただきます。
状況によって販売時期や価格に
変動が生じる場合がございます
ので、予めご了承ください。



いかなごぐぎ煮 【販売予定期間：3月～4月】



新物おじやこう 【販売予定期間：6月】



新穫れ松福(新松茸使用) 【販売予定期間：10月】



OMJ-31
3,100円+税
松福143g×2・おじやこう74g (紙箱入り)
賞味期間：製造日から60日
※箱入りギフトはP24～P26の一覧をご覧ください。



OMJ-21
2,100円+税
おじやこう74g・松福143g (紙箱入り)
賞味期間：製造日から60日



32
おじやこう74g
1,000円+税
袋入74g
賞味期間：製造日から60日



31
おじやこう37g
500円+税
袋入37g
賞味期間：製造日から60日

高級小袋

※ご注文からお届けまで一週間ほどお日にちを
いただく場合がございます。



35
松茸佃煮
1,500円+税

袋入40g
賞味期間：製造日から120日

昔ながらの砂糖と醤油ベースに炊き上げた松茸の佃煮です。ごはんのお供やお酒のあて、お吸物の具としてもご利用いただけます。



36
貝柱
1,400円+税

6個入り
賞味期間：製造日から120日

北海道オホーツク海産の帆立貝を使用しました。潮の香りあふれる味わいをソフトで芳醇に仕上げました。

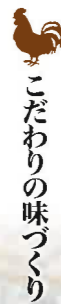
兵庫生まれのごはんの素

兵庫の味が
さらにおいしくなりました。



但馬地方

但馬は、兵庫県北部に位置し、北は日本海、南は播磨地域や丹波地域、東は京都府、西は鳥取県に隣接し、県全体面積の約1/4を占める広大な地域です。兵庫県最高峰の水ノ山をはじめとする山々と、日本海に囲まれた但馬は、豊かな自然に恵まれ、但馬牛や冬の味覚の王者・松葉ガニなど、多くの特産物があります。また、コウノトリの野生復帰事業に象徴されるように、人と自然が豊かに元気に共生できる郷づくりを取り組んでいる地域でもあります。



こだわりの味づくり

但馬どりをふんだんに使用しているため、鶏肉ならではのコクがごはんによくなじみ、風味の良い炊き込みご飯に仕上がりました。具材はすべて国産にこだわり、鶏肉と相性の良い人参、ごぼう、椎茸を使用しています。味付けは北海道産の天然真昆布から取っただしをベースに、醤油やみりん、味を調え、具材の風味を引き立つよう薄味に仕上げました。



ここがおいしく
なりました！

北海道産天然真昆布といりこから取った混合だしで「但馬どり」を軟らかくなるまで煮込んだ後、表面を程良く焼き、香ばしさを出しました。さらに隠し味として七味唐辛子を使用することで鶏肉の風味を際立たせています。鶏肉以外の国産原料については「但馬どり」の煮汁でゆでることで、鶏肉の旨みを浸み込ませました。



炙った鶏肉イメージ

季節限定 季節のごはんの素

ご希望に合わせて
詰合せギフトも承ります

ご自由に商品をお選びいただき、ご希望に合わせて化粧箱（有料・50円〜）に詰めさせていただきます。詳しくは係の者にお問合わせください。なお、商品サイズや数量によっては化粧箱に入られない場合もございますので、予めご了承ください。



春
たけのこ
1,200円+税

京都山城産のたけのこは、柔らかな食感で甘みが強く、えぐみがないことが特徴で、道南産真昆布からとった昆布だしがたけのこの風味を引き立たせます。

【販売予定期間】
3月初旬～5月下旬頃

たけのこごはんの素
価格未定
2合用（副材入り調味だし）
賞味期間：製造日から90日



冬
かに
1,200円+税

兵庫県香住産の獲れたての紅ズワイガニを素早く処理し、身が引き締まった脚身と風味豊かなほぐし身を程よくブレンドしました。



兵庫県認証食品

【販売予定期間】
11月初旬～2月下旬頃

かにごはんの素
1,200円+税
2合用（調味だし・かに身）
賞味期間：製造日から60日



秋
松茸
1,200円+税

松茸をふんだんに使用しました。松茸の食感と香りを十分に引き立たせるよう具材は松茸のみにし、まろやかでシンプルな味付けに仕上げています。

【販売予定期間】
9月初旬～10月下旬頃

松茸ごはんの素
価格未定
2合用（調味だし・具入り）
賞味期間：製造日から90日



夏
貝柱
1,200円+税

北海道産貝柱の旨味と、天然真昆布からとった昆布だしがごはんにやさしく染み、国産の竹の子やにんじん等によってさらに貝柱の旨味が引き立ちます。

【販売予定期間】
6月初旬～8月下旬頃

貝柱ごはんの素
価格未定
2合用（副材入り調味だし・ホタテ貝柱）
賞味期間：製造日から60日



季節の商品につき、販売時期・価格等の変動が生じる場合がございます。ダイレクトメールまたはインターネットにてお知らせいたしますので、予めご了承ください。※袋のデザインが予告なしに変更になる場合がございますので、予めご了承ください。



37
但馬どりごはんの素
700円+税
2合用（調味だし）
賞味期間：製造日から90日



だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛せれクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
乾物
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内



国産黒毛和牛を使用
 黒毛和牛は、日本古来の食用牛で優れた肉質や豊潤で見事なサシが特徴で、食肉牛の中で最も味が良いとされます。肉質の特徴は、「きめ」が細かく柔らかく、「肉色」は鮮やかな紅赤色をしています。日本の豊かな四季の中で育った国産の黒毛和牛を100%使用することで、牛肉のおいしさを追及いたしました。

こだわりの原料
 牛肉以外の素材も国産にこだわりました。国産の千切り生姜と、和歌山県産大粒ぶどう山椒を牛肉と一緒に炊き上げました。隠し味には紀州産南高梅を使用しております。大粒の梅干を細かく刻み、一緒に炊き上げることで、牛肉に一層コクが増し、深みのある味になります。



38
 牛肉佃煮
 800円+税
 袋入80g
 賞味期間：製造日から120日

直火炊きのこだわり
 大きな釜で一度に大量に炊き上げるのではなく、小釜で少量ずつを直火で手間と時間をしっかりとかけて丁寧に炊き上げることで、牛肉にしっかりと味が浸み込み、後をひく美味しさとなります。



神戸の味を佃煮屋らしく
 国産の牛すじ肉とこんにゃくにやくの他に、ごぼう、椎茸、昆布といった風味と旨味の食材を加え、本来の甘辛さとともに素材の味を活かしたシンプルな味付けにしました。素材すべてを国産原料にこだわり、牛すじの旨味を最大限に引き出すことで、コクのある後を引く美味しさに仕上げました。



39
 牛すじ煮込
 600円+税
 袋入120g
 賞味期間：製造日から90日



佃煮屋ならではの和の隠し味
 国産の牛すじを、神戸ワインで柔らかくなるまで丁寧に煮込みました。牛すじに合うカレーの味を出すために、数種類のスパイスをブレンドし、隠し味として和の食材である、昆布・鰹・たまり醤油を入れることで、飽きのこないすっきりとした味わいに仕上げました。



40
 牛すじカレー
 500円+税
 1人前200g
 賞味期間：製造日から12ヶ月

誠味屋本店の創作佃煮



こだわりの味づくり

誠味屋本店の創作佃煮は、原料にこだわり、国産の原料のみを揃えました。着色料や保存料を使用せず、シンプルな味付けに仕上げることで、素材本来の旨味をしっかりと引き出しました。噛めば噛むほど口の中に素材の旨味が広がります。

もっちりとした歯ごたえで旨味が凝縮

一般の市場にはほとんど流通しない希少なまぐろの頭肉、通称「鉢の身」と呼ばれる部分のみを使用しました。もっちりとした歯ごたえのまぐろと生姜の風味がよく合います。



42
 小トロ
 まぐろのしぐれ煮
 600円+税
 袋入125g
 賞味期間：製造日から120日

※原料事情により品切れになる場合がございます。

旨味広がり後を引くおいしさ

青森県陸奥湾産の帆立貝柱を甘辛く炊き上げました。昔ながらのシンプルな甘辛仕立てで佃煮よりも薄味にするので、飽きのこない後を引く美味しさに仕上げました。



43
 帆立貝柱
 600円+税
 袋入100g
 賞味期間：製造日から90日



国産の原木栽培椎茸を使用
 原木から採れた国産の椎茸を贅沢に使用しました。椎茸の旨みと北海道産の肉厚昆布の旨みが、相乗効果によってより深みのある味に仕上がっています。



41
 椎茸こんぶ
 450円+税
 袋入140g
 賞味期間：製造日から150日

ゆずたっぷり爽やか

四国産ゆずの皮をたっぷり使用しました。ゆずの爽やかな香りと酸味が昆布の旨味とよく合います。夏の暑い季節でもさっぱりして食の進む昆布佃煮です。



44
 柚子こんぶ
 500円+税
 袋入140g
 賞味期間：製造日から90日

お菜佃煮



「お菜佃煮」には、「自然のおいしさを食卓へ、うす味で飽きの来ない食べやすいもの作り」という想いが込められています。親しみやすい味、体にやさしい味作りにごこだわった、昆布や魚介系など、さまざまな佃煮・お惣菜が食卓を彩ります。

45 松茸昆布
380円+税
袋入120g
賞味期間：製造日から150日

新商品

46 かつお昆布
380円+税
袋入105g
賞味期間：製造日から90日

道南産真昆布に国産の鰹から作った削り節を焼き合わせた、甘口の昆布佃煮です。

54 さんま蒲焼
350円+税
袋入120g
賞味期間：製造日から90日

脂の乗ったさんまを秘伝のタレと製法でじっくり炊き上げました。

55 いわし甘露煮
350円+税
袋入130g
賞味期間：製造日から90日

国内産のいわしを独自のタレと生炊き製法で炊き上げました。

56 金ごまいわし
400円+税
袋入130g
賞味期間：製造日から90日

国内産のいわしを独自のタレと製法で焼き金ごまをまぶしました。

52 たらことごぼうの華しぐれ
400円+税
袋入110g
賞味期間：製造日から150日

ごぼうの香りとたらこの風味が食欲をそそります。

53 貝柱と椎茸の
小宝しぐれ
450円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から120日

貝柱と椎茸の旨味と香りが際立つ美味しさ。誠味屋本店の人気商品。

※原料事情により品切れになる場合がございます。

49 創業の心
まぐろごぼう旨煮
500円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から120日

もっちりとした歯ごたえのまぐろと国産ごぼうの風味がよく合います。

50 貝柱
姫貝柱
600円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から150日

貝柱の優雅な香りと旨味が広がります。

51 あさりしぐれ煮
400円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から150日

あさりの旨味と生姜の風味でふっくらやわらか。大粒のあさりを使用しています。

おすすめ品 佃煮人気 No.1

47 ちりめん山椒
380円+税
袋入80g
賞味期間：製造日から120日

国産ちりめんとさわやかな山椒の風味。当店の人気佃煮です。

48 たらこ甘露煮
400円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から150日

たらこのプチプチ食感と旨味が格別です。

だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
創作佃煮
国産牛セレクション
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内



くるみをしょうゆと水あめで甘じょっぱく仕上げた人気の甘露煮。
68
くるみ甘露煮
450円+税
袋入120g
賞味期間：製造日から60日



薄切り椎茸を甘辛く炊きました。お料理に便利にお使いいただけます。
67
お母さんのべんり椎茸
300円+税
袋入130g
賞味期間：製造日から120日



風味が生きた山菜佃煮。素朴で懐かしい味。
66
きやらぶき
350円+税
袋入120g
賞味期間：製造日から120日



竹の子と本かつおの味わい。お惣菜風の便利でおいしい逸品です。
58
竹の子土佐煮
380円+税
袋入145g
賞味期間：製造日から120日



ぶなしめじ、蓴、昆布、山椒の実、すべて国産の原料を使用しました。昔ながらの佃煮仕立てのやさしい味に仕上げています。

57
蒨しめじ
380円+税
袋入80g
賞味期間：製造日から90日



北海道産昆布使用。鮮度の良いにしんを昆布で巻き、じっくり炊き上げました。
69
にしん昆布巻
500円+税
袋入1本
賞味期間：製造日から120日



北海道産昆布使用。北海道産の鮭を昆布で巻き、やわらかく炊き上げました。
70
鮭昆布巻
500円+税
袋入1本
賞味期間：製造日から120日



北海道産昆布使用。にしんとごぼうを昆布で巻いて炊き上げました。
71
にしんごぼう巻
500円+税
袋入1本
賞味期間：製造日から120日



牛肉と、相性抜群のごぼうをじっくり煮込みました。
61
牛肉ごぼう
380円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から150日



ぎざみ若布と尖山椒の爽やかな香りでスッキリ。
60
若布山椒(わかめさんしょう)
350円+税
袋入120g
賞味期間：製造日から150日



松茸の風味ときくらげや茎わかめの食感がたまらない。
59
松茸茶漬
350円+税
袋入115g
賞味期間：製造日から120日



シャキシャキした歯ごたえでごまの香りが蓮根の風味を引き立たせます。
64
甘酢れんこん
350円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から120日



酢づくり、上品な味わいでさっぱりと。
63
酢ごぼう
350円+税
袋入90g
賞味期間：製造日から120日



ひと口大の椎茸茸。薄味仕上げで用途々々人気商品です。
62
椎茸茸うま煮
380円+税
袋入125g
賞味期間：製造日から120日



73
松茸昆布Lパック
550円+税
袋入200g
賞味期間：製造日から150日



72
ちりめん山椒Lパック
550円+税
袋入120g
賞味期間：製造日から120日

佃煮Lパック



ご希望に合わせて
詰合せギフトも承ります。

ご自由に商品をお選びいただき、ご希望に合わせて化粧箱(本体価格 50円~200円)にお詰めいたします。詳しくはスタッフまでお問合せください。なお、商品サイズや数量によってはお詰めできない場合もございますので予めご了承ください。



化学調味料や保存料を使用していないからだに優しい塩昆布です。
65
汐ふき昆布 細切り
400円+税
袋入25g
賞味期間：製造日から180日

だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごぼんの素
国産半セレクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

乾物



82
黒豆茶
400円+税
ティーバッグ10g×10袋入
(総量100g)

北海道産の特別栽培の黒豆を焙煎し、粉末にしてティーバッグに詰めました。
手軽に黒豆の栄養を摂ることができます。
ホットでもアイスでもお召し上がりいただける香り豊かな黒豆茶です。



淡雪のようにまろやかな、
白く極薄にとろける昆布
です。
84
たいはく
太白白おぼろ昆布
380円+税 袋入20g



昆布の栄養分、旨味成分が
凝縮された部位をとろろに
しました。
85
根昆布とろろ
130円+税 袋入18g



肉厚で色艶良く絶妙な
風味で高人気品。
明石海峡一番のりを使用
83
明石のり (味付)
650円+税
8ツ切80枚(全形10枚)
ポリ容器



煮豆・蒸し豆

「調味料や素材にこだわった
もの作り」の考え方や技術を、
美味しい煮豆づくりに生かし
ています。
できるだけシンプルな味付けに
することで、原料の素材の風味を
生かしたおいしさにこだわ
りました。



丹波篠山産「極大粒丹波黒黒豆」使用



丹波篠山産の3Lサイズの大粒黒豆を、甘さを抑え、じっくり炊きあげました。
74
丹波黒豆
600円+税
袋入160g
賞味期間：製造日から60日



北海道産「鶴の子大豆」使用
国産のひじき・人参を加えて添加物を使わずに、小釜で炊きあげました。
77
ひじき豆
350円+税
袋入190g
賞味期間：製造日から60日



北海道産「北海金時」使用
北海道産の金時豆を用い、ほどよい甘さでふくらと丁寧に炊きあげました。
76
金時豆
350円+税
袋入180g
賞味期間：製造日から60日



北海道産「鶴の子大豆」使用
国産の真昆布・こんにゃく・ごぼう・人参を加えてじっくりと炊きあげました。
75
野菜豆
350円+税
袋入190g
賞味期間：製造日から60日



大粒のインゲン豆
「白花豆」を甘さを抑えて仕上げた煮豆です。
81
白花豆(しろはなまめ)
380円+税
袋入380g
賞味期間：製造日から120日

大粒のインゲン豆
「茶花豆」を甘さを抑えて仕上げた煮豆です。
80
茶花豆(ちゃはなまめ)
380円+税
袋入380g
賞味期間：製造日から120日



国内産「大粒丹波黒」使用
国内産大粒丹波黒を使用し、水煮ではなく「蒸す」ことで黒豆本来の旨味がたっぷりに。
79
蒸し黒豆
250円+税
袋入100g
賞味期間：製造日から60日

北海道産「鶴の子大豆」使用
北海道の鶴の子大豆を使用し、水煮ではなく「蒸す」ことで大豆本来の旨味がたっぷりに。
78
蒸し大豆
250円+税
袋入160g
賞味期間：製造日から60日

だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

3,000円~4,000円台



95
MG-40
4,000円+税 賞味期間 製造日から120日
貝柱6個・牛肉佃煮80g
あさ炊きあさり70g・松福72g
松茸茶漬70g



94
OMJ-31
3,100円+税 賞味期間 製造日から60日
松福143g×2・おじゃこ74g



93
OMT-31
3,100円+税 賞味期間 製造日から120日
松福143g×3



92
MG-30
3,000円+税 賞味期間 製造日から120日
牛肉佃煮80g・松福72g
松茸茶漬70g・ちりめん山椒70g
あさ炊きあさり70g

5,000円~7,000円台



98
MS-70N
7,000円+税 賞味期間 製造日から120日
松茸佃煮40g・焼松茸40g
あさ炊きあさり70g・貝柱6個
松福108g・牛肉佃煮80g



97
MG-50
5,000円+税 賞味期間 製造日から120日
松茸佃煮30g・あさ炊きあさり70g
牛肉佃煮80g・貝柱6個
松茸茶漬70g・松福108g



96
OM-50N
5,000円+税 賞味期間 製造日から120日
松茸佃煮40g×2・松福143g×2

10,000円~15,000円台



101
WM-150
15,000円+税 賞味期間 製造日から120日
松茸佃煮85g×2・焼松茸85g
松茸姿煮120g×2



100
NWM-100
10,000円+税 賞味期間 製造日から120日
松茸佃煮115g・焼松茸85g
松茸姿煮120g



99
MS-100N
10,000円+税 賞味期間 製造日から120日
松茸佃煮70g・焼松茸70g
貝柱6個・牛肉佃煮80g
松福108g×2

※原料事情により、内容量が変わる場合がございますので、予めご了承ください。
※WM-150、NWM-100はご注文からお届けまで1週間ほどお日にちをいただく場合がございます。



親しい方へ、お世話になった方へ
こころを込めた贈り物やご進物
ご予算やお好みに合わせて
様々な詰合せをご用意しました。
選び抜いた素材の美味しさと
和のぬくもりに愉しみを添える「誠の味」
お気軽にご利用いただければ幸いです。

1,000円~2,000円台



88
MS-20N
2,000円+税 賞味期間 製造日から120日
ちりめん山椒70g・あさ炊きあさり70g
松茸茶漬70g・松福72g



87
OMJ-16
1,600円+税 賞味期間 製造日から60日
おじゃこ56g・松福108g



86
OMT-16
1,600円+税 賞味期間 製造日から120日
松福108g×2



91
OMU-21
2,100円+税 賞味期間 製造日から120日
梅福143g・松福143g



90
OMJ-21
2,100円+税 賞味期間 製造日から60日
おじゃこ74g・松福143g



89
OMT-21
2,100円+税 賞味期間 製造日から120日
松福143g×2

商品包装について

※デザインやサイズが予告なしに変更となる場合がございます。予めご了承ください。

P25～P26のギフトはこちらの包装紙、手提げ袋でお届けいたします。

【包装紙】 ※慶弔どちらにも対応できる
色合いをご用意しております。

【手提げ袋】 手提げ袋をご用意しています。ご購入の方はご注文時にお申し付けください。
サイズや種類のご希望がございましたら、スタッフにご相談ください。



進物用手提げ

ポリ手提げ

タッパ入り松福専用手提げ

P27のギフトはこちらの包装紙、手提げ袋でお届けいたします。

【包装紙】 ※包み方によって慶弔どちらにも対応できる
色合いをご用意しております。

【手提げ・化粧袋】



慶事用

弔事用

進物用手提げ

ポリ手提げ

化粧袋(小),(大)

熨斗について

御礼、粗品、出産祝、
心ばかりなど



【紅白蝶結びのし】

結び目が何度も結びなおせることから、慶事、一般贈答時の何度あってもよいこの場合に使用します。

御見舞、快気祝、
結婚祝 など



【紅白結び切りのし】

結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、結婚祝い等、一度きりであってほしいこの場合に使用します。
※5本結切もご用意。

御供、志、粗供養、
御仏前 など



【黄白結び切りのし】

結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、二度と繰り返したくないお悔やみ全般に対して使用します。

内のし、外のしについて

先にのし紙を掛けた上から
包装紙で包む「内のし」

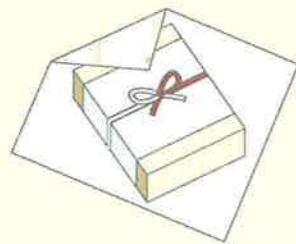
先に包装紙で包んだ上から
のし紙を掛ける「外のし」

内のし

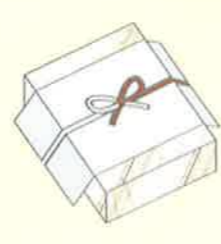
主に内祝等の控えめな表現をする贈り物に使われることが多いです。

外のし

先様にどんな目的で贈ったかが即座に伝わるため、結婚・出産祝等に使われることが多いです。



内のしイメージ



外のしイメージ

特にご指定がない場合は、内のしでご用意させていただきます。



104

味の真心-22

2,600円+税 賞味期間 製造日から120日
姫貝柱100g・ちりめん山椒80g
竹の子土佐煮145g・松茸昆布120g
甘酢れんこん100g
たらこごぼうの華しぐれ110g



103

味の真心-18

2,200円+税 賞味期間 製造日から120日
にしん昆布巻1本・ちりめん山椒80g
松茸昆布120g
貝柱と椎茸の小宝しぐれ100g
たらこごぼうの華しぐれ110g



102

味の真心-20

1,500円+税 賞味期間 製造日から90日
牛すじ煮込120g・松茸昆布120g
たらこごぼうの華しぐれ110g



107

誠の味 詰合せ3品

2,300円+税 賞味期間 製造日から90日
牛肉佃煮80g・松福108g
梅こんぶ100g



106

創業の心 詰合せ3品

2,150円+税 賞味期間 製造日から60日
松福108g・おじゃこう56g
まぐろごぼう旨煮100g



105

創業の心 詰合せ2品

1,500円+税 賞味期間 製造日から120日
松福108g・梅こんぶ100g



110

だし茶漬2個詰合せ

1,000円+税 賞味期間 製造日から90日
牛肉佃煮・但馬どり



109

だし茶漬2個詰合せ
(兵庫神戸ブランドセット)

930円+税 賞味期間 製造日から90日
ちりめん山椒・但馬どり



108

利尻産だし昆布箱入

2,800円+税
利尻産だし昆布350g



112

だし茶漬6個詰合せ

2,690円+税 賞味期間 製造日から90日
牛肉佃煮・蒟蒻めじ・帆立貝柱
柚子こんぶ・ちりめん山椒・但馬どり



111

だし茶漬3個詰合せ

1,310円+税 賞味期間 製造日から90日
柚子こんぶ・ちりめん山椒
但馬どり

だしパック
だし茶漬
民布酢
だし昆布
松福
おじゃこう
梅福・季節
高級小袋
ごぼんの糸
国産牛七レクシオン
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

店舗のご案内

※店舗により一部取扱いのない商品もございます。
詳しくは各店舗までお問い合わせください。

通信販売のご案内

ご注文の受付について

日時のご希望は、1～2日の余裕を持ってご指定ください。
天候や交通状況などの諸事情により、ご希望日時にお届けできない場合がございますので、予めご了承ください。



お電話で

0120-47-4135

■受付時間/9:00～18:00
■日曜日、お盆、年末年始は除く



インターネットで <http://www.seimi.net/>



誠味 検索

■受付/24時間・年中無休

① いつでもご注文できます！ ② クレジット決済も可！ ③ ポイントが貯まります！

ご登録だけで300ポイントをプレゼント中です！



FAX/郵便で

0120-20-3446

■受付/24時間・年中無休
■注文書をご利用ください

※ご注文用紙をご利用ください。

また、郵便の場合はお届けご希望日の7日以上前にご投函ください。

※ご注文用紙を受け取りましたら電話・FAXで返信確認させていただきます

お届先注文書

658-0033 兵庫県神戸市東灘区 向洋町西5-2

ご注文・お問い合わせ <http://www.seimi.net>
TEL 0120-10-3446
FAX 0120-20-3446

お支払方法 郵便振込 代金引換

お名前 株式会社 誠味

ご住所 〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区 向洋町西5-2

お電話番号 0788571041

お客様番号 2001

お届け先のお名前	商品番号	品名	数量	単価	金額	おし指定
干						おし指定 お祝い お中元 その他

お届先住所 神戸市東灘区 向洋町西5-2

お届先電話番号 0788571041

お届先お名前 株式会社 誠味

お届先お電話番号 0788571041

お届先お客様番号 2001

お届先ご希望日

先方様のお名前・ご住所・お電話番号をご記入ください。
ご自宅送りの場合は「同上」とご記入ください。

ご指定がございましたらご記入ください。
※お中元、お歳暮など混雑時にはご希望に添えない場合がございます

ご購入ギフトののし紙をお選びください。
ご記入のない場合は包装のみで対応させていただきます。

お菜佃煮 誠味屋本店

本社1階にて展開する直営ブランドの「誠味屋本店」は、「佃煮のある豊かな暮らし」を提案し、時代の一步先をゆく味づくりに取り組んでおります。ほとんどの商品の味をお試しいただけるので、じっくり食べ比べてお買い求めいただけます。地元・神戸の地で長年の歴史を持つ品揃え豊かな佃煮専門店です。



お菜佃煮 誠味屋本店 駐車場有り
〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町4-9-21
マルヤマギ小倉屋本社ビル1F
電話 078-843-4741 [営]9:30～18:30
<http://www.seimiyahonten.com/>

誠味ブランド商品(商品番号の四角が赤いもの)の取扱いはございませんのでご注意ください。

神戸・灘 誠味

百貨店ブランドの「神戸・灘 誠味」では、水産庁長官賞を受賞した「山椒入り松茸昆布松福」をはじめとする昆布佃煮や、旬の味をお届けする季節限定商品、季節のごはんの素等、原料や調味料にこだわり、神戸の風土にふさわしい逸品を取り揃えております。



誠味 大丸神戸店
〒650-0037 神戸市中央区明石町40
大丸神戸店 地1階佃煮売場
代表TEL 078-331-8121
内線 3041

誠味屋本店ブランド商品(商品番号の四角が緑のもの)は一部のみの取扱いとなります。



誠味 大丸梅田店
〒530-8202 大阪市北区梅田3-1-1
大丸梅田店 地2階佃煮売場
代表TEL 06-6343-1231
内線 6510

誠味屋本店ブランド商品(商品番号の四角が緑のもの)は一部のみの取扱いとなります。

お支払いについて

※代金引換手数料、コンビニや郵便局での振込の際の手数料は、弊社にて負担いたします。

- お支払いは、代金引換またはコンビニ収納/郵便振替をお選びいただけます。(初めてご注文いただく場合は、代金引換でお願い致します。)
- オンラインショップをご利用の場合のみ、上記お支払い方法の他にクレジットカードもご利用いただけます。
- コンビニ収納/郵便振替でのお支払いは、ご請求書がお手元に届きましてから、2週間以内にお願います。

送料について

※今後予想される宅配業者の運賃価格改定に伴い、送料の変更、もしくは送料無料になるご購入金額の上限が変更になる可能性がございますので、あらかじめご了承ください。

2017年11月現在

ご購入金額 6,000円(本体価格)以上で送料を300円引き、8,000円(本体価格)以上で送料を弊社にて負担いたします(北海道・沖縄・離島は半額)。

0円～	1,700円	950円	850円	600円	650円	600円	600円	500円	600円	600円	650円	1,900円
6,000円～	1,400円	650円	550円	300円	350円	300円	300円	200円	300円	300円	350円	1,600円
8,000円～	850円	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	950円
	北海道	北東北	南東北	関東	信越	中部	北陸	近畿	中国	四国	九州	沖縄
	北海道	青森 岩手 秋田	宮城 福島 山形	東京 神奈川 茨城 栃木 埼玉	千葉 茨城 群馬	長野 新潟 山梨	静岡 愛知 岐阜 三重	富山 石川 福井	京都 大阪 和歌山 滋賀 奈良	兵庫 岡山 広島 鳥取 島根 山口	徳島 香川 愛媛 高知	福岡 宮崎 大分 熊本 鹿児島 鹿儿島

※一個口のご購入金額に対する送料です。

※上記送料表は、本体価格で表記しております。

商品の返品について

食品につき、お客様のご都合による返品・交換はご遠慮いただいております。なお、商品の品質には万全を期しておりますが、不良品、汚損、商品間違い等がございましたら、お取りかえさせていただきます。商品到着より10日以内にお電話にてご連絡くださいますようお願いいたします。

だしパック
だし茶漬
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこ
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産半七レクシ
創作佃煮
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
乾物
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

通信販売のご注文・商品のお問い合わせは

シナヨイサイコー
TEL **0120-47-4135**

FAX **0120-20-3446**

通信販売受付時間：日曜日、お盆、年末年始を除く 9:00～18:00

ホームページアドレス

<http://www.seimi.net/>

(24時間)



- 本カタログは、本体価格の表記とさせていただきます。
- 本体価格の合計に消費税が加算されます。
- 賞味期限は商品に記載してございますので、ご確認の上お召し上がりください。
- 開封後は冷蔵庫に入れ、なるべくお早めにお召し上がりください。
- 諸事情により予告なく、商品の内容、意匠、販売期間が変更する場合がございますので、予めご了承ください。
- 本カタログ掲載商品以外にも、期間限定の商品や店舗限定商品等もございます。
- 特別企画販売価格等において、店頭価格と通信販売価格が異なる場合がございます。予めご了承ください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社誠味(以下「当社」といいます)では、お客様個人に関する情報(以下「お客様情報」といいます)につきまして、適切に保護することを社会的責務として重要と考え、個人情報の保護に関する法律、その他の関係法令、通信販売における個人情報保護に関するガイドラインを遵守し、以下のお客様情報保護方針に基づき、お客様情報の保護、管理、運用、利用を徹底することを誓約いたします。

● お客様情報保護方針

当社が収集したお客様情報は、ご注文頂いた商品の配送や、ご提供する商品およびサービス、休業日などのダイレクトメール、カタログなどを送付するための目的以外には利用いたしません。

● お客様情報の管理

当社はお客様情報を取り扱う管理責任者を置き、お客様情報の取り扱いの十分な注意を払います。また、お客様情報を正確かつ最新の情報に保ち、不正・紛失・破損・改ざん・漏洩・第三者提供(「お客様情報の第三者への提供・開示」に記載する場合を除く)などがないよう管理を実施し、社内体制を整備、及び継続的な改善に努めます。

● お客様情報の第三者提供・開示について

当社はおお客様にご本人の同意を得ることなく、第三者に提供をいたしません。ただし、サービス・情報などをダイレクトメールにて提供するため、お客様の情報を外部事業者へ委託する場合、当社の厳正な管理下のもと、業務を行うのに必要最小限の範囲でお客様の情報の預託、提供をすることがございます。

● お客様情報の削除について

お客様よりお客様情報の削除の申し出があった場合は、所定の手続きを経て速やかに削除手続き処理を行います。ただし当社においてお客様情報は一定期間保存されます。これはお客様が削除申し出後もご購入履歴を保存するために必要な措置で、利用、開示、第三者への提供するためのものではございません。

株式会社 **誠味**

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号