

# 誠味の味

大切なあの人に  
素材にこだわる贈り物

神戸・灘  
誠味

通信販売のご注文・お問い合わせは

TEL **0120-47-4135**  
日曜、祝日、お盆、年末年始を除く 9:00 ~ 18:00  
FAX **0120-20-3446** 24時間  
※営業日・時間等は予告なく変更させていただく場合がございます。

ホームページアドレス  
<https://www.seimi.net/>  
(24時間)



誠味屋本店にご来店の方はこちら

お菜佃煮 誠味屋本店  
〒658-0044  
神戸市東灘区御影塚町4-9-21 駐車場有り  
マルヤナギ小倉屋 本社ビル1F  
電話 078-843-4741  
[休] 無休(年末年始除く)  
[営] 9:30 ~ 18:00  
※月末日は17:30 閉店  
※営業日・時間等は予告なく変更させていただく場合がございます。  
<http://www.seimiyahonten.com/>

- 食品は軽減税率(8%)、その他(箱、手提げ袋、送料等)は、標準税率(10%)で表示しています。
- 容器包装リサイクル法の規定に基づく省令の改正及び環境保護の観点より、2020年6月1日から、ポリ手提げ、紙手提げ等を有料化しております。
- 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)につきましては、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)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  
当社はお客様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、提供をする場合がございます。
- 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ありません。

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



08	07	05	03	01
梅昆布『梅福』 まろろ『ほう』旨煮	ちりめん山椒『おしろい』	山椒入り松茸昆布『松福』	誠味屋本店	真心尽くす誠の味づくり
18	17	13	11	09
蒸し豆・乾物	煮豆	国産牛セレクション お菜佃煮	誠味屋本店の創作佃煮	こはんの素
24	23	21	20	19
誠味屋本店ギフト	誠味の贈答ギフト	だし昆布	だし茶漬け 昆布酢	だしパック
			26	25
			通信販売のご案内	包装について



# 真心尽くす 誠の味づくり

## ものづくりの強い想い

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、嗣冠二十才の時でした。

一夫は王家で字などを実践し、「小倉屋」ののれんに恥じない高品質のものづくりを實踐していきました。

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。創業から二十五年目の春、柳本一夫、四十五歳のときです。

## 受け継がれる心

創業から七〇年経った今もなお、わたしたちは「誠の味づくり」を大切に継ぎ、ものづくりに取り組んでいます。

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・灘の風土にこだわりたいおたやかな薄味を音んでいます。

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、和のぬくもりと情しみを添えて、みなさまにお伝えし、参りたいと考えております。



▲創業者 柳本一夫



▲創業当時の店



松福  
おしろい梅福  
まろろほう  
こはんの素  
創作佃煮  
国産牛セレクション  
お菜佃煮  
お菜佃煮  
お菜佃煮  
煮豆・蒸し豆  
乾物  
だしパック  
だし茶漬け  
昆布酢  
だし昆布  
ギフト  
ご案内

# 誠味屋本店

せいみやほんてん

神戸市東灘区に店舗を構える「誠味屋本店」は、創業者柳本一夫の「誠の味づくり」の精神を大切に、「個々の愛がたろし」を提案する個性専門店として、地元のお客様を中心に愛顧いただいております。

誠味屋本店は、調味料や素材はたろし、素材本来の旨味を生かした、安全安心で美味しい商品作りをめざし、日本の伝統食材の素晴らしさを、次世代を担うお子様を始め、皆さまにお伝えしたい、という思いで味づくりをしております。豊かな自然に恵まれた神戸・灘の風土に育まれた伝統的な味を継いでいくとともに、創造的な新しい味を求め、日々研鑽をかさねて参りたいと考えております。



## 日本一の酒どころ「灘五郷」

神戸市灘区・東灘区は、「灘五郷(なだごう)」と呼ばれる日本酒の生産地のうち、3つの郷が集中している、有数の酒どころです。ミネラルが豊富できれいな地下水に恵まれた地域であり、誠味屋本店も創業当時からその恩恵を受けてきました。また、当店の商品には有名な酒蔵の清酒を使用させていただいているものもあり、地産地消にも力を入れております。

## 素材本来のおいしさへのこだわり

当店では、ほぼすべての商品に関して、素材本来のおいしさを引き出すため、**強力化学調味料や保存料、着色料等を使用せず**、シンプルな味付けにこだわった商品作りをしています。

当社の目利きの仕人担当が自信を持って購入した質のよい食材を使用しています。さらに、品質が一定に保たれるよう定期的に産地にも訪問しております。

また、北海道産の天然昆布を使って取っただしをベースに味をつけた商品も多数あり、古くからの昆布やだしの持つ素晴らしい食文化を活かした味づくりに取り組んでいます。



▲ぶどう山椒の産地訪問(和歌山県)

## 食物繊維豊富なもち麦生活の提案

もち麦とは、大麦の一種であり、名前の通りもちもちとした食感が人気です。白米に比べて低糖質、さらに食物繊維がたっぷり詰まると最近注目されている穀物です。健康食材であるもち麦を、もっとおいしく、もっと気軽に毎日食べてもらうためには、安全・安心でおいしい国産もち麦原料が必要という思いから、グループ企業であるマルヤナギ小倉屋が、国産もち麦原料開発をし、工場のある加東市の地元農協と取り組み、栽培しています。

現代の日本人は、ご飯などの穀物や豆を食べる機会が減少したことで、食物繊維が摂取不足傾向にあります。食物繊維が手軽に摂れるもち麦生活を始めてみませんか？

当店では、白米と一緒に炊いて食べる精麦済みもち麦や、スープやサラダなどに入れてそのまま食べるのできる「蒸しもち麦」などを販売しています。ぜひ一度ご賞味下さい。



▲もち麦販売コーナー

## 毎週水曜日は松福の量り売りを実施

今まで百貨店で実施していた一番人気の山椒入り松茸昆布「松福」の量り売りを本店で実施しております。お好きな量で買い求めいただくことができますので、ご予算やご希望に合う量をお話合せていただきます。

※当日分が売り切れ次第その日の販売は終了となります。予めご了承ください。



実施日…毎週水曜日

価格…100グラム税込864円(販売)

袋・カップまたはタッパーでの販売



お茶佃煮 誠味屋本店  
 〒658-0044  
 神戸市東灘区御影塚町4-9-21 (休)無休(年末年始除く)  
 マルヤナギ小倉屋 本社ビル1F [営]9:30 ~ 18:00  
 電話 078-843-4741 月末日は17:30  
 http://www.seimiyahonten.com/  
 阪神「石屋川駅」より西に徒歩7分  
 ※営業日・時間等は予告なく変更させていただきます  
 ※一部、店舗でのお取扱いのない商品もございます  
 ※詳しくは店舗までお問い合わせください。



▲イベントカレンダー

▼こちらからどうぞ!



▲もち麦販売コーナー



# 松福

matsufuku

北海道産の天然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。  
さらやかで香りの山椒は、松茸昆布の  
美味しさを引き立て、上品な味に仕上げます。  
口に含むと唇のりや唇の香り。  
ふっくら柔らかい肉厚の昆布のモチモチ感。  
のどごしや喉の潤いを感じていただけます。

## 北海道産の天然昆布

北海道の昆布漁は昆布が大きく成長する7月から9月が最盛期となります。日の出とともに一人もしくは二人乗りの小さな船で出漁し、専用の棒を使って昆布を探ります。また、昆布漁は、昆布が一日で干し上がるような天気の良い日にしか行われません。水揚げされた昆布は、小石を敷き詰めた場所ですべて一本一本丁寧に並べ、一日で干し上げます。乾燥した昆布を一本ずつ整形し、色つや、重量、幅等の基準によって選別されます。このうち、当社の基準を満たす天然昆布だけを仕入れていきます。天然昆布の中でも、「松福」に使用さ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切り揃え、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で、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。

## チベットの高原産の松茸と和歌山県産ふどう山椒

高山植物や荘厳な山々の景色が美しい秘境の地、チベット高原の山林には、温暖・湿潤な気候から松茸が多く自生し、「香り」「色合い」「肉質」ともに評価が高く、高級食材として取り扱われています。この地域の住民のほとんどはチベット族であり、チベット仏教の「無殺生を行わない」という習慣が古くから残っています。そのため、農産物等にも殺虫剤や化学肥料・農薬を使用することがなく、この地域に自生する松茸も農薬等の影響を受けず、豊かな自然の恵みをたっぷり受けて育っています。この風味豊かな松茸を、費沢に使用しました。

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ふどう山椒を、一房一丁寧に摘み取っています。山椒と昆布に炊くことで、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ポイル加減を炊き手が見極め、ポイルした昆布に、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滲透させながらコクを出し、火加減と蓋の湿り具合だけで味を創り上げていきます。

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・湿度・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、少しの変化も目覚めます。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、松福の味は長年の経験によって受け継がれてきた、伝統ある技が創り出した味といえます。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、「晩餐かし」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。なので、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



**1** 山椒入り松茸昆布 松福  
税込 864 円(¥税別 800 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り100g



**2** MT-14(松福 175g)  
税込 1,512 円(¥税別 1,400 円)  
賞味期間: 製造日から530日  
タッパ入り175g

※専用手拭紙をお付けできます(税込 10 円)。ご注文の際、お申し付けください。



**64** OMT-21S  
税込 2,268 円(¥税別 2,100 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
松福 125g×2(紙箱入り)



**67** OMT-31S  
税込 3,348 円(¥税別 3,100 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
松福 125g×3(紙箱入り)

※箱入りギフトはP23の一覧をご覧ください。



## 本店で毎週水曜日限定量り売り!

本店では毎週水曜日のみ松福の量り売りを実施しております。お好きな量をその場でお求めいただけます。100g 税込 864 円(タッパ、カップまたは袋詰め)

# らりめん山椒 おじやこう

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、  
柔らかなく炊き上げております。



※ちりめん山椒「おじやこう」は、「おじやこう」と幸福の「一喜」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

風味の「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・宮崎沖のちりめん産地を中心に使用しています。  
この海を育ちしめんは、海の栄養をその小さな体にたっぷり取り入れ、美味しくて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ったまま、凍結解凍して翌々朝まで加工場に運びます。  
天日干し工程では、黒潮海城沿岸の暖かい日差しをたっぷり浴び、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。選別さ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せす。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2日10時間以上かけて手作業で丁寧に収穫されます。  
風味の原材料の中で、「山椒」は主役ではありません。どちらかというと脇役ですが、その存在がないと風味の商品は成り立ちません。脇役として、力 দিয়ে主役を引き立て、美味しさを生み出す力をもち、山椒は、産地の方々の努力の結晶と言えます。



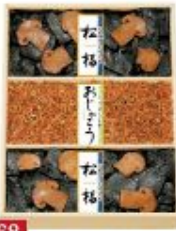
▲大粒ぶどう山椒



**3**  
ちりめん山椒 おじやこう  
税込 810円(444円税別 750円)  
賞味期間：製造日から60日  
袋入り50g



**65**  
OMJ-21S  
税込 2,268円(444円税別 2,100円)  
賞味期間：製造日から60日  
おじやこう 66g・松福 125g(税別入り)



**68**  
OMJ-31S  
税込 3,348円(444円税別 3,100円)  
賞味期間：製造日から60日  
松福 125g×2・おじやこう 66g(税別入り)

※箱入りギフトはP23の一覧をご覧ください。  
※OMJ-21S、OMJ-31Sは6～7月、11～12月の期間限定販売とさせていただきます。

# 梅入り昆布 梅福

北海道産の天然昆布と  
紀州南高梅の梅干を炊き  
合わせました。  
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。



**4**  
梅福  
梅入り昆布  
税込 864円(444円税別 800円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り100g

## 丁寧に収穫された紀州南高梅

北海道産の肉厚な天然昆布を使用し、紀州南高梅の梅干と一緒に炊き上げました。  
梅干用にする南高梅の収穫は、木の上で完熟した梅の実が、自然と木から落ちるのを待ち、木の下に収穫用に張り巡らせた網から丁寧に集められたものを、すぐに塩漬けして作ります。  
昆布と梅干を一緒に炊き上げて、梅干の酸味がまろやかに、完熟の梅の芳醇な果肉がもっちりとした肉厚の昆布と合さり、昆布の旨味と梅干しの甘みと酸味が広がる、おすすめの昆布佃煮です。



# まぐろごぼう旨煮

まぐろの希少部位の頭肉、  
通称「鉢の身」と国産の  
ごぼうを炊き上げました。  
まぐろのもっちりとした食感と、  
ごぼうの風味が食欲を  
そそります。

## まぐろの食感とごぼうの風味

一般の市場にはほとんど流通しないまぐろの頭肉、通称「鉢の身」と呼ばれる希少な部位のみを使用しました。それは一本のまぐろから一対しか取れない部位で、脂がたっぷりと濃厚な味わいともっちりとした食感が特徴です。さらに、他の部位にはない脂の甘みと身の旨味が凝縮されています。  
ごぼうは国産のものをつくり、スライスすることで風味が出やすく、まぐろにやさしくみまみします。

北海道産の天然昆布から取っただしや本みりん、しょうゆをまよませしいけこ仕仕上げました。  
もっちりとした歯ごたえのあるまぐろの身と風味豊かなごぼうの香りをお楽しみください。



**5**  
まぐろごぼう旨煮  
税込 648円(444円税別 600円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り110g

# 黒毛和牛ごはんの素

かむほどに旨味があふれ出す濃厚な味わい!

国産の黒毛和牛使用

きめ細やかな上質のサシがある黒毛和牛を使用しました。黒毛和牛は、日本古来の食用牛です。  
優れた肉質や豊潤で見事なサシが特徴であり、食肉牛の中で最も味が良くとされています。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。

こだわりの味づくり

ごはんが炊き上がった後に混ぜていただく「牛肉燗」は、千切り生葱と和歌山県産ぶどう山椒、隠し味に紀州南高梅の梅干しを細かく刻み一緒に炊き上げる事で、「層」コクが増し、深みのある味わいになっています。調味だし自体にも国産の「にんじん、ごぼう、こんにゃく」等が入っており、牛肉のおいしさをより引き立てます。調味だしの味のベースには、北海道の天然昆布から取った出汁を使用していますので、素材の美味しさをさらに引き立てる旨味たっぷりの調味だしです。



6  
黒毛和牛ごはんの素  
2合炊き(2~3人前)  
税込1,080円(本体価格1,000円)  
賞味期間:製造日から120日  
485g(牛肉60g、具材入り調味だし425g)



# 但馬どりごはんの素

兵庫を代表するブランド鶏のおいしさを詰め込みました。

大自然で育てられた「但馬どり」

但馬どりとは、その豊かな大地と水に恵まれた「但馬地方」の大自然の中で健やかに育てられたブランド鶏です。  
但馬どりの特長は、肉に歯ごたえがあり、鶏肉特有の臭いが少なく、コクがあるという点です。通常の若鶏よりも飼育日数を長くして、飼育密度が低い中で丁寧に育てられた但馬どりをぜひお楽しみください。

こだわりの味づくり

北海道産天然昆布といりこから取った混合だしで但馬どりを調味料と一緒に小釜で少量ずつじっくり炊くことで鶏肉にしっかりと味がしみ込んでいきます。  
また、鶏の旨味が溶け込んだ煮汁は、きれいに濾してごはんを炊くときの調味液として使っています。  
具材はすべて国産にこだわり、鶏肉と相性の良い「にんじん、ごぼう、椎茸」を使用しています。味付けは北海道産の天然昆布から取っただしをベースに、醤油のみりで味を調え、具材の風味を引き立つよう薄味に仕上げました。



7  
但馬どりごはんの素  
2合炊き(2~3人前)  
税込756円(本体価格700円)  
賞味期間:製造日から590日  
480g(但馬どり60g、具材入り調味だし420g)



# 季節のごはんの素

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。また商品が変わる場合もございます。ダイレクトメールまたはオンラインショップにてお知らせいたしますので、予めご了承ください。

【販売予定期間】3月初旬~5月下旬頃

京都山城産のたけのこは、柔らかな食感で甘みが強く、えぐみが少ないことが特徴で、北海道産天然昆布からとった昆布だしがたけのこの風味を引き立てます。



たけのこごはんの素  
2合炊き(2~3人前)  
価格未定  
賞味期間:製造日から590日  
417g(たけのこ67g、調味だし350g)



春



秋

松茸の食感と香りを存分に味わえるよう具材は松茸のみにし、北海道産天然昆布から取っただしを使用することで美味しさをさらに引き立てました。

【販売予定期間】8月下旬~10月下旬頃

松茸ごはんの素  
2合炊き(2~3人前)  
価格未定  
賞味期間:製造日から590日  
410g(松茸40g、調味だし370g)



冬

具材は地元、兵庫県香住漁港で水揚げされた獲れたての紅ズワイガニのみを使用しています。北海道産天然昆布のだし旨味により、紅ズワイガニの美味しさをさらに引き立てます。

【販売予定期間】10月初旬~2月下旬頃

かにごはんの素  
2合炊き(2~3人前)  
価格未定  
賞味期間:製造日から590日  
425g(かに75g、調味だし350g)



\*パッケージ等が変更になる場合がございます。



【販売予定期間】3月初旬~5月下旬頃

減味の人気商品「かにごはんの素」で使用する兵庫県香住産の紅ズワイガニの風味豊かなほくし身の独特な甘みと濃厚な味わいが食欲をそそります。具材はすべて国産使用。

かにちらしの素  
2合用(2~3人前)  
価格未定  
賞味期間:製造日から60日  
236g(具材入り調味料176g、かに身60g)  
\*パッケージ等が変更になる場合がございます。



# かにちらしの素

松福  
お正月の梅福  
まぐろのぼろ  
ごはんの素  
創作佃煮  
国産ササゲの佃煮  
お茶佃煮  
お茶佃煮  
煮豆・煮し豆  
だしパック  
だし茶漬け  
だし茶漬け  
だし昆布  
ギフト  
ご案内



化学調味料  
不使用

国産

保存料  
不使用

化学調味料・保存料  
不使用へのこだわり

調味料の成分を細部まで分析し、化学調味料、保存料の入っていないものは使用しておりません。化学調味料に頼らない、素材本来のおいしさを追求しました。

素材を活かした味づくり

誠味屋本店の創作佃煮は国産の原料を化学調味料を使わずシンプルな味付けに仕上げること、素材本来の旨味をしっかり引き出し、噛めば噛むほど口の中に素材の旨味が広がります。

国産原料へのこだわり

国産にこだわり、食材によっては地域まで限定したり、季節にあった食材を使用しており、時には産地を訪問し、生産過程や収穫状況を確認することで、その食材に合う味付けに仕上げられています。

国産の原木栽培椎茸を使用

原木栽培椎茸とは、天然のものと同じく枯れた木（原木）げんぼくに、しいたけ菌を植え付けて栽培された、より自然に近い栽培方法です。そのため、一般的な栽培方法である、管理された設備の中で作られる菌床（きんしよ）栽培椎茸よりも香りや風味が強いのが特徴です。通常、原木栽培椎茸は手間も時間もかかるため、出荷の数も少ないのですが、この商品には国産の原木栽培椎茸を豊富に使用しております。さらに、椎茸と昆布を一緒にじっくりと丁寧に炊き上げることで、椎茸の旨みと北海道産の肉厚天然昆布の旨みがよくなじみ、相乗効果によってより深みとコクのある味に仕上がっています。



▲国産の原木椎茸

8

椎茸こんぶ

税込 540円(本体価格 500円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り130g



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まぐろの頭肉、通称「跡の身」と呼ばれる希少な部位のみを使用しました。それは一本のまぐろから一対しか取れない部位で、脂がつた、濃厚な味わいともっちりとした食感が特徴です。さらに他の部位にはない脂の甘みと身の旨味が凝縮されています。国産の生薑と一緒に身が崩れないよう丁寧に炊き上げました。もっちりとした歯ごたえのまぐろのシューシーさと生薑の風味がよく合います。

9

小トロ  
まぐろのしぐれ煮

税込 648円(本体価格 600円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り125g



※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を使用しております。陸奥湾は三万の山々に囲まれ、その山々に降る雨が川となり、栄養豊富な水が陸奥湾に注がれ、植物性プランクトンが豊富なため、そのプランクトンを食べることで甘く美味しい帆立が育ちます。また、煮込みの際は、人の手で丁寧に、攪拌やアクとりを実施し、貝紐の外れ等を防いでおります。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ことで、飽きのこない後を引く美味しさに仕上げました。

10

帆立貝柱

税込 648円(本体価格 600円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り100g



ゆずたごぶりで爽やか

四国産ゆずの皮をたっぷり使用しました。四国の山間部で、きれいな空気と美味しい水をたっぷり吸い、日差しをたっぷり浴びて育ちました。夜間と日中の温度差が大きい山間の気候がゆずの香りを豊かにします。ゆずのさわやかな香りと酸味が昆布の旨味とよく合います。お茶漬けにしたいだけでもさっぱりしていて食の進む一品です。珍しい組み合わせなので、普段食べる昆布佃煮に飽きてきたときにもぜひお試しください。

11

柚子こんぶ

税込 540円(本体価格 500円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り130g



国産黒毛和牛を使用

きめ細やかな上質のサシがある黒毛和牛を使用しました。黒毛和牛は、優れた肉質や豊潤で見事なサシが特徴であり、肉用牛の中で最も味が良いとされています。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。牛肉以外の素材も国産にこだわり、国産の千切り生薑と、和歌山県産ぶどう山椒を牛肉と一緒に炊き上げました。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となります。



**12** 牛肉佃煮  
税込 864円(¥448税別 800円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り80g

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した上で、10種類以上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・たまり醤油を使うことで、飽きのこないすっきりとした味わいに仕上げました。



**13** 牛すじカレー  
税込 540円(¥448税別 500円)  
賞味期間：製造日から12ヶ月  
1人前200g

「お菜佃煮」には、「自然のおいしさを食卓へ、薄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こだわった、昆布や魚介系など、様々な佃煮・お惣菜が食卓を彩ります。

国産のちりめんとうさわやかな山椒の風味。当店の人気佃煮です。



**15** ちりめん山椒しパック  
税込 648円(¥448税別 600円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り120g

**14** ちりめん山椒  
税込 432円(¥448税別 400円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り70g



北海道産天然昆布と風味豊かな松茸の香り。

**17** 松茸昆布しパック  
税込 648円(¥448税別 600円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り165g

**16** 松茸昆布  
税込 432円(¥448税別 400円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り90g



化学調味料・保存料を使用せず、昆布本来の旨味を引き出しました。



素材の旨味そのものをしっかりと味わえるよう、塩昆布では難しいと言われている化学調味料・保存料不使用の「汐ふき昆布」を作りました。

**20** 汐ふき昆布 細切り  
税込 432円(¥448税別 400円)  
賞味期間：製造日から180日  
袋入り925g

牛肉と相性抜群の国産ごぼうをじっくり煮込みました。



**19** 牛肉ごぼうしパック  
税込 540円(¥448税別 500円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り140g

**18** 牛肉ごぼう  
税込 410円(¥448税別 380円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り100g



たらこのプチプチ食感と旨味が格別です。

**23** たらこ甘露煮  
税込 432円(¥448税別 400円)  
賞味期間：製造日から150日  
袋入り100g



貝柱と椎茸の旨味と香りが際立つ美味しさ。調味料本店の人気商品。

**22** 貝柱と椎茸の小宝しぐれ  
税込 486円(¥448税別 450円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り100g



北海道産天然昆布に国産の鰹から作った削り節を炊き合わせた、甘口の昆布佃煮です。

**21** かつお昆布  
税込 410円(¥448税別 380円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り95g





**33**  
金ごまいわし  
国内産のいわしを独自のタレと製法で炊き、全体に金ごまをまぶしました。  
税込 432 円(本体価格 400 円)  
賞味期間: 製造日から90日  
袋入り130g

**32**  
いわし甘露煮  
国内産のいわしを独自のタレと製法で丁寧に炊き上げました。  
税込 378 円(本体価格 350 円)  
賞味期間: 製造日から90日  
袋入り130g

**31**  
さんま蒲焼  
脂の乗った国内産のさんまを独自のタレと製法でじっくり炊き上げました。  
税込 378 円(本体価格 350 円)  
賞味期間: 製造日から90日  
袋入り120g



**25**  
たらことごぼうの華しぐれ  
ごぼうの香りとたらこの風味が食欲をそそります。  
税込 432 円(本体価格 400 円)  
賞味期間: 製造日から150日  
袋入り110g

**24**  
あさりしぐれ煮  
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。  
税込 432 円(本体価格 400 円)  
賞味期間: 製造日から150日  
袋入り90g



**34**  
にしん昆布巻  
北海道産昆布使用。身が引き締まったにしんを昆布で巻き、じっくり炊き上げました。  
税込 540 円(本体価格 500 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り1本

**36**  
にしん入りごぼう巻  
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。  
税込 540 円(本体価格 500 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り1本

**35**  
鮭昆布巻  
北海道産昆布使用。北海道産の鮭を昆布で巻き、じっくり炊き上げました。  
税込 540 円(本体価格 500 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り1本



**28**  
姫椎茸うま煮  
ひと口大の椎茸。調味仕上げで用途色々な人気商品です。  
税込 410 円(本体価格 380 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り125g



**27**  
竹の子土佐煮  
竹の子とかつおの味わい、コリコリした食感とかつおの風味をお楽しみください。  
税込 410 円(本体価格 380 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り145g



**26**  
姫貝柱  
貝柱の豊富な香りと旨味が広がります。  
税込 648 円(本体価格 600 円)  
賞味期間: 製造日から150日  
袋入り100g

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(税込 55 円~ 220 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。



化粧袋やポリ手提げも  
お付けできます。

商品が1~3個入るような紙の化粧袋(税込 5 円)やポリの手提げ袋(税込 5 円)もご用意できます。ご注文の際、必要枚数をお申し付けください。



化粧袋(大)…1枚 税込 5 円  
化粧袋(小)…1枚 税込 5 円  
※留めシール付き  
ポリ手提げ…1枚 税込 5 円



**30**  
にしん甘露煮  
昔ながらのシンプルな味付け。酒の肴やにしんそばに最適。  
税込 410 円(本体価格 380 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り2枚入



**29**  
酢ごぼう  
ほど良い甘さと酸味が、国産のごぼうによく合い、さっぱりと食べられます。  
税込 378 円(本体価格 350 円)  
賞味期間: 製造日から120日  
袋入り90g



# 煮豆

「調味料や素材にこだわったもの作り」の考え方や技術をも、美味しい煮豆づくりに活かしています。  
一釜一釜、丁寧に炊き上げていますので、素材のひとつひとつに味がよく浸み込み、うす味でもしっかりとした旨味が感じられる煮豆になっています。

丹波篠山市産「極大粒丹波黒黒豆」使用



**37** 丹波黒黒豆  
税込734円(本体価格680円)  
賞味期間：製造日から590日  
袋入り160g



兵庫県認証食品

丹波篠山市産の豆サイズの極大粒黒豆を、甘さを抑え、じっくり炊きあげました。

# 徳用煮豆

大粒のインゲン豆を甘さを抑えて仕上げました。誠実な本店で大変人気のあるポリウムたっぷりのお買い得商品です。



ロングセラー商品

**44** しろはなまめ 白花豆  
税込410円(本体価格380円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り380g



**43** ちりばなまめ 茶花豆  
税込410円(本体価格380円)  
賞味期間：製造日から120日  
袋入り380g

# 蒸し豆

こだわりの大豆、黒大豆をふくらんと「蒸す」ことで、旨味や成分の流出を極力抑え、素材本来のおいしさを十分に引き出しました。



国内産「極大粒丹波黒」使用

**46** せいみの蒸し黒豆  
税込270円(本体価格250円)  
賞味期間：製造日から60日  
袋入り100g

北海道産「つるの子大豆」使用

**45** せいみの蒸し大豆  
税込270円(本体価格250円)  
賞味期間：製造日から60日  
袋入り160g



北海道産「つるの子大豆」使用

大粒の「つるの子大豆」に国産のひじき・人参を加えて小釜で丁寧に炊き上げました。

**40** ひじき豆  
税込378円(本体価格350円)  
賞味期間：製造日から590日  
袋入り190g



北海道産「北海金時」使用

大粒の北海金時をほどよい甘さでふくらと小釜で丁寧に炊き上げました。

**39** 金時豆  
税込378円(本体価格350円)  
賞味期間：製造日から590日  
袋入り180g



北海道産「つるの子大豆」使用

大粒の「つるの子大豆」に国産の昆布・ごんやくごぼう・人参を加えて小釜で丁寧に炊き上げました。

**38** 野菜豆  
税込378円(本体価格350円)  
賞味期間：製造日から590日  
袋入り190g

# 乾物

肉厚で色艶良く絶妙な風味で大人気品。明石海峽産高品質のりを使用。



**47** 明石のり(味付)  
税込702円(本体価格650円)  
賞味期間：製造日から12ヶ月  
約増量入り8ツ割80枚(全形10枚)

漬物のようにまろやかな、白く極薄に削ったところける昆布です。

**49** たいほく 太白おぼろ昆布  
税込453円(本体価格420円)  
賞味期間：製造日から300日  
袋入り20g



北海道産 特別栽培 黒豆使用

**48** 黒豆茶  
税込324円(本体価格300円)  
賞味期間：製造日から180日  
袋入り150g

北海道産の特別栽培の黒豆を焙煎しました。手軽に黒豆の風味を味わうことができる香り豊かな黒豆茶です。

●黒豆茶の入れ方(1リットルの場合)

- ・1リットルの水に約10gの黒豆を入れ、火にかけます。
- ・沸騰後約5分間煮出します。
- ・火を止め、約10分間置きます。(冷めたら豆はすぐに取り出してください)



北海道産「白花豆」使用

北海道産の白花豆を少量ずつ小釜で手間と時間をしっかりかけて丁寧に炊きあげました。

**42** しろはなまめ せいみの白花豆  
税込378円(本体価格350円)  
賞味期間：製造日から590日  
袋入り170g



北海道産「紫花豆」使用

北海道産の紫花豆を少量ずつ小釜で手間と時間をしっかりかけて丁寧に炊きあげました。

**41** ちりばなまめ せいみの紫花豆  
税込432円(本体価格400円)  
賞味期間：製造日から90日  
袋入り170g

※パッケージ等が変更になる場合がございます。

松福  
おしこ梅福  
まふらごぼう  
ごぼんの香  
創作佃煮  
お茶佃煮  
四季チキン  
お茶佃煮  
お茶佃煮  
煮豆・蒸し豆  
だしパック  
昆布酢  
だし昆布  
ギョト  
ごま内

# 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。日本には昔から「昆布を使って、だしを取り、料理をする」という文化があります。味噌汁や煮物などお母さんの味には「だし」が使われています。ところが昨今、手間がかかるといふ理由で家庭で出汁を取らなくなってきたという話も聞きます。日本固有の食文化、昆布だしの素晴らしさを皆様にもっと知って貰いたい、だしを飲んでホッとしたい。だきたい。その想いからこのだしパックが誕生しました。



## だし茶漬け

北海道産の天然真昆布を使用した贅沢な

だし茶漬けの素です。昆布とかつおの旨味の相乗効果で具材のおいしさをさらに引き立てます。具材には選りすぐりの国産原料を使用しました。



### 天然真昆布

北海道産



### 鰹節

静岡県産  
鹿児島県産



### うるめぶし

熊本県産  
大分県産



### 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。味の決め手は北海道産天然真昆布、すべて国産にこだわり、ブレンドすることで、ご家庭で簡単に料理の味付けが再現できるようになりました。

しっかりと味付けでそのまま料理に使用しやすいよう、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ため、だしも出やすく、ご家庭で簡単に本格だしをとることが出来ます。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いたこともでき、まるごと素材のおいしさをお召し上がりいただけます。

50

### 極味だし(特大)

税別2,160円(本体価格2,000円)  
賞味期間:製造日から12ヶ月  
8g×30包

51

### 極味だし(大)

税別810円(本体価格750円)  
賞味期間:製造日から12ヶ月  
8g×10包

52

### 極味だし(小)

税別432円(本体価格400円)  
賞味期間:製造日から12ヶ月  
8g×5包

レシピはオンラインショップで公開中!

## だしパックの使い方

### ●だしをとる(基本のだしの取り方)

- ① 水300~400mlにだしパック1袋を入れ、水から強火にかけます。
- ② 沸騰したら中火にし、3~4分間煮出します。
- ③ 火を止めて本品を取り出します。



### ●袋を破って粉末ごと料理に使う

- ① 袋を破って中の粉末を取り出します。
- ② 調味料やかつお節の代わりにお使い下さい。



素材の栄養まるごと!

### 北海道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産の天然真昆布を使用。また、近年、道産の真昆布は天然のものが機械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されています。眞味は、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真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の旨味の相乗効果

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。

### 旨味



## 昆布酢

米酢に昆布を加えたオリジナル調味酢

米酢に道産の天然真昆布と淡路島産たまねぎを細かく刻んでたっぷり加えました。昆布から旨味がしっかりと溶け出し、たまねぎはしっかりとソテーしたものを加えることで、甘みがより強くなりました。お酢のツンとした酸味が苦手な方でも食べやすい、まろやかな酸味に仕上がっています。

### 道産天然真昆布使用

昆布の旨味がお酢がとてまろやかに仕上がりました。ご家族に安心してご利用いただくために、旨味成分とグルタミン酸がしっかりと溶け出し、昆布の栄養をまるごと味わっていただけます。

### 淡路島産玉ねぎ使用

とても旨い淡路島産の玉ねぎを使用することによって、やさしい味わいの昆布酢に仕上がりました。

### 米酢使用

お寿司や酢の物など日本料理には最も適した酢で、米の日みやまろやかさが特徴です。

北海道産 天然真昆布のつぶ  
淡路島産 玉ねぎのつぶ



保存料  
化学調味料  
不使用!

料理研究家  
奥村彩生先生  
監修



53

### だし茶漬け

税別129円(本体価格120円)  
賞味期間:製造日から12ヶ月  
フリーズドライ5.7g(1食分)



54

### 昆布酢

税別518円(本体価格480円)  
賞味期間:製造日から12ヶ月  
瓶入355ml

# だし昆布

ご家庭用から、贈答まで、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、酒造などにとれます。

**主な用途**  
主にだし昆布として利用。佃煮、塩昆布など。



55  
道南産真昆布  
税込1,512円(本体価格1,400円)  
袋入り250g

## 利尻昆布

**特徴**  
透明で風味の良い高級だし。とれ、燻製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。



56  
利尻産だし昆布  
税込2,808円(本体価格2,600円)  
袋入り350g



57  
天然利尻だし昆布(小)  
税込702円(本体価格650円)  
袋入り70g

## 日高昆布

**特徴**  
柔らかく煮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。



59  
徳用日高昆布  
税込1,080円(本体価格1,000円)  
袋入り205g



60  
日高昆布(小)  
税込410円(本体価格380円)  
袋入り60g

※原料事情により、価格・内容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。

## 昆布の種類とだしをとった際の特徴



## 切端昆布

**特徴**  
様々な種類の昆布の切端を詰合せたお徳用だし昆布です。大きさと厚み・形にはばらつきがあります。

**主な用途**  
主にだし昆布として利用。



58  
切端昆布  
税込594円(本体価格550円)  
袋入り130g

※こちらの商品はお客様のため表示ラベルがついておりません。

## 根昆布

**特徴**  
昆布の成長の要となる根の部分、栄養豊富で昆布水におすすぬ。

**主な用途**  
昆布水



61  
ラウス産根昆布  
税込2,160円(本体価格2,000円)  
袋入り190g



62  
道南産根昆布  
税込432円(本体価格400円)  
袋入り65g

## おいしいだしの取り方・昆布水の作り方

### 一番だし(吸い物用)



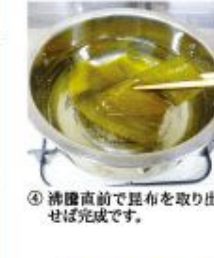
① 昆布10~20gを用意し、表面を、固くしぼったふきんなどでさっと拭きます。(水洗いはしない)



② 鍋に昆布と水1リットルを入れ、昆布を30分~1時間くらい漬けます。



③ 中火にかかけます。



④ 沸騰直前で昆布を取り出せば完成です。

### 二番だし(煮物用)

① 一番だしの残った昆布に水1リットルを加えて強火で3分煮ます。

### ★ポイント

吸い物の二番だしは、昆布を煮立てるとぬめりがでて風味を損ねてしまうので、必ず沸騰直前に引き出してください。煮物用に二番だしをとる場合も強火で煮たすことが大事です。だしをとった後の昆布はザルに広げて干し上げて保存し、常備菜等に活用してください。

### 昆布水



昆布20gを2~5cm角に切り、水1.5リットルに浸けて一晩置きます。冷蔵庫で保管して1週間以内を目安に使い切ってください(夏場はお早めに)。

## だしを取った後の昆布活用法

### 簡単昆布の梅佃煮



**【材料】**  
●だしをとった後の昆布...70g  
●水...300ml  
●酒...50ml  
●酢...小さじ1  
●砂糖...大さじ2  
●醤油...大さじ1  
●みりん...小さじ1  
●梅干し...2個

① 昆布を千切りにし、鍋に昆布、水、酒、酢を入れて強火にかける。沸騰したら弱火にしてアクをとりながら煮る。  
② 水分が飛び、昆布の表面が出てきたら、砂糖、醤油、みりん、ほくした梅干し(種も一緒に)をいれる。  
③ 煮汁を煮詰めていき、水分がほぼ半分になったらできがり

### ●簡単昆布水レシビ



**【材料】4人分**  
●米...2カップ(360ml)  
●昆布水...適量  
●梅干し...大2個  
●青じそ...6枚  
●白ごま...適量  
●きざみのり...適量

① 米は洗って水気をきり、昆布水で普通の水加減をして30分程おく。  
② 梅干しを細かくちぎりながら加え、種も一緒に入れているように炊く。  
③ 10分程蒸らして梅干しの種を除き、細切りにした青じそ、白ごまを加えて全体を大きく混ぜる。  
④ きざみのりをのせてできあがり!!

## ●だし教室活動について

当社では、だしの魅力をもっと知っていただくため、随時少人数制の「だし教室」を開催しております。だし教室では、当社のだしに精通したメンバーが和食の味の決め手となる昆布のお話を中心に、かつお節のことや、知っているようで知らないだしの取り方、簡単に作れる昆布水のレシビなどを楽しくご紹介しております。

昆布の種類や栄養成分「だし」の興味深い話や、実際にだし昆布の産地による味の違いを楽しく飲み比べていただけます。色・匂い・味で昆布の違いが実感できます。



旨味の相乗効果のお話では実際に昆布だしと他のだしを混ぜていただき、どれくらい旨味が増すのか体験していただけます。体験した方はこの相乗効果に驚かれます。



簡単にできる「昆布水」を使った「おだしの旨味だけおいしい」レシビのご紹介。「昆布水」を使うことで旨味が増し、いつものお料理もおいしくなりますよ。

※写真は社内のデモンストレーションの様子です。

※ただし、新型コロナウイルスの感染予防対策により、開催を中止しております。再開の際は社内告知、SNS等でお知らせさせていただきます。



誠味の「ご贈答ギフト」

親しい方へ、お世話になった方へ  
 ココロを込めた贈り物や、進物、  
 干支やおめでたに合わせ、  
 様々なお返しをご用意しました。  
 選り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」  
 を気軽にご利用いただければ幸いです。



誠味ギフト 4,000円～5,000円台

P23.24の「誠味ギフト」は、こちらの  
 包装紙、手提げ袋(有料)でお届けいたします。

【包装紙】 【手提げ袋】

※慶州どちらにも対応できる  
 色合いでご用意しております。



各サイズ税込10円

手提げ袋(税込10円)をご用意しています。  
 ご入用の方はご注文時にお申し付けください。

※70番のSH-50SのみP25の包装紙・手提げ袋で  
 ご用意させていただきます。

◆このマークがついた商品は本店ではお取り寄せになります。



**70**  
 SH-50S  
 税込5,400円(本価格5,000円)  
 賞味期間:製造日から90日  
 サイズ(cm):27.0×27.0×4.0  
 ちりめん山椒60g・あさ炊きあさり65g  
 まぐろぼう110g・帆立貝柱100g  
 牛肉佃煮80g・松福100g



**69**  
 SH-40S  
 税込4,320円(本価格4,000円)  
 賞味期間:製造日から90日  
 サイズ(cm):25.0×22.0×3.0  
 沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
 帆立貝柱100g・牛肉佃煮80g  
 松福100g

誠味屋本店 詰合せギフト



**73**  
 味の真心-23  
 税込2,808円(本価格2,600円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):33.0×22.5×2.5  
 帆立柱100g・ちりめん山椒70g  
 竹の子炊煮145g・松茸佃布90g  
 酢ごぼう80g  
 たらこごぼうの華しぐれ110g



**72**  
 味の真心-18S  
 税込2,376円(本価格2,200円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):33.0×22.5×2.5  
 にしん昆布巻1本・ちりめん山椒70g  
 松茸佃布90g・貝柱と椎茸の小室しぐれ100g  
 たらこごぼうの華しぐれ110g



**71**  
 味の真心-20S  
 税込1,620円(本価格1,500円)  
 賞味期間:製造日から150日  
 サイズ(cm):27.0×22.5×2.5  
 松茸佃布90g  
 たらこごぼうの華しぐれ110g  
 帆立柱100g



**76**  
 誠の味 詰合せ3品-S  
 税込2,754円(本価格2,550円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):27.0×22.5×2.5  
 牛肉佃煮80g・松福100g・梅福100g



**75**  
 創業の心 詰合せ3品-S  
 税込2,538円(本価格2,350円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):27.0×22.5×2.5  
 松福100g・梅福100g・まぐろぼう佃煮110g



**74**  
 創業の心 詰合せ2品-S  
 税込1,890円(本価格1,750円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):27.0×22.5×2.5  
 松福100g・梅福100g



※包装イメージ

【サイズの見方】サイズ(cm):横幅×縦幅×厚み

**77**  
 利尻産だし昆布箱入  
 税込3,024円(本価格2,800円)  
 サイズ(cm):30.5×40.5×6.0  
 利尻産だし昆布350g

誠味ギフト 1,000円～2,000円台



**65**  
 OMJ-21S  
 税込2,268円(本価格2,100円)  
 賞味期間:製造日から60日  
 サイズ(cm):15.5×24.0×3.0  
 おじゃこ66g・松福125g  
 ※6月～7月、11月～12月の期間限定  
 ギフトとなります。



**64**  
 OMT-21S  
 税込2,268円(本価格2,100円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):15.5×24.0×3.0  
 松福125g×2

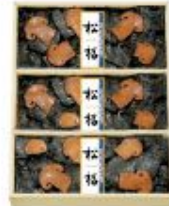


**63**  
 ME-20  
 税込2,160円(本価格2,000円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):15.5×24.0×3.0  
 沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
 ちりめん山椒60g・松福72g

誠味ギフト 3,000円台



**68**  
 OMJ-31S  
 税込3,348円(本価格3,100円)  
 賞味期間:製造日から60日  
 サイズ(cm):20.0×27.0×3.5  
 松福125g×2・おじゃこ566g  
 ※6月～7月、11月～12月の期間限定  
 ギフトとなります。



**67**  
 OMT-31S  
 税込3,348円(本価格3,100円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):20.0×27.0×3.5  
 松福125g×3



**66**  
 MM-30S  
 税込3,240円(本価格3,000円)  
 賞味期間:製造日から120日  
 サイズ(cm):25.0×22.0×3.0  
 沙ふき昆布25g・あさ炊きあさり65g  
 ちりめん山椒60g  
 まぐろぼう110g・松福100g

松福  
 おじゃこ梅福  
 まぐろぼう  
 ごはんの素  
 創作佃煮  
 四季とじしゃん  
 お茶佃煮  
 お茶佃煮  
 煮豆 蒸し豆  
 乾燥  
 だし昆布  
 だし昆布  
 だし昆布  
 だし昆布  
 ギフト  
 ご案内

# 通信販売のご案内

## ご注文の受付について

日時指定のご希望は、2～3日の余裕を持ってご用命ください。  
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、祝日、お盆、年末年始は除く

**インターネットで** <https://www.seimi.net/> ■受付/24時間・年中無休

**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。

お届け先注文書

株式会社 誠味

〒068-0084 北海道札幌市東区南一条4-4-21  
TEL 0120-47-4135 FAX 0120-20-3446  
ホームページアドレス <https://www.seimi.net/>

〒078-8577 北海道札幌市東区南一条4-4-21  
TEL 011-857-1041 FAX 011-857-9999

品名	数量	単価	小計	合計
74 OMT-31S	1	3,348	3,348	3,348
送料			12	10
合計				3,348

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・お歳暮などお贈り時にはご希望に添えない場合もございます。

ご購入の品物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。

## 商品包装について

P24の減味屋本店詰合せ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、手提げ袋等は予告なくデザイン等を変更する場合がございます。

【包装紙】 ※包み方によって厚みどちらにも対応できる色合いでご用意しております。

【手提げ・化粧袋】

慶事用 慶事用 各税込10円

弔事用 弔事用 各税込5円

進物用手提げ 各税込10円

ポリ手提げ 各税込5円

化粧袋(小),(大) 各税込5円

## 熨斗・掛け紙について



【紅白蝶結びのし】 【紅白結び切りのし】 【黄白結び切りのし】

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。

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。

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。

熨斗を付けるのは大げさだけど・・・という方に、気軽に気持ちを伝えられる掛け紙

※これらの掛け紙には送り主様のご芳名は入れられません。



## 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週間以内にお願いたします。
- 今回より税込価格にて表示させていただいております。消費税率は、食品は軽減税率適用の8%、送料・お贈代は標準税率の10%となります。

## 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昇が変更になる可能性がありますので、あらかじめご了承ください。

2021年6月現在

ご購入金額 税込6,480円以上で送料を330円引き、税込8,640円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)。

ご購入金額	0円～	1,870円～	1,045円～	935円～	660円～	715円～	660円～	660円～	550円～	660円～	660円～	715円～	2,090円～
6,480円～	1,540円	715円	605円	330円	385円	330円	330円	220円	330円	330円	385円	1,760円	
8,640円～	935円	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	1,045円	

	北海道	北海道	青森	宮城	東京	千葉	茨城	栃木	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	兵庫	奈良	和歌山	岡山	広島	香川	徳島	愛媛	高知	福岡	大分	佐賀	熊本	鹿児島	沖縄	
送料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料

※一個口での購入金額に対する送料です。

※上記送料表は、税込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。

## 内のし、外のしについて

先に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し紙を掛ける「外のし」

### 内のし

主に内装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

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



内のしイメージ



外のしイメージ

のしをご希望で内のししか外のしの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(掛け紙の場合は外にかけさせていただきます)。