

冬のおくりもの



力 有 効 期 間
2026年 2027年
11月1日～3月31日
年内最終営業日 年内 12/30まで
年始ご注文開始 年始 1/5から

創業大正二年
志 ほ や

創業大正二年
志 ほ や

ナ ゴ ミ の シ ホ ヤ
0120-753-408 FAX 086-233-2251

受付時間 12/1～12/30 9:00～17:30 ※休業日は下記「店舗休業日」でご確認ください。
※上記以外 9:00～17:00 ※玉島店に御用の方もこちらへお電話ください。

志ほやブランドサイト

店舗紹介・お知らせはこちら



店舗紹介



お知らせ



特集・イベント

志ほやの伝統やこだわり、
各店舗のご案内や最新情報を
いち早くお届けします。



<https://www.shihoya.co.jp/>

公式オンラインショップ

ネットでの購入はこちら



ご自宅用に



贈り物に



全国配送

岡山の贈り物をご自宅から
いつでもご注文いただけます。



<https://www.shihoya.shop/>

適格請求書発行事業者登録番号 T3260001003320

店舗休業日 ■ 休業日(岡山本店・玉島店・電話受付)

11月							12月							2027年 1月							2月							3月							
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5							1	2		1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	7	8	9	10	11	12	13	
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	14	15	16	17	18	19	20	
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	21	22	23	24	25	26	27	
29	30						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	28						28	29	30	31					
														31																					

○印の11月21日(土)は電話受付のみ営業しております。

店舗のご案内

お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りくださいませ。 ※商品によっては在庫がない場合がございます。恐れ入りますが、予め電話でお問い合わせください。 ※果物はご予約のみで当日の持ち帰りはできません。

■ 岡山本店 〒700-8691 岡山市北区表町1-7-65
営業時間 9:00 ～17:00



志ほや提携駐車場 (岡山本店より南へ約20m)

P パークスクエアSHOWA 岡山市北区表町1-7-15

※志ほやでお買上げの場合、駐車料金20分無料サービス券を1枚差し上げます。
※軽トラック等、車の大きさにより入庫できない場合がございます。

■ 玉 島 店 〒713-8125 倉敷市玉島勇崎991
営業時間 8:30 ～16:30



玉島店へのご案内(自動車)
国道2号線より、唐船交差点を
南へ5分ほど直進後、玉島消防
署勇崎出張所方面へ左折し
2分ほど直進。
場内駐車場有り。

玉島店に御用の方も
0120-753-408
へお電話ください。



公式Instagramをぜひフォローしてください。
旬の入荷情報や新商品のご案内、製造の様子などを
Instagramで発信しています。



お正月を迎える特別な日の食卓に。

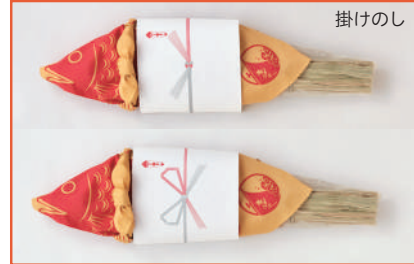
塩むし天然真鯛

創業大正二年の伝統の塩むし製法で、国産天然真鯛の旨味をぎゅっと閉じ込めました。面倒な調理は不要で、そのままお召し上がりいただけます。華やかな特製風呂敷でお届けするため、大切なお歳暮やご贈答に最適です。

大切な節目を豪華に彩る贈り物

-  **お歳暮・お年賀**
感謝の気持ちを伝える贈り物に
-  **ご結婚**
晴れの日を華やかに彩ります
-  **ご長寿祝い**
長寿のお祝いに、末永い幸せを願って
-  **お食い初め**
赤ちゃんの健やかな成長をお祝い
-  **お誕生日・内祝い**
特別な日を、より華やかに
-  **入学祝い・卒業祝い**
新たな門出をお祝いする贈り物に

掛けのし、短冊のしのイメージはこちら
短冊のし対応の他に、ご要望に応じて掛けのしのご対応をいたします。お申し付けください。
※百貨店は異なります。



風呂敷はデザイン・ユニット「COCHAE」(コチャエ)による志ほやオリジナルデザインです。伝統を感じさせる風呂敷包みでお届け。風呂敷は再利用可能で、環境にも優しい包装。

再利用方法など
詳しくはこちらから



品番 030

塩むし天然真鯛

※同一お届け先で複数購入された場合は箱のデザインが異なります。

2位	約36cm	6,048円 (750～850g) 2人前	約45cm	16,200円 (1.50～1.55kg) 5～6人前
	約37cm	7,020円 (900～950g) 3人前	約46cm	19,440円 (1.60～1.65kg) 6～7人前
	約38cm	8,100円 (1kg) 3～4人前	約48cm	21,600円 (1.70～1.90kg) 7～8人前
3位	約39cm	9,180円 (1.05～1.10kg) 4人前	上品な大きさと程よいボリュームがおすすめ！	
1位	約41cm	10,800円 (1.15～1.30kg) 4～5人前	鯛の見栄えの良さは41cm以上がおすすめ！	
	約43cm	12,960円 (1.35～1.45kg) 5人前		

※重量・大きさは、調理前のものです。※重量は内臓を含んだ状態での目安となっております。
※天然のため、一尾ごとに多少の違いがございます。予めご了承ください。
※約36cmは、「800～850g」を「750～850g」に変更しました。

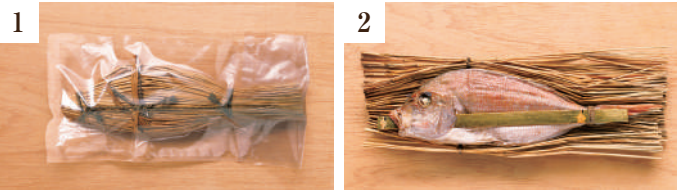
賞味期限7日 クール

出荷時期:10月～6月

年末年始のご注文とお届けについて

年内お届けのご注文は12月28日まで、最終出荷日は12月30日です。
年明けのご注文は1月5日から、1月7日より出荷いたします。

お召し上がり方について



風呂敷をほどくと、袋の中にコモに包まれ竹串で形を整えた鯛が入っております。コモを開けて竹串をお取りください。鯛の身崩れを防ぐため竹串で支えています。

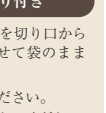


そのまま皮をはがします。塩と塩水で蒸していますが、鯛は鱗が付いたまま加工しているため控えめな塩味で素材の旨味を引き出しています。

まずはそのままの鯛の美味しさをお召し上がりください。鯛が大きいため、ほぐした身をお皿に盛り、ラップをして電子レンジで1～2分温めることもできます。添付のタレやお好みのお醤油におろし生姜を添えてお召し上がりになるのもおすすめです。

私たちは、大正2年の創業以来、地元岡山県の特産品である桃やぶどうに加え、日本各地から厳選した旬の果物や岡山県産の果物を使用したフルーツゼリー、魚介のみそ漬、その他の魚介加工品などを贈答用に取り揃えている、110年以上の歴史を持つ老舗の進物店です。パッケージにもこだわり、一つひとつの商品を大切に選定しております。大切な方への贈り物にふさわしい「特別な瞬間を彩る贈り物」を、心を込めてご案内しております。

贈り先様に合わせて選べる3つの形態

樽 詰 [P5,6] 賞味期限10日	樽詰は、切り身の上下にガーゼを敷いており、魚にみそがつかません。お好みの焼き加減で調理ができます。		樽の中に各種魚がすべて漬かっております。樽で届くため重厚感があり、やや重いです。		各種類専用の包装紙で樽を包みます。		化粧箱に詰めて包装してお届けいたします。 ※各種類の品名シールデザインが変更になります。		クール
化粧箱 [P7,8] 賞味期限10日	化粧箱入は、切り身の上下にガーゼを敷いており、魚にみそがつかせん。お好みの焼き加減で調理ができます。		個装化粧箱に切り身が真空包装で漬かっております。冷蔵庫の場所をとらず紙のため軽いので持ち運びも便利です。		1箱用化粧箱です。品名の帯がついております。お好みの組み合わせが選べます。		2箱詰は2箱詰用化粧箱に詰め合わせて包装してお届けいたします。		クール
焼き加工化粧箱 [P9] 賞味期限 冷凍60日	焼き加工をほどこしたみそ漬は、真空包装で個包装です。電子レンジで温めてお召し上がりください。		各種魚が専用個包装で詰め合わせております。		専用化粧箱で包装してお届けいたします。冷凍庫で保存ください。		お召し上がり方しおり付き 1 冷凍庫から取り出した袋を切り口から1cm程度破り、お皿に乗せて袋のままレンジへ。 2 1分～1分30秒加熱してください。 ※機器により加熱時間を調整してください。		冷凍 レンジ対応品

包装・手提げ袋について

果物の包装形態 果物商品は簡易包装形態に 内のしでお届けします。	果物以外の包装形態 ○十勝ハム商品を除く 通常ギフト包装紙 1 スイーツ以外の常温商品全般、 「通常ギフト包装紙2」の商品が 仏事のしをご指定の商品 通常ギフト包装紙 2 ゼリー・ 清水平桃ドリンク商品 お祝い等ご希望があれば、 こちらの包装紙に変更できます。 クール・冷凍専用包装紙 クール・冷凍商品	手提げ袋 ご注意 ご自宅お届けのみ手提げ袋をお付けいたします。申込用紙の備考欄へ「手提げ袋希望」とご記入ください。個数以上の手提げ袋の同梱はお断りいたしております。 ※冷凍商品や産地直送商品は手提げ袋をお付けできません。 デザインが異なる手提げ袋、不織布手提げ袋、小分け用袋がございます。 ※各袋のご指定を頂くことはできません。
---	--	--

のし・メッセージカード 無料サービス

オリジナルデザインのメッセージカードや、のしも無料サービスでございます。詳しくはお問い合わせください。

当社は「内のし(短冊)」です



当社は「内のし(短冊)」です。包装紙の上ののし紙を貼付する「外のし」や短冊ではない「掛けのし」をご希望の方は、ご相談ください。また、仏事のしは「黄・白」の水引きの印刷となります。「黒・白」の水引きをご希望の場合はお問い合わせください。



「掛けのし」「特別な掛け紙」「メッセージカード」はお問い合わせいただいた方へのみの対応となります。また「特別な掛け紙」については、ご指定のない限り通常「掛けのし」デザインになりますのでご了承ください。

志ほやオリジナル「メッセージカード」



【フォント見本】
お誕生日おめでとうございます

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

炭火焼き穴子

レンジ
対応品

お召し上がり方
しおり付き

全長約29cmの存在感。一本ずつ丁寧に手焼きし、外は香ばしく中はふっくら。そのまま酒の肴として、他にも穴子寿司や穴子茶漬け、酢の物、茶碗蒸し等のお料理にもお使いいただけます。



品番 023 炭火焼き穴子

2匹 2,538円 7匹 7,128円
人気 5匹 5,400円 9匹 8,856円
6匹 6,264円 11匹 10,692円

※2匹、9匹、11匹は化粧箱が写真とは異なります。
特製タレ付

賞味期限 7日 クール 出荷時期: 通年



品番 111 さわらのみそ漬・炭火焼き穴子詰合せ

人気 3切・3匹 6,372円 (さわらのみそ漬3切、炭火焼き穴子3匹)
6切・6匹 11,880円 (さわらのみそ漬6切、炭火焼き穴子6匹)

特製タレ付

賞味期限 炭火焼き穴子 7日 さわらのみそ漬 10日

クール 出荷時期: 通年



※「炭火焼き穴子」「白焼き穴子」「みそ漬」は真空包装でお届けします。

炭火焼きの香ばしさと旨味が際立つ、穴子の良いところだけを厳選し、食べやすく仕立てました。

品番 027 炭火焼き穴子 「カットタイプ」

2,592円 (100g (50g×2))

特製タレ付

賞味期限 7日 クール 出荷時期: 通年

※パッケージを変更しました。



人気の炭火焼き穴子に
贅を極めた詰合せ

品番 154 みそ漬2種・炭火焼き 穴子詰合せ

3切・4匹・3匹 10,800円

(さわらのみそ漬3切、車海老のみそ漬4匹、炭火焼き穴子3匹)
特製タレ付

賞味期限 炭火焼き穴子 7日 みそ漬2種 10日

クール 出荷時期: 通年



タレのコクと穴子本来の旨味。
ぜひ食べ比べてみてください。

品番 043 白焼き・炭火焼き 穴子詰合せ

6匹 6,264円 (白焼き3匹、炭火焼き3匹)

特製タレ・特製醤油タレ付

賞味期限 7日 クール 出荷時期: 通年



12月
限定

瀬戸内海を代表するカニは近年漁獲量が減少しているガザミ(別名「ワタリガニ」)です。旬は秋から冬にかけてです。志ほやでは美味しいとされるメスを選んでおります。そのままお召し上がりください。



ご注文期間

12月8日まで

必着指定日は指定できませんのでご了承ください。不漁により、予告なく販売中止いたしますので、予めご了承ください。
※製造元が生産終了に伴い、「かに酢」の付属は終了いたしました。予めご了承の上ご注文ください。

※製造元の生産終了に伴い、「かに酢」の付属は終了いたしました。予めご了承の上ご注文ください。

品番 008 数量限定

瀬戸内海産 塩むしかに

1杯 14,040円 (400~450g)

2杯 28,080円 (400~450g×2)

消費期限 5日 クール

出荷時期: 12月上旬~12月18日

※百貨店ではお取り扱いしておりません。
※表示はすべて加工前の重さです。
お早めのご注文をおすすめします。
※発泡スチロールに入れてお届けします。
箱サイズ: 32.6cm×24.2cm×11.3cm

ご注文期間

12月25日まで

お届け期間

12月2日から12月29日まで

品番 200

活け車えび

210g 6,804円 (7~8匹)

330g 10,044円 (10~12匹)

人気 420g 12,204円 (13~15匹)

510g 14,472円 (16~18匹)

660g 18,576円 (21~23匹)

900g 24,732円 (29~31匹)

※900gは2箱になります。

クール 出荷時期: 12月

ラッピング不可

お召し上がり方しおり付き

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

「活け車えび」のお届けについて

○品質を保つためクール便でお届けします。
○「活け車えび」はお届けまで日数を要するため産地からの直送配送のみとなります。
○他商品と同梱配送ができません。
○「のし」は「短冊のし」のみ対応可能です。
○手揚げ袋はお付けできません。予めご了承ください。
○沖縄県へのお届けはお断りしております。



210g、330gの化粧箱

420g以上の化粧箱



産地直送

12月
限定

鹿児島県産養殖車えびを活きたまま直送。消費期限は発送日含めわずか3日間の「鮮度特化商品」です。ブリッとした歯ごたえと甘みをぜひご堪能ください。



車えびを傷つけないようにするためにクッションの役割や温度を一定に保つ保湿剤のため「おがくず」の中に車えびがおります。飛び跳ねますのでご注意ください。調理する時は、氷水に5~10分つけると大人しくなります。



水産庁長官賞
受賞
昭和49年

岡山県自慢の郷土料理

しょうがと唐辛子を入れた甘酢に漬け込むことで
骨も柔らかくそのまま食べられます。



品番 001

瀬戸内海産 ままかりの酢漬

90g 1,080円

150g 1,296円 人気 380g 3,240円 (190g×2)

賞味期限 10日 クール 出荷時期: 通年

※仕入れ時期によってままかりの「大きさ」や「匹数」が画像と異なる場合がございます。(※表示の内容量でお届けします。)

※原材料の高騰に伴い、「ままかりの酢漬」90g、150g、300gの価格を改定いたしました。450gは在庫がなくなり次第、380gに変更いたします。

年末年始ご注文受付期間

年内お届けご注文締切 12月28日まで

年明けご注文開始 1月5日から

※限定商品については別途締切がございますのでご注意ください。詳細は各商品ページをご覧ください。



品番 302

ふぐのみりん干し

195g 4,320円

人気 270g 5,616円 340g 6,804円

480g 8,964円

賞味期限 30日 クール 出荷時期: 通年

※同じ化粧箱デザイン、サイズでお届けします。内容量のみ異なります。

炭火焼きままかりの酢漬は販売を終了しました。

伝統のみそ漬〔樽詰〕

地元味噌蔵の白みそに切り身が均一に漬かるように丁寧に漬けます。
各魚種の風味と白みその旨味が焼くと絶妙に調和した贅沢な味わいです。

冬季限定



この時期に最も脂がのる旬の寒ぶりのみそ漬です
厚めの切り身がふっくらとジューシーに焼き上がります

品番 107

寒ぶりのみそ漬〔樽詰〕

人気 5切	8,532円	7切	11,448円
6切	10,368円	9切	14,364円

賞味期限10日 クール 出荷時期:11月~12月 数量限定

※原材料の高騰に伴い、「寒ぶりのみそ漬」の価格を改定いたしました。ご了承ください。

冬季限定



旬の寒ぶりをはじめとした贅沢で華やかな冬の詰合せです。

ご購入やお正月のお祝いの席に最適で、
毎年ご注文されるお客様から
大変ご好評をいただいております。

品番 155

おすすめ商品

冬の海鮮樽漬〔樽詰〕

5切	7,128円
----	--------

各1切(鯖、銀だら、鯛、寒ぶり、キングサーモン)

賞味期限10日 クール 出荷時期:11月~12月 数量限定



★下から「キングサーモン、鯛、寒ぶり、銀だら、鯖」です

〔樽詰〕は、その重厚な趣から、お歳暮などの季節のご挨拶をはじめ、法人のご贈答や内祝い、快気祝いのお返しなど、格式を重んじる大切な場面にふさわしい一品です。

冬季限定



脂がのった旬の寒ぶりと人気の鯖の詰合せです

品番 108

寒ぶり・さわらのみそ漬〔樽詰〕

人気 4切	5,778円	(寒ぶり2切、鯖2切)
5切	6,858円	(寒ぶり2切、鯖3切)
6切	7,938円	(寒ぶり2切、鯖4切)
7切	9,018円	(寒ぶり3切、鯖4切)
9切	11,178円	(寒ぶり4切、鯖5切)
11切	13,338円	(寒ぶり5切、鯖6切)

賞味期限10日 クール 出荷時期:11月~12月 数量限定

樽詰、化粧箱入と同じ製法で作り、ボリュームも十分にあります。



少人数のご家族におすすめ

品番 148

おすすめ商品

さわらのみそ漬〔箱詰〕

4切	3,888円
----	--------

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年

※みそ漬は真空包装です。 箱サイズ 18.5cm×21.5cm×4cm

高級魚であるさわらは、しっとりと脂がのり、みそ漬にするとふっくらとした上品な味わいです。
長年にわたり多くの食通にご好評いただいております。

品番 100

さわらのみそ漬〔樽詰〕

人気 5切	5,724円	8切	8,964円
6切	6,804円	10切	11,124円
7切	8,100円	12切	13,284円

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年

国産天然真鯛使用



上品で繊細な真鯛、旨味ののったさわら。
おめでたい日に人気!

品番 102

桜鯛・さわらのみそ漬〔樽詰〕

4切	5,778円	(鯛2切、鯖2切)	7切	9,018円	(鯛3切、鯖4切)
人気 5切	6,858円	(鯛2切、鯖3切)	8切	11,178円	(鯛4切、鯖4切)
6切	7,938円	(鯛2切、鯖4切)	10切	13,338円	(鯛4切、鯖6切)

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年

サーモンの脂は味噌のコクと非常に相性が良いです。

品番 118

キングサーモンのみそ漬〔樽詰〕

5切	7,776円
6切	9,504円

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年

天然真鯛ならではのきめ細やかな身質。おめでたい日におすすめです。

品番 101

桜鯛のみそ漬〔樽詰〕

5切	7,776円
6切	9,504円

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年

一番人気



水産庁長官賞 受賞 昭和42年

毎年選ばれ続けるリピーターが絶えないみそ漬け！
大切な方への贈答にも安心です。

品番 103

お好み漬〔樽詰〕

6切	8,748円	(鯛2切、車海老2匹、鯖2切)
人気 7切	9,828円	(鯛2切、車海老2匹、鯖3切)
9切	11,988円	(鯛2切、車海老2匹、鯖5切)
11切	14,256円	(鯛3切、車海老3匹、鯖5切)

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年



口の中でとろける脂の「キングサーモン」。
しっとり上品な味わいの「さわら」。

品番 158

キングサーモン・さわらのみそ漬〔樽詰〕

人気 4切	5,778円	(キングサーモン2切、鯖2切)	7切	9,018円	(キングサーモン3切、鯖4切)
5切	6,858円	(キングサーモン2切、鯖3切)	8切	11,178円	(キングサーモン4切、鯖4切)
6切	7,938円	(キングサーモン2切、鯖4切)			

賞味期限10日 クール 出荷時期:通年

もっと美味しく、食べやすく 志ほやのみそ漬へのこだわり



岡山の地元味噌蔵の白みそを使用
麴の比率が高く、上品でまろやかな甘味が特徴。魚の旨味を引き立てながら、後味はすっきり。



丁寧な漬け込み
上身はもちろん、旨味のつまったかま、味わい深い尾側の身まで余すことなく大切に仕込んでおります。



拭き取りの手間なし
切身の上下にガーゼを敷き魚を綺麗に取り出せる仕様です。



簡単な調理で贅沢なおかず
約200℃のオーブントースターで20分焼くだけ。焦げずにしっとりと美味しいみそ漬が手間をかけず食べられます。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

みそ漬〔化粧箱入〕

樽詰と変わらぬ味わいと切身の大きさをそのままに、みそ漬を使いやすい化粧箱に詰め合わせました。2箱・3箱・4箱のセットをご用意し、ご用途に合わせてお選びいただけます。切身にはガーゼを敷いているため、みそを拭き取る手間がなく、手軽に調理いただけます。真空包装でお届けいたします。生の切身を使用しておりますので、焼いてお召し上がりください。



品番 170
さわらのみそ漬
〔化粧箱入〕
人気 2箱詰合せ 5,940円
(鯖3切×2箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年



品番 173
キングサーモン・
さわらのみそ漬〔化粧箱入〕
2箱詰合せ 7,830円
(キングサーモン3切×1箱、鯖3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年

※原材料の高騰に伴い、寒ぶり、車海老を含むみそ漬の価格を改定いたしました。ご了承ください。



品番 172
桜鯛・さわらのみそ漬
〔化粧箱入〕
人気 2箱詰合せ 6,912円
(鯛3切×1箱、鯖3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年



品番 176
車海老・さわらのみそ漬
〔化粧箱入〕
2箱詰合せ 7,506円
(車海老4匹×1箱、鯖3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年

みそ漬

白みそに漬け込むことで風味を保ち、身はしっとりとし、脂の多い魚は食べやすくなります。



数量限定
品番 178
寒ぶり・さわらのみそ漬
〔化粧箱入〕
人気 2箱詰合せ 7,182円
(寒ぶり3切×1箱、鯖3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:11月～1月



「ほたて貝柱のみそ漬」の「みそ」を、より味わい深くなるように特別なみそを使用。
品番 131
ほたて貝柱・さわらの
みそ漬〔化粧箱入〕
2箱詰合せ 7,182円
(ほたて貝柱7個×1箱、鯖3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年



品番 197
銀だら・さわらのみそ漬
〔化粧箱入〕
2箱詰合せ 6,750円
(銀鯖3切×1箱、鯖3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年

塩麴漬

魚本来の美味しさを一番引き立てる絶妙な塩加減にこだわり仕込みました。塩麴本来のやさしい甘みと旨味が引き立つ、どなたにも喜ばれる上品な味わいです。切身にはガーゼを敷いているため、塩麴を拭き取る手間がなく、手軽に調理いただけます。真空包装でお届けいたします。生の切身を使用しておりますので、焼いてお召し上がりください。



品番 141
さわらの塩麴漬
2箱詰合せ 5,724円
(さわらの塩麴漬3切×2箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年
「さわらの塩麴漬」は〔化粧箱入〕との詰合せ(4箱まで)もできます。



北海道産ほたての吟醸粕漬。サッと炙れば香ばしく、しっとり濃厚な旨みが広がります。

お好みの組合せでオリジナルの詰合せもできます		
「さわらの塩麴漬」や「ほたて貝柱の粕漬」も詰合せに選べます。		
賞味期限 10日	クール	
※寒ぶりのみそ漬以外の出荷時期は通年です。 ※下記よりご希望の詰合せ(2箱・3箱・4箱)もご指定できます。		
		各1箱の価格
品番177	寒ぶりのみそ漬(3切)	冬季数量限定[出荷時期:11月～1月] 4,212円
品番170	さわらのみそ漬(3切)	2,970円
品番171	桜鯛のみそ漬(3切)	3,942円
品番169	ほたて貝柱のみそ漬(7個)	4,212円
品番196	銀だらのみそ漬(3切)	3,780円
品番181	車海老のみそ漬(4匹)	4,536円
品番180	キングサーモンのみそ漬(3切)	4,860円
品番141	さわらの塩麴漬(3切)	2,862円
品番127	ほたて貝柱の粕漬(400g(8個入))	3,834円

年末年始ご注文受付期間 年内お届けご注文締切 12月28日まで 年明けご注文開始 1月5日から

※限定商品については別途締切がございますのでご注意ください。詳細は各商品ページをご覧ください。

塩麴漬

塩麴は甘みのあるまろやかな塩味です。塩麴の旨味成分と麴菌の作用が魚の旨味や甘みを引き出し、身を柔らかくするため味に深みが増します。

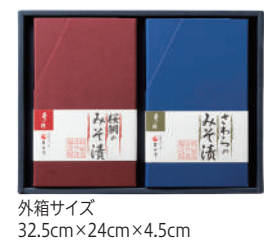


品番 139
さわらの味くらべ
人気 2箱詰合せ 5,832円
(さわらのみそ漬3切×1箱、さわらの塩麴漬3切×1箱)
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年

品番 127
ほたて貝柱の粕漬
300g 2,700円 (6個入)
人気 400g 3,834円 (8個入)
600g 6,156円 (6個入×2袋)
800g 7,776円 (8個入×2袋)
1.2kg 11,016円 (8個入×3袋)
※1.2kgは800gと同じ化粧箱に枠なしで3袋をお詰めしております。
賞味期限**10日** **クール** 出荷時期:通年



化粧箱のおすすめポイント



■ 真空包装でコンパクト
■ 冷蔵庫内でもかさばらず、すっきりと収まる
■ 贈りやすく扱いやすい



美味しい焼き方のしおり付
美味しく召し上がっていたために、みそ漬の上手な焼き方をまとめたしおりを入れております。

※化粧箱入りの形態については、詳しくは1ページをご参照ください。

レンジで簡単・便利・美味しい

おさかなのみそ漬 焼

お忙しい方や一人暮らしの方にもおすすめ。水蒸気と熱で旨味を閉じ込め、しっとりジューシーに焼き上げました。電子レンジで約1分温めるだけで、冷めてもやわらかな美味しさを楽しめます。



品番

230

鯖のみそ漬 焼

調理済(焼)切身(個装)

3切

4,104円

8切

9,720円

人気

5切

6,048円

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年

「みそ漬 焼」のお取り扱いについて
○冷凍品のためクール・常温品とは別便配送となります。
○冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。
○カタログ掲載のセット以外の組み合わせはできません。



品番

251

銀鱈・キングサーモン・鯖のみそ漬 焼

調理済(焼)切身(個装)

6切

8,964円

(銀鱈2切、キングサーモン2切、鯖2切)

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年



品番

242

桜鯛・鯖のみそ漬 焼

調理済(焼)切身(個装)

5切

6,642円

(桜鯛2切、鯖3切)

8切

11,016円

(桜鯛4切、鯖4切)

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年



品番

241

キングサーモン・鯖のみそ漬 焼

調理済(焼)切身(個装)

5切

6,642円

(キングサーモン2切、鯖3切)

8切

11,016円

(キングサーモン4切、鯖4切)

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年



品番

240

銀鱈・鯖のみそ漬 焼

調理済(焼)切身(個装)

5切

7,182円

(銀鱈2切、鯖3切)

8切

11,772円

(銀鱈4切、鯖4切)

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年

おさかなのみそ煮



電子レンジで温めるだけ
手軽に味わう、料亭仕立ての一品

「さわら」と「天然真鯛」を、こってりしすぎない上品な味噌だれでふっくらと煮上げました。切身はみそ漬と同じ大きさを使用。やさしい甘辛さと、ほどよい生姜の風味とコク。煮汁の旨味がしっかりと染み込んだ魚は、手軽に味わう、料亭仕立ての一品です。

「おさかなのみそ煮」のお取り扱いについて
○冷凍品のためクール・常温品とは別便配送となります。
○冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

レンジ

対応品

冷凍60日

長期保存

個別

包装

電子レンジで

お召し上がり方

冷蔵庫で解凍後袋から出し、お皿にのせてラップをかけ、約1分(600W)加熱してください。

品番

132

鯖のみそ煮

調理済切身(個装)

5切

6,048円

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年

品番

133

鯛と鯖のみそ煮

調理済切身(個装)

4切

5,724円

(真鯛2切、鯖2切)

5切

6,696円

(真鯛2切、鯖3切)

賞味期限 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年

かまめし

お忙しい方や一人暮らしの方にもおすすめ。電子レンジで温めるだけで、本格的なかまめしと鯖のみそ漬を楽しめます。忙しい日常でも、手軽に美味しいご飯をお楽しみください。



品番

252

かきめし・鯖のみそ漬焼詰合せ

5,616円

(冷凍かきめし約330g×1、鯖のみそ漬焼3切)

賞味期限 かきめし 冷凍90日 鯖のみそ漬焼 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。
※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番

253

いかめし・鯖のみそ漬焼詰合せ

5,616円

(冷凍いかめし約350g×1、鯖のみそ漬焼3切)

賞味期限 いかめし 冷凍90日 鯖のみそ漬焼 冷凍60日 冷凍 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

岡山県寄島漁港で水揚げされた「かき」「はりいか」を丁寧に処理し、「岡山県産コシヒカリ」とふっくら炊き上げた滋味豊かなかまめしです。美味しさを逃がさない急速冷凍で出来立てを真空包装しております。



品番

841

岡山県産 かきめし

人気

2個

4,104円

(冷凍かきめし約330g×2)

3個

6,156円

(冷凍かきめし約330g×3)

賞味期限 冷凍90日 冷凍 出荷時期:通年

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。
※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番

854

岡山県産 いかめし

人気

2個

4,104円

(冷凍いかめし約350g×2)

3個

6,156円

(冷凍いかめし約350g×3)

賞味期限 冷凍90日 冷凍 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番

906

岡山県産 かきめし・いかめし詰合せ

2個

4,104円

(冷凍いかめし約350g×1、冷凍かきめし約330g×1)

賞味期限 冷凍90日 冷凍 出荷時期:通年

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。
※百貨店ではお取り扱いしておりません。

いか、かきのかまめし詰合せは瀬戸内の幸を贅沢に味比べができる逸品です。

品番

856

岡山県産 かまめし詰合せ

いか

1

かき

2

3個

6,156円

(冷凍いかめし約350g×1、冷凍かきめし約330g×2)

賞味期限 冷凍90日 冷凍 出荷時期:通年

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。
※百貨店ではお取り扱いしておりません。

品番

863

岡山県産 かまめし詰合せ

いか

2

かき

1

3個

6,156円

(冷凍いかめし約350g×2、冷凍かきめし約330g×1)

賞味期限 冷凍90日 冷凍 出荷時期:通年

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。
※百貨店ではお取り扱いしておりません。

「かまめし」のお取り扱いについて
○「かまめし」は、冷凍品のためクール・常温品とは別便配送となります。 ○「かまめし」は、冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。

年末年始ご注文受付期間 年内お届けご注文締切 12月28日まで 年明けご注文開始 1月5日から
※限定商品については別途締切がございますのでご注意ください。詳細は各商品ページをご覧ください。

さわらの炙り

プロトン凍結により、解凍時のドリップを抑え、さわら本来の旨味としっとりやわらかな食感を閉じ込みました。1本ずつ真空パックで冷凍してお届けするため、必要な分だけ使えて便利です。酢・塩・砂糖で下味をつけ、皮目を香ばしく炙っているので、解凍するだけで手軽に美味しくお召し上がりいただけます。



薬味を添えて



炊き立てごはんにのせてさわら丼に

品番 223

さわらの炙り

3,240円 (300g(2本入))

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 通年

※天然のため、切り身が見本写真と長さに違いがございます。予めご了承ください。

うなぎの蒲焼き

国産の養殖うなぎ(全長約34cm前後)を使用し、備長炭にて一尾一尾を熟練した技術でじっくり手焼きした「関西地焼き」の蒲焼きです。パリッとした香ばしさと濃厚なうなぎの味わいがご飯と混じり合う美味しさは格別です。



おすすめ商品

品番 222

国産 うなぎの蒲焼き

1匹 5,670円 (約175g×1)

人気 2匹 11,340円 (約175g×2)

3匹 16,740円 (約175g×3)

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 通年

★専用タレ・粉山椒付



「国産うなぎの蒲焼き」のお取り扱いについて——
○「国産うなぎ蒲焼き」は、冷凍品のためクール・常温品とは別便配送となります。
○「国産うなぎ蒲焼き」は、冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。

お召し上がり方

冷蔵庫で自然解凍又は流水で解凍します。グリルで弱火で2～3分温める程度に焼き上げると焼きたての風味が味わえます。

辛子明太子

調味液は「ピリッ」とした辛さと「まろやかなコク」の絶妙なバランス。原材料には、熟成度と粒立ちに優れた「すけとうだらの卵」を使用し素材本来の旨味を大切に仕上げております。



品番 015

辛子明太子

200g 3,240円

人気 300g 5,400円

賞味期限 10日 クール 出荷時期: 通年

※「辛子明太子」は内容量表示のため、写真とは大きさや入数が異なる場合がございます。※真空包装でお届けします。



やわらかく煮込んだ帆立の貝柱に、醤油ベースのやさしい甘みがじんわり染み込んだ一品。ほんのり香る生姜が帆立の旨味を引き立てます。ほろりととほける食感で、ご飯のお供や酒の肴にもおすすめです。

品番 152

帆立貝柱のやわらか煮

人気 90g 2,700円

賞味期限 10日 クール 出荷時期: 通年



約7～8個入



大きな数の子が丸ごと入り、スルメイカや真昆布と一緒に特製タレに漬けた贅沢な松前漬です。甘辛い味わいで、「ごはんのおかず」や「お酒のおつまみ」に人気です。

品番 040

数の子松前漬

人気 400g 3,240円

400g×2 6,480円

賞味期限 25日 クール 出荷時期: 通年



400g



400g×2



—お正月・お年賀に—

新年の団らんやお世話になった方へのお年賀にも最適。

食感と風味を大事にして、最適なのはもの配合割合でじっくりと練り上げました。はも本来の甘味とソフトな歯応えがあります。おせち料理、茶碗蒸し、お雑煮の具材にも。

品番 025

はも板

おすすめ商品



2枚

2枚 4,644円 (紅・白各1枚)

3枚 6,804円 (紅・白・焼各1枚)

※1本 14cm×7cm×4cm 内容量 各210g

賞味期限 1月5日 クール 出荷時期: 12月25日～29日

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



3枚

お正月の食卓を華やかに彩る、贅沢な詰め合わせ。ぷりっと“大ぶり数の子”を贅沢に使った松前漬と、ふくよかな旨味が広がる「はも板」をセットにしました。

品番 039

はも板と数の子松前漬の詰合せ

5,400円 (はも板 紅1枚、数の子松前漬 400g×1)

※はも板1本 14cm×7cm×4cm 内容量 210g

賞味期限 はも板 1月5日 数の子松前漬 25日 クール 出荷時期: 12月25日～29日

※百貨店ではお取扱いしておりません。



はも板ご注文期間

12月12日まで

年末年始ご注文受付期間

年内お届けご注文締切 12月28日まで

年明けご注文開始 1月5日から

※限定商品については別途締切がございますのでご注意ください。詳細は各商品ページをご覧ください。

期間限定

270g

品番 207

かずの子

270g 6,480円

330g 7,560円

450g 10,800円

賞味期限 30日 クール 出荷時期: 12月

ご注文期間

12月26日まで

※270g～450gの化粧箱は同じデザインです。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

★ 若鶏の香草焼

柔らかい若鶏を使用し、タイム・セージ・バジルなどの香草をたっぷり使って時間をかけてじっくりと焼き上げるため、数量限定です。表面は香ばしく中はふっくらジューシーに仕上げました。



産地直送
送料込み



腹の中には、鶏ミンチ・タマネギ・パン・ニンニク等に生クリームと卵を加えて混ぜ合わせ、香草等で味付けしたこだわりの詰め物を入れています。

品番 280 数量限定 若鶏の香草焼

7,668円 (1羽) 送料込

賞味期限7日 クール 出荷時期:12月15日～23日

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。

ご注文期間 12月5日まで

🎄 和牛ローストビーフ

国産和牛のもも肉を、肉汁を逃さずゆっくりロースト。切り口の赤みも美しい仕上がります。※千屋牛ではありません。

品番 290 和牛ローストビーフ

12,312円 送料込

(300g×1) 特製ぼん酢醤油付

賞味期限7日 クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。

○「和牛ローストビーフ」はご注文からお届けまでに6日程度の日数がかかります。

○のしは「のし下」のご対応不可です。



特製
ぼん酢醤油付

年末年始のご注文とお届けについて

年内のお届けのご注文は12月23日まで承ります。

年明けのご注文は1月5日より承ります。



産地直送

「若鶏の香草焼」「和牛ローストビーフ」のお届けについて

○原材料の高騰に伴い、「若鶏の香草焼」「和牛ローストビーフ」の価格を改定しております。ご了承ください。

○「若鶏の香草焼」「和牛ローストビーフ」は産地からの直送配送のみとなります。

○他商品と同梱配送ができません。

○当社の包装紙でのラッピング対応はいたしておりません。

○手提げ袋はお付けできません。予めご了承ください。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

🔔 十勝骨付きハム

北海道産の豚のうで肉を骨付きのまま使用し、じっくり丁寧にスモーク、旨味をぎゅっと閉じ込めた、食べ応え抜群の豪快なハムに仕上げました。

全長約50cmの圧倒的な存在感。大人数で集まる席でもひととき目を引く、人気の一品です。

品番 985 数量限定

十勝骨付きハム

12,960円 送料込

(骨付き豚肉ハム3.8kg×1本)

箱サイズ:52.5cm×27cm×11.5cm

賞味期限40日 クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

約50センチ



産地直送
送料込み

🎁 十勝ハム

ビール・ワインなどのおつまみや、料理の工夫で色々お楽しみいただけます。



産地直送
送料込み

〈十勝ハム商品賞味期限〉

●ビーフソーセージ	賞味期限14日
●ローストビーフ	賞味期限15日
●十勝ポロニアソーセージ	賞味期限45日
●十勝ベーコン	賞味期限40日
●スパイスビーフ	賞味期限40日
●十勝ボンレスハム	賞味期限40日
●十勝ポークウィンナー	賞味期限30日
●十勝モモ生ハム	賞味期限30日
●十勝ロースハム	賞味期限21日



品番 992

十勝ハムこだわり3種セット

人気 6,696円 送料込

(十勝ベーコン250g、十勝ボンレスハム400g、ローストビーフ150g、ローストビーフソース30g×1)

箱サイズ:20cm×27.5cm×8cm

クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



※化粧箱イメージ



品番 993

十勝ハムグルメ4種セット

5,832円 送料込

(ビーフソーセージ200g、スパイスビーフ80g、十勝ベーコン180g、ローストビーフ150g、ローストビーフソース30g×1)

箱サイズ:20cm×27.5cm×7cm

クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 991

十勝ハムグルメ5種セット

5,832円 送料込

(十勝ポロニアソーセージ250g、ビーフソーセージ200g、十勝ポークウィンナー135g、スパイスビーフ80g、十勝ベーコン180g)

箱サイズ:20cm×27.5cm×7cm

クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 987

十勝ハム6種詰合せ

7,290円 送料込

(十勝ベーコン250g、十勝ロースハム60g、十勝ポークウィンナー135g、十勝ポロニアソーセージ250g、十勝モモ生ハム40g、ローストビーフ150g、ローストビーフソース30g×1)

箱サイズ:19cm×35cm×7cm

クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 988

十勝ハムプレミアム7種詰合せ

人気 10,260円 送料込

(十勝ベーコン250g、スパイスビーフ80g、十勝ボンレスハム400g、ビーフソーセージ200g、十勝ロースハム60g、十勝ポロニアソーセージ250g、ローストビーフ150g、ローストビーフソース30g×1)

箱サイズ:19cm×35cm×7cm

クール 出荷時期:通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

「十勝骨付きハム」「十勝ハム」のお届けについて



産地直送

○十勝骨付きハムはご注文からお届けまでに10日程度の日数がかかります。

○十勝ハムはご注文からお届けまでに6日程度の日数がかかります。

○外気温から品質を保つためクール便でお届けします。

○「十勝ハム」「十勝骨付きハム」は産地からの直送配送のみとなります。

○他商品と同梱配送ができません。

○当社の包装紙でのラッピング対応はいたしておりません。

○手提げ袋はお付けできません。予めご了承ください。

千屋牛

出荷量が少なく、希少価値の高い岡山県を代表する和牛銘柄「千屋牛」。低温で約10日間熟成を施した、芳醇な旨味と柔らかさをご堪能ください。

産地直送
送料込み

A4
ランク以上の
品質です

「千屋牛」のお届けについて



- 千屋牛はご注文からお届けまでに6日程の日数がかかります。
- 北海道・沖縄県への配送はお断りしております。
- 「千屋牛」は冷凍品のため、産地からの直送配送のみとなります。
- 他商品と同梱配送ができません。
- 「のし」は「短冊のし」のみ対応可能です。
- 手提げ袋はお届けできません。予めご了承ください。

箱サイズ
21cm×27.7cm×6cm



品番 271 岡山県産 千屋牛しゃぶしゃぶ

人気 13,500円 (ロース肉500g) 送料込

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

ロース肉を程よい厚さにスライスしました。きめ細やかな肉質に美しい霜降りが入り、脂の甘みと柔らかな食感をご堪能いただけます。



品番 270 岡山県産 千屋牛サーロインステーキ

人気 2枚 12,744円 (180g×2) 送料込

3枚 17,604円 (180g×3) 送料込

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

きめ細やかな肉質と、上品な脂の甘みと豊かな旨味をお楽しみいただけます。



品番 272 岡山県産 千屋牛焼肉セット 〔赤身肉(モモ)〕

人気 500g 11,124円 (2〜3人前) 送料込

800g 15,660円 (4〜5人前) 送料込

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

適度な歯ごたえがあり、嚼むほどに肉本来の旨味と赤身ならではの深い味わいをお楽しみください。



品番 272 岡山県産 千屋牛焼肉セット 〔バラ肉(カルビ)〕

人気 500g 11,988円 (2〜3人前) 送料込

800g 17,604円 (4〜5人前) 送料込

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 通年

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

厚みのあるバラ肉は、赤身と脂身が幾重にも重なり合うことで生まれる濃厚な旨味が特徴です。



「福」をもたらす
縁起のよい魚

産地直送
送料込み

ふくが到着するまでにご準備いただくのは、鍋は鍋用昆布とお野菜、雑炊をお楽しみにされる方は、ごはんとお卵、ひれ酒用の日本酒です。ふく鍋用の野菜はついておりませんので、白菜、人参、春菊などの野菜、えのき茸、椎茸、しめじなどのキノコ類、豆腐やくずきりなどご用意ください。

年末年始のご注文とお届けについて

12月23日まででしたら、年内のお届けが可能です。

12月25日以降は1月1日以降のお届けとなります。

「ふく」のお届けについて



- 「ふく」はお届けまで日数を要するため産地からの直送配送のみとなります。
- 他商品と同梱配送ができません。
- 「のし」は「短冊のし」のみ対応可能です。
- 手提げ袋はお届けできません。予めご了承ください。

奥深い味わいのふくの旨味たっぷり、ふく鍋だしでつくる雑炊もお楽しみいただけます。



品番 956 ふくちりセット[3人前]

人気 5,400円 送料込

(まふくちり身・アラ400g、ふく鍋だし45g×2、ポン酢35g×3、モミジオロシ16g、国産天然マフグ使用)

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 11月〜翌年3月

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



山口県萩沖で水揚げした活け締め天然マフグの表面をさっと炙った刺身とちり鍋のセット。



品番 958 まふく炙り刺身 ちりセット[3人前]

10,800円 送料込

(まふく炙り刺身80g(プラスチック皿22cm)、まふくちり身・アラ400g、ふく鍋だし45g×2、ポン酢35g×4、モミジオロシ16g、国産天然マフグ使用)



賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 11月〜翌年3月

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※原材料の高騰に伴い、「まふく炙り刺身ちりセット」「ふく冬の懷石」「とらふぐ刺身セット」「ふく太郎おもてなしコース」の価格を改定いたしました。ご了承ください。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギ物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

国産養殖「とらふく刺身」や国産天然マフグの「ふくちり」、天然ゴマフグの「ふくから揚げ」など、豪華懷石をお楽しみください。



品番 963 ふく冬の懷石[2人前]

人気 11,880円 送料込

(とらふく刺身50g(プラスチック皿21cm)、とらふく皮40g、ふくちり240g(アラ:トラフグ・身:マフグ各120g)、ふくから揚げ粉付き200g(ゴマフグ)、ポン酢35g×3、モミジオロシ16g、国産養殖トラフグ、国産天然マフグ、(日本海西部、北部)天然ゴマフグ使用)

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 11月〜翌年3月

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



とらふくとまふく炙り刺身が2種類ついて、からあげ、焼きフグはフライパンで調理可能!しゅうまいは電子レンジで温めるのみ!こだわりの本格ふぐ懷石がご自宅で楽しめます。



品番 973 ふく太郎 おもてなしコース[2人前]

12,960円 送料込

(とらふく刺身30g、とらふく皮40g(プラスチック皿19cm)、まふく炙り刺身60g(プラスチック皿19cm)、とらふく入りしゅうまい30g×4、ふくから揚げ粉付200g(ゴマフグまたはマフグ)、ふく焼き用昆布味100g(ゴマフグまたはマフグ)、ポン酢35g×2、モミジオロシ3g×2、塩5g、カボス果汁2ml×4、国産養殖トラフグ使用、山口県産マフグ使用、(日本海西部、北部)天然ゴマフグ使用)

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 11月〜翌年3月

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

「ふく太郎おもてなしコース」のふくから揚げ粉付が「ゴマフグ→ゴマフグまたはマフグ」に変更いたしました。「ふくちり美人鍋」のポン酢がなくなりました。ご了承ください。

国産のトラフグを使用し、熟練の職人の手によって一切れずつ丁寧に盛り付けられたとらふく刺身は、目で、舌で楽しめる芸術的な逸品。



品番 399 とらふく 刺身セット[3人前]

12,960円 送料込

(とらふく刺身90g(プラスチック皿30cm)、とらふく皮30g、ひれ酒用ヒレ3枚(トラフグ)、ポン酢35g×3、モミジオロシ16g、国産養殖トラフグ使用)

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 11月〜翌年3月

※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 972 ふぐちり美人鍋[2人前]

6,480円 送料込

(まふくスライス150g(国産天然マフグ)、とらふぐコラーゲンしゃぶ用皮40g×2(国産養殖トラフグ)、とらふく入りうどん250g(国産養殖トラフグ)、生姜(塩入り)16g、だし用昆布1枚、豆乳鍋の素180ml)

賞味期限 冷凍30日 冷凍 出荷時期: 11月〜翌年3月

※百貨店ではお取り扱いしておりません。





岡山県産
ピオーネ・白桃・
シャインマスカット
使用



ピオーネゼリーは4〜7粒、シャインマスカットゼリーは3粒、白桃ゼリーは小さくカットした果肉が2切入っています。
※ゼリーには「白ワイン」が使用されていますが、アルコール分は熱によりほぼ取り除かれています。ただし、妊娠中や幼児の方はアルコールに敏感なことがありますので、気になる方は購入をご遠慮ください。
※白桃ゼリーは「清水白桃」以外の品種です。



品番 447 白桃・ピオーネゼリー詰合せ

3個入 **1,944円** (白桃2個、ピオーネ1個)
人気 6個入 **3,888円** (白桃、ピオーネ各3個)
9個入 **5,832円** (白桃4個、ピオーネ5個)
※内容量各150g
出荷時期: 通年 ※百貨店ではお取り扱いしておりません。

丁寧に手作りの岡山県産白桃使用のジャムと国産いちご使用のジャム。白桃は1瓶にたっぷり「半玉使用」。ジャムはトーストやヨーグルトにも最適。



品番 755 白桃といちごジャム詰合せ

人気 **3,456円** 送料込
(白桃ジャム140g×1個、いちごジャム140g×1個)
箱サイズ: 約18.5cm×11.5cm×8cm
出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。
○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。

ゼリーのおすすめポイント

「晴れの国おかやま」の人気の果物を香り高いゼリーにしました。改まった贈り物にもご利用いただけます。クッキー等の洋菓子が苦手な方やご高齢の方にお召し上がりやすく、また、常温保存もできるので人気です。

用途に合わせて選べる

3個 ご挨拶や手土産に
6個 ギフトに一番人気
9個 人数の多いご家庭や法人に人気

旬の果実の美味しさを味わえる上品な甘さのゼリーです。

3個入 6個入 9個入

箱サイズ: 3個入/約11cm×29.5cm×4.8cm、6個入/約20cm×29.5cm×4.8cm、9個入/約29.2cm×29.2cm×5.2cm ※品番419・447・443共通

品番 419 おかやま果実のフルーツゼリー

3個入 **1,944円** (ピオーネ、白桃、シャインマスカット各1個)
人気 6個入 **3,888円** (ピオーネ、白桃、シャインマスカット各2個)
9個入 **5,832円** (ピオーネ、白桃、シャインマスカット各3個)
※内容量各150g
出荷時期: 通年 ※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 443 白桃・シャインマスカットゼリー詰合せ

3個入 **1,944円** (白桃2個、シャインマスカット1個)
人気 6個入 **3,888円** (白桃、シャインマスカット各3個)
9個入 **5,832円** (白桃4個、シャインマスカット5個)
※内容量各150g
出荷時期: 通年 ※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 756 白桃ジャムとゼリー詰合せ

2,970円 送料込
(白桃ジャム140g×1個、白桃ゼリー(果肉カットタイプ)150g×1個)
箱サイズ: 約18.5cm×11.5cm×8cm
出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。
○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。



品番 757 いちごジャムとゼリー詰合せ

2,970円 送料込
(いちごジャム140g×1個、白桃ゼリー(果肉カットタイプ)150g×1個)
箱サイズ: 約18.5cm×11.5cm×8cm
出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。
○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。

果肉 1/2個 使用

清水白桃とは

- 岡山県発祥の人気品種
- なめらかな食感と華やかな香りが特徴

岡山県産清水白桃を半分にカットし、清水白桃のピューレのゼリーで包みました。



人気品種岡山県産の清水白桃果汁が飲みやすい配合60%のドリンクです。とりとした飲み心地で上品な香りと柔らかな桃の甘さが堪能できます。

品番 422 岡山県産 清水白桃 ドリンク

1本入 **3,240円** (500ml×1本)
人気 2本入 **6,480円** (500ml×2本)
箱サイズ: 1本入/約35cm×11.5cm×9cm
2本入/約36cm×23cm×9.3cm
出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。



品番 430 岡山県産 清水白桃ドリンク・ゼリー詰合せ

人気 **5,832円**
(清水白桃ドリンク500ml×1本、白桃ゼリー(果肉カットタイプ)150g×4個)
箱サイズ: 約36cm×23cm×9.5cm
出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。
※白桃ゼリーは「清水白桃」以外の品種です。
※白桃ゼリーは小さくカットした果肉を使用したものになります。19ページをご覧ください。



しばらくたて3時間以内の生乳と岡山県産の果実を使用。



品番 249 数量限定

岡山県産 フルーツ&ミルクジェラートセット

6個入 **4,374円** (清水白桃ミルク2個、プレミアムミルク2個、バナナミルク1個、イチゴミルク1個)
人気 8個入 **5,616円** (清水白桃ミルク2個、プレミアムミルク2個、バナナミルク2個、イチゴミルク2個)
※内容量各100ml
箱サイズ: 6個入/約28.5cm×20.3cm×15.5cm、8個入/約37.3cm×21.2cm×16.8cm
冷凍 出荷時期: 通年

「フルーツ&ミルクジェラートセット」のお取り扱いについて —
○冷凍品のためクール・常温品とは別便配送となります。
○冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。

原材料は「米」と「麴」のみ

お米の粒感を感じる
すっきりとした味わい

老舗岡山県酒造会社の
自社栽培岡山県産米使用



品番 420 甘酒

3,672円 送料込
(300ml×3本)
箱サイズ: 約28.5cm×21.5cm×11cm
クール 出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。
○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。



品番 421 甘酒とゼリー詰合せ

人気 **4,158円** 送料込
(甘酒300ml×2本、白桃ゼリー(果肉カットタイプ)150g×2個)
箱サイズ: 約28.5cm×21.5cm×11cm
クール 出荷時期: 通年
※百貨店ではお取り扱いしておりません。
※白桃ゼリーは「清水白桃」以外の品種です。
※白桃ゼリーは小さくカットした果肉を使用したものになります。19ページをご覧ください。
○北海道・沖縄県への配送はお断りしております。

岡山県産の果物

希少な岡山県産の冬ぶどう「紫苑」

糖度が高く酸味は控えめ。
大粒のひと粒を頬張ると、上品で濃厚な果汁が広がります。



品番 490	品番 490
岡山県産 紫苑[大房]	岡山県産 紫苑
人気 1房(約800g) 8,100円	1房(約600g) 7,020円
NEW 2房(約1.6kg) 16,200円	2房(約1.2kg) 14,040円
数量限定	数量限定
出荷時期:11月~12月中旬	出荷時期:11月~12月中旬

高糖度・種なし マスカットの香りと味わい「シャインマスカット」

種がなく皮ごと食べられる手軽さで、お子様からご年配の方まで幅広く喜ばれます。

品番 461	種なし
岡山県産 シャインマスカット[1房]	
人気 1房(約700g) 8,208円	
1房(約850g) 9,504円	
出荷時期:11月	

品番 425	種なし
岡山県産 シャインマスカット・白桃ゼリー詰合せ	
9,828円	
シャインマスカット1房(約700g)、白桃ゼリー(果肉カットタイプ)150g×3個	
出荷時期:11月	

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

岡山で育った、香り豊かな高級フルーツを贈り物に。

紫苑の出荷について

○11月より順次出荷いたします。
○ご希望により、12月中旬までお届け可能です。
○収穫量により、受付を早めに終了する場合がございます。お早めのご予約がおすすめです。

締切予定日 ▶▶▶ 12月11日

品番 649	新品	品番 666
岡山県産 紫苑・シャインマスカット詰合せ		岡山県産 紫苑・あたご梨詰合せ
15,228円	人気 11,880円	
紫苑1房(約600g)、シャインマスカット1房(700g)	紫苑1房(約600g)、あたご梨1玉	
数量限定 出荷時期:11月	数量限定	
※締切予定日は11月25日です。	出荷時期:11月下旬~12月中旬	

シャインマスカットの出荷

締切予定日 ▶▶▶ 11月25日

品番 427	種なし
岡山県産 シャインマスカット・ジャム詰合せ	
10,260円	
シャインマスカット1房(約700g)、白桃ジャム140g×1個、いちごジャム140g×1個	
出荷時期:11月	※百貨店ではお取り扱いしておりません。
※ジャムについては19ページをご覧ください。	

品番 429	種なし
岡山県産 シャインマスカット・フルーツゼリー詰合せ	
9,828円	
シャインマスカット1房(約700g)、おかやま果実のフルーツゼリー(ピオーネ、白桃、シャインマスカット)150g×各1個	
出荷時期:11月	※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

ご注文について

「締切予定日」を設けておりますが、締切日前でも収穫量や限定数により、予告なく終了する場合がございます。予めご了承ください。
※予定日は前後する場合がございます。

〈お申し込みについて〉

●カタログが到着した時点から開始しております。
●収穫時期の状況により、必着指定日や商品の変更をお願いする場合がございます。
●お届け先が長期不在になる場合は不在期間を備考欄へご記入ください。
●お届け先が法人や病院の場合は、定休曜日や年内最終営業日を備考欄へご記入ください。
●連日の不在による荷物到着の遅延や商品の傷みを防ぐため、お届け先様のお電話番号のご記入をお願いいたします。

芳醇な甘味と見栄えする大きさの「あたご梨(愛宕梨)」

大玉ならではの食べ応えと、あふれる果汁。冬だけに味わえる、岡山自慢の「あたご梨」です。お届け後は、風通しのよい涼しい場所で保存してください。1週間ほど置くと、甘みが増して食べ頃になります。

品番 630	品番 753
岡山県産 あたご梨	岡山県産 あたご梨・白桃ゼリー詰合せ
2玉	
1玉 4,968円	6,912円
人気 2玉 9,180円	あたご梨1玉(750~800g)
3玉 13,500円	白桃ゼリー(果肉カットタイプ)150g×3個
1玉(750~800g)	出荷時期:11月下旬~12月
出荷時期:11月下旬~12月	※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※白桃ゼリーは小さくカットした果肉を使用したものになります。19ページをご覧ください。 ※包装については28ページをご覧ください。

明治から続く名産地の味わい「沢田の柿」(品種は富有柿です)

岡山市中区沢田地区で明治時代から受け継がれてきた伝統の柿産地。その恵まれた環境で育まれた「沢田の柿」は、富有柿ならではの豊かな甘みと、なめらかな口あたりが魅力です。

品番 662	新品
岡山県産 沢田の柿	
1.5kg 4,212円	
2kg 5,508円	
2.5kg 6,588円	
出荷時期:10月下旬~11月	

「冬桃がたり」

冬に成熟する白桃として大変希少で、夏の桃程のみずみずしさはございません。小ぶりながらしっとりとした果肉と、糖度の高さ、香りのよさが特徴です。

冬桃がたりの出荷

※生育状況・天候によって出荷時期は多少前後する場合がございます。
※希少なため、着日指定はお受けできません。

締切予定日 ▶▶▶ 12月5日

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。



品番 752
岡山県産 あたご梨・フルーツゼリー詰合せ
6,912円
あたご梨1玉(750~800g)
おかやま果実のフルーツゼリー(ピオーネ・白桃・シャインマスカット)150g×各1個
出荷時期:11月下旬~12月
※百貨店ではお取り扱いしておりません。

沢田の柿の出荷について

締切予定日 ▶▶▶ 11月24日

大変貴重な柿のため、必着指定ができません。

品番 662	新品
岡山県産 沢田の柿	
1.5kg 4,212円	
2kg 5,508円	
2.5kg 6,588円	
出荷時期:10月下旬~11月	

「冬桃がたり」

冬に成熟する白桃として大変希少で、夏の桃程のみずみずしさはございません。小ぶりながらしっとりとした果肉と、糖度の高さ、香りのよさが特徴です。

冬桃がたりの出荷

※生育状況・天候によって出荷時期は多少前後する場合がございます。
※希少なため、着日指定はお受けできません。

締切予定日 ▶▶▶ 12月5日

※百貨店ではお取り扱いしておりません。

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

「奈良県産富有柿」は、甘みが強く、果汁たっぷりの人気品種です。完熟すると、とろけるような濃厚な甘さになり、お子様からご年配の方まで幅広く喜ばれます。

丁寧に個包装
してお届けいたします。

締切予定日 ▶ 11月20日

品番 661

奈良県産 富有柿

人気 2.5kg 5,184円 (8~10玉)

3kg 6,048円 (10~12玉)

4kg 7,884円 (13~15玉)

出荷時期: 11月

3kg



年末年始も楽しめる、
「紅まどんな」

とろけるような果肉とあふれる果汁は、お歳暮はもちろん、お正月のだんらんやお年賀にもぴったりです。

1月まで
お届け可能になりました

年内お届け締切日 ▶ 12月28日

締切予定日 ▶ 1月25日

「紅まどんな」は「南香」と「天草」の交配によって平成17年に品種登録されたタンゴール種(みかんとオレンジの交配種)です。香りよく柔らかい果肉の食感、まるでゼリーを食べているような新感覚です。皮が薄い、ナイフでカットしてお召し上がりください。愛媛県だけの貴重な高級フルーツです。

おすすめ商品

品番 773 数量限定

愛媛県産 紅まどんな

人気 0.75kg 5,400円 (3玉)

1.5kg 9,720円 (5~7玉)

2kg 12,960円 (7~9玉)

2.5kg 15,768円 (8~11玉)

3kg 18,792円 (9~13玉)

出荷時期: 12月中旬~1月



1.5kg

※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

「極上みかん」「みかん」の
発送について
気候の影響で発送は12月中旬まで
とさせていただきます。

愛媛の最高級品、濃厚な甘さが特長の糖度光センサー選別の極上みかん。甘さと酸味のバランスがよく、袋が非常に薄いので食べやすい。一度食べたら止まらなくなってしまうほどです。

締切予定日 ▶ 12月15日

品番 772 数量限定

愛媛県産 極上みかん

人気 1.5kg 4,104円 (17~18玉)

2.2kg 5,832円 (24~26玉)

3kg 8,100円 (33~36玉)

5kg 12,960円 (55~60玉)

出荷時期: 11月下旬~12月中旬

1.5kg



みかんの産地として有名な有田地区の「有田みかん」です。甘味と酸味の味のバランスがよいものをお届けします。

締切予定日 ▶ 12月15日

品番 671 おすすめ商品

和歌山県産 みかん

人気 3kg 5,616円 (22~27玉)

4kg 7,236円 (30~36玉)

5kg 8,748円 (36~45玉)

出荷時期: 11月~12月中旬



3kg



極上みかんは人気商品のため、
限定数に達し次第販売終了と
なりますので予めご了承ください。



※写真はイメージです。

フルーツ好きにはたまらない!全国生産量第2位の福岡県産のグリーンキウイと、人気のゼリーを一度に楽しめる特別なギフトセットをお届けします。お子様からご年配の方まで幅広く喜ばれる詰合せです。キウイは「丁寧に個包装してお届け」いたします。

年内お届け締切日 ▶ 12月28日

締切予定日 ▶ 2月22日

品番 411 新商品

福岡県産
グリーンキウイと
ゼリー詰合せ

4,536円
(キウイ4個、おかやま果実のフルーツゼリー
(白桃、ピオネ、シャインマスカット)150g×各1個)

出荷時期: 11月~2月 ※百貨店ではお取り扱いしておりません。



シャキッとほじける甘みと香り。「冬の極上りんご」

「こんなに美味しいりんごは初めて」と、お声をいただいております。

「シナノスイート」は、甘みが強く酸味が少ない人気のりんごです。シャキシャキとした食感と、果汁あふれるみずみずしさが魅力。

締切予定日 ▶ 11月25日

おすすめ商品 数量限定

品番 769

シナノスイート

3玉 2,916円
人気 6玉 5,400円

出荷時期:10月下旬～11月

※長野県産または青森県産

シナノスイートは限定数に達し次第販売終了となりますので予めご了承ください。

無袋栽培された「ふじ」のことで、太陽の光を多く浴び、より甘味が増し、蜜が入りやすい品種です。

締切予定日 ▶ 12月21日

品番 771

サンふじ

3玉 3,024円
人気 6玉 5,940円
10玉 9,720円

出荷時期:11月下旬～12月

※長野県産または青森県産



品種名は「高德(こうとく)」。
小ぶりながら蜜がたっぷり入り、濃厚な甘みを持つ希少なりんごです。青森県で「こみつ」の名で親しまれ、果肉に広がる蜜と上品な味わいが高く評価されています。収穫量が少なく、生産にも手間がかかるため、市場に出回る数量は限られています。切った瞬間に現れる美しい蜜は、まさに冬だけの特別な味わい。

締切予定日 ▶ 12月10日

品番 767 新商品

青森県産 こみつ

5玉 7,020円
8玉 10,800円

出荷時期:11月上旬～12月中旬

「ぐんま名月」は、甘味が際立ち、果汁が豊富で酸味が少ないりんごです。硬すぎず適度なやわらかさも兼ね備えているため、お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。

締切予定日 ▶ 12月10日

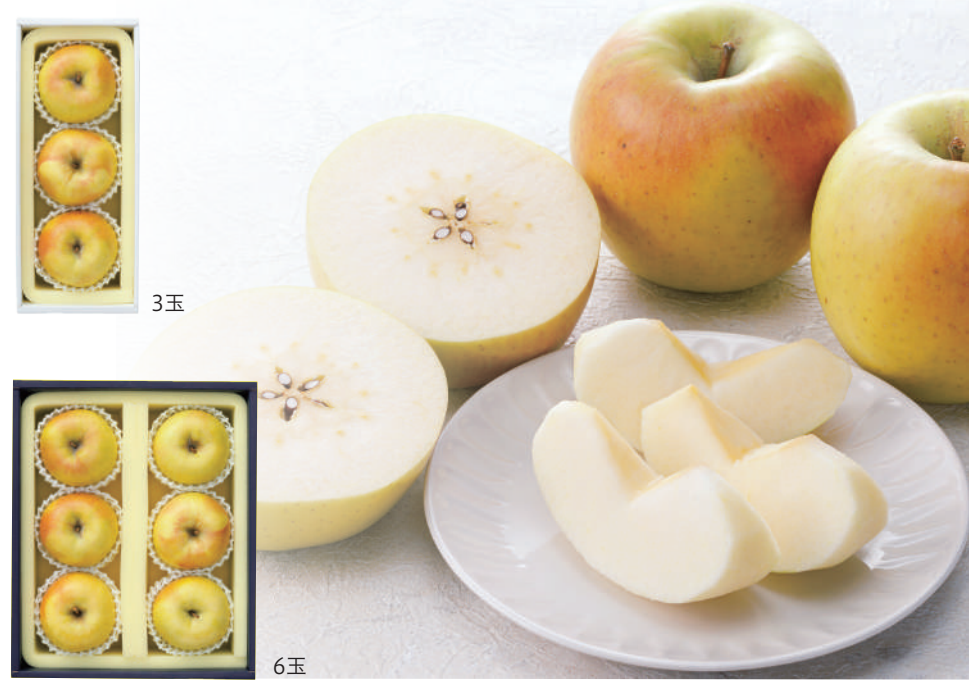
品番 766 新商品

ぐんま名月

3玉 2,916円
6玉 5,400円

出荷時期:11月下旬～12月中旬

※長野県産または青森県産



酸味が少なく甘味の強い青りんごの代表品種「王林」と蜜が入りやすい「サンふじ」の詰合せです。

締切予定日 ▶ 12月21日

品番 695

りんご詰合せ

4玉 3,888円 (王林2玉、サンふじ2玉)
人気 6玉 5,724円 (王林3玉、サンふじ3玉)

出荷時期:11月下旬～12月

※長野県産または青森県産



どちらも高糖度のりんごを詰合せ。

締切予定日 ▶ 12月10日

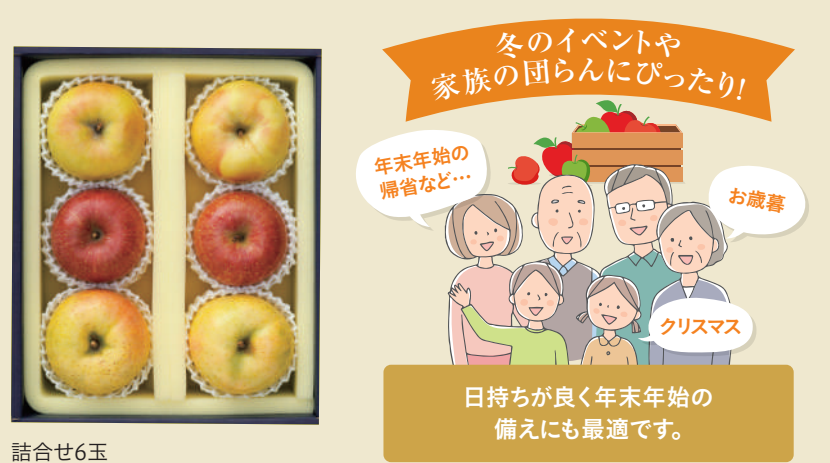
品番 768 新商品

ぐんま名月・サンふじ詰合せ

6玉 4,860円 (ぐんま名月4玉、サンふじ2玉)

出荷時期:11月下旬～12月中旬

※長野県産または青森県産



※天候・収穫・漁獲等の状況、その他やむを得ない事情により、お届け時期や商品の内容を変更、または販売を中止する場合がございます。
※商品の仕様・パッケージ・デザインは、予告なく変更となる場合がございます。※掲載価格はすべて消費税(軽減税率8%)を含んだ総額表示です。
※特定原材料等(アレルギー物質)につきましては、[お問い合わせ窓口]までお問い合わせください。※写真はすべてイメージです。

「葉付きデコポン」は2027年1月下旬からの発送になります。

厳しい統一基準(糖度13度以上、クエン酸1.0以下)を
光センサーでクリアしたものだけが出荷されるデコポン。
中でも、葉っぱ付きのデコポンは樹上完熟させた証です。
程よく酸味が抜け、酸味と甘みのバランスがよいのが特徴です。



締切予定日 ▶ 2月19日

品番 776

熊本県産
葉付きデコポン

2kg



0.75kg	4,752円 (3玉)	3kg	12,312円 (7~12玉)
人気 2kg	8,208円 (5~8玉)	4kg	15,768円 (10~16玉)
2.5kg	10,152円 (6~10玉)		

出荷時期: 1月下旬~2月

締切予定日 ▶ 4月30日

品番 775

愛媛県産
葉付きデコポン

2kg



0.75kg	4,752円 (3玉)	3kg	12,312円 (7~12玉)
人気 2kg	8,208円 (5~8玉)	4kg	15,768円 (10~16玉)
2.5kg	10,152円 (6~10玉)		

出荷時期: 4月~5月初旬 ※仕入れ状況により袋入りでない場合もございます。

「せとか」「甘平」は2027年2月上旬からの発送になります。



芳醇な香り、とろけるような食感

品番 678

愛媛県産 せとか

0.75kg	5,616円 (3玉)
人気 1.5kg	9,504円 (5~7玉)
2kg	12,420円 (7~9玉)
2.5kg	15,120円 (8~11玉)
3kg	18,144円 (10~13玉)

出荷時期: 2月上旬~4月初旬

※0.75kg・2kg以上は「甘平」の写真と同じ青色の化粧箱です。

品番 682

愛媛県産 せとか・甘平詰合せ

1.5kg	9,504円 (せとか3玉、甘平3玉)
2kg	12,420円 (せとか4玉、甘平4玉)

出荷時期: 2月上旬~4月初旬



プチプチとはじける果肉、濃厚な甘み

品番 684

愛媛県産 甘平

0.75kg	5,616円 (3玉)
人気 1.5kg	9,504円 (5~7玉)
2kg	12,420円 (7~9玉)
2.5kg	15,120円 (8~11玉)
3kg	18,144円 (10~13玉)

出荷時期: 2月上旬~4月初旬

※1.5kgは「せとか」の写真と同じ白色の化粧箱です。

丁寧に個包装
にしてお届けいた
します。

せとか・甘平の出荷

締切予定日 ▶▶▶ 3月30日

「愛媛果試第48号」は2027年3月上旬、「せとみ」は3月中旬からの発送になります。



非常に
希少な品種
です。

愛媛果試第48号は、高級柑橘同士である紅まどんな(愛媛果試第28号)と甘平との交配で誕生した、愛媛県オリジナルの新品種です。ゼリーのような食感と濃厚な甘みを受け継いだ春に食べられる柑橘としての大変貴重な品種です。

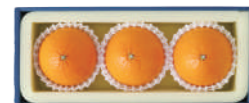
締切予定日 ▶ 3月23日

品番 643

愛媛県産
えひめかしだいよんじゅうはちご
愛媛果試第48号

0.75kg	4,212円 (3玉)
1.3kg	7,020円 (5玉)

出荷時期: 3月上旬~3月下旬



0.75kg



1.3kg



非常に
希少な品種
です。

濃厚な甘さとプチプチと弾けるような食感が魅力の春みかん「せとみ」。「清見」と「吉浦ボンカン」の交配で誕生した山口県オリジナル品種。温州みかんの倍ほどの大きさで、みかんのように手でむいて食べられます。

締切予定日 ▶ 3月25日

品番 644

山口県産 せとみ

1.3kg	3,996円 (8玉)
NEW 2.5kg	7,128円 (14~16玉)

出荷時期: 3月中旬~4月初旬



1.3kg

「岡山いちご」「武蔵(スターナイト)」は2027年1月からの発送になります。

甘味と酸味のバランスに優れた岡山県産「おいCベリー」を新鮮なまま産地からお届け。一般的ないちごの約1.3~1.6倍のビタミンCを含むとされています。

締切予定日 ▶ 3月23日

品番 750 新商品

岡山いちご

400g	5,400円 (12~18粒)	送料込
800g	9,180円 (18~30粒)	送料込

クール 出荷時期: 1月~3月



「いちご」の
お届けについて

○配送日のご指定は承りかねます。
○「岡山いちご」は収穫時期により大きさが変わるため、粒数のご指定は承りかねます。
○百貨店ではお取り扱いしておりません。

「武蔵」は、希少な岡山県産「スターナイト」の中でも厳しい基準を満たした一万粒に一粒の最高級品です。美しい濃赤色と、しっかりとした果肉が魅力。

締切予定日 ▶ 3月10日

品番 751 新商品

武蔵(スターナイト)

400g	12,420円 (12粒)	送料込
------	---------------	-----

クール 出荷時期: 1月~3月中旬



○北海道、沖縄県への配送はお断りしております。
○他商品と同梱配送ができません。
○手提げ袋はお付けできません。予めご了承ください。

産地直送
送料込み

❖ 果物包装について ❖

箱を開けた瞬間、丁寧に包まれた果実が姿を現し、贈り物ならではの特別なひとときを感じいただけます。



果物は簡易包装でお届けします。ギフト箱の上には短冊のしをお貼りいたします。その上からコの字型の段ボールパットで丁寧に保護し、さらに配送伝票を貼付の上、発送いたします。



葡萄は1房ずつ、通気性とクッション性に優れた綿と特殊な紙で丁寧に包みし、品名シールを貼付の上、お届けいたします。箱を開けた瞬間の特別感、は、先様にも大変ご好評をいただいております。



美味しく召し上がるために

贈り主様のお気持ちがより深く伝わりますように。また、先様も安心して美味しく召し上がりいただけますよう、品種の特徴やおすすめのお召し上がり方を記したご案内をお付けしております。

通信販売のご案内

FAXやメールでのご注文で、締切予定日を過ぎた商品や急遽販売中止になった商品は24時間受付の対象外とさせていただきます。

お電話

0120-753-408

FAX

086-233-2251

郵便

カタログに同封された「ご進物品配達お申込書」にご記入の上、同封いたしております志ほや宛の「返信封筒」をご利用ください。
[切手不要]

eメール

753@shihoya.co.jp

公式オンラインショップ

https://www.shihoya.shop

ナゴミのシホヤ

志ほや本店

受付時間

12/1～12/30 9:00～17:30 日曜は休業日
上記以外 9:00～17:00
※休業日は裏表紙でご確認ください。
※玉島店に御用の方もこちらへお電話ください。

ナゴミ

753@shihoya.co.jp

受付時間

24時間・年中無休

ご注文の内容が決まりましたら、下の1～5の順にご注文ください。

1ご依頼主・ご請求先様の電話番号／お名前／ご住所

2お届け先様の電話番号／お名前／ご住所

3商品名／品番／単価／数量

4のし(ご用途)

5お届けご希望日／時間帯

お支払い方法・送料・商品・価格が異なります。ご注文・新規会員登録はオンラインショップでお申込みください。

※オンラインショップでのご注文につきましては、北海道・沖縄・離島・一部地域へのお届けを承っておりません。

QRコード

消費税軽減税率制度について

カタログ掲載の「商品」や「送料込商品」は「消費税率8%」になります。「保冷袋」、「箱代等」、「送料」は「消費税率10%」になります。価格は総額にて表示しており、「送料込み」以外の商品は別途送料が必要です(P29記載)。※オンラインショップ・百貨店は上記と異なる商品もございますので、各店にお問い合わせください。

配送時間帯指定

ご希望の日・時間帯にお届けいたします。ご注文の際にお申し付けください。

午前中 | 14時～16時 | 16時～18時 | 18時～20時 | 19時～21時

※果物で天候により収穫期間が前後する一部の商品は、お届け日の指定はできません。
※ご注文が集中した場合や果物の育成状況、配達日前後の天候・交通事情・お届け先のご不在等により遅延する場合がございます。

送料のご案内

※オンラインショップ・百貨店の発送は送料が異なります。※配送料は消費税込(10%)の金額です。

お届け地域	岡山県	中国	関西・四国・九州	北陸・東海	関東・甲信越	東北	沖縄県	北海道
		鳥取県 島根県 広島県 山口県	滋賀県・京都府・大阪府 兵庫県・奈良県・和歌山県 徳島県・香川県・愛媛県 高知県・福岡県・佐賀県 長崎県・熊本県・大分県 宮崎県・鹿児島県	富山県 石川県 福井県 岐阜県 静岡県 愛知県 三重県	茨城県・栃木県 群馬県・埼玉県 千葉県・東京都 神奈川県・新潟県 山梨県・長野県	青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県		
常温	880円	990円	1,045円	1,210円	1,375円	1,595円	2,310円	2,365円
クール／冷凍	1,100円	1,210円	1,265円	1,430円	1,595円	1,815円	2,530円	2,585円

- 「受注生産商品」「産地直送商品」などの商品については受注日から4日～11日後のお届けとなります。
- 通常受注後3日(一部地域は4日後)からのご指定が可能です。**お急ぎの場合はお電話でご連絡ください。**
- ※商品の消費期限・賞味期限によりましては、島しょ部への配達はできません。

■お手紙等の同送について

- 封をしたお手紙については、郵便法第4条第3項に基づき同送することができません。封をせずお持ちいただくか、またはお送りください。

■郵便でのお申込みのお届け日指定について

- 郵便でのお申込みの場合は、投函日から8日目以降の日付にしてください。
- 「産地直送商品」は投函日から10日目以降の日付にしてください。

返品・交換について

商品の品質には万全を期しておりますが、万一当社または配達業者理由による不良品や破損品、ご注文とお届けした商品が異なる場合につきましては商品到着後8日以内(果物、(冬限定)活け車えびなどの“生もの”の場合は到着日※当店が休日の場合は翌営業日)にご連絡ください。返品交換いたします。返品の配送料は当社で負担いたします。その際、商品はできる限りお届けしたときの状態のままお送りください。

[連絡・返品先] 〒700-8691 岡山市北区表町1-7-65 志ほや 本店 ☎0120-753-408 ※オンラインショップでの返品・交換はお問い合わせ先が違います。オンラインショップでご確認ください。

お客様・お届け先様都合の返品・交換・返金について

お客様・お届け先様都合(ご住所の不備・長期ご不在・受け取り拒否・ご注文ミス・ご注文キャンセルなど)については商品の特性上(消費・賞味期限内にお届けできない場合も)出荷後は承れませんのであらかじめご了承ください。再発送する場合、別途送料をいただくこともございます。請求額よりも多く入金された場合やお客様・お届け先様都合による返金の振込手数料はお客様負担とさせていただきます。

商品未着時の対応について

天候不順や自然災害、交通事情等のやむを得ない事情により、商品をお届けできない場合がございます。その際には、速やかにご連絡の上、代替対応またはご返金にて対応させていただきます。

商品の発送について

ヤマト運輸の宅急便にて発送させていただきます。全国発送承ります。(離島はお断りする場合もございます)海外配送は致していません。

お申込書のご記入例

※2枚複写になっております。合わせてご利用ください。

連日の不在による荷物到着の遅延や商品の傷みを防ぐため、お届け先様のお電話番号のご記入をお願いいたします。

- お申込書の不備がある場合、お客様へご連絡させていただきます。
- 郵送の場合、お申込書の**2枚目がお客様控え**になります。1枚目を志ほやまでお送りください。
- ご注文書は、記入漏れ・漢字間違い・部屋番号抜け等のお間違え無きよう、よくご確認の上で記入ください。
- お届け先様のご住所や、ご在宅のお日にちは間違いなくご確認の上でご記入ください。
- 不在期間は備考欄へご記入願います。(長期不在、病院・法人の定休曜日、年末年始等)

お届け先のご指示に不備があったことによる誤配・配達先不明・長期ご不在による返荷等の荷物事故につきましては弊社で責任を負います。ご了承ください。

① ご連絡先電話番号

ご注文に関してご連絡を差し上げる場合がございます。ご連絡のとれるお電話番号をご記入ください。

⑥ 記入日

お忘れなくご記入ください。

⑦ ご請求先

請求書をお送りする**お電話番号、郵便番号、ご住所、お名前**は必ずご記入ください。

※ご依頼主と同じ場合はご記入は不要です。

⑧ のし名入れについて

のしに名入れをご希望の場合は、備考欄に**名入れ内容を具体的に**ご記入ください。命名、内祝、快気祝等にも対応しておりますので、必要な場合は「99.その他」の下空欄にご希望内容を具体的にご記入ください。

のしについて

当社は、「内のし(短冊)」でございます。商品の上のにし紙を付け、その上から包装いたします。包装紙の上のにし紙を貼付する「外のし」や短冊ではない「掛けのし」をご希望の場合は、必ず備考欄へご記入ください。

赤・黒

赤は紅白ののし、黒は仏事ののしになります。仏事のしは「黄・白」の水引きの印刷になります。「黒・白」をご希望の場合はご相談ください。のし指定のない場合はのし無しでのお届けとなります。

P1をご参照ください

⑨ 配送伝票の文字について

配送伝票(ヤマト運輸)の印字には文字数の制限がございます。ご依頼主様・お届け先様のご住所・お名前が制限を超える場合は一部を省略・変更させていただきます。また、旧漢字や特殊な文字(外字)には対応しておりませんので、常用漢字・片仮名に置き換えさせていただく場合がございます。なお、住所、宛名の修正を理由とした配送伝票の再発行は対応しておりませんので、あらかじめご了承ください。

お支払い方法について

領収証の発行は請求書名と同一での発行になりますので、ご注文の際必ずご確認ください。

コンビニ・ゆうちょ銀行／郵便局・PayPay・d払い

振込手数料：無料

銀行振込

手数料はお客様負担をお願いしております。

中国銀行本店営業部 普31712
中国銀行玉島支店 普801909
三菱UFJ銀行岡山駅前支店 普0057022

PayPay銀行本店営業部 普6971763
みずほ銀行岡山支店 普0203272
三井住友銀行岡山支店 普0930819
玉島信用金庫勇崎支店 普0033345

玉島店舗・岡山店舗へのご来店

請求書をご持参ください。

※岡山本店と玉島店では「PayPay」(スマホ決済アプリ)でのお支払いもご利用いただけます。

代金引換決済 (宅急便コレクト)

購入金額により【お客様負担】で金額が異なります。代金は商品と引換に配達人へお支払いください。ご本人お届けのみご対応できます。

1～9,999円	330円	30,000～99,999円	660円
10,000～29,999円	440円	100,000～300,000円	1,100円

※「産地直送商品」はご利用できません。

- ご注文日が違う場合、ご請求書は複数枚に分けてお届けいたします。
- ご請求書は、お品物とは別に郵便でご請求先に郵送いたします。
- 再発行されたご請求書分のご入金の確認がとれていない場合は、新たなご注文はお受けできません。受付はご入金確認後になりますのでご了承ください。
- 前払いでも商品によっては、出荷がただちにできない場合もございます。
- お支払いは、請求書到着後7日以内をお願いいたします。
- オンラインショップ・百貨店はお支払い方法が異なります。

初めてのご注文の場合は、代金引換、カード払い、銀行振込での決済とさせていただきます。銀行振込は、入金確認後の商品発送となります。

＜ 限定品について ＞

数量限定

左記のマークがあるものは数量限定です。出荷時期に期間の定めがある商品は期間と数量が決まっております。通常出荷での数量限定は、数量や期間を定めてはおりませんが天候・収穫量・漁獲量・生産量の影響で、やむを得ず販売中止になる場合がございます。販売中止の際はご了承くださいますようお願い申し上げます。

＜ 個人情報のお取扱いについて ＞

個人情報の取得と利用目的

お客様からお預かりした個人情報は、当社では具体的に決めた利用目的を遵守し、その範囲の中で個人情報の取扱いを行います。●ご注文やお問い合わせの内容を確認するために、連絡内容と発信者番号の記録をしております。●商品の発送、代金のご請求及び回収、カタログ・DM・お便り・電子メール・FAXの送付、新商品、サービスに関する実施のために利用いたします。お客様からのご希望で、当社からのカタログやDMの送付は停止することができます。

個人情報の第三者提供

●法令等により定める場合を除き、事前にお客様に同意を得ることなく個人情報を第三者に開示・提供することはありません。

個人情報の照会・訂正・変更について

●お客様より、個人情報の確認、訂正等のお申し出があった場合は、対応いたします。その際、ご本人確認をさせていただく場合がございます。

[お問い合わせ先] 志ほや 本店 ☎0120-753-408