

夏の贈りもの

水無月―神無月



創業大正二年

志ほや

カタログ有効期間

2024年6月1日－10月31日

ご贈答のことでこんなお困りごとございませんか？
御礼や感謝の気持ちを贈り物に込め、大切な方への贈り物を特別なものになさいませんか？

- 1 「のし」がわからない**
ご用途に合わせた「のし」の選び方をご提案いたします。詳細は1ページの無料サービス「のし」、30ページをご覧ください。
- 2 メッセージカードをつけたい**
感謝の気持ちやお祝いの言葉を、特別なメッセージカードに添えてお届けいたします。
- 3 岡山の郷土味を探してます**
岡山ならではの風土や伝統を感じさせる商品も揃え、岡山の魅力をお届けいたします。
- 4 ゴルフコンペの賞品相談**
プレミアムなゴルフコンペの賞品にぴったりのアイテムをご提案いたします。
- 5 おいしい果物の贈り物をしたい**
新鮮で甘い果物の贈り物は幅広い世代に喜んでいただけます。
- 6 のし・包装も丁寧な贈り物をしたい**
大切な方への贈り物には、丁寧なのしや包装が欠かせません。当社では包装サービスをご用意し、大切な方への贈り物も安心してご利用いただけます。

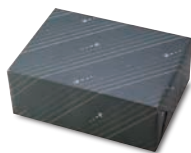
志ほやの贈り物は、品質とお客様への誠実なサービスで、百年以上にわたり多くの方に支持され、選ばれ続けています。
大切な方への贈り物にふさわしい「特別な瞬間を彩る贈り物」を、心を込めてお手伝いさせていただきます。
カタログをご覧ください、どうぞお気軽にお問い合わせください。

株式会社志ほや 代表取締役社長 池上 英子

包装・手提げ袋について

果物の包装形態

果物商品は写真のような簡易包装形態でお届けします。



通常ギフト包装紙Ⅰ

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Ⅱ

ゼリー・清水白桃ドリンク商品
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

冷蔵冷凍商品



デザイン違いの手提げ紙袋、
不織布手提げ袋、小分け用袋
がございます。
※各袋の種類を選ぶことは
できません。

ご注意

ご自宅お届けのみ、注文
個数以上の紙袋の同梱
はお断りいたしております。
備考欄へ「手提げ袋希望」
とご記入ください。
※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。

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。

慶事のし



仏事のし



当社は「内のし(短冊)」です。包装紙の上にはのし紙を貼付する「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」



「特別な掛けのし」



「掛けのし」「特別な掛けのし」「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「特別な掛けのし」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」

慶事カード



仏事カード



出産内祝いカード



お子様のお名前(ふりがな)、身長、体重、生年月日、メッセージを入れられます。

【フォント見本】

お誕生日おめでとうございます

志ほやの夏の逸品

商品の詳しい情報は個々の商品掲載ページをご覧ください。



締切予定日 7月12日

岡山県産
すいみつとう
水蜜桃

期間限定

品番 501 出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃

7,668円 超特級 (2L5玉)

※6月中にご予約されることをおすすめいたします。

詳しくは
p4へ



締切予定日 7月17日

おかやま はくとう
岡山白桃

期間限定

品番 500 出荷時期: 7月末～8月10日頃

8,532円 超特級 (2L4玉)

※6月中にご予約されることをおすすめいたします。

詳しくは
p7へ



おかやま果実のフルーツゼリー

品番 419 出荷時期: 通年

6個入 3,888円 (化粧箱入) ピオーネ、清水白桃、シャインマスカット各2個

百貨店ではお取扱いしていません。

※内容量各150g

※果物は天候や収穫の影響により内容量の変更や出荷時期が前後する場合がございます。あらかじめご了承ください。

詳しくは
p13へ



締切予定日 7月12日

岡山県産
しみず はくとう
清水白桃

期間限定

品番 590 出荷時期: 7月中旬～7月下旬頃

11,988円 超特級 (2L6玉)

※6月中にご予約されることをおすすめいたします。

詳しくは
p5へ



締切予定日 8月10日

岡山県産
マスカット・ピオーネ [大房]
詰合せ

期間限定

品番 540 出荷時期: 7月中旬～8月15日頃

17,172円 各1房 (約700g)

クール ※ピオーネは種がありません。※お早めにご予約ください。

詳しくは
p9へ



締切予定日 8月5日

はくおう
白皇

期間限定

品番 722 出荷時期: 8月10日～8月下旬

8,640円 超特級 (2L5玉)

※7月中にご予約されることをおすすめいたします。

詳しくは
p7へ

果物のご注文承り期間について

「果物」は「**締切予定日**」を設けております。締切日前でも、収穫量や限定数によりご予約を締め切らせていただく場合がございますので予めご了承ください。※予定日はあくまでも目安です。※予定日は前後する場合がございます。

桃のお申し込み・お届けについて

○「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、必着指定日や桃の品種変更をお願いする場合がございます。長期不在、病院・法人の定休曜日やお盆休み等の不在期間を必ず備考欄へご記入ください。

○ 申込書に不明点がある場合は、お電話でご確認させていただきますので日中連絡がとれる電話番号もご記入ください。

お届け先様のお電話番号のご記入のお願い

○ 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。

締切予定日一覧 ※水蜜桃と清水白桃と岡山白桃は6月中にご予約されることをおすすめいたします。

水蜜桃	7月12日	清水白桃	7月12日	岡山白桃	7月17日
川中島白桃	7月30日	白皇	8月 5日	黄金桃	8月30日

お客様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご了承くださいますようお願いいたします。



桃を「常温便」でお届けする際に、ご不在が続いた場合など桃の品質を保つためご希望の方には「クール便」でのお届けも承っております。（クール便の送料につきましては29ページをご参照ください）

クール便をご希望の方は、お申込書の備考欄に「クール便指定」とご記入ください。お電話の場合はお申込時に「クール便指定」とお伝えください。

岡山の桃の品種と特徴

各品種を味(糖度・果肉・大きさ)、注文のしやすさ、桃の扱いやすさ等★5つで評価しております。
桃の出荷時期は天候に左右されるため、目安にしてください。



すい みつ とう
水蜜桃 おすすめ度 ★★★★★
志ほやの桃で最初に登場する品種「白鳳(水蜜桃)」。
果肉は緻密で柔らかさは清水白桃に劣らない。
甘みが強く、酸味が少ない。香りがよく果汁が多い。
糖度と酸味のバランスが良い。清水白桃より糖度が安定している。リピーターが多く、季節の早めに桃を送りたい方へおすすめ。
出荷時期
〔7月上旬～7月中旬頃〕
締切予定日 7月12日 ※6月中のご予約をおすすめ



かわ なか じ ま はく とう
川中島白桃 おすすめ度 ★★★★★
果皮がほんのり赤く果肉は白く、繊維質でしっかりとした食感。濃厚な甘さで酸味が少ない。玉が大きく見た目も立派で食べ応えも十分。肉質が締まっており、少し硬めの桃がお好きな方におすすめ。
日持ちが良いので、ゆっくりお召し上がりいただける。他の白桃と比べてやや大きめの桃。
出荷時期
〔8月上旬〕
締切予定日 7月30日



しみず はく とう
清水白桃 おすすめ度 ★★★
岡山を代表する人気品種。果肉の繊維が少なく、なめらかで香りが良く、まろやかな甘みと渋みを含み、果汁が多い。中元で利用しやすい時期の出荷となるため、注文多数で入荷前に予約が終了する。
梅雨や台風の影響を受け出荷時期が安定しない。輸送時に傷みが出やすいデリケートな品種。
出荷時期
〔7月中旬～7月下旬頃〕
締切予定日 7月12日 ※6月中のご予約をおすすめ



はく おう
白皇 おすすめ度 ★★★★★
お盆後に出てくる新品种。姿や果肉は白いが、種周りがやや赤い。繊維質が少なくやわらかめ。
志ほやの桃の中で糖度が一番高い。2016年に品種登録され、まだ入荷量が少なく希少な品種。お盆を過ぎて白桃を送りたい方、甘い桃をお召し上がりになりたい方におすすめ。
出荷時期
〔8月10日～8月下旬〕
締切予定日 8月 5日



おかやま はく とう
岡山白桃 おすすめ度 ★★★★★
酸味が少なく、果肉にはやや赤みがさし、少し硬めの食感。清水白桃と違って、中元期のお届けに拘らなければ梅雨や天候の影響を受けにくく、糖度の高い岡山白桃がおすすめ。お盆頃にお届けすることもあり帰省、旅行される方には不向き。
本白桃は個体によりわずかな渋みがある。
出荷時期
〔7月末～8月10日頃〕
締切予定日 7月17日 ※6月中のご予約をおすすめ



おう ごん とう
黄金桃 おすすめ度 ★★★
果皮と果肉は黄色。完熟すると白桃とはまた違った滑らかな舌触りと濃厚な味わい。
やや渋みがある場合もある。9月以降で桃が食べたい方におすすめ。白桃と比べて価格もお求めやすい。
出荷時期
〔9月上旬〕
締切予定日 8月30日



岡山は「白桃」の名産地

岡山の桃の一番の特徴は、「果皮・果肉の白さ」です。一つ一つ、まだ青くて小さな実を手作業で袋掛け栽培をしているためです。太陽の光をささげるため、白く、口当たりのよいなめらかな果肉になります。

それぞれの品種の出荷は約10日間程と短く、同時期に出荷されるものもございません。その短い期間での、それぞれの「桃の味わい」をお楽しみください。

ご不在が続いた場合など、桃の品質を保つため、ご希望の方には「クール便」でのお届けも承っております。



★写真は3玉箱



★写真は5玉箱

岡山県産 すい みつ とう
水蜜桃
期間限定
おすすめ商品
水蜜桃と詰合せの締切予定日
7月12日 締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まる場合がありますので6月中のご注文をおすすめいたします。

品番 501	出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃				
超特級 (2L)					
3玉	4,644円	7玉	10,368円	12玉	17,280円
4玉	6,156円	8玉	11,664円		
5玉	7,668円	10玉	14,472円		
特級 (L)					
3玉	4,212円	6玉	7,992円	10玉	12,636円
4玉	5,508円	7玉	9,072円	12玉	15,120円
5玉	6,804円	8玉	10,152円		

※桃の大きさ (2L・L) は重さで選別しております。



★写真はL3玉・1房

期間限定
おすすめ商品
水蜜桃・マスカット詰合せ

品番 585	出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃		
水蜜桃	マスカット		
L2玉	1房(約550g)	12,312円	
L3玉	1房(約550g)	13,500円	
L4玉	1房(約550g)	14,796円	
大	L2玉	大1房(約700g)	13,824円
大	L3玉	大1房(約700g)	14,688円
大	L4玉	大1房(約700g)	15,552円

クール 大 は大房マスカット約700gです。

※原材料・資材価格高騰のため「水蜜桃」「水蜜桃と詰合せ商品」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

糖度が高く果汁の多い白桃系の代表品種である「白鳳」。

志ほやでは、岡山の白桃の代表品種「白鳳」を、桃の歴史にちなんで「水蜜桃」と呼んでいます。果肉は緻密で柔らかさは清水白桃に劣らない桃。リピーターが多く、7月の早めに桃を送りたい方へおすすめします。

水蜜桃は6月中のご注文をおすすめいたします。
近年、天候により桃の成熟期が早まる傾向がございます。

詳しい桃の説明はP3をご覧ください。

送料込みのおすすめ品

水蜜桃2L6玉(送料込) 期間限定

品番 569 出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃
10,044円
百貨店ではお取り扱いしておりません。



水蜜桃・清水白桃ゼリー詰合せ 数量限定 期間限定

品番 457 出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃
7,614円
水蜜桃(L3玉)、半割り果実入り清水白桃ゼリー150g×3個
百貨店ではお取り扱いしておりません。



★写真はL3玉・1房・1房

期間限定
おすすめ商品
水蜜桃・ピオーネ詰合せ

品番 586	出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃		
水蜜桃	ピオーネ		
L2玉	1房(約500g)	7,560円	
L3玉	1房(約500g)	8,532円	
L4玉	1房(約500g)	9,504円	
L2玉	2房(約1kg)	11,880円	
L3玉	2房(約1kg)	12,960円	

クール ※ピオーネは種がありません。

期間限定
水蜜桃・マスカット・ピオーネ詰合せ

品番 587	出荷時期: 7月上旬～7月中旬頃		
水蜜桃	マスカット	ピオーネ	
L2玉	1房(約550g)	1房(約500g)	16,524円
L3玉	1房(約550g)	1房(約500g)	17,388円
L4玉	1房(約550g)	1房(約500g)	18,252円

クール ※ピオーネは種がありません。

※果物は天候や収穫の状況により内容量の変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。
※台風などの影響により、販売中止になることもございます。その際はご容赦くださいますようお願いいたします。
※専用紙での桃の個包装は高温・多湿から桃を保護するためにいたしております。
※ぶどうは1房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊紙で包んでおります。

清水白桃は6月中のご注文をおすすめいたします。
近年、天候により桃の成熟期が早まる傾向がございます。

ご不在が続いた場合など、桃の品質を保つため、ご希望の方には「クール便」でのお届けも承っております。

7月中旬から下旬にかけて収穫される、岡山生まれの人気品種「清水白桃」。すっきりとした甘さの中にある瑞々しい香りと、なめらかな食感。その美しい姿と芳香には、気品を感じます。定番人気商品をお求めの方におすすめ。

詳しい桃の説明はP3をご覧ください。



★写真は5玉箱



★写真は7玉箱



★写真は10玉箱



※原材料・資材価格高騰のため「清水白桃」「清水白桃と詰合せ商品」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



岡山県産清水白桃が瑞々しいときの半割りを、白桃のピューレを使用した芳香なゼリーで包みました。

※果物は天候や収穫の状況により内容量の変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。
※台風などの影響により、販売中止になることもございます。その際はお容赦くださいますようお願いいたします。
※専用紙での桃の個包装は高温・多湿から桃を保護するためにいたしておりません。

期間限定

岡山県産
しみずはくとう
清水白桃

清水白桃の締切予定日

7月12日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることありますので6月中のご注文をおすすめいたします。

品番 590

出荷時期: 7月中旬～7月下旬頃

超特級 (2L)

3玉	6,480円	6玉	11,988円	9玉	17,712円
4玉	8,532円	7玉	13,824円	10玉	19,440円
5玉	10,260円	8玉	15,660円	12玉	22,248円

特級 (L)

3玉	5,508円	6玉	10,368円	9玉	15,012円
4玉	7,344円	7玉	11,880円	10玉	16,740円
5玉	8,856円	8玉	13,500円	12玉	19,764円

※桃の大きさ(2L・L)は重さで選別しております。

半割りの清水白桃をまるごと閉じ込めたゼリーと旬を迎えた清水白桃と一緒に味わえる贅沢な一品。

期間限定

数量限定

清水白桃・
清水白桃ゼリー詰合せ

品番 456

出荷時期: 7月中旬～7月下旬頃

8,910円

清水白桃(L3玉)、半割り果実入り清水白桃ゼリー150g×3個

百貨店ではお取扱いしておりません。

清水白桃と詰合せの締切予定日

7月12日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることありますので6月中のご注文をおすすめいたします。



★写真はL3玉・1房

期間限定

おすすめ商品

清水白桃・マスカット詰合せ

品番 591

出荷時期: 7月中旬～7月下旬

清水白桃			マスカット			清水白桃			マスカット		
L2玉	1房(約550g)	13,068円	大	L2玉	大1房(約700g)	14,688円	L2玉	2房(約1.1kg)	22,356円		
L3玉	1房(約550g)	14,796円		L3玉	大1房(約700g)	16,416円	L3玉	2房(約1.1kg)	24,192円		
L4玉	1房(約550g)	16,632円									

クール

大は大房マスカット約700gです。



★写真はL3玉・1房

期間限定

清水白桃・ピオーネ詰合せ

品番 592

出荷時期: 7月中旬～7月下旬

清水白桃	ピオーネ		清水白桃	ピオーネ	
L2玉	1房(約500g)	8,640円	L2玉	2房(約1kg)	13,176円
L3玉	1房(約500g)	10,476円	L3玉	2房(約1kg)	14,904円
L4玉	1房(約500g)	12,204円			

クール

※ピオーネは種がありません。



★写真はL3玉・1房・1房

期間限定

清水白桃・マスカット・ピオーネ詰合せ

品番 593

出荷時期: 7月中旬～7月下旬

清水白桃	マスカット	ピオーネ	
L2玉	1房(約550g)	1房(約500g)	18,144円
L3玉	1房(約550g)	1房(約500g)	19,872円
L4玉	1房(約550g)	1房(約500g)	21,492円

クール

※ピオーネは種がありません。

果物包装について

果物商品は写真のような簡易包装形態でお届けします。



志ほやオリジナルギフト箱でお届けしております。オリジナルギフト箱は右の箱に変更になる場合もございます。



ぶどうは1房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊紙で包んでおります。



美味しく召し上がるために
召し上がり方と品種についての説明をまとめたしおりを入れております。

ご不在が続いた場合など、桃の品質を保つため、ご希望の方には「クール便」でのお届けも承っております。

安定した甘味と香りが芳香でしっかりとした食べ応えの岡山白桃。
当社の岡山白桃は「おかやま夢白桃」「本白桃」「白麗」の品種をご用意しております。
発送に合わせて各品種で最も状態の良い桃をお届けいたします。
※品種指定での配送は承りいたしかねます。

詳しい桃の説明はP3をご覧ください。

岡山白桃は6月中のご注文をおすすめいたします。
近年、天候により桃の成熟期が早まる傾向がございます。

岡山白桃の締切予定日

7月17日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることありますので6月中のご注文をおすすめいたします。

品番 500		出荷時期:7月末～8月10日頃			
超特級 (2L)					
3玉	6,480円	6玉	11,988円	9玉	17,712円
4玉	8,532円	7玉	13,824円	10玉	19,440円
5玉	10,260円	8玉	15,660円	12玉	22,248円
特級 (L)					
3玉	5,508円	6玉	10,368円	9玉	15,012円
4玉	7,344円	7玉	11,880円	10玉	16,740円
5玉	8,856円	8玉	13,500円	12玉	19,764円

※桃の大きさ (2L・L) は重さで選別しております。



★写真は3玉箱



★写真は5玉箱

岡山白桃と各種詰合せ

岡山白桃と詰合せの締切予定日

7月17日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることありますので6月中のご注文をおすすめいたします。

香り高く瑞々しいシャインマスカットと、岡山白桃は岡山の夏の銘品の取り合わせ。

岡山白桃・シャインマスカット詰合せ

品番 484 出荷時期:7月末～8月10日頃

岡山白桃	シャインマスカット
L2玉	1房(約700g)
L3玉	1房(約700g)

15,012円

16,848円

クール ※シャインマスカットは種がありません。

★写真はL3玉・1房

「岡山白桃・桃太郎ぶどう詰合せ」は、桃太郎ぶどうの集荷が困難なため販売を中止いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



★写真はL3玉・1房

岡山白桃・マスカット詰合せ

品番 550 出荷時期:7月末～8月10日頃

岡山白桃	マスカット
L2玉	1房(約550g)
L3玉	1房(約550g)
L4玉	1房(約550g)
L2玉	大1房(約700g)
L3玉	大1房(約700g)
L2玉	2房(約1.1kg)
L3玉	2房(約1.1kg)

13,068円

14,796円

16,632円

14,688円

16,416円

22,356円

24,192円

クール 大 は大房マスカット約700gです。



★写真はL3玉・1房

岡山白桃・ピオーネ詰合せ

品番 551 出荷時期:7月末～8月10日頃

岡山白桃	ピオーネ
L2玉	1房(約500g)
L3玉	1房(約500g)
L4玉	1房(約500g)
L2玉	大1房(約700g)
L3玉	大1房(約700g)
L2玉	2房(約1kg)
L3玉	2房(約1kg)

8,640円

10,476円

12,204円

10,260円

11,664円

13,176円

14,904円

クール ※ピオーネは種がありません。 大 は大房ピオーネ約700gです。



岡山県産清水白桃が瑞々しいときの半割りを白桃のビューレを使用した芳香なゼリーで包み込みました。

岡山白桃・清水白桃ゼリー詰合せ

品番 458 出荷時期:7月末～8月10日頃

8,910円

岡山白桃(L3玉)、半割り果実入り清水白桃ゼリー150g×3個

百貨店ではお取扱いしておりません。



★写真はL3玉・1房

岡山白桃・マスカット・ピオーネ詰合せ

品番 552 出荷時期:7月末～8月10日頃

岡山白桃	マスカット	ピオーネ
L2玉	1房(約550g)	1房(約500g)
L3玉	1房(約550g)	1房(約500g)
L4玉	1房(約550g)	1房(約500g)

18,144円

19,872円

21,492円

クール ※ピオーネは種がありません。

黄金桃の締切予定日

9月上旬

8月30日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることあります。

黄金桃

品番 502 出荷時期:9月上旬

超特級 (2L)			
3玉	4,104円	8玉	9,720円
5玉	6,480円	10玉	12,096円
6玉	7,560円	12玉	14,256円
7玉	8,748円		

黄金桃・ピオーネ詰合せ

品番 556 出荷時期:9月上旬

8,694円

黄金桃(2L3玉)、ピオーネ1房(約500g)

クール ※ピオーネは種がありません。



※ 果物は天候や収穫の状況により内容量の変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※台風などの影響により、販売中止になることもございます。その際はご容赦くださいますようお願いいたします。 ※専用紙での桃の個包装は高温・多湿から桃を保護するためにいたしております。 ※ぶどうは1房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊紙で包んでおります。

白皇は「おかやま夢白桃」と「白麗」という品種を交配して誕生。2016年に新品種として登録され、名前の由来は白桃の新王者を目指す意味が込められています。色白で甘みが強くやわらかみのある果肉と種周りが濃い赤色の特徴。

ほくおう

白皇

期間限定

品番 722

出荷時期:8月10日～8月下旬

超特級 (2 L)

3玉 5,508円

6玉 9,936円

10玉 15,768円

5玉 8,640円

7玉 11,448円

12玉 18,792円

※原材料・資材価格高騰のため「岡山白桃」「岡山白桃と詰合せ商品」「川中島白桃」「白皇」「黄金桃」「黄金桃・ピオーネ詰合せ」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



川中島白桃の締切予定日

7月30日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることありますので7月中のご注文をおすすめいたします。

長野県川中島で発見された人気品種「川中島白桃」。岡山県産は、袋掛けしているため桃の肌はほんのりと赤く、肉質はやや硬めで甘味が強く香りが良いことが特徴です。

かわなかじま はくとう		期間限定	
川中島白桃			
品番 578		出荷時期:8月上旬	
超特級 (2L～3L)			
3玉	5,076円	7玉	11,016円
5玉	8,208円	10玉	15,336円
6玉	9,504円	12玉	18,360円

★写真は5玉箱



白皇の締切予定日

8月5日

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。天候により桃の出荷が早まることありますので7月中のご注文をおすすめいたします。

岡山のぶどう

一房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊紙を用いて包み、高級感とともに最良の状態でお届けできるようにしております。
マスカット・オブ・アレキサンドリアは他の品種に比べ栽培に手間がかかるため、生産者が減少しており、岡山のぶどうの中でも希少かつ高級品になっております。ピオーネも生産者・収穫量ともに減少しております。

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。



人気の大房700g



締切予定日 8月10日

岡山県産	期間限定
マスカット[大房]	700g大房
品番 517	出荷時期: 6月上旬～8月15日頃
1房(約700g)	
6月出荷	16,200円
7月上旬～8月15日頃出荷	11,016円
クール	

締切予定日 8月26日

岡山県産	期間限定
ピオーネ[大房]	700g大房
品番 546	出荷時期: 7月中旬～8月末頃
6,264円 1房(約700g)	
クール	種なし

締切予定日 8月10日

おすすめ商品	
岡山県産	
マスカット・	
ピオーネ[大房]	期間限定
詰合せ	700g大房
品番 540	出荷時期: 7月中旬～8月15日頃
17,172円 各1房(約700g)	
クール	※ピオーネは種がありません。

マスカット・オブ・アレキサンドリア

エジプトが原産の「マスカット・オブ・アレキサンドリア」は、芳醇な味と香り、爽やかな甘酸っぱさ、宝石のようなエメラルドグリーン。そのすべてにおいて気品があり、クレオパトラも食べたといわれていることから「果物の女王」とも呼ばれています。栽培の歴史は130年に及び、美味しさ、美しさは生産者たちに受け継がれて磨かれ、手間暇を惜しまぬ努力の賜物といえます。

ニューピオーネ

昭和32年、ブドウ育成家の井川氏によって、母を巨峰、父をカノンホールマスカットとの交配をして実生育成したぶどうです。「ピオーネ」という名前の由来は、イタリア語の「pione(ピオーネ)」、意味は「開拓者」。巨峰の甘さとマスカットの爽やかさ、両方の良いところを受け継ぎ、非常に優秀な品種として誕生、育ててきました。まさに、岡山ぶどうの新たな開拓者といえる品種です。

ぶどうの参考サイズ比較

ぶどうは個体差があり、実際とは異なる場合がございます。

マスカット



ピオーネ



果物包装について

ぶどうは一房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊な紙を用いて丁寧に包み、各品種名シールを貼っています。



※果物は天候や収穫の状況により内容量の変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。※台風などの影響により、販売中止になることもございます。その際はご容赦くださいますようお願いいたします。

※原材料・資材価格高騰のため「ピオーネ約500g、約700g、約1kg」「マスカット・ピオーネ詰合せ」「マスカット・ピオーネ[大房]詰合せ」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



締切予定日 8月10日

岡山県産	
マスカット[2房]	期間限定
品番 511	出荷時期: 6月上旬～8月15日頃
2房(約1.1kg)	
6月出荷	24,840円
7月上旬～8月15日頃出荷	18,792円
クール	



締切予定日 8月26日

岡山県産	
ピオーネ[1房]	期間限定
品番 541	出荷時期: 6月上旬～8月末頃
1房(約500g)	
6月上旬～中旬出荷(6月1日～20日)	5,940円
6月下旬～8月下旬出荷(6月21日～8月末日)	5,076円
クール	種なし



締切予定日 8月10日

岡山県産	
マスカット・	
ピオーネ詰合せ	期間限定
品番 560	出荷時期: 6月上旬～8月15日頃
マスカット1房(約550g)、ピオーネ1房(約500g)	
6月出荷	18,252円
7月上旬～8月15日頃出荷	14,364円
クール	※ピオーネは種がありません。



締切予定日 8月26日

岡山県産	
ピオーネ[2房]	期間限定
品番 542	出荷時期: 6月上旬～8月末頃
2房(約1kg)	
6月上旬～中旬出荷(6月1日～20日)	11,124円
6月下旬～8月下旬出荷(6月21日～8月末日)	9,396円
クール	種なし



約1kg(2房)以上の詰合せはこちらの志ほや配送用オリジナルギフト箱です。(イメージ)



美味しく召し上がるために召し上がり方と品種についての説明をまとめたしおりを入れております。

出荷時期 9月上旬～10月上旬頃

締切予定日 10月3日

岡山県産	
ピオーネ[大房]	700g大房 期間限定
品番 546	出荷時期: 9月上旬～10月上旬頃
5,508円 1房(約700g)	
クール	種なし

岡山県産	
ピオーネ[1房]	期間限定
品番 541	出荷時期: 9月上旬～10月上旬頃
4,698円 1房(約500g)	
クール	種なし

岡山県産	
ピオーネ[2房]	期間限定
品番 542	出荷時期: 9月上旬～10月上旬頃
8,802円 2房(約1kg)	
クール	種なし

出荷時期 8月下旬～9月上旬頃

締切予定日 9月9日



岡山県産	
オーロラブラック[1房]	期間限定
品番 534	出荷時期: 8月下旬～9月上旬頃
3,780円 1房(約500g)	
クール	種なし

岡山農業試験場がオーロラレッドの自然交配から育成し、2003年に新品種として登録された岡山県オリジナル品種です。紫黒色で大粒、種無し、高糖度で食べやすい品種です。

岡山県産	
オーロラブラック[2房]	期間限定
品番 534	出荷時期: 8月下旬～9月上旬頃
7,560円 2房(約1kg)	
クール	種なし



マスカットの香りと味わいをもつ、人気品種です。
高糖度、種なしで大きな楕円形の粒は皮ごと食べられて
パリッと弾ける食感をお楽しみください。



★写真は1房(約700g)



締切予定日 **8月26日**

おすすめ商品

岡山県産
シャインマスカット[1房] **期間限定**

品番 461		出荷時期: 7月下旬～8月末頃	
7月下旬～(7月21日出荷～)		8月下旬～(8月21日出荷～)	
1房(約700g)	11,448円	1房(約700g)	7,776円
1房(約850g)	14,256円	1房(約850g)	10,800円

クール 種なし

締切日前でも予告なく終了する場合がございます。



締切予定日 **8月26日**

おすすめ商品

岡山県産
ピオーネ・シャイン
マスカット詰合せ **期間限定**

品番462	出荷時期:7月下旬～8月末頃	
	7月下旬～(7月21日出荷～)	8月下旬～(8月21日出荷～)
	16,416円	12,744円

クール 種なし



シャインマスカット参考サイズ比較
※個体差があり、実際の見た目とは異なる場合がございます。

出荷時期 **9月上旬～11月末頃**

締切予定日 **11月20日**



★写真は1房(約700g)

岡山県産
シャインマスカット[1房] **期間限定**

品番 461		出荷時期:9月上旬～11月末頃	
1房(約700g)	6,588円	1房(約850g)	8,532円

クール 種なし

締切予定日 **10月3日**



岡山県産
ピオーネ・シャインマスカット詰合せ **期間限定**

品番 462	出荷時期: 9月上旬～10月上旬頃
ピオーネ1房(約500g)、シャインマスカット1房(約700g)	11,178円

クール 種なし

「桃太郎ぶどう 700g・850g」「ピオーネ・桃太郎ぶどう詰合せ」は、桃太郎ぶどうの集荷が困難なため販売を中止いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

果物包装について



ぶどうは一房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊な紙を用いて丁寧に包み、各品種名シールを貼っています。



約850gの専用ギフト箱



約1kg(2房)以上の詰合せはこちらの志ほや配送用オリジナルギフト箱です。(イメージ)



美味しく召し上がるために
召し上がり方と品種についての説明をまとめたしおりを入れております。

※果物は天候や収穫の状況により内容量の変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。※台風などの影響により、販売中止になることもございます。その際はご容赦くださいますようお願いいたします。

アールスメロンは、きれいにはった表面を覆うような網目の模様が特徴です。
1本の苗に一玉のみを栽培するアールスメロンは、栄養を十分に吸収し上品な甘味と切った時に広がる高貴な香りをお楽しみいただけます。
メロンは食べ頃をお召し上がり方に記載いたします。



ほどよい酸味と濃い甘味。内袋が非常にうすく、食べやすいのが特徴です。贈答用として光センサーで選別をしております。暑い季節にみずみずしい甘さのみかんをご堪能ください。

締切予定日 **8月10日**

おすすめ商品

徳島県産
ハウスみかん **期間限定**

品番 670		出荷時期: 6月上旬～8月中旬頃	
約1.5kg(約12玉前後)	5,832円	約2.5kg(約20玉前後)	9,288円
約2kg(約16玉前後)	7,452円		

時期によってはお届け日の指定が承れない場合もございます。

リニューアル

高知県産
アールスメロン

★写真は1玉

品番 729	出荷時期: 通年
1玉(約1.3～1.5kg)	7,344円～9,720円 予想価格
2玉(約2.6～3kg)	14,688円～18,000円 予想価格

※予想価格は目安の金額です。販売価格ではございませんので、価格についてはお問い合わせください。

☎0120-753-408



出荷時期 **6月末頃**

締切予定日 **6月20日**



完熟後、自然に落果しネットで受け止められた糖度15度以上、重さ350g以上で外観の良いマンゴーを「太陽のタマゴ」と呼びます。入荷が不安定なため、着日指定はいたしかねます。

宮崎県産
太陽のタマゴ **期間限定** **数量限定**

品番 470	出荷時期: 6月末頃
2L1玉(約350g)	7,560円
2L2玉(約350g×2玉)	15,120円

クール



★写真は2玉

出荷時期 **10月上旬～10月下旬頃**

締切予定日 **10月18日**



「輝太郎(きたろう)」柿は2010年3月に品種登録された期待の品種です。早生品種で糖度が高く、重量は300g程度になる大玉で満足感があります。まれに輝太郎の真ん中に目玉のような黒いポリフェノールの1種である「タンニン」が現れ、まさに輝太郎の目玉の部分となっています。

鳥取県産
きたろう
輝太郎 **新商品** **期間限定**

品番 726		出荷時期:10月上旬～10月下旬頃	
3玉(約900g)	3,618円	5玉(約1.5kg)	5,886円



★写真は5玉

8月末以降も果物の各種詰合せをご用意いたしております。27・28ページをご覧ください。

※原材料・資材価格高騰のため「ピオーネ・シャインマスカット詰合せ」「ハウスみかん」「太陽のタマゴ」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



「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。瑞々しい果肉入り。「御祝」や「内祝」等のおめでたいことにはもちろん、「お中元」「お歳暮」「ご挨拶」や「御供」等、改まった贈り物にもご利用いただけます。



ピオーネゼリーは4粒、シャインマスカットゼリーは3粒、清水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。



★写真は6個入

おすすめ商品

おかやま果実のフルーツゼリー

品番 419	出荷時期: 通 年
3個入	1,944円 (化粧箱入) ピオーネ、清水白桃、シャインマスカット各1個
6個入	3,888円 (化粧箱入) ピオーネ、清水白桃、シャインマスカット各2個
9個入	5,832円 (化粧箱入) ピオーネ、清水白桃、シャインマスカット各3個

百貨店ではお取扱いしておりません。

※内容量各150g



完熟トマトがまるごと入った目にも美味しいゼリーです。

完熟トマトゼリー

品番 452	出荷時期: 通 年
3個入	1,944円 (化粧箱入)
6個入	3,888円 (化粧箱入)
9個入	5,832円 (化粧箱入)



★写真は6個入

※内容量各150g

※ゼリーの詰合せ内容の変更はいたしかねますのでご了承ください。

※ゼリーは全て「白ワイン」を使用しており、アルコール分は熱によりほぼ飛びますが、アルコールに弱い方は香りで酔う可能性もございます。

※「おかやま果実のフルーツゼリー」、「清水白桃・ピオーネゼリー詰合せ」、「紅白ゼリー詰合せ」、「甘酒とゼリー詰合せ」の清水白桃ゼリーは小さくカットした清水白桃を使用してあり、品番455の清水白桃ゼリーとは中身が異なります。



岡山県産
ピオーネ
清水白桃
シャインマスカット
使用



★写真は6個入

おすすめ商品

清水白桃・ピオーネゼリー詰合せ

品番 447	出荷時期: 通 年
3個入	1,944円 (化粧箱入) 清水白桃2個、ピオーネ1個
6個入	3,888円 (化粧箱入) 清水白桃、ピオーネ各3個
9個入	5,832円 (化粧箱入) 清水白桃4個、ピオーネ5個

百貨店ではお取扱いしておりません。

※内容量各150g



真っ赤なトマトと清水白桃の紅白がお祝いのギフトにぴったり。

紅白ゼリー詰合せ

品番 453	出荷時期: 通 年
3個入	1,944円 (化粧箱入) トマト1個、清水白桃2個
6個入	3,888円 (化粧箱入) トマト、清水白桃各3個
9個入	5,832円 (化粧箱入) トマト5個、清水白桃4個



★写真は9個入

※内容量各150g

岡山県産清水白桃が瑞々しいときの半割りを白桃のビューレを使用した芳香なゼリーで包みました。

岡山県産 清水白桃
四万十川の源水
北海道の甜菜
国産桃リキュール



★写真は3個入

おすすめ商品

数量限定

岡山県産 清水白桃ゼリー

品番 455	出荷時期: 通 年
3個入	3,240円 (化粧箱入)
6個入	6,156円 (化粧箱入)
9個入	9,126円 (化粧箱入)

百貨店ではお取扱いしておりません。

※内容量各150g



★写真は6個入



★写真は9個入



★プレミアムミルク

★イチゴミルク

★清水白桃ミルク

★バナナミルク

★写真は6個入

平成22年第49回農林水産祭 天皇杯受賞の「岡山県の牧場」で製造。搾りたて3時間以内の生乳と岡山自慢の果実を果物本来の甘さと香りをしっかりと感じられるように志ほやオリジナルの配合で仕上げました。

おすすめ商品

岡山県産 フルーツ&ミルクジェラートセット

品番 249	出荷時期: 通 年
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
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

冷 凍

※内容量各100ml

★写真は8個入

「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

○「フルーツ&ミルクジェラートセット」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。

○「フルーツ&ミルクジェラートセット」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。

※原材料・資材価格高騰のため「フルーツ&ミルクジェラートセット」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

人気品種岡山県産の清水白桃のみを使用し、

飲みやすい配合の60%清水白桃果汁入りのドリンクです。

とろ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。



★写真は1本入



★写真は2本入

おすすめ商品

岡山県産 清水白桃ドリンク

品番 422	出荷時期: 10月まで
1本入	3,240円 (化粧箱入) 500ml×1本
2本入	6,480円 (化粧箱入) 500ml×2本

百貨店ではお取扱いしておりません。

※100%果汁を使用していないためジュース表記ができません。

お米の粒感を感じるすっきりとした味わいのため、温めてショウガやレモン果汁を加えて手軽にアレンジ！

・老舗岡山県酒造会社の自社栽培の岡山県産のお米使用

・原材料は「米」と「麴」のみでノンアルコールで砂糖不使用

甘酒

数量限定

品番 420 出荷時期: 通 年

3,456円

送料込み

甘酒 (300ml×3本)

百貨店ではお取扱いしておりません。

クール



人気の岡山県産清水白桃ゼリーと甘酒のセット。

甘酒とゼリー 詰合せ

数量限定

品番 421 出荷時期: 通 年

3,942円

送料込み

甘酒 (300ml×2本)

清水白桃ゼリー果肉カットタイプ (150g×2個)

百貨店ではお取扱いしておりません。

クール

※清水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。ゼリーについては13ページをご覧ください。



伝統のみそ漬「樽詰」

魚介と相性の良い地元味噌蔵の特注の白みそに、切り身が均一に漬かるように並べた、手作りの逸品。焼くとほくほくと香ばしい奥深い味をご堪能ください。

高級魚である鮭は、しつとりと脂がのり、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。

さわらのみそ漬「樽詰」

品番 100		出荷時期：通 年	
5切	5,616円	8切	8,856円
6切	6,696円	10切	11,016円
7切	7,992円	12切	13,176円
クール		賞味期限 10日	



★写真は5切

一番人気のさわらのみそ漬

水産庁長官賞受賞(昭和42年)

毎年リピート購入されている人気商品。定番の人気商品をお求めの方におすすめ。切り身は厚みがあり、十分な大きさです。



夏季限定

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夏の海鮮樽漬。

おすすめ商品

夏の海鮮樽漬「樽詰」

品番 156	出荷時期：6月～10月
5切	6,480円
鮭1切、鯛1切、キングサーモン1切、銀だら2切	
クール 賞味期限 10日	



めでたい桜鯛との詰合せ



国産天然真鯛と人気の鮭のみそ漬の詰合せです。

桜鯛・さわらのみそ漬「樽詰」

品番 102		出荷時期：通 年	
4切	5,616円 (鯛2切、鮭2切)	7切	8,856円 (鯛3切、鮭4切)
5切	6,696円 (鯛2切、鮭3切)	8切	11,016円 (鯛4切、鮭4切)
6切	7,776円 (鯛2切、鮭4切)	10切	13,176円 (鯛4切、鮭6切)
クール		賞味期限 10日	

★写真は4切

もっと美味しく、食べやすく 志ほやのみそ漬への飽くなきこだわり



地元味噌蔵に特注の白みそを使用

長年愛されてきた志ほやのみそ漬の味。その理由は、上品でまろやかな味となるよう岡山の地元の味噌蔵に特別に醸造してもらった魚介と相性のよい白みそにあります。



丁寧な漬け込み

各切り身の厚みが均等になるよう調整されています。これにより、味噌の浸透が均一になり、味の統一感が生まれます。



拭き取りの手間なし

切り身の上下にガーゼを敷いておきますので、簡単に中身だけ取り出すことができ、みそを拭き取る手間がありません。余分なみそが付いていないので焼いた時の焦付きが少なく美味しく仕上がります。



お召し上がり方

「みそ漬 樽詰」の上手な焼き方説明書付

美味しく召し上がっていただく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。

少人数のご家族におすすめ、さわらのみそ漬の少量箱詰めタイプです



樽詰、化粧箱入と同じ切り身と製法で作り、ボリュームも十分にあります。

おすすめ商品

さわらのみそ漬「箱詰」

品番 148	出荷時期：通 年
4切	3,780円
クール 賞味期限 10日	



箱サイズ：18.5cm×21.5cm×4cm
※みそ漬は真空包装です。

3種類の味の華やかな詰合せ



お好み漬「樽詰」

品番 103	出荷時期：通 年
6切	8,100円 (鯛2切、車海老2匹、鮭2切)
7切	9,180円 (鯛2切、車海老2匹、鮭3切)
9切	11,340円 (鯛2切、車海老2匹、鮭5切)
11切	13,500円 (鯛3切、車海老3匹、鮭5切)
クール 賞味期限 10日	



★写真は6切

キングサーモンとの紅白の詰合せ



キングサーモン・さわらのみそ漬「樽詰」

品番 158	出荷時期：通 年			
4切	5,616円 (キングサーモン2切、鮭2切)			
5切	6,696円 (キングサーモン2切、鮭3切)			
6切	7,776円 (キングサーモン2切、鮭4切)			
7切	8,856円 (キングサーモン3切、鮭4切)			
8切	11,016円 (キングサーモン4切、鮭4切)			
クール		賞味期限 10日		



★写真は4切

身の引き締まった国産天然桜鯛をたっぷりと。

桜鯛のみそ漬「樽詰」

品番 101		出荷時期：通 年	
5切	7,452円	7切	10,800円
6切	9,180円		
クール		賞味期限 10日	



★写真は5切

お子様にもお喜びいただける大きな切り身で脂ののったキングサーモンです。

キングサーモンのみそ漬「樽詰」

品番 118	出荷時期：通 年			
5切	7,452円	6切	9,180円	7切 10,800円
クール		賞味期限 10日		



★写真は6切

定番品として好評なみそ漬が贈り先様のご都合に合わせて形態を選べます。

樽 詰

[P15、16]

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

[P17、18]

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、魚にみそがつかません。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

[P19]

賞味期限 冷凍60日

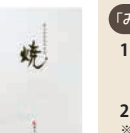
焼き加工をほどこしたみそ漬は、真空包装で個包装です。電子レンジで温めてお召し上がりください。



各種魚が専用個包装で詰め合わせてあります。



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。



「みそ漬 焼」のお召し上がり方説明書付

- 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

みそ漬 [化粧箱入]

樽詰と同じみそ漬を保存に便利な化粧箱に詰め合えました。
お好みのみそ漬で2箱・3箱・4箱詰めの組み合わせができます。
切り身にガーゼを敷いておりますので、みそを拭き取る手間がなく、真空包装をしたみそ漬が入っております。
生の切身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。



品番 170	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	5,724円
鯔3切×2箱	
クール	賞味期限 10日



品番 173	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	6,696円
キングサーモン3切×1箱、鯔3切×1箱	
クール	賞味期限 10日



品番 172	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	6,696円
鯛3切×1箱、鯔3切×1箱	
クール	賞味期限 10日



品番 176	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	6,588円
車海老4匹×1箱、鯔3切×1箱	
クール	賞味期限 10日



品番 131	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	6,696円
ほたて貝柱7個×1箱、鯔3切×1箱	
クール	賞味期限 10日



品番 197	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	7,236円
銀だら3切×1箱、鯔3切×1箱	
クール	賞味期限 10日



内箱サイズ:横13cm×縦21.5cm×高さ4cm
外箱サイズ:横32.5cm×縦24cm×高さ4.5cm
※化粧箱入の形態については、詳しくは16ページをご参照ください。

美味しい焼き方のしおり付

美味しく召し上がっていただくために、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。

塩麴漬 [化粧箱入]

みそ漬とは一味違う、まろやかな甘味。
国産うるち米に米麴、岡山県産の塩のみで熟成した塩麴漬は素材本来の旨味を引き出す新しい美味しさです。生の切身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。



品番 139	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	5,724円
さわらのみそ漬3切×1箱、さわらの塩麴漬3切×1箱	
クール	賞味期限 10日

※冷蔵庫で場所をとらない保存に便利な化粧箱入です。※切り身の上下には樽詰同様にガーゼを敷いております。※みそ漬・塩麴漬の美味しい焼き方をまとめたしおりを入れております。※真空包装でお届けします。

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。
白みその甘味と旨味が焼くと香ばしく、食欲をそそります。

塩麴漬

塩麴は甘味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味を引き出し、身を柔らかくするため味に深みが増します。
焼くと照りや艶も出て食欲をそそります。



内箱サイズ:横13cm×縦21.5cm×高さ4cm
外箱サイズ:横32.5cm×縦24cm×高さ4.5cm



品番 141	出荷時期: 通年
2箱詰合せ	5,724円
さわらの塩麴漬3切×2箱	
クール	賞味期限 10日

※「さわらの塩麴漬」は17ページの[化粧箱入]との詰合せ(4箱まで)もできます。

たいみそ・さわらみそ

「塩むし桜鯛」のほぐし身とさわらの蒸したほぐし身を志ほや特製の調味みそで練り上げました。
ご飯やお茶漬けはもちろん、お酒の肴やディップなどアレンジいろいろ！



たいみそ・さわらみそ

品番 159	出荷時期: 通年
2,268円	
たいみそ160g(80g×2)、さわらみそ160g(80g×2)	
賞味期限 30日	※真空包装でお届けします。



おさかなのみそ漬 焼

電子レンジで約1分温めるだけ。

焼き加工をしているので、温めるだけで上品な味わいをお楽しみいただけます。

個別包装のため、冷凍で60日間長期保存できます。

レンジ
対応品

「みそ漬 焼」のお取り扱いについて

- 「みそ漬 焼」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。
- 「みそ漬 焼」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。
- カタログ掲載のセット以外の組み合わせはできません。

冷凍 外箱サイズ 〔鯖のみそ漬 焼/3切〕18.5cm×21.5cm×4cm
〔おさかなのみそ漬 焼〕25.5cm×35cm×5cm

お忙しい方や一人暮らしの方にもおすすめ。
焼き加工している為、冷めても硬くならず、ふっくら
おいしくいただけます。



おすすめ商品

鯖のみそ漬 焼

品番 230	出荷時期: 通年
調理済(焼)切身(個装)	
3切	4,104円
8切	9,720円
5切	6,048円

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5切



★写真は3切



おすすめ商品

桜鯛・鯖のみそ漬 焼

品番 242	出荷時期: 通年
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)

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5切



銀鱈・キングサーモン・ 鯖のみそ漬 焼

品番 251	出荷時期: 通年
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

冷凍 賞味期限 冷凍60日



キングサーモン・鯖のみそ漬 焼

品番 241	出荷時期: 通年
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)

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5切



銀鱈・鯖のみそ漬 焼

品番 240	出荷時期: 通年
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)

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5切

祝いの席の華
「合格祝い」・「長寿祝い」・「お祝い初め」・「内祝い」・「入学祝い」・「卒業祝い」・「就任祝い」・「母の日」・「受賞祝い」など、おめでたい席には欠かせません。

竈に塩を敷き詰め沸騰した塩水をかけ、じっくりと塩蒸しにした「塩むし桜鯛」は、志ほやが自信を持ってお届けする老舗の看板商品でございます。
伝統を守り続けて110年余。江戸時代から、製塩業を営んでいた歴史を持つ「志ほや」ならではの伝統製法で、選りすぐりの天然真鯛を蒸し上げています。
鯛の鱗をつけたままコモで包んでいるため、塩味は控えめで、身のうまさが堪能できます。



伝八笠に包まれた包装で風情もあります。
お祝いの席が華やかになる存在感は真鯛ならではの。

国産天然真鯛のみ使用

塩むし桜鯛

期間限定

※運送会社の配送の場合は、上の配送専用箱に入れてお届けいたします。
※お持ち帰りの場合は配送専用箱はつきません。

品番 005		出荷時期:6月28日まで	
	約36cm	6,048円 (800~850g) 2人前	約43cm 12,960円 (1.35~1.45kg) 5人前
	約37cm	7,020円 (900~950g) 3人前	約45cm 16,200円 (1.50~1.55kg) 5~6人前
	約38cm	8,100円 (1kg) 3~4人前	約46cm 19,440円 (1.60~1.65kg) 6~7人前
	約39cm	9,180円 (1.05~1.10kg) 4人前	約48cm 21,600円 (1.70~1.90kg) 7~8人前
	約41cm	10,800円 (1.15~1.30kg) 4~5人前	
			
クール		賞味期限 7日	
※表示はすべて加工前の重さです。お召し上がり人数は目安です。 ※大きさは口から尾の手前までを示しています。			

塩むし桜鯛の作り方



熟練の手さばきで職人が丁寧に仕込みます。100度以上の塩水がかかるので形が崩れないよう鱗をつけたまま竹のへらを刺します。



藁を編んだ菰に桜鯛をひとつひとつ丁寧に包みます。菰を通して染み込む控えめな塩が鯛の味を最大限に引き出します。



塩を敷き詰めた塩竈に均一に熱を通すように桜鯛を置いて塩をかけ、沸騰した塩水をかけます。一度に500キロもの塩を使います。



塩が80度以下になると骨まで火が通りません。高温高湿の環境下で沸騰した塩水をかけ、塩の余熱で2時間蒸します。



蒸しあがった鯛は急速に冷却して1時間ほど吊るして熱を冷まします。こうすることで身が引き締まり色よく仕上がります。



伝八笠の包装は、昔塩田に従事した浜子たちがかぶった笠で、蒸した桜鯛を持ち帰った時の包み方に由来しています。

炭火焼き穴子

一匹ずつ炭火でふっくらと焼き、「特製のタレ」は穴子を知り尽くした志ほやの味です。レンジで温めるだけでご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。



レンジ
対応品

お召し上がり方
説明書付き

食べやすい大きさに切っていますので、
温めて穴子丼に最適です。



★特製タレ付

炭火焼き穴子 [カットタイプ]

品番 027 出荷時期: 通年

2,052円

100g (50g×2)

クール 賞味期限 7日



★写真は7匹

おすすめ商品

炭火焼き穴子[化粧箱入]

品番 023 出荷時期: 通年

5匹 5,184円 9匹 8,640円

6匹 6,048円 11匹 10,368円

7匹 6,912円

※11匹入は箱が写真とは異なります。

クール 賞味期限 7日

★特製タレ付

※「炭火焼き穴子」「さわらのみそ漬・炭火焼き穴子詰合せ」「白焼き・炭火焼き穴子詰合せ」「炭火焼き穴子カットタイプ」は真空包装でお届けします。



★写真は3切・3匹

おすすめ商品

さわらのみそ漬・ 炭火焼き穴子詰合せ

品番 111 出荷時期: 通年

3切・3匹 6,156円 (さわらのみそ漬3切、炭火焼き穴子3匹)

6切・6匹 11,664円 (さわらのみそ漬6切、炭火焼き穴子6匹)

クール 賞味期限 炭火焼き穴子7日 さわらのみそ漬 10日

★特製タレ付



白焼き・炭火焼き穴子 詰合せ[化粧箱入]

品番 043 出荷時期: 通年

6匹 6,048円

白焼き3匹、炭火焼き3匹

クール 賞味期限 7日

★特製タレ・特製醤油タレ付



リニューアル

香味のつどい

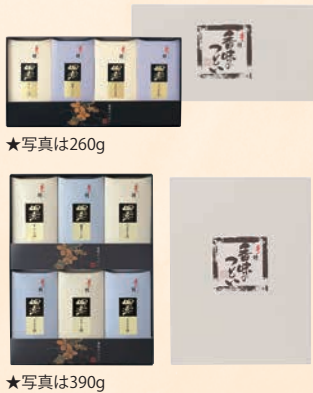
品番 022 出荷時期: 通年

260g 2,376円 4種類(きくらげ、椎茸こんぶ、細切沙吹き昆布、ちりめん山椒)

390g 3,456円 5種類(きくらげ、椎茸こんぶ、細切沙吹き昆布、きょうろ、ちりめん山椒×2)

賞味期限 60日

※2023年冬カタログから「香味のつどい 390g」の「あさりの佃煮」が販売終了のため、人気の「ちりめん山椒×2」になり内容量「420g→390g」へ変更いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



★写真は260g

★写真は390g



岡山・寄島漁港で水揚げされたかき、はりいかを丁寧に下処理して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パックしております。



★写真は2個

岡山県産 かきめし

品番 841 出荷時期: 通年

2個 4,104円 (冷凍かきめし約350g×2)

3個 6,156円 (冷凍かきめし約350g×3)

百貨店ではお取扱いしておりません。

冷凍 賞味期限 冷凍90日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

肉厚の身に甘味があって柔らかい「はりいか」を使い、炊き上げてもしっとり柔らか。

岡山県産 いかめし

品番 854 出荷時期: 通年

2個 4,104円 (冷凍いかめし約380g×2)

3個 6,156円 (冷凍いかめし約380g×3)

百貨店ではお取扱いしておりません。

冷凍 賞味期限 冷凍90日

レンジ
対応品



★いかめし

★かきめし

お忙しい方や一人暮らしの方にも
おすすめ。電子レンジで簡単調理！

1パック(約350g、約380g)で普通サイズのお茶碗約2膳分です。真空包装でお届けします。



★写真は品番863

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。

岡山県産 かまめし詰合せ

品番 856 出荷時期: 通年

3個 6,156円

冷凍いかめし約380g×1、冷凍かきめし約350g×2

百貨店ではお取扱いしておりません。

冷凍 賞味期限 冷凍90日

岡山県産 かまめし詰合せ

品番 863 出荷時期: 通年

3個 6,156円

冷凍いかめし約380g×2、冷凍かきめし約350g×1

百貨店ではお取扱いしておりません。

冷凍 賞味期限 冷凍90日

「かきめし・いかめし・かまめし詰合せ」のお取り扱いについて

○「かきめし・いかめし・かまめし詰合せ」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。

○「かきめし・いかめし・かまめし詰合せ」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。



冷蔵庫内で自然解凍するか流水で解凍します。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。

国産 うなぎの蒲焼き

おすすめ商品

品番 222 出荷時期: 通年

2匹 11,340円 (約175g×2)

3匹 16,740円 (約175g×3)

冷凍 賞味期限 冷凍30日

★専用タレ・粉山椒付 ※ごはんはついておりません。

《土用の丑の日》

2024年 7月24日(水)

8月 5日(月)



一本釣りの鰻の中から、厳選された脂のりの良い鰻のみを船内で急速冷凍していますので、鮮度が抜群です。
熟練の職人が松葉の強力な炎の中で焼き、松葉の香りをまとうせながら鰻の旨味を閉じ込めました。

流水で解凍するかぬるま湯に浸します。薄く切った玉ねぎをそえて、お好みでニンニクスライスや刻みネギ、大葉などの薬味をのせ、タレをたっぷりかけてお召し上がりください。

鰻たたき

品番 215 出荷時期: 通年

6,372円

松葉焼2本(約650g背・腹)

冷凍 賞味期限 冷凍30日

★専用タレ付



「国産うなぎの蒲焼き・鰻たたき」のお取り扱いについて

○「国産うなぎ蒲焼き・鰻たたき」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。

○「国産うなぎ蒲焼き・鰻たたき」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。

※原材料・資材価格高騰のため「うなぎの蒲焼き」「鰻たたき」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



独自に配合した調味液は辛さとまろやかさが決め手。特に粒が立ったたらこを選びすぐっています。

おすすめ商品

辛子明太子

品番 015	出荷時期: 通年
200g	3,240円 (平箱入)
300g	5,400円 (木箱入)

クール 賞味期限 10日

※「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。



★写真は200g



★写真は300g

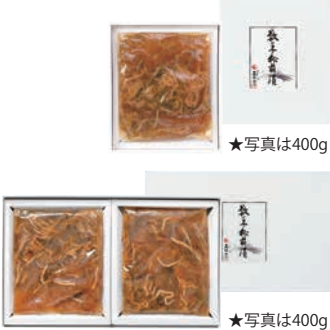
スルメと昆布と大ぶりの数の子1本羽がふんだんに入っています。

おすすめ商品

数の子松前漬

品番 040	出荷時期: 通年
400g	3,240円 (化粧箱入)
400g×2	6,480円 (化粧箱入) リニューアル

クール 賞味期限 25日



★写真は400g



★写真は400g×2

※2023年冬カタログから原材料価格高騰のため「数の子松前漬」の「400g」と「400g×2」は価格を改定いたしました。また、「400g×2」は「木箱」から「紙の化粧箱」へ変更いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

ごはんのお供・お酒の肴

炊きたてあつあつのごはんに、とおきのお酒。想像するだけで嬉しくなるようなお供を揃えました。お楽しみに笑顔添える逸品です。

北海道産のほたて貝柱を吟醸のほんのり甘い酒粕に漬け込みました。焼いてお召し上がりください。

ほたて貝柱の粕漬

品番 127	出荷時期: 通年
300g	2,700円 (6個入)
400g	3,834円 (8個入・化粧箱入)
600g	6,156円 (6個入×2袋・樽詰)
800g	7,776円 (8個入×2袋・樽詰)
1.2kg	11,016円 (8個入×3袋・樽詰)

クール 賞味期限 10日

※「ほたて貝柱の粕漬(400g)」は17ページの「化粧箱入」との組合せもできます。※真空包装でお届けします。



★写真は600g



岡山県の各家庭で作られていた郷土の料理の味。ままかりは、「あまりの美味しさに隣家に飯(まま)を借りに行く」ということからその呼び名がつけられました。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。

岡山県自慢の郷土料理



近年「ままかり」は漁獲量が減少し、仕入れごとにままかりの大きさが異なり商品写真と実際の大きさや入数が異なる場合がございます。ご了承ください。

丹念に炭火で焼き上げたままかりを三杯酢に漬けました。あとを引く美味しさと自慢の味です！

おすすめ商品

瀬戸内海産炭火焼きままかりの酢漬

品番 050	出荷時期: 通年
--------	----------

918円 (140g)

クール 賞味期限 10日

※真空包装でお届けします。



どちらか迷ったら程よい量の組合せがおすすめです。

新商品

瀬戸内海産ままかりの酢漬2種組合せ

品番 049	出荷時期: 通年
--------	----------

2,106円

ままかりの酢漬 90g
炭火焼きままかりの酢漬 140g

クール 賞味期限 10日



★5,500円商品の容器「備前焼 建水」

岡山を代表する焼物「備前焼」の茶道具 建水(けんすい)を容器にした贈り物にぴったりな逸品もございます。



★写真は90g



★写真は150g



★写真は300g



★写真は450g

おすすめ商品

水産庁長官賞受賞(昭和49年)

瀬戸内海産ままかりの酢漬

品番 001	出荷時期: 通年
90g	864円
450g	3,240円 (225g×2)
150g	1,080円
備前焼 建水入り 225g	5,500円 数量限定
300g	2,160円 (150g×2)

クール 賞味期限 10日 ※備前焼 建水入り 225gは消費税10%です。

※2023年冬カタログから原材料価格高騰のため「ままかりの酢漬90g」「炭火焼きままかりの酢漬」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。※「ままかりの酢漬150g」は包装紙の色と化粧箱の大きさが期間中変更になります。写真は変更後です。変更前は90gと同じ包装紙です。

定番ギフト商品のふぐのみりん干しをリニューアルしました。「国産ふぐ」を使用し、これまで以上に「肉厚で大きく、ふっくらとした食感」で味わい深い逸品となっております。

包装形態リニューアル

木箱から紙箱に変更いたしました。トレイを真空包装し、紙の化粧箱に入れてお届けいたします。コンパクトになりましたので到着後は真空包装した商品を冷蔵庫で保管してください。



★写真は270g

ふぐのみりん干し

リニューアル

品番 302	出荷時期: 通年
270g	5,400円
480g	8,640円
340g	6,480円

クール 賞味期限 30日 外箱サイズ:横33cm×縦23cm×高さ4cm



★写真は340g



★写真は480g



産地直送商品

お肉は産地直送商品です

千屋牛

A4ランク以上の品質です

箱サイズ:21cm×27.7cm×6cm

おすすめ商品

岡山県産
ちやぎゅう
千屋牛サーロインステーキ

品番 270 出荷時期:通年

2枚 12,420円 (180g×2枚) 送料込み

3枚 16,956円 (180g×3枚) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍30日



★写真は2枚

おすすめ商品

岡山県産
ちやぎゅう
千屋牛しゃぶしゃぶ

品番 271 出荷時期:通年

13,500円 (ロース肉500g) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍30日



- 千屋牛商品 (P25) とベーコン (P26) のみ一括配送可能です。
- 千屋牛商品 (P25) とベーコン (P26) は冷凍品のため、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。
- ハムは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。ご了承ください。
- 手揚げ袋のサービスはいたしかねます。

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。

数量限定 ○千屋牛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。



岡山県産 ちやぎゅう ★写真は500g

千屋牛焼肉セット
[赤身肉 (モモ)]

品番 272 出荷時期:通年

500g 10,368円 (2〜3人前) 送料込み

800g 14,796円 (4〜5人前) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍30日



岡山県産 ちやぎゅう ★写真は500g

千屋牛焼肉セット
[バラ肉 (カルビ)]

品番 272 出荷時期:通年

500g 11,988円 (2〜3人前) 送料込み

800g 17,604円 (4〜5人前) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍30日

十勝ハム

産地直送商品

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。



十勝ハムこだわり3種セット

品番 992 出荷時期:通年

6,696円 送料込み

十勝ローストビーフ300g、ローストビーフソース30g×1、ちほく高原ベーコン380g、十勝ボンレスハム400g

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 箱サイズ:20cm×27.5cm×8cm

十勝ハムグルメ5種セット

品番 991 出荷時期:通年

5,400円 送料込み

ちほく高原ベーコン180g、十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入)160g、十勝ビーフソーセージ200g、十勝ポークウィンナー135g、十勝スパイスビーフ80g

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 箱サイズ:20cm×27.5cm×7cm



十勝ハムグルメ4種セット

品番 993 出荷時期:通年

5,400円 送料込み

十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース30g×1、十勝スパイスビーフ80g、十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入)160g、ちほく高原ベーコン250g

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 箱サイズ:20cm×27.5cm×7cm



十勝ハムプレミアム
7種詰合せ

品番 988 出荷時期:通年

10,044円 送料込み

ちほく高原ベーコン380g、十勝スパイスビーフ250g、十勝ボンレスハム400g、十勝ビーフソーセージ200g、十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入)160g、十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース30g×1、十勝ポロニア250g×2

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 箱サイズ:19cm×35cm×7cm

十勝ハム6種詰合せ

品番 987 出荷時期:通年

7,074円 送料込み

ちほく高原ベーコン250g、十勝ロースハム(スライス)60g、十勝ポークウィンナー135g、十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース30g×1、十勝ポロニア250g、十勝モモ生ハム40g

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 箱サイズ:19cm×35cm×7cm



※化粧箱イメージ



志ほやだけの特別セットです



岡山の手延麺

江戸時代より備中鴨方の地で受け継がれてきた手延製法の麺は、つるつるとしたなめらかな舌触りと独特のもちもち食感。

夏に欠かせない涼の定番、そうめん。他にもチャンプルーやにゅうめんなど美味しく味わっていただけます。

おすすめ商品

手延そうめん

品番 341 出荷時期:6月〜9月

50g×20束 2,700円(紙箱入)

50g×30束 4,320円(紙箱入)

50g×40束 5,400円(紙箱入)

賞味期限 1年

★写真は50g×40束



中太の麺で、ざるうどんはもちろん釜揚げうどんとしても弾力あるコシを味わえます。

手延うどん

品番 342 出荷時期:通年

200g×8束 3,456円

200g×14束 5,778円

賞味期限 1年



「手延そうめん・うどん詰合せ」は販売を中止いたしました。

十勝ハム 商品 賞味期限

●十勝ビーフソーセージ・十勝ビーフソーセージ(行者ニンニク入) 賞味期限 14日

●十勝ローストビーフ 賞味期限 15日

●十勝ポロニア 賞味期限 45日

●ちほく高原ベーコン・十勝スパイスビーフ・十勝ボンレスハム 賞味期限 40日

●十勝ポークウィンナー・十勝モモ生ハム 賞味期限 30日

●十勝ロースハム(スライス) 賞味期限 21日

インパクトがある！大勢で集まる時に人気。

北海道産の豚のうで肉を、骨付きのままじっくりとスモークして仕上げた豪快なハムです。

十勝骨付きハム

品番 985 出荷時期:通年

12,960円 送料込み

骨付き豚肉ハム3.8kg×1本

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 賞味期限 40日

箱サイズ:52.5cm×27cm×11.5cm

○「十勝骨付きハム」は受注生産のため、ご注文からお届けまでに10日程度の日数がかかります。



約52センチ

数量限定

岡山県産の桃太郎ポークを塩・砂糖のみで調味し、燻製したベーコンです。スライス加工しているので切る手間がなく、手軽にお酒のおつまみやお料理に使用できます。冷蔵庫で解凍後、焼いてお召し上がりください。

岡山県産
桃太郎ポーク
ベーコンスライス

品番 275 出荷時期:通年

3,240円 (300g) 送料込み

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 冷凍180日

※ベーコンは個体差があり、脂身の量が写真と異なり多くなるものもございます。



箱サイズ:27.7cm×21cm×6cm



国産和牛若牛のもも肉を、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。

和牛ローストビーフ

品番 290 出荷時期:通年

8,856円 送料込み

300g×1(特製ぼん酢醤油付き)

百貨店ではお取扱いしていません。

クール 賞味期限 7日

○「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。

★特製ぼん酢醤油付

※2023年冬カタログから原材料価格高騰のため「和牛ローストビーフ」は内容量350g→300gへ変更いたしました。



27ページ、28ページの果物は8月末～10月に出荷 開始です。

締切予定日 **8月30日**

果皮と果肉は共にこがね色で美しく
甘味がしっかりと濃厚な味わい。

おすすめ商品

おうごんとう

黄金桃 **期間限定**

品番 502 出荷時期:9月上旬

超特級(2L)

3玉 4,104円 8玉 9,720円

5玉 6,480円 10玉 12,096円

6玉 7,560円 12玉 14,256円

7玉 8,748円



期間限定

黄金桃・ピオーネ詰合せ

品番 556 出荷時期:9月上旬

8,694円

黄金桃(2L3玉)、ピオーネ1房(約500g)

クール ※ピオーネは種がありません。



締切予定日 **9月25日**

おさ二十世紀と筑水を掛け合わせ、なめらかな果肉と強い甘味が特徴です。

鳥取県産

しんかんせん

新甘泉 **期間限定**

品番 892 出荷時期:9月上旬～9月下旬頃

3玉(約1kg) 3,672円 **新商品**

6玉(約2kg) 6,912円 8玉(約2.8kg) 9,180円

幸水と二十世紀梨を掛け合わせ、重厚な赤梨の甘味と瑞々しさが特徴です。

鳥取県産

あきばえ

秋栄 **期間限定**

品番 650 出荷時期:9月上旬～9月下旬頃

3玉(約1kg) 3,024円 **新商品**

6玉(約2kg) 5,832円 9玉(約3kg) 8,316円



締切予定日 **9月25日**

おすすめ商品

しんかんせん

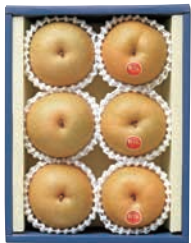
あきばえ

新甘泉・秋栄詰合せ **期間限定**

品番 893 出荷時期:9月上旬～9月下旬頃

6,318円 新甘泉(3玉)、秋栄(3玉)(約2kg)

8,424円 新甘泉(4玉)、秋栄(4玉)(約2.8kg)



★写真は3玉、3玉(約2kg)

※果物は天候や収穫の状況により内容量の変更がある場合がございます。あらかじめご了承ください。※台風などの影響により、販売中止になることもございます。その際はご容赦くださいますようお願いいたします。※専用紙での桃の個包装は高温・多湿から桃を保護するためにいたしておりません。※ぶどうは1房ずつ通気性とクッション性のよい綿と特殊紙で包んでおります。

※原材料・資材価格高騰のため「黄金桃」「ピオーネ・シャインマスカット詰合せ」「ピオーネ約500g・約700g・約1kg」の価格を改定いたしました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

締切予定日 **10月18日**



「輝太郎(きたろう)」柿は2010年3月に品種登録された期待の品種です。早生品種で糖度が高く、重量は300g程度になる大玉で満足感があります。まれに輝太郎の真ん中に目玉のような黒いポリフェノールの1種である「タンニン」が現れ、まさに輝太郎の目玉の部分となっています。

鳥取県産

きたろう

輝太郎 **新商品** **期間限定**

品番 726 出荷時期:10月上旬～10月下旬頃

3玉(約900g) 3,618円

5玉(約1.5kg) 5,886円



★写真は5玉

締切予定日 **9月20日**

二十世紀梨は、青梨の代表品種と言われ、果汁たっぷりの甘さが特徴。

鳥取県産

二十世紀梨

品番 600 出荷時期:8月末～9月下旬頃

3玉(約1kg) 3,240円

4玉(約1.3kg) 3,456円



11月1日出荷より常温便で
発送いたします。

締切予定日 **9月9日**

岡山県産

オーロラブラック[1房] **期間限定**

品番 534 出荷時期:9月上旬頃

3,780円 1房(約500g)

クール 種なし

岡山県産

オーロラブラック[2房] **期間限定**

品番 534 出荷時期:9月上旬頃

7,560円 2房(約1kg)

クール 種なし



★写真は1房(約700g)

締切予定日 **11月20日**

岡山県産

シャインマスカット[1房] **期間限定**

品番 461 出荷時期:9月上旬～11月末頃

1房(約700g) 6,588円

1房(約850g) 8,532円

クール 種なし



締切予定日 **10月3日**

岡山県産

ピオーネ・シャイン
マスカット詰合せ

期間限定

品番 462 出荷時期:9月上旬～10月上旬頃

11,178円

ピオーネ1房(約500g)、
シャインマスカット1房(約700g)

クール 種なし

甘く豊富な果汁で食べ応えのあるピオーネは、
9月～10月にかけて旬を迎えます。

締切予定日 **10月3日**

岡山県産

ピオーネ[大房] **700g大房** **期間限定**

品番 546 出荷時期:9月上旬～10月上旬頃

5,508円 1房(約700g)

クール 種なし



ピオーネの参考サイズ比較



岡山県産

ピオーネ[1房] **期間限定**

品番 541 出荷時期:9月上旬～10月上旬頃

4,698円 1房(約500g)

クール 種なし

「新高梨」は糖度の高さと特有の芳香が特徴で、きめの細かいしやりしやりした食感と相まって繊細な味わいです。
大きさはソフトボールくらいのサイズで700g以上になる大玉です。

締切予定日 **10月10日**

岡山県産

にいたかなし

新高梨

700g大玉 **期間限定**

品番 620 出荷時期:10月中旬頃

2玉(約1.4kg) 4,860円

3玉(約2.1kg) 6,480円

5玉(約3.5kg) 9,936円



締切予定日 **10月10日**

岡山県産

松茸

期間限定

品番 700 出荷時期:10月

300g 45,360円～48,600円 予想価格

クール **数量限定**

※予想価格は目安の金額です。販売価格ではございませんので
価格についてはお問い合わせください。

☎0120-753-408

※ご希望のグラム数でもお受けいたします。
※天候や仕入れ状況により、やむを得ず販売中止になることが
あります。必着日指定はできません。



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については、24時間受け付けていてもご対応いたしかねます。

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

パソコン・スマートフォン・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

7/1～7/31 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。

受付時間

24時間・年中無休

志ほや 本店

24時間・年中無休

カタログに同封された「ご進物品配達お申込書」をご利用ください。

または、FAXご注文用紙をホームページよりダウンロードしてご利用ください。

ご注文用紙

https://www.shihoya.co.jp/pdf/orderfile.pdf

ナゴミ

753@shihoya.co.jp

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

パソコン・スマートフォン・公式オンラインショップ

https://www.shihoya.shop

24時間・年中無休

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し込みください。

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。
商品名「ままかりの酢漬 備前焼 建水入り225g」、「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	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	770円	880円	935円	1,045円	1,210円	1,375円	1,980円	1,760円
クール／冷凍	1,100円	1,210円	1,265円	1,375円	1,540円	1,705円	2,310円	2,090円

- 「受注生産商品」「産地直送商品(肉・ハム・ベーコン(P25・26))」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、島よし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日以降の日付にしてください。
- 「産地直送商品(肉・ハム・ベーコン(P25・26))」は投函日から10日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・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。返品の手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、別途料金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。

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を防ぐため、お届け先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、お盆休み等)

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かねます。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。

② ご依頼主

お荷物の送り状に記載される内容です。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。

③ お届け先

都道府県からご記入ください。マンション等は建物名、部屋番号まで詳細にご記入ください。記入漏れがある場合はお届けができない場合がございます。

郵便番号、お電話番号は必ずご記入ください。

④ お届け希望日

お届け希望日がある場合はご記入ください。
郵便でお申し込みの場合は投函日から8日目の以降の日付をご指定ください。産地直送商品は投函日から10日目以降の日付をご指定ください。

果物の生育状況や、配達日前後の天候・交通事情により遅延する場合がございます。予めご了承ください。

⑤ 品番、単価、商品名、数量

カタログに記載の品番、単価、商品名、数量をお忘れなくご記入ください。冷凍・送料込の産地直送商品は、常温・クール商品とは別送になります。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。

郵便振替

当社発行の専用郵便振込用紙でのお振込の場合は、振込手数料は志ほやが負担いたします。
※お客様の口座からの振込のみ

代金引換 (ヤマトコレクトサービス)

代引手数料(全国一律税込330円)はお客様負担をお願いしております。お受取りとお支払いが同時にできます。代金は商品と引換に配達人へお支払いください。
※「産地直送商品(肉・ハム・ベーコン(P25・26))」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、商品納品後10日を目標にお願いいたします。
- 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数量限定は期間と数量が決まっております。通年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や仕入れ状況により収穫量・漁獲量・生産量に影響が出て、やむを得ず販売中止になる商品です。販売中止の際はご了承ください。

期間限定

左記のマークがあるものは期間限定です。承り期間に期間の限定をさせている商品です。

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	普31712	みずほ銀行岡山支店	普0203272
中国銀行玉島支店	普801909	三井住友銀行岡山支店	普0930819
三菱UFJ銀行岡山駅前支店	普0057022	玉島信用金庫勇崎支店	普0033345

クレジットカード決済

オンラインショップ、岡山店舗、お電話でのご注文でご使用できます。



JCB、VISA、master、ダイナース、アメリカンエクスプレスのマークの入っているカードは全てご利用できます。商品の発送は、カード決済確認後になります。

- ※FAX・封書をご希望の場合は、お電話でご相談ください。
- ※郵便申込書、FAX申込書にカード番号は記入しないでください。
- ※カード番号の保持ができませんので、注文の都度カード番号をお尋ねいたします(オンラインショップを除く)。

ご請求先のお名前とお振込のお名前が違う場合、ご入金の確認がとれません。必ずご請求者名でお支払いください。

以下の場合は事前にご連絡ください。

- ご請求者様名と違う名前でお振込になる場合
- ご請求書が届く前にお支払いになる場合 ●ご請求に関わる不備点

志ほや 本店 ☎0120-753-408

＜ 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



創業大正二年

志 ほ や

0120-753-408
FAX 086-233-2251

受付時間 7/1～7/31 9:00～17:30

上記以外 9:00～17:00

※休業日は下記「店舗休業日」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。

適格請求書発行事業者登録番号 T3260001003320

志ほやブランドサイト



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

店舗休業日 ■ 休業日(岡本店・玉島店・電話受付)

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

※2024年7月の日曜日は電話受付も休業させていただきます。

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ますようお願いいたします。
※果物はご予約のみで当日の持ち帰りはできません。

■ 岡本店 〒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。

■ 天満屋岡本店 〒700-0822 岡山市北区表町2-1-1
天満屋岡本店 地階 てんちかFOOD GARDEN

※地階てんちかFOOD GARDENのリカーショップ等ある区間の中央付近に店舗がございます。
※天満屋岡本店では、一部お取り扱いできない商品もございます。詳しくは売場係員におたずねください。