

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。

- 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。 **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。**
- 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。

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ません場合がございます。

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。

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、「内し(短冊)」でございます。商品の上へのし紙を付け、その上から包装いたします。包装紙の上へのし紙を貼付する「外し」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。

P13をご参照ください

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(P10・I1)、ベーコン・ハム(P11))」はご利用できません。

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

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」「LINE Pay」(スマホ決済アプリ)でのお支払いもご利用いただけます。

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。



※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日を目安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。

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
- ご請求に関わる不透明点

志ほや 本店 ☎ 0120-753-408

＜ 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。

＜ 個人情報のお取り扱いについて ＞

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、通話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



☎ 0120-753-408

受付時間 9:00 ~ 17:00

適格請求書発行事業者登録番号
T3260001003320

■ **岡山本店** 〒700-8691 岡山市北区表町1-7-65
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。

■ **玉島店** 〒713-8125 倉敷市玉島勇崎991
8:30~16:30

玉島店に御用の方も 0120-753-408 へお電話ください。

各店休業日はP14のカレンダーをご覧ください

2023年6月より玉島店の店舗営業時間を変更させていただくことになりました。何卒ご了承くださいませようようお願い申し上げます。

■ **天満屋岡山店** 〒700-0822 岡山市北区表町2-1-1
天満屋岡山店 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。

※天満屋岡山店では、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。



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



カタログ有効期間

2024年3月1日 - 5月31日

ご注文についてのお願い

〈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の不在期間は、必ず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、定休曜日を備考欄へご記入ください。

「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。

締切予定日 3月15日

※締切日前でも予告なく終了する場合もございます。

「せとか」「甘平」の発送は、3月中旬頃までです。お早めにご予約ください。

せとか・甘平

甘くて平たい果実の中にプチプチした果肉が詰まった「甘平」
薄い皮に包まれたコクのある甘味の「せとか」
みかんどころ愛媛県で生まれた希少なフルーツを贅沢に食べ比べてみませんか？



★写真は1.5kg

愛媛県産 せとか・甘平詰合せ		おすすめ商品
品番 682	出荷時期:3月中旬頃まで	
7,992円	1.5kg (せとか3玉、甘平3玉)	
10,476円	2kg (せとか4玉、甘平4玉)	



★甘平

★せとか



★写真は2kg

愛媛県産 甘平		おすすめ商品
品番 684	出荷時期:3月中旬頃まで	
1.5kg	7,452円	(5〜7玉) ※せとか1.5kgの化粧箱と同じです
2kg	9,612円	(7〜9玉)
2.5kg	11,880円	(8〜11玉)
3kg	14,364円	(10〜13玉)



★写真は1.5kg

愛媛県産 せとか		おすすめ商品
品番 678	出荷時期:3月中旬頃まで	
1.5kg	7,236円	(5〜7玉) ※写真の化粧箱になります
2kg	9,288円	(7〜9玉)
2.5kg	11,340円	(8〜11玉)
3kg	13,716円	(10〜13玉)

※2kg以上は「甘平」の写真と同じ青色の化粧箱です。

樹上完熟させているので、程よく酸が抜け酸味と甘味のバランスがよく出来上がります。
葉が付いているのは樹上完熟させている証です。

締切予定日 4月19日

※締切日前でも予告なく終了する場合もございます。

愛媛県産
葉付きデコボン

品番 775	出荷時期:4月〜4月下旬頃	
2kg	7,236円	(6〜8玉)
3kg	10,584円	(9〜12玉)
2.5kg	8,640円	(8〜10玉)
4kg	13,608円	(12〜16玉)

※仕入れ状況により個装されていない場合もございます。



★写真は2kg

「アールスメロン(クラウンメロン)」「茂木びわ」は仕入れ困難なため、販売を中止いたしました。ご了承ください。

やわらかくみずみずしい果肉と、ほどよい甘味と酸味の特徴。
手で皮をむいてそのまま食べられます。

締切予定日 5月31日

※締切日前でも予告なく終了する場合もございます。

新商品

愛媛県産
カラマンダリン

品番 725	出荷時期:5月13日〜6月中旬頃	
約1.5kg	3,564円	(約12玉前後)
約2.5kg	5,454円	(約20玉前後)
約2kg	4,536円	(約16玉前後)



祝いの席の華

一目でお祝いとわかる特別感がある贈り物におススメ。
「合格祝い・ご長寿祝い・お食い初め・内祝い・入学祝い・卒業祝い・お誕生日・新築祝い・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、じつくりと塩蒸しにした「塩むし桜鯛」は、志は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「志はや」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、自身のうまさが増えます。

水産庁長官賞受賞(昭和52年)

受注生産のため

ご注文を受けてからの製造になります。お早めにご予約ください。

受付 6月25日(火)まで

最終製造日は6月28日(金)のため7月にお届けの場合、賞味期限が短くなります。
6月26日(水)以降の受付分は、10月2日(水)から製造開始し、発送となります。
※鯛が身痩せる時期は製造いたしません。



お召し上がり方

皮を取り除きそのままでもお召し上がりいただけますが、身のみをお皿に盛り、ラップをして電子レンジで1〜2分温めると蒸したての味が楽しめます。添付の「特製醤油タレ」にお好みで「生姜」を加えてお召し上がりください。

志はやの贈り物は、品質へのこだわり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。
カタログをご覧いただき、どうぞお気軽にお問い合わせください。

株式会社志はや 代表取締役社長

池上 英子

ご贈答のことでこんなお困りごとないですか？
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しませんか？

- 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13ページの無料サービス「のし」、カタログ裏をご覧ください。
- 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
新鮮で甘い果物を贈り物に選ぶと、喜ばれること間違いなしです。
- 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、大切な方へ安心してお届けいたします。

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。



毎年リビ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。切身は厚みがあり、十分な大きさです。

一番人気のさわらのみそ漬



水産庁長官賞受賞(昭和42年)

おすすめ商品

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



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。

めでたい桜鯛との詰合せ



おすすめ商品

桜鯛・さわらのみそ漬「樽詰」

★写真は4切

品番 102	出荷時期: 通年			
4切	5,616円 (鯛2切、鯉2切)	7切	8,856円 (鯛3切、鯉4切)	
5切	6,696円 (鯛2切、鯉3切)	8切	11,016円 (鯛4切、鯉4切)	
6切	7,776円 (鯛2切、鯉4切)	10切	13,176円 (鯛4切、鯉6切)	

クール 賞味期限 10日



「さわら」「桜鯛」と「キングサーモン」の紅白の彩りはお祝いの席に最適です。

春季限定

おすすめ商品

春の海鮮樽漬「樽詰」

品番 157	出荷時期: 3月～5月	
5切	6,480円	

鯉2切、鯛1切、キングサーモン2切

クール 賞味期限 10日 数量限定



★写真は6切

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、鯉2切)	
7切	9,180円 (鯛2切、車海老2匹、鯉3切)	
9切	11,340円 (鯛2切、車海老2匹、鯉5切)	
11切	13,500円 (鯛3切、車海老3匹、鯉5切)	

クール 賞味期限 10日



★写真は4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、鯉2切)	
5切	6,696円 (キングサーモン2切、鯉3切)	
6切	7,776円 (キングサーモン2切、鯉4切)	
7切	8,856円 (キングサーモン3切、鯉4切)	
8切	11,016円 (キングサーモン4切、鯉4切)	

クール 賞味期限 10日

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。

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	7切 10,800円
6切	9,180円	

クール 賞味期限 10日

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

おさかなのみそ漬 焼

レンジ対応品

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。



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、ふくらみ美味しくいただけます。



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



銀鯉・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

銀鯉2切、キングサーモン2切、鯉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、鯉3切)		
8切	11,016円 (キングサーモン4切、鯉4切)		

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5切



銀鯉・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 (銀鯉2切、鯉3切)		
8切	11,772円 (銀鯉4切、鯉4切)		

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5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

[P3]

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、魚にみそがつかず、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

[P5、P6]

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、魚にみそがつかず、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、紙のため軽いため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

[P4]

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。



冷凍 レンジ対応品

「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。

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
鯖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、鯖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、鯖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、鯖3切×1箱	
クール	賞味期限 10日

お好みの組合せでオリジナルの詰合せもできます		
「さわらの塩麹漬」や「ほたて貝柱の粕漬」も詰合せに選べます。 出荷時期: 通年		
		クール 賞味期限 10日
※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 170	さわらのみそ漬(3切)	2,862円
品番 171	桜鯛のみそ漬(3切)	3,834円
品番 169	ほたて貝柱のみそ漬(7個)	3,834円
品番 196	銀だらのみそ漬(3切)	4,374円
品番 181	車海老のみそ漬(4匹)	3,726円
品番 180	キングサーモンのみそ漬(3切)	3,834円
品番 141	さわらの塩麹漬(3切)※P6をご参照ください。	2,862円
品番 127	ほたて貝柱の粕漬(400g(8個入))※P7をご参照ください。	3,834円



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、鯖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、鯖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4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。

塩麹漬 [化粧箱入]

みそ漬とは一味違う、まろやかな甘味。
国産うるち米に米麹、岡山県産の塩のみで熟成した塩麹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。



みそ漬と塩麹漬の2種類の味が楽しめる人気の詰合せ。	
おすすめ商品	
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、さわらの塩麹漬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・塩麹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。



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

※「さわらの塩麹漬」は5ページの[化粧箱入]との詰合せ(4箱まで)もできます。



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。

塩麹漬

塩麹は甘味のあるまろやかな塩味です。塩麹の旨味成分と麹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。

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秘伝の味です。
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



おすすめ商品

品番 023	出荷時期: 通年
5匹	5,184円
6匹	6,048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。



おすすめ商品

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

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。

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



★特製タレ付

白焼きは、香ばしさと素材の旨味がそのまま味わえます。白焼き専用「特製醤油タレ」にお好みでわさびをつけてお召し上がりください。



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





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

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。

スルメと昆布と大ぶりな数の子の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

※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、とっておきのお酒。
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りの甘い酒粕に漬け込みました。そのままでも、軽く炙ってもお楽しみいただけます。

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5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。



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で自慢の味です！

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。

瀬戸内海産ままかりの酢漬2種組合せ

新商品

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



★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。



★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。

※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」と「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。

鮎のかんろ煮の化粧箱デザインをリニューアルしました。

子もち鮎は卵がぎゅっと詰まった贅沢な味わい。

リニューアル

子もち鮎のかんろ煮

品番 037 出荷時期:通 年
6,480円 5匹(化粧箱入)

賞味期限 30日



リニューアル

鮎のかんろ煮詰合せ

品番 038 出荷時期:通 年
5,940円 (化粧箱入)

子もち鮎のかんろ煮 3匹
鮎のかんろ煮 4匹

賞味期限 30日



頭から骨まで柔らかく炊いた鮎は、幅広い年代の方にお楽しみいただけます。1匹ずつの個包装で保存にも便利です。

リニューアル

鮎のかんろ煮

品番 020	出荷時期:通 年
6匹	3,240円 (化粧箱入)
10匹	5,940円 (化粧箱入)

賞味期限 30日



★写真は6匹



★写真は10匹

※2023年冬カタログから資材高騰のため「鮎のかんろ煮」11匹→10匹に、「子もち鮎のかんろ煮」6匹→5匹に、「鮎のかんろ煮詰合せ」の「鮎のかんろ煮」5匹→4匹へ変更いたしました。また、「木箱」はすべて「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。

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

木を使用した化粧箱に「ふぐのみりん干し」を並べていましたがトレイに変更になり、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ください。



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270g



★写真は340g



★写真は480g



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

レンジ
対応品

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いません。

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、炊き上げてもしっかり柔らかく。

岡山県産
いかめし

レンジ
対応品

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いません。

冷 凍 賞味期限 冷凍90日



★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

レンジ
対応品

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いません。

冷 凍 賞味期限 冷凍90日

岡山県産
かまめし詰合せ

レンジ
対応品

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いません。

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。

国産の養殖うなぎを使用し、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。

一本釣りの鰹の中から、厳選された脂のりの良い鰹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鰹の旨味を閉じ込めました。



流水で解凍するかめるま湯に浸します。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。

鰹たたき

品番 215	出荷時期: 通年
5,508円	
松葉焼 2本(約650g背・腹)	

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・鰹たたき」のお取り扱いについて

- 「国産うなぎ蒲焼き・鰹たたき」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・鰹たたき」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。

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、きやら路、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



たいみそ さわらみそ



たいみそのカナッペ



さわらみその田楽



アレンジレシピ付き

「塩むし桜鯛」のほぐし身とさわらの蒸したほぐし身を志は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

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)	

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。

産地直送
商品

お肉は産地直送商品です

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」。
低温で約十日間熟成を施した、芳醇な旨味と柔らかさをご堪能ください。

千屋牛



★写真は2枚

岡山県産
千屋牛サーロイン
ステーキ

おすすめ商品

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

A4ランク以上の品質です

○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
千屋牛焼肉セット
[赤身肉(モモ)]

近年人気が高い、お肉の旨味を存分に味わえる赤身肉(モモ肉)のセットです。



★写真は500g

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
千屋牛しゃぶしゃぶ

おすすめ商品

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



岡山県産
千屋牛焼肉セット
[バラ肉(カルビ)]

焼肉といえははずせないバラ肉(カルビ)はジューシーな脂の甘さが楽しめます。



★写真は500g

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

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。

産地直送商品

○ベーコン(P11)と千屋牛商品(P10)のみ一括配送可能です。
○手揚げ袋のサービスはいたしかねます。
○ベーコンは冷凍品のため、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。

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

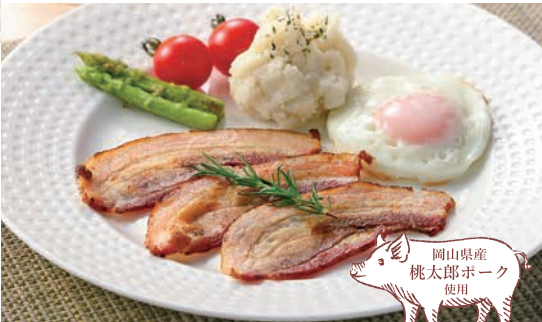
百貨店ではお取扱いしていません。

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



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
使用



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20g×2、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

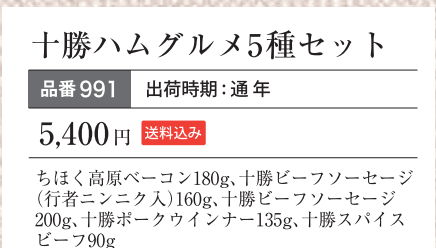
品番 993 出荷時期: 通 年

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20g×2、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、十勝ポークウインナー135g、十勝スパイスビーフ90g

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6種詰合せ

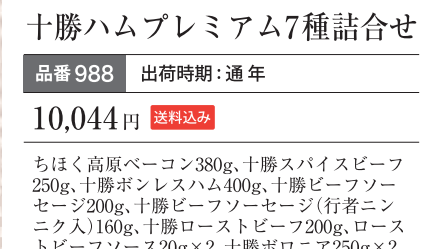
品番 987 出荷時期: 通 年

7,074円 送料込み 志ほやだけの特別セットです

ちほく高原ベーコン250g、十勝ロースハム(スライス)60g、十勝ポークウインナー135g、十勝ローストビーフ200g、ローストビーフソース20g×2、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



十勝ハムプレミアム7種詰合せ

品番 988 出荷時期: 通 年

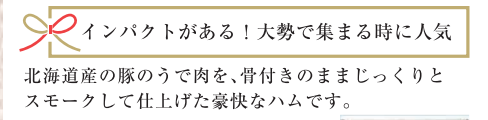
10,044円 送料込み

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20g×2、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」は北海道から発送のため悪天候の場合は商品の発送が遅れます。ご了承ください。



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。

数量限定



約52センチ

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

●十勝ポークウインナー・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



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



ぼん酢醤油

※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。

「晴れの国 おかやま」らしく、人気の果物を香り高いゼリーにし、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。

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いません。 ※内容量各150g



★写真は6個入



岡山県産
ピオーネ
清水白桃
シャインマスカット
使用

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いません。 ※内容量各150g



★写真は9個入



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。



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)

百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は6個入



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

百貨店ではお取扱いしていません。 ※内容量各150g



★写真は6個入



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
四十万十川の源水
北海道の甜菜
国産桃リキュール

★写真は3個入



★写真は6個入

リニューアル

おすすめ商品 数量限定

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いません。 ※内容量各150g ※12個入は販売を中止しました。

★写真は9個入



★写真は9個入

※2023年夏カタログから原材料価格高騰のため「品番455清水白桃ゼリー」の価格を改定し、12個入は販売中止になりました。ご了承賜りますようお願い申し上げます。

※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」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おり、品番455の清水白桃ゼリーとは中身が異なります。



★プレミアムミルク
★イチゴミルク
★バナナミルク
★清水白桃ミルク
岡山県産
清水白桃
ミルク
バナナ
さちのか
使用

★写真は6個入



★写真は6個入

岡山県産 おすすめ商品

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 3,834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 4,860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

○「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。また、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。

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。



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いません。

※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

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いません。

クール



人気の岡山県産清水白桃ゼリーと甘酒のセット。

おすすめ商品

甘酒とゼリー詰合せ

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いません。

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12ページをご覧ください。



包装・手提げ袋について

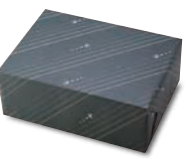
果物の包装形態

果物商品は写真のような簡易包装形態でお届けします。



果物以外の包装形態

〇ハム(P11)を除く



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
ご希望の商品



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。

手提げ袋

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
商品は手提げ袋を付ける
ことができません。

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

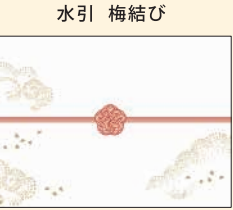


当社は「内のし(短冊)」です。商品の上ののし紙を貼付する「外のし」や短冊ではない「掛けのし」をご希望の方は、ご相談ください。
また、仏事のしは「黄・白」の水引きの印刷となります。「黒・白」の水引きをご希望の場合はお問い合わせください。

「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、メッセージを入れます。

【フォント見本】

お誕生日おめでとうございます

通信販売・店舗休業日のご案内

お電話

ナゴミのシホヤ
0120-753-408

志ほや本店 受付時間 9:00～17:00
※休業日は右のカレンダーをご覧ください。
※玉島店へ御用の方もこちらへお電話ください。

FAX

086-233-2251

FAXご注文用紙
https://www.shihoya.co.jp/pdf/orderfile.pdf

志ほや本店 受付時間 24時間・年中無休
カタログに同封された「ご注文物品配達お申込書」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。

郵便

カタログに同封された「ご注文物品配達お申込書」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

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

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

受付時間 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(P14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。

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。

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(P10・11)、ベーコン・ハム(P11))」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(肉(P10・11)、ベーコン・ハム(P11))」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・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。

店舗休業日

■ 休業日(岡本店・玉島店・電話受付)

3月

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

4月

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

5月

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