



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  
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

公式オンラインショップ



志ほやブランドサイト <https://www.shihoya.co.jp/>

公式オンラインショップ <https://www.shihoya.shop/>

### 店舗休業日 ■ 休業日(岡山店・玉島店・電話受付)

2024年11月							12月							2025年1月							2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
					1	2	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4							1	
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					26	27	28	29	30	31	23	24	25	26	27	28		

※2024年12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、予めお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。  
※果物を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。

■ **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。

冬の贈りもの

霜月—如月



創業大正二年

志ほや

カタログ有効期間

2024年11月1日—2025年2月28日

### 送料価格値上げのお詫びとお知らせ 改定日 2024年11月1日(金) 発送分より

平素は当店をご愛顧賜り、厚く御礼申し上げます。  
この度運送会社から送料の値上げの要請があり、送料を改定させていただくことになりました。  
弊社では可能な限りのコストを吸収し、価格の維持に努めて参りましたが、企業努力のみでは現行送料でのご提供が大変困難な状況でございます。  
つきましては、【2024年11月1日(金)】発送分より値上げした送料に改定させていただきます。  
この度の改定でお客様のご負担が大きくなってしまいますことを心よりお詫び申し上げますとともに、何卒ご理解をいただき今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、何卒よろしくお願いたします。(2024年11月1日発送分からの改定の送料は29ページをご覧ください)

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すか？

- 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います  
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に内してお届けします。



#### オリジナルギフト箱

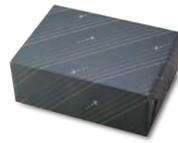
志ほやオリジナルギフト箱でお届けします。



順次、こちらのギフト箱に変更してお送りいたします。

#### 果物以外の包装形態

ハム(P17、18)・ふく(P19、20)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

#### 手提げ袋



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。

### 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」



【フォント見本】  
お誕生日おめでとうございます

## 志ほやの冬の逸品

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。



愛媛県産 紅まどんな 締切予定日 12月18日

品番 773 出荷時期: 12月中旬~12月末頃  
1.5kg 9,288円 ※お早めにご予約ください。

数量限定 ※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。



### 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)

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 ※真空包装でお届けします。



### 冬の海鮮樽漬[樽詰]

品番 155 出荷時期: 11月~12月  
5切 7,020円

各1切(鮭、銀だら、鯛、寒ぶり、キングサーモン)

クール 賞味期限 10日 数量限定



注文受付 12月25日まで

### 活け車えび

品番 200 出荷時期: 12月

330g 10,044円 ※お早めにご予約ください。

(10~12匹)

百貨店ではお取扱いしていません。

クール

詳しくは p10へ



### 銀鮭・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

銀鮭2切、キングサーモン2切、鯖2切

冷凍 賞味期限 冷凍60日

詳しくは p9へ



### 新商品

### 白桃といちごジャム詰合せ

品番 755 出荷時期: 通年

3,456円 送料込み

白桃ジャム140g×1個  
いちごジャム140g×1個

百貨店ではお取扱いしていません。

詳しくは p24へ

～歴史と伝統が生む、心温まる味わい～

「塩むし桜鯛」の商品名が「塩むし天然真鯛」になり、包装もリニューアルしました！

江戸時代、塩田が広がる地域で誕生した特別な料理「鯛の浜焼き」。

「鯛の浜焼き」は浜の釜屋で塩を作る工程で、新鮮な鯛を熱い塩で蒸し焼きにします。

見た目にも美しく、ふんだんに塩を使用して製造されるため、当時は、貴重で高価な逸品とされていました。志ほやを創業した中塚家も、かつてこの「鯛の浜焼き」を塩田で製造していましたが、明治38年に塩が専売化されたことにより製塩業から撤退、製造の中止を余儀なくされました。それでも、中塚一碧楼とその兄の「鯛の浜焼き」に対する情熱は冷めることなく、一度途絶えたかつての味を再現するため試行錯誤を続けました。そしてついに、「志ほや独自の鯛の浜焼き」が誕生し、一碧楼が「塩むし桜鯛」と命名した後、志ほやの名物として売り出しました。

当時と変わらぬ製法で伝統を守りつつ、商品に新たな魅力を加えるため、商品名を「塩むし天然真鯛」に改め、新しい装いで皆様へお届けいたします。商品の風情と魅力をより一層引き立てるため、伝八笠に変わり風呂敷で鯛を包んでおります。

風呂敷に描いた「笠と鯛」は伝八笠の名残を残しつつ、縁起物として皆様に幸運が繰り返されることを願うデザインとなっております。

風呂敷を手にとって、歴史と物語を感じていただければ幸いです。

風呂敷の素材は綿100%で環境にも優しく、実用性も兼ね備えておりますので是非再利用ください。

※1 新傾向俳句の口語自由律の俳人

5代目主人 敬白



11月より出荷いたします

風呂敷包装はこちら

配送専用箱は伝八笠柄にリニューアル



「お召上がり方の説明書」「専用醤油タレ」が付属しております。

国産天然真鯛のみ使用

塩むし天然真鯛 **リニューアル**

※ 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	030	出荷時期	2025年6月まで	
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。  
箱サイズ:22cm×64cm×10cm

受注生産

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。

年内にお届けのご注文は 12月28日まで承ります。

最終加工日と出荷は 12月30日です。

年明け1月6日のご注文は 1月8日から発送いたします。

風呂敷包装の掛けのし、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。



短冊のし



掛けのし



風呂敷について

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。



新しい包装は、綿100%で「笠と鯛」の絵柄の風呂敷でお包みます。伝八笠の歴史と、縁起物として幸運を願うデザインです。

お召し上がり方について



風呂敷をほどくと、鯛はコモに包まれて袋に入っております。専用タレ、お召し上がり方についてあります。



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。



両面の皮をはがし終えたら、まずはそのまの鯛の美味しさをお召し上がりください。鯛が大きいので、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。

数量限定 伝八笠はこちら

伝八笠パッケージをご希望の方はお間違えを防ぐために、「品番005」と備考欄に「笠希望」とご記入ください。

※無くなり次第終了します。

水産庁長官賞受賞(昭和52年)



「お召上がり方の説明書」「特製醤油タレ」「専用箸」が付属しております。

国産天然真鯛のみ使用  
塩むし桜鯛

数量限定

※ 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	数量限定分まで	
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。

11月以降、伝八笠パッケージは百貨店でお取扱いしていません。  
※約46cm~約48cmは鯛の大きさにより配送専用箱の写真と異なります。  
箱サイズ:32.5cm×61.5cm×8cm

ご予約についてお願い

塩むしかにのご予約は 12月7日まで承ります。最終出荷日は 12月17日 とさせていただきます。必着指定日が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。



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。

瀬戸内海産

塩むしかに ★かに酢付 数量限定

品番	008	出荷時期	12月上旬~12月19日	
1杯(400~450g)	12,960円			
2杯(400~450g×2)	25,920円			

クール 消費期限 5日

百貨店ではお取扱いしていません。

※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

# 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。

高級魚である鮭は、しっとりとした脂のり、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

水産庁長官賞受賞(昭和42年)

## 一番人気のさわらのみそ漬

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。

ご注文についてのお願い P5、P6の掲載商品の年内にお届けのご注文は12月28日まで承ります。年明けのご注文は1月6日より承ります。



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。

おすすめ商品

## 冬の海鮮樽漬 [樽詰]

品番 155	出荷時期: 11月~12月
5切 7,020円	
各1切(鮭、銀だら、鯛、寒ぶり、キングサーモン)	
クール	賞味期限 10日 数量限定



★下から「キングサーモン、鯛、寒ぶり、銀だら、鮭」です



## 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。

※みそ漬の形態についてはP8をご覧ください。

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

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



冬季限定

## 寒ぶりのみそ漬 [樽詰]

品番 107	出荷時期: 11月~12月
5切 7,020円	9切 11,988円
6切 8,748円	11切 14,256円
7切 9,828円	
クール	賞味期限 10日



★写真は5切

脂ののった旬の寒ぶりと人気の鮭の詰合せです



冬季限定

## 寒ぶり・さわらのみそ漬 [樽詰]

品番 108	出荷時期: 11月~12月
4切 5,616円 (寒ぶり2切、鮭2切)	
5切 6,696円 (寒ぶり2切、鮭3切)	
6切 7,776円 (寒ぶり2切、鮭4切)	
7切 8,964円 (寒ぶり3切、鮭4切)	
9切 11,016円 (寒ぶり4切、鮭5切)	
11切 13,176円 (寒ぶり5切、鮭6切)	
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	7切 10,800円
6切 9,180円	
クール	賞味期限 10日



★写真は6切

身の引き締まった国産天然真鯛をたっぷりと。

## 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

# 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せました。

お好みのみそ漬で2箱・3箱・4箱詰めが可能です。

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。

生の切り身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。

ご注文についてのごお願い P7、P8の掲載商品の年内にお届けのご注文は12月28日まで承ります。年明けのご注文は1月6日より承ります。



冷蔵庫の場所をとらないコンパクトな紙箱包装が好評な、みそ漬と塩麹漬。



寒ぶり・さわらのみそ漬[化粧箱入]

品番 178 出荷時期:11月~12月  
2箱詰合せ 6,480円

寒ぶり3切×1箱、鯖3切×1箱

クール 賞味期限 10日

「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。



ほたて貝柱・さわらのみそ漬 [化粧箱入]

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



銀だら・さわらのみそ漬 [化粧箱入]

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



さわらのみそ漬[化粧箱入]

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



キングサーモン・さわらのみそ漬 [化粧箱入]

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



桜鯛・さわらのみそ漬[化粧箱入]

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



車海老・さわらのみそ漬 [化粧箱入]

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。

※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) ※冬季限定[出荷時期:11月~12月]	3,618円
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)※P8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))※P12をご参照ください。	3,834円

オリジナルの詰合せ箱



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

※化粧箱入りの形態については、詳しくは8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。生の切り身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。



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



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

さわらの味くらべ[化粧箱入]

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。



さわらの塩麹漬 [化粧箱入]

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7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。

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

[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います。樽で届くため重厚感があり、やや重いです。



各種専用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。※各種の品名シールデザインが変更になります。

### 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います。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、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。

### 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

**電子レンジで約1分温めるだけ**

「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、お皿に載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。

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

**ご注文についてのお願い**

年内にお届けのご注文は **12月28日まで** 承ります。  
年明けのご注文は **1月6日** より承ります。

## おさかなのみそ漬焼

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。

**「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 【鱈のみそ漬焼/3切】 18.5cm×21.5cm×4cm  
【おさかなのみそ漬焼】 25.5cm×35cm×5cm



**おすすめ商品**

### 鱈のみそ漬焼

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

**おすすめ商品**

### 銀鱈・キングサーモン・鱈のみそ漬焼

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、鱈2切

**冷凍** 賞味期限 冷凍60日

★写真は3切

**桜鯛・鱈のみそ漬焼**

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、鱈3切)
8切	11,016円	(桜鯛4切、鱈4切)

**冷凍** 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切

**キングサーモン・鱈のみそ漬焼**

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、鱈3切)
8切	11,016円	(キングサーモン4切、鱈4切)

**冷凍** 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切

**銀鱈・鱈のみそ漬焼**

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、鱈3切)
8切	11,772円	(銀鱈4切、鱈4切)

**冷凍** 賞味期限 冷凍60日

★写真は5切

## 「活け車えび」のお取り扱いについて

- ご注文は **12月25日まで** 承ります。
- 外気温から品質を保つためクール便でお届けします。
- 「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。
- 手提げ袋はお付けできません。予めご了承ください。

新鮮で活きたままの国産養殖車えびを厳選してお届けします。  
刺身や天ぷらにご利用ください。

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」の中に車えびがあります。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。

**おすすめ商品**

### 活け車えび

品番	200	出荷時期	12月
210g	6,804円	(7～8匹)	510g 14,472円 (16～18匹)
330g	10,044円	(10～12匹)	660g 18,576円 (21～23匹)
420g	12,204円	(13～15匹)	900g 24,732円 (29～31匹)

百貨店ではお取扱いしていません。 **クール** お召し上がり方説明書付き



## 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。

手延そばは、そば粉を3割使用し滑らかな舌触りの中にそばの風味が感じられます。年越しそばとしてお召し上がりください。

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。

品番	343	出荷時期	通年
180g×8束	4,104円		
180g×14束	7,020円		

**賞味期限 1年**

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**

年越しそば、年明けうどんの両方を楽しめる詰め合わせ。麺好きな方に楽しんでいただける、そばとうどんのセットです。

### 手延そば・うどん詰合せ

品番	345	出荷時期	通年
手延そば(180g×4束)、手延うどん(200g×4束)	3,780円		
手延そば(180g×7束)、手延うどん(200g×7束)	6,048円		

**賞味期限 1年**



# 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



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



★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

2匹 2,322円 **新商品**

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

※2匹と11匹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

「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

## 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。



アレンジレシピ付き!

## ご注文についてお願い

P11、P12の掲載商品の年内にお届けのご注文は **12月28日** まで承ります。  
年明けのご注文は **1月6日** より承ります。

## 岡山県自慢の郷土料理

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。



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。



★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の逸品もございます。

どちらか迷ったら程よい量の詰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種詰合せ

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



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。

〈パッケージリニューアル〉  
600g~1.2kgは、樽詰から化粧箱入に変更しました。

## 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・化粧箱入)

800g 7,776円 (8個入×2袋・化粧箱入)

1.2kg 11,016円 (8個入×3袋・化粧箱入)

クール 賞味期限 10日

※「ほたて貝柱の粕漬(400g)」は7ページの「化粧箱入」との詰合せもできます。

※真空包装でお届けします。



★写真は300g

★写真は400g



★写真は600g



# 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。



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300g



★写真は200g



スルメと昆布と大ぶりの数の子の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)
クール	賞味期限 25日



★写真は400g



★写真は400g×2



★写真は260g



★写真は390g

## 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))
クール	賞味期限 60日

※2024年春カタログから内容量「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。

## ご注文についてのお願い

P13、P14の掲載商品の年内にお届けのご注文は12月28日まで承ります。  
年明けのご注文は1月6日より承ります。

「国産ふぐ」を使用し、「肉厚で大きく、ふっくらとした食感」で味わい深い逸品です。  
化粧箱もコンパクトなため、到着後は真空包装した商品を冷蔵庫で保管ください。



★写真は270g



## ふぐのみりん干し

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



子もち鮎は卵がぎっしりと詰まった  
贅沢な味わい。



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。

## 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)
クール	賞味期限 30日



★写真は6匹



★写真は10匹

## 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	
クール	賞味期限 30日



## 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)
クール	賞味期限 30日

簡単・便利・美味しい

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る新商品が登場。  
忙しい日常でも、手軽に美味しくご飯をお楽しみください。岡山県寄島漁港で水揚げされた「かき」「はいりか」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。美味しさを逃さない急速冷凍で出来立てを真空パックしております。

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。



**新商品** レンジ対応品

**かきめし・鯖のみそ漬焼詰合せ**

品番 252 出荷時期: 通年

5,616円

冷凍かきめし約350g×1、鯖のみそ漬焼3切

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 かきめし 冷凍 90日 鯖のみそ漬焼 冷凍 60日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

**新商品** レンジ対応品

**いかめし・鯖のみそ漬焼詰合せ**

品番 253 出荷時期: 通年

5,616円

冷凍いかめし約380g×1、鯖のみそ漬焼3切

百貨店ではお取扱いしていません。

冷凍 賞味期限 いかめし 冷凍 90日 鯖のみそ漬焼 冷凍 60日

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

かきめし・いかめしがそれぞれ1つずつ入った詰合せです



**新商品** レンジ対応品

**岡山県産 かきめし・いかめし詰合せ**

品番 906 出荷時期: 通年

2個 4,104円

冷凍かきめし約350g×1、冷凍いかめし約380g×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

※牡蠣の数量は牡蠣の大きさにより異なります。

**新商品** レンジ対応品

**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。

**新商品** レンジ対応品

**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。

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。

**新商品** レンジ対応品

**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。

**新商品** レンジ対応品

**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。



お取り扱いについて

- 冷凍品のため冷蔵品・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。

ご注文についてお願い

P15、P16の掲載商品の年内にお届けのご注文は 12月28日まで承ります。  
年明けのご注文は 1月6日より承ります。

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。



**鰹たたき** 化粧箱リニューアル

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



お召し上がり方

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。

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のご飯と混じり合う美味しさは格別です。

**おすすめ商品**

**国産 うなぎの蒲焼き** 化粧箱リニューアル

品番 222 出荷時期: 通年

1匹 5,670円 (約175g×1) **新商品**

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。



お召し上がり方

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・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。

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。



「桃太郎ポーク」は3種のそれぞれの品種の優れた点を掛け合わせて岡山県で生産された「三元豚(さんげんとん)」のことです。桃太郎ポークに独自の低温熟成を一定期間かけることで、脂質がしっかりとし、上質な甘味を閉じ込めた肉質です。

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

4,104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。



産地直送商品

- 千屋牛商品(P18)とベーコン(P16)は一括配送可能です。
- 手提げ袋のサービスはいたしかねます。
- 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。

※原材料価格高騰のため「桃太郎ポークベーコンスライス」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。

**産地直送商品** お肉は産地直送商品です

- 千屋牛商品(P18)とベーコン(P16)のみ一括配送可能です。
- 千屋牛商品(P18)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。
- 手提げ袋のサービスはいたしかねます。



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。

**ご注文について**  
和牛ローストビーフの年内にお届けのご注文は**12月23日**まで承ります。年明けのご注文は**1月6日**より承ります。

**和牛ローストビーフ**

品番 290 出荷時期: 通年

9,288円 **送料込み**

300g×1(特製ほん酢醤油付き)

百貨店ではお取扱いしておりません。

クール 賞味期限 **7日**

○沖縄へのお届けはできません。

○「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。★特製ほん酢醤油付



※原材料価格高騰のため「和牛ローストビーフ」「若鶏の香草焼」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。



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。

**ご予約・お届けについて** 若鶏の香草焼のご予約は**12月5日**まで承ります。最終出荷日は**12月23日**とさせていただきます。ご希望の日に発送いたします。

**若鶏の香草焼**

品番 280 出荷時期: **12月16日～23日**

7,128円 **送料込み**

1羽

百貨店ではお取扱いしておりません。

クール 賞味期限 **7日**

○沖縄へのお届けはできません。

**数量限定**



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。

**千屋牛**

A4ランク以上の品質です **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。



**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おりません。

冷凍 賞味期限 **冷凍30日**



箱サイズ: 21cm×27.7cm×6cm

※原材料価格高騰のため「千屋牛焼肉セット[赤身肉(モモ)]」「千屋牛サーロインステーキ」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。

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堪能ください。



**千屋牛焼肉セット**

品番 272 出荷時期: 通年

500g 11,124円 (2~3人前) **送料込み**

800g 15,660円 (4~5人前) **送料込み**

百貨店ではお取扱いしておりません。

冷凍 賞味期限 **冷凍30日**

**千屋牛焼肉セット**

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おりません。

冷凍 賞味期限 **冷凍30日**

**千屋牛サーロインステーキ**

品番 270 出荷時期: 通年

2枚 12,744円 (180g×2枚) **送料込み**

3枚 17,604円 (180g×3枚) **送料込み**

百貨店ではお取扱いしておりません。

冷凍 賞味期限 **冷凍30日**



★写真は2枚

**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。

**ご注文について**  
十勝ハム商品の年内にお届けのご注文は**12月25日**まで承ります。年明けのご注文は**1月6日**より承ります。



**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おりません。

クール 箱サイズ: 20cm×27.5cm×8cm

**産地直送商品**

「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。

※詰合せの各商品の賞味期限はP18に記載しています。



※化粧箱イメージ



**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おりません。

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おりません。

クール 箱サイズ: 20cm×27.5cm×7cm

志ほやだけの特別セットです



**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おりません。

クール 箱サイズ: 19cm×35cm×7cm

※「十勝ハム」の「ローストビーフソース」は20g×2→30g×1に、「十勝スパイスビーフ」は90g→80gへ内容量を変更いたしました。



**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おりません。

クール 箱サイズ: 19cm×35cm×7cm

**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おりません。

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**

産地直送  
商品

ふく

「福」をもたらす縁起のよい魚

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、ごはんとお酒、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。

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、豪華懐石をお楽しみください。



## ふく冬の懐石[2人前]

品番 963 出荷時期:11月~翌年3月

10,800円 送料込み

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

冷凍 賞味期限 冷凍30日 百貨店ではお取扱いしていません。



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。



## とらふく刺身セット[3人前]

品番 399 出荷時期:11月~翌年3月

10,800円 送料込み

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

冷凍 賞味期限 冷凍30日 百貨店ではお取扱いしていません。

※セット内容から「塩」「カボス果汁」は販売を中止いたしました。



「ふくちり」と「しゃぶしゃぶ」2種に、ふくのつみれやとらふくの皮入りうどんなど、ふくづくしコース。

ふく鍋フルコース  
[4人前]

品番 957 出荷時期:11月~翌年3月

10,800円 送料込み

ふくちり500g(アラ:トラフグ・身:マフグ各250g)、とらふくコラーゲンしゃぶ用皮40g、まふくしゃぶしゃぶ100g、とらふく入りつみれ200g、とらふく入りうどん250g、ポン酢35g×4、モミジオロシ16g、国産養殖トラフグ、国産天然マフグ使用

冷凍 賞味期限 冷凍30日

百貨店ではお取扱いしていません。

※セット内容から「とらふくひれ酒用ヒレ5枚」「ふく鍋だし」は販売を中止いたしました。

## ご注文についてお願い

ご注文が 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。

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懐石がご自宅で楽しめます。



## 新商品

ふく太郎  
おもてなしコース[2人前]

品番 973 出荷時期:11月~翌年3月

10,800円 送料込み

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、ふくから揚げ粉付き200g(ゴマフグ)、ふく焼き用昆布味100g(ゴマフグ)、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

冷凍 賞味期限 冷凍30日 百貨店ではお取扱いしていません。

○他の商品との一括配送は承りかねます。○手揚げ袋のサービスはいたしかねます。  
○当社の包装紙でのラッピング対応はいたしていません。ご了承ください。  
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

## ご注文・お届けについてお願い

はも板のご注文承りは 12月14日 までとさせていただきます。  
配送は勝手ながら 12月25日~29日 までとさせていただきます。

## はも板 おすすめ商品 数量限定

品番 025 出荷時期:12月24日~29日

2枚 4,644円(紅・白各1枚)木箱詰

3枚 6,804円(紅・白・焼各1枚)木箱詰

※1本 14cm×7cm×4cm 内容量 各210g

クール 賞味期限 1月5日



★写真は3枚

## ご注文についてお願い

かずのこのご注文は 12月28日 まで承ります。

## かずのこ

品番 207 出荷時期:12月

270g 6,480円 330g 7,560円 450g 10,800円

クール 賞味期限 30日

「とらふぐコラーゲンしゃぶ用皮」は、鍋に入れると他では決して味わえないトロ〜とした風味。  
プリプリの身は「天然マフグ」を使用しております。ふく皮を練り込んだうどんはコシもあり、しっかりとした歯ごたえ。豆乳ベースに生姜を加えた鍋は心も体も温まります。お好み野菜と一緒にどうぞ。



## ふぐちり美人鍋[2人前]

品番 972 出荷時期:11月~翌年3月

6,480円 送料込み

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(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、ポン酢35g

冷凍 賞味期限 冷凍30日 百貨店ではお取扱いしていません。

○ふく鍋用の野菜はついておりませんので、ゴボウ、人参、白菜、キノコ類、豆腐などご用意ください。

※原材料価格高騰のため「ふぐちり美人鍋」の価格を改定いたしました。ご了承ください。ご了承賜りますようお願い申し上げます。



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

ふくちりセット  
[3人前]

品番 956 出荷時期:11月~翌年3月

5,400円 送料込み

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

冷凍 賞味期限 冷凍30日

百貨店ではお取扱いしていません。



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。

まふく炙り刺身・  
ちりセット[3人前]

品番 958 出荷時期:11月~翌年3月

8,640円 送料込み

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

冷凍 賞味期限 冷凍30日

百貨店ではお取扱いしていません。



○他の商品との一括配送は承りかねます。○手揚げ袋のサービスはいたしかねます。  
○当社の包装紙でのラッピング対応はいたしていません。ご了承ください。  
※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。

食感と風味を大事にして、最適なものは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ごたえがあります。おせち料理、茶碗蒸し、お雑煮の具材にも。



お正月には欠かせない定番のかずのこ。パリッ、ボリボリと歯ごたえがとても良いものを選びました。塩かずのこですので、塩抜きをしてお召し上がりください。



「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



★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)  
 百貨店ではお取扱いしておりません。★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は飛びますが、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。

**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。

★写真は6個入

**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おりません。★写真は9個入  
 ※内容量各150g



★写真は9個入

**ご注文についてのお願い**  
 P21、P22の掲載商品の年内にお届けのご注文は **12月28日** まで承ります。  
 年明けのご注文は **1月6日** より承ります。

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。  
 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  
**おすすめ商品**  
**岡山県産 清水白桃ゼリー 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

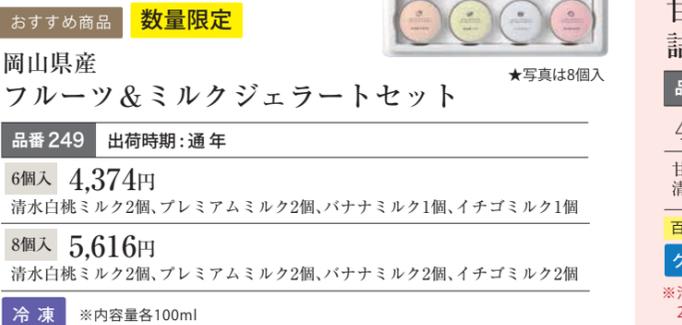
★写真は9個入

**★プレミアムミルク**  
**★イチゴミルク**  
**★バナナミルク**  
**★清水白桃ミルク**  
**おすすめ商品 数量限定**  
**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

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。

★写真は6個入

★写真は8個入



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。  
**おすすめ商品**  
**岡山県産 清水白桃ドリンク 数量限定**  
**品番 422 出荷時期: 通年**  
 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。  
**★写真は1本入**  
**★写真は2本入**

**新商品** 清水白桃の香りと味わいを詰め込んだ、至福の詰合せギフトができました  
**岡山県産 清水白桃ドリンク・ゼリー詰合せ 数量限定**  
**品番 430 出荷時期: 通年**  
**5,832円**  
 (化粧箱入) 清水白桃ドリンク500ml×1本、清水白桃ゼリー(果肉カットタイプ)4個(各150g)  
 百貨店ではお取扱いしておりません。  
 ※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。  
 21ページをご覧ください。

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「麹」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**  
**3,672円** 送料込み  
 3本(各300ml)  
 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**  
**4,158円** 送料込み  
 甘酒2本(各300ml)  
 清水白桃ゼリー(果肉カットタイプ)2個(各150g)  
 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。  
 21ページをご覧ください。



「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。  
 ※原材料価格高騰のため「甘酒」「甘酒とゼリー詰合せ」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。

ご注文についてのお願い

「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、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。

紫苑の出荷について

気温上昇の影響で、「紫苑」の【出荷時期を11月】【締切予定日を11月25日】と変更させていただきます。収穫量により締切日が早まる場合もございますので予めご了承ください。11月より順次出荷いたします。

締切予定日 **11月25日**

希少な岡山県産の冬ぶどう「紫苑」

生産農家の少ない希少な高糖度の高い冬ぶどうです。高糖度で柔らかいのにプリプリした独特の食感とジューシーな大粒は誰にでも好まれます。他のぶどうにはない透明感のある赤紫色は見た目にもよく、種なしで皮離れもよいのでお歳暮に最適です。



★写真は2房

新品

岡山県産 数量限定  
紫苑 [2房] 約450g×2房

品番 535 出荷時期: 11月  
2房(約450g×2) **9,504円**

種なし

岡山県産 数量限定  
紫苑 約600g 約600g×2房

品番 490 出荷時期: 11月

1房(約600g) **6,480円**  
2房(約1.2kg) **12,528円**

種なし ※入荷困難のため「紫苑」は約650g→約600gへ内容量を変更いたしました。



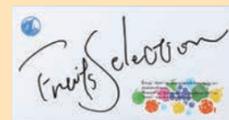
岡山県産 数量限定  
紫苑・あたご梨詰合せ 約600g

品番 666 出荷時期: 11月下旬

**9,936円**  
紫苑1房(約600g)、あたご梨1玉(約1kg)

※紫苑は種がありません。

※入荷困難のため「紫苑」は約650g→約600gへ内容量を変更いたしました。



岡山県産 数量限定  
紫苑 [大房] 約800g大房

品番 490 出荷時期: 11月

1房(約800g) **8,424円**

種なし ※入荷困難のため「紫苑 [大房]」は約850g→約800gへ内容量を変更いたしました。

シャインマスカットは高糖度、種なしでマスカットの香りと味わいをもつ人気品種。人気のゼリーやジャムとの詰合せで新登場！

締切予定日 **11月20日**

岡山県産  
シャインマスカット [1房]

品番 461 出荷時期: 11月

1房(約700g) **6,588円**

種なし



新品

岡山県産  
シャインマスカット・  
フルーツゼリー詰合せ

品番 429 出荷時期: 11月

**8,532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(ビオーネ、清水白桃、  
シャインマスカット)各1個(各150g)

種なし 百貨店ではお取扱いしていません。



※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。  
21ページをご覧ください。

新品

岡山県産  
シャインマスカット・  
ジャム詰合せ

品番 427 出荷時期: 11月

**8,964円**

シャインマスカット1房(約700g)、  
白桃ジャム1個(140g)、いちごジャム1個(140g)

種なし 百貨店ではお取扱いしていません。



※ジャムについては24ページをご覧ください。

新品

岡山県産  
シャインマスカット・  
清水白桃ゼリー詰合せ

品番 425 出荷時期: 11月

**8,532円**

シャインマスカット1房(約700g)、  
清水白桃ゼリー(果肉カットタイプ)3個(各150g)

種なし 百貨店ではお取扱いしていません。

※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。  
21ページをご覧ください。

※仕入れ価格高騰のためシャインマスカット以外の果物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。

気温上昇の影響で、果物の収穫量が不安定な状況が続いております。

誠に恐縮ではございますが、商品の入荷状況により、お届け希望日の変更や商品変更のご相談をさせていただく場合がございます。ご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

岡山県産の大玉梨 冬の梨「あたご梨」  
人気のゼリーやジャムとの詰合せで新登場！

「あたご梨(愛宕梨)」は全国の生産量の半分近くを岡山県が占めます。約1kg前後の大玉ですが、純白に近い果肉は果汁たっぷりのサクサクとした食感で、上品な甘さと見栄えする大きさ。長年お歳暮の定番品となっています。収穫してしばらく追熟すると、甘味と香りが増して日持ちもします。



締切予定日 **12月20日**

おすすめ商品

岡山県産  
あたご梨

品番 630 出荷時期: 11月下旬～12月

1玉(約1kg) **4,536円**

2玉(約2kg) **7,776円**

3玉(約3kg) **10,800円**



★写真は2玉

※「あたご梨」は約1.2kg→約1kgへ内容量を変更いたしました。

新品

岡山県産  
あたご梨・  
清水白桃ゼリー詰合せ

品番 753 出荷時期: 11月下旬～12月

**6,480円**

あたご梨1玉(約1kg)、  
清水白桃ゼリー(果肉カットタイプ)3個(各150g)

百貨店ではお取扱いしていません。

※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。  
21ページをご覧ください。



新品

岡山県産  
あたご梨・  
フルーツゼリー詰合せ

品番 752 出荷時期: 11月下旬～12月

**6,480円**

あたご梨1玉(約1kg)、  
おかやま果実のフルーツゼリー(ビオーネ、  
清水白桃、シャインマスカット)各1個(各150g)

百貨店ではお取扱いしていません。

※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。  
21ページをご覧ください。



新品

岡山県産  
あたご梨・  
ジャム詰合せ

品番 754 出荷時期: 11月下旬～12月

**6,912円**

あたご梨1玉(約1kg)、  
白桃ジャム1個(140g)、いちごジャム1個(140g)

百貨店ではお取扱いしていません。

※ジャムについては24ページをご覧ください。



旬の桃といちごをたっぷりと使用した、自然の甘味と香りを楽しめる贅沢なジャムです。

岡山県産の白桃を1瓶に半玉使用したジューシーな桃の甘さと、国産いちごを1瓶に9～10粒使用した本来の甘味と酸味が感じられる絶妙な美味しさ。

トーストやヨーグルトに添えるだけで、朝食やおやつが格別なひとときに。年齢問わず幅広い世代におすすめです。

新品

白桃といちごジャム詰合せ

品番 755 出荷時期: 通年

**3,456円** 送料込み

白桃ジャム140g×1個  
いちごジャム140g×1個

百貨店ではお取扱いしていません。



「岡山の果物詰合せ」「ヤーリー・あたご梨詰合せ」はヤーリー梨が収穫量減少のため、販売を中止いたしました。

ご注文についてのお願い

「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、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。

気温上昇の影響で、果物の収穫量が不安定な状況が続いております。誠に恐縮ではございますが、商品の入荷状況により、お届け希望日の変更や商品変更のご相談をさせていただきます。ご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。



締切予定日 **12月18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は、まるでゼリーを食べているような新感覚です。皮が薄いため、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。

愛媛県産 **紅まどんな**

数量限定  
おすすめ商品

品番 773	出荷時期: 12月中旬～12月末頃
0.75kg	5,184円 (3玉) <b>新商品</b>
1.5kg	9,288円 (5～7玉)
2kg	12,312円 (7～9玉)
2.5kg	15,012円 (8～11玉)
3kg	18,036円 (9～13玉)



★写真は1.5kg

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。

愛媛県産 **極上みかん** 数量限定

品番 772	出荷時期: 11月下旬～12月末頃
1.5kg	3,564円 (17～18玉)
2.2kg	5,508円 (24～26玉)
3kg	6,264円 (33～36玉)
5kg	10,044円 (55～60玉)



★写真は1.5kg

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。



締切予定日 **12月25日**



締切予定日 **12月28日**

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。

和歌山県産

**みかん** おすすめ商品

品番 671	出荷時期: 11月～12月末頃
3kg	5,076円 (22～27玉)
5kg	7,884円 (36～45玉)
4kg	6,480円 (30～36玉)
6kg	9,504円 (44～54玉)



★写真は3kg



締切予定日 **11月20日**

皮が簡単に剥けて爽やかな香りが広がります。袋のまま口に含むとふわっと広がる甘味と、じんわりとやってくるまるやかな酸味。種もほとんどありません。その時期の最良の産地を選別して仕入れます。

ハウスデコポン 数量限定

品番 685	出荷時期: 12月上旬
0.75kg	5,184円 (3玉) <b>新商品</b>
3kg	12,960円 (8～10玉)
2kg	8,640円 (5～7玉)
2.5kg	10,800円 (7～9玉)
4kg	17,064円 (10～13玉)



★写真は2kg

大玉で果汁が多く、酸味も少なく、特に甘味が強くて人気が高まっています。

おすすめ商品 数量限定

長野県産 **シナノスイート**

品番 769	出荷時期: 10月下旬～12月
3玉	3,240円 <b>新商品</b>
6玉	5,832円
10玉	9,180円



締切予定日 **12月6日**

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。長野県産、青森県産のその時期に最良の産地で選別して仕入れます。

**サンふじ**

品番 771	出荷時期: 11月下旬～12月
3玉	3,780円 <b>新商品</b>
6玉	6,480円
10玉	10,260円



締切予定日 **12月23日**

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。長野県産、青森県産のその時期に最良の産地で選別して仕入れます。

**りんご詰合せ**

品番 695	出荷時期: 11月下旬～12月
4玉	4,212円 (王林2玉、サンふじ2玉) <b>新商品</b>
6玉	6,156円 (王林3玉、サンふじ3玉)
10玉	9,720円 (王林5玉、サンふじ5玉)
12玉	11,556円 (王林6玉、サンふじ6玉)



締切予定日 **12月23日**

箱詰めイメージ



★サンふじ 6玉

★シナノスイート 6玉

★りんご詰合せ 6玉

※仕入れ価格高騰のため果物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。りんごが不作のため「紅まどんな・りんごの詰合せ」は販売を中止しております。

気温上昇の影響で、果物の収穫量が不安定な状況が続いております。  
誠に恐縮ではございますが、商品の入荷状況により、お届け希望日の変更や商品変更のご相談をさせていただく場合がございます。ご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

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。

リニューアル

高知県産  
アールスメロン

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

時期によってはお届け日の指定が承れない場合がございます。



★写真は1玉

「富有柿」は甘柿の一種。  
光沢のある果皮で果肉は緻密です。しかも多汁で甘味が強いのが特徴です。

奈良県産  
富有柿

品番 661	出荷時期: 11月
2.5kg	4,860円 (8~9玉)
3kg	5,940円 (10~11玉)
4kg	7,128円 (13~14玉)
5kg	8,640円 (16~17玉)



★写真は3kg

締切予定日 11月22日

「葉付きデコポン」は2025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

熊本県産  
葉付きデコポン

品番 776	出荷時期: 1月下旬~2月
0.75kg	4,320円 (3玉) <b>新商品</b>
2kg	7,560円 (5~8玉)
2.5kg	9,180円 (6~10玉)
3kg	11,016円 (7~12玉)
4kg	14,256円 (10~16玉)



★写真は2kg



※仕入れ価格高騰のため「富有柿」「葉付きデコポン」「せとか・甘平詰合せ」「せとか」「甘平」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。

「甘平」「せとか」は2025年2月上旬からの発送になります。



かんべい  
甘平  
せとか

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？

締切予定日 3月14日

コクと甘味のある「せとか」と希少品種「甘平」の詰合せ。

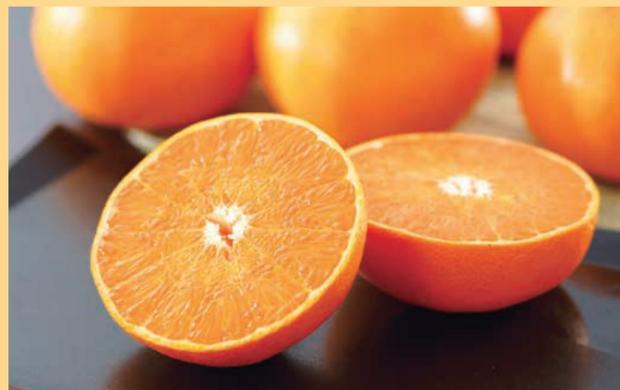
おすすめ商品

愛媛県産  
せとか・甘平詰合せ

品番 682	出荷時期: 2月上旬~3月中旬
1.5kg	10,044円 (せとか3玉、甘平3玉)
2kg	13,284円 (せとか4玉、甘平4玉)



★写真は1.5kg

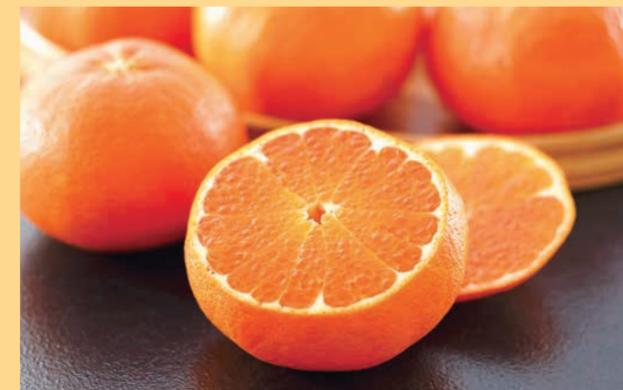


愛媛県産  
せとか

品番 678	出荷時期: 2月上旬~3月中旬
0.75kg	5,184円 (3玉) <b>新商品</b>
1.5kg	8,640円 (5~7玉) ※写真の化粧箱になります
2kg	11,124円 (7~9玉)
2.5kg	13,392円 (8~11玉)
3kg	16,092円 (10~13玉)



★写真は1.5kg



愛媛県産  
かんべい  
甘平

品番 684	出荷時期: 2月上旬~3月中旬
0.75kg	5,400円 (3玉) <b>新商品</b>
1.5kg	8,748円 (5~7玉) ※せとか1.5kgの化粧箱と同じです
2kg	11,232円 (7~9玉)
2.5kg	13,500円 (8~11玉)
3kg	16,200円 (10~13玉)



★写真は2kg

※0.75kg・2kg以上は「甘平」の写真と同じ青色の化粧箱です。

# 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。

<b>お電話</b>	 <b>0120-753-408</b> <small>ナゴミのシホヤ</small> <small>志ほや本店 受付時間 12/1~12/30 9:00~17:30 日曜日は休業日 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。</small>
<b>FAX</b>	<b>086-233-2251</b> <small>FAXご注文用紙</small> <a href="https://www.shihoya.co.jp/pdf/orderfile.pdf">https://www.shihoya.co.jp/pdf/orderfile.pdf</a> <small>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。</small>
<b>郵便</b>	<small>カタログに同封された「ご注文品配達お申込書」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]</small>
<b>eメール</b>	<small>ナゴミ</small> <b>753@shihoya.co.jp</b> <small>受付時間 24時間・年中無休</small> <small>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。</small> <b>1</b> ご依頼主・ご請求先様の電話番号／お名前／ご住所 <b>2</b> お届け先様の電話番号／お名前／ご住所 <b>3</b> 商品名／品番／単価／数量 <b>4</b> のし(ご用途) <b>5</b> お届けご希望日／時間帯
<b>公式オンラインショップ</b>	<b>https://www.shihoya.shop</b> <small>受付時間 24時間・年中無休</small> <small>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。</small> 

## 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。

## 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がございます) 海外配送はいたしません。

## 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生育状況、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。 **11月1日発送分より、送料が変更になります。**

お届け地域	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	880円	990円	1,045円	1,210円	1,375円	1,595円	2,310円	1,980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	2,200円

- 「受注生産商品」「産地直送商品(車えび(P10)、ベーコン(P16)、肉・ハム(P17・18)、ふく(P19・20))」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(車えび(P10)、ベーコン(P16)、肉・ハム(P17・18)、ふく(P19・20))」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異なります。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、よくご確認の上ご記入ください。
- 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、年末年始の休み等)

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。

### 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、伏見祝等にも対応しておりますので、必要な場合は「99.その他」の下の空欄にご希望内容を具体的に記入ください。

### のしについて

当社は「内のし(短冊)」でございます。商品の上ののし紙を付け、その上から包装いたします。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なしでのお届けとなります。

P1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

### 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「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。

### 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(車えび(P10)、ベーコン(P16)、肉・ハム(P17・18)、ふく(P19・20))」はご利用できません。

### 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、アメリカンエキ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日を目途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や仕入れ状況により取引量・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。

### ＜ 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、ご連絡内容と発行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きます。【お問い合わせ先】志ほや本店 ☎0120-753-408