



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

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

○印の6月21日(土)、6月28日(土)は電話受付のみ営業しております。

店舗のご案内

お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りくださいませ。※商品によっては在庫がない場合がございます。恐れ入りますが、予めお電話でお問い合わせください。※果物はお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。



創業大正二年

志ほや

カタログ有効期間

2025年6月1日～10月31日



価格改定のお詫びのお知らせ 改定日2025年6月2日(月)発送分より

平素より弊社の商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

近年の気候変動により、果物の収穫量や品質の安定が難しくなっており、安定的な仕入れの確保が年々厳しくなっております。

さらに、原材料や資材、物流コストの高騰が続いており、企業努力だけでは従来の価格を維持することが困難な状況となりました。

つきましては、【2025年6月2日(月)発送分】より、商品の販売価格を改定させていただくこととなりました。

お客様にはご負担をおかけすることとなりますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

今後とも変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

株式会社志ほや

包装・手提げ袋について

果物の包装形態

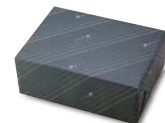
果物商品は写真のような簡易包装形態に内のお届けします。



順次、上記のギフト箱に変更いたします。

リニューアル
デザイン

果物以外の包装形態 ○ハムを除く



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



デザインが異なる手提げ袋、不織布手提
げ袋、小分け用袋がございます。
※各袋のご指定を頂くことはできません。

手提げ袋

ご注意

ご自宅お届けのみ手提げ
袋をお付けいたします。
申込用紙の備考欄へ「手
提げ袋希望」とご記入く
ださい。個数以上の手提
げ袋の同梱はお断りいた
しております。
※冷凍商品や産地直送
商品は手提げ袋をお付
けできません。

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



「掛けのし」



「特別な掛けし」



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

当社は「内のし(短冊)」です。包装紙の上のし紙を貼付する「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11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

9,072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16日

おかやま
はくとう
岡山白桃

期間限定

品番 500 出荷時期: 8月~8月10日頃

10,476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ておりません。

※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11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

15,768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9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

19,440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20日

はくおう
白皇

期間限定

品番 722 出荷時期: 8月15日~8月下旬

10,368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11日	清水白桃	7月11日	岡山白桃	7月16日
川中島白桃	7月21日	白皇	8月20日	黄金桃	8月20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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。



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11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21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11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15日～8月下旬〕

締切予定日 8月20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
〔8月～8月10日頃〕

締切予定日 7月16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
〔8月下旬または9月初旬〕

締切予定日 8月20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す。

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

期間限定

おすすめ商品

岡山県産 すい みつ とう

水蜜桃

水蜜桃と詰合せの締切予定日

7月11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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

品番 501		出荷時期:7月上旬～7月中旬頃			
超特級 (2L)					
3玉	5,616円	7玉	12,528円	12玉	21,060円
4玉	7,452円	8玉	14,040円		
5玉	9,072円	10玉	17,712円		
特級 (L)					
3玉	4,860円	6玉	9,396円	10玉	15,120円
4玉	6,480円	7玉	10,692円	12玉	17,928円
5玉	7,776円	8玉	11,988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)	15,012円		
L3玉	1房(約550g)	16,200円		
L4玉	1房(約550g)	17,604円		
大	L2玉	大1房(約700g)	15,768円	
大	L3玉	大1房(約700g)	16,956円	
大	L4玉	大1房(約700g)	18,144円	

クール 大 は大房マスカット約700gです。

※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。※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。

※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
12,016円	
百貨店ではお取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
8,100円	
水蜜桃(L3玉)、半割り果実入り清水白桃ゼリー150g×3個	
百貨店ではお取扱いしておりません。	



★写真はL3玉・1房・1房

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)	19,980円	
L3玉	1房(約550g)	1房(約500g)	21,168円	
L4玉	1房(約550g)	1房(約500g)	22,356円	

クール ※ピオーネは種がありません。

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



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。

※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。その際に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。
※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。

清水白桃の締切予定日

7月11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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

期間限定

岡山県産
しみずはくとう
清水白桃

品番 590

出荷時期: 7月中旬～7月下旬頃

超特級 (2L)

3玉	8,100円	6玉	15,768円	9玉	23,220円
4玉	10,476円	7玉	18,144円	10玉	25,704円
5玉	12,960円	8玉	20,520円	12玉	30,564円

特級 (L)

3玉	7,020円	6玉	14,148円	9玉	20,844円
4玉	9,612円	7玉	16,200円	10玉	23,004円
5玉	11,664円	8玉	18,360円	12玉	27,324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

10,260円

清水白桃(L3玉)、半割り果実入り清水白桃ゼリー150g×3個

百貨店ではお取り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11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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。



岡山の果物の2大スター。
清水白桃とマスカット・オブ・アレキサンドリアの詰合せをサイズと玉数、房数ごとにお選びいただけます。

期間限定

おすすめ商品

★写真はL3玉・1房

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)	15,768円	大	L2玉	大1房(約700g)	17,172円	L2玉	2房(約1.1kg)	26,676円		
L3玉	1房(約550g)	17,604円	大	L3玉	大1房(約700g)	19,116円	L3玉	2房(約1.1kg)	28,620円		
L4玉	1房(約550g)	19,764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)	10,476円	L2玉	2房(約1kg)	16,092円
L3玉	1房(約500g)	12,420円	L3玉	2房(約1kg)	18,036円
L4玉	1房(約500g)	14,472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)	21,384円
L3玉	1房(約550g)	1房(約500g)	23,328円
L4玉	1房(約550g)	1房(約500g)	25,272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。



順次、上記のギフト箱に変更いたします。



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。

岡山白桃は6月中で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。

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^{ゆめはくとう}夢白桃」「本^{ほんはくとう}白桃」「白^{はくれい}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。

岡山白桃の締切予定日

期間限定

おすすめ商品

7月16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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

岡山白桃

品番 500		出荷時期:8月～8月10日頃			
超特級 (2L)					
3玉	8,100円	6玉	15,768円	9玉	23,220円
4玉	10,476円	7玉	18,144円	10玉	25,704円
5玉	12,960円	8玉	20,520円	12玉	30,564円
特級 (L)					
3玉	7,020円	6玉	14,148円	9玉	20,844円
4玉	9,612円	7玉	16,200円	10玉	23,004円
5玉	11,664円	8玉	18,360円	12玉	27,324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

出荷時期
8月上旬

川中島白桃の締切予定日

7月21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。

川中島白桃

期間限定

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

品番 578		出荷時期:8月上旬	
超特級 (2L～3L)			
3玉	6,264円	7玉	14,364円
5玉	10,368円	10玉	20,412円
6玉	12,528円	12玉	24,192円



★写真は5玉箱



出荷時期
8月15日～8月下旬

白皇の締切予定日

8月20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。

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が特徴。

白皇

期間限定

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

品番 722		出荷時期:8月15日～8月下旬			
超特級 (2 L)					
3玉	6,264円	6玉	12,528円	10玉	20,412円
5玉	10,368円	7玉	14,364円	12玉	24,192円

※原材料・資材価格高騰のため「岡山白桃」「川中島白桃」「白皇」「岡山白桃と詰合せ商品」「黄金桃」「黄金桃と詰合せ商品」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。

岡山白桃と各種詰合せ

岡山白桃と詰合せの締切予定日

7月16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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

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

期間限定

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)

15,660円

17,820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



★写真はL3玉・1房

岡山白桃・マスカット詰合せ

期間限定

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)

15,768円

17,604円

19,764円

大 L2玉 大1房(約700g) 17,172円

大 L3玉 大1房(約700g) 19,116円

L2玉 2房(約1.1kg) 26,676円

L3玉 2房(約1.1kg) 28,620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

期間限定

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)

10,476円

12,420円

14,472円

大 L2玉 大1房(約700g) 11,448円

大 L3玉 大1房(約700g) 13,500円

L2玉 2房(約1kg) 16,092円

L3玉 2房(約1kg) 18,036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。



★写真はL3玉・1房

岡山白桃・マスカット・ピオーネ詰合せ

期間限定

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)

21,384円

23,328円

25,272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

8月20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。

桃は収穫状況により締切後も受付可能な場合もございます。
☎お電話にてご確認ください。

黄金桃・ピオーネ詰合せ

期間限定

品番 556 出荷時期:8月下旬または9月初旬

12,744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。

黄金桃・シャインマスカット詰合せ

新商品

期間限定

品番 485 出荷時期:8月下旬または9月初旬

13,824円

黄金桃(2L3玉)、シャインマスカット1房(約700g)

クール

※シャインマスカットは種がありません。

※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。

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9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	20,088円
7月上旬～8月15日頃出荷	12,960円
クール	

締切予定日 8月25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
7,128円 1房(約700g)	
クール	種なし

締切予定日 8月9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
19,440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。

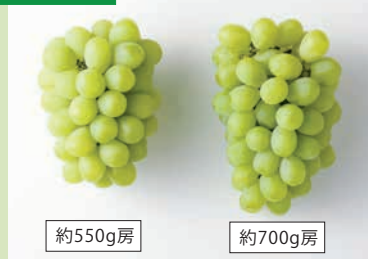
ニューピオーネ

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、育てられてきました。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「マスカット」「ピオーネ」「マスカット・ピオーネ詰合せ」「オーロラブラック」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9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	29,484円
7月上旬～8月15日頃出荷	22,896円
クール	



締切予定日 8月25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月出荷	9,720円
7月～8月下旬出荷(7月～8月末日)	6,156円
クール	種なし



締切予定日 8月9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	24,624円
7月上旬～8月15日頃出荷	18,576円
クール	※ピオーネは種がありません。



締切予定日 8月25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月出荷	18,900円
7月～8月下旬出荷(7月～8月末日)	11,880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
6,156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
5,940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
11,340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
4,968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
9,612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) 8,208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**

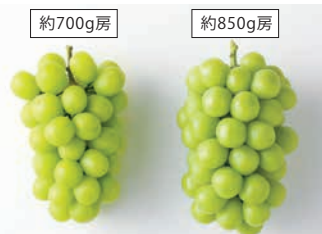
おすすめ商品

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～)
	16,740円	13,824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



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。

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

出荷時期 **9月上旬～11月末頃**

11月出荷より常温便で発送いたします

締切予定日 **11月20日**

岡山県産 **期間限定**
シャインマスカット[1房]

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



★写真は1房(約700g)

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	
12,528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



岡山県産
シャインマスカット・
清水白桃ゼリー詰合せ **新商品 期間限定**

品番 425	出荷時期:9月上旬～11月末頃	
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)150g×3個		

クール 種なし 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。
13ページをご覧ください。



岡山県産
シャインマスカット・
フルーツゼリー詰合せ **新商品 期間限定**

品番 429	出荷時期: 9月上旬～11月末頃	
	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(ピオーネ、
清水白桃、シャインマスカット)150g×各1個

クール 種なし 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。
13ページをご覧ください。

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4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: 7月～8月上旬	
	約1.5kg(約12玉前後)	約2.5kg(約20玉前後)
	7,452円	12,420円
	約2kg(約16玉前後)	9,720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。



高知県産
アールスメロン

品番 729	出荷時期: 通年		★写真は1玉
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	～19,440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



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)	9,072円	
2L2玉(約350g×2玉)	18,144円	

クール



宮崎県産
完熟マンゴー **新商品 期間限定**

品番 642	出荷時期: 5月20日～6月末頃	
2L1玉(約350g)	5,940円	
2L2玉(約350g×2玉)	11,880円	

クール



★写真は2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。

※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「シャインマスカット約700g(8月下旬～出荷)」「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)

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

※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。



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

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

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。

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

★写真は1本入

岡山県産 清水白桃ドリンク

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2本入

岡山県産 新商品 清水白桃ドリンク・ゼリー詰合せ

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)150g×4個	

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。
13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

品番 420	出荷時期: 通 年
3,672円	送料込み
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

品番 421	出荷時期: 通 年
4,158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。
13ページをご覧ください。



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

国産天然真鯛の他に3種類の詰合せ



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	6,912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



国産天然真鯛使用



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



調理もお手軽に

アルミホイルを敷いて、オーブントースターで約20分焼くだけ。きれいな焦げ目がつき、ふっくらと仕上がります。みそ漬の上手な焼き方をまとめたしおり付き。

※原材料・資材価格高騰のためPI5、PI6掲載の「みそ漬」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。

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	3,888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。

車海老、さわら、国産天然真鯛の詰合せ



お好み漬「樽詰」

品番 103	出荷時期：通 年			
6切	8,748円 (鯛2切、車海老2匹、鮭2切)			
7切	9,828円 (鯛2切、車海老2匹、鮭3切)			
9切	11,988円 (鯛2切、車海老2匹、鮭5切)			
11切	14,256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

大きな切り身で脂ののったキングサーモンを使用



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

国産天然真鯛使用。

桜鯛のみそ漬「樽詰」

品番 101		出荷時期：通 年	
5切	7,776円	7切	11,124円
6切	9,504円		
クール		賞味期限 10日	



★写真は5切

大きな切り身で脂ののったキングサーモン使用。

キングサーモンのみそ漬「樽詰」

品番 118	出荷時期：通 年			
5切	7,776円	6切	9,504円	7切 11,124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、魚にみそがつきません。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、魚にみそがつきません。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。

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。
生の切り身が漬かっているため、焼いてお召し上がりください。



おすすめ商品

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	5,940円
鰯3切×2箱	

クール 賞味期限 10日



おすすめ商品

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	7,830円
キングサーモン3切×1箱、鰯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	6,912円
鯛3切×1箱、鰯3切×1箱	

クール 賞味期限 10日



おすすめ商品

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	7,182円
車海老4匹×1箱、鰯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	7,182円
ほたて貝柱7個×1箱、鰯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	7,830円
銀だら3切×1箱、鰯3切×1箱	

クール 賞味期限 10日

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。

塩麹漬 [化粧箱入]

みそ漬とは一味違う、まろやかな甘味。
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。



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	5,832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。

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。



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



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17ページの[化粧箱入]との詰合せ(4箱まで)もできます。



豊かな香味の佃煮の詰合せは、ご飯のお供やお茶漬けにぴったりの味わいです。

香味のつどい

品番 022	出荷時期: 通年
260g	2,592円
390g	3,780円
賞味期限 60日	

4種類(きくらげ、椎茸こんぶ、細切汐吹き昆布、ちりめん山椒)

5種類(きくらげ、椎茸こんぶ、細切汐吹き昆布、きょうろ、ちりめん山椒×2)

★写真は260g

★写真は390g



★たいみそ

★さわらみそ

「塩むし天然真鯛」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。

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



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ススメ。
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。



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

銀鯧・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

銀鯧2切、キングサーモン2切、鯖2切

冷凍 賞味期限 冷凍60日



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



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



銀鯧・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 (銀鯧2切、鯖3切)
8切	11,772円 (銀鯧4切、鯖4切)

冷凍 賞味期限 冷凍60日



★写真は5切

～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し訪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



配送専用箱

「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: 6月27日まで	
	約36cm	6,048円 (800～850g) 2人前	約45cm 16,200円 (1.50～1.55kg) 5～6人前
	約37cm	7,020円 (900～950g) 3人前	約46cm 19,440円 (1.60～1.65kg) 6～7人前
	約38cm	8,100円 (1kg) 3～4人前	約48cm 21,600円 (1.70～1.90kg) 7～8人前
	約39cm	9,180円 (1.05～1.10kg) 4人前	※上品な大きさと程よいボリュームがおすすめ！
	約41cm	10,800円 (1.15～1.30kg) 4～5人前	※鯛の見栄えの良さは41cm以上がおすすめ！
	約43cm	12,960円 (1.35～1.45kg) 5人前	

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。

受付 6月24日(火) まで

最終製造日は 6月27日 のため、7月にお届けの場合
賞味期限が短くなります。

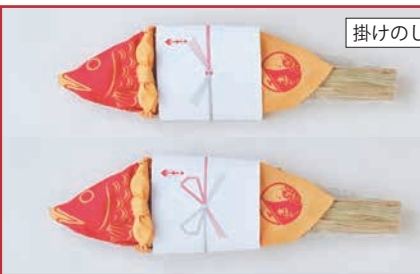
6月25日以降の受付分は、10月より製造し発送いたします。

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

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

★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

2,592円 100g(50g×2)

クール 賞味期限 7日

人気の炭火焼き穴子に贅を極めた詰合せ

★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 2,538円 新品

5匹 5,400円 9匹 8,856円

6匹 6,264円 11匹 10,692円

7匹 7,128円

※2匹、9匹、11匹は化粧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[化粧箱入]

品番 023	出荷時期: 通 年
2匹	2,538円 新品
5匹	5,400円
6匹	6,264円
7匹	7,128円

※2匹、9匹、11匹は化粧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」「みそ漬2種・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。

※原材料・資材価格高騰のため「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[化粧箱入]」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。

★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 6,372円 (さわらのみそ漬3切、炭火焼き穴子3匹)

6切・6匹 11,880円 (さわらのみそ漬6切、炭火焼き穴子6匹)

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

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 6,372円 (さわらのみそ漬3切、炭火焼き穴子3匹)

6切・6匹 11,880円 (さわらのみそ漬6切、炭火焼き穴子6匹)

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

新品
みそ漬2種・炭火焼き穴子詰合せ

品番 154 出荷時期: 通 年

3切・4匹・3匹 10,800円 (さわらのみそ漬3切、車海老のみそ漬4匹、炭火焼き穴子3匹)

クール 賞味期限 炭火焼き穴子 7日 みそ漬2種 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 6,264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



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 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

箱サイズ:
37cm×23cm
×4.5cm

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。

★写真は1匹

箱サイズ:
37cm×12cm
×4.5cm

「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。

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む新商品が登場。

忙しい日常でも、手軽に美味しいご飯をお楽しみください。岡山県寄島漁港で水揚げされた「かき」「はりいか」を丁寧に処理し、「岡山県産コシヒカリ」とふっくら炊き上げた滋味豊かなかまめしです。美味しさを逃がさない急速冷凍で出来立てを真空パックしております。



新品 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おりません。

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。

かきめし・いかめしがそれぞれ1つつ入った詰合せです

新品 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おりません。

冷 凍 賞味期限 冷凍90日

岡山県産かきめし レンジ
対応品

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。

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。

「かまめし」のお取り扱いについて

- 「かまめし」は、冷凍品のため冷蔵品・常温品とは別便配送となります。
- 「かまめし」は、冷凍品のため持ち運びできません。先様へのお届けのみとさせていただきます。ご了承ください。



新品 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おりません。

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。

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。

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。

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おりません。

冷 凍 賞味期限 冷凍90日

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おりません。

冷 凍 賞味期限 冷凍90日

★写真は品番863



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)
クール	賞味期限 25日



★写真は400g×2



★写真は400g

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)
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	
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)	
賞味期限 30日	



〈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17ページの「化粧箱入」との詰め合わせもできます。

※真空包装でお届けします。



★写真は300g



★写真は400g



★写真は600g

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。



★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紹介します。



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。



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



ほろりと柔らかい「鮎のかんろ煮」、旨味が凝縮した「椎茸昆布」、香り高い「ちりめん山椒」、ご飯にのせても美味しい「たいみそ」「さわらみそ」。お酒とともに、または炊きたてのご飯とともに、贅沢なひとときをお楽しみください。



味のつどい 新商品

品番 019 出荷時期: 通年

4,212円 (化粧箱入)

鮎のかんろ煮 3匹、椎茸昆布 110g、ちりめん山椒 70g、
たいみそ 80g、さわらみそ 80g

賞味期限 鮎のかんろ煮・たいみそ・さわらみそ 30日
椎茸昆布・ちりめん山椒 60日



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 12,744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いません。

冷凍 賞味期限 冷凍30日



★写真は2枚

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) は一括配送可能です。
○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。
○手提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
千屋牛焼肉セット
[赤身肉(モモ)]

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いません。

冷凍 賞味期限 冷凍30日



岡山県産 ちやぎゅう
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、十勝ポークウインナー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」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P26に記載しています



※化粧箱イメージ

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



志ほやだけの特別セットです

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ジャムです。岡山県産の白桃を1瓶に半玉使用したジュシーな桃の甘さと、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。



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。



★写真は50g×40束

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



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



夏の麺のだいごみを味わうひやむぎ。赤、緑の色麺も入り、涼感あふれる麺です。

おすすめ商品

手延ひやむぎ

品番 344 出荷時期:6月~9月

180g×8束 3,456円

180g×14束 5,778円

賞味期限 1年

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

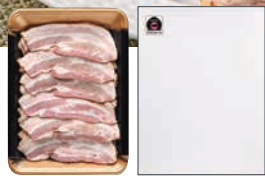
品番 275 出荷時期:通年

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。



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です。

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いません。

クール 賞味期限 7日



★特製ほん酢醤油付

○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。

27ページ、28ページの果物は8月下旬～10月に出荷開始です。

締切予定日 **8月20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:8月下旬または9月初旬	
超特級(2L)			
3玉	6,264円	8玉	16,632円
5玉	10,368円	10玉	20,412円
6玉	12,528円	12玉	24,192円
7玉	14,364円		



期間限定

黄金桃・ピオーネ詰合せ

品番 556 出荷時期:8月下旬または9月初旬
12,744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。

新商品

期間限定

黄金桃・シャインマスカット詰合せ

品番 485 出荷時期:8月下旬または9月初旬
13,824円

黄金桃(2L3玉)、シャインマスカット1房(約700g)

クール ※シャインマスカットは種がありません。

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の特徴です。

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)	4,212円	8玉(約2.8kg)	10,692円	
6玉(約2kg)	7,884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	9玉(約3kg)	8,316円	
6玉(約2kg)	5,832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
7,020円 新甘泉(3玉)、秋栄(3玉)(約2kg)

9,396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。※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」「黄金桃・ピオーネ詰合せ」「新甘泉」「新甘泉・秋栄詰合せ」「輝太郎」「二十世紀梨」「オーロラブラック」「ピオーネ・シャインマスカット詰合せ」「ピオーネ」「新高梨」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17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 **期間限定**

品番 726	出荷時期:10月上旬～10月下旬頃			
3玉(約900g)	4,860円			
5玉(約1.5kg)	8,100円			



★写真は5玉

締切予定日 **9月19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 **期間限定**

品番 600	出荷時期:8月末～9月下旬頃			
3玉(約1kg)	3,780円			
4玉(約1.3kg)	4,752円			



11ページ掲載のシャインマスカットとゼリー詰合せも販売しております。

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

4,968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

9,612円 2房(約1kg)

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

6,156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

5,940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、きめの細かいしゃりしゃ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

1玉(約700g) 3,780円 **新商品**

2玉(約1.4kg) 6,804円

3玉(約2.1kg) 9,936円

5玉(約3.5kg) 15,768円



11月出荷より常温便で発送いたします。



★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



ピオーネの参考サイズ比較



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

12,528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



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

11,340円 2房(約1kg)

クール 種なし

締切予定日 **10月10日**

国産

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

※岡山県産の収穫量が少ないため原産地を国産へ変更いたしました。※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。

