

# 誠味の味

大切なあの人に  
気持ちが伝わる贈り物

神戸・灘

誠味

- 山椒入り松茸昆布 松福
- ちりめん山椒 おじゃころう

お菜佃煮

誠味屋本店

- 創業の心
- お菜ばんざい



# 真心尽くす 誠の味づくり

## ものづくりへの強い想い

淡路島出身の創業者柳本一夫は、大阪の老舗昆布商「小倉屋」に奉公したのち、のれん分けを許され、神戸で昆布店を創業しました。昭和二十六年、一夫、弱冠二十才の時でした。一夫は主家で学んだことを実践し、「小倉屋」ののれんに恥じない高品質のものづくりを実践していききました。

なかでもまろやかな薄味の昆布佃煮は、神戸の人々から爆発的な支持を頂戴いたしました。創業以来培ってきた佃煮づくりに対するこだわりや心意気のすべてを世に問う想いと、信条である「誠の味づくり」の末長い実践を誓い、昭和五十一年、「誠味」



▲創業者 柳本一夫

を立ち上げました。創業から二十五年目の春、柳本一夫、四十五歳のときです。

## 受け継がれる心

創業から六十三年経った今もなお、わたしたちは「誠の味づくり」を受け継ぎ、ものづくりに取り組んでおります。

調味料や素材にこだわり、そして豊かな自然に恵まれた、神戸・灘の風土にふさわしいおだやかな薄味を育んでいます。これからも、感謝の気持ちをお大切に、日々創造と研鑽をかさね、素材のおいしさに、和のぬくもりと愉しみを添えて、みなさまにお伝えして参りたいと考えております。



## 目次

### まごころ 神戸・灘 誠味

- 01 真心尽くす誠の味づくり
- 03 山椒入り松茸昆布『松福』
- 05 ちりめん山椒『おじゃこう』
- 06 山椒入り汐ふき昆布『潮みどり』
- 07 梅昆布『梅福』  
季節のごはんの素
- 08 かつお昆布『華福』
- 09 せいみの煮豆  
せいみの蒸し豆
- 10 小袋シリーズ  
季節の彩り佃煮
- 11 誠味の進物ギフト

### 味くらべ お菜佃煮 誠味屋本店

- 15 佃煮のある豊かなくらし
- 16 創業の心シリーズ
- 19 ハイカラ神戸・お菜ばんざいシリーズ
- 23 だし昆布・乾物等
- 24 誠味屋本店ギフト

- 25 通信販売のご案内
- 26 店舗のご案内

昭和二十六年、老舗昆布商「小倉屋」ののれん分けから始まった誠味の歴史。創業者の信条である「誠の味づくり」を受け継ぎつつ、新しい時代の味覚を求めて今もなお日々研鑽を積み重ねています。お客様に心の底からおいしいと言ってお求めいただけることが、私たちのものづくりの原点であり、目指すところでもあります。

山椒入り松茸昆布

# 松福

matsufuku

北海道道南産の天然真昆布の肉厚部分を使用。熟練の炊き手が、仕込から三日かけて丹念に炊き上げます。

味の決め手は、うまみの強いたまり醤油。爽やかな香りの山椒は、松茸昆布の美味しさを引き立て、上品な味に仕上げます。

口に含むとほんのり香る松茸の香り。

ふっくら柔らかな肉厚の昆布のもっちり感。

つつい食が進む格別な美味しさです。



1 松福72g 品番151099  
500円+税 賞味期限120日  
松福72g袋入り



2 松福143g 品番151118  
1,000円+税 賞味期限120日  
松福143g袋入り



3 松福200g 品番150615  
MT-14 賞味期限30日  
1,400円+税 賞味期限30日  
松福200gカップ入り

## 道南産の天然真昆布

昆布の中でも最上級品と言われている北海道道南産の天然真昆布は肉厚で上品な味わいなので、炊いても美味しく、高級だし昆布のほか、塩昆布佃煮、おぼろ、とろろ昆布等の加工用品としても用いられます。

天然の真昆布が獲れる北海道道南地方の海は、遠浅の地形で、寒暖流が合流すること、たくさんの河川から豊富なミネラルが注ぎこむことなど、美味しい昆布の生育に適した条件がそろっています。

近年では、天然の真昆布は少なくなり貴重品のように扱われ、養殖昆布の栽培も盛んになってきました。

そんな時代の流れの中でも、誠味では天然の真昆布にこだわり続け、天然ならではのひと味違う美味しさを守り続けています。

天然真昆布の中でも、「松福」に使われる部分は限られています。昆布の中心あたりの肉厚部分だけを人の目で丁寧に選別を行い使用します。

長年昆布と触れ合ってきた炊き手のきらりと光る眼に適った真昆布だけが松福になるべくして選ばれていくのです。

## 自然豊かなチベット高原産の天然松茸

高山植物や荘厳な山々の景色が美しい秘境の地、雲南省チベット自治区シャングリラの山林には、天然の松茸がひっそりと自生し、このあたりの松茸は「野生松茸の王様」と呼ばれています。

この地域は、ジャガイモと小麦をわずかに栽培するのみで、他に農産物はなく、農薬や殺虫剤を全く使わない地域です。

近年、国産の松茸は激減してしまいましたが、誠味では松茸昆布「松福」をこれからも多くの人に愛される馴染みある佃煮として育ててゆくため



OMT-21 品番153172  
2,100円+税 賞味期限120日  
松福143g×2 (紙箱入り)



OMT-31 品番153173  
3,100円+税 賞味期限120日  
松福143g×3 (紙箱入り)

※箱入りギフトはP11~P14の一覧をご覧ください。

シャングリラ地方を中心としたチベット高原産の松茸を確保し、お客様に安心して松福をお楽しみいただけるようにしてゆきたいと考えています。

## 素材の旨味・風味に加え 熟練の炊き手による技と 火と風と水が味をつくります。

松福の仕込は、炊きの前日からじまります。独特の食感を出すためのポイル加減を炊き手が見極め、ポイルした昆布に、秘伝の調味液を染み込ませます。

炊きの当日は、熟練の炊き手によって時間をかけて炊き上げられます。いかに昆布からの旨味を引き出すか、さらに調味液を直火によってじっくりと濃縮させながらコクを出し、火加減と釜の混ぜ具合だけで味を削り上げていきます。

同じ原料、調味液を使用しても、炊き方ひとつで味が変わるという繊細なもので、気温・温度・湿度なども味に大きく影響し、釜によっても変化し、炊き手は、少しの変化も見逃さず、調整しながら炊き上げます。

ダイナミックな直火の勢いと対照的ともいえる繊細な味作りは、熟練の炊き手にしかできない技で、松福の味は長年の修練によって受け継がれてきた、伝統ある技が創りだした味ともいえます。

炊き手が丹精込めて炊き上げる松福ですが、さらに旨味とまろやかな味を引き出すために、一晩寝かし熟成させます。もちろん寝かす環境によっても味が変化しますので、条件を一定に保つことにより、繊細な「松福」の味が仕上がります。



ちりめん山椒

# おじゃこう

ojakou

国内産の厳選した上質の白口ちりめん、  
香りもさわやかな和歌山県産の大粒山椒の実を  
丸大豆醤油や灘の清酒などで調味し、  
柔らかく炊き上げております。

※ちりめん山椒「おじゃこう」は、  
「おじゃこ」と幸福の「幸」を合わせて命名いたしました。



**4** おじゃこう37g 品番151090  
500円+税 賞味期限60日  
おじゃこう37g袋入り



**5** おじゃこう74g 品番151110  
1,000円+税 賞味期限60日  
おじゃこう74g袋入り



OMJ-21 品番150852  
2,100円+税 賞味期限60日  
松福143g・おじゃこう74g (紙箱入り)



OMJ-31 品番150853  
3,100円+税 賞味期限60日  
松福143g×2・おじゃこう74g (紙箱入り)  
※箱入りギフトはP11~P14の一覧をご覧ください。

## 黒潮の恵み・日本一のちりめん

誠味の「おじゃこう」は、黒潮の恵みを受け  
る豊かな海が広がり、ちりめん産地として有名な  
鹿児島・宮崎沖のちりめん原料を中心に使用して  
います。

この海で育ちちりめんは、海の栄養をその小さな  
体にたつぷり取り入れ、美味しく上質なちりめん  
となります。網上げされたちりめんは、鮮度を保  
つため氷に挟んで籠に入れ、運搬船でいち早く  
帰港し加工場に運びます。

このように網を入れて引いて揚げての、三十分  
から一時間に満たない漁を繰り返して行い、一  
回網をあげるたびに運搬船で全速力で港に運  
びます。漁師たちは、このような漁の方法で、鮮  
度を保つため一刻も早く美味しく加工できるよ  
うに、無駄なく素早い動きで連携しています。

この漁師たちの強い思いと意識によって、新  
鮮で味の良いちりめんが出来上がるというても  
過言ではありません。

## 自然の恵み・天日干し

船により漁獲されたばかりのちりめんは、急いで港に運ばれ隣接する加工場  
で天日干しにより仕上げます。天日干しとは原料を水洗いして屋外で太陽と風によって乾燥させる製法で、甘み・旨味が増すといわれています。



▲大粒ぶどう山椒

## 和歌山県産・ぶどう山椒

和歌山県中部より少し北に位置する紀美野町。標高400mの場所に広がる山椒畑で、ぶどう山椒の木は、太陽の光をたつぷり浴びた大粒の実をたくさんならせます。

この山椒の木は、生産者の方々が長い時間かけて大切に育てあげ、収穫期になると一日10時間以上かけて手作業で丁寧に収穫されます。

誠味の原材料の中で「山椒」は主役ではありません。どちらかというと脇役ですが、この存在がないと誠味の商品は成り立ちません。脇役としての力で主役を引き立て、美味しさを生み出す力をもつ「山椒」は、産地の方々の方々の努力の結晶と言えます。

山椒入り沙ふき昆布

# 潮みどり

shiomidori

北海道道南産の天然真昆布を贅沢に細切りに仕上げ、和歌山県産大粒山椒の実を合わせました。

昆布のやわらかな旨味と山椒のさわやかな香りが調和し、口の中に独特のおいしさが広がってゆきます。



**6** 潮みどり43g 品番151096  
500円+税 賞味期限180日  
潮みどり43g袋入り



OME-21 品番150904  
2,100円+税 賞味期限120日  
松福143g・潮みどり86g

※箱入りギフトはP11~P14の一覧をご覧ください。



かつお昆布  
**華福**  
hanafuku

北海道南産の天然真昆布と国内産の鰹から作った削り節を炊き合わせた、風味豊かなほんのり甘口の昆布佃煮でございます。



OHT-28 品番153128	華福84g 品番151094
2,800円+税 賞味期限60日	500円+税 賞味期限120日
潮みどり43g・松福108g おじゃこう56g・華福125g	華福84g 袋入り

※箱入りギフトはP11~P14の一覧をご覧ください。



紀州南高梅入り昆布  
**梅福**  
umefuku

北海道南産の天然真昆布と紀州南高梅の梅干を炊き合わせた、昆布の旨味と梅干しの甘みと酸味をお楽しみいただけます。



OMU-21 品番150132	梅福143g 品番151112	梅福72g 品番150620
2,100円+税 賞味期限120日	1,000円+税 賞味期限120日	500円+税 賞味期限120日
松福143g・梅福143g (紙箱入り)	梅福143g 袋入り	梅福72g 袋入り

※箱入りギフトはP11~P14の一覧をご覧ください。

**季節限定** **季節のごはんの素**

季節の商品につき、販売時期・価格等の変動が生じる場合がございます。ダイレクトメールまたはインターネットにてお知らせいたしますので、予めご了承ください。

**ご希望に合わせて詰合せギフトも承ります**

**春**  
たけのこの素



【販売予定期間】  
3月初旬~5月下旬頃

たけのこのごはんの素  
価格未定 賞味期限90日  
2合用 (副材入り調味だし)

**冬**  
かにごはんの素



【販売予定期間】  
11月初旬~2月下旬頃

かにごはんの素  
価格未定 賞味期限60日  
2合用 (調味だし・かに身)

**秋**  
松茸ごはんの素



【販売予定期間】  
9月初旬~10月下旬頃

松茸ごはんの素  
価格未定 賞味期限90日  
2合用 (調味だし・具入り)

**夏**  
貝柱ごはんの素



【販売予定期間】  
6月初旬~8月下旬頃

貝柱ごはんの素 品番150778  
1,000円+税 賞味期限60日  
2合用 (副材入り調味だし・ホタテ貝柱)



松茸佃煮

**19**  
松茸佃煮 品番151034  
1,200円+税 賞味期限120日  
40g袋入り



焼松茸

**18**  
焼松茸 品番151035  
1,200円+税 賞味期限120日  
40g袋入り



貝柱

**21**  
貝柱 品番151037  
1,400円+税 賞味期限120日  
6個入り



上取松茸

**20**  
しぐれ松茸 品番1510381  
1,200円+税 賞味期限120日  
90g袋入り

## 高級小袋シリーズ



**12**  
ひじき豆 品番153159  
350円+税 賞味期限60日  
190g袋入り  
※北海道産「鶴の子大豆」使用



**11**  
金時豆 品番153155  
350円+税 賞味期限60日  
180g袋入り  
※北海道産「北海金時豆」使用



**10**  
野菜豆 品番153153  
350円+税 賞味期限60日  
190g袋入り  
※北海道産「鶴の子大豆」使用



**15**  
丹波黒豆 品番153160  
600円+税 賞味期限60日  
160g袋入り  
※丹波篠山産「極大粒丹波黒豆」使用



**14**  
紫花豆 品番153152  
350円+税 賞味期限60日  
180g袋入り  
※北海道産「紫花豆」使用



**13**  
白花生豆 品番153151  
350円+税 賞味期限60日  
180g袋入り  
※北海道産「白花生豆」使用



いかなごぐき煮  
【販売予定期間：3月～4月】



神戸牛とごぼうのうす炊き煮  
【販売予定期間：不定期】

## 季節の彩り逸品



新物おじゃこう  
【販売予定期間：6月～7月】



新穫れ松福（新松茸使用）  
【販売予定期間：10月】

季節の佃煮は、販売時期や価格に変動が生じる場合がございます。ダイレクトメールまたはインターネットにてお知らせいたしますので予めご了承ください。

## せいみの煮豆

誠味では、『調味料や素材にこだわったもの作り』の考え方や技術を、美味しい煮豆づくりに生かしています。徹底的に良い原料豆にこだわり、素材を生かすために、製法も、豆の中で味がしみ込み、芯までやわらかくふっくら炊きあげるために、少量ずつを小釜で手間と時間をしっかりとかけて丁寧に炊きあげています。できるだけシンプルなお味付けにすることで、原料の素材の風味を生かしたおいしさにこだわりました。



## せいみの蒸し豆

誠味の「蒸し大豆」と「蒸し黒豆」は、素材の旨味を引き出し栄養成分を逃さない料理方法である。蒸しの料理技術を取り入れて開発されたので、大豆や黒豆の栄養成分や機能性成分が水煮などの料理法に比較するとよりたくさん残っています。また、その上に、豆の味がしっかりと残っているのので、美味しくいただけます。また、ムチツとして歯ごたえがよく、噛む楽しさ、素材そのものの美味しさが味わえます。



**17**  
蒸し黒豆 品番150460  
250円+税 賞味期限60日  
100g袋入り  
※国内産「大粒丹波黒」使用



**16**  
蒸し大豆 品番150459  
250円+税 賞味期限60日  
160g袋入り  
※北海道産「鶴の子大豆」使用

1,000円～2,000円台



**23**  
OMJ-16 品番150851  
1,600円+税 賞味期限60日  
松福108g・おじゃこう56g

**22**  
OMT-16 品番153171  
1,600円+税 賞味期限120日  
松福108g×2

**26**  
OME-21 品番150904  
2,100円+税 賞味期限120日  
松福143g・潮みどり86g

**25**  
OMJ-21 品番150852  
2,100円+税 賞味期限60日  
松福143g・おじゃこう74g

**24**  
OMT-21 品番153172  
2,100円+税 賞味期限120日  
松福143g×2

**29**  
OHT-28 品番153128  
2,800円+税 賞味期限60日  
松福108g・潮みどり43g・華福125g  
おじゃこう56g

**28**  
MS-20 品番151001  
2,000円+税 賞味期限120日  
松福108g・ちりめん山椒70g  
あさ炊きあさり70g・松茸茶漬70g

**27**  
OMU-21 品番150132  
2,100円+税 賞味期限120日  
松福143g・梅福143g

3,000円台

**32**  
OMJ-31 品番150853  
3,100円+税 賞味期限60日  
松福143g×2・おじゃこう74g

**31**  
OMT-31 品番153173  
3,100円+税 賞味期限120日  
松福143g×3

**30**  
MS-30 品番151002  
3,000円+税 賞味期限120日  
松福108g・松茸佃煮30g  
あさ炊きあさり70g・ちりめん山椒70g  
松茸茶漬70g

誠味の  
ご進物ギフト

親しい方へ、お世話になった方へ  
こころを込めた贈り物やご進物。  
ご予算やお好みに合わせて、  
様々な詰合せをご用意しました。  
選り抜いた素材の美味しさと、  
和のぬくもりに愉しみを添える「誠の味」  
お気軽にご利用いただければ幸いです。

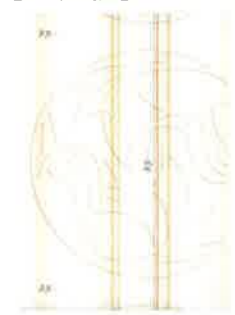


詰合せ商品一覧



## ■商品包装について

### 【包装紙】



※慶弔どちらにも対応できる色合いをご用意しております。

### 【手提げ袋】

手提げ袋をご用意しています。ご購入の方はご注文時にお申し付けください。サイズや種類のご希望がございましたら、スタッフにご相談ください。



進物用手提げ

化粧袋入りの佃煮や煮豆等が2~3個まとめて入ります。



ポリ手提げ



タッパ入り松福専用手提げ

※デザインやサイズが予告なしに変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## ■熨斗について

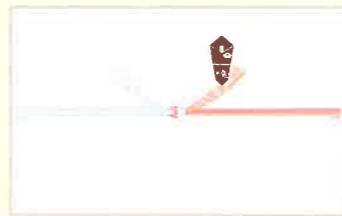
御礼、粗品、出産祝、心ばかりなど



### 【紅白蝶結びのし】

結び目が何度結びなおせることから、慶事、一般贈答時の何度あってもよいことの場合に使用します。

御見舞、快気祝、結婚祝 など



### 【紅白結び切りのし】

結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、結婚祝い等、一度きりであってほしいことの場合に使用します。

御供、志、粗供養、御仏前 など



### 【黄白結び切りのし】

結び目が固く結ばれ、簡単に解けないことから、二度と繰り返したくないお悔やみ全般に対して使用します。

熨斗の種類や名入れ等、ご自由にお選びいただけますので、お気軽にご相談ください。

## ■掛け紙について

各季節に応じた掛け紙もご用意しております。お気軽にご相談ください。



※上記は一例ですので、デザインが予告なしに変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## 4,000円~7,000円台



**35**  
MS-50 品番151004

5,000円+税 賞味期限120日

松福108g・あさ炊きあさり70g  
松茸佃煮40g・ちりめん山椒70g  
松茸茶漬70g・貝柱6個



**34**  
NOM-50 品番150066

5,000円+税 賞味期限120日

松福143g×2・松茸佃煮54g×2



**33**  
MS-40 品番151003

4,000円+税 賞味期限120日

松福72g×2・貝柱6個・松茸佃煮30g  
あさ炊きあさり70g



**37**  
MS-70 品番151005

7,000円+税 賞味期限120日

松福108g・松茸佃煮54g  
あさ炊きあさり70g・ちりめん山椒70g  
焼松茸50g・貝柱6個



**36**  
WM-60 品番150065

6,000円+税 賞味期限120日

松茸佃煮40g×2・焼松茸40g×2

## 10,000円~15,000円台



**40**  
WM-150 品番150059

15,000円+税 賞味期限120日

松茸佃煮85g×2・焼松茸85g  
松茸姿煮120g×2



**39**  
NWM-100 品番150067

10,000円+税 賞味期限120日

松茸佃煮115g・焼松茸85g  
松茸姿煮120g



**38**  
MS-100 品番151006

10,000円+税 賞味期限120日

松福108g×2・松茸佃煮80g  
焼松茸80g・貝柱6個×2



# 佃煮のある 味がなごらんし

神戸市東灘区に店舗を構える「誠味屋本店」は、創業者 柳本一夫の「誠の味づくり」の精神を大切に、「佃煮のある豊かな暮らし」を提案する佃煮専門店として、地元のお客様を中心に ご愛顧いただいております。

日本の伝統食である佃煮をお子さまからお年寄りまで世代を越えて食卓でお愉しみたいだけけるよう、暮らしの提案を発信できる店舗を目指しております。

佃煮は、一般的には濃い味つけと思われがちですが、誠味屋本店では「お菜佃煮」という言葉で表される「自然のおいしさを食卓へ、うす味で飽きのこない、体にやさしいものづくり」という考え方で、創業者の信条である「誠の味づくり」を実践した佃煮づくりに取り組んでおります。

自然を活かした素材を選び、一釜ずつ丹精こめて作り上げた品々を、選ぶ楽しさとともにお届けいたします。

## 創業の心

山椒入り松茸昆布

# 松福

matsufuku

山椒入り松茸昆布「松福」は、昆布の最高級品といわれる北海道産の天然真昆布の肉厚部分を使い、直火で少量ずつ、熟練の炊き手が仕込みから三日間かけて丹念に炊き上げます。

味の決め手は、旨味の強いたまり醤油ですが、この醤油はすぐに焦げついてしまうため職人泣かせともいわれられています。

松福は、炊き上げる瞬間の火加減と火を止めるタイミングがとても重要で、長年経験を積んだ炊き手でないと美味しく仕上げる事ができません。

松茸昆布の美味しさをさわやかな香りの山椒がさらに引き立て、上品な味に仕上げます。

松茸の香りと柔らかな昆布のもっちりとした食感が、つつい食を進める格別の美味しさです。



41 まつふく  
創業の心 松福  
750円+税 袋入108g  
賞味期限：120日

## 創業の心

紀州南高梅

# 梅こんぶ

umekombu

北海道産の肉厚昆布を使用し、紀州南高梅の梅干と一緒に炊き上げました。

梅干用にする南高梅の収穫は、木の上で完熟した梅の実が自然と木から落ちるのを待ち、木の下に収穫用に張り巡らせた網から丁寧に集められたものを、すぐに塩漬けされてつくられます。

完熟の梅の芳醇な果肉がもっちりとした肉厚の昆布にしつとりと絡みつき、昆布の旨味と梅干しの甘みと酸味が広がる、おすすめの昆布佃煮です。



42 創業の心 梅こんぶ  
600円+税 袋入100g  
賞味期限：120日



**創業の心**

ちりめん山椒

**おじゃこう**  
ojakou

おじゃこうの洗練された美味しさの秘密は「素材」と「炊き」にあります。素材は、国内産の厳選した上質の白口ちりめん、香りもさわやかな和歌山県産の大粒山椒の実を使用しております。厳選された素材を生かす炊きの技術は、熟練の炊き手でなくてはなりません。長年の経験により培われた感覚と視覚によって小釜で炊き上げます。調味料がいきわたり、ちりめんの中まで味が十分に浸った状態で、誠味ならはの方法で丁寧に乾燥を行い、口に入れて噛みしめた時の程良い柔らかさに仕上がっています。



43 創業の心 おじゃこう  
750円+税 袋入56g  
賞味期限：60日

**創業の心**

一口椎茸山椒入り

**椎茸こんぶ**  
shii-takekombu

椎茸こんぶは素材を吟味し、誠味屋本店ならではの手間暇かけた製法で炊きあげた一品です。北海道産の天然真昆布は和歌山県産の山椒の実と一緒に、熟練の炊き手が仕込から3日間かけて炊きあげ、じっくり濃厚な味わいに調整いたしました。一方、椎茸は傘が開く前に収穫しているため、肉厚で歯ごたえが良いのが特徴の九州産の原木栽培の乾ごんこ椎茸を使用しております。一夜かけてゆつくりと水戻しした椎茸は、ふつくと旨味もまじって口の中に含むと美味しさがじわっと広がります。和歌山県産の山椒の実の風味が後味を引き締めるアクセントとなり、昆布の美味しさを一層引き立てます。



44 創業の心 椎茸こんぶ  
600円+税 袋入100g  
賞味期限：120日

**創業の心**

野菜のうまみ

**お菜こんぶ**  
osaikombu

当店ならではの最高のオリジナル昆布佃煮を作りたいという思いで炊きあげた野菜入り昆布です。北海道産の天然真昆布に、国産の蓮根、ごぼう、大豆といった食感が楽しい野菜をあわせ、旨味たっぷりなちりめんじゃこ、香りさわやかな和歌山県産の大粒山椒で味を仕上げました。素材の風味、旨味と独特の食感を残すため、それぞれの素材を丁寧に下ごしらえした上で、直火でじっくり凝縮させながらコクをだし丹念に炊きあげています。肉厚でふつくと柔らかい昆布と風味豊かで歯触りの良い野菜、召し上がる所によってそれぞれ違った表情、豊かな食感と味をお楽しみいただける昆布佃煮です。



45 創業の心 お菜こんぶ  
600円+税 袋入100g  
賞味期限：90日

**創業の心**

山椒入り汐ふき昆布

**潮みどり**  
shiomidori

北海道産の天然真昆布を細切りに仕上げ、和歌山県産大粒山椒の実を合わせました。昆布のやわらかな旨味と山椒のさわやかな香りが調和し、口の中に独特の美味しさが広がります。



47 創業の心 潮みどり  
500円+税 袋入43g  
賞味期限：180日

**創業の心**

**まぐろごぼう旨煮**

一般の市場にはほとんど流通しない希少部位であるまぐろの頭肉、通称「鉢の身」と呼ばれる部分のみを使用しました。この部分は一本のまぐろから一対しか取れない希少な部位で、脂がのった濃厚な味わいで、他の部位にはない脂の甘みと身質の旨味が凝縮されています。もっちりとした歯ごたえのまぐろの身と風味豊かなごぼうの香りが食欲をそそります。



46 創業の心 まぐろごぼう旨煮  
600円+税 袋入110g  
賞味期限：120日

詰め合わせには「創業の心」専用化粧箱がございます



創業の心シリーズには、専用の化粧箱をご用意しております。(有料：150円～300円)品数、サイズ等に合わせお選びいただけます。

※詳しくは係の者におたずねください。

味のこころ

お茶屋 誠味屋本店

具材はすべて国産



国産の牛すじ肉に、こんにゃく、ごぼう、昆布、椎茸を加え、隠し味として灘の清酒を使用しました。

**48**  
牛すじ煮込  
500円+税 袋入130g  
賞味期限：90日



リニューアルして美味しくなりました!



国産の牛すじを神戸ワインで丁寧に煮込みました。厳選した昆布・鰹・たまり醤油が隠し味。

**49**  
牛すじカレー  
600円+税 1人前200g  
賞味期限：12ヶ月

和牛使用の昆布巻



ごぼうと人参を国産和牛で包み、昆布で巻いたやさしい味の創作昆布巻。

**50** お菜ロール  
400円+税  
賞味期限：60日



一口大の姫椎茸。薄味仕上げで用途色々な人気商品です。

**56**  
姫椎茸うま煮  
380円+税 袋入125g  
賞味期限：120日



北海道産天然真昆布にかつおの風味がからみ香りと旨味が広がります。

**57**  
かつお昆布  
380円+税 袋入120g  
賞味期限：120日



お奨め品  
佃煮人気No.1

貝柱と椎茸の旨味と香りが際立つ美味しさ。誠味屋本店の人気商品。

**55**  
貝柱と椎茸の小宝しぐれ  
450円+税 袋入100g  
賞味期限：120日

定番人気の素材のコラボレーションで魅力ある商品となりました。お菜(おかず)の一品や、お酒の肴として、食卓を彩ります。



お奨め品  
佃煮人気No.3

厳選した国産ちりめんときざやかな山椒の風味。

**59**  
ちりめん山椒  
380円+税 袋入80g  
賞味期限：120日



北海道産天然真昆布と風味豊かな松茸の香り。

**58**  
松茸昆布  
380円+税 袋入120g  
賞味期限：150日



もっちりとした歯ごたえのまぐろの希少部位を生姜の風味で炊き上げました。

**60**  
小トロまぐろのしぐれ煮  
500円+税 袋入125g  
賞味期限：120日



まぐろと竹の子を生姜で風味つけ。お弁当やおかずにも。

**51**  
まぐろと竹の子のگانこ炊き  
400円+税 袋入120g  
賞味期限：150日



たらこのプチプチ食感と旨味が格別です。

**52**  
たらこ甘露煮  
400円+税 袋入100g  
賞味期限：150日



ごぼうの香りとたらこの風味で食欲をそそる。

**54**  
たらことごぼうの華しぐれ  
400円+税 袋入110g  
賞味期限：150日



あさりの旨味と生姜の風味でふっくらやわらか。大粒のあさりを使用しています。

お奨め品  
佃煮人気No.2



**53**  
あさりしぐれ煮  
400円+税 袋入100g  
賞味期限：150日

伝統に培われた味の逸品。素材の風味、おいしさをそのままに、一釜ずつ丹精こめて炊き上げました。朝夕の豊かな食卓に自信を持ってお届けします。

お菜ばんざい



貝柱の優雅な香りと旨味が広がります。

**63**  
姫貝柱  
600円+税 袋入100g  
賞味期限：150日



じっくり煮込んだ牛肉と相性の良いごぼう。上品な味のお惣菜。

**62**  
牛肉ごぼう  
380円+税 袋入100g  
賞味期限：150日



竹の子と本かつおの味わい。お惣菜風の便利でおいしい逸品です。

**61**  
竹の子土佐煮  
380円+税 袋入145g  
賞味期限：120日



**77**  
白花豆 (しろはなまめ)  
380円+税 袋入380g  
賞味期限：120日



**76**  
茶花豆 (ちやはなまめ)  
380円+税 袋入380g  
賞味期限：120日



誠味屋本店の人気商品「黒豆力の座禅豆」は、昔ながらの「座禅豆」に黒豆にごぼう、人参、椎茸、こんにやくをたっぷり加え甘さは控えめに自家製天然抽出だしで時間をかけて丁寧に炊き上げました。発売当初から人気は高く、誠味屋本店にしかない特徴ある個性豊かな上品で薄味の煮豆です。



**79**  
お菜豆 (おさいまめ)  
300円+税 袋入150g  
賞味期限：60日

※座禅豆とは、黒豆を甘く煮しめたもので、座禅を組んで修行をするお坊さんが、この煮豆から蛋白源をとっていたことに由来します。



**78**  
座禅豆 (ざぜんまめ)  
300円+税 袋入150g  
賞味期限：60日



**81**  
にしん昆布巻  
500円+税 袋入1本  
賞味期限：120日



**83**  
にしん入ごぼう巻  
500円+税 袋入1本  
賞味期限：120日



**82**  
鮭昆布巻  
500円+税 袋入1本  
賞味期限：120日



**80**  
お母さんのべんり椎茸  
300円+税 袋入130g  
賞味期限：120日



**87**  
わかめさんしょう  
若布山椒Lパック  
500円+税 袋入250g  
賞味期限：150日



**86**  
椎茸昆布Lパック  
500円+税 袋入250g  
賞味期限：150日



**85**  
松茸昆布Lパック  
550円+税 袋入200g  
賞味期限：150日



**84**  
ちりめん山椒Lパック  
550円+税 袋入120g  
賞味期限：120日

お徳用サイズ  
佃煮Lパックシリーズ



**66**  
きやらぶき  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：120日



**65**  
味くらへ  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：120日



**64**  
松茸茶漬  
350円+税 袋入115g  
賞味期限：120日



**69**  
椎茸昆布  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：150日



**68**  
若布山椒 (わかめさんしょう)  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：150日



**67**  
しめじしぐれ  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：120日



**72**  
甘酢れんこん  
300円+税 袋入100g  
賞味期限：120日



**71**  
酢ごぼう  
300円+税 袋入110g  
賞味期限：120日



**70**  
綾錦 (あやしき)  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：120日



**75**  
金ごまいわし  
400円+税 袋入130g  
賞味期限：90日



**74**  
いわし甘露煮  
350円+税 袋入130g  
賞味期限：90日



**73**  
さんま蒲焼  
350円+税 袋入120g  
賞味期限：90日

ご家庭用からご贈答まで、海のミネラル、大地の栄養、自然の恵みを存分に味わっていただけます。



88 利尻産だし昆布  
2,600円+税 袋入350g



89 ラウス産だし昆布  
1,000円+税 袋入150g



90 徳用日高昆布  
1,000円+税 袋入220g



91 徳用ラウス昆布  
900円+税 袋入250g

# 極味だし



昆布佃煮を作り続けて63年の弊社が厳選した道南産天然真昆布をたっぷり使用し、国産のうるめ節、経節とブレンド。上質の香り、コクと旨味を味わってください。

便利なだしパック



94 極味だし(大)  
750円+税 8g×10パック



93 極味だし(小)  
400円+税 8g×5パック

## 適量パックシリーズ

適量パックの使いやすいサイズの出し昆布シリーズです。詰め合わせギフト等にも入るミニサイズ。



97 日高えりも産根昆布 (小)  
380円+税 袋入60g



96 天然日高昆布 (小)  
380円+税 袋入60g



95 道南産出し昆布 (小)  
380円+税 袋入80g



92 根昆布 (日高産)  
1,000円+税 袋入190g

煮込んでとろける美味しさ



98 根昆布とろろ  
130円+税 袋入18g



102 本とろろ昆布3袋セット  
350円+税 袋入16g×3



101 極上汐吹角切  
500円+税 袋入70g



100 極上汐吹細切  
380円+税 袋入50g



99 茶漬昆布  
250円+税 袋入50g



104 黒豆茶  
300円+税 袋入150g



103 明石のり (味付)  
800円+税 4ツ切60枚 (全形15枚)



ポリ容器

## 誠味屋本店の

# ご進物ギフト

誠味屋本店の特選ギフトを大切な方への贈り物に。お祝い・内祝い・御供えなどにお使いいただけます。人気商品を集めて、ギフトにいたしました。



106 味の真心-18 2,200円+税  
松茸昆布120g・もりめん山椒80g  
貝柱と椎茸の小宝しぐれ100g  
たらこごぼうの華しぐれ110g  
にしん昆布巻1本  
【賞味期限：120日】



105 極上利尻産出し昆布箱入 2,800円+税  
利尻産だし昆布350g



109 創業の心 詰合せ6品 4,200円+税  
松福108g・梅こんぶ100g  
椎茸こんぶ100g・お菜こんぶ100g  
おじゃこ56g・まぐろごぼう旨煮110g  
【賞味期限：60日】



108 創業の心 詰合せ3品 2,250円+税  
松福108g・おじゃこ56g  
まぐろごぼう旨煮110g  
【賞味期限：60日】



107 創業の心 詰合せ2品 1,500円+税  
松福108g・梅こんぶ100g  
【賞味期限：120日】



## ご希望に合わせて 詰合せギフトも承ります。

ご自由に商品をお選びいただき、ご希望にあわせて箱(有料)・本体価格50円〜に詰めさせていただきます。詳しくは、スタッフにお問合わせください。なお商品サイズや数量によっては箱に入られない場合もございますので予めご了承ください。

### 【紅白のし】

御祝、御礼、内祝、お中元、お歳暮など、印刷対応できます。

※10本結切もごさいます  
寿、内祝、御祝、御礼、御見舞など



### 【包装紙】

※包み方によって慶弔どちらにも対応できる色合いをご用意しております。



慶事用



弔事用

### 【手提げ・化粧袋】

※デザインやサイズが予告なしに変更となる場合がございます。予めご了承ください。



進物用手提げ



ポリ手提げ



化粧袋(大)、(小)

### 【黄白のし】

御供、志、粗供養、御仏前など

※御供の場合など、「外のし」ご希望の場合はお申し付け下さい



## 店舗のご案内

※ブランドにより取り扱い商品が異なりますので、予めご注意のほどお願いいたします。  
 ※店舗により一部取扱いのない商品もございます。詳しくは各店舗店頭までお問い合わせください。



百貨店ブランドの「神戸・灘 誠味」では、水産庁長官賞を受賞した「山椒入り松茸昆布 松福」をはじめとする昆布佃煮や、旬の味をお届けする季節限定商品、季節のごはんの素等、原料や調味料にこだわり、神戸の風土にふさわしい逸品を取り揃えております。



**誠味 大丸神戸店**  
 〒650-0037  
 神戸市中央区明石町40 大丸神戸店 地1階佃煮売場  
 代表TEL 078-331-8121 内線3041



**誠味 大丸梅田店**  
 〒530-8202  
 大阪府北区梅田3-1-1 大丸梅田店 地2階佃煮売場  
 代表TEL 06-6343-1231 内線6510



**誠味 大丸心斎橋店**  
 〒542-8501  
 大阪府中央区心斎橋筋1-7-1 大丸心斎橋店本館 地1階佃煮売場  
 代表TEL 06-6271-1231 内線5852

## お菜佃煮 誠味屋本店

本社1階にて展開する直営ブランドの「誠味屋本店」は、「佃煮のある豊かな暮らし」を提案し、時代の一步先をゆく味づくりに取り組んでおります。地元・神戸の地で長年の歴史を持つ品揃え豊かな佃煮専門店です。



**お菜佃煮 誠味屋本店**  
 〒658-0044  
 神戸市東灘区御影塚町4-9-21  
 小倉屋柳本 (マルヤナギ) 本社ビル1F  
 電話 078-843-4741  
 [休] 無休 (年末年始除く)  
 [営] 9:30~19:00  
<http://www.seimiyahonten.com/>

駐車場有り

## 通信販売のご案内

### ご注文の受付について

日時のご希望は、1~2日の余裕を持ってご指定ください。  
 天候や交通状況などの諸事情により、ご希望日時にお届けできない場合がございますので、予めご了承ください。

●お電話で **0120-47-4135** ■受付時間/9:00~18:00 ■日曜日、お盆、年末年始は除く ■中元期、歳暮期は日曜日もお電話承ります。

●インターネットで <http://www.seimi.net/> 誠味 検索 ■受付/24時間・年中無休 ■登録だけで300ポイントがプレゼント中です!

① いつでもご注文できます! ② クレジット決済も可! ③ ポイントが貯まります!

●FAX/郵便で **0120-20-3446** ■受付/24時間・年中無休 ■注文書をご利用ください

※ご注文用紙をご利用ください。  
 また、郵便の場合はお届けご希望日の**7日以上前**にご投函ください。

※ご注文用紙を受け取りましたら電話・FAXで返信確認させていただきます

先方様のお名前・ご住所・お電話番号をご記入ください。ご注文の場合は「同上」とご記入ください。

ご指定がございましたらご記入ください。※お中元、お歳暮期など混雑時にはご希望に添えない場合がございます

ご購入商品のし紙をお選びください。ご記入のない場合は包装のみで対応させていただきます。

### お支払いについて

- お支払いは、代金引換またはコンビニ収納/郵便振替をお選びいただけます。(初めてご注文いただく場合は、代金引換でお願い致します。)
- オンラインショップをご利用の場合のみ、上記お支払い方法の他にクレジットカードもご利用いただけます。
- コンビニ収納/郵便振替でのお支払いは、ご請求書がお手元に届きましてから、2週間以内をお願いします。

### 送料について

※代金引換手数料、コンビニや郵便局での振込の際の手数料は、弊社にて負担いたします。

ご購入金額 6,000円(本体価格)以上で送料を弊社にて負担いたします。

0円~	1,600円	900円	800円	600円	600円	550円	550円	450円	550円	600円	600円	1,800円	
6,000円~	800円	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	無料	900円	
	北海道	北東北	南東北	関東	信越	中部	北陸	近畿	中国	四国	九州	沖縄	
	北海道	青森 岩手 秋田	宮城 福島 山形	東京 神奈川 茨城 栃木 埼玉	千葉 茨城 群馬	長野 新潟 山梨	静岡 愛知 岐阜 三重	富山 石川 福井	京都 大阪 滋賀 奈良	兵庫 和歌山	岡山 広島 鳥取 島根 山口	徳島 香川 愛媛 高知	福岡 大分 佐賀 熊本 宮崎 鹿児島

※一個口のご購入金額に対する送料です。

※上記送料表は、本体価格で表記しております。

### 商品の返品について

食品につき、お客様のご都合による返品・交換はご遠慮いただいております。なお、商品の品質には万全を期しておりますが、不良品、汚損、商品間違い等がございましたら、お取りかえさせていただきます。商品到着より10日以内にお電話にてご連絡くださいますようお願いいたします。

ご注文・商品のお問い合わせは

シナヨイサイコー

TEL **0120-47-4135**

FAX **0120-20-3446**

受付時間 日曜日、お盆、年末年始を除く 9:00～18:00

※中元期、歳暮期は日曜日もお電話承ります。

ホームページアドレス

<http://www.seimi.net/> (24時間)

- 本カタログは、本体価格の表記とさせていただきます。  
本体価格の合計に消費税が加算されます。
- 賞味期限は商品に記載してございますので、ご確認の上お召し上がりください。
- 開封後は冷蔵庫に入れ、なるべくお早めにお召し上がりください。
- 諸事情により予告なく、商品の内容、意匠、販売期間が変更する場合がございますので、予めご了承ください。
- 本カタログ掲載商品以外にも、期間限定の商品や店舗限定商品等もございます。
- 特別企画販売価格等において、店頭価格と通信販売価格が異なる場合がございます。予めご了承ください。

## 個人情報のお取り扱いについて

株式会社誠味(以下「当社」といいます)では、お客様個人に関する情報(以下「お客様情報」といいます)につきまして、適切に保護することを社会的責務として重要と考え、個人情報の保護に関する法律、その他の関係法令、通信販売における個人情報保護に関するガイドラインを遵守し、以下のお客様情報保護方針に基づき、お客様情報の保護、管理、運用、利用を徹底することを誓約いたします。

### ● お客様情報保護方針

当社が収集したお客様情報は、ご注文頂いた商品の配送や、ご提供する商品およびサービス、休業日などのダイレクトメールカタログなどを送付するための目的以外には利用いたしません。

### ● お客様情報の管理

当社はお客様情報を取り扱う管理責任者を置き、お客様情報の取り扱いの十分な注意を払います。また、お客様情報を正確かつ最新の情報に保ち、不正・紛失・破損・改ざん・漏洩・第三者提供(「お客様情報の第三者への提供・開示」に記載する場合を除く)などがなないように管理を実施し、社内体制を整備、及び継続的な改善に努めます。

### ● お客様情報の第三者提供・開示について

当社はお客様にご本人の同意を得ることなく、第三者に提供をいたしません。ただし、サービス・情報などをダイレクトメールにて提供するため、お客様の情報を外部事業者へ委託する場合、当社の厳正な管理下のもと、業務を行うのに必要最小限の範囲でお客様の情報の預託、提供をする場合がございます。

### ● お客様情報の削除について

お客様よりお客様情報の削除の申し出があった場合は、所定の手続きを経て速やかに削除手続き処理を行います。ただし当社においてお客様情報は一定期間保存されます。これはお客様が削除申し出後もご購入履歴を保存するために必要な措置で、利用、開示、第三者への提供するためのものではございません。

株式会社 **誠味**

〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号

TEL (078) 857-1041 FAX (078) 857-3446