

鮭を手がけて、180年
創業天保年間(1842年現在)



夏ギフトの
ご案内
2022

また、じょうとう
又ふ

大切な方に
ふるさとの味を
贈りませんか。

特選詰合せ

1 6,790円

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭の味噌漬 2切×1袋
- 鮭の粕漬 2切×1袋
- さばの焼漬 2切×1袋
- 醤油はらこ 90g×1個
- 鮭の昆布巻 2本×1袋

期間
限定



夏のお楽しみ
セット

2 4,720円

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 塩引鮭ハラス 300g×1袋
- 鮭の味噌漬 2切×1袋
- 鮭の生ハム(焼成) 50g×1袋
- にしん昆布巻 3本×1袋

期間
限定

*化粧箱入れをご希望の方はお申し付けください。(別途410円(税込)お断りいたします)*ザルはついていません。

鮭道楽

3 7,550円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 3切×2袋
- 鮭の味噌漬 4切×1袋
- 鮭の粕漬 4切×1袋

鮭の宴うたげ

7 9,120円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭の味噌漬 4切×1袋
- 鮭のこじ漬 4切×1袋
- 鮭の塩漬 60g×1袋
- 鮭茶漬(直鮭) 100g×1袋
- 鮭の昆布巻 2本×2袋

鮭紀行

4 5,500円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭の味噌漬 4切×1袋
- 鮭の粕漬 4切×1袋

鮭の彩(いろどり)

8 5,580円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭の味噌漬 2切×1袋
- 鮭の粕漬 2切×1袋
- 醤油はらこ 90g×1個

北前紀行

5 5,330円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭の味噌漬 4切×1袋
- 鮭の粕漬 4切×1袋

塩引鮭セット

9 3,990円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭の味噌漬 2切×1袋
- 鮭の粕漬 2切×1袋
- 醤油はらこ 90g×1個

塩引三昧

6 4,740円(箱入)

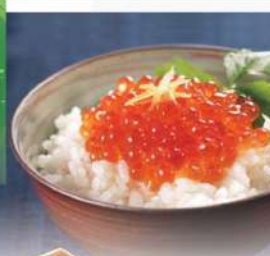
- 特上塩引鮭切身 3切×1袋
- 鮭茶漬(塩引鮭) 100g×1袋
- 鮭引加工 紅ます 3切×1袋

美味三選

10 3,990円(箱入)

- 特上塩引鮭切身 1切×4袋
- 鮭の塩漬たし 60g×1袋
- 鮭の昆布巻 2本×1袋

魚卵



- 11 6,720円
内容量:90g×4個(箱入)
- 12 3,560円
内容量:90g×2個(箱入)
- 13 1,580円
内容量:90g(箱なし)

最盛期の極上甘塩筋子のコクのある旨味と完熟した甘塩たらりのプチプチ弾ける美味しさがどちらも味わえる詰め合わせです。



- 14 3,900円
筋子・たら子 各215g
- 15 6,600円
筋子・たら子 各380g



- 27 6,340円
3切×3袋(箱入)
- 28 8,320円
3切×4袋(箱入)
- 25 1,980円
3切(箱なし)
- 26 4,360円
3切×2袋(箱入)
- 29 10,300円
3切×5袋(箱入)



※写真は25の商品です。

新鮮なはこを一般一級丁寧にほぐし、特選漬口醤油と清酒で仕上げました。宝石のような輝きを凝縮された旨味は、濃厚な味わいの中にはのかな甘さと海の幸ならではのスツキリとした清々しさがあり、噛んだ瞬間に弾けるように口の中へ広がります。

おすすめの二品を味わっていただける詰め合わせです。
特上たら子からし明太子詰合せ
16 4,300円
内容量:たら子からし明太子各240g

からし明太子は優しい味の中にしっかりとした辛さがあり、その美味しきで好評をいただいております。
特上からし明太子
17 2,680円 18 3,900円
内容量:290g 内容量:440g

完熟した甘塩たら子です。焼いても、生でも美味しく召し上がりがいいただけます。
特上たら子
19 2,680円 20 3,900円
内容量:290g 内容量:440g

最盛期の極上甘塩筋子です。ほどよい塩味とコクのある旨味で、ご飯のおかずやおにぎりの具として最高です。
筋子
21 2,680円 22 3,900円
内容量:290g 内容量:440g

まろやかな味わいの醤油味筋子です。ご飯のお供におすすめします。
醤油味筋子(紅鮭子)
23 2,680円 24 3,900円
内容量:290g 内容量:440g

新巻なほこを一般一級丁寧にほぐし、特選漬口醤油と清酒で仕上げました。宝石のような輝きを凝縮された旨味は、濃厚な味わいの中にはのかな甘さと海の幸ならではのスツキリとした清々しさがあり、噛んだ瞬間に弾けるように口の中へ広がります。

最盛期の極上甘塩筋子のコクのある旨味と完熟した甘塩たらりのプチプチ弾ける美味しさがどちらも味わえる詰め合わせです。

村上の鮭文化を語るのに外せないのが塩引鮭です。当店では北海道産の鮭のつた最盛期の天然鮭を厳選し、一本一本内蔵をとり除き、丁寧に塩漬した後、塩抜きをして、絶妙な塩加減で全体を均等に仕上げます。更に、厳冬日本海の寒風で干しつけて、旨みを閉じ込め、極上の塩引鮭に仕上げます。村上独特の風土が生んだその味は、とてもまろやかで、格別、地元のお客様にも好評をいただいております。

村上の鮭文化を語るのに外せないのが塩引鮭です。当店では北海道産の鮭のつた最盛期の天然鮭を厳選し、一本一本内蔵をとり除き、丁寧に塩漬した後、塩抜きをして、絶妙な塩加減で全体を均等に仕上げます。更に、厳冬日本海の寒風で干しつけて、旨みを閉じ込め、極上の塩引鮭に仕上げます。村上独特の風土が生んだその味は、とてもまろやかで、格別、地元のお客様にも好評をいただいております。

最上級の紅ますを塩漬した後、塩抜きをし、魚全体の塩加減を均等にして干し上げました。

※1本物(3kg〜5kg位まで)のご用度もございますので、お問い合わせください。

レジ袋販売しております

83 手揚げ袋 厚手タイプ 1枚 30円
購入や化粧箱入の商品を入れるのに最適です。

84 レジ袋 薄手タイプ 1枚 3円 各サイズ均一料金
真空パックの商品を入れるのに最適です。サイズが多数あるため、ご購入の商品に合わせて丁度よいサイズの袋を選び、入れていただいております。

※ご購入の商品数以上の袋の販売は、いたしません。

お申込方法

郵送 なるべく弊社の注文書をご利用ください。

- 以前よりご利用のお客様の注文書には過去約1年間のお客様の先様の印字があります。
- ご注文を正確にお受けするためなるべく注文書をご利用いただければ幸いです。
- 【お客様控え】をお手元に保管をお願いします。
- 昨年より郵便局の都合で郵便到着に1日程度多くかかるようになりました。配達希望日の記入は余裕を持っていただきますようお願いいたします。
- FAXでのご注文いただいたお客様は重複を防ぐため同じ注文書を郵送されないようお願いいたします。

TEL 0254(56)7055
午前9時〜午後4時

FAX 0254(56)6181
24時間受付
※なるべく弊社の注文書をご利用ください。

インターネットでも
お問い合わせいただけます。

又上 検索
http://www.iwafune.jp/~matajoe/

お客様にお願い
ご注文の間違いを防ぐためお届け日、内容のご変更等は、なるべくご連絡ください。よろしくお願いいたします。



〒958-0051 新潟県村上市岩船上町6-24
営業時間:午前9時〜午後5時
E-mail: info@matajoe.com

お車でお願いの際は、当店駐車場をご利用ください。

裏面もご覧ください。

金額には消費税が含まれています。この価格は、令和4年9月30日までとさせていただきます。商品は十分にご用意致しておりますが、売り切れの際はご容赦ください。商品の原材料・産地・送料についてはホームページをご覧ください。



樽詰

ご進物に、またご家庭用として大変ご好評をいただいております。

三色樽詰



肉厚な鮭を特選味噌で漬け込んだ鮭の味噌漬と極上甘塩鮭子、完熟した甘塩たらこの美味しさを選んだ、見た目も豪華な詰め合わせです。

34 5,700円
鮭の味噌漬 440g
筋子・たら子 各200g

35 8,800円
鮭の味噌漬 720g
筋子・たら子 各280g

※写真は35の商品です。



鮭の味噌漬

脂ののった肉厚の鮭を特選し、地元産の味噌所で特別に調合してもらった最高級の味噌を使い漬け込みました。ふっくらと脂をたくわえた身に旨味がたっつきわたる「村上の味」をお楽しみください。

※写真は30の商品です。

37 4,170円
内容量:900g(9~11切)

38 6,500円
内容量:1,300g(14~16切)



鮭の粕漬

脂ののった肉厚の鮭を厳選し、飛上級の粕漬と天日塩を使い漬け込みました。しっとりとした濃厚な鮭の美味しさを粕漬が引き立てる芳醇な味わいをお楽しみください。

※写真は41の商品です。

40 4,170円
内容量:900g(9~11切)

41 6,500円
内容量:1,300g(14~16切)



鮭の親子漬

脂ののった肉厚の鮭を最高級の味噌で漬け込んだ鮭の味噌漬と、厳選された旨味が詰まった醤油はらこ。見た目も美しい親子漬です。

42 9,500円
鮭の味噌漬 420g
醤油はらこ 420g



さば味噌漬

厳選した骨上の真さは地元の特選味噌で漬けてみました。ふっくらと脂をたくわえた身に旨味がたっぷり詰まっています。

43 3,420円
内容量:8切



風味そのまま 鮭茶漬



お弁当やおにぎりに

44 980円
塩漬100g

45 980円
紅 鮭100g



鮭の酒ひたし



55 1,180円
内容量:60g(箱なし)

56 2,760円
内容量:60g×2箱(箱入)

54 650円
内容量:30g(箱なし)

57 3,940円
内容量:60g×3箱(箱入)



漬魚各種

おすすめ 真空パック

- 46 鮭の味噌漬
 - 47 鮭の粕漬
 - 48 鮭のこうじ漬
 - 49 鮭の塩こうじ漬
 - 50 鮭の甘みそ漬
 - 51 鮭の黒こしょう漬
 - 52 さば味噌漬
 - 53 さば甘みそ漬
- 各1,560円** 内容量:4切



鮭の生ハム



58 熟成 700円
内容量:50g

59 燻製 800円
内容量:50g



とろりと柔らかい昆布巻

又上の昆布巻は中の具材までしっかりと味が染み込んで、とろっと柔らかく、それでいてしっかりと噛み応えも残った美味しい自慢の一品です。鮭の身と中骨をつぶらせた鮭の昆布巻、にしんの脂と旨味が凝縮された、にしん昆布巻をどうぞご賞味ください。

人気商品

- 60 鮭の昆布巻 730円 内容量:2本(箱なし)
- 61 にしん昆布巻 600円 内容量:3本(箱なし)
- 62 昔ながらの昆布巻 600円 内容量:3本(箱なし)
- 63 鮭の昆布巻 箱入 1,770円 内容量:2本×2袋
- 64 にしん昆布巻 箱入 1,510円 内容量:3本×2袋
- 65 鮭・にしん昆布巻合せ(小)箱入 1,640円 内容量:鮭の昆布巻2本×1袋、にしん昆布巻3本×1袋
- 66 鮭・にしん昆布巻合せ(大)箱入 3,060円 内容量:鮭の昆布巻2本×2袋、にしん昆布巻3本×2袋



自慢の海の幸

又上は原料にこだわり、本当に良いもの、本当に美味しいものだけを厳選しています。



脂ののったさばを焼き、甘辛のタレに漬け込みました。ご飯のおともにも最適です。

脂ののったさばを焼き、甘辛のタレに漬け込みました。是非一度お試しください。



鮭の焼漬

67 1,630円 内容量:4切



さばの焼漬

68 880円 内容量:2切



鮭とばスティック

70 880円 内容量:100g

71 1,980円 内容量:230g



鮭とばスライス

72 880円 内容量:78g

73 1,630円 内容量:150g



塩引鮭ハラス

76 630円 内容量:300g



塩引鮭の皮

77 400円 内容量:30g



はたはた醤油干

78 1,780円 内容量:300g



極上ぬかいわし

79 720円 内容量:3尾



佐渡産丸干いか

82 1,100円 内容量:4杯



丸干しワタの旨みがたまにしみこんでいます。お召し上がりください。