

鮭を手がけて、180余年
創業天保茶園(1842年以前)



夏ギフトの
ご案内
2023

また じょうぶ

大切な方に
ふるさとの味を
贈りませんか。

鮭特選詰合せ



期間
限定
1 5,960円

特上塩引鮭切身(小) 2切×1袋 鮭の昆布巻 2本×1袋
鮭の味噌漬 2切×1袋 鮭の生ハム(照り) 50g×1袋
鮭の粕漬 2切×1袋 醤油ほらこ 90g×1個

夏のお楽しみセット



期間
限定
2 4,890円

特上塩引鮭切身(小) 2切×1袋 昔ながらの昆布巻 3本×1袋
鮭の味噌漬 2切×1袋 醤油ほらこ 90g×1個
塩引鮭ハラス 300g×1袋

鮭の親子丼セット



期間
限定
3 3,980円

鮭茶漬(塩引鮭) 100g×1袋 ※セット内容の商品変更は
醤油ほらこ 90g×1個 お受けできません。
コシヒカリ 2kg×1袋

※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)お買い上げいただきます) ※ザルはついていません。



鮭道楽

村上を代表する鮭料理を詰め合わせました。ご家庭で村上の郷土料理をお楽しみいただけます。

4 8,020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



鮭紀行

人気の3種類の鮭を詰め合わせました。それぞれの味をお楽しみください。

5 5,940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



北前紀行

江戸時代を中心に日本海の海上輸送で活躍した北前船。北海道からの積み荷として昆布・にしん・鮭などが運ばれました。北前船に想いを馳せ、人気の品を詰め合わせました。

6 5,660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
鮭の昆布巻 2本×1袋
にしんの昆布巻 3本×1袋



塩引三昧

伝統の塩引鮭と鮭茶漬用にほくしにした塩引鮭、そして脂のついた塩引加工紅ますを詰め合わせました。村上伝統の塩引加工の美味しさをお楽しみください。

7 5,040円(箱入)
特上塩引鮭切身 3切×1袋
鮭茶漬(塩引鮭) 100g×1袋
塩引加工 紅ます 3切×1袋



鮭の宴(うたげ)

選びぬかれた鮭の旨味を引き立てる昆布、こうじ、味噌等の名脇役たち、それぞれの美味しさを競う味の饗宴をお楽しみいただけます。

8 9,900円(箱入)
特上塩引鮭切身 3切×1袋
鮭の味噌漬 4切×1袋
鮭のこうじ漬 4切×1袋
鮭の酒びたし 60g×1袋
鮭茶漬(紅鮭) 100g×1袋
鮭の昆布巻 2本×2袋



鮭の彩(いろどり)

人気の3種類の鮭に醤油ほらこを組み合わせました。ご家庭の食卓に彩を添える詰め合わせです。

9 5,860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
醤油ほらこ 90g×1個



塩引鮭セット

伝統の塩引鮭と塩引鮭をほくしにした鮭茶漬、脂のついて旨味の効いた塩引ハラスを詰め合わせました。塩引鮭の美味しさを心ゆくまでお楽しみください。

10 4,090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
醤油ほらこ 90g×1個



美味三選

個性的な3種類の鮭料理を詰め合わせました。村上伝統の味をお楽しみください。

11 4,380円(箱入)
特上塩引鮭切身 1切×4袋
鮭の酒びたし 60g×1袋
鮭茶漬(塩引鮭) 100g×1袋
鮭の昆布巻 2本×1袋

醤油ほらこ



12 1,680円
内容量:90g(凍なし)
包装はいたしかねます



13 3,760円
内容量:90g×2個(箱入)
14 7,120円
内容量:90g×4個(箱入)

新鮮な鮭は、1日に1位、丁寧に扱って、特選製法で口を開き、油と醤油で仕上げました。塩引鮭のような味と海産物の天然旨味は、遠く離れた方にも、この味をお楽しみいただけます。海産物の天然旨味は、遠く離れた方にも、この味をお楽しみいただけます。海産物の天然旨味は、遠く離れた方にも、この味をお楽しみいただけます。

特上塩引鮭切身



美味しさそのまま真空包装

北海道産天然鮭の一等ランクの銀毛の雄鮭のみを使用し塩引鮭と同じ加工を施しております。肉厚で脂のついた最盛期の旬の味をお楽しみいただけます。



※写真は16の商品です。

18 6,340円
3切×3袋(箱入)

16 1,980円
3切×4袋(箱入)

19 8,320円
3切×4袋(箱入)

※写真は18の商品です。

17 4,360円
3切×2袋(箱入)

20 10,300円
3切×5袋(箱入)



塩引加工
紅ます切身

21 1,680円
3切×1袋
22 2,980円
四半身分5~6切

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干し上げました。

鮭の味噌漬



脂のついた肉厚の鮭を厳選し、地元の醸造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。



※写真は24の商品です。

鮭の粕漬

しつとりと濃厚な鮭の美味しさを酒粕が引き立てる芳醇な味わいをお楽しみください。

※写真は29の商品です。

27 3,300円
内容量:600g(6~7切)

28 4,800円
内容量:900g(9~11切)

29 7,400円
内容量:1,300g(14~16切)

さば味噌漬

厳選した特上の真さばを地元の特選味噌で漬け込みました。ふっくらと脂をたくわえた身に旨味がたっぷり詰まっています。

24 3,300円
内容量:600g(6~7切)

25 4,800円
内容量:900g(9~11切)

26 7,400円
内容量:1,300g(14~16切)



レジ袋販売しております



84
手揚げ袋
厚手タイプ
1枚 **30円**



85
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おすすめです。サイズが異なるため、ご購入の商品に合わせて1度、お使いのサイズをお選びいただけます。

※ご購入の商品数以上の袋の販売は、いたしかねます。

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2年間の送り先の印字があります。
- ご注文を正確にお受けするために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」をお手元に残留をお願いします。
- 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。



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。お待ちしております。



〒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
お車で訪れるの際は、当面駐車場をご利用ください。

価格はすべて税込です。この価格は、令和5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しておりますが、売り切れの際はご了承ください。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。

裏面もご覧ください。

鮭の酒びたし

新鮮な秋鮭を厳選日本海の寒海で約半年間かけて干し上げた、村上ならではの芸術的珍味です。そのままでも、日本酒にひたしても、美味しお上品がいただけます。

32 760円 内容量:30g(味なし)
 33 3,160円 内容量:60g×2袋(化粧箱入)
 31 1,380円 34 4,540円 内容量:60g(味なし) 内容量:60g×3袋(化粧箱入)
 31 32 を包装ご希望の方は申し付けください。

鮭の生ハム

塩引鮭を日本海の寒風にさらし、ほどよく水分を抜いて生ハム風に仕上げました。

43 熟成 780円 内容量:50g
 44 焼製 880円 内容量:50g
 43 44 を包装ご希望の方は申し付けください。

漬魚各種

魚の美味しさを伝統の技が引き立てます。

35 鮭の味噌漬
 36 鮭の粕漬
 37 鮭のこうじ漬
 38 鮭の塩こうじ漬
 39 鮭の甘みそ漬
 40 鮭の黒こしょう漬
 41 さば味噌漬
 42 さば甘みそ漬

おすすめ 真空パック

各 1,780円 内容量:4切
 包装ご希望の方は申し付けください。

とろりと柔らかい昆布巻

しつかりと味が染み込んでいて、昆布が柔らかく、美味しい自慢の一品です。

45 鮭の昆布巻 800円 内容量:2本(箱なし)
 46 にしん昆布巻 680円 内容量:3本(箱なし)
 鮭の頭を入れ、素材でさっぱりとした味に仕上げております。
 47 昔ながらの昆布巻 680円 内容量:3本(箱なし)
 48 鮭の昆布巻 箱入 1,910円 内容量:2本×2袋
 49 にしん昆布巻 箱入 1,670円 内容量:3本×2袋
 50 鮭・にしん昆布巻詰合せ(小)箱入 1,790円 内容量:鮭の昆布巻2本×1袋、にしん昆布巻3本×1袋
 51 鮭・にしん昆布巻詰合せ(大)箱入 3,360円 内容量:鮭の昆布巻2本×2袋、にしん昆布巻3本×2袋
 鮭なしの商品を包装ご希望の方は申し付けください。

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、凝縮された旨味が詰まった醤油はらこ、見ためも美しい親子漬です。

3色搾詰
 肉厚な鮭を特選味噌で漬け込んだ鮭の味噌漬と、凝縮した甘塩たら子、完熟した甘塩たら子の美味しい三点を選んだ、見ためも豪華な詰め合わせです。
 ※写真は 65 の商品です。

63 7,320円 鮭の味噌漬 4切×2袋 醤油はらこ 90g×2袋
 64 5,900円 鮭の味噌漬 420g 鮭の親子漬 各190g
 65 8,900円 鮭の味噌漬 680g 鮭の親子漬 各250g

筋子・たら子詰合せ
 52 4,000円 53 6,800円 内容量:420g 内容量:750g
 特上からし明太子
 54 2,780円 55 4,000円 内容量:280g 内容量:420g
 特上たら子
 56 2,780円 57 4,000円 内容量:280g 内容量:420g
 特上たら子・からし明太子詰合せ
 58 4,500円 内容量:480g

筋子
 59 2,780円 60 4,000円 内容量:280g 内容量:420g
 醤油味筋子(紅鮭子)
 61 2,780円 62 4,000円 内容量:280g 内容量:420g

自慢の海の幸

又は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。

中辛 鮭のたこぶりとりのり塩味の効いた。その味はお酒の肴にも抜群です。

67 980円 内容量:78g
 68 1,850円 内容量:150g
 67 68 鮭とばスライス
 69 980円 内容量:78g
 70 1,850円 内容量:150g
 69 70 鮭とばステーキ
 71 980円 内容量:78g
 72 1,850円 内容量:150g
 71 72 鮭とばソフト
 73 400円 内容量:30g
 73 鮭引鮭の皮
 74 780円 内容量:70g
 74 鮭のどんびこ煮
 75 650円 内容量:230g
 75 鮭あら甘露煮
 76 680円 内容量:280g
 76 鮭のカマ味噌漬
 77 1,880円 内容量:4切
 77 鮭の焼漬
 78 980円 内容量:2切
 78 さばの焼漬
 79 650円 内容量:200g
 79 生干たらみりん
 80 760円 内容量:3尾
 80 極上ぬかいわし
 81 1,080円 内容量:400g
 81 岩船山北産 塩もずく
 82 980円 83 980円 塩引鮭100g 紅鮭100g

商品発送

ヤマト運輸宅急便にてお送りします。運賃は、宅急便運賃に基づき、別途頂戴します。お品物の重により複数口になる場合がございます。あらかじめご了承ください。商品のお届け希望日がございます。ご注文書の配達希望日の欄にご記入ください。その場合、早めに出荷させていただく場合がございます。ご希望の日が入らない場合は商品を不用意でキャンセル、発送させていただきます。なお、交通事情等により、ご希望の日にお届けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。

転送の場合の運賃有料化について

6月1日よりご転居等の理由で転送する場合、お荷物を受取るお客様に運賃を精算してお支払い頂くことになりました。(詳しくはヤマト運輸ホームページをご覧ください) ご注文書のお届け先のご住所をご確認くださいませようお願いいたします。

お支払い方法

商品発送後、ご請求書・郵便振替用紙をお送りしますので、お近くの郵便局にてお支払いください。ご自宅宛の商品には、ご請求書をお送りさせていただきます。尚、初めてご注文いただくお客様には代金引換とさせていただきます。代引手数料のご負担をお願いいたします。また、以前からご利用いただいているお客様にも代金引換をお願いする場合がございます。贈答として弊社より他の方に直送をご希望の方はご相談ください。

のし紙について

商品の用途に応じて、のし紙をご指定いただけます。ご注文の際にご指定ください。また、ご注文書をご利用いただき、「のし指定あり」で特に指示のない場合は、8月15日分までについては「御中元」のし紙をさせていただきますので、ご了承ください。

化粧箱について

お好みで詰め合わせの場合、化粧箱のご用意がございます。ご希望の方は申し付けください。(化粧箱代 410円)

個人情報について

商品お申込みの際の「個人情報」は、商品販売の目的以外では使用いたしません。また、法令に基づく場合を除き、お客様の許可なく第三者に提供することはありません。

※掲載されている商品は、インターネットでもお買い求めいただけます。

裏面をご覧ください。

価格はすべて税込です。この価格は、令和5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しておりますが、売り切れの際はご了承ください。商品の原材料・原産地・送料についてはホームページをご覧ください。