

醤油はらこ

厳選した至高の逸品



1 **1,580円**
内容量:90g(箱なし)
包装はいたしかねます



2 **3,560円**
内容量:90g×2個(箱入)



3 **6,720円**
内容量:90g×4個(箱入)

※箱は変更になる場合があります。

新鮮なはらこを一粒一粒丁寧にほぐし、特選淡口醤油と清酒で仕上げました。宝石のような輝きと凝縮された旨味は、濃厚な味わいの中にほのかな甘さと海の幸ならではのスリッとした清々さがあり、嚼んだ瞬間に弾けるように口の中へと広がります。

鮭特選詰合せ



※ザラはついていません。

好評の鮭製品の少量ずつの詰め合わせです。少人数のご家庭へのギフトにおすすめです。

特上塩引鮭切身(小) 2切×2袋 塩引鮭ハラス 300g×1袋
鮭の味噌漬 2切×1袋 醤油はらこ 90g×1個
鮭の粕漬 2切×1袋

4 **5,400円**

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)をお願いいたします。

鮭の親子漬

脂ののった肉厚の鮭を最高級の味噌で漬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の、見た目も美しい親子漬です。



5 **9,500円**
鮭の味噌漬 420g
醤油はらこ 420g

又ふ

2021

冬ギフトのご案内

大切な方にふるさとの味を贈りませんか。



特上塩引鮭切身

美味しさそのまま 真空包装



※写真は13の商品です。

※写真は15の商品です。

- 13 **1,980円** 3切(箱なし)
- 14 **4,360円** 3切×2袋(箱入)
- 15 **6,340円** 3切×3袋(箱入)
- 16 **8,320円** 3切×4袋(箱入)
- 17 **10,300円** 3切×5袋(箱入)

包装ご希望の方はお申し付けください。

特上塩引鮭

村上の鮭文化を語るのに外せないのがこの塩引鮭です。当店では北海道産で脂ののった最盛期の天然雄鮭を厳選し、一本一本内臓をとり除き、丁寧に塩漬けした後、塩抜きをして絶妙な塩加減で全体を均等にととのえます。更に厳冬日本海の寒風下で干し上げて旨みを閉じ込め、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まろやかで格別、地元のお客様にも毎年ご好評をいただいております。

- 6 約3.5kg **8,694円** 1kg当たり 2,484円
- 7 約4.0kg **10,368円** 1kg当たり 2,592円
- 8 約4.5kg **11,664円** 1kg当たり 2,592円
- 9 約5.0kg **14,040円** 1kg当たり 2,808円
- 10 約5.5kg **15,444円** 1kg当たり 2,808円
- 11 約6.0kg **17,496円** 1kg当たり 2,916円
- 12 約6.5kg **18,954円** 1kg当たり 2,916円

※全て最盛期の雄鮭を加工いたします。 ※日方は生の時の目方です。
※数量に限りがございますので、早めのご予約をおすすめします。
※少量ですが3.5kg未満のサイズもございます。お電話にて、お問い合わせください。
【加工料】塩引鮭をカットご希望のお客様は、お申し付けください。一尾あたり1,530円を別途頂戴します。



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。肉厚で脂ののった最盛期の旬の味をお楽しみいただけます。

塩引加工 新巻鮭切身

18 **1,980円** 5切(箱なし)
包装ご希望の方はお申し付けください。
※1本物(3kg~6kg位まで)のご用意もございまして、お問い合わせください。

三色樽詰

肉厚な鮭を特選味噌で漬込んだ鮭の味噌漬と極上甘塩筋子、完全熟した甘塩たら子の美味しい三点を選んだ、見た目も豪華な詰め合わせです。



19 **5,700円**
鮭の味噌漬 440g
筋子・たら子 各200g

※写真は20の商品です。

20 **8,800円**
鮭の味噌漬 720g
筋子・たら子 各280g

鮭の味噌漬

脂ののった肉厚の鮭を厳選し、地元の醸造所で特別に調整してもらった最高級の味噌を使い漬込みました。ふっくらと脂をたくわえた身に旨味がたっぷりの「村上の味」をお楽しみください。



※写真は23の商品です。

21 **2,880円**
内容量:600g(6~7切)

22 **4,170円**
内容量:900g(9~11切)

23 **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、最上級の酒粕と天日塩を使い漬込みました。しっ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26の商品です。

24 **2,880円**
内容量:600g(6~7切)

25 **4,170円**
内容量:900g(9~11切)

26 **6,500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。



27 **3,100円**
内容量:8切

※金額には消費税が含まれています。この価格は、令和4年1月31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。

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3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は、ご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。
今回より郵便用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復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5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。

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。

お客様にお願い
ご注文の間違いを防ぐためお届け日、内容の変更等は、なるべくご連絡くださいますようお願いいたします。年内発送につきましては12月20日までにお申し込みをお願いいたします。



〒958-0051
新潟県村上市岩船上町6-24
営業時間/午前9時~午後6時
E-mail info@matajoe.com
お車で越しの際は、当店駐車場をご利用ください。
裏面もご覧ください。

こだわりの逸品 魚卵

筋子・たら子 詰合せ

最盛期の極上甘塩筋子と完熟甘塩たら子の美味しさがどちらも味わえる詰め合わせです。

28 **3,900円**
内容量:筋子・たら子 各215g

29 **6,600円**
内容量:筋子・たら子 各380g

筋子

ほどよい塩味とコクのある旨味が口いっぱいに広がります。

30 **3,900円**
内容量:440g

醤油味筋子(紅鮭子)

本年のご案内より、醤油味筋子が紅鮭子でのご用意になりました。新しくなった醤油味筋子を見せお返しがりください。

31 **3,900円**
内容量:440g

特上たら子

甘塩でお召上がりやすく、贈答用に最適です。

32 **3,900円**
内容量:440g

特上からし明太子

優しい味の中にしっかりとした辛さが食欲をそそります。

33 **3,900円**
内容量:440g

特上たら子 からし明太子 詰合せ

おすすめの二品を味わっていただける詰め合わせです。

34 **4,300円**
内容量:たら子からし明太子 各240g

味付数の子

醤油味で調味したカリッとした食感の数の子です。

35 **2,850円**
内容量:500g

36 **5,500円**
内容量:500g×2

鮭の白子煮

新鮮な鮭の白子を上品な味わいに煮ました。

37 **480円** 内容量:150g

塩引鮭の皮

お好みの大きさに切って、オーブントースターでカリカリになるまで焼いてお召上がりください。油で揚げても美味しいです。適度に塩味があつて、お酒のおつまみに最適です。

38 **400円** 内容量:30g

鮭の寒干し

塩引鮭をほとんど水分がなくなるまで乾燥・熟成させました。召し上がる前、あぶることで香ばしさが加わり、風味が増します。

60 **770円** 内容量:100g

塩引鮭ハラス

鮭の中でも一番美味い部分の鮭のハラスです。身の部分は脂がたっぷりとあり、塩味の効いたその味はお酒の肴にも抜群です。

61 **520円** 内容量:300g

鮭あら甘露煮

鮭の身や頭、骨をじっくりと美味しく煮込みました。コラーゲンたっぷりでやわらかく、お召上がりやすい一品です。

62 **565円** 内容量:230g

鮭とばスライス

鮭の旨味そのままに、やわらかくお召上がりやすく、酒の肴、お茶うけにおすすめの品です。

63 **830円** 内容量:78g

64 **1,530円** 内容量:150g

鮭とばスティック

皮無しの棒状で脂があり、鮭とば本来の味わいをお楽しみいただけます。

65 **830円** 内容量:100g

66 **1,880円** 内容量:230g

鮭とばソフト

やわらかくお召上がりやすいです。お子様からご年配の方まで大好評です。

67 **740円** 内容量:75g

68 **1,480円** 内容量:150g

鮭のどんびこ煮

鮭の心臓を甘辛く煮つけました。しっかりとしたコクと、酒の肴にも向く一品です。

69 **680円** 内容量:70g

塩引鮭の頭5個セット

塩引鮭(4Kg前後)の頭です。干してあるのが生臭さが少なく、星布巻の芯や橋本黒の伝説食「もつたれ」に最適です。小さめの塩合は6~8個セットにさせていただきます。

70 **1,080円** 内容量:5個

岩船山北産塩もずく

各地にもすくはありますが、岩船産もすくはツルツルとした舌ざわりとシャリッとした歯ごたえを兼ね備え、湯の方にこそ満足いただける一品です。酢の物等としてお召上がりください。

71 **1,000円** 内容量:500g

はたはた醤油干

肉厚で脂ののった最盛期のお魚をお楽しみください。

72 **1,780円** 内容量:300g

岩船産ふぐ醤油干

醤油の香ばしい味わいと、ふんわり広がるふぐのみみ。

73 **1,300円** 内容量:180g

74 **1,300円** 内容量:230g

岩船産ふぐ粕漬

真赤く上品な風味の粕漬にしました。

75 **720円** 内容量:3尾

極上ぬかいわし

ゆかりで漬けたいわしです。ご飯やお酒がすすみます。

76 **980円** 内容量:4杯

佐渡産丸干いか

丸々干したワタの旨みが多まりません。クセになるコクと旨みがお酒と相性抜群です。

鮭の酒びたし

新鮮な秋鮭を厳冬日本海の寒風で約半年間かけて干し上げ、一枚一枚手作業で薄くスライスした村上ならではの芸術的珍味です。そのままで、日本酒にひたしても、嗜みしめると凝縮された旨味がじんわり口いっぱいに広がります。

39 **1,080円** 内容量:80g(箱なし)

40 **594円** 内容量:30g(箱なし)

41 **2,560円** 内容量:80g×2袋(化粧箱入り)

42 **3,640円** 内容量:80g×3袋(化粧箱入り)

39 40 を包括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。鮭の風味を活かした「熟成」と香り高い「燻製」の2種をご用意いたしました。しつとりとした食感と旨味をお楽しみください。

43 **600円** 内容量:50g

44 **700円** 内容量:50g

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。

47 **1,560円** 内容量:4切

おススメ真空パック

脂ののった鮭、さばをそれぞれ特製みそ、粕、こうじ等で漬け込みました。

45 鮭の味噌漬 49 鮭の甘みそ漬

46 鮭の粕漬 50 鮭の黒こうじ漬

47 鮭のこうじ漬 51 さば味噌漬

48 鮭の塩こうじ漬 52 さば甘みそ漬

各1,560円 内容量:4切

包装ご希望の方は申し付けください。

昆布巻

どろりと柔らかい

53 鮭の昆布巻 **730円** 内容量:2本入(箱なし)

54 にしん昆布巻 **600円** 内容量:3本入(箱なし)

※写真は59の商品です。

又上の昆布巻は中の食材までしっかりと味が染み込んでいて、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。鮭の身と中骨をたっぷり使った鮭の昆布巻、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。

55 昔ながらの昆布巻 **600円** 内容量:3本入(箱なし)

56 鮭の昆布巻 箱入 **1,770円** 内容量:2本×2袋入

57 にしん昆布巻 箱入 **1,510円** 内容量:3本×2袋入

58 鮭・にしん昆布巻詰合せ(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

59 鮭・にしん昆布巻詰合せ(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

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。

鮭茶漬

特上の鮭をふくらと焼き上げ、手作業で丁寧に身をほくしましたので、ご鮭の上で焼鮭を箸でほくした風味そのままです。色鮮やかで旨味のある紅鮭、伝統の味の塩引鮭をぜひご賞味ください。

77 **980円** 内容量:100g

78 **980円** 内容量:100g

包装ご希望の方は申し付けください。

岩船産新米コシヒカリ

新潟県北部に位置する岩船地域で、朝日峠峰より流れる豊かな水に育ちました。契約農家自らの新米コシヒカリと当店自便の旬の幸をセットにしてご用意させていただきます。

79 **5,830円** 塩引鮭3切×2袋(箱入)コシヒカリ2kg

80 **7,810円** 塩引鮭3切×3袋(箱入)コシヒカリ2kg

81 **9,790円** 塩引鮭3切×4袋(箱入)コシヒカリ2kg

82 **11,770円** 塩引鮭3切×5袋(箱入)コシヒカリ2kg

83 **5,030円** 醤油はらこ岩船産コシヒカリ

岩船産ふぐ粕漬

真赤く上品な風味の粕漬にしました。

74 **1,300円** 内容量:230g

岩船産ふぐ醤油干

醤油の香ばしい味わいと、ふんわり広がるふぐのみみ。

73 **1,300円** 内容量:180g

岩船産ふぐ粕漬

真赤く上品な風味の粕漬にしました。

75 **720円** 内容量:3尾

極上ぬかいわし

ゆかりで漬けたいわしです。ご飯やお酒がすすみます。

76 **980円** 内容量:4杯

佐渡産丸干いか

丸々干したワタの旨みが多まりません。クセになるコクと旨みがお酒と相性抜群です。

環境保全のため使用方法を見直し、レジ袋を有料化いたしました。

84 手提げ袋 厚手タイプ 1枚 **30円** 各サイズ均一料金

85 レジ袋 厚手タイプ 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。サイズが多岐あるため、ご購入の商品に合わせて丁度よいサイズの袋をお選び、入れてさせていただきます。

※ご購入の商品数以上の袋の販売は、いたしかねます。

※金額には消費税が含まれています。この価格は、令和4年1月31日までさせていただきます。 ※写真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。

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。お品物の量により複数口になる場合がございますので、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のであらかじめご了承ください。ご希望の記入がない場合は商品をご用意でき次第、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もございますので、あらかじめご了承ください。

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。ご自宅宛の品物には、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もございます。贈答品として弊社より他の方に直接送ってご希望の方はご相談ください。

のし紙について

商品のご用途に応じて、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、年内お届け分までについては「御歳暮」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せん。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致しません。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。裏面もご覧ください。