

NAKASHIMA

2023 SUMMER CATALOG

春夏秋冬楽しめる
冷たい出汁の魅力



株式会社 **中嶋屋本店**

〒850-0877 長崎県長崎市築町4-2
TEL.095-821-6310 FAX.095-828-1665

☎0120-21-6310

電話受付 / AM9:00~PM6:00(日祝休)
E-mail honten@nakasima-inc.com



中嶋屋本店



築町本店

長崎市築町4-2
■営業時間 / 月~土 9:00~18:00
日・祝 10:00~17:00
■電 話 / 095-821-6310(代) 095-821-6311



長崎駅店

長崎市尾上町1-67 長崎街道かもめ市場
■営業時間 / 8:30~20:00
■電 話 / 095-822-8817



畝刈営業部

長崎市畝刈町1613-101
■営業時間 / 8:30~17:30(土日祝休)
■電 話 / 0800-200-2714
※小売商品の販売は行っていません。



畝刈工場

長崎市畝刈町1613-98

人間にとって、食べることは「生きる」ことであるとともに、おいしく、楽しく、食べ物をいただく知恵と工夫は食の文化を育んできました。人びとに幸せをもたらしてくれたのは、おいしいひととき。「おいしさ」の基本に、安全と安心があるのはあたりまえのこと。そんな、あたりまえのことがあたりまえで無くなってしまう時代と社会の中で、「良い食品づくりの会」は人間にとっての食のあり方を問い直し、日々の暮らしの健康とおいしさを求めて努力を積み重ねています。

良い食品づくりの会

二〇二二年七月発行より

経営理念・目標

- 私たちは、「お客様に感動を与える仕事をする」、「夢を持って安心して働ける職場作り」を目指し、三つの経営理念・目標を掲げています。
- 一 食文化の伝統を「受け継ぎ」、「守り」、「育て」、「伝えていく」
 - 二 良い食品を提供していくこと
 - 三 地域にとって必要な会社であること

良い食品づくりの会『四条件と四原則』

私たちは、『良い食品の条件』・『良い食品を作るための原則』を厳格に具現化することを誇りある義務として、安心安全な「良い食品」づくりに努めています。

良い食品の四条件

- 一 何より安全 添加物や食品衛生の点で安心。
- 二 おいしい 形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」。
- 三 適正な価格 品質にてらして安い値段。
- 四 ごまかしがない 不当・誇張表示・過剰包装がない。

良い食品をつくるための四原則

- 一 良い原料 確かな素性と、安全で良質。
- 二 清潔な工場 機械・設備の行き届いた手入れと清掃。
- 三 優秀な技術 品質を正しく見分けられる眼と、素材の特性を引出す腕。
- 四 経営者の良心 儲けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する。

出汁の魅力



冷蔵庫で一晩置くだけ
火を使わない“忙しい人のため”の
超簡単な水出し出汁

水出しの出汁も色々な料理にお使いいただけますので、忙しいけど手を抜きたくないという方にオススメです。素材だけの無添加出汁パックだからこそ出来る、簡単水出し出汁をご紹介します。

《水出しの出汁のとりかた》

水…800ml
なかしま出汁パック…2パック
(あごだしの場合は3パック)

①容器(麦茶のポット等)に水を入れ、出汁パックを入れる。
②冷蔵庫で一晩(6~8時間)置く。

なかしまの出汁パックは、素材だけを粉末にしていますので、魚が持つ栄養素のカルシウムやたんぱく質、DHA・EPAといった不飽和脂肪酸が豊富に含まれています。出汁をしっかりと取ることで調味料をたくさん使わずに済むため、節約にもなります。又、削り節や煮干などは優秀食材の上、手軽に使えますので毎日の食事や飲む出汁として、シーンに合わせてアレンジを楽しめます。

①なかしまの出汁パック

なかしまの出汁パックは、全て国産の素材を使用しています。塩は入れていません。そのため、味が薄いと感じるかもしれませんが素材がもつ香りと美味しさがたっぷり詰まっています。塩分を気にする方や、離乳食にも安心してお使いいただけます。

②簡単だけど美味しい

出汁パックの使い方は簡単です。水を入れた鍋にポンッと入れるだけ。時短なのに色々な料理に使えて本格的な出汁が味わえます。

③夏は飲む出汁がおすすめ!

出汁は料理にはもちろんのこと、お茶代わりとしてそのまま飲むことで出汁本来の旨味と香りを存分に味わえます。暑い日には冷蔵庫で冷やした「冷出汁」で涼しく、寒い日には「温出汁」で暖かく、シーンに合わせて飲む温度を変えてからだの調子を整えてみてください。

出汁の保存方法

出汁パック	未開封	直射日光を避けて湿気が溜まらない風通しの良い場所で保存して下さい。(12ヶ月)
	開封後	袋の中の空気を抜いてチャックを閉め、冷蔵庫あるいは冷凍庫で保管してください。賞味期限は開封前のもので、開封後はお早めにお使い下さい。
水出し	出汁	冷蔵庫で保管し、2・3日中に使い切るようにして下さい。

うまかだし 焼あごだし

水揚げされたばかりの長崎県平戸産のあご(飛魚)を100%使用しています。炭火で焼く伝統的な「生焼き」手法で焼き上げておりますので、あごの旨味と香りが凝縮されています。



◆賞味期限: 常温12ヶ月
※鯖にはアレルギー物質のヒスタミンを有します。

うまかだし かつお味

国産の天然原料だけを使用しています。かつお節の上質な味と、昆布の旨味との相乗効果で味も栄養価も高い出汁パックです。お吸い物、おでん、煮物などに適しています。



◆賞味期限: 常温12ヶ月

百歳(ももとせ)だし

「健康で長生き」という願いから品名を「百歳」としました。鰹、鯖、鰯、昆布を混合したものに、オリジナルの魚醬で味を付けた出汁パックです。味付きですので、少ない調味料で味がまぎります。



◆賞味期限: 常温12ヶ月

うまかだし 混合

全て国産の鰹、鯖、鰯、昆布を使用しています。それぞれがバランスよく、料理の素材を引き立てる万能な出汁パックです。和洋中どんな料理にもお使い頂けます。



◆賞味期限: 常温12ヶ月
※鯖にはアレルギー物質のヒスタミンを有します。

うまかだし いらこ味

長崎県産の煮干と北海道産の昆布を使用しています。新鮮でカルシウムをたくさん含んでおり、旨味もたっぷり詰まっています。お味噌汁が簡単に出来ますので、毎日食べたい出汁パックです。



◆賞味期限: 常温12ヶ月

極旨香(ごうまか)だし

長崎国立医療センター監修で作った出汁パックです。管理栄養士のもと病院食が食育の「生きた教材」となるように作られました。鰹節、飛魚、昆布、煮干を混合した芳醇な香りとしっとりとした飽きのこない出汁で人気です。



◆賞味期限: 常温12ヶ月



だし酢

かつおと昆布のだしの旨味が凝縮されており、さっぱりとした味わいです。そのまま餃子や焼売のつけタレにしたり、サラダのドレッシング等の調味料としてもお使い頂けます。

商品番号 200ml(瓶)
25429 **660円**

商品番号 200ml(パウチ)
26093 **660円**

賞味期限：冷蔵所にて常温3ヶ月
◆かつおぶし、昆布、酢、みりん、醤油、酒



だし一族(だししょうゆ)

かつおと昆布のだしの旨味が凝縮されており、煮物等の調味料としてお使い頂けます。だし醤油ですので、そのまま玉子かけご飯に使うととても美味しいです。

商品番号 200ml(瓶)
25442 **680円**

商品番号 200ml(パウチ)
26091 **680円**

賞味期限：冷蔵所にて常温3ヶ月
◆かつおぶし、昆布、酒、みりん、醤油

お好みの配合でオリジナルの出汁パックが作れます。

インスタント食品にふりかけるとワンランクアップして美味しく召し上がれます。



焼きあご粉

長崎県産のあご(飛魚)を炭火で焼いて粉末にしたものです。料理の出汁にひとさじ加えると旨味が広がります。

商品番号 40g
26103 **475円**

賞味期限 冷蔵所にて常温12ヶ月



かつお枯節粉

かつお枯節を粉末状にしたものです。お好み焼きやおひたし等にそのままふりかけたり、出汁としてもお使い頂けます。

商品番号 50g
90182 **518円**

賞味期限 冷蔵所にて常温12ヶ月



かつお粉

荒節のかつお削りを粉末状にしたものです。そのままふりかけたり、炒飯や煮物など色々な料理にお使い頂けます。

商品番号 65g
507 **475円**

賞味期限 冷蔵所にて常温12ヶ月



昆布粉

昆布を粉末状にしたものです。かつお粉と組み合わせると更にうま味が増します。※昆布の塩分がありますので控えてご使用ください。

商品番号 50g
21072 **410円**

賞味期限 冷蔵所にて常温12ヶ月



えび粉

乾燥のむきえびを粉末状にしたものです。どんな料理にも合いますが、特に中華料理などによく合います。スープに入れても美味しいです。

商品番号 50g
21073 **395円**

賞味期限：冷蔵5ヶ月



いりこ粉

煮干を粉末状にしたものです。カルシウムが豊富で、麺類などの料理やスープにひとさじ加えると隠し味になります。

商品番号 50g
21074 **324円**

賞味期限 冷蔵所にて常温12ヶ月



魚粉

いわし煮干を粉末状にしたものです。そのままお好み焼きなどにふりかけても美味しいです。

商品番号 80g
506 **194円**

賞味期限 冷蔵所にて常温12ヶ月



出汁ゼリー

【材料(2人前)】

- ・ササミ:1本
- ・かぼちゃ:60g
- ・人参:60g
- ・オクラ:2本
- ・塩:適量
- ・ミニトマト:4個

- ① 極旨香だし:1袋
- ② 水:500ml
- ゼリー液
 - ・ゼラチン:3g
 - ・①のだし汁:大さじ1
 - ・②のだし汁:150ml
- ③ だし一族(液体):小さじ1/4
- ④ 塩:小さじ 1/4

【作り方】

- 鍋に①を入れて加熱し、沸騰したら中火にして5分程煮出して火を止め、粗熱を取り、だしパックを取り出す。
- ゼラチンは①のだし汁大さじ1でふやかしておく。
- ササミは筋を取り除き、薄切して茹で、かぼちゃと人参は1cm弱の角切りにして茹でる。
- オクラは塩茹でにして、小口切りにする。ミニトマトは湯むきする。
- ①のだし汁を150ml取り、温かいうちに、②と③のふやかしたゼラチンを加えてよく溶かしておく。
- 2つのガラスの器に、③のササミ・かぼちゃ・人参と④のオクラ・ミニトマトを彩りよく分けて盛り、⑤のゼリー液を流し入れる。
- 冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。

ちりめん冷茶漬け

【材料(1人前)】

- ・ご飯:約150g
- ・ちりめんじゃこ(白口):10g
- ・大根おろし:適量
- ・梅:1粒
- ・ねぎ:適量
- ・きざみのり:適量
- ・水出汁:100ml
- ・液体だし一族:適量

【作り方】《下準備》ねぎを小口切りにする。

- 茶碗にご飯をよそい、①を盛り付ける。
- 水出汁を注ぎ入れ、液体だし一族で味を整える。



涼感飯のススめ



アジの冷茶漬け

【材料(1人前)】

- ・ご飯:約150g
- ・アジの刺身:2~3 切れ
- ・大葉:1/2 枚
- ・ねぎ:適量
- ・すりごま(お好みで):少々
- ・きざみのり:適量
- ・水出汁:100ml
- ・液体だし一族:適量

①

【作り方】《下準備》ねぎを小口切りに、大葉を千切りにする。

- 茶碗にご飯をよそい、①を盛り付ける。
- 水出汁を注ぎ入れ、液体だし一族で味を整える。

冷やし味噌汁

【材料(2人前)】

- ・とうふ:1/4 丁
- ・油揚げ:1/2 枚
- ・あおさ:2g
- ・ねぎ:適量
- ・味噌:大さじ3~4

- ① うまかだしいりこ:1パック
- ② 水:500ml

【作り方】

- 鍋に①を入れて加熱し、沸騰したら中火にして5分程煮出して火を止め、粗熱を取る。だしパックを取り出し、出汁を容器に入れ冷蔵庫で冷やす。
- とうふは1cmの角に切る。油揚げは焼いて短冊切りにする。あおさは水に2~3分程浸して戻してから水気を切る。
- 味噌をアルミホイルに乗せ、オーブントースターで軽く焦げる程度に焼く。
- ①の冷えた出汁をボウルに入れ焼いた味噌を溶く。
- ②の材料を④に入れてお椀に盛り、小口切りにした、ねぎをかける。



さくら鯉(単品)



桜の花が咲く3月末から4月にかけて獲れる鯉は脂がややのり始めて、美味しい鯉節ができます。なかしまでは、この荒本節にもうひと手間加えて、桜の花びらのような削り節を作りました。クセがなく、コクのある味わいで口当たりなめらかな食感です。ご進物に大変喜ばれます。

トッピングとしておすすめです！
豆腐・野菜サラダ・お漬物・お好み焼き・パスタ等

商品番号 10g
10221 **248円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

今贈り物としての
人気上昇しています



削る。旨みを

さくら鯉(5袋入)



さくら鯉(10g)を持ちやすい手提げのビニール袋に入れ、5袋入りにしました。手土産用に最適です。

商品番号 10g×5袋入
21082 **1,215円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

さくら鯉 箱付(5袋入・10袋入)



中嶋屋本店一押し、長崎さくら鯉の詰め合せです。

商品番号 5袋入、箱代含
21652 **1,242円** 常温保存

商品番号 10袋入、箱代含
21653 **2,484円** 常温保存

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

手もみかつお



荒本節を削り、手もみ状に破碎して食べやすくしています。サラダ、豆腐、チャーハンなどにふりかけてお召し上がりください。

商品番号 40g
140 **399円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

本枯れ血合抜き 手もみかつお



本枯れ節の淡泊でしっかりとした味の鯉を薄く削り、食べやすいように小さくしています。豆腐、酢物などにトッピングとしてお召し上がりください。

商品番号 50g
167 **648円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

かつお上糸削り



荒本節の血合いを取り除いて糸状に削っています。料理のトッピングとしてお召し上がりください。

商品番号 50g
150 **615円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

だし一族混合削り



鯉、宗田鯉、鯖を厚めに削って混合していますので、弱火で20分くらい煮出すと色合いも味も濃厚な出汁がとれます。濃い味付けの料理に向いています。

商品番号 150g
90608 **712円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県
※鯖にはアレルギー物質ヒスタミンを有します。

かつお厚削り



鹿児島県枕崎産の荒本節を厚く削りました。薄削りよりも時間をかけて煮出すので、豊かな香りやコクのある濃い出汁になります。おそばの出汁、煮物、おでん等に適しています。※1ℓの水に厚削り30g

商品番号 80g
90054 **637円**

商品番号 500g
8203 **2,538円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

かつお ミニパック



本枯れ節を食べやすい大きさにカットし、使いやすく個装にしています。枯れ節らしいすっきりとした味わいです。

商品番号 2.5g×5袋入
91480 **410円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

お得なかつお ミニパック



荒本節を薄く削り、食べやすい大きさにカットしています。使いやすい個装パックです。

商品番号 2g×20袋入
26240 **853円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

まぐろ糸削り



マグロの節を糸状に細く削っています。あっさりとした甘味のある上品な味わいが口の中に広がります。トッピングに最適です。

商品番号 30g
15569 **345円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:国内産

燻製ひろあじ削り



燻製したひろあじの節を薄く削っています。やや淡泊ですがしっかりと味が出ます。出汁をとるだけでなく、そのまま豆腐などにかけても美味しいです。

商品番号 50g
26128 **237円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:長崎県・熊本県

花いわし削り



いわしの小さい原料を薄く削っています。削り花は小さいですが、いわし独特の甘みのある出汁がとれます。うどん出汁に適しています。

商品番号 100g
20881 **291円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:長崎県・熊本県

花さば削り



ごまさば、平さば、真さばの原料を薄く削っています。うどん、味噌汁の出汁に向いています。

商品番号 50g
91116 **216円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:長崎県・熊本県
※鯖にはアレルギー物質ヒスタミンを有します。

梅かつおふりかけ

特上かつおと、紀州産の梅干しを長崎味に仕上げました。さっぱりとした梅の風味が食欲をそそります。



商品番号 30g
24402 **432円**
常温保存 ◆賞味期限: 常温3ヶ月

えびじゃこふりかけ

あみエビと小魚を組み合わせた、ほんのり甘いふりかけです。パスタのトッピングにも合います。



商品番号 30g
26232 **432円**
常温保存 ◆賞味期限: 常温3ヶ月

ソフトふりかけ

4種の食材とオリジナルのタレを混ぜるだけで、からだにやさしいしっとりした佃煮風のふりかけが簡単に作れます。削り節はなかしまオリジナルの「さくら鯉」を使用しているため、あっさりとした味わいです。ご飯はもちろん、パンやパスタによく合うと好評を頂いています。ご進物にも大変喜ばれます。



商品番号 (大)100g
91505 **999円**

商品番号 (小)50g
25487 **540円**

材料 ◆さくら鯉10g、煮干10g、昆布5g、ゴマ5g、特製タレ20ml

※(小)は材料が各1袋ずつ入っています。

※(大)は材料が各2袋ずつ入っています。

※煮干と昆布は一緒の袋に入っています。

常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
※ごまにはアレルギー物質ビシリンを有します。



ソフトふりかけの削り節が「さくら鯉」になりました!

ソフトふりかけの美味しい作り方



① 袋の中の煮干と昆布を大きめのボウルに入れ、調味たれを加えてよく混ぜ合わせる。



② ①にゴマとさくら鯉を加えて更に混ぜ合わせる。さくら鯉にタレが絡まったら出来上がり。

POINT / 1時間くらい置くと全体のしっとり感が味わえます。パンにのせて食べても美味しいです。

花ふりかけ

特上かつお節を小さな花削りにした素朴な味のふりかけです。



商品番号 30g
26234 **432円**
常温保存 ◆賞味期限: 常温3ヶ月

かつお昆布ふりかけ

特上かつおを小さく削って昆布と炊いた佃煮風ふりかけです。



商品番号 50g
23853 **432円**
冷蔵保存 ◆賞味期限: 冷蔵2ヶ月

ちりめん山椒佃煮

ちりめんじゃこと山椒を優しい長崎味に炊き上げました。



商品番号 40g
20630 **561円**
冷蔵保存 ◆賞味期限: 冷蔵2ヶ月

昆布と椎茸佃煮

国産の昆布と椎茸を、なかしまオリジナルのだし一族で炊き上げました。



商品番号 70g
23590 **518円**
冷蔵保存 ◆賞味期限: 冷蔵2ヶ月

さば味噌フイル

DHAなど多く含まれる鯖を味噌干しにしました。漬込んだ味噌醤油の甘じょっぱさはご飯によく合います。



商品番号 2枚入
24266 **993円**
賞味期限:冷蔵7日、冷凍90日

さば塩フイル

DHAなどが多く含まれる鯖を塩干しにしました。うす塩で旨味のある味をご堪能下さい。



商品番号 2枚入
24254 **918円**
賞味期限:冷蔵7日、冷凍90日

きびな丸干し

長崎県五島沖で獲れた新鮮なきびなごを一夜干しにしました。焼いても唐揚げにしても美味しいです。



商品番号 100g
25365 **540円**
賞味期限:冷蔵7日、冷凍90日

きびなごの出汁南蛮漬け

【材料(2人前)】

- きびな丸干し:1袋(100g)
 - 小麦粉:大さじ2
 - サラダ油:適量(揚げ用)
 - 玉ねぎ:1/4個
 - パプリカ(赤・黄):各1/4個
 - セロリ:1/4本
- ④
- だし-族:50cc
 - 水:50cc
 - 酢:100cc
 - 砂糖:大さじ2
 - みりん:大さじ2
 - 鷹の爪(輪切り):少々

【下準備】

玉ねぎ・パプリカ・セロリは細くせん切りにする。

【作り方】

- ④の合わせ酢の材料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
 - ②きびなごに小麦粉を薄くまぶし、170°Cの油でカラリと揚げる。
 - ③②をタッパーに入れ、その上に玉ねぎ・パプリカ・セロリ・鷹の爪を散らし、①の合わせ酢を入れる。
 - ④粗熱が取れたら冷蔵庫で最低一日は漬けておく。
 - ⑤器に彩りよく盛り付けて仕上げる。
- ※調味料の違いによって味付けが異なりますので調整して下さい。



燻製きびなごのアヒージョ

長崎県産のきびなごを秘伝の調味料に漬け込み、対馬産のチップ「ノグルミ」を使用して燻製をかけ、琴海産のエリンギを入れ、五島産椿油、オリーブオイル、サラダ油で煮込んだ、長崎が贈る洋風商品です。



商品番号 120g
26248 **1,080円**
賞味期限:常温180日

剣先いか一夜干し

対馬沿岸で漁獲された剣先いかを一夜干しにしています。干すことによってうま味が増すうえ、他のいか類と比べ加熱しても硬くなりません。



商品番号 2枚入
25788 **930円**
賞味期限:冷蔵7日、冷凍90日

背黒タレ煮干

背の部分が黒く、身が硬い煮干です。濃いめの出汁がとれますので、味噌汁、煮物に適しています。

大きさ/5~8センチ程度

商品番号 100g
8074 **時価**
賞味期限:常温6ヶ月
原産地:長崎県産

タレ煮干

ほんのり甘味のある出汁がとれますので、味噌汁や煮物など多様なお料理に適しています。

大きさ/4~6センチ程度

商品番号 100g
8075 **時価**
賞味期限:常温6ヶ月
原産地:長崎県産

銀タレ煮干

魚体の色が銀色で特上の煮干です。香ばしくすっきりとした出汁がとれます。

大きさ/4~7センチ程度

商品番号 100g
8028 **時価**
賞味期限:常温6ヶ月
原産地:長崎県産

焼きあご(姿物)

長崎県平戸沖で獲れたあご(飛魚)を炭火焼きにしています。かつお削りと一緒にお使い頂くと、雑煮やラーメン等に合うオリジナルの出汁が取れます。

大きさ/10~15センチ程度

商品番号 60g
8005 **時価**
賞味期限:常温6ヶ月
原産地:長崎県産

ちりめんじゃこ(白口)

カタクチイワシの稚魚を塩茹でして80%程度乾燥させています。酢の物や野菜と一緒に召し上がり下さい。

大きさ/約2センチ以下

商品番号 40g
1321 **時価**
賞味期限:冷蔵15日、冷凍1ヶ月
原産地:国内産

かえりじゃこ

カタクチイワシの稚魚の煮干です。そのまま食べたり乾煎りして甘いタレなどで絡めていただくとおやつや、おつまみとして美味しく頂けます。

大きさ/2~3センチ程度

商品番号 40g
91535 **時価**
賞味期限:常温6ヶ月
原産地:長崎県産

食べるいりこ

カタクチイワシの子供の煮干です。そのまま食べたり、軽く炒って味付けすると美味しく召し上がれます。

大きさ/2.5~4センチ程度

商品番号 100g
1110 **時価**
賞味期限:常温6ヶ月
原産地:長崎県産



ハトシロール

魚のすり身を食パン生地で巻いて油で揚げたものです。外はサクッと中はフワッとした食感の長崎の郷土料理です。解凍後、オーブントースターで焼いてお召し上がり下さい。



(チーズ)
商品番号 3本入り
25964 **583円**



(プレーン)
商品番号 3本入り
25963 **486円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵4日、冷凍180日

あじ開き

五島列島近海産マアジを水揚げ後素早く朝開きにし、ミネラルをバランス良く含んだ県内産天日塩を使い、薄塩一夜干しに仕上げました。



商品番号 3尾
26249 **777円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

あじ桜干し

五島列島近海産マアジを朝開きし、醤油ベースのタレに漬け込んだ甘さ控えめの味干しです。



商品番号 4枚入
23913 **648円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

若ごんあじ開き

脂のりが良いものだけを選別し、新鮮なうちに生開きにしました。軽く焼いてお召し上がりください。



商品番号 1枚入
25684 **630円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

長崎ちくわ

新鮮なエソ、スケソウダラ等のすり身を使っています。手にぎりで形成し、直火焼きで黄金色に焼き上げました。魚本来の旨味と風味を閉じ込めた商品です。



商品番号 200g
25289 **694円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵15日

甘鯛かまぼこ

長崎県産甘鯛を使用しています。上品な甘みと、プリプリとした食感が楽しめる一品です。



商品番号 200g
25557 **413円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵20日



半月とびうお

長崎産のあご(飛魚)を使った、揚げかまぼこです。



商品番号 1袋4枚入
23476 **475円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵20日

半月あじ

長崎産のあじを使った、揚げかまぼこです。



商品番号 1袋4枚入
21375 **475円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵20日

半月えそ

長崎産のえそを使った、揚げかまぼこです。



商品番号 1袋4枚入
21376 **475円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵20日

半月いわし

長崎産のいわしを使った、揚げかまぼこです。



商品番号 1袋4枚入
21374 **475円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵20日

連子鯛開き

長崎では昔から祝い膳として食べられています。魚体の赤っぽいのが特徴的です。塩焼きにすることで魚本来の旨味を引き出しています。



商品番号 1枚入
26123 **420円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

いさき開き

五島列島近海産いさきを水揚げ後素早く朝開きにし、ミネラルをバランス良く含んだ県内産天日塩を使い、薄塩一夜干しに仕上げました。



商品番号 1枚入
26246 **1,080円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

ぶり粕漬け

良質な魚を吟味し、それに合った酒粕にしっかり2日間漬け込みました。



商品番号 240g
25560 **583円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

西のとろあなご伝助(細切)

長崎県対馬近海で獲れたあなごを使用。脂のりが良く骨も柔らかいです。



商品番号 80g
26250 **691円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

いか茶漬け

少しピリ辛で、いか独自の美味しさを刺身感覚で堪能いただけます。



商品番号 120g
22164 **756円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日

人気商品



卓上味のり

有明産のりを、醤油、砂糖などで味付けをしました。ボトル入りなのでご進物に最適です。

商品番号 56枚入
26207 **745円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月
※但し、開封後長期保存する場合は、冷蔵庫での保管をオススメします。



卓上焼のり

有明産のりを、卓上用に使いやすくカットした焼きのりです。ボトル入りなのでご進物に最適です。

商品番号 56枚入
25566 **756円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月
※但し、開封後長期保存する場合は、冷蔵庫での保管をオススメします。



木くらげ

熊本県産の木くらげです。水で戻すと、艶やかでコリコリとした食感になります。炒め物や、おでん等の汁物の具にお使いいただけます。

商品番号 15g
23584 **378円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1年 ◆原産地：熊本県



ゆで干し大根(細切)

千切りにした大根を茹で、寒風の中で干していますので甘みがあります。食感はやわらかく調味料の味がしみ込みやすいため、煮物にオススメです。
※戻し率4~5倍

商品番号 50g
3063 **324円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月 ◆原産地：長崎県



五島長ひじき

ひじきの茎の部分で、歯応えがあり風味が強いのが特徴です。お好みの長さに切り、煮物などにお使いください。(注：煮過ぎると風味がなくなりますので注意してください。)
※戻し率6~8倍

商品番号 15g
90820 **401円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1年 ◆原産地：長崎県



五島芽ひじき

ひじきの葉の部分で、柔らかいのが特徴です。水で戻すだけでお使いいただけます。ひじきご飯や、人参、かまぼこ等と煮物にしても美味です。(注：戻す時にひじきが流れないように注意してください。)
※戻し率6~8倍

商品番号 15g
90819 **386円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1年 ◆原産地：長崎県



ヘルシー五菜

全て国産の大根、ひじき、牛蒡、椎茸、人参の5種が入っています。簡単に炊けるヘルシー食材です。

商品番号 30g
20245 **313円**

常温保存 ◆賞味期限：常温5ヶ月



あおさ

潮の満ち引きのある浅い海の岩に付着している青さを、素干ししています。水で戻して汁物に入れると綺麗な緑色になり、磯の香りが食欲をそそります。

商品番号 15g
8025 **540円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月 ◆原産地：鹿児島県

知って得する豆知識

《乾物》

日本の食文化のひとつ「乾物」。冷蔵技術のない時代から先人達が考えた保存方法が、伝統食として今も根付いています。水で戻すだけで、素材の旨味をそのままに料理できる便利な食材です。乾物は30度以上の気温や湿度を嫌います。長期保管する場合は、冷蔵庫あるいは冷凍庫で保管すると色の変化も防げます。

《戻し率》

戻し率とは、グラムに対して増える量(何倍になるか)のことです。乾物は、戻した後の重量に対して味付けをしますので戻し率を知っておくと便利です。※同じ素材でも種類により量が変わることがあります。



島原そうめん

長崎県島原産の須川そうめんです。煮込んでも煮くずれにくいコシの強さと歯応えが特徴です。

商品番号 10束
8058 **560円**

常温保存 ◆賞味期限：常温2年



五島手延うどん(太田)

長崎県五島列島の椿油と国産の小麦粉を使用しています。滑らかな舌触りとどごしの中に、しっかりとしたコシがある五島うどんです。

商品番号 250g
8057 **307円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1年



五島手延うどん(協同組合)

国内産小麦粉のみを使用した五島手延うどんです。もちもちとした食感は冷やうどんにも最適です。

商品番号 320g
24769 **540円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1年



島原そうめん(極細)

長崎県島原の須川そうめんです。一般的なそうめんの約半分細さで、コシが強くなめらかな食感が特徴です。

商品番号 6束
24292 **540円**

常温保存 ◆賞味期限：常温2年



ひじき麺(つけつゆ)

そば粉を使っていない、ひじき入りの麺です。そばアレルギーの方も安心して召し上がり頂けます。

商品番号 1人前
24703 **345円**

常温保存 ◆賞味期限：常温2ヶ月



養生にゅう麺

熱湯を入れて蒸らすだけで出来上がる手軽なにゅう麺です。出汁の効いたスープと麺がよく合います。

商品番号 1袋(1人前)
21578 **378円**

常温保存 ◆賞味期限：常温3ヶ月



巻き寿司のり(全型)10枚入

サッと軽く炙ってお好みの大きさでお使いください。巻き寿司の場合も、軽く炙っていただくと香ばしさと歯切れの良さを味わえます。

商品番号 10枚入
8139 **594円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月



焼のり(半切[はんさい])30枚入

有明産の上質のりを丁寧に焼き上げました。凝縮された旨味と豊かな香りが特徴です。適度のやわらかさです。手巻き寿司に適しています。

商品番号 30枚入
8138 **950円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月



焼のり(半切[はんさい])8枚入

有明産の上質のりを丁寧に焼き上げました。凝縮された旨味と豊かな香りが特徴です。最上質のりです。

商品番号 8枚入
26229 **590円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月

手作りいりこナッツ

出汁屋として「いりこを今よりも多くの方に食べてほしい」という思いからいりこを使ったお菓子を作りました。

パリッとしたほろ苦いりここと、やさしい甘さに味付けしたカシューナッツ、アーモンド、クルミを合わせました。食品添加物を使わずに完全手作りで仕上げているので、お子様からご年配の方まで、安心してお召し上がり頂けます。



商品番号 60g
26088 **630円**

常温保存 ◆賞味期限：常温4ヶ月
※ご予約が多く、完全手作りのため、お時間を頂く場合がございます。
※ナッツ類はアレルギー物質を有します。



良く売れています

異国情緒 あふれる 長崎の銘品



※からすみをスライスしたものです

からすみ

出世魚のボラの卵を塩漬けて干した珍味です。そのまま切って食べるもよし、パスタに和えても美味です。

商品番号 片腹 40g入り
20225 **2,700円**

商品番号 一腹 50g入り
20226 **4,320円**

商品番号 一腹 75g入り
20227 **6,480円**



※写真は一腹です
常温保存 ◆賞味期限 冷蔵所にて常温2ヶ月

生からすみ

生からすみの薄皮をとり、中の卵だけをアルコール漬けにしました。温かいご飯と食べたり、パスタに和えても美味です。



商品番号 8045
1瓶 80g
2,160円

常温保存 ◆賞味期限 冷蔵3ヶ月

うに豆

長崎県島原市の「うに豆」は乾燥させたそら豆に長崎県近海で獲れたウニを衣にして豆菓子にしています。食感と味わいがおやつやおつまみに人気です。



商品番号 90g
8130 **388円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1年

味付あご(飛魚)

長崎県産の小型のあご(飛魚)を味付けして焼いています。とても固いですが、おつまみには美味しく人気です。



商品番号 40g
8038 **594円**

常温保存 ◆賞味期限：常温3ヶ月
原産地：長崎県

豚角煮

形が崩れぬようにじっくりと煮込んだ柔らかい角煮です。袋に入れたまま5~8分程度温めてお召し上がり下さい。



商品番号 箱入り(1袋60g×5個入)
8145 **2,582円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵3ヶ月



商品番号 1袋 60g
8146 **486円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵3ヶ月



かめせん

長崎の老舗醤油メーカー チョーコー醤油「純むらさき」を使用。丸大豆もろみ特有の甘み、芳醇な香り、豊かで味わい深い醤油を使用した昔ながらのかめせんべいです。



常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月

商品番号 120g
25526 **291円**

島原生姜せんべい

長崎県島原産生姜を使って丁寧に焼き上げた昔ながらの味です。お茶、コーヒーなどによく合います。



常温保存 ◆賞味期限：常温3ヶ月

商品番号 10個入り
24722 **475円**



甘い胡麻とうふ

長崎ならではの甘い胡麻とうふです。保存料は一切使用しておりません。冷たいままお召し上がり下さい。



商品番号 220g
24682 **216円**

冷蔵保存 ◆賞味期限：冷蔵40日

かんころ餅 小判

さつま芋ともち米で作った、甘さ控えめでどこか懐かしい味わいの餅菓子です。小判型の食べ切りサイズです。



商品番号 プレーン(55g)
26173 **200円**

商品番号 紫芋(55g)
26174 **200円**

常温保存 ◆賞味期限：常温6ヶ月
◆大きさ：縦7cm×横5cm

かんころ餅

さつま芋と、もち米で作った餅菓子です。そのままでも食べられますが、トースター等で焼くと更にもっちりとした食感になります。



商品番号 小(250g)
4006 **540円**

商品番号 大(350g)
4007 **685円**

常温保存 ◆賞味期限：常温1ヶ月
(10~3月は40日)

角煮 まぜご飯の素

ころっとした角煮が入っており、甘めのだしがやさしい味わいです。炊きたてのご飯に混ぜてお召し上がりください。



商品番号 1合用
24395 **453円**

常温保存 ◆賞味期限：常温4ヶ月

合鴨 まぜご飯の素

7種の具材をほんのり甘いたで仕上げました。炊きたてのご飯に混ぜてお召し上がりください。



商品番号 1合用
26110 **453円**

常温保存 ◆賞味期限：常温4ヶ月

ご注文方法・お支払方法

TEL 0120-21-6310

受付:月~土曜/AM9:00~PM5:30

FAX 0120-88-7758

受付:24時間

https://nakasima-inc.shop/

中嶋屋本店

検索



受付:24時間

着払い	①代金引換	手数料無料	商品到着時に配達員にお支払いください。
前払い (入金確認後の発送)	②コンビニ/郵便振込		専用振込用紙を郵送しますので、コンビニもしくは郵便局でお支払いください。
		③銀行振込	手数料お客様負担

※ご自宅用のご注文で、お急ぎの方は「①代金引換」をお選びください。

発送について

- 常温・冷蔵・冷凍商品が混在している場合は、冷蔵便での発送となります。その場合、冷凍商品の賞味期限が短くなります。
- 御中元(7月~8月)、御歳暮(11月~12月)の時期は、商品のお届けまで多少お時間を頂きます。
- 返品・交換について
お客様の御都合による返品・交換はできかねます。商品の管理・発送に関しましては十分に配慮しておりますが、万が一商品の破損などございましたらお手数ですが 0120-21-6310までお電話下さいませよう、お願い申し上げます。

●送料(クール便は下記の送料に220円(税込)が追加されます。)

送り先区分	都道府県	送料(税込)
九州	長崎県・福岡県・佐賀県・大分県・宮崎県・鹿児島県	715円
四国	香川県・徳島県・愛媛県・高知県	803円
中国	島根県・山口県・広島県・鳥取県・岡山県	715円
関西	兵庫県・京都府・大阪府・滋賀県・奈良県・和歌山県	825円
中部・北陸	岐阜県・愛知県・三重県・石川県・富山県・福井県・静岡県	891円
関東・信越	新潟県・茨城県・栃木県・山梨県・長野県・群馬県・東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県	1,210円
東北	福島県・宮城県・岩手県・山形県・秋田県・青森県	1,265円
北海道	全域	2,530円
沖縄	全域	2,420円

●お届けの目安

- …翌日の配達
- …翌日 14 時以降の配達
- …翌日 18 時以降の配達
- …翌々日の配達

●時間指定一覧

- 午前中 14~16時
- 16~18時 18~20時
- 19~21時 指定なし

※地域によって、ご希望の時間指定に対応していない場合がございます。また、天災・交通事情・お届け先のご不在などの事情でご希望日時にお届け出来ない場合がございます。

ギフトについて

●包装紙は一般用と仏事用の2種類がございます。(無料)

<一般用>



<仏事用>



●ご予算に合わせて、お好みの商品をお話しさせていただきます。御箱代は別途418円(税込)いただきます。

●手提げ袋もご用意しておりますので、必要の方はご注文時にお申し付けください。(無料)

●熨斗も用途に合わせてお選びいただけます。(無料)

<蝶結び>



御中元、お歳暮、粗品など

<結び切り>



寿、快気祝など

<仏>



志、御供など



44cm

32cm



27cm

22cm



25cm

18cm

※手提げ袋ではございません。個包装用の簡易的な小袋です。

通販限定ポイントについて

貯まる!

1,000円以上お買い上げで100円につき
1 ポイント貯まります。
毎月「8」が付く日はポイント2倍

使える!

利用可能ポイントが 500 貯まると
次回注文時に「交換商品一覧」の中から
好きな商品とお得に交換できます。
ポイントは納品書または請求書に記載が
ございます。

●交換方法

TEL 電話口でご希望の交換商品をお伝えください。

WEB

ショッピングカート内の備考欄にご希望の交換商品をご入力ください。

FAX・郵送

注文用紙の備考欄にご希望の交換商品をご記入ください。

●交換可能商品一覧 ※交換商品は変わることがございます。

① うまかだし混合 10P



② ソフトふりかけ(小)



③ 五島うどん(太田)



④ 液体だし一族



⑤ えびじゃこふりかけ



⑥ 青さ



⑦ 銀タレ煮干 100g



⑧ 花ふりかけ



⑨ かつおジャーキー



●注意点

- ポイント付与の対象となる金額は、送料・クール代・消費税を除く。
- 店舗のポイントカードとの併合不可。
- 有効期限はございません。

お知らせ

●公式SNS (Instagram ・ Twitter)

SNS ではお得なキャンペーンやレシピなど最新情報を発信中!



オンラインショップではご注文を24時間受け付けております!



ネット上でお買い物ができるサイトです。

2022年9月にリニューアルして機能が向上しました。ネット上で決済ができる「カード決済(クロネコwebコレクト)」をお使い頂けますので、進物のご注文にもピッタリです。

2022年8月31日以前にご登録をされた会員の皆様にはお手数をおかけしますが、再度会員登録をお願い致します。

●商品価格改定のお知らせ ※重要

近年、原材料や不漁や高騰に伴い、令和5年3月1日より販売商品の価格改定をさせていただきました。

これまで、価格維持のための努力を続けてまいりましたが、原材料の高騰が改善されず従来の価格を維持する事が困難となり、やむなく値上げさせていただく運びとなりました。

「煮干」につきましては、海の状況により価格が頻繁に変動するため、時価と記載しております。ご注文時に価格をお伝えいたします。

日頃より弊社の商品をご利用いただいております皆様におかれましては、何卒諸般の事情をご賢察のうえ、ご理解をいただき、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

