

NAKASHIMA

2023 WINTER CATALOG



「おいしい」の宝庫、
長崎より
冬の贈りもの

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~PM5:30
※日祝・年末年始(12/31~1/4)休み
E-mail honten@nakasima-inc.com



中嶋屋本店

店舗のご案内

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

畷刈営業部



長崎市畷刈町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。

畷刈工場



長崎市畷刈町1613-98 ※小売商品の販売は行っていません。



長崎さくら鰹

桜が咲く頃に獲れる新鮮で美味しい初鰹を荒本節にして、他の削り節よりもさらに薄く削っています。血合いを取り除き、昔ながらの鰹節の造りを踏襲した新鮮なかつお削りのため、「生食」をお勧めしています。

とろけるような食感とふんわりと香るかつおの風味をお楽しみいただけます。お漬物や豆腐、サラダなどにかけて食の味を引き立てて美味しくいただけます。

大きめの花削りでかつおの味が際立つため、味を付けないまま炊き立てのご飯にかけて食べても美味しいです。



長崎だし文化 うまかだし

うまかだしには混合・かつお・いりこ・焼あごの4種類があり、長崎市長崎市^{あぜかり}にある自社工場で製造しています。

なかしまの出汁パックは全て国産の原料のみを使用しています。塩やその他調味料は一切使用しておりませんので離乳食にも安心してお使いいただけます。

また、パックに入っているため、出汁をとった後に漉す必要がなく『楽』に『美味しい』出汁がとれると大変好評です。



長崎市特産推奨品

長崎の旨さを 全国へ。

長崎市特産推奨品とは、長崎の歴史や風土、食文化及び伝統等長崎らしさを活かした付加価値を有し、長崎の特産品として独自の特性を持った製品であり、品質や信頼性が高く、消費者に対して強くアピールできるものと長崎市ブランド振興会が認めた商品です。
中嶋屋本店では長崎市特産推奨品に
うまかだしシリーズ4種・ソフトふりかけ・さくら鰹が
認定されています。



写真/長崎市 角力灘(五島灘)



※HACCP - (社)日本食品認定機構の認定証で世界的にも認められた認証です。



「思いやりの心」で良い食品づくりに切磋しています。

なかしま^{あぜかり}工場

2002年に長崎市長崎町に自社工場を竣工し、2015年には事業拡大に伴い、工場を拡張しました。より一層安全な製品を常に提供できるよう2021年には日本食品認定機構の水産食品加工施設HACCP認定を取得しました。

HACCP認定を取得した工場では、出汁パック・さくら鰹・ソフトふりかけに使用しているかつお削りなどを製造しています。

これからも安定した食品製造を食の生産者として励んでいき、ごまかしのない美味しい食卓のお手伝いをしてまいります。



株式会社 中嶋屋本店
代表取締役
中嶋 恒治



うまかだし【かつお味】でつくる

あったか おでん

◎材料(2人分)

- ・こんにやく …… 1枚
 - ・大根 …… 20cm
 - ・ちくわ …… 好みの数
 - ・竜眼や茹でたまご 2個
 - ・結び昆布 …… 3本
 - ・練りもの …… 好みの数
 - ・牛すじ肉 …… 好みで
- [A]
- ・水 …… 1500cc
 - ・うまかだしかつお 3P
- [B]
- ・淡口醤油 大さじ1と1/2
 - ・味醂 …… 大さじ1と1/2
 - ・塩 …… 少々

◎準備

- ・こんにやくは、三角になるように切って網目状に切り込みを入れて塩(分量外)を少しすり込み、2~3分置いたら水で流して4~5分茹でる。
- ・大根は3cm厚さに切って、皮を厚めに剥き、面取りをする。大根の片面に1cm程の十字の切り込みを入れて、鍋にたっぷりの水とお米を大さじ1(分量外)入れて、弱火で30分程茹でる。竹串がスッと通れば良い。
- ・卵は茹でて殻を剥く。蒲鉾や練り物は熱湯をかけて油分をとる。
- ・牛すじは熱湯で茹でてたら茹で汁を捨て、水で洗う。生姜を入れたたっぷりの水に肉を入れ、沸騰させて弱火でアクを取りながら1時間ほど茹でてザルに上げ水気をとる。

◎作り方

- ①鍋に[A]を入れ、沸騰したら中火にし[B]を入れる。
- ②牛すじから入れ、煮立ったらそれぞれの具材を入れて煮込む。



商品番号 10g×30袋入 21893 2,656円
 商品番号 10g×10袋入 706 972円
 商品番号 10g×5袋入 26275 496円

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月



うまかだし【焼あごだし】でつくる

栄養たっぷり 具雑煮

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飛魚(あご)を100%使用しています。新鮮な飛魚を串に刺し、炭火で焼く伝統的な「生焼き」手法で焼き上げています。淡泊な味ですが飛魚のうま味と香りが凝縮されています。ラーメンの隠し味として人気です。



商品番号 10g×20袋入 25358 2,322円
 商品番号 10g×7袋入 702 885円
 商品番号 10g×5袋入 26274 637円

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月

◎材料(2人分)

- ・鶏肉 …… 60g
 - ・白菜 …… 4~5枚
 - ・高野豆腐 …… 2枚
 - ・大根 …… 10cm
 - ・人参 …… 10cm
 - ・ごぼう …… 小1本
 - ・干し椎茸 …… 3枚(直径3cm位)
 - ・小丸餅 …… 2個
 - ・ちくわ …… 5mm厚 3~4枚
 - ・きざみ昆布 …… 少量
 - ・椎茸の戻し汁 お好みで
- [A]
- ・水 …… 800cc
 - ・うまかだし焼あご 2P
- [B]
- ・淡口醤油 小さじ2
 - ・味醂 …… 小さじ2
 - ・塩 …… 少々

◎準備

- ・鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- ・大根・人参は皮を剥き、短冊切りにする。
- ・椎茸を水に戻して5mm幅のせん切りにする。
- ・ごぼうはさがぎにする。
- ・高野豆腐は湯で戻し、5~6cm厚さに切る。
- ・白菜は食べやすい大きさに切る。
- ・ちくわは太さに合わせて丸切りか半月切りにする。

◎作り方

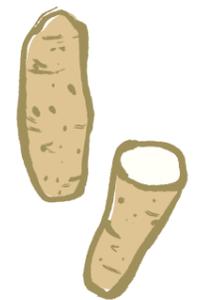
- ①鍋に[A]を入れて5分程煮出して、鶏肉・大根・人参・椎茸・ごぼうを入れて煮る。
- ②[B]を入れて味付けし、好みで椎茸の戻し汁を加える。高野豆腐・ちくわ・白菜・餅を入れる。
- ③きざみ昆布を水洗いして戻し、器に盛る時にのせる。



うまかだし【いりこ味】でつくる
ほっこり 長芋の味噌汁

- ◎材料(2人分)
- ・長芋 …………… 150g
 - ・人参 …………… 30g
 - ・しめじ …………… 1/2株
 - ・味噌 …………… 大さじ1.5
 - ・小ネギ …………… 大さじ1
 - ・七味唐辛子 …… お好みで

- [A]
- ・水 …………… 500cc
 - ・うまかだしいりこ 1P



うまかだし いりこ味

新鮮な長崎県産の煮干と北海道産の昆布を使用しています。カルシウムも豊富で魚の風味はもちろん、うま味もたっぷり詰まっています。みそ汁や煮物に適しています。



商品番号 10g×30袋入 21894 1,836円
商品番号 10g×10袋入 704 680円
商品番号 10g×5袋入 26273 356円

常温保存 ◆賞味期限: 常温12ヶ月

◎準備

- ・長芋は皮を剥いて縦半分になり、7~8mm幅の半月切りにして、水にさらす。
- ・人参は半月切りにする。
- ・しめじは根元を取り除き、手でほぐして食べやすいように分けておく。

◎作り方

- ①鍋に[A]を入れ、沸騰したら火を弱めて人参、しめじ、長芋の順で2~3分煮立たせる。(長芋はにんじん、しめじが煮えてから入れるとシャキシャキ感が味わえます)
- ②食材に火が通ったら弱火にして味噌を溶き入れ、中火にして沸騰直前に火を止める。
- ③お椀によつてネギを添える。お好みで七味唐辛子を添える。



うまみ たっぷり うまかだし【混合】でつくる
ひじきの煮物

- ◎材料(2人分)
- ・芽ひじき(乾燥) …… 15g
 - ・油揚げ …………… 1枚
 - ・人参 …………… 1/3本
 - ・干し椎茸 …………… 2枚
 - ・インゲン豆 …………… 2本
 - ・サラダ油(炒め用) 大さじ1
- [A]
- ・干し椎茸の戻し汁 10cc
 - ・水 …………… 300cc
 - ・うまかだし混合 …… 1P
 - ・醤油 …………… 大さじ2
 - ・酒 …………… 大さじ1
 - ・砂糖 …… 小さじ2~3

◎準備

- ・芽ひじきは水に戻し、ザルにキッチンペーパーを敷いてからザルに上げて水気を切る。
- ・油揚げは熱湯を入れた容器の中でぐらぐら油を抜く。火傷しないように注意してキッチンペーパーで余分な水分を拭き取り、食べやすい大きさに細切りにする。
- ・人参は長さ3~4cmの細切りにする。
- ・干し椎茸は容器にたっぷりの水を入れて戻し、石突きを取り除いて薄切りにする。
- ・インゲン豆はサッと湯通しして水で粗熱を取り、水分を拭き取ってから薄く斜め切りにする。

◎作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、芽ひじき、干し椎茸、人参、油揚げの順で炒めて火が通ったら[A]の調味料を加えて落とし蓋をして、中火で汁気が無くなるまで煮る。
- ②火から下ろしたら器に盛りつけてインゲン豆をのせる。

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合います。しっかりと出汁がとれるため、調味料を控えめにしてもうま味を感じられます。



商品番号 10g×30袋入 708 1,900円
商品番号 10g×10袋入 703 702円
商品番号 10g×5袋入 26276 367円

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



極旨香だしてつくる 豚しゃぶ鍋

ビタミンB1
たっぷり

食物繊維
たっぷり

百歳だしてつくる ごぼう天そば

- ◎材料(2人分)
- [A]
・水 …… 800cc
・百歳だし 2P
- [B]
・淡口醤油 大さじ3
・酒 …… 大さじ2
・味醂 …… 大さじ2
・塩 …… 小さじ1/2
- [トッピング]
・かまぼこ …… 4枚
・刻みネギ …… 適量

- ◎作り方
- 1 ごぼうはピーラーで薄くスライスし、軽く水にさらして水気をとる。
 - 2 ポウルにごぼうと天ぷら粉を加えて混ぜ、水を加えながら混ぜ合わせる。
 - 3 食べやすい量に分けて、180℃の油で揚げる。
 - 4 そばはたっぷりのお湯で茹で、湯切りして器に盛る。
 - 5 鍋に[A]を入れて沸騰させたら中火にして5分程煮出し、[B]を加えてひと煮立ちさせる。
 - 6 「3」に出汁を注ぎ、ごぼう天とかまぼこ、刻みネギを添える。

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。全て国産の鰹節、飛魚、昆布、煮干を混合しています。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。芳醇な香りとしっかりとした飽きのこない出汁で人気です。

商品番号 10g×10袋入
91189 864円

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月

- ◎材料(2人分)
- [お好みの具材]
・豚しゃぶ肉 … 200g
・えのき …… 1株
・水菜 …… 80g
・長ネギ …… 1本
・白菜 …… 1/3個
・豆腐 …… 1丁
- [A]
・水 …… 1500cc
・極旨香だし 2P
- [B]
・酒 …… 大さじ2

- ◎作り方
- 1 鍋に[A]を入れて5分程煮出したら[B]を入れる。
 - 2 お好みの具材を入れる。



百歳(ももどせ)だし



「健康で長生きを」という願いから「百歳だし」と名付けました。鰹、鯖、鰯、昆布を混合したものに、オリジナルの魚醤で薄く味付けた出汁パックです。少ない調味料で味がまぎります。

商品番号 10g×5袋入
25804 680円

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

冬~春のイチ押しメニュー



冬場のいわしは
脂がのって
とてもおいしいです!

鯛の焼き煮付け

DHA・EPA
たっぷり

だし一族でつくる

- ◎材料(2人分)
- ・鯛(全長15cm位) 4尾
・生姜 …… 1片
・小ネギ …… 3本
- [A]
・水 …… 600cc
・酒 …… 大さじ1
- [B]
・だし一族 大さじ2
・砂糖 …… 大さじ1
- ◎準備
- ・生の鯛は頭と内臓をとり、腹をよく洗ってキッチンペーパーで水気をとっておく。
- ・生姜は千切り、小ネギは4cm長さに切る。
- ◎作り方
- 1 鍋に[A]と生姜を入れて火にかけ、沸騰したら鯛の尾が右を向くように入れる。[B]を入れたら中火で5分炊く。
 - 2 鯛が煮えたら取り出してグリルに並べて上に焦げ目がつくまで焼く。その間に、煮汁にネギを入れて煮えたら生姜と一緒に引き上げておく。
 - 3 煮汁がタレに絡んで柔らかくなるくらい、軽く煮詰める。
 - 4 焼けた鯛にタレをからめ、皿に盛りつけてネギ・生姜を添える。

だし酢

鰹と昆布の出汁のうま味が凝縮されており、お酢で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などの調味料としてもお使いいただけます。

商品番号 200ml(瓶)
25429 690円

商品番号 200ml(パウチ)
26093 660円

だし一族(だし醤油)

鰹と昆布の出汁のうま味が凝縮されており、煮物などの調味料としてお使いいただけます。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 700円

商品番号 200ml(パウチ)
26091 680円



常温保存 賞味期限:冷蔵所に常温3ヶ月



常温保存 賞味期限:冷蔵所に常温3ヶ月



食材本来の美味しさを引き出す“だし”のチカラ。

削る。旨みを



さくら鰹(5袋入)

さくら鰹(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。手土産に最適です。

商品番号 10g×5袋入
21082 **1,225円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県



さくら鰹(単品)

桜の花が咲く3月末から4月にかけて獲れる初鰹は脂がやりのり始めて、美味しい鰹節ができます。なかしまでは、初鰹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。

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



手もみかつお

荒本節を薄く削り、食べやすいように手もみ状に破碎しています。サラダ、チャーハンなどにふりかけてお召し上がり下さい。

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

本枯れ節の血合いを取り除いて薄く削り、食べやすいように細かくしています。淡泊でしっかりとした味ですので、豆腐や酢の物などのトッピングに最適です。

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。料理にトッピング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

鰹、宗田鰹、鯖の混合中厚削りです。弱火で20分ほど煮出すと色合いと味が濃厚な出汁がとれます。そばつゆ、煮物、おでん、ラーメンなどに適しています。

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っています。薄削りよりも時間をかけて煮出すため、豊かな香りとコクのある濃い出汁になります。そばつゆ、煮物、おでんなどに適しています。

商品番号 80g
90054 **637円**

常温保存 ◆賞味期限:常温12ヶ月 ◆原産地:鹿児島県

商品番号 500g
8203 **2,538円**



かつおミニパック

本枯れ節を薄く削り、食べやすい大きさにカットしています。本枯れ節らしいすっきりとした味わいです。使いやすい個装パックです。

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

まぐろの節を糸状に細く削っています。あっさりとした甘みのある上品な味わいが口の中に広がります。なめらかな食感で人気です。

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



燻製むろあじ削り

燻製したむろあじの節を薄く削っています。やや淡白ですがしっかりと味が出ます。出汁をとるだけではなく、そのまま漬物や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

小さいいわしの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。うどんやラーメンの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混合しています。そば、うどん、みそ汁の出汁に適しています。

商品番号 50g
91154 **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。

こだわりの煮干

長崎県のカタクチイワシの煮干は日本一の生産量を誇ります。煮干の呼び名は地域によって多様ですが、「いりこ」も煮干のことです。

長崎ではカタクチイワシのことを「タレ」と言い、背中が黒いものを「背黒タレ」、魚体が銀色のものを「銀タレ」などと呼んでいます。

当社の煮干は、社長自ら入札(競り場)に赴き、質の良いものだけを買入れ、自社の工場ですべて選別機・金属探知機に通したのち、目視でも異物が混ざっていないか検査しています。



タレ煮干

ほんのり甘味のある出汁がとれます。みそ汁や煮物など多様な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

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、みそ汁や煮物に適しています。

大きさ/5~10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

縄がけあご

炭火焼きしたあごを、網で編み込んでいます。数量限定の商品です。贈答用としても喜ばれます。



大きさ/1尾14~18センチ程度
※季節により魚体の大きさが変わります。

商品番号 1さげ15尾入り **8032 1,780円**
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飛魚(あご)を「生焼き」手法で炭火焼きにしています。鰹削りと一緒にお使いいただくと、雑煮やラーメンなどに合うオリジナルの出汁がとれます。

大きさ/10~15センチ程度



商品番号 60g **8005 648円**
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がください。

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、乾煎りして甘辛いタレなどで絡めていただくやおやつ、おつまみとして美味しくいただけます。

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

田作り(素干)

イワシの稚魚を素干にしたもので、豊年・豊作を祈願してお節に用いられるようになりました。お好みに味付けをしてお召し上がりがください。

商品番号 50g **10006 時価**
賞味期限: 常温3ヶ月
原産地: 国内産



賞味期限: 常温3ヶ月
原産地: 国内産

お好みの配合でオリジナルの出汁パックが作れます。



こんぶ粉

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さら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: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月

かつお粉

荒本節の鰹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いただけます。

商品番号 65g **507 475円**
賞味期限: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月



賞味期限: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月

焼きあご粉

長崎県産の飛魚(あご)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うま味が広がります。

商品番号 40g **26103 475円**
賞味期限: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月



賞味期限: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月

魚粉

いわしの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お召し上がりいただけます。

商品番号 80g **506 194円**
賞味期限: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月



賞味期限: 常温保存
冷蔵所にて常温10ヶ月

えび粉

乾燥のむきえびを粉末状にしたものです。中華料理によく合います。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
常温保存



賞味期限: 冷蔵5ヶ月
常温保存

混ぜる ふりかけ



ソフトふりかけ

袋の中に5つの材料が入っています。混ぜ合わせてお召し上がりください。

※煮干と昆布は一緒の袋に入っています。

商品番号 50g
25487 **540円**

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。

4種の食材とオリジナルのタレを混ぜるだけで、しっとりとした佃煮風のふりかけが簡単に作れます。なかしまの手もみ鰹と、長崎県産煮干、昆布、ごまをオリジナルの調味タレがバランス良くまとめます。ご飯やパンと相性が良いことはもちろんのこと、そのままつまみとしてもお召し上がりいただけます。



POINT トースト・ パスタにも Good!

トーストにバターを塗ってソフトふりかけをトッピングしたらバターの塩味とふりかけの味が相まって美味しいです。



ちりめん山椒佃煮

ちりめんじゃこと山椒を長崎らしい優しい味で炊き上げました。ご飯との相性の良さはもちろんのこと、おつまみにもピッタリです。



商品番号 35g
26312 **575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。昆布と椎茸のうま味が際立った佃煮です。



商品番号 60g
26311 **540円**

冷蔵保存 ◆賞味期限:冷蔵2ヶ月

ふわふわに
リニューアル!

あごふりかけ

飛魚(あご)を粗い粉にして塩で薄く味付けしたふりかけです。飛魚のやさしい香りがほんのり口の中に広がります。

商品番号 30g
23862 **588円**

常温保存 ◆賞味期限:常温3ヶ月



梅かつおふりかけ

特上の鰹削りと紀州産の梅干しを長崎らしい味付けのふりかけにしました。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 **450円**

常温保存 ◆賞味期限:常温4ヶ月

えびじゃこふりかけ

特上の鰹削り、あみエビ、小魚、ごま、青さを組み合わせせた、ほんのり甘いふりかけです。ご飯はもちろんのこと、パスタにトッピングしても美味しいです。



商品番号 30g
26232 **450円**

常温保存 ◆賞味期限:常温3ヶ月

あじわいふりかけ

特上の鰹を小さな花削りにして、佃煮風のウェットなふりかけに仕上げました。濃い味わいでご飯がすすみます。



商品番号 40g
26233 **450円**

冷蔵保存 ◆賞味期限:冷蔵2ヶ月

かつお昆布ふりかけ

特上の鰹を小さな花削りにして、昆布と炊いた佃煮風のふりかけです。鰹と昆布のうま味が凝縮しています。



商品番号 40g
26313 **460円**

冷蔵保存 ◆賞味期限:冷蔵2ヶ月

花ふりかけ

特上の鰹を小さな花削りにして、長崎らしい甘めの味付けに仕上げました。鰹の優しい味わいでご飯がすすみます。



商品番号 30g
26234 **450円**

常温保存 ◆賞味期限:常温4ヶ月

乾物は高温や湿気を嫌います。長期保存する場合は、冷蔵庫あるいは冷凍庫で保管すると良いです。



五島長ひじき

長崎県五島で獲れた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。好みの長さに切り、煮物などにお使いいただけます。※煮すぎると風味がなくなります。※戻し率6~8倍

商品番号 15g 90820 **401円**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 長崎県

五島芽ひじき

長崎県五島で獲れたひじきの芽の部分で、柔らかいのが特徴です。水で戻してひじきご飯にしたり、人参・かまぼこなどと一緒煮物にしても美味しいです。※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**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 長崎県

青さ

海の浅瀬の岩に付着している青さを、素干にしています。水で戻して汁物に入れると綺麗な緑色になり、磯の香りが口の中に広がります。※戻し率: 3~4倍

商品番号 15g 8025 **540円**



賞味期限: 常温6ヶ月 原産地: 鹿児島県

ゆで干し大根

千切りにした大根を茹で、寒風の中で干しています。水で戻してそのままサラダやみそ汁、人参などの野菜と煮ても美味しいです。※戻し率4~5倍

商品番号 50g 3063 **324円**



賞味期限: 常温6ヶ月 原産地: 長崎県

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、煮物にお使いいただけます。※戻し率: 8~10倍

商品番号 15g 23584 **378円**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 熊本県

卓上味のり

有明産のりを醤油、砂糖などで味付けして食べやすい大きさにカットしています。ボトル入りのためご進物に最適です。※開封後、長期保存する場合は冷蔵庫での保管がオススメです。

商品番号 56枚入 26207 **745円**



賞味期限: 常温6ヶ月

卓上焼のり

上質な有明産のりを食べやすい大きさにカットしています。ボトル入りのためご進物に最適です。※開封後、長期保存する場合は冷蔵庫での保管がオススメです。

商品番号 56枚入 25566 **756円**



賞味期限: 常温6ヶ月

焼きのり

最上級の有明産のりを丁寧に焼き上げました。凝縮されたうま味と豊かな香りが特徴です。

商品番号 8枚入 26229 **590円**



賞味期限: 常温6ヶ月

巻き寿司のり

サッと軽く炙ってお好みの大きさでお使いください。炙ることで香ばしさと歯切れの良さを味わえます。巻き寿司のりにお使いいただけます。

商品番号 10枚入 8139 **594円**



賞味期限: 常温6ヶ月

焼きのり

上質な有明産のりを丁寧に焼き上げました。凝縮されたうま味と豊かな香りが特徴です。適度な柔らかさです。手巻き寿司に適しています。

商品番号 30枚入 8138 **950円**



賞味期限: 常温6ヶ月

中玉どんこ

肉厚で歯応えがある乾燥椎茸です。煮物はもちろん、天ぷらにしても美味しいです。※戻し率約4倍

商品番号 40g 20266 **594円**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 大分県

未選別椎茸

傘の開き具合や大きさに違いがある乾燥椎茸です。味や香りは変わりません。日本産原木で栽培されています。※戻し率: 4倍

商品番号 40g 20326 **540円**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 大分県

ヘルシー五菜

全て国産の大根、ひじき、ゴボウ、椎茸、人参の5種類が入っています。天日乾燥しているため、素材のうま味が凝縮されています。5種が同時に戻るため使いやすいです。※戻し率: 4~5倍

商品番号 30g 20245 **313円**



賞味期限: 常温5ヶ月

五島手延うどん

国産の小麦粉と平釜焼きの天日塩を使用しています。細麺ながらコシが強く、なめらかな舌触りと、のどごしの良いうどんです。

商品番号 320g 24769 **588円**



賞味期限: 常温12ヶ月

五島手延うどん

長崎県五島列島の精油と国産の小麦粉を使用した五島手延うどんです。滑らかな舌触りと、のどごしの中に、しっかりとしたコシがあります。五島うどんは伸びにくいので、鍋にもよく合います。

商品番号 250g 8057 **307円**



賞味期限: 常温12ヶ月

島原そうめん

長崎県島原産の須川そうめんです。煮込んでも煮崩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**



賞味期限: 常温24ヶ月

野菜昆布(煮しめ用)

煮崩れにくいので、煮物やおでんなどに適しています。野菜感覚で食べられるほど柔らかいので野菜昆布と呼ばれています。※戻し率4~6倍

商品番号 3本入り 24947 **480円**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 北海道

天然利尻昆布

甘みのある香り高い出汁がとれます。お吸い物や煮物などに広くお使いいただけます。鰹削りと合わせ出汁にすると、うま味の相乗効果でさらに美味しい出汁に仕上がります。※戻し率4~6倍

商品番号 40g 24041 **594円**



賞味期限: 常温12ヶ月 原産地: 北海道

雲仙高野豆腐

淡白な味付けが合います。水で戻して煮物、炒め物、揚げ物などにお使いいただけます。※戻し率: 6倍

商品番号 8枚入(132g) 20195 **394円**



賞味期限: 常温12ヶ月

長崎ちゃんぽん

長崎の代表的な料理『ちゃんぽん』がスープ付きで手軽にお召し上がりいただけます。

商品番号 1袋(2人前) 25478 **432円**



賞味期限: 常温40日

長崎皿うどん

長崎の代表的な料理『皿うどん』がスープ付きで手軽にお召し上がりいただけます。

商品番号 1袋(2人前) 25479 **432円**



賞味期限: 常温40日

養生にゅう麺

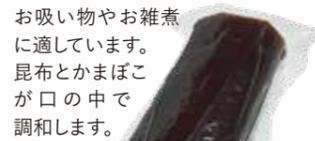
熱湯を入れて蒸らすだけで手軽にできるそうめんです。出汁の効いたスープと麺がよく合います。

商品番号 1人前 21578 **378円**



賞味期限: 常温3ヶ月

こんぶ巻



お吸い物やお雑煮に
適しています。
昆布とかまぼこ
が口の中で
調和します。

商品番号 1本入
8255 **594円**
◆賞味期限:冷蔵7日
◆賞味期限:冷蔵7日
※冷凍便でのお届け不可

年末
限定
12月のみ
受付

だて巻



一枚一枚鉄板で手
焼きしています。
ほんのり甘く、
ふっくらとした
食感です。

商品番号 1本入
8256 **950円**
◆賞味期限:冷蔵7日
◆賞味期限:冷蔵7日
※冷凍便でのお届け不可

年末
限定
12月のみ
受付

特板付かまぼこ(白)



エソ・グチ・スケソウダラ
を使用した板付かまぼ
こです。お好みの大
きさに切って、わさ
び醤油やマヨ
ネーズに付け
ても美味し
いです。

商品番号 1本入
8220 **756円**
◆賞味期限:冷蔵7日
◆賞味期限:冷蔵7日
※冷凍便でのお届け不可

年末
限定
12月のみ
受付

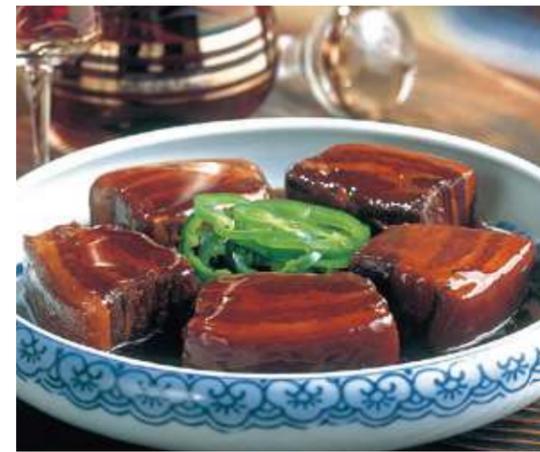
特板付かまぼこ(赤)



エソ・グチ・スケソウダラ
を使用した板付かまぼ
こです。お好みの大
きさに切って、わさ
び醤油やマヨ
ネーズに付け
ても美味し
いです。

商品番号 1本入
8218 **756円**
◆賞味期限:冷蔵7日
◆賞味期限:冷蔵7日
※冷凍便でのお届け不可

年末
限定
12月のみ
受付



商品番号 1袋 60g
8146 **540円**
◆賞味期限:冷蔵3ヶ月



豚角煮

守り続けた独自の手法で豚の
三枚肉をじっくりと煮込み、と
ろりやわらかくまろやかに仕
上げています。袋に入れたまま
5~8分程度温めてお召し上が
りください。

商品番号 箱入(1袋 60g×5個入)
8145 **2,970円**
◆賞味期限:冷蔵3ヶ月



甘鯛かまぼこ



長崎県産甘鯛のやさし
い味わいが贅沢な一品
です。ふわっとした食感
が楽しめます。

商品番号 1ヶ
25557 **468円**
◆賞味期限:冷蔵20日
◆賞味期限:冷蔵20日
※冷凍便でのお届け不可

長崎ちくわ



新鮮なエソ・スケソウダラ
など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
ています。煮物に入れても
美味しいです。

商品番号 200g
25289 **694円**
◆賞味期限:冷蔵15日
◆賞味期限:冷蔵15日
※冷凍便でのお届け不可

半月かまぼこ

長崎県産の魚を使った、揚げかまぼこです。そのままお召し上がりいただけますが、薄く切ってみそ汁や煮物に入れても美味しいです。



商品番号 とびうお 1袋 4枚入
23476 **475円**
◆賞味期限:冷蔵20日
◆賞味期限:冷蔵20日
※冷凍便でのお届け不可



商品番号 あじ 1袋 4枚入
21375 **475円**
◆賞味期限:冷蔵20日
◆賞味期限:冷蔵20日
※冷凍便でのお届け不可



商品番号 えそ 1袋 4枚入
21376 **475円**
◆賞味期限:冷蔵20日
◆賞味期限:冷蔵20日
※冷凍便でのお届け不可



商品番号 いわし 1袋 4枚入
21374 **475円**
◆賞味期限:冷蔵20日
◆賞味期限:冷蔵20日
※冷凍便でのお届け不可



お多福豆(箱入)

大粒のそら豆をふっくらと炊き上
げました。優しい甘さと柔らかい食
感が特徴です。

商品番号 箱入(170g×2パック)
3052 **993円**
◆賞味期限:冷蔵20日



合鴨 まぜご飯の素

7種の具材をほんのり甘い出汁で
炊き上げています。炊き立てのご
飯に混ぜて10分程蒸らしてお召
し上がりください。

商品番号 1合分
26110 **453円**
◆賞味期限:常温4ヶ月



角煮 まぜご飯の素

ころっとした角煮が入っており、甘
めの出汁が優しい味わいです。炊
き立てのご飯に混ぜて10分程蒸ら
してお召し上がりください。

商品番号 1合分
24395 **453円**
◆賞味期限:常温4ヶ月

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ており、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ください。



(チーズ)
商品番号 3本入
25964 **583円**
◆賞味期限:
冷蔵180日、冷蔵4日



(プレーン)
商品番号 3本入
25963 **486円**
◆賞味期限:
冷凍180日、冷蔵4日





絶品珍味

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しいです。



商品番号 1瓶80g
8045 **2,300円**

◆賞味期限：冷蔵3ヶ月
※冷凍便でのお届け不可

からすみ

出生魚のポラの卵を塩漬けて干した珍味です。そのまま切っておつまみとしてお召上がり下さい。ほぐしてパスタに和えても美味しいです。



※写真は一腹です。
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**
◆賞味期限：冷蔵3ヶ月
◆常温保存 ◆冷暗所にて常温2ヶ月

南蛮いりこ

長崎県産のかえりじゃこをなかしまオリジナルの南蛮酢に漬け込みました。余った南蛮酢は、サラダのドレッシングにもお使いいただけます。



商品番号 30g
705 **756円**

◆賞味期限：常温4ヶ月
※冷凍便でのお届け不可

いか塩辛(ゆず)

ゆず入りのさっぱりとした塩辛です。いかのコリコリとした食感がクセになります。



商品番号 1瓶 110g
21399 **658円**

◆賞味期限：冷蔵3ヶ月、冷凍6ヶ月

いか塩辛(赤)

唐辛子が効いた塩分控えめの塩辛です。炊き立てのご飯と食べるとさらに美味しく召し上がれます。



商品番号 1瓶 110g
21398 **658円**

◆賞味期限：冷蔵3ヶ月、冷凍6ヶ月

ふぐ

ふぐをすき身にして味を付けています。オーブントースターで軽く焼いてお召上がり下さい。



商品番号 塩味 80g
8233 **788円**

◆賞味期限：冷蔵2ヶ月

商品番号 味醂味 80g
8234 **788円**

甘だい(味醂味)

甘だいをすき身にして、味醂で味を付けています。オーブントースターで軽く焼いてお召上がり下さい。



商品番号 80g
8231 **788円**

◆賞味期限：冷蔵2ヶ月

七味えいのヒレ

エイヒレを味醂で味付けて、七味唐辛子をふりかけています。オーブントースターで軽く焼いてお召上がり下さい。



商品番号 100g
8021 **799円**

◆賞味期限：冷蔵2ヶ月

かつおジャーキー

上質な鰹の厚削りをなかしまオリジナルのタレで味を付けました。そのまま食べても、細かく切ってトッピングしても美味しいです。しょうゆ味のため、出汁をとれば美味しい出汁ゆが作れます。



商品番号 30g
25627 **270円**

◆賞味期限：常温3ヶ月

むきえび

茹でた芝エビの殻をとっています。おつまみや、料理の具としてお使いいただけます。少し硬めですので、料理に使う際は水に戻してからお使い下さい。



商品番号 40g
8173 **637円**

商品番号 70g
25564 **1,026円**

◆賞味期限：冷蔵3ヶ月
◆原産地：国内産

あじ桜干し

長崎県五島近海で獲れたマアジを朝開きし、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 **734円**

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍3ヶ月

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ています。焼いたり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3ヶ月

あじ開き

長崎県五島近海で獲れたマアジを朝開きし、ミネラルをバランス良く含んだ長崎県産天日塩を使い、うす塩一夜干しに仕上げています。



商品番号 3尾
26249 **777円**

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍3ヶ月

長崎の自慢魚 特撰干もの



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3ヶ月

さば味醂ファイル

DHAなどを多く含んでいる鯖を味醂干しにしました。漬け込んだ味醂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3ヶ月

さば塩ファイル

DHAなどを多く含んでいる鯖を塩干しにしています。うす塩でうま味のある味をご堪能ください。



商品番号 2枚入
24254 **918円**

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍3ヶ月

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**

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍3ヶ月

ぶり粕漬け

良質なブリを吟味し、酒粕にしっかり2日間漬け込みました。



商品番号 3切
25560 **583円**

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍3ヶ月

若ごんあじ開き

新鮮なあじを生開きにして干しています。軽く焼いてお召上がりください。



商品番号 1枚入
25684 **630円**

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍3ヶ月

人気商品



いりこナッツ

「いりこを今よりも多くの方に食べてほしい」という想いからいりこを使ったお菓子を作りました。パリっ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、なかしま独自の味付けで仕上げています。お子様からご年配の方まで、安心してお召し上がりいただけます。

商品番号 60g 26088 630円 常温保存 ◆賞味期限:常温4ヶ月 ※ナッツ類はアレルギー物質を有します。



新商品

あごあられ

国産の玄米を揚げたあられです。軽い食感とふわっと香る飛魚(あご)の風味でおやつはもちろん、お酒のつまみやお茶漬けにも人気です。

商品番号 30g 26253 480円 常温保存 ◆賞味期限:常温2ヶ月 ※冷凍便でのお届け不可



五島の人気菓子“かんころ餅”

「かんころ餅」は長崎県五島地方に古くから続く伝統のおやつです。厳しい冬を過ごす保存食として各家庭で作られ、高価なもち米をかさ増しするため干し芋と一緒についたという、環境への適応力と儉約の知恵から生まれたかんころ餅。現在では、材料や製法など様々な工夫がなされ、美味しさでも栄養面でも選ばれる銘菓になりました。



おすすめ菓子

かめせん

長崎の老舗醤油メーカー「チョーコー醤油」の純むらさきを使用した昔なつかしのせんべいです。

商品番号 120g 25526 291円 常温保存 ◆賞味期限:常温6ヶ月



島原生姜せんべい

長崎県島原産の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。個包装にされています。

商品番号 10個入 24722 475円 常温保存 ◆賞味期限:常温3ヶ月



味付あご

長崎県産の小型の飛魚(あご)を味付けして焼いています。とても硬いですが、お酒のおつまみとして人気です。頭と腹は取り除いています。

商品番号 40g 8038 594円 常温保存 ◆賞味期限:常温3ヶ月 ◆産地:長崎



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4ヶ月



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。冷やしたままお召し上がりいただくと美味しいです。

商品番号 220g 24682 216円 冷蔵保存 ◆賞味期限:冷蔵30日 ※冷凍便でのお届け不可



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。小判型の食べきりサイズです。

◆大きさ:縦7cm×横5cm 常温保存 ◆賞味期限:常温6ヶ月



商品番号 ブレーン 55g 26173 216円



商品番号 紫芋 55g 26174 216円

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、食べやすい大きさに切ってオーブントースターなどで焼くとさら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月~3月は40日)



なかしま 冬の贈りもの

感謝の想いが伝わる、心をつなぐ
贈りものをご用意しました。



なかしま詰め合せ

自社工場で製造している「うまかだし」とご飯がすすむふりかけを中心に人気の商品が入った詰め合せです。
お届けの際は化粧箱にお詰めいたします。

商品番号 箱代含
26325 9,920円

◆うまかだし(かつお味 10P)×1、うまかだし(混合10P)×1、
うまかだし(いりこ 10P)×1、うまかだし(焼あごだし7P)×1、
ソフトふりかけ×2、青さ×1、さくら鱈×2、
だし一族(液体瓶入 200ml)×1、だし酢(液体瓶入 200ml)×1、
いりこナッツ×2、卓上焼きのり×1、卓上味のり×1
※冷凍便でのお届け不可

冬のほっこり詰め合せ



寒い冬にほっとさせるような商品を詰め合わせにしました。

商品番号 箱代含
33 3,871円

◆ソフトふりかけ(小)×1、極旨香だし×1、養生にゅう麺×2、
五島手延べうどん(太田)×1、かんころ餅(小 250g)×1、
角煮まぜご飯の素×1...計7品

おつまみ満喫詰め合せ



そのまま食べられる人気のおつまみを詰め合せにしました。

商品番号 箱代含
26252 3,551円

◆いりこナッツ×2、うに豆×2、さきいか×2...計6品

なかしまのプチギフト

引っ越しのご挨拶・職場へのご挨拶・手土産などに



(仏事用の包装紙もございます)

プチギフトに選ばれている商品



商品1点からでも包装を無料で承っております。
包装をご希望の方はご注文の際にお申し付けくださいませ。
※冷蔵・冷凍商品は包装紙不可

さくら鱈 箱付(5袋入・10袋入)



中嶋屋本店いちおしの「長崎さくら鱈」の詰め合せです。

商品番号 5袋入、箱代込
21652 1,242円

商品番号 10袋入、箱代込
21653 2,484円

常温保存

長崎茂木一夜干し詰め合せ(NAU-3)



※写真はイメージです。季節により、大きさ・枚数など変わる場合がございます。

バラエティー豊かな一夜干しの詰め合せです。

商品番号 箱代含
25560 5,832円

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日
◆販売元：海産工房「梅のや」

※専用の箱に入っています。他商品の同梱をご希望で専用箱に入らない場合は御箱代として別途418円(税込)いただいております。

長崎茂木一夜干し詰め合せ(NAU-1)



※写真はイメージです。季節により、大きさ・枚数など変わる場合がございます。

バラエティー豊かな一夜干しの詰め合せです。

商品番号 箱代含
25514 3,888円

◆賞味期限：冷蔵7日、冷凍90日
◆販売元：海産工房「梅のや」

※専用の箱に入っています。他商品の同梱をご希望で専用箱に入らない場合は御箱代として別途418円(税込)いただいております。

万能うまかだし詰め合せ



だし醤油の「だし一族」とうまかだし4種の詰め合せです。

商品番号 箱代含
24606 4,351円

◆うまかだし混合(10P)×1、うまかだしかつお味(10P)×1、
うまかだし(いりこ味)×1、うまかだし焼あごだし(7P)×1、
だし一族(液体瓶入200ml)×1...計5品

※冷凍便でのお届け不可

味わい詰め合せ



買って嬉しい人気の商品を詰め合せにしました。自宅用にもオススメです。

商品番号 箱代含
25981 3,895円

◆ソフトふりかけ×2、百歳(ももせ)だし×1、極旨香だし×1、
えびじゃこふりかけ×1、かつおミニパック×1...計6品

常温保存

ご注文方法・お支払方法

TEL ☎ 0120-21-6310

FAX ☎ 0120-88-7758

受付:月~土曜/AM9:00~PM5:30 日祝・年末年始(12/31~1/4)休み

https://nakasima-inc.shop/



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

※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、商品のお届けまでお時間をいただきます。
- 商品の返品・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までご連絡いただきますよう、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・熊本県・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、お好みの商品を詰め合せいただけます。御箱代として別途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)



※手提げ袋はございません。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
※定休日と重なった場合は、翌営業日がポイント2倍になります。

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。

- 交換可能商品一覧 ※交換商品は変わることがございます。



●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。

●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・X(旧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!



▲ Instagram ▲ X(旧Twitter)

●公式オンラインショップ

オンラインショップではご注文を24時間お受けしております!



◀ オンラインショップ

ネット上で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)」をお使いいただけます。

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申し上げます。

●転居先送料負担について ※重要

ヤマト運輸の配送サービス改定により、2023年6月1日受付分からお届け先の転居や住所不明等によるお届け先変更の場合、その際に発生する運賃(※ヤマト運輸が定めた定価)は着払いとなりお届け先様のご負担となります。

お届け先ご住所について、今一度ご確認くださいませようお願い申し上げます。

▼特にご注意いただきたい点

- 1.お届け先ご住所が転居や長期不在になっていないか
- 2.転居している場合、転居先の住所になっているか
- 3.集合住宅や雑居ビルなどの場合、建物名・棟の番号・部屋番号まで記載されているか

商品発送後のキャンセルは承れませんので、ご注文前に十分ご確認くださいませよう何卒よろしくお願い申し上げます。

