

暮らしのぬくもりを出汁のある感じる

NAKASHIMA

2025 WINTER CATALOG



注文方法

電話  0120-21-6310

【受付】平日9:00~17:30(土日祝休み)
※土曜は定休日となりました。

FAX  0120-88-7758

【受付】24時間

オンラインショップ <https://nakashima-inc.shop/>

【受付】24時間

カメラでQRコードを読み取ると、
公式オンラインショップが開きます。



支払方法

■代金引換

商品配達時に配達員(ヤマト運輸)にお支払いください。
クレジットカードでのお支払いも可能ですので、希望の方はお申し付けください。
代引き手数料:税込330円 ※2025/11/1~改定あり

■コンビニ/郵便振込【前払い】

「なかしま」より専用の振込用紙(ご請求書)がお手元に届きましたら、14日以内にコンビニもしくは郵便局でお支払いください。
ご入金の確認が取れ次第、発送準備に取り掛かります。
振込手数料:無料

■コンビニ/郵便振込【後払い】

商品発送後に「ヤマト運輸」より専用の払込用紙が郵送されますので、コンビニもしくは郵便局でお支払いください。
※なかしま領収書発行不可
振込手数料:税込270円

■銀行振込【前払い】

ご注文後に振込先をご案内しますので、銀行でお支払いください。
お振込の確認が取れ次第、発送準備に取り掛かります。
振込手数料:お客様負担

店舗案内



なかしま築町本店

長崎県長崎市築町4-2

【営業時間】
月~土 9:00~18:00
日・祝 10:00~17:00



なかしま長崎駅店

長崎県長崎市尾上町1-67
長崎街道かもめ市場内

【営業時間】
8:30~20:00



畠岡営業部

長崎県長崎市畠岡町1613-101



※小売商品の販売は行っておりません。

なかしま冬ギフト

なかしまバラエティセット



人気No.1

各ジャンルの人気商品が5種類入っています。

商品番号 箱代含
26280 3,263円

◆ソフトふりかけ(50g)×1、うまかだし混合(10P)×1、かつおジャーキー(30g)×1、さくら鰯(10g)×2、いりこナツツ(55g)×1…計6点

五島手延べうどん満喫セット



五島手延べうどんと出汁、トッピングにピッタリなわかめやとろろ昆布が入っています。

商品番号 箱代含
26546 3,672円

◆極旨香だし(10P)×1、五島手延べうどん波の絲(300g)×2、鳴門カットわかめ(15g)×1、とろろ昆布(30g)×1、だし一族(パウチ200ml)×1…計6点

手作りふりかけとお菓子セット



ふりかけ4種といりこナツツ、あごあられのセットです。

商品番号 箱代含
26549 3,481円

◆花ふりかけ(30g)×1、梅かつおふりかけ(30g)×1、あごふりかけ(30g)×1、えびじゃこふりかけ(30g)×1、いりこナツツ(55g)×1、あごあられ(20g)×1…計6点

いりこナツツ・あごあられセット



カルシウムが摂れるおやつとして人気ないりこナツツとお茶請けにピッタリなあごあられのセットです。

商品番号 箱代含
26545 3,284円

◆いりこナツツ(55g)×3、あごあられ(20g)×3

オリジナルギフトを作る

贈る相手・シーン・予算に合わせてオリジナルのギフトセットを作れます。※化粧箱(税込352円)



① 贈りたい商品を選ぶ

② 包装紙を選ぶ

③ 稲斗を指定する(表書き)

(例) 御歳暮・心ばかり・内祝・粗品・志等

④ 稲斗を指定する(名入れ)

(例) フルネーム・名字・●●一同等

⑤ 稲斗を指定する(かけ方)

・内のし

熨斗をかけてから包装紙で包みます



・外のし

包装紙で包んでから熨斗をかけます



熨斗・包装紙・紙袋

◆熨斗(無料)

用途に合わせてお選びいただけます

〈蝶結び〉



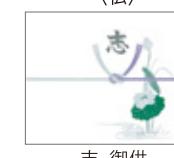
御礼、出産祝い、内祝など

〈結び切り〉



寿、快気祝など

〈仏〉



志、御供、忌明志、満中陰志など

◆包装紙(無料)

一般用と仏事用の2種類がございます

〈一般用〉



〈仏事用〉



◆紙袋(有料)



商品番号 紙袋(大)
88894 11円

商品番号 紙袋(中)
88883 11円

商品番号 紙袋(小)
88888 11円



冬の贈り物

12月
限定

田作り用素干し

イワシの稚魚を素干しにしましたので、豊年・豊作を祈願して、おせちに用いられるようになりました。



商品番号 40g
10006 時価

◆賞味期限:常温3ヶ月
◆原産地:国内産



縄掛けあご

炭火焼きした長崎県産の飛魚(あご)を、縄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。

商品番号 1さげ15尾入り
8032 2,300円

◆賞味期限:常温6ヶ月
◆原産地:長崎県



12月
限定

こんぶ巻

お吸い物やお雑煮に。昆布とかまぼこが口の中で調和します。



商品番号 1本入り
8255 630円

◆賞味期限:冷蔵7日
◆保存方法:※冷凍便でのお届け不可

伊達巻

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本入り
8256 960円

◆賞味期限:冷蔵7日
◆保存方法:※冷凍便でのお届け不可

板付かまぼこ(白)(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です。



商品番号 白・1本入り
8220 788円

◆賞味期限:冷蔵7日
◆保存方法:※冷凍便でのお届け不可

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です。



商品番号 赤・1本入り
8218 788円

◆賞味期限:冷蔵7日
◆保存方法:※冷凍便でのお届け不可



| うまかだし 焼あごだし | (焼きあご100%)

炭火焼きした長崎県産の飛魚(あご)だけを原料とした出汁パックです。水揚げされたばかりの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。



| うまかだし 混合 |

全て国産の鰹、鯖、鰯、昆布を混合した出汁パックです。4種の素材それぞれがバランス良く、料理の素材の味を引き立てます。鯖と鰯が入っているため、甘みのある濃い出汁がとれます。



| 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混合した出汁パックです。カルシウムも豊富でうま味がたっぷりと詰まっています。みそ汁や煮物に適しており、煮干特有のしっかりとした出汁が出ます。



| うまかだしあつお味 |

全て国産の鰹と昆布を混合した出汁パックです。2種の素材の相乗効果でうま味が強く、栄養価の高い出汁がとれます。お吸いもの、おでん、煮物などに適しています。いりこ味と合わせるとさらにコクのある出汁になります。



| 極旨香だし |

長崎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、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。



| 調理例 |



製法特許取得の自家製「削り節魚醤」を使用

ももとせ | 百歳だし |

全て国産の鰹、鯖、鰯、昆布の原料を粉碎し、自家製の「削り節魚醤」で淡く味付けした出汁パックです。「削り節魚醤」は、鰹・食塩・大麦を熟成させたもので、製法特許を取得しています。出汁の味わいが更に引き立ちます。



削り節

カツオ、イワシ、サバ、マグロの
節を薄く削っています。
それぞれ特徴のある

美味しい出汁が楽しめます。
また、昆布の出汁を合わせることで
素材が持つ旨み成分の相乗効果により
さらに美味しい出汁になります。

人気商品



さくら鰯

初鰯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。

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る
と美味しく召し上がれます。

商品番号 40g
140 399円



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。淡白で
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 40g
91540 588円

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下さい。

商品番号 50g
150 515円

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 394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 2g×5袋入
91629 410円

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 864円



血合抜き花かつお

荒本節の血合いを取り除いて薄く削っているため、透明感のあるすっきりとした味わいの出汁がとれます。お吸い物や野菜料理に適しています。

商品番号 50g
23076 637円

花かつお

荒本節を薄く削っています。あっさりしながらも、上品で香り高く、うまい味のある出汁がとれます。和・洋・中どんな料理にも適しています。

商品番号 50g
199 464円

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。

商品番号 80g
90054 637円
商品番号 500g
8203 2,538円

燻製むろあじ削り

燻製したむろあじの節を削っています。やや淡白ですがしっかりとした出汁が出ます。

商品番号 50g
26128 345円

花いわし削り

いわしの小さい節を薄く削っています。削り花は小さいですが、いわし特有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 464円

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。

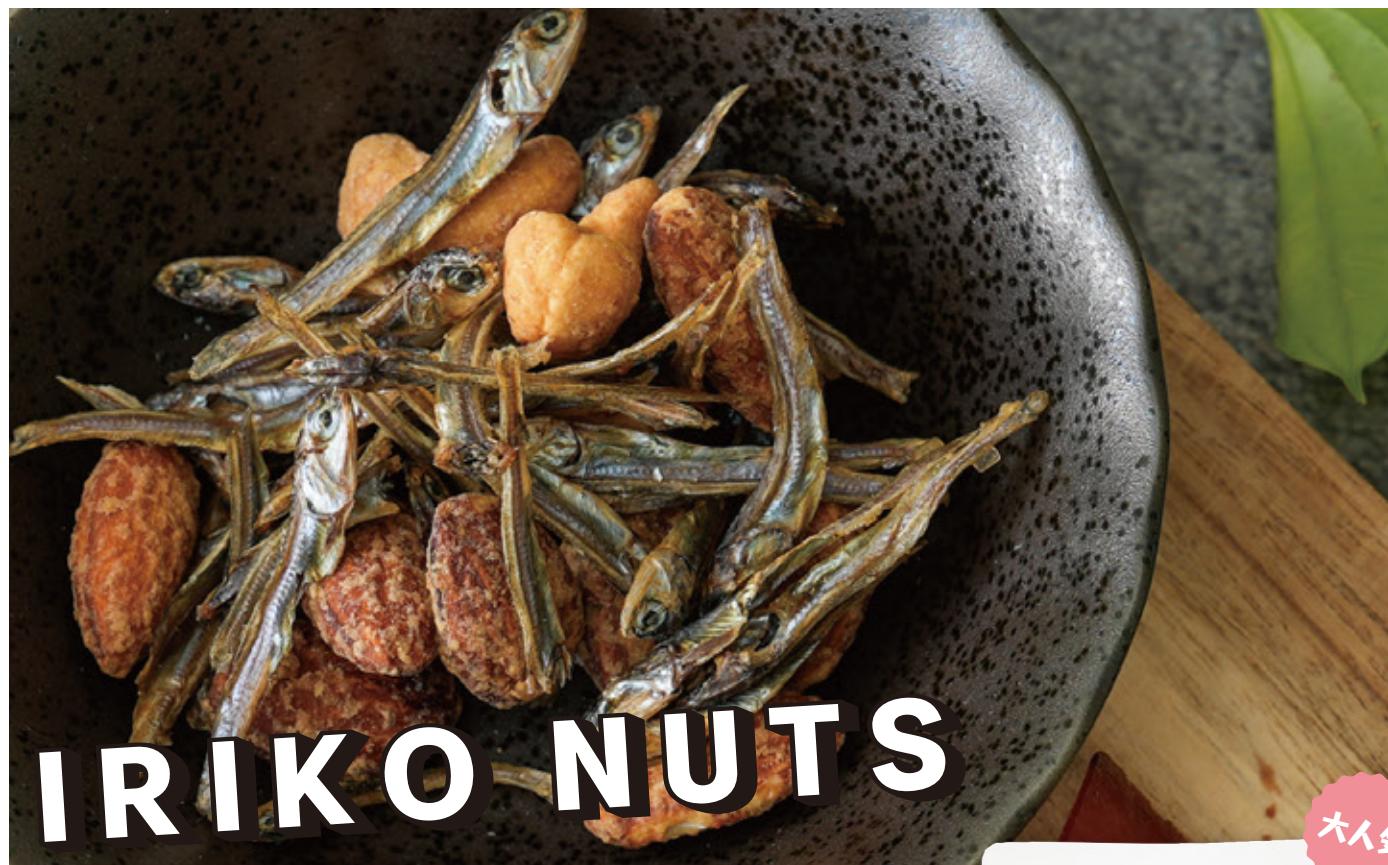
商品番号 50g
91154 356円
※鮭にはアレルギー物質ヒスタミンを有します。

「かつお削り・昆布」出汁の取り方

素材が持つ旨み成分「鰯のイノシン酸」と「昆布のグルタミン酸」の相乗効果により更に美味しい出汁ができます。

【材料】水…1,000cc、昆布…5cm×10cm(約5g)、かつお削り…20g~30g

- ①昆布の表面の白い粉は旨味成分が凝縮したものです。布巾などで表面を拭く際は、砂や汚れを落とす程度にすると良いです。
- ②30分以上水に浸けてから火にかけ、沸騰したら火を止めて昆布を取り出します。
- ③②にかつお削りを入れて再び火にかけ、沸騰直前に火を弱める。アグが出来たら取り除いて火を止め、かつお削りが沈んだら、布巾かペーパータオルで静かに漉して出来上がり。
- ④かつお削りが沈んだら、布巾かペーパータオルで静かに漉して出来上がり。



| 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。なましま独自の味付けで仕上げたパリッとしたほろ苦いいりこと、やさしい甘さに味付けしたカシューナッツ、アーモンド、くるみを合わせて仕上げています。お子様からご年配の方まで、大変人気があります。



商品番号 55g
26377 680円
常温保存 ◆賞味期限: 常温4ヶ月
◆パッケージの大きさ: 縦17cm×横13.5cm
※ナッツ類はアレルギー物質を有します。

いりこナッツ簡単アレンジ

クラッカーにいりこナッツとクリームチーズのせて簡単おしゃれなおつまみに!



| 南蛮いりこ |

食べるいりこをなま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 25g
26418 756円
常温保存 ◆賞味期限: 常温4ヶ月
※冷凍便でのお届け不可



| 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ください。

大きさ / 約2センチ程度
商品番号 40g
1321 599円

常温保存 ◆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とおやつや、おつまみとして美味しいいただけます。

大きさ / 2~3センチ程度
商品番号 40g
91535 610円

常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
◆原産地: 国内産

| 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いだけです。

大きさ / 2.5~4センチ程度
商品番号 50g
25904 550円
常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
◆原産地: 国内産

| 銀タレ煮干 |



魚体が銀色で特上の煮干です。甘みが強く、香ばしいすっきりとした出汁がとれます。
※品薄のためお問合せ下さい。

大きさ / 4~7センチ程度
商品番号 100g
8028 745円
常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
◆原産地: 国内産

| 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 / 5~9センチ程度
商品番号 100g
8074 496円

常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
◆原産地: 国内産

| 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 80g
26603 630円

常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
◆原産地: 国内産

| 焼きあご(姿物) |



長崎県平戸沖で獲れた飛魚(あご)を「生焼き」手法で炭火焼きしています。鰹削りと一緒に使うと、ラーメンなどにも合う味わい深い出汁がとれます。

大きさ / 10~15センチ程度
商品番号 60g
8005 734円

常温保存 ◆賞味期限: 常温6ヶ月
◆原産地: 長崎県

《煮干について》

昨今の海水温度の上昇などにより、煮干の原料となるカタクチイワシのサイズや質が不安定になっていますので価格も変動することがございます。
本誌に記載されているサイズと異なる場合がございます。

「煮干出汁」の取り方

煮干はカルシウムや鉄分などの栄養成分を多く含んでいます。

【材料】水…1,000cc、タレ煮干…30g



① 煮干を軽く洗って水に浸け、2~3時間置く。(一晩浸けても良い)



② 中火にかけ、煮干が軽く泳ぐ程度の火加減で7~8分煮出す。



③ 布巾かペーパータオルで静かに漉す。



④ 美味しい煮干出汁の完成。昆布の出汁と合わせると更に美味しいになります。

削り粉

お好み焼きや、フライドポテトなどの揚げ物にトッピングしたり、ラーメンや味噌汁などに隠し味としてお使いいただくと、さらに旨みが広がります。他にもオリジナルの出汁パックを作ったりと、様々な使い方ができます。



宗田かつお削り粉 |

宗田カツオの節を削って粉末状にしています。特有の味と香りがあり、関東地方の「蕎麦だし」には欠かせません。

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月
商品番号 40g 91638 540円



いわし削り粉 (旧名称「魚粉」)

イワシを粉末状にしています。青魚のうま味をしっかりと感じられるため、たこ焼き、お好み焼きなどのトッピングに適しています。

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月
商品番号 50g 91616 540円



かつお削り粉 |

国産の荒本節を粉末状にしています。うま味が強く、料理のトッピングとしてお使い頂けます。フライドポテトやフライドチキンなどにふりかけても美味しいです。

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月
商品番号 40g 91621 540円



うるめ削り粉 |

燻製したウルメイワシの節を削って粉末状にしています。イワシの中ではあっさりしており、他の粉とも合わせやすい味わいです。

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月
商品番号 50g 91637 540円



本枯れ鰯削り粉 |

荒本節に3回以上カビを付けた本枯れ節を粉末状にしています。上品な香りと味をお楽しみ下さい。

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月
商品番号 40g 91615 540円



まぐろ削り粉 |

まぐろ削りを粉末状にしています。優しい香りと甘みがあり、塩とブレンドして天ぷらなどにふりかけると美味しいです。

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月
商品番号 40g 91617 540円



|

焼きアゴ微粉 |

炭火焼きした長崎県産の飛魚(あご)を微粉状にしています。昆布微粉などと合わせるとさらに味わい深くなります。

商品番号 40g 91618 648円

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月



あご削り粉 |

焼きあごと煮干しあごの削りを粉末状にして2種類合わせています。マイルドでやわらかな風味が広がります。料理にトッピングしてお召し上がり下さい。

商品番号 40g 91619 648円

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月



昆布碎片 |

出汁用の昆布を粗く碎いています。少量でもしっかりととしたうま味のある出汁がとれます。

商品番号 50g 91620 540円

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月



昆布微粉 |

北海道産の昆布を微粉状にしています。料理に少し昆布の風味を足したい時にお使い下さい。「かつお削り粉」と合わせるとうま味が増します。※昆布は塩分がありますので控えてご使用ください。

商品番号 50g 91623 540円

常温保存 ◆賞味期限: 冷暗所にて常温10ヶ月



【プチギフト】だし粉(3種入)セット



色々な使いができる削り粉が3点入ったセットです。

商品番号 説明書付(台紙含) 26560 1,728円

◆かつお削り粉(40g)×1、あご削り粉(40g)×1
まぐろ削り粉(40g)×1・計3点



削り粉の説明書が入っています

01 自分好みの出汁を楽しむ



好みでブレンドしてお茶パックに入れると簡単にオリジナルの出汁パックが完成!

(2人分)
水:400cc 削り粉:10g

おすすめ かつお削り粉、いわし削り粉、昆布碎片

02 ノンカフェインドリンクとして



かつおだしはお肌にもうれしい!ストレスフリーな飲み物でリラックスタイムの和のなごみ。朝の一杯にいかがですか?

おすすめ かつお削り粉、本枯れ鰯削り粉

03 料理にトッピング



ポテトフライや天ぷら等の揚げ物や漬物、サラダにトッピングしてお召し上がりください。

おすすめ かつお削り粉、まぐろ削り粉、あご削り粉

04 料理にふりかけて旨みUP



カップ麺やラーメン、うどんにひと味プラス!後から入れて、料理の足し算。

おすすめ いわし削り粉、昆布微粉、焼きアゴ微粉

| ちりめん山椒佃煮 |

ちりめんじやこと山椒をやさしい長崎味に
炊き上げました。



商品番号 35g
26312 630円

◆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 55g
26419 630円

◆賞味期限: 冷蔵2ヶ月

大人気

| ソフトふりかけ |

同封の4種の具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。ご飯はもちろんのこと、パンとも相性抜群です。お弁当にもピッタリです。



商品番号 50g
25487 600円

◆賞味期限: 常温6ヶ月
※ごまはアレルギー物質
ビシン有ります。

◇パッケージ内容

オリジナルタレ	かつお削り	煮干	昆布	ごま
20ml	10g	10g	5g	5g



ふりかけ 手作り

原材料はなかしまが
誇れるものばかりを使つた
全工程完全手作りのふりかけです。
どこか懐かしさを感じるような味わいです。
お子様からご年配の方まで、
幅広く人気がありますので、
贈り物にも大変喜ばれます。

| 梅かつおふりかけ |

特上の鰹削りに紀州産の梅干しを
合わせています。長崎らしい甘めの味
付けと梅のさっぱり感がご飯とよく合
います。



商品番号 30g
24402 480円

◆賞味期限: 常温3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、
青さを合わせた、ほんのり甘いふりかけ
です。ご飯はもちろん、パスタにトッピング
しても美味しいです。



商品番号 30g
26232 540円

◆賞味期限: 常温3ヶ月

| ソフトふりかけde チャンプルー アレンジ |

【準備するもの】

- ・小松菜
- ・水切りした豆腐
- ・たまご
- ・ソフトふりかけ

味付けは「ソフトふりかけ」に付属しているタレだけ!
同封のかつお削り・煮干・昆布も、チャンプルーの具としてそのままお使いいただけます。かつお削り・煮干・昆布の旨味が全体の味を引き上げます。

削り節は最後にトッピングするのがポイントです★



| 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
のやさしい味わいでご飯がすすみます。



商品番号 30g
26234 520円

◆賞味期限: 常温3ヶ月

| 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。飛魚と青さのやさ
しい香りがほんのり口の中に広がります。



商品番号 30g
23862 615円

◆賞味期限: 常温3ヶ月

| あごソフトふりかけ |

長崎県産飛魚(あご)の削り節
を使った、混ぜるタイプの佃煮風
ふりかけです。飛魚削り・煮干・昆
布・ごまを付属の甘酸っぱいタレ
で混ぜ合わせることで、ご飯がす
すむ一品になります。長崎らしい
贈り物としてもオススメです。



商品番号 55g
26433 750円

◆賞味期限: 常温6ヶ月
※ごまはアレルギー物質
ビシン有ります。

◇パッケージ内容

オリジナルタレ	あご削り	煮干	昆布	ごま
20ml	15g	10g	5g	5g



便利な液体だし

保存料や食品添加物を使用せず、出汁を効かせた無添加の液体調味料を作りました。色々なお料理にどうぞ。



万能だし一族 | 一だし入り醤油

鰹と昆布の出汁のうま味が凝縮された万能だし醤油です。煮物などの調味料としてお使いいただけます。麺つゆにもおすすめです。

商品番号 200ml(瓶) 25442	700円	商品番号 200ml(パウチ) 26091	700円
◆賞味期限: 冷暗所にて常温3ヶ月 ◆原材料: かつおぶし、昆布、醤油、みりん、酒 ※瓶は冷凍便でのお届け不可			



万能だし酢 | 一だし入り酢

鰹と昆布の出汁のうま味が凝縮されています。さっぱりとした味わいで、餃子・焼売のつけタレや、サラダのドレッシングとしてお使いいただけます。

商品番号 200ml(瓶) 25429	680円	商品番号 200ml(パウチ) 26093	680円
◆賞味期限: 冷暗所にて常温3ヶ月 ◆原材料: かつおぶし、昆布、醤油、みりん、米酢、酒 ※瓶は冷凍便でのお届け不可			

佃煮・海苔

しそ昆布 |

細切り昆布をしそで香ばしく炊いた佃煮です。



葉わさび昆布 |

葉わさびと昆布を細切りにして佃煮にしました。ワサビのほんのりとした香りが人気です。



巻き寿司のり |

サッと軽く炙ってお好みの大きさにしてお使い下さい。炙ることで香ばしさと歯切れの良さを味わえます。巻き寿司に適しています。



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。



細切り汐吹昆布 |

北海道産昆布を細切りし、やわらかい塩味にしました。



角切り昆布 |

北海道産昆布を角切りにして、やわらかくなるまで炊いてあります。濃いめの味付けです。



焼きのり (半切) 8枚入 |

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。



焼きのり (半切) 26枚入 |

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。手巻き寿司に適しています。



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 48枚入 26497	864円
--------------------	------

| レンジで簡単アジフライ |
長崎県で水揚げされた真あじをこだわりの衣で丁寧にフライしてあります。レンジで温めてすぐ食べられます。

商品番号 8枚入
26556 1,188円



| あじ南蛮漬け |
長崎県産のあじを揚げて南蛮酢に漬け込んであります。添加物を使用せずシンプルな配合でしっかりととした味わいです。
※冷蔵便で発送する場合は解凍状態となるため、賞味期限が出荷日を含めて4日間になります。

商品番号 100g
26557 529円



| いわし梅肉大葉フライ |
脂ののった真いわしを梅肉ペーストと新鮮な大葉で挟んでいます。油で揚げてお召し上がりください。

商品番号 240g(4本)
26555 699円



| 真あじ開き |
長崎県産の真あじを開いて塩で味付けしています。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

商品番号 1枚
26551 399円



| さば味醂フィレ |
DHAなど多く含まれる鯖を味醂干しにしました。

商品番号 2枚入
24266 1,134円

◆賞味期限: 冷凍3ヶ月, 冷蔵7日



| あじの桜干し |
長崎県産のあじを独自の調味液に漬け込んだ、甘さ控えめのみりん干しです。

商品番号 4枚入
23913 734円



| ハツシロール |
魚のすり身を食パン生地で巻いて油で揚げています。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ください。



※冷蔵便で発送する場合は解凍状態となるため、賞味期限が出荷日を含めて4日間になります。



AGO ARARE

あごあられ |

国産の玄米を揚げたあられです。サクッとした軽い食感とふんわり香る飛魚(あご)の風味がおやつはもちろん、お酒のつまみやお茶うけにもピッタリです。



あごあられで簡単アレンジ

お茶漬けにあごあられをトッピングすると食感と飛魚の香りが楽しめる!



◆賞味期限: 常温2ヶ月
◆パッケージの大きさ
縦13cm×横10.5cm
※冷蔵便でのお届け不可。



かつおジャーキー簡単アレンジ

パンにかつおジャーキーとチーズをのせてトースターで焼くと美味しいおつまみに!



◆賞味期限: 常温3ヶ月



かつおジャーキー |

上質な鰹の厚削りをなしましオリジナルのタレで味を付けました。そのまま食べても、細かく切ってサラダなどにトッピングしても美味しいです。



◆賞味期限: 常温3ヶ月





| 五島芽ひじき |

長崎県五島で採れたひじきの芽の部分で、やわ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に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 432円

乾物は30度以上の気温や湿度を嫌います。
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。
長期保管する場合には、

乾物



| 五島長ひじき |

長崎県五島で採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、煮物などにお使い下さい。※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 464円



| 天然利尻昆布 |

甘みがあり、香り高い出汁がとれます。削り節(本誌P5)との合わせ出汁することで更に旨味のある出汁が出来上がります。※戻し率4~6倍

商品番号 40g
24041 594円



| 青さ |

海の浅瀬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、磯の香りが口の中に広がります。※戻し率3~4倍

商品番号 10g
8025 540円



| お得な昆布 |

北海道の南部で採れた促成昆布です。かつお削り節と使うと旨みの相乗効果でさらに美味しい出汁になります。

商品番号 80g
91625 583円



| 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るため、甘みがあります。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 621円



| 中玉どんこ椎茸 |

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

商品番号 40g
20266 648円
商品番号 70g
1682 1,080円



| 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



| 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 324円

乾物

| 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べうどんです。もちもちとした食感は冷やしうどんにも最適です。

商品番号 320g
24769 588円
常温保存 ◆賞味期限:常温1年



大人気

| 五島手延ベスパゲッティ |

五島特産椿油を使用した五島手延べのスペゲッティ麺です。茹でる際は塩不要で、茹で時間は3分半です。手延べの麺でつるつとした食感です。お好みのパスタソースやドレッシングと和えてお召し上がりください。

商品番号 240g
26596 540円
常温保存 ◆賞味期限:常温6ヶ月



| 島原そうめん |

長崎県島原産の須川そうめんです。煮込んで煮崩れしにくいコシの強さと歯応えが特徴です。



商品番号 10束
8058 669円
常温保存 ◆賞味期限:常温2年

| 五島手延うどん(波の絲) |

国内産の小麦粉を使用しています。地獄炊きにしても煮崩れしにくく、ツヤのある滑らかな食感で人気です。

商品番号 300g
24767 464円
常温保存 ◆賞味期限:常温1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。滑らかな舌触りとのどごしの中に、しっかりととしたコシがある五島うどんです。

商品番号 200g
8057 324円
常温保存 ◆賞味期限:常温1年

大人気

| 五島手延べはごろも麺(平麺) |

長崎名物「五島手延べうどん」の珍しい平麺タイプです。平麺ならではのもちもち食感が味わえます。うどんとしてはもちろん、デザートとしても美味しいです。

商品番号 240g
26595 540円
常温保存 ◆賞味期限:常温1年



| 養生にゅう麺 |

熱湯を入れて蒸らすだけで手軽にできます。きのこ・わかめ・ネギ・七味唐辛子が一緒に入っています。



商品番号 1袋(1人前)
25352 475円
常温保存 ◆賞味期限:常温3ヶ月



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

発送について ※必ずご確認ください

- ヤマト運輸にて発送します。
- カタログの商品に、右記温度帯のマークを記載しております。
- 冷凍でお送りができない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ので、予めご了承くださいませ。
- 御中元(7月~8月)、御歳暮(11月~12月)の時期は注文が集中するため、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
お客様のご都合による返品・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、万が一破損等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330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	825円
四国	香川県・徳島県・愛媛県・高知県	913円
中国	島根県・山口県・広島県・鳥取県・岡山県	825円
関西	兵庫県・京都府・大阪府・滋賀県・奈良県・和歌山县	935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	1,001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	1,320円
東北	福島県・宮城県・岩手県・山形県・秋田県・青森県	1,375円
北海道	全域	2,640円
沖縄	全域	2,530円

※ 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。

※ 天災・交通状況・お届け先のご不在などの事情でご希望日時にお届けができない場合がございます。

お届け先の住所をご確認ください

- 下記の場合、お届けが遅れたりお届けができません。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すようよろしくお願い申し上げます。
 - ・お届け先が長期不在になっている場合
 - ・転居先の住所が不明な場合
 - ・集合住宅、雑居ビルの建物名・棟の番号・部屋の番号が無記入の場合
- 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、お届け先変更による住所不明等の場合は再配達となるため、発送する運賃は着払い(お届け先様のご負担)となります。

プライバシー保護・個人情報などの取扱いについて

- お客様の個人情報はいずれも、資料送付や当社の評価やサービス向上を図るなどが目的で、利用範囲を限定し、みなさまの同意がある場合や法令等に基づき要請された場合等を除き、いかなる第三者にも提供するものではありません。

通販を利用すると貯まる！なかしまポイント

○ ポイントを貯める

なかしま通販を利用すると、100円(税抜)お買い上げ毎に自動的に1ポイント付与されます。

毎月「8」が付く日はポイント2倍

- 送料・クール代・消費税はポイント付与の対象外です。
- 店舗のポイントカードとの併用はできかねます。
- 本ポイントに有効期限はございません。

○ 保有ポイントの確認方法

<電話・FAXからご注文の方>

納品書下部または請求書上部に記載がございます。
※お支払い方法が「コンビニ/郵便振替【後払い】」をお選びの場合は
ポイントの記載がございませんのでお電話にてお問合せください。

<オンラインショップからご注文の方>
「発送メール」に記載がございます。

キャンペーンのお知らせをSNSで配信中！

○ Instagram 毎週水曜日に投稿

購入したことが無い商品がどういった商品なのか
インスタでチェックできます♪
長崎の風景なども投稿しています!

<Instagram フォローの手順>



- スマートフォンで「カメラ」を起動し
左のQRコードを読み取ります。
- 表示されたプロフィールにある左の
ボタンをタップすると完了です。

○ LINE

ポイントアップデイの日にLINEが届くため、
忘れずに注文できます♪

友達登録時に「粗品引換コード」が届きます／

- ✓ 自宅用の注文
- ✓ オンラインショップから注文
という方は要チェック!

<LINE 友達登録の手順>



- スマートフォンで「カメラ」を起動し
左のQRコードを読み取ります。
- 「追加」のボタンをタップすると友達追加
の完了です。

○ オンラインショップ キャンペーン開始時

公式オンラインショップからも開催中のキャンペーンを確認できます。
オンラインショップ限定の商品やキャンペーンもございますので、是非ご覧ください。



ご注文書

◆お中元、お歳暮の時期などは大変混み合いますので、発送まで1週間ほどお時間を頂く場合がございます。

ご依頼主様	ご住所(〒)	
	TEL	FAX
	フリガナ	お名前

お支払方法

代金引換 ※代引き手数料:330円(税込)

【前払い】郵便振替／コンビニ ※振込手数料:無料
入金確認後の発送となります。
ご入金の確認が取れ次第、発送日についてご連絡いたします。

【後払い】郵便振替／コンビニ ※振込手数料:270円(税込)

お届け先	フリガナ お名前	商品番号	商品名	数量	配達指定日
	ご住所				月 日 午前中 <input type="checkbox"/> 14時▶16時 <input type="checkbox"/> 16時▶18時 <input type="checkbox"/> 18時▶20時 <input type="checkbox"/> 19時▶21時 <input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/>
TEL	—	—	—	—	のし <input checked="" type="checkbox"/> をお付けください <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 不 無 御 中 御 蔴 内 志 その他の 要 地 元 暮 祝 (仮)
					のし名 <input type="checkbox"/> 内のし <input type="checkbox"/> 外のし

お届け先	フリガナ お名前	商品番号	商品名	数量	配達指定日
	ご住所				月 日 <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14時～16時 <input type="checkbox"/> 16時～18時 <input type="checkbox"/> 18時～20時 <input type="checkbox"/> 19時～21時 <input type="checkbox"/> 指定なし
TEL	—	—			のし <input checked="" type="checkbox"/> をお付けください <input type="checkbox"/> 不 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 御 <input type="checkbox"/> 内 <input type="checkbox"/> 志 <input type="checkbox"/> その他の <input type="checkbox"/> 要 <input type="checkbox"/> 地 <input type="checkbox"/> 元 <input type="checkbox"/> 御歳暮 <input type="checkbox"/> 祝 <input type="checkbox"/> (仮)
					のし名 <input type="checkbox"/> 内のし <input type="checkbox"/> 外のし

お届け先	フリガナ お名前	商品番号	商品名	数量	配達指定日
	ご住所				月 日 <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14時▶16時 <input type="checkbox"/> 16時▶18時 <input type="checkbox"/> 18時▶20時 <input type="checkbox"/> 19時▶21時 <input type="checkbox"/> 指定なし
TEL	—	—			のし <input checked="" type="checkbox"/> をお付けください <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 不 無 御 御 内 志 その 要 地 元 中 歳 幕 祝 他 のし名 <input type="checkbox"/> 内のし <input type="checkbox"/> 外のし

ご注文書

お支払方法
<input type="checkbox"/> 代金引換 ※代引き手数料:330円(税込)
<input type="checkbox"/> 【前払い】郵便振替／コンビニ ※振込手数料:無料 入金確認後の発送となります。 ご入金の確認が取れ次第、発送日についてご連絡いたします。
<input type="checkbox"/> 【後払い】郵便振替／コンビニ ※振込手数料:270円(税込)

紙袋(大) 88894	11円× 枚	紙袋(中) 88883	11円× 枚	紙袋(小) 88888	11円× 枚
----------------	-----------	----------------	-----------	----------------	-----------

お申し込みは



0120-88-7758 長崎 築町
【受付】24時間受付