

オンライン
ショップ

お電話

店舗

お支払い方法について

ご注文に際して

配送・料金について

カタログ掲載の熟成干物・海の恵み 煮魚詰合せのほかにも、オンラインショップ限定のお得な詰合せなど、24時間いつでもどこでも、ご購入いただけます。詳しくは間宮商店オンラインショップをご覧ください。

0120-03-1738

【お支払い方法】 クロネコ代金後払いサービス・郵便振替・銀行振込

間宮商店直売所

宮城県塩竈市新浜町1丁目21-8

0120-03-1738

【平日】9:00～13:30 【土・日・祝】9:00～14:00 定休日：水曜日

【お支払い方法】 現金・クレジットカード・PayPay・郵便振替・銀行振込
詳しくは店舗スタッフへご確認ください。

オンライン決済でお支払いも便利に(オンラインショップ限定)
クレジット決済、Amazon Pay決済で簡単・安心のお買い物ができます。前払い(銀行振込・郵便振替)も選択可能です。

https://mamiyaenzo.shop-pro.jp/

022-364-6356

【お支払い方法】 クロネコ代金後払いサービス・郵便振替・銀行振込

直売所では掲載商品のほか、干物の詰合せやお得な格外品なども取り揃えております。塩竈方面にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。また間宮商店直売所のお得な商品や「うみおむすび」などの情報をツイッターで発信しています。

最新情報はこちらから
@mamiya_shoten

#間宮商店
#うみおむすび

前払い(郵便振替・銀行振込)について

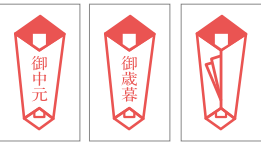
ご入金の確認が取れ次第、商品発送となります。
お振込手数料はお客様のご負担をお願い致します。

〈振り込み先〉 株式会社 間宮商店
郵便振替 | 記号:18120 番号:27857491
銀行振込 | 七十七銀行 塩釜支店:300 普通口座:9235400

代金後払いサービスご利用にあたって
・ご利用限度額は累計残高で50,000円(税込)以内です。
・店舗にご来店いただいたご購入に際しては、後払いのご利用は致しかねますことを予めご了承ください。
・ご利用に際して「クロネコ代金後払いサービス規約」が適用され、サービスの範囲内で個人情報を提供し 立替払い契約を行います。
・万一ご要望に添え

熨斗

間宮塩蔵オリジナルデザインの熨斗(冷凍品対応シールタイプ)を用意いたしました。「御中元」「御歳暮」「無地(上書き無)」「その他」からお選びいただけます。



領収書

領収書発行が必要な場合は「宛名」「但書」をお知らせください。

注文書でのご注文

注文書に、ご依頼主様・お届け先情報、注文内容、お支払い方法、配送指定日・時間、熨斗の指定、領収書(不要・要)、その他ご希望等をご記入いただけます。※お届け先のお電話番号・郵便番号は必ずご記入頂くよう宜しくお願いします。※FAXでの送信の際、注文書の書き込み(文字のカスレ・濃度)が不明瞭な箇所がある場合など、こちらからご連絡させていただく場合がございます。

商品発送

商品の発送はお支払い、振込先へのご入金確認後、2～3営業日(弊社休業日を除く)となっております。商品の発送は冷凍での発送(ヤマトクール便)、お届けとなり地域によりますが、発送後翌日～翌々日となります。※商品が届きましたらすぐに中身がご注文した商品である事や、冷凍状態のご確認をお願いいたします。

カタログ掲載商品の梱包・配送サイズに関して

シリーズ	お届け状態
「塩蔵セクション(凍)」	ギフトボックス(木箱)+フィルム包装/100サイズ
「塩蔵セクション(唯)」	ギフトボックス(保冷)/80サイズ
「熟成干物詰合せ」	ギフトボックス(保冷)/80サイズ
「間宮商店のきもちセット」	保冷袋(保冷剤入)/80サイズ
「煮魚」	ギフトボックス(保冷)/80サイズ

※カタログ掲載以外の商品等の発送については、お問合せください。

お届け日指定

お届け日、時間指定が可能です。ご注文(お支払い)からお届け日時は余裕を持ってご指定下さい。ご希望の指定配送に添えるよう努めてまいります。お中元、お歳暮時期、年末年始等は大変混み合いますので、早めのご注文をお願いします。※天候・交通事情により到着が遅れる場合もございますので予めご了承の程宜しくお願いします。

交換・返品について

商品の品質管理には十分な注意を払っておりますが、万一商品の破損、品質不良、商品違いなど弊社責任によるものにつきましては責任を持って対処させていただきます。ただし、商品の性質上、お客様の都合による返品はお断りさせていただきます。

後払い(コンビニ・郵便局後払い)について

代金後払いサービス

クロネコヤマトの「代金後払いサービス」を利用したお支払方法です。ご注文商品お届け完了後、ヤマト運輸(株)より振込用紙が届きます。請求書発行日から14日以内にお近くのコンビニ又は郵便局よりお支払願います。※ご注文のお客様とお届け先様が異なる場合でも、振込用紙はご注文のお客様へまとめて発送いたします。

ない場合には、他のお支払へのご変更をお願いする場合がございます。
※クロネコ代金後払いサービスの詳細はこちら
http://www.yamato-credit-finance.co.jp/afterpayment/afterpayment.html

配送料金

地域別配送料金
一覧表(ヤマトクール便 80サイズ・100サイズ)
(お届け先1カ所につき1商品の場合)

地域別	県名	料金(税込)80/100
北海道	全域	1,230円 / 1,500円
東北	青森・秋田・岩手・山形・宮城・福島	1,000円 / 1,280円
関東/信越	東京・神奈川・千葉・群馬・茨城・埼玉・栃木 / 山梨・新潟・長野	1,000円 / 1,280円
中部/北陸	愛知・静岡・岐阜・三重 / 富山・石川・福井	1,080円 / 1,350円
関西	大阪・兵庫・京都・奈良・滋賀・和歌山	1,150円 / 1,430円
中国	広島・岡山・山口・鳥取・島根	1,300円 / 1,580円
四国	香川・徳島・愛媛・高知	1,300円 / 1,580円
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	1,460円 / 1,730円
沖縄	全域	2,310円 / 2,970円

※塩蔵セクション凍のみ100サイズ、それ以外は80サイズです。
※同一のお届け先に複数の商品を送る場合は、お問合せください。

個人情報について

弊社ではお客様の個人情報の取り扱いに関する法令を遵守し、個人情報の保護に努めます。

※カタログご不要の方はお手数ですがお申し出下さい。



株式会社 間宮商店 宮城県塩竈市新浜町1丁目21-8

☎ 0120-03-1738
受付時間:9:00～17:00(土曜・日曜・祝日・年始を除く)
✉ customer@mamiyaenzo.jp URL http://mamiyaenzo.jp

Instagram @umiomusubi

間宮商店の
おくりもの
大切な人に贈るものだから
すべてに真剣に向き合って
生まれた「おくりもの」
海に、
その一口に、
一意専心。



2023年夏 | 2023年秋

保存版

大切な人へのご贈答品からご自宅でのご利用まで、宮城県塩竈から全国のお客様へお届けします。

カタログ掲載の『おくりもの』熟成干物詰合せ・海の恵み 煮魚詰合せのほか、オンラインショップ限定のお得な詰合せが、24時間いつでもご注文・ご購入いただけます。

※原料のサイズ変更により、一部の商品で価格調整いたしました。



mamiya enzo

問 宮 塩 蔵 の「おくりもの」

塩蔵 セレクション

問宮塩蔵が丹誠込めてつくる熟成干物の中でも、特に素材を厳選するため、大量につくることができないプレミアム熟成干物をセレクト。大切な方へのご贈答品に最適なセクションです。



塩蔵セレクション〈唯〉

蔵-1 6,500円(税込)

ギフトボックス(保冷)

問宮塩蔵が自信を持ってお贈りする熟成干物の中から、最高級のノドグロ、厳選した金華さば、アラスカキチジ、銀たらをセレクト。他では味わえない唯一無二のおいしさを堪能いただけます。

- ・金華さば[半身]うす塩味 …………… 2
- ・金華さば[半身]味噌粕 …………… 2
- ・アラスカキチジ[半身]うす塩味 2
- ・銀たら[切身]甘粕 …………… 2
- ・ノドグロ[開き]うす塩味 …………… 1

塩蔵セレクション〈凛〉

蔵-2 10,000円(税込) 限定商品

ギフトボックス(木箱) ※100サイズでの発送となります

北海道で水揚げされる本吉次、脂のりも身のおいしさも最上級の金華さばの開きが入った、問宮塩蔵最高クラスのプレミアムセット。木箱入りでお届けします。特別な方への贈り物にお選びください。

- ・本吉次[開き]うす塩味 …… 1
- ・金華さば[開き]うす塩味 … 1
- ・金華さば[半身]甘粕 …… 1
- ・銀たら[切身]甘粕 …… 2
- ・縞ほっけ[開き]うす塩味 …… 1
- ・真ほっけ[開き]うす塩味 …… 1
- ・イカ[開き]うす塩味 …… 1



北海道産 本吉次

熟成干物詰合せ

問宮塩蔵自慢の熟成干物の中でも素材の良さが「一番わかる」「うす塩味」を中心にセレクト。それぞれの魚のおいしさと問宮の職人技を、「一口ごと」に感じていただけるはず。ぜひ、お好みや家族構成に合わせてお選びください。



問宮の熟成干物詰合せ〈A〉

間-1 3,500円(税込) ギフトボックス(保冷)

金華さば、縞ほっけ、国産さんま、紅鮭は、問宮塩蔵で人気のラインアップ。熟成干物の味をお楽しみいただける4種6枚を詰合せ。

- ・金華さば[半身]うす塩味 …………… 1
- ・縞ほっけ[半身]うす塩味 …………… 1
- ・紅鮭[切身]うす塩味 …………… 2
- ・さんま[開き]うす塩味 …………… 2

問宮の熟成干物詰合せ〈B〉

間-2 4,300円(税込) ギフトボックス(保冷)

特に人気の金華さば、真ほっけ、さんま開きを2枚ずつ、イワシ桜干し(フィレ)2セットとイカの開き1枚、問宮の熟成干物を味わえるスタンダードな5種7枚+2セットを詰合せ。

- ・金華さば[半身]うす塩味 …………… 2
- ・真ほっけ[半身]うす塩味 …………… 2
- ・さんま[開き]うす塩味 …………… 2
- ・イカ[開き]うす塩味 …………… 1
- ・イワシ桜干し[フィレ]醤油味 …… 3枚×2

海の恵み 煮魚

低温でじっくり除湿しながら熟成する間宮塩蔵独自の『熟成塩蔵(ドライエイジング)』と厳選したタレを使用し、丁寧に煮つける事により魚本来の旨味を引き出しました。



赤魚 煮付



さんま 黒酢煮



金目鯛 煮付



金華さば 味噌煮



銀タラ 煮付

海の恵み 煮魚 詰合せ〈幸〉－さち－

間宮自慢の金華さばを使用した、「金華さば 味噌煮」、あっさりとした「赤魚 煮付」、一尾まるごと黒酢でさっぱりと煮付けた「さんま 黒酢煮」、3つの味が楽しめる3種5枚の詰合せ。



恵-1 2,800円(税込)

- ・金華さば 味噌煮 …………… 2
- ・赤魚 煮付 …………… 1
- ・さんま 黒酢煮 …………… 2

海の恵み 煮魚 詰合せ〈和〉－なごみ－

味噌の風味が芳ばしい「金華さば 味噌煮」、減塩醤油であっさりとした「銀タラ、金目鯛、赤魚 煮付」、黒酢のコクが深い仕上がりの「さんま 黒酢煮」、自慢の製法が魚の旨味を引き立てる、5種7枚の詰合せ。



恵-2 4,500円(税込)

- ・金華さば 味噌煮 …………… 2
- ・銀タラ 煮付 …………… 1
- ・金目鯛 煮付 …………… 1
- ・赤魚 煮付 …………… 1
- ・さんま 黒酢煮 …………… 2

間宮商店の きもちセット

お返しや手土産、離れたご家族にも。
ちょっとしたきもちの伝わる「おくりもの」です。



手土産にも喜ばれる定番な塩干しのセットです。

きもちセット〈お手軽〉3種/11枚

- | | | |
|-----|------------|--------------------------|
| 気-1 | 1,900円(税込) | ・サバ文化干し4枚入チャックパック…………… 1 |
| 保冷袋 | | ・真ホッケ半身干し3枚入チャックパック…… 1 |
| | | ・イワシ開き干し4枚入チャックパック …… 1 |



定番の塩干しと人気の醤油干しを大容量でお試しいただけるセットです。

きもちセット〈醤油食べ比べ〉4種/14枚

- | | | |
|-----|------------|--------------------------|
| 気-2 | 2,400円(税込) | ・サバ文化干し4枚入チャックパック…………… 1 |
| 保冷袋 | | ・真ホッケ半身干し3枚入チャックパック…… 1 |
| | | ・赤魚半身醤油干し3枚入チャックパック …… 1 |
| | | ・イワシ開き醤油干し4枚入チャックパック 1 |

熟成干物を、もっとおいしく。

熟成干物をもっとたくさんの方々に楽しんでもらいたいとの思いから生まれた、間宮塩蔵自慢の「5つ味」。魚本来の旨みを存分に引き出すため、調味料は天然由来の素材のみを厳選しました。

◆ うす塩味

ミネラルを豊富に含み、角が立たないまろやかな塩を使用したあっさり塩味。もともと素材の味がわかる一品です。

◆ 甘粕

宮城の酒蔵で生まれた地酒の粕を贅沢に使用。甘さを加えることで酒臭さを抑え、食べやすい風味を目指しました。

◆ 醤油

地元塩蔵「太田屋」の醤油蔵が醸造した、無添加醤油を使用。こんがり焼いた時のなつかしい芳ばしさが、食欲を刺激します。

◆ 味噌粕

仙台名産の「仙台味噌」に、宮城が誇る銘酒の粕を加え、柔らかな味わいに仕上げました。お酒のあてにもどうぞ。

◆ 酢

まろやかな香りの米酢、柔らかな酸味の黒酢、フルーティーなリンゴ酢、素材の風味が生きるきび糖を配合しました。



間宮塩蔵

mamiya enzo

「間宮塩蔵」の熟成干物は、魚の良し悪しを見分ける目をもった職人達が、東北・北海道、そして世界の海をまわり、間宮ブランドに最適な魚・産地を厳選してきました。目利き基準をクリアした魚のみ仕入れ、無添加手作りの熟成干物をみなさまの食卓にお届けしています。

01

うす塩

サンマ開き干し—1枚—



国産 脂ののった
サンマ開き干し

280円(税込)

02

うす塩

真ホッケ半身干し—1枚—



北海道産 肉厚で
旨みの濃い
真ホッケ半身干し

518円(税込)

03

うす塩

縞ホッケ半身干し—1枚—



脂ののった
やわらかい身質の
縞ホッケ半身干し

529円(税込)

04

うす塩

金華サバ開き干し—1枚—



希少な金華サバを
贅沢に開きました

864円(税込)

05

うす塩

金華サバ半身干し—1枚—



厳選された
金華サバをうす塩で
仕上げた人気商品

464円(税込)

06

醤油

金華サバ半身醤油干し—1枚—



脂ののった金華サバを
甘じょっぱい醤油に
漬け込みました

486円(税込)

07

甘粕

金華サバ半身甘粕漬—1枚—



甘粕のやわらかい
上品な風味です

518円(税込)

08

味噌粕

金華サバ半身仙台味噌粕漬—1枚—



干してから
じっくり漬けた
深い味わい

518円(税込)

※1～26の商品は好きな
組み合わせでギフトセットを
お作りできます。

※ 原料事情等により、産地・価格が
変更になる場合もございます。
※ 包装資材など、予告なしに変更に
なる場合もございます。
※ 金額はすべて税込みです。
※ ♡は、「うみおもすび」にも
使用しております。

※1011は7月上旬頃からの
販売となります

09

うす塩

イカ開き干し—1枚—



青森県産 焼いた後も
やわらかく風味豊かな
イカの開き干し

734円(税込)

10

酢

金華メサバ—1枚—



新鮮な金華サバを
めずぎない酢で仕上げた
やわらかい味わいのメサバ

820円(税込)

11

酢

金華炙りメサバ—1枚—



旨みと香ばしさが
際立つ炙りメサバ

820円(税込)



毎日
シリーズ
.....

チャック付きの袋で、毎日色々な魚を食べたい分だけ取り出せます。

12

うす塩

真ホッケ半身干し—3枚—



北海道産の肉厚の
真ホッケ半身干し

680円(税込)

13

うす塩

サバ文化干し—4枚—



金華山沖で獲れる
脂ののった
サバ文化干し

690円(税込)

14

うす塩

縞ホッケ半身干し—3枚—



やわらかく
脂ののった
縞ホッケ半身干し

890円(税込)

15

うす塩

アジ開き干し—3枚—



身も厚く大ぶりの
アジを使った
アジ開き干し

700円(税込)

16

うす塩

イワシ開き干し—4枚—



焼くと脂が
あふれ出すほどの
イワシ開き干し

650円(税込)

17

中辛

塩紅鮭切身—3枚—



しょっぱすぎない
中辛で人気の
紅鮭切身

780円(税込)

18

醤油

真ホッケ半身醤油干し—3枚—



ご飯はもちろん、
お酒にも
ピッタリです

710円(税込)

19

醤油

サバ文化醤油干し—4枚—



そのまま焼いても、
ほぐして調理にも
使い勝手抜群です

730円(税込)

20

醤油

縞ホッケ半身醤油干し—3枚—



やわらかい脂の
のった身と優しい
醤油がピッタリです

930円(税込)

21

醤油

イワシ開き醤油干し—4枚—



そのまま焼いても、
蒲焼風にも合います

680円(税込)

22

醤油

赤魚半身醤油干し—3枚—



肉厚のプリっとした
身と脂が醤油に
よく合います

790円(税込)

23

醤油

イワシフイレ醤油干し—10枚—



骨が気にならないので、
巻き寿司や
竜田揚げにも簡単です

720円(税込)