

www  
オンライン  
ショップ

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。

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/>



0120-03-1738 受付時間:9:00~17:00 (土曜・日曜・祝日・年始を除く)  
【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

022-364-6356 受付時間:24 時間受付  
FAX 【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。

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」などの情報をエクストで発信しています。  
最新情報はこちらから @mamiya\_shoten #間宮商店 #うみおむすび



# 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。



MAMIYA SHOTEN

お支払い方法について

### 前払い(郵便振替・銀行振込)について

ご入金のご確認が取れ次第、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

### 後払い(コンビニ・郵便局後払い)について



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、ヤマト運輸様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。

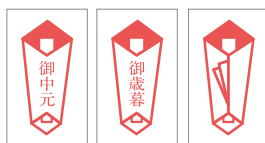
### 代金後払いサービスご利用にあたって

・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願います。・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。・代金後払いサービス

の手数料として、250円(税込)のご負担をお願いいたします。・万一ご要望に添えない場合は、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/html>

### 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お願いいたします。※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。

配送・料金について

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。

### 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
「塩蔵セレクト(凍)」	ギフトボックス(木箱)+フィルム包装/100サイズ
「塩蔵セレクト(凍)」	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
「うみ茶漬け」	ギフトボックス(常温)/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ますが、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がございますので予めご了承の程宜しくお願いいたします。

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。

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	都道府県名	料金(税込)80/100
北海道	全域	1,340円 / 1,610円
東北	青森・秋田・岩手・山形・宮城・福島	1,110円 / 1,390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	1,110円 / 1,390円
中部/北陸	愛知・静岡・岐阜・三重 / 富山・石川・福井	1,190円 / 1,460円
関西	大阪・兵庫・京都・奈良・滋賀・和歌山	1,260円 / 1,540円
中国	広島・岡山・山口・鳥取・島根	1,410円 / 1,690円
四国	香川・徳島・愛媛・高知	1,410円 / 1,690円
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	1,570円 / 1,840円
沖縄	全域	2,420円 / 3,080円

うみ茶漬け...常温配送のため、80サイズの価格より一律330円引きとなります  
※塩蔵セレクト(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)  
info@mamiyashoten.jp URL <https://mamiyashoten.jp>  
Instagram @umiomusubi



2024年冬 - 2025年春

大切な人へのご贈答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。

オンラインショップではカタログ掲載の「おくりもの」熟成干物詰合せ・海の恵み煮魚詰合せのほか、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。

新発売

# うみ茶漬

老舗ひもの屋ならではの技で、ご飯の上でホロホロとほぐれる様  
ふっくらと干し上げました。昆布出汁が魚本来のうまみを引き立てます。  
ひもの具材とだし汁、かやくをご飯の上のせてお召し上がりください。



紅 鮭



金目鯛



ホタテ醤油



イワシ醤油



銀 鮭



カマス

## うみ茶漬詰合せ 湊 - みなと -



鮭の中でも味が濃い紅鮭、豊かなかおりが特徴のホタテ醤油、金華山沖で漁獲された脂ののったイワシ醤油の新たに追加された3種類と定番の金目鯛、銀鮭、カマスのうみ茶漬全種類が堪能できる贅沢な詰合せです。

・紅鮭×1・ホタテ醤油×1・金目鯛×1・銀鮭×1・イワシ醤油×1・カマス×1

茶-1 5,000円(税込) ギフトボックス(常温)

## うみ茶漬詰合せ 凧 - なぎ -



身全体にしっとりとした脂ののった金目鯛、宮城県産のふっくらとした身質の銀鮭、クセが無く上品な旨味のカマス、生姜がかおるイワシ醤油。昆布出汁と相性がよく、ほっと心ほぐれる味わいです。

・金目鯛×2・銀鮭×2・イワシ醤油×1・カマス×1

茶-2 4,820円(税込) ギフトボックス(常温)

## うみ茶漬詰合せ 沫 - しぶき -



高級魚として知られる金目鯛、ほろほろほぐれる銀鮭、昆布出汁と相性の良いカマスの詰合せ。手土産やちょっとした贈り物にもピッタリな3食セットです。

・金目鯛×1・銀鮭×1・カマス×1

茶-3 2,510円(税込) ギフトボックス(常温)

■ 内容品 ■ ひもの具材(紅鮭、ホタテ醤油、金目鯛、銀鮭、イワシ醤油、カマス)・だし汁(液体)・かやく



mamiya enzo

間宮塩蔵の「おくりもの」

## 塩蔵セレクション

間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レクションです。



## 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)

間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

## 限定商品 塩蔵セレクション〈凧〉

蔵-2 11,000円(税込)

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、間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

間宮塩蔵自慢の熟成干物の中でも素材の良さが分かる「うす塩味」を中心にセレクト。それぞれの魚のおいしさと間宮の職人技を、二口ことに感じていただけるはず。お好みや家族構成に合わせてお選びください。



# 海の恵み 煮魚



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



## 間宮の熟成干物詰合せ〈A〉

問-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、間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



## 間宮の熟成干物詰合せ〈B〉

問-2 5,000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、間宮の熟成干物を味わえるスタンダードな5種13枚を詰合せ。

- ・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「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 2,300円(税込) 保冷袋

- ・サバ文化干し4枚入チャックバック…………… 1
- ・真ホッケ半身干し3枚入チャックバック… 1
- ・イワシ開き干し4枚入チャックバック …… 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 3,200円(税込) 保冷袋

- ・サバ文化干し4枚入チャックバック…………… 1
- ・真ホッケ半身干し3枚入チャックバック… 1
- ・赤魚半身醤油干し3枚入チャックバック… 1
- ・イワシ開き醤油干し4枚入チャックバック 1



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



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)

02  
甘粕



甘粕のやわらかい上品な風味です

518円(税込)

03  
味噌粕



干してからじっくり漬けた深い味わい

518円(税込)

04  
うす塩



希少な金華サバを贅沢に開きました

864円(税込)

05  
うす塩



北海道産肉厚で旨みの濃い真ホッケ半身干し

518円(税込)

06  
うす塩



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)

07  
うす塩



国産脂ののったカマス開き干し

480円(税込)

08  
醤油



北海道産の鮮度が良く肉厚なホタテをやさしい醤油味に

1,200円(税込)

09  
酢



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)

10  
酢



旨みと香ばしさが際立つ炙りメサバ

820円(税込)

※1~22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がございます。

※包装資材など、予告なしに変更になる場合がございます。

※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。



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。

11  
うす塩



北海道産の肉厚の真ホッケ半身干し

680円(税込)

12  
うす塩



金華山沖で獲れる脂ののったサバ文化干し

980円(税込)

13  
うす塩



やわらかく脂ののった縞ホッケ半身干し

890円(税込)

14  
うす塩



身も厚く大ぶりのアジを使ったアジ開き干し

700円(税込)

15  
うす塩



焼くと脂があふれ出すほどのイワシ開き干し

800円(税込)

16  
中辛



しょっぱすぎない中辛で人気の紅鮭切身

970円(税込)

17  
醤油



ご飯はもちろん、お酒にもピッタリです

710円(税込)

18  
醤油



そのまま焼いても、ほぐして調理にも使い勝手抜群です

1,080円(税込)

19  
醤油



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)

20  
醤油



そのまま焼いても、蒲焼風にも合います

850円(税込)

21  
醤油



肉厚のプリとした身と脂が醤油によく合います

790円(税込)

22  
醤油



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

1,100円(税込)