

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 煮魚合せのほかに
も、オンラインショップ限定のお得な合せなど、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

エンゾー イーナサバ

受付時間：9:00～17:00
(土曜・日曜・祝日・年始を除く)

お電話

【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

SHOP

店舗

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・電子マネー・バーコード決済・
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。

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
だいでご購入に際しては、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

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
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。

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「濃」「唯」「甕」	ギフトボックス(保冷) 80サイズ
塩蔵セクション「潮」「粋」「銀」	ギフトボックス(保冷)フィルム包装 80サイズ
海の恵み煮魚	ギフトボックス(保冷) 80サイズ
間宮商店きもちセット	保冷袋(保冷剤入) 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。

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		
※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

X @mamiya_shoten

Instagram @umiomusubi

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・安心のお買い物か
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

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

直売所では掲載商品のほか、ひもの合せやお得な格外品なども取り揃えておりま
す。塩蔵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SNSで発信しています。フォローをお願いします。

X @mamiya_shoten

Instagram @umiomusubi #間宮商店 #うみおむすび

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。

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から
http://www.yamato-credit-finance.co.jp/afterpayment/afterpayment.html

海に、
その一口に、
一意専心。

一心

塩竈

MAMIYA SHOTEN

2025年冬—2026年春

保存版

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」熟成干物合せ・海の恵み煮魚合せのほか、
限定のお得な合せが、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。

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」





mamiya enzo

職人が一つひとつ丁寧に素材を厳選し、手間暇かけてじっくり低温で熟成した「熟成ひもの」。それぞれの魚のおいしさと間宮の職人技を「一口」に感じていただける詰め合わせ。大切な方へのご贈答品に最適なセレクションです。

間宮塩蔵の「おくりもの」

塩蔵セレクション



限定商品 凧 — rin — 蔵-2 10,400円(税抜) 11,232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「熟成ひもの」の極上のプレミアムセット。北海道で水揚げされた本吉次をはじめとした、贅沢な脂のりと上品な旨味が堪能できる詰合せ。11種16枚入り

・本吉次[開き]うす塩 …………… 1
・とろサバ[1/4切身]昆布塩 …… 2
・とろサバ[1/4切身]みりん …… 2
・真ホッケ[1/4切身]昆布塩 …… 2
・縞ホッケ[1/4切身]昆布塩 …… 2
・銀タラ[切身]みりん …………… 1
・銀タラ[切身]甘粕 …………… 1
・サンマ[開き]昆布塩 …………… 1
・赤魚[1/4切身]昆布塩 …………… 2
・紅鮭[切身]うす塩 …………… 1
・真イカ(開き)うす塩 …………… 1

唯

— yui —

蔵-2 6,700円(税抜) 7,236円(税込)
ギフトボックス(保冷)

職人が一つひとつ丁寧にじっくり仕上げた「熟成ひもの」に、肉厚で甘味と旨味が際立つ真イカの開きを加えた贅沢な詰合せ。9種14枚入り

・とろサバ[1/4切身]昆布塩 …… 2
・とろサバ[1/4切身]みりん …… 2
・真ホッケ[1/4切身]昆布塩 …… 2
・縞ホッケ[1/4切身]昆布塩 …… 2
・銀タラ[切身]みりん …………… 1
・銀タラ[切身]甘粕 …………… 1
・サンマ[開き]昆布塩 …………… 1
・赤魚[1/4切身]昆布塩 …………… 2
・真イカ(開き)うす塩 …………… 1



竈

— kamado —

蔵-3 4,950円(税抜) 5,346円(税込)
ギフトボックス(保冷)

旨味の強い紅鮭と2種類の味が楽しめるとろサバ、銀タラ、ふっくらとした赤魚が入った、間宮塩蔵の「熟成ひもの」人気の詰合せ。7種10枚入り

・とろサバ[1/4切身]昆布塩 2
・とろサバ[1/4切身]みりん…2
・銀タラ[切身]みりん…………1
・銀タラ[切身]甘粕…………1
・サンマ[開き]昆布塩…………1
・赤魚[1/4切身]昆布塩…………2
・紅鮭[切身]うす塩…………1



岬

— misaki —

蔵-5 3,250円(税抜) 3,510円(税込)
ギフトボックス(保冷)

2種のとろサバに、真ホッケと縞ホッケ、サンマを加えた人気の「熟成ひもの」が味わえるスタンダードな詰合せ。5種9枚入り

・とろサバ[1/4切身]昆布塩 2
・とろサバ[1/4切身]みりん…2
・真ホッケ[1/4切身]昆布塩 2
・縞ホッケ[1/4切身]昆布塩 2
・サンマ[開き]昆布塩…………1



潮

— usio —

蔵-4 3,400円(税抜) 3,672円(税込)
ギフトボックス(保冷)

間宮のサンマに、上品な甘みとコクが広がる銀タラ甘粕と2種類のホッケ、とろサバをプラスした満足度の高い詰合せ。5種8枚入り

・とろサバ[1/4切身]みりん…2
・真ホッケ[1/4切身]昆布塩 2
・縞ホッケ[1/4切身]昆布塩 2
・銀タラ[切身]甘粕…………1
・サンマ[開き]昆布塩…………1



銀

— gin —

蔵-6 5,250円(税抜) 5,670円(税込)
ギフトボックス(保冷)

酒粕の深いコクと上品な甘みの甘粕漬け。醤油とまろやかな味わいのみりん漬け。2種類の味を堪能できる究極の銀タラ詰合せ。2種6枚入り

・銀タラ[切身]みりん…………3
・銀タラ[切身]甘粕…………3



海の恵み 煮魚



赤魚 煮付



サンマ 黒酢煮



金目鯛 煮付



金華サバ 味噌煮



銀タラ 煮付

海の恵み 煮魚 詰合せ〈幸〉－さち－

間宮自慢のノルウェー産サバを使用した、「とろサバ 味噌煮」、あっさりと仕上げた「赤魚 煮付」、一尾まるごと黒酢でさっぱりと煮付けた「サンマ 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(税抜)
3,024円(税込)

- ・とろサバ 味噌煮2
- ・赤魚 煮付1
- ・サンマ 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「とろサバ 味噌煮」、減塩醤油であっさりと仕上げた「銀タラ、金目鯛、赤魚 煮付」、黒酢のコクが深い仕上がり「サンマ黒酢煮」、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(税抜)
4,860円(税込)

- ・とろサバ 味噌煮2
- ・銀タラ 煮付1
- ・金目鯛 煮付1
- ・赤魚 煮付1
- ・サンマ 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。

きもちセッ ト〈お手軽〉3種/10枚

気-1 2,500円(税抜)
2,700円(税込)

- ・とろサバ半身干し 3枚入り チャックバック 1
- ・真ホッケ半身干し 3枚入り チャックバック 1
- ・イワシ開き干し 4枚入り 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。

きもちセッ ト〈醤油食べ比べ〉4種/13枚

気-2 3,200円(税抜)
3,456円(税込)

- ・とろサバ半身干し 3枚入り チャックバック 1
- ・真ホッケ半身干し 3枚入り チャックバック 1
- ・赤魚半身醤油干し 3枚入り チャックバック 1
- ・イワシ開き醤油干し 4枚入り チャックバック 1



うみ茶漬け

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にせて
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

うみ茶漬け詰合せ 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、カマスのうみ茶漬け全種類が堪能できる贅沢な詰合せ。

茶-1 5,000円(税抜)
5,400円(税込)

ギフトボックス(常温)

- ・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

うみ茶漬け詰合せ 凧 －なぎ－



身全体にしっとり脂ののった金目鯛、宮城県産のふ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、ほんと心ほぐれる味わい。

茶-2 4,820円(税抜)
5,206円(税込)

ギフトボックス(常温)

- ・金目鯛×2
- ・銀鮭×2
- ・イワシ醤油×1
- ・カマス×1

うみ茶漬け詰合せ 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。

茶-3 2,510円(税抜)
2,711円(税込)

ギフトボックス(常温)

- ・金目鯛×1
- ・銀鮭×1
- ・カマス×1

■ 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



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

昆布塩

とろサバ半身干し—1枚—



昆布だして更に旨さが際立つ極寒のとろさば

480円(税抜)
518円(税込)

02

みりん

とろサバ半身みりん—1枚—



和の甘さがとろさばの脂と好相性なひもの

520円(税抜)
562円(税込)

03

甘粕

とろサバ半身甘粕漬—1枚—



甘粕のやわらかい上品な風味です

520円(税抜)
562円(税込)

04

味噌粕

とろサバ半身仙台味噌粕漬—1枚—



仙台味噌の香ばしさが箸を進めます

520円(税抜)
562円(税込)

05

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

480円(税抜)
518円(税込)

06

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

550円(税抜)
594円(税込)

07

うす塩

カマス開き干し—1枚—



国産 脂ののったカマス開き干し

480円(税抜)
518円(税込)

08

醤油

ホタテ醤油干し—4個—



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(税抜)
1,296円(税込)

09

みりん

銀タラ切り身—1枚—



二日以上じっくり漬けた奥深い旨味

700円(税抜)
756円(税込)

10

うす塩

真イカ開き干し—1枚—



肉厚で旨味が凝縮

1,200円(税抜)
1,296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。
※は、「食堂部」にも使用しております。



毎日シリーズ

手軽に気軽に食べやすく。

「間宮塩蔵」と同基準で製造した熟成ひものを、チャック付きの袋に詰めてお届けするシリーズです。「毎日いろいろな魚を食べたい」「家族によって食べたい魚が異なる」といったお声から誕生しました。また、「間宮塩蔵」シリーズよりも調理しやすいサイズ、お買い求めいただきやすい価格でご提供しているため、特にご自宅用としておすすめです。日々の食卓に、お弁当のおかずにも、お酒のおともに、いかがでしょうか。

11

うす塩

とろサバ半身干し—3枚—



旬の時期のさばにこだわりました

920円(税抜)
994円(税込)

12

みりん

とろサバみりん干し—3枚—



甘さと香ばしさがごはんとの相性抜群

960円(税抜)
1,037円(税込)

13

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

780円(税抜)
842円(税込)

14

醤油

真ホッケ半身醤油干し—3枚—



ごはんはもちろん、お酒にもピッタリです。

820円(税抜)
886円(税込)

15

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(税抜)
961円(税込)

16

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(税抜)
1,004円(税込)

17

うす塩

塩紅鮭切身—3枚—



しょっぱすぎない人気の紅鮭切身

970円(税抜)
1,048円(税込)

18

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

820円(税抜)
886円(税込)

19

醤油

赤魚半身醤油干し—3枚—



肉厚のブリっとした身と脂が醤油によく合います

800円(税抜)
864円(税込)

20

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

800円(税抜)
864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

850円(税抜)
918円(税込)

22

醤油

イワシフライ醤油干し—8枚—



そのまま焼いても、蒲焼風にも合います

880円(税抜)
950円(税込)