

割烹

吉原屋の ギフト

新潟県産にこだわった調味で
風味豊かに味付けされた、味噌漬けをはじめ
希少価値の高い筋子の味噌漬けなど
割烹吉原屋の味を、季節のご挨拶をはじめ、
さまざまな贈り物にご使用ください。



1

サーモン味噌漬けセット

- 内容/サーモン味噌漬け:6切
- 原材料名/[味噌漬け]サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
- 保存期間/冷蔵で7日

2,500円 (+税)



2

越後もち豚味噌漬けセット

- 内容/越後もち豚味噌漬け:5切
- 原材料名/豚肉、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
- 保存期間/冷蔵で5日

2,500円 (+税)



3

銀鱈・サーモン味噌漬けセット

- 内容/銀鱈味噌漬け:3切、サーモン味噌漬け:3切
- 原材料名/[銀鱈]銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
[サーモン]サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
- 保存期間/冷蔵で7日

3,500円 (+税)



4

銀鱈味噌漬けセット

- 内容/銀鱈味噌漬け:5切
- 原材料名/[銀鱈]銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
- 保存期間/冷蔵で7日

4,000円 (+税)



5

銀鱈・サーモン・もち豚セット

- 内容/銀鱈味噌漬け:3切、サーモン味噌漬け:3切、越後もち豚味噌漬け:4切
- 原材料名/[銀鱈]銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
[サーモン]サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
[越後もち豚]豚肉、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
- 保存期間/冷蔵(銀鱈・サーモン7日、豚肉5日)、南蛮味噌は120日

5,000円 (+税)



6

銀鱈・サーモン・たらこセット

- 内容/銀鱈味噌漬け:4切、サーモン味噌漬け:6切、たらこ:2腹
- 原材料名/[銀鱈]銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
[サーモン]サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油
[たらこ]スケソウダラ卵(アメリカ)、着色料、食塩、みりん、発色剤
- 保存期間/冷蔵で7日、たらこは冷蔵で10日

6,000円 (+税)



7

化粧箱入り



鮭ほぐし・ひとくちたらこ・かぐら南蛮みそ瓶詰め3点セット

- 内容/鮭ほぐし:1瓶(120g)、一口たらこ:1瓶(80g)、かぐら南蛮味噌:1瓶(120g)●原材料名/[鮭ほぐし]紅鮭、清酒、塩[一口たらこ]スケソウダラ卵(アメリカ)、着色料、食塩、みりん、発色剤[かぐら南蛮味噌]新潟県産かぐら南蛮、大葉、砂糖、味噌、植物性油脂●原材料に一部大豆、小麦を含む●保存期間/冷蔵で10日、南蛮味噌は120日

3,000円 (+税)

全国発送致します

送料/900円 ※北海道・離島1,300円、九州1,000円
◎クール便でのお届けとなります。

- ◎商品はご注文をいただいてからの仕込みとなります。
- ◎ご注文の際は、2~3日前までにご予約ください。
- ※商品は真空パックで包装しております。※開封後はお早めにお召し上がり下さい。

《お問い合わせ》 割烹 吉原屋

新潟県長岡市城岡1丁目4-10 〒940-0021
Tel.0258-32-1287 Fax.0258-32-1353