

わかめしぐれ

下関ブランド明治維新150年記念認定商品

山口県下関市産の良質なわかめを独自の製法で佃煮にした製品です。温かなご飯にふりかけたり、おにぎりの具にしたりお茶漬けにしてもおいしく召し上がれます。小さなお子様から年配の方まで幅広く好評をいただいている商品です。



わかめしぐれ大瓶1本ケース(100g)  
品番 14-A (大ケース・新大ケースあり)



わかめしぐれ中瓶1本ケース(50g) 品番 14-B  
わかめしぐれ袋入り(140g) 品番 14-C



わかめしぐれ袋入り(70g) 品番 14-D  
わかめしぐれパック入り(45g) 品番 14-P

その他 わかめ製品



カットわかめ袋入り(20g) 品番 14-K  
※写真は「うに3本紙ケース」です



きざみわかめ(50g) 品番 14-N  
きざみわかめ(50g) 品番 14-N  
Cool クール宅急便

下関市豊北町産の天然のわかめを天日で乾燥させ細かく刻んだ商品です。「わかめごはん」や「わかめおにぎり」におすすめの限定商品です。

山口県下関市産の新鮮な茎わかめを、下関市豊北町で製造された醤油でじっくり炊き上げて佃煮にした商品です。ご飯のお供や酒のおつまみにおすすめの商品です。(※要冷蔵)

詰め合せ例

うにとセットにされますとお手頃なお値段で、ギフトとしても最適です。



磯漬粒うに・わかめしぐれ中2本入りケース(磯漬粒うに:60g・わかめしぐれ50g) 品番 N28K  
海鮮粒うに・わかめしぐれ中2本入りケース(海鮮粒うに:60g・わかめしぐれ50g) 品番 N29K

うに詰め合せ

カタログに掲載の商品以外にも、うに単品商品2本〜3本までご自由に詰め合わせをいたします。お気軽にお申しつけください。  
紙ケース入り 紙ケース代として100円(税込)頂きます。(手提げ袋をお付けいたします)



- うに3本紙ケース  
・150g×3本 ・110g×3本 ・55g×3本
- うに2本紙ケース  
・150g×2本 ・110g×2本 ・55g×2本



品番 1-BK 磯漬粒2・鮑うに新大3本入りケース(各110g)  
品番 1-CK 磯漬粒2・鮑うに中3本入りケース



品番 3-BK 磯漬粒・鮑うに新大2本入りケース(各110g)  
品番 3-CK 磯漬粒・鮑うに中2本入りケース



品番 4-BK 磯漬粒・さざえうに新大2本入りケース(各110g)  
品番 4-CK 磯漬粒・さざえうに中2本入りケース



品番 5-BK 磯漬粒・くらげうに新大2本入りケース(各110g)  
品番 5-CK 磯漬粒・くらげうに中2本入りケース



品番 6-BK 磯漬粒・粒うに新大2本入りケース(各110g)  
品番 6-CK 磯漬粒・粒うに中2本入りケース



品番 7-BK 磯漬粒・鮑・さざえうに新大3本入りケース(各110g)  
品番 7-CK 磯漬粒・鮑・さざえうに中3本入りケース



品番 8-BK 磯漬粒・くらげ・さざえうに新大3本入りケース(各110g)  
品番 8-CK 磯漬粒・くらげ・さざえうに中3本入りケース



品番 N30K 海鮮粒うに・粒うに新大2本入りケース(各110g)  
品番 N42K 海鮮粒うに・粒うに中2本入りケース



品番 N40K 海鮮粒・くらげ・さざえうに新大3本入りケース(各110g)

お申込みのご案内

■ご注文方法

- ①お電話 下記へお電話ください。  
**TEL.083-786-0007**  
お電話の受付/
- ②FAX 用紙にお名前・ご住所・お電話番号・ご注文商品明細をご記入の上、下記のFAX番号へご送信ください。  
**FAX.083-786-1660**
- ③ご郵送 はがき又は封書にて下記住所へご郵送ください。  
〒759-6121 山口県下関市豊北町神田上134番地  
中嶋商店海産部 宛
- ④メール **ichimaru@nakashimashouten.com**
- ⑤ホームページ ネットショップよりご注文いただけます。  
<https://nakashimashouten.com/>

■お支払い方法

- ①代金後払い/郵便振替・コンビニ払い  
弊社にて全商品の発送時又は発送確認後、請求書と振込用紙(郵便振替、コンビニ)を郵送又は同封いたしますので、到着後7日以内に最寄りの郵便局又はコンビニにて、お振込みください。
- ②代金後払い/銀行振込  
弊社指定の銀行口座にお支払いください。(振込手数料は実費がかかります。)  
口座番号 山口銀行滝部支店 普通 51545  
口座名義 中嶋 豪(なかしまさくろ)
- ③ヤマトコレクト便(代金引換)  
お支払いには現金払い・クレジット決済・電子マネー決済がご利用できます。代引手数料が330円(税込)がかかります。(10,000円以上は代引手数料無料)

※新規お取引のお客様に関しては、代金後払いはお受け致しかねます。  
①②希望のお客様は請求書と振込用紙をお送りし、代金振り込みを確認後、商品を発送させていただきます。

■配送料について

- ヤマト運輸(クロネコヤマトの宅急便)にて発送し送料は別途ご負担いただきます。
- ①常温配送  
山口県内……………770円 中国・四国・九州・関西地区…858円  
中部・北陸地区…968円 関東・信越地区……………1,078円  
東北地区……………1,298円 北海道・沖縄地区……………2,200円

②クール宅急便

品番 15-A-Cの「塩うに」、品番 17-A-Cの「夕紫生うに」、品番 14-Zの「茎わかめ佃煮」については、クール便にて発送させていただきます。クール便送料は+275円(税込)になりますのでご了承ください。尚、お届け先1ヶ所で商品により上記の2通りの配送に分ける必要がある場合はそれぞれの料金が必要ですのでご注意ください。ただし常温商品でも冷蔵配送が可能な商品については一梱包で配送させていただきます。

ご予算に応じてご自由に、お詰め合わせいたします。  
**全国発送も承ります**  
お気軽にご利用ください。

創業明治十七年・製造元祖  
**中嶋商店海産部** 謹製

〒759-6121 山口県下関市豊北町神田上134番地  
電話(083)-786-0007(代) FAX(083)-786-1660



伝統の味と香り

創業明治十七年・製造元祖  
中嶋商店海産部 謹製

至福の味

わかめ

山口県下関市豊北特産



粒うに (各種)

賞味期間:12ヶ月

磯漬粒うに

下関ブランド明治維新150年  
記念認定商品

鮮度の良い国内産パフウニに、少量の塩とアルコールを加え味付けし、直ちに瓶詰めし熟成させた粒うにの最高級品です。熱いご飯と食べると美味芳香が味わえます。長年愛されている当店の主力商品です。



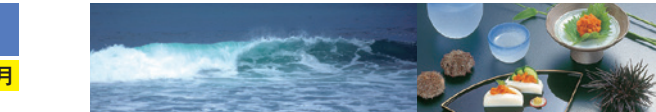
磯漬粒うに大1本ケース(150g)  
品番 9-A



磯漬粒うに新大1本ケース(110g)  
品番 9-B



磯漬粒うに中1本ケース (55g)  
品番 9-C



海鮮粒うに

鮮度の良い上質のパフウニに少量の塩とアルコールを加え味付けし、伝統の製法にて直ちに瓶詰めし熟成させた手造りの製品です。粒うにの1ランクアップ商品です。



海鮮粒うに大1本ケース(150g)  
品番 19-A



海鮮粒うに新大1本ケース(110g)  
品番 19-B



海鮮粒うに中1本ケース(60g)  
品番 19-C

粒うに

厳選したうにに、塩とアルコールを加えて味付けし、樽の中で熟成した後に瓶詰めにした製品です。お手ごろな価格でうに特有の味と香りが楽しめます。



粒うに大1本ケース(150g)  
品番 13-A



粒うに新大1本ケース(110g)  
品番 13-B



粒うに中1本ケース(55g)  
品番 13-C

うにあえもの (各種)

賞味期間:3ヶ月~5ヶ月

あわびうに

下関ブランド明治維新150年  
記念認定商品

伝統の製法で製造した上質な粒うにと、国内産のアワビを和えた製品です。うにのやささとアワビの食感が見事に合わさった手作りの商品です。酒の肴にご飯のお供におススメです。  
下関ブランド認定の当店自慢の逸品です。



鮑うに大1本ケース(150g)  
品番 10-A



鮑うに新大1本ケース(110g)  
品番 10-B



鮑うに中1本ケース (55g)  
品番 10-C



くらげうに

厳選した粒うにとクラゲを和えて瓶詰めにした製品です。うにのまろやかさと香り、クラゲのコリコリとした食感がみごとに合わさった商品です。



くらげうに大1本ケース(150g)  
品番 11-A



くらげうに新大1本ケース(110g)  
品番 11-B



くらげうに中1本ケース (55g)  
品番 11-C

さざえうに

国内産の新鮮なサザエを、粒うにとあえて瓶詰めにした製品です。うにのまろやかさと香り、サザエの食感と磯の風味が特徴の人気の商品です。



さざえうに大1本ケース(150g)  
品番 12-A



さざえうに新大1本ケース(110g)  
品番 12-B



さざえうに中1本ケース(55g)  
品番 12-C



うに食品は、このマークの表示のある製品をお選び下さい。  
山口県うに協同組合

創業明治17年、**〇**中嶋のうに。

山陰北浦の荒波が育んだ至福の味。大切な人、食通の人に贈りませんか。  
山口県(長門の国)北浦、豊北町和久浦のうには、爾来品質優良のため遠く宝暦元年の頃より明治維新前迄、長州藩主毛利公の特別懇望に拠り、年令15才以上60才迄の漁師は毎年四月中旬迄塩うに三合宛上納として納めたという記録が残っております。  
明治35年、我が国初めて漁業法案実施の際、上の慣行を認められ山口県下第一に当和久浦に、うに専用漁業権が許可になりました。  
不肖、当店〇中嶋うにの創業者吉左衛門が伝統的奇蹟を得、明治17年よりうに製造を興し、当時は塩うにとして販売し、爾来製法を改良し今日に至ったものであります。  
〇印「中嶋うに」は北浦沿岸に産する精選の上、伝統の製法により製造したもので、創業以来既に130有余年、苦心研究の結果伝統的香味を有し、うに特有の風味を保ち芳香美味は他の追随を許さないと自負いたしております。  
お買求めの際は〇印「中嶋うに」とご指定の上、多少に拘わらずご用命の程、お願い申し上げます。



**クール宅急便**  
●取り扱い期間(7月下旬~完売まで)  
●要冷蔵 ※賞味期間10日間  
但し冷凍保存の場合は賞味期間3ヶ月  
●スチロール箱2本入・3本入は蓄冷剤付

**純塩(生)うに**  
北浦沿岸で採れたばかりの国内産のパフウニ。ムラサキウニをシックスし、鮮度の良いうちに少量の塩を加え直ちに瓶詰めにした手造りの商品です。生うにに限りなく近い数量限定の商品です。  
(※要冷蔵)



**クール宅急便 [要冷凍]**  
●要冷凍 (-10℃以下) ※賞味期間5ヶ月  
解凍後は冷蔵庫に保存し、お早めにお召し上がりください

**一汐紫生うに(紫うに)**  
にぎり寿司のネタとしても人気のある国内産ムラサキウニを、入荷後すぐに塩を加え味付けし瓶詰めにした生うにの限定商品です。解凍した後そのままでも十分美味しいですが、わざわざ醤油やポン酢を少量加えても美味しく召し上がれます。(※要冷凍)

一汐紫生うに(冷凍)  
1本保冷箱入り(55g)  
品番 17-A

一汐紫生うに(冷凍)  
2本保冷箱入り  
「蓄冷材付き」(55g)  
品番 17-B

一汐紫生うに(冷凍)  
3本保冷箱入り  
「蓄冷材付き」(55g)  
品番 17-C

**国の天然記念物「壁島」は、魚介類の好漁場なのです。**

本州の最西端、山口県北浦海岸豊北町和久の沖合200mに位置する壁島は、全国でも有数の海鰯(うみう)の飛来地で国の天然記念物に指定されております。雪が積もったように見える島は海鰯のグアノ(糞)が蓄積されたもので、その様子が遠くから見るとちょうど白壁のようなので「壁島」と呼ばれるようになったと言われております。

近辺の海は魚介類の好漁場としても有名で、海鰯の餌が豊富に獲れるため飛来するようになったと言われております。当店では、北浦海岸一帯で採取したばかりの「うに」を新鮮なうちに、創業以来130有余年受け継いできた伝統的技術にて製造し、その芳香味は、最高です。

豊北町和久 国の天然記念物指定 壁島(うみうの飛来地)