

マルイチ商店 安芸律 明治30年創業

廣島安芸津

久の贈り物

厳選した瀬戸内の夏の幸を お届け致します。 広島県安芸津町より 瀬戸内の海が広がる、



## 瀬戸内の旬を贈る。

夏の瀬戸内を味わう

#### 夏季限定

## 7月上旬~9月中旬

※新物につき、7月より順次発送致します。

※ゆでだこ、干しえびは、天候や漁獲により、到着日のご希望に添え ない場合や、早めに終了する場合がございます。



## 瀬戸内産 ゆで真だこ

送料込 賞味期限:出荷日より4日(冷蔵)



商品番号 TC-1 4,000円(税込)

●ゆでだこ 1杯(約800g)

旬の瀬戸内産真だこをしっかり手揉み洗し、釜ゆでにしております。夏限定 の商品です。旬の真だこはぷりぷりで刺身や天ぷら、カルパッチョなどに最

※天候や漁獲状況により、到着日のご希望に添えない場合がございます。

## 瀬戸内産 音戸ちりめん

送料込 賞味期限:製造日より90日(常温)

瀬戸内ならではの名産品「音戸ちりめん」。獲れたてのカタクチイワシの稚魚を新鮮なうちに 塩茹でし、しっかりと乾燥させてあります。よく乾かしてあるので、日持ちが良いのが特徴です。



## お詰め合せA

商品番号 CR150-2 3,240 円(税込)



## お詰め合せB

商品番号 CR150-4 5,400 円(税込)



## 瀬戸内産 音戸ちりめん・干しえび

送料込 賞味期限:製造日より90日(常温)

瀬戸内名産「音戸ちりめん」と「干し海老」の詰め合わせです。色々な料理 にご活用頂けます。夏の贈り物にどうぞ。

※天候や漁獲状況により、到着日のご希望に添えない場合がございます。 ※梅雨明け、7月下旬ごろからの出荷となります。



## お詰め合せA

商品番号 | CEB-2 | 3,240 円(税込)

●音戸ちりめん:150g×1袋 干しえび:75g×1袋



## お詰め合せB

商品番号 | CEB-4 | 5,400円(税込)

●音戸ちりめん:150g×2袋 干しえび:75g×2袋

#### 安芸津特産 まる赤じゃがいも

#### 送料込

【夏の新ジャガ】広島県安芸津の赤崎地区で栽培される、「まる赤」 馬鈴薯。 温暖な気候と瀬 戸内の潮風を受けて、この地域独特のレンガ色の肥沃な赤土で育てられています。

※数量に限りがございます。



## 5kg

商品番号 jaga-5 2,900 円(税込)

●じゃがいも 5kg(約30~35個)

## 10kg

商品番号 jaga-10 5,400円(税込)

●じゃがいも 10kg(5kg×2箱)(約60~70個)

## 瀬戸内産 活サザエ

送料込 賞味期限:出荷日より4日(冷蔵)

磯の香り豊かな瀬戸内産の活さざえです。刺身、つぼ焼きになどでお召しあがりください。 お酒によく合う瀬戸の幸です。

※天候や漁獲状況により、到着日のご希望に添えない場合がございます。



## 1kg

商品番号 | SZE-1 3,800円(税込)

■さざえ1kg(約7~10個)

## 2kg

商品番号 | SZE-2 | 6,200 円(税込)

●さざえ2kg(約14~20個)



## 瀬戸内産 干しえび

送料込 賞味期限:製造日より90日(常温)

夏に獲れる、旬の瀬戸内産小海老を、手早く釜ゆ でし、天日干しにしています。夏の太陽をたっぷり浴 びて乾かした海老は、うま味が増し、おつまみや、お 出汁、酢の物や煮物のトッピングなどにどうぞ。



※天候や漁獲状況により、到着日のご希望に添えない場合がございます。 ※梅雨明け、7月下旬ごろからの出荷となります。

## お詰め合せA

商品番号 DEB-2 3,240 円(税込)

●干しえび:75g×2袋

## お詰め合せB

商品番号 DEB-4 5,400 円(税込)

●干しえび:75g×4袋

## 瀬戸内ちりめんと 海産珍味 お詰め合せ

送料込 賞味期限:製造日より120日(常温)

商品番号 KSC-6 5,400 円(税込)

●音戸ちりめん:150g×1袋 干しえび:75g×1袋、小いわし: 60g、焼きいわし:60g、焼きあなご: 60g、焼きさより:60g、焼き貝ひも:60g、いか下足焼き:60g

瀬戸内の乾物、音戸ちりめん、干し海老、海産珍味を詰め合わせにしました。お酒に よく合います。

#### お詰め合せ 海産珍味

送料込 賞味期限:製造日より120日(常温)

商品番号 | KSC-4 | 3,000円(税込)

●小いわし: 60g、焼きいわし:60g、焼きあなご:60g、 焼きさより:60g、焼き貝ひも:60g、いか下足焼き:60g

ここ瀬戸内地方は、江戸時代から明治時代にかけて多くの北前船の寄港地があり、様々な 海産物を運んで来ていました。それが礎となり、瀬戸内では今でも海産物の加工品が多く作 られています。昔ながらの海産珍味を6種選び、詰め合わせにしました。お酒によく合います。





## Oyster 酒の肴に、おかずの一品に。

## 手軽に味わえる牡蠣のオイル漬けを贈り物に。

## 牡蠣オリーブオイル漬け

шшш

常温 賞味期限:製造日より90日



## 2種セット

商品番号 OL-2

3.240円(税込)

200g×1本 牡蠣の広島レモン 200g~14 11編い広島・、オリーブオイル漬け:200g×1本

丁寧に選別した広島産牡蠣を焼き上げ、オリーブオイルに漬け込みました。オイルが牡蠣に しみ込み、牡蠣の旨味が凝縮されたような美味しさです。オリーブオイル漬けと広島レモン オリーブオイル漬けの2種類のセットです。



## 3本セット

商品番号 OBL-3

#### 4,860円(税込)

200g×1本 牡蠣バジルオイル漬 け:200g×1本 牡蠣の広島レモンオリーブオイル漬け:200g×1本

丁寧に選別した広島産牡蠣を焼き上げ、オリーブオイルに漬け込みました。オイルが牡蠣 にしみ込み、牡蠣の旨味が凝縮されたような美味しさです。オリーブオイル漬けとバジルオ イル漬け、広島レモンオリーブオイル漬けの3種類のセットです。

## 牡蠣オイル漬け& オイスターソースセット N°1



広島産の牡蠣をぎゅっとオイルに漬け込み、味を凝縮した「牡蠣オイル漬け」と厳選素材・ 化学調味料無添加の「牡蠣専門店のオイスターソース」のセットです。「牡蠣オリーブオイル 漬け」、「牡蠣のアヒージョ」と「オイスターソース」を詰め合わせました。



## 牡蠣オイル漬け セレクション A

常温 賞味期限:製造日より90日



商品番号 OBS-PAL

#### 3,780円(税込)

● 牡蠣オリーブオイル 漬け: 200g×1本 牡蠣のアヒージョ 小 瓶:120g×1本 牡蠣と広島レモンのアヒージョ 小瓶:120g×1本

丁寧に選別した広島産牡蠣を焼き上げ、オリーブオイルに漬け込みました。オイルが牡蠣 にしみ込み、牡蠣の旨味が凝縮されたような美味しさです。「オリーブオイル漬け」、「アヒー ジョ」、「レモンアヒージョ」を詰め合わせにしました。

## 牡蠣オイル漬け 小箱 4種お詰め合せ



当店こだわりの牡蠣オイル漬け4種の詰め合わせセット。「オリーブオイル漬け」、「薫製オイ ル漬け」、「カルパッチョ」、「アヒージョ」を少量ずつ、小箱に詰め合わせしております。



## 牡蠣オイル漬け スペシャルセレクションN°1

常温 賞味期限:製造日より90日



商品番号 OBS-SS1

## 5.94() 円(稅込)

●牡蠣のオリーブオイル漬け瓶: 200g×1本 牡蠣のアヒージョ 小瓶:120g×1本 牡蠣と広島レモンのアヒージョ 小瓶:120g×1 本 牡蠣とチーズのオイル漬け 小瓶:120g×1本 牡蠣の吟醸オイル漬け 小瓶:120g×1本

丁寧に選別した広島産の牡蠣をぎゅっとオイルに漬け込み、味を凝縮した牡蠣オイル漬け の詰め合わせです。「牡蠣オリーブオイル漬け」と、「アヒージョ」、「レモンアヒージョ」、「チー ズ」、「吟醸」の小瓶4種をセットに致しました。



## 牡蠣オイル漬け& オイスタードレッシングセット N°2B

常温 賞味期限:製造日より180日



商品番号 OYD-OS2B

#### 3,000円(税込)

●牡蠣専門店のオイスタードレッシ ング:150ml×1本 牡蠣のアヒー ジョ 小瓶:120g×1本 広島産 牡蠣のディップソース:120g×1本

広島産の牡蠣をぎゅっとオイルに漬け込み、味を凝縮した「牡蠣オイル漬け」と厳選素材・ 化学調味料無添加の「牡蠣専門店のオイスタードレッシング」のセットです。「牡蠣のアヒー ジョ」、「牡蠣のディップソース」と「オイスタードレッシング」を詰め合わせました。

## 牡蠣オイル漬け 小瓶 5種セット

常温 賞味期限:製造日より180日



商品番号 OS-5

## 5,400円(税込)

● 牡蠣のアヒージョ 小瓶: 120g×1本 牡蠣と広島レモンの アヒージョ 小瓶:120g×1本 牡 蠣とチーズのオイル漬け 小瓶: 120g×1本 牡蠣の吟醸オイル 漬け 小瓶:120g×1本 広島産 牡蠣のディップソース:120g×1本

牡蠣オイル漬けの「アヒージョ」、「レモンアヒージョ」、「チーズ」、「吟醸」の4種と、ディップ ソースの詰め合わせセット。お酒によく合いますので、パーティーシーンのギフトにもオスス メです。オイルも牡蠣の風味がして美味しいので、バケットにつけて食べたり、パスタにされ るのも良し。

## 牡蠣オイル漬け スペシャルセレクション N°2

常温 賞味期限:製造日より90日



商品番号 OBS-SS2

## 5,400円(税込)

●牡蠣のオリーブオイル漬け瓶: 200g×1本 牡蠣のバジルオイル 漬け瓶:200g×1本 牡蠣のア ヒージョ 小瓶:120g×1本 牡蠣 と広島レモンのアヒージョ 小瓶:

広島産の牡蠣をぎゅっとオイルに漬け込み、味を凝縮した牡蠣オイル漬けの詰め合わせで す。大瓶の「牡蠣オリーブオイル漬け」、「牡蠣のバジルオイル漬け」と、小瓶の「アヒージョ」、 「レモンアヒージョ」をセットに致しました。

## 牡蠣専門店のオイスターソース& オイスタードレッシングセット

常温 賞味期限:製造日より180日



商品番号 OYSD-11

#### 1,800円(税込)

●牡蠣専門店のオイスターソース: 150ml×1本 牡蠣専門店のオイスタードレッシング:150ml×1本

厳選素材・化学調味料無添加の「牡蠣専門店のオイスターソース」と「オイスタードレッシン グ」のセットです。牡蠣の味を凝縮させたこだわりの調味料です。

## 牡蠣オイル漬け& オイスタードレッシングセット N°3B

常温 賞味期限:製造日より180日



商品番号 OBS-OYD3B

#### 4,200円(税込)

●牡蠣専門店のオイスタードレッシ ング:150ml×1本 牡蠣のアヒ ジョ 小瓶:120g×1本 牡蠣と広島レモンのアヒージョ 小瓶: 広島 牡蠣のディッ 120g×1本 プソース:120g×1本

広島産の牡蠣をぎゅっとオイルに漬け込み、味を凝縮した「牡蠣オイル漬け」と厳選素材・化学調味 料無添加の「牡蠣専門店のオイスタードレッシング」のセットです。「牡蠣のアヒージョ」、「牡蠣の広 島レモンアヒージョ」、「牡蠣のディップソース」と「オイスタードレッシング」を詰め合わせました。

# 牡牡 のせ 惣ん 61 め



銘品を大切

## 牡蠣の和惣菜

常温 賞味期限:製造日より180日



## 3撰お詰め合せ

商品番号 | M-WS3A | 3,000 円(税込)

●牡蠣の吟醸しぐれ煮:60g 牡蠣の炙り焼き:60g 牡蠣めしの素 2合用:120g(かき70g)

広島県安芸津産の牡蠣を「吟醸しぐれ煮」、「炙り焼き」、 「牡蠣めしの素」の3種詰め合わせに。「吟醸しぐれ煮」には 地元東広島の酒を使用しており、牡蠣の素材を活かした 味わいはご飯のお供やお酒にもよく合います。



## 4撰 お詰め合せ

商品番号 M-WS4

4,000円(税込)

●牡蠣の吟醸しぐれ煮:60g 牡蠣の煎り酒和え:60g 牡蠣の炙り 焼き:60g 牡蠣めしの素 2合用:120g(かき70g)

広島県安芸津産の牡蠣を「吟醸しぐれ煮」、「煎り酒和え」、 「牡蠣めしの素」、「炙り焼き」の4種詰め合わせに。「吟醸し ぐれ煮」、「煎り酒和え」には地元東広島の酒を使用してお り、牡蠣の素材を活かした味わいはご飯のお供やお酒に もよく合います。

## 牡蠣の惣菜 袋6種 お詰め合せ

常温 賞味期限:製造日より180日

商品番号| M-SZ6| 4,320 円(税込)

●牡蠣のしぐれ煮50g、スモークオイスター50g、牡蠣ゆずぽんず50g、牡蠣塩焼き50g、牡蠣オ リーブオイル漬け120g、牡蠣めしの素120g

広島安芸津産牡蠣のお惣菜、人気の6種袋の詰め合わせ。「しぐれ煮」、「ス モークオイスター」、「ゆずぽんず」、「塩焼き」、「牡蠣オリーブオイル漬け」、「牡 蠣めしの素」を詰め合わせました。



## 牡蠣まるごとせんべい

常温 賞味期限:製造日より120日





## 2種お詰め合せ

商品番号 MS-SF2 2.160 円(税込)

●牡蠣まるごとせんべい12枚入り(6袋×2枚入り)× 2袋 牡蠣土手鍋みそせんべい12枚入り(6袋×2 枚入り)×2袋

広島名産の「牡蠣」と、安芸津町赤崎地区の赤土で育てられている「まる赤」馬鈴薯を生地に使用 した、「牡蠣まるごとせんべい」。贅沢に牡蠣をまるごとひと粒乗せ、焼き上げました。「牡蠣まるごとせ んべい」と「牡蠣土手鍋みそせんべい」の詰め合わせです。牡蠣専門店が厳選したお酒のお供に 合う濃厚な逸品です。



## 3種お詰め合せ

商品番号|MS-SF3| 3,240 $_{f P}(税込)$ 

●牡蠣まるごとせんべい12枚入り(6袋×2枚入り)× 2袋 牡蠣土手鍋みそせんべい12枚入り(6袋×2枚入り)×2袋 牡蠣お好み焼きせんべい12枚入り (6袋×2枚入り)×2袋

広島名産の「牡蠣」と、安芸津町赤崎地区の赤土で育てられている「まる赤」馬鈴薯を生地に使用 した、「牡蠣まるごとせんべい」。贅沢に牡蠣をまるごとひと粒乗せ、焼き上げました。「牡蠣まるごとせ んべい」と「牡蠣土手鍋みそせんべい」、「牡蠣お好み焼きせんべい」の詰め合わせです。牡蠣専門 店が厳選したお酒のお供に合う濃厚な逸品です。

## 通信販売のご案内

お電話、インターネット、メール、FAX、 郵送にて、ご注文を承ります。

## **2** 0846-45-0059

受付時間 9:00~17:00(日・祝除く)

上記の時間帯以外は原則お電話が繋がらなくなっております。 時間帯外のご注文はFAX、Eメール、インターネットにてお願いいたします。

メール info@oyster-maruichi.com

FAX 0846-45-4511

郵送先 〒739-2401

広島県東広島市安芸津町木谷 5682 有限会社マルイチ商店 通販事業部

## インターネットからのご注文



マルイチ商店

スマホの方はこちらのQRコードを 読み取ってアクセスしてください。

https://setonosachi.com

## お支払い方法について

お振込、カード決済、代金引換からお選びください。

## ■お振込の場合

ご依頼主様へお振込用紙 (郵便局のみ手数料不要)を郵送いたします。 ご自宅配送の場合、お振込用紙を商品に添付させて頂きます。

## ■ カード決済の場合

インターネットからのご注文のみクレジット カードでの決済がご利用頂けます。

### ■ 代金引換の場合

商品お届けの際にヤマト運輸配達員へお支払ください。

代引手数料 無料

※お買い上げ金額にかかわらず、代引き手数料は当店負担いたします。

## 送料について

送料込

この表示がある商品は 送料込みの価格です。

常温

全国均一:¥820(税込) の送料が別途かかります。

冷蔵

全国均一:¥1.040(税込) の送料が別途かかります。

#### お届け先一箇所につき、1万円以上お買い上げの場合は送料無料!

ご注文内容に応じて、クール便(冷蔵・冷凍)、常温便でお届けします。

※一度のご注文で、クール便の商品と、常温便の商品を購入いただいた場合、 それぞれ送料がかかります。なお、お届けは日本国内とさせていただきます。

