

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。

☎ 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

検索

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いただきます。

■ 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。

※注文に係る個人情報は、弊社において厳重に蓄積保管し、ご注文のお届け及び、ご依頼主様への商品情報のご提供のみに使用させていただきます。



安芸津 明治30年創業
マルイチ商店

広島安芸津

冬の贈り物

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



冬季限定

10月下旬～
4月中旬

生かき
賞味期限
出荷日より4日

※4月より加熱用
での販売となります。

今が旬。広島牡蠣。
産直だからできる
鮮度へのこだわり。



配送についての
ご注意

12月発送分のご到着日の指定はできません。
上旬、中旬、下旬の期間で発送をご指定頂きますようお願い致します。



生牡蠣 むき身

送料込 賞味期限: 出荷日より4日 (冷蔵)

広島県安芸津町三津湾のきれいな海で育ちました。身のしまった深い味わいが特徴です。清浄海域で育った牡蠣のみを取り扱っております。その時期の品質の良い牡蠣の手作業で選別し、お届け致します。

●目安として、500gで約25～30粒です。 海域:三津湾(生食用海域)
※4月出荷分より加熱用での出荷となります。
※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。



写真は AK-20

商品番号 AK-05	500g	2,700円(税込)
商品番号 AK-07	700g	3,240円(税込)
商品番号 AK-10	1.0kg	4,000円(税込)
商品番号 AK-15	1.5kg	5,400円(税込)
商品番号 AK-20	2.0kg	6,400円(税込)

殻付き牡蠣

送料込 賞味期限: 出荷日より4日 (冷蔵)

広島県三津湾のきれいな海で育った、この海域の牡蠣は、身のしまった深い味わいが特徴です。牡蠣がある程度の大きさになるまでじっくり生育し、殻に深みのある形の良いものだけを選別。その後、殻付き牡蠣専用のネットに入れ、冬の寒い海中で大きくなるのを待ち、出荷しています。新鮮生牡蠣を、焼き牡蠣などでご賞味下さい。

●牡蠣ナイフ、軍手、レシピが付属しています。 海域:三津湾(生食用海域)
※4月出荷分より加熱用での出荷となります。
※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。

商品番号 K-15	15個	3,400円(税込)
商品番号 K-25	25個	4,400円(税込)
商品番号 K-35	35個	5,500円(税込)
商品番号 K-50	50個	7,300円(税込)
商品番号 K-90	一斗缶 約80～90個	10,200円(税込)



写真は K-50



安芸津産 牡蠣小町

送料込 賞味期限: 出荷日より4日 (冷蔵)

大粒身入りの殻付き、「広島安芸津産 牡蠣小町」牡蠣小町は広島県で新たに生育法が開発された殻付き牡蠣です。大粒に育つよう夏の産卵を抑え、専用のカゴに入れて丁寧に育てています。殻の大きさは通常の殻付き牡蠣とあまり変わりませんが、身の大きさが格段に良く、しっかりとした大粒の牡蠣をご堪能頂けます。

●牡蠣ナイフ、軍手、レシピが付属しています。 海域:三津湾(生食用海域)
※4月出荷分より加熱用での出荷となります。
※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。

商品番号 3B-10	10個入り	4,000円(税込)
商品番号 3B-15	15個入り	5,000円(税込)
商品番号 3B-20	20個入り	6,000円(税込)
商品番号 3B-30	30個入り	8,500円(税込)



イメージ

牡蠣むき身・殻付きセット

送料込 賞味期限: 出荷日より4日 (冷蔵)

広島安芸津産牡蠣のむき身と殻付きセット。焼き牡蠣、お鍋、カキフライ等、広島牡蠣を存分にご堪能できるおすすめの人気セットです。

●軍手・ミニナイフ・レシピが付属しています。 海域:三津湾(生食用海域)
※4月出荷分より加熱用での出荷となります。
※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。

商品番号 S-05	むき身500g、 殻付き牡蠣10個	4,320円(税込)
商品番号 S-07	むき身700g、 殻付き牡蠣15個	5,500円(税込)
商品番号 S-10	むき身1kg、 殻付き牡蠣15個	5,900円(税込)
商品番号 S-230	むき身2kg、 殻付き牡蠣30個	10,000円(税込)

写真は S-230



イメージ

青缶(牡蠣むき身 加熱用 市場スタイル)

送料込 賞味期限: 出荷日より4日 (冷蔵)

商品番号 A-01	5,400円(税込)
-------------	------------

広島牡蠣の昔ながらの青缶入りむき身。昔は市場に並ぶ「広島牡蠣」はすべてこの缶入りのスタイルでした。市場へ出荷する際と同じ、無選別の牡蠣をお届けします。小粒な牡蠣は鍋やかきめし、大粒なものはフライやソテーでどうぞ。

加熱用
※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。



イメージ

牡蠣の土手鍋みそセット

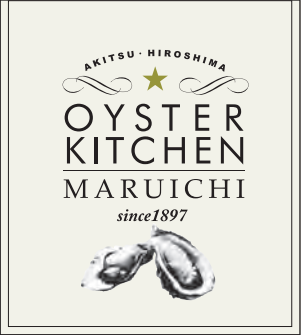
送料込 賞味期限: むき身: 出荷日より4日 土手鍋みそ: 製造日より180日 (冷蔵)

広島安芸津産むき身と、マルイチ商店オリジナルの「土手鍋みそ」とのセット。味噌は地元のお味噌屋さんを使用しています。野菜と牡蠣と一緒に味噌と煮込めば、広島のお郷土料理「牡蠣の土手鍋」がお家で手軽に作れます。

海域:三津湾(生食用海域)
※4月出荷分より加熱用での出荷となります。
※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。

むき身500g、土手鍋みそ150g×1P	むき身1kg、土手鍋みそ150g×2P
商品番号 M-1	商品番号 M-2
3,300円(税込)	4,600円(税込)

※価格はすべて税込みです。



Oyster kitchen 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

常温 賞味期限：製造日より90日



2種セット

商品番号 | OB-2

3,240円(税込)

●牡蠣 オリーブオイル 漬 け：
200g×1本 牡蠣バジルオイル
漬 け:200g×1本



イメー

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 小箱 4種お詰め合せ



イメー

常温 賞味期限：製造日より180日

商品番号 | OK-S

2,800円(税込)

●牡蠣のオリーブオイル漬 け 小箱:60g×1箱 牡蠣
薫製オイル漬 け 小箱:60g×1箱 牡蠣のカルパッチョ
60g×1箱 牡蠣のアヒージョ:60g×1箱

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。



イメー

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

5,940円(税込)

●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。



イメー

牡蠣オイル漬け& オイスターソースセット N°2

常温 賞味期限：製造日より180日



商品番号 | OYS-OS2

3,200円(税込)

●牡蠣専門店のオイスターソース
150ml×1本 牡蠣のアヒージョ
小瓶:120g×1本 牡蠣とチーズ
のオイル漬 け 小瓶:120g×1本

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。「牡蠣のアヒージョ」、「牡蠣とチーズのオイル漬け」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 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よし。

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：
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& オイスターソースセット N°3B

常温 賞味期限：製造日より180日



商品番号 | OYS-OS3B

4,000円(税込)

●牡蠣専門店のオイスターソース
150ml×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 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ソース」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「オイスターソース」を詰め合わせました。

※価格はすべて税込みです。



オイスターアラカルト4種セット

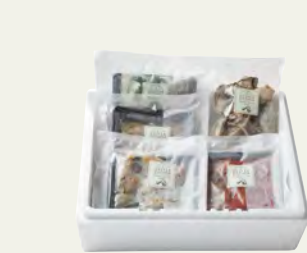
送料込 冷凍 賞味期限：製造日より120日



商品番号 | F-4 4,200円(税込)
●牡蠣のアヒージョ 90g×1p、牡蠣のラタトゥイユ 100g×1p、牡蠣のカルパッチョ 90g×1p、牡蠣のクリーム煮 100g×1p
広島安芸津産の牡蠣を様々な洋風惣菜に仕上げました。お家で簡単に、電子レンジや湯煎で温めるだけで、牡蠣のアラカルトをお楽しみいただけます。サラダやパスタなどのお料理にもアレンジしてお召し上がりいただくのもおすすめです。

オイスターアラカルト4種と牡蠣むき身セット

送料込 冷凍 賞味期限：製造日より120日



商品番号 | F-4M 5,000円(税込)
●牡蠣のアヒージョ 90g×1p、牡蠣のラタトゥイユ 100g×1p、牡蠣のカルパッチョ 90g×1p、牡蠣のクリーム煮100g×1p、焼き牡蠣むき身 200g×1P
広島安芸津産牡蠣の洋風惣菜4種と牡蠣むき身のセットです。電子レンジや湯煎で温めるだけで、手間をかけずにお楽しみいただけます。サラダやパスタなどのお料理にもアレンジしてお召し上がりいただくのもおすすめです。

オイスターアラカルト 6種セット

送料込 冷凍 賞味期限：製造日より120日

商品番号 | F-6MG 8,000円(税込)
●牡蠣とまる赤じゃがいものグラタン 150g×2p、牡蠣のアヒージョ 90g×1p、牡蠣のラタトゥイユ 100g×1p、牡蠣のカルパッチョ 90g×1p、牡蠣のクリーム煮100g×1p、磯焼き牡蠣むき身 200g×2P



広島安芸津産牡蠣の洋風惣菜4種と牡蠣むき身、グラタンのセットです。グラタンには安芸津産のまる赤じゃがいもを加え、牡蠣の味を引き立たせる味わいに仕上げています。電子レンジや湯煎で温めるだけで、手間をかけずにお楽しみいただけます。サラダやパスタなどのお料理にもアレンジしてお召し上がりいただくのもおすすめです。

オイスターアラカルト 8種セット

送料込 冷凍 賞味期限：製造日より120日

商品番号 | F-8MGK 10,800円(税込)
●牡蠣とまる赤じゃがいものグラタン 150g×2p、牡蠣のアヒージョ 90g×1p、牡蠣のラタトゥイユ 100g×1p、牡蠣のカルパッチョ 90g×1p、牡蠣のクリーム煮100g×1p、牡蠣の広島レモンマリネ100g×1p、磯焼き牡蠣むき身 200g×2P、殻付きグリエ(焼き牡蠣)5個セット



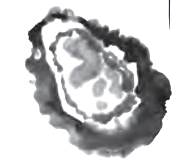
広島安芸津産牡蠣の洋風惣菜5種と殻付き牡蠣、牡蠣むき身、グラタンのセットです。グラタンには安芸津産のまる赤じゃがいもを加え、牡蠣の味を引き立たせる味わいに仕上げています。電子レンジや湯煎で温めるだけで、手間をかけずにお楽しみいただけます。サラダやパスタなどのお料理にもアレンジしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



※牡蠣のアヒージョ調理例



広島
の銘品を大切な方へ：
牡蠣せんべい・
牡蠣の惣菜ギフトお詰め合せ



牡蠣の和惣菜

常温 賞味期限：製造日より180日

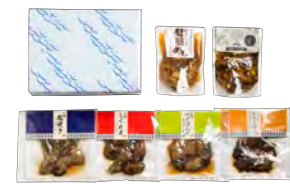


3撰お詰め合せ

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、牡蠣ゆずばんず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」、「ゆずばんず」、「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。



イメージ

牡蠣まるごとせんべい

常温 賞味期限：製造日より120日



味くらべセット

商品番号 | M-B2 1,620円(税込)
●牡蠣まるごとせんべい×1箱:16枚入り(8袋×2枚入り) 牡蠣土手鍋みそせんべい×1箱:16枚入り(8袋×2枚入り)

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」馬鈴薯を生地を使用した、「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。



袋 2種お詰め合わせ

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



イメージ



箱 2種お詰め合わせ

商品番号 | MS-SB4 3,240円(税込)
●牡蠣まるごとせんべい16枚入り(8袋×2枚入り)×2箱 牡蠣土手鍋みそせんべい16枚入り(8袋×2枚入り)×2箱

※価格はすべて税込みです。

