

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（コンビニ・郵便局）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。

※北海道・沖縄・離島への発送は、別途1,000円(税込)がかかります。

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！

1万円以上お買い上げの場合についても、北海道・沖縄・離島への発送は別途1,000円(税込)がかかります。

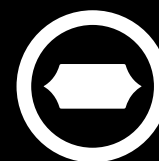
ご注文内容に応じて、クール便(冷蔵・冷凍)、常温便でお届けします。

※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。

冬の贈り物

広島安芸津



安芸津 明治30年創業
マルイチ商店

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。

商品番号	AK-05	500g	2,800円(税込)
商品番号	AK-07	700g	3,300円(税込)
商品番号	AK-10	1.0kg	4,200円(税込)
商品番号	AK-15	1.5kg	5,500円(税込)
商品番号	AK-20	2.0kg	6,500円(税込)

写真は AK-20

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	3,500円(税込)
商品番号	K-25	25個	4,500円(税込)
商品番号	K-35	35個	5,500円(税込)
商品番号	K-50	50個	7,400円(税込)
商品番号	K-90	一斗缶 約70～90個	10,500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)
商品番号	3B-35	35個入り	10,000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	4,400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	6,000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

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。味噌は地元の広島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。

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

写真は M-2



イメージ

※写真は包装・イメージ・調理・盛り付けの一例です。

※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

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。アヒージョや、広島産レモンと一緒に漬け込んだものなど、様々なテイストのオイル漬けはお酒の肴はもちろん、パスタやサラダにアレンジするのもオススメです。



2種セット 商品番号 | OL-2

3,240円(税込)
●牡蠣オリーブオイル漬け瓶:200g、牡蠣の広島レモンオリーブオイル漬け:200g

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



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



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 小瓶 5種セット

常温 賞味期限：製造日より180日



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。

Oyster Kitchen バラエティギフトBOX

送料込 賞味期限：製造日より90日(常温)

当店こだわりの広島県産牡蠣オイル漬けと、その牡蠣オイル漬けのアレンジにぴったりの商品を詰め合わせにしたギフトセット。牡蠣オイル漬けと高品質なオリーブオイル、パスタ、生胡椒、トリュフ塩をお楽しみください。



牡蠣オイル漬け&燻製ナッツギフトBOX

送料込 賞味期限：製造日より90日(常温)



商品番号 | PAD&SMK 5,500円(税込)

●牡蠣オリーブオイル漬け瓶:200g×1、牡蠣アヒージョ小瓶:120g×1、牡蠣のディップソース:120g×1、シマヘイ 燻製ナッツ:100g×1

オイスターアラカルト

送料込 賞味期限：製造日より120日(冷凍)

オイスターアラカルトの牡蠣は広島安芸津産。ふっくらと締まった身の食感と、ミルクィで濃厚な磯の香り。アヒージョ、ラタトゥイユ、カルパッチョやクラムチャウダー、カレーがセットになった人気のセットです。届いて解凍、温めるだけでお手軽、簡単にお家でオイスターバー気分を味わえます。



No.1

商品番号 | VGB-1

8,000円(税込)
●牡蠣オリーブオイル漬け瓶:200g×1、ロレンツォ “No.5” エクストラバージンオリーブオイル:500ml×1、マンチーニ・スパゲッティ:500g×1、白トリュフ塩:25g×1、生胡椒塩漬け:15g×1



No.2

商品番号 | VGB-2

10,000円(税込)
●牡蠣オリーブオイル漬け瓶:200g×1、牡蠣の広島レモンオリーブオイル漬け瓶:200g×1、ロレンツォ “No.5” エクストラバージンオリーブオイル:500ml×1、マンチーニ・スパゲッティ:500g×1、白トリュフ塩:25g×1、生胡椒塩漬け:15g×1

牡蠣オイル漬け&パスタセットA

送料込 賞味期限：製造日より180日(常温)



商品番号 | PASTA-SET-A 2,800円(税込)

●牡蠣オリーブオイル漬け袋:120g×1、ディ・マルディーノ スパゲティ:500g×1、パッサータ・ルスティカ(トマトピューレ):700g×1、トリュフ クリームソース:100g×1

牡蠣オイル漬け&パスタセットD

送料込 賞味期限：製造日より90日(常温)

●牡蠣オリーブオイル漬け瓶:200g×1、牡蠣アヒージョ小瓶:120g×1、ディ・マルディーノ スパゲティ:500g×1、トリュフ クリームソース:100g×1、ボルチーニ クリームソース:100g×1、白トリュフ塩:25g×1

5種セット

商品番号 | F-5

5,400円(税込)
●牡蠣のアヒージョ:90g、牡蠣のラタトゥイユ:100g、牡蠣のカルパッチョ:90g、牡蠣のレモンマリネ:80g、牡蠣のクリーム煮:100g、燻焼き牡蠣むき身:200g、牡蠣のクラムチャウダー×2P、牡蠣カレー(大粒)×2P

10種セット

商品番号 | F-10

10,800円(税込)
●牡蠣のアヒージョ:90g、牡蠣のラタトゥイユ:100g、牡蠣のカルパッチョ:90g、牡蠣のレモンマリネ:80g、牡蠣のクリーム煮:100g、燻焼き牡蠣むき身:200g、牡蠣のクラムチャウダー×2P、牡蠣カレー(大粒)×2P、牡蠣とまる赤じゃがいものグラタン×2P、燻焼き殻付牡蠣:5個×1P

広島 の銘品を大切な方へ… 牡蠣せんべい・惣菜ギフト まる赤じゃがいも

牡蠣まるごとせんべい

常温 賞味期限：製造日より120日

広島県産の牡蠣と、安芸津町の赤土で育てられている「まる赤じゃがいも」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。牡蠣専門店が厳選したお酒のお供に合う濃厚な逸品です。



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箱12枚入り×2箱、牡蠣土手鍋みそせんべい箱12枚入り×2箱



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箱12枚入り、牡蠣土手鍋みそせんべい箱12枚入り



袋2種お詰め合わせ

商品番号 | M-SF2 2,160円(税込)

●牡蠣まるごとせんべい袋8枚入り×2袋、牡蠣土手鍋みそせんべい袋8枚入り×2袋



牡蠣まるごとせんべい箱

商品番号 | M-B12 810円(税込)

●12枚入り



瀬戸の幸 ごちそうご飯

送料込 賞味期限：製造日より180日(常温)

広島産の牡蠣とちりめん、国産のあなごを使った、お家で気軽に味わえる「ごちそうご飯」の素。お米と一緒に炊き込むだけ、または炊きたてのご飯に混ぜ込むだけで簡単に瀬戸内名物の「牡蠣めし」、「あなごめし」、「じゃこめし」をお楽しみいただけます。



3種セット 商品番号 | SGG-3 3,780円(税込)

●牡蠣めしの素(炊き込み) 2合用、あなごめしの素(混ぜ込み) 2合用、ちりめんと昆布のじゃこめし(混ぜ込み) 2合用



4種セット

商品番号 | SGG-4

4,860円(税込)

●牡蠣めしの素(炊き込み) 2合用、あなごめしの素(混ぜ込み) 2合用、ちりめんと昆布のじゃこめし(混ぜ込み) 2合用、牡蠣と松きのこのバターライス(混ぜ込み) 2合用



広島牡蠣の惣菜

常温 賞味期限：製造日より180日

広島県安芸津産の牡蠣を使用し、様々な味付けに仕上げた牡蠣のお惣菜。ご飯のお供にお酒のおつまみに、袋を開けて盛り付けるだけで食卓をちょっと贅沢な気分してくれます。「しぐれ煮」、「スモークオイスター」、「ゆずばんず」、「塩焼き」、「牡蠣めしの素」、「オリーブオイル漬け」を詰め合わせております。



5種お詰め合せ

商品番号 | M-SZ5 3,300円(税込)

●牡蠣のしぐれ煮 50g、スモークオイスター50g、牡蠣の塩焼き 50g、牡蠣のゆずばんず50g、牡蠣めしの素 120g(2合用)



6種 お詰め合せ

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、牡蠣の塩焼き 50g、牡蠣のゆずばんず50g、牡蠣オリーブオイル漬け袋 120g、牡蠣めしの素 120g(2合用)

