

二〇二四年 夏カタログ

「虹鱒のみそ
アクアパッツァ」

深緑の候ですね。
私の趣味、溪流釣りにもいい季節です。
釣れた魚は、リリースではなく、
持ち帰って源流の命をいたたく主義。
塩焼きが定番ですが、
沢山釣れた時はアクアパッツァ。
塩の代わりにお味噌を使うのが塩屋流♪。
残りの具材とスープを
パスタに絡めて二度美味しい。
是非、お試しください。

本年も御用命を
お待ちしております。



発送のご案内

ご注文からお届けまで

●お電話・FAXご注文

0120-480029 ※携帯・PHSからもご利用いただけます。

TEL.026-245-0029 FAX.026-248-0290

受付時間/9:00-17:00 責任者/上原 太郎 ご贈答品他多数のご注文につきましては、同封の「ご注文承り書」をご利用ください。

●発送

全国へ宅急便にて発送しております。料金は下記送料料金表をご参照ください。また、贈答用にお包みの場合、お箱代として330円(税込)を頂戴いたしております。送り先一ヶ所当り、4,320円(税込)以上のご贈答、贈答用パンフレットに記載の商品につきましてはサービスさせていただきます。

●お支払い

初回のみ ①ヤマトコレクトサービス 代金引替発送とさせていただきます。下記代引き手数料を頂戴いたします。

二回目以降は ①代金引替発送 送料に加え、代金引替額 10,000円未満の場合330円(税込)
10,000円以上30,000円未満の場合440円(税込)
30,000円以上の場合660円(税込)のご負担をお願いいたします。

②郵便振込・コンビニ払い お荷物の中に請求書・振替用紙を同封致します。所定の用紙にてお振込みください。
振込み手数料は当社負担となっております。

③クレジットカード DC、VISA、MASTERをご利用いただけます。「ご注文承り書」に所定の事項をご記入ください。
セキュリティの関係上、封書にてのお申し込みをお勧め申し上げます。

●送料料金表

送付先別に下記となります。(1配送先につき)

	北海道・九州	北東北・関西	中国	四国	沖縄	その他の地域
2kgまで	1,276円	913円	1,034円	1,155円	1,672円	803円
5kgまで	1,419円	1,056円	1,188円	1,287円	2,255円	946円
10kgまで	1,562円	1,210円	1,320円	1,430円	2,398円	1,089円
20kgまで	1,771円	1,419円	1,540円	1,650円	3,531円	1,309円
25kgまで	1,826円	1,584円	1,705円	1,815円	5,060円	1,463円

※すべて税込価格です

●お引渡の時期について

ご指定がない場合は、通常注文確認後3日以内に発送いたします。

●返品について

食品につき、原則的に不可とさせていただきます。

商品・発送には万全の配慮を行っておりますが、不良品、配送中の破損、当社の発送違いによる返品・交換はこの限りではありません。
商品到着後10日以内に弊社までご連絡のうえ、送料着払いでご返送ください。

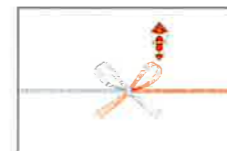
●個人情報保護方針/特定商取引に関する法律に基づく表示

塩屋ホームページ<http://www.shioya.co.jp/html/privacy.htm>にてご確認ください。

各種のし・包装承ります

気持ちを込めた贈り物をするときにかかせないのが「のし紙」です。この「のし」、本来は「のしあわび」といって、昔から祝い事に重宝されてきた縁起物のあわびを薄く引き伸ばしたものからきています。「のし」は寿命を延す意味として、あわびは長寿をもたらす食べ物とされていたため、送り先の発展を祈って贈り物に添えられてきました。それが時代と共に、代用した紙で「贈る心」をあらわすようになったのです。

注文時に、名入れ等ご希望を「ご注文承り書」に記入ください。



慶事(いわいのし)

◆蝶結び(花結び)

「何度でも繰り返しあつてほしいお祝いごと」に使います。

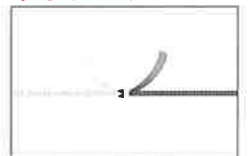
- 一般的な土産・お返し ●お中元 ●お歳暮
- 出産(お祝い・お返し) ●入園・入学・卒業・就職
- 長寿の御祝い ●新築(落成)祝い

◆結び切り

1度結んだら解けないことから「1度きりにしたいこと」に使います。

- 病氣見舞い(御見舞・快気内祝い・全快内祝い)
- 御見舞御礼・退院内祝い ●災害見舞い ●結婚祝い
- 披露宴の引出物 ●結婚の内祝い(お返し)

弔事(仏のし)



◆結び切り(仏式)

「繰り返したくないこと」に使います。

- お盆 ●葬儀・告別式 ●法要の供え物
- 初七日 ●七七日 ●一周忌(～回忌)

※表示価格はすべて税込み価格です

GIFT 塩屋オリジナルギフト

他にも多数ご用意しております。詳しくはH.P.から。

それぞれに手提げ袋、ふろしきがつきます。



19 こうじみそ
1kg×5 **5,049円**
※段ボール入り

96 こうじみそ
1kg×2 **2,344円**
※化粧箱入り

えのき味噌
4 1kg×2 **3,607円** **118** 1kg×5 **8,208円**
※化粧箱入り

98 こうじみそ
500g×2 **1,264円**
※化粧箱入り

455 定番のおみそセット
こうじみそ(500gカップ入り×2)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
玉造りみそ(500gカップ入り×1)
3,656円 ※化粧箱入り

400 甘酒
250g袋入り **432円**

413 蔵出し直送便四
こうじみそ(1kg)
えのき味噌(1kg)
万能つゆ(1ℓ)
4,104円
※化粧箱入り

434 蔵出し直送便二
こうじみそ(1kg×2)
万能つゆ(1ℓ) **3,472円** ※化粧箱入り

450 ちょこっとギフト二
こうじみそ(500gカップ入り×1)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
溜醤油(360ml)
2,851円
※化粧箱入り

35 イゲタボシ醤油 1ℓ **632円**
252 イゲタボシ醤油 360ml **383円**
62 溜醤油 1ℓ **1,663円**
122 溜醤油 360ml **761円**
250 生醤油 1ℓ **761円**

第5弾

塩屋 復刻デザインTシャツ「鹽」
高い通気性と速乾性で、アウトドアにも部屋着にもお勧め
素材: ポリエステル100% **2,750円**

490 アーミーグリーン(L) **492** 紺色(L)
491 アーミーグリーン(XL) **493** 紺色(XL)

写真はアーミーグリーンです

甘酒は夏の季語

江戸時代より甘酒は夏バテ防止に飲まれていました。ブドウ糖、アミノ酸、ビタミンが多く含まれた栄養ドリンクです。

煮干、さば節、かつお節の風味がいきいます。いろいろな使える万能つゆ。夏はやっぱりそうめん、お蕎麦。三倍に薄めて、つけつゆとしてお使いください。

原料はお味噌用のお米と一緒に「安曇野産契約栽培米」を100%使用。濃い目の希釈用です。夏は冷たいお水(1.5倍から2倍)で好みに薄めてください。単純に氷を入れて…。ソーダ割、ウーロン茶割もお勧めです。※アルコールは含まれておりません。

お徳セット!
甘酒250g入り
ご自宅用!

401 2個セット **810円**
402 7個セット **2,689円**
403 14個セット **5,087円**

米と米麹だけで造る「塩屋の甘酒」、(濃縮タイプ)一袋(250g)で400mlから500ml連れてお使い得…。

137 万能つゆ 1ℓ **1,129円**
421 万能つゆセット 1ℓ×3 **3,710円** ※化粧箱入り

(希釈例)
そうめん・蕎麦(つけつゆ) 1:3
そうめん・蕎麦(かけつゆ) 1:3
ほうれん草のおひたし 1:1
冷奴 そのまま
たまごかけ御飯 そのまま

らくらく簡単 万能つゆ (濃縮タイプ)

佐瀬式 塩屋の醤油

塩屋醸造では昔ながらの佐瀬式という手法で醤油を搾ります。ゆっくりと人間の手で搾ることによって、雑味のない本当の味を醸し出します。塩屋醸造のしょうゆは丸大豆(丸のままの大豆)を100%使用しております。丸大豆を使用することによってまろやかな旨みと風味を醸し出します。

H.P.で公開中です!!

みそレシピ 虹鱈のみそアクアパッツァ OUTDOOR VERSION

材料(1人前)
虹鱈 一匹
アサリ 8個
ミニトマト 5個
しめじ 20g
ニンニク 2片
白ワイン 100ml
オリーブオイル 大さじ1
「塩屋のえのき味噌」大さじ1
バジル・塩コショウ 適量
水 100ml

- 虹鱈の内臓とエラを取り、背中側に2センチ間隔で包丁を入れる。ジップロックに入れ白ワイン50mlを加えて冷蔵庫で一時間ほどおく。
- 中火で熱したスキレット(フライパン)にオリーブオイルを入れて加熱。スライスしたニンニクを入れ、香りがたったら虹鱈を入れて両面を2分ずつ焼く。(ジップロックに入れていたワインは使いません。)
- 残りの白ワインを加えてアルコールを飛ばした後、水・半分切ったミニトマト、しめじ、アサリを入れて煮立たせる。
- スキレットにフタをして5分ほど蒸し、火が通ったら「えのき味噌」を溶入れ、塩コショウ、バジルを散らして完成です。



味噌屋の味噌漬

味噌を知り尽くした、味噌屋だから造れる味噌漬の味。賢沢にお味噌を使って、3種類の味噌漬に漬けかえ、地元の旬の素材にしっかりと味噌の旨みをプラス。ご飯がすすむ「塩屋謹製お味噌漬」塩分補給にも是非どうぞ。



No.1 味噌漬けランキン
207 須坂産 八町きゅうり
数量限定
須坂市の伝統野菜、幻の「八町きゅうり」。普通のきゅうりに比べずんぐりして太め、しゃきしゃきした歯ざわりとほのかな甘味が特徴です。



No.2 味噌漬けランキン
214 高山村産 みょうが
須坂市のお隣高山村の契約栽培農家産です。独特の風味をお楽しみください。



No.3 味噌漬けランキン
92 味噌漬け(3種入)
大根、丸なす、きゅうり
250g 756円



200 大根 250g 756円
201 なす 250g 842円
202 きゅうり 250g 756円
132 きやらぶき 200g 832円



209 小布施町産 小布施丸なす
小布施町産の「丸なす」です。コリコリした皮とモチモチした実の食感特徴的。細かく刻んでお召し上がりください。



208 須坂産 沼目(ぬまめ)白瓜
「沼目白瓜」は須坂市沼目地区が発祥の地。肉厚で、しっかりした歯ごたえは、ごはんにぴったり。

令和六年 できたてお味噌を量り売り、蔵出し直送 今年もご予約を承ります。

ワインにボージョレーヌーボー、新酒がある様に、お味噌にも「旬」があります。本来、北信濃ではお味噌は自家製。暖かくなつた、3月から5月にかけて農家の皆さんは家給出で、味噌を仕込んでいました。米麴をたっぷり使う信州味噌は天然醸造でもお盆後の土用丑の日を過ぎれば食べられるようになります。昔から言われてきました。そこで今年の春に仕込んだ、塩屋のきたてお味噌を「新みそ」として量り売り、蔵出し直送を承ります。予約受注品につき、大変お買い得です。

新みそ

令和6年できたて直送新みそ「糍づくし」
10割糍の塩屋の定番品です。もっとも親しまれているスタンダード。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ/粒みそ 10割糍 甘口 塩分11.5%
370 5kg ダンボール入り 3,040円
376 10kg ダンボール入り 5,762円
701 20kg ダンボール入り 11,059円
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和6年できたて直送新みそ「大吟醸」
糍をたっぷりつけた甘口みそ。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ/粒みそ 12割糍 甘口 塩分11.5%
708 5kg ダンボール入り 3,348円
709 10kg ダンボール入り 6,448円
710 20kg ダンボール入り 12,431円
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和6年できたて直送新みそ「玉造りみそ」
味噌玉から造る、昔ながらの田舎味噌。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用
●タイプ/粒みそ 8割糍 やや辛口 塩分11.5%
382 5kg ダンボール入り 3,305円
378 10kg ダンボール入り 6,334円
711 20kg ダンボール入り 12,220円
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和6年できたて直送新みそ「えのきみそ」
塩屋だけのオリジナル。えのき茸ペーストの旨みたっぷりの味噌。JAあづみ契約栽培大豆・JAあづみ契約栽培米・長野市産えのき茸100%使用
●タイプ/粒みそ 8割糍 やや辛口 塩分11.5%
383 5kg ダンボール入り 6,901円
379 10kg ダンボール入り 13,025円
716 20kg ダンボール入り 25,704円
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

新みそ 発芽玄米みそ 売れます！
長野県産契約栽培大豆と栄養価の高い「発芽玄米(長野県産コシヒカリ)」を麹にして仕込みました。10割糍でやや甘め。発芽玄米のツツツ感が特長です。アスリートにもファンの多い、こだわりの逸品です。
720 木樽入り2kg 4,875円
721 5kg ダンボール入り 5,854円
722 10kg ダンボール入り 11,372円
723 20kg ダンボール入り 22,518円
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和6年できたて直送新みそ「限定糍づくし」
小布施町産契約栽培米かぜさやかを使用。味噌職人がお米から造ったお味噌です。JAあづみ契約栽培大豆・国産米(小布施町産)100%使用
●タイプ/粒みそ 10割糍 やや辛口 塩分11.5%
381 5kg ダンボール入り 3,866円
377 10kg ダンボール入り 7,517円
372 20kg ダンボール入り 14,796円
*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。



PIZZA 本格ナポリピッツァ3点セット

655 3,580円
"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。フワフワもちもちの本格ナポリスタイルの窯焼きピッツァ。定番2種と蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァセット！
●蜂蜜味噌入りクアトロフォルマッジ(4種のチーズ、蜂蜜味噌)
●カプリチオーザ(モッツアレラ、ハム、アンチョビ、キノコ、トマト)
●マルゲリータ(モッツアレラ、バジル、トマト)
※各種20cmサイズ(1枚で大人1.2人分)

蜂蜜味噌入りクアトロフォルマッジ
蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァが新発売です。"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。「クアトロフォルマッジ」は4種類のチーズをトッピングしたピッツァ。ピザ生地はフワフワでもちもちとした食感、窯焼きした本場ナポリの製法です。(使用チーズ:モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ)

654 1,500円
直径20cmサイズ(1枚で大人1.2人分)
「蜂蜜味噌」をソースとして使用することで、旨味と甘みがアップ。4種のチーズとお味噌の発酵の風味が絡まってコクが生まれ、本格窯焼きの香ばしさが食欲をそそります。
888 140g 832円



※クール便(冷凍)での配送となります。他の商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。(商品代金にクール便の追加料金を含みます) ※あたため方の説明書が付きます。説明書通り温めて頂く美味しく召し上がりいただけます。



なす
丸なすと塩屋醸造のお味噌を合わせて炒めました。コクと旨みがたっぷりです。



野沢菜
信州の漬物の代表、野沢菜をじっくりと煮て味わい深いおやきにしました。



野菜
キャベツをメインに使い、信州味噌で味付けをした野菜がたっぷり入っています。



切干大根
味がしみ込んだ切干大根はそばつゆのだしを使用しました。ほんのり甘い素朴な味です。



あんこ
甘さ控えめに仕上げた「粒あん」がたっぷり入ったおやきです。おやつにもおすすめです。

信州人のソウルフード
「蒸し」タイプのおやきです。最近ではコンビニでも見かけます。表面を焼いたタイプが多いですね。本場信州の北部「北信地方」では「焼き」「蒸し」のタイプがあります。北信西側の山間地では「焼き」、塩屋のある須坂周辺では「蒸し」が主流です。私どもが昔から慣れ親しんだ「蒸し」タイプをお届け致します。白くてモチモチした生地の「おやき」をお楽しみください。

おやき 5種類セット

656 2,484円
塩屋のお味噌を使った、なす、野沢菜、野菜、切干大根とあんこが2個づつ入った10個セットです。国産の原料をふんだんに使った具を丁寧に味付けし、皮にもこだわったおやきです。保存料や化学調味料は使用しておりませんので、安心して召し上がりいただけます。※在庫の関係上、発送まで1週間ほどかかる場合があります。



※クール宅急便(冷凍)で配送いたします。他の商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。商品代金にクール便の追加料金を含みます。送料は別途かかります。※添付の説明書通り温めることで美味しく召し上がりいただけます。商品到着時にご確認ください。

◎塩屋のお味噌を使っている。株式会社美包さま(長野市)のおやきを販売させていただきます。



味噌醤油醸造元

おつかれさま!

塩屋手前みそ通信

No. 76



- 昭和56年 入社
- 平成4年 工場長就任
- 平成14年 第52回長野県みそ品評会(食糧庁長官賞受賞)
- 平成15年 第53回長野県みそ品評会(優秀賞受賞(食糧庁廃止に伴い賞名変更))
- 平成16年 第54回長野県みそ品評会(優秀賞受賞)
- 平成17年 第46回全国味噌鑑評会(農林水産大臣賞受賞)
- 平成17年 第46回全国味噌鑑評会(総合食料局局長賞受賞)
- 平成17年 「信州みその名工」に選ばれる
- 平成22年 第60回長野県みそ品評会(優秀賞受賞)
- 平成20年 第51回全国味噌鑑評会(総合食料局局長賞受賞)
- 平成24年 第55回全国味噌鑑評会(食料産業局局長賞受賞)
- 平成27年 第65回長野県みそ品評会(優秀賞受賞)
- 平成30年 「信州の名工」に選ばれる。
- 令和3年 第68回長野県みそ品評会(優秀賞受賞)
- 令和3年 第61回全国味噌鑑評会(食料産業局局長賞受賞)
- 令和5年 第70回長野県みそ品評会(優秀賞受賞)
- 令和5年 第6回長野県甘酒鑑評会(県知事賞(第一位)受賞)、他県知事賞他受賞多数

信州の名工、
小林秀久工場長
定年退職です。

在職43年、工場長として32年。本当にお疲れ様、ありがとうございました。

今後は塩屋顧問として、品質管理、後進の育成に携わる事となります。

新たに大桶味噌掘り出しでお馴染みの、小林秀寛が新工場長として醸して参ります。今後とも宜しくお願い申し上げます。



塩屋の心臓、
ボイラーが
新しくなりました。

4代目が蔵に収まり、3代目はクレールで蔵を超えてお役御免です。毎日ありがとー感謝です。

ちなみに初代は薪ボイラー。写真が残っていないので、私が小学生の時の版画。

薪蔵と長い煙突のボイラー室があったて、父が朝から薪を焚べておりました。懐かしい...

環境に優しい、省エネタイプの新型ボイラーでこれから醸して参ります。

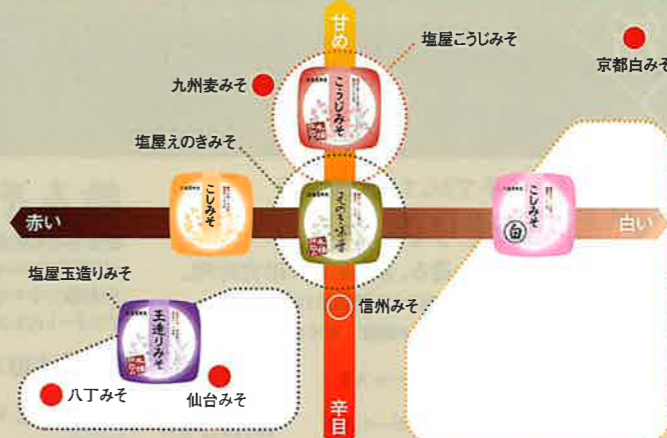


- 64 こうじみそ2kg 1,901円
- 12 こうじみそ1kg 1,010円
- 146 こうじみそ500g 578円
- 445 こうじみそ500g カップ入り 697円
- 172 こうじみそ2kg 木樽入り 3,316円

味噌造りは麹が命。仕込みにあたって、職人が最も神経を使う作業が米麹造り。製麹(せいこう)作業といえます。どんなに良い原料を使っても米麹の出来が悪ければ絶対に良い味噌にはなりません。

「信州味噌の名工」塩屋杜氏の小林秀久が丹精込めた米麹を贅沢に使った、塩屋のこうじみそ。

大豆の旨みと米麹の甘みのバランスが絶品。最も親しまれている塩屋の定番品です。



江戸時代の製法そのままに、「みそ玉」から造るお味噌です。

ひとつずつ手造りされたみそ玉は、創業時から伝わる味噌蔵で熟成される間に、蔵に住む酵母や乳酸菌が付きます。蔵付の菌と麹菌が醸す玉造味噌は複雑な香味と旨みほのかな酸味が特徴です。

シジミやアサリ、魚貝類のお味噌汁は特にオススメです。

玉造りみそ

ラベルが新しくなりました



- 73 玉造りみそ 1kg 1,247円
- 147 玉造りみそ 500g 702円
- 447 玉造りみそ 500g カップ入り 869円
- 166 玉造りみそ 2kg 木樽入り 3,791円



お蔭様で発売から四十周年TVや雑誌でも数多く取り上げていただいた話題のお味噌です。

半年ほど発酵させたお味噌に米麹とえのき茸ペーストを加えて再発酵。贅沢で手間のなかった製法です。

えのき茸の旨みが生きている出汁にたっぷりのお味噌です。夏野菜にも良く合います。キヌワリにたっぷり付けて、豪快にかじってください。

(お好みでお出汁を入れると、さらにおらしく召し上がれます)

えのきみそ

ラベルが新しくなりました



- 10 えのきみそ1kg 1,642円
- 63 えのきみそ500g 886円
- 448 えのきみそ500g カップ入り 1,069円
- 174 えのきみそ2kg 木樽入り 4,579円

- 442 特別大吟醸味噌 とよまさり 赤粒 大豆を20%磨いて仕込んだ吟醸品。冴えた鮮やかな赤色と熟成させた味わいが特徴です。●北海道産大豆「とよまさり」100%使用 ●長野県産米100%使用 800gカップ入り 1,728円
- 441 特別大吟醸味噌 とよまさり 白粒 大豆を20%磨いて仕込んだ吟醸品。照りのある透き通る淡色に仕上げました。米麹たっぷり、あっさり目のお味です。●北海道産大豆「とよまさり」100%使用 ●長野県産米100%使用 800gカップ入り 1,728円



- 74 こしみそ 口当たりなめらかで、米や大豆の粒を残したくないお料理に便利です。 800gカップ入り 1,010円
- 700 こしみそ白 淡い色に仕上げあっさりとした味わいのおみそです。お料理や、あわせみそ用どうぞ。 800gカップ入り 1,010円

※こし味噌タイプもございます。ご指定ください。

「塩屋」

志保や

塩屋

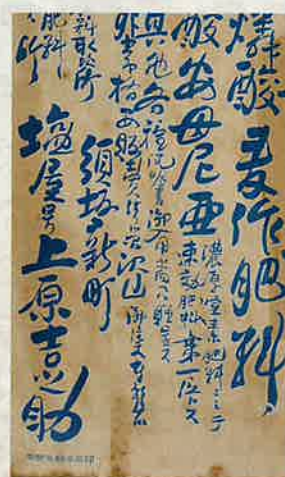
有限会社塩屋醸造の前身は合名会社 鹽屋醬油店

合名会社を設立したのは昭和7年 法人になる前は、いわゆる個人商店、「塩屋」の屋号で営業してまいりました。屋号を名乗るのにも、昔は自由とか・・・、粹というか・・・ 「志保や」「シホヤ」「塩屋號 上原吉之助」「上原吉之助醸造」「塩屋商店」等々。

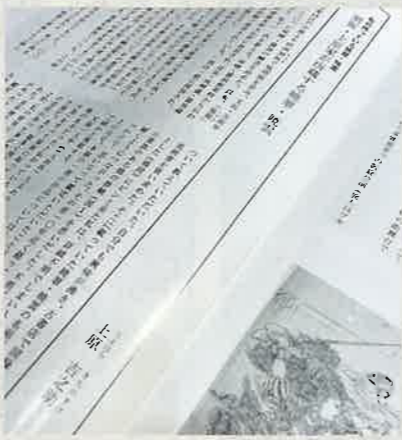


判子や焼印、ポスターやチラシ・では当て字で縁起を担いでいたりします。

それぞれデザインにも味があつて、復刻して色々使っております。おかげさまで、復刻デザインのTシャツも大好評。第5弾発売です。塩屋のルーツは塩の商い、合わせて合名会社名にもある「塩」の旧字「鹽」を紋付風にあしらいました。夏でも涼しいドライタイプ。アーミーグリーンと紺色、2種類です。



河鍋暁斎一門と須坂



幕末から明治初期にかけて活躍した画家「河鍋暁斎」(かわなべ・きょうざ) (1831-1889)。

北斎と並んで海外でもとても人気がありますね。信州須坂も訪れた事があり、地域に数多くの作品が残っております。師匠の足跡を追って、弟子の長女「暁翠」長男「暁雲」も須坂を訪れていた様で、塩屋にも作品が残っております。この度、縁があつて河鍋暁斎記念美術館さんの研究誌「暁斎」に塩屋所蔵の暁斎一門の作品と私の作品に関する思い出につき、寄稿させていただきました。私がアウトドア好きなのは皆様ご存知かと存じますが・・・ことうゆモノにも興味があつて・・・味噌屋の割には、まあまあ詳しくかつたりする訳でございます！

「塩屋のちょっと古いモノ」 スタンプスタンド



お片付けしていたら出てきた謎のモノ調べてみたらスタンプホルダーでした！可愛いですね。店舗で実際に使っております。



夏でも涼しいドライタイプ。アーミーグリーンと紺色、2種類です。



有限会社 塩屋醸造

〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537
フリーダイヤル 0120-480029
TEL 026-245-0029
FAX 026-248-0290
http://www.shioya.co.jp/
E-mail:shioya@shioya.co.jp

ご注文承り書

申込日 令和 年 月 日

〒
ご住所
依頼主
お名前
様

お客様番号

※郵便番号及びTEL番号は必ずお書きください。

☎ () ※ご依頼主様とご請求先が異なる場合のみ記入してください。

FAX ()

●お客様メールアドレス

お支払い方法 (○印をおつけください)	郵便・コンビニ 振込み	代金引換え	クレジットカード
以下クレジットカードのご利用の場合のみご記入ください。			
クレジットカード名 (○印をおつけください)	DC	VISA	MASTER
カード番号	年 月		
有効期限	年 月		

※一括払いのみ承っております。

ご請求先
フリガナ 様
お名前

お届け先・ご住所・お名前	商品番号	商品名	数量	のし紙ご入用の場合 ○印にてご指示下さい
おとところ ☎ () フリガナ 様				御礼 粗品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他
おとところ ☎ () フリガナ 様				御礼 粗品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他
おとところ ☎ () フリガナ 様				御礼 粗品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他
おとところ ☎ () フリガナ 様				御礼 粗品 御歳暮 御中元 御年賀 無地のし その他

塩屋醸造 夏の感謝キャンペーン

VIP様ご優待3大特典の御案内

キャンペーン期間 2024年8月31日まで

<p>1 お届け先一ヶ所につき、 お買い上げ8,640円(税込、送料別)以上 送料無料  ※新みそは除く</p>	<p>2 のし紙、 名入無料 ※ご注文承り書にお書きください。</p>	<p>3 ギフト包装 無料 </p>
---	--	--

スマホ、パソコンから購入!便利でお得!



塩屋醸造 通販

<https://www.shioya-store.com>

こちらからもご購入できます

JR東海のオンラインショッピング

いいもの探訪 塩屋醸造

小田急オンラインショッピング



小田急 塩屋醸造

新規登録の方には **ネットでお得!**




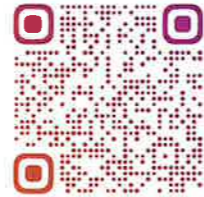

300 POINT

いつでも手軽に注文ができます!

- ポイント還元!
- 会員限定キャンペーン!
- 入会金・会員費不要!


塩屋醸造
 〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537 フリーダイヤル 0120-480029 最新ニュースはFBで 
 TEL.026-245-0029/FAX.026-248-0290 <http://www.shioya.co.jp/>

スマホで、すばやくアクセス

塩屋ホームページ	塩屋オンライン	Facebook	Instagram	X(旧Twitter)
				
SHIOYA.CO.JP				

須坂特産「シャインマスカット」ご予約承ります。

信州須坂 日滝原

西原農園さんのシャインマスカット

南西斜面の扇状地、須坂市日滝原はブドウの一大産地。扇状地ならではの水捌けと朝晩の寒暖差、南西斜面の日当たりが、大粒で糖度抜群のシャインマスカットを育みます。須坂市はブドウの出荷額全国5位の産地です。(2019年度 農林水産省市町村農業産出額より)

西原農園さんは100年以上続く農家さん。3代前からブドウ一筋に栽培しております。昨年からは塩屋の社長所有の農地を管理させていただいております。



670 シャインマスカット 2~4房

1房当たり、約500g~700g **5,400円**
一粒の大きさの目安は画像にてご確認ください。朝採りにつき、通常便にてお送り申し上げます。(9月中旬からお届け予定)



9月中旬お届け予定

7月末までに
ご予約いただいた方
特別価格
※電話、FAXのみの予約になります。

切り取り部分

外側に折る

3828790

長野県須坂市新町五三七

有限会社 塩屋醸造 行

郵便番号: 382-0014
〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537

〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537
フリーダイヤル 0120-480029
TEL.026-245-0029/FAX.026-248-0290
<http://www.shioya.co.jp/>

須坂局承認 0041
差出有効期間 2025年6月1日 まで
【切手不要】

外側に折る

お客様

〒

ご住所

お名前

外側に折る

切り取り部分

切り取り部分

切り取り部分