

日本茶喫茶・茶葉の店

Jugetsudo



築地本店



銀座 歌舞伎座店



パリ店

※天候や作柄により出荷日が前後する
場合がございます。ご了承ください。

お届け先1件につき
5,800円以上で
全国送料無料
5月31日まで

日本列島の南から次々と
北上する新茶前線。
各地の摘みたての一番茶を
合組して仕上げた
寿月堂のブレンド茶を
お届けします。

新茶

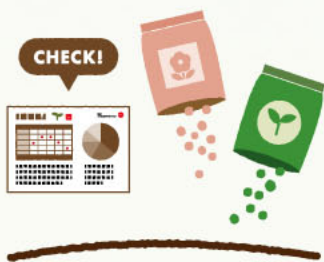
「旬の香り」到来!



中嶋農法 おいしさの秘密

健全な土づくり

土の健康診断を行い、
茶葉に必要な養分を把握。
処方箋に基づいた施肥を
行っています。



生育コントロール

栄養バランスを
調整することで、
うまみ成分の
テアニンが増した茶葉に!



オリジナルブレンド

農林水産大臣賞を受賞した
掛川産の中山茶園の
深むし茶を主体にブレンド。

No.1お買い上げの方に

抽選
30
名様

「キャレドゥ
抹茶&ほうじ茶ショコラ」
プレゼント!

チョコレートの老舗フランス ヴァローナ社
とのコラボレーション。
一口サイズの抹茶&ほうじ茶ショコラ。
4枚入を抽選で30名様にプレゼント。

※景品のお届けは6月下旬となります。



中嶋農法栽培から
生まれた、
うまみたっぷり
自然の味



5/9頃
出荷予定

なかしま
中嶋農法栽培 新茶
とびきり【限定品】
No.1 税込 2,710円
L161 250g

味わいチャート
甘み ● ● ● ● ● ● ● ●
渋み ● ● ● ● ● ● ● ●
コク ● ● ● ● ● ● ● ●

50秒
85°C

お客様の声

自然の力を活かした中嶋農法の
栽培は素晴らしいですね。そ
こから生まれるまろやかな旨
みが魅力です。これからも愛飲
します。

茨城県 Iさま

お客様の声

味と色に深みがあり、しっ
かりとした味わいで余韻も
楽しめます。2煎目も1煎目
のような豊かな風味で、大
好きです。

東京都 Sさま

新茶前線 北上中！

摘みたての一番茶をブレンド

鹿児島県

静岡県



さえみどり

冴えわたる香り、色。
甘露水のような甘み。

ゆたかみどり

樹の勢いがあり、葉肉が厚く、
どっしりとした濃厚な味わい。

寿月堂
銀座歌舞伎座店
日本茶
インストラクター
店長 安藤 祐輔



全国のお茶畑から厳選して集めた茶葉を
何度も試飲を繰り返して仕上げたブレンド
茶。丁寧に淹れたお茶で春の息吹を感じ
てください！



鹿児島産茶葉100%の
しっかりとした旨み。
乾燥工程において
火入れを強くすることで、
まったりした味わいながら
火香の香ばしさを
楽しめる煎茶です。

薫風一番
薩摩の香り

どっしりとした旨みと香ばし
さが口いっぱいに広がります。
若干熱めに淹れると、ふく
よかな香りが引き立ちます。



味わいチャート	甘み	●●●●●	60秒
	渋み	●●●●●	80℃
	コク	●●●●●	

4/24頃
出荷予定

薩摩のはしり 新茶
No.3 税込 1,130円
L228 50g



日本列島の南、
鹿児島で収穫される
今年最初の新茶です。
コクのある味と
みずみずしい青葉の香り。
ひとあし早く
旬のおいしさを
お楽しみください。

鹿児島発
今年最初の
お茶

若葉の優しい味わいがありな
がら芯のあるお茶。低めの温
度でじっくり淹れて、濃厚な
味わいをお楽しみください。



味わいチャート	甘み	●●●●●	60秒
	渋み	●●●●●	75℃
	コク	●●●●●	

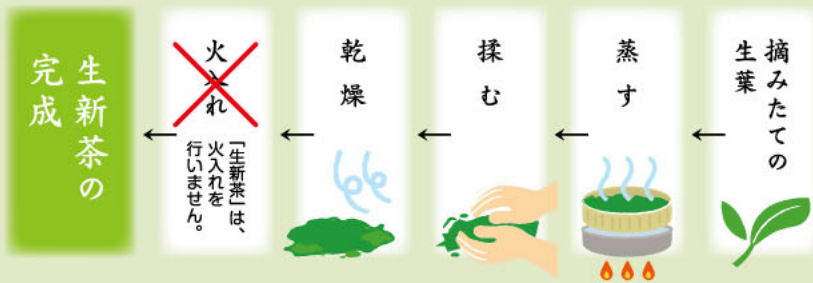
4/15頃
出荷予定

大はしり 新茶
No.2 税込 1,080円
L153 50g

生新茶のできるまで

トロツと生仕上げ製法

通常のお茶とは異なり、最終行程である「火入れ」を行わないため、
みずみずしい青葉の香りと、茶葉本来の自然の味が特徴です。



お客様の声

若葉の香りとトロツとした
玉露のような味わいを楽し
むため温度を低めにして淹
れています。

愛知県 Mさま

お客様の声

口の中で新茶の香りとふん
わりとした甘みが伝わってき
ます。このお茶を飲むと幸せ
な気分になります。

埼玉県 Kさま

開封後は冷蔵庫で
保管し、「生の味わい」を
お楽しみ下さい。

新茶期
限定



独特な香氣・
とろつとした口当たり。
原茶ならではの
ストレートな味わい。
新茶特有の青葉の香りと
生の味を生かすため、
仕上げの火入れは
していません。
一般には市販されていない
農家の荒茶。

やや多めの茶葉でゆっくり
抽出することで、新芽に蓄
えられたエネルギーをまる
ごと味わえます。



味わいチャート	甘み	●●●●●	60秒
	渋み	●●●●●	75℃
	コク	●●●●●	

5/2頃
出荷予定

トロツと生仕上げ 生新茶 新茶
No.4 税込 1,670円
L194 60g



みしょう
玉露 味匠
No.6 税込 1,080円
L218 20g



玉露ティーバッグ 箱入
No.5 税込 850円
L214 2g×5袋



醤油やポン酢を
かけて食べる茶葉の
シャキシャキ感に
皆驚かれています！

出し汁のような旨みととろろが特
徴。茶葉を摘採する約二週間前か
ら被覆を行うことで日光を遮り、旨
み成分のテアニンなどのアミノ酸が
苦味成分へと変化するのを抑制し、
その比類のない甘さがうまれます。
専用のしぼり出しの茶器でじっくり
と茶葉を蒸らすことが美味しく淹
れる秘訣。もちろん、ご家庭の急須
でも簡単に淹れます。

玉露の淹れ方



お家で玉露！
出し汁のような旨みを
簡単に味わえます

特撰 寿月^{じゆげつ}

滋味豊かな
一番摘深蒸し煎茶

甘みと渋みの
程良いバランス。
コクのある味わいが
人気の銘茶。

お茶人気
No.1

お客様の声
親類やお世話になった方への贈り物に
20年以上愛用しています。新茶ならではの
香りと深い味わいが喜ばれます。

神奈川県 Nさま



5/8頃
出荷予定

5/4頃
出荷予定

特撰 寿月
急須用ティーバッグ 2袋 新茶
No.8 税込 1,160円
L169 5g×7袋×2袋

特撰 寿月 2袋 新茶
No.7 税込 2,240円
L168 100g×2袋

味わいチャート
甘み ● ● ● ● ● ● ● ●
渋み ● ● ● ● ● ● ● ●
コク ● ● ● ● ● ● ● ●
30秒
85~90℃

とびきり

5/16頃
出荷予定



旨み成分たっぷりの芯芽や茎が贅沢に含まれ、
すっきりとした味わいの中にも
独特のコクがあります。

とびきり 新茶
No.9 税込 2,060円
L140 250g

味わいチャート
甘み ● ● ● ● ● ● ● ●
渋み ● ● ● ● ● ● ● ●
コク ● ● ● ● ● ● ● ●
30秒
85~90℃

新茶3袋セット

5/4頃
出荷予定

5/4頃
出荷予定

新茶3袋セット B 新茶
No.11 税込 3,870円
HTK5
百年の春 100g
特撰 寿月 100g×2袋

No.11 お買い上げの方に
もれなく
あられの花道 1袋
プレゼント!
あられの花道 1袋 ▶
(七つの味のおせんべい)

新茶3袋セット A 新茶
No.10 税込 4,910円
HTK1
特撰 百年の春 100g
百年の春 100g
特撰 寿月 100g

No.10 お買い上げの方に
もれなく
あられの花道 2袋
プレゼント!
あられの花道 2袋 ▶
(七つの味のおせんべい)

自然にやさしい農法で作られたお茶は
甘みがたっぷり

世界農業遺産 認定

茶草場農法

茶草場農法とは、隣接する茶草場でススキなどを
刈り、茶園の畝間に肥料として敷く伝統農法。
この農法により、味や香りの向上はもちろんのこと、
山里の生物や植物の多様性を守っています。



第一級の畑と言われる
静岡県掛川東山



ススキが敷かれている
土壌はふかふかであらわしい!

※このページの商品は、茶草場農法による茶葉を主体にブレンドしています。
※特撰寿月、とびきりのみ茶草場農法ではございません。

特撰 百年の春^{ひやくねんのはる}

気品の高さ、まろやかさ
早摘みの新芽から出る
甘露水のようなまったりとした味。
ふくやかな香気と澄んだ色。
春の息吹を感じる「おいしき」です。



5/1頃
出荷予定

5/1頃
出荷予定

5/7頃
出荷予定

特撰 百年の春 新茶
No.14 税込 2,160円
L107 100g

百年の春 新茶
No.13 税込 1,680円
L113 100g

百年の春 新茶
急須用ティーバッグ
No.12 税込 1,060円
L116 5g×10袋

味わいチャート
甘み ● ● ● ● ● ● ● ●
渋み ● ● ● ● ● ● ● ●
コク ● ● ● ● ● ● ● ●
60秒
80℃

味わいチャート
甘み ● ● ● ● ● ● ● ●
渋み ● ● ● ● ● ● ● ●
コク ● ● ● ● ● ● ● ●
60秒
80℃

簡単! 便利!
ナイロン紗素材で、
茶葉の旨みを
しっかり抽出します。

芽茶

高級寿司店
ご愛用

旨み成分のテアニンを
たっぷり含んだ芽茶80%配合。
高級抹茶入りで濃厚な味わい。



まつり芽茶80
お徳用粉末茶

お徳用！

No.15 税込 1,680円
L135 500g

まつり芽茶80
急須用ティーバッグ

お徳用！

No.16 税込 1,600円
L136 5g×70袋



鹿児島県霧島産を
主体とした
有機茶葉を
使用した
自然のやさしい
味わいです。



有機芽茶80
急須用ティーバッグ

No.17 税込 710円
L261 5g×12袋

ティーバッグで、ホットもアイスも

温茶の作り方

- 1 ティーバッグを急須に入れて
- 2 お湯をそそぐ
- 3 できあがり



後片付けは、
ティーバッグを捨てるだけ！

冷茶の作り方

- 1 水1Lにティーバッグを2つ入れ
- 2 よくかき混ぜて
- 3 ティーバッグを絞ってできあがり



30分程おくと味・香りが濃くなり、
よりおいしさが増します

玄米茶

もち米玄米の
甘くこくばしい香り



抹茶入り
玄米茶
No.18 税込 1,240円
L171 100g×2袋

香ばしい甘さは
リラクゼーション
タイムに



有機玄米茶
抹茶入りティーバッグ
No.19 税込 580円
L238 2g×15袋



和紅茶

ぽかぽか
しょうが紅茶

有機栽培の国産紅茶の
自然な甘みと、
上品なしょうがの味が調和した、
なめらかな味わい。
ロイヤルミルクティーにも最適！



有機しょうが紅茶
ティーバッグ
No.20 税込 800円
L265 2g×12袋

紅茶
国産使用
しょうが
からだ
ぽかぽか

有機栽培
和紅茶
アールグレイ

自然発酵させた和紅茶は
苦みが少なく
まろやかな
味わいのため、
柑橘の
ベルガモットの
香りが引き立ちます。



まろやか
自然発酵

有機和紅茶
アールグレイティーバッグ
No.21 税込 890円
L288 2g×12袋



ほうじ茶

極上
棒ほうじ茶

静岡掛川で育った一番摘み
高級茎茶。じっくりと丁寧に
煎ることで、
琥珀色の水色と、甘露水の
ような味に仕上げました。



極上
棒ほうじ茶
No.22 税込 1,190円
L262 100g

通常のほうじ茶には使
用しない、一番摘みの
茶葉から採れた茎を浅
くほうじているため甘
みの純度が違います！

琥珀色の
浅煎り
棒茶

ほい炉あげ
ほうじ茶

焙煎したての
こくばしい香りは
みづばちが寄ってくる
ほどの甘さ。



ほい炉あげ
ほうじ茶
No.23 税込 1,160円
L170 100g×2袋

煎りたての
こくばしさ

毎週末丁寧に
自家焙煎した
ほうじ茶を
お届けします！



青ほうじ
飛騨のほまれ

揖斐川の上流で育った
美濃一番茶を弱火で
じっくりと焙じる
秘伝「青ほうじ」製法の
奥深い味。



秘伝の
緑の
ほうじ茶
青ほうじ
飛騨のほまれ
No.24 税込 890円
L230 70g

有機栽培
ほうじ茶

有機栽培ほうじ茶の
やさしい味わいを、
手軽なティーバッグで。



健康
有機茶
有機
ほうじ茶ティーバッグ
No.25 税込 590円
L239 2g×15袋

※P4&P5に掲載されているお茶は新茶にはなりません。



極上 佐賀のはしり
[八切] **缶入**

No.51 税込 **5,980円**

HMG60 八切5枚入×26袋

※No.51は内容量と価格が変更になりました。



極上 佐賀のはしり
[四切] **袋入**

No.50 税込 **2,250円**

HUT20 四切5枚×7袋



極上 佐賀のはしり
[板のり] **板入**

No.49 税込 **1,200円**

C113 板のり5枚



極上 佐賀のはしり
[八切]

No.54 税込 **2,500円**

HMG20 八切5枚×18袋



腕前 佐賀のはしり
グリーン [四切]

No.53 税込 **1,980円**

F406 四切5枚×10袋



佐賀のはしり
グリーン [板のり] **5袋**

No.52 税込 **6,400円**

HS5T 板のり10枚×5袋



佐賀のはしり
はしり®

一番網で少量しか採れない
立ち芽の旬のり
摘みたてのとろけるような
甘さと上品な香ばしさ



極上 佐賀のはしり [四切] **缶入**

No.47 税込 **5,700円**

HUT50 四切5枚×16袋

極上 佐賀のはしり [四切] **箱入**

No.48 税込 **2,200円**

HUS17 四切5枚×6袋

贈答用人気No.1

味三詩 [四切] **缶入**

No.56 税込 **3,950円**

HTS33 四切5枚×18袋



ちょっとしたお遣い物に

味三詩 [四切] **箱入**

No.57 税込 **2,450円**

HTS22 四切5枚×12袋



ご自宅用に

味三詩 [四切]

No.58 税込 **2,220円**

HTS20 四切5枚×12袋



味三詩®
あじさんし
お寿司屋さんの味
巻いたときに磯の香りが
ひときわ違うプロのり。
初摘み旬のり
とろけるような甘さ、
初々しい香り。
職人芸の通の味
青のりが混ざった
香り高い通の味。



色・味・香りの違う
三つの風味の詰め合わせ
— 便利な四切サイズ —



極上
江戸前こんとび



極上
こんとび



極上
佐賀のはしり

手巻職人 [半切] **箱入**

No.55 税込 **4,580円**

H418
極上 江戸前こんとび 半切5枚×3袋
極上 こんとび 半切5枚×3袋
極上 佐賀のはしり 半切5枚×2袋



手巻職人®
ミシラン星付きの職人に愛される
極上旬のり詰め合わせ



初代 彦兵衛
佐賀のはしり [四切]

No.61 税込 **2,550円**

F418 四切5枚×5袋



初代 彦兵衛
佐賀のはしり [四切] **箱入**

No.60 税込 **3,190円**

HUS31 四切5枚×6袋



初代 彦兵衛
佐賀のはしり [四切] **桐箱入**

No.59 税込 **10,650円**

HUT101 四切5枚×18袋

丸山の自信作
精選吟味の極上品

初代 彦兵衛®
農林水産大臣賞 三度の受賞



極上こんとび [四切]
No.67 税込 2,060円
F410 四切 5枚×7袋



極上こんとび [板のり]
No.64 税込 1,100円
C157 板のり 5枚



年にごくわずかししか
採取されない
彦兵衛の幻のこんとび



腕前
こんとびブルー [四切]
No.68 税込 1,680円
F404 四切 5枚×10袋



便利な
四切サイズ

こんとびブラック [半切]
No.65 税込 1,980円
F105 半切 30枚



艶やかな色と
力強い味わい



初代 彦兵衛 こんとび [板のり]
No.62 税込 1,650円
C115 板のり 5枚

旬の青のりが
飛んだ
職人芸の通の味

2袋
こんとび きぬ糸 [きざみ]
No.69 税込 800円
D132 8g×2袋



幅0.5ミリの極細きざみ
井、とろろ汁などにどうぞ

こんとびゴールド [半切]
No.66 税込 2,250円
F104 半切 50枚



手巻きにも便利な
半切サイズ

初代 彦兵衛 こんとび [半切]
No.63 税込 3,200円
F109 半切 20枚

便利な四切サイズ。
手巻き寿司はもちろん、
おむすびやお餅、
野菜スティックにどうぞ。

腕前
すしのりオレンジ [四切]
No.72 税込 1,480円
F403 四切5枚×10袋



お寿司屋さんが百枚単位で
購入する「すしのり」を
一帖ずつ個包装しました。

すしのり
オレンジ [板のり] 5袋
No.73 税込 3,650円
HO5T 板のり10枚×5袋



すしのり
オレンジ



棒ほうじ茶が
決めての
マグロの
海苔茶漬け



極厚濃口大はしり [板のり]
No.71 税込 1,750円
C213 板のり10枚

有明海のうまみたっぷり極厚のり
旨み成分「アミノ酸」をたっぷりと
含んだ「若芽摘み」旬のり。
のり芽をより細かく、
裁断する製法により、
サクサクとした歯切れの良さを実現。

大はしり

海苔の厚み・
サクサク感に
驚きます！



パリパリの
鮮度感
しつかりとした
甘みと歯ごたえ

佐賀の初づみゴールド [板のり]
No.76 税込 4,600円
HWG5TY 板のり10枚×5袋



青のりの
香り！
青のりの飛んだ
ほろ苦い甘さ、
際立つ香りが特徴です

こんとび [板のり] 5袋
No.75 税込 4,700円
C158Y 板のり10枚×5袋



農林水産
大臣賞受賞
丸山の自信作
精選吟味の極上品

初代 彦兵衛 [板のり]
No.74 税込 1,650円
C114Y 板のり5枚

毎週土曜日
焼き上げ日の翌日
に焼きたて便でお届けします



この道三十年の
目利き海苔職人
櫻井 明彦
うまみを引き出すため、低温で
じっくり丁寧に焼き上げています。



焼きたてで食べる！
海苔レシピ



ゴルゴンゾーラの
ごはんお焼き
きざみ海苔と青唐辛子
がアクセント

焼きたて便ご希望の方は ●「焼きたて」商品と一緒に、その他の商品をご注文の場合、「焼きたて」の出荷日に合わせ商品をまとめて発送いたします。
別送をご希望の場合はその旨を注文用紙にご記入ください。※別送の場合、それぞれ別途送料を頂戴いたします。●お届け先が遠方の場合、お届け日の翌日以降の
到着となる場合がございます。●上記カレンダーの「お届け日」を注文用紙にご記入ください。※お届け日のご記入のない場合は、通常商品のお届けとなります。



究極の
味付けのり

有明海で採れた
一番摘みの海苔に
秘伝のタレを
しっかりと染み込ませ、
パリッと歯切れに
仕上げました。

ハ切サイズを5枚ずつ個包装



ピリ辛味でおつまみや、
おやつにもどうぞ

広島産
牡蠣エキスを入りの
ふくよかな旨み



味付け
腕前 おかずのり 牡蠣味 2個
No.79 税込 **1,780円**
J118 八切8枚8袋×2個

味付け
腕前 おかずのり 2個
No.78 税込 **1,760円**
J116 八切8枚8袋×2個

味付け
腕前 おかずのり アルミチャック 2袋
No.77 税込 **2,300円**
J117 八切5枚18袋×2袋

イタリア産のエクストラバージンオリーブオイルと、
天日干してミネラル豊富なフランス・ゲランド産の塩で味付け。



味付け
腕前 おかずのり オリーブの木と塩の花 アルミチャック
No.81 税込 **570円**
J124 八切24枚

味付け
腕前 おかずのり オリーブの木と塩の花 卓上
No.80 税込 **1,080円**
J123 八切64枚

柚子の村
と山椒の郷



信州の秘境、天龍村。
山肌に点在する家々の庭先には柚の木が連なり、
秋になると村を黄色に染め上げます。
村の柚子の実を絞り、まろやかな味わいの
信州産の丸大豆醤油と合わせたタレを
旨みたっぷりの有明海の手摘み海苔に染み込ませました。
飛騨山脈の麓で育った香り豊かな山椒が
柚子の味を引き立てます。
村と山と海を超え、出会った素材が作り出す
自然の味わいです。



4月11日 発売予定
味付け
腕前 おかずのり 柚子の村と山椒の郷 卓上
No.82 税込 **1,080円**
J126 八切64枚
※天龍村を含む南信州産の柚子を使用しています

厳選具材で
おむすびいろいろ食べ比べ
**おむすび
セット**



贈り物には、
吟の花かご箱がおすすめ！
**おむすびセット
[吟の花かご箱入]**
No.84 税込 **4,880円**
H107
※No.83・84は価格が変更になりました。

セット内容
●こんとびゴールド……………三切10枚
●腕前おにぎり1/3……………三切15枚
●のり千俵 築地のかけごはん……………4g
●「紀州 大谷屋」しそ漬うらごし梅……………120g
●のり千俵 海苔屋の佃煮……………120g
●のり千俵 海苔屋のふりかけかつお……………50g
●「鯉節専門 秋山商店」本節の粉……………30g
●おむすびリーフレット
**No.83・84 お買い上げの方全員に
もれなく
まつり芽茶80
プレゼント!**
5g×2袋入



老舗海苔店のご飯のおとも
のり千俵



青糸をブレンド
とろけるような
舌触りの海苔の佃煮
海苔屋の佃煮
No.85 税込 **780円**
Q350 120g 瓶



有明海が一番摘みの海苔を
生のまま乾燥させ、旨み成分や
磯の香りを封じこめました。
一番摘み
のり千俵 磯のはしり [8g]
No.87 税込 **680円**
Q354 8g
一番摘み
のり千俵 磯のはしり [20g]
No.88 税込 **1,250円**
Q355 20g
お徳用!



「磯のはしり」のごちそう奴
香り高い海の幸でからだに優しい和のおかず



青のりが混ざった
「こんとび」海苔を使用。
ほろ苦い味わいは濃厚な
材料との相性も抜群です。
ふりかけ かつお
No.86 税込 **640円**
Q351 50g



香り高い「こんとび」に、
ほろ苦い「青糸原藻」、
大きめに削った「鯉節」を
たっぷり使用。
築地のかけごはん
No.89 税込 **990円**
Q352 30g
※No.89は価格が変更になりました。



海苔しゃぶしゃぶ
かけごはんの風味が、豚
肉の甘さを引き立てます



「青のりの風味を引き出すため、チーズを控えめにしました。また、エクストラバージンオリーブオイルを乳化させることで、しっとりと焼き上げました。」

寿月堂 銀座 歌舞伎座店
山田シェフ

青糸香る ケークサレ

No.92 税込 2,800円

S363 240g×2本

賞味期限：冷凍保存期間30日 / 解凍後、冷蔵保存で7日

冷凍タイプ クール便代込み ●配送日時をご指定ください。●毎週金曜日発送

玉ねぎ、ベーコン、チーズに青糸を加えしっとりと焼き上げた、フランス生まれの惣菜パウンドケーキ。青糸の深い緑色と香りが生地に広がり、ゲランド産の塩(サレ)との相性も抜群。おやつやお酒のおつまみにお勧めです。

あおいと 青糸

No.91 税込 1,280円

E505 6g×2袋

あおいと げんそう 青糸 原藻

No.90 税込 870円

E202 8g

四国・吉野川の清流で採取した極上青のり

「スジアオノリ」は絹糸のような繊細な形。鮮やかな緑色。上品な磯の香りが特徴。

あおいと

八切銘々のり [八切] 焼

No.96 税込 2,780円

J309 八切5枚×50袋

八切銘々のり [八切] 味付け

No.97 税込 2,820円

J106 八切5枚×50袋

食卓で大活躍の八切サイズ

焼きのり 丸缶用 詰め替えパック [八切] 2袋

No.95 税込 1,080円

J114 八切30枚×2袋

※大缶(No.94)の詰め替用

焼きのり 丸缶 大 [八切] 箱入

No.94 税込 3,980円

HM30 八切176枚×1缶

香り高い東京湾産 高級きざみのり

江戸の香り [きざみ]

No.93 税込 2,100円

D105 100g

※No.93は価格が変更になりました。

お徳用!

おかかごはんやおむすびの具にどうぞ

築地 秋山商店 本節の粉

No.101 税込 540円

Q323 30g

血合い抜き高級花かつお

築地 秋山商店 特上 鰹削節

No.102 税込 1,320円

Q318 150g

紀州大谷屋 梅甘草

No.103 税込 870円

S204 150g ※約8粒入

秋山商店 創業大正5年。削りたての鮮度にこだわる。鰹節専門店。

紀州大谷屋 だしと はちみつで漬けたんだ紀州南高梅

生産量が少なく、希少!

最高級 どんこ てんばく 冬菇 天白 [国産]

No.99 税込 2,150円

K107 50g

山のアワビ、自然の芸術品

最高級昆布 礼文島 香深産

No.100 税込 3,350円

S102 150g

山から摘み出し色とりどり

山出し150g [国産]

No.98 税込 2,250円

K113 150g

生ハムとハーブのスープ煮で作る、肉厚椎茸のソテー

セット内容

- まろやか佐賀牛カレー 180g×2

美味しさのヒミツ

- 丁寧に飼育された黒毛和牛の内も肉をふんだんに使用。
- 国産の香味野菜とクミンやガラムマサラなどのスパイスでじっくり煮込み牛の旨みを引き出しました。
- イタリア産のトマトや赤ワインを使用しているためコクがありながらまろやかな味わい。

イタリア風味の まろやか佐賀牛カレー 2袋

No.105 税込 2,250円

S667

賞味期限：冷凍保存で21日

セット内容

- ローストビーフ200g
- 特製ソース 80ml

築地 ボン・マルシェのこだわり

- 部位を厳選 中山牧場で丁寧に飼育された雌の黒毛和牛の内も肉を使用。
- 低温熟成 香味野菜とともに60度の低温でじっくりと火を入れ、一晩寝かせた牛肉はしっとり食感が旨みたっぷり。
- 特製ソース 牛肉と一緒に焼き上げた香味野菜を白ワイン、ブイヨンで煮込んでビュールにし、バルサミコ酢と合わせたグレイビーソース。

低温熟成 佐賀牛ローストビーフ 箱入

No.104 税込 3,850円

S661 9.5cm×20.5cm×7.0cm

賞味期限：冷蔵保存で7日

豊洲市場の新鮮な魚介類を使用したイタリア料理店「食通が通う店」としてメディアでも話題に

深煎り焙煎で、酸味を抑えました。カカオのような甘みを感じるコーヒーです。

ジオット ブルーマウンテン ブレンド [豆]

No.110 税込 1,680円

P146 200g

[粉]

No.111 税込 1,680円

P157 200g

フルーティーなアロマとコク

標高1500メートルに位置し火山灰を含む土壌の農園で、完熟したコーヒーチェリーを選別し天日干しで乾燥させているため、さくらんぼのような甘さと雑味のない透明感のある酸味が味わえます。

エルサルバドル モンテシオン農園 ブルボン品種コーヒー [豆]

No.108 税込 1,570円

P158 200g

[粉]

No.109 税込 1,570円

P159 200g

有機栽培のスッキリした味わい

コーヒーの樹にストレスを与えないよう直射日光を遮る木を植え、落ち葉を有機肥料にしています。農園の豚と牛から堆肥を製造しているため、農薬や化学肥料を使用していません。

ブラジル サクアレマグループ農園 有機栽培 コーヒー [豆]

No.106 税込 1,330円

P145 200g

[粉]

No.107 税込 1,330円

P156 200g

有機肥料を使用した農園で栽培されたシングルオリジンコーヒー。樹上で完熟させた赤い実を使用しているためコクがありながら雑味のないスッキリした味わい。

紅の実の 完熟コーヒー

寿月堂の フィナンシェ



抹茶 フィナンシェ 10個 **箱入** No.114 税込 2,500円
S656 10個
賞味期限：出荷後 約4週間

抹茶 フィナンシェ 5個 **箱入** No.112 税込 1,250円
S655 5個
賞味期限：出荷後 約4週間

フィナンシェ3種 詰め合わせ **箱入** No.115 税込 2,500円
S690
抹茶フィナンシェ 5個
ほうじ茶フィナンシェ 3個
フランボワーズフィナンシェ 2個
賞味期限：出荷後 約4週間

フィナンシェ2種 詰め合わせ **箱入** No.113 税込 1,250円
S685
抹茶フィナンシェ 3個
ほうじ茶フィナンシェ 2個
賞味期限：出荷後 約4週間



「抹茶」「ほうじ茶」「フランボワーズ」の3種のフィナンシェと、しっとりした味わいが人気のオレンジパウンドケーキ、ヘーゼルナッツクリーム入りのダックワーズを詰め合わせました。

母の日新茶セット 吟の花かご箱入 No.116 税込 3,350円
HNG301

セット内容

- 特撰寿月(缶) 80g缶
- まつり芽茶80ティーバッグ... 5g×15袋
- 抹茶入り玄米茶ティーバッグ... 2g×1袋
- ほうじ茶ティーバッグ..... 2g×1袋
- 抹茶フィナンシェ 1個
- フランボワーズフィナンシェ 1個
- オレンジパウンドケーキ 1個
- 「あられの花道」 3袋 (七つの味のおせんべい)

※ティーバッグのお茶は新茶になりません。



お客様の声

普段から飲んでいるお茶をお茶好きな母に贈っています。毎回とても喜ばれます。

東京都 Yさま



母の日ギフトにぴったりの、摘みたての新茶と、寿月堂で人気のお菓子詰め合わせ。

賞味期限：フィナンシェ、パウンドケーキ 出荷後約4週間

●こちらの商品のご注文は、配達日指定をお願い致します。●ご注文締切:5月7日(水) ※5月8日(木)以降のご注文は、5月13日(火)以降のお届けとさせていただきます。

歌川国貞が描いた 五代目 松本幸四郎

丸山海苔店が創業した江戸時代後期に制作された歌川国貞の浮世絵には、「鼻高幸四郎」の異名を持つ五代目松本幸四郎が描かれています。尚、十代目幸四郎丈は当店の六代目当主と親交がございます。

松本幸四郎

セット内容

- 極上 江戸前こんとび 半切5枚×1袋
- 極上 こんとび 半切5枚×1袋
- 瀬戸のはしり 半切5枚×1袋
- 佐賀のはしり 半切5枚×1袋
- 上総のはしり 半切5枚×1袋



歌舞伎座店ボックス [半切] **箱入** No.119 税込 2,480円
H425

三大漁場で採取した「はしり」3種と、有明海と東京湾の「こんとび」2種を食べくらべいただけます。浮世絵ボックス入りで、ちよつとしたお遣い物にもどうぞ。



セット内容

- まつり芽茶 80ティーバッグ 5g×5袋
- 抹茶フィナンシェ 1個
- あられの花道 1袋
- 佐賀のはしりグリーン 四切5枚×1袋
- こんとびブルー 四切5枚×1袋
- 味付腕前おかずのり 八切8枚×1袋
- 牡蠣味腕前おかずのり 八切8枚×1袋

賞味期限：抹茶フィナンシェのみ出荷後 約4週間



歌舞伎おもたせバッグ No.118 税込 1,630円
H145 通販特別販売 1,530円

歌舞伎イラスト入りのバッグに、丸山の人気商品を詰め合わせ。

歌舞伎座 おもたせ

寿月堂銀座歌舞伎店で人気のおもたせが勢揃い！ちよつとした贈り物にどうぞ

あられの老舗、東あられ本舗と、寿月堂が共同企画したあられの詰め合わせ。

あられの花道 **平袋入** No.121 税込 650円
S329 3袋
賞味期限：製造より3ヶ月



限定
50個

創業670余年
和菓子の老舗
塩瀬総本家と、
寿月堂が共同
開発したお饅頭。

寿月堂×
塩瀬総本家

歌舞伎おもたせ饅頭 No.120 税込 1,700円
S331 9個
賞味期限：製造より10日間

毎週木曜日発送 賞味期限が短いため、ご自宅送りのみとさせていただきます。

寿月堂の有機抹茶とほうじ茶のやさしい味わいと
フランス ヴァローナ社のカカオの
まろやかさが口の中で広がる、
キャラ(四角)のひとロサイズのチョコレートです。

フランス直送!



キャラドウ
抹茶ショコラ

箱入

No.124 税込 1,380円

S354 9枚

賞味期限：製造より12ヶ月

キャラドウ
ほうじ茶ショコラ

箱入

No.125 税込 1,380円

S364 9枚

賞味期限：製造より12ヶ月



キャラドウ
抹茶&ほうじ茶ショコラ

No.126 税込 650円

S365 キャラドウ抹茶ショコラ 2枚

キャラドウほうじ茶ショコラ 2枚

賞味期限：製造より12ヶ月

フレンチの名店がスペインバスクの本場の作り方を
踏襲して製造したチーズケーキに
中嶋農法栽培の抹茶を加え、
上品な味わいにアレンジしました。



バスク風
抹茶チーズケーキ

箱入

No.123 税込 4,400円

S362 直径12cm 380g

賞味期限：冷凍保存で40日 / 解凍後、冷蔵保存で4日

クール便代込み

※配送料は別途かかります。

冷凍

タイプ

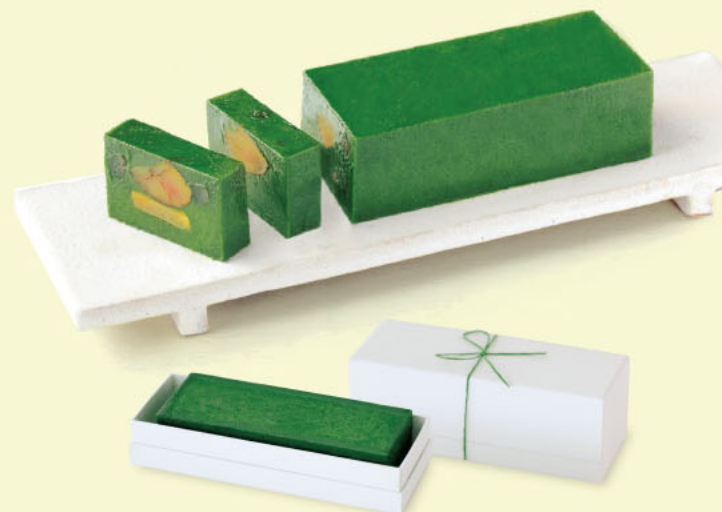
※配送日時を
ご指定ください。

マノワ



「最高の料理を最高のサー
ビスで」をコンセプトに、
旬の食材、ジビエ、ワイン
で食通を魅了する東京
広尾のフレンチレストラン。

中嶋農法栽培の抹茶のほろ苦さと、
フランス産のホワイトチョコレートの甘みのバランスが
絶妙のショコラテリーヌ。
国産和栗、小豆、レモン入りで煎茶の相性も抜群。



濃厚抹茶テリーヌ
和栗・小豆・レモン入

箱入

No.122 税込 4,050円

S350 1本 6.5×17.7×6.5cm

賞味期限：解凍後、冷蔵保存で7日

クール便代込み

※配送料は別途かかります。

冷凍

タイプ

※配送日時を
ご指定ください。

砂糖減量
生クリーム増量で
なめらかさアップ!

ミネラルたっぷりの中嶋農法栽培の抹茶と石臼で挽いた
ほうじ茶をたっぷり使用。
和栗のペーストが重なり合う濃厚な味わい。
多くのメディアでも
話題の歌舞伎座店の人気スイーツ。

濃厚抹茶&ほうじ茶
モンブラン2個セット

No.128 税込 1,590円

S361 抹茶モンブラン 1個

ほうじ茶モンブラン 1個

賞味期限：解凍後、冷蔵保存で3日

クール便代込み

※配送料は別途かかります。

冷凍

タイプ

※配送日時を
ご指定ください。



抹茶やほうじ茶の豊かな味わいと、
バター風味がベストマッチ。
オーブントースターで軽く焼いていただくと
表面カリカリ、中はもちもちの味わいを楽しめます。

中嶋農法栽培の抹茶と
石臼挽きほうじ茶のカヌレ
6個セット

No.127 税込 2,600円

S368 抹茶カヌレ 3個

ほうじ茶カヌレ 3個

賞味期限：解凍後、当日中にお召し上がりください

クール便代込み

※配送料は別途かかります。

冷凍

タイプ

※配送日時を
ご指定ください。



寿月堂の上質な抹茶をふんだんに
使用し、薄く焼き上げたサブレに、
ホワイトチョコレートをサンド。
濃厚な抹茶サブレのほろ苦さと
サクとした食感。

国産バター
100%使用



お徳用!

サクサク食感の
ほろにが抹茶スティック。



濃厚 抹茶ラングドシャ

No.133 税込 710円

S327 5枚 賞味期限：出荷後 約5ヶ月

濃厚 抹茶ラングドシャ

No.132 税込 1,630円

S338 12枚 賞味期限：出荷後 約5ヶ月

濃厚 抹茶ロール

No.131 税込 1,550円

S339 10本 賞味期限：出荷後 約5ヶ月

濃厚 抹茶ロール

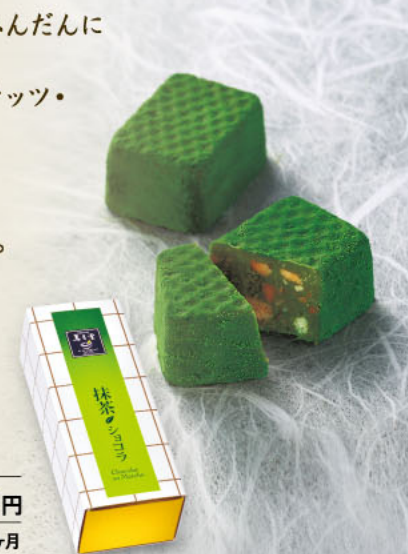
No.130 税込 890円

S335 6本 賞味期限：出荷後 約5ヶ月

濃厚 抹茶ショコラ

No.129 税込 680円

S317 3粒 賞味期限：出荷後 約5ヶ月



寿月堂の上質な抹茶をふんだんに
使用した抹茶ショコラ。
細かく砕いたヘーゼルナッツ・
アーモンド入り。
抹茶のほろ苦さと
香ばしいナッツの
食感をお楽しみください。



寿月堂とのコラボショコラは、抹茶とほうじ
茶とチョコレートとの最適な配合を見つけ
るために、何度も試作を繰り返して商品化
させた自信作です。
現在校をイメージした新しいチョコレート
を考案中。どうぞご期待ください!

最近ではパリのマレ地区にフラッグシップ店
舗をオープン。
グランクリュ(高品質カカオ)のラインアップ
が取り揃えられている店内では、エキスパ
ートの説明を聞きながら様々なチョコレ
ートをテイステイングでき、プロだけでなく一般
のお客様も気軽に面白い物を楽しめます。

ヴァローナ社は世界各地の生産者と連携し、
持続可能なカカオ生産のために環境保全に
も力を入れながらカカオ豆の品質向上を徹
底してきました。
また、未来に向けて美しい食の世界に貢
献するため Cité du Chocolat Valrhona を
オープン。

チョコレートの歴史や製造過程を学べる
だけでなく、ワークショップやチョコレ
ートのテイステイングも楽しめる、まさにチョコ
レートのテーマパークです。

このチョコレートのコラボパートナーである、
チョコレート界のトップに輝くヴァローナ社
を紹介いたします。
1922年にフランスの南東部で創業。今や
世界中のトップパティシエから絶大な信頼
を受けています。

ローヌワインの生産地でもある創業地は
列車を降りると、チョコレートとワインの
香りがすると言われているくらい、この街の
シンボルとなっています。

寿月堂パリ便り
— ヴァローナ Valrhona —

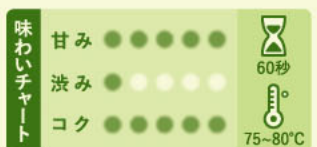




茶草場農法によって育てられた掛川産の「やぶきた」に、甘みたっぷりの「さえみどり」をブレンド。旨みと甘みのバランスの良さをお楽しみいただけます

極上 御代の光

新茶
極上 御代の光 箱入
No.140 税込 3,800円
HTM8 45g缶



早摘みの新芽から出る甘露水のようなまったりとした味。「さえみどり」種を主体とした上質な茶葉をブレンドしている為、ふくよかな香気と鮮やかな緑の水色が特徴。

極上 百年の春

新茶
極上 百年の春 箱入
No.139 税込 3,650円
HTM9 45g缶



選り抜かれた至高の味
特別な方への贈り物に

5/2 頃
出荷予定



新茶
新茶3缶セット 箱入
No.135 税込 4,350円
HTF48
百年の春 80g×1缶
特撰 寿月 80g×2缶



新茶
新茶2缶セット 箱入
No.134 税込 3,630円
HTF40
特撰 百年の春 80g×1缶
特撰 寿月 80g×1缶

5/8 頃
出荷予定



新茶
新茶3袋セット 箱入
No.137 税込 5,360円
HTU63
特撰 百年の春 100g
百年の春 100g
特撰 寿月 100g



新茶
新茶2袋セット 箱入
No.136 税込 3,680円
HTC124
特撰 百年の春 100g
特撰 寿月 100g

5/7 頃
出荷予定



職人の手仕事から生まれる使い心地
開閉時の滑らかさ、手触りの良さ、気密性の高さにこだわった茶筒は、創業明治43年の江東堂高橋製作所の職人の手作り。寿月堂のデザインを加えた和紙箔は繰り返しお使いいただけます。



お客様の声
お茶の概念が変わる美味しさでした。口に含むとふくよかな旨みが広がり、余韻まで楽しめます。自分用にも贈答用にも愛用しています。
東京都 Tさま

煎茶 味匠
たとう入 新茶
No.141 税込 1,650円
L101 45g



味匠

掛川、東山地区のやぶきた品種100%のシングルオリジン茶葉

5/2 頃
出荷予定



特撰 寿月と抹茶フィナンシェセット 新茶
No.138 税込 2,770円
HTC103
抹茶フィナンシェ 5個
特撰 寿月 100g
賞味期限(抹茶フィナンシェ): 出荷後 約4週間



5/8 頃
出荷予定

気軽に抹茶を点てみましょう!



- セット内容
- 抹茶 富士の春※ 30g缶 ● 抹茶碗
 - 茶杓 ● 茶筌 ● 抹茶レシピ
 - お道具をしまう竹の籠

茶禅一味 抹茶事始めセット
No.142 税込 5,450円
L601 ※新茶になりません



お点前道具の一式を竹籠に揃えました。

お家で抹茶習慣!

創業安政元年170余年のプロの味
東京 丸山海苔店
本社 〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号

寿月堂
築地本店
銀座 歌舞伎座店
パリ店

ご注文 お問い合わせ先
0120-088-417 10:00~17:00 日曜・祝日は休業
FAX 0120-088-419 24時間受付
注文書をご利用ください

ネットショップ
www.maruyamanori.com
■お届け先1件につき、本誌掲載商品を含む5,800円以上のご購入で送料無料となります。

