

正統派の海苔の おいしさ

旨み・適度な塩味・歯切れのよさなど
バランスが良いため、色々な料理に
ぴったり。正統派の味わいが食材の
美味しさを引き立てます。



有明海産

新のりで
楽しむ
いろいろ
レシピ



全国送料無料
3月31日まで
お届け先1件につき
5,800円以上で

新のり

初摘み
旬の味

桜鯛と新玉葱と新のりと

旨み豊かな桜鯛に昆布だしをきかせた甘酢で仕上げた
新玉ねぎを添え、有明海産の新のりを散りばめました。
旬の恵みの春のご馳走です。



材 料 (2人分) -----
●有明(全型) ½枚 ●桜鯛(真鯛) 1サク
●新玉ねぎの甘酢漬け ½個分
*作りやすい分量
●新玉ねぎ ½個 ●昆布だし 100cc ●米酢 60cc ●砂糖 大さじ2

作り方 -----
1. 新玉ねぎを薄くスライスして保存容器に広げておく。
2. 昆布でとっただしに砂糖を溶かして米酢を加えて甘酢を作る。
3. スライス玉ねぎの上から注ぎ、冷蔵庫に1~2日程度漬けておく。
4. 鯛は塩を振り30分程度おいてから薄く削ぎ切りにする。
5. 皿に鯛を並べ、甘酢漬けの玉ねぎを全体に散らし、甘酢も回しかける。
6. 海苔を千切りながらたっぷりかける。

海苔の中に
青のりが
飛んでいます



有明海産

こんとびと桜えびのかき揚げ 桜煎茶とともに

桜海老のかき揚げのサクサク食感とこんとびの
香ばしさを楽しめる一品。塩ひとつまみを加え
たさくらの花入り煎茶を合わせれば、ふわりと
広がる桜の香りが春の華やかさを引き立てます。

材 料 (2~3人分) -----
●こんとび(全型) 1~2枚 ●桜海老 100g
●片栗粉 大さじ1 ●小麦粉(薄力粉) 大さじ1
●塩 少々 ●揚げ油 適宜

作り方 -----
1. ボウルなどに桜海老を入れ、片栗粉と小麦粉を
振り入れてさっくりと混ぜ合わせる。2. 揚げ油を
180度に熱し、桜海老をスプーンやヘラでまとめな
がらそっと入れる。3. 衣が固まってきたら裏返し、カ
ラッと揚げ、塩を全体にふる。4. 海苔を4等分にして、
揚げたての桜海老を包んで食べる。



青のり混じりの、 野趣溢れる味わい

青のりの香りがパッと広がる通好み。
野趣溢れる味わいは、
昔の海苔に近いといわれています。
存在感のある海苔の風味を、お楽しみください。

磯の風味広がる 蛤のアヒージョ

蛤の旨味と塩味がじんわり広がるアヒージョに、
磯の香り豊かな江戸前のを散らして。
海の風味が重なり合う味わいは、ワインや日本
酒にぴったりです。

材 料 (2人分) -----
●江戸前(全型) ½枚 ●蛤 6~8個
●オリーブオイル 100cc ●ニンニク 1片
●鷹の爪 1本

作り方 -----
1. 小鍋にオリーブオイルを入れ、弱火にかけてスラ
イスしたニンニクを入れる。2. ニンニクが少し色づ
いてきたら鷹の爪を加え、蛤も加える。3. 蛤の殻が
開いて貝に火が通ったら鍋を火からおろす。4. 小
皿に取り、貝の殻を開いて海苔を千切ってたっぷり
かける。

磯の香りと、 歯切れのよさ

江戸前のお寿司屋さん好みの、
磯の香りたつ海苔。
口の中でスーッと感じる甘みと風味は格別。
香りの強い食材と合わせることで、
磯の香りとの絶妙な相性が楽しめます。



東京湾産



No.1・2 お買い上げの方に

もれなく
まつり芽茶80
腕前おかずのり
プレゼント!

まつり芽茶80(5g×2袋) 各1袋
腕前おかずのり 牡蠣味(八切8枚)▶



新のり味くらべセット [板のり 3袋]

No.2	税込 3,220円
H104 有明	板のり10枚×1袋
こんとび	板のり10枚×1袋
江戸前	板のり8枚×1袋

※No.1・2は価格が変更になりました。

新のり味くらべセット [板のり 5袋]

No.1	税込 5,680円
H105 有明	板のり10枚×2袋
こんとび	板のり10枚×2袋
江戸前	板のり8枚×1袋



有明・こんとび・江戸前の新のり
3種類をセットでお届けします。

極上 佐賀のはしり
[八切]

No.7 税込 2,700円

HMG20 八切5枚×18袋

※No.7は新のりになりません。



佐賀のはしり グリーン
[板のり]

No.8 税込 1,500円

C111 板のり10枚



腕前 佐賀のはしり
グリーン [四切]

No.9 税込 2,300円

F406 四切5枚×10袋



※No.3～9は価格が変更になりました。

極上 佐賀のはしり
[四切] 箱入

No.4 税込 2,480円

HUS17 四切5枚×6袋



極上 佐賀のはしり
[板のり]

No.5 税込 1,360円

C113 板のり5枚



極上 佐賀のはしり
[四切]

No.6 税込 2,550円

HUT20 四切5枚×7袋



極上 佐賀のはしり
[四切] 缶入

No.3 税込 5,850円

HUT50 四切5枚×14袋

※No.3は入数が変更になりました。



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。

佐賀のはしり®



初代 彦兵衛
佐賀のはしり [四切] 袋入

No.12 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.11 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.10 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

農林水産大臣賞 三度の受賞

初代 彦兵衛®

ご自宅用に
味三詩 [四切]

No.15 税込 2,580円

HTS20 四切5枚×12袋



ちょっとしたお違い物に

味三詩 [四切] 箱入

No.14 税込 2,850円

HTS22 四切5枚×12袋



贈答用人気No.1

味三詩 [四切] 缶入

No.13 税込 4,500円

HTS33 四切5枚×18袋



お寿司屋さんの味
巻いたときに磯の香りが
ひときわ違うフロのりのり
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

味三詩®
あじさんし
色・味・香りの違う
三つの風味の詰め合わせ

※No.13～15は新のりになりません。 ※No.13～15は価格が変更になりました。

江戸時代に浅草和紙を漉く製法を
海苔生産に転用して
浅草海苔と呼ばれるように
なったと言われており、
初代当主の彦兵衛も浅草海苔を
こよなく愛していました。
戦後の海苔需要の増大により、
病気に弱いアサクサ種に代わり
成長が早いスサビ種が
養殖の主流となり、
アサクサ種は絶滅危惧種に
指定されるようになりました。
貴重な食文化を守るために、
有明海を臨む熊本県海路町は
アサクサ種の海苔作りに挑戦しています。
アサクサ種から作られた海苔は、
芳しい香りとまろやかな甘みの
余韻が口の中で続きます。

浅草のはしり®



江戸時代の
和紙を漉く様子

浅草のはしり [板のり]

No.17 税込 1,770円

C215 板のり10枚

※No.17は新のりになりません。



芳ばしい香り
まろやかな
甘み

チーズとスパイスが決め手の
カジキマグロのグリル

チーズとミックススパイスが染み込む
カジキマグロを、厚手の大はしりで
包む新鮮な食べ応え。



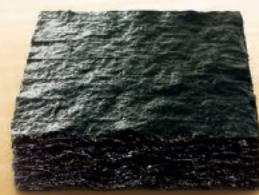
詳しくはWEBで

極厚濃口大はしり [板のり]

No.16 税込 1,750円

C213 板のり10枚

※No.16は新のりになりません。



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
歯切れの良さを實現。

大はしり®



海苔の厚み・
サクサク感に
驚きます！

極上こんとび [四切]
No.23 税込 2,060円
F410 四切5枚×7袋



極上こんとび [板のり]
No.20 税込 1,100円
C157 板のり5枚



年にごくわずかし
採取されない
彦兵衛の幻のこんとび

とん
び®

腕前
こんとびブルー [四切]
No.24 税込 2,050円
F404 四切5枚×10袋



こんとびブラック [半切]
No.21 税込 2,380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.18 税込 1,650円
C115 板のり5枚

初代 彦兵衛 こんとび [半切]
No.19 税込 3,200円
F109 半切20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.25 税込 920円
D132 8g×2袋

お徳用!
こんとび きぬ糸 [きざみ]
No.26 税込 1,580円
D101 50g



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.22 税込 2,790円
F104 半切50枚



手巻きにも便利な
半切サイズ

※No.21・22・24～26は価格が変更になりました。



すしのり
オレンジ [板のり] 5袋
No.28 税込 3,650円
H05T 板のり10枚×5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。

腕前
すしのりオレンジ [四切]
No.27 税込 1,480円
F403 四切5枚×10袋



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。

す
しのり
オレンジ



広島産
牡蠣エキス入りの
ふくよかな旨み



ピリ辛味でおつまみや、
おやつにもどうぞ



八切サイズを5枚ずつ個包装

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、
パリッとした歯切れに
仕上げました。



腕
前®

究極の
味付け
のり

味付け
腕前 おかずのり 牡蠣味 2個
No.31 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.30 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.29 税込 2,300円
J117 八切5枚18袋×2袋

柚子の村

と山椒の郷



味付け
腕前 おかずのり
柚子の村と山椒の郷 卓上
No.34 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。



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.33 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.32 税込 1,080円
J123 八切64枚



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。

オリ
ーブの木
と塩の花®

※No.18～34は新のりになりません。

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.35 税込 780円
Q350 120g 瓶

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.36 税込 710円
Q351 50g



築地のかけごはん

No.37 税込 1,080円
Q352 30g



「かけごはん」
で作る
ごはんお焼き



詳しくはWEBで

香り高い「こんとび」に、
ほろ苦い「青糸原藻」、大きめに削った
「鰹節」をたっぷり使用。

※No.35～37は新のりになりません。 ※No.36・37は価格が変更になりました。

あおいと

青糸



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 げんそう 青糸 原藻

No.38 税込 870円
E202 8g



あおいと 青糸

No.39 税込 1,280円
E505 6g×2袋

※No.38・39は新のりになりません。

青糸香る ケークサレ

玉ねぎ、ベーコン、
チーズに青糸を加え
しつとりと焼き上げた、
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、ケランド産の
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。



「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
乳化化させることで、しつ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

あおいと 青糸香る ケークサレ

No.40 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

クール便代込み ●配送日時をご指定ください。
※宅急便は別途かかります。 ●毎週金曜日発送

八切銘々のり [八切]

No.44 税込 2,780円

J309 八切5枚×50袋

八切銘々のり [八切] 味付け

No.45 税込 2,820円

J106 八切5枚×50袋

※No.41～45は新のりになりません。



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.43 税込 1,080円

J114 八切30枚×2袋
※大缶 (No.42) の詰替用



焼きのり 丸缶 大 [八切] 箱入

No.42 税込 3,980円

HM30 八切176枚×1缶



香り高い東京湾産
高級さざみのり

江戸の香り [きざみ]

No.41 税込 2,100円

D105 100g



おかかごはんや
おむすびの具にどうぞ
本節の粉

No.49 税込 540円

Q323 30g

血合い抜き高級花かつお
特上 鰹削節

No.50 税込 1,320円

Q318 150g



鰹節専門 秋山商店

創業大正5年。
削りたての鮮度にこだわる
プロ御用達の鰹節専門店。



紀州大谷屋 梅甘粹

No.51 税込 870円

S204 150g 約8粒入



紀州大谷屋

だしとはちみつで
漬け込んだ
紀州南高梅。

山のアワビ、
自然の芸術品

最高級 どんこ てんぱく 冬菇 天白 [国産]

No.47 税込 2,150円

K107 50g



最高級昆布
れぶんとう かよか
礼文島 香深産

礼文島 香深産 だし昆布

No.48 税込 3,350円

S102 150g



生ハムとハーブの
スープ煮で作る、
肉厚椎茸のソテー



詳しくはWEBで



山から摘み出し
色とりどり

山出し150g [国産]

No.46 税込 2,980円

K113 150g



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.56 税込 1,780円

P146 200g

[粉]

No.57 税込 1,780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.54 税込 1,650円

P158 200g

[粉]

No.55 税込 1,650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ない。

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.52 税込 1,430円

P145 200g

[粉]

No.53 税込 1,430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。

おむすびセット

厳選具材で
おむすび
いろいろ
食べ比べ



贈り物に
おすすめ!



おむすびセット [吟の花かご箱入]

No.59 税込 **4,880円**
H107

No.58・59を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

※ No.58・59は新のりになりません。

おむすびセット

No.58 税込 **4,550円**
H102

おむすびセットは、専用の簡易箱になります。

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

雛祭り 手巻きセット



お客様の声

子ども家族へプレゼントし、とても喜んでくれました。丸山さんの海苔はとにかく美味しいので、子ども達にもたくさん食べてもらえて嬉しいです。

神奈川県 Sさま

雛祭り 手巻きセット [和紙入]

No.60 税込 **4,080円**

H117 ※雛祭り手巻きセットは、桃色のふろしき包み(和紙)包装です。

セット内容

- すしのりオレンジ 四切5枚×3袋
- 手巻きブルー 半切6枚×2袋
- こんとび きざみ 4g×1袋
- のり千俵 築地のかけごはん 4g×1袋
- まつり芽茶80ティーバッグ 5g×5袋
- ごはんに混ぜるだけ ちらし寿司の素 180g(2合分)
- 「紀州 大谷屋」しそ漬うらごし梅 120g
- 「東あられ本舗」雛あられ 1袋
- ミニすしべら・巻き簾・手巻きブック

※ No.60は新のりになりません。



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

歌舞伎座店ボックス [半切]

No.63 税込 **2,700円**
H425

セット内容

- 極上 江戸前こんとび
- 極上 こんとび
- 瀬戸のはしり
- 佐賀のはしり
- 上総のはしり

※ No.63は新のりになりません。

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、ちょっとしたお遣い物にもどうぞ。



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

人気の「抹茶フィナンシェ」や、パウンドケーキ、高級深蒸し煎茶などのお茶とお菓子の詰め合わせ。

寿月堂 ティータイムセット [吟の花かご箱入]

No.62 税込 **3,750円**
HNG306

賞味期限：フィナンシェのみ出荷後 約4週間

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



歌舞伎おもたせバッグ

No.61 税込 **1,880円**
H145 通販特別価格 **1,780円**

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

※ No.61は新のりになりません。

※ No.61～63は価格が変更になりました。



まつり芽茶80 ティーバッグ 歌舞伎缶

No.66 税込 **660円**
L266 3g×12袋

歌舞伎イラスト入りのティーカップ一杯分の芽茶ティーバッグ。



あられの花道 平袋入

No.65 税込 **650円**
S329 3袋

賞味期限：製造より3ヶ月

寿月堂×東あられ本舗

老舗 東あられ本舗の一口サイズのあられを歌舞伎イラストの袋に詰めました。

限定
50個



歌舞伎おもたせ饅頭

No.64 税込 **1,800円**
S331 9個

賞味期限：製造より10日

寿月堂×塩瀬総本家

創業670余年の老舗 塩瀬総本家の 著 煎 饅 頭。 寿月堂落款入り。

- 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

No.68 税込 **2,250円**

S667

賞味期限：冷凍保存で21日

- ローストビーフ200g
- 特製ソース 80ml

築地 ポン・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、一晚寝かせた牛肉はしっとり食感で旨みたっぷり。
- 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レにし、バルサミコ酢と合わせたグレービーソース。

冷蔵
タイプ

クール便代込み ※配送料は別途かかります。 ●配送日時をご指定ください。 ●毎週金曜日発送



低温熟成 佐賀牛ローストビーフ

No.67 税込 **3,850円**

S661

9.5cm×20.5cm×7.0cm

賞味期限：冷蔵保存で7日

築地 ポン・マルシェ

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。



- 抹茶 富士の春 30g缶
- 抹茶碗
- 茶杓
- 茶筌
- 抹茶レンビ
- お道具をしまう竹の籠

茶禅一味 抹茶事始めセット

No.69 税込 **5,700円**
L601



お家で抹茶習慣！
お点前道具の一式を竹籠に揃えました

特撰
じゅげつ

特撰
じゅげつ

滋味豊かな
一番摘み深蒸し煎茶

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



No.70 お買い上げの方に

もれなく

腕前おかずのり1袋
プレゼント!

腕前おかずのり
(八切8枚) 1袋

特撰 寿月
急須用
ティーバッグ

2袋

No.71 税込 1,160円
L169 5g×7袋×2袋

特撰 寿月

2袋

No.70 税込 2,240円
L168 100g×2袋

特撰

ひやくねんのはる

百年の春

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。

ふくよかな香気と
澄んだ色。

春の息吹を感じる
「おいしさ」です。



特撰 百年の春

No.74 税込 2,160円
L107 100g

百年の春

No.73 税込 1,680円
L113 100g

百年の春 急須用ティーバッグ

No.72 税込 1,060円
L116 5g×10袋



ナイロン紗素材で、
茶葉の旨みをしっかり抽出します。

薩摩の
はしり

三味

薫風一番 薩摩の香り

鹿児島産茶葉一〇〇%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。

薩摩のはしり

No.75 税込 1,130円
L228 50g



とびきり

うまみ成分たっぷりの
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

No.76 税込 2,060円
L140 250g



玄米茶

香ばしい甘さは
リラクゼーションタイムに



もち米玄米の
甘くこぼばしい香り



抹茶入り
玄米茶

2袋

No.78 税込 1,300円
L171 100g×2袋

有機玄米茶 抹茶入り
ティーバッグ

No.77 税込 670円
L238 2g×15袋

※No.77は価格が変更になりました。

円光

京都宇治産のさみどり、
てんみょうなど
最上級品種をブレンド。
鮮やかな緑色、
ふくよかな香り、
豊潤な味わいを
お濃茶はもちろん
薄茶としても
お楽しみいただけます。



抹茶 円光

No.79 税込 7,250円
L251 20g缶

詰替パック

No.80 税込 5,250円
L253 20g

※No.80はNo.79の詰替用。
和紙缶等に入れて保管してください。



抹茶



天然の柚子が香る
抹茶パウダー。
フリーズドライで
粉末にした
柚子の皮を抹茶に
配合しました。



無農薬 柚子抹茶 スタンドパック

No.85 税込 1,080円
L222 40g

静岡川根の天空の
里で育った
有機栽培の抹茶は、
自然のやさしい
味わいです。



有機 抹茶

No.84 税込 1,600円
L279 50g

点ててよし、
料理にもよしの
徳用抹茶。
お菓子作りや
ドリンク作りに。



抹茶 富士の春

No.83 税込 1,230円
L175 50g缶

長い年月をかけて
土壌を改良し、
化学肥料や農薬に
頼らない
有機農法で育てた
やさしい味わい。



有機 抹茶 寿月の昔

No.82 税込 2,980円
L282 30g缶

朝比奈川の流域と、
寒冷清涼な
気候に育まれた、
鮮やかな緑色と
まったりとした
滋味、清純な芳香。



はつむかし
抹茶 初昔

No.81 税込 2,380円
L156 20g缶

フリーズドライした顆粒状の抹茶は、
お湯、お水を注ぐだけですぐに溶けます。
オリゴ糖入りでおなかに優しい
味わいです。



抹茶 まんざら

No.87 税込 890円
L152 40g缶

フリーズドライ 顆粒

微粉碎した有機茶葉をまるごと
お飲みいただける健康茶です。
お湯、お水を注いで
お楽しみいただけます。



有機 煎茶 まんざら

No.86 税込 920円
L184 40g缶

微粉碎 パウダー

冷茶でも
OK
温茶でも

サラッと溶ける
まんざら



ほうじ茶

琥珀色の浅炒り棒茶

静岡掛川で育った一番摘み高級茎茶。
じっくりと丁寧に炒ることで、
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.88 税込 1,190円
L262 100g

通常のほうじ茶には使
用しない、一番摘みの茎
を浅く焙じているため甘
みの純度が違います!

秘伝緑のほうじ茶

いび
掛斐川の上流で
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。



青ほうじ 飛騨のほまれ

No.89 税込 890円
L230 70g

煎りたてのこぼし

焙じた香りと甘味が
口の中に広がり、
一口で心がほぐれる
味わいです。



ほい炉あげ ほうじ茶

No.90 税込 1,560円
L170 100g×2袋

健康 有機茶

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。



有機 ほうじ茶 ティーバッグ

No.91 税込 750円
L239 2g×15袋

※No.91は価格が変更になりました。

さくら煎茶 × フィナンシェ

すっきりとした味、爽やかな香りの
有機栽培煎茶にフリーズドライで
香りを閉じ込めた八重桜の花をブレンド。

華やかな
味わいの煎茶と
フィナンシェの
ペアリング！



有機さくら煎茶 さくらの花入り

No.97 税込 1,380円
L223 40g缶



寿月堂 お菓子詰め合わせ

No.96 税込 1,480円
S684 賞味期限：出荷後 約4週間
抹茶フィナンシェ 1個
ほうじ茶フィナンシェ 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
ダックワーズ ヘーゼルナッツ 1個
※No.92～96は価格が変更になりました。

抹茶フィナンシェ 箱入

No.92 税込 1,500円
S655 賞味期限：出荷後 約4週間
5個

抹茶フィナンシェ 箱入

No.93 税込 3,000円
S656 賞味期限：出荷後 約4週間
10個

フィナンシェ2種 詰め合わせ

No.94 税込 1,500円
S685 賞味期限：出荷後 約4週間
抹茶フィナンシェ 3個
ほうじ茶フィナンシェ 2個

フィナンシェ3種 詰め合わせ

No.95 税込 3,000円
S690 賞味期限：出荷後 約4週間
抹茶フィナンシェ 5個
フランボワーズフィナンシェ 2個
ほうじ茶フィナンシェ 3個



抹茶

一番摘み抹茶に
アップグレード。
濃さも香りも、一つ上。



フランボワーズ

フランボワーズ(木苺)の
果汁がたっぷり入った
甘酸っぱいフレッシュな味。



ほうじ茶

きめ細やかなほうじ茶
パウダーをふんだんに使用。



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サク食感。



濃厚 抹茶ラングドシャ

No.102 税込 770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.101 税込 1,700円
S338 12枚 賞味期限：出荷後 約5ヶ月

サクサク食感のほろにが
抹茶スティック。



濃厚 抹茶ロール

No.100 税込 1,580円
S339 10本 賞味期限：出荷後 約5ヶ月



濃厚 抹茶ロール

No.99 税込 960円
S335 6本 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。



濃厚 抹茶ショコラ

No.98 税込 680円
S317 3粒 賞味期限：出荷後 約5ヶ月

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、キャレ(四角)の
ひと口サイズのチョコレートです。



キャレドゥ 抹茶&ほうじ茶ショコラ

No.106 税込 690円
S365 キャレドゥ抹茶ショコラ 2枚
キャレドゥほうじ茶ショコラ 2枚
賞味期限：製造より12ヶ月



キャレドゥ ほうじ茶ショコラ 箱入

No.105 税込 1,550円
S364 9枚 賞味期限：製造より12ヶ月



キャレドゥ 抹茶ショコラ 箱入

No.104 税込 1,550円
S354 9枚 賞味期限：製造より12ヶ月

MAISON DE THÉ JAPONAIS
Jugetsudo × VALRHONA

中嶋農法栽培の抹茶のほろ苦さと、
フランス産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。
煎茶との相性も抜群です。

濃厚抹茶テリーヌ 和栗・小豆・レモン入 箱入

No.103 税込 4,500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。

Jugetsudo × 華地 ポン・マルシェ



抹茶やほうじ茶の豊かな味わいと、バターの風味が
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.108 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。



優しい味わい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。
和栗のペーストと重なり合う
濃厚な味わい。

濃厚抹茶&ほうじ茶 モンブラン2個セット

No.107 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。



TEA TIME TOKYO. ティータイムトウキョウ



人気の個包装
ティーバッグ6種を、
詰め合わせました。

TEA TIME TOKYO ティーバッグアソート

No.113 税込 2,050円
L290

100%
国産
ブレンド



国産原料使用 五穀茶 ティーバッグ

No.112 税込 800円
L268 3g×12袋



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.111 税込 980円
L288 2g×12袋

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。

紅茶
国産使用
しょうが



有機 しょうが紅茶 ティーバッグ

No.110 税込 900円
L265 2g×12袋

有機栽培の川根産紅茶の
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。

煎茶
栽培期間中
農薬
不使用
抹茶



柚子煎茶 抹茶入り ティーバッグ 無農薬

No.109 税込 690円
L248 2g×10袋
※No.109は価格が変更になりました。

ティー
バッグ

手巻職人セットご購入の方に

抽選
15名様

モルビエ・レ・クリュ
(フランス産ハードチーズ) ×
佐賀のはしり グリーン
ゴルゴンゾーラ・マスカルポーネ
(イタリア産ブルーチーズ) ×
こんとび ブルー
エダム (オランダ産ハードチーズ) ×
すしのり ゴールド



詳しくは

チーズと海苔の
相性は抜群！
様々な組み合わせを
お楽しみいただける
レシピを公開中。



チーズと海苔の
ペアリングを楽しむ！
チーズの美味しさを追求する神楽坂のチーズ専門店 アルバー
ジューの3種のチーズと丸山海苔店の3種の海苔のマリアー
ジュを楽しむセットを店主 森さんとともに考案しました。
このペアリングセット(非売品)を
抽選で15名の方にプレゼント！

No.114・115 お買い上げの方に

もれなく まつり芽茶 80
5g×5袋
プレゼント！



プレゼント品は商品と
一緒に梱包されます

寿司屋
専用缶入

手巻職人セット [寿司屋専用缶入]

No.115 税込 3,850円

H406
佐賀のはしり 半切14枚×1袋
こんとび 半切14枚×1袋
極上江戸前こんとび 半切14枚×1袋

手巻職人セット [袋入]

No.114 税込 3,500円

H407
佐賀のはしり 半切14枚×1袋
こんとび 半切14枚×1袋
極上江戸前こんとび 半切14枚×1袋

※No.114・115は価格と入数が変更になりました。
※No.116～118の「焼きたて」商品と一緒にのご注文の場合は、下記カレンダーの「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。



バリバリの
鮮度感
しつかりとした
甘みと
歯ごたえ。



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。



農林水産
大臣賞受賞
丸山の自信作。
精選吟味の
極上品。

佐賀の初づみゴールド [板のり]

No.118 税込 5,650円

HWG5TY 板のり10枚×5袋

こんとび [板のり]

No.117 税込 5,850円

C158Y 板のり10枚×5袋

初代 彦兵衛 [板のり]

No.116 税込 1,650円

C114Y 板のり5枚

「初づみ」焼きたてカレンダー			
月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
2	10(火)	13(金)	14(土)
	25(水)	27(金)	28(土)
3	11(水)	13(金)	14(土)
	25(水)	27(金)	28(土)

「こんとび」焼きたてカレンダー			
月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
2	4(水)	6(金)	7(土)
	18(水)	20(金)	21(土)
3	4(水)	6(金)	7(土)
	17(火)	19(木)	20(金)

「初代 彦兵衛」焼きたてカレンダー			
月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
2	4(水)	6(金)	7(土)
	18(水)	20(金)	21(土)
3	4(水)	6(金)	7(土)
	17(火)	19(木)	20(金)

※No.117・118は価格が変更になりました。

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。



毎週木曜日に焼き上げ、
最高の鮮度で
お届けいたします。

手巻職人セット

★★★
ミシュラン星付き
寿司店ご愛用

ミシュランガイド東京
三ツ星「青空」をはじめ
当店の多くのお客さまが星を獲得しています。



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

焼きたてで食べる！
おかず手巻き

やみつき！
韓国風チキンの
おかず手巻き



酢メの魚とピクルスの
スモークロー風
おかず手巻き



詳しくはWEBで

ティーバッグで、ホットもアイスも



有機 芽茶80
急須用ティーバッグ

No.121 税込 900円
L261 5g×12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。



まつり芽茶80
お徳用粉茶

No.119 税込 2,280円
L135 500g

まつり芽茶80
急須用
ティーバッグ

No.120 税込 2,060円
L136 5g×70袋

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。

高級寿司店
ご愛用

芽茶



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

丸山 築地本店
銀座 歌舞伎座店
パリ店

マルヤマ ヨイナ
0120-088-417
FAX 0120-088-419
注文書をご利用ください

ご注文 お問い合わせ先

10:00～17:00
日曜・祝日は休業
24時間受付

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。

