

# 創業祭

全国送料無料  
10月31日まで  
お届け先1件につき  
5,800円以上で

## 蔵出し新茶入荷!

4月下旬に摘んだ新茶を低温倉庫で熟成保存させ、秋から冬にかけていつそうおいしく召し上がれるよう、仕上げの火入れを調整しました。  
蔵出しならではの豊かなコクと上品な香りをお楽しみください。



限定販売



### 中嶋農法 おいしさの秘密



生育コントロール  
栄養バランスを調整することで、旨み成分のテアニンが増した茶葉に!



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。



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

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11月下旬となります。



## 手巻職人セット



毎週木曜日に焼き上げ、最高の鮮度でお届けいたします。

★★★★  
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「鮎よしたけ」をはじめ  
当店の多くのお客さまが星を獲得しています。

佐賀のはしり  
やわらかな口どけ、  
とろけるような  
甘さと上品な香り  
が特徴の有明海産。

とび  
師走の海で  
自然発生する  
青のりが飛んだ、  
有明海産。

極上  
江戸前  
とび  
青のりが飛んだ  
東京湾の  
一番摘みのり。

海苔とチーズの  
ペアリングを楽しむ第二弾

チーズのおいしさを追求する神楽坂のチーズ専門店「アルパージュ」の2種のチーズと、当店の2種の海苔のペアリングを楽しむセットを店主の森さんとともに考案しました。海苔とチーズの相互作用により変わる味わいをお楽しみいただけるペアリングセットを抽選でプレゼント!



抽選  
15  
名様

佐賀のはしり グリーン×  
輪尾チーズ・ゴールドラベル  
(北海道産 ハードチーズ)  
こんとび ブルー×  
カンボソーラ  
(ドイツ産 ブルーチーズ)

海苔とチーズは  
相性抜群!  
レシピを  
公開中

No.2,3 お買い上げの方に

もれなく  
全員

まつり芽茶 80  
5g×5袋

プレゼント!



寿司屋  
専用缶入

プレゼント品は商品と一緒に梱包されます

手巻職人セット [寿司屋専用缶入]

No.3 税込 3,900円

H406  
佐賀のはしり 半切20枚×1袋  
こんとび 半切12枚×1袋  
極上江戸前こんとび 半切12枚×1袋

手巻職人セット [袋入]

No.2 税込 3,470円

H407  
佐賀のはしり 半切20枚×1袋  
こんとび 半切12枚×1袋  
極上江戸前こんとび 半切12枚×1袋

限定販売

※No.51~53の「焼きたて」商品と一緒にのご注文の場合は金曜日にまとめて発送いたします。



# 蔵出し新茶で 秋のお月見

日本の神話には月の神でありツキ(運)を呼ぶ神の存在があり、古代より月を見る習慣があったとされています。食べ物を添え五穀豊穡を祈るお月見が始まったのは平安時代から。

一年で最も美しい満月と言われる中秋の名月は十五夜とも言われ、収穫後の十三夜と合わせて二夜(ふたよ)の月と言います。

今年9月17日が十五夜、10月15日が十三夜になります。寿月堂の名前にも「月」、またデザインには「すすき」が入っていますが、美しい月を愛しながらお茶を飲んでゆったりとした気分になるという意味が込められています。



今回はお月見にピッタリの2つのお茶菓子ををご用意しました。弊社本社の目と鼻の先に本社を構えます創業670余年の塩瀬総本家謹製です。秋の夜長をお茶とお菓子でお楽しみください。



お月さまやうさぎをかたどった塩瀬の和三盆。スーッと溶ける優しい甘さと蔵出し新茶のまろやかな味わいの相性はぴったり。

## 月うさぎ 和三盆

No.4 税込 1,400円  
S366 賞味期限：製造より180日

期間限定

日本三大饅頭の一つとされる塩瀬の薯蕷饅頭にうさぎとすすきの焼き印がついたこの時期だけの限定仕様。

## お月見 薯蕷饅頭

No.5 税込 1,900円  
S367 9個 賞味期限：製造より1週間

毎週水曜日 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。



※10月10日(木)発送分まで期間終了後は通常の「歌舞伎おもたせ饅頭」をお買い求めいただけます。



# 歌舞伎座 おもたせ

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。



## 歌舞伎おもたせバッグ

No.6 税込 1,590円  
H145 通販特別価格 1,490円  
賞味期限：抹茶フィナンシェのみ出荷後約4週間



### 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
- 顔前おかずのり.....八切8枚×1袋
- 顔前おかずのり牡蠣味.....八切8枚×1袋

## あられの花道 平袋入

No.7 税込 650円  
S329 3袋



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。

## 7つの味のおせんべい あられの花道 箱入

No.8 税込 1,300円  
S330 6袋入 賞味期限：製造より3ヶ月



### 寿月堂×東あられ本舗



## まつり芽茶 80 ティーバッグ 歌舞伎伎

No.10 税込 580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。

### 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
- 計5袋



## 歌舞伎座店 ボックス [半切] 箱入

No.9 税込 2,300円  
H425

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

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。

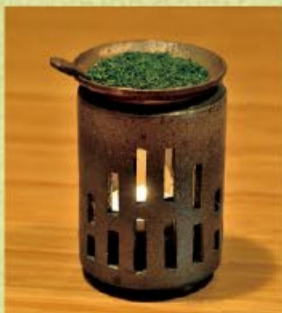


美味しく淹れるポイント  
急須のふたをおさえて最後の一滴まで絞り切ることが大切です！

ほっとするお茶の香りでリラックス  
キャンドルの炎でゆっくりと加熱された茶の青葉の香りがリラックス効果をもたらします。

## 常滑焼 オリジナル茶香炉 [南蛮]

No.15 税込 6,950円  
M377 通販特別価格 6,500円  
直径8cm 高さ12cm



有田焼の窯元 李荘窯  
シンプルで美しいカタチの有田焼の小ぶりな湯呑みは柔らかな飲み口。寿月堂の落款入り。

## 李荘窯×寿月堂 白磁煎茶椀

No.13 税込 1,980円  
M393 直径7.5cm 高さ5.2cm 120ml



伝統工芸士 梅原廣隆氏の作品  
急須と一体の陶製の茶こしが、お茶の成分を余すことなく抽出。

## 寿月堂オリジナル 常滑急須 [茶]

No.11 税込 7,600円  
M390 通販特別価格 6,850円  
幅14.5cm×10.5cm 高さ9cm



職人の手仕事から生まれる  
使い心地  
開閉時の滑らかさ、機密性の高さに優れた茶筒は江東堂の職人の手作り。

## 寿月堂オリジナル 秋草模様の茶筒

No.14 税込 1,400円  
M394 通販特別価格 1,200円  
直径6.4cm 高さ10.3cm



茶葉がつまらないネット茶漉し付き  
細かな茶葉でもつまりにくく、しっかりとお茶の旨みを抽出できます。蓋が大きく、中が洗いやすいのも特徴です。

## 寿月堂オリジナル ネット付丸型急須

No.12 税込 3,450円  
M387 幅15cm×12cm 高さ10cm



※ No.11~15は手作りのため、大きさや風合いがそれぞれ異なります。



### セット内容

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

## 茶禅一味 抹茶事始めセット

No.16 税込 5,450円  
L601



お点前道具の一式を竹籠に揃えました

# お家で 抹茶習慣！



# 佐賀のはしり

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] 袋入  
No.20 税込 2,250円  
HUT20 四切5枚×7袋

極上 佐賀のはしり  
[板のり] 5袋  
No.19 税込 1,140円  
C113 板のり5枚

極上 佐賀のはしり  
[四切] 箱入  
No.18 税込 2,200円  
HUS17 四切5枚×6袋

限定ナンバー付き  
極上 佐賀のはしり  
[四切] 缶入  
No.17 税込 5,700円  
HUT50 四切5枚×16袋



腕前 佐賀のはしり  
グリーン [四切]  
No.24 税込 1,830円  
F406 四切5枚×10袋

佐賀のはしり  
グリーン [板のり] 5袋  
No.23 税込 5,400円  
HS5T 板のり10枚×5袋

極上 佐賀のはしり  
[八切]  
No.22 税込 2,400円  
HMG20 八切5枚×18袋

極上 佐賀のはしり  
[八切] 丸缶  
No.21 税込 6,350円  
HMG60 八切5枚×38袋

# 初代 彦兵衛

農林水産大臣賞 三度の受賞  
丸山の自信作  
精選吟味の極上品



新発売  
初代 彦兵衛  
佐賀のはしり [四切] 袋入  
No.27 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.26 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.25 税込 10,650円  
HUT101 四切5枚×18袋

# 味三詩

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



味三詩 [四切] 袋入  
No.30 税込 2,020円  
HTS20 四切5枚×12袋

味三詩 [四切] 箱入  
No.29 税込 2,200円  
HTS22 四切5枚×12袋

味三詩 [四切] 缶入  
No.28 税込 3,580円  
HTS33 四切5枚×18袋

ご自宅用に

ちょっとしたお遣い物に

お寿司屋さんの味  
巻いたときに  
磯の香りがひとさわ  
違うプロののり。  
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。



極上こんとび [四切]  
No.36 税込 1,930円  
F410 四切5枚×7袋



極上こんとび [板のり]  
No.33 税込 1,050円  
C157 板のり5枚



年にごくわずかしか  
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.37 税込 1,460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.34 税込 1,750円  
F105 半切30枚



艶やかな色と  
力強い味わい

2袋  
こんとび きぬ糸 [きざみ]  
No.38 税込 640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.35 税込 1,850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 [板のり]  
No.31 税込 1,650円  
C115 板のり5枚

初代 彦兵衛 こんとび [半切]  
No.32 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

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.41 税込 1,280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.42 税込 3,050円  
H05T 板のり10枚×5袋



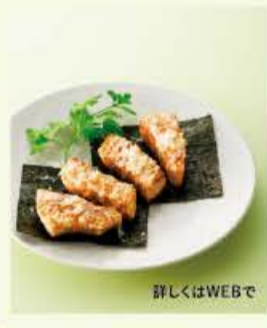
# すしのり

オレンジ



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.40 税込 1,560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。

海苔の厚み・  
サクサク感に  
驚きます!

# 大はしり

「極上 佐賀のはしり」  
「極上 こんとび」の  
2種類の極上の味わいを  
詰め合わせました。  
アルミフィルムに詰めた  
四切サイズの海苔は  
ご家庭用にも便利。

## 極上 詰め合わせ



極上詰め合わせ [四切] 缶入  
No.44 税込 5,600円  
HUT48  
極上 こんとび 四切5枚×8袋  
極上 佐賀のはしり 四切5枚×8袋



「極上 江戸前こんとび」  
青のりが飛んだ  
東京湾の一番摘みのり。  
野趣あふれる磯の香り。



「有明海 旬のり」  
有明海の海苔のうまみと  
ほろ苦い青のりの  
絶妙な味わい。



「極上 佐賀のはしり」  
やわらかな口どけ、  
とろけるような甘さと  
上品な香りが特徴。

ミシユラン星付きの  
職人に愛される  
極上旬のり  
詰め合わせ

# 手巻職人



手巻職人 [半切] 箱入  
No.43 税込 4,300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





# 腕前

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、  
パリッとした  
歯切れに  
仕上げました。



ピリ辛味でおつまみや  
おやつにもどうぞ

味付け  
**腕前 おかずのり 2個**  
No.46 税込 1,540円  
J116 八切8枚8袋×2個



広島産牡蠣エキス入りの  
ふくよかな旨み

味付け  
**腕前 おかずのり 牡蠣味 2個**  
No.47 税込 1,540円  
J118 八切8枚8袋×2個



ハ切サイズの5枚ずつ個包装

味付け  
**腕前 おかずのり アルミチャック 2袋**  
No.45 税込 1,960円  
J117 八切5枚18袋×2袋



## オリーブ香る 鯛のお造り

鯛の刺身に  
オリーブペーストをのせ、  
オリーブ塩のりで食べる  
重ね技のおつまみ。



詳しくはWEBで

スペイン北東部の  
オーガニック農園。  
古代から自生するオリーブを  
丁寧に育てています。  
完熟した実をペーストに  
しているため、  
芳醇な香りとまろやかな味わい。  
お刺身に添えて、パンに塗って、  
海苔で包んでお楽しみいただけます。



有機栽培  
完熟オリーブパテ  
No.50 税込 1,450円  
S410 110g瓶



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.48 税込 530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.49 税込 980円  
J123 八切64枚

※No.49は価格が変更になりました。  
原料が高騰しておりますが、香り高いエクストラバージンオリーブオイルやゲランドの塩に拘りを持って使用しております。

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



5袋  
**佐賀の初づみゴールド [板のり]**  
No.53 税込 3,950円  
HWG5TY 板のり10枚×5袋

パリパリの  
鮮度感  
甘みと  
しっかりとした  
歯ごたえ。



5袋  
**こんとび [板のり]**  
No.52 税込 4,000円  
C158Y 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。



農林水産  
大臣賞受賞  
丸山の自信作。  
精選吟味の  
極上品。  
5袋  
**初代彦兵衛 [板のり]**  
No.51 税込 1,600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。



「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
9	11(水)	13(金)	14(土)
	25(水)	27(金)	28(土)
10	9(水)	11(金)	12(土)
	23(水)	25(金)	26(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
9	4(水)	6(金)	7(土)
	18(水)	20(金)	21(土)
10	2(水)	4(金)	5(土)
	16(水)	18(金)	19(土)
	30(水)	11/1(金)	11/2(土)

「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
9	4(水)	6(金)	7(土)
	18(水)	20(金)	21(土)
10	2(水)	4(金)	5(土)
	16(水)	18(金)	19(土)
	30(水)	11/1(金)	11/2(土)

焼きたてで食べる！  
おかず手巻き



だし巻きサンド

ヴェトナム風  
海老と豚肉そぼろ

焼きたて便  
ご希望の方は

●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。  
●「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。



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.54 税込 780円  
Q350 120g瓶

**海苔屋のふりかけ**  
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 納豆と梅**  
No.56 税込 650円  
Q356 40g



**ふりかけ かつお**  
No.55 税込 640円  
Q351 50g



有明海の  
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。

※写真のパッケージは8gです。

**のり千俵 磯のはしり [8g]** 一番摘み  
No.58 税込 680円  
Q354 8g

**のり千俵 磯のはしり [20g]** 一番摘み  
No.59 税込 1,250円  
Q355 20g

お徳用！



**具だくさんの卵スープ**  
海苔とよく合う  
チーズも入れて、  
彩り野菜とふわふわ卵で  
香りいっぱいの満足スープ。



**「かけごはん」  
で作る  
ごはんお焼き**



**築地のかけごはん**  
No.57 税込 920円  
Q352 30g

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。



**八切銘々のり [八切]** 焼  
No.62 税込 2,350円  
J309 八切5枚×50袋

**八切銘々のり [八切]** 味付け  
No.63 税込 2,380円  
J106 八切5枚×50袋

※No.62・63は価格が変更になりました。



フィルム入りで  
食卓で便利な  
食べ切りタイプ

**焼きのり 丸缶用  
詰め替えパック [八切] 2袋**  
No.61 税込 980円  
J114 八切30枚×2袋  
※大缶(No.60)の詰替用



食卓で大活躍の  
八切サイズ

**焼きのり  
丸缶大 [八切] 箱入**  
No.60 税込 3,530円  
HM30 八切176枚×1缶



ボンと開けると  
焼きたての香り



- 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
  - 「鰹節専門 秋山商店」本節の粉…30g
  - おむすびリーフレット

No.64・65お買い上げの方全員に  
**もれなく  
まったり芽茶80  
プレゼント!**

贈り物には、  
今の花かご箱がおすすめ！  
**おむすびセット  
[今の花かご箱入]**  
No.65 税込 4,480円  
H107



**おむすびセット**  
No.64 税込 4,180円  
H102

厳選具材で  
おむすびいろいろ食べ比べ  
**おむすび  
リーフレット**

「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、しっとり焼き上げました。」  
**杉本 都香咲**  
(元 辻製菓専門学校 フランス校講師)

**青糸香るケーキサレ**  
玉ねぎ、ベーコン、  
チーズに青糸を加え  
しっとり焼き上げた、  
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。

あおいと  
**青糸香る ケークサレ**  
No.68 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



あおいと  
**青糸** 2袋  
No.67 税込 1,280円  
E505 6g×2袋



あおいと げんそう  
**青糸 原藻**  
No.66 税込 870円  
E202 8g

「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。

四国・吉野川の清流で  
採取した極上青のり

# 青糸







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。

**有機栽培のスッキリした味わい**

ブラジル  
有機栽培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、農業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.69 税込 1,330円  
P145 200g

[粉]  
No.70 税込 1,330円  
P156 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て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.71 税込 1,570円  
P158 200g

[粉]  
No.72 税込 1,570円  
P159 200g

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.73 税込 1,680円  
P146 200g

[粉]  
No.74 税込 1,680円  
P157 200g

山から摘み出し  
色とりどり



山のアワビ、自然の芸術品

生ハムとハーブの  
スープ煮で作る、  
肉厚椎茸のソテー



山出し75g [国産]  
No.75 税込 1,380円  
K111 75g×1袋

山出し190g [国産]  
No.76 税込 2,620円  
K112 190g×1袋

最高級昆布  
礼文島香深産



最高級  
どんこ てんばく  
冬菇 天白 [国産]  
No.77 税込 2,150円  
K107 50g×1袋



礼文島 香深産  
だし昆布  
No.78 税込 1,950円  
S102 150g×1袋

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。



おかごはんや  
おむすびの具にどうぞ  
築地 秋山商店 本節の粉  
No.79 税込 540円  
Q323 30g×1袋

血合い抜き高級花かつお  
築地 秋山商店  
特上 鰹削節  
No.80 税込 1,320円  
Q318 150g×1袋

紀州大谷屋 梅甘粹  
No.81 税込 870円  
S204 150g×1個 ※約8粒入

紀州  
大谷屋  
だしと  
はちみつで  
漬けたんだ  
紀州南高梅。



天然スズキと彩り野菜のアクアパッツァ 2人前  
No.84 税込 6,200円  
S665 箱外寸 27.6cm×19.1cm×12.2cm  
賞味期限：冷凍保存で21日

**美味しさのヒミツ**

- 長崎 平戸から直送の食材  
鮮度抜群のスズキやムール貝。色鮮やかな夏野菜がたっぷり。旨みが凝縮したスープとともに。
- Pはもちもち食感の手打ちパスタ  
残った具材とスープをパスタと和えるだけ。

**セット内容**

- 天然スズキの切り身 …… 200g
- 天然ムール貝4個 …… 殻付き 約400g
- ポイル野菜各種 …… 1PC 約500g  
ズッキーニ、ほうれんそう、かぶ、ミニトマト、いんげん、だいこん、しいたけ  
※季節によって変更あり
- アクアパッツァスープ …… 350ml
- 生パスタ …… 190g  
(手打ちパスタ タリアテッレ)
- グラナダダーチーズパウダー …… 25g

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



イタリア風味の  
まろやか佐賀牛カレー 2袋  
No.83 税込 2,250円  
S667  
賞味期限：冷凍保存で21日

**美味しさのヒミツ**

- 丁寧に飼育された黒毛和牛の内も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。

**セット内容**

- まろやか佐賀牛カレー …… 180g×2

冷凍タイプ | クール便代込み ※配送料は別途がかかります。 | 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 箱入  
No.82 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・マルシェのこだわり**

- 部位を厳選  
中山牧場で丁寧に飼育された雄の黒毛和牛の内もも肉を使用。
- 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レにし、バルサミコ酢と合わせたグレイビーソース。

**セット内容**

- ローストビーフ …… 200g
- 特製ソース …… 80ml

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



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



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  
お徳用粉茶

お徳用!

No.85 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.86 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.87 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

※No.85~87は蔵出し新茶になりません。

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.88 税込 1,190円

L262 100g

ほい炉あげ  
ほうじ茶

焙煎したての  
こうばしい香りは  
みつばちが寄ってくる  
ほどの甘さ。



ほい炉あげ  
ほうじ茶

No.90 税込 1,160円

L170 100g×2袋

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。



青ほうじ  
飛騨のほまれ

No.89 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。



有機ほうじ茶  
ティーバッグ

No.91 税込 590円

L239 2g×15袋

※No.88~91は蔵出し新茶になりません。

薩摩の  
はしり

鹿児島産茶葉100%のしつかりとした旨み。  
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.92 税込 1,130円

L228 50g

蔵出し新茶

とびきり

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

No.93 税込 2,060円

L140 250g



和紅茶

ぼかぼか  
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.94 税込 800円  
L265 2g×12袋

紅茶 国産使用  
しょうが  
からだ ぼかぼか

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。



有機 和紅茶  
アールグレイ ティーバッグ  
No.95 税込 890円  
L288 2g×12袋

まろやか  
自然発酵

抹茶入り

柚子煎茶

煎茶のうまみに、  
高知産の天然柚子皮の  
爽やかな香りと、  
抹茶の甘みを程よく  
調和させました。



無農薬  
柚子煎茶 抹茶入り  
ティーバッグ  
No.96 税込 560円  
L248 2g×10袋



無農薬  
柚子煎茶 抹茶入り  
No.97 税込 1,000円  
L231 50g缶

煎茶  
栽培期間中  
農薬  
不使用  
抹茶

ジャスミン  
香り煎茶

国産茶葉のうまみと、  
華やかなジャスミンの  
香りが調和した  
日本茶のジャスミン茶。



ジャスミン  
香り煎茶  
ティーバッグ  
No.98 税込 690円  
L246 2g×12袋



ジャスミン香り煎茶  
No.99 税込 1,150円  
L244 50g缶

国産茶葉  
使用

五穀茶

五穀の旨みを  
感じる自然の味わい  
カフエインレスで  
おやすみ前にも。



国産原料使用  
五穀茶  
ティーバッグ  
No.100 税込 740円  
L268 3g×12袋

※大豆アレルギー体質の方はお飲みにならないください。

玄米茶

もち米玄米の  
甘くこぼしい香り



抹茶入り  
玄米茶  
No.101 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.102 税込 580円  
L238 2g×15袋

玉露



玉露の  
淹れ方

5年熟成の玉露

特別  
頒布

農林水産大臣賞受賞の  
宇治の名園「吉田銘茶園」。  
室町時代から続く「本ず被覆栽培」で  
育った茶葉を、丁寧に手摘みしています。  
今回特別に、5年間貯蔵された熟成した  
芽茶(葉の先の玉露)を頒布いたします。  
白ワインのように熟成され、  
黄金色になったお茶は、  
驚くほどの香りと旨みがあります。



5年熟成 宇治産  
芽茶の玉露 お試し10g  
No.103 税込 1,050円  
L287 10g  
※No.103は内容量と価格が変更になりました。



よしずの上に葉を引く「本ず被覆栽培」

玉露味匠

至福の旨み、  
とろりとした甘さ



みしろう  
玉露 味匠  
No.104 税込 1,080円  
L218 20g

手軽に玉露の  
旨みを味わえます



玉露 ティーバッグ  
No.105 税込 850円  
L214 2g×5袋

※このページに掲載されているお茶は蔵出し新茶になりません。

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、  
東京の名所各所がデザインされたボックスに  
詰め合わせました。  
東京のお土産に、ちょっとしたお遣い物にもどうぞ。



TEA TIME TOKYO ティーバッグアソート 箱入  
No.106 税込 2,050円  
L290

セット内容

- 有機煎茶 ..... 2g×3袋
- 有機ほうじ茶 ..... 2g×3袋
- 有機玄米茶 抹茶入り ..... 2g×3袋
- 有機和紅茶 アールグレイ ..... 2g×3袋
- 柚子煎茶 抹茶入り ..... 2g×3袋
- 五穀茶 ..... 2g×3袋

計18袋





朝霧に覆われた山あいの里、宇治白川。茶畑が広がる大地で、百年以上に亘り辻喜茶園は碾茶づくりに勤しんできました。酸性が強く、水はけの良い土壌で栽培される最高峰品種の「あさひ」葉や稲で95%遮光して栽培した茶葉を、手で丁寧に摘み、石臼で挽くことで濃厚な旨みととろけるような甘みを併せ持つ唯一無二の味わいが生まれます。

**抹茶 キュヴェあさひ 箱入**

No.107 税込 8,300円  
L291 20g缶

**詰替パック**

No.108 税込 4,950円  
L292 20g

※No.108はNo.107の詰替用。和紙缶等に入れて保管してください。



農林水産大臣賞  
受賞茶園

抹茶  
あさひ  
キュヴェ

抹茶



十勝の濃厚クリームと清涼感のある千葉県産の牛乳を使用することで、驚くほど濃厚な味わいながら、なめらかな食感に仕上げました

**濃厚なめらかプリンセット**

No.111 税込 2,400円  
S347 お濃茶プリン 120g×2個

冷凍タイプ クール便代込み  
※配送料は別途かかります。  
※配達日時をご指定ください。



宇治産の最上級抹茶を使用した極上品  
ふくよかな香り、豊潤な味わい

**抹茶 円光 箱入**

No.109 税込 4,150円  
L251 20g缶

**詰替パック**

No.110 税込 2,150円  
L253 20g

※No.110はNo.109の詰替用。和紙缶等に入れて保管してください。



円光



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.113 税込 700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.112 税込 800円  
L184 40g缶



微粉碎パウダー

冷茶でもOK  
温茶でもOK

サラッと溶ける  
まんざら



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.118 税込 920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.117 税込 1,080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.116 税込 900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.115 税込 1,600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。

**抹茶 初昔**

No.114 税込 1,630円  
L156 20g缶

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。表面カリカリ、中はもちもちの味わいを楽しめます。

**新発売**

**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.120 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 冷凍タイプ ※配送料は別途かかります。 ※配達日時をご指定ください。



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。和菓子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No.1スイーツ。

**濃厚抹茶&ほうじ茶モンブラン2個セット**

No.119 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 冷凍タイプ ※配送料は別途かかります。 ※配達日時をご指定ください。



※冷蔵庫でゆっくりと解凍いただくと美味しくお召し上がりいただけます。

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。



**濃厚 抹茶ラングドシャ**

No.125 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.124 税込 1,630円  
S338 12枚 賞味期限：出荷後約5ヶ月

サクサク食感のほろろが抹茶スティック。



**濃厚 抹茶ロール**

No.123 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.122 税込 890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。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。

**濃厚 抹茶ショコラ**

No.121 税込 680円  
S317 3粒 賞味期限：出荷後約5ヶ月



※このページに掲載されているお茶は蔵出し新茶になりません。



# 寿月堂のフィナンシエ



## 抹茶フィナンシエ5個 **箱入**

No.126 税込 1,250円  
S655 5個

## 抹茶フィナンシエ10個 **箱入**

No.127 税込 2,500円  
S656 10個

## フィナンシエ2種 詰め合わせ **箱入**

No.128 税込 1,250円  
S685 抹茶フィナンシエ 3個  
ほうじ茶フィナンシエ 2個

## フィナンシエ3種 詰め合わせ **箱入**

No.129 税込 2,500円  
S690 抹茶フィナンシエ 5個  
ほうじ茶フィナンシエ 3個  
フランボワーズフィナンシエ 2個

賞味期限：出荷後 約4週間



## 寿月堂 お菓子詰め合わせ **箱入**

No.130 税込 1,430円

S684 抹茶フィナンシエ 1個  
ほうじ茶フィナンシエ 1個  
フランボワーズフィナンシエ 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

賞味期限：出荷後 約4週間



### 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
- 抹茶フィナンシエ..... 1個
- フランボワーズフィナンシエ..... 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)



## 寿月堂 ティータイムセット

No.131 税込 3,350円

HNG306

賞味期限：フィナンシエ、パウンドケーキ 出荷後 約4週間

寿月堂  
ティータイム  
セット  
人気の「抹茶フィナンシエ」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

Jugetsudo × VALRHONA  
MAISON DE THÉ JAPONAIS

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!



## キャラドゥ 抹茶ショコラ **箱入**

No.134 税込 1,380円  
S354 9枚  
賞味期限：製造より12ヶ月

## キャラドゥ ほうじ茶ショコラ **箱入**

No.135 税込 1,380円  
S364 9枚  
賞味期限：製造より12ヶ月



## キャラドゥ 抹茶&ほうじ茶ショコラ

No.136 税込 650円  
S365 キャラドゥ抹茶ショコラ 2枚  
キャラドゥほうじ茶ショコラ 2枚  
賞味期限：製造より12ヶ月

Jugetsudo × メ・ザンファン・カプリシュー

杉本都香咲氏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.133 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 ※配送日時を  
※配送料は別途がかかります。 冷蔵タイプ ※配送日時を  
※配送料は別途がかかります。

### メ・ザンファン・カプリシュー

元 辻製菓専門学校  
フランス校講師の  
杉本 都香咲氏が  
主宰する洋菓子教室

Jugetsudo × 榮地 ポン・マルシェ

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.132 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 ※配送日時を  
※配送料は別途がかかります。 冷蔵タイプ ※配送日時を  
※配送料は別途がかかります。

砂糖減量  
生クリーム増量で  
なめらかさアップ!

※No.132は価格が変更になりました。



# 蔵出し新茶入荷!

江戸時代、徳川家康公は、春に摘んだ新茶を茶壺に入れ、気温の低い山間地の蔵に保存させていました。低温貯蔵によりまろやかなコクのある味わいになったお茶を秋に城に下ろし、封切りをして「蔵出し茶」として楽しんだと言われています。



## 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.139 税込 2,160円  
L107 100g

百年の春  
No.138 税込 1,680円  
L113 100g

百年の春 急須用ティーバッグ  
No.137 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。



## 蔵出し新茶

# 特撰 寿月

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。



お茶人気 No.1

## 藤の花香る 半発酵茶の藤かおり

ジャスミンや藤の花を思わせる香りが特徴の藤かおりの茶葉を、風通しの良い場所所で寝かせてわずかに発酵させることで、香りの発揚を促し華やかさをより際立たせました。また、釜で攪拌しながら乾燥させる製法により勾玉状になった茶葉は、苦味が少なくまろやかな旨みと甘みを併せ持つ味わいになります。年に僅かしか摘採されない希少価値の高い茶葉をお愉しみください。



新発売  
釜炒り製法 半発酵茶の藤かおり  
No.142 税込 1,250円  
L293 40g



味わいチャート

甘み	●●●●●
渋み	●●●●●
コク	●●●●●

50秒 85℃

特撰 寿月 急須用ティーバッグ [2袋]  
No.141 税込 1,160円  
L169 5g 7袋×2袋

特撰 寿月 [2袋]  
No.140 税込 2,240円  
L168 100g×2袋

No.140 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▶

## 蔵出し新茶 3袋セット



3袋セット B  
No.144 税込 3,870円  
HTK5 百年の春 100g 特撰 寿月 100g×2袋

No.144 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)

お客様の声  
まろやかでコクのある味わいが、春の新茶とはひと味違ってとてもおいしいです。以前は静岡から取り寄せていましたが、今はお茶は寿月堂と決めています。  
千葉県 Tさま



3袋セット A  
No.143 税込 4,910円  
HTK1 特撰 百年の春 100g 百年の春 100g 特撰 寿月 100g

No.143 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)

創業安政元年170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

寿月堂  
築地本店 築地本町店 銀座 歌舞伎座店

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。