秋の贈りもの、ご自宅お取り寄せ

秋の竹篭盛

れんこん天２ もみじ３
梅焼１ 柿天３ 駒焼１
ごぼう天２ 白ごぼう天１

● **4,040円**（税込）
● ご注文番号：No. 53281

秋のまごころ

もみじ２ 柿天２ 茶壷１ 駒焼１
ミニごぼう天１ ミニ白ごぼう天１

● **2,280円**（税込）
● ご注文番号：No. 53171

季節のおしな れんこん天
れんこんのシャキッとした食感と味わいに
お魚すり身の旨味をあわせた旬味のてんぷらです。

季節のおしな 玉ねぎ天
玉ねぎの自然な甘みと食感を生かした
人気の揚げかまぼこです。

れんこん天・玉ねぎ天 秋のお取り寄せ包み

れんこん天２ 玉ねぎ天２
柿天２ ごぼう天１ 白ごぼう天１

● **2,620円**（税込）
● ご注文番号：No. 53001

おのみちがんす・おさかなコロッケの お惣菜天包み

おのみちがんす２
おさかなコロッケ（チーズ）１
おさかなコロッケ（コーン）１
ごぼう天１ 白ごぼう天１
お好み焼き天２

● **2,300円**（税込）
● ご注文番号：No. 53015

9.21 敬老の日「万歳千秋 / ばんざいせんしゅう」

喜祥しんじょ １ もみじ１ 梅焼１ 柿天２ 茶壷１ 豆竹輪２

● **3,030円**（税込） ● ご注文番号：No. 53252

お届け日限定
9/19(土)～ 9/23(水) のお届けにてご予約承ります

大正の創業から令和の今に続く「名物・柿天」

秋の 柿天づくし・11個

柿天11 駒焼１ もみじ１

● **4,370円**（税込）
● ご注文番号：No. 53284

秋の 柿天づくし 丸折・5個

柿天５ 駒焼１ もみじ１

● **2,410円**（税込）
● ご注文番号：No. 53182

秋の 小柿天 六ッ入

● **2,200円**（税込）
● ご注文番号：No. 53259

［小柿天］

本物の柿のヘタをあしらった小柿天は
発売当初の柿天の姿を今に残しながら
少し小ぶりな大きさにお作りします。

保存料無添加　秋の桂馬蒲鉾 定番のお詰合せ

鱧（はも）・ぐち・いか を主材に天然素材にこだわる自家製すり身の百年蒲鉾

季節の掛け紙（もみじ・菊）をお選びいただけます

ひかる尾道

梅焼２ 柿天５ 豆竹輪２ 駒焼１
ごぼう天２ 白ごぼう天２ 野菜天２

● **5,390円**（税込） ● ご注文番号：No. 54483

尾道ごあいさつ

百年蒲鉾１ 梅焼２ 柿天３
豆竹輪２ 茶壷１ 駒焼１
ミニごぼう天２ ミニ白ごぼう天１

● **5,170円**（税込）
● ご注文番号：No. 50361

尾道小路 / おのみちしょうじ

梅焼１ 柿天３ 豆竹輪２ 茶壷１
駒焼１ ごぼう天２ 白ごぼう天１

● **3,620円**（税込）
● ご注文番号：No. 50311

はもの皮焼き はも皮 120g

● **900円**（税込）
● ご注文番号： No. 30001

大きい骨を取り除き
3ミリ程度に細く刻みます。
そのままで酒の肴に、
三杯酢であえて酢の物に。
桂馬蒲鉾ならではの
珍味です。

桂馬の はも皮山椒煮

真空包装 60g

● **1,400円**（税込）
● ご注文番号 ：No. 30006

桂馬の手作り鯛味噌

鯛味噌 150g

● **2,340円**（税込）
● ご注文番号: No. 30009

オンラインショップ
ご予約ページ

迎春用御蒲鉾詰合せ　先行予約承ります

12/30日・31日・1/1日 年の暮３日間限定のお届け

迎春用「新春祝箱」 限定100箱

● **9,800円**（税込）
● ご注文番号：No. 54581
・お箱外寸 18cm×12cm

「新春祝箱」は、熊野伝統工芸の工房で作る桐箱にてお届けいたします

迎春用「慶賀ノ二段重」 限定50箱

● **19,800円**（税込）
● ご注文番号：No. 54991
・お箱外寸 16.5cm×16.5cm

限定300箱
迎春用御蒲鉾詰合せ
「つばき」

● **7,900円**（税込）
● ご注文番号：No. 54501

限定300箱
迎春用御蒲鉾詰合せ
「ひいらぎ」

● **5,800円**（税込）
● ご注文番号：No. 54312

限定300箱
迎春用御蒲鉾詰合せ
「さざんか」

● **4,500円**（税込）
● ご注文番号：No. 54337