

金沢の味 佃煮



お好きな佃煮をお好きな分だけ。

「一人分の量だけ欲しい」「好みの商品を好きな分だけ欲しい」
そういうお客さまのご要望にお応えするため、佃の佃煮では少量から量り売りしております。

<p>❖ 磯くるみ 佃の佃煮の一番人気。くるみに小魚、川えびの炊き合わせです。</p>	<p>❖ 若さぎ浮し炊 一度焼いた若さぎをふっくら浮し炊に。酒の肴や小鉢に。</p>	<p>❖ ぎんぼ白魚 ぎんぼしらすを吟味した調味料であっさり仕上げました。</p>	<p>❖ 魚の花 サクッと香ばしい洋くみと小魚、お茶うけにもどうぞ。</p>	<p>❖ 山椒ちりめん ちりめんじゃこにピリッと山椒、おむすびにオススメです。</p>	<p>❖ 極上ごり 金沢といえは鰯(ごり)。佃では吟味した調味料でしっかりと炊き上げております。</p>
<p>❖ あみ お子様にも食べやすい、ケセのない美味しさ。朝ごはんのおともや、お弁当に。</p>	<p>❖ くるみ煮 くるみは「久留美」とも書き、縁起もの。餡炊きでやさしいお味です。</p>	<p>❖ いかあられ のし烏賊を甘く炊いた、懐かしい味です。</p>	<p>❖ 花風月 しっとりとしたかつおのふりかけタイプ。お弁当、おむすびに。</p>	<p>❖ 海老くるみ くるみの香ばしさと、小海老の旨味がマッチした後味の良い商品です。</p>	<p>❖ 金ごまちりめんしらす ちりめんじゃこに、香り高い金ごまをプラス。温かいご飯に。</p>



白峰

くるみ煮をひと工夫。くるみを形どった最中の皮で包みました。熱いお茶とともにお楽しみください。



- 20個入(紙箱入) (写真の商品)◎
税込価格 3,132円 (本体価格 2,900円) **K20HK**
- ❖ 5個入(袋入) 税込 702円 (本体価格 650円)
 - ❖ 10個入(紙箱入) 税込 1,620円 (本体価格 1,500円) **K10HK**
 - ❖ 15個入(紙箱入) 税込 2,376円 (本体価格 2,200円) **K15HK**
 - ❖ 20個入(紙箱入) 税込 3,132円 (本体価格 2,900円) **K20HK**
 - ❖ 25個入(紙箱入) 税込 3,888円 (本体価格 3,600円) **K25HK**
 - ❖ 30個入(紙箱入) 税込 4,644円 (本体価格 4,300円) **K30HK**

吟味を重ねる 佃の味技。

素材の厳選

保存食だからなおのこと、素材の鮮度が第一です。新鮮だから炊いた時に煮くずれすることもなく、美しく炊きあげることができるのです。

調味料の厳選

あと味の良さの秘訣は調味料です。香り豊かな丸大豆醤油、純米本みりんなど「磯部理念に基づく食品づくり」を基本に造られた商品を使っています。



清潔の維持



小さな釜で炊いた佃煮は真空冷却機などで一気に冷まし、空気を清潔に保ったクリーンルームで包装します。安心して召しあがりいただくために工場を清潔に保つ事が佃の基本です。2010年12月には金沢市食品衛生自主管理認証制度を取得し、2019年4月には安全な食品を提供するための国際規格であるFSSC22000(食品安全システム認証)を取得しました。



食品づくり
磯部理念に基づく
佃食品は「磯部理念に基づく食品づくり」を基本にしています。磯部理念とは1950年代から真の食品づくりのあり方を提唱しつづけた磯部晶策氏の著書「食品を見分ける」(岩波新書)によるもので以下の条件に集約されます。

- ### 良い食品の四条件
- 安全で安心して食べられること
 - 味の良いこと
 - 品質に応じた買やすい価格であること
 - ごまかしのないこと
- ### 良い食品に携わる者の資格四原則
- 原材料の厳選
 - 加工段階での純正
 - 一徹で時代環境に曲げられることのない企業姿勢
 - 消費者との関係の重視、つまり99%消費者という立場の自覚

器茶漬

- そのまま手で割り、ご飯にのせ、お茶やお湯を注ぐだけで簡単に美味しい佃煮茶漬ができます。
- ❖ かつお昆布 税込 303円 (本体価格 280円)
 - ❖ じゃこ椎茸 税込 303円 (本体価格 280円)
 - ❖ 梅昆布 税込 303円 (本体価格 280円)
 - ❖ 山椒ちりめん 税込 303円 (本体価格 280円)
- ❖ 箱入もございます。



いしや

あれも食べたい、これも食べたい、選べる楽しさ、ひとり分ずつお届けします。

8個入(写真の商品)◎
税込価格 2,160円 (本体価格 2,000円) **K14HI**

- ❖ 6個入 税込 1,620円 (本体価格 1,500円) **K09HI**
- ❖ 3個入(写真の商品)◎
磯くるみ・山椒ちりめん・魚の花 税込 756円 (本体価格 700円) **K04HI**

平成16年度 石川県優良観光土産品コンクール 最高賞の石川県知事賞を受賞



金沢の味 佃の佃煮

◆ 金沢下新町、佃の佃煮本店

下新町、泉鏡花が幼少の頃遊んだ久保市神社となり佃の佃煮本店はあります。鏡花文学ゆかりの地として、今もなお美しい街並みと情緒が残っています。尾張町散策の折には「ははこひし夕山桜峰の松」、鏡花の句より名付けた本店内の茶室「峰松庵」へお寄りください。



金沢市下新町6番18号 TEL.076-262-0003

佃の佃煮 本店 フリーダイヤル 0120-610290 / FAX.0120-472017

- | | | |
|------------------|--|----------------------|
| 大場店 | 大場本社工場直営店
フリーダイヤル 0120-112902 / FAX.0120-492017 | TEL.076-258-5545 |
| 有松店 | 金沢市有松5丁目8-22 | TEL.076-226-0012 |
| 東山店 | 金沢市東山1丁目5-7 | TEL.076-254-5225 |
| エムザ店 | 金沢エムザ地下食品街 | TEL.076-260-2578 |
| 香林坊大和店 | 香林坊大和地下1階 金沢ふーじパラダイス | TEL.076-220-1093 |
| 百番街店 | 金沢駅・金沢百番街「あん」と | TEL.076-260-3765 |
| 諸江町店 | アル・プラザ金沢内 | TEL.076-204-7215 |
| 富山大和店 | 富山大和地下1階 食料品売場 | TEL.076-407-6650 |
| 大阪店 | 阪急百貨店うめだ本店地下2階 食品売場 | TEL.06-6361-1381 (代) |
| 吉祥寺店 | 東急百貨店吉祥寺店地下1階 東急フードショー | TEL.0422-23-5131 |
| 池袋店 | 東武百貨店池袋店プラザ館地下2階 食品売場 | TEL.03-5951-5877 |
| 横浜店 | そごう横浜店地下2階 食品売場 | TEL.045-451-9771 |
| 新潟店 | 新潟伊勢丹地下ギフトコーナー | TEL.025-244-6719 |
| 石川県観光物産館・小松空港店 他 | | |

ご意見、ご質問など、お問い合わせは本社事務所までお願いいたします。
佃食品株式会社本社事務所 〒920-3121 石川県金沢市大場町東828 TEL.076-258-5545 FAX.076-258-5548
ホームページ <https://www.tukudani.co.jp> E-mail tsukuda@tukudani.co.jp フリーダイヤル 0120-112902 / FAX.0120-492017

商品内容、パッケージデザイン、価格等は改良のため予告無く変更される場合がございますので、最新の情報は弊社ホームページなどでご確認ください。



牛肉そぼろ

はたて生姜

能登産椎茸昆布

能登ふぐボン酢仕立て



兼六味わい

けんろくあじわい

四季それぞれに美しい
兼六園のように季節を彩る
金沢伝統の味を詰め合わせました。

10品入(写真の商品)◎
くるみの飴炊・ぎんぼ白魚・極上若さぎ・きやらぶき・
ごま昆布・極上ごり・くるみ味噌・魚の花・みのり五彩・磯くるみ
※出荷の時期により、詰め合わせ内容が異なる場合がございます。

税込価格 5,400円(本体価格 5,000円) **K50AJ**

- ❖ 4品入 税込 1,458円(本体価格 1,350円) **K10AJ**
- ❖ 6品入 税込 2,160円(本体価格 2,000円) **K20AJ**
- ❖ 7品入 税込 3,240円(本体価格 3,000円) **K30AJ**



加賀味づくし

かがあじづくし

海山の幸に恵まれた
金沢にふさわしく、
香ばしい木の实と
小魚を取り合わせました。

5品入(写真の商品)◎
極上若さぎ・ぎんぼ白魚・魚の花・磯くるみ・
子もろこ浮し炊
※出荷の時期により、詰め合わせ内容が異なります。

税込価格 3,888円(本体価格 3,600円) **K05DU**

- ❖ 6品入 税込 6,264円(本体価格 5,800円) **K06DU**



お伽堂

おとぎどう

食べ切りサイズの小さな味。
佃の佃煮本店近くに生まれ育った
泉鏡花の作品「薄紅梅」より名付けました。
加賀友禅作家・毎田仁嗣さんの作品で
鏡花の世界を華やかに彩りました。

9個入(写真の商品)◎
牛肉そぼろ3個・能登産椎茸昆布3個・能登ふぐボン酢仕立て3個

税込価格 3,240円(本体価格 3,000円) **K090T**

- ❖ 6個入 税込 2,160円(本体価格 2,000円) **K060T**
- ❖ 12個入 税込 4,320円(本体価格 4,000円) **K120T**
- ❖ 16個入 税込 5,400円(本体価格 5,000円) **K160T**



金沢好日

かなざわこうじつ

一人にひとつずつ、好きなものを
それぞれに、日々選んで味わって、
おいしい金沢をお楽しみください。

12個入(写真の商品)◎
加賀の白峰4個・
器茶漬け(かつお昆布・山椒ちりめん・じゃこ椎茸・梅昆布 各1個)
一人ひとり(磯くるみ・魚の花・海老くるみ・ぎんぼ白魚 各1個)
※出荷の時期により、詰め合わせ内容が異なります。

税込価格 3,240円(本体価格 3,000円) **K30KN**

- ❖ 20個入 税込 5,400円(本体価格 5,000円) **K50KN**

選べるギフト

「佃のおいしさ」を、贈る人の個性で、先様の好みに合わせて組み合わせる商品。
贈る楽しさ、いただく嬉しさを演出します。

華ごころ

はなごころ



※写真は組合わせ例です。

好きな佃煮を自由に組み合わせて贈る
「華ごころ」。
加賀友禅が彩る華カップにあわせて、加賀友禅作家・
毎田健治さんの作品によるオリジナル包装紙で包みます。

私・撰

わたし・えらび

「一人ひとり」器茶漬け
「加賀の白峰」を、
ご予算やお好みに合わせて
詰め合せができます。



12個入(写真の商品)◎
加賀の白峰5個・器茶漬け
(じゃこ椎茸・かつお昆布・梅昆布 各1個)・
一人ひとり
(磯くるみ・山椒ちりめん・魚の花・ぎんぼ白魚 各1個)

税込価格 2,873円(本体価格 2,660円)

※写真は組合わせ例です。

佃の宝箱

つくだのたからばこ



山海の美味しさ
詰め込んだ
佃が届ける宝箱。



- ❖ 能登ふぐボン酢仕立て 税込 918円(本体価格 850円)
- ❖ 能登かき生姜煮 税込 918円(本体価格 850円)
- ❖ 能登かき山椒風味 税込 918円(本体価格 850円)
- ❖ 蛸いか佃煮 税込 918円(本体価格 850円)
- ❖ 能登産しいたけ使用 牛肉の佃煮 税込 918円(本体価格 850円)
- ❖ 生姜はたて紅葉煮 税込 864円(本体価格 800円)
- ❖ 鱈の旨煮 税込 864円(本体価格 800円)

季節の限定品

心

こころ



おなじみの佃煮、便利なビン詰、
お茶うけに嬉しい加賀の白峰、
心をこめた、おいしいものばかりを詰め合わせました。
職人もおくる人も心をこめて。

12個入(写真の商品)◎
くるみ味噌・若さぎ浮し炊・きやらぶき・ごま昆布・
魚の花・ぎんぼ白魚・磯くるみ・加賀の白峰5個

税込価格 5,400円(本体価格 5,000円) **K50KK**

佃のアイデア商品

Happy Walnuts

ハッピー・ウォールナッツ



幸せなひとくち。
つまんで、軽く食べられて、
幸せ広がる、くるみのお菓子。
ほんのり甘い、やさしい美味しさです。



- ❖ シナモンくるみ
- ❖ 黒糖きなこくるみ
- ❖ 塩ミルクくるみ

各税込 540円(本体価格 500円)



佃の金沢カレー

つくだのかなざわカレー

牛肉や能登かき、加賀野菜など、
石川県産の材料を使ったカレーです。
なめらかで豊かなコクがあるのに、
さらっとしています。
マイルドなのにスパイシー、
また食べたくなるカレーです。



- 佃の金沢カレー(ビーフ) 2024年6月1日より
税込価格 594円(本体価格 550円) 税込価格 756円(本体価格 700円)
- 佃の金沢カレー(シーフード) 2024年6月1日より
税込価格 486円(本体価格 450円) 税込価格 648円(本体価格 600円)
- 佃の金沢カレー(野菜) 2024年6月1日より
税込価格 432円(本体価格 400円) 税込価格 594円(本体価格 550円)

瓶入商品



くるみ味噌

- 簡単、手軽な
和え物づくりに
便利です。
- ❖ くるみ味噌(90g)
税込 540円(本体価格 500円)
- ❖ ごまみそ(90g)
税込 540円(本体価格 500円)
- ❖ のり佃煮(90g)
税込 594円(本体価格 550円)

