

鶴岡のこだわり No.34

平成 29 年 お中元・夏のギフト特集号

お客様 特別ご送付

日頃より、ご最厚いただいている
お客様だけにご案内申し上げております。
この機会を是非ご利用ください。



「だだちや豆おこわ」



大切なあの方に贈る
ふるさとの味

夏ギフト

この夏一番の「とっておき」を
お中元に、帰省のお土産に、
お盆のお供えに

佐徳



「だだちや豆おこわ」

要冷凍

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注 文 号 1308 価 格 4,500 円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注 文 号 1307 価 格 3,000 円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注 文 号 1304 価 格 1,500 円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注 文 号 1303 価 格 500 円 (税抜)



袋のままレンジでチン! 食卓にそのまま出せるトレー入り。

レンジパック(180g, トレー入)

注 文 号 1302 価 格 500 円 (税抜)



保存方法: 冷凍-18度以下 賞味期限: 60日間(冷凍) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

鶴岡産もち米「でわのもち」

鶴岡産だだちや豆 100%

本場鶴岡産だだちや豆と、鶴岡産もち米「でわのもち」
を使って手造りで風味豊かに蒸しあげた「だだちや豆
おこわ」です。出来立ての味と香りをそのまま急速冷凍
いたしましたので、自然解凍あるいは電子レンジで温め
ていただきますと、だだちや豆の香ばしい香りと甘み、
もち米のもちもち感が蘇ります。

高級ギフトカタログに続々掲載されている
ただいま大人気の商品です!

鶴岡特産だだちや豆のもちもちおこわ

当店の製品の主な原材料は国産野菜を使用し、(ごま・とうがらしを除く)
保存料・合成着色料は一切使用していません。

鶴岡のこだわり
佐徳
satoku



鶴岡のしあわせ
北家
kitaya

997-0011 山形県鶴岡市宝田 2-9-79

☎0235-24-1180 FAX 0235-23-3564



インターネットでラクラクご注文!

<http://satoku.co.jp>

または「佐徳」で検索! 佐徳

検索

インターネットからのご注文で、便利な
クレジットカード払いがご利用いただけます。
その他最新の商品情報や製造工程、厳選原料について
などなど佐徳の情報が満載です。



「栗おこわ」 要冷凍 

- 18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)
注番号 1327 価格 4,500円 (税抜)
- 12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)
注番号 1326 価格 3,000円 (税抜)
- 6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)
注番号 1325 価格 1,500円 (税抜)
- 2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)
注番号 1323 価格 500円 (税抜)

保存方法：冷凍-18度以下
賞味期限：60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。



ほくほくした素朴な味
里山の栗おこわ

▲6ヶ入

▲12ヶ入



鶴岡のもち米と小豆で作った「鶴岡の赤飯おこわ」です。塩味がついていますので、そのままお召し上がりいただけます。

鶴岡の赤飯おこわ

鶴岡産の小豆は、小豆が持つ本来の香ばしい香りが特徴です。その香りと味は蒸しても損なわれることなく、鶴岡産もち米のもちもち感と高相性です。昔ながらの美味しい赤飯をお楽しみいただけます。

鶴岡産 小豆(あずき)



※室温20度で2時間ほどかかります。解凍後はお早めにお召し上がりください。

レンジでチン！または自然解凍で佐徳の冷凍おこわは、レンジでチンで蒸したてのおいしさが味わえますが、自然解凍でもおいしくお召し上がりいただけます。お勤め先や学校でのランチや、ハイキングのおやつにも最適です。



「旬味おこわ (だだちや豆・栗)」 要冷凍

- 12ヶ入(だだちや豆6ヶ, 栗6ヶ)
注番号 1331 価格 3,000円 (税抜)

保存方法：冷凍-18度以下
賞味期限：60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

いろんな味が楽しめる
冷凍おこわのギフトセット

還暦祝いのお返し

お祝い事の贈り物

…にも最適です！

「鶴岡の赤飯おこわ」 要冷凍 

- 18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)
注番号 1374 価格 4,500円 (税抜)
- 12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)
注番号 1373 価格 3,000円 (税抜)
- 6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)
注番号 1372 価格 1,500円 (税抜)
- 2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)
注番号 1370 価格 500円 (税抜)

保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。



▲12ヶ入



▲6ヶ入



▲2ヶ入

期間限定販売 (7月中旬～9月初旬)



夏の味覚

セット内容

- ・丸小なす 一夜漬 150g × 2
- ・だだちや豆ごはんの素 × 2
- ・山形青菜漬 230g × 1
- ・宝みそ漬 150g × 1
- ・からし胡瓜 3本入 × 1



庄内の夏の味覚満載
夏の定番ギフト

夏のたより

「夏のたより」 要冷蔵 

- 注番号 191 税込価格 3,350円 (税抜)

賞味期限：7日間(冷蔵)
※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がり下さい。

※冷蔵クール便でのお届けになります。
※発送可能時期は丸小なすが収穫される7月中旬～9月初旬までの予定となっております。気候によって前後する場合がございます。
※ご注文内容に「夏のたより」が含まれている場合は、一括して7月中旬以降の発送となります。
※冷凍クール便の商品との同梱はできません。



鶴岡特産の丸小なす一夜漬をはじめとした佐徳特製のおつけもの、だだちや豆の風味豊かな炊き込みごはんが簡単に作れる「だだちや豆ごはんの素」の期間限定セットです。庄内の魅力的な夏の味覚をギュッとつめこみました。

いろいろな味を少しずつ 人気の漬物詰合せ みちのく味づくし



佐徳の人気のおつけものを厳選して詰合せにした「みちのく味づくし」は、少量ずつの小袋詰合せになっておりますので、色々な味を少しずつお楽しみいただけるギフトとして人気の商品です。

セット内容

- ・ふぎ粕漬
- ・出羽しぐれ
- ・甘口みそ漬
- ・民田茄子からし漬
- ・ブルーベリー楽京
- ・小茄子粕漬



ご贈答
好適品

「みちのく味づくし」

注文番号 290 価格 2,000円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

調理・味付け済み

パックから出してそのままお召上がりいただけます

- ・お弁当に
- ・おかずにもう一品欲しいとき



「浜の夕陽漬 2切入」

注文番号 803 価格 600円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



「浜の夕陽漬 1切」

注文番号 802 価格 300円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



焼鮭の醤油漬の身を手でほぐしました。鮭ごはんや鮭チャーハンに。
「夕陽のしずく」

50g入×2袋

注文番号 808 価格 500円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



焼鮭の醤油漬 浜の夕陽漬

焼きたての銀鮭を、本醸造割烹醤油を使った特製タレに漬け込んだ「焼鮭の醤油漬」です。調理の手間をかけずに「簡単・お手軽・便利」に召し上がっていただける美味しいギフトです。



ご贈答
好適品

「浜の夕陽漬 5切入」

5切入

注文番号 804 価格 1,600円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



ご贈答
好適品

「浜の夕陽漬 10切入」

10切入(1箱5切入×2箱組)

注文番号 806 価格 3,200円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



酒粕の
まろやかな
旨み

「すじこの吟醸粕漬」

要冷蔵 冷蔵
クール便

箱入・240g

注文番号 828 価格 3,800円(税抜)

袋入・120g

注文番号 827 価格 1,800円(税抜)

※冷凍クール便での発送も可能です。
※賞味期限：20日間(冷蔵)開封後はお早めにお召上がりください。
すぐにお召上がりにならない場合はお早めに冷凍保存してください。

香り高い酒粕が作るまろやかな旨み
北海道産の高級すじこを厳選し、吟醸酒粕でじっくりと漬け込みました。塩辛くなく、まろやかに仕上がったすじこはあとを引くおいしさです。

セット内容

- ・からし粕漬
- ・浜の夕陽漬(2切)
- ・ブルーベリー楽京
- ・出羽しぐれ
- ・ただちや豆ごはんの素
- ・舞茸ごはんの素



ご贈答
好適品

「みちのく御膳」

注文番号 190 価格 3,450円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



佐徳の人気のおつけもの、おかず、炊き込みごはんの素の詰合せ。
この一箱でいつもの食卓がちょっと特別に。みちのくのこだわりのおもてなしの膳を堪能できます。

「美味しい！」
「リピ買い決定！」
とのお声を多数
いただいております!!

ありがとうございます!累計販売数250000個突破!

「だだちゃ豆ごはんの素」
(2合炊)

注文番号 702 価格 600円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



美味しさの秘密は薄皮にあり!

枝豆に含まれる糖分は、豆をおおう薄皮によって中に閉じ込められます。見た目は良くないかもしれませんが、佐徳では、美味しさのためにあえて薄皮を残しております。

「枝豆の王様」とも呼ばれる本場鶴岡白山産のだだちゃ豆だけを贅沢に使用して手作りしました。お米と一緒に炊飯器で炊くだけで、手軽に香り高いだだちゃ豆ごはんの出来あがり。納得の美味しさです。

人気も美味しさも
全国トップクラス!!の
「庄内米つや姫」
とのセットも
おすすめです!



庄内米つや姫(2合)

デビュー以来5年連続
食味ランキング特A受賞

「だだちゃ豆ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

〈セット内容〉
だだちゃ豆ごはんの素×1
庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 721 価格 1,000円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



「舞茸ごはんの素」(2合炊)

注文番号 779 価格 600円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



「孟宗筍ごはんの素」(2合炊)

注文番号 765 価格 600円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



「舞茸ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

舞茸ごはんの素×1 庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 780 価格 1,000円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



「孟宗筍ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

孟宗筍ごはんの素×1 庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 766 価格 1,000円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



厳選素材の手作り炊き込みごはんの素
鶴岡ならではの厳選素材を丁寧にご下ごしらえし、
素材の味を生かす味付けで仕上げました。
普段のお食事はもちろん、おもてなしのお食事、
お祝いのお食事を盛り立ててくれます。

2合炊き用の炊き込み
ご飯の素にそれぞれ
なっています!

ご贈答
好適品



セット内容

だだちゃ豆ごはんの素と
庄内米つや姫のセット × 1
孟宗筍ごはんの素と
庄内米つや姫のセット × 1
舞茸ごはんの素と
庄内米つや姫のセット × 1

庄内米つや姫(2合)

セット内容はお好みで組み合わせられます。
お気軽にご用命ください。

「旬味ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

注文番号 786 価格 3,000円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)

美味しいお米で
美味しい炊き込みごはんを

佐徳特製の手作り炊き込みごはんの素に、
抜群に美味しいお米がセットになって、簡単に
特別な「ごちそうごはん」が炊けます。

ご贈答
好適品



セット内容

だだちゃ豆ごはんの素 × 1
孟宗筍ごはんの素 × 1
舞茸ごはんの素 × 1

セット内容はお好みで組み合わせられます。
お気軽にご用命ください。

「旬味ごはんの素」

注文番号 788 価格 1,905円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)

美味しいさっぱい!
鶴岡の炊き込みごはんの素セット



「粕漬詰合せ袋入・大」

330g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注番号 **106** 価格 **1,200円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)



「粕漬詰合せ袋入・小」

180g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注番号 **102** 価格 **700円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)

白瓜のシャリッとした歯ざわりが抜群です。



「うり粕漬」170g

注番号 **104** 価格 **600円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)

しまった肉質の胡瓜を丹念に漬込みました。

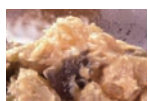


「胡瓜粕漬」150g

注番号 **103** 価格 **600円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)

きざんだ粕漬を酒粕と一緒に食べられます。



「きざみ粕漬」170g

注番号 **115** 価格 **450円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)



こだわりの味

老舗のこだわり三度漬粕漬
三度の漬け替えにより仕上げた、塩辛くなくまろやかで深みのある旬菜粕漬です。全国的に人気のある老舗佐徳の粕漬はご贈答にも大変喜ばれます。いろいろな種類の粕漬を一度に楽しめるオススメのセット。御自宅用に袋入りもごさいいます。

ご贈答
好適品

「粕漬詰合せ箱入・大」

330g×3袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注番号 **108** 価格 **3,700円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ箱入・中」

330g×2袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注番号 **107** 価格 **2,500円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ箱入・小」

330g×1袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注番号 **105** 価格 **1,300円** (税抜)

賞味期限：90日間(常温)



◀粕漬詰合せ 箱入・小

重くて買いに行くのが大変なお米は、贈ると大変喜ばれるギフトです。

もっちりした粘りと甘み
食味ランキング
毎年連続特A



「庄内米はえぬき」

5kg

注番号 **953** 価格 **2,550円** (税抜)

10kg

注番号 **954** 価格 **5,100円** (税抜)

際立つ白さ粒もしかり
減農薬・
減化学肥料の
特別栽培米



「庄内米つや姫」

5kg

注番号 **949** 価格 **3,000円** (税抜)

10kg

注番号 **950** 価格 **6,000円** (税抜)



平成28年度産
庄内米つや姫
庄内米はえぬき

米どころ庄内平野の恵み、庄内米。選りすぐりの精米したてのおいしさを産地からお届けいたします。お米「つや姫」と「はえぬき」です。

※ご注文いただいてから精米いたしますので、お届けまで少々お時間をいただきます。

冷凍だだちゃ豆の美味しい食べ方
だだちゃ豆は茹でてあります。自然解凍してお召し上がりください。一度解凍したものは再冷凍できませんので、一度に食べる分だけ解凍することをおすすめいたします。



「冷凍味付だだちゃ豆」

230g

注番号 **909** 価格 **800円** (税抜)

賞味期限：90日間(冷凍)
※到着後は冷凍庫で保管し、解凍後はなるべく早くお召し上がりください。



要冷凍 冷凍 90日

美味しさそのまま急速冷凍！
短い旬のだだちゃ豆の採れたてをすぐに茹で、ミネラルたっぷりの自然海塩で味付けして急速冷凍しました。



冷凍味付だだちゃ豆

期間限定販売 (7月中旬～9月初旬)

パリッと
歯ごたえ!

夏の
味覚

庄内特産夏の味覚の丸小茄子 鶴岡・夏の風物野菜のあつさり一夜漬

庄内平野の茄子畑に紫の花が咲き、丸くて可愛らしい実をつける頃、鶴岡の夏が来ます。
出羽庄内の風物野菜「丸小茄子」を一夜漬けにしたものは、旬の最高のごちそうです。朝もぎたての丸小なすをその日のうちに一夜漬けにしました。水水等に浮かべてよく冷やしてお召し上がり頂くと、皮はパリッと適度な固さで、しまった肉質の黄色い果肉はプリプリとした歯ごたえが格別です。暑さで食欲がない時にもピツタリですし、庄内ではお茶請けにふるまわれたりもします。



やまがた
伝
在来野菜 統



「丸小茄子一夜漬」200g

注文番号 **443** 価格 **500円** (税抜) **要冷蔵** **冷蔵クール便**

賞味期限：7日間(冷蔵)
※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召上がり下さい。

- ※クール便でのお届けになります。
- ※発送可能時期は丸小茄子が収穫される7月中旬～9月初旬までの予定となっております。気候によって前後する場合がございます。
- ※ご注文内容に「丸小茄子一夜漬」が含まれている場合は、一括して7月中旬以降の発送となります。

丸小茄子(まるこなす)

鶴岡に古くから伝わる在来野菜の一つで、小ぶりなひとくちサイズの実は歯ごたえがよく漬物にピツタリ。夏の間にだけ収穫される茄子なので、特に一夜漬はこの時期だけの旬の味です。佐徳の丸小茄子は地元農家との長年の契約栽培による原料を使用しています。そのため、新鮮で質の安定した漬物にすることが出来ます。佐徳の丸小茄子にはその一粒一粒に、自然の恵みと多くの方の愛情が込められています。



やまがた
伝
在来野菜 統

秘伝の技法・元祖の味
純からし粉仕立てのからし漬

全日空ファーストクラス機内食に採用!!



▲【6】大 ▲【3】小

「民田茄子からし漬」

(大) 170g
注文番号 **6** 価格 **500円** (税抜)

(小) 120g
注文番号 **3** 価格 **350円** (税抜)

賞味期限：60日間(常温)

佐徳は民田なすのからし漬の元祖として、職人の技法を今に受け継ぎ、純からし粉だけの風味を守り続けています。独特の歯ざわりとピリッとした辛みを、茄子に含まれた漬け汁のまろやかさがいっそうひきたてます。



やまがた
伝
在来野菜 統

ひとくち大に
カットして
あります。

「外内島きゅうりからし漬」

150g
注文番号 **134** 価格 **500円** (税抜)

賞味期限：60日間(常温)

発売以来
大人気!

ピリッとした辛みとまろやかな酒粕独特の歯ごたえがくせになる庄内の珍しい在来野菜の外内島きゅうりを当社秘伝の技法でからし漬にしました。純からし粉を使用したピリッとした辛みを酒粕のまろやかさが包み込みます。外内島きゅうりの独特の歯ごたえがくせになる美味しさです。

鶴岡市外内島(とのじま)地区で、わずかに栽培されているのがこの外内島きゅうり。その由来は定かではありませんが、弘法大師が出羽三山に向かう途中、このきゅうりで喉の渇きを癒したとの言い伝えをもつ在来作物です。鶴岡では、昔はごく当たり前に栽培されていたそうですが、手間がかかるわりには収穫量が少なく、次第につくる人が減ってゆきました。ぱりっとした食感の、極めて薄い皮に、香気に溢れたみずみずしい果肉が格別の味わいのきゅうりです。

外内島(とのじま)きゅうり





乾燥豆

詳しい食べ方が書いてあります。

秘伝豆の美味しさがいつでも楽しめる「乾燥豆」です。水で戻し、塩ゆでにして枝豆のようにして食べたり、豆ごはんや煮豆などのように食べても美味しい豆です。茹でると約2倍の量になります。

「乾燥秘伝豆」

500g

注文番号 **962** 価格 **1,000円** (税抜)

賞味期限:365日間(常温)

秘伝豆浅漬 要冷蔵 冷蔵クール便

160g

注文番号 **428** 価格 **450円** (税抜)

賞味期限:7日間(冷蔵)
※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

新商品!

山形県産秘伝豆のあつさり浅漬

「香り、甘み、大きき、張り、どれも素晴らしい」ことから名付けられたと言われる「秘伝豆」。山形県では青大豆＝秘伝豆と言われるくらいポピュラーな品種です。この秘伝豆を程よい固さに茹で、昆布だしをきかせた漬けダレに漬けこみました。味のしみた秘伝豆は豆の甘みと旨みがより一層引き立ち、ポリポリとした歯ごたえであとひく美味しさです。

お酒のおつまみに、お子様のおやつに、また食卓のおかずにと、ご家族皆様でおいしくお召し上がりいただけます。

【465】5本入

【464】3本入

「からし胡瓜」 要冷蔵 冷蔵クール便

5本入
注文番号 **465** 価格 **600円** (税抜)

3本入
注文番号 **464** 価格 **400円** (税抜)

賞味期限:10日間(冷蔵)

あつさり美味しい、胡瓜の浅漬

和がらし粉、砂糖、塩でさっぱりと仕立てた胡瓜の浅漬。佐徳のロングセラー商品で大変人気の一品です。

やまがた 伝 在来野菜

梅酒なす 要冷蔵 冷蔵クール便

170g

注文番号 **458** 価格 **600円** (税抜)

賞味期限:30日間(冷蔵)
※開封後はお早めにお召し上がりください。

発売以来大人気!

採れたて新鮮な鶴岡産丸小茄子を酒粕で仕込み、梅酒仕立てにいたしました。

ブルーベリーを加えた大粒らっきょうの甘酢漬。

「ブルーベリー楽京」160g

注文番号 **683** 価格 **600円** (税抜)

賞味期限:60日間(常温)

大根、胡瓜、人参の熟成みそ漬細切り仕立て。

「出羽しぐれ」150g

注文番号 **676** 価格 **400円** (税抜)

賞味期限:90日間(常温)

山形県食品産業協会議長賞 受賞

きざんだ粕漬にからし粉を加えピリツとした味わいに。

「からし粕漬」150g

注文番号 **111** 価格 **450円** (税抜)

賞味期限:90日間(常温)

肉厚の国産原木しいたけの醤油漬。

「しいたけ丸漬」100g

注文番号 **697** 価格 **600円** (税抜)

賞味期限:90日間(常温)

山形県議会議長賞 受賞

紅花をあしらった梅シロップ仕立てのたくあん漬です。

「紅花たくあん」半割1本

注文番号 **628** 価格 **400円** (税抜)

賞味期限:45日間(常温)

醤油味で仕上げた青菜漬。あったかごはんにぴったりです。

「青菜漬」230g 要冷蔵 冷蔵クール便

注文番号 **604** 価格 **450円** (税抜)

賞味期限:10日間(冷蔵)

熟成仕立ての甘口みそ漬。

「寶みそ漬」150g

注文番号 **671** 価格 **500円** (税抜)

賞味期限:90日間(常温)

刻み青菜、大根・人参を黄菊で彩った山形伝統の漬物です。

「おみ漬」210g 要冷蔵 冷蔵クール便

注文番号 **615** 価格 **450円** (税抜)

賞味期限:10日間(冷蔵)

祝日本遺産認定

平成二十八年年度、「自然と信仰が息づく『生まれかわりの旅』」樹齢三百年を超える杉並木につつまれた二四六段の石段から始まる出羽三山〜が山形県で初の日本遺産に認定されました。続いて平成二十九年年度、「サムライゆかりのシルク日本近代化の原風景に出会うまち鶴岡へ」が日本遺産に選ばれました。

新商品！
ひとくちおはぎ
鶴岡絹てまり

美しく、平和を象徴する民芸品「御殿まり」と、鶴岡の絹の歴史に思いをはせて、鶴岡の厳選素材を使ったおはぎを作りました。鶴岡産の希少なもち米「でわのもち」にシルクパウダーを配合し、特産のただちや豆の「ただちや餡」鶴岡産山くるみを添えた鶴岡産小豆の「つぶ餡」を心をこめて手作りいたしました。まあるいまりを思わせる、二色おはぎの詰合せです。



「鶴岡絹てまり」 要冷凍 冷蔵クール便
6ヶ入(ただちや豆餡3ヶ,つぶ餡3ヶ)
注文番号 1555 価格 880円(税抜)



シルクパウダー配合のもっちり食感シユークリーム
当地鶴岡は日本最北の絹産地です。絹の歴史に思いを馳せて、まゆの形をした小さな真っ白いシユークリームを作りました。生地とミルククリーム両方にシルクパウダーを配合し、よりなめらかな食感を実現しました。

「ま・ゆ・ゆ」 要冷凍 冷蔵クール便
6ヶ入 注文番号 1558 価格 800円(税抜)
12ヶ入(6ヶ入×2箱組) 注文番号 1559 価格 1,600円(税抜)
保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：60日間(冷凍) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



こだわり素材の手づくり焼き菓子
たつぷりのアーモンドブードルと、厳選した良質なバターで焼き上げた和風フィナンシェです。出羽三山と月を模した焼印で、見た目も美しい一品に仕上げました。ふちふちとした食感と豊かな味わいの「いちじく」と、宇治抹茶の香りが贅沢な「抹茶」の2種類の詰合せです。

「月の山」1箱 (8袋入(抹茶4袋・いちじく4袋))
注文番号 1565 価格 1,250円(税抜)
賞味期限：30日間(常温)

ご注文に関するご案内 このカタログに記載してある商品価格はすべて税抜価格となります。写真は調理例・盛付例です。

◆ご注文方法について

- お電話でのご注文
☎0235-24-1180
電話受付時間/AM9:00~PM5:00
※日曜日はお休みさせていただきます。
- FAXでのご注文
FAX 0235-23-3564
24時間受付
- 郵便でのご注文
〒997-0001 山形県鶴岡市宝田2-9-79 株式会社佐徳 行
- インターネットでのご注文
http://www.satoku.co.jp
佐徳 検索

◆お支払い方法について

- 代金引換
代金引換手数料300円(税抜)
初めてのお客様は代金引換でのお支払いをお願いしております。(贈答の場合は振込となります)
- 振込(郵便局)
郵便局がコンビニでお使いいただける払込票を商品に同封いたします。商品到着後2週間以内にお支払いください。ご贈答の場合は払込票を別送いたします。
- ◆配達日のご指定について
●お届けのご指定日はご注文日の7日~10日以降からご指定いただけます。
●ご注文の混雑状況、交通事情等によりご希望に添えない場合がございます。
●特にご指定日の記載がない場合は最短でお届けさせていただきます。
●ご注文商品に期間限定品を含む場合は、その期間に合わせてお届けいたします。別送をご希望の方はお知らせください。(送料別負担)

◆送料について 一箇所送り、一個口につき、下記の配送料金がかかります。

北海道	東北	関東・信越	北陸・中部	関西	中国・四国	九州	沖縄
	青森 秋田 岩手 宮城 山形 福島	群馬 栃木 山梨 茨城 千葉 埼玉 東京 神奈川 新潟 長野	富山 石川 福井 静岡 愛知 三重 岐阜	大阪 京都 奈良 滋賀 兵庫 和歌山	島根 鳥取 山口 広島 岡山 愛媛 香川 高知 徳島	福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎 鹿児島	沖縄
820円(税抜)	550円(税抜)	600円(税抜)	650円(税抜)	700円(税抜)	900円(税抜)	1,100円(税抜)	1,300円(税抜)

冷蔵クール便 冷蔵クール便
クール便料金 200円(税抜)

■要冷蔵の商品は冷蔵クール便、要冷凍の商品は冷凍クール便にて発送いたします。
■常温便と冷蔵クール便の商品を一緒にご注文いただいた場合は冷蔵クール便に同梱包で発送いたします。
■冷凍クール便の商品は、常温便、冷蔵クール便の商品との同梱包はできません。
■冷凍クール便の商品と、常温便、冷蔵クール便の商品を一緒に送る場合は2個口となり、2個口分の送料がかかります。
※お届けする納品書には上記の価格に消費税が加算された税込価格での記載になります。