

夏の味覚



鶴岡の夏、

佐徳の丸小茄子

庄内平野の茄子畑に紫の花が咲き、丸くて可愛い実をつける頃、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。

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応えがよく漬物にピッタリ。

夏の間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できます。

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。

期間限定販売 (7月中旬～9月初旬)

夏の
味覚



要冷蔵 冷蔵
クール便

「丸小茄子一夜漬」160g

594円(税込) 商品番号 443

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。

セット内容
・丸小なす一夜漬 160g × 1
・だちや豆ごはんの素 × 1
・山形青菜漬 230g × 1
・宝みそ漬 150g × 1
・からし胡瓜3本入 × 1

「夏のたより」 要冷蔵 冷蔵
クール便

3,240円(税込) 商品番号 191

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。

※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」「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。
※冷凍クール便の商品との同梱はできません。



プリッと
かい茄子

庄内の夏の味覚満載
夏の定番ギフト

夏のたより



最優秀賞
受賞

やまがたうまいものコンテスト



「三、なすび」

内容量：80g × 3袋入
セット内容：民田茄子からし漬、民田茄子みそ漬、民田茄子粕漬

1,242円(税込) 商品番号 215

賞味期限：90日間(常温)

「めづらしや 山をいで羽の 初茄子」芭蕉
俳聖松尾芭蕉が鶴岡に滞在したときに詠んだ
この句にちなんで、鶴岡特産の民田茄子を
からし漬、粕漬、みそ漬の三種の味に
仕上げました。

芭蕉初茄子
三、なすび



「粕漬詰合せ(袋入・大)」

280g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

1,404円(税込) 商品番号 106

賞味期限：90日間(常温)



粕漬



「粕漬詰合せ(袋入・小)」

150g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

810円(税込) 商品番号 102

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」150g

702円(税込) 商品番号 104

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

702円(税込) 商品番号 103

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」150g

594円(税込) 商品番号 115

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ 箱入・大」

280g × 2袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

2,916円(税込) 商品番号 107

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ 箱入・小」

280g × 1袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

1,512円(税込) 商品番号 105

賞味期限：90日間(常温)



セット内容
ふき粕漬
出羽しぐれ
甘口みそ漬
民田茄子からし漬
ブルーベリー
小茄子粕漬

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
ずつお楽しみいただけるギフト
として人気の商品です。

「みちのく味づくし」

3,078円(税込) 商品番号 290

賞味期限：60日間(常温)

毎日
おいしいごはん



「庄内米雪若丸」

5 kg
3,132 円 (税込) 商品番号 955

10kg
6,264 円 (税込) 商品番号 956



「庄内米つや姫」

5 kg
3,240 円 (税込) 商品番号 949

10kg
6,480 円 (税込) 商品番号 950

※ご注文いただいた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。



ごはん
ちんちん
と混ぜて
ちんちん
と混ぜて

「しいたけ御膳 60g」
300 円 (税込) 商品番号 693
賞味期限：60日間(常温)



盛付例

「秘伝豆みそ 60g」
300 円 (税込) 商品番号 491
賞味期限：60日間(常温)



盛付例

「焼鮭ほぐし 50g」
300 円 (税込) 商品番号 809
賞味期限：60日間(常温)



ごはん
と炒めて
炒り卵を
添えて
チャーハン
に！

調理：盛付例

「みそ漬しぐれ 60g」
300 円 (税込) 商品番号 670
賞味期限：60日間(常温)

いねんのおふや

ほかほかごはんに合わせて、
ごはんがすすむ「ごはんのおとも」。
手づくりで心をこめて仕上げました。

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
702 円 (税込) 商品番号 683
賞味期限：60日間(常温)

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
594 円 (税込) 商品番号 111
賞味期限：90日間(常温)

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」2本入
540 円 (税込) 商品番号 652
賞味期限：60日間(常温)

熟成仕立ておつけもの処の甘口みそ漬。



「寶みそ漬」150g
702 円 (税込) 商品番号 671
賞味期限：90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
540 円 (税込) 商品番号 676
賞味期限：90日間(常温)

肉厚の国産原木しいたけのあまから醤油漬。



「しいたけ丸漬」100g
702 円 (税込) 商品番号 697
賞味期限：90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
594 円 (税込) 商品番号 604
賞味期限：10日間(冷蔵)

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
594 円 (税込) 商品番号 615
賞味期限：10日間(冷蔵)

全日空ファーストクラス機内食に採用!!



山形県産
協賛品
受賞

「民田茄子からし漬」
(大) 160g 648 円 (税込) 商品番号 6
(小) 120g 486 円 (税込) 商品番号 3
賞味期限：60日間(常温)

和からし粉、砂糖、塩でさっぱり仕上げた胡瓜の浅漬。



山形県産
協賛品
受賞

「からし胡瓜」3本入 要冷蔵
518 円 (税込) 商品番号 464
賞味期限：10日間(冷蔵)

山形県産秘伝豆のあっさり浅漬。



山形県産
協賛品
受賞

「秘伝豆浅漬」160g 要冷蔵
540 円 (税込) 商品番号 428
賞味期限：30日間(冷蔵)

要冷凍 冷凍
クール便

「TSURUOKA 青菜バター」
一瓶140g×2ヶ入
2,916 円 (税込) 商品番号 836

保存方法：冷凍-18度以下
賞味期限：180日間(冷凍)
※解凍後は冷蔵庫に保管し、お早めにお召し
上がりください。



ひとつひとつ化粧包装にて
お送りさせていただきます。
ご贈答にも是非お使いください。
※パッケージが予告なく
変更になる場合があります。

レシビはQRコードから
ご紹介しております。





パスタ料理「青菜バター和え」



お魚料理「青菜バターソース」



パンに塗って

発売以来
大人気!

せい さい づけ
青菜漬でバター
を作りました。



食卓にひとつは欲しい青菜バター
北海道よつ葉バター使用

3



鶴岡特産だだちゃ豆の
もちもちおこわ

やまがた
伝来
野菜

美味しさの秘密は「手づくり製法」

佐徳のだだちゃ豆おこわには、本場鶴岡産だだちゃ豆をふんだんに使います。だだちゃ豆は独特の旨みと甘み、香りが特徴です。粘りが強く、食味の良い鶴岡産のもち米「でわのもち」を蒸し上げ、清酒、砂糖、みりん、食塩、しょうゆで味付けし、余計なものは一切使いません。手作りだからこそ、ほっとする優しい味のおこわ。鶴岡の豊かな自然が育んだ素材と丁寧な仕事で作出す味をお楽しみください。

「だだちゃ豆おこわ」

要冷凍 冷凍クール便

2ヶ入(1ヶ70g,袋入)

540円(税込) 商品番号 1303

6ヶ入(1ヶ70g,箱入)

1,620円(税込) 商品番号 1304

12ヶ入(1ヶ70g,1箱6ヶ入×2箱組)

3,240円(税込) 商品番号 1307

18ヶ入(1ヶ70g,1箱6ヶ入×3箱組)

4,860円(税込) 商品番号 1308

保存方法：冷凍-18度以下
賞味期限：90日間(冷凍)
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

本場鶴岡産だだちゃ豆と、鶴岡産もち米「でわのもち」を使って風味豊かに蒸しあげた「だだちゃ豆おこわ」です。冷凍庫に常備しておいて、食べる分だけ電子レンジで温めるだけで蒸したての美味しさが楽しめます。



「だだちゃ豆おこわ レンジパック」

要冷凍 冷凍クール便

単品(180g)1袋

540円(税込) 商品番号 1302

箱入・小(180g×4袋入)

2,268円(税込) 商品番号 1315

箱入・大(180g×6袋入)

3,348円(税込) 商品番号 1314

保存方法：冷凍-18度以下
賞味期限：90日間(冷凍)
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

鶴岡特産だだちゃ豆

人気のだだちゃ豆おこわのトレー入タイプです。電子レンジで温めるだけで手軽に蒸したての美味しさが味わえるので、小腹がすいた時や、お忙しい方にもおすすめ。

銀賞受賞

つるおか名物コンテスト

大好評



鶴岡特産だだちゃ豆の
もちもちおこわ

最優秀賞
受賞

やまがたうまいものコンテスト

香り高い舞茸
シヤキンヤキ食感



舞茸おこわ

「舞茸おこわ」 要冷凍 	
2ヶ入(1ヶ70g,袋入)	
540 円 (税込)	商品番号 1346
6ヶ入(1ヶ70g,箱入)	
1,620 円(税込)	商品番号 1348
12ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×2 箱組)	
3,240 円(税込)	商品番号 1349
18ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×3 箱組)	
4,860 円(税込)	商品番号 1350

保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：90日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

香り高く歯ごたえの良い山形県産のとび色舞茸と、鶴岡産のもち米「でわのもち」を使つて風味豊かに蒸しあげた「舞茸おこわ」です。

山形県産とび色舞茸

黒豆おこわ

やまがたうまいものコンテスト

お米の甘さも
際立つ逸品



黒豆おこわ

「黒豆おこわ」 要冷凍 	
2ヶ入(1ヶ70g,袋入)	
540 円 (税込)	商品番号 1396
6ヶ入(1ヶ70g,箱入)	
1,620 円(税込)	商品番号 1398
12ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×2 箱組)	
3,240 円(税込)	商品番号 1399
18ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×3 箱組)	
4,860 円(税込)	商品番号 1400

保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：90日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

鶴岡産の大粒黒豆を使用した黒豆おこわです。香ばしく歯ごたえのいい黒豆の甘みともちもちの鶴岡産もち米が、好相性の一品です。

鶴岡産黒豆 100%

優秀賞
受賞

やまがたうまいものコンテスト

さわやかな梅の風味



梅おこわ

「梅おこわ」 要冷凍 	
2ヶ入(1ヶ70g,袋入)	
540 円 (税込)	商品番号 1361
6ヶ入(1ヶ70g,箱入)	
1,620 円(税込)	商品番号 1363
12ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×2 箱組)	
3,240 円(税込)	商品番号 1364
18ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×3 箱組)	
4,860 円(税込)	商品番号 1365

保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：90日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

鶴岡産梅干しと自家製のゆかりの風味が抜群の「梅おこわ」です。もちもちの食感に梅干しのさわやかな酸味が食欲をそそります。「えごま」山形県産と白ごまをトッピングして、プチプチした食感も楽しい一品です。

鶴岡産梅干し 山形県産えごま

優秀賞
受賞

やまがたふるさと食品コンクール

佳き日に：
鶴岡のお赤飯



赤飯おこわ

「鶴岡の赤飯おこわ」 要冷凍 	
2ヶ入(1ヶ70g,袋入)	
540 円 (税込)	商品番号 1370
6ヶ入(1ヶ70g,箱入)	
1,620 円(税込)	商品番号 1372
12ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×2 箱組)	
3,240 円(税込)	商品番号 1373
18ヶ入(1ヶ70g, 1 箱 6ヶ入×3 箱組)	
4,860 円(税込)	商品番号 1374

保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：90日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

鶴岡のもち米と小豆で作った「鶴岡の赤飯おこわ」です。着色料等は使わず、小豆の煮汁だけで自然な色合いを出しています。シンブルに塩のみの味付けで飽きのこないおいしさです。御祝いのご贈答に、おめでたい席のごちそうに、日常の軽食にも最適です。

鶴岡産小豆

5

ありがとうございます！累計販売数400,000個突破！

「だだちゃ豆ごはんの素」 無添加

(2合炊)

702円(税込) 商品番号 702

賞味期限：60日間(常温)



「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

1,188円(税込) 商品番号 721

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。

厳選素材の手作り炊き込みごはんの素
「枝豆の王様」とも呼ばれる本場鶴岡産のだだちゃ豆だけを贅沢に使って手作りしました。
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です。



とび色舞茸使用
・色落ちしない
・歯ざわりシャッキリ
・優れた風味



「舞茸ごはんの素」(2合炊)

702円(税込) 商品番号 779

賞味期限：120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

1,188円(税込) 商品番号 780

賞味期限：120日間(常温)



「孟宗筍ごはんの素」(2合炊)

702円(税込) 商品番号 765

賞味期限：120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

1,188円(税込) 商品番号 766

賞味期限：120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りました。簡単に「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できます。お気軽にご用命ください。

「旬味ごはんの素」

2,268円(税込) 商品番号 788

賞味期限：60日間(常温)

美味しいいっぱい！
鶴岡の炊き込みごはんの素セット

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

2合炊き用の炊き込み
ご飯の素にそれぞれ
2合のお米がセットに
なっています！

庄内米
つや姫
(2合)

セット内容はお好みで組み合わせできます。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」

3,564円(税込) 商品番号 786

賞味期限：60日間(常温)

新商品

つるおか讃菓

御殿まり

手づくりクッキー

庄内産小麦を使用し、サクッと焼き上げたクッキーに、鶴岡の伝統工芸品「御殿まり」をあしらいました。それぞれの素材から生まれる芳しい香りをゆつくりじっくり味わいたいクッキーに仕上げました。紅茶やコーヒ、ハーブティーと合わせてどうぞ。

庄内産小麦使用



「つるおか讃菓 御殿まり」

8 枚入

1,296 円(税込) 商品番号 1590

賞味期限：35日間(常温)



▲4袋入

「和風フィナンシェ月の山」

4袋入(抹茶2袋・いちじく2袋)

780 円(税込) 商品番号 1564

8袋入(抹茶4袋・いちじく4袋)

1,540 円(税込) 商品番号 1565

賞味期限：30日間(常温)

素材にこだわり、手づくりで焼き上げた和風フィナンシェです。ぷちぷ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。

浪鶴岡

和風フィナンシェ月の山



「手づくりクッキー 石だたみ」

1箱3袋入
(アーモンド8枚・抹茶8枚・くるみ8枚)

1,860 円(税込) 商品番号 1580

賞味期限：35日間(常温)

浪鶴岡

手づくりクッキー石だたみ

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込価格となります。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、祝祭日はお休みさせていただきます。

●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

- ご注文書にご記入の上、弊社にお送りください。(切手不要の専用封筒が便利です)
- 郵便事情などにより弊社へのご注文の到着が遅れる場合がございます。お急ぎの場合は、お電話・FAX・インターネットでのご注文をおすすめします。

●FAXでのご注文

FAX 0235-23-3564

24時間受付

●インターネットでのご注文

<https://www.satoku.co.jp/>

佐徳

検索



24時間受付

- インターネットからのご注文のみ、便利なクレジットカード決済がご利用できます。

- ・日曜、祝祭日定休のため、ご注文、お問い合わせ、発送等の受付を休ませていただきます。
- ・詰合せの内容、パッケージのデザインが予告なく変わる場合がございます。

◆お支払い方法について

●代金引換

代金引換手数料330円(税込)
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(郵便局またはコンビニ)

郵便局か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
北海道	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	鳥根 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
1,045円(税込)	825円(税込)	880円(税込)	935円(税込)	990円(税込)	1,210円(税込)	1,320円(税込)	2,090円(税込)

冷蔵クール便 冷凍クール便
クール便料金 220円(税込)

- 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便で発送いたします。
- 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便はできません。
- 冷凍クール便の商品と、常温便、冷蔵クール便の商品と一緒に送る場合は2個口となり、2個口分の送料がかかります。

鶴岡のこだわり 鶴岡のしあわせ
佐徳 北家
satoku kitaya

997-0011 山形県鶴岡市宝田 2-9-79
☎0235-24-1180 FAX 0235-23-3564
お気軽にお電話ください!



だだちゃ豆

ご注文〆切：8月21日 お届け期間：8月下旬～



最高峰のプレミアム枝豆
「だだちゃ豆」の季節まもなく到来



「特選生だだちゃ豆」

要冷蔵 冷蔵
クール便

1 kg(500 g × 2 袋)

3,024 円(税込) 商品番号 904

1.5kg(500 g × 3 袋)

4,536 円(税込) 商品番号 903

庄内平野の一角、
山形県鶴岡市に
だだちゃ豆の産地があります。
この土地でしかだだちゃ豆が
美味しく育たない、
特別な環境です。

ご注文〆切：8月21日 お届け期間：8月下旬～

※ご注文は同封のだだちゃ豆専用申込書をご利用ください。
※冷凍の商品との同梱包はできません。

- 商品は、ご予約順に一番美味しい時期に発送いたします。気候により収穫時期が変動する場合がございますので配送日のご指定はできません。予めご了承くださいませ。
- 時間のご指定は承りますが[午前中]指定の場合、地域によっては翌日お届け可能地域の場合でも翌々日午前配送となります。特にご指定のない場合は、最短にてご手配させていただきます。
- 到着後は必ず冷蔵庫に入れ、できるだけその日のうちに茹でて、冷蔵庫に保存しお早目にお召し上がり下さい。時間が経つにつれ食味の美味しさは失われます。冷凍保存する場合は、少し固めに茹でて冷ましてから冷凍庫で保管してください。

朝採り直送！
採れたての美味しさをどうぞ。

鶴岡の夏の味覚の代表、だだちゃ豆。
だだちゃ豆は、鶴岡周辺の限られた地域で、江戸時代から農家が大切に守り生産されてきた枝豆の「在来種」です。独特の深い甘さ、口いっぱい広がる何とも言えない旨みと香り…その美味しさはまさしく枝豆の王様です。最近の研究で、だだちゃ豆には肝機能の向上や疲労回復に効果があるアミノ酸「オルニチン」が一般的な枝豆の5倍も含まれていることが明らかになりました。美味しいだけではない本場鶴岡産だだちゃ豆。産地直送、朝採れた新鮮なだだちゃ豆をその日のうちに発送します。