



クール便

大根寿し (マス)

(11月～2月頃まで)

大根にマスを挟んで糯で漬け込んだお漬物です。サバよりあっさり。

贈答用
2,268円 化粧箱入
3,348円 化粧箱入
5,616円 化粧箱入
その他ご予算に合わせて
8,000円前後までご用意
いたします。

ばら売り
567円/100gで300g
からお詰め致します。
マスを挟んだ丸い大根が
6個前後入ります。
真空パックは220g入り
で1,350円。



クール便

かぶら寿し (11月～2月頃まで)

クセの少ない白かぶらに塩漬けたぶりを挟み、糯で漬け込んだ冬季限定の人気ナンバー1お漬物です。

贈答用
3,780円 (税抜3,500円) (3切)
5,508円 (税抜5,100円) (4切)
6,588円 (税抜6,100円) (5切)
その他ご予算に合わせて
10,000円前後までご用意
いたします
※進物は全て化粧箱入り

ばら売り
1切 1,100円～1,400円
※734円 (税抜680円) /100g
真空パック
1切入 1,350円 (税抜1,250円)



TSUNAGU

—食文化をつなぐ—

すみげんの冬便り 2024



クール便

大根寿し (サバ)

(11月～2月頃まで)

大根にサバを挟んで糯で漬け込んだお漬物です。

贈答用
2,268円 化粧箱入
3,348円 化粧箱入
5,616円 化粧箱入
その他ご予算に合わせて
8,000円前後までご用意
いたします。

ばら売り
567円/100gで300g
からお詰め致します。
マスを挟んだ丸い大根が
6個前後入ります。
真空パックは220g入り
で1,350円。



クール便

里の幸 (漬物詰合せ)

冬の限定味覚「かぶら寿し」「大根寿し」をお好きな組み合わせでお楽しみいただけるけるセットです。

贈答用のみ
3,996円～9,720円まで

かぶら、大根(さば)、大根(ます)
それぞれお好きな組み合わせで詰合せ致します。

年内配送の受付は **12/25 (水)** まで
ご予約はお早めに
TEL : 0761-22-4214
FAX : 0761-22-4200



表示価格は全て税込み
価格です。



本店ショップ



Yahoo!店



instagram



facebook



<<天然一等昆布>>
天然一等利尻昆布 不漁のため在庫なし
天然一等日高昆布 1本 600～700円
天然一等広昆布(真昆布) 1,026円/100g
天然一等日高根昆布 1袋 100g入 1,026円
天然一等昆布巻昆布 1束 100g入 664円

<<本枯れかつお節カビ付き>>
指宿産本枯れかつお節(背) 1本 2,000円前後
指宿産本枯れかつお節(腹) 1本 1,800円前後

<<しいたけ・煮干し等>>
国産原木乾椎茸 65g 1,080円
大羽煮干し(伊吹いりこ) 100g 540円
伊吹いりこ 100g 432円
本枯れ花かつお 90g 1,117円
本枯れ厚削り 1,026円
だしパック(天然素材のみ) 12P入 540円
鯛と舞茸の入っただしパック 1,080円
※贈答用セット、椎茸のギフトもごぞいます



<棒だら(寒だら)>
真鱈を干して乾燥させたものです。冬だけの限定品。毎年早い者勝ちの限定品です。今年は入荷数が少なめなのでお早めに。
◎1本 5,500円～7,000円前後◎
◎片身 3,000円～3,500円前後◎
※詳しいお値段はお問い合わせ下さい。水戻しも承ります。



<極上塩かずの子(薄皮むき)>
薄皮を処理してありますので、そのまま塩抜きしてお使いいただけます。売り切れ次第終了です、お早めにご予約ください。
◎大1等 3,240円 大1等 5,400円◎
◎大1等 8,640円・10,800円◎
※ご自宅用にはばら売りも承ります。



<糯漬け3種セット>
かぶら寿し、さばの大根寿し、ますの大根寿しの3種類を詰合せにしました。3種類の食べ比べができるお手軽セットです。
◎4,158円◎



<塩かずの子・甘塩たらこ詰合せ>
薄皮処理済みの特大1等塩かずの子と、北海道噴火湾産の特級甘塩たらこの豪華詰合せ。年末年始のご再贈におすすめの商品です。
◎5,400円・8,640円・10,800円◎
◎甘塩たらこ単品詰合せ 4,320円～◎
※ご自宅用にはばら売りも承ります。



<加賀の漬物セット>
冬だけの味覚「かぶら寿し」「大根寿し2種類」と、南加賀伝統の味覚である「ふくの糠漬」「ふくの粕漬」を詰め込んだ冬季限定の詰合せです。お歳暮やお年賀にどうぞ。
◎6,156円◎



<極上北海道産身欠きにしん(無油)>
いまや希少品となった北海道産の本乾身欠きにしんです。無油で身が大きくきれいな極上品。数に限りがございますのでお早めにお申し付けください。
◎432円/100g◎
※100gで3本程度となります



ふぐ三味

3,456円、5,616円
年末年始のご挨拶に塩ふぐと、加賀伝統の平ふぐ糠漬け粕漬けを詰合せました。
※クール便



塩ふぐ詰合せ 招福

3,456円～10,800円
当店で長年愛されてきた塩ふぐの詰合せ。年末年始のご挨拶にどうぞ。
※クール便



すみげんお楽しみ箱

5,400円
スタッフおすすめの人気商品を詰め合わせました。色んな味を楽しめます。



彩り・おぼろとろろ詰合せ

3,456円
佃煮6種類と太白おぼろ昆布・白とろろ昆布を詰合せ。入れる佃煮でお値段変わります。



詰合せ R6-01

4,352円
名産のぐり・花くるみ・ふぐ糠粕と石川県産の甘海老の素干しを詰合せた石川県らしいセットです。



日本海の味朝食セット

3,780円
日本海産のかわはぎ、白かれいの干物とみりん干し3種を詰合せ。
※クール便(冷凍)



みりん干し詰合せ

1,620円
みりん干しを使ったふりかけ3種の詰め合わせ。えごま、ゆず、山椒の味を楽しめます。個別購入も可能。



昆布巻きセット

ぶり・鮭・にしん・たらこ
年末年始の御挨拶におすすめのセットです。
3袋入 2,268円
5袋入 3,780円※冷蔵便



小松うどん佃煮詰合せ

写真商品 4,190円
入れる佃煮によってお値段が変わります。佃煮は本紙の佃煮コーナーをご参照ください。



詰合せ R6-02

4,320円
甘海老素干し、のどぐろご飯、くるみ、新巻鮭フレーク、能登唐千寿、ほたるいかの素干しセット。



魚の干物セット (A)

4,158円
真アジ開き2枚、金目鯛1枚、ホッケ1枚、カマス1枚の詰合せ。
※クール便(冷凍)



魚の干物セット (B)

5,778円
真アジ開き2枚、金目鯛1枚、ホッケ1枚、カマス1枚、のどぐろ1枚を詰合せました。
※クール便(冷凍)

魚の干物シリーズ(全種) お好きな組み合わせ可能

- 真アジの開き 2枚入 594円
- 金目鯛の干物 1枚入 1,080円
- のどぐろ干物 1枚入 1,620円
- 真ホッケ干物 1枚入 756円
- カマスの干物 1枚入 864円
- サバの醤油干 2枚入 1,080円
- 富山湾かわはぎ 1尾 972円
- 日本海白かれい 1枚 756円



詰合せにする場合は別途発泡ケース代(880円)がかかります。干物以外の珍味との詰合せも可能ですのでお気軽にお申し付け下さい。

すみげんの珍味

えいひれ	756円	もみじ子(バラ売り)	864円/100g
すみ入りいか	1,728円	温泉かれい 200g入	1,350円
いかの黒作り(小袋)	340円	食べるかつお節	777円
白いか	1,350円	ぶりたまり漬	648円
うにくらげ	648円	ぶり味噌漬	648円
塩ふぐ(真空)	972円	ぶり西京漬	648円
塩ふぐ(カップ)	1,188円	紅鮭粕漬	540円
潮風さんま	432円	紅鮭西京漬	540円
唐千寿(からすみ風)	988円	たらの粕漬	432円
吹雪たら	864円	たらの味噌漬	432円
剣先すめしサイズ2枚入	1,998円	国産焼きちりめん	594円
ほたるいかの素干し	540円	甘海老の素干し	626円

伝統の糠漬・粕漬

ふぐの糠漬(桶出し)	1,620円	さばの糠漬(1本)	1,080円
ふぐの糠漬(真空)	918円	さばの糠漬(片身)	648円
ふぐの糠漬スライス	810円	たらの糠漬(2枚入り)	756円
ふぐの粕漬(真空)	918円	平ふぐの糠漬(2枚入り)	864円
ふぐの粕漬スライス	810円	平ふぐの粕漬(2枚入り)	864円
ふぐの子糠漬	864円～1,500円	ふぐの寿し(真空)	2,592円
ふぐの子粕漬	864円～1,500円	ふぐの子アイス(カップ)	388円
にしんの糠漬(真空)	864円	ふぐの子アイス6個入り	2,656円
にしんの糠漬(桶出し)	270円		
いわしの糠漬(真空)	756円		
いわしの糠漬(桶出し)	162円		



糠漬・粕漬のみや佃煮・珍味との詰合せも致します。お気軽にお申し付け下さい。



佃煮 彩り小箱

人気の名刺サイズ佃煮、彩り小箱がカラフルに生まれ変わりました。単品でも可愛い手軽なお土産に。また、専用の化粧箱に入れば見た目にも彩り豊かな佃煮の詰合せに。お客様のお好みでオリジナルの詰合せをご用意致します。

彩り小箱シリーズ 商品一覧

ぐり佃煮	432円	生あみ	216円	彩り小箱用化粧箱料金 4個入り 220円 6個入り 220円 8個入り 275円 10個入り 275円 お好きな佃煮での詰合せが可能です。
花くるみ	324円	葉わさび	324円	
しその実	324円	ちりめん	324円	
実山椒	432円	わかさぎ	324円	
川えび	324円	鯉ごぼう	324円	
椎茸昆布	324円	塩吹昆布	324円	
山椒昆布	324円	太白おぼろ昆布	432円	
		白とろろ昆布	324円	

すみげんの佃煮

ぐり佃煮	小袋 972円	バラ 1,188円/100g	山椒昆布	小袋 432円	バラ 486円/100g
花くるみ煮	小袋 540円	バラ 594円/100g	角切昆布	小袋 540円	バラ 464円/100g
川えび佃煮	小袋 432円	バラ 432円/100g	金閣昆布	小袋 810円	バラ 1,296円/100g
しらすちりめん	小袋 594円	バラ 842円/100g	生あみ佃煮	小袋 324円	バラ 216円/100g
葉わさび	小袋 432円	バラ 378円/100g	かつおごぼう	小袋 432円	バラ 486円/100g
わかさぎ佃煮	小袋 410円	バラ 378円/100g	にしんの旨煮	小袋 540円	
しその実佃煮	小袋 626円	バラ 626円/100g	きのこのり	瓶入り 594円	
実山椒醤油煮	小袋 972円	バラ 1,296円/100g	オリーブちりめん山椒	瓶入り 1,026円	
からし昆布	小袋 378円	バラ 324円/100g			
しいたけ昆布	小袋 432円	バラ 486円/100g			
いかあられ	小袋 594円	バラ 1,026円/100g			
まつたけ昆布	小袋 540円	バラ 540円/100g			
たけのこ昆布	小袋 432円	バラ 378円/100g			



小袋のみや糠漬・珍味との詰合せも致します。お気軽にお申し付け下さい。

電話 0761-22-4214 FAX 0761-22-4200

URL: <https://www.sumigen.co.jp/>

オンラインショップでもご注文頂けます

すみげん 検索

Mail: sumigen@sumigen.co.jp