



齊吉商品
カタログ
vol.21



朝、市場へ行く。
場内は少し冷えた空気の中、
漁船からとれたての魚が水揚げされる。
少しの緊張と、たくさんの期待。
見事な魚に出会えう楽しみで溢れている。
どんな料理にしたら、
お客様に喜んでいただけるだろうか。

世界三大漁場のひとつ三陸沖の漁場から、
季節ごとの魚介が毎日水揚げされます。
ここは全長1キロメートル近くある
気仙沼魚市場の北棟、多様な魚が揚げられます。
リアス海岸の深い入り江に加え湾口に
〈みどりの真珠〉といわれる大島を抱く気仙沼湾は
波が静かな天然の良港で、
古くから、たくさん漁船が集まります。
私たちはかけがえない良い材料の傍にいます。
自然の恵みに、漁師さんの仕事に感謝して
より良く、お届けすることが
私たちのありがたい役割です。

鼎 齊 吉 (かなえ・さいきち)

海に向かって
尾根伝いに吹く風がとおり
内湾を見下ろす丘の上に
齊吉の本店があります。
小さなお店で食事と
お買い物ができます。
どうぞゆくりと
お過ごしください。
気仙沼でお待ちしております。



昼営業日／金・土・日(営業時間11:00-16:00)
お昼ご飯／金11:00-14:00最終入店
土・日11:00-15:00最終入店
夜営業日／火～土(コースのみ／予約制／3名様以上)
18:00または18:30開始
※詳しくはお電話でご予約の際にご案内します。

〒988-0014宮城県気仙沼市柏崎1-13
TEL 0226-22-0572

※カーナビ等で住所入力の際は
専用駐車場(柏崎1-20)を登録下さい。



鼎 齊 吉

齊吉のはじまりは大正十年。

「美味しい食卓 豊かな暮らし」は私たちが目指すありようで
今の精一杯をお届けしたいと願っています。



自然の恵

凍てつく寒さの中、真っ暗なうちに船を走らせ、
仕掛けていた網を起こします。
生きた魚がずっしり、
夜が明けて網に朝日も入ったように見えました。
この後、船上では魚の選別や冷やし込みに忙しく
海の恵みを大切に運ぶための仕事が
目まぐるしく進みます。
漁師さんの仕事が一層ありがたく、
自然への畏敬の思いでいっぱいです。

良い材料と手仕事

工場の中は大きな台所のようです。
機械も少しありますが、
ほとんどが塩梅を見ながら、人の手仕事で進みます。

「鼎・齊吉」は小さな料理店です。
気仙沼水揚げの地魚と
地元でとれた野菜を中心としたお料理を
お出ししています。
齊吉の商品をお買い物もできます。

美味しい食卓 豊かな暮らし

私たちは食卓の力を信じています。
それは決して、贅沢なものである必要はないのです。
楽しい時も、少し辛い時も、
食卓には僅かずつそれを癒したり、
楽しいことを膨らませたりする力があると
いつも感じているからです。
お料理する日も、できない日も。
皆さんの台所につながる近い存在として、
齊吉の商品がお役に立ちます様に。



上／金のさんまの鍋の中、細かい
泡のたつ様子を見ながら仕上げを
する。
左上の写真上／鼎店では、その
日獲れた魚を中心にお料理の仕
込みをする。
左上の写真下／潮見町工場前の
齊吉のみんな。
下／とれたてのいわしを干物に。
たっぷりの野菜が入った味噌汁、
だしはさんま節の合わせだし。
丁寧に炊いたご飯。

上／お世話になっている日門網さ
ん、定置網漁の様子。
右／気仙沼の湾口を大島側から
望む、左手前に本土と大島をつな
ぐ鶴亀大橋。右手に三陸縦貫自
動車道の気仙沼湾横断橋。



金のさんま

新鮮で大きなさんまを選び

代々継ぎ足して使う返したれで

骨まで軟らかく、じつくりと炊きました。

炊きたての白いご飯に一切れのせる。

贅沢ではないけれど、

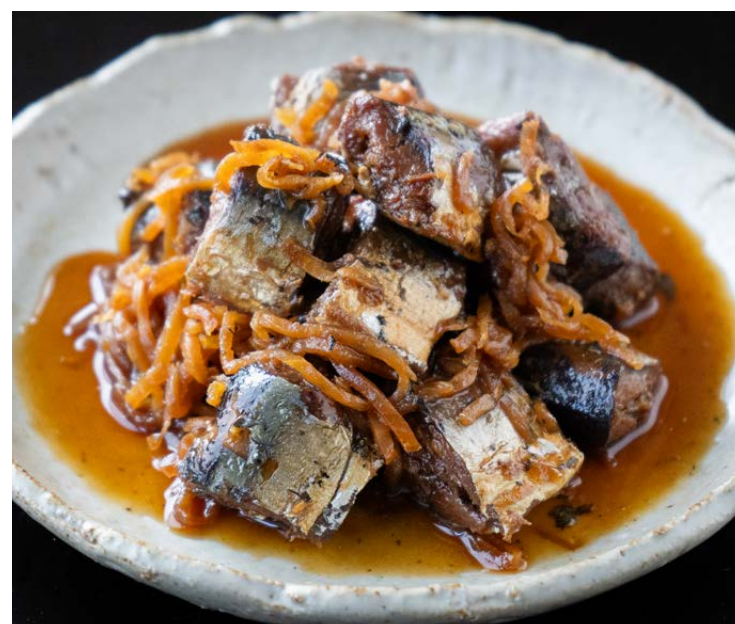
これだけで十分な幸せです。

毎日継ぎ足して使っている返したれは
金のさんまに欠かせないもので
自然の旨みの積み重ねです。

この返したれは先の大震災に遭っても
社員が命がけで持ち出しました。

ほとんどの工程が手仕事の金のさんまは
毎日鍋から良い匂いをさせて炊き上がります。

骨ごと柔らかく食べられるので、
小さいお子さんからご年配のお客様も
安心してお召し上がりいただけます。



小さくて辛い金のさんま

鷹の爪が入って後味ピリ辛。
おつまみやお茶漬けにもおすすめです。



冷蔵	価格(税込)	内 容 量	品 番
	864 円	120g 賞味期限：90日間	S4

たっぷり生姜金のさんま

甘辛く炊いた生姜がたっぷり。
食べ切りサイズです。



冷蔵	価格(税込)	内 容 量	品 番
	864 円	120g 賞味期限：90日間	S3

ひとくち金のさんま

ひとくちサイズで常温タイプの金のさんま。
かわいいパッケージ、お土産にも人気です。



常温	価格(税込)	内 容 量	品 番
	864 円	100g 賞味期限：60日間	S6

有馬煮金のさんま

飛騨高山産の実山椒が皮目を炙った
甘辛い金のさんまに良く合います。



冷蔵	価格(税込)	内 容 量	品 番
	972 円	90g 賞味期限：90日間	S5

金のさんま(2切入)

2切れ入りの金のさんまが新発売です。
湯煎で温めるにも、お弁当にも、
贈り物にもおすすめです。



冷蔵	価格(税込)	内 容 量	品 番
	648 円	2切入 賞味期限：90日間	S12

金のさんま(4切入)

看板商品の金のさんまの4切入りです。
さんまの真ん中の太いところだけを
大きくカットしてあります。



冷蔵	価格(税込)	内 容 量	品 番
	1,188 円	4切入 賞味期限：90日間	S2

特選海鮮丼

鮮度の良い魚介を選び、素材の味を活かすように薄味に仕上げた海鮮丼です。



炙り帆立といくら丼

香ばしく炙った帆立は、素材の甘さが際立ちます。齊吉のいくら醤油漬けがたっぷりです。



冷凍	価格(税込) 1,890 円	内 容 量：80g 賞味期限：90日間	品 番 D5
----	--------------------------	------------------------	------------------

豪華海鮮丼

焼きうに、あわび、炙り帆立、いくら醤油漬け。名前の通り豪華な海鮮丼です。



冷凍	価格(税込) 2,160 円	内 容 量：90g 賞味期限：90日間	品 番 D3
----	--------------------------	------------------------	------------------



海鮮丼

鮮度の良い魚介を選び、素材の味を活かすように薄味に仕上げた海鮮丼です。短時間で解凍しご飯に乗せるだけなので、食べたいときにすぐ食べられます。冷凍庫にストックしておくとお心です。

齊吉海鮮丼(鯛・サーモン)

鯛、サーモン、海老、帆立、いくら、めかぶの海鮮丼。見た目も華やかで具材の種類も多く本格的な仕上がりです。2024年冬にデビューの新しい齊吉海鮮丼です。



冷凍	価格(税込) 1,350 円	内 容 量：90g 賞味期限：90日間	品 番 D19
----	--------------------------	------------------------	-------------------

鮪づけ丼

厚切りの鮪の漬け丼。生わさびと海鮮丼専用のタレがセットです。幅広い方から人気です。



冷凍	価格(税込) 1,782 円	内 容 量：90g 賞味期限：30日間	品 番 D4
----	--------------------------	------------------------	------------------

炙りサーモン漬け丼

吟味したサーモンの表面だけ炙り、漬けたれで仕上げました。



冷凍	価格(税込) 1,782 円	内 容 量：65g 賞味期限：90日間	品 番 D13
----	--------------------------	------------------------	-------------------



齊吉海鮮丼(甘えび)

甘えび、帆立、いくら、めかぶの海鮮丼。甘えびは他の具材やしょうゆたれとの相性がよく食べやすいです。1つ45キロカロリーなのも嬉しいポイントです。



冷凍	価格(税込) 972 円	内 容 量：65g 賞味期限：90日間	品 番 D15
----	------------------------	------------------------	-------------------

齊吉海鮮丼(まぐろ・たこ)

びんちょうまぐろ、たこ、帆立、いくら、めかぶの海鮮丼。一番はじめにできた齊吉海鮮丼です。食感のバランスよくロングセラーとなっています。



冷凍	価格(税込) 1,080 円	内 容 量：100g 賞味期限：90日間	品 番 D1
----	--------------------------	-------------------------	------------------



海鮮丼の 解凍方法

1 冷凍庫から出します。



2 ポウルに水をためてその中に入れ解凍します。(10分〜15分)



3 解凍されたら、開封してお召し上がりください。



特選海鮮丼シリーズには齊吉特製たれとすりおろしの本わさびが入っています。

かにグラタン

かにたっぷりクリームチーズも入ったご馳走グラタン。ホワイトソースにもかに味噌が入っていてかにの味わいがしっかりと楽しめます。



NEW

冷蔵	価格(税込)	内容量: 1個	品番
	1,242円	賞味期限: 120日間	H4



グラタン

「具が思い切りよく入った満足できるグラタンが食べたい!」
という気持ちで作りました。
メインになるかにや、海老がたっぷり入ったレンジで温めるごちそうグラタンです。
自家製ホワイトソースが後味良く全体をまとめています。
会社でのランチや頑張った時の自分へのご褒美にも。
斉吉の新しいグラタンをよろしくお願いいたします。



海老グラタン

みんな大好きな海老グラタン。ホワイトソースにはマッシュルームを効かせて風味豊かに仕上げています。



NEW

冷蔵	価格(税込)	内容量: 1個	品番
	1,080円	賞味期限: 120日間	H5



新定番

銀鮭のゆう庵漬け 焼きほぐし

宮城県産の銀鮭を醤油、みりん、お酒にじっくり漬けてから焼き上げ、粗く手ほぐしにしています。



冷蔵	価格(税込)	内容量: 80g	品番
	918円	賞味期限: 90日間	P2



銀鮭の ゆう庵漬け 焼きほぐし

宮城県産の銀鮭を醤油、みりん、お酒にじっくり漬けてから焼き上げ、粗く手ほぐしにしています。
ちようどいい脂ののりですっきり柔らかく、
ほんのり醤油の香りがまた美味しい自慢の品に仕上がりました。

炭火焼 オリーブオイル漬け

味付けはほとんどせず、素材の塩味と鷹の爪、にんにく、ローリエ、オリーブオイルだけ。

炭火焼にしてあるのでそのままどうぞ。

オイルごとパスタやサラダ、リゾットにもおすすめです。



炭火焼 帆立 オリーブオイル漬け

甘味のある貝柱を
香ばしく焼きました。
そのままおつまみにも。



冷蔵	価格(税込) 972 円	内 容 量: 70g 賞味期限: 90日間	品 番 L2
----	------------------------	--------------------------	------------------

炭火焼 牡蠣 オリーブオイル漬け

ぷっくりと味の濃い三陸の牡蠣。
オイルごとパスタやサラダにも
使えます。



冷蔵	価格(税込) 972 円	内 容 量: 70g 賞味期限: 90日間	品 番 L1
----	------------------------	--------------------------	------------------

秋刀魚のサンドウィッチ

- ①食パンは2枚重ねて片面だけ焼きます。
- ②秋刀魚はオリーブオイルからあげておきます。
- ③パンにマヨネーズと粒マスタードを塗り、レタスと玉ねぎの上に秋刀魚を乗せます。
- ④オリーブオイルを少しかけてもう1枚の食パンを重ねて出来上がりです。

炭火焼 秋刀魚 オリーブオイル漬け

脂の乗ったさんまを塩焼きにしてオイル漬けにしました。香ばしい皮目とオイルがよく合います。



冷蔵	価格(税込) 972 円	内 容 量: 70g 賞味期限: 90日間	品 番 L3
----	------------------------	--------------------------	------------------



牡蠣しぐれ煮

三陸の豊かな海が育てたぷっくりとした牡蠣は自然の旨味を損なわないように丁寧に炊き上げています。きざみ昆布と生姜が入ったしぐれ煮です。



冷蔵	価格(税込) 1,296 円	内 容 量: 100g 賞味期限: 60日間	品 番 N2
----	--------------------------	---------------------------	------------------

めかじき生姜煮

日本一の水揚げを誇る気仙沼のめかじき。脂がのる時期を選んで炊いています。骨もなくしっとりとした身が食べやすく人気です。



冷蔵	価格(税込) 1,296 円	内 容 量: 1 切入 賞味期限: 60日間	品 番 N3
----	--------------------------	---------------------------	------------------

穴子山椒煮

三陸は周年穴子の水揚げがあります。実山椒と合わせてふっくらと仕上げました。



冷蔵	価格(税込) 1,620 円	内 容 量: 1 切入 賞味期限: 60日間	品 番 N4
----	--------------------------	---------------------------	------------------

帆立しぐれ煮

ふっくらした帆立を刻み生姜と合わせて甘辛のお醤油たれで炊きました。かむごとに帆立の旨味いっぱいです。



冷蔵	価格(税込) 1,620 円	内 容 量: 5 個入 賞味期限: 60日間	品 番 N6
----	--------------------------	---------------------------	------------------

斉吉の炊きもの

純煮
すなおに

純煮は長い間「煮る・炊く」という調理に向き合ってきた斉吉の炊きもののシリーズです。醤油、酒、みりんなどの味付けを基本に素材の持ち味、瑞みずしさを活かすよう其々の具材に合わせちようど良い火加減で丁寧に炊き上げています。



今日は斉吉の商品で
ははっと作って
食事もゆっくり楽しもう♪

1 DAILY
日々の食卓で。
斉吉の基本は家庭の料理です。
お客様の台所に近い存在として、
健康的で豊かな食卓のお手伝い
になればうれしいです。



Party!



2 LUNCH
お弁当にも。

金のさんまや純煮シリーズは冷めても
美味しいのでお弁当にもってこい。
ご飯との相性も◎です。



冷めても
美味しいよ!

HOW TO USE SAIKICHI

実は、こんなに便利です!

斉吉の商品はそのまま食べてもいいですし、
何か少し加えてお料理の素材に使ってもいいのです。
どうぞ楽しい食卓になりますように。

お正月

3 SPECIAL DAY
ハレの日の食卓で。

ちらし寿司やしんじょう湯葉包みなど。
お祝い事やみんなが集まる日にも活躍できる商品があります。
下ごしらえがしてあるので一時間でぐっと華やかな食卓になります。



For you!



やわらかくて 骨もないから



食べやすい!



4 GIFT
大切な人への贈り物に。

小さいお子さんからお年を召した方まで、
幅広く親しんでいただけます。
初めて送る方にも解凍方法や温め方が
丁寧に載せてある
「食べ方のお手紙」が入るので安心です。



斉吉の 食べ方のススメ

毎日の食卓にも、特別な日のメニューにも。
斉吉の商品が日々の食卓で
どんな風に使っていただいているか、
商品の特徴と一緒にご紹介します。



まずは
知ってほしい

ATTENTION POINT

斉吉の商品の、ここがポイント!

良い材料を使う



鮮度の良い材料は味わい深く勢い
があります。材料の力も旨味も活
かすように化学調味料、保存料を
使わずに商品を作っています。

無駄のない食べ切りサイズ



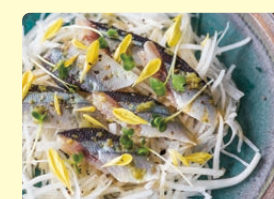
お客様の声を聴き量やサイズにも
気をつけています。ほとんどの商品
が無駄なく、フレッシュな状態で
食べることができる1回分の量
に作ります。

食べたいときにすぐ食べられる



例えば海鮮丼シリーズは冷凍庫か
ら出して流水解凍15分で食べられ
ます。他にも解凍するだけ、湯煎
で温めるだけと、すぐ食べられる
ようにしています。

アレンジがしやすい



野菜や、香りの良い調味料とあ
わせたり、お好みのアレンジがし
やすく、味を追加してもいいよう
に、できるだけ薄味にしています。
斉吉が下ごしらえをしますので、
軽やかに食卓が楽しめますように。



海鮮ちらし寿司の具

齊吉自慢の合わせ酢もセットの1合分が各2袋。
具沢山で白飯に混ぜるだけで華やかな食卓に。
お祝いの席にもどうぞ。

2合分（寿司ネタ×2袋 合わせ酢×2袋）

冷凍	価格(税込) 2,592 円	賞味期限：90日間	品番 D8
----	--------------------------	-----------	-----------------



程よい脂乗りのさんまを丁寧に酢メにしました。
古式醸造のお酢の優しさが
さんまの味わいを引き立ててくれます。
お酒にはもちろん、野菜やチーズなどにも好相性。
ロングセラーです。

メさんま青ゆず

古式醸造で丁寧に作られた
米酢を基本に酢メしたさん
ま。青柚子の香りと
爽やかな味わいが人気です。



冷凍	価格(税込) 972 円	内 容 量：60g 賞味期限：90日間	品番 F1
----	------------------------	------------------------	-----------------



齊吉のいくら醤油漬け

新鮮ないくらを齊吉特製の醤油たれに漬けています。
醤油の香りに甘味とこくが口の中に広がります。
いくら一粒は特別な調味料のようでもあります。
たっぷりご飯にのせるいくら丼は至福の味わいです。

冷凍	価格(税込) 4,860 円	内 容 量：50g×3 賞味期限：90日間	品番 D9
----	--------------------------	--------------------------	-----------------



季節商品 6月～9月

メさんまレモン

国産のレモンの皮を使った
メさんま。さっぱりとして
そのままでも野菜と
合わせてサラダにしても。



冷凍	価格(税込) 972 円	内 容 量：60g 賞味期限：90日間	品番 F2
----	------------------------	------------------------	-----------------



宮城のはらこ飯

宮城の郷土料理はらこ飯です。
2合のご飯で炊く「だし」と「銀鮭ゆう庵漬け」
と「いくら醤油漬け」がセットになっています。
だしでご飯を炊いて、銀鮭といくらをのせるだけ
の手軽さではらこ飯を味わっていただけます。

2合分
(銀鮭ゆう庵漬け80g いくら醤油漬け50g だし380g)

冷凍	価格(税込) 2,700 円	賞味期限：90日間	品番 T5
----	--------------------------	-----------	-----------------



季節商品 11月～2月

雪つつみのさんま

甘酢で味付けしたおからで、
酢メのさんまを漬ける
郷土料理 卵の花漬け。
齊吉のロングセラーです。



冷凍	価格(税込) 972 円	内 容 量：90g 賞味期限：90日間	品番 F3
----	------------------------	------------------------	-----------------

海老カツレツ

海老がゴロゴロ入っています。
サクッとしたクワイが
食感のアクセント。



冷凍	価格(税込)	内 容 量	品 番
	1,080 円	2 個入 賞味期限：90 日間	K1

食卓が華やぐカツレツとクリームコロッケです。
メインになる素材をできるだけ多く入れていきます。
中は加熱してあるので、フライパンで焼きものより
少し多めの油で揚げ焼きにしてください。ただ、
アツアツのサクサクをお家でどうぞ。

カツレツ・コロッケ

カツレツの焼き方

① フライパンに少し多めの油を入れます。



② 油が温ったら、
解凍しておいたカツを入れます。



③ 返しながら、パン粉がきつね色になり、
中が温まれば出来上がりです。



まぐろカツレツ

ぴんちょうまぐろを粗めにほぐし
国産レモンの皮と黒胡椒で
すっきりと仕上げました。



冷凍	価格(税込)	内 容 量	品 番
	1,080 円	2 個入 賞味期限：90 日間	K2

かにクリームコロッケ

たっぷりのかに。
自家製ホワイトソースには
チーズも入れました。



冷凍	価格(税込)	内 容 量	品 番
	1,080 円	2 個入 賞味期限：90 日間	K3

ハンバーグ

具がたっぷりの海老とまぐろのハンバーグです。
素材の良さが出るようにつなぎは最小限に作っています。
焼いてあるので温めるだけになっています。
常温に戻した後、フライパンで
サッと表面だけ焼くのがおすすめの食べ方です。
味付けはしてあるので
まずはそのままどうぞ。

海老のハンバーグ

粗く叩いた海老とすり身にした
海老を合わせたハンバーグ。
蓮根が入っています。



冷凍	価格(税込)	内 容 量	品 番
	702 円	100g 賞味期限：120 日間	H1

まぐろのハンバーグ (梅しそ)

梅干しと、しその葉ですっきり
とした味わいに仕上げました。



冷凍	価格(税込)	内 容 量	品 番
	756 円	100g 賞味期限：120 日間	H3

まぐろのハンバーグ

粗ほぐしのまぐろとしっかりと
わっとしたマグロ生地を合わせ
てあります。玉ねぎもたっぷり
入っています。



冷凍	価格(税込)	内 容 量	品 番
	702 円	100g 賞味期限：120 日間	H2

生つみれ

素材の良さが活きる生つみれです。

様々な用途に使っていただいております、リピートのお客様の多い商品です。

下ごしらえが済んでいるのですぐに使えます。



さんま味付け生つみれ

仙台味噌と生姜で味付けしてあります。
つみれから良いだしが出ます。
使い切りサイズ2袋入り。

冷凍	価格(税込)	
	1,350 円	
内 容 量:120g×2 袋		品 番 E1
賞味期限:90 日間		



海老味付け生つみれ

塩で味付けした海老のつみれ。
焼いたり揚げたりしても美味しいです。
使い切りサイズ2袋入り。

冷凍	価格(税込)	品番
	1,728 円	
内 容 量:120g×2 袋		E2
賞味期限:90 日間		



しんじょう 湯葉つつみ

懐石料理などでもお使いいただく
具沢山の贅沢しんじょう。
湯葉で包んであるので崩れにくく、
扱いやすくなっています。
ご家族が集まるときや、
お祝い事にもお役立てください。

かにしんじょう 湯葉包み

ざくざく入ったたっぷりの
蟹のほぐし身と、三つ葉を
入れた蟹しんじょうです。



冷凍	価格(税込)	内 容 量: 4 個入	品 番
	2,970 円		
		賞味期限: 90 日間	E3

海老しんじょう 湯葉包み

海老、栗、銀杏、蓮根、椎茸。
食感も楽しい具沢山の海老
しんじょうです。



冷凍	価格(税込)	内 容 量: 4 個入	品 番
	2,970 円		
		賞味期限: 90 日間	E4



ぽりぽり道中



ぽりぽり道中 焼き羅臼昆布と煎り黒豆

北海道産の黒豆と焼いた羅臼昆布のおやつです。塩も使用せず素材の味わいそのまま。



常温	価格(税込) 972 円	内 容 量: 20g × 3 賞味期限: 180日間	品 番 J10
----	------------------------	-------------------------------	-------------------



ぽりぽり道中 あみ海老のおかき

あみ海老をたっぷりと使用したおかきです。お米の香りとあみ海老の香ばしさが楽しめます。



常温	価格(税込) 972 円	内 容 量: 7ヶ入 × 5 賞味期限: 90日間	品 番 J8
----	------------------------	------------------------------	------------------



わかめ椎茸煮

もっちりした茎わかめと椎茸の佃煮。お弁当やおにぎりにも。



常温	価格(税込) 675 円	内 容 量: 80g 賞味期限: 60日間	品 番 J3
----	------------------------	--------------------------	------------------

ひとくち金のさんま

ひとくちサイズで常温タイプの金のさんま。かわいいパッケージ、お土産にも人気です。



常温	価格(税込) 864 円	内 容 量: 100g 賞味期限: 60日間	品 番 S6
----	------------------------	---------------------------	------------------

金のさんままぶし

金のさんまをほぐし、実山椒と合わせたそばろです。混ぜご飯が美味しいです。

常温	価格(税込) 675 円	品 番 J2
内 容 量: 60g 賞味期限: 60日間		



ギフトにも

佃煮

ご飯によく合う
斉吉の佃煮です。
混ぜご飯やお弁当にも。
常温でお日持ちするので
お土産にも。



季節商品 6月～9月

和だしのスパイスカレー (鶏とトマト)

小麦粉不使用で、野菜の甘み、おだしの旨み、スパイスの辛さが元気をくれるカレーです。



冷凍	価格(税込) 864 円	内 容 量: 200g 賞味期限: 90日間	品 番 C1
----	------------------------	---------------------------	------------------



和だしでトマトスープ

新鮮な朝採りトマトのピューレと色とりどりの国産豆を使った和だしのスープです。

冷凍	価格(税込) 648 円	内 容 量: 200g 賞味期限: 180日間	品 番 M2
----	------------------------	----------------------------	------------------



舟形マッシュルームのポタージュ

山形県舟形の生のマッシュルームをふんだんに使ったポタージュです。マッシュルームの味わいたっぷりです。

冷凍	価格(税込) 756 円	内 容 量: 160g 賞味期限: 180日間	品 番 M17
----	------------------------	----------------------------	-------------------



海老団子とかぶのすり流しスープ

たっぷりのかぶをすりおろした、とろっと優しい甘さのスープです。

冷凍	価格(税込) 648 円	内 容 量: 200g 賞味期限: 180日間	品 番 M1
----	------------------------	----------------------------	------------------



にんじんのポタージュ

人参と牛乳と山形の米油と生クリームを少しです。バターもブイヨンもだしも使わず作りました。

冷凍	価格(税込) 756 円	内 容 量: 160g 賞味期限: 180日間	品 番 M16
----	------------------------	----------------------------	-------------------

スープと カレー

さんま節の合わせだしがベースの和のスープは、塩分も少なく、油もほとんど使わず作っています。素材の味を活かした体にやさしく沁みわたるスープです。

金のさんま詰合せ(3個入)

看板商品「金のさんま」の詰合せです。

金のさんま(4切入) ×3		
冷蔵	価格(税込) 3,600 円	品番 G1



金のさんま詰合せ(5個入)

看板商品「金のさんま」の詰合せです。

金のさんま(4切入) ×5		
冷蔵	価格(税込) 6,000 円	品番 G2



4種の金のさんま詰合せ

金のさんま4種類の詰合せです。食べ比べにもおすすめです。

金のさんま(4切入) ×2 たっぷり生姜金のさんま×1 小さくて辛い金のさんま×1 有馬煮金のさんま×1		
冷蔵	価格(税込) 5,100 円	品番 G3



金のさんま2切入詰合せ(3個入)

食べきりサイズが好評の金のさんま2切入の詰合せです。

金のさんま(2切入) ×3		
冷蔵	価格(税込) 2,000 円	品番 G52



金のさんま2切入詰合せ(5個入)

食べきりサイズが好評の金のさんま2切入の詰合せです。

金のさんま(2切入) ×5		
冷蔵	価格(税込) 3,300 円	品番 G44



齊吉の詰合せ

齊吉の商品は食べ切りサイズで無駄が出ないように作っています。

お使い道に合わせてどうぞお役立て下さい。

※詰合せへの単品の追加も承ります。

齊吉人気者詰合せ1

人気者詰合せは齊吉のベストセクションです。定番商品の中でも特にご愛顧いただいている商品を集めました。

金のさんま(4切入) ×1 齊吉海鮮丼(まぐろ・たこ) ×2 べさんま青ゆず×1 炭火焼牡蠣オリーブオイル漬け×1 海老のハンバーグ×1 まぐろのハンバーグ×1		
冷凍	価格(税込) 6,800 円	品番 G38



齊吉人気者詰合せ2

お一人かお二人様のお届け先におすすめの人気者詰合せです。

金のさんま(4切入) ×1 齊吉海鮮丼(甘えび) ×2 べさんま青ゆず×1 炭火焼牡蠣オリーブオイル漬け×1		
冷凍	価格(税込) 5,100 円	品番 G39



豪華詰合せ

みんなで楽しめる豪華な詰合せです。楽しい食卓になりますように。

金のさんま(4切入) ×1 齊吉海鮮丼(まぐろ・たこ) ×1 齊吉海鮮丼(甘えび) ×1 齊吉海鮮丼(鯛・サーモン) ×1 べさんま青ゆず×1 炭火焼牡蠣オリーブオイル漬け×1 かにしんじょう湯葉つつみ×1		
冷凍	価格(税込) 9,600 円	品番 G8



金のさんまと
銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし詰合せ

金のさんま2切入りと銀鮭のゆう庵漬け焼きほぐしが
2つずつ入っています。

金のさんま（2切入）×2
銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし×2

冷蔵	価格(税込) 3,200 円	品番 G48
----	--------------------------	------------------



銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし（3個入）

水産庁長官賞受賞。銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐしの詰合せです。

銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし×3

冷蔵	価格(税込) 2,800 円	品番 G53
----	--------------------------	------------------



銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし（5個入）

水産庁長官賞受賞。銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐしの詰合せです。

銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし×5

冷蔵	価格(税込) 4,700 円	品番 G46
----	--------------------------	------------------



海鮮グラタン詰合せ

具材が思い切りよく入ったレンジで温めるだけのご馳走グラタン詰合せです。

かにグラタン ×2
海老グラタン ×2

冷凍	価格(税込) 4,700 円	品番 G50
----	--------------------------	------------------



ハンバーグ詰合せ

まぐろと海老のハンバーグ詰合せです。
焼いてあるので温めるだけです。

まぐろのハンバーグ×3
海老のハンバーグ×3

冷凍	価格(税込) 4,300 円	品番 G54
----	--------------------------	------------------



金のさんまと
斉吉海鮮丼詰合せ

金のさんまと斉吉海鮮丼が
2つずつ入っています。
お一人かお二人様のお届け先へおすすめです。

金のさんま（4切入）×2
斉吉海鮮丼（まぐろ・たこ）×2

冷凍	価格(税込) 4,600 円	品番 G4
----	--------------------------	-----------------



金のさんまと
斉吉海鮮丼3種詰合せ

金のさんまと
斉吉海鮮丼3種類の詰合せです。

金のさんま（4切入）×2
斉吉海鮮丼（まぐろ・たこ）×1
斉吉海鮮丼（甘えび）×1
斉吉海鮮丼（鯛・サーモン）×1

冷凍	価格(税込) 5,800 円	品番 G27
----	--------------------------	------------------



斉吉海鮮丼3種詰合せ

斉吉海鮮丼3種類全て入った詰合せです。
食べ比べてお気に入りを見つけてください。

斉吉海鮮丼（まぐろ・たこ）×2
斉吉海鮮丼（甘えび）×2
斉吉海鮮丼（鯛・サーモン）×2

冷凍	価格(税込) 6,900 円	品番 G28
----	--------------------------	------------------



豪華海鮮丼詰合せ

特選海鮮丼にいくらの醤油漬けを加えて
一層豪華な海鮮丼が楽しめる詰合せです。

豪華海鮮丼×2
鯖づけ丼×2
いくら醤油漬け50g×3

冷凍	価格(税込) 12,800 円	品番 G9
----	---------------------------	-----------------

送料半額	この詰合せは1万円以上なので 配送料半額は斉吉負担となります。
------	------------------------------------





旬のもの、
美味しいもの
たくさん！

ハレの日や
毎日の食卓に♪

楽しい企画や
読み物も！

商品のお求めは

**斉吉公式通販サイトが
おすすめです！**

通販サイトのおすすめポイント 4っ

point
1

通販サイトでしか買えない商品がたくさんあります。

通販サイトでは毎週のように新しく商品が入荷しています。
特別商品や数が少ない商品などもございます。

「生鮮便」「とどく酒たび」「東北おいしい村」など通販サイトだけの企画もあります。お楽しみに！



point
2

クレジットカード決済が選べます。

決済手数料お客様負担なしのクレジットカード決済がご利用いただけます。
その他にも Amazon Pay、楽天ペイなど様々な方法で決済ができます。
※お電話やFAXのご注文の場合、クレジットカード決済はご利用いただけません。

point
3

お買い物金額に応じてポイントが貯まります。

会員登録していただくと、お買い物金額の1%相当がポイントとして付与されます。
貯まったポイントは次回お買い物で使えてお得です。

point
4

お届け先情報の登録ができて入力の手間が省けます。

会員登録していただくと、アドレス帳にお届け先情報が登録できるので、
お歳暮などでたくさんのお届け先にご注文頂く時などとても便利です。

スープとポタージュ詰合せ

ロングセラーのスープ2種と、野菜の恵みがしっかり
摂れるなめらかなポタージュ2種の詰合せです。

和だしトマトスープ×2
海老団子とかぶのすり流しスープ×2
にんじんのポタージュ×2
舟形マッシュルームのポタージュ×2

冷凍	価格(税込) 5,700 円	品番 G54
----	--------------------------	------------------



ひとくち金のさんま詰合せ

お土産やお持たせに人気の
ひとくち金のさんまの詰合せです。

常温	3個入	価格(税込) 2,600 円	品番 G11
常温	5個入	価格(税込) 4,350 円	品番 G12



佃煮詰合せ

ひとくち金のさんまと佃煮2種の詰合せです。
常温なのでお持たせなどにも好適です。

ひとくち金のさんま×1
金のさんまぶし×1
わかめ椎茸煮×1

常温	価格(税込) 2,300 円	品番 G13
----	--------------------------	------------------



気仙沼の海と山をイメージした
オリジナルデザインの箱でご用意します。



詰合せには、お届け先様が
安心して召し上がっていただけるように、
解凍方法やレシピが書いてある
「食べ方のお手紙」という小冊子をお付けしています。
※商品の価格等の記載はございません。



お求め方法

お電話

0120-251-761

 受付時間／午前 9:00～午後 5:00
※土、日、祝日はお休みを頂いております。

FAX

0226-23-2253

受付時間／24 時間受付
(対応は受付時間内とさせていただきます。)

● 専用の注文書にご記入の上、
お送りください。

● 電話・FAX 番号を必ずご記入ください。

● ご注文の確認は
電話または FAX でご案内いたします。

郵便

同封の注文書と封筒を
ご利用ください。

オンライン
ショップ

https://www.saikichi.jp

さいきち 検索

受付時間／24 時間受付 (対応は受付時間内とさせていただきます。)

店舗

かなえ・さいきち
鼎 斉吉

〒988-0014 宮城県気仙沼市柏崎 1-13
TEL 0226-22-0572 営業時間／金・土・日 11:00-16:00

 鼎 斉吉

潮見町本社
工場店

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町 2 丁目 100-1
TEL 0226-22-0669 営業時間／平日月～金 9:00-16:00

お
申
込
手
順

①カタログから、ご希望の商品をお選びください。
②ギフト注文書に、必要事項をご記入の上、ご持参ください。
③レジにてお申込をお願いいたします。
④7 日後でお届け先様へお届けいたします。(または店頭にてお渡しいたします。)

季節商品について

「季節商品」の販売時期は例年の仕入れ状況を勘案してカタログ内でご案内しておりますがその年の仕入れ状況次第で販売時期が前後する場合、また販売できる数量に限りが出てくる場合がございます。ご理解いただけますようお願いいたします。

お客様の個人情報の取扱いについて

当社ではお客様のお名前、ご住所、ご注文品などの個人情報はカタログ等の情報や商品の発送、お問い合わせ等の目的以外には一切使用しておりません。また第三者に提供、開示等は一切いたしません。カタログ・DM をご希望されない場合はご連絡下さい。速やかに対応いたします。

ご返品について

※食品につきお客様のご都合による返品は原則としてできません。代金引換ご利用の場合のキャンセルは往復送料分を実費ご請求致します。なお、商品の品質管理には十分留意しておりますが、商品の破損、または品質に問題がある場合は弊社までご連絡下さい。TEL ☎ 0120-251-761

株式会社 斉吉商店

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町 2 丁目 100-1
営業時間／午前 9:00～午後 5:00 (土日祝休)
TEL 0226-22-0669 FAX 0226-23-2253
公式サイト <http://www.saikichi-pro.jp/>
オンラインショップ <https://www.saikichi.jp>



公式サイト



オンラインショップ



おかげさまで100周年

送料について

北海道	東北	関東	信越・北陸・中部
1,400 円	1,100 円	1,200 円	1,300 円
関西・中国	四国・九州	沖縄	
1,400 円	1,600 円	2,800 円 ※送料半額対象外	

- 全てクール便及び消費税を含んだ料金です。
- 発送方法が冷凍の商品と同梱の場合は、
通常は冷蔵で発送する商品も冷凍での発送となります。

1ヶ所に送る場合の合計額が	
10,000 円 (税込) 以上 お買い上げの場合	送料 50% 斉吉負担

商品の発送について

配達日、時間指定

ご注文の際にお申し付けください。

- 指定日なしの場合、通常受注より 3～4 日後の発送になります。
- 郵便事情等で、注文書の到着が遅れた場合には若干日数が延びることもございます。



商品包装・のしについて

ご注文の際にお申し付けください。



お支払いについて

	オンラインショップ	店舗	郵便 電話 FAX
クレジットカード	○	○	×
代金引換 (ヤマト運輸コレクト)	○	×	○
銀行振込 (前払い)	×	×	○
代金後払い (コンビニエンスストア 郵便局)	○	×	○

クレジットカード **オススメ** すぐに決済、手数料もかかりません。

- ご自宅へお届けの商品がある場合にご利用いただけます。
- 手数料 330 円 (税込) はお客様負担となります。

- お客様からのお振込が確認でき次第、発送いたします。
- 振込手数料はお客様負担となります。

**七十七銀行 内協(ナイノワキ)支店 普通 9087753
カ)サイキチショウテン**

- 『クロネコ代金後払いサービス』でのお支払いになります。
ご注文商品の配達完了を基にヤマトクレジットファイナンス株式会社から
購入者様へ請求書をお届けいたします。
※請求書は商品と別送となります。
請求書の記載事項に従って発行日から 14 日以内にお支払い下さい。
主要なコンビニエンスストア・郵便局のいずれでもお支払いできます。
手数料 216 円 (税込) はお客様負担となります。

- **ご確認ください。**

代金後払いのご注文には、ヤマトクレジットファイナンス株式会社の提供する
クロネコ代金サービス規約が適用され、サービスの範囲内で個人情報を提供し、
立替払い契約を行います。ご利用限度額は累計残高で 100,000 円 (税込) 迄です。
詳細はこちらのサイトで確認下さい。
<http://www.yamato-credit-finance.co.jp/afterpayment/afterpayment.html>

※オンラインショップの
後払い決済は手数料、
請求方法などが異なり
ます。詳しくはオンライン
ショップでご確認下さい。

SAIKICHI BUTTER COOKIE



気仙沼の老舗和菓子屋さん「御菓子司いさみや」さん
3代目であり当代の畠山憲之氏と
「SAIKICHI BUTTER COOKIE」を作りました。
気仙沼市岩井崎のミネラルたっぷりの天然塩を使用した
「塩バタークッキー」と、齊吉オリジナルの
海藻バターを使用した「海藻バタークッキー」です。
流行りのサクサクしたクッキーではなく、材料をリッチに
使ったザクザクしたハンドメイドクッキーです。

常温	価格(税込) 3,240 円	内 容 量: 各16枚 賞味期限: 30日間	品 番 J9
----	--------------------------	---------------------------	------------------



なにごともなく、
食卓に集まって
ご飯を食べること。
あたりまえの毎日のこと。
私たちが思うしあわせは、
そういうことだと思います。

株式会社 齊吉商店

TEL 0226-22-0669

<http://www.saikichi-pro.jp>

Q 齊吉(さいきち)