

斉吉

斉吉商品
カタログ
vol.23



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、多様な魚が揚がります。
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、たくさんの漁船が集まります。
私たちはかけがえの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 斉吉（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
斉吉の本店があります。
小さなお店でお食事と
お買い物ができます。
どうぞゆっくりと
お過ごしください。
気仙沼でお待ちしています。

昼営業日／土・日（営業時間11:00-15:00）
お昼ご飯／11:00-14:30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
1名様：11,000円（税込）～
※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 斉吉

斉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。



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。









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・斉吉」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。
斉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、
斉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／斉吉のみんな。
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。



リニューアル
食べやすい
6切入と3切入に
なりました！

金のさんま

新鮮で大きなさんまを選び
代々継ぎ足しで使う返したれで
骨まで軟らかく、じっくりと炊きました。
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。
毎日継ぎ足しで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。

金のさんま（3切入）



3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：3切入	品番
	702円	賞味期限：90日間	S13

金のさんま（6切入）



看板商品の金のさんまの6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：6切入	品番
	1,296円	賞味期限：90日間	S1



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
	1,080円	120g 賞味期限：90日間	S3

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
	1,080円	90g 賞味期限：90日間	S5





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
	972円	100g 賞味期限：60日間	S6

本カタログ掲載価格はすべて消費税率8%適用時の税込価格です。



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安心です。

斉吉海鮮丼（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。

冷凍	価格（税込）	内容量	品番
	1,404円	90g 賞味期限：90日間	D19

斉吉海鮮丼（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）	内容量	品番
	1,188円	65g 賞味期限：90日間	D15



斉吉海鮮丼（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斉吉海鮮丼です。
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）	内容量	品番
	1,296円	100g 賞味期限：90日間	D1



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。



鮪づけ丼

厚切りの鮪の漬け丼。
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） 1,944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） 1,944円	内容量：65g 賞味期限：90日間	品番 D13



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） 3,240円	賞味期限：90日間	品番 T5



海鮮丼の解凍方法

1. 冷凍庫から出します。



2. ボウルに水をためて
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。



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。
ちょうどいい脂ののりで
しっとり柔らかく、
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。





斉吉特製のゆう庵たれはご飯に良く合う塩気と甘み。お弁当のおかずやおにぎりの具にもおすすめです。

冷蔵	価格（税込） 972円	内容量：80g 賞味期限：90日間	品番 P2

第48回宮城県水産加工品品評会
水産庁長官賞 受賞

グラタン

斉吉のグラタンは添加物などを使用しない
自家製ホワイトソースが味の決め手です。
メインになる海老や、かにがたっぷり入った
レンジで温めるごちそうグラタンです。
会社でのランチや忙しいときの夕飯にも。



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。



冷凍	価格（税込） 1,296円	内容量：190g 賞味期限：120日間	品番 H5

かにグラタン

かにたっぷりのご馳走グラタン。
ホワイトソースにもかに味噌が入って
かにの味わいがしっかりと楽しめます。



冷凍	価格（税込） 1,404円	内容量：190g 賞味期限：120日間	品番 H4

いなり寿司



本店「鼎・斉吉」の名物いなり。
解凍するだけでお召し上がり
いただけます。
お店の味をご自宅で。



冷凍	価格（税込）	内容量：3個入	品番
	864円	賞味期限：90日間	P3





斉吉らしさとも言えるさんま節の合わせだし。
お店のお料理はもちろん
様々な商品を支える縁の下の力持ちです。
こちらのいなり寿司、特徴は
たっぷりのさんま節合わせだしで
ひと鍋ずつ炊き上げるお揚げです。
酢飯との相性もよく
頬張るとお出汁がジュワーっと広がります。
ひとつひとつ職人が丁寧に手で仕上げる
新しい定番斉吉の「いなり寿司」。
どうぞよろしくお願いいたします。



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ょうど良い火加減で丁寧に炊き上げています。

リニューアル

装い新たにリニューアルです！
更においしくなりました。
新しい純煮を
よろしくお願いいたします。



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）	内容量	品番
	1,404円	100g 賞味期限：60日間	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）	内容量	品番
	1,512円	110g 賞味期限：60日間	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）	内容量	品番
	1,620円	100g 賞味期限：60日間	N4



かつお生姜煮

全国トップクラスの
水揚げを誇る気仙沼かつお。
地元では定番のかつお煮を
斉吉の炊き方で味わい深い
生姜煮に仕上げました。



冷蔵	価格（税込）	内容量	品番
	972円	100g 賞味期限：60日間	N9

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。

冷凍	価格（税込）	内容量：70g	品番
	1,188円	賞味期限：90日間	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。

冷凍	価格（税込）	内容量：70g	品番
	1,188円	賞味期限：90日間	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。

冷凍	価格（税込）	内容量：70g	品番
	1,188円	賞味期限：90日間	L3



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きることができる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。





1 DAILY
日々の食卓で。

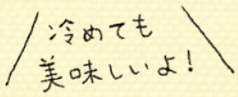
斉吉の基本は家庭の料理です。
お客様の台所に近い存在として、
健康的で豊かな食卓のお手伝いに
なればうれしいです。



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。





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。







3 SPECIAL DAY
ハレの日の食卓で。

しんじょう湯葉つつみなど。
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手間でぐっと華やかな食卓になります。





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。





〆さんま

程よい脂乗りのさんまを丁寧に酢〆にしました。
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。

〆さんま青ゆず

古式醸造で丁寧に作られた
米酢を基本に酢〆したさんま。
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）	内容量	品番
	1,188円	60g 賞味期限：90日間	F1



季節商品6月～9月

〆さんまレモン

国産のレモンの皮を使った
〆さんま。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）	内容量	品番
	1,188円	60g 賞味期限：90日間	F2



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、
酢〆のさんまを漬ける
郷土料理　卵の花漬け。
斉吉のロングセラーです。



冷凍	価格（税込）	内容量	品番
	1,188円	90g 賞味期限：90日間	F3



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して作っています。
焼いてあるので温めるだけになっています。

海老のハンバーグ

粗く叩いた海老が
たっぷり入った海老ハンバーグ。
蓮根が入っています。

冷凍	価格（税込）	内容量	賞味期限	品番
	756円	100g	120日間	H1

まぐろのハンバーグ

粗ほぐしのまぐろと
しっとりふわっとした
まぐろ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	賞味期限	品番
	756円	100g	120日間	H2

カツレツ・コロッケ

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ます。
中は加熱してあるのでフライパンで揚げ焼きにするだけ。



海老カツレツ



粗く叩いた海老がたっぷり
入ってつなぎは最小限、
ほぼ海老です。

冷凍	価格（税込）	内容量	賞味期限	品番
	1,080円	2個入	90日間	K1

まぐろカツレツ



びんちょうまぐろを粗めにほぐし
ほんのりレモンと黒胡椒で
すっきりと仕上げました。

冷凍	価格（税込）	内容量	賞味期限	品番
	1,080円	2個入	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	賞味期限	品番
	1,080円	2個入	90日間	K3



リニューアル

土台となるすり身から
見直してさらにおいしく
リニューアルしました。

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つつみ



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) 2,916円	内容量:4個入 賞味期限:90日間	品番 E3

海老しんじょう湯葉つつみ



たっぷりの海老と
れんこんの食感も美味しい
しんじょうです。

冷凍	価格(税込) 2,916円	内容量:4個入 賞味期限:90日間	品番 E4





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、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。

冷凍	価格（税込） 1,944円		
	内容量：120g×2袋 賞味期限：90日間		品番 E1



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

冷凍	価格（税込） 1,944円		
	内容量：120g×2袋 賞味期限：90日間		品番 E2

和だしのスープ・ポタージュ

素材のおいしさ、持ち味がしっかりと味わえるポタージュです。なめらかな優しい口当たりをおたのしみください。

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） 756円	内容量：200g 賞味期限：180日間	品番 M2

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） 756円	内容量：200g 賞味期限：180日間	品番 M1

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） 864円	内容量：160g 賞味期限：180日間	品番 M17

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） 864円	内容量：160g 賞味期限：180日間	品番 M16



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。

金のさんままぶし

金のさんまをほぐし、
実山椒と
合わせたそぼろです。
混ぜご飯が美味しいです。

常温	価格（税込） 756円	内容量：60g 賞味期限：60日間	品番 J2



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） 972円	内容量：100g 賞味期限：60日間	品番 S6

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

斉吉の詰合せ

斉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。

斉吉人気者詰合せ1

人気者詰合せは斉吉の
ベストセレクションです。
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（6切入）×1
斉吉海鮮丼（まぐろ・たこ）×2
〆さんま青ゆず×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）	品番
	7,700円	G38



斉吉人気者詰合せ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（6切入）×1
斉吉海鮮丼（甘えび）×2
〆さんま青ゆず×1
炭火焼牡蠣オリーブオイル漬け×1

冷凍	価格（税込）	品番
	6,000円	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（6切入）×1
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
〆さんま青ゆず×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）	品番
	10,400円	G8



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（6切入）×3

冷蔵	価格（税込）	品番
	3,800円	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（6切入）×5

冷蔵	価格（税込）	品番
	6,400円	G2



3種の金のさんま詰合せ

金のさんま3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（6切入）×2
たっぷり生姜金のさんま×1
有馬煮金のさんま×1

冷蔵	価格（税込）	品番
	4,700円	G3



金のさんま3切入詰合せ（３個入）

食べきりサイズが好評の金のさんま3切入の詰合せです。

金のさんま（3切入）×3

冷蔵	価格（税込）	品番
	2,100円	G52



金のさんま3切入詰合せ（５個入）

食べきりサイズが好評の金のさんま3切入の詰合せです。

金のさんま（3切入）×5

冷蔵	価格（税込）	品番
	3,500円	G44



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（6切入）×2
斉吉海鮮丼（まぐろ・たこ）×2

冷凍	価格（税込）	品番
	5,100円	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（6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）	品番
	6,400円	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）	品番
	7,700円	G28



純煮詰合せ

新しい純煮4種の詰合せです。
一つずつ召し上がっていただき、
お気に入りを見つけてください。

牡蠣しぐれ煮×1　　穴子山椒煮×1
めかじき生姜煮×1　　かつお生姜煮×1

冷凍	価格（税込）	品番
	5,500円	G60



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3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（3切入）×2
銀鮭ゆう庵漬け焼きほぐし×2

冷蔵	価格（税込）	品番
	3,300円	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）	品番
	2,900円	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）	品番
	4,800円	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）	品番
	5,300円	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）	品番
	4,500円	G54



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。

和だしでトマトスープ×1
海老団子とかぶのすり流しスープ×1
にんじんのポタージュ×1
舟形マッシュルームのポタージュ×1



	価格（税込）	品番
冷凍	3,200円	G55

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。



		価格（税込）	品番
常温	3個入	2,900円	G11
常温	5個入	4,800円	G12

いなり寿司詰合せ

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。



		価格（税込）	品番
冷凍	3個入	2,550円	G58
冷凍	5個入	4,300円	G59



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。

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。


短冊のし


掛けのし


包装後

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	オススメ　すぐに決済、手数料もかかりません。	○	○	×
代金引換 （ヤマト運輸コレクト）	●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。	○	×	○
銀行振込（前払い）	●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　内脇（ナイノワキ）支店　普通9087753 カ）サイキチショウテン	×	×	○
代金後払い （コンビニエンスストア 郵便局）	●『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220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ご確認下さい。 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。	×	○

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／土・日　11:00-15:00

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日前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

SAIKICHI since1921
おかげさまで100周年

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、斉吉オリジナルの
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）	内容量：各16枚	品番
	3,780円	賞味期限：30日間	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　斉吉商店
TEL 0226-22-0669
http://www.saikichi-pro.jp

斉吉（さいきち）