



※写真はイメージです。



2入(折箱入) 311円	25入(紙箱詰) 3,888円
5入(〃) 732円	30入(〃) 4,590円
10入(〃) 1,434円	36入(〃) 5,508円
6入(紙箱詰) 1,004円	50入(〃) 7,560円
8入(〃) 1,296円	木箱詰
10入(〃) 1,620円	20入(木箱) 3,456円
12入(〃) 1,944円	25入(〃) 4,212円
16入(〃) 2,538円	30入(〃) 5,076円
20入(〃) 3,132円	36入(〃) 6,048円

ふぐ子

商標登録 30 類 第 4399456 号

5入(折箱入) 516円	20入(紙箱詰) 2,160円
10入(〃) 1,002円	25入(〃) 2,700円
10入(紙箱詰) 1,134円	30入(〃) 3,240円
15入(〃) 1,620円	

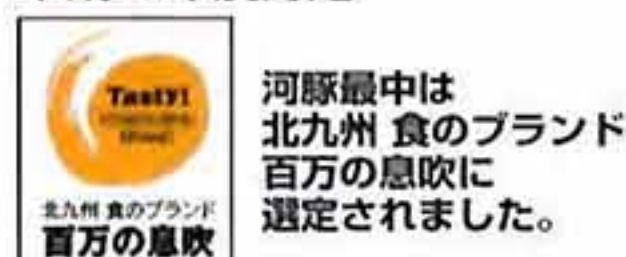
お手詰 河豚最中

手作りの楽しさと出来立ての
美味しさをご賞味いただけます。



あん箱 1 入...1,944円
あん箱 2 入...3,672円

平成19年度認定



北海道、十勝平野の大納言小豆



フィナンシェ [Financier]

スペイン産アーモンドパウダーと焦がしバターを生地に加え、しっとりと焼き上げました。
ほのかに残るアーモンドの香ばしい風味が味わえる焼き菓子です。



※写真はイメージです。

5入(紙箱詰)	918円
8入(紙箱詰)	1,371円
16入(紙箱詰)	2,808円

この地の名産である河豚の姿を最中の型に表現いたしました。
銘は北海道十勝平野の大地にて減農薬堆肥で丹精込めて栽培収穫された大納言小豆です。
小豆の持ち味を活かし昔ながらの平釜直火で丁寧に炊き上げました。最中種(皮)は佐賀産のひよく米で香ばしく焼き、その一つひとつに銘をたっぷり手詰めしました。銘の甘さと最中種(皮)の風味が美味しい最中です。
(保存料、添加物は一切使用しておりません)

河豚最中

農林大臣賞受賞

第一回和菓子王展 商標登録第4399456号

発送サービス料金

期間限定(6/20~8/20)

商品限定配送料金

440

このマークの商品は送料

440円

660

このマークの商品は送料

660円

配送料金/1配送先6,480円以上(北九州市内3,240円以上)

福岡	九州	中国	四国・関西	中部・北陸	信越・関東
440円	500円	600円	720円	880円	1,100円

クール便は別途220円にて承ります。 ※北海道、東北、沖縄は別途発送サービス料金にて承ります。

クール便は別途220円にて承ります。 ※北海道、東北、沖縄は別途発送サービス料金にて承ります。

北海道産近海子の美味しさにこだわり作り続けています。



※写真はイメージです。

折箱入	
120g	1,620円
160g	2,160円
240g	3,240円

木箱入	
320g	4,320円
400g	5,400円
480g	6,480円

無着色	
160g	2,160円
240g	3,240円

※辛口もごさいます。



※写真はイメージです。

厳冬の北海道沖で漁をし、その日の内に港に水揚げされた新鮮な助宗鰯から採れた希少な真子(成熟卵)のみを原料としています。はじける粒子感ある美味しさです。
調味には選り抜いた香り高い唐辛子と北海道産最高級品の道南真昆布を用い、まろやかな旨みあるからし明太子に仕上げております。
一月初旬 噴火湾・松山(日本海)
一月中旬 羅臼(オホーツク海)
二月 根室・釧路

平成20年度認定



からし明太子は
北九州 食のブランド
百万の恵吹に
選定されました。

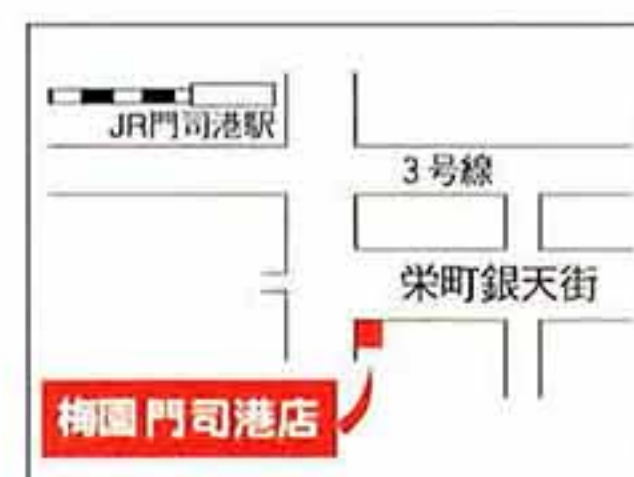
北九州名物
製造直売
商標 登録
梅園



〈門司駅前本店〉
北九州市門司区柳町二丁目2-1
(門司駅前通り)
☎ 093-381-0881
FAX 093-381-9075
0120-380-881



〈小倉魚町店〉
北九州市小倉北区魚町三丁目2-20
☎ 093-513-2150
FAX 093-513-2155



〈門司港店〉
北九州市門司区栄町(銀天)7-1
☎ 093-331-7237
FAX 093-331-7252

お電話でのご注文も承っております。 0120-380-881 FAX 093-381-9075

金印

粒うに

A-1



中瓶 (折箱) 1,650円 大瓶 (折箱) 2,946円

A-2



金剛印

粒雲丹

C-1



中瓶 (折箱) 1,974円 大瓶 (折箱) 3,594円

C-2



磯うに

I-1



中瓶 (折箱) 2,298円 大瓶 (折箱) 4,242円

I-2



極

粒うに

P-1



中瓶 (折箱) 2,622円 大瓶 (折箱) 4,674円

P-2



詰合

AJ

(金印)粒うに
河豚昆布



木箱 中瓶 2,376円
木箱 大瓶 3,996円

AA

(金印)粒うに



木箱 中瓶 3,564円
木箱 大瓶 6,156円

AI

磯うに
(金印)粒うに



木箱 中瓶 4,212円
木箱 大瓶 7,452円

ACI

磯うに
(金印)粒うに(金剛印)粒雲丹



木箱 中瓶 6,264円
木箱 大瓶 11,124円

※左記掲載以外の詰合も承ります。紙箱もごさいます。

CG

(金剛印)粒雲丹
臥竜梅



木箱 中瓶 3,024円
木箱 大瓶 5,184円

AC

(金剛印)粒雲丹
(金印)粒うに



木箱 中瓶 3,888円
木箱 大瓶 6,804円

CC

(金剛印)粒雲丹



木箱 中瓶 4,212円
木箱 大瓶 7,452円

CI

磯うに
(金剛印)粒雲丹



木箱 中瓶 4,536円
木箱 大瓶 8,100円

AP

(極)粒うに
(金印)粒うに



木箱 中瓶 4,536円
木箱 大瓶 7,884円

PC

(金剛印)粒雲丹 大瓶
(極)粒うに 中瓶



木箱 中瓶 6,480円

PI

(極)粒うに
磯うに



木箱 中瓶 5,184円
木箱 大瓶 9,180円

PP

(極)粒うに



木箱 中瓶 5,508円
木箱 大瓶 9,612円

AL

(金印)粒うに
数の子粒うに



木箱 中瓶 3,348円
木箱 大瓶 5,832円

AG

臥竜梅つぼ入
(金印)粒うに



木箱 中瓶 5,508円

EL

くらげ粒うに
数の子粒うに



木箱 中瓶 3,132円
木箱 大瓶 5,508円

AEL

(金印)粒うに
くらげ粒うに 数の子粒うに



木箱 中瓶 4,860円
木箱 大瓶 8,532円



雲丹 中瓶 40g
大瓶 80g

一汐うに

H-1



中瓶 (折箱) 2,298円

H-2



大瓶 (折箱) 3,918円

一汐うには数に限りがございますので品切れの場合もございます

くらげ粒うに

E-1



中瓶 (折箱) 1,434円

E-2



大瓶 (折箱) 2,622円

数の子粒うに

L-1



中瓶 (折箱) 1,434円

L-2



大瓶 (折箱) 2,622円

河豚昆布詰合



瀬主昆布 河豚昆布 山椒昆布
紫蘇昆布 糸作り昆布 河豚田麩
河豚茶漬 小魚佃煮

4種詰合 (15cm) 1,080円
4種詰合 (17cm) 1,620円
4種詰合 (19cm) 2,160円
8種詰合 (21cm) 3,240円
8種詰合 (23cm) 4,320円
8種詰合 (25cm) 5,400円

ふぐ昆布
北海道産の厳選した真昆布の肉厚部分をじっくりと炊き上げ北九州産ふぐ身と合わせた手作りの佃煮昆布です。
商標登録四五類
第五五三六七八号

糸作り昆布



1袋 216円

椎茸昆布



1袋 216円

紫蘇昆布



1袋 216円

山椒昆布



1袋 270円

松の実昆布



1袋 324円

河豚昆布



1袋 432円

蝦夷潮主



1袋 432円

小魚佃煮



1袋 540円

椎茸佃煮



1袋 540円

※各種昆布の紙箱詰めも承っております。

河豚昆布



折箱 中瓶 462円
大瓶 786円

河豚田麩



折箱 中瓶 570円
大瓶 894円

しそ昆布茶



折箱 (缶入1本) 570円

河豚茶漬



折箱 (缶入1本) 1,110円

河豚茶漬



1袋 540円

河豚田麩



1袋 540円

焼河豚



1袋 540円

(特選)どんこ
干し椎茸



(箱詰) 2,160円
(箱詰) 3,240円

(上級)山出し
真昆布



(箱詰) 2,700円
(箱詰) 3,780円

G-1



中瓶 (折箱) 786円 大瓶 (折箱) 1,326円

G-2



G-3



臥竜梅つぼ入
折箱 2,190円
木箱 2,484円

和歌山県特産の南高干し梅の果肉と北海道産の山出し真昆布を漬け合わせ、梅の酸味と昆布の旨味が豊かな味です。

がりゅうばい
臥竜梅

150g入 (プラ容器) 756円
300g入 (プラ容器) 1,512円
450g入 (プラ容器) 2,268円
750g入 (木箱) 3,780円



※写真はイメージです。

紀州南高梅を、うす塩味で伝統白干しに近く仕上げたあつさりとした調味梅干しです。うす塩味で梅のおいしさと酸味を味わっていただけます。

ほし梅
うす塩味

全国どこでも
お届けいたします。

商品限定・配送料金サービス

期間限定
(6/20~8/20まで)

440 このマークの商品は送料440円

660 このマークの商品は送料660円



440 AJ 大瓶詰合 (木箱入り)
【金印】粒うに 河豚昆布 3,996円



440 AA 大瓶詰合 (木箱入り)
【金印】粒うに 6,156円



440 CG 大瓶詰合 (木箱入り)
【金剛印】粒雲丹 臥竜梅 5,184円



440 AEL 中瓶詰合 (木箱入り)
くらげ粒うに 【金印】粒うに 数の子粒うに 4,860円



440 AA 中瓶詰合 (木箱入り)
【金印】粒うに 3,564円



440 PI 中瓶詰合 (木箱入り)
【極】粒うに 磯うに 5,184円



440 CI 中瓶詰合 (木箱入り)
磯うに 【金剛印】粒雲丹 4,536円



440 8種詰合
(21cm 木箱入り) 3,240円

あぐりこんぶ
河豚昆布詰合
潮主昆布 河豚昆布 山椒昆布 紫蘇昆布
糸作り昆布 河豚田麩 河豚茶漬 小魚佃煮



440 河豚最中
20入 (紙箱詰) 3,132円



660 からし明太子
(400g 木箱入り) 5,400円

商標登録

梅園河豚 (河豚最中及び菓子類)	43類	第0513757号
梅園河豚昆布	32類	第0679268号
臥竜梅	32類	第1139567号
河豚図形 (河豚最中及び菓子類)	30類	第3063820号
河豚図形 (河豚昆布及び佃煮類)	29類	第3090264号
子ふぐ	30類	第4381017号
ふぐっ子	30類	第4399456号
河豚最中 (ふぐもなか)	30類	第4472075号

ホームページアドレス

<http://www.umezono.co.jp/>

河豚最中

検索

※「表示価格は税込みの価格です。」

※写真はイメージです。

発送サービス料金

年中

配送料金 / 1配送先6,480円以上 (北九州市内3,240円以上)

福岡	九州	中国	四国・関西	中部・北陸	信越・関東
440円	500円	600円	720円	880円	1,100円

クール便は別途220円にて承ります。 ※北海道、東北、沖縄は別途発送サービス料金にて承ります。

梅園

門司駅前本店

北九州市門司区柳町2丁目2-1 (門司駅前通り)

TEL 093-381-0881

FAX 093-381-9075

JRの駐車場で利用のお客様には、
3,000円以上お買い上げの場合、
30分無料駐車券を差し上げます。



お電話・ホームページでのご注文も承ります。

フリーダイヤル 0120-380881

ホームページ <http://www.umezono.co.jp/>

11月にホームページがリニューアルオープンいたします。



小倉魚町店



北九州市小倉北区魚町3丁目2-20
TEL 093-513-2150
FAX 093-513-2155

門司港店



北九州市門司区栄町 (銀天) 7-1
TEL 093-331-7237
FAX 093-331-7252

こだわりの厳選素材

北海道産近海子使用

からし明太子

厳寒の北海道沖から届いた
助宗鮭の鮮度にこだわっています。

厳冬の北海道沖で水揚げされた新鮮な助宗鮭からとれた鮮度の良い希少な真子（成熟卵）のみを使用しています。漁期は「正月つき」より新子を時期を選んで漬込んでいます。その他に北海道産最高級の道南真昆布と選り抜いた唐辛子でまろやかな旨味に仕上げています。



※写真はイメージです。

平成20年度認定



からし明太子は
北九州 食のブランド
百万の息吹に
選定されました。

美味しいな北九州

うに

金印粒うに

甘口に調味し口あたりの良い出来上りとなっています。

金剛印粒うに

一段と上質なうにをブレンドした甘口のうにです。

磯うに

アルコール分多めに仕上げたすっきりとしたうにの風味豊かなうに です。

極粒うに

選りすぐりのうにをアルコール・塩分控えめに仕上げたせいたくなうに です。

美味しさがこころに届く故郷の味

※写真はイメージです。



河豚昆布

北九州の名産・河豚の白身と、昆布は七ヶ月の走りの時期に北海道道南（尾札部・小安）で採れた肉厚で風味のよい山出し真昆布を厳選し時間をかけて煮込んだ佃煮昆布です。

臥竜梅

和歌山県特産の南高干し梅の果肉と北海道道南の山出し真昆布を漬けた梅の旨味が豊かな味です。梅は酸性に傾いた体内のバランスを整える優れた食品です。その他、疲労回復を促すクエン酸も多く含まれています。

ほし梅

日本一の梅どころ、和歌山県日高郡みなべ町の農家で収穫された果肉が柔らかく皮が薄い、薄紅色の香り高い「紀州南高梅」を、うす塩味で伝統白干しに近く仕上げたあっさりとした調味梅干しです。うす塩味が梅のおいしさと酸味を味わっていただけます。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

フィナンシェ [Financier]

スペイン産アーモンドパウダーと焦がしバターを生地に加え、しっかりと焼き上げました。ほのかに残るアーモンドの香ばしい風味が味わえる焼き菓子です。



※写真はイメージです。

河豚最中

素材へのこだわりが
美味しさの原点です。

当店の河豚最中はこの地の名産である河豚の姿を最中の型に表現いたしました。材料の（餡）は北海道十勝平野の雄大な大地にて減農薬堆肥で丹精込めて栽培収穫された優秀な大納言小豆を用い、昔ながらの平釜直火製法で丁寧に炊き上げ、最中の種（皮）は佐賀産のひよこ米を香ばしく焼きそのひとつひとつに餡をたっぷり手詰めしました。餡と最中の種の風味が美味しい最中です。

平成19年度認定



河豚最中は
北九州 食のブランド
百万の息吹に
選定されました。



※写真はイメージです。



梅園

北九州市門司区柳町2丁目2-1

TEL 093-381-0881 FAX 093-381-9075