美味しいな北九州

こだわりの厳選素材

※写真はイメージです。

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鱈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鱈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「正月づき」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び抜いた唐辛子でまろやかな旨味に仕上げています。

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。

うに

雲丹の中でも磯の香り、まろやかな食感、風味ともに揃った「馬の子うに」。当社では漁場での採取時より加工係が現地に赴き選んだ新鮮で良質な「馬の子うに」を加工管理し、着色料、保存料等無添加の安心して美味しく召し上がっていただける品をお届け致しております。是非一度ご賞味ください。

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ぜいたくなうにです。

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）は佐賀産のひよく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。

※写真はイメージです。

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。

●河豚昆布

北九州の名産・河豚の白身と、昆布は七～八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。

※写真はイメージです。

●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合わせ、梅の酸味と昆布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。

※写真はイメージです。

●ほし梅 うす塩味

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。うす塩味で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。

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。

梅園
北九州市門司区柳町 2 丁目 2-1
TEL 093-381-0881 FAX 093-381-9075

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
〈11/20~12/25まで〉

550 このマークの商品は送料550円

770 このマークの商品は送料770円

550 **AJ** 大瓶詰合（木箱入り）
【金印】粒うに 河豚昆布 **4,320円**

550 **AA** 大瓶詰合（木箱入り）
【金印】粒うに **6,804円**

550 **CG** 大瓶詰合（木箱入り）
【金剛印】粒雲丹 臥竜梅 **5,670円**

550 **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 **5,184円**

550 **AA** 中瓶詰合（木箱入り）
【金印】粒うに **3,780円**

550 **PS** 中瓶詰合（木箱入り）
【極】粒うに 磯うに **5,292円**

550 **CS** 中瓶詰合（木箱入り）
磯うに 【金剛印】粒雲丹 **4,752円**

550 **6種詰合**（25cm 木箱入り） **5,400円**
河豚昆布詰合
潮主昆布 河豚昆布 山椒昆布 河豚田麩
河豚茶漬 小魚佃煮

770 **からし明太子**（350g 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
	550円	660円	770円	880円	990円	1,100円

クール便は別途270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の駐車場ご利用のお客様には、
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

第一回和菓子工芸展 商標登録三〇類 第四四七一〇七五号

農林大臣賞受賞

河豚最中（ふぐもなか）

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。

餡（あん）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、その一つひとつに餡（あん）をたっぷりと手詰めしました。餡の甘さと最中種（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）

2入（折箱入）378円	25入（紙箱詰）4,536円
5入（〃）864円	30入（〃）5,400円
10入（〃）1,674円	36入（〃）6,372円
6入（紙箱詰）1,188円	50入（〃）8,856円
8入（〃）1,512円	木箱詰
10入（〃）1,836円	20入（木箱）3,996円
12入（〃）2,214円	25入（〃）4,860円
16入（〃）2,916円	30入（〃）5,724円
20入（〃）3,672円	36入（〃）6,804円

ふぐっ子

商標登録 30 類 第 4399456号

5入（折箱入）648円	20入（紙箱詰）2,646円
10入（〃）1,242円	25入（〃）3,294円
10入（紙箱詰）1,350円	30入（〃）3,888円
15入（〃）2,052円	

平成19年度認定

北九州 食のブランド 百万の息吹

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。

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‥2,268円
あん箱２入‥4,212円

北海道、十勝平野の大納言小豆

雄大な北海道十勝平野の大地が育てた減農薬堆肥で栽培された大納言小豆は、味・香り共に一級品の小豆です。その旨さを活かし、昔ながらの平釜直火でじっくりと炊き、上質の餡に仕上げたものが梅園の「ふぐ最中」の餡となります。

フィナンシエ [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。

5入（紙箱詰）1,080円
8入（紙箱詰）1,674円
16入（紙箱詰）3,412円

発送サービス料金

期間限定（11/20～12/25）	商品限定配送料金	550 このマークの商品は送料550円	770 このマークの商品は送料770円			
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
	550円	660円	770円	880円	990円	1,100円
	クール便は別途270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。

からし明太子

折箱入

110g	1,620円
146g	2,160円
219g	3,240円

木箱入

280g	4,320円
350g 770	5,400円
420g	6,480円

無着色

146g	2,160円
219g	3,240円

※辛口もございます。

※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鱈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。

調味には選び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（フンカワン）・桧山（ヒヤマ）（日本海）
一月中旬　羅臼（ラウス）（オホーツク海）
二月　根室（ネムロ）・釧路（クシロ）

平成20年度認定

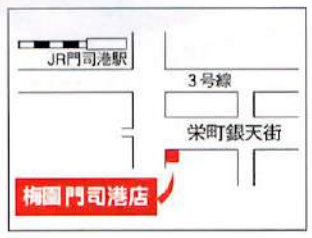
北九州 食のブランド 百万の息吹

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。

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
フリーダイヤル 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 FreeDial 0120-380-881 FAX 093-381-9075

金印 粒うに

A-1 中瓶 1,728円
A-2 大瓶 3,240円

金剛印 粒雲丹

C-1 中瓶 2,052円
C-2 大瓶 3,888円

磯うに

S-1 中瓶 2,376円
S-2 大瓶 4,428円

極 粒うに

P-1 中瓶 2,592円
P-2 大瓶 4,860円

詰合

※左記掲載以外の詰合も承ります。紙箱もございます。

AJ
(金印)粒うに
河豚昆布

木箱 中瓶 2,538円
木箱 大瓶 4,320円

AA
(金印)粒うに

木箱 中瓶 3,780円
木箱 大瓶 6,804円

AS
磯うに
(金印)粒うに

木箱 中瓶 4,428円
木箱 大瓶 7,992円

ACS
磯うに
(金印)粒うに(金剛印)粒雲丹

木箱 中瓶 6,588円
木箱 大瓶 11,988円

CG
(金剛印)粒雲丹
臥竜梅

木箱 中瓶 3,240円
木箱 大瓶 5,670円

AC
(金剛印)粒雲丹
(金印)粒うに

木箱 中瓶 4,104円
木箱 大瓶 7,452円

CC
(金剛印)粒雲丹

木箱 中瓶 4,428円
木箱 大瓶 8,100円

CS
磯うに
(金剛印)粒雲丹

木箱 中瓶 4,752円
木箱 大瓶 8,640円

AP
(極)粒うに
(金印)粒うに

木箱 中瓶 4,644円
木箱 大瓶 8,424円

PC
(金剛印)粒雲丹 大瓶
(極)粒うに 中瓶

木箱 6,804円

PS
(極)粒うに
磯うに

木箱 中瓶 5,292円
木箱 大瓶 9,612円

PP
(極)粒うに

木箱 中瓶 5,508円
木箱 大瓶 10,044円

AL
(金印)粒うに
数の子粒うに

木箱 中瓶 3,564円
木箱 大瓶 6,264円

AT
(金印)粒うに 大瓶
河豚茶漬

木箱 4,644円

EL
くらげ粒うに
数の子粒うに

木箱 中瓶 3,348円
木箱 大瓶 5,724円

AEL
(金印)粒うに
くらげ粒うに 数の子粒うに

木箱 中瓶 5,184円
木箱 大瓶 9,072円

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ぜいたくなうにです。

雲丹 中瓶 40g 大瓶 80g

一汐うに

H-1 中瓶 2,268円
H-2 大瓶 4,320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 1,512円
E-2 大瓶 2,700円

数の子粒うに

L-1 中瓶 1,512円
L-2 大瓶 2,700円

ふぐ昆布

北海道道南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名産ふぐ身と合わせた手作りの佃煮昆布です。

商標登録四五類第〇五五三六七八号

河豚昆布詰合

3種詰合	(15cm 木箱)	1,080円
4種詰合	(17〃)	1,620円
4種詰合	(19〃)	2,160円
4種詰合	(21〃)	3,240円
6種詰合	(23〃)	4,320円
6種詰合	(25〃)	5,400円

糸作り昆布

1袋 270円

椎茸昆布

1袋 270円

紫蘇昆布

1袋 270円

山椒昆布

1袋 324円

河豚昆布

1袋 486円

蝦夷潮主

1袋 486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

中瓶 486円
大瓶 756円

河豚田麩

中瓶 540円
大瓶 864円

しそ昆布茶

(缶入1本) 540円

河豚茶漬

(缶入1本) 1,080円

河豚茶漬

1袋 540円

河豚田麩

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) 3,780円
(箱詰) 5,184円

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合わせ、梅の酸味と昆布の旨味が豊かな味です。

G-1 中瓶 864円

G-2 大瓶 1,458円

G-3 臥竜梅つぼ入り(小石原焼) 3,240円

ほし梅

うす塩味

〝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。うす塩味で梅のおいしさと酸味を味わっていただけます。

150g入(プラ容器)	864円
300g入(プラ容器)	1,728円
450g入(プラ容器)	2,592円
750g入(木箱)	4,428円

※写真はイメージです。

ホームページアドレス http://www.umezono.co.jp/ ※「表示価格は税込みの価格です。」

2023.10印