

美味しいな北九州

こだわりの厳選素材

北海道産近海子使用

かいら明太子

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。

美味しさがこころに届く故郷の味

平成20年度認定
からし明太子は
北九州 食のブランド
百万の参加に
認定されました。



※写真はイメージです。

うい

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「馬の子うい」。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「馬の子うい」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。

金印粒うい

甘口に調味し口あたりの良い出来上りとなっています。

金剛印粒うい

一段と上質なういをブレンドした甘口のういです。

磯うい

アルコール分多めに仕上げたすっきりとしたういの風味豊かなういです。

極粒うい

選りすぐりのういをアルコール・塩分控えめに仕上げたぜいたくなういです。



※写真はイメージです。

素材へのこだわりが
美味しさの原点です。

河豚最中

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(鮫)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焼き上げ、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鮫をたっぷり手詰めしました。鮫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
百万の参加に
認定されました。

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。

臥竜梅

和歌山県特産の南高干し梅の果肉と北海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。

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。うす塩味で梅のおいしさと酸味を味わっていただきます。



※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。



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

800 このマークの商品は送料800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 山根昆布 河豚田麩
河豚茶漬 小魚佃煮



550 河豚最中
20入 (紙箱詰) 3,672円



800 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3083820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 (かきもち型)	30類	第4472075号
福を呼ぶ 河豚最中	30類	第6807049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330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

北九州市門司区綱町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/>

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



※写真はイメージです。

農林大臣賞受賞
福を呼ぶ
河豚最中

第一回和菓子王冠展 商標登録第30類 第四四七〇七五九号

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、その一つひとつに餡をたっぷり手詰めしました。餡の甘さと最中種(皮)の風味が美味しい最中です。



平成19年度認定



河豚最中は北九州 食のブランド 百万の恵みに選定されました。

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

ふぐっ子

商標登録 30類 第 4399456号

- 5入(箱入) 648円
- 10入(+) 1,242円
- 10入(箱入) 1,350円
- 15入(+) 2,052円
- 20入(箱入) 2,646円
- 25入(+) 3,294円
- 30入(+) 3,888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...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(箱詰) 1,080円
8入(箱詰) 1,674円
16入(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	このマークの商品は送料550円		このマークの商品は送料800円	
	配送料金/1配送先6,480円以上(北九州市内3,240円以上)					
	年中	福岡	九州	中国	四国・関西	中部・北陸
	550円	660円	770円	880円	990円	1,100円

クール便は別途330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**
- 110g 1,620円
 - 146g 2,160円
 - 219g 3,240円

- 木箱入**
- 280g 4,320円
 - 350g 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産婦から採れた希少な真子(成熟卵)のみを原料としていきます。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 百万の恵みに選定されました。

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 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

詰合せ

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
来上りとなっております。

金剛印粒うに
一段と上質うにをブレンドし
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。

※左記掲載以外の詰合せも承ります。紙箱もごさいます。

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

河豚昆布詰合せ

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

ふぐ昆布
商標登録商標
第0553678号

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と合わせた手作りの佃煮昆布です。

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
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

※各種昆布の紙箱詰めも承っております。

臥竜梅

G-1 中瓶 864円 G-2 大瓶 1,458円 G-3 臥竜梅つぼ入り (小石原梅) 3,240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。

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つ
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。

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。