

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。

かに明太子

北海道産近海子100%使用

厳冬の北海道噴火湾を望む茅部郡鹿部町の港に早朝水揚げされた新鮮な助宗鱈から取り出した希少な真子を発色剤、合成着色料を使用せずに浅塩漬けされた真子を原料としています。調味には選り抜いた香り高い唐辛子と北海道産南産真昆布、地元北九州の酒蔵（溝上酒蔵）の清酒を用い、まろやかな旨味あるからし明太子に仕上げています。

平成20年度認定
Testi
からし明太子は
北九州 食のブランド
百万の息吹に
認定されました。



※写真はイメージです。

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。

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贅沢なうにです。

数の子粒うに

甘口うにとプチプチしたほぐし数の子をあえたうにです。

美味しさがこころに届く故郷の味



※写真はイメージです。

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（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。

平成19年度認定
Testi
河豚最中は
北九州 食のブランド
百万の息吹に
認定されました。



※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

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。



※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



※写真はイメージです。

農林大臣賞受賞
福を呼ぶ
ふぐもなか
河豚最中

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つぷりと手詰めしました。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いません)



平成19年度認定
河豚最中は北九州 食のブランド 百万の恵吹に選定されました。

2入(折箱入) 420円	20入(紙箱詰) 4,000円
5入(折箱入) 980円	25入(紙箱詰) 5,000円
10入(折箱入) 1,900円	30入(紙箱詰) 6,000円
6入(紙箱詰) 1,250円	36入(紙箱詰) 7,200円
8入(紙箱詰) 1,650円	20入(木箱詰) 4,200円
10入(紙箱詰) 2,050円	25入(紙箱詰) 5,200円
12入(紙箱詰) 2,450円	30入(紙箱詰) 6,200円
16入(紙箱詰) 3,200円	36入(紙箱詰) 7,560円

ふぐ子

商標登録 30 類 第 4399456 号	
5入(折箱入) 760円	20入(紙箱詰) 3,100円
10入(折箱入) 1,470円	25入(紙箱詰) 3,850円
10入(紙箱詰) 1,600円	30入(紙箱詰) 4,600円
15入(紙箱詰) 2,350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味わってください。



あん箱 1 入...2,400円
あん箱 2 入...4,500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、上質の銘に仕上げたものが梅園の「ふぐ最中」の銘となります。

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) 1,200円
8入(紙箱詰) 1,850円
16入(紙箱詰) 3,750円

※写真はイメージです。

数の子粒うに

L-1



中瓶 1,620円

L-2



大瓶 2,916円

金印

粒うに

A-1



中瓶 1,944円

A-2



大瓶 3,564円

金剛印

粒雲丹

C-1



中瓶 2,268円

C-2



大瓶 4,212円

極

粒うに

P-1



中瓶 2,592円

P-2



大瓶 4,860円

AJ

(金印)粒うに
河豚昆布



木箱 中瓶 2,808円
木箱 大瓶 4,752円

AL

(金印)粒うに
数の子粒うに



木箱 中瓶 3,888円
木箱 大瓶 6,804円

AA

(金印)粒うに



木箱 中瓶 4,212円
木箱 大瓶 7,452円

ALD

数の子粒うに
河豚田麩 (金印)粒うに



木箱 中瓶 4,590円
木箱 大瓶 7,884円

AG

(金印)粒うに
臥竜梅



木箱 中瓶 3,240円
木箱 大瓶 5,454円

AC

(金剛印)粒雲丹
(金印)粒うに



木箱 中瓶 4,536円
木箱 大瓶 8,100円

CC

(金剛印)粒雲丹



木箱 中瓶 4,860円
木箱 大瓶 8,748円

ACL

(金印)粒うに
(金剛印)粒雲丹 数の子粒うに



木箱 中瓶 6,264円
木箱 大瓶 11,124円

AP

(極)粒うに
(金印)粒うに



木箱 中瓶 4,860円
木箱 大瓶 8,748円

PC

(極)粒うに
(金剛印)粒雲丹



木箱 中瓶 5,184円
木箱 大瓶 9,396円

PP

(極)粒うに



木箱 中瓶 5,508円
木箱 大瓶 10,044円

APC

(金印)粒うに
(極)粒うに (金剛印)粒雲丹



木箱 中瓶 7,236円
木箱 大瓶 13,068円



雲丹 中瓶 40g
大瓶 80g

※左記掲載以外の詰合せも承ります。紙箱もございます。

お電話でのご注文も承っております。

0120-380-881 FAX 093-381-9075

※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

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。

北海道産近海子100%使用

厳冬の北海道噴火湾を望む茅部郡鹿部町の港に早朝水揚げされた新鮮な助宗鰯から取り出した希少な真子を発色剤、合成着色料を使用せずに浅塩漬けされた真子を原料としています。
調味には選り抜いた香り高い唐辛子と北海道産南産真昆布、地元北九州の酒蔵（溝上酒蔵）の清酒を用い、まろやかな旨味あるからし明太子に仕上げています。

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。



※写真はイメージです。

河豚昆布詰合



3種詰合 (15cm) 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

北海道産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。

ふぐ昆布

商標登録四五類
第〇五五三六七八号

糸作り昆布



1袋 270円

河豚昆布



中瓶 540円
大瓶 864円

椎茸昆布



1袋 270円

河豚田麩



中瓶 594円
大瓶 972円

紫蘇昆布



1袋 270円

しそ昆布茶



(缶入1本) 540円

山椒昆布



1袋 324円

河豚茶漬



(缶入1本) 1,080円

河豚昆布



1袋 486円

河豚茶漬



1袋 540円

蝦夷潮主



1袋 486円

河豚田麩



1袋 540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。

G-1



中瓶 972円

G-2



大瓶 1,566円

G-3



臥竜梅つぼ入り
(小石原焼)
3,348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) 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。

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

期間限定 (6/20~8/20)

商品限定配送料金

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

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

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。

北九州名物
製造直売

商標 登録

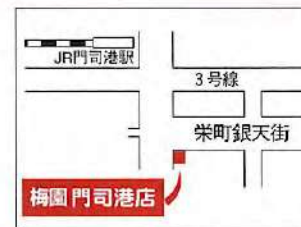
梅園



〈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

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。」

2025.6印