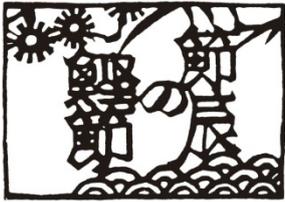


創業安政元年



ふしたつ

節辰商店 通信販売カタログ



事業紹介

創業、安政元年。 良い品を、まごころをこめて、お値打ちに

現代では高層ビルの林立する名古屋・柳橋。江戸時代後期には船着き場に近く、多くの乾物商のお店が軒を連ねていました。安政元年(西暦1854年)に創業した節辰商店もその一つ。そして150年経た今も当時の屋号のまま営業を続けています。



第5代社長・勝田吉雄(写真左)、
藤前センター長・勝田和吉(写真右)

節辰の事業

節辰商店はだしパック、つゆ、顆粒などを自社生産する東海地区最大級の鰹節関連商品の専門メーカーです。また各種節類、昆布、しいたけ等を仕入販売する乾物問屋としての側面、外食産業に対して様々な食品を納入する食品総合卸としての側面も持っています。

特に配慮をしているのは品質と食の安全です。例えば原材料の仕入は長期的な信頼関係を築いた取引先からのみ行っています。また製造部門ではマネジメントシステムの国際規格ISO9001を取得しました。研究開発部門では液クロマトグラフィー等の検査装置を導入するなどの取り組みも行っています。

長い歴史を支えてくださったお客様への恩返しとして、節辰商店はこの先の150年「最高品質を適正価格でご提供すること」を大切な価値としていきます。

家庭用事業:親子三代に愛される商品を目指して

節辰商店の家庭用商品は生協や高級スーパー等、品質にこだわりを持つ消費者が集まるチャンネルにて流通しています。また、各種贈答品のOEM生産も行っています。

今から40年前、ご家庭でも手軽に専門店の味を楽しめるようにとだしパックを開発しました。だしパックは現在では東海地区のご家庭を中心に年間約1000万パックが使用されています。贅沢な素材をふんだんに使いながらもお手頃価格で提供できたことが現在の評価につながっており、他の商品群の開発の基盤となりました。「親子三代でだしパックを使っている」というお話を伺うことも多く、誠にありがたく思います。

だしパックと同じコンセプトで開発されためんつゆ、顆粒、ふりかけ等も広くご家庭に受け入れられる商品に育ちました。「鰹たっぷりつゆ」などは特別な日の贈り物としても利用されています。

業務用事業:事業発展のパートナーを目指して

明治時代から現在に至るまで節辰商店の柱となっているのは業務用事業です。

節辰商店は名古屋市およびその近郊の飲食店様、給食事業者様に自社製造商品、他社仕入品を配達しています。また食品メーカー様等に対して原料となる節類や製造工程で使われるだしパック、液体だしなどを供給しています。各顧客向けのPB品の生産実績も数多くあります。多様化するニーズに応えるために、日本国内でも数少ない無菌充填品(アセプティックパック)の製造装置も導入しています。

取引先には名古屋の名店、有名店も多く長期的な信頼関係を築くことを心がけています。またシティーホテル様との取引も多く、キャビア等の高級食材も販売しています。

商品を通じて、だしや食材に対する知識を通じて、研究開発部門の科学的アプローチを通じて、顧客の事業発展のパートナーになりたいと考えています。



会社概要

会社名	有限会社節辰商店
事業内容	1. 鰹節・削り節原料卸売り 2. 鰹削りハイパック、だしパックおよび削り節等製造販売 3. ハイパック等贈答品販売 4. 各種業務用食品卸売 5. 酒類・米類販売 6. 冷凍食品販売 7. 燻製品製造販売 8. つゆをはじめとする液体調味料製造販売 9. 顆粒だし・ふりかけ・佃煮等の製造販売 10. 不動産開発・不動産賃貸
創業	安政元年（西暦1854年）
代表者	代表取締役 勝田吉雄
資本金	1,150万円
従業員数	60名
拠点数	店舗・研究施設・工場など愛知県内6カ所
住所	■本社機能・営業部 〒455-0071 愛知県名古屋市港区新船町3-1-9 TEL 052-661-4711 FAX 052-661-0160
加盟団体	日本鰹節協会 全国削り節協同組合 中部鰹節類協同組合 名古屋商工会議所 他
沿革	安政元年 名古屋・柳橋にて創業 大正10年 法人化し、合資会社丸夕節辰商店設立 昭和22年 有限会社節辰商店を設立 昭和43年 だしパックを開発。製造を開始 昭和49年 新社屋新築（現本店） 昭和58年 名古屋中央市場北部市場へ出店 昭和60年 藤前流通団地に藤前センター新築 昭和63年 東海橋物流センター新築。本社機能を移転。 平成7年 新船開発センター新築。めんつゆ・液体だしの製造を開始。 平成11年 ISO14001認証取得（ISO9001認証取得時に返上） 平成13年 ISO9001認証取得 平成17年 検査室を環境計量証明事業所として愛知県に登録 平成17年 柳橋市場店を開店 平成23年 通信販売ホームページリニューアル

だしパック

四十年に及ぶロングセラー
目指したのは、最高品質と適正価格



《おだしのとり方》

1. 水500mlにティーパック1袋を入れます。
 2. 沸騰したら、3分程度、中火にして煮出します。
 3. 火を止めて、ティーパックを取りだして下さい。
- ※お水、ティーパックの個数は、お好みで調節して下さい。

節辰商店のだしパックは昭和40年代に発売されました。そして40年たった今もほぼ当時と同じ配合、同じデザインのまま、名古屋を中心として全国のご家庭でご利用されています。

節辰商店は当時も今も数多くの銘店と取引をさせて頂いている業務用中心のメーカーです。節辰商店の3代目当主の故・勝田辰吉は、仕事の中で得た知見を活かして、ご家庭でも本格的なだしを楽しめる商品を作れるはずだとは考えました。

だしのうま味は鰹節のイノシン酸、昆布のグルタミン酸、椎茸のグアニル酸の相乗効果により、より強くなります。これは日本人の昔からの知恵でした。しかし、ご家庭で昆布、鰹節、椎茸を全て用意して上手にだしをとるのはそれなりの手間もかかりますし、なかなか難しいことです。だから当時は上質の節類と昆布、椎茸をティーパックに詰めるというアイデアは画期的だったのです。

節辰商店のだしパックは東海地方に根付き、年間一千万包が利用されるようになりました。しかし、ここに至るために広告等はほとんど用いませんでした。「広告ではなく商品に投資する」「お求めやすい価格で商品を提供するために無駄な経費を使わない」。それは節辰商店の創業からの変わらないスタンスです。

節辰商店のだしパックは、正直かついいデザインのパッケージではないかもしれませんが、知名度もないかもしれません。しかし、ご家庭で本物の味を楽しんで頂くという一点には40年間こだわり続けてきました。上質な素材を使った商品をお求めやすい価格で提供し続けるのはそれゆえです。

だしパックをご利用くださる皆様へ。ぜひ、日本文化が誇る「だし」を楽しんでください。そして、今後もその味を、その文化を守り続けることを応援させていただきます。



だしパック

だしパック松 1kg だしパック松 500g だしパック梅 500g



むろあじを主体にブレンドしだしパック。お味噌汁や煮物、おでん、名古屋名物みそ煮込みうどんなどに。濃厚でコクのあるだし。



むろあじを主体にブレンドしだしパック。お味噌汁や煮物、おでん、名古屋名物みそ煮込みうどんなどに。濃厚でコクのあるだし。



かつお節を主体にブレンドしだしパック。お吸い物や煮物などに。上品でコクのあるだし。

容量	8g × 126個
原材料	むろあじ節、かつお節、いわし節、さば節、昆布、椎茸、調味料(アミノ酸等)
賞味期限	240日
希望小売価格	1,680円(税込)

容量	8g × 63個
原材料	むろあじ節、かつお節、いわし節、さば節、昆布、椎茸、調味料(アミノ酸等)
賞味期限	240日
希望小売価格	892円(税込)

容量	8g × 63個
原材料	かつお節、むろあじ節、昆布、椎茸、調味料(アミノ酸等)
賞味期限	240日
希望小売価格	997円(税込)

だしパック純 500g だしパック赤袋 だしパック赤袋 3袋



最高の品質の原料のみを使用。化学調味料無添加。家庭で簡単に高級料亭のだしを。



かつお節・にぼしを使用した化学調味料・保存料無添加だしパック。ティーパックには未晒し和紙を使用。



赤袋(左参照)の3袋セット。

容量	10g × 50
原材料	かつお枯れ節、昆布、椎茸
賞味期限	240日
希望小売価格	1,365円(税込)

容量	168g (12g × 14)
原材料	煮干、かつお節、むろあじ節、昆布、椎茸
賞味期限	180日
希望小売価格	315円(税込)

容量	504g (12g × 14) × 3
原材料	煮干、かつお節、むろあじ節、昆布、椎茸
賞味期限	180日
希望小売価格	892円(税込)

かつお味だしパック だしパック白袋



かつお節を主体とした化学調味料・保存料無添加だしパック。ティーパックには未晒し和紙を使用。



むろあじ節を主体とした化学調味料・保存料無添加だしパック。ティーパックには未晒し和紙を使用。

容量	0g (10g × 10)
原材料	かつお節、むろあじ節、昆布、椎茸
賞味期限	180日
希望小売価格	315円(税込)

容量	100g (10g × 10個)
原材料	むろあじ節、煮干、かつお節、昆布、椎茸
賞味期限	180日
希望小売価格	262円(税込)

めんつゆ・液体だし

だし香る食卓に「ころほぐれる

《ご使用方法例(薄め方) めんつゆ(4倍濃縮)の場合》

	めんつゆ	水もしくは湯
冷むぎ・そうめん	1	3
そばのかけ汁	1	6
天つゆ・揚げだし 豆腐・井のたれ	1	3~4
煮物のたれ	1	10
冷やっこのたれ	そのまま薄めず	

弊社が液体だし工場の立ち上げを構想していた平成初期の時代、市場には私たちが使いたいと思いうめんつゆや白だしがありませんでした。それは既存のめんつゆや液体だしが化学調味料やエキスを軸に組み立てられた製品だったからです。こういった製品は、たしかにうまみは強く感じましたし、開発した方々の努力や研鑽には敬意を払いたいと感じました。けれども、弊社の考える「だし」とは何かが違う。それが出発点でした。そして、鰹節の削り加工をしている弊社ならではの液体系商品が開発されました。

節辰商店のめんつゆは、醤油のかえしにだしを合わせるつゆ本来の配合を守り、原料には老舗の技で選り抜いた良質な鰹節を使用しています。そして鰹節の削りから抽出に至るまで最短のタイムングで行うことにより風味豊かなつゆを作り上げました。鰹節の削りの厚さにまで心を砕きフレッシュで味わい豊かなだしが出るように工夫しています。

なによりも美味しいだしを取ることに徹底的にこだわって作ったつゆそれが節辰商店のめんつゆです。キャップを取った瞬間判るだしの風味の違いを感じて頂けたら幸いです。

弊社の商品群は、こうしたつゆには珍しく、化学調味料は極力ひかえめにしてあります(化学調味料・保存料無添加の商品もございます)。日本料理は素材の味を活かしてこそ。鰹節や昆布など天然原料に由来する自然な美味しさ。お使いいただくたびにその味わいに頷いていただきたいという想いで商品を作っています。

一人でも多くの方にだしの文化、水産物の文化を敷衍して行きたいという姿勢は液体だしにおいても現れています。甲状腺の疾患をわずらう方向けの商品など、市場性より理念を優先させた商品もあります。また、若い方の魚離れに一石を投じる目的で煮物を簡単に作ることができる商品も開発しました。

そばやうどんなどの麺のつゆとして、また天つゆなどお料理のおき役として、そして煮物やおひたしといったお料理に、是非幅広くお役立て下さい。



液体だし (1/2)

めんつゆ900ml		鰹たっぷりつゆ 500ml		鰹たっぷりつゆ 900ml	
	かつお節の風味が表に出ている「かつお節屋こだわりのめんつゆ」。麺類のつけ汁、かけ汁はもちろんのこと、煮物のつゆ、希釈しないでそのまま「だし醤油」の代わりとして冷奴や納豆のタレなど幅広く、4倍濃縮。		化学調味料・着色料、無添加。遺伝子組み換えをしていない原材料を使用。最上級の素材のみを選び抜いた無添加のつゆ。3倍濃縮。		化学調味料・着色料、無添加。遺伝子組み換えをしていない原材料を使用。最上級の素材のみを選び抜いた無添加のつゆ。3倍濃縮。
容量	900ml	容量	500ml	容量	900ml
原材料	醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、みりん	原材料	しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん	原材料	しょうゆ(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布・干椎茸)、砂糖、食塩、みりん
賞味期限	365日	賞味期限	365日	賞味期限	365日
希望小売価格	735円(税込)	希望小売価格	630円(税込)	希望小売価格	997円(税込)

昆布不使用のつゆ 900ml		そばつゆ 500ml		そばつゆ 1.8L	
	昆布の摂取を制限された方むけのつゆ「昆布不使用のつゆ」。甲状腺疾患の治療中など海藻摂取制限のある方の為に、昆布を使わずにかつお節のうま味だけで作ったつゆ。化学調味料・保存料、無添加。3倍濃縮。		本醸造醤油とかつお節を主体としたダシを組み合わせた本格的なそばつゆ。本醸造醤油とダシが絶妙に馴染み、どちらも主張しない極上のそばつゆ。4倍濃縮。		本醸造醤油とかつお節を主体としたダシを組み合わせた本格的なそばつゆ。本醸造醤油とダシが絶妙に馴染み、どちらも主張しない極上のそばつゆ。4倍濃縮。
容量	900ml	容量	500ml	容量	1.8L
原材料	醤油(本醸造)、風味原料(かつお節)、砂糖、食塩、酵母エキス	原材料	醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・むろあじ節、昆布)、砂糖、みりん、食塩、調味料(アミノ酸等)	原材料	醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・むろあじ節、・昆布)、砂糖、みりん、食塩、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)
賞味期限	365日	賞味期限	365日	賞味期限	365日
希望小売価格	997円(税込)	希望小売価格	525円(税込)	希望小売価格	1,102円(税込)

だし楽 500ml		だし楽 1.8L	
	かつお節などの風味原料を多く使用した白だし。25倍に薄めると1Lに40gのかつお節を入れて取っただしと同様のうまみに。		かつお節などの風味原料を多く使用した白だし。25倍に薄めると1Lに40gのかつお節を入れて取っただしと同様のうまみに。
容量	500ml	容量	1.8L
原材料	風味原料(かつお節・むろあじ節・かつお節エキス・昆布エキス)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造酢、調味料(核酸)	原材料	風味原料(かつお節・むろあじ節・かつお節エキス・昆布エキス)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)
賞味期限	365日	賞味期限	365日
希望小売価格	525円(税込)	希望小売価格	1,417円(税込)

液体だし(2/2)

魚醤 500ml



厳寒の季節、鮮度の良いカタチイワシと天日塩のみで仕込んだ一切の副素材を入れていない純正魚醤。ラーメン、チャーハンなどに。または漬物(特にキムチ)、鍋物などの隠し味、エスニック料理やイタリア料理などに。

容量 500ml

原材料 イワシ、天日塩

賞味期限 365日

希望小売価格 1,260 円(税込)

本うどん 1.8L



削りたてのかつお節をたっぷり使用した風味豊かな関西風(薄口)のつゆ。さぬきうどんなどのつゆ、うす色の煮物つゆ、茶碗蒸しの調味、おでんのつゆなど幅広く使用可能。本うどん11に対して水10を基準に。

容量 1.8L

原材料 醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・むろ節・昆布)、食塩、砂糖、みりん、発酵調味料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)

賞味期限 365日

希望小売価格 1,102 円(税込)

だしつゆ 1.8L



削りたてのかつお節をたっぷり使用した風味豊かなだしつゆ。甘みを抑え濃い口。名古屋名物きしめんなどに。

容量 1.8L

原材料 醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・むろ節・昆布)、食塩、砂糖、みりん、発酵調味料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)

賞味期限 365日

希望小売価格 1,102 円(税込)

ころうどんつゆ 1.8L



削りたてのかつお節、むろ節を主原料に厳選した本醸造しょうゆを使用したころうどんつゆ。

容量 1.8L

原材料 醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・むろ節)、糖蜜、食塩、みりん、調味料(アミノ酸等)

賞味期限 365日

希望小売価格 1,102 円(税込)

だし入り醤油 900ml



濃い口醤油とかつおだしと絶妙なバランスで組み合わせ。普通の醤油の代わりとして、かけ醤油、煮物醤油、麺類、冷奴や納豆のタレなどにも。

容量 500ml

原材料 醤油(本醸造)、風味原料(かつお節・宗田節・昆布)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、みりん

賞味期限 365日

希望小売価格 630 円(税込)

煮っころ丼々 500ml



煮物にも丼ぶりのつゆにもお使いいただけるかつおだしが効いたつゆ。容器側面のレシピ通りに作れば、どなたでも、美味しい煮魚に。

容量 500ml

原材料 風味原料(かつお節・むろあじ節・かつお節エキス・昆布エキス)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)

賞味期限 365日

希望小売価格 525 円(税込)

浅漬専科 1.8L



天然だしと天然塩の浅漬けの素。

容量 1.8L

原材料 宗田かつおだし、ブドウ糖果糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、乳酸、かつお節エキス

賞味期限 365日

希望小売価格 630 円(税込)

ロングセラーをひも解く

節辰商店 だしパック

贅沢な素材が手頃に 国産こだわり 配合も工夫

「親子三代でだしパックを使っている」とい

「親子三代でだしパックを使っている」とい

年間約1千万パックが使用されている。



年間約1千万パックが使用されている。

だしパック

創業からしばらくは問屋として卸を行ってきたという同社。主力商品の業務用カツオ節が多めの飲食店やメーカーに納品されている。そんな中「家庭でも手軽に専門店の味を楽しめるように」と開発されたのが、だしパックだ。開発者は当時の社長で、創業から4代目に当たる故・勝田辰吉氏。当時、経営が厳しかったのが、だし

削り節、めんつゆなどを自社生産する、東海地区最大級のカツオ節関連商品の事業メーカー、節辰商店（本社名古屋港区新船町3の1の9、電話052・661・4711、<http://www.fushitatsu.co.jp>）は、創業1854年（安政元年）という老舗。同社の代表的なオリジナル商品で、1968年から発売している、だしパックについて話を聞いた。

専門店の味

パックの発売によって長年のファンが多い。だしパックは現在、開発当初から続く東海地区の家庭を中心「だしパック松」は、梅、カツオ枯れ節などに年間約1千万パックムロアジ節を主体にカ

カツオ節を主体にブレンドした「だしパック」は、常に高い品質での安定供給を行うため、

原料は高品質

だしパックに使うムロアジ節などの節類は、常に高い品質での安定供給を行うため、

国産こだわり 配合も工夫

入荷する度に五代目の勝田吉雄社長が管理環境などに関するコメントを書き入れた上で保管する。常に最新のフレンドを行った。その後、その後は書かれたコメントに従って節類を選定。もちろん、削り節を作った際の残りではなく、専用に節類を削る。昆布も道北の

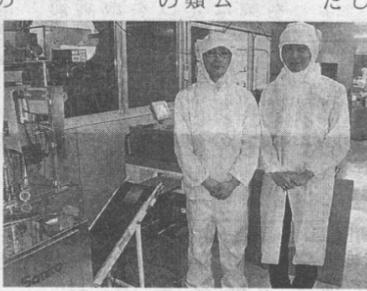
ツオ節、イワシ節、サツク純、化学調味料、昆布、椎茸、調味料を原材料に使用。味噌汁、煮物、おでん、味噌煮込みうどんなどに最適で、濃厚でコクのあるだしだ。他に、カツオ節を主体にブレンドした「だしパック」は、常に高い品質での安定供給を行うため、

原料は高品質

だしパックに使うムロアジ節などの節類は、常に高い品質での安定供給を行うため、

国産こだわり 配合も工夫

入荷する度に五代目の勝田吉雄社長が管理環境などに関するコメントを書き入れた上で保管する。常に最新のフレンドを行った。その後、その後は書かれたコメントに従って節類を選定。もちろん、削り節を作った際の残りではなく、専用に節類を削る。昆布も道北の



削り節とだしパックを生産している
藤前センターで

庭で手軽に使える、おいしいだしを作るのに一番良い材料、一番良い配合を、試行錯誤の上で探り出した結果だった。だしパックは家

庭で手軽に使える、おいしいだしを作るのに一番良い材料、一番良い配合を、試行錯誤の上で探り出した結果だった。だしパックは家

2011年12月27日 中部経済新聞「ロングセラーをひも解く」より

※最新のメディア掲載履歴やお客様の声は節辰商店ネットストア (<http://www.fushitatsu.co.jp>) でご覧になれます。

削り節・乾物 他

生産者との長期的な信頼関係、「だし」と乾物に関するイノベーション



名古屋の柳橋はオフィス街でありながら、古くからのお店や市場も残る珍しい地区です。節辰商店はこの地で創業して150年余り。江戸の昔から現代に至るまでうどん屋さんやそば屋さんのだしをお届けしています。

昔も今も仕事の中心は美味しいだしをお届けすることと心得ています。だから節を手に取り、だしを取って徹底的に吟味することを何より大切にしています。そのためには良い生産地を見つけ生産者を育てていくことが必要です。

鹿児島や静岡・長崎には何世代にも亘って節辰商店とお付き合いをしていただいている生産者の方々がいらつしやいます。私たちは産地には頻繁に足を運んでいます。逆に生産地の後継者が弊社に住み込みで研修に来ることもあります。こうした密な信頼関係を築くことこそ、良い原料を提供していただける秘訣だと考えております。

また、乾物の新たな可能性を探っていくことも、弊社の使命であると考えています。ふりかけや佃煮、健康おやつという親しみやすい形の商品を開発することにより、乾物の新たな魅力を多くの方に伝えていきたいのです。

美味しい節類を安定的に作り続ける優良産地を守り育てること、そして時代にあつた新しい提案でお客様に喜んでいただくこと、私たち節辰商店はこの2つのことを片時も忘れることなく精進し、だしの文化に貢献できるよう努力してまいります。



削り節

本鰹削り 100g 花かつお 200g かつお厚削り 300g



何度もカビを付けては落とすという作業を経て作られた上質な本枯れ節を使用。脂肪分が少なく上品な旨味のある削り節。

容量 100g
原材料 かつお枯れ節

賞味期限 180日
希望小売価格 420円(税込)



澄んだ黄金色の香りの良い、旨味の効いた上品なだし。かつお節の香りのきいたお吸い物や素材の味を大切にしてお料理に。

容量 200g
原材料 かつお節

賞味期限 180日
希望小売価格 630円(税込)



すっきりとした、それでいてコクのある上品なだし。上品な味と香り、お吸い物などの日本料理のだしに。

容量 300g
原材料 かつお節

賞味期限 180日
希望小売価格 682円(税込)

宗田薄削り 100g 混合薄削り(むろ・さば) 100g 混合薄削り(むろ・さば) 200g



香り「かつお」に、味「宗田」と呼ばれるほど、旨味のあるだし。有名な蕎麦処では、隠し味として混ぜて使用される。薄削りなので、短時間でおだしを取ることができ便利。

容量 100g
原材料 宗田かつお節

賞味期限 180日
希望小売価格 294円(税込)



むろあじ節、さば節の混合薄削り。まろやかでさっぱりした昔ながらのだし。名古屋地区で人気の味。

容量 100g
原材料 むろあじ節、さば節

賞味期限 180日
希望小売価格 231円(税込)



むろあじ節、さば節の混合薄削り。まろやかでさっぱりした昔ながらのだし。名古屋地区で人気の味。

容量 200g
原材料 むろあじ節、さば節

賞味期限 180日
希望小売価格 462円(税込)

混合厚削り(むろ・さば) 500g 本枯れ節(背・腹) 2本



むろあじ節、さば節の混合厚削り。名古屋のうどん屋さん定番のだし。名古屋銘店の味をご家庭で。

容量 500g
原材料 むろあじ節、さば節

賞味期限 180日
希望小売価格 735円(税込)



約半年かけて仕上げた選りすぐりの本節。真空包装でお届けしますので開封前は常温で保存可能。背節、腹節、各1本。

容量 目安として400g前後
原材料 かつお枯れ節

賞味期限 2年
希望小売価格 2,100円(税込)

かつおパック・昆布・椎茸

かつおパック10袋入



厳選した本枯節のうま味と香りがたっぷりかつまったかつお節削りパック。

容量 3.6g × 10袋

原材料 かつお枯れ節

賞味期限 365日

希望小売価格 262円(税込)

かつおパック30袋入



厳選した本枯節のうま味と香りがたっぷりかつまったかつお節削りパック。お得な30袋入り。

容量 3.6g × 30袋

原材料 かつお枯れ節

賞味期限 365日

希望小売価格 735円(税込)

糸削りパック10袋入



厳選した本枯節の血合い部分を取り除き、糸状に削った最高級のかつお節削りパック。

容量 4g × 10袋

原材料 かつお枯れ節

賞味期限 365日

希望小売価格 420円(税込)

糸削りパック30袋入



厳選した本枯節の血合い部分を取り除き、糸状に削った最高級のかつお節削りパック。お得な30袋入り。

容量 4g × 30袋

原材料 かつお枯れ節

賞味期限 365日

希望小売価格 1,260円(税込)

日高昆布 80g



北海道三石(みついし)町のある日高地方を主産地とし柔らかく煮えやすいのが特徴の昆布。昆布巻き、煮昆布、おだしなどに。

容量 80g

原材料 昆布

賞味期限 200日

希望小売価格 357円(税込)

利尻昆布 80g



甘みもあり、硬い昆布。味が濃く香りも高い透明な澄んだだし。湯豆腐、お鍋などにどうぞ。

容量 80g

原材料 昆布

賞味期限 200日

希望小売価格 550円(税込)

しいたけ しっぽく 150g



カサの開いた薄手なのですぐ戻り、なにかと便利です。スライスやみじん切りにして料理するものによく合います。国内産です。

容量 150g

原材料 椎茸

賞味期限 200日

希望小売価格 1,050円(税込)

しいたけ どんこ 230g



寒い時期にゆっくりと育ったもので、こんもりと丸く、肉厚で固い歯ごたえで、煮てもいためでも美味しくいただけます。小さいものはそのまま、大きいものはそぎ切りして下さい。国内産です。

容量 150g

原材料 椎茸

賞味期限 200日

希望小売価格 3,675円(税込)

顆粒、ふりかけ、健康おやつ 他

和風だし(顆粒) 500g



かつお節風味の顆粒タイプの和風だしの素。さっとお湯に溶けるので、お手軽。

容量 500g

原材料 食塩、調味料(アミノ酸等)、ぶどう糖、風味原料(かつお節粉末)、乳糖、たん白加水分解物

賞味期限 365日

希望小売価格 630円(税込)

まるごと食べるだしの子 100g



かつお節にむろあじ、煮干、昆布を加えた粉末だしです。だしがらを引き上げる必要がなくすべて食べることが可能。

容量 100g

原材料 かつお節、むろあじ節、煮干、昆布

賞味期限 180日

希望小売価格 380円(税込)

松魚の華(かつおのはな) 55g



厳選したかつお節に、きくらげ、松の実、白ごまを合わせ、本醸造醤油と本みりんできき合わせた化学調味料、保存料無添加の生タイプのふりかけ。

容量 55g

原材料 かつお節、醤油(本醸造)、砂糖、きくらげ、松の実、白ごま、みりん

賞味期限 180日

希望小売価格 315円(税込)

胡麻の華(ごまのはな) 55g



厳選したかつお節に、白ごまを合わせ、本醸造醤油と本みりんできき合わせた化学調味料、保存料無添加の生タイプのふりかけ。

容量 55g

原材料 かつお節、醤油(本醸造)、砂糖、白ごま、みりん

賞味期限 180日

希望小売価格 210円(税込)

やっとかめかめ



タレと一緒に混ぜるだけで、簡単にできる佃煮風ふりかけ。瀬戸内の良質なかえりちりめん(煮干)をはじめ、かつお節、昆布、ごま、くるみとおいしい海の幸を使用。お子様の歯固めとしてもどうぞ。化学調味料、保存料無添加。

容量 93.5g

原材料 添付たれ(本醸造醤油、風味原料(かつお節)、砂糖、ぶどう糖果液糖、醸造酢、酒)、かつお削り節、煮干(いわし)、くるみ、ごま、昆布

賞味期限 180日

希望小売価格 450円(税込)

海の友まぜませ



タレと一緒に混ぜるだけで、簡単にできる佃煮風ふりかけ。瀬戸内の良質なかえりちりめん(煮干)をはじめ、かつお節、昆布、ごまとおいしい海の幸を使用。お子様の歯固めとしてもどうぞ。

容量 93.5g

原材料 添付たれ(本醸造醤油、風味原料(かつお節)、砂糖、ぶどう糖果液糖、醸造酢、酒、調味料(アミノ酸等))、かつお削り節、煮干(いわし)、おきあみ、ごま、昆布

賞味期限 180日

希望小売価格 450円(税込)

おかか玄米せんべい



特別栽培「愛農米」特有の甘みと風味にかつお節が薫る贅沢でヘルシーなお菓子。香ばしさとサクッとした食感が特徴。小さなお子様から、ダイエット中の方にも。

容量 30g

原材料 玄米、鰹節、食塩

賞味期限 180日

希望小売価格 357円(税込)

まるごと食べるちびっ子煮干



国内産の小型サイズの片口いわし。骨や歯を丈夫にするカルシウム、葉酸、ビタミンD、鉄分が豊富。栄養価が高い、お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただける自然食品。

容量 50g(10g×5)

原材料 片口いわし、塩

賞味期限 180日

希望小売価格 367円(税込)

ご注文方法

ご注文方法

お電話	ご注文の商品を申しつけください。 TEL 052-661-4711 (承り時間：平日9：00～17:00)
インターネット	節辰商店ネットストア http://www.fushitatsu.co.jp 「節辰商店」で検索ください。
FAX	左の注文用紙にご記入の上FAXください。 FAX 052-661-0160
郵便	左の注文用紙にご記入の上ご郵送ください。 〒455-0071 愛知県名古屋市港区新船町3-1-9 フシタツ東海橋物流センター 通信販売部宛

お支払い方法

お電話 FAX 郵便	<ul style="list-style-type: none"> ■代金引換 商品お届け時に代金をお支払いください。なお、手数料315円が別途必要です。 ■郵便局 商品お届けの際、郵便振替用紙を同封しますので、商品到着後10日以内にお支払いください。(振替手数料当社負担) ※初回注文の方はお支払い方法が代金引換のみとなりますのでご了承ください。
インターネット	代金引換、クレジットカード、コンビニ決済、銀行振込が選べます。節辰商店ネットストアの「お買い物方法」からご確認ください。なお、コンビニ決済、銀行振込は代金前払いになりますのでご了承ください。

お届け方法・送料

通常翌営業日発送となります。到着日は地域により異なります。

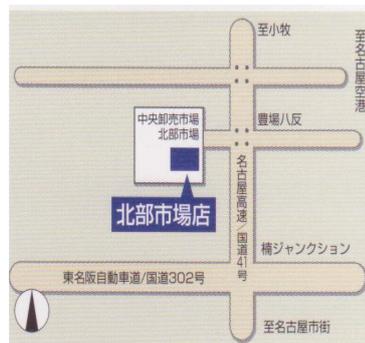
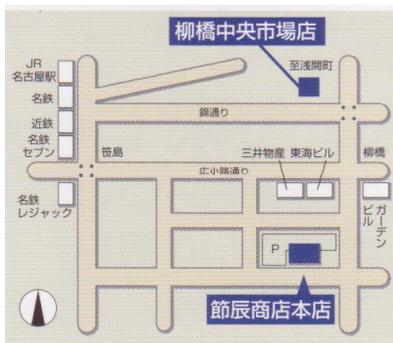
【送料】

【7,350円(税込)以上お買い上げは送料サービス】

- ・1ヶ所へのお届けが7,350円以上の場合は送料が無料となります。なお、インターネットからご注文の場合は5,250円以上から送料が無料になります。
- ・北海道・沖縄県・その他離島地区へのお届けは、送料無料の対象外となります。

北海道地区	1,050円	近畿地区	630円
東北地区	840円	中国地区	735円
関東地区	630円	四国地区	840円
北陸地区	735円	九州地区	945円
信越地区	735円	沖縄地区	1,050円
中部地区	630円		

— 商品は下記直営店舗でもお求め頂けます。営業時間・取扱商品が店舗により異なります。事前にお問い合わせ下さい。 —



(本店)
〒450-0003
愛知県名古屋市南村区
名駅南1-15-10
TEL 052-582-4711

(北部市場店)
〒480-0202
愛知県西春日井郡豊山町
豊場八反107
TEL 052-903-5340

(柳橋市場店)
〒450-0002
愛知県名古屋市南村区
名駅4-20-19
TEL 052-571-4711

節辰商店 通信販売注文用紙

●FAX送信日

平成	年	月	日 ()
----	---	---	-------

●お客様のご連絡先

ふりがな			
氏名			
電話番号		FAX番号	
住所	(〒 -)		
通信販売のご利用	<input type="checkbox"/> 初めてのご注文(ご紹介者: 様) <input type="checkbox"/> 以前注文したことがある		

●ご注文商品

商品番号	商品名	価格	数量	小計
合計				

※お買上金額7350円未満の場合は、お客様送料
ご負担となります(北海道・離島は実費となります)

●お支払い方法(ご希望のお支払い方法にチェックをおつけください)

ご注意: 初回の方は、郵便振込を選択されても代引き扱いになりますのでご了承下さい。

<input type="checkbox"/> 郵便振込	振込用紙にてお近くの郵便局で、商品到着後、7日以内にお振込みください
<input type="checkbox"/> 代引き	お受け取りの際、運送業者へ代金をお支払いください 送料以外に手数料315円が必要です

●発送について

時間指定	<input type="checkbox"/> なし	配達希望時間 (午前中 ・ 午後 ・ 夕方 ・ 夜間)
	<input type="checkbox"/> あり	

●備考欄

--

ファックス専用番号 052-661-0160

(有)節辰商店 通信販売部



ご郵送の場合は 〒455-0071 愛知県名古屋市長区新船町3-1-9 フシタツ東海橋物流センター まで

郵便番号

創業、安政元年。良い品を、まごころをこめて、お値打ちに。

創業安政元年



節辰商店(ふしたつしょうてん)

〒455-0071

愛知県名古屋市港区新船町3-1-9

TEL 052-661-4711

FAX 052-661-0160

節辰商店

検索

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