

創業祭

全国送料無料
10月31日まで
お届け先1件につき
5,800円以上で

蔵出し新茶で 秋のお月見

日本の神話には月の神でありツキ(運)を
呼ぶ神の存在があり、古代より月を見る習慣が
あったとされています。
食べ物をお供え五穀豊穡を祈る
お月見が始まったのは平安時代から。
一年で最も美しい満月と言われる中秋の名月は
十五夜とも言われ、収穫後の十三夜と合わせて
二夜(ふたよ)の月と言います。
今年は9月25日が十五夜、
10月23日が十三夜になります。
寿月堂の名前にも「月」、またデザインには
「すすき」が入っていますが、美しい月を
愛てながらお茶を飲んでゆったりとした
気分には浸るとい意味が込められています。

うさぎ、月、紅葉などをかたどり、
京都の菓子職人が丹念に仕立てた
繊細な甘みの和三盆。
蔵出し新茶のまろやかな旨みとともに、
深まる秋をゆったりお楽しみください。

京職人手作り 和三盆

No.1 税込 2,350円

S369 賞味期限：製造より300日

※細包には十分注意しておりますが、繊細な商品の
ため割れ・欠けが発生する場合がございます。



期間
限定

日本三大饅頭のひとつとされる
塩瀬のふんわりとした生地
薯蕷饅頭にうさぎの焼印を。
秋の夜長に、お茶とともにどうぞ。

お月見 薯蕷饅頭

No.2 税込 2,230円

S367 9個 賞味期限：製造より1週間

※賞味期限が短いため、ご自宅送りのみとさせて
いただきます。

※期間終了後は通常の「歌舞伎おもたせ饅頭」を
お買い求めいただけます。



毎週木曜日発送

※10月21日(水)締切、

10月29日(木)発送分まで

※毎週水曜までにいただいたご注文が
翌週木曜発送となります。

手巻職人セットご購入の方に

抽選
15名様



海苔とチーズは
相性抜群！



レシピを
公開中

佐賀のはしりグリーン×クリームチーズ(BUKO)
こんとびブルー×モダン・クレム
すしのりオレンジ×クリーム・クレム



海苔とチーズの
ペアリングを楽しむ！
チーズのおいしさを追求する神楽坂のチーズ専門店ア
ルバージュの3種のチーズと、当店の3種の海苔のペア
リングを楽しむセットを店主の森さんとともに考案しま
した。海苔とチーズの相互作用により変わる味わいをお
楽しみいただけるペアリングセットを抽選でプレゼント！

No.3・4 お買い上げの方に

もれなく
全員

ティーバッグ
3種類×2袋

プレゼント！

プレゼント品は商品と一緒に梱包されます
有機煎茶・柚子煎茶 抹茶入り・玉露 各2袋

寿司屋
専用缶入



限定
販売

手巻職人セット



毎週木曜日に焼き上げ、
最高の鮮度で
お届けいたします。

★★★★
ミシュラン星付き
寿司店ご愛用

ミシュランガイド東京
三ツ星「鮎よし」をはじめ
当店の多くのお客さまが星を獲得しています。

手巻職人セット [寿司屋専用缶入]

No.4 税込 3,850円

H406
佐賀のはしり 半切14枚×1袋
こんとび 半切14枚×1袋
極上江戸前こんとび 半切14枚×1袋

手巻職人セット [袋入]

No.3 税込 3,500円

H407
佐賀のはしり 半切14枚×1袋
こんとび 半切14枚×1袋
極上江戸前こんとび 半切14枚×1袋

※No.58～60の「焼きたて」商品と一緒にご注文の場合は金曜日にまとめて発送いたします。

蔵出し新茶入荷！

江戸時代、徳川家康公は、春に摘んだ新茶を茶壺に入れ、気温の低い山間地の蔵に保存させていました。低温貯蔵によりまろやかなコクのある味わいになったお茶を秋に城に下ろし、封切りをして「蔵出し茶」として楽しんだと言われています。

蔵出し新茶

特撰

百年の春

気品の高さ、まろやかさ

早摘みの新芽から生まれる、甘露のようにまろやかな味わい。ふくやかな香気と鮮やかな緑の水色が特徴。春の息吹を感じるおいしさです。



特撰 百年の春

No.7 税込 2,160円
L107 100g



百年の春

No.6 税込 1,780円
L113 100g



百年の春 急須用ティーバッグ

No.5 税込 1,200円
L116 5g×10袋



ナイロン紗素材で、茶葉の旨みをしっかり抽出します。



自然にやさしい「茶草場農法」で作られたお茶は甘みがたっぷり



蔵出し新茶

特撰 寿月

滋味豊かな
一番摘み深蒸し煎茶

甘みと渋みの
程良いバランス。
コクのある
味わいが
人気の銘茶。

お茶人気
No.1



特撰 寿月 急須用ティーバッグ [2袋]

No.9 税込 1,320円
L169 5g×7袋×2袋



特撰 寿月 [2袋]

No.8 税込 2,560円
L168 100g×2袋

No.8 お買い上げの方に

もれなく
腕前おかずのり1袋
プレゼント!

腕前おかずのり
(八切8枚) 1袋 ▶



藤の花香る 半発酵茶の藤かおり

ジャスミンや藤の花を思わせる香りが特徴の藤かおりの茶葉を、風通しの良い場所ですべて寝かせてわずかに発酵させることで、香りの発揚を促し華やかさをより際立たせました。また、釜で攪拌しながら乾燥させる製法により勾玉状になった茶葉は、苦味が少なくまろやかな旨みと甘みを併せ持つ味わいになります。年に僅かしか摘採されない希少価値の高い茶葉をお愉しみください。



釜炒り製法
半発酵茶の藤かおり

No.10 税込 1,380円
L293 40g



レシピはこちら

蔵出し新茶 3袋セット

お客様の声

3種類それぞれに異なる味わいがあり、毎日「今日はお茶にしよう」と選ぶ時間も楽しみのひとつでした。飲み比べることで、お茶の奥深さを知るきっかけになりました。

神奈川県 Kさま

3袋セット A

No.11 税込 5,220円
HTK1
特撰 百年の春 100g
百年の春 100g
特撰 寿月 100g

No.11 お買い上げの方に

もれなく
あられの花道 2袋
プレゼント!

あられの花道 2袋 ▶
(七つの味のおせんべい)



3袋セット B

No.12 税込 4,340円
HTK5
百年の春 100g
特撰 寿月 100g×2袋

No.12 お買い上げの方に

もれなく
あられの花道 1袋
プレゼント!

あられの花道 1袋 ▶
(七つの味のおせんべい)



中嶋農法 おいしさの秘密



生育コントロール
栄養バランスを
調整することで、
旨み成分の
テアニンが
増した茶葉に！



健全な土づくり
土の健康診断を行い、
茶葉に必要な
養分を把握。
処方箋に基づいた
施肥を行っています。



No.13お買い上げの方に
抽選
25
名様

「キャレドゥ 抹茶&柚子ショコラ」
プレゼント！

チョコレートの老舗フランス
ヴァローナ社とのコラボレーション。
一口サイズの抹茶&柚子ショコラ。
4枚入を抽選で25名様にプレゼント。

※景品のお届けは11月下旬となります。



限定
販売



中嶋農法栽培から
生まれた、
旨みたっぷり
自然の味



なかしま
中嶋農法栽培
とびきり【限定品】

No.13 税込 2,710円

L161 220g

※No.13は内容量が変更になりました。

とびきり

島根県 桜江町。
手つかずの美しい自然が広がり、
中央に流れる「江ノ川」が肥沃な
自然に滋養をもたらしています。
有機農法で栽培した大麦を、
水に浸透し、発芽させることで、
栄養分をたっぷり含んだ
麦茶が出来上がります。
口の中で広がる甘露のような
味わいをお楽しみください。

甘露の森
有機むぎ茶
ティーバッグ

No.17 税込 950円

L276 5g×12袋

※No.14～17は蔵出し新茶になりません。



甘露の森
有機むぎ茶

Kanro no Mori

発芽大麦
100%

抽出しても
どちらでも
おいしく
飲める
急須でも

玉露 味匠

至福の旨み、
とろりとした甘さ

玉露 宇治ひかり

No.15 税込 1,450円

L218 20g

手軽に玉露の
旨みを味わえます

玉露
ティーバッグ 箱入

No.16 税込 850円

L214 2g×5袋

※No.15は価格が変更になりました。



農林水産大臣賞受賞の
宇治の名園、「吉田銘茶園」。
室町時代から続く
「本ず被覆栽培」で育った茶葉を、
丁寧に手摘みしています。
今回特別に、5年間貯蔵され
熟成した芽茶(葉の先)の玉露を
頒布いたします。
白ワインのように熟成され、
黄金色になったお茶は、
驚くほどの香りと
旨みがあります。



よしずの上に葉を引く「本ず被覆栽培」

5年熟成の玉露

特別
頒布



玉露の
淹れ方

5年熟成 宇治産
芽茶の玉露 お試し10g

No.14 税込 1,050円

L287 10g



とびきり

No.19

税込 2,060円

L140 220g

※No.19は内容量が変更になりました。

旨み成分たっぷりな芯芽や
茎が贅沢に含まれ、
すっきりとした味わいの中にも
コクがあります。

とびきり

蔵出し新茶



薩摩のはしり

No.18

税込 1,350円

L228 50g

鹿児島産茶葉一〇〇%。
力強く芯のある旨み。
強めの火入れて仕上げることで、
まったりした味わいながら
心地よい火の香りを
お楽しみいただけます。

薫風一番 薩摩の香り

薩摩の
はしり

蔵出し新茶

ティーバッグで、ホットもアイスも



温茶の作り方

- 1 ティーバッグを急須に入れて
- 2 お湯をそそぐ
- 3 できあがり

後片付けは、
ティーバッグを捨てるだけ！



冷茶の作り方

- 1 水1Lにティーバッグを2つ入れ
- 2 よくかき混ぜて
- 3 ティーバッグを絞ってできあがり

30分程おくと味・香りが濃くなり、
よりおいしさが増します



有機芽茶80
急須用ティーバッグ

No.22 税込 900円

L261 5g×12袋

鹿児島県霧島産を主体とした有機茶葉を
使用した自然のやさしい味わいです



旨み成分のテアニンをたっぷり含んだ芽茶80%配合
高級抹茶入りで濃厚な味わい



まつり芽茶80
お徳用粉茶

No.20 税込 2,800円

L135 400g

まつり芽茶80
急須用ティーバッグ

No.21 税込 2,650円

L136 5g×60袋



極上 佐賀のはしり
[八切] **丸缶**
No.27 税込 6,250円
HMG60 八切5枚入×26袋



極上 佐賀のはしり
[四切] **袋入**
No.26 税込 2,550円
HUT20 四切5枚×7袋



極上 佐賀のはしり
[板のり] **板のり**
No.25 税込 1,360円
C113 板のり5枚



佐賀のはしり®

一番網で少量しか採れない
立ち芽の旬のり
摘みたてのどろけるような
甘さと上品な香ばしさ



極上 佐賀のはしり
[八切] **八切**
No.30 税込 2,700円
HMG20 八切5枚×18袋



腕前 佐賀のはしり
グリーン [四切] **グリーン**
No.29 税込 2,300円
F406 四切5枚×10袋



佐賀のはしり
グリーン [板のり] **板のり**
No.28 税込 1,500円
C111 板のり10枚



極上 佐賀のはしり [四切] **缶入**
No.23 税込 5,850円
HUT50 四切5枚×14袋

極上 佐賀のはしり [四切] **箱入**
No.24 税込 2,480円
HUS17 四切5枚×6袋



初代 彦兵衛
佐賀のはしり [四切] **箱入**
No.33 税込 3,550円
HUS31 四切5枚×6袋



初代 彦兵衛®

丸山の自信作
精選吟味の極上品

農林水産大臣賞 三度の受賞

新発売



彦兵衛から受け継いだ妥協なき基準
有明海で最初に摘み取られる、やわらかな若芽。
その“一番摘み”の中から、さらに味を確かめ
選び抜かれたものだけが「味推等級」を名乗ります。
若芽ならではの繊細な口どけと、
旨味が幾重にも重なる奥行き。
ひとつひとつを丁寧に見極め、
“味を推せる”と認められた一枚です。

初代 彦兵衛
一番摘みの、その先へ [板のり] **板のり**
No.34 税込 2,600円
C116 板のり5枚



初代 彦兵衛 佐賀のはしり [四切] **桐箱入**
No.31 税込 10,800円
HUT101 四切5枚×16袋

初代 彦兵衛 佐賀のはしり [四切] **袋入**
No.32 税込 2,780円
F418 四切5枚×5袋



味三詩 [四切] **袋入**
No.37 税込 2,580円
HTS20 四切5枚×12袋



味三詩 [四切] **箱入**
No.36 税込 2,850円
HTS22 四切5枚×12袋

ちよつとしたお遣い物に



お寿司屋さんの味
巻いたときに
磯の香りがひとときわ
違うプロののり

初摘み旬のり
どろけるような甘さ、
初々しい香り

職人芸の通の味
青のりが混ざった
香り高い通の味



味三詩 [四切] **缶入**
No.35 税込 4,500円
HTS33 四切5枚×18袋

色・味・香りの違う
三つの風味の詰め合わせ
—— 便利な
四切サイズ

あじさんし
味三詩®

極上こんとび [四切]
No.43 税込 2,480円
F410 四切5枚×7袋



極上こんとび [板のり]
No.40 税込 1,350円
C157 板のり5枚



年にごくわずかししか
採取されない
彦兵衛の幻のこんとび



とんび®
特選山

旬の青のりが
飛んだ
職人芸の通の味

腕前
こんとびブルー [四切]
No.44 税込 2,050円
F404 四切5枚×10袋



便利な
四切サイズ

こんとびブラック [半切]
No.41 税込 2,380円
F105 半切30枚



艶やかな色と
力強い味わい

2袋
こんとび きぬ糸 [きざみ]
No.45 税込 920円
D132 8g×2袋



幅0.5ミリの極細きざみ
井、とろろ汁などにどうぞ

こんとびゴールド [半切]
No.42 税込 2,790円
F104 半切50枚



手巻きにも便利な
半切サイズ

初代 彦兵衛 こんとび [板のり]
No.38 税込 1,950円
C115 板のり5枚

初代 彦兵衛 こんとび [半切]
No.39 税込 3,800円
F109 半切20枚

お徳用!
こんとび きぬ糸 [きざみ]
No.46 税込 1,580円
D101 50g

江戸時代に浅草和紙を漉く製法を
海苔生産に転用して
浅草海苔と呼ばれるように
なったと言われており、
初代当主の彦兵衛も浅草海苔を
こよなく愛していました。
戦後の海苔需要の増大により、
病気に弱いアサクサ種に代わり
成長が早いスサビ種が
養殖の主流となり、
アサクサ種は絶滅危惧種に
指定されるようになりました。
貴重な食文化を守るために、
有明海を臨む熊本県海路口町は
アサクサ種の海苔作りに挑戦しています。
アサクサ種から作られた海苔は、
芳しい香りとまろやかな甘みの
余韻が口の中で続きます。

浅草のはしり®



江戸時代の
和紙を漉く様子

浅草のはしり [板のり]
No.48 税込 1,980円
C215 板のり10枚



芳ばしい香り
まろやかな
甘み

チーズとスパイスが決め手の
カジキマグロのグリル

チーズとミックススパイスが染み込む
カジキマグロを、厚手の大はしりで
包む新鮮な食べ応え。

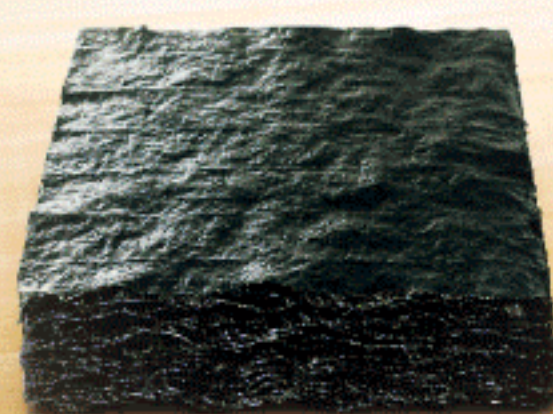


詳しくはWEBで

有明海の旨みたっぷり極厚のり
旨み成分「アミノ酸」をたっぷりと
含んだ「若芽摘み」旬のり。
のり芽をより細かく裁断する
製法により、サクサクとした
歯切れの良さを実現。

大はしり®

極厚濃口大はしり [板のり]
No.47 税込 1,980円
C213 板のり10枚



海苔の厚み・
サクサク感に
驚きます!

便利な四切サイズ。
手巻き寿司はもちろん、
おむすびやお餅、
野菜スティックにどうぞ。

腕前
すしのりオレンジ [四切]
No.50 税込 1,480円
F403 四切5枚×10袋



すしのり
オレンジ

お寿司屋さんが百枚単位で
購入する「すしのり」を
一帖ずつ個包装しました。

すしのり
オレンジ [板のり] 5袋
No.51 税込 3,650円
HO5T 板のり10枚×5袋



「極上 江戸前こんとび」
青のりが飛んだ
東京湾の一番摘みのり。
野趣あふれる磯の香り。

「極上 こんとび」
有明海の花旨みと
ほろ苦い青のりの
絶妙な味わい。

「極上 佐賀のはしり」
やわらかな口どけ、
とろけるような甘さと
上品な香りが特徴。

星付きの職人に愛される
極上旬のり詰め合わせ

手巻職人®

手巻職人 [半切] 箱入
No.49 税込 5,080円
H418
極上 江戸前こんとび 半切5枚×3袋
極上 こんとび 半切5枚×3袋
極上 佐賀のはしり 半切5枚×2袋



ピリ辛でおつまみや
おやつにもどうぞ

味付け
腕前 おかずのり 2個
No.53 税込 1,980円
J116 八切8枚8袋×2個



八切サイズを5枚ずつ個包装

味付け
腕前 おかずのり アルミチャック 2袋
No.52 税込 2,600円
J117 八切5枚18袋×2袋

有明海で採れた
一番摘みの海苔に
秘伝のタレを
しっかりと
染み込ませ、
パリッとした
歯切れに
仕上げました。



広島産牡蠣エキス入りの
ふくよかな旨み

味付け
腕前 おかずのり
牡蠣味 2個
No.54 税込 2,060円
J118 八切8枚8袋×2個



究極の
味付けのり

柚子の村

と山椒の郷

信州の秘境、天龍村。
山肌に点在する家々の庭先には柚の木が連なり、
秋になると村を黄色に染め上げます。
村の柚子の実を絞り、まろやかな味わいの
信州産の丸大豆醤油と合わせたタレを
旨みたっぷりの有明海の手摘み海苔に染み込ませました。
飛騨山脈の麓で育った香り豊かな山椒が
柚子の味を引き立てます。
村と山と海を超え、出会った素材が作り出す
自然の味わいです。



味付け
腕前 おかずのり
柚子の村と山椒の郷 卓上
No.57 税込 1,200円
J126 八切64枚

※天龍村を含む南信州産の柚子を使用しています



味付け
腕前 おかずのり
オリーブの木と塩の花 アルミチャック
No.56 税込 620円
J124 八切24枚



味付け
腕前 おかずのり
オリーブの木と塩の花 卓上
No.55 税込 1,180円
J123 八切64枚

イタリア産のエクストラバージンオリーブオイルと、
天日干してミネラル豊富なフランス・ゲランド産の塩で味付け。

オリーブの木 と塩の花



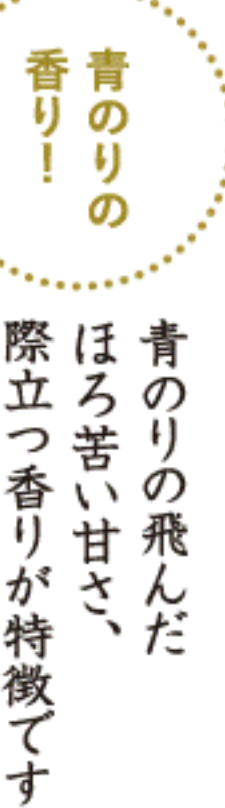
5袋
佐賀の初づみゴールド [板のり]
No.60 税込 5,650円
HWG5TY 板のり10枚×5袋

「初づみ」焼きたてカレンダー			
月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
9	9 (水)	11 (金)	12 (土)
	23 (水)	25 (金)	26 (土)
10	7 (水)	9 (金)	10 (土)
	21 (水)	23 (金)	24 (土)
	28 (水)	30 (金)	31 (土)



5袋
こんとび [板のり]
No.59 税込 5,850円
C158Y 板のり10枚×5袋

「こんとび」焼きたてカレンダー			
月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
9	2 (水)	4 (金)	5 (土)
	16 (水)	18 (金)	19 (土)
	30 (水)	10/2 (金)	10/3 (土)
10	14 (水)	16 (金)	17 (土)



5袋
初代 彦兵衛 [板のり]
No.58 税込 1,880円
C114Y 板のり5枚

「初代 彦兵衛」焼きたてカレンダー			
月	受付締切日	焼き上げ日	お届け日
9	2 (水)	4 (金)	5 (土)
	16 (水)	18 (金)	19 (土)
	30 (水)	10/2 (金)	10/3 (土)
10	14 (水)	16 (金)	17 (土)

焼きたて便ご希望の方は ●「焼きたて」商品と一緒に、その他の商品をご注文の場合、「焼きたて」の出荷日に合わせ商品をまとめて発送いたします。
別送をご希望の場合はその旨を注文用紙にご記入ください。※別送の場合、それぞれ別途送料を頂戴いたします。●お届け先が遠方の場合、お届け日の翌日以降の
到着となる場合がございます。●上記カレンダーの「お届け日」を注文用紙にご記入ください。※お届け日のご記入のない場合は、通常商品のお届けとなります。

焼きたてで食べる！
おかず手巻き

チョリソと
アボカドの
メキシカン
おかず手巻き



沖縄
ジュシーの
おかず手巻き



毎週土曜日
焼き上げ日の翌日
に焼きたて便でお届けします



ふりかけ かつお

No.62

税込 710円

Q351 50g



青のりが混ざった「こんとび」海苔を使用。ほろ苦い味わいは濃厚な材料との相性も抜群です。



海苔屋の佃煮

No.61

税込 780円

Q350 120g 瓶



青糸をブレンド。とろけるような舌触りの海苔の佃煮。

のり千俵



老舗海苔店の
ご飯のおとも



キャベツと海苔と
豚肉の重ね蒸し



かけごはんのせ
豚しゃぶキムチうどん



香り高い「こんとび」に、ほろ苦い「青糸原藻」、大きめに削った「鰹節」をたっぷり使用。

築地のかげごはん

No.63

税込 1,080円

Q352 30g



焼

八切銘々のり [八切]

No.67

税込 2,950円

J309 八切5枚×50袋

味付け

八切銘々のり [八切]

No.68

税込 2,980円

J106 八切5枚×50袋



食卓で大活躍の八切サイズ

焼きのり 丸缶用 詰め替えパック [八切]

2袋

No.66

税込 1,080円

J114 八切30枚×2袋
※大缶 (No.65) の詰替用



ポンと開けると焼きたての香り

焼きのり 丸缶 大 [八切]

箱入

No.65

税込 3,800円

HM30 八切176枚



香り高い東京湾産
高級きざみのり

江戸の香り [きざみ]

No.64

税込 2,100円

D105 100g



お徳用!



セット内容

- こんとびゴールド……………三切10枚
- 腕前おにぎり1/3……………三切15枚
- のり千俵 築地のかげごはん……………4g
- 「紀州 大谷屋」しそ漬うらごし梅…120g
- のり千俵 海苔屋の佃煮……………120g
- のり千俵 海苔屋のふりかけかつお…50g
- 「鰹節専門 秋山商店」本節の粉……30g
- おむすびリーフレット

No.69・70お買い上げの方全員に

もれなく
まったり芽茶80
プレゼント!



5g×2袋入

※No.69・70は価格が変更になりました。



贈り物には、
吟の花かご箱がおすすめ!

おむすびセット [吟の花かご箱入]

No.70

税込 5,180円

H107



おむすびセットは、
専用の簡易箱になります。

おむすびセット

No.69

税込 4,880円

H102

厳選具材で
おむすびいろいろ食べ比べ

おむすび セット

「青のりの風味を引き出すため、チーズを控えめにしました。また、エクストラバージンオリーブオイルを乳化させることで、しっとりと焼き上げました。」

寿月堂 銀座 歌舞伎座店
山田シェフ

青糸香る ケークサレ

あおいと 青糸香る ケークサレ

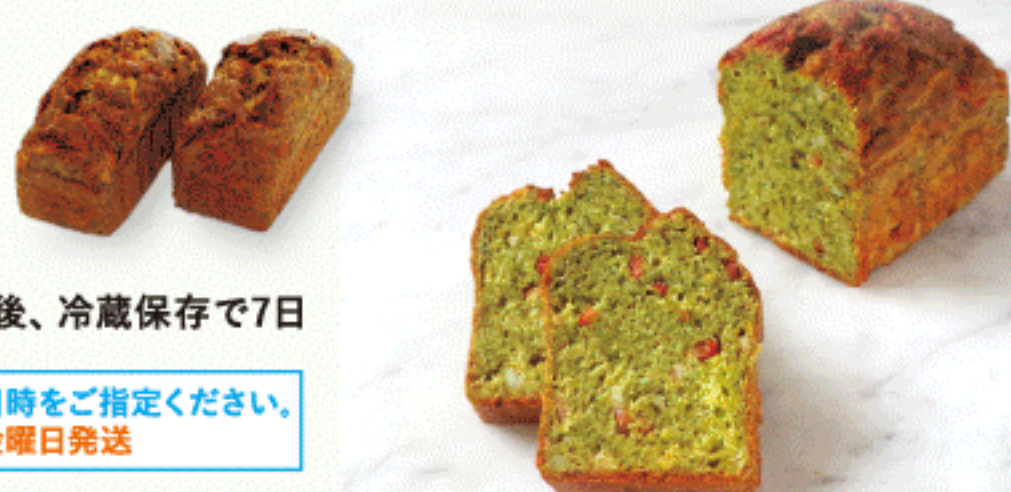
No.73

税込 2,800円

S363 240g×2本

賞味期限：冷凍保存期間30日 / 解凍後、冷蔵保存で7日

冷凍
クール便代込み ●配達日時をご指定ください。
※宅急便は別途かかります。 ●毎週金曜日発送



あおいと 青糸

No.72

税込 1,440円

E505 6g×2袋



あおいと げんそう 青糸 原藻

No.71

税込 930円

E202 8g

※No.71・72は価格が変更になりました。

四国・吉野川の清流で
採取した極上青のり
絹糸のような繊細な形、鮮やかな緑色
上品な磯の香りの「スジアオノリ」

青糸

あおいと





深煎り焙煎で、
酸味を抑えました。
カカオのような甘みを
感じるコーヒーです。

ジオット ブルーマウンテン ブレンド [豆]

No.76 税込 **1,780円**
P146 200g

[粉]

No.77 税込 **1,780円**
P157 200g



ブラジル サクレマグループ農園 有機栽培 コーヒー [豆]

No.74 税込 **1,430円**
P145 200g

[粉]

No.75 税込 **1,430円**
P156 200g



コーヒーの樹に
ストレスを与えないよう
直射日光を遮る木を植え、
落ち葉を有機肥料に
しています。
農園の豚と牛から
堆肥を製造しているため、
農薬や化学肥料を
使用していません。



有機栽培のスッキリした味わい

味わいチャート

酸味	●●●●●
甘み	●●●●●
コク	●●●●●
焙煎度	●●●●●

味わいチャート

酸味	●●●●●
甘み	●●●●●
コク	●●●●●
焙煎度	●●●●●

おかごはんや
おむすびの具にどうぞ

築地 秋山商店 本節の粉

No.81 税込 **540円**
Q323 30g



創業者大正5年。
削りたての鮮度に
こだわるプロ御用達の
鰹節専門店。

血合い抜き
高級花かつお

築地 秋山商店 特上 鰹削節

No.82 税込 **1,320円**
Q318 150g



紀州大谷屋 梅甘粹

No.83 税込 **870円**
S204 150g ※約8粒入



紀州大谷屋
だしと
はちみつで
漬けたんだ
紀州南高梅。



山のアワビ、自然の芸術品

最高級

どんこ てんばく
冬菇 天白 [国産]

No.79 税込 **2,150円**
K107 50g



最高級昆布

れぶんとう かふか
礼文島 香深産

礼文島 香深産
だし昆布

No.80 税込 **3,350円**
S102 150g



生ハムとハーブの
スープ煮で作る、
肉厚椎茸のソテー



詳しくはWEBで



山から摘み出し
色とりどり

山出し150g [国産]

No.78 税込 **2,980円**
K113 150g



原木栽培
自然の力で育った椎茸は
旨みと栄養がたっぷり！



あらは 荒葉
こうしん 香信
どんこ 冬菇



天然真鯛と彩り野菜のアクアパッツァ 2人前

No.86 税込 **6,450円**
S665 箱外寸 27.6cm×19.1cm×12.2cm
賞味期限：冷凍保存で21日間

美味しさのヒミツ

- 産地直送の食材
鮮度抜群な長崎 平戸の天然真鯛。色鮮やかな夏野菜がたっぷり。旨みが凝縮したスープとともに。
- ♂はもちもち食感の手打ちパスタ
残った具材とスープをパスタと和えるだけ。



作り方は
こちら

セット内容

- | | |
|--|---------------------|
| ●天然真鯛の切り身……………200g | ●アクアパッツァスープ……350ml |
| ●国産ムール貝……………250g | ●生パスタ……………190g |
| ●国産あさり……………150g | ●(手打ちパスタ タリアテッレ) |
| ●ボイル野菜各種……………1PC 約500g | ●グラナパダーノチーズパウダー…25g |
| ズッキーニ、ほうれんそう、かぶ、ミニトマト、
いんげん、だいこん、しいたけ | |
- ※時期や天候により、産地や内容が変更になる場合があります

冷凍タイプ クール便代込み ●配送日時をご指定ください。
※配送料は別途かかります。 ●毎週金曜日発送



イタリア風味の まろやか佐賀牛カレー 2袋

No.85 税込 **2,450円**
S667
賞味期限：冷凍保存で21日



美味しさのヒミツ

- 丁寧に飼育された黒毛和牛の内もも肉をふんだんに使用。
- 国産の香味野菜とクミンやガラムマサラなどのスパイスでじっくり煮込み牛の旨みを引き出しました。
- イタリア産のトマトや赤ワインを使用しているためコクがありながらまろやかな味わい。

セット内容

- まろやか佐賀牛カレー……………180g×2

冷凍タイプ クール便代込み ●配送日時をご指定ください。
※配送料は別途かかります。 ●毎週金曜日発送



低温熟成 佐賀牛ローストビーフ 箱入

No.84 税込 **4,180円**
S661 9.5cm×20.5cm×7.0cm
賞味期限：冷蔵保存で7日



築地 ポン・マルシェのこだわり

- 部位を厳選
中山牧場で丁寧に飼育された雌の黒毛和牛の内もも肉を使用。
- 低温熟成
香味野菜とともに60度の低温でじっくりと火を入れ、一晚寝かせた牛肉はしっとり食感が旨みたっぷり。
- 特製ソース
牛肉と一緒に焼上げた香味野菜を白ワイン、ブイヨンで煮込んでビュレにし、バルサミコ酢と合わせたグレービーソース。

セット内容

- ローストビーフ……………200g
- 特製ソース……………80ml

冷蔵タイプ クール便代込み ●配送日時をご指定ください。
※配送料は別途かかります。 ●毎週金曜日発送



豊洲市場の新鮮な魚介類を使用したイタリア料理店
「食通が通う店」としてメディアでも話題に

※No.84～86は価格が変更になりました。No.86は内容が変更になりました。

和紅茶

ぽかぽか しょうが紅茶

有機栽培の国産紅茶の
自然な甘みと、
上品なしょうがの味が調和した、
なめらかな味わい。
ロイヤルミルクティーにも最適！



紅茶
国産使用
しょうが

からだ
ぽかぽか

有機 しょうが紅茶 ティーバッグ

No.87 税込 900円
L265 2g×12袋

有機栽培

和紅茶 アールグレイ

自然発酵させた
和紅茶は
苦みが少なく
まろやかな
味わいのため、
柑橘の
ベルガモットの
香りが引き立ちます。



まろやか
自然発酵

有機 和紅茶 アールグレイ ティーバッグ

No.88 税込 1,150円
L288 2g×12袋

抹茶入り 柚子煎茶

煎茶の旨みに、
高知産の天然柚子皮の
爽やかな香りと、
抹茶の甘みを程よく
調和させました。



無農薬 柚子煎茶 抹茶入り ティーバッグ

No.89 税込 880円
L248 2g×10袋

無農薬 柚子煎茶 抹茶入り

No.90 税込 1,450円
L231 50g缶



ジャスミン 香り煎茶

国産茶葉の旨みと、
華やかなジャスミンの
香りが調和した
日本茶のジャスミン茶。



ジャスミン香り煎茶 ティーバッグ

No.91 税込 780円
L246 2g×12袋



五穀茶

五穀の旨みを
感じる自然の味わい。
カ・フェ・イン・レスで
おやすみ前にも。



国産原料使用 五穀茶 ティーバッグ

No.92 税込 800円
L268 3g×12袋

※大豆アレルギー体質の方はお飲みにならないでください。



玄米茶

もち米玄米の
甘くこぼしい香り



抹茶入り 玄米茶

No.93 税込 1,640円
L171 100g×2袋

香ばしい甘さは
リラクゼーションタイムに



有機 玄米茶 抹茶入り ティーバッグ

No.94 税込 800円
L238 2g×12袋



ほうじ茶

極上 棒ほうじ茶

静岡掛川で育った一番摘み
高級茎茶。
じっくりと丁寧に煎ることで、
琥珀色の水色と、
甘露水のような味に仕上げました。



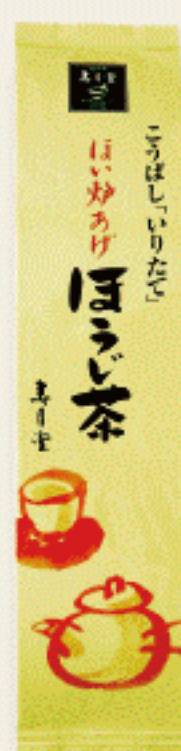
極上 棒ほうじ茶

No.95 税込 1,190円
L262 100g

通常のほうじ茶には使
用しない、一番摘みの
茶葉から採れた茎を浅
くほうじているため甘
みの純度が違います！

ほい炉あげ ほうじ茶

焙煎したての
こぼしい香りは
みつばちが寄ってくる
ほどの甘さ。



ほい炉あげ ほうじ茶

No.97 税込 2,060円
L170 100g×2袋

煎りたての
こぼしいさ



青ほうじ 飛騨のほまれ

揖斐川の上流で育った
美濃一番茶を弱火で
じっくりと焙じる
秘伝「青ほうじ」製法の
奥深い味。



秘伝 緑の ほうじ茶 青ほうじ 飛騨のほまれ

No.96 税込 1,080円
L230 70g

有機栽培 ほうじ茶

有機栽培ほうじ茶の
やさしい味わいを、
手軽なティーバッグで。

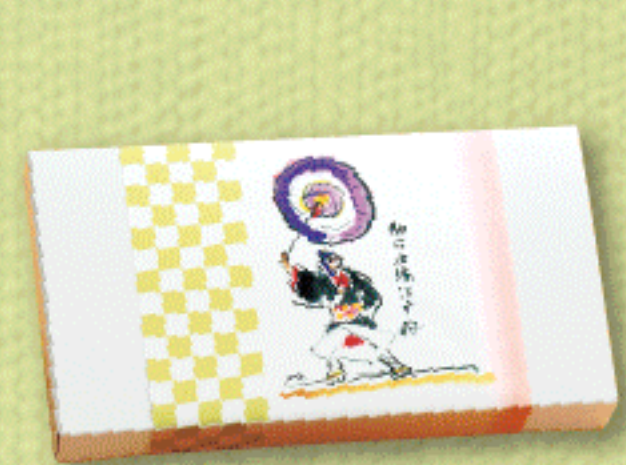


健康 有機茶 有機 ほうじ茶 ティーバッグ

No.98 税込 800円
L239 2g×12袋

※このページに掲載されているお茶は蔵出し新茶になりません。

※No.88～90・96・97は価格が変更になりました。※No.94・98は価格と内容量が変更になりました。



**7つの味のおせんべい
あられの花道 箱入**

No.101 税込 **1,300円**

S330 6袋入
賞味期限：製造より3ヶ月



あられの花道 平袋入

No.100 税込 **650円**

S329 3袋

あられの老舗
東あられ本舗と、
寿月堂が
共同企画した
あられの
詰め合わせ。




寿月堂×東あられ本舗

歌舞伎おもたせバッグ

No.99 税込 **1,880円**

H145 **通販特別価格 1,780円**

賞味期限：抹茶フィナンシェのみ出荷後 約4週間

セット内容

- まつり芽茶 80ティーバッグ……………5g×5袋
- 抹茶フィナンシェ……………1個
- あられの花道……………1袋
- 佐賀のはしりグリーン……………四切5枚×1袋
- こんとびブルー……………四切5枚×1袋
- 腕前おかずのり……………八切8枚×1袋
- 腕前おかずのり牡蠣味……………八切8枚×1袋



歌舞伎イラスト入りのバッグに、丸山の人気商品を詰め合わせ

歌舞伎座
おもたせ



**まつり芽茶80
ティーバッグ 歌舞伎缶**

No.103 税込 **660円**

L266 3g×12袋

歌舞伎イラスト入りのティーカップ一杯分の芽茶ティーバッグ。

歌川国貞が描いた 五代目 松本幸四郎
丸山海苔店が創業した江戸時代後期に制作された歌川国貞の浮世絵には、「鼻高幸四郎」の異名を持つ五代目 松本幸四郎が描かれています。尚、十代目 幸四郎文は当店の六代目当主と親交がございます。

松本幸四郎

セット内容

- 極上 江戸前こんとび……………半切5枚×1袋
- 極上 こんとび……………半切5枚×1袋
- 瀬戸のはしり……………半切5枚×1袋
- 佐賀のはしり……………半切5枚×1袋
- 上総のはしり……………半切5枚×1袋

計5袋



浮世絵
ボックス入りで、
ちょっとした
お遣い物にもどうぞ

三大漁場で採取した「はしり」3種と、有明海と東京湾の「こんとび」2種を食べくらべいただけます。

歌舞伎座店 ボックス [半切] 箱入

No.102 税込 **2,700円**

H425

職人の手仕事から生まれる使い心地
開閉時の滑らかさ、機密性の高さに
優れた茶筒は江東堂の職人の手作り。

**寿月堂オリジナル
秋草模様の茶筒**

No.110 税込 **1,200円**

M394 直径6.4cm 高さ10.3cm



有田焼の窯元 李荘窯
シンプルで美しいカタチの有田焼の
小ぶりな湯呑みは柔らかい飲み口。
寿月堂の落款入り。

**李荘窯×寿月堂
白磁煎茶碗**

No.107 税込 **1,980円**

M393 直径7.5cm 高さ5.2cm 120ml



土や釉薬、素材感を大切にし、
ろくろ成形を行う、京焼・清水焼の
田中大氏の作品

手にしっくりなじむ丸みのある形。白地で
お茶の色が楽しめるので新茶に最適です。

京焼 汲み出し茶碗 [白]

No.104 税込 **3,800円**

M365 直径8cm 高さ7cm 240ml






美味しく淹れるポイント
急須のふたをおさえて
最後の一滴まで絞り切ることが大切です！

伝統工芸士 梅原廣隆氏の作品
急須と一体の陶製の茶こしが、
お茶の成分を余すことなく抽出。

**寿月堂オリジナル
常滑急須 [茶]**

No.108 税込 **7,600円**

M390 **通販特別価格 6,850円**

幅14.5cm×10.5cm 高さ9cm

深みのある風合いと端正な造形
ゆっくりと広がる茶葉の香りと、
深みのある風合いの陶器から
こぼれる灯りが調和し、
静寂なひとときを演出します。

常滑焼 茶香炉 [南蛮]

No.109 税込 **8,300円**

M377 **通販特別価格 7,850円**

直径8cm 高さ12cm



ネット茶こし付き
早摘みの柔らかい茶葉でも詰まりにくく、
お茶の旨みをしっかりと抽出できます。
高温で焼き締めた丈夫な急須は、
口が広く洗いやすいのもポイントです。

**寿月堂オリジナル
ネット付焼締黒丸急須**

No.105 税込 **6,300円**

M398 幅15cm×13cm 高さ9.5cm



やわらかな光を映す、白釉の美しさ
なめらかな白釉と、
しずくを思わせる模様。
やわらかな灯りと茶葉の香りが
穏やかに広がり、空間に溶け込みます。

常滑焼 茶香炉 [白釉]

No.106 税込 **8,650円**

M399 直径8cm 高さ12cm



人と地球にやさしい
植物由来のティーバッグ
「ソイロン」を
使用しています



※このお茶は蔵出し新茶になりません。

**TEA TIME TOKYO
ティーバッグアソート 箱入**

No.111 税込 **2,200円**

L290 ※No.111は価格が変更になりました。

セット内容

- 有機煎茶……………2g×3袋
- 有機玄米茶 抹茶入り……………2g×3袋
- 柚子煎茶 抹茶入り……………2g×3袋
- 有機ほうじ茶……………2g×3袋
- 有機和紅茶 アールグレイ……………2g×3袋
- 五穀茶……………2g×3袋

計18袋



TEA TIME TOKYO
ティータイムトウキョウ

人気の個包装ティーバッグ6種を、
東京の名所各所がデザインされた
ボックスに詰め合わせました。
東京のお土産に、
ちょっとしたお遣い物にもどうぞ。

北海道・十勝の濃厚クリームと
清涼感のある千葉県産の牛乳を
使用することで、
驚くほど濃厚な味わいながら、
なめらかな食感に仕上げました。

**濃厚
なめらかプリンセット**

No.113 税込 **2,400円**

S348 お濃茶プリン 120g×1個
ほうじ茶プリン 120g×1個

賞味期限：解凍後、冷蔵保存で7日

クール便代込み **冷凍タイプ** ※配送日時をご指定ください。



ミネラルたっぷりの中嶋農法栽培の抹茶と
白で挽いたほうじ茶をたっぷり使用。
和菓のペーストが重なり合う濃厚な味わい。
多くのメディアでも話題の
歌舞伎座店の人気No.1スイーツ。

**濃厚抹茶&ほうじ茶
モンブラン2個セット**

No.112 税込 **2,050円**

S361 抹茶モンブラン 1個
ほうじ茶モンブラン 1個

賞味期限：解凍後、冷蔵保存で3日

クール便代込み **冷凍タイプ** ※配送日時をご指定ください。



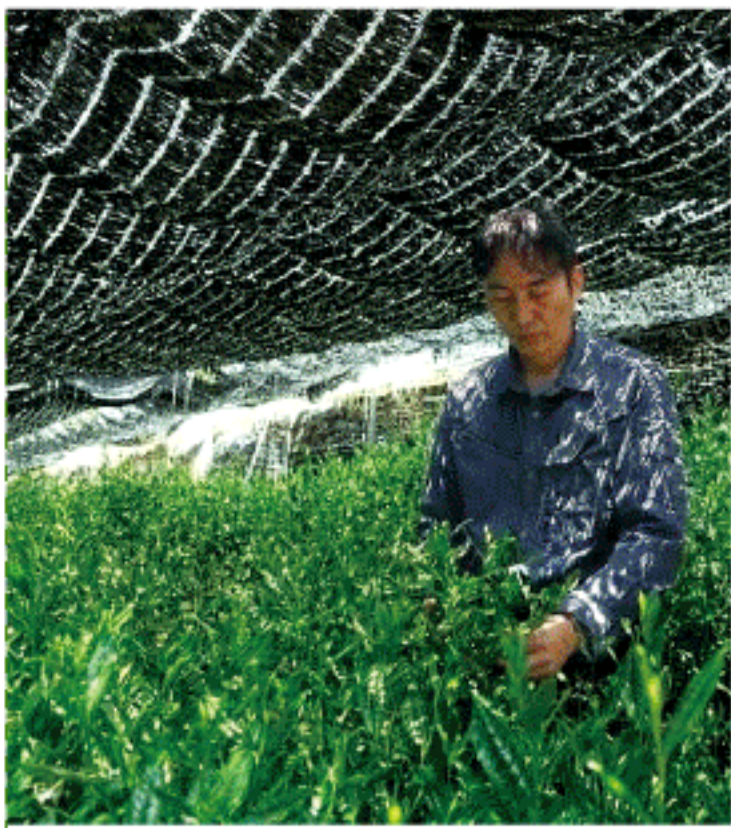
抹茶

朝霧に覆われた山あいの里、宇治白川。茶畑が広がる大地で、百年以上に亘り辻喜茶園は碾茶づくりに勤しんできました。

酸性が強く、水はけの良い土壌で栽培される最高峰品種の「あさひ」葉や稲で95%遮光して栽培した茶葉を、手で丁寧に摘み、石臼で挽くことで濃厚な旨みととろけるような甘みを併せ持つ唯一無二の味わいが生まれます。

農林水産大臣賞受賞茶園

Single Origin



えんこう
抹茶 円光 **箱入**
No.132 税込 7,250円
L251 20g缶

詰替パック
No.133 税込 5,250円
L253 20g

※ No.133はNo.132の詰替用。
和紙缶等に入れて保管してください。

抹茶 キュヴェさみどり **箱入**
No.130 税込 8,950円
L296 20g缶

詰替パック
No.131 税込 6,950円
L297 20g

※No.131はNo.130の詰替用。
和紙缶等に入れて保管してください。



抹茶 キュヴェあさひ **箱入**
No.128 税込 9,950円
L291 20g缶

詰替パック
No.129 税込 7,950円
L292 20g

※No.129はNo.128の詰替用。
和紙缶等に入れて保管してください。



フリーズドライした顆粒状の抹茶は、お湯、お水を注ぐだけですぐに溶けます。オリゴ糖入りでおなかに優しい味わいです。

抹茶 まんざら
No.135 税込 1,060円
L152 40g缶



フリーズドライ顆粒

微粉碎した有機茶葉をまるごとお飲みいただける健康茶です。お湯、お水を注いでお楽しみいただけます。

有機煎茶 まんざら
No.134 税込 1,350円
L184 40g缶



微粉碎パウダー

冷茶でもOK 温茶でも

サラッと溶ける
まんざら



天然の柚子が香る抹茶パウダー。フリーズドライで粉末にした柚子の皮を抹茶に配合しました。



無農薬 柚子抹茶 スタンドパック
No.140 税込 1,350円
L222 40g

静岡川根の天空の里で育った有機栽培の抹茶は、自然のやさしい味わいです。

有機抹茶
No.139 税込 1,600円
L279 50g



点ててよし、料理にもよしの徳用抹茶。お菓子作りやドリンク作りに。

抹茶 富士の春
No.138 税込 1,360円
L175 50g缶



長い年月をかけて土壌を改良し、化学肥料や農薬に頼らない有機農法で育てたやさしい味わい。

有機抹茶 寿月の昔
No.137 税込 2,980円
L282 30g缶



朝比奈川の流域と、寒冷清涼な気候に育まれた、鮮やかな緑色とまったりとした滋味、清純な芳香。

抹茶 初昔
No.136 税込 2,550円
L156 20g缶



※No.134~136・138・140は価格が変更になりました。

※このページに掲載されているお茶は蔵出し新茶になりません。

気軽に抹茶を点てみましょう！



- セット内容
- 抹茶 富士の春 30g缶
 - 抹茶碗
 - 茶杓
 - 茶筌
 - 抹茶レシピ
 - お道具をしまう竹の籠

茶禅一味 抹茶事始めセット
No.141 税込 5,980円
L601

※No.141は価格が変更になりました。



お点前道具の一式を竹籠に揃えました

温抹茶

お家で、抹茶習慣！



オリジナルボトル (300ml)
No.142 税込 2,150円
M395 直径6.5cm×高さ15.5cm

- ふるだけ簡単！
MATCHAタイム
- 1 ボトルに抹茶を入れる
 - 2 水と氷を入れ、フタをしっかりと閉める
 - 3 20回ほどシェイクすれば冷抹茶のできあがり



オリジナルボトルを使って抹茶を手軽に楽しめます



抹茶アーモンドミルク
アーモンドミルクにたっぷりの抹茶とハチミツを混ぜれば、牛乳より香り豊かな味わい。抹茶とアーモンドで朝のヘルシードリンクに。



香りづけ冷抹茶
果物の皮で香りづけしたフレーバーウォーターのほのかな香りが鼻に抜ける爽やか冷抹茶。



香りはじける抹茶ソーダ
甘さ控えめ、抹茶の香りが炭酸ではじけるリフレッシュドリンク。

ひんやり抹茶をスイーツと

冷抹茶

レシピはこちら



創業安政元年170余年のプロの味
丸山海苔店
東京 築地
本社 〒104-0044 東京都中央区明石町1番23号

丸月堂
築地本店
銀座 歌舞伎座店
パリ店

ご注文 お問い合わせ先
0120-088-417 10:00~17:00 日曜・祝日は休業
FAX 0120-088-419 24時間受付

注文書をご利用ください
www.maruyamanori.com

