



特許製法 特許第3727560号

UV-A ウマミーノ

かきの味をシンプルに味わえる

かき一夜干し
プレミアムギフトセット **冷蔵** **サイズ80**

12枚入り **04-65-12 3,600円** (税込)

15枚入り **04-65-15 4,400円** (税込)

賞味期限: 180日



「氷温」は
登録商標です。
04002002

独自製法 氷温熟成とは

0度以下の、食材が凍り始める氷結点までの温度帯をいいます。一般的には0度からマイナス2度程度となります。



特許製法 特許第3727560号

UV-A ウマミーノ

かき一夜干し 6個袋×2セット

●かき一夜干し 6個入×2袋

冷蔵 **サイズ80**

04-65-66 2,700円 (税込)

消費期間: 製造日より180日

第29回全国水産加工品総合品質審査会
農林水産大臣賞受賞

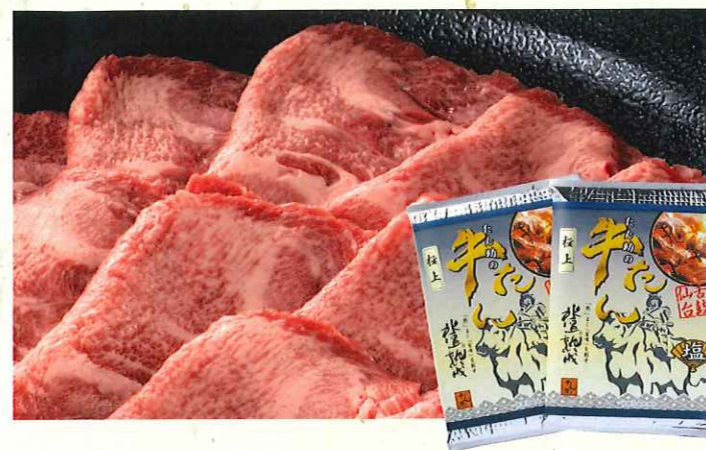
かき一夜干し

UMAMI
OYSTER

牡蠣の旨みをギュッと
閉じ込めた、牡蠣好きの
ための逸品です。



独自の製法が評価され、第29回全国水産加工品総合品質審査会において農林水産大臣賞を受賞しました。



脂の乗った美味しい部位だけを使った極上の味です。

焼いてお召し上がりいただく商品です。

極上牛たん2パックセット **冷凍** **サイズ80**

●牛たん 極上塩味 (120g) ×2

05-61 6,000円 (税込)

賞味期間: 90日

食べ応えのある厚切りタイプ 8mm厚 (通常は5mm厚)

お買得価格でご提供!! 期間限定

焼いてお召し上がりいただく商品です。



徳用厚切り牛たん塩2パックセット **塩** **塩**

●厚切り牛たん塩味 (250g) ×2 **冷凍** **サイズ80**

05-30 5,940円 (税込)

賞味期間: 90日

徳用厚切り牛たん塩・みそセット **塩** **みそ**

●厚切り牛たん塩味 (250g) ×1
●厚切り牛たんみそ味 (280g) ×1 **冷凍** **サイズ80**

05-31 5,940円 (税込)

賞味期間: 90日

牛たんの美味しいお召し上がり方

- 解凍 冷蔵庫でゆっくり(約半日)溶かす。または、冷水(水道水など)に浸して溶かす。※お湯やレンジでの解凍は、品質を損なう恐れがありますのでお薦めできません。
- 焼く フライパンやグリルを用い、強火で片面ずつ焦げ目がつく程度に焼きます。その後、弱火や余熱で中まで火を通してお召し上がりください。



おつまみ牛たん・かき 6パック
セット **常温** **サイズ60**

●おつまみ牛たん (40g)
●燻製かき (35g) ●炙りかき (35g) 各2

05-56 3,300円 (税込)

賞味期間: 製造日より1年

常温商品。お取り扱いが安心。



おつまみ牛たん 5パックセット **常温** **サイズ60**

●おつまみ牛たん (40g) ×5

05-55 2,700円 (税込)

賞味期間: 製造日より1年

ギフト商品のご注文からお届けまで

ご注文

お電話・ファックスにて

TEL022-363-1331

受付時間:10:00~16:00(水・日は定休日)

FAX022-363-1892

24時間受付

WEBにて

五光食品ホームページ

<http://goko-h.com>

五光食品 検索



※ご注文にはメールアドレスが必要です。

※定休日(水・日曜日)や時間外(16:00以降)にご注文頂いた場合は、翌営業日から順次手続きしていきます。

お支払い

お振込み

お振込み確認後の配送

ご依頼後、お振込み(コンビニ・郵便局)用紙を郵送させていただきます。お早めにご入金ください。

クレジットカード

VISA/マスターカード/JCB/
ダイナース/AMEX/DISCOVER
(10月中旬頃より対応)

代金引換

ご本人様宛のみ

代引き手数料は当社にて負担いたします。

※複数お届け先様分がある場合
ご自宅注文分がある場合のみ他お届け先様分もまとめて代金引換できます。

※お振込み・代金引換もご利用いただけます。



お届け

ご入金確認後、

常温商品は通常便、冷蔵・冷凍商品はクール便でお届けいたします。

※ご注文をいただいてから配送まで、繁忙期はお時間がかかる場合がございます。余裕をもった配送日指定をしていただくようお願いいたします。また、交通状況・天候不順・災害の影響によって配達不能および配達遅延が発生する場合がございます。

◎中面記載の商品代金には送料は含まれておりません。

下記の送料との合計金額となります。

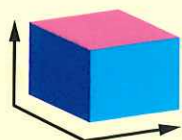
ケースサイズ(cm)

送料表		冷蔵・冷凍		常温
地域	都道府県名	80	100	60
北海道		1,300	1,600	900
東北	青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島	1,000	1,300	600
関東	茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・神奈川・東京・山梨	1,000	1,300	600
信越	長野・新潟	1,000	1,300	600
北陸	富山・石川・福井	1,100	1,400	700
中部	静岡・愛知・岐阜・三重	1,100	1,400	700
関西	大阪・京都・滋賀・奈良・和歌山・兵庫	1,200	1,500	900
中国	岡山・広島・山口・鳥取・島根	1,400	1,700	1,100
四国	香川・徳島・愛媛・高知	1,500	1,800	1,200
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	1,700	1,900	1,400
沖縄		2,600	3,400	1,800

(税込)円

※送り先ごとに最大サイズの商品に合わせた送料がかかります。

また、冷蔵と冷凍をあわせてご注文いただいた場合、別々に送料がかかります。



ケースサイズはタテ・ヨコ・高さの合計の長さです。(センチメートル)



五光食品株式会社

しおがましんはまちよう

〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町1丁目10-1 TEL022-363-1811

五光食品 ギフトカタログ

GOKO SHOKUHIN GIFT CATALOG 2024/2025

有効期限 2024.10~2025.9



GOKO FOODS



水なしだから旨味が濃厚

むき身にした新鮮な生かきを、水を入れずにぎゅうぎゅうに袋詰めし出荷しています。

生かきセット(加熱用) 冷蔵 サイズ80

- むき身かき ※十分に火を通してからお召し上がりください。

600g (300g×2) **01-53 4,400円** (税込)

1kg (500g×2) **01-55 6,800円** (税込)

消費期間: 出荷日より4日

※残った場合は冷凍保存し、3週間以内に加熱してお召し上がりください。

かき出荷期間 **11月上旬頃～3月中旬頃**



かき3種セット 冷蔵 サイズ80

- 牡蠣の炙り (100g) ×1 ●牡蠣の燻製 (100g) ×1
- 牡蠣の佃煮 (110g) ×1

04-62 4,400円 (税込)

賞味期間: 30日

宮城県産かき使用



かきフライ2パックセット 冷凍 サイズ80



- かきフライ (10個入り) ×2パック

04-56 3,000円 (税込)

賞味期間: 90日



宮城県産かき使用

職人が手作業で仕上げた 自慢の大粒ジューシーかきフライ

しそ・かきフライ2パックセット 冷凍 サイズ80



- かきフライ (10個入り) ×1パック
- しそかきフライ (10個入り) ×1パック

04-51 3,200円 (税込)

賞味期間: 90日

定番の人気商品! 宮城県産かきのオイル漬け、コクのある逸品。



牡蠣オリグレットセット 冷蔵 サイズ80

- オリーブオイル漬 (200g)
- グレープシードオイル漬 (200g) 各1

04-55 4,800円 (税込)

賞味期間: 21日

オリーブオイル
良質のオリーブの実から抽出されたエクストラヴァージンオイルを使用。他の植物油に比べ3~5倍のビタミンEを含んでおり健康的です。後味がよく、こくのあるオイルです。

グレープシードオイル
国内でも注目を集めているブドウの種から抽出されるオイル。ビタミンEがオリーブオイルより多く、ポリフェノール、オレイン酸がたっぷり含まれたあっさりしたオイルです。



特選干物セット 冷凍 サイズ80

- さば半身干し ×2 ●金目鯛半身干し ×2
- 真ほっけ半身干し ×2 ●紅鮭寒風干し ×2
- 真鱈味醂干し ×2 計10点

06-55 5,400円 (税込)

賞味期間: 90日

五光の美味しいをまとめて味わえる 欲張りセット。



五光アラカルトセット 冷蔵 サイズ80

- おつまみ牛たん ×2 ●炙りかき ×2 ●燻製かき ×2

賞味期間: 製造日より1年

- かき一夜干し ×6 ●牛たんカレー 200g ×1

賞味期間: 製造日より180日

賞味期間: 製造日より2年

04-81 5,400円 (税込)



海の幸が創り出す極上のおいしさ

とろさば味比べセット 冷蔵 サイズ80

- さば半身干し ×4 ●さば半身味醂干し ×4 計8点

06-56 4,320円 (税込)

賞味期間: 90日

大好評! 浜焼き牡蠣 食べ放題!!



塩釜かき小屋本店
宮城県塩釜市新浜町1-5-13
TEL/022-364-7022



塩釜まがき小屋
宮城県塩釜市新浜町1-10-1 本社敷地内
TEL/022-363-1811 予約のみ



まがき亭
宮城県塩釜市新浜町1-10-1 本社2F
TEL/022-363-1811 予約のみ



二十余年の歴史を持つ、あの懐かしい味「牛たん本家たん助」の美味しい味が帰ってきました。ご家庭で手軽に味わえます。



氷温[®]熟成 炭火焼き 牛たん



調理済み
簡単!便利!美味しい!



胡椒が少しピリッと効いた、多くのお客様に親しまれた牛たんです。電子レンジや湯煎で加熱してからお召し上がりください。

氷温熟成 炭火焼き牛たんセット (調理済み) 冷蔵 サイズ80
●氷温熟成 炭火焼き牛たん 100g×2

05-80 4,500円 (税込) 賞味期間:90日

調理済み。レンジで温めるだけで炭火焼きの香ばしい美味しさを味わえます。

独自製法 氷温熟成とは
0度以下の、食材が凍り始める氷結点までの温度帯をいいます。一般的には0度からマイナス2度程度となります。



「氷温」は登録商標です。04002004



三陸産

殻付き かき

食べて健康に!
「海ミルク」とも呼ばれる高栄養価の「牡蠣」。
話題の亜鉛含有量はダントツ、免疫力の向上、味覚・聴覚障害の予防に最適と言われています。
凝縮した旨味をご堪能ください。

大人気のかきの浜焼きをご家庭でお気軽に楽しめます。

かき出荷期間
11月中旬頃～3月中旬頃

◆ 牡蠣の旬
牡蠣は一般的に秋頃～春先にかけての時期が旬と言われております。牡蠣は毎年10月頃より解禁されますが、この時期の牡蠣はまだ成長段階で冬にむかってどんどん成長していきます。2月頃～春先頃が一番が大きく育ち、旨みが増し味もより濃厚になります。

◆ 万全の安全対策
毎週月曜日、宮城県独自の品質検査に合格した物のみを出荷しております。万一不合格が出た場合は、出荷いたしません。安全を最優先に考えておりますので何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。



かき浜焼き調理風景

独自製法 氷温熟成とは
0度以下の、食材が凍り始める氷結点までの温度帯をいいます。一般的には0度からマイナス2度程度となります。
「氷温」は登録商標です。04002001

【数量限定】かき浜焼き基本セット 冷蔵 サイズ100

- 殻付きかき10個(加熱用)
- 網付き缶・軍手・ナイフ・説明書

00-10 4,000円 (税込) 消費期間:出荷日より5日

殻付きかき10個 冷蔵 サイズ100

02-10 3,000円 (税込) 消費期間:出荷日より5日



ご家庭のコンロでも気軽に楽しめます。



3つの味が楽しめる人気のセット。



定番の味をたっぷり2種類。

牛たん3種セット 冷蔵 サイズ80
●牛たん 塩味 (120g) ●牛たん みそ味 (140g)
●牛たん ねぎしお (140g) 各1

05-53 6,500円 (税込) 賞味期間:90日

牛たん2種セット 冷蔵 サイズ80
●牛たん 塩味 (120g) ●牛たん ねぎ塩味 (140g)

05-52 4,500円 (税込) 賞味期間:90日