単品商品一覧

海の幸に山の幸、良質な調味料。それを用いてこだわりの製法で作る逸品たち。その日の気分に合わせて選んだ一品を並べれば、それだけで少し贅沢な食卓に。

発行日：2026年 4月

小川屋の焼漬

新潟の郷土料理。小川屋の看板商品です。

［魚の焼漬］

そのまま召し上がれます

匠の焼漬 さけ
3切 972円（本体価格 900円）
商品番号 11021 賞味期間／30日 冷蔵

匠の焼漬 ぶり
3切 1,080円（本体価格 1,000円）
商品番号 11023 賞味期間／30日 冷蔵

匠の焼漬 ハラス
3切 1,080円（本体価格 1,000円）
商品番号 11022 賞味期間／30日 冷蔵

匠の焼漬 ほたて
4粒 993円（本体価格 920円）
商品番号 11032 賞味期間／30日 冷蔵

匠の焼漬 さば
3切 864円（本体価格 800円）
商品番号 11024 賞味期間／30日 冷蔵

［肉の焼漬］

そのまま召し上がれます

お肉の焼漬 豚肩ロース
1個 950円（本体価格 880円）
商品番号 11101 賞味期間／60日 冷蔵
※1切入（約 150g）

そのまま召し上がれます

お肉の焼漬 鶏もも
1個 842円（本体価格 780円）
商品番号 11102 賞味期間／60日 冷蔵
※1切入（約 150g）

こだわりの漬け魚

特色の異なる二種類の漬床「越乃甘粕漬」と「復刻味噌漬」をご用意。

［越乃甘粕漬］

酒粕と甘酒を組み合わせた漬床。すっきりとした甘さに、ほのかな酒粕の香りとコクを楽しめます。

越乃甘粕漬 銀だら
1切 896円（本体価格 830円）
商品番号 17003
賞味期間／15日 冷蔵

越乃甘粕漬 さけ
1切 583円（本体価格 540円）
商品番号 17001
賞味期間／15日 冷蔵

越乃甘粕漬 赤魚
1切 496円（本体価格 460円）
商品番号 17007
賞味期間／15日 冷蔵

［復刻味噌漬］

越後赤味噌の濃厚な旨味と、熟成味噌によって十二分に引き出された魚の旨味をご堪能いただけます。

復刻味噌漬 銀だら
1切 896円（本体価格 830円）
商品番号 17006
賞味期間／15日 冷蔵

復刻味噌漬 さけ
1切 583円（本体価格 540円）
商品番号 17004
賞味期間／15日 冷蔵

復刻味噌漬 ほっけ
1切 496円（本体価格 460円）
商品番号 17008
賞味期間／15日 冷蔵

［レンジで簡単漬け魚］

1分 レンジで温めるだけの カンタン調理です！

お手軽に焼き魚を味わいたい方にはこちらがおすすめ。

焼き上げ
越乃甘粕漬さけ
1切 680円（本体価格 630円）
商品番号 18001 賞味期間／30日 冷蔵

焼き上げ
越乃甘粕漬 銀だら
1切 993円（本体価格 920円）
商品番号 18003 賞味期間／30日 冷蔵

焼き上げ
復刻味噌漬さけ
1切 680円（本体価格 630円）
商品番号 18004 賞味期間／30日 冷蔵

焼き上げ
復刻味噌漬 銀だら
1切 993円（本体価格 920円）
商品番号 18005 賞味期間／30日 冷蔵

ご飯のお供

ご飯にひとさじ one spoon for rice

新潟の郷土料理であり、小川屋の人気看板商品「匠の焼漬さけ」をほぐし身にしました。常温になることでより便利に使いやすくしました。切り身の焼漬と味は変わらず、余計な骨を取り除いているので、より手軽にお子様やご年配の方もお召し上がりいただけます。

さけ焼漬ほぐし
150g 1,296円（本体価格 1,200円）
商品番号 12109
賞味期間／180日 常温

さけ茶漬
（袋）80g
972円（本体価格 900円）
商品番号 12154
（瓶）100g
1,296円（本体価格 1,200円）
商品番号 12100
各 賞味期間／180日 常温

紅さけ荒ほぐし
（袋）80g
972円（本体価格 900円）
商品番号 12160
（瓶）100g
1,296円（本体価格 1,200円）
商品番号 12103
各 賞味期間／180日 常温

まぐろ焼漬ほぐし
150g 1,350円（本体価格 1,250円）
商品番号 12111
賞味期間／180日 常温

ごろごろ越後 肉味噌
175g 950円（本体価格 880円）
商品番号 12106
賞味期間／180日 常温

鶏とえのきのすき焼き
150g 864円（本体価格 800円）
商品番号 12107
賞味期間／180日 常温

しっとり海鮮ふりかけ
115g 993円（本体価格 920円）
商品番号 12108
賞味期間／180日 常温

～ イタリア軒 監修 ～
咖喱（カレー）なる肉味噌
160g 972円（本体価格 900円）
商品番号 12110
賞味期間／180日 常温

漬 物

晩菊
90g 680円（本体価格 630円）
商品番号 12155 賞味期間／180日 常温

山海漬
90g 594円（本体価格 550円）
商品番号 12157 賞味期間／60日 冷蔵

たら親子漬
90g 880円（本体価格 815円）
商品番号 12156 賞味期間／60日 冷蔵

からし茄子
90g 702円（本体価格 650円）
商品番号 12158 賞味期間／60日 冷蔵

惣 菜

～ そのまま惣菜としてもお召し上がりいただけます。～

さけ昆布巻
2本 1,080円（本体価格 1,000円）
商品番号 13019 賞味期間／90日 冷蔵

にしん昆布巻
2本 1,080円（本体価格 1,000円）
商品番号 13003 賞味期間／90日 冷蔵

混ぜご飯の素
ほたて昆布（2合用）
155g 750円（本体価格 695円）
商品番号 13037 賞味期間／60日 冷蔵

混ぜご飯の素
あさりきのこ（2合用）
180g 680円（本体価格 630円）
商品番号 13038 賞味期間／60日 冷蔵

カツオ風味
いわし甘露煮
270g 1,080円（本体価格 1,000円）
商品番号 13016 賞味期間／365日 常温

一口にしん
甘露煮
190g 1,080円（本体価格 1,000円）
商品番号 13015 賞味期間／365日 常温

さば味噌煮
2切 972円（本体価格 900円）
商品番号 14031 賞味期間／90日 冷蔵

浅羽カレイ煮付
2切 1,150円（本体価格 1,065円）
商品番号 14032 賞味期間／90日 冷蔵

《お好み詰合せ》も承ります お好みやご予算に合わせて商品をご自由にお選びください。化粧箱（有料）も各種ご用意しております。

創業明治二十六年 新潟 小川屋

ギフト商品カタログ

発行日
2026年3月

［小川屋の焼漬］

調理不要で贈り物に人気

そのまま召し上がれます

新潟の郷土料理にして、小川屋自慢の逸品。醤油ベースのあまじょっぱいタレと、ふっくらしっとりした魚が口の中で見事に融和します。また、低温調理で柔らかく旨味もしっかり染み込ませた国産肉も焼漬にしました。

魚だけの詰合せ

匠の焼漬 ZF2
3,240円（本体価格 3,000円）
商品番号 52177 箱①
3点セット／焼漬
（さけ・ぶり・さば × 各1）
賞味期間／30日 冷蔵

匠の焼漬 ZA5
6,177円（本体価格 5,720円）
商品番号 52122 箱②
6点セット／焼漬
（さけ・ハラス・ぶり・ほたて × 各1、さば × 2）
賞味期間／30日 冷蔵

匠の焼漬 ZF8
8,445円（本体価格 7,820円）
商品番号 52179 箱②
8点セット／焼漬
（さけ・ハラス・ぶり × 各2、ほたて・さば × 各1）
賞味期間／30日 冷蔵

魚と肉の詰合せ

焼漬詰合せ ZB3
3,952円（本体価格 3,660円）
商品番号 52124 箱①
4点セット／焼漬
（さけ・さば・豚肉・鶏肉 × 各1）
賞味期間／魚30日・肉 60日 冷蔵

焼漬詰合せ ZH5
5,788円（本体価格 5,360円）
商品番号 52180 箱②
6点セット／焼漬
（さけ・ほたて・さば・豚肉× 各1、鶏肉 × 2）
賞味期間／魚30日・肉 60日 冷蔵

焼漬詰合せ ZH9
9,871円（本体価格 9,140円）
商品番号 52181 箱②
10点セット／焼漬
（さけ・豚肉・鶏肉 × 各2、ハラス・ぶり・ほたて・さば × 各1）
賞味期間／魚30日・肉 60日 冷蔵

［こだわりの漬け魚］

手間暇かけた老舗の味

うろこ処理、塩抜き、漬け込み。手間の分だけ、うまくなる。それが漬け魚。簡単そうで難しい。だからこそ、老舗の技の見せ所。

好みの焼き加減に調理したい方に

焼くだけ簡単調理

2種食べ比べ（魚1種×漬床2種）
味くらべ AF3
3,240円（本体価格 3,000円）
商品番号 63091 箱①
5点セット／越乃甘粕漬さけ × 3、復刻味噌漬さけ × 2
賞味期間／15日 冷蔵

6種食べ比べ（魚4種×漬床2種）
味くらべ AE4
4,276円（本体価格 3,960円）
商品番号 63063 箱②
6点セット／
越乃甘粕漬（銀だら・赤魚・さけ×各1）、
復刻味噌漬（銀だら・ほっけ・さけ×各1）
賞味期間／15日 冷蔵

6種食べ比べ（魚4種×漬床2種）
味くらべ AE5
5,443円（本体価格 5,040円）
商品番号 63064 箱②
8点セット／
越乃甘粕漬（銀だら・赤魚×各1、さけ×2）、
復刻味噌漬（銀だら・ほっけ×各1、さけ×2）
賞味期間／15日 冷蔵

お手軽に焼き魚を味わいたい方に

1分 レンジで温めるだけの カンタン調理です！

2種食べ比べ（魚1種×漬床2種）
焼き上げ味くらべBC3
3,045円（本体価格 2,820円）
商品番号 64030 箱①
4点セット／
焼き上げ越乃甘粕漬さけ・
焼き上げ復刻味噌漬さけ × 各2
賞味期間／30日 冷蔵

4種食べ比べ（魚2種×漬床2種）
焼き上げ味くらべBE5
5,032円（本体価格 4,660円）
商品番号 64034 箱②
6点セット／
焼き上げ越乃甘粕漬（さけ×2、銀だら×1）、
焼き上げ復刻味噌漬（さけ×2、銀だら×1）
賞味期間／30日 冷蔵

4種食べ比べ（魚2種×漬床2種）
焼き上げ味くらべBE8
8,380円（本体価格 7,760円）
商品番号 64036 箱②
10点セット／
焼き上げ越乃甘粕漬（さけ×3、銀だら×2）、
焼き上げ復刻味噌漬（さけ×3、銀だら×2）
賞味期間／30日 冷蔵

特色の異なる2種類の漬床

越乃甘粕漬
酒粕と甘酒を組み合わせた漬け床。すっきりとした甘さに、ほのかな酒粕の香りとコクを楽しめます。

復刻味噌漬
越後赤味噌の濃厚な旨味と、熟成味噌によって十二分に引き出された魚の旨味をご堪能いただけます。

［ご飯のお供］

そのまま召し上がれます

ご飯にひとさじ one spoon for rice

ご飯の上にのせるだけの簡単、うまい、米どころ新潟ならではの一品。

ご飯にひとさじ詰合せHB3
3,434円（本体価格 3,180円）
商品番号 65040 箱③
3点セット／ご飯にひとさじ
（ごろごろ越後肉味噌、鶏とえのきのすき焼き、さけ焼漬ほぐし × 各1）
賞味期間／180日 常温

ご飯にひとさじ詰合せHA230C
2,570円（本体価格 2,380円）
商品番号 65039 箱③
2点セット／ご飯にひとさじ
（ごろごろ越後肉味噌、さけ焼漬ほぐし × 各1）
賞味期間／180日 常温

ご飯にひとさじ詰合せHA390
4,212円（本体価格 3,900円）
商品番号 65041 箱③
3点セット／ご飯にひとさじ
（さけ茶漬、紅さけ荒ほぐし、さけ焼漬ほぐし × 各1）
賞味期間／180日 常温

ご飯にひとさじ詰合せHA430
4,730円（本体価格 4,380円）
商品番号 65042 箱④
4点セット／ご飯にひとさじ
（ごろごろ越後肉味噌、鶏とえのきのすき焼き、さけ茶漬、紅さけ荒ほぐし × 各1）
賞味期間／180日 常温

ご飯にひとさじ詰合せHC5
5,724円（本体価格 5,300円）
商品番号 65043 箱④
5点セット／ご飯にひとさじ
（ごろごろ越後肉味噌、鶏とえのきのすき焼き、しっとり海鮮ふりかけ、紅さけ荒ほぐし、さけ焼漬ほぐし × 各1）
賞味期間／180日 常温

ご飯にひとさじ詰合せHC7
7,020円（本体価格 6,500円）
商品番号 65044 箱④
6点セット／ご飯にひとさじ
（ごろごろ越後肉味噌、鶏とえのきのすき焼き、しっとり海鮮ふりかけ、さけ茶漬、紅さけ荒ほぐし、さけ焼漬ほぐし × 各1）
賞味期間／180日 常温

［熟成鮭（半身）］

塩を施し、熟成させました。そのまま焼けば最高の塩焼きとしてお楽しみいただけます。

— 半身は一切れずつスライスされています —

熟成紅さけ BTL60
6,998円（本体価格 6,480円）
商品番号 60020 箱※
セット内容／紅さけ塩漬（半身）
賞味期間／15日 冷蔵

熟成トラウトサーモン STL60
7,560円（本体価格 7,000円）
商品番号 60019 箱※
セット内容／トラウトサーモン塩漬（半身）
賞味期間／15日 冷蔵

※箱のサイズ：各 縦210mm×横460mm×高さ50mm

［三色漬］

魚介を新潟銘酒の吟醸粕に漬け込みました。創業当時から高い人気を誇るロングセラー商品です。

三色漬 OS7
7,900円（本体価格 7,315円）
商品番号 57041 箱※
セット内容／鮭3切・鱈子 70g・筋子 70g
賞味期間／30日 冷蔵

三色漬 OS10
11,988円（本体価格 11,100円）
商品番号 57042 箱※
セット内容／鮭4切・鱈子 120g・筋子 110g
賞味期間／30日 冷蔵

※箱のサイズ OS7：縦250mm× 横145mm × 高さ50mm OS10：縦235mm× 横232mm × 高さ90mm

［バラエティセット］

そのまま召し上がれます

小川屋自慢の「焼漬」と、看板商品の漬け魚を職人がおいしく焼き上げた「焼き上げ」の詰合せ。調理不要でどれも袋から取り出すだけで、老舗の味が楽しめる手軽さが喜ばれています。

手間なし味くらべ TC3
3,736円（本体価格 3,460円）
商品番号 64121 箱①
4点セット／焼漬（さけ・ハラス × 各1）、
焼き上げ越乃甘粕漬 さけ×1、
焼き上げ 復刻味噌漬さけ×1
賞味期間／30日 冷蔵

手間なし味くらべ TH5
5,313円（本体価格 4,920円）
商品番号 64154 箱②
6点セット／
焼漬（さけ・さば・豚肉・鶏肉 × 各1）、
焼き上げ越乃甘粕漬 さけ×1、
焼き上げ復刻味噌漬 さけ×1
賞味期間／魚30日・肉 60日 冷蔵

〈化粧箱のサイズ〉
箱①（縦 270 × 横 185 × 高さ 40㎜）
箱②（縦 270 × 横 370 × 高さ 40㎜）
箱③（縦 95 × 横 210 × 高さ 70㎜）
箱④（縦 170 × 横 225 × 高さ 70㎜）

※全ての商品に熨斗を無料でお付けできます。環境に配慮し、原則として短冊熨斗でのご用意をさせていただいております。掛け熨斗を希望の場合はお申し付けください。また、ご用途やお名前の有無についてもご注文の際にご指定ください。

※仏事用の包装紙もご用意しております。地方や宗教に応じた慣習にも出来る限り対応させていただきます。

（短冊）

（掛け）

（通常包装紙）