

布海苔つなぎ

石臼挽き地粉

小千谷ふるさとそば

「布海苔つなぎそば」
小千谷食文化の逸品
挽きたての「地粉」を使い、
布海苔のみでつないだ、
伝統の味わいです。
打ちたての生そばを冷凍し、
鮮度を損なう事なくお届けします。
布海苔つなぎそばは特有の
コシの強さ・のど越しを
是非ご堪能ください。



小千谷産ソバ粉

地元小千谷で無農薬・
減化学肥料により栽
培されたソバの実を、製
麺量に合わせ、日々、自
社製粉しています。



布海苔つなぎ

高品質な国産布海苔を使
用。布海苔のみに含まれる
「フラノン」は食物繊維が多
く腸内環境を整えます。
今、注目の健康食品です。



手打ちの美味しさを冷凍で

添加物や小麦粉を一切加え
ず、手打ち製法で製麺し、新鮮
さをそのままに冷凍する事で、
約2ヶ月間の長期保存を可能
にしました。

南魚沼産コシヒカリ

最高級の味にこだわっています。つや・旨味・
香りはもちろん食感もさすが！です。
ぜひお試しください。



3kg・5kg・10kg
※価格は季節により異なります。
お問い合わせ下さい。



自然芋そば (山芋つなぎ)
460 2,100円
・自然芋そば 8把、つゆ4袋

コシが強く、食べ応えのある、米粉麺と、
口当たりが良くのどしなめらかな
つゆのセットです。



米粉の麺・ざるうどん
8把セット
461 2,640円
・米粉の麺 4把
・ざるうどん 4把

越後のおかき

こだわりの職人が日本一の
魚沼産もち米を「わらじ」を
使って焼いています。
とにか〜一度食べたら
忘れられないおかきです。



※写真は6種

越後のおかき3種 416 1,575円
越後のおかき6種 415 2,100円
越後のおかき8種 414 3,360円

甘塩

サーモンの本当の美味しさを
お届けするため、
素材を厳選し、すべて手作業。
季節に合わせて最適な塩加減で
調整しています。



「甘塩サーモン」

ごま味噌漬

香ばしく煎ったごま油、
越後米味噌をブレンドした
吉雪オリジナルの漬床。
ごまの風味が重なった
奥深い味をお楽しみ下さい。



「ごま味噌漬メロ」

心を結ぶ 吉雪の贈り物

大切な方へ「想い」と共に贈る吉雪の味。
全ての品物に心をこめて、
産地や鮮度にこだわり厳選した素材を、
職人が丹精込めて仕上げます。
自信をもってお届けする逸品です。

味噌漬

素材に合わせた味噌を選び、
味わいを引き立てます。
味噌の香ばしさが、
ご飯にもお酒のお供にも
おすすめです。



「もち豚味噌漬」



詰合せ結(ゆい) 甘塩 豚肉
208 4,200円 冷凍

- ・甘塩キングサーモン 4切
- ・もち豚味噌漬 4枚



※写真は鮭づくし 甘塩
鮭づくし 202 4,500円 冷凍

- ・甘塩サーモン 10切

鮭ほのか 239 3,150円 冷凍

- ・甘塩サーモン 7切



詰合せ粋(いき) 漬魚
250 5,000円 冷凍

- ・ごま味噌漬サーモン 3切
- ・ごま味噌漬つば鯛 2切
- ・ごま味噌漬メロ 2切
- ・ごま味噌漬さば(2切入)1袋

ご注文方法 全国発送承ります。お気軽にご相談ください。ご自宅用・単品のご注文も承っております。

☎お電話で 0120-02-0734 水曜定休 9:30~18:00

FAXで FAX.0120-82-0702 24時間受付

〒郵便で 〒947-0004 新潟県小千谷市東栄 3-1-5

✉Eメールで kissetsu@uorei.co.jp

インターネットで http://www.kissetsu.com

🏠お店で 〒947-0028 新潟県小千谷市城内 1-8-18 水曜定休 9:30~18:00
TEL・FAX 0258-82-3500 (ミヤキン家具1F)

「贈答用ギフト箱について」
【吉雪オリジナル紙箱】
商品は、環境に配慮した紙製化粧箱にてお届け。プリント化粧なので包装無しで贈答用にご利用頂けます。-18℃に温度管理されたクール便に対応しています。保冷時間…常温にて2時間程。(季節により変わります。)

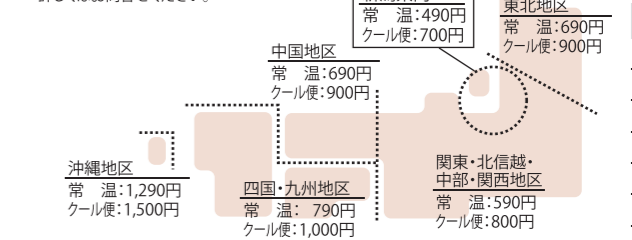
【ハッポースチロール箱】(別途有料)
保冷効果に優れたスチロール製。お渡しまで時間が掛かる、長時間外気にさらされる各種引き出物などにご利用に最適です。保冷時間…常温にて6~8時間が目安です。(季節により変わります。)



【お届け・送料】

宅配便にてお届けいたします。
お時間指定配達・代金引換配達もお申し付け下さい。

◆送料一例
※表示料金は10kgまでの場合の宅配送料です。
詳しくはお問合せください。



冷凍 冷蔵 マークの商品はそれぞれクール便でのお届けになります。

※品質管理上、保存温度帯の異なる商品の同一梱包発送はご容赦下さい。
※一部クール便のお届けができない地域がございます。詳しくはお問合せ下さい。

【お支払い方法】 お支払いは以下の中からお選び下さい。

- 1 郵便・コンビニ振込
- 2 銀行振込(振込先) 第四銀行 小千谷支店(普) 1169654 口座名義 ウオレイ吉雪
- 3 代金引換

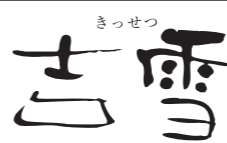
※初めのご注文は、ご自宅お届け時による代金引換とさせていただきます。なお、ご自宅以外へのお届けの場合は、銀行振込などによる、入金確認後、商品を送送いたします。
※②・③の手数料はお客様のご負担でお願いいたします。

贈る心・結ぶ絆 吉雪

お申し込み
お問合せは

フリーアクセス(9:30~18:00) TEL.0120-02-0734
フリーファックス(24時間受付) FAX.0120-82-0702
ホームページ http://www.kissetsu.com Eメール kissetsu@uorei.co.jp

贈る心・結ぶ絆



本部・受注センター
〒947-0004 新潟県小千谷市東栄 3-1-5
TEL.0258-82-0734 FAX.0258-82-0729
※吉雪は「ISO9001」を認証取得しています。

※ご注文後の商品の変更等は、出荷作業の便上お受けできない場合がございます。
※原料価格・為替等の影響で予告なく価格変更や販売を中止する場合がございます。
※ご注文に際してお預かりしたお客様の個人情報、商品発送やサービスを目的に利用させていただきますのみで、第三者に譲渡および提供することはありません。お客様のプライバシーを尊重し、情報の管理・保護を厳重に行っております。