

## 伝統の逸品



◆特選品詰合せ/MS-17  
いか 2枚・かます 5枚・えぼだい 5枚・あじ 5枚  
5,440円

# 干物

近海で獲れた新鮮な魚を厳選しました。それぞれの魚の持ち味をそのまま生かした伝統の手法です。すべてう塩に仕上げた(無添加)のひもです。

◆超特選品詰合せ/HMS-17  
あじ(大) 5枚・えぼだい(大) 5枚・かます(大) 5枚・いか 2枚  
7,490円



◆超特選あじ詰合せ/HSA-8  
あじ(大) 8枚入り 3,440円



◆特選金目鯛/SG-1  
1枚につき 1,890円〜



◆特選詰合せ/MSK-10  
かます 2枚・えぼだい 3枚・あじ 3枚・  
特上板かまぼこ 2枚  
4,780円



◆特選あじ詰合せ/SA-10  
あじ 10枚入り 2,800円



◆特選あじ・えぼだい  
詰合せ/AE-10  
あじ 5枚・えぼだい 5枚  
2,700円



◆特選かます詰合せ/SK-10  
かます 10枚入り 2,800円

※価格は、消費税込みの総額表示です。

## 発送のご案内

### ご注文方法

- ご発送のお申し込みは、別紙ご発送申込書をご利用下さい。
- 店内ギフト受付コーナーにて、伝票にご記入。
- 電話、ファクスでも受付られます。  
(ファクスは24時間受付)  
TEL.0465-24-2858 FAX.0465-24-3219

### 各種サービスのご案内

- 1月〜12月/ご希望日に発送・到着ができます。  
(但し、繁忙期(12月)は、運送状況によってご希望にそえない事もあります)
- 昨年の伝票控えをお持ちの方は、伝票番号をTEL、FAXでお伝え頂ければ発送のお申し込みができます。
- まるとのギフトは、カタログの商品だけでなく、お客様一人ひとりのご要望やお好みで詰め合わせが自由に出来る他、特注品の受け付けも致します。
- ご来店によるお支払いの場合は、当社のポイントカードが発行されます。
- 年内到着便(12月28日・29日着便)の最終受付日は12月24日です。(11月上旬から受付開始)

### お支払い方法

- お品代金+送料+消費税を下記の方法で。
- ①店頭での現金によるお支払い
- ②コレクト便利用によるお支払い(但し、自宅行きに限りです)
- ③下記の振り込み先へのお支払い
  - ③みずほ銀行 小田原支店(普通)1075127 南まると
  - ③さがみ信用金庫 本店(普通)1980323 南まると
  - ③横浜銀行 小田原支店(普通)207324 南まると
  - ③郵便振替 00290-5-65959 南まると
  - ③現金書留 南まると配送係 〒250-0011 小田原市栄町1-26
  - ④商品によっては梱包料・保険料がかかる場合があります。

### 発送料金 (1梱包 5kgまでの料金) 消費税込み

北海道	北東北(秋田・岩手・青森)	東北・関東・信越・中部・北陸
1,195円	865円	760円
関西	中国	四国
865円	975円	1,080円
九州	沖縄・離島については 直接お問い合わせ下さい。	
1,195円		


干物が同梱される場合は、すべてクール宅急便になります。  
(クール料金 220円〜)

天の恵み、  
地の恵み、  
伝統の恵み。

# 小田原 味たより



小田原名産発売元

 小田原まると

〒250-0011 神奈川県小田原市栄町1-26  
TEL (0465) 24-2858(代)

- ◆営業時間/AM8:40〜PM6:30
- ◆定休日/月3回(水曜日)
- ◆12月は第1水曜日のみ定休日
- ◆ホームページ

http://www.odawara-maruto.com



# 小田原蒲鉾

手づくりの味わいを大切に：  
厳選した白クキをふんだんに使い、職人の技を活かし、一本一本心を込めて仕上げました。小田原の味をお楽しみください。



極上板  
2.7kg

- A-1 精撰板…¥14,070
- B-1 極上板…¥12,870
- C-1 特上板…¥11,270
- D-1 上板…¥10,070



極上板 1.7kg

- A-3 精撰板…¥8,000
- B-3 極上板…¥7,400
- C-3 特上板…¥6,600
- D-3 上板…¥6,000



C-4 1.5kg\*

- A-4 精撰板…¥7,290
- B-4 板上板…¥6,690
- C-4 特上板…¥5,890
- D-4 上板…¥5,290



特上板 1.7kg

- 精撰板(鶴)…¥8,260
- 極上板(鶴)…¥7,660
- 特上板(鶴)…¥6,860
- 上板(鶴)…¥6,260



特上板 2.5kg

- 精撰板(雅)…¥11,350
- 極上板(雅)…¥10,450
- 特上板(雅)…¥9,250
- 上板(雅)…¥8,350



上板 1kg\*

- 精撰板(藤)…¥5,130
- 極上板(藤)…¥4,530
- 特上板(藤)…¥3,730
- 上板(藤)…¥3,130



上板 1.3kg\*

- 精撰板(桜)…¥6,180
- 極上板(桜)…¥5,580
- 特上板(桜)…¥4,780
- 上板(桜)…¥4,180



上板 0.8kg\*

- 精撰板(梅)…¥5,130
- 極上板(梅)…¥4,530
- 特上板(梅)…¥3,730
- 上板(梅)…¥3,130



上板 1.1kg

- 精撰板(竹)…¥6,180
- 極上板(竹)…¥5,580
- 特上板(竹)…¥4,780
- 上板(竹)…¥4,180

## 技術の逸品 全土岩かまぼこ

詰合せに同封できます。

根わさびをふんだんに使った  
特選わさび漬け 1袋 540円



生いかを使った昔ながらの  
いか塩辛(生漬・飛漬)  
各1袋 540円



極上板  
2.1kg

- A-2 精撰板…¥11,090
- B-2 極上板…¥10,190
- C-2 特上板…¥8,990
- D-2 上板…¥8,090

\*記号の詰合せには  
同封できません。



上板 1kg\*

- 精撰板3本入… ¥6,150
- 極上板3本入… ¥5,250
- 特上板3本入… ¥4,050
- 上板3本入… ¥3,150



上板 1.6kg\*

- 精撰板5本入…¥10,230
- 極上板5本入…¥8,730
- 特上板5本入…¥6,730
- 上板5本入…¥5,230



上板 1.6kg\*

- 精撰板(桐)…¥8,190
- 極上板(桐)…¥7,290
- 特上板(桐)…¥6,090
- 上板(桐)…¥5,190



上板 1.5kg

- 精撰板(松)…¥7,170
- 極上板(松)…¥6,570
- 特上板(松)…¥5,770
- 上板(松)…¥5,170

\*価格は、消費税込みの総額表示です。

天の恵み 地の恵み 伝統の恵み

# 特選の梅干

一粒一粒手もぎして、自然塩で漬け込みました。  
漬けたんだ梅を手もぎしつくりねかせ仕上げました。  
伝統技術が生み出した梅干、すべて無添加です。

特選三年漬梅干  
(塩分18%)  
SA-30…3,240円  
SA-40…4,320円  
SA-50…5,400円



特選年代物梅干  
※木樽入



志そ梅かつお  
(小田原梅使用)  
SS-38 3,800円  
SS-50 5,000円

※木樽入

中粒の梅を鹽節やしその葉、味噌でおいしく漬け込みました。酸味が苦手な方には特におすすめ。



特選 曾我の梅干  
無添加 特選梅干詰め合せ



曾我十郎梅・やわらか小梅干・しそ漬小梅干  
紅梅 各200g しそ葉・ゆかり各80g  
こりこり小梅(赤・青) 各110g  
DG-60 6,000円



DG 3,350円



## 梅肉エキス

完熟前の青梅の搾り汁を煮つめて濃縮した無添加の梅肉エキス。少量で梅の十数倍の効果があり、塩を使用しないため、塩分の気になる方にもおすすめ。

液状・粒状 各2,050円