

ご飯を美味しく、楽しく味わう



ご注文はこちらから

電話

0120-21-6310

受付/平日9:00~17:30
(土日祝休み)

FAX

0120-88-7758

受付/24時間

公式オンラインショップ

長崎 中嶋屋本店

検索



受付/24時間

お支払方法一覧

支払い方法		詳細	支払い手数料(税込)
代金引換	着払い	商品配達時にお支払いいただく方法です。	330円
コンビニ郵便振替	前払い	専用の振込用紙を郵送いたしますので、コンビニや郵便局でお支払いください。ご入金確認後にご注文商品を発送させていただきます。 (振込用紙がお手元に届いたら14日以内にお支払いください。)	無料
	後払い	ご注文商品の配達後に「ヤマト運輸」が発行する専用の振込用紙が郵送されますので、コンビニや郵便局でお支払いください。 ※商品到着後10日を経っても振込用紙が届かない場合は弊社へご連絡ください。(TEL/0120-21-6310) ※振込用紙は荷物と同梱されておりません。	270円
銀行振込	前払い	ATM・ネットバンキング・銀行窓口にてお支払いいただく方法です。ご注文時に振込先をご案内いたしますので14日以内にお振込ください。ご入金確認後にご注文商品を発送させていただきます。	お客様ご負担

※ご入金の確認は、お振込いただいた日の翌営業日となります。発送日についてはご連絡申し上げます。

お得な情報を配信中

なかしま通信販売では創業祭の他にもお得なキャンペーンを開催しております。イベント情報はInstagram・LINEにてご案内しておりますので是非ご覧ください。

Instagram

@nakasimaya_online

中嶋屋本店
(長崎の無添加だし専門店)



LINE

@439klmmu

中嶋屋本店
オンラインショップ



「飛魚」のうま味広がる
自慢のふりかけ

あごソフト ふりかけ



常温 賞味期限：6ヶ月

※ごまはアレルギー物質ビシリンを有します。

飛魚 (あご)

混ぜるタイプの佃煮風ふりかけです。
長崎では飛魚のことを「あご」と呼んでおり、
あご削り・煮干・昆布・ごまを付属の専用タレで
混ぜ合わせることであごのうま味が広がる
贅沢なふりかけが完成します。

内容量：55g
26433 750円

～作り方～

①「煮干と昆布」、「タレ」を入れて
軽くなじませる。



②「ごま」、「あご削り」を入れて
よく混ぜ合わせる。



●完成したふりかけは密封容器に入れて冷蔵庫で保管し、1週間を目途にお早めにお召し上がりください。

こだわりの「あご削り」

長崎県平戸市で獲れる新鮮なあごを煮干にしたものを自社工場で薄く・丁寧に削り、出来立ての削り節を封入しています。あご煮干は鰹に比べると魚体が小さいため削りの花も小さく、白っぽいのが特徴です。



おすすめの贈り物

手提げ袋(有料)・包装紙のしについては本誌 P.22 をご参考ください。

ご飯のお供食べ比べセット

なかしまの無添加ふりかけ5点が入っています。色々な味わいのふりかけが楽しめます。



【内訳】
・あごソフトふりかけ(55g) ×1
・ソフトふりかけ(50g) ×1
・えびじゃこふりかけ(30g) ×1
・花ふりかけ(30g) ×1
・あごふりかけ(30g) ×1

化粧箱付
常温 26691 3,372円

無添加
食品添加物
保存料

鰹節



常温 賞味期限：6ヶ月

※ごまはアレルギー物質ビシリンを有します。

「鰹」のうま味広がる
自慢のふりかけ

ソフト ふりかけ

混ぜるタイプの佃煮風ふりかけです。
鰹削り・煮干・昆布・ごまを付属の専用タレで
混ぜ合わせることで、鰹のうま味が広がる
ボリューム満点のふりかけが完成します。

内容量：50g
25487 600円

～作り方～

①「煮干と昆布」、「タレ」を入れて
軽くなじませる。



②「ごま」、「鰹削り」を入れて
よく混ぜ合わせる。



●完成したふりかけは密封容器に入れて冷蔵庫で保管し、1週間を目途にお早めにお召し上がりください。

こだわりの「鰹削り」

厳選した上質な鰹節を使用しています。鹿児島県枕崎産の洗練された鰹節を自社工場で薄く・丁寧に削り、出来立ての削り節を封入しているため香りはもちろんふんわり感も楽しめます。



おすすめの贈り物

手提げ袋(有料)・包装紙のしについては本誌 P.22 をご参考ください。

なかしまバラエティセット

ソフトふりかけをはじめ人気のなかしまオリジナル商品を詰め合せにしました。



【内訳】
・ソフトふりかけ(50g) ×1
・うまかだし混合(10P) ×1
・かつおジャーキー(30g) ×1
・さくら鰹(10g) ×2
・いりこナッツ(55g) ×1 計6点

化粧箱付
常温 26280 3,278円

無添加
食品添加物
保存料

出汁パック

うまかだし(かつお味)

常温 賞味期限:12ヶ月

原料は全て国産の鰹と昆布を混合した出汁パックです。2種の素材に含まれるうまみ成分の相乗効果により、旨味が強い出汁がとれます。お吸い物、おでん、煮物など和食全般の出汁にお使いいただけます。「うまかだし(いりこ味)」と合わせると更にコクのある出汁になります。



内容量:10g×5袋入
26275 496円

内容量:10g×10袋入
706 972円

内容量:10g×30袋入
21893 2,656円

うまかだし(混合)

常温 賞味期限:12ヶ月
※サバはアレルギー物質ヒスタミンを有します。

原料は全て国産の鰹・鯖(さば)・鰯(いわし)・昆布を混合した出汁パックです。4種の素材それぞれがバランス良く、素材の味を引き立てます。鯖と鰯が入っているので、甘みのある濃いめの出汁がとれます。お味噌汁、煮物、そばつゆなど様々な料理に適しています。



内容量:10g×5袋入
26276 367円

内容量:10g×10袋入
703 702円

内容量:10g×30袋入
708 1,900円

うまかだし(焼あご)

常温 賞味期限:12ヶ月

長崎県産の飛魚(あご)を炭火焼きした出汁パックで、焼きあご100%の贅沢な出汁がとれます。水揚げされたばかりの新鮮な飛魚を炭火で焼く伝統的な「生焼き」手法で焼き上げており、飛魚のうま味と香りが凝縮されています。雑煮や五島うどんの出汁に適しています。



内容量:10g×5袋入
26274 648円

内容量:10g×7袋入
702 889円

内容量:10g×20袋入
25358 2,322円

(「五島うどん」は本誌P.10に掲載)

うまかだし(いりこ味)

常温 賞味期限:12ヶ月

鮮度の良い長崎県産の煮干と、北海道産の昆布を混合した出汁パックです。長崎は煮干の生産量がトップクラスで、使用している煮干は酸化防止剤不使用の無添加煮干です。味噌汁の出汁に最適で、煮干特有の甘みのあるしっかりとした出汁が出ます。



内容量:10g×5袋入
26273 356円

内容量:10g×10袋入
704 680円

内容量:10g×30袋入
21894 1,836円

出汁パック

国産原料100%の無添加出汁パック

なかしまの出汁パックは全て国産の原料を使用しています。食品添加物を使用していないため、素材が持っている香りと旨みがたっぷりと詰まっています。

保存料
食品添加物
無添加



出汁茶漬け

食材の美味しさを際立たせる出汁はシンプルな料理にこそ力を発揮します。季節ならではの食材やお好みのものをご飯にトッピングして、出汁をかけると手軽に美味しい「出汁茶漬け」の出来上がり。温かい出汁・冷たい出汁どちらでもお楽しみいただけます。なかしま特製の「だし醤油」などをかけると、より一層味わい深くなりますので是非お試しください。



ごくうまか
極旨香だし

ももとせ
百歳だし

なかしま特製「だし醤油」

だし一族
(本誌P.9に掲載)
鰹と昆布の出汁をギュッと凝縮させています。醤油・味醂などが入っているので出汁茶漬けや卵かけご飯に使うと美味しいです。

製法特許
取得



全て国産の鰹・飛魚・昆布・煮干を混合しており、しっかりとした飽きのこない出汁として人気です。お味噌汁や煮物など、和食全般のお出汁に使えます。

常温 賞味期限:12ヶ月

内容量:10g×10袋入
91189 885円



全て国産の鰹・鯖(さば)・鰯(いわし)・昆布の原料を粉碎し、自家製の「削り節魚醬」で薄く味付けした出汁パックです。濃いめの出汁がとれます。

※魚醬には食塩を使用しています。
※サバはアレルギー物質ヒスタミンを有します。

常温 賞味期限:12ヶ月

内容量:10g×5袋入
25804 680円

削り節

手もみかつお



荒本節を薄く削り、食べやすいように細かくしています。料理にトッピングしてお召上がりください。

内容量: 40g
140 399円

常温 賞味期限: 12ヶ月

本枯れ血合抜き手もみかつお



本枯れ節の血合いを取り除いて薄く削り、食べやすいように細かくしています。料理にトッピングしてお召上がりください。

内容量: 40g
91540 588円

常温 賞味期限: 12ヶ月

かつお上系削り



荒本節の血合いを取り除いて糸状に削っています。料理にトッピングしてお召上がりください。

内容量: 50g
150 515円

常温 賞味期限: 12ヶ月

お得なかつおミニパック



荒本節を薄く削り、食べやすい大きさにカットしています。使いやすい個包装になっています。

内容量: 2g×20袋
26240 864円

常温 賞味期限: 12ヶ月

かつおミニパック



本枯れ節を薄く削り、食べやすい大きさにカットしています。使いやすい個包装になっています。

内容量: 2g×5袋
91629 410円

常温 賞味期限: 12ヶ月

まぐろ系削り



まぐろの節を糸状に薄く削っています。あっさりとした甘みのある上品な味わいとなめらかな食感が人気です。料理にトッピングしてお召上がりください。

内容量: 30g
15569 394円

常温 賞味期限: 12ヶ月

血合抜き花かつお



荒本節の血合いを取り除いて薄く削っています。透明感のあるすっきりとした味わいの出汁がとれます。

内容量: 50g
23076 637円

常温 賞味期限: 12ヶ月

花かつお



荒本節を薄く削っています。あっさりとしながらも上品で香り高い出汁がとれます。

内容量: 50g
199 464円

常温 賞味期限: 12ヶ月

かつお厚削り



荒本節を厚く削っています。薄削りよりも時間をかけて煮出すため、豊かな香りとコクのある濃い出汁がとれます。

内容量: 80g
90054 594円

※写真は80g入です
常温 賞味期限: 12ヶ月
内容量: 500g
8203 2,538円

燻製むろあじ削り



燻製したむろあじの節を薄く削っています。やや淡泊ですがしっかりと出汁が出ます。

内容量: 50g
26128 399円

常温 賞味期限: 12ヶ月

花いわし削り



いわしの節を薄く削っています。いわし特有の甘みのある出汁がとれます。うどん出汁に適しています。

内容量: 100g
20881 464円

常温 賞味期限: 12ヶ月

花さば削り



さばの節を薄く削っています。そば・うどん・味噌汁の出汁に適しています。

内容量: 50g
91154 378円

常温 賞味期限: 12ヶ月

※賞味期限は在庫や仕入れ状況などにより記載されている期間よりも短い場合がございます。開封後はお早めにお召上がりください。
※表示価格は全て消費税込みの価格です。※写真はイメージです。※価格・内容量・パッケージは2026年5月時点のもので予告なく変わることがございます。

削り節



常温 賞味期限: 12ヶ月

内容量: 10g×5袋入
21082 1,296円



内容量: 10g
10221 270円

初鰹の荒本節にもうひと手間加えて、桜の花びらのような削り節を作りました。ふんわりとした上品な削り節で、口当たりがなめらかな食感です。クセがなく、コクのある味わいが特長です。



無添加
食品添加物
保存料

ワンランク上の卵かけご飯

いつもの卵かけご飯に「さくら鰹」をプラスすると、ワンランク上の卵かけご飯に。「さくら鰹」ならではのなめらかな口当たりと鰹の上品な香りは卵かけご飯との相性抜群!!

なかしま特製だし醤油「だし一族」もおすすめ

鰹と昆布の出汁をギュッと凝縮させています。醤油・味噌などが入っているので出汁茶漬けや卵かけご飯に使うと美味しいです。(本誌P.9に掲載)



卵かけご飯味わいセット



おすすめの贈り物

手提げ袋(有料)・包装紙・のしについては本誌 P.22 をご参考ください。

卵かけご飯にピッタリな無添加の品を詰め合せにしました。他にも色々な料理にお使いいただける人気の品々です。

【内訳】

- ・さくら鰹 (10g) ×2
- ・だし一族 (瓶 200ml) ×1
- ・かつお削り粉 (40g) ×1
- ・きざみのり (8g) ×1 …計5点

常温 ※冷凍発送不可
化粧箱付
26692 2,484円

※賞味期限は在庫や仕入れ状況などにより記載されている期間よりも短い場合がございます。開封後はお早めにお召上がりください。
※表示価格は全て消費税込みの価格です。※写真はイメージです。※価格・内容量・パッケージは2026年5月時点のもので予告なく変わることがございます。(2026年夏カタログ) 5

煮干

「煮干」購入時の注意点

昨今の海水温度の上昇などにより、煮干の原料となるカタクチイワシのサイズや質が不安定になっております。価格も漁獲量や質により変動します。
※魚にも個体差があるため、同じ袋の中の煮干でもサイズに差がございます。

～そのまま食べられる煮干～

食べるいりこ



カタクチイワシの子供の煮干です。そのまま食べたり、軽く炒って味付けすると美味しくいただけます。

内容量: 50g
25904 550円

内容量: 100g
1110 864円

常温

賞味期限: 6ヶ月

かえりじゃこ



カタクチイワシの稚魚の煮干です。そのまま食べたり、乾煎りして甘辛いタレなどで絡めると、おやつやおつまみとして美味しくいただけます。

内容量: 40g
91535 610円

常温

賞味期限: 6ヶ月

ちりめんじゃこ(白口)^{しろくち}



カタクチイワシの稚魚を塩茹でして80%程度乾燥させています。酢の物に入れたり、かき揚げに使うと美味しいです。

内容量: 40g
1321 599円

冷蔵

賞味期限: 冷蔵15日、冷凍1ヶ月

～出汁用の煮干～

背黒タレ煮干



背の部分が黒く、身が硬い煮干です。濃いめの出汁がとれますので、味噌汁や煮物に適しています。

内容量: 100g
8074 496円

常温

賞味期限: 6ヶ月

銀タレ煮干



魚体が銀色で特上の煮干です。甘みが強く、香ばしい出汁がとれます。

内容量: 80g
26626 529円

常温

賞味期限: 6ヶ月

タレ煮干



ほんのり甘味のある出汁がとれます。味噌汁や煮物など多様な料理に適しています。

内容量: 80g
26603 523円

常温

賞味期限: 6ヶ月

～出汁用の飛魚～

焼きあご(姿焼き)



長崎県平戸沖で獲れた飛魚(あご)を「生焼き」手法で炭火焼きにしています。「鰹削り」と一緒に使うと味わい深い出汁がとれます。
*本商品は出汁用です。

内容量: 60g
8005 734円

常温

賞味期限: 6ヶ月

「煮干」出汁の取り方

①頭と腹を取り除く

魚体の大きな煮干は頭と腹を取り除くことで、苦みや出汁の濁りが緩和されます。



②煮出す

鍋に水と①の煮干を入れたら強火にかけ、沸騰したら中火にして7～8分ほど煮出す。



出汁をとった後の煮干はそのまま具にしても美味しいです。

削り粉

まぐろ削り粉



まぐろ削りを粉末状にしています。やさしい香りと甘みがあり、塩とブレンドして天ぷらなどにふりかけると美味しいです。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 40g

91617 540円

本枯れ鰹削り粉



荒本節に3回以上カビを付けた本枯れ節を粉末状にしています。上品な香りと味をお楽しみください。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 40g

91615 540円

かつお削り粉



国産の荒本節を粉末状にしています。うま味が強く、料理のトッピングとしてお使いいただけます。揚げ物にふりかけても美味しいです。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 40g

91621 540円

いわし削り粉



いわしを粉末状にしています。いわしのうま味をしっかりと感じられるため、たこ焼き・お好み焼きなどのトッピングに適しています。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 50g

91616 540円



あご削り粉



焼きあごと煮干あごの2種類の削りを粉末状にしています。マイルドでやわらかな風味が広がります。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 40g

91619 648円

昆布碎片



出汁用の昆布を粗く砕いています。少量でもしっかりとしたうま味のある出汁がとれます。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 50g

91620 540円

昆布微粉



昆布を微粉状にしています。料理に少し昆布の風味を足したい時にお使い下さい。「かつお削り粉」と合わせるとうま味が増します。
※昆布は塩分がありますので控えてご使用ください。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 50g

91623 540円

焼きアゴ微粉



炭火焼きした長崎県産の飛魚(あご)を微粉状にしています。「昆布微粉」と合わせると更に味わい深くなります。

常温

賞味期限: 10ヶ月

内容量: 40g

91618 648円

麺類



島原そうめん



長崎県島原産の須川手延べそうめんです。コシとのだごしの良さが人気で、自家用にはもちろん贈り物としても大変好評です。

常温 賞味期限:2年

内容量:10束
8058 669円

五島手延うどん(1人前)



長崎県五島列島の特産品「椿油」を配合した手延べうどんです。100gの食べきりタイプです。

内容量:100g
26607 313円

常温 賞味期限:12ヶ月

五島手延うどん(太田)



長崎県五島列島の椿油と、国産の小麦粉を使用しています。滑らかな舌触りと、のだごしの中にしっかりとしたコシがある五島うどんです。

内容量:200g
8057 356円

常温 賞味期限:12ヶ月

五島手延うどん(波の絲)



国内産の小麦粉を使用しています。地獄炊きにしても煮崩れしにくく、ツヤのある滑らかな食感で人気です。

内容量:300g
24767 464円

常温 賞味期限:12ヶ月

うどん出汁にオススメ



うまかだし(焼あご)
(本誌P.4に掲載)

飛魚100%の出汁がとれます。食品添加物・食塩を一切使っていない無添加だしパックです。五島うどんとの相性抜群!!

五島手延べはごろも麺(平麺)



五島うどんの平麺タイプです。平麺ならではのもちもち食感が味わえます。フルーツポンチなどのデザートにも合います。

内容量:240g
26595 540円

常温 賞味期限:12ヶ月

五島手延うどん(協同組合)



国内産小麦粉のみを使用した五島手延べうどんです。もちもちとした食感は冷やしうどんにも最適です。

内容量:320g
24769 588円

常温 賞味期限:12ヶ月

養生にゅう麺



熱湯を入れて蒸らすだけで手軽にできるにゅう麺です。出汁の効いたスープと麺がよく合います。

内容量:1人前
21578 378円

常温 賞味期限:3ヶ月

おすすめの贈り物

手提げ袋(有料)・包装紙・のしについては本誌P.22をご参考ください。

五島手延うどん満喫セット



五島うどんと、五島うどんに合う出汁パックやトッピングを詰め合わせています。

- 【内訳】
- ・五島手延うどん(波の絲 300g) ×2
 - ・極旨香だし(10P) ×1
 - ・だし一族(パウチ 200ml) ×1
 - ・鳴門カットわかめ(15g) ×1
 - ・根昆布入りとろろ昆布(30g) ×1 …計6点

化粧箱付
26546 3,767円 常温

液体だし



大人気

だし一族(だし醤油)

手軽に使える本格だし醤油です。国産の厳選した鰹と昆布のうま味が凝縮されており、そのまま煮物などの調味料としてはもちろんのこと、水で薄めて麺つゆとしてもお使いいただけます。全工程を手作業で行い、味の鮮明さを引き出しています。

常温 賞味期限:3ヶ月

内容量:200ml(パウチ)
26091 745円



保存料
食品添加物
無添加



※冷凍発送不可
内容量:200ml(瓶)
25442 745円



大人気

だし酢

手軽に使える本格だし酢です。国産の厳選した鰹と昆布のうま味が凝縮されており、餃子のつけダレ、和え物など様々な料理にお使いいただけます。「だし酢」とゴマ油を同量で合わせると美味しいドレッシングにもなりますので是非お試しください。

常温 賞味期限:3ヶ月

内容量:200ml(パウチ)
26093 745円



※冷凍発送不可
内容量:200ml(瓶)
25429 745円



保存料
食品添加物
無添加

保存料
食品添加物
無添加

保存料
食品添加物
無添加

自社で製造している削り節を使用し、ひとつひとつ丁寧に手作業で作っています。



昆布と椎茸佃煮

国産の昆布と椎茸を、なかしまオリジナルのだし醤油「だし一族」で炊き上げています。

冷蔵 賞味期限:2ヶ月
内容量:55g
26419 680円

ちりめん山椒佃煮

ちりめんじゃこと山椒を合わせています。長崎らしいやさしい甘さと山椒のパンチが相性抜群です。

冷蔵 賞味期限:2ヶ月
内容量:35g
26312 630円

花ふりかけ

特上の鰹節を小さな花削りにして、長崎らしい甘めの味付けに仕上げました。鰹のやさしい味わいでご飯がすすみます。

常温 賞味期限:3ヶ月



内容量:30g
26234 520円

えびじゃこふりかけ

特上の鰹削り、アミエビ、小魚、ごま、青さを合わせた、ほんのり甘いふりかけです。ご飯はもちろん、パスタにトッピングしても美味しいです。

常温 賞味期限:3ヶ月



内容量:30g
26232 540円

あごふりかけ

飛魚(あご)の削り節を細かくして、塩で淡く味付けしたふりかけです。飛魚と青さのやさしい香りがほんのり口の中に広がります。

常温 賞味期限:3ヶ月



内容量:30g
23862 615円

梅かつおふりかけ

特上の鰹削りと紀州産の梅干しを合わせています。長崎らしい甘めの味付けと梅のさっぱり感がご飯とよく合います。

常温 賞味期限:3ヶ月



内容量:30g
24402 520円

混ぜるふりかけシリーズ

《本誌P.1~2に特集ページがございます》

ソフトふりかけ



混ぜるタイプのふりかけです。鹿児島産鰹削り・煮干・昆布・ごま・調味たれが同封されています。混ぜ合わせると佃煮風のふりかけが出来上がります。

※ごまはアレルギー物質ビシリンを有します。

常温 賞味期限:6ヶ月

内容量:50g
25487 600円

あごソフトふりかけ



混ぜるタイプのふりかけです。長崎県産飛魚(あご)の削り節・煮干・昆布・ごま・調味たれが同封されています。混ぜ合わせると佃煮風のふりかけが出来上がります。

※ごまはアレルギー物質ビシリンを有します。

常温 賞味期限:6ヶ月

内容量:55g
26433 750円

無添加
保存料
食品添加物



あごあられ

国産のもち米を使ったあられに、長崎県産飛魚(あご)と食塩で味をつけています。サクッとした軽い食感とあごの風味がおやつにはもちろん、おつまみとしてもピッタリです。

※冷凍発送不可

常温

賞味期限:2ヶ月



内容量:20g
26338 299円

内容量:20g×2袋
26394 588円

無添加
保存料
食品添加物



南蛮いりこ

長崎県産の煮干をなかしま特製の南蛮酢に漬け込みました。鷹の爪の辛みがアクセントになっています。余った南蛮酢はサラダのドレッシングとしてもお使いいただけます。

※冷凍発送不可

常温

賞味期限:4ヶ月



内容量:25g
26418 756円

無添加
保存料
食品添加物



かつおジャーキー

上質な鰹節の厚削りをなかしまオリジナルのだし醤油「だし一族」で炊きました。そのまま食べても、細かく切ってサラダなどにトッピングしても美味しいです。

常温

賞味期限:3ヶ月



内容量:30g
25627 395円



かつおジャーキーで「カナッペ」アレンジ

かつおジャーキーを細かくしてクラッカーなどにチーズと一緒に載せたらトーストで軽く焼きます。お好みでブラックペッパーをふりかけてお召し上がりください。

「いりこを多くの方に食べてほしい」
思いで作りました



無添加
保存料
食品添加物

いりこナッツ 大人気

中嶋屋本店が手作りしているおやつです。なかしま独自の味付けで仕上げたパリッと食感のほろ苦いりこ、やさしい甘さに味付けした3種のナッツを合わせています。お子様からご年配の方まで、大変人気があります。

※ナッツ類はアレルギー物質を有します。

常温 賞味期限:4ヶ月

内容量:55g
26377 695円



左のQRコードを読み取ると、オンラインショップが表示されます。

- お知らせ -

第36回全国水産加工品総合品質審査会
「おさかな消費者賞」受賞

全国水産加工業協同組合連合会が開催する「第36回全国水産加工品総合品質審査会」にて、弊社のいりこナッツが「おさかな消費者賞」を受賞いたしました。



おすすめの贈り物

手提げ袋(有料)・包装紙のしについては本誌P.22をご参考ください。

なかしまおつまみセット

おつまみにピッタリなオリジナル商品を詰め合わせました。



【内訳】
・いりこナッツ(55g)×2
・あごあられ(20g)×1
・南蛮いりこ(25g)×1
・かつおジャーキー(30g)×1
…計5点

化粧箱付 常温
26695 3,187円
※冷凍発送不可

小魚たっぷりセット

小魚が入った商品を詰め合わせました。



【内訳】
・いりこナッツ(55g)×2
・あごソフトふりかけ(55g)×1
・南蛮いりこ(25g)×1
・かえりじゃこ(40g)×1
・えびじゃこふりかけ(30g)×1
…計6点

化粧箱付 常温
26694 4,393円
※冷凍発送不可

芽ひじき



長崎県五島で採れたひじきの芽の部分で、やわらかいのが特徴です。水で戻してひじきご飯にしたり、人参・かまぼこなどと一緒に煮物にしても美味しいです。

【戻し率】6~8倍

※戻す時にひじきが流れないように注意してください。

内容量: 15g
90819 432円

※パッケージが変わりました。

ゆで干し大根



長崎県産のゆで干し大根です。千切りにした大根を茹で、寒風の中で干しているため甘みがあります。水で戻して煮物にすると美味しいです。味噌汁の具材やサラダにもお使いいただけます。

【戻し率】4~5倍

内容量: 50g
3063 621円

塩蔵わかめ



長崎県島原産の新鮮な原葉を茹でて、塩漬けしています。水で塩分を洗い流してお使いください。サッと湯通して冷水に取り、水気を切ってから酢の物やサラダなどにすると美味しく召し上がれます。

内容量: 50g
26391 295円

青さ



鹿児島県産の青さを素干しにしています。水で戻して汁ものに入れると綺麗な緑色になり、磯の香りが広がります。

【戻し率】3~4倍

内容量: 10g
8025 540円

長ひじき



長崎県五島で採れたひじきの茎の部分で、歯応えがあり風味が強いのが特徴です。お好みの長さに切って煮物などにお使いください。

【戻し率】6~8倍

※煮すぎると風味がなくなります。

内容量: 15g
90820 464円

ヘルシー五菜



全て国産の大根・ひじき・ごぼう・椎茸・人参の5種類が入っています。全て同時に戻るので使いやすいです。

【戻し率】4~5倍

内容量: 30g
20245 324円

雲仙高野豆腐



淡白で、ほどよい噛み応えがあります。煮物や炒め物・揚げ物にも美味しくいただけます。

【戻し率】4~5倍

内容量: 8枚
20195 421円

天然利尻昆布



北海道産の出汁用昆布です。甘みがあり、香り高い出汁がとれます。かつお削りとの合わせ出汁にすると更にうま味のある出汁が出来上がります。

【戻し率】4~6倍

内容量: 40g
24041 690円

卓上味のり



有明産の海苔を味付けして食べやすい大きさにカットしています。おにぎりなどに巻いてお召し上がりください。

常温 賞味期限: 6ヶ月

内容量: 48枚
26207 864円

卓上焼のり



有明産の海苔を食べやすい大きさにカットしています。おにぎりなどに巻いてお召し上がりください。

常温 賞味期限: 6ヶ月

内容量: 48枚
26497 864円

※開封後、長期保存する場合は冷蔵庫での保管がオススメです。

巻き寿司のり



サツと軽く炙ってお好みの大きさにしてお使い下さい。炙ることで香ばささと歯切れの良さを味わえます。巻き寿司に適しています。

常温 賞味期限: 6ヶ月

内容量: 10枚
8139 664円

焼きのり(半切・26枚入)



上質な有明産の海苔を丁寧に焼き上げました。凝縮されたうま味と豊かな香りが特徴です。

常温 賞味期限: 6ヶ月

内容量: 26枚
26496 966円

焼きのり(半切・8枚入)



最上級の有明産の海苔を丁寧に焼き上げました。凝縮されたうま味と豊かな香りが特徴です。

常温 賞味期限: 6ヶ月

内容量: 8枚
26229 590円

~おにぎりの具にもおすすめの「佃煮」~

細切り汐吹昆布

北海道産昆布を細切りし、やわらかい塩味にしました。



常温 賞味期限: 4ヶ月

内容量: 50g
20946 450円

しそ昆布

細切り昆布をしそで香ばしく炊いた佃煮です。



常温 賞味期限: 4ヶ月

内容量: 50g
26699 399円

角切り昆布

北海道産昆布を角切りにして、やわらかくなるまで炊いてあります。濃いめの味付けです。



常温 賞味期限: 4ヶ月

内容量: 50g
26697 399円

葉わさび昆布

細切りにした昆布と葉わさびを佃煮にしました。ワサビのほんのりとした香りが人気です。



常温 賞味期限: 3ヶ月

内容量: 50g
24322 394円



一夜干し

※冷蔵便で発送する場合は全て「解凍状態」となるため賞味期限が短くなります※

あじ南蛮漬け



長崎県産のあじを揚げて南蛮酢に漬けています。添加物を使用せずシンプルな配合でしっかりと味わいです。



内容量:100g
26557 529円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後4日)

きびなご南蛮漬け



長崎県産のきびなごを揚げて南蛮酢に漬けています。添加物を使用せずシンプルな配合でしっかりと味わいです。



内容量:100g
26686 534円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後4日)

レンジで簡単アジフライ



長崎県で水揚げされた真アジをこだわりの衣で丁寧にフライしてあります。レンジで温めてすぐ食べられます。



内容量:8枚
26556 1,252円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

あじの桜干し



長崎県産のあじを独自の調味液に漬けた、甘さ控えめのみりん干しです。



内容量:4枚
23913 734円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

きびな丸干し



長崎県産のきびなを丸干しにしました。トースターで軽く焼いたり、フライにしても美味しいです。

内容量:100g
25365 626円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

いわし味醂開き



長崎県産のイワシを醤油と味醂で味付けして干しています。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

内容量:2~3枚
26669 896円

※写真は3枚入です。個体差があるため2枚入になる場合もございます。

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

真あじ開き



長崎県産の真アジを開いて塩で味付けしています。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

内容量:1枚
26551 399円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

さば味醂フィレ



DHAなどが多く含まれるさばを味醂干しにしました。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

内容量:2枚
24266 1,134円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

さば塩フィレ



DHAなどが多く含まれるさばを塩干しにしました。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

内容量:2枚
24254 1,080円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

若干しあご



長崎県産の飛魚(あご)です。身がふっくらとしており、塩味がきいています。グリルなどで焼いてお召し上がりください。

内容量:4尾
25345 918円

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

おつまみ

長崎ちくわ

新鮮なエソ・スケソウダラなどのすり身を使っています。手にぎりで形成し、直火で焼き上げています。そのまま食べても、煮物に入れても美味しいです。



内容量:200g
25289 694円

冷凍

※冷凍発送不可

賞味期限:15日

甘鯛かまぼこ

国産甘鯛のやさしい味わいが贅沢な一品です。ふわっとした食感が楽しめます。そのまま食べても、お味噌汁に入れても美味しいです。



内容量:200g
25557 468円

冷凍

※冷凍発送不可

賞味期限:15日

- 季節品のご案内 -

(5月~7月)

【数量限定】瓶うに

初夏に獲れる長崎県産の塩うにを瓶詰にしています。ご飯や寿司、おつまみにピッタリです。



※数量制限を設ける場合がございます。※パッケージは入荷時の産地などにより変わります。※入荷しない年もございます。※無くなり次第、販売終了です。

お問い合わせください

冷凍

賞味期限:3ヶ月(解凍後7日)

甘だい

甘だいをすき身にして、味醂で味を付けています。オーブントースターで軽く焼いてお召し上がりください。



内容量:80g
8231 864円

冷凍

賞味期限:2ヶ月

塩ふぐ(塩味)

ふぐをすき身にして塩で味を付けています。オーブントースターで軽く焼いてお召し上がりください。



内容量:80g
8233 928円

冷凍

賞味期限:2ヶ月

味付あご



長崎県産の小型の飛魚(あご)を味付けして焼いています。とても硬いですが、おつまみとして人気です。頭と腹は取り除いています。

内容量:30g
26683 696円

常温

賞味期限:3ヶ月

七味えいのヒレ

えいのヒレを味醂で味付けし、七味唐辛子をふりかけています。オーブントースターで軽く焼いてお召し上がりください。



内容量:100g
8021 950円

冷凍

賞味期限:2ヶ月

味ふぐ(みりん味)

ふぐをすき身にして味醂で味を付けています。オーブントースターで軽く焼いてお召し上がりください。



内容量:80g
8234 810円

冷凍

賞味期限:2ヶ月

うに豆



乾燥させたそら豆に長崎県産のウニを衣にした豆菓子です。食感と味わいがおやつやおつまみに人気です。

内容量:70g
26531 550円

常温

賞味期限:4ヶ月

豚角煮

守り続けた独自の手法で豚の三枚肉をじっくりと煮込み、とろりやわらかくまろやかに仕上げています。袋に入れたままお湯で温めてお召し上がりください。



内容量:60g(単品)
8146 594円

冷凍

賞味期限:3ヶ月



内容量:60g×5個(箱付)
8145 3,294円

内容量:60g×5個(箱付)



あぜかり
なかしま畝刈工場

長崎市の中心部から車で30分ほどの所に自社工場があり、出汁パック・削り節・削り粉の製造、煮干の選別などを行っています。お客様に安心してお召し上がりいただけるように、衛生面を管理する「水産食品加工施設HACCP認定」も取得しました。工場内の衛生設備はもちろんのこと、仕入から製造までの工程ごとに検査項目を設けてより一層安心安全な製品を提供できる体制を整えました。



-業務用のお客様へ-

業務用の出汁パックや削り節、昆布などの出汁製品を取り扱っております。お気軽に電話やメールでお問合わせください。

TEL: 0800-200-2714 (平日9時~17時)
Mail: eigyoubu@nakasima-inc.com



※畝刈工場では小売商品の販売は行っておりません。



水産食品加工施設HACCP認定
一般社団法人 日本食品認定機構

長崎へお越しの際は是非お立ち寄りください

つきまち
なかしま築町本店



〒850-0877
長崎県長崎市築町4-2

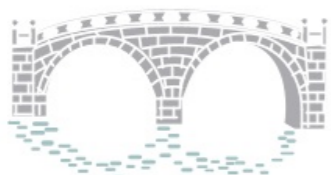
なかしま長崎駅かもめ市場店



〒850-0058
長崎県長崎市尾上町1-67長崎駅長崎街道かもめ市場内

近くの観光地

- ・めがね橋
- ・出島
- ・グラバー園
- ・大浦天主堂
- ・長崎新地中華街 など



近くの観光地

- ・稲佐山展望台
- ・平和公園
- ・長崎歴史文化博物館
- ・日本二十六聖人記念館 など



いりこナッツ

(本誌P13にも掲載しております)

なかしまのオリジナル無添加おやつです。パリッとしたほろ苦いりこ、やさしい甘さに味付けした3種のナッツを合わせました。魚を丸ごと食べるのでカルシウム不足が気になる方にもオススメです。

常温 賞味期限:4ヶ月
内容量:55g
26377 695円

島原生姜せんべい

長崎県五島列島の生姜を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げ、昔ながらの味を守っています。おやつとしてお茶や珈琲などにも合うお菓子です。

常温 賞味期限:3ヶ月

内容量:10枚
24722 518円



かんころ餅せんべい

長崎県五島列島の特産品「かんころ餅」の煎餅です。かんころ餅を焼いて食べているかのような香ばしさが味わえます。保存料・着色料は使用していません。

常温 賞味期限:5ヶ月



内容量:2枚×6袋
25672 864円



内容量:2枚×12袋(箱付)
25671 1,728円



内容量:2枚×24袋(箱付)
26392 2,970円

あごあられ

(本誌P14にも掲載しております)

国産のもち米を使ったあられに、長崎県産飛魚(あご)と塩で味をつけています。サクッとした軽い食感とあごの風味がおやつにはもちろん、おつまみとしてもピッタリです。

常温 賞味期限:2ヶ月
※冷凍発送不可



内容量:20g
26338 299円



内容量:20g×2袋
26394 588円

かんころ餅



さつま芋ともち米で作った餅菓子です。そのままでも食べられますが、食べやすい大きさに切ってオーブントースターなどで焼くと更にもっちりとした食感になります。

常温 賞味期限:1ヶ月

内容量:小 250g
4006 760円

内容量:大 350g
4007 880円



鍋冠山公園から見える「長崎港」

※賞味期限は在庫や仕入れ状況などにより記載されている期間よりも短い場合がございます。開封後はお早めにお召し上がりください。
※表示価格は全て消費税込みの価格です。※写真はイメージです。※価格・内容量・パッケージは2026年5月時点のもので予告なく変わることがございます。

※賞味期限は在庫や仕入れ状況などにより記載されている期間よりも短い場合がございます。開封後はお早めにお召し上がりください。
※表示価格は全て消費税込みの価格です。※写真はイメージです。※価格・内容量・パッケージは2026年5月時点のもので予告なく変わることがございます。(2026年夏カタログ) 19

発送について

- ヤマト運輸にて発送します。
- カタログの商品に、右記温度帯のマークを記載しております。常温 冷蔵 冷凍
「冷凍」と「冷蔵発送不可」の商品が混載している場合は、冷蔵便にて発送します。この場合、冷凍商品は解凍状態となるため賞味期限が短くなりますこと、予めご了承ください。
- 御中元(7月~8月)、御歳暮(11月~12月)の時期は注文が集中するため、商品のお届けまで通常よりもお時間をいただきます。
- 送料一覧 クール便の場合はクール手数料として別途330円かかります。

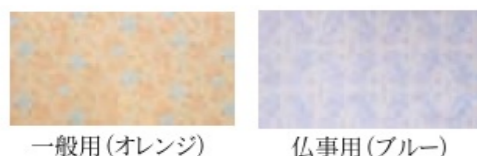
	都道府県	送料(税込)	クール手数料(税込)
九州	福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島	990円	下記のマークがついた商品をご注文の場合はクール手数料が加算されます。 冷蔵 冷凍 +330円
四国	徳島・香川・愛媛・高知	1,078円	
中国	鳥取・島根・岡山・広島・山口	990円	
関西	滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山	1,100円	
中部・北陸	岐阜・静岡・愛知・三重・富山・石川・福井	1,166円	
信越・関東	新潟・長野・茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・東京・神奈川・山梨	1,485円	
東北	宮城・山形・福島・青森・岩手・秋田	1,540円	
北海道	全域	2,805円	
沖縄	全域	2,530円	

手提げ袋・包装紙・のしについて

- のし(無料)
用途に合わせてリボン・結び切り(5本・10本)・仏事用の熨斗紙をご利用いただけます。
- ギフト箱(有料)
商品の箱詰め承っておりますのでご希望の方はご注文時にお申し付けください。(ギフト箱352円)
- 手提げ袋(有料)
ご入用の際はご注文時にお申し付けください。



- 包装紙(無料)
ご希望の方はご注文時にお申し付けください。



一般用(オレンジ) 仏事用(ブルー)



紙袋:小(27cm×22cm) 88888 11円
紙袋:中(32cm×32cm) 88883 11円
紙袋:大(40cm×32cm) 88894 11円

なかしまポイントについて

ポイントを貯める

なかしま通販で注文すると、100円お買い上げごとに1Pが自動で付与されます。
※送料・クール手数料・消費税・支払い手数料はポイント付与の対象外です。
※店舗のポイントカードとの併合はできません。

保有ポイントの確認方法

- ・納品書、請求書に「利用可能ポイント」の記載がございます。
※お支払い方法が「後払い」のコンビニ・郵便振替をご利用の場合はポイントの記載がございませんので電話にてお問合せください。
- ・オンラインショップをご利用の方は「発送メール」に利用可能ポイントの記載がございます。

ポイントを使う

「利用可能ポイント」が500P貯まると、次回注文時にポイントを使って値引ができます。
※ポイントの利用は500P~可能です。

《電話注文》

ご注文時に口頭でポイント利用の旨お伝えください。

《FAX注文》

注文書に利用するポイントをご記入ください。

《オンラインショップ》

カート画面の「備考欄」に利用するポイントをご入力ください。

ご注文方法

電話

0120-21-6310

受付/平日9:00~17:30
(土日祝休み)

FAX

0120-88-7758

受付/24時間

公式オンラインショップ

長崎 中嶋屋本店 検索



受付/24時間

支払方法について

■支払方法一覧

		詳細	支払い手数料(税込)
代金引換	着払い	商品配達時にお支払いいただく方法です。	330円
コンビニ郵便振替	前払い	専用の振込用紙を郵送いたしますので、コンビニや郵便局でお支払いください。ご入金確認後にご注文商品を送らせていただきます。 (振込用紙がお手元に届いたら14日以内にお支払いください。)	無料
	後払い	ご注文商品の配達後に「ヤマト運輸」が発行する専用の振込用紙が郵送されますので、コンビニや郵便局でお支払いください。 ※商品到着後10日を経っても振込用紙が届かない場合は弊社へご連絡ください。(TEL/0120-21-6310) ※振込用紙は荷物と同梱されておりません。	270円
銀行振込	前払い	ATM・ネットバンキング・銀行窓口にてお支払いいただく方法です。ご注文時に振込先をご案内いたしますので14日以内にお振込ください。ご入金確認後にご注文商品を送らせていただきます。	お客様ご負担

※ご入金のご確認は、お振込いただいた日の翌営業日となります。発送日についてはご連絡申し上げます。

お届け先の住所をご確認ください

- 下記に該当する場合はお届けができません。商品発送後のキャンセルは承れませんのでご注文前に十分ご確認くださいませよう、お願い申し上げます。
 - ・お届け先が長期不在になっている
 - ・転居先の住所が不明
 - ・集合住宅、雑居ビルの建物名・棟の番号・部屋の番号が無記入 等
- ヤマト運輸の配送サービスの改定により、2023年6月1日受付分からお届け先の住所変更などに伴う再配達には運賃着払い(お届け先様のご負担)でのお届けとなります。転送にかかる運賃はヤマト運輸が定める料金が適用されるため、本誌P.22に記載してある「送料一覧」の金額とは異なります。

プライバシー保護・個人情報などの取扱いについて

- お客様の個人情報はいずれも、資料送付や当社の評価・サービス向上を図るなどが目的で、利用範囲を限定し、みなさまの同意がある場合や法令等に基づき要請された場合等を除き、いかなる第三者にも提供するものではありません。