

NAKASHIMA CATALOG
2026
WINTER

長崎の「うまいもの」便

長崎の味を、全国の食卓へ。

 中嶋屋本店

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

公式SNSのご案内

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

@439klmmuμ

中嶋屋本店
オンラインショップ



店舗・工場のご案内

築町本店



〒850-0877
長崎県長崎市築町4-2

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

畝刈工場



〒851-2212
長崎県長崎市畝刈町1613-98
※工場では物品販売を行っておりません。

板付かまぼこ(赤・白) (冷凍発送不可)

エソやスケソウダラを使用した板付かまぼこです。お好みの大きさに切って、ワサビ醤油やマヨネーズにつけても美味です。



(冷蔵) 賞味期限: 7日
商品番号 8218 内容量: 1本(赤)
810円



(冷蔵) 賞味期限: 7日
商品番号 8220 内容量: 1本(白)
810円

本ページに掲載されている商品は
冬季限定商品のため、
前払いでのお支払いが出来かねます。
また、年末の配送は大変混み合いますので
お早めにご注文ください。

冬の限定商品

こんぶ巻 (冷凍発送不可)

お吸い物やお雑煮に。
昆布とかまぼこが口の中で
調和します。



(冷蔵) 賞味期限: 7日
商品番号 8255 内容量: 1本
702円

伊達巻 (冷凍発送不可)

一枚一枚鉄板で手焼きし
ています。ほんのり甘く、
ふっくらとした食感です。



(冷蔵) 賞味期限: 7日
商品番号 8256 内容量: 1本
999円



縄がけあご

炭火焼きにした長崎県産の飛魚(あご)
を縄で編み込んでいます。
贈答用としても喜ばれます。
※数量限定

(常温) 賞味期限: 6ヶ月
商品番号 8032 内容量: 1さげ15尾
2,030円

素干し(田作り用)

イワシの稚魚を素干しにしたもので、
豊年・豊作を祈願して、おせちに用いら
れるようになりました。

(常温) 賞味期限: 3ヶ月
商品番号 10006 内容量: 40g
時価

商品に貼られているシールに田作りの美味しい作り方が
記載されていますので、ぜひお試しください。

※調理後のイメージです。

※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10月時点のもので予告なく変わることがございます。

《目次》

- ・冬の限定商品 P.2
- ・なかしまオリジナル「お菓子・おつまみ」 P.3-4
- ・だしパック P.5-6
- ・ご飯のお供 P.7-8
- ・削り節 P.9-10
- ・だし粉 P.11-12
- ・液体だし P.13
- ・煮干(いりこ) P.14
- ・佃煮、乾物 P.15-16
- ・魚加工品 P.17-18
- ・長崎のうどん、素麺 P.19
- ・長崎のおすすめ品 P.20
- ・ご注文方法や支払い方法について P.21-22

保存料・
食品添加物
無添加



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

商品番号 内容量:30g
25627 **395円**

カナッペアレンジ

チーズやブラックペッパー
との相性抜群！



なかしまオリジナルーおつまみ

南蛮いりこ

【冷凍発送不可】

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。

保存料・
食品添加物
無添加



【常温】賞味期限:4ヶ月
商品番号 内容量:25g
26418 **756円**

「南蛮いりこ」で美味しさ広がる 簡単レシピ

《キャベ酢》

- ①キャベツを食べやすい大きさに切って、お湯でさっと茹でて水気を切る。
- ②南蛮いりこの南蛮酢と合わせるだけ。さっぱりとした味わいが食欲をそそります。少し漬けておいても美味しいです。

《簡単南蛮漬け》

- ①南蛮いりこの南蛮酢に砂糖、塩などを加えて味を調えたらスライスにした玉ねぎを漬ける。
- ②お好みの具材(キビナゴ、鰻、鶏肉など)に、片栗粉をまぶして油で揚げる。①と軽く和えたら出来上がり。

《南蛮油揚げ》

- ①油揚げを食べやすい大きさに切り、フライパンで素焼きする。
- ②南蛮いりこをトッピングしてお好みでネギなどをトッピング。
- ③[②]に南蛮いりこの南蛮酢をかければ出来上がり。

なかしまおつまみセット

【冷凍発送不可】

おつまみにピッタリなオリジナル商品を詰め合せにしました。

【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
(化粧箱付)

【常温】
商品番号
26695 **3,221円**



小魚たっぷりセット

【冷凍発送不可】

そのまま食べられる小魚が入った商品を詰め合せにしました。

【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
(化粧箱付)

【常温】
商品番号
26694 **4,428円**



保存料・
食品添加物
無添加



そのまま食べられるサイズの
いりこを使用しています



いりこナッツ

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でほろ苦い「いりこ」と、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。

※本品はカシューナッツ・アーモンド・クルミが入っています。



【常温】賞味期限:4ヶ月
商品番号 内容量:55g
26377 **712円**

オンラインショップはコチラ



あごあられ

【冷凍発送不可】

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。

1粒が2cmほどのひと口サイズです



オンラインショップはコチラ



【常温】賞味期限:2ヶ月
商品番号 内容量:20g
26338 **299円**

【常温】賞味期限:2ヶ月
商品番号 内容量:20g×2袋
26394 **588円**



大人気「うまかだし」シリーズ

うまかだし(鰹味)

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味成分の相乗効果により、うま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。

常温 賞味期限:12ヶ月



内容量:10g×5袋

商品番号
26275

496円



内容量:10g×10袋

商品番号
706

972円



内容量:10g×30袋

商品番号
21893

2,656円

うまかだし(混合)

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。鰹と鰯が入っているので、甘みのあるしっかりとした味わいの出汁がとれます。お味噌汁、煮物、そばつゆなど様々な料理に適しています。

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。



内容量:10g×5袋

商品番号
26276

367円



内容量:10g×10袋

商品番号
703

702円



内容量:10g×30袋

商品番号
708

1,900円

うまかだし(焼あご)

焼あご100%の贅沢な出汁がとれる出汁パックです。長崎県平戸沖で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。

常温 賞味期限:12ヶ月



内容量:10g×5袋

商品番号
26274

648円



内容量:10g×7袋

商品番号
702

889円



内容量:10g×20袋

商品番号
25358

2,322円

うまかだし(いりこ)

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とれます。

常温 賞味期限:12ヶ月



内容量:10g×5袋

商品番号
26273

356円



内容量:10g×10袋

商品番号
704

680円



内容量:10g×30袋

商品番号
21894

1,836円

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。

だしパックは全6種あり、料理やお好みに合わせてお楽しみいただけます。

当店のだしパックは天然の素材のみで作っているため、味が薄いと感じる方もおられます。

そんな時は最後までパックを入れたまま調理されても良いのです。

余分な調味料を使っていませんので身体に優しく、そして毎日美味しく食べながら健康が意識できますので一石二鳥です。

なかしまは健康家族を応援します。



ごくうまか 極旨香だし



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

商品番号
91189

内容量:10g×10袋
885円

ももとせ 百歳だし



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

※魚醤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

商品番号
25804

内容量:10g×5袋
680円

製法特許
取得

万能うまかだしセット (冷凍発送不可)

うまかだしシリーズの4種と、オリジナルのだし醤油を詰め合せにしました。



【内訳】
・うまかだし混合(10p)×1
・うまかだし鰹味(10p)×1
・うまかだしいりこ(10p)×1
・うまかだし焼あご(7p)×1
・だし一族(瓶200ml)×1
(化粧箱付)

常温

商品番号
24606

4,335円

味わいセット

だしパックやふりかけ等、食卓で大活躍する商品を詰め合せにしました。



【内訳】
・極旨香だし(10p)×1
・百歳だし(5p)×1
・ソフトふりかけ(50g)×2
・えびじゃこふりかけ(30g)×1
・かつおミニパック(5p)×1
(化粧箱付)

常温

商品番号
25981

4,062円

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。

なかしま特製「だし醤油」

だし一族

(本誌P.13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、出汁パックと併用して使うとうま味たっぷりの味わいになります。出汁茶漬や卵かけご飯などに使っても美味しいです。



※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10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10月時点のもので予告なく変わることがございます。

だし
パック

大人気「混ぜるふりかけ」シリーズ

なかしまオリジナルの甘辛いタレが決め手。
5つの材料を容器に入れて混ぜるだけの簡単佃煮風ふりかけです。

保存料・
食品添加物
無添加

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。

※ごまはアレルギー物質ビシリンを有します。
※昆布と煮干は同じ袋に封入されています。

【常温】 賞味期限:6ヶ月

商品番号 内容量:50g
25487 **600円**

こだわりの「鰹削り」が入っています

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。



保存料・
食品添加物
無添加

あごソフトふりかけ

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飛魚の旨みが広がる贅沢なふり
かけが完成します。

※ごまはアレルギー物質ビシリンを有します。
※昆布と煮干は同じ袋に封入されています。

【常温】 賞味期限:6ヶ月

商品番号 内容量:55g
26433 **750円**

こだわりの「飛魚削り」が入っています

長崎県平戸産の新鮮な飛魚を煮干にし、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。飛魚
の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。



ご飯のお供食べ比べセット

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



【内訳】
・ソフトふりかけ(50g)×1
・あごソフトふりかけ(55g)×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】

商品番号
26691 **3,372円**

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

ふりかけは食材の栄養素を簡単に摂取することの
できる優れたものです。

なかしま工房では素材本来の味をそのままに
一つひとつ手作りしています。

保存料などの添加物を使用していないため、
賞味期限は2〜3ヶ月とやや短めとなつて
おります。お早めにお召し上がりください。

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

商品番号 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

商品番号 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

商品番号 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

商品番号 内容量:30g
24402 **520円**

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

商品番号 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拔
群です。

【冷蔵】 賞味期限:2ヶ月

商品番号 内容量:35g
26312 **630円**

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。そばつゆなどの出汁に適しています。

常温 賞味期限:12ヶ月



削り節
ー 出汁向き

さくら鰹

獲れたての鰹を素材とし、昔ながらの作りを踏襲した新鮮荒本節を使った削り節です。削りたての美しい桜色にちなんで「さくら鰹」と命名しました。荒本節から血合いの部分を取り除き、「生食」に最適な香り、旨み、くちどけの良さを追求したなかしまの逸品です。

常温 賞味期限:12ヶ月



削り節
ー トッピング向き

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。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 199 464円

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出汁がとれます。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 23076 637円

本枯れかつお削り



カビ付けと天日干しを3回以上繰り返して作り上げた本枯れ節を薄く削っています。上品で淡泊な味と香りがお料理を引き立てます。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 161 594円

新登場

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し上がりください。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 140 399円

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し上がりください。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 91540 588円

かつお上糸削り



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し上がりください。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 150 515円

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。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 20881 464円

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。※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 商品番号 91154 378円

一緒にいかがですか？ 天然利尻昆布

(本誌P.16に掲載)

北海道産の出汁用昆布です。削り節との合わせ出汁にすると更にうま味のある出汁に仕上がります。



出汁用の雑節

さば節、いわし節など鰹節以外にも様々な節があり、これらを「雑節」と言います。コクのある濃厚な出汁がとれるため、うどん・そばのつゆ、醤油や味噌などで濃い味付けをする料理に向いています。

あらほんぶし ほんがれぶし 荒本節と本枯節の違い

荒本節は燻製を繰り返しながら乾燥させるため、力強い旨みと香りがあります。本枯節は表面に優良種のカビを付着させて3回(なかしま式)熟成させます。鰹節に含まれる水分を取り除いたり中性脂肪を分解するほか、鰹節特有の風味を高めるなどの働きがあります。上品であっさりとした旨み特徴です。

血合いの有無による味わいの違い

鰹節は原料となる鰹が大型の場合、片身から2本の鰹節が作られます。これを本節と言い、血合いの部分に境に背身と腹身に切り分けられる本節には、血合いを残したものと取り除いたものがあります。血合いがある削り節は、色・出汁が濃くなるため味噌汁などに向きます。血合いを取り除いた削り節は上品な出汁がとれるためお吸い物などに選ばれます。

削り節の効能

～自然がベースだから味の花が咲くのです～
当店の削り節は、伝統技法を大切に作られた節を自社工場で削っています。鰹節に含まれるイノシン酸には全身の細胞を活性化させる働きがあります。

自分好みの出汁パックづくり

8種のだし粉を使って自分好みの組み合わせ・分量で自分だけのオリジナルだしパックが簡単に作ることができます。

毎日の味噌汁も出汁の組み合わせでいつもと違う味わいの味噌汁が楽しめます。

point1. 削り粉の総量を10gにする

目安として1つのパックに削り粉を計10g入れるようにするとバランスがとりやすく、料理にも使いやすいです。

point2. 「昆布」は味の引き立て役

鰹やいわしの削り粉だけでも美味しい出汁がとれますが、昆布の粉を加えることでうま味の相乗効果により更に美味しい出汁に仕上がります。

point3. でも昆布は少なめ！

昆布は粉末状でも味わいが強いので、入れすぎてしまうと他の削り粉の味わいが隠れてしまいます。10gのパックを作る際の昆布は2gでOK！



《なかしま流 出汁の配合レシピ》

市販のお茶パックにスプーンで適量入れるだけで簡単にオリジナルの出汁パックが作れます。

一般的な出汁

お味噌汁や煮物など色々な料理にお使いいただけます。

- ・かつお削り粉 5g
- ・いわし削り粉 3g
- ・昆布碎片 2g



長崎雑煮の出汁

長崎の雑煮は具たくさんで、焼きあごの出汁を使うのが特徴です。

- ・かつお削り粉 5g
- ・あご削り粉 3g
- ・昆布碎片 2g



うどん風の出汁

九州や関西のうどん出汁はやや甘めです。

- ・いわし削り粉 5g
- ・かつお削り粉 5g



関東風出汁

鰹を効かせたあっさり系の出汁がとれます。

- ・本枯れ鰹削り粉 5g
- ・かつお削り粉 3g
- ・昆布碎片 2g



関西風出汁

京料理を意識して本枯節をメインにした出汁がとれます。

- ・本枯れ鰹削り粉 5g
- ・まぐろ削り粉 3g
- ・昆布碎片 2g



煮干文化圏の出汁

煮干の香りをを感じる組み合わせの出汁がとれます。

- ・いわし削り粉 5g
- ・かつお削り粉 3g
- ・昆布碎片 2g



本枯れ鰹削り粉

荒本節に3回カビを付けた本枯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
商品番号 91615 内容量:40g **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」など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
商品番号 91618 内容量:40g **648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ください。※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
商品番号 91623 内容量:50g **540円**



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
商品番号 91617 内容量:40g **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も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
商品番号 91621 内容量:40g **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
商品番号 91619 内容量:40g **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。※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
商品番号 91620 内容量:50g **540円**



いわし削り粉

いわし削りを粉末状にしています。いわしの旨み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
商品番号 91616 内容量:50g **540円**



料理に簡単プラスワン

使い方は削り節と同じですが、粒が小さいので粉もの以外にも煮物や汁物にも使える万能調味料です。

自然のもののため水に溶けませんが、鰹節や昆布などを細かくしているだけなのでそのまま食べられます。

揚げ物にも

削り粉は揚げ物とも相性抜群！フライドポテトなどにふりかけて是非お召し上がりください。天ぷらには「まぐろ削り粉」や「本枯れ鰹削り粉」がオススメです。



かえりじゃこ



常温 賞味期限:6ヶ月

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。

商品番号 内容量:40g
91535 **610円**

タレ煮干



常温 賞味期限:6ヶ月

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。

商品番号 内容量:80g
26603 **523円**

銀タレ煮干



常温 賞味期限:6ヶ月

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。

商品番号 内容量:80g
26626 **529円**

焼きあご(姿焼き)



常温 賞味期限:6ヶ月

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。

商品番号 内容量:60g
8005 **734円**

ちりめんじゃこ(白口)



冷蔵 賞味期限:冷蔵15日、冷凍1ヶ月

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。

商品番号 内容量:40g
1321 **599円**

食べるいりこ



常温 賞味期限:6ヶ月

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。

商品番号 内容量:50g
25904 **550円**

商品番号 内容量:100g
1110 **918円**

背黒タレ煮干



常温 賞味期限:6ヶ月

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。

商品番号 内容量:100g
8074 **496円**

縄がけあご

炭火焼きにした長崎県産の飛魚(あご)を縄で編み込んでいます。
※数量限定

常温 賞味期限:6ヶ月

商品番号 内容量:1さげ15尾
8032 **2,030円**

素干し(田作り用)

イワシの稚魚を素干しにしたもので、豊年・豊作を祈願して、おせちに用いられるようになりました。

常温 賞味期限:3ヶ月

商品番号 内容量:40g
10006 **時価**

煮干(いりこ)

国内で獲れた新鮮な魚を使用しています。昨今の海水温度の上昇などによりサイズや質が不安定になっております。

発売以来、大好評の万能だし。国産の原料を使い、すべてが手作業の為、味の鮮明さを引き出しています。手作りゆえ生産数は多くありませんが、丹精込めて作った分だけ味にコクがあります。

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、そのままお醤油として丼ものや煮物など色々な料理の味付けに、また水で薄めることで麺つゆとしてもお使いいただけます。

常温 賞味期限:3ヶ月



商品番号 内容量:瓶200ml
25442 **745円**

保存料・
食品添加物
無添加

冷凍発送不可



商品番号 内容量:パウチ200ml
26091 **745円**

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、野菜料理はもちろん、鍋料理、餃子などの肉料理にもつけタレとして幅広く使えます。本品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



冷凍発送不可

商品番号 内容量:瓶200ml
25429 **745円**

保存料・
食品添加物
無添加



商品番号 内容量:パウチ200ml
26093 **745円**

卵かけご飯味わいセット

冷凍発送不可

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。他の色々な料理にもお使いいただけます。



【内訳】
・だし一族(瓶200ml)×1
・さくら鰹(10g)×2
・かつお削り粉(40g)×1
・さざみのり(8g)×1
(化粧箱付)

常温

商品番号
26692 **2,484円**

特選調味料セット

冷凍発送不可

冬の料理で活躍する調味料を詰め合せにしました。



【内訳】
・だし一族(瓶200ml)×1
・だし酢(瓶200ml)×1
・うまのだし混合(10p)×1
・かつお削り粉(40g)×1
・あご削り粉(40g)×1
・ゴマドレッシング(300ml)×1
(化粧箱付)

常温

商品番号
26753 **4,590円**

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。

新鮮な食材を生のまま太陽下で干し、食品に含まれている水分を抜くことにより保存性が高い食材になります。

乾物は自然の生活の知恵から生まれた、栄養成分がある保存食品であり健康食品でもあります。

長期保存ができますので常備しておくこと、便利な食材です。

雲仙高野豆腐



常温 賞味期限:5ヶ月

淡白で、ほじ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:6倍)

商品番号 内容量:8枚
20195 **459円**

天然利尻昆布



常温 賞味期限:12ヶ月

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い味のある出汁が出来上がります。

(戻し率:4~6倍)

商品番号 内容量:30g
26725 **583円**

国産木くらげスライス



常温 賞味期限:12ヶ月

国産の木くらげを使いやすくスライスして乾燥しました。和風の汁物や炒め物、パスタなどに幅広くお使い頂けます。水で戻してからお使いください。

(戻し率:7~10倍)

商品番号 内容量:15g
23588 **378円**

国産木くらげ



常温 賞味期限:12ヶ月

国産の木くらげを乾燥しました。水で戻すと艶やかで、コリコリとした食感になります。炒め物や、おでん等の汁物の具にお使いいただけます。

(戻し率:7~10倍)

商品番号 内容量:15g
23584 **378円**

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、人参や蒲鉾などと煮物にすると美味しいです。

(戻し率:6~8倍)

※戻すときにひじきが流れないように注意してください。

常温 賞味期限:12ヶ月



商品番号 内容量:15g
90819 **432円**

長ひじき

長崎県五島で採れたひじきの茎の部分で、歯ごたえがあり風味が強いのが特徴です。水で戻し、お好みの長さに切ってお使いください。

(戻し率:6~8倍)

※煮すぎると風味が無くなります。

常温 賞味期限:12ヶ月



商品番号 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)

常温 賞味期限:5ヶ月



商品番号 内容量:30g
20245 **388円**

未選別椎茸

笠の開き具合や大きさに違いがある乾燥椎茸です。水で戻して、煮物などにお使いいただけます。

(戻し率:4~5倍)

常温 賞味期限:12ヶ月



商品番号 内容量:40g
20326 **588円**

中玉どんこ

笠が半球形になった肉厚で歯ごたえがある乾燥椎茸です。水で戻して、そのまま焼いたり煮物にしても美味しいです。

(戻し率:4~5倍)

常温 賞味期限:12ヶ月



商品番号 内容量:40g
20266 **648円**

商品番号 内容量:70g
1682 **1,080円**

ゆで干し大根

千切りにした大根を茹で、寒風の中で干していますので甘みがあります。食感はやわらかく調味料の味がしみ込みやすいため、煮物にオススメです。

(戻し率:4~5倍)

常温 賞味期限:6ヶ月



商品番号 内容量:50g
3063 **621円**

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

商品番号 内容量:40g
26757 **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

商品番号 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

商品番号 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

商品番号 内容量:50g
24322 **394円**

塩蔵わかめ

長崎県島原産の新鮮な原藻を茹でて、塩漬しています。水で塩分を洗い流してお使いください。



冷蔵 賞味期限:6ヶ月

商品番号 内容量:30g
26745 **270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

商品番号 内容量:48枚
26207 **864円**

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。炙ることで香ばし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。

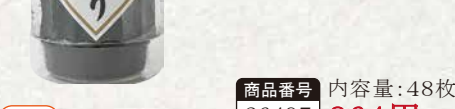


常温 賞味期限:6ヶ月

商品番号 内容量:10枚
8139 **664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

商品番号 内容量:48枚
26497 **864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

商品番号 内容量:8枚
26229 **590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

商品番号 内容量:26枚
26496 **966円**

きびなご南蛮漬け



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後4日)

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した味わいです。

商品番号 26686 内容量:100g **534円**

ハトシロール(プレーン)



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後4日)

魚のすり身を食パン生地で巻いて油で揚げたものです。外はサクッと、中はフワッとした食感の長崎の郷土料理です。

商品番号 25963 内容量:3枚 **729円**

甘鯛かまぼこ

〔冷凍発送不可〕



〔冷蔵〕 賞味期限:15日

国産甘鯛のやさしい味わいが贅沢な一品で、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。

商品番号 25557 内容量:1本(200g) **486円**

味付けあご



〔常温〕 賞味期限:3ヶ月

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。

商品番号 26683 内容量:30g **696円**

七味エイのヒレ



〔冷蔵〕 賞味期限:2ヶ月

えいのヒレを味酢で味付けし、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。

商品番号 8021 内容量:100g **950円**

あじ南蛮漬け



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後4日)

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した味わいです。

商品番号 26557 内容量:100g **529円**

ハトシロール(エビ)



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後4日)

エビがたっぷり入ったすり身をパンで包んでいます。サクッとしたパン生地と、エビの旨みが詰まったすり身の相性が抜群です。

商品番号 26704 内容量:3本 **1,350円**

長崎ちくわ

〔冷凍発送不可〕



〔冷蔵〕 賞味期限:15日

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。

商品番号 25289 内容量:1本(200g) **694円**

味ふぐ



〔冷蔵〕 賞味期限:2ヶ月

ふぐをすき身にして味酢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。(「塩ふぐ」は販売終了しました。)

商品番号 8234 内容量:80g **810円**

甘だい(味酢)



〔冷蔵〕 賞味期限:2ヶ月

甘だいをすき身にして味酢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。

商品番号 8231 内容量:80g **864円**

2026年秋の新物

若干しあご



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26755 内容量:3尾 **810円**

真あじ開き



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26551 内容量:1枚 **399円**

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。

真いか一夜干し



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26732 内容量:1枚 **712円**

長崎県産の真いかに「五島灘の塩」を使っ薄塩に味付けしています。

銀さけ味噌漬け



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26739 内容量:2枚 **723円**

チリ産の銀サケを特製の味噌だれに漬けています。

きびな一夜干し



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26738 内容量:100g **745円**

長崎県産のきびなごを使用しています。「五島灘の塩」を使用し、薄塩に味付けしています。

真いわし桜干し



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26734 内容量:2枚 **464円**

千葉県産の真いわしを醤油、ざらめ、はちみつのだれでじっくりと漬けています。

※本品には「はちみつ」が含まれています。1歳未満の乳児には与えないでください。

柚子塩ぶり



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26122 内容量:2枚 **594円**

長崎県産のぶりを低濃度の塩水で漬けて、柚子で風味付けしています。脂ののったぶりの旨味が広がります。

真さば汐干し



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26735 内容量:1枚 **858円**

脂ののったノルウェー産の真さばを薄塩で味付けしています。「五島灘の塩」を使用しています。

あじの桜干し



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 23913 内容量:4枚 **734円**

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。

レンジで簡単アジフライ



〔冷凍〕 賞味期限:3ヶ月(解凍後5日)

商品番号 26556 内容量:8枚 **1,252円**

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。

魚加工品

いりこナッツ

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、パリッと食感でほろ苦い「いりこ」と、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。お子さまからご年配の方まで、大変人気があります。(本誌P.3にも掲載しております。)



常温 賞味期限:4ヶ月 商品番号 26377 内容量:55g 712円

あごあられ

冷凍発送不可

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。(本誌P.3にも掲載しております。)

常温 賞味期限:2ヶ月



商品番号 26338 内容量:20g 299円 商品番号 26394 内容量:20g×2袋 588円

長崎の
おすすめ品

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



商品番号 4006 内容量:小250g 760円 商品番号 4007 内容量:大350g 880円

かんころもちせんべい

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



※カラー袋は色が複数ございますが、色の指定はできませんので、予めご了承ください。

商品番号 25672 内容量:6袋 864円 商品番号 25671 内容量:12袋 1,728円

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。

常温 賞味期限:4ヶ月 商品番号 26531 内容量:70g 550円



島原生姜せんべい



常温 賞味期限:3ヶ月

長崎県島原産の生姜を使用し、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、お茶、珈琲などにおすすめのお菓子です。

商品番号 24722 内容量:10枚 561円

かめせん



常温 賞味期限:4ヶ月

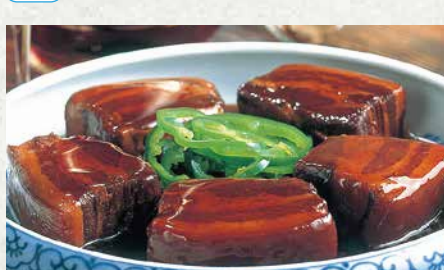
丸大豆もろみ特有の芳醇な香りと、ほのかな甘みが味わい深い逸品です。長崎発の菓子食品です。※生産量が限られており、欠品となる場合がございます。

商品番号 25526 内容量:120g 356円

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る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。

冷蔵 賞味期限:3ヶ月



商品番号 8146 内容量:60g 594円



商品番号 8145 内容量:60g×5袋 3,294円

生からすみ

冷凍発送不可

生からすみの薄皮をとり、中の卵だけをアルコール漬けにしました。温かいご飯と食べた、パスタに和えても美味しいです。



冷蔵 賞味期限:3ヶ月 商品番号 8045 内容量:70g 2,592円

五島手延うどん満喫セット

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

五島うどんと、五島うどんに合うだし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(波の糸250g)×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
(化粧箱付)

常温 商品番号 26546 3,767円

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(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、のどごしの中にしつかりとしたコシがある五島うどんです。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 8057 内容量:200g 356円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

五島手延うどん(波の糸)

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。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 26758 内容量:250g 464円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

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。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 24769 内容量:320g 637円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

一緒に
いかがですか?

だし一族

(本誌P.13に掲載)

鰹と昆布のうま味を凝縮させただし醤油です。長崎県五島列島の郷土料理「地獄炊き」を楽しむ際の麺つゆとしてお使いいただけます。



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の食べきりサイズです。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 26607 内容量:100g 313円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

島原手延そうめん

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 商品番号 8058 内容量:10束 669円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

養生にゆう麺

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

常温 賞味期限:3ヶ月 商品番号 21578 内容量:1人前 438円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

五島手延はごろも麺

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。

常温 賞味期限:12ヶ月 商品番号 26595 内容量:240g 540円

クール(冷蔵・冷凍)発送不可

長崎の
うどん・素麺

長崎県五島列島の特産品である「五島うどん」や、島原そうめんなどの麺商品です。どれも職人の技が込められた品です。自家用はもちろん、贈り物としても大変喜ばれています。※乾麺類はクール便で発送すると品質が悪くなる場合があるため常温便のみの発送となります。

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

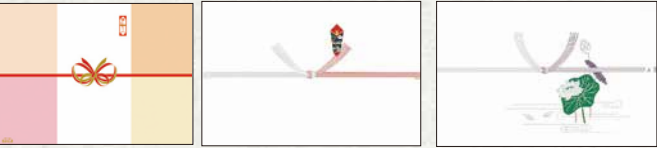
冷凍

「冷凍」と「冷凍発送不可」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。また、一部商品はクール便(冷蔵・冷凍)での配送ができないものがございます。同時にご注文の場合は2ヶ所で出荷いたします(送料2つ発生)。
- 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。
- 商品の返品・交換について
お客様のご都合による返品・交換はできかねます。商品の管理・発送に関しましては十分に配慮しておりますが、万が一商品の破損などございましたらお手数ですが0120-21-6310までご連絡いただきますよう、お願い申し上げます。
- 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。
- 送料一覧 クール便の場合はクール手数料として別途330円がかかります。

	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・熨斗について

- 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。



小(27cm×22cm)
商品番号
88888 **11円**



中(32cm×32cm)
商品番号
88883 **11円**



大(40cm×32cm)
商品番号
88895 **11円**
- 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)

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

お支払方法について

代金引換

支払い手数料:税込330円

商品配達時にお支払いいただく方法です。

【前払い】コンビニ・郵便振替

支払い手数料:無料

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。

※振込用紙が手元に届いたらお早めにお支払いください。
※ご注文からお届けまでお時間がかかりますので、お急ぎの場合は他の支払方法をお選びください。

【後払い】コンビニ・郵便振替

支払い手数料:税込270円

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)
※振込用紙は荷物に同梱されていません。

【前払い】銀行振込

支払い手数料:お客様ご負担

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。

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かねます。

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。

ポイントを利用する

「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。
【電話】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。
※ポイントの利用は500Pから利用可能です。

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。