

鶴岡のこだわり No.45

令和元年 お歳暮・冬のギフト特集号

お客様 特別ご送付

日頃より、ご最厚いただいている
お客様だけにご案内申し上げております。
この機会を是非ご利用ください。



優良賞
受賞

やまがたふるさと食品コンクール

だだちゃ豆おこわ

やまがた
伝来
在来野菜

一番人気

「だだちゃ豆おこわ」

要冷凍

冷凍
クール便



▲18ヶ入

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注文番号 1308 価格 4,500円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注文番号 1307 価格 3,000円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注文番号 1304 価格 1,500円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注文番号 1303 価格 500円 (税抜)



▲12ヶ入



▲6ヶ入



▲2ヶ入

ご自宅用
に袋入

鶴岡白山産のだだちゃ豆だけを厳選して
作りました。金色をあしらった高級感の
ある桐箱入りです。

桐箱入(12ヶ入(1ヶ70g))

注文番号 1300 価格 5,500円 (税抜)



数々の賞を受賞した
鶴岡特産だだちゃ豆のもちもちおこわ
香り高く、噛むほどに味わいが増す
鶴岡の「だだちゃ豆」。
ひと粒ひと粒丁寧に下ごしらえをし、
希少な鶴岡産もち米「でわのもち」
とともに蒸しあげただだちゃ豆おこ
わは、もちもちとした食感とだだちゃ
豆本来の甘み、旨みを存分に味わえ
ます。
出来たてをすぐに急速冷凍いたしま
したので、電子レンジで温めていた
だきますと、だだちゃ豆の香りと甘
み、もち米のもちもち感がよみがえ
ります。

たっぷり
だだちゃ豆

もちもち
もち米



バラでの販売も承っております。

保存方法：冷凍-18度以下 賞味期限：60日間(冷凍) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

当店の製品の主な原材料は国産野菜を使用し、(こま・とうがらしを除く)
保存料・合成着色料は一切使用していません。

鶴岡のこだわり
佐徳
satoku



鶴岡のしあわせ
北家
kitaya

997-0011 山形県鶴岡市宝田 2-9-79

☎0235-24-1180 FAX 0235-23-3564



インターネットでラクラクご注文!

<http://satoku.co.jp>

または「佐徳」で検索!

佐徳

検索

インターネットからのご注文で、便利な
クレジットカード払いがご利用いただけます。
その他最新の商品情報や製造工程、厳選原料について
などなど佐徳の情報が満載です。



現代の食生活で
不足しがちな
α-リノレン酸が
豊富な「えごま」
をトッピング

発売以来
大人気!

梅 おこわ

えごま入り

鶴岡

さわやかな梅の風味

「梅おこわ」

要冷凍 冷凍
クール便

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注 文 号 1365 価 格 4,500 円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注 文 号 1364 価 格 3,000 円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注 文 号 1363 価 格 1,500 円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注 文 号 1361 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。



▲12ヶ入



▲6ヶ入



▲2ヶ入

鶴岡産梅干しと自家製のゆかりの風味が
抜群の「梅おこわ」です。もちもちの食感に
梅干しのさわやかな酸味が食欲をそそります。
今話題の食材「えごま」(山形県産)と白ごまを
トッピングして、プチプチした食感も楽しい
一品です。

鶴岡産梅干し 山形県産えごま

便利なトレイ入りタイプ



「だだちゃ豆おこわ レンジパック」

要冷凍 冷凍
クール便

箱入・大(180g×6袋入)

注 文 号 1314 価 格 3,100 円 (税抜)

箱入・小(180g×4袋入)

注 文 号 1315 価 格 2,100 円 (税抜)

単品(180g)

注 文 号 1302 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



▲箱入・大



▲箱入・小



▲単品

人気のだだちゃ豆おこわのトレイ入タイプにギフトパッケージが登場!
冷凍庫に常備しておいて、電子レンジで温めるだけで手軽に蒸したての
美味しさが味わえます。小腹がすいた時や、お忙しい方にもおすすめです。

「栗おこわ」

要冷凍 冷凍
クール便

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注 文 号 1327 価 格 4,500 円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注 文 号 1326 価 格 3,000 円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注 文 号 1325 価 格 1,500 円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注 文 号 1323 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。



▲6ヶ入



▲12ヶ入

ほくほくした素朴な味

里山の栗おこわ

ふたつの味が楽しめる
冷凍おこわのギフトセット
鶴岡産だだちゃ豆の風味豊かな「だだちゃ豆
おこわ」とほくほくした素朴な味が人気の「栗
おこわ」のセットです。ふたつの味が楽しめる
ギフトに最適なセットです。

ご贈答
好適品



「旬味おこわ (だだちゃ豆・栗)」

要冷凍 冷凍
クール便

12ヶ入(だだちゃ豆6ヶ, 栗6ヶ)

注 文 号 1331 価 格 3,000 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

赤飯おこわ

鶴岡の



鶴岡産の赤飯おこわは、小豆
が持つ本来の香ばしい
香りが特徴です。その
香りと味は蒸しても損
なわれることなく、
鶴岡産もち米のもちも
ち感と高相性です。
昔ながらの美味しい赤
飯をお楽しみいただけ
ます。



還暦祝いのお返し
お祝い事の贈り物

出産内祝い
にも最適です!

「鶴岡の赤飯おこわ」

要冷凍 冷凍
クール便

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注 文 号 1374 価 格 4,500 円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注 文 号 1373 価 格 3,000 円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注 文 号 1372 価 格 1,500 円 (税抜)

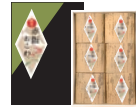
2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注 文 号 1370 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。



▲12ヶ入



▲6ヶ入



▲2ヶ入

年末年始限定販売

(11月中旬～1月初旬)

やまがた

味の旅

新物の鶴岡特産赤かぶ漬けをはじめとした佐徳の人気のおつけものと、だだちゃ豆ごはんの素の詰め合わせです。ふるさとの味を満喫できるギフトセットです。



セット内容

だだちゃ豆ごはんの素(2合炊)×2
赤かぶ漬(250g), からし胡瓜(3本)
寶みそ漬(150g), 青菜漬(230g)

「やまがた味の旅」要冷蔵



注文番号 196 価格 3,560円(税抜)

賞味期限: 10日間(冷蔵)
※到着後は冷蔵庫に保管してお早めにお召し上がりください。



4袋入

セット内容

ふき粕漬
出羽しぐれ
民田茄子からし漬
ブルーベリー楽京

「みちのく味づくし・小」 4袋入

注文番号 292 価格 1,700円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



6袋入

セット内容

ふき粕漬
出羽しぐれ
甘口みそ漬
民田茄子からし漬
ブルーベリー楽京
小茄子粕漬

「みちのく味づくし・大」 6袋入

注文番号 290 価格 2,500円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)

佐徳の人気のおつけものを厳選して詰合せにした「みちのく味づくし」は、少量ずつの小袋詰合せになっておりますので、色々な味を少しずつお楽しみいただけるギフトとして人気の商品です。



いろんな味を少しずつ
人気の漬物詰合せ
みちのく味づくし

調理・味付け済
パックから出して
すぐに食べられます

「浜の夕陽漬」

10切入(1箱5切入×2箱組)

注文番号 806 価格 3,400円(税抜)

5切入(箱入)

注文番号 804 価格 1,700円(税抜)

2切入(袋入)

注文番号 803 価格 640円(税抜)

1切

注文番号 802 価格 320円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



▲【804】5切入

焼鮭の醤油漬の身を
手でほぐしました。
鮭ごはんや
鮭チャーハンに。

「夕陽のしずく」
50g入×2袋

注文番号 808 価格 500円(税抜)

焼き鮭の醤油漬
焼きたての銀鮭を佐徳特製の
醤油旨タレで漬けこみました。

セット内容

からし粕漬
ブルーベリー楽京
出羽しぐれ
浜の夕陽漬(2切)
舞茸ごはんの素
だだちゃ豆ごはんの素



「みちのく御膳」

注文番号 190 価格 3,680円(税抜)

賞味期限: 60日間(常温)

佐徳の人気のおつけもの、おかず、炊き込みごはんの素の詰合せ。この一箱で特別な食卓を演出します。手間をかけず、みちのくのこだわりのおもてなしの膳を堪能できます。

ご贈答
好適品

累計販売数

ありがとうございます! **30万個突破!**「美味しい!」
「リピ買い決定!」とのお声を多数
いただいております!!

「だだちゃ豆ごはんの素」

(2合炊)

注文番号 **702** 価格 **630円** (税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



美味しさの秘密は薄皮にあり!

枝豆に含まれる糖分は、
豆をおおう薄皮によって
中に閉じ込められます。見た目は良くないかもしれませんが、佐徳
では、美味しさのためにあえて薄皮を残し
ております。

「枝豆の王様」とも呼ばれる本場鶴岡鶴岡産のだ
だちゃ豆だけを贅沢に使って手作りました。
お米と一緒に炊飯器で炊くだけで、手軽に香り
高いだだちゃ豆ごはんの出来あがりです。

人気も美味しさも
全国トップクラス!! の
「庄内米つや姫」
とのセットも
おすすめです!

新米

庄内米
つや姫
(2合)デビュー以来 **5年連続**
食味ランキング **特A** 受賞「だだちゃ豆ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

〈セット内容〉
だだちゃ豆ごはんの素×1
庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 **721** 価格 **1,050円** (税抜)

賞味期限: 60日間(常温)



新米



「舞茸ごはんの素」(2合炊)

注文番号 **779** 価格 **630円** (税抜)

賞味期限: 90日間(常温)



「孟宗筍ごはんの素」(2合炊)

注文番号 **765** 価格 **630円** (税抜)

賞味期限: 90日間(常温)

「舞茸ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

舞茸ごはんの素×1 庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 **780** 価格 **1,050円** (税抜)

賞味期限: 90日間(常温)



新米

「孟宗筍ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」

孟宗筍ごはんの素×1 庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 **766** 価格 **1,050円** (税抜)

賞味期限: 90日間(常温)



新米

厳選素材の手作り炊き込みごはんの素
鶴岡ならではの厳選素材を丁寧に下ごしらえし、
素材の味を生かす味付けで仕上げました。
普段のお食事はもちろん、おもてなしのお食事、
お祝いのお食事を盛り立ててくれます。

2合炊き用の炊き込み
ご飯の素にそれぞれ
2合のお米がセットに
なっています!

ご贈答
品
好適品

新米

庄内米
つや姫
(2合)

セット内容

だだちゃ豆ごはんの素と
庄内米つや姫のセット × 1
孟宗筍ごはんの素と
庄内米つや姫のセット × 1
舞茸ごはんの素と
庄内米つや姫のセット × 1

セット内容はお好みで組み合わせできます。
お気軽にご用命ください。「旬味ごはんの素と
庄内米つや姫のセット」注文番号 **786** 価格 **3,150円** (税抜)

賞味期限: 60日間(常温)

美味しいお米で
美味しい炊き込みごはんを
佐徳特製の手作り炊き込みごはんの素に、
抜群に美味しいお米がセットになって、簡単に
特別な「ごちそうごはん」が炊けます。

ご贈答
品
好適品

セット内容

だだちゃ豆ごはんの素 × 1
孟宗筍ごはんの素 × 1
舞茸ごはんの素 × 1

セット内容はお好みで組み合わせ
できます。お気軽にご用命ください。

「旬味ごはんの素」

注文番号 **788** 価格 **2,000円** (税抜)

賞味期限: 60日間(常温)

美味しいさいっぱい!
鶴岡の炊き込みごはんの素セット



「粕漬詰合せ袋入・大」

330g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 **106** 価格 **1,300 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



「粕漬詰合せ袋入・小」

180g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 **102** 価格 **750 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

白瓜のシャリツとした歯ざわりが抜群です。

「うり粕漬」170g



注文番号 **104** 価格 **630 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

しまった肉質の胡瓜を丹念に漬込みました。

「胡瓜粕漬」150g



注文番号 **103** 価格 **630 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

きざんだ粕漬を酒粕ごと一緒に食べられます。

「きざみ粕漬」170g



注文番号 **115** 価格 **500 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



こだわりの
味

老舗のこだわり三度漬粕漬
三度の漬け替えにより仕上げた、塩辛くなくまろやかで深みのある旬菜粕漬です。全国的に人気のある老舗佐徳の粕漬は、ご贈答にも大変喜ばれます。いろいろな種類の粕漬を一度に楽しめるオススメのセット。御自宅用に袋入りもございます。

ご贈答
好適品

「粕漬詰合せ箱入・大」

330g×3袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 **108** 価格 **4,000 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ箱入・中」

330g×2袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 **107** 価格 **2,700 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ箱入・小」

330g×1袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 **105** 価格 **1,400 円**(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



◀粕漬詰合せ 箱入・小

重くて買いに行くのが大変なお米は、贈ると大変喜ばれるギフトです。

もっちりした
粘りと甘み
食味ランキング
毎年連続特A



「庄内米はえぬき新米」

5 kg

注文番号 **953** 価格 **2,550 円**(税抜)

10kg

注文番号 **954** 価格 **5,100 円**(税抜)

際立つ白さ
粒もしっかり
減農薬・
減化学肥料の
特別栽培米



「庄内米つや姫新米」

5 kg

注文番号 **949** 価格 **3,000 円**(税抜)

10kg

注文番号 **950** 価格 **6,000 円**(税抜)

新米

庄内米つや姫
庄内米はえぬき

米どころ庄内平野の恵み、庄内米。選りすぐりのお米「つや姫」と「はえぬき」です。精米したてのおいしさを産地からお届けいたします。

※ご注文いただいたから精米いたしますので、お届けまで少々お時間をいただきます。



「でわのもち白丸もち」

500 g(12ヶ入)

注文番号 **930** 価格 **800 円**(税抜)

年末年始限定販売 数量限定



庄内風
丸もち

月山の雪どけ水と庄内の豊かな大地がおいしいお餅を育ててくれました。

幻のもち米「でわのもち」で作る希少なもち
気候変動に弱く栽培が難しい上、収穫量が少ないことから、山形県内でも庄内地方の一部でしか栽培していないもち米「でわのもち」。市場に広く出回らないため、「幻のもち米」とも呼ばれています。そんな「でわのもち」を杵つきでおいしいおもちにしました。上質な甘みとなめらかな舌触りを庄内風丸もちでお楽しみください。コシが強く煮崩れしにくいのでお正月のお雑煮にもぴったりです。

※お届けまで少々お時間をいただく場合があります。
※常温便でのお届けになります。
※冷蔵便・冷凍便での同梱が可能です。

「赤かぶ漬」

要冷蔵 

箱入・大 750g(250g × 3 袋入)

注 文 号 507 価 格 1,750 円 (税抜)

箱入・小 500g(250g × 2 袋入)

注 文 号 505 価 格 1,200 円 (税抜)

袋入 250g

注 文 号 504 価 格 550 円 (税抜)

キンチャク入(カット) 160g

注 文 号 520 価 格 400 円 (税抜)

賞味期限：45日間(冷蔵)
※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
※11月からの販売になります。

▲【504】袋入



▲【520】キンチャク入(カット)

元祖本造りならではの天然の紅色、パリパリした歯ざわりと、当店秘伝の甘酢による妙味。これぞ本場の味です。

生の赤かぶは外皮が赤紫色、果肉は純白です。この赤かぶを甘酢で漬け込むと、外皮の色素が甘酢の中に溶け込み全体が紅色になります。この色素の素であるルプロフラッシン(アントシアニン的一种)には酸化抑制作用があることが判明し、老化防止効果などの期待が持たれています。

赤かぶ漬

やまがた
伝統
在来野菜

元祖本造り、赤かぶの甘酢漬



「花だいこん—菊花—」半割一本

注 文 号 625 価 格 450 円 (税抜)

賞味期限：45日間(常温)



里山の菊の香りがふわり
甘酸っぱく、すっきりとした味わいのたくあんに、庄内産の食用菊「延命楽」の甘酢漬けをあしらいました。

食用菊 延命楽
(えんめいらく)

菊の花を食べる文化は東北地方を中心に深く根付いており、特に紫菊は昔からその効用により長生きできる、という事から「延命楽」と呼ばれ、山形県では「もつてのほか」や「もつて菊」とも呼ばれています。

美味しさそのまま急速冷凍！

採れたて新鮮なだちや豆をすぐに茹で、塩で味付けして急速冷凍しました。
短い旬のただちや豆をいつでもお楽しみいただけます。食べたい分だけ自然解凍でお楽しみください。

解凍してすぐ
食べられる！
茹でて味付けして
あります

「冷凍味付だちや豆」

230g

注 文 号 909 価 格 800 円 (税抜)

賞味期限：90日間(冷凍)

※到着後は冷凍庫で保管し、解凍後はなるべく早くお召し上がりください。

冷蔵
クール便
要冷蔵やまがた
伝統
在来野菜発売以来
大人気！

「外内島きゅうり粕漬～からし風味～」

2本入

注 文 号 135 価 格 630 円 (税抜)

賞味期限：60日間(常温)

鶴岡市外内島(とのじま)地区で、わずかに栽培されているのがこの外内島きゅうり。その由来は定かではありませんが、弘法大師が、出羽三山に向かう途中、このきゅうりで喉の渇きを癒したとの言い伝えをもつ在来作物です。鶴岡では、昔はごく当たり前に栽培されていたそうですが、手間がかかるわりに収穫量が少なく、次第につくる人が減ってゆきました。ぱりっとした食感の、極めて薄い皮に、香気に溢れたみずみずしい果肉が格別の味わいのきゅうりです。

外内島(とのじま)きゅうり

秘伝の技法・元祖の味
純からし粉仕立てのからし漬数々のTV番組で
大絶賛!!

▲【6】大 ▲【3】小

「民田茄子からし漬」

(大) 170g

注 文 号 6 価 格 550 円 (税抜)

(小) 120g

注 文 号 3 価 格 400 円 (税抜)

賞味期限：60日間(常温)

佐徳は民田なすのからし漬の元祖として、職人の技法を今に受け継ぎ、純からし粉だけの風味を守り続けています。独特の歯ざわりとピリツとした辛みを、茄子に含まれた漬け汁のまろやかさがいっそうひきたてます。



乾燥豆

詳しい食べ方が書いてあります。

秘伝豆の美味しさがいつでも楽しめる「乾燥豆」です。水で戻し、塩ゆでにして枝豆のようにして食べたり、豆ごはんや煮豆など、どのように食べても美味しい豆です。茹でると約2倍の量になります。

「乾燥秘伝豆」

500g

注文番号	962	価格	1,100円(税抜)
------	-----	----	------------

賞味期限:365日間(常温)



TVで話題のスーパーフード 秘伝豆

味と栄養究極の豆

「秘伝豆浅漬」

160g

注文番号	428	価格	480円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:30日間(冷蔵)
※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

発売以来大人気!

山形県産秘伝豆のあつさり浅漬

山形県産の希少な青大豆「秘伝豆」を程よい固さに茹で、昆布とかつおの合わせだしをきかせた漬けダレに漬けこみました。味のしみた秘伝豆は豆の甘みと旨みがより一層引き立ち、ポリポリとした歯ごたえであとひく美味しさです。

化学調味料・保存料・着色料は一切使用しておりませんので、自然な味わいで安心して召し上がりがいただけます。



「からし胡瓜」

5本入

注文番号	465	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

3本入

注文番号	464	価格	450円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:10日間(冷蔵)

あつさり美味しい、胡瓜の浅漬

和がらし粉、砂糖、塩でさっぱりと仕立てた胡瓜の浅漬。佐徳のロングセラー商品で大変人気の一品です。



「梅酒なす」

170g

注文番号	458	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:30日間(冷蔵)
※開封後はお早めにお召し上がりください。

発売以来大人気!

芳醇な梅酒の風味

採れたて新鮮な鶴岡産丸小茄子を酒粕で仕込み、梅酒仕立てにいたしました。



ブルーベリーを加えた大粒らっきょうの甘酢漬。

「ブルーベリー楽京」160g

注文番号	683	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:60日間(常温)



大根、胡瓜、人参の熟成みそ漬細切り仕立て。

「出羽しぐれ」150g

注文番号	676	価格	450円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:90日間(常温)

山形県食品産業協議会長賞 受賞



きざんだ粕漬にからし粉を加えピリツとした味わいに。

「からし粕漬」150g

注文番号	111	価格	500円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:90日間(常温)



肉厚の国産原木しいたけの醤油漬。

「しいたけ丸漬」100g

注文番号	697	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:90日間(常温)

山形県議会議長賞 受賞



紅花をあしらった梅シロップ仕立てのたくあん漬です。

「紅花たくあん」半割 1本

注文番号	628	価格	450円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:60日間(常温)



醤油味で仕上げた青菜漬。あつさかではんにぴったりです。

「青菜漬」230g

注文番号	604	価格	500円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:10日間(冷蔵)



熟成仕立ての甘口みそ漬。

「宝みそ漬」150g

注文番号	671	価格	600円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:90日間(常温)



刻み青菜、大根・人参を黄菊で彩った山形伝統の漬物です。

「おみ漬」210g

注文番号	615	価格	500円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限:10日間(冷蔵)

こだわり素材の手づくり焼き菓子

素材にこだわり、手づくりで焼き上げた和風フィナンシェです。出羽三山と月を模した焼印で、見た目も美しい一品に仕上げました。ぷちぷちとした食感と豊かな味わいの「いちじく」と、宇治抹茶の香りが贅沢な「抹茶」の2種類の詰合せです。

鶴岡・和風フィナンシェ
月の山

表面の焼印は当地鶴岡のシンボル出羽三山と月をモチーフにしています。

出羽三山とは月山・羽黒山・湯殿山の総称で、

修験道を中心とした山岳信仰の場として現在も多くの修験者、参拝者を集めています。

この三山を巡ることは、死と再生をたどる

「生まれかわりの旅」と言われてきました。

平成二十八年度、

「自然と信仰が息づく『生まれかわりの旅』」

「樹齢三百年を越える杉並木につつまれた二四六段の石段から始まる出羽三山」が

山形県で初の日本遺産に認定されました。

発売以来
大人気！「月の山」1箱8袋入
(抹茶4袋・いちじく4袋)

注番号 1565 価格 1,250円(税抜)

賞味期限：30日間(常温)



「庄内板麩」8枚入

注番号 928 価格 400円(税抜)



「庄内きざみ麩」50g

注番号 929 価格 230円(税抜)

庄内で古くから愛されている
お味噌汁の具、庄内麩

庄内の焼麩は、全国的にも珍しい板麩。江戸時代、諸国と交易する北前船で運ぶのに便利なようにと板状になったといわれている伝説の味です。

鶴岡特産「庄内柿」の新感覚スイーツ

鶴岡特産の種なし柿「庄内柿」を薄くスライスし、半生に乾燥させチョコレートでコーティングしました。

優秀賞
受賞

やまがたふるさと食品コンクール

数量
限定

「山形庄内柿チョコチップ」

8袋入(1袋2枚入)

注番号 1504 価格 800円(税抜)

16袋入(1袋2枚入、1箱8袋入×2箱組)

注番号 1505 価格 1,650円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)
※開封後はお早めにお召し上がりください。
※11月からの販売になります。

ご注文に関するご案内 このカタログに記載してある商品価格はすべて税抜価格となります。写真は調理例・盛付例です。

◆ご注文方法について

●お電話でのご注文

☎0235-24-1180

電話受付時間/AM9:00~PM5:00

※日曜、祝祭日はお休みさせていただきます。

●郵便でのご注文

〒997-0001 山形県鶴岡市宝田2-9-79
株式会社佐徳行●ご注文書にご記入の上、弊社にお送りください。
(切手不要の専用封筒が便利です)

●郵便事情などにより弊社へのご注文の到着が遅れる場合がございます。お急ぎの場合は、お電話・FAX・インターネットでのご注文をおすすめします。

●日曜、祝祭日定休のため、ご注文、お問い合わせ、発送等の受付を休ませていただきます。
●詰合せの内容、パッケージのデザインが予告なく変わる場合がございます。

●FAXでのご注文

FAX 0235-23-3564

24時間受付

●インターネットでのご注文

http://www.satoku.co.jp

佐徳

検索

24時間受付

●インターネットからのご注文のみ、便利なクレジットカード決済がご利用できます。

◆お支払い方法について

●代金引換

代金引換手数料300円(税抜)

初めてのお客様は代金引換でのお支払いをお願いしております。
(贈答の場合は振込となります)

●振込(郵便局またはコンビニ)

郵便局がコンビニでお使いいただける払込票を商品に同封いたします。
商品到着後2週間以内にお支払いください。
ご贈答の場合は払込票を別送いたします。

◆配達日のご指定について

- お届けのご指定日はご注文日の7日~10日以降からご指定いただけます。
- ご注文の混雑状況、交通事情等によりご希望に添えない場合がございます。
- 特にご指定日の記載がない場合は最短でお届けさせていただきます。
- ご注文商品に期間限定品を含む場合は、その期間に合わせてお届けいたします。別送をご希望の方はお知らせください。(送料別負担)

◆送料について 一箇所送り、一個口につき、下記の配送料金がかかります。(2019年6月改定)

北海道	東北	関東・信越	北陸・中部	関西	中国・四国	九州	沖縄
北海道	青森 秋田 岩手 宮城 山形 福島	群馬 栃木 山梨 茨城 千葉 埼玉 東京 神奈川 新潟 長野	富山 石川 福井 静岡 愛知 三重 岐阜	大阪 京都 奈良 滋賀 兵庫 和歌山	島根 鳥取 山口 広島 岡山 愛媛 香川 高知 徳島	福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎 鹿児島	沖縄
1,350円(税抜)	750円(税抜)	800円(税抜)	850円(税抜)	900円(税抜)	1,100円(税抜)	1,200円(税抜)	1,900円(税抜)



クール便料金 200円(税抜)

■要冷蔵の商品は冷蔵クール便、要冷凍の商品は冷凍クール便にて発送いたします。

■常温便と冷蔵クール便の商品を一緒にご注文いただいた場合は冷蔵クール便に同梱便で発送いたします。

■冷凍クール便の商品は、常温便、冷蔵クール便の商品との同梱便はできません。

■冷凍クール便の商品と、常温便、冷蔵クール便の商品を一緒に送る場合は2個口となり、2個口分の送料がかかります。

※お届けする納品書には上記の価格に消費税が加算された税込価格での記載になります。