

ヤマサの故郷からお届け！

秋の味覚セット

2026年9月・10月限定

ヤマサの故郷、穂の国の恵みを活かした秋にぴったりな逸品。

秋の味覚セットA

商品番号1205

4,240円

(税込4,580円)

●特選ちくわ3本 ●金時満点1枚
●秋やさい満点1枚 ●きのこのじゃガレット1枚
●いわしと青じそのじゃガレット1枚
●秋野菜団子2本
●あかもく山芋団子2本
●ふわふわ栗たまご1枚
●いわし五目かき揚1枚
●e包装

秋の新商品
じゃガレット
入り

秋の味覚セットB

商品番号1206

3,480円

(税込3,759円)

●特製ちくわ5本入1袋 ●黒胡椒豆ちくわ1袋
●あかもく山芋団子2本 ●秋やさい満点1枚
●きのこのじゃガレット1枚 ●秋野菜団子1本
●ふわふわ栗たまご1枚 ●豆乳たっぷり絹ごし揚げ1袋
●e包装

秋の新味
登場！
じゃガレット

じゃがいもとすり身に、秋の味覚を練り込みました。
フライパンまたはオーブントースターで
温めると、よりおいしくお召し上がり
いただけます。

いわしと青じその
じゃガレット

商品番号578

350円

(税込378円)

●1枚

きのこの
じゃガレット

商品番号577

350円

(税込378円)

●1枚

ふわふわ栗たまご

伊達巻の技術を使ってふわふわに仕上げた
ベースに栗をあわせた秋限定の焼物です。

商品番号568

450円

(税込486円)

●1枚

海老くわい団子

秋・冬の定番になった商品。
くわいのシャキシャキが
くせになる。
おでんに入れても美味しい。

9月20日
からの
発送

商品番号1624

600円

(税込648円)

●6個

秋野菜団子

豆乳たっぷりの滑らかなすり身に、秋野菜のかぼちゃと
レンコンをたっぷり練りこんで仕上げました。
シャキシャキした食感が特徴です。

商品番号1632

300円

(税込324円)

●1本

秋やさい満点

大人気やさい満点の「秋」バージョン。
秋やさいが8種類たっぷり入っています。

商品番号1634

400円

(税込432円)

●1枚

えび真薯

えび、しいたけ、三つ葉をふわり
滑らかな食感で包みました。
ふくっと丸くてかわい、
秋の食卓を飾る機だねとして最高です。

商品番号430

300円

(税込324円)

●1個

えび入エリンギかき揚

えびとエリンギの組合せがとても賢沢。
温めるだけでおかずの一品に！

商品番号1603

350円

(税込378円)

●1枚

ねりチヂミ(イカ)

直営店で大人気の商品。イカ、ニラ、
もやしとすり身が抜群の相性。
チヂミ風に薄く焼き上げてあります。

商品番号514

400円

(税込432円)

●1枚

あかもく山芋団子

自然が育んだスーパー海藻「アカモク」。
山芋と一緒に団子状の製品を作りました。
食べやすく栄養満点です。

商品番号1635

440円

(税込476円)

●2本

社員が選ぶ
人気投票
上位商品

いわし
五目かき揚

商品番号1601

330円

(税込357円)

●1枚

五意志の田

油揚げの中に、
野菜たっぷりふわふわ
すり身がギッシリ！
煮ても焼いても
おいしいおでんに
最適です。

9月20日
からの
発送

商品番号425

460円

(税込497円)

●2個

秋の山海の美味が3回も楽しめる！

さんかい美味くらぶ

商品番号698

9,800円

送料込 (税込10,584円)

3回分

特別企画
10/15 締切
限定100セット

特別商品
ですので、
発送日を
決めて
頂いて
おります。

1回目 新城の新米

四谷千枝田 (2kg)

ミネアサヒ

社長自ら
田植えから
収穫までした
お米です。

●新米
(ミネアサヒ) 2kg
四谷千枝田／鞍掛山(標高883m)に水源を持ち、麓に広がる棚田。山の中腹
から出る湧き水は、大雨が降っても溢れることはありません。水と緑にあふれた棚
田は様々な動植物の住処にもなり、奥深い魅力を生み出しています。

今年も四谷千枝田にある
ヤマサちくわの田んぼで収穫した、
新米「ミネアサヒ」を2kgご用意しました。
草取りなど世話をして
一生懸命育てた新米です。

10月下旬ごろ発送

2回目 次郎柿

(12ヶ)

2Lサイズ
12ヶ入り

豊橋を代表する秋の味。
石巻山周辺で採れる、やや硬めで
シャキシャキした歯ごたえとコクのある甘さが魅力。
さんかい美味くらぶでは、
食べきりサイズの12ヶ入りをお届けします。

11月上旬ごろ発送

3回目 えそ醤油で作る
旨ダシおでん

(2〜3人前)

第8回調味料選手権
最優秀賞受賞
弊社のちくわの主原料となる魚
「えそ」を使用した魚醤油です。
地元老舗醤油メーカー「イチビキ」と
2年の歳月をかけて
共同開発いたしました。

経節、昆布から丁寧に汁を取り、
えそ醤油と合わせれば
どこにもない
オリジナルのおでんが完成です。

11月20日発送

豊橋
おでん

今秋初めて
おでんを
食べるなら、
それならやっぱり
ヤマサで決まり！

4〜5人前

商品番号1208

3,850円

(税込4,158円)

●特製ちくわ5本入1袋
●上揚半3枚入1袋 ●うすら巻1袋
●生麦揚半1袋 ●あかもく山芋団子2本
●ごぼう巻1袋 ●豆乳たっぷり絹ごし揚げ1袋
●本枯おでんつゆ3袋 ●ミニこんにゃく1袋
●e包装

9/20→10/31
発送まで

旬のちくわ
旬の手取り
厚揚げ半

その時期に「一番美味しい魚で作る「旬のちくわ」。
同じ材料で「揚半」も作りました。
厚さがあり食べ応えが
あります。

商品番号23

3,900円

(税込4,212円)

●旬のちくわ3本 ●旬の手取り厚揚げ半3枚 ●本わさび「瑞葉」1本 ●箱入 寸法320×175×70

10月 糸鰯 17日 18日

11月 鮭 21日 22日

ちくわ尽くし

100年
フールドに
選ばれた
豊橋ちくわを
ぜひご賞味
ください。

商品番号1310

ちくわ尽くし

5,100円

(税込5,508円)

●鰯竹輪2本
●特選ちくわ2本
●帆立ちちくわ2本
●特製ちくわ5本入1袋
●白ちくわ2本
●豆ちくわ1袋
●黒胡椒豆ちくわ1袋
●わさび漬2袋
●箱入 寸法235×255×60

ヤマサと言えば「ちくわ」

商品番号103
特選ちくわ
350円
(税込378円) ●1本

商品番号100
鰯竹輪
500円
(税込540円) ●1本

商品番号101
特製ちくわ
850円
(税込918円) ●5本入

商品番号111
帆立ちちくわ
350円
(税込378円) ●1本

商品番号104
白ちくわ
300円
(税込324円) ●1本

商品番号119
豆ちくわ
350円
(税込378円) ●10粒入

商品番号112
生麦豆
350円
(税込378円) ●10粒入

商品番号105
黒胡椒豆ちくわ
350円
(税込378円) ●10粒入

ご注文はヤマサちくわ受注センター迄
TEL 0120-803489
FAX 0120-432214

ご家庭用ご贈答用に自由にチョイス！
送料(クール込)
一件につき950円(税別)
◆北海道1,200円(税別)・沖縄県1,500円(税別)となります。

◆お祝送料は一箱につきの価格です。
◆ご注文を頂いた商品によっては箱単位が
別途かかる場合がございます。
◆写真はイメージです。
◎アレルギーマーク表示はアレルギー表示
◎アレルギー表示はアレルギー表示
2026年秋のカatalog有効期限／令和8年9月1日の発送から令和8年10月31日の発送まで

限られた資源を大切に、
簡易包装にてお届け
いたしております。

豊橋名産
ちくわ

美味々

商品包装は上記のように
簡易包装でのお届けとなります。
(美味々々のはし等に対応していません)

発送期間
9/1→10/31
発送まで



秋の味覚が勢揃い!
旬の美味セット
●秋やさい満点1枚 ●秋野菜団子1本
●きのこのじゃがレット1枚 ●いわしと青じそのじゃがレット1枚
●金時満点1枚 ●箱入 ●送料・消費税込

選べるから楽しい!お好きなものだけ、何セットでもOK!

A B C お好みの2箱で
4,968円 送料・消費税込

3箱目からは
1箱1,998円(税込)となります

1箱のみご注文はお受けしておりませんので、
あらかじめご了承ください。
北海道・沖縄の発送の場合220円の
追加料金が掛かります。

A
ヤマサと言えば
やっぱりちくわ!
ちくわ尽くしミニ

- 特製ちくわ2本入1袋
- 特選ちくわ1本
- 白ちくわ1本
- 豆ちくわ1袋
- 黒胡椒豆ちくわ1袋
- わさび漬 ●箱入

B
旬の野菜を使った
かき揚げたっぷり!
かき揚げセット

- えび入エリンギかき揚げ1枚
- あかもく山芋団子2本 ●いわし五目かき揚げ2枚
- えび真簾1個 ●箱入 ●送料・消費税込

用途は
いろいろ
自由に
選んで!

ご家族の人数やお好みに合わせて選べる、種類も豊富な詰合せ。

少人数家族に!
2人家族には多すぎるから
お隣さんへおすそわけ。
少しずつ箱に入っているから
持って行くのに便利だね。

家族で選んで!
ご家族それぞれお好みに
合わせ、お好きな美味を満喫。
酒肴、おやつにも
ぴったりの味ととりどり!

共同購入で!
送料が
もったいないから
仲の良い友達と
一緒に頼んで半分こ。

玉手の箱

Uki no Tamatebako

実りの秋を感じる旬の味覚を、つくり手の想いが光る
逸品とともに詰め込んだ、
贅沢な玉手箱。

秋の玉手箱

商品番号98
3,800円 (税込4,104円)

- 特選ちくわ2本 ●ふわふわ栗たまご1枚
- 秋やさい満点1枚 ●次郎柿ゼリー(120g)1袋
- 黄金干し芋(べにはるか)1袋 ●さんま蒲焼(120g)1袋
- きらす揚げ(塩)1袋 ●箱入 寸法225×160×155 ●送料・消費税込

発送期間
9/1→10/31
発送まで

秋のごちそう、そろいました。手間ひまかけた秋の恵みを、ゆっくりどうぞ。

●きらす揚げ(しお)

25年以上のロングセラー商品
きらす揚げ。国産大豆
100%のおからと国産小麦
を使った堅い食感の揚げ菓子。
おやつにどうぞ。

●次郎柿ゼリー

生産日本一を誇る豊橋市の
次郎柿を使用。着色料・保存
料を使わず、素材本来の美
味しさを大切に一つひとつ
丁寧に仕上げました。

●黄金干し芋

紅はるかを生衛生的に乾燥加
工しました。ねっとり柔ら
かな食感と自然な甘味が楽し
める干しいもです。添加物・
着色料は使用していません。

●さんま蒲焼

油分の少ないさんまを一つ
ひとつ丁寧に開き、香ばしく
焼き上げました。秘伝のたれ
を絡めて焼き上げ、じつりと
味を染み込ませています。

特製

奥三河味めぐり

発送期間
9/1→10/31
発送まで

愛知県奥三河の名産品を揃えた詰合せ。
設楽町のくるみたれの五平餅、
豊根村の金山寺みそなど今も変わらない
美味しさが詰まっています。



商品番号80
4,300円 (税込4,644円)

- 特選ちくわ2本 ●黒胡椒豆ちくわ1袋 ●秋やさい満点1枚 ●ふわふわ栗たまご1枚 ●山芋かき揚げ1袋
- 設楽町五平餅(3本入)1袋 ●豊根村金山寺みそ300g ●箱入 ●送料・消費税込 寸法 235×350×60

商品番号657の
五平餅とは
異なります。

お月見せんと
慶月

十五夜にちなんだ商品がお月見に最適。

今年の中秋の名月は
9月25日(金)

発送期間
9/20→9/24
発送まで

商品番号1203
3,900円 (税込4,212円)

●特選ちくわ2本
●うさぎ新上(2個入)1袋
●黄金焼1枚 ●あかもく山芋団子2本
●豆乳たっぷり絹ごし揚げ1袋
●えびくわい団子(6個)1袋
●青じそ揚げ1袋 ●野菜ソフト1袋 ●箱入 ●送料・消費税込

えびくわい団子
あかもく山芋団子
豆乳たっぷり絹ごし揚げ
黄金焼
うさぎ新上
特選ちくわ
青じそ揚げ
野菜ソフト

切 発送日の4日前



創業60年、日々積み重ねた伝統の技と
秘伝のタレで丁寧に焼き上げました。
皮目はパリッと、身はふっくら香ばしく、
山椒をかけると味が締まります。

商品番号661
うなぎ蒲焼き1尾
2,600円 (税込2,808円)
●うなぎ蒲焼き1袋 (タレ付) ●送料・消費税込

商品番号663
うなぎ蒲焼き3尾
7,500円 (税込8,100円)
●うなぎ蒲焼き3袋 (タレ付) ●送料・消費税込

冷蔵賞味期限5日

甘辛のタレが特徴のみたらし団子。
電子レンジであたためて
お召し上がり下さい。

商品番号961
みたらし団子
1,600円 (税込1,728円)
●10本入 ●冷蔵賞味期限6日

レンジであたためるだけ

商品番号750
ごはんの素4種セット
2,150円 (税込2,322円)
●箱入 寸法270×185×60 ●送料・消費税込

ヤマサちくわ魚町本店の
隣にあります
明治7年創業の漬金商店。
人気のごはんの素4種類を
セットにしました。
2合のお米と一緒に炊くと
おいしい炊き込みご飯が
できます。

商品番号966
小豆羊かん
2,650円 (税込2,862円)
●2本 小豆羊かん (340g常温・賞味期限14日)
●各1本 小豆羊かん (320gクール・賞味期限5日)

商品番号965
小豆羊かん+栗羊かん
3,100円 (税込3,348円)
●各1本 小豆羊かん (320gクール・賞味期限5日)

毎月、20セット限定でお届けします!



とれたてを直送!
東三河の旬の野菜・果物セット

地域の青果市場の
野菜ソムリエさんが選ぶ
新鮮な旬の野菜と果物

商品番号512
4,700円 (税込5,076円) 送料込

10月19日～ 順次発送
10月15日(木)から

11月16日～ 順次発送
11月12日(木)から

12月14日～ 順次発送
12月10日(木)から

●8～12品目お届けさせていただきます
●農作物のため、天候や生育状況により商品内容はおまかせとなります。
●毎月20セット限定です。予定数になり次第、終了となります。

秋の夜長に
お酒はいかが?

2026TWSC麦焼酎部門 最高金賞受賞
商品番号4202584
魔女の悪戯 はなたれ
麦焼酎 麦麹使用 720ml
ヤマサちくわ限定商品
4,900円 (税込5,390円)

ロック ストレート 水割り

未成年の方の飲酒は法律で禁止されており、
未成年者に対する酒類の販売並びに
引き渡しはできません。

「初垂れ」を始めとするお酒の販売はこちら
美酒蔵 はなたれ屋 検索

商品番号690
秋のど・と・たま3種
1,500円 (税込1,620円)
●と・と・たま(ビターチョコ)1個
●と・と・たま(プレーン)1個
●と・と・たま(マロン)1個
●箱入寸法 235×95×60 ●送料・消費税込

ヤマサちくわの
本格スイーツ誕生
魚のタンパク質が
たっぷり!
グルテンフリーです!

商品番号690
秋のど・と・たま3種
1,500円 (税込1,620円)
●と・と・たま(ビターチョコ)1個
●と・と・たま(プレーン)1個
●と・と・たま(マロン)1個
●箱入寸法 235×95×60 ●送料・消費税込

秋限定
マロン

限られた資源を大切に使うため、
ヤマサちくわはe包装にてお届けします。

ご注文お問合せはヤマサちくわ受注センターまで
TEL 0120-803489 FAX 0120-432214

ご家庭用ご贈答用に自由にチョイス!
送料 一件につき950円(税別)
●北海道1,200円(税別)・沖縄県1,500円(税別)となります。

●左記送料は一梱包につきの価格です。
●ご注文を頂いた商品によっては青箱代が別途かかる場合がございます。
●未成年者の飲酒は法律で禁止されており、
未成年者に対する酒類の販売並びに引き渡しはできません。

アレルギー表示
▲えび ▲かに ▲小麦 ●卵 ●乳 口そば ●落花生 ●くるみ
●2026年秋のカタログ有効期限
令和8年9月1日の発送から令和8年10月31日の発送まで

もっと見やすく、もっと便利に。
ヤマサちくわの通販サイト、
リニューアルしました。

豊橋名産
ちくわ



「豊橋から遠く離れているお客様にも、広小路でんのおでんをどうしても味わってもらいたい。」という熱い思いで十二種類のおでんを毎月お届けします。ヤマサくわ飲食事業部 総料理長 山下隆之

穂の国 八丁味噌 おでん

ヤマサの故郷、三河の食を語るのに欠かせないのが赤味噌の味。そのコクと旨みは、ヤマサ製品の旨さをさらに引き立て、玉子やこんにやく、大根に染み込みます。私たちが愛してやまないこの味を、ぜひご家族揃ってお楽しみください。

でん・でん
おでんの会

頒布会
2026年～2027年

12月
第2・第4金曜の
月2回からお選び下さい。
1月のみ第3・第5金曜の
発送となります。
1回分価格
約2・3人前 **4,800円** (送料込)
(税込5,184円)

●おでんの調理写真等はイメージです。
●お届け日・材料は食材の仕入れ状況により、変更になる場合があります。
●毎月毎月500食限定とさせていただきます。

今月は、やっぱり「正統派」が食べたいという方のためにご用意しました。

10月～3月
でん・でん
おでん
三河地方の赤味噌を
独自のブレンド
で仕上げた、
オリジナルの
味噌おでん。
臭みのない大根や、
素朴な
山芋こんにやく、
ごぼう巻に
味噌が絡んで、
もう旨いのなんの！

10月～3月
でん・でん
おでん
三河地方の赤味噌を
独自のブレンド
で仕上げた、
オリジナルの
味噌おでん。
臭みのない大根や、
素朴な
山芋こんにやく、
ごぼう巻に
味噌が絡んで、
もう旨いのなんの！

10月～3月
でん・でん
おでん
三河地方の赤味噌を
独自のブレンド
で仕上げた、
オリジナルの
味噌おでん。
臭みのない大根や、
素朴な
山芋こんにやく、
ごぼう巻に
味噌が絡んで、
もう旨いのなんの！

10月～3月
でん・でん
おでん
三河地方の赤味噌を
独自のブレンド
で仕上げた、
オリジナルの
味噌おでん。
臭みのない大根や、
素朴な
山芋こんにやく、
ごぼう巻に
味噌が絡んで、
もう旨いのなんの！

10月～3月
でん・でん
おでん
三河地方の赤味噌を
独自のブレンド
で仕上げた、
オリジナルの
味噌おでん。
臭みのない大根や、
素朴な
山芋こんにやく、
ごぼう巻に
味噌が絡んで、
もう旨いのなんの！

10月～3月
でん・でん
おでん
三河地方の赤味噌を
独自のブレンド
で仕上げた、
オリジナルの
味噌おでん。
臭みのない大根や、
素朴な
山芋こんにやく、
ごぼう巻に
味噌が絡んで、
もう旨いのなんの！

●1月のみ第3・第5金曜の発送となります。●おでんの調理写真等はイメージです。●お届け日・材料は食材の仕入れ状況により、変更になる場合があります。

1
昔ながらの
石臼で丹念に
すり身にした
こだわりの
練り物。

2
旨みを
閉じ込める
ために食材を
つゆと一緒に
丸ごとパック。

3
総料理長が
考えた、
家庭では
絶対に出来ない
プロのおでん。

4
プロの料理人が
下ごしらえに
丸3日かけた
絶品大根。
※大根が入らない
メニューもございます。

でん・でん
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

ヤマサ直営「広小路でん・でん」からお届けする月替わり12のおでん。

10月
鎌倉と豊橋のコラボ
鎌倉スパイス
カレーおでん
◆発送日 9[金]・23[金]

11月
えぞ醤油でつくる
旨ダシおでん
◆発送日 13[金]・27[金]

12月
穂の国
八丁味噌おでん
◆発送日 11[金]・25[金]

1月
春野菜のさっぱり
小燕おろしおでん
●1月のみ第3・第5金曜の発送となります。
◆発送日 15[金]・29[金]

2月
寒い夜には芯から
身体を温める
洋風白おでん
◆発送日 12[金]・26[金]

3月
栄養豊富 お出汁の効いた
甘酒おでん
◆発送日 12[金]・26[金]

4月
福島四川料理の名店石林
日比野シェフプロデュース
四川中華おでん
◆発送日 9[金]・23[金]

5月
彩り華やか
花鍋おでん
◆発送日 14[金]・28[金]

6月
鶏の旨みがじんわり
鶏だし塩おでん
◆発送日 11[金]・25[金]

7月
ライムの風味さわやか
エスニックおでん
◆発送日 9[金]・23[金]

8月
ヘルシーで冷たく
暑い夏にピッタリ
夏やさい冷製おでん
◆発送日 13[金]・27[金]

9月
福島県奥会津の
大自然で育った
奥会津トマトおでん
◆発送日 10[金]・24[金]

鎌倉スパイス「アナン」
の3代目東京スパイス
番長スパイス王子こと
メタ・バラツ氏の
スパイス・マジック
とのコラボで、
「新しいけれど、
どこか懐かしい、
抜群に美味しい
カレーおでん」が
誕生しました。

えぞ醤油でつくる
旨ダシおでん

陳建一氏と共に本場中国で修行した、
福島・本格四川料理の名店石林（シーリン）
日比野シェフとヤマサくわ総料理長山下
とがコラボした「四川中華おでん」です。
「石林特製ラー油」を使った、クセになる辛
めのスープは絶品です。

鶏の旨みをじっくり引き出した、
すっきりコク深い塩だしのおでん。
具材にだしがじんわり染み込み、
最後の一口まで飽きずに
楽しめるやさしい味わいです。

自然の恵み豊かな福島県只見町の
「さんべ農園」さんが手間暇掛けて
育てた新鮮なトマトを使って贅沢に
トマトスープを作りました。
トマトの酸味が練り製品と
良く合います。

●おでんの調理写真等はイメージです。●お届け日・材料は食材の仕入れ状況により、変更になる場合があります。

でん・でんおでんの会
Q&A

Q1 すでに注文した
おでんの会の変更方法は？
商品発送日の1週間前までにお休み等のご連絡を
いただければ、発送をストップさせていただきます。

Q2 2月は正統派味噌おでんが
食べたいんですけど？
和風おでん、味噌おでんの2種類の中から
1種類をお選びいただくと振り替えでお届け致します。

Q3 冬の間だけ
お願いしたいんですけど…。
ご希望の月のおでんをおっしゃっていただければ、
ご希望のおでんのみのご注文を承っております。

ヤマサくわ受注センター
TEL ☎0120-803489 FAX ☎0120-432214
ヤマサコグワ

でん・でんおでんの会の詳細は
ヤマサくわ

検索

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密

豊橋名産
おでんの会
美味しさの秘密