

つくだ煮・煮豆の
全 新橋 玉木屋



全 新橋 玉木屋
SINCE 1782

すべてのお問い合わせ

フリーダイヤル 0120-484-292 FAX受付 043-247-3547
しんばし つくだに

受付時間 9時～17時(月～土) 日曜・祝日を除く

オフィシャルサイト <https://www.tamakiya.co.jp>



オフィシャルサイト



X(旧Twitter)



Instagram



LINE

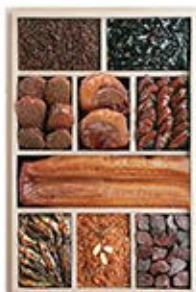
佃煮 (桐箱入り)

天明二年の創業以来、
美味しさを磨き続けて二四三年。
玉木屋の佃煮には、
創業から伝え継がれた
秘伝のタレが生きています。
いつの時代にも喜ばれてきた、
珠玉の味わい。
温かいご飯にのせて、
またお酒のお供によく合います。
ご進物・ご自宅用として、
どなたにも喜ばれる玉木屋の代表商品です。



紙箱入り

商品コード 16365
TK-3 佃煮 3種入
1,080円(1,000円)
20.0×10.0×2.8cm | 0.2kg
あみ、あさり、細切昆布



商品コード 15185
TK-9 (印籠折詰) 9種入
10,800円(10,000円)
31.2×20.6×4.8cm | 0.9kg
あみ、山椒昆布、たらこ、帆立貝、
大粒あさり、うなぎ蒲焼、若さぎめ煮、
味道楽、かつお角煮



商品コード 15245
TK-8 8種入
5,400円(5,000円)
28.3×18.4×3.7cm | 0.6kg
えび、帆立貝、あみ、かつお角煮、
細切昆布、あさり、薬唐辛子、
味道楽



商品コード 15045
TK-7 7種入
4,320円(4,000円)
25.6×16.6×3.4cm | 0.5kg
あみ、あさり、かつお角煮、
ちりめんしらす、帆立貝、
味道楽、薬唐辛子



商品コード 15035
TK-6 6種入
3,240円(3,000円)
22.9×14.2×3.2cm | 0.3kg
あみ、味道楽、えび、かつお角煮、
お茶漬の友、あさり



商品コード 15025
TK-5 5種入
2,160円(2,000円)
23.0×14.2×3.0cm | 0.3kg
あみ、あさり、えび、お茶漬の友、
こぶ豆



商品コード 15010
TK-4 4種入
1,620円(1,500円)
20.3×12.6×3.0cm | 0.3kg
あみ、お茶漬の友、えび、こぶ豆

保存料・着色料不使用

※原材料の入手状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。
※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※外箱寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。

特選 佃煮



若さぎあめ煮

玉木屋の中でも特に人気の高い厳選されたお品をそろえました。
重厚感のある木箱と高級感のあるお品は、
大切な先様に必ずやご満足いただける逸品に。
玉木屋オリジナルブレンドのこだわりの醤油を使用し、
きりっとした味わいに煮上げました。
江戸時代より三世紀愛され続ける本物の味をご堪能ください。

保存料・着色料 不使用



帆立貝

椎茸昆布

かつお角煮

ちりめんしらす



商品コード 15195

H-5(印籠折詰) 5種入

8,640円(8,000円)

27.8×16.8×4.8cm | 0.6kg

椎茸昆布、たらこ、うなぎ蒲焼、
かつお角煮、若さぎあめ煮



商品コード 15135

H-4(印籠折詰) 4種入

4,860円(4,500円)

20.2×13.8×4.8cm | 0.4kg

たらこ、ちりめんしらす、
かつお角煮、帆立貝

※原材料の入荷状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。
※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※材料寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。

白佃煮（桐箱入り）減塩タイプ

うす味でさっと炊きあげたやわらかな「白佃煮」。
塩分控えめなのでお子様からご高齢の方まで、
お召し上がりやすい味つけです。
お酒のおつまみにもよく合います。



ちりめんしらす

あさり

細切昆布



商品コード 15390

AS-9 9種入

16,200円(15,000円)

32.0×22.2×4.8cm | 0.9kg

若さぎめ煮、葡萄しらす、たらこ、
大粒帆立、ふっくら蛤、うなぎ蒲焼、
子宝あさり、椎茸昆布、ふっくら鮎



商品コード 15370

AS-8 8種入

6,804円(6,300円)

28.3×18.4×3.7cm | 0.7kg

あみ、たらこ、帆立貝、味道家、
あさり、椎茸昆布、かつお角煮、
ちりめんしらす



商品コード 15360

AS-7 7種入

4,644円(4,300円)

25.6×16.6×3.4cm | 0.5kg

あみ、あさり、かつお角煮、
ちりめんしらす、細切昆布、
味道家、きゅうり



商品コード 15320

AS-6 6種入

3,456円(3,200円)

23.0×14.2×3.5cm | 0.4kg

あさり、あみ、細切昆布、
かつお角煮、味道家、
きゅうり

保存料・着色料不使用

葡萄佃煮／子宝あさり

葡萄佃煮は、

厳選された「海の幸」と「ぶどう山椒」を、独自の製法で、うす味で香り豊かに仕上げております。

ぶどう山椒はその名の通りぶどうのように実り

そのさわやかな香りは格別です。

「緑のダイヤ」と呼ばれている和歌山県有田地方のぶどう山椒使用。

子宝あさは、

縁起のよい、卵を持ったあさりです。

浅瀬で採れた珍しい子持ちのあさり。

素材の風味を大切に、

うす味でふっくらやわらかく仕上げました。



※写真はイメージです。

＜お好みでお詰め替え＞

葡萄佃煮と子宝あさはお好みで、お詰め替えいたします



商品コード 15665
AB-3 3袋入
5,724円(5,300円)
18.7×26.7×3.2cm | 0.4kg
子宝あさり、葡萄帆立、葡萄しらす



商品コード 15640
BT-3 3袋入
5,940円(5,500円)
18.7×26.7×3.2cm | 0.4kg
葡萄あさり、葡萄しらす、葡萄帆立

＜単品＞

葡萄あさり 70g 1,404円(1,300円)
葡萄しらす 70g 2,052円(1,900円)
葡萄帆立 70g 1,944円(1,800円)
子宝あさり 70g 1,080円(1,000円)

単品 17.5×12.5cm

保存料・着色料不使用

※原材料の入荷状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※特約店法、製造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。



葡萄しらす



子宝あさり

秋刀魚ゲランド塩

季節限定

九月～二月末

厳選した旬の国産秋刀魚を、伝統あるフランス産ゲランド塩で骨までやわらかく焼き上げており、まるごと召し上がれます。塩味の中にほのかな甘みがあり、まるでフルコースの一品のような洋風の味わいです。

ゲランド塩は、フランスブルターニュ地方ゲランド地区で塩職人たちが千年以上にわたり伝統製法で守り継いできました。天日塩のため、海水由来のミネラル分を含み、塩味だけではない旨味をもたらす、素材の美味しさを引き出します。

お好きなワインとともにレモンやハーブを添えて、香りと旨味のハーモニーをお楽しみください。



商品コード 15750
6尾入
6,804円(6,300円)
236×33.5×3.2cm|0.9kg



商品コード 15740
3尾入
3,510円(3,250円)
14.2×33.5×3.2cm|0.5kg



商品コード 13982
単品 1尾
1,080円(1,000円)



パスタやピザなど様々な料理に。
ワインやバゲットと一緒に。



素材の味を引き立てる
フランスブルターニュ地方のゲランド塩。



詳しくはこちら▼



保存料・着色料不使用

※原材料の入荷状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。
※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※外箱寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。

秋刀魚さんしよ煮

季節限定

九月～二月末



商品コード 15720
6尾入
8,424円(7,800円)
24.0×33.5×3.2cm | 0.9kg



商品コード 15710
3尾入
4,320円(4,000円)
14.5×33.5×3.2cm | 0.5kg



商品コード 13900
単品 1尾
1,350円(1,250円)

国産の脂ののった秋刀魚を使用し、独自の製法で一度焼いてから、五時間じっくり煮込んでおり、骨まで柔らかく仕上がっております。頭から尻尾まで、丸ごとおいしく召し上がれます。

青魚には、DHA・EPAが豊富に含まれているといわれています。健康志向の方にもおすすめの逸品です。

保存料・着色料 不使用

※原材料の入手状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※外箱寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。



昆布巻

季節限定

十一月～十二月

北海道産の昆布を柔らかく煮込んだ昆布巻の逸品です。
素材の旨みをたっぷり含み、
柔らかくなった昆布の味は絶品です。



商品コード 16025
紅鮭昆布巻(ハーフ) 1本
1,404円(1,300円)



商品コード 16045
鮭昆布巻(ハーフ) 1本
1,080円(1,000円)



商品コード 16125
C-2 昆布巻詰合せ 2種入
5,400円(5,000円)
25.5×15.8×4.2cm | 0.7kg
紅鮭昆布巻ハーフサイズ×2本、
鮭昆布巻ハーフサイズ×2本

紅鮭昆布巻・鮭昆布巻は従来のハーフサイズとなり、お召し上がりやすくなっております。

※原材料の入手状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。
※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※外箱寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。



鮭のこもち宝

姿煮



商品コード 13890
鰯の姿煮 単品 1尾 594円(550円)

商品コード 13910
鰯の山椒煮 単品 1尾 594円(550円)

商品コード 13880
清流あゆ 単品 1尾 1,188円(1,100円)

商品コード 13860
鮭のこもち宝 単品 1尾 1,404円(1,300円)



商品コード 15800
A-5 鮭のこもち宝 5尾入 7,560円(7,000円)
18.7×21.0×4.8cm | 0.6kg

国産の新鮮な魚を、
玉木屋独自の製法で骨までやわらかく仕上げました。
頭から尻尾までまるごとお召し上がりいただけます。
お祝いやおめでたいお席にも最適な贈り物です。

保存料・着色料不使用

着色料不使用



※写真はイメージです。

＜おすすめのお召し上がり方＞



ひと口大に切ったうなぎにタレと水一カップを加えて煮立たせ、溶いた卵を回しながら入れます。卵が半熟になったところで軽くひと混ぜし火を止めます。器によそった御飯の上にのせ、お好みでみつ葉を添えたり粉山椒をふりますと、一層美味しく召し上がれます。



商品コード 16445
うなぎの蒲焼 木箱入 (半身4枚入)
10,800円(10,000円)
21.0×17.8×4.0cm | 0.5kg



商品コード 13941
うなぎの蒲焼 1枚入
5,400円(5,000円)
29.0×10.0×2.0cm | 0.1kg

うなぎ蒲焼

保存料・着色料 不使用



うなぎ佃煮／うなぎ山椒煮

保存料・着色料 不使用

大きめの器にあたたかい御飯をよそい、短冊に切ったうなぎの佃煮を盛りつけます。みつ葉等香の物を散らし熱いお茶、もしくはだし汁をかけ、針しょうがを添えますと、一層美味しく召し上がれます。

そのままお召し上がりいただけます



商品コード 13395
うなぎ山椒煮 (60g)
1,404円(1,300円)



商品コード 13385
うなぎ佃煮 単品 (40g)
1,944円(1,800円)

「お茶漬にしてお召し上がりください」

懐石茶漬

厳選した新鮮な魚介類の素材一つひとつに、独自の製法を取り入れて仕上げました。玉木屋こだわりの特製のお出汁とかやくで本格的な料亭のお味をご家庭で。また、ご飯だけでなくうどんにもよく合います。



紅鮭茶漬



商品コード 19530

C-6 6袋入

4,428円(4,100円)

26.4×20.3×4.5cm | 0.4kg

鯛、蛤、浅利、鰯、紅鮭、鰯子×各1袋



商品コード 19610

C-8 8袋入

6,156円(5,700円)

26.2×24.5×4.5cm | 0.6kg

鯛、鯛ごまだれ、鰯、穴子、紅鮭、鰯子、河豚、浅利×各1袋



商品コード 19620

C-11 11袋入

8,694円(8,050円)

25.8×31.0×4.6cm | 0.7kg

鯛、鯛ごまだれ、鰯、紅鮭、鰯子、平目、穴子、浅利、蛤、鰯、河豚×各1袋

<食べ方いろいろアレンジレシピ>



鯛の雑炊



あさりと蛤の磯香るうどん

保存料・着色料不使用



鰯茶漬

良質の鰯の旨味を100%活かすために、独自の手作り技法で風味豊かに仕上げました。

1袋
972円(900円)



平目茶漬

くせの無い白身のさっぱりとした淡白なお味です。繊細な風味をお楽しみください。

1袋
918円(850円)



穴子茶漬

お茶漬に最適な穴子を使用。玉木屋独自の手作り技法で、風味豊かに仕上げました。

1袋
702円(650円)



河豚茶漬

河豚のエキスを十分に抽出して仕上げた贅沢なお茶漬。豪華なお茶漬に、心も踊り、美味しさを格別です。

1袋
756円(700円)



鰯茶漬

天然のうまみ成分を多く持つ鰯を贅沢に使用し、日本の滋味を余すところなく活かしました。

1袋
648円(600円)



浅利茶漬

大粒のあさりの旨味を山椒の風味が一層引き立てた一品です。風味豊かな磯の香りをお楽しみください。

1袋
648円(600円)



鰯子茶漬

新鮮な鰯の中から、良質な卵のみを塩漬け。すべて手作りです。丹念に仕上げました。

1袋
648円(600円)



紅鮭茶漬

旬の素材の中でも脂ののった紅鮭を使用。独自の製法で焼きほくほく、お茶漬に合わせた一品に仕上げました。

1袋
648円(600円)



蛤茶漬

大ぶりであつくりとした蛤を使用。旨味を存分に活かせる様、独自の技法でやわらかく仕上げました。

1袋
648円(600円)



鯛茶漬ごまだれ

脂ののった真鯛を、独自の製法で仕上げました。真鯛の旨味とごまだれの芳醇な風味が贅沢な一品です。

1袋
864円(800円)



鯛茶漬

旬の素材の中でも脂ののった真鯛を使用し、独自の製法で鯛のエキスを逃さないように仕上げました。

1袋
864円(800円)

単品 17.0×10.0cm

※原材料の価格状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※外箱寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。



佃煮ふりかけ

江戸時代からの製法で、手間を惜しまず作りまし
た。新鮮な魚介類や野菜の持ち味を引き出し、しつとりと仕上げたふりかけは、ごはんやおにぎり、雑炊によく合います。素材の風味をそのままに、やさしいお味です。

商品コード 18550

F-4 12袋入(12種類×各1袋)

2,808円(2,600円)

26.0×15.0×4.0cm | 0.3kg

うなぎ山椒、生姜、梅かつお、たらこ昆布、ひじき、紅鮭しらす、帆立貝、山椒しらす、五目野菜、磯まぐろ、きんぴら、切干昆布×各1袋

商品コード 18540

F-6 18袋入

4,104円(3,800円)

25.5×22.1×4.0cm | 0.5kg

うなぎ山椒、たらこ昆布、紅鮭しらす、帆立貝、山椒しらす、きんぴら×各1袋、生姜、梅かつお、ひじき、五目野菜、磯まぐろ、切干昆布×各2袋

商品コード 18535

F-12 24袋入(12種類×各2袋)

5,508円(5,100円)

25.5×22.1×5.5cm | 0.5kg

うなぎ山椒、生姜、梅かつお、たらこ昆布、ひじき、紅鮭しらす、帆立貝、山椒しらす、五目野菜、磯まぐろ、きんぴら、切干昆布×各2袋

商品コード 18730

<季節限定> 9月上旬～11月初旬

秋のふりかけ/秋F-8(8種類×各2袋)

3,780円(3,500円)

26.0×15.0×5.5cm | 0.3kg

松茸土瓶蒸し、紅鮭帆立、五目野菜、梅かつお、たらこ昆布、帆立貝、ひじき、切干昆布×各2袋



<季節限定> 9月上旬～11月初旬

秋J-7 7袋入(7種類×各1袋)

1,728円(1,600円)

7.9×26.8×3.9cm | 0.1kg

季節に合わせたふりかけをご用意しております

冬のふりかけ

春のふりかけ

初夏のふりかけ

夏のふりかけ

うなぎ山椒 ほのかな山椒の香りと贅沢に使用したうなぎの旨みが食欲をそそります。だし巻卵に混ぜても。	生姜 びりっとした辛みとごまの風味が絶妙なバランス。しゃきしゃきとした食感をお楽しみください。	梅かつお 海の薫りが食欲をそそる。甘辛ジューシーまぐろのふりかけです。	たらこ昆布 たらこ、旨みの詰まった昆布。特製の醤油で煮付け、やさしい和風味に隠し味のバルメサンチーズが豊かなコクの秘密です。	磯まぐろ こりこりとした歯ごたえが心地いい切干大根と、江戸時代伝来の製法で少し甘めに炊いた昆布の甘辛味のふりかけです。	切干昆布 ごほう、しいたけ、高野豆腐、にんじん、かんぴょう。それぞれの素材の風味と食感を引き出した、人気の味です。	きんぴら ごほうならではのしやきしやきした食感を大切に、特製の醤油でやさしい味わいに仕上げました。	五目野菜 ごほう、しいたけ、高野豆腐、にんじん、かんぴょう。それぞれの素材の風味と食感を引き出した、人気の味です。
2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)

帆立貝 帆立貝に、しいたけ、たらこ、かつお削り節などを組み合わせました。特製の醤油をベースに、やさしい甘辛味に。	ひじき ひじきに、にんじん、しいたけ、鶏肉、鰾選した本物の素材を、特製の醤油と砂糖、本みりんなどでじっくり煮込みました。	紅鮭しらす 旨みが詰まったしらす干しと、ふくふくとした紅鮭のフレークの組み合わせ。さわやかな香りの三つ葉を添えて。	梅かつお 爽やかな酸味の梅肉とかつおの香味。生と削り節の2種類のかつおを加え、味に深みを出しました。	山椒しらす 塩味の利いたしらすと、山椒の香りが相性抜群。山椒は葉と実の両方を使用。
2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)	2パック 432円(400円)

2パック 11.5×6.5×3.0cm

※原材料の価格状況により、パッケージ・価格・内容・仕様などを予告なく変更させていただく場合がございます。※お品物はすべて個別真空パックになっております。※各表示価格は、消費税込みのお値段です。※()内は本体価格です。※特約寸法、荷造重量は表示価格の下に記載しております。※寸法はすべて、たて×よこ×高さです。



※写真はイメージです。

特選お好み詰合せ



季節のふりかけ

化粧箱は様々なサイズをご用意しております



- ①大 27.6×22.8×4.7cm 330円(300円) ②特大 23.5×32.0×4.7cm 330円(300円)
③小 23.1×19.8×4.7cm 330円(300円) ④中 27.6×12.3×4.5cm 275円(250円)



＜詰合せ一例＞

お好みで詰め合わせできます

佃煮、ふりかけ、お茶漬など
お好みの商品をお詰め合わせできます。
化粧箱の形・大きさは、お詰めする内容に合わせて、
最適の物をお選びいただけます。
お好みで詰め合わせた
特別な贈り物にご利用ください。

6月上旬～8月下旬 商品コード 18155 F袋 8袋入 夏のふりかけ 1,836円(1,700円) 23.0×16.0×8.5cm 0.2kg	4月中旬～5月下旬 商品コード 18115 F袋 8袋入 初夏のふりかけ 1,836円(1,700円) 23.0×16.0×8.5cm 0.2kg	2月上旬～4月上旬 商品コード 17595 F袋 8袋入 春のふりかけ 1,836円(1,700円) 23.0×16.0×8.5cm 0.2kg
11月上旬～1月下旬 商品コード 18190 F袋 8袋入 冬のふりかけ 1,836円(1,700円) 23.0×16.0×8.5cm 0.2kg	9月上旬～11月初旬 商品コード 18190 F袋 8袋入 秋のふりかけ 1,836円(1,700円) 23.0×16.0×8.5cm 0.2kg	

しっとり食感、豊かな風味。
春・初夏・夏・秋・冬——
季節ごとに旬の素材のふりかけが入った季節限定商品です。

世界のふりかけ

白いごはんの世界を旅する。
世界のふりかけ、召し上がれ。
さつとふりかけるだけで、白いごはんを料理に変える。
世界の味をギュッと詰めた、半生タイプの本格お料理ふりかけ。
あったかいごはんはもちろん、サラダやグラタン、アイスクリームにも。



グリーンカレー

ベーコンエッグ

ホットサルサ

イタリアントマト



商品コード 17710

W-8 8袋入

1,944円(1,800円)

12.0×21.5×4.3cm | 0.1kg

イタリアントマト、トムヤムクン、
ベーコンエッグ、グリーンカレー、
マハラジャカレー、焼肉カルビ、
四川風麻婆豆腐、中華風搾菜×各1袋



商品コード 17720

W-12 12袋入

2,916円(2,700円)

19.3×22.7×4.3cm | 0.2kg

イタリアントマト×2袋、トムヤムクン、
ベーコンエッグ、グリーンカレー、
マハラジャカレー、焼肉カルビ、
四川風麻婆豆腐、中華風搾菜、
チキンカレー、ホットサルサ、
オリーブ&アンチョビ×各1袋



商品コード 17730

W-18 18袋入

4,212円(3,900円)

23.8×25.8×4.3cm | 0.3kg

イタリアントマト、ベーコンエッグ、
グリーンカレー、マハラジャカレー、
ホットサルサ、四川風麻婆豆腐、
焼肉カルビ×各2袋
トムヤムクン、チキンカレー、中華風搾菜、
オリーブ&アンチョビ×各1袋



イタリアの魚料理の美味しさを、
ふりかけに。チーズやクラッカーなど
にのせて、おつまみにもどうぞ。

2パック
648円(600円)



ジューシーな焼肉カルビがふりか
けに。コクのあるタレを使い、焼肉
カルビの味を再現しました。

2パック
432円(400円)



世界三大スープの一角を、ふりかけ
で完全再現。魚介のコクと旨みに、
レモングラスの爽やかな風味。

2パック
432円(400円)



ベーコン、たまご、パセリの3色の
いろどりもキュートな、人気のふり
かけです。サラダにも。

2パック
432円(400円)



旨みと辛みと食感と。中国・四川の
定番副菜、搾菜をピリリと辛いふり
かけにしました。冷や奴にも。

2パック
432円(400円)



ホッとスパイスなサルサ。ピリ
辛がクセになる、南米料理をイメージ
した大人向けふりかけです。

2パック
432円(400円)



豆板醤と香味野菜が芳ばしく香る、
大人の辛口ふりかけ。食欲をそえる
本場四川の辛口麻婆豆腐です。

2パック
432円(400円)



本場インドのスパイスなカレー
をそのままふりかけにしました。
辛みの利いた大人の味わい。

2パック
432円(400円)



辛さを抑えたインド風チキンカ
レー。ふりかけ、玉ねぎ特製の調味料
を使用し、ほんのり和風テイスト。

2パック
432円(400円)



辛さも味わいも、本場タイの味その
まを再現しました。実はパニラ
アイスにもよく合う人気商品です。

2パック
432円(400円)



イタリア産トマトと炒めたまねぎ
の深いコク。ほんのり唐辛子の利いた
本格ミートソースの味わいです。

2パック
432円(400円)



花珠 (煮豆)

豆 国産
使用

創業より変わることのない製法で今なお愛され続ける煮豆です。
ざぜん豆の煮汁は昔から喉によいとされ、
新橋の芸者さんたちは夕方お座敷に上がる前には、
煮汁を分けてもらうため
とつくりを持って店に来ていたと、語り継がれています。



<食べ方いろいろアレンジレシピ>



お豆とバナナのあたたかいチェー

詳しい
レシピは
こちら



保存料・着色料 不使用

ざぜん豆

きんとき豆

うぐいす豆

しろふく豆

しろふく豆(ミニ)	紅はな豆(ミニ)	いんげん豆(ミニ)	うぐいす豆(ミニ)	とら豆(ミニ)	こぶ豆(ミニ)	きんとき豆(ミニ)	ざぜん豆(ミニ)
粒がまっ白な白花豆をたっぷりの煮汁につけて甘味を含ませ、美しい結色に仕上げました。	いんげん豆の中で大粒の豆をしっとりまろやかな甘さに仕上げました。	名の由来は十七世紀に僧侶元が中国から伝えたことから、白いいんげんを用い、ほどよい甘さ。	鮮やかな緑色をした青えんどう豆を一粒一粒に丁寧に味を含ませました。やわらかく上品な甘さ。	「とら豆」の名は、虎の柄を思わせるまだら模様があるため。きめが細かく、はくはくした口あたり。	北海道産の黒豆とともに甘辛く煮込みました。	赤褐色の色つやが美しい金時豆。甘さひかえめ。	創業から二二〇年以上変わらぬ人気の家伝のざぜん豆。岩手県特産の平黒(黒味豆)がくまなくあめを使用。
商品コード 28080 55g×1袋 540円(500円)	商品コード 28020 55g×1袋 702円(650円)	商品コード 28070 55g×1袋 540円(500円)	商品コード 28060 55g×1袋 540円(500円)	商品コード 28040 55g×1袋 540円(500円)	商品コード 28050 55g×1袋 486円(450円)	商品コード 28030 55g×1袋 540円(500円)	商品コード 28010 55g×1袋 594円(550円)

<大箱(55g×2袋入)もございます>
詳細は巻末P32へ



商品コード 28110
MS-4 花珠ミニ 4種入
2,376円(2,200円)
21.5×13.2×2.3cm | 0.3kg
ざぜん豆、こぶ豆、きんとき豆、しろふく豆



商品コード 28120
MS-8 花珠ミニ 8種入
4,698円(4,350円)
21.5×13.2×4.5cm | 0.6kg
ざぜん豆、こぶ豆、きんとき豆、しろふく豆、紅はな豆、うぐいす豆、とら豆、いんげん豆



佃煮やふりかけなど
お好みの商品と
詰合せもできます

いちじくゼリー

フレッシュないちじくを、
ワインやレモン、はちみつ、りんご果汁などを使用し、
上品な大人の甘さに仕上げました。
お好みで冷やしていただくより一層おいしくいただけます。
いちじくのプチプチとした食感と
ジュレゼリーのなめらかなのどごしをお楽しみください。

あのクレオパトラも食べていたといわれるいちじくは
実に5千年も前から愛され続けてきたフルーツです。



上品な大人の甘さ。
プチプチとした食感となめらかなのどごし。



クレオパトラも魅了した
美の果実、いちじく。



商品コード 35066
いちじくゼリー 4袋入
2,376円(2,200円)
15.8×16.0×4.4cm | 0.3kg



商品コード 35065
いちじくゼリー 70g
540円(500円)

いちじくグラッセ

新鮮ないちじくをまるごとグラッセ風に仕上げました。ワインやレモン、はちみつ、りんご果汁などを使用し、甘さの中にも上品な味わいに。

まるでレストランの高級デザートです。

お好みで冷やしていただくより一層おいしくいただけます。

いちじくには、消化酵素、ビタミン、ミネラル、食物繊維などが豊富に含まれており「不老長寿のフルーツ」と呼ばれています。また整腸作用があり、糖類に含まれるフィンは、体脂肪を抑えるタンパク質分解酵素としても有名です。



<食べ方いろいろアレンジレシピ>

<お召上がり方>



袋から開けてそのままお召上がりください。アレンジでヨーグルトやアイスクリームに添えたり、シロップはソーダ割りや凍らせてソルベにしてもおいしくいただけます。

ヨーグルトやフレッシュチーズと一緒に



炭酸で割って爽やかドリンクに

詳しい
レシピは
こちら



着色料
不使用



商品コード 35054
IG-6 6袋入
4,860円(4,500円)
215×320×5.0cm | 1.1kg



商品コード 35053
IG-4 4袋入
3,348円(3,100円)
210×213×4.8cm | 0.8kg



商品コード 35052
IG-2 2袋入
1,836円(1,700円)
118×215×5.0cm | 0.4kg



商品コード 35047
単品(2粒)
756円(700円)

ご用命は、お近くの新橋玉木屋へ

新橋本店 港区新橋4-25-4 石田ビル1階
電話:03-6450-1231
10時～18時30分(平日) / 10時～18時(土日祝)

羽田空港
・第1ターミナル **PIER 1 売店**
2F 出発ロビー 2【Bゲート前】
電話:03-5757-8131
PIER 4 売店
2F 出発ロビー 23【Fゲート前】
電話:03-5757-8134
PIER 5 売店
2F 出発ゲートラウンジ(南) 105
電話:03-5757-8135

CAPTAINS' MARKET
2F テラスレストラン南 115
電話:03-5757-8136
PIER 7 売店
2F 出発ロビー 130
電話:03-5757-8137
・第2ターミナル **東京食資館・時計台1番前**
2F 国内線出発ロビー 3
電話:03-6428-8713
東京食資館・時計台3番前
2F 国内線出発ロビー 10【Bゲート前】
電話:03-6428-8716
SMILE TOKYO
2F 国内線出発ロビー 25【Cゲート前】
電話:03-6428-8725

・第3ターミナル **Edo 食資館(時代館)**
4F 江戸小路 28
電話:03-6428-0426
TIAT DUTY FREE SHOP CENTRAL
3F 出国後エリア 130
電話:0120-61-0489

成田空港
・第1ターミナル **GATEWAY**
3F【保安検査後】
電話:0120-32-8680

・第3ターミナル **東京食資館**
2F 出発ロビー【保安検査前】
電話:0476-34-4161

本社 〒105-0004 港区新橋4-25-4 石田ビル1階
電話:03-6450-1973

工場 〒261-0002 千葉県美浜区新港222-5
電話:043-247-1303

世界のふりかけ

イタリアントマト	10g×2	432円	(400円)
グリーンカレー	8g×2	432円	(400円)
チキンカレー	12g×2	432円	(400円)
マハラジャカレー	8g×2	432円	(400円)
四川風麻婆豆腐	8g×2	432円	(400円)
ホットサルサ	8g×2	432円	(400円)
中華風搾菜	10g×2	432円	(400円)
ベーコンエッグ	8g×2	432円	(400円)
トムヤムクン	8g×2	432円	(400円)
オリブ&アンチョビ	7g×2	648円	(600円)
焼肉カルビ	8g×2	432円	(400円)

佃煮ふりかけ

山椒しらす	6g×2	432円	(400円)
紅鮭しらす	8g×2	432円	(400円)
ひじき	12g×2	432円	(400円)
帆立貝	8g×2	432円	(400円)
五目野菜	11g×2	432円	(400円)
きんぴら	11g×2	432円	(400円)
切干昆布	10g×2	432円	(400円)
たらこ昆布	8g×2	432円	(400円)
梅かつお	7g×2	432円	(400円)
磯まぐろ	8g×2	432円	(400円)
生姜	9g×2	432円	(400円)
うなぎ山椒	9g×2	432円	(400円)

(2月上旬～4月上旬)			
桜しらす	7g×2	432円	(400円)
ふきのとう	8g×2	432円	(400円)
たけのこ	12g×2	432円	(400円)

(4月中旬～5月下旬)			
葉桜しらす	7g×2	432円	(400円)
あじ	8g×2	432円	(400円)

(6月上旬～8月下旬)			
葉とうがらし	8g×2	432円	(400円)
梅干しらす	7g×2	432円	(400円)

(9月上旬～11月初旬)			
松茸土瓶蒸し	8g×2	432円	(400円)
紅鮭帆立	6g×2	432円	(400円)

(11月上旬～1月下旬)			
寒ふり	7g×2	432円	(400円)
河豚ちり	7g×2	540円	(500円)

販売期間は前後する場合もございます。

お好みで化粧箱にもお詰め合せいたします。

玉木屋の豊富な品揃えからあなただけのオリジナルギフトをおつくりいたします。

【化粧箱】

特大	23.5×32.0×4.7cm	330円(300円)
大	27.6×22.8×4.7cm	330円(300円)

【例箱】

小	21.8×23.6×4.8cm	440円(400円)
---	-----------------	------------

※化粧箱・例箱は消費税10%の課税対象商品です。

懐石茶漬

鯛	1袋	864円	(800円)
鯛ごまだれ	1袋	864円	(800円)
蛤	1袋	648円	(600円)
紅鮭	1袋	648円	(600円)
鱈子	1袋	648円	(600円)
浅利	1袋	648円	(600円)
鰯	1袋	648円	(600円)
河豚	1袋	756円	(700円)
穴子	1袋	702円	(650円)
平目	1袋	918円	(850円)
鰻	1袋	972円	(900円)

花枝(大) 55g×2袋入

ざえん豆(大)	—	1,026円	(950円)
紅はな豆(大)	—	1,296円	(1,200円)
きんと豆(大)	—	864円	(800円)
とら豆(大)	—	972円	(900円)
こぼ豆(大)	—	810円	(750円)
うぐいす豆(大)	—	918円	(850円)
いんげん豆(大)	—	918円	(850円)
しろふく豆(大)	—	972円	(900円)
ぶどう豆(大)	—	756円	(700円)

季節商品

白佃煮(2月～3月)			
木耳路の巻	70g	648円	(600円)
(きくらげふきのとう)			
ふきのとう	50g	648円	(600円)
(佃煮)(要冷蔵)			
(2月～3月)			
秋刀魚さんしょう煮	1尾	1,350円	(1,250円)
(9月～2月)			
秋刀魚グラント塩	1尾	1,080円	(1,000円)
(9月～2月)			
松茸昆布	60g	1,620円	(1,500円)
(10月～1月)			
どんこ椎茸	70g	1,080円	(1,000円)
(10月～1月)			
牡蠣の佃煮	50g	2,700円	(2,500円)
(11月～1月)			
田作	50g	時価	
(12月中旬～12月末)			

佃煮

〈魚〉			
あみ	70g	486円	(450円)
えび	30g	540円	(500円)
若さぎあめ煮	70g	810円	(750円)
しらす	70g	1,944円	(1,800円)
かつお角煮	70g	864円	(800円)
角煮(まぐろ)	70g	864円	(800円)
生姜まぐろ	70g	810円	(750円)
味道楽	60g	648円	(600円)
たらこ	70g	1,188円	(1,100円)
うなぎ佃煮	40g	1,944円	(1,800円)
でんぶ	60g	1,404円	(1,300円)

〈昆布〉

山椒昆布	70g	864円	(800円)
細切昆布	70g	756円	(700円)
椎茸昆布	70g	702円	(650円)
玉ふき昆布	70g	1,080円	(1,000円)
お茶漬の友	70g	594円	(550円)

〈貝〉

はまぐり	70g	1,404円	(1,300円)
帆立貝	70g	1,512円	(1,400円)
あさり	70g	1,026円	(950円)
しじみ	70g	702円	(650円)

〈野菜・他〉

きゅうり	70g	540円	(500円)
葉唐辛子	70g	540円	(500円)

姿煮

鮎のこもち宝	1尾	1,404円	(1,300円)
清流あゆ	1尾	1,188円	(1,100円)
鯉の姿煮	1尾	594円	(550円)
姫にしん	5尾	486円	(450円)
鯉の山椒煮	1尾	540円	(500円)
鯉の蒲焼	1枚入	5,400円	(5,000円)

昆布巻(11月～12月)

紅鮭昆布巻(ハーフ)	1本	1,404円	(1,300円)
鯉昆布巻(ハーフ)	1本	1,080円	(1,000円)

白佃煮(うす味)

かつお角煮	70g	864円	(800円)
あさり	70g	1,026円	(950円)
子宝あさり	70g	1,080円	(1,000円)
きゅうり	70g	648円	(600円)
細切昆布	70g	756円	(700円)
ふくら蛤	70g	1,404円	(1,300円)
ふくら鮎	70g	972円	(900円)
ゆず昆布	70g	702円	(650円)
木耳レモン	70g	756円	(700円)
ちりめんしらす	70g	972円	(900円)
くるみ白魚	70g	864円	(800円)
牛肉しょうが煮	70g	1,512円	(1,400円)

葡萄佃煮

葡萄あさり	70g	1,404円	(1,300円)
葡萄しらす	70g	2,052円	(1,900円)
葡萄帆立	70g	1,944円	(1,800円)

特製味噌

でっかみそ 〔カップ入〕	180g	756円	(700円)
金山寺みそ 〔カップ入〕	180g	540円	(500円)
青唐みそ(6月～10月) 〔カップ入〕	80g	702円	(650円)
ゆずみそ(11月～1月) 〔カップ入〕	80g	702円	(650円)
ふきみそ(2月～3月) 〔カップ入〕	80g	702円	(650円)

その他

いちじくグロッセ	2粒入	756円	(700円)
いちじくゼリー	70g	540円	(500円)
桜の花	40g	540円	(500円)

クール便でお届け

ル便でお届け	あみバター(120g) 箱入り	3,456円(3,200円)
	あみバター ハーフ(60g)	1,512円(1,400円)
	えび佃煮とナッツの キャラメリゼ	5個 1,620円(1,500円)

新橋玉木屋のこぼれ話



其一、 アインシュタインの お気に入り

相対性理論で知られる科学者、
アルベルト・アインシュタイン。
一九二二年に来日した際、
昼食で食べたお弁当に入っていた
新橋玉木屋の「細切昆布」を
大変気に入ったとか。
後日、宿泊しているホテルに
届けたと伝えられています。

其二、 南極にお供した佃煮



タロとジロのお話して
有名な南極観測隊。
実は栄養価が高い保存食として、
隊員たちのお供をしていました。
日本から遠く離れた厳しい環境のもと、
隊員たちは佃煮を食べながら、
日本を懐かしんでいたのかも知れませんね。

其三、 方外人道の愛した煮豆

天保七年（一八三六年）刊行の
『江戸名物詩／初編』に
「玉木屋煮豆」と題し、「玉木屋が煮上げる
座禅豆は有名」と記されています。
著者の方外人道は、下谷池ノ端に
庵を構える漢法医の風流人で、
本書は、現在の室町から日本橋、
京橋、銀座を経て新橋に至る道筋の
老舗三十五店を選び、
その経営ぶりや商品の特徴などを
七言絶句の形にまとめたものです。
当時の玉木屋の人気ぶりを
うかがい知ることができます。



ワインがお好きな方に TSUKUDANI ～ワインにあう佃煮～



おもてなしに



クール便でお届け

あみバター

- ・120g 2,862円(2,650円)
- ・120g 箱入り 3,456円(3,200円)
- ・ハーフ(60g) 1,512円(1,400円)

秘伝のタレで煮上げた玉木屋定番の
あみの佃煮とまろやかなバターの旨みが
じわっと広がり香ばしいガーリックが
食欲をそそります。よく冷やしたワインと
一緒にどうぞ。

バゲットやガーリックトーストにそのままつけて



白身魚のソテーにのせたりパスタにからめても。

コーヒーにも



えび佃煮とナッツの キャラメリゼ

- ・5種 1,620円(1,500円)

長年継ぎ足された秘伝のタレで煮
上げたえび佃煮をナッツとからめて
キャラメリゼしました。えびのバリバリとした
食感と甘じょっぱさにほのかなガラム
マサラの香りが癖になる一品です。

玉木屋オリジナルの
和洋折衷を
お楽しみください