

2025年
6月～10月

汐彩紀行

Shiosaikikou

心に届く美味しい鮭を



会員登録後のお買い物でポイントが \ 貯まる! / \ 使える! /
公式丸亀オンラインショップ



<https://www.marukame-shop.com/>

株式会社丸亀
〒064-0821 札幌市中央区北1条西27丁目3-16
代表電話 011-611-8331
代表FAX 011-621-5151
<https://www.marukame.com/>

Instagram



鮭乃丸亀(まるかめ)
円山本店【公式】
MARUKAME_SAPPORO_SAKE



鮭まぶしおむすび
亀太郎【公式】
@KAMETARO_OMUSUBI



かけがえのない方へ。
「瞬」の味わいに **大切な心** を添えて。



夏の贈り物



2025年この夏も良質な**素材**と
手造りの味をみなさまの食卓へお届けします。

北のハイグレード食品 選定商品



北のハイグレード食品に選
定された切身と丸亀おす
めの魚卵加えた詰合せ。

VASH60
塩引き鮭・桜ます
彩り詰合せ
本体6,000円
【税込6,480円】
●塩引き鮭(秋さけ)2切
●酒粕西京味噌漬
(桜ます)2切
●いくら醤油漬60g
●数の子松前漬70g



丸亀本仕込西京漬を
三種類食べ比べできる詰合せです。
SGBM55
丸亀西京漬三種詰合せ
本体5,550円【税込5,994円】
●酒粕西京味噌漬(桜ます)2切
●ぎんだら西京漬2切
●紅さけ西京漬2切

長野県の銘酒「大信州」の爽やかな酒粕と
西京味噌が活め桜ますの「上品なおいしさ」
を引き立てています。

SKM82 ●2切パック
純米大吟醸酒粕西京味噌漬
—北海道桜ます
本体1,800円【税込1,944円】



丸亀の詰合せ 鮭や魚卵を中心にこの季節におすすめするギフトセット



VOTA64 ●凍60日 鮭:北海道産 いくら:羅臼産
時不知・焼用中辛鮭魚卵詰合せ
本体6,400円【税込6,912円】
●沖獲り時不知(甘塩)切身2切
●焼用中辛鮭切身2切
●いくら醤油漬60g ●鮭の円舞曲70g

焼用切身は時不知と秋さけ。
拘りの羅臼産いくら醤油漬もおすす
めです。



VOT98 ●凍60日 鮭:北海道産 いくら:羅臼産
沖獲り時不知彩り詰合せ
本体9,800円【税込10,584円】
●沖獲り時不知(甘塩)半身切身600g
●いくら醤油漬90g ●鮭の円舞曲70g

時不知はたっぷり半身で。
焼用甘塩切身はさしみ鮭と並んで季節の人気商品です。



VABIS83 ●凍60日 鮭:たらこ:北海道産 いくら:羅臼産
北海道紅さけ・ひとしお鮭
バラエティ詰合せ
本体8,330円【税込8,996円】
●北海道産紅さけ(甘塩)2切 ●ひとしお秋さけ2切
●いくら醤油漬60g ●鮭の円舞曲70g ●たらこ200g

北海道産紅さけと秋さけの
甘塩仕立ての切身に北海道の海の幸を贅沢に
詰合せました。



VTS165 ●凍60日 いくら:羅臼産 鮭:北海道産
さしみ鮭時不知五種バラエティ詰合せ
本体16,500円【税込17,820円】
●さしみ鮭時不知半身700g ●いくら醤油漬90g ●冷凍帆立貝柱150g
●たらこ200g ●生干しししゃも(メス)10尾

希少な「さしみ鮭時不知」彩り豊か
で贈答用として常に人気のロングセラー詰合せ。



希少な北海道産紅さけです。
甘塩仕立ての切身で贈答に
人気の詰合せ。
VBAIS77
北海道産紅さけ
三種詰合せ
本体7,700円
【税込8,316円】
●北海道産紅さけ(甘塩)4切
●いくら醤油漬90g
●鮭の円舞曲70g



焼用切身を三種類。
数の子たっぷりの松前漬を
加えた詰合せ
AHAT50
秋さけ・時不知と
松前漬の詰合せ
本体5,000円
【税込5,400円】
●焼用中辛鮭切身2切
●ひとしお秋さけ2切
●沖獲り時不知
バターステーキ1切
●数の子松前漬70g



VBCU115 ●凍60日 紅さけ:アラスカカッパーリバー産 帆立:ししゃも:北海道産
沖獲り紅さけと海の幸詰合せ
本体11,500円【税込12,420円】
●沖獲り紅さけ半身1kg ●生干しししゃも(オス)10尾 ●冷凍帆立貝柱150g
●数の子松前漬150g

しっとりとした脂質と旨味豊かな甘塩紅さけの
彩り豊かな詰合せ。



丸亀定番の詰合せ。
中辛口の秋さけ切身は
ご飯のお供に最適です。
VAT55
焼用中辛鮭
彩り詰合せ
本体5,550円
【税込5,994円】
●焼用中辛鮭切身5切
●いくら醤油漬60g
●鮭の円舞曲70g



AHV45
ひとしお鮭
(秋さけ)
彩り詰合せ
本体4,500円
【税込4,860円】
●ひとしお秋さけ4切
●極み松前漬120g
●鮭の円舞曲70g

焼用の甘塩秋さけ。
北海道産数の子の松前漬
も食欲をそそります。



ご飯のお供にはもちろん
海鮮丼も楽しめる詰合せ。
BSAK47
丸亀
海鮮丼セット
本体4,700円
【税込5,076円】
●北洋沖獲り鮭ほぐし身90g ●沖獲り紅さけほぐし身90g
●鮭の円舞曲130g ●極み松前漬120g
(ほぐし身紅鮭:アラスカカッパーリバー産)
(ほぐし身白鮭:ロシア産)



OSVH54 ●凍90日 鮭:ロシア産 帆立:北海道産
北洋沖獲り鮭(焼用甘塩)と
海の幸詰合せ
本体5,400円【税込5,832円】
●北洋沖獲り鮭4切 ●数の子松前漬70g
●数の子わさび漬120g ●冷凍帆立貝柱150g

脂質の高い天然白鮭と海の幸を
豪華な詰合せ。



KSSH68 ●凍90日 北海道産
キングサーモンと桜ます彩り詰合せ
本体6,800円【税込7,344円】
●キングサーモン(ひとしお)切身2切
●桜ますバターステーキ1切 ●桜ます円舞曲130g
●桜ます水頭なます100g

桜ますとキングサーモン。
北海道の初夏の味覚です。

バラエティ詰合せ 丸亀鮭と海の幸各種。北海道産セレクトです。

GOV54 丸亀ご飯のお供セット
本体5,400円【税込5,832円】

●北洋鮭ほぐし身90g ●紅鮭ほぐし身90g
●わさび昆布105g ●紅さけ昆布はさみ巻(ハーフ)
●にしん菜の花漬200g ●数の子松前漬70g
●秋さけ丸亀づけ(醤油味)100g

KIK53 北海道さかな紀行(6種)
本体5,000円【税込5,400円】

●ひとしお鮭2切 ●真ほっけ一夜干し2枚
●宗八かれい一夜干し2枚 ●するめいか開き1枚
●ふっくらさんま2本 ●生身欠きにしん4枚

秋さけ、真ほっけをはじめ6種類全てが北海道産。
丸亀が一枚一枚丁寧に一夜干しに仕上げました。

NBCU100 紅さけにぎわいセット
本体10,000円【税込10,800円】

●沖獲り紅さけ(甘塩)2切 ●真ほっけ一夜干し2枚
●生干しししゃも(オス)10尾 ●鮭の円舞曲130g
●極み松前漬120g ●冷凍帆立貝柱150g

切身適量ギフト 丸亀鮭各種、切身だけのコンパクトな詰合せ。ご進物はもとよりご自宅用としてもお使いいただけます。

時不知
※さしみ鮭時不知5切のイメージです。

紅さけ
BCUH85 ●切身5切 アラスカカッパーリバー産
沖獲り紅さけ(甘塩)切身<箱入>
本体4,150円【税込4,482円】

BRTH85 ●切身5切 ロシア産
沖獲り紅さけ(熟成中辛)切身<箱入>
本体5,150円【税込5,562円】

BAISH85 ●切身5切 北海道産
北海道紅さけ(甘塩)切身<箱入>
本体5,550円【税込5,994円】

BTISH85 ●切身5切 北海道産
北海道紅さけ(熟成中辛)切身<箱入>
本体6,400円【税込6,912円】

ギフト

TVH803 活べ時不知二種切身詰合せ
本体9,700円【税込10,476円】

●時不知(さしみ鮭)3切
●時不知(熟成中辛口)3切

SSBAIS86 北海道紅さけと活べ桜ます切身詰合せ
本体6,200円【税込6,696円】

●北海道産紅さけ(甘塩)3切
●桜ます(さしみ鮭)3切

KSH82 羅臼産鮭児(さしみ鮭仕立て)切身<箱入>
●切身2切 羅臼産 本体32,000円【税込34,560円】

キングサーモン(オオスケ)

北海道で獲れるキングサーモン(オオスケ)は小さいもので3kgから大きいものは20kgまで様々な大きさのものが水揚げされます。今回はお求めいただきやすい小中サイズをひとしお焼用加工にして一本姿切身でご案内いたします。

キングサーモン(焼用ひとしお)一本姿切身
KSHG4245 ●4.2-4.5kg(両面計約32~34切)
本体29,238円【税込31,577円】
KSHG4649 ●4.6-4.9kg(両面計約36~38切)
本体31,759円【税込34,299円】

キングサーモン(焼用ひとしお)半身切身<箱入>
KSHH160 ●1.6kg(両面計約14~16切)
本体15,900円【税込17,172円】
KSHH190 ●1.9kg(両面計約18~20切)
本体20,000円【税込21,600円】

KSHP132 ●2切(1切約130g×2)
キングサーモン(焼用ひとしお)切身
本体3,200円【税込3,456円】

KSOB18 ●輪切身1切(170~190g)
キングサーモンバターステーキ
本体1,850円【税込1,998円】

北海道日本海獲れ 船上活べ桜ます

— 一本物(ノーカット)もご用意しております。ご用命の方はお問い合わせください。 —

専用箱入

活べ桜ます(さしみ鮭誂え)一本姿切身
SSG22 ●2.2kg(両面計約20切)
本体13,399円【税込14,470円】
SSG25 ●2.5kg(両面計約22切)
本体15,519円【税込16,760円】

活べ桜ます(焼用ひとしお)一本姿切身
SHG23 ●2.3kg(両面計約20切)
本体16,009円【税込17,289円】

活べ桜ます(熟成中辛口)一本姿切身
STG23 ●2.3kg(両面計約20切)
本体16,101円【税込17,389円】

化粧箱入
※SSH90のイメージです。

活べ桜ます(さしみ鮭誂え)
SSF80 半身切身<袋詰>
●800g(約9切) 本体7,400円【税込7,992円】
SSH90 半身切身<箱入>
●900g(約10切) 本体8,500円【税込9,180円】
SSP82 切身パック
●2切 本体1,800円【税込1,944円】

活べ桜ます(熟成中辛口)
STH80 半身切身<箱入>
●800g(約9切) 本体8,700円【税込9,396円】

活べ桜ます(さしみ鮭誂え)さく造り
SSA13 ●さく造り1本 本体2,000円【税込2,160円】
SSA26 ●2本(計260g) 本体3,900円【税込4,212円】

OSB132 ●2切
桜ますバターステーキ
本体1,800円【税込1,944円】

ほど良く脂がのって、繊細な身質が特徴です。
桜ますを洋風のステーキでお召し上がりください。

SKU10 ●100g
桜ますスモークサーモン
本体1,500円【税込1,620円】

鮮度の良い北海道産桜ますを桜チップでスモークスライスしています。

SDU10 ●100g
活べ桜ますづけ(醤油味)
本体1,500円【税込1,620円】

鮮度の良い桜ますを丁寧にさく取り、自家製の醤油たれに漬込んで「づけ」にしました。

SWA13 ●130g
活べ桜ますの円舞曲(ワルツ)
本体1,500円【税込1,620円】

桜ますと秋鮭いくら。桜ますの上品なおいしさをお楽しみください。

秋さけ(焼用中辛鮭) 北海道の鮭の代名詞は「秋さけ」と言われるほど地元では人気の郷土の味です。厳選した銀毛オス鮭に一本一本塩を引き、100時間熟成させた焼用の中辛鮭です。60年にわたる丸亀のロングセラー商品です。



ご自宅用や手土産に最適な
焼用中辛鮭の2切少量パックです。

ATP82 ●2切
焼用中辛鮭2切パック
本体1,200円【税込1,296円】

ATP122 ●2切
焼用中辛鮭2切パック
(特大規格)
本体1,640円【税込1,771円】

—— 一本物(ノーカット)もご用意しております。ご用命の方はお問い合わせください。——

焼用中辛鮭一本姿切身(両面切身)

ATG22 ●2.2kg(両面計約20切) 本体 8,559円【税込 9,243円】
ATG26 ●2.6kg(両面計約22切) 本体10,150円【税込10,962円】
ATG31 ●3.1kg(両面計約24切) 本体12,492円【税込13,491円】



ご贈答に最適な化粧箱入
の半身切身です。大型の
秋さけの半身となりますので
食べ応えは十分。毎日の
食卓で飽きの来ない定番
の規格です。

焼用中辛鮭
半身切身(箱入)

ATH90
本体5,800円
【税込6,264円】
●900g(約11切)
ATH110
本体7,100円
【税込7,668円】
●1.1kg(約12切)

ご自宅用・ご贈答にもお使いいただける
半身切身の袋詰めです。

ATF80 ●800g(約10切)
焼用中辛鮭半身(袋詰) 本体4,800円【税込5,184円】

秋さけ(ひとしお鮭) 丸亀で塩蔵加工した秋さけ(銀毛オス)のうち、ごく薄塩の「さしみ鮭」と中辛塩の「焼用中辛鮭」の間に位置する塩加減の焼用の「甘塩鮭」です。



さしみ鮭よりやや塩味がある
焼用の甘塩切身です。

AHF80
ひとしお鮭
半身切身(袋詰)
本体4,500円
【税込4,860円】
●800g(約10切)

ご贈答用にも最適な化粧
箱入り半身切身です。

AHH90
ひとしお鮭
半身切身(箱入)
本体5,400円
【税込5,832円】
●900g(約11切)



ご自宅用や手土産に最適なひとしお鮭
の2切少量パックです。

AHP82 ●2切
ひとしお鮭2切パック
本体1,040円【税込1,123円】

旨み～塩引鮭(秋さけ・紅さけ) 北海道の郷土の味。吟味した鮭に一尾一尾丹念に塩を引き、昔ながらの製法でじっくり時間をかけて熟成、蔵干した辛口鮭です。



蔵造り塩引き鮭 秋さけ 一本姿切身
ABG1820 ●1.8-2.0kg(輪切身計約16～18切)
本体11,494円【税込12,413円】
ABG2122 ●2.1-2.2kg(輪切身計約19～21切)
本体13,399円【税込14,470円】
ABG2324 ●2.3-2.4kg(輪切身計約22～24切)
本体14,719円【税込15,896円】



古くは江戸時代以前より日本の食に根付いてきた塩
引鮭。吟味した羅臼産秋さけを手間暇惜みず一尾
ずつ塩を引き、干し上げ熟成させた辛口鮭です。

ABF85 ●5切
蔵造り塩引き鮭 秋さけ 5切パック
本体4,400円【税込4,752円】
ABH86 ●6切
蔵造り塩引き鮭 秋さけ 6切(箱入)
本体5,450円【税込5,886円】



ABP82 ●2切
蔵造り塩引き鮭 秋さけ 2切パック
本体1,800円【税込1,944円】



BBF85 ●5切
蔵造り塩引き鮭 紅さけ 5切パック
本体6,700円【税込7,236円】
BBP82 ●2切
蔵造り塩引き鮭 紅さけ 2切パック
本体2,700円【税込2,916円】

天然沖獲り紅さけ(甘塩・熟成中辛口・辛口・大辛口) カナダ沖釣りの天然紅さけやアラスカカッパーリバーやロシア沖獲りの天然紅さけを厳選。脂質が高く甘塩鮭が人気です。



BCUF90 ●900g(約10切)
沖獲り紅さけ(甘塩) 半身切身(袋詰)
本体5,550円【税込5,994円】
BRTF70 ●700g(約9切)
沖獲り紅さけ(熟成中辛) 半身切身(袋詰)
本体7,000円【税込7,560円】

化粧箱製品同様に「一切単位真空包装」でのお届けとなります。
凍90日 甘塩:アラスカカッパーリバー産 中辛口:ロシア産



凍90日 甘塩・辛口:アラスカカッパーリバー産 中辛口・大辛口:ロシア産

—— 一本物(ノーカット)もご用意しております。ご用命の方はお問い合わせください。——

沖獲り紅さけ(甘塩)一本姿切身 沖獲り紅さけ(熟成中辛)一本姿切身

BRAG22 ●2.2kg(両面計約20切) 本体12,078円【税込13,044円】
BRTG20 ●2kg(両面計約18切) 本体12,599円【税込13,606円】
BRAG25 ●2.5kg(両面計約22切) 本体14,519円【税込15,680円】
BRTG23 ●2.3kg(両面計約20切) 本体15,273円【税込16,494円】



BCUH100 ●1kg(約11切)
沖獲り紅さけ(甘塩) 半身切身(箱入)
本体6,480円【税込6,998円】

BRTH80 ●800g(約10切)
沖獲り紅さけ(熟成中辛) 半身切身(箱入)
本体8,200円【税込8,856円】

カメラから尾までの半身切身でご贈答に最適な
化粧箱入りです。
凍90日 甘塩:アラスカカッパーリバー産 中辛口:ロシア産

BCUI9090 ●900g ●いくら醤油漬90g
沖獲り紅さけ(甘塩)といくら詰合せ
本体8,000円【税込8,640円】

BRTI7090 ●700g ●いくら醤油漬90g
沖獲り紅さけ(中辛口)といくら詰合せ
本体9,260円【税込10,000円】

紅さけ切身に、丸亀の無添加いくら醤油漬を加
えた詰合せ。
凍60日 甘塩:アラスカカッパーリバー産 中辛口:ロシア産 いくら:羅臼産



北洋沖獲り鮭(焼用甘塩)

北洋沖獲り鮭は、北洋ロシア海域の沖合で初夏に獲れる天然の白鮭です。若い白鮭の為、ほど良い脂のりと身質の柔らかさが特徴です。2021年頃までは「ロシア産時鮭」などと呼ばれていました。甘塩加工ですので焼鮭はもちろんいろいろな用途でお使いいただけます。



OSF90 ●900g(約10切)
北洋沖獲り鮭(焼用甘塩) 半身切身(袋詰め)
本体3,000円【税込3,240円】

OSP82 ●2切
北洋沖獲り鮭(甘塩) 2切パック
本体1,000円【税込1,080円】
個包装された切身を2切少量パックにしました。



VOS55
北洋沖獲り鮭彩り詰合せ
本体5,550円【税込5,994円】
●北洋沖獲り鮭(甘塩) 半身900g
●いくら醤油漬60g
●鮭の円舞曲70g

丸亀のいくら・魚卵・魚卵加工品

鮭ぶし仕込いくら醤油漬 と 塩いくら



いくら醤油漬

ISC60 ●60g

本体1,450円【税込1,566円】

ISC11 ●110g

本体2,600円【税込2,808円】

ISC18 ●180g

本体4,200円【税込4,536円】

いくら醤油漬詰合せ〈箱入〉

ISH902 ●瓶90g×2本

本体4,300円【税込4,644円】

ISH903 ●瓶90g×3本

本体6,200円【税込6,696円】



ご自宅使いやご贈答にも嬉しいお徳用パックです。

いくら醤油漬(お徳用)

ISP30 ●300g

本体6,480円

【税込6,998円】



IS90 ●瓶90g

いくら醤油漬

本体2,150円【税込2,322円】



※ISH903のイメージです。

無添加 塩いくら

SI90 ●瓶90g

本体2,770円

【税込2,991円】

SI120 ●瓶120g

本体3,600円

【税込3,888円】



※瓶120gのイメージです。

食塩のみ使用のいくら。10月の厳選卵のみ使用した味わいは丸亀自信の一品となっております。

秋鮭子は「北海道羅臼産」の秋さけ完熟メス卵だけ。たら子、数の子も「北海道産」を厳選しております。

あくまで品質と羅臼産に拘り、朝獲れの秋鮭子を速やかに北海道産丸大豆醤油と鮭ぶしをベースとした無添加醤油たれにつけ込みました。尚、丸亀の醤油漬は完全に液切りをしたノンドリップタイプとなります。

たらこ

厳冬の12月から2月に、北海道沿岸の前浜で獲れたスケソウダラの卵のうち真子と呼ばれる良質な卵だけを甘塩たらこに。化粧箱入りと袋詰パックをご用意しております。



たらこ〈箱入〉

TRH38

本体5,000円

【税込5,400円】

●380g化粧箱

TRH50

本体6,400円

【税込6,912円】

●500g化粧箱



たらこ〈パック〉

TRP20

本体2,300円

【税込2,484円】

●200gパック



たらこ〈袋入〉

TRF30

本体3,800円

【税込4,104円】

●300gパック

鮭の円舞曲(親子漬)

AWA7 ●70g

本体1,000円【税込1,080円】

AWA13 ●130g

本体1,400円【税込1,512円】

AWA25 ●250g

本体2,500円【税込2,700円】

北海道の秋さけを身・いくら・鮭ぶし・鮭魚鱸と余すところなく使用した親子漬。三拍子揃った味わいはご飯との相性も良好です。鮭の身は「銀毛のオス秋鮭」だけを吟味使用しています。



味付数の子(北海道産数の子使用)



味付数の子〈箱入〉

KZA12 ●120g

本体1,850円【税込1,998円】

北海道日本海獲れのにしんから取れる数の子を醤油味で味付けしました。



塩筋子(すじこ)

塩すじ子(秋さけ)〈袋入〉

SJP1719 ●1本(170~190g)

本体5,000円【税込5,400円】

塩すじ子(秋さけ)〈箱入〉

SJH2325 ●1本(230~250g)

本体7,000円【税込7,560円】

SJH45 ●2本入(計450g)

本体12,000円【税込12,960円】



あくまで品質と羅臼産に拘り、朝獲れの秋鮭子を昔ながらの製法でじっくりと塩漬熟成した秋鮭筋子。ギフト箱入りはご進物に最適です。

数の子

数の子たっぷり定番の松前漬です。



数の子松前漬

NMA7 ●70g

本体700円

【税込756円】

NMA15 ●150g

本体1,200円

【税込1,296円】



北海道産の数の子をはじめ、北海道産原材料を余すところなく使用した極上松前漬です。

KMA12 ●120g

極み松前漬

(ひと口パック)

本体1,200円

【税込1,296円】



数の子を大根や胡瓜と合わせ熟成酒粕と漬けたんだわさび風味の漬物です。

KZW12 ●120g

数の子わさび漬

本体740円

【税込799円】

鮭加工品



CAS11

さしみ鮭(秋さけ)
カルパッチョ

本体1,200円【税込1,296円】

オス鮭を厳選し自社煙製した後に独自のソースにつけた秋さけカルパッチョ。解凍後そのまま召し上がりいただけます。

●110g 凍90日 北海道産



OBK8

沖獲り紅さけ
スモークサーモン

本体1,290円【税込1,393円】

北洋の沖合又はアラスカで漁獲された大型の紅さけだけを使用し、独自の味付でスモークサーモンとしました。

●80g 凍90日 アメリカ又はロシア産



スモーク

サーモンチップ

CSA9 あっさり塩味

CPA9 ペッパー味

本体1,250円【税込1,350円】

羅臼産オス秋鮭を原材料に食塩のみ使用したあっさり塩味タイプと香辛料をきかせたブラックペッパータイプの2種類をご用意しています。

●90g 常温60日 常温配送が可能です。 羅臼産



SST10

スモークサーモンスティック

本体1,200円【税込1,296円】

羅臼産オス秋鮭のみ使用。魚醬と食塩のみで味付しっかりと煙製しました。食べやすいスティック状ですのでそのまま召し上がりいただけます。

●100g 常温60日 常温配送が可能です。 羅臼産



HZ12

鮭の氷頭なます

本体870円【税込939円】

丸亀鮭の頭を丁寧に薄切りし、自家製たれに漬け込み甘酢漬けにした北海道を代表する郷土珍味です。

●120g 凍90日 羅臼産



TOB30

鮭とば

(長とば)

本体3,700円

【税込3,996円】

●300g

蔵50日 凍6か月 羅臼産



カット鮭とば

TOB18 ●180g

本体2,300円

【税込2,484円】

TOB9 ●90g

本体1,200円

【税込1,296円】

蔵50日 凍6か月 羅臼産

焼きほぐしが3種類楽しめる化粧箱入りセットです。

YHH803 ほぐし身3種詰合せ

本体3,550円【税込3,834円】

●秋さけ焼きほぐし80g ●活〆桜ます焼きほぐし80g ●塩引き鮭荒ほぐし80g

AYH8 秋さけ焼きほぐし

●80g 本体 800円【税込 864円】

SYH8 活〆桜ます焼きほぐし

●80g 本体1,400円【税込1,512円】

BYH8 塩引き鮭荒ほぐし

●80g 本体1,350円【税込1,458円】



蔵6か月 冷蔵配送推奨品



希少な時不知を気軽に召し上がりいただけるほぐし身です。

TYH8 ●80g

時不知鮭焼きほぐし

本体1,500円

【税込1,620円】

蔵90日 冷蔵配送推奨品



脂質の高い上質な天然さけを使用した甘塩フレーク2種を楽しめる化粧箱入りのセットです。

OBG902 沖獲りほぐし身2種詰合せ

本体1,800円【税込1,944円】

●沖獲り紅さけほぐし身 90g ●北洋沖獲りさけほぐし身 90g

OBC9 ●90g

沖獲り紅さけほぐし身

本体1,000円【税込1,080円】

OSC9 ●90g

北洋沖獲りさけほぐし身

本体800円【税込864円】

丸亀 オリジナルグラタン



北海道食材をふんだんに使用したオリジナルグラタンです。レンジで温めてそのまま召し上がりいただけます。	AGR25 丸亀鮭グラタン ●250g 本体850円 【税込918円】	HGR25 ほたてグラタン ●250g 本体920円 【税込993円】	KGR25 かにグラタン ●250g 本体920円 【税込993円】	GR253 グラタン食べ比べ3種セット ●丸亀鮭グラタン250g・ ほたてグラタン250g・かにグラタン250g 本体2,500円【税込2,700円】
--	---	---	--	---

一夜干し・干物・焼き魚



脂のりの良い羅臼産の真ほっけだけを使用しています。
北海道の定番干物が柔らかくジューシーに仕上がりました。

ふっくら **特大** 真ほっけ
【GHKB80】●特大1枚(約800g) 本体3,100円【税込3,348円】

ふっくら真ほっけ
【GHK25】●小1枚
本体850円【税込918円】
【GHK253】●小3枚
本体2,500円【税込2,700円】
【GHK32】●中1枚
本体1,050円【税込1,134円】
【GHK323】●中3枚
本体3,000円【税込3,240円】
【GHK40】●大1枚
本体1,300円【税込1,404円】
【GHK403】●大3枚
本体3,750円【税込4,050円】



宗八かいい一夜干し
【GKR13】●大1枚 本体350円【税込378円】
【GKR133】●大3枚 本体1,000円【税込1,080円】
【GKR17】●特大1枚 本体600円【税込648円】
【GKR173】●特大3枚 本体1,750円【税込1,890円】



ふっくらさば
【GSB16】●大1枚 本体1,000円【税込1,080円】
【GSB163】●大3枚 本体2,850円【税込3,078円】

脂質の高い北海道をはじめとした国産真さを厳選しふっくらとした夜干しに仕上げました。



GIW2 ふっくらいわし
●2枚 本体550円【税込594円】

北海道産をはじめとした国産いわしをふっくらジューシーな一夜干しにしました。



NIS104 生身欠きにしん一夜干し(骨なしカット)
●4枚 本体500円【税込540円】

根室産の鮮度の良いしんの一夜干しは、焼いて大根おろしなどを添えてお召上がりください。



GKM300 ふっくらこまい
●300g 本体700円【税込756円】

北海道産のこまいをふっくらジューシーな一夜干しにしました。



きんぎ開き一夜干し
【KI20】●1枚 本体4,600円【税込4,968円】
【KI30】●大1枚 本体6,450円【税込6,966円】

北海道の干物の代表格、脂のりの良さ、とろけるような食感を是非ご賞味ください。



GHK103 真ほっけ半身(骨なしカット)
●3枚 本体800円【税込864円】

北海道産の真ほっけを丁寧に3枚おろしにして、夜干しに。骨を取った食べやすい半身サイズとなっておりま。



IKC2 するめいか一夜干し
●中2枚 本体1,500円【税込1,620円】

北海道羅臼沖で獲れた高鮮度のするめいかの一夜干しです。食べやすい中サイズです。



SSN952 一塩さんま
●2本 本体700円【税込756円】
GSN852 ふっくら秋刀魚(さんま)
●2本 本体800円【税込864円】

※一塩さんまのイメージです。
北海道近海の椿受け網漁で獲れた程良いサイズのさんまを一塩(甘塩仕立て)とふっくら一夜干しにしました。ふっくらさんまは食べやすく頭をカウドルしています。



GOVEN4 一夜干し 4種 - 焼いらずシリーズ
●秋鮭1切 ●さば1枚(四半身) ●ほっけ2切 ●さんま1本 本体1,850円【税込1,998円】

ふっくら一夜干しの焼いらず4種セット。電子レンジで温めるだけお手軽に焼魚をお召し上がりいただけます。



北海道産の生干ししゃも。メスは卵の熟成度を吟味しております。身質はオスがお薦めです。

生干ししゃも(完熟メス) 生干ししゃも(オス)
【SMM16】●大10尾1串 本体2,500円【税込2,700円】
【SMM20】●特大10尾1串 本体3,000円【税込3,240円】
【SMO18】●中10尾1串 本体2,500円【税込2,700円】
【SMO25】●大10尾1串 本体2,800円【税込3,024円】

生干ししゃも(完熟メス)徳用3串セット 生干ししゃも(オス)徳用3串セット
【SMM163】●大10尾3串 本体7,000円【税込7,560円】
【SMO183】●中10尾3串 本体7,000円【税込7,560円】

しゃも好きな方にお薦め。3串セットでお徳用特別価格となっております。

丸亀特選西京漬



GM802 ●2切
本仕込み西京漬 ぎんだら
本体1,800円【税込1,944円】
独自の白味噌ベースの味噌床に数日間しっかりと寝かせた本漬仕込みの西京漬。鮮度の良い大型ぎんだらの脂のりをお楽しみください。

GHK102 ●2枚
本仕込み西京漬 真ほっけ(骨なしカット)
本体700円【税込756円】

独自の白味噌ベースの味噌床に数日間しっかりと寝かせた本漬仕込みの西京漬です。脂のりのいい真ほっけを骨を取り、食べやすい半身サイズにしております。



BM802 ●2切
本仕込み西京漬 紅さけ
本体1,900円【税込2,052円】
独自の白味噌ベースの味噌床に数日間しっかりと寝かせた本漬仕込みの西京漬。高品質なアラスカ産紅さけのおいしさが引き立つ一品です。

NIM102 ●2枚
本仕込み西京漬 にしん(骨なしカット)
本体400円【税込432円】

独自の白味噌ベースの味噌床に数日間しっかりと寝かせた本漬仕込みの西京漬です。脂のりのいい北海道産にしんを使用しております。



帆立



HOJ27 ●270g
冷凍帆立貝柱箱入(特特大サイズ)
本体5,550円【税込5,994円】

世界的に人気で品薄が続く冷凍帆立。大変希少な3Lサイズ、数量限定商品です。



HOL25 ●250g
冷凍帆立貝柱(大Lサイズ)
本体5,000円【税込5,400円】

HOS25 ●250g
冷凍帆立貝柱(小サイズ)
本体2,775円【税込2,997円】

希少な北海道産天然帆立の大王サイズ、お刺身、バター焼きなどお召し上がりください。



HSI10 ソフトほたて塩味(クリアケース入)
●10粒 本体2,700円【税込2,916円】



HKU10 ほたて醤油漬(クリアケース入)
●10粒 本体2,700円【税込2,916円】

北海道産の帆立を塩茹でし、軽く燻製をかけた後に植物油に漬けた塩漬。旨味が薫る帆立珍珠の代表です。



HDRS50 干し貝柱(北海道オホーツク産)
●500g 本体16,000円【税込17,280円】

北海道産の天然帆立。そのままでも召し上がれますが、炊き込みご飯やスープなど多用途でお使いいただけます。

お惣菜、食卓にもう一品



HKS10 ●100g
平目昆布ペスライス
本体1,250円【税込1,350円】



OCC14 ●140g
たこのカルパッチョ
本体1,400円【税込1,512円】



OCS15 ●150g
たこのお刺身スライス
本体1,350円【税込1,458円】



ISO2 ●2枚
いかソーメン
本体1,400円【税込1,512円】

真いかを細くソーメン状に。開封後そのままお召し上がりいただけます。

お惣菜 食卓にもう一品 ご飯のお供とお惣菜

凍90日 北海道産

NM20 ●200g

北海道にしんのマリネ

本体830円【税込896円】

凍90日

NN50 ●500g

にしん菜の花漬

本体1,260円【税込1,360円】

常温90日

NK3 ●3枚

にしん甘露煮

本体645円【税込696円】

凍90日

NK15 ●150g

にしん切り込み(本仕込)

本体550円【税込594円】

凍90日 北海道産

TUB18 ●180g

灯台つぶやわらか煮(醤油味)

本体1,280円【税込1,382円】

常温90日 ノルウェー産

RTSB10 ●半身1枚

さばスモーク

本体640円【税込691円】

常温90日 北海道産

RTAH8 ●1枚

ひとしお秋さけ切身

本体640円【税込691円】

北海道産秋さけ銀毛オス

をひとしお加工しました。ご飯にはもちろん酒肴にもおススメです。袋から出してそのままお召し上がりいただけます。

だし・昆布・乾物

OKW105 ●105g

わさび昆布

本体530円【税込572円】

OKW1052 ●105g×2

わさび昆布(化粧箱入)

本体1,060円【税込1,144円】

KB9 ●1本

紅さけ昆布はさみ巻き

本体900円【税込972円】

RK25 ●258g

天然一等検羅臼昆布(化粧箱入)

本体5,000円【税込5,400円】

REK15 ●150g

羅臼棒昆布

本体1,000円【税込1,080円】

RAK20 ●200g

羅臼赤葉だし昆布(大袋)

本体1,000円【税込1,080円】

RI5 ●50g

天然利尻昆布

本体1,250円【税込1,350円】

KOB4 ●40g

おぼろ昆布(北海道産真昆布使用)

本体700円【税込756円】

RSN6 ●6食

羅臼昆布スープ わかめとねぎ入(小分6食入)

本体630円【税込680円】

RSH6 ●6食

羅臼昆布スープ 帆立とわかめ入(小分6食入)

本体630円【税込680円】

FUOK45 ●45g

ふりかけおかか昆布

本体500円【税込540円】

FUNO45 ●45g

ふりかけ海苔昆布

本体500円【税込540円】

FUKO40 ●40g

ふりかけ7種昆布ミックス

本体500円【税込540円】

丸亀 北海道の味覚 夏秋

凍90日 北海道産

KG50 ●約500g

KG65 ●約650g

本体9,000円【税込9,720円】

本体11,500円【税込12,420円】

凍90日 アラスカ又はロシア産

KC80 ●1肩800g

KC100 ●1肩1kg

本体13,800円【税込14,904円】

本体16,500円【税込17,820円】

凍6か月 北海道産

UNRD6 ●瓶60g

純粒うに(えぞばふんうに)

本体5,500円【税込5,940円】

UNMD6 ●瓶60g

純粒うに(むらさきうに)

本体3,500円【税込3,780円】

夏の生鮮商品 お問合せ対応商品

毛がに(北海道産 釜茹で冷蔵)

生うに(エゾパフンウニ塩水漬)

ぼたんえび(冷凍)

浜茹で北海しまえび(冷凍)

これから水揚げが予定される商品ですが、毎年漁が少なく価格変動も大きいため、誠に恐れ入りますが都度お問合せ確認商品とさせていただきます。

大地の恵み 夏秋

天候の変動により収穫が不安定な状況です。現段階で規格・価格のご提示ができず誠に申し訳ございません。随時お問い合わせをお願い致します。リアルタイム情報は、オンラインショップにて随時公開・更新いたします。各QRコードより読み取っていただき、商品ページをご確認ください。

夕張メロン

冷蔵指定品

とうもろこし味来

冷蔵指定品

とうもろこしピューアホワイト

冷蔵指定品

夕張メロン

冷蔵指定品

各種じゃがいも

常温指定品

北海道産かぼちゃ

常温指定品

北海道産たまねぎ

常温指定品

お届けについての注意事項

- 発送日・着日の指定はお受けできません。ご都合の悪い「お届け不可日」がございましたらお知らせください。
- 商品の品質優先でお届けしますので、気象状況によってお届け日予定日が大幅に前後する場合がございます。
- 仕入れ状況により予告なく、規格・価格を変更させていただく場合がございます。
- 商品画像はイメージです。実際にお届けする商品とは異なります。
- 商品の包装形態は、無包装でお届けいたします。

秋の鮭で季を感じる 今年も北海道へ帰ってくる鮭を愛でつつ、大切に味わう秋の味覚

入荷次第順次出荷のため他の商品とは別枠でご注文書にご記入をお願いします。



2025年9月中旬～10月中旬まで、順次出荷させていただきます。

AOG99 ●生鮭時点の重量がおよそ2.7kg～3.4kg。サイズが相場により変動いたします。
(両面計約26切)

生秋さけ(銀毛)オス 一本姿切身 本体9,000円【税込9,720円】
生さけは水揚げのあるこの時期だけ。秋さけのうち「銀毛」と呼ばれる身質の最上級ランクのオス鮭だけを厳選し切身加工してお届けいたします。

AMG99 ●生鮭時点の重量がおよそ3kg～4kg。サイズが相場により変動いたします。
(両面計約26切)

生秋さけ(銀毛)メス 一本姿切身 本体11,500円【税込12,420円】
生さけは水揚げのあるこの時期だけ。秋さけのうち「銀毛」と呼ばれる身質の最上級ランクのメス鮭だけを厳選し切身加工してお届けいたします。お腹の筋子はほぐして、丸亀特製醤油たれに漬け込んだ醤油漬の状態でお届けします。



2025年秋一番仕込み さしみ鮭
銀毛のオス鮭だけを厳選し一本一本大切に塩を打ちます。

2025年9月下旬以降、順次出荷させていただきます。

さしみ鮭秋さけ一本姿造り

ASD24 ●2.4kg(半身切身約10切/半身4ブロック) 本体 8,000円【税込 8,640円】

ASD28 ●2.8kg(半身切身約12切/半身4ブロック) 本体 9,360円【税込10,108円】

ASD32 ●3.2kg(半身切身約13切/半身4ブロック) 本体11,450円【税込12,366円】

ASD36 ●3.6kg(半身切身約14切/半身4ブロック) 本体14,480円【税込15,638円】

一番仕込みの秋さけ「さしみ鮭」となります。九〇年にわたり変わらぬ製法でごく薄塩塩蔵しております。「お刺身」「焼き」にもお楽しみいただけます。

凍90日 北海道産



さしみ鮭さく造り

ASA13 1本(130g) 本体1,450円【税込1,566円】

ASA26 2本(計260g) 本体2,800円【税込3,024円】

ASA39 3本 得用パック(計390g) 本体4,000円【税込4,320円】

お待たせしました。一番仕込みのさしみ鮭さく造りは手間いらずでお刺身をお召し上がりいただける人気商品となります。



ASH85 ●5切

さしみ鮭(秋さけ)切身詰合せ
本体2,830円【税込3,056円】

さしみ鮭切身を5切入りのコンパクトな詰合せに。ご自宅用にもご贈答にもお使いいただけます。



VAH57

秋さけ二種といくら詰合せ

●さく造り1本 ●焼用中辛鮭切身4切
●いくら醤油漬60g

本体5,700円【税込6,156円】

秋さけの代表商品「さしみ鮭」と「中辛鮭」の二種といくら醤油漬の詰合せ。



さしみ鮭半身切身(袋詰)

ASF90 ●900g(約10切) 本体4,630円【税込5,000円】

さしみ鮭半身切身(箱入)

ASH110 ●1.1kg(約11切) 本体6,300円【税込6,804円】

さしみ鮭半身切身は、袋詰めと化粧箱入りの2種類をご用意しております。

*ASF90のイメージ写真です。実際の商品は一切れ単位個包装でお届けします。



VAH95

さしみ鮭(秋さけ)と北海道彩り六種詰合せ

●さしみ鮭4切 ●冷凍帆立貝柱150g
●いくら醤油漬60g ●たらこ80g
●鮭の円舞曲70g ●味付数の子120g

本体9,500円【税込10,260円】

さしみ鮭切身と北海道ならではの海の幸を彩り豊かに詰合せにしました。



VAH64

さしみ鮭(秋さけ)と北海道彩り詰合せ

●さく造り1本 ●さしみ鮭5切
●いくら醤油漬60g ●数の子松前漬70g

本体6,480円【税込6,998円】

秋さけの「さしみ鮭」をさく造りと切身を食べ比べいただけます。人気のいくらと数の子松前漬をセットにしました。

秋の北海道の鮭～究極の白鮭 羅臼産鮭児(ケイジ) 数量限定 鮭児



ご予約承り 2025年10月20日まで 発送2025年10月25日～

羅臼産の鮭児です。羅臼漁協発行の証明書とタグのついたものだけをお取り扱いしております。鮭児は成熟途上の若鮭で天然鮭随一の脂のりを誇ります。当製品は未塩蔵です。解凍後そのままお刺身で、又は振り塩をしてから焼いてお召し上がりください。また、一本物はお好みの塩蔵加工に対応可能です。例年、漁獲は極めて不安定な為、ご予約いただいても対応できない場合もございます。あらかじめご了承ください。



カタログ「汐彩紀行」の商品について 以下ご高承をいただきたくお願い申し上げます。

- ◆商品の写真は実際の商品と誤差がないよう心がけておりますが、イメージとなっております。切身や魚卵の数量などは重量を基準としておりますので写真と変わる場合がございます。また外装箱、パッケージやシールについても予告なく変更する場合がございます。
- ◆生鮮品や季節品に関しては、水揚げ状況等により早期終売となる場合がございます。
- ◆特段表記がない限り、品質保持の観点から個別包装を心がけております。切身は1～2切単位の個別包装となっております。
- ◆各商品の賞味期限につきましては、保存温度帯と共に表記しております。
- ◆当カタログの商品のご注文は別紙「ご注文書」又は当社「オンラインショップ」より承ります。配送料金やお支払い方法などの詳細は当パンフレットの18頁をご確認ください。

丸亀の「さしみ鮭」をはじめとする塩蔵鮭は原則「食塩」のみを使用しております。身色の赤色を保ち、長期保存を目的とする「酸化防止剤」・「pH調整剤」等は天然由来、化学合成を問わず使用しておりません。

【種類による分類マーク】

秋鮭 北海道沿岸の定置網で獲れたオス秋さけのうち最高ランクの「銀」のみを選別して使用しております。焼いてもお刺身でもお召し上がりいただける「ごく薄塩・さしみ鮭」に加え焼用の「甘塩・ひとしお秋さけ」と「焼用中辛鮭」「鮭山漬」と辛口の「塩引き鮭」をご用意しております。秋さけの脂のりは、他の北海道産鮭鱈ほどではありませんが、「塩との相性が良いしっかりとした身質と引き立つ旨み」、「クセのない味わいと風味」「高たんばく・低脂質でからだに優しい」といった特徴があります。

鮭児 一万本以上にわずか一尾しか獲れない「幻の白鮭」です。10月から11月に「鮭児の中の鮭児」と呼ばれる「知床羅臼」で水揚げされた「鮭児」を取り扱っております。塩蔵していない【生凍結品】とごく薄塩【さしみ鮭仕立品】をご用意しています。お刺身や焼鮭、さまざまな用途でお使いいただけます。

北洋沖獲りさけ 北洋ロシア海域の沖合で初夏に獲れる天然の白鮭です。若い白鮭の為、ほど良い脂のりと身質の柔らかさが特徴です。2021年頃までは「ロシア産時さけ」などと呼ばれていました。甘塩加工ですので焼鮭はもちろんいろいろな用途でお使いいただけます。

活鮭 時不知 北海道沿岸の定置網で獲れた時不知のうち船上で活ばされた鮮度の良い鮭。焼いてもお刺身でもお召し上がりいただける「ごく薄塩・さしみ鮭」と「熟成中辛口」をご用意しております。「ほんのりと美しい橙色の身色」「柔らかな身質と上品な脂のり」が特徴の若鮭です。近年、北海道では「高級白鮭」として広く認知されています。

沖獲り時不知 日本200カイリ内で漁獲され北海道に水揚げされる「沖獲り時不知」は魚体は小ぶりですが、脂のりの良さが特徴です。甘塩仕立ての焼用鮭とステーキ切身をご用意しております。

沖獲り紅さけ アラスカやカナダまたはロシアの流し網や定置網、刺し網で獲れた紅さけを吟味しています。「甘塩」「熟成中辛口」「辛口」「大辛口」「塩引き鮭」といった鮭鮓に加えて「スモークサーモン」等をご用意しています。

北海道紅さけ 北海道産の紅さけは、日本200カイリ内で流し網や定置網で漁獲されたものと、ロシア海域で日本船により漁獲され北海道に水揚げされるものがあります。近年は、大変希少な鮭になりましたが丸亀ではかつての「本チャン紅さけ」のように一尾一尾塩蔵した「甘塩」「熟成中辛口」をご用意しております。

日本海沖獲り桜ます 桜ますは本ますなどと呼ばれ北海道沿岸の海で広く漁獲されますが当社では主に3月から5月に日本海で獲れる2kg～4kgサイズのもので、船上で活ばされた高鮮度のものだけをお取り扱いしています。「さしみ鮭跳え」のさく造りと切身は共に塩蔵品でありながらもまるやかなお刺身としてもお召し上がりいただけます。近年では北海道で獲れる鮭鱈の中で一番食べやすいと評価されることもあり、認知と共に評価が高まっております。

北海道の道東で獲れた「国産キングサーモン」です。北海道では「オオスケ」「スケ」などと呼ばれています。20kg前後の超大型から5kg前後までのサイズを取り扱っております。脂のりの良い鮭で、お刺身でも焼鮭としてもお召し上がりいただけます。

【塩加減による分類マーク】

さしみ鮭 「さしみ鮭」とは丸亀独自の塩蔵方法にて塩漬された新巻鮭です。厳選した素材だけを使用して独自製法で一尾一尾手作業で「塩バ」に近いごく薄塩加工を施しているため、そのままお刺身でお召し上がりいただけます。また、焼いて焼鮭としてもお召し上がりいただけます。丸亀の登録商標となっております。魚種により複数のさしみ鮭をご用意しております。

ひとしお(甘塩秋さけ) 丸亀のオス秋さけの塩蔵加工品のうち、ごく薄塩の「さしみ鮭」と中辛塩の「焼用中辛鮭」の中間に位置する塩加減の焼用の「甘塩さけ」です。

焼用中辛鮭(秋さけ) 「焼用中辛鮭」は「さしみ鮭」と並んでロングセラーの丸亀の代表商品です。さしみ鮭と同様の原料を使用して一尾一尾手作業で塩蔵し、100時間以上熟成させた「中辛塩」の新巻鮭となります。

塩引き鮭 厳選した大型のオス秋さけや紅さけをたっぷりの塩で塩蔵した後に「山漬」と呼ばれる鮭を幾重にも重ねる熟成方法でおよそ10日間。その後、数週間かけて熟成発酵された味わいは北海道郷土の懐かしい味わいです。

【その他の識別マーク】

特大切身使用 標準サイズより一回り大きなサイズの鮭を加工した切身。主に一尾4kg以上の鮭を使用した場合、特大規格として区別しております。通常切身が、一切80g～90g程度なのに対し、一切およそ120g～130gとなります。

専用箱入 鮭を一本そのまま又は一本を切身加工したものを専用箱に入れてお届けします。ご注文物にもご利用いただけます。

化粧箱入 丸亀専用化粧箱に入った詰合せです。ご注文物にもご利用いただけます。

袋詰め 個別包装された切身を専用袋におまとめしてパッケージされた商品です。

少量パック 一尾単位、半身単位の規格ばかりではなく、「2切」などの少量でも販売しております。少人数のご家庭でも食べやすく、また「お試し用」としても便利なパックとなっております。

食品の品質を保ったまま、素早く冷却する技術です。食品の水分を奪わないように、湿度を保った冷気で均一に包み込むように急速冷凍します。解凍時のドリップや離水を減らし、素材の旨みを低下させることなく凍結前の品質を保持することが可能となりました。



お電話

011-611-8331

受付時間:9:00~17:00

※不定期に日祝休があります。
当社HPやSNSにて事前告知いたします。

FAX

0120-837-877(無料)

24時間受付しております。

ひかり電話、IP電話からは送信できない場合がございます。
その際は代表FAX011-621-5151(有料)へおかけください。

●FAXでご注文された場合、注文書の郵送をお控えください。
FAX送信いただく際に、裏面が送られてくる場合がございます。
送信面をご確認の上、送信していただけますようお願いいたします。
ご注文を承りますと、受付完了の旨を当社よりFAX返信いたします。

音声ガイダンスについて

商品の確認・ご注文について・・・1
ご注文商品の配送に関して・・・2
その他または本社へ・・・3

○ガイダンスの途中でも
お繋ぎすることが可能です。

郵便

ご注文書に必要事項をご記入の上、
同封の返信用封筒にてお申込みください。
郵便事情によりご注文書が当社に届くまで
5日程度かかる場合がございます。
余裕をもってご注文いただきますようお願いいたします。

インターネット

鮭の丸亀 オンラインショップ 検索



<https://www.marukame-shop.com/>

会員登録いただけますとメールマガジンにて
「お買得な商品」「限定品」などの情報を配信しています。
オンライン限定ポイント付与やお得なクーポンも
不定期発行しております。

丸亀 円山本店



〒064-0821 北海道札幌市中央区北1条西27丁目3-16
店舗直通電話:011-611-8333
営業時間 9:30~18:30(12月のみ19:00)
2025年夏以降、定休日を不定期に設定します。
当社HPやSNSにて告知いたします。

鮭乃丸亀 大丸札幌店



〒060-0005 北海道札幌市中央区北5条西4-7
大丸札幌店 地下1階 ほっぺタウン
店舗直通電話:011-223-8335
営業時間 大丸札幌店の営業時間に準じます。

鮭乃丸亀 新千歳空港店



〒066-0012 北海道千歳市美々 新千歳空港内
国内線旅客ターミナルビル2F
店舗直通電話:0123-46-2700
営業時間 8:00~19:00
にぎりたておむすびご提供 10:30~

鮭まぶしおむすび亀太郎



〒064-0821 北海道札幌市中央区北1条西27丁目3-16
おむすびLAB亀太郎
店舗直通電話:070-9276-7052
営業時間 9:30~15:30 / 定休日 火曜日

1) クレジットカード



※ご注文書に「カード番号」「有効期限」を明記してください。
※すべて一括払いとなります。
代金は、各カード会社の会員規約に基づき指定口座から引き落としさせていただきます。

2) 代金引換(ヤマト運輸コレクト便)

※お申込みはご本人様への発送に限りです。
商品お届けの際に代金を配達員にお支払いください。
代引手数料の一部として一律330円(税込)をお客様ご負担とさせていただきます。

3) 銀行振込

【秋田銀行】札幌支店 当座2511 株式会社 丸亀
【北洋銀行】円山公園支店 当座1002140 株式会社 丸亀
【三菱UFJ銀行】札幌中央支店 当座0111159 株式会社 丸亀
※振込手数料はお客様ご負担とさせていただきます。

4) コンビニ支払

払込取扱票をご郵送いたします。
振込は郵便局もしくは加盟コンビニエンスストアで利用できます。

コンビニ支払に関して収納代行会社を利用しております。
払込取扱票の名義は「収納代行会社 アプラス」となっております。

丸亀での通信販売を初めてご利用のお客様へ

①クレジットカード ②代金引換 ③先払い(コンビニ支払、銀行振込)

※弊社の通信販売を初めてご利用のお客様には、商品代金ならびに送料のご入金確認後の発送とさせていただきます。
①②を選択いただいた場合は、お申し込み後すぐに発送のお手配をすることができます。
③を選択いただいた場合は、払込取扱票もしくは請求書を郵送いたします。弊社にて入金確認ができましたらすぐに発送のご準備をいたします。郵送やシステム上ある程度の日数がかかるため、お届けのご希望日は余裕をもってご注文をいただけますようお願い申し上げます。お急ぎの場合は、①②からお選びください。

※商品代金に加え、お届け1件につき「配送料金」がかかります。
※後払いについては請求書の到着後7日以内にお支払をお願い致します。
※お支払金額は、購入商品の税抜価格の合計を計算した後に消費税の計算を行っております。一品ずつの税込価格を合算した場合とお支払金額が異なる場合がございます。

■ご自宅宛お品物への請求書等の同梱について■

通常は、ご自宅宛のお品物に請求書や納品書・領収書などを同梱させていただいておりますが、繁忙期(11月中旬~12月末日)につきましては、お品物とは別に郵送する場合がございますので、あらかじめご承知おください。

■領収書について■ 領収書が必要な方はご注文の際にお知らせください。

配 送 料 金 (一梱包)

	北海道	東北・関東・信越・北陸・中部	関西・中国・四国・九州	沖縄
クール (冷蔵・冷凍)	1,000円 (税込1,100円)	1,550円 (税込1,705円)	1,800円 (税込1,980円)	3,450円 (税込3,795円)
常温	680円 (税込748円)	1,200円 (税込1,320円)	1,500円 (税込1,650円)	3,200円 (税込3,520円)

1梱包当たり総重量は15kg以内、
3辺の和120cm以内(外装箱含む)とさせていただきます。

※ご注文サイズ・総重量により追加料金が発生する場合がございますので予めご了承ください。
※左記配送料金の適用は円山本店及び弊社通信販売のみとなります。
航空便利用による翌日配送について
運送会社の事情により航空便利用による翌日指定配送を現在停止しております。

1) 商品の発送

お届け商品に冷凍品が含まれる場合は、全商品冷凍便でのお届けとなります。
(商品についてご不明な点がある場合や配送温度帯ごとのお届けを希望される場合は係員にお申し付けください。別途送料での承りとなります。)
冷蔵指定品は、その他 冷凍指定品 との同梱が出来ず別途 配送料金がかかりますので、あらかじめご了承ください。
※お届け先住所の不備やご不在による再発送や転送の場合、改めて商品代金、配送料金をご負担いただく場合がございます。

2) 配達日のご指定

ご注文書にてご指定いただけます。受注確認順に出荷させていただくため、配達指定をいただかない場合のほうが早く出荷できる場合があります。
※お歳暮・お中元の時期は混み合うため、発送まで7日以上かかる場合がありますのでご了承ください。(お早めのご注文にご協力をお願い致します。)
※一本物、一本姿切身(姿造り)につきましては、ご注文をいただいたから加工を行う場合がありますので他の商品よりも3日~1週間ほど発送までにお日にちが必要となります。
お届け日のご指定につきましては、日程に余裕をもってご注文をいただけますようお願い申し上げます。

3) 配達日指定不可商品

商品項目内に「配達日ご指定不可」とある商品については商品特性上、配達日のご指定を承ることが出来かねます。

4) 変更・取消

発送日の3日前までにご連絡をお願いいたします。以降の変更や取消及び出荷後の変更・取消はお受けできない場合がございます。

5) 返品・交換

商品の性質上、お客様のご都合による商品の返品・交換はお受けいたしかねます。
なお、商品の品質管理には十分留意しておりますが、商品の破損や汚損、または品質に問題がある場合は、ご連絡ください。

ご進物としての発送を承っておりますのでご注文書にて「のし」をご指定ください。尚、弊社では通常、エコの観点より「のし紙・掛け紙」ではなく「短冊のし」を使用しております。
※表書き・名入れのご要望ございましたらご指示ください。

弊社ではお客様より特にご指定がない場合は、簡易エコ包装を推進いたしております。
■ご進物包装(全面・帯状)は箱入商品に限らせていただいております。
■複数商品一括発送の場合は単品ごとに包装はせず、外装箱におまとめて出荷いたします。
個包装が必要な場合はご注文書にてご指定ください。
■紙袋や手提げ小分袋、オリジナル保冷袋を有料にてご用意しております。
ご入用の方は、ご注文書にて必要枚数をご記入願います。

個人情報の取扱いについて

お客様の個人情報は、弊社において厳重に管理し、他への流出・漏洩などないように大切にお守りいたします。
商品の発送や各種ご案内の発送及びお客様へのご連絡等にご使用させていただきます。
ご登録情報の変更(ご住所など)やダイレクトメール停止をご希望の場合、速やかに対応いたしますので下記のお問い合わせ窓口にご連絡ください。
個人情報お問い合わせ窓口:011-611-8331 受付時間:9:00~17:00