

お申し込み方法 (ご注文いただく前に必ずお読みください)

ご注文方法

お電話

通話料無料

☎ **0120-56-2324**

■受付期間 / 平日 午前9:00～午後4:00

■ご注文は上記専用ダイヤルのみで承っております。

※セール開始時(特に午前中)は、ご注文が集中するためお電話が繋がりにくくなっております。ご迷惑をおかけしますがご理解のほどお願いいたします。

FAX

FAX料金無料

☎ **0120-56-2341**

※電話としてはつながりません。

WEB

<https://www.otsuya.jp>

ご注文後、ご注文確認メール(自動送信)が届きますのでご確認ください。

郵便

注文用紙、もしくはお手持ちの用紙に「お名前・郵便番号・ご住所・電話番号・ご注文内容(注文番号・商品名・数量)」をご記入の上で郵送ください。

お支払い方法

お電話・FAX・郵便でのお申し込みの場合

郵便振替・コンビニ払い

手数料無料

●商品と一緒に振込用紙をお送りいたします。

●1週間以内に必ず弊社指定の振込用紙にてお支払いください。指定用紙以外をお使いになりますとご入金を確認できませんのでご注意ください。

●先様へお届けの場合、振込用紙はご注文いただいたお客様へ後日郵送いたします(詳しくは当ページ右中央部「ギフト(先様へのお届け)」をご覧ください)。

代金引換

手数料:お客様負担

商品代金3万円以上の場合は、代金引換のみとさせていただきます。

◆代金引換手数料(税込)

商品代金	3万円まで	10万円まで
手数料	330円	550円

WEBでのお申し込みの場合

クレジット決済または代金引換

●代金引換手数料は同上です。

イチビキ

オンライン
ショップ

〒456-0018

愛知県名古屋市熱田区新尾頭1-11-6
大津屋株式会社

■メール: hanbai@otsuya.jp

■ホームページ: <https://www.otsuya.jp>

■営業時間: 平日 午前9:00～午後4:00

■休業日: 土・日・祝日 弊社規定の休日

お届けについて

時間指定承ります。

時間指定(午前中)・(12～14時)・(14～16時)・(16～18時)・(18～20時)・(19～21時)・(20～21時)または(指定なし)よりお選びいただけます。

※交通事情によりご希望に添えない場合もございます。

送料 (1ヶ所) お買上金額合計**4,500円以上で送料無料**
4,500円未満の場合700円(全国一律)

セール中はお時間をいただいております。

土・日・祝日及び弊社規定の休日は出荷業務を行っておりません。週末や長期連休前にご注文いただいた場合、ご希望の日時にお届けできない場合がございますのでご了承ください。

ただし10日たっても商品が届かない場合は、お手数をおかけいたしますがご連絡いただけますと幸いです。

ギフト(先様へのお届け)について

ご請求書は、ご依頼主様へ郵送いたします。

一回のご注文で「ご自宅分」と「先様分」をご購入いただいた場合、請求書は2通に分かれます。

「先様分」のご請求書をご自宅分の荷物と同梱することはできません。

「先様分」のご請求書は後日郵送となりますのでご了承ください。

返品・交換について

●弊社責任による不良品(輸送中の破損を含む)はご連絡があり次第、ただちに交換いたします。

運賃弊社負担

●ご連絡なく長期不在や受け取り拒否などお客様のご都合による返品の場合は、送料(実費)をご請求させていただきますことご了承ください。

お客様ご負担

●商品出荷後の配送先住所の登録間違いやご転居された場合、お客様から運送業者へ転送ご連絡をお願いいたします。なお転送送料はお客様ご負担となりますのでご了承ください。

お客様ご負担

注意事項

●都合により商品の一部仕様変更(容量・デザイン含む)、または販売中止になる場合がございます。

●商品の色は印刷の具合で多少異なる場合がございます。

●掲載の料理写真は調理例です。具・薬味等内容に含まれてないものもございますのでご了承ください。

●本カタログの価格は2024年5月24日(金)までです(当日消印有効)。

個人情報について

弊社では、お客様からお預かりした大切な個人情報(住所・氏名・電話番号等)を裁判所・警察機関等、公共機関からの要請があった場合を除き、配送業務以外に第三者に渡したり、悪用したりする事は決まていません。ご安心ください。

イチビキ
オンライン
ショップ

旬だより

新商品満載!!

春のスペシャル号

緊急発刊!!

できたてほやほやの新製品を皆様にご紹介たく、通常の夏号をお待ちいただく間に新製品特別号としてお届けします。

この春、イチビキのイチ押しを是非お試しください。

邁ること安永元年、
創業二百五十年の赤味噌の老舗。
自信をもってお届けいたします。



セール期間

2024年4月22日(月)～5月24日(金)

ご注文専用ダイヤル ☎ **0120-56-2324**

商品に記載されているお客様センターフリーダイヤルからはご注文できません。ご注文方法詳細は、裏表紙をご覧ください。

このカタログは新商品中心のご案内です。通常商品は「旬だより 総合カタログ」をご覧ください。

ほくほくもちり

おいしい赤飯おこわ!!

イチビキが自信を持っておすすめできる
本当においし〜い赤飯おこわができました。



＼雑穀入り!／

＼雑穀入り!／

素材厳選 赤飯 おこわ

たくさんの方に食べていただき
たい、その気持ちを込めて
簡易包装でお試ししやすい価
格にしました。

通販限定商品

注文
番号 61357C

2合用(お茶碗約4杯分)
× 5セット入

3,000円(税込)

まとめるとさらにお得です!!



6種類の
発芽GABA
雑穀入

食物繊維
14g配合
※煮汁2合分
当たり

素材のこだわり



北海道産小豆

あっさりとした上品で
柔らかな食感。
やさしい色合いも
食欲をそそる小豆です。



北海道産 はくちょうもち米

粘りが強く柔らかさが
長持ちするもち米。
赤飯おこわに
ぴったりの品種です。

6種類の 発芽GABA雑穀

- ・発芽玄米
- ・焙煎発芽玄米
- ・発芽赤米
- ・発芽黒大豆
- ・発芽もち麦
- ・発芽小豆



食物繊維

お腹の調子を整えたり、血糖
値急上昇を抑えたり、血液中
のコレステロールを低下させ
るなど、多くの生理機能が
明らかになっています。

発芽雑穀とは

雑穀が小さく芽を出したもの。
植物の種が発芽する際に
「GABA」が増え栄養価が高
まります。

GABAとは

「ガンマアミノ酪酸」の略。
野菜・穀物にも含まれ、リラッ
クス効果・ストレスの低減に
役立つといわれています。

素材厳選赤飯おこわの作り方

できあがりの量: 2合用(お茶碗約4杯分) 品質保持のため長時間の保温は避けてください。



①電気炊飯器に、「無洗米」、「赤飯用の豆」、「雑穀」、「煮汁」を入れます。

※「無洗米」、「赤飯用の豆」、「雑穀」はそのまま入れてください。

塩小さじ1/2 水310ml

②塩小さじ1/2、水310mlを入れて軽く混ぜ
合わせ、白米と同じ炊飯方法で炊きます。

※つけ置きする必要はありません。

※2合の目盛りより水の量が少ないですが問題ありません。

※一度に2袋以上炊飯する場合、1袋当たり20mlの水を減らし、30分〜
1時間つけ置きしてから炊いてください。(例: 2袋の場合、水580ml)



③炊きあがりましたらよく
ほぐし、ふたを閉めて
5〜10分蒸らします。



春のスペシャルセットをお買得価格でご提供!!



2合用(お茶碗約4杯分)×各5セット入

素材厳選 赤飯おこわ2箱セット

注文
番号 301C

通常価格 6,000円(税込)

春のスペシャル価格

5,000円(税込)

[2合用×5セット]×2箱

1,000円お得

素材厳選 赤飯おこわ3箱セット

注文
番号 302C

通常価格 9,000円(税込)

春のスペシャル価格

7,500円(税込)

[2合用×5セット]×3箱

1,500円お得

1,160円お得

いつものおこわと
セットでも!

通常価格

6,900円(税込)

春のスペシャル価格

5,740円(税込)

W赤飯セット

注文
番号 303C

素材厳選赤飯おこわ [2合用×5セット]1箱
赤飯おこわ2合用 6袋



素材厳選赤飯・栗セット

注文
番号 304C

素材厳選赤飯おこわ [2合用×5セット]1箱
栗おこわ2合用 6袋



2024年 春の新商品特集

国産の節にこだわった極上国産だし

親子丼や冷やしうどんにも!

・枕崎産かつお節
・枕崎産枯れむろあじ節
・九州産さば節
・枕崎産むろあじ節

注文番号 **22302S**
極上国産だしつゆ (500ml)
583円→**486円** (税込)

だし巻き玉子・たけのこの炊き込みご飯やきゅうりの浅漬けに!

・焼津産かつお節
・枕崎産そうだ節
・枕崎産枯れむろあじ節
・九州産さば節
・枕崎産むろあじ節

注文番号 **22322S**
極上国産白だし (500ml)
583円→**486円** (税込)

初夏にピッタリ! うめ〜! 梅シリーズ

冷奴はもちろん! 山芋やホクラ、ネバネバ食材と相性よし! 卵かけご飯にも!

注文番号 **11818S**
卓上梅かつおだししょうゆ (200ml)
300円→**250円** (税込)

梅の爽やかさをプラス。炒め物やどんかつにも!

注文番号 **02341S**
献立いろいろ梅みそ (150g)
200円→**170円** (税込)

あっという間の簡単商品

注文番号 **56773S**
具材入り! 豆腐のかにあんかけの素 (2~3人前)
236円→**189円** (税込)

注文番号 **56771S**
具材入り! 厚揚げと豚肉のこく旨味噌炒めの素 (2~3人前)
236円→**189円** (税込)

注文番号 **56772S**
具材入り! 厚揚げのきのこあんかけの素 (2~3人前)
236円→**189円** (税込)

春の新商品×おこわのお試し12点セット



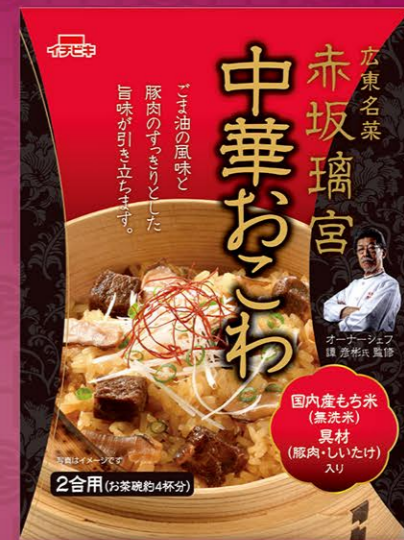
注文番号 **305C**
春の新商品お試し12点セット
通常価格 5,824円 **1,024円** お得
4,800円 (税込)

- 〈セット内容〉
- ◎極上国産だしつゆ (500ml) ×1
 - ◎極上国産白だし (500ml) ×1
 - ◎卓上梅かつおだししょうゆ (200ml) ×1
 - ◎献立いろいろ梅みそ (150g) ×1
 - ◎献立いろいろみそ (150g) ×1
 - ◎具材入り! 豆腐のかにあんかけの素 ×1
 - ◎具材入り! 厚揚げと豚肉のこく旨味噌炒めの素 ×1
 - ◎具材入り! 厚揚げのきのこあんかけの素 ×1
 - ◎【通販限定】赤坂璃宮中華おこわ ×1
 - ◎赤飯おこわ ×2
 - ◎栗おこわ ×1

赤坂璃宮監修 中華おこわ

通販限定商品
2合用 (お茶碗約4杯分)

「赤坂璃宮」とは、東京赤坂に本店を構える広東料理の人気店です。オーナーシェフとして活躍されていた故譚 彦彬氏 (2022年9月末にご逝去) の監修のもと、しっかりと豚肉の旨みが引き立つ中華おこわに仕上げました。炊飯器で炊くだけで本格的な中華おこわが味わえます。



市販の「赤坂璃宮監修 中華おこわ」とここがちがう!
通販限定商品

- ①豚肉がゴロッと大きい!
- ②具材・もち米、増量!
- ③化粧箱入り!

数量限定200箱

数に限りがございますのでこの機会をお見逃しなく!



赤坂璃宮中華おこわ

1箱 注文番号 **61791S**
通常価格 1,300円
特別価格 **1,000円** (税込)

2箱 注文番号 **306C**
通常価格 2,600円
特別価格 **1,800円** (税込)



おいしくてすぐ食べられる

常温 **和** 惣菜おふくろの味 シリーズ

夕食のもう一品に、使いやすい小容量!

常温保存可能で、まさかの非常時に備えられる「常備食」にもなります。

おふくろの味
常温「和」惣菜
3袋セット
通常525円→
465円(税込)
60円
お得
1袋あたり
175円→**155円**



注文番号 **307C**

さといも煮
(75g)3袋



注文番号 **308C**

れんこんのきんぴら
(75g)3袋



注文番号 **309C**

野菜のうま煮
(60g)3袋



注文番号 **310C**

きんぴらごぼう
(60g)3袋



注文番号 **311C**

たけのこの土佐煮
(75g)3袋



注文番号 **312C**

ひじき煮
(70g)3袋



注文番号 **313C**

切干大根煮
(80g)3袋

まとめるとさらにお得です!! **525円** お得

全部食べたい! そんな要望に!



おふくろの味 **7種×3袋セット**

注文番号 **314C**

通常価格 3,675円→ **3,150円**(税込)
1袋あたり150円

- 〈セット内容〉
- ◎さといも煮(75g) ×3袋
 - ◎れんこんのきんぴら(75g) ×3袋
 - ◎野菜のうま煮(60g) ×3袋
 - ◎きんぴらごぼう(60g) ×3袋
 - ◎たけのこの土佐煮(75g) ×3袋
 - ◎ひじき煮(70g) ×3袋
 - ◎切干大根煮(80g) ×3袋

今売ってます!!!

ご家庭で簡単に風味豊かな浅漬けが作れます。



お手軽簡単!

プロの出来栄!

注文番号 **K86005CS**

なす美人 (30g×3)×10袋

ケース販売 2,550円→ **2,000円**(税込)

まぶして漬けるだけの簡単調理

