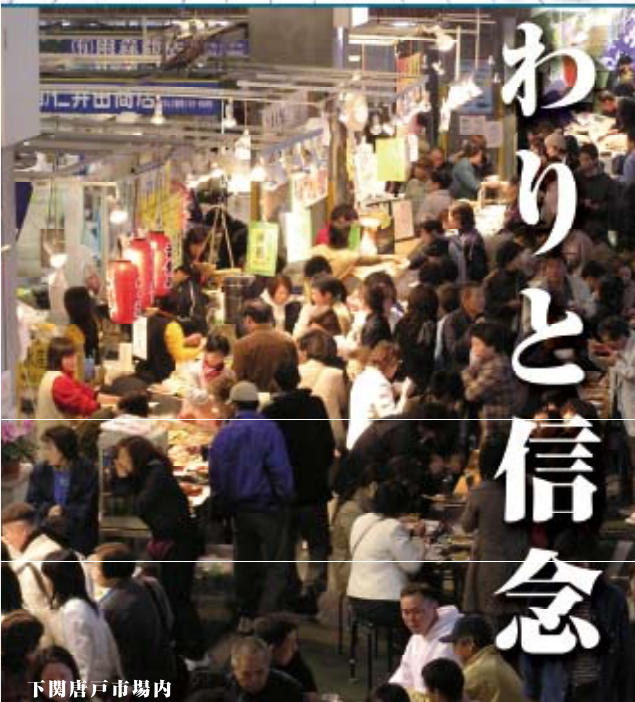




下関唐戸市場

こだ



下関唐戸市場内

わりと信念

下関「唐戸市場直送」



2006年 冬号

おいしさへの

関門海峡



スタッフ一円

私たちの

3つのモットー

- 一、お客様を第一に考えています。
- 二、まごころをこめてお届けします。
- 三、おいしくなれば、お代は一切いただきません。

当店人気ランキング

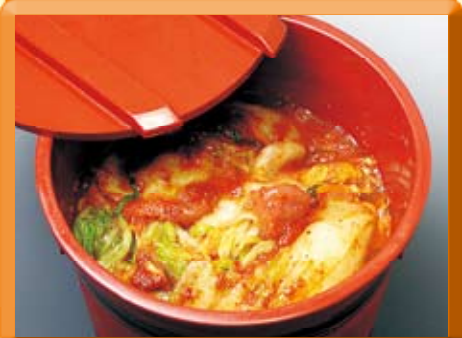
第1位 無着色昆布漬辛子明太子 第2位 とらふぐフルコース 第3位 めんたいキムチ



天然の完熟タラコを昆布の王様「羅臼昆布」をふんだんに使った秘伝のタレに、時間をかけてじっくりと漬け込みます。タラコ本来の旨みを存分にお楽しみください。



ふぐ刺し、ひれ酒、ふぐちり鍋に締めはもちろんふぐ雑炊。大勢で集まる席に、ご家族の団欒のひとつきに…。ふぐのおいしさを余すところなくご堪能いただけるお薦めセットです。



下関は昔から韓国との関係が深く、美味しいキムチがたくさんある街です。自慢の明太子と韓国キムチがドッキング！白菜のシャキシャキ感と、明太子のプチプチ感が面白い！



フリーダイヤル (受付時間 / AM9:00~PM5:00 日曜・祭日休み)

0800-600-0884

関門倶楽部 (株) 林商店 通信販売事業部 〒751-0815 山口県下関市本町1-4-20

フリーFAX (受付時間 / 24時間受付)

0800-600-8840

インターネット

http://www.kanmon-club.com

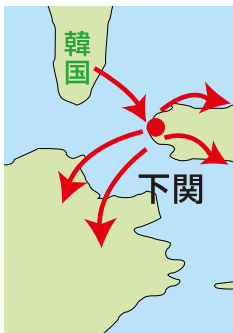
明太子発祥の地は下関なんです！



いつもお世話になってます。店主の林でございます。
星の数ほどもある沢山のお店の中から当店をお選びいただきまして、
スタッフ全員心より感謝しています。是非当店のコダワリをお伝え
たいと思いますので、少しの間おつきあい下さいませ。

昭和15年に先々代(私の祖父)が北海道から昆布を仕入れて下関の唐戸市場で販売をしたのが当店の始まりで、「北海道でとれる海産物の中でも本当に旨い物だけを下関の人に食べてもらおう」「自分が食べてみて本当に旨い物しか扱わない」という思いの中、北海道の紅サケ・タラ子・数の子・蟹・いくら・秋刀魚・ほたて等々と取扱い商品を増やしてきました。今では北海道の海産物だけではなく、下関の名産のフグや鯨も取り扱っていますが、今でも「自分が食べて旨い物しか扱わない」という単純だけど、とっても大切な思いは先代(私の父)、そして三代目の私へと脈々と受け継がれています。その中でもタラ子を当店秘伝のタレで漬込んだ辛子明太子は多くの下関のお客様からご好評をいただいています、「明太子発祥の地 下関」の名に恥じないと自負しています。

下関は日本の中でも、日頃の食卓



大正時代、韓国から80%以上が下関に輸入されていました。



2006年8月17日
山口新聞にも紹介されています

明太子発祥の地「下関」の由来

えっ博多じゃないの??

大正時代に韓国から日本に辛子明太子が輸入されたのが始まりで、当時の80%以上が下関に輸入されました。そして戦後に下関で日本人好みの味に改良されたのが、現在の辛子明太子の始まりです。その後、製造量、CMで博多に追い越され、現在にいたっています(とこてもくやしいですが)。私たちは、「やっぱり明太子は下関だね」と一人でも多くの方に思ってもらえるよう、発祥の地下関の誇りにかけて本物の旨さを追求し続けています。

① 素材のタラ子
一口にタラ子と言っても、スケトウダラが腹に卵をもつてから産卵するまでのどの時期にとれたかで、全く品質が違ってきます。当店では、粒が一番フチブチしてサラサラする真子(産卵が近づいて完熟した卵)しか使いません。その中でも鮮度が抜群のものだけを厳選して仕入れています。当り前のことですが、素材の良さが当店

タラ子の種類	
ガム子	お腹に卵を持ち始めた頃の未成熟な卵。粒々感がなくネットリとしている。
真子	産卵が近づいて完熟した卵。粒がフチブチして一番旨い。
水子	産卵が始まってスカスカした卵

明太子の美味しさは、
素材のタラ子・漬込みタレ
漬込み方法で決まります

辛子明太子のこだわり

② 漬込みタレ
先々代、先代から三代引き継いだ秘伝のタレです。幾度も幾度も試行錯誤を繰り返して、鰹出汁をベースに、本醸造醤油・清酒・焼酎(これ以上は秘密です)をブレンドし、旨み・コクをしつかりとさせながらも薄味に仕上げ、素材のタラ子の味をそこなわぬ絶妙なタレに仕上げました。



下関の市民の台所 唐戸市場

最後までおつきあいがたいいただきまして、本当にありがとうございます。どうぞ当店のコダワリがギッシリとつまった「辛子明太子」をご賞味下さいませ。これをご縁に今後とも末永いおつきあいをお願い申し上げます。
店主 林 憲志



③ 漬込み方法
低温熟成庫で96時間(丸4日間)という長い時間をかけて、静かにじっくりとねかせて漬込んでいきます。長年に渡って改良を重ねて、タラ子の芯までしっかりと均一に旨みが広がる漬込みを行っています。
長い時間をかけてじっくりと漬込むことで、味のカドがとれ奥深いまよやかさが初めて出てくるのです。



「下関唐戸市場」から作りたてを直送!

関門倶楽部だけでしか扱ってないこだわりの明太子を揃えました。

(店頭では販売していません)

辛さ控えめ

辛子明太子



粒がプチプチ!!

当店人気No.1! プロも納得!

お客様の声から誕生した逸品です。天然の完熟タラコを昆布の王様「羅臼昆布」をふんだんに使った秘伝のタレに、時間をかけてじっくりと漬け込みます。タラコ本来の旨みを存分にお楽しみください。

- 無着色 昆布漬け辛子明太子 250g
商品番号/T001 2,500円(税込)
内容量/250g 原料/アメリカ産たらこ使用
- 無着色 昆布漬け辛子明太子 350g
商品番号/T002 3,500円(税込)
内容量/350g 原料/アメリカ産たらこ使用
- 無着色 昆布漬け辛子明太子 500g
商品番号/T003 4,500円(税込)
内容量/500g 原料/アメリカ産たらこ使用



無着色

◇写真は無着色昆布漬け辛子明太子のイメージです。

甘塩たら子【素材は日本一のタラコ!】 【ご家庭用に選んで安心】



最高級の北海道羅臼産タラコを甘塩で仕上げました。タラコ本来の旨さを味わいたい方に最もオススメの商品です。
※唐辛子は使用していません。

完全な房の形ではないだけで、品質や味は正規品と全く変わりません。このクオリティーで感動のコストパフォーマンス!メーカーだからできる財布に嬉しいお値段です。
※唐辛子は使用していません。
小さなお子様でも安心して召し上がりいただけます。

- 最高級 甘塩たら子 250g
商品番号/K008 3,000円(税込)
内容量/250g 原料/羅臼産たらこ使用
- 最高級 甘塩たら子 500g
商品番号/K009 5,200円(税込)
内容量/500g 原料/羅臼産たらこ使用
- 甘塩たら子 2kg
商品番号/K012 12,600円(税込)
内容量/2000g 原料/アメリカ産たらこ使用

お徳用切子

◇写真は最高級 甘塩たら子 250g

工場長の篠谷です。
産卵間際の完熟タラコだけにこだわり代々引継いできた秘伝のタレにじっくりと漬込んでまいります。自信をもってお届けします。おいしくなければ、お代は一切いたしません!!



極上という名にふさわしい逸品!



◇写真は800g
国内最高の呼び声高い羅臼昆布をたっぷり使った秘伝の辛子タレに、一切の妥協なしに厳選した最高級品、北海道知床の羅臼でとれるタラコをじっくりと漬け込みました。辛子タレの辛味と昆布ダシの甘みが織り成す味のハーモニーは食べる人を自然に笑顔にします。

- 一番お世話になった方への 極上 昆布漬け辛子明太子 500g
商品番号/T037 6,500円(税込)
内容量/500g 原料/羅臼産たらこ使用
- 一番お世話になった方への 極上 昆布漬け辛子明太子 800g
商品番号/T006 10,000円(税込)
内容量/800g 原料/羅臼産たらこ使用

今までの明太子に満足していましたか?



◇写真は500g
希少価値の高い最高級品、北海道知床の羅臼でとれるタラコを贅沢にもさらに厳選しています。舌の上で躍るプチプチ感、際立つ旨み、本当においしい明太子がここにあります。

- 最高級 辛子明太子 250g
商品番号/T004 3,000円(税込)
内容量/250g 原料/羅臼産たらこ使用
- 最高級 辛子明太子 500g
商品番号/T005 5,200円(税込)
内容量/500g 原料/羅臼産たらこ使用

お徳用切子

【ご自宅用最適な安心価格!】
半分に切れている等、完全な房の形ではありませんが、品質や味は正規品の辛子明太子と全く同じです。

- 我が家の辛子明太子 切上 2kg
商品番号/T007 12,600円(税込)
内容量/2000g 原料/アメリカ産たらこ使用

【ピリ辛&おちぶちの旨さ!】



新発売

当店人気No.3!

下関は昔から韓国との関係が深く、唐戸市場にも大人気の手造りキムチ専門店があり、今回そのお店とタイアップして自慢の明太子と韓国キムチがドッキング!白菜のジューシーな旨さと、明太子のプチプチ感が面白い!このピリ辛はやみつきになります。

- めんたいキムチ 500g
商品番号/T145 3,150円(税込)
内容量/500g 原料/アメリカ産たらこ使用
- めんたいキムチ 1kg
商品番号/T146 5,250円(税込)
内容量/1000g 原料/アメリカ産たらこ使用

「ふぐ」と言えば、もちろん下関!

ふぐの街下関の由来

下関は古くから「ふぐ」とかかわり合いがあります。下関の安固では、二千年以上も前の貝塚からふぐの骨が発見され、古代から下関ではふぐがたくさんとれ、日常的にふぐを食べていたと考えられています。

戦国時代には豊田秀吉が朝鮮に出兵する際に兵が下関に集まり、下関でたくさんとれるふぐを内臓ごと食べたので、多くの兵士が中毒死してしまいい、これを知った秀吉が激怒して「ふぐ食禁止令」を即刻発令しました。



↑ふぐ職人の新田です。「フシが魂こめて引いて、ふぐ(福)をお届けしますすけえ。」

それ以来、全国的にふぐ食は禁じられており、解禁されたのは明治21年の事です。山口県出身の初代総理大臣伊藤博文公が下関の料亭「春帆楼」(口清講和条約の舞台)を訪れました。あいにくその日は海がシケていて魚が全くとれなかつた為、困りはてた女将は怒られるのを承知でふぐ料理を出しました。すると博文公は「こねえうめえものを禁ずる手はないのお」という事になり、すぐさまふぐ解禁令を出させたのです。こうして全国に先



↑春帆楼(唐戸市場から徒歩5分)

歴史的背景とも重って「下関といえはふぐ、ふぐといえは下関」となったのです。今では全国から様々のふぐが毎朝たくさん下関に集まり、市場で競りおとされ名実ともに日本のふぐの街となっています。

当店のふぐは どうして旨いの?

日本一たくさんふぐが集まる街下関だからこそ、鮮度がいち上質のトラフグをいつでも入手する事ができるのです。ですから当店で作り置きは一切いたしません。ご注文をいただいから出荷日に合わせてふぐを競りおとし、出荷をするその日の朝にふぐをさばります。しかも当店では、元氣よくバタバタとはねまわす活き物のふぐだけを競り落とします。とても効率が悪く手間がかかる方



↑活きの良いトラフグ

法ですが、これ以上に鮮度の良い旨いふぐを皆様にお届けする方法はありません。当店では「鮮度にこだわり抜く心意気」を常に最優先にしています。ふぐにはたくさん種類がありますが、当店では刺身、ちり鍋には番高価で旨いトラフグだけを使っています。他のふぐは一切使いません。ですから当店のふぐは旨いのです。当店のまっ正直な心がここに生きています。

「ふぐ」と呼ばずに「ふぐ」と呼ぶ

下関では、いつの頃からかふぐの事を「ふぐ」と呼ぶようになりました。こんなにおいしくて食べると幸せな気持ちになれるのに「ふぐ」という名前では「不遇」に通じて良くないという事から、「ふぐ」と呼び、福(ふく)を呼ぶ魚として珍重しています。下関ではお祝いの席、ハレの日には必ずと言っていいほどふぐ料理を出し、福を呼び込みます。

皆様も下関にならつてお誕生日・大晦日・お正月・ご結婚式・ご卒業・ご入学・就職のお祝いに、ふぐで福を呼び込んで下さい。

ふぐは「袋ゼリ」でおとされる

「袋ゼリ」はご存じの方も多いと思いますが、下関の独特な競(せり)の方法です。筒状の黒い袋の中で指をにぎって価格を伝えるという、全国でも極めてめずらしい競りです。どうし

てこんなめずしい競りを行うことになったのでしょ



↑ふぐゼリの銅像(唐戸市場前)

昔は、シケで漁が出来ない日があると今よりも数倍も相場の変動が激しく、競りが大喧嘩になることもしょっちゅう。落札は命がけ、まさに闘いの場だったのです。そこで争いを避ける為に着ていた合羽(カッパ)の袖の中で内密に指で金額を伝える方法が生まれたのです。今では、合羽ではなく黒い筒状の袋になっています。「エ工力、エ工力、エ工力...(用意はいいか、締めてもいいか)」という競り人の威勢のいい掛声に合わせ、袋に手を入れて金額を伝える。ふぐを見て瞬時にふぐの値打ちを見極め、目当てるふぐを競りおとさねばならない、競りは今もなお「闘いの場」なのです。



↑唐戸市場でのゼリの様子

「下関唐戸市場」直送でお届け!!

下関ではフグを「ふく」と呼び、福(ふく)を呼ぶ魚として珍重されています。

下関ブランド

とらふぐ

専門店ではか楽しみめなかつた味をご家庭で

当店人気No.2!!

とらふぐフルコース

本場・下関から味覚の王者「とらふぐ」のフルコースをお届けします。ふぐ刺し、ひれ酒、ふぐちり鍋に締めはもちろんふぐ雑炊。大勢で集まる席に、ご家族の団欒のひとときに…。ふぐのおいしさを余すところなくご堪能いただける当店一番のお薦めセットです。

○とらふぐフルコース 4人前
商品番号/GOA1 **22,000円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(34cm青磁皿)、フグ皮100g、ふくあら500g(ちり用)、ふくひれ4枚、骨酒用骨(サバフク)2袋

○とらふぐフルコース 5人前
商品番号/GOF1 **28,000円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(40cm青磁皿、フグ皮盛り125g)、ふくあら625g(ちり用)、ふくひれ5枚、ふく粕漬150g

○とらふぐフルコース 6人前
商品番号/GOW1 **34,000円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(40cm青磁皿)、フグ皮150g、ふくあら750g(ちり用)、ふくひれ6枚、ふく粕漬150gまたは煮ごり

○とらふぐフルコース 2人前
商品番号/GOS1 **13,000円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(30cmプラ皿)、フグ皮60g、ふくあら250g(ちり用)、ふくひれ2枚、骨酒用骨(サバフク)2袋

○とらふぐフルコース 3人前
商品番号/GOG1 **18,500円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(34cm青磁皿、フグ皮盛り100g)、ふくあら375g(ちり用)、ふくひれ3枚

※すべて国産養殖のとらふぐを使用しています。また、いずれにも「ボン酢、もみじおろし、小ネギ」が付いています。



◇写真はとらふぐフルコース4人前です。

これぞ巧の技



◇写真はふぐ刺しのイメージです。

とらふぐ刺身盛

鮮度の良い「とらふぐ」ならではのシャッキリとした歯応え、噛みしめるたび、じわりと広がる淡泊な旨み。熟練した職人が仕上げる最高の味をどうぞご堪能ください。

○とらふぐ刺身 2人前
商品番号/GOS2 **10,000円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(30cmプラ皿)、フグ皮60g、ふくひれ2枚

○とらふぐ刺身 3人前
商品番号/GOG2 **14,800円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(34cm青磁皿、フグ皮盛り100g)、ふくひれ3枚

○とらふぐ刺身 4人前
商品番号/GOA2 **17,600円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(34cm青磁皿)、フグ皮100g、ふくひれ4枚

○とらふぐ刺身 5人前
商品番号/GOF2 **22,400円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(40cm青磁皿、フグ皮盛り125g)、ふくひれ5枚

○とらふぐ刺身 6人前
商品番号/GOW2 **27,200円(税込)**

内容量/とらふぐ刺身(40cm青磁皿)、フグ皮150g、ふくひれ6枚

※すべて国産養殖のとらふぐを使用しています。また、いずれにも「ボン酢、もみじおろし、小ネギ」が付いています。

幸せを感じるおいしさ



とらふぐちりセット

鮮度の良いとらふぐならではの淡白で上品なおいしさをたっぷりの野菜とともに楽しんでください。締めには必ずふぐ雑炊をどうぞ。至福の時が訪れます。

○とらふぐちりセット5人前
商品番号/GOB2 **13,500円(税込)**

内容量/とらふぐブツ切り700g、野菜他(餅、葛きり、昆布、豆腐)、ボン酢、もみじおろし、小ネギ

※すべて国産養殖のとらふぐを使用しています。



身がプリプリ!!



外側カリッと 中身はジューシー とらふぐ唐揚

とらふぐの唐揚は、あらゆる唐揚の中でも最高の味と言っても決して過言ではありません。揚げ立てを頼張れば、子供から大人までみんな満足。

○とらふぐ唐揚げ 400g
商品番号/GOC1 **5,000円(税込)**

内容量/とらふぐブツ切り400g(唐揚げ粉つき)、レモン汁



昔ながらの天日干し とらふぐヒレ& 湯のみセット

天日干しのヒレでしか味わえない風味・香ばしさがお楽しみいただけます。ひれ酒専用の湯呑と、熱燗でも持ちやすいようにとつてもお洒落な竹籠もセットになっています。ご自宅でも本場下関のひれ酒をご堪能下さい。

○とらふぐヒレ&湯のみセット
商品番号/G103 **4,000円(税込)**

内容量/とらふぐヒレ5g×2、ひれ酒用湯呑(竹籠付き)×2

インターネット

<http://www.kanmon-club.com>

関門倶楽部

(株)林商店 通信販売事業部
〒751-0815 山口県下関市本町1-4-20



くじらもやっぱり捕鯨の街「下関」

くじらと下関の意外な関係

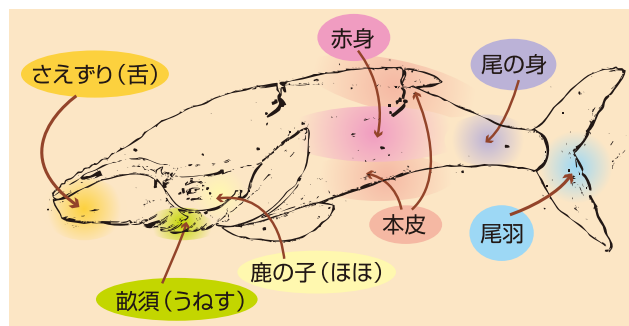
下関は古くから鯨とのかかわりが深く、弥生時代の下関吉母浜遺跡からはクジラの骨を使ったアフリオコシ(アフリビを海中の岩から引きはがす道具)が出土しています。源平合戦ではイルカ(小型のクジラ)の泳ぐ方向で武運を占ったという逸話もあるくらいです。

1934年に日本の南水洋捕鯨がスタートしてからは、全国でも下関が捕鯨船団の港、鯨肉の陸揚げ地、捕鯨船建造など全てに渡ってその中心の役割をになってきました。



↑調査捕鯨船団が唐戸市場のすぐ横の港から毎年出港しています。

ピーク時には日本の20%以上の鯨が下関で陸揚げされ、全国に流通されてきました。その時にくじらの



食べ方、料理方法の多くが下関で生まれ、今では商業捕鯨が禁止され、調査捕鯨としてしか流通していません。唐戸市場の出港するの唐戸市場からよく見えます。



↑丘の上の鯨像(旧下関水族館)

捕鯨の町「下関」

ミンク鯨



◇写真はイメージです。



◇写真は鯨お好み3点セットCの盛付例です。

子供の頃… 大好きだった!

鯨のおいしい食べ方を極めた下関。かつて捕鯨基地として栄えた下関。現在でも調査捕鯨の基地となっている下関。今や大変希少な食材となってしまった鯨を本場よりお届けします。この国の大切な食文化のひとつ…もう一度感じてください。

- 鯨お好み3点セットA
商品番号/RO18 **3,000円(税込)**
内容/竜田揚げ120g、赤身刺身100g、鯨ステーキ80g
- 鯨お好み3点セットC
商品番号/RO19 **5,000円(税込)**
内容/刺身用赤身200g、畝須ベーコン50g、さらし鯨100g
- 鯨づくし5点セット
商品番号/RO20 **8,000円(税込)**
内容/刺身用赤身200g、畝須ベーコン50g、さらし鯨100g、竜田揚げ120g、さえずり50g

下関の地魚へのこだわり

通も唸る本格派

日本有数の水産都市・下関で水揚げされた魚のうち、活きのよいものだけを一枚一枚丁寧に開いて一夜干しにしました。脂ののりきった凝縮の味をご堪能ください。



◇写真は下関一夜干セットAです。
○下関一夜干セットA
商品番号/Y021 **3,000円(税込)**
内容量/あじ一夜干2枚、甘鯛一夜干1枚、かます一夜干1枚、あじミリン5枚



◇写真は下関一夜干セットBです。
○下関一夜干セットB
商品番号/Y022 **5,000円(税込)**
内容量/あじ一夜干3枚、甘鯛一夜干2枚、かます一夜干2枚、れんご鯛一夜干1枚

山口と言えば

うに雲丹

旨いウニはここにあり

日本でも有数のきれいな海がある山口で生まれ育ったおいしいウニをお楽しみ下さい。



○うにの本場山口の特選うにセット
商品番号/I 108 **4,500円(税込)**
内容量/極上うに1本 粒うに1本
※瓶ウニは山口県で生まれた名産品です。



てん しゅ すす 店主のお薦めコーナー

いつもお世話になっています。林商店の林です。
今回は私の**おすすめ商品**ばかりを取り揃えました。
日本でも有数の海産物の集積地「下関唐戸市場」から直送します。
どうぞよろしくお願ひ致します。



北海道千島沖 紅鮭

当店こだわりの逸品です。鮭の中でも一番美味しい紅鮭、その中でも脂ののって旨い北海道千島沖で獲れた紅鮭です。中塩で仕上げた奥深い底味がピシッリと詰まっています。年々稀少となりつつある昔ながらの鮭本来の旨さをお楽しみ下さい。

○北海道千島沖 紅鮭(天然)

商品番号/K023 **3,500円(税込)**
内容量/1尾約1.2kg(輪切り、化粧箱入)

○北海道千島沖 紅鮭(天然)

商品番号/K024 **4,500円(税込)**
内容量/1尾約1.5kg(輪切り、化粧箱入)



特上 塩数の子(カナダ産)

○特上 塩数の子(カナダ産 大)

商品番号/N025 **3,000円(税込)**
内容量/300g(化粧箱入)

数の子の中で、一番歯ごたえがバリバリする最高級のカナダ産の数の子を、更に厳選してお届けいたします。贈られた方に喜ばれること請け合いです。

○特上 塩数の子(カナダ産 大)

商品番号/N026 **5,000円(税込)**
内容量/500g(化粧箱入)

○特上 塩数の子(カナダ産 大)

商品番号/N027 **10,000円(税込)**
内容量/1kg(化粧箱入)

特上の食材ばかりを揃えました。



ロングセラー

○ふぐ・鮭・明太セット

商品番号/T013 **5,000円(税込)**
内容量/サバフグ約330g、辛子明太子約180g、紅鮭4切

歯ごたえが、番良い数の子を、皮を剥き薄味をつけ、すぐにお召し上がりになれるようにしました。一本一本真空詰めにした手間いらずの最高級品です。



○お刺身数の子

商品番号/Z028 **5,000円(税込)**
内容量/400g(1本づつ真空パック、化粧箱入)

調理不要

特上の数の子を、当店お奨めの北海道産紅鮭、当店特製の明太子とのセットにした「北海の幸セット」、お正月には欠かせない逸品です。



○北海の幸セット

商品番号/T015 **5,000円(税込)**
内容量/数の子12本、辛子明太子約180g、紅鮭4切

明太子発祥の地下関「明太子」の中心に、どなた様にも大好評のカニ、最高級紅鮭を添えて特上のセットにしました。大人気のおすすめセットです。



○かに・鮭・明太セット

商品番号/T014 **5,000円(税込)**
内容量/カニ爪約300g、辛子明太子180g、紅鮭4切



超特大

○超特大タラバガニ

商品番号/B030 **10,000円(税込)**
内容量/1尾約1.5kg(生冷)

「ツツカイ」の二言の超特大タラバガニです。身入りもしっかりしていて、お味はもちろん甘くシユシーです。当店番のオススメの力です。

オホーツクの荒波で生まれ育ったタラバガニ。お刺身、焼ガニ、鍋と何でもいけます。殻を半分とっているため、小さな子供様でも安心して食べやすくしています。



○お刺身用たらばがに(ハーフカット)

商品番号/B167 **5,000円(税込)**
内容量/800g

あんごうの水揚げ高が日本一の下関の新鮮でおいしいアンゴウです。油を揚げるだけでおいしく楽しめます。カリッとした歯ごたえに淡泊で上品な旨味がたまりません。



水揚げ日本一

○あんごう唐揚げ

商品番号/K107 **3,000円(税込)**
内容量/あんごう唐揚げ500g、レモン酢

活きの良いサバフグを新鮮なうちに捌き、一夜干しと唐揚げ用に仕上げました。二汐フグは炙るか天ぷらかフライでフグ唐揚げそのまま揚げてお召し上がりください。



○一汐&ふぐ唐揚げセット

商品番号/G017 **4,500円(税込)**
内容量/一汐フグ(サバフグ)450g、ふぐ唐揚げ(サバフグ)330g

下関名物のふぐのたたきと二汐ふぐをセットにしました。香ばしくておすすめのタタキ、そして大人気の二汐フグをお楽しみいただけます。



○一汐&ふぐたたきセット

商品番号/G105 **5,500円(税込)**
内容量/一汐フグ(サバフグ)450g、たたき(サバフグ)200g

インターネット

<http://www.kanmon-club.com>

関門倶楽部

(株)林商店 通信販売事業部
〒751-0815 山口県下関市本町1-4-20



お試しに○○○

★印のお試し商品5品は
全て**送料無料**サービス!



**辛子明太子
(特上切り) 400g**

商品番号/T093 **2,980円★**
(税込)
内容量/特上400g



**とらふぐ刺身
お試し2人前**

商品番号/G168 **3,980円★**
(税込)
内容量/とらふぐ刺身(22cmプラ皿)、フグ皮、
ポン酢、もみじおろし、小ネギ



**とらふぐちりセット
お試し2人前**

商品番号/G096 **3,980円★**
(税込)
内容量/とらふぐブツ切り150g、
とらふぐアラ150g、ふぐポン酢一本、小ネギ

唐戸おすすめ福袋

- 1 辛子明太子 (特上切り) 200g
- 2 開アジ 特大サイズ 2枚
- 3 ふぐ茶漬け 7食

こんなに沢山入って
なんと!!!!!!

商品番号/K155

**福袋
価格 2,800円★**
(税込)



ふぐづくし福袋

- 1 一汐ふぐ 7枚
- 2 ふぐみりん干し 5枚
- 3 とらふぐの皮 50g
- 4 ふぐしゅうまい 20ヶ
- 5 ふぐ雑炊 約2人前
- 6 ふぐ茶漬け 7食

こんなに沢山入って
なんと!!!!!!

商品番号/K156

**福袋
価格 3,400円★**
(税込)

ご注文方法

お電話 **フリーダイヤル 0800-600-0884**

〈受付時間:AM9:00~PM5:00〉(日曜・祭日休み)

FAX **フリーファックス 0800-600-8840** (24時間受付)

同封の注文用紙に必要事項をご記入の上、送信ください。
受け取り次第、当店より内容確認のご連絡をさせていただきます。

郵送 同封の注文用紙に必要事項をご記入の上、同封の返信封筒で切手を貼らずにご投函ください。(切手不要)(お急ぎの場合は電話でご注文ください)

インターネット **http://www.kanmon-club.com**

お届け・送料

・とらふぐはご注文をお受けしてから「鯉り落とし」を行いますので、1週間前後でお届けします。

・本紙掲載商品は、すべてクール便でお届けします。
(※いれ酒&湯飲みセットは除く)

・お届けご希望日をご指定いただければ、ご希望日にお届けできます。その場合は、余裕を持たせてご指定願います。

[注] 右記送料にはクール代(210円)を含んでいます。

●クール便送料表(クール代210円を含んでいます)

北海道	1,790円	富山県	山梨県	香川県	徳島県	愛媛県	高知県	福岡県	福岡県	熊本県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県	四国	1,050円
青森県	東北	岩手県	宮城県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	東京都	東京都	九州	950円
新潟県	新潟県	山形県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	東京都	東京都	東京都	九州	1,470円
山梨県	山梨県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	九州	950円
山梨県	山梨県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	長野県	九州	1,470円

お支払方法

【クレジットカード】

各社クレジットカードでお支払いいただけます。
お取引完了後に各クレジットカード会社から代金が引き落とされます。
〈ご利用いただける会社〉 VISA MASTER NICOS JCB AMEX

【代金引換】

商品お届け時に宅配員に代金をお支払いください(手数料310円はお客様負担)。
(ご自宅宛の発送に限りです)

【コンビニ・郵便振替】

商品同梱または別送する振替用紙にて、最寄りのコンビニもしくは郵便局より、7日以内にお支払いください(手数料は当店負担)。

【銀行振込(前払)】

下記の銀行までお振り込みください(手数料はお客様負担)。
ご入金確認後に、商品を発送させていただきます。
ジャパンネット銀行 本店営業部 (普)3520939 カ)ハヤシショウテン

安心返品制度について

- ・不良品以外の返品はお受けしていませんが、「おいしくなければ、お代はいただきません」の安心返品制度を設けています。おいしくなかった場合は、商品到着より3日以内にご連絡ください。詳しくは上記フリーダイヤルへお問合せください。
- ・万一、商品に不都合がございましたら、商品到着後3日以内にご連絡ください。当店都合による返品の場合は当店負担、それ以外はおお客様のご負担となります。

個人情報の取扱いについて

当社ではご利用いただいたお客様の個人情報(住所、氏名、メールアドレスなど)の保護については最大限の注意を払っております。いただいた個人情報は下記以外の目的では一切使用いたしません。

- 1) 商品・プレゼント景品の発送
- 2) 新商品・カタログのご案内DM、ロボット電話
- 3) ご請求のあった資料、ご請求書の送付
- 4) 官公庁等の公的機関から法律に基づき開示を求められた時

〈個人情報の取扱いに関するお問合せ窓口〉TEL:0800-600-0884 関門倶楽部



■フリーダイヤル(受付時間/AM9:00~PM5:00 日曜・祭日休み)

0800-600-0884

関門倶楽部(株)林商店 通信販売事業部 〒751-0815 山口県下関市本町1-4-20

■フリーFAX(受付時間/24時間受付)

0800-600-8840

■インターネット

http://www.kanmon-club.com