

特別増刊号



上記QRコードから登録出来ます

2026年9月3回

お届けカレンダー	月	火	水	木	金
注文用紙提出	7	8	9	10	11
定番品のお届け	14	15	16	17	18
特別企画品のお届け	21	22	23	24	25

遠忠食品

埼玉県・越谷市

大正
2年
創業

伝統の直火釜が紡ぐ本物の味

日本橋
「遠忠食品」の

佃煮

遠忠食品は、大正2年の創業から100年以上にわたり東京・日本橋で江戸前の伝統製法を守り続ける老舗佃煮屋です。職人が直火釜で丁寧に炊き上げる看板商品の海苔の佃煮は、厳選した国産素材と調味料のみを使用しています。化学調味料や合成添加物を一切使わず、素材本来の豊かな風味と安心・安全を食卓へお届けします。

遠忠商店

意外と知らない?

全品
特価

江戸から続く日本の味

「佃煮」のルーツ

毎日の食卓やお弁当でおなじみの「佃煮」。実はその名前、東京の地名である「佃島（現在の東京都中央区佃）」に由来しているのをご存じですか？時計の針を江戸時代まで巻き戻してみましょう。始まりは、徳川家康の時代。大阪の「佃村」にいた腕利きの漁師たちが江戸へと呼び寄せられ、隅田川の河口にある小島（後の佃島）に住み始めました。彼らは江戸前で獲れた小魚や海苔を、塩や醤油でじっくりと煮詰めて「自家用の保存食」として作っていました。小魚を無駄にせず、長持ちさせるための職人の知恵だったのです。これが「安くて日持ちし、白いご飯に最高に合う！」と江戸っ子の間で好評に。参勤交代で江戸を訪れたお侍さんたちが「江戸名物」として全国へ持ち帰ったことで、一気に日本中に広まりました。※諸説あります。江戸の粋な知恵と、職人のもったいない精神から生まれた佃煮。遠忠食品では創業以来110余年、この江戸前からの伝統を受け継ぎ、直火釜でじっくりと素材の旨味を引き出す製法を守り続けています。時代の波を越えて愛され続ける伝統の味。今日の食卓で、江戸の歴史に思いを馳せてみてはいかがでしょうか？



越谷工場内画像

蜜をまとも、なお凛と

落花生本来の「歯ごたえ」を楽しむ 甘露煮

日本一の八街産落花生を使用。あえて煮崩さず、素材本来の心地よい歯ごたえを残した絶妙な炊き加減です。



420001 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市)
八街産落花生の甘露煮

賞90円

100g 368円(税397円) 通常税込419円

落花生(千葉県)

新



おにぎりにして

おにぎりに最適なサイズの昆布佃煮です。山椒の実を加えてさわやかな風味に仕上げました。

420002 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市)
細切り山椒昆布

賞90円

昆布(国内産)



100g 368円(税397円) 通常税込419円

新



おにぎりにして

おにぎりに最適なサイズの昆布佃煮です。おかかを佃煮と合わせ、お子様も食べやすい味に仕上げました。

420003 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市)
細切りおかか昆布

賞90円

昆布(国内産)



100g 360円(税389円) 通常税込410円

遠忠食品といえ

生のりの佃煮

遠忠食品を代表する逸品。乾燥させていない「生のり」だからこそ味わえる、磯の豊かな香りと、とろけるような滑らかな食感が特徴的です。



千葉県木更津の盤州干潟で養殖された黒のりを、鮮度良く生のまま昔ながらの直火炊きで炊き上げました。

420004 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市)
江戸前 生のり佃煮

賞180円

のり(千葉県)



80g 378円(税408円) 通常税込432円

市場に出回らない「国産」の贅沢 コリコリ弾ける、本物のザーサイ

国内で栽培、収穫されたザーサイをスライスして、ごま油を利かせて中華風に仕上げました。ご飯のおかず。

420005 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市) 賞90円
国産味付ザーサイ

100g 368円(税397円) 通常税込419円

ザーサイ(神奈川県、茨城県) [放] 不検出 <3.7 <4.1

食卓に、あともう一品。手作りのような優しさ、プロの技が詰まった常備菜



420006 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市) 賞90円
国産野菜の五目豆

100g 318円(税343円) 通常税込365円

大豆、蒟蒻、ごぼう、人参、昆布をかつおだしをベースに醤油、砂糖で味付。直火炊きのふくら仕上げ。

大豆(北海道)

遠忠リピート率No.1! 一度食べたら止まらない、魅惑の「揚げごぼう」

国内産のごぼうを細くカットし、菜種油でサッと揚げ、りんご酢ベースの甘酢でからめました。

420007 冷蔵 大 小
遠忠食品(埼玉県・越谷市) 賞90円
揚げごぼう(甘酢漬)

80g 325円(税351円) 通常税込367円

ごぼう(国内産)



混ぜるだけで、老舗の味。りんご酢香る、贅沢国産ちらし寿司

筍、蓮根、人参、干椎茸、切昆布を、さっぱりした酸味のりんご酢をベースにした調味液で仕上げました。

420008 冷蔵 大 小 2合用
遠忠食品(埼玉県・越谷市) 賞90円
国産ちらし寿司の素

200g(2合用) 568円(税613円) 通常税込643円

筍(和歌山県)



おさかな 工房 萬屋

茨城県・水戸市

全品 特価

萬屋では、全国的にも有名な「涸沼しじみ」をメインとして他主要産地のしじみ・あさり、干物等を販売しています。特に地場である涸沼しじみは、地元漁師が直接持込みという抜群の鮮度のものを手選別、砂抜処理後冷凍加工しております。さっと使えて安心安全な商品をお届けします。ぜひ一度ご賞味ください。

地元・茨城の しじみのうま味を味わおう♪

うま味が増す「緩慢凍結」
萬屋で扱う貝類は、冷凍庫で凍結(約-22~-27℃)します。貝の旨味を増大させるのは凍結の段階で「いかに負荷をかけるか」が鍵。緩慢凍結する事により、活と比較すると明らかにダシの濃さに違いが出ます(オルニチンは-1~-8℃の間で活の8倍まで増えます)。一般的にはブランチング(加熱)、若しくは滅菌塩水洗浄→急速凍結が主流ですが、これでは旨味も出てしまい、俗に言う「ミイラの貝」になってしまいます。「活より旨い」冷凍の貝を実現しています!

久々登場!

塩屋(茨城県・ひたちなか市) 賞30日
涸沼のしじみ(冷凍)
420009 300g 300g 720円(税込778円) 通常税込968円
420010 徳用 500g 998円(税込1078円) 通常税込1274円
しじみ(茨城県)

組合員さんからのクチコミ
味が濃く美味しいです。大きな粒は拾い出して小鉢やパスタの具に使います。

さんま&あじの 定番2種セット!

2種の干物をお得なセットにしました。朝食にも夕食にも重宝する組み合わせです。

420011 凍 さんま2枚、あじ2枚

お魚工房萬屋(茨城県・水戸市) 賞30日
漁師の干物セット(2種)



798円(税込862円) 通常税込929円

国産の小魚と7種類の海藻をブレンド。混ぜご飯のほか、おにぎり、汁もの、パスタなど幅広く使えます。

お魚工房萬屋(茨城県・水戸市) 賞30日

420013 45g 365円(税込394円) 通常税込410円

420014 2パック 45g x 2 670円(税込724円) 通常税込778円

しらす(遠州灘~伊勢湾)



新 420012 凍 お魚工房萬屋(茨城県・水戸市) 賞30日
漁師の貝汁セット(あさり・はまぐり)
あさり約100g・はまぐり3個 739円(税込798円) 通常税込862円
あさりを約100g・はまぐりを3個セットにしました。ダブル出汁で貝の旨味が存分に味わえます。
あさり(北海道、千葉県)・はまぐり(千葉県、茨城県)

久々登場! 茶碗蒸しにも! 冷凍のまま加熱してください
国内産のあさを砂出し後、手むき加工。ポイルしていないので、あさりの旨味そのままです。
420015 凍 お魚工房萬屋(茨城県・水戸市) 賞90日
あさり・むき身(冷凍)
80g 498円(税込538円) 通常税込594円
あさり(国内産)

お好みの野菜を加えて♪ 新
1~2人前 420016 凍 え お魚工房萬屋(茨城県・水戸市) 賞60日
漁師の逸品 ニシン干物のアクアパッツァ
具材190g、スパイス5g 798円(税込862円) 通常税込929円
ニシンの干物とあさり、えびをセットにしたアクアパッツァのセットです。お好みの野菜と一緒に合わせて。
ニシン(ロシア)・あさり(北海道、千葉県)

復興の絆でできた (松前漬) 常総生協 オリジナルのねばうま
全国からの支援で相馬の皆さんが作り上げた復興第一弾の松前漬。常総生協の2年仕込み丸大豆醤油を使用。
420017 凍 100g 580円(税込626円) 通常税込646円
するめいか(北海道)

伊豆の海の恵みをお届け

伊豆海産

静岡県・西伊豆町

全品 特価

伊豆の美味しさが集まるグルメな地、西伊豆町に事務所を構える伊豆海産。干物とだし素材を中心に、静岡県の海の恵みをお届けしています。こだわりの天日干しが人気の「島源商店」と、だし素材の専門メーカー「中山水産」の自慢の逸品をどうぞ。



鮮度抜群の原料を使用した1回凍結品



5~6本 420018 凍 島源商店(静岡県・伊東市) 賞45日
カマス丸干し
120g(5~6本) 450円(税込486円) 通常税込508円
静岡県伊東産のカマスを水揚げ後すぐに塩水に漬けて天日干しし、丸干しに仕上げました。
カマス(静岡県)

桜の風味が心地よい干物



420019 凍 島源商店(静岡県・伊東市) 賞45日
伊豆のカマス桜葉香仕上げ
110g(2枚) 380円(税込410円) 通常税込443円
静岡県伊東産のカマスを開き、塩汁に漬け込み伊豆松崎産の桜葉粉末を振り仕上げました。
カマス(静岡県)



かつお節をうすく削り、おいしさと風味をそのままパックしました。おひたし、冷奴に。
前 644 中山水産(静岡県・裾野市) 賞180日
花かつお
50g 450円(税込486円) 通常税込510円
かつお(静岡県) [放]不検出 <3.9 <4.1

かつお節をうすく削ったもの。おひたし、お好み焼、冷奴、焼そばなどに手軽に使える蛋白源。
前 645 中山水産(静岡県・裾野市) 賞180日
削り節パック 徳用
3g x 20 798円(税込862円) 通常税込900円
かつお(国内産)

かつお節(本枯れ節)をうすく削って、風味を大切に小袋パックにしました。
前 646 中山水産(静岡県・裾野市) 賞180日
かつおぶしパック
5g x 10 698円(税込754円) 通常税込799円
かつお(国内産)

荒節(亀節)を細かく削りました。お好み焼き、焼そば、ふりかけ作り等に。
前 647 中山水産(静岡県・裾野市) 賞180日
かつお削りぶし(粉末)
60g 417円(税込450円) 通常税込486円
かつお(国内産)

かつお節を厚削りにしました。そばやうどんのだしとして、風味の良いだしがとれます。
前 643 中山水産(静岡県・裾野市) 賞180日
かつお本節厚削り
200g 1200円(税込1296円) 通常税込1350円
かつお(静岡県)