



おのざき×木村ミルクプラント
×長久保食品とコラボ商品

いわきが育んだ名産品も楽しめる！

いわきの名産品を詰め合わせた地元愛溢れる限定セット。「木村ミルクプラント」は創業106年を迎える本物志向の牛乳屋さん。「長久保食品」は、しそ巻でお馴染みのいわきを代表する漬物メーカーです。

I-01 冷蔵

いわきグルメセット

1セット **5,000円** (税抜)
5,400円 (税込)

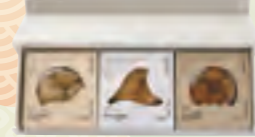
木村バスチャライズ牛乳(800ml×1)
木村こだわりヨーグルト プレーン(1,000g×1)
長久保のしそ巻(30本入×1)
おのざきの「厚揚げソフトかまぼこ」(12本入×1)
おのざきの「金曜日の煮凝り」(75g×1)

※注文は、毎週水曜日昼12時
で締め切りとなります。
※金曜日に一斉出荷致します。



夏にぴったり！
おのざきオリジナル商品

おしゃれなデザインは手土産にも最適、
琥珀色の上品な自然派本格煮凝り。



※写真はイメージです。

E-01 冷蔵

金曜日の煮凝り
(ひらめ・あんこう・あなご 3種入り)
3箱入 **2,130円** (税抜)
2,300円 (税込)

賞味期間/製造日より冷蔵6ヶ月
※季節によりセット内容が変わる場合
がございます。

E-02 冷蔵

金曜日の煮凝り
(ひらめ・あんこう・あなご 3種入り)
1箱 6個入 **4,167円** (税抜)
4,500円 (税込)

賞味期間/製造日より冷蔵6ヶ月
※季節によりセット内容が変わる場合
がございます。

E-06 冷蔵

金曜日の煮凝り 鯛

各1個 **630円** (税抜)

E-07 冷蔵

金曜日の煮凝り 赤えい

680円 (税込)

賞味期間/製造日より冷蔵6ヶ月



・生後5ヶ月の赤ちゃんから食べられます
・添加物不使用

R-01 常温

さかなは土台パクパク離乳食
3種セット(プレーン・にんじん・かぼちゃ)

1箱 **1,300円** (税抜)
1,404円 (税込)

賞味期間/製造日より常温6ヶ月

※写真はイメージです。

おのざきオリジナルスパイスカレー

肉感MAXで大満足！絶品カナガシラを贅沢に使用！！

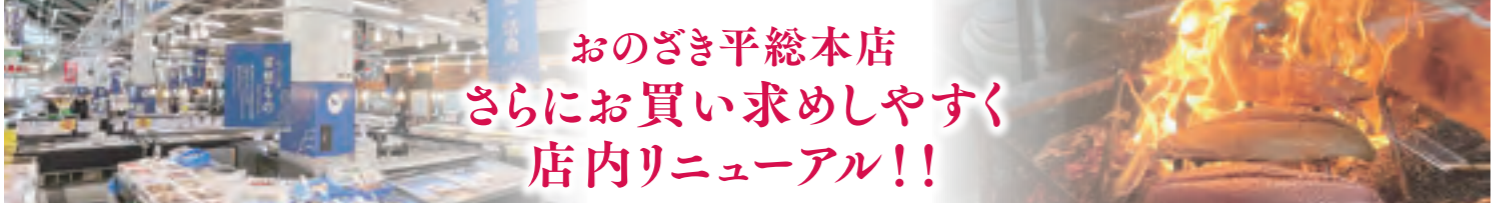
E-08 常温

海街スパイス スパイシーブルー
SpiSea Blue

3缶 **2,700円** (税抜)
2,916円 (税込)

賞味期間/製造日より常温3年

※写真はイメージです。



おのざき平総本店
さらにお買い求めしやすく
店内リニューアル！！

全国へお届けいたします。

| クール便 | 北海道 | 東北・関東 | 信越 | 北陸・中部 | 関西 | 中国 | 四国 | 九州 | 沖縄 |
|------------------|---|--|----------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------|--------------------------------|------------------|
| | 北海道 岩手 福島 埼玉 秋田 栃木 神奈川 山形 茨城 東京 千葉 山梨 | 青森 宮城 群馬 岩手 福島 埼玉 秋田 栃木 神奈川 山形 茨城 東京 千葉 山梨 | 新潟 長野 | 石川 静岡 富山 岐阜 福井 愛知 三重 | 滋賀 京都 兵庫 大阪 奈良 和歌山 | 鳥取 岡山 徳島 島根 山口 広島 | 香川 徳島 愛媛 高知 | 大分 福岡 佐賀 長崎 宮崎 熊本 鹿児島 | 沖縄 |
| 60・80 (5kg以内) | 1,430円 | 1,080円 | 1,130円 | 1,230円 | 1,330円 | 1,530円 | 1,580円 | 1,680円 | 1,980円 2,530円 |
| 100 (10kg以内) | 1,680円 | 1,330円 | 1,380円 | 1,480円 | 1,580円 | 1,880円 | 1,980円 | 2,080円 | 3,230円 |
| 120 (15kg以内) | 2,130円 | 1,780円 | 1,830円 | 1,930円 | 2,030円 | 2,330円 | 2,430円 | 2,530円 | 4,080円 |

■干物セットは60・80サイズ ■さんま2kg・4kg箱は100サイズ、それ以外の鮮魚は120サイズ ■3辺の長さの合計及び重量は1mm、1gでもオーバーすればサイズアップしてしまいます。

ご注文は

店頭 オンライン

電話 FAX

お支払いは

- 現金
- クレジットカード
- 電子マネー
- 振り込み
- 代引き

クレジットカード

VISA Mastercard JCB American Express Discover

電子マネー

PayPay QUICR PASMO toica manaca 7iis

全国へ
おのざき厳選ご贈答品
お届け
お電話・FAXにて
ご注文承ります。



鮮場やっちゃば
平総本店/小名浜店/植田店
魚のおのざきplus+ (ラトブ店内)
潮目食堂(平総本店内)
寿司おのざき(ラトブ店内)

●お問い合わせ
お電話(通話料無料/受付9:00~18:00)
0120-024-137
TEL 0246-23-4174
FAX 0246-21-2604

○上記送料はクール料金です。○商品は品質最優先でお届けしております。気象状況、水揚げ状況、交通状況などにより配達日が多少遅れる場合もございます。ご了承ください。○東日本大震災の影響及び日本政府指定の警戒地区等、配送ができない地域がございます。○詳細は、お電話にてお問い合わせください。■環境保護のため、簡易包装または包装省略にご理解、ご協力をお願い申し上げます。■季節によって入荷のない商品、または一部セット内容が変わる場合がございます。

onozaki100years.com/
おのざきオンラインストア 検索

Instagram @onozaki_official

X @OnozakiOfficial



おのざきの夏ギフト2024

うに貝焼きは

日持ちしないうにの保存対策として
江戸時代末期から作られ始めたと言われてます。
新鮮なムラサキウニの身を取り出し、
ほっき貝の貝殻に敷き詰めて蒸し焼きにします。
生のうにとは全く異なる、
ふんわり優しい風味が特徴です。

伝統の100年フード
いわきの郷土料理

うに貝焼き

いわき発祥

ホッキ貝の貝殻にウニを盛り付け、
蒸し焼きにした贅沢な一品。

※写真はイメージです。

冷蔵
いわき産うに貝焼き
好評販売中！

U-03 冷蔵
岩手産うに貝焼き
1箱 3個入 **8,940円** (税抜)
9,655円 (税込)

U-04 冷蔵
岩手産うに貝焼き
1個 **2,980円** (税抜)
3,218円 (税込)

U-06 常温
岩手産 うに缶
1箱 2個入 **7,500円** (税抜)
8,100円 (税込)

U-07 常温
岩手産 うに缶
1箱 3個入 **11,000円** (税抜)
11,880円 (税込)

U-05 冷蔵
浜の味 うに味噌
1パック **1,450円** (税抜)
1,566円 (税込)



常磐ものをはじめ
それぞれの旬を
ギュッととじこめた
厳選干物。
「おのざき」が胸を張って
美味しいと言える
こだわった干物を
ご贈答にはもちろん、
ご家庭の食卓でも
お楽しみください。

干物
人気
No.1

H-01 冷凍
せんばほし
鮮場干

1箱 **5,000円** (税抜)
5,400円 (税込)

さんき開・あじ開・さんま開・かれい干・目光丸干・銀鮭はらす・
銀鮭西京漬
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

干物
人気
No.2

H-03 冷凍
がんこ干

1箱 **4,000円** (税抜)
4,320円 (税込)

赤魚開・さば開・ほっけ開・あじ開・目光丸干・金目鯛開・さんき開
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

おのざき
贈答品
No.1

O-01 冷凍
奥の松大吟醸粕漬
西京漬セット

1箱 **5,500円** (税抜)
5,940円 (税込)

粕漬/金目鯛・目抜・さわら・銀たら
西京漬/金目鯛・目抜・さわら・銀たら
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

O-02 冷凍

奥の松大吟醸
粕漬西京漬セット

1箱 **4,500円** (税抜)
4,860円 (税込)

粕漬/金目鯛・目抜・銀たら
西京漬/さわら・目抜・銀たら
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

O-03 冷凍

奥の松大吟醸粕漬セット

各1箱 **2,800円** (税抜)
3,024円 (税込)

粕漬セット/金目鯛・目抜・さわら・銀たら
西京漬セット/金目鯛・目抜・さわら・銀たら
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

O-04 冷凍

奥の松大吟醸西京漬セット

H-04 冷凍

うず潮

1箱 **4,000円** (税抜)
4,320円 (税込)

金目鯛開・あじ開・ほっけ開・さば開・かれい丸干・目光丸干
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

H-05 冷凍

干物
おまかせセット

1箱 **4,000円** (税抜)
4,320円 (税込)

さんき開・ほっけ開・赤魚開・さば開
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

福島県の老舗酒造
「奥の松酒造」と
「おのざき」のコラボ商品。

H-06 冷凍

銘酒奥の松仕込
酒造干詰合せ

1箱 **4,500円** (税抜)
4,860円 (税込)

さんき酒造干・赤魚酒造干・ほっけ酒造干・
かれい酒造干・さんま酒造干
賞味期間/解凍後7日
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

H-07 冷凍

常磐産他国内産
自家製子持ち
本やなぎ干

1箱 **3,500円** (税抜)
3,780円 (税込)

子持ち本やなぎ干
賞味期間/解凍後7日

新商品

H-10 冷凍
常磐もの目光干(大)

1箱 **1,280円** (税抜)
1,382円 (税込)

目光干
賞味期間/解凍後7日

極

N-01 冷凍

煮魚プレミアムセット

さんき、金目鯛、なめた等、
高級な魚を厳選し特製の煮汁でしっかり煮込みました。
御使用物はもちろん、ちょっと贅沢なお酒の肴に。

1箱 **6,500円** (税抜)
7,020円 (税込)

煮魚/金目鯛・さんき・子持なめた・なめたかれい・
からすかれい・さめかれい・天然ぶり
賞味期間/解凍後7日
※湯煎(8~10分)で本格的な煮魚が食べられます。
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

健康志向へさらに前進！
煮魚にすると美味しい
代表的な魚を選び、
時間をかけてじっくり煮ました。
ブリツとしてやわらかな
「なめたかれい」をはじめ、
どの魚もトロトロになるまで調理。
骨からの身はなれがよく、
塩分控えめでも醤油や味噌の風味を
しっかりと感じられ、
美味しくお召し上がりいただけます。

さば味噌噌煮
さめかれいみぞれ煮
ぶり山椒煮

煮魚
人気
No.1

N-02 冷凍

減塩煮魚詰合せ

1箱 **6,000円** (税抜)
6,480円 (税込)

さば味噌噌煮・さめかれいみぞれ煮・さわら・ぶり山椒煮・
なめたかれい・天然ぶり・金目鯛
賞味期間/解凍後7日
※湯煎(8~10分)で本格的な煮魚が食べられます。
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

N-03 冷凍

金目鯛姿煮

1箱 **5,000円** (税抜)
5,400円 (税込)

金目鯛
賞味期間/解凍後7日
※湯煎(8~10分)で本格的な煮魚が食べられます。

N-04 冷凍

金目鯛姿煮と
漁師煮詰合せ

1箱 **5,000円** (税抜)
5,400円 (税込)

金目鯛・なめたかれい・さば・さば味噌噌煮・天然ぶり
賞味期間/解凍後7日
※湯煎(8~10分)で本格的な煮魚が食べられます。
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

N-05 冷凍

漁師煮詰合せ

1箱 **4,500円** (税抜)
4,860円 (税込)

なめたかれい・むきかれいにくもちかれい・さば味噌噌煮・
さば・天然ぶり
賞味期間/解凍後7日
※湯煎(8~10分)で本格的な煮魚が食べられます。
※季節によりセット内容が変わる場合がございます。

新商品

S-09 冷凍

厚切り紅銀セット

1箱 **4,800円** (税抜)
5,184円 (税込)

甘塩天然紅銀切身 厚切り・甘塩銀鮭切身(養殖)厚切り・
甘塩銀鮭/ハラス・紅鮭カマ
賞味期間/解凍後7日

G-02 冷凍

天日塩たら子

G-03 冷凍

あごだし明太子

各1箱 **1,680円** (税抜)
1,814円 (税込)

賞味期間/解凍後7日

新鮮で贅沢な素材を
「おのざき」の秘伝の酒粕で
風味豊かに仕上げました。

おのざき
最高級品

岩手産貝焼きを使用

K-01 冷凍

おのざき自家製
秘伝の魚介粕漬
大漁漬

1箱 **10,000円** (税抜)
10,800円 (税込)

海老・アワビ・帆立貝・ホッキ貝・うに貝焼き・筋子・たらこ
賞味期間/解凍後7日

A-02 冷凍

米粉麺セット

ピリツと辛くておいしい!
あんこうキムチ鍋 4人前
1箱 **5,186円** (税抜)
5,600円 (税込)

国内産あんこう切身・特製あん肝味噌スープ・米粉麺2食・
福島県白河市高麗屋キムチのたれ&白菜キムチセット
賞味期間/解凍後7日

A-01 冷凍

米粉麺セット

ボリュームたっぷり!
あんこう鍋 4人前
1箱 **4,167円** (税抜)
4,500円 (税込)

国内産あんこう切身・特製あん肝味噌スープ・
米粉麺1食
賞味期間/解凍後7日

A-03 冷凍

あんこう鍋 2人前

1袋 **1,980円** (税抜)
2,138円 (税込)

国内産あんこう切身・特製あん肝味噌スープ
賞味期間/解凍後7日

お土産
・手土産
に最適

平総本店にて好評販売中!!
干物、煮魚、漬魚など
自由に組み合わせて
お好みのギフトを贈りましょう!

奥の松大吟醸酒粕使用
漬魚バイキング
おのざき自家製
西京粕漬
始まりました。

N-06 冷凍
金目鯛煮付

2切入 **1,680円** (税抜)
1,814円 (税込)

N-07 冷凍
なめたかれい煮付

各2切入 **950円** (税抜)
1,026円 (税込)

N-08 冷凍
ぶり煮付

各1切 **450円** (税抜) ~
486円 (税込) ~ 賞味期間/7日

N-09 冷凍
さば味噌噌煮

各1切 **450円** (税抜) ~
486円 (税込) ~ 賞味期間/7日

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。