

いつの時代も
白銀、ひと筋。
二〇二四年冬号



宮内庁御用

白銀本舗

株式会社

杉本利兵衛本店

本店 〒747-0814 山口県防府市三田尻1丁目13-16
TEL 0120-363-393 FAX 0120-336-339 <https://www.hakugin.co.jp>



商品コード
1207 福セット 鶴 6,500円

白銀	1本	さざえうに漬(55g)	1本
海陽	1本	辛子明太子(100g)	1個
きみの幸	1本		
金竹○	1本		
銀竹○	1本		

- 「辛子明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日
- 「さざえうに漬」の賞味期限は製造日より常温にて8ヶ月(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)

商品コード
1208 福セット 亀 10,500円

白銀	2本	さざえうに漬(55g)	1本
秋芳	1本	辛子明太子(100g)	1個
海陽	2本	あらざりわさび(70g)	1個
きみの幸	2本		
金竹○	2本		
銀竹○	2本		

- 「辛子明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日
- 「あらざりわさび」の賞味期限は製造日より冷蔵にて120日(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)
- 「さざえうに漬」の賞味期限は製造日より常温にて8ヶ月(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)

二〇二四年冬、皆様ののご多幸を祈念して
当店自慢の美味なる逸品を詰め合わせた
特別なセットをご用意しました。
千年、万年と、皆様の福が続きますように。

福セット 鶴と亀

特別ギフト



つくり手も白銀、ひと筋。



職人の技と 味の継承。

白銀本舗(株)杉本利兵衛本店の創業者・杉本利兵衛は、小学校を卒業後、かまぼこ屋に丁稚奉公に入って修行を積み、大正八年に三田尻の地で、小さな店を構えました。利兵衛は生粋の職人で、かまぼこ作りに関しては軍隊よりも厳しい反面、戦中戦後の食糧難時代には、製造過程で残る卵の黄身を近所中に配って回るような人でもありませんでした。当時は、その日仕入れた魚を捌くことから始まり、かまぼこ作りのすべてにおいて手作業だった時代。おいしいかまぼこを作るためには、長年の経験と見極めが重要で、日々白に張りつくようにして強い「足」を生み出してきました。工場がオートメーション化された現在でも、最高の旨味を引き出す独特の弾力は、研ぎ澄まされた手の感覚が頼り。当店は味の決め手となる食感に一貫してこだわり、白銀ひと筋に力を注いできた利兵衛の志を、いまでも大切に守り抜いています。



創業者・杉本利兵衛





合格竹 ○

食べて叶える
食べて合格る。

チーズ入り竹輪

商品コード
0023 1,000円



Chikuwa Bar Bamboo Black

竹を活かした
人と環境にやさしいちくわ。

竹炭竹輪

商品コード
0011 540円



銀竹 ○

厳選した魚肉の旨味と
しなやかな歯ごたえ。

上焼竹輪

商品コード
0005 237円



金竹 ○

穴が小さく肉厚で
弾力に富んだ独特の食感。

極上焼竹輪

商品コード
0004 378円

かまぼこ&ちくわ
商品ラインナップ

彩る存在

正月を

「日の出」を象徴する縁起の良い食材として、
お正月料理に欠かせないかまぼこ。
切って飾るだけで、新春の食卓を華やかに彩ります。



きみの幸

鶏卵ときくらげを加えた
ほのかに甘いかまぼこ。

鶏卵・きくらげ入り厚焼き蒲鉾

商品コード
0003 810円



海陽

紅が色鮮やかな
家運隆昌の縁起物。

焼き抜き紅蒲鉾

商品コード
0006 810円



秋芳

プリプリ食感の
上品な蒸しかまぼこ。

ケーシング詰蒲鉾

商品コード
0002 702円



白銀

宮内庁御用を賜った
当店を代表する逸品。

焼き抜き蒲鉾

商品コード
0001 810円



竹

【材料】金竹○

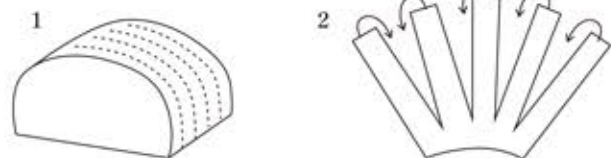
- 1 ちくわを2~3等分に切る。
- 2 ちくわの真ん中に包丁の先端を刺し込む。
- 3 包丁を刺したまま、別の包丁で斜めに切り込みを入れる。
- 4 裏返して反対側も同じ方向に切り込み、包丁をはずして引き離す。



蘭

【材料】秋芳

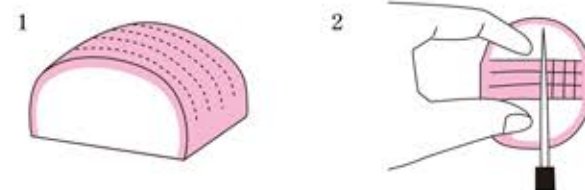
- 1 かまぼこの手前を切り離さないようにして、2mm幅に下まで切り込みを入れて、5回目で切り離す。
- 2 1枚ずつ内側に向かって折り曲げ、切り込みの間に挟む。



椿

【材料】白銀/海陽

- 1 かまぼこの下を切り離さずに2mm幅に切り込みを入れて、5回目で切り離す。
- 2 両側各1枚を広げて中3枚を立てて持ち、2mm幅に格子状に切り込みを入れて、手でほぐす。



飾り切りで
めでたさを演出。

杉本利兵衛本店のかまぼこ・ちくわ6種をさまざまに詰め合わせました。

かまぼこ詰め合わせ

ほんのひと手間で
いつものかまぼこ・ちくわが
華やかな一品に。



白銀

当店を代表する逸品である「白銀」のみを詰め合わせました。



	商品コード	白銀	価格
②	1502	2	1,674円
③	1503	3	2,538円
⑤	1505	5	4,212円※
⑦	1507	7	5,940円
⑧	1508	8	6,750円
⑩	1510	10	8,370円
⑮	1515	15	12,474円

ことぶき

「白銀」と「海陽」の紅白のかまぼこは、お祝いやおめでたい席などに最適です。



	商品コード	白銀	海陽	価格
②	1151	1	1	1,674円
③	1140	2	1	2,538円
⑤	1141	3	2	4,212円※
⑦	1142	4	3	5,940円
⑩	1143	5	5	8,370円

さちあじ

山の幸であるきくらげと卵の黄身を使った「きみの幸」「白銀」と詰め合わせました。



	商品コード	白銀	きみの幸	価格
②	1153	1	1	1,674円
③	1115	2	1	2,538円
⑤	1116	3	2	4,212円※
⑦	1117	4	3	5,940円
⑧	1118	5	3	6,750円
⑩	1119	6	4	8,370円

あげ潮

潮が満ちた豊かな海を彷彿させる、味わい深いかまぼこ2種を詰め合わせました。



	商品コード	白銀	秋芳	価格
②	1152	1	1	1,566円
③	1101	2	1	2,430円
⑤	1102	3	2	3,996円※
⑦	1103	4	3	5,616円
⑧	1104	5	3	6,426円
⑩	1105	6	4	7,938円

白銀・金竹〇

当店のかまぼこちくわ、それぞれの定番をセットにしました。



	商品コード	白銀	金竹〇	価格
⑥	1144	3	3	3,726円※
⑩	1145	5	5	6,210円
⑫	1146	6	6	7,398円

金銀竹〇

味わい深いちくわ2種を一緒に詰め合わせました。



	商品コード	金竹〇	銀竹〇	価格
2種類	⑧ 1148	4	4	2,624円※
	⑩ 1149	5	5	3,240円
金竹〇のみ	⑤ 4505	5	-	1,998円
	⑧ 4508	8	-	3,186円
	⑩ 4510	10	-	3,942円
	⑯ 4516	16	-	6,318円
銀竹〇のみ	⑤ 5505	-	5	1,296円
	⑩ 5510	-	10	2,538円

※当店の練り製品の賞味期限は、発送日より冷蔵にて約2週間(秋芳のみ約3週間)となります。
※価格は総額表示により、商品価格に消費税8%(軽減税率)を付加しております。



潮さい
波の音や海の香りを感じるかまぼこ3種をセットにしました。

	商品コード	白銀	海陽	きみの幸	価格
③	1122	1	1	1	2,538円
⑤	1123	2	1	2	4,212円※
⑦	1124	3	2	2	5,940円
⑧	1125	4	2	2	6,750円
⑩	1126	5	2	3	8,370円



味ごころ
当店のベストセラー2種に、お子様にも喜んでいただける「きみの幸」を詰め合わせました。

	商品コード	白銀	秋芳	きみの幸	価格
③	1108	1	1	1	2,430円
⑤	1109	2	2	1	3,996円※
⑦	1110	3	2	2	5,724円
⑧	1111	4	2	2	6,534円
⑩	1112	4	3	3	8,046円



なぎい
紅白のかまぼこに、「きみの幸」と「金竹〇」を詰め合わせました。

	商品コード	白銀	海陽	きみの幸	金竹〇	価格
⑥	1155	1	1	1	3	3,726円



ゆうなぎ
かまぼこ3種に「金竹〇」を加えたバラエティ豊かなセットです。

	商品コード	白銀	秋芳	きみの幸	金竹〇	価格
⑥	1150	1	1	1	3	3,618円



さざなみ
「白銀」「秋芳」「海陽」「きみの幸」の4種のかまぼこが勢揃いした詰め合わせです。

	商品コード	白銀	秋芳	海陽	きみの幸	価格
⑤	1129	2	1	1	1	4,104円※
⑦	1130	2	1	2	2	5,832円
⑧	1131	2	2	2	2	6,534円
⑩	1132	4	2	2	2	8,154円



瀬戸の味
瀬戸内海に浮かぶ島々のように、当店自慢の味を詰め合わせました。

	商品コード	白銀	秋芳	海陽	きみの幸	金竹〇	銀竹〇	価格
⑥	1135	1	1	1	1	1	1	3,909円※
⑧	1136	2	2	1	1	1	1	5,529円
⑩	1137	2	2	1	1	2	2	6,145円
⑫	1138	2	2	2	2	2	2	7,765円
⑱	1139	3	3	3	3	3	3	11,566円

お正月を彩る
かまぼこ・ちくわの
簡単おせち。



白銀、ひと筋。

地酒詰め合わせ

山口の美酒とかまぼこ・ちくわの美味なる饗宴。



獺祭詰め合わせ

純米大吟醸磨き三割九分

華やかな上立ち香と、口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘みが魅力の純米大吟醸です。飲み込んだ後の長い余韻をお楽しみください。



商品コード
1861 純米大吟醸磨き三割九分
6,380円

【セット内容】	
白銀	3本
金竹〇	2本
獺祭三割九分(720ml)	1本
●原料米:山田錦 ●精米歩合:39%	
●アルコール度数:16度	

地酒詰め合わせ

大吟醸「毛利公」

瀬戸内の豊かな米と柔らかな水を使用し、杜氏が魂をこめて醸した美しいお酒です。透きとおる華やかな香り、繊細な味わいを冷やしてお楽しみください。



商品コード
1860 大吟醸「毛利公」6,655円

【セット内容】	
白銀	3本
金竹〇	2本
大吟醸 毛利公(720ml)	1本
●原料米:西都の雫 ●精米歩合:40%	
●アルコール度数:16度以上17度未満	

地酒詰め合わせ

芋焼酎「要助」

地元の農家が大切に育てた「紅芋」を原料にした、こだわりの焼酎です。濃厚な芋風味と甘い香りが特徴です。



商品コード
1862 芋焼酎「要助」 5,359円

【セット内容】	
白銀	3本
金竹〇	2本
芋焼酎 要助(720ml)	1本
●原料:紅芋	
●アルコール度数:25度	

ワイン詰め合わせ

ミュールシャトールブリヤン白

複数年のワインを最良のバランスでブレンドした、豊かな果実味と力強さを感じるマルチヴワインテージワインです。こだわりの味を心ゆくまで堪能ください。



商品コード
1867 ミュールシャトールブリヤン白
6,930円

【セット内容】	
白銀	3本
金竹〇	2本
ミュール白(750ml)	1本
●原料:国産ぶどう(サドヤ農場産セミヨン)	
●アルコール度数:12%	



彩り詰め合わせ

こだわりの逸品を詰め合わせバラエティ豊かに揃えました。

数の子うに

厳選した数の子を良質な粒うにて和えた逸品です。

磯粒うに金印

厳選した鮮度の良い生うにを天然ミネラル塩とアルコールで仕上げました。

さざえうに漬

山口県産の活きさざえを加工し、良質の粒うにて和えた贅沢なおいしさです。



商品コード
1803 白銀・数の子うに 4,806円
【セット内容】
白銀 4本
数の子うに(55g) 1本
●「数の子うに」の賞味期限は製造日より冷蔵にて6ヶ月(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)



商品コード
1805 白銀・磯粒うに金印 7,182円
【セット内容】
白銀 4本
磯粒うに金印(55g) 1本
●「磯粒うに金印」の賞味期限は製造日より常温にて10ヶ月(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)



商品コード
1806 白銀・さざえうに漬 5,778円
【セット内容】
白銀 4本
さざえうに漬(55g) 1本
●「さざえうに漬」の賞味期限は製造日より常温にて8ヶ月(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)

わさび漬

銘水百選の山口県錦町・寂地峡の谷間から湧き出る清らかな水で栽培した天然わさびの新芽漬です。

あらぎりわさび

本わさびの茎を粗ぎりにし、ほんのり醤油の味付けをしました。

商品コード
1824 白銀・わさび漬 4,482円
【セット内容】
白銀 4本
わさび漬(120g) 1本
●「わさび漬」の賞味期限は出荷日より冷蔵にて3週間



商品コード
1823 あらぎりわさび 3,672円
【セット内容】
白銀 2本 金竹○ 2本
秋芳 1本 あらぎりわさび(70g) 1個
●「あらぎりわさび」の賞味期限は製造日より冷蔵にて120日(仕入れ状況により賞味期限が異なる場合があります)



辛子明太子

鰹だしベースの調味液とみりん、独自ブレンドの唐辛子で味付けしたまろやかでコクのある無着色の辛子明太子です。

味噌明太子

味噌ベースの調味液で漬けたコクのある明太子に、豆板醤などをブレンドした味わい深い味噌だれを添えました。

商品コード
1812 かまぼこ・味噌明太子 3,672円
【セット内容】
白銀 1本 きみの幸 1本
海陽 1本 味噌明太子(100g) 1個
●「味噌明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日



商品コード
1811 白銀・辛子明太子 3,672円
【セット内容】
白銀 3本
辛子明太子(100g) 1個
●「辛子明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日



瓶のふぐさし

ふぐの本場・下関から届いた贈り物にぴったり逸品。国産のふぐを切り身にして味付けし、おしゃれな瓶詰めになりました。

商品コード
1851 かまぼこ・瓶のふぐさし 5,832円
【セット内容】
白銀 1本
海陽 1本
きみの幸 1本
瓶のふぐさし プレーン(100g) 1本
" ゆずこしょう(100g) 1本
●「瓶のふぐさし」の賞味期限は発送日より冷蔵にて2ヶ月



※当店の練り製品の賞味期限は、発送日より冷蔵にて約2週間(秋芳のみ約3週間)となります。
※価格は総額表示により、商品価格に消費税8%(軽減税率)を付加しております。

ご注文方法



オンラインショップから
<https://www.hakuginshop.jp>

※詳しくはホームページをご覧ください。
 ※右記QRコードからもアクセスいただけます。

白銀

検索



郵送で

返信用封筒にご記入後投函ください。(切手は不要です)

※ご投函から注文書がこちらに届くまでに日にちがかかる場合がございます。



FAXで (24時間受付)

☎ 0120-336-339

※受信後に、FAX返信または電話、はがき等で確認の連絡を差し上げて
 おります。こちらからの連絡がない場合は、FAXが届いていない可能性が
 ございますので、お問い合わせください。



お電話で 受付時間:午前9時~午後5時(日曜・祝日休み/年末年始除く)

☎ 0120-363-393

お支払い方法

お支払い方法(4種類)	ご注文方法			
	オンラインショップ	郵送	FAX	TEL
① コンビニ決済・郵便振替 振替手数料は当社で負担いたします。	×	○	○	○
② 代金引換 代引き手数料330円が別途かかります。	○	○	○	○
③ 銀行振込み 振込手数料はお客様負担となります。入金確認後の発送となります。	○	○	○	○
④ クレジットカード ※一括払い インターネットでお申し込みの方のみご利用いただけます。	○	×	×	×

その他サービス



各種のし紙を
ご用意しております。

お気軽にお申し付けください。
 ※ご指定のない場合には短冊形の内のしとなります。



レジ袋有料化
1枚につき5円かかります。

※ご注文の際にご記入・お申し付けください。

年内発送の注文受付期間

2024年11月1日(金)~12月21日(土)まで

※12月23日(月)以降のご注文は年明け1月6日(月)以降の発送となります。※年内のお届けをご希望の場合、最終発送日は12月28日(土)となります。

1 早期特典

12月10日(火)(消印有効)までにお申し込み

送料全国一律 **880円**

沖縄 1,200円

北海道 1,500円

※12月11日(水)以降のお申し込みは地域別送料をご覧ください。

2 インターネット限定特典



オンラインショップからご注文の場合

対象期間の
送料から

さらに **10%割引**

3 おまとめ特典

配送先1ヶ所につき10,800円以上のご注文で **送料無料**

1回のご注文で5ヶ所以上の配送及び
1ヶ所の商品金額が3,000円以上の場合

1ヶ所につき
送料100円引き

※後日の変更・追加注文は通常送料となります。

発送について

商品はすべてヤマト運輸のクール宅急便でお届け致します。

●お届け日 お届け希望日をお申し付けください

- ご注文内容の変更等は、**お届け希望日の7日前**までにお申し付けください。
- お届け希望日のご記入のない場合は、準備出来次第の発送手配とさせていただきます。
- 天候や交通事情などにより、ご希望日にお届けできないことがあります。

●地域別送料 (自R6.11.1~至R6.12.30)

※配送先1ヶ所あたりの送料です。配送先が複数ある場合は、配送先ごとに送料が必要です。

山口県	1,000円
山口県を除く中国地区	1,100円
九州地区	
四国地区	
関西地区	
北陸・中部地区	1,200円
関東・信越地区	1,300円
東北地区	1,500円
沖縄県	1,600円
北海道	2,200円

