

ばん 馬関だより



2021年 SUMMER

【馬関】とは下関の古称で、赤馬関（あかまがせき）を略して馬関（ばんかん）と呼ばれるようになりました。

ふるさとの味わいで
夏を元気に過ごしましょう。



掲載商品を表示価格でお届け先1ヶ所あたり
10,800円(税込)以上お買い上げいただくと

送料無料

(北海道・沖縄はプラス1,000円となります)

10,800円未満の場合の送料

北海道・沖縄:1,800円、東北:950円

関東・信越・中部・北陸:800円

近畿・中国・四国・九州:700円

※送料込みの商品を北海道・沖縄に送る場合は、
プラス1,000円頂戴いたします。

※重量に関係なく、お届け先一箇所の料金です。

ホームページからもご注文承ります。

うにのやまみ



<https://www.yamami.net/>



うに製造本舗

下関水陸物産株式会社



下関水産物産株式会社
代表取締役社長 島田 秀貴

ごあいさつ
今年は例年になく梅雨入りが早く、ついでに参りましたが、雨に濡れた青葉が鮮やかに目に映えるシーズンとなりました。
皆様方におかれましては、各地でコロナ対策の「緊急事態宣言」や「まん延防止等」等もあり、自由に旅行や飲食がままならず、何かと気疲れが続いておられることと拝察しております。当社もこのような時勢ですが、皆様から常日頃から温かいお声をいただき、本当に感謝いたしております。
この度のご案内は、部商品の終売や価格変更もあり、新たに発売した魅力ある商品も取り揃えております。
自宅での食事「おうちごはん」を楽しんでいただけるよう、ご飯のお供としての「職人塩かげん粒うに」や「汐粒うに」、色々なカラーエーションが可能な「雲丹醤油」、酒のおつまみとして「焼うに」炊いたごはんに混ぜるだけの「雲丹まぜご飯の素」など幅広く取り揃えております。
ホームページにおいても引き続き当社商品を使った料理の動画を配信し、より安心してお買いいただける商品をお届け出来ればとの思いで、日々ものづくりに研鑽しております。
親しい方ともなかなか会うことが叶わない情勢ではありますが、心と心を繋げるお手伝いを是非「お中元」は手前どもに「ご用命」くださるよう心よりお待ちしております。

じゅかい
鳥海
つやつとトロツとまろやかな味わいの粒うにです。
粒うに寿海 MJ-60 常温12ヶ月
品番 1 100g 6,480円(税込)



海からの幸と、寿の思いを味に込めた極上の逸品です。
うにセット RJ-100 常温12ヶ月
品番 3 10,800円(税込)
海幸粒うに、寿海粒うに(各110g)



NEW
第55回 全国水産加工品 大阪府知事賞 受賞
広く親しまれている干珠粒うにと、大阪府知事賞受賞の黄金粒うにの詰合せです。
うにセット YF-60 常温12ヶ月
品番 6 6,480円(税込)
干珠粒うに、黄金粒うに(各110g)



うにのkok豊富な海幸粒うにと、一番人気の職人塩かげん粒うにの詰合せです。
うにセット AR-70 常温12ヶ月
品番 4 7,560円(税込)
海幸粒うに、職人塩かげん粒うに(各110g)



甘口仕上げた華粒うにと、うにのkok豊富な海幸粒うにの詰合せです。
うにセット AR-50 常温12ヶ月
品番 7 5,400円(税込)
華粒うに、海幸粒うに(各110g)



祝いうに詰合せ 常温12ヶ月
品番 2 特別価格 10,000円(税込)
金の粒うに、銀の粒うに(各80g) 送料込



祝いうにセット 60g×2 常温12ヶ月
品番 5 5,940円(税込)
金の粒うに、銀の粒うに(各60g)



口どけのよい海道粒うにと、一番人気の職人塩かげん粒うにの詰合せです。
うに詰合せ KS 常温6ヶ月
品番 8 3,780円(税込)
海道粒うに(50g)、職人塩かげん粒うに(55g)



定番の人気商品です。
うにセット YM-30 常温12ヶ月
品番 9 3,240円(税込)
華粒うに、干珠粒うに(各80g)

ハレの日にふさわしい
故郷伝承の味わい
アルコールを控えめに、旨味の強いまあるい優しい味の金の粒うにと、塩分控えめ、お酒好きの方にはたまらない濃厚な味の銀の粒うにの詰合せです。



それぞれ金箔と銀箔が上部に散りばめられています。

職人塩かげん粒うに

職人の伝承の技で、日々厳選されたうにを見つめ最適な塩かげんをほどこしています。

一番おいしい塩かげんを追求。磯の風味とコクを出しながら、後味のよい風味に仕上げました。
職人塩かげん粒うに(新大) 常温12ヶ月
品番 10 110g 4,104円(税込)

定番うに 人気 No.1
職人塩かげん粒うに(中) 常温12ヶ月
品番 11 55g 2,160円(税込)

人気商品の詰合せです!
雲丹醤油詰合せ A 常温8ヶ月
品番 12 特別価格 3,500円(税込)
雲丹醤油(120ml)、職人塩かげん粒うに(55g)、うにめかふ(150g)



熟成によりしっとりとした質感で、口の中でうにの旨味が広がる深みのある味わいの商品です。
吟熟粒うに(極) 常温12ヶ月
品番 13 新大1入(110g) 6,264円(税込)
品番 14 中1入(60g) 3,564円(税込)



うにの旨味を塩・アルコールでしっかり凝縮させた昔ながらの商品です。
金粒うに 常温12ヶ月
品番 15 新大1入(110g) 5,940円(税込)
品番 16 中1入(60g) 3,240円(税込)



厳選された原料うにに、ブランドを加えてマイルドな味わいの商品に仕上げました。名前どおり「粋」な粒うにです。
手造り粒うに(粋) 常温12ヶ月
品番 17 新大1入(110g) 5,400円(税込)
品番 18 中1入(60g) 2,916円(税込)



上質なうにを下関伝統の手法で瓶詰に仕上げました。熟成が進むほど黄金に輝き、まさに熟練された職人技が光る逸品です。
黄金粒うに 常温12ヶ月
品番 19 新大1入(110g) 3,780円(税込)
品番 20 箱入(50g) 1,944円(税込)



人気の雲丹醤油、粒うに、味付のりを詰合せました。
やまみ海の幸詰合せ R-30 常温8ヶ月
品番 21 3,240円(税込)
雲丹醤油(120ml)、海の幸粒うに(45g)、うに風味 味付のり(8切48枚)



ボリュームたっぷりにやまみの海の恵を詰合せました。
やまみ海の幸詰合せ R-50 常温8ヶ月
品番 22 5,400円(税込)
雲丹醤油(120ml)、海の幸粒うに(45g)、無着色粒うに(45g)、雲丹まぜご飯の素(120g)、うに風味 味付のり(8切48枚)

※ご希望でお好みのうにを詰合せいたします。木箱代770円(税込) 紙箱代330円(税込)

うにしょうゆ 雲丹醤油

ホカホカご飯とプリプリたまご、そして雲丹醤油。
雲丹そぼろのクセのない甘味と、醤油の優しい旨味は
どんな料理にも合う驚きの美味しさです。

おかげさまで
188万本
突破!!

※2021年6月1日現在

発売以来多くのお客様から愛され、
雲丹と醤油の絶妙なバランスが食欲をそそる
自信作! 人気商品です。

品番	23	972円
品番	24 箱入り	1,015円
120ml		
※箱入りは粗品やゴルフコンペの景品に最適です。		



品番	25 特別価格	5,832円
品番	26 特別価格 箱入り	6,090円
120ml×6本		
送料無料		

品番	27 特別価格	10,490円
品番	28 特別価格 箱入り	10,960円
120ml×12本		
送料無料		

雲丹醤油の6本・12本まとめ買いにはそれぞれ箱入りと箱なしをご用意いたしました。●箱入り(品番26・28)は個別包装をしております。個別のしも可能です。●箱なし(品番25・27)には、お客様のご希望で平袋をお付けいたします。ご注文の際にお申し付けください。

雲丹醤油 誕生ものがたり

雲丹醤油はお客様の声から開発されたのです!



ある日、お客様が「残ったうにを最後まで食べたい!」
と仰いました。
そこで、試しにお醤油を
入れてお箸でクルクル
とがき混ぜてみました。
そのかき混ぜてできた
液体にお刺身をつけて
食べてみたところ...
「これは旨い!!!」こうして
できたのが雲丹醤油な
のです。

ふちおいしは!!
ぜひ一度お試しあれ!!

雲丹醤油はこんな料理にオススメ!



ぶっかけうどん、豆腐、かまぼこ、チャーハンなどなど
そのままかけても、隠し味でも美味しくいただけます。

第42回
山口県
水産加工展
下関市長賞
受賞



品番	29 2本	2,214円
品番	30 3本	3,240円
各120ml		

七月日出荷分よりハル
が新しく変わります。

たっぷり!
お徳用
500ml

お客様のご要望から
生まれた「お徳用メガ
サイズ」。美味しさが
たっぷり詰まって、お値
段も断然おトク!

雲丹醤油
お徳用サイズ

品番 31 特別価格 3,110円

500ml
※箱入り(プラス220円)もご用意できますので、
詳しくはお問い合わせください。



品番	32 20g(14粒前後)	702円
----	---------------	------



品番	33 35g(25粒前後)	756円
----	---------------	------

広がる焼うに コラボの輪

他にない珍味ということで、
お取引先様の新商品開発に
役立てていただいています。

見かけたら是非
お買い求め下さい!



品番	34 120g	1,080円
----	---------	--------



とっても簡単なのに本格的なうに飯の素。ひと瓶で2合のうに飯、
大さじ一杯でお茶碗一杯のうに飯ができます。



品番	35 8切48枚	648円
----	----------	------



品番	36 特別価格	2,299円
----	---------	--------



品番	37 特別価格	2,920円
----	---------	--------



品番	38 特別価格	5,810円
----	---------	--------

プチギフトやご自宅用に、お求めやすい商品をセレクトしました。



毎月第三者機関に検査に出し「特級」相当品である概評をいただいています。着色料不使用のこだわりの逸品です。

特級粒うに 常温12ヶ月
品番 **39** 45g **1,620円** (税別)



雲丹本来の旨みを活かして丹念に仕上げた濃厚で甘口な味わいの粒うにです。

無着色粒うに 常温12ヶ月
品番 **40** 45g **1,080円** (税別)



まろやかで甘口の粒うにです。

汐粒うに 常温12ヶ月
品番 **41** 特別価格 **972円** (税別)



雲丹醤油をベースに、ちりめん、イカ、アーモンドなどをブレンドしたピリ辛で食欲をそそる味わいです。

「食べる雲丹醤油」 海鮮うに醤油漬 常温8ヶ月
品番 **42** 80g **756円** (税別)



うにの風味が豊かで口当たりの良い粒うにです。

波音粒うに 常温12ヶ月
品番 **43** 化粧箱入(45g) **1,620円** (税別)



馬の子うにの旨味と紫うにの甘味を生かした粒うにです。

干珠粒うに 常温12ヶ月
品番 **44** 中1入(50g) **1,296円** (税別)



紫うにの特徴をいかした甘口で口どけのよい粒うにです。

海道粒うに 常温6ヶ月
品番 **45** 箱入(50g) **1,080円** (税別)



上のめかぶと下のうにをお好みの混ぜかぜんでお楽しみ下さい。

うにめかぶ 常温8ヶ月
品番 **46** 150g **540円** (税別)



やまみの「うに」に「雲丹醤油」を使用したコラボ商品です。

うにせんべい 常温5ヶ月
品番 **47** 16枚 **864円** (税別)



かわいいパッケージを開けると下関の名所の紹介がありお土産に最適です。5袋入ってお得です！

ふく茶漬 No.5 常温16ヶ月
品番 **48** 5g×5袋入 **540円** (税別)



旨味と香りをそのまま生かしました。

ふくふりかけ(瓶入) 常温12ヶ月
品番 **49** 70g **648円** (税別)

カップ入り粒うに

八角のちょっとおしゃれなカップ♪
開けやすくなりました！

瓶入より
10g増量！



黄金粒うに 常温6ヶ月
品番 **50** 60g **1,620円** (税別)

瓶入より
5g増量！



職人塩かげん粒うに 常温6ヶ月
品番 **51** 60g **1,836円** (税別)



手造り粒うに(粋) 常温6ヶ月
品番 **52** 60g **2,376円** (税別)

※カップ入り粒うには受注生産のため、毎週金曜日の発送となります。 ※カップサイズ/幅63mm×奥行63mm×高さ55mm

瓶入粒うによりも
264円～540円
お買得です!!

やまみのうにを味くらべ！

やまみの社員19名に試食アンケートを行い、うに度・つぶ度・塩み・キレ・メシ旨の5項目を10段階で評価しました。



お客様の立場に立って
食べて感じた印象を大
切にしました。



職人塩かげん粒うに (品番10)

塩の旨味と雲丹の旨味が程よくブレンドされ「この味大好き！」な社員が多いです。

配合表の割合も参
考にしました。
品質保証部/武田



手造り粒うに(粋) (品番17)

ブランドの風味がふわっと口の中で広がり、雲丹と絡み合っって口に入れた瞬間「これ、うまっ！」との声多数!

塩度とアルコール度の
検査結果も参考にし
ています。
品質管理室/内田

個性豊かな粒うにの味わい。
好みの味わいを探してみよう!!



金粒うに (品番15)

うに味がガツンと強く、塩味を早めに感じますが口に入れた後、雲丹と塩とのバランスは他に勝る!



黄金粒うに (品番19)

「色味がキレイで美味しそう！」しっとり、まったりの味わいが舌に絡んでうま味がいつまでも残ります。

評価の5項目

うに度	うにの濃さやコク
つぶ度	粒々感と舌触り
塩み	塩みと甘みのバランス
キレ	アルコール度
メシ旨	ごはんがすすみます



特級粒うに (品番39)

コロコロとした粒状を口に入るとユックリとうに味が楽しめて、同時にお酒を口を含むと雲丹の味が広がるので酒の肴に良い!



無着色粒うに (品番40)

雲丹と塩、アルコールと、バランスよくブレンドされて優しい味わい。甘口で食べやすく、自家用にもオススメ!



汐粒うに (品番41)

甘みが強くてうにの旨味がまろやかで食べやすく加工されている感じ。パクパクとご飯が進みそうですよ!

※掲載価格は消費税8%を含んだ総額です。



コラボ企画！雲丹醤油が
せんべいになった！

この度「やまみのうに」でせんべいをというお客様からのご要望をいただき、製造経験のある敏腕営業マン、友枝課長が、山口市の菓子商社・長崎がやさんとコラボしてうにせんべいを開発しました。雲丹の潮の香り、サクサクとした軽い歯ごたえ、醤油と雲丹の濃厚なコクと甘みがお愉しみいただける仕上がり。パッケージにやまみのロゴや雲丹醤油の写真も載せていただきました。是非お召し上がり下さい。

まに愛され出荷本数188万本を突破しました。今回は共同開発させて頂いた地元のお醤油屋、大津屋さんへも醤油とフレンドする醤油になる諸味を、諸味室でじっくり発酵・熟成。次に昔ながらの「舟搾り」(ろ布でろ過)にかけ、本醸造の生揚げ醤油完成。続いて釜でやまみの練つにやうにそぼ



2009年に発売以来、人気看板商品に成長した雲丹醤油。おかげさまで皆さ

下関のうに屋と醤油屋のコラボ
「雲丹醤油」開発の秘密に迫る！



上)発酵・熟成された諸味をろ過。下)雲丹醤油をろに充填。

ろをたっぷりブレンドし、最後に瓶に充填。美味しい雲丹醤油の完成です！開発当初の試行錯誤を思い出し感慨ひとし。林俊作社長は雲丹醤油を普段お召し上がりには「はい、愛用していますよ。カレーライスなど何でも、味が今一つ足りない時にかけて食べていま



創業から代々受継ぎ、発酵・熟成を行う諸味室。

「うにのやまみ」の最新情報や新商品のご案内など盛り沢山の内容をご覧ください。

▼店長日記



各種SNS
やっています

2002年より取り組んでいるHACCP更新審査があり、22回目の合格を勝ち取りました！今回はZOOMを使った初のリモート審査。画面に映る工場風景は新鮮でドキドキ。今後も安全・高品質で美味い商品をお届けするために、衛生管理を徹底いたします！



認定証を手に笑顔の武田リーダー。



林社長様と奥さまの裕子様、ご協力ありがとうございました。

す。なんとこのコクがおいしい隠し味になりそうです！お陰様で下関の名物と言って頂ける商品が出来ました。これからも宜しくお願いいたします！



ご注文方法 (お電話、FAX、郵送、ホームページからご注文いただけます。)

お電話 フリーダイヤル TEL 0120-803-417
お電話受付時間 8:30~17:00

FAX フリーファックス FAX 0120-803-617
同封のお申込書に必要事項をご記入の上、送信してください。(24時間受付)

郵便 同封のお申込書に必要事項をご記入の上、返信用封筒(切手不要)に入れて郵送してください。

ホームページ うにのやまみ
https://www.yamami.net/

用途に合わせた熨斗・包装紙を無料でご用意しております。



- ご贈答用のし
- 不祝儀のし・包装
- オリジナル包装紙
うに柄と青い包装紙をご用意しております。
ご希望に合わせてお選びいただけます。
- オリジナル紙袋
(縦29.5×横26×マチ8cm)
- レジ袋

1配送先、商品代
**10,800円以上お買い上げで
送料無料**
(北海道・沖縄はプラス1,000円)

10,800円未満
北海道・沖縄:1,800円、東北:950円
関東・信越・中部・北陸:800円
近畿・中国・四国・九州:700円

お支払い方法
郵便振替 コンビニ 商品に伝票と振込用紙を同送いたします。ご贈答用の場合は振込用紙を郵送いたしますので、到着後1ヵ月以内にお近くの郵便局、コンビニでお振込ください。(お振込手数料は無料です。)
代金引換 商品とお引き換えに代金をお支払いください。(代金引換手数料を別途ご負担いただきます。)

お届け方法について 商品の到着日をお客様のご希望日にあわせて発送いたします。ご希望は、ご注文日から5日以内の日付でご指定ください。
包装形態について 包装形態についてご要望がありましたら、お気軽にお申し付けください。

初めてご注文をいただく場合

代金引換(ご本人様送りのみ)または、先にご入金いただくことになります。先にご入金いただく場合は【入金確認後】商品発送となりますのでご了承ください。(入金確認に5~7日かかります。)お急ぎの方は銀行振込も承りますので、詳しくは弊社までお問い合わせください。

初回ご注文特典
**3,240円以上お買い上げで
代引手数料無料**

初めてのご注文で3,240円以上お買い上げのお客様は、代引手数料を無料とさせていただきます。

カタログ有効期限/2021年8月末日まで

やまみのこだわり
厳しい
品質管理と
安心できる
おいしさ



「CODEXガイドライン」に基づいた「HACCPシステム認証」及び米国FDAの規則を満たした、「対米輸出水産食品HACCPシステム認証」を取得。高い安全性を確立し、さらなる品質向上を目指しています。



下関発信!!
信頼のブランド

粒うに発祥の地、下関市に相応しい伝統の味と技術を認定された瓶詰めうに商品です。



【個人情報について】お客様の個人情報は商品のお届け、当社取扱商品のご案内、及び当社通信販売のサービスをご提供する上でお客様とご連絡をとる必要がある場合など当社営業活動に限り使用いたします。業務の支援上、業務委託業者に必要最低限の情報を開示する場合を除き、ご本人の同意なしに第三者に提供することは一切ございません。今後当社からのご案内等がご不要の場合は、お手数ですが当社通販係(フリーダイヤル0120-803-417)までご連絡ください。速やかに発送を停止し、ご登録の取り消しをさせていただきます。



下関 くに製造本舗
下関水陸物産株式会社

〒750-0014 山口県下関市岬之町10-6 TEL.083-223-7284 FAX.083-223-9100