



創業嘉永元年  
あをぐら屋  
大阪戎橋筋

二年間育まれた  
北海道産 天然黒口浜真昆布の  
旨味の奥深さ、  
徳島県産 木頭柚子の  
香りよい酸味のぼん酢、  
寒くなるこの季節、  
鍋料理でその美味しさを  
ぞんぶんに…

平成二十八年 春版



価格はすべて税込み表示となっています。

◆ご利用方法

- ・お電話でのお申し込み／フリーダイヤル0120-188-889  
AM 10:00～PM 6:00まで（担当者が承ります。）
- ・ファクシミリ等文書でのお申し込み／ファクシミリ06-6211-0014  
ご希望の商品名又は品番・価格・数量とご住所(詳しく)・お名前・お電話番号をご記入のうえ、  
下記宛にお送りください。ご贈答用の場合も同様に出来るだけ詳しくご記入ください。

〒542-0076 大阪市中央区難波1-6-12 をぐら屋本店宛

のしが必要な場合は、その旨と「表書き」と「送り主」を連絡事項欄にご記入ください。外のし、内のしなど  
その他指定がある場合や、特に内祝いの場合は、どういった内祝いかをできるだけ詳しくご記入ください。

◆送料のご案内

送料は全国一律重さにかかわらず618円、宅急便利用の場合は864円 一配送毎にかかります。  
大阪府近郊はお買上2,160円(税込)以上無料でお届けします。

〈大阪府〉大阪府下全域  
〈兵庫県〉尼崎市・伊丹市・芦屋市・川西市・神戸市・宝塚市・西宮市  
〈京都府〉京都市 〈和歌山県〉和歌山市・橋本市・伊都郡  
〈奈良県〉奈良市・生駒市・橿原市・桜井市・天理市・大和郡山市・大和高田市・北葛城郡・香芝市・生駒郡  
上記の区域以外は、有料発送になります。

◆お支払い方法

郵便振替(前払い)、銀行振込(前払い)と代金引換(郵便局)からお選びください。

誠に勝手ではございますがご入金のご確認が出来次第商品を送らせていただきます。

■郵便振替/No. 00970-0-42471 振替手数料はご負担ください。

■銀行振込/三菱東京UFJ銀行 難波(ナンバ)支店(普)292 オグラヤ(カ)  
三井住友銀行 難波(ナンバ)支店(普)0983719 オグラヤ(カ)  
振込手数料はご負担ください。

■代金引換(商品代引)/代金引換料金は一配送毎260円です。 配送業者/郵便局

◆お届け方法と配達日時の指定

■商品代引/ご注文日より3日前後でのお届けとなります。

■銀行振込・郵便振替の場合/ご入金確認後の2日前後でのお届けとなります。

※7月・8月・11月・12月は繁忙期につき、在庫数量の確認などに3日程度お時間をいただくことがあります。  
※地域と交通事情により、多少前後する場合がございます。

■配達日時指定について

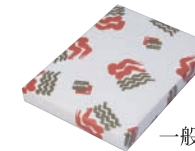
お届け日/お支払方法によって、以下の配達日の指定が可能です。

・商品代引の場合/ご注文日より3日目以降の日にて指定可能

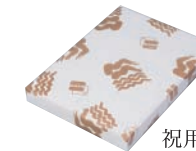
・銀行振込・郵便振替の場合/ご入金予定日より3日目以降の日にて指定可能

お届け時間/指定無し 午前(～12時) 午後(13時～)

◆包装見本



一般包装紙



祝用包装紙



仏事用包装紙



本店



フリーダイヤル0120-188-889

本社・本店/〒542-0076大阪市中央区難波1丁目6番12号 TEL(06)6211-0012  
FAX(06)6211-0014

支店/なんばウォーク店 TEL・FAX(06)6211-4006  
ホワイトイウムだ店 TEL・FAX(06)6312-1547

創業嘉永元年・昆布の老舗

あをぐら屋 URL:<http://ogurakonbu.co.jp>  
大阪戎橋筋

◆オンラインショッピングのご案内 <http://ogurakonbu.shop-pro.jp/>

# 珠寶

真昆布の一番美味しい部分だけを贅沢に使用し、うま味を閉じこめる直火釜製法で作られた三種、瑞祥・佳肴・大判汐富貴、もみじ型のミニおかきとお抹茶こぶ茶のセットです。当社の技術の粋を集めた逸品です。



SY-25

SY-18

## 瑞祥

真昆布の中でも特に厳選された素材を用いて、甘口でやわらかく煮きあげました。金箔をあしらった優美な姿は、ご贈答用に最適でございます。



JW-22

## 佳肴

北海道道南産の真昆布を甘口にしっとりとして煮きあげ、数の子をまぶしました。当店でしか手に入れることが出来ない逸品です。



H-42

## 佳肴・瑞祥

詰合せ



JH-57

## 大判 汐富貴

北海道道南産の真昆布から一番美味しい部分だけを数枚取り当店の技術陣が丹念に煮きあげた贅沢な逸品です。



Z-30

Z-50

## 汐富貴

登録商標

大判汐富貴と同じ技法で煮きあげた昆布です。熱湯を注いで昆布茶として召し上がって頂くと美味しく頂けます。



S-50

- J W 22 二、四〇〇円 一二枚入り
- J W 32 三、五〇〇円 一八枚入り
- J W 50 五、四〇〇円 二七枚入り

第57回全国水産たべもの展  
農林水産大臣賞受賞《平成20年度受賞》

- H 20 二、二〇〇円 八枚入り
- H 30 三、二四〇円 一二枚入り
- H 42 四、六〇〇円 一八枚入り
- H 64 六、九〇〇円 二七枚入り

農林水産大臣賞受賞《平成26年度受賞》  
※佳肴は従来の佃煮昆布と違い日持ちが致しませんのでご注意ください。(賞味期限1ヶ月)

- J H 18 一、九五〇円 四枚 佳肴・瑞祥
- J H 26 二、八五〇円 六枚 佳肴・瑞祥
- J H 38 四、一〇〇円 九枚 佳肴・瑞祥
- J H 57 六、二〇〇円 二枚 佳肴・瑞祥

- Z 20 二、一六〇円
- Z 30 三、二四〇円
- Z 50 五、四〇〇円

- S 30 三、二四〇円
- S 50 五、四〇〇円
- S 80 八、六四〇円
- S 100 一〇、八〇〇円

農林大臣賞受賞《昭和32年度受賞》

価格はすべて税込み表示となっています。

※簡単に開封ができる切れ目カット付個包装です。もみじ模様の袋に1枚ずつ入っています。

# 昆布

詰合せ

創業百六十余年の歴史に磨かれた味の数々。海、磯、山の幸の個性をそれぞれ活かした、伝統の味を存分に。お楽しみください。



■昆布詰合せ FJ-10  
一、〇八〇円  
・まつば昆布 三三g  
・山海昆布 四六g  
・たら子きくらげ 五六g  
詰合せ総量 一三四g

■昆布詰合せ FJ-15  
一、六一〇円  
・まつば昆布 三三g  
・山海昆布 四六g  
・たら子きくらげ 五六g  
・はし汐富貴 四一g  
詰合せ総量 一七五g

大判汐富貴を  
お茶碗の中に入れ、  
お湯または、  
お茶を注いでいただき  
昆布茶として  
お楽しみいただけます。  
FJ30 FJ50

FJ30 FJ50

■昆布詰合せ FJ-30  
三、二四〇円  
・まつば昆布 三三g  
・山海昆布 四六g  
・をぐらちりめん 三〇g  
・大判汐富貴 二〇g  
・美名味 三二g  
・朝倉 七〇g  
詰合せ総量 二二〇g

■昆布詰合せ FJ-20  
二、一六〇円  
・まつば昆布 三三g  
・山海昆布 四六g  
・富貴 三五g  
・はし汐富貴 四一g  
・美名味 三二g  
詰合せ総量 一八六g

■昆布詰合せ FJ-50  
五、四〇〇円  
・まつば昆布 五八g  
・松茸昆布 八〇g  
・富貴 五四g  
・大判汐富貴 二〇g  
・美名味 四六g  
・朝倉 八五g  
詰合せ総量 三三三g



保存しやすいふた付き容器です。

■なにわ百景 NO-15  
一、六二〇円  
・しぐれ昆布 七〇g  
・富貴 五五g  
・美名味 三七g  
・喜三味 二八g  
詰合せ総量 一九〇g

■なにわ百景 NO-30  
三、〇〇〇円  
・朝倉 七五g  
・しぐれ昆布 七〇g  
・富貴 五五g  
・はし汐富貴 五〇g  
・美名味 三七g  
・喜三味 二八g  
詰合せ総量 三二五g

# なにわ百景

■なにわ百景 NO-7  
七五六円  
・しぐれ昆布 七〇g  
・喜三味 二八g  
詰合せ総量 九八g

■なにわ百景 NO-10  
一、〇八〇円  
・しぐれ昆布 七〇g  
・美名味 三七g  
・喜三味 二八g  
詰合せ総量 一二五g

おかみ  
女将のこだわり昆布

百廿五年の歴史の中で昔から  
お客様に愛顧頂いております  
商品に私の思いを衣裳に託し  
リメイク致しました。  
お知りあいの手工産に是非  
巧使い頂けずと幸いです。

池上淳子



和風モダンで可愛い  
包みの中には女将おすすめ  
簡単レシピ付き、  
お好みの商品を組み合わせ  
お箱に詰合せできます。



- ・二個入り詰合せ 一、二六〇円(箱代込)
  - ・三個入り詰合せ 一、九〇〇円(箱代込)
  - ・四個入り詰合せ 二、五〇〇円(箱代込)
- おひとつ五八〇円の商品ですが、  
松茸昆布み一〇八〇円となり、  
お値段が変わってきます。



価格はすべて税込み表示となっています。



580円

山椒昆布

オダサクの名作、  
「夫婦善哉」に主人公の  
柳吉がうちの店を  
真似て山椒昆布を  
作るシーンがあります。  
うまいもんの太鼓判を  
頂けたのは誇らしい事で  
今でも、皆様から  
愛される味です。

季節の限定商品  
松茸昆布



1080円

松茸の香り、食感を味わって頂きたく松茸を増量、  
昆布は肉厚な部分をじっくり炊き上げました。



580円

梅汐ふき

松の葉状に刻んだ細切り汐ふき昆布と梅肉が食欲を  
そそります。梅干しが色鮮やかで、華やかさを与えます。



580円

美名味

昆布・鰹・ちりめん・山椒・ごまを程良くミックス  
しています。おひたしにもよく合います。



580円

をぐらちりめん

但馬産朝倉山椒を使用、ピリリと爽やかな山椒の香りと  
おじゃこのうま味が広がるちりめん山椒です。



580円

富貴

乾燥汐ふき昆布と白ごまのふりかけ昆布です。  
ご自宅用として購入され人気の高い商品です。



580円

はし大判

昆布の肉厚の部分を使った大判汐富貴、その昆布の  
はしを集めました。多少変形していても品質は最高級です。



580円

山海昆布

昆布・椎茸・しめじ・きくらげ・山椒が入ったうす味の佃煮  
です。お酒のお供に!そのまま炊込みご飯にも最適です。

# 扇翁

極上手がき  
太白おぼろ昆布

## 匠の技



当店昆布職人 三田 智則

平成一八年度  
「黄綬褒章受章」

堺市ものづくりマイスターの称号受章 堺市市長 平成一四年度  
大阪府技能顕功章受章 大阪府知事 平成一五年度  
卓越技能章（現代の名工）受章 厚生労働大臣 平成一六年度

# 波の広葉

山出し昆布  
登録商標



北海道道南地方、南茅部の海で二年間かけて育まれた天然の真昆布を厳選した山出し昆布です。独特のうま味と甘みをもち、香り良いお出しが取れます。

北海道道南産の極上真昆布を細かいのこぎり状の包丁を使い表面を削っていくと黒とろろが踊り出ます。黒とろろが（黒尉）二通り削り終わった白い生地を削ると白とろろが（白尉）現れます。扇翁におきましては黒とろろを削り白くなった生地を一、二ヶ月もの間うませる（熟成）ことにより、いつそ繊維が柔らかくなり包丁が昆布の上を流れる毎に透ける様に薄く真っ白なおぼろ昆布が生まれ出ます。

当店職人が一枚一枚心を込めて削り取りました。まろやかでとろけるような口あたりが特徴です。



現代の名工 昆布詰合せ  
OX-30 三、二四〇円  
OX-50 五、四〇〇円  
黒尉 水産庁長官賞受賞《平成23年度受賞》

OX-30



大判汐富貴・扇翁詰合せ  
W-30 三、二四〇円  
W-50 五、四〇〇円  
扇翁 大阪府知事賞受賞《平成23年度受賞》

W-50

「匠の技」シリーズ商品のご案内  
こちらの商品にご要望が多いため、ご予約制とさせていただきます。  
ご注文を頂いた順にご案内させていただきます。但し、ご注文は特に関心がありますのでお届け日のご指定をお断りする場合がございます。あしからずご了承くださいませ。

- 山出し昆布
- Y-10 一、〇八〇円
- Y-20 二、一六〇円
- Y-30 三、二四〇円
- Y-50 五、四〇〇円
- Y-80 八、六四〇円
- Y-100 一〇、八〇〇円



Y-30



Y-100



Y-10 (袋入り)

■匠の技とろろ昆布・おぼろ昆布

極上手がき黒とろろ昆布 黒尉 / 864円

極上手がき白とろろ昆布 白尉 / 864円

極上手がき太白おぼろ昆布 扇翁 / 864円

価格はすべて税込み表示となっています。



汐富貴/1080円



大判汐富貴/1234円

■ 汐富貴



各種袋入り



おさんど/324円



ふりかけとろろ昆布/324円



うどん昆布/550円



うすゆき/324円



初霜/540円



みゆき/864円

■ とろろ昆布・おぼろ昆布



すいっと/270円



梅しゃぶり/270円



徳用酢昆布/324円



歌舞伎里おやつ昆布/324円  
かぶきり



ごま菓子昆布/270円



梅入り昆布飴/324円



こんぶ飴/324円



歌舞伎里酢昆布/324円  
かぶきり

■ おやつ昆布



花あられ/309円



しそみどり/648円



昆布茶/540円



梅昆布茶/540円

風味豊かな香りと  
味わいの昆布茶  
「なんち」。  
いろいろな味が  
たのしめます。

■ 昆布茶



価格はすべて税込み表示となっています。



磯乙女/540円



喜三味/540円

■ 塩昆布



200ml入 594円

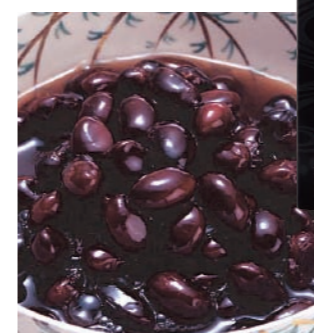
徳島県産、木頭柚子を搾ったほんぜん酢です。  
黒口浜天然真昆布の昆布だしはコク深い  
うま味を持ち柚子の酸味とバランスが良く、  
お鍋はもちろん、お魚、お肉料理、サラダ等  
様々なお料理にお役立てください。

ほんぜん酢



からだもよろこぶ、  
おそうざい  
「てづくりばんざい」  
厳選を重ねた素材と、  
天然の昆布だしを  
たっぷり使った、  
豊かな味わいを  
手軽にお楽しみ  
いただけます。

手造  
てづくりばんざい  
萬茶



黒豆淡煮

兵庫県丹波産黒大豆使用

兵庫県丹波産の黒大豆を赤ワインでほんのり甘く  
ふっくらと炊きあげました。上品で控えめな  
甘さとほのかな赤ワインの香りが特徴です。

100g入 780円



おふくろ味カレー

国産黒毛和牛使用

大ぶりのジャガイモ、ニンジン、国産黒毛和牛の牛肉を  
じっくり煮込んだ懐かしい、愛情たっぷりおふくろ風味の  
具沢山カレーです。

350g入(1~2人前) 750円



源五郎豆

(紫花豆)

群馬県嬭恋村ではぐまれた特大の上質な紫花豆を  
ふっくらと炊きあげました。柔らかく仕上げております  
豆本来の自然な甘みをご堪能いただけます。

120g入 680円



鶴むすめ

(こんぶ豆)

昆布屋さんが作ったこんぶ豆。  
大粒の北海道産大豆を使用し昆布の旨味を活かし  
ふっくらと炊きあげました。

110g入 430円

# をぐら屋のお歳暮限定商品

## 早期割引特典

### 昆布巻をぐら絵巻

登録商標

一年の締めくくりの時期となりました。大切な方やお世話になった方への感謝と真心を込めて、当店選りすぐりの品々をご用意いたしました。



迎春詰合せ

GT-30  
三、二四〇円

早期価格 二、九一六円

- ・佳 肴 三枚
  - ・瑞 祥 三枚
  - ・大判汐富貴 三枚
  - ・紅 鮭 巻 一本
  - ・にしん昆布巻 一本
- 詰合せ総量 九枚・二本

※賞味期限/45日と通常の昆布詰合せより短くなっております。

上記のお歳暮限定商品に限り

**10%割引**  
**全国送料無料**

受付期間：11月1日(日)～12月8日(火)まで

※商品の発送・お渡し開始は12月1日(火)からとなります。  
※限定商品のため、なくなり次第終了させていただきます。お申込はお早めをお願い致します。

### ぽん酢 だし昆布

二年間育まれた

北海道産 天然黒口浜真昆布の旨味の奥深さ、徳島県産 木頭柚子の香りよい酸味のぽん酢、寒くなるこの季節、鍋料理でその美味しさを  
ぞんぶんに…



ぽん酢

だし昆布セット

二、一六〇円

・ゆず昆布ぽん酢

二〇〇ml 二本

・天然黒口真昆布

一〇〇g 一袋

冬期  
限定商品

### 姫小判プレミアム

平成二十八年申年、千支をモチーフにした可愛い和風柄の姫小判を今年もご用意いたしました。



をぐら絵巻

SR-40  
四、三二〇円

- ・紅 鮭 巻 二本
- ・たら子昆布巻 二本
- ・にしん昆布巻 二本

をぐら絵巻

ER-20  
二、一六〇円

- ・紅 鮭 巻 一本
- ・たら子昆布巻 一本
- ・にしん昆布巻 一本



姫小判プレミアム/720円

価格はすべて税込み表示となっております。

創業嘉永元年・昆布の老舗

**をぐら屋**

大阪戎橋筋

本社・本店 / 〒542-0076 大阪市中央区難波1丁目6番12号 TEL (06) 6211-0012 FAX (06) 6211-0014  
支店 / なんばウォーク店 TEL・FAX (06) 6211-4006  
ホワイティうめだ店 TEL・FAX (06) 6312-1547  
URL: http://ogurakonbu.co.jp

お電話でのお申し込み

フリーダイヤル **0120-188-889**

AM 10:00～PM 6:00まで (担当者が承ります。)

ファクシミリ等文書でのお申し込み

ファクシミリ **06-6211-0014**

ご希望の商品名又は品番・価格・数量とご住所(詳しく)・お名前・お電話番号をご記入のうえ、下記宛にお送りください。ご贈答用の場合も同様に出来るだけ詳しくご記入ください。

〒542-0076 大阪市中央区難波1-6-12 **をぐら屋本店宛**