

次代へ紡ぐ白銀 二〇二二年 冬



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>

白銀の味と伝統を守る

かまぼこは、魚のすり身を水でさらし、塩を加えて練り上げ加熱した、日本に古くから伝わる固有の食材。特に山口県のかまぼこは、練ったすり身を板の下からじっくりと直火で焼き上げる独特な伝統製法「焼き抜き」が特徴です。

塩の一大産地として栄えた港町・防府市三田尻で大正8年（一九一九年）に開業した杉本利兵衛本店は、創業当時の看板商品「白銀」の味ひと筋に、百余年にわたり一貫して守り抜いてまいりました。「白銀」の名は、昭和11年（一九三六年）に当時の外務大臣・松岡洋右氏が命名してくださったものです。

長年の経験に培われた焼き加減から生まれる、雪のように純白で光沢のある美しさ、しつかりとした歯ごたえと上品な味わい。唯一無二の「白銀」は、たゆまぬ努力と技術の伝承に支えられています。

宮内庁をはじめ、多くの著名人にも愛される「白銀」の味と伝統に感謝を忘れず、これからも百年、二百年と大切に紡いでまいります。

次代の食生活を支える

どれだけ時代が流れようと、食が人を育む源であることに変わりはありません。特に成長期のお子様の食事は、良質な魚肉タンパクを多く含むかまぼこを、ぜひ取り入れていただきたいと願っております。

ただし、食はおいしく、楽しくいただくことが大切。おうちごはんが楽しくなる工夫、家族のコミュニケーションに役立つメニュー、あっと驚くアイデアはないかと、杉本利兵衛本店はいつも考えています。

そのまま食べても、調理してもおいしいかまぼこを次代の食卓へ紡ぐべく、「思いやり」を大切に、これからも信頼し合う仲間たちと日々研鑽してまいります。

白銀 三つの約束

かまぼこ食を普及する

「白銀」の主原材料は、厳選したスケソウダラとキントキタイ。たっぷりの魚肉を練り上げてつくるかまぼこ（魚肉練り製品）は、必須アミノ酸をバランス良く含んだ、高タンパク質・低脂質・低カロリーのスペシャルフードです。

肥満や成人病が増えるなか、海外では日本食がブームになっています。調理しなくても手軽においしく食べられるヘルシーなかまぼこは、近年日本国内でも見直されるようになってきました。しかし、かつての日本人のかまぼこ消費量には、まだまだ及びません。

現代の食生活にも取り入れやすいかまぼこの食べ方や、新たな食文化の創造を通じて、杉本利兵衛本店はお客様の幸せに貢献するとともに、優れた伝統食材を日本の食卓へ紡いでまいります。



笑顔を紡ぐ家庭の食卓





最上級の魚肉を
山口県の伝統製法「焼き抜き」で焼き上げる
当店を代表する逸品。

創業当時から味の味、かまぼこ「白銀」は、
板の下からじっくり焼くことで、
独特の弾力を持ち、白くつややかに仕上がります。
職人が一本一本丁寧に仕上げたかまぼこは
大切な方への贈り物やおもてなしに最適です。

商品コード	価格
0001	648円

高級焼き抜き蒲鉾
白銀



保存性を高め、プリプリとした歯ごたえを出す
ため、魚肉をフィルムに詰めてじっくり加熱しま
した。山口県が誇る日本有数の鍾乳洞「秋芳
洞」からその名をいただいた自慢の味です。

ケーシング詰蒲鉾
秋芳

商品コード	価格
0002	594円



家運隆昌の縁起物とされる紅かまぼこ。「白
銀」に紅を塗って焼き上げた「海陽」は、大海原
から昇る朝日をかたどった色鮮やかさが魅力。
「白銀」とともに紅白かまぼことしてどうぞ。

高級紅蒲鉾
海陽

商品コード	価格
0006	648円



特注の芯を使うことで穴を小さくし、肉厚に仕
上げた「金竹〇」と、柔らかな中にも確かな歯
ごたえを楽しめる「銀竹〇」。いずれも人気のち
くわです。

極上焼竹輪
金竹〇

商品コード	価格
金竹〇 0004	302円
銀竹〇 0005	194円



かまぼこの原料である魚肉に、卵ときくらげを
加え、ふっくらと焼き上げました。贅沢な風味
の中にきくらげの歯ごたえが加わった「きみの
幸」。ご家族皆様でお楽しみください。

鶏卵・きくらげ入り
厚焼き蒲鉾
きみの幸

商品コード	価格
0003	648円



楽しい食が
家族を紡ぐ

※当店の練り製品の賞味期限は、発送日より冷蔵にて14日(秋芳のみ21日)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。但し、一部対象外商品が含まれます。



白銀・金竹〇

当店のかまぼことちくわ、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本	3本	3,012円※
⑩	1145	5本	5本	5,020円
⑫	1146	6本	6本	5,970円



しつぽん

「白銀」と「海陽」。紅白のめでたいかまぼこは、お祝いやおめでたい席などには最適です。

	商品コード	白銀	海陽	価格
②	1151	1本	1本	1,350円
③	1140	2本	1本	2,052円
⑤	1141	3本	2本	3,402円※
⑦	1142	4本	3本	4,806円
⑩	1143	5本	5本	6,750円



2種 Set

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
③	1101	2本	1本	1,998円
⑤	1102	3本	2本	3,294円※
⑦	1103	4本	3本	4,644円
⑧	1104	5本	3本	5,292円
⑩	1105	6本	4本	6,534円

さちあじ

山の幸であるきくらげと卵を使った「きみの幸」を「白銀」と詰め合わせました。



	商品コード	白銀	きみの幸	価格
③	1115	2本	1本	2,052円
⑤	1116	3本	2本	3,402円※
⑦	1117	4本	3本	4,806円
⑧	1118	5本	3本	5,454円
⑩	1119	6本	4本	6,750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
⑧	1148	4本	4本	2,146円※
⑩	1149	5本	5本	2,642円

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本	1,350円
③	1503	3本	2,052円
⑤	1505	5本	3,402円※
⑦	1507	7本	4,806円
⑧	1508	8本	5,454円
⑩	1510	10本	6,750円
⑮	1515	15本	10,044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。それぞれの味をお楽しみください。

	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本	1本	1本	1本	1本	1本	3,196円※
⑧	1136	2本	2本	1本	1本	1本	1本	4,546円
⑩	1137	2本	2本	1本	1本	2本	2本	5,042円
⑫	1138	2本	2本	2本	2本	2本	2本	6,338円
⑮	1139	3本	3本	3本	3本	3本	3本	9,426円

全種 Set



定番

家族を紡ぐお正月
杉本利兵衛本店の定番、かまぼこ・ちくわ6種をさまざまに詰め合わせた「定番ギフトセット」をご用意しました。贈りたい商品をお好きな数だけセットにできる嬉しい詰め合わせです。

※当店の練り製品の賞味期限は、発送日より冷蔵にて14日(秋芳のみ21日)となります。※価格の横の※印は写真のセット内容です。
※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。但し、一部対象外商品が含まれます。

大人の時を紡ぐ



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、口に含まれた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	白銀	金竹	磨き三割九分	価格
1861	3本	2本	720ml	5,522円

●原料米:山田錦 ●精米歩合:39% ●アルコール度数:16度
※軽減税率対象外の商品です。



味ごころ



潮さい

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本	1本	1本	1,998円
⑤	1109	2本	2本	1本	3,294円※
⑦	1110	3本	2本	2本	4,698円
⑧	1111	4本	2本	2本	5,346円
⑩	1112	4本	3本	3本	6,588円

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本	1本	1本	2,052円
⑤	1123	2本	1本	2本	3,402円※
⑦	1124	3本	2本	2本	4,806円
⑧	1125	4本	2本	2本	5,454円
⑩	1126	5本	2本	3本	6,750円

3種・4種 Set



ワイン詰め合わせ
ミュール
シャトールブリヤン白

宮内庁御用という共通点のある当店のかまぼこと山梨県甲府市のワイナリー・サドヤの代表銘柄の一つにしました。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ィンテージワインです。こだわりの味を心ゆくまでご堪能ください。

商品コード	白銀	金竹	ミュール白	価格
1867	3本	2本	750ml	6,281円

●原料:国産ぶどう(サドヤ農場産セ19年) ●アルコール度数:12%
※軽減税率対象外の商品です。



ゆうなぎ



なぎさ



さざなみ

かまぼこ3種に「金竹」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	価格	
⑥	1150	1本	1本	1本	3本	2,958円

紅白のかまぼこに、「きみの幸」と「金竹」を詰め合わせました。

商品コード	白銀	海陽	きみの幸	金竹	価格	
⑥	1155	1本	1本	1本	3本	3,012円

「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本	1本	1本	1本	3,348円※
⑦	1130	2本	1本	2本	2本	4,752円
⑧	1131	2本	2本	2本	2本	5,346円
⑩	1132	4本	2本	2本	2本	6,642円

※当店の練り製品の賞味期限は、発送日より冷蔵にて14日(秋芳のみ21日)となります。
※価格の横の※印は写真のセット内容です。
※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。但し、一部対象外商品が含まれます。

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。先様の笑顔を思い浮かべながら選んでいただきたいセットです。



詰め合わせ
白銀・
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。

商品コード	白銀	辛子明太子	価格
1811	3本	100g	3,186円

●「辛子明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日



詰め合わせ
かまぼこ・
味噌明太子

味噌ベースの調味液でつ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。まずはそのまま、次に味噌だれで味わいの移ろいをご堪能ください。

商品コード	白銀	海陽	きみの幸	味噌明太子	価格
1812	1本	1本	1本	100g	3,186円

●「味噌明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日



明太子
Set



わさび
Set



詰め合わせ
白銀・
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。

商品コード	白銀	わさび漬	価格
1824	4本	120g	3,834円

●「わさび漬」の賞味期限は出荷日より冷蔵にて3週間



詰め合わせ
あらぎりわさび

本わさびの茎を粗ざりにし、ほんのり醤油の味付けをしました。シャキシャキとした食感と噛むごとに広がる風味をお楽しみください。

商品コード	白銀	秋芳	金竹〇	あらぎりわさび	価格
1823	2本	1本	2本	150g	3,282円

●「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)



うに
Set



詰め合わせ
白銀・あわびうに漬

新鮮な活きあわびを加工し、良質の粒うにで和えた贅沢なおいしさです。濃厚なうまみと香りで至福のひとつときを生み出します。

商品コード	白銀	あわびうに漬	価格
1802	4本	60g	5,454円

●「あわびうに漬」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)



詰め合わせ
白銀・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。酒の肴はもちろん、炊きたてご飯にのせても深い味わいをお楽しみいただけます。

商品コード	白銀	磯粒うに金印	価格
1805	4本	60g	5,454円

●「磯粒うに金印」の賞味期限は製造日より冷蔵にて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)



詰め合わせ
白銀・数の子うに

厳選した数の子を良質な粒うにで和えた逸品です。数の子独特の歯ごたえと粒うにのまろやかさをご堪能ください。

商品コード	白銀	数の子うに	価格
1803	4本	60g	3,834円

●「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)

※当店の練り製品の賞味期限は、発送日より冷蔵にて14日(秋芳のみ21日)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。但し、一部対象外商品が含まれます。



地酒
Set

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	白銀	金竹〇	芋焼酎 要助	価格
1862	3本	2本	720ml	4,552円

●原料:紅芋 ●アルコール度数:25度 ※軽減税率対象外の商品です。

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	白銀	金竹〇	大吟醸 毛利公	価格
1860	3本	2本	720ml	5,731円

●原料:西郷の芋 ●精米歩合:40% ●アルコール度数:16度以上17度未満 ※軽減税率対象外の商品です。



ふぐ
Set

詰め合わせ
かまぼこ・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の逸品。国産のふぐを切り身にして味付けし、おしゃれな瓶詰めしました。独特の歯ごたえと味わいがクセになる人気の味です。

商品コード	白銀	海陽	きみの幸	瓶のふぐさし	価格
1851	1本	1本	1本	プレージング100g / 中ずし100g	5,346円

●「瓶のふぐさし」の賞味期限は発送日より冷蔵にて2ヶ月

お届け日について \ お届け希望日をお申し付けください！ /

- 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。
- 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。



送料表

(自R3.11.1～至R3.12.30)

地域別送料一覧表	Aエリア	Bエリア	Cエリア	Dエリア	Eエリア	Fエリア	Gエリア	
	山口県	大阪府 兵庫県 京都府 滋賀県 奈良県 和歌山県 岡山県	広島県 鳥取県 島根県 徳島県 香川県 愛媛県 高知県	福岡県 佐賀県 長崎県 大分県 熊本県 宮崎県 鹿児島県	富山県 石川県 福井県 愛知県 静岡県 三重県 岐阜県	東京都 長野県 神奈川県 新潟県 埼玉県 山梨県 千葉県 茨城県 栃木県 群馬県	青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県	沖縄県 北海道
	900円	1,000円	1,100円	1,200円	1,400円	1,450円	1,800円	

※送料一覧表の金額は、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。
 ※12月25日(土)以降の発送分の請求書は、年明けのお届けとなります。
 ※年内のお届けをご希望の場合、最終発送日は12月28日(火)となります。
 ※当店の年末年始休業期間は12月31日(金)～1月3日(月)です。

早期特典

12月10日(金)消印有効
 までのお申し込みで

送料割引

全国一律

880円

北海道 **1,200円**

沖縄 **1,000円**

※12月11日(土)～12月22日(水)の期間の送料は地域別送料一覧表をご確認ください。

インターネット限定特典

インターネットからのご注文の場合 **送料がお得**

対象期間の送料から

さらに**15%割引**

お気軽にお申し付けください

各種のし紙も
 ご用意しております。



無料

※ご指定のない場合には、
 短冊形の内のしとなります。

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。※1ヶ所の商品金額が2,500円以上の場合に限ります。

ご注文受付期間

年内お届け注文のお申し込み受付期間

11月1日(月)～12月22日(水)まで

※12月23日(木)以降のご注文は年明け1月5日(水)以降の発送となります。

お届け希望日をお申し付けください

ご注文方法はこちら



WEB

オンラインショップ

<https://www.hakuginshop.jp>



白銀

検索

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



郵送

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。
 お急ぎの場合は、FAXまたはお電話にてお申し込みください。



FAX

0120-336-339

(24時間受付)

※注文書のFAX番号欄に必ずご記入ください。

※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。こちらからの連絡のない場合は、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

0120-363-393

受付時間：午前9時～午後5時(日曜・祝日休み/年末年始除く)

※朝は混み合っつながりにくい場合がございます。

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。

各種お支払い方法をご用意しております

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。

代金引換

代引き手数料150円が別途かかります。

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。

クレジットカード

※一括払い

インターネットでお申込みの方のみご利用いただけます。