



いつの時代も
白銀、ひと筋。

二〇二四年 夏号

杉本利兵衛商店

白銀



HAKUGIN SINCE 1919

つくり手も白銀、ひと筋。



昭和29年 宮内庁御用品の仕上げをする杉本利兵衛

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



ひと筋。



焼き抜き蒲鉾

白銀

商品コード
0001 810円

宮内庁御用を賜った当店を代表する逸品。



ケーシング詰蒲鉾

秋芳

商品コード
0002 702円

プリプリ食感の上品な蒸しかまぼこ。



焼き抜き紅蒲鉾

海陽

商品コード
0006 810円

紅が色鮮やかな家運隆昌の縁起物。



鶏卵・きくらげ入り厚焼き蒲鉾

さち
きみの幸

商品コード
0003 810円

鶏卵ときくらげを加えたほのかに甘いかまぼこ。



極上焼竹輪

金竹○

商品コード
0004 378円

穴が小さく肉厚で弾力に富んだ独特の食感。



上焼竹輪

銀竹○

商品コード
0005 237円

厳選した魚肉の旨味としなやかな歯ごたえ。



竹炭竹輪

Chikuwa Bar
Bamboo Black

商品コード
0011 540円

竹を活かした人と環境にやさしいちくわ。

1種類&2種類

定番ギフト



	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



	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



	商品コード	金竹○	銀竹○	価格
2種類	⑧ 1148	4	4	2,624円※
	⑩ 1149	5	5	3,240円
金竹○のみ	⑤ 4505	5	—	1,998円
	⑧ 4508	8	—	3,186円
	⑩ 4510	10	—	3,942円
	⑬ 4516	16	—	6,318円
銀竹○のみ	⑤ 5505	—	5	1,296円
	⑩ 5510	—	10	2,538円

「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。

ことぶき

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。

さちあじ

金銀竹○
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	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



	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



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

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。

白銀・金竹○
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。

3種類



	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

潮さい
波の音や海の香りを感ずるかまぼこ3種をセットにしました。



	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

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。

4種類



	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

なぎさ
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	秋芳	きみの幸	金竹〇	価格
⑥	1150	1	1	1	3	3,618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。

6種類



	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
⑬	1139	3	3	3	3	3	3	11,566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	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

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
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）

白銀・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。濃厚なうまみと香りにて至福のひとつときを生み出します。



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）

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
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

かまぼこ・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
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

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
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

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
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）

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。

地酒詰め合わせ



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
※軽減税率対象外の商品です。

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
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
※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
1867 ミュールシャトーブリヤン白 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%
※軽減税率対象外の商品です。

ワイン詰め合わせ ミュールシャトーブリヤン白

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ァ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
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
瀬祭三割九分(720ml)	1本

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

瀬祭詰め合わせ 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。



ご注文方法



<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。

インターネット限定特典

送料10%OFF



☎ 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)



☎ 0120-336-339

(24時間受付)

※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。



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。

お支払い方法(4種類)		ご注文方法			
		オンラインショップ	TEL	FAX	郵送
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。	○	×	×	×

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

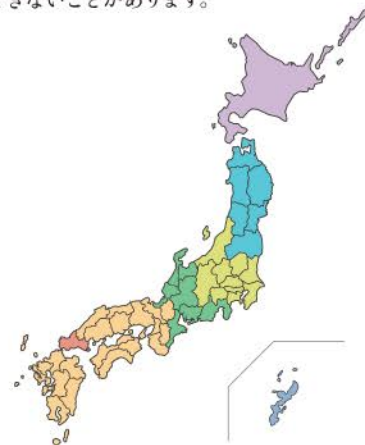
- ◎ご注文内容の変更等は、**お届け希望日の7日前**までにお申し付けください。
- ◎お届け希望日のご記入のない場合は、準備出来次第の発送手配とさせていただきます。
- ◎天候や交通事情などにより、ご希望日にお届けできないことがあります。

●地域別送料

(自R6.6.1～至R6.8.31)

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 広島県 福岡県 兵庫県 鳥取県 佐賀県 京都府 島根県 長崎県 滋賀県 徳島県 大分県 奈良県 香川県 熊本県 和歌山県 愛媛県 宮崎県 岡山県 高知県 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 新潟県 神奈川県 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
1,000円	1,100円	1,200円	1,300円	1,500円	1,600円	2,200円

※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。



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**



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。

※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3,000円以上の場合に限ります。



宮内庁御用 白銀本舗
株式会社 杉本利兵衛商店

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>