

食で紡ぐ



二〇二五年 冬号

白銀



HAKUGIN SINCE 1919



HAKUGIN SINCE 1919

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 0835-22-0391 FAX 0835-23-4343 <https://www.hakugin.co.jp>

商品コード
1207 福セット 鶴 6,500円

【セット内容】			
白銀	1本	数の子うに(55g)	1本
海陽	1本	辛子明太子(100g)	1個
きみの幸	1本	あらぎりわさび(70g)	1個
金竹○	1本		
銀竹○	1本		

- 「数の子うに」の賞味期限は発送日より冷蔵にて6ヶ月
- 「辛子明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日
- 「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)

商品コード
1208 福セット 亀 10,500円

【セット内容】			
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	あらぎりわさび(70g)	1個
きみの幸	1本		
金竹○	2本		
銀竹○	2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)
- 「辛子明太子」の賞味期限は発送日より冷蔵にて10日
- 「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)

二〇二五年冬、皆様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



※写真はイメージです。

※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。

02 ※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。※2025.9.1改定

いつの時代も
白銀、ひと筋。



かまぼこは、厳選した魚のすり身に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八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、昭和十一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、百年、二百年と大切に紡いでまいります。



合格竹

食べて叶える
食べて合格。

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。

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。

商品コード
0005 270円



金竹

穴が小さく肉厚で
弾力に富んだ独特の食感。

商品コード
0004 410円



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。

商品コード
0003 896円



海陽

紅が色鮮やかな
家運隆昌の縁起物。

商品コード
0006 896円



秋芳

プリプリ食感の
上品な蒸しかまぼこ。

商品コード
0002 788円



白銀

宮内庁御用を賜った
当店を代表する逸品。

商品コード
0001 896円



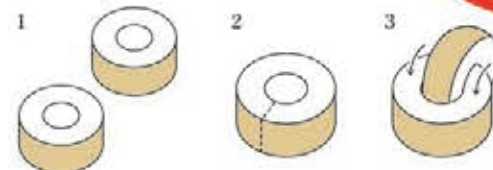
お正月を彩る

「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蒲鉾。
切って飾るだけで、新春の食卓を華やかに彩ります。



【材料】銀竹○

- 1 ちくわを2切れ輪切りにする。
- 2 1切れの輪の一方所に切り込みを入れる。
- 3 切り込みを入れてないもう1切れの輪に差し込んでつなげる。



知恵の輪

【材料】白銀/海陽

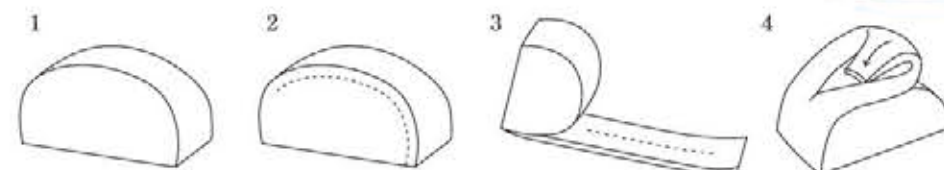
- 1 かまぼこを2cm幅に切り、さらに真ん中で半分に切る。
- 2 下まで切り落とさないように、細く直角に縦横の切り目を入れる。
- 3 花びらのように切り目を開き、中央に卵で黄色をあしらう。



菊花

【材料】白銀/海陽

- 1 かまぼこを1cm幅に切る。
- 2 山になる方の表面を端から1/4程度残して皮をむくように薄くはぎ取る。
- 3 むいた部分の中央に縦に長く切り込みを入れる。
- 4 端を切り込みにくぐらせてねじり、元の位置に戻して形を整える。



手綱

飾り切りで
めでたさを演出。

※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。 ※2025.9.1改定



	商品コード	白銀	秋芳	価格
②	1152	1	1	1,738円
③	1101	2	1	2,689円
⑤	1102	3	2	4,428円※
⑦	1103	4	3	6,220円
⑧	1104	5	3	7,117円
⑩	1105	6	4	8,802円



	商品コード	白銀	金竹○	価格
⑥	1144	3	3	4,082円※
⑩	1145	5	5	6,804円
⑫	1146	6	6	8,110円



	商品コード	金竹○	銀竹○	価格
2種類	⑧ 1148	4	4	2,883円※
	⑩ 1149	5	5	3,564円
金竹○のみ	⑤ 4505	5	—	2,160円
	⑧ 4508	8	—	3,445円
	⑩ 4510	10	—	4,266円
	⑫ 4516	16	—	6,836円
銀竹○のみ	⑤ 5505	—	5	1,458円
	⑩ 5510	—	10	2,862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。

白銀・金竹○
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。

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	1,846円
③	1503	3	2,797円
⑤	1505	5	4,644円※
⑦	1507	7	6,544円
⑧	1508	8	7,441円
⑩	1510	10	9,234円
⑮	1515	15	13,770円



	商品コード	白銀	海陽	価格
②	1151	1	1	1,846円
③	1140	2	1	2,797円
⑤	1141	3	2	4,644円※
⑦	1142	4	3	6,544円
⑩	1143	5	5	9,234円



	商品コード	白銀	きみの幸	価格
②	1153	1	1	1,846円
③	1115	2	1	2,797円
⑤	1116	3	2	4,644円※
⑦	1117	4	3	6,544円
⑧	1118	5	3	7,441円
⑩	1119	6	4	9,234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。

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。

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」を
「白銀」と詰め合わせました。



かまぼこ 詰め合わせ

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。





	商品コード	白銀	秋芳	海陽	きみの幸	価格
⑤	1129	2	1	1	1	4,536円※
⑦	1130	2	1	2	2	6,436円
⑧	1131	2	2	2	2	7,225円
⑩	1132	4	2	2	2	9,018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。

さざなみ



	商品コード	白銀	海陽	きみの幸	価格
③	1122	1	1	1	2,797円
⑤	1123	2	1	2	4,644円※
⑦	1124	3	2	2	6,544円
⑧	1125	4	2	2	7,441円
⑩	1126	5	2	3	9,234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。

潮さい

お正月を彩る
かまぼこ・ちくわの
簡単おせち。



	商品コード	白銀	海陽	きみの幸	金竹〇	価格
⑥	1155	1	1	1	3	4,082円

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。

なぎさ



	商品コード	白銀	秋芳	きみの幸	金竹〇	価格
⑥	1150	1	1	1	3	3,974円

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。

ゆうなぎ

新春の食卓を
飾り切りで華やかに。



	商品コード	白銀	秋芳	きみの幸	価格
③	1108	1	1	1	2,689円
⑤	1109	2	2	1	4,428円※
⑦	1110	3	2	2	6,328円
⑧	1111	4	2	2	7,225円
⑩	1112	4	3	3	8,910円

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。

味ごころ



	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	4,320円※
⑧	1136	2	2	1	1	1	1	6,112円
⑩	1137	2	2	1	1	2	2	6,793円
⑫	1138	2	2	2	2	2	2	8,586円
⑬	1139	3	3	3	3	3	3	12,798円

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。

瀬戸の味



商品コード
1861 純米大吟醸磨き三割九分

【セット内容】 **6,710円**

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

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。



純米大吟醸



地酒



商品コード
1862 芋焼酎「要助」

【セット内容】 **5,830円**

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

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」

【セット内容】 **7,260円**

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

瀬戸内の豊かな米と柔らかな水を使用
し、醸したお酒です。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。



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。



商品コード
1867 ミュールシャトーブリヤン白

【セット内容】 **7,260円**

白銀	3本
金竹〇	2本
ミュールシャトーブリヤン白(750ml)	1本

●原料:国産ぶどう(サダヤ農場産セミヨン)
●アルコール度数:12%

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。



ワイン

オリジナル日本酒
詰め合わせ
特別純米酒

1:√2

商品コード1874 **3,784円**
【セット内容】

白銀	1本
秋芳	1本
きみの幸	1本
1:√2(300ml)	1本



●原料:山口県産 ●精米歩合:60%
●米麹:山口県産米 ●アルコール度数:16度

オリジナル日本酒
特別純米酒「1:√2」
白銀本舗(杉本利兵衛本店)は山口県周
南市にある文政2年創業の酒蔵。はつも
みち」とコラボレーションして、「1:√2」と
いう銘柄で日本酒を発売いたしました。
米は山口産のオリジナル酒米「西都の
雫」、水は平成の名水百選にも選ばれた
周南市鹿野で伏流水を汲み上げて使用
しております。すっきりとした辛口の特
別純米酒はさわやかな飲み口が特徴で、
白銀との相性も抜群です。冷酒でも熱燗
でもお楽しみいただけます。

※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10%を付加しております。※2025.9.1改定

「明太子」

商品コード
1811 白銀・辛子明太子
【セット内容】 3,931円
白銀 3本
さざえうに漬(55g) 1本
●「辛子明太子」の賞味期限は
発送日より冷蔵にて10日



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無着
色の辛子明太子です。

商品コード
1812 かまぼこ・味噌明太子
【セット内容】 3,931円
白銀 1本 海陽 1本
きみの幸 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



味噌ベースの調味液で
漬けた明太子に、豆板醤
などをブレンドした味
噌だれを添えました。

味噌明太子



辛子明太子

「わさび」



商品コード
1823 あらぎりわさび 3,996円
【セット内容】
白銀 2本 金竹〇 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)

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
嚼むごとに広がる風味をお楽しみください。



商品コード
1851 かまぼこ・瓶のふぐさし 6,091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

ふぐの本場・下関から届い
た贈り物にぴったりな逸
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。

「ふぐ」



IRODORI

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

磯粒うに金印

さざえうに漬



「うに」



商品コード
1806 白銀・さざえうに漬 6,123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)

山口県産の活きさざえを加工し、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
至福のひとつを生み出します。



商品コード
1805 白銀・磯粒うに金印 7,527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)

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
1803 白銀・数の子うに 5,151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
発送日より冷蔵にて6ヶ月

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。

※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。※2025.9.1改定

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)

0835-23-4343

※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)

0835-22-0391

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。
※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

2025年11月1日(土)～12月22日(月)まで

※12月23日(火)以降のご注文は年明け1月6日(火)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(日)となります。

1 早期特典

12月10日(水) (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(木)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 **送料10%割引**

3 おまとめ特典

お届け先1ヶ所につき10,800円以上のご注文で **送料無料**

1回のご注文でお届け先が5ヶ所以上あり
かつ1ヶ所の商品金額が3,000円以上の場合 **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R7.11.1～至R7.12.30)

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

山口県	1,050円
山口県を除く中国地区	
九州地区	1,150円
四国地区	
関西地区	
北陸・中部地区	1,250円
関東・信越地区	1,350円
東北地区	1,550円
沖縄県	1,650円
北海道	2,250円

