

上澤の朝食

う
わ
さ
わ



お車でお越しの場合

[東北自動車道] 浦和インター ▶ 宇都宮インター
[日光宇都宮道路] 宇都宮インター ▶ 今市インター
所要時間：浦和インターから90分 / 今市インターから2分

電車でお越しの場合

[東武日光線特急スペース] 浅草駅 ▶ 下今市駅 徒歩10分
[JR・東武日光線] JR新宿駅 ▶ 下今市駅 徒歩10分
所要時間：浅草駅から110分(徒歩含む) / 新宿駅から110分(徒歩含む)



日光みそのたまり漬 上澤梅太郎商店

〒321-1261 栃木県日光市今市487
営業時間 8:30~17:30
※元日以外ほぼ年中無休(臨時休あり)
TEL 0288-21-0002 / FAX 0288-22-0002
URL <https://www.tamarizuke.co.jp>
MAIL uwasawa@tamarizuke.co.jp

汁飯香の店 隠居うわさわ

〒321-1261 栃木県日光市今市487(芝崎歩道橋側)
営業時間 毎週土・日・月 8:30~14:00(L.O.13:00)
TEL&FAX 0288-25-5844(ニコウ ゴハンヨシ)
上澤梅太郎商店より徒歩1分

最新ニュースも配信!

- @934jowsg
- @Uwasawa
- Tamarizuke
- tamarizuke

日曜日・祝日に限り、蔵見学が可能です。詳しくはメールまたはお電話にてお問い合わせください。

ひと口ごとに、 目覚める朝。

一皿の「たまり漬」と、
一杯の味噌汁。

ただそれだけで、

白めしが

ひと口ごとにしみじみ、うまい。

新しく、力強く、

今日も一日がはじまる。





江戸から続く、
味噌醤油の作り手として。
創業四百年。長きに渡り醸造家として
蔵を守り続けてきた「上澤家」。
厳しい冬に備えて、野菜を
味噌に漬けて込んできた「しもつけの習わし」。
ふたつが出会い、
ここ日光の地で「たまり漬」は、生まれた。

上澤の朝食は
三六五日、味噌汁と
「たまり漬」。
上澤梅太郎商店の
おかみがつくる朝食は、
白めし、味噌汁、
そして「たまり漬」。
ここにあるのは贅沢ではない。
しかし豊かな朝食。



上澤梅太郎。
「たまり漬」の、創始者。
はじめは先々代当主、梅太郎。
味噌造りで生まれる濃厚な
「たまり」の中に、
野菜を、らっきょうを、
漬けることを思いつく。
その研究に没頭し、やがて
上澤梅太郎は
「たまり漬」の創始者となった。

上澤史上、
今日をいちばん旨くする
という、心意気。
「たまり漬」は、味噌と同じ生きものだから
手をかけ目をかけるほど、旨くなる。
その日その日の状態を職人が見極め、
最高の瞬間に「たまり」から上げ、店へ出す。
伝統より、昨日より、まだまだもっと、旨くする。
だから毎朝蔵出し。それが上澤の心意気。



シャキシャキの理由は、「非加熱」。

上澤は「非加熱」に強くこだわる。常温で長く保存するための「加熱」は、らっきょうが持つ、力強い歯ごたえと風味を奪ってしまうから。素材本来の美味しさ、食感を守るため、上澤は「非加熱」。シャキシャキの歯ごたえこそ命だから、ゆずれない。

生産農家指定。厳選した素材。

野菜の出来は、土の質と育て方、そして天候に左右されるもの。芳醇な「たまり」に調和するのは、それぞれの土地に根付いた歴史ある野菜。上澤は、ほぼすべての野菜を信頼できる生産農家から取扱い、さらに選別した優れた素材だけを「たまり」に漬ける。



らっきょうは「具」であり、
最上の「調味料」でもある。



上澤のおむすび三種



らっきょう入りサンドイッチ



ばくだんおむすび



国産

数量限定 栃木県産 小つぶ
上澤の定番、らっきょうの
たまり漬に妹分が登場。
くちあたり軽やかな、小つぶの
らっきょう。

629円(税込680円) 120g
賞味期限/冷蔵で1ヶ月

袋入り まるごと
味わい目安 さっぱり(淡口) | | | しっかり(濃口)



国産

数量限定 栃木県産 厳選
これでどうだ、
の気持ちで造る。
一粒のこらず、最高の素材で。そんな
声に本気で挑み、上澤が選びに選んだ、
特しらっきょう。

796円(税込860円) 150g
賞味期限/冷蔵で1ヶ月

袋入り まるごと
味わい目安 さっぱり(淡口) | | | しっかり(濃口)



らっきょうを納豆の薬味に



国産

数量限定 栃木県産 厳選
上澤の人気ナンバーワン
らっきょう
この味が、
上澤のすべてを語る。
収穫したてをすぐ下ごしらえし、半年
以上熟成のち、甘口のたまりへ。多くを
語るまでもなく、これが上澤の代表作。

629円(税込680円) 150g
賞味期限/冷蔵で1ヶ月

袋入り まるごと
味わい目安 さっぱり(淡口) | | | しっかり(濃口)



国産



袋入り 629円(税込680円) 150g
まるごと 賞味期限/冷蔵で1ヶ月
味わい目安 さっぱり(淡口) | | | | | しっかり(濃口)

数量限定 超淡仕上げ
浅いから引き立つ、
らっきょうの風味。



「たまり」に限界まで浅く漬けたのは、
らっきょうそのものの風味を引き
立たせるため。

国産



袋入り 629円(税込680円) 150g
まるごと 賞味期限/冷蔵で1ヶ月
味わい目安 さっぱり(淡口) | | | | | しっかり(濃口)

数量限定 ピリ辛
らっきょうが絵なら、
唐辛子は額縁。



国産鷹の爪を輪切りにして、散りば
める。らっきょうという名の主役を、唐
辛子が脇から、引き立てる。

国産



袋入り 629円(税込680円) 150g
まるごと 賞味期限/冷蔵で1ヶ月
味わい目安 さっぱり(淡口) | | | | | しっかり(濃口)

数量限定 濃厚仕上げ
黒太郎 お客様の声から誕生。
通に愛されて。



がつんと濃い味は、惣菜にも、肴にも。
「たまり」に長時間漬けたんだ、
深い風味で、通に好評。



らっきょうと鶏の唐揚げ



らっきょうとナポリタン



らっきょうとホットドッグ



縦割り

菌ごたえを活かし、炒め物や肉巻きにも。
縦にふたつ割りにすることにより、切り口の、果肉が幾重にも重なった食感と、丸い表面のなめらかな食感が同時に愉しめる。



輪切り

和え物、ドレッシング、冷たい麺のトッピングに。
ごく薄くスライスすることで、シャリシャリとした爽やかな歯ざわりと、繊細な食感が同時に愉しめる。



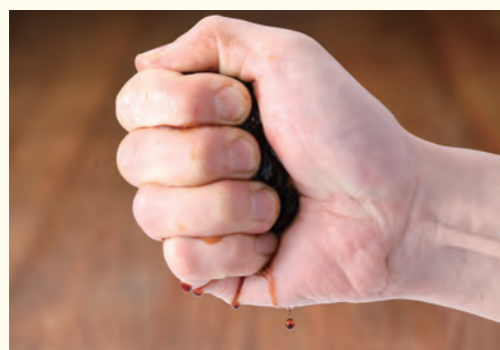
超薄切り

濃いめのたまり漬が優しい味わいへ。
味の濃いものは、向こうが透けて見えるほど薄く刻む。そのことにより風味は増し、食感も優しくなる。



粗みじん切り

味付けも兼ねて、具材に混ぜてアクセントに。
5mm角くらいに粗く刻み、菌ごたえを残しつつ、味わいを堪能したい。タマネギの代わりに、ポテトサラダに混ぜれば絶品。



しぼる

らっきょう以外のたまり漬は汁気を多く含むため、刻んでから更に絞っていただくと、より食べやすくなります。



保存する

おいしさを保つため、漬物は冷蔵庫で保管してください。なお、開封後は、できるだけお早めにお召し上がりください。

刻む

たまり漬の豊かさを



たまり漬——
それは漬物であり、
薬味であり、
刻み方次第では
塩や醤油にかわる
調味料にもなる。
たったひと皿で、
食事を豊かにする。



国産



上澤は「国産だから」、
に甘えない。

大切なのは、素材を活かしきる技、である。
栃木県南部の穏やかな気候が育てた
しょうがを、素材に負けない極上の味へ。

740円(税込800円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

栃木県壬生町産のしょうがです。

国産



期待に応え、
それ以上の「造り」で。

「国産にんにくで、是非」の声を受け、さらに
造りも特別に。にんにくを知る人に選ばれる、
香りと歯ごたえ。

1,342円(税込1,450円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

国産にんにく

タイ産



つくった上澤も驚いた、
たまりととの相性。

ハーブの国タイ産の、繊維の柔らかい
なめらかな食感のしょうがのみを使用。
30年前、店主を唸らせた試作の味を、
そのままに。甘口のたまりととの相性、絶品。

537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

しょうが



素材と、たまりと、
めしの甘味の、
三味一体。

七種刻み合わせ(だんらん)のチャーハン



きゅうりのお茶漬け



なすのたまごかけごはん

国産



七種刻み合わせ(だんらん)

「らっきょう」に次いで最層の多い、人気作。

大根、胡瓜、茄子、しその実、ふき、しょうが、かんぴょう。
七種の味わいが詰まった、上澤の「常備菜」。炊きたての
めしに、おむすびに、茶漬けにも。

555円(税込600円) 120g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

人気



おうちたまてばこ

贈りたいものは、自分が食べたいものだから。

上澤で最も選ばれる贈り物「たまてばこ」を、簡易な容器で、
家庭用に。

1,111円(税込1,200円) 230g
賞味期限/冷蔵で1ヶ月

国産



開けてすぐに味わえる、伝統の味わい。大根の歯触りを残しつつも食べやすい、薄めのスライス。

袋入り 刻み 537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

ひとくち大根

国産



冬大根を低温で長期熟成した、伝統の辛口を丸のまま。切り方食べ方で、何通りにも愉しめる。

袋入り まるごと 648円(税込700円) 250g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

大根

国産



パリパリした胡瓜の食感を活かす、薄めの刻み。手間なしですぐ食べられる、「ひとくち」の人気作。

袋入り 刻み 537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

ひとくちきゅうり

国産



薄皮胡瓜の穫れたてを下ごしらえし、長期熟成。透けるほど薄く刻めば、茶漬けに最高。

袋入り まるごと 648円(税込700円) 250g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

きゅうり

国産



弁当にも、晩酌にも。ジューシーな秋茄子のたまり漬を手軽に食せる、という幸せ。

袋入り 刻み 537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

ひとくちなす

国産



皮と果肉の異なる食感が旨い、秋茄子のたまり漬。上澤の先代おかみも愛した、熟成の逸品。

袋入り まるごと 648円(税込700円) 250g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

なす

国産



貴重な天然ものを、手摘みで。ほろ苦い春の味は、毎年、職人たちが待ちわびる。

袋入り まるごと 537円(税込580円) 80g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

ふきのとう

国産



大根、胡瓜、茄子を、長くたまりに漬け込んで。刻まず、丸のまま、昔ながらの深い味。

袋入り まるごと 648円(税込700円) 250g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

大根胡瓜茄子
(詰め合わせ)

国産



岩手の山中に自生した、天然もの。上澤は、茎の中から柔らかいところだけを。

袋入り 刻み 537円(税込580円) 80g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

ふき

国産



ごぼうの香りを秘伝のたまりで更に高めた自信作。

袋入り 刻み 537円(税込580円) 80g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

ごぼう

国産



毎年九月、日光の契約農家が若摘みした実を、その日のうちに下ごしらえ。上澤の職人が愛する、たまり漬。

袋入り まるごと 537円(税込580円) 80g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

しその実

国産



まるまる太った秋みょうがをキリリと辛口に。薄く刻んで冷奴の薬味にも。

袋入り まるごと 537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

みょうが

たまり漬の旨みが
かす
いつものお菜を、くっきり彩る。



にんにくとまぐろのユッケ風



しその実と納豆



国産

ホロホロふりかけ

大根、きゅうり、しょうが、しその実のちりめん刻み。

537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月



国産

楽楽らっきょう

らっきょうのみじん切り。お料理の付け合わせやサラダの材料に便利。

537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で1ヶ月



国産

ふわふわ大根

細く刻んだ大根のたまり漬。風味をより楽しめる柔らかな食感。

537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月



国産

刻みザクザクしょうが

国産しょうがのみじん切り。薬味や味付け、お料理の万能素材。

537円(税込580円) 100g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月



国産

鬼おろしにんにく

にんにくのたまり漬を、使いやすく鬼おろしにしました。

1,111円(税込1,200円) 80g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

丸パツクシリーズ

薬味として◎、調味料として◎

らっきょうは、どこまでも細かく、みじん切りに。大根は、ふわふわシャキシャキの、千六本に。上澤のおかみたちが代々受け継いできた、「刻み」のひとつとついに閉じ込めて。



ホロホロふりかけの目玉丼



にんにくのたまり漬を使ったガーリックライス

バターと、たまりと、にんにくと。
大人の食欲が刺激される。



伝統を越えて。
上澤は、
今日をいちばん、
旨くする。

上澤梅太郎商店の
「来た道」

江戸の時代より脈々と、味噌醤油の醸造を
なりわいとしてきた上澤家。大正の時代には、
鬼怒川の旅館へ、足尾銅山へと味噌醤油を卸す。
明治に生まれた先々代当主、梅太郎は自ら日光の
銘品開発を志し、地元で伝わる野菜の味噌漬け
から、「たまり漬」を商品化。世に先駆けて戦後の
昭和へ、送り出す。平成の世を迎え、創業時と
変わらず日光街道に立つ、この蔵で。上澤はいま
自らが理想とする「食」を造り、革新し、伝えて
いく、その道の途中にある。

上澤梅太郎商店の
「日光、今市」

今市は、日光街道を行きかう物流や商業の拠点
として古くから栄えた町。江戸時代、ここに創業
したことが、今日まで続く上澤梅太郎商店の、
大きな礎となっている。風土もまた、日光連山の
清らかな伏流水と、醸造に欠かせない冷涼な
気候に恵まれて。上澤梅太郎商店は今までも
これからも、今市でしか生まれない味を、造り
続ける。

上澤梅太郎商店の
「造り」

初夏に採れた新らっきょうが「たまり」から
上げられるのは、早くてもその年の暮れ。上澤では、
半年から一年の歳月をかけ、らっきょうを芯まで
じっくりと塩漬けにする。この間に、職人は納得の
ゆくまで何度も、何度も、丁寧に漬け替えてゆく。
充分に水分を出し、乳酸発酵をすすめ、中心まで
塩の「噛んだ」らっきょうだけが、歯ごたえと
旨味を、手に入れる。



上澤の朝食を味わう
汁飯香の店 隠居うわさわ



「豊かな朝食」を日常に。
上澤梅太郎商店が運営する
朝ごはん専門店がオープンしました。

<https://www.tamarizuke.co.jp/fs/tamarizuke/c/inkyu-uwasawa>

「豊かな朝食」を日常に。

日本では、さまざまな食材が手に入る。
便利さ、手軽さは、いまや世界でも指折りだ。
しかしそれで食は「豊か」になったか。

美味しいと思えるものを、毎日変わらず食べられること。
それが、上澤が考える「豊かな朝食」だ。

温かいごはん、上澤の漬物と味噌汁で、
「豊かな朝食」を楽しんでいただきたい。
そしていずれは、それをみなさんの
「日常」にしていきたい。
そんな夢を、僕は持っています。

店主 上澤卓哉

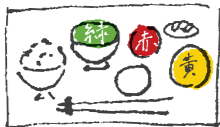


その二
汁・飯・香を中心に
「整える」

味噌・醤油・酢の調味料を使い分け
バランスを整える



赤・緑・黄の色で
バランスを整える



油を使うものと
油を使わないもので
バランスを整える



その二
味噌汁の具は
「冒険」します



とうもろこし

ベーコン

トマト



寄せなべの残り汁
(前日の残り物)



ズッキーニ



おとし玉子



天ぷら
(前日の残り物)

あたたかいごはん味噌汁・漬物があれば、



お粥 / トマトと揚げ湯波と菜花の味噌汁 / ふきのとうのたまり漬 (p.16) / 梅干し

ごはん / 豆腐と万能ねぎの味噌汁 / 刻みザクザクしょうが (p.18) / わさび漬 / 明太子 / マカロニサラダ

ごはん / わかめと揚げ湯波としいたけとキャベツの味噌汁 / ふきのとうのたまり漬 (p.16) / らっきょうのたまり漬 (p.7) / 鱈の丸干し

その一
おかずは
「あるもの」で大丈夫

三カ条

美味しいうちの朝食を作るための
頑張らなくても大丈夫。

手間はかけないけど、
美味しいものをしっかり食べる。
それが「上澤の朝食」です。

国産



537円(税込580円) 80g
賞味期限/冷蔵で2ヶ月

店主曰く
「刻んで玉子焼きが最高」だが、もちろんそのまま食しても、美味。宮崎県をはじめ九州各地から選りすぐった小玉どんこをふっくらと炊き上げて。

しいたけ



2021年11月にて、
かんぴょうのたまり炊の生産を中止しました
永らくご愛顧いただきました「かんぴょうのたまり炊」につきまして、誠に勝手ながら生産を中止し終売とさせていただきます。お客様皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜れましたら幸いです。



芯からじわりと、
たまりの旨みが。

しいたけの台湾風たまご焼き

この味との出会いは、一生もの。

上澤梅太郎商店の
「たまり炊」
味噌造りで生まれる
濃厚な「たまり」は、
漬物に限らず、
あらゆる料理を旨くする。
「たまり」の中でコトコトと炊く
上澤の「たまり炊」は
職人が、鍋の前に
つきつきりで仕上げる味。



なめこ玉子とじごはん

国産



1,018円(税込1,100円) 220g
賞味期限/常温で6ヶ月
開栓後はなるべくお早めにお召し上がりください。

新潟県魚沼産の大粒を厳冬仕込みした、なめらかな食感。引き締まった辛口は大根おろしに合う。数十年来、店主が愛する上澤の味。

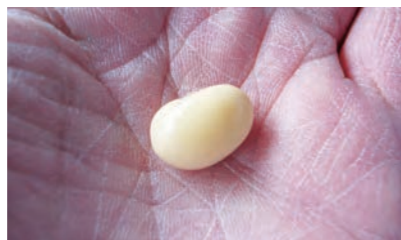
数量限定
なめこ
とろり、辛口。
上澤の裏定番。



梅太郎。原料から日光で育つ、特別な味噌。



育てる人の顔と畑が、見える安心。
大豆も米もこだわりの日光産。つくるのは、ともに自然と共生した農業を営む田代恵一さんと斉藤和夫さん。



量より質。まるまる元気な大豆たち。
田代さんの畑は減農薬減肥料。草が生え、鳥に食べられ、普通の半分以下の収穫量だが、元気な粒が育つ。



麴の米は、ホタル飛ぶ湿田から。
味噌の風味の決め手は「麴」。その原料となる米は斉藤さんの「湿田」から。深い田んぼが、旨い米をつくる。

味噌づくりは、季節から季節へ。上澤の蔵でいま、この瞬間も。



仕込みの始まりは、厳寒の冬。
日光が最も寒くなる季節。大豆の5%を粒のまま残し、仕込み水には大豆の煮汁を使って、食感と風味を大切に、仕込む。



春は「うたて返し」、夏は「桶を動かす」。
酵母と乳酸菌によく働いてもらうため、新緑の頃、桶の天地を入れ替える。夏には適温を求め、蔵の中で桶の移動も。



再び「うたて返し」、長い眠りへ。
二度目の「うたて返し」のあと「後熟」へ。仕込みから一年以上、ついに銚色に輝く「梅太郎」が、誕生する。



日光味噌
梅太郎 紅白
上澤最上の二つの味噌を、味わい比べ。シンプルかつ洗練された箱入りで、贈り物にも。

1,814円(税込1,960円)
白味噌・赤味噌
各500g [計2パック]
賞味期限/冷蔵で6ヶ月



日光味噌 梅太郎
赤味噌
旨み深く、香り高い。和食の玄人が好む、とも。

蒸すことで大豆の持ち味が凝縮された、まるやか、濃厚、辛口の粒味噌。銀座で「それなりの鮨屋」にも選ばれる、上澤最上の「赤」。

907円(税込980円)
500g[味噌汁約30杯分]
賞味期限/冷蔵で6ヶ月



日光味噌 梅太郎
白味噌
甘く、さっぱり、店主好み。上澤の朝食に選ばれし、味噌。

米の甘味、大豆の香ばしさ、さっぱりしたあと味。上澤最上の「白」にして、人気作。店主が自らの食卓に選ぶ、職人好みの逸品でもある。

907円(税込980円)
500g[味噌汁約30杯分]
賞味期限/冷蔵で6ヶ月



日光味噌
梅太郎
上澤の歴史と理想の、
すべてを詰めて。

「日光味噌」の商標は
(商標登録第403629号)
第二次大戦後、先々代・上澤梅太郎が
出願して認められた、
上澤梅太郎商店の財産。
その歴史、製法に根ざしながらも、
新たな理想を追求した
特別な味噌が、「梅太郎」。
使うのは日光産の大豆と米と、
純国産の塩。
人工の温度調節は行わず、
四季の移ろいゆくまま、
一年以上の時間をかけて
上澤はじつくりと「梅太郎」を
育てあげる。

無添加。天然醸造。
何よりも、素材。



ひしおの握り飯

無添加
天然醸造



みそ
三味

「赤だし」「白だし」「粒みそ」の三味を自在に。昆布で仕切る、しゃもじをつける、遊び心の味付けも。

1,527円(税込1,650円)

650g [味噌汁約40杯分]

賞味期限/冷蔵で6ヶ月

※昆布の表面に白い粉が見えることがあります。これは昆布から染み出る「マンニト」という旨味成分です。昆布は、だし昆布としてお使いください。



無添加
天然醸造



白だし
(こし味噌)

野菜や豆腐などいつもの素材で、あっさり上品な味噌汁に。上澤で最も売れる、人気作。

685円(税込740円)

1kg [味噌汁約60杯分]

賞味期限/冷蔵で6ヶ月



無添加
天然醸造



フリーズドライ
味噌汁(ゆば)

「上澤の朝食」で定番の「梅太郎」白味噌と、店主が愛する日光産「揚げ湯波」は、極上の相性。国産ほうれん草を加え、即席にして本格の味わい。

185円(税込200円) 1食分



無添加
天然醸造



粒みそ

非加熱で、大豆と米麴の粒を残して。プロに選ばれる、通の味。

685円(税込740円)

1kg [味噌汁約60杯分]

賞味期限/冷蔵で6ヶ月



無添加
天然醸造



赤だし
(こし味噌)

強く、深い味わいの味噌汁づくりに。肉や魚介と合わせても負けない、味噌の香り。

685円(税込740円)

1kg [味噌汁約60杯分]

賞味期限/冷蔵で6ヶ月



朝露
日光味噌のたまり漬
メザメノイツテキ

味噌蔵ならではの香りとコク。浅漬の素はもとより、玉子かけごはんや冷奴のタレにも。朝食のための「たまり」です。

398円(税込430円)

100ml 瓶ボトル入り

賞味期限/冷蔵所で3ヶ月
開栓後は要冷蔵

2021年12月にて、
カレーひしおの生産を
中止しました

永らくご愛顧いただきました「カレーひしお」につきまして、誠に勝手ながら生産を中止し終売とさせていただきます。お客様皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜れましたら幸いです。

国産



辛ひしお(なめ味噌)

香り高い国産唐辛子入り。野菜につけても、豆腐に載せても、肉に塗って焼いてもまた、びりりとうまい。

509円(税込550円)

150g

賞味期限/冷蔵で2ヶ月

国産



ひしお(なめ味噌)

大豆、米、大麦、小麦の四種の麴が醸し出す、絶妙な味わい。生はもちろん、炒めもの、調味料としてもよし。

509円(税込550円)

150g

賞味期限/冷蔵で2ヶ月



ひしおと野菜スティック



フリーズドライ
味噌汁(ゆば)

人気



2,500円(税込2,700円) 230g 縦横高さ 72×150×90mm
賞味期限/冷蔵で1ヶ月



らっきょう みょうが しょうが
ひとくち大根 ひとくちきゅうり 七種刻み合わせ (だんらん)

「たまたまてばこ」
山中塗の弁当箱に、
上澤の宝を詰めて。
らっきょう、みょうが、しょうが、
大根、胡瓜、七種刻み合わせ。上澤で
鼠戻の多い「たまり漬」を詰め
合わせ、本物を知るあの人へ。

「たまたまてばこ」



選べる小風呂敷

上澤の「たまたまてばこ」の包みは小風呂敷。三種の中から、お好みの色柄をご指定ください。
※お客様のご要望に応じて手提げ袋をご用意させていただきます。

上澤梅太郎商店の
贈り物



贅沢ではないけれど
本当に豊かな味わいを、
美しい塗りの重箱にぎゅっしり。
ふたを開けるたび、
贈る人の心が伝わる
上澤だけの、たまたまてばこ。



箱の料金 全サイズ136円(税込10%:150円)
箱の料金 大サイズ181円 小サイズ136円
(税込10%:200円) (税込10%:150円)

提げ箱タイプの箱サイズ一覧		平箱タイプの箱サイズ一覧	
大サイズ	縦横高さ 150×125×195mm 袋入りの商品が 8～10袋入ります	大サイズ	縦横高さ 280×185×50mm 袋入りの商品が 6袋入ります パック入りの商品が 6個入ります
中サイズ	縦横高さ 130×90×195mm 袋入りの商品が 5～7袋入ります	中サイズ	縦横高さ 280×95×50mm 袋入りの商品が 3袋入ります パック入りの商品が 3個入ります
小サイズ	縦横高さ 130×90×145mm 袋入りの商品が 3～4袋入ります	小サイズ	縦横高さ 280×95×50mm 袋入りの商品が 3袋入ります パック入りの商品が 3個入ります

※入る商品はあくまでも目安です。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

自由な組み合わせが
できる贈答セット
箱は『平箱』と『提げ箱』からお選びいただけます。お客様のご予算に合わせて、お話し合わせいたします。お気軽にご相談くださいませ。



ごはんのお供や晩酌に。

3,000円(税込3,240円)
賞味期限/常温で1ヶ月
開封後要冷蔵



（らっきょう・浅太郎・ピリ太郎・
だんらん・ごぼう・しょうが）



カレーライスに、お茶漬けに、お茶うけに。

1,416円(税込1,530円)
賞味期限/常温で1ヶ月
開封後要冷蔵



（らっきょう・だんらん・ごぼう）

ギフトに最適 ごぼこシリーズ

国産



定番の味。七種のたまり漬の刻み合わせ。

416円(税込450円) 50g
賞味期限/常温で2ヶ月
開封後要冷蔵



ごぼこだんらん

国産



定番の味。一番人気の「らっきょう」です。

583円(税込630円) 70g
賞味期限/常温で1ヶ月
開封後要冷蔵



ごぼこらっきょう

国産



香りと食感を出すための、敢えてのこの細さです。

416円(税込450円) 50g
賞味期限/常温で2ヶ月
開封後要冷蔵



ごぼこごぼう

国産



口当たりさっぱり。塩分控えめ、淡口仕上げのらっきょうです。

583円(税込630円) 70g
賞味期限/常温で1ヶ月
開封後要冷蔵



ごぼこ浅太郎

国産



栃木県壬生町産の香り高い生姜をたまり漬に。

416円(税込450円) 50g
賞味期限/常温で2ヶ月
開封後要冷蔵



ごぼこしょうが

国産



国産最高級唐辛子を使用。辛味がらっきょうの風味を引き立てます。

583円(税込630円) 70g
賞味期限/常温で1ヶ月
開封後要冷蔵



ごぼこピリ太郎

ピリ辛

お好みのものを、少しずつ、食べきりサイズで差し上げたい。
ご進物やお土産に、常温で保管ができたらいいな。
そんな声にお応えして作りました。
野菜の柄の華やかな包みが、目にもあざやかなひと品です。



ギフト用 折箱6品 詰め合わせ

杉並木(すぎなみき)

らっきょう、だんらん、ごぼう、朝露、日光味噌梅太郎で作った即席のお味噌汁を詰め合わせ。

2,675円(税込2,890円) 450g



ギフト用 折箱4品 詰め合わせ

栃ノ葉(とちのは)

らっきょう、だんらん、日光味噌梅太郎で作った即席のお味噌汁を詰め合わせ。

1,694円(税込1,830円) 270g



人気のたまり漬 お徳用セット

おうちたまてばこと らっきょう2種詰め

おうちたまてばこ、浅太郎、ピリ太郎を詰め合わせ。

2,555円(税込2,760円) 530g

※セットの内容については、変更する場合がございます。



ギフト用 折箱20品 詰め合わせ

男体山(なんたいさん)

らっきょう、浅太郎、ピリ太郎、黒太郎、つぶより、だんらん、みょうが、ごぼう、しそのみ、国産しょうが、国産にんにく、日光味噌梅太郎で作った即席のお味噌汁を詰め合わせ。

10,351円(税込11,180円) 1,630g



ギフト用 折箱12品 詰め合わせ

女峰山(によほうさん)

らっきょう、浅太郎、ピリ太郎、ごぼう、ホロホロふりかけ、ザクザクしょうが、日光味噌梅太郎で作った即席のお味噌汁を詰め合わせ。

5,287円(税込5,710円) 880g



ギフト用 折箱7品 詰め合わせ

太郎山(たろうさん)

らっきょう、浅太郎、ピリ太郎、だんらん、日光味噌梅太郎で作った即席のお味噌汁を詰め合わせ。

3,185円(税込3,440円) 570g

お支払い方法

お支払い方法は『クロネコ代金後払い』や商品の到着時に精算していただく『代金着払』、あるいは『銀行振込』の3通りがあります。



クロネコ代金後払いについて



・「クロネコ代金後払いサービス」とは、商品の到着を確認してから「コンビニエンスストア」「郵便局」で後払いできる簡単な決済方法です。
 ※払込用紙はお届けの商品と同梱されます。また、お届け先にご自宅が含まれない場合、払込用紙は当店から別途郵送します。
 ・品代に送料+ヤマト後払手数料300円(税別)が加算されます。
 ・「クロネコ代金後払いサービス」に関するお問い合わせにつきましては、下記の「ヤマト運輸株式会社」へ直接お問い合わせください。
 [クロネコ代金後払いサービス カスタマーセンター] TEL:0570-666-775 (受付時間:9:00~18:00)
 ※2022年1月17日より郵便局のサービス料金改定により、払込用紙を利用して現金で支払いをする場合、別途手数料100円(税別)が加算されます。



スマートフォンの方はこちらから

代金着払について

- ご注文**
 - 内容確認**
当店よりただちに、合計金額等をお知らせいたします。
 - 商品発送**
到着日のご指定も可能です。
 - 商品到着・お支払い**
商品到着時、ヤマト運輸のドライバーに代金をお渡しください。品代+送料にヤマト代引き手数料300円(税別)が加算されます。
- できるだけ多くのお客様にご利用いただけるよう、代引き手数料の一部は、当店で負担しています。

銀行振込について

- ご注文**
- 内容確認**
当店よりただちに、合計金額等をお知らせいたします。
- お振込・ご送金** 次のいずれかの口座にお振込ください。

ゆうちょ銀行 (ばるる)	記号 10760 番号 1770231 カ)ウワサワウメタロウシヨウテン
栃木銀行 今市支店	普通 1958052 カ)ウワサワウメタロウシヨウテン
PayPay銀行 本店営業部	普通 7558036 カ)ウワサワウメタロウシヨウテン

※振込手数料は、ご負担ください。

- 入金確認・商品発送**
当店にてご入金の確認後すぐに発送。到着日のご指定も可能です。

※個人情報保護に関わる法改正により、お電話口でのカード決済をお受けできなくなりました。お手数料をおかけしますが、カード決済をご希望のお客様は通販サイトをご利用ください。なお、カード決済手数料は全額当店にて負担しています。

送料(梱包費込み)

送料一覧(ヤマト運輸・宅急便)

北海道/福岡県/佐賀県/熊本県/大分県/長崎県/宮崎県/鹿児島県	1,273円(税込10%:1,400円)
山形県/宮城県/福島県/新潟県/富山県/石川県/福井県/長野県/静岡県/愛知県/岐阜県/三重県/東京都/神奈川県/埼玉県/千葉県/栃木県/茨城県/群馬県/山梨県	909円(税込10%:1,000円)
京都府/大阪府/兵庫県/奈良県/滋賀県/和歌山県	1,045円(税込10%:1,150円)
青森県/岩手県/秋田県/岡山県/広島県/鳥取県/島根県/山口県/香川県/徳島県/愛媛県/高知県	1,136円(税込10%:1,250円)
沖縄県(箱の三辺の合計が80cmまで、または重量5kgまで)	2,182円(税込10%:2,400円)

お届け先様1カ所につき、20,000円(本体価格)以上のお買い上げで、送料・後払手数料・代引き手数料は当店の負担とさせていただきます。

お届けまでの日数 通常は、ご注文いただいた日から2~3日でお届けいたします。ただし、6月末~8月中旬・11月初め~年末はギフトシーズンのため、ご希望に添えない場合があります。予めご了承ください。

※伊豆諸島(大島・八丈島を除く)および小笠原村(小笠原諸島)へは、ゆうパックでお届けいたしますため、上表とは送料が異なります。送料は、ご注文後に別途ご連絡させていただきます。
 ※沖縄への発送で、箱の三辺の合計が100cmまで、または重量10kgまで税抜2,864円(税込3,150円)、箱の三辺の合計が120cmまで、または重量15kgまで税抜3,727円(税込4,100円)

【返品について】商品がお気に召さないときには、遠慮なくその旨をご連絡の上、ご返送ください。その際の送料は当店が負担いたします。

ご注文方法

ご注文の際は、次の内容をご準備ください。

- ご注文内容(商品・数量)
- ご依頼主(お名前・ご住所・ご連絡先)
- お届け先(お名前・ご住所・ご連絡先)
- クレジットカードでの決済は、通販サイトとYahoo!ショッピングで受け付けています。

TEL 0288-21-0002
受付時間/8:30~17:30

FAX 0288-22-0002

MAIL uwasawa@tamarizuke.co.jp

通販サイト: <https://www.tamarizuke.co.jp>

たまり漬 検索

スマートフォンは
こちらから



Yahoo!ショッピング: <https://store.shopping.yahoo.co.jp/tamarizuke>

スマートフォンは
こちらから



手提げ袋 有料化について

経済産業省省令ならびに関係法令の改正により、取っ手付きの袋を有料化させていただきました。

当店では、袋の区分を(無料も含め)下記掲載の3つに設けさせていただきます。

小分け紙袋 (従来通り無料)

小分け紙袋には、3サイズあります。



小分け紙袋は従来通り
無料で同梱します。

一番小さいものから順番に、小分け紙袋(小)→(中)→(大)となります。

袋の大きさについて

- 小分け紙袋 小サイズ ×5個程度
- 小分け紙袋 中サイズ ×8個程度
- 小分け紙袋 大サイズ ×15個程度

アイコンの説明

- らっきょう
- 小分け紙袋 (小)(中)(大)
- 手提げの化粧箱 (小)(中)(大)(特大)
- 平箱の化粧箱 (小)(大)
- おうちたまてばこ
- こぼこセット (3品入り)(6品入り)
- ご贈答品 (女峰山、男体山など)

取っ手付きビニル袋 1枚5円(税込)/大きさ問わず

取っ手付きビニル袋は、3サイズあります。



価格は、袋の大きさにかかわらず、
1枚5円(税込)です。

一番小さいものから順に手提げビニル袋(小)→(中)→(大)となります。

袋の大きさについて

- 取っ手付きビニル袋 小サイズ
(小)1袋 または (小)1個
- 取っ手付きビニル袋 中サイズ
(中)1袋 or (小)2袋 または (中)1個 or (小)2個
- 取っ手付きビニル袋 大サイズ
(大)1袋 または (大)1個 or (特大)1個

取っ手付き紙袋 1枚50円(税込)/大きさ問わず

取っ手付き紙袋は、3サイズあります。



価格は、袋の大きさにかかわらず、
1枚50円(税込)です。

一番小さいものから順に手提げ紙袋(小)→(中)→(大)となります。

袋の大きさについて

- 取っ手付き紙袋 小サイズ
1個
- 取っ手付き紙袋 中サイズ
または (中)1個 or (大)1個 または (3品入り)1個 or (6品入り)1個
- 取っ手付き紙袋 大サイズ
(特大)1個 または 1個

※ご注文の際は袋の要・不要を必ずご指定ください。袋の要・不要のご指定がない場合、袋の同梱はできかねます。