

う
ふ
ふ

極め、受け継ぎ、
後世に伝える。



本枯節は、良質なかつおを厳選、四番カビつけまで行い、
半年にも及ぶ丹念な手仕事を経て熟成される、風味・旨味豊かなかつお節です。

ちきり清水商店は、この本枯節を独自の技術で限界まで薄く美しく削り上げ、
透けるような削り花とふわっととろけるような口当たりに仕上げ、かつおパックにしています。

至芸伝承 ～極めつくした最高の技術を受け継ぎ、後世に繋いでいく～

私たちは、この言葉を大切に、

その時代の最高の技術で老舗の味をご提供しています。

老舗鰹節塵ならではの、
おいしさ・安心・安全をお届けしています。

おいしさの日付

賞味期限

安心してお召し上がりいただきたく、
おいしさの“お約束の日付”(賞味期限)を
かつおぶし削りパック1袋毎に記載
しています。

食の安心・安全

トレーサビリティ

安心・安全な製品をお届けするため、
トレーサビリティ(生産履歴管理)
を導入しています。
(一部商品を除く)

食品衛生管理システム

HACCP

より安全な製品をお届けするため、
全工程にわたる衛生管理システム
を導入しています。

安心・安全・品質



HACCP認定工場

2006年6月アメリカFDA式HACCP認定

CHIKIRI
ORIGINAL GIFT

vol.22

ちきりの贈りもの



CHIKIRI ORIGINAL-GIFT

※アレルギーは、特定原材料8品目(卵・小麦・乳・えび・かに・そば・落花生・くるみ)を含む商品を表示しています。
※納品直前での変更はお受けできない場合もございますので、予めご了承ください。
※商品のデザインは、予告なく変更を行う場合がございます。ご了承ください。
※パッケージの色、質感は、印刷の関係上、実際と多少異なる場合がございます。
※本カタログ掲載商品は、軽減税率の対象です。

創業天明二年 鰹節塵

ちきり

ちきり清水商店株式会社

<https://www.chikiri.co.jp>

ギフト選びは、
大切な人を
思い浮かべることから
始まっています。



元気にしているかな。
喜んでくれるかしら。
センスがいい人だよな。
おいしいもの、好きだったよね。
贈る相手のことを
いろいろ考えると、
ギフトを選ぶ楽しみも
どんどん広がっていきます。
まずは目をとじて。
大切なあの人の顔を
思い出してみよう。
贈るあなたも、贈られた人も、
笑顔でありますように。
おいしさに思いを添えて。
ちきり清水商店のギフトです。

ちきり

ライフスタイルに
寄り添うおいしさをお届けして240年。

ちきり清水商店は1782年(天明二年)、清水善蔵により創業。受け継がれた熟練の技、培ってきた伝統はそのままにトレーサビリティ(生産履歴管理)や衛生管理システムの導入、アメリカFDA式HACCP認証の取得など安心・安全な生産・管理体制を整え、日本の美味を今に伝えています。商品ラインアップは、本枯節かつおバック、だしバック、お茶漬けに至るまでバラエティ豊かに取り揃え、普段使いの品はもちろん様々なシーンに合わせたギフトをご提案しています。240年を超える私たちの歴史。それは、時代のニーズに合わせて柔軟に変化・対応してきた証。これからもライフスタイルに寄り添うおいしさをお届けしていきます。

老舗のこだわりが、
豊かな香りと深い味わいを生む。

ちきり清水商店のかつおバックは良質なかつおを厳選、四番カビつけまで行い、半年にも及ぶ丹念な手仕事を経て熟成された風味・旨味がたっぷり詰まった本枯節を使用しています。削り花は、この本枯節を独自の技術によって限界まで薄く削り上げたもので、袋を開けた瞬間に広がる豊かな香り、口の中に入れた時にふわっととろけるような口当たりが特長です。また、かつおバックの一袋一袋に賞味期限を記載し、安心しておいしくお召し上がりいただけるよう、配慮しています。

フォーマルだけでなく、
カジュアルにも使えるパーソナルギフトです。

ちきり清水商店のギフトは“おうち時間”を楽しめるおいしさに加え、“映えるパッケージ”も好評。カジュアルギフトとして人気が高まっています。伝統、本格、縁起の良さなど本来のイメージはそのままに時代に合わせて進化したギフトはパーソナルギフトの様々なシーンで選ばれています。

身近なパーソナルギフト、引出物。

引出物は平安時代に始まった習慣で、宴を共にしたお客様との末永いご縁を祈り感謝の気持ちを伝えるものでした。時代を経てこの習慣は雄節と雌節を揃えて贈るプライダルギフトとして定着、現在では手軽さと使いやすさから、かつお節バック、だしバックを中心としたギフトセットへと姿を変えています。品数は3品、5品、7品など縁起の良い奇数が選ばれることが多く、内訳は記念品(メインの品)、引き菓子(甘いお菓子)、縁起物(かつお節)がおすすめです。

縁起の良さで選ばれています。

かつお節は「勝男武士」「勝つ魚節」とも呼ばれ、武士の縁起かつぎの品として用いられてきました。現在では、お子さまの健やかな成長を願う贈りものとして利用されています。また、「鰹夫婦節(かつおぶし)」と字を当てることもでき、雄節と雌節を合わせると一対になることから、プライダルギフトとしても人気です。古来、縁起の良さで選ばれてきたかつお節。幸を願う気持ちが込められたギフトです。



薫製鰹醤油風味
ほぐしかつお
燻したかつおを醤油ベースで味付け。調味料(アミノ酸等)は一切加えず、自然な風味を生かしました。スモークタイプのソフトな食感が特長の「食べるかつお節」です。



老舗鰹節屋の
和風だし 焼きあへこ入り
素材は、かつおぶしと焼きあへこのみをブレンドしたシンプルなだしバック。調味料(アミノ酸等)は加えず、少量のお醤油で下味を付けて仕上げています。



老舗鰹節屋の
和風だし
海の幸、山の幸の絶妙な組み合わせから生まれた和風だしバックです。素材の風味を生かして仕上げています。



本枯節
袋を開けた瞬間に広がる香り、透き通るような削りの美しさ、ふわっととろけるような優しい口当たり。食通をもうならせる、ちきり自慢の逸品です。
かつおかれぶし削りぶし

和奏

花のように美しい結び目に、
かわいらしいハートの水引き。
華やかにギフトシーンを彩ります。



色鮮やかに、奏でる幸せ。



color: 紅赤 (R)

color: 濃茶 (C)

color: 桜 (S)

color: 水色 (LB)

color: 藍色 (NA)

color: 若草色 (BG)

- 商品番号 8184 和奏G-1R(紅赤)
商品番号 8185 和奏G-1C(濃茶)
商品番号 8186 和奏G-1S(桜)
商品番号 8187 和奏G-1LB(水色)
商品番号 8188 和奏G-1NA(藍色)
商品番号 8189 和奏G-1BG(若草色)



1,000円(税込1,080円) 本枯節

本枯節かつおバック2g×2袋
のり茶漬け5g×2袋 わさび茶漬け5g×2袋
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 168×168×95mm/約143g

- 商品番号 8190 和奏G-2R(紅赤)
商品番号 8191 和奏G-2C(濃茶)
商品番号 8192 和奏G-2S(桜)
商品番号 8193 和奏G-2LB(水色)
商品番号 8194 和奏G-2NA(藍色)
商品番号 8195 和奏G-2BG(若草色)



1,000円(税込1,080円) 本枯節

本枯節かつおバック2g×2袋 老舗鯉節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×1袋
老舗鯉節屋の和風だし(いりこ入り)6g×1袋
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 168×168×95mm/約136g

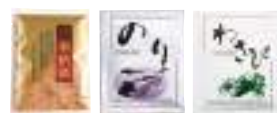


color: 山吹色 (GY)

color: 茜色 (AA)

color: 藍色 (NA)

color: 朱金 (VG)



- 商品番号 8662 はな舞F-2GY(山吹色)
商品番号 8663 はな舞F-2AA(茜色)
商品番号 8664 はな舞F-2NA(藍色)
商品番号 8665 はな舞F-2VG(朱金)

1,000円(税込1,080円) 本枯節

本枯節かつおバック2g×2袋
老舗鯉節屋の和風だし6g×2袋
老舗鯉節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×1袋
老舗鯉節屋の和風だし(いりこ入り)6g×1袋
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 130×190×125mm/約133g

- 商品番号 8666 はな舞G-1GY(山吹色)
商品番号 8667 はな舞G-1AA(茜色)
商品番号 8668 はな舞G-1NA(藍色)
商品番号 8669 はな舞G-1VG(朱金)

1,000円(税込1,080円) 本枯節

本枯節かつおバック2g×2袋
のり茶漬け5g×2袋
わさび茶漬け5g×2袋
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 130×190×125mm/約133g

はな舞

美しく可憐な
風呂敷スタイルの贈りもの。
日本の伝統を
モダンな印象で包みました。





IEIRO

洒落たブック型のパッケージに本枯節の旨味を活かした
3種の「だしパック」を詰め合わせました。
味付けに合わせてお好みのだしを使えば、
わが家の色が際立つお料理の出来上がりです。

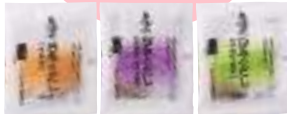


商品
番号 6522 IEIRO-9 本枯節
2,000円(税込2,160円)
本枯節だし7g×3袋×1箱
本枯節・枯さは節だし7g×3袋×1箱
本枯節・昆布だし7g×3袋×1箱
サイズ:170×160×111mm/約273g



商品
番号 6523 IEIRO-15 本枯節
3,200円(税込3,456円)
本枯節だし7g×3袋×2箱
本枯節・枯さは節だし7g×3袋×1箱
本枯節・昆布だし7g×3袋×2箱
サイズ:170×253×111mm/約411g

手軽で使いやすく、よりだしが出やすい
テトラパックです。



商品
番号 8584 たまばためし
セット-G3 本枯節

2,000円(税込2,160円)
本枯節かつおパック2g×6袋
たまごめし醤油150ml×1本
ばためし醤油150ml×1本
※原材料の一部に小麦を含む
サイズ:166×277×66mm/約645g
※卵とバターは付いておりません。



商品
番号 8583 もなか茶漬け&
たまごめし-G5 本枯節

2,000円(税込2,160円)
本枯節かつおパック2g×3袋
たまごめし醤油150ml×1本
もなか茶漬け(うめ・さけ)9.5g×各1個
※原材料の一部に小麦・乳を含む
サイズ:166×277×66mm/約478g
※卵は付いておりません。



OMEDETAI MONAKA

めでタイ、かたち。
たべタイ、おいしさ。
みんなに、しあわせ、
とどけタイ。



color: 桃

商品
番号 [7895] おめでたい
もなか味噌汁&茶漬け-M4

1,500円(税込1,620円)

もなか味噌汁(赤味噌・合わせ味噌)11.5g×各1個
もなか茶漬け(のり・うめ)9.5g×各1個
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 114×177×59mm / 約111g



color: ページュ

商品
番号 [7896] おめでたい
もなか茶漬け-B4

1,500円(税込1,620円)

もなか茶漬け
(のり・うめ・さけ・わさび)9.5g×各1個
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 114×177×59mm / 約107g



color: 桃

商品
番号 [7894] おめでたい
もなか味噌汁&茶漬け-M3

1,000円(税込1,080円)

もなか味噌汁(赤味噌・合わせ味噌)11.5g×各1個
もなか茶漬け(うめ)9.5g×1個
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 89×195×64mm / 約85g



color: 赤

商品
番号 [7893] おめでたい
もなか茶漬け-R3

1,000円(税込1,080円)

もなか茶漬け
(のり・うめ・さけ)9.5g×各1個
※原材料の一部に小麦、乳を含む

サイズ: 89×195×64mm / 約82g

もなかの中にお茶漬けや
味噌汁が入っています!





New
Concept
Box
chikiri gift collection

手軽で使いやすい
テトラパックです。



KOGANE

シンプルなのに華やか。

上質感あふれるパッケージに「だしパック」を詰め合わせました。

だしの美しい色合いを冠した新感覚のギフトです。



商品
番号 [9520] KOGANE-1 (和風・鯛)

1,000円(税込1,080円)

和風だし6g×3袋
鯛だし6g×3袋

サイズ:173×131×38mm／約116g



商品
番号 [9521] KOGANE-2 (焼きあご・鯛)

1,000円(税込1,080円)

焼きあごだし6g×3袋
鯛だし6g×3袋

※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:173×131×38mm／約116g



商品
番号 [9522] KOGANE-3 (いりこ・鯛)

1,000円(税込1,080円)

いりこだし6g×3袋
鯛だし6g×3袋

※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:173×131×38mm／約116g

NEKO MONAKA CHAZUKE

ゴロンと寝そべるねこもなかに、
だしの効いたお茶漬けを入れました。



商品
番号 [7779] ねこもなか茶漬け3個入り

1,500円(税込1,620円)

ねこもなか茶漬け(のり・うめ・さけ)8.3g×各1個
※原材料の一部に小麦・乳を含む

サイズ:107×198×48mm／約118g



Tea&Coffee

CARO

今までいただいた愛情に感謝を込めて、
ありがたいの贈りもの。

いろいろなシーンに、絆を深める。

そんなひとときを彩る

大切な記念日の贈りもの。



商品
番号 [8670] カーロ-M5

商品
番号 [8671] カーロ-M7

1,000円(税込1,080円)

ドリップコーヒー8g×6袋
紅茶2g×5袋

サイズ:126×106×82mm／約117g



(カーロ-M7)



(カーロ-M5)



TAMAGO MESHI

シンプルで可憐なパッケージに
「たまごめし」をさらにおいしくする本枯節と、
たまごめし醤油を詰め合わせました。



商品
番号 [8568] たまごめし-R1 本枯節

1,000円(税込1,080円)

本枯節かつおバック2g×3袋
たまごめし醤油150ml×1本

※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:147×151×56mm／約281g

※卵は付いておりません。



BUTTER MESHI

スイーツを思わせるパッケージに
絶品「ばたあめし」を生み出す本枯節と、
にんにくを利かせた、ばたあめし醤油を
詰め合わせました。



商品
番号 [8569] ばたあめし-R1 本枯節

1,000円(税込1,080円)

本枯節かつおバック2g×3袋
ばたあめし醤油150ml×1本

※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:147×151×56mm／約281g

※バターは付いておりません。





商品
番号 **8560** 白無垢M-15 **本枯節**

1,500円(税込1,620円)

本枯節かつおバック2g×6袋
老舗鯉節屋の和風だし6g×2袋
老舗鯉節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×2袋
さけ茶漬け5g×2袋 わさび茶漬け5g×2袋
※原材料の一部に小麦・乳を含む

サイズ:242×289×60mm／約347g



商品
番号 **8058** 華蓮M-8 **本枯節**

1,200円(税込1,296円)

本枯節かつおバック2g×5袋
老舗鯉節屋の和風だし6g×2袋
老舗鯉節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×1袋
のり茶漬け5g×2袋 うめ茶漬け5g×2袋
※原材料の一部に小麦・乳を含む

サイズ:242×289×60mm／約305g



商品
番号 **8059** 華蓮F-3 **本枯節**

1,100円(税込1,188円)

本枯節かつおバック2g×10袋

サイズ:242×289×60mm／約264g

Japanese
Tradition
chikiri bridal collection

白無垢

SHIROMUKU

●
婚礼衣装の白無垢を
イメージしたブライダルギフトです。
お二人の「慶びの気持ち」を
日本の伝統に託して贈ります。

華蓮

KAREN

●
晴れの日にふさわしい
紅白の装いと絢爛な花模様。
日本の贈りもの文化を象徴する熨斗紙を
モチーフに取り入れ、
お二人の佳き日をお祝います。



焼津鯉節専門店
合わせだし
和風・和洋風



厳選された素材を使い、
本格的な味わいのだしが
ご家庭で簡単にお取りいただけます。
中川政七商店オリジナルブレンドの
だしをご堪能ください。



商品
番号 **4633** 焼津鯉節専門店合わせだし-1

1,500円(税込1,620円)

和風だし(本枯節・昆布)7g×4袋
和洋風だし(荒本節・トマト・椎茸・玉ねぎ)8g×4袋

サイズ:137×220×40mm／約132g

なかがわまさしちしょうてん
中川政七商店
1716年(享保元年)、高級麻織物「奈良晒」の卸問屋として奈良で創業。現在は、
自社ブランド「中川政七商店」「遊 中川」「日本市」などの直営店を全国に展開。
日本の工芸をベースに、現代的なデザインを取り入れた生活雑貨、テキスタイル、
土産ものを取り扱う。琴線にふれる商品は多くの方に支持されています。



ほぐしかつお

燻したかつおを魚醤につけこみ、厚めにスライスした半ナマ食感のそのまま食べるかつお節です。

かつおぶしカシュー

じっくり焙煎したカシューナッツに、荒本節と木桶醤油を絡めて仕上げました。噛めば噛むほど口の中で旨味が広がります。

しょうゆアーモンド

昔ながらの木桶づくりにこだわった天然醸造で作られた甘露醤油をアーモンドにコーティング。旨味が強く濃厚な味わいをご堪能いただけます。

HARE

縁起の良い絵柄を可愛らしくまとったHARE。様々な“晴れの日”のギフトシーンにお使いいただけるギフトです。



商品番号 **7764** HARE-F8

1,000円(税込1,080円)

ほぐしかつお35g×1袋
※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:108×232×38mm/約82g



商品番号 **7505** かつおぶしカシューBOX

1,000円(税込1,080円)

かつおぶしカシュー30g×2袋
※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:103×164×27mm/約106g



商品番号 **7506** かつおぶしカシュー&しょうゆアーモンドBOX

1,000円(税込1,080円)

かつおぶしカシュー30g×1袋
しょうゆアーモンド30g×1袋
※原材料の一部に小麦を含む

サイズ:103×164×27mm/約106g

UMAMI NUTS SERIES

NEKO MANMA

かわいいネコのパッケージに
本格的な美味を詰め合わせました。



商品
番号 [8005] NEKOMANMA (かつお) -M1
1,000円 (税込1,080円) **本枯節**
本枯節かつおパック2g×4袋
老舗鰹節屋の和風だし6g×2袋
老舗鰹節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×1袋
老舗鰹節屋の和風だし(いりこ入り)6g×1袋
※原材料の一部に小麦を含む
サイズ:177×215×55mm/約182g



商品
番号 [8006] NEKOMANMA (まぐろ) -M2
1,200円 (税込1,296円)
まぐろ節系削り血合抜きパック2g×4袋
老舗鰹節屋の和風だし6g×2袋
老舗鰹節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×1袋
老舗鰹節屋の和風だし(いりこ入り)6g×1袋
※原材料の一部に小麦を含む
サイズ:177×215×55mm/約182g



わたしたちの幸せが
世界の子どもたちの未来につながる。
遠く離れた異国のあの子へ、
1食の給食を贈ってませんか？

本商品1つご購入いただくと、
TFTを通じて開発途上国の子どもの
学校給食1食分(20円)が
支援国に送られます。



*Through
your
compassion*



商品
番号 [9542] TFT-6
1,000円 (税込1,080円)
老舗鰹節屋の和風だし6g×3袋
老舗鰹節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×3袋
※原材料の一部に小麦を含む
サイズ:152×124×53mm/約132g

商品
番号 [9543] TFT-12
2,000円 (税込2,160円) **本枯節**
老舗鰹節屋の和風だし6g×3袋
老舗鰹節屋の和風だし(焼きあご入り)6g×3袋
老舗鰹節屋の和風だし(いりこ入り)6g×3袋
乾逸品日本のだし本枯節7g×3袋
※原材料の一部に小麦を含む
サイズ:155×226×53mm/約233g