

錦市場デリバリー

NISHIKI

京都に根ざし、食を支えて400年余り。
 錦の御用聞きが、ご自宅まで「美味しいもん」をお届けします！
 錦市場では、半径3kmのエリアを中心に注文当日中のデリバリーサービスを実施しています。お届け可能な商品をカタログで確認し、お電話かアプリでご注文ください。
 楽しいランチや今夜の献立、特別な食卓にご利用ください。



第 1 号

カタログ有効期間：2021年9月22日～12月29日まで

錦市場の食品お届けサービス

錦銘店のコラボセット

☎ 電話注文限定!

- 島本海苔乾物 ●河一 ●田中鶏卵
- 三木鶏卵 ●錦大丸 ●こなもんじゃ



バランスのとれた食卓を応援！錦のあらゆる専門店からとっておきをセレクトしました。使いきることのできる、ちょうどいいボリュームです。

錦セレクトセット

商品番号 502

4,328円[税込]

- ・塩鮭(3切)
- ・豚薄切り肉
- ・京のお揚げ・季節の野菜
- ・けんこう仕込豆乳150g
- ・めじかかつお出汁100g
- ・卵 M寸
- ・黄味餡バター食ぱん



☎ 電話注文限定!



- 河一 ●こなもんじゃ

錦の職人が熟練の目利きで選んだ、よりすぐりの新鮮野菜と旨味たっぷりのお肉にわりしたを添えたすき焼きセットです。

錦すき焼きセット

商品番号 500 4,503円[税込]



- ・近江牛赤身すき焼き用肉 2～3人前
- ・すき焼き野菜(野菜・きのこ・しらたき・わりした)
- ・すき焼き用 禅味京とうふ(木綿) 250g

☎ 電話注文限定!



- 樹倍 ●丸常蒲鮭 ●河一 ●田中鶏卵
- 錦大丸 ●こなもんじゃ ●寺子屋本舗

ちょうどいいサイズの、すぐ食べられる美味セット。手軽にすませたいときの食事や、家飲みのおともに便利なセットです。

錦SUGU美味セット

商品番号 501 4,687円[税込]



- ・焼き魚盛合わせ(ほっけ半身、ぶり西京漬け)・枝豆・だし巻き・京禅味絹とうふ
- ・豆腐菜味(あさつきねぎ、しょうが)・京のお揚げ・鱧入りちくわ1袋
- ・京かまぼこおよばれ焼1枚・祇園茶漬1袋(70g)・徳用こわれおかき久助

☎ 電話注文限定!

錦の美味をギュッとつめこんだ数量限定のセット商品です。
 事前予約いただいた商品を、土日のご希望時間帯にお届けします。

※セット商品の年内最終のお届けは、12月25日(土)、26日(日)です。※単品商品の年内最終のお届けは、12月29日(水)です。



京のお肉処 弘錦 hiro nishiki



本日のスペシャルステーキ
史上最強の一頭買いをしたステーキ
商品番号 **540** **2,980**円 [税込]



ステーキ&焼肉弁当
ステーキと焼肉のコラボ弁当
商品番号 **541** **1,500**円 [税込]



サーロインステーキ弁当
弘自家製のジャポネソースが決め手
商品番号 **542** **2,000**円 [税込]



弘特製コロッケ
お肉がたっぷりつまったくりーみーなコロッケ
商品番号 **543** **130**円 [税込]



牛トロ炙り寿司
とろけるお肉を弘特製だれに絡めてさっと炙った贅沢なお寿司
商品番号 **544** **880**円 [税込]

錦大丸 nishikidaimaru 定休日: 日曜



西京味噌ぶりみそ漬け(1切)
脂がのった美味しい本鱈 薄塩と西京味噌で仕込んだ京都らしい逸品
商品番号 **534** **400**円 [税込]



さば寿司(1切)
店頭人気商品 NO.1 肉厚の美味しい鯖を味わって
商品番号 **535** **300**円 [税込]



うなぎ寿司(1切)
ふんわりやわらか 温めても美味しい
商品番号 **536** **300**円 [税込]



錦大丸特製海鮮丼
店主厳選 4種類の刺身を盛り込んだオススメ
商品番号 **537** **冷蔵 1,250**円 [税込]



田中鶏卵 tanakakeiran



化学調味料 保存料不使用 出汁をたっぷり含んだ職人の技
だし巻き(大) **商品番号 510** **1,030**円 [税込]



卵 (M)
京都福知山の農場より厳選されたものを仕入れ
商品番号 **508** **240**円 [税込]



う巻
香ばしい国産鰻をたっぷり入れた一品
商品番号 **511** **1,235**円 [税込]



鱧巻
京都といえど焼きたての鱧が入った美味しいだし巻
商品番号 **512** **1,235**円 [税込]



青のり巻
瀬戸内海の本海苔使用 豊かな香り
商品番号 **513** **750**円 [税込]



三木鶏卵 mikikeiran



秘伝の出汁を加え、伝統の職人技で巻き上げました
だし巻き(大) 3-4名様分 **商品番号 514** **1,300**円 [税込]



だし巻き(中) 2-3名様分 **商品番号 515** **780**円 [税込]



う巻
炭火で焼いた鰻蒲焼を恋にし巻き上げました
商品番号 **517** **1,560**円 [税込]



九条ネギ
柔らかく甘みがあり風味の良い九条ネギを使用しました
商品番号 **518** **910**円 [税込]





☎ 050-3537-2440

注文当日中のデリバリーサービスを実施しています。※お届け日時指定もごございます。

島本海苔乾物 shimamotonorikanbutsu



上花かつを 90g
店内削りたて 無添加

商品番号 **503**
500円 [税込]



有明産焼のり 1P 10枚入り
香り良くパリパリ食感

商品番号 **504**
500円 [税込]



海苔問屋のふりかけ
海苔をたっぷり使った
オリジナル

商品番号 **505**
800円 [税込]



味付けもみのり 50g
ごはんの上にかけてもよし
玉子かけごはんにもよし

商品番号 **506**
400円 [税込]



カット昆布 60g
切っただけなので便利
天然利尻昆布の深い味わい

商品番号 **507**
500円 [税込]

桐悟 masugo



刻みすzuki 1袋 (130g)
乳酸発酵した伝統の京漬物
京都三大漬物のひとつ

商品番号 **519**
432円 [税込]



奈良漬 (瓜) (1袋半割1本)
創業以来の伝統の逸品

商品番号 **520**
1,080円 [税込]



べつたら漬 1袋 (1ヶ)
上品であっさりした甘味がある
味わい

商品番号 **521**
486円 [税込]
冷蔵



みょうが漬 1袋 (90g)
さわやかな香りとシャキッと
した食感 独特の苦みと旨味

商品番号 **522**
432円 [税込]
冷蔵



千枚漬 1袋 (100g)
聖護院かぶらと利尻昆布の旨味が織り
なす上品な味わい 京都三大漬物のひとつ

商品番号 **523**
702円 [税込]
冷蔵

丸常蒲鉾 marutsunekamaboko

定休日：日曜



じゃがバター天
人気 NO.1 バターが香る
冷めても美味しい

商品番号 **524**
320円 [税込]



玉ねぎベーコン天
産地に拘った玉ねぎを贅沢に使用 優しい甘
さが魅力的 驚くほどあっさりとお食べれる

商品番号 **525**
320円 [税込]



お好み天
そのままでも美味しい
ソースやマヨネーズと相性抜群

商品番号 **526**
320円 [税込]



百合根湯葉巻
上品で繊細な茶碗蒸しを表現
生湯葉を使用した京都らしい逸品

商品番号 **527**
320円 [税込]



イカゴボ一天
独自の製法でイカと牛蒡の旨味を
とじこめた自信作

商品番号 **528**
320円 [税込]

こなもんじゃ konnamonja

定休日：不定休



京禅味絹とうふ 300g
国産大豆 100%使用 高濃度の豆
乳を使用した風味豊かな絹ごし

商品番号 **529**
303円 [税込]



京のお揚げ 1枚
定番商品 一枚一枚職人による
手作業での揚げ

商品番号 **530**
249円 [税込]



けんこう仕込豆乳 150g
無添加 成分無調整 厳選の国産大豆と
京都丹後の名水仕込み

商品番号 **531** **141**円 [税込]



けんこう仕込豆乳 1kg
無添加 成分無調整 厳選の国産大豆と
京都丹後の名水仕込み

商品番号 **532** **540**円 [税込]

寺子屋本舗 terakoyahonpo



自然薯入ぬれおかき
甘口醤油
やわらか仕上げなのにもちもち
食感 おかきの風味を楽しんで

商品番号 **538**
432円 [税込]



アラカルトせんべい
詰め合わせ (7枚入)
売れ筋 サックサク 7種類の味が楽し
める ちょっとした手土産にも最適

商品番号 **539**
1,080円 [税込]



くみあげ湯葉 80g
濃厚凝縮
国産大豆 100%使用

商品番号 **533**
370円 [税込]

受付時間とお届け時間について

通常商品

受付：午前11時～午後4時

お届け：午前11時～午後6時

セット商品 ☎電話注文限定!

受付：月～水 午前11時～午後10時

木 午前11時～午後2時

お届け：土・日 午後2時～午後6時

電話注文について

☎050-3537-2440

電話にて教えてください。

- お名前 ●郵便番号
- ご住所（番地 / 建物など詳細まで） ●お電話番号
- ご希望の商品と個数（商品名か商品番号）
- ご希望のお届け日時帯

アプリ注文について

iOS版



Android版

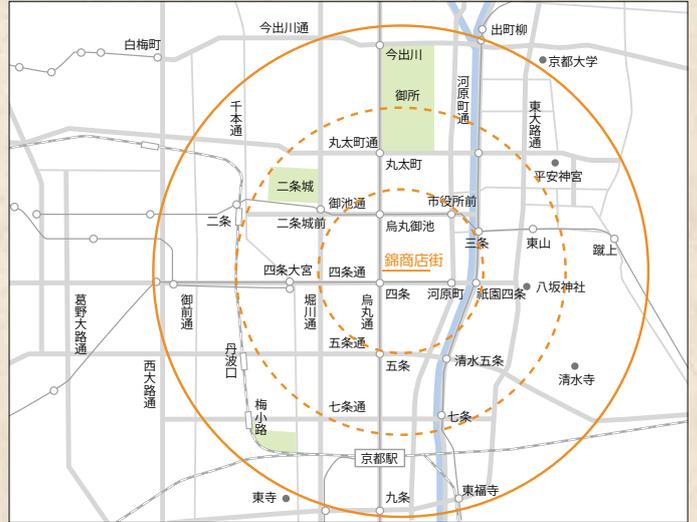


お届けエリアについて

錦市場商店街から半径3km以内のお買い物

※エリア外へのお届けも可能です（別途追加料金が必要となります）。

お気軽にご相談ください。



配達料金について

基本料金

500円

(税込)



+

サービス料金

5%

(お買い物税込価格から)



※距離はお届け先までの、想定移動ルートで計算しております。※カタログに掲載しているお店のお買い物に限ります。※料金に関する詳細はWebサイトでご確認ください。

お支払い方法について

アプリ注文なら事前決済できるので、玄関でのお支払いの手間がなく商品の受け取りがスムーズです。もちろん、お届け時の現金払いやバーコード決済も可能です。

	クレジットカード	現金	バーコード決済
電話注文	×	○	○
アプリ注文	○	○	○

※クレジットカードは、Visa、MastercardとJCB、AMEXでのお支払いが可能です。
※バーコード決済は、LINE Pay、PayPay、楽天ペイでのお支払いが可能です。
※現金・バーコード決済は、対面での受取時のみご利用いただけます。

お問い合わせ

詳しくは Web サイト!



レシピ

錦セレクトセットで作る

鮭と野菜の豆乳スープ



材料



(分量は2人前)

めじか節 20g
水 400cc
じゃがいも 2個
人参 1/2
塩鮭 切り身 2切
しめじ 1/2P
ほうれん草 1/2P
玉ねぎ 1個
豆乳 500cc
味噌 大匙2
塩 小匙3-4

- ① 鍋に水を入れ沸騰させる。
- ② 沸騰したら火を止めて、めじか節を入れ3分経ったらリードペーパーを敷いたざるで濾す。
(ぎゅうと押しと雑味が入ってしまうのでおさない)
(出がらしは醤油・酒・みりんできつめておかか節にできる)
- ③ じゃがいも・人参・玉ねぎの皮を剥き1口大に切る。
(大きめでも大丈夫)
- ④ ほうれん草を好きな長さで切る。
- ⑤ しめじは石付きを落として手で小房にほぐしておく。
- ⑥ 鮭は1/2か1/3で切っておく。
- ⑦ 出汁にじゃがいも、人参、玉ねぎを入れ再沸騰させる。
沸騰したら野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑧ 鮭、しめじ、ほうれん草を入れ5分程煮る。
- ⑨ 火を止めて味噌を溶き入れる。
- ⑩ 豆乳を入れ、最後に塩を入れ味を整える。
(豆乳を入れてから火を入れるとダマがでやすいので注意)



※掲載商品の仕様や価格等は予告なく変更することがございますので、あらかじめご容赦ください。※印刷の都合上、実物と多少色・仕様異なる場合がございます。
※受付可能数量に限りがございますので、品切れの場合はご容赦ください。※サイズなどは多少の個体差がございますのでご了承ください。※掲載商品の価格には消費税が含まれています。