

創業 283 年・八木長本店 年末年始に重宝される「削りたて鰹節」の Web 販売を開始

～期間限定の特別配送で、年末年始のお料理を美味しく演出～

株式会社 八木長本店（東京都中央区日本橋、代表取締役：9代目八木長兵衛 西山麻実子）は、2020年12月1日（火）より、削りたての鰹節の味と香りを楽しめる「削りたて鰹節 2個セット」の Web 販売を開始します。上質な削りたての鰹節で取った美味しいお出汁で、年末年始の料理をお楽しみいただくために、本日から12月10日（木）までにご購入いただいた方を対象に12月30日（水）に商品が届く期間限定の特別配送を実施します。商品をご自宅用やギフト用の単品購入と併せて、毎月、削りたての鰹節が届く、期間購入も可能です。

<削りたて鰹節 2個セット> Web 販売におけるポイント

- ① ご注文を受けてから、八木長本店の店頭で削った削りたて鰹節をお届けします。
- ② 年末年始をお楽しみいただくために、12月30日（水）に商品が届く期間限定の特別配送を実施します。
- ③ 都度の【単品購入】と、毎月商品が届く【期間購入（6ヶ月プラン/12ヶ月プラン）】が選べます。

< 販売ページ URL : <https://yagicho-honten.tokyo/products/kezuritate> >



<削りたて鰹節 2個セット>

容 量：1袋 30g x 2

鰹節産地：鹿児島県枕崎市

販売価格：

・単品購入	送料無料	¥2,860 (税込)	
・期間購入			
6ヶ月プラン	送料無料	¥13,200 (税込)	単品購入換算 ¥2,200
12ヶ月プラン	送料無料	¥25,300 (税込)	単品購入換算 ¥2,108

上質な削りたての風味を、ご自宅の食卓で。

八木長本店では、毎日、その日のうちに召し上がっていただく「削りたて鰹節」を店頭にて提供しておりますが、この度、地方在住の方やご来店が難しい方でもお求めいただける様に、Web サイトにて特別包装の「削りたて鰹節 2個セット」を販売します。

本商品には、鹿児島県枕崎市の鰹節造りの名手が厳選して作る1本釣りされた鰹の荒節（釣り物）を使用しています。ご注文頂いてから発送直前に店内で丁寧に削ることに加えて、この度、削りたてそのままの風味を長続きさせ美味しく召し上がれる新パッケージを採用致しました。ご自宅では勿論、ギフトとしてもご利用可能です。

<代表取締役：9代目八木長兵衛 西山麻実子より>

ご自宅で鰹節を削る機会も少なくなってきた近年、「上質な削りたての鰹節をご自宅でお召し上がりいただきたい」そんな思いから、既製パッケージされた商品とは異なる味わいの削りたての鰹節を Web でも発売いたします。当店では私が自ら現地にて厳選した枕崎産の鰹節を扱っております。

是非、ご自宅でも削りたてならではの美味しいお出汁をご堪能ください。

年末年始の食卓を盛り立てる上質なだしを。

今回の Web 販売企画では、風味豊かなお食事で、様々な事象に見舞われた 2020 年を締めくくり、2021 年を迎えて欲しいという想いから、期間限定の特別配送を行います。

2020 年 12 月 1 日（火）から 2020 年 12 月 10 日（木）までにご注文を頂いたお客様におかれましては、年末・お正月に向けて「削りたて鰹節」をご用意させていただきます（配送日は 12 月 30 日を予定しております）。年末の繁忙期のため、在庫数に限りがありますことをご容赦ください（300 個を予定しております）。

お正月のおせちその他、年末年始のご家庭での特別なお食事・お料理でお楽しみいただくのは勿論、大切な方へのギフトとしてもご利用ください。

期間購入で「上質なだし」をいつもそばに。

八木長本店は、創業以来、料亭などお店の味だけではなく、食卓の味を支える店としてお客様にご愛顧頂いて参りました。ご自宅で日常的に上質なだしの美味しさに触れる、そのような環境を整える一助になるべく、「削りたて鰹節」の期間購入（6 ヶ月プラン/12 ヶ月プラン）での提供を始めます。単品でのご購入よりもお買得となっております。良い素材をいつでも身近に置いて活用されることで、風味豊かなお食事を楽しみながら、心も豊かにお過ごしいただきたいと願っています。

■削りたて鰹節 期間購入

6 ヶ月プラン 送料無料 ¥13,200（税込） 単品購入換算 ¥2,200

12 ヶ月プラン 送料無料 ¥25,300（税込） 単品購入換算 ¥2,108

（容量：30g x 2 パック）

販売ページ URL：<https://yagicho-honten.tokyo/products/kezuritate>

削りたての鮮度を保つ特殊包装

商品は店頭削りたての風味を長続きさせる特殊な包装技術を用いています。

おすすめの使い方

お雑煮用には 1 袋（30g）を 3～4 人分として出汁を取ってください。

<八木長本店について>

八木長本店は伊勢商人だった初代が 1737 年（元文 2 年）、徳川幕府八代目将軍吉宗の頃の江戸（現在の東京）は、日本橋小舟町に創業。東京都内の歴史ある料亭・割烹に、最上等の羅臼昆布をはじめ、日本料理の基礎となる各種だしや、選びぬいた最上の素材をお届けしています。

日本橋北詰めにある店舗は、2017 年 9 月に世界的な建築家である長坂常氏とスキーマ建築計画によりフルリニューアル。銅の素材を生かした大型のオープンテーブルを中央に作り、お客様に試飲試食いただける店舗となっています。事業者様だけでなくご家庭でもご利用いただける、出汁の材料（鰹節・しいたけ・昆布・煮干し）をはじめ、豆・乾麺・各種乾物等、各地域生産者の方と連携した上等な商品のみを厳選して提供。

