

用途に合わせて選べる

小川屋のお弁当



おもてなし・接待
製薬会社様の病院関係者様向けや、特に大切な方へのご接待に喜ばれるお弁当をご用意。食材や味はもちろん、容器にも高級感があり、大きくカットした焼き魚の弁当は特におすすめです。



会議・研修
会議や研修（セミナー）では、お時間や場所、お食事をされるシチュエーションは様々。それぞれの場合に合わせて、お弁当をご用意いたします。



ロケ・撮影
昼夜を問わず作業されるお客様に、その日の活力の一助となるお弁当を心をこめてお作りしております。タレント様へのおもてなし弁当としてなど、お客様のご要望にもお応えできるよう努めております。



行楽・イベント
春夏秋冬の各種、学校行事、観光、ツアー、花見や紅葉狩り、行楽、イベント、会合、町内行事など、個人様から団体様まで幅広くご利用いただけます。ご指定の場所やバスへのお届けもいたします。



地域や家族のお集まり
気心の知れた御友人・御家族・大切なお仲間とお集まりやイベントで喜ばれるお弁当をご用意。味はもちろん、容器まで、大切な時間をさらに楽しんでいただくため細部までこだわりました。



老舗の味を宅配で

こだわりの

焼き魚弁当

新潟 小川屋

創業明治二十六年

お支払方法

- 代引き
商品お届けの際に、配達スタッフに直接お支払いいただきます。
- クレジットカード
インターネットからのご注文のみご利用いただけます。
- ご請求書(法人のお客様)
ご利用いただいた月末締めでご請求。翌月末日のお支払いとさせていただきます。振込み手数料はご負担いただきます。※ただし、初回のご注文に限り現金又はクレジットカードでのお取引をお願いしております。

ご注文方法

- ホームページよりご予約いただくか、お電話又はFAXでご注文ください。
- ホームページ・FAX からご予約頂いたお客さまには、後ほど当社より確認のご連絡をさせていただきます。
- ご注文は原則、「ご希望配達日」(2日前※土日祝除く)の(14:00)までにご利用しておりますが、可能な限り対応させていただきますのでお電話でご相談ください。
- 漁獲状況や市場休市日によりお受けできない場合のある商品もございます。

ご注文の際の注意事項

- ご注文をキャンセルまたは配達時間・数量の変更をされる場合は、納品予定日前日(※土日祝除く)の14:00までにご連絡をお願いします。※食材の仕入れ状況や他のお客様のご予約状況により、前日(※土日祝除く)14:00前でも変更・追加が承れない場合もございます。あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。
- 納品前日(※土日祝除く)の14:00までのキャンセルにつきましては、キャンセル無料。
- 納品前日(※土日祝除く)の14:00以降のキャンセルにつきましては、キャンセル料はご注文金額の100%。

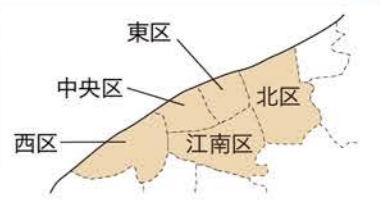
配達について

- お弁当の配達可能なエリアは新潟市(中央区・東区・西区・北区・江南区)とさせていただきます。対象外地域についても、ご注文内容によってはお届けが可能な場合もございますので、お気軽にお電話にてご相談ください。
- ご注文が集中した場合はご希望に添えない場合もございます。ご予約が決まりましたら、日数に余裕を持ってご注文ください。

配達可能な時間帯は平日の10:00～17:00の間となります。

配達対象エリア	ご注文金額
新潟市 中央区・東区・西区・ 北区・江南区	10,800円(税込)以上で無料配達 ※10,800円(税込)未満の場合は、配達料として別途1,080円(税込)をご負担いただきます。

※上記以外の地域でも、ご注文内容によってはお届けが可能な場合もございます。お気軽にご相談ください。



「過去のうまい」と、「今のうまい」は違う。
どんなに歴史があるものでも、時代に合わなければ未来はありません。小川屋は明治二十六年の創業以来、伝統を守りながらも変化を恐れず挑戦し続け、今日に至ります。未来へ受け継がれる「うまい」ものをずっと作り続けていきたい。ここ、新潟から。これが創業から変わらない、小川屋の想いです。

これを新潟だと、胸を張って誇れる漬床を目指して。
京都の西京漬のように、これを新潟と呼べる漬床を作りたい。そんな想いの末たどり着いたのが、甘酒と酒粕で作る漬床へ越乃甘粕(こしのあまかす)です。すっきりとした甘さでありながらも酒粕の香りとコクを兼ね備えた、これまでにない味わいに。他にも越後赤味噌で漬ける「復刻味噌漬」、メディアで話題の新潟郷土料理「焼漬」など、新潟らしい品をご用意しております。



ご注文・お問い合わせ TEL 0120-152-011 FAX 0120-206-831 ホームページ <https://www.ogawaya-shop.com>

〈受付時間〉10:00～17:00(前日14:00まで数量変更などご相談承ります) 〈受付定休日〉土・日・祝日

株式会社 小川屋 本社工場 〒950-0105 新潟県新潟市江南区大洲 1631



古町包

ふるまちづつみ

豪快にカットされた大ぶりな魚。箸を入れた瞬間から、身体で美味しさを感じます。おかずも種類豊富で食べ応え抜群です。



小川屋看板漬床
こしのあまかすづけ
越乃甘粕漬 銀鮭 1,620円(税込)

甘酒と酒粕でつくる「越乃甘粕漬」。脂の乗った銀鮭と合わせ、芳醇な香りや甘み、コクを感じる一品です。

ふっくくみそづけ
復刻味噌漬 銀鮭 1,620円(税込)

うまみの強い昔ながらの「越後赤味噌」を使用。口の中いっぱい広がるうまみをお楽しみください。

甘塩 銀鮭 1,512円(税込)

シンプルな塩焼きが一番!そんな方に満足いただけるよう、脂乗りと身の締まりのバランスが良い上質の銀鮭を選び、少し控えめの塩加減で仕上げました。



小川屋看板漬床
こしのあまかすづけ
越乃甘粕漬 銀だら 2,160円(税込)

最高級の銀だらを、「越乃甘粕」に漬けました。とろける口当たりと上品な甘み…。もう他の銀だらには戻れないかもしれません。

ふっくくみそづけ
復刻味噌漬 銀だら 2,160円(税込)

昔ながらの製法でつくる「越後味噌」の力強いうまみと、銀だらのとろける甘みがマッチ。この組み合わせだからこそその贅沢な逸品です。

メディア
で話題



さけ焼漬 1,728円(税込)

白焼きした鮭を醤油ダレに漬け込む新潟郷土料理「焼漬」。甘じょっぱさと鮭本来のうまさで、箸が止まらない一品。

寒風干し 銀鮭かま 1,944円(税込)

じっくり冷たい風に吹かれ、うまみが凝縮されたボリューム満点の鮭かま。ほどよい塩味でこれぞ鮭! オススメ品です。



豚ロース味噌漬 1,728円(税込)

仲間の会社「峰村醸造」の越後味噌に漬けた甘みたっぷりの豚ロース。冷めても驚くほど柔らかい、とてもジューシーな豚肉です。



ぶり照り焼き 1,944円(税込)

国産ぶりを秘伝の照り焼きダレで味付け。冷めても柔らかく、噛むたびに濃厚な味わいと芳醇な香りが口いっぱいに広がります。



ハラス焼漬 1,944円(税込)

ハラス特有の脂のうまみが醤油ダレと絡み合い、しっかりした味わいで白米との相性は文句なし。食べ応えもある一品。

古町小包

ふるまちづつみ

古町包シリーズより小ぶりな約80g程度の魚を使用しておりますが、成人男性が召し上がっても十分な分量です。

小川屋看板漬床
こしのあまかすづけ
越乃甘粕漬 銀鮭 1,188円(税込)

甘酒と酒粕でつくる「越乃甘粕漬」。脂の乗った銀鮭と合わせ、芳醇な香りや甘み、コクを感じる一品です。

ふっくくみそづけ
復刻味噌漬 銀鮭 1,188円(税込)

うまみの強い昔ながらの「越後赤味噌」を使用。口の中いっぱい広がるうまみをお楽しみください。

甘塩 銀鮭 1,080円(税込)

シンプルな塩焼きが一番!そんな方に満足いただけるよう、脂乗りと身の締まりのバランスが良い上質の銀鮭を選び、少し控えめの塩加減で仕上げました。



小川屋看板漬床
こしのあまかすづけ
越乃甘粕漬 赤魚

972円(税込)

ふんわり柔らかな赤魚を、「越乃甘粕」でじっくり漬けました。赤魚のうまみが、風味の良い漬床によって一層引き立ちます。

ふっくくみそづけ
復刻味噌漬 さば

972円(税込)

豊富な栄養価と、甘みのある上質な脂の「さば」に「越後赤味噌」の芳ばしい香りや力強いうまみが組み合わせられました。

ふっくくみそづけ
復刻味噌漬 ほっけ

972円(税込)

塩焼きが定番のほっけは、味噌との相性も抜群。越後味噌が身にしっかりと染み込み、噛めば噛むほどうまみがあふれます。

※お弁当のお料理の内容は季節やその日の仕入れにより異なりますのでご了承ください。
※漁獲状況などによっては一時的に欠品となる可能性があります。 ※価格は全て税込価格です。

古町包、古町小包にはごはんがついてます。

※ごはんは通常250gです。

伊藤園のお茶

- 紙パック 250ml 108円(税込)
- ペットボトル 350ml 145円(税込)
- ペットボトル 500ml 162円(税込)

お弁当のお供に

- ごはん少なめ 無料 (※通常250gを180gにいたします)
- ごはん大盛 108円(税込) (※通常250gを330gにいたします)
- みそ汁(カップ付) 108円(税込)

生みそタイプのみそ汁を、カップに入れてお持ちします。お湯はお客さまにてご用意いただきます。



米どころの新潟米

ご飯の甘味や粘りを決めるのは良質な水と、夏の成長期の厳しい寒暖の差。当店では試食を重ね、つや、粘り、香り、甘味、どれをとっても申し分ない新潟県妙高市矢代地区のコシヒカリを選びました。このお米は冷めてから一層甘味が強くなる特性があり、他のお米の研究を進めていく中でもこれ以上のお米が未だ見つかりません。

古町包と古町小包

古町包とは、大きな切身の焼き魚、どこか懐かしい味わいの和惣菜、美味しいごはん、そして趣のある外装が魅力のお弁当です。古町小包(こうつぶ)は、少し少量のお弁当がほしいのご要望により、古町包より小ぶりな魚を使用しております。

古町包
古町小包

容器のサイズは上写真のとおりですが、どちらもお店の魅力をお伝えできる逸品に仕上げさせていただきます。ご予算や召し上がる方に合わせてサイズをお選びいただけます。

小川屋のこだわり

ロウ引き包み

お弁当を包む紙袋は、蠟引き袋といひ、市場で魚を買った時に入れてくれる紙袋。紙にロウを塗ってあるので、水が漏れない。昔はこの魚屋でも使っていたものです。