

大切なシーンに
120年受け継ぐ信頼の味をお届けします。

老舗の宅配弁当



冷めてもうまい
新潟県産
「新之助」
を使用。



様々なシーンで“選んで良かった”の声をいただいています。



おもてなし・接待
〈建築系営業・30代女性のお声〉
県外のお客様にお帰りの新幹線で食べてもらおうと、新潟らしいお弁当を探していました。お客様から後日とても美味しかったと御礼の連絡まで頂き、選んで良かったです。



会議・研修
〈医療系営業・30代男性のお声〉
1日の研修で楽しみはお昼ご飯くらい。です。ので、できるだけ美味しいお弁当をと思って注文しました。参加者からは「余ってない?」と持ち帰りの希望が出るほどで、これまでの研修弁当で一番好評でした!



行楽・イベント
〈教師・40代女性のお声〉
学校行事で職員の昼食が必要になったので、利用させていただきました。冷めたお弁当は少し不安でしたが、お魚もお米もすごく美味しく食べて皆からとっても評判が良かったです。



地域や家族のお集まり
〈50代男性のお声〉
自治会の集まりで、初めて使わせていただきました。古町包みをお願いしたのですが、まずは包みの見た目でも驚きの声!もちろん味の方も好評で、またお願いしたいと思っています。

幕の内 1,080円
※ご飯は約160g

いろどりぜん 彩膳 鶏塩麹漬 1,080円
※ご飯は約180g

いろどりぜん 彩膳 銀鮭甘粕漬 1,188円
※ご飯は約180g

1,080円~

一段弁当

会議研修に

彩豊かな食材を少しずつ

このページのお弁当は特製帯を巻いてお届けとなります。
・お弁当サイズ: 19.5 × 19.5cm

いろどりぜん 彩膳 相盛り (銀鮭甘粕漬・豚しゃぶ) 1,296円
※ご飯は約135g

いろどりぜん 彩膳 銀だら甘粕漬 1,350円
※ご飯は約180g

ご予算に合わせた特注弁当 お弁当をお作りします

- 税込2,160～5,000円程度でご予算に合わせてお作りします。
- ご予算が決まりましたら日数に余裕を持ってご相談ください。



おもてなし膳 3,240円
※お弁当サイズ: 27x16cm ※ご飯は約200g (100g×2件)

「越乃甘粕漬銀だら」と「越後味噌漬豚しゃぶ」をメインに、小川屋自慢の「鮭茶漬ご飯」と「季節のご飯」をご堪能いただける一折です。

一折に
より美味しい
を凝縮

※カタログの価格はすべて税込表示です。

ご注文について

ご注文受付 ご利用希望日の
2営業日前の12時までOK
(※土日祝除く)

注文内容変更またはキャンセル ご利用希望日の
前日の12時までOK
(※土日祝除く)

※ご注文が集中した場合はご要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下さい。

※前日12時までのキャンセルの場合、キャンセル料は無料。前日12時以降のキャンセルの場合、キャンセル料はご注文金額全額。

配達について

| 配達対象エリア | ご注文金額 |
|--|---------------|
| 新潟市 中央区、東区、北区、江南区 | 5,400円(税込)以上 |
| 上記の区間に加えて 新潟市 西区、秋葉区、聖籠町 | 10,800円(税込)以上 |
| 上記の2区間に加えて 新潟市 南区、西蒲区、 五泉市、阿賀野市、新発田市 | 21,600円(税込)以上 |

| 配達可能時間帯 | | |
|-------------|-------------|----------------|
| 平日(月～金曜日) | 土曜日 | 日曜日・祝日 |
| 10:00～18:00 | 10:00～14:00 | 配達を受け賜っておりません。 |

※記載以外の地域やお届け時間帯でも、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。

お支払いについて

- 代引き
- クレジットカード (オンラインショップ限定)
- ご請求書 (法人のお客様)

※ご請求書は、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・お問い合わせ

<https://www.ogawaya-shop.com>



- クレジットカード決済対応
- 24時間ご予約可能
- 会員登録すると、次回からご注文入力が簡単に!

TEL 0120-152-011

FAX 0120-206-831

(受付時間) 10:00～17:00 (受付定休日) 土・日・祝日



肉派の方
がつり
越後味噌漬 豚ロース 1,512円
越後味噌に漬けた甘みたっぷりの冷めても柔らかい豚肉です。



小川屋の看板漬床!
越乃甘粕漬 銀鮭 1,620円
甘酒と酒粕の芳醇な香りと甘み、コクを感じる一品です。



迷ったらこちら!
古町包
人気No.1
越乃甘粕漬 銀だら 2,160円
最高級の銀だらのとろける口当たりと甘粕漬の上品な甘みを楽しめる贅沢な一品です。

1,512~2,160円

ふるまちづつみ
古町包

接待に

おもてなしに

お祝いの席に



魚も肉も食べたい方
相盛り膳 1,782円
「越乃甘粕漬 銀鮭」と「豚の越後味噌漬」を組み合わせたボリューム満点のお弁当です。



味噌の芳ばしい香りがクセになる!
復刻味噌漬 銀鮭 1,620円
口の中いっぱいに広がる越後赤味噌のうまみをお楽しみください。



他の銀だらには戻れないかも!
復刻味噌漬 銀だら 2,160円
「越後赤味噌」の力強いうまみと、銀だらのとろける甘みが楽しめる一品です。



魚よりも肉という方
鶏塩麹漬(もも肉) 1,080円
塩麹に漬けた程良い塩気の冷めても柔らかい鶏肉です。



鮭の旨みをシンプルに!
甘塩 銀鮭 1,080円
上質な銀鮭を選び、少し控えめの塩加減で仕上げました。



迷ったらこちら!
古町小包
人気No.1
越乃甘粕漬 銀鮭 1,188円
甘酒と酒粕の芳醇な香りと甘み、コクを感じる一品です。

1,080~1,350円

ふるまちこづつみ
古町小包

会議に

研修に

家族や地域のお集まりに



魚も肉も食べたい方
にぎわい膳 1,350円
定番の甘塩銀鮭と鶏塩麹漬を一緒にお楽しみいただけます。



カラダに良い青魚
さば塩焼き 1,080円
豊富な栄養価と、甘みのある上質さばをシンプルに塩で仕上げました。



味噌の芳ばしい香りがクセになる!
復刻味噌漬 銀鮭 1,188円
口の中いっぱいに広がる越後赤味噌のうまみをお楽しみください。

磯のり弁当

「新之助」に混ぜ合わせたのは風味豊かな磯のり。メインは2種からお選びいただけます。ボリュームも値段もお手軽なお弁当です。



甘塩銀鮭 864円
上質な銀鮭を選び、少し控えめの塩加減で仕上げました。



鶏塩麹漬 864円
塩麹に漬けた程良い塩気の冷めても柔らかい鶏肉です。

※お弁当サイズ：18.5×11.5cm

お弁当のお供に

・みそ汁(カップ付) 108円
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。

・伊藤園のお茶

紙パック 250ml 108円
ペットボトル 525ml 162円

ご飯は白米以外も選べるの? 通常のご飯は白米 220g

ご飯の種類と量が選べます!

| | | |
|---------------|-----------------------|-----------|
| 白米 | 素肌の玄米 | 赤飯 |
| 小盛り 180g 無料 | 200g 無料 | 200g 216円 |
| 大盛り 280g 108円 | ※素肌の玄米と赤飯は新之助ではありません。 | |

甘粕漬と味噌漬 どちらを選べばいいの?

越乃甘粕漬 迷ったときはこちら!!

- 小川屋の看板漬床!
- 酒粕にたっぷりの甘酒を加えているので、従来の酒粕が苦手な方にもおすすめ。

復刻味噌漬

- 旨味の強い熟成させた越後赤味噌を使用!
- 濃厚な味噌の味わいに持った箸がとまらない。

古町包と古町小包 どちらを選べばいいの?

より満足したい方は「古町包」がおすすめ!

なぜなら...

- ① メインの魚又は肉のサイズが約1.5倍
- ② おかずが2~3品プラス
- ③ 甘味がプラス

お弁当のサイズも...

| | |
|------|--------------------|
| 古町包 | 横18.5cm 縦11.5cm |
| 古町小包 | 横16cm 縦10.5cm |

古町包の方がちよつと大きい!

小川屋定番の
包み弁当

二段
弁当
うまい米をうまい魚で

冷めてもうまい
お米
新潟県産「新之助」を使用

発酵調味料
新潟らしい調味料で旨い追求

ロウ引き
趣のある包み
ご用意

※カタログの価格はすべて税込表示です。