Since1894-Sakagami

初夏～島根の味特集!

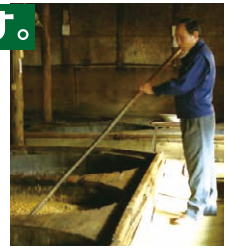
6/5(金曜日)▸6/7(日曜日) 2026年

サカガミオリジナルの木桶の香り醤油は、松江で造って頂いています。

●お寿司、お刺身へのつけ醤油に。又炊き込みご飯、お吸物では豊かな香りに。旨味のエキス分が多いので控え目に。●他の一般的な正油に加えると、そちらも美味しい正油に変身するほどの力持ちです。●製造元は島根県、カネモリ醤油(森山勇助商店)様。創業以来約140年にわたり木桶を用いて昔ながらの一貫生産を貫き通す貴重な醤油店。

■サカガミオリジナル
木桶の香りしょうゆ 〈1L〉¥580(税込626円) 〈500㎖〉¥399(税込430円)

【サカガミオリジナル木桶の香り醤油】



脂のりの良いものだけ!

■島根県産
どんちっち真あじ開き 〈1枚〉¥299(税込322円)

ご存知ですか「どんちっちあじ」。島根県の浜田港でとれた脂質10%以上のブランドあじです。ジューシーな味わい。

■島根県産
れんこ鯛開き 販売

上品な甘みと身のしっかりした白身が特徴の人気の干物。

■SOL JAPAN 〈300g〉
宍道湖産大和しじみ
(Lサイズ冷凍)
¥799(税込862円)

■SOL JAPAN 〈瓶入各80g〉
あごごま(各種)
¥650(税込702円)

「あごごま」は、島根県産のトビウオ(あご)を使用したソフトふりかけ。トビウオの骨まで砕いて使い、その旨味を最大限に引き出しました。ゴマの香ばしさとカネモリ木桶醤油の深い味わいが加わり、少量でも豊かな風味が広がる。

クォリティフーズ マーケット サカガミ

●駒込サカガミ	東京都豊島区駒込6-35-1	☎03-3918-5355
●野方サカガミ	東京都中野区野方6-4-4	☎03-3330-4321
●清瀬サカガミ	東京都清瀬市元町1-4-23	☎042-491-3725
●豊洲グランルパサカガミ	東京都江東区豊洲5-5-1-113	☎03-3531-5355

サカガミで働きませんか?
スタッフ募集中!
お申し込みはこちらから→

サカガミの社員食堂「Sakagami畑」を月1回一般開放中!
社員食堂スタッフ募集中!
@SAKAGAMIBATAKE
Sakagami畑

●写真はイメージです。※取り扱い品が変更になる場合があります。

開封時の醤油の風味たまらん!!

■森山勇助商店 〈135g〉
木桶しょう油の手造りかきもち
¥550(税込594円)

創業1875年の森山勇助商店(カネモリ醤油)で作られる木桶しょうゆが使われています。表面の醤油の風味は、まさにあの森山勇助商店の醤油。濃厚な香りが口の中に広がります。国産のもち米使用。化学調味料を一切使用していない、自然なおやつです。1週間天日干しにした生地をさらに2-3ヶ月室内干しで乾燥させてから、自慢の木桶しょうゆをつけて1つ1つ焼き上げています。

初夏 島根の味特集!!

■茶三代一 〈10g×30P〉¥680(税込734円)
出雲産麦茶TB

出雲の大河・斐伊川(ひいかわ)の清流に育まれた良質の麦を使用した麦茶です。粗めに粉砕することにより雑味がなく、自然の甘みと香りがそのまま活きています。水出し、お湯出しどちらでも美味しい。

■本田商店
幻の釜揚げそば
(つゆ付)〈2食〉
¥699(税込754円)

国内産そば粉と国内産小麦粉使用。江戸時代、出雲大社の参道には蕎麦の屋台が立ち並び、そこで参拝客に振る舞われていたとされるのが「釜揚げそば」。

■出雲生姜 〈15g〉
出雲参集七味唐辛子 ¥750(税込810円)

栽培期間中農薬不使用の生姜を使用。

■けんちゃん漬
あごだししょうゆ白菜漬
〈200g〉¥699(税込754円)

出雲産あごの旨みと香りがやさしくしみ込んだ白菜漬。味のベースに加えているのは、「あごだししょうゆ」。希少な出雲産トビウオと利尻昆布の旨みが白菜にやさしくしみ込んだお漬物。ふわっと香る上質な醤油の風味。

■中浦食品
山陰中浦のどぐろめし
〈195g〉¥850(税込918円)

白身のトロと呼ばれる島根県産ののどぐろを贅沢に使用。出汁は、かつお削り節と昆布でとった自家製出汁を使用。自社工場にて試行錯誤を繰り返してやっと出来上がったもの。

季節限定品!!

■出雲国大社食品
・純あごのやき
〈1本〉¥990(税込1,069円)
・旬の飛魚天
〈4枚入〉¥799(税込862円)

山陰沖で獲れる飛魚の生すり身を100%。飛魚の旬である6月の約一ヶ月のみの生産になる期間限定商品。飛魚本来の旨味を存分に味わって頂ける究極の飛魚商品。ワインのつまみにも。お好みでマヨネーズ・わさび醤油で。

■大正屋醤油店
安来金山寺みそ
〈250g〉¥699(税込754円)

国産原料にこだわり、四代にも渡り受け継がれている。ご飯にのせて、そのまま食べても美味。