

東山 八百伊の京つけもの《 ご注文のご案内 》

本店へお申し込みください。発送は責任を持って宅急便で翌日に先様へ、鮮度はそのままにお届けいたします。(一部区域は除く)

直営店へお申し込みの方法　売場の係員にお申し付けください。本店より直送させていただきます。

本店へお申し込みの方法　お電話・ファックス・お手紙でお申し込みください。
お申し込みの際には、下記内容をお知らせください。

●ご希望の	商品名(商品記号)	価 格	数 量		
●お客様の	郵便番号	ご住所	お電話番号	お名前	
●お届け先の	郵便番号	ご住所	お電話番号	お名前	

※ 表示価格は税込価格です。
※ 送料込 の商品は送料が含まれています。
※ 送料別 の商品は送料が含まれておりません。
※ マンション・アパートの場合は、「名称・棟・部屋番候」までお願いいたします。

お電話でのご注文の場合　TEL (075)525-0801(ヤオイ)　受付:午前10時 ～ 午後5時30分まで

ファックスでのご注文の場合　FAX (075)561-4682

専用の申し込み用紙を用意しております。ご一報くだされればFAXでお送りいたします。またホームページからもプリントアウトできます。
※誤配防止のため、なるべく当店専用申込書にてご注文ください。

お手紙でお申し込みの場合　〒605-0812　京都市東山区東大路松原上ル4丁目毘沙門町44　東山 八百伊 宛

ホームページからもご注文いただけます　https://higashiyamayaoi.jp

ホームページからのご注文に限り、カード決済をご利用いただけます。

東山　八百伊

▲QRコードでアクセス

お支払い方法

後日、当店より請求書をお送りしますので、指定銀行へのお振込みまたは現金書留にてお支払いください。ご来店の場合は請求書をご持参ください。なお、ご注文時にお支払いをお願いし、入金確認後に発送する場合がございます。

【振込み先】

●りそな銀行	京都支店／普通1905914	(有)東山 八百伊
●京都信用金庫	祇園支店／普通33022	(有)東山 八百伊
●郵便振替	01030-1-10113	(有)東山 八百伊

クール便"期間限定"特別価格　お歳暮用送料

●京都市内…770円　※ 料金表税込表示です。

北海道	北海道	1,760円	信 越	新潟県／長野県	1,100円	中 国	岡山県／広島県／山口県／鳥取県／島根県	990円
北東北	青森県／秋田県／岩手県	1,320円	中 部	静岡県／愛知県／三重県／岐阜県	990円	四 国	香川県／徳島県／愛媛県／高知県	1,100円
南東北	宮城県／山形県／福島県	1,210円	北 陸	富山県／石川県／福井県	990円	九 州	福岡県／佐賀県／長崎県／熊本県 大分県／宮崎県／鹿児島県	1,100円
関 東	茨城県／栃木県／群馬県／埼玉県 千葉県／神奈川県／東京都／山梨県	1,100円	関 西	大阪府／京都府／滋賀県／奈良県 和歌山県／兵庫県	990円	沖 縄	沖縄県	1,760円

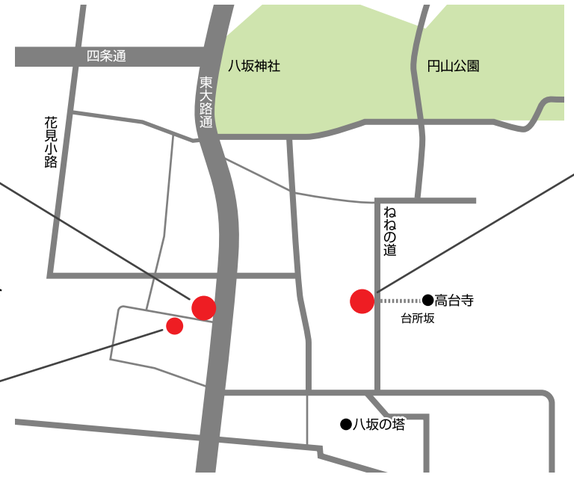
※ 離島など一部の地域でお届けできない場合があります。　一度のご注文で同一住所に詰め合わせ商品を 3 点以上ご購入の場合、別途送料がかかる場合がございます。



■ 東山 八百伊《本店》
京都市東山区東大路松原上ル
4丁目毘沙門町 44
電話　(075)525-0801
FAX　(075)561-4682
営業時間 午前10時～午後5時30分
定休日 火曜日



■ 東山 八百伊工場





■ 東山 八百伊《高台寺店》
京都市東山区高台寺下河原町 530
電話　(075)551-5311
営業時間 午前10時～午後5時
定休日 火曜日

●表示価格は税込価格です。　●送料、その他ご不明な点はお気軽にお問合せください。
●シーズン中は大変混み合いますので、日数に余裕をもってお申込ください。　●お好みの商品の詰め合わせも致しますので、お気軽にお問合せください。
●原材料の都合により詰め合わせ内容を一部変更することがございますので、あらかじめご了承ください。

京の逸品。

熟成の逸品をどうぞ

京都のお漬けものは、なぜこんなにおいしいのですかと、よくおたずねをうけます。

昔から、陶器の発達したところの土で育つ野菜は、やわらかくて味がよく、したがってお漬けものもおいしいのですが、京都はその上に、山紫水明の処といわれますように琵琶湖を水源とする地下水が豊富ですし、一千有余年の歴史が、お野菜の栽培、お漬けものの漬け方を、育ててきたのであります。

世界共通の言葉「古都に美味あり」を、そのままあてはめられるのが、京都の美味の数々であります。

ところが、お漬けものは、どんなによい野菜でも、漬ける人の良心と勤勉さによって味が異なります。

東山の八百伊さんは、その点では理想の人柄でお漬けものに一生をささげておられ、おいしい漬けものの生まれるのももっともだと、いつも感心しております。

辻留　辻嘉一





千枚漬

平成八年度・令和五年度 京都府優秀技能者表彰
「京都府の現代の名工」を受賞

〝京の底冷え〟そんな風土が育てた聖護院かぶらを丹念に薄く切り、利尻の天然昆布にこだわり家伝独自の素朴な漬け方でつくり上げました。平成八年度「京の現代の名工」を受賞した東山八百伊の自信作です。

千枚漬【木樽詰】 クール便 送料別

■ TS-30 **3,780円(税込)** 3,500円(本体価格)
千枚漬 350g･壬生菜100g

■ TS-40 **4,860円(税込)** 4,500円(本体価格)
千枚漬 500g･壬生菜100g

■ TS-50 **5,940円(税込)** 5,500円(本体価格)
千枚漬 650g･壬生菜150g

◎7,020円～11,340円の木樽詰もございます。



千枚漬 クール便 送料別

■ YS-50 **5,400円**（税込） 5,000円（本体価格）
千枚漬 630g・壬生菜 105g

千枚漬 クール便 送料別

■ YS-40 **4,320円**（税込） 4,000円（本体価格）
千枚漬 480g・壬生菜 105g

■ YS-30 **3,240円**（税込） 3,000円（本体価格）
千枚漬 330g・壬生菜 105g

伝承の技

伝統に裏打ちされた製法と独特な工夫を重ねた熟練の職人が、
自然の恵みを熟成の美味しさへと
漬け込み、蔵で眠らせ、樽で育む。
京仕立ての伝統手法をしっかりと受け継ぎ
日々新たな丹精で大切に守り続けています。

こだわりの素材

冬の底冷えに代表される独特の気候、
肥沃な土壌と良質で豊かな水が育てた京野菜。
塩加減・重石加減にこだわり
素材の持つ本来の旨味と味わいを丁寧に、
そして存分に引き出す安心の美味しさ創りです。

冬の小径（こみち）

京の漬物を代表する無添加の「千枚漬」や
当店人気の「懐石たくあん」など
厳選した素材を心を込めて漬け込んだ
冬の京漬物をバリエーション豊かに
食べきりサイズでご用意しました。



冬の小径 クール便 送料込

■ FT-40 **4,536円（税込）** 4,200円（本体価格）

千枚漬・紅千枚・懐石たくあん
山のいもわさび風味・刻み壬生菜



冬の小径 クール便 送料込

■ FT-50 **5,724円（税込）** 5,300円（本体価格）

千枚漬・紅千枚・懐石たくあん
山のいもわさび風味・刻み壬生菜
早採りごぼう・山椒昆布



冬の小径 クール便 送料込

■ FT-60 **6,912円（税込）** 6,400円（本体価格）

千枚漬2袋・紅千枚・懐石たくあん
山のいもわさび風味・刻み壬生菜・祇園風味
早採りごぼう・山椒昆布

冬の小径は送料（クール便）が含まれております。

●一部地域のみ送料が追加となります。

□北海道	660円アップ
□青森県・秋田県・岩手県	220円アップ
□宮城県・山形県・福島県	110円アップ
□沖縄県	660円アップ

※離島などお届け出来ない地域もございます。
お申し込みの際にご確認ください。

四季のいろいろ

千枚漬を中心に、
人気の懐石たくあんをはじめ
四季の味わいを選りすぐり、
彩り鮮やかに詰め合わせた
華やかなセットです。



四季のいろいろ クール便 送料込

■ ST-55 **6,156円（税込）** 5,700円（本体価格）

千枚漬・懐石たくあん・刻み壬生菜
柚子風味・祇園風味



四季のいろいろ クール便 送料込

■ ST-70 **7,884円（税込）** 7,300円（本体価格）

千枚漬・すぐき・懐石たくあん・刻み壬生菜
柚子風味・祇園風味

すぐき

京の北、上賀茂の名産、すぐき。
独特の製法、天秤押しで
四十度の室の中で漬け込まれます。
そのまろやかな酸味は、
昔ながらの伝統の技を感じさせます。



すぐき【木樽詰】 クール便 送料別

■ YG-55 **5,940円（税込）** 5,500円（本体価格）
■ YG-45 **4,860円（税込）** 4,500円（本体価格）
■ YG-35 **3,780円（税込）** 3,500円（本体価格）

◎6,480円 ～ 10,800円もございます。

京の味 結め合わせ

京の冬の味、当店こだわりの
「千枚漬」や人気の「赤かぶら昆布漬」
「山のいもわさび風味」など、
どなた様にもお喜びいただける
京の旬の味を詰め合わせました。
樽出しの味をそのままにお届けいたします。



京の味詰め合わせ
クール便 送料別

■ KT-31 **3,348円（税込）** 3,100円（本体価格）

千枚漬・赤かぶら昆布漬・懐石たくあん
山のいもわさび風味・お茶漬菜々



京の味詰め合わせ
クール便 送料別

■ KT-35 **3,834円（税込）** 3,550円（本体価格）

千枚漬・赤かぶら昆布漬・懐石たくあん
山のいもわさび風味・お茶漬菜々・大葉大根



京の味詰め合わせ
クール便 送料別

■ KT-40 **4,320円（税込）** 4,000円（本体価格）

千枚漬・赤かぶら昆布漬・懐石たくあん
山のいもわさび風味・
お茶漬菜々・祇園風味・大葉大根



京の味詰め合わせ
クール便 送料別

■ KT-45 **4,860円（税込）** 4,500円（本体価格）

千枚漬・赤かぶら昆布漬・懐石たくあん
山のいもわさび風味・お茶漬菜々・祇園風味
大葉大根・早採りごぼう

千枚漬

“京の底冷え”
そんな風土が育てた
聖護院かぶらを
利尻の天然昆布を使い、
家伝独自の手法で漬け込んだ
京都の冬を代表するお漬物です。
東山八百伊を象徴する商品です。



懐石たくあん

細かく刻んだたくあんを
生姜、青じそ、白ごまと
ともに漬け込みました。
他にはない
当店だけの自信作です。



山のいもわさび風味

シャリっとした歯ざわりと
程よいわさびの
風味がきいた
長いものお漬物です。
お酒にもご飯にも合う
当店人気の商品です。



紅千枚

赤かぶらの千枚漬です。
聖護院かぶらとは違う
食感や風味を
お楽しみください。



刻み壬生菜

京野菜の壬生菜を
薄塩でさっぱりと漬けあげた
緑の鮮やかなお漬物です。
しゃきしゃきとした
歯ざわりと
壬生菜本来の味を
お楽しみいただけます。



赤かぶら昆布漬

京都の赤かぶらを
昆布で風味豊かに
漬けあげた、
鮮やかな紅色のお漬物です。
みずみずしくてやわらかな
旬の味をお楽しみ
いただけます。



お茶漬菜々

白菜と壬生菜を焼きのり、
生姜、胡麻で味つけした
お茶漬に合うお漬物です。



大葉大根

半割りにした大根を
あっさりと大葉の風味で
味つけしました。



柚子風味

押しをきかせた大根に
柚子で味つけした
とてもさわやかな
味と香りのお漬物です。
柚子の香りを
お楽しみください。



祇園風味

少し酸味のある
歯切れのよい
胡瓜のしば漬です。
香り高いみょうが、
生姜とともに漬け込んだ
風味の良さを
お楽しみ下さい。



早採りごぼう

ごぼうをしょうゆで
漬け込みました。
ごぼうの風味と、
コリコリとした歯ごたえを
お楽しみいただけます。



山椒昆布

上質な昆布と山椒を
炊き上げました。
やわらかな昆布と
風味豊かな
山椒の味わいを
お楽しみください。





梅干し

本場紀州産のふっくらやわらかな梅を
一粒一粒丁寧に仕上げました。





味うめ

通常便　送料別

（1袋づつ袋入りでお求めいただけます）

■ 1個　216円（税込）200円（本体価格）

味うめ

通常便　送料別

■ 6個入り　1,458円（税込）　1,350円（本体価格）

■ 20個入り　4,644円（税込）　4,300円（本体価格）

HIGASHIYAMA YAOI

奈良漬

瓜・西瓜・胡瓜などを無添加で
丹精込めてじっくりと漬け込んだ
逸品です。熟成が生み出す
風格の味わいをどうぞ。



奈良漬【木樽詰】

通常便　送料別

■ N-38　4,104円（税込）　3,800円（本体価格）
瓜1舟・西瓜2個・胡瓜2本

■ N-50　5,400円（税込）　5,000円（本体価格）
瓜2舟・西瓜2個・胡瓜2本

■ N-63　6,804円（税込）　6,300円（本体価格）
瓜2舟・西瓜3個・胡瓜4本



奈良漬

通常便　送料別

■ N-28　3,078円（税込）　2,850円（本体価格）
瓜1舟・西瓜1個・胡瓜2本

