2021年 夏号

稚加榮

夏のご案内

博多料亭
稚加榮

昭和48年 福岡店に生け簀が設置された当時の写真

ご挨拶

盛夏の候、日を追うごとに暑くなりますが皆様はいかがお過ごしでしょうか。令和三年六月に稚加榮は創立六十周年を迎えることができました。

これもひとえにお客様のご愛顧の賜であり、博多の食文化の一角として稚加榮を支えてくださった皆様に深く感謝を表すものであります。

六十周年を記念して、稚加榮福岡店では様々な催しや特別なお料理、記念品などを皆様にご紹介できるよう企画しております。本誌を始め、弊社ホームページで随時新着情報をお知らせいたしますので、ご閲覧いただければありがたく思います。また、九月には六十周年の節目の記念として門扉を設置する予定でございます。私自ら材木や瓦、そして新しい庭木の植栽など建築業者様と選定し吟味を重ね、新しい稚加榮の顔となるよう鋭意制作中であります。稚加榮にお越しの際、皆様にお披露目できることを楽しみにしております。

60th

博多料亭

稚加榮

昭和36年創業

CHIKAE FUKUOKA

弊社も代を重ねて私でようやく三代を繋ぐことが出来ました。お客様におかれましても初代からのお付き合いがあるかたも多く、この六十年で様々な想いを繋いで来られたかと存じます。六十という数は還暦にも象徴されるようにひとつの節目の年となるように思います。伝統を残し、次世代に繋げ、同時に新しいかたちを模索することで次は百年企業となれるよう従業員一同、創業者より受け継いだ創意工夫、真実一路の精神を基に努力を重ねて参る所存でございます。

ワクチン接種もようやく始まり、早く収束に向かうことを願っておりますが、まだまだ予断は許されない状況が続いております。私どもも引き続き感染対策を徹底していつまでも皆様をお迎え出来ますよう、しっかりと営業してまいります。

博多料亭 稚加榮
代表取締役　田原 義太慶

博多料亭 稚加榮 福岡店
料理長 平山 克浩

一粒一粒に感じる「活き」の良さ こだわりを追求した稚加榮ならではの「料亭の味」をご家庭にお届けします。

稚加榮の辛子明太子はお客様の声から生まれました。

「博多の名物を料亭 稚加榮の味付けで作ってみて欲しい」そうした声を受け、初代調理長がだし、唐辛子、そして明太子の原料すべてにこだわり、料亭らしい味わいを追い求めました。

料亭の技が感じられる「だしの風味」、だしの味を邪魔せずピリリと舌を刺激する程よい唐辛子の「辛み」、そして真子（まこ）が持つ魚卵本来のツブツブとした「粒子感」。稚加榮の辛子明太子をつくるうえで、この三つを大切な軸として、一つのお料理としての完成まで試行錯誤を重ねて辛子明太子は出来上がりました。

また「料亭でお料理をお出しする時と同じ感覚で」という意識のもと、漬けあがりの選別や容器への盛り付けから梱包に至るまで、お客様のお手元に届いたとき料亭としての稚加榮を感じていただけるよう、工場でも料亭とおなじ目線で心くばりを念頭に置いて作業を行います。

弊社商品が、大切な方への贈り物や食卓を彩る一助になることができれば幸いです。

詰め合わせギフト

辛子明太子と当料亭でも人気の珍味を詰め合わせにしました。
ご飯のお供に、お酒のおつまみなど、ご家族みなさまでお楽しみ頂けます。

GA1 辛子明太子・いか明太子

冷蔵14日

内容量 / 辛子明太子(148g)・いか明太子(130g)
箱サイズ / 縦180×横252×高さ47mm
税込3,132円（本体価格2,900円）

GA3 辛子明太子・いか明太子・かずのこ明太子

冷蔵14日

内容量 / 辛子明太子(148g)・いか明太子(130g)・かずのこ明太子(130g)
箱サイズ / 縦224×横244×高さ47mm
税込4,428円（本体価格4,100円）

人気商品

GA4 辛子明太子・いか明太子・かずのこ明太子

冷蔵14日

内容量 / 辛子明太子(222g)・いか明太子(130g)・かずのこ明太子(130g)
箱サイズ / 縦236×横272×高さ47mm
税込5,508円（本体価格5,100円）

GA5 辛子明太子・いか明太子・かずのこ明太子

冷蔵14日

内容量 / 辛子明太子(370g)・いか明太子(130g)・かずのこ明太子(130g)
箱サイズ / 縦240×横310×高さ47mm
税込7,668円（本体価格7,100円）

化粧箱入り 辛子明太子

ひとつひとつ丁寧に料理人が仕込んだ稚加榮自慢の辛子明太子です。
厳しい基準に基づき選ばれた新鮮なたらこのみを使用。
当料亭の出汁がしっかりと効いています。

MA1

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(148g)
箱サイズ / 縦150×横115×高さ26mm

税込2,160円(本体価格2,000円)

MA2

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(222g)
箱サイズ / 縦175×横137×高さ33mm

税込3,240円(本体価格3,000円)

MA3

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(370g)
箱サイズ / 縦200×横159×高さ38mm

税込5,400円(本体価格5,000円)

MA4

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(445g)
箱サイズ / 縦213×横168×高さ40mm

税込6,480円(本体価格6,000円)

MA5

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(370g)×2箱
箱サイズ / 縦255×横200×高さ93mm

税込10,800円(本体価格10,000円)

こちらの包装にて
お届けいたします。

※化粧箱入りの明太子は、グラム数で合わせておりますので、写真と本数が異なる場合がございます。

辛口

MAH 辛口辛子明太子

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(222g)
箱サイズ / 縦175×横137×高さ33mm

税込3,240円(本体価格3,000円)

こちらの包装にて
お届けいたします。

昆布

MAR 昆布漬辛子めんたいこ

冷蔵14日

内容量　/ 辛子明太子(222g)
箱サイズ / 縦175×横137×高さ33mm

税込3,456円(本体価格3,200円)

こちらの包装にて
お届けいたします。

MAL 太もの明太子

冷蔵14日

内容量 / 辛子明太子(280g[2本入])　箱サイズ / 縦215×横97×高さ40mm

税込3,780円(本体価格3,500円)

※化粧箱入りの明太子は、グラム数で合わせておりますので、写真と本数が異なる場合がございます。

ご家庭向け商品

ご家庭向けといっても贈答用の明太子と全く同じ品質です。
日々の食卓でお召し上がりやすいよう、商品を取り揃えました。

D10 お徳用 辛子明太子切子
(簡易容器入)

冷蔵14日 内容量 / 辛子明太子(100g)

税込1,080円(本体価格1,000円)

H30 太もの明太切子
(簡易容器入)

冷蔵14日 内容量 / 辛子明太子(130g)

税込1,404円(本体価格1,300円)

H40 徳用めんたい (簡易容器入)

冷凍 内容量 / 辛子明太子(200g)

税込1,944円(本体価格1,800円)

人気商品

TU つぶ出し辛子明太子

冷蔵14日 内容量 / 100g

税込864円(本体価格800円)

辛口

HTU 辛口つぶ出し辛子明太子

冷蔵14日 内容量 / 100g

税込864円(本体価格800円)

唐辛子抜き

ATU お子さまめんたいこ

冷蔵14日 内容量 / 100g

税込864円(本体価格800円)

明太子珍味

当料亭でも大変人気の珍味です。
毎日の食卓に、お酒のおつまみなど、
ご家族みなさまでお楽しみください。

I いか明太子

冷蔵14日

内容量 / 130g
箱サイズ / 縦95×横95×高さ49mm

税込972円(本体価格900円)

K かずのこ明太子

冷蔵14日

内容量 / 130g
箱サイズ / 縦95×横95×高さ49mm

税込1,296円(本体価格1,200円)

T つぶこ

冷蔵14日

内容量 / 130g
箱サイズ / 縦95×横95×高さ49mm

税込1,080円(本体価格1,000円)

海の幸

旬の秋刀魚や鰯に辛子明太子をまるごと一本挟み込みました。
脂の乗った魚の旨味と明太子が織りなす絶妙な味をお楽しみください。

職人の手で丁寧に小骨を抜きます。

食感に伝わる手間の数々。

一尾ずつ腹びれを取り、頭を落としワタを外し、背開きにして骨を抜く。
その後、骨抜きを使って小骨を一本一本きれいに外します。
この素早く丁寧な下処理が、驚くほどの食べやすさを実現します。

腹びれがスッと抜けるのは新鮮な証拠。

辛子明太子をまるごと一本挟みます。

まるごと一本を味わう豪快さ。

背開きした魚に、粒がしっかりした小ぶりの辛子明太子を使用。
脂がのった魚の旨味、ほろっとほどける柔らかな身、辛子明太子の粒が弾ける食感。
骨を気にせず美味しく味わえます。

一尾に一本挟んで調味液に漬け込みます。

人気商品

IWS いわしめんたいこ

冷凍

内容量 / 3尾入(270g)
サイズ / 縦240×横165×高さ55mm

税込2,592円(本体価格2,400円)

※必ず焼いてお召し上がりください。

SNS さんまめんたいこ

冷凍

内容量 / 3尾入(330g)
サイズ / 縦240×横165×高さ55mm

税込2,592円(本体価格2,400円)

※必ず焼いてお召し上がりください。

YSM 焼さばめんたい

冷凍

内容量 / フィレ・3枚(260g)
サイズ / 縦240×横165×高さ55mm

税込2,592円(本体価格2,400円)

※必ず温めてお召し上がりください。

SBM THEさBAR(明太子風味)

常温

内容量 / 95g
サイズ / 縦340×横150×高さ30mm

税込864円(本体価格800円)

※包装紙でお包みしておりません。

しゅうまい

たっぷりの明太子と
スケトウダラのすり身を使った
まさに親子しゅうまいです。

ふっくらとした食感と辛子明太子のピリッとした
味わいがマッチした一品です。

MS 明太しゅうまい

冷凍

内容量 / 8個入(280g)
サイズ / 縦220×横125×高さ40mm

税込1,080円(本体価格1,000円)

「明太しゅうまい」にいかを加えたのが「明太いかしゅうまい」です。
いかの歯ごたえ、辛子明太子の風味が追いかけてくる一品です。

MIS 明太いかしゅうまい

冷凍

内容量 / 8個入(280g)
サイズ / 縦220×横125×高さ40mm

税込1,512円(本体価格1,400円)

九州福岡
おみやげグランプリ
食品部門
受賞

和牛肉まん

和牛肉まんがリニューアル。
包子はよりふっくら滑らかに、
肉餡は旨味が凝縮され
さらにジューシーになりました。

人気商品

ふっくらとした包子の皮。
中身は細かく刻んだ和牛タップリの
稚加榮オリジナル肉まんです。

GM 和牛肉まん

冷凍

内容量 / 5個入(350g)
箱サイズ / 縦230×横88×高さ85mm

税込1,620円(本体価格1,500円)

※包装紙でお包みしておりません。

稚加榮こだわりの逸品

料亭ならではのこだわりを
ご家庭でお気軽にお楽しみください。

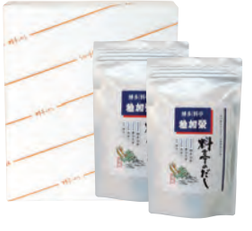
鰹本枯節、焼きあご、羅臼昆布などで
贅沢に作り上げた天然だし。

料亭のだし

常温

RD　内容量 / 8g×22袋入

税込1,620円(本体価格1,500円)



RD2　内容量　/ (8g×22袋入)×2セット
箱サイズ / 縦262×横223×高さ47mm

税込3,240円(本体価格3,000円)

※化学調味料・保存料は使用しておりません。

柔らかく、高い香りと深い味わいの
一番摘み有明海苔と辛子明太子を
ひとつにしました。

N　辛子明太子のり

常温

内容量　/ 8切×8枚×4袋(全型4枚分)
箱サイズ / 縦290×横115×高さ40mm

税込1,080円(本体価格1,000円)

新商品

福岡県瀬高町の契約農家で作られた
高菜に辛子明太子をブレンド。
料亭の味付けで仕上げました。

TKN　料亭の明太高菜

常温

内容量　/ 100g
サイズ　/ 縦180×横130×高さ10mm

税込432円(本体価格400円)

料亭の味を見事に引き立てる本格手作りのさしみ醤油。
醸造した醤油にかつおを加え、風味豊かに仕上げた
稚加榮オリジナル醤油(通称:土佐醤油)。

S　さしみ醤油

常温

内容量 / 200ml

税込540円(本体価格500円)

香り高い上質のだいだい果汁を
たっぷりと使ったぽん酢。

P　ぽん酢

常温

内容量 / 300ml

税込864円(本体価格800円)

新商品

福岡を代表する有明海の生海苔と特産品の辛子明太子を
一緒にした、ごはんが美味しく楽しめる一品。

MNT　明太海苔(生海苔佃煮)

常温

内容量　/ 140g
サイズ　/ 縦64×横64×高さ80mm

税込864円(本体価格800円)

料亭の混ぜご飯

料亭の味をお気軽に－

稚加榮でも人気のうに御飯や風味豊かな鯛めし、さっぱりとした中にも旨味を感じるふぐめし、そして滋味溢れるあさりめし。料理長が試行錯誤し研究を重ね、お店で食べたあの味を再現いたしました。炊きたての御飯一合に混ぜるだけで簡単に料亭の味が楽しめます。

新商品

AG 料亭のあさりめし

常温

内容量　/ 70g・一合用
箱サイズ / 縦160×横110mm
税込864円（本体価格800円）

新商品

FG 料亭のふぐめし

常温

内容量　/ 56g・一合用
箱サイズ / 縦160×横110mm
税込1,080円（本体価格1,000円）

新商品

UG 料亭のうにめし

常温

内容量　/ 45g・一合用
箱サイズ / 縦160×横110mm
税込1,080円（本体価格1,000円）

新商品

TG 料亭の鯛めし

常温

内容量　/ 62g・一合用
箱サイズ / 縦160×横110mm
税込1,080円（本体価格1,000円）

料亭こだわりのお酒

料理の味と一体となって
食事を演出していく。
そんなお酒を目指しました。

新商品

山田錦100%。
福岡のお酒らしいしっかりとしたコクのある味わいの中に
爽やかな吟醸香が香ります。

JC 純米吟醸 稚加榮　アルコール度数：15度以上16度未満

冷蔵

内容量　/ 720ml
税込4,400円（本体価格4,000円）

※未成年者に対しては、酒類の販売はいたしておりません。

稚加榮
Beyond

料亭、日本料理、伝統、、、その枠を超えていく挑戦。
挑戦、進化をやめないこと。
「稚加榮さんが作ったものなら、きっと美味しいね。」
そんなお声をかけてくださるお客様の信頼と期待を超えていきたい。
そんな想いを込めて、稚加榮Beyond(ビヨンド)は誕生しました。

「Beyond＝～を超えて」が表すように、ここでは美味しいものを生み出すのに、食のジャンルを超え、和食や和の食材に縛られることはない柔軟な発想で、まずは生み出す側がワクワクするものを目指しました。

自分が好きなお店やブランドで、新商品を目にした時のワクワク感。
さらにそれが自分の好みだったり、人に教えたくなるような美味しさ。
大切な人に、気張らず日頃の感謝を伝えるちょっとしたプレゼント。
それを渡すまでの、喜んでくれる姿を想像する暖かい時間。
そんな日常のちょっとした幸せな瞬間に寄り添うことが出来たら。

企画会議では、若い社員も自由に発想を共有して、新商品を考えていきます。今どんなものにはまっているか、こんな場面でこんな商品があったらいいな、誰に食べさせたい、絶対この組み合わせは美味しいはず…

とりとめのないような会話の中から、みんなの頭の中にイメージがすっと湧く瞬間を見逃さずつかまえる。

そうしたイメージを形にするため、新商品開発は調理長も交えて料理会議と同じスタンスで行います。味の追及を、全員が納得できるまで試作、調整を繰り返し、料亭で追及している料理の完成度を商品にも同じように求めていきます。それが創業以来、守り続けてきた稚加榮のやり方です。その信念の継承が、お客様との信頼関係を築くと信じて私たちはこのブランドを育てていこうと思います。

新しい稚加榮のカタチを皆様にお届けいたします。

生地には福岡県産の小麦粉、トッピングには4種類のチーズ・3種類のキノコとイタリア産黒トリュフ・稚加榮の明太クリームチーズを使い薫り高く仕上げました。

PMC トリュフとキノコの明太チーズピザ

冷凍

内容量 / 1枚(310g)　サイズ / 直径22㎝

税込1,296円(本体価格1,200円)

稚加榮の明太クリームチーズを
ふんだんに使った、クリームコロッケです。

MCC 明太クリームチーズコロッケ

冷凍

内容量　/ 280g(70g×4個)
箱サイズ / 縦175×横175×高さ40mm

税込1,080円(本体価格1,000円)

自慢の辛子明太子をそのままに、新鮮なえびをたっぷりと使い、濃厚なチーズを挟みました。

ZMH 明太子チーズサンド

ZHH 辛口明太子チーズサンド

常温

内容量　/ 8枚
箱サイズ / 縦125×横173×高さ45mm

税込1,080円(本体価格1,000円)

明太子とクリームチーズの競演。
和食の料理人が調合した
稚加榮オリジナルレシピ。
パンや野菜、パスタにもどうぞ。

CTU 明太クリームチーズ

冷蔵

内容量　/ 90g

税込864円(本体価格800円)

博多料亭 稚加榮の 料亭レシピ

稚加榮の料理人が考案した料亭レシピをご紹介いたします。
ご自宅で簡単にできるので是非、お試しください。

明太サンド

◆材料(1人前)

・食パン…3枚
・明太クリームチーズ…50g
・レタス…2枚
・ワサビマヨネーズ(市販のマヨネーズ3:ワサビ1)

【魚コロッケ】
・じゃがいも(茹でたもの)…40g
・魚すり身(白身)…50g
・海老又はいか…お好みの量
・小麦粉…適量
・玉子…適量
・パン粉…適量
・油…適量

【料亭のだし玉子焼】
・料亭のだし(粉末)…大匙1/2杯
・玉子…3ヶ
・水…大匙3杯
・酒…大匙2杯
・みりん…大匙1杯
・砂糖…小匙1杯
・薄口しょうゆ…大匙1杯
・油…適量

◆作り方

【魚コロッケ】
① ボールに茹でたじゃがいも・魚すり身・細かく切ったいか又は海老を入れて混ぜる。
② 食パンのサイズに合うよう成形し、小麦粉をまぶし玉子にくぐらせパン粉を付ける。
③ ②を160℃～180℃の油できつね色になるまで揚げる。

【料亭のだし玉子焼】
① ボウルに玉子、水、酒、みりん、砂糖、薄口しょうゆ、料亭のだしを入れて混ぜる。
② 出汁巻き用のフライパンに油をひいて、お玉1杯の①をいれて玉子が半熟に固まったら巻く。卵液がなくなるまで同様に繰り返す。

① 食パンにワサビマヨネーズを塗り、魚コロッケを上に置きワサビマヨネーズを塗る。
② ①にレタスをひき、食パンを挟み、その上に玉子焼きを置く。
③ ②に明太クリームチーズを塗り、レタスをひいて食パンではさむ。

レシピに使用した商品はこちら

RD 料亭のだし

CTU 明太クリームチーズ

明太クリームチーズ グラタン

◆材料(2人前)

・料亭のだし…1袋
・水…400cc
・市販ホワイトソース…65g
・明太クリームチーズ…30g
・生クリーム…小匙2杯
・海老といか…お好みの量
・白ワイン…小匙4杯
・バター…8g
・じゃがいも(茹でたもの)…2ヶ
・ブロッコリー(茹でたもの)…2ヶ
※野菜はお好みで

◆作り方

① 沸騰した水にだしを入れて、1分～2分煮出す。
② 鍋にバターをひいて、海老、いか、白ワインを入れて火を通す。
③ ②に①とホワイトソースを加え、2分～3分煮て火から下ろす。
④ ③に明太子クリームチーズと生クリームを加え、お好みの味に整える。
⑤ グラタン皿にじゃがいも、ブロッコリー、④を盛り付け、160℃～180℃のオーブンで8分焼く。

レシピに使用した商品はこちら

RD 料亭のだし

CTU 明太クリームチーズ

夏野菜の 和風ピクルス

◆材料(3～4人前)

・大根
・姫人参
・セロリ
・きゅうり
・トマト
・パプリカ
・新玉ねぎ
※お好みの野菜で可能
・ブラックペッパー(ホール)…少々
・スライスレモン…1/4ヶ

【調味液】
・料亭のだし…1袋
・水…350cc
・酢…170cc
・砂糖…80g
・みりん…小匙5杯
・薄口しょうゆ…小匙5杯
・塩…少々
・鷹の爪…1本

◆作り方

① 野菜を食べやすい大きさに切る。
② 調味液の材料を鍋に入れて、弱火で加熱し沸騰直前に火から下ろし冷ます。
③ ②に①とブラックペッパー、スライスレモンを入れる。

レシピに使用した商品はこちら

RD 料亭のだし

料亭だより

季節のおすすめ

季節に合わせたその時期限定のお料理の数々。博多の旬をご堪能ください。

こち活造り 焼霜・洗い

盛夏に美味しい白身のコチを3つの手法でお刺身にしております。爽やかな旨味ひろがる特製の芽かぶ梅肉ダレでお召し上がりください。

糸島牛の冷やしゃぶと糸島野菜

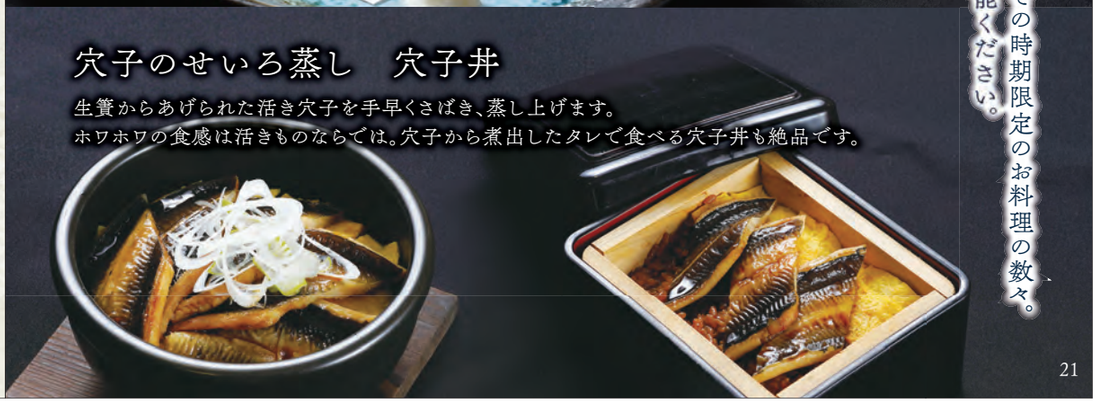
糸島の自然豊かな環境でのびのびと育てられた素材の贅沢な組み合わせ。

鱚と夏野菜の天麩羅盛合わせ

ゴーヤ・アスパラ・トウモロコシなどの夏野菜と新鮮な鱚をさっくりと。

穴子のせいろ蒸し　穴子丼

生簀からあげられた活き穴子を手早くさばき、蒸し上げます。
ホワホワの食感は活きものならでは。穴子から煮出したタレで食べる穴子丼も絶品です。



料亭で好評の「贅沢会席」。コンセプトは『美味しい物を少しづつ』。調理人が技に挑み、新しい作品を創作するように考案された、和食の奥行きを感じられる会席料理です。ご予約に併せてじっくりと丁寧に手間暇かけたお料理の数々、この機会に是非お召し上がりください。
※ご予約は前日まで。当日の受付は承っておりません。ご了承くださいませ。

60周年記念 夏の贅沢会席

前菜
夏の贅沢前菜盛り(祝肴入り)

椀物
南瓜すり流し

お造り
3種盛合せ(特大車海老おどり／生鮪中とろ／鯛松皮造り)

蓋物
甘鯛ずんだ蒸し／枝豆・紅白千代結び

洋皿
牛煮込み 自家製デミグラスソース
フォアグラパイを添えて

揚物
太刀魚 市松揚げ

御飯
鯛めし

止椀
蓴菜の赤だし

甘味
抹茶ムース／マンゴーゼリー／フルーツ三種盛合わせ

料亭だより

ランチのご案内

お値段 1,980円(税込)

ランチ営業時間：11時30分～15時(L.O. 14時)

「料亭の味を親しみやすく」稚加榮福岡店のランチを是非、ご賞味ください。

当料亭のランチは先代会長の「料亭を親しみやすく」の構想から、福岡店の生け簀を増築した昭和48年より始まりました。開始以降多数のお客様からご好評頂き、おかげさまで40年以上ランチ営業を行って参りました。

新鮮なお刺身三点盛りや揚げたてでお出しする天ぷら、風味豊かな渡り蟹のお味噌汁などなど、稚加榮の技が詰まったお膳で御座います。人気のチューブ明太子は、今の時期は小鉢でご提供しております。おかわりの際はお気軽にお申し付けください。

昨年よりお客様同士が十分に距離を取れるようお席の間隔を空け、仕切り板などを設置して感染症対策に努めて、皆様のお越しをお待ちしております。

お得なランチ回数券も販売中です。

11枚綴り 19,800円(税込)

博多料亭稚加榮 福岡店にてお買い求め頂けます。

※ランチのご利用につきまして、ご予約を承っておりません。
ランチの提供数に限りがございます。売り切れ次第、終了とさせて頂きます。ご了承くださいませ。

宅配料理

嘉栄のご案内

料亭の味をご家庭へお届けいたします。
特別なひとときを彩る真心のおもてなし。
水炊きをご家庭にて是非、ご堪能ください。

めかじき ねぎま鍋 宅配セット

3人前
8,640円(送料・税込)
8,000円(本体価格)

知る人ぞ知る旨味の詰まった天然めかじきの腹身。
二種類のねぎ、料亭のだしと炊き込んで。

水炊き 宅配セット

3人前
14,040円(送料・税込)
13,000円(本体価格)

鶏独特の旨味を引き出すように料亭独自の調理方法で作られた水炊きセットを、ぜひご家庭でお召し上がりください。

ご注文・お問い合わせはこちらから

ご注文はお電話、または、ファックスのみとなっております。全国配送承っております。
メールでのご予約、オンラインでのご注文は承っておりません。ご了承ください。

お電話によるご注文
0120-580-081
ご注文受付時間 / 午前11時～午後9時

FAXによるご注文
092-741-0681

※ご注文は、ご希望到着日の5日前までにお願いします。 ※天候、災害、交通事故などやむを得ない理由で延着する場合がございます。
※生鮮品のため、再配達は出来ませんので、ご注意願います。 ※季節によって内容が変わる場合がございます。
※離島、一部地域発送不可です。詳しくは上記お電話にてお問い合わせください。

おさかな図鑑 No.3

ケンサキイカ
動物界　軟体動物門　頭足綱　閉眼目ヤリイカ科ケンサキイカ属
学名：*Uroteuthis edulis*

「九州と言えばイカが旨い」と各地から評判を集める福岡でも代表的な海の幸であるイカ。活きたイカを素早くさばき、まだ身が動いているうちに食べる刺身は絶品である。中でも福岡ではケンサキイカ・アオリイカ・ヤリイカが三大活きイカとして代表的だ。しかし、福岡県民にはケンサキイカという名は聞き慣れない。ややこしいが、福岡ではケンサキイカを"やりいか"と呼び、ヤリイカを"ささいか"と呼んでいる。またアオリイカはその名でも呼ばれるが、"みずいか"と呼ばれることも多い。

こうした混乱が起きるのは和名と地方名がごっちゃになっているからだ。生物を表す名称として代表的なものに「学名」があるが、学名は国際的に定まった厳密な定義とルールがあり、一つの種に様々な名が付くことは認められない。しかし、和名は生物的な呼称であり主流の学派が定める「標準和名」というものがあるが、学名と違って厳密なルールや定義がなく、慣習的なもので付けられることが多い。よって、一つの種にいくつもの名前が付いてしまう場合がある。さらに地方によって「地方名」というものがあり、その名の通りある地域ではそちらの方が一般的な名称になってしまうことも多い。食品の正確な表記やトレーサビリティが望まれる昨今だが、さすがに正確を期するとはいえ食材に学名を表記することは現実的ではないだろうから、地方に出かけて海産物を注文するときはその地域の地方名を知っておけば混乱は少なくなる。

さて、福岡では"やりいか"と呼ばれるケンサキイカであるが、時期によってかなり体型が変わり通常タイプのゴトウイカ型、小型のメヒカリイカ型、ずんぐりとしたブドウイカ型の三タイプが知られる。特に寒い時期に獲れるブドウイカ型は漁師からも「ぶどいか」（太いイカの意）と呼ばれ、身が厚くボリューム感があって非常に美味に感じる。

今でこそ福岡市内ではイカを泳がせる生簀を良く目にするが、稚加榮が活イカを扱いだした当時は「イカは死ぬもの」として呼子の漁師などからも馬鹿にされたようだ。しかし当初はそうとう損失もあったようだが、運搬技術の模索（輸送用の生簀を真っ暗にして運ぶとイカが壁に激突せずダメージを少なく出来る）と濾過システムの構築に尽力した先代の功績で稚加榮では常に活きたイカを仕入れて売ることができ、他の店も追随してイカを仕入れる環境が出来上がった。ただし、さすがに九州から関東圏まで運ぶことはいまだ容易ではなく、九州のイカブランドはその扱いの難しさによって保たれていると言えるだろう。

田原義太慶

烏賊

取り扱い店舗のご案内

稚加榮本舗

営業時間　午前10:00～午後7:00（休日は正月のみ）

住所　〒810-0041 福岡市中央区大名2-2-19

商品のお問い合わせ・ご注文はP29をご覧ください。

博多阪急店　地下1F

営業時間　午前10時～午後8時

TEL　092-461-1381(代)

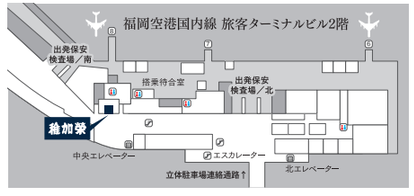
住所　〒812-0012 福岡県福岡市博多区中央街1-1

福岡空港店　国内線 旅客ターミナルビル2階

営業時間　午前8時～午後8時
※減便により、時間短縮で営業しております。

TEL　092-623-3082(代)

住所　〒812-0003
福岡県福岡市博多区下臼井778-1



博多駅デイトス　みやげもん市場

営業時間　午前8時～午後9時

TEL　092-441-5039

住所　〒812-0012
福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1
博多うち川内

福岡三越　地下2階 食料品売り場

営業時間　午前10時～午後8時

TEL　092-724-3111(代)

住所　〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神2-1-1

岩田屋本館　地下1階 食料品売り場

営業時間　午前10時～午後8時

TEL　092-721-1111(代)

住所　〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神2-5-35

大丸福岡　本館地下2階 食料品売り場

営業時間　午前10時～午後8時

TEL　092-712-8181(代)

住所　〒810-8717
福岡県福岡市中央区天神1-4-1

小倉井筒屋　本館地下1階　明太子売場

営業時間　午前10時～午後7時

TEL　093-522-3111(代)

住所　〒802-8511
福岡県北九州市小倉北区船場町1-1

太宰府 仁若屋　太宰府天満宮参道

営業日　不定休　※店舗へ直接お問い合わせください。

TEL　092-922-4505

住所　〒818-0117
福岡県太宰府市宰府3-2-45

北九州空港　ターミナルビル2階 井筒屋店内

営業時間　午前7時～午後7時30分

TEL　093-475-0102

住所　〒800-0306 福岡県北九州市小倉南区空港北町6

※新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴い、営業時間短縮・臨時休業の場合がございます。予めご了承ください。

ご注文方法

TEL 0120-174487
受付時間〈月～土曜日〉午前9:00～午後5:00
※日曜・祝日・正月を除く
左記フリーダイヤルまでご連絡ください。

FAX 0120-745945
必要事項をご記入の上、
左記フリーファックスまで送信してください。

HP https://chikae.co.jp/ec/
上記アドレスまたは右記QRコードにアクセスしてください。
ホームページからもご注文いただけます。

※WEBでのご注文は発送にお時間をいただく場合がございます。
お急ぎの際はお電話にてお願いいたします。

発送について

食品という商品の性質上、お届け先の住所不明や長期不在の場合、ご依頼主様にご返送させていただきます。
また、再発送する際は別途料金がかかることがございます。予めご了承ください。
発送の際は、天候不良等の影響でお届け日やお時間が延着する場合がございます。

お支払い方法

クレジットカード

カード会社から承認がとれ次第、商品発送手続きを開始いたします。

■ご利用可能カード会社　※手数料は一切不要です。

代金引き換え

ご依頼主とお届け先が同じ場合のみ可能となります。
商品到着時に、その場で総料金を配達の者にお支払いください。
※代引手数料がかかります。

銀行振込

当社口座への入金が確認でき次第、商品発送手続きを開始いたします。

■指定振込銀行口座
西日本シティ銀行 大名支店/普通預金口座 1768164番
三井住友銀行 福岡支店/普通預金口座　899724番

■振込口座名義：(株)稚加榮本舗　[(カ)チカエホンポ]

※振込手数料はお客様ご負担となります。
※ATMからもお振込いただけます。
※ご注文後、弊社からの支払い金額のご連絡ののちお振り込みの手続きをお願いします。

レジ袋・紙袋の有料化についてのお願い

弊社では資源ごみの削減、環境負担低減の取り組みとしてご希望の方のみ袋を同封いたします。
必要最小限でのご注文下さいますよう、ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

配送料金一覧表（クール）

税込価格（単位・円）令和3年6月現在

発送地域		商品重量一律
北海道		2,420
東北	青森　秋田　岩手　山形　宮城　福島	1,350
関東・信越	東京　神奈川　埼玉　千葉　群馬　栃木　茨城　山梨　長野　新潟	1,210
北陸・中部	石川　富山　福井　愛知　岐阜　三重　静岡	1,080
関西	兵庫　京都　大阪　滋賀　奈良　和歌山	1,010
中国	鳥取　島根　広島　岡山　山口	950
四国	愛媛　香川　徳島　高知	1,010
九州	佐賀　長崎　熊本　大分　宮崎　鹿児島	950
	福岡（福岡市内を含む）	900
沖縄		2,090
お届け先1箇所につき30,000円（税別）以上で送料無料とさせて頂きます。		

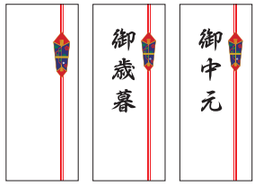
※発送の際、配送料金は別途必要となります。
※発送する商品の総重量に関わらず、地域一律で送料計算を行います。
※常温商品のみ発送の場合は、上記料金より330円差し引いた金額の請求となります。
※到着日の目安：北海道、東北、関東・信越、北陸・中部、四国、沖縄は発送から約2～3日でお届けいたします。
関西、中国、九州は発送から約1～2日でお届けいたします。
※離島への発送につきましては、一部配送できない地域がありますので、事前にお問い合わせください。
※取扱店によって送料が異なる場合がございます。

商品について

冷凍 マークの商品は冷凍保存です。　冷蔵 マークの商品は冷蔵保存です。　常温 マークの商品は常温保存です。

・賞味期限につきましては、それぞれのパッケージに記載いたしておりますので、ご確認ください。
・辛子明太子の本数につきましては、グラム数で合わせておりますので、写真と本数が異なる場合がございます。
・「のし」がご入用の際は、お問い合わせください。
・商品、配送料金などにつきましては、予告なく変更になる場合がございます。

のしのご案内



環境保護の為、
短冊（簡易）のしを推奨しております。

※名入れ不可

<短冊のしの貼付け例>

のし不可商品						
	商品名	商品記号	商品名	商品記号	商品名	商品記号
	辛子明太子切子	D10	つぶこ	T	料亭のふぐめし	FG
	太もの明太切子	H30	THEさBAR	SBM	料亭の鯛めし	TG
	徳用めんたい	H40	料亭のだし	RD	純米吟醸 稚加榮	JC
	つぶ出し辛子明太子	TU	ぽん酢	P	特別限定芋焼酎稚加榮	IMO
	お子さまめんたいこ	ATU	さしみ醤油	S	明太チーズピザ	PMC
	辛口つぶ出し辛子明太子	HTU	明太海苔	MNT	明太クリームチーズコロッケ	MCC
	明太クリームチーズ	CTU	料亭の明太高菜	TKN	明太子チーズサンド	ZMH
	いか明太子	I	料亭のあさりめし	AG	辛口明太子チーズサンド	ZHH
	かずのこ明太子	K	料亭のうにめし	UG		

博多料亭 稚加榮 福岡店

営業時間	カウンター　[昼の部]午前11:30～午後3:00(L.O. 午後2時) [夜の部]午後5:00～午後10:00(L.O. 午後9時) お座敷(要予約)　月～日:午前11:30～午後10:00(L.O. 午後9時)
住 所	〒810-0041 福岡市中央区大名2-2-17
電話番号	092-721-4624　FAX　092-721-6438

https://chikae.co.jp/

稚加榮 小倉店

営業時間	カウンター　月～金:午後5:00～午後10:00(L.O. 午後9時15分) 土日祝:午前11:30～午後10:00(L.O. 午後9時15分) お座敷(要予約)　月～日:午前11:30～午後10:00(L.O. 午後9時15分)
住 所	〒802-0005 北九州市小倉北区堺町1-4-26
電話番号	093-541-0791　FAX　093-522-1652

https://www.chikae-kokura.com/

稚加榮本舗

営業時間	午前10:00～午後7:00 (休日は正月のみ)
電話受付	月～土:午前9:00～午後5:00 (日曜・祝日・正月を除く)
住 所	〒810-0041 福岡市中央区大名2-2-19
電話番号	0120-174487　FAX　0120-745945

https://chikae.co.jp/ec/

COPYRIGHT © HAKATA RYOTEI CHIKAE ALL RIGHTS RESERVED.