

いづも、おいしい、ふぐの福。

縁結びの神として知られる出雲大社。

その表参道・神門通りとご縁が結ばれたのが、

ふぐの海産物専門店「福乃和」です。

ふぐは福をもたらす縁起の良い魚と言われ、

ひとりでも多くの方に福をお届けしたくて、

食べた人が笑顔になれる味覚を追求しています。

全国の八百万の神の聖地である、いづもの福。

国産のふぐを技と情熱で加工する、おいしい福。

お客様とのご縁に感謝する、おもてなしの福。

この三つが結ばれることで「福の和」を広げ、

お客様の縁結びをお手伝いさせていただきます。



## 商品包装・熨斗(のし)について

\*簡易包装・熨斗(内熨斗)にご協力ください。

簡易包装は余分な包装紙を減らす事で環境問題に意識を持ち、贈られた方もゴミを減らす事が出来ます。

\*ご指定いただければ、掛紙・外熨斗も対応いたします。

●手提げ袋、小袋を承ります

手提げの紙袋と小袋(ビニール)は無料です。必要な枚数をご記入ください。



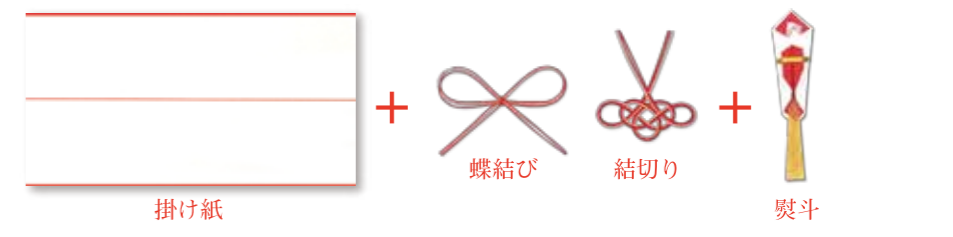
\*ご自宅向け商品をご贈答用としてご注文された場合は、箱代として別途324円をいただきます。

### ▶オリジナル熨斗

和紙から生まれる水引は、和紙ゆえの強さと、表面の加工技術により様々な表情をもつ実に魅力的な素材です。福乃和では、愛媛県四国中央市で作られた雁皮入り高級和紙の掛紙、慶事・弔辞用の水引飾り、専用の熨斗を使用したオリジナル熨斗を承ります。(熨斗提供:備高扁山堂様)

上記の熨斗をご希望の場合は、「包装、ギフト箱の指定、のしの指定」欄に『オリジナル熨斗希望』とご記入ください。表書きや名入れも承ります。

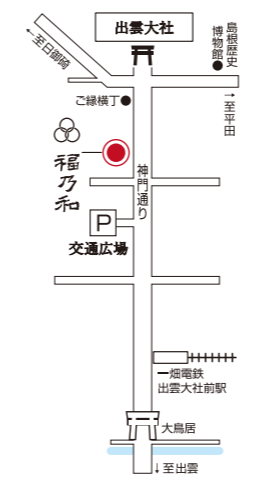
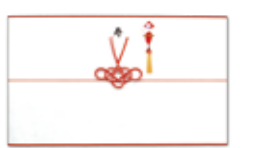
●オリジナル熨斗は1枚につき別途108円を頂戴いたします。



◆蝶結び…婚礼以外の祝儀全般に用いられます。結び目が何度も結び直せることから、慶事、一般贈答などの「何度あっても良いこと」の場合に使います。



◆結切り…婚礼と弔事全般に用いられます。結び目が固く結ばれて簡単に解けない(離れない)ことから、結婚祝い、弔事のように「二度と繰り返してほしくないこと」の場合に使います。



出雲大社にお参りの際は、どうぞお気軽にお立ち寄りくださいませ。



●営業時間:10時~17時(年中無休)  
〒699-0711 島根県出雲市大社町 杵築南837-2  
TEL:0853-53-8101 FAX:0853-53-8102

インターネットショップ <http://fukunowa.jp>  
24時間受付中



# 出雲乃國 伝統食 うず煮



出雲大社の  
祭祀を司る出雲国造家に  
代々伝わる、「ふぐ」を使った  
おもてなしの料理です。

## 新年の開運招福を願う福神祭

毎年の旧正月、出雲大社の神楽殿では、おおくにぬしおおかみ 大国主大神(だいきこく様)の下で  
新年を祝う「福神祭」が執り行われます。  
旧暦の元旦、午前1時から厳粛に始まるお祭りは、十二支の始めの「子」にちなみ、  
種が新しい生命を宿して芽吹く「命の始まり」の時期であることから、  
「ねごもり神事」とも呼ばれています。福の神である大国主大神から、  
1年間の福縁を授けていただけるとあって、厳寒の季節にも関わらず、  
全国から大勢の人たちが開運招福の祈願に訪れます。

## ふぐの『うず煮』でおもてなし

この日、祭祀に招待されたお客様にふるまわれる料理が、  
出雲国造家に代々受け継がれている、ふぐが主役の「うず煮」です。  
「うず煮」とは、ふぐでとった出汁にふぐの身・干しシイタケ・かんぴょうを入れ、  
葛でとろみをつけた具沢山の汁とごはんをかき混ぜていただく料理です。  
厳しい寒さの中、神事に列席したお客様にさらなる福縁があるようにと祈り、  
明け年の再会を願ってもてなされる、出雲大社国造家にしか無い大変縁起の良い特別な料理です。

## 伝統食の『うず煮』を初商品化

厳選した国内産の天然ふぐだけを使い、具材のかんぴょう、しいたけも国内産。  
ふぐのアラから出る旨味を生かし、とろみをつけたふぐ汁と焙焼したふぐの身がたっぷり入っています。  
ここで、出雲国造家に伝わる『うず煮』の召し上がり方をご紹介します。  
召しあがる時は、温かいごはん、セリまたは三つ葉、干しのり、ワサビをご用意ください。  
まず1人分の器に温めた『うず煮』を入れ、セリまたは三つ葉を散らします。  
次に、うず煮を覆うように、温かいごはんを盛り付けます。  
ごはんの上に干しのりとワサビを添えたら完成です。  
具材とごはんをよく混ぜて、かきこむようにお召し上がりください。  
うず煮自体にとろみがありますが、上から温かいごはんで覆うことで、  
さらに冷めにくくおいしく食べられる工夫がされています。  
そして、箸でごはんを崩した時にたちのぼる上品な香気、  
ふぐの身が表れるという驚きと感動…。

福を呼ぶ魚のふぐを最高の状態で供することで、大国主大神様と祭祀の招待客が、  
より強い福縁で結ばれるようにという国造家の想いが伝わります。  
福乃和は、『うず煮』に込めた出雲国造家のおもてなしの心をお伝えしながら、  
食べる人に笑顔と福を運ぶお手伝いをさせていただきたいと願っております。



うず煮  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1800 864円  
●180g(一人前)

うず煮詰合(2袋入)  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1885 2,052円  
●うず煮180g(一人前)×2

うず煮詰合(4袋入)  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1866 3,780円  
●うず煮180g(一人前)×4

うず煮詰合(6袋入)  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1867 5,508円  
●うず煮180g(一人前)×6



# 福＝ふぐ



「ふぐ」は、昔から食べる人に福をもたらす、縁起の良い魚と伝えられています。私たちが福乃和は、食べた人が健やかな日々を過ごし、福が訪れることを願って、ふぐのおいしさを創り出しています。作る人、贈る人の想いがこもる食べ物には、人を動かす力があります。人生の様々な場面で訪れるよろこびの時、食べる人と福を分かち合い、食することで福を招く「ふぐ」を贈りませんか。

## ご結婚祝い



目に見えないご縁で結ばれ、人生の門出を迎えられるお二人。それは、この世のすべての縁結びを司る出雲大社の御祭神、大国主大神様のおぼしめしかもしれません。毎年、出雲大社の旧暦元旦を祝う福神祭では、昔から「ふぐ」が主役の「うず煮」という特別な料理が招待客にふるまわれます。ふぐは出雲大社と深いご縁で結ばれた、縁起の良い魚なのです。

### ■婚約・結婚内祝い

親族や友達など、身近な人が婚約・結婚を決めた時には、お祝いを贈ります。また、披露宴に招待できなかった人や、欠席した人からお祝いをいただいた場合は、内祝いの品を挙式後1ヶ月以内に贈ります。



### ■引き出物

結婚式の引き出物は、ふたりの幸せをお客様にお裾分けすると考え、心をこめて品物を選びましょう。祝福に駆けつけてくれた事への感謝を忘れずに。



## ご出産祝い



赤ちゃんの誕生は、それだけで家族や周りの人たちに明るさと希望を与えてくれるもの。ご先祖から受け継がれる生命が健やかに育ち、たくさんのお福に恵まれる事を祈って…。福を招くふぐを、おいしくそして食べやすく加工した福乃和のギフト商品は、両親と一緒に喜び祝ってくれた友人・ご近所・親戚などへ、感謝の気持ちを表す内祝いに最適です。



### ■出産内祝い

本来の内祝いは、赤ちゃん誕生の喜びを分かちあい、「一緒に祝ってもらいたい」という気持ちでお赤飯やお餅を配っていましたが、現在はお祝いのお返しとして考えられています。出産内祝いは、名前のお披露目の意味も込め、赤ちゃんの名前で贈ります。



## お子様の成長

ふぐは脂質が少なく、あつさりとした味わいの白身魚。高たんぱくで低カロリー、しかも、カルシウムの吸収を促すビタミンDを含んでいますから、お子様の成長をうながす食品として最適です。福乃和のふぐ加工品は、赤ちゃん・お子様にも安心して召し上がっていただけるよう、素材で飽きない味作りと安心・安全にこだわっています。



### ■ お食い初め・宮参り

生後100日目に行うお食い初めは、「生食へるこころ」に苦労しないようにと願い、赤ちゃんのお膳を用意します。また、宮参りは、初めて産土神うぶすまがみに参ること。地域社会の一員として認められる大切な儀式です。



### ■ 初節句

赤ちゃんが生まれて初めて迎える「桃の節句(3月3日)」「や」「端午の節句(5月5日)」。赤ちゃんの無事成長を祝い、健やかな成長と厄除けを願う行事です。



### ■ 七五三

昔は「7歳までは神の内」といい、子どもの成長は神様まかせでした。3歳、5歳、7歳と、これまで無事育ってきた事を感謝し、いっそうの成長を願う氏神様に詣ります。



### ■ 入園・入学

お子様が未知の世界へはばたく、人生最初の節目です。身内の祝い事ですが、自分の子どもが祝いをもらっている場合は、忘れることなく祝いを贈りましょう。



## ご長寿祝い

新鮮で上質な国産ふぐだけを使い、熟練職人の手仕事で丁寧においしさを引き出した福乃和のふぐ製品は、たいせつな方の長寿を祝う贈り物に最適です。これからも元気で過ごし、たくさんのお福が訪れることを願い、これまで慈しみ育てて頂いた感謝の心を託しましょう。



### ■ 還暦・古希・米寿・白寿

満60歳の還暦、古希(70歳)、喜寿(77歳)、米寿(88歳)、白寿(99歳)など、節目の長寿の祝いは、本人と周りの人が幸せな気持ちになります。



### ■ 敬老の日

もともとは長年にわたり社会に貢献してきた老人に、感謝をこめて長寿を祝う祝日。現代では、孫の誕生を節目に家族で祝うことが多いようです。



## 季節のご挨拶

たとえば中元・歳暮の習慣は、ご先祖様に半年間無事に過ごせたことを報告し、感謝の心でお供え物をしたのが始まりです。日頃、お世話になっている方、実家の両親、あるいはこれまでご縁を結んだ懐かしいあの方と、『おかげさまで元気に暮らしています』というメッセージを込め、福乃和のおいしいふぐの福を分かち合ってください。



### ■ 年賀

正式には正月三が日(1月1日〜3日)の間に、年末年始の手土産を直接持参するのが礼儀ですが、松の内(一般的には1月1日〜6日)までの間に訪問するのが習わしです。



### ■ 母の日・父の日

5月の第2日曜日は「母の日」。6月の第3日曜日は「父の日」。身近すぎて伝えきれない感謝の気持ちを、この日だけはカタチにしてみよう。



### ■ お中元・お歳暮

親や親戚、職場の上司や取引先、仲人など、御世話になっている人に、1年に2回日頃の感謝や健康を気遣う気持ちを物に託して伝えます。



私たちは食べる人に福が訪れるようお願いを込め、お子さまからお年寄りまで、大切な方とのご縁を結ぶお手伝いをさせていただきます。





ふぐみりん干し・焼きふぐ詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 8014 3,220円

●ふぐみりん干し1袋(1枚)×4 ●焼きふぐ30g×2

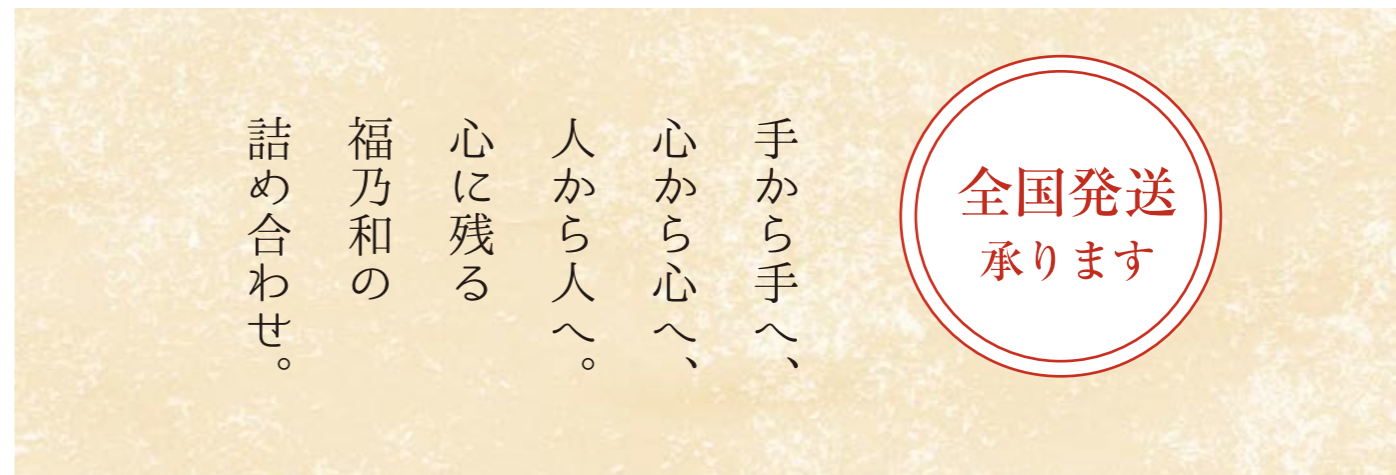


ふぐの生茶漬け・鯛の生茶漬け詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1888 3,132円

●ふぐの生茶漬け(2食)×2 ●ふぐの生みそ汁(2食)×2

3,000円〜



全国発送  
承ります

手から手へ、  
心から心へ、  
人から人へ。  
心に残る  
福乃和の  
詰め合わせ。



うず煮・ふぐみりん干し詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1870 4,052円

●うず煮180g(一人前)×2 ●ふぐみりん干し1袋(1枚)×5



ふぐ・鯛の生茶漬け・ふぐの生みそ汁詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1878 4,428円

●鯛の生茶漬け(2食)×2 ●ふぐの生茶漬け(2食)×2 ●ふぐの生みそ汁(2食)×2

4,000円〜



ふぐみりん干し 四合わせ箱

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1813 1,580円

●ふぐみりん干し1袋(1枚)×4

出雲大社の参拜作法「二拝・四拍手」  
「一拝」にあやかり、しあわせを呼び込  
めるよう、ふぐみりん干しを四枚  
セットにしました。



ひとくち おふく焼き

常温 冷蔵  
品番 1883 1,200円

●8個入

福  
徳  
縁  
満

1,000円〜



ふぐみりん干し詰合(10枚入)

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1868 4,324円

●1袋(1枚)×10



ふぐの生茶漬け・鯛の生茶漬け詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1877 4,536円

●ふぐの生茶漬け(2食)×3 ●鯛の生茶漬け(2食)×3

5,000円〜



うず煮・ふぐみりん干し詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1886 2,388円

●うず煮180g(一人前)×1 ●ふぐみりん干し1袋(1枚)×3



うず煮詰合(2袋入)

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1885 2,052円

●うず煮180g(一人前)×2

2,000円〜



ふぐみりん干し詰合(14枚入)

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1869 5,924円

●1袋(1枚)×14



うず煮詰合(6袋入)

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1867 5,508円

●うず煮180g(一人前)×6

5,000円〜



うず煮・ふぐみりん干し詰合

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1887 3,252円

●うず煮180g(一人前)×2 ●ふぐみりん干し1袋(1枚)×3



うず煮詰合(4袋入)

常温 冷蔵 冷凍  
品番 1866 3,780円

●うず煮180g(一人前)×4

3,000円〜

# 福乃和商品のご案内

出雲乃國 伝統食

## うず煮



出雲大社の  
祭祀を司る出雲国造家に  
代々伝わる「ふぐ」を使った  
おもてなしの料理です。



うず煮  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1800 864円  
●180g(一人前)



ふぐみりん干し  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1811 400円  
●1袋(1枚)

国内産の天然ふぐを使用。軽くあぶると、やわらかな歯ごたえと共に、甘くて香ばしいふぐの旨味が口の中に広がります。



焼きふぐ  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1841 648円  
●30g

国内産の天然ふぐを使用し、ていねいに焼き上げること、ふぐの旨味を凝縮させました。手で裂いてそのままお召し上がりください。

熱いお湯を注ぐだけで食べられる、生タイプのふぐが入ったお茶漬けです。ほっこりやわらかく、噛むたびにおいしさが広がります。



ふぐの生茶漬け  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1831 648円  
●1袋(2食)

熱いお湯を注ぐだけで食べられる、「生タイプ」のふぐを使用。ふぐの身とじっくり合う、やさしい白味噌仕立ての味噌汁です。



ふぐの生みそ汁  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1832 648円  
●1袋(2食)

天然の真鯛のうまさをお茶漬けに詰めました。高級感あふれる生タイプ茶漬けをぜひお召し上がりください。



鯛の生茶漬け  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1876 756円  
●1袋(2食)

出雲で古代から食されていた「ふぐ」をふっくらとした焼き菓子に仕上げました。大切な方との縁を結び、福の輪が広がりますように、という願いをこめた出雲のおいしいお菓子です。



ひとくち おふく焼き  
●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1882 600円  
●4個入

願って食べれば縁結び

笑って食べれば福招き

## 「福小箱」シリーズ



軽やかなサクサク感と絶妙な塩味が、ついつい後を引くおいしさです。食べればきつと、あの人も笑顔になります。

そら豆せんべい ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 5830 390円  
●20g



北海道産・袖振大豆の香ばしい「きなこ」と国内産・落花生が結ばれることで、やわらかさと歯ごたえが同時に味わえます。

きなこ豆 ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 5831 390円  
●40g



栄養満点の黒五(黒米、黒大豆、黒松の実、黒胡麻、黒カリン)を北海道産光黒大豆にまぶしました。素材ながらもあつと引く美味しさです。

黒豆金平糖 ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 5829 390円  
●40g



可愛い小箱に入った福乃和の「福小箱」。黒豆金平糖、きなこ豆、そら豆せんべいのセットです。

福小箱セット ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 5957 1,280円  
●黒豆金平糖×1箱・きなこ豆×1箱・そら豆せんべい×1箱

素材感満点のふぐの骨を、化学調味料無添加の素材で自然な味わいに一枚一枚手焼きしました。「こま味」とのり味「の二つの味」があります。



ふぐの骨煎餅(青のり) ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1822 432円  
●青のり8枚(袋入)

ふぐの骨煎餅(ごま) ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1821 432円  
●ごま8枚(袋入)

ふぐの骨煎餅詰合 ●常温 ●冷蔵 ●冷凍  
品番 1823 972円  
●ごま・青のり各8枚(箱入)

福乃和の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は税込(8%)で、一部を除き送料は含まれておりません。 ※送料につきましては和田珍味カタログ巻末の料金表をご覧ください。