

京の雅

お中元・ご贈答に、心を込めたこの一品

春・夏

あつめの處 大こう本店

令和7年度版

店舗のご案内

大徳寺本店

旬のお漬物の試食をお出ししています
※試食は大徳寺本店のみ

「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証」

当社の安心・安全への取り組みが評価され、『京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度』の認証を受けています。
「京（みやこ）・食の安全衛生管理認証制度」とは、食営業施設で、営業者の方々が取り組んでいる自主的な衛生管理を評価する仕組みとして、京都市により創設された制度であり、安全・安心な食品を提供する業者の証です。

大徳寺本店

〒603-8232
京都市北区紫野東野町20-16
(北大路通大徳寺南門西)
Tel. 075-493-4649
Fax. 075-493-7515
営業時間 9:00～18:00
第2・第4木曜日定休
※6・7・8月、11・12月は無休

〒603-8406
京都市北区大宮東小野堀町44-2
Tel. 075-493-3382
Fax. 075-495-0680
営業時間 9:00～18:00
水曜定休
※7・12月は無休

お申込み（通信販売）のご案内

お電話・FAX・Eメール・オンラインショッピングにてお申込みを承ります。

お電話にて

0120-075-493

FAXにて

0120-075-492

Eメールにて

order@daikouhonten.com

お申込みは

発送は

ご注文の際は、お名前・お電話番号・郵便番号・ご住所（マンション名、部屋番号まで）・FAX番号・ご希望商品名・記号・数量をお伝えください。

クール宅急便でお届けします。

お支払い方法について

●代金引換【代引手数料330円（税込）】

商品をお受け取りいただく際に、現金またはクレジットカードでお支払いいただけます。

●銀行振込【手数料お客様ご負担】

京都銀行 上堀川支店 普通預金 3360510 有限会社 京漬物 大こう本店

●郵便振替【手数料当社負担】

●コンビニ支払【手数料当社負担】

※当社の規定によりお支払方法の変更をお願いする場合があります。

九州 1,210円

福岡・佐賀
長崎・熊本
大分・宮崎
鹿児島

中国 1,155円

鳥取・岡山・島根
広島・山口

北陸 1,155円

富山・石川・福井

信越 1,210円

新潟・長野・岡崎市

北海道 1,925円

北東北 1,540円

青森・秋田・岩手

南東北 1,430円

宮城・山形・福島

関東 1,210円

東京・神奈川・千葉・埼玉
茨城・栃木・群馬・山梨

四国 1,155円

愛媛・高知・徳島・香川

中部 1,155円

愛知・三重・岐阜・静岡

沖縄 1,760円

京都 935円 関西 1,155円

大阪・兵庫・滋賀・奈良・和歌山

※上記の送料は「クール代込(220円)」、「税込」の価格です。※荷物の大きさにより送料が高くなる場合があります。

オンラインショッピングにて

大こう本店ホームページよりオンラインショッピングがご利用いただけます。
オンラインショッピング限定の商品などもございますので、ぜひご覧ください。

http://www.daikouhonten.com

大こう本店

検索

個人情報の取り扱いについて
お客様から頂戴しておりますお名前・ご住所・電話番号・メールアドレス等の個人情報につきましては、商品の発送やご依頼主様へのご案内等の目的以外には使用せず、厳重に管理・保管させていただきます。ご案内等の送付が不要のお客様につきましてはその旨お知らせください。

おまかせ化粧箱詰

0-35 税込 3,780円

0-40 税込 4,320円

0-50 税込 5,400円

0-80 税込 8,640円

0-100 税込 1,0800円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。おまかせ化粧箱詰。おまかせ化粧箱詰。おまかせ化粧箱詰。

おまかせ竹ざる

L-35 税込 3,780円

L-40 税込 4,320円

L-50 税込 5,400円

L-80 税込 8,640円

L-100 税込 1,0800円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。おまかせ竹ざる。おまかせ竹ざる。おまかせ竹ざる。

日持ち商品

M-1 1粒 税込 324円

M-19 6粒(箱入) 税込 2,106円

M-29 9粒(箱入) 税込 3,132円

M-50 400g(木箱) 税込 3,780円

M-50 650g(木箱) 税込 5,400円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。日持ち商品。日持ち商品。日持ち商品。

おまかせ化粧箱詰

K-30 税込 3,294円

K-42 税込 4,536円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。おまかせ化粧箱詰。おまかせ化粧箱詰。おまかせ化粧箱詰。

おまかせ竹ざる

SDK-30 税込 3,099円

SDK-40 税込 4,287円

SDK-50 税込 5,529円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。おまかせ竹ざる。おまかせ竹ざる。おまかせ竹ざる。

日持ち商品

B-13 税込 1,350円

B-25 税込 2,592円

B-38 税込 3,888円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。日持ち商品。日持ち商品。日持ち商品。

京都の老舗厳選キイチボ。ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。京都の老舗厳選キイチボ。京都の老舗厳選キイチボ。京都の老舗厳選キイチボ。

日持ち商品

SH-30 税込 3,153円

SH-50 税込 5,475円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。日持ち商品。日持ち商品。日持ち商品。

日持ち商品

SS-45 税込 4,823円

SS-55 税込 5,945円

ご中元・ご贈答に、心を込めたこの一品。あつめの處 大こう本店。日持ち商品。日持ち商品。日持ち商品。

あつめ

ご贈答にも最適な化粧箱詰め。

吟味した旬の素材に伝統の手作りの技が冴える

大こう名物
大徳寺漬
日持ち

重石を利かせた歯応えの良い胡瓜に、茗荷・生姜・紫蘇を加え、ほど良い酸味と奥深い上品な味わいに漬けた逸品。
税込 594円(550円)

季節限定 5月頃から8月頃
青瓜のしそ風味

青瓜を刻み、大葉で紫蘇の風味豊かに仕上げました。爽やかな味わいが食欲をそそります。
税込 453円(420円)

季節限定 6月頃から9月頃
玉ねぎのワイン漬

玉ねぎを丸ごと赤ワインで漬けて込んだフルーティーなお漬物。
税込 594円(550円)

季節限定 6月頃から9月頃
玉ねぎの柚子風味

玉ねぎを丸ごと柚子風味に仕立てあつさりとしたサラダ感覚のお漬物。
税込 594円(550円)

長芋(しょうゆ)

シャリツとした歯触りの長芋を、白醤油でうす味に仕上げました。
税込 594円(550円)

長芋わさび漬

ピリツとしたわさびの風味が食欲をそそる長芋のお漬物。
税込 594円(550円)

季節限定 4月頃から8月頃
水なす

手で絞ると水がしたたるほど水分の多い「水なす」を、昆布と白醤油でやさしく丁寧に漬け上げました。
税込 486円(450円)

季節限定 5月頃から8月頃
浅瓜昆布漬

青瓜を白醤油と昆布でうす味にあつさりと漬け上げました。
税込 540円(500円)

日持ち
加茂志ば

胡瓜を主に、茗荷・生姜・紫蘇を加え、酸味を控えめに漬けたんだ志ば漬。
税込 594円(550円)

日持ち
本干し沢庵

上質の大根を天日干し、少し一味のきいた歯切れのよいうす味沢庵。
平割 税込 486円(450円)

日持ち
ワインらっきょ

小粒のらっきょうをワインの風味豊かに仕上げました。
〒本△ 税込 691円(640円)

日持ち
ちりめん山椒

吟味されたちりめんじゃこに、京都洛北の山中で穫れた香り高い若葉と実をブレンドした逸品です。
税込 864円(800円)

季節限定 4月頃から8月頃
水なすぬか漬

みずみずしい水なすを、大こう我慢のぬか床で漬けた季節限定商品。
税込 486円(450円)

季節限定 5月頃から8月頃
あびす南瓜

南瓜のkokと旨味を生かし、歯応え良く風味豊かな味わいに漬け上げました。
税込 594円(550円)

日持ち
京志ば

胡瓜を細かく刻み、茗荷・生姜・紫蘇を加え酸味を控えめに漬けたんだ志ば漬です。
税込 594円(550円)

日持ち
味噌漬沢庵

ほんのり甘口で一味がきいた、深みのある沢庵です。
平割 税込 486円(450円)

日持ち
里ごぼう

山の香り：ごぼうの醤油漬です。香りと歯ごたえをお楽しみください。
税込 648円(600円)

日持ち
刻みすぐき

すぐき無を細かく刻み、酸味と風味豊かに食べやすい味わいに仕上げました。
税込 594円(550円)

日持ち
みぶ菜古漬

ぬか漬にした王生菜を細かく刻んで漬け込みました。生姜の香りとほどよい酸味が食欲をそそります。
税込 540円(500円)

自然の味
古梅

じっくりとねかせた梅は、素材の持つ酸っぱさをそのまま生かした本格派の梅干しです。
税込 1296円(1200円)

季節限定 5月頃から9月頃
・胡瓜と茄子の昆布漬【各1本入】

胡瓜と茄子を昆布と白醤油でうす味にあつさりと漬け上げました。
税込 各453円(420円)

日持ち
かつお風味宝漬

大根を花かつおであつさりと漬け上げた、歯切れのよい贅沢風味のお漬物です。
税込 540円(500円)

日持ち
柚子の香り 柚の里

あつさりと漬かった大根は、爽やかな柚子の風味に仕上げました。
税込 540円(500円)

日持ち
荒磯 ぶり辛

大根を昆布と唐辛子で、歯応え良くピリツと辛みある味わいに仕上げました。
税込 540円(500円)

日持ち
こぶ巻大根

半割した大根を、昆布でしっかりと漬け込みました。
税込 594円(550円)

日持ち
七味大根

ピリツと利いた山椒の香り高い七味と、重石の利いた歯応えの良いあつさりとした大根は相性が抜群。
税込 594円(550円)

日持ち
瓜奈良漬

ほんのりとした甘みと、重厚な香りが広がる瓜の奈良漬です。
【小】税込 864円(800円)
【大】税込 1512円(1400円)

日持ち
うす味御所梅

本場・和歌山紀州の梅をやさしく丁寧に独自の二度漬けをすることで、酸っぱさがほどよく、まろやかな味に仕上がった逸品です。
税込 1296円(1200円)

日持ち
山椒昆布

ほんのり甘みのある山椒昆布
税込 864円(800円)

日持ち
花らっきょ

小粒のらっきょうを甘酢で
税込 648円(600円)

季節限定 5月頃から9月頃
・胡瓜の昆布漬【2本入】

胡瓜を昆布と白醤油でうす味にあつさりと漬け上げました。
税込 各453円(420円)

季節限定 4月頃から8月頃
銀閣の里

胡瓜を主に、昆布・生姜・胡麻で爽やかにあつさりと漬け上げた、食欲そそる逸品。
税込 453円(420円)

日持ち
かつお古里

胡瓜の主に、花かつお・胡麻・生姜で風味豊かに仕上げました。
税込 594円(550円)

日持ち
一休かりかり漬

うすく刻んだ本干し沢庵を、一味と醤油で味付けしました。
税込 594円(550円)

日持ち
白菜昆布漬

白菜の自然な甘みと昆布のうま味をいかして、あつさりと漬け上げました。
税込 540円(500円)

日持ち
若筍志ぐれ

柔らかい筍に、海の幸のかつおをたっぷり入れて漬け上げました。
税込 691円(640円)

日持ち
西瓜奈良漬

小ぶりの西瓜をみりん粕で、ほんのり甘く深い味わいに漬け込みました。
〒個△ 税込 594円(550円)

日持ち
うす味かつお梅

二度漬けされた御所梅を国産のかつお節と赤しそで漬け込み、熟成させました。
税込 1296円(1200円)

日持ち
生しば漬

茄子のしば漬
税込 594円(550円)

日持ち
五色漬

白菜を刻み彩り良く
税込 432円(400円)

日持ち
長芋キムチ

シャリツとした歯触り
税込 453円(420円)

日持ち
和風キムチ

白菜キムチ
税込 453円(420円)

ONLY ONE

お好みの京漬物の単品からご自由にお選びいただき、詰め合わせいたします。
※化粧箱・竹ざるへの詰め合わせも可能です。(料金別途)

※ () 内は本体価格です。 日持ちは賞味期限50日以上の商品です。 原料野菜は全て国内産を使用しています