

刻んで、しばって、塩や醤油にかわる調味料にも。



輪切り

ごく薄くスライスすることで、シャリシャリとした爽やかな歯ざわりと、繊細な食感が同時に楽しめます。



超薄切り

味の濃いものは、向こうが透けて見えるほど薄く切ります。そのことにより風味は増し、食感も優しくなります。



しばる

らっきょう以外のたまり漬は汁気を多く含むため、刻んでから更に絞っていただく、より食べやすくなります。



保存

おいしさを保つため、漬物は冷蔵庫で保管してください。なお、開封後は、できるだけお早めにお召し上がりください。



七種刻み合わせ(だんらん)の玉子かけごはん



にんにくとまぐろのユッケ風



モロキュウおにぎり(ひしお)



らっきょうと豚の唐揚げ



汁・飯・漬(お味噌汁・ごはん・お漬物)



日光味噌によるお味噌汁



きゅうりのお茶漬け



しその葉と納豆



なめに玉子としごはん

上澤の朝食を味わう 汁飯香の店 隠居うわさわ

「豊かな朝食」を日常に。上澤梅太郎商店が運営する朝ごはん専門店



〒321-1261 栃木県日光市今年487(3階)歩道橋南 / 上澤梅太郎商店より徒歩1分
営業時間 毎週土・日・月 8:30~14:00(L.O.12:30)
TEL&FAX 0288-25-5844(ニッコウ ゴハンビル)

<https://www.tamarizuke.co.jp/fs/tamarizuke/c/inkyu-uwasa>

「日光みそのたまり漬」が買えるお店

- ・日本橋高島屋S.C.本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・新宿高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・玉川高島屋S.C.本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・横浜高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・柏高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・大宮高島屋本館 地下1階食料品売場「味百選」
- ・金崎高島屋 地下1階食料品売場「味百選」
- ・大塚高島屋 地下1階食料品売場「味百選」
- ・東京スカイツリーソラマチ4Fとちまるショップ
- ・下北沢BONUS TRACK内 地盤デパートメント
- ・聖山Crique内 見野デパートメント山梨店
- ・東武ストア 東武動物公園駅前店
- ・東武ストア おけがわマイン
- ・手塚宮駅ビルPASEO内 みやげん
- ・FKDショッピングモール宇都宮店 1F食料品売場
- ・FKDショッピングモールインターパーク店 1F食料品売場
- ・福田屋百貨店鹿沼店 1F食料品売場
- ・道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣
- ・かましん 鶴友店
- ・かましん 日光ランドマーク店
- ・日光金谷ホテル
- ・中禅寺金谷ホテル
- ・早見商店

※各店ごとにお取り扱い品目異なります。
詳細につきましてはお気軽にお問い合わせください。



●お問い合わせ先

日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店

TEL 0288-21-0002 / FAX 0288-22-0002

営業時間 8:30~17:30

※毎月1回の定休あり、元日定休、ほか臨時休あり

〒321-1261 栃木県日光市今年487

E-Mail: uwasa@tamarizuke.co.jp

URL: <https://www.tamarizuke.co.jp>

たまり漬 検索

日光みそのたまり漬
上澤梅太郎商店
UWASAWA UMETARO, NIKKO

最新ニュースも配信中 @tamarizuke @tamarizuke 上澤梅太郎商店 @Uwasawa @Tamarizuke @934jowsq

日光みそのたまり漬
上澤梅太郎商店
UWASAWA UMETARO, NIKKO

商品のご案内



上澤の朝ごはん

新しい一日に、おはよう。

大切なひとに、おはよう。

大自然が、生命が、
じっくりと時間をかけて育んだ
おいしさに、おはよう。

ここにあるのは、豊かさを、
ひと口ごとにかみしめる朝。

手間なく、無駄なく
贅沢でなく、自分らしく。

知れば、うまい。知らなくても、うまい。上澤のつくり



育つ土から、選り抜く。
「野菜」

土の質、天候、そして育てる人。
すべてが野菜の出来を左右するから。
上澤では、地元の日光を中心に
それぞれの土地に根づいた
信頼の素材を選び続けています。



うまさの命を守る。
「非加熱」

乳酸菌や酵母の発酵が隠し出す、
豊かな「風味」。力強い「歯ごたえ」。
それから「うまさの命」を生かすため、
上澤は、常温長期保存を目的とした
加熱殺菌を行いません。



職人の目で手で、毎朝。
「蔵出し」

伝統の製法を貫く上澤の味は、
まさに「生きもの」。
その日その日の状態を見守り、見極め
最高の瞬間を逃すことなく
毎朝、たまりから引き揚げられています。

2026年9月版

人気No.1



人気No.2



上澤のらっきょうは「非加熱」ならではの、圧倒的なジャキジャキ感。毎朝蔵出しの新鮮な味わい。

七種刻み合わせ(だんらん)大根、きゅうり、なす、しその実、ぶさ、しょうが、かんぴょうをバランスよく刻み合わせて漬け込みました。

らっきょう / 日光味噌

人気No.1



人気No.4









らっきょう

浅太郎 数量限定

ピリ太郎 数量限定

黒太郎 数量限定

小つぶちゃん 数量限定











つぶより 数量限定

楽楽らっきょう

お徳用らっきょう 数量限定

日光味噌 黒太郎 白味噌

日光味噌 黒太郎 赤味噌











白だし(し味噌)

赤だし(し味噌)

粒みそ

みそ三昧

フリーズドライ味噌汁(ゆば)

※・らっきょう各種/賞味期限:冷蔵で1ヶ月 ・味噌各種/賞味期限:冷蔵で6ヶ月 ・フリーズドライ味噌汁/賞味期限:常温で1年

たまり漬 / たまり炊

人気No.2











七種刻み合わせ(だんらん)

大根

きゅうり

なす

大根胡瓜茄子(詰め合わせ)











お徳用七種刻み合わせ(だんらん)

ひとくち大根

ひとくちきゅうり

ひとくちなす

しその実











ごぼう

ぶさ

ぶさのとう

みょうが

国産にんにく

※・たまり漬各種/賞味期限:冷蔵で1ヶ月 ・たまり炊 しいたけ/賞味期限:冷蔵で2ヶ月 ・たまり炊 しいたけ/賞味期限:冷蔵で2ヶ月 ・たまり炊 しいたけ/賞味期限:冷蔵で2ヶ月 ・たまり炊 しいたけ/賞味期限:冷蔵で2ヶ月

ギフト好適品 / こぼこ

人気No.3











おうちたまてばこ

おうちたまてばこ

たまてばこ

栃ノ葉(とちのは)【3品入り】

杉並木(すぎなみ)【6品入り】











太郎山(たろうさん)【6品入り】

女峰山(にょほうさん)【10品入り】

ふたらし山(ふたらしさん)【10品入り】

男峰山(おなたいさん)【10品入り】

日光味噌のたまり漬の素 朝露











こぼこ3品入り

こぼこ3品入り

こぼこ6品入り

こぼこ6品入り

ジョーイチしょうゆ(濃口醤油)

※・おうちたまてばこ/賞味期限:冷蔵で1ヶ月 ・たまてばこ/賞味期限:冷蔵で1ヶ月 ・こぼこらっきょう各種/賞味期限:常温で1ヶ月 ・こぼこたまり漬各種/賞味期限:常温で2ヶ月

自由な組み合わせができる贈答セット











箱は「揚げ箱」&「平箱」からお選びいただけます。お客様のご予算に合わせて、お詰め合わせいたします。お気軽にご相談ください。

揚げ箱タイプの箱の料金 / ●小・中・大サイズ 200円(税込) ●特大・特大々サイズ 250円(税込)

平箱タイプの箱の料金 / ●小サイズ 200円(税込) ●大・特大・特大々サイズ 250円(税込)

ご注文方法

0288-21-0002

TEL 受付時間:月30-17:30

0288-22-0002

FAX

uwasawa@tamarizuke.co.jp

通販サイト: https://www.tamarizuke.co.jp

Yahoo!ショッピング: https://store.shopping.yahoo.co.jp/tamarizuke

送料(梱包費込み)

送料一覧(ヤマト運輸・宅急便)

北海道/福島県/佐賀県/熊本県/大分県/長崎県/鹿児島県 1,400円(税込)

山形県/宮城県/福島県/新潟県/富山県/石川県/福井県/長野県/静岡県/愛知県/岐阜県/三重県/滋賀県/神奈川県/埼玉県/千葉県/栃木県/茨城県/群馬県/山梨県 1,000円(税込)

東京都/大阪府/兵庫県/奈良県/和歌山県 1,150円(税込)

青森県/岩手県/秋田県/山形県/福島県/鳥取県/山口県/徳島県/高知県/愛媛県/高知県 1,250円(税込)

沖縄県(箱の三辺の合計が90cmまで、または重量5kgまで) 2,400円(税込)

お届け先が1ヵ所につき、10,800円(税込)以上のお買い上げで、送料・梱包手数料・代引き手数料は当店の負担とさせていただきます。

お支払い方法

お支払い方法は「クロネコ代金後払い」で商品の到着時に精算していただく「代金着払」、あるいは「銀行振込」の3通りがあります。

お振付先にご自宅が含まれますか?

はい

いいえ

クロネコ代金後払い

代金着払

銀行振込

3通りのお支払いが可能です

代金着払について

できるだけ多くのお客様にご利用いただけるよう、代引き手数料の一部は、当店が負担しています。

1.ご注文

2.内容確認

3.お振込・ご入金

4.入金確認・商品発送

通常のご配送の場合







お届けものの外装について







おのしを希望の場合







1 / 207mm

2 / 210mm

3 / 210mm

4 / 207mm