



1932年創業からおかげさまで88周年

# 大創業祭特別キャンペーン



キャンペーン期間 DM 到着日より 2020.4/20(月)まで

## 創業者の志「真心」を今に伝えて

頭に手ぬぐいを巻いて、下駄ばきの元気な姿。屈託のない笑顔で妻と写っているのは竹八の創業者、竹下八郎。八郎は17歳の時に竹八商店を開業しました。まだ覚めやらぬ早朝漁師から買った有明の幸を加工し、かに漬や粕漬を大八車で売り歩いたのが竹八の始まりです。当社はおかげさまで創業88年を迎えました。お客様から日頃いただくお声やお手紙を励みにしながら、「真心を込めて喜ばれるものづくり」を信条に、日々ものづくりに取り組んでおります。今回は、人気の竹八漬や奈良漬を大創業祭特別価格として更にお得にお届けいたします。この機会にどうぞご利用くださいませ。



**先着100個** 昨年本店で開催した感謝祭で大好評だった粕漬を特別価格にて限定販売!!  
大ぶり貝柱のプレミアム特吟粕漬  
N-1 200g 通常 1,447円を **1,080円**



**特典1**  
3,000円以上お買上げで  
貝柱・海茸・はがくれの  
いずれか1つプレゼント!  
※数に限りがあります。なくなり次第、終了させていただきます。予めご了承ください。

**特典2**  
6,000円以上お買上げの方に  
竹八 オリジナル陶器  
プレゼント!  
先着40名の方  
※写真はイメージです。※プレゼントはお一人様一回限りさせていただきます。※数に限りがあります。なくなり次第、終了させていただきます。予めご了承ください。

**特典3**  
5,400円以上お買上げの際は  
下記通常送料より220円値引き  
常温配送料 ※一カ所へ送る場合のみ  
●北海道...1,980円 ●東北...1,540円  
●関東、信越、北陸、東海...1,320円  
●関西、四国...990円 ●中国...880円  
●九州...770円 ●沖縄...1,760円  
※クール配送・2kg以上は+220円必要となります。※送料の消費税は10%となっております。



### 竹八漬



### 海幸漬



### 奈良漬

炊きたたてのご飯にどうぞ。  
竹八漬の使用している酒粕は西条(広島)、地元の佐賀の酒蔵の良質のもの。じっくりと時間をかけ、旨みがたっぷり引きだされた酒粕をブレンドして使用しています。だから酒粕が美味しいのです。



創業祭限定 特製缶入



N-2 特吟 貝柱粕漬・特吟 海茸の粕漬 肥前漬(鯉魚骨粕漬)・特吟 貝柱粕漬 特撰 海茸の粕漬・はがくれ漬・数の子粕漬 各110g  
先着30セット  
通常価格 4,500円相当を **3,000円**

粕漬けセット



特撰 魚粕漬 三種詰合せ



N-3 銀ダラ粕漬 紅鯉粕漬 赤魚粕漬 各1切  
先着30セット  
通常価格 1,836円相当を **1,480円**

信頼できる地元農家から。  
信頼できる地元農家で育てられた白瓜のみを使用。一舟二舟、手作業で種とり、塩漬、下漬、中漬、仕上げを行い、「樽ごと」に吟味して出荷しています。使用している原料は白瓜、酒粕、砂糖、塩のみ。丹念に漬けたんだ本格奈良漬です。



特撰 無添加 奈良漬 限定40kg

N-4 1舟バラ (120g~150g) 通常価格 648円相当を **550円**  
N-5 500g 通常価格 1,620円相当を **1,458円**  
N-6 1kg 通常価格 3,240円相当を **2,480円**  
※季節により、色あい、味の濃さは幾分かのパラつきがあります。予めご了承ください。

## 大創業祭限定 月替わり特別価格商品

4/5(日)まで  
先着30セット 創業祭限定 特製缶入  
N-7 限定100セット  
特撰貝柱粕漬 230g  
特撰海茸粕漬 230g  
特撰はがくれ漬 320g  
通常価格 2,970円を **1,980円** **33% OFF!!**

特撰 竹八漬 おすすめ商品

4/6(日) 20(月)日  
N-8 先着30セット  
紅鯉粕漬 さわら粕漬 各二切  
通常価格 2,160円相当を **1,200円** **40% OFF!!**

特撰 魚粕漬 詰め合わせ おためし価格 お一人様一回限り  
※写真はイメージです。

※当店では自然環境に配慮し、ご指定のない商品は全て地球に優しい簡易包装とさせていただきます。包装やのし等をご希望の場合は、ご注文の際にご指示下さい。



竹八の直売所では恒例のはかり売り。  
容器代がかからないので量が多くお得です。

ご自宅用に  
おすすめ! はかり売り

10~20%OFF!!



### 竹八漬〈特選〉

- D-1 竹八漬貝柱粕漬 (220g+10g) 通常1,242円を **994円**
- D-2 竹八漬海茸粕漬 (220g+10g) 通常1,242円を **994円**
- D-3 竹八漬数の子粕漬 (220g+10g) 通常1,242円を **994円**
- D-4 竹八漬はがくれ漬 (310g+10g)×2ヶ 通常1,242円を **994円**

### 珍味 各種

- D-5 いかゆず胡椒 180g袋 通常1,148円を **976円**
- D-6 のり豆 180g×2ヶ 通常1,166円を **991円**
- D-7 たこ塩辛 210g 通常1,155円を **982円**
- D-8 辛子明太子(やぶれ含む) 通常1,728円を **1,380円**

1個から特別価格! が「美味しさ」と「安全」を基準に選んだ佐賀・九州の逸品です。

<p>N-40 特撰貝柱粕漬 150g Dp 通常価格864円が <b>780円</b></p>	<p>N-41 特撰海茸粕漬 150g Dp 通常価格 864円が <b>780円</b></p>	<p>N-42 はがくれ漬250g Dp 通常価格 648円が <b>580円</b></p>	<p>N-43 緑 N-44 赤 N-45 緑 N-46 赤 通常価格 432円が <b>各400円</b></p>		
<p>N-47 貝柱粕漬 135g Scp 通常価格 702円が <b>650円</b></p>	<p>N-49 海茸粕漬 135g Scp 通常価格 702円が <b>650円</b></p>	<p>N-51 肥前漬(鯨骨粕漬) 135g Scp 通常価格 1,080円が <b>1,000円</b></p>	<p>N-52 プレミアム 特吟 貝柱粕漬 貝柱増量 135g Scp 通常価格 1,080円が <b>1,000円</b></p>	<p>N-53 数の子粕漬 135g Scp 通常価格 756円が <b>700円</b></p>	<p>N-54 はがくれ漬 210g Scp 通常価格 540円が <b>500円</b></p>
<p>N-55 いかゆず胡椒 100g 通常価格 756円が <b>700円</b></p>	<p>N-56 いか塩辛 100g 通常価格 648円が <b>580円</b></p>	<p>N-57 たこの塩辛 100g 通常価格 648円が <b>580円</b></p>	<p>N-58 あみ漬 100g 通常価格 540円が <b>480円</b></p>	<p>N-59 辛し高菜 300g 通常価格 540円が <b>500円</b></p>	<p>N-60 高菜油(はがくれ) 250g 通常価格 540円が <b>500円</b></p>

<p>N-61 あごだし味噌 1kg 通常価格 702円が <b>650円</b></p>	<p>N-62 焼きあご 80g 通常価格 540円が <b>480円</b></p>	<p>N-63 焼きあごのふりかけ 62g 通常価格 540円が <b>480円</b></p>
---	---	--

<p>N-64 極上しおのり 8切40枚 通常価格 540円が <b>500円</b></p>	<p>N-65 香梅漬 110g 通常価格 540円が <b>500円</b></p>
---	---

**限定 好評につき再生産!!**

お客様のご要望に添えてみました。

<p>もう少し大きめの貝柱を食いたい!</p> <p>通常の使用している貝柱より大きい M サイズ、S サイズのみで 30% 増量で用意してみました。</p> <p><b>限定 20kg</b></p> <p>大きめの貝柱使用</p> <p>F-1 プレミアム貝柱増量 200g 通常 1,447円を <b>1,340円</b></p>	<p>高くてもいいからもっと大きいサイズを!</p> <p>通常の使用している銀だら(カットサイズ 75g)より大きい 105g のカット。かなりボリュームあります。</p> <p><b>限定 50切</b></p> <p>銀だらを大ぶりにカット</p> <p>F-2 銀だら粕漬 一切 通常 864円を <b>800円</b></p>	<p>もう少し辛いゆずこしょうはできないの?</p> <p>通常販売しているあらびき柚子こしょうより辛子を 20% 増やしてみました。かなり辛口になりました。</p> <p><b>限定 50本</b></p> <p>唐辛子 20% 増量</p> <p>F-3 辛口あらびきゆずこしょう (赤・緑) 各50g 通常 432円を <b>各400円</b></p>
--	--	---