

b u o n o ボーノな出会い
～のり&イタリアン～



鍾庄

[HAPPY TABLE]
Summer & Autumn 2022

感動!新発見 のりとイタリアンな出会い。

明石・朝霧にある「Pizzeria BEATRICE(ベアトリーチェ)」。
本格的な素焼きピッツアや明石の食材を生かした
逸品料理を提供する人気店の津田シェフに、
鍵庄の海苔を使ったイタリアンレシピを紹介いただきます。



のりとアサリのライスコロッケ

サクサク衣の中から、とろ~りチーズがとけだす。

◎ 作り方

- ① 米を洗い、ザルにあげておく。
- ② Aを全て鍋に入れ蓋をして中強火にかけ、沸いたら弱火で11分炊く。
- ③ ②をボウルに移し、アサリの殻をむいて粉チーズを入れてよく混ぜる。
塩味が足りなければ、塩を少々加える。
- ④ ③を8個(1個約50g)にわけて、モッツァレラチーズ(1個5g)を中心に入れてまるめる。
- ⑤ 薄力粉、とき卵、パン粉の順に衣をつける。
- ⑥ 170度の油で約3分揚げる。
- ⑦ 器にトマトソースをのばし、⑥を盛り付ける。



Point!

アサリは殻付きを使うことで、旨味がアップします。
使用するアサリによって塩加減が変わるので③で調整してください。

◎ 材料(8個)

A	米	200 g
	アサリ(殻付)	100 g(約15個)
	味のり(8切)	8枚
	塩	少々
	水	250ml

	粉チーズ	30 g
	モッツァレラチーズ	40 g
	薄力粉	適量
	卵	適量
	パン粉(細目)	適量
	トマトソース	適量



一番摘み 明石の恵み (味)
P7掲載▶



表紙レシピ

ホタテとアジの冷製パスタ風のりそうめん ひんやり素麺の新感覚レシピ。



◎ 作り方

- ① プチトマトは1/8サイズ(くし形)にカット。
ニンニクはスライスする。
- ② フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ弱火でキツネ色になるまで炒める。
- ③ ②にトマトを入れしんなりするまで炒め、ボウルに移して冷ます。
- ④ ③にAを入れて味を整えたらゆでたそうめんをからめて器に盛る。
- ⑤ 食べやすい大きさに碎いたアーモンドをのせて仕上げる。

ナスのグラタン

のり佃煮が隠し味！

◎ 材料(1人前)

ナス	1本
プチトマト	2個
のり佃煮	小さじ2
モッツァレラチーズ	10g
生ハム	2枚
塩	少々
ディル	少々

◎ 作り方

- ① ナスを縦半分に切る
- ② 170度の油で約2分、少し色がつくまで揚げる。
- ③ 揚げたナスに塩を少々ふりかけ、のり佃煮を薄く伸ばす。
- ④ ③にスライスしたプチトマト、モッツァレラチーズをのせる。
- ⑤ 180度のオーブンで3~5分、チーズがとろけるまで焼く。
- ⑥ 仕上げに生ハムをのせて、ディルをかざる。



特上のり佃煮
P11掲載▶

◎ 材料(1人前)

オリーブオイル	大さじ2
ニンニク	1/2片
プチトマト	3個
のりそうめん	1束
アーモンド	5粒
A	
ホタテ(刺身用)	2個
アジ(刺身用)	5切れ
サーモン(刺身用)	5切れ
醤油	小さじ1/2
白ワインビネガー	小さじ1
塩	少々



のりそうめん
P14掲載▶

魚介のペペローニ サラダ

ローストパプリカと新作ドレッシングでごちそうサラダ。

◎ 作り方

- ① 白身魚、イカ、タコにドレッシングをかけて落としラップをする。
- ② パプリカにオリーブオイルを塗り、190度のオーブンで15~20分焼く。
- ③ ②を器に入れラップをして冷ます。
- ④ 冷めたパプリカの皮をむき、一口サイズにカットする。
- ⑤ レタスなどの野菜、①と④を器に盛りつける。

◎ 材料(2人前)

パプリカ(赤・黄) …… 各1個
白身魚・イカ・タコ(全て刺身用) …… 各2切れ
レタス・ラディッシュ・いんげん等 …… 適量
のりと玉ねぎのドレッシング …… 適量
オリーブオイル …… 適量

Point!

落としラップをすると少量の
ドレッシングでも味が染み
込みやすくなります。盛り付け用
のサラダは、ベビーリーフなど
お好みでアレンジ可能です。



NEW



兵庫県産たまねぎとのりを使用。
生野菜はもちろん揚げ物、肉料理にも
使える万能ノンオイルドレッシング。
化学調味料・保存料無添加。

のりと玉ねぎのドレッシング
P12掲載▶

「真のナポリピッツァ協会」に世界で603番目に認定された、明石で初めての店

Pizzeria BEATRICE (ペアトリーチェ)

ナポリに古くから伝わる職人の伝統技術を守る「真のナポリピッツァ協会」に認定された確かな技術と、本格ピザ釜で焼き上げられるピツツアに魅了されるファンで店内はいつも賑わっています。

明石産のタコなど、地元の魚介類を取り入れた逸品も豊富。
北海道産の小麦を使った生地は日本人の口に自然と馴染み、
新鮮な素材が活きる美味しさです。

明石市朝霧東町2-13-10 リバーサイド朝霧103
TEL:078-917-2202
<https://www.pizzeria-beatrice.com>





自家製サルシッチャとクリームチーズのブレスケッタ のり天のすだちの酸味と食感がアクセント!

◎ 材料(2人前)

A	粗挽き豚肉	100g
	塩	小さじ1/2
	финнелシード	1g
	こしょう	少々
	白ワイン	大さじ1
	バケット	適量
	クリームチーズ	適量
	のり天	6枚
	焼のり	適量
	のり天(仕上げ用)	適量
	白ワイン	20ml

Point!

サルシッチャとはイタリアで食べられるソーセージ風料理のこと。
 финнелシードはセロリやパセリでも代用可能です。



のり天(すだち味)
P14掲載▶



焼のり 4切 20枚
P11掲載▶



のりのティラミス

のりが本格イタリアンデザートに変身。

◎ 材料(2~3人前)

A	卵黄	1個
	グラニュー糖	20g
	コーヒー(濃いめ)	320ml
	финнガービスケット	6個
	マスカルポーネ	100g
	のりパウダー	5g
	ピスタチオ	適量
B	生クリーム	90ml
	グラニュー糖	15g

◎ 作り方

- ビスケットにコーヒーを染み込ませておく。
- Aを白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ②にマスカルポーネ、のりパウダーを加えヘラでよくませる。
- Bを生クリームがツボがたつまで泡立てて、③と混ぜ合わせる。
- ①と④を2段にサンドし、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤を大きめのスプーンで器に盛り、ピスタチオを飾る。



のりパウダー
P13掲載▶



一番摘み
明石のり

鍵庄は「一番摘み」明石のり

一年で一番最初に収穫される新芽を使った「一番摘み」のりは
お茶でいうところの新茶にあたるとても貴重なもの。
肉厚でパリッとした食感、新芽特有のとろけるような口どけ、
上品な風味が魅力です。

のりを見極める

鍵庄は、明石海峡付近で採れる希少な「一番摘み」の中でも独自の基準をクリアした、
特にうまいや口どけのよい海苔を厳選して商品づくりをおこなっています。
そのため、仕入れは12月下旬からの新芽ができる頃に限られます。
原料は味の決め手。うまいや色艶を見極める仕入れ作業は常に真剣勝負です。

秘伝のタレ

鍵庄の看板商品「味のり」は、うまみを最大限にひきたてるため、天然の昆布やカツオ、海老の一番だしを使った秘伝のタレで味付けしています。口どけよい一番摘みのりにぴったり。だしの原料は全て厳選した国産素材。雑味のない、一番だしのみを使用。それが創業当時から変わらない、鍵庄のこだわりです。



一番だしを使った秘伝のタレで、いつもの料理がさらに美味しく。

卵かけご飯と味付もみのり。鍵庄こだわり「秘伝のタレ」の旨味を堪能いただけるレシピの一つです。

そうめんや蕎麦のつゆにのりを加えていただくと、だしの旨味がつゆに溶けこんで、深い味わいに。



一番摘み 味付もみのり
P11掲載▶



撮影協力

清水 圭一 さん



丹波焼かねと窯



このページで使用した器は
<丹波焼かねと窯>の当主・清水圭一さんの作品です。
「料理は器に命を吹き込んでくれる。また、器は料理をより魅力的にする。
言うまでもなく、切ってもきれない関係だと思います。」と清水さん。
日用で愛されてきた丹波焼ならではの素朴な色や模様が、
料理をいっそう味わい深く引き立ててくれます。

1962年、日本六古窯の一つ丹波焼の郷・立杭で生まれ、
1984年より家業を継ぎ、作陶を開始。
兵庫県芸術奨励賞や陶芸ビエンナーレなど多くの受賞歴を持つ。



丹波焼かねと窯



兵庫県篠山市今田町上立杭篠尾口2-7 TEL: 079-597-2064
[営業時間] 11:00~18:00 [定休日] 不定期 <http://keiichishimizu.com>

我が家の定番、一番摘みのり。
食卓にあれば皆がごきげん。

味のりの「赤」と、焼のりの「緑」。
いつもそばに、おいしい明石のりを。



1本箱入(味)

商品番号 PA-1

885円(税込)

味のり8切 80枚

熨斗・包装



1本箱入(焼)

商品番号 PY-1

885円(税込)

焼のり8切 80枚

熨斗・包装

★詰替用もございます。

箱なし(味)

商品番号 PA-00

756円(税込)



2本セット(味)

商品番号 PA-2

1,782円(税込) 熨斗・包装



3本セット(焼)

商品番号 PY-3

2,592円(税込) 熨斗・包装



2本セット(味・焼)

商品番号 PAY-2

1,782円(税込)

味のり・焼のり 各1本 熨斗・包装



3本セット(味・焼)

商品番号 PAY-3

2,592円(税込)

味のり 2本・焼のり 1本 熨斗・包装

味のりセット



6本セット

商品番号 PA-6
4,536 円 (税込)

8本セット

商品番号 PA-8
6,048 円 (税込)

10本セット

商品番号 PA-10
7,560 円 (税込)

熨斗・包装

味・焼のりセット



6本セット

商品番号 PAY-6
味のり・焼のり 各3本 4,536 円 (税込)

8本セット

商品番号 PAY-8
味のり・焼のり 各4本 6,048 円 (税込)

10本セット

商品番号 PAY-10
味のり・焼のり 各5本 7,560 円 (税込)

熨斗・包装



恵みフィルム入

商品番号 MF-12
1,404 円 (税込)
味のり8切 4枚×36束

小分けパックだからお弁当にも
ご来客のおもてなしにも便利です。

一番摘み明石の恵みは
食べやすい8切サイズ



約4.8cm×9cm /枚

明石の恵み 味のり

アレルゲン (28品目中) えび・小麦・大豆・牛肉

※のりは全て、えび・かにが生息している海域で採取しています。

お得で、エコな詰替用

明石の恵み「味のり」2本分の詰替用をご用意しました。贈り物には、詰替用2袋がセットになった『詰替セット(味)』がおすすめです。



恵み詰替用

商品番号 PAT-12
1,404 円 (税込)
味のり8切 80枚×2袋

★この商品は、赤い蓋「味のり」
2本分の詰替用です。



詰替セット1(味)

商品番号 PAT-2
2,322 円 (税込)
味のり8切80枚 1本
味のり8切80枚 2袋
熨斗・包装



詰替セット2(味)

商品番号 PAT-3
3,132 円 (税込)
味のり8切80枚 2本
味のり8切80枚 2袋
熨斗・包装

※税込表示は、8%の価格となります。

一番摘み つきかすみ

極上の一一番摘みを贅沢に使いました。

とっておきの美味を、
大切な方への贈り物に。

格別の旨み、とろける口どけ。
のりの豊かな風味が際立ちます。



つきかすみ (一重)
ひとえ

商品番号 SG-1
3,240円 (税込)
味のり4切 12袋・焼のり4切 12袋



つきかすみ (二重)
ふたえ

商品番号 SG-2
5,400円 (税込)
味のり4切 12袋・焼のり4切 12袋
味のり8切 20袋



つきかすみ (三重)
みえ

商品番号 SG-3
8,640円 (税込)
味のり4切 12袋・焼のり4切 12袋
味のり8切 20袋・焼のり全形 6袋



つきかすみ (季節限定)

商品番号 SG-AB
3,240円 (税込)
味のり4切 8袋・焼のり4切 4袋
味のり8切 15袋

つきかすみ 味のり [アレルゲン] えび・小麦・大豆・牛肉

※税込表示は、8%の価格となります。 ※ 4切 4枚、8切 6枚、全形 5枚

※製品に使用しているのりは全て、えび・かにが生息している海域で採取しています。

人気の味やおすすめの味。
いろんな楽しみをギュッと詰合せ。

心ときめく、美味のバラエティ。
鍵庄の人気商品を組み合わせました。



お詰合せ TO-1

商品番号 TO-1 熨斗・包装
3,348円(税込)
のりそうめん 250g×2袋、
のりそば250g×2袋、つゆ×4缶



お詰合せ 2022・夏1

商品番号 22-S1 熨斗・包装
4,761円(税込)
味のり8切 80枚×2本・焼のり8切 80枚×1本、
味のり4切 20枚・焼のり4切 20枚・
しおのり4切 20枚 各1袋、
のりうまいか・のりごぼうあられ 各1袋



お詰合せ 2022・夏2

商品番号 22-S2 熨斗・包装
5,799円(税込)
味のり8切 80枚・焼のり8切 80枚 各1本、
味のり8切 80枚×2袋・しおのり4切 20枚×1袋、
のりうまいか・のりごぼうあられ 各1袋、
のりそうめん 250g×1袋、つゆ 1缶、
のりごまふりかけ×1本



お詰合せ 2022・夏3

商品番号 22-S3 熨斗・包装
7,029円(税込)
味のり8切 80枚・焼のり8切 80枚 各1本、
味のり4切 20枚・焼のり4切 20枚・
しおのり4切 20枚 各1袋、焼のり全形 7枚×1袋、
おにぎらず用しおのり全形 8枚×1袋、
特上のり佃煮 250g×1瓶、のりそうめん 250g×1袋、
つゆ 1缶、のりうまいか・のりごぼうあられ 各1袋、
のりごまふりかけ×1本

アレルゲンは各商品ページを参照ください。

※税込表示は、8%の価格となります。

料理に加えるだけで、おいしさアップ。レシピのアイデアが広がります。

のりの旨みはいろんな料理と好相性。巻いて、まぜて、ふりかけて。アレンジ自在だから大活躍。



レシピ掲載

いろんな料理に、まぜたり、ふりかけたり。
そのままおつまみにもおすすめです。

一番摘み 味付もみのり

648円 (税込) 1袋 100g

アレルゲン えび・小麦・大豆・牛肉



「鍵庄の味のり」にあうゴマを厳選。ふたつの香り、風味が楽しめるシンプルでやさしい味わい。

のりごまふりかけ

540円 (税込) 1本 50g

アレルゲン えび・小麦・大豆・ごま・牛肉



レシピ掲載

口どけのよい、一番摘みの明石のりを贅沢に使い、まろやかな味わいに仕上げました。保存料無添加。

特上のり佃煮

648円 (税込) 1瓶 250g

アレルゲン 小麦・大豆



濃厚なタレで味付け。
すし飯でなくとも
おいしい手巻き寿司に。

味のり 4切 20枚

453円 (税込)

味のり4切 20枚

【約9.6×9cm/枚】
4切サイズ



アレルゲン えび・小麦・大豆・牛肉



丁寧に焼き上げた焼のり。
パリッと歯ぎれのよい
手巻き寿司。

焼のり 4切 20枚

453円 (税込)

焼のり4切 20枚

【約9.6×9cm/枚】
4切サイズ



レシピ掲載



一番搾りの胡麻油と
淡路の藻塩で味付け。
ぱつかんおむすびなどに。

しおのり 4切 20枚

453円 (税込)

しおのり4切 20枚

【約9.6×9cm/枚】
4切サイズ



アレルゲン ごま



一番摘み明石のりを丁寧に焼き上げ、
香ばしさを引き出しました。サラダ巻きなどに。

焼のり 全形 7枚

540円 (税込)

板のり 7枚



肉厚な一番摘みの明石のりに、一番搾りの胡麻油と淡路の藻塩で風味を付けました。

おにぎらず用 しおのり 全形

540円 (税込)

板のり 8枚

アレルゲン ごま



生のりを丁寧に乾燥させました。昔なつかしい磯の香りが口いっぱいに広がります。太巻きなどに。

すのり 全形 10枚

756円 (税込)

板のり 10枚

NEW

新商品のご案内



レシピ掲載

兵庫県産たまねぎとのりを使用。生野菜はもちろん揚げ物、肉料理にも使える万能ノンオイルドレッシング。化学調味料・保存料無添加。

のりと玉ねぎのドレッシング

540円(税込)

1瓶 200ml

アレルゲン 小麦・大豆



国産のゆずポン酢にのりを入れることでマイルドな口当たりに。お鍋はもちろん、魚料理や餃子にも合う。化学調味料・保存料無添加。

のりとゆずのポン酢

540円(税込)

1瓶 200ml

アレルゲン 小麦・大豆

一番摘み明石のり for kids

こどものための
「醤油を使わない天然のかつお昆布だしの味付のり」

無添加

原材料はすべて国産にこだわり、
アレルギー物質28品目不使用、化学調味料無添加

一番摘み
明石のり for kids



ペットボトル入

商品番号 KP-55

594円(税込)

味のり8切 56枚



6本セット

商品番号 KB-6

3,564円(税込)

味のり8切 56枚×6本

熨斗・包装

1. 兵庫県産 一番摘みのり使用
2. 消費者庁指定アレルギー物質28品目不使用^{※1}
3. 砂糖・かつお節、すべて国産原料使用
4. 醤油を使わずまろやかな味、タレの塩分27%カット^{※2}
(弊社タレ比較)
5. 化学調味料・保存料など無添加^{※3}

※1 消費者庁が定める「アレルギー物質28品目」

小麦、そば、卵、乳、えび、かに、落花生、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

※2 商品に記載の栄養成分表示は日本食品標準成分表8訂2020年版の計算による推定値

※3 無添加：化学調味料、甘味料、着色料、糊料、酸化防止剤、発色剤、防カビ剤、保存料

※税込表示は、8%の価格となります。

毎日の元気をつくる、のりの新しいカタチ。のりパウダー

教えて！ のりパウダーってどんなもの？

のりの栄養素は細胞壁によって硬く閉じ込められており、すべての栄養素を消化、吸収することは難しいとされていました。鍵庄では国・県支援のもと、板のりの細胞壁を壊すミクロン粉碎に成功。それが「のり100%パウダー」です。



パウダー状だからお料理の下地や仕上げのトッピングに。パンや麺・揚げ衣などの生地に練り込むのもおすすめです。

のりパウダー

540円（税込）

1袋 50g

のりパウダーを使用した商品はP14に掲載▶

のりの栄養素

カルシウムや鉄、葉酸や食物繊維など現代人に不足がちな栄養素が含まれている他、コレステロールを下げる働きや、おなかの調子を整える効果も期待できます。

使い方

揚げ衣や、お好み焼き、お団子などの生地に混ぜ込んだり離乳食や高齢者の方のお料理にもお使いいただけます。味にクセがないので、お料理の下地や仕上げにトッピングして手軽に栄養をプラスオン！

栄養たっぷり のりは理想のヘルシーフード



※5訂日本食品標準成分表より

こんな料理にまぜるだけ！

天ぷら粉に

クックパッドで
レシピ公開中

お好み焼きに



離乳食に



栄養豊富なのりを、パウダー状に。手軽で美味しい、のりの新しい楽しみ方。

のりの豊富な栄養分はそのまま、身体が吸収しやすい粉末状に。笑顔の毎日に、のりのパワーを。

限定
商品

レシピ掲載



手延べならではのコシの強さと
のりから生まれるのど越しは絶品です。

のりそうめん（袋入）

540 円（税込）

1袋 250g

アレルゲン 小麦



国産の更科粉を使用し、のりパウダーを練り込みました。そばなのにつるりとしたのど越しに驚きです。

のりそば（袋入）

540 円（税込）

1袋 250g

アレルゲン 小麦・そば

レシピ掲載



兵庫県産のりをサクサクと軽い食感の「のり天」に
仕上げました。徳島県産すだちはすきっとした酸味
と香りでクセになる味。

のり天（すだち味）

388 円（税込）

1袋 55g

アレルゲン 小麦・卵・いか

無添加



香り高いかつお節とまろやかなみりんを使った
風味豊かなつゆです。
保存料・着色料・甘味料無添加

めんつゆ（ストレート）

216 円（税込）

195ml

アレルゲン 大豆・小麦・そば



国産もち米とすりおろしたごぼうを使っています。
のりとごぼうの好相性に驚く大人の味です。

のりごぼうあられ

324 円（税込）

1袋 80g

アレルゲン かに・乳成分・小麦・大豆・豚肉・ごま



のりの香りとイカの歯ごたえがたまらない！
お酒のおつまみにも最適です。

のりうまいいか

432 円（税込）

1袋 94g

アレルゲン 小麦・いか・大豆・卵

限定
商品



細身でボリボリ食感が良く、甘さ控えめです。
食べ出したら止まらないと評判です。

のりかりんとう

378 円（税込）

1袋 145g

アレルゲン 小麦

※税込表示は、8%の価格となります。

「ポルフィラン^{※1}」で紫外線に負けない肌へ

HADA

海苔は海面で育つ植物で、潮が引いた時には
強い日差しと海水にさらされます。
この厳しい環境下で、乾燥や紫外線から
海苔を守っている成分ポルフィラン^(※1)を
使用した自然派スキンケアHADAで、
夏のダメージ肌^(※2)対策を。



オイルフリーの美容保湿ジェルの肌育成分が、速やかに角質に浸透。

年齢肌やトラブル肌に必要な美容成分を凝縮し肌に必要なものだけを与える化粧水。
美容液のような、とろりとした肌に浸透^(※3)しやすいオイルフリーの濃厚ジェルタイプ。

☀🌙
HADA 美容保湿ジェル[化粧水]
商品番号 L-BJ 120ml 2,530円(税込)
無添加

ポルフィラン^{※1}の肌に与える 3つの効果

- ① ヒアルロン酸と同等の保湿力と優れたバリア機能で肌の乾燥を防ぎます。
- ② アレルゲン酵素(ヒラルロニダーゼ)の活性を抑える効果で、肌の弱い方のスキンケアに適しています。
- ③ 紫外線でダメージを受けた肌を整えます。

※1 ポルフィランの表示名称:スサビノリエキス(皮層保護成分)

詳しくは HADA 専用
ホームページをご覧ください。



<https://kagisho-hada.jp>

※2 ◎紫外線によるバリア機能の低下 ◎汗によるうるおい成分の流出 ◎エアコンによる肌の乾燥 ◎マスク着脱による肌荒れ
※3 角質層まで浸透

夏こそ、うるおいケアを。

ベタつきがちな夏の肌の内側^{※4}は、乾燥したインナードライ状態。乾燥は肌を守る「バリア機能^{※5}」を低下させます。

※4 肌の内側(角質層) ※5「バリア機能」は紫外線など外部刺激から肌を守る大切な役割。バリア機能が低下することで、シミやしわの原因になると言われています。

紫外線や年齢肌で乱れたバリア機能をサポート
夏の乾燥肌を保湿を高める肌に導く



優れたうるおいキープ力をもつ「セラミド」を配合
加齢などで増えるお肌の悩みをまるごとケアします
ベタつかない高保湿の乳液

☀️🌙🌙 HADA ナチュラルリペアミルク [乳液]

商品番号 L-RM 100ml 3,960円 (税込)

無添加

化粧水と乳液のW使用がおすすめ!

リペアミルクで素早くバリア層を整えることで「美容保湿ジェル」の美容成分を閉じ込め、
紫外線や乾燥によるエイジングサイン^(※6)を目立たなくします。
※6 年齢による肌のつや、ハリ、透明感のなさ、きめの乱れ



天然ダマスクローズが優しく香る。

ストレスをやわらげる働きがあるとされるアロマオイル「ダマスクバラ花油」配合。
お肌と、ココロに潤いをとどけます。 ☺マークのある乳液、クレンジングに配合しています。

肌のバリア機能を守りながら汗・水に強い
日焼け止めやメイクをするする落とす。

- ダブル洗顔不要
- 濡れた手でもOK!
- マツエクOK!

🌙🌙 HADA ナチュラルオイルクレンジング

商品番号 L-OC1 120ml 2,970円 (税込)

無添加

つっぱりなくメイクを素早く落とす100%天然植物オイル配合
[オリーブ、マカダミアナッツ、ローズヒップ、ホホバ、スクワラン、米ぬか]



肌や頭皮のバリア成分を残しながら
髪をやさしく洗う、全身ソープ

目にしみないから小さなお子さんや
肌が敏感な赤ちゃんにもお使いいただけます。



髪とカラダの
HADA アミノシャンプー

商品番号 L-BS 500ml 3,080円 (税込)

無添加

夏の
おすすめ

- 日に焼けた肌に
- 紫外線で傷んだ髪に
- 汗によるかゆみに

無添加

[パラベン、エタノール、鉱物油、合成香料、着色剤、石油系界面活性剤 不使用]

肌の「バリア層」をいたわりながら、
さっぱりと洗う。

こだわりの自然熟成製法で、スキンケア効果のある
果実オイルをまるごと石鹼に。

HADA ハンドメイドソープ(ローズ)

商品番号 L-HSR 100g 1,320円 (税込)

無添加

肌にやさしい4種類の果実オイル配合

[オリーブオイル、マカダミアナッツオイル、シアバター、ココナッツオイル]



※税込表示は、10%の価格となります。

鍵庄「一番摘み 明石のり」ご注文承りについて

ご注文方法について



お電話

TEL 078-945-5353
FAX 0120-84-1784

●受付時間 9:00~17:00
●土曜・日曜・祝日・弊社休業日を除く



FAX 24時間受付

FAX 078-945-5345

カタログ同封の専用FAX用紙に
必要事項をご記入のうえご送信ください。
※ご注文を承りました旨の連絡がない場合は、
お手数ですが弊社までご連絡ください。



郵便

カタログ同封の専用FAX用紙に必要事項を
ご記入の上ご郵送ください。

宛先 〒673-0037
明石市貴崎3丁目21-28
株式会社 鍵庄



WEBショップ

鍵庄のホームページより、お申し込みいただけます。

<https://www.kagisho.co.jp/shop/items.htm>

お支払い方法について



代金引換

商品受け取り時に配達ドライバーの方に
お支払いください。

※手数料は、一律330円(税込)です。
※はじめてのご注文は、代金引換にて
お願いいたします。



郵便振替

■「ご自宅お届け」の商品がある場合
商品と一緒に郵便振替用紙をお送りいたします。

■「ご贈答品」のみの場合

郵送にて郵便振替用紙をお送りいたします。

※お振込手数料

お支払い総額が50,000円未満の場合313円(税込)
お支払い総額が50,000円以上の場合は527円(税込)

※はじめてのご注文は、先払いをお願いいたします。



銀行振込

商品到着後、1週間以内に
請求書に記載されている銀行口座に
お振込みください。

※お振込手数料は、お客様のご負担になります。

※はじめてのご注文は、先払いをお願いいたします。

お届けについて



クロネコヤマト便にて 配送します。

ご注文受付時の翌日配送となります。

※ご注文日が、土曜・日曜・祝日の場合は翌営業日以降の発送となります。
お急ぎの方は、お電話にてお問い合わせください。



配送日指定

ご注文時に、配送希望日をご指定ください。
※日曜・祝日の配送も承ります。



時間指定

ご注文時に、配送時間をご指定ください。

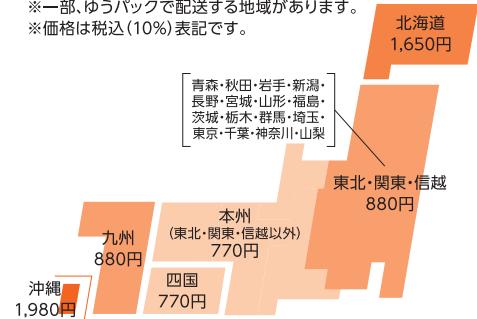
午前中 14時~16時 16時~18時
18時~20時 19時~21時

■送料は、4つの地域によって異なります。

1件につき下記の通りお願いいたします。

※一部、ゆうパックで配送する地域があります。

※価格は税込(10%)表記です。



熨斗・包装 表記のある商品は
ギフト包装承ります。



※本誌に掲載している商品は、印刷上、商品やパッケージの色が実物と多少異なる場合がございます。また、パッケージのデザインを変更する場合がございます。
※2019年10月1日より消費税率改訂にともない、化粧品・手数料・送料などが10%に変更になりました。

■返品・交換について

- 品質管理には十分留意しておりますが、お気付きの点がございましたら、お手数ですが弊社までご連絡ください。
- 商品の不良・商品の発送時の破損は、商品到着後14日以内に鍵庄にご連絡ください。
不良品以外の返品についてはお受けできませんのでご了承ください。



● | 直売店のご案内 | ●

鍵庄の店舗では、お客様が安心してお買い物いただくための取り組みを行っております。
包装商品につきましては、お待ちいただく時間を短くできるよう、事前注文を承っております。詳しくは各店にお問い合わせください。

| 貴崎店 |



〒673-0037
兵庫県明石市貴崎3丁目21-28
[営業時間] 9:00~17:30
[休業日] 年末年始・臨時休業あり
TEL.078-945-5353 FAX.078-945-5345
[駐車場] 5台



| 大久保店 |



〒674-0064
兵庫県明石市大久保町江井島1640-1
[営業時間] 9:00~17:30
[休業日] 年末年始・臨時休業あり
TEL.078-945-5757 FAX.078-945-5351
[駐車場] 5台（店舗東側3台、西側2台）



| 加古川店 |



〒675-0065
兵庫県加古川市加古川町篠原町300
リトハ加古川A-102
[営業時間] 9:30~17:30
[休業日] 年末年始・臨時休業あり
TEL.079-441-7999 FAX.079-441-7950



一昼夜
明石のり

株式会社 錦庄

■本社 〒673-0037 兵庫県明石市貴崎3丁目21-28 TEL.078-945-5353 FAX.078-945-5345