



季節の佃煮

柳橋 小松屋



昭和 36 年当時の柳橋風景

江戸の風情と心意気
季節の香りを食卓へ



小松屋の佃煮は、季節ごとに旬の材料を厳選し、昔と変わらぬ手作り本物の味。
少人数のご家庭に、ごはんやお酒の肴にもおすすめです。（賞味期間約3～4週間）

【営業時間】柳橋小松屋本店

平日 午前 9:30～18:00まで

土曜 午前 9:30～17:00まで

【定休日】日曜、祝日

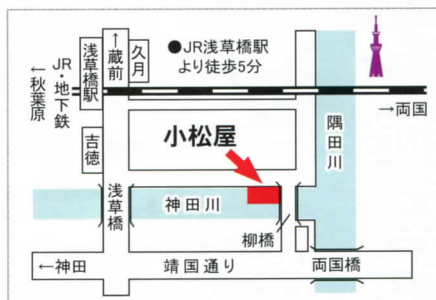
【店舗のご案内】東京都台東区柳橋1-2-1

柳橋小松屋本店 03-3851-2783

両国縁処店 03-3631-6060

三越日本橋店 03-3274-8555

横浜そごう店 045-465-5111





季節の佃煮 価格表 (本体+税)

H26.5.1 より



当店の佃煮は全て曲げわっぱに入っております。2 個よりお好みでお詰め合わせもいたします。

お箱代

2 ケ箱 250 円

3 ケ箱 300 円

+ 税

4 ケ箱 350 円

6 ケ箱 400 円



《お問い合わせ ご注文》柳橋小松屋本店

電 話 03-3851-2783 (9 時半～18 時)

※土曜は 17 時まで

FAX 03-5687-2018 (24 時間)

詳しくは、ホームページでご覧ください

【柳ばし小松屋】で検索してください

柳ばし小松屋

検索

おひとつから代金引換にてお届けいたします。お気軽にお問い合わせください。

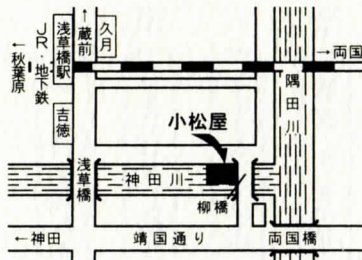


江戸の味

季節の
細煮

小
松
屋

柳
ば
し



※神田川沿い 柳橋角

JR総武線 浅草橋 東口
地下鉄都営浅草線 浅草橋
A1出口より徒歩5分

【営業時間】

午前9:30～午後6:00まで
土曜日は～午後5:00まで
定休日：日曜・祝日

季節の細煮

柳ばし 小松屋

〒111-0052 東京都台東区柳橋1-2-1

《お問い合わせ ご注文は》

電話 03-3851-2783
(9時～18時)

FAX 03-5687-2018

○インターネットホームページ

佃煮小松屋で検索

《お支払方法》

1 クロネコヤマト 代金引換

2 銀行振り込み (ご入金確認後発送)

三井住友銀行 浅草橋支店

普通口座 5175474

ユ)ヤナギバシ コマツヤ

【店舗のご案内】

柳橋小松屋本店 03-3851-2783

両国緑処店 03-3631-6060

日本橋三越店 03-3274-8555

横浜そごう店 045-465-5111

銀座三河屋店 03-3571-0136



江戸の風情と心意気

柳橋より 季節の香りを

お届けします

当店の佃煮は、昔ながらの製法で、保存が効くよう、味は濃いめに作られています

初めは、少量を、白いご飯に載せたりお酒と一緒に召し上がりいただき味を見て量を調整して下さい

賞味期間は常温で約三週間です
涼しい場所での保存しお早めにお召し上がり下さい。

季節の佃煮

※ 一口あなご 東京湾、江戸前の活けあなご

※ 手むきあさり 大粒の活きあさり（四月～十月）

※ しらす山椒 やわらか生しらす、実山椒入り

※ 特撰 かき佃煮 冬季限定（十一月～三月）

※ 生のり佃煮 香り良い、寒のり（一月～三月）

※ 小えび佃煮 川えび、甘口、やわらか

※ かつお小町 高級ふりかけ、松の実、くるみ入り

※ 生あみ佃煮 ふっくら、新鮮、生あみ

※ きやら落 細口、山落、香り良く

※ 糸切昆布 さっぱり、細切りまろやか

※ 昆布佃煮 やわらか、太切り辛口

※ 季節により入荷待ち、品切れの場合がございます。