

創業天明二年
おいしさ届けて
三世紀



- ◆新橋本店 銀座通り昭和通り交差点角
電話：03(3571)2474
- ◆羽田空港、ギフトキヨスク東京ギフトパレット店 (JR東京駅構内)
都内有名百貨店 他 ※その他店舗はお問合せ下さい

すべてのお問合せ

フリーダイヤル  ^{しんばし つくだに} 0120-484-292

電話注文受付 9:00～17:30(月～土)日曜・祭日除く

FAX 受付 ——— 043(247)3547
(24時間)

WEB 受付 <http://www.tamakiya.co.jp>

つくだ煮・煮豆の
全 新橋 玉木屋

本社：〒105-0004 東京都港区新橋1-8-5 TEL. 03(3571)7225(代表)

新橋玉木屋は、一七八二年、
江戸片側町（現在の新橋）にのれんを掲げて以来、
三世紀にわたって、

伝統の味・日本の味を守り育ててまいりました。

初代七兵衛は、越後の国 通称玉木屋の出身。

江戸に出て、独自の製法で売り出したざぜん豆が好評を博し、
その後、佃島の漁師の保存食に着想し、

独特の味わい深い佃煮をつくり上げました。

以来、玉木屋の伝統の風味、つや、香りには、
細心の注意を払っています。

皆さまに愛される製品づくりに努めております。

玉木屋では、つくだ煮や煮豆、ふりかけやお茶漬なども
各種取り揃えております。

毎日の食卓に、あるいはご贈答品として、

お好みに応じてご利用賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

真空パック製品について

玉木屋の佃煮は作りたての美味しさを

お届けするため

真空包装を採用しております。

真空包装のため内容物が若干

商品見本のイメージとは異なっております。

保存料を全く使用せず健康に留意し

安心してご賞味頂くためのこだわりです。

【お願い】

保存料を使用していないため、開封後はお早めにお召上がりください。
また、貝類の製品については、時折表面に白い塩分の結晶が目立つ場合がございますが、品質・風味には何の支障もございません。
製品には十分注意いたしておりますが、万一変質等お気付きの点がございましたら、弊社までご連絡ください。