

伝統の製法と味にこだわり一世紀

小さなごまの大きな贈りもの

通信販売のグッサー案内



丸鬼産業とは...

創業明治19年(1886年)、一世紀余り胡麻と共に歩み、
伝統を守り続けてきた胡麻の総合メーカーです。お客様
に、「おいしくて、安心して召し上がっていただける安全なも
のを」をモットーに昔ながらの製法にこだわり、手間暇かけ
て作り上げております。それら商品すべてがお客様にご満
足いただけることと確信しております。ぜひ一度、丸鬼の
伝統の味をご賞味ください。

おいしさを追求 ひと味違う伝統の製法を

当社のごま製品は「ひと味違う」とよく言われます。味の違いは、手
間と時間をかける、昔ながらの製
法をかたくなに守ることから生ま
れます。たとえば、胡麻油を搾る
製法は圧搾法を用います。ごまの
皮をむく工程は、薬品を使用せ
ず、物理的な摩擦によって丹念に
仕上げます。



安全性を追求 安全性を考えた検査を

お申込方法

お電話でのお申込

フリーコール 0120-50-1158

(受付時間:月~金 9:00~17:00)土・日・祝日は休み

FAXでのお申込

FAX 059-350-2077

お申し込みの際はお客様の ①お名前 ②お電話番号
③郵便番号 ④ご住所(2回目以降のご注文の際には不要)
⑤商品番号 ⑥商品名 ⑦数量 をお申し付けください。

○商品割引率

お届け先一カ所につき、お買い上げ合計金額(税抜)に応じて下記のように割引致します。

お買上	~¥3,000	¥3,001~¥10,000	¥10,001~¥20,000	¥20,001~
割引率	0%	5%	10%	20%

○送料

お届け先1件につき全国一律525円(税抜500円)を申し受けます。

○商品のお届け

ご注文を承り後、約1週間でお届けします。

○お支払い方法

ヤマトコレクト便を使用しますので、商品お届けの際、配達係員にお支払ください。

○返品・交換について

- 製品については万全を期しておりますが、万一不良、欠陥など弊社責任の不都合がございましたら、通信販売窓口までご一報の上、お手数ですが着払いにて弊社宛にご返送ください。
- お客様のご都合による返品はお断りさせていただいております。ご了承ください。
- お客様のご都合による交換については、商品到着から5日以内に、その旨を下記の通信販売窓口までご連絡ください。また、交換の際の送料はお客様負担とさせていただきます。
- 掲載内容を一部変更する場合がございます。予めご了承ください。

私たちの製品は、直接お客様の口に届きます。安全な食品として安心してお召し上がりいただけるよう、厳しい検査を重ねています。輸入原材料の船積み段階から選任スタッフによる数回の残留農薬検査を行い、さらに製品化の工程では細菌検査を実施し品質管理システムを堅持しています。



こころ、ひと粒一粒。

九鬼産業株式会社

通信販売係

〒510-0059 三重県四日市市尾上町11番地

KUKIイノベーションセンター

TEL 0120-50-1158 FAX:059-350-2077

お客様相談窓口:059-350-8615

メールアドレス:kkaihatu@kuki-info.co.jp

kukiホームページ:http://www.kuki-info.co.jp/

九鬼 ^{せんしろ} 金白純正胡麻油

特に厳選された良質の胡麻のみを、
まろやかに煎りあげました。
香りほのかな九鬼の最高級胡麻油。

最適お料理

- 天ぶら
- 和食
- ドレッシング



1 1,600g×6缶
18,900円
(税抜18,000円)

2 1,600g×2缶
6,720円
(税抜6,400円)

3 340g×12瓶
10,080円
(税抜9,600円)

4 340g×6瓶
5,145円
(税抜4,900円)

5 170g×12瓶
5,670円
(税抜5,400円)

九鬼 ヤマシチ純正胡麻油

胡麻の旨みが最も活きている香り芳ばしい胡麻油。
九鬼の伝統の屋号(ヤマシチ)と命名された
味わい深い逸品。

最適お料理

- 中華
- 天ぶら
- 和食
- ドレッシング



6 1,600g×6缶
17,640円
(税抜16,800円)

7 1,600g×2缶
6,300円
(税抜6,000円)

8 340g×12瓶
9,702円
(税抜9,240円)

9 340g×6瓶
4,956円
(税抜4,720円)

10 170g×12瓶
5,292円
(税抜5,040円)

九鬼 ^{たいはく} 太白純正胡麻油

香りも味もほとんど無いのでどんなお料理にも使える生搾りの胡麻油。
胡麻の旨みが生きています。

最適お料理

- 天ぶら
- お菓子
- 洋食
- ドレッシング



11 1,600g×6缶
17,010円
(税抜16,200円)

12 1,600g×2缶
6,090円
(税抜5,800円)

13 600gペットボトル×10本
12,600円
(税抜12,000円)

14 340g×12瓶
9,450円
(税抜9,000円)

15 340g×6瓶
4,830円
(税抜4,600円)

16 170g×12瓶
5,166円
(税抜4,920円)

九鬼 純正胡麻油 うすくち

ほどよく胡麻を煎り、まろやかな味と香りが特徴です。その風味の良さがいつもの料理に華を添えます。炒め物や天ぷら、ドレッシング、和え物等幅広くお使いいただけます。

最適お料理

中華

和食

ドレッシング



17 340g×12瓶
8,820円(税抜8,400円)

18 340g×6瓶
4,515円(税抜4,300円)

19 170g×12瓶
5,292円(税抜5,040円)

九鬼 純正胡麻油 こいくち

胡麻を強く煎り、胡麻油特有の香りをより引き出しています。炒め物やドレッシング、焼肉のタレ、中華料理全般にお使いいただけます。

最適お料理

中華

和食

ドレッシング



20 340g×12瓶
8,568円(税抜8,160円)

21 340g×6瓶
4,389円(税抜4,180円)

22 170g×12瓶
4,788円(税抜4,560円)

九鬼 芳醇胡麻油



最適お料理 和食 中華 ドレッシング

胡麻の最高品質、グアテマラ産白胡麻を原料に使用しています。胡麻油特有の香ばしい風味がお料理の味を引き立てます。

23 105g×12瓶
6,678円(税抜6,360円)

九鬼 純正黒胡麻油



最適お料理 和食 中華 ドレッシング

厳選した黒胡麻を使用し、一番搾りのみを使った香り豊かな黒胡麻油です。お料理の仕上げにお使い下さい。

24 105g×12瓶
6,678円(税抜6,360円)

九鬼 天麩羅胡麻油



最適お料理 天ぷら

味・香りともに非常にまろやかで天ぷらに最適な油です。天ぷら料理に使いやすい取っ手付ペットボトルタイプです。高級天ぷら店の味をご家庭でお楽しみいただけます。

25 910gペットボトル×6本
11,340円(税抜10,800円)

ごま油

九鬼 ちよつとピリ辛ごま油

最適お料理 **和 食 中 華** **ドレッシング**

まろやかな香味の純正胡麻油に、唐辛子と黒胡椒の辛み、香りをほんのり付与した新感覚のごま油です。



26 170g×12瓶
6,300円(税抜6,000円)

九鬼 胡麻辣油

最適お料理 **中 華** **ドレッシング**

一番搾り特有の芳醇な香りと煮出し唐辛子の辛みが、さっと一振りするだけでいつものお料理をひと味違う美味しさに仕上げてください。



27 45g×12瓶
5,040円(税抜4,800円)

九鬼 ^{こうしん}香辛胡麻辣油

最適お料理 **和 食 中 華** **ドレッシング**

6種類のスパイスと胡麻油香る本格ラー油です。いつものお料理に一振りするだけで、食欲そそる香りと旨み、後引く辛さが楽しめます。



28 45g×12瓶
5,670円(税抜5,400円)

ねりごま

九鬼 純ねりごま

焙煎後、特殊製法によりじっくり練り上げた、なめらかなペースト状の胡麻です。白胡麻・黒胡麻独特の風味が活きています。



29 白 30 黒

150g×6瓶
3,465円(税抜3,300円)



環境面、使いやすさを考えたスタンダードパック(SP)タイプもございます。

31 白(SP) 32 黒(SP)

170g×6袋
3,675円(税抜3,500円)



33 白(皮付きごま入り)

ねりごま初心者でも最後まで使いやすいサイズです。

100gペット容器×6本
1,953円(税抜1,860円)



34 黒

ねりごま初心者でも最後まで使いやすいサイズです。

100gペット容器×6本
1,953円(税抜1,860円)



35 割烹用 白 36 割烹用 黒

きめ細かく仕上げた割烹用ねりごまです。

300g×6缶
6,615円(税抜6,300円)



37 割烹用 白 極細

300g×6缶
7,245円(税抜6,900円)

九鬼 はちみつごまくりーむ

香ばしさと甘さを兼ね備えたねりごまを贅沢に使用し、はちみつをブレンドしました。メープルシロップの風味もお楽しみください。

独特の香ばしさをもつねりごまを贅沢に使用し、はちみつをブレンドしました。黒糖の甘さもお楽しみください。



38 白

120g×6瓶
2,835円(税抜2,700円)



39 黒

120g×6瓶
2,835円(税抜2,700円)

九鬼 濃厚仕上げ ごまドレッシング

厳選した3種類のごま製品を贅沢に使用しました。原材料にもこだわり化学調味料・保存料は使用していません。



40 210ml×6瓶
4,410円(税抜4,200円)

ギフトセット



60 KU-YG 6,300円(税抜6,000円)

九鬼 純正胡麻油 1,600g缶×1缶
九鬼 太白純正胡麻油 1,600g缶×1缶



61 KU-TY 5,250円(税抜5,000円)

九鬼 太白純正胡麻油 1,600g缶×1缶
九鬼 純正胡麻油 170g瓶×1瓶
九鬼 胡麻辣油 45g瓶×1瓶
九鬼 純ねりごま白 150g瓶×1瓶



62 KU-TS5 4,725円(税抜4,500円)

九鬼 太白純正胡麻油 1,600g缶×1缶
九鬼 太白純正胡麻油 170g瓶×1瓶
九鬼 純正胡麻油 170g瓶×1瓶



63 KU-KS 4,200円(税抜4,000円)

九鬼 太白純正胡麻油 340g瓶×1瓶
九鬼 金白純正胡麻油 340g瓶×1瓶
九鬼 純正胡麻油 340g瓶×1瓶
九鬼 純正胡麻油 こいくち 340g瓶×1瓶



64 KU-YS 4,200円(税抜4,000円)

九鬼 純正胡麻油 1,600g缶×1缶
九鬼 太白純正胡麻油 340g瓶×1瓶



65 KU-NN 2,625円(税抜2,500円)

九鬼 二度焙煎すりごま白 85g袋×3袋
九鬼 太白純正胡麻油 170g瓶×1瓶
九鬼 純正胡麻油 170g瓶×1瓶

九鬼 深煎りいりごま・すりごま

香味を引き出すために深く煎りあげた風味のよいいりごまです。
さらに、深く煎りあげたすりごまを、さらっとしたすりごまに加工しました。



いりごま

41 白 42 黒

65g×10袋
1,995円(税抜1,900円)



すりごま

43 白 44 黒

60g×10袋
1,995円(税抜1,900円)

九鬼 二度焙煎すりごま

二度の焙煎により、胡麻の旨みを最大限に引き出しました。
ていねいにすりつぶした、しっとり感が特徴です。



45 白 46 黒

85g×5袋×3箱
5,197円(税抜4,950円)



47 金

85g×10袋
4,515円(税抜4,300円)

九鬼 きりごま

胡麻粒の存在感を残しつつ、
香り高い風味のきりごまに
仕上げました。



48 アルミ袋

60g×10袋
1,995円(税抜1,900円)

49 卓上用

75gペット容器×12本
5,418円(税抜5,160円)

九鬼 純白いりごま

胡麻の皮を取り去り、ほどよく煎り
あげました。皮がむいてあるため、
口当たりがよく、見た目も良いため、
お菓子作りにもお使いいただけます。



50 アルミ袋

100g×10袋
3,255円(税抜3,100円)

51 卓上用

105gペット容器×12本
5,544円(税抜5,280円)

九鬼 ごましお

九鬼の黒胡麻と、沖縄の海の恵みいっぱい塩をブレンドした
こだわりのごましお。鮮やかな彩りの国産赤しそ入りもご紹介します。



52 ごましお

60g×10袋
3,255円(税抜3,100円)



53 国産赤しそ入り

60g×10袋
3,465円(税抜3,300円)

九鬼 ごまふりかけ

黒胡麻・かつおぶし・塩・海苔は
国産品を使用。
化学調味料を使わずに
素材本来の味を引き出しました。



54 30g×10袋
3,045円(税抜2,900円)

九鬼 ごま和え ゆず入り

いつもの味付けを少し変えたい。野菜を
美味しく食べたい。食卓にもう一品欲しい。
そんなときに嬉でた野菜を和えるだけの
簡単ごま和えの素です。



55 24g×15袋×6箱
17,010円
(税抜16,200円)

56 24g×15袋×2箱
5,985円
(税抜5,700円)

九鬼 日本のごま いりごま

小粒ですが、味わい深いコクがある
貴重な国産ごま白・黒・金を是非ご賞味ください。



57 白 58 黒 59 金 40g×10袋
4,410円(税抜4,200円)

白黒セット

九鬼 すりごまセット



66 白85g×5袋×2箱
黒85g×5袋×1箱 5,197円(税抜4,950円)

九鬼 純ねりごまセット



67 白170g×3袋
黒170g×3袋 3,675円(税抜3,500円)

自社栽培商品

九鬼椎茸 森林の愛

～飛騨の自然の恵みを受けて育てたしいたけ～
九鬼産業の林業場で原木栽培した乾しいたけです。



68 30g×10袋
4,200円(税抜4,000円)

※農産物のため、数に限りがございます。
在庫状況は通販販売窓口にお問合せ下さい。

おんたけさん ぶた
御嶽山の麓の自然豊かな岐阜県下呂市小坂町で育てた
原木栽培のしいたけです。
標高約600mという昼夜の温度差が大きく厳しい環境の中で、
木の養分、谷の水など自然の力だけでじっくりと育てています。
空調設備の整った施設の中で、短期間に育つ菌床しいたけにはない、
肉厚な食感とうまみをぜひ一度ご賞味ください。

