



有限会社 入江豊三郎本店

鞆の浦名産 保命酒

お歳暮特選

お洒落なりキュール保命酒。
十六種のハーブが
身体を優しく包みます。

お湯割りで
ほっこり
温まろう。

通販限定感謝キャンペーン開催!
保命酒 感謝特価!

2025年 11/1(土) ▶ 12/20(土)

入江豊三郎本店より日頃の感謝の気持ちを込めて
「感謝キャンペーン」を通販限定で開催いたします!
店頭でのキャンペーン販売は行っておりませんので
この機会にぜひご利用下さいませ。

1,800ml 定価(6本) 20,040円が	1本あたり…300円お得! 6本で 18,240円	包装なし 18,060円
1,800ml 定価(2本) 6,680円が	1本あたり…150円お得! 2本で 6,380円	包装なし 6,320円
900ml 定価(4本) 7,960円が	1本あたり…125円お得! 4本で 7,460円	化粧箱なし 7,340円

本味醂 1,800ml ▶ 6本まとめ買いで 600円お得!

◎表示価格はすべて税込です。

送り先1件につき
お買い上げ金額が **4,000円以上で送料無料!**

20歳未満の方には酒類は販売いたしません。

包装・のしについて

■無料包装
■味醂の贈答について

贈答用詰め合わせセット(商品 No.⑤①・⑤②・⑤④・⑤⑥・⑤⑦・⑤⑧)は無料で包装致します。
トモエ印本味醂 1,800ml・600ml を贈答にご利用の際は、
和紙包装(有料 1包装 30円)有りの商品No.②④・②⑤をご指定下さい。
ご指定なき場合は通常商品をお送り致します。
商品 No.⑤①・⑤②・⑤④・⑤⑥・⑤⑦・⑤⑧・②④・②⑤以外の商品は包装対応致しておりません。
贈答用詰め合わせセットのお届け先をご自宅にご指定頂いた場合、
紙袋を同梱させて頂いております。
包装紙は写真の2種類からお選び下さい。(一般祝い用、弔事用)
ご指定なき場合は一般祝い用包装となります。



一般祝い用



弔事用



自然保護の観点から包装形態を
変更させて頂きます。(上写真参照)

■のし・かけ紙について

のし紙・かけ紙承ります。
配送時の汚損防止の為、内のしにてお送り致しております。
ご希望の表書きがチェック欄にない場合は、空欄にお書き添え下さい。
(対応) ◇紅白蝶結び ◇紅白結び切り(5本・10本)
◇黒白結び切り蓮絵入 ◇黄白結び切り

■表書き

ご注文方法・送料・お届けについて

■ご注文は
■お支払い方法

■ご返品について
■お届け

■送料について

繁忙期の為、同封の「ご注文承り書」にご記入の上、できるだけ返信用封筒又は、FAXにてお願いします。
ご依頼主に振替用紙(郵便局・コンビニ対応)をお送り致しますので、商品到着後、2週間以内にお願
いたします。
返品は商品到着後、7日以内にお願いたします。開封後の商品は恐れ入りますが、返品いただけません。
ご注文受付より2~7日で宅配便にてお届けいたします。
繁忙期はご注文が込み合いますので、発送までに1週間~10日かかる場合がございます。
到着日と時間の指定ができますので、お気軽にお申し付けください。
料金は以下の通りです。

お届け地域	北海道	東北	関東・信越	中部・北陸	関西・中国・九州	四国	沖縄
1口当り	1,810円	1,120円	910円	810円	710円	810円	2,550円

送り先1件につき、お買い上げ金額 4,000円以上で送料無料!!

■お問い合わせ
ご注文は

お電話で ▶ **0120-37-2013**

FAXで ▶ **084-982-2015**

パソコン・スマートフォンで ▶ **HP** <https://www.iriehonten.jp/>

※WEBでの購入の場合は、クレジットカード・Amazon pay・pay payが使えます。

ネットショップ
限定商品も
ございます。



価格改定について

【2026年4月1日より、商品の価格を改定いたします。】

※詳細は別紙をご参照ください。

有料化のお知らせ

●送料について

同一住所へ送る際、お客様都合で送り口数が増える場合は送料を頂戴いたします。
(例: 1升瓶4本(1口で発送)の所を2本ずつ(2口)で発送する。など)

手仕事本味醂

熟成三年
一〇〇%広島県内産もち米とうるち米使用
限定仕込

この手仕事本味醂は、主原料の掛米に
広島県産コノエモチ(もち米を、
麴米には同じく県内産の中生新千本(うるち米)を
使用しています。
糖類、酵素剤、香料等は一切加えず、
手作業による自然な製法によって作られています。
その後、三年間タンク内でねかせることにより
今までにないこくのあるまろやかな香りが生まれます。

数量限定
100本

●手仕事本味醂 化粧箱入(900ml)
商品 No. **31** **2,100円** 税込

徳利酒

江戸時代、保命酒は岩谷焼
(福山藩内で造られていた
色彩豊かな半磁器や
備前焼等、高価な徳利に詰められ、
朝廷、公家、幕府の重鎮に
献上されておりました。
徳利に保命酒を詰めております。

●有田焼 錦露草模様 木箱入(450ml)
商品 No. **5** **5,500円** 税込

●丹波焼 丸徳利 化粧箱入(600ml)
商品 No. **2** **2,340円** 税込

●丹波焼 狸徳利 化粧箱入(200ml)
商品 No. **8** **1,400円** 税込

●丹波焼 瓢箪徳利 化粧箱入(300ml)
商品 No. **7** **1,870円** 税込

●丹波焼 丸徳利 化粧箱入(180ml)
商品 No. **6** **1,290円** 税込



歴史の町 鞆の浦から
先人が育んだ伝統の味を貴方に

瀬戸内海に面した広島県福山市。
市街地からバスに揺られて30分、
ここに数々の歴史の舞台となった
静かな港町「鞆の浦」があります。

かつては福山藩の御用酒として、
また皇室への献上酒としても珍重された保命酒は
江戸時代初期、ここで誕生しました。
当時大阪より鞆に移住した中村吉兵衛が、
全国から集まった醸造の技術に
漢方医の知識を加えて考案した酒が
始まりとされています。

入江豊三郎本店は、明治十九年
創業。入江豊三郎が新しい調査を工夫し、
「トモエ印の元祖保命酒」を創設いたしました。
以来、百三十年
その伝統を引き継ぎ、昔ながらの一貫した製法に
こだわり伝承の酒造りを続けています。



保命酒・みりん醸造元
有限会社 入江豊三郎本店

〒720-0201 広島県福山市鞆町鞆534
店舗営業時間 9:00~17:00

保命酒キャンペーン商品

包装あり
2本で**300円お得!**
6,680円→**6,380円**
6本で**1,800円お得!**
20,040円→**18,240円**

●保命酒ガラス瓶 紙巻 包装 (1,800ml)

商品 No. **9** **3,340円** 税込

包装なし
2本で**300円お得!**
6,620円→**6,320円**
6本で**1,800円お得!**
19,860円→**18,060円**

●保命酒ガラス瓶 包装なし (1,800ml)

商品 No. **35** **3,310円** 税込

保命酒をよく飲まれる方に、人気のサイズ。

化粧箱入
4本で**500円お得!**
7,960円→**7,460円**

●保命酒ガラス瓶 化粧箱入 (900ml)

商品 No. **10** **1,990円** 税込

化粧箱なし
4本で**500円お得!**
7,840円→**7,340円**

●保命酒ガラス瓶 化粧箱なし (900ml)

商品 No. **36** **1,960円** 税込

●付け替え用キャップ
(保命酒 900ml・600ml・味醂 600ml用)

商品 No. **73** **50円** 税込

●紙袋 (サイズ 32×32×11cm)

商品 No. **120** **100円** 税込

(包装あり) (包装なし)



売れ筋 第1位

ご自宅用に、1升瓶のたっぷりサイズでお得です。



十六種の薬味(高麗人参、菊花、黄精、桂皮、枸杞子、甘草、丁子等)の成分が溶け込んでいますので、吸収も早く、血液と共に身体すみずみまで行き渡り体が温まります。

保命酒

まとめ買いがお得です!
薬草効果で健康維持に!
ぜひどうぞ

カクテル・ドリンクに

- ◆炭酸・ジンジャーエール割り
- ◆グレープフルーツジュース割り
- ◆紅茶やミルクの風味と甘味付け

スイーツのシロップに

- ◆ヨーグルト・アイスクリームのソースに
- ◆ホットケーキ・クレープのシロップに



●保命酒ガラス瓶 化粧箱入 (600ml)

商品 No. **11** **1,520円** 税込

●保命酒ガラス瓶 化粧箱なし (600ml)

商品 No. **37** **1,490円** 税込

※この商品はキャンペーン対象外です。



保命酒粕の甘酒にさわやか瀬戸内レモンの風味がフレッシュに香ります。

●入江の甘酒
瀬戸内れもん風味 (20g×4 袋入)

商品 No. **63** **500円** 税込



「保命酒の花」の味わいはそのままに、お湯を注ぐだけでおいしくいただける粉末タイプの甘酒がリニューアル! 風味豊かな保命酒の香りで身も心も安らぎます。

●入江の甘酒 (20g×4 袋入)

商品 No. **48** **500円** 税込

甘酒

栄養豊富な飲む点滴
入江のあまざけは
生姜の風味がアクセント。

粕の浦らーめん&保命酒のど飴 キャンペーン



●粕の浦らーめん(1食入) 3個セット

商品 No. **89** **1,000円** 税込

湯切りなしの
エコ調理も
可能です

【作り方】

450 mlのお湯で麺をゆで、液体スープを加えてお召し上がりいただけます。



保命酒に漬けこんだ 16 種類の薬味とオリジナル香味油で風味豊かな味わいに仕上がりました。

●生姜スープ (15g×4 袋入)

商品 No. **85** **390円** 税込

手仕事
本味醂
使用



入江豊三郎本店の限定醸造「手仕事本味醂」を使用した希釈用のつゆです。3 年の熟成を経た本味醂の上こつてりとした味わいは、どんな料理も絶品に仕上がります。

●煮込んでもおいしい絶品つゆ (360ml) (希釈用つゆ)

商品 No. **49** **620円** 税込

福山ブランド
認定品



スープに「保命酒」と仙酔島の天然海水塩を使用しました。麺もコシのある細麺へと進化し、瀬戸内らしい柑橘の香りパウダー付きです。

●粕の浦らーめん (1食入)

商品 No. **44** **400円** 税込

●約 100 g ●柑橘パウダー付

売れ筋 第3位



●保命酒のど飴 (80g)

商品 No. **41** **260円** 税込



ふんわりと甘い味醂粕。優しい麴の味わいが好評です。そのままでもお召し上がり頂けます。また、お湯に溶かせば、身体が芯から温まる、美味しい甘酒も簡単にお作り頂けます。

●保命酒の花 (味醂粕) (180g)

商品 No. **40** **280円** 税込



冬限定
セット

保命酒を使った
冬限定のセットです。

商品 No. **57**

4,000円 税込

(箱代含む)

- 保命酒 (600ml) × 1
- 生姜スープ (15g×4 袋入) × 1
- 本味醂 (600ml) × 1
- 保命酒のど飴 (80g) × 1
- 煮込んでもおいしい絶品つゆ (360ml) (希釈用つゆ) × 1



冬限定
セット

入江豊三郎本店の人気商品と
おいしい絶品つゆが楽しめる
盛り沢山のセットです。

商品 No. **56**

5,680円 税込

(箱代含む)

- 保命酒 (600ml) × 1
- 本味醂 (600ml) × 1
- 保命酒のど飴 (80g) × 1
- 生姜スープ (15g×4 袋入) × 1
- 入江の甘酒 (20g×4 袋入) × 1
- 保命酒の花 (味醂粕) (180g) × 1
- 粕の浦らーめん (1食入) × 2
- 煮込んでもおいしい絶品つゆ (360ml) (希釈用つゆ) × 1



保命酒と手仕事本味醂の2本セットです。

商品 No. **58**

4,500円 税込

(箱代含む)

- 保命酒 (900ml) × 1
- 手仕事本味醂 (900ml) × 1

- ◎詰め合わせセットの価格には箱代が含まれております。
- ◎ご自宅宛の贈答セットには紙袋をお付けいたします。



商品 No. **52**

4,280円 税込

(箱代含む)

- 保命酒 (900ml) × 1
- 本味醂 (600ml) × 1
- 保命酒の花 (味醂粕) (180g) × 2
- 保命酒のど飴 (80g) × 2



商品 No. **51**

5,010円 税込

(箱代含む)

- 保命酒 (900ml) × 1
- 本味醂 (600ml) × 1
- 保命酒丹波焼 丸徳利 (180ml) × 1
- 保命酒のど飴 (80g) × 2

売れ筋 第2位



昔ながらの手仕事で造る「本味醂」。おかげさまで、“これなくては”といわれるお客様が続出の人気商品です。

お料理好きの方に喜ばれます。味が濃く甘味も強いので、お料理にコクが出ます。これ一本でお酒もお砂糖も要りません。

本味醂 1,800ml **6本**
まとめ買いで **600円お得!**

●トモエ印本味醂 (1,800ml)

商品 No. **20** **1,450円** 税込

●トモエ印本味醂 和紙包装 (1,800ml)

商品 No. **24** **1,480円** 税込



商品 No. **54**

4,110円 税込

(箱代含む)

●トモエ印本味醂5本セット (600ml) × 5



●トモエ印本味醂 (600ml)

商品 No. **21** **700円** 税込

●トモエ印本味醂 和紙包装 (600ml)

商品 No. **25** **730円** 税込

●トモエ印本味醂 ペットボトル (500ml)

商品 No. **23** **650円** 税込

※ペットボトルは和紙包装対応はしていません。

本味醂

蒸したもち米(国産米)と焼酎が原料です。米麴(国産米)と焼酎が原料です。伝統的な製法で仕込み、五十〜六十日の熟成後、絞り、製品となります。