

# おせち

令和六年 盛付け済

限定  
予約販売

早期ご予約承り期間

お届け日

2023年 9/7 (木) ~ 10/31 (火) 12/29 (金)

※早期ご予約承り期間を過ぎた場合は担当販売員にご相談ください。 ※天候や運送会社の都合により、お届けが遅延する場合があります。  
※離島等遠隔地のお届けは、到着遅延を防ぐため12/27(水)からのお届けとさせていただきます。

「おせち」はすべて手づくり品のため予定数に達し次第、終了させていただきます。お早めにお申し込みください。  
当社商品の製造時に、うま味(化学)調味料などの化学的合成添加物を使用しません。

安心・美味しさの「その先」へ  
SL Creations

「選べる料理」にはおせちもご用意しています

すべてのおせちに組合せられ、何種類でもご注文いただけます。  
P30~31にも「選べる料理」をご紹介します。

10月31日までのご予約価格

各200円引き

※選べる料理 ①~⑬

16 優しいおせち  
(やわらか食おせち)  
白木スプーン付

限定  
300  
セット

税込 11,300円  
(税抜 10,463円)

冷凍便送料無料

縦12.5×横22×高さ9cm/10品目/1人前/木箱入(白松)

\*木苺のケーキ、\*サーモンと真鯛のムース小松菜プリオッシュサンド、黒豆の黒糖煮金箔のせ、本スワイカニのリゾット風、\*牛肉のしぐれ煮ゆず風味、\*ラトウイユ、あんずの白ワイン煮、焼きはまぐり、なめらか筑前煮、海老とほうれん草のしんじょう



白木スプーン付

15 迎春華やぎ重(お雑煮付)

限定  
1,000  
セット

税込 14,800円  
(税抜 13,704円)

冷凍便送料無料

縦18.5×横18.5×高さ7.5cm/23品目/1人前/紙重箱入、風呂敷包み(不織布)

\*横紗焼き(ふくさやぎ)、\*さわらの味噌焼、伊達巻、紅白かまぼこ、鶏の塩麹焼、海老艶煮、宮崎完熟金柑煮、若桃甘露煮、味付け数の子(梅型にんじん)、広島産レモンなます、竹の子の旨煮、\*椎茸旨煮、ひとくち昆布巻、かりんとちりめん(揚げ田作り)、鳴門金時のきんとん、栗甘露煮、但馬鶏と蓮根のつみれ団子、松笠烏賊のたれ焼、太刀魚八幡巻(きぬぎや)、はい貝旨煮、\*スペイン産栗豚の角煮、丹波黒豆、鶏雑煮セット

印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただく、一層おいしく召しあがれます。  
料理名の前に\*があるものは、昨年に変更されたパーツを表します。商品内容は写真と同じですが、お届けする状態は写真と若干異なります。  
選べる料理⑬~⑯の保存解凍方法:お届け後、必ず冷凍庫で保存してください。(召しあがる35時間前に冷蔵庫で解凍してください。)

特別  
販売

真冬に満開の花を咲かせる桜、「啓翁桜」。  
お正月をおせちとともに、  
桜の花で飾ってみてはいかがでしょうか。

山形県産  
けいおうざくら  
啓翁桜

税込 5,830円  
(税抜 5,300円)

80cm×8本  
国産:桜(山形県)/常温

お届けする地域 送料無料で

●全国(但し離島は除く)へ  
お届けいたします。

専用申込用紙にご記入の上、  
担当販売員にお申し込みください。  
詳細は担当販売員へお問い合わせください。



「SLクラブOrderサイト」  
からもお申込み  
いただけます。



株式会社 SL Creations

〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1

SL Creations お客様センター

通話料無料 0120-010-018

受付時間/9:00~17:00(土・日及び年末年始を除く)

ホームページアドレス

https://sl-creations.co.jp/

お客様の担当販売員は



00097185

'23.08

# 口福のおせちで 新春を祝う

新しい年の始まりを華やかに、めでたく彩る  
エスエル・クリエーションズの盛付け済おせち。  
毎年ご好評をいただいている定番おせちのほか  
大切な方たちと賑やかに楽しめるおせちなど  
さらに進化したおせちをご用意しました。

「最高品質のおいしさをお届けしたい」  
という思いから食材へのこだわりを大切にし  
厳しい自社基準をクリアした食材を厳選。  
下ごしらえから調理、盛付けまで  
熟練の職人が心を込めて作り上げたおいしさを  
高度な冷凍技術でそのまま封じ込めています。  
大きな変化を乗り越えた今、安心・安全な  
盛付け済おせちと一緒に新年のお祝いをしませんか。



## 早期ご予約特典!

10月31日(火)までにご予約いただいた方には、表示価格より下記の金額をお値引きいたします。

盛付け済おせち **5** をご予約の方に **3,000円分** / 盛付け済おせち **1**、**13** をご予約の方に **1,200円分**

盛付け済おせち **2**、**3**、**6**、**7** をご予約の方に **1,000円分**

盛付け済おせち **8** ~ **12**、**14** ~ **20** をご予約の方に **750円分**

Z's MENUスイーツ重、ミニおせち、選べるミニおせち(2セット以上で) **4**、**21** ~ **31** をご予約の方に **400円分**

選べる料理各種をご予約の方に **200円分**

詳しくは担当販売員におたずねください。

## 解凍方法と召しあがり方

盛付けた容器のまま、一段ずつ**冷蔵庫**で解凍してください。

解凍後、**召しあがる前に1~2時間室温**に置いていただくと一層おいしく召しあがりいただけます。

※保存料等を使用しておりませんので解凍後はお早めに召しあがりください。



## 解凍は冷蔵庫に入れて35時間待つだけ!

冷蔵庫で解凍するだけで作りたての美味しさを手間無く召しあがれます。おせちは一段ずつフィルム包装されていますので一段一段それぞれのお重で解凍可能!

※おせちは冷凍で届きます。



### POINT

箱から出して風呂敷を広げ破損が無いかをご確認後、一段ずつフィルム包装のままそれぞれ冷蔵庫で解凍してください。

### 盛付け済おせちアレルギー表示について

「食物アレルギー」をお持ちの方はこちらの2次元コードからご確認ください。または、担当販売員にお問い合わせください。



### SLクラブOrderサイトでもご予約を承ります

※ Orderサイトでは、**1**~**20**のみご予約いただけます。右記2次元コードからOrderサイトをご利用いただけます。  
※ ミニおせち、選べるミニおせち、選べる料理のご予約は、担当販売員にお申し付けください。  
※ SLクラブOrderサイトのご利用には、SLクラブプレミアム会員(メルマガ会員)のご登録が必要です。  
※ SLクラブのご入会時には、担当販売員コード(SLコード)が必要です。「SLコード」は担当販売員にご確認ください。



お支払いは現金、または右記クレジットカードがご利用いただけます。詳しくは担当販売員におたずねください。



- 盛付け済おせちの「こだわり」
- ① 当社商品の製造時に、うま味(化学)調味料などの化学的合成添加物を使用しません。
  - ② 遺伝子組換え不分別原料を主原料として使いません。  
※ 遺伝子組換え農産物の混入を防止するため、分別生産流通管理をした原料を使用しています。
  - ③ 当社では全取り扱い食品について、各種検査を実施し、その安全性を確認しております。
  - ④ 食品の包装材に環境ホルモンの疑いのある物質を使用しません。
  - ⑤ ゲノム編集技術によって生産された食品と判断された食品は、主原料として使いません。



Z's MENU  
FROZEN MEAL

素材や調理法にこだわり  
抜いたZ's MENUの  
珠玉の料理を盛り付けました。



至高を体現した  
唯一無二のおせち

## SUNRISE [和洋三段重]

1 和風「一之重・二之重」と  
洋風「三之重」の三段重です。

10月31日までのご予約価格  
税込 **48,300円**  
(1,200円引)

限定  
**1,000**  
セット

● SUNRISE サンライズ  
[和洋三段重]

税込 **49,500円** (税抜 45,834円)

冷凍便送料無料



- 縦14.5×横28.5  
×高さ19cm (三段重)
- 49品目
- 2~3人前
- 紙重箱入  
特製袋包み (綿)
- 取替付



### 【和風一之重】

- 1 カシノーナッツ飴炊き
- 2 にしん昆布巻
- 3 ブリの旨煮
- 4 蛤うに焼
- 5 紅白かまぼこ
- 6 香りごまめ
- 7 紅白梅麩
- 8 竹の子土佐煮
- 9 4Xチキンのくわ焼
- 10 海老塩茹で
- 11 金箔黒豆
- 12 穴子博多蒸し
- 13 菜花福良漬
- 14 シロヒブス西京焼
- 15 五郎島金時のきんとん
- 16 栗渋皮煮
- 17 手まりきんとん
- 18 桜鱈の焼き漬
- 19 子持昆布美味漬
- 20 鯛金紙巻
- 21 小松菜と菊花のなめこ和え
- 22 白えび南蛮漬

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| 5  | 4  | 3  | 2  | 1  |
| 11 | 9  | 10 | 8  | 7  |
| 20 | 19 | 14 | 13 | 12 |
| 22 | 18 | 17 |    | 16 |
|    |    |    |    | 15 |
|    |    |    |    | 21 |

### 【和風二之重】

- 1 カンパチの金紙巻
- 2 裏白椎茸
- 3 海老椎茸
- 4 金目鯛の焼き霜造り  
(青とさかのり)
- 5 かじき昆布炙
- 6 うなぎ新丈
- 7 たこ柔煮
- 8 帆立貝さんしょう煮  
(いんげん)
- 9 甘海老の昆布炙
- 10 山吹きんかん
- 11 4Xチキンの松風
- 12 海幸漬(彩りめかぶ)  
(あわび煮)  
(いくら醤油漬)  
(生おろしわさび付)
- 13 ずわい蟹
- 14 紅白なます
- 15 いかのからすみ和え
- 16 つぶ貝と小松菜の鉄ばえ
- 17 4Xポークの八幡巻

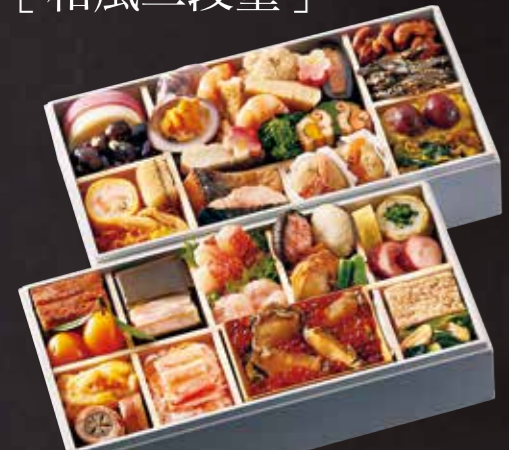
|    |    |    |   |   |   |
|----|----|----|---|---|---|
| 6  | 5  | 4  | 3 | 2 | 1 |
| 10 | 9  | 8  | 7 |   |   |
| 15 | 13 | 12 |   |   |   |
| 17 | 14 |    |   |   |   |
|    |    |    |   |   |   |
|    |    |    |   |   |   |

### 【洋風三之重】

- 1 4Xチキンのコンフィ  
ストリユソース添え
- 2 えぞあわびの  
バターソテー
- 3 4Xビーフの赤ワイン煮  
(フ・ブルギニオン)  
(フロッコリー)
- 4 4種のチーズラザニア
- 5 ラム酒漬けフルーツの  
クリームチーズ
- 6 帆立貝柱の燻製オイル漬
- 7 オリーブ
- 8 北海道産スモークサーモン
- 9 彩り野菜のピクルス
- 10 オマール海老のトマトクリーム

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 4  | 3 | 2 | 1 |
| 10 | 9 | 8 | 7 |
|    |   |   |   |
|    |   |   |   |
|    |   |   |   |
|    |   |   |   |

## HI・NO・DE [和風二段重]



二段の組合せも  
ご用意いたしました

【和風一之重】



【和風二之重】

3 和風「一之重・二之重」を  
組合せた二段重です。

10月31日までのご予約価格  
税込 **35,000円**  
(1,000円引)

限定  
**1,000**  
セット

● HI・NO・DE ひ・の・で  
[和風二段重]

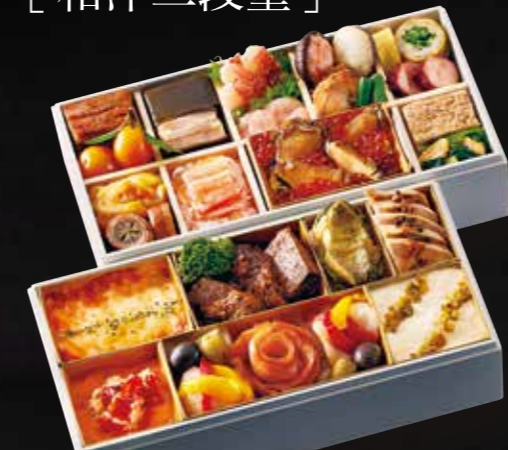
税込 **36,000円** (税抜 33,334円)

冷凍便送料無料

- 縦14.5×横28.5×高さ14cm (二段重)
- 39品目
- 2~3人前
- 紙重箱入 特製袋包み (綿)
- 取替付



## COUNTDOWN [和洋二段重]



二段の組合せも  
ご用意いたしました

【和風二之重】



【洋風三之重】

2 和風「二之重」と洋風「三之重」を  
組合せた二段重です。

10月31日までのご予約価格  
税込 **35,000円**  
(1,000円引)

限定  
**1,500**  
セット

● COUNTDOWN カウントダウン  
[和洋二段重]

税込 **36,000円** (税抜 33,334円)

冷凍便送料無料

- 縦14.5×横28.5×高さ14cm (二段重)
- 27品目
- 2~3人前
- 紙重箱入 特製袋包み (綿)
- 取替付



# Sugar! Sugar!

[スイーツ重]  
美と味わいを嗜む  
大人のスイーツ



4

贅沢な素材をふんだんに  
使用したスイーツ単体のお重です。

10月31日までのご予約価格  
税込 **12,600円**  
(400円引)

限定 3,000 セット

● Sugar! Sugar!  
シュガー! シュガー!  
[スイーツ一段重]

税込 **13,000円**  
(税抜 12,038円)

冷凍便送料無料



●縦14.5×横28.5  
×高さ8.5cm(一段重)  
●11品目  
●2~3人前  
●紙重箱入



|    |    |   |   |   |   |
|----|----|---|---|---|---|
| 6  | 5  | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 11 | 10 | 9 | 8 | 7 |   |

- 抹茶と栗のプチシュー
- ケーキ・オ・シトロン
- 赤肉メロンのケーキ
- ホワイトチョコムース  
〜いちごとロゼワインのジュレ添え〜 ※
- 黒豆ムース ※
- ゲランド塩のクッキー
- くるみ飴炊き
- 貴腐ワイン入りカッサータ ※
- ハスカップクリームチーズ ※
- ショコラテリーヌ ※
- ゴルゴンゾーラと  
リンゴ、レーズンの  
バストンチーニ ※

※印の品は洋酒を使用しております。  
召しあがる際はご注意ください。



[盛付例]

新年のティータイムを彩る、見た目も華やかなスイーツ。  
大人向けの味つけなので、お酒との相性も抜群です。

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!

料理名の数字を全色●で囲んでいるものは、昨年から変更されたパーツを表します。  
16種類のお料理から、お好きな数だけ複数のご注文も可能です。詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。

5

たから

# 寶重

「特選三段重」

最高峰を目指し  
こだわり抜いた  
究極の三段重

一之重

- メロ西京焼
- かに新丈
- うに二見焼
- いかのからすみ和え
- 銀鮭西京焼
- 伊勢海老カクテルソース和え
- (キャビア添え)
- 数の子美味漬
- 若桃甘露煮
- 山吹さんかん
- 笹麩饅頭
- 鮎煮びたし
- 手まりきんとん
- 金箔黒豆
- 紅白かまぼこ

|    |    |    |    |
|----|----|----|----|
| 4  | 3  | 2  | 1  |
| 7  | 6  | 5  |    |
| 9  | 8  | 10 |    |
| 14 | 13 | 12 | 11 |

【一之重】



二之重

- かじき昆布炙
- (生おろしわさび付)
- あわび煮
- (青とさかのり)
- 平目金紙巻
- 山形牛の  
ローストビーフ  
(ソース付)
- 4Xチキンのくわ焼
- たらば蟹金紙巻
- なまこのこのわた和え
- いくら醤油漬
- うーじウィッケン

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 2 | 1 |   |   |
| 6 | 5 | 4 | 3 |
| 9 | 8 | 7 |   |

【二之重】



【三之重】

10月31日までのご予約価格  
税込 **86,500円**  
(3,000円引)

限定 200 セット

● 寶重 [特選三段重]

税込 **89,500円**  
(税抜 82,871円)

冷凍便送料無料



●縦21.5×横21.5  
×高さ22.5cm(三段重)  
●34品目  
●4~5人前  
●木箱入(水杉)  
風呂敷包み(不織布)



三之重

- 香りごまめ
- 鯛の姿焼
- オマール海老  
グラタン
- (トリュフ添え)
- 帆立貝柱の  
漬け焼
- 伊達巻
- (青とさかのり)
- (わかめ)
- (きぬさや)
- たこ柔煮
- ブリの子旨煮
- 車海老芝煮
- にしん昆布巻
- 紅白梅麩
- 竹の子土佐煮

|    |    |   |   |
|----|----|---|---|
| 5  | 3  | 2 | 1 |
| 4  |    |   |   |
| 9  | 8  | 7 | 6 |
| 11 | 10 |   |   |

## おせちクイズ

脈々と受け継がれてきたおせちには意味と由来があります。あなたはいくつ答えられますか? (答えは次のページに)



おせちを重箱に詰めるのはなぜ?

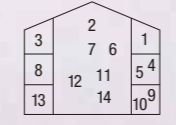
- ごちそうを重ねる
- めでたさを重ねる
- 歳を重ねる

# 絵馬

「和風三段重」

新年の宴に華を添える  
毎年人気のおせち

定番の祝い肴に和洋の多彩な料理を合わせた  
見た目にも味にもこだわり抜いた華やかな三段重。  
お客様に愛され続ける、ロングセラーおせちです。



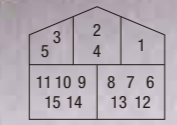
- 一之重
- 1 小海老の甘露煮
  - 2 伊達巻
  - 3 金箔黒豆
  - 4 栗きんとん
  - 5 栗渋皮煮
  - 6 紅白かまぼこ
  - 7 海老塩茹で
  - 8 山吹きんかん
  - 9 いくら醤油漬
  - 10 紅白なます
  - 11 数の子美味漬
  - 12 鱈の彩り金紙巻
  - 13 香りごまめ
  - 14 あわび煮
- (青とさかのり)



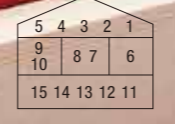
稚鮎湯葉巻  
稚鮎を湯葉で丁寧に巻き、甘辛く炊き上げました。コクがありながらあっさりとした味わい。



蟹とイタヤ貝の新丈  
イタヤ貝の旨みや食感がアクセントの、上品な味。蟹のほぐし身を贅沢にのせました。



- 二之重
- 1 手まりきんとん
  - 2 海老黄金煮(青とさかのり)
  - 3 カラスガレイ西京焼
  - 4 サイモン羽衣包み
  - 5 カシニューナッツ飴炊き
  - 6 4Xチキンのチキンロール
  - 7 あい鴨つくね照煮
  - 8 竹の子土佐煮(わかめ)
  - 9 菜の花福良漬
  - 10 梅花人参
  - 11 稚鮎湯葉巻
  - 12 つぶ貝ときくらげの新丈
  - 13 4Xビーフの牛旬菜巻
  - 14 ブリの子旨煮(いんげん)
  - 15 にしん昆布巻



- 三之重
- 1 カンパチ龍皮巻
  - 2 海老しいたけ
  - 3 小松菜と菊花のなめこ和え
  - 4 裏白しいたけ
  - 5 ひとくち昆布巻
  - 6 フルーツチーズ
  - 7 うに二見焼
  - 8 4Xビーフのローストビーフ(ソース付)
  - 9 蟹とイタヤ貝の新丈
  - 10 帆立貝さんしょう煮(きぬぎや)
  - 11 4Xチキンの松風
  - 12 真だらの南蛮漬
  - 13 鯖と野菜の龍皮押し
  - 14 小鯛ごぼう巻
  - 15 うーじウイッケン

10月31日までのご予約価格  
税込 **37,000円**  
(1,000円引)

限定 **3,000** セット

● 絵馬 [和風三段重]  
税込 **38,000円**  
(税抜 35,186円)  
冷凍便送料無料



- 縦20×横24 ×高さ20cm(三段重)
- 44品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松)
- 風呂敷包み(不織布)

9 商品内容は写真と同じですが、お届けする状態は写真と若干異なります。

料理名の数字を金色●で囲んでいるものは、昨年から変更されたパーツを表します。  
□印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただく、一層おいしく召しあがれます。

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!

16種類のお料理から、好きな数だけ複数のご注文も可能です。詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。 8



2. めでたさを重ねる  
おせちは家族の幸せを願う縁起物。「福が重なる」「めでたさが重なる」という願いを込め、重箱に詰められるようになりました。

おせちの由来・出自には諸説あります。

# 北の雅

「組合せ和洋中三段重」

和洋中の3種の味を  
心ゆくまで楽しむ



二段の組合せもご用意いたしました

8 北の雅から「和風」と「洋風」を  
組合せた二段重です。

北の雅 **和風・洋風二段重**  
[組合せ二段重]

税込 **26,000円**  
(税抜 24,075円)

10月31日までのご予約価格  
税込 **25,250円**  
(750円引)

限定 **1,000** セット



9 北の雅から「中華」と「和風」を  
組合せた二段重です。

北の雅 **中華・和風二段重**  
[組合せ二段重]

税込 **26,000円**  
(税抜 24,075円)

10月31日までのご予約価格  
税込 **25,250円**  
(750円引)

限定 **1,000** セット



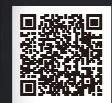
10 北の雅から「洋風」と「中華」を  
組合せた二段重です。

北の雅 **洋風・中華二段重**  
[組合せ二段重]

税込 **26,000円**  
(税抜 24,075円)

10月31日までのご予約価格  
税込 **25,250円**  
(750円引)

限定 **1,000** セット



## 和風

- 1 椎茸旨煮
- 2 紅白梅型羊羹
- 3 伊達巻
- 4 りんごぎんこん
- 5 栗甘露煮
- 6 黒豆煮
- 7 いくら醤油漬
- 8 数の子醤油漬
- 9 ポイル海老
- 10 鶏松風伸し
- 11 あんず煮
- 12 銀鮭塩麹焼き
- 13 鮭昆布巻
- 14 湯葉含め煮
- 15 なます
- 16 田作り
- 17 紅白かまぼこ

|    |    |   |    |    |   |
|----|----|---|----|----|---|
| 6  | 5  | 4 | 3  | 2  | 1 |
| 10 | 9  |   | 8  | 7  |   |
| 13 |    |   | 12 | 11 |   |
| 17 | 16 |   | 15 | 14 |   |

## 洋風

- 1 キノコマリネ
- 2 白いんげん豆
- 3 プルーン赤ワイン煮
- 4 ドライフルーツと  
ナッツのテリーヌ
- 5 えびのアヒージョ
- 6 サイモンとほうれん草の  
クリビヤック
- 7 ポークリゼット
- 8 牛蒡赤ワイン煮
- 9 パテドカンパーニュ
- 10 ローズサーモン
- 11 えびのモザイクテリーヌ
- 12 ローストビーフ  
(フロックロー)
- 13 鱈のエスカベッシュ

|    |    |   |    |
|----|----|---|----|
|    | 3  | 2 | 1  |
| 4  | 7  | 6 | 5  |
|    | 10 | 9 | 8  |
| 11 | 13 |   | 12 |

## 中華

- 1 カニ爪玄米揚げ
- 2 くるみ飴炊き
- 3 海鮮翡翠蒸し
- 4 海老のチリソース煮
- 5 あわびオイスター煮  
(青とかさのり)
- 6 コウフ香味煮
- 7 つぶのオイスター炒め
- 8 黒酢豚
- 9 ホタテピリ辛醤油煮
- 10 ピリ辛サーサイ
- 11 広東叉焼

|    |   |   |
|----|---|---|
| 3  | 2 | 1 |
| 5  |   | 4 |
| 10 | 9 | 8 |
| 11 |   | 6 |
|    |   | 7 |

10月31日までのご予約価格  
税込 **37,000円**  
(1,000円引)

限定 **1,500** セット

●北の雅  
[組合せ和洋中三段重]

税込 **38,000円**  
(税抜 35,186円)

冷凍便送料無料



- 縦19.5×横19.5  
×高さ16cm(三段重)
- 41品目
- 3~4人前
- 木箱入(ファルカタ)  
風呂敷包み(不織布)



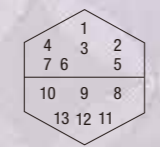
# 11 加賀亀甲重

「和風三段重」

加賀の食材を贅沢に使った  
長寿吉兆を願う洗練の味

## 一之重

- 1 笹万頭(生麩)
- 2 ほたるいか甘酢漬
- 3 あわび磯煮(青とさかのり)
- 4 ます蒲鉾
- 5 白子の柚子みそ和え
- 6 はまぐりのさんしょう煮
- 7 白えび蒲鉾
- 8 金箔黒豆
- 9 海老旨煮
- 10 伊達巻
- 11 能登がきマリネ
- 12 加賀れんこんの彩りピクルス
- 13 小鮎の煮びたし



## 二之重

- 1 オレンジクリームチーズ
- 2 帆立生姜煮
- 3 湯葉巻練笹奉書
- 4 からすがれいの西京焼
- 5 ずわいかにか爪
- 6 数の子醤油漬
- 7 羽二重寿結び
- 8 いくら醤油漬
- 9 甘酢白魚のかけぼんジュレ
- 10 黒かじきの昆布メ
- 11 穴子八幡巻
- 12 田作り
- 13 白海老甘酢漬



〈別添〉  
丸干しほたるいか



**帆立生姜煮**  
柔らかく蒸しあげた帆立を、生姜を効かせた出汁で炊き上げました。



**甘酢白魚のかけぼんジュレ**  
定番の甘酢白魚にジュレにしたボン酢しょうゆを添えた、見た目も美しい一品。

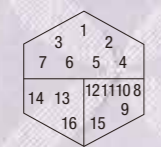


**柿バター巻**  
バターを干し柿で巻いた、人気料理。やさしい甘さなので、お子様にもおすすめです。



## 三之重

- 1 能登海藻入り松前漬
- 2 ぶりの子旨煮
- 3 柚子紅白なます(昆布入)
- 4 甘えび甘露煮
- 5 さんかん
- 6 若桃の甘露煮
- 7 柿バター巻
- 8 うめ麩
- 9 しいたけ旨煮
- 10 てまり麩
- 11 寿羽子板たけのこ
- 12 くわい黄金煮
- 13 栗きんとん(甘露煮)
- 14 黒豚昆布巻
- 15 海老くるみ
- 16 生麩と氷見牛のしぐれ煮



10月31日までのご予約価格  
税込 **31,250円**  
(750円引)  
**限定 2,000 セット**

●加賀亀甲重  
[和風三段重]  
税込 **32,000円**  
(税抜 29,630円)  
冷凍便送料無料



- 縦23×横20×高さ20cm(三段重)
- 43品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松)
- 風呂敷包み(不織布)



金運を象徴する料理は?  
1. 数の子  
2. 栗きんとん 3. 伊達巻

# 12 宝祥

「七箱与段重ね」

年の始まりに幸せを呼ぶ  
宝の名を冠したお重

福を招くとされる宝を描いた七つのお重に  
バランスよく祝いの料理を盛り付けました。  
新年の食卓に賑やかに並べたり  
一箱ずつ楽しんだり、自由にご堪能ください。



【宝珠】

- 宝珠**
- 1 笹麩饅頭
  - 2 あかいか白煮
  - 3 海老しいたけ
  - 4 裏白しいたけ
  - 5 銀鮭西京焼
  - 6 紅白かまぼこ
  - 7 花豆煮
  - 8 山吹さんかん
  - 9 伊達巻
  - 10 海老塩茹で
  - 11 のどぐろ
  - 12 かけぼん漬

|    |   |    |   |   |   |
|----|---|----|---|---|---|
| 6  | 5 | 4  | 3 | 2 | 1 |
| 11 | 8 | 7  |   |   |   |
| 12 |   | 10 | 9 |   |   |



【小槌】

- 小槌**
- 1 4Xビーフのローストビーフ(ソース付)
  - 2 4Xチキンのチキンロール
  - 3 帆立貝さんしょう煮(いんげん)
  - 4 つぶ貝ときくらげの新丈
  - 5 うに二見焼
  - 6 鯖と野菜の龍皮押し

|   |       |
|---|-------|
| 2 | 1     |
| 6 | 5 4 3 |

【巻物】

- 巻物**
- 1 牛旬菜巻
  - 2 真だらの南蛮漬
  - 3 小海老の甘露煮
  - 4 香りごまめ

|   |   |
|---|---|
| 2 | 1 |
| 4 | 3 |



【巾着】

- 巾着**
- 1 うにとズッキーニのテリーヌ
  - 2 フルーツチーズ
  - 3 かにテリーヌ
  - 4 うーじウィッケン
  - 5 くるみハニー仕立て

【丁字】

|   |     |
|---|-----|
| 2 | 1   |
| 3 |     |
| 6 | 5 4 |

|   |   |
|---|---|
| 2 | 1 |
| 3 |   |
| 5 | 4 |

- 鍵**
- 1 金箔黒豆
  - 2 いくら醤油漬
  - 3 紅白なます
  - 4 小松菜と菊花のなめこ和え
  - 5 五郎島金時のきんとん
  - 6 栗渋皮煮

|   |     |
|---|-----|
| 2 | 1   |
| 3 |     |
| 6 | 5 4 |

- 隠れ笠**
- 1 ブリの子旨煮
  - 2 海老黄金煮
  - 3 かき柚子胡椒漬
  - 4 菜の花福良漬
  - 5 小鯛包み焼
  - 6 梅花人参
  - 7 にしん昆布巻

|   |     |
|---|-----|
| 2 | 1   |
| 4 | 3   |
| 7 | 6 5 |

【隠れ笠】

10月31日までのご予約価格  
税込 **31,250円**  
(750円引)

限定 4,000 セット

● 宝祥 [七箱与段重ね]

税込 **32,000円**  
(税抜 29,630円)

冷凍便送料無料



- 縦12.5×横23.5×高さ24cm(与段重ね)
- 46品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松)
- 風呂敷包み(不織布)



料理名の数字を全色●で囲んでいるものは、昨年から変更されたパーツを表します。  
■印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただく、一層おいしく召しあがれます。

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!

16種類のお料理から、お好きな数だけ複数のご注文も可能です。詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。



【新商品】

# 13 二段祝重

〔特選和風〕

大人数が集う新年の  
ボリユーム満点おせち

ご家族や親戚、ご友人など大勢で祝う  
新年にふさわしい、これまでにない大容量のおせち。  
定番のおせち料理から洋風の料理まで  
丁寧に取り上げた品々を豪華に盛り付けました。

## 一之重

- 1 あわび煮(青とさかのり)
- 2 帆立貝さんしょう煮
- 3 海老塩茹で
- 4 伊達巻
- 5 数の子美味漬
- 6 あかいか白煮
- 7 小松菜と菊花の  
なめこ和え
- 8 金箔黒豆
- 9 梅花人參
- 10 にしん昆布巻
- 11 菜の花福良漬
- 12 紅白かまぼこ
- 13 紅白なます
- 14 香りごまめ

|    |    |    |    |
|----|----|----|----|
| 4  | 3  | 2  | 1  |
| 6  | 11 | 9  | 8  |
| 12 | 10 | 10 | 7  |
| 2  | 5  | 1  | 4  |
| 14 | 13 | 12 | 6  |
|    |    |    | 11 |
|    |    |    | 9  |
|    |    |    | 10 |



## 二之重

- 1 鯖の奉書巻
- 2 カラスガレイ西京焼
- 3 山吹きんかん
- 4 4Xビーフのローストビーフ  
(ソース付)
- 5 あい鴨つくね照煮
- 6 フルーツチーズ
- 7 裏白しいたけ
- 8 海老しいたけ
- 9 くるみかつお
- 10 五郎島金時のきんとん
- 11 栗渋皮煮
- 12 小海老の甘露煮
- 13 4Xチキンのくわ焼
- 14 つぶ貝ときくらげの新丈
- 15 4Xチキンの松風
- 16 鱈の彩り金紙巻

|    |    |    |    |
|----|----|----|----|
| 4  | 3  | 2  | 1  |
| 7  | 6  | 10 | 8  |
| 9  | 11 | 10 | 4  |
| 13 | 12 | 11 | 14 |
| 16 | 15 | 14 | 15 |
|    |    |    | 3  |



**鱈の彩り金紙巻**  
酢漬けの鱈と3種類の野菜を、おぼろ昆布と薄焼き卵で巻いた、美しい色彩の一品。



**4Xチキンの松風**  
4Xチキンのひき肉をベースにしたつくね種にれんこんを加えて蒸した、やさしい味。



**4Xビーフのローストビーフ  
(ソース付)**  
こだわりの牛肉、4Xビーフの旨味がしっかり感じられる、しっとりやわらかなローストビーフ。

10月31日までのご予約価格  
税込 **44,800円**  
(1,200円引)

限定 **1,000セット**

●二段祝重  
〔特選和風〕  
税込 **46,000円**  
(税抜 42,593円)  
冷凍便送料無料



●縦27×横27  
×高さ13.5cm(二段重)  
●30品目  
●7~8人前  
●紙重箱入  
風呂敷包み(不織布)



【新商品】

14

# ボーノフェスタ

## お肉とイタリアンの オードブル

### 肉料理を満喫できる 新感覚の祝祭膳

世代を問わず楽しんでほしい  
という思いから生まれた  
肉料理を中心にした新商品。  
ワインと一緒に堪能したい  
自慢の料理を盛り付けました。



[盛付例]

イタリアン風の前菜や贅沢なステーキなど圧巻の品揃え。大人も若い世代も楽しめる味わい。

## 一之重

- 1 北海道産 スモークサーモン
- 2 プロシュート
- 3 ロースハム(オリーブ)
- 4 チョリソー
- 5 鶏むね肉のプレッセ

- 6 トマトとチーズのカプレーゼ風
- 7 インカのめざめ
- 8 十勝ナイタイ和牛ステーキ (フロッコリー)
- 9 野菜のカポナータ

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
| 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 9 |   | 8 | 7 | 6 |

10月31日までのご予約価格  
税込 **23,250円**  
(750円引)

限定 2,000 セット

●ボーノフェスタ  
～お肉とイタリアンの  
オードブル～

税込 **24,000円**  
(税抜 22,223円)

冷凍便送料無料



- 縦14.6×横29.6×高さ13cm(二段重)
- 19品目
- 3～4人前
- 木箱入(ファルカタ) 風呂敷包み(不織布)



### 十勝ナイタイ 和牛ステーキ

上品な味わいが特徴のブランド牛を、贅沢にステーキで。



### 牛肉の赤ワイン煮

牛肉を赤ワインでじっくり煮込むことで、ほろほろとやわらかい食感に。



### アップルバター のプロシュート添え

やさしい甘みのアップルバターと生ハムの塩気が絶妙にマッチ。

- ## 二之重
- 1 スモークサーモンと クリームチーズのカナッペ
  - 2 ごぼうのブラッサート
  - 3 チキンハーニーマスタート
  - 4 牛肉の赤ワイン煮
  - 5 豚肉のロースト
  - 6 ポルチーネクリームソース
  - 7 きこのケーキサレ
  - 8 ムール貝の 香草パン粉焼き (ロマネスコカラフラワー)
  - 9 鶏もも肉の ミートローフ仕立て トリップ
  - 10 アップルバターの プロシュート添え

|    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|
| 5  | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 10 | 9 | 8 | 7 | 6 |

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!

16種類のお料理から、お好きな数だけ複数のご注文も可能です。詳しくは、30～31ページ・裏表紙をご参照ください。

# 15 二段重 絵馬

「和風」

大好評の絵馬を二段重用に  
厳選して組合せました

|    |    |    |    |
|----|----|----|----|
| 4  | 3  | 2  | 1  |
| 10 | 9  | 8  | 7  |
| 18 | 17 | 16 | 15 |
|    |    | 13 | 11 |
|    |    | 14 | 12 |



- 1 銀鮭西京焼
- 2 金箔黒豆
- 3 蟹とイタヤ貝の新丈
- 4 伊達巻
- 5 のどぐろ
- 6 かけぼん漬
- 7 4Xチキンのチキンロール
- 8 紅白かまぼこ
- 9 海老塩茹で
- 10 竹の子土佐煮(わかめ)
- 11 手まりきんとん
- 12 栗きんとん
- 13 栗渋皮煮
- 14 いくら醤油漬
- 15 紅白なます
- 16 カシニューナッツ飴炊き
- 17 香りごまめ
- 18 山吹きんかん
- 19 4Xビーフの牛旬菜巻

10月31日までのご予約価格  
税込 **27,250円**  
(750円引)

限定 **2,000** セット

●二段重絵馬  
「和風」  
税込 **28,000円**  
(税抜 25,926円)

冷凍便送料無料



●縦20×横24  
×高さ14cm(二段重)  
●36品目  
●2~3人前  
●木箱入(白松)  
風呂敷包み(不織布)

- 1 真だら南蛮漬
- 2 数の子美味漬
- 3 小松菜と菊花のなめこ和え
- 4 つぶ貝と
- 5 きくらげの新丈
- 6 ひとくち昆布巻
- 7 フルーツチーズ
- 8 4Xビーフのローストビーフ(ソース付)
- 9 うに二見焼
- 10 小海老の甘露煮
- 11 鱈の彩り金紙巻
- 12 サーモン重ね焼
- 13 小鯛包み焼
- 14 梅花人参
- 15 稚鮎湯葉巻
- 16 ブリの子旨煮
- 17 うーじウィッケン
- 18 にしん昆布巻
- 19 帆立貝さんしょう煮(いんげん)

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| 5  | 4  | 3  | 2  | 1  |
| 10 | 9  | 8  | 7  | 6  |
| 16 | 15 | 14 | 13 | 12 |
|    |    | 18 | 11 | 17 |

# 16 京

「和風長角二段重」

新年の食卓を  
優美に演出する  
洗練の長角重

関西のご当地食材など  
厳選した素材の味わいを  
日本料理の伝統技法で引き立てました。  
すつきりとした黒の長角のお重が  
お正月のひとときを上品に彩ります。

- 1 紅白かまぼこ
- 2 牡蠣のオイル漬け
- 3 さわらの味噌焼
- 4 味付け数の子
- 5 伊達巻
- 6 田作り
- 7 栗甘露煮
- 8 鳴門金時のきんとん
- 9 丹波黒豆
- 10 海老艶煮
- 11 さより甘酢漬
- 12 広島産レモンなます
- 13 若桃甘露煮
- 14 華きぬた巻
- 15 ひとくち昆布巻
- 16 竹の子の旨煮
- 17 但馬鶏と蓮根のつみれ団子(きぬさや)(梅型にんじん)

|    |    |    |    |   |
|----|----|----|----|---|
| 5  | 4  | 3  | 2  | 1 |
|    | 6  |    |    |   |
| 16 | 15 | 11 | 10 | 8 |
| 17 | 14 | 13 | 12 | 9 |



10月31日までのご予約価格  
税込 **27,250円**  
(750円引)

限定 **3,000** セット

●京「和風長角二段重」  
税込 **28,000円**  
(税抜 25,926円)

冷凍便送料無料



●縦13.8×横29.3  
×高さ13.6cm(二段重)  
●32品目  
●3~4人前  
●紙重箱入  
風呂敷包み(不織布)

- 1 スペイン産栗豚の角煮
- 2 鶏松風
- 3 太刀魚八幡巻
- 4 鶏の塩麹焼
- 5 袱紗焼き(ふくさやき)
- 6 宮崎完熟金柑煮
- 7 筍と湯葉の山椒煮
- 8 帆立貝朝倉山椒焼
- 9 椎茸旨煮
- 10 かりんとちりめん(揚げ田作り)
- 11 蝦夷あわび煮
- 12 蟹と貝柱の昆布和え(いくらのせ)
- 13 牛肉と牛蒡のしぐれ煮
- 14 瀬戸内産鱧の南蛮漬(芽キャベツ)
- 15 京風合鴨口一煮

|    |    |    |    |   |    |
|----|----|----|----|---|----|
| 8  | 7  | 5  | 4  | 3 | 1  |
| 9  |    |    | 6  |   | 2  |
| 14 | 13 | 12 | 11 |   | 10 |
| 15 |    |    |    |   |    |

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!

料理名の数字を金色●で囲んだものは、昨年から変更されたパーツを表します。  
印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただくと、一層おいしく召しあがれます。  
16種類のお料理から、お好きな数だけ複数のご注文も可能です。詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。

# 17 祝重

「特選和風一段重」

和のご馳走を  
オードブル風に  
盛合わせた  
華麗な一段重



|    |    |    |
|----|----|----|
| 4  | 3  | 2  |
| 10 | 9  | 7  |
| 13 | 12 | 8  |
| 20 | 19 | 18 |
| 24 | 23 | 22 |
| 27 | 26 | 25 |
| 28 | 21 | 15 |

10月31日までのご予約価格  
税込 **25,250円**  
(750円引)  
限定 3,000 セット

●祝重  
[特選和風一段重]  
税込 **26,000円**  
(税抜 24,075円)  
冷凍便送料無料

●縦27×横27  
×高さ8cm(一段重)  
●28品目  
●3~4人前  
●紙重箱入  
風呂敷包み(不織布)

- 1 山吹きんかん
- 2 カラスガレイ西京焼
- 3 海老塩茹で
- 4 伊達巻
- 5 小松菜と菊花のなめこ和え
- 6 香りごまめ
- 7 フルーツチーズ
- 8 にしん昆布巻
- 9 菜の花福良漬
- 10 あいか白煮
- 11 あい鴨つくね照煮
- 12 梅花人参
- 13 紅白かまぼこ
- 14 いくら醤油漬
- 15 紅白なます
- 16 あわび煮
- 17 4Xチキンの松風
- 18 帆立貝さんしょう煮
- 19 真だらの南蛮漬
- 20 つぶ貝ときくらげの新丈
- 21 カンパチ龍皮巻
- 22 裏白しいたけ
- 23 鱈の彩り金紙巻
- 24 五郎島金時のきんとん
- 25 栗渋皮煮
- 26 4Xチキンの生姜焼
- 27 金箔黒豆
- 28 数の子美味漬

# 18 中華オードブル

「八角一段重」

絶品中華で新年を  
賑やかに祝う

八角形のお重に大人から  
子供まで楽しめる中華料理を  
たっぷり盛付けました。  
中華ならではの華やかな見た目が  
新年を楽しく演出します。

- 1 黒酢豚
- 2 海老のチリソース煮
- 3 海鮮翡翠蒸し
- 4 くるみ飴炊き
- 5 カニ爪玄米揚げ
- 6 ピリ辛ザーサイ
- 7 白菜甘酢漬
- 8 あわびオイスター煮  
(青しさかのり)
- 9 広東叉焼(ブロッコリー)
- 10 鶏唐油淋
- 11 ポイル海老
- 12 ホタテピリ辛醤油煮
- 13 りんごきんとん
- 14 栗甘露煮



10月31日までのご予約価格  
税込 **22,250円**  
(750円引)  
限定 1,000 セット

●中華オードブル  
[八角一段重]  
税込 **23,000円**  
(税抜 21,297円)  
冷凍便送料無料

●縦25.5×横25.5  
×高さ7.5cm(一段重)  
●14品目  
●4人前  
●紙重箱入  
風呂敷包み(不織布)



りんごきんとん  
りんごの果汁と果肉をさつまいもに混ぜ、さっぱりとした甘さに。

海鮮翡翠蒸し  
エビと白身魚のすり身にほうれん草を混ぜ込み、美しい色彩に仕上げました。

Q3 田作りがごまめと呼ばれる理由は?  
1. 目がごまに似ているから  
2. こまめに働くというゴロ合わせから  
3. 米を育てる肥料だったから

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!

# フレンチ オードブル

「洋風一段重」

シェフがこだわり抜いた  
珠玉の料理の共演

素材の美味しさを最大限引き立てた  
本格フレンチの贅沢なオードブル。  
素材選びから調理、盛り付けまで  
すべてにこだわったレストランの味を  
シャンパンやワインと共に満喫してください。

10月31日までのご予約価格  
税込 **24,250円**  
(750円引)

限定 **1,000** セット

- フレンチオードブル  
[洋風一段重]
- 税込 **25,000円**  
(税抜 23,149円)
- 冷凍便送料無料



- 縦20×横32  
×高さ7cm(一段重)
- 15品目
- 3~4人前
- 紙重箱入  
風呂敷包み(不織布)



|    |    |    |    |   |
|----|----|----|----|---|
| 5  | 4  | 3  | 2  | 1 |
| 6  | 10 | 9  | 8  | 7 |
| 15 | 14 | 12 | 11 |   |

- 真鯛のカルパッチョ
- かぼちゃのタルト
- 鶏むねのハム彩り野菜サラダ
- 自家製ハムのキャロットラペ添え
- 小松菜のブリオッシュ
- ポルチーニのムース
- 茄子と鶏肉の赤ワイン煮込み
- 牛肉と野菜のパテ
- 海老とブロッコリーのマリネ  
く香草風味
- 若鶏と茹で落花生のレモン風味
- 西洋野菜の甘いグレッグ
- 牛蒡の赤ワイン煮
- 赤パプリカのマリネ
- キスのポピエット
- 帆立といんげんのマリネ  
バター風味



3. 米を育てる肥料だったから  
田作りの材料のカクチイワシは、おいしい米  
を育てる肥料でした。五万米(ごまめ)と呼ば  
れ、五穀豊穡の願いが込められています。

料理名の数字を金色●で囲んだものは、昨年から変更されたパーツを表します。  
16種類のお料理から、好きな数だけ複数のご注文も可能です。詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。

# 美しい国から 北海道 オードブル重

「海鮮和風一段重」

オホーツクの海の幸を  
贅沢に味わい尽くす

- 北海道産にしん甘露煮
- 北海しまえび
- ぶり照り焼き
- 北海道産帆立のうま煮
- 数の子松前漬
- ぼたんえびのゆず塩蒸し
- さんまの酢漬
- 北海道産味付け数の子
- いくら醤油漬
- 煮あわび
- 帆立貝ひもの佃煮
- 帆立包み昆布
- なますのもずく和え  
(北海道型昆布)
- たこ柔らか煮
- つぶ甘露煮
- 北海道産いかの梅しそ巻
- 紅ずわいがに爪
- オホーツク海産帆立の  
ウニバター焼き
- ずわいがに甲羅盛  
(蟹みそ入)
- 昆布の煮付け
- たらちの切込み
- 鮭の切込み

|    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|
| 5  | 4  | 3  | 2  | 1  |
| 13 | 12 | 11 | 10 | 9  |
| 21 | 20 | 19 | 18 | 17 |
| 22 |    |    |    | 16 |



10月31日までのご予約価格  
税込 **26,250円**  
(750円引)

限定 **1,000** セット

- 「美しい国から」  
北海道オードブル重  
[海鮮和風一段重]
- 税込 **27,000円**  
(税抜 25,000円)
- 冷凍便送料無料



- 縦20×横32  
×高さ8cm(一段重)
- 22品目
- 3~4人前
- 木箱入(ファルカタ)  
風呂敷包み(不織布)



美しい風景、  
美しい食材、  
美しい心遣い、  
を応援するプロジェクト

生産地域の環境保全、地域振興を応援するため、  
この商品の売上金の一部を寄付いたします。

24 和洋ミニおせち【与段重】



限定  
5,000  
セット

一  
三  
与

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段/30品目/2~3人前/紙容器入

- 一之重 紅白かまぼこ/小鯛包み焼/海老塩茹で/つぶ貝ときらげの新丈/金箔黒豆/栗渋皮煮/五郎島金時のきんとん/香りごめ
- 二之重 \*真だらの南蛮漬/にしん昆布巻/牛旬菜巻/帆立貝さんしょう煮(いんげん)/\*鯖の奉書巻/あい鴨つくね照煮/サーモン重ね焼/\*カラスガレイ西京焼/4Xチキンの松風
- 三之重 恵那マロン/フルーツチーズ/くるみハニー仕立て/\*射込みいか/かにテリーヌ/茄子のカネロニ/\*4Xチキンの二見焼
- 与之重 4Xチキンのチキンロール/かきのコキール/うーじウィッケン/スズキの香草焼/4Xビーフのローストビーフ(ソース付)/セサミクネル

23 北の舞 和洋中ミニおせち【与段重】



限定  
3,000  
セット

一  
三  
与

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段/31品目/2~3人前/紙容器入

- 一之重 紅白かまぼこ/黒豆煮/湯葉含め煮/田作り/いくら醤油漬/鶏松風伸し/ポイル海老/たご旨煮/\*りんごきんとん/\*栗甘露煮
- 二之重 伊達巻/\*なます/\*帆立旨煮/銀鮭塩麹焼き/あんず煮/鱒子昆布巻/椎茸旨煮
- 三之重 えびのモザイクテリーヌ/スモークサーモンマリネ/\*ほたてマスタート和え/\*キノコマリネ/牛蒡赤ワイン煮/\*ブルーベリー赤ワイン煮/ローストビーフ/ポークボリネアンロール(ブロッコリー)
- 与之重 \*鶏唐油淋/コウフ香味煮/つぶのオイスター炒め/黒酢豚/角煮/海老のチリソース煮

21 和風ミニおせち【与段重】



限定  
5,000  
セット

一  
三  
与

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段/32品目/2~3人前/紙容器入

- 一之重 紅白かまぼこ/にしん昆布巻/海老塩茹で/菜の花福良漬/数の子美味漬/金箔黒豆/栗渋皮煮/五郎島金時のきんとん/香りごめ
- 二之重 牛旬菜巻/4Xチキンの松風/蛤うに新丈/手まりきんとん/海老黄金煮/\*鯖ざく巻
- 三之重 小松菜と菊花のなめこ和え/4Xチキンのくわ焼/\*真だらの南蛮漬/\*あいか白煮/紅いなます/いくら醤油漬/かきの小舟造り/あい鴨つくね照煮/つぶ貝ときらげの新丈
- 与之重 \*小海老の甘露煮/山吹きんかん/鱈の彩り金紙巻/カシューナッツ飴炊き/プリの子旨煮(いんげん)/銀鮭西京焼/帆立貝さんしょう煮/豚八幡巻

10月31日までの  
ご予約価格 税込 16,400円  
(400円引)

税込 16,800円 (税抜 15,556円)

早期ご予約締め切り日 10/31 [火] 予定数に達し次第終了

お届け日 12/7 [木] ~ 12/29 [金]

ミニおせちアレルギー表示について  
「食物アレルギー」をお持ちの方はこちらからご確認ください。  
または、担当販売員にお問い合わせください。



[商品お届け方法]  
お届け無料 ミニおせちは、担当販売員がご自宅までお届けいたします。

●地方発送の場合 冷凍便でお届けします。  
※天候や運送会社の都合により、お届けが遅延する場合があります。

お届け日 12/29 [金] (1セットにつき 送料税込 970円)

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。※離島等遠隔地のお届けは、到着遅延を防ぐため12/27(水)からのお届けとさせていただきます。※地方発送の商品コードは別コードです。詳しくは担当販売員におたずねください。

すべてのおせちに「選べる料理」を組合せられます!  
16種類のお料理から、お好きな数だけ複数のご注文も可能です。  
▶詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。



25 三撰ミニおせち【三段木箱入り】



限定  
1,000  
セット

蓋を上を開くと中にはミニおせち三段が入っています。

一  
三  
与

三段木箱サイズ(縦16.5×横16.5×高さ18cm)、(縦15×横15×高さ4cm)×3段/21品目/1~2人前/木箱入(白松)、風呂敷包み(不織布)

- 一之重(和風) ます蒲鉾/白えび蒲鉾/海老旨煮/田作り/伊達巻/\*いくら醤油漬/\*柚子紅白なます(昆布入)/数の子醤油漬/金箔黒豆
- 二之重(洋風) 4Xチキンのチキンロール/かきのコキール/うーじウィッケン/スズキの香草焼/4Xビーフのローストビーフ(ソース付)\*セサミクネル
- 三之重(中華) \*海鮮翡翠蒸し/ホタテピリ辛醤油煮/白菜甘酢漬/くるみ飴炊き/広東叉焼(ブロッコリー)/しいたけ中華煮

22 加賀和風ミニおせち【与段重】



限定  
4,000  
セット

〈別添〉  
丸干しほたるいか

一  
三  
与

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段/32品目/2~3人前/紙容器入

- 一之重 ます蒲鉾/白えび蒲鉾/海老旨煮/田作り/伊達巻/いくら醤油漬/柚子紅白なます(昆布入)/数の子醤油漬/金箔黒豆
- 二之重 能登がきマリネ/湯葉巻鱈笹奉書/\*帆立生姜煮/\*甘酢白魚のかけぼんジュレ/能登海藻入り松前漬/\*ぶりの子旨煮
- 三之重 海老くるみ/加賀れんこんの彩りピクルス/穴子八幡巻/はまぐりのさんしょう煮/赤ずいき/\*からすがれいの西京焼
- 与之重 柿バター巻/きんかん/若桃の甘露煮/栗きんとん(甘露栗)/しいたけ旨煮/くわい黄金煮/うめ麩/てまり麩/寿羽子板たけのこ/\*黒豚昆布巻  
〈別添〉丸干しほたるいか3枚

ミニおせち

【与段重】

人気の盛付け済おせちを、少人数でもお楽しみいただけるように彩りよく盛合わせました。別売りの市松重や白松中子に入れていただくと、さらに華やかに。



29 加賀和風ミニ【二段重】

限定 3,000 セット



【一之三】 (縦12.5×横12.5×高さ3cm)×2段 / 15品目 / 紙容器入

一之重  
ます蒲鉾 / 白えび蒲鉾 / 海老旨煮 / 田作り / 伊達巻 / いくら醤油漬 / 柚子紅白なます (昆布入) / 数の子醤油漬 / 金箔黒豆

二之重  
能登がきマリネ / \*湯葉巻練笹奉書 / \*帆立生姜煮 / \*甘酢白魚のかけぼんジュレ / 能登海藻入り松前漬 / \*ぶりの子旨煮

28 和のグルメミニ【二段重】

限定 3,000 セット



【一之三】 (縦12.5×横12.5×高さ3cm)×2段 / 22品目 / 紙容器入

一之重  
紅白かまぼこ / 山吹きんかん / 香りごまめ / \*稚鮎湯葉巻 / 紅白なます / にしん昆布巻 / 小松菜と菊の花のなめこ和え / 金箔黒豆 / つぶ貝ときくらげの新丈 / あい鴨つくね照煮

二之重  
抹茶栗きんとん / 4Xチキンの松風 / \*海老さく巻 / 手まりきんとん / カシューナッツ飴炊き / 栗洗皮煮 / 五郎島金時のきんとん / \*鯖と野菜の龍皮押し / 菜の花福良漬 / 4Xチキンの生姜焼 / カラスガレイ西京焼 / \*小海老の甘露煮

26 おもてなし重【二段重】

限定 2,000 セット



【一之三】 (縦12.5×横12.5×高さ3cm)×2段 / 18品目 / 紙容器入

一之重  
伊達巻 / 紅白かまぼこ / 海老艶煮 / ばい貝旨煮 / 味付け数の子 / 広島産レモンなます / 鳴門金時のきんとん / 丹波黒豆 / 若桃甘露煮 / \*さより甘酢漬 / \*さわらの味噌焼 / \*袱紗焼き (ふくさやき) / ひとくち昆布巻 / \*椎茸旨煮 / \*筍と湯葉の山椒煮 / かりんとちりめん (揚げ田作り) / 鶏の塩麹焼 (梅型にんじん) / 帆立貝朝倉山椒焼

31 中華ミニ【二段重】

限定 2,000 セット



【一之三】 (縦12.5×横12.5×高さ3cm)×2段 / 12品目 / 紙容器入

一之重  
\*鶏唐油淋 / コウフ香味煮 / つぶのオイスター炒め / 黒酢豚 / 角煮 (ブロッコリー) / 海老のチリソース煮

二之重  
\*海鮮翡翠蒸し / ホタテピリ辛醤油煮 / 白菜甘酢漬 / くるみ飴炊き / 広東叉焼 (ブロッコリー) / しいたけ中華煮

30 北の洋グルメミニ【二段重】

限定 3,000 セット



【一之三】 (縦12.5×横12.5×高さ3cm)×2段 / 12品目 / 紙容器入

一之重  
アンコウの生ハム巻 / 牡蠣のオイル煮 / フィレンツェ風 / フルーツバター / オホーツクサーモンのリエット / かすべのエスカベッシュ / 帆立と枝豆の和風テリーヌ

二之重  
つぶ貝のソテー (バター醤油ソース) / カレイのリヴォルノ風 / オリーブと紫玉ねぎのマリネ / 焼りんごとかぼちゃのインサラティーナ / 北海道産スモークサーモン / 福栗豆

27 洋のおもてなし重【二段重】

限定 2,000 セット



【一之三】 (縦12.5×横12.5×高さ3cm)×2段 / 11品目 / 紙容器入

一之重  
白いんげん豆 / ポークボロネジアンロール / \*ブルーン赤ワイン煮 / 海老と帆立のアヒージョ風 / サーモンとほうれん草のクリビヤック / ポークリエット / 牛蒡赤ワイン煮 / えびのモザイクテリーヌ / ドライフルーツとナッツのテリーヌ / ロースビーフ / 鱈のエスカベッシュ (ブロッコリー)

選べる  
ミニおせち

【各々二段重】

人数や味のお好みに合わせて組み合わせが可能な、選べるミニおせち。色々なおせちを召しあがりたいという方や、おせちを少しプラスしたいという方にもおすすめ。



ミニおせち用  
白松中子  
2個セット



税込 1,200円 (税抜 1,091円)

2個入 / 幅14.8×奥行14.8×高さ3.8cm 白松

\*地方発送できません。ご了承ください。

紙容器が  
おさまります。



市松重

「ミニおせち」  
「選べるミニおせち」用に  
市松重 (別売) を特別販売します

市松重は、4つの角重と点心盆を組合せた新しい発想のお重です。おせち以外にも、お花見や行楽弁当にも最適です。

山中塗市松重 通常価格 税込18,700円が、

特別価格 税込 17,700円での  
承りとなります。

山中塗市松重 フェノール樹脂の成型品・ウレタン塗装  
中子朱・黒 各2個 (13.6×13.6×4.3cm) 盆2枚 (28.5×14.9×2.3cm)

\*地方発送の場合、別途送料がかかります。

\*ミニおせち (冷凍品)、市松重 (常温品) は、別配送いたしますので、お届け日が異なる場合があります。



【購入方法】 地方発送の場合 2セット単位で承ります。

「選べるミニおせち」のご注文は2セット以上でお買上げいただけます。



「選べるミニおせち」は、ご家族の人数やお好みに応じてお選びいただけます。追加は1セットごとにお買上げいただけます。

【商品お届け方法】

お届け無料 選べるミニおせちは、担当販売員がご自宅までお届けいたします。

●地方発送の場合 冷凍便でお届けします。

\*天候や運送会社の都合により、お届けが遅延する場合があります。

【お届け日】 12/29 [金] (2セットにつき 送料税込 970円)

\*数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。\*離島等遠隔地のお届けは、到着遅延を防ぐため12/27(水)からのお届けとさせていただきます。\*地方発送の商品コードは別コードです。詳しくは担当販売員におたずねください。

すべてのおせちに  
「選べる料理」を組合せられます!

16種類のお料理から、お好きな数だけ  
複数のご注文も可能です。

▶詳しくは、30~31ページ・裏表紙をご参照ください。



【お届け形態】  
選べるミニおせちは紙容器への  
盛付けでお届けとなります。

10月31日までの  
ご予約価格

税込 16,400円  
(400円引)

2セットで  
税込 16,800円 (税抜 15,556円)

ご注文は2セットから、追加は  
1セット (26~31) 税込8,400円で承ります。

早期ご予約  
締め切り日 10/31 [火] 予定数に達し次第終了

お届け日 12/7 [木] ~ 12/29 [金]

選べるミニおせちアレルギー表示について  
「食物アレルギー」をお持ちの方はこちらからご確認ください。  
または、担当販売員にお問い合わせください。



☑印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただく、一層おいしく召しあがれます。  
☒印の品は、解凍後、必ず電子レンジで加熱してください。一層おいしく召しあがれます。 \*写真は市松重 (別売) に入れた例です。

料理名の前に\*があるものは、昨年変更されたパーツを表します。 商品内容は写真と同じですが、お届けする状態は写真と若干異なります。

10月31日までのご予約価格  
各200円引き  
※選べる料理 ①～⑬

16種類から選べます! おせちとご一緒に  
「選べる料理」はいかがですか?

「選べる料理」はすべてのおせちに組合せられます! 何種類でも好きな数だけご注文いただけます。

選べる料理はおせちと別梱包で同一お届け先にお届けします。



選べる料理  
アレルギー  
表示について

「食物アレルギー」をお持ちの方はこちらからご確認ください。または、担当販売員にお問い合わせください。

STEP 1 お重を1品  
お選びください

P4～P29に掲載のおせちの中から、お好みの一品をお選びください。



STEP 2 選べる料理を  
お選びください

16種類の選べる料理から、複数のご注文も可能です。



選べる料理①～⑬の保存解凍方法: お届け後、必ず冷凍庫で保存してください。(解凍方法については商品に添付の説明書をご覧ください)

8 北の海の幸  
～お刺身セット

人気

限定 2,000 セット

税込 11,300円  
(税抜 10,463円)  
冷凍便送料無料

粒うに(瓶入り)60g、帆立貝柱200g、  
甘えび200g、たこ足150g、つぶ貝むき身120g  
国産・キタムラサキウニ、ホタテガイ、ホッコクアカエビ、  
ミズダコ、アニワバイガイ(北海道産)

7 【新商品】バター香る紅ずわい  
甲羅めしと帆立貝めし

限定 1,000 セット

税込 3,880円  
(税抜 3,593円)  
冷凍便送料無料

4個(紅ずわい蟹甲羅めし2個、  
帆立貝めし2個)  
国産: 精白米(国産)、  
もち米(国産)、ペニス  
ワイガニ(北海道産)、  
ホタテガイ(北海道産)

2 たらばのかにしゃぶ

限定 500 セット

税込 18,300円  
(税抜 16,945円)  
冷凍便送料無料

480g 国産: タラバガニ(ロシア産)

1 茹で本ずわいがに(カット)

限定 2,000 セット

税込 11,800円  
(税抜 10,926円)  
冷凍便送料無料

900g 国産: スワイガニ(ロシア産)

人気

10 【新商品】10種の具材の海鮮ばらちらし寿司

限定 500 セット

税込 7,800円(税抜 7,223円)  
冷凍便送料無料

700g(350g×2) 国産: 精白米(国産)

9 【新商品】海鮮モザイク寿司  
(サーモン、鯛、いわし、海老、いか、穴子)

限定 1,500 セット

税込 3,880円  
(税抜 3,593円)  
冷凍便送料無料

457g(6種類×各4個)  
国産: 精白米(国産)

4 【新商品】神戸牛希少部位  
焼肉食べ比べセット

限定 500 セット

税込 13,800円  
(税抜 12,778円)  
冷凍便送料無料

360g(モモ/ランプ、イチボ、マルシ  
ン各60g、カタ/ミスジ、ウワミスジ、ク  
リ各60g) 国産: 牛肉(兵庫県産)

3 【新商品】肉三昧 三大和牛  
味比べ焼肉セット

限定 500 セット

税込 9,800円  
(税抜 9,075円)  
冷凍便送料無料

330g(神戸牛モモ60g、バラ50g、松阪牛  
モモ60g、バラ50g、近江牛モモ60g、バラ  
50g) 国産: 牛肉(三重県産、兵庫県産、滋賀県産)

12 黒毛和牛肩ロース  
すき焼き用

限定 1,500 セット

税込 11,800円  
(税抜 10,926円)  
冷凍便送料無料

560g(約9～14枚)(牛脂付)  
国産: 牛肉(国産)

11 【新商品】本場九州黒豚ロースの味噌漬

限定 1,500 セット

税込 4,300円  
(税抜 3,982円)  
冷凍便送料無料

360g(90g×4枚)  
国産: 豚肉(九州産)

14 だしつゆで食べる  
黒豚しゃぶしゃぶセット

限定 3,000 セット

税込 7,800円  
(税抜 7,223円)  
冷凍便送料無料

1,040g(黒豚しゃぶしゃぶ400g、だしつゆ100g×3、  
中華麺170g×2) 国産: 豚肉(鹿児島県産)、小麦粉(国内製造)  
※鍋料理に野菜等はついておりません。

13 とらふぐセット  
[刺身・鍋]

限定 1,000 セット

税込 11,300円  
(税抜 10,463円)  
冷凍便送料無料

刺身60g、刺身用刻み皮30g、  
鍋用切身・あら450g、とらふぐ  
皮つつみれ120g、鍋用スープ  
500g(3倍希釈)、ふぐしょうゆ  
10袋、一味唐辛子10袋  
国産: 刺身・皮・切身・あら/トラフグ(養  
殖・国産)、つつみれ/マブ(山口県産)  
※鍋料理に野菜等はついておりません。

6 黒毛和牛モモ肉の  
ローストビーフ

限定 1,000 セット

税込 11,800円  
(税抜 10,926円)  
冷凍便送料無料

400g ローストビーフソース 3袋付  
国産: 牛肉(国産)

5 黒毛和牛サーロインの  
ローストビーフ

限定 1,000 セット

税込 16,800円  
(税抜 15,556円)  
冷凍便送料無料

ステーキカット 1枚(350g)、  
生おろしわさび 3袋付 国産: 牛肉(国産)

人気