

割烹料亭千賀の職人が
吟味した食材を、
優雅で華やかに詰め込んだ
おせち料理です。



割烹料亭 千賀
愛知県蒲郡市で創業
五十余年の歴史をもつ
名店「割烹料亭千賀」。



料理長 千賀 信明



2021年販売個数

35
品目

約2~3人前

割烹料亭千賀監修「金千華(きんせんか)」三段重 35品

品番 25294 **10,778円** (税込)

●内容量:三段重(35品) ●賞味期限2023年1月20日(冷凍)
●7大アレルギー:えび・小麦・卵 ●加工地:日本 ※解凍後はお早め
にお召し上がりください。



一の重<11品目>

昆布巻、蛸小倉煮、手毬餅、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、白花豆、田作り、祝い海老、数の子鱈甲漬、味付け子持昆布、梅かんざし

二の重<11品目>

あかね真丈、酢牛蒡、紅白結び餅、紫芋金団、柚子くらげ、伊達巻、焼き帆立、鮎笹茶巾、寿栗甘露煮、錦玉子、くるみ煮

三の重<13品目>

ごまざつま、ままかり酢漬け柚子風味、若桃甘露煮、紅白なます、紅白錦糸巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、湯葉旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

チラシ番号 No.7778



「おせち料理」特集

送料無料

2022年12月8日(木)まで
ご予約受付中!

ぎんせん
やほ文
青木庵



2021年販売個数

45
品目

約3~4人前



京都祇園の名店「ぎんせんや満文」による
昔ながらの情緒が漂う
四季折々の旬の食材を使った本格的な
京の味覚が堪能できるおせち。

ぎんせん や満文 青木庵「琴響(ことびびき)」
三段重 45品

品番 25898 **16,800円** (税込)

●内容量:三段重(45品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍)
●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび ●加工地:日本 ※解凍後
はお早めにお召し上がりください。



一の重<14品目>

バイ貝旨煮串、笹巾着(よもぎ)、鱈西京焼、磯貝照焼串、金柑、寿栗、さんどん、一口昆布巻、黒豆(梅型羊羹添え)、祝海老、田作り煮、小鯛西京焼、帆立鱈甲焼、わさび酢だこ

二の重<15品目>

鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、にしん糍漬、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、まぐろ胡麻角煮、子持昆布山海和え、味付け数の子、松前漬、鮎土佐煮、くるみ甘露煮、伊達巻、真だら子旨煮、紫花豆饅煮、合鴨燻製

三の重<16品目>

寿高野、椎茸旨煮、蓬麩、粟麩、梅麩、和らぎ巻(海老)、和らぎ巻(ほうれん草)、味付け焼筒、湯葉三色巻、だし巻玉子九条葱入り、紅白なます(いくら添え)、たたき牛蒡、杏子煮、貝と菜の花の昆布和え、鱈昆布、貝の彩り菊花和え

ご注文はお好きな方法で!

お電話・FAX・インターネットからお選びいただけます

チラシ番号 No.7778

(有効期限:2022年12月8日まで)

お支払い

代金引換・クレジットカード・各種振込がご利用いただけます
代金引換(現金一括払い)の場合は商品到着時に宅配業者にお支払いください。クレジットカードによる先払いの場合、商品到着前に決済されることがあります。各種振込(前払い)の場合、入金確認後のお届けとなり、多少お時間をいただく場合がございます。詳しくはお電話にてお問い合わせください。クレジットカード以外のお支払いには別途手数料110円(税込)が必要となります。

お届け

12月28~30日のお届け指定でお願い致します

お届けのご希望がある場合は、お申込み時にお伝えください。但し、御注文が集中した場合や、天候・交通事情によりご希望日にお届けできない場合があります。また商品によっては予告なく販売終了となる可能性があります。ご了承ください。

時間帯指定配送

お届け時間の指定は不可となります。ご了承ください。解凍の注意事項は、冷蔵庫、もしくは冷暗所にて自然解凍で24時間です。解凍後はお早めにお召し上がりください。

返品・交換

食品の返品につきましては、ご容赦願います。万一、不良品が届いた場合、責任を持ってお取替えさせていただきます。

個人情報のお取り扱いについて

当社は、お客様の氏名、住所などの情報を通信販売で使用するほか、お客様に生活提案を行うために、当社の他の営業のご案内、ならびに当社が認めた会社・団体のカタログ、試供品、サービス情報などのご案内で使用することがございます。こちらの送付を希望されない場合は、フリーダイヤル0120-34-3475までご連絡ください。



創業1930年 「健康」と「美容」で皆様に寄り添う安心企業
<ホームページ> <https://sanyoyaku hin-hbc.com/>
<インターネット> <https://www.sanyo-hbc.jp/>
〒171-0021 東京都豊島区西池袋2-39-6 池袋ツルミビル



受付時間
平日 9:00~20:00
土日祝 9:00~18:00

FAX 0120-61-6136 受付時間 24時間

おかげさまで創業92周年を迎えました

三洋薬品HBC株式会社は、昭和5年(1930年)三洋薬品株式会社として創立し、2022年8月5日で創立92周年を迎えました。健康・美容に関する製品、サービス、情報をオムニチャネル・マルチメディアでお届けし、「もっと元気に」、「もっと美しく」、そして「QOLの向上」に貢献できる企業を目指していきます。まだまだ小さな会社ですが、その歴史と信用は、92年間にわたる何百万人というお客様からの信用、また何千名に及ぶ役員・従業員の努力・信念なしにはできるものではありません。

私たちはこの先人の思いをしっかり受け止め、日本国内のみならず、健康・美容に関する製品、情報、サービスをグローバルに発展させる100年企業を目指します。

今後とも変わらぬ皆様のご愛顧を心よりお願いして、ご挨拶とさせていただきます。

三洋薬品HBC株式会社

中面にもおせちが掲載されております。ご覧ください。

割烹料亭千賀の匠の技と
意匠で作上げた、
絢爛豪華、渾身力作の
特大おせち三段重です。

60
品目

約4~5人前

割烹料亭千賀監修「彩華千(さいかせん)」三段重 60品

品番 25295 **21,924円** (税込)

●内容量:三段重(60品) ●賞味期限2023年1月20日(冷凍) ●7大アレルギー:えび・かに・小麦・卵・乳 ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重(21品目)

帆刺黄金漬、蛸小倉煮、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、貝雲丹和え、穴子八幡巻、伊達巻、紅鮭昆布巻、ロブスター、白花生、田作り、焼き帆立、烏賊松笠白焼、若桃甘露煮、あかね真丈、数の子鱈甲漬、ローズサーモン、くるみ煮、錦玉子、さごしの昆布ダ

二の重(20品目)

海老マリネ、味付け肉団子、ごまざつま、紅白結び餅、北欧サラダ、紫芋金団、はかた地どりのテリーヌ、鱈西京焼、柚子オーロラ、真蛸のマリネ、味付け子持昆布、あわびのワイン煮、寿栗甘露煮、祝い海老、海老マヨ、あんず蜜漬、ベーコンチーズ、カシューナッツ飴炊き、ミートローフ、子持烏賊

三の重(19品目)

鶏の三色巻、柚子鶏つくね、紅白なます、いくら醤油漬、蛸生姜、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鶏照焼、紅鮭の石狩漬、金箔黒豆、柚子くらげ、松前漬、新緑ふくさ、湯葉旨煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅白祝袋、梅かんざし

祝箸5膳付

割烹料亭千賀の伝統と意匠を継いだ、
本格的な和風おせち料理です。
彩り鮮やか、盛り込みも豪華に、二つつの食材を
吟味して拵えた、美しく凛としたおせち料理を
ご家庭へお届けいたします。

41
品目

約3~4人前

割烹料亭千賀監修「吉寿千(きちじゆせん)」三段重 41品

品番 25296 **15,098円** (税込)

●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2023年1月20日(冷凍) ●7大アレルギー:えび・かに・小麦・卵・乳 ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重(14品目)

伊達巻、手毬餅、魚の子旨煮、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、白花生、田作り、数の子鱈甲漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅かんざし

二の重(13品目)

鱈西京焼、あかね真丈、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、味付け子持昆布、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布ダ

三の重(14品目)

酢牛蒡、たら旨煮、梅真丈、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまざつま、蛸生姜、焼き帆立、穴子八幡巻、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼう時雨煮、湯葉旨煮

No.3
2021年販売個数

25
品目

約1~2人前

割烹料亭千賀監修「千寿(せんじゆ)」一段 25品

品番 29297 **9,698円** (税込)

●内容量:三段重(25品) ●賞味期限2023年1月20日(冷凍) ●7大アレルギー:えび・かに・小麦・卵・乳 ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

●内容量:三段重(25品) ●賞味期限2023年1月20日(冷凍) ●7大アレルギー:えび・かに・小麦・卵・乳 ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重
(25品目)

渋皮付き栗金団、白花生、田作り、柚子鶏つくね、牛肉とごぼう時雨煮、若桃甘露煮、酢牛蒡、紅白なます、紅白錦糸巻、湯葉旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、梅真丈、金箔黒豆、祝い海老、昆布巻、新緑ふくさ、紅白結び餅、伊達巻、烏賊松笠白焼、錦玉子、数の子鱈甲漬、笹藪茶巾、くるみ煮、梅かんざし

本格的なおせち料理を、
少しだけ召し上がりたい方の為に作った、
一段おせち料理です。

美味しい日本の味
ふく吉

34
品目

約3人前

ふく吉 京風おせち「祝膳(しゆくぜん)」三段重 34品

品番 25899 **13,900円** (税込)

●内容量:三段重(34品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重(11品目)

市松蒲鉾、黒豆、小鯛包み焼、甘鯛幽庵焼、菜の花福良漬、鯖ざく巻、栗きんとん、田作り、祝海老、一口昆布巻、松笠いか

二の重(10品目)

鱈旨煮、寿高野豆腐、鶏照焼、彩り湯葉包み、伊達巻、笹しぐれ、味付け数の子、彩りきぬた巻、いんげん、鱈の子吉野煮

三の重(13品目)

松風、きびなご手綱、かつおくるみ、巻湯葉オランダ煮、竹の子旨煮、蛸柔煮、海老椎茸、裏白椎茸、小川サーモンラウト、豚八幡巻、紅白なます、合鴨の燻製、ごぼうの胡麻和え

縁起の良い伝統的なお料理をはじめ、
素材の持ち味を生かしながら
上品に仕上げた京風のおせち。

1934年開業の北海道を代表する「札幌グランドホテル」の総料理長による和洋中おせちです。

晴れやかに新春を迎えるにふさわしい、41品目のバラエティ豊かなホテル監修ならではの仕上がりがです。



41品目
約3~4人前

新商品



三の重<13品目>
コウフの香味煮、鶏肉トマト炒め、鶏肉オレンジ風味焼、赤魚サーチャジャン炒め、豚肉カレー風味揚げ煮、白菜甘酢和え(人参添え)、くるみ飴炊き、蟹爪アーモンド揚げ、海老チリソース煮、ブロッコリー添え、あいなめ南蛮漬け、又焼、帆立貝南瓜伸し、豚肉甘酢

二の重<13品目>
白身魚のマンゴーソース和え、ポークの香味オニオンソース、チキンのパテ、イカの柚子胡椒マヨネーズ風味、スタッフドオリーブ、プルーン、海老のカクテルソース添え、パテドカンパニュ、タンドリーチキンマリネ、ビーンズサラダ、ローストビーフ(ソース付)、海老チーズ揚げ蒲、蛸柔らか煮

一の重<15品目>
栗きんとん、黒豆、柚子伊達巻、椎茸旨煮、紅白市松かまぼこ、菜の花鰯、鶏御焼、なます(イクラ添え)、鰯の昆布巻、祝海老、牛蒡田舎煮、銀鯉塩焼、真鱈昆布煮、枝豆チーズ揚げ蒲、蛸柔らか煮

札幌グランドホテル「福の宴(ふくのうたげ)」三段重41品
品番 25891 **18,800円** (税込)
●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

銀座並木通りに面した「北大路銀座本店」樋浦正仁調理長の監修。

四季折々の旬の素材を目で楽しみ、食して口福を得ていただける、おせちの定番料理から、海の幸、山の幸などを詰め合わせました。



44品目
約3~4人前

新商品

北大路銀座本店「錦花(きんか)」三段重44品
品番 25889 **24,800円** (税込)
●内容量:三段重(44品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重<16品目>
小鯛柚庵漬、金柑甘露煮、栗甘露煮、紫芋きんとん、蒲鉾(白)、蒲鉾(紅)、紅鮭小川巻、笹巻茶巾、鮎土佐和え、伊達巻、味付数の子、松前漬、味付いくら、紅白なます、祝田作り、黒豆甘露煮

二の重<15品目>
鮭西京焼、鶏肉三色巻、合鴨燻製、鯖柚庵焼、いか松笠雲丹焼、里芋松葉串、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、市松錦玉子、昆布巻、若桃甘露煮、鮑旨煮、いか梅酢、祝海老、花百合根

三の重<13品目>
豚角煮、うぐいす豆、椎茸煮、焼帆立、真だら子旨煮、さばマリネ、中華くらげ、こはだ栗漬、焼筍煮、赤梅甘露煮、バイ貝旨煮、山くらげ、かつおくるみ

福岡でも屈指の日本料理店、てら岡の料理長・山隈敦司氏が監修。

素材の味を吟味し、調味や盛り付けに気を配った、伝統の調理技術に基づく高品質なお料理をお重箱に綺麗に盛り付けました。



36品目
約2~3人前

新商品

博多日本料理てら岡「天豊(てんほう)」三段重36品
品番 25892 **11,500円** (税込)
●内容量:三段重(36品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重<10品目>
赤魚西京焼、笹巻あさり、蛤炊紗焼、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、祝海老、伊達巻、栗甘露煮、きんとん、黒豆(金箔添え)

二の重<10品目>
かに風味真丈、子持昆布山海和え、知鳥鶏(鶏皮)、豚ころ煮、紅白なます(いくら添え)、合鴨スモーク、杏子煮、ふぐ刺し昆布、真だら子昆布、わさび酢だこ

三の重<16品目>
たたき牛蒡、梅鮓、梅甘露煮、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、椎茸柚子煮、味付焼筍、焼湯葉、小海老の蜜煮、小松菜と油揚げの煮物、味付数の子、松前漬、田作り煮、きんかん、くるみ甘露クラベリー和え、一口昆布巻

素材の味を吟味し、調味や盛り付けに至るまで気を配りました。

お正月らしいおめでたい食材はもちろん海老さより手綱、彩りきぬた巻、松笠いか、鰯湯葉巻など創作料理を彩り鮮やかに盛り付けました。



41品目
約3~4人前

新商品

神楽坂前田監修「寿正(じゅせい)」三段重41品
品番 25890 **17,500円** (税込)
●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重<11品目>
鶏治部煮、松鮓、笹巾着鮓、伊達巻、紅白かまぼこ、カレイ西京焼、祝海老、味付数の子、田作り、カシューナッツ鮎煮、若桃甘露煮

二の重<17品目>
鰯湯葉巻、豚八幡巻、鯛の子吉野煮、梅花人参、菜の花福良漬、竹の子旨煮、松笠いか、わかめ、牛蒡菜巻、ローストビーフ(ソース付)、鶏松風、合鴨の燻製、彩りきぬた巻、海老さより手綱、手まり鮓、昆布巻、ぶり湯葉巻

三の重<13品目>
鶏照焼、芹と栗麩の胡麻酢和え、ちりめん山椒煮、蛸柔煮、栗甘露煮、きんとん、黒豆(金箔添え)、結び鮓、よもぎ鮓田楽、小川サーモントラウト、鯖ざく巻、紅白なます、かつおくるみ



43
品目
約3~4人前

「ハイアットリージェンシー東京」
監修・指導によるおせち。
伝統の調理技術とホテル監修の
質の高いお料理、
優雅な盛り付けです。

ハイアットリージェンシー東京「香寿(こうじゅ)」
三段重 43品

品番 **25900** **18,500円** (税込)

●内容量:三段重(43品) ●賞味期限2023年2月28日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・卵・乳・えび・かに ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重<18品目>

祝海老、椎茸旨煮、なます(いくら添え)、鶏牛蒡、梅型いかしんじょ、炙り練甘露煮、梅麩含め煮、黒豆、栗金団、柚子伊達巻、黒むつ西京焼、鱧子昆布巻、はじかみ、梅型羊羹、ゆば巻、三本松、蛸柔らか煮、鶏松風レズン

二の重<13品目>

レドキャベツピクルス、キノコマリネ、海老サフランテリーヌ、アジのエスカベッシュ、帆立貝の林檎酢カリフラワー添え、オニオンピクルス、スモークサーモントラウト、イベルコ豚入りパテ、野菜のジェノベーゼ、合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ、ブルーネ、ポークリゼット、ドライフルーツとナッツのテリーヌ

三の重<12品目>

中華風チキンロール、らっきょうのワイン漬、中華風松笠いか、海老と魚卵の翡翠蒸し、サーモントラウト巻、酢豚、鶏肉甘辛炒めブロッコリー添え、豚肉甘辛炒め、穴子山椒野菜のし、チャーシュー、くみり給炊き、蟹爪玄米揚げ



45
品目
約4~5人前

新商品

京菜味のむら「雅(みやび)」四段重 45品

品番 **25893** **22,680円** (税込)

●内容量:四段重(45品) ●賞味期限2023年1月31日(冷凍) ●7大アレルギー:小麦・えび・卵・乳 ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重<9品目>

梅甘露煮、たたきごぼう、鮭昆布なると巻、お祝い海老、数の子醤油漬、笹団子、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、三色団子松葉串

二の重<13品目>

いか黄金焼、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、龍皮巻、いくら醤油漬、田作り、鰯西京焼、甘鯛西京焼、金柑甘露煮、鱧旨煮、若桃甘露煮

三の重<10品目>

栗甘露煮、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、いかと野菜の彩り和え、からすみ、だし巻、鯉ぐるみ、たこ梅酢漬、豚角煮、お祝い松葉串

四の重<13品目>

寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮、筍煮、すり身揚巻、穴子八幡巻、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、椎茸旨煮、帆立旨煮、魚卵の煮付

20
品目
約2~3人前



お届け状態

※イメージです。
※盛り付け例は6寸(18cm)の重箱を使用しております。

重箱なし

飾り物なし

山と海の幸をバランスよく
使用した自信作。
上品で華のあるおせちです。

カモ井のおせち「さくら」20品セット

品番 **29298** **8,640円** (税込) 常温

●内容量:20品セット ●賞味期限:2023年1月31日(開封前常温) ●7大アレルギー:えび・小麦・卵 ●加工地:日本 ※開封後は、必ず冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

20品
セット

- ・田作り
- ・丹波黒黒豆
- ・里芋含め煮
- ・たたきごぼう
- ・鱧のうま煮
- ・にしん一口巻昆布
- ・栗きんとん
- ・味付しいたけ
- ・穂先竹の子
- ・なます
- ・焼ぼたて
- ・やりにか姿煮
- ・豚の角煮
- ・だし巻
- ・手綱こんにゃく
- ・高野豆腐含め煮
- ・祝海老
- ・あさりのうま煮
- ・紫福豆(珈琲味)
- ・さつまいも黄金煮(レモン煮)

『新含気調理』で、常温で長期保存が可能!

不活性ガス(窒素)を充填することで、食品の色や品質の劣化を抑えています。また、パウチごと調理と殺菌を連続して行うので、風味を逃さず食感を保っています。尚、保存料は一切使用しておりません。



17
品目
約2~3人前

新年のお祝いに
縁起物を揃えた
人気のおせちです。

※イメージです。
※盛り付け例は6寸(18cm)の重箱を使用しております。

重箱なし

飾り物なし

カモ井のおせち「朱竹(しゅちく)」17品セット

品番 **29299** **6,480円** (税込) 常温

●内容量:17品セット ●賞味期限:2023年1月31日(開封前常温) ●7大アレルギー:えび・小麦・卵・乳 ●加工地:日本 ※開封後は、必ず冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

17品
セット

- ・田作り
- ・丹波黒黒豆
- ・里芋含め煮
- ・たたきごぼう
- ・鱧のうま煮
- ・にしん一口巻昆布
- ・栗きんとん
- ・味付しいたけ
- ・穂先竹の子
- ・なます
- ・子持ちいかのうま煮
- ・だし巻
- ・手綱こんにゃく
- ・高野豆腐含め煮
- ・祝海老
- ・白福豆
- ・海老ビー



お届け状態