

ぎをん  
や満文  
青木庵



祇園で腕を振るう  
店主 青木博幹氏の監修による  
「ぎをん や満文 青木庵」のおせち

No.2  
2022年販売個数

45  
品目  
約3~4人前

ぎをん や満文 青木庵「琴響(ことひびき)」  
三段重 45品

品番 00022 **16,800円** (税込)

●内容量:三段重(45品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、くるみ ●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)

パイ貝旨煮串、笹巾着(よもぎ)、赤魚西京焼、若草しんじょう、丸穴子袖庵焼、寿栗、きんとん、一口昆布巻、金柑、黒豆(梅型羊羹添え)、田作り煮、祝海老、焼帆立、わさび酢だこ

二の重(15品目)

鮑旨煮、小松菜と油揚げの煮物、こはだレモン、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、まぐる胡麻角煮、貝ひも生姜和え、味付数の子、松前漬、若桃甘露煮、くるとみ甘露煮、伊達巻、鱈の子旨煮、紫花豆饅煮、合鴨燻製

三の重(16品目)

寿高野、椎茸旨煮、梅麩、一口焼湯葉、和らぎ巻(海老)、和らぎ巻(ほうれん草)、味付焼筍、味付きぬさや、鮎土佐煮、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、鮭昆布、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.7842

(有効期限:2023年12月13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

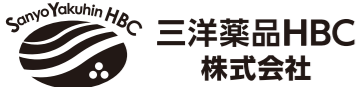
お届け時間の指定は不可となります。ご了承ください。解凍の注意事項は、冷蔵庫、もしくは冷暗所にて自然解凍で24時間です。解凍後はお早めにお召し上がりください。

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://sanyoyakuhin-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



0120-86-3434 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

チラシ番号 No.7842

ごちそう三洋薬品HBC ショッピング

「おせち料理」特集

送料無料

2023年12月13日(水)まで  
ご予約受付中!

33  
品目  
約2~3人前



No.1  
2022年販売個数

厳選した食材を  
小さな重箱に盛り込み、  
端麗に仕上げました。

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

割烹料亭千賀 株式会社千賀屋 創業者 千賀信明



千賀屋謹製 おせち料理「金千華(きんせんか)」三段重 33品

品番 00001 **11,880円** (税込)

●内容量:三段重(33品) ●賞味期限2024年1月20日(冷凍) ●8大アレルギー:えび、くるみ、小麦、卵、乳成分 ●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)

金箔黒豆、紅鮭昆布巻、烏賊黄金焼、金柑甘露煮、数の子鱈甲漬、ばい貝串刺、祝い海老、洗皮付き栗金団、白花豆、田作り、梅かんざし

二の重(10品目)

新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、寿栗甘露煮、錦玉子、たら旨煮

三の重(12品目)

牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、ごまさつま、ままかり酢漬け柚子風味、若桃甘露煮、寿高野豆腐、鱈西京焼、柚子オーロラ、伊達巻

おかげさまで創業94周年を迎えます

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、2024年8月5日で創立94周年を迎えます。

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、94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。



和の食材を中心に大きなお重へ  
彩りよく盛り付けた、  
端正かつ華やかな三段重です

60  
品目

約4~5人前



祝箸5膳付

千賀屋謹製 おせち料理「彩華千(さいかせん)」

三段重 60品

品番  
00002

23,980円(税込)

●内容量:三段重(60品) ●賞味期限2024年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:えび、くるみ、小麦、卵、乳成分 ●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<22品目>

酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごままつま、紅白結び餅、渋皮付き栗金団、カシューナッツ給炊き、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子鼈甲漬、さごしの昆布ダ

二の重<18品目>

海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どり、のテリーヌ、祝い海老、鱈西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、蛸生姜

三の重<20品目>

穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花生、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ

おせちの定番食材を中心に  
作り上げられた、王道の  
和風おせち三段重です

41  
品目

約3~4人前

No.3  
2022年販売個数



千賀屋謹製 おせち料理「吉寿千(きちじゆせん)」三段重 41品

品番  
00004

16,478円(税込)

●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2024年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳成分 ●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<15品目>

蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、白花生、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、烏賊松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子鼈甲漬、梅かんざし

二の重<12品目>

紅鮭白醤油焼、鱈西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごままつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、烏賊魚卵射込、錦玉子

三の重<14品目>

鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布ダ

43  
品目

約3~4人前



ハイアットリージェンシー 東京「香寿(こうじゆ)」

三段重 43品

品番  
00003

18,500円(税込)

●内容量:三段重(43品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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<18品目>

祝海老、椎茸旨煮、なます(いくら添え)、伊達巻、鱈子昆布巻、梅型羊羹、はじかみ、銀鮭袖庵焼、ゆば巻、蛸旨煮和え、梅麩含め煮、黒豆、栗金団、鶏牛蒡、梅型いかしんじょ、炙り鱈甘露煮、三本松、鶏松風レーズン

二の重<13品目>

キノコマリネ、イペリコ豚入りパテ、アジのエスカベッシュ、レッドキャベツピクルス、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、ブルーシ、スモークサーモンラウト、海老テリーヌ、帆立貝の林檎 甘酢カリフラワー添え、オニオンピクルス、ポーグリエット、合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ、野菜のジェノベーゼ

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、サーモンラウト巻、豚肉甘辛炒め、鶏肉甘辛炒め、合鴨スモークブロックリー添え、穴子山椒野菜のし、チャーシュー、くるみ給炊き、蟹爪玄米揚げ

「ハイアットリージェンシー 東京」の  
企画・監修・指導によるおせち

日本料理・西洋料理・中国料理、それぞれの素材を  
吟味された質の高いお料理、優雅な盛り付け。

お正月には欠かせない山海の恵みを、  
大きな折箱に優美に盛り込みました



25  
品目

約2~3人前

千賀屋謹製 おせち料理「千寿(せんじゆ)」一段 25品

品番  
00005

10,978円(税込)

●内容量:一段重(25品) ●賞味期限2024年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:えび、小麦、卵、乳成分 ●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)

紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、柚子くらげ、松前漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅真丈、渋皮付き栗金団、紅鮭白醤油焼、紅白祝袋、寿栗甘露煮、数の子鼈甲漬、ばい貝串刺、祝い海老、伊達巻、白花生、田作り、湯葉旨煮、新緑ふくさ、こんにゃく旨煮、手毬餅、海老マリネ、錦玉子、たら旨煮



**40**  
品目  
約4人前

**新商品**



札幌パークホテル「笑和(えみな)」  
三段重 40品

品番 **00006** **24,500円** (税込)  
●内容量:三段重(40品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、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>**

黒豆金箔添え、紅白なます、いくら醤油漬、栗甘露煮、きんとん、豚肉の八幡巻、竹の子旨煮、祝海老、寿梅麩、いんげん、鰯昆布巻、鱈照焼海藻添え、銀鮭西京焼海藻添え、伊達巻、蛸柔煮、菜の花福良漬、田作り、味付数の子

**二の重<11品目>**

中華くらげ、黒酢豚、青梗菜、ザーサイ、鮑のオイスターソース煮海藻添え、海老のチリソース煮、花餅桃、又焼、中華風帆立貝、合鴨肉のスマーク、カシューナッツ飴炊き

**三の重<11品目>**

海鮮サラダ、海老の洋風マリネ、焼野菜のトマトマリネ、ローストビーフ(ソース付)、ビーフシチュー、生ハム松葉フロマージュ、ミックスビーンズ、スモークサーモントラウト、ブロッコリーのバジル香味、蟹サラダ風テリーヌ、人参のラベ

札幌パークホテル総料理長  
吉田郁雄の監修のおせち  
和洋中それぞれに素材を吟味した特別な祝膳です。「鮑のオイスターソース煮」や、たっぷりの「ビーフシチュー」などが、新春を迎える慶びを華やかに演出します。

**41**  
品目  
約3~4人前



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 **00007** **18,800円** (税込)  
●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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<15品目>**

栗きんとん、黒豆、柚子伊達巻、蛸旨煮和え、紅白市松かまぼこ、菜の花鱈、鶏嫩焼、なます(いくら添え)、鰯の昆布巻、祝海老、牛蒡田舎煮、銀鮭塩焼、鱈の甘露煮、枝豆チーズ揚げ、椎茸旨煮

**二の重<13品目>**

白身魚のマンゴソース和え、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、スタッフオリーブ、ブルーネ、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)、海老モザイクテリーヌ、生ハムのマリネ

**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、蟹瓜アーモンド揚げ、海老チリソース煮ブロッコリー添え、あいなめ南蛮漬、又焼、帆立貝南瓜伸し、豚肉甘酢

総料理長 伊藤博之監修  
歴史と伝統の味が盛り込まれたおせち  
和洋中それぞれに素材と味を吟味し、総料理長が自信を持っておすすめするおせち料理は、晴れやかな新春を迎えるにふさわしい仕上がりのです。

**47**  
品目  
約4人前

**新商品**



博多日本料理てら岡「宝楽(ほうらく)」三段重 47品

品番 **00008** **17,800円** (税込)  
●内容量:三段重(47品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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>**

赤魚幽庵焼、鱈の子旨煮、合鴨スモーク串、きんかん、牛肉の笹包み、田作り煮、わさび酢だこ、祝海老、鮑割烹煮、小松菜と油揚げの煮物、黒豆(金箔添え)、栗甘露煮、きんとん、紅白なます(いくら添え)、味付数の子、松前漬

**二の重<13品目>**

鶏根菜巻、こはだかぶら、くるみ甘露クラベリー和え、若桃甘露煮、ふぐ皮明太、知鳥鶏(鶏皮)、サーモントラウト(マリネ添え)、白花豆、杏子煮、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、豚こら煮、伊達巻

**三の重<18品目>**

なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、子持昆布山海和え、椎茸柚子煮、味付焼菊、梅麩、菜の花の湯葉巻、たたき牛蒡、若鶏木の芽味噌焼、一口昆布巻、海老市松串、湯葉海苔、いかの柚子和え、からすみ、燻製海老、茎わかめ煮、焼帆立、ミニガンモとインゲンの煮付

福岡で、玄界灘の活魚をはじめとする博多の味わいを提供し続けている創業43周年を迎えた老舗料亭「日本料理てら岡」の特選おせち

**36**  
品目  
約2~3人前



博多日本料理てら岡「天豊(てんほう)」三段重 36品

品番 **00009** **11,500円** (税込)  
●内容量:三段重(36品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、くるみ ●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>**

赤魚幽庵焼、牛肉の笹包み、蛤炒焼、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>**

わさび酢だこ、子持昆布山海和え、知鳥鶏(鶏皮)、豚こら煮、紅白なます(いくら添え)、合鴨スモーク、杏子煮、こはだかぶら、真だら子昆布、いかの柚子和え

**三の重<16品目>**

たたき牛蒡、味付焼菊、若桃甘露煮、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、椎茸柚子煮、梅麩、焼湯葉、燻製海老、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

福岡屈指の日本料理店、てら岡の料理長・山隈敦司氏が監修  
お正月に欠かせない縁起料理をはじめ、肉・魚・野菜各素材の味を引き出し、見た目にも趣向をこらした日本料理の粋を盛り込んだおせちです。



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(いわいぜん)」三段重 34品

品番 00010 **14,200円** (税込) 冷凍

●内容量:三段重(34品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



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

一の重(11品目)

紅白蒲鉾、黒豆、小鯛包み焼、鰯西京焼、菜の花福良漬、鱈ざく巻、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)

寿高野豆腐、鯨旨煮、彩り湯葉包み、笹しぐれ、伊達巻、竹の子旨煮、いんげん、味付数の子、彩りぎめた巻、利久海老

三の重(13品目)

鶏照焼、合鴨の燻製、きびご手綱、巻湯葉オランダ煮、海老椎茸、裏白椎茸、小川サーモントラウト、獅子吉野煮、手まり麩、豚八幡巻、ごぼうの胡麻和え、紅白なます、松風

ふく吉 お集まりおせち「祭り膳(まつりぜん)」二段重 64品

品番 00011 **29,800円** (税込) 冷凍

●内容量:二段重(64品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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(29品目)

パイ貝旨煮串、たたきごぼう、そら豆、こはだかぶら、紅白なます(いくら添え)、白花生、金柑、鯛照焼、万願寺と焼京揚げの醤油和え、黒豆、梅松葉、子持昆布山海和え、蒲鉾(白)、蒲鉾(紅)、祝海老、花餅(紅梅)、花餅(白梅)、赤魚西京焼、味付数の子、松前漬、わかさぎの胡麻和え、栗甘露煮、きんとん、伊達巻、笹巾着(よもぎ)、真だら子旨煮、一口昆布巻、焼帆立、小鯛使焼

二の重(35品目)

わらび餅ホワイトチョコ、わらび餅いちご、わらび餅チョコ、フルーツマンゴー、胡麻ポテト、鶏チリソース、ベーコンチーズドッグ、キャロットラペ(さくらんぼグラッセ添え)、若鶏木の芽味噌焼、寿高野豆腐の巻(ほうれん草)、の巻(海老)、梅麩、あいなめ南蛮漬、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、ホワイトパストラミ、鶏のチーズ焼、ブロッコリーバジル香味、かに風味真丈、オレンジミート、若桃甘露煮、ローストポーク、ドライマト赤ワイン煮、スモークサーモントラウト、あわび旨煮、小松菜と油揚げの煮物、味付焼筒、椎茸焼煮、焼湯葉、あかにし貝と菜の花の昆布和え、くるみ甘露、パーティーテリーヌ、南京と若鶏のテリーヌ、チキンとポークのテリーヌ、合鴨の燻製

ご家族の歓声があつと  
上がるような、豪華なおせち

一の重には和の縁起料理を、二の重には、お子様にも喜ばれる洋風料理やお肉料理も詰め、食べごたえがあります。

64  
品目  
約6~8人前

新商品



45  
品目  
約4~5人前

京菜味のむら「雅(みやび)」四段重 45品

品番 00012 **22,680円** (税込) 冷凍

●内容量:四段重(45品) ●賞味期限2024年1月31日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦、えび、乳成分、卵、くるみ ●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)

帆立旨煮、たたきごぼう、笹団子、お祝い海老、数の子醤油漬、帆立ひもの柚子和え、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、紅白松葉串

二の重(13品目)

金時人参入り生酢、龍皮巻、一口昆布巻、紅白蒲鉾、鶏山椒焼、いくら醤油漬、栗きんとん、いか黄金焼、鰯西京焼、金柑甘露煮、黒豆、梅餅、若桃甘露煮

三の重(10品目)

いかと野菜の彩り和え、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、鱈旨煮、からすみ、鯉くるみ、たこの甘酢漬、豚角煮、田作り、お祝い松葉串

四の重(13品目)

高野豆腐の含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮、筒煮、すり身揚巻、穴子八幡巻、梅型人参、手まり麩、合鴨ロース、魚卵の煮付、椎茸旨煮、梅甘露煮

朱赤の四段重のお重に、  
京のお正月を映したおせち

杉柄の四段重に52品目、  
重厚感溢れる華やかなおせち

京都に店舗を構えるおばんざい屋が提供、伝統の京の味。食材一つ一つ拘って選び、極上の味わいを詰合せました。



52  
品目  
約5~6人前

京菜味のむら「朱雀(すじゃく)」四段重 52品

品番 00013 **31,500円** (税込) 冷凍

●内容量:四段重(52品) ●賞味期限2024年1月31日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦、かに、えび、卵、乳成分 ●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)

網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、金時人参入りなます、龍皮巻、合鴨ロース、三色団子松葉串

二の重(13品目)

いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鰯西京焼、栗きんとん、梅餅、梅羊羹松葉串、さごののおぼろ包み、田作り、梅酢蓮根の芽、からすみ、金柑甘露煮

三の重(13品目)

湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、赤魚の南蛮漬、スモークサーモントラウト、黒豆、紅鰯羊羹、白鰯羊羹、帆立ひもの柚子和え、豚角煮、数の子醤油漬、若桃甘露煮、紅白松葉串

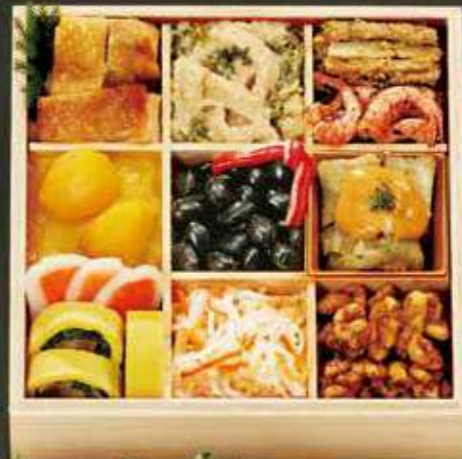
四の重(16品目)

たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、ふくの梅酢和え、高野豆腐の含め煮、味付けこんにゃく、ごぼう煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪柚庵焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩



「神楽坂 前田」後藤尚彦料理長監修  
本格和風おせち

麩料理、彩りきぬた巻、あわび磯蒸し、ぶり湯葉巻、きびなご手綱、鶏治部煮など、創作料理を彩り鮮やかに盛り付けた本格和風おせちです。



40  
品目

約3人前

神楽坂前田「寿正(じゅせい)」三段重 40品

品番  
00016

17,800円(税込)

●内容量:三段重(40品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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<12品目>

カレイ西京焼、笹しぐれ、伊達巻、紅白かまぼこ、松麩、鶏治部煮、艶煮椎茸、祝海老、味付数の子、田作り、カシューナッツ飴煮、若桃甘露煮

二の重<15品目>

鰯湯葉巻、豚八幡巻、鯛の子吉野煮、梅花人参、竹の子旨煮、菜の花福良漬、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、きびなご手綱、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、ごぼうの胡麻和え、利久海老、栗甘露煮、きんとん、結び麩、黒豆、よもぎ麩田楽、小川サーモントラウト、鯖さく巻、紅白なます、かつおくるみ

三陸・釜石に水揚げされる海の幸から厳選した原料を使い、心を込めてお料理を作る「三陸海宝漬 中村家」監修

三陸沖を中心に水揚げされた魚介類を中心に素材を吟味して仕上げる「三陸海宝漬」は、長年多くのお客様に愛され続けている中村家を代表する逸品です。



40  
品目

約4人前

新商品

三陸海宝漬 中村家「海宝の幸(かいほうのさち)」三段重40品

品番  
00014

27,800円(税込)

●内容量:三段重(40品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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>

かにきぬた巻、紅白なます、たこ生姜和え、味付数の子、つぶ貝黄金和え、ごまめクルミ和え、にしん甘酢漬、黒豆甘露煮、牛蒡西京漬、甘海老塩麴、伊達巻、祝海老、渋皮栗甘露煮、きんとん

二の重<11品目>

紅鮭昆布巻、赤魚西京焼、いか松笠、鱈の子旨煮、わかさぎ甘露煮、焼帆立、海宝漬、さざえ旨煮、あかにし貝串、焼きうに、三陸産わかめ

三の重<15品目>

海鮮市松、花餅(紅)、数の子山海漬、鱈の煮付、きぬさや、一口焼湯葉、花餅(白)、柚子味噌いか、こはだ栗漬、数の子松前漬、スモークサーモントラウト、かに甲羅盛り、かに爪、海老豆、ぶり照焼

「北大路 銀座本店」樋浦正仁調理長監修  
四季折々の旬の素材を楽しむおせち

おせちの定番料理から、海の幸、山の幸など46品目のメニューを詰め合わせました。おもてなしの心を込めた色鮮やかな三段重です。



46  
品目

約4人前

北大路 銀座本店「錦花(きんか)」三段重 46品

品番  
00017

24,800円(税込)

●内容量:三段重(46品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、くるみ ●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<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)、いか梅酢、笹巻茶巾、伊達巻、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、味付数の子、松前漬、田作り、味付いくら、紅白なます、黒豆甘露煮

二の重<17品目>

鮭西京焼、鶏肉三色巻、合鴨燻製、若桃甘露煮、鯖袖庵焼、いか松笠雲丹焼、里芋松葉串、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、昆布巻、花こんにやく(白)、花こんにやく(赤)、牛肉しぐれ煮、あわび旨煮、紫キャベツのピクルス、祝海老、うぐいす豆

三の重<13品目>

椎茸旨煮、焼帆立、真だら子旨煮、たたき牛蒡、豚角煮、こまち湯葉、たこ生姜和え、こはだ栗漬、焼筍煮、赤梅甘露煮、バイ貝旨煮、かつおくるみ、山くらげ

「ハレ」の日のおめでたさが漂う、慶びの一品

食材一つ一つ拘って選び、手間暇かけて仕上げた極上の味わいを詰合せました。



33  
品目

約3人前

新商品

三陸海宝漬 中村家「黄金の海(おうごんのうみ)」三段重 33品

品番  
00015

19,500円(税込)

●内容量:三段重(33品) ●賞味期限2024年2月29日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、かに、くるみ ●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<13品目>

伊達巻、海老豆、牛蒡西京漬、ごまめクルミ和え、花餅(紅)、黒豆甘露煮、祝海老、渋皮栗甘露煮、きんとん、味付数の子、つぶ貝黄金和え、たこ生姜和え、紅白なます

二の重<8品目>

ずわいがに棒肉甘酢漬、三陸産わかめ、かつお柔らか煮、こはだ栗漬、数の子松前漬、海宝漬(うに・帆立)、紅鮭昆布巻、赤魚西京焼

三の重<12品目>

一口焼湯葉、鱈の煮付、スモークサーモントラウト、かに爪、焼帆立、海鮮市松、いか松笠、あわび旨煮、数の子山海漬、あかにし貝串、かに錦糸巻、柚子味噌いか



新含気おせち「飛翔(ひしょう)」  
34品セット

品番 00018 常温  
**23,760円** (税込)

●内容量:34品セット ●賞味期限:2024年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:小麦、卵、乳成分、えび、くるみ ●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。

34品セット

- ・田作り
- ・丹波黒黒豆
- ・ふきのうま煮
- ・里芋含め煮
- ・富貴ごぼう
- ・鱈のうま煮
- ・一口巻昆布
- ・栗きんとん
- ・味付しいたけ
- ・穂先竹の子
- ・なます
- ・酢れんこん
- ・ぶりの照焼
- ・鱈の柚庵焼
- ・とりつくね
- ・鶏の照焼
- ・焼ほたて
- ・やりにか姿煮
- ・子持ちいかのうま煮
- ・豚の角煮
- ・くるみ艶煮
- ・焼鯛
- ・だし巻
- ・手綱こんにやく
- ・梅人参
- ・高野豆腐含め煮
- ・祝海老
- ・イセエビの姿煮(ミナミイセエビ使用)
- ・あさりのうま煮
- ・若桃甘露煮
- ・紫福豆(珈琲味)
- ・さつまいも黄金煮(レモン煮)
- ・かきと里芋のクリーム煮
- ・牛肉ときのこの赤ワイン煮

お届け状態



**34品目**  
約3~5人前

**新商品**

バラエティー豊かな豪華セット  
親族や来客が多く集う  
ご家庭におすすりめです

重箱なし  
飾り物なし

※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。

**22品目**  
約3~5人前

**新商品**

重箱なし  
飾り物なし

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。

大人数が集まったときの  
豪華なおつまみセットとしても  
ご利用いただけます

新含気おせち「希望(きぼう)」22品セット

品番 00020 常温  
**17,280円** (税込)

●内容量:22品セット ●賞味期限:2024年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:小麦、乳成分、えび、くるみ、落花生 ●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。

22品セット

- ・田作り
- ・丹波黒黒豆
- ・里芋含め煮
- ・一口巻昆布
- ・松茸しぐれ
- ・栗の甘露煮
- ・味付しいたけ
- ・穂先竹の子
- ・宝喜子
- ・ぶりの照焼
- ・鱈の柚庵焼
- ・たこのやわらか煮
- ・とりつくね
- ・焼ほたて
- ・豚の角煮
- ・くるみ艶煮
- ・イセエビの姿煮(ミナミイセエビ使用)
- ・あさりのうま煮
- ・若桃甘露煮
- ・さつまいも黄金煮(レモン煮)
- ・海老チリソース煮
- ・海老ピー

『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。

**18品目**  
約2~3人前

重箱なし  
飾り物なし

新年のお祝いに縁起物を  
揃えた人気のおせち

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。

**20品目**  
約2~3人前

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

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。

新含気おせち  
「朱竹(しゅちく)」18品セット

品番 00019 常温  
**7,560円** (税込)

●内容量:18品セット ●賞味期限:2024年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:えび、小麦、卵、乳成分 ●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。

- 18品セット
- ・田作り
  - ・丹波黒黒豆
  - ・里芋含め煮
  - ・たたきごぼう
  - ・鱈のうま煮
  - ・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
  - ・とりつくね
  - ・焼ほたて
  - ・だし巻
  - ・手綱こんにやく
  - ・高野豆腐含め煮
  - ・祝海老
  - ・あさりのうま煮
  - ・白福豆

新含気おせち  
「さくら」20品セット

品番 00021 常温  
**9,720円** (税込)

●内容量:20品セット ●賞味期限:2024年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:えび、くるみ、小麦、卵、乳成分 ●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
  - ・なたきごぼう
  - ・鱈のうま煮
  - ・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
  - ・とりつくね
  - ・焼ほたて
  - ・くるみ艶煮
  - ・だし巻
  - ・手綱こんにやく
  - ・高野豆腐含め煮
  - ・祝海老
  - ・紫福豆(珈琲味)
  - ・さつまいも黄金煮(レモン煮)
  - ・かきと里芋のクリーム煮