



迎春おせち

誠和本舗

数量限定のため売り切れの場合もあります。

伝統的なおせち料理を中心にお子様から大人まで楽しめる27品目を取り揃えました。一品ずつバックになっているので美味しさそのまま衛生的なおせちです。

〇丁寧に塗装を施したお重箱
石川県加賀市の山中温泉地区で作られた日本製。プラスチック素地に塗装をした「近代漆器」を職人たちの手によって一つ一つ丁寧に作られました。



- 〇特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび
- 〇消費期限:2025年1月3日
- 〇重箱サイズ:約18cm×18cm×4.5cm×3段

価格: **15,800円**

※価格は送料、税込みです。



◆ 個包装おせち

だからこそ

美味しさを追求!

国内の製造メーカー様の商品に限定し、数ある品々の中から厳選しました
皆様のお声にお応えできるよう毎年改良を重ねています

飽きのないおせちを!

伝統的なお料理を中心としながらも
お魚やお肉などバランスよくご用意。
おとなから子どもまで楽しんでいただけます

個包装ならではの!

好きな時に、好きな分だけ楽しめる!
また味移りもしないから最大限に
美味しい状態で楽しめます

お好みの盛り付けで!

人数に合わせて
重箱を使ったおせち盛りやお好みのお皿に盛り付けた
パーティー風など
楽しみ方無限大!

鮮度に自信あり!

全国のプロのメーカー様に
丁寧に作っていただいた
お料理は美味しさそのまま
個包装バック&冷凍保管!
出荷ギリギリまで鮮度が保たれた
美味しいおせちをお届けします

盛り付けが苦手な方でも!

お重箱に盛付用のカップまで
付いているから
盛り付けが苦手な方も
盛り付けやすい!
「家族皆で楽しくできた!」と
お声もいただいております



伝統的なおせち料理を中心に、大人から子どもまで楽しめるよう思いを込めて盛り付けました。団らんのひとときを華やかに副える三段重です。一口食べれば懐かしい味わいの中にもしっかりと素材の旨みを楽しめます。

◆ こだわり食材 ◆

- 〇ロブスター味付け
独自の調味たれで味付けしました。頭の味噌まで美味しくお召上がりいただけます。
- 〇ぶり照焼
長崎県産ぶりの身の和ら郷上品な脂ののりをお楽しみいただけます。
- 〇長州どりと野菜の炊合せ
山口県産銘柄鶏「長州どり」を使用したお煮しめ。長州どりと野菜の旨みが味わえる逸品です。

- 〇特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび
- 〇消費期限:2025年1月2日
- 〇重箱サイズ:約19.5cm×19.5cm×5.2cm×3段

価格: **25,000円**

※価格は送料、税込みです。

彩り華やかなおせち料理を多種多様楽しんでいただけるよう盛付けました。

◇こだわり食材◇

○あわび醤油煮

鮑の旨み、食感が損なわれないよう、味付け・調理温度・時間に試行を重ね丁寧に醤油煮にしました。

○いくら醤油漬

北海道産のいくらを醤油ダレで美味しく味付けいたしました。

○国産ポークバストラミ

国産の豚肉に、胡椒やガーリックパウダーをまぶしてじっくり燻製した逸品。程よい脂身が口の中で溶けて、旨味は抜群な仕上がります。

○特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび

○消費期限:2025年1月2日

○重箱サイズ:約19.9cm×13.7cm×5cm×3段

価格: **14,040円**

※価格は送料、税込みです。

盛付済

43品

2~3人前

冷蔵

みずず

日本料理「馬酔木」監修

珠鈴

九州・福岡のお肉屋直営「カルビ家」と長浜「魚粋」のコラボおせち。8寸の特大サイズのお重箱に大ぶりの鮑、和牛ローストビーフなどの豪華食材をはじめひとつひとつボリューム感のある詰合せにしました。

○特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび
○消費期限:2025年1月2日
○重箱サイズ:約25cm×25cm×5cm×2段

◇こだわり食材◇

○和牛のローストビーフ

旨みを十分に蓄え国産和牛を使用し丁寧に作り上げたローストビーフ。とろける食感、良質の肉本来の旨みが凝縮したみごとに美味しさをお楽しみいただけます。きれいにスライスパックにした丁寧な仕上がります。

○豚ハラミガーリックペッパー

やわらかい食感の希少部位「ハラミ」にニンニクをきかせたパンチのある味わい。

○海老旨煮

色味のよい大ぶりの海老を丁寧に色艶よく旨煮にしました。素材の味をいかした食べ応えのある一品です。

とくだいはっすん

特大八寸

福岡「カルビ家」×
長浜「魚粋」

価格: **26,800円**

※価格は送料、税込みです。

盛付済

30品

3~4人前

冷蔵

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。こだわりが詰まった和と洋の料理を一度に楽しめる、贅沢なおせちです。

◇こだわり食材◇

○ローストビーフ

じっくりと焼き上げた自慢のローストビーフ。旨みや香りを逃がさず、ジューシーで柔らかな仕上がります。

○海老のアヒージョ

ぶりばりとした食感をそのままに素材本来の甘味と濃厚な旨味を引き出し、香草オイルの風味が際立つ洋風の味付けに仕上げました。

○柚子と檸檬のクリームチーズ

クリームチーズに柚子とレモン果汁を合わせさっぱりとした一品に仕上げました。

○特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび

○消費期限:2025年1月2日

○重箱サイズ:上段約15.9cm×15.9cm×5.2cm×2段、下段約31.8cm×15.9cm×5.2cm×1段

価格: **20,520円**

※価格は送料、税込みです。

36品

2~3人前

冷蔵

盛付済

きぼう

京都「ぶらむ」監修

輝宝

- おせちは全て数量限定品となります。売り切れの際はご容赦ください。
 ■お届け期間は2024年12月29日(日)～12月31日(火)となります。(お届け日のご指定はご容赦ください。)
 ■のし・包装のご指定はご容赦ください。

華やかな京の美と、時の流れが紡いだ贅沢な心地よさをお楽しみください。

◇こだわり食材◇

○数の子美味漬け
 厳選した数の子を丁寧に下処理し、出汁をしっかりときかせた特製たれをたっぷり染み込ませた逸品です。
 ○穴子西京焼き
 味噌の豊かな風味と穴子の旨みが味わい深い一品です。
 ○ちりめん有馬煮
 良質のちりめんじゃこに実山椒と湯葉を合わせ、しっとりと仕上げました。山椒の風味が香る、上品な味わいをお楽しみください。

○特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび
 ○消費期限:2025年1月2日
 ○重箱サイズ:約19.5cm×19.5cm×4.6cm×3段

価格: **22,680円**

※価格は送料、税込みです。



さいか

彩嘉

京都料亭「和山」監修

盛付済

51品

3~4人前

冷蔵



ふくじゅ

福寿

京都料亭「和山」監修

盛付済

59品

4~5人前

冷蔵

多様な味を楽しんでいただけるよう盛り込みました。華やかなお正月にふさわしいおせちに仕上げています。

◇こだわり食材◇

○手鞠海老
 卵黄のみ使用し、程よい酸味と甘さで味付けし、しっとりとした食感に仕上げました。艶やかな海老をトッピングした、可愛らしくめでたい一品です。
 ○トラウトサーモン燻製
 良質の原料を使用しています。脂が乗ったトラウトサーモンをじっくり時間をかけて燻製にしました。スモークの香りと、凝縮された旨味が絶品の逸品です。
 ○ほたるいか含め煮
 鮮度の良いホタルイカを旨味の効いたダシで炊き上げました。濃厚なホタルイカの旨味をお楽しみください。

○特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび
 ○消費期限:2025年1月2日
 ○重箱サイズ:約19.5cm×25.5cm×5.2cm×3段

価格: **26,460円**

※価格は送料、税込みです。



盛付済

40品

2~3人前

冷蔵

◇こだわり食材◇

○にしんバジル焼き
 脂のりの良いニンジンと、ニンニクとパセリの風味を利かせたオリーブオイルが食欲をそそる一品です。
 ○海老芝煮
 ぶりぶりとした食感や、素材本来の甘味と濃厚な旨味を引き出すことができます。京風の味付けで一尾ずつ色鮮やかに仕上げた逸品です。
 ○あわび旨煮
 アワビを丁寧に下処理しふっくら柔らかく炊き上げました。高級感溢れるアワビの香りと美味しさが際立ちます。

○特定原材料(7品目):小麦、卵、乳成分、えび
 ○消費期限:2025年1月2日
 ○重箱サイズ:約19.5cm×13.7cm×5.2cm×3段

価格: **15,660円**

※価格は送料、税込みです。

しょううん

祥雲

京都料亭「和山」監修