

JAふれあい食材

直送 おせち



④彩華千

3段重60品 目安:4~5人前

直送おせちお届け日

12月30日(金)

ご予約はお早めに

早期予約割引  
実施中!!

早期予約  
締切日

Aコース

11月16日(水)

Bコース

11月17日(木)

お申込締切日

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

啓翁桜  
お届け日

12月21日(水)~23日(金)

海の恵み、大地の恵みを風味豊かに味付けし、  
美しく凛とした佇まいに仕上げた、伝統と意匠を継いだ  
和風おせち料理です。



参の重

式の重



壺の重



# 割烹料亭千賀 監修

# 吉寿千 三段重

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。

## 割烹料亭「千賀」おせちのこだわり

「割烹料亭千賀」を築きあげてきた師弟関係の二人、料理長「千賀信明」と、副料理長「山口宜秀」が食材一つ一つにこだわりと、信念を注ぎ込み妥協を許さずに作り上げました。

「割烹料亭千賀」のメインとも言えるおせちには、美しさを強調したうえで、美味しさを兼ね備えた食材を盛り込んでおります。持てる技術を注ぎ込んで作られた、五感で味わって頂けるおせちです。



## ご存じですか？「おせち」のいわれ

日本の暦では一年に五つの節句（一月七日の人日、三月三日の上巳、五月五日の端午、七月七日の七夕、九月九日の重陽）があります。その日は神様に「節供」を供え、家族揃って節振舞に預かります。これがおせちの始まりとなり、現在ではお正月の料理をさすようになりました。

おせちには、「歳神様」を迎え、その年の五穀豊穡、家族の安全と健康、平和などを祈る願いが込められています。昔から縁起を大切にした食材の名にこそ寄せ、海の幸や山の幸を豊かに盛り込み、栄養的にもバランス良く取り入れるのが良いとされています。

### おいしきの秘密

「割烹料亭千賀」の料理長「千賀信明」が、素材から一品一品厳選し、味の指導を行い、妥協を許さず作り上げた食材が盛り付けられています。

### 品質・ポリユームの秘密

「割烹料亭千賀」をグループに持つ、当社が自社工場にて製造、管理、販売まで一貫した体制を取っているからこそ、重視できた品質とポリユームです。

### 歴史と信頼の秘密

当店のおせち料理は、創業51年の歴史と、お客様の信頼を元に、真心を込めて製造しております。おせち専門メーカーとして、ご満足頂けるおせち料理をお届けいたします。

### 美しきの秘密

絵画や陶芸に古くから精通してきた「千賀信明」のセンスは、誰をも納得させるものです。おせち料理の重箱をキャンパスにし、筆を走らせるかのように盛り付けていく様は、芸術家そのもの。彩り・陰影・濃淡などさまざまな技法を用いて盛り付けたおせち料理だからこそ、感嘆の声が上がるほどの美しさなのです。

### お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 13,980円 送料込

(税込)15,098円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 14,780円 送料込

(税込)15,962円

### 消費期限

令和5年 1月2日(月)

### お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態でお届けします。

※お届け時間は指定できません。

### お重サイズ

縦195mm×横195mm×高さ53mm×3段

おせち料理では定番とされる、長寿や健康、富や幸福を願う食材を中心に、趣向を凝らした品々も織り混ぜ、見栄え・色合い良く盛り付けました。和の職人が長年培った感性と技が詰め込まれたおせち料理です。

## 巻の重

- 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
- 白花豆 ●田作り
- 数の子鱈甲漬
- 蛸小倉煮 ●昆布巻
- 梅かんざし

## 貳の重

- 鰯西京焼 ●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
- こんにやく旨煮
- 椎茸旨煮 ●寿高野豆腐
- さごしの昆布

## 参の重

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

## 吉寿千

## 1. 割烹料亭千賀監修

3段重 41品

目安：3~4人前

注文控

チルド

紙

お子様からご年配の方々まで多くのお客様に喜ばれ、次世代にも伝統料理が継承される様にと願いを込めた、和洋おせち料理です。丹精込めて拵えられた食材の数々が、重箱を華麗に彩ります。



参の重

式の重

壹の重



画像はイメージです。

割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」の念願だった、洋食レストラン「キッチン千賀」を姉妹店として2014年6月にオープン。長年培った和食の味と技、そして、おもてなしの心を大事に、自身が大好きな洋食メニューを豊富に取り揃えております。四季折々、多くの方がリゾートでも訪れる美しい三河湾の潮風を感じられるレストラン。

- 牛たん煮込
- 紅鮭の石狩漬
- かぼちゃのテリーヌ
- 若桃甘露煮
- ロースサーモン
- あんず蜜漬
- 真蛸のマリーネ
- パパイアブランマンジェ
- 合鴨スモーク
- スモークチキン

参の重

- くるみ煮
- 海老マヨ
- ミートローフ
- 手毬餅
- ベーコンチーズ
- はかた地どりのテリーヌ
- 柚子オーロラ
- あわびのワイン煮
- カニ風味焼
- チキントマトソース煮

式の重

- 金箔黒豆
- 牛肉ごぼう時雨煮
- 柚子鶏つくね
- 梅真丈
- 伊達巻
- 昆布巻
- 紅白なます
- 酢牛蒡
- 紫芋金団
- 祝いの海老
- 数の子鱈甲漬
- アーモンド田作り

壹の重

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 13,400円 (税込)14,472円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 13,900円 (税込)15,012円

消費期限

令和5年 1月2日(月)

お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態でお届けします。

※お届け時間は指定できません。

キッチン千賀 監修  
和洋おせち料理 三段重  
こだわりの抜いた洋食をメインに、おせちの定番食材も散りばめ、彩り良く豪華に盛り付けました。

注文控え

お重サイズ  
縦137mm×横257mm×高さ53mm×3段

2. キッチン千賀監修 和洋おせち料理

チルド

紙

3段重 32品

目安：2～3人前

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 9,980円 (税込)10,778円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 10,680円 (税込)11,534円

消費期限

令和5年 1月2日(月)

お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態でお届けします。

※お届け時間は指定できません。

割烹料亭千賀 監修  
金千華 三段重  
小さな重箱ながらも、味わいの奥行きや華やかさをお楽しみいただける、存在感あるおせち料理です。

小さな重箱に選りすぐりの食材だけを美しく盛り付けた、和風おせち料理です。



参の重

式の重

壹の重

画像はイメージです。

注文控え

お重サイズ  
縦137mm×横196mm×高さ53mm×3段

3. 割烹料亭千賀監修

金千華

チルド

紙

3段重 35品

目安：2～3人前

- ごまかつま
- 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
- 紅鮭白醬油焼
- こんにやく旨煮

参の重

- 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

式の重

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

壹の重

上品な旨味と甘味、繊細な塩味と酸味で  
 拵えた和の食材の数々を、大きな重箱に  
 彩り良く華やかに盛り付けました。



参の重



祝い箸5膳付き

壹の重

弐の重

画像はイメージです。

割烹料亭千賀監修  
 料理人が吟味した食材の数々を、彩り良く  
 豪華に盛り付けました。老若男女を問わず、  
 重箱の隅までお楽しみいただけます。

# 彩華千 三段重

**お申込締切日**  
**Aコース** 11月16日(水)  
**Bコース** 11月17日(木)  
**早期** 19,800円 (税込) 21,384円 送料込  
**Aコース** 11月25日(金)  
**Bコース** 11月26日(土)  
**通常** 20,800円 (税込) 22,464円 送料込

**消費期限**  
 令和5年 1月2日(月)  
**お届け日**  
 12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。  
※お届け時間は指定できません。

- 参の重**
- 鶏の三色巻
  - 柚子鶏つくね
  - 紅白なます
  - いくら醤油漬
  - こんにやくと昆布
  - 紅鮭白醬油焼
  - 紅鮭の石狩漬
  - 金箔黒豆
  - 柚子くすし
  - 新緑ふくさ
  - 牛肉とごぼうしぐれ煮
  - 椎茸旨煮
  - 紅白祝袋
  - 梅かんざし
  - 松前漬
  - 湯葉旨煮
  - 鶏照焼
  - 蛸生姜

- 弐の重**
- 海老マリネ
  - 味付け肉団子
  - ごまざつまい
  - 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
  - 真鯛のマリネ
  - 味付け子持昆布
  - あわびのワイン煮
  - 寿栗甘露煮
  - 海老マヨ
  - ペーコンチーズ
  - カシミアナッツ飴炊き
  - ミートローフ
  - 子持烏賊

- 壹の重**
- 帆刺黄金漬
  - 蛸小倉煮
  - 梅真丈
  - 貝雲丹和え
  - 穴子八幡巻
  - 伊達巻
  - ロブスター
  - 田作り
  - 烏賊松笠白焼
  - 若桃甘露煮
  - あかね真丈
  - 数の子鱸甲漬
  - ローズサーモン
  - くるみみ煮
  - さごしの昆布メ
  - 酔牛蒡
  - 栗金団
  - 紅鮭昆布巻
  - 白花豆
  - 帆立

注文控え

お重サイズ  
 縦257mm×横257mm×高さ53mm×3段

4. 割烹料亭千賀監修 **彩華千**  
 チルド 紙 3段重 60品 目安：4～5人前

**お申込締切日**  
**Aコース** 11月16日(水)  
**Bコース** 11月17日(木)  
**早期** 9,980円 (税込) 10,778円 送料込  
**Aコース** 11月25日(金)  
**Bコース** 11月26日(土)  
**通常** 10,500円 (税込) 11,340円 送料込

**消費期限**  
 令和5年 1月2日(月)  
**お届け日**  
 12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。  
※お届け時間は指定できません。

割烹料亭千賀監修  
 舞千 二折一組  
 客人をもてなす懐石の世界観を折箱の中に  
 表現した、美しく可憐な、一人一折の  
 銘々おせち料理です。

料亭仕込みの味付けて  
 拵えた食材を、美しく丁寧に  
 盛り飾った、一人一折の  
 おせち料理です。

画像はイメージです。



注文控え お重サイズ  
縦161mm×横214mm×高さ46mm×2折  
 5. 割烹料亭千賀監修 **舞千**  
 チルド 紙 26品 2折 目安：2人前

ご贈答やご夫婦だけのお正月に

- 内容 (二折一組)**
- 田作り
  - 新緑ふくさ
  - 蛸小倉煮
  - 紅鮭白醬油焼
  - 穴子八幡巻
  - 錦玉子
  - 若桃甘露煮
  - 鶏照焼
  - 柚子鶏つくね
  - 梅真丈
  - くるみ煮
  - 栗金団
  - 丹波黒大豆蜜煮
  - 紅白なます
  - 紅白錦糸巻
  - 酔牛蒡
  - 海老紅白奉書
  - 烏賊黄金焼
  - 伊達巻
  - 紅白結び餅
  - 祝い海老
  - 昆布巻
  - 鮎笹茶巾
  - 数の子鱸甲漬
  - 手毬餅
  - 梅かんざし

※重箱と食材以外は付きません。 ※環境に配慮し、紙の重箱を使用しています。 ※商品包材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達はお断りいたします。

選び抜いた食材を二人前  
ずつ、粋で雅に盛り付け  
仕上げた、和風一段  
おせち料理です。



画像はイメージです。

# 割烹料亭千賀監修 千寿一段

お二人でゆつくりと過ごされるお正月用に、  
一段の折箱にて持えたおせち料理です。

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 9,300円 (税込)10,044円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 9,600円 (税込)10,368円

消費期限

令和5年 1月2日(月)

お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。

※お届け時間は指定できません。

注文  
控え

お重サイズ  
縦196mm×横257mm×高さ53mm

6. 割烹料亭千賀監修

千寿

チルド 紙

1段 25品

目安：2人前

## 内容(一段)

- 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
- 笹麩茶巾
- くるみ煮
- 梅かんざし

数量限定30個

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 ¥27,500 (税込)29,700円

※早期申込のみになります。  
通常申込はありません。

消費期限

令和5年 1月2日(月)

お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。

※お届け時間は指定できません。

割烹料亭千賀監修  
ほうせんじゆ  
宝千寿三段  
全71種の和洋折衷食材の数々を、  
煌びやかに盛り込んだおせち料理です。

新商品

## 参の重

## 式の重



祝い箸7膳付き

## 壹の重

伝統的な滋味深いものから華やかなものまでが、  
絶妙な調和で美しく散りばめられた、  
大勢でお楽しみいただけるおせち料理です。

注文  
控え

お重サイズ  
縦259mm×横320mm×高さ53mm×3段

7. 割烹料亭千賀監修

宝千寿

チルド 紙

3段 71品

目安：6~7人前

- 魚の子旨煮
- 鮭西京焼
- 梅真丈
- 酢牛蒡
- カシヨーナツ飴炊き
- 手毬餅まんじゅう
- 栗のし鶏
- 蛸小倉煮
- 紅鮭白醤油焼
- 烏賊松笠白焼
- 青梅甘露煮
- ロースサーモン
- 栗金団
- 伊達巻
- 紅鮭昆布巻
- 海老芝煮
- あわびのワイン煮
- 焼き帆立
- 数の子鱈甲漬
- 味付け子持昆布
- 味付け肉団子
- 紫芋金団
- かぼちのテリーヌ
- 豚角煮
- 鰯生姜
- ベーコンチーヌ
- 味付け肉団子
- 紅白なます
- 紅白錦糸巻
- 牛たん煮
- 海老マリネ
- 紅白結び餅
- 錦糸巻
- 海老マヨ
- 鶏の三色巻
- 柚子鶏つくね
- ミートローフ
- 北欧サラダ
- ごまごま
- はかた地どりのテリーヌ
- 六子八幡巻
- 貝雲丹和え
- 鶏照焼
- 椎茸旨煮
- 寿高野豆腐
- 烏賊黄金焼
- ままかり市松
- 帆刺黄金漬
- あかじし貝旨煮
- 紅鮭の石狩漬
- いくら醤油漬
- 湯葉旨煮
- 田作り
- 白花生
- 松前漬
- 新緑ふくさ
- こんじやく旨煮
- ばい貝串刺
- 白身魚のエスカベッシュ
- 若桃甘露煮
- 梅かんざし

※重箱と食材以外は付きません。 ※環境に配慮し、紙の重箱を使用しています。 ※商品食材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達はお断りいたします。

# カモ井の新含気おせち

多彩な食材を詰め込んだ、カモ井「一押し」のおせちです。ご自宅用として、大切な方への「贈り物」としてもご利用いただけます。

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 **9,500円** (税込)10,260円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 **10,000円** (税込)10,800円

賞味期限

令和5年 1月31日(火)  
(開封前 常温)

お届け日

12月30日(金) 常温の状態でお届けします。

※お届け時間は指定できません。



お届け状態

一品ずつおいしさを閉じ込めて、個別包装でおとどけます。常温で保存できる為、冷蔵庫のスペースを気にせず保管できます。

画像は盛り付け例で、6寸(18cm)の重箱を使用しています。お重や飾り物は付いていません。一部メニューは梱包装となります。



## 新含気調理食品とは?

常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)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。

- 田作り
- 丹波黒黒豆
- ふきのうま煮
- 里芋含め煮
- たたきごぼう
- 一口巻昆布
- 栗きんとん
- 味付しいたけ
- 穂先竹の子
- なます
- 宝喜子
- ぶりの照焼
- 鯖の柚庵焼
- とりつくね
- 焼ほたて
- 豚の角煮
- 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
- さつまいも黄金煮(レモン煮)
- 海老チリソース煮

## 内容

注文控え

8. カモ井の新含気おせち

葵

常温 お重なし

23品

目安：3~5人前

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 **7,700円** (税込)8,316円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 **8,000円** (税込)8,640円

賞味期限

令和5年 1月31日(火)  
(開封前 常温)

お届け日

12月30日(金) 常温の状態でお届けします。

※お届け時間は指定できません。

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。大切な方への「贈り物」としてもご利用いただけます。

## カモ井の新含気おせち さくら

一品ずつおいしさを閉じ込めて、個別包装でおとどけます。食べたいものを食べただけ開封してお楽しみいただける、便利なおせちです。



お届け状態



画像は盛り付け例で、6寸(18cm)の重箱を使用しています。お重や飾り物は付いていません。一部メニューは梱包装となります。

## 新含気調理食品とは?

常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)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。

注文控え

9. カモ井の新含気おせち さくら

常温 お重なし

20品

目安：2~3人前

- 田作り
- 丹波黒黒豆
- 里芋含め煮
- たたきごぼう
- 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
- 焼ほたて
- やりいか姿煮
- 豚の角煮
- 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
- 紫福豆(珈琲味)
- さつまいも黄金煮(レモン煮)

## 内容

※商品包材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達をご容赦願います。

一品ずつおいしさを閉じ込めて、個別包装でおとどけます。食べたいものを食べただけ開封してお楽しみいただける、便利なおせちです。

画像は盛り付け例で、6寸(18cm)の重箱を使用しています。お重や飾り物は付いていません。一部メニューは梱包装となります。

新商品



お届け状態

カモ井の新含気おせち  
 鷺羽  
 さらに華やかに彩りたいとき、補充用として、酒のつまみとして、ご利用いただけます。

**お申込締切日**

Aコース 11月16日(水)  
 Bコース 11月17日(木)

早期 **5,300円** (税込)5,724円 送料込

Aコース 11月25日(金)  
 Bコース 11月26日(土)

通常 **5,800円** (税込)6,264円 送料込

**賞味期限**  
 令和5年 1月31日(火) (開封前 常温)

**お届け日**  
 12月30日(金) 常温の状態でお届けします。  
※お届け時間は指定できません。

新含気調理食品とは?

常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)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。

- 内容
- 田作り
  - 丹波黒黒豆
  - お煮めめ
  - 金柑甘露煮
  - たこのやわらか煮
  - 焼ほたて
  - 子持ちいかのうま煮
  - 豚の角煮
  - 海老チリソース煮
  - 海老ビー
  - かきと里芋のクリーム煮

注文控え

10. カモ井の新含気おせち 鷺羽

常温 お重

11品

目安：2~3人前

**お申込締切日**

Aコース 11月16日(水)  
 Bコース 11月17日(木)

早期 **21,800円** (税込)23,544円 送料込

Aコース 11月25日(金)  
 Bコース 11月26日(土)

通常 **22,800円** (税込)24,624円 送料込

**賞味期限**  
 令和5年 1月31日(火) ※冷凍時

**お届け日**  
 12月30日(金) 冷凍の状態でお届けします。  
※お届け時間は指定できません。

札幌市中央卸売市場発  
 北の春海膳 三段重  
 市場のせり人がこだわり選んだ22品の、どの食材も通が喜ぶ自慢の一品です。



参の重

参の重

貳の重

画像はイメージです。

札幌市中央卸売市場には全国から沢山の商材が集まる味覚の宝庫です。その中から目利きのエキスパート「せり人」が選りすぐった商材を新年を迎えるにふさわしいお節としてお重に盛り込みました。

〈おいしくお召し上がり頂くために〉  
 重箱を取り出し一段ずつ広げて、冷蔵庫(10℃以下)で約24時間自然解凍してください。紅ずわいがにおこわ、鱈の照焼笹寿司、鮭の味噌焼笹寿司の商品は温めてお召し上がりいただけます。解凍後は当日中にお召し上がりください。

注文控え

お重サイズ  
 縦210mm×横210mm×高さ68mm×3段

お届け状態



各お料理を個別容器で重箱に詰め合わせております。

11. 札幌市中央卸売市場発 北の春海膳

冷凍

紙

3段重 22品

目安：2~3人前

参の重

- 紅ずわいがにおこわ
- ほたて甘露煮笹寿司
- ずわいがに(ボイル)
- たたきごぼう
- さしみいか黄金
- ほたて昆布醤油
- 北寄なます
- いくら醤油漬
- ふく松前漬
- 秋鮭昆布巻
- たこやわらか煮
- かき佃煮

貳の重

- あんこう唐揚げ
- 彩あんかけ
- 味付数の子
- 黒豆
- ボイルエビ
- 紅白椎茸しんじょ
- 寿栗きんとん
- 伊達巻
- あわび煮貝
- 生たきしらすくのみ佃煮
- サクラマス醤油漬
- 山わさび添え

※重箱と食材以外は付きません。 ※環境に配慮し、紙の重箱を使用しています。 ※商品包材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達をご容赦願います。

# 神楽坂三店舗監修 和洋中おせち

# 神楽坂 三段重

伝統の街並み、東京は、神楽坂。  
和洋中名店のオーナー監修によるおせち。



参の重

壺の重

式の重

画像はイメージです。

名店が並ぶ東京の神楽坂で人気の和洋中の三店「神楽坂くろす」「LASTRICATO」「芝蘭」がタッグを組んだ話題の和洋中おせちです。神楽坂の味を楽しむ豪華なコラボをご賞味ください。

**神楽坂くろす 黒須 浩之**  
神楽坂の名店が並ぶ石畳の兵庫横丁の一番奥にある、「神楽坂くろす」。ホテルでの経歴約20年、その間15年間は料理長として活躍。「神楽坂くろす」開店後もホテルでのイベント等に参加し、北海道の割烹の顧問として料理プロデュースを行うなど幅広く活躍しています。




**LASTRICATO 蓮見 雅一**  
LASTRICATOはイタリア語で「石畳」という意味。その名の通り石畳が続く神楽坂兵庫横丁沿いにある2階建ての隠れ家的イタリアンレストラン。蓮見シェフは日本の有名店で修業後、イタリアへ4年半渡り、2つ星アルノフォ、2つ星ダ・カイノ、1つ星ショーネック等8件のレストランを渡り歩き、更なる発展を目指しています。




**芝蘭 渡辺 嘉朗**  
渡辺料理長は有名中華料理店で約8年間の研鑽を積み、その後、都内の料理店で3年料理長を務め現在では4店舗のオーナーシェフとして活躍中。本場の伝統を忠実に守りながら、現代の成都の感覚や日本の旬の素材も柔軟に取り入れて「芝蘭」でしか味わえない独自の四川料理を追求しています。




- 参の重**
- 合鴨スモーク ● 葉付金柑
  - 蒸し鶏のごまダレ和え
  - 小松菜のナムル
  - ホエー豚角煮 ● ごま団子
  - 花餅桃 ● 肉団子黒酢ソース掛け
  - 有頭海老のチリソース
  - ザイサイ ● 山くらげの香味和え
  - アワビオイスター煮 ● ブロッコリー
  - 黒糖ローストポーク
  - 中華くらげ ● ちよろぎ(白)
  - ちよろぎ(紅) ● 広東菜
  - ふわふわ玉子麻婆ソース掛け

- 式の重**
- 生ハムマリネ
  - コルニッシュピクルス
  - 海老と野菜のセビーチエ
  - 杏子コンポート
  - 海老とブロッコリーのテリヌ
  - きのこのマリネ
  - スモークサーモン
  - スライスブラックオリーブ
  - ドライトマト赤ワイン煮
  - メープルくるみ ● ローストビーフ
  - チキンとケール野菜の
  - トマトソース和え
  - 豆とブロッコリーのサラダ
  - かつおのオイル漬
  - 海老スモーク風味
  - 三元豚ロースパストラミ
  - パンブキンサラダ ● 海老サラダ
  - グリンチキンテリヌ
  - 珈琲煮豆 ● シナモン花豆

- 壺の重**
- かまぼこ(紅) ● かまぼこ(白)
  - 焼帆立 ● たたきごぼう
  - 一口にしん昆布巻 ● 伊達巻
  - 蓮の芽梅酢漬 ● くるみ餅紫芋
  - くず餅 抹茶 ● 黒豆
  - 華びら餅 ● ばい貝旨煮
  - ポイルミナミアフリカイセエビ
  - 味付数の子 ● 鰻御前
  - きんとん ● 渋皮栗甘露煮
  - きぬさや ● 湯葉団子旨煮
  - 花形こんにやく ● 筍旨煮
  - えびと枝豆のつみれ ● 筍旨煮
  - ふきの旨煮 ● しいたけ旨煮
  - ごぼう旨煮 ● 人参旨煮
  - 寿高野豆腐

注文控え

## 12. 神楽坂三店舗監修 和洋中おせち 神楽坂

3段重 67品 目安：3~4人前

〈おいしくお召し上がり頂くために〉  
お手元に届きましたら箱から取り出し、1段ずつ分けて冷蔵庫に入れ約24時間解凍して下さい。  
※お召し上がりの前に、常温(約20℃)程度の場所で、約1時間おいていただく一層美味しく召し上がれます。

**お申込締切日**

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 16,200円 送料込

(税込) 17,496円

Aコース 11月25日(金)

Bコース 11月26日(土)

通常 17,500円 送料込

(税込) 18,900円

賞味期限

令和5年 1月31日(火) ※冷凍時

お届け日

12月30日(金) 冷凍の状態でお届けします。

※お届け時間は指定できません。

お重サイズ

縦194mm×横254mm×高さ55mm×3段

※重箱と食材以外は付きません。 ※商品包材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達をご容赦願います。

宮城県蔵王町にある  
おせち専用工場「福膳」にて  
製造しています。  
主原料の原産地を  
「国産主体」で選定した、  
安心安全なおせち料理です。



〈おいしくお召上がり頂くために〉  
お手元に届きましたら箱から取り出し、  
1段ずつ分けて冷蔵庫に入れ約24時間  
解凍して下さい。  
※お召上りの前に、常温(約20℃)  
程度の場所で、約1時間おいていただ  
くと一層美味しく召上がれます。

壺の重

参の重

式の重



画像はイメージです。

創業二十年を超える経験から  
導き出した広い世代に好まれる  
王道の品揃えです。

# 京風おせち 吉祥 三段重

**お申込締切日**

Aコース 11月16日(水)  
Bコース 11月17日(木)

早期 **12,800円** (税込)13,824円 送料込

Aコース 11月25日(金)  
Bコース 11月26日(土)

通常 **13,500円** (税込)14,580円 送料込

賞味期限  
令和5年 1月31日(火) ※冷凍時

お届け日  
12月30日(金) 冷凍の状態で  
お届けします。  
※お届け時間は指定できません。

- たたきごぼう
- 一口にしん昆布巻
- うなぎ蒲焼(フライス)
- (実山椒添え)
- 松前数の子
- もみじ人参
- イトヨリの南蛮漬け
- 海老スモーク風味
- ばい貝旨煮
- 味付焼帆立
- さつまいも甘露煮
- 寿厚焼玉子
- きのご湯葉和え
- 花形こんにゃく
- 金ごまさんま

## 参の重

- 結苜旨煮
- 椎茸旨煮
- 人参旨煮
- えびと枝豆のしんじょ
- 花餅(紅)
- 花餅(白)
- かに爪肉
- 釜揚げわかめ
- 渋皮栗甘露煮
- 栗甘露煮
- 抹茶きんとん
- 活煮アワビ
- きんとん
- 田作り
- ポイル昆布
- 若鶏三色巻
- にしん甘酢漬け
- 伊達巻
- 白花生
- 抹茶
- 紫芋
- 紫芋餅
- 紫芋餅

## 式の重

- スモークサーモンアラワイ
- 柚子かぶら
- 葉付金柑
- 黒豆
- ぶり照焼き
- 若桃甘露煮
- 有頭海老
- かまぼこ(紅)
- かまぼこ(白)
- いかのうに和え
- いくら醤油漬け
- たごぶつわさび菜入り

注文控え

お重サイズ  
縦153mm×横203mm×高さ49mm×3段

13. 京風おせち 吉祥

冷凍 木製 3段重 48品 目安：3~4人前

## 数量限定50個

**お申込締切日**

Aコース 11月16日(水)  
Bコース 11月17日(木)

早期 **¥16,800** (税込)18,144円 送料込

※早期申込のみになります。  
通常申込はありません。

消費期限  
令和5年 1月2日(月)

お届け日  
12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。  
※お届け時間は指定できません。

紀文のおせち料理  
祝の幸 三段重

本格おせち人気No.1! (※) 伝統の和風おせちか  
ら洋風おせちまで、バラエティ豊かな36品を詰め  
ました。



画像はイメージです。

注文控え

お重サイズ  
縦195mm×横195mm×高さ53mm×3段

14. 紀文のおせち料理 生詰めおせち 祝の幸

冷凍 紙 3段重 36品 目安：4~5人前

- 伊達巻
- 栗きんとん
- 蒲鉾紅
- 蒲鉾白
- 昆布巻き
- 祝海老
- 味付き数の子
- 田作り
- 錦玉子
- 黒豆

## 参の重

- 三色野菜巻
- 海老しんじょう
- 梅麩
- 煮しめ 穂先菊
- 煮しめ 金時人参
- 煮しめ 椎茸
- 銀杏
- 肉団子
- 豚角煮
- きんぴらごぼう肉巻
- 合鴨スモーク
- 厚焼玉子
- 鶏の西京焼
- 帆立びも生姜和え
- 焼帆立
- 若桃の甘露煮

## 式の重

- ローストポーク
- ぶり照焼
- いか松笠白焼
- 金柑甘露煮
- くるみ甘露煮
- いくら醤油漬
- ごまかつま
- 日向夏なます
- 豚市松
- 湯葉の有馬煮

※重箱と食材以外は付きません。 ※商品包材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達をご容赦願います。

# おせち詰合せ デイズニー 二段重

ミッキーとミニーが愛らしいお重箱に、バラエティ豊かな25品を詰合せました。

数量限定80個

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 ¥10,000 送料込  
(税込)10,800円

※早期申込のみになります。  
通常申込はありません。

消費期限

令和5年 1月2日(月)

お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。

※お届け時間は指定できません。

ミッキーとミニーが仲良く並んだ2023年限定デザインです。  
正月らしい華やかさのあるお重です。おせちのあとも、  
運動会やピクニックなどでご利用いただけます。

©Disney

画像はイメージです。

式の重

壺の重

※切り餅 標準6個入り  
8種類からランダムに6個入ります。  
(重複する可能性もあります。)

お届け状態



別添  
切り餅/デイズニー

- 鯛入り蒲鉾
- 鯛入り蒲鉾
- 海老の旨煮
- 栗甘露煮
- 昆布巻
- 味付数の子
- 煮しめごぼう
- 煮しめ梅型人参
- 煮しめ椎茸
- 煮しめ里芋
- 信田巻(三種野菜巻)
- ほたてスモーク
- かまぼこ
- (ミッキー・マウス)
- かまぼこ
- (ミニーマウス)
- 海老とブロッコリー
- のテリヤキ
- 洋風なます
- 鶏のトマト煮
- 玉子焼
- ローストポーク
- オリブのピクルス
- きんぴらごぼう肉巻

式の重

壺の重

注文  
控え

お重サイズ  
縦165mm×横165mm×高さ43mm×2段

15. おせち詰合せ

ディズニー

チルド  
プラ

2段重 25品

目安：2~3人前

数量限定55個

お申込締切日

Aコース 11月16日(水)

Bコース 11月17日(木)

早期 ¥10,000 送料込  
(税込)10,800円

※早期申込のみになります。  
通常申込はありません。

消費期限

令和5年 1月2日(月)

お届け日

12月30日(金) 冷蔵の状態で  
お届けします。

※お届け時間は指定できません。

大人気のキャラクターが集合したお重箱に、  
和洋のおせちを詰合せました。

## サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 二段重

式の重



壺の重

ハローキティ、シナモンロール、ポムポムプリンと  
人気者が大集合した、2023年限定デザイン!  
おせちのあとも、運動会やピクニックで  
にご利用いただけます。

©2022 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO.L632208

画像はイメージです。

注文  
控え

お重サイズ  
縦165mm×横165mm×高さ50mm×2段

お届け状態



16. 生詰めおせち サンリオキャラクターズのおせち詰合せ

チルド  
プラ

2段重 22品

目安：2~3人前

式の重

壺の重

- 伊達巻
- 鯛入り蒲鉾(紅)
- 鯛入り蒲鉾(白)
- 味付数の子(ハーフ)
- 海老の旨煮
- 黒豆
- ハローキティ練り切り
- 昆布巻
- 菜の花のお浸し
- 田作り
- 栗きんとん
- 合鴨スモーク
- 玉子焼
- 金柑の甘露煮
- 若桃の甘露煮
- ハローキティ蒲鉾
- ポムポムプリン蒲鉾
- 大学芋
- シナモンロール練り切り
- きんぴらごぼう肉巻
- 鶏つくね
- ラタトゥイユ

※重箱と食材以外は付きません。 ※商品包材が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※誠に勝手ながら、北海道・四国・九州・沖縄及び離島・諸島への配達のご容赦願います。

# 華やかに彩る「啓翁桜」 心豊かに新年を祝う。

ご家庭や職場のお正月を華やかに彩る啓翁桜。お届け時のつぼみの状態から満開となり、さらに葉桜まで、見る人の心を楽しませてくれます。啓翁桜の咲くなかで、心豊かに新年をお迎えください。



注文  
控え

17. 啓翁桜  
約80cm × 8本入

4,980円 送料込 10%  
(税込)5,478円

お申込  
締切日

Aコース

11月16日(水)

Bコース

11月17日(木)

※早期申込のみになります。通常申込はありません。

商品お届け日 12月21日(水)～23日(金)

※お届け日・時間の指定はできません。

## 上手にお楽しみいただくために

- ご到着後は、清潔な花瓶を用意しできるだけ早く水につけてください。
- 根元から3cmほど上をハサミで斜めに切り、枝が太い場合は枝の切り口を十文字に5cmほど切り込みを入れます。
- 定期的に花瓶の水を交換し、根元を少し切り戻して水を吸いやすくと花持ちが長くなります。乾燥しやすい場所では1日1回霧吹きで枝全体を湿らせましょう。
- エアコンの吹き出し口など、風の当たる場所や凍る場所での飾花は避けてください。開花を早めたい場合は暖かい場所において室温を調節してください。

## お問い合わせ、取りまとめチラシのご要望、お申し込みは、各食材センターへ

那須町・那須塩原市・大田原市

なすの食材センター  
(JAなすの)

☎0287-63-2524

那須烏山市・那珂川町

矢板市・塩谷町・さくら市・

高根沢町

さくら食材センター  
(JAなす南・JAしおのや)

☎028-681-5040

栃木市

(旧栃木市・旧大平町・旧藤岡町)  
旧都賀町・旧岩舟町

下野市(旧国分寺町・旧石橋町)

壬生町・小山市・野木町

県南食材センター  
(JAしもつけ・JAおやま)

☎0285-30-5660

日光市・鹿沼市・栃木市(旧西方町)

かみつが食材センター  
(JAかみつが)

☎0289-60-2911

真岡市・益子町・市貝町・茂木町・芳賀町

はが野食材センター  
(JAはが野)

☎0285-70-1266

宇都宮市・上三川町・下野市(旧南河内町)

宇都宮食材センター  
(JAうつのみや)

☎028-613-4122

佐野市・足利市

県南食材センター(安定)  
(JA佐野・JA足利)

☎0283-27-1328

 JAふれあい食材  
JA食材センター/JA全農