A·COOP

2021年 Aコープ九州のおせち

ご予約承ります

早期割引キャンペーン

2020年 11/15(日) までのお申込みで 税抜価格より 5%OFF

※ゴールドカードサービスデー、シニアプレミアムデー、子育て応援企画などの他の割引サービスとの併用はできません。

カタログ掲載商品は
送料込み価格(税抜)です

※掲載の商品に限ります。※一部お届けできない地域もございます。

お届け日は商品により異なります。詳しくは申込書をご確認ください。

ご予約承り期間

12月23日(水)まで

数量限定 ご予約はお早めに

※予定数量に達し次第、受付終了となる場合がございます。
※ご予約の承り期間が異なる商品もございます。

3世代の親子がお正月を共に祝えるよう、各世代向けに段重を分けて盛り合わせています。

Aコープ九州 昨年実績 NO.1

48品

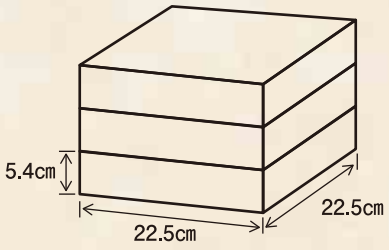
1 冷蔵

味遊心「親子三代おせち」三段重

1段：22.5cm×22.5cm×5.4cm
（4～5人前）

【消費期限】1月2日

17,000円



一の重

煮〆ごぼう、竹の子含め煮、煮〆れんこん、小芋含め煮、一口にしん昆布巻、ふき含め煮、もみじスライス、安納芋の栗きんとん、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ、味付ばい貝、はも西京焼、祝えび、くるみ甘露煮、田作り、伊達巻、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、鶏肉三色巻

二の重

焼湯葉巻き、そら豆のムース、ごまだんご、若桃甘露煮、中華くらげ、にしん甘酢漬、杏シロップ漬、ローストビーフ、味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、彩り野菜とチーズのテリーヌ、マカロン（フランボワーズ）、海老チリソース

三の重

イタリアンソーセージ、紅はるかのごままぶし、十勝若牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、杏シロップ漬、若桃甘露煮、練乳いちごムース、ミニッツチーズサーブ、抹茶小豆ムース、鶏の塩麹焼、ドロップペッパー、笹巻だんご、生ハムマリネ、ミニデミグラスハンバーグ、スモークサーモン、合鴨スモーク

親子三代おせち こだわり食材

国産「田作り」

日本国内で水揚げされた片口いわしを使用し、浮かし炊き製法で少量ずつ丁寧に炊きあげました。

鹿児島県種子島産「安納芋の栗きんとん」

蜜のような甘さで市場でも人気の安納芋を使用し、自社で炊き上げきんとんにしています。安納芋の美しい黄金色を活かしており、風味と甘さは他に勝るものがありません。

十勝若牛のビーフシチュー

北海道産の十勝牛をやわらかくなるまでじっくり煮込みました。自家製のルーは、小麦粉とバターを炒めるところから調理しています。生クリームと赤ワインを使い、リッチなコクを出しました。

煮〆ごぼう、竹の子含め煮、煮〆れんこん、小芋含め煮

煮しめについては創業70余年の和惣菜メーカーとしてのノウハウを持ってすべて自社で製造しています。

2

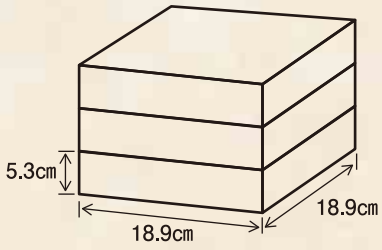
冷蔵

カネハツ食品
「彩鶴」和風三段重

1段：18.9cm×18.9cm×5.3cm
（3～4人前）

【消費期限】1月2日

16,500円



一の重

紅白かまぼこ・金ごま田作り・なると金時栗きんとん・丹波産黒豆・有頭海老・たらこ煮・紅白生酢・伊達巻・にしん入り昆布巻

二の重

豚角煮・厚焼玉子・若桃甘露煮・くるみ砂糖がけ・北海道産紅ズワイ蟹爪幽庵・花餅・カナダホッキ貝の黄金和え・たたき牛蒡・花形人参・流星くらげ・長崎県産ぶりの照焼

三の重

れんこん煮・寿高野煮・たけのこ煮・六角里芋煮・しいたけ煮・いか雲丹風味・サーモントラウトロース・笹よもぎ餅・味付いくら・味付数の子・鹿児島県産黒豚の肉団子

彩鶴 こだわり食材

鹿児島県産黒豚の肉団子

鹿児島県産の黒豚を使用。黒豚特有の旨味と七目野菜が引き立つ特製タレでやわらかく仕上げました。

丹波産黒豆

丹波産の中でも粒の大きさ、独特のコク、どれをとっても最高級と評される【篠山産】に限定して使用し、丁寧に炊き上げました。

なると金時栗きんとん

餡の原料のなると金時は松茂町で収穫された【松茂美人】に限定したものを使用し、ほっくりとした食感と上品な甘さに仕上げました。

金ごま田作り

国産のかたくちいわしを遠赤外線でじっくりと煎り、甘辛い調味で仕上げました。香ばしいごまがアクセントになっています。

くるみ砂糖がけ

カリフォルニア産のくるみを糖蜜に漬けカリッと香ばしく揚げました。毎年「これだけ送って欲しい!」とご要望いただくほどの人気の一品です。

長崎県産ぶりの照焼

長崎県産養殖ブリを使用。特製タレに漬けて直火で丁寧に焼き上げました。ふっくら感は絶妙です。

祖父母世代から孫世代まで、
にぎやかに囲める和洋折衷
おせちです。

47品

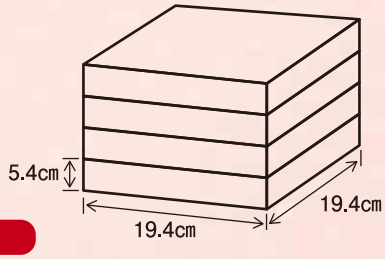
3
冷蔵

味遊心
和洋おせち四段重

1段：19.4cm×19.4cm×5.4cm
（4～5人前）

【消費期限】1月2日

22,000円



一の重

蓮根の芽の梅酢和え・田作り・くるみ甘露煮・紅白かまぼこ・丹波黒ぶどう豆・ちょろぎ・安納芋の栗きんとん・伊達巻・味付数の子・たこ桜煮・たら旨煮・鶏肉三色巻・若桃甘露煮・紅白なます・いくら醤油漬

二の重

竹の子含め煮・煮〆れんこん・煮〆ごぼう・ふき含め煮・一口にしん昆布巻・もみじスライス・ぶり照焼・祝えび・味付ばい貝・帆立明太・錦玉子・笹巻だんご

三の重

ミートローフ、肉だんご、たこのバジルソース、そら豆のムース、サーモンマリネ、ローストビーフ、合鴨スモーク、カジキのハニーマスタードソース、ミニッツチーズサーブ

四の重

いか松笠、中華くらげ、にしん甘酢漬、酢豚、海老マヨソース、ロブスターテルミドール、浅漬ブロッコリー、鶏の塩麹焼、カナダホッキ貝サラダ、ドライトマトワイン煮、花餅（紅梅）

和洋おせち四段重 こだわり食材

丹波篠山産「丹波黒ぶどう豆」

黒豆の最高峰とされる兵庫県丹波篠山産の黒豆を使用し、つやよくふっくらと炊き上げています。

そら豆のムース

生クリームが入った、ふんわりとロどけ滑らかなムース。そら豆の香りが口の中に広がります。きれいな黄緑色がお重の中でアクセントに。

国産「ぶり照焼」

国産の天然ぶりを使用し、当社レシピにて過熱蒸気でふっくらしっとりと焼き上げています。

煮〆ごぼう、竹の子含め煮、煮〆れんこん、ふき含め煮

しっかりと旨みをきかせ、素材の良さを最大限に引き出し、最後まで食べ飽きない味を追求しました。煮しめについては創業70余年の和惣菜メーカーとしてのノウハウを持ってすべて自社で製造しています。

多様な味を楽しんでいただけるように
全61品目のおせち料理を、
美しい彩りにこだわり盛り込みました。
創業当初から受け継がれる
伝統の味わいを是非一度
ご賞味ください。

61品

4

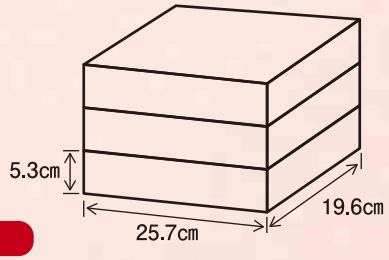
冷蔵

京都祇園料亭「和山」監修 「祝慶華」三段重

1段：25.7㎝×19.6㎝×5.3㎝
（4～5人前）

【消費期限】1月2日

23,000円



一の重

たら旨煮・花百合根蜜煮・胡桃雲丹松風・クリームチーズ酒粕漬け・ごまめ・磯貝香草松葉串・さつまいもアーモンド・百草月冠・海老芝煮・梅市松寄せ・鶏の雲丹焼き・鰆昆布〆・からすみ・いくら醤油漬け・紅白なます・鮎の有馬煮・栗甘露・ぶり鳴門・帆立スモーク

二の重

数の子雲丹和え・黒豆艶煮金箔・磯貝真砂和え・さつまいも金団・渋皮栗甘露煮・サーモントラウト西京焼き・手鞠海老・かつお牛蒡・蒸し雲丹・貝盛り・ぶり照焼き・小鞠もち・数の子美味漬け・数の子松前漬け・金目鯛折妻焼き・スモークサーモントラウト・にしん香草焼き・サーモン香草マリネ・スタフドオリーブ・梅の華・練りきり

三の重

伊達巻き・紅蒲鉾・白蒲鉾・昆布巻き・にしん甘露煮・あんずバターロール・合鴨の燻製・烏賊雲丹焼き松葉・鶏とフォアグラのテリーヌ・帆立貝柱とエリンギのアヒージョ・赤海老の麹漬け・彩りテリーヌ・ライプオリーブ・蟹信田巻・椎茸含め煮・蓬麩含め煮・栗麩含め煮・桜麩含め煮・たらの子旨煮・鰆の黄味焼き・高野豆腐含め煮・あわび旨煮・紅梅人参含め煮

祝慶華 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。

海老芝煮

工場近くの養殖場から池ごと買付けしています。生きたまま工場に搬入し生きたままボイル加工していますのでぷりぷりとした食感や、素材本来の甘味と濃厚な旨み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。

鰆昆布〆

鮮度の良いサワラを昆布の効いた甘酢でじっくり漬け込み、程よい酸味で仕上げています。

サーモン香草マリネ

長時間じっくりスモークし旨味を凝縮させたサーモンと、シャキシャキとした食感の玉ねぎを混ぜ合わせ、さっぱりとしたマリネに仕上げました。

たら旨煮

秘伝の調味液に一晩漬け込み、ゆっくり味を染み込ませて、ふっくら炊き上げました。

新年のお祝いにふさわしい、
彩りと華やかさ。数の子や海老、黒豆など
縁起の良い由緒ある食材や、
くわいや筍などのお煮しめをしっかり盛り込んだ、
昔ながらの正統派なおせち料理に仕上げました。
吟味された素材本来の良さを引き立たせる
上品な味付けに仕上げました。

41品

5

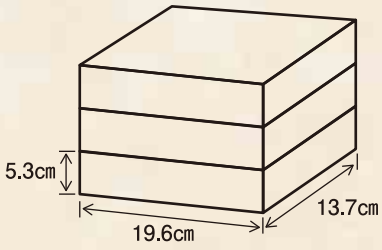
冷蔵

京都祇園料亭「和山」監修 「祥雲」三段重

1段：19.6cm×13.7cm×5.3cm
（2~3人前）

【消費期限】1月2日

13,000円



一の重

黒豆艶煮金箔・渋皮栗甘露煮・さつまいも金団・数の子雲丹和え・にしん甘露煮・花百合根蜜煮・合鴨の燻製・帆立のオリーブオイル漬け・鰆昆布〆・いくら醤油漬・紅白なます・数の子美味漬け・数の子松前漬け・ぶり鳴門・金柑

二の重

紅蒲鉾・白蒲鉾・にしん昆布巻き・百草月冠・かつお牛蒡・烏賊雲丹焼き松葉・鱒幽庵焼き・帆立スモーク・手鞠海老・スモークサーモントラウト・にしん香草焼き・サーモン香草マリネ・スタフドオリーブ

三の重

伊達巻き・鶏とオレンジコンフィのテリーヌ・ミートローフ・さつまいも蜜煮・ごごみ梅肉和え・たらの子旨煮・椎茸含め煮・あわび旨煮・焼き湯葉巻き・高野豆腐含め煮・海老芝煮・栗甘露・梅麸

祥雲 三段重 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。

海老芝煮

工場近くの養殖場から池ごと買付けしています。生きたまま工場に搬入し生きたままボイル加工していますのでぷりぷりとした食感や、素材本来の甘味と濃厚な旨み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。

鰆昆布〆

鮮度の良いサワラを昆布の効いた甘酢でじっくり漬け込み、程よい酸味で仕上げています。

サーモン香草マリネ

長時間じっくりスモークし旨味を凝縮させたサーモンと、シャキシャキとした食感の玉ねぎを混ぜ合わせ、さっぱりとしたマリネに仕上げました。

たらの子旨煮

たらの卵を綺麗に華を咲かせ、じっくり炊き込んだ高級食材です。良質の卵を使用し形状にとことん拘りました。

6

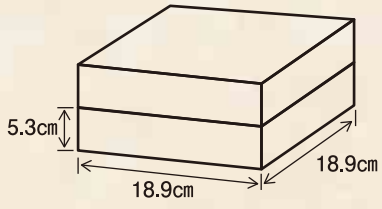
冷蔵

カネハツ食品
「初梅」和風二段重

1段：18.9cm×18.9cm×5.3cm
（2~3人前）

【消費期限】1月2日

13,500円



一の重

紅白かまぼこ・なると金時栗きんとん（栗3粒）・丹波産黒豆・くるみ砂糖がけ・有頭海老・伊達巻・金ごま田作り・紅白生酢・いか雲丹風味・にしん入り昆布巻・たらこ煮・若桃甘露煮

二の重

鹿児島県産黒豚の肉団子・長崎県産ぶりの照焼・味付数の子・花形人参・たたき牛蒡・しいたけ煮・たけのこ煮・流星くらげ・鶏肉二色巻・北海道産紅ズワイ蟹爪幽庵・さつまいも甘煮・花餅・味付いくら・寿高野煮・笹よもぎ餅・酢だこ・厚焼玉子

初梅 和風二段重 こだわり食材

いくら

三陸産の秋鮭の卵を使用。特選のタレを使用し鮮やかさそのままに、まろやかな味に仕上げました。

お煮しめ

焼きあご入りの合わせだしを使い、食材の持ち味を活かすためにそれぞれの材料ごとに分けて味付け。丁寧に炊き上げたこだわりの煮物です。

有頭海老

過熱蒸気を使用し海老の甘みをいかした味付けに仕上げました。

丹波産黒豆

丹波産の中でも粒の大きさ、独特のコク、どれをとっても最高級と評される【篠山産】に限定して使用し、丁寧に炊き上げました。

長崎県産ぶりの照焼

長崎県産養殖ブリを使用。特製タレに漬けて直火で丁寧に焼き上げました。ふっくら感は絶妙です。

なると金時栗きんとん

餡の原料のなると金時は松茂町で収穫された【松茂美人】に限定したものを使用し、ほっくりとした食感と上品な甘さに仕上げました。

大晦日からお正月をゆっくり自宅で過ごす
夫婦向けのおせちです。

33品

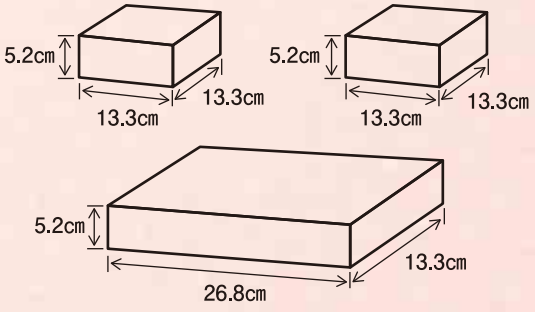
7
冷蔵

味遊心
年越しおせち一段二客

壱の重：13.3cm×26.8cm×5.2cm
弐の重：13.3cm×13.3cm×5.2cm
（2人前）

【消費期限】1月2日

12,000円



一の重

ミートローフ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、合鴨スモーク、紅白なます、いくら醤油漬、鶏の塩麹焼、パストラミビーフ、グリーンオリーブ、味付ばい貝、たこ桜煮、生ハム、スモークサーモン、中華くらげ、にしん甘酢漬、イタリアンソーセージ、トラウトサーモンムニエル、海老チリソース

二の重

煮〆ごぼう、煮〆れんこん、竹の子含め煮、小芋含め煮、一口にしん昆布巻、もみじスライス、紅白かまぼこ、伊達巻、丹波黒ぶどう豆、田作り、花餅（紅梅）、安納芋の栗きんとん、ぶり照焼、味付数の子、祝えび、若桃甘露煮

年越しおせち こだわり食材

国産「田作り」

日本国内で水揚げされた片口いわしを使用し、浮かし炊き製法で少量ずつ丁寧に炊きあげました。

国産「ぶり照焼」

国産の天然ぶりを使用し、当社レシピにて過熱蒸気でふっくらしっとりと焼き上げています。

丹波篠山産「丹波黒ぶどう豆」

黒豆の最高峰とされる兵庫県丹波篠山産の黒豆を使用し、つやよくふっくらと炊き上げています。

鹿児島県種子島産「安納芋の栗きんとん」

蜜のような甘さで市場でも人気の安納芋を使用し、自社で炊き上げきんとんにしています。安納芋の美しい黄金色を活かしており、風味と甘さは他に勝るものがありません。

作りたての美味しさと新鮮さをそのままお届けするために
個別包装でお届けします。

個別パックおせちの特徴

1. 食べたい時に少しずつ食べられるので、少人数家族にも便利です。
2. パックなので商品によっては温めて召し上がることが可能です。
3. 内添の重箱やご家庭にある容器にお好みの形で盛り付けが楽しめます。
4. 商品ごとに作りたてを真空パックしておりますので他の商品の風味がうつることはありません。

※写真は盛り付けイメージです。

8

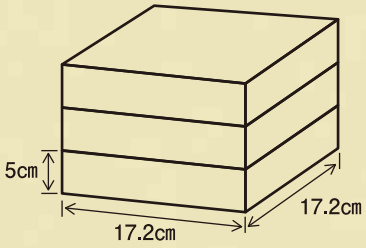
冷蔵

オリジナル
バラエティおせち三段重

1段:17.2cm×17.2cm×5cm
(2~4人前)

【消費期限】1月2日

12,000円



◀お届け例

一の重

田作り・紅白生酢・高野豆腐・紅白蒲鉾・伊達巻・数の子・紅白蒲鉾・黒豆・有頭焼海老

二の重

ランチミート・ローストビーフ(タレ付き)・たたきごぼう・びわとさくらんぼのシロップ漬け・カシューナッツと鶏肉の炒め物・合鴨スモーク・サーモンポテトパイ包み・くるみ甘露煮

三の重

花餅かすみ梅・林檎栗きんとん・一口昆布巻・白身魚のエスカベッシュ・こはだ粟漬け・海老のコンフィー・錦玉子市松スライス・いくら

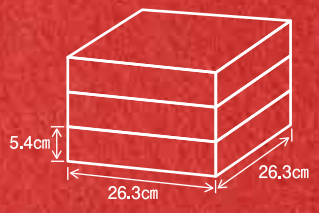
大振りのお重に70品もの多彩な食材が盛り込まれ、多人数での御祝膳には最適です。
ロブスターにカニ爪やアワビなど、豪華な海鮮具材がたっぷりと、加えて京料理らしく、
上品な味付けの惣菜も盛りだくさんに詰められています。

9 京都しょうざん 和風おせち料理「紙屋川」三段重

冷凍

1段：26.3cm×26.3cm×5.4cm
（4人前）

20,000円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします　賞味期限：1/31（冷凍状態）

一の重
伊達巻・くわい梅和え・えび市松串・鶏塩焼柚子胡椒・鱧けんちん焼・寒鰆西京焼・牛肉八幡巻・さつま芋レモン煮・若桃甘露煮・帆立鼈甲焼・ボイルロブスター・杏子煮・バイ貝甘煮串・合鴨スモーク串・葉付金柑・小鯛西京焼・塩トマト甘納豆・金箔黒豆煮・味付数の子・松前漬・くるみ甘露煮・渋皮栗甘露煮・栗甘露煮・きんとん

二の重
九条葱入り玉子焼・小松菜と揚げの煮物・穴子八幡巻・白花豆・手まり餅・三色しんじょう・ちりめん山椒・海老の旨煮・田作り・百合根甘露煮・万願寺唐辛子の甘辛煮・赤魚梅肉南蛮漬・こはだ粟漬・貝真砂和え・味付花こんにゃく・ぶり白子時雨煮・黒糖ローストポーク・豚角煮・いくら醤油漬・紅白なます・あわび煮

三の重
寿高野豆腐煮・蓮根甘辛和え・梅麸含め煮・紅白かまぼこ・栗麸含め煮・蓬麸含め煮・市松錦糸巻・の巻ほうれん草含め煮・の巻海老含め煮・つぶ貝雲丹明太・竹の子木の芽和え・まぐろの角煮・ベニズワイ蟹爪・鶏三色巻・真鱈の子旨煮・味付焼筍・ひろうすとインゲンの煮付・椎茸綾煮・焼湯葉巻・抹茶わらび餅・たたき牛蒡・蓮の芽梅酢漬・梅人参含め煮・一口昆布巻・蟹とほうれん草の信田巻

◆冷凍おせち◆
【解凍方法】外箱から取り出し、冷蔵庫もしくは冷所（10℃以下）で約24時間解凍してください。解凍後はお早めにお召しあがり下さい。

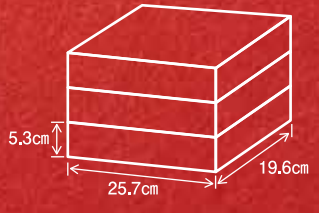
海の幸、山の幸をふんだんに使用し、バランスよく見た目も華やかで
彩り豊かな63種のおせち料理をお求めやすい価格で
ご用意いたしました。

10 京都しょうざん 和風おせち料理「華錦」三段重

冷凍

1段：25.7cm×19.6cm×5.3cm
（3~4人前）

17,000円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします　賞味期限：1/31（冷凍状態）

一の重
紅かまぼこ・白かまぼこ・鰆柚庵焼・金柑甘露煮・牛しぐれ笹包み・伊達巻・渋皮栗甘露煮・栗甘露煮・きんとん・味付バイ貝・海老の旨煮・丁呂木・紅丁呂木・黒豆煮・ぶり照焼・梅麸含め煮・牛しぐれ煮・味付数の子・貝真砂和え・まぐろ角煮・小鯛西京焼

二の重
鶏西京焼・空豆・万願寺唐辛子の甘辛煮・さくらんぼグラッセ・はちみつくるみ・真鱈の子旨煮・紅鮭昆布巻・梅酢たこぶつ・いくら醤油漬・紅白なます・九条葱入り玉子焼・牛肉八幡巻・合鴨スモーク串・若桃甘露煮・杏子煮・豚角煮・黒糖わらび餅・抹茶わらび餅・鮫鰊の南蛮漬・のどぐろ甘酢漬・磯わかめ

三の重
寿高野豆腐煮・蓮根甘辛和え・ぶり白子時雨煮・ハムとチーズの市松新丈・の巻ほうれん草含め煮・の巻海老含め煮・栗麸含め煮・蓬麸含め煮・焼穂付筍・さつま芋レモン煮・椎茸旨煮・きぬさや・梅人参含め煮・焼湯葉巻・紅ズワイ蟹爪・田作り煮・金柑百合根市松・ひろうすとインゲンの煮付・にしん昆布巻・たたき牛蒡・蓮の芽梅酢漬

◆冷凍おせち◆
【解凍方法】外箱から取り出し、冷蔵庫もしくは冷所（10℃以下）で約24時間解凍してください。解凍後はお早めにお召しあがり下さい。

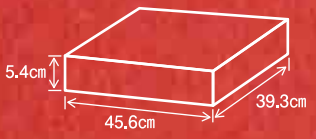
プレミアム感あふれるボリューム満点おせち料理。
素材にこだわり、一つひとつ丁寧に盛り付け致しました。
新年の幕開けにふさわしいおせち料理です。

11 冷凍

京都しょうざん
和風特大おせち料理「春華」一段重

1段:45.6cm×39.3cm×5.4cm
(4人前)

26,500円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします

賞味期限:1/31(冷凍状態)

一の重

伊達巻・ビーフリエットアンクルート・ブロッコリーバジルオイル漬・野菜のキッシュ・豚角煮・海藻いか・鶏照焼柚子胡椒・ホエー豚のスモークロースト・田作り煮・ドライクランベリー・はちみつくるみ・紅白花餅・味付バイ貝・ボイルロブスター・笹小川巻・かぶら甘酢漬・〆鯖昆布巻・のどぐろ甘酢漬・九条葱入り福草焼・ちりめん山椒・焼き雲丹・帆立黄金・味付数の子・数の子松前漬・湯葉有馬煮・栗甘露煮・渋皮栗甘露煮・安納芋きんとん・金箔黒豆煮・ズワイ蟹爪・あわび煮・磯わかめ・味付赤花こんにゃく・味付花こんにゃく・海老の艶煮・柚子皮・絹さや・たらの子旨煮・紅白結び蒲鉾・カラスカレイ西京焼・金柑甘露煮・笹麩ごま餡・いか松笠雲丹焼・棒鱈甘露煮・市田柿・杏子コンポート・焼帆立・梅麩含め煮・寿高野豆腐煮・牛タン佃煮・万願寺唐辛子の甘辛煮・金目鯛柚庵焼・姫鯛南蛮漬・いくら醤油漬・ロールサーモントラウト・たこ照焼・一口昆布巻

◆冷凍おせち◆

【解凍方法】外箱から取り出し、冷所(10℃以下)で約24時間解凍してください。
解凍後はお早めにお召しあがり下さい。

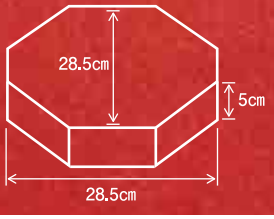
八角の縁起の良い重箱に中華料理はもちろん
和風の定番料理(いくら・黒豆・海老の旨煮など)を加えました。

12 冷凍

京都しょうざん
中華風おせち料理「楼蘭」一段重

1段:28.5cm×28.5cm×5cm
(2~3人前)

13,500円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします

賞味期限:1/31(冷凍状態)

一の重

いくらなます・金箔黒豆煮・紅叉焼・ピリ辛小胡瓜・数の子紹興酒漬・ラーパー菜玉子巻・味付青ザーサイ・帆立オイスターソース煮・ブロッコリー・フカヒレ煮・肉団子の紅酢ソース・梅人参・黒酢酢豚・海老の旨煮・金柑紹興酒漬・ズワイ蟹爪・中華わかめ・胡桃飴炊き・桃餅・若桃甘露煮・鮑オイスターソース煮・海老チリソース煮・蒸し鶏の葱ソース掛け

◆冷凍おせち◆

【解凍方法】外箱から取り出し、冷蔵庫もしくは冷所(10℃以下)で約24時間解凍してください。解凍後はお早めにお召しあがり下さい。

厳選した和と洋の食材を彩りよく、美しく
表現力豊かに盛り付けた、老若男女に愛される
和洋おせち料理です。

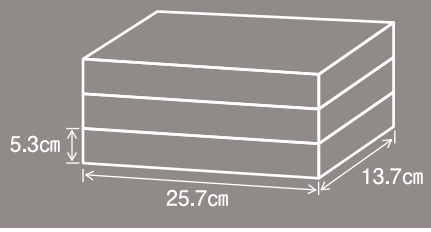
限定数量に達しましたので
受付終了しました。

31

13
冷凍

キッチン千賀監修
和洋おせち料理三段重
約25.7㎝×約13.7㎝×約5.3㎝
（2~3人前）

13,500円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします
賞味期限：1/20

一の重
金箔黒豆・伊達巻・紅白なます・いくら醤油漬・柚子鶏つくね・牛肉とごぼうしぐれ煮・梅真丈・酢牛蒡・紅芋金団・祝い海老・数の子醤甲漬・アーモンド田作り

二の重
海鮮チーズサラダ・海老マヨ・はかた地どりのテリーヌ・ミートローフ・柚子オーロラ・ベーコンチーズ・あわびのワイン煮・北海マヨ・くるみ煮

三の重
牛たん煮込・かぼちゃのテリーヌ・若桃甘露煮・ローズサーモン・若鶏オレンジマリネ・あんず蜜漬・白身魚のエスカベッシュ・パパイアブランマンジェ・合鴨スモーク・いかのスモーク風味

原子慶孝シェフ
割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」が和の段を、キッチン千賀のシェフ「原子慶孝」が洋の段を監修し、お子様からご年配の方々まで、より多くの皆さまに喜ばれる様にと願いを込めた、和洋おせち料理です。

◆冷凍おせち◆
【解凍方法】外箱から取り出し、冷蔵庫もしくは冷暗所（5℃～10℃）で約12時間解凍してください。
解凍後はお早目にお召しあがり下さい。

キッチン千賀 kitchen Senga SEAFOODS & VEGETABLES

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です。

小さな重箱へ、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。

35

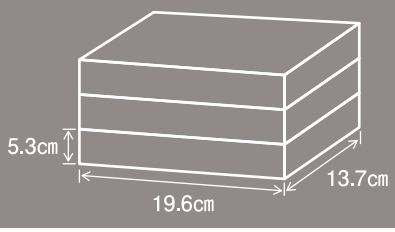
限定数量に達しましたので
受付終了しました。

14
冷凍

割烹料亭千賀監修
迎春おせち料理「金千華」
三段重

約19.6cm×約13.7cm×約5.3cm
(2~3人前)

10,000円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします
賞味期限:1/20

一の重

あかにし貝旨煮・いくら醤油漬・渋皮付き栗金団・金箔黒豆・伊達巻・祝い海老・田作り・白花豆・梅かんざし

二の重

焼き帆立・蛸小倉煮・紅白なます・えび紅白奉書・牛肉とごぼうしぐれ煮・柚子鶏つくね・紅白結び餅・くるみ煮・錦玉子・焼き甘鯛・数の子籠甲漬・子持万両・寿栗甘露煮

三の重

紅鮭しんじょう・烏賊松笠白焼・ごまさつま・酢牛蒡・紅芋金団・梅真丈・昆布巻・若桃甘露煮・寿高野豆腐・こんにゃく旨煮・鮎笹茶巾・まかり市松・湯葉旨煮

千賀信明料理長

多くのお客様に喜んで頂きたいという、割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」の願いから作られた、小さな重箱三段から成るおせち料理です。一切の妥協は許さず、目一杯盛り付けた食材の数々と、彩り豊かで豪華に作られた「金千華」は、自信を持ってお勧めいたします。

◆冷凍おせち◆

【解凍方法】外箱から取り出し、冷蔵庫もしくは冷暗所(5℃~10℃)で約12時間解凍してください。
解凍後はお早目にお召しあがり下さい。

割烹 千賀

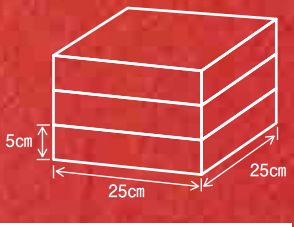
愛知県蒲郡市三谷温泉で老舗の料亭と言ったら、誰もが口を揃えてこたえる・・・
それが「割烹料亭千賀」である。
四季折々、自慢の料亭料理とあたたかなおもてなしでお客様を迎え入れる、そんな「一客一亭」が「割烹料亭千賀」の真髄である。

15
冷凍

博多久松
和洋折衷本格料亭おせち「博多」三段重

1段：25㎝×25㎝×5㎝
（4～5人前）

16,000円



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします　賞味期限：1/14　解凍後2日間（要冷蔵）

一の重
オマールグラタン・鰆漬け焼・バイ貝旨煮・真だらこ昆布・イカ梅酢和え・市松錦玉子・椎茸旨煮・寿高野豆腐・黒糖胡麻胡桃・笹カスタード・苺ヨーグルトロールケーキ・ガトーショコラ・梅甘露煮・杏子さわやか煮

二の重
祝い海老・味付け数の子（切子）・とろ鱒昆布巻・帆立旨煮・シーフードマリネ・蒲焼かまぼこ・黒糖薩摩チキン・伊達巻・大根焙煎胡麻サラダ・茎わかめの胡麻和え・ふくさ焼・金団・黒豆蜜煮・栗甘露煮・白花豆蜜煮

三の重
小鯛西京焼・あっさりくらげ・松前漬け・子持ちいか・田作り・海老入り焼蒲鉾・明太マヨだし巻玉子・牛肉甘辛煮・紅茶鴨スモーク・豚角煮・鶏松風・鶏つくね照焼・チキンサラダ・信田巻・たたき牛蒡・紅白なます・やわらか干しとまと

◇◇◇ 博多久松 ◇◇◇

有名ショッピングモールでグルメ大賞を累計13回受賞。創業38年の老舗店が創る和洋折衷おせち。
豪華絢爛なお正月食材を美しく盛り込みました。博多雑煮だしもお付けしてお届けします。

◆冷凍おせち◆

【解凍方法】外箱から取り出し、冷蔵庫（5℃前後）にて約30時間解凍してください。室内冷暗所（10℃前後）での解凍は約24時間です。解凍後は翌日中までにお召しあがり下さい。（要冷蔵）

お 客 様 控 え

冷蔵 おせちお申込書

※申込時に代金を頂戴します。※商品価格は送料込みの価格となっております。
※早期割引は、11/15(日)までの受付分に対し、レジ会計時、自動的に値引した金額で計算されます。

番号	商　品　名	税抜価格	注文数	お届け日	お届け時間
1	味遊心「親子三代おせち」三段重	17,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
2	カネハツ食品「彩鶴」和風三段重	16,500円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
3	味遊心 和洋おせち四段重	22,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
4	京都祇園料亭「和山」監修「祝慶華」三段重	23,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
5	京都祇園料亭「和山」監修「祥雲」三段重	13,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
6	カネハツ食品「初梅」和風二段重	13,500円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
7	味遊心 年越しおせち一段二客	12,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
8	オリジナル バラエティおせち三段重	12,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00

消費税率8%の商品となります

お申し込み日:　　月　　日

税抜 計	税(8%)	合計
円	円	円

ご依頼主

郵便番号
住所
氏名　　電話番号
様

※申込用紙にご記入いただきました個人情報に関しては、
保護措置を講じたうえでご注文の処理のみに使用させていただきます。

お届けできない地域

※①から⑧の商品に限ります。※●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡・苫前郡の天売島・焼尻島)●新潟県／佐渡市・岩船郡(粟島浦村)●東京都／伊豆諸島(大島町・利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・八丈町・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)●島根県／隠岐郡●長崎県／対馬市・壱岐市・長崎市(高島町)・南松浦郡(新上五島町)・五島市・西海市・北松浦郡(小値賀町)・平戸市(大島村)・佐世保市(宇久町)●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡(三島村・十島村)・熊毛郡・薩摩川内市(上甑町・下甑町・里町・鹿島町)・出水郡(獅子島)・奄美市・西之表市●沖縄県／本島を除く地域〈石垣島・宮古島市・八重山郡・島尻郡(北大東村・南大東島・粟国村・久米島町・渡名喜村・伊是名村・伊平屋村・座間味村・渡嘉敷村)〉

※お届け時間は、交通事情により前後する場合がございます。

キリトリ線

店 控 え

冷蔵 おせちお申込書

※申込時に代金を頂戴します。※商品価格は送料込みの価格となっております。
※早期割引は、11/15(日)までの受付分に対し、レジ会計時、自動的に値引した金額で計算されます。

番号	商　品　名	税抜価格	注文数	お届け日	お届け時間
1	味遊心「親子三代おせち」三段重	17,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
2	カネハツ食品「彩鶴」和風三段重	16,500円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
3	味遊心 和洋おせち四段重	22,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
4	京都祇園料亭「和山」監修「祝慶華」三段重	23,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
5	京都祇園料亭「和山」監修「祥雲」三段重	13,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
6	カネハツ食品「初梅」和風二段重	13,500円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
7	味遊心 年越しおせち一段二客	12,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
8	オリジナル バラエティおせち三段重	12,000円	個	12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00

消費税率8%の商品となります

お申し込み日:　　月　　日

税抜 計	税(8%)	合計
円	円	円

ご依頼主	お届け先
郵便番号 住所 氏名　　電話番号 様	郵便番号 住所 氏名　　電話番号 様

お 客 様 控 え

冷凍 おせちお申込書

※申込時に代金を頂戴します。※商品価格は送料込みの価格となっております。
※早期割引は、11/15(日)までの受付分に対し、レジ会計時、自動的に値引した金額で計算されます。

番号	商品名	税抜価格	注文数	お届け日	お届け時間
9	京都しょうざん 和風おせち料理「紙屋川」三段重	20,000円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
10	京都しょうざん 和風おせち料理「華錦」三段重	17,000円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
11	京都しょうざん 和風特大おせち料理「春華」一段重	26,500円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
12	京都しょうざん 中華風おせち料理「楼蘭」一段重	13,500円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
13	千賀屋 和洋お				
14	千賀屋 迎春お		個		
15	久松 和洋折衷本格料亭おせち「博多」三段重	16,000円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00

限定数量に達しましたので受付終了しました。

消費税率8%の商品となります

お申し込み日: 月 日

税抜 計	税(8%)	合計
円	円	円

ご依頼主
郵便番号
住所
氏名 電話番号
様

※申込用紙にご記入いただきました個人情報に関しては、
保護措置を講じたうえでご注文の処理のみに使用させていただきます。

キリトリ線

店 控 え

冷凍 おせちお申込書

※申込時に代金を頂戴します。※商品価格は送料込みの価格となっております。
※早期割引は、11/15(日)までの受付分に対し、レジ会計時、自動的に値引した金額で計算されます。

番号	商品名	税抜価格	注文数	お届け日	お届け時間
9	京都しょうざん 和風おせち料理「紙屋川」三段重	20,000円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
10	京都しょうざん 和風おせち料理「華錦」三段重	17,000円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
11	京都しょうざん 和風特大おせち料理「春華」一段重	26,500円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
12	京都しょうざん 中華風おせち料理「楼蘭」一段重	13,500円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00
13	千賀屋 和洋お				
14	千賀屋 迎春お		個		
15	久松 和洋折衷本格料亭おせち「博多」三段重	16,000円	個	□12/30 □12/31	□9:00~12:00 □14:00~18:00 □18:00~20:00

限定数量に達しましたので受付終了しました。

消費税率8%の商品となります

お申し込み日: 月 日

税抜 計	税(8%)	合計
円	円	円

ご依頼主
郵便番号
住所
氏名 電話番号
様

お届け先
郵便番号
住所
氏名 電話番号
様