

新年を迎えるにふさわしい
 伝統の食材を
 彩り鮮やかに盛り付けたおせち料理
 山代温泉「宝生亭」監修
 ピーコックストアオリジナル
 個食二段重



山代温泉 宝生亭
 お子様連れや地元の常連客でにぎわう
 加賀 山代温泉にある温泉旅館です。
 加賀の四季を伝える
 地物会席が自慢です。



◆表紙掲載の商品です。04

商品番号 【お渡し】M0401 【お届け】M0402

01 加賀温泉郷 山代温泉「宝生亭」監修 **ピーコックストア オリジナル『春孔雀』和風二客組重** 04

店頭渡し 本体価格 **10,000**円(税込 10,800円) 店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31
 宅配 本体価格 **10,500**円(税込 11,340円) 宅配 承り期間 12/22まで お届け日 12/31

全21品目・1人前×2折 冷蔵
 (2段・14.5×14.5×4.0cm) 消費期限: 1/1

11月28日(木)までのご注文で
早得5% OFF
 店頭渡し 本体価格 **9,600**円(税込 10,260円)
 宅配 本体価格 **9,975**円(税込 10,773円)

紅白市松かまぼこ、一口昆布巻、合鴨スモーク、椎茸煮、田作り、さんま幽庵焼、数の子、あいらし苺、いくら、紅白なます、牛しぐれ笹包み、伊達巻、紅鮭味噌焼、手まり餅、黒豆金箔、たけのこ綾煮、海老艶煮、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、栗甘露煮、ばい貝旨煮 ※同じお重2折1組のおせちです。



「瀬万の割室は好し」と
 森鶴外の小倉日記に記されるほど、
 各時代の文人や名士に愛されてきた、
 日本料理「なだ万」。
 「老舗はいつも新しい」を理念に、
 天保元年(1830年)創業以来、
 代々受け継がれてきた伝統を守りながらも、
 時代の流れに合わせた味を
 追求し続けています。



日本料理 なだ万

01

商品番号 M0101

01 **なだ万 お節重詰『賀春』一段重**

本体価格 **14,000**円(税込 15,120円)
 全17品目・3人前 冷蔵
 (1段・23.0×23.0×5.2cm) 消費期限: 1/1
 店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31
 ※店頭渡しのみ承ります
 黒豆、栗きんとん、つが貝柚子松前漬、鶏八幡巻、牛肉
 香味漬、合鴨燻製、海老艶煮、鰯缶海流、松笠扇白焼、
 伊達巻、紅小袖蒲鉾、流目海菜含め煮、干椎茸甘露煮、
 海老黒野豆腐煮、紅鮭花煮、紅白なます、海月酢

01

商品番号 M0201

02 **なだ万 お節重詰『一段重**

本体価格 **24,000**円(税込 25,920円)
 全25品目・2人前 冷蔵
 (1段・17.7×23.3×6.2cm) 消費期限: 1/1
 店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31
 ※店頭渡しのみ承ります
 田作り、幽宮柚子、松笠扇焼、紅鮭昆布巻、数の子鷹甲煮、
 伊達巻、紅白小袖蒲鉾、合鴨燻製、鶏皮製、黒豆、粗付菊
 含め煮、干椎茸甘露煮、海老艶煮、牛肉旨煮、新さや、栗
 きんとん、小鯛巻、紅白なます、小鯛、鯖西京焼、帆立
 生姜煮、鱈甘露煮、梅人参、真鱈旨煮、鱈の子旨煮

02



日本料理 なだ万

02



日本料理 なだ万

03

商品番号 M0301

03 **なだ万 お節重詰 二段重**

本体価格 **43,000**円(税込 46,440円)
 全38品目・3人前 冷蔵
 (2段・22.7×22.7×5.5cm) 消費期限: 1/1
 店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31
 ※店頭渡しのみ承ります

◆一の重 / 海月酢、数の子松前漬、赤梅甘露煮、葉付金柑、
 小鯛巻、田作り、叩き酢牛蒡、菊花生、黒豆、伊達巻、松笠
 扇白焼、海老艶煮、鰯西京焼、栗きんとん、お多福豆、
 数の子鷹甲煮、紅白小袖蒲鉾、紅白なます、牛肉山椒煮
 ◆二の重 / 真鱈旨煮、鶏八幡巻、鱈甘露煮、穂付菊含め
 煮、梅人参、有平鶏湯煮、小鯛、錦玉子、鯖西京焼、花酢
 蓮根、鶏燻製、合鴨燻製、干椎茸甘露煮、香湯菜含め煮、
 牛蒡旨煮、一口昆布巻、錦松風、鱈の子旨煮、帆立生姜煮

03



二の重

一の重



京都・洛東の名料亭が贈る迎春の美味。縁起の良い食材を使った料理を中心に彩りも鮮やかに盛り付けました。

商品番号 【お渡し】M0801【お届け】M0802

京・料亭 わらびの里 おせち三段重

店舗渡し 本体価格 20,000円(税込21,600円)

宅配 本体価格 20,500円(税込22,140円)

全45品目・3~4人前 冷蔵

(3段・18.8×18.8×5.5cm) 消費期限:1/1

店舗渡し 承り期間 12/24等 お渡し日 12/31

宅配 承り期間 12/22等 お届け日 12/31

お届け区域は本州・四国・九州のみとなります。

- ◆一の重/海老節煮、鮎旨煮、鰯粕焼、栗きんとん、鯛珍煮、煮なます、北沢サラダ、とび子、柚子梅グリーンサンド、ドライトマトワイン煮、梅厚焼き玉子、梅鱈旨煮、田作り煎煮、漬付け金柑煎煮
- ◆二の重/鮭柚塩焼、伊達煮、紅白蒲鉾、チキンマリネ、サーモンマリネ、こぼれ栗漬、くらげ酢、三色佃田舎、穴子とつま子、唐付鶏土佐煮、御飯煮、海老天婦、椎茸旨煮、一口焼き海菜、揚げ梅干餅、納豆や
- ◆三の重/祝い数の子、松前漬、いくら、紅白なます、蛎立柚子明太、黄金煎餅、ロースハム、花豆煎、餅よもぎ餅、朝パジャルス、福豆葡萄煮(金豆)、花巻蒲鉾、紅白餅糸巻、胡麻ポテ、カナダホッキ貝サラダ

08

商品番号 【お渡し】M0501【お届け】M0502

能登半島 和倉温泉監修 「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」 3旅館コラボ和洋おせち三段重

店舗渡し 本体価格 18,500円(税込19,980円)

宅配 本体価格 19,000円(税込20,520円)

全63品目・4~5人前 冷蔵

(3段・25.5×25.5×5.0cm) 消費期限:1/1

店舗渡し 承り期間 12/24等 お渡し日 12/31

宅配 承り期間 12/22等 お届け日 12/31

- ◆零の重/かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、栗りのどろ松葉、牛しほり色巻、えび真煮、小つぶ大福(赤)、小つぶ大福(黄)、小つぶ大福(緑)、小つぶ大福(白)、紅白市松かまぼこ、小鯛ひしお焼、小松菜と揚げ煮物、数の子、いくらなます、一口鹿布巻、穴子八幡巻、豚たん、金柑かつ煮、かに爪、帆立、霜火漬鰯蒲鉾巻
- ◆一の重/伊達煮、つば貝しん丸煮、若狭甘煮、椎茸煮、たけのこ燗煮、味付海野(はるひん丸)、味付野野(海老)、赤花こんにやく、白花こんにやく、小町ゆば、生巻、玄米巻(赤)、生巻、友禅巻(青)、揚げ貝旨煮、寿喜野、わかめ煮、にしん、昆布ダレモン、ハリハリ真節和え、金時芋旨煮、田作り、海老旨煮、たたき牛蒡、一口焼海菜、たらこ旨煮、鯖味噌焼、紅鮭味噌焼、手まり餅、黒豆金巻
- ◆二の重/帆立たらこ醬丹和え、ぶちぶり海老サラダ、チキンのマスタードマリネ、ザーサイ、塩しんモンチキン、ローストポーク、パーティーテリーヌ、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、合巻スモーク、たらば風味かまぼこ、いか酢、あしらひ結、大蝦彩り漬、クランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

8.5寸の大振りの重箱に色とりどりの食材を盛り込みました。各旅館の特徴と想いを各お重に込めて新年の祝いの席に華を添えるおせちに仕上げました。



二の重
監修 味女館 宝仙閣

零の重
監修 宿守屋 寿苑

一の重
監修 和倉温泉 渡月庵

05



和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付け、端正かつ華やかな三段重です。

商品番号 【お渡し】M0601【お届け】M0602

千賀屋謹製 「彩華千」和風三段重

店舗渡し 本体価格 21,800円(税込23,544円)

宅配 本体価格 22,300円(税込24,084円)

全60品目・4~5人前 冷蔵

(3段・25.7×25.7×5.3cm) 消費期限:1/2

店舗渡し 承り期間 12/24等 お渡し日 12/31

宅配 承り期間 12/22等 お届け日 12/31

- ◆一の重/牛干巻、梅真丈、鰯魚京焼、赤角南蛮漬、栗金団、手揉まんじゅう、扇貝角射込、白花豆、田作り、ロブスター、数の子鴨甲煮、あかね真丈、提督巻、扇貝柚子ジュレ和え、紅白なます、伊達煮、魚の子旨煮、衛生巻、さしほの厚片
- ◆二の重/白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、若狭甘煮煮、くるみ煮、パストラミビーフ、扇貝のスモーク風味、味付け肉団子、海老マヨ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、新巻ふく、蟹紅白テリーヌ、湯葉旨煮、ごまかつ、朝小倉煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、柚子煎つくね、鶏の三色巻、海老マリネ
- ◆三の重/精進糖焼、たまご酢漬柚子風味、扇貝黄金焼、紅白結餅、椎茸旨煮、寿喜野旨煮、いくら醤油漬、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、紫芋金団、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、たら旨煮、錦玉子、柚子オーロ

06



金澤げにや
金沢の地で50年以上続く日本料理店。季節感豊かな味わいとしつらえて、国内外からの客人をもてなしています。

商品番号 2-10-12-0

金澤げにや 和風三段重「春麗」

本体価格 18,000円(税込19,440円)

全60品目・3~4人前 冷蔵

(3段・17.4×17.4×4.2cm) 消費期限:1/1

宅配 承り期間 12/26等 お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

- ◆一の重/焼きサーモン、焼き天然ぶり、梅人参、花びらかまぼこ、揚きふく、海老節煮、りんごん海菜、白山・雪の下人参真丈、金時華真丈、味付け数の子、くるみ鮎煮、大黒花巻、手まり餅、伊達煮、南煎煮、スナッブスんどう、あわび旨煮、若狭甘煮煮、白花豆、フルーツ三色串、合鴨くんせい、椎茸煮、小芋煮、ピリ辛玉こんにやく、金柑煮、ブロッコリー旨煮、叩きごぼろ
- ◆二の重/市松チーズ巻、スタッドオリーブ、ミートローフ、若狭みきゅうり、金柑煮、黒豆煮、干代呂木(白)、焼き赤魚、一口鹿布巻、スナッブスんどう、鱈爪、五郎巻金時芋旨煮、菊旨煮、焼き海菜、花びらかまぼこ、ヤングコン旨煮、ライプオリブ、青ザーサイ、手まり餅、波皮栗・五郎巻金時芋きんとん、くわい梅肉和え
- ◆三の重/黒胡椒ポーク、ライプオリブ、刺身山菜、牛肉くんせい、若狭みきゅうり、山くづら、蟹かまぼこ「香り箱」、紅白なます、いくら醤油漬、あじ南蛮漬、焼成ベーコン、塩巻えりんご、味付けくらげ、牛しほり煮、花びらかまぼこ、きねこわらび餅、抹茶わらび餅、山海酒、まぐろ角煮



北陸の料理にこだわり、料亭の技を活かした彩り豊かなお重に仕上げました。

09

商品番号 【お渡し】M0701【お届け】M0702

千賀屋謹製 「華千歳」和洋中三段重

店舗渡し 本体価格 14,800円(税込15,984円)

宅配 本体価格 15,300円(税込16,524円)

全32品目・2~3人前 冷蔵

(3段・13.7×25.7×5.3cm) 消費期限:1/2

店舗渡し 承り期間 12/24等 お渡し日 12/31

宅配 承り期間 12/22等 お届け日 12/31

- ◆一の重/昆布巻、金目刺西京焼、梅真丈、金箔黒豆、手揉まんじゅう、伊達煮、餅牛蒡、紫芋金団、祝い海老、数の子鴨甲煮、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし
- ◆二の重/海老とブロッコリーのテリーヌ、パストラミビーフ、蟹紅白テリーヌ、海老マヨ、チーズインミート、白身魚のエスカベッシュ、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、餅ローズりんごソース煮
- ◆三の重/柚子くらげ、スモークチキン、合巻スモーク、トンポーロ、金柑甘煮、栗餅肉団子、ごまだんご、ふかひり煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター



伝統の和・味・深い洋・人気の中華の重と、趣の異なる3段をバランスよく組み合わせました。

07

13



日本橋 にんべん

弊節問屋として
三百年以上の歴史をもつ「にんべん」。
吟味を重ねた縣かれ節の一番だしを
贅沢に使用し、
煮物を中心に詰め合わせた
彩り豊かな和風おせちです。

商品番号 【お渡し】M1301 【お届け】M1302

◎日本橋 にんべん 和二段重

店舗渡し 本体価格 12,000円(税込 12,960円)

宅配 本体価格 12,500円(税込 13,500円)

全33品目・2人前 冷蔵

(2段・19.6×19.6×4.8cm) 消費期限: 1/1 23時

店舗渡し 承り期間 12/24迄 【お渡し日】12/31

宅配 承り期間 12/22迄 【お届け日】12/31

- ◆一の重/紅白蒲鉾、厚焼き玉子、伊達巻、栗きんとん、七福なます、味付いくら、ひとくち大福、田作り、味付数の子、こはだかぼら漬、丹波黒豆
- ◆二の重/蒲鉾焼、合鴨スモーク、若狭甘藷煮、金柑甘藷煮、豚角煮、穂先だけの煮、佃田舎煮、高野豆腐煮、こんにゃく煮、梅生鮭煮、れんこん煮、焼湯葉煮、ごぼう煮、ふき煮、梅にんじん煮、権實煮、さつま芋レモン煮、松前漬、昆布巻、焼海老、くわい煮、ばい貝煮

13



創業以来170余年、江戸日本橋の伝統の味を守り続ける拵詰料理専門店。
甘辛く濃い味が愛されている老舗です。

商品番号 M1001

◎日本橋弁松総本店 和一段

本体価格 14,000円(税込 15,120円)

全17品目・2人前 冷蔵

(1段・24.5×24.5×6.2cm) 消費期限: 1/1

店舗渡し 承り期間 12/20迄 【お渡し日】12/31

※店舗渡しのみ承ります
栗きんとん、めかじき煎餅、黒豆、ちよるぎ餅漬、はげの豆腐煮、有田えび旨煮、蒲鉾、たこの乾煎、甘藷(たけのこ、ごぼう)、蒲根、権實、生鮎、二色玉子、伊達巻、玉子焼、甘藷(八つ頭)

10



日本橋弁松総本店

10

商品番号 【お渡し】M1401 【お届け】M1402

◎味遊心 和洋二段重

店舗渡し 本体価格 11,800円(税込 12,744円)

宅配 本体価格 12,300円(税込 13,284円)

全40品目・2~3人前 冷蔵

(2段・19.6×19.6×5.7cm) 消費期限: 1/2

店舗渡し 承り期間 12/24迄 【お渡し日】12/31

宅配 承り期間 12/21迄 【お届け日】12/31

- ◆一の重/竹の子含め煮、煮めごぼろ、煮めんこん、浅漬さめさや、一口にしん昆布巻、さつまいも甘藷煮、伊達巻、栗きんとん、丹波黒ごぼう豆、花栗(紅梅)、紅白かまぼこ、祝えび、ぶり照焼、紅白なます、即きごぼろ、花型大福、味付数の子、たこ飯煮、若狭甘藷煮
- ◆二の重/ミートローフ、合鴨スモーク、鶏の塩麹焼、あんず白ワイン煮、プチブリ海老サラダ、フルーツフロマージュ、オニオマリネ、生ハム、ミニッツチーズサブ、イカのアーヒージョ風、浅漬ブロッコリー、ローストビーフ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、市松チーズ、スモークサーモン、グリーンオリブ、さら豆のムース、イカとカナダホッキ貝のサラダ、いくら醤油漬、パナミ焼酎オイル漬、ドライトマトワイン煮

14



味遊心

味の重

式の重

14

商品番号 【お渡し】M1501 【お届け】M1502

◎味遊心 親子三代 おせち三段重

店舗渡し 本体価格 16,800円(税込 18,144円)

宅配 本体価格 17,300円(税込 18,684円)

全59品目・4~5人前 冷蔵

(3段・22.6×22.6×5.4cm) 消費期限: 1/2

店舗渡し 承り期間 12/24迄 【お渡し日】12/31

宅配 承り期間 12/21迄 【お届け日】12/31

- ◆伝統の重(香の重)/竹の子含め煮、煮めんこん、煮めごぼろ、権實含め煮、さつまいも甘藷煮、浅漬さめさや、花栗煮、くるみ甘藷煮、田作り、味付ばい貝、栗きんとん、一口にしん昆布巻、紅白かまぼこ、丹波黒ごぼう豆、味付数の子、祝えび、伊達巻、はも西京焼、紅白なます、即きごぼろ、花型大福、鶏肉三色煮
- ◆オードブルの重(味の重)/フランボワーズマカロン、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ポロニョソーゼージ、じゃがいもチーズカリカリ、さら豆のムース、ローストビーフ、オニオマリネ、イカのアーヒージョ風、黄パプリカ甘藷煮、赤パプリカ甘藷煮、若狭甘藷煮、チーズ入り焼かまぼこ、海老の身の梅酢和え、中草くらげ、にしん甘藷煮、スモークチキンのマリネ、いくら醤油漬、合鴨スモーク、グリーンオリブ、パンパキンサラダ
- ◆ついで(味の重)/いわ軟骨マリネ、生ハム、シノモンくるみ、練乳いちごムース、紅はるのかごまぶし、巻替だんご、さたの玄米牛のビーフンチャー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、海老マヨソース、ドロップペッパー、抹茶小豆ムース、イタリアンソーゼージ、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、鶏の塩麹焼、あんず白ワイン煮

15



味遊心

伝統の重 (味の重)

オードブルの重 (味の重)

ついで(味の重)

15



京菜味のむら

三の重

一の重

二の重

11

杉栢の三段重に、
山海の美味に甘味や畜肉を加え
彩り豊かに詰合せました。
ご家族でにぎやかに、楽しく囲める一品です。

商品番号 M1101

◎京菜味のむら「桂」和風三段重

本体価格 16,000円(税込 17,280円)

全37品目・3~4人前 冷蔵

(3段・19.0×19.0×4.6cm) 消費期限: 1/2

店舗渡し 承り期間 12/24迄 【お渡し日】12/31

※店舗渡しのみ承ります

- ◆一の重/合鴨コース、権實旨煮、響くるみ、赤魚西京焼、田作り、焼き湯葉煮、軌立旨煮、蓮根型こんにゃく、お祝い海老、数の子醤油漬、松鮓、金柑甘藷煮、梅羊羹松茸煮
- ◆二の重/伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、まぐろの角煮、栗きんとん、たたきごぼろ、だし巻、ローストビーフ(ソース添え)、国産鶏の焼つくね串、若狭甘藷煮、紅白松茸煮
- ◆三の重/餅巾着旨煮、一口豆腐煮、金時人参入り生肝、いくら醤油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢餅巻の芽、世馴(駒門金時あん)、高野豆腐煮、海老旨煮、苺煮、手まり飯、梅型人参

11



京菜味のむら

三の重

一の重

二の重

12

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、
色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、
少人数のご家族でも
楽しんでいただけるように仕上げました。

商品番号 M1201

◎京菜味のむら「八坂」和風三段重

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全31品目・2~3人前 冷蔵

(3段・18.2×15.8×4.3cm) 消費期限: 1/2

店舗渡し 承り期間 12/24迄 【お渡し日】12/31

※店舗渡しのみ承ります

- ◆一の重/田作り、伊達巻、たたきごぼろ、お祝い海老、黒豆、梅餅、世田子、数の子醤油漬、合鴨コース
- ◆二の重/一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生肝、軌立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、お祝い松茸、若狭甘藷煮
- ◆三の重/高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんと含め煮、権實旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、苺煮、ごぼろ煮、枝入り佃田舎、松鮓、梅型人参

12

銘店・専門店

銘店・専門店



25

パリエタイに富んだ和・洋・中の味を合せ。お子さまから大人の方まで好まれる内容に仕上げました。

商品番号 2-10-22-7 **和洋中三段重「吉春」** 25

本体価格 12,000円(税込12,960円)
全52品目・2~3人前 冷蔵 (3段・15.6×24.5×3.3cm) 消費期限：1/2
宅配 承り期間 12/26※ お届け日 12/31 ※宅配のみ承ります

- ◆一の重/紅かまぼこ、白かまぼこ、紅白なます、黒豆煮、きんとん、栗甘露煮、にしん昆布巻、松前漬、味噌数の子、伊達巻、ごぼう味噌漬、祝い海老、松鮓甘露煮、菊苣煮、梅花生参百煮、赤花こんにやく百煮、椎茸煮、金柑甘露煮、寿高野百煮
- ◆二の重/ショコラテリーヌ、蒸し鶏パルソーズ和え、レッドキャベツピクルス、生ハム、チーズポト、ハムとチーズの粒豆テリーヌ、玉ねぎマリネ、スモークサーモン、黒酢肉団子、ミートロフト、サーモンサラダ、味噌ブロッコリー、ヘルシーミート、クランベリーくるみ、ライブオリブ、スタッドオリブ、ドライトマト赤ワイン煮、合鴨スモーク、若桃甘露煮、かぼちゃサラダ、スモークシュリンプ
- ◆三の重/ごまだんご、いかの中華風、枝豆わかめ中華味、かじりのスイートチリソース、鶏肉三色巻、小胡瓜柚子マリネ、海老チリ、海鮮中華風刺し和え、蟹肉揚げ団子、紅焼豚、中華くらげ、養菜玉子巻



24

和・洋・中のお重それぞれに美味がぎゅっ。新たなメニューも加わり、さらに充実した三段重です。

商品番号 2-10-20-9 **芝濱膳 和洋中おせち三段重「五萬福」** 24

本体価格 18,000円(税込19,440円)
全52品目・3~4人前 冷蔵 (3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2
宅配 承り期間 12/26※ お届け日 12/31 ※宅配のみ承ります

- ◆一の重/鴨門金時芋きんとん、栗甘露煮、伊達巻、紅かまぼこ、白かまぼこ、菊苣、椎茸煮、ふき煮、寿高野百煮、たこ煮付、白花生、黒豆、焼き海老、数の子、田作り、若桃甘露煮、鯖西京焼、一口にしん昆布巻、まぐろと静岡煎茶わさびの醤油漬、栗山椒、小川がら漬
- ◆二の重/半ばら肉の八丁味噌仕立て、ドライトマトの赤ワイン煮、ミートローフパイ、丸巻鶏の玉子焼、イタリア産栗のグラッセ(ブローック)、ペッパービアンソーセージ、ガーリックシュリンプ、トラウトサーモンスモークコース、スタッドオリブ、若桃のカルボナーダ、味噌ブロッコリー、帆立のレモン風味、ムール貝冷製オーロラソース、ムール貝冷製マヨネーズソース、骨なしポークスペアリブガーリック風味
- ◆三の重/蟹風味団子、豚ばらチャーシュー、焼酎、魚卵ずんだマヨネーズ風味、鴨門金時レモン煮、クランベリーくるみ、ふかひれ姿栗広東風ココの実添え、栗の花、あびオスターソース、いくら醤油漬、海老マヨ、熊本県産オレンジコンフィ、合鴨スモーク、緑ザサイ、紅白なます、紅ずわい蟹肉甘酢漬



27

特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・落花生・えび・そば・か・くるみ)不使用。

商品番号 2-10-33-3 **石井食品 食物アレルギー配慮おせち「イシイのぞみ」三段重** 27

本体価格 19,444円(税込20,999円)
全19品目・2~3人前 冷蔵 (3段・15.5×15.5×4.0cm) 消費期限：1/2
宅配 承り期間 12/26※ お届け日 12/31 ※宅配のみ承ります



26

商品番号 2-10-23-6 **やまなし「や満文 青木庵」和洋一段重「寿」** 26

本体価格 6,800円(税込7,344円)
全28品目・1~2人前 冷蔵 (1段・18.2×24.3×3.9cm) 消費期限は冷凍にて1月31日、解凍後はお早めにお召し上がりください。

- ◆クランベリー-松風、杏子煮、紅白市松かまぼこ、黒豆煮、紅白なます、オニオンマリネ、生ハム、ブロッコリーコンソメ風味、サーモンキャロットテリーヌ、サーモンの彩りテリーヌ、海老の旨煮、わかめ煮、あわび旨煮、金柑、栗の花添え巻、寿高野(海老)、小松煎茶、小松菜と揚げの煮物、数の子、梅入参、イタリアンソーセージ、ドライトマト赤ワイン煮、キムコパルソリーの「パルマリネ」、スモークトラウトサーモン、きんとん、洗皮栗甘露煮、メープルくるみ、若桃甘露煮 ※取り巻1膳付

今年も選べるおせちが新登場! お好みの組み合わせでも、同じおせちでも、自由に楽しむおせちです。

※複数個お申し込みの場合でも個別のお届けになります。



21

商品番号 2-10-07-8 **トップバリュ「田村シェフ監修」中華重** 21

本体価格 12,000円(税込12,960円)
全18品目・1~2人前 冷蔵 (1段・18.4×30.6×3.9cm) 消費期限：1/2
宅配 承り期間 12/26※ お届け日 12/31 ※宅配のみ承ります

- 豚の塩焼、ピリ辛胡瓜、金柑若子香煮、黒豆シナモン風味、クランベリーくるみ、肉団子黒酢あんかけ、中華ごぼう子、たこマスタード和え、焼もち、海菜棒糖煮、あわび葱山椒ソース、中華巻布、牛肉の四川風辛味甘醤油、クラゲの酢物、海老のマヨソース風味、緑搾菜、松立いか山椒和え、帆立中華味



20

商品番号 2-10-04-1 **トップバリュ「橋本料理長監修」和風重「撰」** 20

本体価格 12,000円(税込12,960円)
全26品目・1~2人前 冷蔵 (1段・18.4×30.6×3.9cm) 消費期限：1/2
宅配 承り期間 12/26※ お届け日 12/31 ※宅配のみ承ります

- 白かまぼこ、伊達巻、鱈煮、丹波黒豆煮、芋きんとん、洗皮栗甘露煮、豚角煮、ぶり照焼、味噌数の子、車海老鮎煮、あわび旨煮、牛八糖巻、鮭昆布巻、いくら醤油漬、菊苣、椎茸煮、田作り、梅花生参煮、里芋煮、金柑甘露煮、紅白なます、れんこん煮、ふき煮、ごぼう煮、高野豆腐煮、若桃甘露煮 ※帆立若5膳付



23

商品番号 2-10-05-0 **トップバリュ オードブル** 23

本体価格 12,000円(税込12,960円)
全23品目・2人前 冷蔵 (1段・18.4×30.6×3.9cm) 消費期限は冷凍にて1月31日、解凍後はお早めにお召し上がりください。

- ◆チーズケーキドライフルーツ添え、豚と鶏肉のテリーヌ、アンデスポークパストラミ、ライブオリブ、スタッドオリブ、ローストビーフ、かがみ鯛のエスカベッシュ、味噌ブロッコリー、クランベリーくるみ、ロブヘッドグラタン、ドライトマト赤ワイン煮、栗キャベツのピクルス、スモークサーモン、いくら醤油漬、キャビア、焼もち肉の塩焼、りんごのコンポート、海老チリ、ペッパードロップ、ショコラパンデック、海老のマヨソース風味、ペッパードロップ(イエロー)、ミートボール



22

商品番号 2-10-06-9 **トップバリュ「日高シェフ監修」イタリアン重** 22

本体価格 12,000円(税込12,960円)
全27品目・2人前 冷蔵 (1段・18.4×30.6×3.9cm) 消費期限は冷凍にて1月31日、解凍後はお早めにお召し上がりください。

- ◆たこのマリネ、チキンパルソミコンソース、ロマネスコカリフラワー漬、ドライトマト赤ワイン煮、鶏肉のインボルトティニー、イタリアンソーセージ、生ハム、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、ポロニアソーセージ、フルーツロマージュ、海老の黄金焼、ドライローゼル、杏子白ワイン煮、ローストビーフ、パプリカピクルス、みょうがピクルス、かぶピクルス、ブランドー焼栗、黒豆煮、バーナ目録製オイル漬、キャベツとセロリのラベ、スモークサーモン、オニオンマリネ、モッツァレラパルソミコン、糖付オリブ、帆立のパターソース