

◆ヨシケイおせちラインナップ◆

盛込済

解凍するだけの重箱入りおせち

[4] ぎんや 満文監修
鹿鳴
25,000円

三段重 [5~6人前]
(67品) 宅急便
商品詳細 5ページ



[1] 赤坂 あじさい
招福五の重
21,600円

三段五の重 [3~4人前]
(45品) 宅急便
商品詳細 1ページ



[2] 和洋中おせち
饗宴
17,280円

三段重 [3人前]
(39品) 宅急便
商品詳細 3ページ



[3] 日本料理 たら岡監修
瑞雲
13,820円

三段重 [2~3人前]
(54品) 宅急便
商品詳細 4ページ



[5] 御茶ノ水 小川軒監修
洋風オードブル
10,800円

一段重 [3~4人前]
(16品) 宅急便
商品詳細 6ページ



[6] 京菜味のむら
京小箱
9,500円

二段重 [2人前]
(32品×2組) 宅急便
商品詳細 6ページ



手詰め

お好みの器に盛り付けるだけの我が家流おせち

[7] みやび
〈雅〉
13,980円

[4~5人用目安] (23品)
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
商品詳細 7ページ



[8] ろろこび
〈慶〉
9,980円

[3人用目安] (19品)
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
商品詳細 9ページ



[9] ことぶき
〈寿〉
6,480円

[2~3人用目安] (12品)
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
商品詳細 9ページ



[10] はな
〈華〉
4,480円

[2人用目安] (10品)
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
商品詳細 10ページ



[1]~[5] 番の盛込済冷凍おせちは、お届け日、お届け方法が他の商品とは異なりますのでご注意ください。

◎お届け方法：お届けは宅急便にてお届けします。万一、宅急便にお届けできなかった場合は「ご不在連絡票」をヤマト運輸にてお届けします。「ご不在連絡票」に記載されている再配達受付連絡先にお問い合わせください。
※万一、交通事情等で遅れる場合はご容赦ください。◎宅配地域、離島を除く地域

「お正月料理に関するアンケート」へのご協力をお願いします。

●回答期限：2022年1月9日(日)まで
※サイトのアクセスにかかる通信料はお客様のご負担になります。
無記名での簡単なアンケートとなります。
皆様からの貴重なご意見をお待ちしております。



●本誌に掲載のメニュー・商品は軽減税率の対象品目となり、表示価格は消費税(8%)込みの価格です。●盛込写真はすべて調理済です。
●お寄せされる場合は事前にご連絡ください。●商品によりお届け日が変わりますので、詳しくは販売員にお問い合わせください。
●ご注文の変更は販売員にお任せください。商品により変更できない場合がありますのでご了承ください。●パッケージの表示またはメニューの表示にしたがって保存してください。表示のないものは常温にて保存してください。
●表示しております賞味期限は最低保証日数とする事で、食品ロス削減を目的とします。●お届け商品の賞味期限は別途賞味期限よりも長い場合がございます。●天候異常等で入荷不能な場合は一部材料を変更させていただきます。
●アレルギー物質表示：お届け商品の特定原材料7品目(小麦、乳成分、卵、そば、落花生、えび、かに)を●印にてカタログ上に表記してあります。●調味料等はご家庭でご用意ください。
●ご購入に関するお問い合わせ：ヨシケイグループはお客様とのよりよい関係作りとその強化を目的として、お客様から申し込み時にいただいた情報は、ヨシケイの配属企業における商品の販促とアフターサービス、及び新商品・サービスに関するお知らせのために利用します。
※掲載写真を複製してはなりません。

つくる人から笑顔に。
YOSHIKEI!



2022年

お正月の
ヨシケイの
料理

家族
みんなで
楽しむ

●お正月料理カタログ ●カタログは調理時までお手元に保管してください。

ご注文期間 12月9日(木)17:00迄 WEBからの注文締切時間は異なる場合がございますので、WEBサイトをご確認ください。

.....ご注文はカタログ配布時よりお受けします。.....

お届け日 12月24日(金)~29日(水)頃

[一部地域より30日(木)以降のお届けとなる商品がございます]

[1]~[5] 番の商品は、12月30日(木)にお客様のご自宅まで宅急便でお届けします。

アンケートへのご協力をお願いします。詳しくは裏表紙へ。

赤坂 あじさい 招福五の重

(しょうふくごのじゅう)

◎ 赤坂 あじさい



東京赤坂に高層構え、炭火焼や山形料理が好評の「赤坂 あじさい」。山形県出身の料理長が、山形県を中心に取寄せた厳選素材を使用、四季折々の料理がお楽しみいただけるお店です。

45品
(3~4人前)



花の重



雪の重



星の重



月の重

赤坂 あじさい
1 招福五の重
21,600円

[3~4人前]
盛込済おせち(冷凍) 白木重箱三段五の重(45品)
賞味期限:解凍後冷蔵保存
【一段の外寸】空の重/約28.0cm×14.0cm×4.9cm
雪・月・花・星の重/約14.0cm×14.0cm×4.9cm



祝膳にふさわしい 鮮やかな五の重を新年の食卓へ



月の重



空の重

花の重

- 彩りきた巻 卵使用.....3切
- 山形年しぐれ煮 小麦使用.....40g
- はたて貝山椒煮 小麦使用.....3コ
- いんげん.....2切
- 金柑シロップ漬.....2コ
- 小鯛包み焼 小麦、卵使用.....2切
- かんぱち金紙巻 卵使用.....3切

雪の重

- えびときびごの手綱巻.....3切
- 小麦、乳成分、卵、えび、かに使用
- 酢漬かじき栞布メ.....1コ
- 乃し梅.....2切
- 数の子美味漬 小麦使用.....3切
- 鶏の鶏味漬漬焼 小麦使用.....4切
- 本練のずんだ焼.....2切
- 小川巻.....3切

月の重

- つぶ貝と小松菜の鉄ばえ.....40g
- 卵使用
- ちりめん山椒煮 小麦使用.....20g
- 菊花入り紅豆なます.....35g
- はな切りの栗ののり山椒.....35g
- いくら醤油漬 小麦使用.....40g
- 穴子柳川斬炙 小麦、卵使用.....3切
- 鯖さく巻 卵使用.....2切
- かに新丈 小麦、卵、かに使用.....3切

星の重

- 金箔黒豆 小麦使用.....50g
- フルーツーズ 乳成分使用.....1コ
- 田作り 小麦使用.....20g
- 結び糍 小麦使用.....1切
- 山形年旬菜巻 小麦、乳成分使用.....3切
- 安前幸きんとと甘露栗.....60g
- 裏白椎茸 小麦、乳成分、卵使用.....2切
- 海老椎茸.....2切
- 小麦、乳成分、卵、えび使用

空の重

- 有平かまぼこ 卵、えび使用.....4切
- 松笠いか 小麦使用.....2コ
- 巻海鏡煮浸し 小麦使用.....3コ
- まだこ菜煮 小麦使用.....3切
- 伊達巻 小麦、卵使用.....3切
- きたりつりし西京焼.....3切
- ゆめいし参旨煮 小麦使用.....3コ
- 菜の花福煮 小麦使用.....20g
- 竹の子土佐煮 小麦使用.....3切
- 身欠きにしん昆布巻 小麦使用.....3切
- おりの子煮 小麦使用.....3コ
- 浜汐えび 卵使用.....4尾
- ずんだ鮎節再巻 小麦使用.....3コ
- くるみのかつお和え 小麦使用.....25g
- ローストビーフ 乳成分使用.....4枚
- (ソース) 小麦、乳成分使用.....1袋
- 立桂飾り.....1コ

●の表記は飾りであり、食べ物ではありません。

12/30(木)宅急便お届け

離れて暮らすご家族にも
お送りすることができます。

【解凍方法及び保存方法】冷蔵庫もしくは冷蔵庫(5~10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は冷蔵庫にて保存してください。

■赤坂 あじさい(招福五の重) 到着後のお問い合わせはこちらまで

(株)銀の森コーポレーション TEL:0573-25-2095 お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 10:00~16:00

和洋中おせち 饗宴

39品 (3人前)

和・洋・中の銘店の味を三段重に

京都 「美先 町家割烹」

白澤氏のごたわりは出汁をきかせた煮物。京都の老舗料理で培った技術と伝統に忠実な日本の正月料理を盛り込みました。

美先



銀座 「ポルトファーロ」

イタリア料理に精通する星谷氏。肉料理やシーフードなど、ワインに合う華やかなおトドりに仕上げました。



銀座 「花蝶」

中国の「高級技術師」の資格を持つ王氏が厳選した人気の前菜料理をお楽しみください。



和洋中おせち 饗宴

17,280円

【3人前】
盛込済おせち(冷凍) 紙製重箱三段重(39品)
賞味期限:解凍後冷蔵2日間
【一段の寸寸】約19.6cm×19.6cm×5.5cm

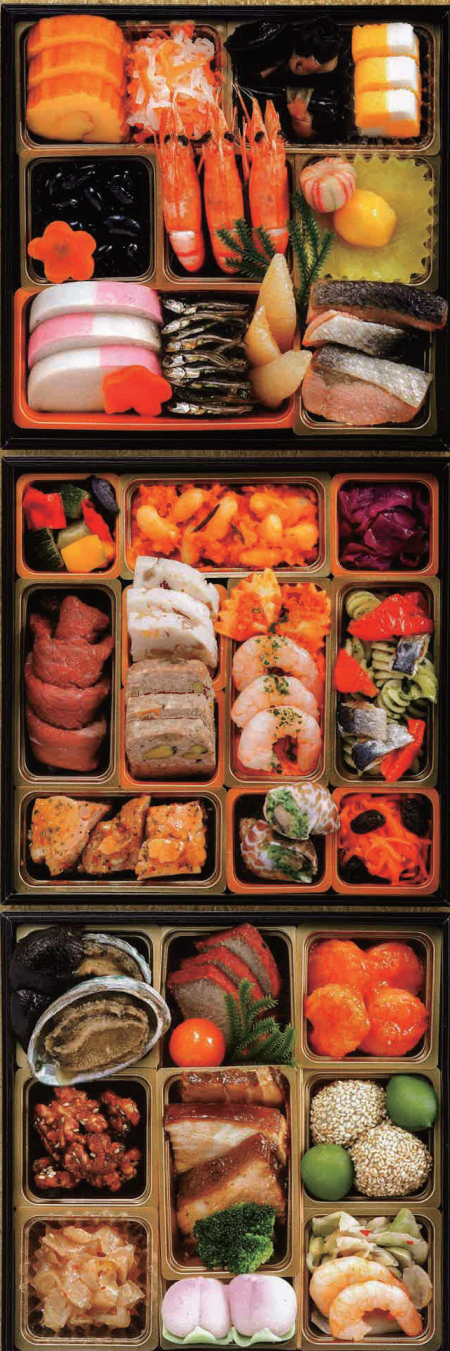
12/30(木)宅急便お届け



一の重 (和風)

二の重 (洋風)

三の重 (中華)



■解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷蔵庫(5~10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は冷蔵庫にて保存してください。

■和洋中おせち「饗宴」到着後のお取り扱いにつきましてはこちらまで

(株)FDファクトリー TEL:03-3604-1819 お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 10:00~17:00

日本料理 たら岡監修 瑞雲

54品 (2~3人前)

伝統を詰め込んだ 老舗の味わい



日本料理 たら岡監修 瑞雲

13,820円

【2~3人前】
盛込済おせち(冷凍)
紙製重箱三段重(54品)
賞味期限:解凍後冷蔵2日間
【一段の寸寸】約16.2cm×16.2cm×4.8cm

12/30(木)宅急便お届け

離れて暮らすご家族にもお送りすることができます。



福岡でも屈指の老舗料理として、日本料理の伝統を守りながら、時代の移り変わりやお客様の嗜好の変化に対し日々研鑽し「どこにも負けない努力」を合言葉に調理に取り組んでいます。

- | 一の重 | 二の重 | 三の重 |
|---------------------|------------------------|---------------------------------|
| 牛肉巻包み ●小使使用.....2コ | 椎茸煮 ●小使使用.....2枚 | オーロラクリーム包み ●乳成分、卵使用.....2コ |
| 寝巻子行儀 ●小使使用.....2コ | 磯金海苔巻 ●小使使用.....2枚 | ベーコンチーズロール ●小使使用、卵使用.....3コ |
| 伊達巻 ●小使使用.....2枚 | うめ巻 ●小使使用.....1枚 | 魚卵とプロッコリのマヨネーズ風.....30g |
| 製入り田作り ●小使使用.....1コ | 寿喜野豆煮 ●小使使用.....2コ | 小鯛しモン ●小使使用.....1コ |
| 金柑甘露煮 ●小使使用.....1コ | 知鳥籠(鶏皮) ●小使使用.....10g | 杏子煮.....2粒 |
| 鰻節焼き ●小使使用.....3切 | 糸昆布甘酢炊き ●小使使用.....15g | プロッコリパザル香味 ●小使使用.....2コ |
| きんとん ●50g | 糸は卵の花和え.....2枚 | 小鯛しモン ●小使使用.....2コ |
| 波皮栗甘露煮.....1粒 | 蓮の芽梅酢 ●小使使用.....10g | うにチーズ寄せ ●小使使用、卵使用.....3切 |
| 栗甘露煮.....1粒 | 黒糖もち ●小使使用.....2コ | 黒糖ロールソーグ ●小使使用.....2枚 |
| 紅福餅 ●お、えび使用.....2枚 | 紅白なます.....25g | ほうろん卓と若鶏のテリーヌ ●小使使用、卵使用.....2切 |
| 白福餅 ●お、えび使用.....2枚 | 日の出きなす ●小使使用.....2コ | 貝柱のコンクリューズ ●小使使用、卵使用.....2切 |
| 黒豆 ●小使使用.....30g | 紫花豆百煮.....3粒 | 鯛と貝柱のテリーヌ ●小使使用、卵、かに使用.....1切 |
| 梅型百合羊羹 ●卵使用.....2枚 | 昆布巻 ●小使使用.....2コ | 蟹とかぼちゃのテリーヌ ●小使使用、卵、かに使用.....1切 |
| 梅豆百煮 ●小使使用.....3尾 | 小鯛百煮焼き.....2コ | オニオンマリネ.....20g |
| 松節湯 ●小使使用.....25g | たこ煮付 ●小使使用.....2コ | サーモントラウトロール.....3枚 |
| 数の子 ●小使使用.....3本 | 合巻モスク.....3枚 | ケッパー.....3粒 |
| 寿喜布扇子.....1枚 | くるみ甘露煮 ●小使使用.....15g | しんマスタード.....20g |
| 立桂節り.....1コ | 塩メロンのパイ包み ●小使使用.....2切 | ドライト赤ワイン煮.....2コ |
| | 若梅甘露煮.....2コ | チキンテリーヌ ●小使使用、卵使用.....2枚 |

●の表記は飾りであり、食べ物ではありません。

■解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷蔵庫(5~10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は冷蔵庫にて保存してください。

■日本料理 たら岡監修「瑞雲」到着後のお取り扱いにつきましてはこちらまで

(株)山福 フリーダイヤル:0120-011-555 お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 10:00~16:00

鹿鳴 (ろくめい)

ぎをん や満文監修

100年以上の京町家を改築した昔ながらの情緒が漂う料亭です。素材にこだわりの味が高く、見た目美しい京料理の伝統を継ぎながら、現代人の味覚に合わせて上品で繊細な料理に定評があります。

16品 (3~4人前)

新年の集いに 京都祇園の名店の美味を たっぷりと

67品 (5~6人前)

三重

二の重

一の重

12/30(木)宅急便お届け

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷暗所(5~10℃)にて約12時間解凍をしてください。解凍後は、冷蔵庫にて保存してください。

■ぎをん や満文監修【鹿鳴】御茶屋様へのお問い合わせはこちらまで
〒600-0001 京都府京都市中京区東本町二丁目1番1号 電話:075-221-1111

■御茶屋様へのお問い合わせはこちらまで
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 電話:03-5561-1111

(株)山福 フリーダイヤル:0120-011-555 お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 10:00~16:00

洋風オードブル

御茶ノ水 小川軒監修

明治38年、東京・汐留に西洋料理「小川軒」を開店させて以来、三代にわたる創業家から伝承された精神「絶えず洋食の味」を伝えてきた「御茶ノ水 小川軒」。王道でもながれも絶えずその時代にあった創造を続け、今も絶大な人気を誇っています。

16品 (3~4人前)

新春の宴に明治38年創業老舗洋食店の味を

10,800円

5 洋風オードブル

御茶ノ水 小川軒監修

帆立貝柱スモーク...4コ
合鴨スモーク...4枚
ローストビーフ...10枚
（たれ）●小量使用...20g
スモークサーモンラウトフラワー...40g
（ソース）●乳成分使用...18g
若鶏二色巻...●小量使用...3枚

ブラッドオレンジピール...20g
ドライブルーベリー...1コ
パチドランパンニョ...●小量、卵使用...4枚
スタッフドオリーブ...2コ
ライムオリーブ...2コ
プロッコロ...3コ
ラタトゥイユ...●小量、乳成分使用...50g

グリルチキンポモドールソース...3切
●小量使用...1コ
モッツァレラチーズとドライトマトのカプレーゼ...43.5g
●乳成分使用...1コ
オクトパスの和風照焼タタキソース添え...4コ
●小量使用...1コ
ステーキのマリネ...●卵使用...5尾

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷暗所(5~10℃)にて約12時間解凍をしてください。解凍後は、冷蔵庫にて保存してください。

■御茶ノ水 小川軒監修【洋風オードブル】御茶屋様へのお問い合わせはこちらまで
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 電話:03-5561-1111

(株)東京正直屋 TEL:03-5939-1171 お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 9:00~18:00

京小箱

京菜味のむら

32品 (2人前)

京の美味を彩り豊かに詰め合わせた手のひらサイズの二重重をお二人で

1の重

2の重

京菜味のむら

6 京小箱 9,500円

【2人前】 盛込済おせち(冷凍) 合成脂製二重重(32品)×2組
賞味期限:解凍後冷蔵2日間
【一段の外寸】約11.7cm×11.7cm×3.9cm

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫にて約17時間解凍してください。解凍後は冷蔵庫にて保存してください。

■京菜味のむら【京小箱】御茶屋様へのお問い合わせはこちらまで
〒100-0001 東京都千代田区千代田1-1-1 電話:03-5561-1111

(株)ノムラフーズ TEL:075-602-1123 お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 8:30~17:30

お好みの器に盛り付けられるだけの我が家流おせち

7 **雅** (みやび)
 23品 (4~5人用目安)
13,980円

盛り付け器はご家庭でご用意ください

新春の宴が

華やぐ家族も大満足のボリューム

- 有頭海老塩焼き(冷凍).....6尾(170g) ●小袋使用
- 蒲鉾(赤)(冷蔵).....170g ●小袋、お使用 ●魚肉:本國産
- 蒲鉾(白)(冷蔵).....170g ●小袋、お使用 ●魚肉:本國産
- 味付数の子(冷凍).....100g ●小袋使用
- 伊達巻(冷蔵).....180g ●小袋、お使用
- 栗きんとん(冷蔵).....170g ●製法:本國産
- いくら醤油漬(冷蔵).....70g ●小袋使用
- 昆布巻(たらこ).....1本 ●小袋使用 ●たらこ:アメリカ産
- 黒豆(丹波産).....110g ●小袋使用
- 田作.....35g ●小袋使用
- 若鶏の三色巻き(冷蔵).....260g ●小袋使用
- スモークサーモン(スライス).....70g ●サーモン:ワシントン州産
- 味付けたこ(冷蔵).....160g ●小袋使用 ●味:たこ・セネガル産又は本國産
- ぶり照焼(冷蔵).....3切 ●小袋使用
- たたきごぼう(冷蔵).....60g ●小袋使用
- 直火焼ローストビーフ(タレ付)(冷蔵).....160g ●小袋使用 ●牛もも肉:オーストラリア産
- 豚角煮(120g)(タレ込み)(冷蔵).....1袋 ●小袋使用
- つくば鶏つくね串(冷蔵).....5本 ●小袋、乳成分、お使用
- ポイルズワイガニ爪(冷蔵).....120g(5コ) ●かに殻付 ●スワイガニ:カナダ産
- かしくろみ(冷蔵).....60g ●小袋使用
- ゆず大根(55g)(冷蔵).....1袋 ●小袋使用
- 筑前煮(125g)(冷蔵).....1袋 ●小袋使用 ●鶏肉:フランス産
- 花餅セット(紅梅2コ、白梅1コ)(冷凍).....1袋



調理方法

- 有頭海老塩焼き、伊達巻、栗きんとん、いくら醤油漬、スモークサーモン、味付けたこ、ローストビーフ、ポイルズワイガニ爪、花餅は解凍し、伊達巻、ローストビーフは食べやすく切る。
- 若鶏の三色巻きは解凍し、食べやすく切って耐熱器にのせ、ラップをして電子レンジで目安として約1分~1分30秒加熱する。
- ぶり照焼、豚角煮、つくば鶏つくね串、筑前煮は凍ったまま袋ごと湯煎する。
- 味付数の子、たたきごぼう、ゆず大根は袋ごと流水解凍する。

※電子レンジ調理は500Wを目安にしており、機種により加熱時間が異なりますのでご了承ください。

お好みの器に自由に盛り付けて
 素敵にアレンジ!

(毎月重箱サイズ(外寸)
 約19.5cm×22.6cm×5.0cm)

8 **慶** (よろこび)
19品(3人用目安)
9,980円

盛り付け器はご家庭でご利用ください

和・洋・中の美味を彩り豊かに揃え



幅広い世代が楽しめるおせち



- | | |
|----|---|
| 和風 | 蒸し焼きえび(有頭)(冷凍).....110g(5尾)
●えび使用 ●フックタイガー・エビス/ワンカ産・その他 |
| 和風 | ぶり照焼(冷凍) ●小麦使用.....3切 |
| 和風 | 蒲鉾(赤)(冷蔵) ●小麦、卵使用 ●魚肉:米国産.....170g |
| 和風 | 蒲鉾(白)(冷蔵) ●小麦、卵使用 ●魚肉:米国産.....170g |
| 和風 | 味付数の子(冷凍).....50g
●小麦使用 |
| 和風 | 伊達巻(冷凍) ●小麦、卵使用.....150g |
| 和風 | 栗きんとん(冷凍) ●栗:韓国産.....170g |
| 和風 | いくら醤油漬(冷凍).....40g
●小麦使用 |
| 和風 | 昆布巻(たらこ) ●小麦使用 ●たらこ:アメリカ産.....1本 |
| 和風 | 黒豆.....50g |
| 和風 | 田作 ●小麦使用.....35g |
| 和風 | 味付けたこ(冷蔵) ●小麦、卵使用.....160g
●小麦使用 ●苳ご:セキガハ産又は他産 |
| 和風 | 帆立照り焼き(冷凍) ●小麦使用.....85g |
| 洋風 | 直火焼ローストビーフ(タレ付)(冷凍).....160g
●小麦使用 ●牛も肉:オーストラリア産 |
| 洋風 | 天然紅鮭のマリネ(70g)(冷蔵) ●紅鮭:ロシア産 ●袋ごとまろロールバイ(冷蔵) ●小麦、乳成分、卵使用.....1本 |
| 中華 | 冬至と豚チャーシュー切り落とし(100g)(冷蔵).....1袋
●小麦使用 |
| 中華 | 整盛海鮮華包み(えび)(冷蔵).....3コ
●小麦、卵、えび使用 |
| 中華 | 錦糸焼売(冷蔵) ●小麦、卵、えび使用.....3コ |

調理方法
●蒸し焼きえび、伊達巻、栗きんとん、いくら醤油漬、味付けたこ、帆立照り焼き、ローストビーフ、天然紅鮭のマリネは解凍、さつまロールバイは半解凍し、伊達巻、ローストビーフ、さつまロールバイは食べやすく切る。
●ぶり照焼、やまと豚チャーシュー切り落としは凍ったまま袋ごと湯煎する。
●味付数の子は袋ごと流水解凍する。
●海鮮華包み、錦糸焼売は凍ったまま蒸し器で蒸す(目安として海鮮華包み約8分・錦糸焼売約10分)。

使用重箱サイズ(外寸)約26.0cm×26.0cm×4.5cm



調理方法
●蒸し焼きえび、伊達巻、栗きんとん、スモークサーモンは解凍し、伊達巻は食べやすく切る。
●つくば鶏つくね甲は凍ったまま袋ごと湯煎する。
●味付数の子、ロスバstromiは袋ごと流水解凍する。

使用重箱サイズ(外寸)約20.0cm×20.0cm×5.6cm

10 **華** (はな)
10品(2人用目安)
4,480円

盛り付け器はご家庭でご利用ください

基本をおさえた
少人数おせち



- | | |
|----|--|
| 和風 | 蒸し焼きえび(冷蔵).....75g(5尾)
●えび使用 |
| 和風 | 紅白かまぼこ(冷蔵).....210g
●小麦、卵使用 ●魚肉:米国産 |
| 和風 | 味付数の子(冷蔵).....50g
●小麦使用 |
| 和風 | いくら醤油漬(ますこ)(冷蔵).....30g
●小麦使用 |
| 和風 | 伊達巻(冷蔵) ●小麦、卵使用.....150g |
| 和風 | 栗きんとん(冷蔵) ●栗:韓国産.....170g |
| 和風 | 昆布巻(冷蔵) ●小麦使用.....65g |
| 和風 | 田作 ●小麦使用.....35g |
| 和風 | 黒豆.....60g |
| 和風 | たたきごぼう(冷蔵) ●小麦使用.....60g |

調理方法
●蒸し焼きえび、いくら醤油漬、伊達巻、栗きんとんは解凍し、伊達巻は食べやすく切る。
●味付数の子、たたきごぼうは袋ごと流水解凍する。

使用重箱サイズ(外寸)約20.8cm×20.8cm×5.6cm

9 **寿** (ことぶき)
12品(2~3人用目安)
6,480円

盛り付け器はご家庭でご利用ください

定番おせちも洋風オードブルも
一緒に楽しめる夫婦おせち



- | | | | | | |
|----|------------------------------------|----|---------------------------|----|----------------------------------|
| 和風 | 蒸し焼きえび(大)(冷蔵) ●えび使用.....60g(3尾) | 和風 | 伊達巻(冷蔵) ●小麦、卵使用.....150g | 和風 | スモークサーモン(スライス)(冷蔵).....50g |
| 和風 | 蒲鉾(赤)(冷蔵) ●小麦、卵使用 ●魚肉:米国産.....170g | 和風 | 栗きんとん(冷蔵) ●栗:韓国産.....170g | 和風 | サーモントマト/クルワーニ |
| 和風 | 蒲鉾(白)(冷蔵) ●小麦、卵使用 ●魚肉:米国産.....170g | 和風 | 昆布巻(冷蔵) ●小麦使用.....65g | 和風 | 三元豚のロスバstromi(スライス)(冷蔵).....200g |
| 和風 | 味付数の子(冷蔵) ●小麦使用.....50g | 和風 | 黒豆.....60g | 和風 | 鶏胸肉の串刺し |
| 和風 | 田作 ●小麦使用.....35g | 和風 | 田作 ●小麦使用.....35g | 和風 | つくば鶏つくね串(冷蔵) ●小麦、乳成分、卵使用.....1本 |

お飾り
1セット付

一品おせち

お好きなものをお好きな分だけ

ご家族やお客さまに合わせてお好きなものを選んで自由にご組み合わせられる「一品おせち」。作るのに手間がかかるおせちもこれなら簡単!



〈11〉味の子
1,980円

- 200g(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷凍75日
- 小麦使用
- 数の子: アメリカ又はカナダ



粒のしっかりした
歯ごたえの良い
数の子

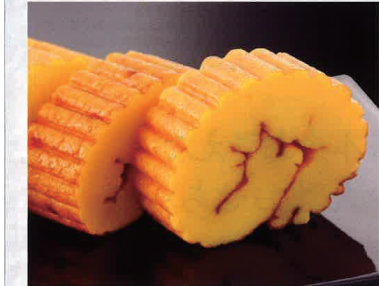
国内産丹波種黒大豆を
柔らかくふくらりと
仕上げました

〈12〉大粒 丹波黒豆
1,300円

- 85g×2パック
- ※賞味期限: 常温45日



昔ながらの石臼製法で、
ふんわりしっとり仕上げました



〈13〉静岡産
はちみつ入り伊達巻
1,050円

- 1本(冷蔵)
- ※賞味期限: 2022年1月5日(冷蔵)
- 小麦、卵使用



〈14〉国産原料100%使用
とことんこだわった伊達巻
880円

- 1本(ハーフ)(冷蔵)
- ※賞味期限: 2022年1月5日(冷蔵)
- 卵使用



〈15〉小田原銘産 紅白蒲鉾
2,110円

- 紅白各240g(冷蔵)
- ※賞味期限: 2022年1月5日(冷蔵)
- 卵、えび使用
- 魚肉: 輸入、国産



〈16〉蛸やわか煮 たこ親爺 醤油味
1,190円

- 300g(タレ込)(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷凍45日
- 小麦使用



〈17〉若鶏の三色巻き
860円

- 260g(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷凍3か月
- 小麦使用



〈18〉昆布巻 紅鮭・寒ぶり
1,420円

- 各150g(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷蔵1か月
- 小麦使用
- 紅鮭・ロシア



〈20〉紅白なます・田作り
800円

- 紅白なます 300g(冷蔵)
- 田作り 40g
- ※賞味期限: (なます)お届け日を含め冷蔵10日 (田作り) 常温1か月
- 田作り: 小麦使用



〈21〉栗きんとん
2,400円

- 350g(栗10粒)(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷蔵3か月

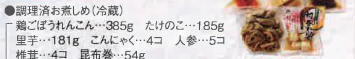


彩り豊かな本格派の味を
器に盛るだけで楽しめます



〈19〉調理済お煮しめ
2,780円

- 調理済お煮しめ(冷蔵)
- 鶏ごぼれんこん 385g
- たけのこ 185g
- 里芋 181g
- こんにゃく 40g
- 人参 50g
- 椎茸 40g
- 昆布巻 54g
- ※賞味期限: お届け日を含め冷蔵23日
- 小麦、乳成分使用



味わい深い
北海道産いくら
醤油漬



〈22〉北海道産いくら
醤油味 3,140円

- 180g(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷蔵3か月
- 小麦使用



年越しにはやっぱりおそば

〈23〉手揚げ天ぷらそば
1,290円

歯切れのよいそばに、一尾ずつ手で揚げた大きな海老、蒲鉾、葱をのせました。だしをきいたそばつゆが旨みを引き立てます。

- 287g×3袋(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷蔵3か月
- 小麦、そば、えび使用



〈24〉鴨南蛮そば
1,070円

風味の良いそばに炭火で焼いた脂ののった鴨肉と葱、ほんのり甘みのある鰹や昆布の旨みがきいたつゆを合わせました。レンジ調理でもお召し上がりいただけます。

- 462g(2袋)×2袋(冷蔵)
- ※賞味期限: 冷蔵30日間
- 小麦、卵、そば使用



銘店の味をご自宅



赤坂璃宮
1996年、東京赤坂にオープン。『医食同源』を謳う広東料理で、優しく程やかな味を演出している銘店。

〈25〉赤坂璃宮 飲茶セット 2,190円

赤坂璃宮監修、飲茶の7種セットです。蒸せば、よりいっそう本格的な味をお楽しみいただけます。

- 海鮮ちまき・チャーシュー饅頭・海老にら饅頭・海老餃子(たけのこ入り)・海老しゅまい・シューロンボウ・餃子(フカシ入り)・・・648g(7種×4コ)(計28コ)(冷凍)
- ※賞味期限：冷凍135日
- 小麦、卵、えび使用
- 原産国：タイ
- 海鮮ちまき(もち米)：タイ



年末年始の食卓を華やかに彩ります



〈26〉赤坂璃宮 コシユウシンハーヤン 乾焼鮮蝦仁 (大海老のチリソース) 1,390円

葱、玉葱、生姜、にんにく等の香味野菜が生きたチリソースに、大きめの海老を合わせました。

- 200g×2袋(冷凍)
- ※賞味期限：冷凍135日
- 小麦、えび使用 ●原産国：タイ



で!

紹興酒、豆板醬で本場の味!!



年末年始の食卓に手作りの味

※カタログは購読時までお手元にご保管してください。

〈31〉手作りお煮しめ 1,150円(2~3人用)

〈32〉手作りお煮しめ 1,830円(4~5人用)



材料	2~3人用	4~5人用
●鶏骨モモ肉(一口カット)	180g	300g
●れんこん(冷凍)	100g	200g
●生姜	100g	200g
●豆板醬(冷凍)	100g	200g
●生椎茸(冷凍)	30g	50g
●人参(冷凍)	1.1本	1本
●れんこん(冷凍)	1.4袋	1.2袋
●味醂	1.4杯	5杯
●鶏がら(冷凍)	20g	30g
●だし汁	250ml	500ml
●水	大1/2	大1
●酒	大1/2	大1
●しょう油	少々	小1/3
●おろし	大1	大2
●おろし	大1	大2

(作り方)
①こんにゃくは短冊に切って手綱にし、ゆでる。里芋は泥を洗い流し、表面を少し乾かしてから皮をむき、食べやすく切る。ごぼうは表面をこすり洗いし、れんこん、人参と共に食べやすく切り、れんこんはさっと水洗いし、ごぼうは水にさらす。椎茸は石づきを取り、飾り包丁を入れる。
②鍋に①、④、①、昆布巻を入れて煮立て、鶏肉を加えて蓋をして中火で煮、火が通ったら食べやすく切った絹ぎたを加えてさっと煮る。

〈33〉海鮮バラちらし 1,680円(2~3人用)

〈34〉海鮮バラちらし 2,100円(3~4人用)



材料	2~3人用	3~4人用
●海鮮バラちらしセット(生魚角切り(漬け))	50g	75g
●サーモン角切り(漬け)	50g	75g
●まき甘えび	20g	30g
●いりこ(乾燥)	20g	30g
●厚揚げ	100g	100g
●絹豆腐	20g	30g
●卵白(冷凍)	2杯	3杯
●乳(1.5%)	2/3杯	1杯
●白ごま	2/3杯	1杯
●おろし	1杯	1杯

(作り方)
①海鮮バラちらしセットは解凍する(詳しくはパッケージ参照)。
②温かいご飯(2~3人用2合分(約650g)、3~4人用3合分(約1kg))に、すじこ(お好みで加減)を混ぜ合わせて冷ます。
③絹豆腐、厚揚げはまき甘えびと角切り、青じそはせん切りして水にさらす。
④器に②を盛り、具を彩りよくのせる。
●海鮮バラちらしセット…小麦、卵、えび使用
●海鮮バラちらしセット…まぐろ角切り(漬け)(巻はだまぐろ)：韓国産・その他、サーモン角切り(漬け)(トラウトサーモン)：チリ産・ルウウェー産・その他、まき甘えび(甘えび)：カナダ産・グリーンランド産・アメリカ産・ロシア産・その他、いりこ醤油(鰯刺)：ロシア産・その他

なだ万

〈27〉なだ万 豚の角煮 1,290円

豚バラ肉に独自の醤油ベースの甘めのタレをかかめて仕上げた一品。柔らかく上品な味わいながらも、しっかりと味をしみ込ませました。

- 150g×2袋(冷蔵)
- ※賞味期限：お届け日を含め冷蔵10日
- 小麦、乳成分、卵使用
- 豚ばら肉：デンマーク産



なだ万本店 山桜花荘(さざんかそう)
(東京都千代田区・ホテルニューオータニ内)
天保元年(1830年)創業。「老舗はいつも新しい」をテーマに日本料理の正道を守りつつ、時代にマッチした味を追求している。

豚肉の旨みをいかしたとろけるような美味しさ



〈28〉なだ万監修 ゆず香る焼鯖の押寿司 1,290円

脂ののった鯖と、ゆずが香る特製タレに漬け込み、丁寧に焼きました。生姜と大葉を混ぜ込んだ新飯が爽やかな押し寿司です。

- 300g(8切)(冷凍)
- ※賞味期限：冷凍3か月
- 小麦使用



脂ののった鯖とゆずの香りが絶妙

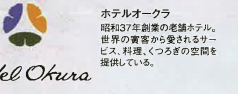


リーガロイヤルホテルグループ 大塚を代表するリーガロイヤルホテルを中心に、国内11ホテルを展開。1935年の創業以来、伝統と格調が育んだおもてなしの心でお客様をお迎えしている。

〈29〉リーガロイヤルホテル ピッツァセット 1,480円

トマトの旨みが凝縮されたマリナラソースを使用したピッツァマルゲリータと、シーフードの旨みとチーズのコクが楽しめる海老と貝柱のアメリカンソースピッツァをセットにしました。

- ピッツァマルゲリータ…216g
- 海老と貝柱のアメリカンソースピッツァ…222g(直径約19cm)(冷凍)
- ※賞味期限：冷凍3か月
- ピッツァマルゲリータ…小麦、乳成分使用
- 海老と貝柱のアメリカンソースピッツァ…小麦、乳成分、えび、かに使用



〈30〉ホテルオークラ ドゥーブルフロマージュ 1,290円

ペイクドチーズケーキとレアチーズケーキを重ねたダブルチーズケーキです。柔らかなスポンジがラムで包み込まれた。

- 1コ(直径約12cm)(冷凍)
- ※賞味期限：冷凍3か月
- 小麦、乳成分、卵使用
- ナチュラルチーズ：ニュージーランド製造



ほんのりと香るレモンがチーズの風味を引き立てます



〈35〉フルーツ杏仁白玉 1,590円(4~5人用)



材料	4~5人用
●あわせるデザート(作り置き)	500g
●紅白玉(冷凍)	300g
●りんご(冷凍)	1コ
●バナナ(冷凍)	1コ
●バナナ	1本
●いちご	2袋
●モンブラン(冷凍)	1コ



(作り方)
①あわせるデザートは解凍する(詳しくはパッケージ参照)。紅白玉はゆで、凍らせて水で冷やし、水気をきる。
②鍋に水400ml、さとう130gを入れて火にかけ、さとうが溶けたらちみつを加えて冷ます。
③りんごは半量を持ち、残りは皮をむいていちよう切りにする。
④その他のフルーツは食べやすく切る。
⑤②にレモン汁(お好みで加減)、①、④、いちよう切りのレモンを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
●あわせるデザート…乳成分、卵使用
●紅白玉…もち米粉・タイ産

家族の集いは
豪華に
かにしゃぶで
祝う

〈36〉かにしゃぶ
(3~4人用) 7,450円

- 生ズワイ枝付ホーン 20本
- 生食用(冷凍) 1パック
- えのき茸(冷蔵) 1袋
- 白菜(冷蔵) 300g
- 太葱(冷蔵) 1本
- 水菜(冷蔵) 1/2P
- くすきり 30g
- たれ(冷蔵) 3g
- 生ズワイ枝付ホーンかに使用
- 生ズワイ枝付ホーンズワイガニ: カナダ産

ズワイガニの脚を食べやすく割き身しました。生食用ならではのかにの旨みと甘みをお楽しみください。

〔作り方〕
①かにを解凍する。
②解凍後、時間が経過するときに黒く変色してしまう脚は、食べる直前に解凍してください。
③野菜、豆腐は食べやすく切り、えのき茸は根元を切る。
④鍋に水、表面を軽く拭いた昆布を入れて火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、②、くすきりを加えて煮、かにをさっと色が変わる程度に振り動かす。味付けポン酢等をつける。



贅沢の極み
「とらふぐ」の豪華鍋と
ぶく刺身セット

〈39〉とらふぐフルコース
(2~3人用) 6,480円

●とらふぐフルコース(冷凍) 20g×3
とらふぐ刺身 20g×3
彩り野菜 12g×3袋
もみじおろし 3g×3袋
とらふぐもり 200g
しょうゆゆ 30g×2袋
もみじおろし 10g×2袋
とらふぐフルコース小変更使用

●豆腐 1パック
●えのき茸(冷蔵) 1袋
●白菜(冷蔵) 300g
●太葱(冷蔵) 1本
●人参(冷蔵) 150g
●大根(冷蔵) 150g
●人参(冷蔵) 1/3P
●春雨(冷蔵) 150g
●人参(冷蔵) 60g
●大根(冷蔵) 60g
●春雨(冷蔵) 60g
●人参(冷蔵) 60g
●大根(冷蔵) 60g
●春雨(冷蔵) 60g

〔作り方〕
①とらふぐフルコースは解凍する。
②春雨は葉と茎の柔らかい部分を摘み取り、えのき茸は根元を切り、その他の野菜(細葱以外)、豆腐は食べやすく切る。
③鍋に水又はだし汁800mlを入れて火にかけ、煮立たらとらふぐもり、②、くすきりを加えてアタクを取りながら煮、ふくしゅうゆ、もみじおろし、小口切りにした細葱を添える。

〈40〉とんやどんや監修 国産牛塩もつ鍋
(3~4人用) 2,560円

●博多発とんやどんや監修 国産牛塩もつ鍋セット(冷凍) 150g
●国産牛シロモツ 200g
●スープ 1パック
●豆苗(冷蔵) 1パック
●ぶなしめじ(冷蔵) 1パック
●キャベツ(冷蔵) 300g
●太葱(冷蔵) 1本

●大根(冷蔵) 150g
●人参(冷蔵) 60g
●にら(冷蔵) 1/3P
●レンジ用うどん(200g)(冷凍) 2玉
●博多発とんやどんや監修 国産牛塩もつ鍋セット小変更使用
●レンジ用うどん小変更使用

〔作り方〕
①もつ鍋セットは解凍する。
②うどんは凍ったまま袋ごと耐熱器にのせ、電子レンジで加熱する(目安として1玉約3分30秒)。
③ぶなしめじは根元を切って小房に分け、その他の野菜、豆腐は食べやすく切る。
④鍋にスープ、水(パッケージ記載)を入れて火にかけ、煮立たらもつ鍋を加えて蓋をして中火で煮、③を加えて煮る。
⑤鍋を半分ほど食べ終えたところで、②を加えて煮る。

〈37〉国産牛のすきやき
(3~4人用) 5,980円

- 牛すきやき用 500g
- 塩豆腐 1パック
- 糸こんにゃく又はらたき 200g
- 白菜(冷蔵) 400g
- 春菊(冷蔵) 17
- 太葱(冷蔵) 2本
- えのき茸(冷蔵) 1袋
- 生椎茸(冷蔵) 6枚
- 卵 4コ
- ゆでうどん 2玉
- 卵・卵使用 ゆでうどん小変更使用

〔作り方〕
①関東風
だし130ml、さとう大4、酒大4、しょうゆ大8、みりん大8 1/3をひと煮立させたりんを作っておく。
②関西風
牛肉を焼きつけて、直接、さとう大8、しょうゆ大8を加えて調味する。



すきやきをご注文の方限定!
お肉の追加注文承ります

〈38〉国産牛すきやき用
●300g 2,890円



〈41〉名古屋コーチン鍋
(3~4人用) 2,380円

●名古屋コーチン鍋セット(冷凍) 150g
●名古屋コーチン入り肉団子 150g
●スープ 100g
●豆腐 1パック
●ぶなしめじ(冷蔵) 1パック
●白菜(冷蔵) 300g
●太葱(冷蔵) 1本

●大根(冷蔵) 150g
●人参(冷蔵) 60g
●春菊(冷蔵) 1/3P
●名古屋コーチン鍋セット小変更、乳成分使用

〔作り方〕
①名古屋コーチンモモ肉、スープは解凍する。
②春菊は葉と茎の柔らかい部分を摘み取り、ぶなしめじは根元を切って小房に分け、その他の野菜、豆腐は食べやすく切る。
③鍋に水1400mlを入れて火にかけ、沸騰したら、名古屋コーチンモモ肉、肉団子を加えてアタクを取り、スープ、②を加えて中火で煮る。

〈42〉北海道の石狩鍋
(3~4人用) 2,280円

●北海道ぎよれんの石狩鍋セット(冷凍) 300g
●具材(ポイルはたて、秋鮭、かぼちゃ入りももち、いももち、コーン) 330g
●たれ 100g
●豆腐 1パック
●ぶなしめじ(冷蔵) 1パック
●舞茸 1/2パック

●キャベツ(冷蔵) 300g
●太葱(冷蔵) 1本
●大根(冷蔵) 150g
●人参(冷蔵) 60g
●春菊(冷蔵) 60g
●北海道ぎよれんの石狩鍋セット小変更使用

〔作り方〕
①石狩鍋セットは解凍する。
②春菊は葉と茎の柔らかい部分を摘み取り、ぶなしめじ、舞茸は根元を切って小房に分け、その他の野菜、豆腐は食べやすく切る。
③鍋に水600ml、たれを入れて火にかけ、沸騰したら煮えにくい材料から加えて煮(具材のいももち、コーンは最後に加え、蓋をせず)、仕上げにお好みでバターをのせる。

海の幸

祝いの
ご馳走に

旨みたっぷり!
カニの玉様、
タラバガニ

〈43〉
ボイルタラバガニカット
4,980円

食べやすくカットしてあるので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。

●400g(冷凍)

※賞味期限：冷凍6か月

●かに使用

●原産国：ロシア



〈44〉いか一夜干し 1,290円

鮮度の良いすめいかを、生の食感を活かした一夜干しにして、旨みを凝縮させました。

●2枚(冷凍) ※賞味期限：お届け日を含め冷凍23日



尾頭付きの祝い鯛が、
湯煎で手軽に
お召し上がりいただけます

〈46〉真空鯛
1,550円

福岡県産の鯛を、遠赤外線でお焼き上げ、真空パックにしました。

●210g(冷凍) ※賞味期限：冷凍4か月



〈45〉海鮮マリネ 990円

上質な脂が美味しい紅鮭と、北海道産のはたて貝、国産の玉葱、人参を、酢を含めたソースでサッパリした味に仕上げました。

●250g(ソース込)(冷凍) ※賞味期限：お届け日を含め冷凍23日

●小麦使用 ●紅鮭：ロシア産



宮城県仙台塩釜港で水揚げされた
脂のりのよい金目鯛を
湯煎するだけで楽しめます



〈47〉金目鯛姿煮 980円

淡白でワケのない白身が特徴の金目鯛。フツフツの身に、甘めのたれがよく染みた上品な味わいに仕上げました。

●1尾(冷凍) ※賞味期限：冷凍3か月 ●小麦使用



〈48〉広島産かきフライ 1,350円

かきの旨みと栄養価が高くなる時期に収穫された原料のみを使用した、贅沢なかきフライです。サクとした食感とフレッシュな味わいをお楽しみください。

●500g(20コ)(冷凍) ※賞味期限：冷凍3か月

●小麦、乳成分、卵使用



〈49〉いか黄金・粒うにいか白造り 1,200円

甲いかと数の子を含ませた優しい味に仕上げたいか黄金と、やわらかい食感のいかの胸身のみを粒うにと和えて煮成させた粒うにいか白造りをセットにしました。

●各100g(冷凍) ※賞味期限：冷凍45日

●いか黄金：いか・ペトナム・タイ、数の子：デンマーク

粒うにいか白造り：うに・チリ



〈50〉数の子松前 1,110円

数の子をするめ、昆布と共に醤油ベースのたれでじっくり煮込みました。ほんだたと共に数の子から染み出る旨みは絶品です。

●280g(冷凍) ※賞味期限：冷凍45日 ●小麦使用

●数の子：オランダ・ドイツ・その他



〈51〉北海道産はたて貝柱 2,580円

釧路の北海道の海で育ったはたてを急速凍結した、獲れたての風味、はたて本来の旨みをお楽しみいただける貝柱です。

●300g(冷凍) ※賞味期限：冷凍3か月





〈52〉お肉屋さん仕込み 焼豚 1,380円

豚肩ロースを自家製タレに漬込みじっくり焼き上げました。お好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。
●300g(冷凍) ※賞味期限:冷凍45日
●小麦使用 ●豚肩ロース:スペイン産



〈53〉こだわり卵の
なめらかな茶わん蒸し 1,330円

駿と北海道産昆布・椎茸の旨みを活かした生地に、海老・銀杏・椎茸・鶏肉・蒲鉾を合わせました。絹ごし豆腐のようななめらかな食感をお楽しみください。
●1080g(6袋)(冷凍) ※賞味期限:冷凍3か月 ●小麦、卵、えび使用



年末年始はおうちパーティ

〈54〉真いかリング唐揚げ 1,080円

国産の真いかを食べやすくかつし、唐揚げ粉をまぶして揚げました。レンジで簡単に召し上がりができます。
●200g×2袋(冷凍) ※賞味期限:冷凍75日
●小麦、卵使用



〈55〉炭火焼きとりセット 1,390円

こだわりの醤油タレをからめ、炭火でじっくり焼き上げた、4種類の焼きとりをセットにしました。香ばしい風味と食感をお楽しみください。
●440g(皮タレ串・つくねタレ串・モモタレ串・モモネギタレ串 各4本(計16本))(冷凍) ※賞味期限:冷凍45日 ●小麦使用 ●原産国:タイ



牛の赤身の美味しさをご堪能ください

〈56〉ブラックアンガス牛使用
ローストビーフ 1,390円

やわらかい肉質が特徴の米国産ブラックアンガス牛を使用しました。醤油ベースのソース付きです。
●200g(ローストビーフ180g、ソース20g)(冷凍) ※賞味期限:冷凍30日
●小麦使用 ●牛肉:アメリカ産



〈57〉串揚げ
バラエティセット 1,180円

色々な味が楽しめる5種の串揚げセットです。
●串揚げバラエティセット(ホトトギス串・ごまかぼちゃ串・粒豆入りえびカツ串・たこクラキ串・白身魚串) 320g(5種20本)(冷凍)
元祖なにわ名物串かつソース壺入…1コ(250g)
※賞味期限:(串揚げ)冷凍180日(ソース)常温135日
●串揚げ…小麦、乳成分、卵、えび使用
●ソース…小麦使用
●串揚げ…原産国:タイ



サクッとした串揚げに、なにわ名物「三度漬け禁止」の串かつソースをつけてお召し上がりください。

手間いらずメニュー
パバツと作れる

〈58〉陳建一
ふっくら五目炒飯 1,080円

ポーク、チキン、野菜を凝縮したオリジナル中華スープを使用し、えび、豚肉、炒り玉子、葱、椎茸で彩り良く仕上げました。
●(200g×2袋)×2(計4袋)(冷凍) ※賞味期限:冷凍3か月
●小麦、卵、えび使用



〈59〉栄養士が作った
おいしい牛丼 1,340円

ヨシケイの人気メニュー「牛丼」のレシピを基に作ったオリジナル牛丼の具。牛肉の旨み、玉葱の甘み、醤油ベースの甘口和風つゆの絶妙なバランスをお楽しみください。
●170g×4食(冷凍) ※賞味期限:冷凍3か月
●小麦使用
●牛肉:アメリカ



〈60〉お水がいら
ない鍋焼うどん 1,080円

香り高く風味豊かな出汁と白濁、ほうれん草、鶏つくね、椎茸、えび、かまぼこ、きざみ揚げ、麩の具材を彩りよく盛り付けました。
●558g×3食(冷凍) ※賞味期限:冷凍3か月
●小麦、卵、えび使用



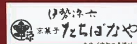
お年賀



お年賀
ご贈答用は包装済みです。
のし、手渡し袋は別添となります。



彩りもかたちも
愛らしい
ひと口サイズの
京菓子



〈61〉きれいどころ
1,290円

餅師や菓中、ゼリーなどを詰め合わせた本格的京菓子。
伝統の趣の中に季節の香りを散りばめました。

- 15コ
- ※賞味期限：お届け日を含め常温15日
- 小麦、乳成分、卵、卵を使用

※こちらの商品につきましては、手渡し袋がついております。



〈62〉紅白かめめの玉子ミニ
1,296円

岩手を代表する銘菓。しっとりした食感の美味船入りカステラ饅頭を
紅白のチョコで包みました。

- 紅・白 各6コ(計12コ)
- ※賞味期限：お届け日を含め常温15日
- 小麦、乳成分、卵使用



〈63〉紅白兆雅せんべい
1,080円

さっくりと焼き上げたバター風味の生地で、パナラ、苺のクリームをは
きました。おめでたい紅白の焼き菓子です。

- パナラ・苺 各4コ(計8コ)
- ※賞味期限：お届け日を含め常温23日
- 小麦、乳成分、卵使用



〈64〉新春の菓 絵馬まんじゅう
1,080円

甘く優しいミルク風味の美味糖をしっとり柔らかな生地で包みました。
干支の寅をあらわし、絵馬をデザインした緑色の良いお饅頭です。

- 10コ
- ※賞味期限：お届け日を含め常温23日
- 小麦、乳成分、卵使用



〈67〉東京ラスク コレクション
1,300円

季節限定ショコラスク3種類と、人気のアマンドラスクを詰め合わせました。

- アマンド7枚、ミルク・ラスベリー・宇治抹茶 各2枚(計13枚)
- ※賞味期限：お届け日を含め常温23日
- 小麦、乳成分使用

※チョコレート：ベルギー製造

※こちらの商品につきましては、のしがついております。



〈68〉吉祥 源氏歌あわせ
1,080円

平安王朝をイメージした美しい意匠がお正月を演出します。

- 浮舟・中君・勾当・吉祥 各2袋、薫 1袋(計9袋)
- ※賞味期限：お届け日を含め常温23日
- 小麦、乳成分、卵、えび、かに使用

※こちらの商品につきましては、のしがついております。



〈65〉菓と果(てまり)
1,600円

素材の風味を大切に、(てまり)のように上品
で美しい6種類の菓子です。

- 小豆羊羹 1コ
- 抹茶羊羹・豆乳ぷりん・
- 栗かのこ 各2コ
- 黒わらび・柚子かん 各4コ(計15コ)
- ※賞味期限：常温45日
- 乳成分、卵使用



華やく季節の手土産に



〈66〉ナボナ ロングライフ
1,080円

口溶けやさしいクリームと、しっとり焼き上げたふんわりフッセルの
絶妙なハーモニをお楽しみください。

- パナラ・ミックスベリー・チョコレート 各3コ(計9コ)
- ※賞味期限：常温1か月
- 小麦、乳成分、卵使用



〈69〉コルベイユ
1,080円

アーモンド風味のチュールと、バター風味のラングドシャで、アー
モンドミルクチョコレートとホワイトチョコレートをくると巻き込んだ
クッキーです。

- 16本
- ※賞味期限：常温45日
- 小麦、乳成分、卵使用



〈70〉ショコラセッション
1,080円

ファンシーチョコレートからブレンチョコレートまで、バラエティ豊か
な詰め合わせです。

- 20コ
- ※賞味期限：常温53日
- 乳成分使用



〈71〉銀座千正屋
銀座フルーツサンド
1,296円

なみからで口当たりの優しいフルーツクリームと香り豊かな果肉を、
香ばしいクッキーでサンドした、銀座千正屋オリジナルのフルーツ
サンド詰め合わせです。

- 梅子・いちご・アズキ・ストロベリー 各2コ(計6コ)
- ※賞味期限：常温1か月
- 小麦、乳成分、卵使用



しっとり口あたりがよく
見た目も華やか



〈72〉文明堂東京
干支カステラ
1,510円

はちみつを香るしっとりしたカステラに、干支
の「寅」を描きました。ヨシケイオリジナルの
かたいカステラです。

- 1本(約12×14×5cm)
- ※賞味期限：お届け日を含め
常温10日
- 小麦、乳成分、卵使用

