つくる人から笑顔に。
YOSHIKEI

2019 ヨシケイの

お正月料理

［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10日(月)迄 ヨシケイのスタッフへ、またはお電話にてお申し付けください。

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(月)～28日(金)頃

［一部地域により29日(土)お届けの商品がございます。］

【1】～【3】番の商品は、12月30日(日)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。

盛込済
冷凍おせち

嘉寿（かじゅ）

京都・祇園の繊細な技が

京料理の名店「ぎをん や満文 青木庵」店主の青
数の子など伝統的な祝肴に加え、ローストビーフ
盛り込みました。幅広い年齢層の方にお楽しみ

ぎをん や満文 青木庵

築100年以上の京町家を改築した昔ながらの情趣が漂う料亭です。素材にこだわり、味わい深く、見た目も美しい京料理の伝統をふまえながら、現代人の味覚に合わせた上品で優美な料理に定評があります。

一の重

松前漬 ●小麦使用	35g
数の子 ●小麦使用	4本
紅蒲鉾 ●小麦、卵使用	2枚
白蒲鉾 ●小麦、卵使用	2枚
伊達巻 ●小麦、卵使用	4枚
牛肉笹包み ●小麦使用	4コ
餅玉ちらし ●小麦使用	1コ
海老旨煮 ●小麦、えび使用	4尾
こはだ卵の花和え	5枚
紅梅餅	1コ
きんとん	40g
抹茶栗きんとん寄せ	1コ
紅芋栗きんとん寄せ	1コ
紅白なます日向夏風味	35g
いくら醤油漬 ●小麦使用	10g
黒豆金箔飾り ●小麦使用	36g

二の重

くるみうに松風 ●小麦、卵使用	3枚
たこ煮付 ●小麦使用	3本
日向夏あみ笠 ●小麦使用	3コ
にしん昆布巻 ●小麦使用	3コ
紅ズワイカニ爪 ●かに使用	3コ
子持昆布山海和え ●小麦使用	25g
ふく刺し昆布 ●小麦使用	25g
黄味寄せ新丈ラム酒 ●小麦、乳、卵使用	3枚
いか松笠焼 ●小麦使用	3コ
味付わかめの茎	30g
鮑旨煮 ●小麦、かに使用	1コ
熨斗入り田作り ●小麦使用	1コ
サーモントラウト西京焼	3枚

一の重

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24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。

ぎをん や満文〔嘉寿〕は、12月30日（日）に宅急便でお届けします。

ご注文は12月10日（月）迄にお願いします。 ヨシケイのスタッフへ、またはお電話にてお申し付けください。

和洋の彩り豊かなおせちに

木博幹氏が監修。海老やアワビ、黒豆、
や合鴨スモークなど和洋の多彩な味を
いただけます。

二の重

ぎをん　や満文

【1】嘉寿（かじゅ）　20,520円

【4人用】
盛込済おせち（冷凍）　紙製重箱 三段重（45品）
賞味期限：解凍後冷蔵2日間
【一段の外寸】約19.6cm×19.6cm×5.3cm

ぎをん や満文 「こだわりの味」

雪掛けローズサーモン

スモークサーモンを華やかなバラに、クリームを雪に見立てて仕上げました。サーモンとクリームの甘みが絶妙にマッチします。

ふく刺し昆布

お刺身用の新鮮な天然国産ふぐに、昆布の旨みがしみ込んだ逸品です。独特のねっとりとした食感をお楽しみください。

ローストビーフ

柔らかいロースのみを使用。独自の味つけで仕上げました。お好みで醤油、塩、わさび等をつけるとより美味しくお召し上がりいただけます。

三の重

三の重

焼き湯葉巻 ●小麦、乳使用	3コ
なごみ巻 ほうれん草 ●小麦、卵使用	2枚
なごみ巻 海老 ●小麦、卵、えび使用	2枚
椎茸煮 ●小麦使用	3枚
鳴門金時芋レモン煮	3枚
穂付き筍 ●小麦使用	3本
合鴨スモーク	3枚
若桃甘露煮	2コ
杏子甘露煮	2コ
雪掛けローズサーモン ●乳使用	1コ
ベーコンチーズロール ●小麦、乳、卵使用	3コ
ブラックオリーブ	2コ
グリーンオリーブ	2コ
黒糖ローストポーク ●小麦、卵使用	3枚
チキンテリーヌ ●小麦、乳、卵使用	3枚
ローストビーフ ●小麦、乳使用	1袋

●ぎをん や満文〔嘉寿〕到着後のお問い合わせはこちらまで
（株）山福　0120-011-555

●お問い合わせ受付時間　12月30日・31日 10:00～16:00

盛込済
冷凍おせち

春禧（しゅんき）

文久年間創業の老舗

初春を寿ぐにふさわしい縁起料理をはじめ、伝統と
洗練された味わいを目と舌でお楽しみください。

日本料理 大金楼

古くから商人の町として栄えた大阪・堺で、
160余年の歴史を誇る老舗「大金楼」。
伝統の技と贅を尽くして洗練された日本料理を
「一期一会」の精神で供しています。

日本料理
大金楼

一の重

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24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。

日本料理 大金楼〔春禧〕は、12月30日（日）に宅急便でお届けします。

ご注文は12月10日（月）迄にお願いします。 ヨシケイのスタッフへ、またはお電話にてお申し付けください。

料亭の贅なる味わい

モダンが融合した多種多彩なお料理を美しく盛り込みました。

二の重

日本料理　大金樓

【2】春禧（しゅんき）

13,280円

【2～3人用】
盛込済おせち（冷凍）　白木重箱三段重（45品）
賞味期限：解凍後冷蔵2日間
【一段の外寸】約16.8cm×16.8cm×4.8cm

三の重

一の重

- 鮎笹巻着 ●小麦使用 …… 2コ
- いかの魚卵詰め ●小麦使用 …… 2コ
- 柚子入り伊達巻 ●小麦、卵使用 …… 2枚
- 真鱈子旨煮 ●小麦使用 …… 2コ
- 黒豆甘露煮 ●小麦使用 …… 30g
- 梅型百合根羊羹 ●卵使用 …… 2枚
- 紅蒲鉾 ●卵、えび使用 …… 2枚
- 白蒲鉾 ●卵、えび使用 …… 2枚
- 海老旨煮 ●小麦、えび使用 …… 3尾
- 熨斗入り田作り ●小麦使用 …… 1コ
- 松前漬 ●小麦使用 …… 25g
- 数の子 ●小麦使用 …… 3本
- 寿昆布扇子 …… 1枚
- 蓮の芽梅酢 ●小麦使用 …… 25g
- 焼帆立 ●小麦使用 …… 2コ

二の重

- チキンテリーヌ ●小麦、乳、卵使用 …… 2枚
- 黒糖ローストポーク ●小麦、卵使用 …… 2枚
- 宮崎鶏ロースチーズ焼き ●小麦、乳、卵使用 …… 2枚
- サーモンの彩りテリーヌ ●小麦、乳、卵使用 …… 3枚
- 杏子甘露煮 …… 2コ
- 海老サラダ ●小麦、乳、卵、えび使用 …… 30g
- スモークシュリンプ ●えび使用 …… 2尾
- レーズンレバン ●小麦、乳使用 …… 2枚
- オーロラクリーム包み ●乳、卵使用 …… 2コ
- グリーンオリーブ …… 2コ
- うにチーズ寄せ ●小麦、乳、卵使用 …… 3本
- ベーコンチーズロール ●小麦、乳、卵使用 …… 3コ
- オニオンマリネ …… 30g
- サーモントラウトロール …… 3枚
- ブロッコリーバジル香味 ●小麦使用 …… 3コ

三の重

- くるみ甘露煮 ●小麦使用 …… 20g
- うめ麸 ●小麦使用 …… 2枚
- 寿高野豆腐 ●小麦使用 …… 2コ
- 焼き湯葉巻 ●小麦、乳使用 …… 2コ
- 椎茸柚子煮 ●小麦使用 …… 3枚
- 小鯛ひしお焼 …… 2コ
- きんとん …… 30g
- 寿栗甘露煮 …… 1コ
- 鳴門金時芋レモン煮 …… 2枚
- 若桃甘露煮 …… 2コ
- 紅白なます日向夏風味 …… 45g
- こはだ粟漬 …… 2枚
- 酢蛸 わさび菜入り …… 3コ
- 真鯛きずし ●小麦使用 …… 2コ
- 合鴨スモーク …… 2枚

●日本料理 大金樓〔春禧〕到着後のお問い合わせはこちらまで
（株）山福　0120-011-555

●お問い合わせ受付時間
12月30日・31日 10:00～16:00

盛込済
冷凍おせち

饗宴（きょうえん）

洋

Ristorante Porto faro

イタリア料理に精通する星合氏。肉料理やシーフードなど、ワインに合う華やかなオードブルに仕上げました。

ポルトファーロ
料理長
星合 創 氏

中

CHINESE DINING
枸杞の実

中国の「高級技能厨師」の資格を持つ王氏が厳選した人気の前菜料理。幅広い年齢層にお楽しみいただけます。

枸杞の実
料理長
王 貴涛 氏

3店舗の名店コラボ

人気店の料理長が腕を競う 和・洋・中の祝い重

伝統的な和の祝肴を集めた一の重、洋風オードブル仕立ての二の重、中華料理の名菜を詰め合わせた三の重の美味饗宴。

和洋中おせち

【3】饗宴（きょうえん） 17,280円

【3人用】
盛込済おせち（冷凍）　紙製重箱三段重（44品）
賞味期限：解凍後 冷蔵2日間　【一段の外寸】約19.5cm×19.5cm×5.2cm

一の重（和風）

焼湯葉の含め煮 ●小麦使用	3コ
鮭の西京漬焼	2コ
数の子 ●小麦使用	3コ
紅白かまぼこ ●卵、えび使用	2コ
伊達巻 ●小麦、卵使用	2コ
黒豆の煮豆	35g
海老姿煮 ●小麦、えび使用	3コ
紅白なます柚子の香 ●小麦使用	15g
栗きんとん	35g
いくら醤油漬 ●小麦使用	5g
松前漬 ●小麦使用	25g
田作り ●小麦使用	15g
手毬麸 ●小麦使用	1コ
寿亀（さつま芋）	1コ
梅麸 ●小麦使用	1コ

二の重（洋風）

パテドカンパーニュ ●卵使用	3コ
パストラミ	3コ
ドライフルーツとクリームチーズのマリアージュ ●乳使用	25g
グリーンオリーブ	2コ
椎茸のマリネ	2コ
ドライトマトのマリネ	2コ
スモークサーモントラウト	2コ
海老のテリーヌ ●乳、卵、えび使用	3コ
フォアグラのフラントリュフ添え ●乳、卵使用	1コ
ミートローフスライス ●乳、卵使用	3コ
人参のオレンジマリネ	15g
ブロッコリのマスタードマリネ	2コ
カリフラワーのマスタードマリネ	1コ
ローストビーフ ●小麦使用	3コ
あんずのコンポート	2コ

和洋中おせち〔饗宴〕は、12月30日（日）に宅急便でお届けします。

ご注文は12月10日（月）迄にお願いします。 ヨシケイのスタッフへ、またはお電話にてお申し付けください。

解凍方法及び保存方法

冷蔵庫もしくは冷暗所（4～10℃）にて約20~24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。

和

美先
割烹
kappo misen

白澤氏のこだわりは出汁をきかせた煮物。京都の老舗料亭で培った技で伝統に忠実に日本の正月料理を盛り込みました。

京都美先新宿店
料理長
白澤 和則 氏

三の重（中華）

- くるみ飴炊き……25g
- アワビのオイスター煮 ●小麦使用……2コ
- 椎茸のオイスター煮 ●小麦使用……2コ
- 肉団子の黒酢和え ●小麦、乳、卵使用……3コ
- ツブ貝の黒コショウ煮 ●小麦使用……25g
- 海老のチリソース ●小麦、乳、えび使用……3コ
- 小エビのマリネ ●えび使用……2コ
- 青ザーサイ ●小麦使用……25g
- 桃花餅……2コ
- ごま団子……2コ
- 若桃甘露煮……1コ
- チャーシュー ●小麦、乳、落花生使用……3コ
- 中華くらげ ●小麦、乳、卵、えび、かに使用……25g
- 金柑甘露煮……1コ

●和洋中おせち〔饗宴〕到着後のお問い合わせはこちらまで

(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

盛込済
冷凍おせち

京小箱（きょうこばこ）

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段重をお二人で

京菜味 のむら

京都市中京区の「京菜味 のむら」。和モダンな佇まいのお店では野菜を主としたおばんざいを提供しています。

京菜味 のむら

京都ならではのうす味で素材そのものの美味しさを引き出し、小ぶりのお重に華やぎあふれる32品目のおせち料理を盛り込みました。

京菜味のむら
【5】京小箱（きょうこばこ）
9,180円

【2人用】
盛込済おせち（冷凍）
合成樹脂製重箱二段重（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

一の重

- 金時人参入り生酢 ●小麦使用……30g
- いくら ●小麦使用……3g
- 田作り ●小麦使用……6g
- 甘鯛西京焼 ●乳使用……1切
- あい鴨ロース……1切
- 穴子八幡巻 ●小麦使用……1切
- 数の子 ●小麦使用……1切
- 一口昆布巻 ●小麦使用……1コ
- 黒豆……25g
- 栗甘露煮……1コ
- 渋皮栗甘露煮……1コ
- 菓付金柑甘煮……1コ
- 伊達巻 ●小麦、卵使用……1切
- 紅白蒲鉾 ●小麦、卵使用……1切
- お祝い海老 ●小麦、えび使用……1尾

二の重

- 餅巾着旨煮 ●小麦使用……1コ
- 寿高野含め煮 ●小麦使用……1コ
- 黒豆がんも含め煮 ●小麦使用……1コ
- 人参煮〆 ●小麦使用……1コ
- 手綱こんにゃく ●小麦使用……1コ
- ごぼう煮〆 ●小麦使用……1コ
- 筍煮〆 ●小麦使用……1コ
- 松笠いか ●小麦使用……1コ
- 九条ねぎ入さつま揚げ ●小麦使用……1コ
- 椎茸旨煮 ●小麦使用……1コ
- 海老旨煮 ●小麦、えび使用……1尾
- 湯葉にしん笹奉書 ●小麦、乳使用……1コ
- 帆立旨煮 ●小麦使用……1コ
- 鯖旨煮 ●小麦使用……20g
- 手まり麸 ●小麦使用……1コ
- 松麸 ●小麦使用……1コ
- 梅型人参 ●小麦使用……1コ

※上記は一組の内容量です。

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〕到着後のお問い合わせはこちらまで

(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

手詰おせち

雅

〈みやび〉

縁起のよい一品一品を
自由に盛り付けるおせち

家族が集まるお正月に相応しい大満足の

三の重

一の重

【6】〈雅〉 お飾り1セット付

12,980円

※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
【目安として4〜5人用の量です】

一の重

味付数の子(冷凍)……100g
●小麦使用 ●数の子:アメリカ産

田作……35g
●小麦使用

ボイルズワイガニ爪(冷凍)……5コ
●かに使用 ●ズワイガニ:ロシア・アメリカ・カナダ産

黒豆(丹波)……110g

かしくるみ(冷蔵)……60g

二の重

蒸し焼きえび(有頭)(冷凍)……5尾
●えび使用 ●ブラックタイガー:スリランカ産

蒲鉾〈赤〉(冷蔵)……170g
●卵使用

蒲鉾〈白〉(冷蔵)……170g
●卵使用

いくら醤油漬(冷凍)……80g
●小麦使用 ●鮭卵:アラスカ産

三の重

直火焼ローストビーフ(冷凍)……160g
●小麦、乳使用 ●牛もも肉:オーストラリア産

若鶏の三色巻き(冷凍)……260g
●小麦使用

豚角煮(120g)〈タレ込み〉(冷凍)……1袋
●小麦使用

調理方法

◆蒸し焼きえび、伊達巻、栗きんとん、いくら醤油漬、スモークサーモン、味付たこ、ローストビーフ、ボイルズワイガニ爪、花餅は解凍し、伊達巻、味付たこ、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。

◆天然ぶり照焼、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を目安にしておりますが、機種により加熱時間が異なりますのでご了承ください。

お好みやシーンに合わせて、食器も盛り付けも自由にアレンジ

お重がなくても、お手持ちの器で楽しめる手詰めおせち。
オードブル感覚で少量ずつ盛り付けるのがコツ。
豆皿やお猪口に取り分けたり、葉物や飾り切りでアクセントをつけたり、
初春の食卓をより華やかに演出できます。

全23品目

四の重

五の重

二の重

四の重

栗きんとん（冷凍）……170ｇ
●栗：韓国産

天然ぶり照焼（冷凍）……3切
●小麦使用

たたきごぼう（冷凍）……60ｇ
●小麦使用

筑前煮（125g）（冷凍）……1袋
●小麦使用

スモークサーモン（スライス）（冷凍）…70ｇ
●サーモントラウト：ノルウェー産

花餅（紅梅2コ、白梅1コ）（冷凍）…1パック
※紅梅1コは〈一の重〉で使用

五の重

ゆず大根（55g）（冷凍）……1袋
●小麦使用

つくば鶏つくね串（冷凍）……5本
●小麦、乳、卵使用

伊達巻（冷凍）……180ｇ
●小麦、卵使用

昆布巻（たらこ）……1本
●小麦使用

味付たこ（冷凍）……120ｇ
●小麦使用　●真だこ：モーリタニア・モロッコ産

和洋中の美味名菜を織りまぜた
家族みんなで楽しめるおせち

手詰めおせち

慶
〈よろこび〉

【7】〈慶〉
お飾り1セット付
9,980円
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
【目安として3人用の量です】

三の重

二の重

一の重

一の重
- 蒸し焼きえび（有頭）（冷凍）……5尾
  ●えび使用 ○ブラックタイガー：スリランカ産
- 天然ぶり照焼（冷凍）●小麦使用……3切
- 蒲鉾〈赤〉（冷蔵）●卵使用……170g
- 蒲鉾〈白〉（冷蔵）●卵使用……170g
- 味付数の子（冷凍）……50g
  ●小麦使用 ○数の子：アメリカ産
- 伊達巻（冷凍）●小麦、卵使用……150g
- 栗きんとん（冷凍）○栗：韓国産……170g
- いくら醤油漬（冷凍）……50g
  ●小麦使用 ○鮭卵：アラスカ産
- 昆布巻（たらこ）●小麦使用……1本
- 黒豆……60g
- 田作 ●小麦使用……35g
- 味付たこ（冷凍）……120g
  ●小麦使用 ○真だこ：モーリタニア・モロッコ産
- 帆立照り焼き（冷凍）●小麦使用……85g

二の重
- 直火焼ローストビーフ（冷凍）……160g
  ●小麦、乳使用 ○牛もも肉：オーストラリア産
- 紅鮭と玉葱のマリネ（冷凍）○紅鮭：ロシア産…70g
- 北海道産ポテトとベーコンのチーズ焼（冷凍）…1本
  ●小麦、乳、卵使用
- さつまロールパイ（冷凍）●小麦、乳、卵使用……1本

三の重
- やまと豚チャーシュー切り落とし（100g）（冷凍）
  ●小麦使用……1袋
- 繁盛ひすいぎょうざ（冷凍）●小麦、卵使用……3コ
- ひとくち桃まん（冷凍）●小麦使用……3コ

調理方法

◆蒸し焼きえび、伊達巻、栗きんとん、いくら、味付たこ、帆立照り焼き、ローストビーフ、紅鮭と玉葱のマリネ、さつまロールパイは解凍し、伊達巻、味付たこ、ローストビーフ、さつまロールパイは食べやすく切る。

◆天然ぶり照焼、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。

◆北海道産ポテトとベーコンのチーズ焼はラップをし、電子レンジで目安として約3分加熱後、オーブントースターで焼き色がつくまで焼き、食べやすく切る。

◆繁盛ひすいぎょうざ、ひとくち桃まんは凍ったまま蒸し器で蒸す（目安として繁盛ひすいぎょうざ約8分・ひとくち桃まん約4分）。

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

定番おせちと洋風オードブルにデザートを添えて多彩な味を楽しめる夫婦（めおと）おせち

手詰めおせち
寿
〈ことぶき〉

【8】〈寿〉
お飾り1セット付
5,890円
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
【目安として2〜3人用の量です】

一の重
焼き海老（大）（冷凍）……3尾
●えび使用 ●ブラックタイガー：フィリピン・ベトナム産
蒲鉾〈赤〉（冷蔵）●卵使用……170g
蒲鉾〈白〉（冷蔵）●卵使用……170g
味付数の子（冷凍）……50g
●小麦使用 ●数の子：アメリカ産
伊達巻（冷凍）●小麦、卵使用……150g
栗きんとん（冷凍）●栗：韓国産……170g
黒豆……60g
田作 ●小麦使用……35g

二の重
スモークサーモン（スライス）（冷凍）…50g
●サーモントラウト：ノルウェー産
四元豚のロースパストラミ（スライス）（冷凍）……200g
つくば鶏つくね串（冷凍）……5本
●小麦、乳、卵使用
昆布巻（冷蔵）●小麦使用……70g
北海道産かぼちゃのプチタルト（冷凍）‥10コ
●小麦、乳、卵使用

調理方法
◆焼き海老、伊達巻、栗きんとん、スモークサーモン、かぼちゃのプチタルトは解凍し、伊達巻は食べやすく切る。
◆つくば鶏つくね串は凍ったまま袋ごと湯煎する。◆味付数の子、ロースパストラミは袋ごと流水解凍する。

定番の美味を選りすぐった基本のおせちセット

基本の10品おせち

手詰めおせち
華
〈はな〉

【9】〈華〉
3,980円
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。
【目安として2人用の量です】

焼き海老（冷凍）……5尾
●えび使用 ●ブラックタイガー：フィリピン・ベトナム産
紅白蒲鉾（冷蔵）●卵使用……170g
味付数の子（冷凍）……50g
●小麦使用 ●数の子：アメリカ産
いくら醤油漬（ますこ）（冷凍）……30g
●小麦使用 ●ます卵：ロシア産
伊達巻（冷凍）●小麦、卵使用……150g
栗きんとん（冷凍）●栗：韓国産……170g
昆布巻（冷蔵）●小麦使用……70g
田作 ●小麦使用……35g
黒豆……60g
たたきごぼう（冷凍）●小麦使用……60g

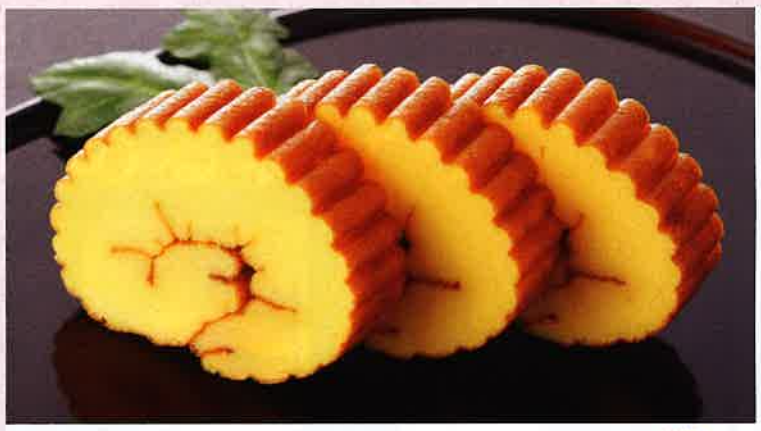
調理方法
◆焼き海老、いくら醤油漬、伊達巻、栗きんとんは解凍し、伊達巻は食べやすく切る。
◆味付数の子、たたきごぼうは袋ごと流水解凍する。

自分で選ぶオリジナルおせち！

お好きなものを自由に選べる

一品おせち

より豪華に、よりボリュームアップ！



【12】はちみつ入伊達巻

1,140円

●400g(冷蔵)　※賞味期限：2019年1月7日(冷蔵)
●小麦、卵使用

新鮮な地養卵に国産はちみつを加えて焼き上げました。しっとりとした食感の優しい口あたりです。

【10】大粒丹波黒豆

1,320円

●90g×2パック　※賞味期限：常温3か月

厳選した国内産の丹波種黒大豆を釜揚げした後、糖蜜タレをゆっくりと浸透させ、柔らかくふっくらと仕上げました。

【13】小田原鈴廣 紅白蒲鉾

2,116円

●紅白 各240g(冷蔵)　※賞味期限：2019年1月7日(冷蔵)
●卵、えび使用

老舗「鈴廣」の蒲鉾は、昔ながらの小田原蒲鉾の主原料である「グチ」で作り上げた伝統の味です。キメの細かい弾力ある食感をお楽しみください。

【11】味付数の子

1,980円

●200g(冷凍)　※賞味期限：冷凍5か月
●小麦使用　●数の子：アメリカ

冷蔵庫解凍

粒のしっかりした良質の数の子を醤油、鰹だし、昆布だし等で味付けしました。

【14】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

北海道産の昆布で脂ののった紅鮭・寒ぶりを巻き、柔らかく風味豊かに炊き上げました。

器に盛るだけで
本格的な味を
お楽しみいただけます

【15】調理済お煮しめ

2,780円

●調理済お煮しめ(冷蔵)
- 鶏ごぼうれんこん…385g
- たけのこ…185g
- 里芋…181g
- こんにゃく…4コ
- 人参…5コ
- 椎茸…4コ
- 昆布巻…54g

※賞味期限：お届け日を含め冷蔵23日
●小麦、乳使用

鶏肉を加え、だしの旨みを効かせ、素材の美味しさを引き立てました。昔ながらの日本の味わい、懐かしい味をお楽しみください。

【16】生たき海老・生たきほたて貝柱

1,280円

●生たき海老60g、生たきほたて貝柱8粒(各1パック)(冷蔵)
※賞味期限：お届け日を含め冷蔵22日　●生たき海老…小麦、えび使用　生たきほたて貝柱…小麦使用

北海道産の南蛮海老とほたて貝柱を、伝統の生たき製法で丹念に炊き上げました。凝縮された海老の旨み、貝柱の甘みをご堪能ください。

【20】北海道産いくら醤油味

2,820円

冷蔵庫解凍

●180g(冷凍)　※賞味期限：冷凍1年
●小麦使用

北海道産の新鮮な鮭の卵を、醤油ベースの特製調味液にじっくりと漬け込んだ一品です。

【17】栗きんとん

2,500円

自然解凍

●350g(栗10粒)(冷凍)
※賞味期限：冷凍6か月

国産の栗を甘露煮にし、蒸したさつま芋を裏ごしして丁寧に練り上げたあんをからめました。伝統的な製法の栗きんとんです。

【21】あわび磯煮

1,980円

●50g(冷蔵)　※賞味期限：冷蔵1か月
●小麦使用　●アワビ：オーストラリア産

旨みが豊富なあわびを使用し、醤油ベースの味付けで柔らかく仕上げました。あわびの殻に見立てた陶器の器入りです。

【18】若鶏の三色巻き

864円

冷蔵庫解凍 ＋ レンジ

●260g(冷凍)　※賞味期限：冷凍6か月
●小麦使用

国産の鶏モモ肉で野菜を巻き、オリジナルのタレで焼き上げました。ごぼう、人参、いんげんの彩りが鮮やかな三色巻きです。

【22】海鮮漬け

1,500円

冷蔵庫解凍

●200g(冷凍)　※賞味期限：冷凍45日
●小麦、かに使用　●数の子：オランダ・ドイツ、ズワイガニ：カナダ、紅鮭：ロシア

数の子、ほたて貝、ズワイガニ、紅鮭、つぶ貝、がごめ昆布等を豪華に盛りつけ、素材の旨みを引き出す薄味白造りに仕上げました。

【19】テリーヌセット

1,600円

●〈サーモンのテリーヌ・えびと野菜のテリーヌ〉…各150g(冷蔵)
※賞味期限：冷蔵1か月　●サーモンのテリーヌ…小麦、乳、卵使用　えびと野菜のテリーヌ…小麦、乳、卵、えび使用

鮭のムースを白身魚の生地で包んだサーモンのテリーヌと、海老・帆立等を彩り良く仕上げたえびと野菜のテリーヌをセットにしました。

【23】蛸やわらか煮 たこ親爺 醤油味

1,080円

冷蔵庫解凍

●300g〈タレ込〉(冷凍)　※賞味期限：冷凍3か月
●小麦使用

北海道産のたこを、昆布だしの効いた醤油ベースのまろやかな味わいに仕上げました。

銘店の味

年末年始の食卓を華やかに彩ります

赤坂璃宮

オーナーシェフ 潘彦彬（たんひこあき）氏

1996年、東京赤坂にオープン。「医食同源」を謳う広東料理で、優しく穏やかな味を演出している名店。

【24】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。

●赤坂璃宮 飲茶セット（冷凍）
〈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）・海老しゅうまい・ショーロンポウ・餃子（フカヒレ入り）〉…648g（7種×4コ）（計28コ）
※賞味期限：冷凍9か月　●小麦、卵、えび使用
●原産国：タイ、海鮮ちまき（もち米）：タイ産

レンジ

【25】角煮家こじま 大きな角煮 1,290円

豚バラ肉を1本の姿のまま、煮くずれないように丁寧に煮込みました。

●200g　※賞味期限：常温45日　●小麦使用

袋ごと湯煎

角煮家 こじま

昔ながらの伝統製法にこだわり比類のない味を引き継いでいる。

料理長 児島徳二郎氏

職人気質のこだわりでつくり上げました。

年末年始の食卓に、もう一品 銘店の味・手

手づくりの味

（写真は3〜4人用の量です）

少し甘めでまろやかな酸味の寿し酢です。

【27】海鮮バラちらし（2〜3人用） 1,660円

【28】海鮮バラちらし（3〜4人用） 2,075円

〈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固めに炊き上げたご飯〈2〜3人用2合分（約650g）、3〜4人用3合分（約1kg）〉に、寿し酢（お好みで加減）を手早く混ぜ合わせて冷ます。
③胡瓜、厚焼きたまごは角切り、青じその葉はせん切りにして水にさらす。
④器に②を盛り、具を彩りよくのせる。

材料	2〜3人用	3〜4人用
●海鮮バラちらしセット（生食用）（冷凍）		
まぐろ漬角切り	50g	75g
サーモン漬角切り	50g	75g
むき甘えび	20g	30g
いくら醤油漬（ますこ）	20g	30g
厚焼きたまご	100g	100g
●胡瓜（冷蔵）	2/3本	1本
●青じその葉（冷蔵）	2枚	3枚
●まろやか寿し酢	2/3袋	1袋
●白ごま	大2/3	大1
●刻みのり	1袋	1袋

●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…
まぐろ漬角切り（きはだまぐろ）：韓国産、
サーモン漬角切り
（アトランティックサーモン）：チリ産、
むき甘えび：アメリカ産・カナダ産・
グリーンランド産他、
いくら醤油漬（ますこ）：ロシア産・アラスカ産他

【29】フルーツゼリー白玉（4〜5人用） 1,550円

●あわせるゼリー（ピーチ）（冷凍）…500g
●紅白白玉（冷凍）…300g
●りんご（冷蔵）…1コ
●キウイ（冷蔵）…1コ
●バナナ…1本
●オレンジ（冷蔵）…1コ
●はちみつ…2袋
●レモン（冷蔵）…1コ
●紅白白玉…もち米粉：タイ産

〈作り方〉
①あわせるゼリーは解凍する（詳しくはパッケージ参照）。紅白白玉はゆで、浮いてきたら水で冷やし、水気をきる。
②鍋に水400ml、さとう130gを入れて火にかけ、さとうが溶けたらはちみつを加えて冷ます。
③レモンは半量を搾り、残りは皮をむいていちょう切りにする。
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、いちょう切りのレモンを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

※カタログは調理時までお手元に保管してください。

【26】なだ万監修 ゆず香る焼鯖の押寿司
1,290円

脂がしっかりのった鯖を、柚子が香る特製タレに漬け込み、丁寧に焼き上げました。生姜と大葉を混ぜ込んだ酢飯が爽やかな押し寿司です。

●300g(8切)(冷凍)　※賞味期限:冷凍6か月　●小麦使用

レンジ

なだ万本店
山茶花荘(さざんかそう)
(東京都千代田区・ホテルニューオータニ内)

なだ万

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。

しっとり柔らか、銘店の味

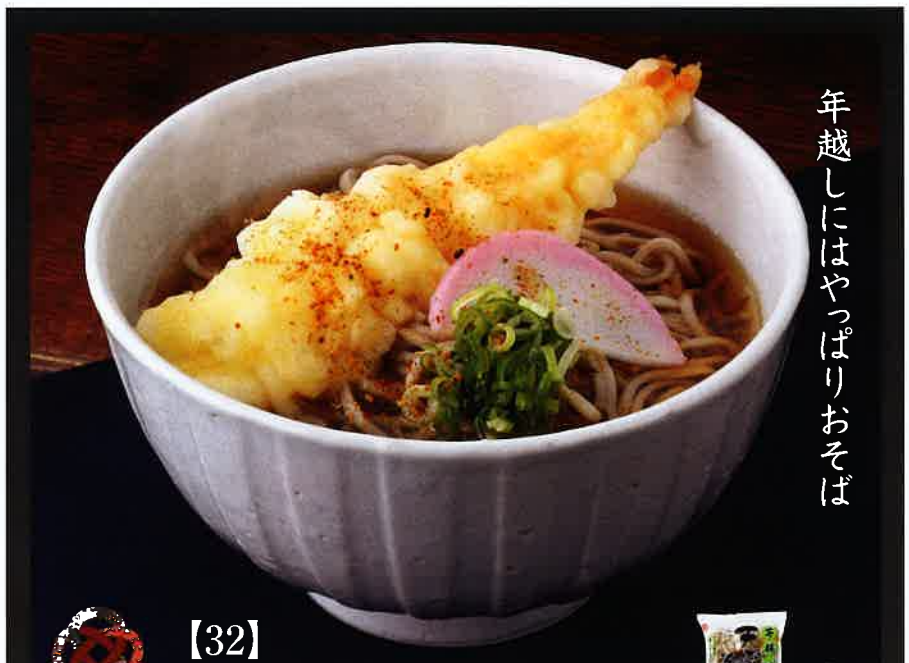
づくりの味

【30】手作りお煮しめ (2~3人用) 1,143円
【31】手作りお煮しめ (4~5人用) 1,825円

〈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。ごぼうは泥を洗い、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。椎茸は飾り包丁を入れる。
②鍋にA、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さやを加えてさっと煮る。

材料		2~3人用	4~5人用
●若鶏モモ肉(一口カット)		180g	300g
●れんこん(冷蔵)		100g	200g
●里芋		100g	200g
●ごぼう(冷蔵)		100g	200g
●生椎茸(冷蔵)		3枚	5枚
●人参(冷蔵)		小1本	1本
●こんにゃく		1/4枚	1/2枚
●昆布巻		3コ	5コ
●絹さや(冷蔵)		20g	30g
A	だし汁	250ml	500ml
	さとう	大1	大2
	酒	大1/2	大1
	塩	少々	小1/3
	しょうゆ	大2	大4
	みりん	大1	大2

(写真は4~5人用の量です)



年越しにはやっぱりおそば

年越しも『縁起物』

【32】手揚げ天ぷらそば 1,298円

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

●297g×3袋〈七味唐辛子付〉(冷凍)
※賞味期限:冷凍135日　○小麦、卵、そば、えび使用

煮る

年明けうどんにどうぞ

【33】鍋うどん(きつね・天ぷら・もち) 1,420円

北海道産小麦を使用したもちもちとした食感の鍋うどん。お好みで卵や野菜等を加えれば、ボリューム満点、更に美味しくいただけます。

●各2コ(計6コ)
※賞味期限:常温1か月
○天ぷら…小麦、えび使用
きつね・もち…小麦使用

煮る

長寿や健康を祈念して、3日とろろ

【34】浅草むぎとろ 味付とろろ 1,296円

国産の大和芋をすりおろし、かつおが効いたオリジナルのだしと合わせました。お好みで刻み海苔等を添えてもおいしくお召し上がりいただけます。

●80g×4袋(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月　○小麦使用

冷蔵庫解凍

浅草むぎとろ　昭和4年、東京浅草に創業。とろろ懐石料理の専門店。

【35】とらふぐフルコース（2~3人用）6,500円

●とらふぐフルコース（冷凍）
- とらふぐ刺身……20g×3
- とらふぐ皮……10g×3
- ポン酢……12g×3袋
- もみじおろし……3g×3袋
- とらふぐちり……200g
- ふくしょうゆ……30g×2袋
- もみじおろし……10g×2袋

●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）……1/3ワ
●細葱（冷蔵）……少々
●卵……2コ
●めんつゆ……1袋

●豆腐……1パック
●くずきり……20g
●えのき茸（冷蔵）……1袋

●とらふぐフルコース…小麦使用
めんつゆ…小麦使用

〈作り方〉
① とらふぐフルコースは解凍する。
② 春菊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、煮立ったらとらふぐちり、②、くずきりを加えてアクを取りながら煮、ふくしょうゆ、もみじおろし、小口切りにした細葱を添える。
④ 鍋を食べ終えたところでめんつゆ（お好みで加減）、塩少々、ご飯（お好みで加減）を加えてさっと煮、溶き卵を流し入れる。

〆は卵とめんつゆを加えて雑炊に!

【36】国産牛のすきやき（3~4人用）5,789円

●牛すきやき用……500g
●焼豆腐……1パック
●糸こんにゃく又しらたき…200g
●白菜（冷蔵）……400g
●春菊（冷蔵）……1ワ
●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
○ゆでうどん…小麦使用

◉関東風

だし130ml、さとう大4、酒大4、しょうゆ大8、みりん大5 1/3をひと煮立ちさせてわりしたを作っておく。

◉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

【37】国産牛すきやき用
●300g
2,580円

※電子レンジ調理は500Wを目安にしておりますが、機種により加熱時間が異なりますのでご了承ください。
※カタログは調理時までお手元に保管してください。

皆の集いは豪華に「かにしゃぶ」で祝う

【38】かにしゃぶ（3~4人用）4,998円

- ●紅ずわいがに棒ポーション（生食用）（冷凍）…400g
- ●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
- ●水菜（冷蔵）……1/2ワ
- ●くずきり……30g
- ●だし昆布……20cm
- ◎紅ずわいがに棒ポーション…かに使用

〈作り方〉

① 紅ずわいがには解凍する。
② 野菜、豆腐は食べやすく切り、えのき茸は根元を切る。
③ 鍋に水、昆布を入れて火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、②、くずきりを加えて煮、かにをさっと色が変わる程度に振り動かし、ポン酢しょうゆ等をつける。

水揚げされたかにを徹底した品質管理の下で鮮度を保ちました。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。

【39】〈秋田の味〉きりたんぽ鍋（3~4人用）1,840円

- ●きりたんぽ……1パック
- ●若鶏モモ肉（一口カット）…240g
- ●舞茸（冷蔵）……1パック
- ●里芋……220g
- ●ごぼう（冷蔵）……70g
- ●太葱（冷蔵）……1本
- ●白菜（冷蔵）……300g
- ●人参（冷蔵）……60g
- ●春菊（冷蔵）……1/3ワ
- ●比内地鶏スープ……1袋
- ◎比内地鶏スープ…小麦使用

〈作り方〉

① きりたんぽは袋上部に切り目を入れ、電子レンジで加熱し（目安として1パック約1分30秒）、斜め切りにする。
② 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。ごぼうは泥を洗い、ささがきにして水にさらす。春菊は葉と茎の柔らかい部分を摘み取り、舞茸は小房に分ける。その他の野菜は食べやすく切る。
③ 鍋に水1200ml、スープを煮立て、材料を入れて煮る（きりたんぽは最後に加え、軽く味がしみ込む程度煮込む）。

きりたんぽは秋田県産のあきたこまちを使用し、こだわりの製法で昔ながらの炭焼きのような味わいを出しました。秋田県産の比内地鶏エキスを使用したスープでコクのある美味しさをお楽しみください。

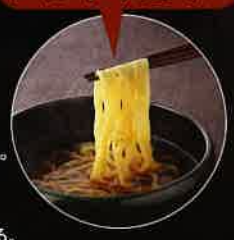
【40】彩の国黒豚鍋（3~4人用）1,920円

- ●彩の国黒豚鍋セット（冷凍）
  - 豚バラ肉……200g
  - つみれの素……135g
  - 中華麺……3玉
  - スープ……80g
- ●豆腐……1パック
- ●ぶなしめじ（冷蔵）……1パック
- ●白菜（冷蔵）……300g
- ●大根（冷蔵）……150g
- ●太葱（冷蔵）……1本
- ●人参（冷蔵）……60g
- ●春菊（冷蔵）……1/3ワ
- ◎彩の国黒豚鍋セット…小麦使用

〈作り方〉

① 豚肉、つみれの素、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800mlを入れて火にかけ、沸騰したらスープを入れ、つみれの素をスプーンですくって落とし入れ、豚肉、②を加えて煮る。
④ 鍋を半分ほど食べ終えたところで、凍ったままの中華麺を加え、ほぐれるまで煮る。

〆は中華麺で!!



旨みを引き出す為に飼料にもこだわって育てられた豚肉は、まろやかな脂肪と黒豚本来の風味と甘さを味わえます。しょうゆベースのスープとの相性抜群です。

ご馳走

【41】ボイルたらばがに〈笹切りカット〉
3,660円

身がたっぷり入った甘みのあるたらばがにです。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。

●350g(冷凍)
※賞味期限:冷凍45日　●かに使用　●たらばがに:ロシア産

自然解凍

【42】
日本の米育ち〈金華豚 生ハム・三元豚ジャーマンサラミ〉
1,296円

国産の米を与え、開放畜舎で健康的に育った豚を使用。希少な金華豚の美味しさが味わえる生ハムと、乳酸菌を利用した爽やかな酸味と深いコクが味わえるジャーマンサラミのセットです。

●日本の米育ち金華豚 生ハム50g(冷蔵)
日本の米育ち三元豚 ジャーマンサラミ30g(冷蔵)
※賞味期限:お届け日を含め冷蔵23日　●日本の米育ち金華豚 生ハム…小麦使用

【43】華味鳥 焼き鳥 1,296円

独特の歯ごたえと香ばしい風味が特長の華味鳥を、4種の味わいでお楽しみいただけます。袋のままレンジで温めるだけの簡単調理です。

●〈もも・とりトロ(肩肉)・皮・つくね〉
…4本×2パック(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月　●小麦使用

レンジ

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使用

【44】金目鯛姿煮
980円

淡白でクセのない白身が特徴の金目鯛。プリプリの身に、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

袋ごと湯煎

お正月の

【45】函館布目の味くらべ 1,180円

さまざまな味をお楽しみいただけるよう、バラエティに富んだ6種をセットにしました。職人が丁寧に作り上げた函館の味をお楽しみください。

●〈赤造りいか塩辛・おさしみ松前・松前漬・うにくらげ・味の数の子・たこわさび〉…各50g(冷蔵)
※賞味期限:お届け日を含め冷蔵10日
◎赤造りいか塩辛・うにくらげ…乳使用　おさしみ松前・松前漬…小麦使用　味の数の子…小麦、乳使用

【46】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漬け込みました。噛んだときに数の子から染み出る旨みは絶品です。

●300g(冷凍)　※賞味期限:冷凍3か月
◎小麦使用　●数の子:オランダ・ドイツ・その他

冷蔵庫解凍

【47】こだわりの鯛めし 980円

瀬戸内海で漁獲された新鮮な天然真鯛と、松山名物松山あげ(油揚げ)を一緒に炊き込む、愛媛東予地方の漁師料理、鯛めしです。鯛のあら入りだしパック付。

●130g(具95g、たれ35g)〈2合用〉(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月　◎小麦使用

炊飯器で炊く

【48】海鮮マリネ 980円

上質な脂が美味しい紅鮭と、北海道産のほたて貝、国産の玉葱、人参を、酢を合わせたソースでサッパリした味に仕上げました。

●250g(冷凍)　※賞味期限:冷凍45日
◎小麦使用　●紅鮭:ロシア産

冷蔵庫解凍

やわらかい牛の赤身の美味しさをご堪能ください

【49】ブラックアンガス牛使用ローストビーフ 1,380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た、ローストビーフです。

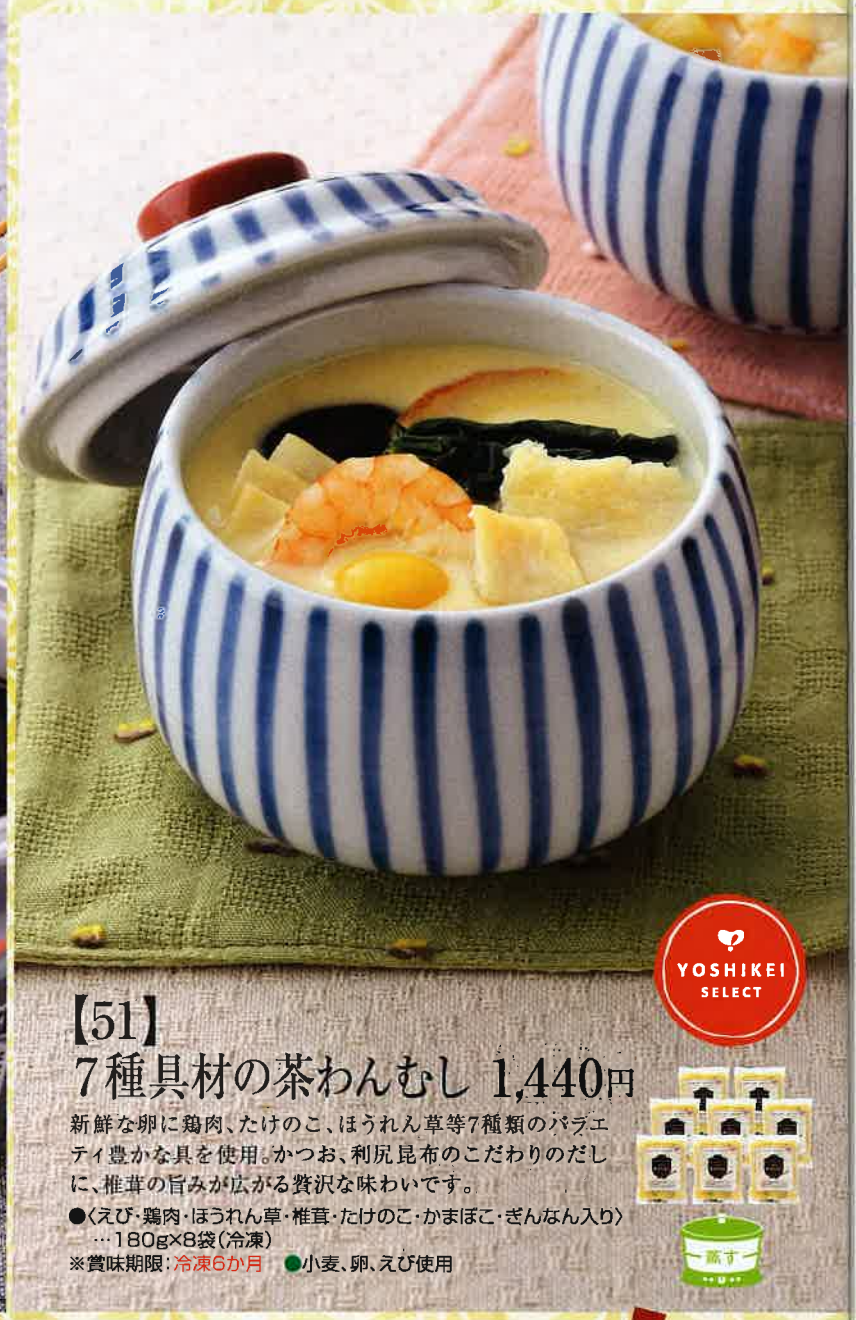
●200g(ローストビーフ180g、ソース20g)(冷凍)
※賞味期限:冷凍135日
◎小麦使用　●牛肉:アメリカ産

冷蔵庫解凍

【50】串揚げバラエティセット 1,188円

色々な味が楽しめる5種の串揚げセットです。サクッとした串揚げに、なにわ名物「二度漬け禁止」の串かつソースをつけてお召し上がりください。

●串揚げバラエティセット〈ポテトバター串・ごまかぼちゃ串・枝豆入りえびカツ串・たこクランキー串・白身タルタル串〉…320g(5種20本)(冷凍)
元祖なにわ名物串かつソース壷入…1コ(250g)
※賞味期限:(串揚げバラエティセット)冷凍9か月 (串かつソース)常温9か月
●串揚げバラエティセット…小麦、乳、卵、えび使用 串かつソース…小麦使用
●串揚げバラエティセット…原産国:タイ



【51】7種具材の茶わんむし 1,440円

新鮮な卵に鶏肉、たけのこ、ほうれん草等7種類のバラエティ豊かな具を使用。かつお、利尻昆布のこだわりのだしに、椎茸の旨みが広がる贅沢な味わいです。

●〈えび・鶏肉・ほうれん草・椎茸・たけのこ・かまぼこ・ぎんなん入り〉…180g×8袋(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、卵、えび使用

年末年始 笑顔

【52】ミートローフ バジル&チーズ 1,080円

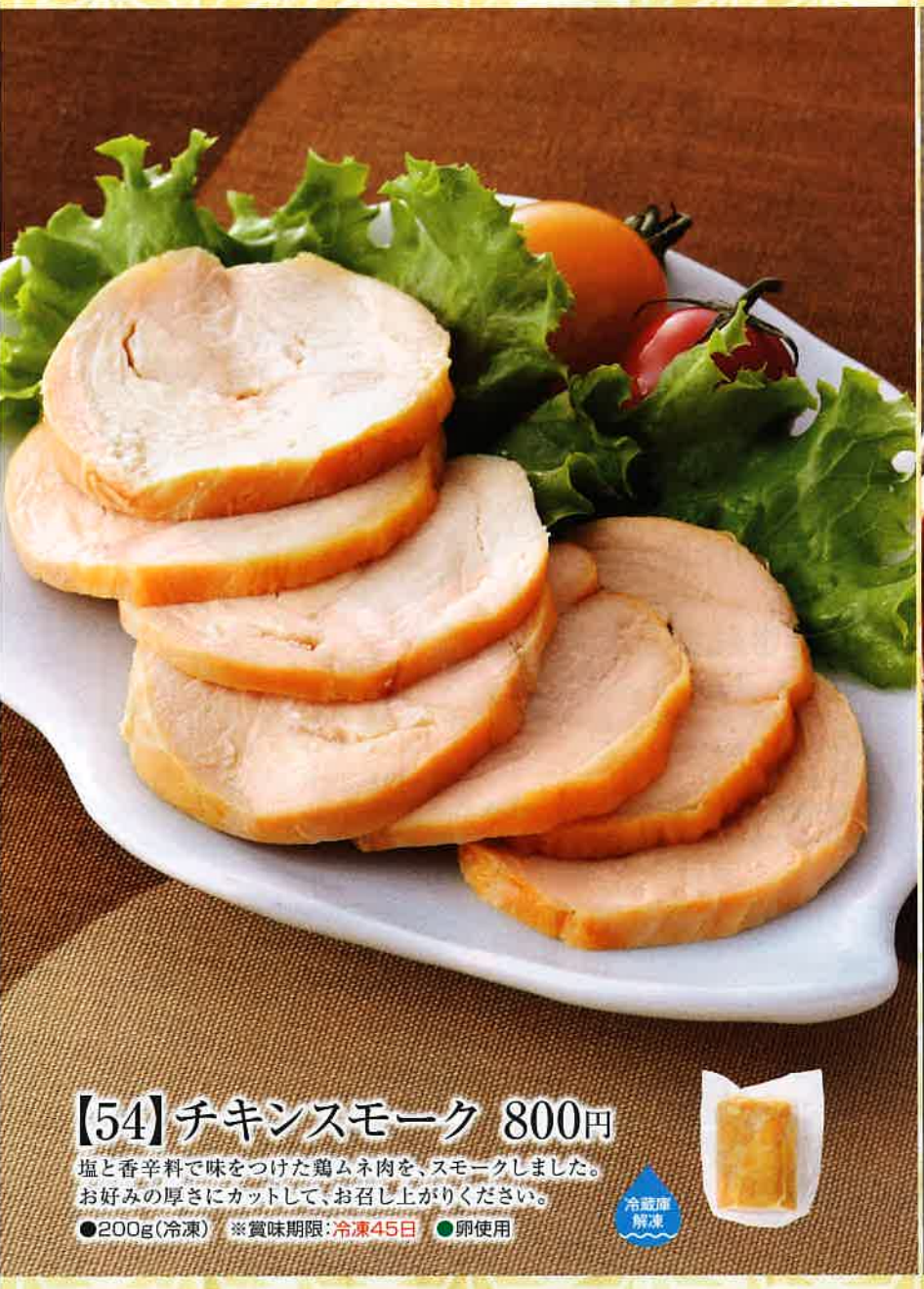
バジルと2種のチーズを使用した風味豊かなミートローフです。厚めに切ってそのままはもちろん、焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

●370g(冷凍) ※賞味期限:冷凍6か月 ●乳使用

【53】広島産かきフライ 1,339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。サクッとした食感とジューシーな味わいをお楽しみください。

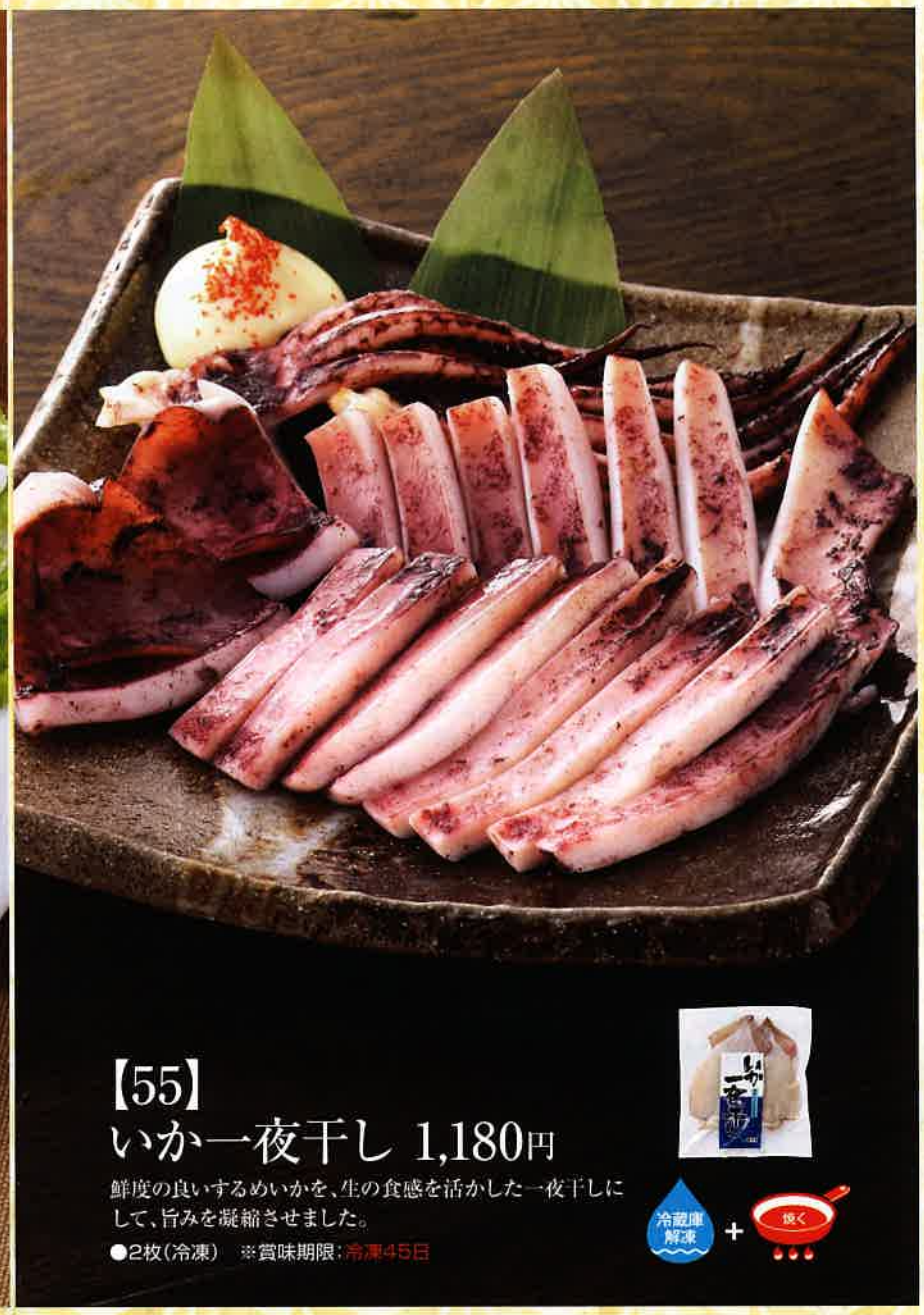
●500g(20コ)(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳、卵使用



【54】チキンスモーク 800円

塩と香辛料で味をつけた鶏ムネ肉を、スモークしました。
お好みの厚さにカットして、お召し上がりください。

●200g(冷凍)　※賞味期限:冷凍45日　●卵使用



【55】いか一夜干し 1,180円

鮮度の良いするめいかを、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:冷凍45日

が集う明るい食卓

パパッと作れて 手間いらずメニュー

忙しい年末年始は、かんたん調理で美味しいメニューが嬉しい!

【56】だし茶漬け(紅鮭・真鯛) 1,150円

脂ののった紅鮭と、あっさりとした旨みの詰まった真鯛を具材にしただし茶漬けです。化学調味料、着色料、保存料を使用せず、国産のかつお節、昆布で上品な味わいに仕上げただしを合わせました。

●各1食　※賞味期限:常温3か月　●小麦使用

袋ごと温煎

〈だし〉

【57】栄養士が作った おいしい牛丼 1,330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。湯煎でもお召し上がりいただけます。

●170g×4食(冷凍)　※賞味期限:冷凍6か月　●小麦使用

レンジ

【58】お水がいらない 中華そば 金醤(きんしょう) 1,080円

和風だしとかえしを効かせたコク深い味わいの醤油ラーメンです。チャーシュー、メンマ、ほうれん草、なると、葱をトッピングしました。

●462g×3食(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月　●小麦、卵使用

煮る

お年賀

お年賀ご贈答用は包装済みです。
のし、手提げ袋は別添となります。

昔から親しまれてきた
風物詩にちなんで
名付けられた銘菓

【59】柿すだれ 1,296円

長野県の特産「市田柿」の干柿に、丁寧に練り上げた栗きんとんを入れました。ほんのりとした柿の甘さと、栗の風味が口いっぱいに広がります。

●3コ
※賞味期限：お届け日を含め常温10日
※こちらの商品につきましてはのし、手提げ袋がついておりません。

花が咲いたような
鮮やかな
京菓子

伊勢源六
京菓子たちばなや
本店 京都三条通川

【62】きれいどころ 1,296円

饅頭、餅、最中、ゼリーなどを詰め合わせたひとくちサイズの本格的京菓子。姿かたちも愛らしく、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、卵、そば使用
※こちらの商品につきましては手提げ袋がついておりません。

平安王朝を
イメージした
美しい意匠が
お正月を演出

【60】吉祥 源氏歌あわせ 1,080円

新年「吉祥」柚子蜜がけ・抹茶玉子・海老
春「浮舟」海老・おぼろ昆布巻・黒大豆
夏「薫」梅ざらめ・黒胡椒・あおさのり
秋「中君」紫いも・海苔付き醤油・胡麻うす焼
冬「匂宮」サラダ・海苔巻・和三盆

●9袋　※賞味期限：常温45日　●小麦、卵、えび使用

京都 宇治 式部郷

お年賀にぴったりの
洋菓子

Goncharoff
since 1923

【63】ゴンチャロフ プロミネントアソート 1,080円

チョコレートやナッツなどをアレンジした焼き菓子を詰め合わせました。便利な個包装です。

●19コ
※賞味期限：常温75日　●小麦、乳、卵使用

お正月にぴったりの
紅白玉子

かもめの玉子

【61】紅白かもめの玉子ミニ 1,036円

岩手を代表する銘菓。地場産の小麦と新鮮な鶏卵、北海道産大手亡豆の黄味餡を使ったカステラ饅頭を紅白のチョコで包んだ、かわいい卵形のお菓子です。

●紅・白 各25g×6コ（計12コ）
※賞味期限：お届け日を含め常温15日　●小麦、乳、卵使用

和の味わいと
心を込めて

京伏見 菓匠 和晃

【64】兆雅（ちょうが）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に、クリームをはさんだ洋風焼き菓子です。京都で人気のお土産を、バニラ、抹茶、ちょこれーとの3種セットにしました。

●28g×8コ〈バニラ4コ、抹茶・ちょこれーと各2コ〉
※賞味期限：常温45日　●小麦、乳、卵使用

可愛らしい個包装

【65】干支ひとくち羊羹 6本詰 1,080円

来年の干支「亥」をパッケージにデザインしました。
食べやすい一口サイズの羊羹です。

●栗・小倉・抹茶・黒糖 50g×各1本、煉 50g×2本
※賞味期限：常温6か月

※こちらの商品につきましてはのしがついておりません。

しっとりとした口あたり

文明堂

【68】文明堂東京 干支カステラ 1,512円

干支の「亥」をチョコレートで描いたヨシケイオリジナルのかわいいカステラです。しっとりまろやかで程よい甘みとザラメの歯ざわりをお楽しみください。

●1本〈約12×14×5cm〉
※賞味期限：お届け日を含め常温10日　●小麦、乳、卵使用

バリエーション豊かなチョコレート

【66】ゴールデンファンシーチョコレート 810円

ピュアチョコレートや洋酒の風味豊かなチョコレートなど、様々な種類のチョコレートを詰め合わせました。

●24コ　※賞味期限：常温6か月　●乳使用

お正月に、老舗の和スイーツをどうぞ

【69】銀座六花（りっか） 1,620円

1951年創業、甘納豆専門店銀座鈴屋の、ほんのり甘くしっとりした和スイーツ「お豆のグラッセ」3種セットです。豆の豊かな風味をお楽しみください。

●大納言あずき・おおふくまめ・とらまめ 各50g
※賞味期限：お届け日を含め常温23日

願いを叶える絵馬をモチーフにしています

京乃干支菓子

【67】京乃干支菓子 1,080円

ほんのりバター風味のソフトな生地で、栗や小豆甘納豆をたっぷり練り込んだ白あんを包みました。絵馬の形に干支の焼印入りの焼まんじゅうです。

●8コ　※賞味期限：お届け日を含め常温10日　●小麦、乳、卵使用
※こちらの商品につきましては手提げ袋がついておりません。

1963年生まれのロングセラー

東京 自由が丘 亀屋万年堂

【70】ナボナ ロングライフ 1,080円

ふんわりとしたブッセ。口溶けやさしいクリームとしっとりと焼き上げたソフトカステラの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

●バニラ・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、卵使用

ヨシケイおせちラインナップ

盛込済 ―冷凍おせち―

【1】ぎをん や満文
“嘉寿（かじゅ）”
20,520円
三段重 【4人用】（45品） 宅急便
商品詳細 1ページ

【3】和洋中おせち
“饗宴（きょうえん）”
17,280円
三段重 【3人用】（44品） 宅急便
商品詳細 5ページ

【2】日本料理 大金樓
“春禧（しゅんき）”
13,280円
三段重 【2～3人用】（45品） 宅急便
商品詳細 3ページ

【5】京菜味のむら
“京小箱（きょうこばこ）”
9,180円
二段重×2組 【2人用】（32品×2組）
商品詳細 6ページ

手詰め ―おせち料理―

【6】
〈雅（みやび）〉
12,980円
【4～5人用目安】
※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

【7】
〈慶（よろこび）〉
9,980円
【3人用目安】
※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

【8】
〈寿（ことぶき）〉
5,890円
【2～3人用目安】
※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

【9】
〈華（はな）〉
3,980円
【2人用目安】
※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】～【3】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:宅急便でお客様にお届けします。万一、宅配時にお留守だった場合は「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。

より良い商品開発のために、お客様からのご意見を広くお伺いしたく、アンケートへのご協力をお願いしております。QRコードを読み取り、アンケートサイトにアクセスしてご回答くださいますようお願いいたします。

●QRコード読み取り機能がついていない端末または、パソコンをご利用の場合は **https://www.enq-plus.com/enq/yoshikei/enquete/32/** からアンケートサイトに直接アクセスしてください。

※サイトへ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。※お使いのパソコン環境、一部のスマートフォン・携帯電話・PHS等ではご覧いただけない場合がございます。※無記名での簡単なアンケートとなります。

QRコード

●回答期間:2019年1月6日(日)迄 皆様からの貴重なご意見を、お待ちしております。

●表示価格は消費税込みの価格です。●盛付写真はすべて調理例です。●お留守に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異なりますので、詳しくはヨシケイのスタッフにお問い合わせください。
●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。●お届け商品の賞味期限が誌面掲載賞味期限よりも長い場合がございます。
●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、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。

個人情報に関するお知らせ ヨシケイグループはお客様とのより良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、ヨシケイの宅配事業における商品の提供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。
※無断転載を禁じます。