



しずてつストアの
おせちは
合成着色料を
使用して
おりません。

しずてつストアの
おせち

110110年

忙しい年末に、
宅配おせちが
便利です。
P7・P14に掲載



- 店頭お受け取り
おせち・オードブル
店舗お渡し期間 12月31日(火) 14時~18時まで
20周年記念おせち
地産思送おせち
待月楼 (静岡市駿河区) P3
東海軒 (静岡市駿河区) P5
つぼぐち本店 (御殿場市) P5
サレペペ (静岡市清水区) P6
- 宅配便お届け限定おせち
12月31日にご自宅へ宅配いたします。
忙しい年末に便利です。
※配達時間の指定はできません。
- つぼぐち本店 (御殿場市) P7
千賀屋 (愛知県蒲郡市) P9
にんべん P12
京食 (京都市) P13
銀座ローマイヤ P14
こだわりの組合 P14

●お申込み・お問い合わせは店頭設置のご予約申込書にご記入の上、しずてつストア各店までお持ちください。
●都合により一部内容が変更になる場合がございます。●限定数になり次第、販売終了とさせていただきます。●商品は10℃以下で保存してください。



【数の子】

卵の数が多いことから、
子孫繁栄を願うお正月の祝いの肴。



【黒豆】

1年中、まめに働き健康に暮せる
ようにと無病息災を願う。



【田作り】

小イワシを田の肥料に使っていた
ことから五穀豊穡を祈る。



【栗きんとん】

黄金色に輝く財宝にたとえ、
豊かな生活がおくれるように。



【煮貝】

色々な具材と一緒に煮ることから、
家族が仲良く結ばれることを意味する。



【伊達巻】

巻物に似ていることから、
文化の発展を願う縁起物。

想いを込めた
おせちで招福
ひとつひとつの素材に願いが
込められている「おせち料理」を
みんなで囲めば、
ハレの日がもっとにぎわいます。

お正月は歳神様をお迎え する伝統行事

お正月は新しい年の豊穡を司る歳神様を
家にお迎えして祝う行事。五穀豊穡や子孫繁栄、
健康長寿などを願って、おせち料理をはじめと
する特別な料理をいただきます。

おせちは自然の恵みを いかした伝統の行事食

海の幸、山の幸、里の幸などたくさんの素材を
組み合わせるおせち料理は、彩りよく、味わいも豊か。
また、福がたくさんくことを願い、
いわれのある縁起物を使って作ります。

◆店頭おせち・年越しオードブル(1~10)

ご予約承り締切

12月25日(水)
[18:00まで]

お渡し日

12月31日(火)
[14:00~18:00まで]

◆宅配限定おせち(11~30)

ご予約承り締切

12月10日(火)
[18:00まで]

宅配お届け日

12月31日(火)
※配達時間のご指定はできません。

●お申込み・お問い合わせは店頭設置のご予約申込書にご記入の上、しずてつストア各店までお持ちください。●都合により一部内容が変更になる場合がございます。●限定数になり次第、販売終了とさせていただきます。●商品は10℃以下で保存してください。

お申し込み・お問い合わせは店頭設置のご予約申込書にご記入の上、しずてつストア各店までお持ちください。

●都合により一部内容が変更になる場合がございます。●限定数になり次第、販売終了とさせていただきます。●表示価格は税抜価格になります。●代金は予約時にお支払いください。
●この冊子に掲載の写真は全てイメージです。実際の商品と多少異なる場合がございます。●商品は10℃以下で保存してください。
●27番 京食の「和風おせち」と30番 こだわりの組合「自然の味 長手一段重」は冷凍でのお届けとなります。●宅配便限定おせちは、送料込みの価格です。●北海道・離島・九州・沖縄エリアは配達を承っておりません。

待月楼



手作りにこだわった、老舗の華やかで優しい味わいは一年の始まりにふさわしいおせち料理です。

老舗の待月楼が、手作りにこだわり、華やかで、味わい深いおせちができました。



❖ 貳の重

- 【和食】
- ・海老芋・筍土佐煮
- ・くわい・落旨煮
- ・鴨口・蓮根旨煮
- ・こんにゃく
- ・ふきのとう味噌(蛤器)
- ・車海老旨煮
- ・海苔
- ・昆布巻(たら子)
- ・子持若さき
- ・椎茸・ごぼう
- ・木の芽



限定
20個

4 料亭おせち 二段重

旬の食材をふんだんに使用した料亭の味わいをご堪能ください。

❖ 壹の重

- 【和食】
- ・焼通しかまぼこ・鶏松風
- ・カステラ焼・柿バター
- ・あみ笠・柚子・くりきんとん
- ・黒豆・紅白なます
- ・あん肝金紙包み
- ・数の子万年漬・金柑イクラ
- ・叩き牛蒡・平目伊達巻
- ・鶏双身焼・ちしやとう味噌漬
- ・はじかみ・鯛生寿し
- ・人参山芋酢取り
- ・鯛西京漬
- ・スモークサーモン粘巻

二段重 18×18×5.2cm (1段あたり)
●消費期限:2020年1月1日

25,000円(税抜)



❖ 参の重

- 【和食】
- ・イカ真砂和え(蛤器)
- ・落のとう味噌(蛤器)
- ・田作り(蛤器)
- ・車海老味噌漬
- ・鯛龍飛巻
- ・鯛伊達巻
- ・鯛生寿司
- ・胡瓜昆布
- ・酢取り山芋人参
- ・鯛照焼
- ・金目鯛味噌漬
- ・酢蓮根
- ・鶏双身焼
- ・ちしやとう味噌漬
- ・フオアグラ
- ・レモン
- ・子持鮎煮
- ・鯛肝金紙包み
- ・丁呂木
- ・つくばね
- ・スモークサーモン粘巻



限定
5個

❖ 参の重

- 【和食】
- ・蓮根いとこ煮
- ・海老芋含め煮
- ・筍土佐煮
- ・車海老含め煮
- ・椎茸含め煮
- ・落旨煮
- ・鯛子昆布巻
- ・子持わかさぎ
- ・鯛柔らか煮
- ・合鴨口・スス蒸し煮
- ・海苔含め煮
- ・六子白板昆布巻
- ・梅人参

●消費期限:2020年1月1日
17.5×17.5×5.2cm (1段あたり)

三段重

40,000円(税抜)

3 料亭おせち二段重

老舗、待月楼の手作りおせち料理



❖ 壹の重

- 【和食】
- ・厚焼玉子・焼通しかまぼこ
- ・鶏松風・鯛西京漬
- ・鶏双身焼
- ・山芋人参酢取り
- ・蛤器・田作り
- ・レモン金・紅白なます
- ・数の子・酢蓮根
- ・ローストポーク
- ・あん肝金紙包み
- ・黒豆・くりきんとん

限定
100個

- ・海老含め煮・鯛柔らか煮
- ・伊達巻・叩き牛蒡
- ・イクラ・昆布巻
- ・しいたけ旨煮
- ・牛蒡旨煮・里芋旨煮
- ・筍土佐煮・こんにゃく旨煮
- ・くわい含め煮
- ・落旨煮・梅人参・木の芽

華やかな素材をつめ合わせたおせち。

5 料亭おせち

13,000円(税抜)

一段重 19.3×28.5×5.2cm (1段)
●消費期限:2020年1月1日

❖ 貳の重

- 【和食】
- ・焼通しかまぼこ
- ・カステラ焼
- ・鶏松風
- ・柿バター
- ・車海老黄身寿し
- ・金柑イクラ
- ・黒豆
- ・栗きんとん
- ・数の子万年漬
- ・子持昆布
- ・六子八幡巻
- ・叩き牛蒡
- ・蒸し鮎
- ・丁呂木
- ・つくばね

明治二十二年創業 伝統の味を守りつづ「安全」「安心」「美味しい」を
追求し続ける「東海軒」のおせちを本年も是非「賞味くださいませ」。

6 東海軒和風おせち

※おの重

- ・有頭海老
- ・いか松笠白焼
- ・昆布巻き
- ・伊達巻
- ・鶏鉄扇
- ・数の子
- ・蒲鉾(紅)
- ・蒲鉾(白)
- ・黒豆
- ・ひすい梅
- ・寿し
- ・焼き豚
- ・紅鮭小川巻
- ・真だら子うま煮
- ・くるみ小女子
- ・栗きんとん
- ・ズワイガニ爪
- ・鰯照焼き
- ・いくら
- ・紅白なます
- ・柚子かんざし

●消費期限:2020年1月1日
25.1×25.1×5.0cm(1段)

一段重
11,000円(税抜)



限定
80個

新春を演出する イタリアンおせち

※おの重

- ・海老とオリブ
- ・鶏肉のテリーヌ
- ・燻製海老
- ・ローストビーフ
- ・スモークサーモン
- ・鴨の燻製
- ・帆立
- ・ムール貝燻製
- ・ポーク燻製

限定
35個



※おの重

- ・ピクルス・ベジパレット
- ・アーモンドドラジェ
- ・サラミ・玉葱のマリネ
- ・ペリーのジュレ・パンナコッタ

二段重
10,000円(税抜)

9 イタリアンおせち2段

●消費期限:2020年1月1日 29×14.5×5cm(1段あたり)



地の食材を盛り込んだ
本格イタリアン
レストランの味。
お正月の食卓を
豪華に演出
してみませんか。

※おの重

- ・鶏ハム・フリッタータ
- ・パテカンパニー
- ・スモークチーズ・鶏テリーヌ
- ・サラミ・ポーク燻製・鴨の燻製
- ・ローストビーフ・ピクルス・魚介類燻製
- ・スモークサーモン・エビとオリブ
- ・カニのサラダ・ホッキ貝と蓮根マリネ

限定
15個



一段重

18,000円(税抜)

10 イタリアンおせち

●消費期限:2020年1月1日
48.5×23.5×4.5cm(1段)

御殿場市

つぼぐち

創業60年の伝統の技と味を丁寧に盛り込み華やかに仕上げました。

年越しの
集いを
盛り上げる
にぎやかな
味わい

※おの重

- ・黒糖ローストポーク
- ・ポークヒレカツ
- ・シャトーレモン
- ・海老チリソース
- ・ウインナー・トマト
- ・鶏つくね串
- ・海老マヨネーズ和え
- ・御殿場鶏ムネスモーク
- ・ハーフ仕立
- ・パンブキンキッシュ

限定
35個



※おの重

- ・海老のテリーヌ
- ・カニの二色テリーヌ
- ・トマト
- ・ポークヒレカツ
- ・シャトーレモン
- ・帆立のマリネ
- ・鶏のから揚げ
- ・スモークサーモン
- ・チーズ巻き
- ・(ケツパル添)
- ・すそのポークの焼豚
- ・鶏の照焼
- ・ソフトサラミ

7

年越 オードブル 二段

●消費期限:2019年12月31日
28.2×21.5×6cm(1段あたり)

二段重
11,000円(税抜)



限定
20個

静岡を代表する
海・山の幸を
心ゆくまで
ご堪能ください。

8

静岡うまいものオードブル

●消費期限:2019年12月31日
28.2×21.5×6cm

8,000円(税抜)





宅配便お届け 限定おせち

12月31日宅配限定

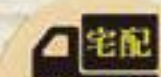
12月10日(火)18:00ご予約締め切り

※配達時間の指定はできません。

宅配便限定おせちは、送料込みの価格です。※北海道・離島・九州・沖縄エリアは配達を承っておりません。



1段重にぜいたくな食材を準備致しました。
少人数でもボリュームの欲しいお客様におすすめです。



12月31日にお届け
配達時間の指定は
できません

限定
30個

13 おせち 煌めき 一段重

●消費期限:2020年1月1日
30×30×6cm(1段) **18,500円(税抜)**

壱ノ重

・アブラ蟹甘酢漬(レモン添)・ぶり照焼・ローストビーフ
・かじき鮓の昆布巻・海老とアスパラのテリーヌ・ローズサーモン
・紅あずま甘露煮・栗きんとん・田作り(けしの実添)・黒豆金箔
・いくら醤油漬・蛸の柔らか煮・ニシン甘酢漬・アワビ旨煮
・伊達巻・帆立照焼・椎茸煮・牛蒡煮・穂先菊煮・こんにやく煮
・海老鮑煮・紅白なます・合鴨ロース・数の子漬・中華くらげ
・紅白市松かまぼこ・人参煮・里芋煮・手毬もち・栗付きんかん
・空豆翡翠煮・笹茶巾・オリーブピメント・若桃甘露煮

2名様から3名様で、ご気軽に食べられるように、
多品目の美味しいお料理をご準備いたしました。

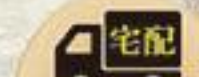
14 おせち みやび 一段重

●消費期限:2020年1月1日
25×30×5.3cm(1段) **14,000円(税抜)**

壱ノ重

・ローストビーフ・田作り(けしの実添)・海老鮑煮・合鴨ロース
・たたきごぼう・中華くらげ・数の子漬・松笠いか白焼
・ニシン甘酢漬・黒豆金箔・玉葱のマリネ・ホクタン・栗きんとん
・紅白なます・ローズサーモン・若桃甘露煮・紅あずま甘露煮
・帆立照焼・いくら醤油漬・蛸の柔らか煮・ぶり照焼
・紅白市松かまぼこ・伊達巻・かじき鮓の昆布巻・里芋煮・牛蒡煮
・人参煮・こんにやく煮・穂先菊煮・椎茸煮・鮭チーズ市松
・空豆翡翠煮・オリーブピメント・手毬もち・栗付きんかん

限定
80個



12月31日にお届け
配達時間の指定は
できません



正月を迎えるにあたって代表する正月の美味しい
素材をご用意いたしました。また、お一人様でも
召し上がれるように、ご準備いたしました。

15 おせち あけぼの 一段重

●消費期限:2020年1月1日
22×22×5.9cm(1段) **12,000円(税抜)**

壱ノ重

・ローストビーフ・伊達巻・紅白市松かまぼこ
・かじき鮓の昆布巻・いくら醤油漬
・栗きんとん・田作り(けしの実添)
・アワビ旨煮・海老鮑煮・蛸の柔らか煮
・帆立照焼・数の子漬・子持ちいか
・ローズサーモン・黒豆金箔・オリーブピメント
・空豆翡翠煮・栗付きんかん・手毬もち



12月31日にお届け
配達時間の指定は
できません

限定
50個

お客様の現代嗜好を意識し、伊勢海老、鮑、タラバガニをご用意しました。
また、素材の旨味をひとつ、ひとつ感じさせる心こまやかなこだわりおせちに仕上げました。



12月31日にお届け
配達時間の指定は
できません

限定
5個

11 おせち三段 優雅 三段重

●消費期限:2020年1月1日
22×22×5.9cm(1段あたり)

33,000円(税抜)

壱ノ重

・伊勢海老・黒豆金箔・金目鯛西京焼
・栗きんとん(けしの実添)・アワビ旨煮
・蛸の柔らか煮・人参煮・牛蒡煮
・里芋煮・穂先菊煮・こんにやく煮
・空豆翡翠煮・栗付きんかん・若桃甘露煮

貳ノ重

・アブラ蟹甘酢漬(レモン添)
・松笠いか白焼・スワイ蟹爪
・スモークサーモン(ケッパー添)
・玉葱のマリネ・チキン照焼・鮭チーズ市松
・帆立黄金和え・紅白市松かまぼこ
・くるみ胎煮・伊達巻・南高梅
・笹茶巾・手毬もち・若桃甘露煮

参ノ重

・ローストビーフ・いくら醤油漬(金箔入)
・帆立照焼・海老鮑煮・かじき鮓の昆布巻
・うなぎ蒲焼(実山椒添)・数の子漬
・田作り(けしの実添)・紅白なます
・手毬もち・若桃甘露煮

お正月の晴れやかに集う
家族の皆さんで、
永年最も愛されている
伝統のこだわりおせちで、
新しい年をお迎え下さい。

12 おせち三段 慶び 三段重

●消費期限:2020年1月1日
22×22×5.9cm(1段あたり)

24,000円(税抜)

壱ノ重

・伊勢海老・ぶり照焼
・紅白なます・伊達巻
・若桃甘露煮・紅白市松かまぼこ
・帆立照焼
・ドライトマト赤ワイン煮
・海老のマリネ

貳ノ重

・アワビ旨煮・いくら醤油漬・あんず甘露煮・南高梅
・栗きんとん・黒豆金箔・鮭チーズ市松・子持ちいか
・たたきごぼう・合鴨ロース・ニシン甘酢漬
・ローズサーモン・オリーブピメント・帆立黄金和え
・田作り(けしの実添)・海老鮑煮・数の子漬
・玉葱のマリネ・中華くらげ・ホクタン

参ノ重

・豚バラ炙り焼・チキン照焼
・ローストビーフ・穂先菊煮
・かじき鮓の昆布巻・牛蒡煮
・三島産人参煮・椎茸煮・こんにやく煮
・焼湯葉巻・里芋煮・笹茶巾
・栗付きんかん・空豆翡翠煮・蛸の柔らか煮

限定
50個



12月31日にお届け
配達時間の指定は
できません



つぼぐち本店

御殿場市

創業60年の伝統の技と味を丁寧に盛り込み
華やかに仕上げました。是非ご賞味ください。



宅配便お届け 限定おせち

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。



18 割烹料亭千賀監修 吉寿千 三段重

●消費期限:2020年1月2日
19.5×19.5×5.3cm(1段あたり) **13,980円(税抜)**

壺ノ重

・金箔黒豆・渋皮付き栗金団
・あかにし貝旨煮・いくら醤油漬
・牛肉とごぼうしぐれ煮・梅麴
・祝い海老・紅白なます
・蛸小倉煮・寿高野豆腐
・数の子鰻甲漬・さごしの昆布メ

貳ノ重

・穴子八幡巻・貝雲丹和え
・錦玉子・くるみ煮・紅白結び餅
・田作り・白花生・海老マリネ
・湯葉旨煮・鮎笹茶巾
・紅鮭しんじょう・伊達巻
・紅鮭昆布巻・梅かんざし

参ノ重

・椎茸旨煮・焼き帆立・若桃甘露煮
・手毬餅・鶏照焼・柚子鶏つくね
・焼き甘鯛・酢牛蒡・えび紅白奉書
・紅白祝袋・あわび旨煮
・寿栗甘露煮・こんにゃく旨煮
・紅鮭白醤油焼・鳥賊松笠白焼

限定
50個



12月31日宅配限定 12月10日(火)18:00ご予約締め切り

※配達時間の指定はできません。
宅配便限定おせちは、送料込みの価格です。※北海道・離島・九州・沖縄エリアは配達を承っておりません。

料亭千賀が、匠の技と意匠で作上げた、絢爛豪華、渾身力作の特大おせち三段重。



16 割烹料亭千賀監修 彩華千 三段重

壺ノ重

・鶏の三色巻・梅麴・紅白なます
・ごまざつま・栗金団・伊達巻
・紅鮭昆布巻・紅白祝袋・ロブスター
・白花生・田作り・新緑ふくざ焼
・赤魚南蛮漬・酢牛蒡・えび紅白奉書
・寿高野豆腐・蛸小倉煮・数の子鰻甲漬

貳ノ重

・鶏照焼・柚子鶏つくね・海老マリネ・若桃甘露煮
・カジキのスイートチリソース・紅鮭しんじょう・鮎西京焼
・ままかり市松・手毬餅・カシューナッツ揚げ・海老マヨ
・柚子オーロラ・豚角煮・北欧サラダ・ミートローフ
・こんにゃく旨煮・紅鮭白醤油焼・鳥賊松笠白焼
・はかた地どりのテリーヌ・あわびのワイン煮・祝い海老

参ノ重

・穴子八幡巻・貝雲丹和え・錦玉子・くるみ煮
・紅白結び餅・味付け肉団子・焼き帆立・椎茸旨煮
・ばい貝串刺し・松前漬・帆立明太・金箔黒豆
・あかにし貝旨煮・いくら醤油漬・子持鳥賊
・いか松風・牛肉とごぼうしぐれ煮・鮎笹茶巾
・湯葉旨煮・紅芋金団・柚子くらげ

●消費期限:2020年1月2日
25.7×25.7×5.3cm(1段あたり) **20,300円(税抜)**

限定
30個



割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」が自ら監修し、伝統と革新の創造で作上げた、美しく華やかな新世代のおせち料理です。

19 割烹料亭千賀監修 鶴千寿 三段重

●消費期限:2020年1月2日
25.7×13.7×5.3cm(1段あたり) **12,500円(税抜)**

壺ノ重

・金箔黒豆・伊達巻・渋皮付き栗金団・田作り
・くるみ煮・梅麴・金柑甘露煮・紅白なます
・蛸小倉煮・数の子鰻甲漬・祝い海老
・あかにし貝旨煮・いくら醤油漬・梅かんざし

貳ノ重

・紅芋金団・あんず蜜漬・ローズサーモン
・はかた地どりのテリーヌ・バーコンチーズ
・北欧サラダ・ミートローフ・若桃甘露煮
・北海マヨ・白身魚のエスカベッシュ

参ノ重

・黒酢肉団子・鳥賊松笠白焼・オーロラカスタード
・マンゴープリン・豚角煮・ごまだんご
・カジキのスイートチリソース・カシューナッツ揚げ
・海老マヨ・イカの中巻風マリネ

限定
50個



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。



17 割烹料亭千賀監修 金千華 三段重

●消費期限:2020年1月2日
19.6×13.7×5.3cm(1段あたり) **9,980円(税抜)**

壺ノ重

・伊達巻・渋皮付き栗金団
・金箔黒豆
・あかにし貝旨煮
・いくら醤油漬・祝い海老
・田作り・蛸小倉煮
・手毬餅

貳ノ重

・錦玉子・くるみ煮
・紅白結び餅・昆布巻
・寿高野豆腐・紅鮭しんじょう
・若桃甘露煮・酢牛蒡
・さごしの昆布メ・数の子鰻甲漬
・紅芋金団・梅かんざし

参ノ重

・焼き帆立・こんにゃく旨煮
・金柑甘露煮・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・梅麴・金目鯛つま折り
・鳥賊松笠白焼・ごまざつま・鮎笹茶巾
・湯葉旨煮・ままかり市松

限定
50個



千賀屋

愛知県蒲郡市

愛知県蒲郡市の当社は同地に割烹料亭「千賀」を営んでおります。
40余年で培った日本料理の伝統をぜひご家庭でお楽しみください。



宅配便お届け 限定おせち

12月31日宅配限定

12月10日(火)18:00ご予約締め切り

※配達時間の指定はできません。
宅配便限定おせちは、送料込みの価格です。※北海道・離島・九州・沖縄エリアは配達を承っておりません。

吟味した素材を丁寧に調理し、
かつお節だしを効かせた味わい深い
上品なおせちに仕上げました。

23 しずてつストア×にんべん 特製おせち 三段 三段重

●消費期限:2020年1月1日
19.2×19.2×4.8cm(1段あたり)

16,000円(税抜)

壱ノ重

・伊達巻・厚焼玉子
・紅白蒲鉾・栗きんとん
・七福なます・味付けいくら
・ひとくち大福・田作り
・味付け数の子・黒豆

貳ノ重

・ぶり照焼き・金柑甘露煮・鶏照焼
・肉団子の甘辛煮・若桃甘露煮
・豚角煮・魚卵よせうに風味
・こはだかぶら漬
・焼き蟹爪土佐酢漬

参ノ重

・子持ちやりいか煮・小鯛焼
・焼き湯葉煮・こんにゃく煮
・ごぼう煮・ふき煮・梅人参煮
・高野豆腐煮・京がんとん煮・昆布巻き
・梅生麴煮・松前漬・海老煮



限定
30個

おせちには欠かせない
日本の伝統料理を
あますことなく
盛り込みました。

24 しずてつストア×にんべん 特製おせち 二段 二段重

●消費期限:2020年1月1日 19.2×19.2×4.8cm(1段あたり)

12,000円(税抜)

壱ノ重

・伊達巻・厚焼玉子・紅白蒲鉾
・栗きんとん・七福なます・味付けいくら
・ひとくち大福・こはだかぶら漬・田作り
・味付け数の子・黒豆

貳ノ重

・鶏照焼・豚角煮・金柑甘露煮・若桃甘露煮・高野豆腐煮
・京がんとん煮・梅人参煮・ごぼう煮・ふき煮・焼き湯葉煮
・こんにゃく煮・黄栗麴煮・梅生麴煮・子持ちやりいか煮
・松前漬・海老煮・昆布巻き・魚卵よせうに風味



限定
50個

多種類のお料理を1段でお召し上がり頂けます。

25 しずてつストア×にんべん 特製おせち 一段 一段重

●消費期限:2020年1月1日 22.2×22.2×5.2cm(1段)

9,800円(税抜)

壱ノ重

・ぶり照焼き・鶏照焼・肉団子の甘辛煮・魚卵よせうに風味
・海老煮・金柑甘露煮・若桃甘露煮・厚焼玉子・栗きんとん
・ひとくち大福・黒豆・七福なます・味付けいくら・紅白蒲鉾・伊達巻
・田作り・焼き湯葉煮・京がんとん煮・こんにゃく煮・梅生麴煮
・昆布巻き・高野豆腐煮・梅人参煮・黄栗麴煮・ごぼう煮・ふき煮

しずてつストア×
にんべん

創業1699年東京日本橋の鯉節専門店にんべんが、
かつお節だしをぜいたくに使用した煮物を中心に
吟味した素材を詰め合わせた和風おせちです。

kitchen Senga

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。

20 キッチン千賀 和洋 三段重 三段重

●消費期限:2020年1月2日
25.7×13.7×5.3cm(1段あたり)

13,500円(税抜)

参ノ重

・ベーコンチーズ・北欧サラダ・ミートローフ
・若桃甘露煮・海鮮チーズサラダ・あんず蜜漬
・白身魚のエスカベッシュ・紅鯉いか和え・いくら醤油漬
・合鴨スモーク・サーモンスライス

貳ノ重

・パパイアブランマンジェ・海老マヨ
・はかた地どりのテリーヌ・カジキのスイートチリソース
・ごぼうベーコン巻・あわびのワイン煮
・北海マヨ・柚子オーロラ・若鶏味噌焼

壱ノ重

・金箔黒豆・伊達巻・紅白なます
・瀬戸内産真鯛・牛肉とごぼうしぐれ煮
・梅麴・酢牛蒡・紅芋金団・祝い海老
・数の子煎甲漬・アーモンド田作り

本格的なおせち料理を少しだけ
召し上がりた方の為に
作った一段重おせち料理です。



22 割烹料亭千賀監修 千寿 一段重 一段重

●消費期限:2020年1月2日
25.7×19.6×5.3cm(1段)

8,980円(税抜)

壱ノ重

・紅白なます・いくら醤油漬・田作り・白花生・栗金団・金箔黒豆
・伊達巻・若桃甘露煮・湯葉旨煮・紅白結ひ餅・祝い海老
・酢牛蒡・昆布巻・数の子煎甲漬・にしん栗漬・えび紅白奉書
・金柑甘露煮・くるみ煮・笹巻茶巾・さごしの昆布漬
・金目鯛つま折し・錦玉子・焼き帆立・梅麴・梅かんざし

限定
50個

料亭千賀が、工夫と発想で美しく仕上げた
宝石箱の様なおせち料理です。



21 割烹料亭千賀監修 舞千 二折 一段重×二折

●消費期限:2020年1月2日
21.4×16.1×4.6cm(1段あたり)

9,980円(税抜)

・紅鯉白醤油焼・穴子八幡巻・鶏照焼・柚子鶏つくね・梅麴・錦玉子・若桃甘露煮・田作り
・鯛小煮・焼き帆立・鯉くるみ・きんとんあん・寿栗甘露煮・丹波黒大豆蜜煮・紅白なます
・いくら醤油漬・酢牛蒡・にしん酢漬・紅白錦糸巻・伊達巻・紅白結ひ餅・祝い海老・昆布巻
・鮎笹茶巾・数の子煎甲漬・手巻麴・梅かんざし

千賀屋

愛知県蒲郡市



12月31日にお届け
配達時間の指定は
できません

●消費期限:2020年1月2日
21.4×16.1×4.6cm(1段あたり)

9,980円(税抜)

・紅鯉白醤油焼・穴子八幡巻・鶏照焼・柚子鶏つくね・梅麴・錦玉子・若桃甘露煮・田作り
・鯛小煮・焼き帆立・鯉くるみ・きんとんあん・寿栗甘露煮・丹波黒大豆蜜煮・紅白なます
・いくら醤油漬・酢牛蒡・にしん酢漬・紅白錦糸巻・伊達巻・紅白結ひ餅・祝い海老・昆布巻
・鮎笹茶巾・数の子煎甲漬・手巻麴・梅かんざし



宅配便お届け 限定おせち

12月31日宅配限定

12月10日 18:00ご予約締め切り

※配達時間の指定はできません。宅配便限定おせちは、送料込みの価格です。※北海道・離島・九州・沖縄エリアは配達を承っておりません。

ローマイヤならではの商品を厳選し盛り付けました。

28 洋風おせち 二段重

●消費期限:2020年1月2日
25.1×25.1×10.5cm(1段あたり)
20,000円(税抜)

壺ノ重 貳ノ重

- ・紅鮭のスマークオレンジ添え・牛肉の煮込み 赤ワイン風味
- ・カクテルソースシュリンプ・ロブスターのデビルドール
- ・イペリコ豚ローストポーク
- ・若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー
- ・伊達鶏のホワイトソース煮
- ・サーモンクネルのクリーム煮 イクラ添え・和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付き)
- ・貝とエリンギのガーリック風味 緑色野菜のマリネ添え・豚角煮・有頭海老のスマーク
- ・花豆のブランデー煮 金粉飾り・三種のチーズテリーヌ
- ・砂糖と彩り野菜のアヒージョ仕立て・洋風栗きんとん

洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで彩良く盛り付けた洋風おせちです。

29 洋風おせち 一段重

●消費期限:2020年1月2日
25.1×32.7×5.8cm(1段)
10,000円(税抜)

壺ノ重

- ・紅鮭のスマークオレンジ添え・二種のチーズテリーヌ・牛肉の煮込み 赤ワイン風味・豚角煮
- ・豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)・カクテルソースシュリンプ・サーモンクネルのクリーム煮
- ・イクラ添え・ローストポーク・洋風栗きんとん・若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー
- ・有頭海老のスマーク 松葉梅飾り・花豆のブランデー煮 金粉飾り

こだわりの味認定の素材にこだわったおせちです。



壺ノ重

- ・秋刀魚ふくざ焼き・常節旨煮・鰯の味噌焼・冬菇椎茸煮・金柑蜜煮・自然の味 田作り・数の子・鶏味噌松風・一口昆布巻・紅白柚香なます
- ・自然の味 黒豆・鶏の黒焼・つるの字海老・梅の甘露煮・金団・栗甘露煮・こはだ紀州和・鮭の焼き物・鮎丸・桜海老手取り丸・帆立山吹・菜の花
- ・お煮しめバック(お煮しめ牛蒡・お煮しめ小芋の揚げ煮・お煮しめ蓮根・お煮しめ梅人參・お煮しめ冬菇椎茸・お煮しめ穂付筍)

【お召し上がり方】箱から取りだし、冷蔵庫で解凍(12時間以上)してください。お召し上がりになれる30分程前から常温で置いておくと冷たさがなくなり、より一層おいしくいただけます。解凍後はお早めにご賞味ください。

30 冷凍にて配送 自然の味 長手 一段重

●消費期限:2020年1月31日(冷凍保存にて)
22×35×8cm(1段)
12,000円(税抜)

壺ノ重 限定 30個



ローマイヤレストラン伝統の味を受け継ぐ洋惣菜を彩り鮮やかに盛り付けた洋風おせちです。

銀座ローマイヤ

こだわりの味 協同組合 静岡市駿河区

厳選した国産原料を使用し、合成保存料を使わず、素材本来の味が活きる優しい味付けです。

原料は国産のみを使用した、体に優しいおせちです。



26 和風おせち 二段重

●消費期限:2020年1月1日
20.7×20.7×7.8cm(1段あたり)
21,760円(税抜)

少人数でゆっくり過ごすお正月にぴったりサイズのおせちです。

27 冷凍にて配送 和風おせち 一段重

●消費期限:2020年3月31日(冷凍保存にて)
20.7×20.7×7.8cm(1段)
5,000円(税抜)

壺ノ重

- ・あわび・茶巾きんとん・紅白饅頭・祝海老・小鯛旨煮・いぐらの醤油漬・金柑甘露漬
- ・梅人參・きぬさや・黒豆煮・味付け数の子・伊達巻・ちりめん山椒・一口昆布巻
- ・鮭の燗焼(柚子風味)・はたて・鶏の八幡巻・赤ずいぎの酢の物・稚児桃甘露漬

【お召し上がり方】冷蔵庫で約20時間解凍後お召し上がりください。※冷凍でのお届けになります。商品の到着後は冷蔵庫で保存してください。解凍後はその日のうちにお召し上がりください。

壺ノ重

- ・車海老焼煮・鰯の旨煮・紅白なます(ゆず皮入り)・鶏の八幡巻・田作り・稚児桃甘露漬・とこふし・伊達巻・味付け数の子
- ・紅白かまぼこ・帆立の山椒煮・梅人參・きぬさや・黒豆(金箔付)・真鯛の竜田揚げ
- ・漬皮栗・合鴨コース・栗甘露煮

貳ノ重

- ・鰯の燗焼・いぐらの醤油漬・市田柿・鰯の西京焼・いかの醤油焼き串・れんこん煮
- ・椎茸旨煮・先肴煮・さつまいも甘露煮・青路煮・きぬさや・梅人參・鰯の旨煮
- ・六方くわい・たたき酢ごぼう・茶巾きんとん・稚児桃甘露漬・皮付き豚角煮・金柑甘露煮



京食 京都市

京・洛西で七十余年。家庭の味を大切に国産原料にこだわりました。色鮮やかな京おせちです。



壺ノ重 限定 50個