



丁寧に仕上げた「和」おせち

伝統的なおせちらしい品目は、丁寧に仕上げたこだわりの味付けです。



オイシックス

華やかな和洋折衷のおせち

人気の和洋おせちを詰め合せた、家族みんなで楽しめるおせちです。

- 一の重 笹餅ごしあん、きんかんさわやか煮、ほたて煮、寿高野、伊達巻、海老旨煮、味付焼魚、黒豆煮金粉飾り、カレイ西京焼、梅麩甘露煮、紅はるか栗きんとん、焼き湯葉巻、鶏肉三色巻、手まり麩
- 二の重 ショコラテリーヌ金粉飾り、蒲鉾赤、蒲鉾白、彩野菜マリネ、にしん昆布メ、スモークサーモン、若桃甘露煮、クリームチーズとフルーツピールオレンジ添え、ローストビーフ、豚角煮、ライブオリブ、紅白なます、味付数の子、梅人参旨煮、朝顔焼き、松麩甘露煮

賞味期限 冷凍にて2025年2月28日 要冷蔵
 消費期限 解凍後2日以内にお召し上がりください。
 宅配 発送形態 冷凍状態でお届けとなります。

05 オイシックス
 和洋二段重 慶梅 2~3人前/30品目
 お重サイズ: 19.5×19.5×13.3cm
 (縦×横×高さ) **17,500円**
 (税込18,900円)

※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。
 ご予約締切日 2024年12月15日 配達日 2024年12月30日

Pizza Sta

福島県内の食材を中心に作り上げた地元愛あふれるイタリアンおせち

- 一の重 オマール海老、桑折町ロイヤルビーチポーク、半田銀山そばガレット、生ハム、モルタデッラハム、あだたら酵母和牛、庄内鴨、鮑とごぼう、カニとホッキのグラチネ
- 二の重 会津産馬肉のタルタータ、阿武隈川メイルサーモン、川俣シヤモのホルケッタ、あんぼ桶のデニッシュ、ホタテとプロッコリーとアンチョビ、穴子のグリルとイチジクソース、タコとオリブ、平目のセビーチェ、サンマのロートロ

賞味期間 2025年1月1日 要冷蔵

02 Legare Koori PizzaSta
 イタリアンおせち
 2段重
 お重サイズ: 21×21×13cm (縦×横×高さ) **30,555円**
 (税込33,000円)

ご予約締切日 2024年12月15日 店頭お渡し日 2024年12月31日 12:00~

限定10折
 福島市内店
 桑折店
 限定

※原材料状況により内容が一部変更になる場合がございます。※道路状況により納品が遅れる場合がございます。



地産地消を掲げる
 奥田政行シェフプロデュース店。
 福島県出身のシェフが腕を振ります。



1月に埼玉で開催された
 中華まん博覧会で
 福島県で初出展！
 イチオシの
 大人気商品です！

限定30コ

福島市内店
 桑折店
 限定

精華苑

福島の本格中華の名店

ハレの日にあふらしい贅沢な素材をふんだんに盛り込みました。

- 壺ノ重 伊勢海老、あわびの上海風炒め、ホタテの塩味炒め、ソフトシリウブのチリソース煮、フカヒレの姿煮
- 式ノ重 海月の冷菜、かすのこ、豆の山椒煮、イカの辛味あえ、和栗たつぷりかに玉風、黒酢のスパ、豚の角煮
- 参ノ重 特製肉まん

賞味期限 2025年1月1日 要冷蔵

03 精華苑
 精華苑特製おせち
 3段重
 お重サイズ: 21×21×15cm
 (縦×横×高さ) **23,148円**
 (税込25,000円)

ご予約締切日 2024年12月15日 店頭お渡し日 2024年12月31日 12:00~

※原材料状況により内容が一部変更になる場合がございます。※道路状況により納品が遅れる場合がございます。

日本橋OIKAWA

色とりどりの料理に願いを込めて

日本の食文化を継承し、皆様へおいしい出会いをお届けします。

- 壺ノ重 たたき牛蒡、たご照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、牛蒡雨麩笹包み、伊達巻、焼海老、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮
- 式ノ重 伊達板新丈、湯葉八幡巻、穂先旨煮、にしん昆布巻、さつま芋レモン煮、紅白なます酢、いくら醤油漬、松前漬、とり皮パン粉和え、そばの美山くらげ、合鴨スモーク
- 参ノ重 磯にしわさび、華いわし、五福なます、淡路島産玉ねぎ薩摩平天、トラウトスモーク風サラダ、くるみ鮎炊き、つぶ貝黄金和え、牛肉と筍のしくれ煮、海老のぷりぷりサラダ、味付小梅人参

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日 要冷蔵
 消費期限 解凍後できるだけお早目にお召し上がりください。
 宅配 発送形態 冷凍状態でお届けとなります。

07 日本橋OIKAWA監修
 春望
 3段重 34品
 お重サイズ: 15×15×14.5 (縦×横×高さ) **11,500円**
 (税込12,420円)

ご予約締切日 2024年12月15日 配達日 2024年12月30日

※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。



家族で楽しめる
 和洋中おせち
 京都「ぎをんや満文」が
 監修したおせち
 二段重です。

限定20コ

ぎをんや満文

- 一の重 田作り煮、はすの芽梅酢、焼き湯葉巻、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、真鱈子旨煮、にしん幽庵焼、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、伊達巻、オクラの浅漬、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、白花豆腐
- 二の重 ミートローフ、ローストポーク、アンデスポーク、鶏チーズ焼、桜島どりマリネチキン、プロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪テリーヌオーロラソース、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、レーズンブレッド、海鮮サラダ、いか酢漬、キャロットラペ、北海道紅鮭の燻製、ライブオリブ、ロールケーキ(チョコバナナ・チーズ&レモン宇治抹茶)、大福(紅×2・白×2)
- 三の重 赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大根根煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、数の子、合鴨スモーク、チキンロール、ごま揚げり笹巻、彩りなます、小鯛漬、金柑、有頭海老、紅白なます、鰯醤油いくら、くらげの酢の物(中華風)、帆立生姜和え、くるみ甘露煮、胡麻団子×4

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日 要冷蔵

04 ぎをんや満文
 迎春おせち
 3段重 63品
 お重サイズ: 25.8×25.8×17.7cm (縦×横×高さ) **15,800円**
 (税込17,064円)

ご予約締切日 2024年12月15日 配達日 2024年12月30日

※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。



やほ文
 代表シェフ