

2025年10月2回

おすすめコメント

担当：

今週のお得情報

迎春おせち予約

詳しくは「迎春商品予約特別号」をご覧ください。

扇
三段重

35品
4人前

幅：約21cm
奥行き：約21cm
高さ：約5.5cm(1段)
※紙製重箱に盛り付け

式の重

杏の重

毎年一番人気の
三段重おせちです。

今年は、宮崎県産豚を使用した焼豚をはじめ、
蒸し鶏のバジル和えを盛り付けました。
その他、宮崎県産牛を使用したしぐれ煮、宮崎県産
金柑甘露煮、九州産ぶり照り焼きなど、4名のご家族
向けに仕上げた和風おせち三段重となっています。

<杏の重> 金柑甘露煮・伊達巻・若桃甘露煮・くるみ・宮崎県産牛しぐれ煮・サーモンローズ・イカ黄金・数の子・花餅手まり・鶏炭火焼・きび田作り・華やかマリネ・いくら醤油味

<式の重> えびフリッター(チリソース)・蒸し鶏のバジル和え・ぶり照り焼き・黒豆・吉野桜・紅白蒲鉾・栗きんとん・栗甘露煮・ごぼう胡麻和え・笹大福・紅白なます

<参の重> 国産牛ローストビーフ 和風おろしダレ・伸ばしえび旨煮・焼豚スライス・羽二重奉書・筑前煮・椎茸・筑前煮・ねじり蒟蒻・筑前煮 梅花人参・筑前煮 蓮根輪切・筑前煮 鶏肉・筑前煮 節切ん・ひき煮物

毎年人気
1位

31日
お届け

5000歳
消費期限：1月2日迄

一ツ葉フーズ 08239814【国内加工品】

早期割引

300P プレゼント

予約がお得!
1,000円引

和風おせち「扇」
三段重予約31日
3段重.....

11月4日注文価格19,800円(税込21,384円)

18,800円
(税込8%**20,304円**)

予約価格

卵 乳 小麦 えび くらみ

てんじりせん
天寿千
三段重

45品
3-4人前

幅：約25.7cm
奥行き：約19.6cm
高さ：約5.3cm(1段)
※紙製重箱に盛り付け

参の重

式の重

祝箸5膳付

杏の重

<杏の重> 渋皮付き栗金団・金箔黒豆・紅白なます・いくら醤油漬・酢牛蒡・たら旨煮・錦玉子・紅白結び餅・鶏松風・若桃甘露煮・ロフスター・紅紐昆布巻・伊達巻・数の子・蜜中漬・あかね真丈

<式の重> 牛肉ごぼう時雨煮・柚子輪つくね・鶏の三色巻・梅真丈・ままかり酢漬け柚子風味・くるみ煮・白花エ・田作り・鰯小倉煮・祝い海老・肩賊松笠白焼・手毬餅まんじゅう・貝雲丹和え・湯葉旨煮・新緑くさくさ・寿高野豆腐

<参の重> 白身魚のエスパベッシュ・松前漬・鳥賊魚卵射込・ごまざつま・金柑甘露煮・焼き帆立・赤魚南蛮漬・紅鮭白醤油焼・小鯛塩焼・海老マリネ・あわび旨煮・紅白祝袋・寿栗甘露煮・魚の子旨煮

毎年人気
2位

31日
お届け

5006歳
消費期限：1月2日迄

千賀屋 08239783【国内加工品】

早期割引

予約がお得!
1,000円引

迎春おせち「天寿千」
三段重予約31日
3段重.....

11月4日注文価格18,800円(税込20,304円)

17,800円
(税込8%**19,224円**)

予約価格

卵 乳 小麦 えび くらみ

伝統的な「おせちらしさ」と世代を超えた「親しみやすさ」が融合した、皆が笑顔になるおせち料理です。