



おせち料理

2019年注文書

ご予約承り中



要冷蔵

※石井食品の工場にて製造したおせちです。
消費期限 2019年1月3日

1
和風三段重
祝春華
22,000円 (税抜)
(税込参考価格23,760円)

城戸崎愛氏監修の
団欒おせち



料理研究家城戸崎 愛氏
団欒のひとときに、日本の伝統のおいしさを。料理研究家 城戸崎愛氏が監修した新春にふさわしく縁起の良い和風おせちです。

巻の重
千葉県産かぶの甘酢漬・国産酢だこ・北海道産昆布の昆布巻・国産片口いわしのたつくり・北海道産紅ずい蟹煮こごり・国産栗の栗きんとん・北海道産黒豆煮・栃木県産玉子の伊達巻・国産車海老の姿煮

貳の重
茨城県産小海老甘露煮・岩手県産若鶏のねぎソース・長崎県産鯛の西京焼・かぼちゃ餡餅包み(生菓子)・国産はい貝煮・宮城県産さんまの昆布巻・紅白なます・国産こはだの酢漬・北海道産味付け数の子・北海道産いくら醤油漬

参の重
茨城県産れんこん煮・千葉県産さといも煮・大分県産どんこ椎茸煮・国産ごぼう煮・熊本県産たけのこ煮・徳島県産なると金時れもん煮・国産長芋の長寿煮・国産にんじん煮・岩手県産若鶏のしんじょ・山形県産若桃の甘露煮・国産金柑の甘露煮・国産玉子のだし巻・北海道産紫花豆煮

※一部、個包装のメニューがございます。

ご家族と一緒に
楽しめる和・洋・中
メニューを盛り込んで



石井食品のおせち料理は主原料国内産の素材にこだわりました。そして良質な食材の美味しさや食感を生かす調理法に工夫を凝らしました。「結」はご家庭のお正月のお祝いにはもちろんのこと、お子様がいらっしゃるご親族への年末年始の贈り物にもおすすめです。

巻の重
紅白なます・北海道産黒豆煮・栃木県産玉子の伊達巻・国産片口いわしのたつくり・北海道産紅ずい蟹煮こごり・国産栗の栗きんとん・北海道産味付け数の子・北海道産昆布の昆布巻・国産車海老の姿煮

貳の重
熊本県産たけのこ煮・千葉県産さといも煮・国産にんじん煮・大分県産どんこ椎茸煮・国産酢だこ・岩手県産若鶏のねぎソース・国産はい貝煮・北海道産はたて照焼・長崎県産鯛の西京焼・かぼちゃ餡餅包み(生菓子)・北海道産いくら醤油漬

参の重
国産野菜のイタリアンピクルス・北海道産牛肉のビーフシチュー・岩手県産若鶏のしんじょ・山形県産若桃の甘露煮・岩手県産若鶏と蓮根の辛味ソース・国産栗の赤ワイン煮・千葉県産豚の角煮・徳島県産なると金時れもん煮・国産金柑の甘露煮

※一部、個包装のメニューがございます。

2
和洋中三段重
結
22,000円 (税抜)
(税込参考価格23,760円)

要冷蔵

※石井食品の工場にて製造したおせちです。
消費期限 2019年1月3日



3
和風三段重 **彩鶴**
16,000円 (税抜)
(税込参考価格17,280円)

要冷蔵

巻の重

紅白かまぼこ・たらこ煮・なると金時栗きんとん・丹波産黒豆・有頭海老・金ごま田作り・紅白生酢・伊達巻・にしん入り昆布巻

貳の重

いか雲丹風味・くるみ砂糖がけ・さわら幽庵焼・奥美濃古地鶏の肉団子・花餅・北海道産紅ズワイ蟹爪幽庵・厚焼玉子・さつまいもレモン風味・豚角煮・長崎県産ぶりの照焼

参の重

酢だこ・六角里芋煮・れんこん煮・たけのこ煮・しいたけ煮・花形人参・寿高野煮・流星くらげ・三陸産味付けいくら・若桃甘露煮・味付け数の子・笹よもぎ餅・たたき牛蒡・カナダホッキ貝の黄金和え

4
和風二段重 **初梅**
13,000円 (税抜)
(税込参考価格14,040円)

要冷蔵

巻の重

紅白かまぼこ・なると金時栗きんとん・丹波産黒豆・くるみ砂糖がけ・有頭海老・伊達巻・若桃甘露煮・紅白生酢・いか雲丹風味・にしん入り昆布巻・花餅・たらこ煮

貳の重

酢だこ・長崎県産ぶりの照焼・笹よもぎ餅・れんこん煮・たたき牛蒡・たけのこ煮・しいたけ煮・花形人参・六角里芋煮・こんにやく煮・三陸産味付けいくら・寿高野煮・味付け数の子・流星くらげ・北海道産紅ズワイ蟹爪幽庵・金ごま田作り・厚焼玉子

12月15日(土)まで承っております。ご不明な点はお近くの係員にお訪ね下さい。 ◆すべて送料込の価格です◆



お正月を彩る
おせち料理の縁起物に加え、
鮑や蟹爪等も彩りよく
盛り込んだ和風三段重です。



5 和・三段 雅 **10,000円** (税抜)
税込参考価格 10,800円
※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。

- 巻の重** 磯貝照焼申にしん昆布巻・田作り煮・鮭塩焼き・小鯛西京焼・きんとん・渋皮栗甘露煮・有頭海老・黒豆(金箔飾り)
- 貳の重** 伊達巻・帆立たらこ雲丹和え・白蒲鉾・赤蒲鉾・オニオンマリネ・スモークサーモン・とんぴ葱生姜和え・あわび煮・松前漬・数の子
- 参の重** 鶏と根菜の煮物・鳴門金時芋レモン煮・若桃甘露煮・眞子旨煮・フィッシュボール・こはだかぶら漬・焼目入蟹爪・紅白なます日向夏風味・味付いくら

6 和・一段 味百華 **15,500円** (税抜)
税込参考価格 16,740円
※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。

- 巻の重** いか黄金鉄扇串・メープルくるみ・絵馬かま・菜の花入松前漬・鮑ふくら煮・まゆ玉きんとん・うにチーズ酒肴寄せ・田作り煮・柚子入伊達巻・味付子持昆布・真鯛さずし包み・紅白なます日向夏風味・日の出きぬた巻・スモークにしん・子宝刻み昆布・味付数の子・昆布扇寿飾り・子持鮎昆布巻・海老の旨煮・金柑・サーモントラウト西京焼・百合根甘露・日向夏網笠・合鴨チーズ包み・穂付菊・椎茸旨煮・梅麩・寿人參・鶏チーズソース焼・黒豆煮・若桃甘露煮・貝柱のパジルテリーヌ・もみじ漬・味付いくら

12月15日(土)までにお申し込み下さい。太ワクの中のみご記入下さい。 **送料込** ※時間帯の指定はできませんのでご了承下さい。

ご依頼者	フリガナ 〒		
		様	TEL
お届け先	フリガナ 〒		
		様	TEL

商品	品名	注文数量	お届け日	店名
1	祝春華 22,000円(税抜) 23,760円(税込)	個	※ご希望のお届け日に○をご記入ください。 1 2 3 4 12/30(日)・31(月) ※冷蔵でのお届けとなります。 ※生ものですので1・2は1月3日(木)まで、 3・4は1月2日(水)までにお召し上がりください。	
2	結 22,000円(税抜) 23,760円(税込)	個		
3	彩鶴 16,000円(税抜) 17,280円(税込)	個		
4	初梅 13,000円(税抜) 14,040円(税込)	個		
5	雅 10,000円(税抜) 10,800円(税込) ※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。	個	※お届け希望日を下記期間内でご記入ください。 5 6 12/25(火)~31(月) 12/ () ※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。	
6	味百華 15,500円(税抜) 16,740円(税込) ※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。	個		

商品	品名	注文数量	お届け日	店名
1	祝春華 22,000円(税抜) 23,760円(税込)	個	※ご希望のお届け日に○をご記入ください。 1 2 3 4 12/30(日)・31(月) ※冷蔵でのお届けとなります。 ※生ものですので1・2は1月3日(木)まで、 3・4は1月2日(水)までにお召し上がりください。	
2	結 22,000円(税抜) 23,760円(税込)	個		
3	彩鶴 16,000円(税抜) 17,280円(税込)	個		
4	初梅 13,000円(税抜) 14,040円(税込)	個		
5	雅 10,000円(税抜) 10,800円(税込) ※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。	個	※お届け希望日を下記期間内でご記入ください。 5 6 12/25(火)~31(月) 12/ () ※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。	
6	味百華 15,500円(税抜) 16,740円(税込) ※冷凍商品につき、自然解凍してお召し上がりください。	個		