



国産牛ローストビーフを初め、
宮崎県産豚を使用した焼豚、
旨味たれのきいた国産はたて串、
お子様に人気の海老など
人気食材を加えボリューム
たっぷりに仕上げました。

1 和風おせち「福」

35,800円 (税込)

- 一段の外寸サイズ: 縦19cm×横19cm×高さ4cm
- 消費期限: 冷蔵 2026年1月2日
- アレルギー: 小麦、卵、乳、かに、エビ、くるみ

限定
30セット

※先着順となります。
お申し込みはお早めに。



参の重

- ・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

- ・鱈の山椒煮
- ・カレイ西京焼
- ・杉板奉書柿
- ・穴子牛蒡昆布巻
- ・海老煎焼

- ・牛八幡巻き
- ・国産焼き帆立串
- ・カニ爪
- ・鶏西京焼き

全44品
4~5人前

冷蔵
お届け
予定日
12/31
運送便にて直接
お届けします



参の重

- ・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



与の重

- ・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 わじり蒟蒻
- ・筑前煮 梅人参
- ・筑前煮 蓮根輪切
- ・筑前煮 鶏肉
- ・筑前煮 苟利切
- ・ふき煮物



2 慶雲 四段重

32,800円 (税込)

- 一段の外寸サイズ: 縦約19.5cm×横19.5cm×高さ5.3cm
- 賞味期限: 冷凍 2026年1月31日
- アレルギー: 小麦、卵、乳、かに、エビ、くるみ

限定
30セット

※先着順となります。
お申し込みはお早めに。



参の重

- ・羽二重奉書
- ・花餅手まり
- ・蛸炙あわび姿煮
- ・金柑さわやか煮
- ・いかに黄金焼
- ・たたき牛蒡ごま和え
- ・ポイルロブスター
- ・田作り
- ・たこ照焼

- ・穴子八幡巻
- ・青桃甘露煮
- ・黒豆(あしらい金箔)
- ・金柑さわやか煮
- ・ちりめん山椒
- ・紅白なます
- ・スナッペンエンドウお浸し
- ・照焼帆立



式の重

- ・伊達巻
- ・一口昆布巻
- ・京人參なますごま風味
- ・スタッドオリブ
- ・ブラックオリーブ
- ・栗キャベツのマリネ
- ・ローズビーフ
- ・コロニションピクルス
- ・スモークサーモン
- ・プロコリーのバジル和え

- ・ぶり照焼
- ・祝い飾り串
- ・焼海老
- ・あかにし生姜味串
- ・鳴門金時きんさん
- ・栗甘露煮

全65品
4~5人前



参の重

- ・松前漬
- ・味付数の子
- ・阿波すだち鶏照焼
- ・金ごま一口いわし
- ・チーズ入焼蒲鉾
- ・お多福豆
- ・出汁まき玉子
- ・にしん親子甘酢漬
- ・牛肉と菊のしぐれ煮
- ・松鮎シロップ漬
- ・花のおひたし
- ・一口焼き湯葉巻
- ・梅鮎シロップ漬
- ・彩り根菜の煮しめ
- ・飛竜頭
- ・スナッペンエンドウお浸し
- ・椎茸旨煮
- ・花こんにゃく赤
- ・花こんにゃく白



与の重

- ・キャロットオニオンサラダ
- ・スモークシュリンプ
- ・スタッドオリブ
- ・ブラックオリーブ
- ・栗キャベツのマリネ
- ・ローズビーフ
- ・コロニションピクルス
- ・スモークサーモン
- ・プロコリーのバジル和え
- ・チーズインスパイシーミート
- ・ドライマトの赤ワイン煮
- ・豚のリリエット
- ・プチデリーズカニ三色
- ・くるみ砂糖がけ(黒糖入)
- ・ラム風味あんず
- ・パンケットチキングリーン
- ・蓮根柚子マリネ

冷凍
お届け
予定日
12/30
運送便にて直接
お届けします
※解凍に時間を要するため、
前々日のお届けとなります。