

ぎをん  
や満文  
青木庵



縁起料理をはじめ、豪華なお料理を美しく盛付けた雅な三段重です。あわびや海老などを丁寧に盛り込みました。

祇園で腕を振るう  
店主 青木博幹氏の監修による「ぎをん や満文 青木庵」のおせち

No.2  
2023年販売個数

45  
品目  
約3~4人前

ぎをん や満文 青木庵「琴響(ことひびき)」  
三段重45品

品番 00022 **16,800円** (税込)

●内容量:三段重(45品) ●賞味期限2025年2月28日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重<14品目>

笹巾着(よもぎ)、赤魚西京焼、バイ貝旨煮串、丸穴子袖庵焼、一口昆布巻、寿栗、きんとん、若草しんじょう、黒豆(梅型羊羹添え)、田作り煮、祝海老、焼帆立、金柑、わさび酢だこ

二の重<14品目>

鮑旨煮、小松菜と油揚げの煮物、鱈の子旨煮、紅白市松蒲鉾、まぐろ胡麻魚煮、若桃甘露煮、味付数の子、松前漬、つぶ貝酒盗粕和え、くるみ甘露煮、伊達巻、こはだレモン、紫花豆綾煮、合鴨燻製

三の重<17品目>

味付焼筒、オクラの浅漬、梅麩、椎茸旨煮、寿高野、たたき牛蒡、杏子甘露煮、一口焼湯葉、和らぎ巻(ほうれん草)、和らぎ巻(海老)、柚子なます(いくら添え)、豆乳と野菜の真丈(黄)、豆乳と野菜の真丈(白)、だし巻玉子九条葱入り、貝と菜の花の昆布和え、鯖昆布、貝の彩り菊花和え

チラシ番号  
No.7919

ごちそう三洋薬品HBC  
ショッピング

「おせち料理」特集

送料無料

2024年12月13日(金)まで  
ご予約受付中!



厳選した食材を  
小さな重箱に盛り込み、  
端麗に仕上げました。

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

割烹料亭千賀 株式会社千賀屋 創業者 千賀信明



ご注文はお好きな方法で!

お電話・FAX・インターネットからお選びいただけます

チラシ番号 No.7919

(有効期限:2024年12月13日まで)

お支払い

代金引換・クレジットカード・各種振込がご利用いただけます  
代金引換(現金一括払い)の場合は商品到着時に宅配業者にお支払いください。クレジットカードによる先払いの場合、商品到着前に決済されることがあります。各種振込(前払い)の場合、入金確認後のお届けとなり、多少お時間をいただく場合がございます。詳しくはお電話にてお問い合わせください。クレジットカード以外のお支払いには別途手数料110円(税込)が必要となります。

お届け

12月28~30日のお届け指定でお願い致します

お届けのご希望がある場合は、お申込み時にお伝えください。但し、御注文が集中した場合や、天候・交通事情によりご希望日にお届けできない場合があります。また商品によっては予告なく販売終了となる可能性があります。ご了承ください。

時間帯指定配送

お届け時間の指定は不可となります。ご了承ください。解凍の注意事項は、冷蔵庫、もしくは冷暗所にて自然解凍で24時間です。解凍後はお早めにお召し上がりください。

返品・交換

食品の返品につきましては、ご容赦願います。万一、不良品が届いた場合、責任を持ってお取替えさせていただきます。

個人情報のお取り扱いについて

当社は、お客様の氏名、住所などの情報を通信販売で使用するほか、お客様に生活提案を行うために、当社の他の営業のご案内、ならびに当社が認めた会社・団体のカタログ、試供品、サービス情報などのご案内で使用することがございます。こちらの送付を希望されない場合は、フリーダイヤル0120-34-3475までご連絡ください。

Sanyo Yakuhin HBC 三洋薬品HBC 株式会社

創業1930年 「健康」と「美容」で皆様に寄り添う安心企業  
<ホームページ> <https://sanyoyakuhin-hbc.com/>  
<インターネット> <https://www.sanyo-hbc.jp/>  
〒171-0021 東京都豊島区西池袋2-39-6 池袋ツルミビル

《WEBでご注文》  
右の二次元コードをスマートフォンで読み取ってください



0120-86-3434 受付時間 平日 9:00~20:00 土日祝 9:00~18:00

FAX 0120-61-6136 受付時間 24時間

千賀屋謹製「金千華(きんせんか)」和風三段重33品

品番 00001 **11,664円** (税込)

●内容量:三段重(33品) ●賞味期限2025年1月20日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重<10品目>

蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、白花豆、田作り、祝い海老、数の子鱈甲漬、梅かんざし

二の重<12品目>

くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬柚子風味、ごまさつま、紅白結び餅、焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

三の重<11品目>

湯葉旨煮、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、錦玉子

おかげさまで創業95周年を迎えます

三洋薬品HBC株式会社は、昭和5年(1930年)三洋薬品株式会社として創立し、2025年8月5日で創立95周年を迎えます。

健康・美容に関する製品、サービス、情報をオムニチャネル・マルチメディアでお届けし、「もっと元気に」、「もっと美しく」、そして「QOLの向上」に貢献できる企業を目指していきます。まだまだ小さな会社ですが、その歴史と信用は、95年間にわたる何百万人というお客様からの信用、また何千名に及ぶ役員・従業員の努力・信念なしにはできるものではありません。

私たちはこの先人の思いをしっかり受け止め、日本国内のみならず、健康・美容に関する製品、情報、サービスをグローバルに発展させる100年企業を目指します。

今後とも変わらぬ皆様のご愛顧を心よりお願いして、ご挨拶とさせていただきます。

三洋薬品HBC株式会社

中面にもおせちが掲載されております。ご覧ください。

おせちの定番食材を中心に  
作り上げられた、王道の  
和風おせち三段重です



**41**  
品目  
約3~4人前

千賀屋謹製「吉寿千(きちじゆせん)」和風三段重41品

品番 00004 **16,178円** (税込)  
●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2025年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>一の重&lt;15品目&gt;</b><br>蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、ごまざつま、酢牛蒡、祝い海老、白花豆、田作り、伊達巻、鳥賊松笠白焼、あかね真丈、数の子艶甲漬、さごしの昆布ダ | <b>二の重&lt;13品目&gt;</b><br>柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、本ずわい、蟹爪幽庵焼、紅白なます、紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋 | <b>三の重&lt;13品目&gt;</b><br>鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ローズサーモン、鳥賊魚卵卵刺、焼き帆立 |
|--|---|--|

和の食材を中心に大きなお重へ  
彩りよく盛り付けた、  
端正かつ華やかな三段重です



**60**  
品目  
約4~5人前

千賀屋謹製「彩華千(さいかせん)」和風三段重60品

品番 00002 **23,544円** (税込)  
●内容量:三段重(60品) ●賞味期限2025年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <b>一の重&lt;19品目&gt;</b><br>酢牛蒡、梅真丈、鯖西京焼、赤魚南蛮漬、栗金団、手毬餅まんじゅう、鳥賊魚卵刺、白花豆、田作り、ロブスター、数の子艶甲漬、あかね真丈、昆布巻、鳥賊柚子ジュレ和え、紅白なます、伊達巻、魚の子旨煮、蛸生姜、さごしの昆布ダ | <b>二の重&lt;20品目&gt;</b><br>白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、若桃甘露煮、くるみ煮、バストラミビーフ、鳥賊のスモーク風味、味付け肉団子、海老マヨ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、新緑ふくさ、蟹紅白テリーヌ、湯葉旨煮、ごまざつま、蛸小倉煮、海老とプロッコリーのテリーヌ、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、海老マリネ | <b>三の重&lt;21品目&gt;</b><br>鶏塩麹焼、ままがり酢漬け柚子風味、鳥賊黄金焼、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、穴子八幡巻、貝雲丹和え、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、たら旨煮、錦玉子、柚子オーロラ |
|--|--|--|

お正月には欠かせない山海の恵みを、  
大きな折箱に優美に盛り込みました



**25**  
品目  
約2~3人前

千賀屋謹製「千寿(せんじゆ)」和風一段重25品

品番 00005 **10,778円** (税込)  
●内容量:一段(25品) ●賞味期限2025年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

- |   |
|---|
| <b>一の重&lt;25品目&gt;</b><br>金箔黒豆、渋皮付き栗金団、白花豆、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、新緑ふくさ、湯葉旨煮、金柑甘露煮、ままがり酢漬け柚子風味、ごまざつま、蛸生姜、伊達巻、祝い海老、数の子艶甲漬、たら旨煮、錦玉子、海老マリネ、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、梅かんざし |
|---|

上品な旨味と甘味、繊細な塩味と酸味で  
拵えた和の食材の数々を、大きな重箱に  
彩り良く華やかに盛り付けました



**55**  
品目  
約3~4人前

千賀屋謹製「はつひので」和風三段重55品

品番 00003 **18,000円** (税込)  
●内容量:三段重(55品) ●賞味期限2025年3月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>一の重&lt;19品目&gt;</b><br>金箔黒豆、ごまざつま、渋皮付き栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、はかた地どりのテリーヌ、蛸小倉煮、祝い海老、紅白祝袋、数の子艶甲漬、あわび旨煮、梅真丈、酢牛蒡、魚の子旨煮、焼き帆立、錦玉子、サーモンみぞれ和え、伊達巻、紅鮭昆布巻 | <b>二の重&lt;17品目&gt;</b><br>紫芋金団、帆刺黄金漬、白身魚のエスカベッシュ、たら旨煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、鶏塩麹焼、手毬餅まんじゅう、金柑甘露煮、ローストポーク、鯖西京焼、栗のし鶏、味付け肉団子、海老マリネ、豚角煮、蛸生姜 | <b>三の重&lt;19品目&gt;</b><br>柚子鶏つくね、鶏の三色巻、鳥賊黄金焼、カシューナッツ給炊き、鶏照焼、田作り、白花豆、数の子松前漬、鳥賊柚子ジュレ和え、紅鮭の石狩漬、柚子くらげ、穴子八幡巻、貝雲丹和え、椎茸旨煮、寿高野豆腐、牛肉とごぼうしぐれ煮、若桃甘露煮、くるみ煮、柚子オーロラ |
|--|--|---|



**48**  
品目  
約4人前

日本料理  
てら岡

福岡で、玄界灘の活魚をはじめとする  
博多の味わいを提供し続けている老舗料亭  
「日本料理てら岡監修」の特選おせち

縁起料理を中心に、  
海老やあわびなど  
パツと目を引く豪華な料理が  
華やかな和の三段重。

博多日本料理てら岡「宝楽(ほうらく)」三段重48品  
品番 00006 **17,800円** (税込)  
●内容量:三段重(48品) ●賞味期限2025年2月28日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ  
●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 **冷凍**

**一の重<16品目>**  
鱈の子旨煮、赤魚幽庵焼、合鴨スモーク串、きんかん、牛肉の笹み、田作り煮、鮑割烹煮、小松菜と油揚げの煮物、わさび酢だこ、祝海老、黒豆、栗甘露煮、さんどん、紅白なます、味付数の子、松前漬

**二の重<14品目>**  
鶏根菜巻、こはだかぶら、くるみ甘露クランベリー和え、若桃甘露煮、知鳥鶏(鶏皮)、ふぐ皮明太、スモークサーモン(いら添え)、オニオンマリネ、白花豆、杏子煮、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、豚こら煮、伊達巻

**三の重<18品目>**  
博多高野(ほうれん草)、博多高野(海老)、まぐろ胡麻角煮、椎茸柚子煮、味付焼筒、梅麩、菜の花の湯葉巻、たたき牛蒡、一口昆布巻、小鯛俵焼、いかの柚子和え、燻製海老、茗わかめ煮、バイ貝旨煮、からすみ、湯葉の柚子香煮、日向夏あみ笠、ミニガンモとインゲンの煮付



**32**  
品目  
約2~3人前

新商品

伝統の和の重・味わい深い洋の重・  
人気の中華の重と、趣の異なる三段を  
バランスよく組み合わせました。

千賀屋謹製「華千歳(はなちとせ)」和洋中三段重32品  
品番 00008 **15,984円** (税込)  
●内容量:三段重(32品) ●賞味期限2025年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに ●加工地:日本  
※解凍後はお早めにお召し上がりください。 **冷凍**

**一の重<13品目>**  
昆布巻、金目鯛西京焼、梅真丈、金箔黒豆、手毬餅まんじゅう、伊達巻、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、数の子鱈甲漬、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし

**二の重<9品目>**  
海老とブロッコリーのテリーヌ、パストラミビーフ、蟹紅白テリーヌ、海老マヨ、チーズインミート、白身魚のエスカベッシュ、海鮮漬、サーモンスモーク風味、豚ロースりんごソース煮

**三の重<10品目>**  
柚子くらげ、スモークチキン、合鴨スモーク、トンポーロー、金柑甘露煮、黒酢肉団子、ごまだんご、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター



新商品

**21**  
品目  
約4人前

エグリーズドゥ葉山庵監修

お届け状態

エグリーズドゥ葉山庵「洋風オードブル」21品セット  
品番 00007 **11,880円** (税込) **冷凍**  
●内容量:21品セット ●賞味期限2025年2月28日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

**21品セット**  
ポークリエット、海老のマリネ、彩り野菜サラダ、カニとクリームソースのバイ包み、ケッパーベリー、キャロットラベ(レーズン入り)、にしんと魚卵のジェノベーゼソース和え、珈琲煮豆、ブロッコリーバジル香味、白身魚のエスカベッシュ、合鴨スモーク、ライブオリーブ、スタッフドオリーブ、サーモントラウト(ケッパー添え)、いか松笠、北寄貝とおおさじゅれ和え、レッドキャベツとピーツのラベ、ローストビーフ(オレンジピールのせ)、エリンギマリネ、鮭とチーズのバイ包み、海老とブロッコリーのテリーヌ



**26**  
品目  
約2人前

新商品

懐石の世界観を、一人に  
一つの折箱で繊細に美しく  
表現しました。

千賀屋謹製「舞千(まいせん)」和風二折26品  
品番 00009 **11,664円** (税込) **冷凍**

**二折<26品目>**  
田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子鱈甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし

●内容量:二折(26品) ●賞味期限2025年1月20日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・くるみ ●加工地:日本  
※解凍後はお早めにお召し上がりください。 **冷凍**



▲京菜味のむら店舗

31  
品目  
約2~3人前



縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

新商品

京菜味のむら「八坂(やさか)」和風三段重31品  
品番 00010 **10,800円** (税込) 冷凍  
●内容量:三段重(31品) ●賞味期限2025年1月31日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重(9品目)  
田作り、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、笹団子、数の子醤油漬、合鴨コース

二の重(11品目)  
一口昆布巻、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、栗きんとん、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮

三の重(11品目)  
高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんと含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮、ごぼう煮、枝豆入り信田巻、松麩、梅型人参



45  
品目  
約4~5人前

京菜味のむら「雅(みやび)」四段重45品  
品番 00012 **22,680円** (税込) 冷凍  
●内容量:四段重(45品) ●賞味期限2025年1月31日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重(10品目)  
梅甘露煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、梅酢蓮根の芽、合鴨コース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串

二の重(11品目)  
紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鰯旨煮、豚角煮、いくら醤油漬、栗きんとん、黒豆、梅餅、いか黄金焼、鱈西京焼、若桃甘露煮

三の重(11品目)  
鶏山椒焼、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、だし巻、からすみ、田作り、鰹くるみ、金時人参入り生酢、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串

四の重(13品目)  
寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮、蟹爪袖庵焼、筍煮、帆立旨煮、梅型人参、手まり麩、鯛てまり湯葉、帆立ひもの柚子和え、にしんと魚卵の彩り

朱赤の四段のお重いっばいに、京のお正月を映したおせち。味わい深い料理45品目を多彩に詰合せました。華やかに晴れやかに都のお正月を飾るにふさわしい一品です。

ふく吉 お集まりおせち「祭り膳(まつりぜん)」二段重66品  
品番 00011 **29,800円** (税込) 冷凍  
●内容量:二段重(66品) ●賞味期限2025年2月28日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



大きな二段重に和洋のお料理を詰めた豪華なおせち。大人数でのお集まりにぴったりです。特に二の重にはお子様にも喜ばれる肉料理やスイーツなどもお入れしました。

66  
品目  
約6~8人前

美味しい日本の味  
ふく吉



52  
品目  
約4~5人前

新商品  
ぎぜん やほ文  
青木庵

ぎぜん やほ文 青木庵「福舞(ふくまい)」三段重52品  
品番 00013 **21,600円** (税込) 冷凍  
●内容量:三段重(52品) ●賞味期限2025年2月28日(冷凍) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重(17品目)  
笹巾着(よもぎ)、赤魚西京焼、若鶏鳴門巻、寿栗、きんとん、祝海老、鰯の子旨煮、たたき牛蒡、黒豆(梅型羊羹添え)、あざりの生姜煮、味付数の子、松前漬、紅白市松蒲鉾、伊達巻、田作り煮、一口昆布巻、松風

二の重(18品目)  
若草しんじょう、苧わかめ煮、豆乳と野菜の真丈(黄)、豆乳と野菜の真丈(白)、杏子甘露煮、柚子なます、小鯛笹漬、貝と菜の花の昆布和え、鮑旨煮、小松菜と油揚げの煮物、まぐろ胡麻角煮、鯖昆布、小鯛ひしお焼、つぶ貝酒粕和え、梅麩、万願寺と焼京揚げの醤油和え、くるみ甘露煮、合鴨燻製

三の重(17品目)  
一口焼湯葉、紫花豆餛飩、金時芋スライス、若桃甘露煮、金柑、柚子羊羹、焼帆立、だし巻玉子九条入り、貝ひも生姜和え(いくら添え)、パイ貝旨煮串、わさび酢だこ、和らぎ巻(海老)、和らぎ巻(ほうれん草)、椎茸旨煮、オクラの浅漬、松麩、味付焼菊

祇園で腕を振るう店主 青木博幹氏の監修による「ぎぜん やほ文 青木庵」のおせち。縁起料理をはじめ、豪華なお料理を美しく盛り付けた雅な三段重です。あわびや海老などのご馳走を丁寧に盛り込みました。

① テリーヌ、チキンとポークのテリーヌ、一口合鴨スモーク

②

SAPPORO PARK HOTEL



41  
品目

約4人前

札幌パークホテル「笑和(えみな)」三段重 41品

品番 00014 **25,920円** (税込)

●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2025年2月28日(冷蔵) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重<19品目>

黒豆金箔添え、いくら醤油漬、紅白なます、栗甘露煮、きんとん、牛肉八幡巻、味付焼菊、梅麩含め煮、伊達巻、菜の花お浸し、たこ柔らか煮、真鯛袖庵焼柚子皮添え、人参ねじ梅含め煮、鰯西京焼、味付パイ貝、海老旨煮、にしん昆布巻、田作り、味付数の子

二の重<11品目>

ザーサイ、黒酢豚、青梗菜、中華くらげ、鮑オイスターソース煮海藻添え、海老のチリソース煮、花餅桃、叉焼、帆立のXO醤和え、合鴨肉のスマーク、胡桃飴炊き

三の重<11品目>

生ハムマリネ、海老とアボカドのサラダ、チキンと野菜のトマト煮込み、ローストビーフトリュフソース掛け、ビーフンチュウ、ローストポークガーリックソース掛け、ミックスビーンズ、スマークサーモントラウトロール、きのこブロッコリーのバジルマリネ、かぼちゃとチキンのテリーヌ、キャロットラペロマネスコ添え

札幌パークホテル総料理長 吉田郁雄の  
監修による和洋中おせち料理

あわびやいくらなどの海の幸からビーフンチュウまで、肉料理もたっぷり。幅広いご年代の方々に満足していただける三段重です。

SAPPORO  
GRAND HOTEL



42  
品目

約3~4人前

札幌グランドホテル「福の宴(ふくのうたげ)」三段重 42品

品番 00016 **19,980円** (税込)

●内容量:三段重(42品) ●賞味期限2025年2月28日(冷蔵) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍

一の重<16品目>

柚子伊達巻、脛いくら添え、栗金団、黒豆、紅白市松蒲鉾、豚肉山椒煮、銀鮭塩焼、鶏炊飯、鯉昆布巻、祝海老、枝豆チーズ揚げ蒲、田作り、牛蒡田舎煮、梅麩、湯葉含め煮、椎茸旨煮

二の重<13品目>

白身魚のマリネ、ポークの香味オニオンソース、チキンのパテ、鳥賊の柚子胡椒マヨネーズ風味、スタッドオリーブ、ブルー、海老のカクテルソース添え、パテ・カンパニユ、タンドリーチキンマリネ、ビーンズサラダ、ローストビーフソース付き、海老のテリーヌ、生ハムのマリネ

三の重<13品目>

コウフの香味煮、鶏肉トマト炒め、鶏肉オレンジ風味焼、赤魚沙茶醬炒め、豚肉カレー風味揚げ煮、白菜甘酢和え、人参添え、くるみ飴炊き、蟹爪アーモンド揚げ、海老チリソース煮、ブロッコリー添え、帆立貝醤油煮、叉焼、帆立貝南瓜伸し、豚肉甘酢

札幌グランドホテル総料理長 伊藤博之監修  
歴史と伝統の味が盛り込まれたおせち

海と山の食材を使った多彩なメニューを味わえるのが魅力。和洋中それぞれの素材と味を吟味し、新春を迎えるにふさわしく上品に仕上げました。



新商品

44  
品目

約4~5人前

ハイアットリージェンシー 東京「香宝(こうほう)」三段重 44品

品番 00015 **24,840円** (税込)

●内容量:三段重(44品) ●賞味期限2025年2月28日(冷蔵) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍



一の重<18品目>

梅麩含め煮、椎茸旨煮、かに信田、鮎土佐煮、市松かまぼこ、鶏三色巻、金柑、祝海老、牛しぐれ笹包み、赤魚西京焼、伊達巻、はじかみ、鱧子昆布巻、なます(いくら添え)、蛸旨煮、梅型羊羹、黒豆、栗金団

二の重<14品目>

タコのマリネ、キノコブロッコリーのバジル香味、ハーブチキンのチーズキッシュ、地どりのテリーヌ、レッドキャベツピクルス、ブルー、ポークリエット、スマークサーモントラウト、アジのエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、帆立貝香草焼ロマネスコ添え、ローストビーフ(ソース付)、牛蒡の赤ワイン煮、オリーブ

三の重<12品目>

鮑旨煮海藻添え、くるみ飴炊き、らっきょうのワイン漬、中華くらげ、合鴨スマークブロッコリー添え、海老チリソース、酢豚、ザーサイ、サーモントラウト巻、オニオンマリネ、穴子山椒野菜のし、帆立貝のXO醤和え

「ハイアットリージェンシー 東京」  
総料理長 岡本省三監修によるおせち

日本料理・西洋料理・中国料理、それぞれの素材を吟味された質の高いお料理、優雅な盛り付け。三の重の海老チリのソースは料理長直伝のオリジナルソースです。



41  
品目

約3~4人前

ハイアットリージェンシー 東京「香寿(こうじゅ)」三段重 41品

品番 00017 **18,900円** (税込)

●内容量:三段重(41品) ●賞味期限2025年2月28日(冷蔵) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍



一の重<18品目>

かに信田、蛸旨煮、鮎土佐煮、市松かまぼこ、赤魚西京焼、はじかみ、伊達巻、梅麩含め煮、椎茸旨煮、牛しぐれ笹包み、鱧子昆布巻、祝海老、金柑、なます(いくら添え)、鶏三色巻、梅型羊羹、黒豆、栗金団

二の重<12品目>

タコのマリネ、牛蒡の赤ワイン煮、オリーブ、地どりのテリーヌ、レッドキャベツピクルス、ブルー、ポークリエット、スマークサーモントラウト、アジのエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、帆立貝香草焼ロマネスコ添え、ローストビーフ(ソース付)

三の重<11品目>

鮑旨煮海藻添え、くるみ飴炊き、合鴨スマークブロッコリー添え、らっきょうのワイン漬、海老チリソース、酢豚、ザーサイ、中華くらげ、サーモントラウト巻、オニオンマリネ、穴子山椒野菜のし

「ハイアットリージェンシー 東京」  
総料理長 岡本省三監修によるおせち

日本料理・西洋料理・中国料理、それぞれの素材を吟味された質の高いお料理、優雅な盛り付け。

46  
品目  
約4人前

新商品



「海鮮」「肉」「和」の  
バラエティ溢れる味わいが  
一度に楽しめる夢の  
コラボレーションおせちです。

銀座の銘店「GINZA SUSHI BANYA KAI」  
「銀座きたお」「北大路銀座本店」  
3店舗が「段ずつ監修」

GINZA SUSHI BANYA KAI・銀座きたお・  
北大路銀座本店 銀座3店舗コラボ「祝彩(しゆくさい)」三段重46品  
品番 00018 **32,400円** (税込)  
●内容量:三段重(46品) ●賞味期限2025年2月28日(冷凍)  
●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・かに ●加工地:日本 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

一の重<15品目>  
真鯛幽庵焼、金柑、若桃甘露煮、  
本ずわい蟹爪、かぶら甘酢漬、  
炙りのどろ、花咲蟹甲羅盛り、  
わかめ煮、北海道産数の子、帆立  
貝柱まつりし和え、ごぼう抹茶マヨ  
和え、いか刺し昆布、瀬戸内産  
たこの酢漬、煮穴子、北海道  
産サーモンの燻製

二の重<14品目>  
紅茶鴨ロース山椒風味、ピリ辛小胡瓜、  
骨なしスペアリブ山賊味、豚タン煮、  
近江牛のしぐれ笹包み、杏子煮、ロースト  
ビーフ、ポークパストラミスライス、金箔  
添え、直火焼親鳥ボン酢仕立て、ドライ  
トマト赤ワイン煮、さつま芋スティック  
レモン、さつま芋スティック、メープル風味、  
豚の角煮、若鶏チーズピカタ

三の重<17品目>  
栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、紫  
芋きんとん、椎茸柚子煮、小  
松菜と揚げの煮物、一口焼  
湯葉、鳴門金時芋スライス、  
一口昆布巻、蒲鉾、紅、蒲鉾  
白、祝海老、味付いくら、紅白  
なます、伊達巻、鮑旨煮、糸昆  
布酢炊き、黒豆、金箔添え

22  
品目  
約3~5人前

新商品



お祝い料理と鯛を詰め合わせた  
ボリューム感あるおせち

重箱  
なし

飾り物  
なし

お届け状態

※イメージです。  
※盛り付け例は6寸(18cm)の重箱を使用しております。

和風おせち「五葉(ごよう)」22品セット

品番 00020 **11,880円** (税込) 常温  
●内容量:22品セット ●賞味期限:2025年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび ●加工地:日本 ※開封後は、必ず冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

- 22品セット
- 田作り
  - 丹波黒黒豆
  - ふきのうま煮
  - 里芋含め煮
  - たたきごぼう
  - にしん一口巻昆布
  - 栗きんとん
  - 味付しいたけ
  - 穂先竹の子
  - なます
  - 酢れんこん
  - 焼ほたて
  - 焼鯛
  - だし巻
  - 手綱こんにゃく
  - 高野豆腐含め煮
  - 祝海老
  - あさりのうま煮
  - 白福豆
  - 紫福豆(珈琲味)
  - とりつくね
  - 豚の角煮



重箱  
なし

飾り物  
なし

新年のお祝いに縁起物を  
揃えた人気のおせち

18  
品目  
約2~3人前

お届け状態

※イメージです。 ※盛り付け例は6寸(18cm)の重箱を使用しております。

和風おせち「朱竹(しゆくちく)」  
18品セット  
品番 00019 **7,560円** (税込) 常温  
●内容量:18品セット ●賞味期限:2025年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:小麦・卵・乳成分・えび・くるみ・落花生 ●加工地:日本 ※開封後は、必ず冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

- 18品  
セット
- 田作り
  - 丹波黒黒豆
  - 里芋含め煮
  - たたきごぼう
  - にしん一口巻昆布
  - 栗きんとん
  - 味付しいたけ
  - 穂先竹の子
  - なます
  - 焼ほたて
  - だし巻
  - 手綱こんにゃく
  - 高野豆腐含め煮
  - 祝海老
  - あさりのうま煮
  - 白福豆
  - ぜいたく煮
  - とりつくね



重箱  
なし

飾り物  
なし

山と海の幸をバランスよく  
使用した自信作  
上品で華のあるおせち

お届け状態

※イメージです。  
※盛り付け例は6寸(18cm)の重箱を使用しております。

和風おせち「さくら」  
20品セット  
品番 00021 **8,640円** (税込) 常温  
●内容量:20品セット ●賞味期限:2025年1月31日(開封前常温) ●8大アレルギー:えび・くるみ・小麦・卵・乳成分・落花生 ●加工地:日本 ※開封後は、必ず冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

- 20品  
セット
- 田作り
  - 丹波黒黒豆
  - 里芋含め煮
  - たたきごぼう
  - 鱈のうま煮
  - にしん一口巻昆布
  - 金柑甘露煮
  - 栗の甘露煮
  - 味付しいたけ
  - 穂先竹の子
  - なます
  - 焼ほたて
  - くるみ艶煮
  - だし巻
  - 手綱こんにゃく
  - 高野豆腐含め煮
  - 祝海老
  - 紫福豆(珈琲味)
  - ぜいたく煮
  - とりつくね