

2025

おせち

ご予約承り中

令和6年
12月11日(水)まで

式の重

壱の重

- ・海老の艶煮
- ・バイ貝の旨煮
- ・合鴨かんざし
- ・なごみ巻
- ・ぶりの照焼
- ・くるみ真丈黄身寄せ
- ・一口昆布巻
- ・梅酢れんこんの芽
- ・人参松前
- ・中華くらげ
- ・いくらの醤油漬け
- ・菊花くらくら和え
- ・紅白なます
- ・味付け数の子
- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・若桃甘露煮
- ・丹波種黒豆煮

式の重

- ・ドライトマト
- ・鰯昆布〆
- ・サザエウニソース
- ・若鶏三色巻
- ・杉板包み
- ・松前漬け
- ・子宝煮
- ・オマールエビのテルミドール
- ・笹餅巾着
- ・オーロラカスター
- ・きんかんさわやか煮
- ・野菜の煮しめ
- ・栗さんとん

参の重

- ・たたきごぼう
- ・紅白絞り
- ・北寄貝と青菜の柚子和え
- ・帆立明太
- ・カシューなツのあめだき
- ・桜餅
- ・紅あずま甘露煮
- ・ロースサーモン
- ・カニとカボチャのテリーヌ
- ・柿博多
- ・国産牛しぐれ煮
- ・小エビの蜜煮
- ・イカ短冊白焼
- ・黒糖ローストポーク
- ・オリーブ
- ・田作り
- ・蛤袱紗焼
- ・カニカマ奉書

福々と福来たる家々に
笑顔を運ぶおせちかな

三段重おせち

49品 1辺13.6cm×正六角形×高さ4.8cm

25,000円^(税込)

数量限定のため、締切日前でも予約の状況により、注文を締め切らせていただく場合がございます。悪しからずご容赦くださいませ。なるべくお早目のご注文をお願いいたします。

●料理内容は一部変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。
●商品は冷蔵庫に保管してください。 ●賞味期限は1月2日までです。
●代金は前払いとなっております。



全国配達無料お届け

お届けはクロネコヤマトのクール宅急便[チルド(冷蔵)配達]になります。

お届け日 令和6年12月31日(火) ※配達時間の指定はできません。

宴
うたげ寿
ことぶき

三段重おせち 59品 25.5cm×25.5cm×高さ6.3cm×3段

28,000円^(税込)

参の重

壱の重

- ・中華くらげ
- ・菊花くらくら和え
- ・国産牛しぐれ煮
- ・いか黄金
- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・丹波種黒豆煮
- ・味付け数の子
- ・ふぐ昆布和え
- ・紅白なます
- ・一口昆布巻
- ・帆立黄金松前
- ・ロブスター
- ・友禅包み
- ・きんかんさわやか煮
- ・梅麹ソップ漬け
- ・紅あずま甘露煮
- ・田作り
- ・カニ甘酢
- ・梅型人參

式の重

- ・たたきごぼう
- ・鮓西京焼
- ・カニ爪冷製明太マヨネーズ
- ・ロースサーモン
- ・若桃甘露煮
- ・海老の艶煮
- ・いくらの醤油漬け
- ・イカ短冊白焼
- ・タコの旨煮
- ・帆立スモーク風味
- ・真鯛さしき
- ・鰯の高菜巻
- ・アワビの旨煮
- ・野菜の煮しめ
- ・ぶりの照焼
- ・青おたふく
- ・蛤袱紗焼
- ・サーモンかんざし

参の重

- ・三元豚の角煮
- ・栗さんとん
- ・ショコラテリース
- ・ドライトマト
- ・ゴマ団子
- ・花餅紅
- ・花餅白
- ・桜餅
- ・ローストビーフ
- ・笹よもぎ餅
- ・高野豆腐
- ・ミートローフチーズ&パルミ
- ・くるみ真丈黄身寄せ
- ・なごみ巻
- ・紅茶卵の燻製
- ・カニとカボチャのテリーヌ
- ・北寄貝と青菜の柚子和え
- ・梅酢れんこんの芽
- ・くるみのあめだき
- ・カシューなツのあめだき

※画像は盛付け例です。実際の商品画像とは異なります。

慶
よろこび

二段重おせち 37品 24cm×24cm×高さ4.8cm

19,800円^(税込)

壱の重

- ・紅白蒲鉾
- ・伊達巻
- ・若桃甘露煮
- ・丹波種黒豆
- ・味付け数の子
- ・雪見紅梅
- ・紅白なます
- ・一口昆布巻
- ・田作り
- ・松前漬け
- ・蓮根練煮
- ・椎茸の旨煮
- ・紅白春巻
- ・洋風ブロッコリー
- ・チヂキ焼き芋
- ・栗さんとん
- ・笹餅巾着よもぎ
- ・ドライトマト
- ・杏子レモンサンド
- ・梅酢レンコンの芽
- ・柿博多
- ・海老の艶煮
- ・きんかんさわやか煮

式の重

- ・若鶏ワイン焼き
- ・豚の香草焼
- ・チキンパストラミ
- ・小鶴唐焼
- ・数の子墨丹和え
- ・鰯昆布締め
- ・こはだ葉和え
- ・小梅の滴
- ・若鶏三色巻
- ・チーズババゲンテリーヌ
- ・合鴨とバブリカのテリーヌ
- ・金目鯛西京焼
- ・にしん土佐煮
- ・牡蠣しぐれ煮

少人数の方や小さくても
おせちは必要という方に、
お手頃な二段重のおせち。

※画像は盛付け例です。実際の商品画像とは異なります。

◆ご予約・お問い合わせ

株式会社 ヨシケイ長崎

〒854-0066 長崎県諫早市久山町1910-7

0120-095-695

TEL.0957-25-2301(代)

FAX.0957-25-2314

ヨシケイ長崎

新年を彩る雅な三段重のおせち。
皆さまお揃いのお正月が
より一層華やぎます。

大阪の財界人が愛した名店「北新地平八」監修



特選

おせち

冷凍おせち ご注文締切日▶12/9(月) お届け日▶12/30(月)



一段重×1セット

8,800円^(税込)
送料込み

※写真は盛り付け例です。

冷凍 北新地平八

一段重「壱笑」

全22品

●1人前 ●重箱/集合箱

●重寸/(約)L18×W18×H8(cm)(蓋込)

【壱の重】有頭海老艶煮・牛しぐれ笹包み・栗きんとん・焼き帆立・味付け鮑・松笠いか白焼・いくら醤油漬け・かぶらの甘酢漬け・黒豆甘露煮(金箔)・味付け数の子・若桃甘露煮・ぶり照り焼き・白ごま紅はるか・たらこ旨煮・紅白蒲鉾・こはだ栗漬・さつまいも甘露煮・味菜の花・梅魅の含ませ煮・煮しめ松南瓜・鶏つくね串・田作り

*アレルゲン:一部にえび・小麦・卵・乳成分・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む。

*本品は、かに・くるみ・そば・落花生を含む製品と共通の設備で製造しています。

*使用具材や使用量、盛り付け等は若干の変更がある場合がございます。

【お届けについて】ヤマト宅急便にてお客様宅へ直接お届け致します。※お届け出来ない地域:ヤマトクール宅急便配達不能エリア「離島」等

※生ものですのでお早めにお召し上がり下さい。【賞味期限】1月1日まで

冷蔵おせち ご注文締切日▶12/9(月) お届け日▶12/31(火)



※写真は盛り付け例です。

【壱の重】味付け数の子・牛しぐれ笹包み・帆立しそ風味和え・伊達巻・紅白海老結び・鰯の旨煮・蛸煮付け・田作り・黒豆甘露煮(金箔)・渋皮栗きんとん・有頭海老艶煮・いか松笠白焼き・鹿の子こんにゃく旨煮・紅白蒲鉾・殼付きあわび旨煮

【弐の重】梅人参旨煮・味菜の花・椎茸旨煮・蟹爪団子・穴子八幡巻・湯葉合ませ煮・穂先筍旨煮・さつま芋甘露煮・里いも旨煮・ふき旨煮・市松高菜巻・ぶり照り焼き・いくら醤油漬け(金箔)・たらこ旨煮・いか梅酢和え・サーモンの彩りテリーヌ・焼き帆立・北欧シュリンプサラダ・スマーキー・サーモンケッパーのせ・玉ねぎマリネ

【参の重】スマーキードチキンペースト・ドライトマト赤ワイン煮・鶏つくね柚子風味・ふくさ焼き・たたき牛蒡酢・かぶらの甘酢漬け・牛肉野菜巻・花咲サラダ・オレンジシロップ漬け・合鴨パストラミ・白ごま紅はるか・チーズチキンロースト・つくね串・ローストビーフスライス・ローストビーフ用別添タレ・紅梅餅・白梅餅・手まり餅・焼き目入りよもぎ餅・若桃甘露煮

*アレルゲン:一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・あわび・いか・いくら・オレンジ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを含む。
※使用具材や使用量、盛り付け等は若干の変更がある場合がございます。

冷蔵 北新地平八
おせち三段重

29,000円^(税込)
送料込み

全54品

●3~4人前 ●重箱/紙
●重寸/(約)L21.2×W21.2×H16.4(cm)(蓋込)



※写真は盛り付け例です。

冷蔵 北新地平八

おせち一段重

18,000円^(税込)
送料込み

全37品

●2~3人前 ●重箱/ファルカタ(木材)
●重寸/(約)L21.2×W27.8×H7.6(cm)(蓋込)

【壱の重】有頭海老艶煮・味付け数の子・殼付きあわび旨煮・黒豆甘露煮(金箔)・帆立しそ風味和え・いくら醤油漬け(金箔)・紅白蒲鉾・つくね串・いか松笠白焼き・牛しぐれ笹包み・焼き帆立・蛸煮付け・海老つみれ・若桃甘露煮・田作り・たらこ昆布巻・さつま芋甘露煮・梅人参旨煮・鹿の子こんにゃく旨煮・穂先筍旨煮・蓮根旨煮・椎茸旨煮・牛肉野菜巻・紅梅餅・白梅餅・手まり餅・栗きんとん・たたき牛蒡酢・鰯の旨煮・彩りきぬた巻・紅白海老結び・黄味焼きしんじょう・紅白なます・味菜の花・里いも旨煮・銀鮈西京焼き・銀鮈西京焼き

*アレルゲン:一部にえび・かに・小麦・卵・乳成分・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・魚介類を含む。

*使用具材や使用量、盛り付け等は若干の変更がある場合がございます。

一段重×3セット

25,500円^(税込)
送料込み

