

ご予約承り中
令和7年
12月12日(金)まで

2026

おせち

おせちならではの品々を
和と洋の逸品で
雅に盛り込みました。



味選おせち「福」 三段重(そば付き)

55品 3~4人前 21cm×21cm×高さ5.2cm×3段

25,800円 (税込)

年越しそば(乾麺)付き



230g×1袋(2人前)

※写真はイメージです。どんぶりやえび天・ネギ・唐揚げは付いておりません。

巻の重

蒲鉾白・蒲鉾赤
鱈昆布・松前漬
味付数の子・若柑甘露
伊達巻・こだわりなます
焼えび・いか短冊白焼
合鴨かんざし・完熟丸金柑
特選完熟金柑・田作り
黒豆・金箔
ハスノ芽梅・バイ貝割烹煮
巻物・一口昆布巻
たたき牛蒡
味付け生鮭うめ・旨辛にしん

式の重

ドライフルーツのチーズテリーヌ
・紅芋南京テリーヌ・蛤炒炒焼
・真駒ボレ・チーズ焼
・帆立香煎塩ムニエル風
・カニグルメテリーヌ
・ペーコンチーズドック・メープルくるみ
・百合根甘露煮・オマールエビテルミドル
・いかわさび風味・練りきんとん
・栗甘露・紫キャベツのラベ
・国産蟹とおおきサラダ
・スタパオリブ
・雪掛けローズサーモン

参の重

三色団子串
・割烹桜餅
・杉板包み・牛しぐれ煮
・菜の花湯葉巻
・味付なごみ巻
・子宝煮・鳴門金時甘露
・ソデイカ昆布和え
・さんま広島巻
・カシューナッツあめだき
・野菜の煮しめ
・帆立明太
・身吹き椎茸

匠選おせち「華」
特大二段重(そば付き)

65品 4~5人前 26cm×32cm×高さ4.9cm×2段

28,800円 (税込)



式の重

巻の重は和をメインに、
式の重は洋をメインに、
ロブスターと鮑が入った
豪華なおせちです。

巻の重
和

・巻物・松前漬
・味付数の子
・ハスノ芽梅
・やきふく・納豆松子・金柑
・蓮根揚げかつお和え
・いか短冊白焼・伊達巻
・赤魚西京焼・白花生大豆
・ボイルロブスター・田作り
・花餅・紅梅・花餅・白梅
・バイ貝甘露
・糸昆布美味酢漬
・蝦夷あわび活煮・焼帆立
・蒲鉾赤・蒲鉾白
・揚げ冬餅巻
・菜の花湯葉巻
・芽吹き椎茸
・人参おじり焼
・海苔野豆腐・たこ照焼
・こだわりなます・味付いくら
・練りきんとん・栗甘露
・若柑甘露・鶏と根菜の煮物

式の重
洋

・たこの彩りマリネ・豆乳と野菜入り真丈
・ポロニアソーセージスライス
・レモンシロップ漬・くるみ餅
・カニ爪冷製オーロラ・菜の花生ハム巻
・合鴨スモークスライス・巻きさわか煮
・宮崎鶏ロースチーズ焼き
・ドライマト赤ワイン煮・塩しモンチキン
・紫キャベツのラベ・ピンクロウいかわさび風味・真駒ボレ・海苔の旨煮
・オーロラバナナ・帆立香煎塩ムニエル風・牛ロース・ローズトビーフ
・オニオンマリネ・タンクモウ焼レモン・紅芋南京テリーヌ・ぶどう豆ワイン煮
・あしらい紅梅・あしらい白梅・板の上にチーズ寄せ・エビマヨ風タルタル和え
・鶏のラタトゥイユ・コーンテリーヌ・メープルくるみ・百合根甘露煮

年越しそば(乾麺)付き

230g×2袋
(4人前)



※写真はイメージです。
どんぶりやえび天・ネギ・
唐揚げは付いておりません。

二段重おせち「慶」
よみこび

35品 28cm×21.5cm×高さ4cm×2段

19,800円 (税込)



式の重

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。

巻の重

・いか袖子ジュレ和え・クコの実・れんこん煮
・チキンロールスライス・若柑甘露煮
・サーモンローズ・金柑甘露煮・たたきごぼう
・梅型人参煮・焼帆立・いか黄金焼き
・天然エビのふりふりサラダ・煮海老
・市松かまぼこ・なごみ巻ほうれん草
・紫芋と栗のきんとん・黒豆・煙のボーク味

式の重

・若草チーズマヨ・味付数の子
・椎茸煮・伊達巻・あい鴨チーズ串
・鱈昆布・田作り・筑前煮
・ごんなん煮・ふき煮・紅白なます
・味付いくら・プリ照焼・金柑甘露煮
・わらび餅(温州みかん)
・手羽先スティック・若柑甘露煮

※注意 二段重「慶」の配送エリアは離島を除く関西以西のみです。

画像は盛付例です。実際の商品画像とは一部異なる場合もあります。



全国配送無料お届け

◎お届けはクロネコヤマトのクール宅急便【チルド(冷蔵)配送】になります。

お届け日 令和7年12月31日(水) ※配達時間の指定はできません。

但し、北海道・
沖縄・離島は
配達できません

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。あらかじめご了承くださいませ。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。
●商品は冷凍所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。

◆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

特選

おせち

大阪の財界人が愛した名店
「北新地平八」監修



北新地



厳選した食材の味を
引き立てる上品な味付けに
こだわりました。



全34品

※写真は盛り付け例です。

冷蔵 北新地平八

おせち [一段重]

18,800 (税込) 円 送料 込み

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

【吉の重】有頭海老艶煮・味付け数の子・殻付きあわび旨煮・黒豆甘露煮(金箔)・帆立しそ風味和え・いくら醤油漬(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・ふくさ焼き・かぶらの甘酢漬・田作り・たらこ昆布巻・さつま芋甘露煮・梅人参旨煮・穂先筍旨煮・蓮根旨煮・椎茸旨煮・含ませ鮓(梅)・紅梅餅・白梅餅・手まり餅・栗きんとん・たたき牛蒡・海藻真丈・彩りきぬた巻・紅白海老結び・味菜の花・里いも旨煮・銀鮭西京焼き・鳥カレイ西京焼き

※アレルゲン:えび・かに・小麦・卵・乳成分・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さば・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・魚醤(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。

冷蔵おせち

ご注文締切日▶12/10(水) お届け日▶12/31(水)

年に一度の
晴れの日、
新年の食卓を
華やかに
彩ります。



式の重

巻の重

参の重

全50品

※写真は盛り付け例です。

冷蔵 北新地平八

おせち [三段重]

29,000 (税込) 円 送料 込み

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

【吉の重】有頭海老艶煮・味付け数の子・いか松笠白焼き・伊達巻・紅白海老結び・鰯の旨煮・蛸煮付け・鮎笹茶巾・黒豆甘露煮(金箔)・ぶり照り焼き・殻付きあわび旨煮・小松菜煮びたし・鮭西京焼き・かにつみれ・蟹と香草のテリーヌ・田作り

【式の重】たたきごぼう酢・椎茸旨煮・さつま芋甘露煮・穂先筍旨煮・里いも旨煮・湯葉含ませ煮・蓮根旨煮・ふき旨煮・かぶらの甘酢漬・梅人参旨煮・洗皮栗きんとん・いくら醤油漬(金箔)・スモークサーモンケッパーのせ・玉ねぎマリネ・焼き帆立・花咲サラダ・紅白蒲鉾・さつまいもと豆のハニーマスタード風味

【参の重】帆立しそ風味和え・スモークドチキンペーパー巻き・ドライトマト赤ワイン煮・ふくさ焼き・白ごま紅はるか・チーズチキンロースト・鶏つくね柚子風味・つくね串・紅梅餅・白梅餅・手まり餅・焼き目入りよもぎ餅・若桃甘露煮・ローストビーフスライス・ローストビーフ用別添タレ・サーモンの彩りテリーヌ・たらこ旨煮

※アレルゲン: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・魚醤(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。