ヨシケイ長崎

2026 おせち

ご予約承り中

令和7年
12月12日(金)まで

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」ふく
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)

壱の重
- 蒲鉾白・蒲鉾赤
- 鯖昆布〆・松前漬
- 味付数の子・若桃甘露
- 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
- ハスノ芽梅酢・バイ貝割烹煮
- 笹麸・一口昆布巻
- たたき牛蒡
- 味付け生麸うめ・旨辛にしん

弐の重
- ドライフルーツのチーズテリーヌ
- 紅芋南京テリーヌ・蛤袱紗焼
- 真鯛ポワレ・鶏チーズ焼
- 帆立香草焼ムニエル風
- カニグルメテリーヌ
- ベ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ール
- いかわさび風味・練りきんとん
- 栗甘露・紫キャベツのラペ
- 国産蟹とあおさサラダ
- スタフドオリーブ
- 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
- 菜の花湯葉巻き
- 味付なごみ巻
- 子宝煮・鳴門金時甘露
- ソデイカ昆布和え
- さんま広島菜巻
- カシューナッツあめだき
- 野菜の煮しめ
- 帆立明太
- 芽吹き椎茸

年越しそば(乾麺)付き

230g×1袋(2人前)

※写真は調理例です。どんぶりとえび天・ネギ・蒲鉾は付いておりません。

匠選おせち「華」はな
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)

壱の重は和をメインに、
弐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。

壱の重 和
- 笹麸・松前漬
- 味付数の子
- ハスノ芽梅酢
- やきふぐ・網笠柚子・金柑
- 蓮根梅かつお和え
- いか短冊白焼・伊達巻
- 赤魚西京焼・白花豆大
- ボイルロブスター・田作り
- 花餅 紅梅・花餅 白梅
- バイ貝甘煮
- 糸昆布美味酢炊き
- 蝦夷あわび活煮・焼帆立
- 蒲鉾赤・蒲鉾白
- 鶏付冬筍綾煮
- 菜の花湯葉巻き
- 芽吹き椎茸
- 人参ねじり梅
- 寿高野豆腐・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
- 若桃甘露・鶏と根菜の煮物

弐の重 洋
- たこの彩りマリネ・豆乳と野菜入り真丈
- ボ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・菜の花生ハム巻き
- 合鴨スモークスライス・舌子さわやか煮
- 宮崎鶏ローストチーズ焼き
- ドライトマト赤ワイン煮・塩レモンチキン
- 紫キャベツのラペ・ピンクロウいかわさび風味・真鯛ポワレ・海老の旨煮
- オーロラバナナ・帆立香草焼ムニエル風・牛ロース ローストビーフ
- オニオンマリネ・タンスモーク塩レモン・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・極上うにチーズ寄せ・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)

※写真は調理例です。
どんぶりとえび天・ネギ・
蒲鉾は付いておりません。

二段重おせち「慶」よろこび

35品 | 28cm×21.5cm×高さ4cm×2段

19,800円(税込)

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。

壱の重
- いか柚子ジュレ和え・クコの実・れんこん煮
- チキンロールスライス・若桃甘露煮
- 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
- 天然エビのぷりぷりサラダ・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・畑のポーク味

弐の重
- 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
- 鮪昆布〆・田作り・筑前煮
- ぎんなん煮・ふき煮・紅白なます
- 味付いくら・ブリ照焼・金柑甘露煮
- わらび餅(温州みかん)
- 手羽スティック・若桃甘露煮

ご注意 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

[但し、北海道・沖縄・離島は配達できません]

◎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。

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。
●商品は冷暗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

冷蔵おせち　ご注文締切日▶12/10(水)　お届け日▶12/31(水)

大阪の財界人が愛した名店
「北新地平八」監修

特選 おせち

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円(税込)　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)

【壱の重】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・ふくさ焼き・かぶらの甘酢漬け・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・含ませ麩(梅)・紅梅餅・白梅餅・手まり餅・栗きんとん・たたき牛蒡酢・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・さけ・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。

年に一度の
晴れの日、
新年の食卓を
華やかに
彩ります。

※写真は盛り付け例です。

全50品

冷蔵　北新地平八

おせち[三段重]

29,000円(税込)　送料込み

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

【壱の重】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・鱈の旨煮・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
【弐の重】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・かぶらの甘酢漬け・梅人参旨煮・渋皮栗きんとん・いくら醤油漬け(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・スモークドチキンベーコン巻き・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。

【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。(配達時間の指定はできません。)　※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