

2021
お正月
ヨシケイの
料理



【お正月料理カタログ】※カタログは調理時までお手元に保管してください。

ご注文期間 12月10日(木)17:00迄

＝ ご注文はカタログ配布時よりお受けします。＝

お届け日 12月25日(金)～29日(火)頃

【一部地域により30日(水)以降のお届けとなる商品がございます。】

【1】【2】【4】【5】番の商品は、12月30日(水)にお客様のご自宅まで宅急便でお届けします。

アンケートへのご協力をお願いします。詳しくは裏表紙へ。

解凍するだけで銘店の味を
盛込済冷凍おせち

郷 食 宴

和洋中おせち

和・洋・中の銘店の味を三段重に

京都「美先 町家割烹」



京都美先 総料理長
白澤 和則 氏



白澤氏のこだわりは出汁をきかせた煮物。京都の老舗料亭で培った技で伝統に忠実な日本の正月料理を盛り込みました。



銀座「ポルトファール」



ポルトファール 料理長
星合 創 氏

トファール



イタリア料理に精通する星合氏。肉料理やシーフードなど、ワインに合う華やかなオードブルに仕上げました。



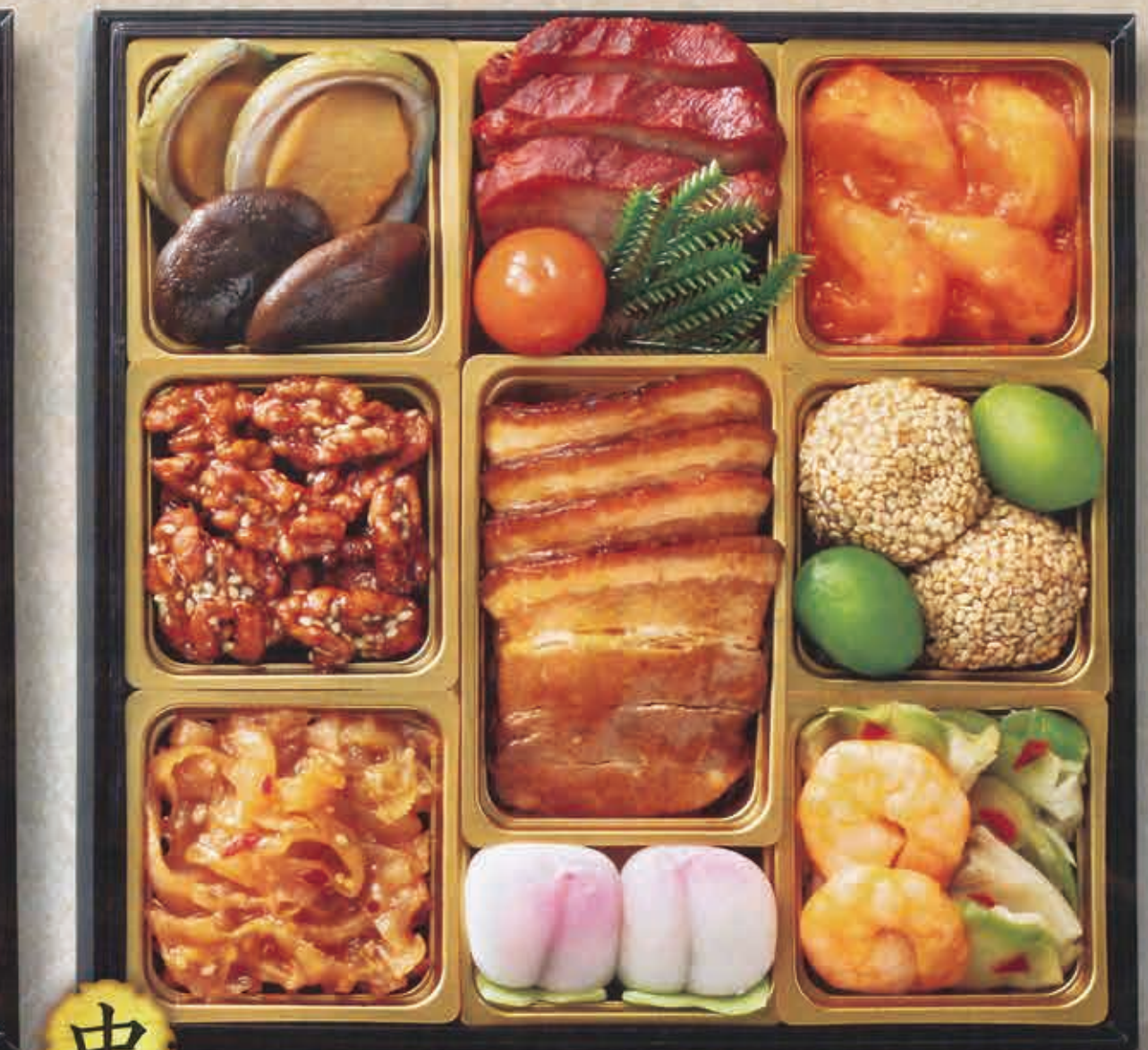
銀座「花蝶」



花蝶 スーパースタッフ担当
王 貴涛 氏



中国の「高級技能厨師」の資格を持つ王氏が厳選した人気の前菜料理をお楽しみください。



和洋中おせち

【1】饗宴(きょうえん)

17,280円

【3人前】
盛込済おせち(冷凍) 紙製重箱三段重(37品)
賞味期限:解凍後冷蔵2日間
【一段の外寸】約19.5cm×19.5cm×5.5cm

37品
3人前



一の重(和風)

- 紅白かまぼこ ●卵、えび使用 3コ
- 鶏肉の香味焼 ●小麦使用 3コ
- 数の子 ●小麦使用 3コ
- 黒豆の煮豆 35g
- 田作り ●小麦使用 20g
- 海老の塩煮 ●小麦、えび使用 3コ
- 栗きんとん 35g
- 伊達巻 ●小麦、卵使用 3コ
- 紅白なます柚子の香り ●小麦使用 25g
- 一口昆布巻 ●小麦使用 3コ
- 市松餅 ●卵使用 3コ
- 手毬巻 ●小麦使用 1コ
- 梅人参 ●小麦使用 2コ
- 立桂飾り 1コ

二の重(洋風)

- パイ貝のブルギニオンバター焼 2コ
- 小麦、乳成分使用
- 紫キャベツのアグロドルチェ 20g
- ローストビーフ トリュフソース添え 4コ
- トリュフソース ●小麦使用 15g
- ポイルブロッコリー 2コ
- 海老とフルファールのトマトクリーム煮 70g
- 小麦、乳成分、えび使用
- 白身魚のパテ ●小麦、乳成分、卵使用 2コ
- クリームチーズとドライフルーツのマリアージュ 20g
- 小麦使用
- パテドカンパニョー ●卵使用 3コ
- キャロットラペ 25g
- ポット・アロスト サルサパジリコ ●乳成分使用 3コ
- カンネリーニの煮込み 70g

三の重(中華)

- アウビのオイスター煮 ●小麦使用 2コ
- 椎茸のオイスター煮 ●小麦使用 2コ
- 胡桃の餡焼き 25g
- 青ザイサイ ●小麦使用 25g
- 小海老のマリネ ●えび使用 2コ
- チャーシュー ●小麦使用 3コ
- 金柑甘露煮 1コ
- トンボロー ●小麦使用 4コ
- 桃の花餅 2コ
- 海老のチリソース ●小麦、乳成分、えび使用 4コ
- 胡麻団子 2コ
- 若桃の甘露煮 2コ
- 中華くらげ ●小麦使用 30g
- 立桂飾り 1コ

和洋中おせち(饗宴)は、12月30日(水)に宅急便でお届けします。

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷凍庫(4〜10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は、冷蔵庫にて保存してください。

■和洋中おせち(饗宴)到着後のお問い合わせはこちらまで
(株)FDファクトリー TEL:03-3604-1819

※お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 10:00〜17:00

招福五の重

赤坂 あじさい



東京赤坂に店を構え、炭火焼や山形料理が好評の「赤坂あじさい」。山形県出身の料理長が、山形県を中心に寄り寄せた厳選素材を使用した四季折々の料理が楽しめるお店です。



空の重

- | | |
|-------------------------|-----|
| 有平かまぼこ ●卵、えび使用 | 4切 |
| 松笠いか ●小麦使用 | 2コ |
| 巻湯葉煮浸し ●小麦使用 | 3コ |
| マッシュルームの旨煮 ●小麦使用 | 25g |
| 伊達巻 ●小麦、卵使用 | 3切 |
| メロ西京焼 ●小麦使用 | 3切 |
| 梅花人参旨煮 ●小麦使用 | 3コ |
| 菜の花福良漬 ●小麦使用 | 20g |
| 竹の子土佐煮 ●小麦使用 | 3切 |
| 身欠にしん昆布巻 ●小麦使用 | 3切 |
| ぶりの子煮 ●小麦使用 | 3コ |
| 浜沙えび ●えび使用 | 4尾 |
| ずんだ餡餅巾着巻 ●小麦使用 | 3コ |
| くるみのかつお和え ●小麦使用 | 25g |
| ローストビーフ(ソース付) ●小麦、乳成分使用 | 4枚 |
| ●立桂飾り | 1コ |
- の表記は飾りであり、食べ物ではありません。

月の重

- | | |
|------------------|-----|
| つぶ貝と小松菜の鉄ばえ ●卵使用 | 40g |
| ちりめん山椒煮 ●小麦使用 | 20g |
| めひかり南蛮漬 ●小麦使用 | 2尾 |
| 酢取りパプリカ 赤・黄 | 各1切 |
| 酢取りたこ ●小麦使用 | 2切 |
| 子持めかぶ ●小麦使用 | 30g |
| いくら醤油漬 ●小麦使用 | 40g |
| 穴子柳川新文 ●小麦、卵使用 | 3切 |
| えんがわ龍皮巻 | 2切 |
| かに新文 ●小麦、卵、かに使用 | 3切 |

星の重

- | | |
|---------------------|-----|
| 金箔黒豆 | 50g |
| フルーツチーズ ●乳成分使用 | 1コ |
| 田作り ●小麦使用 | 20g |
| 山形牛切菜煮 ●小麦、乳成分使用 | 3切 |
| 安納芋きんとんと甘露栗 | 60g |
| 裏白椎茸 ●小麦、乳成分、卵使用 | 2切 |
| 海老椎茸 ●小麦、乳成分、卵、えび使用 | 2切 |

雪の重

- | | |
|-------------------|----|
| えびときなごの手綱巻 | 3切 |
| ●小麦、乳成分、卵、えび、かに使用 | |
| 酢漬かじき昆布メ | 1コ |
| 小川巻 | 4切 |
| 数の子美味漬 ●小麦使用 | 3切 |
| 本錦のずんだ焼 | 2切 |
| 若桃甘露煮 | 2コ |
| 鶏の趣味増漬焼 ●小麦使用 | 4切 |

花の重

- | | |
|---------------|-----|
| 彩りきぬた巻 ●卵使用 | 3切 |
| 山形牛しぐれ煮 ●小麦使用 | 40g |
| はたて貝山椒煮 ●小麦使用 | 3コ |
| いんげん | 2切 |
| 金柑シロップ漬 | 2コ |
| 紅白なます | 40g |
| かんぱち金紙巻 ●卵使用 | 3切 |

46品
3~4人前

雪

月



花



星

赤坂 あじさい

[2]招福五の重(しょうふくごのじゅう)
21,600円

【3~4人前】
盛込済冷凍(冷凍) 白木重箱三段五の重(46品)
賞味期限:解凍後冷蔵2日間
【一段の外寸】空の重/約28.0cm×14.0cm×4.9cm
雪・月・花・星の重/約14.0cm×14.0cm×4.9cm



赤坂 あじさい(招福五の重)は、
12月30日(水)に宅急便でお届けします。

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷凍庫(5~10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は、冷蔵庫にて保存してください。

■赤坂 あじさい(招福五の重)
到着後のお問い合わせはこちらまで
(株)銀の森コーポレーション
TEL:0573-25-2095
※お問い合わせ受付時間
12月30日・31日 10:00~18:00

京小箱

京菜味のむら

京の美味を彩り豊かに
詰め合わせた
手のひらサイズの
二段重をお二人で

京菜味のむら

京都市中京区の「京菜味のむら」。和モダンな佇まいのお店では野菜を主としたおばんざいを提供しています。



32品
2人前



一の重

二の重

京菜味のむら
[3]京小箱
(きょうこばこ)
9,500円

【2人前】
盛込済冷凍(冷凍)
合成樹脂製重箱二段重(32品)×2組
賞味期限:解凍後冷蔵2日間
【一段の外寸】約11.7cm×11.7cm×3.9cm

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫にて約17時間解凍をしてください。解凍後は冷蔵庫にて保存してください。

■京菜味のむら[京小箱] 到着後のお問い合わせはこちらまで
(株)ノムラフーズ TEL:075-602-1123

一の重

- | | |
|----------------|-----|
| 金時人参入り生酢 ●小麦使用 | 30g |
| いくら ●小麦使用 | 3g |
| 田作り ●小麦使用 | 6g |
| 伊達巻 ●小麦、卵使用 | 1切 |
| 紅白蒲鉾 ●小麦、卵使用 | 1切 |
| お祝い海老 ●小麦、えび使用 | 1尾 |
| 黒豆 | 25g |
| 洗皮栗甘露煮 | 1コ |
| 栗甘露煮 | 1コ |
| 梅餅 ●小麦使用 | 1コ |
| 甘鯛西京焼 ●乳成分使用 | 1切 |
| 笹団子 | 1コ |
| 合鴨ロース | 1切 |
| 数の子 ●小麦使用 | 1切 |

二の重

- | | |
|-----------------|-----|
| 餅巾着旨煮 ●小麦使用 | 1コ |
| 寿高野め煮 ●小麦使用 | 1コ |
| 黒豆がんもめ煮 ●小麦使用 | 1コ |
| 一口昆布巻 ●小麦使用 | 1コ |
| 鶏木の芽味噌焼 ●小麦、卵使用 | 1コ |
| 菊煮メ ●小麦使用 | 1コ |
| ごぼう煮メ ●小麦使用 | 1コ |
| 海老旨煮 ●小麦、えび使用 | 1尾 |
| 味付こんにゃく ●小麦使用 | 1尾 |
| 椎茸旨煮 ●小麦使用 | 1コ |
| 金柑甘露煮 | 1コ |
| すり身揚巻 ●小麦、卵使用 | 1コ |
| 帆立旨煮 ●小麦使用 | 1コ |
| 鰯旨煮 ●小麦使用 | 20g |
| あわび旨煮 ●小麦使用 | 1コ |
| 手まり巻 ●小麦使用 | 1コ |
| 松麩 ●小麦使用 | 1コ |
| 梅型人参 ●小麦使用 | 1コ |

※お問い合わせ受付時間
12月30日・31日 8:30~17:30
※上記は一組の内容量です。

盛込済冷凍おせち

伝統を詰め込んだ老舗の味わい

祥雲

日本料理 たら岡監修



福岡でも屈指の老舗料亭として、日本料理の伝統を守りながら、時代の移ろいやお客様の嗜好の変化に対し日々研鑽し「どこにも負けない努力」を合言葉に調理に取り組んでいます。



二の重

三の重

一の重

51品
2~3人前

日本料理 たら岡監修

【4】祥雲(しょううん)

13,820円

【2~3人前】

盛込済おせち(冷凍) 紙製重箱三段重(51品)

賞味期限:解凍後冷蔵2日間

【一段の外寸】約16.2cm×16.2cm×4.8cm

一の重

にしんの笹巾着 ●小麦使用 2コ
製斗入り田作り ●小麦使用 1コ
金柑甘露煮 2枚
伊達巻 ●小麦、卵使用 2枚
蓮の牙梅酢 ●小麦使用 15g
紅梅酢 ●卵、えび使用 2枚
白梅酢 ●小麦、えび使用 2枚
海老旨煮 3尾
黒豆 ●小麦使用 2コ
梅型百合根羊羹 ●卵使用 30g
博多鶏チーズ焼 ●小麦、乳成分、卵使用 2コ
真鶏子旨煮 ●小麦使用 2コ
松前漬 ●小麦使用 25g
数の子 ●小麦使用 3本
寿昆布福子 ●小麦使用 1枚
きんとん 50g
漬皮栗甘露煮 1粒
栗甘露煮 1粒
●立桂飾り 1コ

二の重

椎茸煮 ●小麦使用 2枚
焼き湯葉巻 ●小麦、乳成分使用 2コ
寿高野豆腐 ●小麦使用 2コ
知鳥鶏(鶏皮) ●小麦使用 10g
紅白なます 25g
こはだかぶ 25g
たこわさび菜 15g
鱈昆布 ●小麦使用 2コ
若桃甘露煮 2コ
紫花豆旨煮 3粒
小鯛西京焼 2コ
にしん親子巻 ●小麦、乳成分使用 2切
昆布巻 ●小麦使用 2コ
合鴨スモーク 3枚
くるみ甘露煮 ●小麦使用 15g
博多地鶏と香辛のバイ包み 2枚
●小麦、乳成分、卵使用 2コ
うめ餅 ●小麦使用 1枚
●立桂飾り 1コ

三の重

オーロラクリーム包み ●乳成分、卵使用 2コ
リンゴと豆腐のバイ包み ●小麦、乳成分、卵使用 2切
梅老とプロコリーのテリーヌ 3切
●小麦、乳成分、卵、えび使用
黒糖ローストポーク ●小麦、卵使用 2枚
ベーコンチーズロール ●小麦、乳成分、卵使用 3コ
うにチーズ寄せ ●小麦、乳成分、卵使用 3切
プロコリーパジル香味 ●小麦使用 3コ
チキンテリーヌ ●小麦、乳成分、卵使用 2枚
魚卵とプロコリーのマヨネーズ風 30g
●小麦、乳成分、卵使用
サーモンの彩りテリーヌ ●小麦、乳成分、卵使用 2切
杏子煮 2粒
サーモントラウトロール 3枚
ケバブ 3粒
はれん草と若鶏のテリーヌ ●小麦、乳成分、卵使用 2切
塩トマト甘納豆 2切
スイートポテト ●乳成分、卵使用 2切
●の表記は飾りであり、食べ物ではありません。

盛込済冷凍おせち

料理人のこだわりが凝縮した豪華なおせち

和風三段重

銀座割烹 里仙

銀座 割烹 里仙

和食の匠の技と、伝統を重んじながら、記憶に残る味を追求。厳選した素材の風味と食感を活かした上品な料理が、食通をうならせる銀座の銘店です。



旬の素材の美味しさを活かすことにこだわり、本物の味を追求し続けています。



三の重



38品
3~4人前

銀座割烹 里仙

【5】和風三段重

27,000円

【3~4人前】

盛込済おせち(冷凍) 白木重箱三段重(38品)

賞味期限:解凍後冷蔵2日間

【一段の外寸】約19.6cm×19.6cm×5.3cm

二の重

一の重

いくら醤油漬 ●小麦使用 25g
数の子 ●小麦使用 3本
蛤山椒しぐれ煮 ●小麦使用 15g
黒豆 50g
伊勢海老 ●えび使用 1尾
栗甘露煮 3コ
金団餅 60g
京餅でまり 2コ
有頭海老煮 ●小麦、乳成分、えび使用 1尾
鮎魚 ●小麦使用 3コ
金柑甘露煮 2コ
●立桂飾り 2コ
●水引 1コ
●の表記は飾りであり、食べ物ではありません。

二の重

紅白蒲鉾 ●卵、えび使用 4切
伊達巻 ●小麦、卵使用 3切
大黒花芸豆 4コ
香甘露煮 2コ
たこ煮 ●小麦使用 2コ
梅人参煮 ●小麦、乳成分使用 4コ
紅白なます 40g
若桃甘露煮 2コ
三色玉子 ●乳成分、卵使用 4枚
膳西京焼 ●小麦使用 3切
わかさぎ田作り ●小麦使用 10g
チキン二色巻 ●小麦使用 3枚
梅老陳皮 ●小麦、えび使用 3切
味付くるみ ●小麦使用 30g
●立桂飾り 1コ
●水引 1コ

三の重

帆立煮 ●小麦使用 3コ
合鴨燗 3枚
穴子巾着 ●小麦使用 2コ
たこ煮 ●小麦使用 2コ
梅人参煮 ●小麦、乳成分使用 4コ
六方芋煮 ●小麦、乳成分使用 4コ
椎茸旨煮 ●小麦使用 4枚
一口高野豆腐 ●小麦、乳成分使用 4コ
割烹オクラ ●乳成分使用 3コ
紅梅昆布巻 ●小麦使用 4コ
花菊煮 ●小麦、乳成分使用 3コ
子持甘納豆 ●小麦使用 4切
鳥賊松笠雲丹焼 ●小麦使用 2コ
●立桂飾り 1コ

一の重



日本料理 たら岡監修(祥雲)は、12月30日(水)に宅急便でお届けします。

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷暗所(5~10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は、冷蔵庫にて保存してください。

日本料理 たら岡監修(祥雲)到着後のお問い合わせはこちらまで

(株)山福

フリーダイヤル:0120-011-555

※お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 10:00~16:00

銀座割烹 里仙(和風三段重)は、12月30日(水)に宅急便でお届けします。

解凍方法及び保存方法 冷蔵庫もしくは冷暗所(5~10℃)にて約24時間解凍をしてください。解凍後は、冷蔵庫にて保存してください。

銀座割烹 里仙(和風三段重)到着後のお問い合わせはこちらまで

(株)東京正直屋(担当:大下)

TEL:090-6008-4863

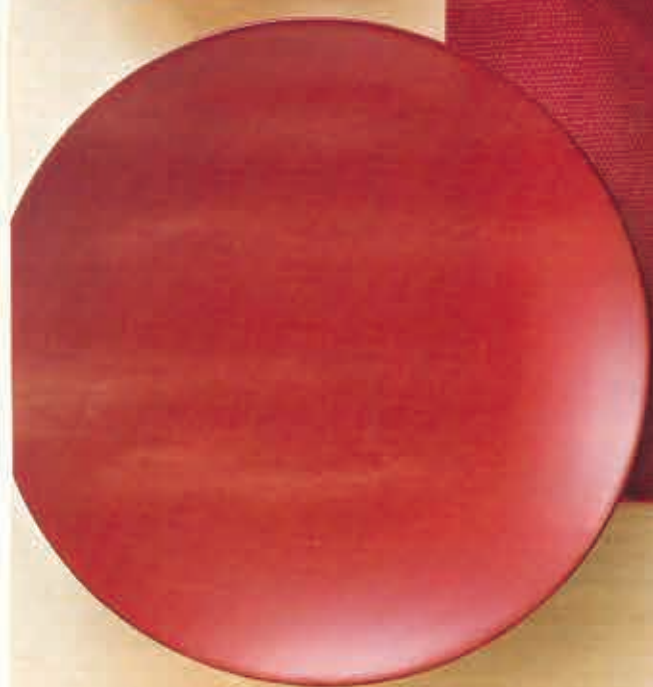
※お問い合わせ受付時間 12月30日・31日 8:00~18:00

新春の宴が華やぐ 家族も大満足の全23品目

手詰めおせち

雅

〈みやび〉



お好みの器に
自由に盛り付けて
素敵にアレンジ!

ヨシケイならではの
「手詰めおせち」とは?

一品ずつ個包装されているから、
自分好みの盛り付けができます。



※写真はイメージです。

【6】〈雅〉12,980円

【目安として4〜5人用の量です】
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。

お飾り
1セット付



天然赤海老塩焼き(冷凍)	6尾(170g)	いくら醤油漬(冷凍)	80g
●食べ頃使用 ●製造：アルゼンチン産		●小豆使用 ●産地：アラスカ産	
蒲鉾(赤)(冷蔵)	170g	昆布巻(たらこ)	1本
●小豆、卵使用		●小豆使用 ●たらこ：アメリカ産	
蒲鉾(白)(冷蔵)	170g	黒豆(丹波)	110g
●小豆、卵使用		田作	35g
味付数の子(冷凍)	100g	●小豆使用	
●小豆使用 ●数の子：ロシア又はオランダ産		若鶏の三色巻き(冷凍)	260g
伊達巻(冷蔵)	180g	●小豆使用	
●小豆、卵使用		スモークサーモン(スライス)(冷凍)	70g
栗きんとん(冷蔵)	170g	●サーモンタウト：ノルウェー産	
●栗：韓国産			

味付けだこ(冷凍)	160g	ボイルズワイガニ爪(冷凍)	120g(5コ)
●小豆使用 ●だこ：セネガル産		●かに使用 ●ズワイガニ爪：カナダ産	
ぶり照焼(冷蔵)	3切	かしこるみ(冷蔵)	60g
●小豆使用		ゆず大根(55g)(冷蔵)	1袋
たたきごぼう(冷蔵)	60g	●小豆使用	
●小豆使用		筑前煮(125g)(冷蔵)	1袋
直火焼ローストビーフ(タレ付)(冷蔵)	160g	●小豆使用 ●鶏肉：ブラジル産	
●小豆使用 ●牛もも肉：オーストラリア産		花餅(紅梅2コ、白梅1コ)(冷蔵)	1パック
豚角煮(120g)タレ込み(冷蔵)	1袋		
●小豆使用			
つくばりつくね串(冷蔵)	5本		
●小豆、乳成分、卵使用			

調理方法

- ◆天然赤海老塩焼き、伊達巻、栗きんとん、いくら醤油漬、スモークサーモン、味付けだこ、ローストビーフ、ボイルズワイガニ爪、花餅は解凍し、伊達巻、ローストビーフは食べやすく切る。
- ◆若鶏の三色巻きは解凍し、食べやすく切って耐熱器にのせ、ラップをして電子レンジで目安として約1分〜1分30秒加熱する。
- ◆ぶり照焼、豚角煮、つくばりつくね串、筑前煮は凍ったまま袋ごと湯煎する。
- ◆味付け数の子、たたきごぼう、ゆず大根は袋ごと流水解凍する。

※電子レンジ調理は500Wを目安にしておりますが、機種により加熱時間が異なりますのでご了承ください。



和洋中の美味を彩り豊かに揃え 幅広い世代が楽しめるおせち

【7】〈慶〉
9,980円

【目安として3人用の量です】
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。



和風

蒸し焼きえび(有頭)(冷凍)	5尾
えび使用 ●ブラックタイガー・フィリピン・ベトナム産	
ぶり照焼(冷凍)	3切
蒲鉾(赤)(冷蔵)	小丸、卵使用 170g
蒲鉾(白)(冷蔵)	小丸、卵使用 170g
味付数の子(冷凍)	50g
小丸使用 ●数の子：ロシア又はオランダ産	
伊達巻(冷凍)	小丸、卵使用 150g
栗きんとん(冷凍)	栗：韓国産 170g
いくら醤油漬(冷凍)	小丸使用 ●鱈：アラスカ産 50g
昆布巻(たらこ)	小丸使用 ●たらこ：アメリカ産 1本
黒豆	60g
田作	小丸使用 35g
味付けたこ(冷凍)	小丸使用 ●たこ：セネガル産 160g
帆立照り焼き(冷凍)	小丸使用 85g

洋風

直火焼ローストビーフ(タレ付)(冷凍)	160g
小丸使用 ●牛もも肉：オーストラリア産	
天然紅鮭のマリネ(70g)(冷蔵)	紅鮭：ロシア産 1袋
さつまロールパイ(冷凍)	小丸、乳成分、卵使用 1本

中華

やまと豚チャーシュー切り落とし(100g)(冷凍)	1袋
小丸使用	
えび海鮮餃子(冷凍)	小丸、乳成分、卵、えび使用 6コ
ひとくち桃まん(冷凍)	小丸使用 3コ

調理方法

- ◆蒸し焼きえび、伊達巻、栗きんとん、いくら醤油漬、味付けたこ、帆立照り焼き、ローストビーフ、天然紅鮭のマリネ、さつまロールパイは解凍し、伊達巻、ローストビーフ、さつまロールパイは食べやすく切る。
- ◆ぶり照焼、やまと豚チャーシュー切り落としは凍ったまま袋ごと湯煎する。
- ◆味付数の子は袋ごと流水解凍する。
- ◆えび海鮮餃子、ひとくち桃まんは凍ったまま蒸し器で蒸す(目安としてえび海鮮餃子約8分・ひとくち桃まん約7分)。



定番おせちも洋風オードブルと一緒に楽しめる夫婦おせち

【8】〈寿〉
5,980円

【目安として2〜3人用の量です】
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。



焼き海老(大)(冷蔵)	3尾	昆布巻(冷蔵)	小丸使用 65g
えび使用 ●ブラックタイガー・フィリピン・ベトナム産		黒豆	60g
蒲鉾(赤)(冷蔵)	小丸、卵使用 170g	田作	小丸使用 35g
蒲鉾(白)(冷蔵)	小丸、卵使用 170g	スモークサーモン(スライス)(冷蔵)	50g
味付数の子(冷蔵)	50g	サーモンラクト：ノルウェー産	
小丸使用 ●数の子：ロシア又はオランダ産		四元豚のロースパストラミ(スライス)(冷蔵)	200g
伊達巻(冷蔵)	小丸、卵使用 150g	●豚肉：フランス産	
栗きんとん(冷蔵)	栗：韓国産 170g	つくば鶏つくね串(冷蔵)	5本
		小丸、乳成分、卵使用	

調理方法

- ◆焼き海老、伊達巻、栗きんとん、スモークサーモンは解凍し、伊達巻は食べやすく切る。
- ◆つくば鶏つくね串は凍ったまま袋ごと湯煎する。
- ◆味付数の子、ロースパストラミは袋ごと流水解凍する。



伝統の美味を選びすぐった 基本のおせちセット

【9】〈華〉
3,980円

【目安として2人用の量です】
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。

基本の
10品
おせち



焼き海老(冷蔵)	5尾
えび使用 ●ブラックタイガー・フィリピン・ベトナム産	
紅白かまぼこ(冷蔵)	小丸、卵使用 210g
味付数の子(冷蔵)	50g
小丸使用 ●数の子：ロシア又はオランダ産	
いくら醤油漬(ますこ)(冷蔵)	小丸使用 30g
伊達巻(冷蔵)	小丸、卵使用 150g
栗きんとん(冷蔵)	栗：韓国産 170g
昆布巻(冷蔵)	小丸使用 65g
田作	小丸使用 35g
黒豆	60g
たたきごぼう(冷蔵)	小丸使用 60g

調理方法

- ◆焼き海老、いくら醤油漬、伊達巻、栗きんとんは解凍し、伊達巻は食べやすく切る。
- ◆味付数の子、たたきごぼうは袋ごと流水解凍する。

一品おせち 「お好きなものをお好きな分だけ」



粒のしっかりした
歯ごたえの良い数の子

【10】味付数の子
1,980円

●200g(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦使用 ○数の子:アメリカ



丹波種黒大豆を柔らかく、
ふつくと仕上げました

【11】大粒丹波黒豆
1,300円

●85g×2パック
※賞味期限:常温3か月



風味豊かな紅鮭と
寒ぶりの昆布巻

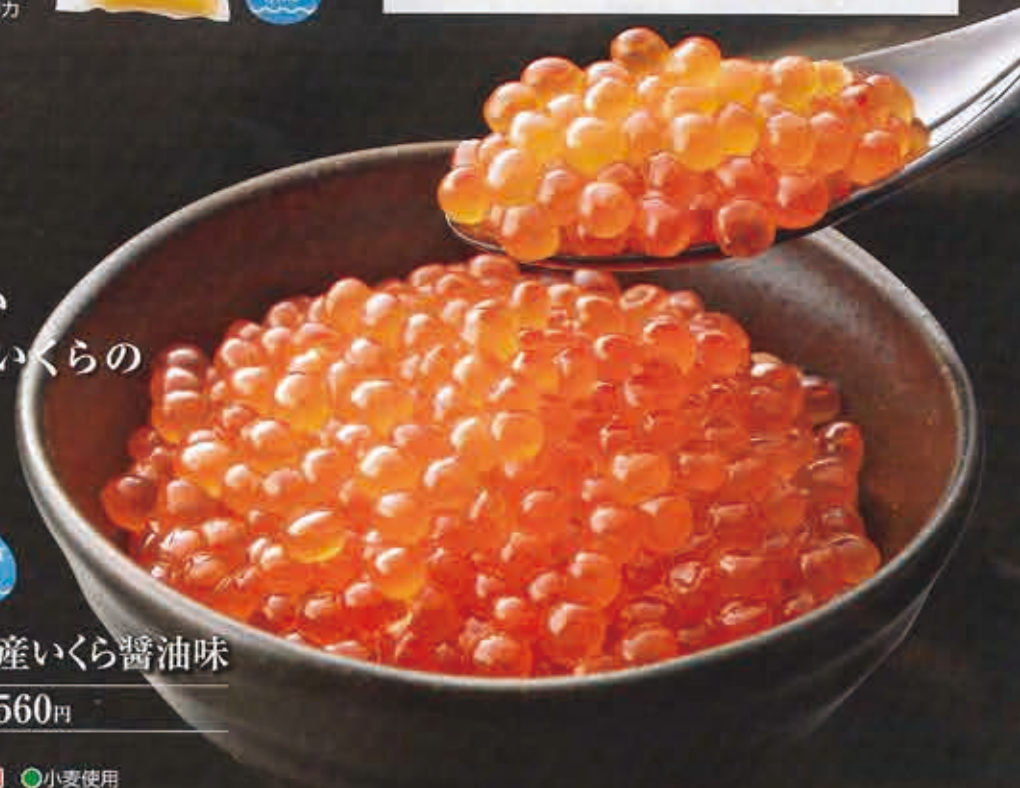
味わい深い
北海道産いぐらの
醤油漬け



【12】昆布巻 紅鮭・寒ぶり
1,420円

●各150g(冷凍)
※賞味期限:冷蔵1か月
●小麦使用 ●紅鮭:ロシア

●180g(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦使用



あわびの旨みと
磯の香りを贅沢に



【14】あわび磯煮
2,160円

●1粒(冷蔵)
※賞味期限:冷蔵1か月
●小麦使用 ○アワビ:オーストラリア産



とろりと甘い
伝統製法の国産栗きんとん

【15】栗きんとん
2,400円

●350g(栗10粒)(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月



ご家族やお客様に合わせてお好きなものを選んで
自由に組み合わせられる「一品おせち」。
作るのに手間の掛かるおせちもこれなら簡単！



きめ細かく弾力のある
老舗蒲鉾店の味

【16】小田原鈴廣 紅白蒲鉾
2,110円

●紅白 各240g(冷蔵)
※賞味期限:2021年1月7日(冷蔵)
●卵、えび使用 ●魚肉:輸入、国産



静岡産はちみつ
すっきりとした甘さ

【18】はちみつ入り 伊達巻
1,050円

●1本(冷蔵)
※賞味期限:2021年1月7日(冷蔵)
●小麦、卵使用



【17】調理済お煮しめ
2,780円

●調理済お煮しめ(冷蔵)
鶏ごぼうれんこん...385g
たけのこ...185g
里芋...181g
こんにゃく...4コ
人参...5コ
椎茸...4コ
昆布巻...54g
※賞味期限:2021年1月7日(冷蔵)
●小麦、乳成分使用



彩り豊かな本格派の味を
器に盛るだけで楽しめます



ごぼう、人参、いんげんの彩りと食感

【19】若鶏の三色巻き
860円

●260g(冷蔵)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦使用



国産鰻を使用した、神戸の老舗
玉子焼専門店「山田製菓」謹製

【20】鰻巻
1,480円

●1本(冷蔵)
※賞味期限:冷蔵3か月
●小麦、卵使用



北海道産ほたての照り焼き

【21】ほたて照り焼き
800円

●120g(冷蔵)
※賞味期限:冷凍3か月
●小麦使用



おせちを華やかに彩る海老

【22】海老の艶煮
880円

●138g(6尾)(冷蔵)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦、えび使用 ●ブラックタイガー海老:ベトナム産



国産片白のしめの田作り、
くるみ入田作のセット

【23】田作り&くるみ入田作
990円

●各40g
※賞味期限:常温1か月
●小麦使用





1996年、東京赤坂にオープン。
「医食同源」を謳う広東料理で、優しく穏やかな味を演出している銘店。

銘店の味を ご自宅で!

なだ万

天保元年(1830年)創業。
「老舗はいつも新しい」をテーマに日本料理の正道を守りつつ、
時代にマッチした味を追求している。



なだ万本店 山茶花荘 (さざんかそう)
(東京都千代田区・ホテルニューオータニ内)



紹興酒、豆板醬で
本場の味!!

【24】赤坂璃宮 乾焼鮮蝦仁 (大海老のチリソース) 1,390円

葱、生姜、生薑、にんにく等の香味野菜がいききたチリソースに、
大きめの海老を合わせました。

●200g×2袋(冷凍) ※賞味期限: 冷蔵9か月
●小麦、えび使用 ●原産国: タイ



年末年始の食卓を
華やかに彩ります

【25】赤坂璃宮 飲茶セット 2,190円

赤坂璃宮監修、飲茶の7種セットです。蒸せば、よりいっそう本格的な
味をお楽しみいただけます。

●赤坂璃宮 飲茶セット(冷凍)
(海鮮ちまき・チャーシュー・饅頭・海老にら饅頭・海老餃子(たけのこ入り)・海老しゅうまい・
ショウロンボウ・餃子(フカヒレ入り))...648g(7種×4コ)(計28コ)
※賞味期限: 冷蔵9か月 ●小麦、卵、えび使用
●原産国: タイ、海鮮ちまき...もち米・タイ



豚肉の旨みをいかした
とろけるような美味しさ

【26】なだ万 豚の角煮 1,290円

豚バラ肉に独自の醤油ベースの甘めのタレをからめて
仕上げた一品。柔らかな上品な味わいながらも、しっか
りと味をしみ込ませました。

●150g×2袋(冷凍) ※賞味期限: お届け日を含め 冷蔵10日間 ●小麦、乳成分、卵使用
●豚ばら肉: デンマーク産



脂ののった鯖と
ゆずの香りが絶妙

【27】なだ万監修 ゆず香る焼鯖の押寿司 1,290円

脂がしっかりとった鯖を、ゆずが香る特製タレに漬け込み、丁寧に焼き上げました。
生姜と大葉を混ぜ込んだ酢飯が爽やかな押し寿司です。

●300g(8切)(冷凍) ※賞味期限: 冷蔵6か月 ●小麦使用



年末年始の食卓に手作りの味

※カタログは調理時までお手元に保管してください



(写真は4~5人用の量です)

【28】手作りお煮しめ 1,150円 (2~3人用)

【29】手作りお煮しめ 1,830円 (4~5人用)

【作り方】
①こんにゃくは短冊に切って手綱にし、ゆでる。里芋は湯を洗い流し、表面を少し乾かしてから皮をむき、食べやすく切る。ごぼうは泥を洗い、れんこん、人参と共に食べやすく切り、れんこんはさっと水洗いし、ごぼうは水にさらす。椎茸は飾り包丁を入れる。
②鍋に①、昆布巻を入れて煮立て、鶏肉を加えて蓋をして中火で煮、火が通ったら食べやすく切った絹さやを加えてさっと煮る。

材料	2~3人用	4~5人用
●若鶏もも肉(一口カット)	180g	300g
●れんこん(冷蔵)	100g	200g
●里芋	100g	200g
●ごぼう(冷蔵)	100g	200g
●椎茸(冷蔵)	3枚	5枚
●こんにゃく	小1本	1/2枚
●昆布巻	3コ	5コ
●絹さや(冷蔵)	20g	30g
●だし汁	250ml	500ml
●酒	大1	大2
●しょうゆ	少々	大1
●みりん	大1	大2



(写真は3~4人用の量です)

【30】海鮮バラちらし 1,580円 (2~3人用)

【31】海鮮バラちらし 1,980円 (3~4人用)

【作り方】
①海鮮バラちらしセットは解凍する(詳しくはパッケージ参照)。
②温かいご飯(2~3人用2合(約650g)、3~4人用3合(約1kg))に、すしのこ(お好みで加減)を混ぜ合わせて冷ます。
③胡瓜、厚焼きたまごは角切り、青じその葉はせん切りにして水にさらす。
④器に②を盛り、具を彩りよくのせる。
●海鮮バラちらしセット...小麦、卵、えび使用
●海鮮バラちらしセット...
まぐろ角切り(漬け)(きはだまぐろ): 韓国産・その他、
サーモン角切り(漬け)(トラウトサーモン): チリ産・ノルウェー産・その他、
むき甘えび(甘えび): カナダ産・グリーンランド産・アメリカ産・ロシア産・その他、
いくら醤油(鰯節): ロシア産・その他

材料	2~3人用	3~4人用
●海鮮バラちらしセット(生食用)(冷蔵)	50g	75g
●まぐろ角切り(漬け)	50g	75g
●サーモン角切り(漬け)	20g	30g
●むき甘えび	20g	30g
●いくら醤油	100g	100g
●厚焼きたまご	2/3枚	1本
●胡瓜(冷蔵)	2/3本	1本
●青じその葉(冷蔵)	2枚	3枚
●すしのこ(35%)	2/3袋	1袋
●白たま	2/3袋	1袋
●刻みみ	1袋	1袋



【32】フルーツ杏仁白玉 1,650円 (4~5人用)

【作り方】
①あわせるデザートは解凍する(詳しくはパッケージ参照)。
紅白白玉はゆで、浮いてきたら水で冷やし、水気をきる。
②鍋に水400ml、さとう130gを入れて火にかけ、さとうが溶けたらちみつを加えて冷ます。
③レモンは半量を搾り、残りは皮をむいていちよう切りにする。
④その他のフルーツは食べやすく切る。
⑤②にレモン汁(お好みで加減)、①、④、いちよう切りのレモンを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
●あわせるデザート...乳成分、卵使用 ●紅白白玉...もち米粉・タイ産

材料	4~5人用
●あわせるデザート(杏仁豆腐)(冷蔵)	500g
●紅白白玉(冷蔵)	300g
●りんご(冷蔵)	1コ
●キウイ(冷蔵)	1コ
●バナナ	1本
●ちみつ	2袋
●レモン(冷蔵)	1コ

お手軽! 年越し/年明け そば・うどん



年越しには
やっぱりおそば

【33】手揚げ天ぷらそば 1,290円

歯切れのよいそばに、一尾ずつ手で揚げた大きな海老、蒲鉾、葱をのせました。だしのきいたそばつゆが旨みを引き立てます。
●287g×3袋(冷蔵) ※賞味期限: 冷蔵10日間 ●小麦、そば、えび使用



年明けうどんに
どうぞ

【34】お水がいない鍋焼うどん 1,080円

香り高く風味豊かな出汁と白菜、ほうれん草、鶏つくね、椎茸、えび、かまぼこ、きざみ揚げ、麩の具材を彩りよく盛りつけました。
●558g×3食(冷蔵) ※賞味期限: 冷蔵6か月 ●小麦、卵、えび使用





【35】とらふぐフルコース (2~3人用) 6,480円

- とらふぐフルコース(冷凍)
 - とらふぐ刺身 20g×3
 - とらふぐ皮 10g×3
 - ポン酢 12g×3袋
 - もみじおろし 3g×3袋
 - とらふぐちり 200g
 - ふくしょうゆ 30g×2袋
 - もみじおろし 10g×2袋
- 豆腐 1パック
- くすり 20g
- えのき豆(冷蔵) 1袋
- 白菜(冷蔵) 300g
- 太葱(冷蔵) 1本
- 大根(冷蔵) 150g
- 人参(冷蔵) 60g
- 春菊(冷蔵) 1/3ワ
- 細葱(冷蔵) 少々

〈作り方〉

- ① とらふぐフルコースは解凍する。
- ② 春菊は葉と茎の柔らかい部分を摘み取り、えのき豆は根元を切り、その他の野菜(細葱以外)、豆腐は食べやすく切る。
- ③ 鍋に水又はだし汁800ccを入れて火にかけ、煮立ったらとらふぐちり、②、くすりを加えてアクを取りながら煮、ふくしょうゆ、もみじおろし、小口切りにした細葱を添える。



贅沢の極み
「とらふぐ」の豪華鍋と
ぶぐ刺身セット



とらふぐ刺身
×
3皿

【36】国産牛のすきやき (3~4人用) 5,980円

- 牛すきやき用 500g
- 焼豆腐 1パック
- 糸こんにゃく又はしらたき 200g
- 白菜(冷蔵) 400g
- 春菊(冷蔵) 1ワ
- 太葱(冷蔵) 2本
- えのき豆(冷蔵) 1袋
- 生椎茸(冷蔵) 6枚
- 卵 4コ
- ゆでうどん 2玉
- ゆでうどん…小麦使用

●関東風
だし130ml、さとう大4、酒大4、しょうゆ大8、みりん大5 1/3をひと煮立ちさせてわりしたを作っておく。

●関西風
牛肉を焼つけて、直接、さとう大8、しょうゆ大8を加えて調味する。

【37】国産牛すきやき用 300g 2,890円

※電子レンジ調理は500Wを目安にしておりますが、機種により加熱時間が異なりますのでご了承ください。
※カタログは調理時までお手元に保管してください。



ご馳走の定番、すきやき

国産牛

【38】かにしゃぶ (3~4人用) 5,780円

- 生ズワイ枝付棒ポーション(生食用)(冷蔵) 20本
- 豆腐 1パック
- えのき豆(冷蔵) 1袋
- 白菜(冷蔵) 300g
- 太葱(冷蔵) 1本
- 水菜(冷蔵) 1/2ワ
- くすり 30g
- だし昆布 20cm
- 生ズワイ枝付棒ポーション…かに使用
- 生ズワイ枝付棒ポーション…ズワイガニ：カナダ産



〈作り方〉

- ① かにには解凍する。
- ② 野菜、豆腐は食べやすく切り、えのき豆は根元を切る。
- ③ 鍋に水、昆布を入れて火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、②、くすりを加えて煮、かにをさっと色が変わる程度に振り動かし、味付け(ポン酢等)をつける。



皆の集いは豪華に
「かにしゃぶ」で祝う

おうちで旅気分！ “ご当地グルメ鍋”

【39】とんやどんや監修 国産牛塩もつ鍋 (3~4人用) 2,560円

- 博多発とんやどんや監修 国産牛塩もつ鍋セット(冷凍)
 - 国産牛シロモツ 150g
 - スープ 200g
 - 豆腐 1パック
 - ぶなしめじ(冷蔵) 1パック
 - キャベツ(冷蔵) 300g
 - 太葱(冷蔵) 1本
 - 大根(冷蔵) 150g
- 人参(冷蔵) 60g
- にら(冷蔵) 1/3ワ
- レンジ用うどん(200g)(冷蔵) 2玉
- 博多発とんやどんや監修 国産牛塩もつ鍋セット…小麦使用
- レンジ用うどん…小麦使用

〈作り方〉

- ① もつ鍋セットは解凍する。
- ② うどんは凍ったまま袋ごと耐熱器にのせ、電子レンジで加熱する(目安として1玉約3分30秒)。
- ③ ぶなしめじは根元を切って小房に分け、その他の野菜、豆腐は食べやすく切る。
- ④ 鍋にスープ、水(パッケージ記載)を入れて火にかけ、煮立ったらモツを加えて蓋をして中火で煮、③を加えて煮る。
- ⑤ 鍋を半分ほど食べ終えたところで、②を加えて煮る。

博多の人気店
問屋酒場
とんやどんや

九州料理をメインに旬の食材を使った料理が楽しめる、博多にある人気店。国産牛シロモツと、ごま・んにくなどを使用した塩ベースの特製スープのセットです。



博多



名古屋

日本三大地鶏の 名古屋コーチン

あっさりとしながら旨みがあり、味に深みがあるしょうゆベースのスープと名古屋コーチンモモ肉、肉団子をセットにしました。
名古屋コーチンの旨みとコクのある美味しさをお楽しみください。

【40】名古屋コーチン鍋 (3~4人用) 2,380円

- 名古屋コーチン鍋セット(冷凍)
 - 名古屋コーチンモモ肉 150g
 - 名古屋コーチン入り肉団子 150g
 - スープ 100g
 - 豆腐 1パック
 - ぶなしめじ(冷蔵) 1パック
 - 白菜(冷蔵) 300g
- 太葱(冷蔵) 1本
- 大根(冷蔵) 150g
- 人参(冷蔵) 60g
- 春菊(冷蔵) 1/3ワ
- 名古屋コーチン鍋セット…小麦・乳成分使用

〈作り方〉

- ① 名古屋コーチンモモ肉、スープは解凍する。
- ② 春菊は葉と茎の柔らかい部分を摘み取り、ぶなしめじは根元を切って小房に分け、その他の野菜、豆腐は食べやすく切る。
- ③ 鍋に水1400ccを入れて火にかけ、沸騰したら名古屋コーチンモモ肉、肉団子を加えてアクを取り、スープ、②を加えて中火で煮る。

【41】札幌みそラーメン風鍋 (2~3人用) 1,780円

- 札幌みそラーメン風鍋用(冷蔵)
 - 豚肉 150g
 - スープ 170g(2袋)
 - レンジ用ラーメン(200g)(冷蔵) 3玉
 - キャベツ(冷蔵) 300g
 - 太葱(冷蔵) 1本
- 人参(冷蔵) 60g
- もやし(冷蔵) 150g
- にら(冷蔵) 1/3ワ
- カーネルコーン(冷蔵) 60g
- 札幌みそラーメン風鍋用…小麦使用
- レンジ用ラーメン…小麦使用

〈作り方〉

- ① 豚肉、スープは解凍する。
- ② ラーメンは凍ったまま袋ごと耐熱器にのせ、電子レンジで加熱する(目安として1玉約3分40秒)。
- ③ キャベツ、太葱、人参、にらは食べやすく切る。
- ④ 鍋に水1400ccを入れて火にかけ、沸騰したら豚肉を加えてアクを取り、スープ、③、もやし、コーンを加えて煮る。
- ⑤ 材料に火が通ったら、②を加えて煮る。

北海道のラーメンといえは札幌みそラーメン！
3種の味噌をブレンドしたコクと旨みのある特製スープが美味！子どもから大人まで楽しめるラーメン鍋です。



札幌

祝いのご馳走
とおき
海の幸

旨みたっぷり！
カニの王様、タラバガニ



【42】ボイルタラバガニカット 4,560円

食べやすくカットしてあるので、解凍後そのまま召し上がりいただけます。

●350g(冷凍) ※賞味期限：冷凍1年 ●かに使用 ●原産国：ロシア



【43】数の子松前 1,110円

数の子をするめ、昆布と共に醤油ベースのたれでじっくり漬け込みました。噛んだときに数の子から染み出る旨みは絶品です。

●300g(冷凍) ※賞味期限：冷凍3か月 ●小麦使用 ●数の子：オランダ・ドイツ・その他



【44】蛸やわらか煮 たこ親爺 醤油味 1,190円

北海道産の蛸をやわらかく、昆布だしのかいたまろやかな味わいに仕上げました。

●300g(タレ込) (冷凍) ※賞味期限：冷凍3か月 ●小麦使用



【45】甘えび塩こうじ漬(ウニ・いくら入り) 980円

北海道産甘えびのむき身を塩こうじで漬け込み、北海道産のいくら醤油漬けとウニをトッピングしました。

●80g(冷凍) ※賞味期限：冷凍3か月 ●小麦、えび使用



【46】広島産かきフライ 1,350円

かきの旨みと栄養価が高くなる時期に収穫された原料のみを使用した、贅沢なかきフライです。サクとした食感とジューシーな味わいをお楽しみください。

●500g(20コ) (冷凍) ※賞味期限：冷凍6か月 ●小麦、乳成分、卵使用



【47】北海道産ほたて貝柱 1,980円

厳寒の北海道の海で育ったほたてを急速凍結した、獲れたての風味、ほたて本来の旨みをお楽しみいただける貝柱です。

●300g(冷凍) ※賞味期限：冷凍6か月



【48】海鮮マリネ 990円

上質な脂が美味しい紅鮭と、北海道産のほたて貝、国産の玉葱、人参を、酢を合わせたソースでサッパリした味に仕上げました。

●250g(ソース込) (冷凍) ※賞味期限：冷凍45日 ●小麦使用 ●紅鮭：ロシア産



【49】いか一夜干し 1,290円

鮮度の良いすめいかを、生の食感を活かした一夜干しにして、旨みを凝縮させました。

●2枚(冷凍) ※賞味期限：冷凍45日



宮城県仙台塩釜港で水揚げされた
脂のりのよい金目鯛を
湯煎するだけで楽しめます

【50】金目鯛姿煮 980円

淡白でクセのない白身が特徴の金目鯛。プリプリの身に、甘めのたれがよく染み込んだ上品な味わいに仕上げました。

●1尾(冷凍) ※賞味期限：冷凍6か月 ●小麦使用





【51】ブラックアンガス牛使用
ローストビーフ 1,390円

やわらかい肉質が特徴の米国産ブラックアンガス牛を使用した、ローストビーフです。
●200g(ローストビーフ180g、ソース20g)(冷凍)
※賞味期限:冷凍185日
●小麦使用 ●牛肉・アメリカ産

やわらかい牛の赤身の
美味しさを堪能ください



お子様が大好きな2つの味!
食べやすいミニサイズ

【54】ツナとベーコンのミニピザ 990円

お子様の好きなトッピング2種をセットにしました。
レンジで温めてOK!

●ツナコーン・ベーコンソーセージ 576g(各8枚)(直径約8cm)(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳成分使用



ヨシケイのオリジナルブランド!
パバッと作れる
手間いらずメニュー

【57】栄養士が作ったおいしい牛丼 1,340円

ヨシケイの人気メニュー「牛丼」のレシピを基に作ったオリジナル牛丼の具。牛肉の旨み、玉葱の甘み、醤油ベースの甘口和風つゆの絶妙なバランスをお楽しみください。
●170g×4食(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦使用

家族で楽しもう! 年末年始の おいしい食卓!



洋風オードブルの王道

【52】ミートローフ
バジル&チーズ 1,080円

バジルと2種類のチーズを使用した、彩りよく風味豊かなミートローフ。厚めに切ってそのままはもちろん、焼いても美味しくお召し上がりいただけます。
●370g(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●乳成分使用



【53】串揚げバラエティセット 1,180円

色々な味が楽しめる5種の串揚げセットです。サクッとした串揚げに、なにわ名物「二度漬け禁止」の串かつソースをつけてお召し上がりください。

●串揚げバラエティセット(ポテト・鶏肉・枝豆入りえびカツ・たこクラゲ・白身魚串) 320g(5種20本)(冷凍)
元祖なにわ名物串かつソース 1コ(250g)
※賞味期限:(串揚げ)冷凍9か月 (ソース)常温9か月
●串揚げ...小麦、乳成分、卵、えび使用 ソース...小麦使用
●串揚げ...原産国:タイ



【55】こだわり卵の
なめらかな
茶わん蒸し 1,330円

鰹と利尻昆布、椎茸の旨みを活かした生地に、海老・銀杏・椎茸・鶏肉・蒲鉾を合わせました。絹ごし豆腐のような、なめらかな食感をお楽しみください。
●1080g(6袋)(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦、卵、えび使用

家族で楽しめる
美味しいデザート!//

【56】トッパ監修
生チョコバウム 1,490円

しっとりしたチョコバウム生地にアーモンドを飾り、生クリーム入りのビターチョコレートでコーティングしました。
●1コ(直径約11.5cm)(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月
●小麦、乳成分、卵使用



【58】牛肉と完熟トマトをじっくり煮込んだ
ミートソーススパゲティ 1,270円

牛肉100%のひき肉と玉葱を、完熟トマトペースト、デミグラスソースでじっくりと煮込み、牛肉の旨みを引き出しました。
●540g(2食)×2袋(計4食)(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳成分使用
●めん:イタリア製造、牛肉:オーストラリア・ニュージーランド



【59】パラッと旨い直火炙り焼豚炒飯 1,190円

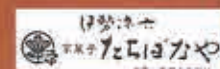
三元豚の直火炙り焼豚、卵、葱を具材にし、釜炊きの国産米をパラッと香ばしく炒めました。醤油ベースでほんのりと甘みを感じられる味に仕上げました。
●200g×5袋(冷凍)
※賞味期限:冷凍6か月 ●小麦、乳成分、卵使用

お年賀

お年賀ご贈答用は包装済みです。
のし、手提げ袋は別添となります。



彩りもかたちも愛らしい ひと口サイズの京菓子



【60】きれいどころ 1,290円

假頭や最中、ゼリーなどを詰め合わせた本格的京菓子。
伝統の趣の中に季節の香りを散りばめました。

- 15コ
- ※賞味期限：お届け日を含め常温15日
- 小麦、乳成分、卵、そば使用
- ※こちらの商品につきましては、手提げ袋が別添しております。



【62】吉祥 源氏歌あわせ 1,080円

平安王朝をイメージした美しい意匠がお正月を演出します。

- 吉祥・鳳・中君・句歌 各2袋、厚肉 1袋(計9袋)
- ※賞味期限：常温45日
- 小麦、乳成分、卵、えび、かに使用
- ※こちらの商品につきましては、のしはついておりません。



【61】

紅白かもめの玉子 ミニ 1,296円

岩手県を代表する銘菓。しっとりとした食感の黄味餡入りカステラ假頭を紅白のチョコで包みました。

- 紅・白 各6コ(計12コ)
- ※賞味期限：お届け日を含め常温15日
- 小麦、乳成分、卵使用



かまめの玉子



【63】新春の菓 絵馬まんじゅう 1,080円

甘く優しいミルク風味の黄味餡をしっかりと柔らかな生地で包みました。干支の苴をあしらった、絵馬をデザインした縁起の良いお假頭です。

- 10コ
- ※賞味期限：常温45日
- 小麦、乳成分、卵使用



【64】兆雅せんべい 1,080円

さっくりと焼き上げたバター風味の生地と、バナナ、抹茶、ちよこれーとのクリームが絶妙な味わいです。

- 8コ(バナナ4コ、抹茶・ちよこれー各2コ)
- ※賞味期限：常温2か月
- 小麦、乳成分、卵使用



【65】

マロングラッセ 1,200円

イタリア産の栗を、蒸り高いブランデー「ボージョ・ゴニャック・ナボレオン」で熟やかに仕上げました。

- 6コ
- ※賞味期限：常温3か月
- 栗、イタリア



【67】

ナボナ ロングライフ 1,080円

口溶けやさしいクリームと、しっとり焼き上げたふんわりプッセの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

- バナナ・ミックスベリー・チョコレート 各3コ(計9コ)
- ※賞味期限：常温1か月
- 小麦、乳成分、卵使用



【69】

コルベイユ 1,080円

アーモンド風味のチュイルと、バター風味のラングドシャで、アーモンドミルクチョコレートとホワイトチョコレートをくるりと巻き込んだクッキーです。

- 16本
- ※賞味期限：常温3か月
- 小麦、乳成分、卵使用



【66】

恋ひ舟 1,080円

恋に揺れる舟を思い、4種類のチョコレートで舟の形に見立てたあられをコーティングしました。ミルクホワイトは濃厚な味わい、いちごはまろやかな酸味を、抹茶は豊かな香りをお楽しみいただけます。

- 抹茶ミックス・いちごミックス 各6袋(計12袋)
- ※賞味期限：常温45日
- 小麦、乳成分使用
- チョコレート：国内製造・シンガポール製造
- ※こちらの商品につきましては、のしはついておりません。



【68】

ゴールデンファンシー チョコレート 810円

モロゾフ伝統の技から生まれた、味も形もバリエーション豊かなチョコレートを詰合せました。

- 24コ
- ※賞味期限：常温6か月
- 乳成分使用



【70】

本くず笹餅 1,620円

吉野本くずを練り上げツヤよく仕上げた本くず餅と、笹の香りが爽やかな本くず笹餅を詰合せました。

- 本くず餅(きなこ・黒みつ付)・本くず笹餅(うぐいす粉・白みつ付) 各6コ(計12コ)
- ※賞味期限：常温2か月



しっとり口あたりがよく 見た目も華やか



【71】文明堂東京 干支カステラ 1,510円

はちみつの香るしっとりしたカステラに、干支の「苴」を描きました。ヨシケイオリジナルのかわいいカステラです。

- 1本(約12×14×5cm)
- ※賞味期限：お届け日を含め常温10日
- 小麦、乳成分、卵使用



おせち

【72】
「ぎをん や満文」迎春おせち

3段重 約4人前 61品 (一段外寸25.8×25.8×5.1cm)

16,200円

賞味期限:冷凍で2021.1.31 解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい ●小麦・乳・卵・えび・かに
●【一の重】味付焼菊×3、椎茸焼煮×3、寿高野豆腐×3、金柑蜜煮×2、帆立臨甲焼×3、小鯛焼×3、にしん幽庵焼×3、一口昆布巻×3、白蒲鉾×2、紅蒲鉾×2、笹餅巾着よもぎ×3、真鱈子旨煮×3、ロブスター、伊達巻×4、田作り10g、彩りなます25g、数の子×3、紅白なます(日向夏風味)30g、いくら醤油漬5g、練きんとん90g、渋皮栗甘露煮×3、プリ照焼×3、手まり餅、黒豆煮60g 【二の重】チキンテリーヌ×4、紅茶鴨スモーク×3、たこバジルソース和え30g、パインブレード×3、若桃甘露煮×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、チーズストック×3、スイーツキューブ(紅白ミルク・マンゴー)、鶏チーズ焼×3、ブロックリー(コンソメ風味)×2、蟹爪テリーヌ(マヨネーズソース)×2、蟹爪テリーヌ(オーロラソース)、ガトーショコラ×3、かにグラタン、オニオンマリネ60g、スモークサーモントラウト×4、ライブオリーブ×4、クリーム包み×3、ローストビーフ40g 【三の重】サーモントラウト香草焼×3、たたき牛蒡×5、鳴門金時芋レモン煮×3、焼き湯葉巻×3、うめ麩×2、海老サラダ25g、のどぐろ甘酢漬×3、ミックスマリネ45g、松前漬45g、海老香草オイル漬×5、帆立生巻和え30g、くらげの酢の物中華風30g、ハンバーグ×3、日向夏ゼリー×3、豚角煮(オレンジソース)×3、チキンロール×3、くるみ甘露煮25g、餅玉ちらし

数量
限定

解凍
冷蔵

【72】【73】【74】

12月30日(水)
メーカー直送

宅急便でお届けします



全61品目！
おせち重最大クラスの
ボリューム！

京都祇園の町に店を
構える名店「ぎをん や満文」監修、
三代代でお楽しみいただける、和洋中折衷のおせちです。
8.5寸(25.8cm)角の大きなお重に61品目のおせち料理を詰合せました。

ロブスター入りの
お手軽おせち



コンパクトサイズながらご家族で
楽しんでいただけるよう、肉系・甘味物・酒の肴など
バラエティ豊かなおせち料理を盛り合わせました。

数量
限定

【73】彩豊楽

3段重 約2～3人前 35品 (一段外寸16.6×16.6×5cm)

10,800円

賞味期限:冷凍で2021.1.31 解凍開始日より2日間、解凍後はお早めにお召し上がり下さい ●小麦・乳・卵・えび・かに
●【一の重】さつま芋胡麻まぶし×3、にしん昆布巻×2、味付数の子20g、伊達巻×2、蒲鉾白、蒲鉾紅、ロブスター、噴火湾産帆立松前漬30g、黒豆煮(あしらい金箔)35g、五福なます30g 【二の重】黒糖わらび餅×3、帆立柚子明太35g、つくね串×2、赤魚西京焼×2、焼海老×2、日向夏紅白なます30g、味付いくら3g、筑前煮30g、一口華いわし20g、若桃甘露煮 【三の重】味付寿高野豆腐×2、花餅(紅梅)、花餅(白梅)、味付ひろうす×3、境港産紅ズワイ蟹入つまれ×2、高知県産しょうが入薩摩平天×3、田作り10g、椎茸旨煮×2、たたき牛蒡25g、味付小梅人参×2、筍の昆布だ風味25g、鶏肉八幡巻×2、ポロニアソーセージコインカット×2、安納芋きんとん40g、栗甘露煮

解凍
冷蔵

キッコーマン総合病院
久保田特任院長
おすすめ！



京都「洙楽庵(しゅらくあん)」がキッコーマン病院(千葉県野田市)と連携し、
減塩しょうゆを使用したおせちを作りました。三の重にたっぷり詰めたお煮しめをはじめ、
33品目中21品目が減塩具材。一般的な商品に比べ、およそ40%塩分カット。

スリット入りで食べやすい！

殻にはスリット(切込)を入れてありますので、
手軽にかみつめの美味しさを楽しめます。

【92】ズワイカニツメ

5,980円

●1kg(26～30個、スリット入り)
賞味期限:冷凍90日 ●かに使用

解凍
冷蔵



除夜の鐘を聞きながら

【93】信州更科年越そば

信州ハヶ岳山麓よりお届けします。
おそばの風味と喉越しをお楽しみください。

1,800円

●そば(2食分260g)×2袋、つゆ×4袋 計4食
賞味期限:冷蔵10日 ●小麦・そば使用

茹でる



風味豊かな自然な甘さ

【94】ヤマタカ
おいしいあま酒

添加物及び砂糖も加えずに米麹をふんだんに
使い、お味噌屋さん(山高味噌)の昔ながらの
製法で作られています。

1,010円

●360g(4～5人前)×4袋 賞味期限:常温120日

希釈



◆商品写真の中には調理参考写真のため、実際にお届けする商品には含まれないものもございます。商品の内容をご確認の上お申し込みください。 ◆商品及び調理例の色合いは、撮影・印刷インクの関係上、実際のものとは異なって見える場合があります。 ◆温度表示の基準は右の通りです。冷暗＝17℃前後、冷蔵＝5℃前後、冷凍＝マイナス18℃以下 ◆一部の商品につきましては、お届け日が異なる場合がございますのでご確認の上お申し込みください。 ◆アレルギー物質表示:お届け商品の特定原材料7品目(小麦・乳・卵・そば・落花生・えび・かに)を●マークで表記しています。 ◆商品のパッケージは予告無く変更される場合がございます。

表示価格は、すべて税込価格となっております。

特に表記のない商品は、12/25(金)～12/30(水)頃お届けいたします

人気の個食おせち

お正月気分を味わうのにぴったりの
代表的なおせち料理を一人分で詰合せました。

【75】お一人様用おせち

紙重箱15品(一段外寸13.5×13.5×5cm)

2,200円

賞味期限:冷凍20日(解凍後冷蔵2日) ●小麦・卵・えび
●国産ブリ照焼 約25g、さつま芋甘露煮 約9g、筍土佐煮 約10g、
花餅手まり 約19g、紅白かまぼこ 約22g、伊達巻 約16g、
焼えび 約17g、チキンロール 約13g、うす味昆布巻 約15g、
椎茸旨煮 約10g、数の子醤油漬 約6g、京なます 約25g、
黒豆 約25g、安納芋きんとん 約30g、栗甘露煮 約5g



12月30日(水)
お届け

【76】杵つききりもち

国内産水稲もち米100%使用。独自の
急速二段杵搗き製法により、きめ細か
くコシのあるお餅に仕上げました。

2,260円

●350g(7個前後)×6袋
賞味期限:常温9ヶ月



【77】杵つきまるもち

国内産水稲もち米100%使用。独自の
急速二段杵搗き製法により、きめ細か
くコシのあるお餅に仕上げました。

2,260円

●360g(11個前後)×6袋
賞味期限:常温9ヶ月



【78】よもぎもち

新潟県産こがねもち米に、国内産のよ
もぎを加えて搗きこみました。よもぎ特有
の風味・色合い・食感が楽しめます。

860円

●270g(6個)×2袋 賞味期限:常温6ヶ月



【79】有機ぜんざい

有機の土壌で栽培したあずきと有機
の砂糖から作りました。糖度も約32度
に抑え甘すぎない味わい。

1,180円

●180g×5個 賞味期限:常温1年



【80】お好みもち

国内産水稲もち米100%使用。4つの味が楽し
めるお徳用パック。素材の味をひきたてるほん
のり塩味付きのお餅です。

1,000円

●あおさのりもち・えびもち・豆もち各100g×2袋、
ごまもち100g 計700g
賞味期限:常温4ヶ月 ●えび



【81】お鏡餅 干支

手頃なサイズのお鏡餅に
かわいい干支飾りをつけました。
国内産水稲もち米を
使用しています。

360円

●160g
賞味期限:常温45日



【82】お鏡餅 謹賀新年 切もち(中)

国内産水稲もち米を100%使用
した切りもちが7枚入ったお鏡餅
です。お飾りは日本の伝統・風習
に基づき上品に仕上げました。

1,080円

●350g
※お飾り内容
(扇・橙・金色三方・
金屏風飾り・海老飾り・
水引・御幣飾り・奉書)
賞味期限:常温45日



人気No.1



【83】花詞

1,100円

●袋のサイズ:
約410×220×65mm

国産 新潟県魚沼産
わら・稲穂使用



【84】大和

1,450円

●袋のサイズ:
約490×250×80mm



【85】紅白むつみ

900円

●袋のサイズ:
約340×210×55mm



【86】鶴衣

1,750円

●袋のサイズ:
約510×275×85mm



【87】干支 丑 誉

1,100円

●袋のサイズ:
約410×220×65mm



【88】華蓮

1,100円

●袋のサイズ:
約320×220×65mm



【89】ミニさくら

550円

●袋のサイズ:約150×150×35mm



【90】輪飾り(稲穂付き 2本入)

420円

●袋のサイズ:約585×110×15mm



【91】ミニ門松 獅子頭

660円

●約150×67×80mm

ヨシケイおせちラインナップ

盛込済冷凍おせち

銘店の技と美味をご家庭で満喫

【5】銀座割烹 里仙 和風三段重

27,000円

三段重 [3~4人前]
(38品) 宅急便

商品詳細 6ページ



【2】赤坂 あじさい しょう ふく 招福五の重

21,600円

三段重 [3~4人前]
(46品) 宅急便

商品詳細 3ページ



【1】和洋中おせち

きょう えん
饗宴

17,280円

三段重 [3人前]
(37品) 宅急便

商品詳細 1ページ



【4】日本料理 てら岡監修

しょう うん
祥雲

13,820円

三段重 [2~3人前]
(51品) 宅急便

商品詳細 5ページ



【3】京菜味 のむら

きょう こ ぼこ
京小箱

9,500円

二段重 [2人前]
(32品×2組)

商品詳細 4ページ



手詰めおせち

【6】みやび 〈雅〉

12,980円

[4~5人用目安]
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。

商品詳細 7ページ



【7】よろこび 〈慶〉

9,980円

[3人用目安]
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。

商品詳細 9ページ



【8】ことぶき 〈寿〉

5,980円

[2~3人用目安]
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。

商品詳細 9ページ



【9】はな 〈華〉

3,980円

[2人用目安]
※盛り付け器はご家庭でご用意ください。

商品詳細 10ページ



【1】【2】【4】【5】番の盛込済冷凍おせちは、お届け日、お届け方法が他の商品とは異なりますのでご注意ください。

◎お届け方法: お届けは宅急便にてお客様にお届けします。万一、宅配時にお留守だった場合は「ご不在連絡票」をヤマト運輸にてお届けします。「ご不在連絡票」に記載されている再配達受付連絡先にお問い合わせください。※万一交通事情等で遅れる場合はご容赦ください。◎宅配地域: 離島を除く地域

「お正月料理に関するアンケート」へのご協力をお願いします。

●回答期限: 2021年1月10日(日)まで

※サイトのアクセスにかかる通信料はお客様のご負担になります。

無記名での簡単なアンケートとなります。

皆様からの貴重なご意見をお待ちしております。



●本誌に掲載のメニュー・商品は軽減税率の対象品目となり、表示価格は消費税(8%)込みの価格です。●盛付写真はすべて調理例です。

●お留守にされる場合は事前にご連絡ください。●商品によりお届け日が異なりますので、詳しくは販売員にお問い合わせください。

●ご注文の変更は販売員にお尋ねください。商品により変更できない場合もありますのでご了承ください。●パッケージの表示またはメニューの表示にしたがって保存してください。表示のないものは常温にて保存してください。

●お届け商品の賞味期限が誌面掲載賞味期限よりも長い場合がございます。●天候異常等で入荷不可能な場合は一部材料を変更させていただく場合がございます。

●アレルギー物質表示: お届け商品の特定原材料7品目(小麦、乳成分、卵、そば、落花生、えび、かに)を●印にてカタログ上に表記してあります。●調味料等はご家庭でご用意ください。

個人情報を掲載するお知らせ ヨシケイグループはお客様とのより良い関係作りとその強化を目的として、お客様から申し込み時にいただいた情報は、ヨシケイの宅配事業における商品の提供とアフターサービス、及び新商品・サービスに関するお知らせのために利用します。※無断転載を禁じます。