校正 1・2・3・□ 回目
ナフコ不二屋様【表】-指示書№2024080611 制作担当 加藤 CMYK

ナフコ不二屋

迎春おせち

令和6年
12月8日(日)までに
ご予約のお客様限定
早期ご予約特典
5%引
※12月9日以降は当店通常価格にてご予約を承ります

ご注文はお近くのナフコ不二屋店舗にてお承り致しております

■宅配便ご予約締め切り

対象商品：A～O
12月11日(水)まで
宅配便お届け日：12月31日(火)
宅配料1,900円+消費税10%
※P・Q・R・S・T・U・Vは宅配不可
※離島など一部配達できない地域がございます

■店頭お渡しご予約締め切り ※商品によって異なります

対象商品：A～O	12月18日(水)まで
対象商品：P・Q・R・S・T	12月11日(水)まで
対象商品：U・V	12月8日(日)まで

店頭お渡し日：12月31日(火) 開店～午後6時

消費期限：A～O・U・V 令和7年1月2日 ／ P・Q・R・S・T 令和7年1月1日

玉清 タマセイ

年末ぎりぎりに製造・配達する生おせちです。食材の鮮度感、食感、香りが格段に違います。それぞれの素材の味を存分に楽しんでください。

玉清人気1商品の「輝」の後継商品です。見た目も彩り鮮やかで色々な味を堪能していただけます。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
たつくり、焼海藻巻、イカのゴロゴロサラダ、クラバ風味かまぼこ、若鶏照り焼き、ローストポーク、中華風のし鶏(八角風味)、ローズサーモン、若草チーズ和え、イカ黄金焼、サーモンチーズ巻、京鮃手まり、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、飾のうま煮

〈弐の重〉
筑前煮、梅人参、蓮根煮、紅あずま甘露煮、チキン三色巻き、椎茸煮、子持ちわかさぎ昆布巻、穂先筍、高野豆腐、にしん亀書巻き、たたきごぼう、キングサーモン西京焼き、串刺しにし貝生姜風味、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、伊達巻、市松蒲鉾、完熟金柑

〈参の重〉
海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚鮃うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、穀類の甘辛煮、サーモン塩麹漬け、パリパリ松前漬け、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬け

A 恵比寿（えびす）
生おせち 和風三段重
重箱サイズ(外寸) 198×198×65mm
12/8迄の早割価格 **12,255円**（税込価格）13,236円
当店通常価格12,900円（税別）

和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。食材にこだわった至極の一品です。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
にしん大漁漬け、イカ真砂和え、サーモン塩麹漬け、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、魚鮃うま煮、筑前煮、梅人参、高野豆腐、穂先筍、子持ちわかさぎ昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、味付け数の子、若桃甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼海藻巻、伊達巻、紅あずま甘露煮、京鮃手まり

〈弐の重〉
酢蓮、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き、中華帆立ひも、中華くらげ、にしん亀書巻き、海老チリソース、若鶏照り焼き、中華肉団子、豚角煮、チキン三色巻き、イカ黄金焼、ゴマ団子、中華風のし鶏(八角風味)、完熟金柑

〈参の重〉
海鮮マリネ、海老の銀ロール、若草チーズ和え、イカのゴロゴロサラダ、海老マヨネーズ、海の幸サラダ、ローズサーモン、豚ロース肉のさっぱりマリネ、タラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、豚肉とチーズのテリーヌ、海老とブロッコリーのテリーヌ、サーモンチーズ巻

B 笑門来福（しょうもんらいふく）
生おせち 和洋中三段重
重箱サイズ(外寸) 228×228×56mm
12/8迄の早割価格 **17,860円**（税込価格）19,289円
当店通常価格18,800円（税別）

お正月のお目出度い席に合わせ「海の幸」・「山の幸」を豪華に取り合わせてみました。和風と洋風を豪華に取り混ぜた渾身の一品です。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、豚角煮、豚肉とチーズのテリーヌ、チキン三色巻き、サーモンチーズ巻、海老の銀ロール、ローズサーモン、ゴウ煎の焼き、串刺しにし貝生姜風味、伊達巻、京鮃手まり、有頭海老塩焼き、豚ロース肉のさっぱりマリネ
〈弐の重〉筑前煮、蓮根煮、梅人参、たたきごぼう、穂先筍、椎茸煮、紅あずま甘露煮、子持ちわかさぎ昆布巻、高野豆腐、紅白蒲鉾、たつくり、焼海藻巻、帆立串刺の焼き、飾のうま煮、若桃甘露煮、味付けいくら、キングサーモン西京焼き、加賀太麩、にしん亀書巻き、イカ黄金焼
〈参の重〉にしん大漁漬け、きんとん、栗甘露煮、魚鮃うま煮、海鮮マリネ、イカ真砂和え、黒豆、金箔麻マグロ甘露煮、紅白なます、鯵ごこ、穀類の甘辛煮、イカのゴロゴロサラダ、パリパリ松前漬け、若草チーズ和え、味付け数の子、海の幸サラダ、サーモン塩麹漬け

C 宝華（ほうか）
生おせち 和洋中三段重
重箱サイズ(外寸) 240×240×60mm
12/8迄の早割価格 **24,510円**（税込価格）26,471円
当店通常価格25,800円（税別）

少しずつ色々な食材を楽しみながら、春の訪れを感じられる、可愛くまとまった豪華2人前三段重です。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉イカのゴロゴロサラダ、串刺しにし貝生姜風味、サーモンチーズ巻、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻き、合鴨スモーク、若草チーズ和え、鶏つくね串、伊達巻、若桃甘露煮、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京鮃手まり
〈弐の重〉筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、子持ちわかさぎ昆布巻、高野豆腐、ローズサーモン、キングサーモン西京焼き、市松蒲鉾、たつくり、焼海藻巻、イカ黄金焼
〈参の重〉海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚鮃うま煮、穀類の甘辛煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬け

D 迎春（げいしゅん）
生おせち 和洋三段重
重箱サイズ(外寸) 165×165×50mm
12/8迄の早割価格 **10,260円**（税込価格）11,081円
当店通常価格10,800円（税別）

和風、洋風、中華の食材を三段重に分けて盛り込みました。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉味付け数の子、金箔麻マグロ甘露煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬け、にしん大漁漬け、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京鮃手まり、筑前煮、梅人参、キングサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮
〈弐の重〉海老チリソース、中華くらげ、酢蓮、穀類の甘辛煮、イカのゴロゴロサラダ、中華帆立ひも、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、中華風のし鶏(八角風味)、若桃甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ゴマ団子
〈参の重〉海老マヨネーズ、彩り野菜のマリネ、若草チーズ和え、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、サーモンテーズ巻、合鴨スモーク、鶏つくね串、海老とブロッコリーのテリーヌ、クインアーチーズベーコン巻き

E 吉祥（きっしょう）
生おせち 和洋中三段重
重箱サイズ(外寸) 168×257×45mm
12/8迄の早割価格 **11,210円**（税込価格）12,107円
当店通常価格11,800円（税別）

お一人様でもおせち料理を楽しんでいただけるコンパクトな豪華一段重です。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
味付け数の子、鰆のうま煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、
タラバ風味かまぼこ、
にしん大漁漬け、
若草チーズ和え、
ポークパストラミ、
ローストポーク、
有頭海老塩焼き、
キングサーモン西京焼き、
市松蒲鉾、イカ黄金焼、
たつくり、チキン三色巻き、
京鮃手まり、筑前煮、
子持ちわかさぎ昆布巻、
梅人参、里芋煮、
伊達巻、焼海藻巻、
高野豆腐、紅あずま甘露煮

F 宝船（たからぶね）
生おせち 和風一段重
重箱サイズ(外寸) 167×257×53mm
12/8迄の早割価格 **5,510円**（税込価格）5,951円
当店通常価格5,800円（税別）

和洋中の食材を厳選し彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。人気急上昇オードブルです。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
海鮮マリネ、若草チーズ和え、
豚肉とチーズのテリーヌ、
完熟金柑、
豚ロース肉のさっぱりマリネ、
ローズサーモン、
ローストポーク、
サーモン塩麹漬け、
鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、
彩り野菜のマリネ、
合鴨スモーク、
にしん大漁漬け、
市松蒲鉾、有頭海老塩焼き、
海の幸サラダ、若桃甘露煮、
ポークパストラミ、ゴマ団子、
中華くらげ、チキン三色巻き、
イカのゴロゴロサラダ、
サーモンチーズ巻、
酢蓮、海老チリソース、
中華帆立ひも、京鮃手まり

G 新春オードブル
生おせち 和洋中一段重
重箱サイズ(外寸) 196×380×62mm
12/8迄の早割価格 **9,025円**（税込価格）9,747円
当店通常価格9,500円（税別）

和風を中心としたおせち料理に、中華を加えて賑やかな食卓に。

消費期限：1月2日

〈壱段重〉
中華くらげ、ローストポーク、
豚角煮、合鴨スモーク、
ポークパストラミ、
有頭海老塩焼き、
チキン三色巻き、イカ黄金焼、
酢蓮、合鴨ロース照り焼き、
にしん亀書巻き、
完熟金柑、京鮃手まり、
スモークチキン中華、
中華風のし鶏(八角風味)、
串刺しにし貝生姜風味、
栗甘露煮、若桃甘露煮、
紅あずま甘露煮、
中華帆立ひも、中華肉団子、
若鶏照り焼き、ゴマ団子、
海老チリソース

H 中華オードブル
生おせち 中華一段
重箱サイズ(外寸) 直径298×59mm
12/8迄の早割価格 **11,400円**（税込価格）12,312円
当店通常価格12,000円（税別）

厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、階層に仕上げました。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
鰆小倉煮、昆布巻、手毬餅、浜皮付き栗金団、金箔黒豆、白花豆、田作り、祝い海老、数の子雅甲漬、梅かんざし

〈弐の重〉
くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、ごまさつま、紅白結び餅、焼き帆立、紫芋金団、紅麩白醤油焼、こんにゃく旨煮

〈参の重〉
湯葉旨煮、鳥鮭黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅貝丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、鈴玉子

I 金千華（きんせんか）和風三段重
重箱サイズ(外寸) 137×196×53mm
当店通常価格10,800円（税別）
12/8迄の早割価格 **10,260円**（税込価格）11,081円

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。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
鰆小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、浜皮付き栗金団、こまさつま、酢牛蒡、祝い海老、白花豆、田作り、伊達巻、鳥鮭松笠白煮、あかね真丈、数の子雅甲漬、さざしの昆布メ

〈弐の重〉
柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅麩白醤油焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、本すわい蟹爪海焼、紅白なます、紅白錦糸巻、たら旨煮、鈴玉子、あわび旨煮、紅白祝袋

〈参の重〉
鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅貝丈、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、鳥鮭魚卵射込、焼き帆立

J 吉寿千（きちじゅせん）和風三段重
重箱サイズ(外寸) 195×195×53mm
当店通常価格14,980円（税別）
12/8迄の早割価格 **14,231円**（税込価格）15,370円

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。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
酢牛蒡、梅貝丈、鰆西京焼、赤魚南蛮漬、栗金団、手毬餅まんじゅう、鳥鮭魚卵射込、白花豆、田作り、ロブスター、数の子雅甲漬、あかね真丈、昆布巻、鳥鮭柚子ジュレ和え、紅白なます、伊達巻、魚の子旨煮、蛸生姜、さざしの昆布メ

〈弐の重〉
白身魚のエスカベッシュ、筍煮帆立、若桃甘露煮、くるみ煮、パストラミビーフ、鳥鮭のスモーク風味、味付け肉団子、海老マヨ、和い海老、紅白蒲鉾、新緑ふくさ、里芋煮、湯葉旨煮、ごまさつま、鰆小倉煮、海老とブ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

〈参の重〉
蟹爪煮焼、まかりの赤魚ゆず柚子風味、鳥鮭黄金焼、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、穴子八幡巻、筍煮帆太、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、紅麩の石狩鍋、松笠煮、ターズインミート、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅麩白醤油焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、たら旨煮、鈴玉子、柚子オーロラ

K 彩華千（さいかせん）和風三段重
重箱サイズ(外寸) 257×257×53mm
当店通常価格21,800円（税別）
12/8迄の早割価格 **20,710円**（税込価格）22,367円

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。

消費期限：1月2日

〈壱の重〉
昆布巻、金目鯛西京焼、梅貝丈、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、数の子雅甲漬、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし

〈弐の重〉
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、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、豚ロースりんごソース煮

〈参の重〉
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

L 華千歳（はなちとせ）和洋中三段重
重箱サイズ(外寸) 137×257×53mm
当店通常価格14,800円（税別）
12/8迄の早割価格 **14,060円**（税込価格）15,185円

ペアチェック サイン