

—— 累計 ——
突破 20
萬食

おせち

八令
年和



鹿米

私人間

豪華三段重
23,000円

機・配送料込

一の重

二の重

市松餅
ナギシ二色巻
紅梅餅
白駒餅
蝦蟆あむひ話巻
金巻餅
味噌いくら
京生鰻梅
唐獅子首巻
椎茸巻
羽子版首巻
提菊巻
京生鰻松
喜蛇やわらか
御西京焼

黒豆
おづきんどん
栗甘藷煮
海老の首巻
伊達巻
紅鯉オニオン巻
キンダザキモン唐京焼
にじしん巻
子羊しりしめ
相牛しめ巻
菜の花巻
京生鰻梅
松陰餅
味噌餅の子
もち玉すたれ

三の重

- ・ 長瀬マカロン
- ・ 木いちごマカロン
- ・ マロン閣
- ・ 下村ホワイイトチョコ
- ・ チョコバナナコロムルケーキ
- ・ やわらか腸角豆
- ・ スークタサーモン
- ・ 鮎百合餅
- ・ 海老のタルタル和え
- ・ 置にあおぎのサラダ
- ・ くるみ甘漬漬
- ・ ポークバスターク
- ・ 若狭甘漬漬
- ・ 紅白なます
- ・ 鯛立香草炭

冷凍配送

◆お届けサイズ(約):幅21cm×奥行21cm×高さ18cm
◆冷凍でのお届けとなります。
◆解凍後の消費期限は冷蔵保存にて2日間です。お早めにお召し上がりください。
◆印のお料理は温めてお召し上がり頂くことよりいっそう美味しく頂けます。

三人前

厳選二段
16,000円

精·製送精法

一の重

- 銀閣内瓦京流
- 金剛地蔵
- 市振地蔵
- にしん呉布巻
- 黒豆
- おさつきんどん
- 草子懸糊
- 味噌のけず
- 味のついで
- 宮子懸糊
- 糊子とれぬ煮
- 糊子とれぬ煮
- 焼肉巻
- 手ふり餅
- やわらか薩角煮
- ドライトマト
- 赤ワイルドヤマト
- もろなすだれ

二の重

- 抹茶マカロン
- 本いちごマカロン
- マロン餅
- 伊達巻
- チョコバナロールケーキ
- 楓立煮草履
- 置だきあひのサラダ
- 白バターオニオン
- 紅餅オニオン巻
- のるるみ漬
- 栗の甘露煮
- かに風味七草酢漬
- 京子懸糊
- スムージーモン
- 鮎合巻
- 合巻スリク
- 白甘栗煎餅
- 紅白なます

粹

一の重

二の重

冷链配送

◆お届け箱サイズ(約):幅21cm×奥行21cm×高さ14.5cm
◆冷凍でのお届けとなります。
◆解凍後の消費期限は冷凍保存にて2日間です。お早めにお召し上がりください。
◆印のお料理は温めてお召し上がり頂くより、いっそう美味しく頂けます。

厳選本まぐろ詰め合わせ

冷凍食品の流通は日本を一時世界トップ、
あのアメリカに匹敵した驚異的な成長を遂げたが、
その後は停滞した。

・冷凍食品の輸出は約1000億円
・加工食品の輸出は約1000億円
・生鮮食品の輸出は約1000億円

日本は輸出でアメリカに
追いつけず、輸入依存度が高まっている。特に、

2
”蟹の女王“
上品な甘みと
繊細な身質



ボイルズワイガニ 2肩付脚
4肩(約1.1kg)


 このお魚が美味しいのは当然！
 近頃はアサで育ったアサギサキも多くなって
 います。確認したところ、魚の口と呼吸する
 本アサギサキの細網を食すると大きな口を
 広げ、みるみる……。

・アサギサキは重さ約1.5kg

料理師がアサギサキの調理
 時間 20分・アサギサキの調理時間 20分・アサギサキ

大満足の
ボリューム
700グラム!

国産黒毛和牛スライス

[illegible]

 **コロナイットグループ**

お問い合わせ・会社サプリーダイセル [受付時間 10:30-18:00]

0120-080-322

※フリーダイヤルでの申し込み込みは承っておりません。

お申し込み期限 2025年11月25日(水)

お届け日

- ◆ 朝 豪華三銃星
- ◆ 午 演劇二股
- ◆ お取り寄せグルメ

2025年 12月28日(日)
12月29日(月)
12月30日(火)

ご来店予約受付中

[illegible]