おせち早割

早く予約するほど
お得!

写真の商品は板前魂の花籠

おせちと言えば
板前魂!

女優 岡江久美子

板前が腕をふるった おせち

- 中国産主原料不使用
- 保存料(ソルビン酸)無添加
- 合成着色料完全無添加

和風、洋風、中華風、国産。一段重から七段重まで、
全31種類。品数豊富に取り揃えております。

特選商品

全国から特選グルメを送料無料でお取り寄せ!

全品冷凍盛付済

全品全国 送料無料

おせち料理専門店
板前魂
Itamae Tamashii

25.5cm

20.5cm

基本サイズのお重

約1.55倍！8.5寸重箱はこんなに違う！

極・飛翔・龍宮は八.五寸の重箱！

4人前おせち

特集ページ 15 板前魂の 葵 (あおい) 商品番号 11 4人前 44品目

12/7以降のご注文価格 15,990円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

特集ページ 7 板前魂の 高砂 (たかさご) 商品番号 5 4人前 42品目

12/7以降のご注文価格 13,980円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

2人前おせち

2個セット販売対応 商品番号 54

特集ページ 37 板前魂の 望 (のぞみ) 商品番号 1 2人前 24品目

12/7以降のご注文価格 8,080円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

四・五寸のミニサイズ

2個セット販売対応 商品番号 55

特集ページ 39 板前魂の 春小箱 (はるこばこ) 商品番号 7 2人前 26品目

12/7以降のご注文価格 8,980円(税込) 送料無料 【春小箱お重】

純国産おせち

特集ページ 30 板前魂の 白鳳 (はくほう) 商品番号 15 2人前 21品目

12/7以降のご注文価格 11,980円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

2個セット販売対応 商品番号 51

特集ページ 11 板前魂の 竹 (たけ) 商品番号 9 2人前 26品目

12/7以降のご注文価格 9,980円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

おせち全種早見表 全31種

人数やご予算に合わせてぴったりなおせちをお選びください。

おせち早割りは、おせち詳細ページをご確認ください。

※販売予定数に達した時点で各商品ともに販売終了いたします。

5人前おせち

和洋中おせち

和風 洋風 中華風

八.五寸の重箱！

特集ページ 25 板前魂の 飛翔 (ひしょう) 商品番号 17 5人前 43品目

12/7以降のご注文価格 14,900円(税込) 送料無料 【特大重八.五寸】

八.五寸の重箱！ 福良鮑付

特集ページ 23 板前魂の 極 (きわみ) 商品番号 8 5人前 46品目

12/7以降のご注文価格 15,800円(税込) 送料無料 【特大重八.五寸】

八.五寸の重箱！ 5人前 45品目

特集ページ 27 板前魂の 龍宮 (りゅうぐう) 商品番号 18

12/7以降のご注文価格 14,990円(税込) 送料無料 【特大重八.五寸】

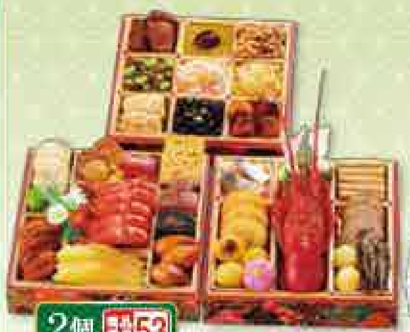
特集ページ 9 板前魂の 慶 (よろこび) 商品番号 6 5人前 51品目

12/7以降のご注文価格 15,980円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

特集ページ 17 板前魂の 曙 (あけぼの) 商品番号 12 5人前 53品目

12/7以降のご注文価格 18,980円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

3人前おせち



2個セット 商品番号 53 販売対応

特集ページ 35 板前魂の 天神 (てんじん) 商品番号 3 3人前 32品目

12/7以降のご注文価格 11,980円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

2個セット 商品番号 50 販売対応

特集ページ 5 板前魂の 花籠 (はなかご) 商品番号 2 3人前 33品目

12/7以降のご注文価格 9,880円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

純国産おせち

特集ページ 31 板前魂の 大和 (やまと) 商品番号 16 3人前 30品目

12/7以降のご注文価格 15,380円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

ローストビーフ付

特集ページ 34 板前魂の ソレイユ ローストビーフ付 商品番号 24 3人前 34品目

12/7以降のご注文価格 12,690円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

特集ページ 33 板前魂の フルール 商品番号 4 3人前 33品目

12/7以降のご注文価格 11,790円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

2個セット 商品番号 52 販売対応

特集ページ 13 板前魂の 松 (まつ) 商品番号 10 3人前 35品目

12/7以降のご注文価格 12,480円(税込) 送料無料 【基本サイズお重】

〈八.五寸重箱(極・飛翔・龍宮)・正方形〉25.5cm×25.5cm 〈板前魂 基本サイズお重・正方形〉20.5cm×20.5cm 〈やわらかおせちお重・正方形〉19.5cm×19.5cm 〈春小箱お重・正方形〉14.5cm×14.5cm

実寸大スケールで、おせちのサイズ感をお確かめいただけます。

35 34 33 32 31 30 29 28 27 26 25 24 23 22 21 20 19 18 17 16 15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0

特選商品
かに三昧
「こだわりのお鍋」集めました

63～68ページ掲載

- 生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用（生食可）
- カット済 生ずわい蟹
- ボイルたらば蟹 肩
- カット済 ボイルたらば蟹
- カット済 生ずわい蟹＆生たらば蟹 食べ比べセット
- カット済 ボイルずわい蟹＆ボイルたらば蟹 食べ比べセット

全品 送料無料

体の芯までポカポカ温まる鍋

74 ページ掲載
合鴨鍋セット

73 ページ掲載
のどぐろ炙り刺し・しゃぶしゃぶセット

72 ページ掲載
とらふぐ三昧セット
ふぐちり・ふぐ刺身・ふぐ皮刺し

69~71 ページ掲載
黒毛和牛
A5・A4 ランク使用

75 ページ掲載
やまやの博多もつ鍋セット

75 ページ掲載
天然クエ鍋用

75 ページ掲載
黒豚しゃぶしゃぶ

74 ページ掲載
すっぽん鍋セット

おせち料理専門店 板前魂のおせちについて

味の魔法 ………… 47
岡江久美子さんインタビュー ………… 48
板前のご紹介/福良鮑・伊勢海老のテルミドール・ウインナー紹介 …… 49・50
素材・調理へのこだわり ………… 51～54
おせち品目のご紹介 ………… 55・56
安全・安心へのこだわり ………… 57・58
板前魂のおせちのヒミツ・お届け状態・イセエビについて ………… 59・60
フォトコンテスト ………… 61
よくあるご質問 ………… 62
上手な解凍の方法 ………… 76
別添品 調理法 ………… 77
ご注文・お届けに関するご案内 ………… 78

7人前おせち

7人前 72品目 21 14
板前魂の 七段重（ななだんじゅう）
12/7以降のご注文価格
32,980円(税込) 送料無料
【基本サイズお重】

6人前おせち

6人前 64品目 19 13
板前魂の 六段重（ろくだんじゅう）
12/7以降のご注文価格
27,980円(税込) 送料無料
【基本サイズお重】

合格祈願おせち

合格祈願どら焼き・合格祈願えんぴつ付

すべての受験生に贈る、坪田信貴先生監修おせち

二段重
2人前 27品目 43 19
板前魂の 合格祈願 二段重（ごうかくきがんにだんじゅう）
12/7以降のご注文価格
10,980円(税込) 送料無料
【基本サイズお重】

三段重
3人前 37品目 44 20
板前魂の 合格祈願 三段重（ごうかくきがんさんだんじゅう）
12/7以降のご注文価格
13,970円(税込) 送料無料
【基本サイズお重】

介護食おせち

歯ぐきでつぶせる柔らかさ。
家族と一緒に味わえます。

1人前 20品目 45 31
板前魂の やわらかおせち
12/7以降のご注文価格
6,900円(税込) 送料無料
【やわらかおせちお重】

それぞれのお重に蓋がついています

一人一重で
お召し上がりいただけるおせち

21 22 23
1人前 22品目 41
板前魂の 煌（きらめき）
12/7以降のご注文価格
6,780円(税込)～ 送料無料
【基本サイズお重】

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき

和洋風三段重
3人前・33品目

板前魂の 花籠（はなかご） 商品番号 2

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

9,280円（税込）

12/7以降のご注文価格 9,880円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	600円割引	9,280円
10/2までのご注文	500円割引	9,380円
10/23までのご注文	400円割引	9,480円
11/6までのご注文	300円割引	9,580円
11/22までのご注文	200円割引	9,680円
12/6までのご注文	100円割引	9,780円

板前魂の 花籠（はなかご） 2個セット 商品番号 50

2個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,200円割引

18,260円（税込）

12/7以降のご注文価格 19,460円（税込）

【重箱サイズ/個】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,200円割引	18,260円
10/2までのご注文	1,000円割引	18,460円
10/23までのご注文	800円割引	18,660円
11/6までのご注文	600円割引	18,860円
11/22までのご注文	400円割引	19,060円
12/6までのご注文	200円割引	19,260円

伝統的なおせちにこだわったご家族向けの和洋風おせち。定番の三段重おせちです。

白木箱シリーズ 商品番号 2

和洋風三段重

板前魂の 花籠（はなかご）

冷凍盛付済

送料無料

2個セットは300円お得！

※セット商品の為、配送先・配送日時を分けることはできません。

33品目 3人前

※お皿や装飾品は付いておりません。

今年は まとめ買いがおすすめ

9/19まで のご注文価格1個9,280円×2個=18,560円ですが

2個セットは300円お得で18,260円になります！

一の重
①有頭海老/3尾 ②味付数の子/4本 ③照焼帆立/3個 ④蛟甲いかの柚子味噌和え/50g ⑤たこの旨煮/3個 ⑥子持ちヤリイカ/5個 ⑦海老黄金手まり/2個 ⑧オーロラカスタード/2個 ⑨若桃甘露煮/3個 ⑩花餅紅梅/1個 ⑪花餅白梅/1個

二の重
①有頭海老/2尾 ②寿マロン/1個 ③栗甘露煮/3個 ④チキン三昧/4切 ⑤伊達巻/4切 ⑥にしん昆布巻/3切 ⑦しそ風味の姫れんこん/40g ⑧サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ⑨海鮮ミックスマリネ/50g ⑩田作り/18g ⑪さつまいも千支/2個 ⑫味付信田巻/4切 ⑬たたきごぼう/7本

三の重
①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱈のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

白木箱シリーズ

和洋風四段重

高砂（たかさご）

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashi

3つのこだわり

中国産主原料不使用

保存料（ソルビン酸）無添加

合成着色料完全無添加

おしながき

一の重

二の重

三の重

四の重

一の重
①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③伊達巻/3切 ④若桃甘露煮/2個 ⑤たこの旨煮/3個 ⑥照焼帆立/2個 ⑦海老黄金手まり/2個 ⑧さつまいも干支/2個 ⑨にしん昆布巻/2切 ⑩田作り/18g ⑪花餅紅梅/1個 ⑫たたきごぼう/8本 ⑬寿マロン/1個 ⑭栗甘露煮/1個

二の重
①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱈のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

三の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③鮭といくらの石狩漬け/55g ④ぷちぷり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

四の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤カニとハーブのテリーヌ/5切 ⑥海鮮ミックスマリネ/60g ⑦ベーコンチーズオードブル/2個 ⑧サーモンテリーヌ/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g ⑩白花豆/5粒

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風四段重 4人前・42品目

板前魂の 高砂（たかさご） 商品番号 5

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 720円割引

13,260円（税込）

12/7以降のご注文価格 13,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	720円割引	13,260円
10/2までのご注文	600円割引	13,380円
10/23までのご注文	480円割引	13,500円
11/6までのご注文	360円割引	13,620円
11/22までのご注文	240円割引	13,740円
12/6までのご注文	120円割引	13,860円

白木箱シリーズ 商品番号 5

和洋風四段重 板前魂の 高砂（たかさご）

冷凍盛付済

送料無料

大人二人とお子様でお過ごしになるお正月におすすめ。和と洋のバランスを考えた和洋風四段重おせち。

※注文の装飾品は付いておりません。

42品目 4人前

2018年度おせち お客様レビュー

今年もスクスクと成長しますように。
毎年、実家でいただいています。長女はキラキラの包み紙のオーロラカスタード、次女は有頭海老、長男は伊達巻がお気に入りのようでした。今年もスクスクと成長しますように。 P.N なお 様

大変賑やかにお正月を楽しめました♪
和洋風の中にもお正月ならではの縁起物がしっかりあり、お品書きを照らし合わせながら一つ一つ意味を教えてあげながら、大人も改めて勉強になりつつ、大変賑やかにお正月を楽しめました。 P.N 杉ちゃん三兄妹 様

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

白木箱シリーズ｜和洋風五段重 慶（よろこび）

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamasuki

3つのこだわり

中国産主原料不使用	保存料（ソルビン酸）無添加	合成着色料完全無添加

おしながき

一の重

二の重

三の重

四の重

五の重

一の重	①有頭海老/3尾 ②味付数の子/5本 ③照焼帆立/3個 ④紋甲いかの柚子味噌和え/50g ⑤たこの旨煮/3個 ⑥子持ちヤリイカ/5個 ⑦小鯛西京焼/2個 ⑧海老黄金手まり/2個 ⑨若桃甘露煮/3個 ⑩花餅紅梅/1個 ⑪花餅白梅/1個
二の重	①有頭海老/2尾 ②寿マロン/1個 ③栗甘露煮/3個 ④チキン三昧/5切 ⑤伊達巻/5切 ⑥にしん昆布巻/3切 ⑦田作り/18g ⑧さつまいも干支/2個 ⑨味付信田巻/4切 ⑩やわらか福さ焼き/2切 ⑪たたきごぼう/10本 ⑫こはだとかぶらの甘酢漬/50g ⑬しそ風味の姫れんこん/40g
三の重	①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱈のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g
四の重	①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③鮭といくらの石狩漬け/55g ④ぶちぶり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋
五の重	①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤カニとハーブのテリーヌ/5切 ⑥海鮮ミックスマリネ/60g ⑦ベーコンチーズオードブル/2個 ⑧サーモンテリーヌ/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g ⑩白花豆/5粒

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風五段重 5人前・51品目 板前魂の 慶（よろこび） 商品番号 6

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 780円割引

15,200円

12/7以降のご注文価格 15,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	780円割引	15,200円
10/2までのご注文	650円割引	15,330円
10/23までのご注文	520円割引	15,460円
11/6までのご注文	390円割引	15,590円
11/22までのご注文	260円割引	15,720円
12/6までのご注文	130円割引	15,850円

白木箱シリーズ 商品番号 6

和洋風五段重 板前魂の 慶（よろこび）

冷凍盛付済

送料無料

和風おせちと伊勢海老のテルミドールを詰め込んだ和洋風五段重おせち。

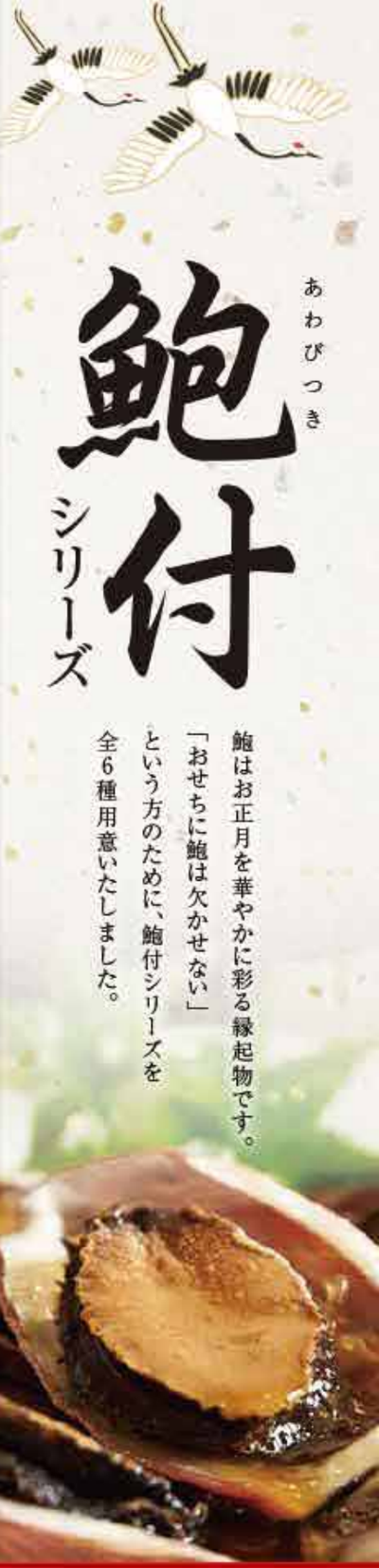
51品目 5人前

※ お国や装飾品は付いておりません。

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

鮑付（あわびつき）シリーズ

鮑はお正月を華やかに彩る縁起物です。
「おせちに鮑は欠かせない」
という方のために、鮑付シリーズを
全6種用意いたしました。



和風二段重 板前魂の 竹（たけ）

少量を種類多く楽しめる、
少人数向け福良鮑入り
和風おせち。

2個セットは300円お得！

今年はまとめ買いがおすすめ

※セット商品の為、配送先・配送日時を分けることはできません。

9/19までのご注文価格1個9,440円×2個＝18,880円ですが
2個セットは300円お得で18,580円になります！

一の重
①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③伊達巻/3切 ④若桃甘露煮/2個 ⑤たこの旨煮/3個 ⑥照焼帆立/2個 ⑦海老黄金手まり/2個 ⑧さつまいも千支/2個 ⑨にしん昆布巻/2切 ⑩田作り/18g ⑪花餅紅梅/1個 ⑫たたきごぼう/8本 ⑬寿マロン/1個 ⑭栗甘露煮/1個

二の重
①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱈のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

別添品
①福良鮑/1個
②海鮮箱入りおこわ/2個

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき

和風二段重 板前魂の 竹（たけ） 商品番号 9

2人前・26品目

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 540円割引

9,440円（税込）

12/7以降のご注文価格 9,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	540円割引	9,440円
10/2までのご注文	450円割引	9,530円
10/23までのご注文	360円割引	9,620円
11/6までのご注文	270円割引	9,710円
11/22までのご注文	180円割引	9,800円
12/6までのご注文	90円割引	9,890円

板前魂の 竹（たけ） 2個セット 商品番号 51

2個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,080円割引

18,580円（税込）

12/7以降のご注文価格 19,660円（税込）

【重箱サイズ/個】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,080円割引	18,580円
10/2までのご注文	900円割引	18,760円
10/23までのご注文	720円割引	18,940円
11/6までのご注文	540円割引	19,120円
11/22までのご注文	360円割引	19,300円
12/6までのご注文	180円割引	19,480円

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

鮑付シリーズ　商品番号 10

和洋風三段重 板前魂の 松（まつ）

冷凍盛付済

送料無料

少人数で福良鮑入りのおせちを味わいたい方におすすめの和洋風三段重おせちです。

35品目 3人前

※お皿や装飾品は付いておりません。

2個セットは300円お得！

※セット商品の為、配送先・配送日時を分けることはできません。

今年は まとめ買いがおすすめ

9/19まで のご注文価格1個 11,880円×2個＝23,760円ですが

2個セットは300円お得で23,460円になります！

おせち料理専門店 板前魂 3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき

一の重
①有頭海老/3尾 ②味付数の子/4本 ③照焼帆立/3個 ④蛟甲いかの柚子味噌和え/50g ⑤たこの旨煮/3個 ⑥子持ちヤリイカ/5個 ⑦海老黄金手まり/2個 ⑧オーロラカスタード/2個 ⑨若桃甘露煮/3個 ⑩花餅紅梅/1個 ⑪花餅白梅/1個

二の重
①有頭海老/2尾 ②寿マロン/1個 ③栗甘露煮/3個 ④チキン三昧/4切 ⑤伊達巻/4切 ⑥にしん昆布巻/3切 ⑦しそ風味の姫れんこん/40g ⑧サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ⑨海鮮ミックスマリネ/50g ⑩田作り/18g ⑪さつまいも千支/2個 ⑫味付信田巻/4切 ⑬たたきごぼう/7本

三の重
①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鰆のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

別添品
①福良鮑/1個 ②海鮮箱入りおこわ/4個

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風三段重 板前魂の 松（まつ） 商品番号 10

3人前・35品目

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

11,880円（税込）

12/7以降のご注文価格 12,480円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	600円割引	11,880円
10/2までのご注文	500円割引	11,980円
10/23までのご注文	400円割引	12,080円
11/6までのご注文	300円割引	12,180円
11/22までのご注文	200円割引	12,280円
12/6までのご注文	100円割引	12,380円

板前魂の 松（まつ） 2個セット 商品番号 52

2個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,200円割引

23,460円（税込）

12/7以降のご注文価格 24,660円（税込）

【重箱サイズ/個】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,200円割引	23,460円
10/2までのご注文	1,000円割引	23,660円
10/23までのご注文	800円割引	23,860円
11/6までのご注文	600円割引	24,060円
11/22までのご注文	400円割引	24,260円
12/6までのご注文	200円割引	24,460円

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

鮑　付
シリーズ

商品番号 11

和洋風四段重

板前魂の 葵（あおい）

冷凍盛付済

送料無料

伊勢海老のテルミドールと
福良鮑を詰め込んだ
和洋風四段重おせち。

44品目
4人前

※お皿や装飾品は付いておりません。

2018年度おせち
お客様レビュー

これからおなか一杯いただきます

ばあばが注文してくれた2度目のおせちです。これからおなか一杯いただきます。その前に「パチリ」。

P.N 姉妹 様

毎年おせち、美味しくいただいています

明けましておめでとうございます。毎年おせち、美味しくいただいています。今年の元旦は赤ちゃんが一人加わってますます賑やかになりました。お食い初めだったので、おせちでお祝い写真も撮りました。

P.N なにわCママ 様

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

おせち料理専門店 板前魂

3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき

一の重
①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③伊達巻/3切 ④若桃甘露煮/2個 ⑤たこの旨煮/3個 ⑥照焼帆立/2個 ⑦海老黄金手まり/2個 ⑧さつまいも干支/2個 ⑨にしん昆布巻/2切 ⑩田作り/18g ⑪花餅紅梅/1個 ⑫たたきごぼう/8本 ⑬寿マロン/1個 ⑭栗甘露煮/1個

二の重
①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱒のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥波皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

三の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③鮭といくらの石狩漬け/55g ④ぶちぶり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

四の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤カニとハーブのテリーヌ/5切 ⑥海鮮ミックスマリネ/60g ⑦ベーコンチーズオードブル/2個 ⑧サーモンテリーヌ/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g ⑩白花豆/5粒

別添品 ①福良鮑/1個 ②海鮮箱入りおこわ/4個

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風四段重
4人前・44品目

板前魂の 葵（あおい）

商品番号 11

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 780円割引

15,210円（税込）

12/7以降のご注文価格 15,990円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	780円割引	15,210円
10/2までのご注文	650円割引	15,340円
10/23までのご注文	520円割引	15,470円
11/6までのご注文	390円割引	15,600円
11/22までのご注文	260円割引	15,730円
12/6までのご注文	130円割引	15,860円

おせち料理専門店 板前魂

3つのこだわり

中国産主原料 不使用

保存料（ソルビン酸） 無添加

合成着色料 完全無添加

おしながき

一の重

二の重

三の重

四の重

五の重

別添品

一の重 ①有頭海老/3尾 ②味付数の子/5本 ③照焼帆立/3個 ④数甲いかの柚子味噌和え/50g ⑤たこの旨煮/3個 ⑥子持ちヤリイカ/5個 ⑦小鯛西京焼/2個 ⑧海老黄金手まり/2個 ⑨若桃甘露煮/3個 ⑩花餅紅梅/1個 ⑪花餅白梅/1個

二の重 ①有頭海老/2尾 ②寿マロン/1個 ③栗甘露煮/3個 ④チキン三昧/5切 ⑤伊達巻/5切 ⑥にしん昆布巻/3切 ⑦田作り/18g ⑧さつまいも千支/2個 ⑨味付信田巻/4切 ⑩やわらか福さ焼き/2切 ⑪たたきごぼう/10本 ⑫こはだとかぶらの甘酢漬/50g ⑬しそ風味の姫れんこん/40g

三の重 ①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鶴のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

四の重 ①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③鮭といくらの石狩漬け/55g ④ぷちぷり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

五の重 ①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤カニとハーブのテリーヌ/5切 ⑥海鮮ミックスマリネ/60g ⑦ベーコンチーズオードブル/2個 ⑧サーモンテリーヌ/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g ⑩白花豆/5粒

別添品 ①福良鮑/1個 ②海鮮箱入りおこわ/5個

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風五段重 5人前・53品目

板前魂の 曙（あけぼの） 商品番号 12

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 840円割引

18,140円（税込）

12/7以降のご注文価格 18,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	840円割引	18,140円
10/2までのご注文	700円割引	18,280円
10/23までのご注文	560円割引	18,420円
11/6までのご注文	420円割引	18,560円
11/22までのご注文	280円割引	18,700円
12/6までのご注文	140円割引	18,840円

鮑付シリーズ 商品番号 12

和洋風五段重

板前魂の 曙（あけぼの）

冷凍盛付済

送料無料

新年だから贅沢に
お正月を迎えたいというご家族に
おすすめの和洋風五段重。

53品目 5人前

※お皿や装飾品は付いておりません。

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

鮑付シリーズ 商品番号 13

和洋風

板前魂の六段重

ろくだんじゅう

冷凍盛付済

送料無料

福良鮑二個と伊勢海老のテルミドール二尾が入っています。品目もたっぷり入った六人前の和洋風六段重おせち。

64品目 6人前

※お皿や装飾品は付いておりません。

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき

別添品 ①福良鮑/2個 ②海鮮箱入りおこわ/6個 ③国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナー/6本

一の重
①有頭海老/3尾 ②味付数の子/6本 ③たこの旨煮/3個 ④田作り/18g ⑤寿マロン/1個 ⑥栗甘露煮/2個 ⑦甲いかうにかにみそ/50g ⑧子持ちヤリイカ/5個 ⑨煎焼帆立/3個 ⑩味付信田巻/4切 ⑪にしん昆布巻/3切 ⑫若桃甘露煮/2個 ⑬花鮒紅梅/1個

二の重
①有頭海老/5尾 ②伊達巻/3切 ③小鯛西京焼/2個 ④たたきごぼう/10本 ⑤海老の紅白昆布〆/3個 ⑥鯛霜皮巻/3切 ⑦白花豆/5粒 ⑧鮭といかの糀漬/35g ⑨鹿の子こんにゃく煮/3個 ⑩海老黄金手まり/2個 ⑪昧付バイ貝/2個 ⑫やわらか福さ焼き/3切 ⑬ごはだとかぶらの甘酢漬/30g

三の重
①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鰯のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥放皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

四の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③ローズサーモン/1個 ④ぷちぷり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

五の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤海鮮ミックスマリネ/60g ⑥ガトーショコラ/3切 ⑦ベーコンチーズオードブル/4個 ⑧スモークチキンのベーコン巻/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g

六の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③伊達巻/3切 ④さつまいも千支/2個 ⑤国産豚肉ごぼう巻/4切 ⑥一口養老昆布巻/3個 ⑦チキン三昧/3切 ⑧カニとハーブのテリーヌ/3切 ⑨ホタテと野菜のジェノベーゼ/40g ⑩西京焼/2個 ⑪うにベジタブルテリーヌ/3切 ⑫箸付きんかん/1個

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風六段重 6人前・64品目

板前魂の六段重（ろくだんじゅう） 商品番号 13

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,200円割引

26,780円（税込）

12/7以降のご注文価格 27,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,200円割引	26,780円
10/2までのご注文	1,000円割引	26,980円
10/23までのご注文	800円割引	27,180円
11/6までのご注文	600円割引	27,380円
11/22までのご注文	400円割引	27,580円
12/6までのご注文	200円割引	27,780円

鮑付シリーズ　商品番号 14

和洋風

板前魂の七段重

ななだんじゅう

冷凍盛付済

送料無料

72品目入っています。
お正月を大人数で
祝いたい方に
ぴったりの七段重おせち。

72品目 7人前

※ お箸や装飾品は付いておりません。

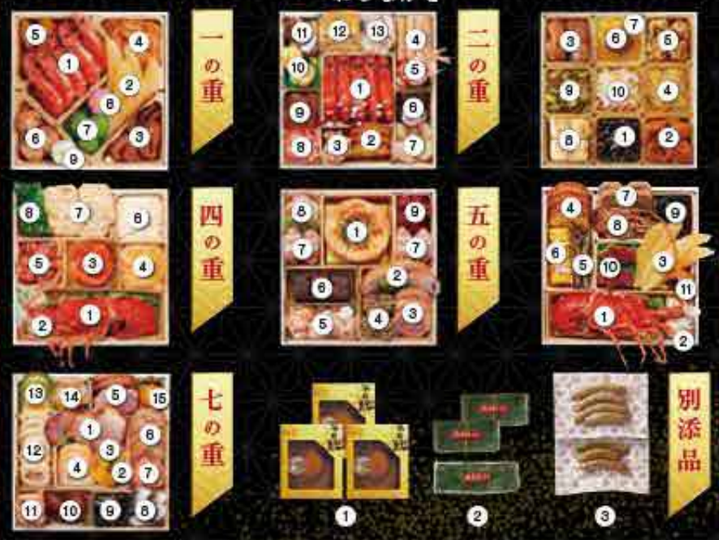
今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

おせち料理専門店 板前魂

3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき



一の重
①有頭海老/5尾 ②味付数の子/5本 ③たこの旨煮/3個 ④甲いかうにかにみそ/60ｇ ⑤子持ちヤリイカ/5個 ⑥照焼帆立/3個 ⑦若桃甘露煮/3個 ⑧花鮒紅梅/1個 ⑨花鮒白梅/1個

二の重
①有頭海老/5尾 ②伊達巻/3切 ③小鯛西京焼/2個 ④たたきごぼう/10本 ⑤海老の紅白昆布〆/3個 ⑥鯛霜皮巻/3切 ⑦白花豆/5粒 ⑧鮭といかの糀漬/35ｇ ⑨腐の子こんにゃく煮/3個 ⑩海老黄金手まり/2個 ⑪味付バイ貝/2個 ⑫やわらか福さ焼き/3切 ⑬ごはだとかぶらの甘酢漬30ｇ

三の重
①黒豆（金箔入）/50ｇ ②真だら子昆布煮/50ｇ ③鯖のうま煮/50ｇ ④ふかひれ風中華くらげ/50ｇ ⑤くるみ甘露煮/40ｇ ⑥数皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80ｇ ⑧焼瀬葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50ｇ ⑩紅白なます/50ｇ

四の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③ローズサーモン/1個 ④ぷちぶり海老サラダ/55ｇ ⑤いかの燻製サラダ/55ｇ ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50ｇ ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

五の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ鹿チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40ｇ ⑤海鮮ミックスマリネ/60ｇ ⑥ガトーショコラ/3切 ⑦ベーコンチーズオードブル/4個 ⑧スモークチキンのベーコン巻/3切 ⑨ドライ鯵トマト/40ｇ

六の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③味付数の子/5本 ④伊達巻/4切 ⑤田作り/18ｇ ⑥錦糸紅白結び/2個 ⑦国産豚肉ごぼう巻/4切 ⑧禮貝照焼串/4本 ⑨にしん昆布巻/3切 ⑩さつまいも千支/2個 ⑪鶴付きんかん/1個

七の重
①国産黒糖焼き豚/3切 ②寿マロン/1個 ③栗甘露煮/2個 ④カニとハーブのテリーヌ/3切 ⑤合鴨ロース/5切 ⑥チキン三昧/4切 ⑦鮭といくらの石狩漬け/30ｇ ⑧ままかりの柚子酢/5枚 ⑨一口蟹老昆布巻/3個 ⑩黒糖黒酢の国産肉団子/2個 ⑪西京焼/2個 ⑫味付信田巻/7切 ⑬うにベジタブルテリーヌ/3切 ⑭ホタテと野菜のジェノベーゼ/40ｇ ⑮葉付きんかん/1個

別添品
①福良鍋/3個 ②海鮮箱入りおこわ/7個 ③国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナー/7本

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和洋風七段重
7人前・72品目

板前魂の七段重（ななだんじゅう） 商品番号 14

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,440円割引

31,540円（税込）

12/7以降のご注文価格 32,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,440円割引	31,540円
10/2までのご注文	1,200円割引	31,780円
10/23までのご注文	960円割引	32,020円
11/6までのご注文	720円割引	32,260円
11/22までのご注文	480円割引	32,500円
12/6までのご注文	240円割引	32,740円

八・五寸お重シリーズ｜和洋風三段重 極（きわみ）

人気の福良鮑に加え、
このお重でしか味わえない
オマール海老のグラタン入り！
八.五寸お重を彩ります。

8.5寸重箱は
こんなに
違う！

一の重	①オマール海老のグラタン/1尾 ②アーモンドティラミスチョコ/5袋 ③オーロラカスタード/2個 ④胡麻ポテト/40g ⑤黒糖黒酢の国産肉団子/3個 ⑥カニとハーブのテリーヌ/4切 ⑦海鮮ミックスマリネ/40g ⑧チキン三昧/4切 ⑨彩りいかサラダ/40g ⑩渋皮栗甘露煮/1個 ⑪きんとん/130g ⑫ドライ塩トマト/40g ⑬さつまいも金時/4切 ⑭ベーコンチーズオードブル/6個
二の重	①有頭海老/5尾 ②味付数の子/7本 ③伊達巻/5切 ④田作り/23g ⑤黒豆（金箔入）/90g ⑥にしん昆布巻/4切 ⑦小鯛西京焼/4個 ⑧白花豆/10粒 ⑨鰆のうま煮/50g ⑩味付信田巻/5切 ⑪若桃甘露煮/3個 ⑫焼湯葉/3個 ⑬こはだとかぶらの甘酢漬/90g
三の重	①合鴨ロース/5切 ②寿マロン/1個 ③栗甘露煮/2個 ④ふかひれ風中華くらげ/40g ⑤照焼帆立/3個 ⑥紋甲いかの柚子味噌和え/50g ⑦子持ちヤリイカ/5個 ⑧くるみ甘露煮/40g ⑨やわらか福さ焼き/4切 ⑩たこの旨煮/3個 ⑪しそ風味の姫れんこん/40g ⑫鹿の子こんにゃく煮/5個 ⑬真だら子昆布煮/45g ⑭海老黄金手まり/3個 ⑮たたきごぼう/8本 ⑯三色雪玉餅/3個 ⑰子持昆布山海和え/40g ⑱紅白なます/100g
別添品	①福良鮑/1個 ②祝箸/5膳

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

八.五寸和洋風三段重
5人前・46品目
板前魂の 極（きわみ） 商品番号 8

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

15,200円（税込）

12/7以降のご注文価格 15,800円（税込）

【重箱サイズ】25.5cm×25.5cm×5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	600円割引	15,200円
10/2までのご注文	500円割引	15,300円
10/23までのご注文	400円割引	15,400円
11/6までのご注文	300円割引	15,500円
11/22までのご注文	200円割引	15,600円
12/6までのご注文	100円割引	15,700円

なんと！総重量約四キロのボリューム!!

八・五寸の大きなお重に
ぎっしり詰め込んだおせちです。
人気の鮑もついています！

八.五寸お重シリーズ 商品番号 8

八・五寸和洋風三段重
板前魂の 極（きわみ）

冷凍盛付済
送料無料

46品目
5人前

おせち料理専門店 板前魂 3つのこだわり

中国産主原料不使用

保存料（ソルビン酸）無添加

合成着色料完全無添加

※お話や致命品は付いておりません。

今年のおせちは "早い"が"お得"！ご予約はいますぐ当店で！

飛翔 オリジナル品目

ドライパイン
パイナップルの甘みを活かしながら、柔らかな食感に仕上げました。

宇治抹茶ロールケーキ
宇治の抹茶のほろ苦さと、ロビけの良いクリームが味わえる、和風ロールケーキです。

海老のチリソース煮
ふっくらした海老のフリッターに、辛さと甘みが絡んだトマトソースが食欲をそそります。

蒸し鶏の中華くらげ
ごまの香る中華風の味付けに、鶏肉の柔らかさとくらげのコリコリとした食感が楽しい一品です。

冬瓜とイカの彩りマリネ
細切りにしたイカと国産の冬瓜、玉ねぎなどの野菜をさっぱり味の和風マリネに仕上げました。

カットマンゴー
甘さが特徴の完熟マンゴーを選びました。口の中でとろける食感をお楽しみください。

カジキのスイートチリソース
一口サイズのカジキをカラリと揚げ、スイートチリソースで甘辛く味付けした工スニックな一品です。

ピリ辛手羽スティック
甘辛味が食欲をそそる、パリッとした食感がたまらない、スパイシーな手羽から揚げです。

桃花鮒
国産の小豆を使用し、柔らかな生地で桃の形に包み、天然色素で自然な薄桃色に仕上げました。

胡麻団子の抹茶あん
渋みの少ない八女産の抹茶のあんを餅生地で包んで胡麻をまぶした、香ばしい中華風お団子です。

一の重
①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③伊達巻/3切 ④たこの旨煮/3個 ⑤味付信田巻/6切 ⑥たたきごぼう/8本 ⑦海老黄金手まり/3個 ⑧黒豆（金箔入）/45g ⑨子持ちヤリイカ/5個 ⑩田作り/23g ⑪鹿の子こんにゃく煮/4個 ⑫炊皮栗甘露煮/1個 ⑬きんとん/130g ⑭鳴門巻/3個 ⑮子持昆布山海和え/40g ⑯紅白なます/100g

二の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②合鴨ロース/5切 ③ベーコンチーズオードブル/3個 ④宇治抹茶ロールケーキ/4切 ⑤ドライ塩トマト/35g ⑥海鮮ミックスマリネ/50g ⑦ドライパイン/50g ⑧若鶏ワイン焼き/3切 ⑨三色鶏玉鮒/3個 ⑩冬瓜とイカの彩りマリネ/50g ⑪カニとハーブのテリーヌ/3切 ⑫チキン三昧/3切 ⑬若桃甘露煮/3個 ⑭ぷちぷり海老サラダ/45g ⑮サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ⑯カットマンゴー/100g

三の重
①海老のチリソース煮/100g ②蒸し鶏の中華くらげ/90g ③黒糖黒酢の国産肉団子/5個 ④鯵と野菜の黒酢あん/100g ⑤ふかひれ風中華くらげ/75g ⑥胡麻団子の抹茶あん/4個 ⑦カジキのスイートチリソース/50g ⑧くるみ甘露煮/40g ⑨ピリ辛手羽スティック/50g ⑩桃花鮒/2個 ⑪胡麻ポテト/80g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

八.五寸和洋中三段重
5人前・43品目

板前魂の 飛翔（ひしょう） 商品番号 17

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,300円割引

13,600円（税込）

12/7以降のご注文価格 14,900円（税込）

【重箱サイズ】25.5cm×25.5cm×5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,300円割引	13,600円
10/2までのご注文	1,180円割引	13,720円
10/23までのご注文	1,060円割引	13,840円
11/6までのご注文	940円割引	13,960円
11/22までのご注文	820円割引	14,080円
12/6までのご注文	700円割引	14,200円

中華風食材を 使ったおせちが より美味しく！

和風

八.五寸お重シリーズ 商品番号 17

八・五寸和洋中三段重
板前魂の 飛翔（ひしょう）

冷凍盛付済
送料無料

\ 約1.55倍!! /

基本サイズのお重 20.5cm → 25.5cm

8.5寸重箱は こんなに違う！

洋風

中華風

八.五寸のお重に入った 和洋中おせち!!

43品目 5人前

お重ごとに和洋中に分かれているので、お子様からご年配の方まで喜んでいただけます。

※ 箸や装飾品は付いておりません。

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashi

3つのこだわり
- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸） 無添加
- 合成着色料 完全無添加

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

八.五寸お重 シリーズ 商品番号 18

八・五寸和洋風三段重

板前魂の 龍宮（りゅうぐう）

冷凍盛付済

送料無料

龍宮 オリジナル品目

爪付オマール海老
カナダの大自然に育まれた、獲れたてのオマールロブスターを丸ごとボイルしました。

つぶ貝胡麻マヨ和え
ツブ貝・大根・枝豆を胡麻ソースと和え、魚卵を散らしました。コリコリとした食感をたのしめます。

香蟹蒲鉾
ズワイガニの脚肉の形状、食感、味、色合い、ジューシー感を再現した、かに風味蒲鉾です。

磯貝冷製
北海道産のツブ貝と牛乳を使用し、洋風仕立てにした味わい深い一品です。

焼ずわい蟹爪
カニ爪に香ばしい焼き目をつけました。鳥取で水揚げされた新鮮な紅ズワイガニを使用しています。

ずわい蟹サラダ
食感の良いイカと本ズワイ蟹をマヨネーズで和え、サラダに仕立てました。

彩り柚子くらげ
くらげと彩り豊かな野菜を、あっさりとした柚子風味に仕上げた涼しげな一品です。

サーモンとパプリカのマリネ
シャキシャキの大根にサーモントラウトをふんだんに和え、甘酢風味に仕上げました。

かき揚げさつまかに風味
フレーク状のかに風味蒲鉾を魚肉でつなぎ、かにの風味たっぷりなかき揚げ（さつま揚げ）に仕上げました。

海老福さ焼き
卵黄たっぷりの生地に、海老と枝豆、人参、コーンを混ぜ柔らかく焼き上げました。

一の重

二の重

三の重

一の重
①爪付オマール海老/1尾 ②国産味付いくら/10g ③紅白なます/100g ④伊達巻/5切 ⑤磯貝冷製/1個 ⑥子持ちヤリイカ/4個 ⑦花鮒紅梅/1個 ⑧チキン三昧/4切 ⑨海老福さ焼き/5切 ⑩くるみ甘露煮/40g ⑪たたきごぼう/8本 ⑫昧付信田巻/6切 ⑬帆立貝黄金/30g

二の重
①焼ずわい蟹爪/5本 ②ずわい蟹サラダ/100g ③黒豆（金箔入）/90g ④鯨と野菜の黒酢あん/100g ⑤合鴨ロース/5切 ⑥真だら子昆布煮/50g ⑦昧付数の子/4本 ⑧子持昆布山海和え/50g ⑨照焼帆立/3個 ⑩しそ風味の姫れんこん/40g ⑪カニとハーブのテリーヌ/4切 ⑫海鮮ミックスマリネ/50g ⑬鰻のうま煮/50g ⑭彩り柚子くらげ/40g

三の重
①有頭海老/5尾 ②次皮栗甘露煮/1個 ③きんとん/130g ④にしん昆布巻/4切 ⑤海老黄金手まり/3個 ⑥香蟹蒲鉾/5本 ⑦一口姿海老昆布巻/3個 ⑧白花豆/5粒 ⑨かき揚げさつまかに風味/3個 ⑩田作り/23g ⑪たこの旨煮/3個 ⑫つぶ貝胡麻マヨ和え/40g ⑬寿マロン/1個 ⑭栗甘露煮/2個 ⑮サーモンとパプリカのマリネ/40g ⑯若桃甘露煮/3個 ⑰焼海藻/3個 ⑱こはだとかぶらの甘酢漬/90g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。 ※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

八.五寸和洋風三段重
5人前・45品目

板前魂の 龍宮（りゅうぐう） 商品番号 18

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

14,390円（税込）

12/7以降のご注文価格	14,990円（税込）

【重箱サイズ】25.5cm×25.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	600円割引	14,390円
10/2までのご注文	500円割引	14,490円
10/23までのご注文	400円割引	14,590円
11/6までのご注文	300円割引	14,690円
11/22までのご注文	200円割引	14,790円
12/6までのご注文	100円割引	14,890円

海鮮食材を使ったおせちが初登場!

八.五寸のお重に入った 海鮮おせち!

※ お重や装飾品は付いておりません。

45品目 5人前

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

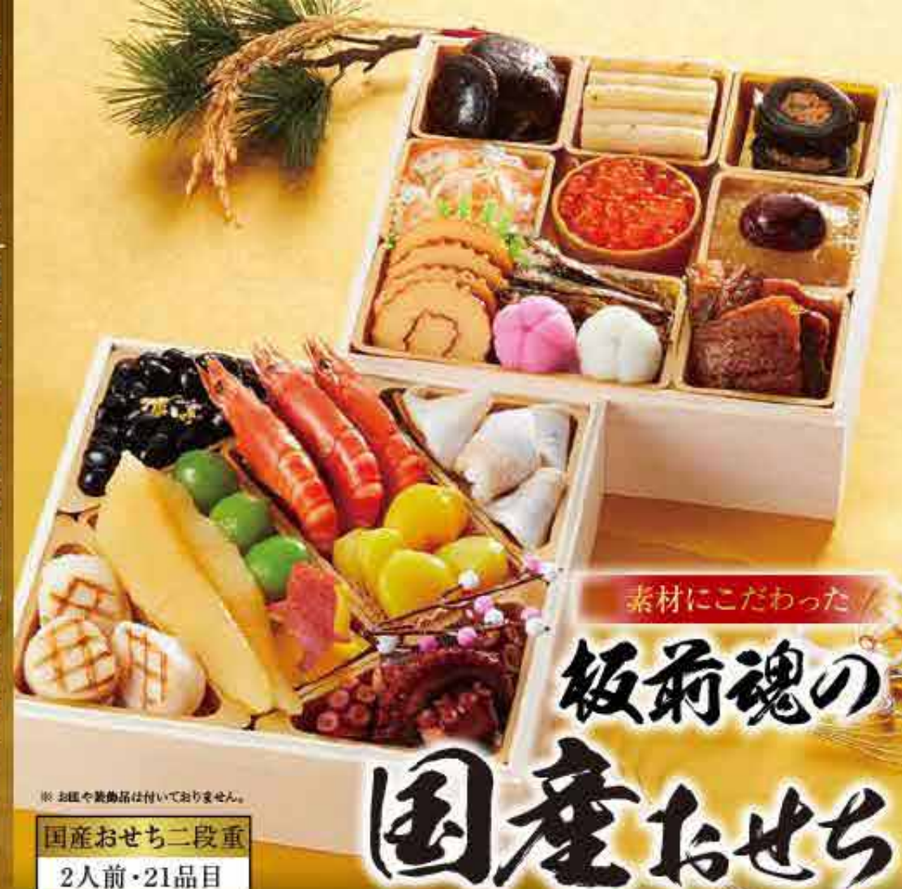
3つのこだわり

中国産主原料 不使用

保存料（ソルビン酸） 無添加

合成着色料 完全無添加

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！



※ お箸や装飾品は付いておりません。

国産おせち二段重
2人前・21品目

商品番号 15 板前魂の 白鳳（はくほう）

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

11,380円（税込）

12/7以降のご注文価格	11,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	600円割引	11,380円
10/2までのご注文	500円割引	11,480円
10/23までのご注文	400円割引	11,580円
11/6までのご注文	300円割引	11,680円
11/22までのご注文	200円割引	11,780円
12/6までのご注文	100円割引	11,880円

一の重

二の重

一の重 ①国産車海老/3尾 ②栗甘露煮/5個 ③スモーク帆立/3個 ④黒豆（金箔入）/60g ⑤小鯛柚子庵漬/4枚 ⑥味付数の子（大）/2本 ⑦若桃甘露煮/3個 ⑧瀬戸内真だこのやわらか煮/5個 ⑨ざつまいも千支/1個

二の重 ①国産味付いくら/35g ②国産伊達巻/4切 ③たたきごぼう/10本 ④鮎昆布巻/3切 ⑤田作り/18g ⑥花鮮紅梅/1個 ⑦花鮮白梅/1個 ⑧鰤のうま煮/50g ⑨寒しめしいたけ/4個 ⑩渋皮栗甘露煮/1個 ⑪きんとん/80g ⑫紅白なます/50g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

国産 おせち 二段重

板前魂の 白鳳（はくほう）

21品目 2人前

冷凍盛付済

送料無料

少人数でも
国産おせちが食べたい。
そんなお客様の声により
誕生した二段重おせち。

板前魂の「国産おせち」とは？

「国産おせち」とは、国産食材にこだわって作ったおせちです。
板前自ら日本全国を巡って食材を吟味し、
何百回と試作を繰り返した末に完成した自信作ぞろい。
日本の風土から生まれる山海の恵みと、
豊かな味わい。ぜひご堪能ください。

日本全国の「とっておき」をいただくお正月。

味付数の子（大）
北海道

小鯛柚子庵漬
レンコダイ（山口）

鮎昆布巻
鮎（滋賀、岐阜）昆布（北海道）

スモーク帆立
北海道

国産伊達巻
鶏卵（北海道、青森、岩手、宮城、山形、福島、新潟、茨城、栃木、千葉、埼玉、静岡、広島）、たらすり身（北海道）

国産車海老
沖縄、熊本、大分

栗甘露煮
熊本

国産豚肉ごぼう巻
豚肉（佐賀）

たたきごぼう
ごぼう（青森、宮崎）、ごま（鹿児島）

彩りチキン巻
鶏肉

瀬戸内真だこのやわらか煮
瀬戸内

ブリ照焼
北海道、青森、他

煮しめしいたけ
宮崎、鹿児島、大分

鰤の子旨煮
ぶり卵（長崎）

国産味付いくら
三陸沖、北海道

きんとん
さつまいも（熊本、大分、宮崎、鹿児島）

渋皮栗甘露煮
栗（愛媛、熊本）

こはだとかぶらの甘酢漬
愛知

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii
3つのこだわり

中国産主原料 不使用
保存料（ソルビン酸） 無添加
合成着色料 完全無添加

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

国産シリーズ
国産おせち三段重 大和（やまと）

おせち料理専門店 板前魂 Hamae Tamashi
3つのこだわり

中国産主原料 不使用	保存料（ソルビン酸） 無添加	合成着色料 完全無添加

おしながき

一の重

二の重

三の重

30品目
3人前

一の重
①国産車海老/3尾 ②栗甘露煮/5個 ③スモーク帆立/3個 ④黒豆（金箔入）/60g ⑤小鯛柚子庵漬/4枚 ⑥味付数の子（大）/2本 ⑦若桃甘露煮/3個 ⑧瀬戸内真だこのやわらか煮/5個 ⑨さつまいも干支/1個

二の重
①国産車海老/2尾 ②鱈のうま煮/50g ③国産伊達巻/4切 ④白花豆/6粒 ⑤ピリ辛ホタルイカ/40g ⑥田作り/25g ⑦花餅紅梅/1個 ⑧花餅白梅/1個 ⑨一口養老昆布巻/3個 ⑩国産豚肉ごぼう巻/5切 ⑪彩りチキン巻/3切 ⑫鰤の子旨煮/30g

三の重
①国産味付いくら/35g ②渋皮栗甘露煮/1個 ③きんとん/80g ④鮎昆布巻/3切 ⑤ブリ照焼/2個 ⑥たたきごぼう/10本 ⑦照焼帆立/4個 ⑧こはだとかぶらの甘酢漬/50g ⑨煮しめしいたけ/5個 ⑩紅白なます/50g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

国産おせち三段重
3人前・30品目
板前魂の 大和（やまと） 商品番号 16

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

14,780円（税込）

12/7以降のご注文価格 15,380円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	600円割引	14,780円
10/2までのご注文	500円割引	14,880円
10/23までのご注文	400円割引	14,980円
11/6までのご注文	300円割引	15,080円
11/22までのご注文	200円割引	15,180円
12/6までのご注文	100円割引	15,280円

国産シリーズ 商品番号 16

国産おせち三段重
板前魂の 大和（やまと）

冷凍盛付済
送料無料

山の幸も、
海の幸も、
国産にこだわった
ご家族向け「国産おせち」です。

素材にこだわった
板前魂の 国産おせち

※ お店々販物品は付いておりません。

今年のおせちは "早い"が"お得"！ご予約はいますぐ当店で！

古今柄シリーズ 商品番号24

和洋風三段重 板前魂のソレイユ ローストビーフ付

※お皿や装飾品は付いておりません。

和洋風三段重
3人前・34品目

34品目 3人前

冷凍盛付済

送料無料

ローストビーフ付おせちです。

商品番号24 板前魂のソレイユ ローストビーフ付

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から660円割引

12,030円(税込)

12/7以降のご注文価格	12,690円(税込)

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×4.5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！			
9/19までのご注文	660円割引	12,030円
10/2までのご注文	550円割引	12,140円
10/23までのご注文	440円割引	12,250円
11/6までのご注文	330円割引	12,360円
11/22までのご注文	220円割引	12,470円
12/6までのご注文	110円割引	12,580円

一の重
①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③たこの旨煮/3個 ④寿マロン/1個 ⑤栗甘露煮/1個 ⑥にしん昆布巻/2切 ⑦伊達巻/3切 ⑧黒豆(金箔入)/30g ⑨さつまいも千支/2個 ⑩田作り/18g ⑪若桃甘露煮/2個 ⑫たたきごぼう/10本 ⑬照焼帆立/2個 ⑭花麩紅梅/1個

二の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③鮭といくらの石狩漬け/55g ④ぷちぷり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

三の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤カニとハーブのテリーヌ/5切 ⑥海鮮ミックスマリネ/60g ⑦ベーコンチーズオードブル/2個 ⑧サーモンテリーヌ/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g ⑩ガトーショコラ/2切

別添品
①国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナー/3本
②ローストビーフ/100g
・ローストビーフソース(ホースラディッシュ入り)/15g
・ローストビーフソース/20g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

古今柄シリーズ 商品番号4

和洋風三段重 板前魂のフルール

※お皿や装飾品は付いておりません。

和洋風三段重
3人前・33品目

33品目 3人前

冷凍盛付済

送料無料

「和風×二段、洋風×二段」の組み合わせが楽しめる和洋風三段重。

商品番号4 板前魂のフルール

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から660円割引

11,130円(税込)

12/7以降のご注文価格	11,790円(税込)

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×4.5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です！			
9/19までのご注文	660円割引	11,130円
10/2までのご注文	550円割引	11,240円
10/23までのご注文	440円割引	11,350円
11/6までのご注文	330円割引	11,460円
11/22までのご注文	220円割引	11,570円
12/6までのご注文	110円割引	11,680円

一の重
①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③たこの旨煮/3個 ④寿マロン/1個 ⑤栗甘露煮/1個 ⑥にしん昆布巻/2切 ⑦伊達巻/3切 ⑧黒豆(金箔入)/30g ⑨さつまいも千支/2個 ⑩田作り/18g ⑪若桃甘露煮/2個 ⑫たたきごぼう/10本 ⑬照焼帆立/2個 ⑭花麩紅梅/1個

二の重
①伊勢海老のテルミドール/半身 ②オーロラカスタード/2個 ③鮭といくらの石狩漬け/55g ④ぷちぷり海老サラダ/55g ⑤いかの燻製サラダ/55g ⑥明太子とクリームチーズのディップ/50g ⑦クラッカー/1袋 ⑧アーモンドティラミスチョコ/3袋

三の重
①ベーコンとほうれんそうのキッシュ/1個 ②若鶏ワイン焼き/3切 ③サラミ風チーズ鶏肉巻/3切 ④胡麻ポテト/40g ⑤カニとハーブのテリーヌ/5切 ⑥海鮮ミックスマリネ/60g ⑦ベーコンチーズオードブル/2個 ⑧サーモンテリーヌ/3切 ⑨ドライ塩トマト/40g ⑩ガトーショコラ/2切

別添品
①国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナー/3本

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashi
3つのこだわり
中国産主原料 不使用
保存料(ソルビン酸) 無添加
合成着色料 完全無添加
今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

古今柄シリーズ｜和風三段重 天神（てんじん）

おせち料理専門店 板前魂 Hamae Tamashi

3つのこだわり

中国産主原料不使用

保存料（ソルビン酸）無添加

合成着色料完全無添加

おしながき

一の重

二の重

三の重

和風三段重 3人前・32品目

板前魂の 天神（てんじん） 商品番号 3

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 660円割引

11,320円（税込）

12/7以降のご注文価格 11,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×4.5cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	660円割引	11,320円
10/2までのご注文	550円割引	11,430円
10/23までのご注文	440円割引	11,540円
11/6までのご注文	330円割引	11,650円
11/22までのご注文	220円割引	11,760円
12/6までのご注文	110円割引	11,870円

板前魂の 天神（てんじん） 2個セット 商品番号 53

2個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 1,320円割引

22,340円（税込）

12/7以降のご注文価格 23,660円（税込）

【重箱サイズ/個】20.5cm×20.5cm×4.5cm

【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	1,320円割引	22,340円
10/2までのご注文	1,100円割引	22,560円
10/23までのご注文	880円割引	22,780円
11/6までのご注文	660円割引	23,000円
11/22までのご注文	440円割引	23,220円
12/6までのご注文	220円割引	23,440円

古今柄シリーズ 商品番号 3

板前魂の 天神（てんじん）

和風三段重

冷凍盛付済

送料無料

活きたままボイルしたロブスターが入った和風おせち。

2個セットは300円お得！

今年は まとめ買いがおすすめ

※セット商品の為、配送先・配送日時を分けることはできません。

9/19まで のご注文価格1個 11,320円×2個＝22,640円ですが

2個セットは300円お得で22,340円になります！

32品目 3人前

※※圧や画像品は付いておりません。

一の重

①ロブスター/1尾 ②オーロラカスタード/2個 ③伊達巻/3切 ④寿マロン/1個 ⑤栗甘露煮/2個 ⑥花餅紅梅/1個 ⑦たたきごぼう/10本 ⑧チキン三昧/3切 ⑨田作り/18g ⑩海老黄金手まり/2個 ⑪こはだとかぶらの甘酢漬/50g

二の重

①有頭海老/5尾 ②味付数の子/4本 ③たこの旨煮/3個 ④子持ちヤリイカ/3個 ⑤にしん昆布巻/2切 ⑥鹿の子こんにゃく煮/3個 ⑦やわらか福さ焼き/3切 ⑧さつまいも干支/2個 ⑨照焼帆立/2個 ⑩味付信田巻/4切 ⑪若桃甘露煮/2個

三の重

①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱈のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。

※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

今年のおせちは "早い"が"お得"！ご予約はいますぐ当店で！

古今柄シリーズ 商品番号 1

和風二段重

板前魂の 望（のぞみ）

お二人で過ごすお正月のおせち料理。おせちの基本食材を取り入れた和風おせち。

冷凍盛付済

送料無料

24品目 2人前

※お皿や装飾品は付いておりません。

※セット商品の為、配送先・配送日時を分けることはできません。

今年は まとめ買いがおすすめ

9/19まで のご注文価格1個7,600円×2個=15,200円ですが

2個セットは300円お得で14,900円になります！

2個セットは 300円 お得！

おせち料理専門店 板前魂

3つのこだわり

- 中国産主原料 不使用
- 保存料（ソルビン酸）無添加
- 合成着色料 完全無添加

おしながき

一の重

①有頭海老/4尾 ②味付数の子/4本 ③伊達巻/3切 ④若桃甘露煮/2個 ⑤たこの旨煮/3個 ⑥照焼帆立/2個 ⑦海老黄金手まり/2個 ⑧さつまいも千支/2個 ⑨にしん昆布巻/2切 ⑩田作り/18g ⑪花餅紅梅/1個 ⑫たたきごぼう/8本 ⑬寿マロン/1個 ⑭栗甘露煮/1個

二の重

①黒豆（金箔入）/50g ②真だら子昆布煮/50g ③鱈のうま煮/50g ④ふかひれ風中華くらげ/50g ⑤くるみ甘露煮/40g ⑥渋皮栗甘露煮/1個 ⑦きんとん/80g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

和風二段重
2人前・24品目

板前魂の 望（のぞみ） 商品番号 1

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 480円割引

7,600円（税込）

12/7以降のご注文価格 8,080円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×4.5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	480円割引	7,600円
10/2までのご注文	400円割引	7,680円
10/23までのご注文	320円割引	7,760円
11/6までのご注文	240円割引	7,840円
11/22までのご注文	160円割引	7,920円
12/6までのご注文	80円割引	8,000円

板前魂の 望（のぞみ） 2個セット 商品番号 54

2個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 960円割引

14,900円（税込）

12/7以降のご注文価格 15,860円（税込）

【重箱サイズ/個】20.5cm×20.5cm×4.5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	960円割引	14,900円
10/2までのご注文	800円割引	15,060円
10/23までのご注文	640円割引	15,220円
11/6までのご注文	480円割引	15,380円
11/22までのご注文	320円割引	15,540円
12/6までのご注文	160円割引	15,700円

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

古今柄シリーズ 商品番号 7

和洋風ミニ四段重

板前魂の

春小箱

（はるこばこ）

冷凍盛付済

送料無料

少人数の祝の宴を華やかに彩ります。約4.5寸の小ぶりなお重にかわいらしく盛り付けました。

※お皿や装飾品は付いておりません。

2個セットは300円お得！

今年は まとめ買いがおすすめ

※セット商品の為、配送先・配送日時を分けることはできません。

9/19まで のご注文価格1個8,500円×2個=17,000円ですが

2個セットは300円お得で16,700円になります！

26品目

2人前

一の重
①有頭海老/2尾 ②味付数の子/3本 ③さつまいも千支/2個 ④寿マロン/1個 ⑤栗甘露煮/2個 ⑥田作り/18g ⑦味付信田巻/2切 ⑧花餅紅梅/1個

二の重
①たこの旨煮/3個 ②伊達巻/3切 ③黒豆(金箔入)/50g ④こはだとかぶらの甘酢漬/50g

三の重
①鱈のうま煮/50g ②にしん昆布巻/3切 ③渋皮栗甘露煮/1個 ④きんとん/80g ⑤紅白なます/50g

四の重
①鮭といくらの石狩漬け/35g ②国産豚肉ごぼう巻/3切 ③若桃甘露煮/2個 ④照焼帆立/2個 ⑤たたきごぼう/5本 ⑥くるみ甘露煮/23g ⑦ガトーショコラ/1切 ⑧子持ちヤリイカ/3個 ⑨子持昆布山海和え/30g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

今年のおせちは“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

おせち料理専門店 板前魂

3つのこだわり

中国産主原料 不使用

保存料（ソルビン酸）無添加

合成着色料 完全無添加

おしながき

和洋風ミニ四段重
2人前・26品目

板前魂の 春小箱（はるこばこ） 商品番号 7

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 480円割引

8,500円（税込）

12/7以降のご注文価格 8,980円（税込）

【重箱サイズ】14.5cm×14.5cm×4.5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	480円割引	8,500円
10/2までのご注文	400円割引	8,580円
10/23までのご注文	320円割引	8,660円
11/6までのご注文	240円割引	8,740円
11/22までのご注文	160円割引	8,820円
12/6までのご注文	80円割引	8,900円

板前魂の 春小箱2個セット（はるこばこ） 商品番号 55

2個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 960円割引

16,700円（税込）

12/7以降のご注文価格 17,660円（税込）

【重箱サイズ/個】14.5cm×14.5cm×4.5cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	960円割引	16,700円
10/2までのご注文	800円割引	16,860円
10/23までのご注文	640円割引	17,020円
11/6までのご注文	480円割引	17,180円
11/22までのご注文	320円割引	17,340円
12/6までのご注文	160円割引	17,500円

一人前おせち

和風一段重

板前魂の 煌（きらめき）

22品目 各1人前

一人一重の贅沢。

22品目をふんだんに盛り込んだ一人前のおせち。
ご来客時のおもてなしや、ご家族で、
同じ内容のおせちを一緒に楽しんでいただけます。
1個から3個セットまでございますので、
おひとり様分から用意したい人数分まで
お好きに組み合わせていただけます。

一人一重のおもてなしおせち。
お重それぞれの中身は同じなので
取り分ける必要もありません。

冷凍盛付済

送料無料

購入段数にかかわらず、
それぞれのお重に箸を
つけてお届けします。

おしながき

①有頭海老/1尾 ②味付数の子/1本 ③たこの旨煮/2個 ④照焼帆立/1個 ⑤チキン三昧/2切 ⑥たたきごぼう/3本 ⑦伊達巻/2切 ⑧白花豆/3粒 ⑨寿マロン/1個 ⑩さつまいも千支/1個 ⑪一口養老昆布巻/2個 ⑫若桃甘露煮/1個 ⑬味付信田巻/2切 ⑭焼湯葉/1個 ⑮田作り/9g ⑯やわらか福さ焼き/2切 ⑰花餅紅梅/1個 ⑱鱒のうま煮/25g ⑲鹿の子こんにゃく煮/2個 ⑳紅白なます/50g ㉑黒豆(金箔入)/20g ㉒子持昆布山海和え/20g

※使用する素材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

※祝箸はついておりません。※お屠や放鳥品は付いておりません。

和風一段重 1人前・22品目 **1個** 板前魂の 煌（きらめき） 商品番号 **21**

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 300円割引

6,480円（税込）

12/7以降のご注文価格 6,780円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	300円割引	6,480円
10/2までのご注文	250円割引	6,530円
10/23までのご注文	200円割引	6,580円
11/6までのご注文	150円割引	6,630円
11/22までのご注文	100円割引	6,680円
12/6までのご注文	50円割引	6,730円

和風一段重 1人前・22品目 **2個セット** 板前魂の 煌（きらめき） 商品番号 **22**

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 420円割引

9,360円（税込）

12/7以降のご注文価格 9,780円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび
※それぞれのお重に箸がついています。

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	420円割引	9,360円
10/2までのご注文	350円割引	9,430円
10/23までのご注文	280円割引	9,500円
11/6までのご注文	210円割引	9,570円
11/22までのご注文	140円割引	9,640円
12/6までのご注文	70円割引	9,710円

和風一段重 1人前・22品目 **3個セット** 板前魂の 煌（きらめき） 商品番号 **23**

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 660円割引

12,420円（税込）

12/7以降のご注文価格 13,080円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび
※それぞれのお重に箸がついています。

おせちは早割でのご注文がお得です！

9/19までのご注文	660円割引	12,420円
10/2までのご注文	550円割引	12,530円
10/23までのご注文	440円割引	12,640円
11/6までのご注文	330円割引	12,750円
11/22までのご注文	220円割引	12,860円
12/6までのご注文	110円割引	12,970円

4人前なら…

商品番号22 2個セット ＋ 商品番号22 2個セット
2個セットを2つご注文ください

5人前なら…

商品番号22 2個セット ＋ 商品番号23 3個セット
2個セットと3個セットをご注文ください

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii
3つのこだわり

中国産主原料 不使用
保存料（ソルビン酸）無添加
合成着色料 完全無添加

今年のおせちは “早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

合格祈願おせち 必勝品目

国産豚肉ごぼう巻
国産豚肉から溢れる旨味を存分に吸ったゴボウを甘辛い味付けに仕上げました。これを食べてぐんぐん成績もごぼう抜き!!

帆立貝黄金
帆立貝のヒモや昆布をふんだんに使った和え物。努力した甲斐（貝）で問題がヒモ解かれる。最後はよろこぶ（昆布）だけ!

万葉包み
記憶力が向上すると言われているレシチンを含む大豆食品の高野豆腐と、脳に良いといわれているDHA（ドコサヘキサエン酸）とEPA（エイコサペンタエン酸）を多く含む鰊（にしん）を包みました。

チーズチキンロースト
「ビックなトリ」でまさにビクトリー! VICTORY!

別添 合格祈願どら焼き
学問の神様、菅原道真公が祀られているお寺で祈祷されたありがたい「焼印」を使用しています。

別添 合格祈願えんぴつ

坪田先生直筆の応援メッセージをおせちの蓋にプリント!

目指せ!合格
- 高校・大学受験
- 介護福祉士
- ファイナンシャルプランナー
- 宅建士
- 司法試験

板前魂の 合格祈願（ごうかくきがん）おせち

あの「ビリギャル」を慶應義塾大学に現役合格させた坪田信貴先生監修の「合格祈願おせち」!!

受験される皆様に、坪田先生が必ず贈る言葉があります。
「意志あるところに道は開ける」
この言葉には「〃自分が求める結果を出したい〃という強い意志を持ち、〃工夫しよう〃〃一人でどうにもならない時は誰かに相談しよう〃と諦めないで頑張り続ける人は、周囲の人が心を動かされ、手を差し伸べてくれるようになり、必ずさらなる道が開ける」という意味が込められています。
「最後まで諦めず、試験で全力を出しきって欲しい」という坪田先生の強い想いを込めた、合格祈願おせち。
合格を目指す受験生の皆様の「強い意志」を全力で応援します!

【坪田信貴先生プロフィール】
坪田塾／N塾 塾長。これまでに1,300人以上の子どもたちを個別指導し、心理学を駆使した学習法により、多くの生徒の偏差値を短期間で急激に上げることで定評がある。「地頭が悪い子などいない。ただ、学習進度が遅れているだけ。なので、遅れた地点からやり直せば、低偏差値の子でも1〜2年で有名大学、難関大学への合格は可能となる」という信念のもと、学生の学力の全体的な底上げを目指す。
「受験だけでなく、人生を成功させねば意味が無い」というモットーから、教え子とは一生の交流になり、結婚式に呼ばれる事も多い。

坪田塾／N塾 塾長
ビリギャル 著者
坪田信貴

合格祈願 三段重

合格を祈願したおせち一段重に加えて、ご家族皆で楽しめるおせちをプラスした三段重（3人前）をご用意いたしました。

送料無料　冷凍盛付済

和洋風三段重 3人前・37品目　板前魂の 合格祈願 三段重　商品番号 20

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 720円割引

13,250円（税込）

12/7以降のご注文価格 13,970円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です!

9/19までのご注文	720円割引	13,250円
10/2までのご注文	600円割引	13,370円
10/23までのご注文	480円割引	13,490円
11/6までのご注文	360円割引	13,610円
11/22までのご注文	240円割引	13,730円
12/6までのご注文	120円割引	13,850円

一の重、二の重、豪華別添品については 商品番号19 と共通です

[三の重]

[三の重]
①にしん昆布巻/3切 ②鰆のうま煮/50g ③くるみ甘露煮/40g ④渋皮栗甘露煮/1個 ⑤きんとん/80g ⑥真だら子昆布煮/50g ⑦ふかひれ風中華くらげ/50g ⑧焼湯葉/2個 ⑨子持昆布山海和え/50g ⑩紅白なます/50g

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

合格祈願 二段重

頑張る受験生と応援するご家族にピッタリの少人数向け二段重（2人前）おせちです。

送料無料　冷凍盛付済

和洋風二段重 2人前・27品目　板前魂の 合格祈願 二段重　商品番号 19

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 600円割引

10,380円（税込）

12/7以降のご注文価格 10,980円（税込）

【重箱サイズ】20.5cm×20.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です!

9/19までのご注文	600円割引	10,380円
10/2までのご注文	500円割引	10,480円
10/23までのご注文	400円割引	10,580円
11/6までのご注文	300円割引	10,680円
11/22までのご注文	200円割引	10,780円
12/6までのご注文	100円割引	10,880円

[一の重]

[二の重]

[別添品]

[一の重]
①有頭海老/2尾 ②伊達巻/3切 ③国産豚肉ごぼう巻/3切 ④寿マロン/1個 ⑤栗甘露煮/2個 ⑥チーズチキンロースト/1個 ⑦アーモンドティラミスチョコ/2袋 ⑧黒豆（金箔入）/30g ⑨万葉包み/1個 ⑩帆立貝黄金/25g ⑪彩りいかサラダ/20g ⑫鯛かまぼこ（紅）/1切 ⑬鯛かまぼこ（白）/1切 ⑭小鯛西京焼/2個 ⑮照焼帆立/2個 ⑯しそ風味の姫れんこん/30g

[二の重]
①有頭海老/2尾 ②味付数の子/4本 ③田作り/18g ④たたきごぼう/7本 ⑤オーロラカスタード/2個 ⑥若桃甘露煮/3個 ⑦花餅紅梅/1個 ⑧紋甲いかの柚子味噌和え/50g ⑨たこの旨煮/3個 ⑩こはだとかぶらの甘酢漬/50g ⑪子持ちヤリイカ/5個

[別添品]
⑰合格祈願どら焼き/1個 合格祈願えんぴつ/1セット(5本)

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii 3つのこだわり
中国産主原料不使用
保存料（ソルビン酸）無添加
合成着色料完全無添加

今年のおせちは“早い”が“お得”!ご予約はいますぐ当店で!

介護食 おせち

やわらかおせち お品書き

①国産味付いくら
粒の大きい"完熟卵"のプチプチとした食感、とろりとした旨みが最高です。

②えびの艶煮かまぼこ
魚肉すり身で海老の形を作り、やわらかく仕上げた、料理を豪華に彩る一品です。

③伊達巻
しっとり柔らかな食感に仕上げるため、調理方法にこだわった自慢の一品です。

④やわらかごぼう
繊維質が多い牛蒡をペーストにし、でん粉などを用いて牛蒡の形にして、柔らかく仕上げました。

⑤赤魚の白照焼
良質の柔らかい赤魚に白醤油やみりんを漬み込ませて焼上げました。

⑥梅の花
鮭を梅型に型抜きし、淡く色付けしました。食べやすいよう、柔らかい食感に仕上げました。

⑦昆布と鮭のやわらか巻
昆布と鮭を甘く煮込み、それぞれをペーストにし、昆布巻風に仕上げました。

⑧カニとハーブのテリーヌ
カニ肉と香草のムースとレッドピーマンピューレのムースを、2層のテリーヌに仕上げました。

⑨しいたけ煮
椎茸をペーストにし、柔らかい魚肉すり身と合わせて椎茸の形に仕上げた風味豊かな一品です。

⑩花形にんじん
人参をムース状にすり潰して調味し、縁起の良いとされる梅に見立てました。

⑪こうや豆腐
丸大豆から造ったこうや豆腐を特製の和風だしで美味しく煮含めました。

⑫⑬そふとかまぼこ(紅・白)
蒲鉾の弾力を抑え、ムースのように仕上げたやわらかい蒲鉾です。

⑭かれいの煮物
あぶらかれいを砂糖、醤油、みりん等で柔らかく煮付けました。

⑮黒豆(金箔入)
北海道産の大粒黒豆「祝黒」を、"一豆入魂"で3日間かけて炊き上げました。

⑯かにと錦糸卵の真丈
柔らかい真丈でおめでたい鶴を表現した鮮やかな一品です。

⑰よもぎ胡麻豆腐
よもぎのペーストと擦り胡麻を丁寧に混ぜ合わせ、風味豊かで柔らかい胡麻豆腐に仕上げました。

⑱きんとん(黒豆2粒)
水飴を使わず、甘さ控えめで滑らかな舌触りに仕上げた、きんとんです。

⑲えびチリソース
噛みにくい海老をふんわり柔らかくとろける口当たりに仕上げました。

⑳コンソメ風ブロッコリー
ブロッコリーの鮮やかな色を残し、コンソメ味に仕上げました。甘みが溢れる美味しさです。

※使用する食材は天候の不順やその他の予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。
※記載しております容量には若干の誤差が生じることがございます。ご了承ください。

品名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)
①国産味付いくら/35g	67	7.5	3.5	1.3	0.8
②えびの艶煮かまぼこ/1個	23	1.5	1.1	1.5	0.3
③伊達巻/2切	81	3.1	1.8	13.3	0.3
④やわらかごぼう/2本	24	0.3	1.4	2.6	0.1
⑤赤魚の白照焼/2個	29	4.3	0.9	0.6	0.1
⑥梅の花/1個	42	1.0	0	10.0	0.0
⑦昆布と鮭のやわらか巻/1切	20	1.8	0.7	2.7	0.6
⑧カニとハーブのテリーヌ/2切	63	2.2	5.4	1.1	0.3
⑨しいたけ煮/1個	15	1.3	0.5	2.3	0.2
⑩花形にんじん/2個	7	0.1	0.0	1.6	0.1
⑪こうや豆腐/2個	26	1.8	1.2	2.4	0.2

品名	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	塩分(g)
⑫そふとかまぼこ(紅)/1切	24	0.6	2.1	0.5	0.1
⑬そふとかまぼこ(白)/1切	24	0.6	2.1	0.5	0.1
⑭かれいの煮物/1個	20	2.8	0.2	1.5	0.2
⑮黒豆(金箔入)/22g	52	1.8	0.7	9.7	0.0
⑯かにと錦糸卵の真丈/2切	26	1.0	1.5	2.4	0.1
⑰よもぎ胡麻豆腐/1個	29	0.5	1.3	4.2	0.1
⑱きんとん(黒豆2粒)/35g	83	0.9	0.1	20.0	0.0
⑲えびチリソース/2個	21	3.3	0.3	1.1	0.2
⑳コンソメ風ブロッコリー/1個	2	0.2	0.0	0.3	0.1
合計	678	36.6	24.8	79.6	3.9

栄養成分表示　1食(399g)あたり　カロリー:678kcal/食塩相当量:3.9g

商品番号 31

冷凍 盛付済

送料無料

和洋風一段重
1人前・20品目

板前魂の やわらかおせち

1個 9月19日までのお申込みで 12/7以降のご注文価格から 300円割引

6,600円(税込)

12/7以降のご注文価格 6,900円(税込)

【重箱サイズ】19.5cm×19.5cm×5.6cm
【特定原材料】卵 乳 小麦 えび かに

おせちは早割でのご注文がお得です!

9/19までのご注文	300円割引	6,600円
10/2までのご注文	250円割引	6,650円
10/23までのご注文	200円割引	6,700円
11/6までのご注文	150円割引	6,750円
11/22までのご注文	100円割引	6,800円
12/6までのご注文	50円割引	6,850円

①国産味付いくら/35g ②えびの艶煮かまぼこ/1個 ③伊達巻/2切 ④やわらかごぼう/2本 ⑤赤魚の白照焼/2個 ⑥梅の花/1個 ⑦昆布と鮭のやわらか巻/1切 ⑧カニとハーブのテリーヌ/2切 ⑨しいたけ煮/1個 ⑩花形にんじん/2個 ⑪こうや豆腐/2個 ⑫そふとかまぼこ(紅)/1切 ⑬そふとかまぼこ(白)/1切 ⑭かれいの煮物/1個 ⑮黒豆(金箔入)/22g ⑯かにと錦糸卵の真丈/2切 ⑰よもぎ胡麻豆腐/1個 ⑱きんとん(黒豆2粒)/35g ⑲えびチリソース/2個 ⑳コンソメ風ブロッコリー/1個

介護食 おせち

全20品目

板前魂の やわらかおせち

※お箸や食前品は付いておりません。

スプーンで簡単につぶせる柔らかさ!

歯ぐきでつぶせる柔らかさ! 家族と一緒に味わう介護食おせち。

介護を必要とする高齢者にとって、「食べること」は特に楽しみなひととき。家族や親戚が集まるお正月の食卓で、幸せな気分を盛り上げてくれるのはやはり、日本の伝統的な行事食「おせち料理」です。とはいえ、おせち料理の中には硬い食材のものもあります。素材や大きさによっては、誤って気管に入る誤嚥(ごえん)の心配もあります。残念な気持ちであきらめていた方も、多いのではないでしょうか?

板前魂では「安心して、美味しいおせち料理を食べていただきたい!」という想いから、咀嚼力(カミカミこうくん)が弱ってきている方でも食べられるおせち料理を作りました。もちろん、板前魂のおせち料理の美味しさはそのままで介護食の常識を覆す美しさと美味しさを、ぜひお楽しみください。

管理栄養士
丹野良子

〈プロフィール〉秋の聖母短期大学食物栄養学科卒業、栄養士免許取得後、内科・精神科病院にて給食管理に携わる。二年の実務経験を経て、管理栄養士免許取得後、介護老人保健施設の開設に携わり、よりよい介護食の提供に尽力する。
現在、R's Dietary Consulting代表として、料理講習等を行い、術前術後のケアサポート事業の栄養管理担当として活躍中。

ご安心ください!

やわらかおせちは…
- スプーンで簡単につぶせます!
- 食べてもむせにくい柔らかさ!
- とろみをつければ嚥下食に!

※嚥下困難がある人は、見守りのもとお召しあがりください。
※食事介助が必要な方は、介護者と一緒にお召しあがりください。

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii 3つのこだわり
中国産主原料 不使用
保存料(ソルビン酸) 無添加
合成着色料 完全無添加
今年のおせちは "早い"が"お得"! ご予約はいますぐ当店で!

味の憲法

美味しさへの憲法

板前魂は徹底して職人の味を追及し、素材や味に極限までこだわることでおせち料理一筋に高みを目指すことを誓う。
我々が絶大な信頼を寄せている3人の料理人、山藤流庖丁式の師範　日本料理の清水秀樹、ミシュランガイドにて、五年連続一つ星を獲得した人気フレンチレストランのオーナーシェフ　笹嶋伸幸、国際食肉コンテストで世界を相手に通算48個もの金賞を獲得したマイスター　片平琢朗ら3人の料理人により、納得するまで一品一品吟味し、彼らの厳しい舌に合格した料理だけを製品化することを宣言する。

笹嶋伸幸

片平琢朗

レシピに基づき専門食品加工場が製造

我々は板前魂が提供するおせち料理すべてにおいて、その料理における専門の食品加工場へ清水、笹嶋、片平ら3人の料理人が監修、レシピを提供し、製造することを宣言する。
その理由は、独自の伝統技術や専門の設備の保有にある。自社工場ですべてを製造するメーカーもあるが、そのような環境で作られた料理は、まるで日本料理店がテルミドールなどの洋食を、またフレンチレストランが伊達巻などの和食を作るようなものであり、結果、職人の味ではなく製造側の自己満足の味になる恐れがある。
一例に「福良鮑」を挙げる－板前魂が理想とする煮鮑とは身を薄く切ると歯ごたえがあり、厚く切るとふっくらやわらかく、また肝には砂を含まず、その肝と身を一緒に煮た煮汁を使い「鮑ご飯」が炊ける。そのような煮鮑を製造できるのは、技術を誇る煮鮑の専門加工場のみであると断言する。
専門加工場と板前がその技術とプライドをかけ、一切の妥協を許さず、気の遠くなるような試作を繰り返してようやく完成した「福良鮑」は、今や板前魂には欠かせない人気商品となっている。
この強いこだわりがあるからこそ、板前魂のおせちは多くの方から美味しいと賞賛されるものになることを確信する。

山藤流庖丁式

青い直衣（のうし）姿で
庖丁を持って、魚をさばいている
清水秀樹板長。

板前魂 板長
清水 秀樹

板前魂のおせち

板前とシェフ、マイスター、
3人の料理人が手がける料理がぎっしり！
おせち料理専門店「板前魂」のおせち料理は、
毎年多くの方からご好評いただいています。
多くのファンを惹きつけてやまない板前魂の魅力とは、
一体何でしょうか？
その秘密を探るべく、お取り寄せ通としても知られ、
板前魂のファンでもある
女優・岡江久美子さんにインタビュー。
料理へのこだわりや二〇一九年度の
出来栄えなども聞いてみました。

板前魂の縮宮

二〇一九年度の板前魂のおせちはいかがですか？

岡江さん（以下、岡）：今年1番の注目は板前魂初の海鮮おせち「龍宮」！「龍宮」でしか味わえない海鮮食材が10品目も入っていて、海鮮好きの私にはたまりません！
そしてもう1つの新商品、和洋風三段重「ソレイユ」。子供が喜ぶ洋風メニューと昔ながらの和風メニューの組み合わせに、お客様の要望が多かったローストビーフまで付いていて、こちらもかなり魅力的なおせちですね。安定感があるのは、販売開始以来人気No.1の「花籠」。見た目、美味しさ、ボリューム全てにおいて満足でき、迷っている方にはおすすめですね。

岡江さんが「特に美味しい」と思った一品は何ですか？

岡：貝の王様と言われる鮑を使った「福良鮑」です。磯の香りと柔らかな食感はまさに最高です。実は私、何を隠そう一番の目当ては「福良鮑」の煮汁を使った炊き込みご飯なんです。「福良鮑」を余すことなく活用でき、1品で2度美味しい、お得感のあるメニューでもあるのです（笑）。
それと、もう1つ挙げるとしたら有頭海老ですね。ダシの旨みをたっぷり含んだ上品な味も大好きですが、見た目がとても鮮やかで、食卓にあるだけで気分が上がり、1年間縁起良く暮らせそうな気がします（笑）。

板前魂のどの部分に魅力を感じていますか？

岡：とにかく種類が豊富！「選ぶ」「食べる」の2つを楽しめるのが大きな魅力です。我が家では毎年どれにするかを決めることが、家族のイベントの1つになっています。
そしてもちろん美味しさ－3人の匠が素材選びから妥協を許さず、試行錯誤を重ねた自信作であることが味はもちろん、見た目からも感じられます。それぞれの個性をアピールしながら、お互いを邪魔せず絶妙なハーモニーを醸し出している点は本当に素晴らしいです！冷凍なのも時代にぴったり！盛付済みだから解凍後、すぐに食卓に並べられるのは忙しい年末の強い味方ですよね。それに、日持ち目的で味付けを濃くする必要がないから、匠の繊細な技がダイレクトに味わえるのも大きなポイントです。そして最後はコスパの良さ！和洋風三段重「花籠」なんで3人前33品目で1万円以下！最初は「安い＝美味しくないの？」と思いましたが、おせちの専門店だからこそできる、材料の大量仕入れや、卸問屋を通さず直接お客様に届けることで、安くて美味しいおせちを提供できるという理由を聞いて納得しました。

今後、板前魂に期待することは何ですか？

岡：食卓に華やかさをもたらす見た目や味はもちろん、届いたときの梱包の美しさ、安全・安心へのこだわりと、私は全ての点で板前魂さんに心より信頼をよせています。そうでないと新年を迎える大切な食卓をお任せできないですよね。二〇一九年度よりミシュランガイドで5年連続一つ星を獲得した人気フレンチレストランのオーナーシェフが新シェフに就任されたということで、今後も私達の期待のさらに上を行くおせちを楽しみにしています。

板前魂のおせちについて―味の憲法・岡江久美子さんインタビュー

一重入魂

板前魂

板前魂はおせち料理一筋に「美味しさの追求」「安全安心」の二つをモットーに、日本一皆様に愛されるおせち料理専門店を目指しております。三人の匠が、素材選びからとことんこだわり、何十回何百回と味見をし、試行錯誤を重ねてまいりました。そして遂に、二〇一九年度の自信作、おせち料理が完成しました。

初代シェフが残したテルミドールの秘伝の調理法を、新シェフ笹嶋が受け継ぎました。これからも新年の食卓に美味しい感動をお届けします。

伊勢海老のテルミドール

使用おせち

高砂 慶 葵 曙 六段重 七段重 フルール ソレイユ

仏の板前

シェフ 笹嶋 伸幸 シェフ歴36年

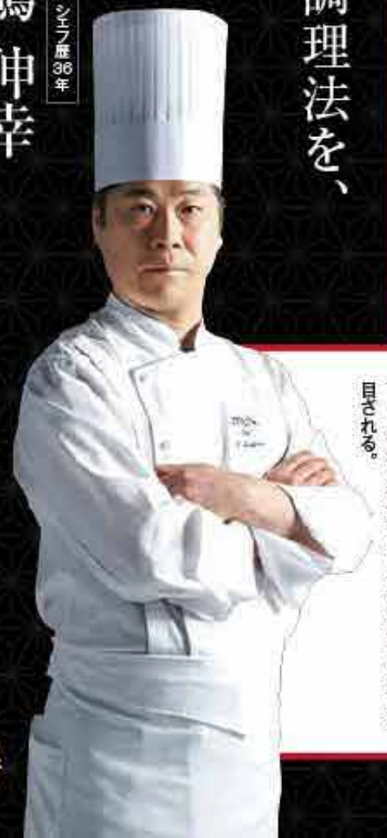
たくさんのお客様から「とても美味しい」と喜ばれています！

伊勢海老などの身を半分に割り、クリーム系のソースとチーズをかけてオーブンで焼き上げた「テルミドール」。婚礼の席に華を添える料理としても、人気を集める一品です。

美味しさを決めるポイントは「伊勢海老の身を余すことなく、豪快に食べられる贅沢感」。中の身を大きめにカットして、食べ応えのあるサイズに仕上げています。また、尻尾部分の身も取り出して、ホワイトソースを丁寧に絡めました。頭から尻尾まで、身がぎっしり詰まっています。

最もこだわったのが、「正月の晴れやかな気分を盛り上げる、リッチなコクのホワイトソース」。贅沢に伊勢海老の味噌を練り込むことで、深みのある味わいに。さらに、チーズを短冊状に乗せて焼くことで、香ばしさとクリーミーな甘さを引き出しました。

食材がもつ美味しさと、職人渾身のレシピ、そしてプロの技が一つになった、板前魂のテルミドール。たくさんの方が「とても美味しい」と高評価を寄せる味を、じっくりご堪能ください。



ミシュランガイドにて

5年連続 一ツ星獲得

新シェフ就任

【プロフィール】ミシュランガイドにて、五年連続一つ星を獲得した東京の人気フレンチレストラン【emuN(エミュン)】のオーナーシェフ。日本国内で8年間の修行の後、フランスの【タイユヴァン】など、国内外の有名レストランで腕を振るう。2010年に現在のレストランをオープンし、幅広いお客様や食通を魅了し、新たな時代のフレンチの旗手として注目される。

福良鮑

使用おせち

竹 松 葵 曙 六段重 七段重 極

和の板前

板長 清水 秀樹 板前歴36年

磯の香りに、肝の旨み……鮑の魅力を、丸ごと詰め込みました。

口に広がる磯の香りと、ほのかな醤油の香り、そして肝特有の旨みとほろ苦さ。煮鮑は本来、肝と身を一緒に煮込むことで、真の美味しさを引き出すことができます。しかし、鮑が生息しているのは、小石や砂が積もる海底。海藻を食べる際に砂も口に含むため、肝を食べるとジャリジャリすることもしばしば。そのため多くの煮鮑は肝を外した状態で調理されています。

「やはり、煮鮑の美味しさには肝が欠かせない！」という想いから、「肝の中に砂を含まない鮑の養殖」への挑戦がスタート。鮑の品種は、煮たときに身が締まりすぎないアカネアワビに。海底から離したカゴの中で、栄養分の豊富な昆布のみを与え続けること4年。ようやく、「砂でジャリジャリしない肝」を実現できました。

秘伝の出汁に風味豊かな醤油などを加えて鮑の美味しさを引き出し、火入れにも細心の注意を払ってふっくらと柔らかく仕上げた渾身の一品です。鮑ならではの繊細な磯の香り、肝の旨み、柔らかな食感を丸ごとおたのしみいただけます。

【プロフィール】大阪曽根崎に三店舗の繁盛店を営む和食一筋の匠。山陰流庖丁式の御墨。食材が持つ本来の美味しさを最大限に引き出す卓越した腕と、お客様の心の癒しを大切にする真摯な想いは、ゆるぎのない気迫すら感じる。清水が作り出す味へのこだわりが、板前魂のおせち料理に新たな魂を吹き込む。

国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナー

使用おせち

六段重 七段重 フルール ソレイユ

独の板前

マイスター 片平 琢朗 マイスター歴22年

とことん肉の旨みにこだわった職人渾身のウインナーです。

ウインナーの魅力はやはり、噛みしめたときに溢れる肉汁と、「肉」そのものが持つシンプルな旨み。ハム・ソーセージ職人として、「肉そのものの旨さを、最大限引き出したい！」との想いから生み出したのが、国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナーです。

一般的なウインナーの場合、量を増やしたり、肉をつなぎ合わせたりする意味で、「加水」が行われますが、このあらびきウインナーは、一切加水なし！鮮度の良い豚肉を100％使用して、肉の旨みを閉じ込めることにこだわりました。しかし、水を入れなければ肉と脂が分離するという難点も。そこで、「1分間に4,000回」という高速回転で練ることで、肉と脂を一体化させて、「滑らかな食感」と「溶け合った美味しさ」を実現しています。

豚肉の旨みを引き出すためのサポート役として選んだのが、沖縄産のミネラル豊富な塩と、ドイツ仕込みのブレンド香辛料。肉の旨みを引き出し、豚肉との相性にこだわったブレンド香辛料が、豊かな味わいを演出。旨みを豪快におたのしみください。

【プロフィール】平成16年国際コンテストIFFAにて、金賞を受賞。平成17年国際食肉コンテストSUFFAにて、金賞を連続受賞。IFFA、SUFFAを合わせるとこれまでに48個の金賞を受賞している凄腕。TV東京系「TVチャンピオン」ハム・ソーセージ対決に出演した際には第二位を獲得。若き天才ハム・ソーセージ職人。

板前魂のおせちについて｜板前のご紹介／福良鮑・伊勢海老のテルミドール・ウインナー紹介

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

海の恵み

各地から取り寄せた
海の特選素材をご紹介いたします。

※有頭海老は白鳥、大和、やわらかおせちには含まれておりません。

有頭海老

祝いの席にふさわしく
色鮮やかに仕上げた
風味豊かな有頭海老。

鮮やかな朱色で、おせちを彩る有頭海老。板前魂では、瀬戸の食材としても愛されるブラックタイガーを使用。茹で上がりの色味の赤さが、他の料理を引き立てます。活きたまま水揚げした海老はすぐに氷を打ち、当日加工。変色の原因となる頭の味噌も丁寧に取り、冷凍を一回に抑える〝ワンフローズン〟で鮮度の高さをキープ。新鮮な海老の風味と長年の試行錯誤から生まれた独自のダシが溶け合い、繊細な味わいに仕上がっています。

イメージ

たこの旨煮

高温スチームで岩たこに火を入れ、
柔らか食感、ほんのり甘辛仕上げ。

たこ独自の甘みや旨みは「ベタイン」という成分に由来しており、火を入れることで強くなります。当店では、淡く繊細な味わいが魅力の岩たこを使用。手間を惜しまず丁寧に塩もみすることで「ぬめり」を取り、100度以上に加熱した〝過熱蒸気〟で蒸し上げることで、箸がすっと通るほどの柔らかさを実現しました。ジューシーな食感と、高温スチームによってじっくりと引き出された旨み、ほんのり甘辛い味付けをおたのしみください。

イメージ

イメージ

※たこの旨煮は白鳥、大和、やわらかおせちには含まれておりません。

照焼帆立

旬の時期に獲れた帆立を使用。
柔らかい旨みを活かしました。

八甲田山系や白神山系から栄養を蓄えた雪解け水が注ぎ込む、恵み豊かな青森県陸奥湾で育った帆立。その中でも成分のグリコーゲンが豊富になる時期に水揚げされたものだけを使用しています。帆立を知り尽くした地元の老舗醸造元とともに開発したタレに一昼夜じっくりと漬け込み、香ばしく焼き上げました。ひもまでしっかりと味が染み込んだ美味しさをおたのしみいただけます。

イメージ

※照焼帆立は白鳥、大和、やわらかおせちには含まれておりません。

味付数の子

太平洋産〝本チャン〟の
一本物を使用。

鮮やかに輝く黄金色から、「黄色いダイヤ」とも呼ばれる数の子。中でも、太平洋北部で水揚げされたニシンの数の子を、業界で「本チャン」といい、パリッとした歯ざわりで高級品とされています。板前魂では食べ応えにもこだわり、数の子をカットせずに一本のまま使用。食感とのバランスを考えて、かつお風味を効かせた味に仕上げました。黄金色に光る粒、弾けるような歯ごたえ、そして豊かな風味を、存分におたのしみください。

イメージ

※味付数の子は白鳥、大和、やわらかおせちには含まれておりません。

にしん昆布巻

にしんと昆布の旨みが
互いに染み込んだ、
風味豊かな昆布巻に仕上げました。

にしんには「二親」、昆布には「子生」の字をあてることで子孫繁栄を願った、おせちに欠かせない「にしん昆布巻」。脂がのったにしんと、きめが細かく、口あたりのよい北海道産の良質な昆布を使用。独自の製法でほどよい柔らかさになるまでじっくりと煮込み、しっかりと旨みを残しつつ上品な味わいに仕上げました。素材本来の持ち味を存分に活かした美味しさをご堪能いただけます。

イメージ

※にしん昆布巻は飛脚、白鳥、大和、燈、やわらかおせちには含まれておりません。

大地の恵み

新年の門出を祝うおせち料理にふさわしい
大地の恵みを厳選しました。

黒豆（金箔入）

ふっくら柔らかい
北海道産・祝黒。

色ツヤ良く、甘みのある北海道産の大粒黒豆「祝黒」を、ふっくら炊き上げました。職人がこまめに渋抜きやあくとりを繰り返しながら丁寧に炊き上げ、糖液と一緒に煮込みます。時間と手間をかけた分、ふっくら柔らかで、自然な甘みが活きた一品に仕上がりました。艶々と輝く黒豆にまぶした金粉が、正月の華やかさを演出します。完成までに3日間を要する、職人渾身の一品です。

たたきごぼう

国産ごぼうの香りが活きた
まろやかな味わいの一品。

たたきごぼうとは、ごぼうが地中に長くまっすぐ根を張ることから、「家族や家業が根付いて安泰であるように」との願いを込めて食べる料理です。土の中で育つため土壌に含まれるミネラル分もしっかり吸収したごぼうは、栄養も豊富。香り豊かな国産ごぼうを、シャキシャキとした歯ごたえが残るよう火を入れ、醤油に少量のお酢を加えて、まろやかな味に仕上げました。ごぼうならではの独特の香りと、ほどよい食感をおたのしみください。

イメージ

イメージ

※たたきごぼうは白鳳、大和、やわらかおせちには含まれておりません。

おせち料理専門店 板前魂
Itamae Tamashii

焼湯葉

香ばしく焼き目をつけた巻湯葉を、
やさしい味でじっくりと煮含めました。

大きく巻いた湯葉を乾燥させ、筒切りにしたものを「巻湯葉」といいます。板前魂では、濃度にこだわった豆乳を湯煎にかけ、一枚一枚引き上げて丁寧に巻いたものを使用。湯葉の表面に一つずつ丁寧に焼き目をつけ、ほんのり香ばしさを添えました。湯葉独自の繊細な風味をたのしんでいただけるよう、味付けは極力薄味に。大豆ならではの上品な風味と香ばしさを、活かしました。ふんわりと包み込むような食感も、次の一口を誘います。

※焼湯葉は白鳳、大和、やわらかおせちには含まれておりません。

イメージ

長野産 若桃甘露煮

貴重な若桃の香りを活かし、
さっぱりとした甘さに。

別名「稚児草月」（ちごさつき）とも呼ばれる若桃は、希少価値の高い「桃の赤ちゃん」です。桃の産地では、4月に花が咲き、5月に1回目の摘果が始まります。このときに採れる若桃は、まるで梅のように小ぶり。種まで柔らかく青々した鮮やかな色、淡い桃の香りが魅力です。板前魂では、自然豊かで全国第3位の桃収穫量を誇る長野県産の若桃を使用。桃のみずみずしい香りが活きるよう、さっぱりとした甘さの甘露煮に仕上げました。

※長野産　若桃甘露煮はやわらかおせちには含まれておりません。

イメージ

伊達巻

石臼を使った昔ながらの製法を採用。
ほわほわの食感がたのしめます。

伊達巻の材料は、白身魚やエビなどのすり身。溶き卵や出汁を加えてすり混ぜ、甘みをつけて焼き上げた後、熱いうちに巻き簀（まきす）で形を整え仕上げます。板前魂では、石臼を使って新鮮な魚肉を時間をかけて丁寧にすりおろす、昔ながらの「石臼製法」を採用。手間はかかりますが、無理のない力で、じっくり時間をかけてすりおろすため、栄養成分や風味の損失を防止。素材本来の味やコク、香りを存分に活かした一品です。

イメージ

※伊達巻は白鳳、大和、には含まれておりません。

一品一品に、真心を込めて

板前の味と技が光るお正月の席を彩る81品

アーモンドティラミスチョコ

モンドセレクション連続受賞など、多数の受賞歴を持つティラミスチョコです。

若鶏ワイン焼き

柔らかな若鶏を赤ワインに漬け込み、ジューシーに焼き上げました。

カニとハーブのテリーヌ

カニ肉と香草のムースとレッドピーマンピューレのムースを、2層のテリーヌに仕上げました。

ロブスター

ロブスターを活きたままボイルしました。食材の美味しさをご堪能ください。

寿マロン

立派な大粒栗に、祝いの「寿」の文字を一つ一つ焼印しております。

新

紋甲いかの柚子味噌和え

コリコリとしたいかをさっぱりとした柚子味噌で和え、カニの内子を加えて彩り良く仕上げました。

しそ風味の蛇れんこん

蛇れんこんならではの歯触りが心地よく、しその風味が爽やかに香る一品です。

三色雪玉餅

こんにゃく餅の柔らかな生地の中に、いちご、はっさく、抹茶の三種の餡を包みました。

ふかひれ風中華くらげ

繊細が良い黄金色に見立てた、口当たり爽やかな冷菜をご用意しました。

海老黄金手まり

黄金に見立て、手まりの形にしました。見た目にも愛らしい団子です。

渋皮栗甘露煮

手間ひまのかかる一品ですが、その分、栗の滋味が存分に活きております。

ままかりの柚子酢

ままかりを柚子風味の酢漬けにいたしました。香りも大変爽やかです。

ローズサーモン

上質なスモークサーモンを、バラの花を思わせる盛り付けにいたしました。

オーロラカスタード

一口サイズの柔らかい餅をオーロラシートで包み、彩り美しく仕上げました。

ぷちぷり海老サラダ

海老のぷりぷりした食感と、魚卵のプチプチ感が一つになった、美味しいお料理です。

合鴨ロース

鴨と相性抜群のリンゴの木のチップで、柔らかなフレーバーを添えました。

きんとん

ざつまいもの王様とも呼ばれる鳴門金時を、滑らかに仕上げました。

真だら子昆布煮

旨みがたまらない真だらの卵と昆布を、甘辛く煮つけました。

錦糸紅白結び

風味豊かな魚肉を薄焼き卵で巻き、紅白の清絲で結びました。

にしん昆布巻

脂の乗ったにしんを、滑らかな北海道産昆布で巻き、丁寧に煮込みました。

ベーコンチーズオードブル

自家製チーズを3種の肉を使った緑り肉で包み、贅沢な旨みを重ねました。

うにベジタブルテリーヌ

うにを使用した贅沢な一品です。青竹を割ったイメージで、綺麗に仕上げました。

栗付きんかん

国産の完熟きんかんを使用し、風味豊かな甘露煮をお作りしました。

一口養老昆布巻

北海道産昆布を国内産かんぴょうで巻ざ、秘伝のタレで煮込みました。

サラミ風チーズ鶏肉巻

開いた鶏肉にサラミとチーズ、和製ハーブの大葉を包んでおります。

新

ガトーショコラ

コクのあるガトーショコラです。風味豊かなカカオの香りが口いっぱいに広がります。

ベーコンとほうれんそうのキッシュ

ベーコンとクリーミーさが絡み合い、旨みがとろりと溶け出します。

国産黒糖焼き豚

鹿児島県産の豚もも肉に、秘伝タレの旨みを染み込ませて焼きました。

鮭といくらの石狩漬け

サーモントラウトの塩麹漬けにイクラも入っており、思わず酒が進む味わいです。

いかの燻製サラダ

いかをマヨネーズドレッシングで和えました。酸味と香ばしい燻製の香りが癖になります。

子持昆布山海和え

プチプチとした食感の子持昆布と、鮮やかな緑が美しい枝豆の和え物です。

黒糖黒酢の国産肉団子

国産鶏肉の団子を、黒糖と黒酢のタレで絡めました。お子様にも人気です。

ホタテと野菜のジェノベーゼ

国産帆立と彩り野菜を、爽やかなバジルソースで和えた、美しい一品です。

サーモンテリーヌ

鮭入りのムースを魚のすり身で包み、中央に玉子の黄身を入れた色鮮やかな一品です。

胡麻ポテト

食べやすくカットした鳴門金時を、甘く香ばしい風味のポテトにいたしました。

くるみ甘露煮

サクサク小気味よい食感が魅力のくるみに、甘さをからませました。

若桃甘露煮

フルーティーな香りの若桃を甘露煮にしました。美しい色艶はまるで宝石のようです。

さつまいも千支

国産さつまいもを、伝統の職人技で干支の形に彫り上げております。

菊太子とクリームチーズのディップ

明太子のほど良い塩辛さと、チーズのコクやまろやかさが、一体になりました。

白花豆

大粒で甘みのある北海道産・白花豆を、ふっくらホクホクした食感に仕上げました。

花餅紅梅

雪の訪れを告げる、あでやかな紅梅をかたどり、生地の中に黒あんを包みました。

やわらか福さ焼き

ひじきなどの具材を混ぜ合わせて蒸し上げた、ふわっと柔らかな卵料理です。

鹿の子こんにゃく煮

鹿の子切りを施したこんにゃくです。味浸みが良く、出汁感たっぷりに仕上げました。

味付バイ貝

バイ貝のコリコリした歯ごたえと旨みが、次の一口を誘います。

クラッカー

明太子とクリームチーズのディップを、たっぷり塗ってお召し上がりください。

スモークチキンのベーコン巻

味付けチキンに香辛料を混ぜ、自家製ベーコンを巻いて燻しました。

花餅白梅

おめでたい白梅をかたどり、生地の中に黒あんを包みました。優しい甘さが印象的な和菓子です。

栗甘露煮

栗にじっくりと火を通して柔らかく仕上げ、やさしく甘さを染含めました。

新

ローストビーフ ～ソース付き～

色鮮やかな中肉だけを使用し、遠赤外線製法で焼き上げました。

伊勢海老のテルミドール

大きめにカットした海老の身に、味噌で深みを出したソースを絡めました。

福良鮑

独自技術により、肝も丸ごとお召し上がりいただける自慢の一品です。

彩りいかサラダ

細かくカットしたいかに、彩り野菜や清絲を加え、華やかなサラダに仕上げました。

味付信田巻

油揚げから溢け出す旨み、根菜の旨みが一体になった美味しさです。

鮨と野菜の黒酢あん

カラリと揚げた鮨と彩りの良い野菜を黒酢あんで和え、マイルドでコクのある味に仕上げました。

海鮮箱入りおこわ

魚介や筍、椎茸など、高級された旨みが餅米の中にぎっしり詰まっています。

有頭海老

氷締めした有頭海老を良質な出汁で煮含め、旨みを凝縮させました。

味付数の子

"本チャン"と呼ばれる一本物を使用。噛める食感と溢れ出る旨みは格別です。

海鮮ミックスマリネ

食感が良い海の幸と野菜を使い、酸味控えめに仕上げました。

黒豆（金箔入）

北海道産の大粒黒豆「祝黒」を、3日間かけて炊き上げました。

チキン三昧

ごぼうと人参、いんげんを鶏もも肉で巻いた、お子さまにも人気の三色巻です。

磯貝照焼串

コリコリした食感が魅力のあかにし貝を、照り焼き風にいたしました。

焼湯葉

軽く炙って焼き目をつけた巻湯葉を、出汁で煮含めました。

たたきごぼう

下処理に心を配り、国産ごぼうならではの繊細な香りと滋味を活かしました。

西京焼

赤魚の白身を西京味噌に漬け込み、まろやかな旨みを引き出しました。

さつまいも金時

甘味たっぷりの紅あずま芋を輪切りにして仕上げました。素材本来の甘さをお楽しみください。

子持ちヤリイカ

イカの柔らかな食感と、にしんの卵のプチプチした食感の対比が絶妙です。

伊達巻

しっとり柔らかな食感に仕上げました。

田作り

直火焙煎した片口いわしの香ばしさも、味わいに深みを添えております。

たこの旨煮

岩たこに一気に火を入れ、旨みを閉じ込めました。絶妙な甘辛さが魅力です。

鮭といかの糀漬

紋甲いかと紅鮭を、糀でじっくり熟成させました。ついお箸が進む一品です。

紅白なます

宮崎産の日向夏みかんの皮を品良く加えることで、品のよい香りを添えました。

鯛龍皮巻

酢締めした青森県産の鯛を、北海道産の昆布で巻き上げました。

ドライ塩トマト

葛の風味が、ドライトマトの酸味と甘さを絶妙に引き立てます。

甲いかうにかにみそ

濃いコクが楽しめるおつまみで、一度口に運ぶとお箸が止まりません。

照焼帆立

肉厚な青森県・陸奥湾産を使用。磯の香り豊かで、プリプリの食感です。

小鯛西京焼

ヒレコダイを独自ブレンドの味噌に漬け込み、ふっくら焼き上げました。

オマール海老のグラタン

オマール海老を丸ごと、ホワイトソースでテルミドールに仕上げました。

国産豚肉ごぼう巻

ジューシーな国産豚肉から溢れる旨みを、存分に吸ったゴボウです。

鰆のうま煮

肉厚の身がほろりとほどける食感、染み出す鰆の旨みがたまりません。

こはだとかぶらの甘酢漬

出世魚として知られるこはだと根菜を合わせ、甘酢仕立てにいたしました。

海老の紅白昆布〆

大根と人参で巻いた海老を昆布で結び、酸味の効いた味に仕上げました。

板前の技と誇りを、たしかな〝目と技術〟で支える！

美味しさと安全・安心を守るために

新年を祝うおせち料理は、小さなお子様から、ご年配の方々まで、
皆様で召し上がるお料理ですので、安全・安心には最大限の
注意を払います。板前魂では、従業員ひとりひとりが目を配り、心を配り、
第三者の検査も取り入れながら、
真心をこめて『安全・安心な美味しいおせち料理』を作っています。

一 たしかな〝目〟で、手早く細やかに確認いたします。

生産部の手入れの行き届いた清潔な作業台に、重箱が整然と並べられた様子は、まさに圧巻です。この中に、手間ひまをかけて完成した板前魂の料理の数々が、ぎっしりと美しく詰められます。おせち料理専門店として培ってきた、高い衛生管理とチェック機能が生きるのが、まさにこの瞬間です。
板前魂の生産部スタッフは、平均年齢の若さが特徴です。
そのため、手早くも丁寧な盛り付けと、同時に状態を細やかに確認することに長けております。

二 念入りな細菌検査で、安全を守っています！

安全・安心なおせち料理を召し上がっていただくために、生産部では全ての品目について「細菌検査」を行っております。
「食中毒を引き起こす微生物に汚染されていないか？」「感染症などの健康障害を引き起こす原因は潜んでいないか？」など、徹底的な定期検査を実施。自信を持って皆さまのもとへおせち料理をお届けしています。

三 気になる放射能汚染も、検査を徹底しております！

板前魂では「表面放射線測定器」を常備し、放射能検査を実施しています。表面放射線測定器は、食材の表面が汚染されていないかを調べるもの。全ての食材に関して、入荷した際にチェックを行います。
さらに自社内だけではなく、第三者放射能検査機関に委託し、安全であることを確認しているので、安心しておめし上がりいただけます。

四 リーダーによる食味検査で、板前の味を守ります！

生産部では、安全・安心だけではなく「板前の味」を守ることにも全力を注いでいます。その一例として挙げられるのが、「リーダーによる食味検査」です。
「板前のレシピ通りに作られているか？」「板前が作った料理と比べて差がないか？」を、リーダーが毎日確認。
100％の自信を持って、お客様のもとへおせち料理をお届けしています。

おせち料理専門店 板前魂は、

安全・安心なおせちをお届けします。

おせち料理専門店 板前魂のこだわり

合成着色料 完全無添加

保存料（ソルビン酸） 無添加

中国産主原料 不使用

中国産主原料は一切不使用。料理人が選び抜いた厳選食材を使用いたします。

板前魂では、中国産主原料は一切使用しておりません。食品衛生法で定められた規格を守るのに加え、おせち料理専門店ならではの厳しい基準を設け、料理人が厳選した食材だけを使用しております。
料理人が探しに探し、ようやくたどり着いた食材ばかりです。各地の美しい情景がパッと浮かぶような、安全で美味しいおせち料理をお召し上がりください。

保存料（ソルビン酸）を使わず ご自宅に新鮮なおせち料理をお届けいたします。

多くの市販おせち料理では、カビや菌がつきやすい魚肉の練り製品には、保存料「ソルビン酸」が使用されます。ところが近年、ソルビン酸が遺伝子変異を起こすことが確認され、不安に思う方が増えてまいりました。板前魂ではお子様からご年配の方まで、安心してお召し上がりいただきたいと考えております。そこで、衛生管理や調理の工夫により、二〇一六年より「ソルビン酸無添加」を実現いたしました。どうぞ安心してお召し上がりください。

合成着色料は完全無添加。天然着色料で食材の自然な色合いを引き出したおせちです。

板前魂で使用する食材は、料理人が各地を巡り、ようやく探し出したものばかりです。本来の味を活かすためにも、安心して召し上がっていただくためにも、合成着色料は一切使用いたしません。ただしその分、天然着色料で色合いを出したり、加熱することで鮮やかな色味が出る食材を選ぶことで、鮮やかな彩りを実現しております。今年も、料理人渾身のおせち料理が完成いたしました。どうぞ心ゆくまで、安全で美味な料理をご堪能ください。

私がおせち料理の
栄養管理を担当している
管理栄養士です。

管理栄養士 丹野良子

【プロフィール】
桜の聖母短期大学食物栄養学科卒業。栄養士免許取得後、内科・精神科病院にて給食管理に携わる。
二年の実務経験を経て、管理栄養士免許取得後、介護老人保健施設の創設に携わり、よりよい介護食の提供に尽力する。現在、R's Dietary Consulting代表として、料理講習等を行い、産前産後のケアサポート事業の栄養管理担当として活躍中。

全てのお重に抗菌・鮮度保存シートを使用しております。

板前魂ではすべてのお重に、おせち専用の長期抗菌シート（ワサオーロ）を使用しております。ワサオーロは食品で問題となる食中毒菌や腐敗細菌などに対し、高い制菌効果を発揮し、食中毒の回避や鮮度保持に役立ちます。

ワサオーロとは？

ワサビやカラシ特有のツンとくる香りには、強い抗菌効果があります。ワサオーロは、この抗菌力を活用した天然の抗菌・防カビ・鮮度保持剤です。
原料には、古くから食品として用いられてきたワサビやカラシなどに含まれるアリルカラシ油を使用しており、食品にも安心して使うことができます。わずかな量で大きな効果が得られるため、料理への"臭い移り"もございません。お料理の最後の仕上げにワサオーロを載せ、美味しさと一緒に安心をお届けいたします。
※重箱を開けた後、再度冷蔵庫へ保管する際にも、ワサオーロをご使用ください。

板前魂のおせちって こんなにスゴイの!?

おせち料理専門店「板前魂」だから出来る、専門店ならではのヒミツを教えます！

冷凍の魅力! 冷凍おせちには魅力がいっぱい

- 魅力 1 冷蔵庫で20~36時間置いておくだけの簡単解凍です。
- 魅力 2 急速冷凍により、作りたての美味しさをお客様へ、そのままお届け致します。
- 魅力 3 冷凍おせちだからこそできる、限りなく使用を減らした添加物。
- 魅力 4 日持ち目的で味付けを濃くする必要がないので、職人たちがお客様に本当に食べていただきたい味をお届けします。
- 魅力 5 冷蔵おせちの場合、一品ごとに個別包装されており、お客様による盛り付け作業が必要な場合がございますが、冷凍おせちなら盛り付け済のため、解凍後すぐに食卓に並べられます。
- 魅力 6 冷蔵おせちよりも賞味期限が長いため、食べたい時、食べたい分だけを解凍し、食卓に並べることが可能です。

安さの秘密! どうして本物の味をこの安さで提供出来るのでしょうか？

1 おせち料理専門店だからできる大量仕入れ

おせち料理専門店である板前魂は、1年を通しておせち料理のみに携わっています。
そのため年間を通して食材の大量仕入れが可能となり、コストダウンにつながっています。

2 生産効率の高いおせち料理専用自社工場

おせち料理は全て自社工場にて管理されています。
おせち料理専用工場のため生産効率を上げることが可能になり、無駄がないためコストダウンが可能です。

3 お客様へ直送

板前魂では自社で作ったおせちを直送するため、
中間業者のコストが発生しません。
そのためこの安さで提供できるのです。

板前魂

板前魂の流通ルート

見た目の魅力! お届けの状態も、梱包も丁寧に美しく 盛付おせちのお届け状態について

板前魂は、普通より少し大きめサイズの 20.5cm×20.5cm の重箱でお届けいたします。

※極・飛翔・龍宮(25.5cm×25.5cm)、春小箱(14.5cm×14.5cm)、
やわらかおせち(19.5cm×19.5cm)はサイズが異なります。

この大きさは食卓に並べた時に姿が美しく、食べやすく、冷蔵庫に保管するにも邪魔にならない程度の大きさです。
おせちが美しく見えるように、重箱の大きさへの配慮も板前魂のおもてなしの心が込められています。

豊富な種類! 人数やご家族の好みに合わせて 選べるおせち

板前魂では定番の和風おせちからお子様に人気の洋風・中華風まで、
30種類以上のおせちを豊富に取り揃えております。
さらに、ご夫婦で過ごすお正月にぴったりの2人前「竹」、
親戚一同が集まってお祝いする大人数向けおせち「六段重・七段重」、
おひとり様分からご用意したい人数分までお好きに組み合わせていただける一段重「煌」、
合格を目指す受験生を全力で応援する「合格祈願おせち」、
高齢者に「安心して、美味しいおせち料理を食べていただきたい！」
という想いから作られた「やわらかおせち」など、
人数やシーンに合わせて選ぶこともできます。

大人数向け 板前魂の七段重

二人前 板前魂の竹

和洋中おせち 板前魂の飛翔

板前魂の やわらかおせち

板前魂のイセエビ(ロブスター)料理につきまして

広義の「ロブスター」は、伊勢海老を含めた"大型の歩行型エビ全般"を指す総称です。歩行型エビ類には、イセエビ属とザリガニ属の2種類があり、英語では伊勢海老のことを「スパイニーロブスター」と呼んでいます。板前魂の"伊勢海老のテルミドール""ロブスター"には、マダガスカル産・インドネシア産・ナミビア産のロブスター（イセエビ属に分類されるミナミイセエビ・ケブカイセエビ・シマイセエビ・カノコイセエビ）を使用しております。

よくあるご質問

複数注文したけど1個しか届かない！

同じお届け先・時間帯指定であっても個別の発送となり、同梱はできません。如何なる商品を複数ご注文いただいた場合も、個別の発送となります。ヤマト運輸側の配送都合上、同時に配達される場合もあれば別々に配達される場合もあります。

※2個セット商品（花籠、竹、松、天神、望、春小箱）は1つの箱におせちが2セット入っているので、同時のお届けになります。

離島への配達はできますか？

ヤマト運輸クール便のお取り扱いができない地域がございます。
下記をご参照ください。

東京都 青ヶ島、神津島、利島、御蔵島、三宅島、小笠原諸島、新島
北海道 利尻郡、礼文郡　鹿児島県 喜界島、薩南諸島
沖縄県 北大東島、南大東島、西表島、与那国島

注文内容の変更・キャンセルはいつまで可能ですか？

盛付おせち（配送日・配達先など）の変更及びキャンセルは、12月10日（月）まで承ります。購入店舗へご連絡くださいませ。

※詳しくはカタログP78の「おせちのご注文・お届けに関するご案内」をご覧ください。

解凍方法を教えてください。

冷蔵庫に入れておくだけで自然に解凍され、作りたての状態に戻ります。盛り付け済みの状態でお届けしますので、一品ごとを解凍する手間もございません。なお解凍時間の目安は、下記をご覧ください。

重ねた状態で冷蔵庫で解凍
約24~36時間

※庫内環境により、解凍時間は若干前後いたします。余裕をもって解凍されることをおすすめします。
※急激な加熱は風味を損なう可能性があります。電子レンジでの解凍はお控えください。

→詳しい解凍方法は、おせちに同梱している"解凍方法のご案内"に記載しております。

福良鮑・伊勢海老のテルミドール・あらびきウインナー・海鮮箱入りおこわは、美味しく召し上がっていただくためにわずかですが、調理が必要です。同梱しているレシピをご確認ください。

福良鮑

伊勢海老のテルミドール

あらびきウインナー

海鮮箱入りおこわ

冷蔵庫がいっぱいで入らない……

分けた状態で冷蔵庫で解凍
約20~24時間

食品管理・衛生面を考慮し冷蔵庫での解凍をおすすめしております。お重を一段ずつ分けてラップをし、冷蔵庫に入れてください。

賞味期限はいつまでですか？

解凍後、冷蔵庫で保存した場合は「2日間」です。できるだけその日のうちに、お早めにお召し上がりください。一度も解凍せず、冷凍庫で保存する場合は、2019年1月15日（火）までです。福良鮑とあらびきウインナーはそれぞれに記載しております。

「○人前」と書いてあるおせちは、全て人数分ずつ入っていますか？

「○人前」という表示は、あくまで目安として表記しております。
食品・食材によっては数の多い物や少ない物がございますので、各商品のお品書きに記載の数量をご確認の上、適したものをお選びください。

アレルギー・添加物が気になります。表示はありますか？

アレルギーを引き起こしやすいとされる「特定原材料7品目」（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに）に関しては、カタログにすべて記載しております。しかし、当店のおせちに使われている食材は大変多く、醤油やみりんといった調味料に含まれるアレルギー物質や添加物を含めますと、相当数ございます。誌面の関係上、特定原材料7品目以外は、お届けするおせちにアレルゲン一覧表を同梱しておりますので、ご覧ください。

※同一ラインでの製造により、加工・調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。アレルギー体質の方は、ご自身の体質や体調を考慮された上で、召し上がるかどうかの判断をされますよう、お願い申し上げます。

指定した時間帯を過ぎても、おせちが届かない！

お手数をおかけして恐れ入りますが、至急、板前魂お問い合わせフリーダイヤル0120-95-7739までご連絡ください。早急にヤマト運輸に配送状況を確認し、現状の報告と対処方法をご連絡いたします。

※お問い合わせ番号をご存じの場合、ヤマト運輸の「クロネコヤマトの荷物お問い合わせシステム」へ直接お問い合わせいただくことも可能です。

届いた商品を開けたら、おせちが破損していた！

配送・梱包に関しては万全を期しておりますが、不慮の事故や配送時のトラブルなどにより、破損する恐れがございます。万が一そのようなことが起こった場合、直ちに板前魂お問い合わせフリーダイヤル0120-95-7739までご連絡ください。早急に対処いたします。

配送業者はどこですか？配送日・時間の指定はできますか？

ヤマト運輸の冷凍クール便にてお届けいたします。到着日や時間のご指定は可能です。

※詳しくはカタログP78の「おせちのご注文・お届けに関するご案内」をご覧ください。

納品書は入っていますか？

贈り物や帰省土産の可能性を考慮して、商品名や金額が分かる納品書や請求書などは同封しておりません。

のしやメッセージカードはつけてもらえますか？

出荷時は、安全・安心で美味しいおせちを召し上がっていただくことに注力しております。出荷時の混乱やミスを避けるためにも、のしやメッセージカードなどの個別対応は、お受けしておりません。あしからずご了承ください。

おせちはどんな梱包ですか？お重は使い捨てですか？

おせちは風呂敷に包んで、専用のダンボールに入れてお送りします。
おせちの種類によってお重の材質が違います。「極」「飛翔」「龍宮」は紙箱、「フルール」「ソレイユ」「天神」「望」「春小箱」はPS樹脂、その他は木箱となっております。お住まいの地域に合わせて分類して処分してください。当店ではお重の回収は行っておりません。

宅配BOXへの配達はできますか？

冷凍された商品の温度を保つことができないため、宅配BOXへの配達は行っておりません。

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

販売総数
118万セット達成
信頼のおせち料理

板前魂のおせちは、
通販市場でレビュー評価
5点満点中、平均
4.63を
いただきました。
（2018年7月1日現在）

板前魂では、お客様の笑顔を一番に考えております！
「これ何だろう？すごいね！」と、思わず会話が生まれる料理を。
「美味しいね！」と、家族の顔に笑顔が広がるような料理を。
家族の絆をさらに深めるお手伝いを、これからも続けます。

賑やかなお正月になりました。

孫たちが帰省してきました。ニューフェイスが仲間入り！みんな仲良しです。さあ、今から毎年恒例の家族卓球大会です。賑やかなお正月になりました。

P. N ポンキッキーズ様

4年ぶりに注文しました！

同じ場所ですが子供は赤ちゃんからお兄ちゃんに成長し、パパは痩せて若返り、おせちの味は前回よりもさらに美味しく感じリピート購入して当たりでした♪

P. N るい吉丸様

味もボリュームも最高でした！

3家族揃っての楽しい成年のお正月！おせちを前にしてみんなで犬になってみました！味もボリュームも最高でした！

P. N きよっぷ様

おせち料理で還暦祝い！

見て"豪華"、食べて"感激"、すべて完食で満足(o^―^o)　幸せなお正月でした！

P. N かいくん様

優秀作品には賞品をプレゼント！

2019年 お正月

優秀作品には豪華賞品をプレゼント！

フォトコンテスト

板前魂のおせち料理とお客様が一緒に写った
楽しい・おいしい・めでたい写真をお送りください！

※詳しくは、おせち同梱チラシまたは公式サイトをご覧ください。
【公式サイト】https://www.1osechi.com/happy2019.html

越前魂の蟹 かに

※写真はイメージです。

カット済 生ずわい蟹

※写真は2kgです。

水揚げしてすぐに冷凍しているので
旨味が詰まっています!!
生ずわい蟹なので、色んなお料理に!!

2kgお届け状態

商品番号 8201 8202 8203 共通　冷凍　加熱調理用　直送便　お手軽カット済

【1パックあたり】サイズ：3L・4L・5L　(300g～450g/1肩あたり)
※脚と南蛮が一体になっています。脚肉:8～11本、爪・爪下:5～7個、肩肉:6～8個
【賞味期限】商品到着後、冷凍保管で1ヶ月　【特定原材料】かに

生ずわい蟹や生たらば蟹などの「生タイプ」の商品は「自然解凍」では黒変する恐れがあるため、「流水解凍」をおすすめしております。詳しくは同梱している解凍方法をご覧ください。

商品番号 8201　カット済 生ずわい蟹 1kg×2パック　2kg

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,300円割引

10,900円(税込)

12/18 以降のご注文価格 12,200円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日	までのご注文	1,300円割引	10,900円
12月17日	までのご注文	1,000円割引	11,200円

商品番号 8202　カット済 生ずわい蟹 1kg×3パック　3kg

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,500円割引

15,520円(税込)

12/18 以降のご注文価格 17,020円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日	までのご注文	1,500円割引	15,520円
12月17日	までのご注文	1,100円割引	15,920円

商品番号 8203　カット済 生ずわい蟹 1kg×4パック　4kg

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,700円割引

20,290円(税込)

12/18 以降のご注文価格 21,990円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日	までのご注文	1,700円割引	20,290円
12月17日	までのご注文	1,200円割引	20,790円

特選商品

かに三昧

※写真はイメージです。

全品 送料無料

生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用（生食可）

お刺身でも食べられる！
殻を全てカットしているから
手間がかからず食べやすい！

人が集まる年末年始は、冬の味覚、かにで食卓を彩ってください。

※各部位個別冷凍しているので、必要な分量だけ解凍してお召し上がりいただけます。

1.2kgお届け状態

※写真は1.2kgです。

商品番号 8101 8102 8103 共通　冷凍　生食OK　直送便　お手軽盛り合わせ

【1パックあたり】サイズ：2L・3L(250g～350g/1肩あたり)脚肉:8～13本、爪肉:4～6個、爪下:4～6個
※脚と南蛮が一体になっています。
【賞味期限】商品到着後、冷凍保管で1ヶ月【特定原材料】かに

商品番号 8101　生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用 生食可 600g×2パック　1.2kg

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,200円割引

10,750円(税込)

12/18 以降のご注文価格 11,950円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日	までのご注文	1,200円割引	10,750円
12月17日	までのご注文	900円割引	11,050円

商品番号 8102　生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用 生食可 600g×3パック　1.8kg

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,350円割引

15,270円(税込)

12/18 以降のご注文価格 16,620円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日	までのご注文	1,350円割引	15,270円
12月17日	までのご注文	1,000円割引	15,620円

商品番号 8103　生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用 生食可 600g×4パック　2.4kg

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,500円割引

19,940円(税込)

12/18 以降のご注文価格 21,440円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日	までのご注文	1,500円割引	19,940円
12月17日	までのご注文	1,100円割引	20,340円

特選商品も“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

特選商品のお届け日について　ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、各商品によって異なります。

板前魂の蟹 かに

カット済 ボイルたらば蟹

解凍後すぐにお召し上がりいただけるセット。殻をハーフカットしてあるから食べやすい!!

商品番号 **8401** カット済 ボイルたらば蟹 1kg×1パック **1kg**

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,200円割引

8,930円(税込)

12/18以降のご注文価格 10,130円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,200円割引	8,930円
12月17日までのご注文	900円割引	9,230円

商品番号 **8402** カット済 ボイルたらば蟹 1kg×2パック **2kg**

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,500円割引

16,870円(税込)

12/18以降のご注文価格 18,370円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,500円割引	16,870円
12月17日までのご注文	1,100円割引	17,270円

商品番号 **8403** カット済 ボイルたらば蟹 1kg×3パック **3kg**

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,800円割引

24,490円(税込)

12/18以降のご注文価格 26,290円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,800円割引	24,490円
12月17日までのご注文	1,300円割引	24,990円

※写真は1kgです。

1kgお届け状態

商品番号 8401 8402 8403 共通 冷凍 調理不要ボイル済 直送便 お手軽カット済

【1パックあたり】サイズ:L(500g~700g/1肩あたり)※爪と爪下が一体になっています。
脚肉:4~7本、爪肉:3~4個、肩脚:4~6個、肩肉:9~11個
【賞味期限】商品到着後、冷凍保管で1ヶ月【特定原材料】かに

生ずわい蟹や生たらば蟹などの「生タイプ」の商品は「自然解凍」では黒変する恐れがあるため、「流水解凍」をおすすめしております。詳しくは同梱している解凍方法をご覧ください。

ボイルたらば蟹 肩

※写真は1kgです。

※写真はイメージです。

身入りの良いたらばを厳選。ボイルされていますので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。

商品番号 **8301** ボイルたらば蟹 肩 1kg×1パック **1kg**

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,200円割引

7,970円(税込)

12/18以降のご注文価格 9,170円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,200円割引	7,970円
12月17日までのご注文	900円割引	8,270円

商品番号 **8302** ボイルたらば蟹 肩 1kg×2パック **2kg**

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,500円割引

14,470円(税込)

12/18以降のご注文価格 15,970円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,500円割引	14,470円
12月17日までのご注文	1,100円割引	14,870円

商品番号 **8303** ボイルたらば蟹 肩 1kg×3パック **3kg**

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,800円割引

21,190円(税込)

12/18以降のご注文価格 22,990円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,800円割引	21,190円
12月17日までのご注文	1,300円割引	21,690円

1kgお届け状態

商品番号 8301 8302 8303 共通 冷凍 調理不要ボイル済 直送便

【1パックあたり】 サイズ:L~2L(600g~900g/1肩あたり)
※足し脚が入る場合がございます。【賞味期限】商品到着後、冷凍保管で1ヶ月
【特定原材料】かに

特選商品も"早い"が"お得"!ご予約はいますぐ当店で!

特選商品のお届け日について ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、各商品によって異なります。

カット済 ボイルずわい蟹&ボイルたらば蟹 食べ比べセット

板前魂の蟹 かに

解凍後すぐにお召し上がりいただけるボイル蟹セット

※写真は2kgです。

2kgお届け状態

商品番号 8601
カット済 ボイルずわい蟹&ボイルたらば蟹食べ比べセット 2kg
1kg×2パック

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,300円割引

13,860円(税込)

12/18以降のご注文価格 15,160円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,300円割引	13,860円
12月17日までのご注文	1,000円割引	14,160円

商品番号 8602
カット済 ボイルずわい蟹&ボイルたらば蟹食べ比べセット 4kg
1kg×4パック

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,600円割引

26,320円(税込)

12/18以降のご注文価格 27,920円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,600円割引	26,320円
12月17日までのご注文	1,200円割引	26,720円

商品番号 8603
カット済 ボイルずわい蟹&ボイルたらば蟹食べ比べセット 6kg
1kg×6パック

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,900円割引

38,580円(税込)

12/18以降のご注文価格 40,480円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,900円割引	38,580円
12月17日までのご注文	1,400円割引	39,080円

商品番号 8601 8602 8603 共通　冷凍　調理不要ボイル済　直送便　お手軽カット済

【たらば1パック(1kg)あたり】サイズ: L~M(400g~700g/1肩あたり)
※爪と爪下が一体になっています。 脚肉:4~6本、爪肉:3~4個、南蛮:4~6個、肩肉:9~11個
【ずわい1パック(1kg)あたり】サイズ: 3L・4L・5L(300g~400g/1肩あたり)
※爪と爪下が一体になっています。 脚肉:8~11本、爪・爪下:5~7個、肩肉:6~8個
【賞味期限】商品到着後、冷凍保管で1ヶ月 【特定原材料】かに

生ずわい蟹や生たらば蟹などの「生タイプ」の商品は「自然解凍」では黒変する恐れがあるため、「流水解凍」をおすすめしております。詳しくは同梱している解凍方法をご覧ください。

カット済 生ずわい蟹&生たらば蟹食べ比べセット

水揚げ後すぐに冷凍して旨味が詰まっていて色々なお料理でおたのしみいただける生の蟹セット

※写真は2kgです。

2kgお届け状態

キングクラブと言われ、大振りな身で食べごたえのあるたらば蟹とクイーンズクラブと言われ、甘みがあり蟹本来の旨味を味わえるずわい蟹。キングとクイーン両方の味をおたのしみいただけるセット!!

商品番号 8501
カット済 生ずわい蟹&生たらば蟹食べ比べセット 2kg
1kg×2パック

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,300円割引

13,860円(税込)

12/18以降のご注文価格 15,160円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,300円割引	13,860円
12月17日までのご注文	1,000円割引	14,160円

商品番号 8502
カット済 生ずわい蟹&生たらば蟹食べ比べセット 4kg
1kg×4パック

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,600円割引

26,320円(税込)

12/18以降のご注文価格 27,920円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,600円割引	26,320円
12月17日までのご注文	1,200円割引	26,720円

商品番号 8503
カット済 生ずわい蟹&生たらば蟹食べ比べセット 6kg
1kg×6パック

11月8日 までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,900円割引

38,580円(税込)

12/18以降のご注文価格 40,480円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です!		
11月8日までのご注文	1,900円割引	38,580円
12月17日までのご注文	1,400円割引	39,080円

商品番号 8501 8502 8503 共通　冷凍　加熱調理用　直送便　お手軽カット済

【たらば1パック(1kg)あたり】サイズ: L~M(400g~700g/1肩あたり)
※爪と爪下が一体になっています。脚肉:4~6本、爪肉:3~4個、南蛮:4~6個、肩肉:9~11個
【ずわい1パック(1kg)あたり】サイズ: 3L・4L・5L(300g~450g/1肩あたり)
※爪と爪下が一体になっています。脚肉:8~11本、爪・爪下:5~7個、肩肉:6~8個
【賞味期限】商品到着後、冷凍保管で1ヶ月 【特定原材料】かに

特選商品も"早い"が"お得"!ご予約はいますぐ当店で!

特選商品のお届け日について　ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、各商品によって異なります。

特選商品

黒毛和牛

黒毛和牛 肩ローススライス すき焼き用

A5・A4 ランク使用

絶妙な霜降り具合で、
すきやきに最適。

少し厚みをもたせてスライスしているので、お肉の旨味を堪能でき、口の中でとろけます。

※写真はイメージです。

※写真は500gです。

全品 送料無料

一枚一枚シートに巻いて冷凍している為、鮮度が保たれています。

和牛の中でも黒毛和牛は、霜の降り具合、肉の色味、締まりなど特に肉質が良く、旨味の効いた霜降り肉はとても柔らかく、口の中に入れると舌の上でとろけます。
今回は黒毛和牛の中でも特にランクが高いA5・A4のお肉だけを集めました。

商品番号			
9301	黒毛和牛 肩ローススライス すき焼き用	500g	7,180円(税込)
9302	黒毛和牛 肩ローススライス すき焼き用	800g	10,480円(税込)

	9301	9302
11月8日までのご注文	1,000円割引	1,100円割引
12/18以降のご注文価格から	1,000円割引	1,100円割引
12/18以降のご注文価格	8,180円(税込)	11,580円(税込)
12月17日までのご注文	700円割引	700円割引
12月17日までのご注文	7,480円	10,880円

商品番号 9301 9302 共通　冷凍　加熱調理用　直送便　個包装

【賞味期限】加工日から45日(冷凍状態)
【特定原材料】なし

黒毛和牛 肩ローススライス しゃぶしゃぶ用

きめ細やかなサシが入っていて肉質も柔らかく脂の旨味がありこの上ない品です。

A5・A4 ランク使用

※写真は500gです。

商品番号			
9201	黒毛和牛 肩ローススライス しゃぶしゃぶ用	500g	7,180円(税込)
9202	黒毛和牛 肩ローススライス しゃぶしゃぶ用	800g	10,480円(税込)

	9201	9202
11月8日までのご注文	1,000円割引	1,100円割引
12/18以降のご注文価格から	1,000円割引	1,100円割引
12/18以降のご注文価格	8,180円(税込)	11,580円(税込)
12月17日までのご注文	700円割引	700円割引
12月17日までのご注文	7,480円	10,880円

商品番号 9201 9202 共通　冷凍　加熱調理用　直送便　個包装

【賞味期限】加工日から45日(冷凍状態)
【特定原材料】なし

※写真はイメージです。

一枚一枚シートに巻いて冷凍している為、鮮度が保たれています。

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	1,000円割引	7,180円
12月17日までのご注文	700円割引	7,480円
11月8日までのご注文	1,100円割引	10,480円
12月17日までのご注文	700円割引	10,880円

特選商品も“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

特選商品のお届け日について　ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、各商品によって異なります。

特選商品

とらふぐ

国産養殖の「活」トラフグで、
フルコースを作りました。
料亭で味わう職人の技術を
ご家庭でご堪能ください。

全品 送料無料

ふぐの王様「トラフグ」
独特の旨みと食感で
冬の味覚を楽しめます。

※写真はイメージです。

商品番号 7101 とらふぐ三昧セット

11月8日 までのお申込みで
12/18以降のご注文価格から 900円割引

9,880円(税込)

12/18 以降のご注文価格 10,780円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！		
11月8日までのご注文	900円割引	9,880円
12月17日までのご注文	600円割引	10,180円

冷凍 | 加熱調理用 | 直送便 | 3～4人前

【セット内容】
ふぐ刺身　90g　　ちり(鍋用)　250g
皮刺し　30g　　ヒレ　3枚
添付品：ポン酢　105ml(35ml×3)
【目安】3～4人前【賞味期限】出荷日より30日(冷凍状態)
【特定原材料】ポン酢：大豆・小麦

黒毛和牛 サーロインステーキ

※写真は200g×3枚です。

商品番号 9101 黒毛和牛サーロインステーキ 200g×2枚

11月8日 までのお申込みで
12/18以降のご注文価格から 1,100円割引

7,380円(税込)

12/18 以降のご注文価格 8,480円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！		
11月8日までのご注文	1,100円割引	7,380円
12月17日までのご注文	800円割引	7,680円

商品番号 9102 黒毛和牛サーロインステーキ 200g×3枚

11月8日 までのお申込みで
12/18以降のご注文価格から 1,150円割引

10,370円(税込)

12/18 以降のご注文価格 11,520円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！		
11月8日までのご注文	1,150円割引	10,370円
12月17日までのご注文	800円割引	10,720円

※写真はイメージです。

商品番号 9103 黒毛和牛サーロインステーキ 200g×4枚

11月8日 までのお申込みで
12/18以降のご注文価格から 1,200円割引

13,380円(税込)

12/18 以降のご注文価格 14,580円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！		
11月8日までのご注文	1,200円割引	13,380円
12月17日までのご注文	800円割引	13,780円

ステーキとして程よい分厚さでカット！
肉汁たっぷりで食べると
笑顔が溢れ出る美味しさです。

ヒレについで柔らかく、きめが細かく
脂の旨みが合わさった肉の一つです。

A5・A4 ランク使用

商品番号 9101 9102 9103 共通

冷凍 | 加熱調理用 | 直送便

【賞味期限】加工日から45日(冷凍状態)
【特定原材料】なし

特選商品も“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

特選商品のお届け日について　ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、
各商品によって異なります。

特選商品

合鴨鍋

三種類の味わいの合鴨鍋をご堪能ください。

柔らかな合鴨ロース、歯ごたえのある合鴨もも肉、煮込んでもふっくら美味しい合鴨つくねを合鴨だしでいただく、合鴨づくしの合鴨三味鍋！〆の雑炊までたっぷりお楽しみいただけます。

ロース もも つくね肉

商品番号 9501 合鴨鍋セット

11月8日までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,100円割引

6,990円(税込)

12/18以降のご注文価格 8,090円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	1,100円割引	6,990円
12月17日までのご注文	700円割引	7,390円

※写真はイメージです。

冷凍 加熱調理用 直送便 スープ付 6人前

【セット内容】合鴨ロースススライス 150g×3、合鴨つくね 15玉×2、合鴨ももスライス 150g×3、合鴨だし 25cc×8個
【目安】6人前 【賞味期限】出荷日より90日(冷凍状態)
【特定原材料】つくね:乳、小麦 合鴨だし:小麦

全品 送料無料

特選商品

すっぽん

料亭の味をご家庭でおたのしみいただける
すっぽん鍋セットをご用意いたしました。

丁寧にさばいた切り身はプリっとした食感で、
旨味が出たスープも絶品です。
下ごしらえをしているので、気軽にすっぽん鍋が楽しめます。
カルシウムやビタミン、天然のコラーゲンが豊富な
すっぽんの栄養をまるごとお召し上がりください。

※写真はイメージです。

商品番号 7105 すっぽん鍋セット

11月8日までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,000円割引

7,280円(税込)

12/18以降のご注文価格 8,280円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	1,000円割引	7,280円
12月17日までのご注文	600円割引	7,680円

煮込んだすっぽんには
天然のコラーゲンが
たっぷり含まれています。

冷凍 加熱調理用 直送便 スープ付 4～5人前

【セット内容】すっぽん肉・甲羅(400g)、生血(すっぽんの血、焼酎)、自家製スープ、薬味(ねぎ、もみじおろし、生姜)【目安】4～5人前【賞味期限】お届けから3ヶ月以内(冷凍状態)【特定原材料】自家製スープ:小麦 生血:小麦

全品 送料無料

特選商品

のどぐろ鍋セット

商品番号 7104 のどぐろ炙り刺し・しゃぶしゃぶセット

11月8日までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 900円割引

8,780円(税込)

12/18以降のご注文価格 9,680円(税込)

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	900円割引	8,780円
12月17日までのご注文	600円割引	9,080円

冷凍 加熱調理用 直送便 炙り刺しのみ 生食OK 4人前

【セット内容】
しゃぶしゃぶ 140g×2 炙り刺し 30g×2
ポン酢 14ml×2 出汁 55g×2
【目安】4人前 【賞味期限】出荷日より30日(冷凍状態)
【特定原材料】
ポン酢:大豆・小麦 出汁:大豆・小麦

しゃぶしゃぶ

下関産の脂がのった、のどぐろを素早く捌き、しゃぶしゃぶ用にスライスしました。白身のトロと呼ばれるのどぐろは、加熱することでより旨みが凝縮します。出汁にくぐらせてお召し上がりください。〆は雑炊で余すことなく、のどぐろをご堪能いただけます。

炙り刺し

下関産の脂がのったのどぐろを素早く捌き、皮を炙ることで香ばしく、より旨みを引き出しています。1人前ずつお皿に盛り付けているため、そのままでももちろん、出汁とご飯で、お茶漬けとしてもお召し上りいただけます。

全品 送料無料

下関産ののどぐろを2つの味わいでご堪能いただけるセット。

特選商品も"早い"が"お得"！ご予約はいますぐ当店で！

特選商品のお届け日について ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、各商品によって異なります。

おいしく召し上がっていただくための 上手な解凍の方法

おせち

食品管理・衛生面を考慮し、冷蔵庫での解凍をおすすめしております。
冷蔵庫に入れておくだけで自然に解凍され、作りたての状態に戻ります。
盛り付け済みの状態でお届けしますので、解凍後すぐにお召し上がりいただけます。

冷蔵庫内温度【弱】（5～7度）でご解凍いただくのが最適です。ドリップや結露が起こりにくくなります。

盛付おせちの解凍時間の目安

重ねた状態で冷蔵庫で解凍	分けた状態で冷蔵庫で解凍
約24～36時間	約20～24時間

※冷蔵庫の温度が低すぎると解凍時間が延びる場合がございますので温度を【強】以外に設定の上、解凍してください。

※必ず白箱から重箱を出して、解凍してください。

※左記でほとんどの食材は解凍状態になりますが、一部完全に解凍されていない物がある場合があります。その際は、常温にてさらに1～2時間様子を見ながら解凍してください。

かに

「流水解凍」と「自然解凍」

生ずわい蟹や生たらば蟹などの「生タイプ」の商品は「自然解凍」では黒変する恐れがあるため、「流水解凍」をおすすめしております。

流水解凍の仕方

召し上がる分量を水が直接触れないよう、ビニール袋などに入れ、ボウルや鍋などで流水解凍します。
蟹の肩などの殻付き商品は、召し上がる分量をボウルや鍋などで流水解凍します。
流水時間の目安は数分から5分程度ですが、商品の大きさや水温によって解凍時間がことなりますので、適時解凍具合を確認しながら解凍してください。加熱調理する場合は、芯が凍っているくらいの半解凍状態がおすすめです。

調理済（カット済）や剥き身の商品

カット済（剥き身）商品の例

商品を器などに入れます

水に直接触れないよう流水

蟹肩（殻つき）商品の例

ボウルなどで流水

自然解凍の仕方

パックのままもしくはお皿などに乗せ、ラップをかけて、冷蔵庫に半日から一日程度いれて、ゆっくり自然解凍します。
商品の分量や冷蔵庫の温度により解凍時間が異なりますので、適時解凍具合を確認しながら解凍してください。
※かにを解凍後、長時間放置しておくと、タンパク質が酸化して黒く変色することがあります。黒変そのものに害はありませんが、解凍後は長時間放置せず、黒変する前にお召し上がりください。

ボイルタイプの商品は茹で上げてありますので、解凍後そのままお召し上がりいただけます。
生タイプ（加熱調理用）の商品は解凍後、鍋などで加熱調理してお召し上がりください。
生タイプ（生食用）の商品は解凍後、そのままお召し上がりいただけます。

その他の特選商品に関しましては同梱の解凍方法をご確認ください。

商品番号 9401 黒豚しゃぶしゃぶ 送料無料

11月8日までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 1,000円割引

6,580円（税込）

12/18以降のご注文価格 7,580円（税込）

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	1,000円割引	6,580円
12月17日までのご注文	700円割引	6,880円

冷凍 | 加熱調理用 | 直送便 | 5～6人前

【セット内容】ロース400g、バラ400g【目安】5～6人前【賞味期限】お届けから30日以内（冷凍状態）【特定原材料】なし

マイスター片平琢朗が厳選した鹿児島の黒豚しゃぶしゃぶ

鹿児島名産のサツマイモを食べて育った黒豚はさっぱりとした赤身と甘みのある脂が特徴です。
こだわり抜いた品質とうまみを、
満足ゆくまでじっくりとご堪能ください。

マイスター　片平 琢朗

【プロフィール】平成16年国際コンテストIFFAにて、金賞を受賞。平成17年国際食肉コンテストSUFFAにて、金賞を連続受賞。IFFA、SUFFAを合わせるとこれまでに48個の金賞を受賞している凄腕。

※写真はイメージです。

商品番号 7102 天然クエ鍋用 送料無料

11月8日までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 900円割引

12,180円（税込）

12/18以降のご注文価格 13,080円（税込）

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	900円割引	12,180円
12月17日までのご注文	500円割引	12,580円

冷凍 | 加熱調理用 | 直送便 | 天然 | 3～4人前

【セット内容】天然クエ（身、アラ）500g
【目安】3～4人前【賞味期限】商品発送日から30日（冷凍状態）【特定原材料】なし

幻の魚と称される「クエ」。

天然クエは「ふぐの食感、鯛の味」と比喩されるほど、その美味しさは究極。
クセや臭味のない白身に加え
脂がしっかり乗り、
一度食べると忘れられない味と
言われています。

※写真はイメージです。

商品番号 7106 やまやの博多もつ鍋セット 送料無料

11月8日までのお申込みで 12/18以降のご注文価格から 538円割引

5,706円（税込）

12/18以降のご注文価格 6,244円（税込）

特選商品のご注文はお早目がお得です！

11月8日までのご注文	538円割引	5,706円
12月17日までのご注文	138円割引	6,106円

冷凍 | 加熱調理用 | 直送便 | スープ別 | 3～4人前

【セット内容】牛もつ400g、スープ200g、ちゃんぽん麺150g×2、にんにく、唐辛子
【目安】3～4人前【賞味期限】210日（冷凍状態）【特定原材料】小麦、卵

メの定番 ちゃんぽん麺付き

とろりと甘い国産牛もつ使用のもつ鍋

使用している国産牛もつは、
ぷるっぷるの食感で、
噛むほどに出てくる、
クリーミーな味わい。

※写真はイメージです。

特選商品も“早い”が“お得”！ご予約はいますぐ当店で！

●特選商品は産地直送のため、ご注文後の変更・キャンセルはできかねます。ご了承ください。●解凍方法や調理方法は商品と同梱しておりますので、そちらをご確認ください。

特選商品のお届け日について
ご注文日より10日以降の日付をご指定ください。

特選商品は他の商品との同梱はできません。
産地や保管地から直接発送を行っているため、各商品によって異なります。

別添品 調理法

カットや加熱が必要な別添品を美味しくお召し上がりいただけるレシピです。

福良鮑（ふくらあわび）

板前魂がお届けする逸品、福良鮑。お好みで様々な味わいをおたのしみいただけるのもこの福良鮑（肝・煮汁付き）の特長です。是非御家族でご堪能ください。

福良鮑の身はお好みでスライスして

福良鮑の身は、切り方によって味わいが変わります。しっかりと歯ごたえをたのしみたい方は少し厚めにスライスしておたのしみください。

貴重な肝のお召し上がり方

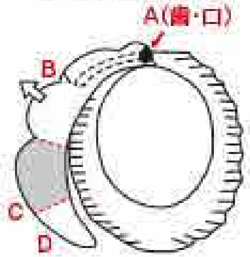
肝は、養殖のため砂も無く、味にこだわるお客様にきっとご満足いただけます。

肝はAの部分で身とつながっていますので、包丁又は手で切り離してください。その際にAの部分には固い歯と口がありますので、きれいに取り除いてください。

Dが特に美味しくいただける部位になります。

●B・Cの部分には石灰質の固い部分や貝類特有のジャリつきがある場合がありますのでご注意ください。

肝のお召し上がり方



煮汁を使って様々なお料理に

福良鮑炊込みご飯

米2合に煮汁100㏄と醤油大さじ1杯を加え、お好みで小さく刻んだ人参や鮑の端等を適量加え、2合の目盛りまで水を足して炊きます。

炊き上がったご飯に小さめにスライスした鮑を混ぜ5分ほど蒸らしてできあがりです。刻んだ三つ葉などを散らすとより美味しくお召し上がりいただけます。

福良鮑雑炊

炊いたご飯を流水で洗い、細かく刻んだ鮑、煮汁、きのこ、みつば等を入れ、火にかけてできあがりです。（調味料等でお好みの味に調整してください）

そうめん・うどんのだしに

煮汁約100cc、水200cc、醤油大さじ1杯を鍋に入れ、沸騰したらできあがりです。（薄くスライスした鮑を麺にトッピングすると美味です。）

伊勢海老のテルミドール

注）熱くなりますのでヤケドにご注意ください。

注）電子レンジで加熱すると、伊勢海老の殻が爆発する場合がありますので、絶対に電子レンジでの加熱はしないでください。

オーブンの場合

解凍した伊勢海老のテルミドールを、あらかじめ熱しておいたオーブンに入れて、180度～200度で約15分間加熱します。表面に焼き色が付けばできあがりです。

フライパンの場合

フライパンにくしゃくしゃにしたアルミホイルを軽く広げて敷き、その上に解凍した伊勢海老のテルミドールを乗せ、フタをして中火で約15分間加熱してください。中まで温まればできあがりです。

オーブントースターの場合

解凍した伊勢海老のテルミドールを、オーブントースターに入れて、加熱します。表面に焼き色が付けばできあがりです。

国際食肉コンテスト金賞 あらびきウインナー

ソテーの場合

解凍し袋から出したウインナーを、あらかじめ熱したフライパンで焦げ付かないように転がしながら焼き、表面にきつね色の焼き色が付けばできあがりです。

ボイルの場合

解凍し袋に入ったままのウインナーを、鍋であらかじめ温めたお湯（70～80度）に入れ、弱火で約4分ボイルすればできあがりです。

お買い物前に必ずご確認ください

盛付おせち ご注文・お届けに関するご案内

写真の商品は板前魂の花籠

一 お申込みについて

ご注文は、**各店舗の店頭**にて受け付けております。

二 お支払いについて

ご注文時に店頭にてお支払いください。

三 年末年始の営業時間について

年末年始もお客様をしっかりサポートする体制を整えております。

12月29日(土)・30日(日)・31日(月)	1月1日(祝)・2日(水)・3日(木)
9:00~21:00	9:00~18:00

〈板前魂 お問合せフリーダイヤル〉 0120-95-7739

四 お届けについて

全国配送可能

全国送料無料

ヤマト運輸 クール宅急便 冷凍

悪天候（積雪など）や交通事情による配達遅れを確実に防ぐため、また、おせちの解凍時間も考慮し、

基本のお届け日は12月30日(日)になります。

12月30日に受け取りが不可能な方は、お届け日を下記日程からお選びいただくこともできます。

12月28日(金) 12月29日(土) 12月31日(月) 1月1日(祝) 1月2日(水)

解凍には最短で20時間かかりますので、解凍時間も考慮の上、お届け日をお選びください。

お届け時間帯指定

午前中 14-16 16-18 18-20 19-21

安心のクロネコヤマトクール宅急便による万全の温度管理配送でお客様のもとへおせちをお届けいたします。

五 ご注文・お届けについてのご注意

●悪天候（積雪など）、災害、交通障害等の影響で、商品のお届けが遅延する可能性がございます。ご了承の上ご注文ください。

●北海道、沖縄県、伊豆諸島、鹿児島県（鹿児島郡、大島郡）のお届け先への注文受付の締切は12月17日(月)になります。

●下記地域は、ヤマト運輸クール便にて配送不可地域に指定されております。ご注文をお受けすることができませんので、ご了承ください。
東京都：青ヶ島、神津島、利島、新島、御蔵島、三宅島、小笠原諸島　北海道：利尻郡、礼文郡　鹿児島県：喜界島、薩南諸島
沖縄県：北大東島、南大東島、西表島、与那国島

●お届け日や時間帯をご希望のお客様は、ご注文の際にお申し出ください。ただし、上記理由等により遅延する可能性がございます。ご了承の上ご注文ください。

●ヤマト運輸クール便で時間指定がお受けできない地域がございます。詳しくは問い合わせください。

●ヤマト運輸の責任において発生した運輸事故により生じた損害賠償については、ヤマト運輸の約款、契約書、覚書に従って賠償するものとします。

●不在時は不在票が入り、普通荷物同様に配達日の変更が可能で、その間はヤマト運輸の冷凍庫に保管されますのでご安心ください。

●複数のご注文でも同梱はできません。個別の配送となります。

六 変更・キャンセルについて

無料 **盛付おせちは12月10日（月）までなら変更・キャンセルをお受けいたします。**

※それ以降の変更・キャンセルはお受けできませんので、ご了承ください。

返品につきましては、食品の性質上原則としてお受けできません。
配送途中の破損などの事故や明らかな不良品がございましたら、商品到着後または商品開封後速やかに上記電話にてご連絡ください。
開封後明らかに何らかの異質な風味がある場合を除き、開封済みの商品は、誠に勝手ではありますが、代金の返金及び商品の交換は申し受けできません。

特選商品は産地直送のためご注文後の変更・キャンセルはできかねます。

※特選商品のお届けについては各商品ページをご確認ください。

おせち料理専門店 板前魂 Itamae Tamashii

おせち料理 特選商品 ご注文申込書 全品送料無料

※青枠内のみご記入いただき、レジまでお持ちください。(価格は全て税込です)

ご注文日をご記入ください

ご注文日　　月　　日

おせち料理

商品番号(1~2ケタ)	商品名	個数	金額

おせち お届け希望日 ※以下のいずれかに○をつけてください ※ご注意 冷凍おせちの為、冷蔵庫解凍で約20~24時間を要します。		おせち お届け時間帯 ※ご希望があれば○をつけてください ※お届け時間の確約はできかねます。	
12月28日(金)	12月29日(土)	午前中	14-16時
12月30日(日) (おすすめです)	12月31日(月)	16-18時	18-20時
1月1日(祝)	1月2日(水)	19-21時	指定なし

特選商品

商品番号(4ケタ)	商品名	個数	金額

特選商品 お届け希望日		特選商品 お届け時間帯 ※ご希望があれば○をつけてください ※お届け時間の確約はできかねます。	
		午前中	14-16時
月　　日		16-18時	18-20時
※特選商品のお届けは、ご注文日より10日後以降の日付をご指定ください。		19-21時	指定なし

お申込み期限 2018年12月24日(月) ※北海道、沖縄県、伊豆諸島、鹿児島県(鹿児島郡、大島郡)は2018年12月17日(月)

※ただし、商品がなくなり次第終了となります。予めご了承ください。

※ご注意　複数のご注文で配送先が異なる場合やお届日時が異なる場合は、お手数ですが別々のご注文申込書にご記入ください。

ご注文者様情報		お届け先情報 ※ご注文者様とお届け先が異なる場合のみご記入ください	
〒 ※郵便番号を必ずご記入ください	ふりがな 住所 都道府県	〒 ※郵便番号を必ずご記入ください	ふりがな 住所 都道府県
ふりがな ※アパート・マンション名・号室までご記入ください		ふりがな ※アパート・マンション名・号室までご記入ください	
ふりがな 氏名 様		ふりがな 氏名 様	
電話番号	日中連絡先 ( ) ※日中にご連絡のつく電話番号をご記入ください。 ご自宅 ( )	電話番号	日中連絡先 ( ) ※日中にご連絡のつく電話番号をご記入ください。 ご自宅 ( )

ご注文内容に関しまして、弊社よりお客様に直接ご連絡を差し上げる場合がございます。ご了承ください。

【お客様情報について】ご記入頂いた個人情報は、弊社と業務委託先が適切に管理し、本カタログ商品の注文、引渡及びそれに係るご連絡(必要な場合のみ)のために利用させて頂きます。また、法令に定める場合を除き、ご本人の承諾なしに第三者(業務委託先を除く)に個人情報を提供することは致しません。個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは、各店舗の管理責任者へお問い合わせください。

★上記「お客様情報について」をよくお読みの上、ご同意頂ける場合は、ご注文申込書に必要事項をご記入の上、レジにてお申込ください。

店舗印

きりとり

おせち料理 特選商品 ご注文申込書 お客様控え　商品が届くまで大切に保管してください

ご注文日	月　日	受付者名	
お客様氏名	様		

商品番号	ご注文商品名	金額	個数	希望お届け日

店舗印

【お申し込みについてのご注意】・配送先が異なる場合や、お届け日が異なる場合は、お手数ですが別々のご予約申込書にご記入ください。・北海道、沖縄県、伊豆諸島、鹿児島県(鹿児島郡、大島郡)のお届け先のご予約申し込みの締切は12月17日(月)になります。・悪天候(積雪など)、災害、交通障害等の影響で、商品のお届けが遅延する場合がございます。ご了承の上ご注文ください。・一部離島、諸島等配送できない地域がございます。詳しくはカタログの「ご注文・お届けについてのご注意」をよくお読みください。・承付おせちの変更、キャンセルは、12月10日(月)までお受け致します。購入店舗へご連絡ください。・特選商品は産直送のためご注文後の変更、キャンセルはできかねます。・ヤマト運輸クール便で時間指定がお受けできない地域がございます。詳しくはお問い合わせください。・不在時は不在票が入り普通荷物同様、配達日の変更が可能で、その間はヤマト運輸の冷凍庫に保管されますのでご安心ください。・お届け先確認のため、配送元からご連絡させていただく場合がございます。・おせちと特選商品の同梱はできません。・複数ご注文の場合、お届け日時、場所が同じであっても別々に届く場合がございます。・商品は「数量限定」の場合がございます。限定数を超えた場合は商品のお取り扱いを中止させていただく場合がございます。・食品のお届けに関して、お客様とご連絡が取れない場合、賞味期限を過ぎた商品は処分させていただく場合がございます。・返品につきましては、食品の性質上原則としてお受けできません。・配送途中の破損などの事故や明らかな不良品がございましたら、商品到着後または商品開封後速やかに下記のお問い合わせフリーダイヤルへご連絡ください。商品ごとに返送方法が異なりますので、必ず事前にご連絡ください。・開封済みの商品は、誠に勝手ではございますが、代金の返却及び商品の交換の申し受けはできかねます。・お申込みのレシート、お客様控えは必ず保管してください。

・商品についてのお問い合わせ先　板前魂お問い合わせフリーダイヤル　0120-95-7739(受付時間9~20時　12月29日~12月31日　9~21時　1月1日~1月3日　9~18時)