



縁起のよい食材を厳選し、  
大きめのお重に彩りよく詰め合わせた  
豪華なおせち。  
迎春のひとときが華やかします。



博多 日本料理 てら岡 監修

## 特大重おせち

長方形 お品書き  
(重箱サイズ 419×286×76mm)

セーフティ  
フローズン  
(冷凍流通)

2025年

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1 陣笠椎茸<br>(人參木耳)  | 28 若桃甘露煮             |
| 2 博多高野(海老)        | 29 紅白市松蒲鉾            |
| 3 博多高野<br>(ほうれん草) | 30 若布煮               |
| 4 穂付冬筍旨煮          | 31 国産とこぶし旨煮          |
| 5 蓬麩              | 32 子持昆布彩り和え          |
| 6 金時人参            | 33 北海道産数の子           |
| 7 海老新丈            | 34 寿昆布扇子             |
| 8 菜の花湯葉巻          | 35 伊達巻               |
| 9 紅白なます           | 36 花餅白梅              |
| 10 蟹風味蒲鉾<br>土佐酢漬  | 37 丹波産黒豆             |
| 11 糸昆布甘酢炊         | 38 あしらい紅梅            |
| 12 紅白日の出巻         | 39 あしらい白梅            |
| 13 小鯛笹漬           | 40 牛肉八幡巻             |
| 14 博多焼チーズ風味       | 41 豚西京焼              |
| 15 鶏のラストツイユ       | 42 日向夏網笠             |
| 16 公魚の枕崎節和え       | 43 バジル仕立ての<br>チーズロール |
| 17 牛肉笹包み          | 44 ロールケーキ<br>チョコバナナ  |
| 18 真鯛松前焼          | 45 大芋芋柚子風味           |
| 19 紅鮭昆布巻          | 46 蟹爪冷製<br>オーロラソース   |
| 20 鮭塩麩和え          | 47 蟹爪冷製<br>マヨネーズソース  |
| 21 いくら            | 48 塩レモンチキン           |
| 22 烏賊印籠焼          | 49 ポロニアソーセージ         |
| 23 合鴨かんざし         | 50 アグー豚アスパラ巻         |
| 24 海老旨煮           | 51 栗金団               |
| 25 金柑             | 52 ブランデー焼栗           |
| 26 烏賊黄金焼          | 53 紫芋筒九十             |
| 27 烏賊雲丹焼          |                      |



本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。  
さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。  
※解凍時間はめやすです。解凍された時点で早めに召し上がりください。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。  
※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。  
※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。