

予約受付中

数に限りがございます。  
なるべくお早めにお申し込みくださいませ。



一の重

- ❖紅白かまぼこ
- ❖伊達巻
- ❖椎茸旨煮
- ❖さつま芋甘露煮
- ❖箱土佐煮
- ❖梅ちらし(じゃがいも)
- ❖国産ブリ照焼
- ❖数の子醤油漬
- ❖うす味昆布巻
- ❖焼えび
- ❖チキンロール
- ❖花餅手まり
- ❖京なます
- ❖黒豆
- ❖安納芋きんとん
- ❖栗甘露煮



冷凍でお届けします

※内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

- 冷蔵庫内もしくは冷暗所(5℃~10℃前後)にて保管し、自然解凍をしてください。約12時間で解凍いたします。
- 一段ずつ分け、上記の方法で保管して頂きますと早めに解凍いたします。

承り期間

令和2年12月5日(土)まで

お届け日

令和2年12月29日~12月31日まで

※31日の配達は大変混み合いますので、30日配達でのご予約を推奨いたします。

食品鮮度と品質を維持する次世代の凍結技術「プロトン凍結」にて凍結されています!



磁石、電磁波、冷風をハイブリッドした凍結技術です。凍結時の氷核生成にはたらしかけ、氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ(旨み成分の流出)量を少なくします。

だからおいしい!!

販売者

〈おせち料理に関するお問い合わせ〉

☎0120-012-635 (10:00~17:00)

2020年12月28日~12月31日及び2021年1月5日~1月8日





- 二の重
- ✧くるみ砂糖がけ
  - ✧梅ちらし(じゃがいも)
  - ✧五福なます
  - ✧合鴨スモークスライス
  - ✧チキンロール
  - ✧スモークサーモンローズ
  - ✧さわら西京焼
  - ✧照焼ほたて
  - ✧青桃シロップ漬
  - ✧トリュフの香りチキンロースト
  - ✧黒糖黒酢肉団子
  - ✧さつま芋甘露煮
  - ✧白花豆甘露煮
  - ✧松麩シロップ漬
  - ✧いか梅ジュレ和え
  - ✧筍土佐煮
  - ✧椎茸旨煮

## 予約受付中

数に限りがございます。  
なるべくお早めにお申し込みくださいませ。

- 一の重
- ✧黒豆
  - ✧京なます
  - ✧いくら醤油漬
  - ✧田作り
  - ✧花餅手まり
  - ✧安納芋きんとん
  - ✧栗甘露煮
  - ✧数の子醤油漬
  - ✧昆布巻
  - ✧紅白かまぼこ
  - ✧伊達巻
  - ✧焼えび
  - ✧いか黄金焼
  - ✧パイ貝の煮付け
  - ✧国産ブリ照焼
  - ✧金柑甘露煮[種なし]



**承り期間**  
令和2年12月5日(土)まで

**お届け日**  
令和2年12月29日~12月31日まで

※31日の配達は大変混み合いますので、  
30日配達でのご予約を推奨いたします。

## 冷凍でお届けします

※内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

- 冷蔵庫内もしくは冷暗所(50~100前後)にて保管し、自然解冻をしてください。16~18時間で解冻いたします。
- 一段ずつ分け、上記の方法で保管して頂きますと早めに解冻いたします。

## 食品鮮度と品質を維持する次世代の凍結技術「プロトン凍結」にて凍結されています!



磁石、電磁波、冷風をハイブリッドした凍結技術です。凍結時の氷核生成にはたらしかけ、氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ(旨み成分の流出)量を少なくします。 **だからおいしい!!**

販売者

〈おせち料理に関するお問い合わせ〉  
☎0120-012-635 (10:00~17:00)  
2020年12月28日~12月31日及び2021年1月5日~1月8日





- 三の重**
- ✦くるみ砂糖がけ
  - ✦花餅もも
  - ✦合鴨スモークスライス
  - ✦チキンロール
  - ✦さつま芋胡麻まぶし
  - ✦豚の角煮
  - ✦エビのチリソース煮
  - ✦中華くらげ
  - ✦黒糖黒酢肉団子
  - ✦ラム風味あんず
  - ✦青桃シロップ漬
  - ✦焼えび



- 二の重**
- ✦四元豚のロースバスタミ
  - ✦国産若鶏のオレンジマリネ
  - ✦カリブサラダ
  - ✦イベリコ豚のペッパーロール
  - ✦トリュフの香りチキンロースト
  - ✦スモークサーモンローズ
  - ✦生ハムサラダ
  - ✦チーズ入ウインナーベーコン巻
  - ✦チェダーシュリンプサラダ
  - ✦手羽元チューリップ
  - ✦ロールケーキ(4種のチーズ)
  - ✦いちごのミルクレープ

**予約受付中**

数に限りがございます。  
なるべくお早めにお申し込みくださいませ。



- 一の重**
- ✦黒豆
  - ✦松麩シロップ漬
  - ✦田作り
  - ✦伊達巻
  - ✦昆布巻
  - ✦数の子醤油漬
  - ✦明太子松前漬
  - ✦国産ブリ照焼
  - ✦竹麩シロップ漬
  - ✦照焼ほたて
  - ✦京なます
  - ✦いくら醤油漬
  - ✦紅白かまぼこ
  - ✦ボイルロブスター
  - ✦椎茸旨煮
  - ✦さつま芋甘露煮
  - ✦筍土佐煮
  - ✦梅麩シロップ漬
  - ✦安納芋きんとん
  - ✦寿マロン甘露煮
  - ✦いか黄金焼

**冷凍でお届けします**

- ☐ 冷蔵庫内もしくは冷暗所(50~100前後)にて保管し、自然解凍をしてください。20~24時間で解凍いたします。
- ☐ 一段ずつ分け、上記の方法で保管して頂きまずと早めに解凍いたします。

※内容が一部変更になる場合がございます。予めご了承ください。

**承り期間**  
令和2年12月5日(土)まで

**お届け日**  
令和2年12月29日~12月31日まで

※31日の配達は大変混み合いますので、30日配達でのご予約を推奨いたします。

**食品鮮度と品質を維持する次世代の凍結技術「プロトン凍結」にて凍結されています!**



磁石、電磁波、冷風をハイブリッドした凍結技術です。凍結時の氷核生成にはたらきかけ、氷核を多数生成し、小さな氷結晶を作ります。その結果、食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ(旨み成分の流出)量を少なくします。**だからおいしい!!**

販売者

〈おせち料理に関するお問い合わせ〉  
☎0120-012-635 (10:00~17:00)  
2020年12月28日~12月31日及び2021年1月5日~1月8日



# 2021 迎春おせち 予約申込書

ご予約のお申込みは12月5日(土)まで!

## 【申込方法】

枠内にご記入の上、ファーマーズマーケット内サービスカウンターまで代金と併せてお持ちください。

### ▼店舗でのお渡し

- ①一段重「寿」 価格：2,268円(税込)  
お渡し日時：12月29日(火)・30日(水)の営業時間内  
お渡し場所：サービスカウンター

### ▼送り先へ直送

- ②二段重「祝」 価格：10,800円(税込)  
③三段重「慶」 価格：21,600円(税込)  
お届け日：12月29日(火)～12月31日(木)  
直送：お届け先をご指定ください。



※電話・FAX・メール等でのお申込みは受付いたしかねますのでご了承ください。

商品名 (ご購入される商品にセット数をお書きください)	①一段重 「寿」	セット	②二段重 「祝」	セット	③三段重 「慶」	セット
フリガナ 申込者 お名前						
TEL	( )		-			
▼商品 ②二段重「祝」 ③三段重「慶」 ご注文の方のみ記入 ※直送						
申込者 住所	〒 -					
フリガナ 送り先 お名前	<input type="checkbox"/> 申込者と同じ					
TEL	<input type="checkbox"/> 申込者と同じ ( ) -					
送り先 住所	<input type="checkbox"/> 申込者と同じ 〒 -					
商品① お渡し日 商品②③ お届け日 (希望日に○をつけてください)	29(火)		30(水)		31(木)※店休日 (②③のみ)	
②③商品 ご希望時間帯 (ヤマト運輸での発送となります)	指定なし	午前中	14時▼ 16時	16時▼ 18時	18時▼ 20時	19時▼ 21時

※商品①のお引き取りは、「お渡し日」の営業時間内にお問い合わせください。  
※キャンセルは12月5日まで承ります。それ以降のキャンセルにつきましては、ご返金は致しかねますので予めご了承ください。

### 店舗記入欄

申込受付日	月	日
予約No.		

ご注文に関するお問い合わせは



【営業時間】9:30～17:00  
TEL:059-230-0282