

同じおせちを2個注文するなら

2個セットがお得!

500円
お得!

109ページ 板前魂の花籠 2個セット

110ページ 板前魂の飛翔 2個セット、
板前魂のおつまみおせち 2個セット

111ページ 板前魂の肉三昧おせち 2個セット、
板前魂の祝寿 2個セット

112ページ 板前魂の初夢 2個セット、
板前魂の雅 2個セット

113ページ 板前魂の松 2個セット、
板前魂の望 2個セット

114ページ 板前魂の瑠璃 2個セット、
板前魂の八宝 2個セット

かに・肉・鍋

特選商品

123ページ かに

128ページ 鍋

131ページ 肉類

注文に関するご案内

31 ページ ご注文の流れ

134 ページ ご注文・お届けに関する案内

135 ページ (裏表紙) 申込書

3 ページ こだわりの逸品

13 ページ 豪華別添品のご紹介

21 ページ 新商品のご紹介

2 ページ お得な割引のご紹介

25 ページ おせち一覧表

29 ページ キャラクター紹介・
2個セットご紹介

30 ページ 板前魂からのご挨拶

100 ページ 純国産おせちのご紹介

115 ページ 味の憲法

116 ページ 板前魂のこだわり

117 ページ 盛付おせちの食材紹介

121 ページ 解凍方法

122 ページ 安さの秘密・
お届けセット内容

133 ページ フォトコンテストのご紹介

板前魂の
お得な割引の
ご案内です!

利益還元フェア

開催中!

早く予約するほどお得
になる割引

おせち早割

早い時期に予約するとリーズナブルな価格で
お買い求めいただけます。

12/11(木)以降の
ご注文価格より

**560円
お得!**

9/30(火)迄の
ご注文価格

12/11(木)以降の
ご注文価格

9,333円
(税込 10,079.64円)

9/30(火)迄の
早割

560円

= **8,815円**
(税込 9,520.20円)

板前魂の花籠なら...

和洋風おせち			
33ページ	3人前	板前魂の花籠	和風 洋風
35ページ	3人前	板前魂の松	和風 洋風
37ページ	3人前	板前魂の雅	和風 洋風
39ページ	4~5人前	板前魂の七福神ジャパン	和風 洋風 中華
41ページ	2~3人前	板前魂のおつまみおせち	和風 洋風 中華 肉
43ページ	4人前	板前魂の高砂	和風 洋風
45ページ	4人前	板前魂の葵	和風 洋風
47ページ	5人前	板前魂の慶	和風 洋風
49ページ	5人前	板前魂の曙	和風 洋風
51ページ	2人前	板前魂の春小箱	和風 洋風

肉中華おせち			
53ページ	3人前	板前魂の祝寿	和風 洋風 中華 肉
55ページ	3人前	板前魂の百福	和風 洋風 中華 肉
57ページ	3人前	板前魂の万里	和風 洋風 中華 肉
59ページ	5人前	板前魂の飛翔	和風 洋風 中華 肉
61ページ	5人前	板前魂の琥珀	和風 洋風 中華 肉
63ページ	5人前	板前魂の朱雀	和風 洋風 中華 肉
65ページ	2人前	板前魂の八宝	和風 中華 肉

肉おせち			
67ページ	3人前	板前魂の肉三昧おせち	和風 洋風 肉
69ページ	3人前	板前魂の初夢	和風 洋風 肉
71ページ	2人前	板前魂の瑠璃	和風 洋風 肉
77ページ	3人前	板前魂の育ち盛りおせち	和風 洋風 肉

子ども向けおせち			
75ページ	3人前	板前魂の子ども用おせち	和風 洋風
77ページ	3人前	板前魂の育ち盛りおせち	和風 洋風 肉

洋風おせち			
73ページ	3人前	板前魂のソレイユ	和風 洋風

八.五寸 特大重のおせち			
79ページ	5人前	板前魂の極	和風 洋風
81ページ	5人前	板前魂の富士	和風 洋風
83ページ	5人前	板前魂の極笑顔	和風 洋風
85ページ	5人前	板前魂の龍宮	和風 洋風
59ページ	5人前	板前魂の飛翔	和風 洋風 中華 肉
61ページ	5人前	板前魂の琥珀	和風 洋風 中華 肉
63ページ	5人前	板前魂の朱雀	和風 洋風 中華 肉
77ページ	3人前	板前魂の育ち盛りおせち	和風 洋風 肉

大人数向けのおせち			
87ページ	6人前	板前魂の六段重	和風 洋風 中華
89ページ	7人前	板前魂の七段重	和風 洋風 中華

和風おせち			
91ページ	3人前	板前魂の天神	和風
93ページ	2人前	板前魂の望	和風
95ページ	2人前	板前魂の竹	和風
97ページ	各1人前	板前魂の煌	和風

純国産おせち			
99ページ	2人前	板前魂の白鳳	和風 洋風
101ページ	3人前	板前魂の大和	和風 洋風

板前魂独自のおせち			
103ページ	各0.7人前	板前魂の小桜パーティーおせち	和風 中華 肉
106ページ	1人前	板前魂のやわらかおせち一段重	和風 洋風
107ページ	2人前	板前魂のやわらかおせち二段重	和風 洋風
108ページ	3人前	板前魂のやわらかおせち三段重	和風 洋風

ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

こだわりの 逸品

素材や製法にこだわった、板前魂が自信を持ってお届けする、こだわりの逸品。
肝の濃厚な旨みが詰まった「福良鮑」や、見た目にも豪華な「伊勢海老のテルミドール」、
厳選された具材を味わう「海鮮箱入りおこわ」に、
スライスの厚さにまでこだわった「ローストビーフ」、
湯浅醤油でじっくり煮込んだ「豚角煮」、
濃厚な味わいの「群馬麦豚 長期熟成 生ハム」も新たに加わりました。
新年を飾るおせち料理に華を添える、贅沢な逸品をご家庭に。

ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

01

ローストビーフ



ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

02

群馬麦豚 長期熟成 生ハム



ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

03

湯浅醤油 豚角煮



ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

04

福
良
鮑



ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

06

伊勢海老のテルミドール



ITAMAE TAMASHII's
SPECIAL CHOICE

05

海鮮箱入りおこわ



04

福良鮑 ふくらあわび

口に広がる磯の香りと、肝の濃厚な旨み、
鮑の魅力をまるごと詰め込みました。
煮汁と一緒にお届けします。

福良鮑付きのおせち

板前魂の松 P35

板前魂の万里 P57

板前魂の曙 P49

板前魂の朱雀 P63

板前魂の竹 P95

板前魂の雅 P37

板前魂の葵 P45

板前魂の極 P79

板前魂の六段重 P87

板前魂の天神 P91

板前魂の七福神ジャパン P39

板前魂の富士 P81

板前魂の七段重 P89



01

ローストビーフ

お肉本来のおいしさを凝縮したローストビーフ。
スライスの厚みにもこだわり、お肉の旨みとやわらかさが最も感じられる
1.7ミリの厚さにスライスしています。

ローストビーフ付きのおせち

板前魂の雅 P37

板前魂の葵 P45

板前魂の富士 P81

板前魂の瑠璃 P71

板前魂の初夢 P69

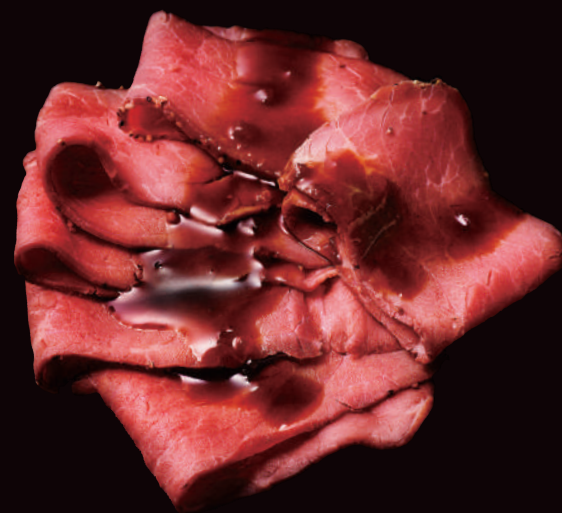
板前魂の七福神ジャパン P39

板前魂の六段重 P87

板前魂のソレイユ P73

板前魂の曙 P49

板前魂の七段重 P89



05

海鮮箱入りおこわ

海老・イカなどの魚介や、しいたけ・枝豆など厳選された具材の旨みが
餅米にしっかりと染み込んだ、味わい深いおこわです。

海鮮箱入りおこわ付きのおせち

板前魂の松 P35

板前魂の葵 P45

板前魂の六段重 P87

板前魂の春小箱 P51

板前魂の雅 P37

板前魂の七福神ジャパン P39

板前魂の七段重 P89

板前魂の天神 P91

板前魂の曙 P49

板前魂の竹 P95



06

伊勢海老のテルミドール

中の身は尻尾部分まで大きくカットし、
濃厚でリッチなコクホワイトソースを丁寧に絡めました。

伊勢海老のテルミドール入りのおせち

板前魂のソレイユ P73

板前魂の慶 P47

板前魂の七段重 P89

板前魂の高砂 P43

板前魂の曙 P49

板前魂の葵 P45

板前魂の六段重 P87

03

湯浅醤油 豚角煮

風味豊かでコクのある「湯浅醤油」でじっくり煮込んだ豚角煮。
口に入れた瞬間に広がる醤油の芳醇な香りと、
豚肉の旨みが溶け合う奥深い味わいです。

湯浅醤油 豚角煮付きのおせち

板前魂の松 P35

板前魂の百福 P55

板前魂の曙 P49

板前魂の六段重 P87

板前魂の雅 P37

板前魂の万里 P57

板前魂の琥珀 P61

板前魂の七段重 P89

板前魂の肉三味おせち P67

板前魂の七福神ジャパン P39

板前魂の朱雀 P63

板前魂の竹 P95



福良鮑の盛り付け方

- 1 鮑をスプーンなどで殻から外す。
- 2 鮑の口をスプーンなどで取り除く。
- 3 鮑をスライスする。
肝も食べやすいサイズに切る。
- 4 お皿に鮑のスライスを
少しずつずらして盛り付ける。
肝も盛り付ける。
- 5 完成



QRコードから動画をご覧ください!



切り方によって
味わいが変わります。
しっかりとした歯ごたえを
楽しみたい方は少し厚めに、
上品に味わいたい方は
薄めにスライスしてください。



ふくらあわび
福良鮑



板前魂の
豪華別添品のご紹介

福良鮑の出汁を使った アレンジレシピ

鮑の炊込みご飯

材料
3人分

お米 …… 2合
水 …… 適量
福良鮑の煮汁 …… 100cc
福良鮑 …… 適量
人参 …… 適量
三つ葉 …… 適量



QRコードから
動画をご覧ください!

- 1 人参を小さく刻む。炊飯器に刻んだ人参、洗ったお米、鮑の煮汁を加え、2合の目盛りまで水を足し、炊飯ボタンを押す。
- 2 炊き込んでいる間に、鮑をスライスする。
- 3 炊きあがったご飯に、スライスした鮑を混ぜて、5分ほど蒸らす。
- 4 完成 お好みで三つ葉などを散らすと、より美味しくいただけます。



鮑の煮汁うどん

材料
1人分

うどん …… 1玉
水 …… 200cc
福良鮑の煮汁 …… 100cc
福良鮑 …… 適量
かまぼこ、三つ葉 …… 適量



QRコードから
動画
ご覧ください!

- 1 鮑の煮汁、水を鍋に入れて火にかけて温める。
- 2 別のお鍋で茹でたうどん(冷凍うどん、乾麺、生うどんなどお好みで)を器にもり、温めだし汁を入れる。
- 3 刻んだ鮑やお好みで三つ葉、かまぼこなどを盛り付ける。
- 4 完成



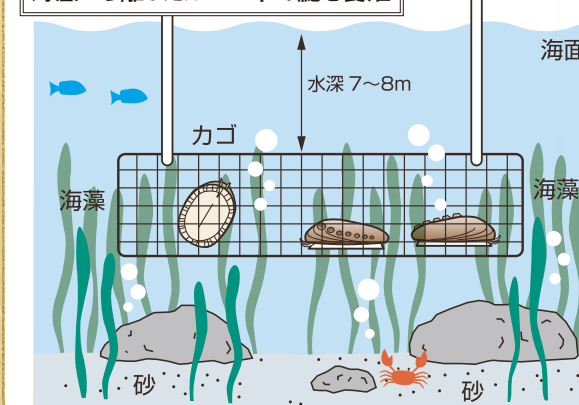
板前魂のこだわりが生む、 肝にほとんど砂を含まない理想の煮あわび

板前魂の「福良鮑」は、身を薄く切っても歯ごたえがあり、厚く切るとふくらやわらかく、肝にほとんど砂を含まないあわびを徹底的に追求。
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こだわりの煮あわびです。

なぜ「福良鮑」はおいしいのか、 そして、どのような思いで「福良鮑」は作られたのか

煮あわびは、旨みが凝縮した肝と身を一緒にじっくり味付けすることで、本来のあわびのおいしさを引き出すことができます。しかし、海底の岩場に生息しているあわびは、海藻と一緒に砂を食べてしまうため、肝の中に砂を含んでしまいます。また、肝を身と一緒に味付けすると煮汁にも砂が混ざり、その煮汁で「鮑ご飯」を炊くと、ご飯と一緒に砂を奥歯で噛む不快な思いをすることもあります。そこで、肝の中にほとんど砂を含まないあわびの養殖を目指しました。

海底から離れたカゴの中で鮑を養殖



おいしさの秘密は調理法だけでなく、 養殖方法にも

板前魂では、蝦夷あわびを海底から離れたカゴの中で養殖し、天然のわかめや昆布を与え、2年半～3年間をかけて肝の中にほとんど砂を含まないあわびに育てました。(左図参照)
蝦夷あわびのおいしさを最も引き出す独自の製法で肝と身を一緒に味付けし、「ふくら」と「やわらかさ」のあるひと味もふた味も違ったあわびの本当のおいしさを引き出したものが「福良鮑」なのです。

板長
清水 秀樹
しみず ひでき
板前歴43年



和食の板前

【プロフィール】大阪曾根崎に三店舗の繁盛店を営む和食一筋の匠。山蔭流庖丁式の師範。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。

ローストビーフ

お肉本来のおいしさを凝縮したローストビーフ
スライスの厚みにもこだわった技ありの逸品です

食卓に豪華さ、華やかさを演出できることから、今やお祝いごとやイベントに欠かせないごちそうであるローストビーフ。板前魂のローストビーフは牛肉の中でもやわらかく食べやすい内もも肉を使用。低温でじっくり加熱する真空調理法を採用しており、やわらかく噛むたびにお肉本来のおいしさが口いっぱいに感じられるローストビーフに仕上げました。

「お客様においしさをしっかりご堪能いただくためには、スライスの厚みにもこだわるべき」という想いから試行錯誤を重ね、板前魂で追求し、お肉の旨みとやわらかさが最も感じられる1.7ミリの厚さに辿り着きました。食べたいと思ったときに解凍するだけでいつでも手間なくお召し上がりいただけます。



ローストビーフの盛り付け方

- 1 ローストビーフを1枚とり、半分に折ってくるくと巻いていく。
- 2 3枚同じように巻いてお花の部分を作り、形を整える。
- 3 お皿にローストビーフを扇状になるよう1枚ずつ盛り付ける。
- 4 ローストビーフでつくったお花を真ん中にのせる。付属のソースをかける。
- 5 完成



黒毛和牛 ユツケ風 ローストビーフ

生肉に近い
素材の味を
楽しめる

この「黒毛和牛ユツケ風ローストビーフ」は、シーズニングを一切使用せず仕上げることで、黒毛和牛本来の素材の味を最大限に引き出しました。黒毛和牛特有の香り高く濃厚な味わい、きめ細かくやわらかい食感、そして噛むほどに口いっぱいに広がる上品で甘みのある旨味を存分にお楽しみいただけます。生肉に近い風味で、黒毛和牛の魅力を心ゆくまでお楽しみください。

付属の醤油味のたれがユツケ風ローストビーフの風味を一層引き立てます。お好みで卵黄を混ぜ合わせれば、よりまろやかな味わいに。さらにネギを散らすのもおすすめです。



片平 琢朗
かたひら たくろう
マイスター歴29年



肉料理の
マイスター

【プロフィール】ドイツの国際食肉コンテストであるIFFA、SUFFAを合わせるとこれまでに50個以上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。食材にこだわり、無添加かつ美味しいを追求する天才ハム・ソーセージ職人。

伊勢海老の テルミドール



98%が「おいしい!」と評価!
板前魂の「伊勢海老のテルミドール」

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で焼き上げた「テルミドール」は、華やかな食卓を彩る人気の逸品です。板前魂のテルミドールは、伊勢海老の身を大きくカットすることで、「伊勢海老の身を余すことなく、豪快に食べられる贅沢感」を追求しました。尻尾の身まで丁寧にホワイトソースを絡め、頭から尻尾までぎっしり詰まった伊勢海老の旨みを存分にお楽しみいただけます。

こだわりの濃厚ホワイトソースと匠の技

最もこだわったのは、「濃厚でリッチなコクのホワイトソース」。深みのある味わいのソースに、食べる直前に調理するチーズの香ばしさが加わり、クリーミーな甘さを引き立てます。食材のおいしさ、職人渾身のレシピ、そしてプロの技が融合した板前魂のテルミドールは、ワインやシャンパンにもぴったり。98%のお客様が「とてもおいしい」と絶賛する、この贅沢な味わいをぜひご堪能ください。

仏料理のシェフ

【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)]のオーナーシェフ。日本国内で8年間の修行の後、国内外の有名店で腕を振るい、2010年に現在のレストランをオープン。新たな時代のフレンチの旗手として注目される。



菅嶋 伸幸
なishima しんすけ
シェフ歴43年

海鮮箱入りおこわ

手軽なのに贅沢!
人気の上品な海鮮箱入りおこわ

厳選された海老、イカ、イタヤ貝などの豊かな旨味がジュワッと染み込んだ、上品で贅沢な味わいの海鮮おこわです。もち米のもっちりとした食感の中に、筍やしいたけといった野菜の風味もぎゅっと詰まっています。

まるで料亭のような味わいを手軽に楽しめるこの海鮮箱入りおこわは、おせち料理の合間や、お酒の締めにもぴったり。ココナッツの葉で仕立てた器とフタで見た目もかわいらしく、新年の食卓を華やかに彩る一品としても、また、ちょっとした贅沢を味わいたい時にもおすすめです。





シンプルだけど奥深い、無限に アレンジ可能な雑煮出汁

醤油と本みりんをベースに、かつおと昆布の豊かな旨味を凝縮しました。和食の基本である「出汁」に徹底的にこだわり、厳選された国産のかつお節だしを丁寧に加えることで、シンプルながらも奥深い、上品な風味に仕上げました。一口味わうだけで、だしの香りがふわりと広がり、素材本来のおいしさを最大限に引き立てます。

希釈タイプなので、お好みに合わせて簡単に濃さを調整可能。さらに、5人分の雑煮を簡単に作れる説明書も同梱されているので、初めての方でも安心です。この説明書を参考に、ご家庭ならではの隠し味や具材を取り入れて、ぜひご家庭のお味にアレンジしてみてください。

雑煮出汁



「湯浅醤油」仕込みの 極上豚角煮

風味豊かでコクのある「湯浅醤油」でじっくり煮込んだ豚角煮は、箸で簡単にほぐれるほどのやわらかさが自慢です。口に入れた瞬間に広がる醤油の芳醇な香りと、豚肉の旨味が溶け合う奥深い味わいをご堪能いただけます。

この豚角煮に使用しているのは、「蔵匠 樽仕込み」の湯浅醤油。醤油の発祥地である和歌山県湯浅で、鎌倉時代に中国より伝わったとされる伝統製法を継承しています。国産丸大豆、国産小麦、そして長崎県五島灘の塩だけを使い、天然の杉樽で1年半以上じっくりと仕込むことで、無添加ながらも豚肉本来の旨味を最大限に引き出し、他にない豊かな味わいを実現しました。



湯浅醤油 豚角煮



牛サーロイン ローストビーフ ステーキ

贅沢な味わいの牛サーロインで
新年の食卓を豪華に

牛肉の王様と称されるサーロインを使用した、ローストビーフステーキです。丁寧に加熱調理しているため、冷蔵庫で解凍するだけで、ご家庭で極上の味わいをお楽しみいただけます。お好みの厚さにスライスするだけで、しっとりとしたやわらかな食感と、サーロインならではの本格的な旨みが口いっぱいに広がる逸品が完成します。

手間なく本格的なローストビーフステーキを、ぜひご堪能ください。



群馬麦豚 長期熟成 生ハム

ほどよい塩味と芳醇な熟成香が
感じられる奥深い味わいの生ハム

「国産の原料で本物の生ハムを作りたい」。昭和34年創業の精肉店「育風堂」店主の情熱から生まれた「はもんみなかみ」は、歴史と伝統があるIFFAドイツ国際食肉コンクールで金賞に輝いた逸品です。

群馬県みなかみ町は、日本百名山のひとつである谷川岳からのからっ風と昼夜の寒暖差に加え、生ハムの本場スペイン・グラナダとほぼ同じ北緯37度と、質のよい生ハム作りの条件を兼ね備えています。そんな恵まれた環境で12カ月じっくりと熟成した生ハムは、ほどよい塩味と奥深い味わいで、噛むとナッツに似た甘みとチーズのような旨味が溶け出し、口いっぱいに広がります。本場の生ハムに負けない、国産の長期熟成生ハム「はもんみなかみ」。ワインと一緒に、本物の味をぜひお試しください。

群馬麦豚 長期熟成 生ハムの盛り付け方

- 1 生ハムをお皿やカッティングボードに置いて、箸で空間をつくるように立体的に3箇所くらい盛り上げる。
- 2 少し高めに重ねながらバランスをみて乗せていく。
- 3 同じようにすべての生ハムを盛り付ける。
- 4 完成 ローズマリーや野菜と一緒に盛り付けると、より華やかになります。



かわいい見た目と優しい甘さの
まんじゅうで新年を華やかに

キャラクターまん

チョコまん くま

ふわふわの生地で甘いチョコレートクリームを包んでいます。一つ一つ手作業で描かれたつぶらな瞳が癒やしの可愛いくまの中華まんです。

あんまん パンダ

上品な甘さの黒ごまこしあんを使用し、子どもでも食べやすいサイズに包みました。見た目も楽しめるパンダのあんまんです。

カスタードまん ひよこ

コクのある濃厚な卵のカスタードクリームがたっぷり。まんまるフォルムが愛くるしい味も見た目にもこだわったひよこの中華まんです。





たこちまき

たこの旨みが
やわらかいもち米に
染み込んだ、
贅沢な味わいを楽しめる
中華ちまきです

たっぷり入ったたこもち米の食感を楽しめる
食べごたえのある逸品です。



デミグラス ハンバーグ

大阪の北新地に店を構える人気店
「Teppan×Wine 堀」が監修した、素材
の旨みをしっかりと活かした特製デミグ
ラスソースが楽しめるハンバーグです。

和風 ハンバーグ

スポーツ選手や芸能人もお喜びで通う
「Teppan×Wine 堀」が監修した、淡路
島産の玉ねぎをたっぷり使用した絶品
の和風ハンバーグです。



黒豚シューマイ

脂身の甘みと旨みが凝縮された九州産黒豚としいたけを混
ぜ合わせた、素材の味を活かした一品です。



錦糸シューマイ

魚肉のすり身と玉ねぎを合わせ、錦糸玉子をまぶして華や
かに仕上げた、ひとくちサイズの海鮮シューマイです。



海老シューマイ

海老のプリッとした食感とジューシーな旨みが楽しめる、
ひとくちサイズのシューマイです。



さくらシューマイ

魚肉すり身と海老を合わせ、柔らかなさくら色
の皮で包みました。玉ねぎの甘味も感じられ
るふんわりと歯切れのよいシューマイです。

シューマイ

様々な味を楽しめる中華の定番シューマイ

チーズハンバーグの作り方

材料	デミグラスハンバーグ…1個
1人分	とろけるチーズ……………1枚

- 1 沸騰したお湯に冷凍のままのハンバーグを袋ごと入れ、再び沸騰してから中火で約18分温める。
- 2 湯煎して温めたハンバーグをお皿にうつし、とろけるチーズをハンバーグの上にのせる。
- 3 電子レンジ600Wで40秒温める。
- 4 完成 野菜などを一緒に盛り付けると、より華やかになります。





中華のシェフ

【プロフィール】調理専門学校を卒業後、「鴻福門」にて7年間四川料理を学ぶ。
京料理「おはんざい」を取り入れた新感覚の中華料理を振る舞う「中華割烹 私
房菜すみよし」を2018年オープン。中華料理一筋35年で培った技術を活か
し、独創性が豊かなながらも絶妙な美味しさを提供している。

すみよし なおと
シェフ歴 36年
住吉 直人



餃子

ぷるぷる・もちもち
食感がたまらない
絶品蒸し餃子



海老餃子

大きめにカットした海老がぷりぷりと歯ごたえのある食
感で、もちもちの皮と相性抜群のぷるっとのどごしの良
い蒸し餃子です。



ヒスイ海老餃子

プリッとした食感の海老を、ヒスイのように美しい半
透明の皮で包みました。ぷるっとしたもちもちの皮の
蒸し餃子です。

新品目のご紹介

肉料理



中華風豚の旨煮

厳選した豚バラ肉を食べやすい大きさにカットし、特製の醤油ベースの特製タレにしっかりと漬け込みました。素材本来の旨みを丁寧に引き出すため、じっくりと時間をかけて加熱。とろけるようなやわらかさに仕上がった豚肉に、風味豊かな特製たれが奥深いコクと旨みをプラスした、本格的な中華風旨煮をぜひご堪能ください。



ホエー豚の旨煮

厳選したホエー豚肉を、特製の調味タレにじっくりと漬け込み、素材本来の旨みを丁寧に引き出しました。その後、じっくりと加熱することで、やわらかくしっとりとした食感を実現。ホエー豚ならではのとろけるような旨みと、風味豊かで奥深いタレのハーモニーをぜひご堪能ください。



手羽元黒胡椒焼き

特製の調味料でじっくりと下味をつけた鶏手羽元を、粗挽きの黒胡椒でピリッとスパイシーに仕上げました。口にした瞬間、広がる黒胡椒の豊かな香りと刺激が食欲をそそり、ジューシーで食べ応えも満点。黒胡椒のパンチが効いた、大人もたのしめる一品を、ぜひご賞味ください。

豚タン炭火焼

やわらかく丁寧に下処理した豚タンを、食べやすい一口大にカット。素材本来の旨みを引き立てるシンプルな塩味で味付けし、炭火で豪快に直火焼きしました。炭火ならではの香ばしい風味と、噛むほどに溢れるジューシーな肉の旨みが同時に広がる、お酒のお供にもぴったり一品です。シンプルながらも奥深い味わいを、ぜひご堪能ください。



砂肝塩焼き

コリコリとした独特の食感がたまらない砂肝を、素材本来の旨みを最大限に引き出すシンプルな塩焼きで仕上げました。噛むほどに溢れる砂肝の滋味深い味わいと、香ばしい風味が食欲をそそります。素材の味を活かしながらも奥深い、砂肝本来のおいしさをぜひご堪能ください。



牛タンパストラミ

牛タンを丁寧に下処理し、黒胡椒をたっぷりまぶしてスパイシーに仕上げた、風味豊かなパストラミです。噛むほどに溢れる牛タンの濃厚な旨みと、黒胡椒のピリッとした刺激が絶妙に調和し、お酒にもよく合う一品です。いつもとは一味違った特別な風味と食感で、新年の食卓を華やかに彩ります。



新商品のご紹介



お酒をこよなく愛する

あなたに贈る特別な逸品

板前魂のおつまみおせち

昨年大好評を博した「板前魂のおつまみおせち」が、皆様の熱いご要望にお応えして、今年も満を持して登場します。日本の伝統的なおせち料理に、お酒によく合う厳選食材をプラス。ビール、日本酒、焼酎、ワインなど、どんなお酒でもその魅力を最大限に引き立てるよう、和風、中華、肉、海鮮の4種類の味を詰め込みました。今年はさらに肉品目も追加し、ボリューム感もアップしています。

➡ 詳しくは41ページ

驚きのボリューム！

いっぱい食べる子どもも大満足！

板前魂の^{そだ}育ち^{ざか}盛りおせち

「育ち盛りの子どもにお腹いっぱい食べてほしい!」そんな願いを込めて、ボリューム満点のおせちがカタログに新登場しました!このおせちの最大のポイントは、何と言っても豊富な肉品目!お子さんの大好きな味がぎゅっと詰まっており、つついご飯が進む美味しさです。普段のおせちでは物足りないと感じる方も、きっとご満足いただけます。

➡ 詳しくは77ページ



雑煮出汁が付いた、注目の特大おせち

きわみえがお

板前魂の極笑顔

5人前の特大お重に、雑煮出汁と祝箸が付いているので、これ一つで充実した新年を迎えることができます。定番の伝統食材に加え、「イカの松笠焼き」や「味付いくら」などの豪華海鮮品目や、「ホエー豚の旨煮」や「鶏皮から揚げ」など食べ応え満点の肉品目も豊富に盛り込み、ご家族皆様でお楽しみいただける、賑やかなおせちになっています。雑煮出汁は、簡単なレシピ付き。そのまま調理できるのはもちろん、ご家庭の味にアレンジするのもおすすめです。

➡ 詳しくは83ページ



洋風

銀鮭のマスタードグリル

脂がのって身がふっくらとした上質な銀鮭に甘みのあるマスタードソースを付けて、丁寧にグリルしました。特製のマスタードソースが、銀鮭の豊かな旨を引き立て、食欲をそそります。素材本来の美味しさを活かした、こだわりの味わいをぜひおたのしみください。※はちみつを使用しているため、1歳未満の乳児には与えないでください。



にしんマスタード和え

にしんの持つ上品な油脂分と、ほんのりとした酸味。そこに、プチプチとした粒マスタードの食感と、ピリッとした刺激が絶妙に絡み合い、後引くおいしさです。口の中に広がる豊かな風味と、新年の食卓を豊かに彩る一品を、ぜひおたのしみください。



トリュフ ガランティーヌ

芳醇なトリュフの香りが食欲をそそる、贅沢なフランス料理です。風味豊かな刻みトリュフが入った練肉をジューシーな鶏もも肉で丁寧に巻き上げ、香り付けにはフランス産のトリュフオイルを贅沢に使用しています。鶏肉の旨みとトリュフの高貴な香りが織りなす、至福の味わいをぜひご堪能ください。



おとうふショコラ

豆腐とチョコレートを丁寧に混ぜ合わせることで、外側のしっかりとした食感と内側のとろけるようなめらかな舌触りが同時に楽しめる、新感覚のスイーツです。ヘルシーな豆腐を使用することで、カロリーと糖質を大幅にカット。濃厚なチョコレートの風味はそのままに、優しい甘さをおたのしみいただけます。



いちごとミルクのロールケーキ

ピンクと黄色のふんわりとしたスポンジの中に、甘酸っぱいいちごクリームと、北海道産練乳を贅沢に使用したコクのあるミルククリームをたっぷり巻き込みました。いちごの甘く優しい香りと、濃厚なミルクの風味が口いっぱいに広がる、見た目も華やかなロールケーキです。



中華

酢豚

食べやすいサイズにカットした豚肉と玉ねぎを合わせた酢豚です。中華料理の中でも特に人気の一品で、口に入れた瞬間に豚肉の旨みと玉ねぎの自然な甘さがじゅわっと広がります。お子様から大人まで、幅広い世代に愛されるおいしさに仕上がっています。



かつおのオイル煮

鹿児島で水揚げされた新鮮なかつおの中でも、特に脂の乗りが良いとされる希少な腹皮（腹身）を贅沢に使用し、じっくりとオイル煮に仕上げました。とろけるような舌触りとプリッとした独特の食感が楽しめる、口の中に広がる濃厚な旨みと、上質なオイルの風味が食欲をそそります。



豚タンスマークペッパー

豚タン本来の旨みを最大限に引き出すため、黒胡椒を惜しみなくたっぷりとまぶし、じっくりと丁寧に燻製しました。芳醇な燻製の香りと、黒胡椒のスパイシーな刺激が食欲をそそります。噛むほどに溢れる豚タンの濃厚な旨みと、黒胡椒のアクセントが織りなす大人の味わいをぜひおたのしみください。



三種の野菜のミートパテ

かぼちゃ、さつまいも、パプリカ、三種の彩り豊かな野菜を練り込み、その自然な甘みと旨みをぎゅっと凝縮させたミートパテです。それぞれの素材が持つ風味が生きており、優しい味わいが口いっぱいに広がるので、お子様から大人まで、野菜が苦手な方にも美味しくお召し上がりいただけます。



卵のスフレ風

すり身と卵を丁寧に混ぜ合わせ、じっくりと蒸し上げた後、表面を香ばしく焼き上げました。まるでスフレのような、ふんわりとした食感が魅力の一品です。魚の風味は控えめで、口にした瞬間優しい甘さがじんわりと広がります。お子様からご年配の方まで、幅広い世代でおたのしみいただけます。



あっさりザーサイ

ザーサイにほんのりとした醤油の風味と、後からくるピリッとした辛さを絶妙なバランスで調和した特製調味液で丁寧に味付けしました。厳選したザーサイのシャキシャキとした食感と風味を最大限に引き出し、あっさりとしていながらも奥深い味わいに仕上げたこだわりの一品を、ぜひおたのしみください。



鶏中華テリーヌ

豆板醤と香辛料の八角で中華風に味付けし、さらに風味豊かな甜麺醤を表面に塗って香ばしく炙り焼きにしました。甘味噌風味の味わいと香ばしさが食欲をそそる、中華の奥深い旨みが凝縮された一品です。新年の食卓を華やかに彩ります。



イカの松笠焼き

不老長寿や無病息災、子孫繁栄の象徴である松笠を模して飾り切りしたイカを、過熱蒸気でじっくりと焼き上げ、ふっくらジューシーな白焼き風に。噛むほどに広がるイカの旨みと、香ばしい焼き目のハーモニーが絶妙です。やわらかく、それでいて心地よい歯切れの良さは、お子様からご年配の方まで、きつとご満足いただけます。



牛すじこんにゃく

丁寧に2度加熱した牛すじは、とろけるようなやわらかさ。プリプリのこんにゃくとともに、甘辛い特製タレでじっくり煮込みました。口の中でほどける牛すじと弾力のあるこんにゃくのコントラストが絶妙で、お酒のお供にはもちろん、ご飯にもよく合う、深い味わいの一品に仕上がっています。



養殖ブリの照焼

脂がしっかり乗った国産養殖ブリを使用。魚介の旨みを引き立てる特製の甘辛いタレにじっくりと漬け込み、ふっくらとジューシーに焼き上げました。口の中でとろけるようなブリの豊かな脂と香ばしいタレの風味が絶妙に絡み合い、食欲をそそります。素材本来の美味しさを最大限に引き出した、贅沢な味わいをぜひお試しください。



真だこのやわらか煮

身がプリッと引き締まり濃厚な旨みが自慢の瀬戸内海産真だこを使用。その上質な味わいを最大限に引き出すため、丁寧に時間をかけてやわらかく煮付けています。一口食べれば、噛むほどに広がるたこ本来の豊かな風味と、とろけるような食感をたのしめます。素材の良さが際立つ、贅沢な味わいをぜひご堪能ください。



黒豚どぼう巻

鹿児島県産の甘みが際立つ黒豚を贅沢に100%使用。丁寧に下茹でし、風味豊かに仕上げたどぼうを一本一本巻き上げ、甘辛い特製タレでじっくりと煮込みました。黒豚の濃厚な旨みとどぼうのシャキシャキとした食感が絶妙に調和して、奥深い味わいに仕上がっています。



カスタード花餅（みかん）

みかんをかたどったかわいらしいお餅の中に、なめらかなカスタード餡をたっぷり詰め込みました。じっくり仕込んだこだわりの餡ともちもちに仕上げた生地が織りなす、上品な甘さが特長です。おせちに彩りと可愛らしさを添え、新年の始まりを華やかに演出します。



和風

帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え

新鮮な帆立の貝ヒモのコリコリとした食感と、シャキシャキとした玉ねぎの風味が心地よく口の中に広がります。さらに、柚子のフレッシュで上品な香りと後を引くまろやかな味わいが加わることで、奥深いおいしさを演出。アクセントとなる柚子の心地よい酸味が全体の味をキリッと引き締める、爽やかな一品です。



大粒照焼帆立

豊かな旨みを蓄えた国産の大粒帆立を、秘伝の醤油ダレにじっくりと漬け込み、丁寧に時間をかけて香ばしい照焼に仕立てました。大粒ならではのプリプリとした食感と、噛むほどに溢れ出す濃厚な帆立の旨みが、口いっぱいに広がります。凝縮されたおいしさで、贅沢な帆立の味わいを心ゆくまでご堪能ください。



国産伊予柑蒸し鶏

国産の鶏むね肉に、愛媛県産の爽やかな伊予柑を混ぜ込みました。鶏むね肉のやわらかくあっさりとした旨みと、口いっぱいに広がる伊予柑の優しい香りが絶妙に調和し、後味もすっきりとした上品な味わいで食欲をそそります。ヘルシーながらも風味豊かな、こだわりの一品です。



コハダの栗漬け

丁寧に酢締めしたコハダを、風味豊かな栗でじっくりと漬け込み、ピリッとした辛みがアクセントの唐辛子を加えることで、味わいに深みと奥行きをプラス。口にした瞬間に広がる、さっぱりとした上品な酸味が後を引くおいしさです。箸休めにもぴったりの、洗練された味わいをぜひおたのしみください。



さつまいも甘露煮

国産のさつまいもを大きめにカットし、丁寧に砂糖で煮詰めた甘露煮です。さつまいもが持つ自然な甘みと、素材本来のほくほくとした食感を存分にお楽しみいただけます。隠し味のレモン濃縮果汁が、さつまいもの風味を一層引き立て、上品な味わいに仕上げています。



チーズ入り花の焼きかまぼこ

風味豊かなダイスチーズをたっぷり練り込み、蒸し焼き製法で香ばしく焼き上げました。ふっくらもちり食感と、濃厚なチーズの芳醇な風味、優しいかまぼこの絶妙なハーモニーが魅力です。かわいらしい花型のチーズかまぼこで、お子様から大人まで、みんなで楽しめる一品です。



圧倒的
ボリューム!
総重量
約四キロ

八.五寸の 特大重

※おせちの種類によって重量に差があります。※専用箱に入れた状態の重量です。

基本サイズのお重
20.5 cm
25.5 cm
特大八.五寸重箱は
こんなに
大きいんです!
お重
サイズ
なんと
約**1.55倍**

申込番号 八.五寸 和洋中華風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
17 **37** 板前魂の飛翔 ひしゅう **14,333円**
(税込 15,479.64円)
洋風 中華風 和風
【特大重八.五寸】 ▶ 59ページに掲載

申込番号 八.五寸 和洋中華風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
25 板前魂の琥珀 こはく **16,278円**
(税込 17,580.24円)
洋風 中華風 和風
【特大重八.五寸】 ▶ 61ページに掲載

申込番号 八.五寸 和洋中華風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
67 板前魂の朱雀 すざく **18,315円**
(税込 19,780.20円)
洋風 中華風 和風
【特大重八.五寸】 ▶ 63ページに掲載

五人前

申込番号 八.五寸 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
8 板前魂の極 きわみ **15,259円**
(税込 16,479.72円)
【特大重八.五寸】 ▶ 79ページに掲載

申込番号 八.五寸 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
62 板前魂の富士 ふじ **16,370円**
(税込 17,679.60円)
【特大重八.五寸】 ▶ 81ページに掲載

申込番号 八.五寸 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
88 板前魂の極笑顔 **14,889円**
(税込 16,080.12円) **新**
【特大重八.五寸】 ▶ 83ページに掲載

申込番号 八.五寸 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
18 板前魂の龍宮 りゅうぐう **16,741円**
(税込 18,080.28円)
【特大重八.五寸】 ▶ 85ページに掲載

おせち一覧表 [全62種類]

三人前

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
2 **50** 板前魂の花籠 はなかご **9,333円**
(税込 10,079.64円)
▶ 33ページに掲載

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
57 **63** 板前魂の初夢 はつゆめ **11,556円**
(税込 12,480.48円)
▶ 69ページに掲載

申込番号 和洋中華風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
72 **73** 板前魂の祝寿 しゅくじゅ **9,796円**
(税込 10,579.68円)
洋風 中華風 和風
▶ 53ページに掲載

申込番号 和洋中華風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
70 板前魂の百福 ひゃくふく **11,741円**
(税込 12,680.28円)
洋風 中華風 和風
▶ 55ページに掲載

申込番号 和洋中華風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
71 板前魂の万里 ばんり **13,500円**
(税込 14,580.00円)
洋風 中華風 和風
▶ 57ページに掲載

申込番号 八.五寸 和洋風二段重 12/11(木)以降のご注文価格
47 板前魂の育ち盛りおせち **13,046円**
(税込 14,089.68円) **新**
八.五寸の
特大重
【特大重八.五寸】 ▶ 77ページに掲載

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
10 **52** 板前魂の松 まつ **12,111円**
(税込 13,079.88円)
▶ 35ページに掲載

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
60 **64** 板前魂の雅 みやび **13,037円**
(税込 14,079.96円)
▶ 37ページに掲載

申込番号 和風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
3 板前魂の天神 てんじん **13,037円**
(税込 14,079.96円)
▶ 91ページに掲載

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
24 板前魂のソレイユ **13,037円**
(税込 14,079.96円)
▶ 73ページに掲載

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
78 板前魂の子ども用おせち **11,833円**
(税込 12,779.64円)
▶ 75ページに掲載

申込番号 和洋風三段重 12/11(木)以降のご注文価格
81 **82** 板前魂の肉三昧おせち にくさんまい **13,870円**
(税込 14,979.60円)
▶ 67ページに掲載

純国産
おせち

素材にこだわった

申込番号

15

純国産和洋風二段重
板前魂の白鳳

12/11(木)以降のご注文価格
11,185円
(税込 12,079.80円)

99ページに掲載

申込番号

16

純国産和洋風三段重
板前魂の大和

12/11(木)以降のご注文価格
13,972円
(税込 15,089.76円)

101ページに掲載

きらめき

板前魂の煌

▶ 97ページに掲載

申込番号

21

和風一段重

12/11(木)以降のご注文価格
6,463円
(税込 6,980.04円)

和風一段重×2個セット

12/11(木)以降のご注文価格
9,704円
(税込 10,480.32円)

申込番号

22

和風一段重×2個セット

12/11(木)以降のご注文価格
9,704円
(税込 10,480.32円)

申込番号

23

和風一段重×3個セット

12/11(木)以降のご注文価格
13,037円
(税込 14,079.96円)

ひとり一重で
お召し上がり
いただけるおせち

1個から
3個セットまで
ございます。

ミニ一段重
板前魂の
小桜パーティーおせち

▶ 103ページに掲載

一人ひとつ、みんなで楽しむパーティーおせち
少人数から大人数まで選べる11通りの組み合わせ

和風の重

肉の重

中華風の重

申込番号

9

和風二段重
板前魂の竹

12/11(木)以降のご注文価格
10,167円
(税込 10,980.36円)

95ページに掲載

申込番号

1

2個セットの
申込番号

54

和風二段重
板前魂の望

12/11(木)以降のご注文価格
7,852円
(税込 8,480.16円)

93ページに掲載

申込番号

31

和洋風一段重
板前魂のやわらかおせち

12/11(木)以降のご注文価格
6,833円
(税込 7,379.64円)

106ページに掲載

申込番号

32

和洋風二段重
板前魂のやわらかおせち
二段重

12/11(木)以降のご注文価格
9,796円
(税込 10,579.68円)

107ページに掲載

申込番号

33

和洋風三段重
板前魂のやわらかおせち
三段重

12/11(木)以降のご注文価格
12,852円
(税込 13,880.16円)

108ページに掲載

やわらかおせち

通常和風おせち

やわらかおせち

通常和風おせち

申込番号

89

和2個セット
12月11日(木)以降のご注文価格
7,083円
(税込 7,649.64円)

申込番号

90

和3個セット
12月11日(木)以降のご注文価格
8,935円
(税込 9,649.80円)

申込番号

91

和肉中3個セット
12月11日(木)以降のご注文価格
8,935円
(税込 9,649.80円)

申込番号

92

4個セット(肉:2 和:1 中:1)
12月11日(木)以降のご注文価格
11,296円
(税込 12,199.68円)

申込番号

93

5個セット(肉:2 和:2 中:1)
12月11日(木)以降のご注文価格
13,426円
(税込 14,500.08円)

申込番号

94

6個セット(肉:2 和:2 中:2)
12月11日(木)以降のご注文価格
15,556円
(税込 16,800.48円)

申込番号

95

7個セット(肉:3 和:2 中:2)
12月11日(木)以降のご注文価格
17,630円
(税込 19,040.40円)

申込番号

96

8個セット(肉:3 和:3 中:2)
12月11日(木)以降のご注文価格
19,676円
(税込 21,250.08円)

申込番号

97

9個セット(肉:3 和:3 中:3)
12月11日(木)以降のご注文価格
21,685円
(税込 23,419.80円)

申込番号

98

10個セット(肉:4 和:3 中:3)
12月11日(木)以降のご注文価格
23,611円
(税込 25,499.88円)

申込番号

99

12個セット(肉:4 和:4 中:4)
12月11日(木)以降のご注文価格
27,222円
(税込 29,399.76円)

二人前

申込番号

7

和洋風ミニ与段重
板前魂の春小箱

12/11(木)以降のご注文価格
9,333円
(税込 10,079.64円)

【ミニサイズお重】
▶ 51ページに掲載

申込番号

26

2個セットの
申込番号

77

和洋風二段重
板前魂の瑠璃

12/11(木)以降のご注文価格
8,870円
(税込 9,579.60円)

71ページに掲載

申込番号

27

2個セットの
申込番号

79

和中華風二段重
板前魂の八宝

12/11(木)以降のご注文価格
8,130円
(税込 8,780.40円)

65ページに掲載

基本
サイズの
約2.1倍

お重のサイズ
九.八寸の超特大重

基本サイズのお重
20.5cm
26cm
33.8cm

二～三人前

申込番号

28

九.八寸 和洋中華風一段重
板前魂の
おつまみおせち

12/11(木)以降のご注文価格
9,704円
(税込 10,480.32円)

29

2個セットの
申込番号

海鮮

和風

お肉

中華風

【超特大重九.八寸】
▶ 41ページに掲載

お酒のお供にぴったり！
味わい深い絶品おつまみ品目
【定番おせち、中華、肉、海鮮】を
集めました。旨いお酒と、美味しい
おつまみで贅沢なひとときを。

四～五人前

申込番号

80

九.八寸 和洋中華風二段重
板前魂の七福神ジャパン

12/11(木)以降のご注文価格
18,500円
(税込 19,980.00円)

和風

中華風

洋風

子ども用

和・洋・中華・子ども用が入った
特大おせちが今年も登場

39ページに掲載

四人前

申込番号

5

和洋風与段重
板前魂の高砂

12/11(木)以降のご注文価格
13,037円
(税込 14,079.96円)

43ページに掲載

和洋風与段重
板前魂の葵

12/11(木)以降のご注文価格
15,815円
(税込 17,080.20円)

45ページに掲載

五人前

申込番号

6

和洋風五段重
板前魂の慶

12/11(木)以降のご注文価格
15,815円
(税込 17,080.20円)

47ページに掲載

和洋風五段重
板前魂の曙

12/11(木)以降のご注文価格
18,593円
(税込 20,080.44円)

49ページに掲載

六人前

申込番号

13

和洋中華風
板前魂の六段重

12/11(木)以降のご注文価格
27,852円
(税込 30,080.16円)

87ページに掲載

和洋風

中華風

和洋風

子ども用

洋風

和風

和風

七人前

申込番号

14

和洋中華風
板前魂の七段重

12/11(木)以降のご注文価格
33,407円
(税込 36,079.56円)

89ページに掲載

洋風

和風

和風

和風

和洋風

中華風

和洋風

子ども用

28

27



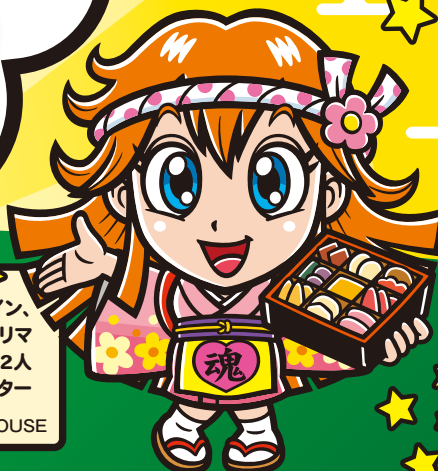
私達がおせちの魅力を
たっぷりと説明します!

板前魂キャラクター
制作会社

株式会社グリーンハウス

1977年7月に大阪市でデザイン会社としてスタート。パッケージデザイン、キャラクター制作などを主な業務としている。1985年にロッセ「ビックリマン・悪魔vs天使シリーズ」を手がけ大ヒットさせる。米澤稔と兵藤聡司の2人でシリーズの全キャラクターを制作する。現在もビックリマン・キャラクターは継続して制作をしている。

© GREEN HOUSE



元気で明るく爽やかな性格。みんなに喜んでもらえる「おせち」を伝えることに情熱を燃やしている。「おせち」でみんなを幸せにしたいとの夢を持って日々頑張っている。前掛けの「燃える炎に・魂」は「情熱」のあらわれ。

お寿司屋さんの息子。父親のお店で受注していた「おせち」でお客様が笑顔になるのを見て、「おせち屋」さんになりたいと思う。

おせち大学おせちマネジメント学部卒。在学時「自分の考える未来のおせちアイデア募集コンテスト」で情熱的な企画が話題になり受賞。

おせち専門店「板前魂」に入社。

情熱と誇りを持って、分かりやすく「おせち」を伝えている。

人に喜んでいただける新しい「おせち」で世界中に笑顔を届けること。

誰にでも優しく、愛情を持って接する性格。みんなに喜んでもらえる「おせち」を愛情を持って伝える事に日々努力を重ねる頑張り屋さん。髪型は編起の良い「末広がり」な扇型の扇子を真似て。前掛けの「ハートに・魂」は「愛情」のあらわれ。

おばあちゃんついで、おばあちゃんの家で家族みんなが集まり笑顔になれるお正月が一年で一番好きになる。

おせち芸大デザイン学部卒。在学時、色の配色や組み合わせ美学を学ぶ。在学時「おせちデザインコンテスト」で、4年連続優勝、殿堂入りを果たす。

おせち専門店「板前魂」に入社。「おせち」のメディア事業部に属し、お客様を笑顔にする細部までデザインにこだわった「おせち」を伝えている。

自分が子どもの時に過ごしたような、みんなが笑顔になる楽しいお正月を過ごしてもらいたいと願っている。

採用賞

15万円

男1名 女1名
(合計2名)

優秀賞

2万円

男10名 女10名
(合計20名)

特別賞

5千円

男30名 女30名
(合計60名)

最高で30万円の
賞金を受け取れるチャンス!

【その他注意事項】

※ご応募はお一人様一回限りとさせていただきます。
※同じ名前が多数あった場合、当選者は抽選で決定いたします。
※年齢・性別・国籍を問いません。※未成年者の方は、保護者の同意を得たうえで応募ください。

板前魂キャラクター
名前大募集

100万円

賞金
総額

応募締切 2025年12月31日(水) 23時59分まで

男女どちらかの名前だけでもOK!
たくさんのご応募をお待ちしています!

ご応募はこちら》

当選発表

2026年2月2日(月)
HP上で発表

<https://itamae.1osechi.com/shop/pages/character.aspx>



同じおせちを2個注文するなら
2個セットがお得!

2個セットは
500円
お得!

① 1つの大箱にまとめてお届けするため、配送先や配送日時を分けることはできません。

2個セットは2つの割引が適用されます!

① 早割

② 2個セット割

例えば、板前魂の初夢なら

9月30日(火)迄の
早割
1,120円 + 2個セット割
500円 = 合計
1,620円 割引

板前魂の初夢
1個 11,556円
(税込 12,480.48円)
を2個個別に注文した場合
23,112円が
21,611円
(税込 23,339.88円)

9月30日(火)迄のご注文価格



2個セットなら1個あたり
10,806円になるのね!
(税込 11,669.94円)



2個セットは全部で11商品です! 詳しくは109~114ページをご覧ください。

盛付おせち 商品ページの見方

盛付おせち

- この商品の **申込番号**です。
- この商品の **商品名**です。
- 早割を適用したお支払い
いただく**ご注文価格**です。

盛付おせち 2個セット

- この商品の**2個セットの申込番号**です。
- この商品の**2個セットの商品名**です。
- この商品の2個セットの早割・2個セット割を適用した
9月30日(火)までのご注文価格です。

ご注文申込書のご記入方法

黒のペンでハッキリと
枠の中にご記入ください。

1 2 3 /

盛付おせち 特選商品

ご注文申込書
(裏表紙)

ご注文方法

カタログ裏面の申込書にご記入の上、
各店舗のレジまたは店員へ提出し、ご精算ください

ご注文の流れ 盛付おせちのご注文からお手元に届くまで

1 選ぶ

お客様

カタログ・チラシから
ご希望の商品をお選びください。
全62種類から選べます。

2 記入

お客様

カタログ裏表紙・チラシ裏面の
申込書をご記入ください。
※お届け先1か所につき、申込書を1枚記入してください。

3 精算

お客様

店舗のレジでお支払いください。
※店舗精算なので手数料不要！
※控えを受け取ってください。

4 発送

お客様

ご希望のお届け先（ご自宅等）にお届け
※交通状況により配送に遅れが生じる場合があります。

弊社

お届けについて

- 盛付おせちについては、12月28日～1月2日の間のご希望の日程にてお届けします。
- 送料は無料です。

お届けについて不明点がある場合は、板前魂にお問い合わせください。

5 到着

お客様

商品に同梱されている解凍方法を参考に
解凍してお召し上がりください。

申込書を提出

店舗レジで精算

ご希望のお届け先までお届けしますので
解凍してお召し上がりください！

ご注文申込書 (おせち料理・特選商品)

※店舗内のみご記入いただけます。店舗のレジで精算ください。全店舗送料無料で。

おせち料理	商品名	数量	価格
2	板前魂の花籠	1	8,815

特選商品	商品名	数量	価格
8101	生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用 1kg	1	11,509

お申し込み期限
2025年12月24日(水)

※この注文は誠にありがとうございます。お申し込みいただいた商品が、お申し込みいただいた日までに届くよう努めます。お申し込みいただいた商品が、お申し込みいただいた日までに届くよう努めます。

〒533 0014 大阪府大阪市東淀川区豊新4-1-29
板前 花子
TEL 090-1234-5678

ご注文商品	数量	商品名	価格	お届け日時
2	板前魂の花籠	1	8,815	12/30 午前中
8101	生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用 1kg	1	11,509	11/10 14-16時

店舗名 板前 花子

利益還元フェア

9,333円がなんと!

(税込 10,079.64円)

8,815円 9/30までの早割価格

(税込 9,520.20円)

送料無料でこの価格!

三段重に
おせち料理の
伝統食材を彩り良く
盛り付けました。

盛り付けてあるから
解凍するだけ!
手間もかからず。



楽しんだから
買って良かったなあ
という皆様からの声を
沢山いただいています!



申込番号 **2** 板前魂の花籠

はなかご

12月11日(木)以降のご注文価格

9,333円
(税込 10,079.64円)

9月30日(火)迄のご注文価格

8,815円
(税込 9,520.20円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	8,815円 (税込 9,520.20円)	11/20 金迄	240円割引	9,111円 (税込 9,839.88円)
10/15 四迄	480円割引	8,889円 (税込 9,600.12円)	11/30 日迄	160円割引	9,185円 (税込 9,919.80円)
10/30 四迄	400円割引	8,963円 (税込 9,680.04円)	12/10 四迄	80円割引	9,259円 (税込 9,999.72円)
11/10 日迄	320円割引	9,037円 (税込 9,759.96円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。



当店人気
No.1

申込番号

2

和洋風三段重

板前魂の花籠

はなかご

3人前

36品目

冷凍
盛付済

三の重

一の重

二の重

【一の重】

子持昆布山海和え/50g 味付子持イカ/5個 有頭海老の艶煮/3尾 味付数の子/3本 オーロラカスタード/2個 寿高野豆腐/2個 小鯛西京焼/2個 さつまいも干支/1個 手まり花餅/1個 イカの柚子味噌和え/50g くるみ甘露煮/40g

【二の重】

ふかひれ風中華くらげ/40g イカの松前漬(生姜入り)/25g 若桃甘露煮/2個 彩り柚子くらげ/50g チキン三昧/3枚 田作り/10g たこの旨煮/3個 イカの燻製サラダ/55g 栗甘露煮/2個 伊達巻/3枚 花餅白梅/1個 花餅紅梅/1個 豚バラ黒糖角煮スライス/3枚

【三の重】

黒豆/50g 鱈の旨煮/50g 紅白なます/55g 人参と大葉のカニ団子/2個 たたきごぼう/25g 洗皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 真だら子昆布煮/50g 焼湯葉/2個 しそ風味の姫れんこん/20g やわらか福さ焼き/2枚 にしん昆布巻/3個

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

2個セットの申込番号 **50** 板前魂の花籠 2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり
250円お得!



9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の花籠 1個 9,333円 (税込 10,079.64円)
を2個個別に注文した場合 **18,666円** が **1,620円割引** で **17,166円** (税込 18,539.28円)

9月30日(火)迄のご注文価格

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、配送先や配送日時を分けることはできません。▶詳しくは109ページへ

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

12,111円がなんと!

(税込 13,079.88円)

11,593円 9/30までの早割価格

(税込 12,520.44円)

送料無料でこの価格!

「人気No.1おせち」の三段重に「福良鮑」と「海鮮おこわ」だけでなくさらに「豚角煮」がつけました。

「おせち」だけでも満足度が高くてお得なのに絶対食べたい別添品が3種もつけました!



この満足度で、このお値段! 本当に安い!!



申込番号 **10** 板前魂の松

12月11日(木)以降のご注文価格
12,111円
(税込 13,079.88円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
560円割引

11,593円
(税込 12,520.44円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	560円割引	11,593円 (税込 12,520.44円)	11/20 金 迄	240円割引	11,889円 (税込 12,840.12円)
10/15 四 迄	480円割引	11,667円 (税込 12,600.36円)	11/30 日 迄	160円割引	11,963円 (税込 12,920.04円)
10/30 金 迄	400円割引	11,741円 (税込 12,680.28円)	12/10 金 迄	80円割引	12,037円 (税込 12,999.96円)
11/10 日 迄	320円割引	11,815円 (税込 12,760.20円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

2個セットの申込番号 **52** 板前魂の松 2個セット

2個セットならさらに1個あたり **250円お得!**



9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の松 1個 12,111円 (税込 13,079.88円) を2個個別に注文した場合 **24,222円** から **1,620円割引** で **22,722円** (税込 24,539.76円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、配送先や配送日時を分けることはできません。▶詳しくは113ページへ

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

申込番号

10

和洋風三段重

板前魂の松

3人前

39品目

冷凍盛付済

福良鮑

湯浅醤油豚角煮

海鮮箱入りおこわ

その他のおしながきは、前ページの板前魂の花籠と共通です。

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お皿や装飾品は付きません。
※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。
※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

【豪華別添品】
福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/3個
湯浅醤油豚角煮/200g



特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

利益還元フェア

13,037円がなんと!

(税込 14,079.96円)

12,519円 9/30までの早割価格

(税込 13,520.52円)

送料無料でこの価格!

家族で盛り上がりますよ!
お孫さんや家族が
たくさん集まるから、
豪華なおせちを
選びたいという方に。
「お得」にお買い求めできます。

その「お得」さが凄いです!
「人気NO.1おせち」の三段重に
福良鮑、海鮮おこわ、豚角煮
今年はさらにローストビーフが
つきました!



別添品が3点から4点に増えて
去年からほぼお値段そのまま!
本当に「お得」です!

申込番号 **60** 板前魂の雅

12月11日(木)以降のご注文価格
13,037円
(税込 14,079.96円)

早割
560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
12,519円
(税込 13,520.52円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	560円割引	12,519円 (税込 13,520.52円)	11/20 金 迄	240円割引	12,815円 (税込 13,840.20円)
10/15 四 迄	480円割引	12,593円 (税込 13,600.44円)	11/30 日 迄	160円割引	12,889円 (税込 13,920.12円)
10/30 金 迄	400円割引	12,667円 (税込 13,680.36円)	12/10 金 迄	80円割引	12,963円 (税込 14,000.04円)
11/10 日 迄	320円割引	12,741円 (税込 13,760.28円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



ローストビーフ

海鮮箱入りおこわ

湯浅醤油豚角煮

福良鮑

2個セットの申込番号 **64** 板前魂の雅 2個セット

2個セットならさらに1個あたり **250円お得!**

9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の雅 1個 13,037円 (税込 14,079.96円)
を2個個別に注文した場合 **26,074円** が **1,620円割引** で **24,574円** (税込 26,539.92円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、配送先や配送日時を分けることはできません。▶詳しくは112ページへ

※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。
ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

【豪華別添品】
福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/3個
湯浅醤油豚角煮/200g
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個



その他のおしながきは、33ページの
板前魂の花籠と共通です。

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。
※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。
※付け合わせの野菜等は付きません。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

申込番号

60

和洋風三段重

板前魂の雅

3人前

40品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,037円がなんと!

(税込 14,079.96円)

12,518円 9/30までの早割価格

(税込 13,519.44円)

送料無料でこの価格!

豪華な和風おせちと
リッチな味わいの
「伊勢海老のテルミドール」
入りの洋風おせち!
和風、洋風の食材を
バランス良く盛り付けました。

新メニューは、
五年連続ミシュラン
一つ星★笹嶋シェフ監修の
銀鮭のマスタードグリル、
おとうふショコラ



そして...
トリュフ ガランティーマ、
豚タンズモークペッパー、
ホエー豚の旨煮の
豪華品目が5品入りました!



申込番号

5

板前魂の高砂

たかさご

12月11日(木)以降のご注文価格

13,037円
(税込 14,079.96円)

9月30日(火)迄のご注文価格

12,518円
(税込 13,519.44円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	12,518円 (税込 13,519.44円)	11/20迄	240円割引	12,815円 (税込 13,840.20円)
10/15迄	480円割引	12,593円 (税込 13,600.44円)	11/30迄	160円割引	12,889円 (税込 13,920.12円)
10/30迄	400円割引	12,667円 (税込 13,680.36円)	12/10迄	80円割引	12,963円 (税込 14,000.04円)
11/10迄	320円割引	12,741円 (税込 13,760.28円)			

ご注文方法

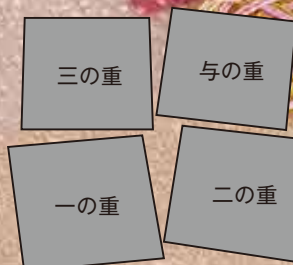
ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。



伊勢海老のテルミドールは、
焼き目をつけて
お召し上がりください!



【一の重】

数の子と枝豆のサラダ/50g トリュフ ガランティーマ/4枚 クラッカー/1袋 おとうふショコラ/4枚 豚タンズモークペッパー/30g 海老バジルマヨ/50g 伊勢海老のテルミドール/半身 オーロラカスタード/2個

【二の重】

たこの旨煮/4個 若桃甘露煮/2個 チキン三昧/4枚 味付子持イカ/4個 伊達巻/4枚 味付数の子/4本 さつまいも干支/1個 人参と大葉のカニ団子/4個 花餅紅梅/1個 子持昆布山海和え/50g 有頭海老の艶煮/4尾 寿高野豆腐/2個

【三の重】

海鮮ミックスマリネ/55g ベーコンとほうれん草のキッシュ/1個 帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え/30g あんず甘露煮/2個 ホエー豚の旨煮/5枚 ブロッコリーのコンソメ風味/30g 銀鮭のマスタードグリル/2個 クランベリーくるみ/35g

【与の重】

黒豆/50g 鱈の旨煮/50g 紅白なます/55g 栗甘露煮/2個 たかさごぼう/25g 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 真だら子昆布煮/50g 焼湯葉/2個 やわらか福さ焼き/2枚 しそ風味の姫れんこん/20g にしん昆布巻/3個

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。

申込番号

5

和洋風与段重

板前魂の高砂

たかさご

4人前

40品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

15,815円がなんと!

(税込 17,080.20円)

15,167円 9/30までの早割価格

(税込 16,380.36円)

送料無料でこの価格!

和風、洋風が入った与段重に
福良鮑、ローストビーフ、
海鮮おこわの3点の別添品で
お正月を豪華に彩ります。

おせちを選ぶときのポイントは3つ!

- ①おせちの中身②お値段
- ③年末指定した日に届くことです。



板前魂の葵

- ①中身はもちろん最高!!
- ②3つも別添品がついてこの価格! お得です。
- ③99.9%指定日着の実績!!です。

申込番号

11

板前魂の葵

あおい

12月11日(木)以降のご注文価格

15,815円

(税込 17,080.20円)

9月30日(火)迄のご注文価格

15,167円

(税込 16,380.36円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	700円割引	15,167円 (税込 16,380.36円)	11/20 金 迄	300円割引	15,537円 (税込 16,779.96円)
10/15 四 迄	600円割引	15,259円 (税込 16,479.72円)	11/30 日 迄	200円割引	15,630円 (税込 16,880.40円)
10/30 四 迄	500円割引	15,352円 (税込 16,580.16円)	12/10 四 迄	100円割引	15,722円 (税込 16,979.76円)
11/10 日 迄	400円割引	15,444円 (税込 16,679.52円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ①カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ②店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④解凍してお召し上がりください。



海鮮箱入りおこわ

ローストビーフ

福良鮑

伊勢海老のテルミドールは、
焼き目をつけて
お召し上がりください!

※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。

その他のおしながきは、
前ページの板前魂の高砂と
共通です。

【豪華別添品】
福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/4個
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個



申込番号

11

和洋風与段重

板前魂の葵

あおい

4人前

43品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは“早い”が“お得”!

利益還元フェア

15,815円がなんと!

(税込 17,080.20円)

15,167円 9/30までの早割価格

(税込 16,380.36円)

送料無料でこの価格!

豪華な和風おせちと
リッチな味わいの
「伊勢海老のテルミドール」
入りの洋風おせち!
和風、洋風の食材を
バランス良く盛り付けました。

新メニューは、
五年連続ミシュラン
一つ星★笹嶋シェフ監修の
銀鮭のマスタードグリル、
おとうふショコラ



そして...
トリュフ ガランティーヌ、
豚タンズモークペッパー、
ホエー豚の旨煮の
豪華品目が5品入りました!

申込番号
6

板前魂の慶

よろこび

12月11日(木)以降のご注文価格

15,815円
(税込 17,080.20円)

9月30日(火)迄のご注文価格

15,167円
(税込 16,380.36円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	700円割引	15,167円 (税込 16,380.36円)	11/20迄	300円割引	15,537円 (税込 16,779.96円)
10/15迄	600円割引	15,259円 (税込 16,479.72円)	11/30迄	200円割引	15,630円 (税込 16,880.40円)
10/30迄	500円割引	15,352円 (税込 16,580.16円)	12/10迄	100円割引	15,722円 (税込 16,979.76円)
11/10迄	400円割引	15,444円 (税込 16,679.52円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

申込番号
6

和洋風五段重

板前魂の慶

よろこび

5人前
49品目
冷凍
盛付済

伊勢海老のテルミドールは、
焼き目をつけて
お召し上がりください!

【一の重】
数の子と枝豆のサラダ/50g トリュフ ガランティーヌ/4枚 クラッカー/1袋 おとうふショコラ/4枚 豚タンズモークペッパー/30g 海老バジルマヨ/50g 伊勢海老のテルミドール/半身 オーロラカスタード/2個

【二の重】
味付子持イカ/5個 子持昆布山海和え/50g 有頭海老の艶煮/5尾 海老黄金手まり/2個 イカの柚子味噌和え/50g 手まり花餅/1個 若桃甘露煮/3個 味付数の子/5本 たこの旨煮/4個

【三の重】
ふかひれ風中華くらげ/40g にしんの黒酢南蛮/5個 カレー風味チーズチキン/4枚 彩り柚子くらげ/50g 照焼帆立/4個 伊達巻/5枚 チキン三昧/5枚 寿高野豆腐/2個 花餅白梅/1個 花餅紅梅/1個 栗甘露煮/3個 さつまいも干支/1個

【与の重】
海鮮ミックスマリネ/55g ベーコンとほうれん草のキッシュ/1個 帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え/30g あんず甘露煮/2個 ホエー豚の旨煮/5枚 ブロッコリーのコンソメ風味/30g 銀鮭のマスタードグリル/2個 クランベリーくるみ/35g

【五の重】
黒豆/50g 鱈の旨煮/50g 紅白なます/55g 人参と大葉のカニ団子/2個 たたきごぼう/25g 渋皮栗甘露煮/1個 さんどん/80g 真だら子昆布煮/50g 焼湯葉/2個 やわらか福さ焼き/2枚 しそ風味の姫れんこん/20g にしん昆布巻/3個

特定原材料
卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ
重箱サイズ
20.5cm×20.5cm×4.5cm
重箱材質
PS樹脂

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

18,593円がなんと!

(税込 20,080.44円)

17,944円

(税込 19,379.52円)

送料無料でこの価格!

9/30
までの
早割価格

こだわりの逸品が
詰まった五段重!
さらに、福良鮑、海鮮おこわ、
豚角煮、ローストビーフも
堪能できます。

食卓を埋め尽くす
贅沢な五段重に別添品が
4点もつきました!!



去年からさらに豚角煮が
ついてボリュームに!
家族みんなお腹いっぱい!
本当にお得です!

申込番号

12

あけぼの
板前魂の曙

12月11日(木)以降のご注文価格

18,593円

(税込 20,080.44円)

9月30日(火)迄のご注文価格

17,944円

(税込 19,379.52円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	700円割引	17,944円 (税込 19,379.52円)	11/20 金 迄	300円割引	18,315円 (税込 19,780.20円)
10/15 四 迄	600円割引	18,037円 (税込 19,479.96円)	11/30 日 迄	200円割引	18,407円 (税込 19,879.56円)
10/30 四 迄	500円割引	18,130円 (税込 19,580.40円)	12/10 四 迄	100円割引	18,500円 (税込 19,980.00円)
11/10 日 迄	400円割引	18,222円 (税込 19,679.76円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。
店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



海鮮箱入りおこわ

湯浅醤油豚角煮

福良鮑

ローストビーフ

※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

その他のおしながきは、
前ページの板前魂の慶と
共通です。



伊勢海老のテルミドールは、
焼き目をつけて
お召し上がりください!

【豪華別添品】

福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/5個
湯浅醤油豚角煮/200g
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個



申込番号

12

和洋風五段重

板前魂の曙

あけぼの

5人前

53品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

9,333円がなんと!

(税込 10,079.64円)

8,880円 9/30までの早割価格

(税込 9,590.40円)

送料無料でこの価格!

小さな可愛い
鼓柄の重箱で和洋
さまざまな品目を
少しずつ楽しめます。

2人前おせちなのに、
36品目も味わえます。



なんと今年は「海鮮
おこわ」と「雑煮出汁」
もついています!



申込番号
7

板前魂の春小箱

はるこばこ

12月11日(木)以降のご注文価格

9,333円
(税込 10,079.64円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
490円割引

8,880円
(税込 9,590.40円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	490円割引	8,880円 (税込 9,590.40円)	11/20迄	210円割引	9,139円 (税込 9,870.12円)
10/15迄	420円割引	8,944円 (税込 9,659.52円)	11/30迄	140円割引	9,204円 (税込 9,940.32円)
10/30迄	350円割引	9,009円 (税込 9,729.72円)	12/10迄	70円割引	9,268円 (税込 10,009.44円)
11/10迄	280円割引	9,074円 (税込 9,799.92円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



海鮮箱入りおこわ

雑煮出汁

三の重

与の重

一の重

二の重

【一の重】
たたきごぼう/25g ぶちぶり海老サラダ/25g イカの松前漬(生姜入り)/25g ドライ塩トマト/20g 有頭海老の艶煮/2尾 たこの旨煮/2個 一口養老昆布巻/2個 花餅白梅/1個

【二の重】
伊達巻/2枚 しそ風味の姫れんこん/20g 人参と大葉のカニ団子/2個 味付子持イカ/2個 チキン三昧/2枚 寿高野豆腐/2個 味付数の子/2本 花餅紅梅/1個

【三の重】
紅白なます/25g きんとん/35g チーズ巻きかまぼこ/2枚 黒豆/25g 鮭といくらの石狩漬/30g 子持昆布山海和え/30g 照焼帆立/2個 若桃甘露煮/2個 湯葉の柚香煮/20g

【与の重】
栗甘露煮/2個 ブロッコリーの彩りレモンサラダ/25g 小鯛西京焼/2個 鰯の旨煮/25g 海老味付高野/2個 帆立貝黄金/20g くるみ田作り/15g 大根焙煎胡麻サラダ/25g 彩り柚子くらげ/30g

【豪華別添品】
海鮮箱入りおこわ/2個 雑煮出汁/1袋



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合があります。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱して

合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。る説明書をご確認ください。※雑煮の具材は付きません。

申込番号

7

和洋風ミニ与段重

板前魂の春小箱

はるこばこ

2人前

36品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

14.5cm×14.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

9,796円がなんと!

(税込 10,579.68円)

9,278円 9/30までの早割価格

(税込 10,020.24円)

送料無料でこの価格!

大幅リニューアル!
中華好きにはたまらない
品目もたっぷり。
今年はお肉メニューが
さらに充実!

今年は「豚タン炭火烧」
「鶏中華テリーヌ」が入って
満足度爆上がりでこのお値段!
本当に安いです!



中華シェフイチ押し
「手羽元黒胡椒焼き」が
あ〜美味しいですね〜

申込番号 **72** 板前魂の祝寿

12月11日(木)以降のご注文価格
9,796円
(税込 10,579.68円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
560円割引
9,278円
(税込 10,020.24円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	9,278円 (税込 10,020.24円)	11/20 四迄	240円割引	9,574円 (税込 10,339.92円)
10/15 四迄	480円割引	9,352円 (税込 10,100.16円)	11/30 日迄	160円割引	9,648円 (税込 10,419.84円)
10/30 四迄	400円割引	9,426円 (税込 10,180.08円)	12/10 四迄	80円割引	9,722円 (税込 10,499.76円)
11/10 日迄	320円割引	9,500円 (税込 10,260.00円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



肉中華

おせち

申込番号

72

和洋中華風三段重

板前魂の祝寿

しゅくじゅ

3人前

28品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ、カシューナッツ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

2個セットの申込番号 **73** 板前魂の祝寿 2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり
250円お得!



9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の祝寿
1個 9,796円
(税込 10,579.68円)
を2個個別に注文した場合
19,592円 が **1,620円割引** で **18,092円**
(税込 19,539.36円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、配送先や配送日時を分けることはできません。▶詳しくは111ページへ

【一の重】
鶏むね肉のさっぱりわさび和え/50g
ミートローフ/4枚 あんず甘露煮
/2個 クランベリーくるみ/35g 数の
子と枝豆のサラダ/35g 手羽元
黒胡椒焼き/2個 チキン三昧/3枚
ホエー豚の旨煮/4枚

【二の重】
黒糖黒酢の国産肉団子/3個 海老の
チリソース煮/5個 豚タン炭火烧
/50g 鶏中華テリーヌ/3枚 あっさり
ザーサイ/25g 国産黒糖焼き豚/3枚
ふかひれ風中華くらげ/40g 桃花餅
/1個 胡麻団子/3個

【三の重】
黒豆/45g 渋皮栗甘露煮/1個 き
んとん/80g イカの柚子味噌和え
/50g 紅白なます/55g 有頭海老
の艶煮/3尾 たこの旨煮/3個 伊達
巻/3枚 味付数の子/3本 人参と大
葉のカニ団子/3個 味付子持イカ
/3個

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

11,741円がなんと!

(税込 12,680.28円)

11,222円

(税込 12,119.76円)

送料無料でこの価格!

9/30
までの
早割価格

大人気肉中華おせちに
別添品が付いた充実セット!
高評価の豚角煮に
さらに今年は新登場の
シューマイができました!

ジューシーな「黒豚シューマイ」や
ぶりぶりの「海老シューマイ」で
中華ムード満喫!



おせちだけでも
「お得」なのに、さらに
別添品と一緒に、
この価格!本当に安い!



申込番号
70 板前魂の百福

12月11日(木)以降のご注文価格
11,741円
(税込 12,680.28円)

早割
560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
11,222円
(税込 12,119.76円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	11,222円 (税込 12,119.76円)	11/20 金迄	240円割引	11,518円 (税込 12,439.44円)
10/15 四迄	480円割引	11,296円 (税込 12,199.68円)	11/30 日迄	160円割引	11,593円 (税込 12,520.44円)
10/30 四迄	400円割引	11,370円 (税込 12,279.60円)	12/10 四迄	80円割引	11,667円 (税込 12,600.36円)
11/10 日迄	320円割引	11,444円 (税込 12,359.52円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。
店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



肉中華

おせち

申込番号

70

和洋中華風三段重

板前魂の百福

ひやくふく

3人前

33品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、くるみ、
カシューナッツ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

その他のおしながきは、
前ページの
板前魂の祝寿と
共通です。

【豪華別添品】
湯浅醤油豚角煮/200g
黒豚シューマイ/2個
錦糸シューマイ/2個
さくらシューマイ/2個
海老シューマイ/2個



今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,500円がなんと!

(税込 14,580.00円)

12,981円 9/30までの早割価格

(税込 14,019.48円)

送料無料でこの価格!

大人気 肉中華おせちに
新登場の「シューマイ」
「餃子」「たこちまき」
さらに「福良鮑」「豚角煮」
までついています!

新登場の「たこちまき」
ごま油の風味とたこの
旨みが、もち米に
しみこんだ贅沢な味です!!



さらに高級食材
「福良鮑」と「豚角煮」まで
ついて、お得さが凄い!!

申込番号

71

板前魂の万里

ばんり

12月11日(木)以降のご注文価格

13,500円
(税込 14,580.00円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
560円割引

12,981円
(税込 14,019.48円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	12,981円 (税込 14,019.48円)	11/20 金迄	240円割引	13,277円 (税込 14,339.16円)
10/15 四迄	480円割引	13,056円 (税込 14,100.48円)	11/30 日迄	160円割引	13,352円 (税込 14,420.16円)
10/30 四迄	400円割引	13,130円 (税込 14,180.40円)	12/10 四迄	80円割引	13,426円 (税込 14,500.08円)
11/10 日迄	320円割引	13,204円 (税込 14,260.32円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。



さくらシューマイ

海老
シューマイ

錦糸
シューマイ

ヒスイ海老餃子



黒豚シューマイ

海老餃子



たこちまき



湯浅醤油豚角煮



福良鮑

肉中華
おせち

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

その他のおしながきは、53ページの板前魂の祝寿と共通です。

【豪華別添品】
福良鮑/1個 たこちまき/3個
湯浅醤油豚角煮/200g 黒豚
シューマイ/2個 錦糸シューマ
イ/2個 さくらシューマイ/2個
海老シューマイ/2個 海老餃子
/2個 ヒスイ海老餃子/2個



申込番号

71

和洋中華風三段重

板前魂の万里

ばんり

3人前

37品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、くるみ、
カシューナッツ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

14,333円がなんと!

(税込 15,479.64円)

13,815円 9/30までの早割価格

(税込 14,920.20円)

送料無料でこの価格!

8.5寸のお重で
ボリューム満点!

中華好きには

たまらない品目がさらに充実!

大幅リニューアルで

お肉の存在感アップ!

今年は、豚タン炭火焼、
鶏中華テリーヌが入って
満足度爆上がり!



中華シェフイチ押しの
「手羽元黒胡椒焼き」が
あ〜美味しいですね〜

申込番号
17

板前魂の飛翔

12月11日(木)以降のご注文価格
14,333円
(税込 15,479.64円)

早割
560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
13,815円
(税込 14,920.20円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	13,815円 (税込 14,920.20円)	11/20 四迄	240円割引	14,111円 (税込 15,239.88円)
10/15 四迄	480円割引	13,889円 (税込 15,000.12円)	11/30 日迄	160円割引	14,185円 (税込 15,319.80円)
10/30 四迄	400円割引	13,963円 (税込 15,080.04円)	12/10 四迄	80円割引	14,259円 (税込 15,399.72円)
11/10 日迄	320円割引	14,037円 (税込 15,159.96円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

圧倒的ボリューム!

総重量 **約3.9キロ**
※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八、五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重 **なんと**
サイズ **約1.55倍**



2個セットの
申込番号
37 板前魂の飛翔
2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり
250円お得!

9月30日(火)迄の
早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の飛翔
1個 14,333円
(税込 15,479.64円)
を2個個別に注文した場合
28,666円 が **1,620円割引** で **27,166円**
(税込 29,339.28円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配送日時を分けることはできません。 ▶詳しくは110ページへ

【一の重】
国産紫キャベツのピクルス/40g 若
鶏ワイン焼き/4枚 メープルくるみ
/40g ベーコンチーズオードブル/4個
手羽元黒胡椒焼き/4個 彩りマリネ
/50g 数の子と枝豆のサラダ/50g
さつまいも甘露煮/2個 チーズごぼ
う/30g ブロッコリーの彩りレモンサ
ラダ/50g チーズ焼きイカ/40g 三
色雪玉餅/3個

【二の重】
あっさりザーサイ/30g 黒糖黒酢の
国産肉団子/6個 ふかひれ風中華く
らげ/40g 鶏中華テリーヌ/5枚 国
産黒糖焼き豚/5枚 あんず甘露煮
/2個 若桃甘露煮/2個 桃花餅/2個
海老のチリソース煮/5個 豚タン炭
火焼/60g 中華わかめ冷菜/50g
合鴨ロース/4枚 胡麻団子/4個 にし
んチリソース/50g

【三の重】
黒豆/80g 渋皮栗甘露煮/1個 きん
とん/80g 栗甘露煮/3個 紅白なま
す/100g 寿高野豆腐/2個 ベーコ
ンとほうれん草のキッシュ/1個 子持
昆布山海和え/40g イカの松前漬
(生姜入り)/40g たこの旨煮/4個
伊達巻/5枚 有頭海老の艶煮/5尾
小鯛西京焼/4個 味付数の子/5本

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お水や装飾品は付きません。

申込番号

17

八・五寸
和洋中華風三段重

板前魂の飛翔

ひしょう

5人前

40品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
くるみ、カシューナッツ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

16,278円がなんと!

(税込 17,580.24円)

15,694円 9/30までの早割価格

(税込 16,949.52円)

送料無料でこの価格!

8.5寸の大人気
肉中華おせちに別添品が
付いた充実セット!!
やわらかい豚角煮に
今年は新登場の
シューマイがつけました!

ジューシーな「黒豚シューマイ」や
ぷりぷりの「海老シューマイ」で
中華ムード満喫!



おせちだけでも「お得」なのに
さらに別添品と一緒に
この価格! 本当に安い!

申込番号 **25** 板前魂の琥珀

12月11日(木)以降のご注文価格
16,278円
(税込 17,580.24円)

早割
630円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
15,694円
(税込 16,949.52円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	630円割引	15,694円 (税込 16,949.52円)	11/20 金 迄	270円割引	16,028円 (税込 17,310.24円)
10/15 四 迄	540円割引	15,778円 (税込 17,040.24円)	11/30 日 迄	180円割引	16,111円 (税込 17,399.88円)
10/30 四 迄	450円割引	15,861円 (税込 17,129.88円)	12/10 四 迄	90円割引	16,194円 (税込 17,489.52円)
11/10 日 迄	360円割引	15,944円 (税込 17,219.52円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

圧倒的ボリューム!

総重量 **約4.0キロ**
※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八、五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重 **なんと**
サイズ **約1.55倍**



その他のおしながきは、前ページの
板前魂の飛翔と共通です。

【豪華別添品】
湯浅醤油豚角煮/200g
黒豚シューマイ/4個
錦糸シューマイ/2個
さくらシューマイ/2個
海老シューマイ/2個

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お皿や装飾品は付きません。
※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。
※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

黒豚
シューマイ

錦糸
シューマイ

海老
シューマイ

さくら
シューマイ

湯浅醤油豚角煮

申込番号

25

八・五寸
和洋中華風三段重

板前魂の琥珀

5人前

45品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
くるみ、カシューナッツ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

八・五寸
特大重
に入った

肉中華
おせち

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

18,315円がなんと!

(税込 19,780.20円)

17,667円

(税込 19,080.36円)

送料無料でこの価格!

9/30
までの
早割価格

これぞ板前魂の
肉中華おせち最高峰!
ボリューム満点の8.5寸!
お客様の声を聞いて、
中華別添品目を
充実させました!

別添品に「シューマイ」4種、
「餃子」2種、「たこちまき」まで!
まるで本格中華料理店の
品ぞろえです。



昨年もおせちが
大爆発!大ブレイク!
生産しても追いつかず、
一時ご注文自体をストップしました!

申込番号
67 板前魂の朱雀

12月11日(木)以降のご注文価格
18,315円
(税込 19,780.20円)

早割
700円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
17,667円
(税込 19,080.36円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	700円割引	17,667円 (税込 19,080.36円)	11/20 金 迄	300円割引	18,037円 (税込 19,479.96円)
10/15 四 迄	600円割引	17,759円 (税込 19,179.72円)	11/30 日 迄	200円割引	18,130円 (税込 19,580.40円)
10/30 四 迄	500円割引	17,852円 (税込 19,280.16円)	12/10 四 迄	100円割引	18,222円 (税込 19,679.76円)
11/10 日 迄	400円割引	17,944円 (税込 19,379.52円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。
店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

申込番号
67

八・五寸
和洋中華風三段重

板前魂の朱雀

5人前

49品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
くるみ、カシューナッツ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

黒豚シューマイ

さくらシューマイ

錦糸
シューマイ

海老餃子

ヒスイ海老餃子

海老シューマイ

たこちまき

湯浅醤油豚角煮

福良鮑

圧倒的ボリューム!

総重量
約**5.2**キロ
※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八、五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重
サイズ
なんと
約**1.55**倍

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お皿や装飾品は付きません。
※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。
※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

その他のおしながきは、59ページの
板前魂の飛翔と共通です。

【豪華別添品】

- 福良鮑/1個
- たこちまき/5個
- 湯浅醤油豚角煮/200g
- 黒豚シューマイ/4個
- 錦糸シューマイ/2個
- さくらシューマイ/2個
- 海老シューマイ/2個
- 海老餃子/2個
- ヒスイ海老餃子/2個

八・五寸
特大重
に入った

肉中華
おせち

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

8,130円がなんと!

(税込 8,780.40円)

7,741円 9/30までの早割価格

(税込 8,360.28円)

送料無料でこの価格!

大幅リニューアル!
今年はお肉メニューが
さらに充実!
中華好きにはたまらない
少人数で味わえる
2人前 肉中華風おせち

2人前で、しかも肉中華風
おせちって、珍しい!
お安い価格帯なので、
是非、手にしてみてください。



中華シェフイチ押しの
「手羽元黒胡椒焼き」が
あ〜美味しいですよ〜

申込番号 **27** 板前魂の八宝

12月11日(木)以降のご注文価格
8,130円
(税込 8,780.40円)

早割
420円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
7,741円
(税込 8,360.28円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	420円割引	7,741円 (税込 8,360.28円)	11/20 四迄	180円割引	7,963円 (税込 8,600.04円)
10/15 四迄	360円割引	7,796円 (税込 8,419.68円)	11/30 日迄	120円割引	8,019円 (税込 8,660.52円)
10/30 四迄	300円割引	7,852円 (税込 8,480.16円)	12/10 四迄	60円割引	8,074円 (税込 8,719.92円)
11/10 日迄	240円割引	7,907円 (税込 8,539.56円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

2人前

肉中華

おせち



【一の重】
あっさりザーサイ/20g 鶏中華
テリーヌ/2枚 国産黒糖焼き豚
/3枚 桃花餅/1個 ふかひれ風
中華くらげ/30g 海老のチリ
ソース煮/3個 黒糖黒酢の国産
肉団子/3個 手羽元黒胡椒焼
き/2個 数の子と枝豆のサラダ
/35g あんず甘露煮/2個

【二の重】
伊達巻/2枚 人参と大葉のカニ
団子/2個 渋皮栗甘露煮/1個
きんとん/80g 黒豆/50g た
この旨煮/3個 ホエー豚の旨煮
/3枚 チキン三昧/2枚 味付子
持イカ/2個 紅白なます/55g
有頭海老の艶煮/2尾 味付数
の子/3本 若桃甘露煮/2個 手
まり花餅/1個

一の重

二の重

2個セットの
申込番号 **79** 板前魂の八宝
2個セット

9月30日(火)迄の
早割
840円

2個セット割
500円

合計
1,340円割引

板前魂の八宝
1個 8,130円
(税込 8,780.40円)
を2個個別に注文した場合
16,260円
(税込 17,560.80円)

9月30日(火)迄のご注文価格

15,019円
(税込 16,220.52円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配送日時を分けることはできません。 ▶ 詳しくは114ページへ

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

申込番号

27

和中華風二段重

板前魂の八宝

はっぼう

2人前

24品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、
カシューナッツ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,870円がなんと!

(税込 14,979.60円)

13,417円 9/30までの早割価格

(税込 14,490.36円)

送料無料でこの価格!

お肉がつつりの三段重に
さらにお肉の別添品
ステーキ、生ハム、
ユッケ風ローストビーフ、
豚角煮の4点も
つきました!

お肉の旨みが凝縮された
ステーキは、低温調理され
ているので、解凍するだけ
で楽ちん!



まさに肉三昧!!
『肉おせち』×『肉の別添品』で
このお値段、本当に安い!!

申込番号

81

にくざんまい

板前魂の肉三昧おせち

12月11日(木)以降のご注文価格

13,870円

(税込 14,979.60円)

9月30日(火)迄のご注文価格

13,417円

(税込 14,490.36円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	490円割引	13,417円 (税込 14,490.36円)	11/20 金 迄	210円割引	13,676円 (税込 14,770.08円)
10/15 四 迄	420円割引	13,482円 (税込 14,560.56円)	11/30 日 迄	140円割引	13,741円 (税込 14,840.28円)
10/30 四 迄	350円割引	13,546円 (税込 14,629.68円)	12/10 四 迄	70円割引	13,806円 (税込 14,910.48円)
11/10 日 迄	280円割引	13,611円 (税込 14,699.88円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

湯浅醤油豚角煮



黒毛和牛ユッケ風
ローストビーフ



群馬麦豚 長期熟成 生ハム



牛サーロイン ローストビーフステーキ



二の重

三の重

一の重

申込番号

81

和洋風
三段重
板前魂の肉三昧おせち

にくざんまい

3人前

30品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

2個セットの
申込番号

82

板前魂の肉三昧おせち

2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり

250円お得!



9月30日(火)迄の
早割 980円 + 2個セット割 500円 = 合計 1,480円割引

板前魂の肉三昧おせち
1個 13,870円
(税込 14,979.60円)
を2個個別に注文した場合
27,740円が 1,480円割引で **26,370円**
(税込 28,479.60円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配送日時を分けることはできません。 ▶詳しくは111ページへ

【一の重】

合鴨ロース/4枚 ベーコンチーズオードブル
/4個 チキン三昧/4枚 ブロッコリーのコンソメ
風味/25g 豚タン炭火焼/40g 手羽元黒胡椒
焼き/2個 アンデスポークパストラミ/4枚

【三の重】

ミートローフ/5枚 栗甘露煮/2個 黒豆/25g
国産黒糖焼き豚/4枚 数の子と枝豆のサラダ
/50g クランベリーくるみ/35g 焼きつくね串
/4本 砂肝塩焼き/35g 桜島どりマリネ/50g

【二の重】

たこの旨煮/3個 味付数の子/3本 手まり花餅/1個 黒糖黒酢の
国産肉団子/3個 有頭海老の艶煮/3尾 伊達巻/3枚 牛肉の佃煮
/30g サラミ風チーズ鶏肉巻/4枚 若桃甘露煮/2個 若鶏ワイン
焼き/4枚

【豪華別添品】

牛サーロイン ローストビーフステーキ/1枚
湯浅醤油豚角煮/200g
黒毛和牛ユッケ風ローストビーフ/55g
ユッケ風ローストビーフたれ/1個
群馬麦豚 長期熟成 生ハム/50g



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

11,556円がなんと!

(税込 12,480.48円)

11,037円 9/30までの早割価格

(税込 11,919.96円)

送料無料でこの価格!

肉増量! 人気商品「板前魂の初夢」が大胆リニューアル!

やわらかくて旨みたっぷりの
ローストビーフも
とっても美味しいんです!
ぜひご賞味ください!



お肉好きなお客様の
ご要望にお応えて
思い切って一重まるごと
お肉にしました!



申込番号 **57** 板前魂の初夢

はつゆめ

12月11日(木)以降のご注文価格

11,556円
(税込 12,480.48円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
560円割引

11,037円
(税込 11,919.96円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	560円割引	11,037円 (税込 11,919.96円)	11/20 金 迄	240円割引	11,333円 (税込 12,239.64円)
10/15 四 迄	480円割引	11,111円 (税込 11,999.88円)	11/30 日 迄	160円割引	11,407円 (税込 12,319.56円)
10/30 四 迄	400円割引	11,185円 (税込 12,079.80円)	12/10 四 迄	80円割引	11,482円 (税込 12,400.56円)
11/10 日 迄	320円割引	11,259円 (税込 12,159.72円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。



ローストビーフ

2個セットの
申込番号
63

はつゆめ
板前魂の初夢
2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり
250円お得!



9月30日(火)迄の
早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の初夢
1個 11,556円
(税込 12,480.48円)
を2個個別に注文した場合
23,112円 が **1,620円割引** で **21,611円**
(税込 23,339.88円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配達日時を分けることはできません。 ▶詳しくは112ページへ

三の重

一の重

二の重

【一の重】
焼き親鳥ボン酢/50g ミートローフ/3枚
黒糖黒酢の国産肉団子/3個 数の子と枝
豆のサラダ/30g ベーコンチーズオード
ブル/3個 焼きつくね串/3本 中華風豚の旨
煮/3枚 国産黒糖焼き豚/3枚 若桃甘露煮
/2個 合鴨コース/3枚

【二の重】
味付子持イカ/5個 子持昆布山海和え
/50g 有頭海老の艶煮/3尾 味付数の子
/3本 オーロラカスタード/2個 寿高野豆
腐/2個 さつまいも干支/1個 手まり花餅
/1個 イカの柚子味噌和え/50g 小鯛西
京焼/2個 たこの旨煮/3個

【三の重】
紅白なます/55g 渋皮栗甘露煮/1個
きんとん/80g 黒豆/50g チキン三味
/3枚 花餅白梅/1個 花餅紅梅/1個 伊
達巻/3枚 栗甘露煮/2個 豚タン炭火焼
/50g 若鶏ワイン焼き/3枚 クランベ
リーくるみ/35g

【豪華別添品】
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更
する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容
量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装
飾品は付きません。※付け合わせの野菜等は付きません。

申込番号
57

和洋風三段重

板前魂の初夢

はつゆめ

3人前

34品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,037円がなんと!

(税込 14,079.96円)

12,518円 9/30までの早割価格

(税込 13,519.44円)

送料無料でこの価格!

おしゃれな洋風食材と
本格和風食材を
両方楽しみたい
美食家さんにも
おすすめ!

98%のお客様が
おいしいと評価した
「伊勢海老のテルミドール」も
入ってます!!



「トリュフ ガランティーヌ」に
「おとうふショコラ」
洋風ならではの魅力的な
新食材がいっぱい!

申込番号

24 板前魂のソレイユ

12月11日(木)以降のご注文価格

13,037円
(税込 14,079.96円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
560円割引

12,518円
(税込 13,519.44円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	560円割引	12,518円 (税込 13,519.44円)	11/20 金 迄	240円割引	12,815円 (税込 13,840.20円)
10/15 四 迄	480円割引	12,593円 (税込 13,600.44円)	11/30 日 迄	160円割引	12,888円 (税込 13,919.04円)
10/30 金 迄	400円割引	12,667円 (税込 13,680.36円)	12/10 四 迄	80円割引	12,963円 (税込 14,000.04円)
11/10 日 迄	320円割引	12,741円 (税込 13,760.28円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



【一の重】

数の子と枝豆のサラダ/50g トリュフ ガランティーヌ/4枚 クラッカー/1袋 おとうふショコラ/4枚 豚タンズモークペッパー/30g 海老バジルマヨ/50g オーロラカスタード/2個 伊勢海老のテルミドール/半身

【二の重】

ぶちぶり海老サラダ/60g 伊達巻/3枚 若桃甘露煮/2個 ミートローフ/3枚 栗甘露煮/2個 黒豆/35g 花咲サラダ/30g カニとハーブのテリーヌ/3枚 有頭海老の艶煮/3尾 合鴨コース/3枚 チーズごぼう/10g 味付数の子/3本 花餅紅梅/1個

【三の重】

海鮮ミックスマリネ/55g ベーコンとほうれん草のキッシュ/1個 帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え/30g あんず甘露煮/2個 ホーエ豚の旨煮/5枚 ブロッコリーのコンソメ風味/30g 銀鮭のマスタードグリル/2個 クランベリーくるみ/35g

【豪華別添品】

ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個
群馬麦豚 長期熟成 生ハム/50g



※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

ローストビーフ

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。
※付け合わせの野菜等は付きません。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

申込番号

24

和洋風三段重

板前魂のソレイユ

3人前

31品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

利益還元フェア

11,833円がなんと!

(税込 12,779.64円)

11,315円 9/30までの早割価格

(税込 12,220.20円)

送料無料でこの価格!

お子様の笑顔が見たくて作りました!
美味しさ・かわいさに
こだわりつくしたおせち。
伝統食材も充実
大人も楽しめます。

みんな大好きハンバーグと、
3種のキャラまんがついて
るのは、このおせちだけ!



「くまん」にはチョコ、
「パンダまん」にはあんこ、
「ひよこまん」にはカスタードが
入っています!



申込番号
78

板前魂の子ども用おせち

12月11日(木)以降のご注文価格
11,833円
(税込 12,779.64円)

早割
560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格

11,315円
(税込 12,220.20円)

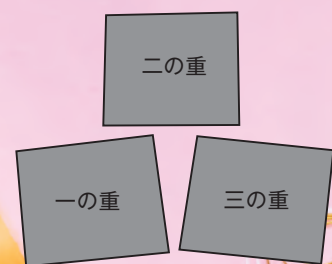
注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	560円割引	11,315円 (税込 12,220.20円)	11/20 金 迄	240円割引	11,611円 (税込 12,539.88円)
10/15 四 迄	480円割引	11,389円 (税込 12,300.12円)	11/30 日 迄	160円割引	11,685円 (税込 12,619.80円)
10/30 金 迄	400円割引	11,463円 (税込 12,380.04円)	12/10 金 迄	80円割引	11,759円 (税込 12,699.72円)
11/10 日 迄	320円割引	11,537円 (税込 12,459.96円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



【一の重】
黒糖黒酢の国産肉団子/3個 オーロラカスタード/2個 カニグラタン/1個 数の子と枝豆のサラダ/60g 彩りマリネ/60g ミートローフ/2枚 合鴨ロース/3枚 帆立ヒモバジル和え/30g 若鶏ワイン焼き/2枚 カニとハーブのテリーヌ/2枚 クランベリーくるみ/25g

【二の重】
伊達巻/2枚 小鯛西京焼/2個 ホエー豚の旨煮/2枚 照焼帆立/2個 たたきごぼう/45g 有頭海老の艶煮/2尾 味付数の子/3本 若桃甘露煮/2個 たこの旨煮/3個 イカの柚子味噌和え/30g 手まり花餅/1個 黒豆/30g さつまいも干支/2個 チキン三昧/2枚 人参と大葉のカニ団子/2個

【三の重】
三種の野菜のミートパテ/2枚 卵のスフレ風/2枚 花咲サラダ/40g ベーコンチーズオードブル/2個 マーブルチーズいちご&キウイ/2個 焼きつくね串/2本 寿厚焼き玉子/2個 いちごとミルクのロールケーキ/2個 焼きとうもろこしテリーヌ/2枚 わかさぎのうす甘煮/30g チーズ入り花の焼きかまぼこ/2個 さつまいも甘露煮/2個 ぶちぶり海老サラダ/55g

【豪華別添品】
特製デミグラスソースハンバーグ/2個
パンダあんまん/1個
くまチョコまん/1個
ひよこカスタードまん/1個



特製デミグラスソース
ハンバーグ

キャラクターまん

特製デミグラスソース
ハンバーグ

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※ハンバーグにチーズ、野菜は付きません。

申込番号

78

和洋風三段重
板前魂の子ども用おせち

3人前

43品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,046円がなんと!

(税込 14,089.68円)

12,528円 9/30までの早割価格

(税込 13,530.24円)

送料無料でこの価格!

特大サイズの二段重に
2種のハンバーグが
4個もついて、
お肉料理いっぱい
食べ応え抜群!



育ち盛りのお子さんが
お腹いっぱい食べてくれる
おせちがほしい!!
という方におすすめです。

育ち盛りのお子さんが
白ごはんが欲しくなる
大ボリューム!



申込番号
47

板前魂の育ち盛りおせち

12月11日(木)以降のご注文価格
13,046円
(税込 14,089.68円)

早割
560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
12,528円
(税込 13,530.24円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	12,528円 (税込 13,530.24円)	11/20 金迄	240円割引	12,824円 (税込 13,849.92円)
10/15 四迄	480円割引	12,602円 (税込 13,610.16円)	11/30 日迄	160円割引	12,898円 (税込 13,929.84円)
10/30 四迄	400円割引	12,676円 (税込 13,690.08円)	12/10 四迄	80円割引	12,972円 (税込 14,009.76円)
11/10 日迄	320円割引	12,750円 (税込 13,770.00円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

新登場!

八.五寸特大重

和洋風おせち

つつい
ご飯が進む



白ご飯にも合う!

子どもが喜ぶ味付けです!

圧倒的ボリューム!

総重量 約**3.1**キロ

※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八.五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重
サイズ なんと
約**1.55**倍



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。
※ハンバーグにチーズ、野菜は付きません。



和風ハンバーグ



特製デミグラスソースハンバーグ

【一の重】

焼きつくね串/5本 ホ
エー豚の旨煮/6枚 海老
のチリソース煮/6個 黒
糖黒酢の国産肉団子/6個
国産黒糖焼き豚/8枚 桃
花餅/3個 手羽元黒胡
椒焼き/4個

【二の重】

伊達巻/5枚 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g
若桃甘露煮/3個 酢豚/80g 栗甘露煮/3個 有頭
海老の艶煮/3尾 寿高野豆腐/2個 数の子と枝豆
のサラダ/50g たこの旨煮/3個 くるみ甘露煮
/30g チキン三昧/4枚 牛肉の佃煮/30g 鶏皮か
ら揚げ/45g くず餅あまおう/2個 花餅(赤りん
ご)/2個

【豪華別添品】

特製デミグラスソースハンバーグ/2個
和風ハンバーグ
(淡路島産玉ねぎ使用)/2個



申込番号

47

板前魂の育ち盛りおせち

八・五寸和洋風二段重

そだ

ざか

3人前

25品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、くるみ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

15,259円がなんと!

(税込 16,479.72円)

14,676円 9/30までの早割価格

(税込 15,850.08円)

送料無料でこの価格!

特大8.5寸三段重に
オマール海老の
グラタンがどどーんと
入りました!

さらに旨みたっぷりの
煮汁に入った福良鮑が
付いています。



この豪華さとボリュームで
この金額!
本当にお得なお値段です!

申込番号
8

板前魂の極

きわみ

12月11日(木)以降のご注文価格

15,259円
(税込 16,479.72円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
630円割引
14,676円
(税込 15,850.08円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	630円割引	14,676円 (税込 15,850.08円)	11/20迄	270円割引	15,009円 (税込 16,209.72円)
10/15迄	540円割引	14,759円 (税込 15,939.72円)	11/30迄	180円割引	15,093円 (税込 16,300.44円)
10/30迄	450円割引	14,843円 (税込 16,030.44円)	12/10迄	90円割引	15,176円 (税込 16,390.08円)
11/10迄	360円割引	14,926円 (税込 16,120.08円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

圧倒的ボリューム!

総重量

約**4.1**キロ

※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八.五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重
サイズ

なんと
約**1.55**倍



基本サイズのお重

20.5
cm

25.5
cm



福良鮑

八.五寸特大重

和洋風おせち

二の重

三の重

一の重

【一の重】

ベーコンチーズオードブル/4個 帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え/40g オマール海老のグラタン/1尾 数の子と枝豆のサラダ/50g 三色雪玉餅/3個 黒糖黒酢の国産肉団子/5個 アーモンドティラミスチョコ/4袋 若鶏ワイン焼き/4枚 彩りマリネ/50g さつまいも甘露煮/2個 イカの燻製サラダ/65g 田作り/10g

【二の重】

やわらか福さ焼き/4枚 たたきごぼう/50g ふかひれ風中華くらげ/70g 味付信田巻/4枚 彩り柚子くらげ/40g まぐろ角煮の金胡麻和え/40g 寿高野豆腐/2個 有頭海老の艶煮/5尾 伊達巻/5枚 帆立貝黄金/30g 鶏皮から揚げ/45g 真だら子昆布煮/45g にしんの黒酢南蛮/4個 味付子持イカ/4個

【三の重】

焼湯葉/3個 若桃甘露煮/3個 栗甘露煮/3個 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 黒豆/80g 紅白なます/100g 子持昆布山海和え/40g くるみ甘露煮/30g 味付数の子/5本 人参と大葉のカニ団子/5個 にしん昆布巻/4個 白花生/40g チキン三昧/4枚 イカの松前漬(生姜入り)/40g しそ風味の姫れんこん/30g たこの旨煮/4個

【豪華別添品】

福良鮑/1個
祝箸/5膳



特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

申込番号

8

八・五寸
和洋風三段重

板前魂の極

きわみ

5人前

44品目

冷凍
盛付済

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

16,370円がなんと!

(税込 17,679.60円)

15,722円 9/30までの早割価格

(税込 16,979.76円)

送料無料でこの価格!

食卓いっぱいの
大ボリューム!
大きなオマール海老の
グラタンが入った
8.5寸の三段重に、
福良鮑とローストビーフが
付きました。

ローストビーフは、内もも肉の
旨みとやわらかさを堪能できる、
1.7ミリの厚みにスライス
しています。



おせちだけでもお得なのに、
さらに食べたい別添品が
一緒になって、このお値段!
本当に安い!

申込番号 **62** 板前魂の富士

12月11日(木)以降のご注文価格
16,370円
(税込 17,679.60円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
700円割引

15,722円
(税込 16,979.76円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 迄	700円割引	15,722円 (税込 16,979.76円)	11/20 迄	300円割引	16,092円 (税込 17,379.36円)
10/15 迄	600円割引	15,815円 (税込 17,080.20円)	11/30 迄	200円割引	16,185円 (税込 17,479.80円)
10/30 迄	500円割引	15,907円 (税込 17,179.56円)	12/10 迄	100円割引	16,278円 (税込 17,580.24円)
11/10 迄	400円割引	16,000円 (税込 17,280.00円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。
店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

圧倒的ボリューム!

総重量 **約4.3キロ**
※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八、五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重 **約1.55倍**
サイズ



※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

八、五寸特大重

和洋風おせち

申込番号

62

八・五寸
和洋風三段重

板前魂の富士

5人前

45品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

福良鮑

ローストビーフ

その他のおしながきは、前ページの
板前魂の極と共通です。

【豪華別添品】
福良鮑/1個
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個
祝箸/5膳



利益還元フェア

14,889円がなんと!

(税込 16,080.12円)

14,306円

(税込 15,450.48円)

送料無料でこの価格!

9/30
までの
早割価格

お客様の声に
お応えして作りました!
国産食材や食べ応えのある
肉料理など、豪華食材を
隅々まで詰め込んだ
特大おせち

国産黒糖焼き豚や
ホエー豚の旨煮など、
豪華お肉料理が
入りました。



子孫繁栄を願った
「味付いくら」と、
不老長寿を願った
「イカの松笠焼き」が入って、
「雑煮出汁」もついています!



申込番号
88

板前魂の極笑顔

きわみえがお

12月11日(木)以降のご注文価格

14,889円
(税込 16,080.12円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
630円割引

14,306円
(税込 15,450.48円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	630円割引	14,306円 (税込 15,450.48円)	11/20迄	270円割引	14,639円 (税込 15,810.12円)
10/15迄	540円割引	14,389円 (税込 15,540.12円)	11/30迄	180円割引	14,722円 (税込 15,899.76円)
10/30迄	450円割引	14,472円 (税込 15,629.76円)	12/10迄	90円割引	14,806円 (税込 15,990.48円)
11/10迄	360円割引	14,556円 (税込 15,720.48円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

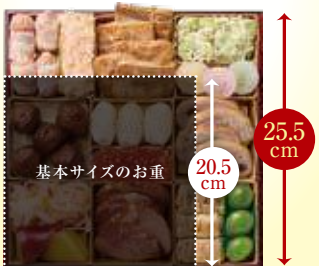
- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。
店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

圧倒的ボリューム!

総重量 **約3.5キロ**
※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八、五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重
サイズ **なんと
約1.55倍**



新登場!

雑煮出汁



申込番号

88

八・五寸
和洋風三段重

板前魂の極笑顔

きわみえがお

5人前

46品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、くるみ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

【一の重】

ベーコンチーズオードブル/4個 帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え/40g ホエー豚の旨煮/5枚 数の子と枝豆のサラダ/50g 三色雪玉餅/3個 黒糖黒酢の国産肉団子/5個 イカの松笠焼き/3個 味付いくら/40g 若鶏ワイン焼き/4枚 彩りマリネ/50g さつまいも甘露煮/2個 国産黒糖焼き豚/4枚 焼湯葉/3個 若桃甘露煮/3個

【二の重】

やわらか福さ焼き/4枚 たたきごぼう/50g ふかひれ風中華くらげ/70g 味付信田巻/4枚 彩り柚子くらげ/40g まぐろ角煮の金胡麻和え/40g 寿高野豆腐/2個 有頭海老の艶煮/5尾 伊達巻/5枚 帆立貝黄金/30g 鶏皮から揚げ/45g 真だら子昆布煮/45g にしんの黒酢南蛮/4個 味付子持イカ/4個

【三の重】

イカの燻製サラダ/65g 田作り/10g 栗甘露煮/3個 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 黒豆/90g 紅白なます/100g 子持昆布山海和え/40g くるみ甘露煮/30g 味付数の子/5本 人参と大葉のカニ団子/5個 にしん昆布巻/4個 白花生/40g チキン三昧/4枚 イカの松前漬(生姜入り)/40g しそ風味の姫れんこん/30g たこの旨煮/4個

【豪華別添品】
雑煮出汁/1袋
祝箸 /5膳



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※雑煮の具材は付きません。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

16,741円がなんと!

(税込 18,080.28円)

16,157円 9/30までの早割価格

(税込 17,449.56円)

送料無料でこの価格!

圧倒的な迫力!
爪付オマール海老が
丸ごと一尾入りました!
大粒照焼帆立など豪華な
海の幸を存分に楽しめる
特大三段重

オマール海老の解体ショー!
動画を見ると食べ方が
わかります。キッチンバサミで
簡単に身を取り出せます。



身が多く詰まっているのは
しっぽとハサミ!頭の部分は、
濃厚なミソがたっぷり。
どこもとっても美味しいです。

申込番号

18

板前魂の龍宮

りゅうぐう

12月11日(木)以降のご注文価格

16,741円
(税込 18,080.28円)

9月30日(火)迄のご注文価格

16,157円
(税込 17,449.56円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	630円割引	16,157円 (税込 17,449.56円)	11/20迄	270円割引	16,491円 (税込 17,810.28円)
10/15迄	540円割引	16,241円 (税込 17,540.28円)	11/30迄	180円割引	16,574円 (税込 17,899.92円)
10/30迄	450円割引	16,324円 (税込 17,629.92円)	12/10迄	90円割引	16,657円 (税込 17,989.56円)
11/10迄	360円割引	16,407円 (税込 17,719.56円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

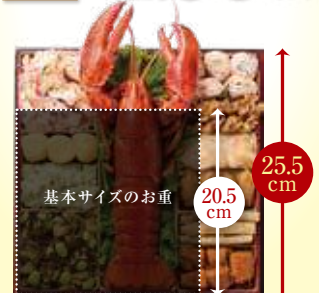
圧倒的ボリューム!

総重量 約**3.7**キロ

※専用箱に入れた状態の重量です。

特大八、五寸重箱は
こんなに
大きいんです!

お重 なんと 約**1.55**倍
サイズ



基本サイズのお重 20.5cm



三の重

二の重

一の重

【一の重】
海鮮ミックスマリネ/80g 爪付オマール海老/1尾 人参と大葉のカニ団子/5個 くるみ甘露煮/25g 海老黄金手まり/3個 帆立ヒモと玉ねぎの柚子和え/40g 数の子と枝豆のサラダ/50g 味付子持イカ/4個 子持昆布山海和え/70g たたきごぼう/45g 真だら子昆布煮/45g

【二の重】
花咲サラダ/40g にしん昆布巻/4個 小鯛西京焼/4個 ホッキ貝海鮮サラダ/40g わかさぎのうす甘煮/30g 有頭海老の艶煮/5尾 イカの松笠焼き/4個 いわしのから揚げ/5個 たこの旨煮/4個 大粒照焼帆立/4個 帆立貝黄金/30g コハダの栗漬/45g 味付数の子/5本 若桃甘露煮/3個 彩り柚子くらげ/50g

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。

八、五寸特大お重に入った

豪華海鮮

おせち



爪付オマール海老の
解体ショー!



QRコードから動画をご覧ください!

申込番号

18

八・五寸
和洋風三段重

板前魂の龍宮

りゅうぐう

5人前

41品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

25.5cm×25.5cm
×5.0cm

重箱材質

紙

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

27,852円がなんと!

(税込 30,080.16円)

26,815円

(税込 28,960.20円)

送料無料でこの価格!

9/30
までの
早割価格

豪華六段重に「ステーキ」
「ローストビーフ」
「福良鮑」など5点の
別添品が付きまして!
幅広い年代で
楽しめるおせちです。

お孫さんや家族がたくさん
集まるから、豪華なおせちを
選びたいという方に。



板前魂大ヒット商品が
さらに進化!!
ボリュームも満点で、
本当にお得です!

申込番号

13

板前魂の六段重

ろくだんじゅう

12月11日(木)以降のご注文価格

27,852円
(税込 30,080.16円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
1,120円割引

26,815円
(税込 28,960.20円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	1,120円割引	26,815円 (税込 28,960.20円)	11/20 金迄	480円割引	27,407円 (税込 29,599.56円)
10/15 四迄	960円割引	26,963円 (税込 29,120.04円)	11/30 日迄	320円割引	27,556円 (税込 29,760.48円)
10/30 四迄	800円割引	27,111円 (税込 29,279.88円)	12/10 四迄	160円割引	27,704円 (税込 29,920.32円)
11/10 日迄	640円割引	27,259円 (税込 29,439.72円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。



ローストビーフ

湯浅醤油豚角煮

牛サーロイン
ローストビーフ
ステーキ

福良鮑

海鮮箱入りおこわ

【一の重】
伊達巻/6枚 若桃甘露煮/2個
寿マロン/1個 きんかん/1個 味
付数の子/6本 一口養老昆布巻
/3個 有頭海老の艶煮/3尾 田
作り/18g 照焼帆立/3個 伊勢
海老のテルミドル/半身 アー
モンドティラミスチョコ/2袋

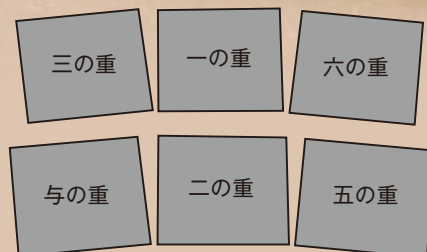
【二の重】
あっさりザーサイ/30g 海老の
チリソース煮/5個 若摘み胡瓜
の柚子マリネ/2本 桃花餅/1個
酢豚/40g にしんチリソース
/55g 国産黒糖焼き豚/5枚 鶏
中華テリーヌ/3枚 ふかひれ風
中華くらげ/30g

【三の重】
ベーコンとほうれん草のキッシュ/1個 三種の
野菜のミートパテ/3枚 カニとハーブのテリーヌ
/2枚 卵のスフレ風/2枚 さつまいも干支/2個
デミグラスハンバーグ/3個 ミートローフ/2枚
花咲サラダ/30g カレー風味チーズチキン/2枚
カスタード花餅(みかん)/2個 焼きとうもろこし
テリーヌ/2枚 焼きつくね串/2本

【六の重】
イカの松前漬(生姜入り)/50g 鱈の旨煮/50g
黒豆/50g しそ風味の矩れんこん/20g 人参と
大葉のカニ団子/2個 渋皮栗甘露煮/1個 きん
とん/80g 真だら子昆布煮/50g イカの柚子味
噌和え/50g かつおのオイル煮/50g 紅白なま
す/55g

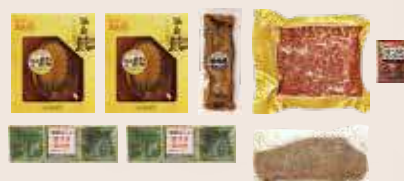
【与の重】
海老バジルマヨ/50g クラッ
カー/1袋 トリュフ ガランティ
ヌ/4枚 にしんマスタード和え
/50g ローズサーモン/1個 豚
タンスモークベッパー/30g
オーロラカスタード/2個 伊勢
海老のテルミドル/半身

【五の重】
いわしのから揚げ/4個 ごぼう
穴子印籠/2枚 にしん昆布巻
/2個 寿高野豆腐/2個 有頭海
老の艶煮/3尾 たたきごぼう
/45g 煮しめしいたけ/3個 た
この旨煮/4個 鮭といくらの石
狩漬/30g くるみ甘露煮/30g
花餅紅梅/1個 国産豚肉ごぼう
巻/3枚 コハダの栗漬け/40g



※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられま
す。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さい
ものがありますが、総重量は100g入っています。

【豪華別添品】
福良鮑/2個
海鮮箱入りおこわ/6個
湯浅醤油豚角煮/200g
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個
牛サーロインローストビーフステーキ/1枚



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合が
ございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確
認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

申込番号

13

和洋中華風

板前魂の六段重

ろくだんじゅう

6人前

67品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、くるみ、
カシューナッツ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは“早い”が“お得”!

利益還元フェア

33,407円がなんと!

(税込 36,079.56円)

32,111円 9/30までの早割価格

(税込 34,679.88円)

送料無料でこの価格!

大ボリューム!
大人数向け七段重おせち
食卓を豪華に
埋め尽くす別添品
もはやおせち超え!

ステーキ・ローストビーフ・
福良鮑・豚角煮
特典山盛り!
凄いおせちができました!



家族でとっても
盛り上がるはず。
凄いおせちが本当に
お買い得です!



申込番号

14

板前魂の七段重

ななだんじゅう

12月11日(木)以降のご注文価格

33,407円
(税込 36,079.56円)

9月30日(火)迄のご注文価格

32,111円
(税込 34,679.88円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	1,400円割引	32,111円 (税込 34,679.88円)	11/20 四迄	600円割引	32,852円 (税込 35,480.16円)
10/15 四迄	1,200円割引	32,296円 (税込 34,879.68円)	11/30 日迄	400円割引	33,037円 (税込 35,679.96円)
10/30 四迄	1,000円割引	32,481円 (税込 35,079.48円)	12/10 四迄	200円割引	33,222円 (税込 35,879.76円)
11/10 日迄	800円割引	32,667円 (税込 35,280.36円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

ローストビーフ

牛サーロイン
ローストビーフ
ステーキ

海鮮箱入り
おこわ

シューマイ・餃子

たちこまき

湯浅醤油豚角煮

福良鮑

【一の重】

海老バジルマヨ/50g クラッカー/1袋 トリュフ ガランティヌ/4枚 にしんマスタード和え/50g ローズサーモン/1個 豚タンズモークベーパー/30g オーロラカスタード/2個 伊勢海老のテルミドール/半身

【二の重】

味付子持イカ/5個 養殖ブリの照焼/3個 たこの旨煮/4個 有頭海老の艶煮/4尾 味付数の子/4本 北海つばわさび/55g 若桃甘露煮/3個 花餅紅梅/1個 帆立から揚げ 山椒風味/3個

【五の重】

伊達巻/3枚 アンデスパークバストラミ/4枚 ホエー豚の旨煮/4枚 砂肝スモーク/25g 数の子と枝豆のサラダ/50g 伊勢海老のテルミドール/半身 アーモンドティラミスチョコ/2袋

【六の重】

あっさりザーサイ/30g 海老のチリソース煮/5個 若摘み胡瓜の柚子マリネ/2本 桃花餅/1個 酢豚/40g にしんチリソース/55g 国産黒糖焼き豚/5枚 鶏中華テリーヌ/3枚 ふかひれ風中華くらげ/30g

【三の重】

たたきごぼう/45g 伊達巻/4枚 田作り/18g 寿高野豆腐/2個 あかにし貝 スモーク風味/3本 三色雪玉餅/3個 鮭といくらの石狩漬/30g 国産豚肉ごぼう巻/3枚 有頭海老の艶煮/3尾 いわしのから揚げ/4個 ごぼう穴子印籠/2枚 味付数の子/3本 きんかん/1個

【与の重】

イカの松前漬(生姜入り)/50g 鰯の旨煮/50g 黒豆/50g しそ風味の姫れんこん/20g 人参と大葉のカニ団子/2個 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 真だら子昆布煮/50g イカの柚子味噌和え/50g かつおのオイル煮/50g 紅白なます/55g

【七の重】

ベーコンとほうれん草のキッシュ/1個 三種の野菜のミートパテ/3枚 カニとハーブのテリーヌ/2枚 卵のスフレ風/2枚 さつまいも干支/2個 デミグラスハンバーグ/3個 ミートローフ/2枚 花咲サラダ/30g カレー風味チーズチキン/2枚 カスタード花餅(みかん)/2個 焼きとうもろこしテリーヌ/2枚 焼きつくね串/2本

【豪華別添品】

福良鮑/2個 海鮮箱入りおこわ/7個 湯浅醤油豚角煮/200g ローストビーフ/100g ローストビーフソース/1個 海老餃子/2個 ヒスイ海老餃子/2個 黒豚シューマイ/4個 海老シューマイ/2個 さくらシューマイ/2個 錦糸シューマイ/2個 たちこまき/7個 牛サーロインローストビーフステーキ/1枚



※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

申込番号

14

和洋中華風
板前魂の七段重

ななだんじゅう

7人前

77品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、カシューナッツ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×5.6cm

重箱材質

白木

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,037円がなんと!

(税込 14,079.96円)

12,518円 9/30までの早割価格

(税込 13,519.44円)

送料無料でこの価格!

お重の中で
圧倒的な存在感!!
ロブスターが入った
和風おせち

さらに今年は肝まで
おいしく食べられる
「福良鮑」と具たくさんの
「海鮮おこわ」ができました。



「ロブスター」×「別添品2点」の
本格的な和風おせちが
このお値段!本当に安い!

申込番号
3

板前魂の天神

12月11日(木)以降のご注文価格
13,037円
(税込 14,079.96円)

早割
560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格

12,518円
(税込 13,519.44円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	12,518円 (税込 13,519.44円)	11/20迄	240円割引	12,815円 (税込 13,840.20円)
10/15迄	480円割引	12,593円 (税込 13,600.44円)	11/30迄	160円割引	12,889円 (税込 13,920.12円)
10/30迄	400円割引	12,667円 (税込 13,680.36円)	12/10迄	80円割引	12,963円 (税込 14,000.04円)
11/10迄	320円割引	12,741円 (税込 13,760.28円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

海鮮箱入りおこわ



ロブスターの
解体ショー!



QRコードから動画をご覧ください!



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お皿や装飾品は付きません。
※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。

【一の重】

彩り柚子くらげ/50g オーロラカスタード/2個 ロブスター/1尾 ふかひれ風中華くらげ/40g 伊達巻/3枚 チキン三昧/3枚 田作り/10g 若桃甘露煮/2個 花餅紅梅/1個 にしんの黒酢南蛮/3個

【二の重】

たこの旨煮/3個 栗甘露煮/2個 くるみ甘露煮/30g 寿高野豆腐/2個 有頭海老の艶煮/3尾 焼きつくね串/3本 照焼帆立/2個 味付数の子/3本 手まり花餅/1個 子持昆布山海和え/30g 味付子持イカ/3個 イカの柚子味噌和え/40g 小鯛西京焼/2個

【三の重】

黒豆/50g 鱈の旨煮/50g 紅白なます/55g 人参と大葉のカニ団子/2個 たたきごぼう/25g 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 真だら子昆布煮/50g 焼湯葉/2個 しそ風味の姫れんこん/20g やわらか福さ焼き/2枚 にしん昆布巻/3個

【豪華別添品】
福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/3個



申込番号

3

和風三段重

板前魂の天神

てんじん

3人前

37品目

冷凍
盛付済

三の重

一の重

二の重

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

7,852円がなんと!

(税込 8,480.16円)

7,463円 9/30までの早割価格

(税込 8,060.04円)

送料無料でこの価格!

少人数で味わう
2人前純和風おせち
お正月を満喫できる
伝統食材を彩りよく
詰め込みました。

今年は新しく板前魂人気の一品「イカの松笠焼き」と「牛すじこんにゃく」が入ってます!!



お客様の声にお応えして
ほぼ全ての品目を「2個以上」
にしました。2人で分けられて
とっても嬉しいね。

申込番号 **1** 板前魂の望

12月11日(木)以降のご注文価格
7,852円
(税込 8,480.16円)

早割
420円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
7,463円
(税込 8,060.04円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	420円割引	7,463円 (税込 8,060.04円)	11/20迄	180円割引	7,685円 (税込 8,299.80円)
10/15迄	360円割引	7,519円 (税込 8,120.52円)	11/30迄	120円割引	7,741円 (税込 8,360.28円)
10/30迄	300円割引	7,574円 (税込 8,179.92円)	12/10迄	60円割引	7,796円 (税込 8,419.68円)
11/10迄	240円割引	7,630円 (税込 8,240.40円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



申込番号

1

和風二段重
板前魂の望 のぞみ

2人前

28品目

冷凍
盛付済

2個セットの申込番号 **54** 板前魂の望 2個セット

2個セットならさらに1個あたり
250円お得!

9月30日(火)迄の早割
840円

2個セット割
500円

合計
1,340円割引

板前魂の望
1個 7,852円
(税込 8,480.16円)
を2個個別に注文した場合
15,704円
(税込 16,960.32円)

9月30日(火)迄のご注文価格

14,463円
(税込 15,620.04円)

同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配送日時を分けることはできません。 ▶詳しくは113ページへ

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

【一の重】
たこの旨煮/3個 若桃甘露煮/2個 にしんの黒酢南蛮/2個 くるみ田作り/15g 味付数の子/2本 イカの松笠焼き/2個 寿高野豆腐/2個 子持昆布山海和え/30g 有頭海老の艶煮/2尾 花餅白梅/1個 花餅紅梅/1個 牛すじこんにゃく/30g 照焼帆立/2個 伊達巻/2枚 小鯛西京焼/2個 国産豚肉ごぼう巻/2枚

【二の重】
黒豆/45g 鰯の旨煮/50g 紅白なます/55g 人参と大葉のカニ団子/2個 たたきごぼう/25g 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 真だら子昆布煮/50g にしん昆布巻/3個 しそ風味の姫れんこん/20g やわらか福さ焼き/2枚 焼湯葉/2個

二の重

一の重

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

10,167円がなんと!

(税込 10,980.36円)

9,713円 9/30までの早割価格

(税込 10,490.04円)

送料無料でこの価格!

伝統食材を
彩りよく詰め込んだ
2人前の純和風おせち
大人気の福良鮑、
海鮮おこわ、さらに
豚角煮も付きました。

別添品は解凍せずに
冷凍庫で保存すると
お正月の後でもおいしく
食べられます。



今年は豚角煮まで
付いて、このお値段!
本当にお得です!

申込番号

9

板前魂の竹

12月11日(木)以降のご注文価格

10,167円

(税込 10,980.36円)

9月30日(火)迄のご注文価格

9,713円

(税込 10,490.04円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	490円割引	9,713円 (税込 10,490.04円)	11/20 金 迄	210円割引	9,972円 (税込 10,769.76円)
10/15 四 迄	420円割引	9,778円 (税込 10,560.24円)	11/30 日 迄	140円割引	10,037円 (税込 10,839.96円)
10/30 四 迄	350円割引	9,843円 (税込 10,630.44円)	12/10 四 迄	70円割引	10,102円 (税込 10,910.16円)
11/10 日 迄	280円割引	9,907円 (税込 10,699.56円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。



海鮮箱入りおこわ

湯浅醤油豚角煮

福良鮑

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。

その他のおしながきは、
前ページの板前魂の望と
共通です。

【豪華別添品】
福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/2個
湯浅醤油豚角煮/200g



申込番号

9

和風二段重

板前魂の竹

たけ

2人前

31品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、
かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア
9,704円がなんと！
(税込 10,480.32円)
9,185円 9/30までの早割価格
(税込 9,919.80円)
送料無料でこの価格！

申込番号

22

きらめき

2個

セット

板前魂の煌

12月11日(木)以降のご注文価格

9,704円

(税込 10,480.32円)

早割

560円割引

9月30日(火)迄のご注文価格

9,185円

(税込 9,919.80円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 火迄	560円割引	9,185円 (税込 9,919.80円)	11/20 木迄	240円割引	9,481円 (税込 10,239.48円)
10/15 水迄	480円割引	9,259円 (税込 9,999.72円)	11/30 日迄	160円割引	9,556円 (税込 10,320.48円)
10/30 木迄	400円割引	9,333円 (税込 10,079.64円)	12/10 水迄	80円割引	9,630円 (税込 10,400.40円)
11/10 月迄	320円割引	9,407円 (税込 10,159.56円)			

利益還元フェア
13,037円がなんと！
(税込 14,079.96円)
12,518円 9/30までの早割価格
(税込 13,519.44円)
送料無料でこの価格！

申込番号

23

板前魂の煌

3個

セット

12月11日(木)以降のご注文価格

13,037円

(税込 14,079.96円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割

560円割引

12,518円

(税込 13,519.44円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	560円割引	12,518円 (税込 13,519.44円)	11/20木迄	240円割引	12,815円 (税込 13,840.20円)
10/15水迄	480円割引	12,593円 (税込 13,600.44円)	11/30日迄	160円割引	12,889円 (税込 13,920.12円)
10/30木迄	400円割引	12,667円 (税込 13,680.36円)	12/10水迄	80円割引	12,963円 (税込 14,000.04円)
11/10月迄	320円割引	12,740円 (税込 13,759.20円)			

『ひとり一重』豪華な和風おせち

自分だけのおせち
美味しさ、ひとりじめ。



3個セットなら
お一人4000円代
このお値段本当に安い!!

利益還元フェア
6,463円がなんと！
(税込 6,980.04円)
6,204円 9/30までの早割価格
(税込 6,700.32円)
送料無料でこの価格！

申込番号

21

板前魂の煌

1個

きらめき

12月11日(木)以降のご注文価格

6,463円

(税込 6,980.04円)

早割

280円割引

9月30日(火)迄のご注文価格

6,204円

(税込 6,700.32円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 火迄	280円割引	6,204円 (税込 6,700.32円)	11/20 木迄	120円割引	6,352円 (税込 6,860.16円)
10/15 水迄	240円割引	6,241円 (税込 6,740.28円)	11/30 日迄	80円割引	6,389円 (税込 6,900.12円)
10/30 木迄	200円割引	6,278円 (税込 6,780.24円)	12/10 水迄	40円割引	6,426円 (税込 6,940.08円)
11/10 月迄	160円割引	6,315円 (税込 6,820.20円)			

— 四人前なら —

2個セットを
2つご注文ください



申込番号 22 2個セット



申込番号 22 2個セット

— 五人前なら —

2個セットと3個セットを
ご注文ください



申込番号 22 2個セット



申込番号 23 3個セット

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

→31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

【おしながき】

伊達巻/2枚 白花生/2粒 栗甘露煮/1個 チキン三昧/1枚 ごぼう穴子印籠/1枚 子持昆布山海和え/30g 紅白なます/30g 味付数の子/1本 一口養老昆布巻/2個 有頭海老の艶煮/1尾 イカの松笠焼き/1個 きんとん/35g たこの旨煮/2個 人参と大葉のカニ団子/1個 照焼帆立/1個 若桃甘露煮/1個 たたきごぼう/3本 花餅紅梅/1個 黒豚ごぼう巻/1個 寿高野豆腐/1個 黒豆/25g 焼きつくね串/1本 鰻の旨煮/30g くるみ田作り/15g

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

購入段数にかかわらず、
それぞれのお重に
蓋をつけて
お届けします。

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.3cm

重箱材質

PS樹脂

和風一段重
板前魂の煌
きらめき

各1人前

24品目

冷凍
盛付済

一人前
おせち

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

13,972円がなんと!

(税込 15,089.76円)

13,389円 9/30までの早割価格

(税込 14,460.12円)

送料無料でこの価格!

日本の食材にこだわった
純国産おせち。
日本の山海の恵みを
存分にご堪能ください。

「純国産おせち」って
探しても、なかなか
見つからないですね。
でも、板前魂にはあります!!



お客様からの要望が多かった
「ブリの照焼」と
「雑煮出汁」が入りました!

申込番号
16

板前魂の大和

12月11日(木)以降のご注文価格
13,972円
(税込 15,089.76円)

早割
630円割引

9月30日(火)迄のご注文価格

13,389円
(税込 14,460.12円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	630円割引	13,389円 (税込 14,460.12円)	11/20 金 迄	270円割引	13,722円 (税込 14,819.76円)
10/15 四 迄	540円割引	13,472円 (税込 14,549.76円)	11/30 日 迄	180円割引	13,806円 (税込 14,910.48円)
10/30 四 迄	450円割引	13,556円 (税込 14,640.48円)	12/10 四 迄	90円割引	13,889円 (税込 15,000.12円)
11/10 日 迄	360円割引	13,638円 (税込 14,729.04円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。



申込番号

16

純国産
和洋風
三段重

板前魂の大和

やまと

3人前

35品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、
小麦、えび

重箱サイズ

19.6cm×19.6cm
×4.3cm

重箱材質

紙

【一の重】

真だこのやわらか煮/3個 味付数の子(大)/2本 若桃甘露煮/3個 煮しめしいたけ/3個 田作り/10g 国産車海老の塩焼き/3尾 養殖ブリの照焼/3個 ざつまいも干支/1個 きんかん/1個 国産真ふぐの昆布和え/50g ピリ辛ホタルイカ/40g

【二の重】

国産伊予柑蒸し鶏/3枚 国産黒糖焼き豚/3枚 国産豚肉ごぼう巻/3枚 栗甘露煮/3個 スモーク帆立/3個 ブリの子旨煮/30g 伊達巻/3枚 わかさぎのうす甘煮/25g 彩りチキン巻/3枚 花餅白梅/1個 花餅紅梅/1個 寿印厚焼き玉子/2個 コハダの栗漬/30g

【三の重】

紅白なます/55g 黒豆/50g 北海つぶわさび/50g 照焼帆立/4個 国産味付いくら/35g たたきごぼう/50g 鰯の旨煮/50g きんとん/35g 白花豆/20g 鮎昆布巻/3個

【豪華別添品】

雑煮出汁/1袋



※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。
※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※雑煮の具材は付きません。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

申込番号 95	7個セット (肉3個・和風2個・中華風2個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 17,630円 (税込 19,040.40円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 700円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	700円割引	16,981円 (税込 18,339.48円)
10/15迄	600円割引	17,074円 (税込 18,439.92円)
10/30迄	500円割引	17,167円 (税込 18,540.36円)
11/10迄	400円割引	17,259円 (税込 18,639.72円)

申込番号 96	8個セット (肉3個・和風3個・中華風2個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 19,676円 (税込 21,250.08円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 770円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	770円割引	18,963円 (税込 20,480.04円)
10/15迄	660円割引	19,056円 (税込 20,590.20円)
10/30迄	550円割引	19,167円 (税込 20,700.36円)
11/10迄	440円割引	19,268円 (税込 20,809.44円)

申込番号 97	9個セット (肉3個・和風3個・中華風3個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 21,685円 (税込 23,419.80円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 840円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	840円割引	20,907円 (税込 22,579.56円)
10/15迄	720円割引	21,019円 (税込 22,700.52円)
10/30迄	600円割引	21,130円 (税込 22,820.40円)
11/10迄	480円割引	21,241円 (税込 22,940.28円)

申込番号 98	10個セット (肉4個・和風3個・中華風3個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 23,611円 (税込 25,499.88円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 980円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	980円割引	22,704円 (税込 24,520.32円)
10/15迄	840円割引	22,833円 (税込 24,659.64円)
10/30迄	700円割引	22,963円 (税込 24,800.04円)
11/10迄	560円割引	23,093円 (税込 24,940.44円)

申込番号 99	12個セット (肉4個・和風4個・中華風4個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 27,222円 (税込 29,399.76円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 1,120円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	1,120円割引	26,185円 (税込 28,279.80円)
10/15迄	960円割引	26,333円 (税込 28,439.64円)
10/30迄	800円割引	26,482円 (税込 28,600.56円)
11/10迄	640円割引	26,630円 (税込 28,760.40円)

ご注文方法		① カタログ裏面の申込用紙に記入。
ご注文方法について詳しくは		② 店舗レジへ提出、ご精算。
➡31ページ		③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。 店舗への来店不要!
		④ 解凍してお召し上がりください。

特定原材料	肉:卵・乳成分、小麦、えび 和風:卵・乳成分、小麦、えび 中華風:卵・乳成分、小麦、えび、カシューナッツ
重箱サイズ	14.5cm×14.5cm×4.5cm
重箱材質	PS樹脂

今年のおせちは
“早い”が“お得”!

申込番号 89	2個セット (和風2個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 7,083円 (税込 7,649.64円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 280円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	280円割引	6,824円 (税込 7,369.92円)
10/15迄	240円割引	6,861円 (税込 7,409.88円)
10/30迄	200円割引	6,898円 (税込 7,449.84円)
11/10迄	160円割引	6,935円 (税込 7,489.80円)

申込番号 90	3個セット (和風3個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 8,935円 (税込 9,649.80円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 420円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	420円割引	8,546円 (税込 9,229.68円)
10/15迄	360円割引	8,602円 (税込 9,290.16円)
10/30迄	300円割引	8,657円 (税込 9,349.56円)
11/10迄	240円割引	8,713円 (税込 9,410.04円)

申込番号 91	3個セット (肉1個・和風1個・中華風1個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 8,935円 (税込 9,649.80円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 420円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	420円割引	8,546円 (税込 9,229.68円)
10/15迄	360円割引	8,602円 (税込 9,290.16円)
10/30迄	300円割引	8,657円 (税込 9,349.56円)
11/10迄	240円割引	8,713円 (税込 9,410.04円)

申込番号 92	4個セット (肉2個・和風1個・中華風1個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 11,296円 (税込 12,199.68円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 560円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	10,778円 (税込 11,640.24円)
10/15迄	480円割引	10,852円 (税込 11,720.16円)
10/30迄	400円割引	10,926円 (税込 11,800.08円)
11/10迄	320円割引	11,000円 (税込 11,880.00円)

申込番号 93	5個セット (肉2個・和風2個・中華風1個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 13,426円 (税込 14,500.08円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 560円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	12,907円 (税込 13,939.56円)
10/15迄	480円割引	12,981円 (税込 14,019.88円)
10/30迄	400円割引	13,056円 (税込 14,100.48円)
11/10迄	320円割引	13,130円 (税込 14,180.40円)

申込番号 94	6個セット (肉2個・和風2個・中華風2個)	12月11日(木)以降の ご注文価格 15,556円 (税込 16,800.48円)
9月30日(火)迄のご注文価格		
早割 560円割引		
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	15,037円 (税込 16,239.96円)
10/15迄	480円割引	15,111円 (税込 16,319.88円)
10/30迄	400円割引	15,185円 (税込 16,399.80円)
11/10迄	320円割引	15,259円 (税込 16,479.72円)

各0.7人前 ミニ一段重
冷凍 盛付済 板前魂の小桜パーティーおせち



和風の重 16品目
黒豆/5g 若桃甘露煮/1個 栗甘露煮/1個 小鯛西京焼/1個 たたきごぼう/2本 紅白なます/25g 味付子持イカ/1個 たこの旨煮/1個 伊達巻/1枚 有頭海老の艶煮/1尾 味付数の子/1個 寿高野豆腐/1個 一口養老昆布巻/1個 やわらか福さ焼き/1枚 手まり花餅/1個 照焼帆立/1個

肉の重 15品目
桜島どりマリネ/25g 伊達巻/1枚 有頭海老の艶煮/1尾 黒豆/5g 栗甘露煮/1個 若桃甘露煮/1個 味付子持イカ/1個 たこの旨煮/1個 ホー豚の旨煮/1枚 合鴨コース/1枚 ミートローフ/1枚 トリュフ ガランティヌ/1枚 豚タン炭火焼/20g チキン三昧/1枚 焼きつくね串/1本

中華風の重 15品目
鶏中華テリーヌ/1枚 国産黒糖焼き豚/1枚 合鴨コース/1枚 桃花餅/1個 若摘み胡瓜の柚子マリネ/1本 黒糖黒酢の国産肉団子/1個 海老のチリソース煮/1個 あっさりザーサイ/25g 伊達巻/1枚 有頭海老の艶煮/1尾 若桃甘露煮/1個 栗甘露煮/1個 黒豆/5g 味付子持イカ/1個 たこの旨煮/1個

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。
※お水や装飾品は付きません。

0.7人前の
ミニ
おせち

一人ひとつ、みんなで楽しむパーティーおせち
選べる11通りの組み合わせ

個数が
多くなるほど
1個あたりの価格が
お安くなります

申込番号	個数	価格	1個あたりの価格	おせちの組み合わせ									
89	2	7,083円 (税込 7,649.64円)	3,542円 (税込 3,824.82円)	和	和								
90	3	8,935円 (税込 9,649.80円)	2,978円 (税込 3,216.60円)	和	和	和							
91	3	8,935円 (税込 9,649.80円)	2,978円 (税込 3,216.60円)	肉	和	中							
92	4	11,296円 (税込 12,199.68円)	2,824円 (税込 3,049.92円)	肉	肉	和	中						
93	5	13,426円 (税込 14,500.08円)	2,685円 (税込 2,900.02円)	肉	肉	和	和	中					
94	6	15,556円 (税込 16,800.48円)	2,593円 (税込 2,800.08円)	肉	肉	和	和	中	中				
95	7	17,630円 (税込 19,040.40円)	2,519円 (税込 2,720.06円)	肉	肉	肉	和	和	中	中			
96	8	19,676円 (税込 21,250.08円)	2,460円 (税込 2,656.26円)	肉	肉	肉	和	和	和	中	中		
97	9	21,685円 (税込 23,419.80円)	2,409円 (税込 2,602.20円)	肉	肉	肉	和	和	和	中	中	中	
98	10	23,611円 (税込 25,499.88円)	2,361円 (税込 2,549.99円)	肉	肉	肉	肉	和	和	和	中	中	中
99	12	27,222円 (税込 29,399.76円)	2,269円 (税込 2,449.98円)	肉	肉	肉	肉	和	和	和	和	中	中

和風2個セット、和風3個セットは昨年の板前魂の小桜と同じ商品です

利益
還元フェア

6,833円がなんと！
(税込 7,379.64 円)

6,574円
(税込 7,099.92円)

9/30
までの
早割価格

送料無料でこの価格！

申込番号 31 和洋風一段重
板前魂のやわらかおせち一段重

1人前 16品目 冷凍盛付済

12月11日(木)以降のご注文価格
6,833円
(税込 7,379.64円)

特定原材料 卵、乳成分、小麦、えび、かに

重箱サイズ 19.6cm×19.6cm×4.3cm 重箱材質 紙

早割
280円割引

9月30日(火)迄のご注文価格
6,574円
(税込 7,099.92円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	280円割引	6,574円 (税込 7,099.92円)	11/20迄迄	120円割引	6,722円 (税込 7,259.76円)
10/15迄迄	240円割引	6,611円 (税込 7,139.88円)	11/30迄迄	80円割引	6,759円 (税込 7,299.72円)
10/30迄迄	200円割引	6,648円 (税込 7,179.84円)	12/10迄迄	40円割引	6,796円 (税込 7,339.68円)
11/10迄迄	160円割引	6,685円 (税込 7,219.80円)			



安心
ポイント

- スプーンで簡単につぶせます
 - 食べてもむせにくいやわらかさ
- ※嚥下困難がある方は、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。



歯ぐきでつぶせる「介護食おせち」

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

今年のおせちは“早い”が“お得”!



やわらかおせちは
スプーンで簡単に
つぶせます

板前魂のやわらかおせち

美味しさそのまま、歯ぐきでつぶせるやわらかさ

家族と一緒に味わう介護食おせち!!

介護を必要とするおじいちゃんおばあちゃんにとって、「食べること」は一番のたのしみです。家族が集まるお正月で、幸せな気分を盛り上げてくれるのはやはり、「おせち料理」です。おせち料理の中には硬い食材もあります。誤って気管に入る誤嚥(ごえん)の心配もありますからあきらめていた方も、多いのではないのでしょうか？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)・嚥下力(ごっくん)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!美しさと美味しさを、ぜひおたのしみください。



やわらかおせち 一の重 おしながき



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ビーマンビュレを練り込んだムースのテリーヌです。



ぎんとん

なめらかな舌触りのさつまいもを使用し、やさしい味わいに仕上げた一品です。



卵のスフレ風

すり身と卵を使い、スフレのような食感に仕上げました。ふんわりとした甘さをご堪能ください。



しいたけ煮

しいたけをペーストにし、やわらかい魚肉すり身と合わせてしいたけの形に仕上げた風味豊かな一品です。



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。



黒豆

国産の黒豆をふっくら甘く炊き上げました。おせち定番の一品です。



海老味付高野

高野豆腐と海老を組み合わせて、天然だしの上品な味付けで旨みを引き出しました。



赤魚の白照焼

良質のやわらかい赤魚に白醤油や本みりんを染み込ませて焼き上げました。



鮭といくらの石狩漬

塩麹に漬けて甘みや旨みを引き出し、サーモントラウトにいくらを加えた一品です。



胡麻豆腐

練り胡麻を使用し、濃厚な胡麻の香りを風味豊かに仕上げました。



そふとかまぼこ(白)
そふとかまぼこ(紅)

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。



やわらかさつまいも
オレンジ風味

さつまいものやさしい甘さにほんのり香るオレンジが爽やかな一品です。



オーロラカスタード

一口サイズのやわ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。



やわらかごぼう

繊維質が多いごぼうをペーストにし、でん粉などでごぼうの形に仕立てなおし、やわかく仕上げました。



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。



やわらかおせち
特製の蓋で
お届けします。

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)
カニとハーブのテリーヌ/1枚	31.0	1.2	2.7	0.6	0.2
ぎんとん/35g	81.0	0.8	0.1	18.7	0.0
卵のスフレ風/2枚	43.0	2.0	1.4	5.4	0.2
しいたけ煮/1個	15.0	1.2	0.5	2.2	0.2
昆布と鮭のやわらか巻/1個	16.0	7.4	1.5	0.6	0.1
黒豆/25g	60.0	2.0	0.9	11.0	0.1
海老味付高野/2個	24.0	1.5	1.5	1.0	0.2
赤魚の白照焼/2個	24.0	3.8	0.8	0.6	0.1
鮭といくらの石狩漬/50g	109.0	8.7	5.6	5.1	1.2

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)
胡麻豆腐/1個	35.0	0.8	1.8	4.4	0.1
そふとかまぼこ(白)/2枚	53.0	1.6	4.6	1.2	0.2
そふとかまぼこ(紅)/2枚	52.0	1.4	4.6	1.0	0.2
やわらかさつまいもオレンジ風味/2枚	51.0	0.8	2.4	6.4	0.1
オーロラカスタード/2個	46.0	0.1	1.2	9.0	0.0
やわらかごぼう/1本	6.0	0.6	0.1	0.9	0.1
えびの艶煮かまぼこ/2個	57.0	3.8	2.8	3.7	0.7
合計	703.0	37.7	32.5	71.8	3.7

栄養成分表示 1食(382.2g)あたり カロリー: 703kcal/食塩相当量: 3.7g

利益還元フェア 12,852円がなんと!
(税込 13,880.16円)
12,333円 9/30までの早割価格
(税込 13,319.64円)
送料無料でこの価格!

3人前	42品目	冷凍盛付済
特定原材料	卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ	
重箱サイズ	一の重(やわらか): 19.6cm×19.6cm×4.3cm 二の重、三の重: 20.5cm×20.5cm×4.3cm	
重箱材質	一の重(やわらか): 紙 二の重、三の重: PS樹脂	

申込番号 33 和洋風三段重
板前魂のやわらかおせち三段重
12月11日(木)以降のご注文価格
12,852円
(税込 13,880.16円)

9月30日(火)迄のご注文価格
早割 560円割引
12,333円
(税込 13,319.64円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	12,333円 (税込 13,319.64円)	11/20迄	240円割引	12,630円 (税込 13,640.40円)
10/15迄	480円割引	12,407円 (税込 13,399.56円)	11/30迄	160円割引	12,704円 (税込 13,720.32円)
10/30迄	400円割引	12,481円 (税込 13,479.48円)	12/10迄	80円割引	12,778円 (税込 13,800.24円)
11/10迄	320円割引	12,556円 (税込 13,560.48円)			

利益還元フェア 9,796円がなんと!
(税込 10,579.68円)
9,278円 9/30までの早割価格
(税込 10,020.24円)
送料無料でこの価格!

2人前	38品目	冷凍盛付済
特定原材料	卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ	
重箱サイズ	一の重(やわらか): 19.6cm×19.6cm×4.3cm 二の重: 20.5cm×20.5cm×4.3cm	
重箱材質	一の重(やわらか): 紙 二の重: PS樹脂	

申込番号 32 和洋風二段重
板前魂のやわらかおせち二段重
12月11日(木)以降のご注文価格
9,796円
(税込 10,579.68円)

9月30日(火)迄のご注文価格
早割 560円割引
9,278円
(税込 10,020.24円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	560円割引	9,278円 (税込 10,020.24円)	11/20迄	240円割引	9,574円 (税込 10,339.92円)
10/15迄	480円割引	9,352円 (税込 10,100.16円)	11/30迄	160円割引	9,648円 (税込 10,419.84円)
10/30迄	400円割引	9,426円 (税込 10,180.08円)	12/10迄	80円割引	9,722円 (税込 10,499.76円)
11/10迄	320円割引	9,500円 (税込 10,260.00円)			



通常和風おせち

二段重、三段重は
通常和風おせちもついてますよ!

このお重がやわらかおせちです

通常和風おせち

やわらかおせち
三段重

やわらかおせち
【一の重】は
共通です。

おしながき、栄養成分
などの詳しい内容につ
きましては、105ペー
ジをご覧ください。

やわらかおせち【二の重】【三の重】は通常おせちです。

【二の重】

たこの旨煮/3個 若桃甘露煮/2個 にしんの黒酢南蛮/2個 くるみ田作り/15g 味付数の子/2本 国産豚肉ごぼう巻/2枚 寿高野豆腐/2個 子持昆布山海和え/30g 有頭海老の艶煮/2尾 花餅白梅/1個 花餅紅梅/1個 チキン三昧/2枚 照焼帆立/2個 伊達巻/2枚 小鯛西京焼/2個 牛すじこんにゃく/30g

【三の重】

黒豆/45g 鰯の旨煮/50g 紅白なます/55g 人参と大葉のカニ団子/2個 たたきごぼう/25g 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g 真だらし昆布煮/50g にしん昆布巻/3個 しそ風味の姫れんこん/20g やわらか福さ焼き/2枚 焼湯葉/2個

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合があります。

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

➡31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

美味しさそのまま、歯ぐきでつぶせるやわらかさ

板前魂のやわらかおせち

やわらかおせちは
スプーンで簡単に
つぶせます

通常和風おせち

このお重がやわらかおせちです

やわらかおせち【二の重】は通常おせちです。

【二の重】

伊達巻/2枚 白花生/2粒 栗甘露煮/1個 チキン三昧/1枚 ごぼう穴子印籠/1枚 子持昆布山海和え/30g 紅白なます/30g 味付数の子/1本 一口養老昆布巻/2個 有頭海老の艶煮/1尾 イカの松笠焼き/1個 きんとん/35g たこの旨煮/2個 人参と大葉のカニ団子/1個 照焼帆立/1個 若桃甘露煮/1個 たたきごぼう/3本 花餅紅梅/1個 黒豚ごぼう巻/1個 寿高野豆腐/1個 黒豆/25g 焼きつくね串/1本 鰯の旨煮/30g くるみ田作り/15g

やわらかおせち
二段重

やわらかおせち【一の重】は共通です。

おしながき、栄養成分などの詳しい内容につ
きましては、105ページをご覧くださいね。

合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

申込番号 **37** 5人前 40品目 送料無料 冷凍盛付済

八.五寸和洋中華風三段重
板前魂の飛翔 **2個セット**

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、くるみ、カシューナッツ
重箱サイズ：25.5cm×25.5cm×5.0cm
重箱材質：紙

9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の飛翔
1個 14,333円 (税込 15,479.64円)
を2個個別に注文した場合 **28,666円** が **27,166円** (税込 29,339.28円)

9月30日(火)迄のご注文価格



注文日	個別に2個注文した場合	① 早割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	28,666円 (税込 30,959.28円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	27,166円 (税込 29,339.28円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	27,315円 (税込 29,500.20円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	27,463円 (税込 29,660.04円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	27,611円 (税込 29,819.88円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	27,759円 (税込 29,979.72円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	27,907円 (税込 30,139.56円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	28,055円 (税込 30,299.40円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	28,203円 (税込 30,459.24円)

申込番号 **29** 2~3人前 28品目 送料無料 冷凍盛付済

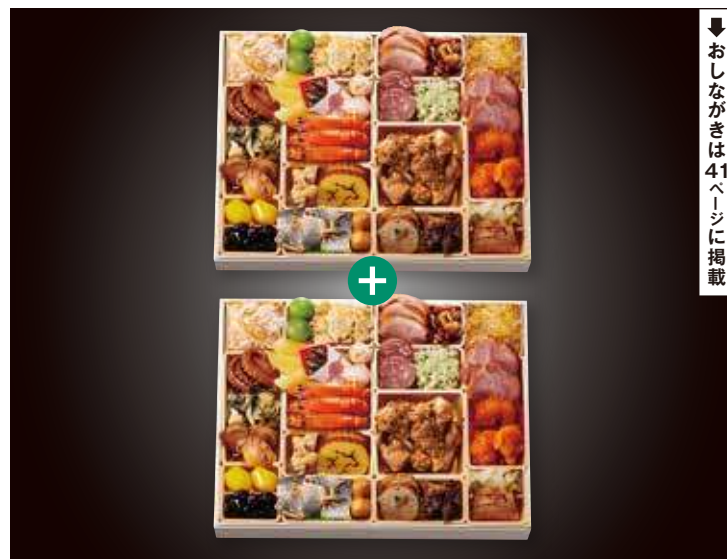
九.八寸和洋中華風一段重
板前魂のおつまみおせち **2個セット**

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ、カシューナッツ
重箱サイズ：26.0cm×33.8cm×5.0cm
重箱材質：紙

9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂のおつまみおせち
1個 9,704円 (税込 10,480.32円)
を2個個別に注文した場合 **19,408円** が **17,907円** (税込 19,339.56円)

9月30日(火)迄のご注文価格



注文日	個別に2個注文した場合	① 早割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	19,408円 (税込 20,960.64円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	17,907円 (税込 19,339.56円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	18,055円 (税込 19,499.40円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	18,203円 (税込 19,659.24円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	18,351円 (税込 19,819.08円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	18,500円 (税込 19,980.00円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	18,648円 (税込 20,139.84円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	18,796円 (税込 20,299.68円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	18,944円 (税込 20,459.52円)

同じおせちを2個注文するなら **2個セットがお得!**

2個セット商品は、同じおせちを2個注文するよりも**500円割引**になり、大変お得になります。

2個セットは**500円お得!**

白箱に入ったおせち2個を、大箱1つにまとめてお届けします

1つの大箱にまとめてお届けするため、配送先や配送日時を分けることはできません。

お客様にアンケートしました! 2個セットはこのようなシーンでご購入いただいています

1つは自宅用、もう1つは大切な人へおせちをプレゼント

お世話になっている方へお礼を兼ねたい

近くに住んでいる息子夫婦・孫にプレゼントしたい

大人数で集まるときにおせちをたくさん食べたい

息子家族4人が来る

育ち盛りの子供がいる

家族みんなおせちが大好きでいっぱい食べる

社員さんへの福利厚生として

福利厚生として喜ばれるものにしたい

忘年会や新年会の代わりにプレゼント

会社へ届けて社員のみんなで分けて持ち帰れる

宅配便

申込番号 **50** 3人前 36品目 送料無料 冷凍盛付済

和洋風三段重
はなご
板前魂の花籠 **2個セット**

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ
重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.3cm
重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂の花籠
1個 9,333円 (税込 10,079.64円)
を2個個別に注文した場合 **18,666円** が **17,166円** (税込 18,539.28円)

9月30日(火)迄のご注文価格



注文日	個別に2個注文した場合	① 早割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	18,666円 (税込 20,159.28円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	17,166円 (税込 18,539.28円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	17,315円 (税込 18,700.20円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	17,463円 (税込 18,860.04円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	17,611円 (税込 19,019.88円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	17,759円 (税込 19,179.72円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	17,907円 (税込 19,339.56円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	18,055円 (税込 19,499.40円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	18,203円 (税込 19,659.24円)

利益還元フェアでお得! 2個セットは、**2つの割引**が適用されるので

お得にお買い物ができます!

① 早割

② 2個セット割

送料無料

申込番号

63

3人前

34品目

送料無料

冷凍盛付済

和洋風三段重

はつゆめ

板前魂の初夢

2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.5cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

2個セット割

合計

1,120円

500円

1,620円割引

板前魂の初夢

1個 11,556円
(税込 12,480.48円)

を2個個別に注文した場合

23,112円が

21,661円

(税込 23,339.88円)

9月30日(火)迄のご注文価格

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	23,112円 (税込 24,960.96円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	21,611円 (税込 23,339.88円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	21,759円 (税込 23,499.72円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	21,907円 (税込 23,659.56円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	22,055円 (税込 23,819.40円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	22,203円 (税込 23,979.24円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	22,351円 (税込 24,139.08円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	22,500円 (税込 24,300.00円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	22,648円 (税込 24,459.84円)



申込番号

82

3人前

30品目

送料無料

冷凍盛付済

和洋風三段重

にくざんまい

板前魂の肉三味おせち

2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、くるみ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.5cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

2個セット割

合計

980円

500円

1,480円割引

板前魂の肉三味おせち

1個 13,870円
(税込 14,979.60円)

を2個個別に注文した場合

27,740円が

26,370円

(税込 28,479.60円)

9月30日(火)迄のご注文価格

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	27,740円 (税込 29,959.20円)	980円割引	500円割引	1,480円割引	26,370円 (税込 28,479.60円)
10/15 水 迄		840円割引		1,340円割引	26,500円 (税込 28,620.00円)
10/30 木 迄		700円割引		1,200円割引	26,629円 (税込 28,759.32円)
11/10 月 迄		560円割引		1,060円割引	26,759円 (税込 28,899.72円)
11/20 木 迄		420円割引		920円割引	26,889円 (税込 29,040.12円)
11/30 日 迄		280円割引		780円割引	27,018円 (税込 29,179.44円)
12/10 水 迄		140円割引		640円割引	27,148円 (税込 29,319.84円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	27,277円 (税込 29,459.16円)



申込番号

64

3人前

40品目

送料無料

冷凍盛付済

和洋風三段重

みやび

板前魂の雅

2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.3cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

2個セット割

合計

1,120円

500円

1,620円割引

板前魂の雅

1個 13,037円
(税込 14,079.96円)

を2個個別に注文した場合

26,074円が

24,574円

(税込 26,539.92円)

9月30日(火)迄のご注文価格

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	26,074円 (税込 28,159.92円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	24,574円 (税込 26,539.92円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	24,722円 (税込 26,699.76円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	24,870円 (税込 26,859.60円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	25,018円 (税込 27,019.44円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	25,167円 (税込 27,180.36円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	25,315円 (税込 27,340.20円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	25,463円 (税込 27,500.04円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	25,611円 (税込 27,659.88円)



申込番号

73

3人前

28品目

送料無料

冷凍盛付済

和中華風三段重

しゆくじゅ

板前魂の祝寿

2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ、カシューナッツ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.3cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

2個セット割

合計

1,120円

500円

1,620円割引

板前魂の祝寿

1個 9,796円
(税込 10,579.68円)

を2個個別に注文した場合

19,592円が

18,092円

(税込 19,539.36円)

9月30日(火)迄のご注文価格

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	19,592円 (税込 21,159.36円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	18,092円 (税込 19,539.36円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	18,241円 (税込 19,700.28円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	18,389円 (税込 19,860.12円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	18,537円 (税込 20,019.96円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	18,685円 (税込 20,179.80円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	18,833円 (税込 20,339.64円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	18,981円 (税込 20,499.48円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	19,129円 (税込 20,659.32円)



利益還元フェア

お得!

2個セットは、2つの割引が適用されるので

お得にお買い物ができます!

① 早 割

② 2個セット割

送料無料

申込番号

77

2人前

28品目

送料無料

冷凍盛付済

和洋風二段重

板前魂の瑠璃 2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.5cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

980円

+

2個セット割

500円

=

合計

1,480円割引

板前魂の瑠璃

1個 8,870円

(税込 9,579.60円)

9月30日(火)迄のご注文価格

を2個個別に注文した場合

17,740円が

16,370円

(税込 17,679.60円)

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	17,740円 (税込 19,159.20円)	980円割引	500円割引	1,480円割引	16,370円 (税込 17,679.60円)
10/15 水 迄		840円割引		1,340円割引	16,500円 (税込 17,820.00円)
10/30 木 迄		700円割引		1,200円割引	16,629円 (税込 17,959.32円)
11/10 月 迄		560円割引		1,060円割引	16,759円 (税込 18,099.72円)
11/20 木 迄		420円割引		920円割引	16,889円 (税込 18,240.12円)
11/30 日 迄		280円割引		780円割引	17,018円 (税込 18,379.44円)
12/10 水 迄		140円割引		640円割引	17,148円 (税込 18,519.84円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	17,277円 (税込 18,659.16円)



申込番号

52

3人前

39品目

送料無料

冷凍盛付済

和洋風三段重

板前魂の松 2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.3cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

1,120円

+

2個セット割

500円

=

合計

1,620円割引

板前魂の松

1個 12,111円

(税込 13,079.88円)

9月30日(火)迄のご注文価格

を2個個別に注文した場合

24,222円が

22,722円

(税込 24,539.76円)

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	24,222円 (税込 26,159.76円)	1,120円割引	500円割引	1,620円割引	22,722円 (税込 24,539.76円)
10/15 水 迄		960円割引		1,460円割引	22,870円 (税込 24,699.60円)
10/30 木 迄		800円割引		1,300円割引	23,018円 (税込 24,859.44円)
11/10 月 迄		640円割引		1,140円割引	23,167円 (税込 25,020.36円)
11/20 木 迄		480円割引		980円割引	23,315円 (税込 25,180.20円)
11/30 日 迄		320円割引		820円割引	23,463円 (税込 25,340.04円)
12/10 水 迄		160円割引		660円割引	23,611円 (税込 25,499.88円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	23,759円 (税込 25,659.72円)



申込番号

79

2人前

24品目

送料無料

冷凍盛付済

和中華風二段重

板前魂の八宝 2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、カシューナッツ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.5cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

840円

+

2個セット割

500円

=

合計

1,340円割引

板前魂の八宝

1個 8,130円

(税込 8,780.40円)

9月30日(火)迄のご注文価格

を2個個別に注文した場合

16,260円が

15,019円

(税込 16,220.52円)

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	16,260円 (税込 17,560.80円)	840円割引	500円割引	1,340円割引	15,019円 (税込 16,220.52円)
10/15 水 迄		720円割引		1,220円割引	15,129円 (税込 16,339.32円)
10/30 木 迄		600円割引		1,100円割引	15,241円 (税込 16,460.28円)
11/10 月 迄		480円割引		980円割引	15,351円 (税込 16,579.08円)
11/20 木 迄		360円割引		860円割引	15,463円 (税込 16,700.04円)
11/30 日 迄		240円割引		740円割引	15,574円 (税込 16,819.92円)
12/10 水 迄		120円割引		620円割引	15,685円 (税込 16,939.80円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	15,796円 (税込 17,059.68円)



申込番号

54

2人前

28品目

送料無料

冷凍盛付済

和風二段重

板前魂の望 2個セット

特定原材料：卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ：20.5cm×20.5cm×4.3cm

重箱材質：PS樹脂

9月30日(火)迄の早割

840円

+

2個セット割

500円

=

合計

1,340円割引

板前魂の望

1個 7,852円

(税込 8,480.16円)

9月30日(火)迄のご注文価格

を2個個別に注文した場合

15,704円が

14,463円

(税込 15,620.04円)

注文日	個別に2個注文した場合	① 早 割	② 2個セット割	①+② 割引合計	ご注文価格
9/30 火 迄	15,704円 (税込 16,960.32円)	840円割引	500円割引	1,340円割引	14,463円 (税込 15,620.04円)
10/15 水 迄		720円割引		1,220円割引	14,574円 (税込 15,739.92円)
10/30 木 迄		600円割引		1,100円割引	14,685円 (税込 15,859.80円)
11/10 月 迄		480円割引		980円割引	14,796円 (税込 15,979.68円)
11/20 木 迄		360円割引		860円割引	14,907円 (税込 16,099.56円)
11/30 日 迄		240円割引		740円割引	15,018円 (税込 16,219.44円)
12/10 水 迄		120円割引		620円割引	15,129円 (税込 16,339.32円)
12/11 木 以降		×(なし)		500円割引	15,241円 (税込 16,460.28円)



利益還元フェア

でお得!

2個セットは、2つの割引が適用されるので

お得にお買い物ができます!

① 早 割

② 2個セット割

送料無料

利益還元フェア

18,500円がなんと!

(税込 19,980.00円)

17,917円 9/30までの早割価格

(税込 19,350.36円)

送料無料でこの価格!

売れて
ます!

超特大
和洋おせち
2段重

今なら
お得!

板前魂は「年越しそば」だけじゃない!
ローストビーフ・豚角煮・海鮮おこわ
さらに! 福良鮑までついてこの価格!
本当に安い!

お孫さんや家族がたくさん
集まるから、豪華なおせちを
選びたいという方に。



お客様の声を聞いて
さらに味・質・ボリューム・
値段に、こだわりました!!

申込番号
80

板前魂の七福神ジャパン

12月11日(木)以降のご注文価格
18,500円
(税込 19,980.00円)

早割
630円割引

9月30日(火)迄のご注文価格

17,917円
(税込 19,350.36円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	630円割引	17,917円 (税込 19,350.36円)	11/20 金迄	270円割引	18,250円 (税込 19,710.00円)
10/15 四迄	540円割引	18,000円 (税込 19,440.00円)	11/30 日迄	180円割引	18,333円 (税込 19,799.64円)
10/30 四迄	450円割引	18,083円 (税込 19,529.64円)	12/10 四迄	90円割引	18,417円 (税込 19,890.36円)
11/10 日迄	360円割引	18,167円 (税込 19,620.36円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- 1 カタログ裏面の申込用紙に記入。
- 2 店舗レジへ提出、ご精算。
- 3 ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- 4 解凍してお召し上がりください。

お重のサイズ
**九・八寸の
超特大重**



海鮮箱入りおこわ

湯浅醤油豚角煮

ローストビーフ

二の重

一の重

※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

【一の重】

紅白なます/55g 伊達巻/4枚 にしん昆布巻/3個 国産豚肉ごぼう巻/3枚 人參と大葉のカニ団子/3個 渋皮栗甘露煮/1個 きんとん/80g チキン三昧/4枚 子持昆布山海老/50g 有頭海老の鮑煮/4尾 味付子持イカ/5個 照焼帆立/4個 小鯛西京焼/4個 寿高野豆腐/2個 田作り/5本 オーロラカスタード/2個 味付数の子/4本 しそ風味の姫れんこん/20g やわらか福さ焼き/2枚 黒豆/50g きんかん/1個 イカの柚子味噌和え/50g 若桃甘露煮/2個 花餅紅梅/1個 たこの旨煮/4個 鰯の旨煮/50g

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※加熱や調理が必要な品目がございます。詳しくは商品パッケージや、おせちに同梱している説明書をご確認ください。※付け合わせの野菜等は付きません。※湯浅醤油豚角煮に玉子、野菜は付きません。※蕎麦の具材は付きません。

福良鮑

【二の重】

ふかひれ風中華くらげ/40g 若摘み胡瓜の柚子マリネ/2本 桜島どりマリネ/50g 海老バジルマヨ/50g カニとハーブのテリーヌ/2枚 ベーコンチーズオードブル/2個 黒糖黒酢の国産肉団子/3個 国産黒糖焼き豚/4枚 デミグラスハンバーグ/3個 鶏中華テリーヌ/4枚 ミートローフ/4枚 チーズ入り花の焼きかまぼこ/2個 卵のスフレ風/2枚 海老のチリソース煮/3個 若鶏ワイン焼き/4枚 カレー風味チーズチキン/2枚 アーモンドティラミスチョコ/2袋 酢豚/60g 彩りマリネ/50g 数の子と枝豆のサラダ/50g 海老市松チーズ/2枚 焼きとうもろこしテリーヌ/2枚 さつまいも甘露煮/2個

【豪華別添品】

喜泉蕎麦(きせんそば)/2袋
めんつゆ/4袋
福良鮑/1個
海鮮箱入りおこわ/4個
湯浅醤油豚角煮/200g
ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個
祝箸/5膳



申込番号

80

板前魂の七福神ジャパン

九・八寸和洋中華風二段重

しちふくじん

超特大二段重
和洋中華風おせち

4~5人前

54品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、そば、カシューナッツ

重箱サイズ

26.0cm×33.8cm
×5.0cm

重箱材質

紙

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

利益還元フェア

9,704円がなんと!

(税込 10,480.32円)

9,185円 9/30までの早割価格

(税込 9,919.80円)

送料無料でこの価格!

昨年、大爆発!
大ブレイク!
生産しても追いつかず
一時ご注文を
ストップしたほどの
大人気商品!

吞みながら、つまみながら
過ごす大人のお正月
盛り付けてあるから、
解凍するだけで楽ちん。



お客様の声を聞いて
さらに進化しました!
お肉食材が増え、箸休めも入って
ずっと食べ吞みできちゃいます。

申込番号
28

板前魂のおつまみおせち

12月11日(木)以降のご注文価格
9,704円
(税込 10,480.32円)

9月30日(火)迄のご注文価格

早割
560円割引

9,185円
(税込 9,919.80円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四迄	560円割引	9,185円 (税込 9,919.80円)	11/20 金迄	240円割引	9,482円 (税込 10,240.56円)
10/15 四迄	480円割引	9,259円 (税込 9,999.72円)	11/30 日迄	160円割引	9,556円 (税込 10,320.48円)
10/30 四迄	400円割引	9,333円 (税込 10,079.64円)	12/10 四迄	80円割引	9,630円 (税込 10,400.40円)
11/10 日迄	320円割引	9,407円 (税込 10,159.56円)			

ご注文方法

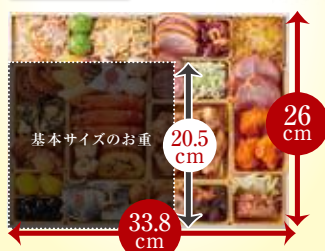
ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

お重のサイズ
**九.八寸の
超特大重**

基本サイズの
なんと
約2.1倍



九.八寸特大重

— 和洋中華風おせち —

申込番号

28

九.八寸和洋中華風一段重
板前魂のおつまみおせち

2~3人前

28品目

冷凍
盛付済

特定原材料

卵、乳成分、小麦、
えび、かに、くるみ、
カシューナッツ

重箱サイズ

26.0cm×33.8cm
×5.0cm

重箱材質

紙

【おしながき】

紅白なます/55g 若桃甘露煮/2個 湯葉の柚香煮/30g 合鴨ロース/3枚 クランベリーくるみ/15g ふかひれ風中華くらげ/40g たこの旨煮/2個 味付数の子/3本 田作り/5本 人參と大葉のカニ団子/2個 牛タンバストラミ/2枚 数の子と枝豆のサラダ/30g 国産黒糖焼き豚/2枚 北海つぶわさび/40g 有頭海老の艶煮/3尾 手羽元黒胡椒焼き/2個 海老のチリソース煮/3個 照焼帆立/3個 小鯛西京焼/2個 伊達巻/2枚 栗甘露煮/2個 黒豆/25g コハダの栗漬/40g 味付き持イカ/2個 チキン三昧/2枚 牛すじこんにゃく/30g あっさりザーサイ/20g 鶏中華テリーヌ/2枚

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。

2個セットの
申込番号
29 板前魂の
おつまみおせち
2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり
250円お得!

9月30日(火)迄の
早割 **1,120円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,620円割引**

板前魂のおつまみおせち
1個 9,704円
(税込 10,480.32円)
を2個個別に注文した場合
19,408円 が **1,620円** 割引で **17,907円**
(税込 19,339.56円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配送日時を分けることはできません。 ▶詳しくは110ページへ

今年のおせちは**“早い”が“お得”!**

利益還元フェア

8,870円がなんと!

(税込 9,579.60円)

8,417円 9/30までの早割価格

(税込 9,090.36円)

送料無料でこの価格!

今年は
「和の重」+「肉の重」の
二段重にリニューアル!
少人数で肉おせちを
楽しみたい方にぴったり

別添品のローストビーフは
お正月だけでなくお好きな
タイミングで食べるのもあり!
気ままに楽しんで!



お肉好きなお客様の
ご要望にお応えて、
思い切って一重まるごと
お肉にしちゃいました!

申込番号 **26** 板前魂の瑠璃

12月11日(木)以降のご注文価格
8,870円
(税込 9,579.60円)

9月30日(火)迄のご注文価格

8,417円
(税込 9,090.36円)

注文日	早割	ご注文価格	注文日	早割	ご注文価格
9/30 四 迄	490円割引	8,417円 (税込 9,090.36円)	11/20 金 迄	210円割引	8,676円 (税込 9,370.08円)
10/15 四 迄	420円割引	8,482円 (税込 9,160.56円)	11/30 日 迄	140円割引	8,741円 (税込 9,440.28円)
10/30 四 迄	350円割引	8,546円 (税込 9,229.68円)	12/10 四 迄	70円割引	8,806円 (税込 9,510.48円)
11/10 日 迄	280円割引	8,611円 (税込 9,299.88円)			

ご注文方法

ご注文方法について詳しくは

▶31ページ

- ① カタログ裏面の申込用紙に記入。
- ② 店舗レジへ提出、ご精算。
- ③ ご希望のお届け先(自宅等)へお届け。店舗への来店不要!
- ④ 解凍してお召し上がりください。

申込番号
26

和洋風二段重

板前魂の瑠璃

2人前

28品目

冷凍
盛付済

※1.7ミリの薄さでスライスすることで、やわらかく美味しく食べられます。ローストビーフは肉の形状によってスライス面の大きいもの小さいものがありますが、総重量は100g入っています。

一の重

二の重

【一の重】

たこの旨煮/3個 栗甘露煮/2個 黒豆/30g 若桃甘露煮/2個 有頭海老の艶煮/2尾 寿高野豆腐/2個 くるみ田作り/20g 味付数の子/2本 人参と大葉のカニ団子/2個 手まり花餅/1個 子持昆布山海和え/30g 伊達巻/2枚 小鯛西京焼/2個 イカの柚子味噌和え/40g 味付子持イカ/2個

【二の重】

焼き親鳥ボン酢/50g ミートローフ/2枚 黒糖黒酢の国産肉団子/3個 若鶏ワイン焼き/2枚 パーコンチーズオードブル/2個 数の子と枝豆のサラダ/30g 中華風豚の旨煮/2枚 国産黒糖焼き豚/2枚 焼きつくね串/2本 牛肉の佃煮/20g 合鴨コース/2枚 チキン三昧/3枚

【豪華別添品】

ローストビーフ/100g
ローストビーフソース/1個

特定原材料

卵、乳成分、小麦、えび、かに、くるみ

重箱サイズ

20.5cm×20.5cm
×4.5cm

重箱材質

PS樹脂

※使用する食材は予期せぬ事情などにより、断りなく変更する場合や盛付方法が変わる場合がございます。
※記載容量には若干の誤差が生じる場合がございます。※お皿や装飾品は付きません。※付け合わせの野菜等は付きません。

2個セットの
申込番号
77 板前魂の瑠璃
2個セット

2個セットなら
さらに1個あたり
250円お得!

9月30日(火)迄の
早割 **980円** + 2個セット割 **500円** = 合計 **1,480円割引**

板前魂の瑠璃
1個 8,870円
(税込 9,579.60円)
を2個個別に注文した場合
17,740円 が **1,480円** 割引で **16,370円**
(税込 17,679.60円)

① 同じ商品2個を、1つの大箱にまとめてお届けするため、
配送先や配送日時を分けることはできません。 ▶詳しくは114ページへ

今年のおせちは**“早い”**が**“お得”**!

おせち料理専門店 板前魂が 大阪市食品衛生・環境衛生優良施設表彰 をいただきました！



これは保健所さんからの年間の定期検査で指導をいただいた内容を誠実にきちんと実行し、私たちの普段の行動が評価された結果とのこと。また、最低5年以上の運営実績があり、その上でこれまで全くトラブルがなかったことが基準で評価され、何十社のうちの一家が表彰されると言うことで、社内でもとても喜んでいました。

板前魂の所在地である大阪市では、食品衛生並びに環境衛生関係施設のうち、積極的な設備の改善と衛生的な取り扱いの向上に努め、特に優秀な衛生状態を保持するとともに、コンプライアンス並びに危機管理に努めている施設に対する表彰制度を実施しており、令和5年4月1日から令和6年3月31日までに大阪市保健所の許可更新時調査や平常監視等において、優良施設表彰にかかる調査と厳正な審査が行われ、当施設が表彰施設に選ばれました。板前魂では今後も食品衛生の向上に取り組み、皆さまに安心してお召しあがりいただけるおせち料理をお届けいたします。

おせち料理専門店 板前魂のこだわり

美味しさと安全・安心を守るために

板前の技と誇りを、確かな“目と技術”で支える

POINT 01 海外の産地も、選び抜いた産地の食材を使用しております
板前魂では、食品衛生法で定められた規格を厳守し、おせち料理専門店ならではの厳しい基準を設け、料理人が厳選した産地の食材だけを使用しております。

POINT 02 念入りの細菌検査
安全・安心にお召しあがりいただくため、すべての品目について「細菌検査」を行っています。「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?」など定期検査を徹底実施。安全・安心なおせち料理を守り続けることをお約束します。

POINT 03 食味検査で「板前の味」を守る
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ます。

板前魂のおせちは
すべて**栄養士監修**

アレルギーの調査と表示を徹底し、
アレルギー・添加物情報を全て表示

小さなお子様やご年配の方も安心してお召しあがりいただけます。

板前魂 栄養管理担当 管理栄養士 丹野 良子
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。

各商品
一覧表を
ご用意

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。**

※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。
※「ワサオーロ」は三菱ケミカルフーズ株式会社の登録商標です。

美味しさへの憲法

我々「板前魂」が絶大な信頼を寄せている、清水秀樹、笹嶋伸幸、片平琢朗、住吉直人ら4名の料理人により、徹底した職人の味を追求し、素材や味に極限までこだわり、納得するまで一品一品吟味し、品三品吟味し、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。

板前魂は徹底して
職人の味を追求し、
素材や味に極限までこだわり、
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。

板前魂

味の憲法

笹嶋伸幸

片平琢朗

住吉直人

板前魂板長
清水秀樹

レシピに基づき、 専門食品加工工場が製造

「板前魂」が提供するおせち料理全において、その料理における専門の食品加工工場へ清水、笹嶋、片平、住吉ら4名の料理人が「監修」「レシピ提供」をし、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。しかし、そう言った環境で作られた料理は、まるで日本料理店がテラミドルなどの洋食を作るような、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る。結果、職人の味ではなく、製造側の自己満足な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、身を薄く切っても歯ごたえがあり、厚く切るとふくらやわらかく、また肝にほとんど砂を含まない。その肝と身を一緒に煮た煮汁を用い、「絶品の鮑ご飯」が炊ける。前述のような極上の煮鮑を製造できるのは、日本一の技術を誇る煮鮑の専門加工工場のみであると断言する。専門の加工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すことのできない人気商品である。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称賛されるものになると確信する。

山蔭流庖丁式

青い直衣(のうし)姿で
庖丁を持って、
魚をさばっている
清水秀樹板長。



盛付おせちの食材紹介

板前魂はおせち料理二筋に「美味しさの追求」「安全・安心」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。四人の匠が、素材選びからとことんこだわりの、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。



養殖技術が高くなり、肝にほとんど砂を含まないので、肝まで美味しく召し上がっていただけます。同梱の説明書を参考に、鮑ご飯も是非お試しください。



伊勢海老のテルミドール

大きめにカットした海老の身と、コクと深みのあるホワイトソースを合わせ、最高の風味に仕上げました。



ローストビーフ

板前魂のローストビーフは、余分な脂肪が少ない内も肉を使用し、真空調理法でとてもやわらかく仕上げました。



湯浅醤油豚角煮

風味豊かでコクのある「湯浅醤油」でしっかり煮込んだ豚角煮。箸で簡単にほぐれるほどにやわらかく仕上げました。



海鮮箱入りおこわ

厳選された海老・イカ・イタヤ貝と筍やしいたけなどが餅米の美味しさの中に詰まった上品で贅沢な味わいの、かわいなおこわです。



牛サーロイン ローストビーフステーキ

牛肉の王様とも言われる部位のサーロインを使った、ローストビーフステーキです。



黒毛和牛 ユッケ風 ローストビーフ

通常のローストビーフと違い、シーズニング無しで生肉のような素材の味を活かし、ユッケ風に仕上げました。



群馬麦豚 長期熟成 生ハム

ほどよい塩味の奥深い味わいで、噛むとナッツに似た甘みとチーズのような旨みが口いっぱいに広がります。



特製デミグラス ソースハンバーグ

北新地の有名店「Teppan×Wine 堀」監修の、素材の旨みあふれる特製デミグラスソースが楽しめるハンバーグです。



和風ハンバーグ (淡路島産玉ねぎ使用)

北新地の有名店「Teppan×Wine 堀」監修の、淡路島産の玉ねぎをたっぷり使った、絶品の和風ハンバーグです。



黒豚シューマイ

甘みの強い九州産黒豚としいたけを混ぜ合わせた、素材の旨みがたまらない一品です。



錦糸シューマイ

魚肉すり身と玉ねぎを合わせ、錦糸玉子をまぶしたシューマイです。



海老シューマイ

海老のプリとした食感とジューシーな旨みが楽しめる、ひとくちサイズのシューマイです。



さくらシューマイ

魚肉すり身と海老を合わせ、さくら色の皮で包みました。ふんわりやわらかい食感が楽しめます。



海老餃子

海老の食感が楽しめるよう大きめにカットし、ぷるっとした半透明の皮で包んだ蒸し餃子です。



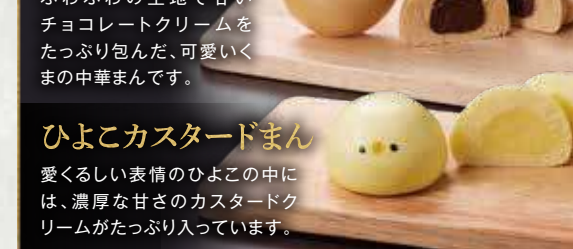
ヒスイ海老餃子

プリとした食感の海老を、ヒスイのように美しい半透明の皮で包みました。



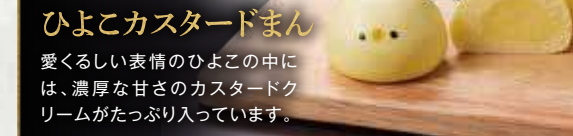
パンダあんまん

上品な甘さのこしあんが入った、見た目楽しめるパンダのあんまんです。



くまチョコまん

ふわふわの生地で甘いチョコレートクリームをたっぷり包んだ、可愛いくまの中華まんです。



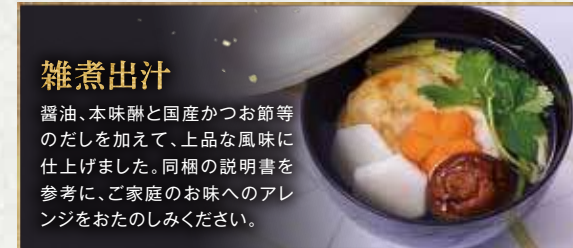
ひよこカスタードまん

愛くるしい表情のひよこの中には、濃厚な甘さのカスタードクリームがたっぷり入っています。



たこちまき

たこの旨みがやわらかいもち米に染み込んだ、贅沢な味わいを楽しめる中華ちまきです。



雑煮出汁

醤油、本味噌と国産かつお節等のだしを加えて、上品な風味に仕上げました。同梱の説明書を参考に、ご家庭のお味へのアレンジをおたのしみください。



喜泉蕎麦 (きせんそば)

厳選した蕎麦粉を石臼で丁寧に挽き、香り豊かでコシのある蕎麦に仕上げました。



味付子持イカ

イカのやわらかな食感と、にしの卵のプチプチした食感の対比が絶妙です。



味付信田巻

油揚げから溶け出す旨み、根菜の旨みが一体になった美味しさが最高です。



ザーサイ

シャキシャキした食感の搾菜(ザーサイ)を、醤油でほんのり味付けしました。



燻製イカをマヨネーズドレッシングで和えた、酸味と香ばしさが癖になる一品です。



縁起が良いとされる松笠状に飾り切りしたイカを、白焼き風にやわらかく焼きました。



国産のイカの甘みと食感をたのしめる生姜の効いた贅沢な松前漬です。



コリコリとしたイカをさっぱりとした柚子味噌で和え、彩り良く仕上げました。



見た目も華やかなピンクと黄色のスポンジで、コクのある練乳を使ったクリームを巻きました。



シャキシャキの大根にサーモントラウトを和え、甘酢風味に仕上げました。



国産いわしを揚げたて大分県産のかぼす果汁を合わせたタレに漬け込みました。



高野豆腐と海老を組み合わせ、天然だしの上品な味付けで旨みを引き出しました。



福さ焼き

ひじきなどの具材を混ぜ合わせて蒸し上げた、ふわつとやわらかな卵料理です。



有頭海老の艶煮

新鮮な海老を、味が染み込むように炊き上げました。凝縮した旨みをご堪能ください。



湯葉の柚香煮

食べやすくカットした湯葉を、香り豊かな柚子と合わせて炊き上げました。



ロブスター

新鮮なロブスターを丸ごとボイルして、海老本来の風味と甘みがたのしめます。



うすかさぎの

小さな国産わかさを揚げた後、うす甘味付けした手の込んだ一品です。



若摘み胡瓜の

5センチ前後の若摘みした小さめの胡瓜を柚子風味の甘酢マリネにしました。



若鶏ワイン焼き

やわらかな若鶏を赤ワインにじっくりと漬け込み、ジューシーに焼き上げました。



若桃甘露煮

国産若桃をさっぱりした甘さの甘露煮にしました。種までお召し上がりいただけます。



ベーコンとほうれん草の

ベーコン・ほうれん草などをチーズ風味クリームに加え、包み焼きしたキッシュです。



帆立貝黄金

帆立の貝ヒモや昆布をふんだんに使った、磯の香り豊かな和え物です。



帆立ヒモと玉ねぎの

貝ヒモのコリコリとした食感と玉ねぎの風味、柚子の爽やかさをたのしめる冷菜です。



ホッキ貝

ホッキ貝、イカ、数の子をマヨネーズで和え、食感もたのしめる海鮮サラダです。



真だら子昆布煮

濃厚な旨みの真だらの卵と昆布を、甘辛い味わいに炊き上げました。



ミートローフ

バジルと二種類のチーズを使用した味わい深い一品。ジューシーで食べ応え抜群です。



メープルくるみ

程よい歯ごたえのくるみをメープルシロップで味付けした、風味豊かな一品です。



焼湯葉

焼き目をつけた巻湯葉は、大豆の香りとともに、香ばしさが口の中へ広がります。



にしん

脂の乗ったにしんに絡ませたマスタードのピリッとした刺激のアクセントがたまりません。



花咲サラダ

カニ風味蒲鉾をマヨドレッシングで和え、色鮮やかなサラダに仕上げました。



花餅紅梅

春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しました。



花餅白梅

おもてたい白梅をかたどり、甘さ控えめで口当たりも良く仕上げました。



一口養老昆布巻

国産の昆布をかんぴょうで結び、秘伝のタレで煮込んでいます。



ふかひれ風

縁起が良い黄金色に見立てた、口当たりも爽やかな冷菜です。



ブロッコリーの

ブロッコリーなど5色の彩りが鮮やかな素材をレモン風味のサラダに和えました。



ベーコンチーズ

自家製のチーズを3種のお肉を使った練肉で包み、スモークしました。



手羽元

特製の調味料で味付けした手羽元に、黒胡椒を使ってスパイシーに仕上げた一品です。



照焼帆立

肉厚な国産帆立を使用。秘伝のタレに漬け込み、じっくりと照り焼きにしました。



鶏中華テリーヌ

豆板醤と八角で仕上げ、表面には甜麺醤を付けて、香ばしく炙り焼きにしました。



鶏むね肉の

厳選した国産鶏むね肉を、さっぱりとしたわさび風味のドレッシングで和えました。



トリュフ

刻みトリュフが入った練り肉を鶏のもも肉で巻き上げた、伝統のフランス料理です。



豚タン炭火焼

一口大にカットしたやわらかい豚タンを、炭火で豪快に直火焼きしました。



スモークベッパ

黒胡椒をたっぷりまぶして燻製し、食べやすいようにスライスしました。



にしん昆布巻

脂ののったにしんを、なめらかな口当たりの国産昆布で巻き、丁寧に煮ました。



田作り

国産の片口いわしを乾煎りし、醤油・砂糖・味酢で味付けしたおせち伝統の味です。



伊達巻

魚のすり身とたっぷりの卵を合わせ、しっとりやわらかな食感に仕上げました。



卵のスフレ風

すり身と卵を使い、スフレのような食感に仕上げました。ふんわりとした甘さをご堪能ください。



鰯の旨煮

肉厚の身がはらりとほどける食感、染み出す鰯の濃厚な旨みがたまりません。



チーズ入り花の

チーズを練り込んで香ばしく焼き上げた、見た目もかわいい花形のかまぼこです。



チーズごぼう

国産ごぼうのから揚げに、甘辛ダレとカマンベールチーズで濃厚に仕上げました。



チーズ焼きイカ

イカを香ばしく焼き上げ、クリーミーでコクのあるチーズソースで絡めました。



チキン三味

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。



三色雪玉餅

生地はやわらかく透明感のあるこんにゃく餅を使用し、三種のあんを包んだお餅です。



しそ風味の

姫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ります。



渋皮栗甘露煮

新鮮な栗を使用し、渋皮で栗本来の旨みを閉じ込めました。



白花豆

国産白花豆をふっくら炊き上げました。豆本来のやさしい甘味をご堪能ください。



砂肝塩焼き

コリコリとした食感の砂肝を、素材本来の旨みが味わえるように塩焼きで仕上げました。



さつまいも干支

国産さつまいもを、伝統の職人技で可愛らしい干支の形に細工を施しました。



たこの旨煮

丁寧に塩もみしたたこを、ふっくら煮詰めました。やわらかい食感が人気です。



たたきごぼう

丁寧に下処理をした国産ごぼうに、醤油とお酢を加えてまろやかに仕上げました。



コハダの粟漬

酢締めしたコハダを粟漬けし、唐辛子を加えました。さっぱりした酸味が楽しめます。



ごぼう穴子印籠

笹がきごぼうとすり身の風味、芯の玉子と刻み穴子の優しい味わいの上品な一品です。



子持昆布

プチプチとした歯ごたえの子持昆布と枝豆を醤油で薄味に仕上げました。



国産紫キャベツの

塩粒に漬けて甘みや旨みを引き出し、サーモントラウトにいくらを加えた一品です。



黒糖黒酢の

国産の鶏肉を団子にし、黒糖と黒糖を使ったタレで絡めたお子様に大人気の一品です。



さつまいも

国産さつまいもを砂糖で煮詰め、自然な風味と、ほくほくした食感をたのしめます。



サラミ風肉巻

開いた鶏肉に、豚の挽き肉とチーズを包み、アクセントに大葉を挟んで巻きました。



ミートパテ

かぼちゃ・さつまいも・パプリカを使用した、野菜の旨みをギュッと詰め込んだミートパテです。



黒豆

国産の黒豆をふっくら甘く炊き上げました。おせち定番の一品です。



紅白なます

国産の大根と人参を使用し、彩りあざやかでさっぱりとした味付けに仕上げました。



国産黒糖焼き豚

国産の豚もも肉に、秘伝タレや黒糖の旨みを染み込ませて焼きました。



国産紫キャベツの

色鮮やかな国産紫キャベツを丁寧に下ごしらえし、じっくりビクルス漬けにしました。



きんとん

なめらかな舌触りのさつまいもを酢を使ったタレで絡めたお子様に大人気の一品です。



小鯛西京焼

鮮度の良いヒレコダイを独自ブレンドした味噌に漬け込み、ふっくら焼き上げました。



寿高野豆腐

高野豆腐をかつおだしで煮含ませました。甘くて旨味のある煮汁が溢れ出る一品です。



寿マロン

厳選された大粒栗に、祝いの「寿」の文字を一つ一つ焼印したおもてたい一品です。



牛すじこんにゃく

牛すじ肉とこんにゃくを甘辛い特製のタレで煮込んだ、お酒にも合う一品です。



牛タンバストラミ

牛タンを使用し、黒胡椒でスパイシーに仕上げた、ご飯にもお酒にも合う一品です。



牛肉の佃煮

牛肉の旨みと山椒のピリリとしたアクセントで食が進む、お酒にも合う一品です。



銀鯉の

脂がのった銀鯉に、甘みのあるマスタードソースを付けてグリルしました。



カスタード花餅

みかんに見立てたお餅にカスタードを詰め、かわいく華やかな一品です。



かつおのオイル煮

かつおの中でも一番脂の乗った腹身を使用し、オイル煮に仕上げました。プリッとした食感がたのしめます。



カニとハーブの

カニ肉と香草のムースとレッドビーマンビュレを練り込んだムースのテリーヌです。



カレー風味

鶏肉にチーズと野菜を混ぜ合わせ、お子様にも人気のカレー風味に仕上げました。



海老黄金手まり

黄金に見立て、手まりの形で作りしました。見た目にも愛らしい団子です。



海老バジルマヨ

プリッとした海老と彩り豊かな野菜を、バジルマヨソースで和えしました。



オーロラド

一口サイズのやわ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。



おとうふシヨコラ

豆腐とチョコレートを混ぜ、外側はしっかりと、内側はなめらかな食感に仕上げました。



カスタード花餅

みかんに見立てたお餅にカスタードを詰め、かわいく華やかな一品です。



かつおのオイル煮

かつおの中でも一番脂の乗った腹身を使用し、オイル煮に仕上げました。プリッとした食感がたのしめます。



カニとハーブの

カニ肉と香草のムースとレッドビーマンビュレを練り込んだムースのテリーヌです。



カレー風味

鶏肉にチーズと野菜を混ぜ合わせ、お子様にも人気のカレー風味に仕上げました。

❀ 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？

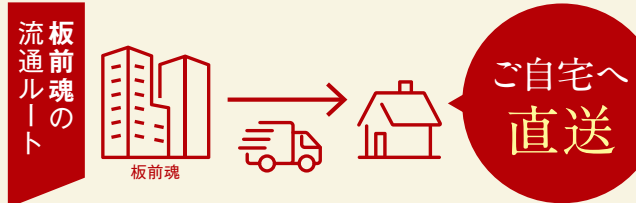
安さの秘密



❶ 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。

❷ 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が非常に高く、無駄がないためコストダウンが可能です。

❸ お客様へ**直送**
板前魂では自社で作ったおせちを一般的な流通ルート（一次問屋、二次問屋、小売店（デパート、料亭））で販売するのではなく、お客様へ宅配便にて直送するため、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。



◇お届けセット内容



※テープの帯で留めたおせちもございます。

大切な方への
贈り物としても
喜ばれています



【例】



日本全国どこでも 送料無料

板前魂のおせちをご購入される場合は、**すべて日本全国送料無料**でお届けいたします。

賞味期限について

※ 解凍後、冷蔵庫で保存した場合は「**2日間**」です。
※ 一度も解凍せず冷凍庫で保存する場合は、**2026年1月15日(木) まで**です。

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・フランス産・イギリス産のロブスター（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。



❀ おいしく召し上がっていただくための

解凍方法と解凍時間 約24時間～

板前魂のおせちはすべて「冷凍」「盛付済」の配送です。

冷蔵庫での解凍方法 [温度目安 5～7度※]

おすすめの解凍方法

専用箱(段ボール)から
風呂敷やテープの
帯に包まれた
お重を取り出して



解凍時間 約**24～36**時間

お急ぎの場合

風呂敷やテープの帯から
重箱を取り外して、
一段ずつラップで包み、
重箱を分けて冷蔵庫で



解凍時間 約**8～10**時間

※解凍方法はあくまで目安です。お召し上がりの前には、その都度様子を確認しながら解凍してください。
※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。参考として、冷蔵庫の温度は、メーカーによって異なりますが、弱(5度～7度)中(2度～4度)強(0度～1度)程度です。

冷蔵庫に入らない場合



専用箱(段ボール)のまま冷暗所
(目安**8～12度**)

解凍時間 約**12～20**時間
前後

※室内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。
冷暗所とは、暗くて涼しい場所のことです。ご家庭の環境によって多少の差異がございます。

⚠ 注意事項

●電子レンジでの解凍はおやめください

電子レンジを使用した解凍は、食材の水分等が飛び恐れがあり風味にも影響いたしますので、おやめください。福良鮑・海鮮箱入りおこわ・伊勢海老のテルミドール・ローストビーフ・ロブスター・爪付オマール海老・オマール海老のグラタン・黒毛和牛のユッケ風ローストビーフ・牛サーロイン ローストビーフステーキにつきましては説明書をご覧ください。

●解凍後はお早めにお召し上がりください

当店のおせち料理は、素材の美味しさを活かした味付けとなっておりますので、解凍後は賞味期限にかかわらず、できるだけお早めにお召し上がりください。

●再冷凍はおやめください

解凍後の商品は、再冷凍しますと味が損なわれますので再冷凍しないでください。

かに「流水解凍」と「自然解凍」

●流水解凍の仕方

生ずわい蟹や生たらは蟹などの「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。

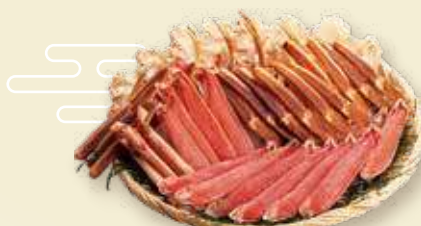
召し上がる分量が水が直接触れないよう、ビニール袋などに入れ、ボウルや鍋などで流水解凍します。蟹の肩などの殻付き商品は、召し上がる分量をボウルや鍋などで流水解凍します。流水時間の目安は数分から5分程度ですが、商品の大きさや水温によって解凍時間が異なりますので、適時解凍具合を確認しながら解凍してください。加熱調理する場合は、芯が凍っているくらいの半解凍状態がおすすめです。

調理済(カット済)や剥き身の商品



カノコイセエビ シマイセエビ ケブカイセエビ ミナミイセエビ

蟹肩や姿など殻つきの商品



●自然解凍の仕方

食べ切れる分を取り出し、表面の氷の膜を流水で落とし、キッチンペーパー等で水気を取り、常温(20～25℃)で半解凍まで自然解凍します。解凍時間の目安は、同梱している解凍方法をご覧ください。
※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。

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。

カット済

生ずわい蟹

※写真はイメージです。

水揚げ後すぐに冷凍している生ずわい蟹は、甘みのある身が魅力です。

焼き蟹

蟹鍋

特選商品

全国どこでも
送料無料年末年始以外も
お届け可能

利益還元フェア

特選商品も
早いがお得!

板前魂の料理人たちが目利きし、選んだ商品



板前魂が絶大な信頼を寄せている三人の料理人、板長 清水秀樹、シェフ 笹嶋伸幸、マイスター 片平琢朗が目利きし、選んだものを特選商品として取り扱っています。

美味しさを追求した専門店

各商品の専門店のプロが美味しさ、品質に自信を持って本物の味をご家庭にお届けいたします。専門店のこだわりの美味しさをご堪能ください。



食卓を彩る
とっておきの
お取り寄せ
ご馳走を囲んで、
そんな日を彩る、
とっておきの特選商品をご用意しました。
かに、肉、お鍋、お好みに合わせて
お選びいただけます。

特選商品

カット済

ボイルずわい蟹

※写真はイメージです。

カット済みなので小さいお子様でも食べやすく、新鮮な海の旨みを手軽に味わえます。

申込番号 8200 0.8kg		
800g×1パック	約2~3人前	
12/11(木)以降のご注文価格	7,435円	(税込 8,029.80円)
早割 500円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	6,972円	(税込 7,529.76円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	500円割引	6,972円 (税込 7,529.76円)
10/15迄	400円割引	7,065円 (税込 7,630.20円)
11/10迄	300円割引	7,157円 (税込 7,729.56円)
11/30迄	200円割引	7,250円 (税込 7,830.00円)
12/10迄	100円割引	7,343円 (税込 7,930.44円)

申込番号 8201 1.6kg		
800g×2パック	約4~6人前	
12/11(木)以降のご注文価格	12,898円	(税込 13,929.84円)
早割 750円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	12,204円	(税込 13,180.32円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	750円割引	12,204円 (税込 13,180.32円)
10/15迄	600円割引	12,343円 (税込 13,330.44円)
11/10迄	450円割引	12,481円 (税込 13,479.48円)
11/30迄	300円割引	12,620円 (税込 13,629.60円)
12/10迄	150円割引	12,759円 (税込 13,779.72円)

申込番号 8202 2.4kg		
800g×3パック	約6~9人前	
12/11(木)以降のご注文価格	18,500円	(税込 19,980.00円)
早割 1,250円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	17,343円	(税込 18,730.44円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	1,250円割引	17,343円 (税込 18,730.44円)
10/15迄	1,000円割引	17,574円 (税込 18,979.92円)
11/10迄	750円割引	17,806円 (税込 19,230.48円)
11/30迄	500円割引	18,037円 (税込 19,479.96円)
12/10迄	250円割引	18,268円 (税込 19,729.44円)

0.8kg お届け状態

申込番号
8200 8201 8202 共通

冷凍 加熱調理用 直送便 お手軽カット済

解凍時間
流水で表面の氷を取った後常温(20℃~25℃)で20分前後自然解凍

20分

この商品に含まれる部位

【原料サイズ】14L~5L(約300~400g/30~50cm 1肩あたり) 【1パックあたり】脚肉:6~8本、爪・爪下ハーフカット:3~6個、肩肉ハーフカット:4~8個
【賞味期限】商品到着後、1ヶ月(冷凍状態)
【特定原材料】かに 【原産地】ロシア

申込番号 8702 1.6kg		
800g×2パック	約4~6人前	
12/11(木)以降のご注文価格	11,324円	(税込 12,229.92円)
早割 650円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	10,722円	(税込 11,579.76円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	650円割引	10,722円 (税込 11,579.76円)
10/15迄	520円割引	10,843円 (税込 11,710.44円)
11/10迄	390円割引	10,963円 (税込 11,840.04円)
11/30迄	260円割引	11,083円 (税込 11,969.64円)
12/10迄	130円割引	11,204円 (税込 12,100.32円)



ボイル済みなのでそのままでももちろん、鍋に入れたり蟹雑炊などのアレンジ料理にも最適です!

冷凍 調理不要 直送便 お手軽カット済

800g×2パック 1.6kgお届け状態

【原料サイズ】2L~3L(約200~400g/30~50cm 1肩あたり)
【1パックあたり】脚肉:6~8本、爪・爪下ハーフカット:3~6個、肩肉ハーフカット:4~8個
【賞味期限】商品到着後、1ヶ月(冷凍状態) 【特定原材料】かに 【原産地】ロシア

解凍時間
流水で表面の氷を取った後常温(20℃~25℃)で20分前後自然解凍

この商品に含まれる部位

1 商品を選んで申込書を記入

2 申込書をレジへ代金を支払う

3 指定日に自宅に商品が届く

特選商品は他商品との同梱はできません。
特選商品は、産地や保管地から直接発送を行っておりますので他商品との同梱はできません。

特選商品のお届け日について
ご注文日より8日後以降の日付をご指定ください。
●特選商品はご注文後の変更・キャンセルはできません。ご了承の上ご注文をお願いいたします。
●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。

生ずわい蟹 しゃぶしゃぶ用

カット済 ボイルたらば蟹

面倒な殻むき不要で、そのまましゃぶしゃぶにするだけ。数秒でふんわり火が通り、蟹の甘みと旨みが口いっぱいに広がります。鮮度が高いため、お刺身としても美味しくお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。

申込番号 8101 1kg		
500g×2パック	約2~3人前	
12/11(木)以降のご注文価格	12,204円	(税込 13,180.32円)
早割 750円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	11,509円	(税込 12,429.72円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	750円割引	11,509円 (税込 12,429.72円)
10/15迄迄	600円割引	11,648円 (税込 12,579.84円)
11/10迄迄	450円割引	11,787円 (税込 12,729.96円)
11/30迄迄	300円割引	11,926円 (税込 12,880.08円)
12/10迄迄	150円割引	12,065円 (税込 13,030.20円)

申込番号 8102 2kg		
500g×4パック	約4~6人前	
12/11(木)以降のご注文価格	22,111円	(税込 23,879.88円)
早割 1,500円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	20,722円	(税込 22,379.76円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	1,500円割引	20,722円 (税込 22,379.76円)
10/15迄迄	1,200円割引	21,000円 (税込 22,680.00円)
11/10迄迄	900円割引	21,278円 (税込 22,980.24円)
11/30迄迄	600円割引	21,556円 (税込 23,280.48円)
12/10迄迄	300円割引	21,833円 (税込 23,579.64円)



特選商品 人気 **No.1**

500g×2パック 1kgお届け状態

申込番号 **8101 8102 共通**

冷凍 生食 OK 直送便 お手軽 殻むき済

【原料サイズ】2L~3L(約200~300g/30~40cm 1肩あたり) 【1パックあたり】脚肉:15~20本
【賞味期限】商品到着後、1ヶ月(冷凍状態)
【特定原材料】かに 【原産地】ロシア又はカナダ

解凍時間 流水で表面の水を取った後常温(20℃~25℃)で15分前後自然解凍

この商品に含まれる部位

食べやすくカットしたボイルたらば蟹。

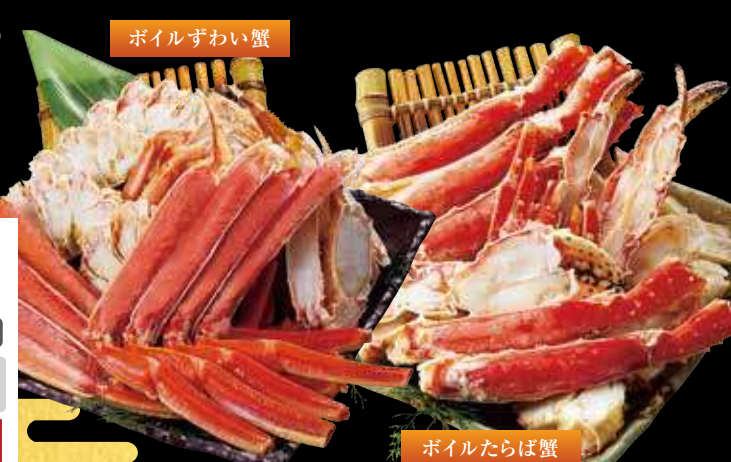
※写真はイメージです。



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

ずわい蟹とたらば蟹、それぞれの魅力を味わえる食べ比べセット。

ずわい蟹の甘みのある身、たらば蟹の肉厚な身、異なる食感と風味を存分にお楽しみいただけます!



申込番号 8601 1.6kg		
800g×2パック	約4~6人前	
12/11(木)以降のご注文価格	16,676円	(税込 18,010.08円)
早割 900円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	15,843円	(税込 17,110.44円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	900円割引	15,843円 (税込 17,110.44円)
10/15迄迄	720円割引	16,009円 (税込 17,289.72円)
11/10迄迄	540円割引	16,176円 (税込 17,470.08円)
11/30迄迄	360円割引	16,343円 (税込 17,650.44円)
12/10迄迄	180円割引	16,509円 (税込 17,829.72円)

申込番号 8602 3.2kg		
800g×4パック	約8~12人前	
12/11(木)以降のご注文価格	32,250円	(税込 34,830.00円)
早割 1,800円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	30,583円	(税込 33,029.64円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	1,800円割引	30,583円 (税込 33,029.64円)
10/15迄迄	1,440円割引	30,917円 (税込 33,390.36円)
11/10迄迄	1,080円割引	31,250円 (税込 33,750.00円)
11/30迄迄	720円割引	31,583円 (税込 34,109.64円)
12/10迄迄	360円割引	31,917円 (税込 34,470.36円)

ボイルずわい蟹

ボイルたらば蟹

800g×2パック 1.6kgお届け状態

申込番号 **8601 8602 共通**

冷凍 調理 不要 直送便 お手軽 カット済

【ずわい蟹原料サイズ】2L~3L(約200~300g/30~40cm 1肩あたり)
【たらば蟹原料サイズ】L~2L(約500~900g/35~45cm 1肩あたり)
【1パックあたり】(ずわい蟹)脚肉:7~11本、爪・爪下ハーフカット:4~6個、肩肉ハーフカット:6~8個
(たらば蟹)脚肉:3~5本、爪肉ハーフカット:1~3個、南蛮:3~5個、肩肉カット:6~10個
【賞味期限】商品到着後、1ヶ月(冷凍状態) 【特定原材料】かに
【原産地】ずわい蟹(ロシア)、たらば蟹(ロシア)

解凍時間 流水で表面の水を取った後常温(20℃~25℃)で20分前後自然解凍

この商品に含まれる部位

申込番号 8401 0.8kg		
800g×1パック	約2~3人前	
12/11(木)以降のご注文価格	11,898円	(税込 12,849.84円)
早割 750円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	11,204円	(税込 12,100.32円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	750円割引	11,204円 (税込 12,100.32円)
10/15迄迄	600円割引	11,343円 (税込 12,250.44円)
11/10迄迄	450円割引	11,481円 (税込 12,399.48円)
11/30迄迄	300円割引	11,620円 (税込 12,549.60円)
12/10迄迄	150円割引	11,759円 (税込 12,699.72円)

申込番号 8402 1.6kg		
800g×2パック	約4~6人前	
12/11(木)以降のご注文価格	22,639円	(税込 24,450.12円)
早割 1,500円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	21,250円	(税込 22,950.00円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	1,500円割引	21,250円 (税込 22,950.00円)
10/15迄迄	1,200円割引	21,528円 (税込 23,250.24円)
11/10迄迄	900円割引	21,806円 (税込 23,550.48円)
11/30迄迄	600円割引	22,083円 (税込 23,849.64円)
12/10迄迄	300円割引	22,361円 (税込 24,149.88円)

申込番号 8403 2.4kg		
800g×3パック	約6~9人前	
12/11(木)以降のご注文価格	33,148円	(税込 35,799.84円)
早割 2,250円割引		
9/30(火)迄のご注文価格	31,065円	(税込 33,550.20円)
注文日	早割	ご注文価格
9/30迄迄	2,250円割引	31,065円 (税込 33,550.20円)
10/15迄迄	1,800円割引	31,481円 (税込 33,999.48円)
11/10迄迄	1,350円割引	31,898円 (税込 34,449.84円)
11/30迄迄	900円割引	32,315円 (税込 34,900.20円)
12/10迄迄	450円割引	32,731円 (税込 35,349.48円)

0.8kg お届け状態

申込番号 **8401 8402 8403 共通**

冷凍 調理 不要 直送便 お手軽 カット済

解凍時間 流水で表面の水を取った後常温(20℃~25℃)で20分前後自然解凍

この商品に含まれる部位

【原料サイズ】L~2L(約500~900g/35~45cm 1肩あたり)
【1パックあたり】脚肉:3~5本、爪肉ハーフカット:1~3個、南蛮:3~5個、肩肉カット:6~10個
【賞味期限】商品到着後、1ヶ月(冷凍状態)
【特定原材料】かに 【原産地】ロシア

1 商品を選んで **申込書を記入**

2 申込書をレジへ **代金を支払う**

3 指定日に **自宅に商品が届く**

特選商品は他商品との同梱はできません。
特選商品は、産地や保管地から直接発送を行っておりますので他商品との同梱はできません。

特選商品のお届け日について ご注文日より8日後以降の日付をご指定ください。
●特選商品はご注文後の変更・キャンセルはできません。ご了承の上ご注文をお願いいたします。
●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。

やまの博多もつ鍋セット

国産牛のもつは弾力があり、
噛むほどに旨みがあふれます。
スープは香ばしいあご出汁に、まろやかな醤油を合わせた奥深い味わい。
メのちゃんぽん麺が付いた、
ご家庭で味わえる博多もつ鍋セットです。

申込番号

7106

1個

12/11(木)以降の
ご注文価格

5,676円
(税込 6,130.08円)

早割 400円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

5,306円
(税込 5,730.48円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	400円割引	5,306円 (税込 5,730.48円)
10/15水迄	320円割引	5,380円 (税込 5,810.40円)
11/10月迄	240円割引	5,454円 (税込 5,890.32円)
11/30日迄	160円割引	5,528円 (税込 5,970.24円)
12/10水迄	80円割引	5,602円 (税込 6,050.16円)

申込番号

7112

2個セット

12/11(木)以降の
ご注文価格

11,074円
(税込 11,959.92円)

早割 800円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

10,333円
(税込 11,159.64円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	800円割引	10,333円 (税込 11,159.64円)
10/15水迄	640円割引	10,481円 (税込 11,319.48円)
11/10月迄	480円割引	10,630円 (税込 11,480.40円)
11/30日迄	320円割引	10,778円 (税込 11,640.24円)
12/10水迄	160円割引	10,926円 (税込 11,800.08円)

※写真はイメージです。

2個セットは **300円** お得!

①セット商品の為、配送先・配達日時を分けることはできません。

冷凍 加熱調理用 直送便
スプ付 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
【賞味期限】210日(冷凍状態) 【特定原材料】小麦、卵
【原産地】牛もつ：国産

生ずわい蟹 鍋セット

ずわい蟹の旨みと香りをひと鍋に。

生ずわい蟹の脚肉と爪下が堪能できる蟹好きのための鍋セット。
蟹の旨みを引き立てる「かにだし塩」付きで、だしの準備も簡単。
蟹しゃぶ鍋を手軽にお楽しみいただけます。



脚肉と爪下は
殻を剥いているため、
小さなお子様でも食べやすく、
鮮度も高いため、
お刺身でも食べられます!

申込番号

8103

1個

脚肉500g+爪下500g

約2~3人前

12/11(木)以降の
ご注文価格

10,907円
(税込 11,779.56円)

早割

500円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

10,444円
(税込 11,279.52円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	500円割引	10,444円 (税込 11,279.52円)
10/15水迄	400円割引	10,537円 (税込 11,379.96円)
11/10月迄	300円割引	10,630円 (税込 11,480.40円)
11/30日迄	200円割引	10,722円 (税込 11,579.76円)
12/10水迄	100円割引	10,815円 (税込 11,680.20円)

◆脚肉

脚肉はしっかりと
した繊維と、
口いっぱいに
広がる甘みと旨
みが特長で、ず
わい蟹の中でも
人気の高い部
位です。

◆爪下

「爪下」とは、ずわい蟹の爪のすぐ下にある部
位で、1匹のずわい蟹からわずか2本しか取れな
い希少部位です。爪に近く動く部分のため
繊維がしっかりしており、プリッとした歯ごたえ
が魅力です。



◆かにだし塩

「かにだし塩」は、紅ずわい蟹のエキスを
使用した風味豊かな調味塩です。
鍋だしとしてご使用の際は、水500ml
に対して小さじ2程度を目安に、お好
みで調整してください。
お鍋だけでなく、炒め物や炊き込みご
飯など、さまざまなお料理にご活用いた
だけます。

冷凍 生食OK 直送便

【原料サイズ】2L~3L(約200~300g/30~40cm 1肩あたり)
【1パックあたり】脚肉:15~20本、爪下:10~20本、かにだし塩160g×1袋
【賞味期限】蟹:商品到着後、1ヶ月(冷凍状態)
かにだし塩:製造後1年(パッケージに記載)
【特定原材料】蟹:かに、かにだし塩:かに、乳成分
【原産地】かに:ロシア又はカナダ、かにだし塩:愛媛



蟹鍋セット(脚肉500g、爪下500g、かにだし塩160g)
お届け状態

解凍時間
流水で表面
の水を取っ
た後常温(20℃~25℃)
で15分前後自然解凍

この商品に
含まれる部位

合鴨鍋セット

合鴨の旨みをたっぷり味わえる
合鴨づくしの鍋セット。

やわらかいロース、歯ごたえのあるもも肉、
ふっくら美味しつくねを鴨のkok深い旨みが
詰まった鴨だしいただけます。

申込番号

7103

1個

12/11(木)以降の
ご注文価格

5,491円
(税込 5,930.28円)

早割 500円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格

5,028円
(税込 5,430.24円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	500円割引	5,028円 (税込 5,430.24円)
10/15水迄	400円割引	5,120円 (税込 5,529.60円)
11/10月迄	300円割引	5,213円 (税込 5,630.04円)
11/30日迄	200円割引	5,306円 (税込 5,730.48円)
12/10水迄	100円割引	5,398円 (税込 5,829.84円)

申込番号

7110

2個セット

12/11(木)以降の
ご注文価格

10,704円
(税込 11,560.32円)

早割 1,000円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格

9,778円
(税込 10,560.24円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	1,000円割引	9,778円 (税込 10,560.24円)
10/15水迄	800円割引	9,963円 (税込 10,760.04円)
11/10月迄	600円割引	10,148円 (税込 10,959.84円)
11/30日迄	400円割引	10,333円 (税込 11,159.64円)
12/10水迄	200円割引	10,518円 (税込 11,359.44円)

※写真はイメージです。

2個セットは **300円** お得!

①セット商品の為、配送先・配達日時を分けることはできません。

冷凍 加熱調理用 直送便
スプ付 3~4人前

【セット内容】合鴨ローススライス130g×2、合鴨つくね15玉、合鴨ももスライス130g×2、かも出汁25ml×4
【賞味期限】出荷日から90日(冷凍状態)
【特定原材料】つくね:乳成分、卵、小麦 かも出汁:小麦
【原産地】合鴨ローススライス:タイ、合鴨ももスライス:ハンガリー又はタイ又はブラジル、合鴨つくね:タイ又はハンガリー

1 商品を選んで 申込書を記入

2 申込書をレジへ 代金を支払う

3 指定日に 自宅に商品が届く

特選商品は他商品との同梱はできません。
特選商品は、産地や保管地から直接発送を
行っておりますので他商品との同梱はできません。

特選商品のお届け日について ご注文日より8日後以降の日付をご指定ください。
●特選商品はご注文後の変更・キャンセルはできません。ご了承の上ご注文をお願いいたします。
●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。

天然クエ鍋セット

幻の高級魚「天然クエ」を堪能できる鍋セット。

脂のりが良い5kg以上の大きいサイズのクエを使用。
身やアラと野菜と一緒に煮込んだ後の出汁にご飯を入れたメの雑炊は寒い冬にぴったり。

申込番号
7102

12/11(木)以降の
ご注文価格
11,991円
(税込 12,950.28円)

早割 700円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格
11,343円
(税込 12,250.44円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30(火)迄	700円割引	11,343円 (税込 12,250.44円)
10/15(水)迄	560円割引	11,472円 (税込 12,389.76円)
11/10(月)迄	420円割引	11,602円 (税込 12,530.16円)
11/30(日)迄	280円割引	11,731円 (税込 12,669.48円)
12/10(水)迄	140円割引	11,861円 (税込 12,809.88円)

冷凍
加熱調理用
直送便

天然
3人前

【セット内容】天然クエ(身・アラ)400g、ボン酢100ml×2本、うるち白米(新潟産)180g、利尻昆布、薬味(ゆずこしょう、もみじおろし)
【賞味期限】商品発送日から1ヶ月(冷凍状態) 【特定原材料】ボン酢:小麦
【原産地】天然クエ(身・アラ):国産

※写真はイメージです。

とらふぐセット

旨みと弾力がたのしめる「ふぐ刺身」
食べやすくカットされた「ちり鍋用の切り身」
心地よい食感の「皮刺し」で、とらふぐの魅力を余すことなくご堪能いただけます。

申込番号
7101

12/11(木)以降の
ご注文価格
10,407円
(税込 11,239.56円)

早割 650円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格
9,806円
(税込 10,590.48円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30(火)迄	650円割引	9,806円 (税込 10,590.48円)
10/15(水)迄	520円割引	9,926円 (税込 10,720.08円)
11/10(月)迄	390円割引	10,046円 (税込 10,849.68円)
11/30(日)迄	260円割引	10,167円 (税込 10,980.36円)
12/10(水)迄	130円割引	10,287円 (税込 11,109.96円)

申込番号
7108

12/11(木)以降の
ご注文価格
20,537円
(税込 22,179.96円)

早割 1,300円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格
19,333円
(税込 20,879.64円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30(火)迄	1,300円割引	19,333円 (税込 20,879.64円)
10/15(水)迄	1,040円割引	19,574円 (税込 21,139.92円)
11/10(月)迄	780円割引	19,815円 (税込 21,400.20円)
11/30(日)迄	520円割引	20,056円 (税込 21,660.48円)
12/10(水)迄	260円割引	20,296円 (税込 21,919.68円)

2個セットは
300円お得!

セット商品の為、配送先・
 ① 配送日時を分けることは
 できません。

冷凍
加熱調理用
ふぐ刺身・皮刺しのみ
加熱不要
直送便
3人前

【セット内容】ふぐ刺身70g、ちり(銅用)250g、皮刺し30g、ヒレ3枚、ボン酢30g×3
【賞味期限】出荷日から1ヶ月(冷凍状態)
【特定原材料】ボン酢:小麦 【原産地】ふぐ(養殖):国産

※写真はイメージです。

〈紀州備長炭焼き〉うなぎ蒲焼2尾

最高級白炭「紀州備長炭」を使用し、
職人の手でじっくりと焼き上げたうなぎ蒲焼は
外は香ばしく、中はふっくら。

申込番号
7202

12/11(木)以降の
ご注文価格
9,704円
(税込 10,480.32円)

早割 650円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格
9,102円
(税込 9,830.16円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30(火)迄	650円割引	9,102円 (税込 9,830.16円)
10/15(水)迄	520円割引	9,222円 (税込 9,959.76円)
11/10(月)迄	390円割引	9,343円 (税込 10,090.44円)
11/30(日)迄	260円割引	9,463円 (税込 10,220.04円)
12/10(水)迄	130円割引	9,583円 (税込 10,349.64円)

冷凍
加熱調理用
直送便

うなぎ
2尾

【セット内容】うなぎ蒲焼き約200g×2、タレ×2、山椒×2
【賞味期限】商品発送日から1ヶ月(冷凍状態)
【特定原材料】小麦・大豆
【原産地】鰻:国産

新商品

※写真はイメージです。

のどぐろ炙り刺し・しゃぶしゃぶセット

対馬沖で獲れた脂のり抜群の
のどぐろの魅力を堪能できるセット。
炙り刺しは、香ばしさと旨み、口に広がる味わいが魅力。
しゃぶしゃぶは特製だしにさっとぐらせれば、脂がとろける食感に。

申込番号
7104

12/11(木)以降の
ご注文価格
9,139円
(税込 9,870.12円)

早割 550円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格
8,630円
(税込 9,320.40円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30(火)迄	550円割引	8,630円 (税込 9,320.40円)
10/15(水)迄	440円割引	8,731円 (税込 9,429.48円)
11/10(月)迄	330円割引	8,833円 (税込 9,539.64円)
11/30(日)迄	220円割引	8,935円 (税込 9,649.80円)
12/10(水)迄	110円割引	9,037円 (税込 9,759.96円)

申込番号
7109

12/11(木)以降の
ご注文価格
18,000円
(税込 19,440.00円)

早割 1,100円割引

9/30(火)迄の
ご注文価格
16,981円
(税込 18,339.48円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30(火)迄	1,100円割引	16,981円 (税込 18,339.48円)
10/15(水)迄	880円割引	17,185円 (税込 18,559.80円)
11/10(月)迄	660円割引	17,389円 (税込 18,780.12円)
11/30(日)迄	440円割引	17,593円 (税込 19,000.44円)
12/10(水)迄	220円割引	17,796円 (税込 19,219.68円)

2個セットは
300円お得!

①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。

冷凍
加熱調理用
炙り刺しのみ
生食OK
直送便
4人前

【セット内容】炙り刺身30g×2、ボン酢14g×2、もみじおろし2.5g×2、切身(しゃぶしゃぶ用)120g×2、出汁55g×2
【賞味期限】出荷日から1ヶ月(冷凍状態) 【特定原材料】ボン酢:小麦 出汁:小麦
【原産地】のどぐろ:山口県

※写真はイメージです。

黒毛和牛 サーロインステーキ A5・A4ランク使用

A5・A4ランクの 黒毛和牛サーロイン。

とろけるようなやわらかさと、赤身の旨みと脂の甘みのバランスがたのしめるサーロインステーキです。

申込番号

9101

200g×2枚

12/11(木)以降の
ご注文価格

8,778円
(税込 9,480.24円)

早割 500円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

8,315円
(税込 8,980.20円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30 火 迄	500円割引	8,315円 (税込 8,980.20円)
10/15 水 迄	400円割引	8,407円 (税込 9,079.56円)
11/10 木 迄	300円割引	8,500円 (税込 9,180.00円)
11/30 日 迄	200円割引	8,593円 (税込 9,280.44円)
12/10 水 迄	100円割引	8,685円 (税込 9,379.80円)

申込番号

9102

200g×3枚

12/11(木)以降の
ご注文価格

12,259円
(税込 13,239.72円)

早割 700円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

11,611円
(税込 12,539.88円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30 火 迄	700円割引	11,611円 (税込 12,539.88円)
10/15 水 迄	560円割引	11,741円 (税込 12,680.28円)
11/10 木 迄	420円割引	11,870円 (税込 12,819.60円)
11/30 日 迄	280円割引	12,000円 (税込 12,960.00円)
12/10 水 迄	140円割引	12,130円 (税込 13,100.40円)



※写真はイメージです。

※写真は200g×3枚です。

申込番号	9101	9102	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 【原産地】国産			

黒毛和牛 肩ローススライスすき焼き用 A5・A4ランク使用

すき焼き用に少し厚みをもたせてスライスしました。

醤油と砂糖で甘辛く味付けしたタレと絡めても、牛肉の脂の甘さと肉汁の旨みを堪能できます。

申込番号

9301

500g

12/11(木)以降の
ご注文価格

8,083円
(税込 8,729.64円)

早割

500円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

7,620円
(税込 8,229.60円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	500円割引	7,620円 (税込 8,229.60円)
10/15迄	400円割引	7,713円 (税込 8,330.04円)
11/10迄	300円割引	7,806円 (税込 8,430.48円)
11/30迄	200円割引	7,898円 (税込 8,529.84円)
12/10迄	100円割引	7,991円 (税込 8,630.28円)

申込番号

9302

800g

12/11(木)以降の
ご注文価格

11,750円
(税込 12,690.00円)

早割

750円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

11,056円
(税込 11,940.48円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30迄	750円割引	11,056円 (税込 11,940.48円)
10/15迄	600円割引	11,194円 (税込 12,089.52円)
11/10迄	450円割引	11,333円 (税込 12,239.64円)
11/30迄	300円割引	11,472円 (税込 12,389.76円)
12/10迄	150円割引	11,611円 (税込 12,539.88円)



1枚1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。

※写真は500gです。

申込番号	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 【原産地】国産			

ローストビーフ

板前魂のローストビーフは、特に厚みにこだわり、口当たりがよく、噛むたびに肉の旨みが広がる1.7mmのスライスに。

美味しさと食べ応えのバランスに優れた、ローストビーフです。

×5パック

ローストビーフ
ソース1袋
×5セット付

100g

×8パック

ローストビーフ
ソース1袋
×8セット付

100g

申込番号

9901

500g

12/11(木)以降の
ご注文価格

6,741円
(税込 7,280.28円)

早割 450円割引

9/30(火)

迄の
ご注文価格

6,324円
(税込 6,829.92円)

注文日

早割

ご注文価格

9/30火迄

450円割引

6,324円
(税込 6,829.92円)

10/15水迄

360円割引

6,407円
(税込 6,919.56円)

11/10月迄

270円割引

6,491円
(税込 7,010.28円)

11/30日迄

180円割引

6,574円
(税込 7,099.92円)

12/10水迄

90円割引

6,657円
(税込 7,189.56円)

申込番号

9902

800g

12/11(木)以降の
ご注文価格

9,981円
(税込 10,779.48円)

早割 650円割引

9/30(火)

迄の
ご注文価格

9,380円
(税込 10,130.40円)

注文日

早割

ご注文価格

9/30火迄

650円割引

9,380円
(税込 10,130.40円)

10/15水迄

520円割引

9,500円
(税込 10,260.00円)

11/10月迄

390円割引

9,620円
(税込 10,389.60円)

11/30日迄

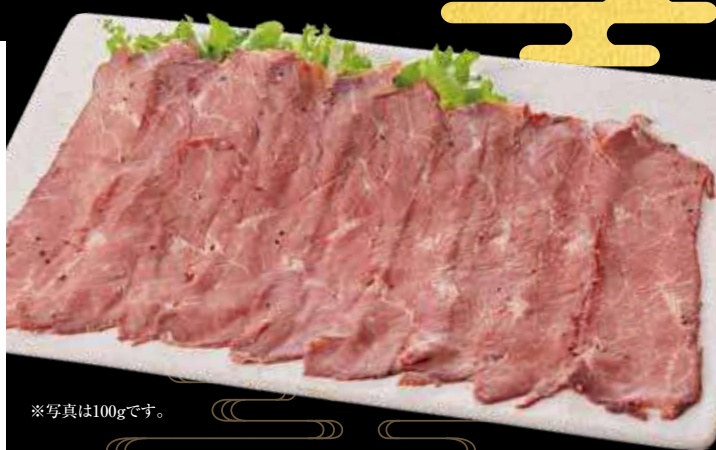
260円割引

9,741円
(税込 10,520.28円)

12/10水迄

130円割引

9,861円
(税込 10,649.88円)



※写真は100gです。

申込番号	9901	9902	共通
冷凍	調理不要 カット済	直送便	個包装
【1パックあたり】ローストビーフ100g、 ローストビーフソース20g×1 【賞味期限】加工日から45日(冷凍状態) 【特定原材料】ローストビーフソース小麦 【原産地】肉:オーストラリア又はアメリカ又はその他			



お届け写真です

黒毛和牛 仙台牛 特選セット 最高級A5ランク使用

仙台牛
限定

人気の4部位がセットになった大ボリュームの1kgセット!

申込番号

6201

1kg

12/11(木)以降の
ご注文価格

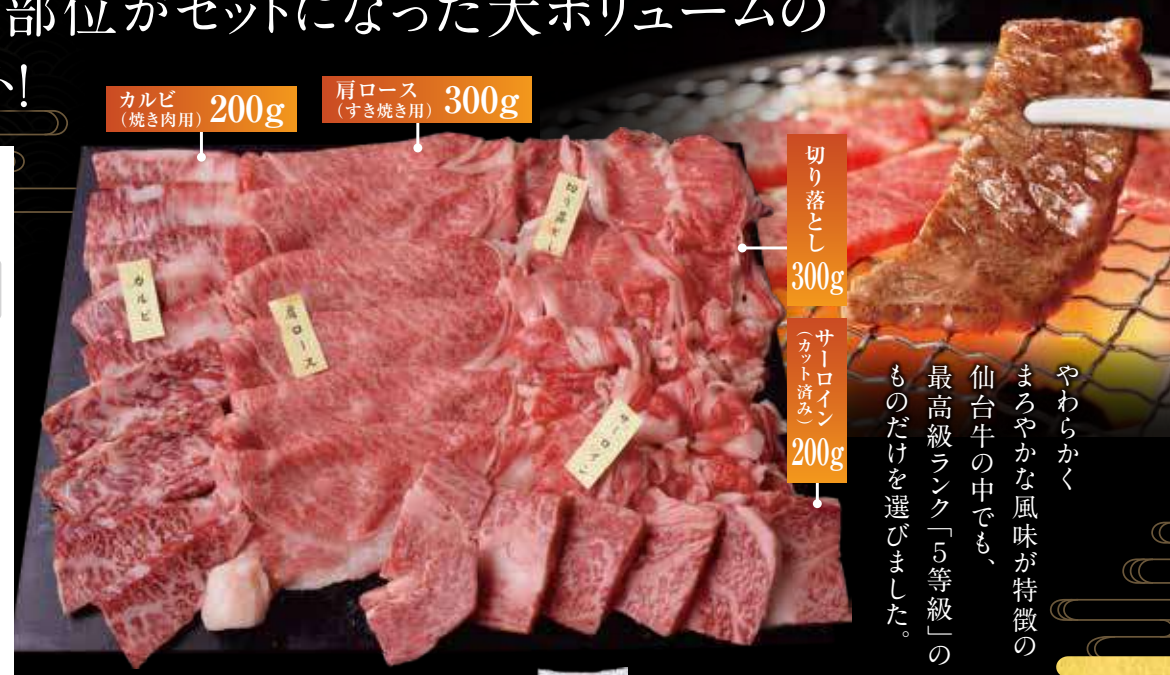
12,454円
(税込 13,450.32円)

早割 800円割引

9/30(火)
迄の
ご注文価格

11,713円
(税込 12,650.04円)

注文日	早割	ご注文価格
9/30火迄	800円割引	11,713円 (税込 12,650.04円)
10/15水迄	640円割引	11,861円 (税込 12,809.88円)
11/10月迄	480円割引	12,009円 (税込 12,969.72円)
11/30日迄	320円割引	12,157円 (税込 13,129.56円)
12/10水迄	160円割引	12,306円 (税込 13,290.48円)



冷凍 加熱調理用 直送便

【セット内容】黒毛和牛(仙台牛)A5ランク サーロイン(カット済み)200g、肩ロース(すき焼き用)300g、カルビ(焼き肉用)200g、切り落とし300g
【賞味期限】商品到着日より約1ヶ月(冷凍状態) 【特定原材料】なし 【原産地】宮城県

やわらかく
まろやかな風味が特徴の
仙台牛の中でも、
最高級ランク「5等級」の
ものだけを選びました。

特選商品は他商品との同梱はできません。
特選商品は、産地や保管地から直接発送を
行っておりますので他商品との同梱はできません。

特選商品のお届け日について
ご注文日より8日後以降の日付をご指定ください。
●特選商品はご注文後の変更・キャンセルはできません。ご了承の上ご注文をお願いいたします。
●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。

ご注文・お届けに関するご案内 お買い物前に必ずご覧ください

1 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。

2 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。

3 お届けについて

盛付おせち

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 火

になります。

●12月11日(木)以降のご注文は
12月30日(火)以降のお届けになります。
12月28日・12月29日は
お選びいただけません。

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 日	12月29日 月	12月31日 水
1月1日 木	1月2日 金	

●12月21日(日)以降のご注文は
12月31日(水)以降のお届けになります。
12月28日・12月29日・12月30日は
お選びいただけません。

特選商品

**年末年始以外も
お届け可能です**

●ご注文日より8日後以降の
日付をご指定ください。

共通	お届け時間	お届け時間帯指定 午前中 14-16 16-18 18-20 19-21	年末の配送になりますのでお届け時間に遅れが生じる場合がございます。ご了承ください。 解凍にはお時間がかかりますので、解凍時間も考慮の上、お届け日時をお選びください。 ●おせちの解凍に関しては 121ページ をご覧ください
	お届け配送業者	ヤマト運輸 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届けします。
	商品の同梱はできません	それぞれ個別での配送となります。 ※複数のご注文でも同梱はできません。個別での配送となります。 ※特選商品は、産地や保管地から直接発送を行っておりますので、他の商品との同梱はできません。	

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あります。ご了承の上ご注文ください。

●下記地域は、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:利島、式根島、御蔵島、青ヶ島、小笠原諸島
沖縄県:北大東島、南大東島

●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。
●配送業者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、
配送業者の約款、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す。
保管期限までは配送業者の冷凍庫に保管されますのでご安心ください。

4 ご注文受付について 商品がなくなり次第終了となります。

盛付おせちは、毎年12月中旬に完売することが多くなっておりますので、お早めにご注文ください。

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

5 ご注文内容の変更・キャンセルについて

※変更とは、お届け日、時間、お届け先、商品、個数などの内容変更です。購入店舗へご連絡ください。

盛付おせち

12月10日 水まで

●12月11日(木)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。

特選商品

産地や保管地から直接発送を行っているため
変更・キャンセルはお受けできません。

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。

販売総数

338万セット達成

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

4.57を

いただきました。
(2025年7月1日現在)



板前魂では、お客様の笑顔が一番を考えております!
「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。



あっという間に無くなる美味しさ

今年も皆揃って板前魂さんのおせちを頂きました!味良し!
見た目良し!ちびっ子達も大満足。あっという間に無くなる
美味しさでした!いつも最高のひとときをありがとうございます。

P. N. 大政朋3連星



板前魂様の優しさが詰まっているおせち

実家の父が送ってくれました。東京で夢を追っている僕を、いつも応援
してくれている父からのサプライズでした。どの一品を食べても美味
しく、板前魂様の優しさが詰まっているおせちだと思います。おか
げさまで婚約者とも素敵なお正月を迎えることが出来ました。こんな
素敵なおせちを送ってくれる父のように、私も早く夢を叶えて成功し
たい。いつか僕が板前魂のおせちを父に届けます。 P. N. 息子



とても楽しいお正月になりました!

新婚祝いもかねて、友達がおせちをプレゼントしてくれました!
お正月は一緒におせちをいただき、とても楽しいお正月になりま
した!お肉が多めで、お肉大好きな私たちには嬉しすぎるおせち
でした!笑 特に入気だった「豚の旨煮」と「ローストビーフ」「エ
ビ」はじゃんけんでもわいわいしながら食べてました!4人でしたが、
もう一セットかえばよかったと思いましたー! P. N. ももまる



とにかく豪華です!

とにかく豪華です!品数の多さ!彩り!美味しさ!最高で
すね!「これは何のお料理かな?」とお品書きを見ながら
家族で楽しませていただきました。

P. N. 仲良し三兄弟

2026年
お正月

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!



板前魂本店ページでは、昨年の受賞者を公開中!

【2025年フォトコンテストの結果発表はこちら】
<https://www.losechi.com/shop/pages/happy2025.aspx>

※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。



最高の1枚をお待ちしています!

年末年始もお客様をしっかりとサポートする体制を整えております。

12月29日 月・30日 火・31日 水

9:00~21:00

1月1日 木・2日 金・3日 土

9:00~18:00

〈お客様専用 板前魂 お問い合わせフリーダイヤル〉