

中部・関東地区限定

中部・関東地区の店舗にてお取扱いいたします。

二〇二六年 木曾路
三段重おせち

瑞ずい

兆ちよう

おせち

三段重おせち

瑞兆ずいちよう

35,000円

(税込37,800円)

ご予約にて承っております

送料込

ご注文は店舗にて承っております

※中部・関東地区の店舗にてお取扱いしております。

詳しくはご利用店舗にお問合せください。

お申込み締切日
2025年 12月20日(土)

数に限りがございますので、ご予約はお早めをお願いいたします。

- お届けご希望の日時をご指定ください。
- 年末の交通事情・天候等によりお届け時間が多少異なる場合がございます。予めご了承ください。

クール宅急便(冷蔵タイプ)にて
全国発送承ります。

※一部エリアを除く

本商品は食品衛生上、冷凍保存しております商品を、冷蔵タイプでお届けいたします。そのままお召し上がりください。
本商品は、一段ずつ透明フィルムで包装(シュリンク包装)しております。

お届け日
2025年 12月30日(火)または31日(水)

消費期限:2026年1月1日まで(冷蔵保存)

※写真はイメージで、おせち料理・お重のみのご提供となります。
※祝い箸(5膳)お付けいたします。

※海外・沖縄・離島にお届けのお取り扱いはありませんのでご了承ください。

※お申込み締切日以降(12/21以降)のお届け先変更(転送)は、転送先(荷物を受け取るお客様)に負担いてご負担いただきます。

中部・関東地区限定

おせち

木曾路のおせちで
新年の門出をお祝いください

瑞

兆

お申し込み締切日

2025年
12月20日(土)まで
送料込 金額35,000円
(税込37,800円)

※写真は全てイメージです。



壺の重

- 1 紫芋パイ包み・
古代米ずんだ餅
- 2 錦糸卵の海老真丈・
たたき牛蒡
- 3 スモークサーモンケツバー・
小鯛笹漬
- 4 胡桃甘露煮・
田作り
- 5 伊勢海老・
葉付金柑

1	2	3
4	5	6
7		8



式の重

- 1 里芋煮・おくら煮・
穂先筍煮・椎茸煮・
蛸照焼・梅麩煮・
湯葉巻
- 2 紅白蒲鉾・
黒豆金箔乗せ
- 3 海老艶煮・
数の子西京漬け
- 4 鮭西京焼・
たらこ旨煮・
穴子八幡巻・
いくら醤油漬・
矢羽根餅
- 5 伊達巻・結びのし梅・
紅鮭昆布巻

1	2
4	3
	5



参の重

- 1 三味博多・
いか短冊雲丹焼・
手まり餅
- 2 湯葉有馬煮・
牛肉しぐれ煮
- 3 紅茶鴨の味噌漬・
ブロッコリー
彩レモンサラダ
- 4 鶏三色巻・
かに信田巻・
大黒花芸豆煮・
花かんざし
- 5 ブロッコリー・
黒毛和牛ローストビーフ・
和風おろしソース
- 6 黒毛和牛ビーフシチュー
レッドペッパー添え
- 7 焼帆立
- 8 赤魚南蛮漬

1	2	3
4	5	
6	7	8

■ 箱サイズ 縦215×横215×高さ203(mm) ※一段の高さ63mm
■ 祝い箸(5膳)をお付けいたします。

福を招く
「おせち料理」

【黒豆】

まめに働き、健康に
暮らせるように
という願いが
込められています。

【海老】

腰が曲がるまで健康で
長生き出来ますように
という願いが
込められています。

【数の子】

鯉の卵、数の子は
卵が多いことから、
多産・子孫繁栄という
願いが込められています。

【田作り】

稲田の肥料として
使われていたことから、
「豊年豊作」や
「五穀豊穰」の願いが
込められています。

【金団】

金団は金が集まったもの
「財宝の意味で、
豊かな生活が
送れるように」という
願いが込められています。

【昆布巻き】

昆布巻きの「こぶ」が
「よつこぶ」と
同じ音の言葉のため、
おめでたいと
されています。

