

おせち

二〇二七年

木曾路

三段重

瑞兆

ずいちょう

三段重おせち

瑞兆

ずいちょう

35,000円

(税込37,800円)

ご予約にて
承っております。

送料込

特撰
木曾路
堂

Webからでもご注文
いただけます。

Web受付 2026年

9月1日(火)~12月20日(日)

木曾路公式オンラインショップ▶
「木曾路特撰堂」からも
ご注文いただけます。

※予定数になり次第、締切とさせていただきます。予めご了承ください。
※クレジットカード・後払い決済にて承ります。



お申込み締切日
2026年12月20日(日)

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
2026年12月30日(水)または31日(木)

※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)に負担をお願いいたします。

賞味期限:2027年1月1日まで(冷蔵保存)

※写真は全てイメージです。※祝い箸(5膳)お付けいたします。

おせち

二〇二七年

木曾路

三段重

瑞兆

ずいちょう

木曾路のおせちで
新年の門出を
お祝いください

お申込み締切日

2026年
12月20日(日)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

- 椎茸煮・穂先筍煮
- 蛸照焼・南瓜高野豆腐
- ハスの芽わさび風味
- 梅麴煮
- 手まり餅
- 鑄込み市田
- あんころ笹包み
- 伊勢海老
- 金柑甘露煮

1		
2		5
3	4	6
		7

- 若桃甘露煮
- 芋金団
- 栗甘露煮
- 胡桃甘露煮
- 田作り



貳の重

- 銀鮭吟醸粕漬け
- いか短冊雲丹焼
- 錦糸卵の海老真丈
- 伊達巻
- 松前漬け・数の子
- 海老艶煮
- 鮑煮
- 黒豆
- いくら醤油漬
- 京風なます
- 穴子八幡巻
- 紅白蒲鉾

1	2	3
4	5	6
	7	8

参の重

- たたき牛蒡酢漬け
- かれい青高菜巻き
- 湯葉有馬煮
- 牛肉しぐれ煮
- 紅茶鴨の味噌漬
- 小鯛と切干の南蛮漬け
- 紅鯉昆布巻
- 加賀蓮根のきんぴら
- 黒毛和牛ローストビーフ
- 鶏松風
- 大黒花芸豆煮
- 鶏南瓜高野
- 小倉道明玉子

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10		



■箱サイズ 縦202×横202×高さ190(mm) ※一段の高さ56mm
■祝い箸(5膳)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「五穀豊穡」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」「よろこぶ」と同じ音の言葉のため、おめでたいとされています。

