

西日本佐藤調理師会監修

おせち

確かな美味しさ 至高のひととき

七寸
三段重
(4名様向け)

新しい年 2023 年がより良い年になることを願い
私たち料理人が心を込めてご用意させていただきます

23,000 円(税込)

送料無料
全国発送
いたします



参の重

- ・胡麻餅の千代包み
- ・炙り帆立
- ・北寄貝の山葵和え
- ・鯖西京焼き
- ・若桃甘露煮
- ・海老ふくさ焼き
- ・二色甘露煮
- ・鮑福良煮
- ・合鴨博多紫煮
- ・源平錦巻き
- ・するめいか松前漬
- ・鯛塩釜・紅白なます
- ・ピリ辛ぼたて・鮪照焼き



式の重

- ・渋皮栗の寄せ金団
- ・丸十ごま衣煮
- ・若鶏の津軽焼き
- ・鞍掛け鮭ハトシ
- ・裏白椎茸
- ・子持昆布
- ・ローストビーフ
- ・豚柔らかか煮
- ・養老海老芝煮
- ・鮪照焼き
- ・干支栗麩・杉板餅
- ・くらげ芝酢漬
- ・辛子明太子



巻の重

- ・黒豆蜜煮 天、金箔
- ・ちりめん山椒
- ・数の子八方煮
- ・鮭昆布巻き
- ・カステラ伊達巻
- ・公魚(わかさぎ)艶煮
- ・ロフスター姿蒸し
- ・紅白蒲鉾
- ・真砂和え
- ・炙りチャーシュー
- ・つぶ貝山葵和え
- ・浅利ぬたなます
- ・鱈奉書巻き

【西日本佐藤調理師会】昭和 46 年創立。日本料理の伝統継承のため、優れた技術を持った料理人が集まった調理師団体です

お申込み締め切り

令和 4 年 11 月 20 日(日) 12 月 30 日にヤマト運輸にてお届けします ※冷凍配送

数に限りがございますので、
なくなり次第締め切らせていただきます

お申し込みは、裏面をご覧ください ⇒

2023 年おせち申込書

FAX 送信先 092-771-2720

お問い合わせ先：090-1087-8200

お申込日	月 日
注文数	個
お届け日	令和4年12月30日(金)
<small>※配達時間をご指定下さい ※交通渋滞、天候事情等により、配達が遅れる場合がございますので、ご了承ください。</small>	<input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 16:00~18:00 <input type="checkbox"/> 18:00~20:00 <input type="checkbox"/> 指定なし
お支払い	現金代引のみ <small>※代引き手数料は弊社が負担いたします ※ご注文者様とお届け先が異なる場合のお支払方法については別途ご相談承ります</small>

※弊社使用欄

注文番号	No.
受付日時	
担当者	

ご依頼主様	フリガナ	電話番号
	お名前	() —
	フリガナ	
	ご住所 〒 (-)	

▼お届け先がご依頼主様と同じ場合は、下記のご記入は不要です

お届け先	フリガナ	電話番号
	お名前	() —
	フリガナ	
	ご住所 〒 (-)	

◆【ご注文時の注意】ご住所、電話番号は正確な記入をお願いいたします。FAX 受信後 48 時間以内に弊社よりご連絡いたします。ご連絡のない場合はお手数ですがお電話くださいませ(092-771-2721)

◆【申込内容のご変更について】11月30日迄をお願いいたします。この日を過ぎますと変更・キャンセルをお受けすることができません。

◆【個人情報について】お客様の個人情報は、商品の予約・お渡し及び関連する問い合わせに使用させていただきます

◆【緊急連絡先について】万が一「お届け予定日を過ぎても到着しない」「到着したおせち料理が破損していた」等の場合は、下記の番号までご連絡ください。状況を確認し対処方法をご連絡いたします。

電話番号：090-1087-8200 担当者：合島(ごうじま) <受付日時> 令和4年12月30日~12月31日 (9時~17時)