

2025年 サカガミの大人気おせち料理

ご予約承りは12月20日迄。消費期限は1月1日迄です。12月31日13時頃より店頭お引き渡しです。

サカガミがふだんから大切に育てている厳選品のみを少量ずつお詰め致しました。味・品質・価格のバランスに優れたお薦めおせちです。



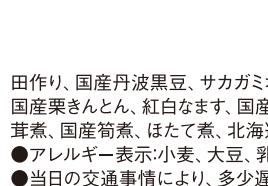
【919-A】サカガミオリジナル
和風おせち『匠』一段重
15,000円 (参考税込) 16,200円
19×19×高さ5cm

全店計 限定80台



●おせち類はすべて当日の交通事情により、多少遅れることがあります。お渡し時間は店舗により異なります。
※すべてのおせちで、飾りもの(オーナメント)が変更になる場合があります。

サカガミオリジナル小田原蒲鉾(紅・白)生のグチを使用、食感が違います。紅はめでたさと喜びを表し、白は神聖を表すものとされています。
国産丹波黒豆……………国産の丹波黒豆をふくらりと炊き上げました。「まめ」と言う言葉は丈夫・健康を意味する言葉として使われていました。
国産とこぶし煮……………厳選されたとこぶしを薄味に仕上げました。
伊達巻……………「伊達」には華やかさの意味があります。伊達者が着ていたドテラに似ていることから伊達巻と呼ばれるようになりました。
昆布巻……………「よろこぶ」は「養老昆布」で、お祝いと不老長寿の願いが込められ、巻は「結び」を意味する縁起の良さ。
田作り……………豊作を願ひ小魚を田畑に肥料として撒いたことから名付けられました。
味付け数の子……………二親(にしん)から多くの子が出るのを好き事とし古くからおせちに使われています。
有頭海老……………長い髭を生やし腰が曲がるまで長生きすることを願っておせちに用いられます。
国産栗きんとん……………黄金に輝く財宝に例えて、豊かな1年であるようにという願いが込められています。栗も芋も国産を使用しました。
北海道産味付けいくら……………北海道産の形の良いいくらだけを選び、上品な味付けに仕上げました。
紅白なます……………お祝いの水引をかたどったもの。国産原料で作りました。
国産ぶり……………国産のブリを使用、出世魚の代表格。
国産里芋煮……………子孫繁栄を願ひ埼玉県産の里芋を使用、粘りが違います。
千葉県産古代れんこん……………サカガミでも人気の古代れんこん。未来の見通しが出来る縁起物。
国産飾り人参……………国産人参を花形にして薄味に仕立てました。
国産椎茸煮……………国産原料にこだわり薄味に仕立て上げました。
国産筍煮……………素材を京都産に限定!味と食感にこだわりました。
●アレルギー表示:小麦、大豆、乳成分、卵、海老、やまいも、ゼラチン、いくら



●おせち類はすべて当日の交通事情により、多少遅れることがあります。お渡し時間は店舗により異なります。
※すべてのおせちで、飾りもの(オーナメント)が変更になる場合があります。



東京・築地 味の浜藤 AJI-NO-HAMATOH ●味の浜藤のおせちは消費期限1月1日迄です。12月31日13時頃より店頭お渡しとなります。

●大正14年創業の味の浜藤が、素材を丹念に吟味しひとつひとつ丁寧に調理した焼物、煮物など海産物を中心とする和風のおせち料理です。中でも半世紀以上にわたり作り続けている西京漬。脂ののった銀だら西京焼は自慢の逸品です。味と品質にこだわり、素材本来の味を活かしたおせちを提案いたします。

【202-C】味の浜藤 締切日 12/20
銀鰯西京焼おせち 和風二段 ↓
24,000円 (参考税込) 25,920円
外寸22.6×22.6×高さ5.1cm×2段

【杏之重】浜藤蒲鉾(紅・白)、伊達巻、こはだ栗漬、にしき玉子、栗きんとん、黒豆煮金粉のせ、なます、ごぼう煮、椎茸煮、人参煮、梅麩煮、里いも煮、竹の子煮、たづな蒟蒻煮、田作、塩いくら、葉付きかんかん、あわび煮
【杏之重】鬼がら焼、銀だら西京焼、子持ち鮎甘露煮、にしん甘露煮、味付かずの子、たら子旨煮、ほたて燻製、日向夏あみ笠、たこ酢漬、スモークサーモン、紅鮭昆布巻、紫花豆煮、若桃甘露煮、ごまくるみ、小鯛笹漬(燻製)
●アレルギー物質:小麦、卵、えび、かに、くるみ、いか、さけ、いくら、さば、あわび、大豆、もも、ごま



越前市 萬谷 宅配おせち MANTANI 萬谷おせちは12/31のみの宅配お届けです。時間指定不可。消費期限1月1日迄です。

●贅を尽くし、厳選された素材にこだわり抜いた、美しく美味しくおせち。越前市にある料亭萬谷の自慢の品。
越前市出身の天皇の料理番「秋山徳蔵」氏のトリビュートです。料理人が手作りにこだわり、皆様に喜んでいただけるよう、仕込みに手間と時間をかけて調理した宅配おせちです。
※冷蔵の状態でお届け。
「冷凍もの」ではありません。
和風二段重
【杏之重】鰯の照り焼き、かぶらずし、合鴨ロース、炙りからすみ、数の子、手まり餅、紅白かまぼこ、つくばね、柿バター、煮さば寿司、あまだい寿司、鯛寿司、サーモン押し寿司
【式之重】海老雲丹焼き、蒸しあわび、子持ち鮎有馬煮、豚角煮、いくら醤油漬、昆布巻き、玉子焼き、栗甘露煮、黒豆煮、酢蓮根、きんかん(約3〜4人前) ●アレルギー表示:海老、卵、鮭、小麦、大豆、さば、ゼラチン、あわび、豚肉、いくら、乳成分、ごま
[202-E]直送おせち 締切日 12/20
萬谷おせち和風二段
19.5×19.5×高さ13.2cm
27,000円 (参考税込) 29,160円
工房直送 送料含む

締切日 12/20
[202-G]直送おせち
萬谷おせち和洋一段
18,500円 (参考税込) 19,980円
20×26×高さ8.5cm
工房直送 送料含む

和洋一段重
ロブスター、さばの昆布巻、鰯の照り焼き、甘鯛松笠揚げ、蒸しあわび、ローストビーフ、ローストビーフのソース、干し柿バター、炙りからすみ、数の子、イクラ醤油漬、生ハム、フォアグラ、チェダーチーズ(1〜2人前) ●アレルギー表示:えび、小麦、乳成分、あわび、大豆、牛肉、豚肉、さば、いくら
※すべてのおせちで、飾りもの(オーナメント)が変更になる場合があります。

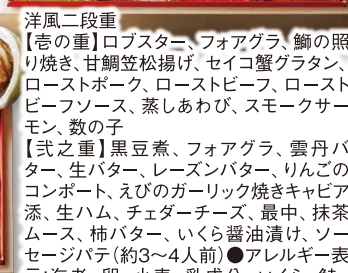


締切日 12/20
[202-D]味の浜藤
銀鰯西京焼おせち和風一段 ↑
12,000円 (参考税込) 12,960円
外寸22.6×22.6×高さ5.1cm×1段
浜藤蒲鉾(紅・白)、伊達巻、黒豆煮金粉のせ、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なます、味付かずの子、銀だら西京焼、えび鬼がら焼、竹の子煮、梅麩煮、ごぼう煮、椎茸煮、人参煮、田作、こはだ栗漬、にしん甘露煮
●アレルギー物質:小麦・卵・えび・さけ・さば・大豆



締切日 12/20
[202-F]直送おせち
萬谷おせち洋風二段 ⇨
20×26×高さ12cm
37,000円 (参考税込) 39,960円
工房直送 送料含む

洋風二段重
【杏之重】ロブスター、フォアグラ、鰯の照り焼き、甘鯛松笠揚げ、セイコ蟹グラタン、ローストポーク、ローストビーフ、ローストビーフソース、蒸しあわび、スモークサーモン、数の子
【式之重】黒豆煮、フォアグラ、雲丹バター、生バター、レーズンバター、りんごのコンポート、えびのガーリック焼きキャビア添、生ハム、チェダーチーズ、最中、抹茶ムース、柿バター、いくら醤油漬、ソーセージパテ(約3〜4人前) ●アレルギー表示:海老、卵、小麦、乳成分、いくら、鮭、大豆、豚肉、りんご、かに、牛肉、あわび



練馬 圓照院 泉竹 IZU-CHIKU

泉竹おせちは消費期限1月1日です。
12月31日13時頃より店頭お渡しとなります。

[202-H]泉竹 締切日 12/20
泉竹おせち三段重 ⇨
60,000円 (参考税込)64,800円
21×21×高さ19.8cm

【杏之重】 小鯛笹漬け、絹太巻、もちこ南蛮漬け、竜飛巻、青竹釜(いくら)、青竹釜(なまこ)、色紙数の子、海老黄身寿司、伊勢海老黄金焼【式之重】 ねじ梅人参、合鴨コース、真子玉ヱ、黒豆ぶどう煮、寒干大根昆布巻き、射込堀川牛蒡、棒鱈旨煮、花百合根、日の出筍、海老芋含め煮【参之重】 う巻玉子焼、さわろ西京焼、博多うなぎ、海老ばたん揚げ、甘鯛うに焼き、あわび雲丹焼、二見からすみ、渋皮栗洋酒煮、羽子板海老、(28品目・約6人前) ●アレルギー:卵、小麦、乳成分、大豆、海老、いくら、鮭、鮑、蟹、イカ、鶏肉、山芋、胡麻

[202-J]泉竹 締切日 12/20
↓ 泉竹おせち二段重 42,000円 (参考税込)45,360円
21×21×高さ13.2cm

【杏之重】 射込堀川牛蒡、合鴨コース、日の出筍、ねじ梅人参、真子玉ヱ、松笠くわい、べっこう床節、渋皮栗洋酒煮、あみ笠柚子、黒豆ぶどう煮、寒干大根昆布巻き、棒鱈旨煮、海老姿煮【式之重】 う巻玉子焼、さわろ西京焼き、寿なまこ、博多うなぎ、海老ばたん揚げ、甘鯛うに焼、絹太巻、竜飛巻、もちこ南蛮漬、はじかみ、小鯛笹漬け、いくら、色紙数の子、二見からすみ、はさみ椎茸 (28品目・約4人前) ●アレルギー:卵、小麦、乳成分、大豆、海老、いくら、鮭、イカ、鶏肉、山芋、胡麻



[202-K]泉竹 締切日 12/20
↓ 泉竹おせち一段重 22,000円 (参考税込)23,760円
21×21×高さ6.6cm



黒豆ぶどう煮、う巻玉子焼、色紙数の子、さわろ西京焼き、海老姿煮、松笠くわい、博多うなぎ、射込堀川牛蒡、べっ甲床節、日の出筍、ねじ梅人参、寒干大根昆布巻き、羽子板海老、合鴨コース、海老ばたん揚げ、あみ笠柚子、渋皮栗洋酒煮、もちこ南蛮漬、竜飛巻、絹太巻 (20品目・約3人前) ●アレルギー:卵、小麦、乳成分、大豆、海老、いくら、鮭、イカ、蟹、鶏肉、山芋、胡麻

[202-L]泉竹 締切日 12/20
泉竹おせち迎春重詰 ⇨
14,000円 (参考税込)15,120円
21×21×高さ4.5cm

色紙数の子、真子の玉ヱ、鶏龍眼煮、黒豆ぶどう煮、かになます、お多福豆、渋皮栗洋酒煮、海老姿煮、う巻玉子焼、さわろ西京焼き、合鴨コース、博多うなぎ、松笠くわい、寿真如、海老ばたん揚げ、海老椎茸、竜飛巻、もちこ南蛮漬け、絹太巻 (19品目・約2人前) ●アレルギー:卵、小麦、乳成分、大豆、海老、鮭、イカ、蟹、鶏肉、山芋、胡麻



[202-M]京都・泉竹 /
泉竹国産食材おせち一段 ↓
24,000円 (参考税込)25,920円
21×21×高さ6cm



国産食材一段重【杏之重】 うなぎ出汁巻き玉子、真鯛百合根包み焼き、南瓜カステラ、鯖西京焼き、庄内鮎の八幡巻、車海老艶煮、花百合根、平目龍飛巻、小鯛笹漬け、菊かぶら、渋皮栗の洋酒煮、棕欏、編み笠柚子、色紙数の子、新ふき信田巻き、海老芋旨煮、ぜんまい豆腐、蓮根小倉煮、宝来豆腐、梅金時人参、黒豆ぶどう煮、合鴨コース、いくら (22品目・約2人前) ●アレルギー:卵、小麦、大豆、海老、いくら、鶏肉、山芋、胡麻

[202-N]京都・泉竹
↓ 泉竹精進料理おせち一段
24,000円 (参考税込)25,920円
21×21×高さ6cm



精進料理一段重【杏之重】 庄内鮎の八幡巻、南瓜かすてら、甘露梅ワインゼリー、黒豆ぶどう煮、ちまき麩、百合根団子、渋皮栗洋酒煮、絹巻人参、松風慈姑、菊かぶら、龍飛巻、あみ笠柚子、白酢和え、三色湯葉巻、雪輪堀川牛蒡、ぜんまい豆腐巻、海老芋含め煮、宝来豆腐、寒干大根の昆布巻き、新銘信田巻、ねじ梅人参、二身椎茸、うどべっこう煮、湯葉焼豆腐、蓮根小倉煮、銀杏の挽茶揚げ、六条麩 (27品目・約2人前) ●アレルギー:卵、小麦、大豆、山芋、胡麻

【お客様控】						
2025サカガミおせち ご注文承り票						
No.	品 名	承り締切日	お渡し日	本体価格(税込価格)	ご注文数	税別金額
919-A	サカガミオリジナル和風おせち「匠」一段	12/20	12/31 13時以降	15,000 (16,200)		
919-B	サカガミオリジナルミニおせちセット	12/20	12/31 13時以降	5,000 (5,400)		
202-C	味の浜藤 銀鯔西京焼和風二段	12/20	12/31 13時以降	24,000 (25,920)		
202-D	味の浜藤 銀鯔西京焼和風一段	12/20	12/31 13時以降	12,000 (12,960)		
202-E	萬谷 おせち和風二段	12/20	12/31 宅配	27,000 (29,160)		
202-F	萬谷 おせち洋風二段	12/20	12/31 宅配	37,000 (39,960)		
202-G	萬谷 おせち和洋一段	12/20	12/31 宅配	18,500 (19,980)		
202-H	泉竹おせち三段重	12/20	12/31 13時以降	60,000 (64,800)		
202-J	泉竹おせち二段重	12/20	12/31 13時以降	42,000 (45,360)		
202-K	泉竹おせち一段重	12/20	12/31 13時以降	22,000 (23,760)		
202-L	泉竹 おせち迎春重詰一段	12/20	12/31 13時以降	14,000 (15,120)		
202-M	泉竹 国産食材おせち一段	12/20	12/31 13時以降	24,000 (25,920)		
202-N	泉竹 精進料理おせち一段	12/20	12/31 13時以降	24,000 (25,920)		
合計						



お名前		
お電話/必須		
受付日	受付者	No.

■お代金のお支払いは、ご予約時をお願いいたします。
※お受け取りの際は、サービスカウンターに、この控えをご提示ください。
※宅配品以外のおせちの発送は出来ません。

- | | | |
|---------|----------------------------|---------------|
| ●サカガミ本部 | 東京都豊島区駒込6-26-16 | ☎03-3918-5255 |
| ●駒込店 | 東京都豊島区駒込6-35-1 | ☎03-3918-5355 |
| ●野方店 | 東京都中野区野方6-4-4 | ☎03-3330-4321 |
| ●清瀬店 | 東京都清瀬市元町1-4-23 | ☎042-491-3725 |
| ●南大沢店 | 東京都八王子市南大沢1-308-B-301 | ☎042-670-5211 |
| ●豊洲店 | 東京都江東区豊洲5-5-1113 | ☎03-3531-5355 |
| ●赤坂店 | 東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ内 | ☎03-3239-3416 |

【販売店控】						
2025サカガミおせち ご注文承り票						
No.	品 名	承り締切日	お渡し日	本体価格(税込価格)	ご注文数	税別金額
919-A	サカガミオリジナル和風おせち「匠」一段	12/20	12/31 13時以降	15,000 (16,200)		
919-B	サカガミオリジナルミニおせちセット	12/20	12/31 13時以降	5,000 (5,400)		
202-C	味の浜藤 銀鯔西京焼和風二段	12/20	12/31 13時以降	24,000 (25,920)		
202-D	味の浜藤 銀鯔西京焼和風一段	12/20	12/31 13時以降	12,000 (12,960)		
202-E	萬谷 おせち和風二段	12/20	12/31 宅配	27,000 (29,160)		
202-F	萬谷 おせち洋風二段	12/20	12/31 宅配	37,000 (39,960)		
202-G	萬谷 おせち和洋一段	12/20	12/31 宅配	18,500 (19,980)		
202-H	泉竹おせち三段重	12/20	12/31 13時以降	60,000 (64,800)		
202-J	泉竹おせち二段重	12/20	12/31 13時以降	42,000 (45,360)		
202-K	泉竹おせち一段重	12/20	12/31 13時以降	22,000 (23,760)		
202-L	泉竹 おせち迎春重詰一段	12/20	12/31 13時以降	14,000 (15,120)		
202-M	泉竹 国産食材おせち一段	12/20	12/31 13時以降	24,000 (25,920)		
202-N	泉竹 精進料理おせち一段	12/20	12/31 13時以降	24,000 (25,920)		
合計						

お名前		
お電話/必須		
受付日	受付者	No.

■備考

※赤太枠内をご記入ください。