

9-E-1

約2~3人前

新含気おせちセット 紅梅

味付しいたけ 3枚	栗きんとん 70g	にしん一口巻昆布 6本	たたきごぼう 70g	里芋含め煮 3個	ふきのうま煮 50g	丹波黒黒豆 60g	田作り 20g
白福豆 75g	祝海老 2尾	高野豆腐含め煮 6切	手綱こんにやく 3切	だし巻 150g	焼ほたて 3個	なます 50g	穂先竹の子 3切

お品書き・16品・



お届け形態

6,000円
(税込6,480円)

岡山倉敷
カモ井の

おせち

新含気調理

カモ井のおせちは「個包装」
一品ずつおいしさを閉じ込めています。

ご注文締切
12/7(土)
お届け日
12/23(月)以降
の決まった曜日



お届け形態

9-E-2 約3~5人前

新含気おせちセット

彩

15,000円
(税込16,200円)

お品書き・30品・

田作り 20g	丹波黒黒豆 60g	ふきのうま煮 50g	里芋含め煮 4個	たたきごぼう 70g	鱈のうま煮 60g	にしん一口巻昆布 6本	金柑甘露煮 70g	栗の甘露煮 4個	味付しいたけ 5枚	穂先竹の子 3切	なます 50g	酢れんこん 70g	穴子八幡巻 1本	鯖の柚庵焼 2切
焼ほたて 3個	やうりか姿煮 3匹	だし巻 150g	手綱こんにやく 4切	高野豆腐含め煮 6切	祝海老 3尾	あさりのうま煮 60g	若桃甘露煮 5個	白福豆 75g	紫福豆(珈琲味) 75g	かきと里芋のクリーム煮 85g	ぜいたく煮 50g	とりつくね 48g	鶏の照焼 100g	豚の角煮 65g

※新含気調理食品とは、常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)を充填することで食品の色や品質の劣化を抑えています。最小限の熱で殺菌しているため、素材本来の風味、色、形、食感を保っています。

※数量限定商品のため、品切れする場合がございます。あらかじめご了承ください。

※未開封時の賞味期限は、令和7年1月31日(金)までですが、開封後は冷蔵で保管し、お早めにお召し上がりください。

※表示している人数は、あくまでも目安となります。

※お申込み後のキャンセル、返品はご遠慮ください。

※おせちのお申込みは最終締め切り日12月7日(土)までお申し込み可能です。

※商品のお届けは、12月23日(月)以降の決まった曜日になります。詳しくはお届け店にお尋ねください。

※原料事情等により、お断りなく内容の一部を変更することがございます。

さくら

9-E-3

約2~3人前

新含気おせちセット

お品書き・20品

- 田作り 20g
- 丹波黒黒豆 60g
- 里芋含め煮 3個
- たたきごぼう 70g
- 鱈のうま煮 60g
- にしん一口巻昆布 6本
- 金柑甘露煮 70g
- 栗の甘露煮 2個
- 味付しいたけ 3枚
- 穂先竹の子 3切
- なます 50g
- 焼ほたて 3個
- くるみ艶煮 35g
- だし巻 150g
- 手綱こんにやく 3切
- 高野豆腐含め煮 6切
- 祝海老 3尾
- 紫福豆(珈琲味) 75g
- ぜいたく煮 50g
- とりつくね 48g

お届け形態



8,000円
(税込8,640円)

9-E-4

約3~5人前

新含気おせちセット

葵

お品書き・22品

- 田作り 20g
- 丹波黒黒豆 60g
- ふきのうま煮 50g
- 里芋含め煮 4個
- たたきごぼう 70g
- にしん一口巻昆布 6本
- 栗きんとん 70g
- 味付しいたけ 5枚
- 穂先竹の子 3切
- なます 50g
- 鱈の柚庵焼 2切
- 焼ほたて 4個
- 子持ちいかのうま煮 3個
- だし巻 150g
- 手綱こんにやく 4切
- 高野豆腐含め煮 6切
- 祝海老 3尾
- あさりのうま煮 60g
- さつまいも黄金煮 (レモン煮) 80g
- 海老チリソース煮 4尾
- とりつくね 48g
- 豚の角煮 65g



10,000円
(税込10,800円)

お届け形態

お品書き・11品

- 田作り 20g
- 丹波黒黒豆 60g
- たたきごぼう 70g
- にしん一口巻昆布 6本
- 味付しいたけ 3枚
- なます 50g
- 焼ほたて 3個
- 手綱こんにやく 3切
- 高野豆腐含め煮 6切
- 祝海老 2尾
- 白福豆 75g



4,000円
(税込4,320円)

お届け形態

9-E-5

約1~2人前

新含気おせちセット

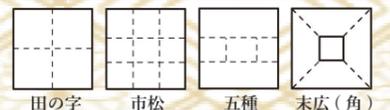
幸

お重詰めのコツ

重箱に詰め替えればお正月らしさがぐっと上がります。いくつかのコツをつかめば簡単に盛り付けを楽しむことができます。



お重詰めのレイアウト例



おせち豆知識

おせちに欠かせない“祝いの三種肴”は、関東では黒豆・数の子・田作り、関西では黒豆・数の子・たたきごぼうとされ、地域により献立の違いがあります。またお重詰めの際には、昆布巻の結び目を上にする、魚の頭を左に向けるなどの基本を押さえると、美しくまとまります。

お料理は液をよくきって詰めてください。少量ずつ仮置きしながら、レイアウトを決定します。

一の重は縁起物やいわれ物、二の重は焼物、酢の物を中心に、三の重は煮物や一の重、二の重で詰めきれなかったものを入れます。

調理方法で分類して盛り付け、味や香りが混ざるのを防ぎます。

南天の葉や松葉をあしらひ、飾り付けます。