

# ご予約申込書

受付日: 令和 年 月 日 店 受付NO

●太枠のみご記入下さい。

お名前 様 TEL ( )

ご住所

商品NO	品名(規格)	お渡し本体価格(税込価格)	数量	お申込み切日	お渡し日			
店舗渡し	O-1 和洋折衷 おせち三段重	20,000円 (税込21,600円)		12/25水				
	O-2 和風一段重	14,500円 (税込15,660円)						
	O-3 同種かさねおせち二段重	13,800円 (税込14,904円)						
	O-4 大判和洋一段オードブルおせち	19,800円 (税込21,384円)						
宅配専用	T-1 北新地 平八 一段重	15,000円 (税込16,200円)		12/13金	12/31火			
	T-2 北新地 平八 三段重	25,000円 (税込27,000円)						
	T-3 玉清 福寿(和風同一式段重)	13,000円 (税込14,040円)						
	T-4 玉清 曙(和風三段重)	17,800円 (税込19,224円)						
	T-5 玉清 笑門来福(和洋中三段重)	20,800円 (税込22,464円)						
	T-6 水了軒 慶宴(和風三段)	27,750円 (税込29,970円)						
	店舗渡し	H-1 中谷本舗 蒸し柿の葉寿司(5種 20個入)	3,240円 (税込3,500円)				12/25水	
		H-2 中谷本舗 蒸し柿の葉寿司(5種 10個入)	1,620円 (税込1,750円)					
	M-1	黒毛和牛 すき焼用(ロース・300g)	2,500円 (税込2,700円)				12/25水	12/30月 12/31火 <small>※いずれかに○をお付け下さい。</small>
	M-2	黒毛和牛 すき焼用(ロース・500g)	4,100円 (税込4,428円)					
M-3	黒毛和牛 すき焼用(肩ロース・300g)	2,200円 (税込2,376円)						
M-4	黒毛和牛 すき焼用(肩ロース・500g)	3,600円 (税込3,888円)						
M-5	黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用(ロース・300g)	2,500円 (税込2,700円)						
M-6	黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用(ロース・500g)	4,100円 (税込4,428円)						
M-7	黒毛和牛 焼肉用(ロース・300g)	2,500円 (税込2,700円)						
M-8	黒毛和牛 焼肉用(ロース・500g)	4,100円 (税込4,428円)						
M-9	なごみ牛 サーロインステーキ(1枚/200g)	1,500円 (税込1,620円)						
M-10	なごみ牛 サーロインステーキ(2枚/400g)	2,900円 (税込3,132円)						
M-11	なごみ牛 すき焼用(ロース・300g)	2,000円 (税込2,160円)						
M-12	なごみ牛 すき焼用(ロース・500g)	3,300円 (税込3,564円)						
M-13	赤豚 しゃぶしゃぶ用(ロース・500g)	1,300円 (税込1,404円)						
M-14	赤豚 しゃぶしゃぶ用(ばら・500g)	1,300円 (税込1,404円)						
K-1	国内産 活ふぐ(養殖)(約1.5kg)	13,800円 (税込14,904円)		12/20金				
K-2	カナダ産 生ずわいがにハーフポーション(1,000g)	6,980円 (税込7,539円)						
K-3	オカムラ食品 味付け数の子(110g×2)	1,980円 (税込2,139円)						
K-4	紀文 蒲鉾(白)寿栄 1本(260g)	2,980円 (税込3,219円)						
K-5	紀文 蒲鉾(紅)寿栄 1本(260g)	2,980円 (税込3,219円)						
K-6	中とろたっぷり盛合せ(1パック)	2,980円 (税込3,219円)						
K-7	長崎産 焼鯛(中)(約700g)	4,280円 (税込4,623円)						
K-8	長崎産 焼鯛(大)(約1,000g)	5,380円 (税込5,811円)						

●お渡し時間は11:00~19:00迄に限らせて頂きます。※表示の価格は本体価格(税込価格)となります。一部内容が写真と異なる場合がございます。ご了承下さいませ。  
 ※宅配おせちはお申込み時、別紙に必要事項のご記入をお願いします。(サービスカウンター備え付け) ※配送時間のご指定はできません。

備考	お渡し時間	お支払い代金(税込)	受付
	時頃	円	

## お客様控え (ご注文の品をお受け取りの際、必ずご持参下さい。)

(商品NO)	(商品名)	(数量)
—		
—		
—		

(キリトリ線)

各商品のお申込み切日を過ぎてもキャンセル及びお申込み内容の変更については、お受けできませんので予めご了承下さい。

受付NO

配送時間のご指定はできません

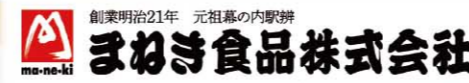
お渡し時間は11:00~19:00迄に限らせて頂きます。



店 お名前 様

●上の太枠内に必要事項をご記入の上、案内所へ代金を添えてお申込み下さいませ。  
 ●上記の申込用紙に記載頂きました個人情報・氏名・電話番号等は、本申込商品の手配確認のみ利用し、他に流用致しません。

お支払い代金(税込)	受付
円	



創業明治21年 元祖幕の内野餅  
 明治21年創業。翌明治22年に我が国初の「幕の内駅弁」を製造・販売した駅弁の老舗。136年の歴史と伝統が詰まったおせち料理をお届けいたします。

スーパーナショナル  
 売上No.1のおせち

早期割引  
 対象商品  
 掲載価格より

1,000円引

12月10日火まで



三世代・三世代で囲む、  
 楽しいお正月にぴったりのおせちです。

O-1 冷蔵  
 和洋折衷おせち三段重

20,000円  
 (税込 21,600円)

ご予約は 12月25日水まで

お渡しは 12月31日火

●お重(外寸)※一段あたり:  
 21.5×21.5×5.8cm  
 ●消費期限:1月1日23時



【吉の重】

さわり西京焼、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、牛肉牛蒡巻、伊達巻、田作り、焼海老、厚焼玉子焼、黒豆煮(金箔添え)、金ごままる角煮、花びら百合根添え、椎茸煮、味付け数の子

【式の重】

ベーコンとパプリカのマリネ、味噌焼チキン、パストラミポークスライス、はかた地どりのテリーヌ、洋風味付ブロッコリー、華やかマリネいくら添え、スタッフドチキン、海老くるみ佃煮、リンゴと野菜のパウンドケーキ、バジルチキンサラダ(ほぐし蒸し鶏・バジルソース・ミックス野菜)

【参の重】

紅白蒲鉾、豚ばら炙り焼き、鶏肉野菜巻、梅酢蓮根の芽、芝海老煮、紅白なますいくら添え、海老入り湯葉巻き、さば南蛮漬、射込み高野豆腐煮、あさり佃煮、胡麻ポテト、たたき牛蒡

おせちのご予約  
 12月25日水まで  
 宅配おせちのご予約  
 12月13日金まで  
 柿の葉寿司・おせちのお渡しは  
 12月31日火

※その他のお渡しは12月30日(月)・12月31日(火)となります。



32品目  
2-3人前

少人数でも食べやすい、和風おせちです。

O-2 冷蔵  
和風一段重

14,500円  
(税込 15,660円)

ご予約は 12月25日◎まで  
お渡しは 12月31日◎  
●お重外寸:  
横32×縦22×高さ8.0cm  
●消費期限:1月1日23時

店舗  
お渡し

味噌焼チキン、洋風味付ブロッコリー、胡麻ポテト、栗甘露煮、  
鳴門芋きんとん、なごみ巻(海老・ほうれん草)、  
焼海老、黒豆煮(金箔添え)、飛騨花餅、鮭ルイベ漬、  
いか短冊雲丹焼、豚ばら炙り焼き、酢蓮根、スナッフエンドウの醤油漬、  
ゆず風味 錦玉子、さわら西京焼、若摘み胡瓜のゆずマリネ、味付数の子、  
紅白なます いくら添え、伊達巻、宇治抹茶金箔ようかん、  
貝照焼き松葉串、秋刀魚袖庵焼、厚焼玉子焼、射込み高野豆腐煮、  
椎茸煮、花型ひねり人参煮、たたき牛蒡、さつま芋レモン煮、魚卵煮付、田作り

18品目  
×2段  
2人前

取り分けしなくても食べやすい。  
個食おせちのかさね重です。

O-3 冷蔵

同種かさねおせち二段重

13,800円  
(税込 14,904円)

ご予約は 12月25日◎まで  
お渡しは 12月31日◎  
●お重外寸:  
縦12×横33×高さ5.3cm  
●消費期限:1月1日23時

店舗  
お渡し

【杏の重・式の重】

サラミ、豚ばら炙り焼き、味噌焼チキン、  
洋風味付ブロッコリー、えびフリッター  
のチリソース、中華くらげ和え、胡瓜の  
ゆずマリネ、伊達巻、鶏肉野菜巻、焼海老、  
味付数の子、黒豆煮 金箔添え、田作り、  
海鮮詰め、ドライマト赤ワイン煮、  
笹茶巾餅、紅白なます いくら添え、  
海老くろみ佃煮

30品目  
3-4人前

和洋折衷の献立で、世代を問わず楽しめる  
オードブル仕立てのおせちです。

O-4 冷蔵

大判和洋一段  
オードブルおせち

19,800円  
(税込 21,384円)

ご予約は 12月25日◎まで  
お渡しは 12月31日◎  
●お重外寸:  
横36×縦36×高さ5.0cm  
●消費期限:1月1日23時

店舗  
お渡し

鶏肉野菜巻、鳴門金時芋クランチ、バジルチキンサラダ  
(ほくし蒸し鶏・バジルソース・ミックス野菜)、  
洋風味付ブロッコリー、豚ばら炙り焼き、もろこしゆず  
マリネ、パストラミポークスライス、射込み高野豆腐煮、  
貝照焼き松葉串、金ごままる角煮、焼き鶏つくね串、  
サラミ、田作り、焼海老、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、  
笹茶巾餅、伊達巻、パイ貝甘露煮、黒豆煮 金箔添え、  
はかた地どりのテリーヌ、さば南蛮漬、芝海老煮、  
ミニハンバーグ(デミグラスソース)、甘酢肉団子  
ピーマン添え(甘酢肉団子・ピーマンミックス)、  
ベーコンとパブリカのマリネ、あさり佃煮、エリンギ  
明太風味、紅白なます、いくら醤油漬、中華くらげ和え

北新地 平八

「北新地 平八」の店主矢崎氏の監修により彩り豊かに  
そして、繊細に作られた高級おせちをぜひご家庭で。

大阪唯一の高級飲食街として  
全国的に有名な北新地  
その北新地の一角に店を構える  
「北新地 平八」  
大阪の財界人から隠れ家として  
愛されている名店です。



店主 矢崎 眞人

37品目  
2-3人前

T-1 冷蔵  
北新地平八 一段重

15,000円  
(税込 16,200円)

ご予約は 12月13日◎まで  
お渡しは 12月31日◎

●お重外形:  
約21.2×27.8×7.6cm(蓋込み)  
●消費期限:1月1日23時

宅配

【杏の重】

有頭海老艶煮、味付け数の子、殻付きあわび旨煮、黒豆甘露煮(金箔)、帆立しそ風味和え、  
いくら醤油漬(金箔)、紅白蒲鉾、つくね串、いか松笠白焼き、牛しぐれ笹包み、焼き帆立、  
蛸煮付け、海老つまみ、若桃甘露煮、田作り、たらこ昆布巻、さつま芋甘露煮、梅人参旨煮、  
鹿の子こんにやく旨煮、穂先旨煮、蓮根旨煮、椎茸旨煮、牛肉野菜巻、紅梅餅、白梅餅、  
手まり餅、栗きんとん、たたき牛蒡餅、鯛の旨煮、彩りきぬた巻、紅白海老結び、黄味焼き  
しんじょう、紅白なます、味菜の花、里いも旨煮、銀鯉西京焼き、銀鯉西京焼き

54品目  
3-4人前

T-2 冷蔵  
北新地平八 三段重

25,000円  
(税込 27,000円)

ご予約は 12月13日◎まで  
お渡しは 12月31日◎

●お重外形:  
約21.2×21.2×16.4cm(蓋込み)  
●消費期限:1月1日23時

宅配

【杏の重】

味付け数の子、牛しぐれ笹包み、帆立しそ風味和え、伊達巻、紅白海老結び、  
鯛の旨煮、蛸煮付け、田作り、黒豆甘露煮(金箔)、波皮栗きんとん、有頭海老  
艶煮、いか松笠白焼き、鹿の子こんにやく旨煮、紅白蒲鉾、殻付きあわび旨煮

【参の重】

梅人参旨煮、味菜の花、椎茸旨煮、蟹爪団子、穴子八幡巻、湯葉含ませ煮、  
穂先旨煮、さつま芋甘露煮、里いも旨煮、ふき旨煮、市松高菜巻、ぶり照り焼き、  
かぶらの甘酢漬(金箔)、たらこ旨煮、いか梅酢和え、サーモンの彩りテリーヌ、  
つくね串、ローストビーフスライス、ローストビーフ用別添タレ、紅梅餅、白梅餅、手まり餅、焼き目入りよもぎ餅、若桃甘露煮

※使用量材や使用量、盛り付け等は若干の変更がある場合がございます。

宅配

このマークの商品は  
大阪府内宅配(当社負担)いたします。  
案内所の宅配専用伝票にご記入下さい

冷蔵便での宅配について

北新地 平八「おせち・三段重」、「おせち・一段重」、は  
冷蔵便での宅配になります。  
配達日は12月31日(火)になります。

配送時間のご指定はできません

●盛付がくずれたり、煮汁がしみ出す場合がございます。  
●お受け取り後、すぐ中身の確認をお願いいたします。  
※天候や交通事情により遅れる場合があります。

本カタログ記載の宅配おせちは全て冷蔵便での宅配になります。配達日は12月31日(火)になります。

# 笑門来福

しょうもんらいふく



和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。今まで、皆様方の強い要望がありながら中々実現できなかった和風・洋風・中華三段重です。一段一段食材にこだわり、試行錯誤の上出来上がった、至極の一品です。大晦日(洋)・元旦(和)・2日(中)と、色々な食シーンの考え方で、活用いただけます。

**53品目**  
3~5人前

T-5 冷蔵  
笑門来福  
(和洋中三段重)  
**20,800円**  
(税込 22,464円)

●お重外径: 22.8×22.8×5.6cm  
●消費期限: 1月2日  
ご予約は 12月13日(金)まで  
お渡しは 12月31日(火)

宅配

**【杏の重】**  
にしん大漁漬、イカ真砂和え、サーモン塩麹漬、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、魚卵うま煮、子持ちわかさぎ昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、味付け数の子、若桃甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼湯葉巻、伊達巻、紅あずま甘露煮、京餅手まり

**【貳の重】**  
酢豚、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き、中華帆立ひも、中華くらげ、筑前煮、梅人参、高野豆腐、穂先筍、海老チリソース、若鶏照り焼き、中華肉団子、豚肉煮、チキン三色巻き、イカ黄金焼、ゴマ団子、中華風のし鶏(八角風味)、完熟金柑

**【参の重】**  
海鮮マリネ、海老の錦口丸、若草チーズ和え、イカのごろごろサラダ、海老マヨネーズ、海の幸サラダ、ロースサーモン、豚ロース肉のさっぱりマリネ、タラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、豚肉とチーズのテリーヌ、海老とプロッコリーのテリーヌ、サーモンチーズ巻

# 福寿

ふくじゆ



お正月という特別な日を迎え、お一人様でもおせち料理を楽しんでいただけるよう一人用のおせち料理の二段重を提案いたします。一人用の食べきりサイズなので、お一人様でもお客様用としてもご利用いただけます。

**26品目**  
×2段  
2人前

T-3 冷蔵  
福寿  
(和風同一式段重)  
**13,000円**  
(税込 14,040円)

●お重外径: 16.7×25.7×5.3cm  
●消費期限: 1月2日  
ご予約は 12月13日(金)まで  
お渡しは 12月31日(火)

宅配

**【杏の重・貳の重】**  
味付け数の子、鱈のうま煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、タラバ風味かまぼこ、にしん大漁漬、若草チーズ和え、ポークパストラミ、ローストポーク、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、市松蒲鉾、イカ黄金焼、たつくり、チキン三色巻き、京餅手まり、筑前煮、子持ちわかさぎ昆布巻、梅人参、里芋煮、伊達巻、焼湯葉巻、高野豆腐、紅あずま甘露煮

# 水了軒

天下の台所大阪で有名な「八角弁当」の作り手「水了軒」が縁起の良い八角おせちを作りました。八角ファンにはたまらないおせち料理です。



**31品目**  
3~4人前

T-6 冷蔵  
慶宴 和風三段  
**27,750円**  
(税込 29,970円)

●お重外径: 18.7×18.7cm  
●消費期限: 1月1日  
ご予約は 12月13日(金)まで  
お渡しは 12月31日(火)

宅配

**【杏の重】**  
伊達巻、焼えび、蒲鉾(赤)、蒲鉾(白)、筍煮、黒豆蜜煮、たたきごぼう、若桃甘露煮、烏賊松笠白焼、田作り

**【貳の重】**  
昆布巻、蹄煮、本ズワイ蟹甘露煮、味付け数の子、ほたて貝のくんせい、金柑蜜煮、いくら醤油漬、小鯛干煎漬、くるみ鮎煮

**【参の重】**  
焼き栗、高野豆腐、飛竜頭煮、椎茸煮、さつま芋蜜煮、銀鮭柚焼、カラスガレイ西京焼、六方里芋煮、真蛸梅酢漬、てまり麩煮、金時人参煮、いんげん

# 曙

あけぼの



少しでも、多くの方々に「おせち料理」をご賞味頂くため、「この内容」で「この価格」!というコンセプトで30年お客様支持率No1の商品です。伝統的な「おせち」の雰囲気を損わず、「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、万人向けに内容を厳選した逸品です。お子様からお年寄りまで必ずご満足いただけます。

**41品目**  
3~5人前

T-4 冷蔵  
曙(和風三段重)  
**17,800円**  
(税込 19,224円)

●お重外径: 19.8×19.8×6.5cm  
●消費期限: 1月2日  
ご予約は 12月13日(金)まで  
お渡しは 12月31日(火)

宅配

**【杏の重】**  
ポークパストラミ、ローストポーク、中華風のし鶏(八角風味)、合鴨スモーク、にしん大漁漬、若鶏照り焼き、ロブスター、鮑のうま煮、イカのごろごろサラダ、タラバ風味かまぼこ、たつくり、焼湯葉巻、紅白蒲鉾、京餅手まり

**【貳の重】**  
筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、若桃甘露煮、穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、完熟金柑

**【参の重】**  
海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、金胡麻マグロ甘露煮、バリバリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え

# 玉清

たませい

創業57年を誇る、愛知県の仕出し屋「玉清」が心を込めてつくった、お子様からお年寄りまで皆が喜ぶ美味しさです。

宅配

冷蔵便での宅配について

玉清 福寿「和風同一式段重」、曙「和風三段重」、笑門来福「和洋中三段重」、水了軒 慶宴「和風三段」は冷蔵便での宅配になります。配達日は12月31日(火)になります。本カタログ記載の宅配おせちは全て冷蔵便での宅配になります。配達日は12月31日(火)になります。

配送時間のご指定はできません

●盛付がくずれたり、煮汁がしみ出す場合がございます。  
●お受け取り後、すぐ中身の確認をお願いいたします。  
※天候や交通事情により遅れる場合があります。

このマークの商品は大阪府内宅配(当社負担)いたします。案内所の宅配専用伝票にご記入下さい

お寿司

# 家族で過ごすお正月におすすめの逸品。

この商品はお店でのお渡しになります。「奈良吉野」中谷本舗の味。

温めて美味しいネタを厳選。ふっくら柔らかく、一味違う柿の葉寿司を召し上がれ。

電子レンジであたためてお召し上がりいただく「蒸し寿司」です

- 金目鯛
- あなご
- えび
- 焼さば
- 炙りさけ (各4個入)

H-1 柿の葉寿司 (蒸し寿司仕様)

5種 20個入 **3,240円** (税込3,500円) 店舗お渡し

ご予約は 12月25日(水)まで お渡しは 12月31日(火)  
●外寸：26×19.5×4.3cm ●消費期限：1月3日



電子レンジであたためてお召し上がりいただく「蒸し寿司」です

- 金目鯛
- あなご
- えび
- 焼さば
- 炙りさけ (各2個入)

H-2 柿の葉寿司 (蒸し寿司仕様)

5種 10個入 **1,620円** (税込1,750円) 店舗お渡し

ご予約は 12月25日(水)まで お渡しは 12月31日(火)  
●外寸：20×14.3×4.3cm ●消費期限：1月3日



約1.5kgサイズの大型トラフグを厳選しました。中央市場より直送！！

ふぐ

ご予約は 12月25日(水)まで  
お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

K-1 約1.5kgサイズ 国内産 活ふぐ(養殖) **13,800円** (税込14,904円)



食べやすいように半分殻をむいてあります。鍋・しゃぶしゃぶ・天ぷらなどでご賞味ください。

かに

ご予約は 12月25日(水)まで  
お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

K-2 1,000g 冷凍 カナダ産 生ずわいがに ハーフポーション **6,980円** (税込7,539円)



ご予約は 12月25日(水)まで  
お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

一粒一粒パリッと弾ける食感です。

K-3 110g×2 オカムラ食品 味付け数の子 **1,980円** (税込2,139円)



数の子

ご予約は 12月25日(水)まで お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

新鮮なぐちを自社工場加工し、魚本来の旨みとしなやかさで弾力のある食感に仕上げました。

K-4 1本(260g) 紀文 蒲鉾(白)寿栄 **2,980円** (税込3,219円) 限定10本



かまぼこ

K-5 1本(260g) 紀文 蒲鉾(紅)寿栄 **2,980円** (税込3,219円) 限定10本

ご予約は 12月25日(水)まで  
お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

厳選した海の幸の盛り合せを食卓に。中トロ入でさらに豪華に。

K-6 1パック 中とろたっぷり盛合せ **2,980円** (税込3,219円)



お刺身

ご予約は 12月20日(金)まで  
お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

長崎産の天然本鯛使用

K-7 1尾 長崎産 焼鯛(中) ●約700g **4,280円** (税込4,623円)



焼き鯛

K-8 1尾 長崎産 焼鯛(大) ●約1,000g **5,380円** (税込5,811円)

# 産地にこだわり、風味豊かでとろける絶品肉



# 国内産 黒毛和牛

ご予約は 12月25日(水)まで お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

※写真はイメージです。

黒毛和牛 すき焼用(ロース)

M-1 300g入 **2,500円** (税込2,700円) ●100g当り834円

M-2 500g入 **4,100円** (税込4,428円) ●100g当り820円

黒毛和牛 すき焼用(肩ロース)

M-3 300g入 **2,200円** (税込2,376円) ●100g当り734円

M-4 500g入 **3,600円** (税込3,888円) ●100g当り720円

黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用(ロース)

M-5 300g入 **2,500円** (税込2,700円) ●100g当り834円

M-6 500g入 **4,100円** (税込4,428円) ●100g当り820円

黒毛和牛 焼肉用(ロース)

M-7 300g入 **2,500円** (税込2,700円) ●100g当り834円

M-8 500g入 **4,100円** (税込4,428円) ●100g当り820円

# 720 なごみ牛

国内産牛肉 すき焼用(ロース)

M-11 300g **2,000円** (税込2,160円) ●100g当り667円

M-12 500g **3,300円** (税込3,564円) ●100g当り660円



ご予約は 12月25日(水)まで  
お渡しは 12月30日(月)・31日(火)

サーロインステーキ

M-9 1枚/200g **1,500円** (税込1,620円) ●100g当り750円

M-10 2枚/400g **2,900円** (税込3,132円) ●100g当り725円

# 霧島オリーブ赤豚

国内産豚肉 しゃぶしゃぶ用(ロース)

M-13 500g **1,300円** (税込1,404円) ●100g当り260円



国内産豚肉 しゃぶしゃぶ用(ばら)

M-14 500g **1,300円** (税込1,404円) ●100g当り260円

