ITOKU

# おせち

縁起を重ね福を呼ぶ

ご予約締切日 2018年12月25日（火）

いとく謹製

# おせち

## 厳選素材 こだわりの逸品

ひとつひとつの食材を丁寧に調理した
いとくオリジナルおせち重。
味もボリュームも自慢の逸品。

**1【秋田県産】枝豆伸ばし**
秋田県産枝豆をペースト状にして鶏肉と合わせて枝豆伸ばしにしました。香り豊かな枝豆の風味を味わえます。

**2【北海道産】紅鮭昆布巻**
北海道産の昆布で紅鮭を巻き、甘露煮にしました。旨み豊かな味わいです。

**3【国産丹波種使用】丹波種黒豆**
国産丹波種黒豆をふっくら炊き上げました。

**4【秋田県産調味料】ロブスターしょっつる蒸し**
チリ産のロブスターを秋田名物しょっつるで調味、蒸し上げました。プリプリの食感をお楽しみいただけます。

**5【北海道産】味付いくら**
北海道産の鮭から採れたいくらを旨み醤油に漬け込みました。深みのある まろやかな味わいです。

**6【天然ぶり使用】ぶり照焼**
日本海で取れた天然ぶりを照焼にしました。柔らかな味わいです。

**7【秋田県産調味料】秋田県産 青森県産 青森県産嶽きみの包み蒸し**
秋田県産山の芋をベースに青森県産嶽きみを混ぜ込み蒸し上げました。もちもち食感と嶽きみの甘みを味わえます。

**8【秋田県産調味料】有頭ブラックタイガー酒蒸し（秋田清酒）**
大型のブラックタイガー海老を秋田県産清酒で酒蒸しにして風味豊かに仕上げました。

**9【秋田県産調味料】あわび酒蒸し（秋田清酒）**
オーストラリア産のあわびを秋田県産の清酒で柔らかく蒸し上げました。

**10【青森県産】陸奥湾産 帆立照焼**
青森県陸奥湾で育った鮮度の良い帆立を旨みを引き出すよう照焼にしました。

**11【福島県産】若桃のシロップ漬**
福島県産若桃をシロップに漬け込み、桃の風味豊かに甘く仕上げました。

**12【秋田県産】牛肉使用ごぼう巻**
秋田県産和牛でごぼうを巻いて煮込みました。和牛の旨みを味わえます。

**13【秋田県産】桃豚使用焼豚**
秋田県産桃豚を旨み醤油でじっくり調理した焼豚です。

# 招福

—しょうふく—

◆おせち三段重

ご家族みなさまでお楽しみいただける
和風・洋風バラエティ三段重

店渡し 1
宅　配 1
数量限定
東北6県限定 無料発送

〈三段重〉3〜4人前
外寸 約20.7cm×約20.7cm×高さ約5.2cm

本体価格
**16,800円**
（参考税込 18,144円）

### 壱の重
- お煮しめ
- ブラックタイガーの酒蒸し
- 数の子
- 松笠いか白焼
- 秋田県産牛肉ごぼう巻
- 伊達巻
- 紅白かまぼこ
- 丹波種黒豆
- 栗きんとん
- 紅白なます
- 味付いくら

### 弐の重
- もち豚クリームパイ包み
- アンデスポークのパストラミ・アスパラ入り
- ソーセージカルビ巻
- スモークサーモンマリネ
- ベーコンチーズオードブル
- ほうれん草のテリーヌ
- 桃豚の焼豚
- サーモンとほたてのテリーヌ
- チキンバニーマスタード和え
- 若桃のシロップ漬

### 参の重
- 海老団子クルトン揚げ
- 笹餅（くず抹茶）
- ふかひれ風中華くらげ
- 嶽きみ包み蒸し（山の芋入り）
- 海老のチリソース
- ホエー豚の角煮
- 陸奥湾産 帆立照焼
- くわい入り肉団子
- 中華風たこの山菜和え
- 海老の花咲包み蒸し
- 紅茶鴨のスモーク厚切り

■ご注文は、店内備え付けのご予約申込書でお申し込みください。

■お支払いについて
- ●店内お引渡しのお支払いは、商品と引き換えでお願い致します。
- ●無料宅配おせちのお支払いは、ご予約時にお願い致します。
- ※表示価格は「本体価格」と「参考税込」を併記しております。

| 店渡し | 店内お引渡し商品 |
|---|---|
| 宅　配 | 無料宅配の商品（東北6県限定） |

※配達地域／秋田県・青森県・岩手県・宮城県・山形県・福島県（一部地域を除かせていただきます。）
※配達時間の指定は午前指定のみとなります。
※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

■ご注文、お引渡し、お問い合わせは、サービスカウンターにて承っております。

※商品の内容に変更がある場合がございますので、ご了承くださいませ。
※商品につきましては、十分に品質管理しておりますが、安全のため、冷蔵庫又は冷暗所（10℃以下）に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※掲載商品は数量限定の為、締切日前に予約の承りを終了する場合がございます。

| ご予約締切日 | 商品お渡し日 |
|---|---|
| 12/25 火 | 12/31 月 |

◆おせち和風

# 雅

ーみやびー

〈一段重〉2人前

外寸 約29.3cm×約19.5cm×高さ約5cm

本体価格
**9,800円**
（参考税込 10,584円）

店渡し ❷
宅　配 ❷
数量限定
東北6県限定
無料発送

お二人でお楽しみいただける
縁起物とちょっと贅沢の詰め合わせ

・お煮しめ
・紅鮭昆布巻
・伊達巻
・紅白蒲鉾
・栗きんとん
・味付いくら
・丹波種黒豆煮
・桃豚の焼豚
・笹餅（くず抹茶）
・ホエー豚角煮
・くわい入り肉団子
・紅茶鴨のスモーク厚切り
・錦糸焼売
・もち豚クリームパイ包み
・スモークサーモンマリネ
・ベーコンチーズオードブル
・北海たこ燻製オイル漬
・サーモンと
ほたてのテリーヌ
・アスパラ入り
ソーセージカルビ巻
・黒糖まぶし
ローストポーク

◆おせち洋風

# 翔

ーしょうー

〈一段重〉2人前

外寸 約29.3cm×約19.5cm×高さ約5cm

本体価格
**12,000円**
（参考税込 12,960円）

店渡し ❸
宅　配 ❸
数量限定
東北6県限定
無料発送

地元の味も詰め込んだちょっと
リッチな二人前おせち

・ムール貝スモークオイル漬
・陸奥湾産帆立照焼
・サーモンと
ほたてのテリーヌ
・ほうれん草のテリーヌ
・ベーコンチーズオードブル
・紅鮭西京焼
・栗のブランデー漬
・サーモンのエスカベッシュ
・もち豚クリームパイ包み
・桃豚の焼豚
・黒糖まぶしローストポーク
・チキンハニーマスタード和え
・秋田県産
牛肉ごぼう巻
・有頭海老酒蒸し
・北海たこ燻製オイル漬
・海鮮市松かまぼこ
・胡桃の黒糖かけ
・あわび酒蒸し
・アスパラ入り
ソーセージカルビ巻
・サーモンマリネ



◆おせち三段重

# 慶

ーよろこびー

〈三段重〉4～5人前

外寸 約29.3cm×約19.5cm×高さ約5cm

本体価格
**28,800円**
（参考税込 31,104円）

店渡し ❹
宅　配 ❹
数量限定
東北6県限定
無料発送

和・洋・中を盛りだくさんに
詰め合わせたこだわりの
プレミアムな三段重

**【秋田県産調味料】**
**ロブスターしょっつる蒸し**
チリ産のロブスターを秋田名物しょっつるで調味、蒸し上げました。プリプリの食感をお楽しみいただけます。

## 壱の重

・天然ぶりの照焼
・北海道産帆立貝柱燻製グリル
・桃豚の焼豚
・秋田県産牛肉ごぼう巻
・アンデスポークのパストラミ
・ロブスターしょっつる蒸し
・あわび酒蒸し
・栗のブランデー漬
・バイ貝の甘露
飾り餅
・秋田県産枝豆伸ばし
・海老のチリソース
・干し柿の菓子
・笹餅（くず抹茶）
・海老団子クルトン揚げ
・海老の花咲包み蒸し

## 弐の重

・ほうれん草のテリーヌ
・ベーコンチーズオードブル
・スモークサーモンマリネ
・チキンハニーマスタード和え
・四元豚ロースのパストラミ
・かに爪の天ぷら
・海鮮市松鮭かまぼこ
・黒糖まぶしローストポーク
・もち豚クリームパイ包み
・チーズ入ソーセージベーコン巻
・紅茶鴨のスモーク厚切り
・陸奥湾産帆立照焼
・サーモンのエスカベッシュ
・胡桃の黒糖かけ
・北海タコ燻製オイル漬
・にしんの幽庵焼

## 参の重

・お煮しめ
・栗きんとん
・紅白なます
・伊達巻
・紅白かまぼこ
・紅鮭昆布巻
・味付いくら
・丹波種黒豆煮
・有頭海老の酒蒸し
・数の子
・海老と胡桃の佃煮
・紅鮭西京焼
・まぐろと昆布佃煮
・錦玉子市松かまぼこ
・海鮮市松かまぼこ
・松笠いか白焼
・真蛸の梅酢漬
・あかにし貝七味焼き
・竹の子のマリネ
・若桃のシロップ漬
・胡桃の黒糖かけ

銘店の味

職人の味が光る！

宅配

# 冷凍おせち

## ◆ホテルオークラ 和洋中おせち

名門ホテルオークラ監修の贅沢和洋中おせち。

〈三段重〉3~4人前

5.5寸紙箱

ご注文締切日：12月15日(土)

本体価格 **20,000円**
（参考税込 21,600円）

宅配 ⑤ | 全国無料発送 | 数量限定 | 冷凍

ホテルオークラ別館 外観

ホテルオークラ別館 ロビー

●冷蔵庫または冷暗所（10℃以下）にて、約18時間を目安に自然解凍してください。

## ◆梅の花 和洋中おせち

国内約70店舗を構える懐石料理が自慢の「梅の花」監修。

〈三段重〉3~4人前

5.5寸紙箱

ご注文締切日：12月15日(土)

本体価格 **20,000円**
（参考税込 21,600円）

宅配 ⑥ | 全国無料発送 | 数量限定 | 冷凍

ぶりの西京焼

焼湯葉

湯葉かまぼこ

●冷蔵庫または冷暗所（10℃以下）にて、約18時間を目安に自然解凍してください。

宅配
無料宅配の商品（全国）
冷凍
冷凍商品



## ◆五島軒 洋風おせち

創業明治12年。函館の伝統ある老舗洋食レストラン「五島軒」。

〈二段重〉2~3人前

ご注文締切日：12月15日(土)

本体価格 **13,000円**
（参考税込 14,040円）

五島軒 外観

山本庸子氏

宅配 ⑦ | 全国無料発送 | 数量限定 | 冷凍

●冷蔵庫または冷暗所（10℃以下）にて、約15時間を目安に自然解凍してください。

## ◆赤坂離宮 中華おせち

高級広東料理の名店がお届けする豪華中華おせち。

〈一段重〉2~3人前

ご注文締切日：12月15日(土)

本体価格 **12,000円**
（参考税込 12,960円）

赤坂離宮 外観

譚 彦彬氏

宅配 ⑧ | 全国無料発送 | 数量限定 | 冷凍

●冷蔵庫または冷暗所（10℃以下）にて、約15時間を目安に自然解凍してください。

甘味処

## 祝い福スイーツ

### ◆ベイクドマジック 焦がしキャラメルミルクシュー

北海道産フレッシュミルククリーム&特製濃厚カスタードの黄金比!ブリュレのカリカリ感がたまらない逸品です♪

5コ入 本体価格 **1,200円**
（参考税込 1,296円）

店渡し ⑥ | 数量限定 | 冷凍

川村信子会長

### ◆レーベルサービス マダムシンコ マダムブリュレロール

たっぷり生クリームをしっとり生地で包みブリュレを身にまとった、見た目も味わいも楽しい逸品!

1本 本体価格 **1,300円**
（参考税込 1,404円）

店渡し ⑤ | 数量限定 | 冷凍

店渡し
店内お引渡し商品
冷凍
冷凍商品

**冷凍おせちのお召し上がり方** ●保存方法／冷凍庫（-18℃以下）にて保存してください。 ●解凍後／冷蔵庫（10℃以下）で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。