お寿司 厳選したタネとシャリを心を込めて握りました

お寿司・お刺身をご予約いただきますと
スーパーアルプス ポイントカード
ポイント5倍

お寿司・お刺身の予約商品のポイント5倍付与期間

ご予約期間が
10/10(土)▶12/27(日)で
お渡し期間が
12/19(土)▶1/5(火)が対象

本まぐろ中とろ入り 海鮮寿司(慶)

本まぐろ中とろ・かんぱち
真鯛・知床産いくら
北海道産ほたてを使用

(本体価格) **4,980円**

本まぐろ中とろ入り 海鮮寿司(寿)

40コ
本まぐろ中とろ・真鯛・かんぱち
知床産いくらを使用

(本体価格) **3,980円**

本まぐろ中とろ入り 海鮮寿司(宴)

30コ
本まぐろ中とろ・真鯛
かんぱち・知床産いくらを使用

(本体価格) **2,980円**

赤飯

アルプスオリジナルの赤飯は、北海道産のもち米を100%使用し、無添加無着色の赤飯です。
木製せいろで蒸しあげているため、ムダな水分も無く美味しく召し上がれます。(本体価格)

980円

本まぐろ中とろ入り 海鮮寿司(響)

20コ
本まぐろ中とろ・真鯛
知床産いくらを使用

(本体価格) **1,980円**

■写真の盛り付けは一例です。内容が変更になる場合がございます。
■タネ・点数など、その他のご要望も承りますのでご相談ください。※お渡し日の3日前までにお申し込みください。

⚠1/1(金)～1/3(日)は休業日のため、商品のお渡しはできません。

お刺身 新鮮な厳選素材をご家庭で

お刺身盛合せ10点

本まぐろ中とろ2山
アルプス自信の品
健康真鯛
沖メかんぱちを使用

(本体価格) **2,980円**

お刺身盛合せ13点

本まぐろ中とろ3山
アルプス自信の品
健康真鯛
沖メかんぱちを使用

(本体価格) **3,980円**

■写真の盛り付けは一例です。■当日入荷により変わる場合がございます。
■タネ・点数など、その他のご要望も承りますのでご相談ください。※お渡し日の3日前までにお申し込みください。

⚠1/1(金)～1/3(日)は休業日のため、商品のお渡しはできません。

お渡し日の3日前までのお申し込みとさせていただいておりますが、お刺身盛合せ・お寿司の予約に関しましてできる限り対応致しますので、従業員までお声かけください。

壱の重
高野豆腐煮
手綱こんにゃく煮
たけのこ煮
丹波篠山産黒豆
鳴門金時栗きんとん
味付けいくら
数の子
祝えび
若桃甘露煮
チキンロール
紅茶鴨ローストポーク
黒糖ローストポーク
紅白かまぼこ
伊達巻
九州産ぶりの照焼
一口昆布巻
田作り
紅白なます
里芋煮
花形人参煮
椎茸煮

商品番号 519 フジッコ
祝 いわい
◆一段重：お重サイズ265×265×75mm
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。
(本体価格) **9,800円**
消費期限は1月2日(土)まで　10℃以下で保存

弐の重
九州産ぶりの照焼
ごぼう煮
たけのこ煮
ふき煮
高野豆腐煮
紅茶鴨スモーク
チキンロール
若桃甘露煮
味付けいくら
黒糖ローストポーク
花餅(紅・白)
椎茸煮
里芋煮
花形人参煮
ぎんなん煮
手綱こんにゃく煮
厚焼玉子

壱の重
紅白かまぼこ
紅白なます
鳴門金時栗きんとん
田作り
くるみ甘露煮
数の子
一口昆布巻
こはだ酢漬
丹波篠山産黒豆
祝えび
伊達巻

商品番号 520 フジッコ
亀 かめ
◆二段重：お重サイズ198×198×132mm
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。
(本体価格) **13,800円**
消費期限は1月2日(土)まで　10℃以下で保存

ご予約締切日 12/15(火)
お渡し日 12/31(木) のみとなります

おせち料理をご予約いただきますと
スーパーアルプス ポイントカード
ポイント5倍

壱の重
栗金団
湯葉旨煮
焼き帆立
梅真丈
豚角煮
白花豆
田作り
若桃甘露煮
寿栗甘露煮
ロブスター
伊達巻
紅鮭昆布巻
えび紅白季書
紅白なます
酢牛蒡
ローズサーモン
数の子鬼印清
蛸小倉煮

弐の重
北欧サラダ
味付け肉団子
真蛸のマリーネ
ベーコンチーズ
魚の子旨煮
はかた地どりのテリーヌ
ミートローフ
柚子オーロラ
こんにゃく旨煮
紅鮭白醤油焼
鳥賊松笠白焼
手毬まんじゅう
紅鮭しんじょう
鮑西京焼
ままかり市松
あわびのワイン煮
祝い海老
海老マヨ
カシューナッツ酢炊き
ごまさつま

参の重
紅芋金団
あんず蜜漬
柚子鶏つくね
鶏の三色巻
くるみ煮
錦玉子
椎茸旨煮
寿高野豆腐
紅鮭の石狩漬
金箔黒豆
柚子くらげ
あかにし貝旨煮
いくら醤油清
鶏照焼
鮎笹茶巾
子持万両
牛肉とごぼうしぐれ煮
穴子八幡巻
貝雲丹和え

壱の重
鯛入り蒲鉾(紅・白)
伊達巻
祝海老
栗甘露煮
田作り
昆布巻
味付数の子
丹波黒豆
煮しめこぼう
煮しめ梅型人参
煮しめ梅型生麩
煮しめ里芋
三色野菜巻
煮しめ手まり麩
いか松笠焼

弐の重
かまぼこ(ミッキーマウス)
海老とブロッコリーのテリーヌ
洋風なます
鶏のトマト煮
玉子焼
鶏つくね
合鴨スモーク
きんぴらごぼう肉巻

〈別添〉
ディズニー切り餅
※絵柄は選べません。
©Disney

限定40個

商品番号 538 紀文
おせち詰合せ ディズニー
◆二段重：お重サイズ165×165×97mm
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。
(本体価格) **10,000円**
消費期限は1月2日(土)まで　10℃以下で保存

食物アレルギー配慮おせち

主原料は国産に限定、その持ち味を活かしてさらに美味しくなりました
※特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用せず、小麦を使わないで醸造した醤油などで仕上げました。

盛り付け例

参の重は個包装でのお届けのため空箱となっております。

壱の重
国産栗の栗きんとん
北海道産紫花豆煮
北海道産ほたてのスイーツ
北海道産ほたて煮焼
国産丹波黒豆煮
栃木県産大豆の巻き湯葉煮
国産青梅の甘露煮
北海道産牛肉のしぐれ煮
宮崎県産若鶏のミニ肉団子

弐の重
千葉県産豚の角煮
佐賀県産若鶏のグリル
国産金柑の甘露煮
大分県産ふり照焼
佐賀県産若鶏の唐揚げ
国産栗の甘露煮

参の重
徳島県産れんこん煮
国産雅煮
熊本県産たけのこ煮
九州産さといも煮
国産梅花にんじん煮
宮崎県産若鶏の野菜入りミニハンバーグ
鹿児島県産さつまいもの甘煮
国産野菜の紅白なます

※天候不順の影響により、原材料産地や内容が変更になる可能性があります。

商品番号 531 石井食品
のぞみ
◆三段重：お重サイズ167×167×168mm
(本体価格) **14,500円**
消費期限は1月2日(土)まで　10℃以下で保存
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

食塩不使用のおせち

主原料は国産に限定、その持ち味を活かしてさらに美味しくなりました

※天候不順の影響により、原材料産地や内容が変更になる可能性があります。この商品は全て袋又はトレー入りの商品となっております。ご家庭のお皿に盛りつけてお召し上がりください。
※原材料(昆布・小魚など)に含まれる塩分は使用しております。そのため素材由来のナトリウム分は含まれます。

盛り付け例

お届け時の状態

西台クリニック院長 済陽高穂(わたようたかほ)氏 推薦
栗きんとんや黒豆、野菜の煮物など伝統のおせちを中心にバランス良く揃えました。1品ごとに袋やトレーに詰められていますので、ご家庭で自由に盛り付けて、お召し上がりください。塩分を気にされている方や、離れて暮らすご家族への贈り物としてもどうぞ。

壱の重
国産栗の栗きんとん
北海道産昆布の昆布巻
国産片口いわしのたつくり(煎り大豆入り)
国産野菜の紅白なます
九州産黒豆煮(クロダマル)
白身魚のレモン風味
お頭サバのトマト煮
熊本県産たけのこ煮
国産長芋の金柑シロップ煮
岩手県産椎茸煮
国産にんじん煮
国産ごぼうの酢ごぼう

商品番号 534 石井食品
千鶴 ちづる
◆箱サイズ280×245×55mm
(本体価格) **6,500円**
賞味期限は1月5日(火)まで　10℃以下で保存
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。

料亭千賀が、匠の技と意匠で作り上げた絢爛豪華、渾身力作の特大おせち三段重。

商品番号 525 割烹料亭千賀
彩華千
◆三段重：お重サイズ257×257×185mm
※数に限りがございます。ご予約締切日前に予約を終了する場合がございます。
(本体価格) **20,300円**
消費期限は1月2日(土)まで　10℃以下で保存

商品はお店でのお引き渡しとなります。掲載商品のできるだけ添加物を使用せず素材の持ち味を大切に調理しました。合成保存料、合成着色料は使用しておりません。数量限定につき、予約が予定数量に達した場合は、申込締切日に関わらず予約終了とさせて頂きます。お早めにご予約ください。本広告掲載の商品は宅配はいたしません。写真と内容が多少異なる場合がございます。
※ご予約締切後のキャンセルはできませんのでご了承ください。

表示価格は本体価格(税抜価格)となっております。