

# 福を招く伝統のおせち

神様に一年の豊作を感謝するためのお供えをし、一年の幸せを祈りながら、みんなで食べるおせち料理。

## 海老 縁起物の王様

腰が曲がるまで長生きできるという縁起物。

## 黒豆 丈夫で健康に

まめに働き、まめに丈夫で元気で暮らせるように。

## 栗きんとん 金運上昇

勝ち栗から勝負強い一年であるようにという縁起物。

## 数の子 子孫繁栄を願う縁起物

ニシンの子なので「二親健在」に通じる。

## 伊達巻 知性の象徴

巻物に似ていることから、学問成就や文化の繁栄を願う。

## 鯛 代表的なお祝いの魚

七福神のえびす様も持っている姿からお祝いの魚とされ、年の日の食卓にふさわしい魚。

## ぶり 立身出世

出生魚と呼ばれていることから立身出世を願う。

## 田作り 豊作祈願

イワシが畑の肥やしに使用できるほど多く取れたため、五穀豊穡を願う料理。

## ごぼう

ごぼうのように根を深く張り、代々続く。

## 昆布巻

よろこぶという語呂あわせて縁起物。

## ゆり根

歳を重ねることや、子宝をイメージし子孫繁栄を願う。

## くわい

子株がたくさんつく様子から子孫繁栄を願う。

## れんこん

複数の穴があることから、将来の見通しがきく。

## 『海座のおせち』ご注文方法

ネットでの注文はこちら



店舗での注文でもご注文いただけます

おせち受付用紙に記入

店頭にてお支払い

## アプリ会員様へのうれしい特典

### 早期ご予約特典

11月30日(火)まで

300ポイントプレゼント!!

最新情報やお得なクーポンは公式アプリから!

iosはこちら



Androidはこちら



詳しくはホームページをご覧ください♪

海座本店

検索 <https://honten.umiza.jp/>

廻鮮海座

検索 <https://umiza.jp/>

### すし処海座 本店

滋賀県彦根市大敷町越地1-7

0749-21-5166

### 長浜店

長浜市八幡中山町榎木塚466-1

0749-68-3401

### 近江八幡店

近江八幡市鷹飼町北3-1-6

0748-31-3066

### 福井開発店

福井市西開発3-321-2

0776-54-1605

### 八日市店

東近江市八日市野々宮町230-1

0748-20-5815

### 栗東大宝西店

栗東市北中小路字四反田190-5

077-516-4481



株式会社 ファイブスター  
HEIWA GROUP  
【お客様相談窓口】フリーダイヤル  
0120-031-055  
【受付時間】9:00~17:00(月~土)

## ご予約承り中

ご予約締切日  
12月8日(水)



個食重

海座ならではの海鮮をメインに  
お一人ずつおせちを味わえる一段重

- |                  |             |            |
|------------------|-------------|------------|
| 1 (国産) 黒糖ローストポーク | 14 糸昆布美味酢炊き | 17 ビーズピックス |
| 2 カニ爪冷製マヨネーズ     | 15 海老の旨煮    | 18 たてかざら   |
| 3 金箔松葉           | 16 まゆ玉松葉    |            |
| 4 真鯛西京焼          |             |            |
| 5 牛肉野菜巻          |             |            |
| 6 サーモンかんざし       |             |            |
| 7 子持鮎甘露          |             |            |
| 8 錦玉子焼目入         |             |            |
| 9 杏子さわやか煮 天着     |             |            |
| 10 サーモン黄味寿司      |             |            |
| 11 味付子持昆布        |             |            |
| 12 紅白なます日向夏風味    |             |            |
| 13 味付いくら         |             |            |

150個限定 1個からでも販売します!

海座・彩 個食重〈全16品〉  
(重箱サイズ150×150×65mm)

4,900円(税込) ◆お届け日 / 12月30日(木)

## アプリ会員様への うれしい特典

### 早期ご予約特典

11月30日(火)まで

300ポイント  
プレゼント!!



四段重

全55品

晴れの日にふさわしい最高珍味の  
からすみを盛り込んだ豪華な四段重

一の重

五の重

三の重

二の重

三の重

五の重

一の重

1 本からすみ

二の重

- 2 博多焼チーズ風味寄せ
- 3 うにチーズ酒肴寄せ
- 4 丸十レモン風味
- 5 いか黄金焼鉄扇串
- 6 焼帆立
- 7 ごぼう牛肉詰
- 8 金柑百合根市松
- 9 海老の旨煮
- 10 田作り大和煮
- 11 国産味付数の子
- 12 子宝刻み昆布
- 13 味付子持昆布
- 14 鰻の柳川新丈
- 15 金柑
- 16 真鯛黄金和え
- 17 黒豆煮
- 18 蛤猷紗焼
- 19 若桃甘露煮

- 20 サーモンかんざし
- 21 子持鮎昆布巻
- 22 メーブルくるみ
- 23 百合根甘露煮
- 24 杏子煮
- 25 糸昆布甘酢炊き
- 26 鮑ふくら煮
- 27 日向夏網笠
- 28 赤海老直七風味
- 29 いさざ山椒煮
- 30 餅玉串
- 31 日の出海老うに新丈
- 32 はちみつ入り伊達巻
- 33 虎柄栗甘露煮
- 34 てまりきんとん串
- 35 もみじ漬
- 36 味付いくら
- 37 合鴨かんざし

- 38 鯽鳴門巻
- 39 柚子網笠
- 40 真鯛西京焼
- 41 豚の西京焼
- 42 にしん幽庵焼
- 43 栗麩
- 44 蓬麩
- 45 椎茸柚子煮
- 46 金時人参
- 47 湯葉てまり
- 48 市松錦糸巻
- 49 重ね鯛昆布バ
- 50 紅白なます日向夏風味
- 51 サーモン錦糸巻
- 52 かに風味水車巻
- 53 寿昆布扇子
- 54 穂付笛
- 55 豚角拳書巻

味百華 四段重 〈全55品〉

(重箱サイズ197×197×207mm)

6.5寸 お品書き

26,500円(税込)

セーフティフローズン(冷凍流通)

◆お届け日/12月30日(木)

二段重

和洋折衷

全56品

56品盛り込んだ味の  
バラエティ豊かな  
和洋折衷の二段重

一の重

- 1 子宝刻み昆布
- 2 味付数の子
- 3 もみじ漬
- 4 味付いくら
- 5 虎柄栗甘露煮
- 6 干柿ホワイトチョコ
- 7 オードブル蒲鉾
- 8 彩り蒲鉾
- 9 海老の旨煮
- 10 紫花豆
- 11 メーブルくるみ
- 12 てまりきんとん串
- 13 鮎昆布巻
- 14 寿かまぼこ
- 15 椎茸柚子煮
- 16 市松錦糸巻
- 17 穂付笛
- 18 鯖西京焼
- 19 日向夏網笠
- 20 田作り煮
- 21 若鶏雲丹焼
- 22 いか印籠焼
- 23 重ね鯛昆布バ
- 24 紅白なます
- 25 日の出きぬた巻
- 26 たたき牛蒡
- 27 金時人参
- 28 焼湯葉
- 29 寿昆布扇子

一の重

二の重

- 30 鶏チーズソース焼
- 31 プロコリーコンソメ風味
- 32 かに風味新丈
- 33 サーモントラウト 香草焼
- 34 クリーム包み
- 35 スモークシュリンプ
- 36 サーモン錦糸巻
- 37 胡桃松風トリュフ入り
- 38 塩トマト
- 39 黒豆ワイン風味
- 40 夏まかんシロップ煮
- 41 ロブスター冷製
- 42 若桃ピクルス
- 43 合鴨かんざし
- 44 サーモンかんざし
- 45 生ハムメロンムース
- 46 生ハムマンゴームース
- 47 フルーツメゾンテリーヌ
- 48 かに爪冷製オーロラソース
- 49 かに爪冷製マヨソース
- 50 真鯛香草焼
- 51 だいたいシロップ煮
- 52 えび香草串
- 53 うにチーズ酒肴寄せ
- 54 帆立香草焼
- 55 金柑ワイン風味
- 56 金柑カステラ

解凍方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5〜10℃)で約24時間程度解凍してください。  
さらに室温程度(約20℃)の場所に1〜2時間程置いて頂くと、一層おいしくお召し上がりいただけます。  
※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

味百華 二段重 〈全56品〉

(重箱サイズ179×269×132mm)

長方形 お品書き

19,800円(税込)

セーフティフローズン(冷凍流通)

◆お届け日/12月30日(木)

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。  
※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。