

↑ FAX.0120-38-3410 ↓

おせち専用ご注文書 **お申込締切 12月7日(月) 締切** ※ご予約が予定数に達した時点でご注文を締め切らせていただきます。

●お届け日 12/29(火)・12/30(水) (いずれかのご希望日にお届けいたします) 冷凍便にてお届けいたします ※冷蔵庫内(5℃~10℃)にて自然解凍させてください。
※夜間配達には18:00~20:00のお届けになります。※12/30(水)は配送の混雑が予想されるため、時間帯の指定は承れません。※島しょ部にはお届けできません。

太枠内にご記入ください。※ご記入をいただく前に、必ず下記の「個人情報の取り扱いに関する確認事項」をご確認ください。 お申込日 2020年 月 日

ご注文者	フリガナ お名前	〒	TEL	-	-
	様	ご住所			
FAXでご注文のお客様へ 受信確認が必要な場合は右の枠内に✓印とFAX番号をご記入ください。 <input type="checkbox"/> FAX - -					
新商品のご案内等サービスに関する最新情報について ※どちらかに✓印をお付けください ▶ <input type="checkbox"/> 案内を希望する <input type="checkbox"/> 案内を希望しない					

※お届け先がご注文者様と異なる場合は、お名前・ご住所をご記入ください。ご注文者様へお届けの場合は下記お届け先に「本人」とご記入ください。

フリガナ	商品番号・商品名	販売価格	配送希望日 (いずれかに✓印をお付けください)	数量	金額
お届け先① お名前 様	109-150 日本料理 たら岡 特大重おせち	22,356円 (税込・送料込)	12/29(火) 時間指定なし	<input type="checkbox"/>	
	109-151 膳人おせち ミニ6段重	18,900円 (税込・送料込)	12/29(火) 午前	<input type="checkbox"/>	
	109-152 奥城崎シーサイドホテル おせち 二段重	11,880円 (税込・送料込)	12/29(火) 午後	<input type="checkbox"/>	
	109-153 味百華プレミアムおせち 三段重	37,800円 (税込・送料込)	12/29(火) 夜間	<input type="checkbox"/>	
	109-154 鎌倉 遊ヶ崎 おせち 三段重	19,440円 (税込・送料込)	12/30(水) ※時間指定不可	<input type="checkbox"/>	

フリガナ	商品番号・商品名	販売価格	配送希望日 (いずれかに✓印をお付けください)	数量	金額
お届け先② お名前 様	109-150 日本料理 たら岡 特大重おせち	22,356円 (税込・送料込)	12/29(火) 時間指定なし	<input type="checkbox"/>	
	109-151 膳人おせち ミニ6段重	18,900円 (税込・送料込)	12/29(火) 午前	<input type="checkbox"/>	
	109-152 奥城崎シーサイドホテル おせち 二段重	11,880円 (税込・送料込)	12/29(火) 午後	<input type="checkbox"/>	
	109-153 味百華プレミアムおせち 三段重	37,800円 (税込・送料込)	12/29(火) 夜間	<input type="checkbox"/>	
	109-154 鎌倉 遊ヶ崎 おせち 三段重	19,440円 (税込・送料込)	12/30(水) ※時間指定不可	<input type="checkbox"/>	

●商品発送に関するお問合せ

おせち専用お問合せダイヤル

通話料無料 **0120-27-3410**

受付時間 12月29日(火):12:00~20:00
 12月30日(水):12:00~20:00
 12月31日(木):11:00~15:00

※1/1~1/3は、お休みさせていただきます。年始は1/4から営業いたします。

①+②小計	商品番号・商品名	販売価格	数量	金額
	109-150 日本料理 たら岡 特大重おせち	22,356円 (税込・送料込)	× 個	円
	109-151 膳人おせち ミニ6段重	18,900円 (税込・送料込)	× 個	円
	109-152 奥城崎シーサイドホテル おせち 二段重	11,880円 (税込・送料込)	× 個	円
	109-153 味百華プレミアムおせち 三段重	37,800円 (税込・送料込)	× 個	円
	109-154 鎌倉 遊ヶ崎 おせち 三段重	19,440円 (税込・送料込)	× 個	円
合計				円 (税込・送料込)

ご注文はこちらへ (株)三洋堂オペレーションセンター

お電話 **0120-39-3410** (通話料無料) 受付時間 月~金/9:00~18:00 土・日・祝/休み

FAX **0120-38-3410** (通話料無料) 受付時間/24時間

お支払い方法 **コンビニエンスストア・郵便局にてお振り込み**

専用振込用紙到着後7日以内にお振込みください。

●後日郵送される専用振込用紙をご利用ください。●郵便局からの振込手数料は、お客様のご負担にてお願いいたします。●ご注文者様とお届け先が異なる場合は、請求書と振込用紙をご注文者へ郵送させていただきます。●到着日時が前後した場合はご容赦ください。●ご注文の内容によってはお支払い方法を変更させていただく場合があります。

お客様のプライバシー保護のため、(株)三洋堂は顧客データを厳重管理しております。お客様の個人情報は商品の配送等のために弊社が管理する委託先に提供する場合があります。第三者に提供することはありません。ただし法律に基づき公的機関より要請された場合、お客様の利益を保護するため、必要と判断した場合には開示する場合があります。お客様の個人情報(お名前、ご住所、電話番号、FAX番号、Eメールアドレス、生年月日等)お申込書や契約書に記載した内容は、以下の目的のために利用いたします。商品等の配送、代金決済、お問合せへの回答、商品カタログ、キャンペーンチラシ等の送付、サービス、お客様への特典・会員募集等のご案内の送付、その他上記に伴う業務の実施。

個人情報に関するお問合せ先 (株)三洋堂 管理本部 本部長 個人情報保護苦情相談窓口 電話:03-3508-3410 e-mail:privacy@sanyodo-net.co.jp 株式会社三洋堂 10940074

おせちについて

◆食材の風味を損なわないマイナス50℃の急速冷凍で、美味しさを保ちます。◆面倒な個別パックを使っていませんので盛り付けの必要がありません。解凍後は、そのまま美味しくお召し上がりいただけます。◆解凍の目安は各商品の詳細説明部分に記載しています。お召し上がり予定の前日より冷蔵庫内(5℃)または冷暗所にて自然解凍させてください。なお、場所や温度状態により差がありますので、お召し上がり予定時間の2~3時間前に解凍状態をご確認ください。◆材料の都合により、内容が変わる場合があります。

ご注意 ●お届け状態のまま冷凍していただけます。1月31日までご賞味いただけます。解凍後は、なるべく早くお召し上がりください。●商品の品質には万全の注意を払っておりますが、配送中に破損したり異なった商品が届いた場合は、12/30中にご連絡いただければ替わりの商品を手配させていただきます。

2021年 お正月 特選おせち



新年におせちを味わいたい方はもちろん、帰省を控える方なら故郷にいるご家族へお贈りしたり...今年のおせちは、バラエティ豊かな5種類をご用意いたしました。ぜひ、迎春を祝う味わいをお楽しみください。

お申込締切 12月7日(月) 締切 ※ご予約が予定数に達した時点でご注文を締め切らせていただきます。



縁起の良い食材を厳選し、特大重箱に彩りよく詰め合わせた豪華なおせち。ご家族の迎春を祝うひとときを華やかに演出いたします。

日本料理 たら岡

福岡・博多の中州に店を構えて40年以上。老舗料亭「日本料理 たら岡」は、継承されてきた技法をベースに、現代のニーズへ寄り添った味わいを楽しめるお店です。老舗料亭が監修した絶品おせちをお届けいたします。

一の重

根菜オレンジ豆腐／豚角奉書巻／市松錦糸巻／干柿ホワイトチョコ／金柑カステラ／杏子煮／カニ爪冷製オーロラソース／カニ爪冷製マヨネーズソース／ほうれん草のキッシュ／丸十レモン風味／黒豆煮／鯛の子旨煮／焼湯葉／椎茸柚子煮／梅麩／穂付箱／蓬麩／寿人蔘／知鳥鶏／プロックリーコンソメ風味／牛肉牛蒡巻／合鴨かんざし／虎柄栗甘露煮／てまりきんとん串／宇治抹茶絞り／鶏チーズソース焼／生ハムメロンムース／メープルくるみ／海老の旨煮／金柑／菜の花入松前風／鮑ふくら煮／紅白市松蒲鉾／子持ち昆布彩和え／味付数の子／味付子持昆布／いか雲丹かんざし／博多焼チーズ風味寄せ／鮎昆布巻／もみじ漬／味付いくら／寿昆布扇子／若桃甘露煮／いか印籠焼／金目鯛味噌幽庵焼／銀鱈西京焼／田作り煮／酢だこ／しょうが粕巻／紅白なます日向夏風味／かに水車巻／海老錦てまり

日本料理 たら岡監修 特大重おせち **全52品** 冷凍

109-150 **¥22,356** (税込・送料込)

◎3~4人前 ◎サイズ:重箱1段重(外寸) 41.9×28.6×7.6cm(蓋部含む) ◎解凍目安時間:外箱から取り出し、冷蔵庫または冷暗所で約24時間



ミニ六段重

2~3人前

和の重

洋の重

肉の重

海鮮の重

スイーツの重

中華の重

和・洋・中・肉・海鮮・スイーツの揃った贅沢な6段重。「年に1回のおせち料理なので、色々な種類を少しずつたくさん食べたい…」そんな思いにお応えしたお重です。

かしはびと 膳人*おせち ミニ六段重 全57品 冷凍
109-151 ¥18,900 (税込・送料込)

◎2~3人前◎サイズ:重箱6段重(外寸)14.5×14.5×15.2cm×2セット(蓋部含む)※配送の際は3段重を2セットにして一つの化粧箱でお届けします。◎解凍目安時間:外箱から取り出し、冷蔵庫または冷暗所で約30時間



奥城崎

日本の渚百選 竹野浜海岸の袂に位置するホテル・奥城崎シーサイドホテル。四季折々の表情を魅せる日本海に面しており、新鮮な魚介類の料理で定評のある人気のホテルがおせちを監修いたしました。



一の重
柚子伊達巻/鳴門巻チーズ/照焼帆立/さつまいも甘露煮/笹巻みたらし餅/味付数の子/パイ貝旨煮/海老艶焼/梅ちらしもち/田作り/鮭西京焼/金柑蜜煮/紅白蒲鉾/山うど酢味噌/蛸梅酢/こはだ栗漬/叩き牛蒡/たらこ旨煮/栗きんとん/黒豆金箔のせ

二の重
ベーコンチーズドック/ドライマト赤ワイン煮/カニとクリームソースのパイ包み/若桃甘露煮/紅鮭ミルフィーユ/スタッフドオリーブ/ピテットライブオリーブ/エビとアスパラのテリーヌ/スモークシュリンプ/ポテトチーズ/いか松笠真丈/紅白梅松葉/紅白なます/ビーフパストラミ/鯧マスタード/ブロッコリー/ホワイトパストラミ/海鮮チーズサラダ/いくら醤油漬/ミートパイ包み

おくきのさき 奥城崎シーサイドホテル おせち 二段重 全40品 冷凍
109-152 ¥11,880 (税込・送料込)

◎2人前◎サイズ:重箱2段重(外寸)19.5×19.5×13.2cm(蓋部含む)◎解凍目安時間:外箱から取り出し、冷蔵庫または冷暗所で約24時間

和の重(一の重)
昆布巻/さつま芋甘露煮/海老艶焼/笹巻団子/栗きんとん/伊達巻/若桃甘露煮/黒豆金箔のせ/市松蒲鉾/紅白なます(いくら)のせ/田作り

洋の重(二の重)
タンシチューテリーヌ/ポテトチーズ/いかスモーク/ビーフパストラミ/ブロッコリー/スモークシュリンプ/いかと野菜のマリネ/スモークトラウトローズ

中華の重(三の重)
合鴨燻製/子持ちいか/山くげきんぴら/肉だんご/ごまくるみ(クコの実のせ)/桃もち/いかの中華風マリネ/豚舌テリーヌ/蟹爪真丈

肉の重(与の重)
合鴨パストラミ/牛たんやわらか煮/豚角煮/若鶏八幡巻/ベーコンチーズドック/ローストビーフ/ミートローフ/鶏もも肉香味焼

海鮮の重(五の重)
帆立ひも魚卵和え/ブリ照焼/照焼帆立/北寄貝と青菜の柚子胡椒和え/蛸梅酢/穴子南蛮漬/あわび煮/数の子松前漬/たらこ旨煮/紅白梅松葉

スイーツの重(六の重)
抹茶わらびもち/生チョコ・ホワイト/生チョコ・ミルク/生チョコ・抹茶/キャラメルマロンケーキ/逆さみたらし餅/ぎゅうひ抹茶クリーム包み/友禅紅白串/メイプルシュガーロール/クラシックショコラ/紅梅もち

一の重
オマール/ミートローフ/合鴨かんざし/帆立貝柱の燻製/若桃甘露煮/雪掛けローズサーモン/ブロッコリーコンソメ風味/金柑ワイン風味/キャビア/うにチーズ酒肴寄せ/網笠柚子

二の重
子持鮎甘露煮/湯葉の有馬煮/松茸旨煮/本唐墨印籠焼/鰻八幡巻/銀鱈西京焼/日向夏網笠/椎茸旨煮/黒豆煮/赤海老直七風味/寿人參/焼車海老/田作り大和煮/百合根甘露煮/鮑ふつくら煮

三の重
カジキ昆布メ/虎栗栗甘露煮/国産栗甘露煮/鴨錦焼/若草松風/国産味付数の子/味付いくら金箔のせ/鮭ルイベ漬/味付子持昆布/紅白なます日向夏風味/スワイ製の柚子香り漬/真鱈煮付/梅型百合根羊羹/白蒲鉾/赤蒲鉾/寿昆布扇子



大振りなオマールえびやキャビア、松茸など、創業75年を誇る老舗の食材メーカー『山福』が厳選した和・洋の高級食材をふんだんに盛り込んだ、豪華なおせちです。

味百華プレミアムおせち 三段重 全42品 冷凍
109-153 ¥37,800 (税込・送料込)

◎3~4人前◎サイズ:重箱3段重(外寸)20.3×20.3×19.2cm(蓋部含む)◎解凍目安時間:外箱から取り出し、冷蔵庫または冷暗所で約24時間

古き良き和の味わいをメインに詰め合わせた大満足のおせち料理です。

鎌倉 遊ヶ崎

多くの文化人、芸能人たちが歴史を育んできた鎌倉「大船」。その地に佇みこだわりの器に盛りこまれた四季折々の食材が楽しめる日本料理店が監修した、おもてなしの心を込めた一品をお届けいたします。

一の重
カジキの南蛮漬/鮭西京焼/なごみ巻(海老)/なごみ巻(ほうれん草)/菜の花辛子和え/照焼帆立/金柑蜜煮/花ごんにやく赤/花ごんにやく白/椎茸煮/海老艶焼/寿だし巻玉子/パイ貝旨煮/笹巻みたらし餅/さんま黄金漬/紅白梅松葉

二の重
市松蒲鉾/昆布巻/穴子八幡巻/帆立ひも松前/叩き牛蒡/錦糸巻/龍皮巻/味付数の子/焼サザエ/蛸梅酢/紅羊羹/抹茶羊羹/海老相生巻/若桃甘露煮/柚子伊達巻/合鴨燻製/帆立ひも魚卵和え/梅麩甘煮

三の重
豚角煮/ゆず粕巻/たらこ旨煮/干しあんず/若桃甘露煮/田作り/紅梅もち/白梅もち/栗きんとん/紅白なます/いくら醤油漬/蟹爪真丈/若鶏八幡巻/海鮮市松/黒豆煮/うぐいす豆/かつおくるみ



あそびがさき 鎌倉 遊ヶ崎 おせち 三段重 全50品 冷凍
109-154 ¥19,440 (税込・送料込)

◎3~4人前◎サイズ:重箱3段重(外寸)19.5×19.5×18.5cm(蓋部含む)◎解凍目安時間:外箱から取り出し、冷蔵庫または冷暗所で約30時間