

↑ FAX.0120-38-3410 ↓

# おせち専用注文書

**ご注文締切日** 2022年12月9日(金) ※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。

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。 ご注文日 2022年 月 日

|  |      |   |     |   |   |
|--|------|---|-----|---|---|
| ご注文者   | フリガナ | 〒 | TEL | - | - |
|  | お名前  | 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。

|          |      |      |       |    |    |
|----------|------|------|-------|----|----|
| お届け先①    | フリガナ | 〒    | TEL   | -  | -  |
|          | お名前  | 様    | ご住所   |    |    |
| 商品番号・商品名 |      | 販売価格 | 配送希望日 | 数量 | 金額 |
| 109-     |      | 円    | 月 日   |    | 円  |

※お届け日は、各商品に記載がありますのでご確認ください。

|          |      |      |       |    |    |
|----------|------|------|-------|----|----|
| お届け先②    | フリガナ | 〒    | TEL   | -  | -  |
|          | お名前  | 様    | ご住所   |    |    |
| 商品番号・商品名 |      | 販売価格 | 配送希望日 | 数量 | 金額 |
| 109-     |      | 円    | 月 日   |    | 円  |

※お届け日は、各商品に記載がありますのでご確認ください。

|          |      |      |       |    |    |
|----------|------|------|-------|----|----|
| お届け先③    | フリガナ | 〒    | TEL   | -  | -  |
|          | お名前  | 様    | ご住所   |    |    |
| 商品番号・商品名 |      | 販売価格 | 配送希望日 | 数量 | 金額 |
| 109-     |      | 円    | 月 日   |    | 円  |

※お届け日は、各商品に記載がありますのでご確認ください。

|                            |    |    |      |     |            |
|----------------------------|----|----|------|-----|------------|
| 三洋堂使用欄                     |    |    |      | 合計  | 円 (税込・送料込) |
| 担当                         | 部門 | 倉庫 | 申込方法 |     |            |
| お電話でご注文の際は、こちらのNo.をお伝えください |    |    |      | No. |            |

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** 通話料無料 **0120-39-3410** 受付時間/10:00~18:00 ※土・日・祝 休み  
 ※携帯電話・スマートフォンからもご利用いただけます。※12/29・30・31および1/1・2・3はお休みさせていただきます。

**FAX** 通話料無料 **0120-38-3410** 受付時間/24時間 ※ご注文受付の確認が必要な方はFAX番号をご注文書の所定欄にご記入ください。※平日17時以降の受付確認は翌営業日になります。

**発送状況やご注文以外のお問合せ先**

12/5(月)~12/28(水) 通話料無料 **0120-57-3410** 受付時間/10:00~17:00 ※土・日・祝 休み

12/29(木)~12/31(土) 通話料無料 **0120-27-3410** 受付時間/[12/29(木)・12/30(金)]10:00~17:00 [12/31(土)]10:00~15:00 ※1/1・2・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。

## 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**

コンビニエンスストアでの振込手数料は弊社が負担いたします

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。○ご注文者とお届け先が異なる場合には、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。

|  |   |
|--|---|
| <p>ご注意とお願い</p> <p>○価格は消費税・送料込の総額表示です。○カタログ掲載商品の色は印刷の再現上、若干色調が異なる場合があります。○お届け日は、各商品に記載がありますのでご確認ください。○冷凍便にてお届けいたします。○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、上記の(株)三洋堂オペレーションセンターまでご連絡ください。</p> | <p>個人情報の取り扱いに関する確認事項</p> <p>お客様のプライバシー保護のため、(株)三洋堂で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為に弊社が管理する委託先に提供する場合を除き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)、注文書や契約書に記載された内容は、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。</p> <p>個人情報に関するお問合せ先<br/>(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</p> |
|--|---|



三洋堂特選  
おせち  
新年を彩るにふさわしいおせちを取り揃えました。

限定  
50  
個



東京都  
日本橋

# 三代目たいめいけん



茂出木浩司 シェフ

メディアでもおなじみの三代目たいめいけん・茂出木シェフ監修の洋風おせちです。素材を生かした洋風料理がお楽しみいただけます。

- お品書きの一例 全38品**
- ◆ ススキのエスカベッシュ
  - ◆ 鶏肉と茸のテリーヌ
  - ◆ ブロッコリーのガーリックオイル
  - ◆ 仔羊肉とキャベツのフォオリ
  - ◆ コル煮凝り仕立て
  - ◆ 牛頬肉の赤ワイン煮
  - ◆ 牛肉と彩り野菜のマリネ など

## 日本橋 三代目たいめいけん監修 洋風おせち 二段重 [3名様用]

商品番号 109-245 **¥21,600** (税込・送料込)

■段数:2段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×29×11.3cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

限定  
50  
個



東京都銀座  
東京都府都

# 美先・ポルトファアロ・花蝶

- お品書きの一例 全41品**
- ◆ 平さやいんげんのオリブ焼
  - ◆ バイ貝のガーリックバター焼
  - ◆ ローストビーフ赤ワイン漬
  - ◆ アワビのオイスター煮
  - ◆ 小海老のマリネ
  - ◆ 合鴨ロースト など

一の重(和食)は京都美先の料理長が監修。二の重(洋食)は銀座ポルトファアロ総料理長が監修。三の重(中華)は銀座花蝶ヌーベルシノワ担当料理長が監修。ご家族皆さまそろうとお楽しみいただける和洋中のバラエティ料理おせちです。

## 美先・ポルトファアロ・花蝶「饗宴」 和洋中 三段重 [3名様用]

商品番号 109-244 **¥17,280** (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×19.6×18.2cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

限定  
150  
個



福岡県 博多

# 日本料理 たら岡

博多に店を構え40年以上の老舗「日本料理 たら岡」監修のおせち。縁起のよい食材を厳選し、大きめのお重に彩りよく豪華に詰め合わせました。迎春のひとときが華やきます。



山岡敦司 料理長



- お品書きの一例 全49品**
- ◆ 鶏のジェノベーゼ
  - ◆ かに爪冷製マヨソース
  - ◆ 赤魚西京焼
  - ◆ 鮑旨煮
  - ◆ いか印籠焼
  - ◆ 彩り胡麻きんとん串 など

## 博多 日本料理 たら岡 特大一段重 [4~5名様用]

商品番号 109-241 **¥22,680** (税込・送料込)

■段数:1段 ■重箱の材質:木製(杉) ■サイズ:28.6×41.9×7.6cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

限定  
50  
個



- お品書きの一例 全36品**
- ◆ ジャンボンブランベルシエ
  - ◆ オマール海老のカクテルソース
  - ◆ トマトのコンポート
  - ◆ イチジクコンポートとフォアグラパテ
  - ◆ タコのラビゴットソース
  - ◆ 紅ズワイ蟹のブランマンジェ など

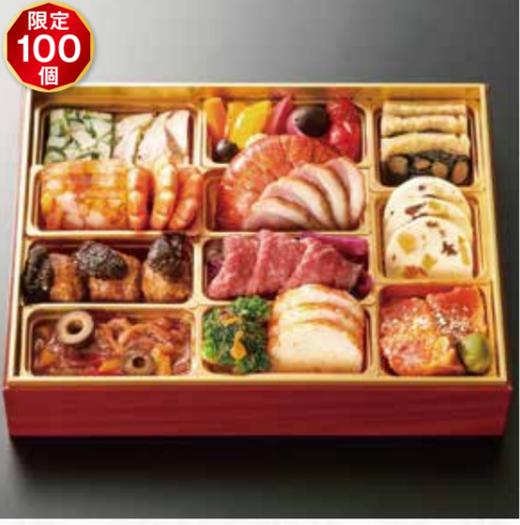
## 浅草 レストラン大宮監修 オードブルおせち 二段重 [3名様用]

商品番号 109-247 **¥18,144** (税込・送料込)

■段数:2段 ■サイズ:19.6×25.7×11.4cm

[共通] ■重箱の材質:紙製 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

限定  
100  
個



- お品書きの一例 全22品**
- ◆ 鶏肉とケーパーのプレッセ
  - ◆ 海老の白ワイン蒸し
  - ◆ 手巻ハンバーグ(フォアグラ入り)
  - ◆ 漬け和牛のローストビーフ
  - ◆ 栗と黒豆の羊羹仕立
  - ◆ 鶏肉のコンフィトマトソース など

## 浅草 レストラン大宮監修 オードブルおせち 一段重 [3名様用]

商品番号 109-246 **¥10,800** (税込・送料込)

■段数:1段 ■サイズ:19.6×25.7×5cm

[共通] ■重箱の材質:紙製 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

東京都 浅草

# レストラン大宮

東京・浅草「レストラン大宮」の大宮シェフが監修したオードブルおせちです。肉料理、魚介料理をバランス良く盛り合わせています。

大宮勝雄  
オーナーシェフ



- お品書きの一例 全38品**
- ◆ 海老の姿煮
  - ◆ 田作り(佃煮)
  - ◆ 海老のゼリー寄せ
  - ◆ スモークサーモントラウト
  - ◆ ローストビーフ赤ワイン漬
  - ◆ 紫キャベツのマリネ など

## 銀座 花蝶「ほのか」和洋 三段重 [2名様用]

商品番号 109-242 **¥11,300** (税込・送料込)

■重箱の材質:プラスチック製(合成樹脂) ■サイズ:14×15.5×14.5cm

限定  
50  
個



[共通] ■段数:3段 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済み冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

限定  
100  
個



東京都 銀座

# 花蝶

銀座の老舗料亭「花蝶」の松田和明総料理長が監修。定番のおせちに彩り鮮やかな和洋惣菜を組み合わせた和洋折衷の創作おせち料理です。

松田和明  
総料理長



- お品書きの一例 全43品**
- ◆ フルーツフロマージュのテリーヌ
  - ◆ ココナッツ餡の洋風きんとん
  - ◆ ローストビーフ赤ワイン漬
  - ◆ 鶏肉とケーパーのプレッセ
  - ◆ アワビのコンフィ
  - ◆ 蒸し鶏のハニーマスタード など

## 銀座 花蝶「華の宴」和洋 三段重 [3名様用]

商品番号 109-243 **¥17,280** (税込・送料込)

■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×19.6×16.5cm

- お品書きの一例 全43品**
- ◆椎茸旨煮 ◆合鴨とオレンジコンフィのテリーヌ
  - ◆鱈子昆布巻 ◆中華風チキンロール
  - ◆ポーグリエット ◆蟹爪玄米揚げ など

**ハイアット リージェンシー 東京**  
**「香寿」三段重** 3~4名様用  
 商品番号 109-251 **¥19,300** (税込・送料込)  
 ■サイズ:18×18×16cm



[共通] ■段数:3段 ■重箱の材質:木製 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)



- お品書きの一例 全47品**
- ◆鶏牛蒡 ◆帆立貝の林檎甘酢 カリフラワー添え
  - ◆黒むつ西京焼 ◆ローストビーフ(ソース付)
  - ◆アジのエスカベッシュ ◆白身魚チリソース など

**ハイアット リージェンシー 東京**  
**「香宝」三段重** 4~5名様用  
 商品番号 109-252 **¥25,100** (税込・送料込)  
 ■サイズ:20.8×20.8×16cm

- お品書きの一例 全21品**
- ◆サーモンかんざし ◆うにチーズ肴寄せ
  - ◆若鶏醤油チーズ焼 ◆海老の旨煮
  - ◆シーフードテリーヌ ◆昆布巻 など

**ぎをん や満文 青木庵**  
**個食重 四折** 4名様用  
 商品番号 109-253 **¥19,980** (税込・送料込)  
 ■段数:1×4段 ■重箱の材質:木製(ファルカタ材)  
 ■サイズ:14.6×14.6×6.3cm×4折



[共通] ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)



- お品書きの一例 全52品**
- ◆穴子身巻八幡 ◆生牡牛ごぼう笹包み
  - ◆いか印籠焼 ◆海老新丈
  - ◆射込み牛蒡 ◆鮭昆布メ など

**ぎをん や満文 青木庵**  
**三段重** 3~4名様用  
 商品番号 109-254 **¥22,680** (税込・送料込)  
 ■段数:3段 ■重箱の材質:紙製  
 ■サイズ:18×18×16cm

※限定数に達した時点でご注文をお断りさせていただく場合がございます。 ※掲載の写真はイメージです。盛り付けのお皿・グラス・飾りなどは付きません。

**東京都 新宿**

**ハイアット リージェンシー 東京**

日本初のハイアットホテルとして開業し、多くのお客様にご愛顧いただいております。縁起料理や高級感あふれる創作料理などが充実した、和洋中の味わいが度に楽しめるホテル監修の贅沢な三段重です。



岡本省三 総料理長

**京都府 祇園**

**ぎをん や満文 青木庵**

祇園で本物の味を提供している、ぎをんや満文青木庵。地区100年以上の町家で、四季折々のこだわりの旬の食材を使い、本格的な京の味覚を提供しています。店主青木博幹監修の料理技術の粋を集めた日本料理らしい味わい深いおせち料理をご賞味ください。



店主 青木博幹



**札幌グランドホテル「福の宴」三段重** 3~4名様用  
 商品番号 109-248 **¥19,600** (税込・送料込)  
 ■段数:3段 ■重箱の材質:木製 ■サイズ:18×18×16cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)

- お品書きの一例 全40品**
- ◆照焼帆立 ◆カニとクリームソースのパイ包み
  - ◆パイ貝旨煮 ◆さばマリネ
  - ◆山うど酢味噌 ◆ビーフパストラミ など

**奥城崎シーサイドホテル**  
**二段重** 2名様用  
 商品番号 109-249 **¥12,960** (税込・送料込)  
 ■段数:2段 ■サイズ:19.5×19.5×10.4cm



[共通] ■重箱の材質:紙製 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)



- お品書きの一例 全56品**
- ◆鮭柚庵焼 ◆帆立ひも魚卵和え
  - ◆帆立ひも松前 ◆ベーコンチーズドック
  - ◆寿だし巻玉子 ◆スモークトラウトサーモン など

**奥城崎シーサイドホテル**  
**四段重** 4名様用  
 商品番号 109-250 **¥22,680** (税込・送料込)  
 ■段数:4段 ■サイズ:19.5×19.5×21.2cm

[共通] ■重箱の材質:紙製 ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)

**北海道 札幌**

**札幌グランドホテル**

開業80余年の「札幌グランドホテル」監修による和洋中おせちです。ご家庭ではなかなか作れないお料理は、伊藤博之総料理長が監修し、工夫をこらしてそれぞれに手間をかけた自慢の逸品です。お正月の食卓を華やかに彩ること間違いなしです。



伊藤博之 総料理長

- お品書きの一例 全41品**
- ◆祝海老 ◆真鱈昆布煮
  - ◆イカの柚子胡椒 ◆マヨネーズ風味
  - ◆ローストビーフ(ソース付) ◆サーモントラウトのマリネ
  - ◆又焼 ◆など

**兵庫県 豊岡**

**奥城崎シーサイドホテル**

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、新鮮な魚介類料理で定評のあるホテルです。伝統的な和食メニューに、ホテルならではの洋食メニューを加えた和洋折衷おせちです。



奥城崎

※アレルギー物質は特定原材料7品目のみを掲載しております。



神楽坂 前田「賀春」和風 三段重 4名様用

商品番号 109-258

¥24,800 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:木製 ■サイズ:21×21×17.2cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび  
 ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日  
 ■お届け日:2022年12月30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)

東京都 神楽坂

神楽坂 前田

情緒溢れる江戸の花街、神楽坂路地裏の石畳に一軒家を構える「神楽坂前田」監修。麩という素材にスポットを当てた繊細かつ絢爛な伝統の加賀懐石を提供する日本料理店です。郷土料理の治部煮を含む全47品目を彩り鮮やかに盛り付けた三段重です。

加賀生熟料理 神楽坂 前田



後藤 尚彦 料理長

- お品書きの一例 全47品
- 海老さより手綱
  - 鯖ざく巻
  - 鯨湯葉巻
  - 牛旬菜巻
  - 松笠いか
  - よもぎ麩田楽

神奈川県 鎌倉

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。その地に佇む本格懐石料理の人気店が監修しました。古き良き和の味わいをメインに、創作洋風料理も盛り込んだおせち料理です。



三浦 聖治 料理長



鎌倉 遊ヶ崎

限定 100 個



鎌倉 遊ヶ崎「華楽」三段重 3~4名様用

商品番号 109-255

¥19,300 (税込・送料込)

■段数:3段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.6×19.6×18.6cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに  
 ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日  
 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)

- お品書きの一例 全42品
- 照焼帆立
  - にしん昆布巻
  - 海老艶煮
  - 赤魚味醂焼
  - ホワイトパストラム
  - いかと野菜のマリネ

- お品書きの一例 全56品
- にしん昆布巻
  - かに風味土佐酢漬
  - 子宝刻み昆布
  - キングサーモン西京焼
  - ロブスター冷製
  - 塩メロンのパイ包み など

山福 味百華 二段重 3~4名様用

商品番号 109-259

¥19,980 (税込・送料込)

■段数:2段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:17.9×26.9×13.2cm



[共通] ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:沖縄、その他離島・諸島  
 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年1月31日(要冷凍)

大阪府 豊中

山福

老舗食品製造社の山福。味づくりのプロが長年培った惣菜技術をおせちに盛り込みました。種類も多く、充実した内容のおせちは幅広い世代に喜ばれます。



- お品書きの一例 全54品
- 本からすみ
  - 焼湯葉柚香巻
  - 若桃甘露煮
  - 牛肉小袖巻
  - 陣笠しいたけ
  - 合鴨ワイン煮 など

山福 味百華 四段重 4~5名様用

商品番号 109-260

¥27,410 (税込・送料込)

■段数:4段 ■重箱の材質:木製(黒桐) ■サイズ:19.7×19.7×20.7cm

京都府 祇園

祇園 かにかくに



- お品書きの一例 全60品
- こはだ栗漬
  - 海老艶焼
  - 味付数の子
  - 蛸生姜
  - 黒豆金箔のせ
  - ローストビーフ など

京都 祇園かにかくに 四段重 3名様用

商品番号 109-257

¥22,680 (税込・送料込)

■段数:4段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.5×19.5×20.8cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)



石川県 金沢

旬彩和食 口福



- お品書きの一例 全22品
- 牛肉しぐれ笹包み
  - くるみ旨煮
  - 若桃甘露煮
  - 甲羅盛り(かに味噌和え)
  - いか松笠白焼
  - たご照焼 など

金沢 旬彩和食 口福 一段重 2名様用

商品番号 109-256

¥12,960 (税込・送料込)

■段数:1段 ■重箱の材質:紙製 ■サイズ:19.7×26×5.5cm ■アレルギー:卵・乳・小麦・えび・かに ■宅配方法:盛り付け済みを冷凍でお届け ■配達不可能地区:北海道、沖縄、その他離島・諸島 ■ご注文締切日:2022年12月9日 ■お届け日:2022年12月29日~30日 ■賞味期限:2023年2月28日(要冷凍)

