

お申込み用紙

味百華
おせち

四段重

全58品

※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時間程度置いて頂くと、一度おいしくお召し上がりいただけます。
※解凍時間は必ずです。解凍された時点で必ずお召し上がりください。

税抜運賃込 ¥25,000
税込運賃込 ¥27,000

※冷蔵食品の冷蔵、冷凍の条件により
季節無くなり廃棄することがございます。
※食品の味や状態等につきましては、
弊社担当者とお問い合わせください。
※賞味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。

味百華おせち
6.5寸【四段重】お品書き
(商品サイズ 197×197×208mm)セーフティフローズン(冷凍流通)

- 【一の重】
- 1. 本からすみ
- 2. 金柑
- 3. たこ煮らか煮
- 4. 鰯の子煮
- 5. 博多焼チーズ寄せ
- 6. 穴子身巻八幡
- 7. 菜の花人形煎漬
- 8. 鮎ふっくら煮
- 9. 鰯五串
- 10. 国産味付数の子
- 11. 松前漬
- 12. 黒豆煮
- 13. 海老の煮物
- 14. 田作り大和煮
- 15. 金柑百合城市松
- 16. 鹿舌刺身盛り
- 17. 子持鮎甘煮
- 18. いか黄金煎菓串
- 19. うにチーズ酒肴寄せ
- 20. 石焼甘煮煮
- 【二の重】
- 21. プロックノール香味
- 22. 合鴨チーズ包み
- 23. アスパラサーモンオムレツ
- 24. ローズサーモン
- 25. 鱈いくら
- 26. 子宝刺身昆布
- 27. 味付子持鮎
- 28. 松茸煎煮
- 29. 船子入伊達巻
- 30. 鮎焼右巻
- 31. 鰯の子煮
- 32. くらげ水餃
- 33. ふぐの鰻丹和え
- 34. もみじ漬
- 35. 味付いくら(金箔)
- 36. 日向夏煎漬
- 37. 日の山海老うに煎漬
- 38. メープルくるみ
- 39. 百合煎甘煮
- 40. てまりきんとん串
- 【三の重】
- 41. 家徳西京焼
- 42. サーモンラウイ西京焼
- 43. いか印煎焼
- 44. にしん煮焼
- 45. 真鯛の海苔漬
- 46. サーモン刺身巻
- 47. 紅白なます日向夏風味
- 48. かに水巻
- 49. 海苔巻
- 50. スモークにしん
- 51. 梅型百合巻
- 52. 鰯付菜
- 53. 寿人巻
- 54. 梅茸煎煮
- 55. 湯葉手まり
- 56. 市松煎煮
- 57. 栗結
- 58. 栗結
- 【与の重】

申込期間
12月10日迄

【味百華4段重おせち】

25000円(税抜価格、運賃込) 【税込価格27000円(運賃込)】

ご注文票	お申込者名	様	お申込者住所	〒			
			お電話番号				
	※お申込者とお届け先が同じ場合はご記入しなくて構いません。						
	お届け先名	様	お届け先住所	〒			
		お電話番号					
ご注文数	個	(お届け先が違う場合は、お届け先ごとに申込用紙をご記入ください)	配達希望日	月	日	配達希望時間	時～ 時頃

※お申込後の商品変更、キャンセルは承りませんので予めご了承ください。セットの内容が一部変更になる場合がございます予めご了承ください。