

おせち

ご好評につき、

今年度のおせちは三種類をご用意いたしました。

数量限定で早割価格にてご提供させていただきます。

ご予約、心よりお待ちしております。

お正月は、みぎさから。

一年の無事と健康を祈る

お正月にふさわしい、

選び抜かれた素材を一品一品、

心を込めて仕上げました。

「みぎさのおせち」
ご予約特典

喜多酒造謹製 純米酒

『巳年開運』

【300ml】

貴重な御神酒で、
ぜひ新年のお祝いを。



御代
菊

喜多酒造
清酒 みよきく
創業享保三年
(1718年)

檀原神宮御神酒

※「みぎさのおせち」のみの特典です。



おせちのお申し込みについて

各商品 限定数に達し次第、早割特価での承りは終了いたします。
それ以降は通常価格にて承りいたします。

※限定数に達しない場合、2024年10月31日(木)
受付まで早割特価、それ以降は通常価格となります。
※おせちはお作りできる数量に限りがございます。
ご注文はお早めをお願いいたします。

おせちは12月31日(火)お届け限定です。

※キャンセルは11月30日までにご連絡ください。
※宅配便の混み合う年末のお届けです。お届け時間帯は
ご指定いただけません。

ご注文方法



柿の葉寿司の「ゐざさ」
中谷本舗オンラインショップ



いざさ

shop.izasa.co.jp



0120-234-888

受付時間/9:00~18:00 年中無休

FAX

フリーFAX 0120-234-867

24時間受付 年中無休

郵便

〒631-0011 奈良県奈良市押熊町2141-1
中谷本舗 産直ギフト行

お支払い方法

●クレジットカード (一括払いのみ)

●代金引換 **手数料: 330円** ...お届け時にヤマト運輸ドライバーに
お支払いください。

●後払い決済 ...お届けを確認後、払込票を郵送させていただきます。
払込票の発行日から2週間以内に、コンビニまたは郵便局でお支払いください。

●代金引換 **手数料: 330円** ...お届け時にヤマト運輸ドライバーに
お支払いください。

●後払い決済 ...お届けを確認後、払込票を郵送させていただきます。
払込票の発行日から1ヶ月以内に、コンビニまたは郵便局でお支払いください。

お客様からのFAX・郵便を受け取りました後、
受注確認の電話連絡をさせていただきます。

※郵便でのご注文は、当社に到着するまでに1週間ほどかかる
場合がございます。予めご了承ください。



株式会社 **中谷本舗.**

〒631-0011 奈良県奈良市押熊町2141-1

いざさ

ゐざさのおせち (6701)

通常価格 22,680円(税込)

配送料無料

数量限定

冷蔵便お届け 元日中にお召し上がりください。

※よりおいしくお召し上がりいただくため、「栳の重」「貳の重」と
「お寿司の重」は別々の箱に入れてお届けいたします。
※ご予約特典の「巳年開運」は「お寿司の重」と同じ箱に入れて
お届けいたします。
※「栳の重」「貳の重」は冷蔵庫で、「お寿司の重」は
ずし飯の乾燥を防ぐために、暖房していない場所で
常温保管をお願いします。

お申し込みはこちら



お届け日:
2024年12月31日(火)

重箱一段のサイズ:
約19.5×19.5×4.6cm



・柿の葉寿司
(さば) (さけ)
各五個入
・昆布巻さば棒鱈

《お寿司の重》

・若鶏黄金焼き
・紅鮭昆布松前漬け
・紅蒲鉾
・白蒲鉾
・さつまいも亀甲焼き
・田作り
・海老黄金和え
・生湯葉生姜風味
・ロブスター旨煮
・鮭ポテト焼き
・ばい貝旨煮
・蟹柚子酢仕立て
・紅白砵巻き
・紅白なます
・烏賊雲丹焼き松葉
・松前辛子明太子
・数の子醤油漬け
・松前漬け
・紅白かんざし



《栳の重》



・栗甘露煮
・さつまいも金団
・鶏松風あおさ
・青梅蜜煮
・黒豆艶煮 金箔
・真鯛幽庵焼き
・海老芝煮
・赤魚からすみ焼き
・椎茸含め煮
・菜の花湯葉巻き
・穴子祐庵焼き
・たたき牛蒡
・ホタテの燻製
・あわび旨煮
・高野豆腐含め煮
・金箔祝い包み抹茶羊羹
・梅麩
・いんげん

《貳の重》

押し鮭のおせち

選りすぐりの身厚なネタを使った
自慢の押し鮭を包みこんだ衣寿司を
豪華なお料理の重と合わせました。
贅沢なひとときを。



加熱の目安

1パック (5個入)

500W / 50秒

加熱後 30分常温に均す



要加熱

〈お寿司の重〉

・衣寿司
(うなぎ) (さけ)
(さば) (焼さば)
(あなご) 各三個入



〈お料理の重〉

・黒豆艶煮 金箔
・蟹柚子酢仕立て
・紅白砵巻き
・紅白なます
・紅蒲鉾・白蒲鉾
・さつまいも亀甲焼き
・たたき牛蒡
・手毬海老
・栗甘露煮
・さつまいも金団
・海老黄金和え
・帆立の燻製
・銀鱈西京焼き
・金箔祝い包み抹茶羊羹
・蟹爪旨煮
・ふり鳴門
・土佐にしん
・田作り・からすみ
・高野豆腐含め煮
・あわび酒蒸し
・若鶏黄金焼き
・紅鯉昆布松前漬
・赤魚からすみ焼き
・数の子醤油漬
・いくら醤油漬
・松前漬
・鮭ポテト焼き
・ローストビーフ
・海老芝煮
・烏賊雲丹焼き松葉
・紅白かんざし

衣寿司のおせち (6717)

通常価格 25,920円(税込)

配送料無料

数量限定

お届け日:
2024年12月31日(火)

お寿司の重サイズ: 約19.5×19.5×4.6cm
お料理の重サイズ: 約31.5×25.5×5.2cm

冷蔵便お届け 元日中にお召し上がりください。

※「お料理の重」は冷蔵庫で保管し、
元日中にお召し上がりください。
「衣寿司」はパックで冷蔵保管の上、
お召し上がり前に電子レンジで加熱ください。

お申し込みはこちら



蒸し寿司のおせち

温めて美味しい笹蒸し寿司と

お料理のセットを冷凍でお届け。

食べる前に温めて、できたての味を

お楽しみください。

※お料理の重は冷蔵解凍です。

【冷凍】笹蒸し寿司のおせち (6713)

通常価格 13,824円(税込)

配送料無料

数量限定

冷凍便お届け 賞味期限：-18℃以下の冷凍保管で1月31日まで

※「お料理の重」は冷蔵解凍で約12時間ほど解凍してからお召し上がりください。
「お寿司の重」はバックで冷凍保管の上、お召し上がり前に電子レンジで加熱ください。

※解凍・加熱後はその日のうちに
お召し上がりください。

※品質が損なわれますので
再凍結はおやめください。

お届け日：
2024年12月31日(火)

重箱一段のサイズ：
約19.5×19.5×4.6cm



お申し込みは
こちら

加熱の目安

1バック(5個入)

500W / 3分30秒

加熱後5分蒸らす



要加熱

〈お寿司の重〉

・笹蒸し寿司
・(あなご) (さけ)
・(ほたて) (焼さば)
・(うなぎ) 各三個入

〈お料理の重〉



・黒豆艶煮 金箔
・若鶏黄金焼き
・さつまいも亀甲焼き
・金箔祝い包み抹茶羊羹
・紅蒲鉾・白蒲鉾
・さつまいも金団
・栗甘露煮
・蟹柚子酢仕立て
・紅白砵巻き
・紅白なます
・田作り・土佐にしん
・赤魚からすみ焼き
・海老芝煮
・数の子醤油漬
・松前辛子明太子
・海老黄金和え
・松前漬
・烏賊雲丹焼き松葉
・あわび旨煮
・高野豆腐含め煮
・菜の花湯葉巻き
・梅麩・紅白かんざし