

# 新春おせち

# 「山海玉手箱」



30,000円 (税込)



### 【かきの真丈】

三重県産カキを粗みじんにして、魚のすり身と三重県産アラメを合わせて蒸しあげました。



### 【かきの白味噌煮】

カキと三重県産のアオサを、合わせ味噌にオイスターソースを加えて煮込みました。



### 【松阪牛のしぐれ煮】

松阪牛とささがきにした牛蒡を甘辛く炊きました。松阪肉のこくのある旨みをお楽しみください。



### 【伊勢茶きんとん甘露栗】

伊勢茶の粉末をふんだんに取り入れ、風味豊かで鮮やかなきんとんに仕上げました。



### 【わらさのチーズ焼き】

三重県産のワラサに下味をつけ、オレンジピールとチェダーチーズを乗せて焼き上げました。

三重県産の素材を織り込み

五つのお重に華やかに盛り付けました。

新春にふさわしい内容となっております。

ぜひ皆様でお楽しみください。

〔監修〕統括料理長  
都地宏二



### ■ご予約期限

2024年12月6日(金)

ご予約が定数に達し次第  
締め切りとなります。

■賞味期限：2025年1月31日(金)【要冷凍】※解凍後は冷蔵庫で2日

■サイズ：◇空の重：28.0cm×14.0cm×4.9cm

◇雪・月・花・星の重：14.0cm×14.0cm×4.9cmの五箱三段重

■料金：30,000円 ※消費税、送料を含みます。

※一部地域(離島など)は有料です。

※各種割引の対象外となります。

■配達：ヤマト運輸クール便にて12月30日(月)着にてお届けします。

※配達時間指定不可。

## お申込書

## ■ お申込者様情報

|      |            |     |     |
|------|------------|-----|-----|
| フリガナ |            |     |     |
| お名前  | 様          |     |     |
| ご住所  | 〒 -        |     |     |
| お電話  |            | FAX |     |
| ご注文数 | 30,000 円 × | 個   | = 円 |

## ■ お届け先情報

いずれかに ○ をおつけください

お申込者様へお届け  別の方へお届け (下の欄もご記入ください)

|      |     |  |  |
|------|-----|--|--|
| フリガナ |     |  |  |
| お名前  | 様   |  |  |
| ご住所  | 〒 - |  |  |
| お電話  |     |  |  |

## ■ ご注意

- 消費期限 2025年1月31日【要冷凍】  
※解凍後は冷蔵庫で2日
- 配達 ヤマト運輸クール便(冷凍)にて  
2024年12月30日(月) ※時間指定はできません。
- 料金 1個 30,000円(消費税・送料含む)  
※但し一部地域(離島など)は有料。

## ■ 受付

|         |    |
|---------|----|
| 受付番号    |    |
| 受付日     | 担当 |
| 2024/ / |    |
| 取扱店     |    |

おせち料理をお申し込みいただき、ありがとうございます。  
お申し込みの確認として受付番号をお知らせします。  
お問い合わせの際は、受付番号をお申し付けください。

備考

## ■ お申し込みは

名阪近鉄旅行株式会社

本社総合旅行センター

電話 052-563-7500

FAX 052-586-2202

名古屋市中村区名駅三丁目21-7(名古屋三交ビル6階)

店舗営業時間: 月~土曜日9:15~17:45(日祝定休)