



ママーストアーの
おすすめ

おせち

ご予約
承り中

宅配無料商品あり

県外宅配地域※1
北信越(石川の一部、富山、新潟、長野)・
近畿地方・東海地方・関東地方・四国地方・
中国地方(山口除く)
【一部の離島・群島を除きます。】

初春の祝膳として
一品一品味と素材に
吟味を重ねた
こだわりのおせち料理。

福井小浜 日本料理 花山椒

小浜市にある美味しい日本料理・生鮭寿司を
味わえるお店。季節折々の食材をご用意し、
美味しいものをシンプルにと心がけた料理は、
舌はもとより、目でも味わっていたいただき、
季節感や歳時にも心を配り
盛り付けております。

1 限定15個限り

おせち一段重
税抜21,112円(税込22,800円)

2 限定10個限り

おせち二段重 税抜31,297円(税込33,800円)

※限定数に達し次第、受付終了とさせていただきます。

ママーストアー
店頭受取

本商品の宅配はいたしません。
ママーストアー店頭での
お受け取りのみとなります。

※写真はイメージです。



花山椒

1 2 <消費期限>2016年1月1日

◆商品お渡し日: 2015年12月31日
14:00~19:00まで

愛知 料亭おせち料理 千賀屋

割烹料亭 千賀 監修
昭和46年創業、割烹料亭千賀の料理長
「千賀信明」が、自ら腕によりを掛け、
美しく華やかに盛りつけた、
絢爛豪華、渾身力作の
おせち料理です。



割烹料亭 千賀
料理長 千賀信明

3 割烹料亭「千賀」監修
迎春おせち「彩華千」三段重
◆257×257×53mm×3段
税抜20,000円(税込21,600円)

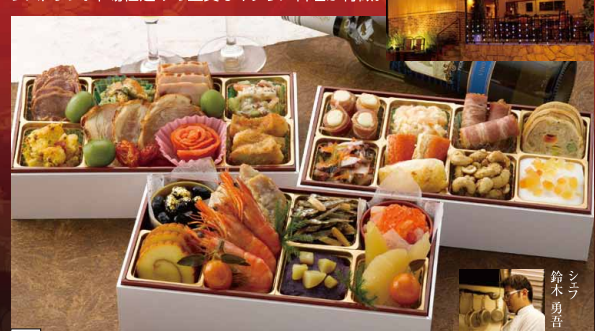
- 〈一の重〉
- ごまさつま ●穴子八幡巻 ●梅麩 ●栗金団 ●鰻くるみ ●錦玉子 ●寿高野豆腐 ●椎茸旨煮 ●若桃甘露煮
 - えび紅白春巻 ●紅白なます ●ロブスター ●鶏の八幡巻 ●子持烏賊 ●紅鮭昆布巻 ●伊達巻 ●貝雲丹和え
 - にしん真砂和え ●数の子龍甲漬 ●スモークサーモンローズ ●梅松葉
- 〈二の重〉
- 鯛小倉煮 ●ままかり酢漬け柚子風味 ●許牛蒡 ●魚の子旨煮 ●紅梅もち ●白梅もち ●ホワイトパストラミ
 - 柚子鶏つくね ●金柑甘露煮 ●ひびりこんにやく ●紅鮭白醤油焼 ●鳥賊松笠白焼 ●くす水晶 ●紅鮭しんじょう
 - 鯖西京焼 ●祝い海老 ●紅白祝袋 ●かじき昆布(小) ●寿栗甘露煮 ●豚角煮 ●柚子くらげ
- 〈三の重〉
- 鶏照焼 ●牛肉とごぼうしぐれ煮 ●豚たん糯製 ●カシューナッツ船炊き ●紅白結び餅 ●いか松風 ●えびの錦でまり
 - 議員旨煮 ●いくら醤油漬 ●金箔黒豆 ●紅鮭いか和え ●松前漬 ●田作り ●白花豆 ●笹茶巾 ●ビーフパストラミ
 - さつま金時 ●手毬まんじゅう

宅配無料

愛知県蒲郡にある老舗割烹料亭「千賀」。そこで長年培った
技と味を、ご家庭でお楽しみ頂ける様商品開発を進め、
伝統を守った和惣菜を皆様の食卓にお届けしています。

クチネッタユギーノ共同開発

愛知県岡崎市にある、隠れ家的小さなイタリアン
レストラン。本場仕込みの上質なイタリア料理が特徴。



4 クチネッタユギーノ 和洋おせち三段重
◆137×255×53mm×3段
税抜13,000円(税込14,040円)

- 〈一の重〉
- 金箔黒豆 ●伊達巻 ●鶏塩麹焼 ●祝い海老 ●金柑甘露煮 ●アーモンド田作り ●紅芋金団
 - 紅鮭いか和え ●いくら醤油漬 ●数の子龍甲漬
- 〈二の重〉
- 豚たん糯製 ●若桃甘露煮 ●かじきのハニーマスタードソース ●ムール貝のパシルソース
 - クランベリーポーク ●ペッパーローストポーク ●スモークサーモンローズ ●ドライマト
 - 海鮮チーズサラダ ●赤魚の南蛮漬
- 〈三の重〉
- ベーコンチーズロール ●シュリンプチーズサラダ ●ごぼうベーコン巻 ●チキンローフパイ
 - 真鯛のマリーネ ●北海マヨ ●カシューナッツ船炊き ●ハワイアブランマンジェ

祇園岩元 監修

京都祇園にある本格懐石料理店。季節素材の味をいかし、
楽しんでいただけるお料理をご提供しています。



5 京都「祇園岩元」監修 迎春おせち「京金華」三段重
◆137×195×53mm×3段
税抜9,500円(税込10,260円)

- 〈一の重〉
- 金箔黒豆 ●鯛小倉煮 ●許牛蒡 ●鳥賊松笠白焼 ●ひびりこんにやく ●祝い海老 ●寿栗甘露煮
 - 若桃甘露煮 ●議員旨煮 ●いくら醤油漬 ●田作り ●白花豆 ●梅松葉
- 〈二の重〉
- 伊達巻 ●紅白なます ●ままかり酢漬け柚子風味 ●たら旨煮 ●紅鮭白醤油焼 ●錦玉子 ●紅白結び餅
 - 笹茶巾 ●手毬餅 ●ごまさつま ●紅鮭しんじょう ●梅かんざし
- 〈三の重〉
- 遊皮付き栗金団 ●かじき昆布(小) ●にしん真砂和え ●穴子八幡巻 ●梅麩 ●鰻くるみ ●昆布巻
 - えびの錦でまり ●数の子龍甲漬 ●金柑甘露煮

3 4 5

<消費期限>2016年1月2日

◆商品お届け日: 2015年12月30日

ご予約申込書(店舗控え)

ご予約店舗 ママーストアー 店 受付No. 受付者印

フリガナ

ご氏名 様

TEL. () 受付日 平成 年 月 日()

〒 -

ご住所

No	商品名	価格(税抜)	数量
1	花山椒 おせち一段重	21,112円+税	
2	花山椒 おせち二段重	31,297円+税	
3	千賀屋 割烹料亭「千賀」監修 迎春おせち「彩華千」三段重	20,000円+税	
4	千賀屋 クチネッタユギーノ 和洋おせち三段重	13,000円+税	
5	千賀屋 京都「祇園岩元」監修 迎春おせち「京金華」三段重	9,500円+税	
6	ユアーズホテルフクイ おせち和洋三段重【雅】	36,112円+税	
7	ユアーズホテルフクイ おせち和風二段重【鶴】	25,000円+税	
8	ユアーズホテルフクイ おせち和洋二段重【華】	25,000円+税	

※ご記入頂きました個人情報、ご注文商品のご予約にのみ使用させていただきます。

ご予約申込書(お客様控え)

ご予約店舗 ママーストアー 店 受付No.

ご氏名 様

受付日 平成 年 月 日()

No	1	2	3	4	5	6	7	8
数量								

福井 ユアーズホテルフクイ

ご予約
承り
12月20日
まで

JR福井駅より徒歩2分。
創業以来、品格あるホテルで
あることを目指し福井の
食と高品質なサービスで
お客様をおもてなし
しています。

ママーストアー
いち押し



宅配無料



6 おせち和洋三段重【雅】
基本の重・和の重・洋の重
◆230×230×55mm×3段 税抜36,112円(税込39,000円)



7 おせち和風二段重【鶴】
基本の重・和の重 ◆230×230×55mm×2段 税抜25,000円(税込27,000円)



8 おせち和洋二段重【華】
基本の重・洋の重 ◆230×230×55mm×2段 税抜25,000円(税込27,000円)

- 〈基本の重〉
- たたき牛蒡 ●許取り茗荷 ●紅白金箔蒲鉾 ●いくら醤油漬 ●数の子福味漬 ●山菜 ●栗きんとん
 - 蒸し鶏と菜の花からし和え ●鶏の子旨煮 ●ひりから蒟蒻 ●小柱土佐和え ●海老湯葉巻き ●黒豆蜜煮 ●若桃甘露煮
 - 鯛南蛮漬 ●無松前漬 ●海老艶煮 ●伊達巻 5子
- 〈和の重〉
- 鯛照り焼 ●二色玉子 ●山桃蜜煮 ●鯖西京焼 ●空豆蜜煮 ●つぶ貝山菜和え ●海月金平風花山椒添え
 - もろこ甘露煮 ●金柑蜜煮 ●踏福味漬 ●瀬戸内産鰯の甘酢漬 ●蟹紅白膳 ●牛肉八幡巻 ●みたらし里芋
 - 糖先菊土佐煮 ●鮭昆布巻き ●椎茸旨煮 ●梅花人參 ●南天
- 〈洋の重〉
- 海老とプロコリーのテリーヌ ●ビーフのバストラミ黒コショウ風味 ●クワイの粒マスタード風味
 - 椎茸の香辛風味マリネとチキンのガランティン ●ムール貝の燻製 ●セロリのマリネ ●塩ドライマト甘納豆風
 - 若狭梅のシロップ煮 ●ハート型モッツレラチーズ ●カジキのスイートチリソース和え
 - トップシェフ(貝)のバジル風味 ●小鳥のイタリアンサラダ ●トラウトサーモンのフュメ柚子の香り添え
 - 合鴨のオレンジ風味パテ ●さつま芋のテリーヌ仕立て ●アメリカ産天然キャビア(パイルドフィッシュ)
 - 小さな塩味クレープミニブリニ ●生ハム入りグリーンオリーブ

6 7 8

<消費期限>2016年1月2日

◆商品お届け日: 福井県内、石川県加賀市・小松市 2015年12月31日
石川県金沢市 2015年12月31日午後
その他県外上記※1 2016年1月1日