



ママーストアーの
おすすめ

おせち



ご予約承り中

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。

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・群部を除きます。】

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がきたく、
季節感や歳時にも心を配り盛り付けております。



ご予約
承り
12月27日
まで

花山椒

※写真はイメージです。

1

限定20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。

1

〈消費期限〉2015年1月1日

◆商品お渡し日:2014年12月31日
13:00~19:00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

割烹料亭「千賀」監修
彩華千三段重 ◆257×257×53mm×3段 税抜21,112円(税込22,800円)

- 〈一の重〉
●紅白なます ●紅白錦糸巻 ●こんにやく旨煮 ●寿高野豆腐 ●魚の子旨煮 ●蛸小倉煮 ●さつま金時 ●松前漬 ●梅鮓
●梅かすみ餅 ●錦玉子 ●紅白結び餅 ●ロブスター ●紅鮭昆布巻 ●伊達巻 ●ホワイトパストラミ ●柚子鶏つくね
●高級黄金 ●金柑甘露煮 ●ままかり酢漬け 柚子風味 ●数の子 臘甲漬 ●貝雲丹和え ●梅松葉
- 〈二の重〉
●ごまざつま ●栗金団 ●烏賊松笠白焼 ●鰻照焼 ●笹巻茶巾 ●手毬まんじゅう ●紅鮭しんじょう ●鯖西京焼 ●くす水晶
●豚角煮 ●許牛蒡 ●合鴨スモーク ●祝い海老 ●柚子オーロラ ●かじき昆布ダマ ●祝い紅白串 ●寿栗甘露煮
●穴子八幡巻 ●若桃甘露煮 ●にしん真砂和え
- 〈三の重〉
●赤魚の南蛮漬 ●牛肉とごぼうしぐれ煮 ●ビーフパストラミ ●焼き帆立 ●白豆 ●紅鮭いか和え ●金箔黒豆
●職員旨煮 ●いくら醤油漬 ●柚子くらげ ●青梅甘露煮 ●鮎土佐煮 ●紅白祝袋 ●田作り ●鯉くろみ ●えびの錦でまり
●彩りマリネ

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 おせち二段重	31,297円+税	
2	千賀屋 割烹料亭「千賀」監修 彩華千三段重	21,112円+税	
3	千賀屋 クチネツクギーノ 和洋おせち三段重	13,704円+税	
4	千賀屋 京都「祇園岩元」監修 迎春おせち京金華三段重	10,926円+税	
5	ユアーズホテルフクイ おせち和洋三段重【雅】	36,112円+税	
6	ユアーズホテルフクイ おせち和風二段重【鶴】	25,000円+税	
7	ユアーズホテルフクイ おせち和洋二段重【華】	25,000円+税	

〈No.2・3・4のお届け日指定 30日 or 31日〉

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



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。



4

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10,926円(税込11,800円)

- 〈一の重〉
●職員旨煮 ●いくら醤油漬 ●田作り ●白豆 ●烏賊松笠白焼 ●寿栗甘露煮 ●祝い海老
●若桃甘露煮 ●昆布巻 ●許牛蒡 ●金箔黒豆 ●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 ●こんにやく旨煮 ●紅鮭白醤油焼 ●錦玉子
●梅鮓 ●紅白結び餅 ●鯉くろみ ●蛸小倉煮 ●数の子 臘甲漬 ●金柑甘露煮
- 〈三の重〉
●推茸旨煮 ●ばい貝山椒煮 ●かじき昆布ダマ ●えびの錦でまり ●にしん真砂和え ●笹巻茶巾 ●手毬餅
●ごまざつま ●紅鮭しんじょう ●皮付き栗金団 ●梅かんざし

2 3 4

〈消費期限〉2015年1月2日

◆商品お届け日:2014年12月30日もしくは31日ご指定可能

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	No.2・3・4のお届け日指定 30日 or 31日
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



5

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)



6

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)



7

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 ●酢取り茗荷 ●紅白金箔蒲鉾 ●いくら醤油漬 ●数の子 福味漬 ●山葵葉 ●栗きんとん
●菜の花昆布ダマ ●鯉の子旨煮 ●びりから 鯛壽司 ●せんまい 田田巻 ●黒豆蜜煮 金箔添え ●若桃甘露煮
●鯛南蛮漬 ●蕪松前漬 ●海老艶煮 ●胡桃松風 ●伊達巻 玉子
- 〈和の重〉
●鯛照焼 ●卵チーズ蒲鉾 ●山椒蜜煮 ●鱈西京焼 ●空豆蜜煮 ●つば貝山葵和え ●小柱燻製 ●もろこ甘蜜煮
●金柑蜜煮 ●踏福味漬 ●瀬戸内産 鯛の甘酢漬 ●蟹紅白膳 ●牛肉八幡巻 ●六方海老手 ●旬旨煮
●鮎昆布巻 ●推茸旨煮 ●梅花人参 ●南天
- 〈洋の重〉
●海老とプロコローのテリーヌ ●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
●椎茸の香煎風味 マリネ ●カシューナッツのカラメル風味焼き ●セロリのマリネミント風味 ●塩ドライトマト
●若狭梅のシロップ煮 ●合鴨の燻製 ●カジキのスイートチリソース和え ●トッピング(貝)のバジル風味
●虎の子 柚子風味 ●トラウトサーモン のフェムバラ仕立て ●合鴨のオレンジ風味 バテ ●豚舌とほうれん草のテリーヌ
●アメリカ産天然キャビア(ハイルドフィッシュ) ●小さな塩味クレームミニブリニ ●生ハム入りグリーンオリーブ

5 6 7

〈消費期限〉2015年1月2日

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