

そうてつローゼン  
オリジナルおせち

# 特選おせち 和風三段重

参の重

写真は盛り付け例です



吉の重



弐の重

別添の筑前煮



**主原料を  
国産に限定!**  
お客様の声を受け、  
原材料を見直し、主原料を  
国産に限定しました。  
厳選した素材の持ち味を  
活かした形で調理しました。



こだわり  
1

## 鹿児島県産 海老の姿煮

鹿児島県産の白姫海老  
(バナメイ)を使用し、  
清酒をベースに  
じっくりと煮上げました。

長寿。腰が曲がるまで丈夫という意味が込められており、身の色  
が赤く美しいため、縁起物として、お祝いの食卓には欠かせません。



こだわり  
2

## 北海道産 味付け数の子

北海道産の数の子を  
鰹だしとまぐろだしの  
2種類の味を効かせて醤油の  
風味を生かした味付けになっています。

ニシンの卵である数の子は、たくさんの卵が付いていることから、  
子孫繁栄や子宝成就などの願いが込められています。



こだわり  
3

## 国産栗の 栗きんとん

無漂白・無着色の栗を  
使用。栗本来の風味を  
感じられるよう、ほどよい甘さの  
国産のさつま芋餡に絡めました。

財産が貯まる。黄金の色合い、豪華さから、商売繁盛や  
金運を呼び寄せるといった意味が込められています。



そうてつローゼン

## 特選おせち和風三段重

**早得**  
12/19(日)  
まで

**500**  
ポイント  
プレゼント

【吉の重】

伊達巻、紅白なます、白蒲鉾、たつくり、丹波黒種黒豆、  
味付けいくら、栗きんとん、昆布巻、国産海老の姿煮

【弐の重】

真鱈煮、こはだ酢漬け、金柑甘露煮、ぶり照焼、小海老甘露煮、  
鶏肉二色巻、抹茶笹巾着、花餅白梅、紅ずわい蟹かまぼこ、  
かぶの甘酢漬け、味付け数の子

【参の重】

なると金時レモン風味、紫花豆煮、黒酢の団子、だし巻玉子、  
若桃甘露煮、金柑甘露煮、酢だこ、筑前煮(別添※)[さといも、  
椎茸、ごぼう、たけのこ、にんじん、若鶏]

※各煮物は2袋になっており、重箱外に別添となります。

限定  
200円

R-1 店頭  
お渡し 承り期間:12月27日(月)まで  
お渡し日:12月31日(金)のみ

999001 クール  
配達 承り期間:12月23日(木)まで  
お渡し日:12月31日(金)のみ

本体 **19,800**円  
(税込21,384円)

【三段重】199×199×168mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2022年1月2日



そうてつローゼン  
オリジナルおせち

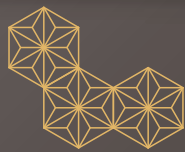
# 特選おせち 和風二段重

日本伝統の味、昔からの人気の品々を取り揃えた和風おせちです。  
初春の食膳にふさわしくと願い、一品一品吟味した海の幸・山の幸・里の幸を、素材の持ち味を大切に心を込めて調理いたしました。お重は環境にやさしい紙製を使用しています。

壺の重



式の重



こだわり  
1

## 黒豆

兵庫県丹波篠山市で収穫された大粒の丹波篠山産黒豆をふっくらつや良く炊き上げました。



「まめ」とは本来「丈夫・健康」を意味し、健康長寿の祈願が込められています。

こだわり  
2

## 一口昆布巻

北海道産昆布をひとつひとつ丁寧に巻き上げ、ふっくらやわらかく仕上げました。



「こんぶ」は「よろこぶ」にかけています。お祝いの食卓に欠かせません。

こだわり  
3

## 煮物

それぞれの具材を別々に調理することで、素材のおいしさを最大限に生かしています。



ごぼうは「地中にしっかり根を張るごぼうのように家の基が根をしっかりと張るように」、里芋は「子孫繁栄」、たけのこは「すくすく育つように」と言う意味が込められています。

そうてつローゼン

## 特選おせち和風二段重



【壺の重】

紅白かまぼこ、紅白なます、伊達巻、田作り、一口昆布巻、数の子、若桃甘露煮、こはだ酢漬、鳴門金時栗きんとん、祝えび、丹波篠山産黒豆

【式の重】

里芋煮、花形人参煮、ぎんなん煮、厚焼玉子、ごぼう煮、ふき煮、手綱こんにゃく煮、味付けいくら、九州産ぶりの照焼、ずんだサラダ、高野豆腐煮、椎茸煮、黒糖ローストポーク、紅茶鶴スモーク、たけのこ煮

限定  
350円

R-2	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999002	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

本体 **14,800円**  
(税込15,984円)

【二段重】198×198×132mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2022年1月2日



特選おせち  
和洋中三段重

そうてつローゼン  
オリジナルおせち

壺の重は定番のおせち料理、  
式の重は洋風オードブル、  
参の重は中華料理のバラエティおせちです。

参の重



壺の重



式の重

こだわり  
1

京都美先  
いくら醤油漬

白澤 総料理長 コメント

美先料理長秘伝の  
だし醤油に漬込んだ  
優しい味わいの料理です。



こだわり  
2

銀座ポルトファーク  
和牛ローストビーフのタルト仕立て

星合 総料理長 コメント

見た目に楽しいロースト  
ビーフタルト。  
ローストビーフの下にはピーツや  
ジャガイモで作ったポルペッtone。  
お肉に挟んでご一緒にお召上がり下さい。



こだわり  
3

銀座花蝶  
アワビの醤油煮

松田 総料理長 コメント

あっさり薄めの味わいに  
仕上げました。おせち料理に  
付き物の「とこぶし」  
(別名: フクダメ/福が溜まる事を願って)が  
アワビに変われば更に福が溜まるでしょう。



そうてつローゼン

特選おせち和洋中三段重

限定  
250円

R-3

店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで  
お渡し日: 12月31日(金)のみ

本体 **19,800円**  
(税込21,384円)

999003

クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで  
お渡し日: 12月31日(金)のみ

【三段重】196×196×182mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2022年1月2日

【壺の重】

紅白かまぼこ、田作り(佃煮)、味付数の子、黒豆の煮豆、いくら醤油漬、海老の姿煮、栗きんとん、伊達巻、紅白なます 柚子の香り、一口昆布巻、市松錦玉子、手毬麩煮、梅人参煮、紅梅餅(和菓子)、梅麩煮

【式の重】

クリームチーズとドライフルーツ、エンガディナー(洋菓子)、白身魚のエスカパッシュ、チキンロールの蒸し焼、紫キャベツのマリネ、グリーンオリーブ、和牛ローストビーフのタルト仕立て、ポイルロマネスコカリフラワー、ムール貝のコンフィ、ドライトマトとサーディンのフジッリパスタ、オマール海老の香草バター焼き、人参のマリネ

【参の重】

胡麻団子(生菓子)、若桃甘露煮、桃の花餅(生菓子)、金柑甘露煮、胡桃の飴炊き、トンポーロー(豚角煮)、アワビの醤油煮、海老のチリソース、味付ザーサイ、小海老のマリネ、チャーシュー、椎茸のオイスター煮、中華くらげ



そうてつローゼン  
オリジナルおせち

特選おせち  
和洋料亭三段重

参の重



相鉄ローゼン限定のおせち詰合せです。  
豪華なアワビ、金箔付の黒豆、  
ミートローフ等の洋料理、身の厚い焼き魚等、  
コスパの良い内容となっております。

【わらびの里】

京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川の流れる  
閑静な地にたたずむ料亭です。



貳の重



参の重



こだわり  
1

鮭柚庵焼

自社で切りつけている  
為に他社と違い身が厚く  
ふっくらしております。  
自社ブレンドのタレを柚子と  
一緒に数日漬けていますので  
味が染み込み味わいに深みが出ます。



こだわり  
2

穴子八幡巻

京都らしく  
牛蒡を穴子で巻いた  
八幡巻です。  
人気の料理を  
柔らかく炊き上げました



こだわり  
3

鮑旨煮

素材を生かした  
京風仕立て。  
自慢のダシで柔らかく  
蒸し上げております。



そうてつローゼン

特選おせち和洋料亭三段重

限定  
350円

R-4	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(月)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ
999004	クール 配達	承り期間: 12月23日(木)まで お渡し日: 12月31日(金)のみ

本体 **19,800円**  
(税込21,384円)

【三段重】202×202×197mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限: 2022年1月1日

【参の重】

海老艶煮、市松チーズ南瓜ムース包み、棒鱈旨煮、合鴨ロース、田作り照煮、栗きんとん、  
ロースハム、伊達巻、香り蒲鉾、ままかり柚子酢漬、くらげ酢、紅白なます、五色砵巻、  
ポロニアソーセージ、ミートローフ、穴子八幡巻、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮、千代結び蒲鉾

【貳の重】

鮑旨煮、鮭柚庵焼、鱈柚庵焼、寿高野豆腐、北寄彩り菊花和え、北欧サラダ、とび子、紅鮭麹漬、  
白魚真砂子和え、角雲丹、紅白蒲鉾、千代結び蒲鉾、御所杏子、六方さつま芋、蛸桜煮、  
海老沢煮、椎茸旨煮、穂付筍土佐煮、梅麩、絹さや

【参の重】

海老とブロックリーのテリーヌ、磯貝真砂子和え、祝い数の子、チキンマリネ、いくら、  
さつまロールパイ、笹よもぎ餅、胡麻ポテ、一口にしん昆布巻、胡桃甘露煮、さくらんぼ酢漬、  
サーモンマリネ、柚子かぶら、福豆葡萄煮(金箔)、千代結び蒲鉾