

**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。

写真は盛り付け例です

特選おせち 和風三段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち

参の重



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に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 丹波篠山産 黒豆煮

兵庫県丹波篠山市産の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 3 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。



そうてつローゼン

特選おせち和風三段重

R-1

店頭承り期間: 12月27日(火)まで
お渡し日: 12月31日(土)のみ

999001

クール承り期間: 12月23日(金)まで
お渡し日: 12月31日(土)のみ

*特定原材料: 卵・小麦・えび *消費期限: 2023年1月2日



別添の筑前煮

*各煮物は2袋になっており
重箱外に別添となります。

本体 19,800円
(税込21,384円)
[三段重] 199×199×168mm



250
ポイント
プレゼント

【吉の重】

伊達巻、たたきごぼう、白蒲鉾、たつくり、紅白なます、丹波黒種黒豆、栗さんどん、昆布巻、国産海老の姿煮

【式の重】

鶏肉の柚子胡椒焼き、こはだの酢漬け、金柑甘露煮、ぶり照焼、小海老甘露煮、だし巻玉子、抹茶苞巾着、味付けいくら、かぶの甘酢漬け、味付け数の子

【参の重】

酢だこ、黒酢の団子、なると金時レモン風味、青梅甘露煮、紫花豆煮、(別添※)筑前煮
[さといも煮、椎茸煮、ごぼう煮、たけのこ煮、にんじん煮、鶏肉煮]



*風味と味わいを保つため
ひとつひとつパックします。

お客様の声を受け、
厳選した素材の
持ち味を活かした
形で調理しました。

原材料を見直し、
主原料を国産限定
しました。

一尾一尾丁寧に手釣りで
釣りあげられる高級魚
「銚子つりきんめ」は、
常に良質な脂が
のっています。

元日の食卓、
主役は尾頭付きの
つりきんめ。

銚子の海流に揉まれ、
常に良質な脂が
のっています。

特選おせち 和風一段重 プレミアム

そうてつローゼン
オリジナルおせち



写真は盛り付け例です



こだわり
1

千葉県銚子沖産 金目鯛

銚子沖産の「銚子つりきんめ」。
一本釣りで知られるブランド魚です。
前浜で丁寧に下処理された
銚子つりきんめを、その特徴である
身の柔らかさと風味を活かすため、
低温でじっくりと丁寧に火を通しました。



こだわり
2

国産野菜の 筑前煮

おせち料理にかかせない
筑前煮。国産野菜と鶏肉が
持つそれぞれの風味を生かす為、
ベースとなる出汁は枕崎産本枯節にこだわり、
丁寧な調理法で仕上げた自信作です。
※乾燥と劣化を防ぐ為、個包装でのお届けとなります。



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

特選おせち和風一段重プレミアム

早得
12/19(月)
まで



*金目鯛と各煮物は、重箱外に別添となります。

伊達巻、たたきごぼう、白蒲鉾、たつくり、紅白なます、
丹波黒種黒豆、栗きんとん、昆布巻、国産海老の姿煮
(別添※)

千葉県銚子沖産金目鯛の煮つけ、
筑前煮[さといも煮、椎茸煮、ごぼう煮、たけのこ煮、にんじん煮、鶏肉煮]

限定
250コ

R-2

店頭承り期間: 12月27日(火)まで
お渡し承り期間: 12月31日(土)のみ

999002

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

※特定原材料: 卵・小麦・えび ※消費期限: 2023年1月2日

本体 15,800円
(税込17,064円)

【一段重+金目鯛】
220×410×140mm

100
ポイント
プレゼント

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

壱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



壱の重

こだわり
1 京都美先
いくら醤油漬
小林 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 銀座ポルトファーロ
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ほのかに感じる
酸味の紫キャベツのマリネが隠れています。
お肉とご一緒に召し上がりください。



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

R-3

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

999003

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

本体 20,800円
(税込22,464円)

【三段重】196×196×182mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限:2023年1月2日

【壱の重】

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)、白身魚のエスカベッシュ、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、ボ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、胡桃の飴焼き、トンボーロー(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、

特選おせち 和洋料亭三段重

そうてつローゼン
オリジナルおせち

参の重

壱の重

【京・料亭 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。

そうてつ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、
彩りの良い内容となっています。

式の重



こだわり
1

鮭柚庵焼

自社で切りつけしている為に身が厚く
ふっくらとしております。
柚子の風味が漂う
柚庵焼でご用意しました。



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

R-4

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

999004

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

本体 20,800円
(税込22,464円)

【三段重】188×188×175mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに ※消費期限:2023年1月1日

限定
300コ

【壱の重】

海老鰻煮、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、五色砧巻、
ボロニアソーセージ、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

【式の重】

鮑旨煮、鮭柚庵焼、鰯柚庵焼、寿厚焼き玉子、北寄彩り菊花和え、北欧サラダ、とび子、紅鮭醤漬、
烏賊明太、黄金烏賊、紅白蒲鉾、千代結び蒲鉾、御所杏子、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、蛸桜煮、
椎茸旨煮、海老沢煮、絹さや

【参の重】

海老とアスパラのテリーヌ、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、胡麻ボテ、一口にしん昆布巻、胡桃甘露煮、さくらんぼ甘酢漬、
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