

お正月といえば紀文。
紀文との共同開発の
ローゼン限定おせち。
今年一番の
おすすめです。



壺の重

伊達巻、栗きんとん、鯛入り蒲鉾紅、
鯛入り蒲鉾白、昆布巻、海老の旨煮、
味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆

参の重

くるみ甘露煮、厚焼玉子、
牛肉八幡巻、鶏肉西京味噌焼、
ローストポーク、豚角煮、
合鴨スモーク、若桃甘露煮、
信田巻(三種野菜巻)、煮しめ
俵こんにゃく、ぎんなん、
煮しめ 椎茸、煮しめ 梅型人参、
菜の花湯葉巻、海老しんじょう

こだわり
具材の
ご紹介



弐の重

ぶり照焼、銀鮭西京焼、
はすの芽梅酢漬、
いか松笠白焼、
金柑甘露煮、
にしんの甘酢漬、
いくら醤油漬、
焼帆立、湯葉の有馬煮、
あわび旨煮、紅白なます



500
ポイント
プレゼント

限定
350コ
早得
12/20(土)
まで

大人からお子さままで楽しめるベーシックなお重。
そうてつローゼン
特選おせち和風三段重 本体 **21,800**円(税込23,544円)

R-1	店頭 お渡し	承り期間: 12月27日(土)まで お渡し日: 12月31日(水)のみ
999001	クール 配達	承り期間: 12月23日(火)まで お渡し日: 12月31日(水)のみ

【三段重】195×195×180mm
※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限: 2026年1月2日

そうてつローゼン限定のおせち。

貳の重

紅白蒲鉾、大黒花芸豆煮、イカ梅酢和え、帆立煮、六方里芋煮、梅麩煮、若桃甘露煮、焼湯葉、花蒟蒻煮、寿高野豆腐煮、蛸煮、糖先筍煮、梅人参煮、割烹おくら煮、椎茸旨煮、矢羽餅、サーモントラウトの西京焼、一口昆布巻、真だら子の旨煮

壺の重

若鶏二色巻、杏甘露煮、伊達巻、松前漬、数の子、鮑煮、小松菜煮浸し、有頭海老艶煮、田作り、胡桃甘露煮、手まりもち、栗金団、黒豆金箔のせ、紅白なますいくらのせ



鮑煮

自社工場で味付けし、一口大にカットした歯ごたえがいい鮑を殻ごとお重に詰めました。



帆立煮

自社製の味付けで煮た帆立です。ふっくらとした柔らかい食感が特徴です。



六方里芋煮

当社自慢の野菜の煮物。その中で特に里芋は人気が高く、毎年好評をいただいております。

肉・魚・菜のバランスと、見た目の色づくいに気を配った和風二段重おせちです。伝統的なおせちを踏襲し、煮物をはじめ独自の調理で仕上げています。

そうてつローゼン 特選おせち和風二段重

本体 **15,800**円(税込17,064円)

限定
300口

早得
12/20(土)
まで

R-2

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

999002

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

【二段重】196×196×106mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ

※消費期限:2026年1月1日

1都7県 送料無料

東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県・茨城県・群馬県・栃木県・山梨県

京都の料亭わらびの里との
共同開発の限定おせち。

わらびの里®

参の重

海老とアスパラの
テリーヌ、松
前漬、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、一口
焼き湯葉(赤
ピーマン)、豚角
煮、まぐろ昆布、
サーモンマリネ、
柚子かぶら、福豆
葡萄煮(金箔)

貳の重

鮑旨煮、鮭柚庵焼、鱈柚庵焼、寿厚焼き玉子、
カナダホッキ貝サラダ、北欧サラダ、とび子、
オーシャンマリネ、松笠烏賊(煎り玉子)、紅白蒲鉾、
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、掬り梅金時人参

壺の重

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、
京なます、五色粘巻、ポロニアソーセージ、穴子
八幡巻、一口にしん昆布巻、黒花豆甘露煮

こだわり
具材の
ご紹介



鮭柚庵焼

自社で切りつけている為、身に厚く
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。



合鴨ロース

京都らしく合鴨を燻製にした
料理です。隠し味の紅茶を使用
し上品に仕上げております。



穴子八幡巻

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。

京都・洛東の牛尾山の麓、音羽川の流れる閑静な地に静かにたたずむ料亭です。当わらびの里では選りすぐりの
山海の幸、座敷やそのしつらえ、器にいたるまで心をつくし、思いを込め四季の美味をお届けいたします。
京都の料亭が贈る和洋折衷のおせち料理。一つ一つの食材にこだわり色折りの良さがポイントとなっています。
それぞれのお重に京都らしい食材を入れています。壺の重は棒鱈、貳の重は鱈の柚庵焼、参の重には
湯葉料理を使用。高級食材のアワビや熨斗に入れた田作りなどの縁起物の食材も必見です。

限定
300コ

そうてつローゼン
特選おせち和洋料亭三段重

本体 20,800円(税込22,464円)

R-3

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

999003

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

【三段重】189×189×173mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2026年1月1日

店頭渡し すべて冷蔵でのお渡し

クール配達 冷蔵での配達

冷凍配達 冷凍での配達