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。

紀文

人気の
えびと数の子が
ぎっしり!



こだわり具材のご紹介



海老の旨煮

厳選した海老を色鮮やかに炊き上げ、海老の旨みとプリっとした食感が際立つ逸品です。



味付数の子

数の子のパリッとした食感を残し、噛むほどに旨みが広がる歯ごたえ抜群の逸品です。



いくら醤油漬

厳選したいくらを昆布だしと醤油にじっくり漬け込みました。



紅白蒲鉾

鯛・グチの持ち味を生かし、しなやかで弾力のあるおいしさを追求しました。



伊達巻

まろやかで深みのある味わいと、ふんわりしっとりした軽い口当たり、艶やかな焼き色に仕上げました。

参の重

くるみ甘露煮、厚焼玉子、牛肉八幡巻、
鶏もも西京味噌焼、ローストポーク、
豚角煮、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、かに風味しんじょう、
生麸梅型

弐の重

ぶり照焼、赤魚粕漬焼、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、
湯葉の八幡巻、あわび旨煮、紅白なます

壱の重

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

数量限定

早得 12/16(水)まで

500ポイントプレゼント

大人から子供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(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

999001

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

【三段重】紙製 195×195×180mm
※特定原材料:卵・小麦・えび・かに・くるみ
※消費期限:2027年1月2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

※掲載内容と画像は異なる場合がございます。

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
※離島はのぞきます。

そうてつローゼン限定のおせち。



壱の重

伊達巻、田作り、手まりもち、胡桃甘露煮、梅百合根、黒豆、鮑煮、小松菜煮浸し、有頭海老艶煮、赤魚西京焼、数の子、いか刺し松前漬け、金柑甘露煮、紅白なますいくらのせ、栗金団

弐の重

紅白蒲鉾、大黒花芸豆煮、合鴨燻製、帆立煮、一口昆布巻、金ごままぐろ角煮、サーモントラウトの西京焼、梅麸煮、六方里芋煮、花蒟蒻煮、寿高野豆腐煮、若桃甘露煮、焼湯葉、蛸煮、梅人参煮、穂先筍煮、椎茸旨煮、ハスの芽わさび風味、矢羽根餅

こだわり具材のご紹介



鮑煮
薄口醤油でやさしい味に仕上げ、身をやわらかく煮上げました。



帆立煮
甘辛の味付けで煮込んだぶっくらとやわらかい食感が特徴です。



六方里芋煮
素材の良さを生かし、お出汁をきかせたやさしい味わいに仕上げました。

早得 12/16(水)まで

数量限定

創業102年の伝統的なおせち。
肉・魚・菜のバランスと、見た目の色づか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)

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

【二段重】紙製 196×196×106mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・くるみ
※消費期限:2027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
※離島はのぞきます。

わらびの里®

京都の料亭わらびの里との
共同開発の限定おせち。



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、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)

弐の重

鮑旨煮、鮭柚庵焼、鰆柚庵焼、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、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、いんげん、捻り梅金時人参

壱の重

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、五色砧巻、ボロニアソーセージ、穴子八幡巻、一口にしん昆布巻、黒花豆甘露煮

数量限定

こだわり具材のご紹介



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。



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。



一口湯葉

京都ならではの湯葉料理です。京風の優しい味付けで一口サイズに巻き上げました

京都の料亭がてがける和風おせちです。
独自の製法で調理し丁寧にカットしたアワビ、身の厚い焼き魚などの和の定番に加えて
マリネやチーズなどの洋の食材を詰め合わせた一品です。いくらは鮭の魚卵を使用。黒豆は丹波種を使用しています。

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(日)まで お渡し日:12月31日(木)のみ
999003	クール配達	承り期間:12月23日(水)まで お渡し日:12月31日(木)のみ

【三段重】紙製 189×189×173mm
※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限:2027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

※掲載内容と画像は異なる場合がございます。