

なすびの おせち

二〇二四

なすびグループ総料理長 早川亮介と、
和食統括料理長 勝呂文洋が手がける、
春の香に満ちたおせち。

縁起の良い初夢を彩る美食の数々をお届けします。



お申込み締切日

【一次締切】

11月20日(月)

【二次締切】

12月10日(日)

なすびのおせち 一富士 二鷹 三なすび

限定150個 22,000 税込

店頭引取りのみ

料理人が、ひとつひとつ丹精込めた手作りのおせちでございます。
最高の品質でお客様にお召し上がりいただくため、配送ではなく、店頭での引き取りのみとさせていただきます。



おせち料理のいわれ

おせち料理には、たくさんの料理があります。
栄養バランスや保存性のよさなどは、まさに先人の知恵の結晶。
食材には、人々の願いが込められています。
その幾つかをご紹介します。



【海老】
腰が曲がるまで長生きできるように。



【きんとん】
栗は「勝ち栗」と呼ばれる縁起もの。
「金団」と書き、黄金色で縁起がよく蓄財につながるとされている。



【黒豆】
まめに(勤勉に)働き、まめに(丈夫で元気に)暮らせるように。



【数の子】
数の子はニシンの卵。
二親(にしん)から多くの子が出るのでめでたいとされている。



【牛蒡】
長く地中にしっかり根を張る牛蒡は長く幸せにという願いが込められている。



【昆布巻き】
「喜ぶ」にかけて。



【写真左】なすびグループ総料理長 早川亮介
ふじのくに 食の都づくり仕事人
2017 厚生労働大臣表彰受賞

【写真右】なすびグループ和食統括料理長 勝呂文洋
駿河の名工
ふじのくに 食の都づくり仕事人マエストロ受賞

ご注文はこちら



2〜3人用 一段重
(27cm×27cm×7.5cm×1段)

栗きんとん 二色玉子 葉付きかん 黒豆ぶどう煮 田作り 数の子醤油漬 紅白マンゴーなます いくら醤油漬 水晶梅松葉串 梅ゼリー サーモン錦巻 伊達巻真丈 海老つや煮 牛肉八幡巻 トリュフ松風 鮑やわらか煮
真鯛西京焼 紅白はじかみ 子持ち鮎昆布巻 うま煮(海老芋・竹の子・椎茸・牛蒡) 梅人参 手まり麩 穴子鳴門巻 松笠くわい 燻製チーズ 牛タン赤ワイン煮

冷蔵商品です。お早めにお召し上がりください。



30.5cm×17.5cm×7.0cm×2 段

食の都づくり仕事人勝又信の 和洋折衷オードヴール

食の都づくり仕事人 勝又信が提案する、
おせちに引けを取らない和洋折衷のオードヴール。
幅広い年代の方にお愉しみいただけるよう、
豊かな味わいに仕上げました。

二〜三人前

一九、八〇〇

税込・送料込



限定
200個

【お献立】

海老芋玄米揚げ
湯葉真丈
鶏のカシューナッツ炒め
麻婆茄子
南瓜松風
合鴨スモーク
赤ワイン楽京
海老のチリソース
鯖の西京焼き
竹の子土佐煮、
菜花おひたし
けんちゃん焼き

ビーフシチュー
ローストビーフ
ポークリエット
レーズンバター
スモークサーモン
ピクルス
バゲット

お献立は一例です。季節により内容が異なります。
お召し上がり方の説明書入りです。
※画像はイメージです。



ふじのくに食の都づくり仕事人

勝又信

ご注文はこちら



新年を、
より一層
華やかに。

おせちと一緒に、いかがですか？

オプション料理のご紹介

1

なすび総本店より

鯛めしセット

駿河湾産の天然真鯛を丸ごと一匹使用。
お出汁は鯛のアラでとった風味豊かなお出汁。
料理長自慢の鯛めしをご自宅で簡単に召上がりいただけます。

真鯛二尾(約六〇〇グラム)
米(静岡県産コシヒカリ米)三合
出汁 六〇〇cc

五、八〇〇

税込・送料込



炊飯器又は土鍋で調理してお召上がり下さい。
お召上がり方の説明書入りです。
保存料は一切使用しておりません。



2

グリル炙之介より

黒毛和牛のローストビーフ 自家製オニオンソース付き

真空低温調理で加熱することにより、旨味を逃さず、
しっとり綺麗なロゼ色に仕上げました。
三日かけて仕込むオニオンソースでお召上がり頂くと、
ワインはもちろん日本酒にもよく合います。

約七〇〇グラム 四〜五人前

九、八〇〇

税込・送料込



ブロックの状態を冷凍真空パックでお届けします。
お好みの厚さにカットしてお召上がり下さい。
お召上がり方の説明書入りです。



3 なすび総本店より

国産牛もつ鍋セット

なすび総本店のオリジナル特製醤油出汁と丁寧の下処理した国産牛もつが食欲をそそります。にんにく、鷹の爪、ごまとお好みのお野菜を入れてお召し上がり下さい。

国産牛もつ 三〇〇グラム
出汁 一〇〇〇cc
(三〜四人前)

五、五〇〇

税込・送料込



お召し上がり方の説明書入りです。セットにお野菜は含みません。



5 覚弥別荘より

黒毛和牛 味噌すき鍋セット

うどん付き

八丁味噌ベースのすき焼きダレが、綺麗な霜降り肉と良く合います。白葱や水菜、えのき茸などと合わせてお召し上がりください。
※セットにお野菜は含みません。

黒毛和牛 三〇〇グラム
秘伝の味噌ダレ 四〇〇グラム
うどん 二玉

六、五〇〇

税込・送料込



お召し上がり方の説明書入りです。



4 茄子の花 無庵より

国産うなぎ白焼き 蒲焼タレ付き

国産うなぎを贅沢に丸々二尾を白焼きでお届けします。白焼きをわさびと塩で日本酒の肴として◎。蒲焼タレにつけながら焼いて、うなぎにも◎。

二尾 約二九〇グラム

七、〇〇〇

税込・送料込



お召し上がり方の説明書入りです。



6 魚弥長久より

天然南まぐろの断面刺身

赤いダイヤとも呼ばれるケープタウン沖産天然南まぐろの大トロ、中トロ、赤身を同時に味わえる断面刺身。赤身はクセがなくまぐろ本来の旨味を、トロは口の中でとろけ、嫌みのない甘い上質な脂で贅沢な味わいです。

刺身 約四〇〇〜四五〇グラム ×二
(四〜六人前)

八、〇〇〇

税込・送料込



天然物という特性上、若干の個体差があります。お召し上がり方の説明書入りです。



ご注文者様情報をご記入ください

フリガナ ご注文者様名	フリガナ ご住所	〒	ご注文日 月 日()
TEL:		FAX:	携帯番号:

オプション料理のご注文数をご記入ください

商品名	価格 (税込・送料込)	数量
和洋折衷オードヴル	19,800円	
1 鯛めしセット	5,800円	
2 黒毛和牛のローストビーフ	9,800円	
3 国産牛もつ鍋セット	5,500円	
4 国産うなぎ白焼き	7,000円	
5 黒毛和牛 味噌すき鍋セット	6,500円	
6 天然南まぐろの断面刺身	8,000円	

お支払い方法をお選びください ※代金はお申込み後7日以内に、お願い申し上げます

①銀行振込 ※振込手数料はお客様ご負担にてお願い致します
静岡銀行清水支店 普通口座 0206518 口座名:株式会社なすび

②店頭支払い <店舗名に○をお付け下さい>
なすび総本店 茄子の花 無庵 草薙 茄兵衛

ご注文完了ハガキの郵送
 必要
 不要
※必ずチェックをお願いします

お受け取り方法をお選びください

①配送 <下欄のお届け先情報をご記入ください>

②店頭引取り <店舗名に○、引取り時間に☑をお付け下さい>
なすび総本店 茄子の花 無庵 草薙 茄兵衛
12月30日(土) 13時~14時 14時~15時 15時~16時 16時~17時

お届け先情報をご記入ください ご注文者様の住所にお届け

フリガナ お届け先	〒	店舗
フリガナ ご芳名	TEL:	担当者
ご希望の配達日時をお選び下さい <input type="checkbox"/> にレ点をお願いします		受注番号
12月31日(日) <input type="checkbox"/> 午前中(8時~12時) <input type="checkbox"/> 12時~14時 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 18時~21時 <input type="checkbox"/> 19時~21時		合計金額
備考		

おせちは静岡県内のみ配送可能となりました。
年末の繁忙期の為、指定日時に届かない可能性が高いです。あらかじめご了承ください。
※午前中が大変混み合います。

ご注文者様情報をご記入ください

フリガナ ご注文者様名	フリガナ ご住所	〒	ご注文日 月 日()
TEL:		FAX:	携帯番号:

おせち料理ご注文数をご記入ください ※数量限定のため締切前に受付を終了する場合がございます

おせち「一富士二鷹三なすび」(店頭引取り)	22,000円 (税込)	個
おせち「一富士二鷹三なすび」(配送)	23,500円 (税・配送料込)	個

お支払い方法をお選びください ※代金はお申込み後7日以内に、お願い申し上げます

①銀行振込 ※振込手数料はお客様ご負担にてお願い致します
静岡銀行清水支店 普通口座 0206518 口座名:株式会社なすび

②店頭支払い <○をお付け下さい>
なすび総本店 茄子の花 無庵 草薙 茄兵衛

ご注文完了ハガキの郵送
 必要
 不要
※必ずチェックをお願いします

●店頭引取りの場合 お引き取り店舗とお引き取り時間をご指定ください

お引き取り店舗 <○をお付け下さい> なすび総本店 茄子の花 無庵 草薙 茄兵衛

お引き取り時間 <予定時間に☑をお付け下さい>
12月30日(土) 13時~14時 14時~15時 15時~16時 16時~17時

●配送希望の場合 お届け先情報をご記入ください ご注文者様の住所にお届け

フリガナ お届け先	〒	店舗
フリガナ ご芳名	TEL:	担当者
ご希望の配達日時をお選び下さい <input type="checkbox"/> にレ点をお願いします		受注番号
12月30日(土) <input type="checkbox"/> 午前中(8時~12時) <input type="checkbox"/> 12時~14時 <input type="checkbox"/> 14時~16時 <input type="checkbox"/> 16時~18時 <input type="checkbox"/> 18時~20時 <input type="checkbox"/> 18時~21時 <input type="checkbox"/> 19時~21時		合計金額
備考		

なすびのおせち ご注文の流れ



※表示価格は全て税込・配送料込みです。
※北海道・沖縄・離島の配送は不可。

【お問い合わせ先】 株式会社なすび おせち係 TEL 054-347-7888

受付時間 平日 10:00~17:00 (土日祝 休)
〒424-0887 静岡県静岡市清水区谷田 8-2