

お申込み締切日

一次締切

11月20日(金)

二次締切

12月10日(木)

二〇二一
なすびのおせち



なすびグループ総料理長

早川亮介が餐す

春の香に満ちたおせち。

縁起の良い初夢を彩る

美食の数々をご家庭に。



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

二〇一七年 厚生労働大臣表彰受賞



上段



式の重(下段)

二段おせち 一富士二鷹三なすび

限定
200個

三〇、〇〇〇円(税込)
配送料込 三一、五〇〇円(税込)

3～4人用 二段重(22.5cm×22.5cm×7.0cm×2段)

- <一ノ重> 祝い餅、栗きんとん、黒豆ぶどう煮、味付けいくら、梅くわい、紅白長呂木、数の子、田作り
サーモン大根巻き、ままかり奉書巻き、葉付き金柑、錦玉子、伊達巻き、矢羽ようかん
紅白かまぼこ、有頭海老、からすみ真丈
- <式ノ重> 穴子鳴門巻き、松茸時雨煮、子持ち鮎昆布巻き、鯛西京焼き、海老芋煮
梅人参、竹の子煮、花蓮根、茄子麩、スモークチーズ、鮑酒蒸し、蛸桜煮、鶏市松焼

一段おせち 羽衣

限定
100個

一五、〇〇〇円(税込)

配送料込 一六、五〇〇円(税込)

おせち料理のいわれ

おせち料理には、たくさんの方の料理があります。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。



「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。



「昆布巻き」

「喜ぶ」にかけて。



「伊達巻」

昔の伊達者(シャレ者)たちの着物に似ていたので伊達巻と呼ばれるようになったといわれる。また、「伊達」とは「華やか」という意味がある。巻き物が書物や掛軸に通じることから知識や文化の発達を願う。



「海老」

腰が曲がるまで長生きできるように。



「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。



「田作り」

イワシが畑の肥料だったことから「田作り」「五方米(ごまめ)」と呼ばれ、豊作祈願の料理。また、小さくても尾頭付き。



「紅白
かまぼこ」

半円形は日の出(年神様)を表す。おめでたい紅白で、紅は魔除けの意味があり、白は清浄を表す。



2人用 一段重(22.5cm×22.5cm×7.0cm×1段)

矢羽ようかん、栗きんとん、葉付き羊羹、田作り、伊達巻き、錦玉子、数の子
味付けいくら、紅白蒲鉾、紅白長呂木、松葉紅白らっきょう、紅白なます
梅くわい、黒豆ぶどう煮、蛸桜煮、穴子鳴門巻き、海老芋煮、梅人参
竹の子煮、花蓮根、子持ち鮎昆布巻き、鯛西京焼き、松茸時雨煮
鮑酒蒸し、牛肉牛蒡巻き、スモークチーズ、鶏市松焼

新年を、より一層華やかに オプショナル料理



なすび総本店より

伊勢海老の鬼殻焼き

一尾約二五〇グラム

四、八〇〇(税込)

お正月に相応しい、伊勢海老を特製の醤油ダレに漬け込み、炭火で焼き上げました。オーブントースターで軽く温めてからお召上がり下さい。

送料別途 八〇〇円
冷蔵真空パックでお届けします。
オーブントースター一八〇度で二〜三分温めてからお召上がり下さい。



覚弥別荘より

黒毛和牛味噌すきセット

二人前 牛肉約三〇〇グラム

五、四〇〇(税込)

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上がり下さい。※お野菜は含みません。

送料別途 八〇〇円
お肉と味噌ダレを冷蔵真空パックでお届けします。
お野菜は別途ご用意をお願いします。



茄子の花 無庵より

焼津港産 金目鯛の姿煮

一尾 約八〇〇グラム

七、五〇〇(税込)

焼津の磯自慢様の酒粕で炊き上げました。酒粕を使用することで、深いコク、まろやか、且つ上品な口当たりになりました。
※お野菜は含みません。

送料別途 八〇〇円
冷蔵真空パックでお届けします。
お鍋で温めてからお召上がり下さい。



なすび総本店より

鯛めしセット

鯛二尾(約六〇〇グラム)
米三合

七、五〇〇(税込)

駿河湾産の天然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。

保存料は一切使用しておりません。

送料別途 八〇〇円

鯛、お米、お出汁を冷蔵真空パックでお届けします。炊飯器又は土鍋で調理してお召上がり下さい。



覚弥別墅より

黒毛和牛のローストビーフ 自家製和風ソース付き

一キロ二〇、〇〇〇(税込)

真空低温調理で加熱することで、旨味を逃さず、しつとりと綺麗なロゼ色に仕上げました。三日かけて仕込む和風ソースで食すと日本酒に良く合います。

送料別途 八〇〇円

ブロックの状態を、冷蔵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。



茄子の花 無庵より

すっぽん鍋セット

二人前 八、五〇〇(税込)

すっぽんは滋養強壮に効果が見込め、一度食べるとヤミツキになるほどの旨味を持つた、とても上品な脂と濃厚な味になります。ふじのくに食の都づくり仕事人なすびグループ総料理長 早川が丁寧に時間をかけ極上の一品に仕上げました。

送料別途 八〇〇円

冷蔵真空パックでお届けします。セットのお野菜、お出汁と共に土鍋で調理してお召上がり下さい。食べ方の説明書入りです。



魚弥長久より

天然南鮪の盛り合わせ

一〇,〇〇〇(税込)

ケープタウン沖産の極上天然南鮪の全てを味わえる、お正月に相応しい逸品です。

送料別途 一、〇〇〇円
 冷蔵真空パックでお届けします。
 食べ方の説明書入りです。
 大トロ 一二〇グラム・中トロ 一二〇グラム 赤身
 一二〇グラム・ネギトロ 二〇〇グラム・漬けダレ
 五〇ccの詰め合わせです。



グリル炙之介より

10種詰め合わせ
 燻製おつまみセット

四、〇〇〇(税込)

炙之介伝統の自家燻製セットです。
 ウイスキー・スコッチのお供に是非。

送料別途 八〇〇円
 冷蔵真空パックでお届けします。
 開封してそのまま召上がり下さい。
 甘鯛 一〇〇グラム・さきいか 五〇グラム・たくあん
 一五〇グラム・たらこ 三〇グラム・タコ 五〇グラム
 牡蠣 三個・ベーコン 三〇グラム・手羽中 四本・ミツ
 クスナツツ 五〇グラムチーズ 三個(約二〇グラム)の
 詰め合わせです。



十千花前静岡より

鰹の三保松原焼き

二本 約一、三〜一、五キログラム
 五、四〇〇(税込)

世界文化遺産・三保の松原の落ち松葉と
 藁を使用し、高温で炙ります。
 藁と松葉の香りも閉じ込めました。

送料別途 八〇〇円
 冷蔵真空パックでお届けします。
 解凍してそのまま召上がりください。



魚弥長久より

鮭のしゃぶしゃぶセット

二人前 五、〇〇〇(税込)

お刺身でも食べられる鮭を、鮭のテールからとったお出汁で、さつとしゃぶしゃぶして
時季のお野菜とお召し上がり下さい。

※セットにお野菜は含みません。

送料別途 一、〇〇〇円
冷凍真空パックでお届けします。
天然南鮭赤身 一二〇グラム・メカジキ鮭 一二〇
グラム・鮭のつみれ 四個・鮭のしゃぶしゃぶ出汁 八
〇cc・冷凍うどん 一玉の詰め合わせです。



グリル炙之介より

7種詰め合わせ 肉盛りセット

二〜三人前 四、八〇〇(税込)

炭火で香り高く焼き上げ、真空にすることで、旨味と香りも閉じ込めました。

送料別途 八〇〇円
冷蔵真空パックでお届けします。
湯煎で温めてからお召し上がり下さい。
骨付きリブフランク 一三〇グラム・スペアリブタレ焼
き 一〇〇グラム・牛ハラミ炭焼き 九〇グラム・牛肩
ロース炭焼き 九〇グラム・牛サーロイン炭焼き 一五
〇グラム・自家製ハンバーグ 一二〇グラム・せせりぼ
んじり炭焼き 一八〇グラムの詰め合わせです。



十千花前静岡より

鮑と大根の磯自慢蒸し

一個 約一五〇グラム

三、〇〇〇(税込)

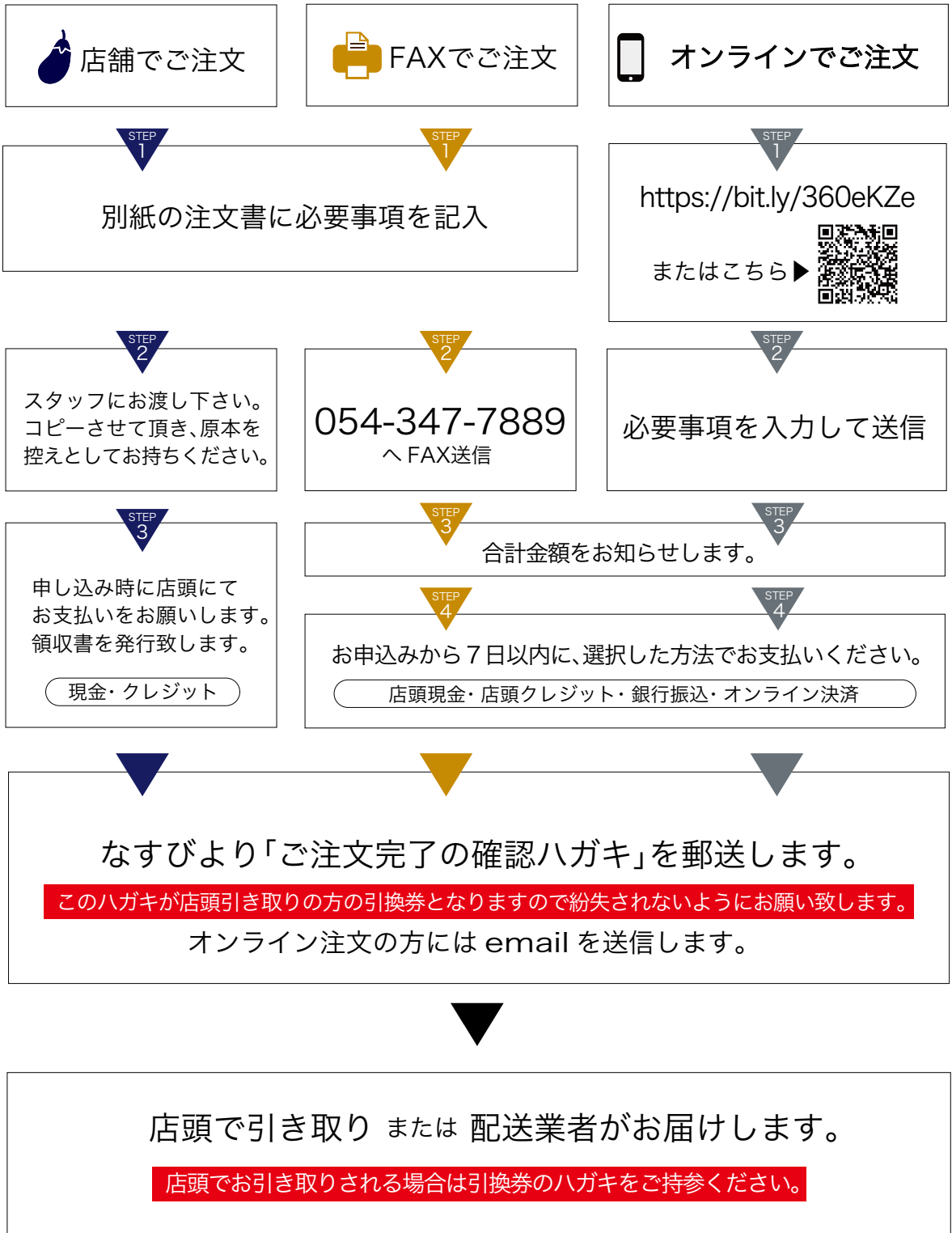
二個(二個約二五〇グラム)

五、四〇〇(税込)

大ぶりの国産鮑を使用。大根と加熱すること
ことで、丁度良い食感に仕上げました。
肝ソースと共に召し上がり下さい。

送料別途 八〇〇円
冷蔵真空パックでお届けします
湯煎で温めてからお召し上がり下さい。

なすびのおせちご注文の流れ



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

424-0887 静岡県静岡市清水区谷田 8-2