



なすびグループ総料理長  
早川亮介が手がける、  
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。

二〇二五

# なすびのお正月料理



お申込み締切日

【一次締切】  
11月20日(水)  
【二次締切】  
12月10日(火)

## なすびのお正月料理 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



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年厚生労働大臣表彰受賞



# なすびのおせち







# 一富士二鷹三なすび

131,000

限定  
**30個**  
店頭またはFAX  
にて承ります

## 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。

2～3人用 一段重 (27cm×27cm×7.5cm×1段)

栗きんとん 二色玉子 葉付ききんかん 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 サーモン大根巻 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 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。

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召し上がりいただくため、配送ではなく、数量限定の店頭での引き取りのみとさせていただきます。

# 食の都づくり仕事人勝又信の 和洋折衷オードヴル

限定  
200個

二〜三人前

一九、五〇〇

税込・送料込



食の都づくり仕事人勝又信が提案する和洋折衷のオードヴル。  
自家製スモークやローストビーフ、和食屋の焼売など、  
なすびグループの逸品も盛り込みました。  
幅広い年代の方に、豊かな味わいをお愉しみいただけます。



30.5cm×17.5cm×7.0cm×2段

## 【お献立】

### 〈洋の段〉

- ローストビーフ
- パテ・ド・カンパニー
- ビーフシチュー
- ケーキサレ
- 蛸と野菜のマリネ
- 自家製スモーク(チーズ、さきいか、ナッツ)

### 〈和中の段〉

- 鯛の西京焼き、筍の土佐煮、菜の花のお浸し
- 茄子味噌田楽
- トリユフ松風、鴨のスモーク、ワイン楽京
- 豚焼売、黒はんぺんチーズフライ
- 海老のチリソース
- 若鶏のカシューナッツ炒め



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・オードブルと、一緒にいかがですか？

ご注文はこちら



1 なすび総本店より

全長 36cm!!

## 日本一のジャンボ海老フライ

揚げたてをそのまま瞬間冷凍したジャンボ海老フライ。  
見た目のインパクト、食べ応えはもちろん、海老本来の旨味、香りも◎。  
専用のタルタルソースキット付きで更に美味しくお召し上がりいただけます。

二本入り(二本二八〇グラム)

八、〇〇〇

税込・送料込



お召し上がり方の説明書入りです。

日本テレビ  
ヒューマングルメンタリー  
「オモウマイ店」  
で紹介されました！



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し上がり頂くと、  
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

一一、〇〇〇

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し上がり下さい。  
お召し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、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、八〇〇

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。



4

茄子の花 無庵より

## 国産うなぎの白焼き

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・蒲焼のタレ付き

八、八〇〇

税込・送料込



お召し上がり方の説明書入りです。



# 2025なすびのお正月料理

注文書 兼 配送申込書 ※おせちのご注文は裏面をご利用ください



必要事項をご記入の上、お申し込み下さい



054-347-7889

## ご注文者様情報をご記入ください

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

## ご希望のお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
和洋折衷オードブル	19,500円	
1 ジャンボ海老フライ(2本)	8,000円	
2 黒毛和牛のローストビーフ	11,000円	
3 国産牛もつ鍋セット	5,800円	
4 国産うなぎ白焼き	8,800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

※必ずチェックお願いします

## お受け取り時間をお選びください

配送ご希望時間 <希望時間に☑をお付け下さい>

12月31日(火)  午前中  12時~14時  14時~16時  
 16時~18時  18時~20時  19時~21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		店舗	
お届け先	〒	弊社記入欄	担当者
			受注番号
			合計金額
フリガナ		備考	
ご芳名			

2025なすびのお正月料理

# おせち「一富士二鷹三なすび」注文書

おせちは店頭引き取りのみとなります。



必要事項をご記入の上、お申し込み下さい



054-347-7889

お申込み締切日

一次締切 令和6年11月20日(水)

二次締切 令和6年12月10日(火)

## ご注文者様情報をご記入ください

フリガナ		ご注文日	月	日( )
ご注文者様名				
フリガナ				
ご住所	〒			
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」	22,000円(税込)	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 <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 <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

お引き取り時間 <予定時間に☑をお付け下さい>

12月30日(月)  13時~14時  14時~15時  15時~16時  16時~17時

弊社記入欄	店舗		備考
	担当者		
	受注番号		
	合計金額		