

正月を彩る
祝い膳とびちそう



2027

【申込一次締切】

11月20日(金)

【申込二次締切】

12月10日(木)

「現代の名工」受章・取締役総料理長 勝呂文洋が薫ぜし、
新春を祝う特別なおせち。

匠の繊細な技と情熱を込めた、
極上の美味しさで最良の年明けを。

なすびグループ取締役総料理長 勝呂文洋

京都の老舗料亭「萬亀楼」で料理人としてのキャリアをスタートし、
名門ホテルや料亭で長年にわたり研鑽を積む。
二〇二五年には卓越した技能者に贈られる「現代の名工」を受章。
その繊細な技と感性は高く評価されている。
二〇二六年九月よりなすびグループ取締役総料理長に就任。
伝統の和食に新たな息吹を吹き込み、最高峰の美味を追求し続けている。



取締役総料理長 勝呂文洋が手がける

一段おせち

羽衣

三〇〇〇

二〜三人用

税・送料込み
静岡県内のみ配送承ります

限定
100個



22 cm × 22 cm × 13 cm × 1 段

鯛西京焼き
金目鯛柚香焼き
はじかみ
海老艶煮
叩き牛蒡
仔持鮎有馬煮
花蓮根
数の子
蛸小倉煮
竹筒紅白鮓いくら
黒豆
紅白千代呂木
鶏松風
田作り
海老芋
冬子椎茸
松笠慈姑
梅人參絹さや
若桃
栗金団



ご注文はこちら

仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます

取締役総料理長 勝呂文洋が手がける

二段おせち

一富士

限定
50個

二鷹

三なすび

三六〇〇〇

三〜四人用

税・送料込み
静岡県内のみ配送承ります

想い

「おせち」という言葉は、もともと

「節供（せちく）」から生まれまゐった。

一年の節目となる「節日（せちにち）」に、

縁起の良い食材を料理して神様にお供えし、

家族みんなでいただきながらお祝いする

そんな「直会（なおらい）」の文化が、

おせち料理の由来といわれています。

また、おせちには家族の健康や幸せを願うだけでなく、

お正月くらいは家事をする人もゆっくり休んでほしいという、

昔からの心遣いも込められています。

新しい一年の始まりを、ご家族や大切な仲間と、

ゆっくりと食卓を囲んで楽しんでいただけたら幸いです。

現代の名工

なすびグループ 取締役総料理長 勝呂文洋



勝呂文洋

京都の老舗料亭「萬亀楼」にて料理の道を歩み始め、名門ホテル・料亭で研鑽を重ねる

ホテルセンチュリー静岡の総料理長を経てなすびグループへ

二〇二五年卓越した技能を持つ職人に贈られる「現代の名工※」を受章

二〇二六年九月なすびグループ取締役総料理長に就任

伝統に培われた確かな技と研ぎ澄まされた感性で、和食のさらなる高みを追求する

※「現代の名工」とは卓越した技能を持ち、各分野でその技を極めた優れた技能者に贈られる厚生労働大臣の表彰



22 cm × 22 cm × 13 cm × 2 段

鯖金紙巻
手毬麩

絹さや

蛸小倉煮

梅人参

松笠慈姑

海老芋

鯛龍皮巻

サーモン奉書巻

若桃

筍

結びのし梅

煮鮑

海老艶煮

伊達巻

紅白蒲鉾

竹筒黒豆

紅白千代呂木

鳥丸美味煮

鰻昆布巻

栗金団

花百合根

金柑蜜煮

柿柚べし

チーズ燻製

和牛ローストビーフ

田作り

鶏松風

いくら

竹筒紅白膾

数の子

花蓮根

仔持鮎有馬煮

叩き牛蒡

市松錦

はじかみ

金目鯛柚香焼き

鰯西京焼き



ご注文はこちら

仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます

彩り鮮やか、和洋の至福

和洋折衷 オールドヴル

一九、五〇〇

税込・送料込



限定
100個



30.5 cm × 17.5 cm × 7 cm × 2 段

あの
ジャンボ海老フライの
弟分が新登場！
**ジャンボ
海老フライ Jr.**

あの！オモウマイ
タルタルソースキット付き



写真はイメージです
ゆで卵とマヨネーズをご用意ください

「なすびグループ 副総料理長」勝又 信がお届けする、
なすびの銘店の味を一堂に詰め込んだ和洋折衷オー
ドヴル。豊かな味わいの数々を、ご家族からご友人ま
で、幅広い年代の方にお愉しみいただけます。

なすびグループ 副総料理長 勝又 信



〈一の段〉

- ブランオーシャン・ギャレイ・ロゼテラスより
- ・ 黒毛和牛のローストビーフ
- ・ オニオンソース
- ・ スペアリブ
- ・ スモークサーモンと彩野菜のピクルス
- なすび総本店より
- ・ ジャンボエビフライ Jr. (全長 27 cm)
- ・ あのオモウマイタルタルソースキット付き
- なすびグループより
- ・ 茄子味噌田楽
- ・ 鰹の三保松原焼き※

〈二の段〉

- 茄子の花 無庵 十千花前清水 草薙 茄兵衛より
- ・ 静岡県産豚焼売
- 十千花前静岡より
- ・ 自家製黒はんぺん串
- グリル炙之介より
- ・ 自家製スモーク(さきいか、ナッツ、手羽先、チーズ)
- ・ 赤ワイン楽京、オリーブ(グリーン)

※なすびグループは、二〇一三年に世界文化遺産に登録された三保松原の環境保全に協力するため、杜松松葉を使った三保松原産を考案いたしました。その売り上げの一部を、静岡市歴史文化課に寄付しております。また、毎週土曜日に実施されている保全活動に社員が随時参加しています。



仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます

おせち・オールドヴルと、ご一緒にいかがですか？



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、しっとりとした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g 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。



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・蒲焼のタレ付き 一〇、〇〇〇

税込送料込



お召し上がり方の説明書入りです。

なすび総本店より

全長 36 cm !!

ジャンボ海老フライと

鯛めしセット



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。ご一緒にお愉しみ頂きたいのは、駿河湾産の天然真鯛を丸ごと一匹使った鯛めし。鯛のアラでとった風味豊かなお出汁をご用意いたしました。料理長自慢の鯛めしをご自宅で簡単に召上りがりいただけます。

ジャンボ海老フライ 二本
オモウマイタルタルソースキット

鯛めし 真鯛二尾 (約六〇〇g)

米 (静岡県産コシヒカリ米) 三合
出汁 六〇〇cc

一一、〇〇〇

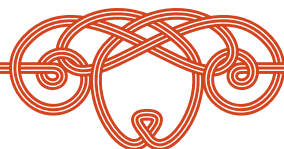
税込送料込



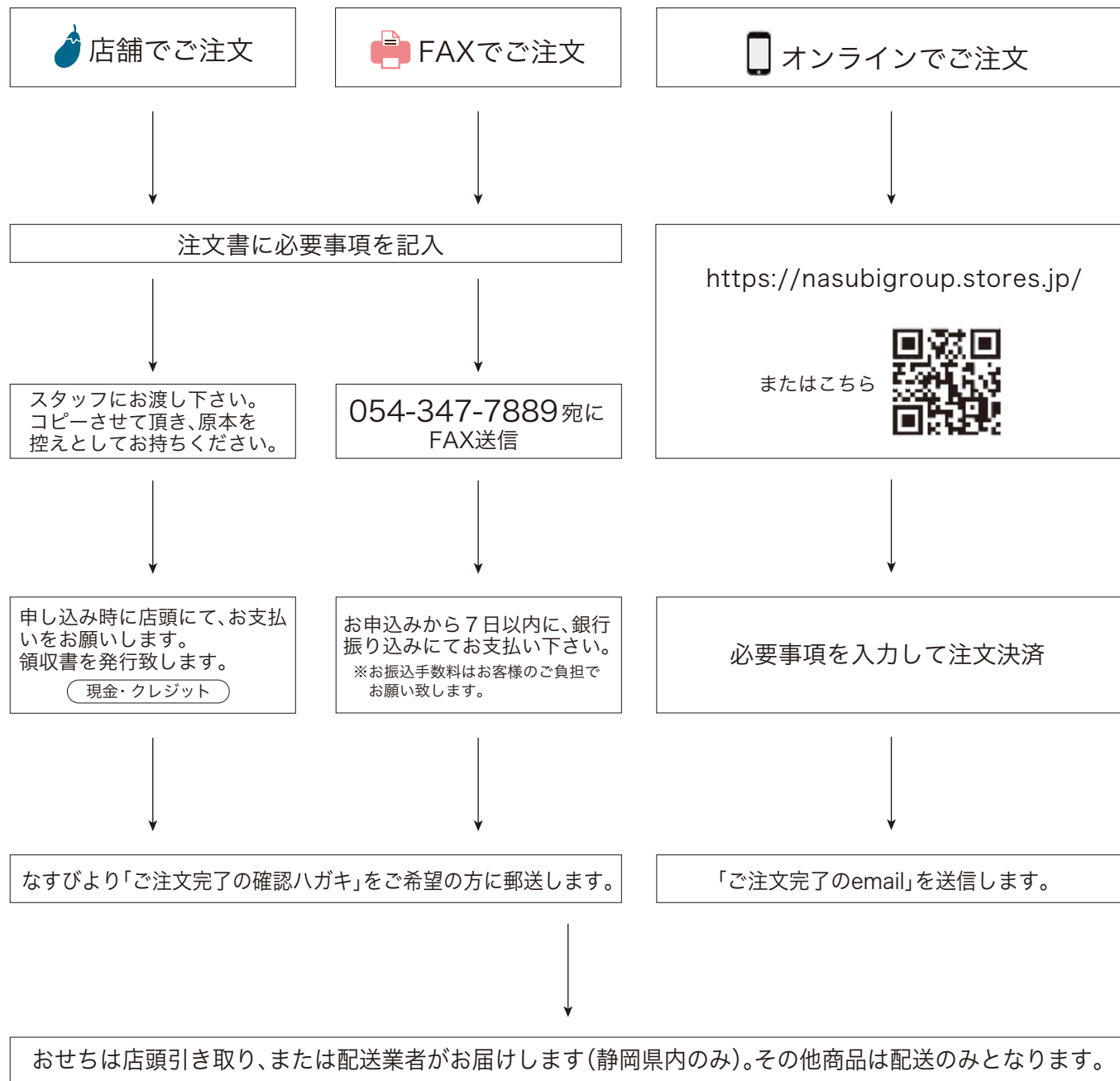
お召し上がり方の説明書入りです。



ご注文はこちら



【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。
※年末のため、配送時間のご指定を頂いた場合でもお届け時間が前後する場合がございます。

【お問い合わせはこちら】

株式会社なすび本社 おせち係 TEL 054-347-7888

424-0887 静岡県静岡市清水区谷田 8-2

<受付時間> 平日 10:00~17:00（土日祝 休）

NASUBI GROUP