SATOgroup

2017年

おせち

お正月食品

ご予約承り中

SATOgroup 2017年

おせちご予約承り中

早期ご予約割引

今のカタログ表示
税込価格より

おせち5%引

12月11日(日)まで

お正月食品、迎春花は除きます。

ご予約承り期間

宅配おせち 迎　春　花	12月20日(火)まで
店頭 お渡しの おせち･お正月食品	12月26日(月)まで

ご予約お申し込みはご来店の上、食品サービスカウンター（サービスコーナー）または売場係員までお申しつけくださいませ。

※詳しくは店内に備えつけのカタログをご覧くださいませ。

新春を華やぎの祝い膳とともに

新春を祝う伝統のおせち料理。
選びぬかれた素材と味わいを
ご家族みなさまでご賞味ください。

※紙製重箱に盛付けています。

京都産の筍・本しめじなどを
盛り込んだちょっぴり贅沢な
おせちです。

京・のむら

1 京のご馳走（きょうのごちそう）おせち

三段重　本体価格18,000円（税込19,440円）　店頭お渡し 31日のみ　無料宅配も承ります

■3～4人前　■お重サイズ／19×19cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。　■消費期限：1月1日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	●

【一の重】
味付数の子、味付ロブスター、小蛸櫻煮、てり焼き帆立、銀鮭味噌焼き、いか黄金、栗付金柑、菓子くるみ、豚の角煮、殻付あわび煮、ローストビーフスライス

【二の重】
京都山城産筍にしめ、祝海老、焼き湯葉巻、鰆のうま煮、丹波黒豆のふくませ、鰆の西京焼き、京都産大黒本しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、甘露いもレモン煮、手まり麩

【三の重】
丸たたき牛蒡、田作薄味、京都水尾産柚子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、スモークサーモントラウトフラワー、寿焼印栗甘露、鳴門金時芋のきんとん、餅飾り、かに爪蒸焼き

老若男女、幅広い世代に合わせた
美味しさを詰め合わせました。

浪花（なにわ）・三幸（さんこう）

2 親子三代おせち

三段重　本体価格15,000円（税込16,200円）　店頭お渡し 31日のみ　無料宅配も承ります

■3～4人前　■お重サイズ／20.5×20.5cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。　■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	●

【一の重】
黒糖ローストポーク、浅漬トマト、ビーフシチュー、ミニッツチーズサーブ、浅漬ブロッコリー、北海マヨネーズ風焼、若桃甘露煮、杏シロップ漬、錦玉子、カナダホッキ貝サラダ、ハーブ鶏の照焼、いくら醤油漬、ガトーボワール、手羽中甘辛焼、海老のクリーム煮、クコの実、ティラミスチョコ、肉だんご

【二の重】
鹿児島産ぶり照焼、京もち手まり、味付ぱい貝、合鴨スモーク、たこのバジルソース、彩り野菜とチーズのテリーヌ、子持いか、ローストビーフ、かに爪柚庵焼、スモークサーモン、南瓜とベーコンのキッシュ、生ハム、カシューナッツ飴炊き

【三の重】
丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ（紅）、手綱こんにゃく、煮〆れんこん、小芋含め煮、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、田作り、寿高野豆腐、祝えび、椎茸含め煮、竹の子含め煮、浅漬きぬさや、伊達巻、紅白かまぼこ、宝巻、味付数の子、安納芋の栗きんとん、花麩煮

※紙製重箱に盛付けています。

新年の華やぎ膳と“特別純米酒”をご一緒に

さとうグループ 創業350周年
ご愛顧感謝企画

おせち料理「玉清 曙 三段重」の
お買い上げで
月桂冠
「山田錦特別純米酒」(300ml) 1本プレゼント

（プレゼントは20歳以上の方に限らせていただきます）

玉清（たませい）

3 曙（あけぼの）

数量限定350セット
三段重　本体価格15,000円（税込16,200円）　店頭お渡し 31日のみ

■3～4人前　■お重サイズ／19.8×19.8cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。　■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】
中華くらげ、栗甘露煮、魚卵甘露煮、たこのやわらか煮、黒豆、紅白生酢、田作り、味付け数の子、鰹やわらか煮

【二の重】
筑前煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、若鶏八幡巻、豚肉とチーズのテリーヌ

【三の重】
若鶏照り焼き、イカと昆布の真砂和え、イカ松笠串照り焼き、鶏つくね串、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬

※プラスチック製重箱に盛り付けています

おせち料理の由来

えび
えびはひげが長く腰の曲がった姿を長寿の老人に見立てたもので、長命と一家繁栄を祈ります。

数の子
にしんの子、二親健在の意に通じる子孫繁栄の縁起ものです。

黒豆
まめで健康に暮らせますようにと、一年の無病息災を願います。

栗甘露煮
栗は金の塊を意味し、財宝にめぐまれるようにと金運を祈ります。

昆布巻
昆布は結納の時、「子生婦」と書いて“おめでた”につなげ、又「養老昆布」と書いて“喜ぶ”の意味を表します。

田作り
昔、大量の鰯（いわし）がとれたとき、処理に困り肥料にして大豊作に恵まれたことから「たづくり」と呼ばれました。
五穀豊穣（ごこくほうじょう）を願います。

れんこん
れんこんは長い茎に穴が通っていることから先の見通しがよく、先見の明を養い、立身出世を祈ります。

棒だら
生命力の強い魚で、まっすぐ力強く育つようにという縁起ものです。

くわい
地中より勢いよく芽が伸びることから、“芽がでる＝めでたい”と縁起ものとされています。

たたきごぼう
細長く健康にと、またごぼうのように家の基盤が深く根づくようにと、家内安全、健康を願います。

無料宅配も承ります　このマークの商品の宅配ご予約承り期間は12月20日（火）まで、宅配お届け日は12月31日（土）です。

おすすめおせち

※紙製重箱に盛付けています。

新春のごちそうとして、
伝統の味わいを盛り合わせた
彩りお重です。

浪花・三幸

4 雅 三段重

本体価格 14,500円（税込15,660円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■3～4人前 ■お重サイズ／19.4×19.4cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	●

【一の重】 田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、安納芋の栗きんとん、いくら醤油漬、くるみ甘露煮、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)

【二の重】 煮〆ごぼう、手綱こんにゃく、竹の子含め煮、煮〆れんこん、小芋含め煮、椎茸含め煮、浅漬きぬさや、寿高野豆腐、笹巻だんご、鹿児島県産ぶり照焼、菜付きんかん、祝えび、だし巻玉子、いか松笠、京梅松葉、ハーブ鶏の照焼、カナダホッキ貝サラダ、花魁煮

【三の重】 さんま柚庵、浅漬スナップえんどう、かに甘酢漬、合鴨スモーク、肉だんご、錦玉子、花餅、酢だこ、帆刺黄金松前、ロブスター、味付ばい貝、杏シロップ漬、宝巻、えんがわわさび

団らんおせち

※紙製重箱に盛り付けています

気持ち華やぐ新春に、
彩りも鮮やかな心づくしの
お重です。

三晃

9 彩鶴 三段重

本体価格 17,500円（税込18,900円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■3～4人前 ■お重サイズ／19.6×19.6cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月1日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	●

【一の重】 鮪きずし、かに組田巻き、紅白なます、真蛸酢漬け、サーモン黄味寿司、棒鱈、田作り、数の子、若桃甘露煮、梅もち、いくら、伊達巻、蓮根、ふき、陣笠椎茸、くわい、竹の子、梅人参、里芋、餅玉すだれ

【二の重】 パテドカンパーニュクラシック、クリームチーズ生ハム巻、スモークサーモン、海老黄金和え、合鴨スモーク、鶏のつくね照り焼き、カニサラダ、豚香美焼、オーロラカスタード、さつまロールパイ、黄味寄せ新丈、鮭と貝柱のテリーヌ、胡麻団子

【三の重】 松笠烏賊雲丹焼、市松蒲鉾、蛸旨煮、焼帆立、若桃甘露煮、菜付き金柑、家喜海老、丹波黒豆（金箔）、栗甘露煮、きんとん、くるみ飴焚き、昆布巻、鰤照り焼き、酢蓮根

縁起の良い伝統のおせち料理を彩り良く丁寧に盛り付けました。

※紙製重箱に盛付けています。

浪花・三幸

5 和 二段重

本体価格 10,000円（税込10,800円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■2～3人前 ■お重サイズ／19.4×19.4cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】 田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、安納芋の栗きんとん、いくら醤油漬、くるみ甘露煮、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、若桃甘露煮、味付数の子、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)

【二の重】 手綱こんにゃく、煮〆ごぼう、竹の子含め煮、煮〆れんこん、椎茸含め煮、小芋含め煮、浅漬きぬさや、花魁煮、鹿児島県産ぶり照焼、宝巻、祝えび、合鴨スモーク、味付ばい貝、笹巻だんご、ハーブ鶏の照焼、菜付きんかん、寿厚焼玉子、カナダホッキ貝サラダ

新しき年の寿ぎを祝う美味しさを彩りよく詰め合わせました。

※紙製重箱に盛付けています。

三晃

6 瑞翔 二段重

本体価格 11,500円（税込12,420円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■2～3人前 ■お重サイズ／19.6×19.6cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月1日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】 ふくさ焼き、鰤照り焼き、酢蓮根、数の子、松笠烏賊雲丹焼、丹波黒豆（金箔）、マロングラッセ、フルーツグラタンパイ、紅いもとりんごのパイ、スモークサーモン、三色申、真蛸酢漬け、鰆きずし、紅白なます、合鴨スモーク、チキンロール

【二の重】 栗甘露煮、きんとん、棒鱈、梅もち、田作り、魚の子、昆布巻、家喜海老、鶏のつくね照り焼き、牛蒡、ふき、蓮根、竹の子、里芋、梅人参、いくら

和風・洋風・中華風の
三段重ねのバラエティ
おせちです。

※紙製重箱に盛付けています。

玉清

10 笑門来福 三段重

本体価格 16,500円（税込17,820円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■3～4人前 ■お重サイズ／22.8×22.8cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】 味付け数の子、イカと昆布の真砂和え、にしん大漁漬、安納芋きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白生酢、魚卵甘露煮、筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、里芋煮、昆布巻、田作り、有頭海老塩焼き、帆立申照り焼き、鰈やわらか煮、ぶり照り焼き、羽子板蒲鉾、高野豆腐、伊達巻

【二の重】 酢豚、タコと山菜の中華和え、有頭海老の中華炒め、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風味焼、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、中華肉団子、中華ポテト、豚角煮、ごま団子、香港翡翠餃子、広東風焼売、一口桃まん

【三の重】 海鮮マリネ、完熟金柑、若草チーズ和え、海老の錦ロール、ラタトゥイユ、チーズウインナーベーコン巻、タコのバジルソース、合鴨のオレンジソース、ローズサーモン、ビーフパストラミ、サーモンチーズ巻、スモークラムラック、合鴨のフロマージュ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ

色とりどりのおいしさを
詰め合わせた鮮やか
四段重です。

※紙製重箱に盛付けています。

浪花・三幸

11 富士 四段重

本体価格 20,000円（税込21,600円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■4～5人前 ■お重サイズ／19.4×19.4cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】 田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、安納芋の栗きんとん、いくら醤油漬、くるみ甘露煮、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、若桃甘露煮、味付数の子、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)

【二の重】 手綱こんにゃく、煮〆ごぼう、竹の子含め煮、煮〆れんこん、椎茸含め煮、小芋含め煮、花魁煮、浅漬きぬさや、鹿児島県産ぶり照焼、祝えび、宝巻、菜付きんかん、笹巻だんご、ハーブ鶏の照焼、寿厚焼玉子、カナダホッキ貝サラダ

【三の重】 合鴨スモーク、彩り野菜とチーズのテリーヌ、えびのチリソース煮、黒糖ローストポーク、市松チーズ、鶏肉チリソース煮、サーモンマリネ、空豆のムース、カジキのハニーマスタードソース、ヤリイカのファルシー、バーナ貝燻製オイル漬、たこのトマト煮込み

【与の重】 肉だんご、鶏チューリップのオレンジソース、酢豚、ティラミスチョコ、バンプキンサラダ、ロブスターテルミドール、錦玉子、ミニッツチーズサーブ、豚角煮、鶏肉3色巻、浅漬ブロッコリー、浅漬トマト

年の門出を晴れやかにお祝いいただく彩り祝い膳。

※紙製重箱に盛付けています。

三晃

7 宝船 二段重

本体価格 14,500円（税込15,660円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■3～4人前 ■お重サイズ／20×26cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月1日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	●

【一の重】 丹波黒豆（金箔）、棒鱈、いくら、数の子、市松蒲鉾、菜付き金柑、若桃甘露煮、伊達巻、さより雲丹焼き、田作り、くるみ飴焚き、鰆きずし、真蛸酢漬け、サーモン黄味寿司、紅白なます、鰤照り焼き、酢蓮根、帆立申、栗甘露煮、きんとん

【二の重】 鶏のつくね照り焼き、鮭と貝柱のテリーヌ、ふくさ焼き、蛸旨煮、スモークサーモン、鰻巻き玉子、牛蒡、里芋、なごみ巻き、魚の子、梅もち、海老黄金和え、竹の子、ふき、椎茸、梅人参、昆布巻、家喜海老、蓮根、海老団子、くわい

和の伝統と独創性を
盛り込んだ正統派の
おせちです。

※紙製重箱に盛付けています。

京・のむら

8 平安 三段重

本体価格 15,000円（税込16,200円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■2～3人前 ■お重サイズ／17.8×17.8cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】 牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、田作薄味、栗甘露煮、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、昆布巻、あなご蒲鉾、紅梅餅、菜付金柑、菓子くるみ

【二の重】 紅白生酢、魚卵の煮物、鰤のうま煮、射こみ高野豆腐、伊達巻、南天いくら、生椎茸ふくませ煮、錦たまご、銀鮭味噌焼き、いか黄金、若桃シロップ漬、蕗にしめ

【三の重】 味付一口数の子、丸たたき牛蒡、梅花こんにゃく、てり焼き帆立、手まり和菓子、酢蛸、いか白焼き、紅鮭昆布巻、栗きんとん、豚の角煮

素材の持ち味を
大切にした京都の味を
詰め合わせました。

※紙製重箱に盛付けています。

京・のむら

12 京舞 三段重

本体価格 20,000円（税込21,600円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■3～4人前 ■お重サイズ／21×21cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	

【一の重】 味付数の子、牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、魚卵の煮物、田作薄味、栗甘露煮、紅白蒲鉾、昆布巻、いくら醤油漬、てり焼き帆立、栗付金柑、菓子くるみ、若桃シロップ漬

【二の重】 松前漬、柚子入り生酢、焼き湯葉巻、黒豆ふくませ、あなご蒲鉾、錦たまご、いか白焼き、白梅餅、酢蛸、紅鮭昆布巻、笹巻団子、栗きんとん、こはだ栗漬、若鳥牛蒡巻

【三の重】 丸たたき牛蒡、鰤のうま煮、射こみ高野豆腐、伊達巻、生椎茸ふくませ煮、蛸の煮物、鰆の西京焼き、紅梅餅、スモークサーモントラウトフラワー、寿鶴人参味付け、青甘露梅、豚の角煮、海鮮市松

厳選した素材の持ち味を
生かし、丁寧に仕上げた
伝統的なおせちです。

※紙製重箱に盛付けています。

京・のむら

13 慶賀 四段重

本体価格 25,000円（税込27,000円）

店頭お渡し 31日のみ

無料宅配も承ります

■4～5人前 ■お重サイズ／19×19cm
■盛り付け済み商品をお渡しします。 ■消費期限：1月2日

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
●	●	●			●	●

【一の重】 味付一口数の子、梅花こんにゃく、祝海老、田作薄味、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、手まり和菓子、いか白焼き、菜付金柑、菓子くるみ

【二の重】 紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、南天いくら、サーモン小川巻、鯨糸巻、あなご蒲鉾、錦たまご、酢蛸、いか黄金、龍皮巻、小鯛の酢漬、青甘露梅

【三の重】 丸たたき牛蒡、松前漬、栗甘露煮、てり焼き帆立、鰤の西京焼き、寿鶴人参味付け、紅鮭昆布巻、銀鮭味噌焼き、昆布巻、若桃シロップ漬、かに爪蒸焼き

【与の重】 魚卵の煮物、鰤のうま煮、射こみ高野豆腐、伊達巻、昆布巻、生椎茸ふくませ煮、牛肉八幡巻、白梅餅、紅梅餅、蕗にしめ、栗きんとん、豚の角煮

無料宅配も承ります このマークの商品の宅配ご予約承り期間は12月20日（火）まで、宅配お届け日は12月31日（土）です。

掲載商品はほんの一例です。
この他にも 料亭・有名ホテルのおせちや、お寿司・お肉などのお正月食品、
迎春花など数多くご用意いたしております。
ぜひ、さとうグループでご予約いただきますようお願い申し上げます。