

祝いの布に親しみのある  
味と楽しさをそそぎました。

# 宴 UTAGE

宅配価格 (税別) **20,500円**  
(税込) 22,500円

◆一段の厚さ 1箱 13.6cm 正六角形・高さ4.8cm



### 式の宴

野菜の煮しめ  
サーモンかんざし  
サザエのつば焼き  
真鯛さすし／若鶏の明太ロール  
中華くらげ／菊花くらから相え  
黄身寄せ揚げタルミ  
紅茶鴨の燻製／オリーブ  
よもぎ餅  
きんかんざわやか煮  
オマルエビのテルミドール  
丹波種黒豆煮

全39品

### 老の宴

ミートローフチーズ&バジル  
カシューナッツのあめだき  
肉団子／桜餅  
海老とアスパラのテリーヌ  
国産牛のしぐれ煮  
エビチリソース煮  
ドライトマト  
オーロラカスタード  
紅あずまの甘露煮  
栗きんとん

# おせち 2024 New year



### 武の宴

ミートローフチーズ&バジル  
北寄貝と青菜の柚子和え  
銀鯉の西京焼き／タコの照り焼き  
鮑の旨煮／豊年団子／ローストビーフ  
穴子の八幡巻／エビチリソース煮  
帆立スモーク風味／カニカボチャのテリーヌ  
なごみ巻(ほうれん草)／ブリの照り焼き  
真鯛さすし／海老の艶煮／三色松葉串

### 老の宴

中華くらげ／菊花くらから相え  
野菜の煮しめ／いか黄金  
紅白蒲鉾／伊達巻  
丹波種黒豆煮／味付け数の子  
ふく昆布和え／イカ短冊の白焼き  
一口昆布巻／ロフスター  
よもぎ餅／きんかんざわやか煮  
梅扶シロップ漬／松扶シロップ漬  
紅あずまの甘露煮／田作り



参の宴  
カシューナッツのあめだき  
くるみのあめだき／栗きんとん  
若橋の甘露煮／黄身寄せ揚げタルミ  
いかくんサダダ／カニ真丈／カニ風味かまぼこ  
国産牛のしぐれ煮／三元豚の角煮  
胡麻団子／シヨコラテリーヌ／花牌  
ドライトマト／紅白なます  
いくらの醤油漬  
サーモンかんざし／肉団子

# 春 KOTOHOGI

宅配価格 (税別) **22,700円**  
(税込) 24,970円

◆一段の厚さ 1箱 15.5cm x 25.5cm x 高さ6.3cm



全52品

豪華な盛り合わせの  
中に長寿の願いをこめて  
新新につめ合わせました。

只今ご予約承り中!!

申し込み締切日

**12月15日まで**

限定販売のため、予定数に達し次第、締切とさせていただきます。

■お届け日 ..... 12月31日 ※時間指定は出来ませんので、ご了承くださいませ。  
■宅配可能地域 ... 東北、関東、北陸、東海、近畿、中国、四国、九州 (但し、離島は除く)  
■ご注文方法 ... 取扱店舗の係の者にて、ご注文承ります。

取扱い店舗

株式会社バンクシア  
大阪府大阪市城東区東中浜3-6-9  
TEL 06-7503-8705

申込フォーム▶

※商品には飾り刺繍は付いておりません。写真は盛り付け例です。  
※数量条件により商品の内容が若干変更になることがありますのでご了承ください。



伊達巻	田作り	イカ黄金	一口昆布巻	味付け数の子	ローストビーフ	味付け数の子	一口昆布巻	黄身寄せ真丈クルミ	紅白なます	ドライマト
イカ短冊の白焼き	くるみのあめだき	胡麻団子	味付け数の子	紅白蒲鉾	ローストビーフ	伊達巻	紅白蒲鉾	さんかんさわやか煮	いくらの醤油漬	海老の艶煮
さんかんさわやか煮	黄身寄せ真丈クルミ	野菜の煮しめ	なごみ巻(ほうれん草)	カニ風味かまぼこ	ミートローフチーズ&パズル	中華くらげ	豊年団子	中巻くらげ	よもぎ笹餅	オマールエビのテルミドール
紅あずまの甘露煮	ブリの照り焼き	丹波種黒豆煮	北寄貝と青菜の柚子和え	中華くらげ	いかくんサラダ	栗きんとん	田作り	オマールエビのテルミドール	オマールエビのテルミドール	オマールエビのテルミドール
若桃の甘露煮	銀鮭の西京焼き	丹波種黒豆煮	エビチリソース煮	菊花くらくら和え	カニ真丈	イカ短冊の白焼き	真鯛さずし	丹波種黒豆煮	肉団子	海老とアスパラのテリーヌ
カシューナッツのあめだき	三色松葉串	穴子の八幡巻	海老の艶煮	カニとカボチャのテリーヌ	三元豚の角煮	サーモンかんざし	菊花くらくら和え	サザエのつぼ焼き	カニ風味かまぼこ	オリーブ
ふく昆布和え	ロブスター	帆立スモーク風味	ショコラテリーヌ	タコの照り焼き	紅白なます	花餅	若鶏の明太ロール	若桃の甘露煮	オーロラカスタード	銀鮭の西京焼き
国産牛のしぐれ煮	栗きんとん	ドライマト	松鮓シロップ漬	鮎の旨煮	いくらの醤油漬	肉団子	国産牛のしぐれ煮	紅茶燗の燗蟹	カシューナッツのあめだき	紅あずまの甘露煮
梅鮓シロップ漬	よもぎ笹餅	真鯛さずし	鮎の旨煮	いくらの醤油漬	肉団子	国産牛のしぐれ煮	国産牛のしぐれ煮	サーモンかんざし	桜餅	エビチリソース煮

**お重の意味と縁起の良い食材の謂れ**

おせち料理が何段にもお重を積み重ねて作られているのは「めでたい事や幸せな事が積み重なるように」との願いが込められているからです。お重には「祝いと口取り」、「酢の物や焼き物」、「煮物」などが詰められており、それぞれの料理ごとに込められた意味や願い事があります。

- 海老** エビの腰が曲がっている姿から、腰が曲がるまで、夫婦ともに長生きするようにという長寿のシンボルとして扱われております。
- 数の子** にしんの卵で、子宝と子孫繁栄を祈ったものです。にしん(二鰯)から多くの子が出るのでめでたいと古くから使われております。
- 田作り** 昔はカタクチイワシをごまめ(五万米)と言い、田の肥料として使用して作りました事から、田作りを食べて五穀豊穡を祈願していたことに由来しております。
- 黒豆煮** 「黒くまめまめ」という語呂合わせから、元氣よく、まめに働く事が出来るようにという意味を込め、健康を祈っております。
- 昆布巻** 「喜ぶ」の「こぶ」にかけて、一家発達の縁起物として扱われ、「子生婦(こんぶ)」の「子生(子宝に恵まれる)」の文字に意味が込められております。
- 栗きんとん** 「栗金剛(くりきんとん)と書くことから、黄金色に輝く財宝にたとえて、豊かな1年を願っております。

**徹底した品質管理**

**安心・安全 美味しいおせち**

契約工場にて、万全の衛生管理のもと製造いたします。お重はリサイクル可能な紙素材で出来ており、環境に配慮しております。また、ひとつひとつ内箱に盛りつけておりますので、すぐにもお召し上がり頂けます。



**衛生管理**  
衛生上の観点から、各お重ごとにシュリンクフィルム包装を施しております。シュリンク包装をすることによって、商品の保護、異物混入防止の効果があります。

**商品内容**

こだわり抜いた料理を豪華に詰め込んでおります。



※本年度より食前酒のプレゼントは終了となりました。ご了承ください。

※気象条件等により商品の内容が若干変更になることがありますのでご了承ください。