

北海道 蔵

厳選した海産物を中心に
彩り良く盛り込んだ
和洋折衷おせち。

〔北海道 蔵 変形三段重〕

お品書き(長方形重箱サイズ 275×196×132mm)

セーフティフローズン(冷凍流通)

2026年

一の重

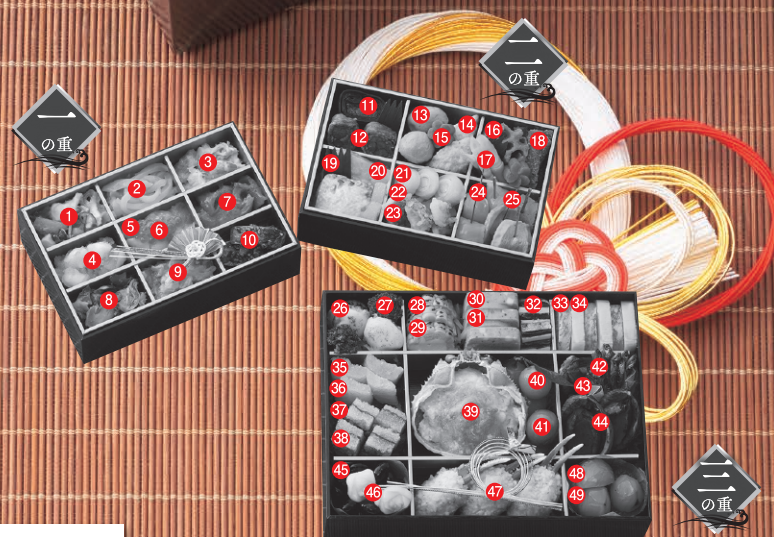
- 1 伊予柑たこマリネ
- 2 甲烏賊の
金柑黄金和え
- 3 海老サラダ
- 4 小柱と烏賊の卵
紅白和え
- 5 帆立貝柱まったり和え
- 6 いくら
- 7 紅鮭ルイベ風
- 8 つぶ貝しぐれ煮
- 9 帆立鱈子酒盗和え
- 10 旨辛鯉

二の重

- 11 鯉昆布巻
- 12 牛肉八幡巻
- 13 椎茸野菜新丈
- 14 海老新丈
- 15 金時人参
- 16 蓮根旨煮
- 17 姫竹旨煮
- 18 たたき牛蒡
- 19 サーモン西京焼
- 20 網笠柚子
- 21 紅白なます
- 22 蟹砵巻
- 23 あいなめ南蛮漬
- 24 サーモンかんざし
- 25 合鴨かんざし

三の重

- 26 帆立
- チーズソース焼
- 27 ブロッコリーの
バジル和え
- 28 キャロットラペ
- 29 焼とうもろこしの
テリーヌ
- 30 サーモンテリーヌ
- 31 レモンシロップ漬
- 32 柿博多
- 33 蟹のテリーヌ
- 34 コーンテリーヌ
- 35 葉わさび松前漬
- 36 北海道産数の子
- 37 菜の花のお浸し
- 38 子持昆布
紹興酒漬
- 39 蟹サラダ甲羅盛り
- 40 金柑
- 41 若桃甘露煮
- 42 田作り
- 43 刻み昆布
- 44 鮑旨煮
- 45 丹波産黒豆
- 46 百合根甘露煮
- 47 蟹爪彩り包み
- 48 栗金団
- 49 焼栗
ブランデー風味



変形三段重

全
49
品

解凍
方法

本品を外箱から取り出し、冷蔵庫内(5~10℃)で約24時間程度解凍してください。

さらに室温程度(約20℃)の場所に1~2時間程置いて頂くと、一層おいしく召し上がいただけます。

※解凍時間はめやすです。解凍された時点でお早めにお召し上がりください。

※掲載商品の内容は、諸般の事情により予告無く変更することがございます。 ※商品内容や詳細等につきましては、弊社担当者までお問い合わせください。

※実物は印刷物と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

三の重