

味覚の宝庫能登、  
贅を尽くした  
加賀屋ならではの祝い膳

# 加賀屋 おせち料理

「福始」  
福から始まる2024年が  
より良い一年になることを願い、  
総料理長厳選の素材を贅沢に使用し、  
心を込めてご用意させていただきます。



和風三段重 きらめき  
(脚重サイズ 19.6cm×19.6cm×5.0cm)  
三段重(全48品)  
**37,800円** (税別) 本体価格 35,000円  
(送料・代引手数料は加賀屋が負担いたします)



加賀屋総料理長 宇小路雄之助様



※写真はイメージです。  
酒類は付属品ではございません

- 老の重 十三品目**
- ①能登青かぶら寿司
  - ②鮑うま煮
  - ③袖餅子
  - ④金箔蒲鉾
  - ⑤かじき昆布ペ
  - ⑥赤魚の唐蒸し
  - ⑦よもぎ結びすたれ麩煮
  - ⑧伊達巻き
  - ⑨若桃シロツブ漬け
  - ⑩合鴨のくんせい
  - ⑪手まり餅
  - ⑫帆立のくんせい
  - ⑬いか雲丹焼き
- 武の重 十八品目**
- ①味付け子持ち昆布
  - ②ほたるいかしる風味焼き
  - ③鱈照り焼き
  - ④能登産干し柿バター寄せ
  - ⑤れんこん山菜風味
  - ⑥鶏肉の塩焼焼き
  - ⑦黒毛和牛西京味噌ローストビーフ
  - ⑧豚角煮
  - ⑨パブリカマリネ
  - ⑩くるみ甘露煮
  - ⑪田作り煮
  - ⑫野菜マリネ
  - ⑬白えび甘酢漬
  - ⑭昆布甘酢漬
  - ⑮大根と人参の紅白なます
  - ⑯能登産なまこ酢
  - ⑰黒豆煮 金粉飾り
  - ⑱五郎島金時のきんとん
- 参の重 十七品目**
- ①牛肉八幡巻き
  - ②ふき煮
  - ③金時草麩オランダ煮
  - ④れんこん煮(しる風味)
  - ⑤人参煮
  - ⑥焼き栗
  - ⑦真鱈の旨煮
  - ⑧鶏の松風
  - ⑨味付け数の子
  - ⑩能登産ささえの糍漬(瓶詰)
  - ⑪車海老煮
  - ⑫あんころ笹包み(ルビー)
  - ⑬ロマン果汁入
  - ⑭巻き湯葉煮(しる風味)
  - ⑮裏白椎茸煮(能登二品使用)
  - ⑯網こんにやく旨煮
  - ⑰たこ山椒煮

「世界農業遺産能登」の里山里海が育んだ恵みをちりばめた至高のおせちをご用意いたしました。

【能登青かぶら寿司】



かぶらに鮭を  
塩漬し北の巻  
の巻にのせて  
いただきます。

【能登のいしる】



能登で古く  
から愛され  
る惣菜・お  
かずの調味料  
です。

【赤魚の唐蒸し】



子室に恵ま  
れ、お返し  
にしようとい  
う願いが込  
められています。

【なまこ酢】



コリコリとした  
食感を残しつ  
つながらしく  
仕上げ、さっ  
ぱりと香ばし  
に仕上げました。

【表白糖茸煮】



大衆肉厚で香  
りの高い椎茸  
に自身魚のすり  
身を詰めて出汁  
と醤油で煮  
つけました。

【さごえの糍漬け】



石川県の天  
竺のさごえを  
加賀屋独自の  
調理方法で丹  
精に仕上げた  
逸品です。

毎年ご好評の加賀屋の「おせち料理」です。ご贈答にもお薦めの御品です！

- ◆添付申込書にご記入の上、FAXまたはeメールでYKK ツーリストへお申し込みください！
- ◆お受取り：ご希望の場所へ直送いたします ◆配送日：12月31日 ◆20台限定販売なくなり次第終了
- ◆お支払い：YKK ツーリストでお支払いまたは配達時に現金でお支払い(送料・代引き手数料はかかりません)

お申込み、お問合せはお気軽に **YKK ツーリスト** まで！メールでも受付けております。

TEL0765-54-8686 FAX0765-56-8069 Mail : ykktourist.jpn@ykk.com

YKK ツーリスト HP

