



新潟 加島屋
おせち料理のご案内

おせち料理のお申し込みについて

■ お申し込み承り期間／ 10月2日(月) → 12月25日(月)

ご注文は、本店・来店・電話・手紙・FAX・ネットショップで承ります。
手紙・FAXは専用注文書をご利用ください。

※掲載商品は数量に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。

配送お届け

■ お届け日／ 12月31日(日)のみ

■ 配達運賃(クール冷蔵便)

新潟市内：770円(税込)／新潟県：990円(税込)

東京都・千葉県・神奈川県・埼玉県

群馬県・福島県・長野県・山形県・富山県

1都8県：1,100円(税込)

※お届け日の変更およびお届け時間のご指定はご容赦ください。

※クール便(冷蔵)でお届けいたします。

※商品のお受け取り後は、冷蔵庫(10℃以下)での保管をお願いいたします。

※工場出荷製造地が異なるため、その他の商品と一緒に発送することはできません。

※お申し込み後の商品変更・キャンセルはご容赦ください。

※商品の性質上、お取替え、ご返品などはご容赦ください。

配達地域

新潟県(離島を除く)・東京都(離島を除く)・千葉県

神奈川県・埼玉県・群馬県・福島県・長野県・山形県・富山県

※商品の消費期限は2024年1月1日(月)までとなります。

※天災地変、交通事情等、その他やむを得ない理由により配達が遅延すること、

もしくは配達できなくなる場合もございますが、ご容赦ください。

※諸事情により献立の内容が変更になる場合がございます。

※商品到着後は、冷蔵庫(10℃以下)で保存し、消費期限内にお召し上がりください。

※おせち料理につきましては、自社・関連会社以外の施設で製造している商品がございます。

※「電話・手紙・FAX」でご注文の場合は「先払い(銀行振込)」「クレジットカード1回払い」のみとなります。

※「ネットショップ」でご注文の場合は「クレジットカード1回払い」のみとなります。

手作りの味
新潟  加島屋

インターネットからも
ご注文できます

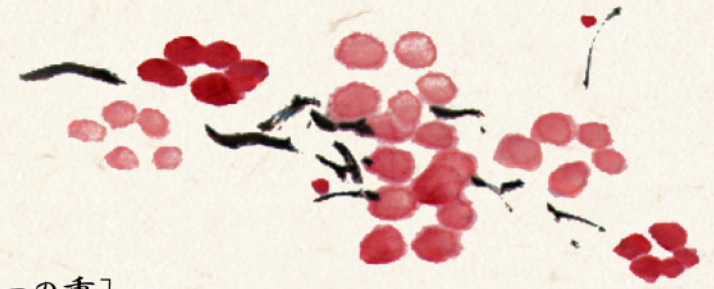
加島屋ネットショップ



<https://www.kashimaya.com/>

電話 0120-00-5050(無料)／FAX 0120-00-7070(無料)

株式会社 加島屋 〒951-8612 新潟市中央区東堀前通8番町



[一の重]



[二の重]



[三の重]



安政二年創業。
昔ながらの手作りの味を大切に、
しつかりとした素材を厳選し、
新潟の風土や食文化の中から生まれ
受け継がれてきた郷土の味を作り
続けてきました。
新春を彩る華やかな食卓をお手伝い
出来ればと存じます。

[二の重]



商品番号：86982

おせち料理 二段重 (約2~3人前)

48,600 円

【本体価格 45,000 円】 **要冷蔵**

外寸：21.5×21.5× 高さ 5.5cm

消費期限 2024年1月1日 (月)

[アレルギー物質]

小麦・えび・卵・乳成分・大豆・鮭・いくら・ごま
桃・くるみ・豚肉・山芋・ゼラチン・あわび・いか

[一の重]



栗きんとん

栗きんとん



商品番号：86981

おせち料理 一段 (約1~2人前)

32,400 円

【本体価格 30,000 円】 **要冷蔵**

外寸：21.5×21.5× 高さ 5.5cm

消費期限 2024年1月1日 (月)

[アレルギー物質]

小麦・えび・卵・乳成分・大豆・鮭・いくら・桃
豚肉・山芋・ゼラチン・いか

商品番号：86983

おせち料理 三段重 (約3~4人前)

86,400 円

【本体価格 80,000 円】 **要冷蔵**

外寸：21.5×21.5× 高さ 5.7cm

消費期限 2024年1月1日 (月)

[アレルギー物質]

小麦・えび・卵・乳成分・大豆・鮭・いくら・ごま
桃・くるみ・豚肉・山芋・ゼラチン・あわび・いか

[一の重]

丹波黒豆の甘煮、和栗の渋皮煮と栗餡、
さけといくらの粕漬、切干漬、塩いくら、
鱈の親子漬、若桃甘露煮、味付数の子、
笹巻くるみ、からすみ、粒うに、このわた

[二の重]

キングサーモン塩漬(焼物)、帆立貝柱の照焼、
銀鱈粕漬(焼物)、焼きぶりの白醤油漬、
さけ茶漬、牡蠣の照焼、キングサーモン祐庵漬(焼物)

[三の重]

海老しんじょう、金柑甘露煮、真蛸の梅酢漬、
煮鮑、茶豆蒲鉾、いか松笠焼、にしんの昆布巻、
海老の酒蒸し、野菜煮物、貝柱のうま煮

※写真は盛り付けの一例です。商品内容が一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※表示サイズは、1段分の縦×横×高さです。