

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1日(火) → 12月25日(水)

ご注文は、本店で来店・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。

※お申し込み後の商品変更・キャンセルはご容赦ください。

配送お届け

お届け日／ 12月31日(火)のみ

※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。

※天災地変、交通事情等、その他やむを得ない理由により
配送が遅延すること、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。

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

お支払いについて

※「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。

配送運賃(クール冷蔵便)

新潟市内：880円(税込)

新潟県：1,100円(税込)

1都8県：1,210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

おせち料理製品について

※商品の消費期限は 2025 年 1 月 1 日(水)までとなります。

※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。

※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。

※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。

※商品の性質上、お取替え、返品などはご容赦ください。

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

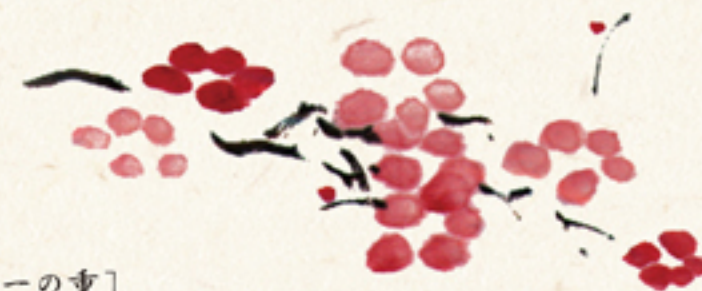


<https://www.kashimaya.com/>

電話 0120-00-5050(無料)／ F A X 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

2024 年 10 月現在



【一の重】



【二の重】



【三の重】



商品番号：86983

おせち料理 三段重 (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 2025年1月1日 (水)

【アレルギー物質】

えび・小麦・卵・乳成分・くるみ・あわび・いか・いくら・
ごま・さけ・大豆・豚肉・もも・やまいも・ゼラチン

【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、いくら醤油漬、
鱈の親子漬、若桃甘露煮、味付数の子、
笹巻くるみ、からすみ、このわた、粒うに

【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、キングサーモン西京漬(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

【二の重】



商品番号：86982

おせち料理 二段重 (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 2025年1月1日 (水)

【アレルギー物質】

えび・小麦・卵・乳成分・くるみ・あわび・いか・いくら・
ごま・さけ・大豆・豚肉・もも・やまいも・ゼラチン



商品番号：86981

おせち料理 一段 (2人前)

27,000 円

【本体価格 25,000 円】 **要冷蔵**

外寸：21.5×21.5× 高さ5.5cm

消費期限 2025年1月1日 (水)

【アレルギー物質】

えび・小麦・卵・乳成分・いか・いくら・さけ・
大豆・豚肉・もも・やまいも・ゼラチン

※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。

【一の重】

