

新春を彩る華やかな食卓を
お手伝いできればと存じます。

おせち料理

新潟  加島屋



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(水) → 12月25日(木)

ご注文は、本店ご来店・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(水)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・山形県・福島県・茨城県・栃木県
群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県
富山県・長野県・静岡県・愛知県・大阪府

※離島への配達はできません

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1府12県：1,210円(税込)

山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県
東京都・神奈川県・富山県・長野県・静岡県・愛知県・大阪府

おせち料理製品について

※商品の消費期限は2026年1月1日(木)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、ご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) / 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

商品番号：86982

おせち料理 二段重 (3人前) 54,000円 (税込)

冷蔵



【二の重】

- ・キングサーモン塩漬(焼物)
- ・海老しんじょう
- ・キングサーモン西京漬(焼物)
- ・にしんの昆布巻
- ・笹巻くるみ
- ・海老の酒蒸し
- ・煮鮑
- ・野菜煮物
- ・貝柱のうま煮



【一の重】

- ・丹波黒豆の甘煮
- ・栗きんとん
- ・さけといくらの糀漬
- ・帆立貝柱の照焼
- ・いくら醤油漬
- ・鱈の親子漬
- ・若桃甘露煮
- ・味付数の子
- ・いか松笠焼
- ・切干漬

外寸：21.5×21.5×高さ5.5cm

商品番号：86981

おせち料理 一段 (2人前) 32,400円 (税込)

冷蔵



- ・栗きんとん
- ・いくら醤油漬
- ・丹波黒豆の甘煮
- ・さけといくらの糀漬
- ・キングサーモン塩漬(焼物)
- ・味付数の子
- ・海老の酒蒸し
- ・若桃甘露煮
- ・鱈の親子漬
- ・にしんの昆布巻
- ・野菜煮物
- ・帆立貝柱の照焼
- ・牡蠣の照焼
- ・いか松笠焼
- ・海老しんじょう



外寸：21.5×21.5×高さ5.5cm

商品番号：86983

おせち料理 三段重 (4人前) 91,800円 (税込)

冷蔵



【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】

- ・キングサーモン塩漬(焼物)
- ・帆立貝柱の照焼
- ・銀鱈粕漬(焼物)
- ・さけ茶漬
- ・焼ぶりの白醤油漬
- ・牡蠣の照焼
- ・キングサーモン西京漬(焼物)



【一の重】

- ・丹波黒豆の甘煮
- ・和栗の渋皮煮と芋餡
- ・さけといくらの糀漬
- ・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



外寸：21.5×21.5×高さ5.7cm

・写真は盛り付けの一例です。商品内容が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
・アレルギー物質については、加島屋ネットショップでご確認 又は 裏面記載の電話番号までお問い合わせください。
・各おせち料理は【要冷蔵】となります。お早めに冷蔵庫での保管をお願いいたします。

・各おせち料理の消費期限は2026年1月1日となります。
・表示サイズは1段分の縦×横×高さです。

※価格の改定を行いました。