

SHINANOYA SELECTION

信濃屋のごちそう



SHINANOYA

信濃屋のこだわりを お重に詰めて

化学調味料不使用

信濃屋特選おせち二段重

サイズ：縦・横 約19.5cm

信濃屋のおせちは素材本来の味わいを大切に
化学調味料を使用しません。

無投薬魚や健美野菜などの素材や、伝統製法で
作られた調味料を使用し、伝統的なお正月の
味と、洋風仕立ての真空調理品の二段重で飽きの
こないおせちに仕上げました。

新年のご健康とご多幸を願い、心を込めてお作り
します。

壺の重

お正月を彩る伝統の味（化学調味料不使用）

- 丹波黒豆煮 ● さわらの西京焼き ● 伊達巻
- 小田原かまぼこ ● 北海道産塩数の子
- 国産栗使用の栗さんとう ● 国産車海老の旨煮 ● 梅人参
- 国産筍と椎茸の含め煮 ● 北海道産帆立の白粧焼き
- 白寿真鯛の龍皮巻き ● たたき牛蒡 ● 酢レンコン
- 霧島サーモンの絹田巻き ● 田作り ● 国産小肌酢締め

貳の重

真空低温調理で仕上げた洋風おせち

- 国産黒毛和牛ローストビーフ
- 黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み
- 岩手県田野畑産 鴨の低温調理 金柑赤ワインソース
- 沖縄豚の低温調理アップルマスタードソース
- 北海道産ホタテと海老のムース 白寿真鯛と
スモークサーモンの紅白仕立て



1. おせち二段重（貳の重盛り付け済）

税抜 ¥20,000（8%税込¥21,600）

限定
30
セット

2. おせち二段重（貳の重真空調理パック）

税抜 ¥20,000（8%税込¥21,600）

限定
70
セット

※商品受け取りは12/31(日)のみ【受付締め切りは12/25(月)まで】

特別な日だからこそ、 特別なオードブルを

SHINANOYA DELI

ご自宅でレストランの味わいを
楽しめると好評をいただいている
信濃屋の洋風デリカ。
贅沢な食材をふんだんに使用し
特別な日のために仕上げました。
出来立ての美味しさをそのまま
ご家庭でお楽しみください。



3. 食卓を彩る真空調理セット

- 真空低温調理黒毛和牛ローストビーフ
- オマールとベジタブルのテリーヌ
コンソメジュレとポテトのクリームソース
- 鴨のロースト 2種のオレンジソース
- フォアグラとレンズ豆のプレッセ

限定
20
セット

税抜 ¥12,000
(8%税込 ¥12,960)

※商品受け取りは12/23(土)~12/31(日)まで ご予約は受け取りの3日前まで【受付締め切りは12/25(月)まで】

SASHIMI

お刺身



SUSHI

お寿司



生本マグロにこだわります。

生本まぐろは水分や旨味がそのまま残るためしっとりとして、濃厚な旨味が味わえます。

当店自慢の天然魚と、無投薬魚を中心にこだわりの魚介を贅沢に盛り合わせました。年末年始を彩る豪華なお刺身の盛り合わせです。

信濃屋鮮魚部が厳選した魚介に、長期熟成赤酢を使ったシャリにもこだわっています。人が集まるおもてなしにぜひ。



※写真は5〜6人前です。

4. 厳選お刺身の盛り合わせ (5〜6人前) 税抜 ¥13,000 (8%税込 ¥14,040)

5. 厳選お刺身の盛り合わせ (4〜5人前) 税抜 ¥8,000 (8%税込 ¥8,640)

- 生本まぐろ中トロ ● 生本まぐろ赤身 ● 白寿真鯛
- カンパチ ● 伊勢海老 ● 赤海老 ● 赤いか
- ヒラメ ● あわび ● オーロラサーモン ● うに

※4〜5人前に伊勢海老・あわび・うには入りません

6. おもてなしの心 寿司盛り合わせ (5〜6人前)

税抜 ¥9,800 (8%税込 ¥10,584)

7. おもてなしの心 寿司盛り合わせ (3〜4人前)

税抜 ¥6,300 (8%税込 ¥6,804)



※写真は5〜6人前です。

- 本まぐろ中トロ ● 本まぐろ赤身 ● サーモン
- 白寿真鯛 ● かんぱち ● いくら ● ウニ
- 海老 ● カニ ● 鹿児島県産うなぎ

※商品受け取りは12/23(土)〜31(日)・1/2(火)・1/3(水)まで ご予約は3日前までにお願いいたします。
ご予約の最終受付は12/25(月)

ブランド和牛の生みの親、 そしてすべてのブランド和牛の ルーツでもある但馬牛。

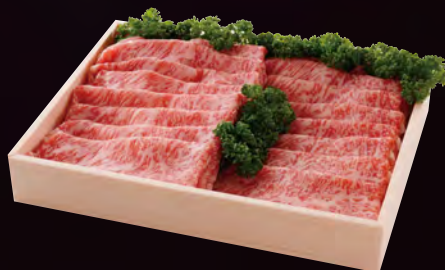
その中でも全頭黒毛和種であり、かつ貴重な
純但馬牛および但馬系統牛の処女雌のみを理想肥育した、
最高品質の和牛がこの「田村牛」です。

田村牛は、これまで一年に一回東京で開催される
日本最大(出品総数500頭)の「全国肉用牛枝肉共励会」の
和牛雌牛部門最優秀賞の最多受賞をはじめ、
数々の受賞歴からも、その美味しさと高い品質が
認められています。



8. 田村牛ロース すき焼き用薄切り (500g)

税抜 ¥12,000
(8%税込¥12,960)



STEAK ステーキ



口の中でとろけるよ
うな味わいと、コク
と旨味の詰まった
サーロイン。

9. 田村牛サーロインステーキ (500g)

税抜 ¥12,000
(8%税込¥12,960)



ROAST BEEF ローストビーフ



ローストビーフに最適な部位を
厳選しお作りします。

10. 黒毛和牛ローストビーフ用 ブロック (500g)

税抜 ¥6,000
(8%税込¥6,480)

※商品受け取りは12/23(土)～12/31(日)まで ご予約は3日前までにお願いいたします。
ご予約の最終受付は12/25(月)

HORS D'OEUVRE & FRUITS

オードブル&フルーツ



クリスマスや年末年始の集まりに
かかせないからこそ華やかな一皿を。

11. カットフルーツ盛り合わせ
税抜 **¥5,000**
(8%税込¥5,400)



※写真は4〜5人前です。

化学調味料を一切使用せずひとつひとつ心をこめて丁寧に
作り上げました。信濃屋の厳選素材を使用し安心・安全な
美味しいオードブルをお届けします。クリスマス・年末など
大切な人との集まりにおすすめです。

12. 食卓を彩るパーティーセット
(4〜5人前)
税抜 **¥10,000**
(8%税込¥10,800)

13. 食卓を彩るパーティーセット
(2〜3人前)
税抜 **¥5,500**
(8%税込¥5,940)

- 真空低温調理和牛ローストビーフ
- 真空低温調理ラムチョップ
- 真空低温調理鴨ロース
- 大山どり和小海老のパロティース
- スモークサーモン
- 自家製シーフードマリネ
- オリーブ

※商品受け取りは12/23(土)〜12/31(日)まで ご予約は3日前までにお願いいたします。ご予約の最終受付は12/25(月)

ジャージー牛乳の魅力

乳脂肪分とタンパク質、ビタミンやカルシウムなどのミネラルを豊富に含んでおり、濃厚でコクのあるクリームになります。

国産小麦を使う理由

風味豊かで甘みがあり美味しいことはもちろんですが、ポストハーベットの心配がなく安心して食べることができるからです。

厳選したこだわりイチゴをたっぷり使用しました。スポンジは国産小麦100%、ジャージー生クリームを使用した信濃屋オリジナル特製クリスマスケーキ。



直径15cm 4~5名用

**14. イチゴのジャージー
ショートケーキ**
(5号) 税抜 ¥4,800
(8%税込 ¥5,184)

直径12cm 2~3名用

**15. イチゴのジャージー
ショートケーキ**
(4号) 税抜 ¥3,500
(8%税込 ¥3,780)

※商品受け取りは12/23(土)~12/25(月)まで ご予約は12/20(水)までをお願いいたします。
数に限りがございますので締め切りの際はご容赦ください。

CAKE ケーキ



国産栗を使用した滑らかな舌触りのクリームと
国産小麦100%のしっとりしたスポンジ生地の
絶妙なハーモニー。

長さ 約14cm

**16. 国産栗のモンブラン
ブッシュ・ド・ノエル** 税抜 ¥4,000
(8%税込 ¥4,320)



※商品受け取りは12/23(土)~12/25(月)まで ご予約は12/20(水)までをお願いいたします。
数に限りがございますので締め切りの際はご容赦ください。

SHOPS

店舗紹介

スーパーマーケット

代田食品館

東京都世田谷区代田 1-34-13
03-3412-2338
9:30~23:00

野沢店

東京都世田谷区野沢 3-37-11
シャルアン 1F
03-3410-2883
9:30~22:00

喜多見駅前店

東京都世田谷区喜多見 9-2-7
(TF白百合 1F)
03-5438-5730
9:30~23:00

六本木ヒルズ店

東京都港区六本木 6-11-1
03-6434-7591
0120-01-4708
9:00~23:00

酒販店

ワイン館

東京都世田谷区代田 1-42-1
秋元第一ビル
03-3412-2418
月~金 11:00~22:00
土・日・祝 10:00~22:00

銀座店

東京都中央区銀座 8-6-22
銀座ピアーズビル 1F
03-3571-3315
月~木 12:00~22:00
金 12:00~23:00
土 12:00~20:00
日・祝 12:00~19:00

新橋店

東京都港区新橋 3-7-4
赤レンガ通りビル 1F
03-3501-0477
月~金 12:00~21:00
祝 12:00~19:00
土・日：定休日

新宿店

東京都新宿区歌舞伎町 1-12-9
タテハナビル 1F
03-3204-2365
月~木 11:00~22:00
金・土 11:00~23:00
日・祝 11:00~21:00

目黒店

東京都品川区上大崎 2-21-13
目黒ベアシティ 1F
03-3493-0143
月~土 11:00~21:00
日・祝 11:00~20:00

武蔵小山店

東京都品川区荏原 3-4-12
武蔵小山パルク内
03-5751-7747
11:00~20:00

田園調布店

東京都大田区田園調布 2-50-7
03-5483-4708
月~金 12:00~21:00
土 11:00~21:00
日 12:00~20:00
祝 11:00~20:00

道玄坂店

東京都渋谷区道玄坂 1-19-11
寿道玄坂ビル 1F
03-5459-4782
月~木・土 12:00~21:00
金 12:00~22:00
日・祝 13:00~20:00

豊洲フォレシア店

東京都江東区豊洲 3-2-24
豊洲フォレシア 1F
03-5547-0770
月~木・土 11:00~20:00
金 11:00~21:00
日・祝 12:00~19:00

北千住マルイ店

東京都足立区千住 3-92
北千住マルイ 1F
03-5813-0937
10:00~20:00

池袋店

東京都豊島区西池袋 1-18-8
西池後藤ビル 1F
03-6912-9712
13:00~21:00

町田東急ツインズ店

東京都町田市原町田 6-4-1
(町田東急ツインズ イースト 1F)
042-728-2096
10:00~20:00

横浜馬車道店

神奈川県横浜市中区住吉町 4-45-1
関内トーセイビル II 1F
045-270-2799
月~金 11:00~21:00
土・日・祝 12:00~20:00

オンラインストア

SHINANNOYA WHISKY STORE

信濃屋ウイスキーストア
www.shinanoya-tokyo.jp



SHINANNOYA WINE STORE

信濃屋ワインストア
www.shinanoya-wine.jp



※店舗により取扱いのない商品もございます。※掲載写真はイメージを含みます。※数に限りがございますので万一品切れの際はご容赦ください。
※営業時間は状況により変更する可能性があります。各店舗にお問い合わせ下さい。

 駐車場有  配達サービス有 (詳細は各店舗にお問い合わせ下さい。)

全国発送承ります

※商品は、包装代込みの価格となっております。
※送料・クール便料は別途頂戴いたします。
宅配便代金はお届け先により異なります。



お酒は20歳に
なってから。

妊娠中や授乳期の飲酒は、
胎児・乳児の発育に悪影響を
及ぼす恐れがあります。

株式会社 信濃屋食品

〒155-0033
東京都世田谷区代田 1-34-13 2F
TEL. 03-3412-2448
FAX. 03-3412-2380
http://www.shinanoya.co.jp

