



SHINANOYA

SHINANOYA SELECTION

信濃屋のごちそう



信濃屋のこだわりを お重につめて

アミノ酸不使用



信濃屋おせち

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しています。無投薬魚などの素材や、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味を組み合わせた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

- 伊達巻 ●蒲鉾 ●国産栗使用の栗きんとん
- 丹波黒豆 ●国産筍と椎茸の煮しめ
- 国産小肌の酢締め ●梅人参
- 北海道産帆立の糍焼き ●太刀魚の西京焼き
- あわびの旨煮 ●霧島サーモンの絹田巻
- 白寿真鯛の龍皮巻 ●北海道産数の子

式の重

華やかな洋風おせち

- 黒毛和牛ローストビーフ
- 近江鴨のロースト 柑橘とベリーソース
- 沖縄豚の自家製焼豚 ●黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み
- 霧島サーモンと海老とズワイガニのテリーヌ
アメリカヌソース
- 伊勢海老のうにソース焼き

参の重

お正月限定 ティラミス3種類

- 抹茶と栗のティラミス
- フルーツのティラミス
- 信濃屋特製ティラミス



1. 信濃屋おせち2段重

税抜 ¥28,000 (8%税込¥30,240)

限定
40
セット



2. 信濃屋自家製スイーツ付き3段重

税抜 ¥30,000 (8%税込¥32,400)

限定
20
セット

※商品受け取りは12/31(火)のみ 【受付締め切りは12/25(水)まで】
数に限りがございますので数量に達し次第受付を終了させていただきます。

写真はイメージです

特別な日だからこそ、 特別なオードブルを

アミノ酸不使用

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。本格的な味わいをご家庭でお気軽にお楽しみ下さい。



3. 食卓を彩る洋風デリカ 真空パックセット

- 鴨のフォアグラとフィレのコンフィ ビーツとソルダムのヴィネグレット
- 伊勢海老とあわび、ういのサバイヨン ノイリーソース
- エゾシカローストと大山鶏、トリュフ、栗のブレゼ、マルサラ風味
- 黒毛和牛のローストビーフ

限定
20
セット

税抜 ¥15,000
(8%税込 ¥16,200)

※数に限りがございますので数量に達し次第受付を終了させていただきます。

信濃屋の厳選素材を使用し、ひとつひとつ心を込めて丁寧に仕上げました。クリスマスや年末など大切な人との集まりにおすすめのオードブルです。

4. 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)

5. 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)

- 黒毛和牛のローストビーフ
- クリスマス島の塩を使った ラムチョップの低温調理
- クリスマス島の塩を使った 鴨ロースの低温調理
- 大山鶏と小海老のバロンティヌ ●スモークサーモン
- シーフードマリネ ●オリーブのマリネ



※写真は4~5人前です。

※商品受け取りは12/21(土)~31(火) ご予約は3日前までをお願い致します。
【ご予約締め切りは12/25(水)まで】

写真はイメージです

MEAT

精肉



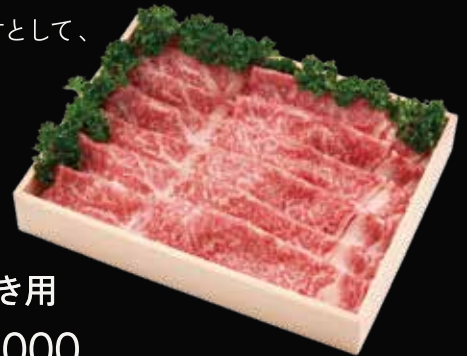
全松阪牛のわずか4%

松阪牛のなかの松阪牛

松阪牛の中でも、特に但馬地方をはじめとする兵庫県より生後12ヶ月までの選び抜いた仔牛を松阪牛生産地域で900日以上肥育したものを「特産松阪牛」と呼んでいます。

一般的に牛を長く肥育することは、通常よりコストとリスクを伴うため、特産松阪牛は熟練の農家が匠の技を駆使して大切に育て上げます。まさに牛を「生きたまま熟成」させるという意味では「究極のエイジングビーフ」ともいえます。

特別な日の特別な食材として、是非ご賞味ください。



6. 特産松阪牛 特選ロースすき焼き用 (500g)

税抜 ¥15,000
(8%税込 ¥16,200)

名水の町、滋賀県高島市で自然豊かな環境の中飼育される合鴨です。臭いやクセがほとんどなく、繊細な味わいと脂の甘みが特徴。年末年始の集まりに、またお正月のお雑煮にも最適です。



7. 近江鴨 しゃぶしゃぶ用 鍋セット (380g 3~4人前)

税抜 ¥2,999
(8%税込 ¥3,238)



ローストビーフに最適な部位を厳選してご用意いたします。



8. 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)

肉用牛として日本で初めて「有機畜産JAS」認証を取得した、資源循環型畜産で育った牛肉です。

日本短角種由来の赤身肉の美味しさが特徴です。



9. 北里八雲牛 オーガニック ビーフセット (冷凍)

・サーロイン150g
・ローストビーフ150g
・切落し200g・挽肉150g

税抜 ¥6,990
(8%税込 ¥7,549)

※商品受け取りは12/21(土)~12/31(火)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(水)】

写真はイメージです

鮮度・旬を見極める目利きのプロが選ぶ自慢の鮮魚

当店の自慢の生本まぐろや白寿真鯛を中心に、こだわりの魚介を贅沢に盛り合わせた逸品。



お刺身盛り合わせのまぐろは、しっとりとして濃厚な旨みが味わえる生の本まぐろにこだわっています。



※写真は5~6人前です。

10. 厳選お刺身盛り合わせ (4~5人前) 税抜 ¥9,000 (8%税込¥9,720)

- 生本まぐろ中トロ ●生本まぐろ赤身 ●白寿真鯛
- 黒酢ぶり ●うに ●オーロラサーモン ●赤いか
- 赤海老 ●天然ひらめ昆布締め ●帆立

11. 特選お刺身盛り合わせ (5~6人前) 税抜 ¥18,000 (8%税込¥19,440)

- 生本まぐろ中トロ ●生本まぐろ赤身 ●白寿真鯛
- 黒酢ぶり ●うに ●オーロラサーモン ●赤いか
- 赤海老 ●天然ひらめ昆布締め ●帆立 ●あわび

養殖魚特有のコツリした脂と餌由来の臭みがなく、脂の旨みはそのままに、スッキリした味わいの日本では希少な、ASC認証の無投薬の養殖ぶり。



12. 無投薬さつま黒酢ぶり (3~4人前) しゃぶしゃぶ用 税抜 ¥3,990 (8%税込¥4,309)

13. 無投薬さつま黒酢ぶり (5~6人前) しゃぶしゃぶ用 税抜 ¥7,900 (8%税込¥8,532)

「津本式血抜き」で旨みが際立つ白寿真鯛。お刺身ではもちろん、焼き物、カルパッチョ、炙り等でも美味しく頂けます。



切り身、3枚おろし、お造りなど調理いたします。
*焼鯛をご希望の方は別途ご相談ください

14. 白寿真鯛 (1尾) 税抜 ¥4,990 (8%税込¥5,389)

※商品受け取りは12/21(土)~12/31(火)・1/2(木)・1/3(金)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(水)】

写真はイメージです

SUSHI & FRUITS

寿司 & フルーツ

おもてなしの心

信濃屋が厳選した魚介に、特別栽培
コシヒカリ・長期熟成赤酢を使用し、
シャリにもこだわっています。
人が集まるおもてなしに
おすすめです。



15. 寿司盛り合わせ
(5~6人前 50貫)

税抜 ¥10,000
(8%税込 ¥10,800)

16. 寿司盛り合わせ
(3~4人前 30貫)

税抜 ¥6,500
(8%税込 ¥7,020)

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



※写真は5~6人前です。

※商品受け取りは 12/21(土)~12/31(火)・1/2(木)・1/3(金)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(水)】

クリスマスや年末の集まりに華やかな一皿を

彩り豊かな8種のフルーツをお召し上がりいただける
食べやすいカットフルーツの盛り合わせです。

- マスクメロン ●イチゴ
- シャインマスカット
- グレープフルーツ
- オレンジ ●キウイ
- パイナップル ●カキ

17. 旬のフルーツ
盛り合わせ

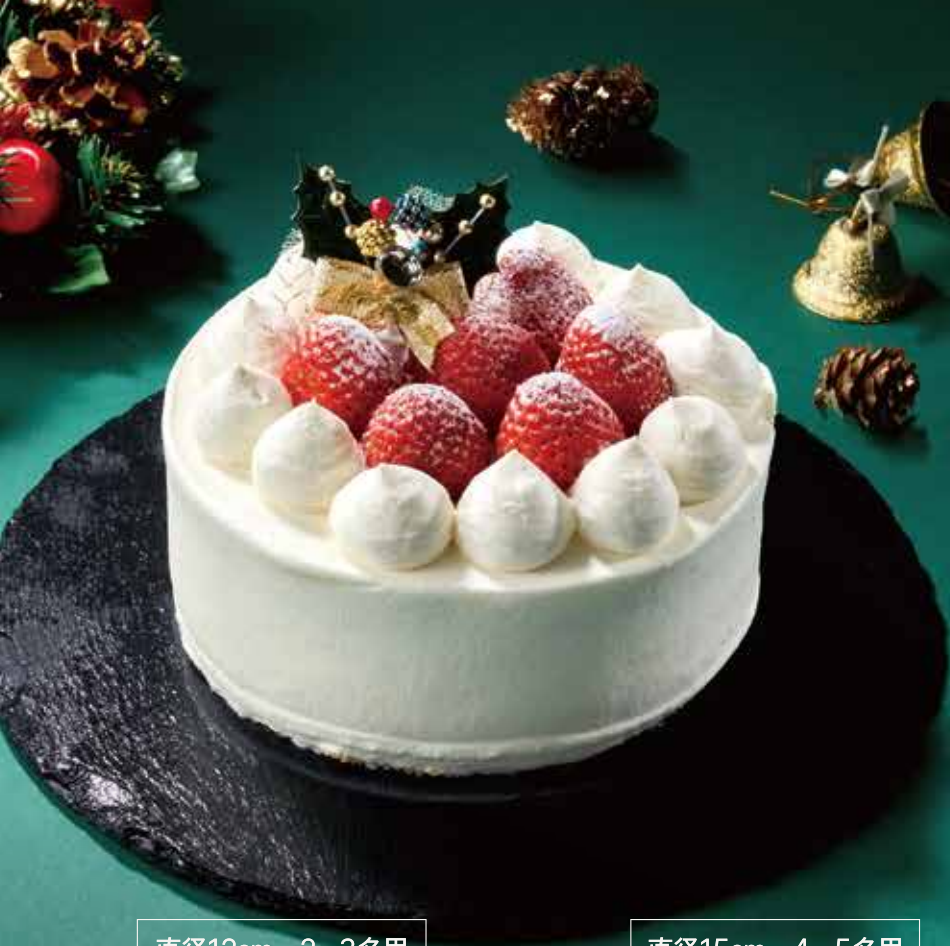
(3~4人前 1台)

税抜 ¥5,000
(8%税込 ¥5,400)



※商品受け取りは 12/21(土)~31(火)まで ご予約は3日前までをお願い致します。
【ご予約の最終受付は 12/25(水)】

写真はイメージです



直径12cm 2~3名用

18. イチゴのジャージー ショートケーキ (4号)

限定
60
台税抜 ¥3,900
(8%税込¥4,212)

直径15cm 4~5名用

19. イチゴのジャージー ショートケーキ (5号)

限定
20
台税抜 ¥4,900
(8%税込¥5,292)

ブッシュ・ド・ノエル

国内産地にこだわった栗をふんだんに使用した滑らかな舌触りのクリームと、国産小麦100%で作られたしっとりしたスポンジ生地が絶妙なハーモニー。栗好きには特におすすめしたいケーキです。

長さ 約14cm

20. 国産栗のモンブラン ブッシュ・ド・ノエル

限定
40
本税抜 ¥4,000
(8%税込¥4,320)

※商品受け取りは 12/23(月)~25(水) ご予約は 12/18(水)までをお願い致します。
数に限りがございますので数量に達し次第受付を終了させていただきます。

写真はイメージです

カタログ掲載商品取扱店舗

スーパーマーケット

代田食品館 **P** **配**

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

野沢店 **P** **配**

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 **P** **配**

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 **P** **配**

東京都港区六本木 6-11-1
六本木ヒルズゲートタワー内
03-6434-7591
9:00～23:00

コンセプトショップ (caskでは一部商品のみのお取り扱いとなります。商品番号①～⑤、⑱～⑳のみ)

cask **P** **配**

東京都港区虎ノ門 2-6-3
虎ノ門ヒルズステーションタワーB1F
03-6811-1381
8:00～22:00

酒飯店 店舗紹介

ワイン館 **P** **配**

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 **配**

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 11:00～20:00
日・祝 11:00～19:00

新橋店 **配**

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
土 12:00～19:00
日・祝 定休日

新宿店 **配**

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 **配**

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 **P** **配**

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 **配**

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 **配**

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

豊洲フォレシア店 **P** **配**

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 **P**

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 **配**

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

横浜馬車道店 **P** **配**

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

SHINANOYA WHISKY STORE

信濃屋ウイスキーストア
shinanoya-tokyo.jp



SHINANOYA WINE STORE

信濃屋ワインストア
shinanoya-wine.jp



ホームページ

SHINANOYA CORPORATE WEBSITE

信濃屋コーポレートサイト
shinanoya.co.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ください。

P 駐車場有 **配** 配達サービス有 (詳細は各店舗にお問い合わせください。)



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
信濃屋ビル

TEL.03-3412-2448

FAX.03-3412-2380



SHINANOYA