

SHINANNOYA SELECTION

信濃屋のごちそう



SHINANNOYA

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
- 国産栗使用の栗きんとん ● 国産車海老の旨煮 ● 梅人参
- 国産筍と椎茸の含め煮 ● 北海道産帆立の白焼焼き
- 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
- 岩手県田子産 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(壺の重盛り付け済)

限定
30
セット

税抜 ¥20,000 (8%税込 ¥21,600)

2. おせち二段重(貳の重真空調理パック)

限定
70
セット

税抜 ¥20,000 (8%税込 ¥21,600)

※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ブレッセ

税抜 ¥12,000
(8%税込 ¥12,960)

限定
20
セット

※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】

02

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。



※写真裏は5～6人前です。

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

5. 厳選お刺身の盛り合わせ 税抜 ¥8,000
(4～5人前) (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

※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)

03

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。

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)



※写真裏は5～6人前です。

7. おもてなしの心 寿司盛り合わせ (3～4人前)

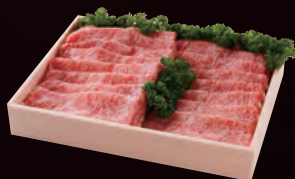
税抜 ¥6,300
(8%税込 ¥6,804)

- 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 ● 鹿児島産うなぎ

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)



SUKIYAKI すき焼き



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)



※写真真は4~5人前です。

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
- 大山どりと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、ポストハーベストの心配がなく安心して食べることができるからです。

厳選したこだわりの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。

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。

CAKE ケーキ

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
(1F 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
銀座ヒアーズビル 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
目黒ベアシアター 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 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 11:00～20:00
金 11:00～21:00
日・祝 12:00～19:00

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

池袋店
東京都豊島区西池袋 1-18-8
西池袋ビル 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

SHINANOYA
WHISKY STORE



信濃屋ウイスキーストア
www.shinanoya-tokyo.jp

SHINANOYA
WINE STORE



信濃屋ワインストア
www.shinanoya-wine.jp

※店舗により取扱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

SHINANOYA