SHINANOYA

SHINANOYA SELECTION

信濃屋のごちそう

厳選素材を使ったおせち

日本の伝統と風土に育まれた素材を使用し、
和洋それぞれの素材を生かした調理法で仕上げた自慢のおせちです。
新年のご健康とご多幸を願い、心を込めて作ります。

サイズ：縦・横 約19.5cm

壱の重

お正月を彩る伝統の味

●味付け数の子　●霧島サーモンの絹田巻き
●伊達巻　●煮しめ　●国産小肌の酢締め
●紅白かまぼこ　●白寿真鯛龍皮巻
●黒酢ブリ西京焼き　●国産車海老の旨煮
●国産たこの旨煮　●北海道産ほたての塩麹焼
●あわびの醤油煮

弐の重

華やかな洋風おせち

●黒毛和牛ローストビーフ
●沖縄県産豚のポルケッタ風
●オマール海老のテルミドール
　サーモンとムール貝の香草パン粉焼き
●岩手県大槌産鹿肉と丹波赤鶏のパイ包み焼き
●黒毛和牛すね肉の赤ワイン煮込み
●滋賀県高島産「近江鴨」のロースト

参の重

新年を祝う「寿」スイーツ

●熊本県産栗と
　フランス産
　マロンクリームの
　モンブラン

こちらのスイーツには
5%未満のアルコールが
含まれています。

1. 信濃屋おせち2段重

限定40セット

税抜 ¥30,000（8%税込¥32,400）

2. 信濃屋おせち3段重（スイーツ付き）

限定20セット

税抜 ¥34,500（8%税込¥37,260）

早期割引実施 12/6（日）までのご予約で10%割引きいたします。

※商品受け取りは12月31日（木）のみ　【受付締め切りは12月25日（金）】
　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

海の贅
刺身盛り合わせ

豊かな海に囲まれた
日本だからこその魚食文化。
味と鮮度にこだわった逸品。

※写真は
4〜5人前です。

3. 特選刺身盛り合わせ（3〜4人前）

税抜¥9,900
（8%税込¥10,692）

●生本まぐろ（中とろ）　●生本まぐろ（赤身）
●白寿真鯛　●黒酢ぶり　●生貝（アワビ）
●オーロラサーモン　●赤いか　●赤海老
●帆立貝柱

4. 極上刺身盛り合わせ（4〜5人前）

税抜¥18,000
（8%税込¥19,440）

●生本まぐろ（中とろ）　●生本まぐろ（赤身）
●白寿真鯛　●黒酢ぶり　●生うに　●生貝（アワビ）
●オーロラサーモン　●赤いか　●赤海老
●帆立貝柱

※商品受け取りは 12/26（土）〜12/31（木）・1/2（土）・1/3（日）
【受付締め切りは 12/23（水）】
※魚の入荷状況により内容が異なることがございます。

おもてなしの心
寿司盛り合わせ

厳選した魚介の握り寿司。
シャリにもこだわり、特別栽培コシヒカリと
長期熟成赤酢を使用しました。

5. 特選寿司盛り合わせ（3〜4人前　30貫）

税抜¥7,200
（8%税込¥7,776）

6. 特選寿司盛り合わせ（5〜6人前　50貫）

税抜¥11,000
（8%税込¥11,880）

●本まぐろ赤身　●本まぐろ中トロ　●黒酢ぶり　●霧島サーモン
●白寿真鯛　●赤海老　●いくら　●かに　●雲丹　●穴子

※写真は
5〜6人前です。

※商品受け取りは 12/26（土）〜12/31（木）・1/2（土）・1/3（日）
【受付締め切りは 12/23（水）】
※魚の入荷状況により内容が異なることがございます。

写真はイメージです

特産松阪牛のすき焼き肉

松阪牛の中でも最も厳しい基準をクリアし、
年間３００頭余りしか生産されない
希少な特産松阪牛です。バイヤーが産地に赴き
直接生産者から買い付けてきました。

7. 特産松阪牛 すき焼き肉（400g） 税抜¥10,000（8%税込¥10,800）

※商品受け取りは 12/26（土）～12/31（木）　ご予約は受け取り希望日の３日前まで
【受付締め切りは 12/25（金）】

牛肉の特別注文承ります。

お客様の用途、ご予算に応じたご注文を別途承ります。
ローストビーフやステーキ、すき焼きやしゃぶしゃぶ等、
用途に応じてカットいたします。
詳しくは各店担当者までご相談ください。

ローストビーフ用和牛（100g～） 税抜¥1,480～（8%税込¥1,598～）

※商品受け取りは 12/26（土）～12/31（木）　ご予約は受け取り希望日の３日前まで
【受付締め切りは 12/25（金）】

集う夜に華やぐ一皿

選りすぐりの食材を贅沢に盛り込んだオードブル。
大切な人と過ごすクリスマスや、
家族が集まる年末に心躍る一皿。
取り分けやすい小分けカップ形式です。

8. 食卓を彩るオードブルセット（3人前） 税抜¥6,500（8%税込¥7,020）

- ●真空低温調理黒毛和牛ローストビーフ
- ●オマール海老のソテー
- ●能登豚のパテドカンパーニュ
- ●真空低温調理たのはた鴨ロースとフルーツ
- ●スモークサーモン　●オリーブ

9. 食卓を彩るオードブルプレート（5人前） 税抜¥10,000（8%税込¥10,800）

- ●真空低温調理黒毛和牛ローストビーフ
- ●オマール海老のソテー
- ●能登豚のパテドカンパーニュ
- ●真空低温調理たのはた鴨ロースとフルーツ
- ●スモークサーモン

※写真は
4～5人前です。

※商品受け取りは12/19（土）～12/31（木）　ご予約は受け取り希望日の5日前まで
【受付締め切りは12/25（金）】

やさしい素材の
クリスマスケーキ

北海道産の小麦と生クリーム、
石川県産の卵を使用しています。
しっとりとしたスポンジに
国産苺を贅沢にトッピングした
特別なクリスマスケーキです。

直径12cm　2〜3名用

10. イチゴのショートケーキ（4号）

限定 50 台

税抜 ¥4,200
（8%税込¥4,536）

直径15cm　4〜5名用

11. イチゴのショートケーキ（5号）

限定 20 台

税抜 ¥5,200
（8%税込¥5,616）

２種の栗を使用したモンブラン・ブッシュ・ド・ノエル。
渋皮煮は国産の栗を、クリームにはフランス産の
栗を使用しなめらかな舌触りに仕上げました。
モンブラン好きにこそ召し上がっていただきたい
自信作です。

長さ 約14cm

12. ２種の栗を使用したモンブラン・ブッシュ・ド・ノエル

限定 50 本

税抜 ¥4,800
（8%税込¥5,184）

写真はイメージです

※商品受け取りは12/19（土）〜12/25（金）　ご予約は12/14（月）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。

手土産に、お歳暮に
バイヤー厳選ギフト

13. 伝統を継承 木桶仕込みセット

蔵元ごとに棲みつく微生物は、
その蔵元特有の生態系と味わいを
生み出します。木桶仕込み醤油を使った
商品を厳選し詰め合わせました。

1.弓削多醤油×信濃屋
木桶仕込醤油使用の万能つゆ
（300ml）

2.信濃屋オリジナル
木桶醤油の万能柑橘だれ
（200g）

3.森田醤油
木桶仕込み国産丸大豆醤油使用
ゆずぽん酢（50ml）

4.足立醸造
木桶仕込み有機醤油パウダー（20g）

5.インドアメリカン貿易
焼肉シーズニング（木桶醤油&うま藻）
（2g×5）

6.信濃屋オリジナル
木桶仕込み醤油 ミックスナッツ
（138g）

7.アスカ食品×信濃屋オリジナル
玄米揚げ餅 木桶仕込み生醤油
（115g）

8.信濃屋オリジナル
木桶醤油かつお豆
（一本釣り鰹節使用）（160g）

税抜¥4,800
（8%税込¥5,184）

14. 素材が織りなす こだわり焼菓子ギフト

信濃屋のパティシエが
丁寧に焼き上げました。
オリジナルの味をお楽しみください。

1.信濃屋自家製 フロランタン（5個）

2.信濃屋自家製
クリスマス島塩サブレ（70g）

3.信濃屋自家製
ディアマンクッキー（11枚）

4.信濃屋自家製
米粉のソフトクッキー
メープル&ピーカンナッツ（1枚）

5.信濃屋自家製
米粉のソフトクッキー
チョコチップ（1枚）

6.信濃屋自家製
米粉のソフトクッキー
木桶しょうゆ&ミックナッツ（1枚）

7.信濃屋オリジナル
パウンドケーキ（各1個・4種）

税抜¥2,800
（8%税込¥3,024）

写真はイメージです

15. おいしい時間を贈る 信濃屋の味わいギフト

信濃屋がある
3つの街をイメージした
ドリップコーヒーと、
相性の良いお菓子を
詰め合わせました。

1.信濃屋オリジナル
ドリップコーヒー
世田谷代田ブレンド（12g×2）

2.信濃屋オリジナル
ドリップコーヒー六本木ブレンド
（12g×2）

3.信濃屋オリジナル
ドリップコーヒー虎ノ門ブレンド
（12g×2）

4.信濃屋オリジナル
木桶仕込み醤油ミックスナッツ
（20g×5）

5.信濃屋オリジナル
クラタペッパー&
木桶仕込醤油カシュー
（17g×5）

6.信濃屋オリジナル
パウンドケーキ（各1個・4種）

税抜¥3,000
（8%税込¥3,240）

16. 贅沢なおやつ時間 チョコレート& パウンドケーキギフト

程よい甘さのタイプの違う
3種のチョコレートと、
しっとりやさしいパウンドケーキ。
大人のおやつ時間に。

1.信濃屋オリジナル
ハニー&ソルト パウンドケーキ
(京都産はちみつ&クリスマス島の塩)
（1本）

2.信濃屋オリジナル
カカオ70% ひねりチョコ（150g）

3.信濃屋オリジナル
ゲランド塩の
モルトクランチチョコ
（150g）

4.信濃屋オリジナル
柿の種チョコ4種ミックス（350g）

税抜¥3,700
（8%税込¥3,996）

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 Ⓟ 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 Ⓟ 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 Ⓟ 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 Ⓟ 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ではギフトのみのお取り扱いです。商品番号⑬〜⑯のみ）

cask Ⓟ 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

酒販店 店舗紹介

ワイン館 Ⓟ 配
東京都世田谷区代田 1-42-1
秋元第一ビル
03-3412-2418
月〜金 11:00〜21:00
土・日・祝 10:00〜21:00

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〜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
目黒ペアシティー 1F
03-3493-0143
月〜土 11:00〜21:00
日・祝 11:00〜20:00

武蔵小山店 Ⓟ 配
東京都品川区荏原 3-4-12
武蔵小山パルム内
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

渋谷道玄坂店 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・土 12:00〜21:00
金 12:00〜22:00
日・祝 13:00〜20:00

豊洲フォレシア店 Ⓟ 配
東京都江東区豊洲 3-2-24
豊洲フォレシア 1F
03-5547-0770
月〜土 11:00〜21:00
日・祝 11:00〜19:00

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 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 Ⓟ 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ございます。各店舗にお問い合わせください。
Ⓟ 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。）

STOP! 未成年者飲酒

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