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 🛭 🗈

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 03-3410-2883

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 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⑪~⑬のみ)

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 🛭 🗈

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

目黒店 🙃

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

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~土11:00~21:00 日・祝11:00~19:00

銀座店 1 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 11:00~22:00 金 11:00~23:00 土 11:00~20:00 日·祝 11:00~19:00

武蔵小山店 🕑 🙃

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

北千住マルイ店 🖸

東京都足立区千住3-92 03-5813-0937 10:00~20:00

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 日・祝 定休日

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 ±11:00~21:00 B 12:00~20:00 祝11:00~20:00

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

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~±11:00~23:00 日・祝11:00~21:00

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

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 || 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



SHINANOYA CORPORATE WEBSITE

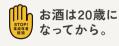
ホームページ

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 配達サービス有(詳細は各店舗にお問い合わせください。)



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 SELECTION

信濃屋のごちそう



厳選素材を使ったおせち 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

- ●紅白かまぼこ ●伊達巻 ●国産黒豆煮
- ●国産栗の栗きんとん ●国産筍と椎茸の含め煮
- ●北海道産帆立の塩糀焼き
- ●鹿児島県産無投薬黒酢ぶりの西京焼き
- ●あわびの旨煮 ●白寿真鯛の龍皮巻き
- ●北海道産ズワイカニの絹田巻
- ●北海道産かずのこ ●明石たこの旨煮

弐の重

華やかな洋風おせち

- ●オマール海老のうにサバイヨンソース オマールと魚介のクネル添え アメリケーヌソース
- ●ASC認証のしまうら真鯛と無投薬霧島サーモンのテリーヌ
- ●三重加藤牧場松阪牛の「お母さん牛」ローストビーフ
- ●沖縄豚の自家製焼豚
- ●滋賀県高島産「近江鴨」のロースト
- ●黒毛和牛スネ肉の赤ワイン煮込み

参の重

新年を祝う 「寿」スイーツ

●熊本県産福寿栗と フランス産 マロンクリームの

モンブラン





1. 信濃屋おせち2段重

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)

税抜¥34,500 (8%税込¥37,260)

限定 20 セット

早期割引実施 12/7(日)までのご予約で10%割引きいたします。

※商品受け取りは12/31(水)のみ 【受付締め切りは12/25(木)】 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

厳選オードブルプレート& 詰め合わせ

厳選した素材を使用した手作りオードブルと、切って盛るだけのオードブル用の 詰め合わせセットをご用意しました。 「あるといいな」を カタチにした前菜をどうぞ。

3. 食卓を彩るオードブルプレート (2~3人前) _{税抜}¥5,5

税抜¥**5,500** (8%税込¥5,940)

4. 食卓を彩るオードブルプレート

(4~5人前)

税抜**¥10,000** (8%税込¥10,800)

- ●黒毛和牛のローストビーフ ●能登豚のパテドカンパーニュ
- ●ラムチョップの低温調理 ●鴨ロースの低温調理
- ●スモークサーモン ●シーフードマリネ ●オリーブ

※商品受け取りは12/23(火)~31(水) 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(木)】







5. 切って盛るだけ オードブル詰め合わせ

- ●信濃屋 ブリー(160g)
- ●信濃屋 新漬オリーブの実(80g)
- ●信濃層

ジャンボンセック0.5mm超薄スライス切り落とし(100g)

- ●信濃屋 スナックサラミ (白カビ熟成) (70g)
- ●アミナチュール×信濃屋 ピュアドライフルーツMIXフレーク (30g)
- ●WAOプロジェクト

発酵パテ・ド・ジャパン(2種の八丁味噌使用)(100g)

- ●白亜ダイシン 北海道クラッカーオニオンガーリック(55g)
- ●信濃屋木桶仕込み醤油ミックスナッツ(138g)

税抜**¥5,000** (8%税込¥5,400)

※商品受け取りは12/23(火)~31(水)・1/2(金)・1/3(土)
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(木)】

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。 代表である味と鮮度にこだわった逸品。



6. 特選刺身盛り合わせ _{税抜}¥9,000 (3~4人前)

(8%税込¥9,720)

●生本まぐろ中トロ ●生本まぐろ赤身 ●白寿真鯛

●無投薬黒酢ぶり ●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

7. 極上刺身盛り合わせ (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

●無投薬黒酢ぶり ●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

●ほたて ●あわび(生)

※商品受け取りは 12/23(火)~12/31(水)・1/2(金)・1/3(土) で予約は受け取り希望日の3日前まで 【受付締め切りは 12/21(日)】

※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

厳選した魚介に、特別栽培コシヒカリと 長期熟成赤酢を使用した こだわりのシャリをあわせました。

9. 特選寿司盛り合わせ (5~6人前 50貫) 税抜¥10,000

(8%税込¥10,800)

税抜¥6,500 (8%税込¥7,020)

8. 特選寿司盛り合わせ

(3~4人前 30貫)

●本まぐろ赤身 ●本まぐろ中トロ ●無投薬黒酢ぶり ●霧島サーモン

●白寿真鯛 ●赤海老 ●いくら ●かに ●うに ●鹿児島産うなぎ



5~6人前です。

※商品受け取りは 12/23(火)~12/31(水)・1/2(金)・1/3(土) ご予約は受け取り希望日の3日前まで 【受付締め切りは 12/21(日)】

※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 クリアしたわずか4%、 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

生産者から直接買い付けてきました。



10. 特産松阪牛 すき焼き肉 (400g)

税抜¥10,000

※商品受け取りは 12/23(火)~12/31(水) 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(木)】

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になど、 ご希望に合わせ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。 参考価格 黒毛和牛

ローストビーフ用 税抜¥1,280~ ブロック(100g~) (8%税込¥1,382~)

※商品受け取りは 12/23 (火) ~12/31 (水) 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(木)】

写真はイメージです

手土産に、お歳暮に バイヤー厳選ギフト

寒い季節に楽しめる 3種のギフトをご用意しました。

11.信濃屋×dari K こだわりのコーヒー&焼菓子セット

信濃屋×dari Kのコラボギフト。 3つの街をイメージしたドリップコーヒーと コーヒーに合う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 $(12g\times2)$

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

4.dari K(京都) カカオサンドクッキー(ダーク・ミルク)(各1枚) 5.dari K(京都)

カカオサンドクッキー(ホワイト・抹茶)(各1枚)

6.信濃屋オリジナル

ハニー&ソルト パウンドケーキ

ドリップコーヒー虎ノ門ブレンド(12g×2) (京都産はちみつ&クリスマス島の塩)(250g) (8%稅込¥3,024)



税抜¥2,800



12.季節限定 信濃屋オリジナル チョコレートアソート

毎年人気のオリジナルチョコレートの詰め合わせ。 バリエーション豊かな味わいをお楽しみください。

1.信濃屋オリジナル ラムレーズンチョコ(レイジードードー使用)(130g)

2.信濃屋オリジナル カカオ70% ひねりチョコ(70g)

3.信濃屋オリジナル エメラルドマウンテン

コーヒービーンズチョコ(75g)

クーベルチュール割れチョコ ミルクチョコグラノーラ(80g)

5.信濃屋オリジナル ティラミスモルトクランチ(80g)



税抜¥3,500 (8%税込¥3,780)



13. じっくりじんわり 美味しくなる木桶仕込みセット

日本が世界に誇る木桶文化。木桶仕込みの調味料を使った品々と 木桶仕込みのお茶を詰め合わせた、木桶づくしのセットです。

1.みんなの食プロジェクト

木桶仕込み醤油&酢 IWASHI缶(190g)

2.みんなの食プロジェクト

木桶仕込み八丁味噌 IWASHI缶詰(190g)

3.信濃屋×森田醤油

木桶仕込み醤油の手作りポン酢(360ml)

4.信濃屋オリジナル

木桶醤油の万能柑橘だれ(200g)

5.for 四季の塩 食べ比べセット(10g×4)

6.こだわりや×信濃屋 米麹魚醤×木桶仕込み醤油 玄米醤油おかき(80g)

7.信濃屋オリジナル 湯浅茶園 阿波晩茶 ドリップバッグ(3g×6)



税抜¥4,500 (8%税込¥4,860)

写真はイメージです

やさしい素材の クリスマスケーキ

北海道産小麦とジャージー牛乳の生クリーム、 石川県産の卵を使用しています。 小麦の風味豊かなスポンジと 濃厚でコクと甘みを楽しめる生クリームの マリアージュをご賞味ください。



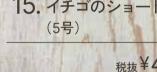
直径12cm 2~3名用

14. イチゴのショートケーキ

税抜¥3,900 (8%税込¥4,212) 直径15cm 4~5名用

15. イチゴのショートケーキ

税抜¥4,900 (8%税込¥5,292)







熊本県産福寿栗の渋皮煮を使用しています。 クリームにはフランス産の 栗を使い滑らかな舌触り。 モンブラン好きの方にこそ 召し上がっていただきたいケーキです。



16.2種の栗を使用したモンブラン ブッシュ・ド・ノエル

税抜¥4,000 (8%税込¥4,320)

※商品受け取りは 12/20(土)~25(木) ご予約は 12/15(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。



写真はイメージです