

手作り惣菜店ならではの素材にとことん  
こだわり抜いた「手作り生おせち」が出来ました。

**壺の重** | 栗きんとん 昆布巻 田作り くわい 紅白かまぼこ ロブスター たたき牛蒡 さつまいも  
黒豆 紅白なます 数の子 ごぼう 椎茸 いくら

**式の重** | 出し巻 仔牛肉テリーヌ スモークサーモン巻 三色チキン巻 牛ほほ肉ワイン煮込み  
ローストビーフ 小エビテリーヌ カニ爪 鮭の西京焼 ベッパーハム タコ煮  
花蓮根 イカの黄金焼 スウィーツ

おせち総料理長  
井原 宏樹

生  
おせち  
手作り惣菜店の  
和洋折衷  
二段重



3~4人前  
202×202×56 (×2段)mm

2016年 特選 和洋折衷手作りおせち二段重 **21,000円** (税込)

限定100個

締切12月18日(金)まで

お届け12月31日(木)まで



ロブスター

エビは腰が大きく曲がるので、「腰が曲がるまで長く生きられるように」と長寿を願う食材です。



数の子

たくさんの卵が連なった数の子は、子宝と子孫繁栄の象徴。ニシンの卵なので「二親健在」という意味も。



黒豆

「まめ」には「勤勉」と「丈夫」2つの意味があります。勤勉に働き、丈夫に暮らせるよう願いをこめて。



花蓮根

のぞけば向こう側がよく見えることから、将来の見通しがきくよう願いを込めます。



田作り

イワシの佃煮。昔はイワシを畑の肥料にしていたので、「田作り」「五万米」と呼ばれるようになりました。

裏面のご注文書に、必要事項をご記入の上、FAXにてお送り頂くか、店頭スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。



河原町丸太町店 京都市上京区河原町通丸太町上ル榎屋町369 TEL:075-222-0439  
桂駅東口店 京都市西京区桂野里50-75 第一ビル1階 TEL:075-391-8998  
長岡店 長岡京市長岡2丁目1-39 小森マンション1階 TEL:075-952-8989  
六地藏店 京都府宇治市六地藏町並43 TEL:0774-33-3788

(株)きっちんカンパニー本部 京都市上京区河原町通丸太町上ル榎屋町369 2F Tel 075-746-2425 Fax 075-222-0431 <http://second-kitchen.net>