

おせち

清水屋の
2027年



おせち申込期間

宅配 12月15日🔥まで **店頭** 12月25日👑まで

※締切日はおせちカタログの商品掲載ページにてご確認ください

ご予約承り場所

清水屋春日井店 銘店コーナー

配送料金のご案内



宅配 全品一律 **本体価格** 1,500円 (税込価格 1,650円)

1件につき1,650円(税込)頂戴
いたします
時間指定配達はお受けできません

特選

清水屋の

おせち

名古屋随一の歴史を誇る

名古屋観光ホテル

珠玉のおせち。

一年の幸を願って作られた

伝統の味をご堪能ください。

新年の祝膳に
豪華なおせち

名古屋観光ホテル

名古屋随一の歴史を持つホテル監修のもと

一年の幸を願って作られた伝統の味を是非ご堪能ください。

36品目



5セット限り

和・洋・中 三段重 本体価格 38,750円
4人前 20.1×20.1×5.4cm×3段 (税込価格 41,850円)

【吉の重】田作り、くるみ飴炊き、スフレ玉子、紅白かまぼこ、黒豆煮(金箔添え)、味付数の子、数の子松前漬、鮑やわらか煮(わかめ旨煮添え)、鶏松風焼、キングサーモン西京焼、いくら醤油漬、紅白なます、にしん昆布巻、筍煮、蛸やわらか煮

【式の重】カクテルブリニ、スタッフドオリーブ、ハイブリッドキャビア、鶏テリーヌオレンジ風味、車海老塩茹で、帆立スモーク、海藻サラダ、コック・オ・ヴァン、和牛ローストビーフ、ドロップペッパー、ホッキ貝サラダ

【参の重】青アザラシ、フカヒレ煮、カシューナッツココナッツ、黒酢酢豚、エビのチリソース、きのこXO醤炒め、酒釀鶏ロール、大豆の旨煮、合鴨ロース黒胡椒風味、若桃シロップ漬

◆アレルギー原材料

冷蔵

【お届け日】 宅配 12月31日 【お渡し日】 店頭 12月31日

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月22日



33品目

10セット限り

和洋 二段重 本体価格 30,000円
3人前 20×26.3×5.7cm×2段 (税込価格 32,400円)

【吉の重】黒豆煮(金箔添え)、田作り、くるみ飴炊き、紅白かまぼこ、金柑蜜煮、いくら醤油漬、紅白なます、栗甘露煮、栗きんとん、有頭海老煮、にしんマリネ、小鯛酢げ、キングサーモン西京焼、味付数の子、数の子松前漬、鮑やわらか煮(わかめ旨煮添え)、野沢菜入りわさび漬、筍煮、にしん昆布巻

【式の重】スモークサーモントラウトのマリネ、マッシュルームとオリーブのゴリアンダー、鶏テリーヌオレンジ風味、ドロップペッパー、ホッキ貝サラダ、キスのエスカベッシュ、和牛ローストビーフ、合鴨ロース黒胡椒風味、若桃シロップ漬、ラタトゥイユ、肉団子トマト煮込み、コック・オ・ヴァン、真鯛のブイヤベース

◆アレルギー原材料

冷蔵

【お届け日】 宅配 12月31日

【お渡し日】 店頭 12月31日

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月22日



ホテルプラザ勝川

冷凍・レトルトではなくすべて手作り。箱を開ければすぐにお召し上がり頂けます。

03

和おせち 3段重 10セット限り

3~4人前 25×18×5cm×3段

本体価格 33,334円
(税込価格 36,000円)

【吉の重】数の子、紅白なます、厚焼き玉子、田作り、柚子釜海鼠、竹猪口いくら、鮭網田巻、鯛龍皮巻、叩き牛蒡、栗金団、さごし生酢司、紅白干呂木

【式の重】甘鯛若狭焼、烏賊黄金焼、合鴨難波煮、鶏守口小袖巻、手巻麴、酢取り菊蓴、公魚南蛮漬、海老艶煮、鰯西京焼、鰻八幡巻、鰻炙煮、大徳寺麴オランダ煮、柿百合根、源氏柚子

【参の重】松茸山椒煮、近江蒟蒻田舎煮、棒鱈旨煮、蒟蒻ピロー煮、裏白椎茸、七福烏賊、疎昆布巻、竹の子含め煮、鶏小芋甘辛煮、子持ち鮎甘露煮、松笠慈姑、寒干し大根、梅人参、黒豆煮

◆アレルギー原材料

冷蔵

【お届け日】 宅配 12月31日 【お渡し日】 店頭 12月31日

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月15日



40品目

04

10セット限り

和おせち 1段重 本体価格 16,667円
2人前 25×18×5cm×1段 (税込価格 18,000円)

【吉の重】数の子、紅白なます、裏白椎茸、鶏小芋甘辛煮、松笠慈姑、田作り、柚子釜海鼠、海老艶煮、鶏守口小袖巻、京芋昆布巻、鰯西京焼、竹猪口いくら、鮭網田巻、鯛龍皮巻、叩き牛蒡、栗金団、黒豆密煮、さごし生酢司

◆アレルギー原材料

冷蔵

【お届け日】 宅配 12月31日 【お渡し日】 店頭 12月31日

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月15日



18品目

配送の際は、日本全国送料1,650円(税込)でお届けいたします

※一部地域でお届け出来ない場合がございます。



45品目



05 和洋 三段重

3~4人前

本体価格 23,000円

20.1×20.1×6cm×3段 (税込価格 24,840円)

【杏の重】いくら醤油漬、甘海老乾漬、紅梅くらげ、紅白なます、黒豆煮、にしんマリネ、有頭海老煮、田作り、くるみ餡炊き、子持昆布山海和え、鱈子旨煮、味付数の子、松前漬、栗甘露煮、栗きんとん

【貳の重】ホッキ貝サラダ、レザンアルメット、塩トマト甘納豆、キスのエスカベッシュ、豚バラあぶり焼、市松サミチーズ、スタッフドオリブ、鶏明太子巻、紅茶合鴨スモーク、ベーコンとほうれん草のキッシュ、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、ローストビーフ、あんずシロップ漬、若鶏塩糍焼

【参の重】スモークサーモントラウトのマリネ、紅白かまぼこ、花酢蓮根、伊達巻、帆立照焼、鰯焼魚、若桃シロップ漬、花餅、海老高野、梅人参煮、椎茸煮、ふき煮、蟹味団子、にしん昆布巻、筍煮、焼き湯葉巻

◆アレルギー原材料

【お渡し日】

店頭 12月31日 冷蔵

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(店頭) 12月18日 ※店頭のみ

06

来客和風 二段重

1人前×2

本体価格 14,000円

16.7×16.7×6.4cm×2段 (税込価格 15,120円)

【杏の重・貳の重】田作りアーモンド、黒豆煮、紅トロオニオン巻、龍皮巻、栗甘露煮、だし巻玉子、かまぼこ、鰯焼魚、金柑蜜煮、豚バラあぶり焼、有頭海老煮、味付数の子、市松柿バター、鶏明太子巻、穴子昆布巻、筍煮、さつまいも甘露煮、焼き湯葉巻、帆立照焼、紅茶合鴨スモーク、椎茸煮、蝦夷あわびうま煮、蟹味団子、いくら醤油漬、甘海老乾漬、牛肉しぐれ煮

◆アレルギー原材料

【お渡し日】

店頭 12月31日 冷蔵

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(店頭) 12月18日 ※店頭のみ

26品目



二客の和の個食重はお一人様毎に食べやすくなっており、26種の手の込んだ和の料理を少しずつ盛り付け、洋のオードブル重はローストビーフやバジル風味のソーセージ、合鴨コースなどの肉料理のほか、テリーヌやマリネといったさまざまな料理が加わった内容です。お正月からワインを楽しみたい方にお勧めです。

07

京都しょうざん
和の個食
おせち料理&
オードブル

2人前 27.4×13.8×5.3cm×1段・13.8×13.6×4.6cm×2段

本体価格 12,800円 (税込価格 13,824円)

杏の重【和の個食重】×2折 伊達巻、鶏野菜煮、白かまぼこ、紅かまぼこ、黒豆松葉煮、さつま芋レモン風味、若桃甘露煮、田作り煮、小鯛西京焼、味付パイ貝、味付数の子、海老の旨煮、蓬鮎め煮、栗鮎め煮、味付帆立、牛肉八幡巻、穴子八幡巻、湯葉三色巻、味付富野豆腐、にしん昆布巻、味付焼魚、椎茸旨煮、合鴨スモーク、ひらうすとインゲンの煮付、鶏団子、味付梅人参

貳の重【オードブル重】きのこマリネ、ローストビーフ、ハーブマースタードチキン、チキンと野菜のトマト煮込み、ブロッコリーとお豆のサラダ、ペッパーボンレスハム、クランベリーくるみ、クリームシュレーテリーヌ、キャロットテリーヌ、カナダホッキ貝わさびサラダ、スモークシュリンプ、オニオンマリネ、合鴨コースオレンジソース、ブロッコリーコンソメ味、ミックスナッツブラウニー、サラムソーセージ、パンピングサラダ、野菜のキッシュ、バジルポアラン、シュールレーツ

◆アレルギー原材料

【お届け日】

宅配 12月30日 冷凍 予約承り期間(宅配) 12月15日 ※宅配のみ



46品目

色彩、盛付けにこだわったお重です。
華やかさをより華やかに、漬登久ならではの一段重です。



08

一段重

2~3人前 21.5×21.5×6.2cm×1段

本体価格 12,000円 (税込価格 12,960円)

【杏の重】伊達巻、龍飛巻、錦糸巻、栗甘露煮、蛸ボン酢串、有頭海老、花蓮根、笹包み、牛肉味噌漬焼、数の子、六角里芋、松笠海老芋、一口昆布巻、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、人参紅梅、大根白梅、いくら、なます、棒鱈、鰻昆布巻、たらこ昆布巻、海老旨煮、花豆みじん粉揚げ、絹さや、黒豆金粉添え、栗きんとん洗皮栗、湯葉煮、穴子八幡巻、黄金蒸し市松、海老高野サンド、合鴨コース、パイ貝、素人参

◆アレルギー原材料

【お届け日】

宅配 12月31日 冷蔵 予約承り期間(宅配) 12月15日 ※宅配のみ

【おせち・クリスマスケーキ共通のご案内】おせち・クリスマスケーキカタログ中のマークについて

食物アレルギーの方のために
特定原材料18品目を
表示しています。



●ご予約は銘店コーナーにて、申込書にご記入の上お申し込みください。●清水屋ナイスパートナーカードのポイント対象外です。

・商品代金は原則として予約申し込み時に頂戴いたします。
・カタログ掲載商品の表示価格は、本体価格と税込価格を併記しております。
・掲載商品には数量限定商品もございます。ご予約締切日においても予定数量完売した終了とさせていただきますので、お早めのご注文をお願いいたします。売り切れの際はご容赦ください。
・商品の保管に関しては、必ず冷凍庫(冷凍商品は冷凍庫)に保管してください。
・掲載商品は印刷物の為、色など実際の商品と異なる場合があります。

・写真の器・容器等は実物の物とは異なる場合がございます。
・飾り付け等、一部仕様変更となる場合がございます。
・都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
・申込み後のご予約・お渡し日等の変更はいたしかねます。
・他の割引企画との併用はできません。

玉清

家族団らんのひとときに、お子さまからご年配の方まで、皆で食卓を開けるラインアップを御用意。

09

玉清 笑門来福

3~5人前
22.8×22.8×5.6cm×3段

本体価格 **19,800円**
(税込価格 21,384円)

【吉の重】味付け数の子、にしん大漁漬、サーモン塩麹漬、黒豆、栗甘露煮、イカ真砂和え、紅白なます、金胡麻マグロの佃煮、筑前煮、梅型人参、穂先筍、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、たつくり、有頭海老塩焼き、鶏つくね串、伊達巻、市松蒲鉾、穀類の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、焼湯葉巻、紅あずま甘露煮、京餅手まり

【式の重】酢豚、中華タコ山菜、完熟金柑、中華帆立ひも、中華搾菜、ゴマ団子、中華くらげ、にしん奉書巻、中華わかめ、中華肉団子、若鶏照り焼き、豚角煮、合鴨串照り焼き、イカ黄金焼、チキン三色巻

【参の重】海鮮マリネ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、照り焼きハンバーグ、大根入イカくんサラダ、ローズサーモン、海の幸サラダ、ボークバストラミ、ローストボーク、フラワーバストラミ、鮭チーズオードブル、合鴨ロース照り焼き、海老とブロックリーのテリーヌ、若桃甘露煮

◆アレルギー原材料

※消費(賞味)期限:2027年1月2日

【お届け日】
宅配 12月31日

【お渡し日】
店頭 12月31日

冷蔵

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月25日

52品目

10

玉清 曙

3~5人前
19.8×19.8×6.5cm×3段

本体価格 **15,800円**
(税込価格 17,064円)

【吉の重】ボークバストラミ、合鴨串照り焼き、フラワーバストラミ、にしん大漁漬、彩り野菜のマリネ、ロブスター、鮑のうま煮、大根入イカくんサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり

【式の重】筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、穀類の甘辛煮、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、若桃甘露煮

【参の重】海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え

◆アレルギー原材料

※消費(賞味)期限:2027年1月2日

【お届け日】
宅配 12月31日

【お渡し日】
店頭 12月31日

冷蔵

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月25日

39品目

6.5寸の赤色の容器に和洋中の食材を46品目盛り込みました。
色々な食材の味を堪能したい方にはお勧めの商品です。
見た目も彩り鮮やかにお正月の食卓が華やかになります。

11

玉清 恵比寿

3~5人前
19.8×19.8×6.5cm×3段

本体価格 **14,800円**
(税込価格 15,984円)

【吉の重】海の幸サラダ、ボークバストラミ、鶏つくね串、合鴨スモーク、若鶏照り焼き、照り焼きハンバーグ、酢豚、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、イカ黄金焼、フラワーバストラミ、京餅手まり、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、鮑のうま煮

【式の重】筑前煮、梅型人参、連根煮、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻、鮭チーズオードブル、中華搾菜、にしん奉書巻、伊達巻、若桃甘露煮

【参の重】大根入イカくんサラダ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、若草チーズ和え、中華くらげ、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬

◆アレルギー原材料

※消費(賞味)期限:2027年1月2日

【お届け日】
宅配 12月31日

【お渡し日】
店頭 12月31日

冷蔵

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月25日

46品目

12

玉清 迎春

2~3人前
16.5×16.5×5cm×3段

本体価格 **11,000円**
(税込価格 11,880円)

【吉の重】ボークバストラミ、チキン三色巻、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、照り焼きハンバーグ、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、伊達巻、穀類の甘辛煮、合鴨串照り焼き、市松蒲鉾

【式の重】筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、サーモン塩麹漬、若草チーズ和え、鶏つくね串、フラワーバストラミ、たつくり、イカ黄金焼、京餅手まり

【参の重】海鮮マリネ、大根入イカくんサラダ、金胡麻マグロの佃煮、中華くらげ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬

◆アレルギー原材料

※消費(賞味)期限:2027年1月2日

【お届け日】
宅配 12月31日

【お渡し日】
店頭 12月31日

冷蔵

予約承り期間(宅配) 12月15日

予約承り期間(店頭) 12月25日

36品目

豆腐懷石くすむら

おせち料理の定番と、くすむら人気のお惣菜を詰め合わせました。

豆腐懷石くすむらの
おせち料理とくすむら
人気のお惣菜を
詰め合わせました。

13

慶春 20セット限り

約2~3人前 28.0×28.0×6.0cm

本体価格 **8,200円** (税込価格 8,856円)

【吉の重】湯葉入りだし巻、海老入り湯葉巻き天ぷら、豆乳クリームコロッケ、ふわふわ豆腐、煮しめ、海老の旨煮、黒豆蜜煮、紅白なます、栗きんとん、田作り煮、湯葉山椒煮、紅白蒲鉾、松竹梅麩

◆アレルギー原材料

【お渡し日】
店頭 12月31日

※消費(賞味)期限:2027年1月1日

予約承り期間(店頭) 12月24日 ※店頭のみ

13品目

14

和風 二段重 初梅

2~3人前 18.5×18.5×5.3cm×2段

本体価格 **14,500円** (税込価格 15,660円)

【吉の重】紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、宇治抹茶金箔羊かん、金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

【式の重】たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、豚角煮、味付け数の子、厚焼玉子、たこ照焼、サーモントラウトローズ、たらこ煮、にしん入り昆布煮、手まり湯葉、たけのこ煮、しいたけ煮、れんこん煮、寿高野煮、六角里芋煮、こんにゃく煮

◆アレルギー原材料

【お届け日】
宅配 12月31日

冷蔵

予約承り期間(宅配) 12月15日 ※宅配のみ

※消費(賞味)期限:2027年1月2日

28品目

海の幸、山の幸などおせちの逸品凝縮した
シンプルな二段重です。彩りも鮮やかに、
引き立つ味の饗宴をお楽しみください。

カネハツ食品

1986年に生産開始以来、多くの方に愛されるカネハツの重詰おせちです。