●ぐるめ● いしはら こだわりの味を、お届けします。

イシハラの 令和九年 おせち ゆく年くる年

ご予約締切り 12/25日(金) メ切 PM6時まで

おせちお渡し日 12/31日(木)

◆年末年始のご予約について
※商品の代金は前払いにてお願い申し上げます。
※おせちの予約はお客様の都合での返品、キャンセルはいたしかねます。
※12月24日及び12月30日～1月3日は、誠に申し訳ありませんが、配達はいたしかねます。
※12月30日～1月3日は、仕出し、お弁当のご予約はご注文はお受けできませんので、ご了承下さいませ。
※数量に限りがございますのでご了承下さいませ。
※ご予約締め切り日前でも、無くなり次第終了致します。

ご予約承り中!!

お正月を豪華に彩る確かな美味しさを取り揃えました。

飾ったおいしさではなく、
おせち料理を地元の味に整え、
一品一品吟味して作りました。
年の初めだからこそ、
本物の美味しさをお楽しみ下さい。

今まで、皆様方の強い要望がありながら中々実現できなかった和風・洋風・中華三段重です。
一段一段食材にこだわり、試行錯誤の上出来上がった、至極の一品です。

笑門来福
★イシハラ自慢★ 玉清製造
限定60個
(縦22.8×横22.8×高5.6cm)
20,000円
(税込価格21,600円)
賞味期限 2027年1月2日



壱の重 味付け数の子、にしん大漁漬け、サーモン塩麹漬け、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、雑先荷、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、殻類の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、焼湯葉巻、紅あずま甘露煮、京鮮手まり

弐の重 酢豚、中華タコ山菜、完熟金柑、中華帆立ひも、ゴマ団子、中華くらげ、にしん巻書巻き、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、チキン三色巻き

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、大根入りイカくんサラダ、ローズサーモン　、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、フラワーパストラミ　、鮭チーズオードブル、合鴨ロース照り焼き、海老とブロッコリーのテリーヌ、若桃甘露煮

煮しめ重
ぐるめいしはら製
限定120個
(154×154mm)
2,980円
(税込価格3,219円)



筍・竹輪・蓮根・こんにゃく・牛蒡・椎茸・銀杏・花人参入り
賞味期限 2027年1月1日

一人用のおせち料理の二段重を提案いたします。
一人用の食べきりサイズなので、お一人様でもお客様用としてもご利用いただけます。

福寿
★イシハラ自慢★ 玉清製造
限定40個
(縦16.7×横25.7×高5.3cm)
12,800円
(税込価格13,824円)



壱の重 味付け数の子、鰆のうま煮、黒豆、栗甘露煮、金胡麻マグロの佃煮、紅白なます、若草チーズ和え、にしん大漁漬け、たつくり、トラウトサーモン西京焼き、有頭海老塩焼き、伊達巻、チキン三色巻き、合鴨串照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、雑先荷、紅あずま甘露煮、市松蒲鉾、若桃甘露煮

上記量目は、一段の量目です。×2段です。

お客様支持率No1の商品です。伝統的な「おせち」の雰囲気を損なわず、「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、万人向けに内容を厳選した逸品です。お子様からお年寄りまで必ずご満足いただけます。

曙
★イシハラ自慢★ 玉清製造
限定120個
(縦19.8×横19.8×高6.5cm)
16,800円
(税込価格18,144円)
賞味期限 2027年1月2日



壱の重 ポークパストラミ、合鴨串照り焼き、フラワーパストラミ　、にしん大漁漬け、彩り野菜のマリネ、ロブスター、鰤のうま煮、大根入りイカくんサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京鮮手まり

弐の重 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、豚つくね串、伊達巻、若桃甘露煮

参の重 海鮮マリネ、イカ真砂和え、鰤のうま煮、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、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え

お正月のお目出度い席に合わせ、「海の幸」・「山の幸」を豪華に取り合わせてみました。和風と洋風を豪華に取り混ぜた渾身の一品です。

宝華
★イシハラ自慢★ 玉清製造
限定20個
(縦24×横24×高6cm)
28,000円
(税込価格30,240円)
賞味期限 2027年1月2日



壱の重 ポークパストラミ、ローストポーク、鰤照、豚角煮、チキン三色巻き、鮭チーズオードブル、フラワーパストラミ　、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、豚つくね串、伊達巻、若桃甘露煮、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、鰤のうま煮

弐の重 筑前煮、梅型人参、蓮根煮、雑先荷、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、高野豆腐、紅あずま甘露煮、完熟金柑、ローズサーモン　、中華障菜、にしん巻書巻き、合鴨串照り焼き、海老とブロッコリーのテリーヌ、殻類の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、イカ黄金焼、京鮮手まり

参の重 にしん大漁漬け、きんとん、栗甘露煮、鰤照り煮、海鮮マリネ、イカ真砂和え、黒豆、大根入りイカくんサラダ、紅白なます、鰤のうま煮、中華タコ山菜、海の幸サラダ、パリパリ松前漬け、若草チーズ和え、味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、サーモン塩麹漬け

順華
★イシハラ自慢★ 玉清製造
限定120個
(縦22.8×横22.8×高5.6cm)
8,800円
(税込価格9,504円)
賞味期限 2027年1月2日



リーズナブルな一段重のおせちを、お作り致しました。お正月の雰囲気と内容を十分に盛り込んだ経済的な一品です。

壱の重 味付け数の子、若草チーズ和え、大根入りイカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、紅白なます、金胡麻マグロの佃煮、筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、たたきごぼう、高野豆腐、たつくり、有頭海老塩焼き、鮭チーズオードブル、チキン三色巻き、京餅手まり、トラウトサーモン西京焼き、鶏つくね串、伊達巻、市松蒲鉾

新春オードブル
★イシハラ自慢★ 玉清製造
限定40個
(縦19.6×横38.0×高6.2cm)
11,800円
(税込価格12,744円)
賞味期限 2027年1月2日



和洋中の食材を厳選し彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。
昨年、爆発的に販売数量が伸長した一品です。

壱の重 海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩麹漬け、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、大根入りイカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、市松蒲鉾、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華わかめ、有頭海老塩焼き、中華タコ山菜、若桃甘露煮、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻き、殻類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華障菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京鮮手まり

ご予約締切り 12/19日(土) メ切 PM6時まで
お渡し日 12/23日(水)・24日(木)・25日(金)

●ぐるめ● いしはら こだわりの味を、お届けします。

イシハラの 南部どりローストチキンが おいしいワケ!!

フランス赤どりを掛け合わせているから、お肉はコクがあってジューシー!!
くさみも一切ありません。
アマタケの南部どりは、抗生物質合成抗菌剤は一切不使用です。
愛情こめて焼き上げます。どうぞ、楽しいパーティーを!



南部鶏丸鶏
(特大)(1羽)
3,500円
(税込3,780円)



イシハラの南部どりローストチキンは家族みんなに食べさせたい!!

南部鶏 ローストチキン
(特大)(1本)
880円
(税込951円)



ケーキ ご予約締切 12/20日(日) 数量限定
お渡し日 12/23日(水)・24日(木)・25日(金)

イシハラオリジナル!! 特製 HIVER リヴェールニッ坂 クリスマスケーキ
イチゴ4個(直径15cm)(5号)
ロウソク無
ご予約価格
4,950円
(税込5,346円)



※実際と画像は異なる場合がございます。
※賞味期限は「当日」です。お間違えないようにお願いします。

パン工房 グランピアン



ふわふわの苺ロールケーキを生クリームたっぷりと新鮮な苺で飾りました。毎年大人気の限定品

クリスマス ノエル 生フレーズ
(18cm)
4,500円
(税込4,860円)

スタンダードな切り株ケーキをショコラクリームたっぷりに仕上げました。毎年大人気 限定品

ブッシュド ノエルショコラ
(18cm)
4,500円
(税込4,860円)

※ケーキの飾り付け等につきましては、予告なく変更させていただくことがありますのでご了承願います。



毎年大人気 数量限定

グランピアン特製 シュトーレン
(ハーフ) 1,500円 (税込1,620円)
(1本) 3,000円 (税込3,240円)

年末、正月用、手みやげにも! りんごがたっぷりで大好評!!

グランピアン特製 アップルパイ
(赤ール) 1,300円 (税込1,404円)

限定商品
クリスマスを彩るゴージャスなサンドイッチ。
ローストビーフのバゲットやクロワッサンのサラダサンドも新登場!



グランピアン特製 クリスマスサンド
(約2～3人前) 3,000円 (税込3,240円)

グランピアン特製 ファミリーサンド
(約3人前) 2,600円 (税込2,808円)

グランピアン特製 ロイヤルサンド
(約4～5人前) 3,800円 (税込4,104円)

アップルパイ・ファミリーサンド・ロイヤルサンドは クリスマス・年末年始 共に予約お受けします

クリスマス予約は12月19日メ切 お渡し日:12月23日～25日
年末年始予約は12月25日メ切 お渡し日:12月30日～1月3日

ISHIHARA Quality Foods

成岩店	星崎店	武豊町 武豊店	常滑市 常滑店
営業時間 AM9:30～PM8:30	営業時間 AM9:30～PM8:30	営業時間 AM9:30～PM8:30	営業時間 AM9:30～PM8:00
☎0569-21-5356	☎0569-23-0825	☎0569-74-2900	☎0569-35-5355

パン工房 グランピアン ☎0569-25-2622 | ●ぐるめ● いしはら ☎0569-24-6355

※グランピアンとぐるめいしはらでは商品の受け渡しは行っておりません。