

毎年好評のおせち。
そば付きで年越しから
お正月まで対応するおせち。

九州管内
無料配達

2021
ご予約承り中
おせち

福々と福来たる家々に
笑顔を運ぶおせちかな

参の重

貳の重

壹の重

福
ふく

三段重おせち

(外寸: 25.5×25.5×5.5cm)×3段

18,800円 (税抜)

20,304円 (税込)



「福」三段重を
お買い上げのお客様
限定特典!

年越しそば付き(5人前)
海老天・天つゆ付

※写真は調理例です。
どんぶりやネギ、蒲鉾は付いておりません。



壹の重

貳の重

参の重

・伊達巻 ・わらび餅(あまおう) ・紅白なます ・いくら醤油漬け
・海老とブロッコリーのテリーヌ ・サーモンキャロットテリーヌ ・帆立貝照焼
・豚の角煮スライス ・紅白かまぼこ ・焼海老 ・ブロッコリーのバジル香味
・チーズオードブル ・畑のポーク味 ・わかさぎレモン ・カニ爪甘酢仕立て
・さつま金時(レモン味) ・若桃甘露煮 ・金柑甘露煮

・いか黄金焼き ・寿高野豆腐 ・味付数の子 ・ブリ照焼 ・はじかみ
・一口からし蓮根 ・ヤリイカ照焼 ・たたきごぼう ・ぶりの子旨煮
・さばの昆布巻 ・蓮根煮 ・筍煮 ・ふき煮 ・椎茸煮 ・梅型人参煮
・ぎんなん煮 ・若桃甘露煮 ・金柑甘露煮

・れんこん辛子和え ・クロの実 ・チーズかまぼこ ・若桃甘露煮
・金柑甘露煮 ・磯貝真砂和え ・ほたるいか沖漬 ・紫芋と栗のきんどん
・本田作り ・小海老どくろみの和え物 ・北海道産黒豆 ・ぎんなん煮
・合鴨ローススモーク ・たたき人参 ・にしんの菊花甘酢和え

壹の重

貳の重

参の重

・帆立西京味噌焼 ・海鮮マヨサラダ ・ブロッコリーのバジル香味
・小袖いか印籠焼(長崎、佐賀) ・ブリ白子時雨煮(鹿児島)
・糸昆布明太子(福岡) ・真子旨煮 ・レンコン煮
・一口千社唐信田 ・味付焼筋 ・金時人参煮 ・椎茸煮(大分)
・焼えび ・香子さわか煮 ・たたき牛蒡 ・天豆寿司(鹿児島)

・一口からし蓮根(熊本) ・くるみ小女子 ・栗きんどん
・黒豆 金粉のせ ・紅白なます日向夏風味(宮崎)
・味付いくら ・にしん一口巻 ・てまり湯葉 ・若桃甘露煮
・金時人参煮 ・かずのこ松前漬 ・味付数の子
・生ハム松葉プロマージュ ・ブリ照焼き ・田作り
・貝柱粕漬(佐賀)

・霧島ます南蛮漬(宮崎) ・ブロッコリーのバジル香味
・知鳥鶏 鶏皮(福岡) ・味付子持昆布 ・いか明太和え(長崎)
・伊達巻 ・紅白蒲鉾 ・あしらい空豆(鹿児島)
・宮崎鶏ロース塩麹焼き(宮崎) ・黒糖ローストポーク(鹿児島、沖縄)
・ミニオーロラカスタード ・金柑ワイン煮(宮崎) ・天豆寿司(鹿児島)
・ズナリ真昆布巻 ・料亭松風

冷凍おせち

九州
味めぐり

三段重おせち

(外寸: 20.3×20.3×6.4cm)×3段

20,000円 (税抜)

21,600円 (税込)

貳の重

壹の重

参の重

九州の味自慢を
冷凍でお届けします。
そのまま
解凍するだけで
お召し上がり
いただけます。

全国無料配達

※一部離島は配達出来ない地域もございます。
事前にお問い合わせください。

12/30(水)着 [時間指定不可]

※沖縄・北海道・一部離島は別途料金がかかります。

※冷凍 ※[締切日] 令和2年 11月30日(月)

解凍方法 冷蔵庫内もしくは冷暗所で自然解凍してください。

解凍時間は24時間が目安です。

保管方法 解凍するまでは冷凍(-18℃以下)で保管してください。

一度解凍した場合は再冷凍はご遠慮ください。

御予約承り中

令和2年
12月20日(日)まで



九州管内 無料お届け

※離島は除きます
○お届けはクロネコヤマトのクール宅急便になります。
○配達エリアは関西以西(クロネコヤマトにて翌日配達可能な地域に限りです)。
○12月31日中のお届けになります。ご希望の配達時間を必ず配達表(注文表)にご記入下さい。
○配達指定は午前中は一括して午前中一杯、午後からは2時間おきの時間帯で20時までをご指定ください。※配達を立て込みますので、場合によっては時間がずれ込む場合もございます。

本年は、数量限定のため、締切日前でも予約の状況により、注文を締め切らせていただく場合がございます。悪しからずご容赦くださいませ。なるべくお早目のご注文をお願いいたします。

●料理内容は一部変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。
●商品は冷暗所に保管してください。
●賞味期限は1月1日までです。
●写真に載っております正月飾り小物につきましては撮影用ですので商品には付いておりません。
●代金は前払いとなっております。

◆ご予約・お問い合わせ ちいきグループ

株式会社 ハートフル

ハートフル
紫雲閣

ごよみ
Bridal Stage

〒895-0072 薩摩川内市中郷町 2340

TEL 0996-25-3211

FAX 0996-22-4940

http://www.ha-tofuru.co.jp/shiunkaku/index.php

http://www.ha-tofuru.co.jp/hanagoyomi/index.php



新年を彩る雅な
金箱の三段重のおせち。
皆さまお揃いのお正月が
より一層華やきます。

九州管内無料配達

禄
ろく

三段重おせち (外寸: 28.0×21.5×5.0cm)×3段

16,000円 (税抜) 17,280円 (税込)

壺の重

・焼豚スライス ・ワンハンドソーセージ ・焼海老 ・味付数の子 ・畑のボーク味 ・れんこん辛子和え
・ぶり照焼 ・はじかみ ・チキンロールスライス ・本田作り ・紫芋の水まんじゅう[鹿児島産紫芋使用]
・なごみ巻ほうれん草 ・たたき人参 ・若桃甘露煮

式の重

・にしんの菊花甘酢和え ・鮎笹巾着 ・ふき煮 ・寿高野豆腐 ・北海道産黒豆 ・黒豚の昆布巻
・梅型人参煮 ・紅白なます ・紫芋と栗のきんざん[鹿児島産紫芋使用] ・紅白かまぼこ
・いか黄金焼き ・伊達巻 ・筑前煮 ・ごんなん煮

参の重

・蓮根煮 ・筍煮 ・梅型人参煮 ・椎茸煮 ・豚の角煮スライス ・子持昆布山海和え ・わらび餅(あまおう)
・オーロラカスタード ・天然エビのぷりぷりサラダ ・海老とブロッコリーのテリソース ・サーモンキャロットテリソース
・さつまあげ[鹿児島産] ・チーズかまぼこ ・金柑甘露煮 ・たたきごぼう ・合鴨ロースモーク

少人数の方や
小さくてもおせちは
必要という方に。
お手頃な二段重のおせち。

九州管内無料配達

壺の重

式の重

慶
よろこび

二段重おせち (外寸: 28.0×21.5×5.0cm)×2段

11,500円 (税抜) 12,420円 (税込)

壺の重

・焼豚スライス ・ワンハンドソーセージ ・焼海老 ・味付数の子 ・畑のボーク味
・れんこん辛子和え ・ぶり照焼 ・はじかみ ・チキンロールスライス ・本田作り
・紫芋の水まんじゅう[鹿児島産紫芋使用] ・なごみ巻ほうれん草 ・たたき人参 ・若桃甘露煮

式の重

・にしんの菊花甘酢和え ・鮎笹巾着 ・ふき煮 ・寿高野豆腐 ・北海道産黒豆
・黒豚の昆布巻 ・梅型人参煮 ・紅白なます ・紫芋と栗のきんざん[鹿児島産紫芋使用]
・紅白かまぼこ ・いか黄金焼き ・伊達巻 ・筑前煮 ・ごんなん煮

郷土の味、
地産地消
メニュー

エヌフーズのおせちは
紫芋の水まんじゅう、
紅白なます、さつまあげ、
焼豚スライスなど
鹿児島産の食材を
使用しています。



黒豚の昆布巻

鹿児島産の黒豚を北海道産の昆布で巻きこんで昆布巻きにしました。昆布の旨味と黒豚の上品な脂の甘みがよく合います。



鹿児島産
紫芋の栗金団

鹿児島産の選り抜かれた紫芋を2か月寝かせて熟成させて仕上げました。まろやかな風味が特徴です。

安心してお召し上がりいただくためにコロナ対策を実施しております。
今年は、より衛生管理を徹底する為に、社内スタッフのみでお作りします。



清掃の徹底
毎日アルコール
消毒・清掃



飛沫の防止
全従業員の
マスク着用義務化



検査の徹底
全従業員への検温・
こまめな手指の消毒



接触の自粛
従業員の県外への
外出自粛