

ラパン



12月20日(日)迄
早期承り
990円引!
で、本体価格18,810円です。



山陰の小京都、松江のこだわり食材店クオリティフーズラパン(株式会社ふくしま)は、地元山陰をはじめ国内外から厳選した美味しい食材を販売する食品スーパーです。ラパンのおせち料理づくりは、昭和52年より開始し、今年で39回目を迎えます。素材の産地と収穫時期を徹底的に吟味し、余分なものは極力使わず、家庭の味・手づくりの味を大事にするというこだわりを守り、美味しく召し上がっていただくための一手間を惜しまず、「おいしかったよ」の一言を、ひとりでも多くのお客様からいただけるよう、まごころを込めて製造致します。

おせち 10
ラパン三重おせち
八雲の結(25品)
お重外径 21×21×17.5cm

志の重 天然ぶりの佃煮焼、牛肉のワイン煮、あわびの佃煮煮、舌平目のホワイトソース、真いかのマリネ、かに爪フライ、丹波黒豆煮、蜜汁チャーシュー
式の重 数の子(アメリカ、カナダ産)、海老の串のグラタン、海老団子、う巻玉子、赤なまこりんご酢、豚の特製パイ包、いかの豆鼓和え、合鴨ロース(青森県産)、田作り
参の重 黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)、竹の子煮、椎茸煮、有頭海老煮、くらげの酢の物、いか松笠に焼、地鶏鶏の和風ミートローフ、貝柱の中巻あんかけ

本体価格 19,800円

●消費期限 2016年1月1日



12月20日(日)迄
早期承り
790円引!
で、本体価格15,010円です。

おせち 11
ラパン三重おせち
松の慶(よろこび)(27品)
お重外径 19.5×19.5×16cm

志の重 天然ぶりの佃煮焼、牛肉のワイン煮、あわびの佃煮煮、紅白かまぼこ、かに爪フライ、有頭海老煮、いか真身焼、黒豆煮
式の重 数の子(アメリカ、カナダ産)、蜜汁チャーシュー、穴子巻玉子、蓮子餅の揚煮、田作り、帆立の照焼、地鶏鶏筑前煮、豚の特製パイ包、真心くものすけ餅
参の重 合鴨ロース(青森県産)、竹の子煮、椎茸煮、地鶏鶏の和風ミートローフ、穴子ときあつりの酢の物、きんかん、ローストビーフ(ブロック)、紅鮭刺菜煮、帆立と海老の和風あんかけ、真鱈柚子風味煮

本体価格 15,800円

●消費期限 2016年1月1日



12月20日(日)迄
早期承り
640円引!
で、本体価格12,160円です。

おせち 12
ラパン三重おせち
華の舞(23品)
お重外径 16.5×16.5×14.5cm

志の重 数の子(アメリカ、カナダ産)、天然ぶりの佃煮焼、黒豆煮、とこぶし、帆立の照焼、有頭海老煮、かに爪フライ、海老の特製パイ包
式の重 竹の子煮、海老団子、ローストビーフ(ブロック)、地鶏鶏筑前煮、たこの佃煮煮、地鶏鶏の和風ミートローフ、海老の酢の物
参の重 田作り、きんかん、合鴨ロース(青森県産)、穴子巻玉子、牛肉とまごのこイースターソース煮、真鱈柚子風味煮、うまみ豚のチャーシュー、椎茸煮

本体価格 12,800円

●消費期限 2016年1月1日

玉清

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ました。大切なお客様用に「親族のお集まり」にご活用ください。和風と洋風を豪華に取り混ぜた渾身の一品です。



12月20日(日)迄
早期承り
1,240円引!
で、本体価格23,560円です。

おせち 13
玉清宝華(41品)
お重外径 24×24×6cm×3

志の重 筑前煮、蓮根煮、越前煮、里芋煮、椎茸煮、イカ真砂和え、味付け数の子、味付けいくら、安納芋きんとん、栗甘露煮、ぶり照り焼き、紅白蒲鉾、若鶏八幡巻、イカ松笠串刺し、完全全相
式の重 田作り、帆立串刺し焼き、鱈のうま煮、股付あわびスライス、伊達巻、紅白生餅、鯉やわらか煮、大粒黒豆、紅鮭西京焼、海老の錦ロール、有頭海老塩焼き、合鴨オレンジソース、タコのウニ和え
参の重 中華くらげ、ローストポーク、豚角煮、ビーフパストラミ、スモークラムラック、サーモンチーズ巻、豚肉とチーズのテリーヌ、にしん大漁漬、ローズサーモン、合鴨のプロマージュ、ラタトゥイユ、鶏つくね串、海鮮マリネ

本体価格 24,800円

●消費期限 2016年1月2日



12月20日(日)迄
早期承り
740円引!
で、本体価格14,060円です。

おせち 15
玉清曙(31品)
お重外径 19.8×19.8×6.5cm×3

伝統的な「おせち」の雰囲気は損なわず、「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。
志の重 中華くらげ、栗甘露煮、魚卵甘露煮、たこのやわらか煮、黒豆、栗甘露煮、紅白生餅、田作り、味付け数の子、鯉やわらか煮
式の重 筑前煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、伊達巻、帆立串刺し焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、若鶏八幡巻、豚肉とチーズのテリーヌ
参の重 若鶏照り焼き、イカ真砂和え、イカ松笠串刺し焼き、鶏つくね串、ローストポーク、股付ニシイ貝焼、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬

本体価格 14,800円

●消費期限 2016年1月2日



12月20日(日)迄
早期承り
500円引!
で、本体価格9,500円です。

おせち 16
玉清迎春(30品)
お重外径 16.5×16.5×5.5cm×3

少しずつ色々な食材を楽しみながら、春の訪れを感じられる、可愛くまとまった三段重です。「少量でいいんだけど、やっぱりお正月は少し豪華に…」と言うご要望にお応えして、豪華2人前3段重をお作りしました。
志の重 中華くらげ、イカ真砂和え、魚卵甘露煮、たこのやわらか煮、黒豆、栗甘露煮、紅白生餅、田作り、味付け数の子、にしん大漁漬
式の重 筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、鶏つくね串、伊達巻
参の重 鯉やわらか煮、帆立串刺し焼き、海老の錦ロール、合鴨のプロマージュ、イカ松笠串刺し焼き、豚肉とチーズのテリーヌ、紅白蒲鉾、ローズサーモン、有頭海老塩焼き、股付ニシイ貝焼

本体価格 10,000円

●消費期限 2016年1月2日



12月20日(日)迄
早期承り
900円引!
で、本体価格17,100円です。

おせち 14
玉清笑門来福(42品)
お重外径 22.8×22.8×5.6cm×3

志の重 筑前煮、里芋煮、昆布巻き、魚卵甘露煮、紅白蒲鉾、田作り、黒豆、栗甘露煮、紅白生餅、ぶり照り焼き、伊達巻、股付ニシイ貝焼、有頭海老塩焼き、イカ真砂和え、味付け数の子、にしん大漁漬、鶏つくね串、豚角煮、有頭海老の中華炒め、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風味焼、中華くらげ、海老リソース、中華肉団子、ゴマ団子、豚角煮、香港翡翠餃子、広東風焼売、一口桃まん
式の重 海鮮マリネ、若草チーズマヨ、海老の錦ロール、ラタトゥイユ、タコのバジルソース、合鴨のオレンジソース、ローズサーモン、ローストポーク、サーモンチーズ巻、スモークラムラック、合鴨のプロマージュ、豚肉とチーズのテリーヌ、完全全相

本体価格 18,000円

●消費期限 2016年1月2日



12月20日(日)迄
早期承り
690円引!
で、本体価格13,110円です。

おせち 17
玉清中華オードブル(14品)
お重外径 29.8×5.9cm

和風を中心としたおせち料理に「もう一品」中華はいかがでしょうか。お子様にも人気のある中華食材を丹精込めて盛り込みました。
内容 豚角煮、豚バラチャーシュー、中華くらげ、有頭海老の中華炒め、酢豚、香港翡翠餃子、広東風焼売、一口桃まん、ゴマ団子、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風味焼、タコと山菜の中華和え、中華肉団子、海老リソース

本体価格 13,800円

●消費期限 2016年1月2日

淡路屋



12月20日(日)迄
早期承り
900円引!
で、本体価格17,100円です。

海と山が向かい合う港町「神戸」。そんな神戸の老舗が作る、山の幸、海の幸をふんだんに使用した和風おせち料理です。

おせち 18
淡路屋 おせち
三段重 葵(38品)
お重外径 16.5×22.5×18cm

たこ旨煮、金柑、栗甘露煮、きんとん、黒豆、笹もち、有頭海老旨煮、たら百煮、鯛照焼、はじかみ、手まり餅、幸書小餅、牛肉煮
式の重 栳松笠、鮭焼、蓮根煮、結びわらび、にしん蓮根昆布巻き、数の子、いか松笠焼、伊達巻、五色豆、くわい菜、赤魚西京焼き
参の重 田作り、くろみ甘露煮、大根なます、ぶどう豆、たたきごぼう、さつまいも甘露煮、穂先たけのこ、小芋煮、人参煮、椎茸煮、蒟蒻、帆立照焼、おしり蒟蒻煮、梅花蓮根

本体価格 18,000円

●消費期限 2016年1月1日23時

12月20日(日)迄
早期承り
500円引!
で、本体価格9,500円です。



おせち 19
淡路屋 おせち
二段重 宴(29品)
お重外径 16.5×22.5×12cm

たこ旨煮、金柑、栗甘露煮、きんとん、黒豆、笹もち、有頭海老旨煮、伊達巻、いか松笠焼、鯛照焼、はじかみ、手まり餅、数の子、奉書小餅、にしん蓮根昆布巻き
式の重 田作り、くろみ甘露煮、大根なます、牛肉煮、たたきごぼう、さつまいも甘露煮、穂先たけのこ、小芋煮、人参煮、椎茸煮、蒟蒻、帆立照焼、くわい菜、梅花蓮根

本体価格 10,000円

●消費期限 2016年1月1日23時