

2024

# マキイこだわりのおせち

食材には全て生産者や産地が明確な物しか使用しておりません  
調味料には昔ながらの製造方法で作られた物しか使用しません  
手作りです（一部委託） 添加物は一切使用しておりません

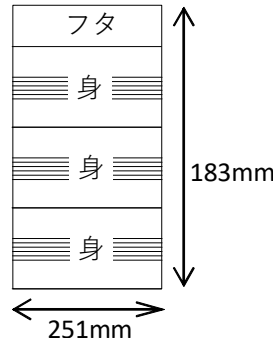
## 三段重

35,000円

税込価格 37,800円 送料別途

- ◆一の重  
鱈/ゴボウ肉巻き/海老/さざえ/かまぼこ/  
数の子/イクラ/牡蠣オイル漬け/栗渋皮煮/  
厚焼き卵/黒豚/干し柿/鶏塩麹焼
- ◆二の重  
がめ煮/サワラ味噌 酒粕漬焼き/たたき牛蒡/  
田作り/子鯛の南蛮/あなごの煮物/ピクルス
- ◆三の重  
千枚漬・サーモン/紅白かぶ/酢蓮根/  
水イカのマリネ/黒豆/まぐろ赤ワイン煮/  
ゆりね/安納芋きんとん/  
豆腐とササミの味噌漬

国産杉8寸3段  
外寸：251×251×H183mm



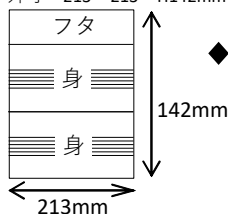
## 二段重

20,000円

税込価格 21,600円 送料別途

- ◆一の重 鱈/ゴボウ肉巻き/海老/さざえ/かまぼこ/数の子/イクラ/  
牡蠣オイル漬け/栗渋皮煮/厚焼き卵/黒豚/干し柿/  
鶏塩麹焼/酢蓮根/千枚漬・サーモン/サワラ・味噌・酒粕漬焼き/  
子鯛の南蛮
- ◆二の重 がめ煮/たたき牛蒡/田作り/あなごの煮物/  
ピクルス/紅白かぶ/イカのマリネ/黒豆/  
まぐろ赤ワイン煮/ゆりね/安納芋きんとん/  
豆腐とササミの味噌漬

国産杉7寸2段  
外寸：213×213×H142mm



生ものです。要冷蔵。メニューは素材の育成や入荷状況で変更になる場合があります。また、素材の大きさなどでレイアウトが変更になる場合があります。

### マキイおせちご予約申込書

#### ◆お客様控え

お名前	カタカナでご記入ください		
	受付No.( )		
お引取り時間	12月31日(日)お引取り時間( )時		
商品	金額	注文数	金額
3段重	35,000円 税込価格37,800円	個	円
2段重	20,000円 税込価格21,600円	個	円
合計		個	円

商品代金はご予約時に前金にてお支払いください。

<キトリ>

#### ◆マキイおせち ご予約用紙 (店舗控)

お名前 カタカナ			
	受付No.( )		
ご住所	引取り時間( )時		
お電話番号	( )		
商品	金額	注文数	金額
3段重	35,000円 税込価格37,800円	個	円
2段重	20,000円 税込価格21,600円	個	円
合計		個	円

お引取り日：12月31日(日)午前8時以降のお引取りとなります