# 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

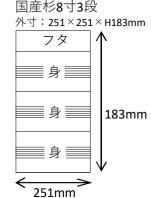


税公価格 37,800円 送物)途

鰤/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

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

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け



## 二段重

税公価格 21,600円 送 場 途

◆一の重 鰤/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/ 国産杉7寸2段 子鯛の南蛮

外寸:213×213×H142mm フタ ■身▮ 142mm 213mm

◆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け



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(水)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。						

**<キリトリ>** 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(				
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		H	
2段重	20,000円 税込価格21,600円	個		H	

お引取り日:12月31日(水)午前8時以降のお引取りとなります

個

円

【一の重】 鰤 12 k g以上の天然物を味醂醤油に一晩漬込み焼きました お召し上がりになるときにオーブンなどで温めてください 無農薬無化学肥料畑栽培の牛蒡を牛肉で巻き煮含めました ゴボウ 肉巻き 国産 活車海老を 酒塩に漬けて 焼きました 海老 醤油・味醂・酒・生姜で煮ました さざえ 土佐蒲鉾の、リン酸塩を加えていないすり身を使用して作りました、 かまぼこ 鱧入りの蒲鉾です 数の子 無漂白数の子を使用し厳選だしに漬込みました イクラ 北海道産 生いくらをマキイ特製たれに漬け込みました 牡蠣を素朴な味付けで軽くソテー エクストラバージンオリープオイルに漬け込みました 熊本県球磨郡産の栗を やまえ堂さんに煮て頂きました 牡蠣オイル漬け 栗渋皮煮 厚焼き卵 遺伝子組み換え飼料を与えず 飼料米で育てた鶏の 米卵を マキイ特製だしと味醂と醤油で焼き上げました 鹿児島パークシャー種の黒豚を 今年は 角煮風に煮ました 湯煎で温めて召し上がりください 脂肪の部分がとってもおいしいです 黒豚 佐賀県 菖蒲地区の渋柿です 粉をふきますが柿の糖分です 干し柿 鶏をマキイ特製塩麹に漬け込み焼きました 鶏 塩麹焼 オーブンかフライパンで温めてお召し上がりください 【二の重】 マキイ厳選野菜と地鶏、どんこ椎茸と煮込みました 脂ののったサワラを原田味噌の米味噌と吟醸酒粕に漬込み焼きました 無農薬無化学肥料畑栽培の牛蒡の美味しさを味わってください 干しいりこを秘伝たれと炒りゴマで煮込みました サワラ 味噌 酒粕漬焼き たたき牛蒡 田作り 玄界灘で取れた子鯛を素焼きし 揚げてマキイ特製たれに漬込みました 子鯛の南蛮 あなごをマキイ特製たれで煮込みました あなごの煮物 ピクルス 安心な野菜をワインビネガーとワイン・オーガニック香料に漬け込みました 京都の千枚漬と北海道 スモークサーモンです マキイ農園産かぶをマキイ特製たれに漬込みました 茹でた無農薬蓮根を 飯尾醸造の紅芋酢と味醂に漬込みました 玄界灘の水イカを マキイ特製マリネ液に漬け込みました 【三の重】 千枚漬・サーモン 紅白かぶ 酢蓮根 水イカのマリネ 丹波産黒豆3Lサイズをじっくりふくめ煮にしました 黒豆 まぐろ赤ワイン煮 まぐろを赤ワインでじっくり煮ました

北海道産のゆりねを水あめで煮ました

種子島の畑で取れた安納芋と生クリームだけで作りました

豆腐とササミを原田味噌と吟醸酒かすに漬け込みました

三段

重

ゆりね

【一の重】

【二の重】

がめ煮

田作り

ピクルス

紅白かぶ

黒豆

ゆりね

たたき牛蒡

あなごの煮物

水イカのマリネ

まぐろ赤ワイン煮

安納芋きんとん

豆腐とササミの味噌漬け

段

重

安納芋きんとん

豆腐とササミの味噌漬け

玄界灘

国産

玄界灘

高知産

カナダ

北海道

広島産

鹿児島

鹿児島

玄界灘 福岡 筑後 佐賀県

玄界灘

対馬産

国内産

佐賀県

玄界灘

太平洋

北海道

種子島

玄界灘

力.州

佐賀県

玄界灘

国内産

太平洋

北海道

種子島

福岡 筑後

福岡県 宮浦産 玄界灘

京都府丹波

佐賀・福岡

京都府丹波

佐賀・福岡

京都・北海道 福岡県 宮浦産

佐賀県菖蒲

熊本県球磨郡

福岡県築上郡

筑後・国産

お召し上がりになるときにオーブンなどで温めてください無農薬無化学肥料畑栽培の牛蒡を牛肉で巻き煮含めました ゴボウ 肉巻き 筑後・国産 海老 さざえ 国産 活車海老を 酒塩に漬けて 焼きました醤油・味醂・酒・生姜で煮ました 国産 玄界灘 土佐蒲鉾の、リン酸塩を加えていないすり身を使用して作りました、 かまぼこ 鱧入りの蒲鉾です 無漂白数の子を使用し厳選だしに漬込みました 数の子 カナダ 北海道産 生いくらをマキイ特製たれに漬け込みました 北海道 イクラ 牡蠣オイル漬け 牡蠣を素朴な味付けで軽くソテ-広島産 エクストラバージンオリーブオイルに漬け込みました 佐賀県富士町の 森田さんの山で取れた栗を 栗渋皮煮 佐賀県富士町 菖蒲御膳の皆様に煮て頂きました 遺伝子組み換え飼料を与えず 飼料米で育てた鶏の 米卵を 福岡県築上郡 厚焼き卵 マキイ特製だしと味醂と醤油で焼き上げました マイイ 付表が、ことは時に面向にがよこれがました。 鹿児島パークシャー種の黒豚を 今年は 角煮風に煮ました 湯煎で温めて召し上がりください 脂肪の部分がとってもおいしいです 里豚 鹿児島 機能による によっている かんとう にはいる はっかん こうと るる 佐賀県 菖蒲地区の渋柿です 粉をふきますが柿の糖分です 鶏をマキイ特製塩麹に漬け込み焼きました 干し柿 佐賀県菖蒲 鶏 塩麹焼 鹿児皀 オーブンかフライパンで温めてお召し上がりください 茹でた無農薬蓮根を 飯尾醸造の紅芋酢と味醂に漬込みました 佐賀県 千枚漬・サーモン サワラ・味噌・酒粕漬焼き 京都の千枚漬と北海道 スモークサーモンです 京都・北海道 脂ののったサワラを原田味噌の米味噌と吟醸酒粕に清込み焼きました **支**界灘 子鯛の南蛮 玄界灘で取れた子鯛を素焼きし 揚げてマキイ特製南蛮たれに清込みました 玄界灘

マキイ厳選野菜と地鶏、どんこ椎茸と煮込みました

マキイ農園産かぶをマキイ特製たれに漬込みました

名が確かが、1つとなっているとうがあればりだけであった。 一般変化異立3Lサイズをじっくり煮ました まぐろを赤ワインでじっくり煮ました 北海道産のゆりねを水あめで煮ました

玄界灘の水イカを マキイ特製マリネ液に漬け込みました

種子島の畑で取れた安納芋と生クリームだけで作りました

豆腐とササミを原田味噌と吟醸酒かすに漬け込みました

あなごをマキイ特製たれで煮込みました

無農薬無化学肥料畑栽培の牛蒡の美味しさを味わってください 干しいりこを秘伝たれと炒りゴマで煮込みました

安心な野菜をワインビネガーとワイン・オーガニック香料に漬け込みました

12 k g以上の天然物を味醂醤油に一晩漬込み焼きました