

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 40,000 円 消費税込

◆一の重

鰯/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

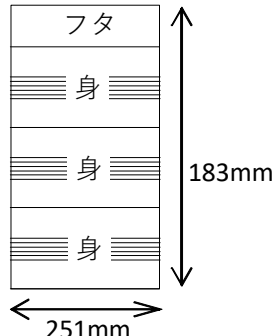
人参・山芋・大根塩麹漬け/
サワラ味噌 酒粕漬焼き/たたき牛蒡/
田作り/子鯛の南蛮/あなごの煮物/ピクルス

◆三の重

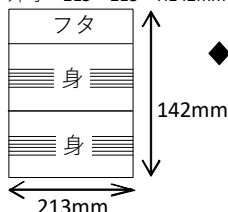
千枚漬・サーモン/紅白かぶ/酢蓮根/
水イカのマリネ/黒豆/まぐろ赤ワイン煮/
ゆりね/安納芋きんとん/
どんこ椎茸旨煮

国産杉8寸3段

外寸：251×251×H183mm



二段重 23,000 円 消費税込

◆一の重 鰯/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/
子鯛の南蛮国産杉7寸2段
外寸：213×213×H142mm◆二の重 人参・山芋・大根塩麹漬け/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/
どんこ椎茸旨煮

写真は 2026 年画像イメージですので実際とは異なります

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(木)お引取り時間()時		
商品	金額	注文数	金額
3段重	40,000円 消費税込	個	円
2段重	23,000円 消費税込	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()時		
お電話番号	()		
商品	金額	注文数	金額
3段重	40,000円 消費税込	個	円
2段重	23,000円 消費税込	個	円
合計		個	円

お引取り日：12月31日（木）午前8時以降のお引取りとなります

◆ 三 段 重 ◆

【一の重】	鰯 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 塩麴焼	12kg以上の天然物を味噌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プ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詰めました 国産 活車海老を 酒塩に漬けて 焼きました 醤油・味噌・酒・生姜で煮ました 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、 鰹入りの蒲鉾です 無漂白数の子を使用し厳選だしに漬込みました 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ブ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 遺伝子組み換え飼料を与えず 飼料米で育てた鶏の 未卵を マキイ特製だしと味噌と醤油で焼き上げました 鹿児島県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 佐賀県 葛蒲地区の流柿です 粉をふきますが柿の糖分です 鶏をマキイ特製塩麴に漬け込み焼きました オープンかフライパンで温めてお召し上がりください	玄界灘 筑後・国産 国産 玄界灘 高知産 カナダ 北海道 広島産 熊本県球磨郡 福岡県築上郡 鹿児島 佐賀県 葛蒲 鹿児島
【二の重】	人参・山芋・大根塩麴漬け 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 ビュッス	マキイ特製の塩麴に人参・山芋・大根を漬けこみました 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 干しいりを秘伝たれと炒りゴマで煮込みました 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 あなごをマキイ特製たれで煮込みました 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	九州 玄界灘 福岡 筑後 佐賀県 玄界灘 対馬産 国内産
【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 どんこ椎茸の旨煮	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 茹でた無農薬酢蓮根を 飯尾醸造の紅芋酢と味噌に漬込みました 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 丹波産黒豆 3L サイズをじっくりふくめ煮にしました 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 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 乾燥のどんこ椎茸を出汁をたっぷり含ませ少量の味噌と醤油で味付けました	京都・北海道 福岡県 宮浦産 佐賀県 玄界灘 京都府丹波 太平洋 北海道 種子島 佐賀・福岡

◆ 二 段 重 ◆

【一の重】	鰯 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 塩麴焼 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	12kg以上の天然物を味噌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プ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詰めました 国産 活車海老を 酒塩に漬けて 焼きました 醤油・味噌・酒・生姜で煮ました 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、 鰹入りの蒲鉾です 無漂白数の子を使用し厳選だしに漬込みました 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 葛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 未卵を マキイ特製だしと味噌と醤油で焼き上げました 鹿児島県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 佐賀県 葛蒲地区の流柿です 粉をふきますが柿の糖分です 鶏をマキイ特製塩麴に漬け込み焼きました オープンかフライパンで温めてお召し上がりください 茹でた無農薬酢蓮根を 飯尾醸造の紅芋酢と味噌に漬込みました 京都の千枚漬と北海道 スモークサーモンです 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 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漬込みました	玄界灘 筑後・国産 国産 玄界灘 高知産 カナダ 北海道 広島産 佐賀県富士町 福岡県築上郡 鹿児島 佐賀県 葛蒲 鹿児島 佐賀県 京都・北海道 玄界灘 玄界灘
【二の重】	人参・山芋・大根塩麴漬け たたき牛蒡 田作り あなごの煮物 ビュッス 紅白かぶ 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 どんこ椎茸の旨煮	マキイ特製の塩麴に人参・山芋・大根を漬けこみました 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 干しいりを秘伝たれと炒りゴマで煮込みました あなごをマキイ特製たれで煮込みました 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 マキイ農園産かぶをマキイ特製たれに漬込みました 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 丹波産黒豆 3L サイズをじっくりふくめ煮にしました 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 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 乾燥のどんこ椎茸を出汁をたっぷり含ませ少量の味噌と醤油で味付けまし	九州 福岡 筑後 佐賀県 玄界灘 国内産 福岡県 宮浦産 玄界灘 京都府丹波 太平洋 北海道 種子島 佐賀・福岡