

十貫屋謹製

迎春おせち「舞千」

税込価格 **11,664円**

重箱に盛り付けた
状態でお届けします。

幅21.9×奥行16.6×高さ10.0cm

《巻の重》田作り、昆布巻、たら煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油漬、肩鰯松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くろみ、紅白なます、いしら醤油漬、栗金团、丹波黒大豆蜜漬、酢みょう、海老紅白奉巻、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子籠中漬、小鰯塩漬、鶏照焼、柚子鶏つくし、梅干式(26品目) (合計26品目、2名用)

■消費期限:冷蔵2026年1月2日

※正月飾りは商品に含まれません。

先行予約価格

申込番号 **302**

税込価格 **11,500円**

《おせちの味》
卵 乳 小麦 えび くろみ 柚子 いくら
さけ ゼラチン 大豆 鶏肉 もも やわいも ごま

冷蔵

12月
29・30日
月曜 火曜
お届けです

お子様も食べやすい
カステラやクリーム包み
などを入れた
幅広い世代向けの
和洋折衷おせち料理です。

山福 味百華 二重重

税込価格 **20,700円** 幅25.6×奥行19.6×高さ13.4cm

先行予約価格

申込番号 **310**

税込価格 **19,800円**

重箱に盛り付けた状態でお届けします。

(杏の重) 椎茸旨煮、海老新文、金時人参、スフレ風テリース、錦玉子、丸穴子南蛮漬、晴黄金焼、丹波産黒豆、あしらひ白梅、筍旨煮、炬竹旨煮、くわし柚子胡椒和え、海老旨煮、紫花豆黄和え、金柑、甲鳥焼の金柑黄金和え、鳥焼印鰯焼、小柚海老新文、小柚蟹新文、紅白なます、蟹炙煮、蛸梅紫蘇和え、栗わさび松茸漬、北海道産数の子、寿昆布腐子、子持鮎昆布巻、紅白餅串、牛肉八幡巻、銀牡蠣と蘇和え、いくら、つば貝しめじの煮(31品目) (式の重) クラブサラダ、牛タンソーセージ、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、合鴨かんざし、紫キャベツのラペ、ブロッコリーのバザル和え、若鶏醤油チーズソース焼、サーモンステーキ、蟹ハシリ包み、若桃甘露煮、ローズサーモン、蟹のテリース、ブロッコリーの彩りサラダ、小柱と黒腸の卵紅白和え、ドライフルーツとムースのパイ包み、さつま芋レモン風味、トリッパババ、雲丹ソーセージ寄せ、ロールケーキチョコバナナ、クリームオムレツ包み、毎金団、焼栗ブランド風味、クリームチーズスベリ寄せ、クリームチーズスベリ寄せ、くるみのキャラメリゼ、ドリアトマト赤ワイン煮、鮭しモンブラン、軌立春華焼(29品目) (合計60品目、2・3名用)

■賞味期限/冷凍2026年1月31日
(解凍後お早めにお召し上がりください)

※正月飾りは商品に含まれません。

卵

いくら

バナナ

乳

牛肉

豚肉

小麦

さけ

もも

えび

さば

やまいも

かに

ゼラチン

りんご

くるみ

大豆

アモロ

いか

鶏肉

アモロ

冷凍



江口大将の思いが
込められたおせちで、
家庭的な味を表現しながらも
京都御烹調らしいメニューで、
様々なお味を楽しみながら、
新年をお祝いいただけます。

12月
29・30日
月曜 火曜
お届けです

新商品

祇おん江口監修
「慶雲」(与段重)

税込価格 **30,240円**

先行予約価格

申込番号 **322**

税込価格 **29,800円**

幅19.5×奥行19.5×高さ21.2cm

箱詰めに盛り付けた状態でお届けします。

(巻の形) 羽二重幸喜、花餅 手まり、蝦夷あわび姿、紅白蒲焼、いか黄金焼、たたききり秀ごま和え、ポイルロプスター、田作り、これ照焼、六子八幡巻、青桃甘露煮、黒豆(あしらひ金箔)、金柑さわやか煮、ちりめん山椒、紅白はな餅、いくら醤油湯、照焼帆立(17品目)

(巻の形) 伊達巻、一口昆布煮、京人参参まき、すま風味、合鴨スモーク、おさつ甘露煮、赤魚京焼、ぶり照焼、祝い飾り串、焼海老、あかし生妻味串、鴨門金時手きんとん、栗甘露煮(12品目)

(参の形) 松前漬、味付数の子、阿波すし、これ照焼、金ごま一口いわし、チーズス焼蒲焼、お多福豆、出汁まき子、にしん親子日酢漬、牛肉に煮しめ、松麩シロップ煮、菜の花おひたし、一口焼き海菜煮、梅乾シロップ煮、彩り根菜の煮しめ、飛騨鶏、スナッパンドクお浸し、椎茸旨煮、花こんにやく赤、花こんにやく白(9品目)

(参の形) キャロットゴコンサングラ、スモークシュリンプ、スタックオリーブ、ブラックオリーブ、紫キャベツのマネ、ローストビーフ、コルニジョンピクルス、スモークグリーン、プロコローのバジル和え、紫キャベツ、バスターミュー、ドライトマトの赤ワイン煮、豚のロゼット、プチトマトとピーマンと色々、きん砂糖かき(黒糖入)、ラム風味あんず、パンゲットチキングリーン、連根柚子手きん(17品目) (合計65品目、約4名用)

■賞味期限：冷凍2026年1月31日

(解凍後お早めにお召し上がりください)

※正月飾りには商品に含まれません。

卵	乳	小麦	えび	かに	くら
あわび	いか	いくら	牛肉	さけ	さば
セザンナ	大豆	鶏皮	豚肉	もち	こま

冷凍

卵 乳 小麦 えび かに そば 落花生 くるみ あわび いか いくら オレンジ
さけ さば ゼラチン 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 もも やまいも りんご ごま カシューナッツ

12月31日
水曜
お届けです

厳選した食材を
小さな重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました。

千賀屋謹製
迎春おせち「金千華」

税込価格 **11,664円**

幅19.6×奥行13.7×高さ15.9cm

重箱に盛り付けた
状態でお届けします。

(春の串) 蛸小倉煮、昆布巻、金柑甘燗煮、金黒黒豆、
ままかり酢漬け柚子梅漬、紅白なます、いくし醤油漬、白花生、
田作り、祝い海老、数の子鹽甲漬、梅かんざし(12品目)
(冬) 手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉百煮、ごまざつま、たらひ煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、
あかね真丈、錦玉子(10品目)
(参) 重くするみ煮、酢牛蒡、若桃甘燗煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸百煮、
寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく百煮(11品目)
(合計33品目、2~3名用)

■消費期限:冷蔵2026年1月2日
※正月飾りに商品に含まません。

先行予約価格

申込番号 **304**

税込価格 **11,500円**

卵	乳	小麦	えび	くら
いか	いくろ	牛肉	さけ	せせり
大豆	鶏肉	もも	やまいち	ごま

冷蔵

バック入りおせちらな、お持ちちのお重につ

12月29日

月曜
お届けです

彩り鮮やかで、
多彩な味が
楽しめます。

常温でのお届けとなります

おせちセット「彩」

※盛り付け例は、6寸(18cm)の重箱を使用しております。
※重箱、正月飾りは商品に含みません。

税込
価格 **17,280円**

田作り、丹波黒黒豆、ふきのとう煮、里芋含め煮、たたきごぼう、
鰯のうま煮、しんじょう巻昆布、松茸しずく、金柑甘露煮、
栗の甘露煮、味噌しいたけ、惣先竹の子、なます、酢れんこん、
真たらこ角煮、ぶりの照焼、焼はたて、だし巻、手綱こんにゃく、
高野豆腐含め煮、祝寿老、あさりのうま煮、若桃甘露煮、
紅白豆マリネ、白福豆、紫福豆(珈琲味)、かきと里手のクリーム煮、
せいたく煮、とりつくね、鶏の照焼 (合計30品目、3~5名用)

■賞味期限:2019年1月31日(開封前)

先行予約価格

申込番号 **318**

税込
価格 **16,500円**

卵 乳 小麦 えび 落花生
くるみ さは せらチン 大豆 鶏肉
豚肉 もも ごま



お手軽に本柄おせちを、
お楽しみいただけるよう、
コスパ、グットなお重に、
色とりどりの料理
38品を盛り付けました。

12月31日
水曜
お届けです

日本橋OIKAWA監修 **「春望」**

税込価格 **12,960円** 幅15.0x奥行15.0x高さ14.5cm

《春の重》たき牛蒡、たこ照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、牛蒡雨麴世包み、伊達巻、海老艶煮、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮、味付小梅人参(14品目)

《冬の重》薄葉八幡巻、穂先旬旨煮、しんじょう昆布巻、松鮎シロップ漬、とり皮ボン酢和え、出汁まき玉子、紅白なま酢、いくら醤油漬、蓮根桃マリネ、松前漬、合鴨モーク、キャロットオニオンサラダ、おさつ甘露煮、味付小梅人参(14品目)

《参の重》京干生菜と柚子のちぎり天、椎茸旨煮、栗の花おひたし、しんじょう親子甘酢漬、ラム風味あんず、牛肉と筍のしぐれ煮、梅鮎シロップ漬、海老のぶりりんサラダ、金ごま一口いわし、たこ彩り甘酢和え、わらび餅(きな粉)(11品目) **(合計38品目、約2名用)**

■消費期限:冷蔵2026年1月2日
※正月飾りは商品に含まれません。

先行予約価格

申込番号 **306**

税込価格 **12,500円**

重箱に盛り付けた状態でお届けします

冷蔵

卵	小	大	えび	かに	いか
牛肉	いくら	さば	せうざん	大豆	鶏肉
豚肉	もも	りんご	こ	たま	

12月29日
月曜
お届けです

おつまみとして、
もう一品欲しい時に
便利です。

常温でのお届けとなります

おせちセット「瑞雲」

税込価格 **8,996円**

富貴ごぼう、金柑甘露煮、栗の甘露煮、たこのやわらか煮、
焼はちまき、子持ちいかのうま煮、あざやかなうま煮、若桃甘露煮、
紅白豆マリネ、紫福豆(珈琲味)、さつまいも黄金煮(レモン煮)、
海老マリネ、牛肉ときのこの赤ワイン煮、とりつくね、
鶏の照焼、豚の角煮
(合計16品目、2〜3名用)

※重付け例は、6寸(18cm)の重箱を使用しております。
※重箱、正月飾りは商品に含みません。

■賞味期限:2021年1月31日(開封前)

先行予約価格

申込番号 **319**

税込価格 **8,600円**

乳

小麦

えび

いか

牛肉

大豆

鶏肉

豚肉

もも

ごま

かには、12月20日(土)～22日(月)のお届けです



繊細でジューシーな味わいが特長の
 「本ずわいがに」。
 獲れたて鮮度そのままだにボイルし
 急速冷凍しました。
 プリプリの身を一口一杯に
 はお張ってください。



ボイルしたズワイガニの脚部を剥き身にし、
 解凍して食べられるようにしました。
 サラダや手巻き寿司等に
 お使いいただけます。

ボイルずわいがに1kg

税込価格 **10,800円**

1kg(4～5周) (ずわいがににロシア・カナダ産) かに 冷凍

■賞味期間:冷凍60日

先行予約価格

申込番号 **323**

税込価格 **9,900円**

**パクッと
ボイルずわいがに棒肉**

税込価格 **11,000円**

400g(ずわいがににカナダ産) かに 冷凍

先行予約価格

申込番号 **324**

税込価格 **10,500円**

卵 乳 小麦 えび かに そろばん 落花生 くるみ あわび いか いくら オレンジ 桜エビ アーモンド 牛肉
さけ ざば セラチン 大豆 鶏肉 ほうろく 豚肉 もも やまいも りんご こま かんかん アーモンド 75%チョコレート ……………アレルギー物質

冷凍 ……………冷凍商品

冷蔵 ……………冷蔵商品

※賞味期間が1年以上の商品については、表示していません。ご了承ください。

2025年 おせち・かに(年末宅配便) 先行予約 申込書

所 属	お届け先	〒	—	
会 員 番 号				
名 前		名前		様
		TEL (	)-(	)-(

申込番号	商 品 名	数 量	お届け日(○印)		
			おせち 12/29・30・31 か に 12/20・21・22	合計 数量	
			おせち 12/29・30・31 か に 12/20・21・22	合計金額 (税込)	

※申込書に記入いただいた、個人情報については、兵庫県学校厚生会が責任をもって管理し、当該商品の発送事務と代金請求・次回からの印字出力等の販売管理を目的として提携取引先とともに使用します。それ以外の目的に使用することや、第三者に開示することはありません。

※宅配便送り状の依頼專欄は、「兵庫県学校厚生会」となります。(ギフト仕様でのお届けはできません。)*※名前等の外字は、JIS漢字にて表記します。

※宅配便送り状の依頼主欄は、「兵庫県学校厚生会」となります。(ギフト仕様でのお届けはできません。)※名前等の外字は、JIS漢字にて表記します。

退職会員の方はファックスか最寄りの支部に電話でご注文ください。

先行予約締切日:10月24日(金)

FAX 078-331-9959

--	--

支部受付印

The first two studies were conducted by researchers at the University of Michigan, who found that people who had been exposed to violence during childhood were more likely to experience mental health problems later in life. The third study was conducted by researchers at the University of California, Los Angeles, and found that people who had been exposed to violence during childhood were more likely to experience physical health problems later in life.

地 区	連番

申込控え

(申込番号)商品名	数 量
単 価 (税 込)	お届け日

(申込番号) 商品名	数 量
単 価 (税 込)	お届け日

※ご自身で注文内容が確認できるよう
申込控えにお届け日等を記入してい
ただき大切に保管してください。



申込はこちらからできます。
自動返信メールが届かない
場合は、問い合わせください。