



三段重

(外寸/21.5×21.5×18.3 cm)

27,500円(税別) 29,700円(税込)

知久屋の手作り おせち 料理



二段重

(外寸/21.5×21.5×13 cm)

21,000円(税別)

22,680円(税込)



一段重

(外寸/25×25×7.5 cm)

15,000円(税別) 16,200円(税込)

カラダづくり
カラダきれい
惣菜・弁当
知久屋
CHIKUYA
ALL NATURAL

化学調味料、合成着色料、合成保存料などの
添加物は使用しておりません。

化学調味料、合成着色料、合成保存料などの添加物は使わず、 素材本来の味わい・色合いを求めました。

冷凍保存はせず、一つ一つ丁寧に手作りました。消費期限は冷蔵で1月1日まで。
製造数に限りがございますので、お早めのご注文をお待ちしております。



【こだわりお料理のポイント】

◎国産豚のロースハム

自家製調味液に漬け込み燻製した、発色剤・リン酸塩不使用のハムです。

◎紅白柿なます

知久屋農園で自家栽培した新鮮な大根を使用しました。

◎和牛ローストビーフ

国産和牛のやわらかなモモ肉を風味豊かにじっくりと焼き上げました。

◎ハーブ爽育鴨の燻製

抗生物質を使わずに100%植物性飼料で育てた合鴨。

◎芝海老伊達巻き

リン酸塩不使用のすり身と卵をベースに、佐賀県産芝海老を贅沢に使用しました。

◎スモークサーモン

ノルウェー産の脂ののったサーモンを低温で時間をかけて燻製しました。



三段重

【税別】**27,500円**
【税込29,700円】



◆一の重

- ・国産豚のロースハム
- ・数の子西京漬け
- ・酢蓮根
- ・かつお角煮
- ・北海道産いくら醤油風味
- ・海老黄身寿司
- ・紅白柿なます
- ・キングサーモンの塩麹漬け
- ・丹波黒豆蜜煮
- ・錦玉子
- ・片口いわしとくみの田作り
- ・ハーブ爽育鴨の燻製
- ・鯖の燻製

◆二の重

- ・和牛ローストビーフ
- ・鮭の粕巻き
- ・芝海老伊達巻き
- ・本ずわい蟹のテリーヌ
- ・銀ダラ粕漬け
- ・三河産 こはだ土佐酢漬け
- ・金柑蜜煮
- ・国産栗のきんとん
- ・スモークサーモン
- ・やわらか蒸し鶏の葱ソース

◆三の重

- ・ごぼう旨煮
- ・竹の子旨煮
- ・海老だんご含ませ煮
- ・車海老旨煮
- ・子持鮎昆布巻き
- ・こんにゃく山椒煮
- ・北海道産はたて旨煮
- ・本しめじ旨煮
- ・北海道産つぶ貝の煮付け
- ・本ずわい蟹甘酢漬け
- ・椎茸つや煮
- ・たご旨煮
- ・人参梅煮



二段重

【税別】**21,000円** (税込22,680円)

◆一の重

- ・数の子西京漬け
- ・国産豚のロースハム
- ・紅白柿なます
- ・北海道産いくら醤油風味
- ・海老黄身寿司
- ・片口いわしとくみの田作り
- ・鮭の粕巻き
- ・たご旨煮
- ・本ずわい蟹のテリーヌ
- ・国産栗のきんとん
- ・本ずわい蟹甘酢漬け
- ・子持鮎昆布巻き

◆二の重

- ・北海道産はたて旨煮
- ・本しめじ旨煮
- ・海老だんご含ませ煮
- ・芝海老伊達巻き
- ・丹波黒豆蜜煮
- ・スモークサーモン
- ・鯖の燻製
- ・北海道産つぶ貝の煮付け
- ・車海老旨煮
- ・金柑蜜煮
- ・和牛ローストビーフ
- ・こんにゃく山椒煮
- ・竹の子旨煮
- ・椎茸つや煮
- ・人参梅煮

一段重

【税別】**15,000円** (税込16,200円)



- ・海老黄身寿司
- ・片口いわしとくみの田作り
- ・国産豚のロースハム
- ・数の子西京漬け
- ・本ずわい蟹のテリーヌ
- ・北海道産はたて旨煮
- ・子持鮎昆布巻き
- ・車海老旨煮
- ・北海道産つぶ貝の煮付け
- ・北海道産いくら醤油風味
- ・本しめじ旨煮
- ・こんにゃく山椒煮
- ・竹の子旨煮
- ・人参梅煮
- ・スモークサーモン
- ・国産栗のきんとん
- ・丹波黒豆蜜煮
- ・和牛ローストビーフ
- ・芝海老伊達巻き
- ・紅白柿なます

ご予約のみの販売となります。

お受け渡しは店頭で

12月31日(日) 午前10時▶午後5時

※材料の仕入れ状況により一部内容が変わることがございます。

※消費期限/1月1日まで(10℃以下で保存)

お問い合わせ・ご予約は
最寄りの知久屋へ