

●ご予約は店舗のサービスカウンターにて承っております。(電話での予約はできません。)

おせち オードブル

・商品代金の支払いは予約申込時をお願いいたします。口座引き落としの場合は予約の翌週引き落としになります。

商品のお渡しは **12/31(火)・各店舗：午前9時～午後5時／
共同購入各支所：午前10時～午後5時** となっています

**予約申し込み
10/28(月)～12/8(日)**

※締切日はあくまで予定日です。各商品、予定数量に達した時点で予約を締め切ることがございます。予めご了承ください。



仕入開発部
荒井 安美

ご案内

注文方法を下記の通りとさせていただきます。

- ◎ すべてのおせち・オードブルの数量の限定はございませんが、原料調達の関係で予定数量が決まっております。そのため先着順にご注文をお受けし、商品ごとに予定数量に達した時点で、ご注文を締め切らせていただきます。
- ◎ タクシーでの県内宅配は行っておりません。

主な改善点 ・組合員さんのアンケートをもとにメニューの見直しを行い、「中華ちまき」「ごまぼと」「かぶらのマリネ」「みそくるみ」「レアチーズケーキ」を新メニューとして採用しました。

あ

家族みんなでワイワイ食べられる食材を詰め合わせました

HOTEL MERIEGES



容器／約30cm×45cm

保冷箱でお返し

**メリージュオードブル
(約5人前) ※消費期限 1月1日**

**12,000円
(税込12,960円)**

- | | | | |
|-------------|---------------|----------------|--------------------------|
| ① シャキシャキ肉団子 | ⑥ 豚の角煮 | ⑪ 中華ちまき | ⑮ ごまぼと |
| ② たこの照り焼き | ⑦ だし巻きたまご | ⑫ 天然えびのプリプリサラダ | ⑯ 海老チリソース |
| ③ ごぼうの西京味噌漬 | ⑧ 鶏肉三色巻 | ⑬ みそくるみ | ⑰ ケーキ(日向夏、ガトーショコラ、レアチーズ) |
| ④ 松前漬 | ⑨ かぶらのマリネ | ⑭ 若鶏甘酢唐揚げ | |
| ⑤ くらげの和え物 | ⑩ ローストポークスライス | ⑱ 丹波黒豆 | |
- 赤字は新メニューです。

い

少人数のご家庭向けですがバラエティに富んだメニューを詰め合わせました

HOTEL MERIEGES



容器／約22cm×32cm

保冷箱でお返し

**メリージュオードブル
(約3人前) ※消費期限 1月1日**

**7,500円
(税込8,100円)**

- | | | | |
|---------------|-------------|-------------|---------------------|
| ① 豚の角煮 | ⑥ 若鶏甘酢唐揚げ | ⑪ 松前漬 | ⑱ みそくるみ |
| ② ごまぼと | ⑦ だし巻きたまご | ⑫ シャキシャキ肉団子 | ⑲ 天然えびのプリプリサラダ |
| ③ 丹波黒豆 | ⑧ 海老チリソース | ⑬ たこの照り焼き | ⑳ ケーキ(日向夏・レアチーズケーキ) |
| ④ 中華ちまき | ⑨ ごぼうの西京味噌漬 | ⑭ くらげの和え物 | |
| ⑤ ローストポークスライス | ⑩ 鶏肉三色巻 | ⑮ かぶらのマリネ | |
- 赤字は新メニューです。

う

ホテル自慢のローストビーフをはじめ、お酒に合う食材を詰め合わせました



仕入開発部
福島 悠

主な改善点

・組合員さんのアンケートをもとにメニューの見直しを行い、「野菜入りミートパテ」「帆立松前漬」「黒糖豚バラ角煮」「焼き海老」「合鴨チーズ串」「穴子八幡巻き」「くらげとわかめの中華風」「サーモンクリームチーズ」「アプリコットタルト」を新メニューとして採用しました。

- | | | |
|--------------------|------------------------|---------------|
| ① レーズンバター | ⑦ 合鴨ロース焼スライス | ⑬ くらげとわかめの中華風 |
| ② 野菜入りミートパテ | ⑧ 焼き海老 | ⑭ たこのやわらか煮 |
| ③ 紅白錦サラダ | ⑨ ローストビーフ(和風大根おろしソース付) | ⑮ サーモンクリームチーズ |
| ④ 帆立松前漬 | ⑩ 合鴨チーズ串 | ⑯ アプリコットタルト |
| ⑤ スモークサーモンとかぶらのマリネ | ⑪ 穴子八幡巻き | |
| ⑥ 黒糖豚バラ角煮 | ⑫ 鶏の炭火焼き | |
- 赤字は新メニューです。

**ホテルオードブル
(約5人前) ※消費期限 1月1日**

**13,800円
(税込14,904円)**

ANAグループ
宮崎観光ホテル ANA Holiday Inn Resort



容器／約29cm×44cm

保冷箱でお返し

新商品

え

ローストビーフなどお酒に合う多彩なメニューを詰め合わせました

ーツ葉フーズ



容器／約29cm×44cm

保冷箱でお返し

**洋風オードブルーツ葉
(約5人前) ※消費期限 1月1日**

**13,800円
(税込14,904円)**

- | | | | |
|------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| ① レーズンバター | ⑥ 宮崎県産牛しぐれ煮 | ⑪ ドライフルーツと木の実のテリーヌ | ⑮ 大学芋 |
| ② 若桃甘露煮 | ⑦ 合鴨パストラミ | ⑫ えび艶煮 | ⑯ チョコブラウニー(粉糖付き) |
| ③ 海鮮チーズサラダ | ⑧ 宮崎県産豚の焼豚 | ⑬ カニ爪 | |
| ④ いか黄金 | ⑨ ローストビーフ(和風おろしたれ付き) | ⑭ 紅白錦サラダ | |
| ⑤ えびフリッター(チリソース) | ⑩ 華やかマリネ | | |
- 赤字は新メニューです。

お

少人数のご家庭向けに、洋風メニューを詰め合わせました

ーツ葉フーズ



容器／約22cm×32cm

保冷箱でお返し

**洋風オードブルーツ葉
(約3人前) ※消費期限 1月1日**

**10,500円
(税込11,340円)**

- | | | |
|----------------------|------------------|------------------|
| ① レーズンバター | ⑥ 紅白錦サラダ | ⑪ 鶏炭火焼 |
| ② 華やかマリネ | ⑦ めひかり南蛮漬 | ⑫ カニ爪 |
| ③ 宮崎県産豚の焼豚 | ⑧ 紅白なます(ゆずの香) | ⑬ 焼帆立 |
| ④ ローストビーフ(和風おろしたれ付き) | ⑨ えび艶煮 | ⑭ チョコブラウニー(粉糖付き) |
| ⑤ 牛肉八幡巻 | ⑩ えびフリッター(チリソース) | |
- 赤字は新メニューです。

受け渡し 場所 のご案内	北小路店	浜町店	財光寺店	高鍋店	佐土原店	花ヶ島店	柳丸店	宮脇店	大塚店	かおる坂店	赤江店	本郷店	小林店	都北店	花繰店	日南店
	高千穂支所	延岡支所	日向支所	高鍋支所	宮崎北支所	宮崎東支所	宮崎西支所	宮崎南支所	小林支所	都城支所	日南支所					

●北小路店 (0982) 32-0001	●浜町店 (0982) 26-0100	●財光寺店 (0982) 52-6611	●高鍋店 (0983) 26-1300
●佐土原店 (0985) 73-5500	●花ヶ島店 (0985) 22-6789	●柳丸店 (0985) 27-2416	●宮脇店 (0985) 89-4011
●大塚店 (0985) 59-5511	●かおる坂店 (0985) 52-5558	●赤江店 (0985) 50-0011	●本郷店 (0985) 55-2550
●小林店 (0984) 23-8111	●都北店 (0986) 38-6000	●花繰店 (0986) 23-6400	●日南店 (0987) 23-4649

元日の午前中までは保冷箱ごと冷蔵所で保管いただけます。

商品は保冷箱に蓄冷剤を入れてお渡しします。

おせちの保冷箱・蓄冷剤とオードブルの蓄冷剤は、後日店舗もしくは共同購入受取場まで、ご返却いただくようお願いいたします。



主な改善点

- ・三世代おせち、和洋おせち二段重は、新たなメニューとしてドライフルーツと木の実をふんだんに盛り込んだ「**ドライフルーツと木の実のテリーヌ**」、ほどよい酸味と彩の良い「**華やかマリネ**」を加えました。
- ・和風おせちは新メニューとして、お正月の食卓には欠かせない「**カニ爪**」（三段重・二段重）、ほどよい酸味の「**めひかり南蛮漬**」（三段重のみ）、また、一段重にも肉料理系メニューとして「**宮崎県産豚の焼豚**」を加えました。

赤文字は新メニューです。青文字は改善品です。

か

伝統的な和風料理とローストビーフなどを贅沢に盛り合わせました

ーッ葉フーズ

■一の重

- ・えび艶煮
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮
- ・丹波黒豆
- ・いくら醤油漬
- ・焼帆立
- ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、きぬさや、梅花人參)
- ・数の子
- ・紅白蒲鉾

■二の重

- ・チョコブラウニー(粉糖付き)
- ・えびチリソース
- ・サーモンかんざし
- ・華やかマリネ
- ・大学芋
- ・ドライフルーツと木の実のテリーヌ
- ・鮎甘露煮
- ・レーズンバター

■三の重

- ・合鴨バストラミ
- ・ローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ・いか黄金
- ・紅白錦サラダ
- ・宮崎県産豚の焼豚
- ・牛肉八幡巻
- ・宮崎県産牛しぐれ煮

重箱/約19cm×19cm

保冷箱でお渡し

三世代おせち三段重
(約4~5人前)

※消費期限 1月1日

22,000円 (税込23,760円)

き

和風料理と洋風料理をバランスよく盛り合わせました

ーッ葉フーズ

■一の重

- ・えび艶煮
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮
- ・丹波黒豆
- ・いくら醤油漬
- ・焼帆立
- ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、きぬさや、梅花人參)
- ・数の子
- ・紅白蒲鉾

■二の重

- ・ドライフルーツと木の実のテリーヌ
- ・ローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ・レーズンバター
- ・いか黄金
- ・宮崎県産牛しぐれ煮
- ・合鴨バストラミ
- ・鮎甘露煮
- ・紅白錦サラダ

重箱/約19cm×19cm

保冷箱でお渡し

和洋おせち二段重
(約3~4人前)

※消費期限 1月1日

18,000円 (税込19,440円)

く

伝統を重んじたボリューム感のある三段重です

ーッ葉フーズ

■一の重

- ・田作り
- ・くるみ甘露
- ・有頭えびの旨煮
- ・伊達巻
- ・紅白蒲鉾
- ・紅白錦サラダ
- ・合鴨バストラミ
- ・若桃甘露煮
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮

■二の重

- ・宮崎県産豚の焼豚
- ・ごぼう胡麻和え
- ・金柑甘露煮
- ・いくら醤油漬
- ・丹波黒豆
- ・鮎甘露煮
- ・カニ爪
- ・数の子

■三の重

- ・めひかり南蛮漬
- ・紅白なます(ゆずの香)
- ・紅白包み干柿
- ・焼帆立
- ・カレイ西京焼
- ・にしん昆布巻
- ・お煮しめ(蓮根、蒟蒻、梅花人參、椎茸、鶏肉、きぬさや、筍)

重箱/約19cm×19cm

保冷箱でお渡し

和風おせち三段重
(約4~5人前)

※消費期限 1月1日

23,000円 (税込24,840円)

け

伝統を重んじた少人数向けのおせちです

ーッ葉フーズ

■一の重

- ・丹波黒豆
- ・有頭えびの旨煮
- ・紅白なます(ゆずの香)
- ・カレイ西京焼
- ・鮎甘露煮
- ・田作り
- ・にしん昆布巻
- ・紅白蒲鉾
- ・数の子
- ・焼帆立
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮

■二の重

- ・牛肉八幡巻
- ・宮崎県産豚の焼豚
- ・伊達巻
- ・紅白錦サラダ
- ・金柑甘露煮
- ・ごぼう胡麻和え
- ・いくら醤油漬
- ・いか黄金
- ・カニ爪
- ・お煮しめ(蓮根、椎茸、きぬさや、梅花人參、筍)

重箱/約19cm×19cm

保冷箱でお渡し

和風おせち二段重
(約2~3人前)

※消費期限 1月1日

18,000円 (税込19,440円)

こ

約1~2人前のおせちです

ーッ葉フーズ

■一の重

- ・金柑甘露煮
- ・丹波黒豆
- ・紅白なます(ゆずの香)
- ・田作り
- ・伊達巻
- ・宮崎県産豚の焼豚
- ・えび艶煮

■二の重

- ・お煮しめ(蓮根、椎茸、蒟蒻、筍、きぬさや、梅花人參)
- ・紅白蒲鉾
- ・数の子
- ・花餅手まり
- ・鮎甘露煮
- ・にしん昆布巻
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮

重箱/約19cm×19cm

保冷箱でお渡し

和風おせち一段重
(約1~2人前)

※消費期限 1月1日

8,800円 (税込9,504円)

※祝い箸はついておりません。メニューや盛り付けの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。