ご予約時、
事前にご精算されたお客様には
カードポイント 3倍進呈!

二〇二五 カジマート おせち

予約締切 12月26日(木)

新年の祝膳に
ふさわしい
厳選された食材を
心を込めて調理
いたしました。

平重〈2~3人前〉

（31cm×31cm×7.5cm）
【消費期限：2025年1月1日】
23,000円（税込 24,840円）

数量限定 100セット

合鴨和風ロースト、牛肉時雨煮、フェアルスト 田作り煮、帆立燻製グリル、いくら醤油漬、鯖足煮、海老相生巻、日向夏なます、にしんマリネ、はもしそ巻、紅鮭石狩漬、まぐろ大角煮、牡蠣いしる煮、柿博多サンド、かじきスイートチリソース、ポークバストラミ、つぶ貝わさび、焼帆立スモークサーモングラバラックス、棒鱈煮、ほたるいかしぐれ煮、あわび旨煮、海老小町、祝い海老、数の子松前漬、栗甘露煮、栗きんとん、紅鮭昆布巻、味付数の子、くるみ煮、丹波黒豆煮、紅白かまぼこ、紅鮭オニオン巻、伊達巻、若桃甘露煮

二人重〈1人前×2段〉

（13cm×25cm×10cm）
【消費期限：2025年1月1日】
18,500円（税込 19,980円）

数量限定 20セット

合鴨和風ロースト、いか雲丹がんさし、一口焼き湯葉巻、海老椎茸旨煮、五郎島金時甘煮、梅鉢人参煮、里芋煮、蓮根煮、筍煮、いくら醤油漬、にしん甘露煮、はたはた南蛮漬、ぶり昆布巻、牛肉時雨煮、梅貝旨煮、味付数の子、祝い海老、紅白かまぼこ、栗甘露煮、栗きんとん、くるみ煮、伊達巻、丹波黒豆煮、紅鮭オニオン巻、数の子松前漬、田作り煮、黒糖豚バラ角煮スライス、梅餅松葉

壱の重

海老小町、田作り煮、日向夏なます、若桃甘露煮、栗甘露煮、栗きんとん、紅鮭石狩漬、あわび旨煮、祝い海老、ぶり照焼、ぶり昆布巻、ほたるいか煮、柿博多サンド、つぶ貝わさび、数の子松前漬

弐の重

合鴨和風ロースト、はもしそ巻、黒糖ロースト豚バラ、蕪きぬた、にしんマリネ、くるみ煮、かじきスイートチリソース、丹波黒豆煮、ローストビーフ、牛肉時雨煮、笹小川巻、スモークサーモングラバラックス

参の重

味付数の子、桜たたき牛蒡、紅鮭昆布巻、帆立燻製グリル、ほたるいかピリ辛、牡蠣いしる煮、紅白かまぼこ、伊達巻、棒鱈煮、まぐろ大角煮、焼帆立、いくら醤油漬、いか松笠、紅鮭オニオン巻、さより京風巻、ブフェブルストトポークバストラミ

三段重〈3~4人前〉

（21cm×21cm×20cm）
【消費期限：2025年1月1日】
34,500円（税込 37,260円）

数量限定 60セット

和洋重〈2~3人前〉

（32.5cm×22cm×7cm）
【消費期限：2025年1月1日】
17,000円（税込 18,360円）

数量限定 120セット

カジマートの お寿司・洋風オードブル

にぎり寿司盛合せ

〈3~4人前〉 4,500円（税込 4,860円）
〈5~6人前〉 7,500円（税込 8,100円）

※写真は5~6人前です

巻寿司 笹寿司盛合せ

〈3~4人前〉 4,500円（税込 4,860円）

お刺身盛合せ

※写真は5~6人前です

〈3~4人前〉（税込 3,780円） 3,500円
〈5~6人前〉（税込 5,940円） 5,500円
予約締切：12月28日(土)まで

洋風オードブルA

〈4~5人前〉
【消費期限：2025年1月1日】
14,800円（税込 15,984円）
数量限定 30セット

洋風オードブルB

〈4~5人前〉
【消費期限：2025年1月1日】
9,800円（税込 10,584円）
数量限定 80セット

厳選食材ご紹介

紅白蒲鉾
京都「はま」水と澱粉を極力少なくおさえ低温でじっくりと練り上げることで柔らかで弾力のある食感の蒲鉾となります。鮮度と昔ながらの製法を守り、広く老舗料亭にも認められています。
（使用おせち）和重・平重・三段重・和洋重・二人重

味付数の子
歯ざわりの良いカナダ産数の子を使い良質の調味料に漬け込みました。
（使用おせち）和重・平重・三段重・和洋重・二人重

五郎島金時の栗金団
地元五郎島金時を金沢で好まれる味に仕上げております。不要な着色料は使用しておりません。
（使用おせち）平重・三段重・二人重

はもしそ巻
秘伝の旨だれで調味した国産の鱧をしそで巻き焼き上げた、香り豊かな逸品です。
（使用おせち）和重・平重・三段重・和洋重

スモークサーモン グラバラックス
北欧の伝統料理グラバラックスを日本風にアレンジ。土の薫りを抑えてオリーブオイル、洋酒、香草でマリネしました。
（使用おせち）和重・平重・三段重

いくら醤油漬
釧路・笹谷商店の逸品。鮮度の良い北海道産の鮭卵をすばやく調味しているので皮が薄く濃厚な旨みがあります。
（使用おせち）二人重・和重・平重・三段重

丹波黒豆煮
丹波篠山産の黒大豆を使用し風味をのがさずうす甘味に煮上げています。
（使用おせち）和重・二人重・平重・三段重・和洋重

ご予約期間 各商品に記載されている日までにお申込みください。「数量限定品」は限定数に達し次第、ご予約を終了させていただきますので、ご了承下さい。

商品のお受取り 12月31日(火) AM10:00~PM6:00迄にご予約された店舗にてお受取りください。

ご予約用紙がダウンロードできます
http://www.kajimart.com
検索サイトで カジマート 検索

- 写真はイメージです。価格は本体価格と税込価格を併記してます。
- 献立の内容は若干変更となる場合がありますのでご了承下さい。
- 年末年始の配達はできかねます。
- （ ）内の表記は縦×横×高さを表しています。

みなみ店 ☎076(288)3980　桜田店 ☎076(261)3800
高松インター店 ☎076(281)3741　長坂店 ☎076(256)3857

KAJIMART