

2024年  
迎春

大阪黒門市場・魚まんが選び抜いた素材による選りすぐりおせちです。

和洋中  
選りすぐり



重箱サイズ: 210×210×185 mm 3段・47品目(消費期限: 解凍後3日)

魚まんの極み

大阪の台所、黒門市場が自信を持ってお勧めする和洋中折衷のおせち料理です。脈々と受け継がれる伝統の味をご堪能ください。

和の重



ロブスター  
ごぼう胡麻クリーム  
ふぐ塩辛  
紅白なます  
味付けいくら  
かすみ梅  
銀鮭吟醸粕漬け  
にしん巻き昆布  
紅白市松蒲鉾  
高野けんちん

焼き目湯葉含ませ煮  
人参ねじり梅  
椎茸旨煮  
伊達巻き玉子  
黒豆金箔  
リンゴきんとん  
栗甘露煮  
味付け数の子  
金ごま田つくり

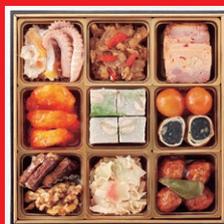
洋の重



ローストビーフ  
トリュフステーキソース  
鶏チーズ博多  
にしんマリネ  
リンゴと野菜のパウンドケーキ  
彩りチキンテリーヌ  
プルーン赤ワイン煮  
ドライマト赤ワイン煮

鶏バジルソース焼き  
海老とイカのクリーム和え  
ロマネスコ  
合鴨スモークダイス  
カジキのハニーマスタード  
海老塩茹で  
スモークサーモンケッパー添え

中華の重



エビチリソース  
柿なます  
タコ甘酢漬け  
中華クラゲ  
中華テリーヌ  
金柑紹興酒漬け  
黒胡麻餡パイ焼き

肉団子甘酢あん  
蓮の実羊羹  
蒸し鶏と搾菜の胡麻和え  
梅麩  
豚角油味噌焼き  
くるみ飴炊き



# 2024年 迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材によるこだわりおせちです。



主原料国産  
こだわり

重箱サイズ: 196×257×132mm 2段・43品目 (消費期限: 解凍後3日)

主原料国産おせち

大阪の台所、  
黒門市場が  
自信をもってお勧めする、  
すべてのお品の主原料に  
国産のものを使用した  
おせち料理です。

一の重



焼き車海老  
ふぐ塩辛  
数の子土佐漬け  
あわび汐蒸し  
ハモかぶみぞれ和え  
のどくろ昆布ダ  
鶏バジルソース焼き  
ぶり照焼き  
銀鮭袖庵焼き  
錦のし鳥  
薄切りタコ柚子風味  
田作り  
国産くるみ銘炊き  
棒鱈煮凝り  
葉付金柑  
さよりわらび手

小鯛のうに焼き  
海老伊達巻き  
銀鮭昆布巻き  
ぼたて黄味焼き

二の重



飛騨牛野菜巻  
海老真丈チーズ巻き  
京なます  
味付けいくら  
錦玉子  
小倉スイートパイ  
栗甘露  
甘鯛桜真丈  
海老高野博多  
絹さや  
椎茸旨煮  
人参ねじり梅  
よもぎ麩含ませ煮  
とうもろこし麩含ませ煮  
百合根甘露煮  
ゆり根きんとん

かすみ梅  
穴子けんちん  
海老さより手網寿し  
柿なます  
真鯛錦紙巻  
柚子ゼリー羹  
黒豆金箔



# 2024年 迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材による美味おせち料理です。



厳選  
美味

重箱サイズ: 257×257×53mm 1段・26品目(消費期限: 解凍後3日)

絢爛おせち

大阪の台所、黒門市場が自信をもって  
お勧めする、おせち料理です。

「少量を美味しく頂きたい」

のお声から生まれた一段重に  
厳選した食材を贅沢に盛り込んだ  
美味おせちです。

厳選  
一段重



- |         |        |          |           |
|---------|--------|----------|-----------|
| かに甲羅盛り  | かにみそ和え | 黒豚チャーシュー | 栗甘露       |
| 鮑うま煮    |        | きんかん煮    | 椎茸煮       |
| 照り焼き帆立  |        | 海鮮サラダ    | 花こんにやく    |
| 松笠いか白焼き |        | 友禅紅白串    | なごみ巻ほうれん草 |
| 海老艶煮    |        | 黒豆金箔     | なごみ巻えび    |
| いくらなます  |        | 伊達巻      | たこ照焼き     |
| 紅白市松蒲鉾  |        | 牛しぐれ笹包み  | 塩そら豆      |
| 味付け数の子  |        | 銀鮭西京焼    | 矢羽根餅      |
| 金ごま田作り  |        | きんどん     |           |