

2025年
迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材による選りすぐりおせちです。

NEW

選りすぐり



重箱サイズ: 210×210×53mm 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。

一の重



枝豆魚卵和え
くすみ飴炊き
にしん彩りマリネ
とらふく帆立和え
タラ煮つけ
近江牛しぐれ煮笹包み

はちみつバター伊達巻
いちじくワインゼリー
海老塩茹で
リンゴきんとん
栗甘露煮
りんごコンポート

二の重



小倉道明玉子
かすみ梅
ベーコンとカリフラのバジル和え
市松チーズ
金ごま田作り
味付け数の子
スモークサーモン
ロマネスコ添え

中華ワカメ
あわび汐蒸し
岩蛸レモン風味漬け
丸金柑
柿なます
かれい彩り巻き
南京のし鳥
海老とイカの黄味つみれ
青昆布巻き

三の重



ごぼう胡麻クリーム
梅麩
黒胡麻餡パイ焼き
紅白なます
味付けいくら
黒豆金箔
ローストビーフ
ドリュフソース添え
鶏塩麩焼き
杏子シロップ漬け

ドライマトコンポート
鳥つくね煮
若筍筑前煮
椎茸旨煮
絹さや
あわ麩
よもぎ麩
さつま芋甘煮
ぶり照り焼き
銀鮭吟醸粕漬け



2025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：196×257×53mm 2段・40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



二の重



錦のし鳥
ゆり根甘露煮
紅白なます
網笠柚子
田作り
国産くるみ飴焼き
小鯛のうに焼き
数の子土佐漬け
トラぶく帆立和え
焼き車海老

地鶏塩麴焼き
ぶり照り焼き
銀鮭袖庵焼き
海老伊達巻
銀鮭昆布巻き
ほたて黄味焼き
子持鮎甘露煮
あわび汐蒸し
万願寺唐辛子

ベーコン粒マスタード和え たこバジルソース和え
飛騨牛野菜巻 味付けいくら
射込み市田柿 渋皮栗甘露煮
煮穴子けんちん 栗入りきんとん
かすみ梅 海老高野博多
のどくろ昆布ダ 椎茸旨煮
葉付きかんかん 絹さや
真鯛龍皮巻 人参ねじり梅
黒豆金箔 よもぎ麩
小倉スイートパイ どうもろこし麩
錦玉子



2025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
味

重箱サイズ：257×257×53mm 1段・27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。
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 | 渋皮栗甘露 |
| 鮑うま煮 | きんかん煮 | 椎茸煮 |
| 照り焼き帆立 | 海鮮サラダ | 野菜信田巻 |
| 松笠いか白焼き | 友禅紅白串 | 松麩 |
| 海老艶煮 | 黒豆金箔 | 味付いんげん |
| いくらなます | 伊達巻 | 梅麩 |
| 紅白市松蒲鉾 | 牛しぐれ笹包み | たこ照焼き |
| 味付け数の子 | 銀鮭味噌焼 | 塩そら豆 |
| 金ごま田つくり | きんとん | 矢羽根餅 |