

2026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。

選りすぐり



重箱サイズ: 210×210×53 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



淡皮栗甘露
栗甘露
きんとん
海老塩茹で
クリームチーズケーキ
はちみつバター伊達巻
近江牛しぐれ煮笹包み
タラ煮つけ
たこ照焼き
このしろ彩りマリネ
くるみ飴炊き
枝豆魚卵和え

二の重



スモークサーモン(ケッパー)
いか青さつまれ
南瓜のし鳥巻
中華わかめ
あわび汐蒸し
青昆布巻
金柑甘露
柚子かぶら
かれい彩り巻
田作り
黒胡麻餡パイ焼き
味付け数の子
ふく柚子帆立和え
チーズ市松
ベコンヒカリフラのバジル和え
かすみ梅
穴子けんちん

三の重



銀鮭吟醸粕漬け
ぶり照焼き
筍子筑前煮
さつま芋甘露
人参ねじり梅
絹さや
椎茸旨煮
射込み高野
鳥つくね煮
杏子シロップ漬け
鶏塩麹焼き
ローズヒップトリラフランス添え
ごぼう胡麻クリーム
梅麴
万願寺唐辛子
味付けいくら
紅白なます
黒豆



2026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

地鶏塩麴焼き

紅白なます

網笠柚子

穴子けんちん

かすみ梅

数の子土佐漬

ふぐ柚子帆立和え

焼き車海老

金柑甘露

ぶり照焼き

銀鮭吟醸粕漬

海老伊達巻

銀鮭昆布巻

たら煮付け

子持鮎甘露煮

あわび汐蒸し

万願寺唐辛子

黒糖ローストポーク

飛騨牛野菜巻

射込み干柿

田作り

国産くるみ鉛炊き

小鯛うに焼き

このしろ酢炙

柚子かぶら

真鯛龍皮巻

黒豆 金箔

小倉スイートパイ

錦玉子

はもバジル和え

味付いくら

栗きんとん

淡皮栗甘露煮

海老高野博多

絹さや

椎茸旨煮

人参ねじり梅

よもぎ麴

とうもろこし麴



2026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・32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)
鮑うま煮
照り焼き帆立
牛しぐれ笹包み
海老艶煮
味付け数の子
矢羽根餅
松笠いか白焼き
里芋松葉串
銀鮭味噌焼
おさつ甘露煮

野菜信田巻
松麴
味付いんげん
椎茸煮
梅麴
伊達巻
たこ照焼き
塩そら豆
焼豚スライス
金ごま田つくり
いくらなます

焼鶏つくね(九条ネギ入り)
松前漬け
栗きんとん寄せ
抹茶栗きんとん寄せ
紅芋栗きんとん寄せ
黒豆煮
蒲鉾(赤)
蒲鉾(白)
厚切り 合鴨バストラミ
きんかん煮