大阪黒門市場・魚まんが選び抜いた素材による 2026年 迎春 選りすぐりおせちです。



重箱サイズ:210×210×53 mm 3段·47品目(消費期限:解凍後3日)

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。





**ニ**の



枝豆魚卵和え

近江牛しぐれ煮笹包五

海老塩茹で









## 2026年 迎春

# 大阪黒門市場・角まんが選び抜いた素材によるこだわりおせちです。





主原料国產

重箱サイズ:196×257×53mm 2段·40品目(消費期限:解凍後3日)

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。

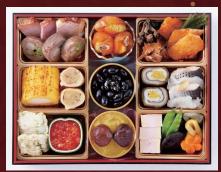




錦のし鳥 金柑甘露 地鶏塩麹焼き ぶり照焼き 銀鮭吟醸粕漬け 紅白なます 網笠柚子 海老伊達券 穴子けんちん 銀鮭昆布巻 かすみ梅 たら煮付け 子持鮎甘露煮 数の子土佐漬け ふぐ柚子帆立和え あわび汐蒸し 万願寺唐辛子



### の重



黒糖ローストポーク 飛騨牛野菜巻 射込み干柿 田作り 国産くるみ飴炊き 小鯛うに焼き このしろ酢〆 柚子かぶら 真鯛龍皮卷 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 渋皮栗甘露煮 海老高野博多 絹さや 椎茸旨煮

人参ねじり梅 よもぎ麩 とうもろこし麩

# 2026年 迎春

# 大阪黒門市場・角まんが選び抜いた素材による美味おせち料理です。



重箱サイズ: 257×257×53 mm 1段·32品目(消費期限:解凍後3日)

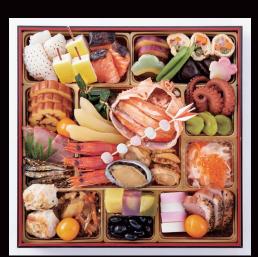
# **絢爛おせち**

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。

凝選した食材を贅沢に盛り込んだ 美味おせちです。



厳









**1** 

おさつ甘露煮

かに甲羅盛り(かにみそ和え)

野松味植梅伊た塩焼ごまでは、

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 合鴨パストラミ きんかん煮

