



# 海鮮ちらし

「せとうち料理春秋」だからこそこの贅。

せとうち料理春秋の地、福山は昔から瀬の浦をはじめとする有数の漁場がある地域です。旬の新鮮さにこだわり、その日とれた美味しい魚介を確かな目利きで厳選し、目にも美しいちらし鮓を作りました。酢飯は米どころ、新潟県産限定のコシヒカリを使用。ふっくらモチモチのご飯に海の幸・山の幸で彩られたちらし鮓。年始にふさわしい華やかな宴に是非。また、年始のご挨拶にも喜ばれる最適な商品です。

海鮮ちらし鮓 (4~5人前)  
13,704円(税別) 14,800円(税込)

ご予約期間 10月10日~12月16日  
お渡し日 12月31日 9:30~15:00

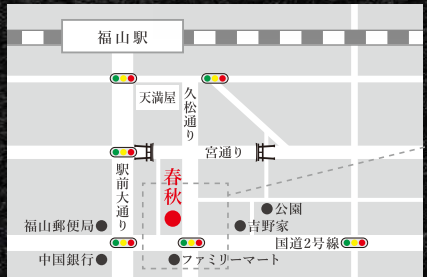
●12月31日中にお召し上がりください。  
※お箸は付いておりません。

※仕入れの状況により、  
内容が変更になる場合がございます。

- ◆ 車海老塩ゆで
- ◆ 鱈甲魚臍炙り
- ◆ サイモン炙り
- ◆ 貝殻炙り
- ◆ 岡山運島連根
- ◆ 厚揚げ、玉子
- ◆ 薄戸内
- ◆ じゃこ山椒煮
- ◆ 漬けいくら
- ◆ 味付き数の子
- ◆ 自家製がり
- ◆ 生山葵
- ◆ 絹さや
- ◆ 干瓢
- ◆ 松葉黒豆
- ◆ たこ炙り

## せとうち料理 春秋

広島県福山市延広町3-8  
TEL.084-928-6588  
【営業時間】12:00~23:00(L.O.22:30)  
www.setouchi-shunju.com



お申し込み方法

FAXで

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、下記番号へFAXしてください。  
**FAX.084-928-6599**

店頭で

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、お店までお持ちください。

### おせち お申し込み用紙

お申し込み期間:  
2024年10月10日(木)~12月16日(月)

お引き渡し日: 2024年12月31日(火)  
AM9:30~PM3:00頃まで

二段おせち	29,800円(税込)
個	円(税込)

三段おせち	39,800円(税込)
個	円(税込)

海鮮ちらし鮓	14,800円(税込)
個	円(税込)

ご依頼主様	フリガナ お名前	電話番号 (お引き渡し日にご連絡のとれる番号をご記入ください)
	ご住所 〒	
	お引き渡し日時	お渡しのご希望時間をご記入ください 2024年 12月31日 <input type="checkbox"/> 午前 <input type="checkbox"/> 午後 時頃

全国発送承ります。「おせち2段重、おせち3段重とも発送できます」 店頭にて宅配便の送り状をご用意しておりますのでご利用ください。

※12月31日着予定(遠方または当日の気候や道路状況により1月1日になる場合もございます。詳しくはお問い合わせください。)

※写真はイメージです。2410\_1000

ご予約期間  
10月10日(木)  
12月16日(月)

店頭引き渡し  
12月31日(火)  
9:30~15:00頃まで

二段重、三段重とも  
発送可能  
12/31 到着受け取り  
詳しくは  
お問い合わせください

# 春秋のおせち

二〇二五年



志の重

武の重





二〇二五年

# 春秋のおせち

## 参の重

### 海鮮ちらし鮎

- ◆車海老塩ゆで
- ◆紋甲烏賊炙り
- ◆サーモン炙り
- ◆貝柱炙り
- ◆岡山連島蓮根
- ◆厚焼き玉子
- ◆瀬戸内じゃこ山椒煮
- ◆鳥賊の塩辛
- ◆漬けいくら
- ◆自家製がり
- ◆生山葵
- ◆絹さや
- ◆干瓢
- ◆松葉黒豆
- ◆たご炙り

## 貳の重

- ◆春秋名物 しゃこ七味焼き
- ◆車海老旨煮
- ◆鴨ロース煮
- ◆真鱈白子ポン酢
- ◆寿司屋の玉子焼き
- ◆寿司屋の穴子 胡瓜
- ◆瀬戸内たご煮付け
- ◆黒豆
- ◆ネプト南蛮漬け
- ◆春秋名物 チーイカ天
- ◆栗きんとん
- ◆紅白蒲鉾
- ◆うざく春秋風
- ◆なまこ酢
- ◆豆乳バターフルーツ奉書



## 志の重

- ◆ロブスターと数の子のタルタルソース和え
- ◆ズワイガニー一杯丸ごと甲羅詰め
- ◆春秋名物 漬けいくら
- ◆味付け数の子
- ◆ぶり幽庵焼き
- ◆鱧ちり 梅肉酢味噌
- ◆卵黄味噌漬
- ◆烏賊松笠焼き明太子
- ◆田作り

## おせち

# 三段重

### せとうち料理春秋 おせち三段重

ご予約期間 10月10日～12月16日  
お渡し日 12月31日 9:30～15:00

36,852円(税別) 39,800円(税込)

- 重箱サイズ:24cm×24cm×6cm×3段
- 消費期限:お届けより1日中/海鮮ちらし鮎:お届け日当日

※仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

全国発送承ります。

遠方は1月1日午前中着になります。当日の気候や道路状況により午後になる場合もございます。詳しくはお問い合わせください。

※送料は別途頂戴いたします。(送り先により送料が異なりますので、詳しくはお問い合わせください。)

## 春秋おすすめの二段重

海鮮の食材にこだわる春秋だから、その豪華なおせちです。料理人の確かな目利きで選別された食材を使い、他では味わえないオリジナリティあふれる料理の詰め合わせです。見た目にもこだわった美しいおせちはお正月の宴を華やかに演出してくれます。春秋自慢のおせちを心ゆくまでご堪能ください。



## 貳の重

- ◆春秋名物 しゃこ七味焼き
- ◆車海老旨煮
- ◆鴨ロース煮
- ◆真鱈白子ポン酢
- ◆寿司屋の玉子焼き
- ◆寿司屋の穴子 胡瓜
- ◆瀬戸内たご煮付け
- ◆黒豆
- ◆ネプト南蛮漬け
- ◆春秋名物 チーイカ天
- ◆栗きんとん
- ◆紅白蒲鉾
- ◆うざく春秋風
- ◆なまこ酢
- ◆豆乳バターフルーツ奉書

## 志の重

- ◆ロブスターと数の子のタルタルソース和え
- ◆ズワイガニー一杯丸ごと甲羅詰め
- ◆春秋名物 漬けいくら
- ◆味付け数の子
- ◆ぶり幽庵焼き
- ◆鱧ちり 梅肉酢味噌
- ◆卵黄味噌漬
- ◆烏賊松笠焼き明太子
- ◆田作り

## おせち

# 二段重

### せとうち料理春秋 おせち二段重

ご予約期間 10月10日～12月16日  
お渡し日 12月31日 9:30～15:00

27,593円(税別) 29,800円(税込)

- 重箱サイズ:24cm×24cm×6cm×2段
- 消費期限:お届けより1日中

※仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます。

全国発送承ります。

遠方は1月1日午前中着になります。当日の気候や道路状況により午後になる場合もございます。詳しくはお問い合わせください。

※送料は別途頂戴いたします。(送り先により送料が異なりますので、詳しくはお問い合わせください。)



### 商品断面説明 (このような断面になっております。)

- 1 寿司屋の穴子 胡瓜
- 2 烏賊松笠焼き明太子
- 3 うざく春秋風

「うざく春秋風」  
厳選した鰻を独自製法の焼き方と秘伝のたれで一本ずつ丁寧に焼き上げております。香ばしい鰻の蒲焼きとシャキシャキの山椒大根をばさんで盛り付けております。別付けのポン酢をかけてお召し上がりください。

「せとうちの穴子」  
瀬戸内海の穴子は夏はあっさり、冬は脂がのってふっくら太り、大変美味しくなります。味わいのある、おいしい冬穴子を山椒と合わせ、春秋ならではの料理に仕上げています。