

・味付け数の子
・田作り
・北海道産黒豆
・赤魚味噌焼き
・酢取り花蓮根
・照焼帆立
・ばい貝
・焼き海老
・金団・栗甘露
・伊達巻き
・紅白なます
・紅白蒲鉾

※ 壱ノ重

和洋特選三段重

※ 貳ノ重

・にしんマリネ
・ペーコンチーズドッグ
・イタリアンサラダ
・ザーサイ
・玉子チーズ
・野菜鶏テリーヌ
・いくらと北欧サラダ
・合鴨燻製
・いか彩り甘酢和え
・ピリ辛小胡瓜
・金柑蜜煮
・スモークチキン
・牛肉と牛蒡のしぐれ煮
・帆立柚子明太

※ 参ノ重

・筑前煮
・まだら子の旨煮
・うぐいす豆
・山くらげキンピラ
・三色ロールチキン
・たたき牛蒡
・ゆば磯和え
・合鴨ロースパストラミ
・若桃甘露煮
・紅白菊花漬
・笹大福
・湯葉三色巻
・椎茸甘露煮
・焼き筍
・梅故人参
・ふき旨煮
・にしん昆布巻き
・寿高野豆腐煮



3～4人分

組合員様限定

通常価格

25,000円

おせち料理購入補助利用で10,000円引き

15,000円 税込

宅配便のみ

限定150個

和洋特選三段重は料理長監修のもと株式会社西原商会にて製造しております。
配達日は12月31日(水)のみ、配達時間は8～12時の時間帯のみとなります。

・スモークサーモン
・ディール風味
・有頭エビのココナッツ風味
・蟹とサーモンのテリーヌ
・フォアグラの
クレームブリュレ
・常陸牛モモ肉の
和風ロースト
・鶏肉と黒トリュフのテリーヌ
・黒豆蜜煮 ちよれぎ 金箔
・合鴨パストラミ
・仔鮑のシャンパン蒸し
・銀タラ西京焼き
・飯蛸土佐酢漬け

※ 壱ノ重

和洋一段重

・鰯照焼
・鯨昆布巻
・紅白蒲鉾
・数の子
・六方小芋
・菊花蕪
・栗きんとん
・キャビア
・ブリニー
・酢蓮根
・鶏塩麴漬け
・筍
・手毬麴
・梅人参
・ピクルス



1～2人分

組合員様限定

通常価格

15,000円

おせち料理購入補助利用で6,000円引き

9,000円 税込

来館受取のみ

限定30個

原材料の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生(ピーナッツ)・エビ・カニ・くるみを含みます。

常陸國おせち 和洋一段重

来館お渡し日時

2025年12月31日 10時～

お申込み内容ご記入欄

FAX番号:029-225-0737

和洋特選三段重ご注文の場合、赤枠内をご記入下さい。

氏名

お届け先氏名

ご自宅住所 〒

お届け先住所 〒

携帯番号 ()

携帯番号 ()

ご注文数

常陸國おせち

和洋特選三段重

和洋一段重

個

個

個

※請求書到着後、2週間以内にお振込み又は事前に来館でのお支払いをお願いいたします。尚、振込手数料はお客様のご負担とさせていただきます。

お届け日は12月31日(水)となります。

お届け時間は8時～12時となります。

銀行振込先口座

常陽銀行 県庁支店 普通預金 口座番号:0433534

コウリツガッコウキョウサイクミアイトシユクハクジョ シハイニン アヲノ カズヒロ

公立学校共済組合水戸宿泊所 支配人 粟野 一裕