

和洋
やまとじ
大和路
三～四人用

22,000円
[送料無料] (本体価格)
23,760円 (税込価格)

◆三段重 (一段: 201×201×40mm)
◆祝箸5本セット付

一の重
鳴門金時きんとん・栗甘露煮・ドライトマト赤ワイン煮・紅白なます・いくら醤油漬(北海道産)・丹波黒黒豆煮・合鴨スモーク・豚角煮・はかた地鶏のテリヤキ・ローストビーフ・いか短冊雲丹焼・真だこ酢漬・松前漬・味付数の子・若桃甘露煮・明太風味サラダ・スモークサーモン・ケーパー・もち玉すだれ

二の重
蓮根煮・味付ふき・鯉昆布巻・椎茸煮・筍煮・真鯛の子・里芋煮・牛蒡煮・梅形人参煮・鰯煮付・梅花もち・焼海老・市松かまぼこ・リンゴと紫芋のバイ包み・田作り・金柑甘露煮・ぶくの白造り

三の重
伊達巻・カニ爪焼・若桃甘露煮・雄西京焼・甲いか金柑黄金和え・金柑甘露煮・わかめ・あわび旨煮・焼ロブスター・あさり照焼・ぶり照焼・帆立照焼

この国の
お正月は、
美しい。



**早期
ご予約特典**
12月10日までに
ご予約のお客様は
5%割引
いたします

和風
**国産
プレミアム**
二～三人用

39,800円
[送料無料] (本体価格)
42,984円 (税込価格)

◆二段重 (一段: 215×215×58mm)
◆祝箸3本セット付 (吉野杉使用)

地元奈良の食材も使用し、
全38品厳選された国産主原料を
使用した国産プレミアムおせち。

一の重
鯛西京焼・日向夏網笠・きくらげ佃煮・いくら醤油漬(北海道産)・ぶり照焼・車エビ旨煮・味間芋煮・蓮根煮・昆布巻・牛蒡煮・ふき煮・筍煮・椎茸煮・金時人参煮・真鯛の子・ゆり根甘露煮・きぬさや・伊達巻・かまぼこ・長崎県産黒あわびの旨煮・鰯煮付・金柑甘露煮・若桃甘露煮

二の重
あまご佃煮・大和肉鶏の塩こうじ焼・きんとん・和栗甘露煮・味付数の子・製斗入田作り・柚子巻柿・伊勢海老・大和ボークの肉団子・帆立照焼・丹波篠山産黒豆煮・水頭なます・真だこ酢漬・金柑甘露煮・大和牛のローストビーフ・国産からすみ・若桃甘露煮





あまご佃煮
奈良県野田川村の渓流で育ったあまごを骨まで食べられるようじっくりと煮込みやさしい味わいに仕上げました。



大和牛のローストビーフ
歴史に培われた環境と恵まれた気候風土に育まれた安全で良質な【大和牛】の赤身を自家製みそダレに漬け込み柔らかく上質に仕上げました。



煮しめ
奈良県田原本町味噌で生産されているネバリのあるほっくりとした大和野菜【味間芋】のほかに国産野菜を美味しく仕上げました。



大和肉鶏の塩こうじ焼と大和ボークの肉団子
奈良県の大和肉鶏の弾力ある肉を塩こうじに漬け込み焼き上げました。脂肪が適度に入りジューシーな味わいの大和ボークは肉団子風に仕上げました。

和風
**贅沢おせち
二客セット**
一人用おせち×2

15,000円
[送料無料] (本体価格)
16,200円 (税込価格)

◆三段重 (一段: 95×95×40mm)
◆祝箸2本セット付

贅沢な逸品を、
ちよとずつ。
可愛い巾着袋入りです。

二人用で
1セット
です



一の重
蓬魁・栗魁・ドライトマト赤ワイン煮・焼き筍煮・鯉昆布巻・焼き湯葉・ローストビーフ・合鴨スモーク・製斗入田作り・甲いか金柑黄金和え・金柑甘露煮

二の重
いか短冊雲丹焼・ぶり照焼・ヤリイカ照焼・帆立照焼・市松かまぼこ・伊達巻・味付数の子・真だこ酢漬・若桃甘露煮

三の重
鳴門金時きんとん・栗甘露煮・紅白なます・いくら醤油漬・丹波黒黒豆煮・三色団子・焼海老・あわび旨煮

全商品送料無料で

**早期
ご予約特典
12/10 (木)
まで**

**ご予約締切
12/21 (月)**
※数量に限りがありますので、
お早めにご予約ください。

**お引き渡し
12/31 (木)**

WEB注文 WEB注文が便利です。ご利用ください。
www.ajinoyamatoji.jp

電話予約センター **0120-871-309** [受付時間] 9:00～17:00
通話無料 TEL:0743-56-5561 FAX:0743-57-6555

**味の
大和路** **株式会社
味の
大和路**

〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町230番地 TEL:0743-56-5561

FRUX FRUXグループは、地元奈良を中心に「大根1本からおせちまで」をお届けする「惣菜のわかる八百屋」です。味の和路は、グループ内企業として、食卓を彩る豊かな味をご提供いたします。

営業時間
2026年 12月30日(水) 10:30~21:00(LO20:30)
2026年 12月31日(木) 10:30~15:00(LO14:30)
2027年 1月 4日(月) 10:30~21:00(LO20:30)