

野村佃煮

京都の台所を守って九十余年。
京料理の伝統を守り、古都が育んだ京料理本来の味を受け継いだ野村佃煮。
年神様をお迎えして一年の門出を祝う縁起物の「おせち料理」は野村のおせちでお楽しみください。

2023 ハーツアプリ
からも
注文可能です

おせち

吟味を重ねた厳選素材がいつぱいの
冬の絶品おせちを是非どうぞ

- 【一の重】
味付数の子、京都山城産筍にしめ、牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、松前漬、祝海老、田作り、栗甘露煮、紅白蒲鉾、鰯の西京焼き、葉付金柑、寿鶴人参味付け、菓子くるみ、笹巻団子、京都丹波産牛肉のしぐれ煮、まつ麩
- 【二の重】
丸たき牛蒡、鰯のうま煮、京都水尾産柚子入り生酢、丹波黒豆のふくませ、いくら醤油漬、錦たまご、白梅餅、紅梅餅、酢蛸、いかの魚卵和え、龍皮巻、豚の角煮、海鮮市松、殻付あわび煮
- 【三の重】
魚卵の煮物、射こみ高野豆腐、伊達巻、昆布巻、スモークサーモントラウトフラワー、わらび餅(バインアップル)、紅鮭昆布巻、鶏肉の西京焼き、大黒本しめじ煮、若桃シロップ漬、栗さんどん、かに爪みりん漬、こはだ栗漬、かつお大根梅肉和え

- 【一の重】
味付一口数の子、焼き湯葉巻、祝海老、栗甘露煮、黒豆ふくませ、銀鮭味噌焼き、紅梅餅、笹巻団子、若桃シロップ漬、殻付あわび煮
- 【二の重】
筍にしめ、柚子入り生酢、魚卵の煮物、田作り、紅白蒲鉾、昆布巻、伊達巻、いくら醤油漬、手まり和菓子、寿鶴人参味付け、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、露にしめ
- 【三の重】
松前漬、錦糸巻、牛肉八幡巻、てり焼き帆立、酢蛸、いか白焼き、紅鮭昆布巻、さんどん、海鮮市松

彩り良く少し大きめのお重にバランス良く盛り込んだおせちです。晴れの日を本格的なおせちで祝っていただけるよう具材を盛り込んだおせちに仕上げております。

お重サイズ目安
21.0cm×21.0cm
高さ15.9cm

お重に盛付済

注文番号 1

京舞
(44品) 3~4人前
乳卵麦 初加
消費期限: 1月2日迄

本体価格 21,000円
税込価格 22,680円

三の重

二の重

一の重

※原材料の都合により内容に変更が生じる場合がございます

2~3人前の少人数用のおせち料理です。
五寸のお重にバランス良く32品目の食材を盛り込み、コンパクトながらも
おせちとして必要な食材を
召し上がっていただけます。

お重サイズ目安
14.8cm×14.8cm
高さ15.1cm

お重に盛付済

注文番号 2

春陽
(32品) 2~3人前
乳卵麦 初加
消費期限: 1月2日迄

本体価格 13,000円
税込価格 14,040円

三の重

二の重

一の重

※原材料の都合により内容に変更が生じる場合がございます

五島軒

- 【一の重】
ミックスビーンズコンソメ煮、スパイスグリルチキン インゲン添え、カジキのハーニースタード、キャロットラペ、ローストビーフ グレービーソース添え、ロマネスコ コンソメ煮、りんごさんどん シナモン風味、椎茸入りビーフシチュー、ブロッコリー コンソメ煮、豚挽肉のベーコン巻 ラタトゥイユソース、ぶどう豆の赤ワイン煮、お祝い海老 アヒーゾ風、帆立のコンフィ、テリーヌドカンパーニュ、ホタテのテリーヌ、オリーブのマリネ、たこのマリネ バジル風味



お重サイズ目安
26.1cm×19.9cm
高さ5.0cm

注文番号 3

洋風おせち一段重
(17品) 2~3人前
乳卵麦 初加
消費期限: 1月1日迄

本体価格 13,000円
税込価格 14,040円

※原材料の都合により内容に変更が生じる場合がございます

お重に盛付済

赤坂璃宮

- 【一の重】
鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のバンバンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、金目鯛の唐揚げ、リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの餡炊き、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、ココの実添え



お重サイズ目安
26.1cm×19.9cm
高さ5.0cm

注文番号 4

中華おせち一段重
(13品) 2~3人前
乳卵麦 初加
消費期限: 1月2日迄

本体価格 13,000円
税込価格 14,040円

※原材料の都合により内容に変更が生じる場合がございます

お重に盛付済

広東風の優しい味わいのおつまみ中華おせち。
譚シェフこだわりの4度焼きした
特製チャーシューを始め、エビチリ、豚肉の
黒胡椒炒め、金目鯛の唐揚げリンゴ酢風味など、
見た目と味わいで赤坂璃宮の世界観を
お楽しみいただけます。

カネハツ

- 【一の重】
紅白かまぼこ、金ごま田作り、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、有頭海老、たらこ煮、紅白生酢、若桃甘露煮、伊達巻、にしん入り昆布巻
- 【二の重】
長崎県産ぶりの照焼、カナダホッキ貝の黄金和え、厚焼玉子、くるみ砂糖がけ、味付いくら、たたき牛蒡、こんにやく煮、花形人参、さつまいも甘煮、流星くらげ、たけのこ煮、花餅
- 【三の重】
豚角煮、れんこん煮、しいたけ煮、笹よもぎ餅、六角里芋煮、花形人参、いか雲丹風味、サーモントラウトローズ、たこ照焼き、鹿児島県産黒豚の肉団子、寿高野煮、味付数の子



お重サイズ目安
18.9cm×18.9cm
高さ5.3cm

注文番号 5

和風三段重 彩鶴
(34品) 4人前
乳卵麦 初加
消費期限: 1月2日迄

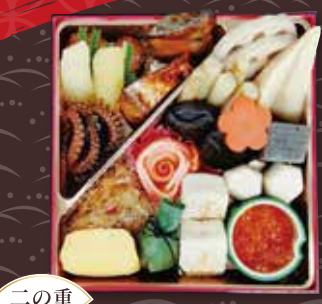
本体価格 16,000円
税込価格 17,280円

※原材料の都合により内容に変更が生じる場合がございます

お重に盛付済

厳選した食材34品目を使用し、
丹精込めて作り上げた
カネハツ一番人気の三段重です。

- 【一の重】
紅白かまぼこ、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、くるみ砂糖がけ、有頭海老、伊達巻、金ごま田作り、紅白生酢、いか雲丹風味、にしん入り昆布巻、たらこ煮、若桃甘露煮
- 【二の重】
鹿児島県産黒豚の肉団子、味付数の子、たこ照焼き、長崎県産ぶりの照焼、れんこん煮、たけのこ煮、たたき牛蒡、こんにやく煮、しいたけ煮、花形人参、六角里芋煮、味付いくら、寿高野煮、サーモントラウトローズ、流星くらげ、笹よもぎ餅、厚焼玉子



海の幸、山の幸の縁起物を
29品目盛り込んだ、
お手軽な二段重です。

お重サイズ目安
18.5cm×18.5cm
高さ5.3cm

注文番号 6

和風二段重 初梅
(29品) 2~3人前
乳卵麦 初加
消費期限: 1月2日迄

本体価格 13,000円
税込価格 14,040円

※原材料の都合により内容に変更が生じる場合がございます

お重に盛付済

ディズニー

お重に盛付済

注文番号 7

おせち詰合せ/ディズニー
(二段・全24品+餅)

乳卵麦 初加

本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

消費期限: 1月2日迄

お重サイズ目安
16.5cm×16.5cm
高さ9.7cm

限定数 全店合計 20個

おせちのご注文は 12月11日頃まで 商品の受け渡しは 12月30日金・31日土 店頭お渡し

お重に盛付済

注文番号 8

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ
(二段・全22品)

乳卵麦 初加

本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

消費期限: 1月2日迄

お重サイズ目安
16.5cm×16.5cm
高さ10.8cm

限定数 全店合計 20個

おせちのご注文は 12月11日頃まで 商品の受け渡しは 12月30日金・31日土 店頭お渡し

お重に盛付済

注文番号 8

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ
(二段・全22品)

乳卵麦 初加

本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

消費期限: 1月2日迄

お重サイズ目安
16.5cm×16.5cm
高さ10.8cm

限定数 全店合計 20個

おせちのご注文は 12月11日頃まで 商品の受け渡しは 12月30日金・31日土 店頭お渡し

ディズニー

お重に盛付済

注文番号 7

おせち詰合せ/ディズニー
(二段・全24品+餅)

乳卵麦 初加

本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

消費期限: 1月2日迄

お重サイズ目安
16.5cm×16.5cm
高さ9.7cm

限定数 全店合計 20個

おせちのご注文は 12月11日頃まで 商品の受け渡しは 12月30日金・31日土 店頭お渡し

お重に盛付済

注文番号 8

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ
(二段・全22品)

乳卵麦 初加

本体価格 10,000円
税込価格 10,800円

消費期限: 1月2日迄

お重サイズ目安
16.5cm×16.5cm
高さ10.8cm

限定数 全店合計 20個

おせちのご注文は 12月11日頃まで 商品の受け渡しは 12月30日金・31日土 店頭お渡し



料亭オーベルジュ萬谷から、
豪華食材を一段に集めたおせちです。

和と洋のおせちを
一段で楽しめる、
華やかなお正月に
最適なお重です。



【宅の重】
ロブスター、フォアグラ、甘鯛笠松
揚げ、ローストビーフ、ロースト
ビーフソース、蒸しあわび、数の
子、生ハム チェダーチーズ、柿バ
ター、いくら醤油漬、昆布巻き

注文番号 9 蔵 お重に盛付済

天皇の料理番トリビュートおせち
和洋壱段重

(12品)1~2人前 乳麦 苺

消費期限:1月1日迄

本体価格 16,667円
税込価格 18,000円

おせちのご注文は 12月14日水 まで
商品の受け渡しは 12月31日土

離れて暮らすご家族へ
地方発送が出来ます

お重サイズ目安
19.5cm×19.5cm 高さ7.0cm

※原材料の都合により内容に
変更が生じる場合がございます



最小限の熱で殺菌しているの、素材本来の
風味、色、形、食感を保っています。袋から取り
出しても、形の崩れが少なく、誰もが食べやすい
京風の薄味に仕上げております。

お重の他に
ワンプレートで
アレンジ盛をお楽しみ
いただけます

※画像はイメージです

お正月気分が
気軽に楽しめる、
少量・食べきりサイズ。

田作り、丹波黒黒豆、お煮
べめ、里芋含め煮、にしん
一口巻昆布、栗の甘露煮、
なます、高野豆腐含め煮、
祝海老、あさりのうま煮

注文番号 11 蔵

カモ井食品工業 幸

(10品)1~2人前 麦 苺

賞味期限:1月31日(開封前)

本体価格 3,500円
税込価格 3,780円

※盛付例



お届け状態

新年のお祝いに
縁起物を揃えた
人気のおせちです。

田作り、丹波黒黒豆、里芋含め
煮、たたきごぼう、鰯のうま煮、に
しん一口巻昆布、栗きんとん、味
付しいたけ、穂先竹の子、なます、
子持ちいかのうま煮、だし巻、手
綱こんにゃく、高野豆腐含め煮、
祝海老、白福豆、海老ビー

注文番号 12 蔵

カモ井食品工業
朱竹

(17品)2~3人前

乳卵麦 苺 落

賞味期限:1月31日(開封前)

※開封前であれば常温で保存できます。
※お重、飾り物はついておりません。

※盛付例



お届け状態

本体価格 6,000円
税込価格 6,480円

おせちのご注文は 12月15日水 まで
商品の受け渡しは 12月30日金・31日土

店頭
お渡し

Hotel Okura

家族三世帯で楽しめるよう和洋中の食材を詰め込みました。
ホテルオークラのこだわり食材やレシピをふんだんに盛り込
んだ元旦にふさわしい豪華おせちです。

一の重

【一の重】
五色なます、味付いくら、練りきんとん、栗の
甘露煮、黒豆煮、数の子松前、紅白かまぼこ、
伊達巻、鮭の西京焼、お祝い海老煮、若桃甘
露煮、翡翠銀杏串、田作り



【二の重】
2色オリーブのマリネ、スモークサーモ
ン、トラウト、帆立と香草のテリーヌ、パテ
ドカンパーニュ、帆立のコンフィ、ブロッ
コリーブイヨン煮、ローストビーフ、マン
ゴーのチーズデザート、鶏肉のカレー風
味トマトソース、ムール貝のピストソース

二の重



※原材料の都合により
内容に変更が生じる
場合がございます

三の重



【三の重】
合鴨スモーク、蒸し鶏の麻辣ソース、豚ヒレ肉の黒酢ソース、
煮あわび、金柑甘露煮、いかのチリソース、海老のチリソース、
砂肝の香味和え、青ザンサイ、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ

お重に
盛付済

注文番号 10 蔵

和洋中おせち
三段重

(34品)3~4人前

乳卵麦 苺 鮎

消費期限:1月2日迄

本体価格 25,000円
税込価格 27,000円

おせちのご注文は 12月14日水 まで
商品の受け渡しは 12月30日金・31日土

店頭
お渡し

誠和

お二人で一緒に楽しめるように、同じ内容のお重を一組にしまし
た。厳選した食材を使用し、華やかで上品な彩りに心を配り、新
春の装いに仕上げた一段27品目の贅沢なおせち。京料理の伝
統に忠実に、寿司六ならではの工夫も加えたこだわりの一品。一
つずつ丁寧に仕上げた繊細な味わいをご堪能ください。



【一の重】 【二の重】

伊達巻、合鴨の燻製、サーモンと蟹のバイ仕立て、かつお牛蒡、マスノスケ幽庵焼き、ばい貝旨煮、烏
賊雲丹焼き松葉、帆立の燻製、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、栗甘露煮、さつまいも金団、黒豆艶煮金箔、
若鶏チーズ焼き、くるみの胎煮、あわび旨煮、絹さや、高野豆腐含め煮、椎茸含め煮、梅麩、数の子美味
漬、穴子の直火焼、ほたるいか含め煮、松前漬、海老芝煮、まゆ玉白金団、紅白餅玉ちらし

注文番号 13 蔵

紙製のお重に
盛付済

京都「祇園寿司六」監修おせち 宝華

(27品)2人前(1人前×2折) 乳卵麦 苺 鮎

お重サイズ(16.3cm×21.5cm×4.6cm×2段) 本体価格 11,500円
消費期限:1月2日迄 税込価格 12,420円

限定数
全店合計
50個

おせちのご注文は 12月25日水 まで
商品の受け渡しは 12月31日土

店頭
お渡し

Hearts 県民せいきょう

●お申し込みは各店サービスコーナーまで。
●代金は前払いでお申し込み時に
お受け致します。

お問い合わせ

ハーツはるえ
0776-51-5482
ハーツ神中
0778-54-0082

ハーツ学園
0776-22-0082
ハーツたけふ
0778-21-3982

ハーツ志比口
0776-52-2282
ハーツつるが
0770-20-0082

ハーツ羽水
0776-34-8822
ハーツわかさ
0770-56-0382

ハーツさばえ
0778-53-1182
ハーツ三方五湖
0770-45-3820

Hearts おせち 予約注文用紙(提出用) ※太枠の中をご記入ください。

お名前	組合員No.
様	電話番号 () -

●注文番号1・2・9の商品をご注文の方はこちらへご記入くださいませ(宅配でのお受取りになります)					
商品番号	商品名	数量	お名前	住所(マンション名、部屋番号もお書きください)	電話番号() -
		お届け先 送り主			小計 (単価×数量) ¥
					お渡し日 12月30日・31日
商品番号	商品名	数量	お名前	住所(マンション名、部屋番号もお書きください)	電話番号() -
		お届け先 送り主			小計 (単価×数量) ¥
					お渡し日 12月30日・31日

●注文番号3~8・10~13の商品をご注文の方はこちらへご記入くださいませ(ハーツでのお受取りになります)					
日お渡し	12月30日(金)・31日(土)	商品番号	商品名	数量	小計(単価×数量)
	午前・午後 時ごろ				¥
お店渡し	はるえ・学園・志比口・羽水・ さばえ・神中・たけふ・つるが・ わかさ・三方五湖				¥
合計税込額	¥				¥

代金 未・済 受付者 受付日 月 日

・部門・サービス受付→事務所→各店管理・保管 ・支所受付→受取店舗へFAX ・CC受付→入力後受取店舗へFAX

Hearts おせち 引換券(組合員様控え) ※太枠の中をご記入ください。

お名前	組合員No.
様	電話番号 () -

●注文番号1・2・9の商品をご注文の方はこちらへご記入くださいませ(宅配でのお受取りになります)					
商品番号	商品名	数量	お名前	住所(マンション名、部屋番号もお書きください)	電話番号() -
		お届け先 送り主			小計 (単価×数量) ¥
					お渡し日 12月30日・31日
商品番号	商品名	数量	お名前	住所(マンション名、部屋番号もお書きください)	電話番号() -
		お届け先 送り主			小計 (単価×数量) ¥
					お渡し日 12月30日・31日

●注文番号3~8・10~13の商品をご注文の方はこちらへご記入くださいませ(ハーツでのお受取りになります)					
日お渡し	12月30日(金)・31日(土)	商品番号	商品名	数量	小計(単価×数量)
	午前・午後 時ごろ				¥
お店渡し	はるえ・学園・志比口・羽水・ さばえ・神中・たけふ・つるが・ わかさ・三方五湖				¥
合計税込額	¥				¥