

※今年も、選りすぐったシュガレディーの無添加おせちで、
楽しい年末年始のひとときを！

2015
まほろば
Selection

シュガレディーの
2015年 盛付け済

おせち

シュガレディーは、
当社食品製造時に、
化学的合成添加物を
使用していません。

限定
予約販売



ご予約〆切り

11/17 月

お届け日

12/29 月

締切り後でも、商品によっては
在庫がある場合がございます。
お気軽にまほろば各店までお問
合せ下さい。

「おせち」はすべて手づくり品のため予定数に達し次第終了させていただきます。
お早めにお申し込みください。 ※お届け時間は宅配便の都合により遅くなる場合があります。

シュガーレディのおせちが

選ばれる理由。

シュガーレディのおせちは、原材料の品質に徹底的にこだわり、素材選びから下ごしらえ、調理までを熟練の職人が一つひとつ手づくりで仕上げた逸品ぞろい。

風味をそのまま封じ込める確かな冷凍技術で、作りたてのおいしさをそのままお客様の食卓へお届けすることができます。

「おせちならシュガーレディ」と嬉しいお言葉をいただけるのは、毎年改良を加えながら小さなこだわりを实直に積み重ねているから。

「最高品質のおいしさをお届けしたい」私たちの思いが、ギュッとつまった手づくりおせちを、どうぞお楽しみください。

匠の技で仕上げた

技と想いが

詰まっています

熟練した職人が真心こめて一品一品丁寧に仕上げています。すべてのお料理に職人の味と技のこだわりが詰まっています。

厳選された素材への

こだわり

選び抜いた食材だけを使ったこだわりのおせち。職人の技と厳選された素材の出会いこそが高い品質を誇るシュガーレディのおせちの人気を支えています。



新年に幸せを願うおせち料理は 栄養バランスにすぐれた健康食

お正月に欠かせないおせち料理。「おせち」とは「御節供」からきた言葉で、中国から伝わった五節供の行事に由来します。もともとは「桃の節句」や「端午の節句」などに代表される節日に食べるお供物すべてを「おせち料理」と呼んでいましたが、やがてお正月に食べる料理だけを指すようになりました。

おせち料理は、年の始めに幸せを願う、縁起物の料理でもあります。それぞれの料理に、五穀豊穡や子孫繁栄、家族の安全と健康への願いを込め、「福を重ねる」との意味から重箱に詰められます。

代表的なおせち料理

■黒豆

まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように、という願いが込められています。

■数の子

数の子はニシンの卵です。「親にしん」から多くの子が生まれることから、子孫繁栄を願う縁起物とされています。

■田作り

五穀豊穡を願い、小魚を田畑に肥料としてまいたことから「田作り」と名づけられました。別名「こまめ」とも呼ばれます。

手間をかけた料理の
数々をお重いっぱい
盛付けました

お重の盛付け品目の多さが当社の
こだわりの一つです。一品でも多く
お楽しみいただくために、お料理の
内容と品目数にこだわっています。



冷凍だからできること、
冷凍だから出せる味

優れた冷凍技術だからこそ、合成添
加物を使わず調理を可能にし、作
りたての味わいを食卓で再現する
ことができます。お重に盛付けてお
届けしますので、ご家庭で解凍する
だけでお手軽におせちをお楽しみ
いただけます。



安心と安全をお届けする シュガーレディのこだわり

安心・安全の こだわり 1

当社食品の製造時に、
うま味(化学)調味料などの
化学的合成品の
添加物を使いません。

安心・安全の こだわり 3

当社では自主検査により、
製造ロット別に
全取り扱い食品について、
放射能の検査を実施し、
その安全性を確認して
おります。

安心・安全の こだわり 2

遺伝子組換え原料を
主原料として使いません。

安心・安全の こだわり 4

食品の包装材に
環境ホルモンの疑いのある
物質を使いません。

■ 昆布巻
こぶは「よろこぶ」に通じ、巻くことは「結び」を意味する縁起物です。

■ 牛蒡
地中に細く長く根を張る牛蒡は、しっかりとした土台を作り、堅実に暮らせるようにという願いを込めた、縁起のよい食材とされています。

■ 栗きんとん
栗きんとんは「栗金団」とも書きます。その鮮やかな色を黄金色に輝く財宝にたとえて、金運を招き、豊かな1年でありますようにという願いが込められています。

■ 紅白かまぼこ
かまぼこの半円形は「日の出」を象徴し、新しい門出にふさわしいとされています。紅は「慶び」、白は「神聖」をあらわします。

■ 紅白なます
かまぼこ同様に縁起のよい紅白のなます。その形は、お祝いの水引きをかたどったものだといわれています。「根菜のようにしっかりと根を張るように」という願いも込められています。

■ 海老
海老のように長いひげを生やし、腰が曲がるまで長生きするようにという長寿の願いがあらわされています。

■ 伊達巻
「伊達」とは、人目を引く派手な様子や、好みが粹で洒落ていること。江戸っ子の気立てをあらわす「伊達」と、巻物の「まき」が合わさって名づけられました。文化の発展をあらわしているとも言われています。

絵馬 和風三段重

税込 **33,000円**
(税抜 30,556円)

上質な自然素材をふんだんに使用した、贅沢な三段重です。

限定
10
セット

- 縦20×横24×高さ20cm (三段重)
- 44品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松)
風呂敷包み(不織布)

お重の
サイズ
↑20.0cm↓
←24.0cm→



三之重



二之重



一之重



極上の味わいを楽しむ人気No.1おせち

絵馬をかたどったオリジナルのお重に、新年の願いを込めて。素材、味、彩りすべてにこだわり抜き、職人の技で丹精込めて仕上げました。人気の手まりきんとんに、牛すき焼き風巻物、鳴戸いか、鰹と野菜の昆布メ、うに二見焼など、バリエーションに富んだ豊富な品ぞろえ。一年の門出にふさわしい伝統の味が詰まったボリューム満点の和風三段重です。

© 2014 株式会社 絵馬 和風三段重

こだわりの 素材と職人技



手まり
きんとん

細く切った干し柿を栗あんのにせ、一つ一つ手まりの形に整えました。栗と干し柿の意外な組み合わせが相性抜群の、見た目にも可愛らしい人気の品です。



牛すき焼き風
巻物

それぞれ別々に下煮した牛蒡、ねぎ、豆腐を牛肉で巻き、一度蒸してからタレを二度塗りして焼き上げました。すき焼き風の味わいが楽しい巻物です。



鳴戸いか

やりいかに焼き海苔を挟んで鳴戸巻に。表面には卵黄と醤油で和えたういのペーストを重ね塗りして焼き上げ、深いコクと旨味を生み出しています。



鰻と野菜の
昆布メ

優しい甘酢の風味と野菜の歯ごたえが美味しさを際立たせます。甘酢に漬けた鰻と人参、きゅうり、卵を重ね、昆布で巻いて色鮮やかに仕上げました。



うに二見焼

魚のすり身にうにをたっぷりとのせて蒸し上げました。すり身に牛乳を加えることにより、まろやかな味わいに。うにの香りが引き立つ、贅沢な一品です。



一之重

- 青梅の甘露煮
- 山吹きんかん
- 手まりきんとん
- 田作り
- 伊達巻
- 海老塩茹で
- 紅白かまぼこ
- 竹の子味噌焼
- あわび煮
- 一口昆布巻
- 金箔黒豆
- 栗きんとん
- (栗渋皮煮)
- 紅白なます
- (いくら添え)

二之重

- シロヒラス西京焼
- くるみかつお
- 牛すき焼き風巻物
- さよりの白胡麻焼
- 鱈こうじ焼
- れんこん揚げ煮
- エリンギ旨煮
- にしん昆布巻
- 豚八幡巻
- 鳴戸いか
- 錦新丈
- 海老黄金煮
- 菜の花福良漬
- 帆立貝
- さんしろう煮
- 小鯛包み焼

三之重

- きびなご尾州巻
- 数の子美味漬
- 鰻と野菜の昆布メ
- かに新丈
- うに二見焼
- 裏白しいたけ
- 海老しいたけ
- いなだロール
- きのこ旨煮
- 鯛南蛮漬
- 豚旨煮
- かきの小舟造り
- つぶ貝旨煮
- ローストビーフ
- (ソース付)
- 五色サーモン
- 酢取りたこ

宝祥

ほうしょう
七箱与段重ね

税込 **27,500円**
(税抜 25,463円)

豪華な七段重ねに、おいしいご馳走が少しずつ。少人数でも豊富なメニューを実現しました。

限定 **10** セット

晴れやかな新年の席を彩る、目にも楽しい鮮やかなおせち。全41種類の品々がギュッと詰まった欲張りな七箱重です。

- 縦12.5×横23.5×高さ24cm (与段重ね)
- 41品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松) 風呂敷包み(不織布)

お重のサイズ
↑12.5cm ↓
←23.5cm →



隠れ笠



鍵



巻物



小槌



巾着



丁字

福乳小えかにいかいからオ牛くさげ大鰻鰯りせこ

宝珠

紅白かまぼこ
海老塩茹で
子持昆布美味漬
海老しいたけ
花豆煮
エリンギ旨煮
山吹きんかん
裏白しいたけ
帆立貝さんしょう煮
さよりの白胡麻焼
伊達巻

隠れ笠

海老黄金煮
豚八幡巻
紅白甘露若さぎ
鱈こうじ焼
錦新丈

鍵

いくら醤油漬
田作り
金箔黒豆
栗きんとん
(栗渋皮煮)

巻物

鳴戸いか
数の子美味漬
火取り小川サーモン
かきの小舟造り
小鯛包み焼
穴子黄味寿司

小槌

うに二見焼
つぶ貝旨煮
かに新丈
鶏やわらか蒸し
菜の花福良漬
にしん昆布巻

丁字

五色サーモン
酢取りたこ
きびなご尾州巻
鯛南蛮漬
鱈と野菜の昆布

巾着

フルーツチーズ
くるみハニー仕立て
ローストビーフ
(ソース付)
恵那マロン

お重の中の料理名が赤字のものはそのおせちに今年から初めて盛付けられた新パーツを表します。印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただくと、一層おいしく召しあがれます。

加賀和風 二段重

税込 **23,000円**
(税抜 21,297円)

技にこだわり、伝統が息づく和食の共演。3～4名様でお楽しみ頂けます。

- 縦21×横21×高さ13cm (二段重)
- 29品目
- 3～4人前
- 木箱入(白松) 風呂敷包み(不織布)

お重のサイズ
↑21.0cm↓
←21.0cm→

冷凍便
送料無料

北陸加賀の珍しい食材と伝統メニューの共演

限定
20
セット



二之重



一之重

卵乳小えしかいらオクさけさば大もりこ

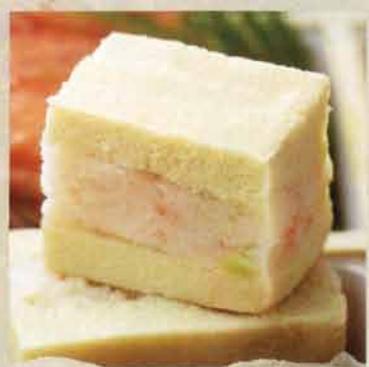
- 二之重**
- 赤ずいき
 - 白魚甘酢漬
 - オレンジ
 - クリームチーズ
 - 笹万頭(生麩)
 - 田作り
 - 湯葉巻 練笹奉書
 - 数の子 醤油漬
 - いくら 醤油漬
 - まぐろ 生姜煮
 - はまぐりの
 - さんしょう煮
 - 五郎島金時の
 - きんとん
 - 羽二重寿結び
 - かんなするめ
 - 穴子八幡巻
 - ひとくち 昆布巻
 - ほたるいか 甘酢漬
- 一之重**
- 紅白かまぼこ
 - 金箔黑豆
 - 伊達巻
 - 紅白なます (昆布入)
 - 小鯛の笹漬
 - 海老旨煮
 - りんごフィリング
 - きんかん
 - 若桃の甘露煮
 - 海老くるみ
 - えびの射込高野菜の花サーモン巻
 - 真鯛の旨煮

加賀和風 二段重 素材と職人の技へのこだわり



湯葉巻
練笹奉書

脂が程よく乗った鯉をじっくり炊き、湯葉でくるみ、笹の葉で巻き上げました。一つ一つ手作業で仕上げ、手間をかけた和の一品です。



えびの射込高野

海老・魚のすり身・れんこんを丁寧に練り合わせ、きめの細かい高野豆腐で挟みまし。海老の風味が引き立ちます。



五郎島金時の
きんとん

きんとんは財宝を象徴する縁起の良い食べ物です。加賀伝統野菜のさつまいも五郎島金時のしっとりとした甘さと口当たりが特徴です。

※写真は別売の市松重にセットした例です。

鯛南蛮漬
山吹きんかん
いなだロール
海老ぎく巻
五色サーモン
鱈と野菜の昆布メ

三之重

与之重



かきの小舟造り
にしん昆布巻
菜の花福良漬
豚八幡巻
田作り
鳴戸いか
くるみかつお

一之重

二之重



紅白かまぼこ
牛すき焼き風巻物
海老塩茹で
きのこ旨煮
エリンギ旨煮
数の子美味漬
金箔黒豆
栗きんとん(栗渋皮煮)

鯛乳小えいかくら牛くさげ大鯛鰻せ

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段 27品目 紙容器入 2~3人前

17 和風ミニおせち

【与段重】

限定
30
セット

名前はミニでも
内容充実の与段
重をお楽しみ下
さい。

ミニおせち

与段重

ご予約締切日

11/17 [月]

予定数に達し次第終了

お届け日

12/29 [月]

税込 14,000円
(税抜 12,963円)

商品お届け方法

地方発送の場合

お届けの時間は宅配便の都合により遅くなる場合があります。



ミニおせちのみのご購入の場合

送料税込 540円

ミニおせちのみでご注文の場合は、別途送料540円がかかります。

14,000
+ 540
= 14,540円

※2万円以上のおせちは、

送料無料 ▶ 12/29 [月]

●ミニおせちの組合せや他のおせちとの組合せで合計金額が20,000円(税込)以上の場合も、送料は無料となります。同一の届け先に限ります。

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
※離島へのお届け、お届け日の指定はご容赦ください。
※地方発送の商品コードは別コードです。
詳しくは担当シュガーレディにおたずねください。

19 和洋ミニおせち

【与段重】

限定
30
セット

かにテリーヌ
セサミックネル
アスパラ入りロールチキン
ローストビーフ(ソース付)
かきのコキール
茄子のカネロニ

与之重

恵那マロン
フルーツチーズ
くるみハニー仕立て
射込みいか
サーモンのミルクフィユ
スズキの香草焼

三之重

帆立貝さんしょう煮
にしん昆布巻
菜の花福良漬
小鯛包み焼
牛すき焼き風巻物
鱈こうじ焼
きのこ旨煮
さよりの白胡麻焼

二之重

紅白かまぼこ
錦新丈
海老塩焼
エリンギ旨煮
田作り
栗きんとん(栗渋皮煮)
金箔黒豆

一之重



鯛乳小えがらいかお牛くさげ大鯛りせご

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段 27品目 紙容器入 2~3人前