

2019  
まほろば  
Selection

※今年も、選りすぐったシュガレディーの無添加おせちで、心豊かな年末年始のひとつときを！

NATURAL & ORGANIC  
自然食まほろば

●ご注文はこちらまで

本店 TEL: 011-665-6624

厚別 TEL: 011-894-5551

www.mahoroba-jp.net

# おせち

シュガレディーの  
2019年 益付け済

限定  
予約販売



※締切り後でも、商品によって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。

早期ご予約  
承り期間

11/2(金)~11/20(火)


お届け日

12/29(土)

※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。

「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。

安心・美味しさの「その先」へ

 Sugarlady



発売以来、人気を誇る定番のおせちです。  
幅広い世代が揃うお祝いの席に  
お楽しみいただけます。

三之重



限定  
20  
セット

3

# 絵馬

和風三段重

送料無料  
税込 **34,500円**  
(税抜 31,945円)

- 縦20×横24×高さ20cm (三段重)
- 43品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松)  
風呂敷包み(不織布)



冷凍便  
送料無料

一之重



味への  
こだわり

上質な自然素材  
をふんだんに使  
用した、人気の  
和風三段重です。

## 三之重

鰯と野菜の昆布メ  
焼き穴子新丈  
火取り小川サーモン  
(青とさかのり)  
いなだロール  
ひとくち昆布巻  
海老さより手綱  
うに二見焼  
若桃甘露煮  
ローストビーフ(ソース付)  
うにとアオサの新丈  
帆立貝さんしょう煮  
さけと木の子の松風焼  
チキンロール  
つぶ貝とわけぎの鉄ばえ  
豚八幡巻  
フルーツチーズ

## 二之重

手まりきんとん  
海老黄金煮(青とさかのり)  
カラスカレイ西京焼  
小鯛包み焼  
サーモン羽衣包み  
ちりめん山椒  
笹巻饅頭  
竹の子土佐煮(わかめ)  
梅花人参  
松笠いか白煮  
菜の花福良漬  
ブリの子旨煮(いんげん)  
にしん昆布巻

## 一之重

くろみかつお  
伊達巻  
金箔黒豆  
安納芋きんとん  
栗渋皮煮  
紅白かまぼこ  
海老塩茹で  
山吹きんかん  
いくら醤油漬  
紅白なます  
数の子美味漬  
あわび煮  
カンパチの金紙巻  
香りごまめ



小鯛包み焼

生姜風味のタレに漬けた連子鯛で、人参とごぼうを包んで焼きあげました。鯛と根菜が繊りなすやさしい味わいを、ほんのりと香る生姜が爽やかにまとめあげています。



カンパチの金紙巻

酢漬け生姜ときゅうりを芯として、甘酢に通したカンパチ、おぼろ昆布、薄焼き卵を重ねて巻きあげました。まるで昆布締めのような深みのある味わいをご賞味ください。

お重の中の料理名が赤字のものは、こ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、一層おいしく召しあがれます。



並べても一箱ずつでも楽しみ方は自由自在。  
卓上に豪華な幸せを招く七つのお重。



限定  
20  
セット

10

# 宝祥

ほうしょう  
七箱与段重ね

送料無料  
税込 **28,500円**  
(税抜 26,389円)

- 縦12.5×横23.5×高さ24cm  
(与段重ね)
- 45品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松)  
風呂敷包み(不織布)



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。

味への  
こだわり

**宝珠**

紅白かまぼこ  
伊達巻  
海老塩茹で  
山吹きんかん  
小鯛包み焼  
数の子美味漬

**隠れ笠**

花豆煮  
海老しいたけ  
裏白しいたけ  
笹巻  
菜の花福良漬  
海老さより手綱  
にしん昆布巻

**鍵**

栗淡皮煮  
安納芋きんとん  
ちりめん山椒  
紅白なます  
いくら醤油漬

**巻物**

牛旬菜巻  
かきの小舟造り  
さよりの白胡麻焼  
香りこまめ  
つ小貝とわけぎの鉄ばえ

**小槌**

錦新丈  
火取り小川サーモン  
うに二見焼  
カブとじゃがいものテリーヌ  
チキンロール

**丁字**

焼き穴子新丈  
鱈と野菜の昆布ノ  
抹茶栗きんとん  
鯖こうじ焼  
サーモン羽衣包み

**巾着**

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



チキンロール

ピスタチオ、くるみ、レーズン、ゴダチーズを鶏肉で包んで香ばしく焼きあげました。ナッツの食感やチーズの風味がアクセントになった、老若男女に愛される味わいです。



カブとじゃがいものテリーヌ

カブ、じゃがいも、魚のすり身からなるテリーヌの中には、ブロッコリーやズッキーニなど色とりどりのカット野菜。ムースのようになめらかな口当たりをお楽しみください。



ミニおせちは紙容器への盛付けでお届けとなります。

紙容器のサイズ  
↑12.5cm  
←12.5cm→



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。

お届け日 12/29[土]

1セットにつき 送料税込 864円

※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。

ミニおせちは、別途送料864円がかかります。

15,000  
+ 864  
= 15,864円 (税込)

ご予約締切日 11/20 [火]  
予定数に達し次第終了

お届け日 12/29 [土]

ミニおせち  
与段重

名前はミニでも内容充実の与段重をお楽しみ下さい。

税込 15,000円 (税抜 13,889円)

味わい豊かに彩り華やかに仕上げた関西風の味。



二之重



一之重

限定 20 セット

13

京 和風二重

送料無料 税込 24,000円 (税抜 22,223円)

- 縦20×横20×高さ13cm (二段重)
- 33品目
- 3~4人前
- 木箱入(白松) 風呂敷包み(不織布)



伝統の香る関西風の二段重。3~4名様でお楽しみ頂けます。

二之重

一之重

- カレイ西京味噌焼
- 真鯛の旨煮
- 牡蠣のオイル漬
- 鮎茶巾
- 味付け数の子
- 伊達巻
- 海老艶煮
- 紅白かまぼこ
- 太刀魚八幡巻
- 鱈酢
- 紅鮭昆布巻
- 丹波黒豆
- 華さめた巻
- 豚角煮
- 鳴門金時のきんとん
- 栗甘露煮
- 若桃甘露煮
- 京風合鴨ロース煮
- 醤油炊き田作り
- 蝦夷(えぞ)あわび煮
- 帆立貝朝倉山椒焼
- 鱈と三色(フリカ)の南蛮漬
- 黒毛和牛しぐれ煮
- 広島産レモンなます
- いくら醤油漬
- 大黒しめじ
- きのこ2種のアヒージョ
- 但馬鶏と蓮根のつみれ団子
- 松笠烏賊のたれ焼
- 宮崎完熟金柑煮
- 手まり湯葉柚子風味
- 竹の子の旨煮
- ひとくち昆布巻
- ぶりの照焼



お重の中の料理名が赤字のものは、こ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。

三之重

- 松笠いか白煮
- かきの小舟造り
- 牛蒡菜巻
- 香りのまめ
- いくら醤油漬
- 紅白なます
- 菜の花福良漬
- にしん昆布巻

与之重

- カンパチの金紙巻
- 山吹きんかん
- 鱈と野菜の昆布メ
- サイモン羽衣包み
- さよりの白胡麻焼
- 火取り小川サイモン
- いなだロール
- 鱈こうじ焼



限定 30 セット

一之重

- 海老塩茹で
- 数の子美味漬
- ブリ湯葉巻
- 紅白かまぼこ
- 安納芋きんとん
- 栗渋皮煮
- 金箔黒豆
- ちりめん山椒
- 海老さより手綱

二之重

- うにとアオサの新丈
- 蛤うに新丈
- 帆立貝さんしょう煮
- 海老しいたけ
- 裏白しいたけ
- くるみかつお
- 手まりきんとん



(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段 32品目 紙容器入 2~3人前

三之重

- くるみハニー仕立て
- フルーツチーズ
- 恵那マロン
- カブとじゃがいもの
- テリソース
- 射込みいか
- スズキの香草焼

与之重

- チキンロール
- うにとスツキニの
- テリソース
- かにテリソース
- 茄子のカネロニ
- セサミクネル
- ローストビーフ
- (ソース付)
- かきのコキール



限定 30 セット

一之重

- 海老塩茹で
- 錦新丈
- ブリ湯葉巻
- 紅白かまぼこ
- 香りのまめ
- 安納芋きんとん
- 栗渋皮煮
- 金箔黒豆

二之重

- さよりの白胡麻焼
- にしん昆布巻
- 鱈こうじ焼
- 帆立貝さんしょう煮
- 帆立貝さんしょう煮
- (いんげん)
- サイモン羽衣包み
- 牛蒡菜巻
- 松笠いか白煮
- 海老黄金煮



(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段 29品目 紙容器入 2~3人前

【与段重】

20 和洋ミニおせち

【与段重】

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。 ※写真は市松重(別売)に入れた例です。



限定  
30  
セット

※中華ミニおせちは、3〜4人前の  
ボリュームがあります。

【与段重】



●●●●●●●●●●●●●●●●●●

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段 18品目 紙容器入 3~4人前

**三之重**  
海老のチリソース炒め  
風花巻  
黒酢豚  
(フロッコリー)  
金色のもち米焼売

**与之重**  
チンゲン菜炒め  
豚の角煮  
海老焼売  
鶏肉のトウチ炒め

**一之重**  
白菜の甘酢漬  
中華くらげ  
(フロッコリー)  
エリンギのからし和え  
いんげんの干海老和え  
中華くるみ

**二之重**  
焼豚  
(フロッコリー)  
カシューナッツの  
糖からめ  
金紙巻  
帆立のうま煮  
コウフの黒炊き  
(しいたけ・きくらげ)

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。  
●印の品は、解凍後、必ず電子レンジで加熱してください、一層おいしく召しあがれます。 ※写真は市松重(別売)に入れた例です。

**市松重**

「ミニおせち」・「選べるミニおせち」用に市松重(別売)を特別販売!  
お届けしたミニおせちや選べるミニおせちを、容器ごと市松重に移すだけ!  
華やかな盛付けやおもてなしも簡単です。

市松重/フェノール樹脂の成型品・ウレタン塗装 中子朱・黒 各2  
(13.6×13.6×4.3cm) 盆2枚(28.5×14.9×2.3cm)  
※ミニおせち(冷凍品)、市松重(常温品)は、別配送いたしますので、  
お届け日が異なる場合があります。

ミニおせち + 市松重

(税込15,000円)

税込 24,600円  
(税抜22,778円)

▶ 税込 23,600円 (税抜21,852円)

特別  
価格

地方発送の場合、別途送料がかかります。



市松重は、4つの角重と点心盆を組み合わせた新しい発想のお重です。おせち以外にも、お花見や行業弁当にも最適です。

市松重 通常価格  
税込 9,600円がこの時期、  
ミニおせちとセットでご購入頂くと  
特別価格 税込8,600円での承りとなります。

選べるミニおせち  
市松重付、選べる料理付  
についても詳しくは  
シュガーレディに  
お尋ねください。

- 31 和風ミニおせち【市松重付】
- 33 和洋ミニおせち【市松重付】
- 35 中華ミニおせち【市松重付】

解凍は冷蔵庫に入れて35時間待つだけ!  
冷蔵庫で解凍するだけで作りたての美味しさを手間無く召しあがれます。おせちは一段ずつフィルム包装されていますので、一段一段それぞれのお重で解凍可能!  
※おせちは冷凍で届きます。

盛付け済おせちの解凍方法と召しあがり方

盛付けた容器のまま、一段ずつ冷蔵庫で解凍してください。解凍後、召しあがる前に1〜2時間室温に置いていただくと一層おいしく召しあがりいただけます。 ※保存料等を使用しておりませんので解凍後はお早めに召しあがりください。



- 1 冷凍便またはシュガーレディが凍ったままの盛付け済おせちをお届けします。
- 2 冷蔵庫へ1段ずつ入れて解凍します。(約35時間で解凍できます。)
- 3 食事の1〜2時間前に冷蔵庫から取り出し、室温に置きます。
- 4 解凍後はお早めに召しあがりください。

POINT

箱から出して風呂敷を広げ、破損が無いかをご確認後、一段ずつフィルム包装のまま、それぞれ冷蔵庫で解凍してください。

ご注文はこちら。



〒063-0035 札幌市西区西野5条3丁目1-1

●ご注文はこちらまで

本店 TEL: 011-665-6624

厚別 TEL: 011-894-5551

株式会社シュガーレディ本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1



シュガーレディはユニセフを支援しています

シュガーレディは慶應義塾大学SFC研究所ヘルスサイエンス・ラボの活動に賛同し、健康推進プロジェクトに取り組んでいます。