# 2025年 大阪黒門市場・魚まんが選び抜いた素材による選りすぐりおせちです。

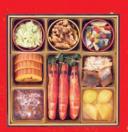


重箱サイズ:210×210×53 mm 3段·47品目(消費期限:解凍後3日)

大阪の台所、黒門市場が 自信を持ってお勧めする 和洋折衷のおせち料理です。 脈々と受け継がれる 伝統の味を ご堪能ください。







枝豆魚卵和え くるみ飴炊き にしん彩リマリネ とらふく帆立和え タラ煮つけ 近江牛しぐれ煮笹包み はちみつバター伊達巻 いちじくワインゼリー 海老塩茹で リンゴきんとん 栗甘露煮 りんごコンポート





小倉道明玉子 かすみ梅 ベーコンとカリフラの バジル和え 市松チーズ 金ごま田作り 味付け数の子 スモークサーモン ロマネスコ添え 中華ワカメ あわび汐蒸し 岩蛸レモン風味漬け 丸金柑 柿なます かれい彩り巻き 南京のし鳥 海老とイカの黄味つみれ 青昆布巻き

三の重



ごぼう胡麻クリーム 梅麩 黒胡麻餡パパ焼き 紅白なます 味付けいら 黒豆ストビーフ パコフソース添 鶏塩麹焼き 杏子シロップ漬け ドライトマトコンポート 鳥つくね煮 若筍筑前煮 椎茸旨煮 網さや あわぎ数 さつま芋 甘煮 ぶり照り廃粕漬け 銀鮭吟醸粕漬け

# 2025年 迎春

大阪黒門市場・角まんが選び抜いた素材によるこだわりおせちです。



重箱サイズ:196×257×53mm 2段·40品目(消費期限:解凍後3日)

### 主 大阪の台所、 原 黒門市場が 国信をもってお勧めする、 国産のお品の主原料に 国産のものを使用した おせち料理です。



#### 一の重



錦のし鳥 地鶏塩麹焼き ゆり根甘露煮 ぶり照り焼き 紅白なます 銀鮭柚庵焼き 網笠柚子 海老伊達券 銀鮭昆布巻き 国産くるみ飴炊き ほたて黄味焼き 子持鮎甘露煮 小鯛のうに焼き あわび汐蒸し 数の子土佐漬け トラふぐ帆立和え 万願寺唐辛子 -------焼き車海老

### ニの重



ベーコン粒マスタード和え たこバジルソース和え 飛騨牛野菜巻 味付けいくら 射込み市田柿 渋皮栗甘露煮 煮穴子けんちん 栗入りきんとん

かすみ梅 海老高野博多 のどくろ昆布〆 椎茸旨煮 葉付きんかん 絹さや 真鯛龍皮巻 人参ねじり梅

黒豆 金箔 よもぎ麩 小倉スイートパイ とうもろこし麩

錦玉子

# 2025年 迎春

## 大阪黒門市場・魚まんが選び抜いた素材による美味おせち料理です。



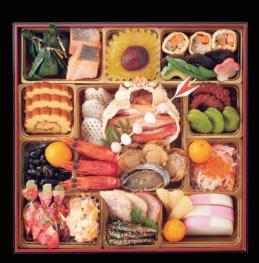
重箱サイズ: 257×257×53 mm 1段·27品目(消費期限:解凍後3日)

**絢爛おせち** 

大阪の台前、黒門市場が自信をもって お勧めする、おせち料理です。 「少量を美味しく頂きたい」の お声から生まれた一段重。

厳選した食材を贅沢に盛り込んだ 美味おせちです。













かに甲羅盛りかにみそ和え

鮑うま煮

照り焼き帆立

松笠いか白焼き

海老艷煮

いくらなます

紅白市松蒲鉾

味付け数の子

金ごま田つくり

黒豚チャーシュー

きんかん煮

海鮮サラダ

友禅紅白串

黒豆金箔

伊達卷

牛しぐれ笹包み

銀鮭味噌焼 きんとん 渋皮栗甘露 椎茸煮

野菜信田巻

松麩

味付いんげん

梅麩

たこ照焼き

塩そら豆

矢羽根餅