

築地玉寿司 監修

築地ホクエイ

海鮮

おせち

天然本まぐろ尽くしの贅沢な“刺身重”

大正十三年創業 老舗『築地玉寿司』監修のもと

天然まぐろ専門卸し『築地ホクエイ』が

満を持してお届けする

贅沢三味な海鮮おせちです

数量限定
ご予約承り中



完全受注生産 限定100個

海鮮おせち三段重 7寸 45,000円

消費税込価格
48,600円

エビ カニ 小麦 卵

『築地玉寿司』料理長こだわりの吟味された海鮮素材のお重詰め



壹乃重

豪華伊勢海老の祝い重

- ◆ タラバ蟹脚(茹で)
甘味と旨味の詰まった身が特長
- ◆ 伊勢海老(茹で)
天然の活伊勢海老(静岡産、神奈川産)を丸ごと加熱
- ◆ 紅鮭スモーク
脂がのった天然紅鮭のスモークサーモン
- ◆ 味付け数の子
歯ごたえの良い最高級品を白出汁タレで味付
- ◆ 紅鮭の焼き物
「沖縄の天日塩」使用の脂がのった天然紅鮭
- ◆ タコの柔らかか煮
北海道特産のミズダコを、柔らかく煮付け
- ◆ アワビ姿煮
北海道産のエゾ鮑を、柔らかく醤油で煮含め



貳乃重

縁起物で初春を迎える

- ◆ 鮭の卵の甘露煮
粒が細かく滑らかな鮭の卵の甘辛煮付け
- ◆ いくら醤油漬け
北海道産の秋鮭から採った新物の最高級品
- ◆ 天然穴子の柔らかか煮
老舗 築地玉寿司自慢の煮穴子
- ◆ 帆立姿煮
北海道産帆立本来の旨味を醤油ダレで煮付け
- ◆ 車海老艶煮
活きた車海老を丸ごと色よく煮上げた艶煮
- ◆ 栗きんとん
餡も栗100%。贅沢な料亭風栗きんとん
- ◆ 玉子巻き
築地老舗の秘伝の出汁を使った職人手焼き
- ◆ 紅白かまぼこ
高級原料の鯛、グチをふんだんに使用
- ◆ 丹波黒豆
「丹波黒」をふっくらと甘く炊き上げた逸品



参乃重

本鮭尽くしの贅沢刺身重

- ◆ 天然本鮭・大トロ
北アイルランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭の大トロ
- ◆ 天然本鮭・中トロ
北アイルランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭の中トロ
- ◆ 北海道産 天然真イカ
新鮮な北海道産のコリコリとした食感と甘みが絶品
- ◆ 天然本鮭100%たたき
天然本鮭だけを使用した贅沢なたたきです。脂と甘みが絶妙な味わいです。
- ◆ 北海道産 天然ヒラメ
プロが目利きした北海道産天然ヒラメは上品な味わい
- ◆ 天然本鮭・赤身
北アイルランド沖で日本船「第七 光洋丸」にて漁獲された最高品質の天然本鮭の赤身



刺身重二段セット 7寸 30,000円

消費税込価格
32,400円

エビ小麦

最高品質の本まぐろと北海道産にこだわった最高品質の海鮮詰め合わせ



壺
乃
重

「海鮮おせち三段重」の参乃重と同じ内容です

貳
乃
重

- ◆北海道産 天然いくら醤油漬け
秋鮭から採った新物・最高級品
- ◆北海道産 天然水ダコ
コリコリとした歯応えと甘みが絶品
- ◆北海道産 天然サクラマス
旬の時期に漁獲。脂ののった味わい
- ◆北海道産 天然エゾアワビ
アワビの中でも高級素材のエゾアワビ
- ◆北海道産 天然ボタン海老
強い甘みが特長。食べ応え十分
- ◆北海道産 天然帆立貝柱
オホーツク海で獲れた天然帆立貝
- ◆北海道産 天然北寄貝(ホッキガイ)
プリッとした歯応えと甘味が独特
- ◆北海道産 天然真ツブ
コリッとした歯応えと豊かな磯の風味



刺身重一段 7寸 18,000円

消費税込価格
19,440円

北アイルランド沖で日本船「第七 光洋丸」によって漁獲された最高品質の天然本鮪



「海鮮おせち三段重」の参乃重と同じ内容です



築地ホクエイが目利きをした『天然鮪』『北海道産・天然物』にこだわった海の幸

【お召し上がり方】冷蔵庫で、壺乃重・貳乃重は約20～22時間、参乃重(刺身)は約6～8時間解凍して下さい。

そのままお召し上がり頂けます。解凍後は生物の為出来るだけ早くお召し上がり下さい。

※写真は盛付例です。旬の素材を用いているため、一部の商品内容を変更させていただく場合がございます

※冷凍保存での消費期限/2021年1月3日(日)



築地玉寿司

大正13年 築地で創業の老舗江戸前寿司店。高度成長期であった昭和40年代、業界に先駆けて明朗会計を導入。銀座に初出店した昭和46年には末広手巻を開発。「私たちは海の幸の美味しさに真剣です」の理念のもと、一から人材を育て、江戸前寿司の技術を継承するため、玉寿司大学を開校(平成29年)。現在、首都圏を中心に31店舗(直営)を展開中。



築地ホクエイ ホクエイ食品

創業昭和57年、日本の中央卸売市場 築地で天然マグロの専門卸として創業し、約40年間マグロのプロとして目利きした商品を皆様の食卓へお届けしてまいりました。また天然マグロにこだわったホクエイでは、北アイルランド沖で漁獲され丁寧な処理を施した、日本船「第七 光洋丸」の“一船買い”を行っております。まさにこだわりの「日本品質」の天然マグロをご提供いたします。

■ISO22000 (食品安全マネジメントシステム国際規格認証) 取得



「ハイブリッド急速凍結システム」で凍結した新鮮なお刺身をお届けします

『ハイブリッド急速凍結システム』とは、新しい冷凍技術で、従来の冷凍技術と比べ食品の味、香り、食感を損ねずに冷凍し、解凍後も造り立ての品質を維持する事が出来ます。この技術でお刺身も新鮮なままお届けする事が可能となりました。



〈受付期間〉 2020年12月14日(月)まで

〈お届け期間〉 2020年12月29日(火)～31日(木)

※商品価格には送料(クール冷凍便料金込み)が含まれます。

※ご指定の場所へクール冷凍便でお届けします。時間指定は承っておりません。

※沖縄を含む離島へのお届けは承っておりません。

〈お申込み方法〉

◆FAX ホクエイ食品(株)03-6636-0350(24時間受付)

代金はお申込み時に銀行振り込みにてお支払いください。

◆インターネット 築地ホクエイ通販サイトよりお申込みを承ります。クレジットカード、Amazon Pay、楽天ペイ などのお支払方法からお選び頂けます

■築地ホクエイ通販サイト <https://www.tsukiji-hokuei.co.jp>



築地ホクエイ
で検索

〈お届け〉

●ヤマト運輸クール宅急便でご指定の住所へ冷凍状態でお届けします
お届け希望日、お届け先をご指定ください。※時間指定は承っておりません。

【お届け荷姿】風呂敷で包んだお重と付属品をお届けします。

付属品:わさび、まぐろ節、箸、お品書き、解凍方法説明書

※まぐろ節は三段重のみに添付いたします

【冷凍保存での消費期限】2021年1月3日(日)迄

※届きましたら冷凍庫で保管して下さい。



※写真は見本となります