



平成27年9月30日

**スリーエフのおせち ～ こだわりを詰めて ～  
家族みんなで楽しめる和・洋・中を織り交ぜたおせちなど  
10月1日(木)から予約開始**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：中居勝利）は、「だし」・「素材」・「食感」・「色合い」にこだわって丹精こめて手作りしたオリジナルおせちや年末年始にぴったりのパーティーフーズ、年越しそばの予約受付を10月1日（木）から開始します。

◆**素材重視の美味しさはチルドならでは**

スリーエフのオリジナルおせちは全て冷蔵（チルド）です。素材そのものの味、食感、色合い、香りを存分に活かしてこだわりを詰め込みました。今年はオリジナルおせちを8品取り揃えて家族みんなで、またお客様のおもてなしとして召し上がっていただけるバラエティ豊かなラインナップ（商品詳細は別紙）を取り揃えました。

あわせて、年末年始に彩りを添えるパーティーフーズ、年越しそば、お雑煮なども予約受付を開始します。



◆**ご予約承り内容**

・**ご予約承り期間**

10月1日（木）～12月27日（日） ※商品によって異なります  
（宅配用おせちは12月13日（日）の受付締切となります）

・**お渡し期間**

12月26日（土）～1月2日（土） ※商品によって異なります

・**各種特典**

①11月30日（月）迄のご予約で税別10,000円以上の対象商品が500円引き

②WEBでご予約いただくと税別10,000円以上の対象商品が500円引き

※上記①と②は併用不可

③税別10,000円以上のおせちと税別3,000円以上のクリスマスケーキ（アイスデザート除く）両方のご購入でTポイントに500Pのボーナスポイント付与

【商品一例】 価格は税込み いずれも数量限定



**羽衣(はごろも) 三段重 特製和・洋・中おせち 16,200円**

ご家族皆様でお楽しみいただける和・洋・中それぞれの味わいが絶妙に調和した三段重です。一の重は電子レンジで温めるとより美味しく召し上がれます。

一の重：ロブスターテルミドール/海老チリソース/豚角煮/帆立中華照焼 など

二の重：サーモンフラワー/鶏照焼/味付けいくら/田作り/有頭海老甘煮 など

三の重：くるみ甘露煮/鶏と野菜の湯葉包み/銀鮭西京焼/穂先竹の子煮 など

全32品目



**万春楽(ばんすらく) 三段重 特製和・洋・中おせち 23,220円**

三世代が一同に揃うお正月。それぞれの世代向けの三段重です。

一の重：合鴨パストラミ/カニ甲羅グラタン/海老マヨネーズ/伊達巻 など

二の重：豚角煮/サーモンフラワー/味付けいくら/はまぐり串 など

三の重：栗きんとん/六角里芋煮/炙り黄金ニシン甘酢/穴子巻き など

全44品目



**寿(ことぶき) 三段重 特製和風おせち 25,920円**

こだわりの料理を彩り鮮やかで上品に詰め合わせた豪華なおせちです。お客様のおもてなしとしてもおすすめの三段重です。

一の重：有頭海老塩焼/鶏照焼/くるみ甘露煮/本さわら西京焼/田作り など

二の重：蟹肉なます/豚角煮/合鴨パストラミ/子宝鮎甘露煮/焼あわび など

三の重：ロブスター/栗きんとん/六角里芋煮/穂先竹の子煮/手まり麩 など

全34品目



**扇(おうぎ) 三段重 特製和風おせち 11,880円**

伝統の味わいを存分に盛り合わせた和風の三段重おせちです。

一の重：有頭海老甘煮/丹波種黒豆(金箔)/伊達巻/鶏と野菜の湯葉包み など

二の重：味付けいくら/栗きんとん/信田巻/銀鮭西京焼/味付け数の子 など

三の重：ふき煮/牛蒡煮/穂先竹の子煮/六角里芋煮/六角くわい/手まり麩 など

全30品目