

2025ハピックいづつの

伝

統

お

せち



2025

ハピックいづつの伝統おせち



【壱の重】

招定 番 0 お食材

を

話め

- ①鶏肉三色巻
- ②黒豆
- ③帆立たらこ雲丹和え
- ④瀬戸内海産なまこ 柚子みぞれ和え
 - ⑤笹餅巾着
 - ⑥田作り
 - ⑦味付け数の子
 - ⑧数の子松前漬
 - 9鰆昆布メ
 - ⑩たたき牛蒡
 - ⑪紅白市松蒲鉾
 - (12)紅白なます
 - ③鱒醤油いくら 14伊達巻



【弐の重】

おワ ナンに

- ②クランベリー松風

- ってます
- ①アンデスポークパストラミ
- ③ベーコンチーズドッグ
- ④若桃甘露煮
- ⑤一口焼き湯葉
- ⑥紅鮭昆布巻
 - ⑦タラバ蟹風味蒲鉾
 - ⑧帆立べつ甲焼
 - 9紅鮭西京焼
 - ⑩真鯛幽庵焼
 - ①杏子甘露煮
 - ⑫宮崎県産鶏チーズ焼
 - 13いか松笠焼
 - 14松風
 - ⑤なごみ巻 海老
 - ⑯なごみ巻 法連草
 - ⑦甲いか雲丹かにみそ



【参の重】

ふ海 んの

①三陸産結び昆布旨煮

②絵馬蒲鉾 ③真子旨煮

だ幸 ④椎茸旨煮

ん 山 ⑤海老旨煮 ⑥鳴門金時芋レモン煮 にの

⑦寿高野豆腐

8松型生麩

9梅型生麩

⑩瀬戸内産真蛸酢漬け

⑪くるみ甘露煮メープル風味

①焼き筍旨煮

13蝦夷鮑旨煮

(4)きんとん

15栗甘露煮

16花餅紅梅 ⑰花餅白梅



48品目の豪華ボリューム・三段重(冷凍) ハピックいづつの伝統おせち



11月30日までにご予約の方に限り

送料無料

冷凍で宅配、盛り付け不要、解凍するだけでお手軽に召し上がれます!

●早割特典:早期ご予約で1,000円割引いたします。●受取日:12月30日着

●3~4人前 (19.5cm×19.5cm×5.2cm×3段) ●送料弊社負担、ヤマト運輸にて宅配いたします。

別紙の申し込み用紙にてお申込みください。



happic idutsu

株式会社ハピックいづつ



