

2027年 迎 春 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。

選りすぐり



重箱サイズ: 210×210×53mm 3段・46品目(消費期限: 解凍後3日)

魚まんの極み

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
日本の伝統の味を
ご堪能ください。



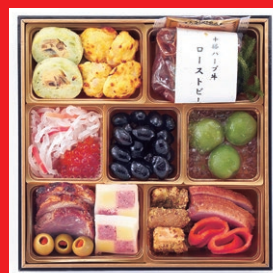
このしろ彩りマリネ
芋きんとん
栗甘露
小鯛と大根の南蛮漬け
料亭伊達巻
近江牛しぐれ煮笹包み
木の美とフルーツのテリーヌ
ドライトマトコンポート
鶏つくね煮
たこ照焼き
ロマネスコ
海老塩茹で
味付け数の子
松茸真丈

一の重



金柑甘露、柚子かぶら
かれない青高菜巻
くるみ飴炊き
田作り、青昆布巻
タラコと昆布の旨煮
銀鯡吟醸粕漬け
ぶり照焼き
あわび汐蒸し
北海道仕込みつばワサビ
ふく帆立和え
彩り高野豆腐、絹さや
人参ねじり梅、椎茸旨煮
焼き目ゆば含ませ煮
錦玉子、小倉パイ焼き

二の重



枝豆あなご月冠
貝柱黄味つみれ
ローストビーフ
(トリュフソース添え)
かすみ梅ジュレ掛け
黒豆
味付けいくち
紅白なます
黒糖ローストポーク
スタッドオリーフ
市松チーズ
豚角煮マスタートド和え
合鴨スモーク
スモークサーモン

三の重



2027年 迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材によるこだわりおせちです。



主原料国産
こだわり

重箱サイズ: 196×257×53mm 2段・38品目(消費期限: 解凍後3日)

主原料国産おせち

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

一の重

二の重



ふぐ帆立和え

金柑甘露

紅白なます

真鯛龍皮巻

焼き車海老

黒糖ローストポーク

鶏バジル焼き

このしろ彩りマリネ

かすみ梅ジュレ掛け

数の子土佐漬け

ホタテ貝柱のウニ焼き

子持鮎甘露煮

市田柿チーズ射込み

あわび汐蒸し

万願寺唐辛子

くるみ飴炊き

田作り

味付けいくら

カブと富有柿のなます

ローストビーフ
トリュフソース添え

芋きんとん

栗甘露煮

錦玉子

焼きカニ真丈

焼き目ゆば含ませ煮

椎茸旨煮

彩り高野豆腐

人参ねじり梅

絹さや

黒豆 金箔

小鯛明太焼き

若草厚焼玉子

ぶり照焼き

銀鮭吟醸粕漬け

あなご霞焼き

小倉道明玉子

鶏つくね団子

銀鮭昆布巻

2027年 迎春

大阪黒門市場・魚まんが選り抜いた素材による美味おせち料理です。



厳選
美味

重箱サイズ: 257×257×53 mm 1段・29品目(消費期限: 解凍後3日)

大阪の台所、黒門市場が自信をもって
お勧めする、おせち料理です。
「少量を美味しくいただきたい」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。



厳選
一段重



- | | | |
|----------------------|-----------|-----------------|
| ① かに甲羅盛り
(かにみそ和え) | ⑩ 松麴 | ⑳ いくらなます |
| ② 海老艶煮 | ⑪ 味付いんげん | ㉑ 焼鶏つくね(九条ネギ入り) |
| ③ 鮑うま煮 | ⑫ 椎茸煮 | ㉒ 松前漬け |
| ④ 牛しぐれ笹包み | ⑬ 梅麴 | ㉓ 焼芋きんとん |
| ⑤ 味付け数の子 | ⑭ 銀鮭味噌焼 | ㉔ 渋皮甘露煮 |
| ⑥ 矢羽根餅 | ⑮ 伊達巻 | ㉕ 黒豆煮 |
| ⑦ 鱈幽庵焼き | ⑯ たこ照焼き | ㉖ 蒲鉾(赤) |
| ⑧ おさつ甘露煮 | ⑰ 塩そら豆 | ㉗ 蒲鉾(白) |
| ⑨ 野菜信田巻 | ⑱ 焼豚スライス | ㉘ きんかん煮 |
| | ㉙ 金ごま田づくり | ㉚ 若桃甘露煮 |