



# 「伝統」と「広島らしさ」

## 伝統的なおせち料理と由来

おせち料理には、それぞれのお料理に皆様の健康・長寿・繁栄の祈りが込められています。



**ごぼう** 、「土の中にしっかり根を張る」とから、「家族の土台が安定する」という願いが込められています。

**黒豆** は、「まめに働き一年元気に過ごせるように」、そして「魔よけ」の黒色で、「一年の災いを払う」という願いが込められています。

**えび** は、その形から「腰が曲がるまで長生きできますように」、そして赤色は「縁起物・魔よけ」の願いが込められています。

**数の子** は、たくさんのニシンの卵として、子孫繁栄・子宝成就の願いが込められています。



**ぶり照焼** は、稚魚から成魚までに呼び名が変わる出世魚。ぶりにおやか、立身出世の願いが込められています。

**伊達巻** は、その形が巻物(昔の書物)に似ていることから、学業成就の願いが込められています。

**栗きんとん** は、漢字では「金団」と書くことから、金運や商売繁盛の願いが込められています。

**田作り** は、昔に田んぼの肥料としてイワシを刻んだものを使用していたことに因み、五穀豊穣の願いが込められています。



# 2025 おせち料理

伝統に根づくおせち料理に  
広島らしい料理を加え  
一段一段願いを込めて仕上げました



## 広島らしさ 広島名物の「牡蠣」と「あなご」をおせちに取り入れた、自慢のおせち料理です。



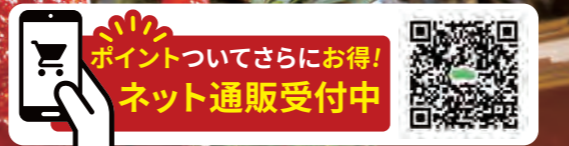
**穴子の山椒煮** “金穴子”を山椒・醤油などで丁寧に炊き上げました。ほろほろと柔らかい穴子の食感が楽しめます。

**穴子の西京焼き** “金穴子”を白味噌などにオーブオイルに漬け込みました。牡蠣の旨みと穴子の旨みがオイルに染み込んでいます。

**牡蠣のオイル漬け** 蒸しあげた牡蠣を、オーブオイルに漬け込みました。牡蠣の旨みと柚子味噌の酸味が合います。

**牡蠣の柚子味噌和え** 煮込んだ牡蠣を、柚子味噌で和えました。牡蠣のコクと柚子味噌の酸味が合います。

**広島和牛の甘辛煮** 広島県産和牛を、じっくりと甘辛く煮上げました。和牛の旨みが楽しめます。



おかげさまで **124周年記念** **124**名様に抽選で当たる **お年玉プレゼント!**

**特賞 現金5万円** (抽選で5名様)  
**カープ賞 マツダスタジアム ロイヤルボックス** (年間指定席1試合分) (抽選でペアで10組20名様)  
**QUOカード賞 3千円** (抽選で99名様)

抽選券(お品書き付はがき)は、「翁」を除く各商品に各1枚ずつ付いています。

抽選日 **2025年1月10日(金)** 抽選日 **2025年1月21日(火)**

※当選者は最速な抽選の上、2025年1月下旬に賞品を発送をもってかえさせていただきます。※カープ賞は、1月下旬におしらせハガキを送付した後、4月にチケットを送付させていただきます。  
 ※カープ賞(マツダスタジアム ロイヤルボックス)は、5月頃の試合となりますが、日程のご指定はできません。※カープ賞(マツダスタジアム ロイヤルボックス)は、第三者への転売やオークションでの転売を禁止致します。

ご予約期間 **2024年9月12日(木)~12月25日(水) 17:00まで**  
 ※ご予約期間中であっても品切れになり次第予約を終了させていただきます。お早めにご注文ください。

お届け日及び配達料 (松竹梅・紅梅・翁寿司・オードブルおせち)	12/30		12/31		1/1
	午後	午後	午後	午後	
北海道	¥2,050	×	×	×	○
東北	¥1,650	×	×	×	○
関東	¥1,450	×	×	×	○
信越	¥1,450	×	×	×	○
北陸	¥1,450	×	×	○	×
中部	¥1,450	×	×	○	×
近畿	¥1,350	×	×	○	×
広島	¥650	○	○	○	×
中国	¥650	×	×	○	×
四国	¥1,350	×	×	○	×
九州	¥1,250	×	×	○	×

■お届けについて  
 ※お届け先の都道府県によって、配送可能日異なります。詳しくは、左の表を参照ください。沖縄・離島については、お問い合わせください。  
 ※あじろや厨房商品のお届け、及び12月30日配達可能エリアは、広島市、安芸郡、廿日市市(一部地域除く)・呉市(島しょ部除く)・東広島市に限らせていただきます。  
 ※配達当日の天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。  
 また詳細なお届け時間のご指定は、ご容赦願います。  
 ※お届け当日のお問い合わせは、広島駅前当(082)286-0181までお電話ください。

■変更・キャンセル  
 ※ご予約の変更・キャンセルは12月25日15時までに広島駅前当(082)286-0181までお電話ください。なお12月26日以降の変更及びキャンセルは、ご容赦願います。

■個人情報  
 ※お申し込みの際に、広島駅前当が取得した個人情報は、商品の発送やご請求及び問合せ対応の他、広島駅前当からの情報の提供に利用いたします。尚、その際外部委託先に必要な範囲で個人情報を提供する場合がございます。

**お引取りで500円引き** お引取りに来ていただいたお客様で、総額9千円以上お買い上げの方は、もれなくお買い上げ金額総額から500円引きいたします。

お引き取り・お届け希望日に○をお付け下さい。※あじろや厨房のおせちの引渡し及びお届けは、12月31日のお(広島県内一部地域限定)となっております。

ご注文品	あじろや厨房おせち			ひろしま駅弁の「広島おせち」					
	参段重	式段重	あじろやオードブル	「松」	「竹」	「梅」	「紅梅」	オードブル&おせち	翁寿司
	¥39,800円	¥29,800円	¥10,800円	¥29,800円	¥23,800円	¥16,200円	¥9,800円	¥10,800円	¥5,940円
	個	個	個	個	個	個	個	個	個

お届け(お引き取り)希望日	12月31日		12月30日	12月31日		1月1日	
	午前 9:00~13:00	午後 13:00~19:00	午後 13:00~19:00	午前 9:00~13:00	午後 13:00~19:00	終日 9:00~19:00	終日 9:00~19:00

フリガナ \_\_\_\_\_ TEL ( ) - \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_ FAX ( ) - \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

「お届け」もしくは「お引取り」に○をつけてください。また、「お届け」で上記と異なる場合のみお届け先住所を記入して下さい。

フリガナ \_\_\_\_\_ TEL ( ) - \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_ 携帯番号 ( ) - \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

お引取り場所  
 広島駅前当本社 (広島市東区矢野5丁目1-2)  
 広島アグリフードサービス (佐伯区石内東2丁目18-1)  
 広島駅前当矢野工場 (安芸区矢野新町2丁目1-30)  
 JA安芸本店 (安芸郡海田町窪町8-8)  
 JA安芸熊野支店 (安芸郡熊野町出来庭5丁目1-1)

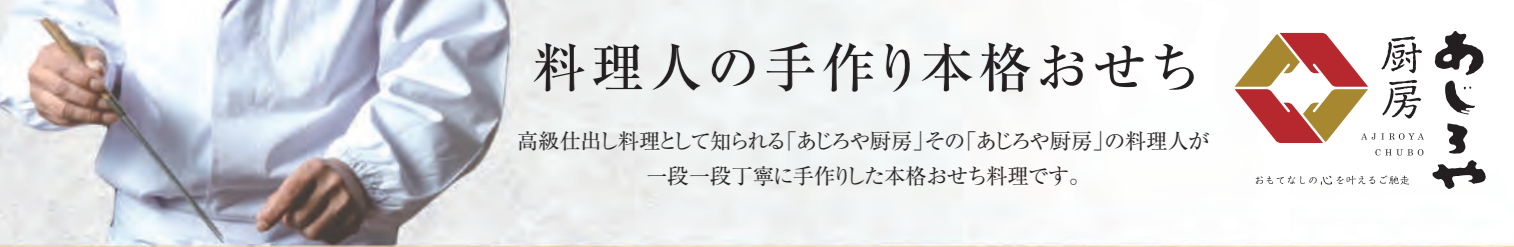
※引取り時間(9時~17時) ※お引き取りで総額9千円以上お買い上げの方は、お買い上げ金額総額から500円引きいたします。

お支払方法  
 いすれかに○をお付け下さい。  銀行振込  代金引換

※振込の請求書は、後日ご依頼主様へ郵送となります。

TEL 082-286-0181 FAX 082-285-2272 担当

ポイントついてさらにお得! ネット通販受付中



**式乃重** 限定100セット 33品目

あじろや厨房 参段重

価格: 36,852円 (税込) / 39,800円 (税込)

サイズ/210x210x58mm(一段)・210x210x190mm(全体)

お渡し日 12月31日 消費期限 1月1日

- 1 田作り(儀助きすけ煮) 2 いくら
- 3 新巻(行舟) 4 西京焼き
- 5 梅干(ふたの) 6 西京煮
- 7 手梅干
- 8 海老干
- 9 子持(有馬) 10 八幡巻
- 11 子持(有馬) 12 八幡巻
- 13 車海老(煮)
- 14 穴子(煮)
- 15 小倉海老(煮)
- 16 鯛(にしん) 17 昆布巻
- 18 鯛(にしん) 19 昆布巻
- 20 鯛(にしん) 21 昆布巻
- 22 鯛(にしん) 23 昆布巻
- 24 鯛(にしん) 25 昆布巻
- 26 鯛(にしん) 27 昆布巻
- 28 鯛(にしん) 29 昆布巻
- 29 鯛(にしん) 30 昆布巻
- 30 鯛(にしん) 31 昆布巻
- 31 鯛(にしん) 32 昆布巻
- 32 鯛(にしん) 33 昆布巻

**式乃重** 限定150セット 27品目

あじろや厨房 式段重

価格: 27,593円 (税込) / 29,800円 (税込)

サイズ/195x195x58mm(一段)・195x195x135mm(全体)

お渡し日 12月31日 消費期限 1月1日

- 1 鯛(にしん) 2 昆布巻
- 3 鯛(にしん) 4 昆布巻
- 4 鯛(にしん) 5 昆布巻
- 5 鯛(にしん) 6 昆布巻
- 6 鯛(にしん) 7 昆布巻
- 7 鯛(にしん) 8 昆布巻
- 8 鯛(にしん) 9 昆布巻
- 9 鯛(にしん) 10 昆布巻
- 10 鯛(にしん) 11 昆布巻
- 11 鯛(にしん) 12 昆布巻
- 12 鯛(にしん) 13 昆布巻
- 13 鯛(にしん) 14 昆布巻
- 14 鯛(にしん) 15 昆布巻
- 15 鯛(にしん) 16 昆布巻
- 16 鯛(にしん) 17 昆布巻
- 17 鯛(にしん) 18 昆布巻
- 18 鯛(にしん) 19 昆布巻
- 19 鯛(にしん) 20 昆布巻
- 20 鯛(にしん) 21 昆布巻
- 21 鯛(にしん) 22 昆布巻
- 22 鯛(にしん) 23 昆布巻
- 23 鯛(にしん) 24 昆布巻
- 24 鯛(にしん) 25 昆布巻
- 25 鯛(にしん) 26 昆布巻
- 26 鯛(にしん) 27 昆布巻

広島のおいしさ

あじろやおせちでは、広島名物のあなごを使った2品を加えました。牛蒡を巻いた「八幡巻」とうずらの卵を巻いた「竜目」それぞれあなごの相性をお楽しみください。

穴子八幡巻 穴子竜目

## 年末・年始を彩るオードブル



限定  
100セット

あじろや厨房  
オードブル

10,000円 10,800円

お渡し日 12月31日 消費期限 1月1日

- 1 スモークサーモンの露
- 2 国産ホタテ
- 3 赤キベツ
- 4 海老の白ワイン煮
- 5 パテ・ド・カン
- 6 ヒタチオ入
- 7 モルタラポローネ
- 8 タとセロ
- 9 鯛のエスカッシーニ
- 10 国産
- 11 申海風マリネ
- 12 ロッシー添え
- 13 トホーク
- 14 合鴨スモーク
- 15 フレンチ風味のキャロットラッセ



年末・年始の夜はのんびりと、お酒を片手に、少し贅沢にオードブルを楽しんでみませんか？



オードブル&おせち

10,000円 10,800円

お渡し日 12月30日~31日

消費期限 1月2日

- 1 田作り
- 2 くるみ甘露煮
- 3 花餅(かすみうめ)
- 4 煮しめ
- 5 花人参(にんじん)
- 6 梅麩
- 7 鯛(ふり)
- 8 照焼(鹿兒島県産)
- 9 数の子
- 10 寿海老(かまぼこ)
- 11 小イワシのエスカッシーニ
- 12 鯛の柚子味噌和え(広島県産)
- 13 穴子の山椒煮
- 14 栗きんとん(なると金時使用)
- 15 栗甘露煮
- 16 黒豆(丹波産)
- 17 紅白生酢イクラ添え
- 18 チキンパテ
- 19 彩鶏カラン
- 20 ティースチコロル
- 21 シュウパーム
- 22 ロッシー添え
- 23 鯛立スモーク
- 24 牡蠣のオイル漬(広島県産)
- 25 ハンパチ
- 26 ロッシー添え
- 27 サイモンクリームチーズ

## 広島おせち 梅

三段重



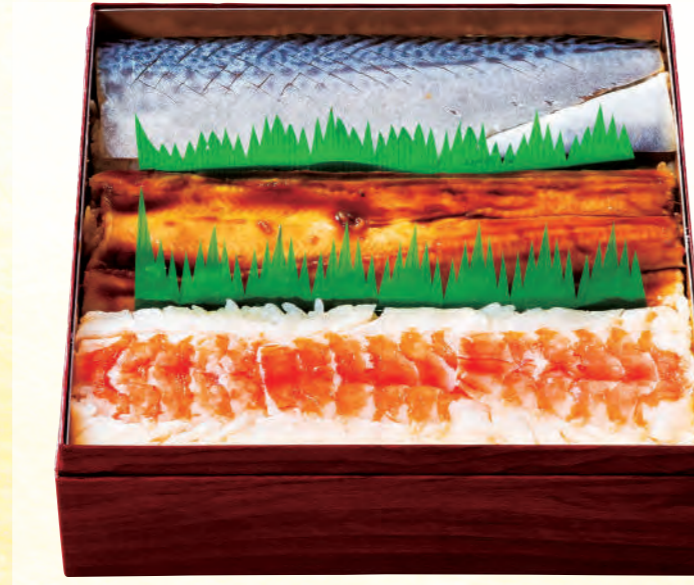
広島おせち 梅  
26品目 2~3人前

15,000円 16,200円

お渡し日 12月30日~31日

消費期限 1月2日

- ◆ 壹乃重
- 1 黒豆(丹波産)
  - 2 寿海老(かまぼこ)
  - 3 くるみ甘露煮
  - 4 はだ栗(あわ)
  - 5 漬け
  - 6 栗きんとん(なると金時使用)
  - 7 鯛の柚子味噌和え(広島県産)
  - 8 照焼(鹿兒島県産)
  - 9 数の子
  - 10 寿海老(かまぼこ)
  - 11 小イワシのエスカッシーニ
- ◆ 貳乃重
- 1 煮しめ
  - 2 花人参(にんじん)
  - 3 梅麩(ふ)
  - 4 炙りササギ
  - 5 玉葱マリネ
  - 6 真鯛子(たらこ)
  - 7 旨煮
  - 8 焼き海老
  - 9 穴子の山椒煮
  - 10 小イワシのエスカッシーニ
- ◆ 参乃重
- 1 花餅(かすみうめ)
  - 2 若桃甘露煮
  - 3 鹿兒島県産
  - 4 鯛(ふり)
  - 5 照焼
  - 6 豚角煮
  - 7 紅白生酢イクラ添え
  - 8 ロッシー添え



## 翁寿司 (おきなずし)

一本一本丁寧に仕上げた、三種のお寿司。年始の食事に彩りを。

- ◆ 鯖押寿司
- ◆ 穴子押寿司
- ◆ 海老押寿司

5,500円 5,940円

お渡し日 12月30日~31日

消費期限 1月2日



## 広島おせち 竹

三段重



広島おせち 竹  
34品目 3人前

22,037円 23,800円

お渡し日 12月30日~31日

消費期限 1月2日

- ◆ 壹乃重
- 1 寿海老(かまぼこ)
  - 2 伊達巻
  - 3 練り胡麻牛蒡(こぼろ)
  - 4 薩摩芋甘露煮
  - 5 若桃甘露煮
  - 6 紅白生酢イクラ添え
  - 7 手鞠海老(こんやく)
  - 8 田作り
  - 9 くるみ甘露煮
  - 10 黒豆(丹波産)
  - 11 栗きんとん(なると金時使用)
  - 12 栗甘露煮
- ◆ 貳乃重
- 1 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)
  - 2 穴子の山椒煮
  - 3 小イワシのエスカッシーニ
  - 4 鯛(ふり)
  - 5 照焼(鹿兒島県産)
  - 6 焼き海老
  - 7 数の子
  - 8 葉付きさんかん
  - 9 広島和牛の旨煮
  - 10 鮭(さけ)
  - 11 煮しめ
  - 12 煮しめ
  - 13 花人参(にんじん)
- ◆ 参乃重
- 1 牡蠣のオイル漬(広島県産)
  - 2 穴子の西京焼き
  - 3 帆立スモーク
  - 4 花餅(かすみうめ)
  - 5 葉付きさんかん
  - 6 豚角煮
  - 7 パーム
  - 8 鯛(ふり)
  - 9 照り焼き
  - 10 彩鶏カラン
  - 11 ティースチコロル
  - 12 炙りササギ
  - 13 玉葱マリネ



広島おせち 紅梅  
20品目 1~2人前

9,075円 9,800円

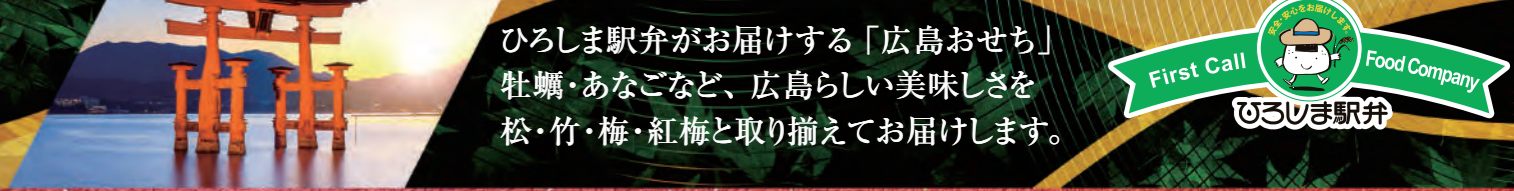
お渡し日 12月30日~31日

消費期限 1月2日

## 広島おせち 紅梅

二段重

- ◆ 壹乃重
- 1 伊達巻
  - 2 若桃甘露煮
  - 3 くるみ甘露煮
  - 4 花餅(かすみうめ)
  - 5 黒豆(丹波産)
  - 6 寿海老(かまぼこ)
  - 7 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)
  - 8 紅白生酢イクラ添え
  - 9 栗きんとん(なると金時使用)
  - 10 栗甘露煮
- ◆ 貳乃重
- 1 小イワシのエスカッシーニ
  - 2 田作り
  - 3 煮しめ
  - 4 花人参(にんじん)
  - 5 梅麩(ふ)
  - 6 穴子の山椒煮
  - 7 鯛(ふり)
  - 8 照焼(鹿兒島県産)
  - 9 数の子
  - 10 葉付きさんかん
  - 11 焼き海老
  - 12 葉付きさんかん



ひろしま駅弁がお届けする「広島おせち」牡蠣・あなごなど、広島らしい美味しさを松・竹・梅・紅梅と取り揃えてお届けします。



## 広島おせち 松

三段重



広島おせち 松  
38品目 4人前

27,593円 29,800円

お渡し日 12月30日~31日

消費期限 1月2日

- ◆ 壹乃重
- 1 花餅(かすみうめ)
  - 2 若桃甘露煮
  - 3 黄金鳥(いか)
  - 4 こぼろ
  - 5 葉付きさんかん
  - 6 真鯛子(たらこ)
  - 7 数の子
  - 8 葉付きさんかん
  - 9 栗甘露煮
  - 10 黒豆(丹波産)
  - 11 煮しめ
  - 12 煮しめ
  - 13 花人参(にんじん)
  - 14 梅麩(ふ)
  - 15 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)
  - 16 穴子の山椒煮
  - 17 ホロニアンソーゼージ
  - 18 数の子
  - 19 鯛(ふり)
  - 20 照焼(鹿兒島県産)
  - 21 焼き海老
  - 22 葉付きさんかん
  - 23 葉付きさんかん
  - 24 広島和牛の旨煮
  - 25 豚角煮
  - 26 チキンパテ
  - 27 鴨肉スモーク
  - 28 サイモンクリームチーズ
  - 29 炙りササギ
  - 30 玉葱マリネ
  - 31 パーム
  - 32 コリコリ中華くらげ
  - 33 牡蠣のオイル漬(広島県産)
  - 34 小イワシのエスカッシーニ
  - 35 帆立スモーク
  - 36 穴子の西京焼き
- ◆ 貳乃重
- 1 煮しめ
  - 2 煮しめ
  - 3 花人参(にんじん)
  - 4 梅麩(ふ)
  - 5 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)
  - 6 焼き海老
  - 7 数の子
  - 8 葉付きさんかん
  - 9 栗甘露煮
  - 10 黒豆(丹波産)
  - 11 煮しめ
  - 12 煮しめ
  - 13 花人参(にんじん)
  - 14 梅麩(ふ)
  - 15 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)
  - 16 穴子の山椒煮
  - 17 ホロニアンソーゼージ
  - 18 数の子
  - 19 鯛(ふり)
  - 20 照焼(鹿兒島県産)
  - 21 焼き海老
  - 22 葉付きさんかん
  - 23 葉付きさんかん
  - 24 広島和牛の旨煮
  - 25 豚角煮
  - 26 チキンパテ
  - 27 鴨肉スモーク
  - 28 サイモンクリームチーズ
  - 29 炙りササギ
  - 30 玉葱マリネ
  - 31 パーム
  - 32 コリコリ中華くらげ
  - 33 牡蠣のオイル漬(広島県産)
  - 34 小イワシのエスカッシーニ
  - 35 帆立スモーク
  - 36 穴子の西京焼き