

ユニマットライフが自信を持っておすすめする

『リピーター急増』の『価値あるボリューム+品質』のおせち料理。

昨年度出荷実績45,000セット(メーカー出荷実績)

少しでも、多くの方々に「おせち料理」をご賞味戴くため、
「この内容」で「この価格」!お客様支持率No1の商品です。
伝統的な「おせち」の雰囲気損なわず、
「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、
万人向けに内容を厳選した逸品です。
お子様からお年寄りまで必ずご満足いただけます。



◆ 人気No.1おせち

生おせち 曙

No.9228 18,000円(税抜16,667円)

- 重箱サイズ:19.8×19.8×6.5cm×3段
- 消費期限:2022年1月2日
- 全36品(3~5人前)
- アレルギー:卵・乳・小麦・エビ・かに・落花生

おすすめしたい その理由。

その① 鮮度を一番に。詰め合わせ後、一切冷凍しません。

鮮度をそのままお届けしたいから、チルド(冷蔵)にこだわりました。
風味・食感が冷蔵品ならではの。

その② 厳選素材を納得のボリュームで。全36品。

国内有名珍味メーカーが総力を結集して作り上げた厳選素材を全36品と大ボリュームで。
伝統的なおせちの雰囲気を損なわず、バランスよく海の幸と山の幸が詰め込まれました。

その③ 食べたいものばかり、食べ残しなし。

リピートを集める一番の要因は、お客様の声をフィードバックし、食べたいものだけを
詰め込んだから。老若男女問わず食べやすく、よくある食べ残しが少ないおせちです。

ボリューム感たっぷり『曙』のおしながき



壺の重

- ・海鮮マリネ
- ・きんとん
- ・栗甘露煮
- ・魚卵うま煮
- ・イカの真砂和え
- ・黒豆
- ・紅白なます
- ・穀類の甘辛煮
- ・中華くらげ
- ・帆立の松前漬け
- ・たつくり
- ・味付け数の子
- ・鰹やわらか煮



式の重

- ・筑前煮
- ・蓮根煮
- ・里芋煮
- ・椎茸煮
- ・伊達巻
- ・帆立串照り焼き
- ・高野豆腐
- ・たたきごぼう
- ・昆布巻き
- ・ぶり照り焼き
- ・チキン三色巻き
- ・合鴨ロース照り焼き風
- ・完熟金柑
- ・サーモンチーズ巻き



参の重

- ・焼湯葉巻き
- ・若草チーズ和え
- ・イカ松笠串照り焼き
- ・若鶏照り焼き
- ・ロブスター
- ・殻付ニシ貝磯煮
- ・紅白蒲鉾
- ・有頭海老塩焼き
- ・にしん大漁漬け

玉手箱

コロナ渦の会食に対応した、一人用三段重です。
お正月の人が集う状況で、個別に提供できるスタイルです。
ご家族でも、お客様のおもてなしにもいろいろな食シーンで、活用できる食べきりサイズです。

『玉手箱』のおしながき

※志の重から参の重まで同内容の品目になります。

- | | | | |
|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・若草チーズ和え ・ローストポーク ・チキン三色巻き ・合鴨ロース照り焼き風 ・完熟金柑 ・豚角煮 ・加賀太鼓 | <ul style="list-style-type: none"> ・筑前煮 ・里芋煮 ・蓮根煮 ・栗甘露煮 ・椎茸煮 ・高野豆腐 ・昆布巻き | <ul style="list-style-type: none"> ・たつくり ・市松紅白蒲鉾 ・伊達巻 ・串刺しニシ貝生姜風味 ・黒豆 ・味付け数の子 ・ビーフパストラミ | <ul style="list-style-type: none"> ・有頭海老塩焼き ・ぶり照り焼き ・帆立串照り焼き ・サーモンチーズ巻き ・若桃の甘露煮 |
|---|---|--|--|



◆ 個別に提供ができるおせち

生おせち 玉手箱

No.9480 12,528円 (税抜11,600円)

- 重箱サイズ:縦16.0×横16.0×高3.0cm×3段
- 消費期限:2022年1月2日
- 全26品(3人前)
- アレルギー:卵・乳・小麦・エビ

少しずつ色々な食材を楽しみながら、春の訪れを感じられる、可愛くまとまった三段重です。
「少量でいいんだけど、やっぱりお正月は少し豪華に・・・」と言うご要望にお応えして、
豪華2人前3段重をお作りしました。
ご夫婦で、カップルで、小さいお子様のご家庭に最適な商品です。是非、ご賞味下さい。

◆ 豪華なコンパクトおせち

生おせち 迎春

No.9229 13,284円 (税抜12,300円)

- 重箱サイズ:16.5×16.5×5.0cm×3段
- 消費期限:2022年1月2日
- 全33品(2~3人前)
- アレルギー:卵・乳・小麦・エビ

『迎春』のおしながき

志の重

- ・海鮮マリネ
- ・きんとん
- ・栗甘露煮
- ・魚卵うま煮
- ・帆立の松前漬
- ・黒豆
- ・紅白なます
- ・若草チーズ和え
- ・味付け数の子
- ・にしん大漁漬

貳の重

- ・筑前煮
- ・蓮根煮
- ・椎茸煮
- ・穂先肴煮
- ・市松紅白蒲鉾
- ・高野豆腐
- ・昆布巻き
- ・ローズサーモン
- ・ぶり照り焼き
- ・サーモンチーズ巻き
- ・焼湯葉巻き
- ・イカのウニ焼き

参の重

- ・たつくり
- ・帆立串照り焼き
- ・完熟金柑
- ・ビーフパストラミ
- ・合鴨ロース照り焼き風
- ・豚肉とチーズのテリーヌ
- ・イカの真砂和え
- ・鶏つくね串
- ・伊達巻
- ・有頭海老塩焼き
- ・殻付ニシ貝磯煮



迎春

ご予約締め切り日

12月14日(火)

お届け日

12月31日(金)

全国送料無料 (一部離島は除く)

株式会社 ユニフットライフ