

詰め替えタイプのおせちセット。一品一品個包装なので食べたいものを食べたい時に開封できます。
開封前であれば常温保存ができる大変便利なおせちです。

詰め替え用 おせち『葵』

詰め替え三段重相当 約3～5人前

「飾り物」は含まれません。
セット内容に「お重」。

盛付け例
※盛付け例は6寸（18cm）
の重箱を使用しております。



カモ井のこだわり

素材を生かした製法・・・素材の本来の風味、色、形、食感を保っています。

個包装でおいしさ長持ち・・・開封前は不活性ガス（窒素ガス）により、品質の劣化を抑えています。保存料不使用
常温で保存ができます・・・冷蔵冷凍庫の収納スペースを気にせず保管ができます。



お届け状態

化粧箱サイズ270×460×70mm

賞味期間（開封前）/2024年1月31日

特定原材料義務8項目

えび

卵

小麦

乳成分

【注意事項】

- ・重箱はついておりません。飾り物はついておりません。
- ・原料事情等により、お断りなく内容の一部を変更することがございます。
- ・開封後は冷蔵庫で冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

本体価格10,000円

税込み価格10,800円

お品書き

22品

田作り20g 丹波黒黒豆60g ふきのうま煮50g 里芋含め煮4個 たたきごぼう70g にしん一口巻昆布6本 栗きんとん70g 味付しいたけ5枚
穂先竹の子3切 なます50g 宝喜子55g ぶりの照焼2切 焼ほたて5個 だし巻150g 手綱こんにゃく4切 高野豆腐含め煮6切 祝海老3尾
あさりのうま煮60g さつまいも黄金煮（レモン煮）80g 海老チリソース煮4尾 とりつくね48g 豚の角煮65g

詰め替えタイプのおせちセット。一品一品個包装なので食べたいものを食べたい時に開封できます。
開封前であれば常温保存ができる大変便利なおせちです。

詰め替え用 おせち『紅梅』

詰め替え1段重相当 約2〜3人前

「セット内容に「お重」・「飾り物」は含まれません。

盛付け例
※盛付け例は6寸(18cm)の重箱を使用しております。



カモ井のこだわり

素材を生かした製法・・・素材の本来の風味、色、形、食感を保っています。

個包装でおいしさ長持ち・・・開封前は不活性ガス(窒素ガス)により、品質の劣化を抑えています。保存料不使用
常温で保存ができます・・・冷蔵冷凍庫の収納スペースを気にせず保管ができます。



お届け状態

化粧箱サイズ270×320×75mm

賞味期間(開封前)/2024年1月31日

特定原材料義務8項目

えび

小麦

卵

【注意事項】

- ・重箱はついておりません。飾り物はついておりません。
- ・原料事情等により、お断りなく内容の一部を変更することがございます。
- ・開封後は冷蔵庫で冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

本体価格6,000円

税込み価格6,480円

お品書き 16品

田作り20g 丹波黒黒豆60g ふきのうま煮50g お煮めめ100g たたきごぼう70g にしん一口巻昆布6本
栗きんとん 70g 味付しいたけ3枚 穂先竹の子3切 なます50g 焼はたて3個 だし巻150g 手綱こんにゃく3切
高野豆腐含め煮6切 祝海老2尾 あさりのうま煮60g

詰め替えタイプのおせちセット。一品一品個包装なので食べたいものを食べたい時に開封できます。
開封前であれば常温保存ができる大変便利なおせちです。

詰め替え用 おせち『備前』

詰め替え 1段重相当 約1~2人前

「セット内容に「お重」・「飾り物」は含まれません。

盛付け例
※盛付け例は6寸（18cm）
の重箱を使用しております。



カモ井のこだわり

素材を生かした製法・・・素材の本来の風味、色、形、食感を保っています。

個包装でおいしさ長持ち・・・開封前は不活性ガス（窒素ガス）により、品質の劣化を抑えています。保存料不使用
常温で保存ができます・・・冷蔵冷凍庫の収納スペースを気にせず保管ができます。



お届け状態

化粧箱サイズ160×230×105mm

賞味期間（開封前）/2024年1月31日

特定原材料義務8項目

えび

小麦

乳成分

落花生

【注意事項】

- ・重箱はついておりません。飾り物はついておりません。
- ・原料事情等により、お断りなく内容の一部を変更することがございます。
- ・開封後は冷蔵庫で冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

本体価格3,500円

税込み価格3,780円

お品書き 10品

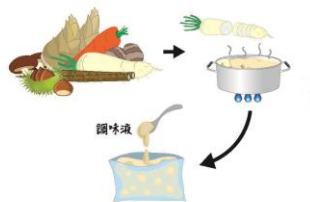
田作り20g 丹波黒黒豆60g 里芋含め煮3個 にしん一口巻昆布6本 味付しいたけ3枚
なます50g 手綱こんにゃく3切 高野豆腐含め煮6切 祝海老2尾 海老ピー45g

カモ井こだわりの『新含気調理』で、常温で長期保存が可能！

新含気調理食品とは？

常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)を充填することで、食品の色や品質の劣化を抑えています。また、パウチごと調理と殺菌を連続して行うので、風味を逃がさず食感を保っています。

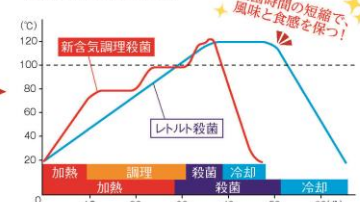
① 滅菌化処理および下味つけをした食材を、調味液と一緒にパウチの中に入れます。



② パウチ内の空気を一旦排出。新たに形の崩れと酸化による色の劣化を防ぐための不活性ガス(窒素ガス)を充填した後、密封します。



③ 段階的に昇温し、密封したパウチごと調理と殺菌を連続して行います。最小限の熱で充分な殺菌ができ、風味を逃がさず食感を保ちます。



アレンジ盛り

お重がなくても、ご家庭のお皿を使ってひと工夫するだけでおしゃれな演出ができます。個包装なので食べたいものを食べたいだけ開封して楽しみいただける簡単・便利なおせちです。



大皿盛り
お重をお持ちでない方へ、お手持ちの大皿を使用して盛り付けます。



めもと盛り
オーソドックスな感覚でいただく盛り付け例。2個ずつを基本に盛り付けていきます。



プチおにぎり
食材をプラスαで、ごはんに合わせてプチおにぎりや、クラッカーの上にチーズとおせちを載せてカナッペ風に、アイスの組み合わせでデザート風にしたりと、プラスαの食材で味わう、新おせち料理もお試ください。



カナッペ風



デザート風

お重詰めのコツ

重箱に詰め替えばお正月らしさがぐっと上がります。いくつかのコツをつかめば簡単に盛り付けを楽しむことができます。



① お料理は液をよくきって詰めてください。少量ずつ仮置きしながら、レイアウトを決定します。



② 一の重は練り物やいわれ物、二の重は焼き物、酢の物を中心に、三の重は煮物や一の重、二の重で詰めきれなかったものを入れます。

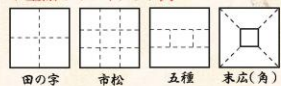


③ 調理方法で分類して盛り付け、味や香りが混ざるのを防ぎます。



④ 南天の葉や松葉をあしらひ、飾り付けます。

お重詰めのレイアウト例



おせち豆知識

おせちに欠かせない“祝いの三種肴”は、関東では黒豆・数の子・田作り、関西では黒豆・数の子・たたきごぼうとされ、地域により献立の違いがあります。またお重詰めの際には、昆布巻の結び目を上にする、魚の頭を左に向けるなどの基本を押さえると、美しくまとまります。