

回転寿司

北海道素材

二〇二三年

おせち

ご予約承り中

おせちは、
北海道素材でのご予約が
おすすめです！

おせち

配送料・
代引手数料

無料

早得あり！

通常価格 22,000円(税込)
18,000円(税込)

長年の販売実績！
海鮮宝船三段重

金の
海鮮宝船三段

早得 数量限定

通常価格 22,000円(税込)

2022年12月15日(木) 17時までのご予約で

18,000円(税込) 配送料も込み

[2022年12月28日～12月31日のご指定頂いた日に
宅配にてお届けいたします]

※写真は食材が見えやすい様に若干盛り上げて撮影しております。

大切な方への贈り物
またご家族と一緒に

北海道素材のこだわり

金の

海鮮宝船

回転寿司

北海道素材

長年の販売実績が品質を証明

送料無料で製造保証付き



参の重

・合鴨スモークスライス
・かしこるみ
・トラフスモークサーモン
・梅ちらし
・国産ブリ照焼
・さわらの西京焼
・葉付き金柑甘露煮
・チキン三色巻
・パイ貝の煮付け
・ラム風味あんず
・青桃シロップ漬
・たらこ旨煮
・長崎産あじの南蛮漬
・ちりめん山椒
・手まり麩・柚子
・あわび貝煮
・紅白かまぼこ
・伊達巻
・五福なます
・きんぴら
・寿マロン甘露煮
・田作り
・松前昆布
・数の子醤油漬
・花餅白梅
・花餅紅梅
・京なま酢
・いくら醤油漬
・黒豆
・梅麩シロップ漬
・いか黄金焼
・ポイルロブスター
・昆布巻
・椎茸旨煮
・松葉梅
・あかにし貝生味噌串
・たこ照焼
・黒糖ローストポーク
・いかの数の子と和え
・たたきごぼう
・梅花れんこん
・チーターシロップサラダ
・五色チキンテリーヌ
・焼えび
・つぶ貝黄金和え
・にしんのマリネ
・さつま芋甘露煮
・ポニアンシーゼーションライス
・ずんだ魚卵和え

巻の重

・合鴨スモークスライス
・かしこるみ
・トラフスモークサーモン
・梅ちらし
・国産ブリ照焼
・さわらの西京焼
・葉付き金柑甘露煮
・チキン三色巻
・パイ貝の煮付け
・ラム風味あんず
・青桃シロップ漬
・たらこ旨煮
・長崎産あじの南蛮漬
・ちりめん山椒
・手まり麩・柚子
・あわび貝煮
・紅白かまぼこ
・伊達巻
・五福なます
・きんぴら
・寿マロン甘露煮
・田作り
・松前昆布
・数の子醤油漬
・花餅白梅
・花餅紅梅
・京なま酢
・いくら醤油漬
・黒豆
・梅麩シロップ漬
・いか黄金焼
・ポイルロブスター
・昆布巻
・椎茸旨煮
・松葉梅
・あかにし貝生味噌串
・たこ照焼
・黒糖ローストポーク
・いかの数の子と和え
・たたきごぼう
・梅花れんこん
・チーターシロップサラダ
・五色チキンテリーヌ
・焼えび
・つぶ貝黄金和え
・にしんのマリネ
・さつま芋甘露煮
・ポニアンシーゼーションライス
・ずんだ魚卵和え

式の重

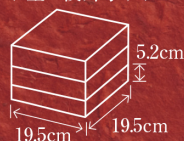
・合鴨スモークスライス
・かしこるみ
・トラフスモークサーモン
・梅ちらし
・国産ブリ照焼
・さわらの西京焼
・葉付き金柑甘露煮
・チキン三色巻
・パイ貝の煮付け
・ラム風味あんず
・青桃シロップ漬
・たらこ旨煮
・長崎産あじの南蛮漬
・ちりめん山椒
・手まり麩・柚子
・あわび貝煮
・紅白かまぼこ
・伊達巻
・五福なます
・きんぴら
・寿マロン甘露煮
・田作り
・松前昆布
・数の子醤油漬
・花餅白梅
・花餅紅梅
・京なま酢
・いくら醤油漬
・黒豆
・梅麩シロップ漬
・いか黄金焼
・ポイルロブスター
・昆布巻
・椎茸旨煮
・松葉梅
・あかにし貝生味噌串
・たこ照焼
・黒糖ローストポーク
・いかの数の子と和え
・たたきごぼう
・梅花れんこん
・チーターシロップサラダ
・五色チキンテリーヌ
・焼えび
・つぶ貝黄金和え
・にしんのマリネ
・さつま芋甘露煮
・ポニアンシーゼーションライス
・ずんだ魚卵和え

特製三段重

冷凍

三段重49品目 (3~4人前)

お重一段外寸サイズ



■冷蔵庫内もしくは冷暗所(5℃~10℃前後)にて一段ずつ保管し、自然解凍をしてください。約12時間で解凍できます。

早期割引

通常価格 22,000円(税込)

2022年12月15日(木) 17時までのご予約で

18,000円(税込)

配送料も込み

[2022年12月28日~12月31日のご指定頂いた日に宅配にてお届けいたします]

通常申込

2022年12月16日~27日のご予約は

22,000円(税込)

店頭引取販売のみ

早割にお申し込みが遅れても安心!27日までお申し込み可能です。但し店頭での引取りとなります。また限定数に達し次第受け付けを終了致しますので、その際はご了承ください。

※限定数に達し次第受付を終了致します。お早めにお買い求め下さい。

※ロブスターの触角は切り取っての配送となります。※写真は食材がよく見えるよう若干盛り上げて撮影しております。

■岸和田店 TEL:072-430-6009 FAX:072-430-6916
■八尾店 TEL:072-920-3191 FAX:072-920-3192
■御影クラッセ店 TEL:078-855-8503 FAX:078-855-8506
■WaGyu-Cafe KAPUKA TEL:098-923-5010 FAX:098-923-5011

■イオンモール和歌山店 TEL:073-452-0005 FAX:073-452-0038
■イオンモール四條畷店 TEL:072-813-0568 FAX:072-813-0569
■本部事務局 TEL:072-933-2020 FAX:072-933-2023

※お電話でのご注文はご遠慮下さいませ。直接ご来店、又はFAXでご注文をお願いします。

※FAXでのご注文は、確認のお電話を致しますので必ず連絡のつく電話番号をご記入ください。お電話での確認をさせて頂いた段階で「ご注文の確定」とさせて頂きます。

〈おせち料理及び配送に関するお問合せ先〉 2022年12月29日~31日及び2023年1月5日~13日 サンコー株式会社 ☎0120-012-635 (10:00~17:00)

おせち料理ご予約表 (お客様控)

お申込日 月 日 担当者

受渡方法 ☐ 印をつけてください	配送	・	店舗引取 ()	店)
受渡希望日	12月 28日 29日 30日 31日(午前・午後)			
○印をつけてください 大晦日(12月31日)の配送は非常に混み合い指定の時間帯にお届けする事が出来ない場合がございます。 出来るだけ前もっての配送をご指定頂く事をおすすめ致します。2022/1/1~の配送は承っておりません。				
ご注文数	個	単価(税込)		

お支払い方法 ☒ チェックを入れてください	
☐ 現金前払(未・済)	◆銀行振込口座 大阪商工信用金庫 堺支店 普通 0012070 口座名 カ)ワンズマテリアル
☐ 銀行振込(手数料お客様ご負担)	
☐ 宅配代金引換(手数料無料)	

〒	—	電話番号	—	—
ご住所				
フリガナ				
お名前		様	企業名	



お届け先がご依頼主と異なる場合はご記入ください。
☒ 贈り物として贈られる場合は☒ チェックを入れてください。
送り状にご依頼主の名前住所が記載されます。

〒	—	電話番号	—	—
ご住所				
フリガナ				
お名前		様		

お届け先

当店記入欄	お申込日	月	日	担当者
担当店舗	岸和田・八尾・御影・和歌山・四條畷・KAPUKA・本部事務局			
受渡方法	配送	・	店舗引取 ()	店)
受渡希望日	12月 28日 29日 30日 31日(午前・午後)			
ご注文数	個	単価(税込)	区分	T/J/H
お支払い方法 現金前払(未・済)・銀行振込・宅配代金引換 銀行振込をご希望の場合はどなた名義でお振込みされるか ご依頼主名義・お届け先名義・その他 ()				
備考:				