安心・美味しさの「その先」へ
Sugarlady

2018
まほろば
Selection

※今年も、選りすぐったシュガレディーの無添加おせちで、
心豊かな年末年始のひとときを！

NATURAL & ORGANIC
自然食まほろば
●ご注文はこちらまで
本店 TEL：011-665-6624
厚別 TEL：011-894-5551
www.mahoroba-jp.net

シュガーレディの2018年 盛付け済 おせち

限定予約販売

※締切り後でも、商品によって在庫がある場合がございます。お気軽にまほろば各店までお問合せ下さい。

早期ご予約承り期間 11/3(金)~11/20(月)　お届け日 12/29(金)

「おせち」はすべて手づくり品のため予定数に達し次第終了させていただきます。お早めにお申し込みください。

※お届け時間は宅配便の都合により遅くなる場合があります。

シュガーレディの おせち料理が 選ばれる理由

原材料の品質にこだわり、素材選びから下ごしらえ、
調理までを熟練の職人が一つひとつ手づくり。
できたての風味をそのまま封じ込める確かな冷凍技術。
「おせちならシュガーレディ」とお客様に言っていただけるのは、
小さなこだわりを実直に積み重ねているから。
「最高品質のおいしさをお届けしたい」そんな私たちの思いが
詰まったおせちを、どうぞご堪能ください。

匠の味と技

すべての料理に職人の味と技へのこだわりがぎっしり。熟練した職人が魂を込めて、丁寧に仕上げたおせちをご賞味いただけます。

お重を彩る厳選素材

選び抜いた食材だけを使っているシュガーレディの高品質なおせち。職人の技と厳選素材の出会いこそが、その不動の人気の理由です。

手間ひまかけた料理をお重いっぱいに

おいしいおせち料理を一種類でも多くお楽しみいただきたいと考え、盛付け品目の多さにもこだわっています。

すべて冷凍でお届けします

おせちはできたてを急速冷凍でお届けします。冷凍することで保存料を使用することなく余分な塩分を控え、素材本来の味を食卓にお届けします。

アレルギー表示(アレルギー物質を含む食品の表示)マーク

「食物アレルギー」を持っている方は原因となる食品を避けるため、特定原材料等27品目を表示しています。

厚生労働省令で、表示義務のある7品目

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに

可能な限り表示を推奨する20品目

あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉
くるみ さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも
やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューナッツ

商品中に記載した上記のマークを囲む「・[ ]」は、食品を製造する際にその原材料が使用されていないにもかかわらず、意図せずごく微量、最終加工食品に混入してしまう場合があることを示しています。

盛付け済商品のため、周囲の食品からの混入にもご注意ください。

誰もが安心して楽しめる食卓を 安全・安心へのこだわり

1. 当社商品の製造時に、うま味(化学)調味料などの化学的合成添加物を使いません。
2. 遺伝子組換え原料を主原料として使いません。
3. 当社では自主検査により、全取り扱い食品について、食味検査など各検査を実施し、その安全性を確認しております。
4. 食品の包装材に環境ホルモンの疑いのある物質を使いません。

10

宝祥（ほうしょう）

七箱与段重ね

送料込
税込 28,500円
（税抜 26,389円）

お重のサイズ ←23.5cm→ ↑12.5cm↓

冷凍便 送料込

- 縦12.5×横23.5×高さ24cm（与段重ね）
- 44品目
- 3~4人前
- 木箱入（白松）風呂敷包み（不織布）

幸せを招く七つの宝を描いたお重に全44種類の品々をギュッと詰め込みました。賑やかに並べても一箱ずつでも、シーンに合わせて楽しめます。

豪華な七段重ねに、おいしいご馳走が少しずつ。少人数でも豊富なメニューを実現しました。

卵 乳 小 え かに いか いくら オ 牛 く さけ 大 鶏 や り ゼ ご

巾着
フルーツチーズ
ローストビーフ（ソース付）
くるみハニー仕立て
恵那マロン

丁字
鯛南蛮漬
サーモン羽衣包み
鰺と野菜の昆布〆
抹茶栗きんとん
鶏もも照焼

小槌
錦新丈
火取り小川サーモン
うに二見焼
焼き穴子新丈
そら豆シロップ煮
にしん昆布巻

巻物
牛旬菜巻
かきの小舟造り
さよりの白胡麻焼
田作り
サーモンのミルフィーユ

鍵
紅白なます
いくら醤油漬
つぶ貝とわけぎの鉄ぱえ
栗きんとん（栗渋皮煮）
金箔黒豆

隠れ笠
梅花人参
ブリの子旨煮
海老黄金煮
火取りしいたけ旨煮
紅白甘露若さぎ
海老さより手綱
鰆こうじ焼 レ

宝珠
エリンギ旨煮
アオリイカの白煮
海老しいたけ
裏白しいたけ
小鯛包み焼
紅白かまぼこ
花豆煮
菜の花福良漬
伊達巻
海老塩茹で
山吹きんかん
数の子美味漬

お重の中の料理名が赤字のものは、このおせちに今年から初めて盛付けられた新パーツを表します。 レ印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただくと、一層おいしく召しあがれます。

3

限定20セット

絵馬

和風三段重

和の伝統おせち料理に、人気が高い逸品の数々を盛込んだ選ばれ続けてNo.1を誇るこだわりの三段重。手間をかけた自慢の味とお重へぎっちり詰め込んだボリュームは、新春を祝う賑やかな集いを華やかに彩るのにふさわしい。

送料込
税込34,500円
（税抜 31,945円）

お重のサイズ
←24.0cm→
↑20.0cm↓

冷凍便
送料込

- 縦20×横24×高さ20cm（三段重）
- 46品目
- 3~4人前
- 木箱入（白松）風呂敷包み（不織布）

上質な自然素材をふんだんに使用した、人気の和風三段重です。

素材と味に和の心と職人の感性が息づく珠玉の美味たち。
定番にとどまらない自慢の品々を心ゆくまで。

お客さまに認められ、引き継がれる製法と味わい

おめでたい絵馬をかたどったオリジナルのお重でお届けします。お料理一つひとつはもちろん、お重全体のバランスにまでも気を配っています。お料理は、職人が長年の経験から選び抜いた調味料で、時間をかけて下味をつけ、じっくりと仕上げられたものばかりです。『手まりきんとん』のような人気メニューに加えて、『いとより金紙巻』『牛旬菜巻』『やまめ黒酢南蛮漬』など、新しいお料理を加えました。「一段とおいしく」との想いを込めた自信作です。

いとより金紙巻

上品な味のいとより鯛を昆布〆にし、甘酢漬けの生姜と一緒に金紙玉子で包みました。しっとりとした鯛と歯ごたえのよい生姜の食感をお楽しみください。

手まりきんとん

栗の産地・岐阜県東濃地方の伝統和菓子「栗きんとん」と、自然の甘さがやさしい干し柿の贅沢な組み合わせ。おいしさに可愛らしさを添えた人気メニュー。

牛旬菜巻

別炊きで下味をつけたごぼう、にんじん、春菊を牛肉で巻き、すき焼き風のタレに漬け込み二度焼きしました。深みのある味わいの彩りも美しい手間の一品。

やまめ黒酢南蛮漬

霧島山系の湧水で育てたヤマメを一尾一尾串刺しにし、遠赤外線で丁寧に焼き上げ、鹿児島の黒酢ベースのタレであっさりとした南蛮漬けに仕上げました。

卵 乳 小 え かに あ いか いくら オ 牛 く さけ 大 鶏 も やり ぜ ご

一之重

- 山吹きんかん
- 若桃甘露煮
- 伊達巻
- 金箔黒豆
- くるみかつお
- 紅白かまぼこ
- 海老塩茹で
- 栗きんとん（栗渋皮煮）
- いくら醤油漬
- 紅白なます
- 数の子美味漬
- いとより金紙巻
- あわび煮（青とさかのり）
- 田作り

二之重

- 手まりきんとん
- 小鯛包み焼
- シロヒラス西京焼 レ
- 菜の花福良漬
- サーモン羽衣包み
- 焼き穴子新丈
- 鰆こうじ焼 レ
- 鶏もも照焼
- 帆立貝さんしょう煮
- 海老黄金煮
- にしん昆布巻（いんげん）
- 牛旬菜巻
- 錦新丈
- かきの小舟造り

三之重

- 鰺と野菜の昆布〆
- 花野菜土佐酢漬
- つぶ貝とわけぎの鉄ばえ
- いなだロール
- ひとくち昆布巻
- やまめ黒酢南蛮漬
- 海老さより手綱
- アオリイカの白煮
- ブリの子旨煮
- そら豆シロップ煮
- 梅花人参
- 火取り小川サーモン
- ブリ湯葉巻
- フルーツチーズ
- さけと木の子の松風焼
- ローストビーフ（ソース付）
- うにとアオサの新丈
- うに二見焼

お重の中の料理名が赤字のものは、このおせちに今年から初めて盛付けられた新パーツを表します。 レ 印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただくと、一層おいしく召しあがれます。

15

新商品

和風二段重 京（みやこ）

限定20セット

送料込
税込24,000円
（税抜 22,223円）

お重のサイズ ←20.0cm→ ↑20.0cm↓

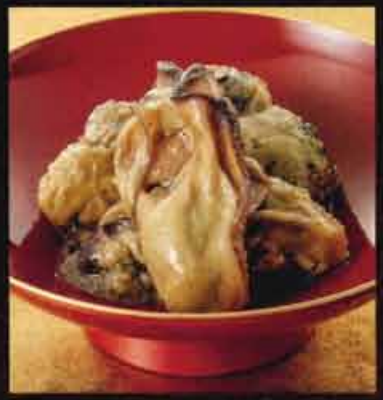
冷凍便 送料込

- 縦20×横20×高さ13cm（二段重）
- 34品目
- 3〜4人前
- 木箱入（白松）風呂敷包み（不織布）

伝統の香る関西風の二段重。３〜４名様でお楽しみ頂けます。

西日本の食材にこだわり、繊細な料理人の腕が冴える逸品揃い。

かつお節と昆布が香る一番出汁で炊いた伝統の味。西日本の名産地から食材を集めた自慢の関西風おせち。



牡蠣のオイル漬

広島産の大粒の牡蠣を厳選。関西風の醤油、みりんで炊き上げ、コーンオイルであっさり和風コンフィに仕上げました。白ワインや冷酒に良く合います。

黒毛和牛しぐれ煮

宮崎県産の黒毛和牛と国産生姜をじっくりと甘辛く炊き上げています。ジューシーで柔らかな和牛に生姜の爽やかな風味が効いた贅沢な一品です。

卵 小えび あ いか いくら 牛 く さけ さば 大豆 豚 もも

一之重

- カレイ西京味噌焼
- 真鯛の旨煮
- 牡蠣のオイル漬
- 鮎笹茶巾
- 味付け数の子
- 伊達巻
- 海老艶煮
- 紅白かまぼこ
- 丹波黒豆
- 鰆酢〆
- 紅鮭昆布巻
- 但馬鶏と蓮根のつみれ団子
- 華きぬた巻
- 豚角煮

二之重

- 松笠烏賊のたれ焼
- 京風合鴨ロース煮
- 姫鯛西京味噌焼
- どんこ椎茸旨煮
- 黒毛和牛しぐれ煮
- 金目鯛の幽庵蒸し
- 瀬戸内産真だこやわらか煮
- 竹の子の旨煮
- 蝦夷（えぞ）あわび煮
- 栗甘露煮
- 鳴門金時のきんとん
- 牛肉八幡巻
- 酢ごぼうのごまクリーム和え
- 広島産レモンなますいくら醤油漬
- 帆立貝の木の芽味噌がけ
- 若桃甘露煮
- 米飴の海老くるみ彩り麸甘煮
- 醤油炊き田作り

お重の中の料理名につきまして、新商品のため全てのパーツが新たな料理となりますので黒字で表示しています。

※写真は別売の市松重にセットした例です。

ミニおせち 与段重

ご予約締切日 11/20［月］ 予定数に達し次第終了

お届け日 12/29［金］

名前はミニでも内容充実の与段重をお楽しみ下さい。

税込15,000円（税抜 13,889円）

ミニおせちは紙容器への盛付けでお届けとなります。

20 和風ミニおせち【与段重】

限定30セット

卵 乳 小 え いか いくら 牛 く さけ 大 ぜ ご カシュ

（縦12.5×横12.5×高さ3cm）×4段 31品目 紙容器入 2~3人前

与之重
海老ざく巻
山吹きんかん
鯵と野菜の昆布〆
サーモン羽衣包み
さよりの白胡麻焼
火取り小川サーモン
いなだロール
鰆こうじ焼 レ

三之重
ブリ湯葉巻
かきの小舟造り
にしん昆布巻
菜の花福良漬
つぶ貝とわけぎの鉄ぱえ
いくら醤油漬
紅白なます
田作り

二之重
うにとアオサの新丈
帆立貝さんしょう煮
蛤うに新丈
錦新丈
カシューナッツ かつおまぶし
花びら人参
花野菜土佐酢漬

一之重
海老塩茹で
牛旬菜巻
紅白かまぼこ
数の子美味漬
栗きんとん（栗渋皮煮）
金箔黒豆
エリンギ旨煮
いか黄味寿司

22 和洋ミニおせち【与段重】

限定30セット

卵 乳 小 え がに いか オ 牛 く さけ 大 鶏 りぜ ご

（縦12.5×横12.5×高さ3cm）×4段 28品目 紙容器入 2~3人前

与之重
アスパラ入り
ロールチキン
うにとズッキーニの
テリーヌ
茄子のカネロニ
かにテリーヌ
かきのコキール
ローストビーフ（ソース付）
セサミクネル

三之重
くるみハニー仕立て
フルーツチーズ
恵那マロン
海老のカクテル
射込みいか
スズキの香草焼 レ

二之重
小鯛包み焼
にしん昆布巻
帆立貝さんしょう煮
菜の花福良漬
サーモン羽衣包み
牛旬菜巻
鰆こうじ焼 レ
ブリ湯葉巻

一之重
海老塩茹で
海老さより手綱
紅白かまぼこ
うにとアオサの新丈
金箔黒豆
栗きんとん（栗渋皮煮）
田作り

商品お届け方法

冷凍便 ¥864 全国一律料金

地方発送の場合

お届けの時間は宅配便の都合により遅くなる場合があります。

お届け日 12/29［金］

1セットにつき 送料税込 864円

ミニおせちは、別途送料 864 円がかかります。

15,000 ＋ 864 ＝ 15,864 円

※数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。
※離島へのお届け、お届け日の指定はご容赦ください。

お重の中の料理名が赤字のものは、そのおせちに今年から初めて盛付けられた新パーツを表します。 レ 印の品は、解凍後、電子レンジで加熱していただくと、一層おいしく召しあがれます。 ※写真は市松重（別売）に入れた例です。

市松重

「ミニおせち」・「選べるミニおせち」用に市松重(別売)を特別販売!

お届けしたミニおせちや選べるミニおせちを、
容器ごと市松重に移すだけ!
華やかな盛付けやおもてなしも簡単です。

4段市松重／
フェノール樹脂の成型品・
ウレタン塗装
中子朱・黒 各2
(13.6×13.6×4.3cm)
盆2枚(28.5×14.9×2.3cm)
※ミニおせち(冷凍品)、市松重(常温品)は、別配送いたしますので、お届け日が異なる場合があります。

ミニおせち(税込15,000円) + 市松重
税込24,600円(税抜22,778円) ▶ 税込23,600円(税抜21,852円)
特別価格

市松重は、4つの角重と点心盆を組み合わせた新しい発想のお重です。おせち以外にも、お花見や行楽弁当にも最適です。

市松重 通常価格
税込9,600円がこの時期、
ミニおせちとセットでご購入頂くと
特別価格 税込8,600円での承りとなります。

32 和風ミニおせち【市松重付】 34 和洋ミニおせち【市松重付】 36 中華ミニおせち【市松重付】

NATURAL & ORGANIC
自然食まほろば
〒063-0035 札幌市西区西野5条3丁目1-1
●ご注文はこちらまで
本店 TEL:011-665-6624
厚別 TEL:011-894-5551
www.mahoroba-jp.net

Sugarlady We Support unicef
シュガーレディはユニセフを支援しています
株式会社シュガーレディ本社
〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-1

盛付け済おせちの解凍方法と召しあがり方

盛付けた容器のまま、一段ずつ**冷蔵庫で解凍**してください。解凍後、**召しあがる前に1～2時間室温**に置いていただくと一層おいしく召しあがりいただけます。

※保存料等を使用しておりませんので解凍後はお早めに召しあがりください。

1. 冷凍便またはシュガーレディが凍ったままの盛付け済おせちをお届けします。
2. 冷蔵庫へ1段ずつ入れて解凍します。(約35時間で解凍できます。)
3. 食事の1～2時間前に冷蔵庫から取り出し、室温に置きます。
4. 解凍後はお早めに召しあがりください。

冷蔵庫に入れて35時間待つだけ!

冷蔵庫で解凍するだけで作りたての美味しさを手間無く召しあがれます。おせちは一段ずつフィルム包装されていますので、一段一段それぞれのお重で解凍可能!

※おせちは冷凍で届きます。

シュガーレディは慶應義塾大学SFC研究所ヘルスサイエンス・ラボの活動に賛
健康推進プロジェクトに取り組んでいます。

限定30セット

24 中華ミニおせち【与段重】

卵 乳 小 え かに く 大 鶏 豚 り ご カシュ

(縦12.5×横12.5×高さ3cm)×4段 17品目 紙容器入 3~4人前

与之重
- チンゲン菜炒め レ
- 豚の角煮 レ
- 海老花焼売 レ
- (きぬさや)
- 鶏肉のトウチ炒め レ

二之重
- 焼豚
- カシューナッツの糖からめ
- (ブロッコリー)
- 金紙巻
- 帆立のうま煮
- コウフの黒炊き
- (しいたけ・きくらげ)

三之重
- 風花巻 レ
- 海老のチリソース炒め レ
- 黒酢酢豚 レ
- (ブロッコリー)
- 金色のもち米焼売 レ

一之重
- 白菜の甘酢漬
- (ブロッコリー)
- 中華くらげ
- エリンギのからし和え
- 中華くるみ

※中華ミニおせちは、3~4人前のボリュームがあります。

※写真は別売の市松重にセットした例です。