

2025

おせち

パントリー&ラッキー
杏庵
あんずあん

素材本来の美味しさを引き出すため、
手間暇を惜しまない食品づくりをしています。



フォルテワジマのおせち 2025

ご予約締切日

12月25日(水)まで

お渡し日

12月31日(火)

午前11時～午後5時

※交通事情によりお渡し時間が遅れる場合がございます。

ご予約承り場所

フォルテ食品館 サービスカウンター

※代金はご予約時に全額頂戴いたします。

※商品は店頭でのお渡しとなります。

※数量に限りがございますので、

予定数になり次第締め切ります。

※ご予約締切日を過ぎた後のキャンセル・ご返金、
商品の変更はできません。

※ご予約受付期間中でも、ご予約品の変更など
お受けできない場合がございます。

予めご了承ください。

お問合せ

073-488-1888 (フォルテ食品館)

※お電話でのご予約はできません

フォルテ食品館

FORTE FOODS MARKET

〒640-8033 和歌山市 本町二丁目1番地

12月31日は午後6時までの営業となります。

新年は1月4日から通常営業いたします。

2025

迎春用おせち

ご予約承り中

◎掲載の商品はご予約のみの販売となります。

◎配送・配達は行っておりません。

◎「Pantry&Lucky」は、株式会社大近が関西を中心に約30店舗展開するスーパーマーケットです。

姫

「お姫様」を連想させる上品華麗な盛りつけが特徴です。素材の持ち味と色合いをいかした人気のおせちです。

徹底した素材選びと独自の製法で食品添加物不使用をめざす、「杏庵(あんずあん)」。

国産の肉・魚や野菜にこだわり、味付けには食品添加物を極力使わずに作っている惣菜は、伝統的な製法で作られた本醸造しょうゆ、本みりん、純米料理酒など調味料にもこだわり、食材本来の持ち味と色合いを大切にしています。

安全で、安心してお召し上がりいただけるおいしい「杏庵」のおせちをぜひご賞味ください。

味のこだわり



【ぶどう豆(丹波黒豆)】
国産2Lサイズの大粒「丹波黒豆」を4～5日間じっくりと時間をかけて弱火でやわらかくなるまで炊いています。味付けはお砂糖のみ。余計なものを加えずに、黒豆の旨みを十分に引き出した逸品です。



【紅白なます】
原料の野菜は全て国産の物を使用。大根の「白」と、金時人参・南高梅の「赤」、柚子の「黄色」が織りなす色鮮やかななますです。まろやかなお酢で調味しました。



1 【限定650セット】

【杏庵】
和風おせち「姫」三段重

本体価格 30,000円 (税込価格32,400円)
(20cm角、約3人前・全36品)

※消費期限：1月1日(水)

祝箸3膳付



一の重／車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、鰯柚庵焼、伊達巻、田作り、葡萄豆(丹波黒豆)、合鴨コース、龍皮巻、栗きんとん、はじかみ



二の重／蛸旨煮、蓮根煮、鶏ロール、鮎昆布巻、お多福豆、子持ち鮎甘露煮、鱈の子煮、穂先筍、人参(梅)、蒟蒻煮、手毬麩、椎茸、くわい



三の重／棒鱈、牛蒡田舎煮、百合根、若桃甘露煮、金柑、いくら醬油漬、錦糸巻、酢蓮根、さごしきずし、スモークサーモン、蛤佃煮、紅白なます

鶴

吟味された素材、
伝統的な味と技を大切に。
贅を尽くした、こだわりの
逸品をお届けします。



2

【限定10セット】

【杏庵】

和風おせち「鶴」三段重

本体価格 **50,000円** (税込価格54,000円)

(21cm角、約4人前・全38品) ※消費期限：1月1日(水) 祝箸4膳付

一の重／伊勢海老、数の子、伊達巻、さわら味噌焼、とこぶし、鱈焼、棒鱈、蛤佃煮、鱈の子蒸し、金柑、はじかみ

二の重／車海老旨煮、紅白蒲鉾、筍(亀)、栗甘露煮、百合根、若桃甘露煮、人参(梅)、鮎昆布巻、くわい、お多福豆、穴子八幡巻、合鴨コース、田作り

三の重／小鯛笹漬、牛蒡田舎煮、帆立貝旨煮、蒟蒻煮、蛸旨煮、いくら醤油漬、鶏ロール、さごしきずし、酢蓮根、錦糸巻、龍皮巻、葡萄酒(丹波黒豆)、紅白なます、鮭南蛮漬

亀

伝統的な味付けと美しい盛り付け。
料理人の確かな技が冴え渡る、
祝いの膳をお楽しみください。



3

【限定60セット】

【杏庵】

和風おせち「亀」三段重

本体価格 **40,000円** (税込価格43,200円)

(21cm角、約4人前・全41品) ※消費期限：1月1日(水) 祝箸4膳付

一の重／車海老旨煮、鱈の子蒸し、蛤佃煮、棒鱈、数の子、手鞠麩、伊達巻、とこぶし、子持ち鮎甘露煮、鱈焼、スモークサーモン、はじかみ

二の重／紅白蒲鉾、お多福豆、いか旨煮、筍(亀)、合鴨コース、椎茸、人参(梅)、百合根、若桃甘露煮、鮎昆布巻、くわい、栗甘露煮、蓮根煮、穴子八幡巻、田作り、金柑

三の重／葡萄酒(丹波黒豆)、蛸旨煮、蒟蒻煮、帆立貝旨煮、牛蒡田舎煮、紅白なます、いくら醤油漬、龍皮巻、錦糸巻、鶏ロール、酢蓮根、さごしきずし、鮭南蛮漬

1人前
2客組



お迎えする気持ちをお重に込めた、
縁起のよい詰め合わせです。

4

【限定80セット】

【杏庵】

和風ひとりおせち(二客組)

本体価格 **25,000円** (税込価格27,000円)

(20cm角、1人前・全18品 2セット) ※消費期限：1月1日(水) 祝箸2膳付

車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、牛蒡田舎煮、伊達巻、田作り、百合根、穂先筍、蓮根煮、葡萄酒(丹波黒豆)、栗きんとん、合鴨コース、錦糸巻、若桃甘露煮、椎茸、金柑、はじかみ、人参(梅) ※同じ内容のおせちが2セット入っております。

1人前



吟味された素材、伝統的な味と技を大切に、
一人用のおせち盛り付けをお届けします。

5

【限定150セット】

【杏庵】

和風ひとりおせち

本体価格 **13,800円** (税込価格14,904円)

(20cm角、1人前・全18品) ※消費期限：1月1日(水) 祝箸1膳付

車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、牛蒡田舎煮、伊達巻、田作り、百合根、穂先筍、蓮根煮、葡萄酒(丹波黒豆)、栗きんとん、合鴨コース、錦糸巻、若桃甘露煮、椎茸、金柑、はじかみ、人参(梅)



ANAクラウンプラザホテル神戸

六甲山に連なる山の手に位置し、神戸のランドマークとして知られる地上37階建てのANAクラウンプラザホテル神戸。厳選した食材だけをふんだんに使用し、華やかに盛り付けた新春を迎えるにふさわしい料理の数々をご賞味ください。



6 [限定30セット]

【ANAクラウンプラザホテル神戸】
和洋中おせち三段重

本体価格 **30,500円** (税込価格32,940円)
サイズ(外寸 21.5×21.5×5.5cm)×3段 ※消費期限: 1月1日(水) 祝箸4膳付

一の重/有頭海老の旨煮、真鯛西京焼、イカ短冊雲丹焼、など全19品
二の重/キャビア、カニとチーズのテリーヌ、サーモントラウト香草のソテー、など全14品
三の重/中華風焼帆立、海老のチリソース、合鴨コース、など全12品



ANAクラウンプラザホテル神戸自信の逸品。和洋折衷を盛り込んだ二段重おせちになります。

7 [限定40セット]

【ANAクラウンプラザホテル神戸】
和洋おせち二段重

本体価格 **23,000円** (税込価格24,840円)
サイズ(外寸 19.6×19.6×5.3cm)×2段 ※消費期限: 1月1日(水) 祝箸3膳付

一の重/有頭海老の旨煮、焼帆立、牛肉笹包み、など全18品
二の重/ローストビーフ、ミートパイ包み、海老とブロッコリーのテリーヌ、など全16品



「個食おせち」の2客セットです。それぞれのお重に蓋をご用意。お正月のご来客にも最適です。

8 [限定50セット]

【ANAクラウンプラザホテル神戸】
個食一段2客用

本体価格 **13,880円** (税込価格14,991円)
サイズ(外寸 18.0×18.0×4.5cm)×2客 ※消費期限: 1月1日(水) 祝箸2膳付

有頭海老の旨煮、ビーフテリーヌ、中華風焼帆立、など全23品



グランドプリンスホテル大阪ベイ

都会のリゾートとしてお客様をおもてなしする「グランドプリンスホテル大阪ベイ」の吟味された彩り豊かなおせち料理が新春をより一層華やかに演出いたします。



10 [限定50セット]

【グランドプリンスホテル大阪ベイ】
和洋三段生おせち

本体価格 **37,000円** (税込価格39,960円)
サイズ(外寸 21.0×21.0×5.5cm)×3段 祝箸5膳付
※消費期限: 1月1日(水)

一の重/海老の旨煮、味付数の子、いくら醤油漬、など全23品
二の重/蟹爪と白身魚の彩フリール、あわび白ワイン煮、ローストビーフ、など全16品
三の重/帆立グラタン風ベーコン巻、海老紅白結び、牛タン佃煮胡麻風味、など全10品



11 [限定100セット]

【グランドプリンスホテル大阪ベイ】
和洋一段生おせち

本体価格 **16,000円** (税込価格17,280円)
サイズ(外寸 21.4×31.4×6.0cm) (蓋無し)
※消費期限: 1月1日(水)

海老の旨煮、味付数の子、ローストビーフ、など全34品 祝箸3膳付



ホテルキャッスルプラザ

職人が一つ一つの素材を吟味し、丁寧に仕上げたこだわりのおせち料理をどうぞ。



12 [限定20セット]

【ホテルキャッスルプラザ】
和洋折衷二段重

本体価格 **25,926円**
(税込価格28,001円)
サイズ(内寸 19.9×19.9×4.7cm)×2段
※消費期限: 1月1日(水) 祝箸4膳付

和の重/数の子、絵馬真丈、鱈燗焼、など全24品
洋の重/キャビア、サーモンのパイ包み焼き、オーストラリア産牛ロース肉のロースト、など全15品



13 [限定25セット]

【ホテルキャッスルプラザ】
ちよっとおせち
三段重(和・洋・中)

本体価格 **18,519円**
(税込価格20,001円)
サイズ(内寸 19.8×9.8×4.3cm)×3段
※消費期限: 1月1日(水) 祝箸2膳付

和の重/黒豆、数の子、鱈燗焼、など全14品
洋の重/牛ロース肉のロースト、チーズ入りミートテリーヌ、サーモンのパイ包み焼き、など全9品
中の重/蝦夷鮑の旨煮、本ズワイ蟹爪の甘酢、生くらげ生姜和え、など全10品



神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ

地元兵庫の素材と伝統的な食材を織り交ぜ、厳選監修した洋風おせち料理をお楽しみください。



9 [限定60セット]

【神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ】
洋風おせち一段重

本体価格 **18,056円** (税込価格19,501円)
サイズ(外寸 25.0×25.0×6.0cm) ※消費期限: 1月1日(水) 祝箸はついておりません。

海老と野菜のテリーヌ、トラウトサーモンとトリュフ風味のキッシュ、淡路牛ハンバーグのチーズピカタ仕立て、など全32品



14 [限定15セット]

【ホテルキャッスルプラザ】
肉三味一段重

本体価格 **18,519円**
(税込価格20,001円)
サイズ(内寸 24.4×24.4×4.7cm)
※消費期限: 1月1日(水) 祝箸4膳付

オーストラリア産牛ロース肉のロースト、スペイン産デュロックポークのロティ、特選黒毛和牛のボン酢風味、など全13品



15 [限定10セット]

【ホテルキャッスルプラザ】
中華一段重

本体価格 **18,519円**
(税込価格20,001円)
サイズ(内寸 24.4×24.4×4.7cm)
※消費期限: 1月1日(水) 祝箸4膳付

蝦夷鮑の旨煮、帆立貝の照焼き、海老のチリソース、など全17品



中国料理 桃谷樓

奈良、大阪、東京で愛され続けている中国料理店。お子様からご年配の方まで美味しくお召し上がりいただけるよう、滋味を活かした料理を華やかに盛り付けました。

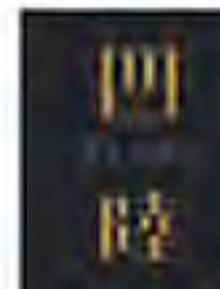


16 [限定10セット]

【中国料理 桃谷樓】 おせち料理

本体価格 **35,186円** (税込価格38,001円)
サイズ(21.0×21.0×5.0cm)×3段 ※消費期限: 1月1日(水) **祝箸5膳付**

- 一の重/蟹の爪の広東風揚げもの、オマールロブスターの広東風炒め、など全6品
 - 二の重/豚バラ肉の黒酢入り甘酢炒め、ホタテ貝柱の燻製、など全9品
 - 三の重/ふかひれの姿煮込み、鮑のオイスターソース煮込み、など全5品
- ※ふかひれの姿煮は、品質保持のためパック包装となっております。



フーズパレット

デパ地下の中華惣菜専門店として、皆様に愛されて約40年。中華料理でお客様の心と身体を豊かにする事を使命とし取り組んでいます。

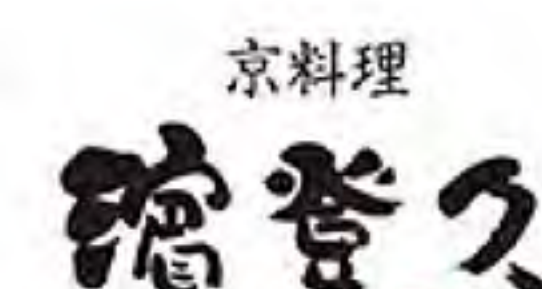


17 [限定20セット]

【四陸 (フォーラー)】 中華一段重

本体価格 **17,500円** (税込価格18,900円)
サイズ(外寸24.5×31.0×6.0cm)×1段 ※消費期限: 1月1日(水) **祝箸3膳付**

- ふかひれの姿煮、海老のマヨネーズソース、自家製チャーシュー、など全18品



濱登久

京都は西方、御室妙心寺近くに純和風の館をかまえ、創業以来、源氏物語絵巻を基調とした器と料理で京の伝統を今に伝える京料理濱登久



21 [限定20セット]

【京料理 濱登久】和洋三段重

本体価格 **22,000円** (税込価格23,760円)
サイズ(外寸21.5×21.5×6.2cm)×3段 ※消費期限: 1月1日(水) **祝箸はついておりません。**

- 一の重/鮭柚庵焼き、牛肉味噌漬焼き、蝦夷鮑、など全20品
- 二の重/いくらなます、いか明太和え、ホッケと野菜のつまれ、など全16品
- 三の重/チーズフォンデュ、かに爪フライ、合鴨とほうれん草のバイ包み、など全13品



22 [限定100セット]

【京料理 濱登久】和二段重

本体価格 **16,500円** (税込価格17,820円)
サイズ(外寸21.5×21.5×6.2cm)×2段 ※消費期限: 1月1日(水) **祝箸はついておりません。**

- 一の重/鮭柚庵焼き、牛肉味噌漬焼き、蝦夷鮑、など全20品
- 二の重/いくらなます、いか明太和え、ホッケと野菜のつまれ、など全16品



キャピタル東洋亭本店

京都で明治三十年から百年以上続く老舗レストラン。味にこだわった一品一品は、「京乃百年洋食」東洋亭らしくオシャレで楽しいお重にしました。



18 [限定10セット]

【キャピタル東洋亭】 「京乃百年洋食」和洋三段重

本体価格 **34,260円** (税込価格37,001円)
サイズ(外寸21.5×21.5×5.3cm)×3段 ※消費期限: 1月1日(水) **祝箸5膳付**

- 一の重/ローストビーフ、海老のカクテルソース、北欧サラダ、モンブラン、など全12品
- 二の重/鮭の柔らかか煮、かいらい西京焼、味付数の子、など全17品
- 三の重/和牛ローストビーフ、チキンロール、牛タンの佃煮、など全9品

研草 ほりべ

研草(けんたん)とは、「深く深く追求スル、探求スル。又自分自身ヲ耕シ研鑽スル」という意。食材の選定・盛り込みを繰り返し彩り豊かに丁寧に仕上げたおせち料理です。

23 [限定30セット]

【研草 ほりべ】和風おせち二段重

本体価格 **26,500円** (税込価格28,620円)
サイズ(19.6×19.6×5.3cm)×2段 ※消費期限: 1月1日(水) **祝箸3膳付**

- 一の重/ローストビーフ、海老鮑煮、鮑旨煮、など全20品
- 二の重/紅ずわい蟹爪甘酢漬、子持鮎甘露煮、真鯛子旨煮、など全23品

千賀屋

和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。

24 [限定30セット]

【千賀屋】彩華千 和洋三段重

本体価格 **21,800円** (税込価格23,544円)
サイズ(25.7×25.7×5.3cm)×3段 ※消費期限: 1月2日(木) **祝箸5膳付**

- 一の重/ロブスター、赤魚南蛮漬、魚の子旨煮、など全19品
- 二の重/白身魚のエスカベッシュ、あわび旨煮、鶏の三色巻、など全20品
- 三の重/鶏塩麹焼、烏賊黄金焼、紅鮭白醤油焼、など全21品

「和倉温泉・渡月庵」、「あわら温泉・月香」、「山城温泉・宝生亭」がコラボしたおせち料理です。



25 [限定30セット]

北陸温泉旅館 コラボおせち

本体価格 **20,800円**
(税込価格22,464円)
サイズ(外寸19.5×25.5×5.0cm)×3段
※消費期限: 1月1日(水) **祝箸はついておりません。**

- 一の重/かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、てり焼ほたて、栗きんとん寄せ、など全17品
- 二の重/金時芋旨煮、金箔あわび旨煮、金目鯛西京焼、など全21品
- 三の重/ローストビーフ、スモークトラウトサーモンローズ、りんごバイ焼、など全16品

京都のホテル「瑞鳳閣」、和食処「花ごころ」、京料理「栄寿庵」がコラボしたおせち料理です。



26 [限定30セット]

京都コラボおせち

本体価格 **21,000円**
(税込価格22,680円)
サイズ(外寸19.5×19.5×5.0cm)×3段
※消費期限: 1月1日(水) **祝箸はついておりません。**

- 一の重/金箔あわび旨煮、金目鯛西京焼、栗きんとん寄せ、など全17品
- 二の重/ぶり照焼、宇治抹茶金箔ようかん、信田巻め煮、など全15品
- 三の重/子持鮎甘露煮、笹巻みたらし餅、京人參なます ごま風味、など全12品

19

[限定30セット] 【キャピタル東洋亭】 「京乃百年洋食」 和洋二段重

本体価格 **22,223円**
(税込価格24,001円)
サイズ(外寸21.5×21.5×5.3cm)×2段
※消費期限: 1月1日(水) **祝箸5膳付**

- 一の重/ローストビーフ、海老のカクテルソース、北欧サラダ、モンブラン、など全12品
- 二の重/鮭の柔らかか煮、かいらい西京焼、味付数の子、など全17品

20

[限定50セット] 【キャピタル東洋亭】 「京乃百年洋食」 洋風一段重

本体価格 **12,778円**
(税込価格13,801円)
サイズ(外寸21.5×21.5×5.3cm)×1段
※消費期限: 1月1日(水) **祝箸3膳付**

- ローストビーフ、海老のカクテルソース、北欧サラダ、モンブラン、など全12品

懐石料理 徳 (のり) 住之江本店

徳 (のり)

なにお料理の伝統を味わいと彩りで表現した祝い料理。
選りすぐりの多彩な献立をひとつひとつ手作りで丁寧に仕上げました。



27

【限定30セット】

【徳(のり)】
和風おせち
二段重

本体価格 27,700円
(税込価格29,916円)
サイズ(外寸18.5×18.5×5.0cm)×2段
※消費期限:1月1日(水) 祝箸5膳付

一の重/但馬牛ローストビーフ、丹波栗金団、鮑福良煮、など全22品
二の重/車海老艶煮、丹波黒豆金箔、鱈西京焼、など全13品



28

【限定80セット】

【徳(のり)】
和風おせち一段重

本体価格 22,000円 (税込価格23,760円)
サイズ(外寸31.5×31.5×5.5cm)×1段
※消費期限:1月1日(水) 祝箸5膳付
和風ビーフシチュー、丹波栗金団、松葉蛸福良煮、など全41品



29

【限定80セット】

【徳(のり)】
和風おせち
(4客組)

本体価格 18,000円
(税込価格19,440円)
サイズ(外寸9.5×26.5×4.5cm)×1段4客
※消費期限:1月1日(水) 祝箸5膳付

鮭柚庵焼、海老艶煮、丹波栗金団、ローストビーフ、など全22品



30

【限定80セット】

【徳(のり)】
和風おせち(2人前)

本体価格 18,500円 (税込価格19,980円)
サイズ(外寸19.5×28.5×5.0cm)×1段
※消費期限:1月1日(水) 祝箸2膳付
海老艶煮、ローストビーフ、鮑福良煮、など全32品



宗家 森本 | 宗家 森本

惣菜作り一筋に、日々創意工夫を重ねて調理しております。
材料・だし・調味料にこだわった皆様に安心して食べて頂ける
おせち料理を作りました。
五穀豊稔、子孫繁栄、家族の安全と健康などの祈りを込めた
新年の食卓にぜひ。

31

【限定200セット】

【宗家 森本】おせち料理一段重

本体価格 9,800円 (税込価格10,584円)
サイズ(23.1×23.1×5.6cm)×1段 ※消費期限:1月1日(水) 祝箸2膳付
数の子、有頭海老煮、鱈の照り焼き、他21品

鳥久・うお幸からのごちそう



鳥久

厳選された飼料で育てた黒毛和牛。
濃厚なうま味とジューシーなお肉を
新年を迎える食卓に。

40 特選黒毛和牛モモ

本体価格 6,000円 (税込価格6,480円)
(約600g) すき焼用/しゃぶしゃぶ用

41 特選黒毛和牛肩ロース

本体価格 7,200円 (税込価格7,776円)
(約600g) すき焼用/しゃぶしゃぶ用

42 特選黒毛和牛ロース

本体価格 10,000円 (税込価格10,800円)
(約700g) すき焼用/しゃぶしゃぶ用

※写真はイメージです。

「すき焼用」または「しゃぶしゃぶ用」からお選びいただけます

紀州
うお幸

ご家族そろってにっこり。
新鮮で美味多彩なネタをご用意しました。
受取時間のご指定をお願いします。
(午前11時~午後5時)



【うお幸オリジナル】寿司パーティーセット

43 (約3~4人前)

本体価格 3,950円
(税込価格4,266円)

44 (約5~6人前)

本体価格 5,600円
(税込価格6,048円)

【うお幸オリジナル】特選お造り盛り合わせ

45 (約3~4人前)

本体価格 3,950円
(税込価格4,266円)

46 (約5~6人前)

本体価格 5,300円
(税込価格5,724円)



※写真はイメージです。

杏庵 さば寿司・鯖棒寿司



国産のさばを丹念に酢じめ加工。
さずしと長崎県老岐産の天日干しコシヒカリ
で作った押し寿司を北海道産の昆布で
覆いました。昆布の風味がさば寿司に移る
頃が味わいどきです。

◎白板昆布使用
【限定80本】

【杏庵】
極とろさば寿司
(1本)

本体価格 3,980円
(税込価格4,299円)
※消費期限:1月2日(木)

◎黒板昆布使用
【限定120本】

【杏庵】
鯖棒寿司
(竹皮包み)
(1本)

本体価格 1,980円
(税込価格2,139円)
※消費期限:1月2日(木)



柿千の「柿の葉すし」は、奈良・奥吉野の山々に抱かれた
秘境天川ゆかりの銘品。柿千の熟達した職人が丹
精込めて手創りで仕込んだ、「柿の葉すし」の絶妙な
美味をご賞味ください。

【柿千】
柿の葉すし詰め合わせ

24個入り(鯖8個・鮭8個・鯛8個) 本体価格 4,400円
(税込価格4,752円)
※消費期限:1月1日(水)