



晴れの日の、 となり。

新年を祝う慶びの日に
天神屋のこだわり
しずおかおせち。



早期おせちご予約特典

「しずおかおせち」を11月10日までにご予約いただくと
静岡おでんギフト お付けします!!

天神屋のしぞーかおでんがレトルトに! 具材は9種類! ※晴れの日おせち、のし餅、鏡餅は対象外です。



①一黒軍鶏と
スティックセニョールの串もの
(静岡) 東養鶏×(藤枝) ふじえだ ferme



静岡市にある東養鶏さんが独自配合の餌を食べさせストレスをなくすため、平飼いで育てた、しっかりとした食感と濃いめの味のしゃも肉です。

④藤枝産野菜の煮しめ
(藤枝) ふじえだ ferme

藤枝市のふじえだfermeの青木さんが愛情込めて育てたゴボウと人参を煮しめにしました。



青木さんが
育てた新鮮野菜

②海老芋の手火山だし煮
(磐田) ファーム新貝 × (島田) ふじ田

遠州海老芋は、ほとんど手作業で手間をかけ育てられた逸品！口あたりクリーミーでなめらか！濃厚な味が特徴。



経節は、生かつおを原料に伝統製法『手火山式』で職人による手作業で作られた、風味と香りが豊かな本物の味。



③静岡県産玉子の大吟醸伊達巻き
(焼津) 丸生食品×(島田) 大村屋酒造場

島田市にある酒蔵「若竹鬼ころし」「おんな泣かせ」の醸造元。大吟醸酒粕を使用して焼津市の「味ひとすじ」の理念のもと安心安全を第一に伊達巻のみ作り続けている丸生食品さんが開発した伊達巻。



⑦栗きんとん
(菊川) 栗原農園

菊川の山間にある栗原農園さんのとれたての栗をひとつひとつ丁寧に手作業による仕込みをしています。



⑤蒟蒻としずおか和牛すじのピリ辛煮
(焼津) 岩崎こんにゃく×(藤枝) 秋山牧場



伝統あるバタ練り製法で作られた生芋蒟蒻は、弾力となめらかさが違います。静岡が誇るブランド牛、しずおか和牛からでる旨味と蒟蒻の相性は抜群です。



⑥静岡産お茶スイーツ
(静岡) Benefitea × (静岡) アトリエ？クレーヴ



静岡の手作りベーグル専門店のアトリエ？クレーヴさんが開発したスイーツ。静岡産の茶葉を中心に高級ボトル茶の製造・販売しているベネフィットーさんのスパークリングティー(丸新芝本製茶さん茶葉使用)を静岡産のあんことあわせてスイーツに。



静岡県の食材に特化した地産地消の「しずおかおせち」。自然に恵まれ、豊富に食材が揃う静岡の美味しいものを、生産者の食へのこだわりと想いをのせ、新春を彩るおせちに。

天神屋の しずおかおせち



25,000円^(税込)

数量限定



※おせちは、スタンプカードのポイント対象外です。

(420×287×55)

12/31宅配

12/30・31
店頭渡し



おせちの販売は店頭受渡しと宅配となります。詳しいご予約方法は裏面にあります。

※食材は加工品を使用せず、地元の食材のみを使用しているため、消費期限が短くなっております。
※遠方の場合(宅配に2日かかる場合)は1月1日着で発送させていただく場合がございます。

保存方法
要冷蔵

消費期限
2日間

⑧むかごしんじょう
(静岡) 丁子屋 × (焼津) はの字食品



東海道丸子宿元祖とろろ汁の丁子屋さんのむかごと、創業90余年の焼津のはの字さんのすり身のむかごしんじょう。むかごは栄養満点。素朴でほくほくとした食感が楽しめます。

すり身をはの字食品さんで石臼で挽き、丁寧に練り上げて作られたしんじょうは食感がよく、魚の味も活きてます。



⑨浜名湖産大鰻と朝霧産卵のうまき
(浜松) 静岡県水産技術研究所浜名湖分場

浜名湖名産のうなぎは、ミネラル豊富な天然水で育てられ、身が引き締まりかつふっくらとしています。

⑩紅白小板
(焼津) さすばし蒲鉾
明治23年創業、由比の老舗さすばし蒲鉾のかまぼこは、創業から守り続ける極上の味。農林水産大臣賞・栄誉大賞連続受賞しています。

⑪玉取茸オリーブオイル焼き
(岡部) 玉取杉山農園



農林水産賞受賞!!!の肉厚ジューシーな玉取茸! 24時間モーツアルトの曲を聞かせ丹誠込めて育てた椎茸!

⑫サクラサキマスとマッシュルームのオイル漬け
(富士) 長谷川農産 × (富士宮) 白糸滝養魚場



農業を使わず育てたマッシュルームは独特の歯ごたえや、ほのかな香り・甘みが存分に楽しめます。



富士山のふもとでの澄み切った水で大切に育てられています。鰻にストレスを与えない環境で、餌にもこだわった希少価値の高い鰻です。



⑬鯖の焼き物
(焼津) 静岡県魚連

肉質がやわらかく、脂ののった鯛よりも濃い味が特徴の鯖を焼き物に。



⑭手長えび
(沼津) 戸田漁業共同組合



超希少と言われる手長えび。伊勢海老よりも甘味が強く、弾力がある食感が特徴の海老です。身が柔らかい為、爪の部分がはずれてしまう事があります。味、品質には問題ございませんのでご了承下さい。

⑮プチルージュ (藤枝) 河原崎農園



つややかな美しさと、噛めばプチっとはじける皮がやわらかく甘い、赤い宝石!



⑯鰻南蛮漬和ぷりか添え
(焼津) かく万 × (牧之原) 丸新柴本製茶

焼津の老舗料理屋かく万さんの鰻の南蛮漬に、静岡茶を肥料にして育った和ぷりかを添えました。和ぷりかは完熟収穫! 真っ赤になるまで枝に付けておくことにより、実がしっかりと、味が濃いペプリカになります。



このマークは「しずおか食セレクション」のマークです。



このマークは「しずおか和牛ブランド」のマークです。

【ご協力業者様】



株式会社 信光

静岡市葵区上足洗2丁目7番30号 Tel.054-245-1516



村松精肉店

静岡市駿河区登呂2-14-12 Tel.054-282-5175



⑰しずおか和牛のローストビーフ
(藤枝) 秋山牧場 × (藤枝) 信光

秋山牧場さんで育てられた静岡が誇るブランド牛、しずおか和牛を信光さんがローストビーフに。



⑱萬幻豚のローストポーク
(富士宮) さの萬

富士の裾野、自然豊かな朝霧高原でストレスなく育てられた豚は、肉質は柔らかくジューシーなうえ、後味がさっぱりとしているのが特徴です。香味野菜と岩塩で丹念に香ばしくローストしました。





新年を祝う日の慶びに、心をつくした
お料理を彩り豊かに盛り込みました。

[illegible]

※おせちは、スタンプカードのポイント対象外です。

天神屋の のし餅

最高級新潟産米黄金餅100%使用

ぷっくりまああるくやきあがれば、
新年の家族円満を。

柔らかくよくのびたら、

つつがない長寿のしるしに。

ずっと昔から、日本の晴れの日には

いつもお餅がありました。

鏡餅

丸餅を大小ふたつ重ねるのは、

「対」の精神を尊ぶからともいわれ、

餅が丸いのは、人の魂(心臓)を

かたどったものともいわれています。



1号(直径約7cm) 360円

2号(直径約9cm) 550円

5号(直径約12.5cm) 1,300円

10号(直径約16cm) 2,600円

20号(直径約19cm) 5,000円

30号(直径約23cm) 7,500円

50号(直径約27cm) 12,500円

※表記の価格は税込となります。



数量限定

宅配
店頭渡し

2,100円(税込)

33cm×23cm×1.6cm

数量限定

味付のし餅 2,500円(税込)

33cm×23cm×1.6cm

※写真はイメージです。
カットはされていませんのでご了承下さい。

くるみ・いちじく

女性に人気のくるみといちじくを入れました。
香ばしいくるみと、いちじくの甘みが絶妙です。

桜海老

香りゆたかな桜海老を入れました。
香ばしい香りがたまりません。

ご予約方法のご案内

① FAXでの受付 **FAX 054-626-2430**

FAXでお申し込みいただいた場合、受信後2営業日以内に申込み確定のご連絡（電話）をさせていただきます。連絡がない場合、大変お手数ですが下記電話番号までご連絡下さい。

② 店舗にて受付

天神屋各店舗にて専用のお申し込み用紙に記入して店員にお渡しください。

③ 電話での受付 **TEL 054-621-3331**

（電話受付時間平日／ 9:00～17:00）

④ インターネットお申し込み <http://bit.ly/2QKhujA>

専用サイトにアクセスしてご予約ください。



お支払い方法

【注文時支払い以外】商品の代金は下記の方法で12/20までに前払いでお願いいたします。

※代金引換はのぞく

1. 店頭支払い 2. 郵便振替 3. 銀行振込 4. 宅配便代金引換（代金引換はご注文主と宅配先が同一の人物の場合に限ります。）

※振込手数料はお客様のご負担となります。

※郵便振替は店舗で用紙をご用意しております。こちらをお使いいただくと手数料は無料です。

※宅配をご希望されるときは宅配料が1,000円かかります。

※宅配代金引換をご希望の場合手数料が400円かかります。

受け渡し方法

のし餅

【店頭、工房】

●お渡し場所／静岡工房またはお客様指定の最寄りの店舗 ※31日の受け渡しは午後2時までとなります。

【宅配】

●お届け日／年内ご指定の日

※ヤマトクール便にてお届けします。

※商品は冷凍の状態でのお届けです。（鏡餅20号、30号、50号は冷蔵です。）

※天候・交通事情によりお届け希望時間に届かない場合があります。ご了承お願い申し上げます。

おせち

【店頭、工房】

●お渡し日／12月30日、31日のみ

●お渡し場所／静岡工房またはお客様指定の最寄りの店舗 ※31日の受け渡しは午後2時までとなります。

【宅配】

●お届け日／12月31日のみ

※ヤマトクール便にてお届けします。

※天候・交通事情によりお届け希望時間に届かない場合があります。ご了承お願い申し上げます。

※遠方の場合（宅配に2日かかる場合）は1月1日着で発送させていただく場合がございます。

※数量限定販売となります。ご予約はお早めに。

※キャンセルは12/25まででお願いいたします。25日以降のキャンセル・商品変更はご容赦ください。