

名店&名シェフのよりどりおせち

名店・名シェフが監修した珠玉の35点!お好きなものを12点または9点選んで、自分好みのおせちをお楽しみください。

※販売個数に限りがございますので売り切れの際はご容赦ください。

35品目の中から選べる

12点

35品目の中から選べる

9点

冷凍配送

和食

1

銀座ろくさん亭 鮭のみそ漬け焼き



店主 堀場 六三郎氏
2005年に「現代の名工」、2007年に旭日小綬章(勲四等)を受章。味噌の深いコクが鮭本来の旨みを引き立てる料亭仕立ての味わいです。



鮭のみそ漬け焼き
1個 1,900 円 税込
商品番号 856676-1-00 12点 856676-2-00 9点
●内容量: 4切

6

東京日本橋 吉野鮎本店 たこの旨煮



店主 吉野 正敏氏
東京・日本橋に魚河岸があった時代の1879年に創業。たこの濃厚な旨みと、ふんわり柔らかな食感が絶品です。



たこの旨煮
1個 1,600 円 税込
商品番号 856681-1-00 12点 856681-2-00 9点
●内容量: 4切

11

日本料理 佐とう 鰯の利久焼き



店主 佐藤 良輔氏
老舗料亭「新ばし金田中」などでの修業後、2010年同店を開店。国産鰯の表面にゴマを塗って香ばしく焼きあげました。



鰯の利久焼き
1個 2,100 円 税込
商品番号 856686-1-00 12点 856686-2-00 9点
●内容量: 4切

16

ラ・ベットラ・ダ・オチアイ 蛸のジェノベーゼ



オーナーシェフ 落合 雅氏
数々の名誉ある賞を獲得する落合氏監修の一品。ボイルした蛸をバジルのきいたジェノベーゼソースであえました。



蛸のジェノベーゼ
1個 1,900 円 税込
商品番号 856691-1-00 12点 856691-2-00 9点
●内容量: 70g

21

ルカンケ 合鴨オレンジ風味



オーナーシェフ 古屋 壮一氏
本格フレンチを気軽に楽しめる東京・白金台の一軒家レストランの有名店で修業を積んだ古屋シェフが監修するこだわりの品です。



合鴨オレンジ風味
1個 1,800 円 税込
商品番号 856696-1-00 12点 856696-2-00 9点
●内容量: 8切

26

レストランヒロミチ ズワイガニとポワロー葱のムース



オーナーシェフ 小玉 弘道氏
フランスの三つ星レストランでの修業を積み、伝統を尊重しながら食材の持ち味と調理法を駆使した料理を提供する同氏が手がける一品。



ズワイガニとポワロー葱のムース
1個 2,300 円 税込
商品番号 856701-1-00 12点 856701-2-00 9点
●内容量: 75g

31

広東名菜 赤坂瑞宮 紅チャーシュー



オーナーシェフ 澤田 明氏
日本での広東料理の第一人者である父・澤彦彬の意志を継ぐ同氏による紅チャーシューは、丁寧に火入れでじっくり味付けした人気の品。



紅チャーシュー
1個 1,600 円 税込
商品番号 856706-1-00 12点 856706-2-00 9点
●内容量: 6枚

2

日本料理 太月 車海老旨煮



店主 望月 英雄氏
東京の料亭や割烹、懷石料理店で修業を積み、2013年同店をオープン。国産の車海老を旨みの利いた出汁で煮込みました。



車海老旨煮
1個 2,400 円 税込
商品番号 856677-1-00 12点 856677-2-00 9点
●内容量: 4尾

7

京橋 たけ本 いくらとなますの燻製サーモン



店主 武本 賢太郎氏
新ばし 金田中 副料理長、向島の料亭で料理長就任後、2009年3月独立。ゆず風味のなますに鮮やかないくらをのせました。



いくらとなますの燻製サーモン
1個 2,100 円 税込
商品番号 856682-1-00 12点 856682-2-00 9点
●内容量: 60g

12

日本橋とよた 北海道産数の子とキクラゲ煮



五代目 橋本 亨氏
160年余り続けた技とおもてなしの心を大切に、洗練された味を届ける老舗割烹。北海道産の数の子にキクラゲを添えたこだわりの味。



北海道産数の子とキクラゲ煮
1個 2,100 円 税込
商品番号 856687-1-00 12点 856687-2-00 9点
●内容量: 数の子4切、キクラゲ煮20g

17

ホテル・ド・ヨシノ フォアグラース赤ワインジュレ



エグゼクティブシェフ 吉野 健氏
仏政府より農事功労章(シュヴァリエ)を叙勲し、2007年スイスの「ダボス国際会議」料理長を務めた、吉野氏監修の一品です。



フォアグラース赤ワインジュレ
1個 2,300 円 税込
商品番号 856692-1-00 12点 856692-2-00 9点
●内容量: 50g

22

レストランフィエウ カニの冷製ゼリー寄せ



オーナーシェフ 加藤 健二氏
東京・世田谷で無農薬野菜を中心にした料理が評判のフレンチレストラン。フルーのスパイスをほんのり効かせた飽きのこない味です。



カニの冷製ゼリー寄せ
1個 2,300 円 税込
商品番号 856697-1-00 12点 856697-2-00 9点
●内容量: 80g

27

ヒアットスズキ 魚介のアーリオオーリオ



オーナーシェフ 鈴木 弥平氏
2026年日本イタリア料理協会会長に就任。世界が認める同シェフ監修の、素材の味わいや食感を存分に活かした一品。



魚介のアーリオオーリオ
1個 1,800 円 税込
商品番号 856702-1-00 12点 856702-2-00 9点
●内容量: 70g

32

京・静華 フカヒレ姿煮



オーナーシェフ 宮本 静夫氏
1983年「静華」開業の後、香港や台湾、北京などで研鑽を重ね、2008年に同店を開店。フカヒレの食感を活かした一品はおせちを豪華に彩ります。



フカヒレ姿煮
1個 2,300 円 税込
商品番号 856707-1-00 12点 856707-2-00 9点
●内容量: 2枚

3

日本橋井松総本店 出汁巻き玉子



日本橋井松総本店
江戸から続くこだわりの甘辛な濃い味付けが人気。出汁を利かせた甘い江戸前の子玉焼きは根強い弁当ファンに好評です。



出汁巻き玉子
1個 1,600 円 税込
商品番号 856678-1-00 12点 856678-2-00 9点
●内容量: 4切

8

京料理 たか木 紅鮭の昆布巻



オーナーシェフ 高木 一雄氏
兵庫県芦屋市で京料理を提供しながら、海外のホテルの料理監修も行う同氏。紅鮭を国産の昆布で巻いて甘じょっぱく煮た一品です。



紅鮭の昆布巻
1個 1,600 円 税込
商品番号 856683-1-00 12点 856683-2-00 9点
●内容量: 8切

13

新宿 割烹 中嶋 栗きんとんオレンジ風味



店主 中嶋 典治氏
北大路魯山人が主宰する「星岡茶寮」初代料理長である祖父の料理哲学を継承する同氏が手がける、さわやかなきんとん。



栗きんとんオレンジ風味
1個 1,600 円 税込
商品番号 856688-1-00 12点 856688-2-00 9点
●内容量: 90g

18

ル・スプートニク 黒毛和牛ローストビーフ



オーナーシェフ 高橋 雄二郎氏
フランスの三つ星レストランなどで研鑽を重ね、2015年に同店を開店。国産黒毛和牛をじっくり火入れして柔らかく仕上げました。



黒毛和牛ローストビーフ
1個 2,800 円 税込
商品番号 856693-1-00 12点 856693-2-00 9点
●内容量: 6枚

23

HYENE スモークサーモンクリームチーズ和え



エグゼクティブシェフ 木本 陽子氏
「ラトリエ ヶ ジョエル・ロブション」やソウルの韓国宮廷料理店で視野を広げた同氏監修。ワインビネガーでさっぱりとした後味。



スモークサーモン クリームチーズ和え
1個 1,900 円 税込
商品番号 856698-1-00 12点 856698-2-00 9点
●内容量: 80g

28

フレンチレストランハ 黒毛和牛ビーフシチュー



オーナーシェフ 松本 一平氏
「日本・調心・心・繋がり・五感」の5つの哲学を大切に、季節感に満ちた料理を提案。黒毛和牛の旨みを尊重する繊細な一品。



黒毛和牛ビーフシチュー
1個 2,100 円 税込
商品番号 856703-1-00 12点 856703-2-00 9点
●内容量: 80g

33

泰興楼 海老のチリソース



料理長 齊藤 隆氏
東京のジャンボ餃子店が有名な中華料理店。豆板醤を利かせて辛みが効いた、お店でも人気の海老のチリソースです。



海老のチリソース
1個 2,100 円 税込
商品番号 856708-1-00 12点 856708-2-00 9点
●内容量: 80g (4尾)

4

東京 神茂 伊達巻



東京 神茂 日本橋本店
江戸時代より継承する原料と製法を大切に作る老舗。出汁をたっぷり使い魚の風味を活かした、一年中愛される伊達巻です。



伊達巻
1個 1,900 円 税込
商品番号 856679-1-00 12点 856679-2-00 9点
●内容量: 4切

9

日本料理 鈴なり 丹波の黒豆甘露煮



店主 村田 明彦氏
「なだ方」で13年修業を積み、2005年同店を開店。丹波産の黒豆をワイン入りの煮汁で、ふっくらつややかに仕上げました。



丹波の黒豆甘露煮
1個 1,600 円 税込
商品番号 856684-1-00 12点 856684-2-00 9点
●内容量: 70g

14

銀座 和久多 帆立幽庵焼きと菜の花煮



店主 亀山 昌和氏
2003年創業。四季折々の旬を厳選した懐石料理を提供。醤油・酒・みりんにゆずを加えたたれで帆立を香ばしく焼きあげました。料亭らしい上品な仕上がりです。



帆立幽庵焼きと菜の花煮
1個 2,500 円 税込
商品番号 856689-1-00 12点 856689-2-00 9点
●内容量: 帆立4粒、菜の花煮25g

19

レドゥー サワークリームムスキャビア添え



オーナーシェフ 山口 潤氏
フランス各地での修業を経て、帰国後も国内レストランで研鑽を重ねた後、2011年同店を開業。サワークリームとクリームチーズを合わせたムースにキャビアを豪華に添えました。



サワークリームムスキャビア添え
1個 2,500 円 税込
商品番号 856694-1-00 12点 856694-2-00 9点
●内容量: 60g

24

アンティーカ・ロカンダ・ミヤモト生ハム (コッパ)



オーナーシェフ 安本 健真氏
阿蘇地域世界農業遺産認定の立役者として、九州の料理界をけん引する存在。しっとりとした舌触りと芳醇な旨みをお楽しみください。



生ハム (コッパ)
1個 1,800 円 税込
商品番号 856699-1-00 12点 856699-2-00 9点
●内容量: 6枚

29

横浜ベイシラトンホテル&タワース ズワイガニのサラダ



総料理長 磯貝 徹氏
1998年に開業以来、横浜西口を拠点に世界のお客様に愛され続けるホテル。総料理長監修の素材本来の旨みを活かした一品です。



ズワイガニのサラダ
1個 1,900 円 税込
商品番号 856704-1-00 12点 856704-2-00 9点
●内容量: 60g

34

ハイアットリージェンシー 東京 黒酢の酢豚



料理長 松本 真也氏
入社以来、同店一筋35年。黒酢と紹興酒に翡翠宮流の水砂糖を合わせた特製ソースでとろけるまでじっくり煮込み、豊かな香りと奥深い味わいに仕上げました。



黒酢の酢豚
1個 2,100 円 税込
商品番号 856709-1-00 12点 856709-2-00 9点
●内容量: 70g

5

人形町今半 黒毛和牛の佃煮



人形町今半 本店
明治28年から続く歴史を守りながら、新しい味への探求心も大切にする名店。黒毛和牛を秘伝のたれで丁寧に炊きあげました。



黒毛和牛の佃煮
1個 2,700 円 税込
商品番号 856680-1-00 12点 856680-2-00 9点
●内容量: 50g

10

六本木 shojin 宗胡 野菜の煮物



オーナーシェフ 野村 大輔氏
日本料理に少しいのサプライズを加えて新たな発想の精進料理を提案。やさしい味わいに仕上げた野菜の煮物をご賞味ください。



野菜の煮物
1個 1,500 円 税込
商品番号 856685-1-00 12点 856685-2-00 9点
●内容量: 70g

15

恵比寿 笹岡 銀鱈西京焼き



店主 笹岡 隆次氏
北大路魯山人の孫弟子に従事。魯山人が提唱する「食材の持ち味を活かす料理」を大切に、素材の旨みを引き出した西京焼き。



銀鱈西京焼き
1個 2,300 円 税込
商品番号 856690-1-00 12点 856690-2-00 9点
●内容量: 4切

20

アル・ケッチャーノ 魚介のマリネ



オーナーシェフ 奥田 政行氏
山形県自然派イタリアン。地産地消の立役者で、2016年農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞を受賞した同氏監修のマリネ。



魚介のマリネ
1個 1,900 円 税込
商品番号 856695-1-00 12点 856695-2-00 9点
●内容量: 70g

25

オハラ・エ・シーアイー 名古屋コーチンのガランティース



オーナーシェフ 関本 優友氏
西麻布の閑静な住宅街に佇むフレンチレストラン。名古屋コーチンの中に野菜、ナッツ、トリュフなどを詰めたフランス料理です。



名古屋コーチンのガランティース
1個 2,100 円 税込
商品番号 856700-1-00 12点 856700-2-00 9点
●内容量: 4切

30

イタリア野 海老のマヨネーズソース



総料理長 関本 拓夫氏
明治時代にイタリア人が日本で初めて開いた西洋料理店をルーツとする老舗ホテル、ブリッラ海老の甘みとマヨネーズのコクが絡み合う人気の品です。



海老のマヨネーズソース
1個 1,800 円 税込
商品番号 856705-1-00 12点 856705-2-00 9点
●内容量: 2尾

35

中国名菜 孫 鮑のオイスター煮



オーナーシェフ 孫 成順氏
中国料理の最高位「特級厨师」をわずか25歳で取得した同氏の監修。鮑をオイスターソースでじっくり煮込んだこだわりの品です。



鮑のオイスター煮
1個 2,300 円 税込
商品番号 856710-1-00 12点 856710-2-00 9点
●内容量: 2粒

※販売個数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。

※商品に含まれるアレルギー物質にはつきましては、係員にお尋ねください。

※店名、料理人等は2026年8月1日現在の内容です。※名シェフの食材は自社・関連会社以外の施設で製造している商品です。