

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

1

オマルグラタン

博多久松自慢の一品。ソースにコクを加えエビの旨味を生かすよう仕上げました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

2

味付け数の子

黄金色に輝く色彩はおせちの華。コリコリ食感をお楽しみください。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

3

祝い海老

池上げすく蒸し上げ、旨味を凝縮しました。鮮やかな赤色が美しい一品です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

4

カラスカレイ西京焼

口当たりも柔らかくきめ細かいカレイと濃厚な味噌との相性が抜群です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

5

鰻昆布巻

程良く脂の乗った鰻を旨味たっぷりの肉厚な昆布で巻き丁寧に煮込みました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

6

焼帆立

旨味が詰まった帆立を独自のタレに漬け込み、ふっくらと焼き上げました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

7

鰻照焼

特製の漬けこみ液に漬け込み、照焼のタレを付けじっくり焼きました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

8

蟹とブロッコリーのテリーヌ

カニとブロッコリーで風味と彩りよく2色に仕上げたシーフードテリーヌです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

9

黄身寄せ柿真丈

魚肉すり身にクリームチーズ、柿、卵黄を加え焼き上げた上品な真丈です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

10

明太マヨだし巻玉子

だし巻玉子と青海苔の風味、明太マヨが程良くきいた食欲をそそる一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

11

紅白蒲鉾

お祝いの席にふさわしく紅白の彩りの蒲鉾をご用意致しました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

12

蛸の酢漬け

ショウガ風味の酢ダコです。さっぱりとした風味と食感が絶妙な味わいです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

13

華にしん和え

噛み締めると旨味が出てくる肉厚ニシンは縁起も良く、おせちにぴったり。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

14

蛸のバジルソース和え

バジル風味のタコの和え物です。バジルの風味と食感が絶妙な味わいです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

15

魚卵のサラダ和え

食感の良い魚卵のサラダ和え。ドライフルーツが味のアクセントです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

16

イカ明太和え

博多自慢の明太子をイカと和えしました。博多久松のおせちには欠かせない一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

17

海老のチェダーチーズ和え

エビをチーズとソースで和え、隠し味のカツオだしで旨味を加えました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

18

小海老サラダ

食感の相性が良いエビと魚卵にソースを和えて仕上げました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

19

スモークサーモン

サーモンのコク、スモークの香り、程良い塩梅が相性抜群です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

20

クラゲボン酢

クラゲとゼラチン寄せを和えました。程良い酸味と食感を楽しめる一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

21

田作り

お正月料理の縁起物。食べてもとても美味しい一品。国産キナバコを使用。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

22

真だらこ昆布

濃厚な旨味を持つタラコを使用。甘辛い醤油味が特に相性抜群です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

23

秋刀魚黒酢土佐煮

サンマを甘辛く味付け、カツオ粉で仕上げました。骨まで美味しい柔らかさ。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

24

子持ちいか

イカのもっちり食感と魚卵のプチプチした食感が相まって絶妙な味わい。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

25

牛ローストビーフ

豪州産牛を使用したローストビーフです。牛肉の持つ旨味が自慢の一品です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

26

瓶入りフォアグラテリーヌ

濃厚で新鮮なフォアグラを使用しました。味わい良しの世界三大珍味です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

27

バストラミポーク

肉の風味を生かすため黒コショウをまぶし桜のチップでスモークしました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

28

タンハムスモーク

豚タンはコリコリとした食感。スモークの風味がひろがる味わい。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

29

あい鴨ロース

鴨とアヒルの美味しさを兼ね備えたあい鴨を香りにスモークしました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

30

牛肉甘辛煮

牛肉と昆布の旨味を醤油、清酒、砂糖で味付けした相性がとても良い一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

31

鶏のチーズ焼

ジュシーな鶏肉と濃厚な味わいのチーズは絶妙な組み合わせです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

32

パテブリオッシュ

柔らかい食感のブリオッシュを使用した一品。肉パテと相性抜群。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

33

ソーセージ

粗く挽いた豚が特徴の生ソーセージをブリオッシュ生地でロール状にしました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

34

鶏とハーブのキッシュ

下地に卵やチーズ、牛乳を加えた濃厚なソースに絡めて焼き上げました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

35

ベーコン巻テリーヌ

濃厚な味わいの生地で香り高いセミドライソーセージを包みました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

36

鶏松風

鶏肉をベースに丹念に練り上げ仕上げた松風です。口当たりが良い一品です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

37

ボロニアソーセージ

豚肉の濃厚な旨味と柚子コショウの効いたボロニアソーセージです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

38

彩りペッパーチキン

鶏肉にニンジン、枝豆など彩りの綺麗な野菜を練り込み仕上げました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

39

和風チキンサラダ

鶏肉に和えた醤油ベースのドレッシングは相性も良く癖になる一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

40

粗挽きポークパイ包み焼

パイの芳醇な香りと粗挽きの豚肉、チーズの旨味がとても良く合います。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

41

豚角煮

豚バラ肉を柔らかくボイルし生姜の風味を効かせたタレで味付けした一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

42

鶏八幡巻

鶏肉はゴボウ、ニンジンとの相性も良く、タレを絡めて味わい豊かな一品に。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

43

鶏つくね照焼

直火でじっくり焼き上げました。鶏肉と照り焼きの相性が良く深い味わい。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

44

市松錦玉子

しっとりした食感で、食べると卵のフワツとした甘味が広がります。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

45

伊達巻

ふっくらしているのにしっとりとした食感と上品な甘さが特徴の自慢の一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

46

寿高野豆腐含め煮

魚介を中心としただしを高野豆腐にたっぷり吸わせながら炊きあげました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

47

ふくさ焼

卵と魚肉すり身を丁寧に混ぜ、野菜を入れてしっとり蒸し焼きにしました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

48

椎茸山椒煮

椎茸に山椒を加え、あっさり甘めに醤油で煮込み、旨味が更に増しました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

49

千枚大根

大根の薄切りにラズベリーの風味と彩り鮮やかな色味を加えて仕上げました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

50

茎わかめの胡麻和え

茎わかめの香りや風味、コリコリとした食感が楽しめるさっぱりとした一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

51

たたき牛蒡

ゴボウの香りや風味を残した独特の食感。さっぱりしつつも濃厚な味わい。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

52

大根焙煎胡麻サラダ

焙煎したゴマタレは大根との相性も良く、食感の良い一品です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

53

シーフレッシュサラダ

蒲鉾を野菜のマリネで和えてお作りしたさっぱりした一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

54

黒豆蜜煮

完成まで3日を要し、冷やすとフルーツのような艶と香りが特徴の蜜煮です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

55

金団

焼き芋に仕上げ、少量の砂糖などを加え練り上げるため濃厚な味わいです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

56

りんごきんとん

おせちの定番である金団にリンゴの風味を加えて仕上げた一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

57

栗甘露煮

じっくり煮て甘味を含ませました。爽やかな甘味が特徴でより一層美味。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

58

丸杏子甘煮

干あんずを柔らかく煮込みました。爽やかな甘味が特徴で後味さっぱりです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

59

梅甘露煮

ゆっくり煮込んだ梅の味わいと、さっぱりした口当たりをお楽しみください。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

60

金柑蜜煮

色艶の綺麗な金柑。柑橘の爽やかな味わいが一杯に広がります。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

61

オーロラカスタード包み

水饅頭にカスタード風味のフレーバーペーストを射込みました。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

62

八女茶ロールケーキ

ヨーグルト、あまおう、八女茶の風味のバランスが絶妙なロールケーキです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

63

ガトーショコラ

ベースは濃厚なコクと味わいのチョコレート。風味豊かで濃厚な味わいです。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

64

ショコラテリーヌ

風味豊かなチョコレートとココアスポンジを味わえば食べ応えを感じる一品。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

65

レアチーズケーキ

爽やかな甘みが特徴のレアチーズケーキはレモンジュースを加えさっぱりと。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

66

林檎のコンポート

厳選したリンゴを柔らかく煮込んだ白ワインベースの甘味が特徴の一品です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

67

やわらか干しトマト

もっちりとした食感と爽やかな甘味が口に広がります。お箸休めに最適です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

68

白花豆蜜煮

白花豆をじっくり煮てふっくらとしていて上品な甘さが特徴の一品です。

博多

舞鶴

Sakurazaka

玄海

69

胡桃蜂蜜和え

クルミの香ばしく軽やかな旨味と蜂蜜の爽やかながらも濃厚な甘みが特徴。

暮らしに種をまくシゴト

高松産業グループ

0120-889-294

ハヤク

ツクヨ

「おせち」のご注文は

コチラから⇒

www.hottaka.jp/

高松産業(株) お客様センター 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 3-28-3 三州博多駅前ビル 6 階 / FAX: 092-510-7294 / E-mail: info@hottaka.jp

暮らしに種をまくシゴト

高松産業グループ

9州・博多で生まれた料亭のおせち。

博多久松の職人の技と誇りの結晶。

暮らしに種をまくシゴト

高松産業グループ

0120-889-294

ハヤク

ツクヨ

「おせち」のご注文は

コチラから⇒

www.hottaka.jp/

高松産業(株) お客様センター 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 3-28-3 三州博多駅前ビル 6 階 / FAX: 092-510-7294 / E-mail: info@hottaka.jp

暮らしに種をまくシゴト

高松産業グループ

9州・博多で生まれた料亭のおせち。

博多久松の職人の技と誇りの結晶。

暮らしに種をまくシゴト

高松産業グループ

0120-889-294

ハヤク

ツクヨ

「おせち」のご注文は

コチラから⇒

www.hottaka.jp/

高松産業(株) お客様センター 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 3-28-3 三州博多駅前ビル 6 階 / FAX: 092-510-7294 / E-mail: info@hottaka.jp

博多久松
人気
No.1!!

おすすめ!★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★
博多久松人気No.1おせち

お子様やご年配の方までお喜びいただける
 和洋折衷本格料亭おせち



和洋折衷の食材が45品詰め込まれた宝石箱のような一品です。
 お子様からご年配の方まで皆が楽しめるように食材を選定しました。
 味は一級、量も特大、博多久松1番人気のおせちです。

特大8寸 (25cm×25cm) ・3段重

15,800円

【セット内容】
 祝い箸3膳／風呂敷／重箱盛付け／博多雑煮だし／
 お品書き・解凍方法

参の重 (18品)

12. 蛸の酢漬け／4切
 13. 華にしん和え／45g
 16. イカ明太和え／40g
 20. クラゲボン酢／40g
 22. 真だらこ昆布／45g
 36. 鶏松風／4切
 38. 彩りベッパーチキン／4切
 39. 和風チキンサラダ／50g
 41. 豚角煮／4個
42. 鶏八幡巻／4切
 47. ふくさ焼／4切
 50. 莖わかめの胡麻和え／30g
 51. たたき牛蒡／45g
 52. 大根焙煎胡麻サラダ／45g
 53. シーフレッシュサラダ／40g
 58. 丸杏子甘草／4個
 67. やわらか干しトマト／45g
 68. 白花豆蜜煮／45g

式の重 (14品)

2. 味付け数の子／1袋
 3. 祝い海老／5尾
 5. 鮭昆布巻／4切
 7. 鯛照焼／4切
 10. 明太マヨだし巻玉子／4切
 17. 海老のチェダーチーズ和え／25g
 23. 秋刀魚黒酢土佐煮／40g
29. あい鴨ロース／4枚
 30. 牛肉甘辛煮／1袋
 45. 伊達巻／4切
 46. 寿高野豆腐含め煮／4個
 48. 椎茸山椒煮／40g
 54. 黒豆蜜煮／90g
 69. 胡桃蜂蜜和え／20g

巻の重 (13品)

1. オマールグラタン／1尾
 4. カラスカレイ西京焼／4切
 6. 焼帆立／4個
 11. 紅白蒲鉾(赤・白)／3・3枚
 21. 田作り／20g
 24. 子持ちいか／4個
 43. 鶏つくね照焼／4個
44. 市松錦玉子／4切
 55. 金団／140g
 57. 栗甘露煮／5個
 59. 梅甘露煮／4個
 62. 八女茶ロールケーキ／4切
 63. ガトーショコラ／4切

伝統的なおせちにこだわったご家族向けの
 本格定番3段重おせち



おせちは伝統派が良いという方におすすめです。
 3段重に詰め込んだ和洋折衷の食材は全てが美味。
 おせち専門店の博多久松が作るからこそ、
 美味しい数々の食材。
 自信を持って少人数のご家族様に
 おすすめします。

6.5寸 (19.5cm×19.5cm) ・3段重

11,500円

【セット内容】
 祝い箸3膳／風呂敷／重箱盛付け／
 博多雑煮だし／
 お品書き・解凍方法

参の重 (12品)

5. 鮭昆布巻／3切
 6. 焼帆立／3個
 12. 蛸の酢漬け／3切
 13. 華にしん和え／38g
 20. クラゲボン酢／28g
 22. 真だらこ昆布／38g
 23. 秋刀魚黒酢土佐煮／30g
 36. 鶏松風／3切
 42. 鶏八幡巻／3切
 51. たたき牛蒡／38g
 52. 大根焙煎胡麻サラダ／38g
 53. シーフレッシュサラダ／38g

式の重 (12品)

2. 味付け数の子／1袋
 38. 彩りベッパーチキン／3切
 41. 豚角煮／3個
 44. 市松錦玉子／3切
 46. 寿高野豆腐含め煮／2個
 48. 椎茸山椒煮／38g

50. 莖わかめの胡麻和え／38g
 54. 黒豆蜜煮／45g
 55. 金団／55g
 57. 栗甘露煮／2個
 68. 白花豆蜜煮／48g
 69. 胡桃蜂蜜和え／23g

「博多久松だけ」の人気特典! あごだしベースの
 博多雑煮だしプレゼント!!

毎年「とても美味しい」との声をいただく、丁寧に調理した当店自慢の雑煮だし。
 おせちご購入者様全員にプレゼント! お雑煮コンテストも開催いたします。

◆ たっぷり5〜6杯分 (濃縮スープをのばせば1000cc) ◆ 美味しい博多雑煮の調理法付!

※雑煮の具材は入っておりません。各ご家庭でご用意ください。

少人数用の本格洋風おせちをお求めの方へおすすめの
 洋風本格3段重おせち



洋風おせちAkasakaの少人数化のご要望にお応えしました。
 ひとつひとつ吟味した洋風食材を美しく盛り込んでいます。
 是非ご賞味ください。

6.5寸 (19.5cm×19.5cm) ・3段重

13,500円

【セット内容】
 祝い箸3膳／風呂敷／重箱盛付け／博多雑煮だし／お品書き・解凍方法

参の重 (12品)

8. 蟹とブロッコリーのテリーヌ／3切
 14. 蛸のバジルソース和え／3切
 15. 魚卵のサラダ和え／38g
 27. パストラミボーク／3枚
 28. タンハムスモーク／30g
 33. ソーセージトゥールーズのブリオッシュ／3切
 35. ペーコン巻テリーヌ／3切
 37. ボロニアソーセージ／4切
 49. 千枚大根フランボワーズ漬け／3枚
 53. シーフレッシュサラダ／38g
 67. やわらか干しトマト／38g
 69. 胡桃蜂蜜和え／25g

式の重 (12品)

2. 味付け数の子／1袋
 9. 黄身寄せ柿真丈／3切
 17. 海老のチェダーチーズ和え／38g
 18. 小海老サラダ／38g
 19. スモークサーモン／38g
 29. あい鴨ロース／3枚
 34. 鶏とハーブのキッシュ／3切
 38. 彩りベッパーチキン／3切
 45. 伊達巻／3切
 54. 黒豆蜜煮／45g
 56. りんごさんどん／55g
 66. 林檎のコンポート／3切

巻の重 (10品)

3. 祝い海老／3尾
 25. 牛ローストビーフ／1袋
 31. 鶏のチーズ焼／3個
 32. パテブリオッシュ／3切
 40. 粗挽きボークパイ包み焼／3切
 58. 丸杏子甘煮／3個
 61. オーロラカスタード包み／2個
 64. ショコラテリーヌ／3切
 65. レアチーズケーキ／3切

大人2人で過ごすお正月に最適の
 大人2人前本格おせち



2人前 26品 6.5寸

少人数のご家族、遠方のご
 両親用などで人気のおせちです。
 お正月の基本料理はしっかり揃って
 おりますので、このおせちがあれば
 お正月の準備の負担がなくなります。

6.5寸 (19.5cm×19.5cm) ・2段重

9,500円

【セット内容】
 祝い箸2膳／風呂敷／重箱盛付け／博多雑煮だし／お品書き・解方法

式の重 (13品)

5. 鮭昆布巻／3切
 6. 焼帆立／3個
 10. 明太マヨだし巻玉子／3切
 13. 華にしん和え／38g
 17. 海老のチェダーチーズ和え／38g
 41. 豚角煮／3個
 42. 鶏八幡巻／3切
 46. 寿高野豆腐含め煮／2個
 54. 黒豆蜜煮／45g
 55. 金団／55g
 57. 栗甘露煮／2個
 69. 胡桃蜂蜜和え／23g

巻の重 (13品)

2. 味付け数の子／1袋
 3. 祝い海老／3尾
 7. 鯛照焼／3切
 11. 紅白蒲鉾(赤・白)／2・1枚
 12. 蛸の酢漬け／3切
 16. イカ明太和え／38g
 20. クラゲボン酢／28g
 29. あい鴨ロース／3枚
 45. 伊達巻／3切
 53. シーフレッシュサラダ／23g
 59. 梅甘露煮／2個
 60. 金柑蜜煮／2個
 61. オーロラカスタード包み／2個

ギフトにも最適!
 「風呂敷」と「専用箱」に
 梱包してお届けします。

余計な隙間をなくした専用箱に入れているので、配送
 時のガタつきがなく中身が崩れる心配がありません。



セット内容 おせち／祝い箸／お品書き・解凍方法／
 博多雑煮だし

解凍は簡単、冷蔵庫に入れておくだけ!

冷凍だから美味しいままお届けできます
 こだわりの冷凍技術!

- 冷凍技術の進化により作り立ての美味しさ・瑞々しさを封入。
- 冷凍配送で高い安全性を保持できます。
- 長期保存目的で味付けを濃くする必要がなく、自然な味わい。
- 冷蔵品の場合、一品毎パック包装で到着後にお客様による「盛付け作業」が必要なことがあります。当店のおせちは盛付け済みの状態で冷凍しているため解凍するだけでそのまま食卓へ(一部除く)。
- 解凍せずに冷凍保存の場合、賞味期限が長いので食べる日時が選べます。