フォルテワジマのおせち 2027

ご予約締切日 12月25日（金）まで

お渡し日 12月31日（木）
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。
※本カタログ掲載商品は、ポイントアップ期間中でも
通常ポイント付与となります。あらかじめご了承ください。

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（木）は午後6時までの営業となります。
新年は1月4日（月）から通常営業いたします。

FORTÉ FOODS MARKET
Pantry & Lucky 共同企画

おせち 2027

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。

パントリー&ラッキー 杏庵
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。

杏庵

新年の祝い膳に、国産素材のおいしさを——。
パントリー&ラッキー『杏庵（あんず あん）』のおせち。

味のこだわり

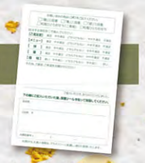
**こだわりの素材と製法で、
自慢の美味と安心を。
人気も例年No.1です。**

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）」。

国産の肉や魚や野菜に、伝統的な製法で作られた本醸造しょうゆ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。

お客様より



**杏庵のおせちを
お買い上げの
お客様からのお便り（一部抜粋）を
紹介させていただきます。**

国産材料とのことで安心していただいています。とても美味しかったです!

今年も同じ「姫」を注文しました。
本当に裏切らない美味しさ、
全品残すことなくいただきました。

一品一品大変丁寧で、心と技が
いっぱい詰まったおせちですね

添加物を極力使用されていないということで初めて購入しました。
3人前なのに2人で1日で完食しました。

着色料に紅麹がとても良いです。
いつも安心安全をありがとうございます。

紙製の重箱もかわいらしく、
小物入れに使っています。

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。

1 ［限定350セット］

【杏庵】
和風おせち「姫」三段重

本体価格 **32,800**円（税込価格35,424円）
（20cm角、約3人前・全36品）
※消費期限：1月1日（金）
祝箸3膳付



*「杏庵」のおせちは、お正月の祝いの膳を華やかに彩る、手染めの友禅和紙で重箱をしつらえています。

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ますやかなお酢で調味しました。



一の重／車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、鰤柚庵焼、伊達巻、田作り、葡萄豆（丹波黒豆）、合鴨ロース、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、手毬麸、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、いくら醤油漬け、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

杏庵

新年の祝い膳に、国産素材のおいしさを——。
パントリー&ラッキー『杏庵（あんす あん）』のおせち。

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 54,800円（税込価格59,184円）
（21cm角、約4人前・全38品）※消費期限：1月1日（金） 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、鰤柚庵焼、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、合鴨ロース、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、葡萄豆（丹波黒豆）、紅白なます、鮭南蛮漬



華やかにめでたく、味わい深く、
和の粋を詰め合わせたおせちです。

4
［限定150セット］

【杏庵】
和風おせち二段重

本体価格 29,800円（税込価格32,184円）
（20cm角、約2人前・全23品）※消費期限：1月1日（金） 祝箸2膳付

一の重／車海老旨煮、数の子、紅白蒲鉾、鰤柚庵焼、伊達巻、田作り、など全11品
二の重／蓮根煮、鶏ロール、鮎昆布巻、葡萄豆、紅白なます、など全12品

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 43,800円（税込価格47,304円）
（21cm角、約4人前・全41品）※消費期限：1月1日（金） 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、手鞠麸、伊達巻、とこぶし、子持ち鮎甘露煮、鰤柚庵焼、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）、合鴨ロース、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／葡萄豆（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



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

5
［限定100セット］

【杏庵】
和風ひとりおせち

本体価格 15,800円（税込価格17,064円）
（20cm角、1人前・全18品）※消費期限：1月1日（金） 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、葡萄豆（丹波黒豆）、栗きんとん、合鴨ロース、錦糸巻、若桃甘露煮、椎茸、金柑、はじかみ、人参（梅）

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。



6 ［限定30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（金）

一の重／いくら醤油漬、味付数の子、鮑うま煮、など全24品
二の重／ローストビーフ、紅ズワイ蟹甲羅グラタン、ドライトマト赤ワイン煮、など全16品
三の重／海老紅白結び、はかた地鶏テリーヌ、スモークトラウトサーモンマリネ、など全10品



7 ［限定80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 16,500円（税込価格17,820円）

サイズ（外寸21.4×31.4×6.0cm）×1段 祝箸3膳付

※消費期限： 1月1日（金）

黒豚なると巻、味付数の子、海老の艶煮、など全35品

神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズ

神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズの総料理長がこだわり、地元兵庫の素材と
伝統的な食材を織り交ぜて厳選監修した「洋風おせち料理」をお愉しみください。



8 ［限定70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 18,500円（税込価格19,980円）

サイズ（外寸25.0×25.0×8.5cm）×1段 ※消費期限：1月1日（金）

しらさぎサーモン幽庵焼、但馬産 黒毛和牛ローストビーフ、 祝箸は付属していません
淡路産 鱧カツの磯辺揚げ仕立て、など全28品

ホテルキャッスルプラザ

伊勢海老、鮑、黒毛和牛などの食材を吟味し、
職人の技術の粋を詰め込んだ特別なおせちをお楽しみください。



9 ［限定2セット］

【ホテルキャッスルプラザ】

特別折衷与段重

本体価格 92,593円（税込価格100,001円）

サイズ（内寸19.5×19.5×4.3cm）×4段 祝箸4膳付

※消費期限：1月1日（金）

和の重／伊勢海老、遠山鮑、鋳込み金子、など全32品
洋の重／活オマール海老の冷製、黒毛和牛ローストビーフ、和牛頬肉のブルゴーニュ風、など全13品



10 ［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 29,630円（税込価格32,001円）

サイズ（内寸19.9×19.9×4.7cm）×2段 祝箸4膳付

※消費期限：1月1日（金）

和の重／数の子、鰊幽庵焼き、小蛸、黒豆、など全23品
洋の重／牛ロース肉のロースト、ロブスタームーロー、サーモンのパイ包み焼き、など全14品



11 ［限定20セット］

【ホテルキャッスルプラザ】

和洋折衷一段重

本体価格 18,333円
（税込価格19,800円）

サイズ（内寸21.4×21.4×4.7cm）×1段

※消費期限：1月1日（金） 祝箸2膳付

数の子、黒豆、鰊幽庵焼き、伊達巻、牛ロース肉のロースト、スモークサーモン、
真鯛のエスカベッシュなど、全26品



12 ［限定15セット］

【ホテルキャッスルプラザ】

肉三昧一段重

本体価格 22,222円
（税込価格24,000円）

サイズ（内寸 24.4×24.4×4.7cm）×1段

※消費期限：1月1日（金） 祝箸4膳付

牛ロース肉のロースト、三田ポークのロティ、パテドカンパーニュ、
播州百日鶏腿肉の照り焼き、など全11品



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

13 ［限定30セット］

北陸温泉旅館
「渡月庵」「月香」「宝生亭」
コラボおせち和洋三段重

本体価格 19,800円（税込価格21,384円）

サイズ（外寸19.5×25.5×5.0cm）×3段 祝箸は付属していません

※消費期限：1月1日（金）

一の重／かにほぐし身甲羅盛り（かに酢ジュレ）、数の子、いくら、など全19品
二の重／ぶり照焼、焼えびスモーク風味、ポークパストラミ、など全18品
三の重／白身魚のエスカベッシュ、スモークトラウトサーモンローズ、ローストビーフ（ソースがけ）、など全16品

桃谷樓 中国料理 桃谷樓

奈良・大阪・東京で親しまれる中国料理店。
フカヒレやアワビなどの高級食材や、レストランで人気のメニューを取り揃えました。
お子様からご年配の幅広い皆様にお楽しみいただけます。



14
［限定5セット］
【中国料理 桃谷樓】
中華おせち料理 三段重
本体価格 39,815円
（税込価格43,001円）
サイズ（21.0×21.0×5.0cm）×3段
※消費期限：1月1日（金） 祝箸5膳付

一の重／蟹の爪の広東風揚げもの、蟹肉入り海の幸の海苔巻、など全6品
二の重／豚バラ肉の黒酢入り甘酢炒め、合鴨の香料煮、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。

四陸（フォールー） 四陸（フォールー）

四陸は、本場の味を手軽にお楽しみいただける中華惣菜の専門店。
四大料理といわれる「北京」「上海」「四川」「広東」の味を、
季節の食材を使いご提供しています。



15
［限定15セット］
【四 陸（フォールー）】
中華一段重
本体価格 18,500円
（税込価格19,980円）
サイズ（外寸24.5×31.0×7.0cm）×1段
※消費期限：1月1日（金） 祝箸3膳付

豚の角煮、あわびの煮込み、有頭海老の旨煮、など全17品

キャピタル東洋亭 since 1897 キャピタル東洋亭本店

京都で明治30年から120年以上続く老舗レストラン。
「京乃百年洋食」東洋亭らしい洗練のお重を提供。



16
［限定20セット］
【キャピタル東洋亭】
京乃百年洋食「東洋亭」和洋三段
本体価格 35,926円（税込価格38,801円）
サイズ（外寸21.5×21.5×5.3cm）×3段 ※消費期限：1月1日（金） 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、モンブラン、など全15品
二の重／いくら醤油漬け、鮑、海老の艶煮、など全19品
三の重／和牛ローストビーフ、子持ちイカ、牛タン佃煮、など全9品



17
［限定30セット］
【キャピタル東洋亭】
京乃百年洋食「東洋亭」和洋二段
本体価格 23,889円
（税込価格25,801円）
サイズ（外寸21.5×21.5×5.3cm）×2段
※消費期限：1月1日（金） 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、モンブラン、など全15品
二の重／いくら醤油漬け、鮑、海老の艶煮、など全19品



18
［限定30セット］
【キャピタル東洋亭】
京乃百年洋食「東洋亭」洋風一段
本体価格 14,445円
（税込価格15,601円）
サイズ（外寸21.5×21.5×5.3cm）×1段
※消費期限：1月1日（金） 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15品



研覃（けんたん） ほりべ

名店がひしめく京都で美食家たちに贔屓にされる割烹店。
食材の選定・盛込みを納得するまで繰り返し
彩り豊かに丁寧に仕上げた監修おせち料理です。

19
［限定30セット］
【研覃 ほりべ】和風おせち二段重
本体価格 25,500円（税込価格27,540円）
サイズ（外寸19.6×19.6×5.3cm）×2段 ※消費期限：1月1日（金） 祝箸3膳付
一の重／海老旨煮、えぞ鮑八方だし煮、紅ずわいかに爪柚子香漬、など全20品
二の重／ローストビーフ、スモークサーモン、こはだ粟漬、など全24品

下鴨茶寮 下鴨茶寮

安政三年創業、京都の世界遺産「下鴨神社」の専属包丁人を務める、170年続く茶懐石の料亭。
京都の四季の味わいと茶の湯のおもてなしの心をご家庭にもお届けします。



20
［限定10セット］
【下鴨茶寮】
和おせち一段（陶器付）
本体価格 31,200円（税込価格33,696円）
サイズ（25.7×25.7×5.3cm）×1段 ※消費期限：1月1日（金）
祝箸（取り箸）1膳付

蛸の旨煮、かに甘酢漬、数の子醤油漬、紅白なます、鱈の旨煮、
いくら醤油漬、唐墨、千代結び蒲鉾、鮑旨煮、海老塩蒸し、など全13品

日本料理 てら岡 日本料理てら岡

伝統と革新を実現するため、日々研鑽する、福岡で創業50年の老舗料亭。
日本料理の技術を詰め込んだお節料理を提供します。



21
［限定20セット］
【日本料理 てら岡】
和風おせち 絵馬2段重
本体価格 30,556円
（税込価格33,001円）
サイズ（外寸32.3×27.2×5.5cm）×2段
※消費期限：1月1日（金）
祝箸は付属していません

一の重／炙りからすみ、ふぐ皮明太子、知鳥鶏鶏皮、など全30品
二の重／有頭海老の旨煮、真鱈黄金焼き、豚バラ角煮、など全31品



22
［限定20セット］
【日本料理 てら岡】
和風おせち 八角1段重
本体価格 20,371円
（税込価格22,001円）
サイズ（外寸27.3×27.3×7.5cm）×1段
※消費期限：1月1日（金）
祝箸は付属していません

ふぐ皮明太子、ぼら西京焼き、しめ鯖小川昆布巻き、など全24品

千賀屋 千賀屋

割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で愛されて35年。
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



23
［限定50セット］
【千賀屋】
彩華千 和洋三段重
本体価格 22,500円
（税込価格24,300円）
サイズ（外寸25.7×25.7×5.3cm）×3段
※消費期限：1月2日（土） 祝箸5膳付

一の重／ロブスター、蛸生姜、数の子雲丹甲漬、など全20品
二の重／祝い海老、あわび旨煮、貝雲丹和え、など全19品
三の重／白とり貝と昆布の旨漬、松前漬、紅鮭の石狩漬、など全22品



24
［限定50セット］
【千賀屋】
舞千 和風二折
本体価格 11,000円
（税込価格11,880円）
サイズ（外寸16.6×21.9×4.0cm）×2折
※消費期限：1月2日（土）
祝箸は付属していません

丹波黒大豆蜜煮、栗金団、祝い海老、など全26品

京料理 濱登久

京料理濱登久

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。



25

［限定30セット］
【京料理濱登久】
和洋三段重
本体価格 25,000円
（税込価格27,000円）
サイズ（外寸20.3×20.3×5.7㎝）×3段
※消費期限：1月1日（金）

一の重／鰆柚庵焼、牛肉味噌漬け、蝦夷鮑、など全19品
二の重／鯛南蛮漬け、いか明太和え、栗きんとん渋皮栗、など全17品
三の重／生ハムスライス、蟹テリーヌ、アンデスポークパストラミ、など全18品
祝箸は付属していません



26

［限定100セット］
【京料理濱登久】
和二段重
本体価格 18,000円
（税込価格19,440円）
サイズ（外寸20.3×20.3×5.7㎝）×2段
※消費期限：1月1日（金）

一の重／鰆柚庵焼、牛肉味噌漬け、蝦夷鮑、など全19品
二の重／鯛鯛南蛮漬け、いか明太和え、栗きんとん渋皮栗、など全17品
祝箸は付属していません

懐石料理 徳 住之江本店

徳（のり）

なにわ料理の伝統を味わいと彩りで表現する仕出し専門店として五十余年。
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す。



27

［限定20セット］
【徳（のり）】
和洋二段重
本体価格 23,800円
（税込価格25,704円）
サイズ（外寸20.0×20.0×5.0㎝）×2段
※消費期限：1月1日（金）

一の重／車海老艶煮、丹波栗金団、鰻有馬煮など、全17品
二の重／サーモン南蛮漬、筍唐墨和え、鴨ロース蒸し煮、など全21品
祝箸5膳付



28

［限定50セット］
【徳（のり）】
和風おせち（4客組）
本体価格 20,000円
（税込価格21,600円）
サイズ（外寸15.0×18.0×5.0cm）×4客
※消費期限：1月1日（金）

海老艶煮、丹波栗金団、松葉蛸福良煮、など全20品
祝箸5膳付



29

［限定20セット］
【徳（のり）】
和風特選一段重
本体価格 19,000円
（税込価格20,520円）
サイズ（外寸19.0×28.5×5.0cm）×1段
※消費期限：1月1日（金）

但馬牛ローストビーフ、車海老艶煮、鮑福良煮、など全30品
祝箸2膳付



30

［限定40セット］
【徳（のり）】
和風プレミアム
おせち一段重
本体価格 11,000円
（税込価格11,880円）
サイズ（外寸17.0×17.0×5.0cm）×1段
※消費期限：1月1日（金）

車海老艶煮、鮑福良煮、蟹酢、など全29品
祝箸1膳付



宗家 森本

宗家 森本

創業以来、惣菜つくり一筋に、食材の厳選から、
出汁、味付けひとつひとつにこだわっています。

31

［限定100セット］
【宗家 森本】
おせち料理一段重
本体価格 11,800円
（税込価格12,744円）
サイズ（23.1×23.1×5.6cm）×1段
※消費期限：1月1日（金）

数の子、有頭海老煮、鰤の照り焼き、他21品
祝箸2膳付

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）



※写真はイメージです。

【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 4,700円
（税込価格5,076円）

44（約5～6人前）
本体価格 6,200円
（税込価格6,696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 4,500円
（税込価格4,860円）

46（約5～6人前）
本体価格 6,500円
（税込価格7,020円）

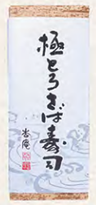
【うお幸オリジナル】自家製サバ寿司

47（1本） 本体価格 1,400円（税込価格1,512円）

杏庵 さば寿司・鯖棒寿司



※写真はイメージです。



国産のさばを丹念に酢じめ加工。
きずしと長崎県壱岐産のコシヒカリで
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（土）



◎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 2,480円
（税込価格2,679円）
※消費期限：1月2日（土）

柿千

柿の葉すし



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」の絶妙なる美味をご賞味ください。

【柿千】
柿の葉すし詰め合わせ［限定100個］
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（金）