

賀正

Special Customers

OSECHI

Senshintei Oono



心 餞心亭 お、乃[®]

特典①、早期お申込み特典 魚沼産もち米のお餅プレゼント

11月末迄にお申込みの方は・・・
魚沼産もち米「こがねもち」で作った
お餅3切れ入れ1袋を
プレゼントいたします！

写真はイメージ

特典②、お、乃店頭受け取りの方は 新潟の地酒四合瓶1本プレゼント

おせちの受け取りを
お、乃の店頭でお受け取りの皆様には
新潟の地酒 吉乃川の四合瓶を
1本プレゼントいたします！



お、乃おせち：お申込み用紙

お申込みは下記販売者様へ

受注日： 月 日 () ※11月末迄のお申込みには、早期申込特典「越後魚沼産のお餅3切れ」がプレゼントされます。
但し、12月4日以降にお、乃へ連絡戴いたものは、お餅の製造が間に合わない関係上、適応外となります。

〒 - TEL () - () - ()

お届け先
ビル名・社名も
明記するなど
詳しく記入下さい。

名前ふりがな

お名前 様

お渡し方法 宅配 お、乃店頭渡し ※時間帯指定はお受けいたしかねます。
宅配便は原則としてクロネコヤマトを利用致しますが、天候等で変更になる場合もございます。
三条市・燕市は製造者の餞心亭お、乃の社員が直接お届けいたします。

※ お支払いは、下記販売者様に直接お支払い下さい

お渡し希望日 12月29日(水) 29日は北海道・青森県を除く東日本エリアのみ限定 30日(木) 31日(金)
※ 冷凍ではない生詰めおせちなので、1月1日にお召し上がりの方は、31日着をお選び下さい。

おせち三段重		価格	数量
和み Nagomi	2～4人様用	¥22,658 (税別¥20,980)	
	4～6人様用	¥26,978 (税別¥24,980)	
彩り Irodori	2～4人様用	¥25,898 (税別¥23,980)	
	4～6人様用	¥30,218 (税別¥27,980)	
雅 Miyabi	2～4人様用	¥28,058 (税別¥25,980)	
	4～6人様用	¥32,378 (税別¥29,980)	
飛翔 Hisyou	2～4人様用	¥32,292 (税別¥29,900)	
	4～6人様用	¥37,778 (税別¥34,980)	

お申込み方法 及び注意点

①、必要事項を全てご記入下さい。
※ 住所はビル名・社名等、詳しくご記入下さい。
※ お届け先の電話番号は、携帯電話等、宅配業者様が直接連絡の取れる電話番号をご記入下さい。

②、12月15日迄に、下記販売者様にお申込み頂き、代金をご精算下さい。
※ 代金精算をもって正式申込となります。
※ おせち料理は全て数量限定となります。
※ 例年、12月に入ると種類によっては売切れとなります。正式申込時、売切れの際はご容赦下さいませ。

販売者様へ…
11月末までのお申込みは、お、乃に12月3日迄にご連絡頂けるとお申込者に早期特典が適応されます。
※ 12月4日以降のご連絡は、おもちの製造に間に合いませんので、ご容赦下さい。

早期申込特典内容…
「越後魚沼産のお餅3切れ」を、プレゼント!

販売者管理欄

ご購入者様 TEL () - () - ()

領収書名 (社名等)

ご購入者様名 名前ふりがな

お名前 様

入金 済み (/) ・ 未

販売者

製造者 せんしんてい おおの 餞心亭 お、乃
〒955-0064 新潟県三条市横町2-11-8 有限会社 角屋
(代表) TEL 0256-32-4649

所属団体…三条商工会議所・三条北ロータリークラブ・三条ライオンズクラブ・三条中央ライオンズクラブ・国際ソロプチミスト新潟-茜・新潟県中小企業家同友会・守成クラブ燕三条他

饞心亭おゝ乃

創業明治中期 百二十余年の伝承の味

饞心亭おゝ乃は明治中期に越後三条の地で鮮魚の行商で角屋という屋号で創業しました。その後、二代目 大野新作は、県と交渉の末、芸者さんの置屋制度を三条の地に持ってきて花街の発展に大きく貢献しました。

三代目 大野吉藏は、村上市より婿入りし塩引き鮭や様々な鮭料理を三条の地に伝え、業態も宴会場を作り行商から割烹へと変えました。

四代目 大野新吉は、結婚式場 饞心亭おゝ乃を作り、業態を結婚式場としました。

現在、五代目 大野信一は、新潟市内に「カニ料理 天空の月」を創業の他、おせち料理の改良を重ね、全国発送を可能にして、おせち料理のリピーター率は89%となりました。現在は、リピーター率90%以上を目指して日々研鑽と改良を重ねております。



「饞心亭はなむけの心でおもてなし…」

結婚式をはじめとする冠婚葬祭や各種パーティーを饞心亭の心でおもてなしさせて頂いております。また、お料理の品質を更に上げる為に、現代の名工 茂野照秀氏、ゾーン・ダイエットの第一人者 山岸一茂氏の指南を受け、より美味しい料理作りを目指しています。

現在、身体の免疫力をあげるお料理を作る為、国際薬膳調理師 千葉俊博氏の指南のもと「薬膳会席料理」を開発するなど、時代の変化にあわせより深く喜ばれることを目指して、実直に研鑽を重ねております。



2022年 元日 おせち料理

お正月のひとときが

家族の笑顔に包まれるよう

技のすべてと

精一杯の愛情を注ぎ込んで

お造りいたします。

お正月。それは一年の一番最初の節目。家族が一同に集い、同じ料理を召し上がりながら一年の幸せを願う。こんなに素晴らしい意義あるひとときに私達が真心込めてお造りしたおせち料理が華を添えられる事は光栄の極みです。これからもお客様により喜んで頂けるよう日々精進を重ね、そして皆様にごからの笑顔でお召し上がり頂けるよう精一杯の愛情を注がせて頂きます。今年一年皆様方が健康でより多くの幸せが訪れますことを心より祈念申し上げます。

「リピーター率 89.8%」おゝ乃のおせち料理とは…

皆様に、美味しいものをリーズナブルに届ける為の「製造直販」…

饞心亭おゝ乃は、お客様に美味しいものをリーズナブルに安心して召し上がり頂く為に「製造直販」にこだわっております。中間流通を無くし、流通経費や販売マージンを省く事で、お客様により喜んで頂ける内容重視の精神でおせち料理を作っております。

当たり前ですが、冷凍でない数量限定の「生詰めのおせち」(冷凍ではないおせち)…

饞心亭おゝ乃は、作りたてのおせちを冷凍にすることなく「冷蔵」でお届けします。昨今の冷凍技術はめざましい進化を遂げてますが、売上重視の大量生産の「冷凍おせち」ではなく、お客様重視の限定した数での「生詰めおせち」の販売にこだわっております。

明治中期に創業した初代の精創業神「お客様に喜んでほしい」とその想いを120年経った今も「笑顔をお届けしたい」という気持ちに変えて守り続けております。

※数量限定の為、ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

お客様のニーズに合わせた「豊富なラインナップ」…

饞心亭おゝ乃は、ご家族構成や年齢に応じた様々な商品ラインナップをご用意しております。

越後人としての誇りを胸に「実直真面目の精神」…

饞心亭おゝ乃では、全館の水をミネラル化しており、魚や野菜の下処理からミネラルウォーターを使用しております。些細な事も実直真面目に…。越後人としての誇りを胸に、一つ一つ真心込めてお作りいたします。

今年は、様々なお正月の過ごし方に対応したおせち料理も人気。

二年に渡るステイホーム正月。今年は「リモート」で心を通わせる…「リモートおせち」

おゝ乃では、結婚式場部門で「リモートウェディング(リモート結婚式)」、料亭部門では「リモート法事」を行っております。その経験を生かした「リモートおせち」。それは、スマホやパソコンの画面越しに、同じおせち料理を食しながら、お互いの一年の幸せを祈念するものです。

画面越しという無機質なものになりがちなりリモート通話を美味しい料理と、料理を通じての共通話題で楽しく心と心と時をお過ごし下さい。



おゝ乃総料理長 田中真一

厚生労働大臣表彰現代の名工 黄綬章受章 社団法人日本料理研究会師範 茂野照秀氏

おゝ乃洋食シェフ 五十嵐博徳

お、乃のおせちで一番人気のファミリー向けおせちが
「和み」シリーズとしてリニューアル! Nagomi

驚異の
リピーター率
89.8%

和み

なごみ



献立は、ホームページでご確認下さい。

小人数家族で喜ばれる...
リモートおせちとして、
離れたご家族と共に
楽しむ際に...

おせち三段重
和み Nagomi
《2~4人様用》
税別価格
¥20,980
送料無料で (税込¥22,658)

三段重のサイズ(6寸)
縦193mm.×横193mm.×高さ173mm.

- 《(一)重》
- ・ロブスター 燻焼き
 - ・ロブスターヘッド 鉄込テリリヌ
 - ・とこぶし 磯煮・牛蒡のフライ
 - ・数の子 土佐漬け・橙錦玉子
 - ・鱈南蛮 漬け・慈姑煎餅
 - ・丹波の厳選黒豆 蜜煮
 - ・旬の魚の照焼き
 - ・チーズ豆腐

- 《(二)重》
- ・車海老 酒蒸し・鮭揚げ煮
 - ・帆立貝 旨煮・里芋白煮
 - ・サーモン マリネ・梅人參
 - ・ハリハリ 松前漬け・慈姑蜜煮
 - ・彩り野菜の自家製ピクルス
 - ・栗金団・竹の子 土佐煮
 - ・花びら百合根・ふぎ

- 《(三)重》
- ・ローストビーフ
 - ・牛タン 柔らかか煮 トマトソース
 - ・鶏の低温調理 カレーソース
 - ・ローストポーク トマトソース
 - ・牛乳プリン
 - ・オレンジゼリー
- ※一部お料理内容が変わる場合もありますので、予めご了承下さいませ。

BIGなおせち...

お、乃の
4~6人分のおせち
一般的な六寸

面積は六寸のおせちの
なんと!! 1.9倍以上

豪華さ...

「家族の前でおせちの蓋を開ける...」その瞬間の「スゴーイ!」という歓声は、おせちを選んだ家族への「金メダル」です。私達は、おせち料理を売るのではなく、「正月の楽しいひとときを演出する。」そんな想いでおせち料理を作っております。

肉料理の多さ...

「和み」はお子様も喜ぶよう多彩な肉料理が入っております。お子様向けに鶏の低温調理。ソースは甘めのカレー味。ローストポークはイタリアン風のトマトソース。その他、ローストビーフ・牛タン柔らかか煮など、様々な肉料理で、お子様の箸も進みます。

小さなお子様も喜ぶお肉料理が多く入った
一番人気のファミリー向けのおせち料理

おせち三段重 《4~6人様用》
和み Nagomi

税別価格
¥24,980
送料無料で (税込¥26,978)

一回り大きい! 8寸三段重サイズ!
一般的なおせち料理のサイズより大きいです。
縦251mm.×横251mm.×高さ173mm.

「アツ」と喜びの声 続出!

お、乃を代表するおせち
驚異のリピーター率 89%

お、乃のおせちを世に広めたシリーズ《和み》は、毎年マスコミ各社の取材を受け、リピーター率89.8%というおせち業界では異例の高さのお客様支持を頂いております。この実績は以前「NAV ERまとめ」の「これで失敗なし! 口コミ多数のおすすめ冷蔵おせちランキング」で取り上げられ、堂々の1位を頂いたほどです。

その秘訣は、「幅広い年代に喜ばれるメニュー構成」「BIGなおせち」「豪華さ」「美しさ」! この値段で「ロブスター燻焼き」がドーンとかまえている姿は、蓋を開けた瞬間「凄い!」と歓声が上がること間違いナシです。毎年、百貨店・ネット通販からの引き合いを断り続け、製造直販にこだわって最高のコストパフォーマンスを生んでいるお、乃伝統のおせち料理は、何とロブスターの頭の中に迄テリリヌが射込まれており「頭の中まで美味しい!」と驚きの声が上がります。そして「黒豆」の完成度の高さからも、越後の真面目な職人の丁寧な仕事を感じて頂きます。

越後の郷土料理も入っている饞心亭おゝ乃伝統のおせち Irodori

彩り

いろどり

ご要望で
復活!



小人数家族で喜ばれる…
リモートおせちとして、
離れたご家族と共に
楽しむ際に…



献立は、ホームページでご確認下さい。



おせち三段重 彩り Irodori 《2~4人様用》

税別価格

¥23,980

送料無料!
(税込¥25,898)

三段重のサイズ(6寸)
縦193mm.×横193mm.×高さ173mm.

- 《一ノ重》
 - ・ロブスター 曙焼き
 - ・ロブスターヘッド 錆込テリヌ
 - ・丹波の厳選黒豆 蜜煮
 - ・たこの柔らか煮
 - ・数の子 土佐漬
 - ・とこぶし 磯煮
 - ・旬の魚の照焼き
 - ・チーズ豆腐・慈姑煎餅
 - ・橙錦玉子・牛蒡のフライ
- 《二ノ重》
 - ・車海老 酒蒸し・帆立貝 旨煮
 - ・鮭揚げ煮・サーモン マリネ
 - ・ハリハリ 松前漬
 - ・彩り野菜の自家製ピクルス
 - ・栗金団・竹の子 土佐煮
 - ・里芋 白煮・ふぎ
 - ・梅人參・慈姑 蜜煮
 - ・花びら 百合根
- 《三ノ重》
 - ・ローストビーフ
 - ・牛タン 柔らか煮 トマトソース
 - ・鶏のチーズ焼き
 - ・氷頭なます・慈姑 蜜煮
 - ・かしわ 松風・鮭の昆布巻き
 - ・牛乳プリン・オレンジゼリー

BIGなおせち…



豪華さ…

「家族の前でおせちの蓋を開ける…」その瞬間の「スッゴーイ!」という歓声は、おせちを選んだ家族への「金メダル」です。私達は、おせち料理を売るのではなく、「正月の楽しいひとときを演出する。」そんな想いでおせち料理を作っております。

華やかな彩り…

「食卓に重箱を全部ならべる…」その瞬間の「綺麗!」という歓声は、「食べたーい!」のサイン。何日も残るおせちより、箸が次から次へと進んで、アツという間に無くなるおせち料理は家族の「満足」の証。おゝ乃では、家族の満足の為に、味だけでなく「彩り」にも気を配ります。

越後の郷土料理が多く入った おゝ乃伝統のおせち

おせち三段重 《4~6人様用》

彩り Irodori

税別価格

送料無料!
(税込 ¥30,218) ¥27,980

一回り大きい! 8寸三段重サイズ!

一般的なおせち料理のサイズより大きいです。

縦251mm.×横251mm.×高さ173mm.

越後の郷土料理をはじめ
「伝統と華やかさ」が彩る
おせち料理

毎年おゝ乃のおせちをお召し上がりの方から「おゝ乃の伝統的なおせち料理を復活して欲しい」。最近そんなお声をアンケートで頂戴していただきました。

そこで、昨年の彩りから肉料理を減らし、越後の郷土料理を増やしたご年輩の皆様にも喜んで頂ける伝統と華やかさが融合した「彩りあふれるおせち料理」が誕生しました!

《伝統の郷土料理》
復活を要望する声が多かった:
「たこの柔らか煮」
「氷頭なます」
「鮭の昆布巻き」はじめ
例年人気の…
「鮭の揚煮」
「とこぶし 磯煮」
「旬の魚の照焼き」
「ハリハリ 松前漬」など。

《華やかな正月料理》
「ロブスター 曙焼き」
「ロブスターヘッド 錆込テリヌ」
「ローストビーフ」ほか。

サーロインのローストビーフで
最高のパフォーマンスのワンランク上のおせち Miyabi

雅

みやび



小人数家族で喜ばれる…
リモートおせちとして、
離れたご家族と共に
楽しむ際に…



おせち三段重
雅 Miyabi
《2~4人様用》

税別価格

送料無料! ¥25,980
(税込¥28,058)

三段重のサイズ(6寸)
縦193mm.×横193mm.×高さ173mm.

献立は、ホームページでご確認下さい。



雅B小

- 《一ノ重》
- ロブスター燻焼き
 - ロブスターヘッド焼込テリーヌ
 - 牛タン柔らか煮トマトソース
 - とこぶし磯煮・牛蒡のフライ
 - 数の子土佐漬け・桜錦玉子
 - 帆立貝旨煮・チーズ豆腐
 - イカ松笠・鮭揚げ煮
- 《二ノ重》
- たこの柔らか煮
 - 旬の魚の照焼き
 - 車海老酒蒸し
 - ハリハリ松前漬け
 - 丹波の厳選黒豆蜜煮
 - 栗金団・慈姑蜜煮
 - 鮭の昆布巻き・里手白煮
 - 彩り野菜の自家製ピクルス
 - 竹の子土佐煮・梅人参・ぶき
 - 花びら百合根
- 《三ノ重》
- 若姫牛サーロインの
 - ローストビーフ
 - ローストポークトマトソース
 - サーモンマリネ・牛乳プリン
 - オレンジゼリー
- ※一部お料理内容が変わる場合もありますので、予めご了承下さいませ。

若姫牛サーロインのローストビーフ

一般的にはローストビーフはモモ肉を使用しますが、おせち料理で赤肉を使用すると血が抜けて、旨味も無くなってしまいます。若姫牛のサーロインを、超低温調理でじっくりと時間をかけながら火を通してより出来立の美味しさを味わって頂きたく、一枚一枚、真空加工しました。お召し上がり頂く際、人肌程度の湯煎に30秒~1分程入れて、少し温めてから開封して頂くこと、より美味しくお召し上がり頂けます。

豪華で箸が進む!



「箸が進むおせちは美味しい証し…」
まずは蓋を開けたときの豪華さで食欲をそそる。次に家族が食べ始めたら、箸がバクバクとスムーズに進み、気がついたら、もう無くなりそう!!
このような正月になる事を願いながら真心込めて、一品一品作っております。

お肉が美味しい!



雅シリーズは若い方からご年配まで喜んでお召し上がり頂く為に、より美味しいお肉料理をお入れしました。
ローストビーフは…赤身肉が美味しい若姫牛のサーロインを、大きなコロのまま真空低温調理でじっくり火を通しました。そして一枚ずつカットして真空しているため、作りたての美味しさを味わえます。

BIGなおせち…



若姫牛サーロインのローストビーフ入りおせち

おせち三段重《4~6人様用》

雅 Miyabi

税別価格

送料無料! ¥29,980
(税込¥32,378)

ひと回り大きい! 8寸三段重サイズ!

一般的なおせち料理のサイズより大きいです。

縦251mm.×横251mm.×高さ173mm.

様々なお肉料理と
お魚料理で幅広い
年齢層に喜ばれます!

- 「ロブスター燻焼き」がドーンとかまえている一ノ重。
 - 魚介類と縁起物で、色彩豊かな二ノ重。
 - 「若姫牛サーロインのローストビーフ」がドーンと横たわる三ノ重。
- 和みシリーズと飛翔シリーズを足して二で割ったような「ワンランク上のファミリアおせち」です。

「美味しいお肉を食べたい
けど予算が…」という
声に答えて新作誕生!

毎年《和み》シリーズをお召し上がりの方から「飛翔」のような和牛までではないけれど、美味しい牛肉が食べたい。でも予算はリーズナブルがいい。」最近そんなお声をアンケートで多数頂戴しておりました。

そこで柔らかくて美味しいお肉を求めて「若姫牛のサーロイン」にたどり着きました。

赤肉中心ですが、柔らかい肉質をお楽しみください!

献立は、ホームページで
ご確認ください。



三段重のサイズ(6寸)
縦193mm.×横193mm.×高さ173mm.

おせち三段重
飛翔 Hisyou
《2~4人様用》

税別価格
送料無料! ¥29,900
(税込¥32,292)

小人数家族で喜ばれる…
リモートおせちとして、
離れたご家族と共に
楽しむ際に…

この価格で黒毛和牛サーロインのローストビーフが入った!
「内容重視派に喜ばれる 最高のコスパのおせち」 Hisyou

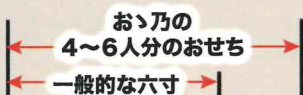
飛翔

ひしょう

肉料理たっぷり
和牛が人気!
リピーター率最高!
驚異の90%!



BIGなおせち…



面積は六寸のおせちの
なんと!! 1.9倍以上

豪華&美しい…



「家族の前でおせちの蓋を開ける…」
その時の家族の「スゴイ!」という歓声
は、おせちをご注文した方の「金メダル」で
す。私達は、おせち料理を製造直販してお
りますが、同時に「皆様の正月の楽しいひと
ときを演出する。」という想いでおせち料理を
作っております。元旦の楽しいひとときを…

高級肉料理…



「三ノ重には高級肉料理!」
黒毛和牛のサーロインのローストビーフ。
じっくりとした低温調理のローストポークと
ローストチキン。若い方や肉料理好きの方
には、たまらない内容です。それぞれの肉
に、異なったこだわりの味で楽しめます。

黒毛和牛サーロインのローストビーフ 一般的にはローストビーフは赤肉であるモモ肉を使用しますが、おせち料理で赤肉を使用すると血が抜けて、それと共に旨味も無くなってしまいます。そこで和牛の旨味が凝縮している脂身も活かしながらローストビーフにできないかを試行錯誤して出来上がった料理が「黒毛和牛サーロインのローストビーフ」です。
※ このローストビーフは、お召上がり頂く際に、電子レンジで少し温めて頂くと、和牛の美味しさを最大限に引き出すことができます。

黒毛和牛サーロインのローストビーフ入りおせち

おせち三段重《4~6人様用》

飛翔 Hisyou

税別価格

送料無料! ¥34,980
(税込¥37,778)

ひと回り大きい! 8寸三段重サイズ!

一般的なおせち料理のサイズより大きいです。

縦251mm.×横251mm.×高さ173mm.

「この肉料理 最高!」の
歓声続出!
価格より内容重視したい方
向けのコンセプトおせち

《飛翔》は、若い方に慶んで頂
ける高級な肉料理中心のおせち
料理で、メインの肉料理は「黒
毛和牛サーロインローストビー
フ」の他に「ローストポーク」
「ローストチキン」の三種類の
肉料理でより幅広い方々に喜ん
で頂ける内容にしました。

肉料理の他に、海老は「車海
老」を、数の子は「高級品」を
使用しているので固くてプリッ
プリッしています。

越後の料亭らしい「たこの柔
らか煮」も加わり、よりパワ
アップしました。

この価格で黒毛和牛のサーロ
インがドーンと入ったおせちは
全国探してもお、乃の「飛翔」
だけです。

低価格のおせちより、内容重
視のおせちを好まれる皆様は、
驚異のリピーター率 89%と
ご支持を頂いております!