

暮らしに種をまくシゴト
高松産業グループ

例年ご好評頂いております「博多久松」のおせち。今年も取り扱いを決定いたしました。通販でも大人気の料亭おせちをぜひご賞味ください。

博多 美味しいもの便



博多久松

おせち

九州・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。

楽天グルメ大賞*
「おせち部門」
10年連続
受賞

※楽天グルメ大賞とは、楽天市場グルメジャンルごとの
ナンバー1商品に与えられる名誉ある賞です。
楽天市場 ランキング市場 おせち部門 (2006~2015年)



楽天グルメ
大賞
10連覇!!

10年連続 (2006年~2015年) ★★★★★★★★★★
楽天グルメ大賞「おせち部門」受賞!!

参の重 (17品)

- | | |
|------------------|-----------------|
| 5. 鯖昆布巻/4切 | 19. クラゲボン酢/40g |
| 6. 鯉の牛蒡射込焼/4個 | 23. 牛肉甘辛煮/1袋 |
| 7. 田作り/25g | 24. 鶏八幡巻/4切 |
| 9. 蛸照焼/5本 | 28. ふくさ焼/4切 |
| 11. 鱈白子の旨煮/45g | 30. 寿高野豆腐含め煮/4個 |
| 13. 秋刀魚黒酢土佐煮/45g | 32. 短冊紅白なます/40g |
| 14. 数の子松前漬け/40g | 33. たたき牛蒡/45g |
| 18. 葎にしん和え/40g | 38. ひすい若桃/4個 |
| | 39. 金柑蜜煮/4個 |

弐の重 (16品)

3. 祝い海老/5尾
4. いか明太和え/45g
8. 海の香蒲餅/4本
10. 小鯛西京焼/4個
12. 真だらこ昆布/45g
15. あかにし貝旨煮/30g
16. 子持ちいか/5個
17. 彩真丈/4切
22. 石垣鶏松風/4切
25. 彩りベッパーチキン/4切
26. 鶏つくね照焼/4個
31. 味付け焼き湯葉巻/3個
34. 大根焙煎胡麻和え/45g
35. 黒豆蜜煮/85g
47. やわらか干しトマト/45g
48. 黒糖胡桃胡麻和え/30g

壹の重 (14品)

1. オマールグラタン/1尾
2. 味付け数の子/1袋
20. 焼豚/4枚
21. あい鴨ロース/4枚
27. 伊達巻/4切
29. 市松錦玉子/4切
36. 金団/145g
37. 粟甘露煮/5個
40. 梅甘露煮/4個
41. 羽二重胡桃餅/5個
42. オーロラふくさ/2個
44. 笹カスタード/2個
45. ヨーグルト風味
ムースロールケーキ/4切
46. ガトーンショコラ/4切



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



博多

4~5 人前 47 品 特大 8寸

特大8寸 (25cm×25cm) ・3段重

15,800 税込 円

和洋折衷の食材が47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。

【セット内容】祝い箸5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)

- 9. 蛸照焼/4本
- 11. 鰯白子の旨煮/35g
- 12. 真だらこ昆布/30g
- 16. 子持ちいか/4個
- 17. 彩真丈/3切
- 18. 華にしん和え/30g
- 19. クラゲボン酢/35g
- 20. 焼豚/3枚
- 24. 鶏八幡巻/3切
- 31. 味付け焼き湯葉巻/2個
- 34. 大根焙煎胡麻和え/35g
- 47. やわらか干しトマト/35g

式の重 (13品)

- 4. いか明太和え/35g
- 6. 鯨の牛蒡射込焼/3個
- 8. 海の香蒲餅/4本
- 10. 小鯛西京焼/3個
- 15. あかにし貝旨煮/25g
- 22. 石垣鶏松風/3切
- 25. 彩りベッパーチキン/3切
- 26. 鶏つくね照焼/3個
- 28. ふくさ焼/3切
- 35. 黒豆蜜煮/45g
- 36. 金団/55g
- 37. 栗甘露煮/3個
- 48. 黒糖胡桃胡麻和え/25g

巻の重 (11品)

- 2. 味付け数の子/1袋
- 3. 祝い海老/3尾
- 5. 鱈昆布巻/3切
- 13. 秋刀魚黒酢土佐煮/35g
- 21. あい鴨ロース/3枚
- 27. 伊達巻/3切
- 29. 市松錦玉子/3切
- 40. 梅甘露煮/3個
- 43. オーロラカスタード包み/2個
- 45. ヨーグルト風味
ムースロールケーキ/3切
- 46. ガトーショコラ/3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



2~3 人前 36 品 6.5寸

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

税込 **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

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。



専用箱



風呂敷



重箱

貳の重 (13品)

- 6. 鯨の牛蒡射込焼 / 3個
- 9. 蛸照焼 / 4本
- 16. 子持ちいか / 4個
- 18. 華にしん和え / 30g
- 19. クラゲボン酢 / 35g
- 22. 石垣鶏松風 / 3切
- 24. 鶏八幡巻 / 3切
- 28. ふくぎ焼 / 3切
- 31. 味付け焼き湯葉巻 / 2個
- 35. 黒豆蜜煮 / 45g
- 36. 金団 / 55g
- 37. 栗甘露煮 / 3個
- 48. 黒糖胡桃胡麻和え / 25g

叁の重 (11品)

- 2. 味付け数の子 / 1袋
- 3. 祝い海老 / 3尾
- 4. いか明太和え / 35g
- 5. 鯖昆布巻 / 3切
- 13. 秋刀魚黒酢土佐煮 / 35g
- 20. 焼豚 / 3枚
- 21. あい鴨コース / 3枚
- 27. 伊達巻 / 3切
- 30. 寿高野豆腐含め煮 / 2個
- 39. 金柑蜜煮 / 4個
- 43. オーロラ
カスタード包み / 2個



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



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

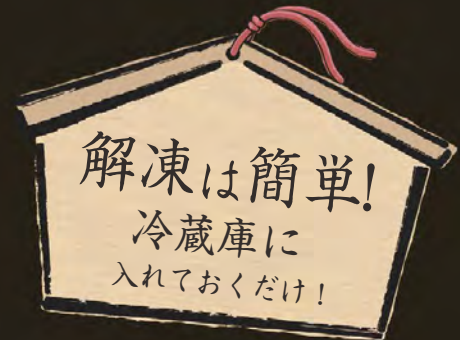
9,500円 税込

【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・解凍方法

清潔な工場で作り立ての美味しさ

冷凍おせちのチカラ

- ◆ 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が、博多久松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。



九州、博多から安心・安全な料亭おせちをお届け

博多の味、九州の味を全国へ 博多久松職人の技と誇りの結晶

九州特有のだしの風味を生かすことで食材が一層引き立ち、ほんのり甘く柔らかく、それでいて繊細な味。ひとくち口に入れるとパッと博多の景色が浮かび、もうひとくち入れると次々に九州の情景が広がります。1年をかけて熟練の技で素材と料理を徹底的に追求しました。



九州、福岡の工場にて おせちを製造しています

食材の一つ一つを厳しい製造基準で管理された工場と久松の職人（料理人）が指定した料理法と久松の製造基準・衛生基準に合致した協力工場にて製造。安心・安全のために微酸性電解水を使用。食品、調理器具、工場全体を衛生的に保っています。



安心・安全への3つの取組み

1. 放射能検査

第三者機関（シー・アール・シー食品環境衛生研究所）による放射能測定検査の結果、放射能は不検出でした。

2. 細菌検査

食中毒などを引き起こす有害な細菌に汚染されていないか検査し、安全で衛生的な商品を提供します。

3. 官能検査

専門スタッフが製品を試食して、味・風味・においなどに異常がないか確認します。

縁起物の伝統的な食材はもちろん、

人気の洋風・中華・海鮮の食材まで多彩な品揃え。

一品一品お客様の声を取り入れ、今年もより一層美味しくなりました。



野菜その他

博多
舞鶴
玄海

27 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。

28



博多
舞鶴
玄海

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。

29



博多
舞鶴
玄海

市松錦玉子

しっとりした食感で、食べる時卵のフワッとした甘味が広がります。

30



博多
舞鶴
玄海

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。

31



博多
舞鶴
玄海

味付け焼き湯葉巻

旨味たっぷりのだしを含ませ焼き色を付けて巻き上げました。上品な味わい。

32



博多
舞鶴
玄海

短冊紅白なます

大根とニンジンを使用した紅白なますです。短冊切りでしっかり食感。

33



博多
舞鶴
玄海

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。

34



博多
舞鶴
玄海

大根 焙煎胡麻和え

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。

甘味系

35



博多
舞鶴
玄海

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。

37



博多
舞鶴
玄海

栗甘露煮

じっくり煮て甘味を含ませました。金団に絡めて食べるとより一層美味。

38



博多
舞鶴
玄海

ひすい若桃

シロップで煮込み漬けた、口に入れると桃の香りが溢れ出す上質な一品。

36



博多
舞鶴
玄海

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。

39



博多
舞鶴
玄海

金柑蜜煮

色艶の綺麗な金柑。柑橘の爽やかな味わいが口一杯に広がります。

40



博多
舞鶴
玄海

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。

41



博多
舞鶴
玄海

羽二重胡桃餅

餅にクルミと水飴を練り込みました。香ばしさや甘みのある一品です。

42



博多
舞鶴
玄海

オーロラふくさ

色彩豊かなオーロラ紙で甘すぎない紅白の餅を包み込みました。

43



博多
舞鶴
玄海

オーロラカスタード包み

水饅頭にカスタード風味のフラワーペーストを射込みました。

44



博多
舞鶴
玄海

笹カスタード

笹の香りがカスタード水饅頭に移り、洋の食材が和の香りになりました。

45



博多
舞鶴
玄海

ヨーグルト風味 ムースロールケーキ

ヨーグルト風味のムースをふんわり柔らかなスポンジで包みました。

46



博多
舞鶴
玄海

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。

47



博多
舞鶴
玄海

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。

48



博多
舞鶴
玄海

黒糖胡桃胡麻和え

黒糖にクルミとゴマを和えて仕上げました。サクサク食感をお楽しみ下さい。

魚介類



2 博多舞鶴玄海
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。



3 博多舞鶴玄海
祝い海老
池上げすぐ蒸し上げ、旨味を凝縮しました。鮮やかな赤色が美しい一品です。

1 オマールグラタン
当店自慢の一品。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。



4 博多舞鶴玄海
いか明太和え
博多自慢の明太子をイカと和えました。当店のおせちには欠かせない一品。



5 博多舞鶴玄海
鯖昆布巻
脂の乗ったサバと昆布の旨味が仕上がった一品。味付けは甘口で醤油味に。



6 博多舞鶴玄海
鰯の牛蒡射込焼
ニシンにゴボウを射込み丁寧に焼き上げました。食欲が増す仕上がります。



7 博多舞鶴玄海
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。国産キビナゴを使用。



8 博多舞鶴玄海
海の香蒲鉾
カニの身をイメージした蒲鉾。あっさり旨味が特徴です。



9 博多舞鶴玄海
蛸照焼
旨味たっぷりのタコは甘辛いタレと相性良く噛む程に美味さが引き立ちます。



10 博多舞鶴玄海
小鯛西京焼
ヒレコ鯛の白身と濃厚な味噌との相性がとても良い一品。冷めても柔らかい。



11 博多舞鶴玄海
鱈白子の旨煮
フリ白子を甘辛く煮込みました。ショウガがさっぱり風味を加えています。



12 博多舞鶴玄海
真だらこ昆布
濃厚な旨味を持つタラコを使用した。甘辛い醤油味が特に相性抜群です。



13 博多舞鶴玄海
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。



14 博多舞鶴玄海
数の子松前漬け
数の子と昆布、スルメイカを主として作った松前漬け。お酒のお供に。



15 博多舞鶴玄海
あかにし貝旨煮
コリコリの食感と磯の香りが豊かなあかにし貝を甘辛く炊き上げました。



16 博多舞鶴玄海
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。



17 博多舞鶴玄海
彩真丈
丹念に練り上げた魚肉に、鮮やかな野菜を加えふんわり蒸し上げました。



18 博多舞鶴玄海
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。



19 博多舞鶴玄海
クラゲポン酢
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。



肉類

24 博多舞鶴玄海
鶏八幡巻
ゴボウを鶏肉で巻き込んで、あっさり醤油風味で仕上げました。



20 博多舞鶴玄海
焼豚
調味液に漬け込み、じっくりと豚ロースを焼き上げました。



21 博多舞鶴玄海
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豊かにスモークしました。



22 博多舞鶴玄海
石垣鶏松風
丹念に練り上げた鶏肉に、レーズンを練りこみ石垣風に仕上げました。



23 博多舞鶴玄海
牛肉甘辛煮
牛薄切り肉の旨味と、醤油、清酒、砂糖の味付けとの相性がとても良い一品。



25 博多舞鶴玄海
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。



26 博多舞鶴玄海
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。

