

佐藤水産の海鮮おせち

年越しそばセット

北海道産そば粉・小麦粉を使用した「コシ」のある「そば」を、鮭醤油をベースに作り上げた風味豊かなそばつゆとともにご賞味ください。


〈2人前〉

〈4人前〉

雅	＋ そば 2人前（つゆ付）	21,000円〈税込〉
潮	＋ そば 4人前（つゆ付）	29,000円〈税込〉
吟	＋ そば 4人前（つゆ付）	39,900円〈税込〉
壽	＋ そば 4人前（つゆ付）	61,200円〈税込〉

※温かいそば（つゆを2倍に）冷たいそば（つゆをストレートで）

年越しそばのご注文は、おせち料理のご注文に対応した人数分のみ承っております。

※おせちの対応人数以外のそばの販売はしておりません。※年越しそばのみの注文は承っておりません。※年越しそばは2027年1月2日までの消費期限となります。

重箱サイズ一覧早見表

	吟	壽	雅	潮
	37,500円（税込） 三段重・4人前	58,800円（税込） 三段重・4人前	19,800円（税込） 二段重・2人前	26,600円（税込） 三段重・4人前
高さ共通 5.7cm				
	24.5×24.5cm	25×25cm	20.5×20.5cm	22×22cm

令和8年12月31日（木）にお届けまたは、佐藤水産直営店各店舗にてお渡し。
（大通公園店、宮の森店、市場店、羊ヶ丘通り店、サーモンファクトリー店、新千歳空港店）

※発送の場合は、雪害などによる天候不良及び交通事情によっては、夜間または元旦着になる場合もございますので、予めご了承ください。
※キャンセル及びご変更は12月10日（木）までとさせていただきます。



お届け送料（一個につき）●道内 1,350円　●道外 1,950円　●九州 2,650円
※沖縄他、一部離島へのお届けは出来ません。 ※いずれも税込 ※冷蔵便でお届けします。

お申し込みは（通話料無料 フリーダイヤル）

TEL 0120-310-041　［受付時間］9:00～17:30（年中無休）
※年始は短縮営業になります。

FAX 0120-813-106　［受付時間］24時間（年中無休）
※IP回線からのご利用は、TEL.011-618-0161・FAX.011-618-0162をご利用ください。
（通話・通信料はお客様のご負担となります）
折り込みの専用お申し込み書をご利用ください。

お客様の個人情報について　お客様の個人情報は、当社の通信販売で使用する以外に当社カタログなどのサービス情報のご案内に使用する場合がございます。詳しくは当社プライバシーポリシーをご覧ください。もしこれらを希望されない場合はお手数ですが、当社『お客様サービスセンター』迄ご連絡ください。https://www.sato-suisan.co.jp/info/privacy.html

インターネットからもご注文いただけます
www.sato-suisan.co.jp

ミックス 紙｜責任ある森林管理を支えています FSC® C022784　VEGETABLE OIL INK

佐藤水産

海鮮おせち 2027

天然素材にこだわった海鮮おせちです。



数量限定

お受け取りは、ご来店 または お届け で
お渡し日 令和8年 12.31（木）

【お受け取り店舗】大通公園店、宮の森店、市場店、羊ヶ丘通り店、サーモンファクトリー店、新千歳空港店
【ご注意点】限定品につき、お早めにお申し込みください（※品切れの場合はご容赦ください）。
発送の場合は、雪害などによる天候不良及び交通事情によっては、夜間または元旦着になる場合もございますので、予めご了承ください。

※表紙の写真はイメージです

素材にこだわり、
一つひとつ心を込めてつくる
佐藤水産の人気定番おせちです。

三段重 4人前
潮（うしお）
26,600円（税込）

そば4人前付
29,000円（税込）

重箱サイズ：22×22×5.7cm

壱の重



❶ たらば蟹入り一口蒲鉾
蒲鉾にたらば蟹のむき身を練り込みました。

❷ 数の子醤油漬
歯ごたえの良い数の子を醤油たれで上品に味付けしました。

❸ 焼き帆立
帆立を丸ごと醤油焼きにしました。

❹ 百合根甘煮
百合根をふっくらと甘く炊き上げました。

❺ 時鮭さざ浪焼き
程よく脂がのった時鮭を特製の塩糀に漬け込み熟成。香ばしく焼き上げました。

❻ いくら醤油漬
旬の時期に獲れた秋鮭から取り出した「いくら」をオリジナルのたれで漬け込みました。

❼ 伊達巻
卵と白身魚のすり身でしっとりとした伊達巻に仕上げました。

❽ 原木椎茸ふくめ煮
原木椎茸の旨み、香りを閉じ込めふくめ煮にしました。

❾ 三色野菜のテリーヌ
かぼちゃ・カリフラワー・グリーンピース三種の野菜を使用したテリーヌです。

❿ 北海しまえび
北海しまえびを産地で釜茹で。程よい塩味と濃厚な旨みをお楽しみください。

⓫ つぶのやわらか煮
つぶ貝をやわらかく醤油味で炊き上げました。

弐の重



❶ 鰤の焼漬山椒風味
鰤の切り身を山椒風味の甘醤油たれで焼き漬けにしました。

❷ にしん飯寿司
にしんと野菜、ご飯に特製糀を加えて仕込んでいます。山椒を効かせた当社のオリジナルです。

❸ ゆず大根
大根をゆず風味の甘酢で漬け込みました。

❹ さつまいもレモン煮
甘みの強いさつまいもをレモンシロップで爽やかに炊き上げました。

❺ にしん昆布巻
にしんを巻き芯にして、やわらかな昆布巻にしました。

❻ ほっけ粕味噌焼き
ほっけを大吟醸の酒粕味噌で漬け込み焼き上げました。

❼ 蕗のふくめ煮
蕗の食感を残し、だし醤油でふくめ煮にしました。

❽ 鮭ルイベ漬
秋鮭といくらをオリジナルのたれに漬け込みおいしさをギュッと閉じ込めた佐藤水産人気NO.1商品です。

❾ たたき牛蒡
牛蒡の香りと歯ごたえを残してシンプルに炊き上げました。

※「ほっけ粕味噌焼き」は、今後の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。

参の重



❶ にしんさわやかマリネ
柑橘を効かせた爽やかなにしんのマリネです。

❷ 助宗鱈のリエット
助宗鱈を野菜と牛乳で煮込みクリーミーに仕上げました。

❸ 数の子入り松前漬
昆布とするめいかを醤油たれで味付け。旨み豊かな美味しさです。

❹ 秋刀魚のやわらか煮
大型サイズの秋刀魚を醤油味で骨までやわらかく炊き上げました。

❺ 黒豆
黒豆をやわらかくふっくらと炊き上げました。

❻ ずわい蟹むき身
ずわい蟹を産地で釜茹でし、むき身にしました。

❼ 蛸やわらか煮
水蛸を醤油だしでやわらかく炊き旨みを閉じ込めました。

❽ ハスカップ果実餡
じゃがいも餡をハスカップで甘酸っぱく練り上げました。

❾ コーンしんじょ
とうもろこしの風味を引き出したしんじょです。

数量限定

限定品につき、お早めにお申し込みください（※品切れの場合はご容赦ください）

- おせち料理に関しては、お届け・お持ち帰りの後、お早目に指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。● 重箱以外は写真と異なる場合がございます。
- 旬の素材を用いているため、漁や天候などの要因で一部の商品内容を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。
- 各おせち料理は、2027年1月2日までの消費期限となります。（※甲殻類は1日までとなります。）
- **発送の場合は、雪害などによる天候不良及び交通事情によっては、夜間または元旦着になる場合もございますので、予めご了承ください。**

海鮮 おせち

数量限定

✤ 限定品につき、
お早めにお申し込みください
（※品切れの場合はご容赦ください）

雅（みやび）

華やかな料理を二段重に詰め合わせました。
少人数でもお楽しみいただけます。

二段重
2人前

19,800円（税込）

そば2人前付
21,000円（税込）

✤ 重箱サイズ：
20.5×20.5×5.7cm

※「ほっけ粕味噌焼き」は、今後の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。



壱の重
- 三色野菜のテリーヌ
- 百合根甘煮
- うにのムースリーヌ
- ほっけ粕味噌焼き
- つぶのやわらか煮
- 伊達巻
- にしん昆布巻
- 北海しまえび
- 時鮭さざ浪焼き
- 数の子醤油漬
- 原木椎茸ふくめ煮
- 焼き帆立
- たらば蟹脚ゆで
- にしんさわやかマリネ



弐の重
- ずわい蟹むき身
- 鮭ルイベ漬
- 蛸やわらか煮
- 秋刀魚のやわらか煮
- いくら醤油漬
- 数の子入り松前漬
- 助宗鱈のリエット
- ハスカップ果実餡
- 蕗のふくめ煮
- たたき牛蒡
- 黒豆
- たらば蟹入り一口蒲鉾
- コーンしんじょ

吟（ぎん）

選りすぐりの魚介類をふんだんに使用しました。
贅沢な味わいをお楽しみください。

三段重
4人前

37,500円（税込）

そば4人前付
39,900円（税込）

✤ 重箱サイズ：
24.5×24.5×5.7cm

※「ほっけ粕味噌焼き」は、今後の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。



壱の重
- たらば蟹脚ゆで
- うにのムースリーヌ
- さつまいもレモン煮
- たらば蟹入り一口蒲鉾
- 時鮭さざ浪焼き
- いくら醤油漬
- 伊達巻
- 数の子醤油漬
- 原木椎茸ふくめ煮
- 北海しまえび
- つぶのやわらか煮



弐の重
- にしん昆布巻
- 焼き帆立
- 蛸やわらか煮
- にしんさわやかマリネ
- 蕗のふくめ煮
- 黒豆
- コーンしんじょ
- 三色野菜のテリーヌ
- ほっけ粕味噌焼き
- 百合根甘煮



参の重
- 鰤の焼漬山椒風味
- ゆず大根
- たたき牛蒡
- ハスカップ果実餡
- 鮭ルイベ漬
- にしん飯寿司
- ずわい蟹むき身
- 数の子入り松前漬
- 秋刀魚のやわらか煮
- 助宗鱈のリエット

壽（ことぶき）

北海道産のうに、たらば蟹、毛蟹、きんきなど、
贅を極めた海の幸を詰め合わせ。

三段重
4人前

58,800円（税込）

そば4人前付
61,200円（税込）

✤ 重箱サイズ：
25×25×5.7cm

※「ほっけ粕味噌焼き」は、今後の仕入れ状況により、内容を変更させていただく場合がございます。



壱の重
- 鮑万年煮
- 時鮭さざ浪焼き
- 焼き帆立
- 百合根甘煮
- きんきの焼きびたし
- いくら醤油漬
- 伊達巻
- 細竹土佐煮
- 灯台つぶのやわらか煮
- 北海しまえび



弐の重
- 毛蟹脚ゆで
- うにのムースリーヌ
- ほっけ粕味噌焼き
- 数の子醤油漬
- ずわい蟹の
やわらか蒲鉾
- にしん昆布巻
- 原木椎茸ふくめ煮
- たらば蟹脚ゆで



参の重
- ハスカップ果実餡
- ずわい蟹むき身
- たたき牛蒡
- にしんさわやかマリネ
- 蛸やわらか煮
- 紅鮭飯寿司
- コーンしんじょ
- 三色野菜のテリーヌ
- 数の子入り松前漬
- 黒豆
- 鮭ルイベ漬
- 蕗のふくめ煮
- 北寄なます

- おせち料理に関しては、お届け・お持ち帰りの後、お早目に指定の方法で保存し、消費期限内にお召し上がりください。 ● 重箱以外は写真と異なる場合がございます。
- 旬の素材を用いているため、漁や天候などの要因で一部の商品内容を変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。 ● 各おせち料理は、2027年1月2日までの消費期限となります。（※甲殻類は1日までとなります。）
- 発送の場合は、雪害などによる天候不良及び交通事情によっては、夜間または元旦着になる場合もございますので、予めご了承ください。