

函館竹田

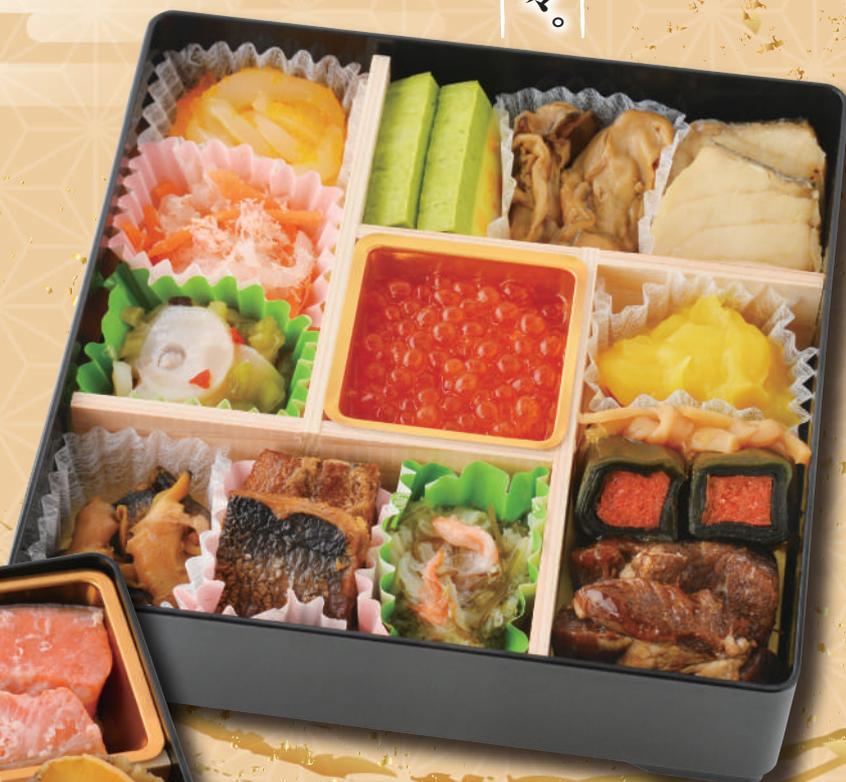
食卓に函館の味を

函館 漁火御膳

北海道函館から「おいしい」を
ふんだんに使った**贅沢なおせち**を
お届け致します。

新春の食卓を彩る選りすぐりの料理の数々。
艶やかな食材をひと品ひと品丹精込めて
設えた自慢の逸品です。

大切な方々との楽しいひととき
是非ご利用頂ければ幸いです。



SPECIAL PRESENT

- ◆ プレミアムいか塩辛【70g】
- ◆ プレミアムいか明太【70g】

壺の重 (9品)

- 1 タラバガニ** 【1足分】
北海の海の王様「タラバガニ」を浜ゆでにした贅沢な一品です。
- 2 祝い海老★** 【2尾】
甘味のある海老を生姜醤油でじっくりと炊き上げ料亭の味に仕上げました。
- 3 数の子旨味漬** 【2本】
食感の良い数の子を一本そのまま使い、歯ごたえを生かし鰹の風味をたっぷり効かせた職人のこだわりの一品です。
- 4 あわびの酒蒸し★** 【2個】
歯応えの良い蝦夷鮑の特長をそのままに酒蒸しにしました。
- 5 ほたての姿焼き★** 【2個】
北海道産の帆立貝を醤油ベースの調味タレに漬け込み、風味を逃がさぬ様にじっくり焼き上げました。
- 6 味付昆布** 【2枚】
良質で旨みのある道産昆布を使用し醤油ベースのタレでじっくり煮込んだ一品です。
- 7 紅鮭麴焼き(塩味)★** 【2切】
極寒の海で獲れた紅鮭をこうじ風調味料に漬け込み、じっくりと焼き上げました。
- 8 辛子明太子** 【2切】
良質のスケトウダラの卵巣を唐辛子ベースの調味タレにじっくり漬けた一品です。
- 9 いかステーキ★** 【2切】
国産のいかに香辛料で味付けしました。

SPECIAL PRESENT

- 1 プレミアムいか塩辛**
塩辛屋の竹田食品がこだわって造った、ちょっと贅沢な塩辛です。
- 2 プレミアムいか明太**
明太子のピリッとした辛さが「いか」本来の旨味を引き出す一品です。

※プレゼント商品の「いか塩辛」と「いか明太」は要冷蔵商品ですので、商品到着後、すぐに冷蔵庫(10℃以下)に保管願います。

二段重をそのままテーブルにどうぞ



※冷蔵庫(10℃以下)で解凍するだけお手軽にそのままお召上がり頂けます。

式の重 (13品)

- 1 鯨の甘露煮★** 【2切】
鯨の美味しさをそこなわず、小骨も柔らかくなる迄炊き込んだこだわりの一品です。
- 2 かに入りなます** 【20g】
ずわいがにと北海道産の人参、大根を使用し、隠し味に白ワインを加えた甘酢に漬け込みました。
- 3 いか黄金** 【25g】
甲いかの白色と数の子の黄金色の彩りが食欲をそそります。食べやすい優しい味に仕上げました。
- 4 味付つぶ★** 【2個】
北海道産のつぶを調味タレでじっくりと煮込み、やわらかく仕上げた一品です。
- 5 北海たこわさび** 【25g】
北海道産のたこを使用し、わさび風味とピリッとした辛みがあとを引く、爽やかな味わいに仕上げました。
- 6 いくら醤油漬** 【40g】
北海道で水揚げされた秋鮭から獲れた良質な「いくら」を当社独自の醤油ダレに漬け込みました。濃厚ないくら本来の味わいを存分にお楽しみください。
- 7 栗きんとん** 【30g】
ほくほく感のある黄金色に輝く栗きんとん。箸休めの一品です。
- 8 真鱈の西京焼き★** 【2切】
北海道産の真鱈を、西京みそと厳選したみそをブレンドしたオリジナルのみそに漬け込み、じっくり焼き上げた一品です。
- 9 かき醤油煮** 【2個】
北海道産のかきを当社独自の甘辛い醤油ダレでじっくりと煮込んだ一品です。
- 10 かに入り松前漬** 【25g】
かにフレークを加えた、塩味仕立ての松前漬です。
- 11 紅鮭の三色テリーヌ** 【2枚】
紅鮭(スモークサーモン)とチーズの相性のよい、赤・緑・黄の三色がとてもきれいな一品です。
- 12 豚角煮★** 【2個】
北海道、道南駒ヶ岳の麓で育てられたブランド豚「ひこま豚」をじっくり柔らかくなるまで煮込み、旨味が染込んだ角煮に仕上げました。
- 13 紅鮭昆布巻** 【2本】
良質で旨みのある国産の昆布、身の締まった紅鮭を使用。一本ずつ結びじっくりと柔らかく炊き上げた昆布巻です。

★印は温めていただくと、より一層美味しく頂けます。尚、温める際は別容器に移し替えてください。

株式会社 竹田食品

〒040-0076 北海道函館市浅野町3番10号

電話(0138)43-1110(代)

FAX(0138)43-1113

2026年新春おせち料理のご案内

拝啓 仲秋の候、貴行ますますご清栄のことお慶び申し上げます。
日頃は格別のお引き立てをいただき、ありがたく御礼申し上げます。

さて、日頃大変お世話になっておりますお客様に、当社オリジナルおせち
「函館漁火御膳」(2段重22品目)をご用意し、今年もお電話またはFAXの受付に
限りご案内させていただきます。

※重箱の大きさは、たて180mm×よこ180mm×高さ(2段で)200mmとなります。

皆様によりよい新年を迎えていただけるよう、幅広い年代の方々に楽しんでいただ
けるよう、具材と味にこだわった食材を、衛生管理された当社グループ工場にて丹精
こめて一つ一つ丁寧に盛り込んだ後、そのまま冷凍いたしました。

お重にそのまま盛り付けて冷凍しておりますので、冷蔵庫で解凍してそのままお召
し上がりいただけます。

当社の年末年始の休業の関係でお届け期間は12/25(木)か12/26(金)の2日間で、
ヤマト運輸クール冷凍便にてお届けさせていただければと存じます。

お申し込みは、下記「函館竹田 おせち料理ご注文用紙」をクリックしていただき、
印刷の上、FAX:0138-43-1113にて、もしくは、お電話:0120-43-5322にてご注
文賜りますようお願い申し上げます。※電話番号もご注文用紙に記載がございます。

受付は11/29(土)まで、受付時間は9時~17時(日曜祝日を除く※土曜不定休)とな
っております。

[「函館竹田 おせち料理ご注文用紙」はこちら](#)

期間限定 11/15(土)まで早期予約 18,000円→15,500円(送料・消費税込)

※振込手数料または代引き手数料は別途かかります。

尚、ささやかではありますが、ご注文いただいた方にはもれなく、当社製造商品
のプレミアムいか塩辛、プレミアムいか明太の2品をプレゼントさせていただきます。
プレゼント商品は、お届けするおせち料理と一緒に送りさせていただきます。

皆様の大切な年末年始をどうぞ「函館竹田」のおせち料理でお楽しみください。

敬具

北海道函館市浅野町3番10号

株式会社 竹田食品

函館漁火御膳

名	称	惣	菜（おせち料理）
---	---	---	----------

巻の重（9品）

栄養成分表示（100g当たり）

商品名	内容量	原材料名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1 タラバガニ	1足分	タラバガニ(ロシア)、(一部にかにを含む)	89kcal	17.5g	1.5g	0.3g	1.8g
2 祝い海老	2尾	えび(スリランカ)、しょうゆ、みりん、おろし生姜／酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、(一部に小麦・えび・大豆を含む)	52kcal	8.0g	0.1g	3.2g	1.8g
3 数の子旨味漬	2本	数の子(北海道)、みりん、アミノ酸液調味料、風味調味料、砂糖、しょうゆ、こんぶエキス調味料／調味料(アミノ酸等)、ソルビット、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	81kcal	9.1g	1.7g	6.5g	2.3g
4 あわびの酒蒸し	2個	あわび(北海道)、清酒、食塩、みりん、しょうゆ／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・あわび・大豆を含む)	60kcal	7.7g	0.2g	3.6g	2.9g
5 ほたての姿焼き	2個	ほたて(北海道)、みりん、しょうゆ、砂糖、アミノ酸液／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	97kcal	11.4g	1.1g	9.4g	2.3g
6 味付昆布	2枚	こんぶ(北海道)、しょうゆ、砂糖／調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)	38kcal	1.6g	0.3g	13.2g	1.3g
7 紅鮭麴焼き(塩味)	2切	紅鮭(ロシア)、こうじ風調味料(米、水あめ、食塩、その他)、食塩／アルコール、(一部に鮭を含む)	139kcal	19.5g	3.8g	5.0g	4.7g
8 辛子明太子	2切	助宗鱈の卵巣(ロシア又はアメリカ)、食塩、発酵調味料、清酒、醤油、かつお風味調味料、唐辛子、昆布粉末／調味料(アミノ酸等)、甘味料(ソルビット)、酸化防止剤(ビタミンC)、ナイアシン、着色料(赤102、黄5、赤3)、酵素、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)	100kcal	18.5g	0.3g	5.9g	5.6g
9 いかステーキ	2切	いか(国産)、砂糖、食塩、香辛料／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、リン酸塩(Na)、(一部にいか・ごまを含む)	102kcal	16.6g	1.3g	5.5g	2.4g

(推定値)

炙の重（13品）

栄養成分表示（100g当たり）

商品名	内容量	原材料名	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1 鯧の甘露煮	2切	にしん(ノルウェー)、しょうゆ、砂糖、(一部に小麦・大豆を含む)	182kcal	11.3g	8.9g	13.3g	2.3g
2 かに入りなます	20g	大根(北海道)、かに(カナダ、アメリカ)、砂糖、にんじん、醸造酢、白ワイン、食塩、白ごま、かにエキス調味料／調味料(アミノ酸等)、香料、増粘多糖類、乳化剤、(一部にかに・ごまを含む)	60kcal	2.2g	0.3g	11.3g	1.8g
3 いか黄金	25g	いか(ベトナム、タイ)、数の子(デンマーク)、食塩、還元水あめ／ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、着色料(アナトー)、(一部にいか・ゼラチンを含む)	116kcal	10.1g	0.8g	18.9g	4.1g
4 味付つぶ	2個	つぶ(北海道)、みりん、しょうゆ、砂糖、アミノ酸液調味料、アミノ酸液、かつお節エキス調整品／調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)	91kcal	11.4g	0.1g	9.1g	1.8g
5 北海たこわさび	25g	たこ(北海道)、荳わさび(国産)、みりん、食塩、しょうゆ、香辛料、唐辛子／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香料、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)	117kcal	17.8g	0.6g	10.1g	2.5g
6 いくら醤油漬	40g	いくら(北海道)、複合調味液(清酒、食塩、その他)、食塩／調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・いくら・大豆を含む)	238kcal	28.2g	13.1g	1.6g	2.3g
7 栗きんとん	30g	インゲン(輸入)、栗甘露煮(栗(韓国)、砂糖)、砂糖、寒天／グリシン、着色料(クチナシ)、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na)	239kcal	5.0g	0.3g	55.7g	0.04g
8 真鱈西京焼き	2切	真鱈(北海道)、味噌漬用調味料(みそ、砂糖、米発酵調味料、その他)／増粘剤(加工でん粉)、(一部に大豆・ゼラチンを含む)	138kcal	11.8g	1.4g	19.1g	4.1g
9 かき醤油煮	2個	かき(北海道)、しょうゆ、砂糖、清酒、みりん、還元水あめ、(一部に小麦・大豆を含む)	109kcal	4.6g	1.2g	17.9g	2.9g
10 かに入り松前漬	25g	数の子(デンマーク、ノルウェー、その他)、かに(カナダ、アメリカ)、いか加工品(いか、砂糖、食塩)、こんぶ、食塩、かにエキス調味料／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香料、乳化剤、(一部にかに・いかを含む)	90kcal	13.6g	1.2g	9.3g	2.7g
11 紅鮭の三色テリーヌ	2枚	調理すり身(魚肉(いとりだい)、卵白、でん粉、その他)(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、油脂加工品(植物油、食塩、その他)、スモークサーモン[紅鮭(ロシア)、食塩、砂糖、コショウ]、卵白、プロセスチーズ、ばれいしょでん粉、ほうれん草ピューレ、なたね油、みりん風味調味料、マーガリン、卵黄／ソルビトール、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、乳化剤、リン酸塩(Na)、着色料(カロチノイド)、増粘多糖類、酒精、グリシン、セルロース、香料、酸味料、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・卵・乳成分・えび・かに・大豆・さけを含む)	244kcal	8.1g	19.5g	7.4g	1.4g
12 豚角煮	2個	豚肉(北海道)、しょうゆ、加工黒糖、清酒、発酵調味料、おろししょうが／加工でん粉、pH調整剤、増粘剤(ウエランガム)、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)	157kcal	11.9g	8.7g	7.1g	2.3g
13 紅鮭昆布巻	2本	昆布(国産)、紅鮭、還元水飴、砂糖、醤油、干瓢、たん白加水分解物、ぶどう糖果糖液糖、食塩、みりん、寒天、かつお節エキス、かつおエキス、清酒、りんご酢／調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(黄5、赤106)、(一部に小麦・大豆・さけ・りんごを含む)	134kcal	8.8g	1.6g	21.1g	2.1g

(推定値)

賞味期限	2026年1月31日
保存方法	要冷凍(-18℃以下)
販売者	株式会社 竹田食品 北海道函館市浅野町3-10
製造者	株式会社 寿フーズ 北海道亀田郡七飯町字中島25-1

包材の材質		
・重箱:PS	・カップ:PET	・エアクーレ:PE
・木枠:木	・飾り(松竹梅):PE	・ライトロン:PP
・上底:発泡、紙	・飾り(南天):PE	・外装箱(ダンボール):紙
・容器:PS	・蓄冷剤:外装/ラミーフィルム	中身/PS

【使用上の注意】再冷凍は、品質が変わる恐れがありますのでおやめください。
【解凍方法】冷蔵庫内(10℃以下)で約20時間解凍してください。

SPECIAL PRESENT（2品）

商品名	内容量	取扱注意事項
1 プレミアムいか塩辛	70g	プレゼント商品2品の保存方法は、要冷蔵(10℃以下)となりますので、商品到着後すぐに冷蔵庫(10℃以下)へ保存願います。プレゼント商品2品の原材料表示及び、賞味期限は商品パッケージに記載させて頂いておりますので、ご確認お願い致します。
2 プレミアムいか明太	70g	

申込用紙記入例

下記ご記入例はご自宅に1セットと先様に1セットのお届けとなります。
先様のみへのお届けの場合はご依頼主様の数量は「0」で記載願います。

函館竹田 おせち料理ご注文用紙

FAX 0138-43-1113

ご注文はこの用紙に必要な事項を記載の上、FAXか、電話(0120-435322)にてお願い致します。

※黒ボールペンを使用し楷書ではっきりとご記入ください。

ご注文日 2025年 11月 20日

ご依頼主様	お名前	ふりがな たけだ たろう 竹田太郎		
	ご住所	〒040-0076 北海 都・道 函館 市・区 郡 浅野町3番10号	お電話番号	※平日の日中に繋がる電話番号をご記載下さい。 (0138) 43-1110
	ご注文数量	1 セット	備考欄	

※お届け先がご依頼主様のみ場合は下記は記載不要です。(お支払いはヤマト運輸にて代金引換となります)

※お届け先がご依頼主様以外の場合は、ご依頼主様名とお届け先を記載願います。(お支払いは、当社指定銀行への事前振込みとなります)

お届け先 ①	お名前	ふりがな たけだ はなこ 竹田花子		
	ご住所	〒041-1133 北海 都・道 亀田 市・区 郡 七飯町字中島25-1	お電話番号	(0138) 64-5500
	ご注文数量	1 セット	備考欄	

お届け先 ②	お名前	ふりがな		
	ご住所	〒 □□□□□□ 都・道 市・区 郡 府・県	お電話番号	() -
	ご注文数量	セット	備考欄	

お届け先 ③	お名前	ふりがな		
	ご住所	〒 □□□□□□ 都・道 市・区 郡 府・県	お電話番号	() -
	ご注文数量	セット	備考欄	

ご注文受付期間 2025年10月1日(水)~2025年11月29日(土)まで

■キャンセル・変更につきましては11月29日(土)までとさせていただきますのでご了承ください。

商品お届け期間

2025年12月25日(木)着~2025年12月26日(金)着の2日間限定到着となります。

2025年12月 26日(金) ※到着希望日を記載願います。

<配達時間帯希望> 午前中、 14時~16時、 16時~18時、 18時~20時、 19時~21時

■時節柄、交通事情等により、延着の可能性もございますのでご了承ください。

【交換・返品について】

万一、商品に不都合があり、交換・返品をご希望される場合は、必ずお電話にてご連絡ください。

※交換・返品は商品お届け後、2日以内にご連絡ください。

※商品の特性上、お客様のご都合によるご返品はご容赦願います。

【お客様の個人情報の取り扱いについて】

当社ではお客様の個人情報を厳重に管理し、商品のお届け、カタログ、DMの送付、及びご連絡、その他営業活動等の目的のために利用し、他社へ提供する事はございません。おせち製造工場の当社グループ会社(※)と共同で利用させていただくとともに、利用目的の範囲内で委託する場合があります。尚、個人情報の提供はお客様の任意でございますが、これにより商品のお届け等に支障が生じることがございます。

詳しくは当社のホームページをご覧ください。(ホームページ URL <https://takeda.hakodate.jp/>)

(※)当社グループ会社：株式会社 寿フーズ TEL：0138-64-5500