

新春の華やぎ

# おせち物語

辰  
ご予約期間  
2023年  
12月8日(金)まで



新しい年の始まりに  
一年の安寧と多幸を祈り、  
三つの物語をご用意しました。  
それぞれの想いを込めた  
旅情編、青春編、創作編の  
「おせち物語」をお楽しみください。



2024年度版

※写真はイメージです。



東武トップツアーズ



# 清真学園高等学校

清真学園高等学校おせちプロジェクトの生徒たちによって考えられた、

地元鹿嶋市を中心に全国有数の食材王国茨城が誇る

海の幸・山の幸にこだわり抜いたおせちが、今年新しくなって帰ってきました。

「六幸」とは、「海の幸」「山の幸」「風の功」「神の緑」「土の耕」「人の交」を表し、至高の食材を生み出す茨城県、そして鹿行地域の豊かな環境、人々の情熱と丹精を表現した言葉です。

昨年ご好評をいただいたおせちに新しいレシピを加え、新春の食卓に「幸」をお届けします。



- 宅配方法：盛り付け済み冷凍でお届け
- 配達不可能地区：北海道、沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2023年12月8日
- お届け日：2023年12月30日
- 賞味期限：2024年1月31日(要冷凍)
- 取消料：12月8日～30日…100%

製造元：株式会社FDファクトリー



## 売れ筋! 茨城・カシマの六幸おせち ～清真学園高等学校～ 和洋二段重

商品コード 7528

2~3名様用(送料・消費税込)

**17,800円**

〈予定販売数〉200個 〈段数〉2段

〈サイズ〉縦19.5cm×横19.5cm×高さ13cm(外寸)

〈重箱の材質〉紙製 〈アレルギー〉卵・乳・小麦・えび・かに

### ◆お品書き(全28品)

#### 一の重

- 鮭の西京漬焼、のし梅
- 蓮根のきんぴら
- 公魚の南蛮漬、紅白かまぼこ
- 海老の姿煮、さつまいもの甘煮
- 若桃の甘露煮、黒豆の煮豆
- 常陸大黒の蜜煮
- 栗きんとん、田作り
- 梅人参、寿高野の含め煮

#### 二の重

- 短冊イカの黄身焼
- 菜の花のしらす添え
- いくらの醤油漬
- クリームチーズ
- ドライフルーツのテリーヌ
- つくば鶏のアルペリト
- ゴルゴンゾーラのソース
- かしまし豚の塩漬けハム
- ふくれみかん添え
- タコの酒蒸し
- ローストビーフモリソース添え
- 摘果メロンピックルス
- ヤングコーンピックルス
- 人参ピックルス
- パプリカピックルス
- カブピックルス
- ブラックオリーブ

# 農林高等学校 食品科学科



山梨県立農林高等学校の食品科学科では、年末に老若男女楽しく食べられるおせちを作りました。2020年にワイン試験製造免許を取得し、ブドウの栽培からワイン製造を行っています。

今回のおせちは農林高校の食材も使いました。山梨に縁のある方や他の地域の方に山梨の食を知ってもらえるよう、特産品をふんだんに使った魅力を伝えられるおせちです。この機会に初めて口にする食材を味わってください。

新発売



## てっ! と驚く農林高校ワインおせち

商品コード 7529

2~4名様用(送料・消費税込)

**19,000円**

〈予定販売数〉200個 〈段数〉2段

〈サイズ〉縦20cm×横20cm×高さ12cm(外寸)

〈重箱の材質〉紙製 〈アレルギー〉卵・乳・小麦・えび

### ◆お品書き(全21品)

#### 一の重

- 田作り
- 昆布巻き
- 蛸のマリネ
- 伊達巻
- 栗きんとん
- 海老の甘煮
- 黒豆、紅白蒲鉾
- スモークサーモン
- いくらの醤油漬
- 数の子、金時芋

#### 二の重

- さつまいもと南瓜の茶巾包み
- (農林高校野菜使用)
- 甲斐サーモンの西京焼き
- 赤ワインゼリー
- (農林高校ワイン使用)
- 甲州とりもつ煮
- ワインビリアの赤ワイン煮
- 鹿のローストチーズ巻き
- 白ワインゼリー
- (農林高校ワイン使用)
- 鮎の煮貝
- さといもの蒜味噌煮
- (農林高校野菜使用)

- 宅配方法：盛り付け済み冷蔵でお届け
- 配達不可能地区：北海道、東北、中国、四国、九州、沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2023年12月8日
- お届け日：2023年12月31日
- 消費期限：2024年1月2日(要冷蔵)
- 取消料：12月8日～31日…100%

製造元：株式会社 丸政



「新春の華やぎ おせち物語」の手配、配達のために必要な範囲内の、おせち・お取り寄せ製造会社への個人データ提供について同意のうえ申し込みます。※受取主さまのご住所は番地・マンション名(棟)・部屋番号まで正確にご記入ください。

◆お申し込みは、販売店担当者までお願いいたします。お申込書はエクセルシートタイプもご用意しております。ご希望の方は販売員にお申し付けください。

ご記入日：2023年 月 日

## 「おせち／お取り寄せ(お歳暮・年末)」お申し込み書

ご依頼主さま(お申込者名)	ご住所	〒				都・道 府・県	市・区 郡・町
	お名前	フリガナ			お勤め先	フリガナ	
	ご連絡先	TEL [ご自宅・会社・携帯電話・その他]			FAX [ご自宅・会社・その他]		

★ご住所は、マンション名(棟の名前)、部屋番号まで正確にご記入ください。

受取主さま(お届け先)	ご住所	〒				都・道 府・県	市・区 郡・町
	お名前	フリガナ			ご連絡先	TEL ※お届け日当日、受取主さまに直接ご連絡可能な電話番号をご記入ください。	

	商品コード	商品名	金額	個数	小計
1			円		円
2			円		円
3			円		円
合計			円		円

※おせち商品は、【早特割引】おせち(商品コード：6500番台)と【通常】おせち(商品コード：7500番台)があります。お取り寄せ商品は、【年末】お取り寄せ(商品コード：8500番台)と【お歳暮】お取り寄せ(商品コード：9500番台)があります。お取り寄せ商品のみ商品コードによってお届け日が異なりますのでご注意ください。  
 ※個人情報の記入内容に誤りがあった場合、サービスの提供に支障をきたしますので、正確なご記入をお願いします。 ※ご希望の商品が配達可能地区かご確認ください。(専用パンフレットを参照) ※販売個数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。 ※お届け日は施設の指定日(専用パンフレット参照)となります。日時の指定はできませんので、あらかじめご了承ください。 ※天災・事故などによる交通渋滞、天候事情(積雪等)が原因で配達が遅れる場合がございますので、ご了承ください。 ※お取り寄せ商品もこちらのお申し込み書をご利用ください。 ※おせち料理とお取り寄せ商品を同時にお申し込みいただいても、お届け日が同じになるとは限りません。あらかじめご了承ください。 ※ご記入いただきました個人情報は商品の確実なお届けのためにのみ利用させていただきます。

### 【弊社使用欄】

申込書受付日： 旅客コード： 受付番号：

営業担当者名： 担当者コード：

その他の旅行商品についてご覧になりたい方は、<http://tobutoptours.jp>へ

### ご予約に関する案内 ※ご希望の商品の配達地区をご確認ください。

- おせち・お取り寄せのお申し込み締切日は2023年12月8日(金)です。[お歳暮対応商品は11月22日(水)]
- 販売個数に制限がございますので、期間内に完売となる場合がございます。お早めにお申し込みください。
- お申し込みは、ご予約お申込書に必要事項をご記入の上、販売店にお申し込みください。商品代金はお申し込み時にお支払いください。
- 商品は日本国内のご自宅またはご指定場所へお届けいたします。
- 天災・事故などによる交通渋滞、天候事情(積雪等)が原因で配達が遅れる場合がございますので、ご了承ください。
- 商品によりお届け日が異なります。詳しくは各商品該当欄をご覧ください。
- 配送日・時間のご指定はできません。あらかじめご了承ください。また、一部配送できない地域もございます。
- おせち料理とお取り寄せ商品を同時にお申し込みいただいても、お届け日が同じになるとは限りません。あらかじめご了承ください。
- お客さまの住所・氏名・電話番号等の個人情報は、商品をお届けする目的にのみ利用させていただきます。そのために、お客さまの前記個人情報をおせち・お取り寄せ製造会社に電子メール等での送信により提供させていただきます。また、個人情報の取扱に関するお問い合わせは取扱事業所にお申し出ください。

### お申し込み・お問い合わせは販売店へ

観光庁長官登録旅行業第38号  
 (社)日本旅行業協会正会員 旅行業公正取引協議会正会員  
**東武トップツアーズ(株)甲府支店**  
 〒400-0031 甲府市丸の内1-17-10  
 東武穴水ビル 7階  
 TEL 050-9001-8755 FAX 055-226-0318  
 営業時間：平日9:30~17:30 土・日・祝日：休み  
 総合旅行業務取扱管理者 津野田 孝志

723805