食前酒付き

※食前酒（非売品）はプレゼントとしてお渡ししております。

厳選した素材を繊細な味付けに仕上げました。彩り豊かな盛り合わせが、目と舌でお楽しみいただけます。

ことほぎ
寿

＜豪華な盛り合わせ三段重＞

22,000円（税込）

お届け日 12月30日（水）・31日（木）のみ

配達のみ（来店での受け渡しはございません）

■消費期限：2021年1月2日　■食前酒、祝い箸（5膳）
■容器：三段　■お重のサイズ：横255x 縦255x 高さ63mm

伝統的なおせち料理に、洋風・中華を盛り込んだバラエティ溢れるおせち。お子さまにも喜ばれること請け合いです。

食前酒付き

※食前酒（非売品）はプレゼントとしてお渡ししております。

うたげ
宴

＜味と楽しさを揃えた三段重＞

18,000円（税込）

お届け日 12月30日（水）・31日（木）のみ

配達のみ（来店での受け渡しはございません）

■消費期限：2021年1月2日　■食前酒、祝い箸（5膳）
■容器：三段　■お重のサイズ：一辺136x 正六角形x 高さ48mm

ご注文・ご予約承り 12月18日（金）まで　0120-611-812

別紙【2021年中央のおせち】ご注文書よりご注文承ります。受付時間/8:00～17:00（土・日・祝も受付）

株式会社 中央 CHUOH

お正月は贅沢に!美味しく食べて家族団らん♪

中央のGO!GO!8選

爆笑試食動画
中央社員たちによる楽しい試食動画です! ぜひチェックしてみてくださいね♪

お届け日 ・12月24日（木）・12月25日（金）・12月29日（火）・12月30日（水）・12月31日（木）

① 讃岐が誇るオリーブ牛
ボリューム満点切り落とし 1.5kg

幅広いお料理にお使いいただけます!

コクがあり、さっぱりしていてやわらかく、お子様にも優しい讃岐だけの味です。

10,000円（税込）

■オリーブ牛切落し 1.5kg　■冷凍

② 世界最高のブランド！
ユニシータラバガニ 2.5kg

きれいな水のベーリング海で水揚げされた、タラバガニを存分に味わい尽くしてください。

22,000円（税込）　■ユニシータラバガニ 2.5kg ■冷凍

③ カニ鍋であたたまろっ
切生ズワイ（鍋用）2kg

上品で甘みのある柔らかな肉質のズワイガニ。料理長特製のだしで食べるカニ鍋に、もう何も言葉は要りません♪

13,000円（税込）　■切生ズワイガニ（鍋用）2kg ■料理長特製寄せ鍋だし 2L ■冷凍

④ 身がプリッぷり！
生ズワイ棒ポーション 1kg

お手軽に「カニしゃぶ」「焼きカニ」「カニすき」が楽しめます。ズワイガニ本来の身のぷりぷり感をぜひ味わって下さい。

10,000円（税込）　■生ズワイガニ棒ポーション 1kg（500g x 2） ■冷凍

⑤ いっぺん食べてみ！
骨付き鶏『ひな』6本セット

皮はパリッと中は肉汁ジューシー。玉ねぎの甘さとスパイスの辛さがくせになるヤミつきグルメ！

7,000円（税込）　■ひな鶏 240g x 6 ■チキンオイル 70g x 2 ■冷凍

⑥ お正月の新定番！
ピザ 10枚セット！（5種 x 2枚）各種直径20cm

女性大勢で実食! おいしかった順で5種類に絞りました。あなたの順位は?

・1位 ミックスピザ・2位 4種のチーズ
・3位 明太子・4位 カルボナーラ
・5位 ジャーマンポテト

6,000円（税込）　■ミックスピザ 170g x 2枚 ■4種のチーズ 160g x 2枚 ■明太子160g x 2枚 ■カルボナーラ 170g x 2枚 ■ジャーマンポテト 270g x 2枚 ■冷凍

⑦ お子さまにも大人気！
ズワイガニ爪 1kg

自然解凍で食べられるので、おやつ感覚でパクパク食べて下さい。食べ始めたら止まりません。注意（笑）

6,000円（税込）　■ズワイガニ爪 1kg ■ボイル済 自然解凍可 ■冷凍

※写真はイメージです。

---

⑧ 新鮮 国産 瀬戸内 魚介のイタリア料理
本格アクアパッツァと〆の生パスタキット

同封する説明文
①水を300cc+付属のタレ+付属のオリーブオイルを入れて沸騰させる
②凍ったままの具材を入れる
③蓋をして再び沸騰したら中火で加熱
④食材に火が通ったら完成

フライパンや鍋ひとつで，ワンランク上の本格アクアパッツァが簡単に作れ、手づくりならではの美味しさが楽しめます！

5,000円（税込）

■真鯛　■海老　■アサリ
■ムール貝　■するめいか　■冷凍

※写真はイメージです。

5品目野菜使用　10分以内調理完了

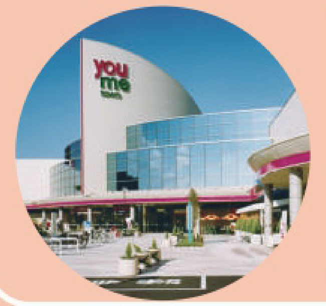
Quick Meal Kit

おせち三段重「慶」をご注文いただきましたお客様に、早期ご予約特典としてQuickMealKit4商品をプレゼントいたしております。詳細は「慶」のページをご確認下さい。

電子レンジと簡単調理で本格的なお料理が楽しめる「Quick Meal Kit」はゆめタウン高松で販売中です

彩り野菜の黒酢酢豚 調理方法動画

調理方法はとても簡単♫
QRコードを読み取り動画で調理方法を見てね。



「Quick Meal Kit」は、株式会社中央が製造している冷凍食品です。ゆめタウン高松の食品売場でお買い求めいただけます。現在６商品を販売しており大好評いただいております。１パッケージには５品目の野菜が入っており、包丁要らず、電子レンジと簡単調理約１０分で本格的なお料理が楽しめます。時間に追われている主婦や働く人の強い味方。「今、食べたい！」・・・が、すぐに作れメインのおかず完成です。

おせち

ご予約承ります

株式会社 中央 CHUOH

おせち三段重 慶“よろこび”

お正月の華やかな集まりの席にぴったりな、鯛の尾頭付き。
縁起の良い海の幸を中心に美味の饗宴をお楽しみいただけます。

壱の重

壱の重　お品書き

- わかさぎ佃煮
- たこの照り焼
- 若桃甘露煮
- いくら醤油漬
- 花餅串飾り
- 鮭昆布巻
- 真鯛の祝い姿焼
  (鯛めし用だし汁の素付)
  ※お米は付いておりません。
- ズワイガニ爪
- あわび旨煮
- 栗甘露煮
- 黒豆
- 数の子
- カニ奉書昆布巻
- ドライトマトの赤ワイン煮

あわび旨煮
水揚げ時期を限定した“えぞあわび”を醤油でやわらかく炊き上げました。

いくら醤油漬
粒感がしっかりしたいくらを醤油漬にしました。

参の重

参の重　お品書き

- 煮しめ(ごぼう)
- 煮しめ(ふき)
- 煮しめ(たけのこ)
- 煮しめ(人参)
- ローストポーク黒糖風味
- 子持ちいか
- ベーコンチーズオードブル
- 焼帆立
- 有頭海老艶煮
- 竹麩
- 牛しぐれ煮
- 煮しめ(椎茸)
- 煮しめ(こんにゃく)
- ふくさ焼
- 合鴨味噌漬

ふくさ焼
すり身と卵のコクを生かし、色とりどりの具材を加えた逸品です。

鯛めし
お正月にはめでたい、国産の真鯛を一尾、遠赤外線でじっくり焼き上げることでしっとりやわらかく仕上げました。鯛めしにしてお楽しみいただけます。

ワタミファームの生姜を使用した同梱のだし汁で、鯛めしにできます。詳しくは、同梱の作り方をご覧ください。

ワタミファームとは・・・

有機農業を発展させ、循環型社会を創造し、人々の幸せに貢献する

私たちワタミファームは、「有機農業を発展させ、循環型社会を創造し、人々の幸せに貢献する」という思いを実現していこうと、2002年有機農業に取り組み始めました。土壌が持っている本来のチカラを生かすためのこだわった土づくり、ストレスのかからない飼育方法での養鶏（平飼い）・酪農、これが私たちが取り組んでいる農業です。

※写真は「鯛の祝い姿焼」を同梱の「鯛めし用だし汁」でお米を炊いて盛付けたイメージ画像です。食器などは商品に付属していません。

弐の重

弐の重　お品書き

- 鶏ごぼう巻
- 松風焼
- まだら子旨煮
- 湯葉巻
- 五郎島金時のきんとん
- 紅白蒲鉾
- 伊達巻
- 紅白花餅
- クルミの生クリーム絡め
- 玉ねぎと赤大根のマリネ
- 紅白なます伊予柑風味

鶏ごぼう巻
ごぼうを鶏肉で巻き、一度蒸してから焼いてジューシーに仕上げました。

慶 200個限定発売

よろこび **慶** ＜豪華おせち三段重＞ **20,000円**(税込)

お届け日 12月31日(木)のみ
配達のみ(来店での受け渡しはございません)
■消費期限：2021年1月2日　■祝い箸(5膳)、お品書き付き
■容器：三段　■お重のサイズ：横195x 縦195x 高さ165mm

おせち三段重「慶」は株式会社中央で製造しております。

2020年11月11日(水)までにおせち三段重「慶」ご注文いただいたお客様

早期ご予約特典

Quick Meal Kit

2020年11月11日(水)までにおせち三段重「慶」をご注文いただきましたお客様にもれなく、ゆめタウン高松の冷凍コーナーで販売されている大人気の商品、5品目の野菜が使われている「QuickMealKit」4商品をプレゼントいたします。電子レンジと簡単調理を合わせて約10分で本格料理の完成です。お正月料理を満喫した後は、簡単に作れて美味しいミールキットが活躍しますよ！

■商品：QuickMealkit 4商品
■形態：冷凍
■配送：12月30日～31日※ご指定不可
※ワタミのおせち「慶」とは別配送

毎年大人気！ 中央の「彩」シリーズ
彩 500個限定発売

新年を祝う慶びの席に、5種類の「彩」をご用意いたしました。和洋折衷のお料理が一度に楽しめる、贅沢でおトクなおせちです。

オードブルお品書き

◆肉系
- 炭火焼き　鶏つくね串
- 炭火焼き　鶏もも串
- 砂ぎも塩焼き
- サラミハム
- スパイシーミートテリーヌ
- 鶏の竜田揚げ
- 粗びきウインナー
- 手羽もと黒胡椒焼き
- 鶏肉と彩り野菜のバジルソテー
- 鶏軟骨唐揚げ

◆魚介系
- カレイ唐揚げ（骨なし）
- エビフライ
- イカ唐揚げ
- 海老の蒸し焼き
- ふっくらホタテ焼き
- たこ足の照り煮
- ワサビ風味の魚卵寄せ
- ぶりぶり海老添え海鮮サラダ
- ぶりの照り焼き
- 田作り

◆甘味系
- くずもちのカスタード餡包み
- 三色のこんにゃく餅
- 笹餅

◆その他 ※彩オードブルのみ
- 枝豆
- たけのこ土佐煮
- こぶ巻き
- 黒豆
- 筑前煮&ふき煮
- だて巻き
- 市松紅白かまぼこ

大粒な丹波種黒豆を使用。
黒豆の風味を生かし、自然な甘さで後味が良い女性好みの味。

いろどり **彩オード** ＜オードブルセット＞ **15,000円**(税込)

お届け日 12月30日(水)・31日(木)のみ
配達のみ(来店での受け渡しはございません)
■消費期限：2021年1月2日　■祝い箸(5膳)
■お重のサイズ：横430x 縦430x 高さ55mm

単品販売

※単品商品のみの販売は致しかねます。「彩」シリーズのいずれかとセットでご購入をお願い申し上げます。

- 海鮮ちらし寿司 3,000円(税込)
- 上にぎり寿司 3,000円(税込)
- 巻きとにぎり寿司 2,000円(税込)
- 助六寿司 2,000円(税込)

おせちの豆知識

お正月とお盆に祖先の霊を祀る、という古くからの習慣は、いつの頃からかお盆には祖先を迎えての祖霊祀り、お正月には年神様を迎えての神祀りと変わってきたそうです。そしてお正月に年神様と一緒にお供え物（おせち料理）を頂くと霊力を授かると言われております。すなわち・・・神社へ初詣に行くだけでなく、それぞれの家にお迎えした年神様と一緒におせち料理を頂くことで、さらに皆さまの運気がアップする！ということですね。2021年の幕開けは年神様と一緒に、中央のおせち料理をいかがですか？

中央が初！？

折詰タイプのおせちが一般的ですが、最近はオードブル形式のおせちも人気です。中央では、県内でいち早くオードブル形式のおせちを提供させて頂き、年々改良を重ねております。華やかさと美味しさをコンセプトに、お子様にも喜ばれるメニューを取り入れ、皆さまが笑顔で新年をスタートできるよう、従業員一同心を込めて作っています。

いろどり **彩ちらし** ＜海鮮ちらしセット＞ **14,000円**(税込)
お届け日 12月30日(水)・31日(木)のみ
配達のみ(来店での受け渡しはございません)

いろどり **彩上にぎり** ＜上にぎり寿司セット＞ **14,000円**(税込)
お届け日 12月30日(水)・31日(木)のみ
配達のみ(来店での受け渡しはございません)

和風ベースの味付けで鶏肉のうまみを閉じ込めた、冷めても柔らかジューシーな竜田揚げ。

一口目からしっかりと海老を感じることができるよう大きな海老を使ったエビフライ。

知っていますか？

助六とは、歌舞伎の有名な演目「助六由縁江戸桜」（すけろくゆかりのえどざくら）に登場する主人公であり、演目自体の通称でもあります。助六寿司の由来の一つに、助六の恋人である”揚巻”の名前にちなんだもの、という説があります。揚巻の”揚”を、油揚げに包まれたいなり寿司に、”巻”を巻物になぞらえ、この2つを詰め合わせて、揚巻と恋仲であった”助六”の名で呼ぶようになったのだとか。揚巻寿司ではなく助六寿司と言うのも、江戸らしい洒落の効かせ方かもしれませんね。

いろどり **彩にぎり** ＜巻きとにぎり寿司セット＞ **13,000円**(税込)
お届け日 12月30日(水)・31日(木)のみ
配達のみ(来店での受け渡しはございません)

いろどり **彩助六** ＜助六寿司セット＞ **13,000円**(税込)
お届け日 12月30日(水)・31日(木)のみ
配達のみ(来店での受け渡しはございません)

※「彩」は生ものですのでお早めにお召し上がりください！