

2023年9月26日  
JR九州フードサービス(株)

## 職人の作り立てを送料無料でお届け うまや、華都飯店の“生おせち”予約開始

JR九州フードサービスでは、毎年ご好評いただいている“うまや”“華都飯店”の生おせちの予約受付を10月1日より開始いたします。職人たちが心を込めて作った特製の生おせち。作り立てをそのまま冷凍せず、送料無料にてお届けします。

うまや

うまやの生おせち ～九州味めぐり～



《二段重》数量限定 110 セット (3~4名様用) 税込 28,000 円

九州七県の食材をふんだんに使用し、九州の豊かな風土を感じる料理で、新年を彩るうまや特製の生おせち。二段重は、新年の宴にふさわしい高級食材に加え、女性やお子さまにも喜ばれる料理を詰め合わせ、ご家族で楽しめる内容です。一段重は、九州の郷土料理や食材を贅沢に詰め込み、おひとり様や少人数の集まりに最適です。

《一段重》数量限定 140 セット  
(1~2名様用) 税込 15,000 円

お届けエリア：全国配送

※北海道、沖縄県、離島は除く  
※配達日は12月31日です、配達時間の指定はできません  
※一部エリア(山口、広島、岡山、島根、鳥取、四国4県)の  
配達日は元旦になります



## 華都の伝統 中華生おせち



《三段重》数量限定 30 セット (5~6 名様用) 税込 38,000 円

2025 年早春、新天地に移転する天神<sup>テンジンシヤトーハンテン</sup>華都飯店。その 34 年の集大成を彩るおせちです。職人たちが心を込めた贅沢な味わいをご家庭でお楽しみください。二段重は、王道中華と高級食材を詰め込み、新年の食卓を彩ります。さらに三段重では、壺の重に“フカヒレの姿煮込み”が加わりより一層豪華に。大人数やご家族での特別なひとときを、華都飯店の伝統の味でご堪能ください。

《二段重》数量限定 120 セット  
(3~4 名様用) 税込 28,000 円

お届けエリア：九州島内

※沖縄県・離島は除く  
※配達日は 12 月 31 日です、配達時間の指定はできません



ご予約は  
QRコード

または下記 URL から  
※10 月 1 日よりご予約可能



【予約専用 URL】

[https://e-shop\\_jrkyushu.co.jp/shop/special.html?fkey=special\\_jrfs](https://e-shop_jrkyushu.co.jp/shop/special.html?fkey=special_jrfs)

おしながき詳細は次のページにございます

## おせち おしながき詳細

# うまや

## うまやの生おせち ～九州味めぐり～

### 《二段重》



#### 【壹の重】

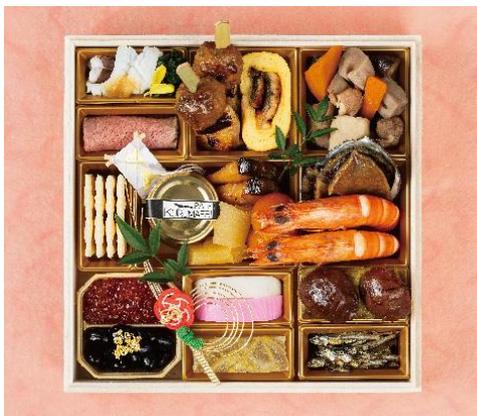
- ・ きんかん甘露煮/九州産きんかん
- ・ あわび姿煮
- ・ お祝いからすみ/長崎県産からすみ
- ・ ローストポーク
- ・ 車海老姿煮/熊本県天草産車海老
- ・ イカとかつお菜の嘗め味噌和え/福岡県津屋崎産あおりいか
- ・ 紅はるかきんとん/鹿児島県産紅はるか
- ・ 渋皮栗甘露煮/熊本県球磨郡山江村産やまえ栗
- ・ クラッカー
- ・ 宮崎キャビア/宮崎県産シロチョウザメ
- ・ 南蛮羊羹/熊本県産不知火果汁入り
- ・ 焼き鳥/九州産みつせ鶏
- ・ 鰻だし巻き/鹿児島県産鰻



#### 【貳の重】

- ・ 数の子
- ・ 黒豆/九州産クロダマル
- ・ 田作り
- ・ きんかん甘露煮/九州産きんかん
- ・ ぶり照り焼き/大分県佐伯産若武者ぶり
- ・ 紅白かまぼこ/長崎県産煉屋海三郎
- ・ 博多がめ煮/佐賀県産白石れんこん
- ・ いくら醤油漬け
- ・ ローストビーフ/九州産和牛
- ・ 極上伊達板真丈
- ・ 天授柿のなます/熊本県天草産天授柿

### 《一段重》



- ・ 博多がめ煮/佐賀県産白石れんこん
- ・ あわび姿煮
- ・ ぶり照り焼き/大分県佐伯産若武者ぶり
- ・ きんかん甘露煮/九州産きんかん
- ・ 車海老姿煮/熊本県天草産車海老
- ・ 紅はるかきんとん/鹿児島県産紅はるか
- ・ 渋皮栗甘露煮/熊本県球磨郡山江村産やまえ栗
- ・ 田作り
- ・ 紅白かまぼこ/長崎県産煉屋海三郎
- ・ 日向夏ゼリー寄せ/宮崎県産日向夏
- ・ 黒豆/九州産クロダマル
- ・ いくら醤油漬け
- ・ 数の子
- ・ 海老味噌パテ/熊本県天草産車海老
- ・ クラッカー
- ・ ローストビーフ/九州産和牛
- ・ イカとかつお菜の嘗め味噌和え/福岡県津屋崎産あおりいか
- ・ 焼き鳥/九州産みつせ鶏
- ・ 鰻だし巻き/鹿児島県産鰻

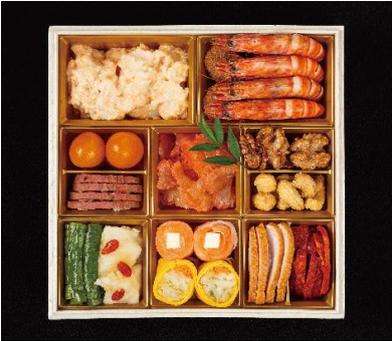
# 華都の伝統 中華生おせち

## 《三段重》



**【壺の重】**

- ・長崎県産真鯛の雲丹ソース焼き
- ・フカヒレの姿煮込み
- ・豚バラ肉の角煮
- ・大分県産どんこ椎茸の旨煮
- ・九州産みつせ鶏の焼き物



**【貳の重】**

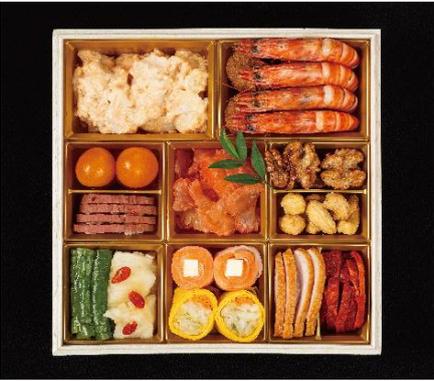
- ・熊本県天草産車海老の湯引き
- ・胡桃の甘炊き
- ・カシューナッツの甘炊き
- ・自家製チャーシュー
- ・鴨ロースのオレンジ風味
- ・白菜の甘酢漬け
- ・チーズとサーモンの大根巻き
- ・蕪の甘酢漬け
- ・胡瓜の甘酢漬け
- ・クラゲの冷菜
- ・佐賀県産白石れんこんの糯米詰め
- ・金柑の甘露煮
- ・アオリイカの明太子ソース炒め
- ・ホタテ貝柱の醤油煮



**【参の重】**

- ・黒豆の煮込み
- ・牛肉のオイスターソース
- ・鹿児島県産インゲンと干し海老の炒め
- ・海老のチリソース煮
- ・鮑の煮込み
- ・青搾菜
- ・黒酢豚
- ・イクラの醤油漬け
- ・数の子
- ・白身魚のすり身の湯葉巻き

## 《二段重》



**【壺の重】**

- ・熊本県天草産車海老の湯引き
- ・胡桃の甘炊き
- ・カシューナッツの甘炊き
- ・自家製チャーシュー
- ・鴨ロースのオレンジ風味
- ・白菜の甘酢漬け
- ・チーズとサーモンの大根巻き
- ・蕪の甘酢漬け
- ・胡瓜の甘酢漬け
- ・クラゲの冷菜
- ・佐賀県産白石れんこんの糯米詰め
- ・金柑の甘露煮
- ・アオリイカの明太子ソース炒め
- ・ホタテ貝柱の醤油煮



**【貳の重】**

- ・黒豆の煮込み
- ・牛肉のオイスターソース
- ・鹿児島県産インゲンと干し海老の炒め
- ・海老のチリソース煮
- ・鮑の煮込み
- ・青搾菜
- ・黒酢豚
- ・イクラの醤油漬け
- ・数の子
- ・白身魚のすり身の湯葉巻き