

自然派おせち特選 Side Menu サイドメニューのご案内

**SALMAR**

ノルウェー北極圏に近い冷たい海で育った脂の乗ったサーモンと北大西洋で海老、鳥賊、鱈(にしん)を食べた脂の乗った厳選したマグロのコロンビでお正月の食卓を華やかに。

サーモン400g、本朝赤身200g、本朝中トロ200g、本朝タタキ100g×2 パック合計1kg

まぐろ&サーモンセット ..... ¥11,880 (税込)送料込

**A5ランク厳選和牛焼肉**

岡山で若者を中心に人気の焼肉屋さんから宮崎、鹿児島産のA5ランクの厳選された和牛をご用意いたしました。ぜひご賞味ください。

厚ロス/もも肉/カイニシ/バラカルビ/薄カルビ(サーロイン)/中カルビ(約600g)

ひだや特選和牛焼肉セット(つけだれ付) ..... ¥11,400 (税込)送料込

**わん工房 ふるいち**

ふるいちさんが開発した、岡山のお家を使った家族うどん。1人の小食アレルギーを持つ子供さんが、家族全員で同じうどんを食べてもらいたいという思いから生まれました。

2人前(タレ付き)×3皿、菜箸、おかけおろし器2つ

米粉うどん&オリジナル器セット ..... ¥8,150 (税込)送料込

**富士越工務所**

富士越工務所直産のそばとラーメンをお届けします。スープの中に仕上げの効いたfuru・furuを入れるだけで味変を楽しむことが出来ます。1ネッタルつぷりのスープをお楽しみください。

そば3皿(スープ粉系3個)+ラーメン2個(タレ入前)+自然派ふるふセット

年越そば&とんこつ醤油ラーメン&自然派ふるふセット ..... ¥4,250 (税込)送料込

**ふるふ**

ふるふさんが開発した、岡山のお家を使った家族うどん。1人の小食アレルギーを持つ子供さんが、家族全員で同じうどんを食べてもらいたいという思いから生まれました。

2人前(タレ付き)×3皿、菜箸、おかけおろし器2つ

米粉うどん&オリジナル器セット ..... ¥8,150 (税込)送料込

自然派 GONTA おせち料理 ご注文用紙

●FAX注文 086-271-0832 ●メール注文 info@centralfoods.jp ●電話注文 0120-777-180

受付確認連絡希望チェック欄

●ご注文の送料は別途お見積りいたします。●ご注文の送料は別途お見積りいたします。

お名前 TEL 住所 〒

お名前 TEL 住所 〒

商品名	価格	個数	送料	合計額
2重おせち (冷蔵)	¥22,680 (税込)			
1重おせち (冷蔵)	¥12,420 (税込)			
和牛セット (冷蔵)	¥11,400 (税込)			
まぐろ&サーモンセット (冷蔵)	¥11,880 (税込)			
米粉うどん&オリジナル器セット (冷蔵)	¥8,150 (税込)			
年越しそば&とんこつ醤油ラーメン 自然派ふるふセット (冷蔵)	¥4,250 (税込)			

お支払い方法  振込  郵便局またはコンビニ (手数料別)  中国銀行 振込先 中国銀行 岡山南支店 普通1898548 株式会社セントラルフーズ

配送補足 岡山県以外への配送はヤマト運輸より発送(冷蔵品冷蔵)にてお届けいたします。別途送料、ご注文により料金が変わります。送料は別途お見積りいたします。

お渡し会場: 〒703-8251 岡山県岡山市中区行3番地

ご予約期間: 12月10日(土)まで 12月20日(火)まで

お引き渡し期間: 12月31日(土)

食のちから。CENTRAL FOODS

株式会社セントラルフーズ 株式会社G&S

〒703-8251 岡山県岡山市中区行3番地 TEL:086-271-0831 FAX:086-271-0832

# SHIZENHA OSECHI

自然派おせち CENTRAL FOODS

GONTA 2023年 特製おせち料理 ご予約カタログ

Reproduced the traditional taste of Japan. Please enjoy to your heart's content.

Shizenha Original

ミネラル豊富な調味料と緑黄色野菜、腸内環境を整えるキノコ類や海藻類、発酵食をふんだんに取り入れた免疫力を高めるおせちです。

自然派レストラン GONTA CENTRAL FOODS

自然派おせち CENTRAL FOODS

自然派の味わいを極めた最高のおせちの完成です。

Shizenha Original

FACE TO FACE

～関わる人を大切にしていこう 私たちが大切にしていることは人との繋がりで、GONTA特製おせちで子どもからおじいちゃん・おばあちゃんまで揃って一緒に食べられるそんなシーンイメージをイメージしながら作り上げました。私たちの思いが通じて伝えていることを願っています。

塩麹大根なます

塩麹：塩麹には、ビタミンやミネラルなどが多く含まれており、健康を促進する効果があります。また、アミラーゼやプロテアーゼなどの消化酵素には消化を助ける働きがあります。そのため、塩麹と一緒に食べる食材により消化吸収しやすい状態にして身体に取り入れることができます。

重ね煮玄米焼売黄にら庵

当社特製のシンボルのひとつ「玄米」と「重ね煮」そして、岡山名物の「黄にら」のコンビネーションを焼売でどうぞ。

厚焼き玉子

創業60年を超える岡山の玉子焼き屋さん武田製玉子様がこれまでの数々の試練を乗り越えて丹精込めて作られた味わい深い玉子焼きをどうぞ。

ぶりの照り焼き

ぶりは冬に旬を迎える魚です。またぶりは出巻魚であることから出巻魚という意味が込められています。照り焼きをよくなる！DHAが脳を活性化させ認知機能を高める働きがあります。

おせち料理の免疫力を高める食材

良質のたんぱく質で粘膜や免疫細胞を強くする。  
対象の食材 大豆・卵・魚類・肉類など

ビタミンで粘膜を強化、免疫力を活性化。  
対象の食材 かぼちゃ、にんじんなど

腸内環境を整える。対象の食材 【発酵食品】塩麹など  
【食物繊維】煮しめ、たきたごぼう、栗きんとんなど

Double Osechi

特製 二重おせち (4~5人前) 税込 22,680円

限定 100 セット

Single Osechi

特製 一重おせち (3~4人前) 税込 12,420円

限定 200 セット

●おせち(レンコン、椎茸、かぼちゃ、金時人参、焼鳥、くわい、こんにゃく、海苔巻き、ふき) ●焼海苔 ●数の子 ●あびり ●いか松茸 ●ぶりの照り焼き ●金時 ●黒豆 ●栗きんとん ●たき芋 ●furu・furu まぶし ●重ね煮玄米焼売黄にら庵 ●紅白餅 ●塩麹大根なます ●昆布巻 ●真子うまさ ●田作り ●厚焼き餅 ●厚揚げ

●スモークサーモン ●エビ ●鯛の中身揚げ ●デザート (ドライフルーツと木の实ナリ、リンゴタルト、杏子柿餅、胡麻ボチ、塩トマ甘納豆) ●黄金帆立の甘露エスカベージュ ●海老のオンジソースかけ ●干し肉ソテー ●蒸し鶏のお手製塩麹ダレ (DEAN&DELUCA 赤ワインソルト) ●3種のナリース (塩麹チキンパンチ、豚骨ナリース、鶏白米ミートローフ) ●カニ爪アーモンドフライ ●ソフトシェルの香揚げ

●外寸250mm×250mm×120mm (二重組) ●外寸215mm×350mm×50mm (一重組)

●塩麹大根なます ●紅白餅 ●おせち ●黄金帆立フライ ●ホッキ貝中身揚げ ●栗きんとん ●たき芋 ●furu・furu まぶし ●黒豆 ●焼海苔 ●数の子 ●ぶりの照り焼き ●六角里芋重ね煮あん ●昆布巻 ●真子うまさ ●田作り ●厚焼き餅 ●厚揚げ ●豚角煮 ●3種のナリース ●デザート

ドライブスルーお受け渡しご来店のお客様へプレゼント!

岡山県鏡野町あきたこまち(玄米3:白米7) 自然派ほくほく 1kg プレゼント