

おかげさまで とみ井、アクアヴィーテ共に 20 年周年を迎えました。

20 周年特別企画として 静岡市出身の陶芸家『沖誠さん』にオリジナルの紅白小皿を作って頂き、沖誠&とみ井&アクアヴィーテ 特別なコラボレーション三段重をご用意させて頂きました。

もう一つは少し贅沢な三段重！ 大人の為のプレミアムおせちです。

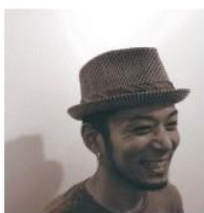
大晦日はアクアヴィーテのオードブルでカウントダウンを！

元旦は、とみ井の高級珍味と伝統的なおせちをご家族で！

というコンセプトの和と伊のコラボレーションとなっております。

どちらも直売特別価格でご提供させて頂きます。

## ◆ 20 周年記念・特別三段重 ◆ (1~2 人前) \*紅白小皿 2 枚付き



沖 誠 Makoto Oki

- 1975 静岡県静岡市生まれ
- 2007 伊藤東彦氏の元で陶芸を始める
- 2009 笠間窯業指導所入所
- 2010 額賀章夫氏アトリエスタッフ
- 2011 第51回東日本伝統工芸展入選(同13・14)
- 2012 いばらきデザインセレクション知事選定
- 2013 第53回東日本伝統工芸展入選
- 2014 第54回東日本伝統工芸展入選
- 2014 第2回陶美展入選
- 2015 ニューヨークにて展覧会出展

¥40,000(税・送料込)【限定 5 セット】



¥38,000 \*とみ井直売特別価格\*

- ・自家製からすみ・山葵昆布・子持ち鮎・海老艶煮・小川巻き・北海道産汐雲丹・近江牛のコンビーフ・数の子・鰯昆布巻き
- ・マナガツオ西京漬け・紅白はじかみ・丹波産黒豆・北海道産いくら醤油漬け・伊達巻・錦玉子・八幡巻き・子持ち昆布
- ・国産牛ローストビーフ昆布炙
- ・イタリア産・パルマ産プロシュート・自家製ピクルス・イペリコ豚リエット・帆立貝のムースキャビア添え・白インゲン豆のサラダ
- ・ポルチーニ茸トリッパのトマト煮込み・黒トリュフとハウレン草のフリッタータ・スモークサーモンリコッタチーズ白トリュフの香り

## ◆ プレミアム三段重 ◆ (3~4 人前)

とみ井(和)&アクアヴィーテ(伊)の三段重

¥50,000(税・送料込)【限定 10 セット】



¥47,000 \*とみ井直売特別価格\*



- ・あわび旨煮・ばちこ・国産牛ローストビーフ昆布炙・栗きんとん・山葵昆布・自家製からすみ・北海道産汐雲丹・近江牛のコンビーフ
- ・真名鰹西京焼き・紅白はじかみ・子持ち昆布・子持ち鮎有馬山椒煮・鴨ロース・紅白なます・伊達巻・和牛時雨煮・数の子・田作り・北海道産いくら醤油漬け
- ・にしん昆布巻き・蛸柔らか煮・紅白小袖蒲鉾・黒豆・松前漬け・地鶏松風焼き・錦玉子・和牛八幡巻き・聖護院蕪の菊蕪・海老キャビア
- ・スモークサーモンとリコッタチーズ白トリュフの香り・パルマ産生ハム 18 ヶ月熟成・イタリア産オリブ、イタリア産パンチェッタとレンズ豆の煮込み
- ・自家製ピクルス、駿河軍鶏ハム・ポルチーニ茸と、トリッパのトマト煮込み・ホタテのムースキャビア添え・黒トリュフとほうれん草のフリッタータ
- ・イペリコ豚のリエット・イタリア産水牛のモッツァレラとアメーラトマトのカプレーゼ

# 2019 とみ井の OSECHI

『2019 亥年 とみ井のおせち』今年もご用意させていただきます。  
こだわりの厳選素材。一つ一つ丁寧に心を込めて手造りで…

期間限定の直売特別価格で受け付け開始いたしました。

## ～伝統的な和の二段重～

### ◆とみ井特製和二段重◆(3~4人前)

¥30,000(税・送料込)【限定20セット】



¥28,000 \*とみ井直売特別価格\*

・さわら西京焼き・いくら醤油漬・黒豆・錦玉子・にしん昆布巻き・かに奉書巻き・伊達巻き・紅白はじかみ・数の子・梅人参・自家製からすみ  
・地鶏松風焼き・手綱蒟蒻・姫くわい・手毬麩・大浦ごぼう・和牛八幡巻き・海老芋・小川巻き・絹さや・亀甲椎茸・梅麩・海老の艶煮・穂付き筍  
・あわび旨煮・金柑蜜煮・蛸の柔らか煮・杉板餅・紅白花餅・和牛しぐれ煮・海老芋あられ揚げ・田作り・菊蕪・栗きんとん・子持鮎有馬山椒煮  
・紅白なます・子持昆布・松前漬・山葵昆布・紅白蒲鉾・鴨ロース・花蓮根甘酢漬



### ◆小さな和二段重◆(1~2人前)

¥20,000(税・送料込)【限定20セット】



¥19,000 \*とみ井直売特別価格\*

・和牛八幡巻き・さわら西京焼き・錦玉子・いくら醤油漬・にしん昆布巻き・かに奉書巻き手毬麩・菊蕪・自家製からすみ  
・伊達巻き・穂付き筍・数の子・手綱蒟蒻・花蓮根甘酢漬・姫くわい・小川巻き・大浦ごぼう・海老芋・海老の艶煮・絹さや  
・亀甲椎茸・梅麩・子持鮎有馬山椒煮・海老芋あられ揚げ・黒豆・杉板餅・紅白花餅・松前漬・栗きんとん・梅人参  
・紅白なます・紅白蒲鉾・地鶏松風焼き・田作り・山葵昆布・金柑蜜煮



\*とみ井直売特別価格 ご予約承り期間~11月30日(水)まで

おせち専用ダイヤル  
054-273-0033