



株式会社「リエイ」

リエイの管理栄養士が推奨する

やわらかおせち

ご予約受付締切日

12/8 (金)

早割締切日

10/31 (火)

少量ずつを美味しく

おせちの定番料理はもちろん、中華風、甘味まで色々な食感、味をお楽しみ頂けます。

食材の食感も生かしたやわらかさ

素材をつぶして進丈のようにまとめたものの他、なますの大根・煮しめの里芋は、素材そのものをやわらかく、きんとん・黒豆は、やわらかさの中にも食感を楽しんで頂けるように調理しました。

やわらかおせち重

早割
価格

9,000円 (税込)

通常価格

9,800円 (税込)

やわらかおせち重セット

早割
価格

10,000円 (税込)

通常価格

11,000円 (税込)



セットの詳細

骨ごとコダイ君1尾
さっくりお餅雑煮2食分

歯茎で
つぶせる

【お品書き】

梅ようかん、オーロラカスタード、やわらか唐揚げ甘酢あん、きんとん、黒豆、若草しんじょう和風あん、ふわふわ伊達巻
やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、なます ゆず風味、やわらか昆布巻、湯葉のちりめん山椒和え、ほぐし魚の西京焼、里芋六方の煮物
やわらかいかの木芽味噌、花形人参の煮物、椎茸しんじょうの煮物、やわらかごぼうの煮物、なごみ巻(えび)、若桃の甘露煮

■ 商品サイズ 19.5cm×19.5cm×7cm×1段 ■ 品数 全20品1人前 ■ 賞味期限 冷凍の状態で2024年2月28日(水)



舌で
つぶせる

【お品書き】

黒豆のムース、きんとん、白身魚と南瓜とほうれん草のムース、西京味噌あん、梅ようかん、椎茸しんじょうの煮物、花形人参の煮物
やわらか小えびの煮物、紅かまぼこ、白かまぼこ、鶏のやわらか三色巻、なます ゆず風味、やわらか昆布巻

■ 商品サイズ 18.5cm×12.4cm×4cm×1段 ■ 品数 全14品1人前 ■ 賞味期限 冷凍の状態で2024年2月28日(水)

やわらかおせち重(まろやか)

早割
価格

7,200円 (税込)

通常価格

7,800円 (税込)

少量ずつを美味しく

厳選の14品目。1回のお食事で食べ切れる量に。

食材の食感も生かしたやわらかさ

素材をつぶし、ムース状にまとめたものの他、なますの大根などは素材そのものを柔らかくしました。

おせち申込書(FAX専用)

お申込日： 月 日



この度はお申込み頂き、誠にありがとうございます。下記必要事項にご記入の上、期日までにお申込みください。

お申込者	フリガナ			会社名又は ご利用施設名	
	お名前	様			
	住 所	〒 ー			
	T E L		F A X		
	携帯電話				

商 品	価 格	個 数	小 計
やわらかおせち重	早割価格 9,000円(税込) 通常価格 9,800円(税込)	個	円
やわらかおせち重 セット	早割価格 10,000円(税込) 通常価格 11,000円(税込)	個	円
やわらかおせち重 (まろやか)	早割価格 7,200円(税込) 通常価格 7,800円(税込)	個	円
合 計		個	円(税込)

※早割締切日(10/31)以降は、定価での販売となります

お届け先	フリガナ			
	お名前	様		
	住 所	〒 ー		
	T E L		携帯電話	

ご予約受付締切日

12/8(金)迄

早割締切日

10/31(火)迄

お届け日

12/30(土)
までにお届け

送料無料

※年末は配送が大変混み合っており、
時間帯含む着日指定の対応は
承れません。ご了承ください。

お支払い方法

Webでお申し込みの方

※どちらかお選びいただけます

クレジット決済／コンビニ決済

FAXでお申し込みの方

コンビニ決済

コンビニ決済を
ご利用の方

払込票は、商品到着後1週間前後を目安に、
お申込者様のご住所へ送付されます。

ご注文はWebでも可能です。

<https://riei-manyoken.com/>



株式会社 リエイ

TEL.070-2180-1440 FAX.047-355-8041

受付時間 9:00～16:00 (土日祝を除く平日)

受付受領日

月

日

受付担当者

(個人情報の取扱いに関して)お客様の個人情報は、おせちの発送を目的として使用します。お客様よりご提供頂いた個人情報に関しては、適用される法令、社内規程を遵守し、適切に管理します。