

天空の聖地・世界遺産高野山発！紀州の食材とお大師さまゆかりの味を楽しめる

『天風てらす』オリジナルおせち 全国販売予約受付開始

一の橋観光センター株式会社（所在地：和歌山県伊都郡高野町大字高野山 737/代表者：馬場 誉）は
2025 年 8 月 29 日より、『天風てらす』（所在地：和歌山県伊都郡高野町大字高野山 53-3）オリジナルおせちの
全国販売ご予約の受付を開始することをお知らせいたします。



天風てらすおせち

税込 28,000 円（送料別）

厳選食材全 32 品 和食・洋食（冷凍 2 段）

サイズ 約縦 26 c m×横 26 c m×高さ 17.5cm

※3～4 名様用おせち

※写真はイメージです。

天風てらすオリジナルおせち 6 つの恵み

■高野山・弘法大師と和歌山にゆかりの深い食材をたっぷりと

高野山麓で作られる「干し柿」や高野山発祥の「高野豆腐」、お大師さまが伝えたともいわれる「金山寺味噌」、そして和歌山県が全国生産量 1 位を誇る「ぶどう山椒」、邪を払うと言われる縁起の良い柑橘「じゃばら」のジャムを添えるなど、和歌山の恵みとお大師さまゆかりの味をたっぷりとお賞味いただける逸品をお詰めした和洋折衷の祝い膳です。

2025 年 12 月 20 日まで、公式オンラインサイトと FAX、お電話にてご予約を承っています。

■一の重（和風） ※梅型ミニお赤飯付き

- ・和歌山名産 金山寺味噌使用 プリの味噌漬け焼き・アワビの旨煮・和歌山産干し柿入り 柿なます
- ・筍の旨煮 和歌山産ぶどう山椒風味・鳴門芋きんとん・栗の甘露煮・黒豆・椎茸の旨煮・梅人参
- ・いんげん煮・国産サバのきずし・トラウトサーモンとカレイの市松高菜巻き・伊達巻・梅の甘露煮
- ・有頭海老の旨煮・たたき牛蒡胡麻和え・数の子・昆布巻・田作り・紅白かまぼこ・高野豆腐の煮物

■二の重（洋風）

- ・黒毛和牛「オリーブ牛」のローストビーフ 赤ワインソース・ホタテ燻製グリルほうれん草ムース添え
- ・スモークサーモンのローズ仕立て 野菜入りサワークリーム添え 和歌山産じゃばらジャム添え
- ・イカと茸のアヒージョ 和歌山産ぶどう山椒入り七味仕立て・エビと春菊、パプリカのイタリア風マリネ
- ・芋きんとんムースとりんごのキャラメリゼ・アスパラのムース オレンジ風味
- ・豚肉と白インゲン豆のオープン煮込み・レアチーズケーキ・ラズベリーマカロン



天風てらすおせち

TEMPU TERRACE Osechi

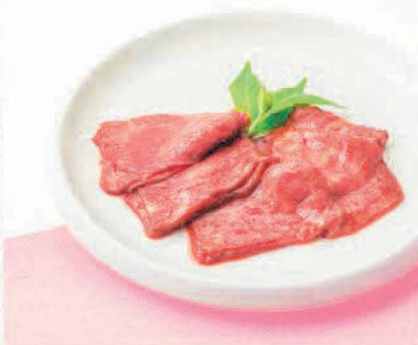
6つの恵み

前菜から、メイン、
デザートまでをご用意。
ご家族皆さまで楽しんでいただけます。



和歌山名産 金山寺味噌使用 ブリの味噌漬け焼き

脂ののった国産の出世魚、ブリをお大師さまゆかりの金山寺味噌に漬け込み香ばしく焼き上げました。



黒毛和牛のローストビーフ 赤ワインソース

お大師さまの故郷・香川県発祥のオリーブ牛を使い、とろけるほど柔らかく旨みのある食感に。



筍の旨煮 和歌山産ぶどう山椒風味

出汁で炊き上げた筍を和歌山名産ぶどう山椒で風味豊かに仕上げました。



和歌山産干し柿入り 柿なます

和歌山名産の柿を入れた
まろやかな甘みの紅白なます。



スモークサーモンのローズ仕立て 野菜入りサワークリーム 和歌山産じゃばらジャム添え

“邪を祓う”縁起の良い和歌山の柑橘じゃばらを添えて爽やかに。



イカと茸のアヒージョ 和歌山産ぶどう山椒入り七味仕立て

オリーブオイルで洋風に仕上げ、ぶどう山椒入り七味でピリッとアクセントを。

<ピックアップメニューと原材料生産者>

右上から時計回りに、和歌山名産金山寺味噌使用ブリの味噌漬け焼き(金山寺味噌・美里農産物加工所・紀美野町)／黒毛和牛「オリーブ牛」のローストビーフ赤ワインソース(オリーブ牛・お大師さまの故郷 香川県)／筍の旨煮 和歌山産ぶどう山椒風味(ぶどう山椒・山椒専門店 平野清椒庵・有田川町、高野山)／イカと茸のアヒージョ 和歌山産ぶどう山椒入り七味仕立て(ぶどう山椒入り七味・山椒専門店 平野清椒庵・有田川町、高野山)／スモークサーモンのローズ仕立て 野菜入りサワークリーム 和歌山産じゃばらジャム添え(じゃばらジャム・新潟農園・かつらぎ町)／和歌山産干し柿入り柿なます(干し柿・新潟農園・かつらぎ町)

■ご予約特典！紀州漆器塗り箸をプレゼント

ご予約特典で「紀州漆器塗り箸」を1膳差し上げます。

紀州の天然木に本漆を塗り、漆器職人が曙塗りで丹念に仕上げた塗り箸です。

曙塗りとは、中塗りした朱の上に黒を塗り重ねた塗り方です。ところどころから、朱の模様が見えるのが特徴で、朝方の暗闇から太陽の光（曙）が射しているように見えることから「曙塗」といわれます。天風てらすおせちを召し上がるみなさまの新年が明るく照らされますようにという願いを込めました。



■満足度 98%！その高い満足度の理由とは



約 900m の標高に位置する高野山には邪気を払い心身を清め、開運招福や心願成就を願う行事や習慣が年間を通して行われています。

天風てらすのおせちは、そんな紀州・高野山ならではの縁起の良い食材や、弘法大師さまゆかりの味を詰め込んだ、ここでしか味わえないお祝い膳で、ぜひ「幸先の良い新年を迎えていただきたい」という思いで昨年初めて販売しました。

昨年お求めいただいた多くのお客様から「こんなに美味しいおせちは初めて！」「高野山へまた行きたくなりました」「子供から大人まで楽しめるおせちであつという間に完食でした」などあたたかいご感想とともに、満足度 98% という高い評価をいただきました。（2025 年 1 月実施のアンケートより）

今回の天風てらすおせちも、紀州・高野山にゆかりのある縁起の良い食材を盛り込み、和風料理だけでなく、洋風料理やデザートも充実させた、世代を問わず楽しめる内容となっております。

新しい年を聖地高野山の恵みとともにお迎えくださいますように、またおせち料理をきっかけに高野山に足を運ぼうと思っただけだと幸甚でございます。

■早割がお得！

<超早割 10%割引> 令和7年10月31日（金）まで

<早割 5%割引> 令和7年11月30日（日）まで

※商品のお届けに関して※

令和7年12月29日（月）～30日（火）

送料全国一律 1,300 円（税込）

■『天風てらす』について

2023 年 4 月に奥之院参道の目の前にオープンした複合施設。1 階は高野山の風を感じる大きなテラス席、高野山の名産品を集めたセレクトショップにワークスペースを併設し、高野山の文化に深く触れるワークショップを定期的に開催しています。2 階のカフェスペースでは高野山麓の野菜を使用した身体に優しいグルテンフリーやプラントベースメニュー、米麴の味噌を使った米粉パンのクラフトバーガーや菜食プレート、高野豆腐のキーマカレーなど和歌山の美味しさをご堪能頂けます。

プロフィール



『一の橋観光センター株式会社』専務・若女将 馬場 麻美

東京都出身。2005 年学習院大学文学部英米文学科卒業後、同年株式会社 Plan・Do・See に入社。ウェディングプランナーとしてパーティのプロデュースに携わる。2011 年結婚をきっかけに和歌山県・高野山に移住。『一の橋観光センター株式会社』専務・若女将として、お土産のセレクトショップ&精進ダイニング『一の橋天風』、地域の振興を兼ねた複合施設『天風てらす』の運営に携わるほか、高野山の名産品の企画・高野山らしいメニューの企画開発にも取り組む。香司（お香の調合師）として高野山寺院、金剛峯寺などでお香作りのワークショップを開催。コロナ禍で客足が伸び悩む中「高野山に行きたいけれど、行けない」という人々の声をヒントに 2020 年 7 月から YouTube で「Koyasan 天風チャンネル」を開設し高野山の魅力を発信する独自の広報活動をスタート。自らナビゲーターを務めこれまでに約 280 本の動画をアップ、チャンネル登録者は 1.1 万人。（2025 年 8 月現在）

会社概要・お問い合わせ先

一の橋観光センター株式会社（一の橋天風・天風てらす） 担当：馬場

〒648-0211 和歌山県伊都郡高野町大字高野山 53-3

TEL : 0736-25-6012 FAX : 0736-56-3408

一の橋天風ウェブサイト <https://www.ichinohashi.co.jp>

天風てらすウェブサイト <https://www.ichinohashi.co.jp/terrace.html>



過去のメディア掲載一覧