



三河一色産 炭火焼き活うなぎ
うなぎのしろむら

おせち

うなぎのしろむら 謹製

2026年 12月31日 木
2026年 12月20日 日
お受渡し日
ご予約締切日

壹の段【全20品】

貳の段【全19品】



全 39 品目
【内寸】
300×200×140mm
重箱2段/3〜4人前

数量限定 | ご予約承り中 |
40,000円
(税込43,200円)

ご注文は
こちらから



三河一色産 炭火焼き活うなぎ

うなぎのしろむら



うなぎのしろむら泉本店
愛知県名古屋市中区泉1丁目18番41号エスポア泉1階
営業時間 【昼】10時30〜15時00(LO:14時00)
【夜】17時00〜22時00(LO:21時00)
※日・祝・夜の部/21時00(LO:20時00)まで
☎052-971-3122

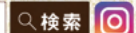


うなぎのしろむら春日井店
愛知県春日井市八田町1丁目15番2号
営業時間 【昼】11時00〜15時00(LO:14時00)
【夜】17時00〜21時30(LO:21時00)
※不定休とさせていただきます
☎0568-27-7501



うなぎのしろむら知立店
愛知県知立市栄2丁目34
営業時間 【昼】11時00〜15時00(LO:14時00)
【夜】17時00〜21時00(LO:20時00)
※不定休とさせていただきます
☎0566-83-5244

うなぎのしろむら



<https://unagi-shiromura.nagoya/>



ご注文方法

うなぎのしろむら泉本店 | 春日井店 | 知立店にて
お電話又は店頭にて承っております。

～店舗詳細は裏面をご覧ください～

お支払いについてのご案内

1. 店舗支払い
うなぎのしろむら(泉本店 | 春日井店 | 知立店)にてお支払いいただけます
※12月20日(日)にて受付終了とさせていただきますので予めご了承ください
2. 銀行振込

銀行振り込みをご選択いただいた場合、ご注文確定後に下記指定口座までお振込みください。なお、12月22日(火)までにお振込みが無い場合は、ご注文を取り消しさせていただきますのでご注意ください。

金融機関名	名古屋銀行
支店名	上前津支店
口座種類	普通
口座番号	5015070
口座名義	カ) シロムラホールディングス

※誠に恐れ入りますがお振込み手数料はお客様にてご負担くださいますようお願い申し上げます

注意事項

- 気候や情勢により献立の一部が変更になる場合がございます
- 当店のおせちは「手づくりの生もの」ですので、必ず冷蔵庫にて保管のうえ到着後はお早めにお召し上がりください
- おせちは重箱に盛り付けられた状態で風呂敷にお包みし、専用バックに入れてお渡しいたします(熨斗をおかけする事はできません)
- ご予約の変更・キャンセルは12月20日(日)22:00までにご予約店舗又は公式ショップHPお問い合わせ迄ご連絡ください

～発送をご希望のお客様へ～

- 本商品は冷蔵商品となっております
- おせちは通常梱包の後、段ボールに梱包して発送させていただきますが、配送状況により、商品の中身に「ズレ」や「液漏れ」が生じる場合がございます
- 別途配送料が発生します(発送場所の確認後お伝えさせていただきます)
※配送日数の関係上、北海道、東北、九州(福岡以外)、沖縄、その他離島への配送は致しかねます
- 配送日時のご指定は頂けません(必ず12月31日、1月1日にお受け取りください)
- こちらの商品は納品書・領収書は同封しておりませんので、ご希望の場合はご予約時に「納品書・領収書希望」とお伝えください(1月中頃までに郵送にてお届けさせていただきます)

おせち

職人が心を込めて手づくりした、
こだわりの詰まった全**39**品



京鴨 ロース煮

鴨のつがいがいとも仲良く一緒にいる姿から、夫婦円満の象徴として縁起の良いお料理です。



うなぎ一夜干し

無病息災・健康長寿の象徴のうなぎの旨味を極限まで凝縮し上品で奥深い味わいに仕上げました。



鮑 柔らか煮

古くから伊勢神宮などで神様に捧げる食材として大切にされた不老長寿の象徴。末永い幸せと発展を願い、おつくりしました。



子持ち 鮎 甘露煮

子持ち鮎には子孫繁栄や豊かさや商売繁盛を象徴した食材です。ますますの繁栄の願いを込めておつくりしました。



近江牛 ビーフシチュー

牛肉は仕事運や金運を高める食材。“コトコト”煮込むことで、財産が“コソコソ”貯まるといわれる縁起の良い料理です。



数の子 西京漬け

古くから子宝に恵まれることと家系の繁栄を象徴する縁起物の数の子。「健康・長寿」の調味料のお味噌と合わせたお料理です。



活うなぎの蒲鉾

「蒲」を蒲焼に掛け合わせた鰻屋ならではの蒲鉾。天然鰻の純白は清らかさ、蒲焼の赤は魔除けを表します。



栗 渋皮煮

渋皮には「煮崩れしにくい」特徴があることから、「家庭円満」「関係や体調が崩れない」という願いが込められた縁起の良い料理です。



ちりめん 山椒

山椒の香りは古来より邪気を払い、子孫繁栄の象徴のちりめんを掛け合わせた縁起の良いお料理です。



活うなぎの八幡巻き

牛蒡に鰻を巻き炭火で焼き上げ、じっくり炊いた逸品。「細く長く続く幸せ」との願いを込めて。

壺の段【全20品】



式の段【全19品】



活うなぎの長焼き

職人の手焼きによる蒲焼き・白焼き西京味噌焼き。しろむら自慢の味に「運気うなぎのぼり」の願いを込めて。



唐墨

からすみは「子孫繁栄」の象徴。ボラは「出世魚」として縁起の良い食材です。職人が時間をかけて仕込んだ至高の逸品です。



和風

旨味豊かな黒毛和牛のランプ肉を蒸し煮仕立てに。真空パックの塊肉を、お好みでスライスしてどうぞ。



市田柿

柿は「喜(き)」が来る「喜びが来る」に通じるとされる縁起の良い食材です。ひとつひとつ心を込めておつくりしました。



黒毛和牛 しぐれ煮

着実な歩みと粘り強さを象徴する牛を、幅が長く続くよう願いを込めてしぐれ煮に仕立てました。

壺の段【20品目】

- ◆ 伊勢海老 鎧焼き
- ◆ 鮑 柔らか煮
- ◆ 鰻 八幡巻き
- ◆ 鰻 天鰻 蒲鉾
- ◆ 鰻 一夜干し
- ◆ 鰻 山椒煮
- ◆ 鰻 肝 当座煮
- ◆ 鰻 しぐれ巻 玉子
- ◆ 松茸 姿煮
- ◆ 小鯛 酢メ 半熟いくら
- ◆ 紅白なます 柚子釜仕立て
- ◆ 芝海老 カステラ玉子
- ◆ 田作り 紀州ぶどう山椒
- ◆ 黒毛和牛 しぐれ煮
- ◆ 京鴨 ロース煮
- ◆ 数の子 西京味噌漬け
- ◆ 市田柿 クリームチーズ巻
- ◆ ちりめん 山椒煮
- ◆ 栗 渋皮煮
- ◆ 黒豆蜜煮 金箔
- ◆ 慈姑 旨煮

式の段【19品目】

- ◆ 活うなぎ蒲焼き
- ◆ 活うなぎ白焼き
- ◆ 近江牛 ランプ 和風 ローストビーフ
- ◆ 近江牛 頬肉 ビーフシチュー
- ◆ 本唐墨
- ◆ 鰻 棒寿司
- ◆ 子持ち 鮎 甘露煮
- ◆ 鰻 西京味噌焼き
- ◆ 甘鯛 柚庵焼き
- ◆ 天使海老 生姜煮
- ◆ 子持ち 昆布 出汁醤油漬け
- ◆ 筍 土佐煮
- ◆ 海老芋 土佐煮
- ◆ 椎茸 大黒煮
- ◆ 蓮根 旨煮
- ◆ 梅人参
- ◆ 絹鞘
- ◆ 菊花蕪
- ◆ はじかみ