



Xmas 2024

大切な人と過ごす
聖なるひとときを、
吟味を重ねた特別メニューで
お楽しみください。

商品ご購入のご案内

●お申し込み方法:お申し込み用紙にご記入の上、各店レジまたは担当者にお申し付けください。(各店にお申し込み用紙がございます。)
●本カタログの表示価格で“会員”はKEIHOKUカード会員様の価格です。ご購入の際にはKEIHOKUカードを必ずレジ精算前にご提示ください。
●KEIHOKUカードへのご入会はレジにて承っております。入会金・年会費は無料です。ご入会の日よりご利用頂けます。(クレジットカードではありません。)
※柏マルイ店ではお取り扱いしておりません。



<https://www.keihokusuper.co.jp>

Kashiwa	04-7166-1191
Kotobuki	04-7182-1811
Fuse	04-7132-2261
Shinkashiwa	04-7167-7611
Edogawadai	04-7153-0810
Tennoudai	04-7181-2555
Hiregasaki	04-7158-7711
apris	04-7145-1000

KEIHOKU
Best of everything
since 1963



Christmas Cake

クリスマスケーキ

生クリーム

北海道の乳脂肪分
40%の生クリーム
を使用しました。

スポンジ

千葉県産の卵を使
用した口どけの良い
スポンジケーキです。

いちご

独自契約栽培農家で
完熟まで待って収穫
した苺を使用しまし
た。糖度が高く、甘さ
とコクが自慢です。

我孫子市の名店「メヌエット」と
KEIHOKUがプロデュースした
数量限定のクリスマスケーキです。

飾り付けはご自宅で
お楽しみください。



※写真はイメージです



苺の生クリーム4号
(約12cm) [24xm-018-01]

3,200 円 (税込3,456円)

苺の生クリーム6号
(約18cm) [24xm-018-03]

4,900 円 (税込5,292円)



※写真は6号です
※写真は飾り付け例です

苺の生クリーム5号
(約15cm) [24xm-018-02]

4,200 円 (税込4,536円)

風味豊かな生クリームはマダガスカル産
バニラを使用し、契約農家の甘み、うまみ
が強い苺を使用した一番人気のクリスマ
スケーキです。

数量
限定

苺の生チョコクリーム4号
(約12cm) [24xm-018-04]

3,300 円 (税込3,564円)

苺の生チョコクリーム6号
(約18cm) [24xm-018-06]

5,000 円 (税込5,400円)



苺の生チョコクリーム5号
(約15cm) [24xm-018-05]

4,300 円 (税込4,644円)

味わい深い生クリームにベルギー産ショ
コラを使用した生チョコクリームは、契約
農家の甘みの強い苺とも相性もバッチリ
です。



※写真は6号です
※写真は飾り付け例です

数量
限定

メヌエットクリスマスケーキのご予約は2024年12月13日(金)まで承ります。

※お渡しは12月23日(月)～25日(水)の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。
※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。※オーナメントは別ボックスにてお渡しとなります。



Christmas Cake&Chicken&Beef

クリスマスケーキ&チキン&ビーフ



※写真はイメージです



※写真はイメージです



くさみが無く柔らかくて
美味しい、安心安全な
100%千葉県産の鶏肉です。

※写真はイメージです

※写真はイメージです

にしかわ

クリスマス苺デコレーション
ショートケーキ4号

(約11.5cm角) [24xm-018-07]

4,500 円 (税込4,860円)

果実問屋にしかわ厳選の国産苺を、たっぷり使用した
ショートケーキ。当店自慢のふわふわスポンジ、滑らかな
生クリーム、たっぷりの苺をお楽しみください。

数量
限定

※写真はイメージです

にしかわ

苺丸ごとクリスマス
デコレーションタルト5号

(約15cm) [24xm-018-08]

5,800 円 (税込6,264円)

果実問屋にしかわ厳選の国産苺を、たっぷり使用した
タルト。当店自慢のしっとりとしたタルト、たっぷりの
生クリーム、丸ごと苺をお楽しみください。

数量
限定

千葉県産錦爽どり使用

国産骨付き鶏もも肉

(1本) [24xm-015-01]

一般 700 円 (税込756円) 会員 650 円 (税込702円)

錦爽どり (きんそうどり) は、木酢液を添加した飼料を与え平飼いしてい
るため、くさみが無く柔らかくて美味しい、安全安心な100%千葉県産
の鶏肉です。

※写真はイメージです
※実際の商品には野菜などの
盛り付けはありません

にしかわクリスマスケーキのご予約は2024年12月13日 (金) まで承ります。

※お渡しは12月23日 (月)・24日 (火) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。



※写真はイメージです

KAHOKU指定農場 (沖縄県産他)

黒毛和牛オーダーカット

沖縄県産もとぶ牧場“もとぶ牛”、その他オーダーカット承ります。

※各店精肉担当者までお申し付け下さい。

単一農場で育てられた
柔らかく甘みのある
おいしい牛肉でちよつと贅沢を。

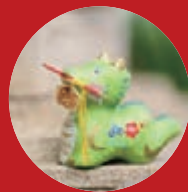


※写真はイメージです

国産骨付き鶏もも肉のご予約は2024年12月18日 (水) まで承ります。

※お渡しは12月23日 (月)～25日 (水) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

新春生菓子・花びら餅



華やかに彩る新春生菓子。



季節感あふれる美しい日本の風情を表現した
島根県桂月堂の自家製新春生菓子です。

島根県桂月堂

新春生菓子

(9個入) [25ny-009-05]

数量
限定

2,980 円 (税込3,218円)

賞味期限 9日



新春のお祝いに、
伝統的な和菓子、
花びら餅。

島根県桂月堂

花びら餅

(5個入) [25ny-009-01]

1,500 円 (税込1,620円)

花びら餅は、宮中のお正月に欠かせない「菱はなびら」に由来し、平安時代の長寿を願う「歯固めの儀式」が伝承されてゆく中で生まれたといわれています。お正月の初釜や、お客様のおもてなしのお菓子として、島根県の老舗、桂月堂の花びら餅をどうぞ。

賞味期限 10日



※写真はイメージです。

新春生菓子、花びら餅のご予約は2024年12月24日(火)まで承ります。

※お渡しは12月31日(火)の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。

新春和菓子&ブランデーケーキ&新春羽二重のし餅



※写真はイメージです

島根県松葉屋

天のむら雲

(1本) [25ny-009-02]

1,380 円 (税込1,490円)

上質の小豆で作ったつぶ餡を芯に、上下よりカステラ生地ではさみ、むら雲の焼き模様をつけた、甘味、風味が生きた松葉屋自慢の創作菓子です。

賞味期限 20日



原料にもこだわり手間暇かけて作り上げた、しっとり大人の味わいのブランデーケーキです。

KAHOKU

ブランデーケーキ (プレーン)

(1本) [25ny-009-03]

1,100 円 (税込1,188円)

ブランデーケーキ (フルーツ)

(1本) [25ny-009-04]

1,200 円 (税込1,296円)



※写真はイメージです

新春和菓子、ブランデーケーキのご予約は2024年12月24日 (火) まで承ります。

※お渡しは12月31日 (火) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。



※写真はイメージです

杵つき、手のしならではの コシとなめらかな舌ざわり

柏市染谷農場

新春羽二重のし餅

(1枚/2kg) [25ny-010-01]

一般 **2,450** 円 (税込2,646円)

会員 **2,090** 円 (税込2,257円)

自家農園で栽培したもち米 (羽二重) を使用し、杵つき、手のしで仕上げた、手作りのし餅です。

数量
限定



※写真はイメージです

※実際の商品に木箱は付いておりません

新春羽二重のし餅のご予約は2024年12月16日 (月) まで承ります。

※お渡しは12月28日 (土) ~ 31日 (火) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。

年末用とらふぐ&お正月用とらふぐ



※写真はイメージです



※写真はイメージです

お正月用とらふぐ

お正月 [1月1日 (水) ~ 3日 (金)] のご希望の日には熊本県天草よりお届けいたします。
熊本県天草不知火海棚底湾産のその日メたとらふぐを生産者自ら加工し、生のまま発送いたします。

熊本県天草直送

とらふぐ豪華宅配セット
(4 ~ 5人前) [25ny-001-01]

数量
限定

22,000 円 (税込23,760円) 送料込

とらふぐ刺身 (140g) ・ちり (600g) ・本皮 (100g) ・焼きヒレ (5g) ・ボン酢 ・薬味



※写真はイメージです

年末用とらふぐ

一度も冷凍していないから、
美味しさが違います。

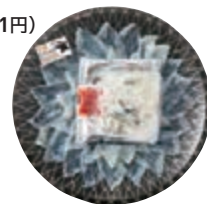
熊本県天草産

とらふぐ刺身

(2 ~ 3人前 1パック) [25ny-001-09]

3,390 円 (税込3,661円)

12/30・31店頭お渡し



熊本県天草産

とらふぐちり

(2 ~ 3人前 1パック) [25ny-001-10]

3,390 円 (税込3,661円)

12/30・31店頭お渡し



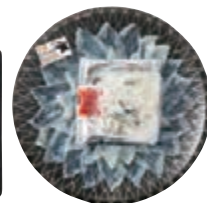
熊本県天草産

とらふぐ刺身・とらふぐちりセット

(2 ~ 3人前 1セット) [25ny-001-11]

6,780 円 (税込7,322円)

12/30・31店頭お渡し



年末用とらふぐのご予約は

2024年12月18日 (水) まで承ります。

※お渡しは12月30日 (月) ・31日 (火) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

お正月用とらふぐのご予約は2024年12月18日 (水) まで承ります。

※お届けは1月1日 (水) ~ 3日 (金) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。

年末・新春用

お魚オードブル&国産天然真鯛焼き&焼えび



こだわりの食材が 食卓を彩ります

石川金沢近江町の焼魚

お魚オードブルA

[25ny-001-06]

一般 **1,990** 円 (税込2,149円)

会員 **1,500** 円 (税込1,620円)

棒たら甘露煮約65g、ぶり照焼30g×2切、えび煮3尾、いいたこ煮約40g、さけ一口昆布巻3個(約30g)、さわら西京焼25g×2切

消費期限 冷蔵4日



石川金沢近江町の焼魚

お魚オードブルB

[25ny-001-08]

一般 **2,990** 円 (税込3,229円)

会員 **2,500** 円 (税込2,700円)

ぶり照焼20g×2切、えび煮2尾、さけ一口昆布巻4個(約36g)、棒たら甘露煮約45g、さわら西京焼25g×2切、伊達巻2切、ふき煮3本、いいたこ煮約30g、赤魚幽庵焼2切、ほたて照焼4個、かまぼこ赤2切、白1切、テリーヌ30g

消費期限 冷蔵4日



※写真はイメージです



※写真はイメージです

石川金沢近江町の焼魚

国産天然真鯛焼き(特大)

(1尾) [25ny-001-02]

一般 **2,990** 円 (税込3,229円)

会員 **2,500** 円 (税込2,700円)

消費期限 冷蔵4日

国産天然真鯛焼き(大)

(1尾) [25ny-001-05]

一般 **1,690** 円 (税込1,825円)

会員 **1,390** 円 (税込1,501円)

消費期限 冷蔵4日



石川金沢近江町の焼魚

焼えび(特大)

[25ny-001-07]

一般 **1,200** 円 (税込1,296円)

会員 **980** 円 (税込1,058円)

赤えび焼き×4

消費期限 冷蔵4日

お魚オードブル・国産天然真鯛焼き・焼えびのご予約は2024年12月25日(水)まで承ります。

※お渡しは12月30日(月)・31日(火)の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

大晦日用 お寿司 & 刺身盛合せ



※写真はイメージです

一年を締めくくり、
良き年を迎えられるよう、
新鮮なおいしさが
集いの席を盛り上げます。



特撰寿司A
(3～4人前) [25ny-021-01]

5,500 円 (税込5,940円)

本マグロ大トロ、カンパチ、鯛、本マグロ赤身、サーモン、イカ、厚焼き玉子、エビ、各3貫



特撰寿司B
(5～6人前) [25ny-021-02]

11,000 円 (税込11,880円)

本マグロ大トロ、カンパチ、本マグロ中トロ、本マグロ赤身、イカ、数の子、イクラ、サーモン、鯛、平目、各4貫



本マグロ尽くしA
[25ny-021-03]

3,990 円 (税込4,309円)

本マグロ大トロ、本マグロ中トロ、本マグロ赤身、各4貫



本マグロ尽くしB
[25ny-021-04]

5,990 円 (税込6,469円)

本マグロ大トロ、本マグロ中トロ、本マグロ赤身、各6貫



※写真はイメージです

特撰刺身盛合せ
(陶器皿付き)
(3～4人前) [25ny-020-01]

13,000 円
(税込14,040円)

本マグロ大トロ、本マグロ中トロ、本マグロ赤身、カンパチ、平目、鯛、イカ、ホタテ、甘エビ

写真の皿をお持ち込みの場合は、1,000円引きさせていただきます。



お寿司、刺身盛合せのご予約は2024年12月25日(水)まで承ります。

※お渡しは12月31日(火)の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

年末・新春用

伊根まぐろ&あわび煮貝&お歳暮用鮭姿切り



※写真はイメージです



※写真はイメージです

京都府産

伊根まぐろ 中トロ・赤身セット
(中トロ・赤身 各約200g) [25ny-002-01]

一般 **8,900** 円 (税込9,612円)

会員 **7,900** 円 (税込8,532円)

天然の本マグロを半年間、生餌のみ与え冷たい海で仕立て直した、限りなく天然に近い、本当に美味しい本マグロです。



国産

小田原加工あわび煮貝 (国産)
(1個/100 ~ 120g) [25ny-001-03]

一般 **3,800** 円 (税込4,104円)

会員 **3,200** 円 (税込3,456円)

身がしまっていて旨い「あわび」です。
「だし醤油」で小田原で加工しました。

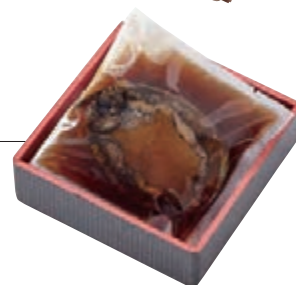


韓国産

小田原加工あわび煮貝
(1個/70 ~ 90g) [25ny-001-04]

一般 **1,800** 円 (税込1,944円)

会員 **1,500** 円 (税込1,620円)



伊根まぐろ・あわび煮貝のご予約は
2024年12月25日 (水) まで承ります。

※お渡しは12月30日 (月)・31日 (火) の午前・午後をご指定いただけます。
※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。

Gift

千島列島沖合いに回遊するまるまる太った紅鮭・秋鮭を、
脂ののった時期に漁獲し加工しました。

承り期間：2024年12月1日 (日) ~ 20日 (金)
数量限定、なくなり次第終了させていただきます。

ロシア産

特撰 紅さけ姿切り
(半身 塩鮭・半身 粕漬)
[001-01]

数量
限定



8,500 円 (税込9,180円)

送料別

※写真はイメージです

北海道産

秋鮭姿切り
(塩鮭)
[001-02]

数量
限定



6,500 円 (税込7,020円)

送料別

※写真はイメージです



※写真はイメージです



毎年ご好評いただいているKEIHOKUのおせちを
今年もご用意いたしました。
年の初めにふさわしい豪華な逸品です。



※写真はイメージです



※写真はイメージです



※写真はイメージです

数量
限定

和風三段

(重箱サイズ 210×210×高さ65mm×3段)
[25ny-015-02]

一般 **30,000** 円 (税込32,400円)

会員 **29,500** 円 (税込31,860円)

一の重 かまぼこ赤、かまぼこ白、伊達巻、錦玉子、
かずのこ、えび旨煮、アカニシ貝スモーク、
鶏鉄扇、あわび旨煮、棒鱈、黒豆、いか
松かさ、四方竹、花餅とび梅、くわい

二の重 ほたて照り焼き、たらこ旨煮、酢蓮根 (国
産)、小鯛笹漬け、なます、五色砵巻き、
たたきごぼう、祝むすび、鰹角煮、味付
パイ貝

三の重 鮭昆布巻、たこはち、サーモンマリネ錦
糸巻き、いくら、にしんワイン漬け、つ
ぶ貝、栗きんとん、椎茸煮、海老チーズ
かまぼこ、菊かぶら

数量
限定

和風二段

(重箱サイズ 208×208×高さ41mm×2段)
[25ny-015-03]

一般 **22,000** 円 (税込23,760円)

会員 **21,500** 円 (税込23,220円)

一の重 かまぼこ赤、かまぼこ白、伊達巻、錦玉
子、酢蓮根 (国産)、小鯛笹漬け、サー
モンマリネ錦糸巻き、にしんワイン漬
け、アカニシ貝スモーク、かずのこ、えび
旨煮、とこぶし、くわい、たたきごぼう、
黒豆

二の重 栗きんとん、いくら、鰹角煮、棒鱈、い
か松かさ、つぶ貝、鮭昆布巻、椎茸煮、
味付パイ貝

数量
限定

和風一段

(重箱サイズ 237×237×高さ41mm×1段)
[25ny-015-04]

一般 **12,000** 円 (税込12,960円)

会員 **11,500** 円 (税込12,420円)

かまぼこ赤、かまぼこ白、えび旨煮、小鯛笹漬
け、五色砵巻き、ほたて照り焼き、昆布巻かまぼこ、な
ます、いくら、酢蓮根 (国産)、つぶ貝、鮭昆布巻、
にしんワイン漬け、とこぶし、かずのこ、椎茸煮、
くわい、たたきごぼう、小鮎甘露煮、アカニシ貝ス
モーク、酢いか、鰹角煮、黒豆、栗きんとん、はな
もち飾り、味付パイ貝、四方竹

おせちのご予約は2024年12月28日 (土) まで承ります。

※お渡しは12月30日 (月)・31日 (火) の午前・午後をご指定いただけます。※商品の内容は仕入れの状況により写真と若干異なる場合がございます。
※限定品はなくなり次第終了とさせていただきます。お早めにお申し込みくださいませ。※重箱のお持込はご遠慮くださいませ。

おせち



※写真はイメージです

特撰 和風三段

(重箱サイズ 240×240×高さ63mm×3段)
[25ny-015-01]

数量
限定

一般 **43,000** 円 (税込46,440円)

会員 **42,500** 円 (税込45,900円)

一の重 かまぼこ赤、かまぼこ白、自家製伊達巻、穴子かまぼこ、かに、いくら、味付パイ貝、自家製丹波黒豆、自家製栗きんとん、栗、自家製煮梅、ポン酢なまこ、花餅とび梅

二の重 ほたて醤油煮、鮭昆布巻、かに奉書、うなぎ黄金新文、いか松かさ、つぶ貝、小鯛笹漬、サーモンローズ、椎茸煮、くるみ佃煮、くわい煮(国産)、たたきごぼう、京人参

三の重 えび華造り、活車えび旨煮、さわら西京焼き、紅白はじかみ、三色竜皮巻き、棒鱈、たらこ旨煮、たこはち、かずのこ、にしんワイン漬、子持ち昆布、あわび旨煮、あゆ甘露煮、四方竹、照り焼きほたて、松風

※写真はイメージです



New Year 2025

新春の食卓に欠かせない
おせち料理。
山海の幸を彩り
豊かに盛り込みました。

商品ご購入のご案内

●お申し込み方法:お申し込み用紙にご記入の上、各店レジまたは担当者にお申し付けください。(各店にお申し込み用紙がございます。)
●本カタログの表示価格で“会員”はKEIHOKUカード会員様の価格です。ご購入の際にはKEIHOKUカードを必ずレジ精算前にご提示ください。
●KEIHOKUカードへのご入会はレジにて承っております。入会金・年会費は無料です。ご入会の日よりご利用頂けます。(クレジットカードではありません。)
※柏マルイ店ではお取り扱いしておりません。



<https://www.keihokusuper.co.jp>

Kashiwa	04-7166-1191
Kotobuki	04-7182-1811
Fuse	04-7132-2261
Shinkashiwa	04-7167-7611
Edogawadai	04-7153-0810
Tennoudai	04-7181-2555
Hiregasaki	04-7158-7711
apris	04-7145-1000

KEIHOKU
Best of everything
since 1963