

New Year 2026

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。)

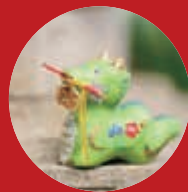


<https://www.keihokusuper.co.jp>

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

新春生菓子・花びら餅



華やかに彩る新春生菓子。



※写真はイメージです

歴史と伝統の趣きも備えた
和菓子文化が根付く島根県松江市。
職人の手で一つ一つ丁寧に作り上げた
和菓子の逸品です。



島根県福田屋

新春生菓子
(8個入) [26ny-009-05]

3,500 円 (税込3,780円)

賞味期限 7日

数量
限定



※写真はイメージです

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) [26ny-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 [特定原材料：乳]



新春生菓子、花びら餅のご予約は2025年12月24日(水)まで承ります。

※お渡しは12月31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。

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



※写真はイメージです

甘味、風味が生きた
松葉屋自慢の創作菓子です。

島根県松葉屋

天のむら雲

(1本) [26ny-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ました。

[特定原材料：小麦、卵、乳]

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。

KEHOKU

ブランデーケーキ (プレーン)

(1本) [26ny-009-03]

1,100 円 (税込1,188円)

ブランデーケーキ (フルーツ)

(1本) [26ny-009-04]

1,200 円 (税込1,296円)

[特定原材料：小麦、卵、乳]



新春和菓子、ブランデーケーキのご予約は2025年12月24日 (水) まで承ります。

※お渡しは12月31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。



※写真はイメージです

杵つき、手のしならでの
コシとなめらかな舌ざわり

新春羽二重のし餅のご予約は終了いたしました。

会員 **2,400** 円 (税込2,592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。



※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2025年12月15日 (月) まで承ります。

※お渡しは12月28日 (日) ~ 31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。

年末・新春用

お魚オードブル&国産天然真鯛焼き&焼えび



石川金沢近江町の焼魚

洋風お魚オードブル
[26ny-001-12]

一般 1,990 円 (税込2,149円)

会員 1,690 円 (税込1,825円)

ぶりバジルソテー 30g×2切、赤魚
オリーブガーリック焼20g×2切、
えび塩焼2尾、蟹テリヌ2枚、海
鮮チーズサラダ40g、ホッキ貝マ
スタード和え35g

消費期限 冷蔵4日

【特定原材料：小麦、えび、かに】



※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

お魚オードブルA

[26ny-001-06] 【特定原材料：小麦、えび】

一般 1,990 円 (税込2,149円)

会員 1,690 円 (税込1,825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27g)、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

[26ny-001-08] 【特定原材料：小麦、えび】

一般 2,490 円 (税込2,689円)

会員 2,090 円 (税込2,257円)

ぶり照焼30g×2切、えび煮2尾、田作り25g、
赤魚幽庵焼2切、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×3切、
まだら卵煮30g、いいたこ煮約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) [26ny-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) [26ny-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)

[26ny-001-07] 【特定原材料：えび】

一般 1,100 円 (税込1,188円)

会員 900 円 (税込972円)

赤えび焼き×3尾

消費期限 冷蔵4日

石川金沢近江町の焼魚

焼えび(中)

[26ny-001-13] 【特定原材料：えび】

一般 780 円 (税込842円)

会員 650 円 (税込702円)

赤えび焼き×4尾

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2025年12月25日(木)まで承ります。

※お渡しは12月30日(火)・31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。

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) [26ny-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
[特定原材料：卵、えび]



特撰寿司B
(5～6人前) [26ny-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
[特定原材料：小麦]



本マグロ尽くしA
[26ny-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
[26ny-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) [26ny-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
[特定原材料：えび]

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。

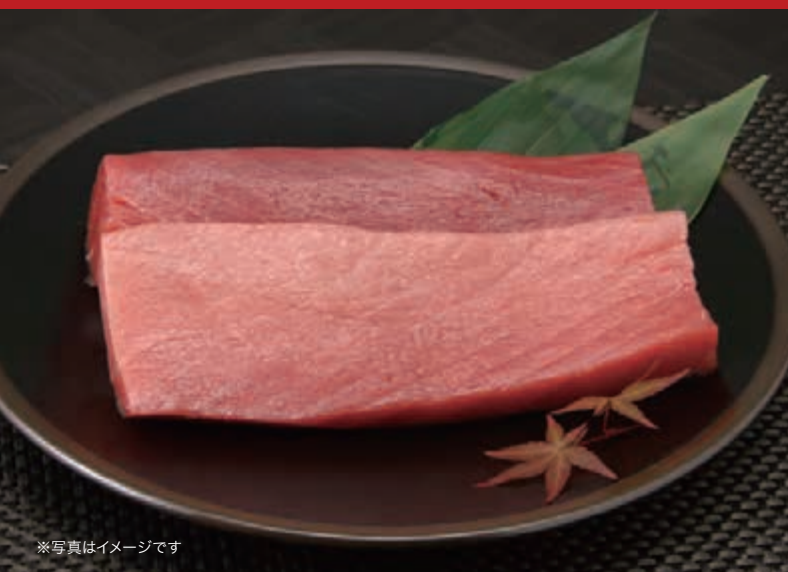


お寿司、刺身盛合せのご予約は2025年12月25日(木)まで承ります。

※お渡しは12月31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。

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) [26ny-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) [26ny-001-03]

一般 **3,990** 円 (税込4,309円)

会員 **3,390** 円 (税込3,661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。
[特定原材料：小麦]



韓国産

小田原加工あわび煮貝
(1個/70 ~ 90g) [26ny-001-04]

一般 **1,800** 円 (税込1,944円)

会員 **1,500** 円 (税込1,620円)

[特定原材料：小麦]



伊根まぐろ・あわび煮貝のご予約は
2025年12月25日 (木) まで承ります。

※お渡しは12月30日 (火)・31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。

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：2025年12月1日 (月) ~ 20日 (土)
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 (頭なし)
(半身 塩鮭・半身 粕漬)

[001-01]

数量
限定

8,900 円
(税込9,612円)

送料別 ※写真はイメージです
※実際の商品には、頭は
付いておりません。

[特定原材料：小麦]

北海道産

秋鮭姿切り
(塩鮭)

[001-02]

数量
限定

6,900 円
(税込7,452円)

送料別 ※写真はイメージです

[特定原材料：小麦]



※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

和風三段

(重箱サイズ 210×210×高さ65mm×3段)
[26ny-015-02]

数量
限定

一般 **33,000** 円 (税込35,640円)

会員 **32,500** 円 (税込35,100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、味付バイ貝

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

[特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに、落花生、そば、くるみ]

和風二段

(重箱サイズ 208×208×高さ41mm×2段)
[26ny-015-03]

数量
限定

一般 **23,000** 円 (税込24,840円)

会員 **22,500** 円 (税込24,300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、味付バイ貝

[特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに、落花生、そば、くるみ]

和風一段

(重箱サイズ 237×237×高さ41mm×1段)
[26ny-015-04]

数量
限定

一般 **14,000** 円 (税込15,120円)

会員 **13,500** 円 (税込14,580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、小鯛甘露煮、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、味付バイ貝、四方竹

[特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに、落花生、そば、くるみ]

おせちのご予約は2025年12月28日(日)まで承ります。

※お渡しは12月30日(火)・31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。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



特撰 和風三段

(重箱サイズ 240×240×高さ63mm×3段)
[26ny-015-01]

数量
限定

一般 **48,000** 円 (税込51,840円)

会員 **47,500** 円 (税込51,300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、味付バイ貝、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、うなぎ黄金新丈、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、京人參

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

[特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに、落花生、そば、くるみ]

※写真はイメージです