

クック・チャム
至福の

2020
New Year

おせち

ご予約
承り中

蓋を開けると思わずほほえむような、
楽しくて、おめでたくて、遊び心のある品々を、
創りつづけていると思っております。
2020年の新春のお慶びに、
皆様が幸せになることを祈りつつ、



①おせち2段重ね
4~5人前
18,500円税別

内形寸法:23.2cm×23.2cm×4.3cm×2段

- ・お煮しめ
- ・千支さつま芋(子)
- ・黒豆(北海道産)
- ・たこのやわらか煮
- ・野苺の練り胡麻(北海道十勝産)
- ・スモリサーモンと玉ねぎのフリネ
- ・紅白なます
- ・自家製松風焼き(国産)
- ・田作り(国産)
- ・市田柿
- ・玉子焼き
- ・帆立の松前漬(北海道産)
- ・帆立の松前漬(北海道産)
- ・紅ズワイイ爪庵焼き
- ・など



宮崎県産のぎんかんを、一つ一つ丁寧に炊いています。クック・チャムの伝統の味付けです。



十勝産のごぼうを北海道の自社工房で酢ごぼうに加工し、風味の良い特製練り胡麻で和えました。

クック・チャム
こだわりの素材に
贅を尽くした逸品。



1品1品丁寧に時間をかけて、鍋をじっくりとゴト煮込んでいます。クック・チャムのおせちと言えは、お煮しめが自慢です。



鹿児島県産のまぐろを北海道産の昆布で丁寧に巻きました。あつさりした味付けに仕上げられています。



宮崎県産の黒瀬ブリを、賢沢にも鮮度抜群の状態を照り焼きにしています。ふっくらした食感と深い味わいがあります。



三陸産の大粒なくらをまるやかな味に仕上げたこだわりの商品です。

②みやび3段重ね
4~5人前
25,500円税別

内形寸法:19cm×19cm×4.3cm×3段

- ・黒瀬ブリの照り焼き(宮崎県産)
- ・車海老(国産)
- ・いくらの醤油漬け(岩手県三陸産)
- ・オールドカレー(アメリカ産)
- ・ローストビーフ
- ・教の子
- ・合鴨ロース(白味増仕立て)
- ・友禅包み(お菓子)
- ・など
- ・紅白市松かまぼこ
- ・きんかん煮(宮崎県産)
- ・黒豆(北海道産)
- ・帆立貝柱の松風焼き(北海道産)
- ・松風焼き(北海道産)
- ・かぶらの酢物(国産)
- ・まぐろの昆布巻き
- ・鹿児島産まぐろ(北海道産昆布)
- ・玉子焼き
- ・帆立の松前漬(北海道産)
- ・たこわさび
- ・佃煮(海老くくるみ)
- ・梅くらげ
- ・自家製松風焼き(国産)
- ・田作り(国産)
- ・まぐろの昆布巻き
- ・まぐろの昆布巻き
- ・お煮しめ
- ・など

●季節商品のため、写真と現物が多少異なる場合はご容赦下さい。 こだわりの素材は、クック・チャムがよりこだわった厳選素材を使用しています。

帆立の酒蒸しグラタン
(青森県産帆立)

新鮮な帆立を厳選して、オリジナルのグラタンに仕上げました。

ローストビーフ

牛モモ肉を、独特の製法でやわらかく仕上げました。毎年人気の一品です。

こだわりの素材を尽くした
ローストビーフと帆立の酒蒸しグラタン



自家製肉巻きごぼう

ごぼうと人参を豚バラ肉で手巻きして、甘めの味付けで一鍋一鍋丁寧に炊き上げました。

スモークサーモンと海老のテリーヌ
「淡雪仕立て」

丁寧に手作りした彩りの良いテリーヌです。

③ オードブル
3~4人前
14,500円 税込

内径寸法:41.7cmφ

- ・ローストビーフ
- ・若鶏の手羽先焼き
- ・バストラミハム
- ・黒糖ローストポーク
- ・チキンステーキ
- ・豚の角煮
- ・帆立の酒蒸しグラタン
- ・れんこん入り和風肉団子
- ・海鮮マリネ
- ・黒豆北海道産
- ・数の子と紅白なます
- ・玉子焼き
- ・海老の甘露
- ・帆立の照り焼き車国産
- ・銀ヒラスのたまり漬け
- ・スモークサーモン
- ・海老のテリーヌ
- ・田作り(国産)
- ・酢ほろの練り胡麻和え
- ・自家製肉巻きごぼう
- ・さんかん煮(宮崎県産)
- ・お煮しめ
- ・ピクルス
- ・カンペルチーズクラッカー
- ・月の石チココお菓子
- ・など

令和初正月記念 こだわりの玉手箱です。



⑥ 新春お祝い玉手箱
2人前
6,800円 税込

内径寸法:27.8cm×16.8cm×4.3cm

- ・自家製キッチンユ
- ・合鴨ロース白味噌仕立て
- ・バストラミハム
- ・りなごバター
- ・ストロベリー市松
- ・海鮮マリネ
- ・スモークサーモン
- ・海老のテリーヌ淡雪仕立て
- ・スモークサーモン
- ・自家製スイートポテト
- ・赤ワインゼリー
- ・銀鯉の西京焼き
- ・ピクルス
- ・黒豆とじの洋酒漬け
- ・佃煮海老くくるみ
- ・海老の甘露
- ・チキンの香草パン粉焼き
- ・帆立の香草パン粉焼き
- ・甘味福寿の梅干菜豆
- ・など

⑦ お正月気分
1人前
1,980円 税込

内径寸法:19cm×19cm×3cm

- ・銀鯉の西京焼き
- ・れんこん入り和風肉団子
- ・お煮しめ
- ・結び昆布
- ・田作り(国産)
- ・市松(国産)
- ・海老の甘露
- ・玉子焼き
- ・さんかん煮(宮崎県産)
- ・紅白なます
- ・黒豆北海道産
- ・酢ほろの練り胡麻和え
- ・など

クック・チャムがこだわり選んだお正月料理の数々。ご予約承ります!



ローストビーフ

⑧ ローストビーフ
3人前 **1,580円** 税込

内容:ローストビーフ・レタス・ソース



お正月多喜合わせ

⑨ お正月多喜合わせ
2人前 **1,380円** 税込

内容:高野豆腐・ゴボウ・花人参・生手こんにやく・六方さといも・蓮根・くわい・しいたけ・たけのこ・ふき・絵馬蒲鉾



お雑煮セット

⑩ お雑煮セット
2人前 **600円** 税込

内容:お餅・金時人参・水菜・白菜・梅蒲鉾・まいたけ・油揚げ・雑煮だしスープ



牛肉のしぐれ煮うどん

⑪ 牛肉のしぐれ煮うどん
1人前 **600円** 税込

内容:うどん・牛肉しぐれ煮・海老・梅蒲鉾・味付けしいたけ・花形人参・香葱・うどんスープ・七味



年越しそば

⑫ 年越しそば
1人前 **420円** 税込

内容:日本そば・味付けあげ・金時人参・水菜・味付けしいたけ・梅蒲鉾・老成だしスープ・七味



えび天

⑬ えび天
1尾 **220円** 税込

内容:えび



茶碗蒸し

⑭ 茶碗蒸し
1個 **300円** 税込

内容:玉子・えび・しいたけ・蒲鉾・里肉・さんなん・三つ葉

初春のお慶びを食卓に。
クック・チャムがお勧めするミニおせち・
パーティーボックスをどうぞ。

④ ミニおせち
2~3人前
9,880円 税込

内径寸法:16.9cm×16.9cm×4cm×2段

- ・銀ヒラスのたまり漬け
- ・たこのやわらか煮
- ・自家製松風焼き(国産)
- ・さんかん煮(宮崎県産)
- ・自家製肉巻きごぼう
- ・梅くらげ
- ・たこわさび
- ・紅白なます
- ・酢ほろの練り胡麻和え
- ・れんこん入り和風肉団子
- ・健よもぎ餅(お菓子)
- ・など

式の重

- ・海老の甘露
- ・お煮しめ
- ・結び昆布
- ・数の子
- ・黒豆北海道産
- ・玉子焼き
- ・など

⑤ パーティーボックス
2~3人前
7,800円 税込

内径寸法:29.8cm×29.8cm×4.9cm

- ・自家製スイートポテト
- ・帆立の照り焼き車国産
- ・海鮮マリネ
- ・海老の甘露
- ・お煮しめ
- ・豚の角煮
- ・れんこん入り和風肉団子
- ・黒豆北海道産
- ・玉子焼き
- ・枝豆北海道産
- ・銀ヒラスのたまり漬け
- ・自家製松風焼き(国産)
- ・合鴨ロース白味噌仕立て
- ・紅白市松かまぼこ
- ・佃煮海老くくるみ
- ・鶏もも唐揚げ
- ・エビチリ
- ・イカのオイスターソース炒め
- ・ミルクプリンデザート
- ・など

こだわりマークは、クック・チャムがより
こだわった厳選素材を使用しています。

●商品対応エリア
愛媛、香川、高知、大阪、京都、広島、岡山

おがざや日本のお母さん
クック・チャム
株式会社クック・チャム四国
〒792-0802愛媛県新居浜市新須賀町2丁目6番16号
☎0897-33-2115 ㊚0120-05-2115