

# お申し込み書

お申込日

月

日

No.

担当社印

## ● お申し込み ご請求先

ご注文者様

〒

ご住所

TEL

携帯番号

FAX

E-mail

法人のお客様は  
貴社名をご記入ください

## ● お支払方法

銀行振込

※ お振込み名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます

現金前払い

## ● お支払メ期日

お支払いのメ期日は、**12月22日[木]**となりますのでよろしくお願いいたします

## ● ご注文内容

◆早期ご予約価格/～11月24日[木]

◆通常価格

**匠**

和洋一段重/17,400円

個

**匠**

和洋一段重/18,900円

個

**絢**

三段重/26,620円

個

**絢**

三段重/28,420円

個

**賑**

三段重+日本酒/28,240円

個

**賑**

三段重+日本酒/30,040円

個

## ● ご購入金額

お重購入額

円

※ 上記価格は税金・送料が含まれております

## ● お届け方法

お届けはすべて冷蔵でのご配送とさせていただきます

お届け日：**12月31日[土]**

※「賑」の日本酒は、おせち料理と別発送になります 12月23日より順次発送いたします

※ 時間指定は致しかねます

※ 北海道、沖縄、離島への発送不可

## ● お届け先

同上

※ お届け先が上記申込者様と同じ、または申込者様が本人の場合

お名前

〒

ご住所

TEL

携帯番号

## ● お振込み先

みなと銀行 本店営業部 普通口座 1841121 株式会社ホロニック

※ 振込手数料はお客様のご負担をお願い申し上げます ※ お振込み名義が申込者と異なる場合は、事前連絡をお願い申し上げます  
※ ご予約のお取り消しに関して・・・12月16日(金)以降のキャンセルに関しましてはご注文金額を頂戴いたします

## SETREオンラインショップでもご注文いただけます

オンラインショップであればクレジットカードや  
Amazon Pay・携帯キャリアでのお支払いが可能!

※ オンラインショップでは早期ご予約特典はございません  
※ システムの都合上、発送前に発送完了メールが配信されます ご了承くださいませ



HOLONIC

FAX **079-284-3023** TEL 079-284-3010

ご注文をFAXにてお送りください お電話でのご予約も承っております

ご確認書などの発送はございませんので住所やお名前など今一度ご確認いただきFAXをお願い致します。

お申し込み受付期間 **10月3日[月]～12月16日[金]**

お届け日 **12月31日[土]**

※ お時間の指定はお承りいたしかねますので、あらかじめご了承ください

# SETRE

大切な方へ

真心こもった贈り物



# おせち

セトレの

お申込み受付期間

10月 3日[月]

12月16日[金]

早期ご予約  
キャンペーン  
最大 1,800円  
OFF

# 大切な方へ ゆく年の“感謝の思い”と くる年の“よろしくの気持ち”を込めて

## 三段重

限定200食

早期ご予約特典  
11/24(木)まで ¥26,620 (税込)

通常価格 ¥28,420 (税込)



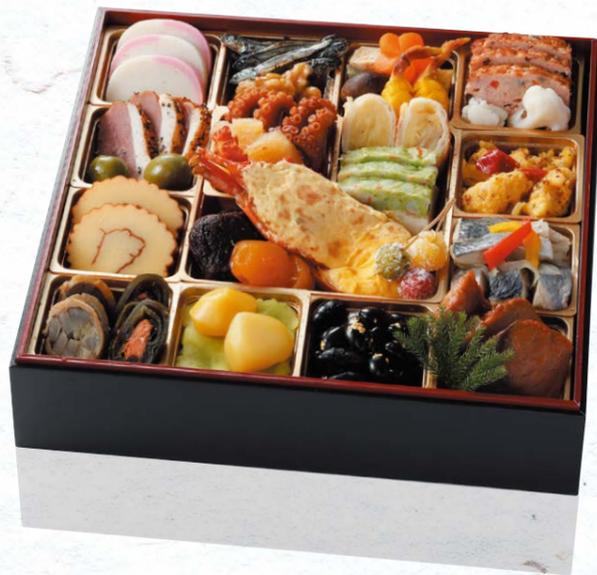
## 和洋一段重

限定150食

早期ご予約特典  
11/24(木)まで ¥17,400 (税込)

通常価格 ¥18,900 (税込)

晴れの良き日に  
彩りを添える少人数向けおせち

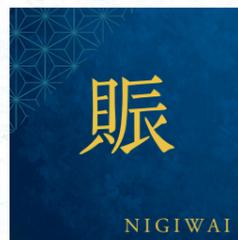


- 紅白市松蒲鉾
- 田作り
- 胡桃飴炊き
- 巻き湯葉
- 蓬麩
- 梅人參
- 栗麩
- 松茸旨煮
- 姫慈姑
- ミートローフ
- カリフラワー
- 鮭のマスタード和え
- 林檎パイ焼
- 海老と帆立のテリリス
- 蛸照焼
- 数の子
- 合鴨ロース
- グリーンオリブ
- 柚子伊達巻
- 黒いちじくワイン煮
- あんずラム風味
- ロブスター
- ミニフルーツ
- 鯨マリネ
- 鱈照焼
- 黒豆蜜煮
- 鶯金団
- 栗甘露煮
- 紅鮭昆布巻
- 太刀魚八幡巻



地域の宝物と  
匠の技が詰まった  
豪華絢爛おせち

- 樽座牛ローストビーフ
- 桃色吐息ロースハム
- スモークサーモン
- 合鴨スモーク
- ケツパーベリー
- 紅白蒲鉾
- 子持ち昆布
- 真鯛龍皮巻
- 陣笠稚茸
- 狐も豆腐烏そぼろ煮
- 栗麩
- 蓬麩
- 姫慈姑
- ドライフルーツチーズ寄
- 黒いちじくワイン煮
- ドライトマト赤ワイン煮
- 鯛旨煮
- かすみ梅
- 数の子
- 尾羽の紫蘇漬
- 牛蒡胡麻クリーム
- 花麩
- 松前漬
- 鰯照焼
- 鮭柚庵焼
- 有頭海老艶煮
- 海月オレンジ風味
- のどくろ広島菜巻
- 丹波篠山黒豆
- 金団
- 栗甘露煮
- 紅白脂
- いくら醤油漬
- 鰯照焼
- 鯛旨煮
- 梅人參
- 薩摩芋蜜煮
- 椎茸旨煮
- 切昆布
- つぶ貝山葵和
- 鮑沙蒸
- 紅鮭昆布巻
- 松前漬
- 松前漬



セットのお酒と、おせち料理で  
巣ごもり正月に賑わいを

## 三段重 + セットオリジナル木桶日本酒 『CEDAR 100』(720ml)

限定30食

早期ご予約特典  
11/24(木)まで ¥28,240 (税込)

通常価格 ¥30,040 (税込)

通常¥3,190の  
日本酒が  
+ ¥1,620で  
ついてくる!!



### CEDAR 100

セットならまちと奈良・吉野にある酒造「美吉野醸造株式会社」の三代目 蔵元杜氏・橋本さんとの出会いから生まれたお酒。吉野で育った百年杉で作った木桶と、奈良県産のお米で仕込んだ日本酒です。発酵調味料を使ったお料理やお肉料理、チーズとの相性がよく、おせち料理にもぴったりです。少し温めてお楽しみください。



※ おせち料理と別発送になります。12月23日より順次発送いたします。



### 地域の宝物 = 食材を発掘し、発信するセットだからこそその贈り物

#### 樽座牛のローストビーフ

樽座牛は、淡路島の自然豊かな大造畜産で、愛情いっぱい育てられた黒毛和種(牝牛)です。ストレスを与えず安心・安全な環境で育てた樽座牛は、良質な甘みと味に深みのある赤身、口どけの良い脂質が特徴です。



#### 桃色吐息のロースハム

桃色吐息は、兵庫県姫路市産の女性のためのブランドポーク。清潔な飼育環境と、独自のブレンド飼料で手間暇かけて育てた桃色吐息は、その名の通り綺麗なピンク色のお肉で、ほのかな脂の甘みとしつこさのない上品な味わい特徴です。