



和久傳のお正月
二〇二七

紫野和久傳 店舗一覧

※都合により営業時間を変更している場合がございます。

<直営店> 堺町店

京都市中京区堺町通御池下ル丸木材木町 679
TEL 075-223-3600 FAX 075-223-3601
営業時間 午前10時～午後7時 無休(年始のみ休業)
茶菓席 午後1時～午後5時 (L.O. 午後4時30分)
mw-sakaimachi@wakuden.jp

大徳寺店

京都市北区紫野雲林院町 28
TEL 075-495-6161 FAX 075-495-6163
営業時間 午前10時～午後3時30分
午後4時30分～午後5時30分 定休 木曜日
mw-daitokuji@wakuden.jp

丸の内店

東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル 1F
TEL 03-3240-7020 FAX 03-3240-7030
営業時間 午前10時30分～午後7時 無休(年始のみ休業)
mw-marunouchi@wakuden.jp

<百貨店> ジェイアール京都伊勢丹店

伊勢丹新宿店

松坂屋名古屋店

松屋銀座店

玉川高島屋S・C店

<おもたせ一部取り扱い店舗> 高島屋京都店 / 高島屋大阪店 / 高島屋日本橋店

お電話・FAXでのご注文

Web 承りデスク



TEL. 0120-81-0910

午前10時～午後5時30分 無休(元日のみ休業)



FAX. 075-495-5577

オンラインショップ



shop.wakuden.kyoto



店舗受け取り予約



murasakino-wakuden.take-eats.jp

直営店(大徳寺店を除く)・百貨店のみ



メールマガジン
登録



公式 Instagram
murasakino_wakuden_official



LINE 公式
紫野和久傳



おせち宝菜

お正月に欠かせない
縁起よい御節の品々を
一品ずつ取り揃えました。
祝いの席のおしるしとして、
少人数のご家族に。



— お年賀特別商品 12月28日〜31日 —

おせち宝菜 8種詰め合わせ

黒豆と渋皮栗の甘煮
車海老と結び昆布の柚香煮
牛肉八幡巻き
数の子の味酛粕漬け
スモークサーモンといくらの醤油漬け
田作りと黒豆
鮑とふかひれの旨煮
鯛と菜種のこのわた糍和え



紙箱入 23,760円

商品番号 183601 冷凍



箱サイズ 約20×13×14cm

賞味期限 1月25日(月)

◎ 冷凍商品のため、常温・冷蔵商品と合わせてご注文
いただいた場合は別便での配送となります。

◎ 数量限定につき早期販売終了の場合がございます。

— お年賀特別商品 12月30日・31日 —

おせち宝菜

鮑のやわらか煮

国産の鮑を時間をかけてやわらかく炊き上げました。
そのまま切り分けて、とろみのあるお出汁と
一緒にお召し上がりください。



紙箱入 12,960円

商品番号 183602 冷蔵

内容 1枚120g(殻肝付)

箱サイズ 17×14×5.5cm

消費期限 1月2日(土)





紙箱入 17,280円

商品番号 183611

冷凍



箱サイズ 約13.5×23×6.5cm

賞味期限 1月25日(月)

◎ 冷凍商品のため、常温・冷蔵商品と合わせてご注文いただいた場合は別便での配送となります。
◎ 数量限定につき早期販売終了の場合がございます。

福寿肴

ふくじゅこう

新春を寿ぐ縁起の良い品々を、
来たる年が幸福でありますようにと
願いを込めて、小さな箱に詰め合わせた
冷凍の一人前のおせちです。
新春迎えに、
数々の祝い肴をお楽しみください。

車海老の柚香煮／数の子醤油漬
鮑の旨煮／あんぼ柿 百合根 射込み
地鶏の生ハム 山椒香油マリネ／鯛の求肥巻き
紅白なます／牛肉の八幡巻き／黒豆
渋皮栗の甘煮／金柑の蜜煮／松葉柚子 ほか

— お年賀特別商品 12月28日～31日 —



木箱入 10,800円

商品番号 183603

冷蔵



箱サイズ 14×19×3cm

消費期限 5日間(製造日を含む)

◎ 数量限定につき早期販売終了の場合がございます。

紅白脛／黒豆甘煮 金箔
数の子醤油漬／鮑の旨煮
くらげの土佐酢漬
いくらの塩漬けとスモークサーモン
海老の黄身寿司／牛肉と胡桃のしぐれ煮
椎茸の旨煮／昆布の山椒煮

丁未春肴

ひのとひつじはるさかな

願いを込め社寺に奉納する絵馬。
初春を寿ぐ山海の素材を
酒の肴に仕立て、
未の絵馬のお箱に盛り込みました。

— お年賀特別商品 12月30日・31日 —



単品1枚	1,620円	商品番号	152101
木箱3枚入	5,400円	商品番号	2115181
木箱5枚入	8,640円	商品番号	2115182

箱サイズ 3枚入 20×13×4cm

5枚入 20×13×6cm

消費期限 4日間(製造日を含む)

冷蔵



やわらかく仕上げたからすみを
きめ細やかなのし餅でくるみました。
ほんのりと焼色がつくほどに
焙っていただけ、お召し上がりください。
お雑煮に入れていただくと
格別の風味がごさいます。

からすみ餅

— 販売期間 10月15日～2月下旬 —



密封容器入 14,040円

商品番号 152131

冷蔵



箱サイズ 12.5×18.5×6.5cm

賞味期限 7日間(製造日を含む)

特製の米味噌糰に、味わい豊かな魚介類と旬の京野菜を漬け込みました。
爽やかな柚子と生姜の香りとともに、海の幸と歯ごたえよい京野菜の風味をお楽しみください。
蒸しあわび／ゆで海老
炙りスモークサーモン／冬の京野菜
聖護院蕪・金時人参・京壬生菜・花菜・聖護院大根の切り干し

丹稻糰

たんとうこうじ

あわび・海老・冬の京野菜

— 販売期間 12月15日～1月下旬 —



木箱入 8,100円

商品番号 120604

冷蔵



内容量 170g

箱サイズ 20×9×3cm

消費期限 5日間（製造日を含む）

脂ののった穴子を柚子の果汁とともにじっくりと炊きあげて柚子皮をのせ、食感のよい数の子と合わせた上品な酒肴。子孫繁栄を願う縁起物としても食される数の子をやさしい甘みの糍と合わせて実山椒を散らしました。ふっくらとした穴子の旨みとご一緒にお楽しみください。

佳肴 穴子と数の子

【新商品】 12月上旬～1月下旬



3種入 7,020円

商品番号 32221406

冷凍



箱サイズ 15.5×20.5×4.5cm

賞味期限 1月25日（月）

◎ 冷凍商品のため、常温・冷蔵商品と合わせてご注文いただいた場合は別便での配送となります。

◎ 数量限定につき早期販売終了の場合がございます。

- ◇ 車海老とからすみの飯蒸し
- ◇ 河豚の飯蒸し
- ◇ 時しらず鮭の玄米飯蒸し

新春の飯蒸し三種

新春にふさわしい紅白の彩りの食材を料亭ならではの飯蒸しに仕立てて、香り高い朴の葉で姿良く包みました。

— お年賀特別商品 12月28日～1月3日 —



竹籠入 8,424円

商品番号 2115361 冷蔵

合鴨ロース 230g / 実山椒醬 1本
和がらし
籠サイズ 直径約19×9cm
賞味期限 7日間(製造日を含む)



《実山椒醬 おすすめのお召し上がり方》
◇ 焼いたり、揚げたりした野菜、魚、肉などにそのままかけて
◇ 具材とともに和えて混ぜご飯としても
熱の入り加減にこだわりながら
蒸し煮込みにした上質の合鴨ロースを
風味豊かな特製の^{ひしお}実山椒醬で
お召し上がりください。

醬 合鴨ロース



紙箱入 13,200円

商品番号 173101 冷蔵



4合瓶1本 / 竹猪口2個 / 青竹酒器1本
箱サイズ 35×20×11cm
賞味期限 2ヶ月
◎ 5日以上保存される場合、青竹酒器、竹猪口は必ず冷凍保存してください。
◇ 未成年への酒類の販売はしておりません。
◇ ご注文の際は注文のフォームに必ず生年月日をご記入下さい。

◇ 青竹酒は大徳寺店、堺町店、丸の内店、玉川高島屋店、オンラインショップでのご注文のみの取り扱いとなります。
詳しくはweb承りデスクまたは各店舗までお問い合わせ下さい。
丹後の伏流水で仕込んだ特製の酒を
みずみずしい青竹で作った酒器に詰め、
器ごと冷やして竹の香と
爽やかな飲み口をお楽しみください。
新春を寿ぐ祝いのお席におすすめです。

和久傳特製 青竹酒



密封容器入 12,960円

商品番号 152125 冷蔵



箱サイズ 12.5×18.5×6.5cm
賞味期限 7日間(製造日を含む)

【新商品】 12月上旬～2月下旬
丹稻糍 たんとうこうじ
ローストビーフ
柚子胡椒クリームチーズ
あんぽ柿と蕪
京丹後生まれのお米から仕立てた
特製の米味噌糍に、ローストビーフ、あんぽ柿、
蕪と、柚子胡椒を効かせたクリームチーズを
漬け込みました。
上質な牛肉の旨み、やさしい甘みのあんぽ柿と
香りよい蕪の食感を、柚子胡椒風味の
クリームチーズがびりりと引き締めます。

冷凍でお届けする 米糍漬けの鍋

【新商品】

醬米糍漬け 炙り本まぐろ 鍋

鮮度よく引き締まった身を炙り、
旨みをたたえた本まぐろの味わいを、
京丹後産の糍と醬油を合わせてさらに引き出しました。



2人前 12,960円

商品番号 131162

炙り本まぐろの醬米糍漬け
桑の生麩／玄米餅／鍋のだし
賞味期限 冷凍で30日
販売期間 11月上旬～2月下旬

冷凍



米味噌糍漬け 京地どり 鍋

和久傳のふるさと・京丹後の地で育った鮮度よい地鶏を、
同じ京丹後生まれのお米で仕込んだ米味噌糍に漬け、
滋味深い旨みを冷凍に閉じ込めました。



2人前 10,800円

商品番号 131161

京地どりの米味噌糍漬け
湯葉／桑麩／鍋のだし
賞味期限 冷凍で30日
販売期間 11月上旬～2月下旬

冷凍



冷蔵でお届けする 冬野菜たっぷり鍋

【リニューアル商品】（要予約）

合鴨鍋

野趣に富んだ合鴨肉独特の味わいを、
取り合わせの妙で鍋料理に生かしました。
合鴨と季節の野菜をじっくり煮込んだ
お出汁が京の食材に溶け合います。



（要予約）

京野菜鍋

まろやかな甘みと深いコクが、
心まで温める白みそのおだし。
湯葉、麩、胡麻豆腐に伝統野菜を加えて
火にかければ、京都づくしの贅沢さ。



【リニューアル商品】（要予約）

京の牛鍋 九条葱と冬野菜

たっぷりと籠盛りした季節の野菜を、
上質な京の牛肉とともに味わうお鍋。
野菜ときのこの旨みが出汁に溶け合い、
お肉の旨みをいつそう引き立てます。



4人前 25,920円

商品番号 131104

2人前 12,960円

商品番号 131102

合鴨肉／合鴨丸／九条葱
京水菜／畑しめじ／たもぎ茸
堀川牛蒡／海老芋
聖護院大根／金時人参
豆乳麩／湯葉／小餅
蓮根麩／粉山椒／出汁
消費期限 2日間（製造日を含む）
販売期間 11月15日～1月下旬



冷蔵

4人前 25,920円

商品番号 131103

2人前 12,960円

商品番号 131101

京水菜／九条葱／胡麻豆腐
金時人参／海老芋／生湯葉
揚げ麩／堀川牛蒡／豆乳麩
聖護院大根／畑しめじ
小餅／蓮根麩／和がらし
柚子／白味噌だし
消費期限 2日間（製造日を含む）
販売期間 11月15日～1月下旬



冷蔵

2人前 16,200円

商品番号 131125

牛もも肉／九条葱／京水菜
畑しめじ／たもぎ茸
堀川牛蒡／海老芋
聖護院大根／金時人参
豆乳麩／湯葉／揚麩／小餅
蓮根麩／柚子胡椒／出汁
消費期限 2日間（製造日を含む）
販売期間 11月15日～1月下旬



冷蔵

お年賀のおもたせに

年末年始の甘味や
ご挨拶まわりに
おすすめの品を揃えました。
ご家族でのお正月にも、
暮れやお年賀のお集まりにも
ぜひお役立てください。



蓮もち 栗あん

— お年賀特別包装 12月1日～1月5日 —

蓮もち 栗あん

蓮の根から採れる蓮粉と、和三盆糖蜜を練りあげ、
丁寧に裏ごしされたなめらかな栗の餡を合わせました。
蓮粉から生まれるとろりとした口あたりと、
栗と和三盆のやさしい甘みをお楽しみください。
千支の未をあしらった絵馬型の包装で、
お年賀のおもたせにおすすめです。



お年賀特別包装

紙箱4個入 2,268円

商品番号 183645



紙箱6個入 3,240円

商品番号 183646



箱サイズ 4個入 11.5×13×3.5cm / 6個入 14×19×3.5cm
賞味期限 2月28日(日)

常温

◎ 数量限定につき、早期販売終了の場合がございます。

— 販売期間 12月20日～1月5日 —

ちりめん3種 詰め合わせ

風味や食感の違いをお楽しみいただける
季節のちりめんを、年末年始のご挨拶のもと、
体裁よくお詰め合わせいたしました。

◇ 季節のちりめん3種入 各20g



紙箱入 2,376円

商品番号 183631



箱サイズ 15×15.5×2cm
賞味期限 3週間

常温

◎ お味の組み合わせは商品により異なります。

