

限定
200個

二〇二六年

おせち

迎春に
笑顔が集う
お正月のご馳走

2025年

販売
期間

8/5(火)~11/30(日)

27,000円

・七寸三重詰 (3~4人前)
48品目

ピュアリティまきび × 大阪黒門市場 魚まん珍味堂

今年のおせちは、ピュアリティまきびと“大阪の台所”として親しまれる黒門市場の老舗、魚萬珍味堂がコラボレーション。
伝統の味と厳選した食材を贅沢に盛り込んだ、特別な逸品をご用意いたしました。

安心と信頼

Purity MAKIBI
ピュアリティまきび

〒700-0907
岡山県岡山市北区下石井2-6-41
Fax.086-224-2995 <https://makibi.jp>

お問合わせ

086-232-0511 受付時間
9:00~17:00

※料理写真はイメージです。表示価格は全て税込です。

迎春に 笑顔が集う お正月のご馳走

参ノ重



貳ノ重



参ノ重



豪華三段重

27,000円

参ノ重 (十九品目)

- 黒豆
- 丁呂木 赤
- 味付けいくら
- 紅白なます
- 万願寺唐辛子
- ごぼう胡麻クリーム
- 梅麩
- ローストビーフ トリユフソース添え
- 鶏塩麹焼き
- 杏子シロップ漬け
- 鶏つくね煮
- 射込み高野
- 椎茸旨煮
- 絹さや
- さつま芋甘煮
- 筍子筑前煮
- ぶり照焼き
- 人参ねじり梅
- 銀鮭吟醸粕漬け

貳ノ重 (十六品目)

- 穴子けんちん
- かすみ梅
- ベーコンとカリフラワールのバジル和え
- チーズ市松
- スモークサーモン(ケツパー)
- 味付け数の子
- 田作り
- 柚子かぶら
- かれい彩り巻
- 金柑甘露
- 中華わかめ
- ふぐ柚子帆立和え
- あわび汐蒸し
- 南瓜のし鶏巻
- いか青さつまれ
- 青昆布巻

参ノ重 (十三品目)

- クリームチーズケーキ
- くるみ餡炊き
- きんとん
- 栗甘露
- 渋皮栗甘露
- たこ照焼き
- たら煮つけ
- ロブスター
- 枝豆魚卵和え
- はちみつバター伊達巻
- 近江牛しぐれ煮笹包み
- このしろ彩りマリネ

ご予約受付

2025年8月5日(火)～11月30日(日)まで

完全予約制

定数となり次第
受付終了となります

ご予約方法

ビュアリティまきび公式ホームページよりご予約ください。

右記の2次元コードを読み取っていただくか、URL▶<https://makibi.jp/osity/> を入力しお申込をお願いいたします。

※お電話でのお申込みは承っておりません。※お支払いは銀行振込になります。

【銀行名】中国銀行 県庁支店 【口座番号】普通預金 801704 【名義】公立学校共済組合岡山宿泊所(コウリツカ`ッコウキョウサイクミイオカヤマシヤクホシヨ)

・お振込みは12/1(月)～12/19(金)の間をお願いいたします。振込手数料はお客様負担となります。予めご了承ください。

・振込人名義は申込者と同じお名前をお願いいたします。



お届け日時

2025年12月31日(水)

送料無料

※年末の特殊配送のため、お届け時間帯はご指定いただけません。あらかじめご了承ください。
※配達地域:離島等一部地域は配達対象外となります。※クール便でのお届けとなります。

※受付期間終了後または完売後のキャンセルはお受けできませんのでご了承ください。※株式会社魚萬珍味堂にて製造をしております。

安心と信頼

Purity MAKIBI
ピュアリティまきび

〒700-0907

岡山県岡山市北区下石井2-6-41

Fax.086-224-2995 <https://makibi.jp>

お問合わせ

086-232-0511

受付時間
9:00～17:00

※料理写真はイメージです。表示価格は全て税込です。