

おせち

さいさいきて屋

さいさいきて屋
謹製

ご予約承り中

ご予約承り中

令和6年 選べるお届け日
12月28日～30日
冷凍でのお届けになります。

三段重おせち (税込)
24,000円
送料無料 ※但し北海道、東北、沖縄、離島は別途1,100円かかります。

壺の重

しまなみ鶏の旨煮 今治産ごぼう南蜜
今治産椎茸煮 宮窪町産真鯛幽庵焼
今治産人参煮(梅型) 上島町産車海老の旨煮
たたきごぼう 国産とこふし旨煮
魚卵旨煮 宮窪町産真鯛マリネ
紅鮭昆布巻 北海道産帆立の旨煮
今治産薩摩羊ボンシユース煮

式の重

味付け数の子 黒豆 丁呂木添え
愛媛県産紅白なます 菊間町産真蛸煮付
伊予柑風味イクラ添え 宮窪町産さわら西京焼き
愛媛県産栗きんとん 伊達巻
田作り煮 紅白蒲鉾

参の重

国産伊勢海老グラタン 彩菜チーズ添え
若桃甘露煮
仙高ポーク焼豚
しまなみ鶏のチーズソース焼
今治産伊予牛絹の味黒毛和牛ビーフンチー
ブロッコリーのバジル風味
SAISAIKAFEバンドケーキ 紅まごん
瀬戸の晴れ姫
抹茶

瀬戸内の確大な
自然の恵みをうけた
四季折々の豊かな味覚を
より新鮮に
より美味しく。
色 香り 食感
そして風味豊かな味わいを
大切にしたい。

壺の重

式の重

参の重

※写真はイメージです。



さいさいきて屋

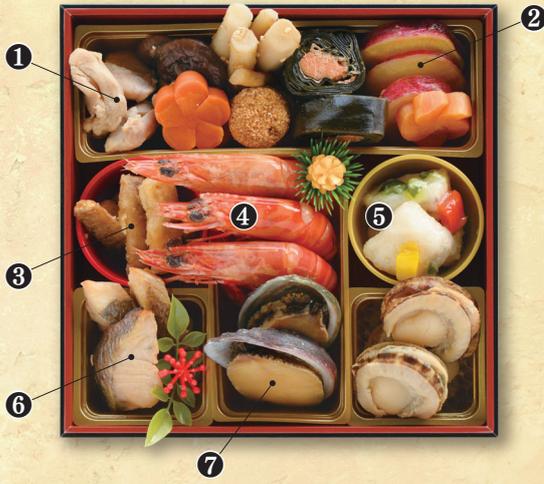
愛媛県今治市中寺279-1 TEL 0898-33-3131

- 本商品は冷凍の状態でお届けいたします。冷蔵庫で解凍後当日中にお召しあがりください。
- 厳選素材を使用のため数に限りがあります。お早目にご注文お願いいたします。
- 数量に達しましたら締切とさせていただきます。



おせち

2025新春おせちはさいさいきて屋で厳選した安全・安心なJAおちいまばり管内の農畜産物をふんだんに盛り込んでいます。1年の豊作と家族の安全を祈願し、皆さまがおいしくお召し上がり頂けますよう、一品ひとしな、真心込めて丁寧に作りました。



壺の重

①しまなみ鶏の旨煮

「さいさい食堂」で人気の筑前煮のなかでも大好評の今治産のしまなみ鶏をおいしく煮込んでいます。

②今治産薩摩芋ボンジュース煮

「さいさい食堂」の人気商品。今治産の厳選した、さつま芋の甘みとボンジュースの酸味がとてもよく合う煮物に仕上げています。

③今治産ごぼう南蛮

「さいさい食堂」の人気商品である「ごぼうのかりんとう」をアレンジして、オリジナルの南蛮のタレに漬け込みました。

④上島町産車海老の旨煮

上島町生名産の粹な、活きた車海老の旨みをそのまま閉じ込め煮えびにしました。プリッとした食感が楽しめる逸品です。

⑤宮窪町産真鯛マリネ

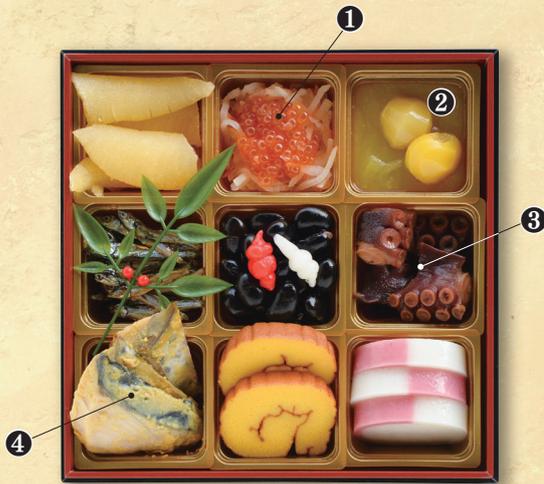
今治市宮窪町産の“テンノット真鯛”と彩野菜をマリネに仕上げ、彩鮮やかに盛り付けました。

⑥宮窪町産真鯛幽庵焼

今治市宮窪町産の“テンノット真鯛”と呼ばれる真鯛を幽庵焼きに仕上げました。米島の激流に揉まれて力強い歯ごたえの真鯛にほのかに香る伊予柑の香りが食欲を一層掻き立てます。

⑦国産とこぶし旨煮

大粒の“天然とこぶし”を贅沢に2粒盛込みました。天然ならではの身が締まった食感にあっさりとお食べやすいタレで煮込んだ逸品です。



式の重

①愛媛県産紅白なます伊予柑風味イクラ添え

「さいさい食堂」の紅白なますに伊予柑果皮を入れて、さっぱりと甘さ控えめのなますに仕上げています。根菜を用いることから、「根を張りますように」という意味が込められています。

②愛媛県産栗きんとん

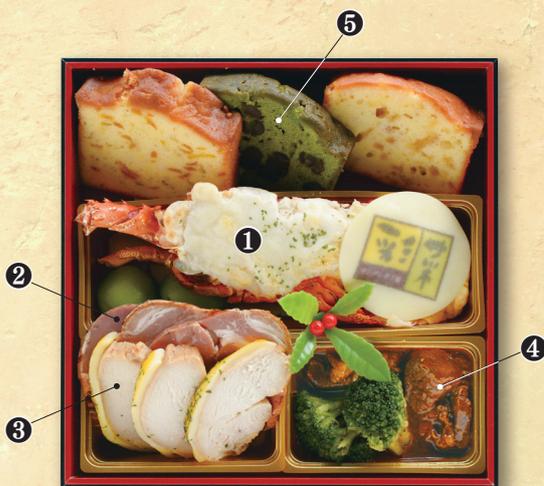
栗とさつま芋の甘みを生かした「さいさい食堂」手作りのきんとんです。

③菊間町産真蛸の甘煮

菊間町で水揚げされた新鮮な真蛸を地元の味付けでぎゅっと旨味を閉じ込めて煮込みました。真蛸のプリプリした食感を楽しくください。

④宮窪町産サワラの西京焼

旬の春さわらを使用しており、あっさり、ふっくらとした白身に西京味噌を漬け込みおいしく焼き上げました。



参の重

①伊勢海老グラタン 彩菜チーズ添え

活きのいい伊勢海老を贅沢に半身使用した贅沢なグラタンです。ホワイトソースは伊勢海老と合うオリジナルなベシャメルソースを使用しており、美味しさを一層引き立てます。彩菜のロゴのチーズを添えてお召し上がりください。

②仙高ポーク焼豚

菊間町の温暖で豊かな自然のなかで、たっぷりの愛情をそそがれた「仙高ポーク」はストレスの少ない良質な肉質でさいさいきて屋でも大人気のブランド豚。黒糖を使用した独自の調理法であっさりとおいしく焼豚にしました。

③しまなみ鶏のチーズ焼き

今治産のしまなみ鶏をオリジナルのチーズソースで焼き上げました。

④今治産黒毛和牛のビーフシチュー

愛媛県が誇るブランド牛・伊予牛「絹の味」は、その名の通り絹のようにきめ細かい繊細な味わい。じっくり煮込んで旨味が凝縮されたビーフシチューに仕上げました。

⑤SAISAICAFEのパウンドケーキ3種 (紅まどんな・瀬戸の晴れ姫・抹茶)

JAおちいまばりが誇る柑橘、「紅まどんな」と「瀬戸の晴れ姫」、そして新年に縁起の良い「抹茶」の3種類のパウンドケーキをSAISAICAFEでまごころ込めて手作りました。柑橘はJAおちいまばり管内で今年度収穫されたものを使用します！

10ノットの激流育ちの魚を使っています



最大10ノット(時速約18km)にもなる激しい潮流が渦巻く今治市宮窪町能島周辺の海域は、豊富な餌にも恵まれた全国有数の漁場。そこで生まれ育った鯛は、激流に揉まれて身が引き締まり、旨味が凝縮されています。

お肉は自信の今治産にこだわっています



今治・しまなみ地域の温暖で穏やかな気候風土のもと、それぞれ独自の飼養法で、丹精を込めて育てられたブランド牛、伊予牛「絹の味」、「仙高ポーク」、「しまなみ鶏」。厳選した上質なお肉をご堪能ください。