

Gaju

Belle Vie GROUP Original Gift

報道関係者各位



アルファクラブ武蔵野株式会社

2021 年 9 月 6 日

【Gaju】

ご自宅で過ごすお正月を贅沢に彩る「おせち料理」予約受付開始

～おひとり様からファミリー向け、さらには喪中おせちまで
結婚式場が手掛ける様々なおせち料理が勢ぞろい～

冠婚・葬祭・互助会を柱とした総合結婚式場・葬斎センター・多目的ホールを展開するアルファクラブ武蔵野株式会社（本社：埼玉県さいたま市 代表取締役社長 稲川治利）が運営するギフトに特化した EC サイト『Gaju（ガジュ）』は、「おせち料理」の予約受付を開始いたしました。ご予約は『Gaju』の公式サイトにて 2021 年 12 月 10 日（金）まで承っており、お届けは 2021 年 12 月 28 日（火）から 2021 年 12 月 30 日（木）の間になります。



新型コロナウイルスの影響で、外出自粛が想定される 2022 年のお正月。結婚式場を展開する“ベルヴィグループ”の想いから誕生したサービスのプロが手掛けるギフトショップ『Gaju』では、ご自宅での新年を華やかに彩るおせち料理をご購入いただけます。

昨年大好評だった“ベルヴィグループ”のおせち料理に今回は、おひとり様用のおせち『祥』が仲間入り。ファミリーやお友達などでお楽しみいただける定番おせち、さらには故人様を偲び思い出を語りながら食していただきたい喪中おせち『絆』と、種類を豊富に取り揃えております。

また今年は、丸広川越本店と SOGO 大宮店で、埼玉県の食材を使用したおせち料理も販売を予定しております。

【おせち料理 概要】

- 予約受付期間 2021 年 12 月 10 日（金）18 時まで
- お届け日 2021 年 12 月 28 日（火）～ 2021 年 12 月 30 日（木）
- ご予約 gajugift.jp/osechi
- 喪中おせち gajugift.jp/osechi-mochu
- お問い合わせ gajugift.jp
- 備考 数量に限りがございますので、お早めにご予約ください。
ご予約のキャンセルは 2021 年 12 月 10 日（金）までに、下記の電話番号又はメールアドレスへご連絡ください。
電話番号 048-977-0000 メールアドレス gaju@alphaclub.co.jp

賞味期限は冷凍保存で 2022 年 1 月 31 日（月）までです。
解凍後は冷蔵庫保存で 1 日以内にお召し上がりください。
価格には消費税と送料が含まれておりますが、一部地域は追加送料がかかる場合があります。
各おせち料理とも、盛り付けた状態で冷凍配送にてお届けします。

※すべてのおせちの価格には消費税と送料が含まれております。

宝寿 -ほうじゅ- 全 43 品 和洋 3 段重 4～5 名様用 57,000 円

年代問わずお楽しみいただける豪華和洋折衷のおせち。



巻の重：

伊勢海老/いくら醤油漬け/数の子醤油漬け/鮑旨煮/鮎の甘露煮/栗金団/黒豆/紅白千代呂木/紅蒲鉾/白蒲鉾/伊達巻/松前漬け/鱈子昆布巻き/三色手綱黄身寿司/田作り/金柑蜜煮/若桃蜜煮

式の重：

焼き海老/ずわい蟹爪/姫サザエ/鰻博多押し/松茸土佐煮/烏賊黄金和え フレンチキャビア/小鯛笹漬け 花山椒 とびっこ/鯛柚庵焼き/鮭麹味噌焼き/蛸の磯焼/三色手綱黄身寿司/南瓜旨煮/手綱蒟蒻炒り煮/椎茸旨煮/梅麴/竹の子土佐煮/里芋旨煮/絹さや/花人参/壽人参/日向夏酢大根/叩き牛蒡/京風紅白なます 刻み柚子/お多福豆 金箔

参の重：

ローストビーフ/ドイツ産キャビア/ズワイ蟹とイクラのキャビア缶/チーズ入りミートテリーヌ/タラバ棒肉 花山椒/カスラハム/スモークサーモンとチーズのミルフィーユ/鰻のバルサミコ風味/蟹風味のテリーヌ/伊達巻風ミルフィーユ/ポークガランティーヌ/海老風味のガランティーヌ/スパイシーミート/蟹風味真丈/ホワイトパストラミ/焼き帆立/スモーク帆立/スモークサーモン/いくら醤油漬け/トリュフのムース/スリーヌ/祝い亀三種 大根 人参 ソフトサラミ/ドライマト赤ワイン煮/コルニッションピクルス/ブラックオリーブ スタッフドオリーブ/ピンクペッパー

福寿 -ふくじゅ- 全 43 品 和洋 2 段重 2～3 名様用 37,000 円



伊勢海老、鮑、ローストビーフなど、彩り華やかな豪華食材のおせち。

巻の重：

伊勢海老/いくら醤油漬け/数の子醤油漬け/鮑旨煮/鮎の甘露煮/鱈子昆布巻き/紅蒲鉾/白蒲鉾/伊達巻/黒豆/紅白千代呂木/松前漬け/栗金団/三色手綱黄身寿司/田作り/金柑蜜煮/百合根甘露煮

式の重：

ローストビーフ/焼き海老/焼き帆立/鰻博多押し/鯛柚庵焼き/鮭麹味噌焼き/烏賊松笠黄金焼き/合鴨山椒焼き/小鯛笹漬け/日向夏酢大根/里芋旨煮/南瓜旨煮/手綱蒟蒻炒り煮/松茸旨煮/梅麴/隠元/叩き牛蒡/蛸の磯焼/京風紅白なます/竹の子土佐煮/花人参/壽人参/薩摩芋甘露煮/花山椒/とびっこ/刻み柚子

鈴寿 -べるじゅ- 全 46 品 和洋 3 段重 2〜3 名様用 27,000 円



ファミリーでお召し上がりいただくのに最適なサイズの定番おせち。

壺の重：

伊勢海老/数の子醤油漬け/いくら醤油漬け/鮑旨煮/帆立燻製/伊達巻/紅蒲鉾/白蒲鉾/黒豆/紅白千代呂木/栗金団/田作り/百合根甘露煮

式の重：

焼き海老/合鴨山椒焼き/金柑蜜煮/鮭麹味噌焼き/蛸の磯焼/烏賊黄金和え/鱈子昆布巻き/鶏松風焼き/松前漬け/お多福豆 金箔/薩摩芋甘露煮/里芋旨煮/竹の子土佐煮/椎茸旨煮/梅麴/壽人參/隠元/花もち飾り/はじかみ

参の重：

ローストビーフ/カスラハム/合鴨テリーヌ/ホワイトパストラミ/ポークガランティーヌ/海老風味ガランティーヌ/蟹風味のテリーヌ/テリーヌサーモン/蟹風味真丈/ソフトサラミ/ドライマト赤ワイン煮/コルニッションピクルス/スタッフドオリーブ/黒オリーブ

幸寿 -こうじゅ- 全 45 品 和洋 3 段重 2〜3 名様用 17,000 円



定番のおせち料理に、お子様にも喜んでいただける品々のバリエーション豊富なおせち。

壺の重：

焼き海老/数の子醤油漬け/いくら醤油漬け/黒豆/紅白千代呂木/栗金団/伊達巻/紅蒲鉾/白蒲鉾/鱈子昆布巻き/合鴨山椒焼き/田作り/叩き牛蒡/百合根甘露煮

式の重：

焼き海老/数の子醤油漬け/いくら醤油漬け/黒豆/紅白千代呂木/栗金団/伊達巻/紅蒲鉾/白蒲鉾/鱈子昆布巻き/合鴨山椒焼き/田作り/叩き牛蒡/百合根甘露煮/竹の子土佐煮/花人參

参の重：

牛しぐれ煮/烏賊黄金和え/蟹風味真丈/蟹風味のテリーヌ/海老風味ガランティーヌ/カスラハム/フラワーパストラミ/ソフトサラミ/カマンベールチーズ/スモークサーモン/コルニッションピクルス/花山椒/スタッフドオリーブ/黒オリーブ

祥 -しょう- 全 30 品 和洋 1 段重 1 名様用 10,000 円



新しい年を迎えるにふさわしい本格定番おせち。1 人に 1 つの「個食おせち」。

壺の重：

伊勢海老/いくら醤油付け/鮎の甘露煮/焼き帆立/伊達巻/紅蒲鉾/白蒲鉾/鮑の旨煮/数の子醤油漬け/烏賊松笠黄金焼き/栗金団/鯛柚庵焼き/黒豆/紅白千代呂木/叩き牛蒡/金柑蜜煮/海老風味ガランティーヌ/田作り/松前漬け/鱈子昆布巻き/お多福豆 金箔/蛸の磯焼き/穴子八幡巻き/竹の子土佐煮/里芋旨煮/椎茸旨煮/隠元/壽人參/百合根甘露煮/はじかみ

彩-いざどり- 和洋一段 2 名様用 19,800 円

吉-きち- 和洋一段 3 名様用 28,600 円

※「彩」は祥が 2 個、「吉」は祥が 3 個

喪中おせち 絆 -きずな- 和洋 1 段+影膳 4~5 名様用 25,000 円



「さがみ典礼」が監修した「喪中おせち」。

壺の重：

伊勢海老/蒲鉾/伊達巻/黒豆蜜煮/いくら醤油付け/栗金団/数の子土佐漬け/田作り/鮑柔らか煮/海老芝煮/鶏松風/鰻巻織蒸し/蛸旨煮/千代呂木

式の重：

鮭粕麹焼き/鰯西京焼き/松前和え/日向夏甘酢大根漬け/杏蜜煮/烏賊松笠/焼き帆立照り煮/丸十甘露煮/枝豆信田/巻き湯葉含め煮/竹の子土佐煮/椎茸旨煮/丸小芋/隠元

【会社概要】

商 号： アルファクラブ武蔵野株式会社

代 表： 代表取締役社長 稲川治利

所在地： 埼玉県さいたま市大宮区上小町 535

創 業： 1962 年 6 月

創 立： 1964 年 9 月

事業内容： 葬祭事業・ブライダル事業・互助会事業・レジャー事業

資本金： 1 億円

ホームページ： alphaclub.co.jp

＜本件に関する報道関係各位お問い合わせ先＞

アルファクラブ武蔵野株式会社 総務部広報担当

Email： m-osada@alphaclub.co.jp TEL： 080-2535-0886/048-650-3030