選び抜いた本物の味で、
祝い、仏事の席の
大切な方々をおもてなしください。

お届け料理 和み

Vol.14

本冊子に掲載の御弁当は松研店舗での御利用もできます。
慶弔時等お気軽に各店舗にてお問い合わせくださいませ。
送迎バスも御利用できます。
※本冊子には商品価格表が付属いたします。

会席料理

極上の素材で大切な方々をお迎えください。
（器でのご提供のみとなります）

鮮度抜群のお造りと国産和牛のしゃぶしゃぶ、握り寿司付き

店内OK
紫膳（ゆかりぜん）

・前菜 ・お造り ・揚物 ・台物 ・焼物 ・季節の逸品
・洋皿 or 焼物 ・寿司 ・酢の物 ・赤だし ・デザート 計11品

活魚のお造りと握り寿司、国産和牛のしゃぶしゃぶ付き

店内OK
葵膳（あおいぜん）

・前菜 ・お造り ・揚物
・台物 ・季節の逸品 ・洋皿 or 焼物
・寿司 ・酢の物 ・赤だし
・デザート 計10品

店内OK
茜膳（あかねぜん）

・前菜 ・お造り ・揚物
・蒸物・季節の逸品 ・洋皿 or 焼物
・寿司・おしのぎ ・赤だし
・デザート 計10品

店内OK …店内でのご利用も可能です。
慶弔など、用途に応じて献立を変更いたします。

一生に一度の大切な記念日だから！
お食い初め、お宮参り後のご自宅での食事会は和（なごみ）におまかせ下さい。
※こちらの商品は予約のみ（2日前）のお取り扱いになります。

百日祝いの儀式

鯛のお頭と、祝膳で豪華におもてなし
真鯛の姿焼き、はまぐりお吸い物、赤飯、煮物…
生後百日前後の赤ちゃんに
食物を食べさせる祝いの儀式です。

お食い初めの器

お食い初めの主役の赤ちゃんが男の子か女の子かによって器の色が違ってきます。男の子は赤、女の子は外側が黒、内側が朱の器が正式なお食い初めの膳の色です。お料理を赤ちゃんに食べさせる真似をするのに、祝い箸（柳箸）を使います。白木の柳箸は、古代より霊のやどる邪気を取りのぞく木といわれ、また使っていても折れにくいことから、丈夫に育つように願う気持ちからお食い初めにぴったりの箸として使われます。

お食い初めの決まり事

お食い初めを食べさせる真似をする人、できれば養親（やしないおや：親族の中で一番の長老者、男の子であれば男性、女の子であれば女性）に、その役割をしていただくのが通常の決まりですが、年長者がいない場合、お父さんとお母さんが食べさせる真似をさせてもまったく構いません。

お食い初めの順番

お食い初めは一汁三菜が基本ですが、近年食文化の流れからさかな類（おかず）が増えてきています。

赤飯→吸物→赤飯→焼鯛→赤飯→吸物→赤飯

「お食い初め膳」松研店内ご利用特典
❶ 安心の個室利用（要予約）
❷ 記念写真付き
祝色紙プレゼント

店内OK 予約のみ
焼祝海老と真鯛塩焼き付き!!
お食い初め膳（上）

※店内でのご飲食も可能です。

※焼祝海老と真鯛塩焼きのみの単品もございます。
焼き鯛（大）（中）各サイズご用意致します。
お問い合わせくださいませ。

※焼祝海老と真鯛塩焼きのみの単品もございます。

店内OK 予約のみ
真鯛の姿焼き付き!!
お食い初め膳

※店内でのご飲食も可能です。

店内OK 予約のみ
赤飯（折詰）

※折箱代込み。
お膳や会席でご利用できます。

ご注意
お食い初め膳、その他料理の合計金額が二、九三八円（税込）未満のお客様は、器回収の関係上、販売先地区を限定させていただいております。詳しくはお問い合わせください。
（限定地区販売）

予約のみ
お手軽 赤飯入り弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。

予約のみ
赤飯（箱入り）

予約のみ
赤飯入りで、より華やかに!!
松華堂赤飯入り

※有料で使い捨てパック容器もございます。

松華堂セット

松華堂弁当と上握り寿司と国産和牛のしゃぶしゃぶのセットです

店内OK …店内でのご利用も可能です。
慶弔など、用途に応じて献立を変更いたします。

特上の松華堂弁当をベースに上握り寿司や和牛しゃぶしゃぶの豪華なセット

上寿司付き　店内OK

松華堂セット　桔梗（ききょう）

・松華堂弁当（特上）　・上握り寿司
・国産和牛しゃぶしゃぶ　・赤だし

※有料で使い捨てパック容器もございます。

※写真はイメージです
※季節、仕入れにより献立は予告無しに変更になる場合があります

松華堂弁当をベースに上握り寿司や和牛しゃぶしゃぶの納得のセット

上寿司付き　店内OK

松華堂セット　牡丹（ぼたん）

・松華堂弁当（上）　・上握り寿司
・国産和牛しゃぶしゃぶ

※有料で使い捨てパック容器もございます。

※写真はイメージです
※季節、仕入れにより献立は予告無しに変更になる場合があります
※詳細な献立はお電話にてお問い合わせください

松華堂弁当と国産和牛しゃぶしゃぶ上握り寿司のセット

上寿司付き　店内OK

松華堂セット　撫子（なでしこ）

・松華堂弁当（並）　・上握り寿司
・国産和牛しゃぶしゃぶ

※有料で使い捨てパック容器もございます。

※写真はイメージです
※季節、仕入れにより献立は予告無しに変更になる場合があります
※詳細な献立はお電話にてお問い合わせください

お子さま人気のお寿司とお弁当!!

お子様プレート

※有料で使い捨てパック容器もございます。

※にぎり寿司を近江米おにぎりに変更できます。

お子様九割弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。

お手軽サンドイッチ弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。

お子様寿司

※玉子巻
いなり
マグロ
エビ
ネギトロ

煮込みハンバーグ弁当

プレミアムオードブル

プレミアムオードブル（7～9人）

松研皿鉢（さわち）オードブル（6～7人）

その他豊富な種類からお選びいただける『3得オードブル』は「和なごみパンフレット・ホームページ」をご覧ください。

鮮度が命、旨さは究極、松研こだわりの極上の刺身!!

①	活魚入り4種の刺身盛り（3得の商品）3～4人前
②	①を2皿分一盛にします
③	① ＋ 本鮪中トロ1人前
④	① ＋ 活あわび刺身1ヶ

※人数に合わせて盛り合わせさせていただきますので、お気軽にお問い合わせください。また盛り込みの刺身は同じネタが人数分は入っておりません。※写真はイメージです（刺身盛①）

松研御膳

寿司付き

※有料の風呂敷（ビニール・不織布）もご用意しております

寿司入り

質・量ともに豪華な御弁当です。

松研御膳 特上

一番人気

【パック】は二段となります

寿司入り

お寿司入りでオススメです。

松研御膳 上

【パック】は二段となります

寿司入り

松研御膳 並

【パック】は二段となります

松研御膳のお刺身部分を
ローストビーフに変更できます。
※お問い合わせください。

御弁当

寿司・うな重

松研巻三段弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。

うな重三段弁当

ニホンウナギを自家製のタレで丁寧に焼き上げました（追いタレ付き）

※有料で使い捨てパック容器もございます。

みやび鯛昆布締めちらし付き弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。

花ちらし弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。

てまり御膳三段弁当

※有料で使い捨てパック容器もございます。
◎国産和牛ローストビーフてまり寿司4貫に変更出来ます

変更可能

お持ち帰り用の無料パック（パック・輪ゴム・袋）
ご注文時にお申し付けいただければ、お弁当の数だけ無料でお付けいたします。

※写真はイメージです
※季節により献立は変更になる場合があります

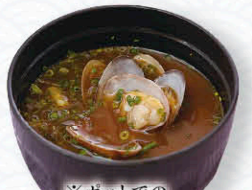
御弁当とご一緒にどうぞ。

赤　飯

白　飯

近江米おにぎり〈ツナ・さけ〉

赤だし



※ポットでのお届けになります。

はまぐりの吸物

※ポットでのお届けになります。

茶碗蒸し

※有料で使い捨てパック容器もございます。

海鮮寄せ鍋

和牛すき焼き鍋

松華堂弁当

※有料の風呂敷（ビニール・不織布）もご用意しております
※使い捨て容器での提供はパック代（有料）となります。

松華堂弁当 特上

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

【パック】は三段となります

松華堂弁当 上

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

【パック】は二段となります

御弁当とセットでいかがですか？

うな重

ローストビーフ重

近江牛入りすき焼き重

活魚の漬重（鯛・ハマチ）

天ぷら重

海鮮ちらし重

にぎり寿司（並）

にぎり寿司（上）

蒸し寿司

松華堂弁当 並

和牛ローストビーフ付き、もしくは刺身付きをお選びいただけます

和牛ローストビーフを刺身に変更可能

【パック】は二段となります

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

お持ち帰り用の無料パック（パック・輪ゴム・袋）
ご注文時にお申し付けいただければ、お弁当の数だけ無料でお付けいたします。

重ね弁当（飯入）

和牛ローストビーフ付き、もしくは刺身付きをお選びいただけます

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

重ね弁当（飯無）

和牛ローストビーフ付き、もしくは刺身付きをお選びいただけます

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

幕の内弁当 特上（飯入）

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

幕の内弁当 上（飯入）

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

幕の内弁当 並（飯入）

※写真は回収容器です。
※有料で使い捨てパック容器もございます。

特製おせち 予約受付中

お渡し日は12月31日

2段重

白木入り3段重

白木入り5段重

※特製おせちは、限定販売となります。（写真はイメージです）上記は2025年度の商品です。

盛り込み寿司

人数により盛り込みいたします。

極上寿司

※人数により盛り込み可能
※写真は4人前です

人気

寿司盛り 松

寿司盛り一番人気!!

※1人～5人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は4人前です

※写真は2人前です

※写真はイメージです
※季節により献立は予告無しに変更になる場合があります

寿司盛り 竹

※1人～5人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は4人前です

寿司盛り 梅

※1人～5人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は3人前です

おすすめ

寿司盛り 千両箱

※1人～5人前まで
人数により盛り込み可能
※写真は4人前です

※写真は3人前です

創業以来、常に一番人気の
海鮮太巻きです！

名物

松研巻（一本）

※人数により盛り込み可能

生抜き巻寿司盛り合わせ

あぶり鯖棒寿司（一本）

寿司盛り 結

鯖棒寿司（一本）

自家製玉子マヨ巻

鯖からし巻（一本）

国産酢しめ鯖をふんだんに使用し
カラシでアクセントをつけました

近江巻（一本）

生抜きの素材を
生かした巻き寿司

近江米のしゃり、地玉子焼き
太切りきゅうり、煮穴子入り

サラダ巻

シャキシャキレタスの

助六（一人前）

ちらし寿司重

※写真は1人前です

1 ご注文

お電話

まずは、お気軽にお電話ください。
【仕出し受付専用ダイヤル】
0800-200-5001
受付時間は下記をご参照ください。
つながらない場合は松研各店舗にて承ります。

①お客様のお名前、②ご利用日時、③お届け場所、④ご希望の商品、⑤個数、⑥ご要望などをお聞かせください。
（数が決まらなくても、まずご予約を）

FAX

松研ホームページの中にある「和のお料理」ページから「FAXにて注文する」（PDF）をダウンロードいただきプリントアウトしてください。
https://www.shouken-group.com/

用紙にご希望商品を記入していただき、
0748-48-8022
までFAX送信ください。弊社から24時間以内に折り返し確認のお電話をします。確認がとれ次第、受付完了となります。

インターネット

松研ホームページの中にある「和のお料理」ページからご希望商品をお選びください。
https://www.shouken-group.com/

注文記入項目を入力してください。
弊社から24時間以内に折り返し確認のお電話をします。確認がとれ次第、受付完了となります。

2 変更・キャンセル（予約制）

数量・内容の変更&キャンセル（予約制）は前日の午前中まで承っております。

雨天キャンセルは 当日朝7時まで 可能です。

※雨天キャンセルは事前お申込が必要です。

3 お届け

お料理のお届けは冷蔵車にて安全に、温度管理をしております。

道路事情により配達時間の幅を60分ほど（繁忙期は1～2時間程）頂いております。

会食

4 回収

お届け先まで回収に伺います。

勝手ながら、容器の回収には1件あたり330円税込の費用が必要となります。容器を店舗までお持ち頂きますと（松研 和でご利用の割引券）をお渡ししております。

※繁忙期の容器は、全て「使い捨てパック」になり、店舗でのお引き取りになります。

注意事項

●配達は合計金額12,938円（税込）より承ります。配達時間には1時間の幅をいただきます。（例11:00～12:00など）1時間内の詳細な時間指定はできません。お引き取りの場合は店舗営業時間内で対応させていただきます。配達は地区と御利用金額により変わります。詳しくは受付センターまたはホームページよりお確かめください。●当日の人数の変更・料理内容の変更はお許しください。●季節、仕入れの都合により料理内容が写真と異なる場合があります。●各料理内容は予告なしに変更する場合があります。●年末年始・お盆・ゴールデンウィークは「使い捨てパック」で「店舗での受け取り」のみの対応となります。あらかじめご了承下さい。●ご注文が集中する週末・祝日などは、配達車輌に限りがあるため、配達時間が多少前後する場合や配達が出来ない場合があります。●2025年5月現在の内容です。

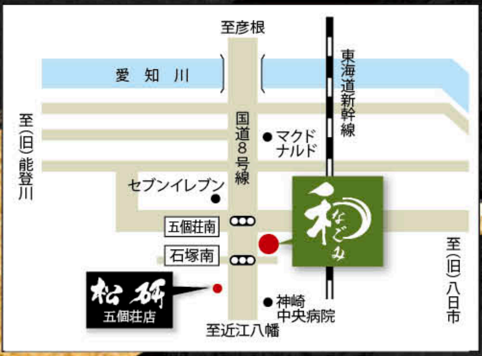
●仕出しのお支払いは、現金のみとさせていただきます。（クレジット決済は出来かねます）

仕出し受付
専用ダイヤル

☎0800-200-5001

こちらからお料理のご注文が可能です!

受付時間/10:00～16:30（木～月）、10:00～14:30（火） つながらない場合は松研各店舗にて承ります。最終配達対応時間は、北部/PM5時～PM6時、南部/PM4時～PM5時までとさせていただきます。上記時間以降は店頭でのお引き渡し対応となります。「配達地区」に関しましては、お電話でご確認いただくかホームページにてエリア表をご確認いただくようお願いいたします。（配達地区・配達金額を表示しております）



※配達の地区、数量についてはお電話下さい。
※配達エリアにより、合計金額の下限は変わります。

本 店	五個荘店	守 山 店
TEL0749（45）0471	TEL0748（48）8166	TEL077（514）1777
東近江市小田苅町834-1	東近江市五個荘石塚町124-3	守山市金森町630

店舗でのご利用もお待ちしております 《全店、車椅子OKバリアフリー》

各店舗の営業時間、無料送迎バスに関してはHPにてご確認ください。☞

**こちらに掲載の商品は 8%税込価格となりますが、
店舗にてお召し上がりの場合は 10%の消費税を頂戴いたします。**