



和なごみ

Vol.14

和なごみ料理



敬老会等のお食事は、
なごみのお料理を皆様で
お楽しみください。

セミナー・会議・商談・
スポーツ大会・新築祝・
祝事・町内会・ランチ・
社内パーティー・打ち上げ・
慰労会・こども会・発表会・



公式インスタグラム始めました！
アプリをお持ちでない方も
スマホのQRリーダーで見ていただけます

ご注文の流れ ●お気軽にお電話ください。

<p>1ご注文</p> <p>まずは、お気軽にお電話ください。お客様のお名前、ご利用日時、お届け場所、ご希望の商品、個数、ご要望などをお聞かせください。</p>	<p>2変更・キャンセル</p> <p>数量・内容の変更&キャンセルは前日の午前中まで承っております。</p> <p>雨天キャンセルは当日朝7時まで可能です。</p> <p>※雨天キャンセルは事前お申込が必要です。</p>	<p>3お届け</p> <p>お料理のお届けは冷蔵庫にて安全に温度管理をしております。</p> <p>道路事情により配達時間の幅を30分ほど(繁忙期は1~2時間程)頂いております。</p>	<p>4ご会食</p> <p>ご会食をお楽しみください。</p>	<p>5回収</p> <p>お届け先まで回収に伺います。</p> <p>使い捨て容器 ご要望がございましたらお届け先まで回収に伺います。</p>
---	--	---	---	---

なごみ 五箇荘 石塚店 おもてなし相談カウンター

冠婚葬祭に関わる料理のご相談、記念日やお祝い事でのおもてなし方などさまざまなご相談にお応えしています。

幹事さん安心！
ご注文100個以上で無料サンプルをお作りします。

<p>ご注文について</p> <p>数が決まらなくても… まずご予約を! (前日午前中まで変更OK!)</p> <p>雨天キャンセルOK! (事前お申し込みが必要です。) 当日、朝7時までにTELください。</p>	<p>お届けについて</p> <p>12,938円以上で、配達料無料でお届けします!</p> <p>※一部お届け出来ない地域があります。*地域により配達区域が異なります。</p> <p>おトクな来店割引 12,938円以上の商品を「来店引取」下さったお客様には「割引券」をプレゼント!!</p>	<p>弁当の空きガラ回収承ります!</p> <p>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。</p> <p>回収をご希望の方は事前にお申し付け下さい</p> <p>※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。</p>	<p>注意事項</p> <p>●配達には合計金額税込12,938円より承ります。●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。あらかじめご了承ください。●ご注文が集中する週末・祝日などは、配達車輛に限りがあるため、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。●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)</p> <p>2025年3月現在の価格です。</p>
--	---	---	---

誠に申し訳ございません
配達区域、配達金額に関しましては、お電話にてご確認いただくか、ホームページにてエリア表をご覧ください、ご確認をお願いいたします。(配達地域、配達金額を提示しております)

商品配達について 車両と人員に限りがございます。配達時間に1時間の幅をいただき配達の対応をさせていただきます。ご理解をお願いいたします。

慶事料理パンフレットも御用意しております。お問い合わせください。
※パンフレットの郵送も承ります。お問い合わせください。

「和なごみ」は松研の仕出し料理専門のお店です
東近江市五箇荘石塚町18-1
<http://www.shouken-group.com>

仕出料理 受注専用ダイヤル

☎0800-200-5001

受付時間/10:00~16:30 (火曜日は14:30まで) (水曜定休)

当日注文受付、当日引き渡し商品のオーダーストップ時間は13:30となります。
つながらない時は、松研各店にて承ります。

松研ホームページから24時間お届け料理のご注文が可能です
(2日前まで、以降はお電話にて承ります)

※配達エリアにより、合計金額の下限は変わります。

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》

本店	五箇荘店	守山店
TEL0749(45)0471	TEL0748(48)8166	TEL077(514)1777
【定休日】火・水曜日 【駐車場】20台完備 【ところ】東近江市小田町834-1	【定休日】水曜日終日・火曜日午後 【駐車場】45台完備 【ところ】東近江市五箇荘石塚町124-3	【定休日】水曜日終日・火曜日午後 【駐車場】45台完備 【ところ】守山市金森町630

各店舗の営業時間はHPIにてご確認ください。

無料送迎バス 要予約
会席、コース料理の合計金額が70,000円(税込)以上のお客様に限り「無料送迎バス」を承らせていただきます。またお帰りの際には、同市内ご指定場所(2ヶ所)までお送りいたします。送迎バスは25名まで乗車可能です。*台数に限りがありますので、お早めにご予約願います。

セミナー 会議 商談 スポーツ大会 新築祝 祝事

町内会 ランチ 敬老会 等

価格は別紙「価格表」にて御確認いただくか、ホームページ「和の料理一覧」から御確認下さい。



雨天キャンセルOK

①予約時に 雨天キャンセルの可能性がある場合、あらかじめお申し付けください。
②当日雨天の時 朝7時までにご連絡ください。

会議、ミーティングの合間のランチなど、みなさまの活力になるよう、お作りします!

使い捨てパックをご希望の場合は別途頂戴いたしますので、ご了承ください。
※商品ごとにパックの価格が異なります。各商品に記載のマークをご覧ください。 **パックA** +120円(税込132円) **パックB** +40円(税込44円)

近江米100%のお弁当 お寿司でおもてなし

お弁当

税込1,500円より

九杓四季彩弁当 梅・竹・松

(21×21×4cm)

梅

竹

松

※パックのみのご提供となります

八角弁当

(20×20×5cm)

花ちらし寿司 八角弁当

(20×20×5cm)

サラダ巻 八角弁当

(20×20×5cm)

押し寿司 八角弁当

(20×20×5cm)

※パックのみのご提供となります

お手軽弁当

(24×24×5cm)

お手軽弁当(飯無)

※写真は器での盛込例です

セットにできます
・ご飯
・赤飯
・近江米おにぎり

お手軽ご飯入り弁当

※写真は器での盛込例です

お手軽赤飯入り弁当

もあります (24×24×5cm)

お手軽 サンドイッチ弁当

※写真は使い捨てパックでの盛込例です

重ね弁当

(15×15×5cm)

重ね弁当(飯無)

刺身付き or ローストビーフ付き

※写真は器での盛込例です。3段となります。
※使い捨てパックの場合2つの容器での盛込となります。

変更可能

重ね弁当(飯付)

刺身付き or ローストビーフ付き

※写真は器での盛込例です。3段となります。
※使い捨てパックの場合2つの容器での盛込となります。

松研巻の入り
特製のお弁当です

松研巻 三段弁当

(12×12×5cm)

かわいい手まり寿司の
上品なお弁当です

てまり御膳 三段弁当

◎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
(12×12×5cm)

人気の 三段弁当!!

近江牛入りすき焼き重 三段弁当

(12×12×5cm)

国産和牛使用!!
A5ランクの

花ちらし弁当

(12×12×5cm)

贅沢海鮮ちらしの
3段弁当です

海外産ニホンウナギを使用
自家製タレで焼き上げています

うな重三段弁当

(12×12×5cm)

みやび鯛昆布締め ちらし付き弁当

(12×12×5cm)

これぞ、
みやび鯛の
旨味、甘み!!

職人の技が生きる、
大好評お弁当!!

和牛ローストビーフ重 三段弁当

(12×12×5cm)

国産和牛

ボリューム抜群の
和牛入ハンバーグ

煮込み ハンバーグ弁当

(12×12×5cm)

国産やわらか 豚かつ弁当

(12×12×5cm)

生ものが
入っていない
お弁当です

生ものが苦手な
方でも安心

寿司

地元契約農家さんの近江米を使い
こだわり仕入れの旬のネタ、
自慢の活魚を使ったお寿司は、
当店の一押しです。
手間を掛け仕込んだお寿司を
お召し上がりください。



極上寿司
4人前 (直径44cm)
◎人数により盛り込むことができます

1人前 × 12種 = 12貫
4人前 × 12種 = 48貫



寿司盛り松
4人前 (直径44cm)
◎人数により盛り込むことができます

1人前 × 8種 = 8貫
4人前 × 8種 = 32貫

こちらの写真は2人前です



寿司盛り竹
4人前 (直径44cm)
◎人数により盛り込むことができます

1人前 × 8種 = 8貫
4人前 × 8種 = 32貫



寿司盛り梅
3人前 (直径30cm)
◎人数により盛り込むことができます

1人前 × 8種 = 8貫
3人前 × 8種 = 24貫

12種の極上ネタ盛り込み！
中トロ、イクラ、うになど
人気ネタが入った贅沢なお寿司です



寿司盛り千両箱
4人前 (直径44cm)
◎人数により盛り込むことができます

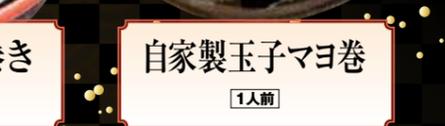
1人前 × 10種 = 10貫
4人前 × 10種 = 40貫



あぶり鯖棒寿司
1本

松研が自信をもって
お届けする間違いなしの味!!

こだわりの
国産サバ使用!



鯖棒寿司
1本



生抜き巻きすし盛合せ
(直径30cm)

常に一番人気!



寿司盛り結
(直径44cm)



近江巻き
1人前



鯖からし巻き
1人前



自家製玉子マヨ巻
1人前



助六
1人前



**シャキシャキレタスの
サラダ巻き**
1人前



松研巻
3人前 (直径40cm)
◎人数により盛り込むことができます
◎写真は3人前 (3本盛り) です

創業以来人気の
海鮮太巻きです。



ちらし寿司重
1人前
◎人数により盛り込むことができます



**生抜きの素材を
生かした巻き寿司**

真心込めて
お作りしております!
ぜひご利用
ください!!

単品メニューの
追加は、本紙折込部分から
お選びいただきお申し付けください。
ご注文の際の注意事項もご確認ください。



価格は別紙「価格表」にて御確認
いただくか、ホームページ「和の
料理一覧」から御確認下さい。

様々なイベントで大活躍!!

幹事様
必見!!



寿司盛り松(2人前)
(直径28cm) **3得**

こだわりのネタをにぎりました



松研巻&
自家製玉子マヨ巻き
(直径42cm) **3得**

自家製の甘い玉子と
マヨネーズ巻はお子様にも大人気



寿司盛り結
(直径44cm) **3得**

並にぎり、細巻き(生抜き)の
寿司盛りです。



寿司盛り梅(3人前)
(30×30cm) **3得**

このお値段で
本マグロが入ってます!!



NEW 生抜き
巻すし盛合せ
(30×30cm) **3得**

生が苦手な方におすすめ
(サラダ巻・エビフライマヨ巻・玉子マヨ巻き)



ちらし寿司
(30×30cm) **3得**

「3得」新商品は
お子様に大好評!!

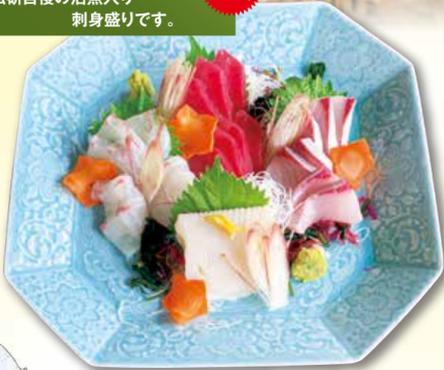


海鮮三種
カルパッチョ
(30×30cm) **3得**

仕入れの状況により
魚種が変わります

活魚入り4種刺身盛
(32×32cm) **3得**

松研自慢の活魚入り
刺身盛りです。



お届け料理
なごみの

3得オードブル

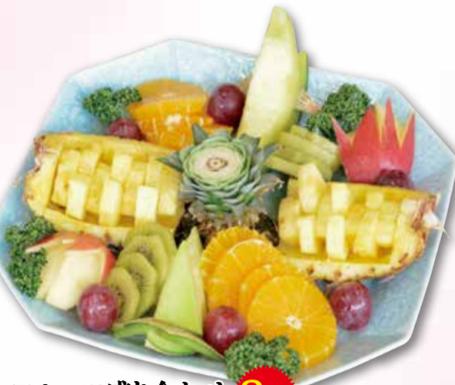
いつでも
3
点で

11,980円
税込 12,938円 / 配達料無料!

町内会、運動会、打ち上げ、パーティー、各種イベントで大活躍!! お電話一本で、ご指定の日時、会場へお届けいたします!
バラエティに富んだお料理の組合せを、リーズナブルな価格でご提供! もちろん一点からでもご注文いただけます。
お届け料理 なごみの3得オードブルで楽しいひとときを演出してください!! (※一点からでも注文できます。※一皿は約3~4人前程度です)

ご注文はホームページから(2日前まで)24h受付!

各商品の価格は
別紙「価格表」にて御確認いただくか、
ホームページ「和の料理一覧」から御確認下さい。



フルーツ盛り合わせ
(32×32cm) **3得**

彩りのフルーツは
パーティーにピッタリ!!



国産和牛ローストビーフ
(30×30cm) **3得**

贅沢な味! ごちそうな一皿です!!



唐揚げ・エビチリ・肉団子
盛り合わせ
(32×32cm) **3得**

人気の逸品が勢ぞろい!
パーティーはこれで決まり!!

エビチリと
甘酢肉団子
(43×30cm) **3得**

中華の定番!
2つの味が楽しめます!



串と海老フライ盛
(32×32cm) **3得**

串と揚げもの人気のコラボ盛



若どり照り焼きと
串盛り合わせ
(32×32cm) **3得**

人気の照り焼きチキンが絶品!!



唐揚げとエビフライ
盛り合わせ
(32×32cm) **3得**

みんな大好き! 唐揚げたっぷり!!



揚げもの三昧
(32×32cm) **3得**

どんなときにもピッタリ!
オールマイティーな一皿です!!



サンドイッチと唐揚げ
ポテトフライ盛り合わせ
(34×34cm) **3得**

どんなシーンにも重宝する
世界の定番サンドイッチ!!

単品メニューの追加は、本紙折込部分からお選びいただきお申し付けください。ご注文の際の注意事項もご確認ください。

※各商品の献立内容につきましては、仕入れ等の都合により、事前予告無く変更する場合があります。



プリプリ、コツコツ活魚をそのままに

海のない滋賀県の皆様に

最高の海水活魚のおいしさを!



我々は、活魚輸送の専用トラックで直接浜から仕入れ、お届け料理すべてに当店しか味わえない鮮度を重視しています。



最高品質の「活」にこだわった
松研自慢のおまかせ刺身盛り合わせ!!



※写真はイメージです(刺身盛①)

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種刺身盛(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。

使い捨てパックをご希望の場合は別途頂戴いたしますので、ご了承ください。

※商品ごとにパックの価格が異なります。各商品に記載のマークをご覧ください。 **パックA** +120円(税込132円) **パックB** +40円(税込44円)

お子様や女性に人気!
おすすめの弁当

煮込み **パックB**
ハンバーグ弁当
(12×12×5cm)

**デザート付き
洋風弁当**
お手軽
サンドイッチ弁当
(24×24×5cm)

お子様に
大人気!

パックB
お子様
九割弁当
(24×24×5cm)

パックB
お手軽
ご飯入り弁当
(24×24×5cm)

お誕生日や、
スポーツ大会、
パーティー等に
ご利用ください!



ポリウム抜群の
和牛入ハンバーグ

にぎり寿司を
近江米
おにぎりに
変更できます

お子さまが大好きな
メニューがいっぱい!!



パックB
お子様プレート (35×24×7cm)

お寿司、お刺身も入った
豪華な一皿!
これ1皿で何もいらない

さわち
松研皿鉢
オードブル
(直径46cm)



5~6人様用の
人気商品を集めた
一皿です

プレミアムオードブルA(5~6人様用)
プレミアムオードブルB(7~9人様用)

※写真はプレミアムオードブルBです

(直径46cm)

