



2026元旦

エスポワールいわて × 清温荘 新春 家族団らん おせち

清温荘 菊池 料理長

季節の節目を祝う特別な料理を一品、一品彩りよく、心を込めて調理致しました。



今年（2026 年元旦）は、限定 100 食をご用意させていただきます。年末に食材を調理し、そのままお重に詰め、冷蔵のままお渡しいたします。早めのお召し上がりにはなりますが本来の味をお楽しみいただけます。

幸多き 2026 年になりますように心を込めてお作りします。新春のお祝いに、元旦にご家族でご賞味くださいませ。

最大 4,000 円割引

10 月 31 日までのご予約で、**2,000 円割引**

清温荘の公式 LINE 会員は、**2,000 円割引**

新規でご登録頂いた方も対象です 登録はこちら▶



つなぎ温泉

清温荘 LINE

エスポワールいわて × 清温荘 新春 家族団らん おせち

【三段重 + 年明け生うどん・4~5 名様盛】

限定 100 食
27,000 円

お申込み方法

ご注文書を切り取ってエスポワールいわてへお持ち下さい。

※数量限定のため事前にお電話で予約可能かご確認いただくことをお勧めいたします。

お受取日時

12 月 31 日 10:00 ~ 15:00

お受取店舗

エスポワールいわて 又は 清温荘

お支払い方法

ご予約時または当日受け取り時にお支払い下さい。

お支払い方法は現金のみとなっております。

お問い合わせは **エスポワールいわて TEL 019-623-6251**

ご注文書

太枠内をご記入の上、ご注文時、切り取ってご注文時にエスポワールいわてまでご持参ください

エスポワールいわて × 清温荘
新春 家族団らん おせち **27,000 円**
税込

数量
合計金額

個

円

早期予約割 ☐
LINE クーポン ☐
使用する場合チェックしてください

お受取店舗

○で囲んでください

エスポワール・清温荘

お受取希望時間

31 日

:

ご注文者様名

様

ご注文者
電話番号

店舗記入欄

ご入金

お支払い済み

お客様がお受取時まで保管下さい

ご注文書控え

ご注文者様名

お受取店舗

エスポワール・清温荘

お受取時間

31 日

:

おな書

エスPOWERルいわて × 清温荘

新春 家族団らん おせち



壺の重

ボイルロブスター
焼き雲丹
鰯の照焼き
伊達巻
鶏八幡巻
鮑の柔らか煮
海老艶煮
鰯昆布巻
多々喜牛蒡
松笠慈姑
松葉梅
淡雪奉書
紅白結び



式の重

栗金団
渋皮栗
市松蒲鉾
ぶどう豆
梅ちらし
数の子土佐漬
蜜柑なます
田作り
金柑蜜煮
翡翠梅
鮭腹子溜り漬
蛸桜煮
ミニマロン



参の重

前沢牛(すき焼きタレ付)
巻菜白菜春菊
玉葱
焼豆腐
結び白滝
湿地茸
榎茸
人参
年明け生うどん

純白で清楚なうどんを年の初めに食べることにより、その年の人々の幸せを願うものです。

おせちに
込められた
意味と由来

数の子

ニシンの卵の数の子は、卵の数が多いことから子孫繁栄を意味します。「春告魚」と書くニシンは縁起がよい魚とされ、さまざまな祝いの席にも出されます。また、ニシンに「二親」の字を当てて、両親の長寿も祈願します。

黒豆

黒豆は正式には「黒大豆」と呼び、黒は邪悪なものを避ける色として古くから親しまれています。豆は「マメに働いて暮らす」という意味があり、勤勉と健康を願っていただきます。地域によっては黒豆にシワが出るように煮て、長寿を祈願します。

田作り

田作りは、カタクチイワシの肥料で米が5万俵も収穫できたことに由来し、「五万米」と書いて「ごまめ」と呼ぶこともあります。小さいながらも頭と尾がそろったカタクチイワシは、縁起がよい食材とされています。

たたきごぼう

根を深く張るごぼうは、家族や家業が土地に根づいて長く続くという意味を持ち、根が長く伸びるごぼうは、長寿や健康を願うおせちとしても知られ、ごぼうを開運に通じるという年に飛来する「黒い瑞鳥」に似ているという説もあり、豊作の象徴とされています。(※瑞鳥・よいできごとの前に現れる縁起がよい鳥)

栗金団

きんとんの名は中国の饅頭の「餛飩(こんとん)」に由来し、後に「金団」の文字を当てたといわれます。鮮やかな色が小判や金塊に似ているため、金運の上昇を願っていただきます。また、栗を白でついで皮をむく作業を「搗つ(かつ)」ということから、栗は「勝ち栗」と呼ばれ勝負に強い縁起物とされています。

タコ

根関東より北では酢タコ、関西より南ではうま煮にするのが一般的です。タコは過熱すると体が赤く吸盤が白く変わり、見た目が紅白になるため、縁起がよい食材として使われます。また、「多幸」の字を当て、墨を出して逃げる様子を「苦難や困難を煙(けむ)に巻く」に関連づけて縁起を担ぎます。

紅白なます

「なます」の名は、だいこんやにんじんのほかにかつて生の魚を使用したことに由来します。色合いと形が祝いの飾りに使用する「水引き(みずひき)」に似ているため、縁起がよいおせちとして知られます。

