



ペルテ
Perte
和洋おせち
2026

white fox から
令和8年のお正月を彩る
食品添加物不使用・手づくりの伝統的なおせちが登場。

お品書き

- | | |
|-----------|---------|
| ・八幡巻き | ・ずんだムース |
| ・お煮しめ | ・田作り |
| ・合鴨のロース煮 | ・2色きんとん |
| ・西条柿のあわし柿 | ・松風焼き |
| ・桜海老の煮寄せ卵 | ・黒豆 |

● ご予約期間 2025年 月 日()まで

数量限定のため、受付を早期終了させていただく場合がございます。
予めご了承くださいませ。

● 商品お渡し期間 2025年 月 日()～
年 月 日()

4,500円(税抜) (税込 **4,950円**)

【賞味期限】2026年1月31日 【お重サイズ】160×120×65mm

white fox

愛犬用

要冷凍

味付けや製造にこだわった
 10 品目のラインナップ。
 伝統的なおせち料理をワンちゃんが
 美味しく食べられるようアレンジしました。



八幡巻き

野菜をお肉で巻いた食べ応えのある1品。
 スモークで仕上げていますので、
 芳醇な香りが広がります。



お煮しめ

合わせだしの優しい旨みが
 たくさん染みこんだ美味しさ。
 具沢山の1品です。



合鴨のロース煮

低温調理で仕上げた合鴨のロース煮は
 柔らかい肉質と
 ジューシーな旨みが特長です。



西条柿のあわし柿

広島県産の西条柿を洗拭きした
 あわし柿はみずみずしく、
 さわやかな味わいです。



桜海老の煮寄せ卵

ふんわりとした食感にだしがじゅわっと染み
 込んだ味わいです。桜海老と三つ葉を添えて
 華やかに仕上げました。



ずんだムース

枝豆の緑が鮮やかなずんだムース。
 あまざけを加えた優しい甘さで
 なめらかな舌触りが特長です。



田作り

しっとりとした食感で甘辛く仕上げました。
 噛むほどにたかくちいわしの
 旨みが広がります。



2色きんとん

さつまいものねっとりとした舌触りと
 優しい甘さのきんとん。
 2色で見た目も楽しい1品です。



松風焼き

鶏肉のしっとりとした食感と
 白ごまとあおさの香り高い1品。
 市松模様に仕上げました。



黒豆

1粒1粒ふくらと仕上げた黒豆は、
 ほのかな甘さとコクが口いっぱい
 広がるおせちの定番品です。

特長

1

1個ずつ取り出せる小分けトレイ

1度にすべて解凍する必要が無く、1個ずつ取り出して解凍
 できるのでワンちゃんの食事量に合わせた調節が可能です。

特長

2

電子レンジ対応トレイ

冷蔵庫での解凍でそのままお召し上がりいただけますが、
 電子レンジを使えばお好きなタイミングで解凍いただけます。

