



## 2022 アーペのオーガニックおせち料理

今年もオーガニックおせち料理のご予約を開始いたします。  
コンセプトは cucina naturale 「自然な料理」。お料理の全てにオーガニック食材を使用。  
素材を生かした心も身体も満たしてくれる優しい味で、新年をお祝いください。

おせち料理セット		
A.	¥ 33,000(税・送料込)	限定 30 セット
B.	¥ 55,000(税・送料込)	限定 10 セット

当店のお料理のコンセプト上、全体的に濃い味付けではなく、添加物等は一切使用しておりませんので、  
冷蔵庫での保存、早めのお召し上がりをお願いいたします。

**お届け日： 2021年12月31日（冷蔵便） 午前～18時の間のお届けとなります。**

**賞味期限：2022年1月1日**



昨年のおAセット（盛付写真イメージ）



昨年のおBセット

今年もお料理を真空パックにしてご用意いたします。ご家庭でお重に詰めたり、お皿に盛りつけてお楽しみください。今年もサステイナブルな梱包にし、食材にこだわり料理内容を充実させてお届けいたします。梱包方法の変更は、なるべく環境負荷を減らしたいという試みです。私たちアーペは、「オーガニック」は食材だけではなく、自然環境を重視し、より健康に暮らすことを選択する「ライフスタイルそのもの」と考えています。

## お品書き（昨年例）

1. パルマ産生ハム・有機オリーブ・オーガニックナッツ 2. 自然栽培野菜のピクルス 3. えばらハーブ豚未来のリエット 4. 自家製パン 5. 北海道ツブ貝のマルケ風 6. 天使の海老のマリネ 7. ホタテのマリネ、ソースジェノベーゼ 8. えばらハーブ豚未来のプロシュートコット 9. つくば鶏のガランティーマ 10. 大分県佐藤自然農園の自然栽培野菜と有機トマトのカポナータ 11. 天然真鯛の香草パン粉焼き 12. たらば蟹とマッシュルームのキッシュ 13. 天然オマール海老・ソースアメリカーナ 14. 雑穀と豆とハーブ豚のテリーヌ 15. オーガニック BEEF サーロインローストビーフ・ソースバルサミコ 16. 自然栽培の仲間たちの有機紅あずまと安納芋のきんとん 17. えばらハーブ豚未来とビオワインのストラコット 18. 鴨のコンフィ 19. 北海道小林牧場のカマンベールチーズのマリネ 20. オーガニックチョコレートのカトーショコラ

Bのセットには、上記のお料理に以下をおつけいたします（昨年例）

21. ワイン 22. 有機エキストラヴァージンオリーブオイル（ノヴェット） 228g（250ml） 23. オーガニックチーズモッツァレラの有機小麦粉生地のピッツァ 24. ”有機小麦粉使用自家製タリアテッレ 25. オーガニックチキンのカルボナーダ、 26. 新札幌乳業 カリッとゴーダ 35g 27. ジャフマック 醗酵カシスの魅力 130g 29. リンゴのコンポート 30. オーガニックチョコレート 31. ゴーダチーズ 32. 木の実のタルト

※お料理内容は天候や仕入れ等の状況により変更になる場合がございます、予めご了承ください。

## ◆◆ ご注文承り期間 ◆◆

2021年10月18日（月）～12月10日（金）

## ◆◆ ご注文方法 ◆◆

ご注文フォームよりお申込ください⇒⇒

<https://forms.gle/dwYRGF9i6MGXR41o9>



◆カード支払いがご希望の方は通販ショップにてご注文願います◆

◆11月より受付開始します◆ <https://apetakeout.thebase.in/>

## ◆◆ お支払方法 ◆◆

指定の口座に事前のお振込をお願い致します。メールにてご案内します

<ご注文・お問い合わせ>

アーペ クッチーナ ナチュラルレ

目黒区駒場4-6-1 東京大学駒場リサーチキャンパス 生研AN棟1F

<http://www.ciaobella.jp/appe>

Email: [ape.cucina.naturale.ciaobella@gmail.com](mailto:ape.cucina.naturale.ciaobella@gmail.com)

TEL 03-5452-6092 / FAX 03-3469-3031