和は伝統食材の美味しさ、洋はオマール海老など豪華な食材をたっぷりと華やかに盛り付け。

〈一の重〉



店頭お渡し　無料宅配

O-01 969117

販売予定数 730個　監修

興十郎監修 和風・洋風おせち〈計28品〉

お持ち帰り Sポイント 500 ポイント進呈

■4人前 ■取り箸1膳付き
■外寸（タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm）
重箱は、紙製です。　★消費期限 2027年1月1日

早割 19,950円 税込21,546円　21,000円 税込22,680円

一の重 淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、海老艶煮、いくら醤油漬け、椎茸煮、高野豆腐煮、金柑甘露煮、花麩煮、紅付き帆立煮付け、若桃甘露煮、鰤煮付け、菜の花お浸し、黒豆煮、鱒昆布巻、田作り、味付数の子、鮑煮付け、きんとん渋皮栗のせ〈計17品〉

二の重 オマール海老の雲丹トマトグリル、蛸とブロッコリーバジル和え、モッツァレラチーズ、紅鮭スモーク、鶏のピスタチオ入りガランティーヌ、ブロッコリー、ドライトマト赤ワイン煮、ローストビーフ りんごおろしたれ、帆立のバジルマヨソース焼き、ほうれん草ソテー、合鴨のローストオレンジソース添え（若桃甘露煮）（金柑甘露煮）〈計11品〉

趣向を凝らした厳選料理

オマール海老の雲丹トマトグリル



オマール海老に、雲丹風味のトマトソースをかけて香ばしく焼き上げました。

合鴨のローストオレンジソース添え



合鴨を一つずつ丁寧にローストし、じっくり煮詰めたオレンジソースで仕上げました。

淡路牛と野菜のすき焼



淡路島産牛肉に牛蒡と玉ねぎを特製すき焼きだれで甘辛く炊き上げ、爽やかな柚子を添えました。

鰤煮付け



鰤（ブリ）を丁寧に焼き上げてから、生姜風味のたれで煮つけました。



興 十郎
JUROU OKI
料理研究家

外食・中食の世界で大きな成功をおさめ、国内外を問わず幅広く活躍

監修マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。
●（　　）のお品書は重複品目のため、合計品目数には含まれておりません。

〈二の重〉



和の伝統食材を彩りよく盛付け。
食材の美味しさをきっちりと引き出した和風おせち。



お持ち帰り Sポイント 300 ポイント進呈

店頭お渡し　無料宅配

O-02 969109

販売予定数 750個　監修

興十郎監修 和風おせち〈計21品〉

■2人前 ■取り箸1膳付き
■外寸（タテ19.8cm×ヨコ25.7cm×高さ5.8cm）
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年1月1日

早割 11,400円 税込12,312円　12,000円 税込12,960円

淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、海老艶煮、高野豆腐煮、椎茸煮、鮑煮付け、鰤煮付け、紅付き帆立煮付け、若桃甘露煮、味付数の子、花麩煮、いくら醤油漬け、菜の花お浸し、黒豆煮、鯛錦糸巻、子持昆布、鱒昆布巻、金柑甘露煮、きんとん渋皮栗のせ、黒豚牛蒡巻、数の子松前漬、煮豚〈計21品〉

監修マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

舞（まい）



鮮やかな和と洋の美味しさを詰め合わせ。
2人前サイズの本格和洋おせち。

店頭お渡し　無料宅配　お持ち帰りSポイント300ポイント進呈

O-03 969133
販売予定数 1,150個

阪急デリカ「舞」和風・洋風おせち 一段重〈計29品〉

■2人前 ■取り箸1膳付き
■外寸（タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm）
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月1日

早割 9,785円 税込10,568円
10,300円 税込11,124円

伊達巻、蒲鉾、鰊昆布巻、海老と鰆のバジル風味、ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、ブラックオリーブ、数の子松前漬、スモークサーモン、ケーパー酢漬、田作り、鰤照焼、海老の旨煮、味付数の子、青梅甘露煮、高野豆腐煮、椎茸煮、蛸旨煮、紅白なます、味付いくら、花麩煮、鱈旨煮、貝づくしサラダ、黒豆煮、きんとん栗のせ、豚バラ肉ハニーマスタード焼、蒸し鶏バジル和え、ドライトマト赤ワイン煮〈計29品〉

宴（うたげ）

家族の笑顔広がるこだわりの三段重。
美味を揃えた和洋折衷おせち。

〈一の重〉



〈二の重〉



〈三の重〉



一の重 蒲鉾、金柑甘露煮、伊達巻、青梅甘露煮、あわび煮、椎茸煮、高野豆腐煮、花麩煮、鰤照焼、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼、味付数の子、黒豆煮〈計14品〉

二の重 スモークサーモンダイスカット、味付いくら、紅白なます、黒糖ローストポーク、蒸し鶏バジル和え、ドライトマト赤ワイン煮、蛸マリネ、モッツァレラチーズ、鱈旨煮、鰊昆布巻、白身魚甘酢あん、スモークサーモン、ケーパー酢漬、きんとん栗のせ〈計14品〉

三の重 海老と鰆のバジル風味、ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、ブラックオリーブ、ショコラテリーヌ、ドライフルーツフロマージュ、マーブルチーズ（いちご）、チキンクリームソース、ローストビーフ ソース別添、豚バラ肉ハニーマスタード焼、くるみ飴炊き〈計12品〉

お持ち帰りSポイント300ポイント進呈　店頭お渡し　無料宅配

O-04 969141
販売予定数 750個

阪急デリカ「宴」和風・洋風おせち 三段重〈計40品〉

■4人前 ■取り箸1膳付き
■外寸（タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm）
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年1月1日

早割 21,375円 税込23,085円
22,500円 税込24,300円

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

寿（ことぶき）

彩りよく盛り付けたお料理の数々。
食材の美味しさをきっちりと引き出した和洋おせち。

〈一の重〉



〈二の重〉



お持ち帰りSポイント300ポイント進呈　店頭お渡し　無料宅配

O-05 969150
販売予定数 900個

阪急デリカ「寿」和風・洋風おせち 二段重〈計33品〉

■3人前 ■取り箸1膳付き
■外寸（タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm）
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月1日

早割 15,675円 税込16,929円
16,500円 税込17,820円

一の重 伊達巻、蒲鉾、黒豆煮、きんとん栗のせ、貝づくしサラダ、鰤照焼、味付数の子、鰊昆布巻、味付いくら、青梅甘露煮、花麩煮、鱈旨煮、海老の旨煮、あわび煮、高野豆腐煮、椎茸煮、田作り〈計17品〉

二の重 黒糖ローストポーク、蒸し鶏バジル和え、ドライトマト赤ワイン煮、海老と鰆のバジル風味、ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、ブラックオリーブ、豚バラ肉ハニーマスタード焼、スモークサーモン、ケーパー酢漬、ローストビーフ ソース別添、蛸マリネ、モッツァレラチーズ、ドライフルーツフロマージュ、りんごと紫芋のパイ包み〈計16品〉

扇（おうぎ）

世代を超えて楽しめる多彩な和と洋のお料理。
食べ応え十分のボリュームです。

〈一の重〉



〈二の重〉



〈三の重〉



お持ち帰りSポイント500ポイント進呈　店頭お渡し　無料宅配

O-06 969168
販売予定数 400個

阪急デリカ「扇」和風・洋風おせち 三段重〈計48品〉

■5人前 ■取り箸1膳付き
■外寸（タテ19.8cm×ヨコ28.8cm×高さ5.8cm）
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年1月1日

早割 28,975円 税込31,293円
30,500円 税込32,940円

一の重 伊達巻、蒲鉾、青梅甘露煮、鮎昆布巻、蛸旨煮、味付数の子、花麩煮、柚子餡入り笹麩、帆立照焼、椎茸煮、海老の旨煮、田作り、烏賊雲丹焼 他〈計17品〉

二の重 海老と鰆のバジル風味、ブロッコリー、レモン、赤ピーマン、ブラックオリーブ、チキンクリームソース、貝づくしサラダ、黒糖ローストポーク、白身魚甘酢あん、スモークサーモンダイスカット、味付いくら 他〈計16品〉

三の重 マーブルチーズ（いちご）、りんごと紫芋のパイ包み、ショコラテリーヌ、ドライオレンジスライス、生ハムマリネ、ライブオリーブ、豚バラ肉ハニーマスタード焼、スモークサーモン、ケーパー酢漬、ビーフパストラミ、くるみ飴炊き 他〈計15品〉

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

味遊心（あじゆうしん）

おせちづくり50年以上の歴史を持ち、浪花惣菜の老舗「三幸」の技を受け継いできました。

一段ごとに「和風」「洋風」「中華」の人気具材を詰め合わせた、バラエティ豊かなおせちです。



一の重 栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮〆れんこん、煮〆ごぼう、浅漬きぬさや、花がんも煮、椎茸含め煮、伊達巻、紅白かまぼこ 他〈計24品〉

二の重 ポテトサラダ、生ハム、ペンネボモドーロ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、三種の野菜ムース 他〈計20品〉

三の重 肉だんご、中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー 他〈計21品〉

O-13 969206
販売予定数 1050個

味遊心
和風・洋風・中華おせち
三段重 新春万福
〈計65品〉
■4～5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

早割 16,625円 税込17,955円
17,500円 税込18,900円



祖父母世代から孫世代まで、にぎやかに囲める和洋折衷のおせちです。

一の重 伊達巻、紅白かまぼこ、くるみ甘露煮、田作り、若桃甘露煮、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、一口にしん昆布巻、たこ照焼 他〈計18品〉

二の重 竹の子含め煮、こんにゃく煮、煮〆れんこん、煮〆ごぼう、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花かまぼこ、(若桃甘露煮) 他〈計14品〉

三の重 ポテトサラダ、生ハム、ミートローフ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、たらのマンゴーチリソース、三種の野菜ムース、スモークサーモン 他〈計15品〉

四の重 きのこの醤油バターソース、合鴨スモーク、ネーブルオレンジシラップ漬、錦糸しゅうまい、豚角煮 他〈計16品〉

O-14 969222
販売予定数 300個

味遊心
和風・洋風おせち
四段重 祝彩雅宴
〈計63品〉
■4～5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ19.4cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント200ポイント進呈

早割 21,850円 税込23,598円
23,000円 税込24,840円

お酒と共にお楽しみいただけるよう、伝統的なお節料理に加え酒の肴が充実しています。



一の重 茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、フカヒレ風魚卵和え、合鴨スモーク、白子の柚子みそ煮、岩塩仕込み豚タンスモーク、ポテトサラダ、キャベツとセロリのラペ、たこの甘酢マリネ、中華くらげ、にしん甘酢漬、オニオンマリネ、スモークサーモン、牛カルビ炭火焼 他〈計25品〉

二の重 竹の子含め煮、浅漬きぬさや、煮〆ごぼう、ふき含め煮、小芋含め煮、金ごまぎぐろ角煮、抹茶黒大豆、さつまいも甘露煮、子持いか、焼湯葉巻き、椎茸含め煮、花がんも煮、かに爪柚庵焼、若桃甘露煮、煮〆れんこん、あおさこんにゃく煮、花麩煮〈計17品〉

三の重 伊達巻、市松かまぼこ、鶏肉三色巻、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、祝えび、ぶり照焼、味付ばい貝、たこ照焼、はも西京焼、蓮根の芽の梅酢和え、パリパリ松前、味付数の子〈計17品〉

O-15 969753
販売予定数 400個

味遊心 酒肴おせち
瑞春三段重
〈計59品〉
■4～5人前
■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ22.5cm×ヨコ22.5cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

早割 16,625円 税込17,955円
17,500円 税込18,900円

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。
●(　　)のお品書は重複品目のため、合計品目数には含まれておりません。

割烹松屋

昭和39年に大阪府泉佐野市にて開業。
地産地消に特化し本物の食材と手間暇かけた正直なお料理を提供する事をこだわりとしています。



バラエティ豊かな食材を彩りよく盛込み、ご家族の皆様で楽しんでいただけるよう仕上げました。

一の重 柚子紅白なます、鯛きぬた巻、黒豆煮、つる羊羹、伊達巻、昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、海老旨煮、菜の花お浸し、味付数の子、鳴門芋きんとん、渋皮栗甘露煮、青桃甘露煮、たら甘露煮〈計15品〉

二の重 昆布と野菜の真丈、ごぼう信田巻、いか雲丹真丈、焼き湯葉煮、きぬさや、照焼チキン、紫キャベツのラペ、スモークサーモン、照焼帆立、親子にしん、たたき牛蒡ごま和え、海老のぷりぷりサラダ、4種豆の塩レモン和え、おつまみいか〈計14品〉

三の重 竹の子旨煮、合鴨スモーク、梅人参旨煮、なごみ巻ほうれん草、椎茸旨煮、帆立明太、わかめ煮、鮑旨煮、さつまいも甘露煮、白花豆煮、ぶり照焼、小松菜煮びたし、くるみ餅紅、若草子宝ずんだ和え、柚子入り鯛つみれ、たこ照焼〈計16品〉

O-07 969176 監修
販売予定数 150個

割烹松屋
和風・洋風おせち
三段重〈計45品〉
■3～4人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ20.0cm×ヨコ20.0cm×高さ6.0cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月2日

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

早割 15,960円 税込17,237円
16,800円 税込18,144円



少量多品種の食材を少人数でお楽しみいただけるおせちです。

O-08 969192 監修
販売予定数 300個

割烹松屋
和風おせち一段重
〈計27品〉
■2人前 ■祝い箸 3膳付き
■外寸(タテ20.0cm×ヨコ26.3cm×高さ6.0cm)
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

早割 9,310円 税込10,055円
9,800円 税込10,584円

たたき牛蒡ごま和え、合鴨スモーク、黒豆煮、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、竹の子旨煮、昆布と野菜の真丈、田作り、ごまポテト、紅白蒲鉾、伊達巻、味付数の子、昆布巻、青桃甘露煮、ぶり照焼、海老旨煮、彩り野菜のバジル和え、イタリアンソーセージ、若草子宝ずんだ和え、たら甘露煮、松前漬、照焼帆立、たこ照焼、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、いんげん煮、梅人参旨煮〈計27品〉



おひとり分ずつ取り分けなくて良いのがうれしい銘々おせち。



O-09 969761 監修
販売予定数 200個

割烹松屋
銘々 一段×二折
〈計28品×2〉
■2人前 ■祝い箸 3膳付き
■外寸(タテ18.0cm×ヨコ18.0cm×高さ5.3cm)
重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年1月1日

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

早割 12,635円 税込13,646円
13,300円 税込14,364円

二折共通 鳴門芋きんとん、栗甘露煮、竹の子旨煮、椎茸旨煮、白蒲鉾、紅蒲鉾、松麩シロップ、たこ照焼、いか黄金焼、ころてまり麩含ませ煮、合鴨味噌漬、柚子風味しめさば、たら甘露煮、笹よもぎ餅、赤魚西京焼 他〈計28品×2〉

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で愛されて35年。伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。



O-17 969338　販売予定数 400個　店頭お渡し　無料宅配

千賀屋 彩華千（さいかせん）
和洋折衷おせち
三段重〈計61品〉

■4～5人前 ■祝い箸 5膳付き
■外寸（タテ25.7cm ×ヨコ25.7cm×高さ5.3cm）

お持ち帰りSポイント200ポイント進呈

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

22,500円
税込24,300円

一の重 手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花豆、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子 他〈計20品〉

二の重 魚の子旨煮、鰆西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子 他〈計19品〉

三の重 子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮 他〈計22品〉

O-18 969320　販売予定数 450個　店頭お渡し　無料宅配

千賀屋 吉寿千（きちじゅせん）
和風おせち 三段重〈計43品〉

■3～4人前
■外寸（タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.3cm）

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

15,300円
税込16,524円

一の重 ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老 他〈計15品〉

二の重 紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈 他〈計14品〉

三の重 たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨漬、穴子八幡巻、ローズサーモン 他〈計14品〉



一の重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら43品目もの献立を凝縮しました。



株式会社 千賀屋

割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

O-19 969311　販売予定数 580個　店頭お渡し　無料宅配

千賀屋
舞千（まいせん） 和風おせち 一段×二折
〈計26品×2〉

■2人前
■外寸（タテ16.6cm×ヨコ21.9cm×高さ4.0cm）

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

11,000円
税込11,880円

二折共通 田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、まかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子醤油漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈〈計26品×2〉

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。



●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

京都祇園料亭 和山

京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出している、地元・観光のお客様にも大変人気のある創作割烹店です。

海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、三十九品目をぎっしり盛り込みました。



一の重 黒豆艶煮金箔、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、海老雲丹和え、土佐にしん、蟹爪新丈、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、海老芝煮、祝梅（紅）、祝梅（白）、栗甘露〈計12品〉

二の重 スモークサーモントラウトオリーブオイル漬け、金平糖 和三盆（友禅）、赤魚からすみ焼き、眞子旨煮、穴子やわらか煮、芝海老の蜜煮、椎茸含め煮、菜の花湯葉巻き、烏賊白焼き、紅白餅玉串、彩手毬、人参含め煮 〈計12品〉

三の重 数の子美味漬け、真鯛焼浸し、もずく煮、帆立若草焼き串、人参の彩り和え柚子風味、若鶏からすみ風味、蟹柚子酢仕立て 他〈計15品〉

O-20 969389　監修　販売予定数 600個

京都祇園料亭和山
和風おせち「祥雲」
三段重〈計39品〉

■2～3人前
■外寸（タテ13.7cm×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm）

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

重箱は、紙製です。　★消費期限 2027年 1月2日

10,500円
税込11,340円

和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。



O-21 969567　監修　販売予定数 200個

京都祇園料亭和山
和風おせち「彩嘉」
三段重〈計53品〉

■3～4人前
■外寸（タテ19.5cm ×ヨコ19.5cm×高さ4.6cm）

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

16,800円
税込18,144円

一の重 伊達巻き、ちりめん有馬煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、柚子みぞれなまこ、海老芝煮、ばい貝旨煮、鰆袱紗焼き、いちごミルク オーロラ包み、あわび旨煮、高野豆腐含め煮 他〈計18品〉

二の重 黒豆艶煮金箔、クリームチーズ柚子風味ピスタチオのせ、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、合鴨の燻製、サーモントラウト西京焼き、蟹爪新丈 他〈計15品〉

三の重 若鶏からすみ風味、烏賊明太子和え、紫芋テリーヌ、海老雲丹和え、にしんバジル焼き、人参の彩り和え柚子風味、サーモントラウト燻製、スタフドオリーブ 他〈計20品〉



O-22 969699　販売予定数 180個　監修

京都祇園料亭和山
和風おせち「福寿」三段重〈計61品〉

■4～5人前
■外寸（タテ25.7cm×ヨコ25.7cm×高さ5.1cm）

店頭お渡し　無料宅配

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日

21,000円
税込22,680円

多様な味を楽しんでいただけるように、たっぷり六十二品目のおせち料理を美しい彩りにこだわり盛り込みました。



一の重 渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、烏賊明太子和え、鶏松風あおさ、紅鮭昆布松前漬け、黒豆艶煮金箔、鱈甘露煮、穴子西京焼き、ばい貝旨煮、金平糖 和三盆（友禅） 他〈計19品〉

二の重 さつま芋甘煮、紫芋テリーヌ、若鶏からすみ風味、海老雲丹和え、ミートローフ、ドライトマト、鮭塩麹焼き、海老のテルミドール ボルチーニ仕立て、人参の彩り和え柚子風味、他〈計22品〉

三の重 伊達巻き、紅蒲鉾、白蒲鉾、帆立若草焼き串、赤魚からすみ焼き、ピスタチオフロマージュ、にしんバジル焼き、ちりめん有馬煮、蟹爪新丈、いちごミルク オーロラ包み 他〈計20品〉

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

京料理 濱登久

京は洛西御室妙心寺近くに館を構え、
京の伝統を今に伝える 京料理 濱登久。



和と洋の食材がバランスよく詰め合わされた二段重です。お子様からご年配の方までお楽しみ頂けます。

一の重 鰆柚庵焼き、栗甘露煮、人参紅梅、薩摩芋胡麻和え、棒鱈、里芋田楽、栗きんとん渋皮栗、黒豆金粉添え、伊達巻、若桃甘露煮 他〈計20品〉

二の重 ショコラテリーヌ金粉添え、ドライトマト赤ワイン煮、杏子檸檬風味、生ハムスライス、ドライフルーツクリームテリーヌ、蒸し鶏ジェノベーゼ 他〈計18品〉

O-23 969770 販売予定数 140個 店頭お渡し 無料宅配

京料理 濱登久 和風・洋風おせち 二段重〈計38品〉

■3～4人前 ■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)
重箱は、木製です。 ★消費期限 2027年 1月1日

20,000円 税込21,600円



和と洋の食材がバランスよく詰め合わされた美しい見た目と上品な味わいをお楽しみ頂けます。

O-24 969559 販売予定数 140個 店頭お渡し 無料宅配

京料理 濱登久
花の宴 和風・洋風おせち 三段重〈計54品〉

■4～5人前 ■外寸(タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.7cm)
重箱は、木製です。 ★消費期限 2027年 1月1日

25,000円 税込27,000円

一の重 鰆柚庵焼き、栗甘露煮、薩摩芋胡麻和え、棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、バイ貝、蝦夷鮑、陣笠、有頭海老、絹さや 他〈計19品〉

二の重 かまぼこ(紅白)、たたき牛蒡、湯葉煮、ごまめ、寿人参、一口昆布巻、鯛南蛮漬け、なます、いくら、松笠海老芋、いか明太和え 他〈計17品〉

三の重 ショコラテリーヌ金粉添え、ドライトマト赤ワイン煮、杏子檸檬風味、生ハムスライス、ドライフルーツクリームテリーヌ、蒸し鶏ジェノベーゼ、サクランボグラッセ 他〈計18品〉





京の雅を演出し、彩り鮮やかに盛り付けた三段重です。

O-10 969257 販売予定数 80個 店頭お渡し 無料宅配

京料理 濱登久 紫の祝い
和風おせち 三段重〈計58品〉

■4～5人前
■外寸(タテ20.3cm ×ヨコ20.3cm ×高さ5.7cm)
重箱は、木製です。
★消費期限 2027年 1月1日

25,000円 税込27,000円

一の重 鰆柚庵焼き、栗甘露煮、薩摩芋胡麻和え、棒鱈、里芋田楽、高野豆腐(寿)、バイ貝、蝦夷鮑、陣笠、有頭海老、絹さや、人参紅梅、大根白梅、牛肉味噌漬け、鰹くるみ 他〈計19品〉

二の重 かまぼこ(紅白)、たたき牛蒡、湯葉煮、ごまめ、寿人参、一口昆布巻、鯛南蛮漬け、なます、いくら、松笠海老芋、いか明太和え、笹包み、金柑蜜煮、黒豆金粉添え 他〈計17品〉

三の重 乃巻海老、蛸ボン酢串、穴子鱧子真丈、龍飛巻、錦糸巻、椎茸煮、梅麸、豚角煮、鰊昆布巻、烏賊松笠白焼、子持昆布山海和え、味付け数の子 他〈計22品〉

色彩、盛付けにこだわったお重です。華やかさをより華やかに濱登久ならではの一段重です。



O-11 969230 販売予定数 140個

京料理 濱登久
若紫の花 和風おせち
一段重〈計34品〉

店頭お渡し 無料宅配

■2～3人前
■外寸(タテ21.5cm ×ヨコ21.5cm×高さ6.2cm)
重箱は、木製です。
★消費期限 2027年 1月1日

12,960円 税込12,960円

伊達巻、錦糸巻、龍飛巻、栗甘露煮、蛸ボン酢串、有頭海老、花蓮根、一口昆布巻、笹包み、牛肉味噌漬け焼、数の子、六角里芋、松笠海老芋、すり身団子(ピンク)、すり身団子(白)、人参紅梅、大根白梅、いくら、なます、棒鱈、鰊昆布巻 他〈計34品〉

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

京料理 泉仙

大徳寺の中に店を構える「泉仙」は精進鉄鉢料理の祖として知られています。



山海の幸を贅沢に使った京都ならではの繊細な味わいと雅な彩りをお楽しみください。

O-32 969273 販売予定数 50個 店頭お渡し 無料宅配

京料理 泉仙
和風おせち一段重〈計20品〉

■2人前 ■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.2cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月1日

20,000円 税込21,600円

海老姿煮、穴子鳴門巻、鹿の子真如、合鴨ロース、菊花かぶら、サーモン竜飛巻、いくら、棒鱈旨煮、さわら西京焼、色紙数の子、金柑御所車、うなぎ真如、羽子板海老、ふくさ真子玉〆、福豆ぶどう煮、う巻玉子焼、海老ぼたん揚、日の出筍、もろこ南蛮漬、蝦夷鮑旨煮〈計20品〉

O-33 969265 販売予定数 250個 店頭お渡し 無料宅配

京料理 泉仙
迎春重詰一人前〈計21品〉

■1人前 ■祝い箸 1膳付き
■外寸(タテ17.7cm×ヨコ17.7cm×高さ5.2cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月1日

9,200円 税込9,936円

かになます、合鴨ロース、海老姿煮、お多福豆、菊花かぶら、絹太巻、紅白真如、ごまめ、さわら西京焼、千寿真如、羽子板海老、花蓮根、ふくさ真子玉〆、福豆ぶどう煮、穂先竹の子、う巻玉子焼、海老ぼたん揚、松笠くわい、熨斗餅、もろこ南蛮漬、若鶏竜眼煮〈計21品〉



京菜味 のむら

京都市伏見区の酒処に工場を構え「京のおばんざい」を中心に製造をしている会社です。

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。



O-26 969346 販売予定数 450個 店頭お渡し

京菜味のむら 八坂 三段重〈計31品〉

■2～3人前
■外寸(タテ18.2cm ×ヨコ15.8cm×高さ4.3cm)
重箱は、プラスチック製です。 ★消費期限 2027年 1月2日

11,000円 税込11,880円

一の重 一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨ロース 〈計9品〉

二の重 田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼 他〈計11品〉

三の重 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮〆、海老旨煮、蓮根型こんにゃく 他〈計11品〉



京都祇園 ぷらむ

京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛込んでいます。



O-12 969630 販売予定数 200個 監修 店頭お渡し 無料宅配

京都祇園 ぷらむ
和風・洋風おせち「輝宝(きほう)」
三段重〈計40品〉

■2～3人前
■外寸(上段:タテ15.9cm ×ヨコ15.9cm×高さ5.2cm
下段:タテ15.9cm ×ヨコ31.8cm×高さ4.6cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年 1月2日

早割 14,250円 税込15,390円
15,000円 税込16,200円

一の重・二の重共通 栗甘露、さつまいも金団、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、海老黄金、黒豆艶煮金箔 他〈計19品×2〉

三の重 ミートローフ、クリームチーズ柚子風味 ピスタチオのせ、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、若鶏ディアブル風 他〈計21品〉



監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。



京料理 六盛

二人前のお料理で多すぎない量で作りました。おせちも手をけ弁当のように、京料理の伝統を色とりどりで華やかに表現し、京都らしい「友禅包み栗餡」や「鱧西京焼」を盛り込みました。



京料理 六盛

明治32年創業の歴史がある老舗京料理店。代名詞の「手をけ弁当」は2代目が考案したもので、桶は人間国宝が制作しています。

O-38 969575 販売予定数 60個 監修

京料理 六盛
和風おせち一段重〈計20品〉

店頭お渡し 無料宅配

■2人前
■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ18.5cm
×ヨコ18.5cm×高さ7.5cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月2日

12,750円
税込13,770円

黒豆煮、栗甘露煮、紅白蒲鉾、たたき牛蒡ごま和え、菜の花のお浸し、鱧西京焼、梅麸ふくませ煮、合鴨スモーク、焼き湯葉煮、昆布巻、海老旨煮、味付数の子、椎茸旨煮、田作り、友禅包み栗餡、伊達巻、寿高野豆腐煮、青桃甘露煮、鮑旨煮、松前漬〈計20品〉



素材の味を生かした華やかで贅沢な一乃松のおせち



日本料理 一乃松

海の幸山の幸豊かな福井の地に店を構える日本料理一乃松。地元を中心とした旬の食材を使い、その美しさを引き出し、想いを込めておもてなしいたします。

O-39 969354 販売予定数 130個 店頭お渡し 無料宅配

日本料理 一乃松 和風おせち 一段重
〈計22品〉

■1～2人前 ■祝い箸 1膳付き
■外寸(タテ20.2cm×ヨコ20.2cm×高さ5.7cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月1日

12,000円
税込12,960円

紅白市松かまぼこ、若桃甘露煮、丸十レモン煮、牛笹巻、ぶり照焼、伊達巻、巻き湯葉、梅麸煮、棒だら、一口昆布巻、あわび柔らか煮、金柑甘露煮、かつおくるみ、梅貝旨煮、寿カステラ、芋きんとん、栗甘露煮、海老艶煮、紅白なますいくら添え、味付数の子、れんこん柚子マリネ、黒豆煮〈計22品〉



厳選されたお祝い料理の数々。2人前の本格和風おせちです。

阪急デリカ

店頭お渡し

O-25 969583 販売予定数 400個

阪急デリカ 六齋 和風おせち〈計22品〉

■2人前
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月1日

7,800円
税込8,424円

伊達巻、小板蒲鉾(紅)、小板蒲鉾(白)、黒豆煮、紅白なます、さざしぎずし、味付数の子、味付いくら、きんとん栗のせ、鱈旨煮、鰤照焼、海老の旨煮、蛸旨煮、田作り、青梅甘露煮、高野豆腐煮、蓮根煮しめ、蕗山椒煮、ひねりこんにゃく、筍含め煮、椎茸煮、梅花人参〈計22品〉

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

懐石料理 徳

仕出し専門店として五十余年の老舗料亭「懐石料亭 徳」。なにわ料理の伝統を味と彩りに表現した手作りおせちです。風雅柳風を大切にする名店の美味しさを新春に。平成16年大阪府知事より「なにわの名工」受賞。



懐石料理 徳の技と味を一段のお重に。海の幸、山の幸を彩り豊かに盛り込んだ、29品の贅沢なおせちです。

O-36 969702 販売予定数 100個 店頭お渡し 無料宅配

懐石料理 徳
プレミアムおせち 一段重〈計29品〉

■1人前 ■祝い箸 1膳付き
■外寸(タテ17.0cm
×ヨコ17.0cm×高さ5.0cm)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年 1月1日23時

11,000円
税込11,880円

紅白なます、車海老艶煮、蟹酢、銀鱈西京焼き、松葉蛸福良煮、若芽、袱紗焼き玉子、海老真丈、丹波栗金団、鳥賊真丈、鰻有馬煮、厚焼き玉子、金柑蜜煮、鶏松風、味付け数の子、丹波黒豆、大判焼き、龍皮巻き、鮑福良煮、田作り、いくら醤油漬け、胡桃飴煮、松笠慈姑、梅麸、梅人参、はじかみ生姜、梅大根、いんげん、アーモンド〈計29品〉



伝統の祝肴を彩り良くおひとりサイズの個食のおせちに仕上げました。

懐石料理 徳

O-37 969710 販売予定数 200個 店頭お渡し 無料宅配

懐石料理 徳
和風おせち 二客組
一段×二折〈計20品×2〉

■1人前2客
■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ15.0cm×ヨコ18.0cm×高さ5.0cm)

重箱は、プラスチック製です。

★消費期限
2027年 1月1日23時

10,000円
税込10,800円

海老艶煮、鰆柚庵焼き、田作り、丹波栗金団、丹波黒豆、金柑蜜煮、龍皮巻き、松葉蛸福良煮、味付け数の子、鶏松風、袱紗焼き玉子、胡桃飴煮、たたき牛蒡、鶏八幡巻、丸十蜜煮、梅人参、酢蓮根、梅麸、アーモンド、絹さや〈計20品×2〉

京料理 栄寿庵

色鮮やかに盛り込んだ京情緒あふれる和洋折衷のおせち料理です。



京料理をはじめ、おばんざい等をご堪能頂ける人気店。

栄寿庵



O-16 969362 販売予定数 150個 監修 店頭お渡し 無料宅配

京料理 栄寿庵
和風・洋風おせち 三段重〈計45品〉

■3人前 ■取り箸 1膳付き
■外寸(タテ19.5cm
×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm)

重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年 1月1日

15,800円
税込17,064円

一の重 渋皮栗きんとん、羽二重餅【くるみ抹茶】、田作り煮、手まり餅、牛しぐれ笹包み、鶏皮揚げ、海老旨煮、塩レモンチキン、トラウトサーモン味噌焼、焼帆立、数の子、寿高野、一口焼湯葉、えび真薯〈計14品〉

二の重 伊達巻、いか酢、赤かまぼこ、白かまぼこ、黒豆金箔、かに爪、梅花れんこん、カマス梅肉南蛮、いくらなます、豆乳野菜ふわふわ真薯、豆乳野菜彩り真薯、椎茸煮、花こんにゃく、たけのこ旨煮、味付高野【海老】、味付高野【ほうれん草】、たら野菜つみれ〈計17品〉

三の重 柚子いか、ぶり照焼、パーティーテリーヌ、松前漬、葛羽衣【紅梅】、葛羽衣【白梅】、蟹ふくさ、小松菜と揚げ煮物、ミートローフ、ローストビーフ、クランベリーくるみ、たたき牛蒡、パストラミベーコン、レモンスライス【シロップ漬】〈計14品〉

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

琵琶湖ホテル

1934年の創業以来、「滋賀の迎賓館」として幾多の歴史を重ねてきた琵琶湖ホテル。全室レイクビューの客室からは時間とともに移ろいでゆくびわ湖の雄大な美しさと、比良・比叡の山々が一望できます。

伝統と格式のあるホテルが監修したおせち料理です。
一つのお重に人気献立、こだわりの逸品を盛り込みました。



合鴨のパテアプリコット、銀鮭エスカベッシュ、玉ねぎと人参のマリネ、スタッフドオリーブ、もろこ南蛮漬け、ドライトマトのオイル漬け、きのことパプリカのマリネ、合鴨スモーク、鶏ワイン焼、鳴門金時芋レモン煮、梅型ねじり人参煮、ロマネスコグリル、若桃甘露煮、金柑甘露煮、近江牛しぐれ煮、近江鶏炙り焼、スモークサーモントラウト、彩り野菜のバーニャカウダソースマリネ、あわび煮、筍煮、椎茸旨煮、味付いくら、なます、栗甘露煮、黒豆煮、伊達巻、鮭西京焼、松風風カニ真丈、大豆煮、穴子八幡巻、海老旨煮、一口昆布巻、味付数の子、山くらげ菊花〈計34品〉

O-40 969605 販売予定数 25個 監修

琵琶湖ホテル 和風・洋風おせち一段重〈計34品〉

店頭お渡し

■2人前 ■祝い箸 2膳付き
■外寸(タテ21.7cm×ヨコ21.7cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月1日23時

13,888円 税込15,000円

お正月ならではの定番料理、縁起物、ワインにも合うメニューなど様々な献立をご用意しました。ボリュームもしっかりとお得な二段重をお楽しみください。



O-41 969613 販売予定数 10個 監修

琵琶湖ホテル 和風・洋風おせち二段重〈計45品〉

店頭お渡し

■3〜4人前
■祝い箸 5膳付き
■外寸(タテ24.9cm×ヨコ24.9cm×高さ5.9cm)
重箱は、木製です。
★消費期限 2027年1月1日23時

27,000円 税込29,160円

一の重 栗甘露煮、きんとん、いか黄金焼、焼ゆば巻、松風風カニ真丈、きぬさや煮、金箔黒豆煮、たら煮、山くらげ菊花、梅型ねじり人参煮、味付数の子、近江牛しぐれ煮、合鴨スモーク 他〈計23品〉

二の重 ラタトゥイユ、チーズムース フランボワーズジュレ、赤シュークルート、ロマネスコグリル、ケッパーベリー、スモークポーク、きのことパプリカのマリネ、銀鮭エスカベッシュ 他〈計22品〉

琵琶湖ホテル



加賀 月うさぎの里 加賀兎郷

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。

和洋の美味を彩り華やかに取り揃えました。



O-42 969370 販売予定数 60個 監修

加賀 月うさぎの里 加賀兎郷 和風・洋風おせち 二段重〈計38品〉

店頭お渡し 無料宅配

■2〜3人前 ■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.0cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年 1月1日

17,500円 税込18,900円

一の重 かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、かに爪、たたき牛蒡、田作り煮、たけのこ旨煮、椎茸煮、花こんにゃく、ぶり照焼、蛸照かんざし、金時芋旨煮、メープルくるみ、月うさぎ【練きり】、鮭のルイベ漬【いくら添え】他〈計20品〉

二の重 にしん幽庵焼、牛しぐれ笹包み、紅白市松かまぼこ、栗きんとん、一口昆布巻、スモークトラウトサーモンローズ、伊達巻、小鯛俵焼、焼帆立、塩レモンチキン、パストラミベーコン、レモンスライス【シロップ漬】、きんかん煮 他〈計18品〉



北陸温泉旅館コラボおせち 渡月庵・月香・宝生亭

各お重の色合いを変えて監修ブランドの特徴を活かした企画おせち料理です。かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、友禅紅白串、白身魚のエスカベッシュなど、自慢の食材を盛り込みボリューム満点に仕上げました。



お子様連れや地元の常連客でにぎわう加賀・山代温泉にある温泉旅館です。加賀の四季を伝える地物会席が自慢です。



関西の奥座敷と呼ばれるあわら温泉。あわらの風情と情緒が感じられる本格旅館。



能登半島・和倉温泉に門を構える渡月庵は、百有余年前の建物を使用した趣のある旅館です。

O-43 969400 販売予定数 120個 監修

店頭お渡し 無料宅配

北陸温泉旅館コラボおせち 渡月庵・月香・宝生亭 和風・洋風おせち 三段重〈計53品〉

■3〜4人前
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年 1月1日

19,800円 税込21,384円

一の重 寿玉子、鮭味噌焼、牛しぐれ笹包み、信田巻含め煮、かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、かに爪、ばい貝旨煮、いか黄金、数の子、田作り煮【ピーナッツ和え】、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ 他〈計19品〉

二の重 ごぼう西京漬、こはだ粟漬、黒豆金箔、広島菜信田、かに信田、紅白かまぼこ、伊達巻、ぶり照焼、焼えびスモーク風味、若桃甘露、椎茸煮、花こんにゃく、味付いんげん、真砂ずんだサラダ、友禅紅白串、京人参なます【ごま風味】 他〈計18品〉

三の重 くるみ、ミートパイ包み、白身魚のエスカベッシュ、鶏香草焼、パストラミベーコン、レモンスライス【シロップ漬】、スモークトラウトサーモンローズ、ローストビーフ【ソースかけ】、チーズスパイシーミート、ベイクドエッグ、花咲サラダ 他〈計16品〉

日本海橋渡しコラボおせち さかな工房・加賀兎郷

大ぶりの8.5寸重箱を使用し、各ブランドの特徴を出したコラボおせち。海鮮食材にこだわり、船盛風にあしらった食材にも特徴があり目にも楽しい新年の宴にふさわしいおせち料理に仕上げました。





加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。



境港に店を構える繁盛店、四季折々の地元食材でおもてなしするお食事処です。

O-44 969729 販売予定数 50個 監修

店頭お渡し 無料宅配

日本海橋渡しコラボおせち さかな工房・加賀兎郷 和風・洋風おせち二段重〈計46品〉

■2〜3人前
■外寸(タテ25.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)
重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年 1月1日

19,500円 税込21,060円

一の重 紅白彩りかまぼこ、にしん幽庵焼、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、牛しぐれ笹包み、かに爪、椎茸煮、鶏団子、焼たけのこ、伊達巻、鰆味噌焼、トラウトサーモン味噌焼 他〈計23品〉

二の重 真砂ずんだサラダ、合鴨スモーク、ポークパストラミ、トマトとほうれん草ふくさ焼、牛タン入りソーセージスライス、ドライトマトワイン煮、スタフドオリーブ、オリーブ 他〈計23品〉

元旦はもちろん、迎春料理としても
重宝する人気のオードブル。
ご家族向けの4名様仕様。
あわびも2個入った
華やかなオードブルをご賞味ください!



O-29 969524
販売予定数 200個 監修
店頭お渡し 無料宅配

ホテルプラザオーサカ
洋風オードブル「集(つどい)」一段重
〈計29品〉

■4人前 ■祝い箸4膳付き ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ37.5cm×高さ5.5cm)

重箱は、木製です。
★消費期限 2027年1月1日

15,730円
税込16,989円

あわびの醤油煮、有頭海老旨煮、紅鮭のスモークとケッパー、ボロニアソーセージ、杏子のシロップ漬け、蛸と野菜のマリネ、スライスオリーブの塩漬、ツナ角煮ごま和え、ドライフルーツのチーズムース、クランベリーとクルミのシロップ煮、照焼き若鶏チーズ、わかめの胡麻油和え、イタリアンチキンサラダ、チーズと香草入りミートローフ、きのこのグレービー、きゅうりのマリネ、らっきょうのワイン漬け、数の子とからふとししゃも卵のサラダ、紅ズワイ蟹肉のボイル、椎茸のテリーヌ、スタッフドオリーブ、スモークロースハム、貝のムーストルネード、合鴨のオレンジソース、鯵のエスカベッシュ、豆のマスカルポーネ、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクルス、ブロッコリーのコンソメ煮〈計29品〉

格別の味わいで華やかなひとときを

ホテル プラザオーサカ

淀川を臨む街、十三のシティホテル。
プラザオーサカのおせちは
その創造性も人気の理由のひとつです。



大平 信雄
総料理長

ホテルプラザ オーサカ
HOTEL PLAZA OSAKA





お酒の肴に相応しいおせちの
献立と逸品を盛りつけた大人
向け、酒仙向けのオードブル、
その名も「一献〜IKKON」。
お二人で料理をはさんで先ず一献、
さしつさされつもう一献。

店頭お渡し 無料宅配

O-30 969745
販売予定数 100個 監修

ホテルプラザオーサカ
酒肴おせち&オードブル
「一献〜IKKON」
〈計21品〉

■2人前
■祝い箸2膳付き ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ5.5cm)

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年1月1日

13,880円
税込14,991円

あわび醤油煮、有頭海老旨煮、鳥賊松笠焼、焼帆立、蛸の割烹煮、数乃子、干し大根のトビッコ和え、蓮の芽のわさび風味、貝ひもの鱈子雲丹和え、つぶ貝の真砂和え、柔らか鮫肝ポン酢ジュレ、小海老のサラダ仕立て、枝豆と若芽の中華強辛和え、ローストビーフ、豚角煮、よだれ鶏、生ハムチーズ串、ロマネスコカリフラワーのバジル風味、お箸休めの伊達巻、お箸休めのくるみ飴炊き、お箸休めの日向夏なます〈計21品〉

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

手間ひまを惜しまず丁寧に仕上げた、和風・洋風・中華の多彩なお料理の数々。
目にも華やかな彩りが、新しい年の始まりを晴れやかに演出します。
興十郎監修による特別なオードブルおせちを、
ぜひご賞味ください。



O-27 969737
販売予定数 150個 監修
店頭お渡し 無料宅配

興十郎監修
和風・洋風・中華オードブル〈計26品〉

■4人前 ■取り箸1膳付き
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ38.1cm×高さ5.8cm)

重箱は、紙製です。 ★消費期限 2027年1月1日

早割 16,910円
税込18,263円

17,800円
税込19,224円

ほうれん草ソテー、合鴨のローストオレンジソース添え、若桃甘露煮、チーズケーキ ドライフルーツ添え、鱈昆布巻、親子にしん、リエット、海老のガーリックバターグリル、鶏のピスタチオ入りガランティーヌ、ブロッコリー、ドライトマト赤ワイン煮、白身魚甘酢あん、蛸とブロッコリーバジル和え、海老艶煮、鮑煮付け、鶏松風、淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、菜の花お浸し、金柑甘露煮、ローストビーフ りんごおろしたれ、ビーフシチュー、ベーコングリル、パリジャンキャロットグラッセ、モッツァレラチーズ、紅鮭スモーク、きんとん渋皮栗のせ〈計26品〉



興 十郎
料理研究家

こだわりの厳選食材を詰めた和の段。大人の酒肴を贅沢に盛り込んだ洋の段。
オードブル感覚で楽しめるおせち料理です。



O-45 969788
販売予定数 50個
店頭お渡し 無料宅配

懐石料理 徳　和風・洋風おせち 二段重〈計38品〉

■2〜3人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ20.0cm×ヨコ20.0cm×高さ5.0cm)

重箱は、木製です。 ★消費期限 2027年1月1日23時

23,800円
税込25,704円

一の重 車海老艶煮、丹波栗金団、鰻有馬煮、金柑蜜煮、大判焼き、丹波黒豆、味付け数の子、鶏団子、鶏松風、海老真丈、菜の花、胡桃飴煮、田作り、花ゆり根蜜煮、アーモンド、梅人参、千代呂木〈計17品〉

二の重 サーモン南蛮漬け、筍唐墨和え、鴨ロース蒸し煮、牛時雨煮、生ハム、蓮根クリームチーズ、海老芋唐揚、りんごなます、若芽、蟹酢、玉葱スライス、堀川牛蒡唐揚げ、河豚たたき 他〈計21品〉

懐石料理 徳

仕出し専門店として五十余年の老舗料亭「懐石料亭 徳」。なにわ料理の伝統を味と彩りに表現した手作りおせちです。風雅柳風を大切にする名店の美味しさを新春に。平成16年大阪府知事より「なにわの名工」受賞。

懐石料理 徳

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

お子様も楽しめるおせち

すこやかなおいしさ、日本から 紀文

紀文オリジナルのデザインが施されたお重箱です。



ミッキーが幸せと喜びを願うデザイン。
いわれの詰まった一の重、
ミッキー・ミニーの詰まった二の重。

O-34 969451 販売予定数 70個　店頭お渡し　無料宅配

紀文
おせち詰合せ/ディズニー
二段〈計24品〉

■2～3人前
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ9.7cm)

11,000円
税込12,100円

重箱は、プラスチック製です。★消費期限 2027年1月2日
※この商品は消費税10%となります。

一の重 鯛入り蒲鉾(紅)・鯛入り蒲鉾(白)・伊達巻・海老の旨煮・栗甘露煮・味付数の子・黒豆・煮しめ梅型こんにゃく・煮しめ椎茸・煮しめ里芋・くるみ甘露煮・ぎんなん・練り切り(ミッキーマウス)〈計13品〉

二の重 かまぼこ(ミッキーマウス)・かまぼこ(ミニーマウス)・鶏ももトマト煮込み・厚焼玉子・オリーブのピクルス・肉だんご・イタリアンソーセージ・デミグラスハンバーグ・蒸し鶏のマリネ・サーモンキャロットテリーヌ・練り切り(ミニーマウス)〈計11品〉



サンリオキャラクターが集まったデザイン。
一の重は和風おせち、
二の重は洋風おせちの二段重。

O-35 969460 販売予定数 80個　店頭お渡し　無料宅配

紀文
サンリオキャラクターズの
おせち詰合せ 二段〈計23品〉

■2～3人前
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ10.8cm)

11,000円
税込12,100円

重箱は、プラスチック製です。★消費期限 2027年1月2日
※この商品は消費税10%となります。

一の重 鯛入り蒲鉾(紅)・鯛入り蒲鉾(白)・栗きんとん・伊達巻・昆布巻・田作り・味付数の子・海老の旨煮・黒豆・練り切り(ハローキティ)・蒲鉾(ポチャッコ)〈計11品〉

二の重 大学芋・鶏ももトマト煮込み・錦玉子・豚角煮・オリーブのピクルス・蒲鉾(ボムボムプリン)・くるみ甘露煮・蒸し鶏のマリネ・肉団子・若桃甘露煮・りんごのグラッセ・練り切り(シナモロール)〈計12品〉

愛犬もいっしょにお祝い

ルポンタ



「大切な愛犬にも安全なおやつを食べさせたい」との思いで店を構え、18年以上犬のお菓子を作り続けています。　店頭お渡し

O-47 969478 販売予定数 100個　監修

ルポンタ
わんちゃんのおせち〈計6品〉

■1～2匹分
■外寸(タテ12.0cm×ヨコ12.0cm×高さ4.0cm)

1,600円
税込1,760円

重箱は、プラスチック製です。★賞味期限 約90日
※この商品は消費税10%となります。
※お皿は商品に含まれません。

たい焼き1個、ブルーベリーボーロ10g、玄米ボン3枚、おからクッキーかぼちゃ5枚、さつまイモ馬肉巻き3個、鹿肉と玄米クッキー5個〈計6品〉

監修マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

京都祇園 ぷらむ



京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。
「料理人は、職人であるべき」
オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。

創作を凝らし、定番料理から祇園「ぷらむ」ならではの洋風にアレンジしたこだわりの料理を幅広く取り入れました。
おせち料理を少しずつ、多くの品目を楽しみたいご夫婦や少人数でお召し上がりの方におすすめのおせちです。
一段のお重に盛り付けられた全三十三品をご堪能ください。



店頭お渡し　無料宅配

O-28 969397 販売予定数 200個　監修

京都祇園 ぷらむ
洋風おせち
「翔鳳(しょうほう)」一段重
〈計33品〉

■2～3人前
■外寸(タテ31.6cm×ヨコ31.6cm×高さ5.1cm)

早割 12,350円
税込13,338円

13,000円
税込14,040円

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月2日

伊達巻き、豚肉香味焼き、瀬戸内レモンのさつまいも新丈、クリームチーズ柚子風味
ピスタチオのせ、ミートローフ、ドライトマト、サーモントラウト燻製、オニオンマリネ、黒豆艶煮金箔、にしんバジル焼き、若鶏からすみ風味、栗甘露、さつまいも金団、金平糖 和三盆(友禅)、海老芝煮、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、真鯛ポワレ、シュリンプペッパーチーズ、ムール貝オイル漬け、赤魚からすみ焼き、数の子美味漬け、もずく煮、蟹爪新丈、帆立の燻製、紫キャベツの彩りマリネ、人参の彩り和え柚子風味、海老のテルミドール ボルチーニ仕立て、抹茶金時 オーロラ包み、いちごミルク オーロラ包み、紅白餅玉串、彩手毬、スタフドオリーブ
〈計33品〉

都シティ大阪天王寺



大阪・天王寺の中心に位置するホテル。
和洋の多彩なメニューを提供し、幅広い世代に親しまれています。

一段のお重に、お子様から大人までご堪能いただけるバラエティに富んだお料理の数々を取り揃えました。
ご家族そろってお楽しみください。



店頭お渡し　無料宅配

O-31 969796 販売予定数 60個　監修

都シティ 大阪天王寺
洋風オードブル〈計31品〉

■3～4人前 ■祝い膳5膳付き
■外寸(タテ32.3cm×ヨコ38.4cm×高さ5.3cm)

18,000円
税込19,440円

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

水万十のクリームチーズ風味、キウイ杏仁寄せ、ミニオーロラカスタード、杏子煮、スモークタンの塩レモン風味、豚の角煮風、塩トマト甘納豆、くるみ餅(白)、くるみ餅(赤)、ミニハンバーグ、鶏つくね串、キャロットラペ、イタリアンソーセージ、海老のマヨ風タルタル和え、合鴨スモークロール、モッツァレラチーズスパイス、にしんマスタード、ブロッコリーと魚卵のチーズマヨ、海老のポルチーニ風味、チキン三色巻、紅鮭のミルフィーユ、コルニッション酢漬、カニ甲羅グラタン焼き、焼き蟹爪、オニオンマリネ、スモークトラウトサーモン、肉団子甘酢餡、蒸し鶏バジル和え、浅漬け搾菜、骨付ウインナー、ローストビーフ〈計31品〉
※茶蕎麦(120g×1束)・つゆ(個袋31g×2個)付き。

玉清

創業59年。
愛知県で弁当・仕出し料理を手掛ける老舗食品メーカーです。

和洋中の食材を厳選し
彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。
お正月のご家族、仲間が集う場面の
一品としていかがでしょうか。
3～5人で囲み、楽しいひと時をお過ごしください。



店頭お渡し

O-46 969648 販売予定数 120個

玉清
新春オードブル〈計32品〉

■3～5人前
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ38.0cm×高さ6.2cm)

10,500円
税込11,340円

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月2日

海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩麹漬け、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、大根入イカくんサラダ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、市松蒲鉾、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華わかめ、有頭海老塩焼き、中華タコ山菜、若桃甘露煮、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻き、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり〈計32品〉

監修マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。
●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。●祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。



年末年始の集まりに かに

予約締切日 12月22日(火)

店頭お渡し日 12月30日(水)・31日(木)

※こちらの商品は冷凍状態でのお渡しとなります。

脚の殻を食べやすく上削ぎしており、かに本来の旨みを存分にご堪能いただけます。



G-01 店頭お渡し 冷凍

ロシア産
生ずわいがに 鍋・焼かに用(上削ぎ)〈6~7人前 2kg〉 17,800円 税込19,224円

■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

殻付きならではの旨みと風味を味わえます。



G-02 店頭お渡し 冷凍

ロシア産
生ずわいがに(肩) 鍋・焼かに用〈6~7人前 2kg〉 15,800円 税込17,064円

■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

かにの身を取り出しやすいよう脚の殻を半分むいている商品です。



G-03 店頭お渡し 冷凍

ロシア産
生ずわいがに 鍋・焼かに用〈3~4人前 1kg〉 8,800円 税込9,504円

■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

たらばがにを食べたい!という方には、太脚のこちらの商品がおすすめです。



G-04 店頭お渡し 冷凍

ロシア産
生たらばがに 鍋・焼かに用〈6~7人前 2kg〉 29,800円 税込32,184円

■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

おさしみで食べたい!という方には、こちらの商品がおすすめです。



G-05 店頭お渡し 冷凍

ロシア又はカナダ産
生ずわいがに 棒肉セット(生食用) 6,800円
〈2人前 500g〉 税込7,344円

■賞味期限 2027年8月31日 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

取り扱いのない店舗 阪急オアシス:御影店、草津店、かどの店、神戸三宮店、中之島店、桃坂店、
イズミヤ:天下茶屋店、洛北阪急スクエア店、まるとく市場店舗、くずはモール店、宝塚南口駅前店、デイリーカナート:堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。

お正月は家族揃って ふぐ

受付締切日 12月22日(火)

店頭お渡し日 12月30日(水)・31日(木)





兵庫県淡路で育った旨味の強いとらふぐを鍋用に食べやすくカットしております。

G-06 店頭お渡し

兵庫県産 淡路3年とらふぐ(養殖)てっちりセット〈5~6人前〉 15,800円 税込17,064円

■消費期限 2027年1月2日 ■保管方法 冷蔵

養殖とらふぐ(あら・切身)500g、ポン酢50mℓ×5袋、もみじおろし3g×5袋

ふぐの食感と旨味をシンプルに味わえる一品。香ばしく炙った焼ふぐひれでひれ酒もご一緒にいかがですか。



店頭お渡し

G-07

長崎県産他 とらふぐ(養殖・解凍)さしみセット〈3~4人前 200g〉 9,800円 税込10,584円

■消費期限 2027年1月2日 ■保管方法 冷蔵

養殖とらふぐ刺身100g、養殖とらふぐ皮刺身100g、とらふぐ焼きひれ2個、ポン酢300mℓ、もみじおろし3g×5袋、小ねぎ20g

お正月に欠かせない 数の子

受付締切日 12月22日(火)

店頭お渡し日 12月25日(金)▶31日(木)





アメリカ、カナダの西海岸で漁獲された抱卵にしんの中から、良質な原卵を選別しました。

G-08

原料原産地アメリカ又はカナダ
ヤマニ井原水産 塩数の子 大サイズ 化粧箱入り〈1kg〉 15,800円 税込17,064円

店頭お渡し

■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵



店頭お渡し

G-09

原料原産地アメリカ又はカナダ
ヤマニ井原水産 塩数の子 大サイズ 化粧箱入り〈500g〉 7,980円 税込8,619円

■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

北海道前浜産の原料使用。大ぶりで形の整った数の子を選りすぐりました。



店頭お渡し

G-10

原料原産地北海道
ヤマニ井原水産 塩数の子 大サイズ 化粧箱入り〈300g〉 4,980円 税込5,379円

■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

お正月を豪華に彩る縁起物 祝い鯛

受付締切日 12月22日(火)

店頭お渡し日 12月30日(水)・31日(木)

備長炭で1尾ずつ丁寧に手焼きで焼き上げることで身が柔らかくふっくら香ばしく焼き上げました。



店頭お渡し

G-11 販売予定数 50個

原料原産地愛媛 焼鯛 特大 1尾 9,800円 税込10,584円

■消費期限 2027年1月3日 ■保管方法 冷蔵

新春の祝いの席に ほたて貝柱

※こちらの商品は冷凍状態でのお渡しとなります。

おさしみでももちろん、贅沢にシチューやグラタンでもお楽しみいただけます。



G-12 販売予定数 100個 店頭お渡し 冷凍

北海道産
ほたて貝柱(生食用)〈6~7人前 1kg〉 6,980円 税込7,539円

■賞味期限 2028年2月 ■保管方法 冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)

取り扱いのない店舗 阪急オアシス:御影店、草津店、かどの店、神戸三宮店、中之島店、桃坂店、
イズミヤ:天下茶屋店、洛北阪急スクエア店、まるとく市場店舗、くずはモール店、宝塚南口駅前店、デイリーカナート:堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。

お肉 組み合わせ自由 ご馳走よりどり



よりどり2点 9,500円 税込10,260円
よりどり3点 14,000円 税込15,120円

受付締切日 12月22日(火)
店頭お渡し日 12月31日(木)

取り扱いのない店舗
阪急オアシス:草津店、西院店、かどの店、西ノ京店、天六店、同心店、淡路店、新町店、神戸三宮店、中之島店、桃坂店
イズミヤ:くずはモール店、まるとく市場店舗、宝塚南口駅前店
デイリーカナート:ポートタウン店、新家店、住之江店、南港店、堺市駅前店、向ヶ丘店



国産 3~4人前 400g

赤身と霜降りのバランスがよく、牛肉本来の旨みと甘みを愉しめます。

G-13
国産
5等級 黒毛和牛
すき焼き用(かたロース)
〈3~4人前 400g〉
100g当り(本体)1,250円
店頭お渡し
5,000円 税込5,400円
■消費期限 2027年1月2日(土)
■保管方法 冷蔵



国産 3~4人前 450g

ほどよく入った霜降りで、牛肉本来の濃厚な旨味がつまった赤身肉。

G-14
国産
5等級 黒毛和牛
すき焼き用(かた)
〈3~4人前 450g〉
100g当り(本体)1,111円
店頭お渡し
5,000円 税込5,400円
■消費期限 2027年1月2日(土)
■保管方法 冷蔵



国産 3~4人前 350g

きめ細かな肉質で、しっとり柔らかく、甘みがつまった霜降り肉。

G-15
国産 5等級 黒毛和牛
しゃぶしゃぶ用(ロース)
〈3~4人前 350g〉
100g当り(本体)1,429円
店頭お渡し
5,000円 税込5,400円
■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵



国産 3~4人前 450g

風味豊かな、ばら肉と、旨味が強いもも肉の食べ比べが愉しめます。

G-16
国産 5等級 黒毛和牛
焼肉盛合せ(ばら・もも)
〈3~4人前 450g〉
100g当り(本体)1,111円
店頭お渡し
5,000円 税込5,400円
■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵



長野県産 4~5人前 350g

1頭からわずかしかとれない希少部位「イチボ」を使用。とろけるような脂の甘みと赤身の旨さたっぷりのローストビーフです。



G-17
販売予定数 200個
長野県産黒毛和牛使用
信州和牛イチボの
ローストビーフ〈4~5人前 350g〉
100g当り(本体)1,429円
店頭お渡し
5,000円 税込5,400円
■賞味期限 2027年1月6日(水) ■保管方法 冷蔵

平宗 柿の葉ずし

受付締切日 12月22日(火) | 店頭お渡し日 12月31日(木)



店頭お渡し
G-18
平宗 柿の葉ずし5種(20個) 4,641円 税込5,013円
鯖、鮭、金目鯛、穴子、海老 各4個
■消費期限 2027年1月1日(金)20時
■保管方法 高温多湿、直射日光を避けて保存

創業160余年 老舗平宗、伝統の柿の葉ずしの詰合せ。
シャリは奈良県産ヒノヒカリ100%使用。





店頭お渡し
G-19
平宗 柿の葉ずし5種(30個) 6,855円 税込7,404円
鯖、鮭、金目鯛、穴子、海老 各6個
■消費期限 2027年1月1日(金)20時
■保管方法 高温多湿、直射日光を避けて保存

●掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。

おせち料理・迎春ごちそうメニューご予約承り ご案内

ご予約・お渡しはサービスカウンター又は特設カウンターまでお越しください。

承り時間は午前10時~午後6時まで

※承りに関して、店舗により異なる場合がございます。詳しくは各店舗へお問合せください。

ご予約締切日

12月22日(火) 午後6時まで

※ご来店ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。

Sマーク付ポイントカード会員様限定お持ち帰り特典

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

◀このマークの付いた商品を、お申し込みいただいた店舗でお持ち帰りいただきますと、通常ポイントに加えSポイントを

100~500ポイント進呈!

※マークは一例です ※詳しくは係員までおたずねください。

おせち料理お渡し方法 商品のお渡しは、お持ち帰り、またはお届け

店頭お渡し日 **12月31日(木)** 正午から午後6時まで

ご予約承りいただいた店舗のサービスカウンター又は特設カウンターにてお渡しいたします。

宅配お届け日 **12月31日(木)**

無料宅配 ◀このマークの商品はお届け区域に限り12月31日(木)にお届けいたします。

※午前・午後等、宅配時間の指定はご容赦ください。

無料宅配承ります

無料宅配 このマークの商品は近畿圏内限定で無料宅配承ります。

≪お届け区域≫大阪府下、京都府下、兵庫県下、奈良県下、和歌山県下、滋賀県下

※一部地域は除きます。詳しくは、係員にお問い合わせください。

宅配は、指定商品・指定地域に限らせていただきます。又、お届け時間のご指定は承っておりません。

■ 12月31日は、混雑が予想される為、お届け時間が21時以降となる場合がございますのでご了承ください。

■ 12月31日当日の配達状況に関するお問い合わせは、購入店舗でお客様のお問い合わせ番号を確認の上ヤマト運輸お客様サービスセンター 0120-01-9625 までお願いいたします。

※山間部などで積雪及び凍結のためお届けできない場合、最寄りの配達所から連絡いたしますので係員とご相談ください。

おことわり

■ キャンセル、交換、返品はご容赦ください。

■ 本カタログ掲載商品はお電話・FAXなどでのお申込み、ご予約のキャンセルなどは承っておりません。

■ 商品はいずれも数に限りがございます。

■ 季節商品につき内容、重箱につきましては一部変更になる場合もございます。

■ 産地表示をしている食材につきましては、状況により一部変更になる場合もございます。

■ カタログに記載されている「○人前」は目安です。

■ ご来店ご予約時に代金を頂戴いたします。(お支払いは現金・キャッシュレス決済利用可)

■ 一部のおせち料理につきましては、本店、もしくは自社製造施設と異なる場所で製造している商品がございます。

■ 食材やお料理によってあらかじめ製造し冷凍保管後解凍してお届けしている商品がございます。

■ 商品に含まれるアレルギー物質につきましては、係員におたずねください。

■ ( )のお品書は重複品目のため、合計品目数には含まれておりません。

●ご記入いただいた個人情報は、商品のお渡し・お届け・次回のご案内発送以外での使用はいたしません。

●お客様の個人情報は前述の目的に関与しない第三者に開示される事はございません。

おせち料理 下記店舗では取り扱いがございません。

阪急オアシス	イズミヤ	デイリーカナート
神戸三宮店、中之島店、桃坂店	まるとく市場店舗、くずはモール店 宝塚南口駅前店	堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店

次のページからクリスマスケーキ