

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〉



〈二の重〉



O-01 監修 店頭お渡し
販売予定数 100個
興十郎監修
和風・洋風おせち〈計28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

お持ち帰り
Sポイント
500
ポイント進呈

早割 19,950円 税込21,546.00円
21,000円 税込22,680.00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、椎茸煮、高野豆腐煮、金柑甘露煮、花麩煮、紐付き帆立煮付け、若桃甘露煮、鰯煮付け、菜の花お浸し、黒豆煮、鰯昆布巻、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、蛸とブロッコリーパジル和え、モッツアレラチーズ、紅鮭スモーク、鶏のピスタチオ入りガランティース、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



オマール海老に、雲丹風味のトマトソースをかけてじっくり焼きたてで甘辛く炊き上げ、香ばしく焼き上げました。

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、生姜風味のたれで煮つけました。爽やかな柚子を添えました。

鰯(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。幅広く活躍



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。

和の伝統食材を彩りよく盛り付け。
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
O-02 監修
販売予定数 120個
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12,312.00円
12,000円 税込12,960.00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、鰯煮付け、紐付き帆立煮付け、若桃甘露煮、味付数の子、花麩煮、いくら醤油漬、菜の花お浸し、黒豆煮、鯛錦糸巻、子持昆布、鰯昆布巻、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〉



ことぶき 寿

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

店頭
お渡し

O-05 販売予定数 140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

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

早割 15,675円
税込16,929.00円

16,500円
税込17,820.00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、
鯛照焼、味付数の子、鰯昆布巻、味付いくら、青梅甘露煮、
花麩煮、鰯旨煮、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、
ドライマト赤ワイン煮、海老と鱈のバジル風味、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、モッツアレラチーズ、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〉

〈一の重〉



〈二の重〉



〈三の重〉



おうぎ 扇

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。

O-06 販売予定数 50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

店頭
お渡し

早割 28,975円
税込31,293.00円

30,500円
税込32,940.00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、
柚子餡入り笹巻、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 海老と鱈のバジル風味、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〉



まい 舞

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

O-03 販売予定数 220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

お持ち帰り
Sポイント
300
ポイント進呈

早割 9,785円
税込10,567.80円

10,300円
税込11,124.00円

伊達巻、蒲鉾、鰯昆布巻、海老と鱈のバジル風味、
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、
鯛照焼、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、鰯旨煮、
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、
ドライマト赤ワイン煮〈計29品〉

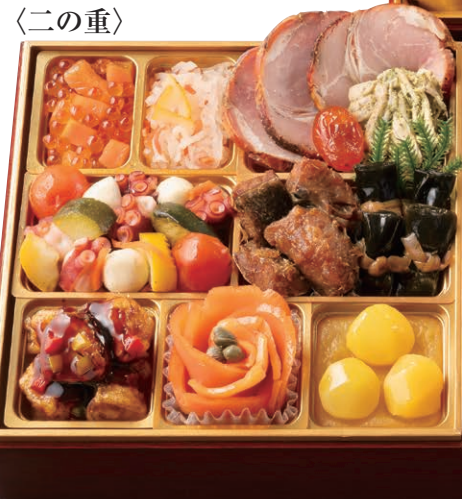
〈一の重〉



うたげ 宴

家族の笑顔広がるこだわりの三段重。
美味を描えた和洋折衷おせち。

〈三の重〉



〈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

O-04 販売予定数 150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23,085.00円 22,500円
税込24,300.00円

歴史が育んだ、浪花惣菜の老舗。
「三幸」の技を受け継いでいます。



〈三の重〉



〈二の重〉



〈一の重〉



一の重 伊達巻、紅白かまぼこ、くるみ甘露煮、田作り、手まりもち、金ごまぐる角煮、叩きごぼう、一口にしん昆布巻、味付数の子、紅白なます、いくら醤油漬、ぶり照焼、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、若桃甘露煮、白子の柚子みそ煮、蓮根の芽の梅酢和え(計17品)

二の重 こんにゃく煮、竹の子含め煮、煮べごぼう、浅漬きぬさや、さつまいも甘露煮、花麴煮、鶏の塩麹焼、チーズ入り焼かまぼこ、たこ照焼、子持いか、海鮮市松、ローストビーフ、祝えび、えぞあわび姿煮(計14品)

三の重 ミートローフ、ドライマトワイン煮、キャベツとセロリのラベ、白身魚のエスカベッシュ、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、イカとカナダホッキ貝のサラダ、ドロップベッパー、三種の野菜ムース、オニオンマリネ、スモークサーモン、鶏肉三色巻、海老チリソース、浅漬ブロッコリー、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、フルーツフロマージュ(計17品)

一の重 竹の子含め煮、こんにゃく煮、煮べごぼう、煮だれんこん、椎茸含め煮、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花麴煮、田作り、たこ照焼、祝えび、味付数の子、ぶり照焼、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、紅白かまぼこ(計20品)

二の重 油淋鶏、フルーツフロマージュ、きんかん甘露煮、いか軟骨マリネ、生ハム、海老マヨソース、グリーンオリーブ、ローストビーフ、えぞあわび姿煮、オニオンマリネ、スモークサーモン、合鴨スモーク、鶏肉三色巻、錦糸しゅうまい、ドロップベッパー(計15品)

店頭お渡し 無料宅配

O-07 販売予定数 600個
イニシオフーズ 吉春(計48品)
■4人前
■外寸(タテ20.5cm×ヨコ20.5cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月2日

早割 18,810円 税込20,314.80円
19,800円 税込21,384.00円

O-08 販売予定数 240個
イニシオフーズ 舞姫(計35品)
■2~3人前
■外寸(タテ20.5cm×ヨコ20.5cm×高さ5.4cm)
重箱は、紙製です。★消費期限 2027年1月2日

13,500円 税込14,580.00円

伝統の和の味から
お子様も嬉しい洋の味まで、
家族で楽しめる
バラエティに富んだ
おせちです。

伝統的な和風おせちから
お子様に嬉しい洋風メニューなど、
世代問わずお楽しみいただけます。



0-10

販売予定数 80個

無料宅配

京・料亭 わらびの里
和洋風 料亭おせち
六角三段重〈計24品〉

■3人前
■祝い箸3膳付き
■外寸(一段) (タテ18.3cm×ヨコ16cm×高さ5.4cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

13,800円
税込14,904.00円

京・料亭
わらびの里

蟹爪焼や
合鴨ロースなど
和洋の美味を
贅沢に詰め合わせた
三段重



一の重 海老艶煮、ロースハム、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、
二の重 蟹爪焼、紅白蒲鉾、三色信田巻、鮑旨煮、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、笹よもぎ餅(計7品)
三の重 合鴨ロース、帆立貝旨煮、鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、紅白錦糸巻、京なます、
いくら、アンデスボークパストラミ、祝い数の子、胡桃のキャラメリゼ(計9品) ペッパービアンソーセージ、トマト&バジルソーセージ(計8品)



0-12

販売予定数 50個

無料宅配

京・料亭 わらびの里
和風料亭おせち一段重〈計23品〉

■2人前 ■祝い箸2膳付き
■外寸(一段) (タテ20.3cm×ヨコ20.3cm×高さ5.4cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

12,000円
税込12,960.00円

祝い数の子、笹よもぎ餅、海老艶煮、鮑旨煮、焼蟹酢漬、くらげ酢、栗きんとん、
鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、紅白錦糸巻、寿厚焼き玉子、合鴨ロース、ロースハム、
葉付金柑甘露煮、紅白蒲鉾、福豆葡萄煮(金箔)、いくら、京なます、三色信田巻、
穂付筍土佐煮、蛸桜煮、海老沢煮、椎茸旨煮(計23品)



0-11

販売予定数 60個

無料宅配

京・料亭 わらびの里
個食おせち二客組〈計20品×2〉

■2人前 ■祝い箸2膳付き
■外寸(一段) (タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ5.5cm)

重箱は、紙製です。★消費期限 2027年 1月1日

12,000円
税込12,960.00円

二折共通 鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、松前漬、祝い数の子、田作り照煮、ロースハム、
笹よもぎ餅、福豆葡萄煮(金箔)、京なます、いくら、くらげ酢、香り蒲鉾、栗きんとん、
海老艶煮、三色信田巻、蛸桜煮、鮑旨煮、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、サーモンマリネ
(計20品×2)



京・料亭
わらびの里

京都・洛東の料亭「わらびの里」。
京の食文化を今に伝える、
素材のおいしさを活かした、
おせち料理の数々をご賞味ください。





0-09

販売予定数 230個

無料宅配

京・料亭 わらびの里
和洋風 おせち三段重
〈計44品〉

■3人前 ■祝い箸3膳付き
■外寸(一段) (タテ20.2cm×ヨコ20.2cm×高さ6.2cm)

重箱は、木製です。★消費期限 2027年 1月1日

19,800円
税込21,384.00円

一の重 鮑旨煮、海老艶煮、合鴨ロース、市松チーズ南瓜ムース包み、
田作り照煮、栗きんとん、なごみ巻、伊達巻、棒鱈旨煮、ボロニアソーセージ、
トマト&バジルソーセージ、香り蒲鉾、くらげ酢、黒花豆甘露煮、
葉付金柑甘露煮(計15品)
二の重 鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、紅白蒲鉾、胡桃のキャラメリゼ、
サーモンマリネ、蛸マリネ、ロースハム、福豆葡萄煮(金箔)、一口焼き湯葉、
六方さつま芋、穂付筍土佐煮、捻り梅人参 他(計15品)
三の重 海老とアスパラのテリーヌ、ドライトマトワイン煮、紅茶鴨三色巻、
りんごと豆腐のバイ包み、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、いくら、
胡麻ポテ、一口にしん昆布巻、笹よもぎ餅 他(計14品)

老舗の伝統、職人の心と技 和洋を愉しめる大満足の三段重

●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。

7



O-17 販売予定数 50個 **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)

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日
22,500円
税込24,300.00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、白花生、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻 他(計20品)
- 二の重 魚の子旨煮、鰯西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート 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、柚子鶏つくね 他(計22品)

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。



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。

O-18 販売予定数 100個 **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
15,300円
税込16,524.00円

- 一の重 ごまかつま、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)

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

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品目の献立を
凝縮しました。



O-19 販売予定数 120個 **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
11,000円
税込11,880.00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、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鰻甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈 (計26品×2)



お一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。



味遊心

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。

- 一の重 栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮だれんこん、煮だごぼう、浅漬きぬさや、花がんも煮 他(計24品)
- 二の重 ポテトサラダ、生ハム、ペンネポモドーロ、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 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 他(計21品)

O-13 販売予定数 80個 **無料宅配**
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

早割 16,625円
税込17,955.00円
17,500円
税込18,900.00円



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。
お持ち帰り
Sポイント
100
ポイント進呈

- 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 他(計25品)
- 二の重 竹の子含め煮、浅漬きぬさや、煮だごぼう、ふき含め煮 他(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 他(計17品)

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。



店頭お渡し 無料宅配

O-15 販売予定数 40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
17,500円
税込18,900.00円

- 二折共通 伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、こんにゃく煮、煮だごぼう、花がんも煮、金ごまぐろ角煮、若桃甘露煮、竹の子含め煮、小芋含め煮、ふき含め煮、椎茸含め煮、花かまぼこ、オニオンマリネ、生ハム、スモークサーモン、茎わかめの塩ナムル、えぞあわび姿煮、祝えび、一口にしん昆布巻、味付数の子、彩り野菜とチーズのテリーヌ、合鴨スモーク、栗きんとん、紅白なます、いくら醤油漬、ぶり照焼 他(計30品×2)

O-16 販売予定数 120個
遊心亭 つどい(計30品×2)
■2人前 ■祝い箸3膳付き
■外寸(タテ16.8cm×ヨコ22.1cm×
高さ5.4cm)

重箱は、紙製です。
★消費期限 2027年 1月2日
11,000円
税込11,880.00円



1段重を2客ご用意しました。それぞれに1人前の祝い膳として、またご来客用としても最適です。

- 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 他(計18品)
- 二の重 竹の子含め煮、こんにゃく煮、煮だれんこん(若桃甘露煮)、煮だごぼう、さつまいも甘露煮 他(計14品)
- 三の重 ポテトサラダ、生ハム、ミートローフ 他(計15品)
- 四の重 きこの醤油バターソース、合鴨スモーク 他(計16品)



お持ち帰り
Sポイント
200
ポイント進呈

店頭お渡し 無料宅配

O-14 販売予定数 40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
23,000円
税込24,840.00円



祖父母世代から孫世代まで、
にぎやかに開める
和洋折衷のおせちです。

●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。●()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。