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

お持ち帰りSポイント500ポイント進呈

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

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、いくら醤油漬け、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、鯒煮付け、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。

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

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、鰤煮付け、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

お持ち帰りSポイント 300 ポイント進呈

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

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、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 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

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

●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。



店頭お渡し

お持ち帰りSポイント 300 ポイント進呈

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

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、
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。



お持ち帰りSポイント 500 ポイント進呈

O-06

販売予定数 50個

店頭お渡し

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31,293.00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、ライプオリーブ、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。

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、金ごままぐろ角煮、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、煮〆ごぼう、浅漬きぬさや、さつまいも甘露煮、花麩煮、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、ドライトマトワイン煮、キャベツとセロリのラペ、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、イカとホタテ貝のサラダ、ドロップペッパー、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〉

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

●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。

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。

一の重 竹の子含め煮、こんにゃく煮、煮〆ごぼう、煮〆れんこん、椎茸含め煮、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花麩煮、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、ドロップペッパー〈計15品〉

店頭お渡し　無料宅配

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

●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。



O-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。

13,800円

★消費期限 2027年 1月1日 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、いくら、アンデスポークパストラミ、祝い数の子、胡桃のキャラメリーゼ〈計9品〉

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、鰆柚庵焼、紅白錦糸巻、京なます、ペッパービアソーセージ、トマト&バジルソーセージ〈計8品〉



O-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、鰆柚庵焼、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、福豆蒲萄煮（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〉



O-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、鰆柚庵焼、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〉

●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。

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

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。

O-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、鰆柚庵焼、紅白蒲鉾、胡桃のキャラメリーゼ、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、りんごと豆腐のパイ包み、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、いくら、胡麻ボテ、一口にしん昆布巻、笹よもぎ餅 他〈計14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。

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

店頭お渡し　無料宅配

O-13 販売予定数 80個

味遊心 和風・洋風・中華おせち 三段重
新春万福〈計65品〉

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 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〉

■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、煮〆ごぼう、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。

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

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〉

早割 16,625円 税込17,955.00円

■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

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、煮〆れんこん、（若桃甘露煮）、煮〆ごぼう、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 きのこの醤油バターソース、合鴨スモーク 他〈計16品〉

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。



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〉

早割 21,850円 税込23,598.00円

■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

二折共通 伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、こんにゃく煮、煮〆ごぼう、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〉

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。



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

●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。

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 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、昆布巻 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、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〉



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。

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



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

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、まき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〉



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。

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、まきかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子醤甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈〈計26品×2〉

●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。



O-20
販売予定数 90個 監修

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)
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

10,500円
税込11,340.00円

お持ち帰りSポイント100ポイント進呈

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、鳥賊白焼き、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-21
販売予定数 30個 監修

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)
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

16,800円
税込18,144.00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。



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
販売予定数 30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)
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

21,000円
税込22,680.00円

多様な味を楽しんでいただけるように、
たっぷり六十一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、鳥賊明太子和え、鶏松風あおさ、紅鮭昆布松前漬け、黒豆艶煮金箔、鰆甘露煮、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。



店頭お渡し

O-23
販売予定数 40個

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21,600.00円

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〉



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
販売予定数 20個

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

店頭お渡し

25,000円
税込27,000.00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
販売予定数 50個

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

店頭お渡し

11,000円
税込11,880.00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、だし巻 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〉



阪急デリカ

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。



O-25
販売予定数 120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

店頭お渡し

7,800円
税込8,424.00円

伊達巻、小板蒲鉾(紅)、小板蒲鉾(白)、黒豆煮、紅白なます、さざしきずし、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〉

●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。

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!



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



無料宅配

O-29 販売予定数 30個 監修

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。

15,730円
★消費期限 2027年 1月1日 税込16,988.40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〉

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。



O-30 販売予定数 20個 監修 無料宅配

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。

13,880円
★消費期限 2027年 1月1日 税込14,990.40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、柔らか鮟肝ポン酢ジュレ、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〉

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。

MIYAKO CITY OSAKA TENNOJI

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。



※茶蕎麦(120g×1束)・
つゆ(個袋31g×2個)付き。



無料宅配

O-31 販売予定数 40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 ■祝い箸5膳付き
■外寸(タテ32.3cm×
ヨコ38.4cm×高さ5.3cm)

重箱は、紙製です。

18,000円
★消費期限 2027年 1月1日 税込19,440.00円

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、
蒸し鶏のバジル和え、浅漬け搾菜、骨付ウインナー、ローストビーフ〈計31品〉

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 販売予定数 40個 監修 店頭お渡し

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18,262.80円

17,800円
税込19,224.00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、鱒昆布巻、
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

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。



無料宅配

O-28 販売予定数 30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)

重箱は、紙製です。

★消費期限 2027年1月2日

早割 12,350円
税込13,338.00円

13,000円
税込14,040.00円

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ポルチーニ仕立て、
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〉

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。

京都職人

京都ならではの食材を使った
和風三段重をお楽しみください



一の重 若鶏の利休焼、桃餅、笹巻団子、ふくさ焼、北海道黒豆煮、うぐいす豆、鮑煮、菜の花のお浸し、海老艶煮、合鴨スモーク、京壬生菜と柚子のちぎり天、松前漬、味付数の子、鯛広島高菜巻〈計14品〉

二の重 蒲鉾赤、蒲鉾白、豚角煮、オクラ醤油漬わさび風味、たらこ煮、枝豆と魚卵のマヨ風味、にしん昆布巻、たこ照焼、きんかんさわやか煮、鮭幽庵焼、伊達巻、花餅 白梅、バイ貝旨煮、黄金にしん、焼湯葉巻、ハスの芽梅酢漬〈計16品〉

三の重 わらび餅 抹茶、紅白なます、鱒いくら醤油漬、きんとん、渋皮栗甘露煮、鱧しんじょう、ぶり照焼、花餅 紅梅、いか黄金焼、小えび佃煮、いわし甘露煮金ごま包み、寿高野豆腐煮、さつまいも甘露煮、彩り根菜の煮しめ、赤花こんにゃく旨煮、筍土佐煮、海老信田、ひょうたんしば漬け、スナップエンドウの醤油漬〈計19品〉

無料宅配 冷凍

O-32 販売予定数 70個

京都職人おせち和風三段重〈計49品〉

12月30日(水) お届け限定

■3～4人前 ■祝い箸5膳付き
■外寸(三段)(タテ19.6cm×ヨコ19.6cm×高さ16.0cm)
重箱は、紙製です。 ★賞味期限 冷凍保存:2027年1月31日
解凍後はお早目にお召し上がりください。

19,800円
税込21,384.00円

や満文(ぎをん)

円町の料亭「や満文」として創業、祇園の地に移り「ぎをん や満文」となりました。築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。
「今日の心。京の心」移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供するということを心がけた料亭です。



京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。
一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛込み、三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。

O-33 販売予定数 70個 監修

「ぎをん や満文」迎春おせち〈計64品〉

無料宅配 冷凍

12月30日(水) お届け限定

■3～4人前
■外寸(三段)(タテ25.9cm×ヨコ25.9cm×高さ17.7cm)
重箱は、木製です。
★賞味期限 冷凍保存:2027年 1月31日
解凍後はお早目にお召し上がりください。

15,000円
税込16,200.00円

一の重 結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん 他〈計15品〉
二の重 キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮 他〈計25品〉
三の重 ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶) 他〈計24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。

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。

©Disney

O-34 販売予定数 30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)
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。

11,000円
税込12,100.00円

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。

© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L671735

O-35 販売予定数 50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)
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。

11,000円
税込12,100.00円

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〉

からだにやさしいおせち

kikkoman



キッコーマン
総合病院
三上院長

食の健康志向が高まる中、キッコーマン いつでも特選 丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。

O-36 販売予定数 30個 無料宅配 冷凍

京都「洙樂庵」減塩おせち〈計33品〉

12月30日(水) お届け限定

■3人前
■外寸(三段)(タテ17.3cm×ヨコ17.3cm×高さ17.3cm)
重箱は、発泡スチロールです。
★賞味期限 冷凍保存:2027年 1月31日
解凍後はお早目にお召し上がりください。

13,500円
税込14,580.00円

一の重 減塩海老の旨煮、減塩数の子、紅白かまぼこ、減塩帆立煮、伊達巻、ひと口昆布巻、減塩鰆幽庵焼、梅麸、減塩たたき牛蒡〈計9品〉

二の重
渋皮栗甘露煮、きんとん、酢だこ、減塩田作り、梅麸、黒豆煮、ローストビーフ、くるみ煮、紅白なます、鱒いくら醤油漬、減塩鱈の旨煮、減塩ごま麸〈計12品〉

三の重
減塩湯葉俵、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩ふっくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮、減塩梅人参、いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩寿高野豆腐、減塩がんもどき煮、減塩信田巻、ねじりこんにゃく〈計13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。



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19,224.00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17,064.00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9,504.00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32,184.00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)〈2人前 500g〉 6,800円 税込7,344.00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17,064.00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10,584.00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17,064.00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8,618.40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5,378.40円

■賞味期限 2027年3月31日 ■保管方法 冷蔵

受付締切日 12月22日(火)

店頭お渡し日 12月30日(水)・31日(木)

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7,538.40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)

お正月を豪華に彩る縁起物 祝い鯛

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10,584.00円

■消費期限 2027年1月3日 ■保管方法 冷蔵

●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。

●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。

迎春ごちそう

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10,260.00円
よりどり3点 14,000円 税込15,120.00円

受付締切日 12月22日(火)
店頭お渡し日 12月31日(木)



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 店頭お渡し
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
5,000円 税込5,400.00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 店頭お渡し
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
5,000円 税込5,400.00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 店頭お渡し
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
5,000円 税込5,400.00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 店頭お渡し
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
5,000円 税込5,400.00円
■消費期限 2027年1月2日(土) ■保管方法 冷蔵

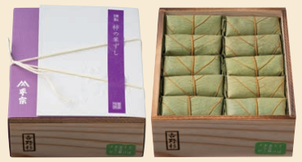


長野県産 4~5人前 350g
1頭からわずかしかとれない希少部位「イチボ」を使用。とろけるような脂の甘みと赤身の旨さたっぷりのローストビーフです。

G-17 店頭お渡し
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
5,000円 税込5,400.00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5,012.28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7,403.40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
おせち料理・ごちそうメニュー 冷凍のおせち料理
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
おせち料理・ごちそうメニュー
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。

冷凍のおせち料理 宅配お届け日 **12月30日(水)**
おせち料理 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上記の日付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下記のお届け区域内限定で宅配承ります。
≪お届け区域≫ 神戸市、芦屋市、西宮市、尼崎市、伊丹市、宝塚市、三田市、川西市、猪名川町、大阪市、豊中市、池田市、箕面市、茨木市、高槻市、島本町、吹田市、摂津市、枚方市、交野市、寝屋川市、守口市、門真市、四条畷市、大東市、東大阪市、八尾市、大阪狭山市、富田林市、河内長野市、堺市、高石市、和泉市、泉大津市、奈良市

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、購入店舗までお願いします。

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。
■掲載商品すべて10%引きセールなど各種割引の対象外です。
■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。
■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。
■カタログに記載されている「○人前」は目安です。
■( )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。

次のページからクリスマスケーキ