

# お申し込みについて

ご注文は「2025おせち」専用申込書にてお申し込みください。

## お届けについて

- **お届け期間 12/29・12/30**と表記がある商品は、どちらかのお届け希望日をご指定ください。ご指定がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(日)のご指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。
- **お届け期間 12/30**と表記がある商品は、12月30日(月)のご指定で、お届けの手配をさせていただきます。
- **お届け期間 11/15~12/27**と表示されている商品で、お届け希望日のご指定がない場合、お届け期間内でご注文受付より1週間前後で発送致します。お届け希望日は、お申し込み受付より10日以降から承ります。※お届け期間内にてご指定ください。
- お届け先様が同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。
- 「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。
- お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。
- 年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する可能性がありますので、ご了承ください。
- 掲載商品にのしは付きませんので、ご了承ください。

ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤記などで、送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いでご負担いただくことになりました。

**お届け先様のご記入の際は、お間違いがないよう十分にご注意をお願いします。**

## カタログ表記内容について

- 掲載商品価格は、「本体価格」と「税込」表示です。カタログに掲載している「税込」は、合計金額と異なる場合がございます。
- チラシ掲載商品は、全て軽減税率商品です。
- 27~30ページ掲載商品の賞味期限・消費期限の表記されていない商品は賞味期限31日以上です。

## その他

- ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「喜」→「喜」
- 配送事情、出荷事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- 申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

## マーク表示について

<b>凍</b> 冷凍にてお届けいたします <small>※いずれも一部地域でお届けできない場合があります</small>	<b>冷</b> 冷蔵にてお届けいたします	<b>数量限定</b> 数に限りがございます <small>お早目のご購入をおすすめいたします</small>	<b>包装不可</b> 包装は省かせていただきます	<b>簡易包装</b> 簡易な包装でお届けいたします <small>※包装紙のデザインや包装形態は、出荷元により異なります</small>
--	-----------------------	--	---------------------------	--

### 下記の地域にはお届けできません

#### 〈お届けできない地域について〉

- 北海道 / 道内離島(利尻郡・礼文郡) ● 東京都 / 伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
  - 長崎県 / 対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町) ● 鹿児島県 / 大島郡・鹿児島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市 ● 沖縄県 / 本島を除く地域
- ※福島県の一部地域へのお届けはできません。ご了承ください。
- ※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。
- ※上記以外にもお届けできない地域がある場合もございます。ご了承ください。

〈個人情報のお取り扱いについて〉本書および専用申込書(ご贈答品お申込書)に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送および関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提示することになりますので、ご了承ください。

- ※商品は多数ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。
- ※撮影小物、食器等は商品に含まれません。商品の内容は明細をご覧ください。
- ※商品写真は、現物と多少異なる場合があります。お届けする商品には飾り付け、小物等は含まれておりません。
- ※商品のパッケージ及びラベルデザインが一部変更になる場合がございます。

**VEGETABLE OIL INK** この印刷物は、大豆油インキを包含した植物油インキを使用しています。

お申し込み締切日

2024年

12/17

※一部商品は異なります。

# 2025 おせち

家族の絆と、  
幸せを願い、  
お重を囲む。



**全国送料込み**

※一部、商品によりお届けできない地域もございます。

お申し込み  
締切日

2024年 **12月17日** まで

(一部商品は異なります)

「2025おせち」カタログは専用申込書にてお申し込みください。

# 東京「しち十二候・タベルナイ・ENGINE」監修 名店おせち (華うたげ)

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、  
洋の重に目白台「タベルナイ」今井シェフ、  
中華の重に神楽坂「ENGINE」松下シェフ達が監修した、  
食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

三の重



一の重(和)・しち十二候

齋藤 章雄 料理長

和食料理家。1958年福岡県筑後市出身。博多で板前修業を開始し、京懐石「柿傳」にて和食の修行を積む。「グランドハイアット東京」日本料理・統括料理長「コンラッド東京」日本料理・統括料理長を歴任。2012年10月に東京ステーションホテルに、丸の内一丁目「しち十二候」をオープンし、移り行く季節の美味しさを伝統的な会席スタイルでお届けしている。



二の重(洋)・タベルナイ

今井 寿 シェフ

1988年浅草ビューホテル・イタリア課「リストラテ・ラ・ベリタ」に入社、1992年「トラットリア・ブッチーナ」シェフとなる。1997年鉄人・坂井宏行氏の「リストラテ・ドンタリアン」でシェフとして迎えられる。1999年「オステリア・イルピッチョーネ」のオープンシェフとして勤務。2008年「オステリア・ラ・ベリカ」の総料理長として勤務。2013年「タベルナイ・アイ」オーナーシェフとなる。



三の重(中華)・ENGINE

松下 和昌 シェフ

1978年、大分県生まれ。調理師専門学校卒業後に「天厨菜館」などを経て「A-jun」で中国料理の技術を磨く。ヌーベルシノワの先駆けとしても知られる「メゾン・ユーロン」では、中国料理の新たな可能性を見だし、「うずまき」の立ち上げ時には、30歳の若さで料理長に抜擢。約7年間厨房に立ち続けた後、2015年2月に「ENGINE」をオープンする。

二の重



一の重



商品番号 **75501** 数量 **限定** 三 **55** 約3~4人前 **凍**  
段重 品目 包装不可

東京「しち十二候・タベルナイ・ENGINE」監修 名店おせち (華うたげ)

本体 **18,000円** (税込19,440円)

お重サイズ(外寸) ▶ 縦:193mm×横:255mm×高さ:184mm (内寸(1段):40mm)

型番:A41-1 お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** 伊達巻×3、黒豆煮(金箔)30g、金時豆30g、鮭の幽庵焼×3、蓮の芽梅酢漬×5、彩り大根なます30g、さつま芋きんとん30g、栗甘露煮×2、有頭海老×3、金揚げわかめ20g、菜の花松前30g、いかのうに和え20g、味付け数の子×5、いくら醤油漬10g、金胡麻鰯角煮40g、人参旨煮×3、椎茸旨煮×3、蓮根旨煮×3、紅あずまふっくら煮×2、絹さや×2、ポイル昆布30g、活煮あわび旨煮

**二の重** 海老と野菜のセビーチェ40g、キャロットラペ(青実山椒)30g、かぼちゃサラダ40g、帆立ムニエル(バジルソース)×3、海老とブロッコリーのテリーヌ×3、ポイルブロッコリー×2、黒仕込みローストビーフ50g、クスクスのレモンサラダ20g、トラウトサーモンフラワー、パールオニオン×2、チキンと野菜のトマトソース和え30g、チキンのハニーマスタード50g、生ハムマリネ50g、ブラックオリーブスライス×2、イタリアンソーセージ×4、杏子の白ワイン煮×2、若桃コンポート×2、ドライトマトの赤ワイン煮×2

**三の重** 蒸し鶏ほぐし30g、ピリ辛きくらげラー油30g、肉団子(黒酢あん)×4、クコの実×4、えびと枝豆のしんじょ×4、ふかひれ散翅30g、焼豚×3、合鴨ローススライス×3、エビチリ×4、九州産小松菜のオイスターあん50g、山くらげ香味和え30g、中華くらげ40g、ザーサイ40g、ごま甘藷×3、克蘭ベリーとくるみの飴炊き20g

# 「ぎをん や満文」迎春おせち

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、  
二の重はお子様から大人の方まで楽しめるオードブル、  
三の重は和洋中をバラエティに盛込みました。  
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

## 一の重・ロブスター

ロブスター本来の風味・旨味を  
楽しんでいただけるよう塩茹でにしました。



## 二の重・蟹爪テリーヌ

蟹爪肉にマヨネーズソース、オーロラソースを  
塗ってテリーヌに入れて焼きました。



## 三の重・有頭海老

鮮度の良い海老を使用することで、  
鮮やかな色目に炊き上げました。



商品番号 **75502** 数量 **3** 段重 **63** 品目 **約3-4人前** **凍**  
包装不可

## 「ぎをん や満文」迎春おせち

本体価格 **15,800円** (税込17,064円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm (内寸(1段):39mm)

型番:R41-6A お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** 田作り煮10g、はすの芽梅酢3g、焼き湯葉巻×4、昆布旨煮×3、梅型百合根羊羹×2、寿高野豆腐×4、真鱈子旨煮×3、にしん幽庵焼×3、紅蒲鉾×2、白蒲鉾、  
たたきごぼう×5、ロブスター、博多高野(海老)×2、博多高野(ほうれん草)×2、九条葱入り玉子焼×3、伊達巻×3、オクラの浅漬×5、きんとん85g、  
渋皮栗甘露煮×3、松前漬40g、黒豆煮60g、白花豆煮×2

**二の重** ミートローフ×3、ローストポーク×3、アンデスポーク×4、鶏チーズ焼×3、桜島どりマリネチキン20g、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、ハンバーグ×3、  
蟹爪テリーヌマヨネーズソース×2、蟹爪テリーヌオーロラソース、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、レーズンパン×3、海鮮サラダ30g、  
いか酢漬20g、キャロットラペ30g、北海道紅鮭の燻製×4、ライブオリーブ×3、ロールケーキ(チョコバナナ・チーズ&レモン・宇治抹茶)、大福(紅×2・白×2)

**三の重** 赤魚からすみ焼×4、ホッケつみれ×3、大根焙煎胡麻サラダ30g、蟹風味蒲鉾土佐酢漬×3、数の子×4、合鴨スモーク×4、チキンロール×3、ごま餡入り笹巻×3、  
彩りなます25g、小鯛笹漬×3、金柑、有頭海老×4、紅白なます25g、鱈醬油いくら5g、くらの酢の物(中華風)30g、帆立生姜和え30g、  
くらみ甘露煮25g、胡麻団子×4



三の重



二の重



一の重

ぎをん  
や満文  
青木庵

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。



# 「ホテルニューオータニ」 和洋中三段重

和の重は伝統的なおせち食材と、  
ふりっとした身の食感とワタの風味がタレと絶妙に調和したホタルイカ沖漬や、  
柔らかく炊き上げた国産白花豆煮。洋の重は十勝ハーブ牛ローストビーフやロブスター。  
中華の重は国産豚を黒糖で仕上げたローストポークと、鮑煮が入った豪華なお重となっております。  
半世紀の歴史に培われた「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください。

## 一の重・十勝ハーブ牛ローストビーフ

17種類のハーブ入り飼料で育てる事で、  
肉の旨味を最大限に引き出しています。



## 二の重・北海道産数の子

北海道産数の子を  
しょうゆベースの味付けて仕上げました。



## 二の重・ホタルイカ沖漬

国産のホタルイカを丸ごとしょうゆベースの  
タレに漬けあっさり仕上げています。



二の重

三の重

### The New Otari

1964年東京オリンピックに  
訪れる方々を迎える為開業した「ホテルニューオータニ」。  
半世紀以上の歴史で培われた王道の味をご賞味下さいませ。



商品番号 **75503** 数量 **限定** 三段重 **43** 品目 **約3-4人前** **凍** 包装不可

## 「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 **20,000円** (税込21,600円)

お重サイズ(外寸) ▶ 縦:196mm×横:196mm×高さ:159mm (内寸(1段):39mm)

型番:T41-11A お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** 豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)×2、豆乳と野菜の新文×2、キャロットラペ30g、ライプオリブ、ドライフルーツミックス30g、若鶏の三色巻×3、合鴨スモーク×3、生ハム×4、オニオンマリネ30g、スタフドオリブ×4、ロブスター、十勝ハーブ牛ローストビーフ80g

**二の重** 焼き湯葉巻×3、たたきごぼう×3、昆布巻×2、伊達巻×2、紅白蒲鉾×2、白花豆煮×5、鳴門金時芋レモン煮×3、若布煮20g、有頭海老×3、金団餡40g、栗甘露煮×4、黒豆煮30g、紅白なます30g、鱈醤油いくら5g、松前漬30g、北海道産数の子×4、ホタルイカ沖漬40g

**三の重** クランベリーくるみ25g、蒸し鶏燻製×3、錦糸玉子包み×2、たらのチリソース30g、薩摩芋胡麻まぶし×4、胡麻団子×2、国産ローストポーク(黒糖風味)×3、肉団子×2、蓮の芽(梅酢風味)3g、若桃甘露煮×2、糸昆布酢炊き30g、鮑煮、蟹風味蒲鉾×3、中華くらげ40g

一の重

# 水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち

水たき料亭「博多華味鳥」監修のおせち。  
伝統的なおせち食材と九州産華味鳥を使った  
食材をバランス良く詰合せました。  
ももの炭火焼や手羽元の唐揚げなど  
「博多華味鳥」ならではの食材も  
味わえるおせちです。



二の重

三の重

一の重



博多・中洲に本店を構える  
水たき料亭「博多華味鳥」。  
九州産華味鳥を使用した  
博多の郷土料理の水炊きを  
お楽しみ頂けるお店です。



二の重・明太子昆布め、糸昆布酢炊き

昆布だしが明太子の味わい  
を引立てています。



三の重・合鴨スモーク

合鴨肉の旨味とスモークの  
香りが楽しめる一品です。

## 水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち

商品番号 **75504** 数量 **限定** **三** 段重 **40** 品目 **約3-4人前** **凍** 包装不可

本体価格 **15,000円** (税込16,200円) | お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:196mm×高さ:159mm(内寸(1段):39mm) | 型番:A41-2 | お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** 若鶏の三色巻×3、黒豆煮25g、笹巻団子×2、伊達巻×3、紅白蒲鉾×3、紅白なます25g、鱈醬油いくら5g、きんとん25g、渋皮栗甘露煮×3、ロブスター、田作り煮15g、帆立生姜和え30g

**二の重** のし鶏×3、たたきごぼう×4、にしん幽庵焼×2、華味鳥のつくね×2、椎茸旨煮×2、焼き湯葉巻×3、華味鳥の鶏皮20g、有頭海老×3、糸昆布酢炊き25g、明太子昆布め×3、松前漬25g、数の子×3、真鯛幽庵焼×3、鳴門金時芋レモン煮×3、真鱈子旨煮×3

**三の重** 海老新丈×3、魚卵のサラダ30g、華味鳥ももの炭火焼30g、いかバジルナッツ25g、めんたい高菜50g、キャロットラペ40g、北海道紅鮭の燻製×3、海老サラダ30g、華味鳥手羽元の唐揚げ×3、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、桜島どりマリネチキン25g、合鴨スモーク×3、レモンシロップ漬×2

# 「俺の」監修 俺のおせち(饗宴)

「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修した和洋二段おせち。  
和の食材にあわびや有頭海老、洋の食材にキャビアやオマール海老などこだわりの食材を盛込んだおせちです。



俺のフレンチ

遠藤 雄二氏  
俺のシリーズ創業  
メンバーであり新  
業態開発の柱として  
動いている。

一の重・オマール海老のウニソース焼



身を抜き取り、  
カットしてソース  
に絡めています。  
ウニの香りが  
口に広がります。



一の重

ローストビーフ  
俺のフレンチ



二の重



俺の割烹

佐藤 信一氏  
「俺の」和食の基幹  
店、「俺の割烹」銀座  
本店にて腕を振  
る。

二の重・あわび旨煮

肝を取りだし、  
身をふつくらと炊き上げています。



## 「俺の」監修 俺のおせち(饗宴)

商品番号 **75505** 数量 **限定** **二** 段重 **41** 品目 **約2-3人前** **凍** 包装不可

本体価格 **19,850円** (税込21,438円) | お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:256mm×高さ:125mm(内寸(1段):39mm) | 型番:T41-1A | お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** ローストビーフ70g、トリュフ塩2g、魚卵のマヨサラダ35g、キャビア2g、生ハム×3、ポークソーセージ×3、合鴨スモーク×3、レモンシロップ漬×2、サーモンの彩りテリーヌ×3、ショコラテリーヌ×3、塩メロン×3、カナダホッキ貝マスタード和え30g、オマール海老のウニソース焼、キャロットラペ30g、たらば風味かまぼこ×2、ブロッコリー(コンソメ風味)×3、くるみ甘露煮15g、スモークサーモントラウト×2

**二の重** イタリア産栗きんとん40g、焼印入り栗甘露煮、黒豆煮35g、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)×2、豆乳と野菜の新丈×2、鳴門金時芋レモン煮×2、昆布巻×2、笹巻団子×2、ホックつみれ×2、有頭海老×2、にしん幽庵焼×2、松前漬30g、あわび旨煮、紅白なます35g、鱈醬油いくら5g、焼印入り厚焼き玉子×2、のし鶏×2、若鶏の三色巻×2、伊達巻×2、紅蒲鉾、白蒲鉾、小松菜と揚げの煮物20g、スモーク帆立15g、湯葉の柚子煮20g

しゅらく あん

# 京都「洙楽庵」減塩おせち

食の健康志向が高まる中、  
キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。  
キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。



三の重

## 一の重・減塩ひと口昆布巻

減塩しょうゆを使用し、じっくりと、丁寧に炊きあげました。



## 二の重・減塩鱈の旨煮

減塩しょうゆを使ってじっくり煮込んだ濃縮された鱈の旨味が楽しめる一品です。



二の重

一の重

商品番号 **75506** 数量限定 **33** 約3人前 **凍**

## 京都「洙楽庵」減塩おせち

本体価格 **13,500円** (税込14,580円)

お重サイズ(外寸)▶縦:173mm×横:173mm×高さ:173mm(内寸(1段):36mm)

型番:Q41-1A お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** 減塩赤魚照焼×3、減塩たたき牛蒡(ごま入)30g、金柑甘露煮×2、伊達巻×3、減塩ひと口昆布巻×3、いか松笠白焼×3、減塩帆立煮×3、鶏だんご×3、減塩海老の旨煮×3、減塩数の子×3

**二の重** ローストビーフ25g、酢だこ25g、減塩田作り15g、金柑甘露煮、黒豆煮30g、梅麩×3、紅白なます30g、鱧いくら醤油漬2g、減塩ゆば山椒煮30g、若桃甘露煮×3、きんとん35g、渋皮栗、減塩鱈の旨煮30g

**三の重** 減塩五目さんちゃく×3、きぬさや×3、減塩梅人参×3、減塩筍煮×3、減塩がんもどき煮×3、減塩寿高野豆腐×3、さつまいも甘露煮×3、よもぎ麩×3、減塩牛蒡煮×3、ねじりこんにゃく×3、減塩椎茸煮×3

キッコーマン総合病院が推奨する「おいしく減塩する」という考え方

キッコーマン総合病院は、しょうゆで知られるキッコーマン株式会社が運営する病院です。食品メーカーを母体とするキッコーマン総合病院は「日本一おいしい病院食」への挑戦を続けています。病院食はどうしても薄味でおいしくないイメージがありますが、キッコーマン総合病院が目指しているのは、「家庭のできる減塩食」です。



キッコーマン総合病院 三上院長



kikkoman



「特選丸大豆減塩しょうゆ」は食塩分50%カットながら、しっかりとした味わいが魅力です。

塩分 約**40%** カット※

※当社比 通常のしょうゆを使って調理した場合との比較

# いろどり ほうらく 彩豊楽

お正月の伝統的なおせち食材を彩よく盛込んだおせちです。  
肉・魚・甘味なども楽しめるように盛り込みました。

## 一の重・有頭海老

縁起の良い有頭海老を色鮮やかに仕上げました。



## 二の重・若鶏の三色巻

柔らかくジューシーな若鶏肉に彩り良く野菜を詰め込みました。



## 二の重・の巻き(海老・ほうれん草)

卵白を使用したしっとりふわふわの生地に海老・ほうれん草を入れて巻きあげています。



三の重



二の重



一の重

商品番号 **75507** 数量 **限定** 三段重 **41** 品目 **約2-3人前** 包装不可 **凍**

## いろどり ほうらく 彩豊楽

本体価格 **10,500円** (税込11,340円)

お重サイズ(外寸)▶縦:178mm×横:178mm×高さ:177mm(内寸(1段):39mm)  
型番:Q41-2A お届け期間 **12/29・12/30**

- 一の重** さつまいも胡麻和え×3、田作り煮15g、有頭海老×3、伊達巻×2、紅白蒲鉾×2、鶏つくね串×2、赤魚からすみ焼×2、オクラの浅漬×3、松前漬35g、数の子×2、きんとん30g、栗甘露煮×2、黒豆煮30g
- 二の重** 白花豆煮×4、金ごま角煮30g、金柑、若鶏の三色巻×2、九条葱入り玉子焼×2、寿高野豆腐×2、たたきごぼう×5、の巻き(海老)×2、の巻き(ほうれん草)、昆布旨煮×2、花餅紅梅、たらば風味かまぼこ×2、スモーク帆立10g、こはだ卵の花和え30g
- 三の重** 知鳥鶏(鶏皮)15g、帆立鱧子とえ35g、鶏団子×2、網笠柚子×2、蟹袂紗焼×3、紅白なます35g、鰯醤油いくら2g、さつま芋レモン煮×2、若桃甘露煮×2、わらび餅×2、抹茶わらび餅×2、くるみ甘露煮20g、紅白日の出巻×3、小松菜と揚げの煮物10g



東京・日本橋の料亭「日本橋OIKAWA」店主  
 笈川 智臣監修のおせち。  
 お手軽に本格おせちがお楽しみいただけるよう、  
 コンパクトに色とりどりの料理を34品盛り込みました。

**一の重**  
 たたき牛蒡20g、たこ照焼×2、黒豆25g、爪付カニしんじょう×2、  
 赤魚西京焼×2、牛時雨麩笹包み×2、伊達巻×2、焼海老×2、  
 きんとん40g、栗甘露煮、味付数の子×2、田作り5g、青桃甘露煮

**二の重**  
 伊達板新丈×2、湯葉八幡巻×3、穂先旬旨煮×3、  
 にしん昆布巻×2、さつま芋レモン煮、紅白なま酢20g、  
 いくら醤油漬2g、松前漬30g、とり皮ボン酢和え20g、  
 そばの美山くらげ20g、合鴨スモーク×2

**三の重**  
 磯にしわさび25g、華いわし20g、  
 五福なます25g、淡路島産玉ねぎ薩摩平天×2、  
 トラウトスモーク風サラダ25g、くるみ船炊き17g、  
 つぶ貝黄金和え25g、牛肉と筍のしくれ煮20g、  
 海老のぷりぷりサラダ30g、味付小梅人参×2

商品番号 **75508** 数量 **限定** **三** 段重 **34** 品目 約2人前 **凍**  
 包装不可

「日本橋OIKAWA」監修 春望  
 本体価格 **11,500円** (税込12,420円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:150mm×横:150mm×高さ:145mm(内寸(1段):41mm)  
 型番:A41-10 お届け期間 **12/29・12/30**



「日本橋OIKAWA」  
 笈川 智臣



銀座「花蝶」松田総料理長監修、  
 伝統的な和食にフレンチやイタリアンの技法で作上げた創作おせちです。

**一の重**  
 田作り12g、紅白かまぼこ×2、鶏肉の香味焼×2、海老の姿煮×2、味付数の子×2、鮭の西京漬焼×2、梅麩煮、  
 紅白なます柚子の香り20g、栗きんとん35g、若桃甘露煮、梅人参、黒豆の煮豆25g、伊達巻×2

**二の重**  
 フルーツフロマージュ35g、グリーンオリーブのハーブオイル漬×2、セミドライトマト×2、  
 モッツアレラのハーブオイル漬×2、アズノコンポート×2、海老のゼリー寄せ×2、  
 ローズスモークサーモン、海老のテリーヌ×2、トマトのコンポート×2、プラムの赤ワイン煮、  
 人参のマリネ25g、小海老のマリネ×2、白いんげん豆のトマト煮20g

**三の重**  
 グリーンオリーブのハーブオイル漬×2、ラトウユコ35g、  
 バストラミ×2、ポローニヤハムのゼリー寄せ×2、  
 人参のピクルス×2、ヤングコーンのピクルス、  
 ローストビーフ(赤ワイン漬)×4、  
 紫キャベツのマリネ15g、リオナソーセージ×2、  
 豚肉と鶏肝のバテ×2、ザワークラウト15g、  
 合鴨スモーク×2、レンズ豆の煮込み25g

商品番号 **75509** 数量 **限定** **三** 段重 **38** 品目 約2人前 **凍**  
 包装不可

銀座花蝶  
 「ほのか」和洋おせち  
 本体価格 **13,000円** (税込14,040円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:140mm×横:155mm×高さ:145mm(内寸(1段):50mm)  
 型番:R41-4A お届け期間 **12/29・12/30**



銀座「花蝶」  
 松田総料理長

創業50年余、稚内で北海道産の鮮魚を使って加工している水産メーカーが作ったおせち。  
 北海道産いくらやほたて、棒だらや黒豆等の縁起の良い食材を盛り込んだおせちです。

**一の重**  
 北海道産棒だら煮×2、  
 北海道産ローズサーモン、  
 味付数の子×3、北海道産甘エビ酒蒸し×3、  
 北海道産ほたてうま煮×3、紅ズワイ蟹爪×2、  
 笹巻つくね×2、北海道産鮭西京焼×2、  
 伊達巻×3、ほたての和え物26g、  
 北海道産たらこ細切昆布煮26g、  
 サーモンとアスパラの和え物26g、  
 北海道産たこやわらか煮26g

**二の重**  
 紅ズワイ蟹爪のふわふわ蒸し×2、  
 プリ照焼×2、メープルクルミ20g、  
 手まり餅×2、サーモンマリネ60g、  
 北海道産いくら醤油漬60g、  
 北海道産ほたて包み昆布×2、  
 北海道産黒豆煮50g、水晶梅串、  
 紅白なます(北海道産昆布のせ)50g、  
 数の子松前漬60g

商品番号 **75510** 数量 **限定** **二** 段重 **24** 品目 約3人前 **凍**  
 包装不可

北海道おせち(優)  
 本体価格 **14,500円** (税込15,660円)  
 お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:110mm(内寸(1段):50mm)  
 型番:Q41-13 お届け期間 **12/29・12/30**



小樽きたいち  
 オマール海老を中心に、  
 幅広い世代に楽しんでいただける和洋折衷のおせちです。

**一の重**  
 ブロccoliの彩レモンサラダ30g、まぐろ昆布30g、若摘み胡瓜のゆずマリネ30g、鳴門金時レモン煮×3、  
 北海道産40g、一口焼き湯葉×2、炙り辛子明太子×2、笹あん包み(トマト風味)×2、わらび餅(あまおう苺)×4、  
 なごみ巻(ほうれん草)×2、サーモンキャロットテリーヌ×3、市松錦糸巻×2、ポイルオマール海老、  
 寿カステラ×2、こつが大福(赤)、こつが大福(黄)

**二の重**  
 蒲鉾赤×2、蒲鉾白×2、芋金団50g、栗甘露煮、笹巻、  
 バリバリ松前40g、昆布巻×4、わかさぎ甘露煮×5、  
 有頭ポイル海老×4、香り箱×3、いくら醤油10g、  
 伊達巻×4、はすの芽梅酢30g、胡麻ポテト(紅はるか)×3、  
 菜の花のお浸し30g、たたきごぼう30g

**三の重**  
 スパイシーローストビーフ、トリュフソース、  
 にしんマスタード×4、砂肝の燻製20g、  
 くるみ甘露煮30g、焼き野菜のトマトマリネ40g、  
 紫キャベツのピクルス30g、帆立黄金20g、  
 スモークタン20g、黒糖ローストポーク×2、  
 蟹甲羅グラタン、若桃の甘露煮×3

商品番号 **75511** 数量 **限定** **三** 段重 **43** 品目 約3-4人前 **凍**  
 包装不可

小樽きたいち  
 おせち(あかつき)  
 本体価格 **16,300円** (税込17,604円)  
 お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:185mm(内寸(1段):55mm)  
 型番:A41-4 お届け期間 **12/30**





京都祇園の名店おせち。一の重に「日本料理 山玄茶」の和風おせち。  
 二の重に「Bistro & Wine Salon YAMADA」の洋オードブル。  
 三の重に「広東御料理 竹香」の中華オードブルをセットにいたしました。

一の重・日本料理 山玄茶

黒豆煮30g、生麩(梅)、さつま芋きんとん30g、栗甘露煮、いかと青菜の辛子和え30g、味付数の子×3、田作り8g、伊達巻×3、かまぼこ(紅)×2、かまぼこ(白)、たたきごぼう×5、一口にしん昆布巻×3、彩り大根なます30g、いくら醤油漬5g、有頭海老×4、蓮根旨煮×2、きぬさや×2、人参旨煮×2、えびと枝豆のしんじょ、寿高野豆腐、椎茸香煮×2

二の重・Bistro & Wine Salon YAMADA

チキングリーンビーフ×3、蒸し鶏と野菜のトマトソース和え35g、海老と野菜のセビーチエ40g、スモークサーモントラウトフラワーケッパー添え、スライスレモン、生ハムマリネ45g、スライスブラックオリーブ×2、三元豚ロースパストラミ×3、黒仕込みローストビーフ×4、合鴨ローススモーク×3、ドライトマト赤ワイン煮×2、苺ダイス5g、クリームチーズケーキ40g、スタッフドオリーブ×2、クランベリーとくるみの鮎炊き30g

三の重・広東御料理 竹香

ごま甘露×5、中華くらげ30g、ごまだんご×2、花餅(もも)×2、若桃甘露煮、蓮根の甘辛和え30g、ポイル昆布20g、活アワビの旨煮、エビチリ×3、黒糖ローストポーク×3、葉付金柑、ポイルブロッコリー×2、蒸し鶏の胡麻だれ30g、肉団子黒酢あんかけ×4

商品番号 75512 数量 3 50 約3-4人前 凍

祇園「Bistro & Wine Salon YAMADA・広東御料理 竹香・日本料理 山玄茶」監修 和洋中おせち(たつみ)

本体価格 17,000円(税込18,360円)

お重サイズ(外寸)▶縦:183mm×横:183mm×高さ:132mm(内寸(1段):39mm)

型番:A41-5 お届け期間 12/29・12/30



日本料理 山玄茶 増田 伸彦



広東御料理 竹香 永田料理長・女将



Bistro & Wine Salon YAMADA 山田 純司



一の重

三の重

二の重

仙台の牛たん炭焼「利久」のおせち。  
 牛たんの魅力をふんだんに詰込んだおせちに仕上げております。

一の重

牛たんちびたん燻×4、若桃甘露煮×2、杏子煮×2、牛たん角煮×4、牛たんテリーヌ×4、牛たんスモークたん、牛たん佃煮40g、牛たん入玉子焼き、おつまみ牛たん×4、ブロッコリー(コンソメ風味)、南蛮味噌40g

二の重

黒豆煮40g、花びら風百合根、松前漬40g、きんとん50g、渋皮栗甘露煮×4、昆布巻×4、海老の旨煮×4、くるみ甘露煮20g、鮑煮、田作り煮20g、金柑蜜煮×2、伊達巻×4、味付数の子×4、鶏の鳴門巻×4

三の重

スモークサーモントラウト×3、オニオンマリネ50g、ケッパーベリー×2、帆立香茅焼×4、合鴨スモーク×4、ドライトマト赤ワイン煮×2、ローストビーフ×4、海老チリ×4、枝豆ワカメ中華風50g、筒紅芋甘露煮×4、ごまだんご×2、花椒くらげ50g

別添 牛たん真空パック(塩味) 100g

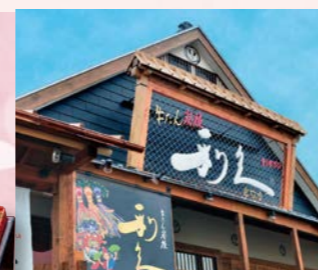
商品番号 75513 数量 3 37 約3-4人前 凍

牛たん炭焼「利久」和洋中おせち

本体価格 20,000円(税込21,600円)

お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:195mm×高さ:186mm(内寸(1段):40mm)

型番:Y-0132 お届け期間 12/29・12/30



三の重



二の重

一の重

博多久松 厳選本格和風おせち 祝赤重  
 大人数で楽しめる厳選した魚料理やお肉料理を盛り込んだ豪華な和を重視したおせちです。

一の重

金団125g、栗甘露煮×4、柚子酢たこ×4、野菜ふくさ×4、たらば風味蒲鉾×4、松前漬35g、いくら醤油漬3g、鮑旨煮×4、祝い海老×5、アーモンド田作り22g、ぶり照焼×4、寿高野豆腐×4、荳わかめの胡麻和え25g、ローストビーフ60g、鶏三色巻×4、いか明太和え35g

二の重

鶏つくね照焼×4、胡麻胡桃30g、いわし梅煮×4、にしん酢漬40g、だし巻玉×4、鯖金胡麻角煮25g、ポロニアソーセージハーブ×6、タンスマーク塩メン35g、味付け数の子(切り)40g、牛肉牛蒡しぐれ煮70g、伊達巻×4、やわらか干しとまと25g、いか梅酢和え40g、にしん塩麹焼×4、たたき牛蒡45g、生炊きしらす25g

三の重

紫キャベツのピクルス40g、杏子さわやか煮×4、鶏松風×4、真子旨煮×4、さつま揚げ×4、いかサラダ35g、さつまいも旨煮×4、大根焙煎胡麻サラダ40g、お煮しめ80g、豚ばらチャーシュー×4、源平なます35g、黒豆蜜煮75g、豚肉とひよこ豆の角煮45g、真鱈子昆布30g、市松錦玉子×4、白花豆蜜煮40g

商品番号 75514 数量 3 48 約4-5人前 凍

博多久松 厳選本格和風おせち 祝赤重

本体価格 20,000円(税込21,600円)

お重サイズ(外寸)▶縦:250mm×横:250mm×高さ:175mm(内寸(1段):45mm)

型番:Y41-5A お届け期間 12/29・12/30



三の重

一の重

二の重

札幌市中央卸売市場の水産大卸 カネシメ高橋水産が監修した、海の幸を詰めた三段重に、きんきの煮付が付いたおせちです。

一の重

たこやわらか煮50g、海鮮旨煮50g、伊達巻×3、にしん昆布巻×3、たたきごぼう30g、ポイルえび×3、ゆり根きんとん30g、寿栗甘露煮、紅白椎茸しんじょ×2、生炊きしらす20g、桜ます醤油漬山わさび添え50g、ほたて昆布醤油×3

二の重

紅白蒲鉾×3、黒豆30g、なんばんえび塩辛30g、銀鱈西京焼き×2、子持ちやうりいか×3、ふく松前漬50g、ほっきなます50g、煮あわび、味付数の子×3

三の重

紅ずわいがにこわ×3、ずわいがに棒肉×3、あんこうの甘酢漬50g、いくら醤油漬50g、さしみいか黄金50g

商品番号 75515 数量 3 26 約3-4人前 凍

札幌市中央卸売市場発 北の漁師膳おせち

本体価格 27,500円(税込29,700円)

お重サイズ(外寸)▶縦:210mm×横:210mm×高さ:205mm(内寸(1段):38mm)

型番:A41-7 お届け期間 12/29・12/30



三の重

二の重

一の重

日本料理  
**翠徳亭**

日本料理界で幅広く活躍し、平成15年に厚生労働大臣表彰現代の名工(卓越した技能者)平成21年黄綬褒章を受賞した森口 富士夫が店主の「翠徳亭」が監修した伝統的なおせち料理。

1人前を  
2組セットにして  
お届けします



この商品は**冷蔵**でお届けします。  
商品番号 **75516** 数量 **限定** 一の重 **22** 1人前**2組** 冷

日本料理「翠徳亭」おもてなし重

本体価格 **12,000円**(税込12,960円)

お重サイズ(外寸)▶縦:132mm×横:197mm×高さ:129mm(内寸(1段):38mm)  
型番:A41-11 お届け期間 **12/30** 消費期限:2025年1月1日

**一の重×2組**  
栗きんとん20g、帆立ひも魚卵和え15g、紅白なます15g、黒豆金箔のせ25g、田作り5g、昆布巻、海老艶煮、紅白蒲鉾、合鴨燻製、味付数の子、伊達巻、日の出羊羹、若草月冠羊羹、叩き牛蒡×3、筍旨煮、味付よもぎ麩、花こんにやく赤、椎茸煮、鮭味噌焼、照焼帆立、金柑蜜煮、若桃甘露煮

お重はもちろん、ミッキーやミニーの柄入り紅白蒲鉾やディズニー柄入り切餅などお子様も楽しめるおせち。

**一の重**  
蒲鉾白、蒲鉾紅、伊達巻×2、栗甘露煮×2、味付数の子×2、海老の旨煮(祝海老)×2、黒豆20g、田作り8g、煮しめごぼう×2、煮しめ椎茸、煮しめ里芋×2、煮しめ梅型人参、信田巻(三種野菜巻)×2

**二の重**  
かまぼこ(ミッキーマウス)、かまぼこ(ミニーマウス)、紅白なます20g、肉団子×2、鶏ももトマト煮込み×2、海老とブロッコリーのテリーヌ×2、イタリアンソーセージ(スライス)×2、三元豚ロースパストラミ×2、玉子焼×2、オリーブ×2、デミグラスハンバーグ×2



この商品は**冷蔵**でお届けします。  
商品番号 **75517** 数量 **限定** 二の重 **24** 約2人前 **冷**

おせち詰合せ ディズニー

本体価格 **11,000円**(税込11,880円)

お重サイズ(外寸)▶縦:165mm×横:165mm×高さ:97mm(内寸(1段):43mm)  
型番:W41-6A お届け期間 **12/30** 消費期限:2025年1月2日

**別添**  
切り餅(ディズニー柄)×6

※写真は盛り付け例です。

©Disney

ハチャメチャなミニオンがいっぱいのキュートなおせち。味は大人向けにワンランク上の本格派和洋。親子で楽しく美味しいお正月を迎えられる満足度の高いおせちに仕上がりました。

**一の重**  
にしん昆布巻×3、田作り3g、焼海老×3、生ハムマリネ45g、赤魚西京焼×2、青桃甘露煮×3、ミニオン万頭(ポップ)、伊達巻×3、ポークウインナー×2、ねじり梅人参、手まり麩、バナナ麩、椎茸詰め煮×3、高野豆腐(ミニオン)×3、デミグラスハンバーグ、チーズ添え(フラッパイ)×2、市松羊羹×2、ボールチョコ(ミニオン)



**二の重**  
天然エビのぷりぷりサラダ35g、味付数の子×3、カリブクイン×2、かまぼこ(ミニオン)×2、ミニオン万頭(ティム)、ローストビーフ(ヨーグルトソース)、三色団子(ミニオン)、ボールチョコ(ミニオン)、ごまボテ×3、抹茶ブラウニー×2、黒豆15g、雪下人参とオレンジのケーキ×3、鳴門金時きんとん50g、ゴーグルチョコ(ミニオン)



商品番号 **75518** 数量 **限定** 二の重 **31** 約3人前 **凍**

おせち二段重「ミニオン」

本体価格 **18,500円**(税込19,980円)

お重サイズ(外寸)▶縦:165mm×横:165mm×高さ:105mm(内寸(1段):40mm)  
型番:Y41-10A お届け期間 **12/29・12/30**

病院や高齢者施設へ介護食材を販売している、専門メーカーのやわらかおせちです。

商品番号 **75519** 数量 **限定** 一の重 **17** 約1-2人前 **凍**

やわらかおせち

本体価格 **8,400円**(税込9,072円)

お重サイズ(外寸)▶縦:197mm×横:197mm×高さ:70mm(内寸(1段):40mm)  
型番:Q41-11A お届け期間 **12/29・12/30**



**一の重**  
きんとん20g、黒豆20g、なますゆず風味30g、抹茶ムース、やわらかごぼうの煮物、里芋六方の煮物、空豆チーズ、紅あんべいの蟹あんかけ、湯葉のちりめん山椒和え20g、やわらか昆布巻×2、やわらか豚角煮35g、椎茸しんじょうの煮物、花形人参の煮物、なごみ巻(ほうれん草)、ふわふわ伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ

伝統的な食材に絞り込んだシンプルなおせち。おせち料理の定番商品が詰まった逸品です。

この商品は**冷蔵**でお届けします。

商品番号 **75520** 数量 **限定** 二の重 **12** 約3-4人前 **冷**

基本のおせち(粹風)

本体価格 **13,800円**(税込14,904円)

お重サイズ(外寸)▶縦:137mm×横:257mm×高さ:132mm(内寸(1段):45mm)  
型番:A41-8 お届け期間 **12/30** 消費期限:2025年1月2日

**一の重**  
伊達巻×9、蒲鉾白×6、蒲鉾紅×6、鳴門芋きんとん150g、栗甘露煮×7



**二の重**  
紅白なます50g、昆布巻×5、海老の旨煮×7、味付数の子×7、若桃甘露煮×2、田作り20g、黒豆50g

# 北陸美味めぐりおせち

# 東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス



一の重

一の重

別添

パフェアイス95ml×2

石川県産能登牛や能登豚、  
富山県産ほたるいか料理をはじめ、  
石川県・富山県・福井県などの  
メーカーが製造したグルメを盛り込み、  
北陸に心を寄せたおつまみおせちです。

### 能登豚味噌

能登の自然と潮風が吹く風土で育てられた豚肉と玉葱を、味噌や醤油もろみで調味した旨味のある肉味噌です。



### ほたるいか料理

生ほたるいかを、かつおエキスを利かせた醤油に漬けています。



### 小鯛の笹漬

3枚におろしたキダイ(レンコダイ)に、塩を振り艶と照りを出し酢にした若狭小浜の名物です。



売上の一部を  
「令和6年能登半島地震こども食堂応援基金」  
に寄付します。(2025年2月予定)



(認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえより提供)

商品番号 **75521** 数量 **1** 一 **28** 約2人前 **凍**  
限定 段重 品目 包装不可

## 北陸美味めぐりおせち

本体 **12,500円** (税込13,500円)

お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:257mm×高さ:53mm(内寸(1段):39mm)

型番:A41-3 お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

能登豚味噌20g、クコの実×2、菜の花8g、紅梅寒天、オйкаワ甘露煮×5、椎茸煮(ハーフサイズ)×3、空豆(ハーフサイズ)×2、黒かじきの昆布×2、国産人参と玉葱のマリネ18g、チーズ蒲鉾×2、バジル仕立てのチーズロール(ハーフサイズ)×3、小きゅうり(ハーフサイズ)×2、国産ほたるいかの生姜煮×5、緑ザーサイ10g、能登牡蠣マリネ25g、国産紫キャベツのマリネ10g、ドライマトの赤ワイン煮、富山県産ほたるいか料理20g、いなか漬15g、杉板小町(和菓子)、加賀野菜なます(ゆず風味)15g、加賀野菜酢蓮根10g、いくら醤油漬3g、コーンクリームチーズロール(ハーフサイズ)×3、小鯛の笹漬×3、紅白なます18g、瀬戸内産レモンシロップ漬(1/4サイズ)、ごりの佃煮20g、能登牛そぼろ25g、美山椒0.5g

## 東京青山「KIHACHI」監修

## KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

青山に本店を構える  
「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと  
キハチトライフルロール®をイメージした、  
フルーツとカスタードソースを合わせた  
パフェアイスのセット。

別添

パフェアイス95ml×2

一の重



KIHACHI  
FOOD  
HALL

商品番号 **75522** 数量 **1** 一 **21** 約2人前 **凍**  
限定 段重 品目 パフェアイス 包装不可

## 東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス

本体 **9,700円** (税込10,476円)

お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:256mm×高さ:53mm(内寸(1段):39mm)

型番:W41-2A お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

アンデスポーク×3、合鴨スモーク×2、キャロットラペ20g、スモークサーモントラウト×2、ライブオリーブ×2、オニオンマリネ30g、生ハム×2、杏子煮×2、レーズンレパン×2、メープルくるみ20g、伊達鶏の燻製×2、レモンシロップ漬×2、ローストビーフ80g、トリュフソース8ml、海老サラダ30g、魚卵のマヨサラダ25g、華味鳥スパイス手羽中×2、KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ×2、スタッフオリーブ、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、桜島どりマリネチキン25g、にしんマスタード和え30g



# 銀座フレンチ「ブション・ドール」 肉づくしおせち

銀座フレンチレストラン「ブション・ドール」監修の肉づくしおせち。  
ローストビーフやローストポーク、  
合鴨ロースをメインにしたおせちは、  
肉好きにはたまらない詰合せです。

## 奥三河どりの塩麴焼

奥三河どりに生塩麴で風味付けし、ロースターで美味しく仕上げました。



## 骨付きソーセージ

塩胡椒を効かせた豚肉ソーセージに、豚のバラ骨を入れて仕上げています。



一の重



ブション・ドール  
**Bouchon d'Or**  
リヨンの居酒屋

「Bouchon d'Or ブション・ドール」は、  
リヨンの伝統的な家庭料理が楽しめる  
フレンチ&ワインのお店です。

商品番号 **75523** 数量 **1** 一 **26** 約2人前 **凍**  
限定 段重 品目 包装不可

銀座フレンチ「ブション・ドール」肉づくしおせち

本体 **12,500円** (税込13,500円)

お重サイズ(外寸)▶縦:195mm×横:257mm×高さ:53mm(内寸(1段):39mm)

型番:Y41-3A お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

奥三河どりの塩麴焼×2、ペppardロップ、華やか野菜マリネ40g、ローストポーク×2、熊本県産オレンジコンフィ(ハーフカット)×2、  
牛ばら肉の八丁味噌仕立て40g、実山椒0.5g、茸と野菜のグレービーソース20g、ペッパーピアソーセージ×2、豚ばらチャーシュー×2、ミートローフ×2、  
ドライトマトの赤ワイン煮×2、スタッフドオリーブ(ハーフカット)、国産人参と玉葱のマリネ20g、北海道産栗南瓜とクリームチーズのサラダ20g、  
ローストビーフ60g(4~6枚)、瀬戸内産レモンのシロップ漬(ハーフカット)×2、マッシュポテト20g、国産紫キャベツのマリネ8g、合鴨ロースト30g(5~7枚)、  
セミドライトマトのマリネ2g、味付ブロッコリー×2、ライブオリーブ、グリーンオリーブ、骨付きソーセージ×2、生ハムマリネ25g、セロリ漬×2



神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」木田総料理長監修のオードブル。  
前菜からメインまでバラエティに楽しめるように詰合せました。

**二の重**

魚卵のサラダ20g、  
合鴨スモーク×2、  
レモンシロップ漬×2、  
サーモンキャロット  
テリーヌ×2、  
ハムとチーズソースの  
テリーヌ×2、  
海老雲丹クリーム焼×2、  
くるみ甘露煮15g、  
雪掛けローズサーモン、  
ハンバーグ×2、  
ブロッコリー  
(コンソメ風味)×2



ステーキハウス縁 総料理長  
木田 隆裕

商品番号 **75524** 数量 **限定** **二** 段重 **21** 品目 約2-3人前 **凍** 包装不可

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

本体 **7,700円** (税込8,316円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:167mm×横:167mm×高さ:135mm(内寸(1段):31mm)

型番:T41-5A お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重**

ローストビーフ70g、牛タン入ソーセージ×2、若鶏明太ロール×2、  
桜島どりマリネチキン20g、ドライトマト(赤ワイン風味)×2、若桃甘露煮×2、  
ショコラテリーヌ×4、アンデスポーク×2、鶏の醤油チーズソース焼×2、  
キャロットラペ10g、ライブオリブ×2



1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。  
レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく盛り付けたオードブルです。

**一の重**

モルタダソーセージ×4、  
野菜とベーコンのケーキサレ×4、  
鶏肉とほうれん草のテリーヌ×4、  
カクテルシュリンプ×4、ポテトサラダ、  
ローストビーフ×4、  
ローストビーフソース20g、  
パストラミポーク×4、  
ピテットライブオリブ、  
キューブチーズ×2、  
モッツアレラチーズ×2、  
スモークサーモン(トラウト)のマリネ、  
生ハム(ロース)×4、キャロットラペ、  
どうもろこしと野菜のマリネ、  
コールスローサラダ  
(キャバツ&コーン)、  
スタッフドオリブ、  
ローストポーク  
(ラビゴットソース添え)×4、  
鶏肉のアヒージョ  
(レモンマヨソース添え)、  
若桃の甘露煮×2、  
ドライトマト(赤ワイン風味)×2、  
チーズケーキブリュレ×2、  
さつまいものサラダ、  
ショコラテリーヌ×2



商品番号 **75525** 数量 **限定** **一** 段重 **23** 品目 約4人前 **凍** 包装不可

「銀座ローマイヤ」オードブル

本体 **7,700円** (税込8,316円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:214mm×横:316mm×高さ:48mm(内寸(1段):47mm)

型番:GL70 お届け期間 **12/29・12/30**



ひとつひとつ博多久松が吟味した洋風食材を盛り込みました。

**一の重**

ガトーショコラ×3、苺クリームロールケーキ×3、  
クランベリー胡桃35g、どうもろこしバターポテト×3、  
黒毛和牛ステーキ80g、牛タンパストラミ×4、  
蒸し鶏バジル35g、オーロラカスタード×2、  
祝い海老×3、鶏テリーヌ×3、  
チキンのマスタードマリネ30g

**二の重**

セミドライソーセージ×3、ベーコンチーズドック×3、  
豚ハラミ(ペッパーガーリック)80g、  
味付け数の子(切子)30g、オマール海老のビスコ風×3、  
いかサラダ35g、サワラの香味焼×3、  
鶏ときのこのアヒージョ35g、ローストビーフ60g

**三の重**

海老のチェダーチーズ和え35g、  
チキンとトマトのテリーヌ×3、オレングジミート×3、  
洋風なます30g、照焼ハンバーグ×3、黒豆蜜煮40g、  
金団45g、栗甘露煮×3、ポロニアソーセージハーブ×4、  
タンスモーク塩レモン35g、伊達巻×3、  
やわらか干しとまと30g

商品番号 **75526** 数量 **限定** **三** 段重 **32** 品目 約2-3人前 **凍** 包装不可

博多久松 洋風本格三段重おせち  
Sakurazaka

本体 **15,000円** (税込16,200円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:175mm(内寸(1段):45mm)

型番:A41-6 お届け期間 **12/29・12/30**



創業50有余年の仙台牛老舗が作る、最高級A5ランク仙台牛の肉おせちです。



※写真は盛り付け例です。

商品番号 **75527** 数量 **限定** **一** 段重 **3** 品目 約2人前 **凍** 包装不可

肉のいとう A5ランク仙台牛の肉おせち

本体 **13,800円** (税込14,904円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:215mm×横:215mm×高さ:60mm(内寸(1段):59mm)

型番:T41-8 お届け期間 **12/29・12/30** 賞味期限:出荷後21日



別添  
生ハム70g



# 「八天堂」スイーツビュッフェ



# 「パティスリー モンシェール」スイーツ玉手箱



二の重

一の重

一口サイズのミニくりむパンをはじめ、  
ミルクくりむプリンやバターサンドウィッチなど、  
新春の訪れを色鮮やかに彩るスイーツを詰合せました。



一の重

二の重

一の重は「パティスリー モンシェール」  
一番人気のロールケーキを敷き詰めました。  
二の重にはケーキやムースなど、  
彩よくバラエティに詰合せた  
迎春限定スイーツ玉手箱です。



一の重・ミルクくりむプリン (あまおう苺)

くちどけの良い  
ミルククリームと  
福岡県産あまおう苺のジャムの  
2層仕立て。



二の重・ミニくりむパン (カスタード)

八天堂の代名詞で  
一番人気のカスタード。  
とろける口どけが  
特長のミニくりむパンです。



二の重・水引ギモーヴ紅白

独特の口どけと食感が楽しめる  
フランス生まれの砂糖菓子。  
紅白の水引をイメージしました。



二の重・ムースショコラベリー

なめらかなチョコムースに  
フルーツとソースをトッピング  
しました。



商品番号 **75528** 数量 **10** 二段重 品目 **包装不可** 約4人前 **凍**

## 「八天堂」スイーツビュッフェ

本体価格 **7,400円** (税込7,992円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:187mm×横:187mm×高さ:146mm(内寸(1段):47mm)

型番:HTD113 お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** ミルクくりむプリン(あまおう苺)×2、ミルクくりむプリン×2、チョコ掛けバームクーヘン(ホワイト)×2、チョコ掛けバームクーヘン(ストロベリー)×2、バターサンドウィッチ(赤ぶどう)×2、チョコブラウニー×3

**二の重** ミニくりむパン(カスタード)×3、ミニくりむパン(ストロベリー)×3、ミニくりむパン(抹茶)×3、ミニくりむパン(マンゴー)×3

商品番号 **75529** 数量 **16** 二段重 品目 **包装不可** 約3~4人前 **凍**

## 「パティスリー モンシェール」スイーツ玉手箱

本体価格 **11,500円** (税込12,420円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:167mm×横:167mm×高さ:125mm(内寸(1段):45mm)

型番:SWT-2D お届け期間 **12/29・12/30**

**一の重** ミニロール×4、ミニ紅ロール×4、ミニ白ロール(焼き芋風味)×4、桃の花チョコ×2

**二の重** ストロベリーマドレーヌ、小さな幸せ包み、ムースピスタチオルビー、桃の花チョコ×2、梅ロッシュ、モンブラン、コーヒー大福、水引ギモーヴ紅白、チョコバーム、いちごチョコバーム、桃プリン、ゆずフロマーゼタルト、ムースショコラベリー

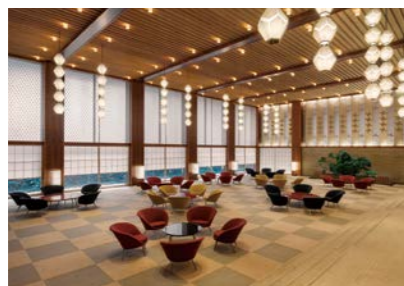


# ホテルオークラ

ホテルオークラの中華惣菜やハンバーグを、手軽にご家庭で堪能できます。



ご家庭で「ホテルオークラ」の中華ディナーが味わえるセットです。



商品番号 **75530** 数量 **約2-3人前** 凍 **簡易包装**  
 「ホテルオークラ」  
 中華惣菜詰合せ(蓮華)  
 本体価格 **10,500円**(税込11,340円)  
 型番:CH-100C お届け期間 **12/29-12/30**  
 もち豚の角煮200g、黒酢の酢豚180g、  
 エビの炒め(マヨソース)160g、  
 むし鶏(ピリ辛香味ソース)330g、くらげ(柚子風味)200g  
 【賞味期限:出荷後30日】



ご家庭で「ホテルオークラ」の洋風ディナーが味わえるセットです。



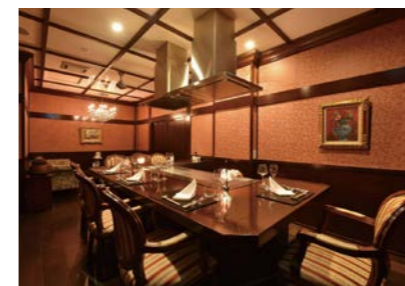
商品番号 **75531** 数量 **2人前** 凍 **簡易包装**  
 「ホテルオークラ」ディナーセット  
 (神戸牛ハンバーグ)  
 本体価格 **11,500円**(税込12,420円)  
 型番:DS-110 お届け期間 **12/29-12/30**  
 神戸牛のハンバーグ(デミグラスソース)160g×2、スモーク  
 サーモントラウトとブロッコリーのムース(2個入)、オニオン  
 ープ180g×2、那須御養卵を使ったチーズケーキ200g  
 【賞味期限:出荷後30日】

# すき焼き鍋

お祝いの食卓やおもてなしの席にふさわしい、秋田錦牛と黒毛和牛のすき焼き鍋です。



銀座にある秋田牛専門店の「五明」。飼料に一定量のお米を使うこだわり飼育で、旨味が強く脂の口溶けの良い黒毛和牛です。銀座「五明」船木料理長が監修した年末年始にご家庭で楽しんで頂けるすき焼きのセットです。



商品番号 **75532** 数量 **約3-4人前** 冷 **包装不可**  
 銀座「五明」監修 秋田錦牛すき焼き鍋  
 本体価格 **12,000円**(税込12,960円)  
 型番:A25-12 お届け期間 **12/30**  
 秋田錦牛すき焼き用(肩ロース)400g、白葱80g、まいたけ  
 70g、水菜30g、生椎茸×4、花形人参×4、ささがきごぼう  
 80g、焼き豆腐150g、糸こんにゃく200g、すき焼き割り下  
 300ml  
 【消費期限:製造後4日】



年末や年始のおもてなしの席でお肉の専門店「スギモト」の黒毛和牛すき焼き鍋をお召し上がりください。



商品番号 **75533** 数量 **約3-4人前** 冷 **包装不可**  
 お肉の専門店「スギモト」  
 黒毛和牛すき焼き鍋  
 本体価格 **10,000円**(税込10,800円)  
 型番:A25-10 お届け期間 **12/30**  
 黒毛和牛すき焼き用(肩ロース)400g、白葱80g、春菊45g、  
 エリンギ×4、生椎茸×4、えのき茸70g、花形人参×4、焼き豆  
 腐150g、糸こんにゃく200g、スギモト本店監修すき焼き割り下  
 300ml  
 【消費期限:製造後4日】



# 年末年始ごちそうグルメ



白身のトロとも呼ばれる  
のどぐろの  
しゃぶしゃぶ鍋と、  
ふぐの王様  
とらふぐちり鍋の  
紅白セットです。



商品番号 約3-4人前 **凍**  
75534 簡易包装  
とらふぐとのどぐろ紅白鍋セット  
本体価格 **10,000円**(税込10,800円)  
型番:A25-7 お届け期間 **12/29-12/30**  
国産とらふぐ250g、鍋だし55g、ポン酢30g×2、もみじおろし5g×2、のどぐろしゃぶしゃぶ160g、鍋用のどぐろだし(濃縮)50g×2、おろししょうが2.5g×2



贅沢に蟹鍋を楽しめるように、  
生のずわい蟹を  
食べやすく4つの部位に  
半むき身にしました。



商品番号 数量限定 包装不可 **凍**  
75535  
生ずわい蟹(カット済)  
本体価格 **8,500円**(税込9,180円)  
型番:Q1-7TRA お届け期間 **11/15~12/27**  
合計約1kg(棒肉・爪・爪下・肩肉)  
(ロシア又はアメリカ産原料を使用、北海道にて加工)



食べ易く  
殻の一部(上部)を取り除き、  
ボイルしてありますので、  
解凍してお召上がりください。



商品番号 包装不可 **凍**  
75536  
ボイルたらばかに(半むき身)  
本体価格 **9,300円**(税込10,044円)  
型番:Y1-2A お届け期間 **11/15~12/27**  
600g(ロシア産原料使用、福岡県又は茨城県にて加工)

冬の代表的な鍋料理2種類が一度に味わえるセットです。



商品番号 約4人前 **凍**  
75537 包装不可  
とらふぐ鍋と  
あんこう鍋の食べ比べ  
本体価格 **8,500円**(税込9,180円)  
型番:A25-4 お届け期間 **12/29-12/30**  
とらふぐ200g(国産)、あんこう300g(山口県産)、  
ほん酢20g×8、昆布5g×2

名古屋コーチン肉で味わう鶏すき焼き鍋。  
野菜とともにセットでお届けします。



商品番号 約3-4人前 **冷**  
75540 包装不可  
名古屋コーチン  
鶏すき焼き鍋  
本体価格 **7,000円**(税込7,560円)  
型番:A25-11 お届け期間 **12/30**  
名古屋コーチン(モモ肉スライス・ムネスライス)各250g、  
白葱80g、春菊45g、エリンギ×4、生椎茸×4、えのき茸70g、  
花形人参×4、割り下300ml 【消費期限:製造後4日】

とろけるような舌触りで  
柿本来の自然の甘みが特長の和歌山県産のあんぽ柿です。



商品番号 包装不可  
75543  
お正月用  
和歌山県産 あんぽ柿  
本体価格 **4,350円**(税込4,698円)  
型番:AP-8 お届け期間 **12/29-12/30**  
8個 【賞味期限:製造後30日】

ふぐの王様と呼ばれるとらふぐの鍋セットです。



商品番号 約4人前 **凍**  
75538 簡易包装  
とらふぐちり鍋  
本体価格 **8,000円**(税込8,640円)  
型番:A25-6 お届け期間 **12/29-12/30**  
とらふぐちり250g・鍋だし55g×各2、ポン酢30g×4

焼きあごベースの醤油だし。国産牛もつを使ったもつ鍋に  
「やまや」の明太子を乗せてお召上がりください。



商品番号 約3-4人前 **凍**  
75541 包装不可  
「やまや」  
無着色辛子明太子・もつ鍋セット  
本体価格 **5,000円**(税込5,400円)  
型番:Q25-6 お届け期間 **11/15~12/27**  
牛もつ350g、スープ(濃縮)200g、ちゃんぽん麺150g×2、  
んにく2.5g、唐辛子0.5g、無着色辛子明太子150g

和歌山県の海沿いで潮風と太陽をいっぱい浴びて育った、  
甘みたっぷりの有田みかんをお正月用に詰めました。



商品番号 包装不可  
75544  
お正月用  
和歌山県産 有田みかん(金箱)  
本体価格 **3,600円**(税込3,888円)  
型番:AM-3G お届け期間 **12/29-12/30**  
Lサイズ又はMサイズ、合計約3kg

北海道えりも沖で獲れた銀毛鮭を日高昆布でびた新巻鮭です。



商品番号 簡易包装 **凍**  
75539  
北海道産  
銀毛新巻鮭(日高昆布メ)半身  
本体価格 **5,000円**(税込5,400円)  
型番:A3-5 お届け期間 **11/15~12/27**  
800g(3分割包装)(北海道にて加工)

国産牛のホルモンを使った「前田屋」もつなべでしか味わう  
ことのできないぱりぱりの新鮮なもつをお楽しみください。



商品番号 約3-4人前 **凍**  
75542 包装不可  
「前田屋」もつなべ  
本体価格 **7,400円**(税込7,992円)  
型番:Z3628 お届け期間 **11/15~12/27**  
牛もつ肉200g(国産)・ちゃんぽん麺100g・濃縮味噌スープ  
100ml・ニンニクペースト・ゆず胡椒・ごま・唐辛子×各2

日本茶アワードにおいてW受賞した茶師が仕上げた、  
低温熟成の新茶(一番茶)です。



商品番号 簡易包装  
75545  
令和6年新茶  
熟成仕上げ蔵出し嬉野茶  
本体価格 **3,500円**(税込3,780円)  
型番:A36-1 お届け期間 **11/15~12/27**  
80g×3