

お申し込みについて

ご注文は「2026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(月)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(火)のご指定で、お届けの手配をさせていただきます。

- 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。

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
※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。

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。

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。

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。
■ 21ページ、商品番号「75518」は軽減税率対象外商品です。
■ 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」「菰」→「喜」
■ 配送事情、出荷元事情等により、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

凍

冷凍にてお届けいたします。

冷

冷蔵にてお届けいたします。

数量限定

数に限りがございます。
お早目のご購入をおすすめいたします。

包装不可

包装は省かせていただきます。

簡易包装

簡易な包装でお届けいたします。
※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。

〈個人情報のお取扱いについて〉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、ご了承願います。

※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。

 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
**2025年
12/16**火
※一部商品は異なります。

2026 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
2025年12月16日(一部商品は異なります)**火**まで
「2026おせち」カタログは専用申込書にてお申し込みください。

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

一の重・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。



二の重・ローストビーフ

オリジナルスパイスで味付けしました。低温真空調理で柔らかくしっとり。



※写真はスライスした状態です

宮川町
ほった



「ほった」は京阪清水五条駅から徒歩5分、祇園宮川町の風情のある街並みにあります。席はカウンターの8席のみで、職人の技を間近で感じながらお食事を楽しめる大人向けの和食店です。

商品番号
75501

型番
B41-1

数量
限定

二段重

100
品目

約3~4人前

凍

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

本体価格
19,800円

（税込21,384円）

お重サイズ（外寸）▶縦:285mm×横:380mm×高さ:137mm（内寸（1段）:47mm）

お届け期間
12/29・12/30

- 一の重

真鯛幽庵焼、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カマス梅肉南蛮、のどぐろ広島菜巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽（梅酢風味）、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、黒豆煮（梅型百合根羊羹）、きんとん、栗甘露煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、海老新文、たら野菜つみれ、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、梅型鉤蕪、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩り和え、つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生姜和え、松前漬、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、真子旨煮、小胡瓜酢漬、鯉昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、博多高野（ほうれん草）、茄子の含め煮、ホッケつみれ、白花豆煮、紫花豆煮、梅麩
- 二の重

錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー（コンソメ風味）、わらび餅、ドライトマト（赤ワイン風味）、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼蒲鉾（チーズ風味）、うぐいすふくさ焼、若桃甘露煮、豚タン、ハンバーグ、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈（かぼちゃ）、アンデスポーク、キャロットラペ、ブラックオリーブ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉笹包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨パストラミ、ポロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新文

京都の名店「祇園さゝ木」で修業した店主・堀田 功雄氏が監修したおせち。
二段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。



一の重

「銀座トトキ」監修 銀座おせち

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」十時シェフが監修したおせち。
一の重は、定番の和風おせち。
二の重は、肉をテーマにした肉おせち。
三の重は、海鮮をテーマにした海の幸おせちが楽しめる三段おせちです。

一の重・焼き海老

有頭えびを調味後伸ばし、殻付きのまま過熱蒸気焼成機で焼き上げました。

二の重・赤ワイン風味のビーフシチュー

牛肉をコクのある赤ワインベースのソースと合わせ真空調理で柔らかく仕上げました。

三の重・鮑のオリーブオイル仕立て

食感の良いあわびを、オリーブオイルとオイスターソースの風味を利かせて仕上げました。

商品番号75502

型番B41-2

数量限定

三段重

37品目

約2人前

包装不可

凍

「銀座トトキ」監修 銀座おせち

本体価格 **17,500円** (税込18,900円)

お重サイズ(外寸) ▶ 縦:165mm×横:165mm×高さ:183mm (内寸(1段):39mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

- 一の重

伊達巻、クランベリーくるみ、田作り、鳴門金時芋きんとん、渋皮栗甘露煮、北海道産黒豆、北海道産昆布の松前漬、数の子、雪降りや和牛尾花沢のしぐれ煮、青実山椒、かまぼこ(赤)、かまぼこ(白)、焼き海老、紅白なます、いくら醤油漬、九条葱の玉子焼、若桃甘露煮
- 二の重

若鶏の赤ワイン煮込、豚ばらチャーシュー、北海道産栗南瓜のサラダ、合鴨ロースト、オレンジコンフィ、ローストビーフ、パンデリージャ(ピクルス)、セミドライトマトのマリネ、豚肉のアルザス風煮込、赤ワイン風味のビーフシチュー、セミドライチェリートマト
- 三の重

カラフトマスのレモンペッパー焼、セミドライチェリートマト、魚卵ずんだのマヨネーズ風味、たこのバジルソース、小肌かぶら漬、国産キャロットオニオンサラダ、スモークサーモン、ケーパー、ガーリックシュリンプ、華やか野菜マリネ、ムール貝スモーク、鮑のオリーブオイル仕立て



GINZA TOTOKI

銀座トトキ

銀座駅より徒歩3分。
日本各地の選りすぐりの食材を積極的に取り入れ、日本人の発想で仕上げたフランス料理店です。
大切なお客様に旬に特化した最高の食材を探し出し、その食材の特長を生かした料理を提供しています。

「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。
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・ローストポーク

表面に黒胡椒をまぶし、スモークしました。

三の重・鮑旨煮

肝を取りだし、身をふっくらと炊き上げました。

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。



商品番号 75503 型番 R41-6B 数量限定 三段重 62 品目 約3-4人前 包装不可 凍

「ぎをん や満文」迎春おせち

本体価格 **15,000円** (税込16,200円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm (内寸(1段):39mm) | お届け期間 **12/29・12/30**

一の重	昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花豆煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野豆腐、田作り煮、さんとん、渋皮栗甘露煮、松前漬
二の重	ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソデイカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはだレモン
三の重	ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、豚タン、ポロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、胡麻団子、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(宇治抹茶)、ザーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、サラム風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、帆立香草焼

東京「しち十二侯・ロジエ・ENGINE」監修 名店おせち(華うたげ)

和の重に丸の内「しち十二侯」齋藤料理長、
洋の重に恵比寿「ロジエ」金子シェフ、
中華の重に神楽坂「ENGINE」松下シェフが監修した、
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)・しち十二侯

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「しち十二侯」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)・ロジエ

金子 高也 シェフ

1988年、香川県生まれ。代官山「ラグレー」や「料理の鉄人」フレンチの巨匠として有名な坂井宏行オーナーシェフの店「渋谷 ラ・ロシェル」、「BISTRO イルド・レ」で10年間研鑽を積み、銀座「スワンカフェ」、高田馬場「ビストロ Avanti」を経て、モデルで俳優の「とよた真帆」さんが手掛ける恵比寿の隠れ家的レストラン「ロジエ」に2023年8月にシェフとして経営に参画、現在に至る。

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・ド・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 75504 型番 A41-1B 数量限定 三段重 55 品目 約3~4人前 凍 包装不可

東京「しち十二侯・ロジエ・ENGINE」監修 名店おせち(華うたげ)

本体価格 18,500円(税込19,980円)

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

お届け期間 12/29・12/30

一の重 伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、釜揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付け数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋のきんとん、栗甘露煮、有頭海老、ボイル昆布、活煮あわび旨煮、紅あずまふくら煮、蓮根旨煮、絹さや、人参旨煮、椎茸旨煮、2種の貝とおおさじユレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

二の重 紫キャベツラペ、帆立ムニエル(バジルソース)、チキンのハニーマスタード、キャロットラペ(青実山椒)、海老とブロッコリーのデリーヌ、ボイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ、かぼちゃサラダ、トラウトサーモンフラワー、チキンと野菜のトマトソース和え、パールオニオン、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ、ドライマト(赤ワイン煮)、若桃コンポート、杏子(白ワイン煮)

三の重 蒸し鶏ほぐし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子(黒酢あん)、ボイルブロッコリー、中華くらげ、山くらげ香味和え、焼豚、合鴨ローススライス、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、ふかひれ散翅、えびと枝豆しんじょ、九州産小松菜のオイスターあん、ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴炊き

「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
こはだかぶら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ました。



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で
仕上げました。



商品番号 **75505** 型番 **T41-11B** 数量 **限定** 三段重 **45** 品目 **包装不可** 約3~4人前 **凍**

「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)
お届け期間 **12/29・12/30**

- 一の重** 豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、桜島どりマリネチキン、紫キャベツのラベ、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、ロブスター、生ハム、オニオンマリネ、スタフドオリーブ、十勝ハーブ牛ローストビーフ
- 二の重** 焼き湯葉巻、白花豆煮、梅型こんにゃく、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、味付け筍、蓮根旨煮、若布煮、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだかぶらや和え、松前漬、北海道産数の子
- 三の重** 四川風チキン、錦糸玉子包み、味付きザーサイ、蒸し鶏燻製、たらちのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、胡麻団子、大根明太子和え、クランベリーくるみ、蓮の芽(梅酢風味)、若桃甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、国産ローストポーク(黒糖風味)、中華くらげ

東京日本橋「にんべん」監修 和風おせち



1699年創業の
東京・日本橋に本店を構える鰹節専門店
「にんべん」が監修したおせち。
「にんべん」のだし汁を使って炊き上げた穂付筍や
寿高野豆腐などを詰合せたおせちです。



商品番号 75506 型番 B41-3 数量 限定 三段重 36 品目 約2~3人前 包装不可 凍

東京日本橋「にんべん」監修 和風おせち

本体価格 12,000円 (税込12,960円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:167mm×横:167mm×高さ:186mm(内寸(1段):38mm)
お届け期間 12/29・12/30

一の重 松前漬、数の子、黒豆煮、有頭海老、紅白蒲鉾、田作り煮、葉付金柑甘露煮、伊達巻、紅白なます、寿昆布扇子

二の重 帆立醤油焼、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、きんとん、渋皮栗甘露煮、花餅白梅、花餅紅梅、烏賊松笠雲丹焼、烏賊松笠白焼、玉子焼、合鴨スモーク、オクラの浅漬、若鶏の三色巻

三の重 椎茸柚子煮、たたきごぼう、海老芋旨煮、梅型蒟蒻、穂付筍、てまり湯葉、鳴門金時芋レモン煮、三色団子串、小松菜と揚げの煮物、の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、寿高野豆腐、蓮根旨煮

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華味鳥を使った食材を
バランス良く詰合せました。
華味鳥ももの炭火焼や華味鳥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。



商品番号 75507 型番 A41-2B 数量 限定 三段重 37 品目 約3人前 包装不可 凍

水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち

本体価格 16,500円 (税込17,820円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:196mm×高さ:159mm(内寸(1段):39mm)
お届け期間 12/29・12/30

一の重 田作り煮、たたきごぼう、笹巻蓬団子、ロブスター、伊達巻、紅白蒲鉾、帆立たらこうに和え、黒豆煮、紅白なます、いくら醤油漬、きんとん、渋皮栗甘露煮

二の重 ぶり照焼、オクラの浅漬、焼き湯葉巻、鯉昆布巻、松前漬、数の子、有頭海老、華味鳥ももの炭火焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈子旨煮、糸昆布炊炸き、明太子昆布布、華味鳥の鶏皮

三の重 合鴨スモーク、レモンシロップ漬、華味鳥ももの燻製、華味鳥手羽元の唐揚げ、ブロッコリー(コンソメ風味)、華味鳥のつくね、めんたい高菜、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、海老サラダ、海老新文、華味鳥バストラミ

稚内中央水産 北海道美味おせち

北海道最北端 稚内市の水産メーカーが作ったおせちです。
主原材料はすべて北海道産に限定し
丹精込めて作り上げた北海道づくしのおせちです。

一の重・煮あわび

お刺身でも食べられる鮮度の良い
原料を厳選し、柔らかく煮あわびにしました。



二の重・紅ずわい蟹爪

旨みと甘みがざっしり詰まった爪肉を
食べやすいように切れ目を入れました。



三の重・帆立うま煮

北海道産帆立を、素材の味を生かしあっさりとし
た味付けで柔らかく炊き上げました。



いながち

商品番号 75508 型番 B41-4 数量限定 三段重 43 品目 約2-3人前 包装不可 凍

稚内中央水産 北海道美味おせち

本体価格 **16,500円** (税込17,820円) お重サイズ(外寸)▶縦:175mm×横:175mm×高さ:175mm (内寸(1段):39mm)

- 一の重

早煮昆布、煮あわび、梅麴、巻き湯葉、にしん甘露煮、にんじんうま煮、松前漬、紅ずわい蟹ほぐし身、帆立ひも佃煮、いくら醤油漬、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付け数の子、さんま酢漬、北海しまえび
- 二の重

たこ柔らか煮、紅白なます、北海道型昆布、黒豆煮、ローストビーフ、棒鱈煮、紅ずわい蟹爪、手まり餅、たらこと細切り昆布煮、さつまいものきんとん、さつまいものレモン煮、鱈の麹漬、鮭の麹漬
- 三の重

よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、姫うま煮、しいたけうま煮、鹿肉の佃煮、ローズサーモン、帆立うま煮、梅麴、鮭の西京漬焼、かきのオリーブオイル煮、伊達巻、クリームチーズとハスカップソース添え、アスパラの豚肉巻き、帆立のウニソース、茹でブロッコリー



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。

一の重・減塩鰯照焼

鰯を減塩しょうゆを使った調味液に漬け込んで照焼きにしました。



二の重・減塩帆立煮

帆立の旨みやおいしさを生かしながら、薄味で煮ました。



三の重・減塩五目きんちゃく

減塩しょうゆを使用した調味液できんちゃくを炊き込みました。五目の旨味が、煮汁と一緒に口に広がります。





商品番号 75509 型番 Q41-1B 数量限定 三段重 33 品目 約3人前 包装不可 凍

しゅ らく あん
京都「洙楽庵」減塩おせち

本体価格 13,950円 (税込15,066円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:173mm×横:173mm×高さ:173mm (内寸(1段):36mm)
お届け期間 12/29・12/30

一の重	伊達巻、ひと口昆布巻、若桃甘露煮、減塩鰯照焼、梅麩、減塩たたき牛蒡、紅白かまぼこ、チキン二色巻、減塩数の子、減塩海老の旨煮
二の重	さんとん、渋皮栗甘露煮、酢だこ、減塩田作り、若桃甘露煮、ローストビーフ、梅麩、紅白なます、鱒いくら醤油漬、くるみ煮、減塩帆立煮、減塩鰯の旨煮、黒豆煮
三の重	さつまいも甘露煮、減塩五目きんちゃく、減塩牛蒡煮、金柑甘露煮、減塩梅人参、減塩寿高野豆腐、ねじりこんにゃく、減塩がんもどき煮、減塩筍煮、きぬさや、減塩椎茸煮、焼き湯葉煮

三の重

一の重

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、「家庭でできる減塩食」です。



キッコーマン総合病院
三上院長



「食塩分40%カット」ながらコクと旨み、しょうゆの風味がしっかりと感じられます。

塩分
約35%
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

いろいろ 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
和の食材を盛込みました。



三の重・鶏つくね串
お子様にも人気の鶏つくねを
食べやすくしました。



商品番号	型番	数量 限定	三段重	38 品目	約2-3人前	凍
75510	Q41-2B					

いろいろ ほう らく
彩 豊 楽

本体
価格 **11,000円**(税込11,880円)

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

一の重	帆立香草焼、田作り煮、紅白蒲鉾、伊達巻、有頭海老、松前漬、数の子、オクラの浅漬、鰯昆布巻、ぶり照焼、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮
二の重	金柑甘露煮、金ごま角煮、焼き湯葉巻、鳴門金時芋レモン煮、寿高野豆腐、姫竹旨煮、椎茸柚子煮、海老芋旨煮、たたきごぼう、の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、小松菜と揚げの煮物、若桃甘露煮、花餅紅梅
三の重	九条葱入り玉子焼、くるみ甘露煮、わらび餅、抹茶わらび餅、若鶏の三色巻、紅白なます、かに風味かまぼこ、鶏つくね串、いかなごかつお節和え、知鳥鶏鶏皮、帆立生姜和え



少人数で楽しめる伝統的なおせちにこだわって盛込みました。

一の重
ポロニアソーセージ、ポロニアソーセージハーブ、タンスモーク塩レモン、ぶり照焼、
茎わかめの胡麻和え、味付け数の子、さつま揚げ、胡麻胡桃、豚ばらチャーシュー、
源平なます、祝い海老、白花豆蜜煮

二の重
だし巻玉子、やわらか干しとまと、
牛肉牛蒡しぐれ煮、にしん酢漬、
真鱈子昆布、セミドライソーセージ、
鳴門金時芋レモン煮、たたき牛蒡、
アーモンド田作り、鶏つくね照焼、
いか明太和え

三の重
金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、
ほたて真砂和え、いわし梅煮、伊達巻、
いかサラダ、市松錦玉子、鯖金胡麻角煮、
海の香蒲鉾、菜の花のお浸し、
サーモンの酢漬、
玉ねぎとピーマンのマリネ

商品番号 **75511** 型番 **A41-17** 数量 **限定** 三段重 **36** 品目 **約2-3人前** **凍**
包装不可

博多久松 本格定番おせち(舞鶴)
本体
価格 **13,000円**(税込14,040円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:160mm(内寸(1段):40mm)
お届け期間 **12/29・12/30** 【賞味期限:2026年1月14日】



銀座「花蝶」総料理長監修、和洋折衷・創作おせち。
伝統的な和食にフレンチやイタリアンの技法を駆使した
おせちをお楽しみいただけます。

一の重
田作り、紅白蒲鉾、海老の姿煮、鶏香味焼、数の子醤油漬、鮭西京焼、
花人参、紅白なます、栗金団、若桃甘露煮、伊達巻、黒豆蜜煮

二の重
フルーツフロマージュ、セミドライトマト、
モッツアレラのハーブオイル漬、
グリーンオリーブのハーブオイル漬、杏子蜜煮、
海老のゼリー寄せ、ローズスモークサーモン、
海老風味のガランティヌ、ドライマト(赤ワイン煮)、
ドライブルー(赤ワイン煮)、人参のマリネ、
海老のマリネ、白いんげん豆(トマト煮)

三の重
グリーンオリーブのハーブオイル漬、ラトウイユ、
ピアサラム、ホワイトパスタミ、ローストビーフ、
カリフラワーのピクルス、人参のピクルス、
ヤングコーンのピクルス、紫キャベツのマリネ、
リオナソーセージ、カンパーニュ、ザワークラウト、
合鴨スモーク、レンズ豆の煮込

商品番号 **75512** 型番 **R41-4B** 数量 **限定** 三段重 **38** 品目 **約2人前** **凍**
包装不可

銀座「花蝶」和洋おせち(ほのか)
本体
価格 **14,000円**(税込15,120円)

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



銀座「花蝶」
松田総料理長

「京都吉兆」で7年間の修行をした「祇おん江口」店主が監修したおせち。
調理法や盛付けに至るまでこだわりました。
江口大将の思いが込められた
京都割烹らしい食材が詰まったおせちです。

一の重

伊達板、ぶり照焼、たたき牛蒡胡麻和え、紅白市松蒲鉾、紅白なます、
いくら醤油漬、ポイルロブスター、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、
金柑さわやか煮、パイ貝旨煮、田作り、黒豆（あしらい金箔）

二の重

飛龍頭、彩り根菜の煮しめ、梅麩シロップ漬、
スナッフエンドウお浸し、椎茸旨煮、にしん昆布巻、おさつ甘露煮、
松前漬、味付数の子、爪付きカニしんじょう、紫キャベツのマリネ、
切干大根煮、焼海老、九条葱入焼鳥つくね、合鴨スモーク

三の重

チーズ入り一口かまぼこ、阿波すだち鶏照焼、青桃甘露煮、
わらび餅（きな粉）、にしん親子甘酢漬、ちりめん山椒、
牛肉と筍のしぐれ煮、味付小梅人参、海老のぶりぶりサラダ、
たこ彩り甘酢和え、京壬生菜と柚子のちぎり天、たこ照焼、
ごまポテ、蓮根柚子マリネ

商品番号	型番	数量	三段重	42	約3人前	凍
75513	B41-6	限定	品目	包装不可		

「祇おん江口」監修 和風おせち(葵)

本体価格 **16,000円** (税込17,280円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:182mm (内寸(1段):58mm)
お届け期間 **12/29・12/30**

京都の料亭「わらびの里」が贈る彩り良い三段重です。
焼魚や出汁を利かせた炊き物に加え、
京都らしい食材を丁寧に盛付けております。
寿の文字の入った玉子や梅の形の人参、
金粉を塗した黒豆など
見た目にも華やかに仕上げました。

一の重

鮭柚庵焼、鯖柚庵焼、田作り照煮、なごみ巻、花巻蒲鉾、穴子八幡巻、
一口にしん昆布巻、にしん彩り親子和え、寿厚焼き玉子、
海老艶煮、京なます、チキンマリネ、いくら、合鴨コース

二の重

りんごと豆腐のパイ包み、五色站巻、切干し柚子、
紅白蒲鉾、博多焼チーズ、若桃甘煮、棒鱈旨煮、椎茸旨煮、
掬り梅人参、三色信田巻、穂付旬土佐煮、絹さや、
海老沢煮、蛸バジルソース、栗きんとん

三の重

北欧サラダ、とび子、ロースハム、笹もぎ餅、祝い数の子、
松前漬、胡麻ポテ、海老とアスパラのテリーヌ、胡桃甘露煮、
福豆葡萄煮（金箔）、チーズオードブル、くらげ酢、香り蒲鉾

商品番号	型番	数量	三段重	42	約3人前	凍
75514	KD-16A	限定	品目	包装不可		

京都「わらびの里」和洋料亭おせち

本体価格 **18,000円** (税込19,440円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:165mm×横:165mm×高さ:175mm (内寸(1段):35mm)
お届け期間 **12/29・12/30** 【賞味期限:2026年1月15日】



三の重



二の重

一の重



大人数で楽しめる厳選した魚料理やお肉料理を盛込んだ和洋中おせちです。

一の重

寿高野豆腐、菜の花のお浸し、いわし梅煮、カジキマグロ土佐煮、伊達巻、アーモンド田作り、
たたき牛蒡、源平なます、祝い海老、味付け数の子、金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、鶏つくね照焼、
ほたて真砂和え、ぶり照焼、胡麻胡桃

二の重

牛タンパストラミ、プリのエスカベッシュ、
さわらの香味焼、蒸し鶏バジル、
玉ねぎとピーマンのマリネ、サーモンの酢漬、
ポロニアソーセージ、ポロニアソーセージハーブ、
タンスモーク塩レモン、ミニハンバーグ、
豚ハラミ黒胡椒、炙り生ハム炭火仕立て、
ラム風味あんず、オマール海老のビスク風、
海鮮チーズサラダ、爪付カニしんじょう、
ローストビーフ

三の重

花餅桃、胡麻団子、若つみ小胡瓜、中華帆立、
酢どり、胡麻ポテ紅はるか、中華風たこ旨煮、
中華風角煮、九州産芝海老チリソース、中華くらげ、
蒸し鶏パンバンジー、鶏テリーヌ、黒糖ローストボーク、餡かけ肉団子

商品番号	型番	数量	三段重	48	約4-5人前	凍
75515	Y41-5B	限定	品目	包装不可		

博多久松 厳選本格和洋中おせち(祝赤重)

本体価格 **20,000円** (税込21,600円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:248mm×横:248mm×高さ:160mm (内寸(1段):40mm)
お届け期間 **12/29・12/30** 【賞味期限:2026年1月14日】



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

牛たん佃煮、若桃甘露煮、おつまみ牛たん、
ブロックリーコンソメ風味、ドライマトワイン煮、
牛たんスモーク、牛たん入玉子焼、牛たんテリーヌ、
南蛮味噌、牛たんちびたん燻、
金柑蜜煮、牛たん角煮

二の重

昆布巻、味付数の子、にしんレモンマリネ、
黒豆煮、海老の旨煮、鮑煮、松前煮、
田作り煮、くるみ甘露煮、ぶり照焼、
きんとん、栗甘露煮、チーズふくさ焼

三の重

ごまぼて、糸昆布柚子煮、かに煮ごり、
帆立ひもの中華風、海老チリ、ローストビーフ、
オニオンマリネ、帆立香草焼、サーモンバジル、
オリーブ、合鴨スモーク、杏子煮

商品番号	型番	数量	三段重	37	約3-4人前	凍
75516	Y-0133	限定	品目	包装不可		

牛たん炭焼「利久」和洋中おせち

本体価格 **22,000円** (税込23,760円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:186mm (内寸(1段):40mm)
お届け期間 **12/29・12/30**



一の重

二の重

三の重



三の重

二の重

一の重



別添

牛たん真空パック(塩味) 100g



三の重

二の重

一の重

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 富士夫氏が店主の「翠徳亭」。卓越した技術を活かし、伝統的なおせちに仕立てた店主監修の三段重です。

一の重

市松蒲鉾、豚角煮、黒豆(金箔のせ)、伊達巻、鮭味噌焼、牛肉しぐれ笹包み、焼き芋まんじゅう、海老艶煮、椎茸煮、手まりもち、里芋松葉串、真だち子旨煮、旬木の芽味噌和え、さんま八幡巻

二の重

鶏肉三色巻、合鴨燻製、金柑蜜煮、かつおくるみ、栗さんとうん、昆布巻、叩き牛蒡、若桃甘露煮、田作り、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、鮎土佐和え、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、焼筍煮、あわび煮、花こんにやく(赤)、花こんにやく(白)

三の重

にしん生姜和え、紅白なます、いくら醤油漬、干しあんず、焼き湯葉巻、鶏肉香草焼、パイ貝旨煮、鯖けんちん焼、日の出羊羹、お多福豆、鱈柚庵焼、味付数の子、うぐいす豆、いか梅酢、こはだ栗漬

この商品は冷蔵でお届けします。

商品番号	型番	数量	三段重	46品目	約2人前	冷
75517	B41-5	限定			包装不可	

日本料理「翠徳亭」和風おせち

本体価格 15,500円(税込16,740円)

お重サイズ(外寸) ▶縦:175mm×横:175mm×高さ:181mm(内寸(1段):52mm)
お届け期間 12/29・12/30 消費期限:2026年1月1日

ミッキーやミニーの柄入り紅白蒲鉾やディズニーの柄入り切り餅などお子様も楽しめるおせちです。

一の重

伊達巻、蒲鉾紅、蒲鉾白、煮しめごぼう、煮しめ椎茸、煮しめ梅型こんにやく、煮しめ里芋、海老の旨煮(祝海老)、黒豆、味付数の子、栗甘露煮、くるみ甘露煮、練切(ミッキーマウス)

二の重

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

この商品は冷蔵でお届けします。

商品番号	型番	数量	二段重	24品目	切り餅	食べられるシール	約2人前	冷
75518	W41-6B	限定					包装不可	

おせち詰合せ ディズニー

本体価格 12,000円(税込13,200円)

※この商品は軽減税率対象外商品です。

別添

切り餅(ディズニー柄)、食べられるシール®/ディズニー



※AまたはBのいずれかが届きます。種類はお選び頂けませんので、ご了承ください。

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。



別添 さっくりお餅雑煮、やわらか豆腐白玉入りおしるこ

一の重

エビチリソース煮、やわらか豚角煮、抹茶ムース、きんとうん、黒豆、ふわふわ伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、湯葉のちりめん山椒和え、やわらか昆布巻、ほぐし魚の西京焼、里芋六方の煮物、やわらかごぼうの煮物、なごみ巻(ほうれん草)、椎茸しんじょうの煮物、ふんわり高野豆腐、花形人参の煮物、なますゆず風味いくら添え

商品番号	型番	数量	一段重	18品目	お餅雑煮	おしるこ	約1~2人前	凍
75519	Q41-11B	限定					包装不可	

やわらかおせち(お餅雑煮とおしるこ付)

本体価格 9,300円(税込10,044円)

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

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。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和洋おせちに仕上がりました。

一の重

にしん昆布巻、焼海老、田作り、ふくませ麴(梅)、ボールチョコ(ミニオン)、蓮根柚子マリネ、味付小梅人参、ぶり照焼、青桃甘露煮、ミニオン万頭(ポップ)、市松羊羹、三色団子(ミニオン)、寿高野豆腐、椎茸旨煮、伊達巻、デミグラスハンバーグチーズ添え(フラッフィ)、イタリアンソーセージ、ブロッコリーのバジル和え、ドライトマトの赤ワイン煮

商品番号	型番	数量	二段重	31品目	約3人前	凍
75520	Y41-10B	限定			包装不可	

おせち二段重「ミニオン」

本体価格 18,500円(税込19,980円)

©UCS LLC



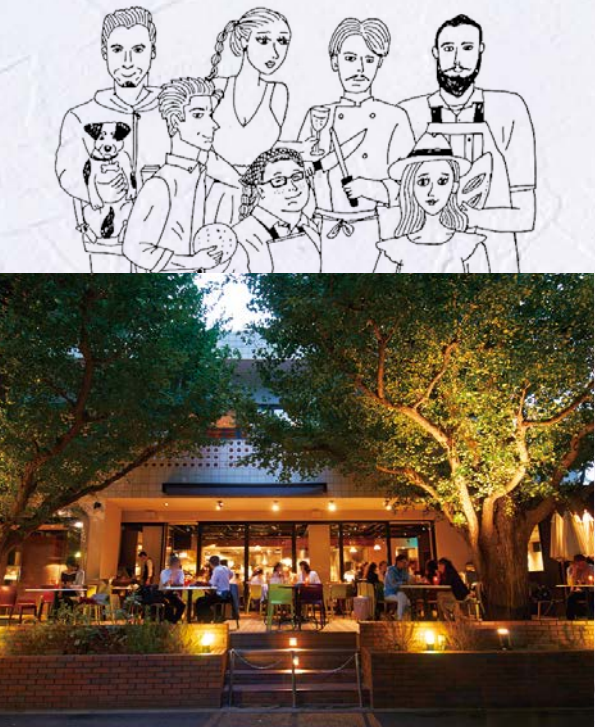
二の重

味付数の子、カニ風味かまぼこ、かまぼこ(ミニオン)、サラダチキン、味付小梅人参、ミニオン万頭(ティム)、ローストビーフ(ヨーグルトソース)、キャラメルバナナチーズケーキ、わらび餅(抹茶)、ボールチョコ(ミニオン)、黒豆、エビチリ、鳴門金時芋さんとうん、ゴーグルチョコ(ミニオン)

©UCS LLC

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。



商品番号 75521 型番 W41-2B 数量限定 一段重 21品目 パフェアイス 約2人前 凍

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

本体価格 **9,800円** (税込10,584円)

お重サイズ(外寸)▶縦:196mm×横:256mm×高さ:57mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、スタフドオリーブ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライブオリーブ、オニオンマリネ、生ハム、杏子煮、レーズンレパン、合鴨スモーク、くるみのキャラメリゼ、ローストビーフ、トリュフソース、豚タン、魚卵のマヨサラダ、華味鳥スパイシー手羽元、ブロッコリー(コンソメ風味)、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、桜島どりマリネチキン



別添
パフェアイス95ml×2

一の重

伊達鶏の燻製

銘柄鶏の伊達鶏を、
味わいのある燻製に仕上げました。



華味鳥スパイシー手羽元

独自の飼育法で丹念に育てられた華味鳥を
特製スパイスを使って調理しました。



KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ

オリジナルスパイスを振りかけて
香ばしく焼き上げたシュリンプソテーです。



※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。

お届け期間は**12月29日**か**30日**です。 | 24

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

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。



明石の農家とのコラボレーションで、こだわりの兵庫県産のお米と新鮮な無農薬野菜や神戸ビーフが一度に楽しめる、隠れた名店。山と海に囲まれた異国情緒ただよう神戸元町にあります。

ステーキハウス縁 総料理長 木田 隆裕

一の重

二の重

一の重・ドライフルーツのパイ包み

クリームチーズをたっぷり使い、ドライフルーツを散りばめたフィリングをパイ生地で包み、焼き上げました。

二の重・ポークソーセージ

豚本来の旨味を引き出すために肉を熟成させて、スモークしました。

商品番号 75522 型番 T41-5B 数量限定 二段重 25 品目 約2-3人前 凍

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

本体価格 **7,800円** (税込8,424円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:167mm×横:167mm×高さ:135mm(内寸(1段):38mm) | お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 ローストビーフ、若鶏明太巻、牛タン入ソーセージ、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、ブルーベリーチーズソース寄せ、ドライフルーツのパイ包み、ドライマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、サラミ風ソーセージ、キャロットラペ、ブラックオリーブ、豚タン

二の重 魚卵のサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、サーモンキャロットテリーヌ、ハムとチーズソースのテリーヌ、ポークソーセージ、くるみ甘露煮、レッドキャベツのラペ、生ハム、スモークサーモントラウト、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant

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付けたオードブルです。

一の重

野菜とベーコンのケーキサレ、モルタデラソーセージ、鶏肉と人参のテリーヌ、ポテトサラダ、カクテルシュリンプ、紫キャベツのラペ、ヴァイスブルスト、スペイン風オムレツ、きのこ野菜のマリネ、ローストポーク(カラフルマリネ添え)、キャロットラペ、蒸し鶏のバジル和え、ローストビーフ、ローストビーフソース、ショコラテリーヌ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、さつまいものサラダ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、生ハム(ロース)、キューブチーズ、かぼちゃのサラダ、チーズケーキブリュレ

商品番号 75523 型番 GL70 数量限定 一段重 23 品目 約4人前 凍

「銀座ローマイヤ」オードブル

本体価格 **9,300円** (税込10,044円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:214mm×横:316mm×高さ:48mm(内寸(1段):47mm) | お届け期間 **12/29・12/30** 【賞味期限:2026年1月15日】



創業50有余年の仙台牛老舗が作る、
最高級A5ランク仙台牛のローストビーフと、牛たんを詰合せた肉おせちです。

別添

仙台牛生ハム70g

一の重

肉厚牛たん塩焼130g、牛たんローストビーフ130g、仙台牛ローストビーフ200g、ローストビーフソース20g×2

商品番号 75524 型番 T41-8B 数量限定 一段重 3 品目 約2人前 凍

肉のいとう 仙台牛ローストビーフと牛たんの肉おせち

本体価格 **15,500円** (税込16,740円) | お重サイズ(外寸) ▶縦:215mm×横:215mm×高さ:60mm(内寸(1段):59mm) | お届け期間 **12/29・12/30** 【賞味期限:出荷後21日】

「八天堂」監修 スイーツビューッフェ



「八天堂」の主力商品くりーむパンをはじめ、ストロベリーパイやロールケーキなど新春の訪れを色鮮やかに飾るスイーツをお重に詰合せました。



一の重



二の重



一の重・ストロベリーパイ

熟したいちごをパイシートに載せて焼き上げました。



二の重・ミニくりーむパン(カスタード)

八天堂の代名詞で一番人気のカスタード。とろけるくちどけが特長のミニくりーむパンです。



商品番号 75525 型番 HTD113-B 数量限定 二段重 11品目 約2-3人前 包装不可 凍

「八天堂」監修 スイーツビューッフェ

本体価格 **7,800円**(税込8,424円) お重サイズ(外寸)▶縦:183mm×横:183mm×高さ:146mm(内寸(1段):48mm) お届け期間 **12/29・12/30**

一の重 モンブランケーキ、ストロベリーパイ、花餅、ブランデー風味の栗甘露煮、ロールケーキ(チーズ)、ロールケーキ(いちご)、ロールケーキ(チョコ)

二の重 ミニくりーむパン(ストロベリー)、ミニくりーむパン(チョコ)、ミニくりーむパン(メロン)、ミニくりーむパン(カスタード)

山形県産 冷凍フルーツ重

シャーベット感覚で楽しめる冷凍フルーツをお重に詰合せました。皮むきも不要で、1種類毎に小箱に入っているので好きな時に半解凍してお召し上がりください。



一の重

さくらんぼ

完熟のさくらんぼは甘みと酸味のバランスがよく、冷凍の状態でシャーベット感覚で食べるもよし、デザートのにっぴんぐとしてもご使用いただけます。



赤肉メロン

旬の赤肉メロンを丁寧に皮をむき、食べやすいサイズにカットして瞬間冷凍しました。とろける甘みをお楽しみください。



商品番号 75526 型番 YFF-6 数量限定 一段重 6品目 包装不可 凍

山形県産 冷凍フルーツ重

本体価格 **6,950円**(税込7,506円) お重サイズ(外寸)▶縦:183mm×横:183mm×高さ:67mm(内寸(1段):48mm) お届け期間 **12/29・12/30**【賞味期限:2026年1月15日】

一の重 シャインマスカット、ラフランス、さくらんぼ、りんご、赤肉メロン、白桃

年末年始ごちそうグルメ



創業大正12年の老舗
「米沢牛黄木」が選り抜いた米沢牛すき焼き用の肉は、霜降りと赤身の調和した肩ロースと赤身モモ肉ならではのコクと旨みをお楽しみいただけます。

商品番号	型番	
75527	B5-18	簡易包装 凍

「米沢牛黄木」
米沢牛すき焼き用
本体価格 **9,500円** (税込10,260円)
お届け期間 **12/29・12/30**

肩ロース200g、モモ300g (山形県産原料を使用、山形県にて加工) 【賞味期限：出荷後30日】

日本三大和牛のひとつ松阪牛。
お肉の芸術品と呼ばれる霜降りの美しい肩ロースと肩肉をすき焼き用にスライスしました。
老舗精肉店の「スギモト本店」監修の割り下でお召し上がりください。

商品番号	型番	
75528	B5-19	簡易包装 凍

松阪牛
すき焼き用 (割り下付)
本体価格 **10,000円** (税込10,800円)
お届け期間 **12/29・12/30**

肩・肩ロース各200g、スギモト本店監修すき焼割り下300ml 【賞味期限：出荷後30日】



食べやすく殻を半分だけ取り除いた
ボイルずわいがにです。

商品番号	型番	
75529	W1-5	包装不可 凍

ボイルずわいがに
本体価格 **8,000円** (税込8,640円)
お届け期間 **12/29・12/30**

半むき身(棒肉・爪・爪下・肩肉) 合計約1kg (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、
解凍してお召し上がりください。

商品番号	型番	
75530	Y1-2B	包装不可 凍

ボイルたらばかに (半むき身)
本体価格 **10,500円** (税込11,340円)
お届け期間 **12/29・12/30**

600g (ロシア産原料を使用、福岡県又は茨城県にて加工)

水たき料亭「博多華味鳥」の
吟味されたスープと素材をご家庭でお楽しみいただけます。

商品番号	型番	約3~4人前	
75531	H-A4	包装不可	凍

「博多華味鳥」水たきセット
本体価格 **5,500円** (税込5,940円)
お届け期間 **12/29・12/30**

華味鳥 (切り身・ぶつ切り) 各300g、華つくね200g、水たき生スープ600g×2、博多ぼん酢220ml、ちゃんぽん麺150g

炭火焼きによる香ばしさとふくらとした食感が特長です。
電子レンジで温めるだけで簡単にお召し上がりいただけます。

商品番号	型番	
75533	B4-15	簡易包装 凍

山田水産 山田のうな重
本体価格 **5,500円** (税込5,940円)
お届け期間 **12/29・12/30**

うな重 (山椒・タレ付) 約310g×2

りんごの産地 山形県にある奥山農園より、
赤くまんまとしたシャキシャキりんごをお届けします。

商品番号	型番	
75535	SY-3B	包装不可

奥山農園
山形県産 サンふじりんご
本体価格 **3,800円** (税込4,104円)
お届け期間 **12/29・12/30**

合計約3kg、8~11個

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

商品番号	型番	約3~4人前	
75532	Z3628	簡易包装	凍

「前田屋」もつなべ
本体価格 **7,150円** (税込7,722円)
お届け期間 **12/29・12/30**

牛もつ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

米沢牛を使用したステーキご飯と焼肉ご飯を詰合せました。
精肉店直営レストランの人気商品をご家庭で。

商品番号	型番	
75534	SYG72J	簡易包装 凍

「米沢牛黄木」
ステーキご飯と焼肉ご飯
本体価格 **7,500円** (税込8,100円)
お届け期間 **12/29・12/30**

米沢牛ステーキご飯140g・米沢牛焼肉ご飯160g×各3 【賞味期限：出荷後30日】

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	型番	
75536	AM-3G	包装不可

お正月用
和歌山県産 有田みかん (金箱)
本体価格 **3,800円** (税込4,104円)
お届け期間 **12/29・12/30**

L又はMサイズ、合計約3kg