

2026おせち 提案書

2025. 3. 26



▼価格動向

出典：帝国データバンク

- ・ **購入平均価格：27,826円（前年比+1.3%、+360円）**

- └ 値上げ幅は過去3シーズンで最小
- └ 6割超の商品が価格据え置き
- └ 「コスパ重視」と「高級化」の二極化

▼消費者動向

- ・ **高い喫食率（約67%）**
- ・ おせちは“買う”時代に。
- ・ 「内食おせち」が定着するが、2025年は長期連休の影響もあり、長距離・近距離の移動が活発化。集い、喫食、準備とも微減。
- ・ 冷凍おせちのシェアUP

▼人気商品

- ・ 大容量・多品目のコスパおせち
- ・ 和洋三段重
 - └ 和風おせちは需要減少。
 - └ 「和風＋洋風」「和風＋洋風＋中華」などの折衷おせちが人気。
- ・ オードブル、オードブルおせち
- ・ 有名シェフ・名店監修

おせち市場動向 ①

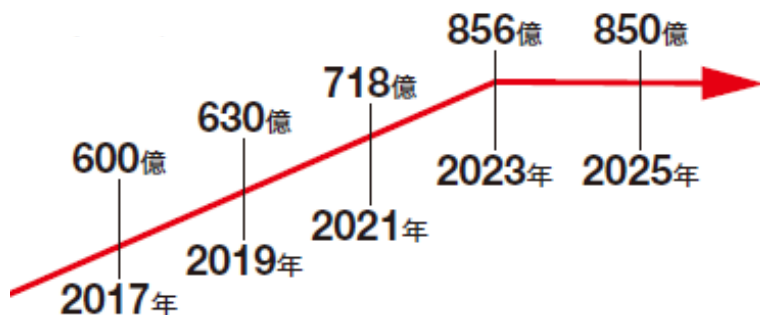
市場環境

おせち重を購入されている市場は約**850億円**に拡大

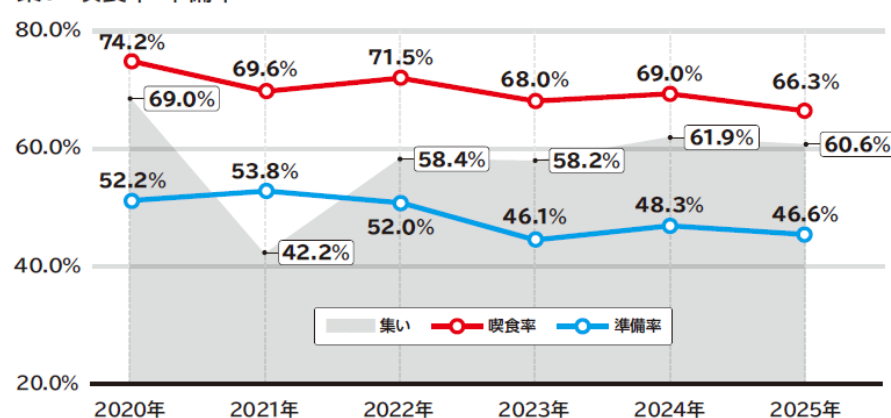
ユーザー動向

おせちの**喫食率**は約**67%**

自宅での**用意率**は約**47%**



集い・喫食率・準備率



ライフスタイルの変化により需要が増加

- おせちは「手作り」から「買う」ものへ
- オンライン購入の増加 (手軽に買える)
- 嗜好の多様化に対応した商品開発

2025年は長期連休の影響もあり、長距離・近距離の移動が活発化。年末年始での家族の集いは

やや減少した
計 **89.3%**

来年の元日(2025年)は、「自宅で過ごす」または「実家や親戚で過ごす」人が今年に引き続き約9割に。コロナ以降家族との時間も増え、家族との時間をより大切にしたいと考える傾向が伺える。また、国内旅行や海外旅行を予定している人は微増。外出への期待感が伺える。

年末年始の移動需要は好調			
社名	旅客数	前年度比	コロナ禍前比
JR東日本	456.8万人	11%増	2%増
JR東海	431.5万人	8%増	5%増
JR西日本	305.3万人	13%増	1%増
ANA	149.4万人	20%増	5%減
JAL	112.5万人	12%増	4%減

ANAとJALの旅客数は国内線。コロナ禍前=JRは18年度。航空は19年度と比較。
(2024年12月27日～25年1月5日)

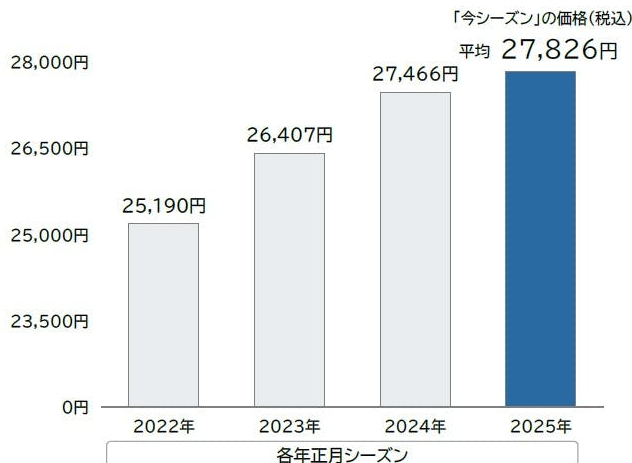
出典：富士経済研究所

出典：紀文食品

おせち市場動向 ②

売価 ライン

2025年は **27,826** 円
おせち価格は増加方向も
値上がり幅は縮小



[注] 一部おせちで調査対象が変更となっており、2022年によって価格を再集計している

おせち値上がり幅の推移

物価高の影響で価格は微増するが、
消費者の節約志向もあって値上げ幅は縮小

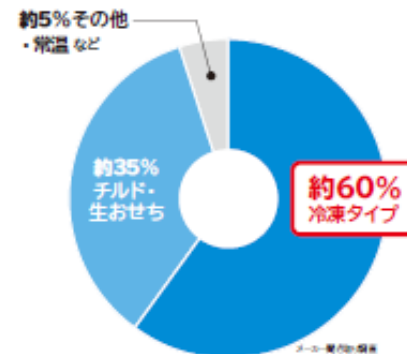
	平均価格	値上げ額	上昇率
2022年	25,190円	—	—
2023年	26,407円	+1,217円	+4.8%
2024年	27,466円	+1,059円	+4.0%
2025年 正月 (今シーズン)	27,826円	+360円	+1.3%

値上げ幅は**縮小**

出典：帝国データバンク

売れ筋

冷凍おせち 人気が続く！
市場の拡大を受け、冷凍タイプが**約6割**



各社
冷凍おせちを強化

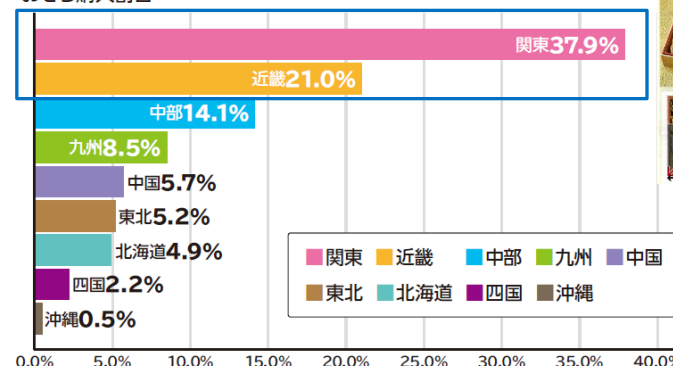
メーカー聞き取り調査

(メリット)
冷凍おせち だから 全国へお届けできる

関東、関西がやや販売が高い傾向にあるが※、
全国的におせちは販売されている。

※人口割合と比較

依頼主データ/地方別
おせち購入割合



各社カタログでも
自宅にお届けできること
を訴求

弊社ネット販売 実績

2026おせち ご提案商品

オリジナル

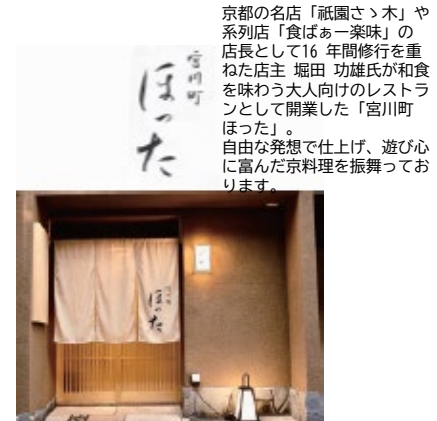
京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

多彩に食材を詰め合わせて100種類の品目を
1つのおせちにしました。
世代を超えて皆さまにお楽しみいただけるおせちです。

新製品

<京都料亭監修>
<和洋中おせち>

世代を超えて
楽しめる
100品目のおせち



京都の名店「祇園さゝ木」や
系列店「食ばあー楽味」の
店長として16年間修行を重ねた店主 堀田 功雄氏が和食を味わう大人向けのレストランとして開業した「宮川町ほった」。
自由な発想で仕上げ、遊び心に富んだ京料理を振舞っております。

二段重 約3~4人前 型番

サイズ：縦285mm x 横380mm x 高さ125mm(長方形)
品目数： 100品目

本体価格：19,800円(税込：21,384円)※仮

主原料中国産：有、合成保存料：有、合成着色料：有

【一の重】糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、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、はすの芽梅酢、ぶり照焼、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、さんとん、栗甘露煮、有頭海老、金柑、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、たら野菜つまみれ、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、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、蟹袂紗焼、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、鰯昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、ホッケつまみれ、茄子の含め煮、梅麩、松麩、白花豆腐、紫花豆蜜煮【二の重】錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、ローストポーク、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、くるみ甘露煮、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、アンデスポーク、明太子サラダ、魚卵のサラダ、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、スタフドオリーブ、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、ブルーベリーチーズソース寄せ、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、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、ほぼサラミ

2026おせち ご提案商品

オリジナル

「ぎをん や満文」迎春おせち

当社で毎年一番人気のおせちです。
8.5寸 に3段 和洋中63品目を詰合せた圧倒的なボリューム
のおせちを実現しました。

売れ筋
NO.1

<京都料亭>
<和洋中おせち>



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。



三段重 約3~4人前 型番：

サイズ：縦258mm×横258mm×高さ170mm(8.5寸)
品目数：63品目

本体価格：15,000円(税込：16,200円)※仮
主原料中国産：有、合成保存料：有、合成着色料：有

【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、松前漬、きんとん、渋皮栗甘露煮【二の重】ぶり照焼、はすの芽梅酢、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、ミートローフ、有頭海老、金柑、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、ソディカ昆布和え、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、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、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、つば貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、ほぼサラミ、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

2026おせち ご提案商品

オリジナル

東京「しち十二侯・ロジエ・ENGINE」監修 名店おせち（華うたげ）

<3名店監修>
<和洋中おせち>

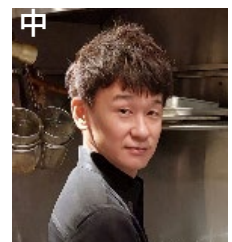
和の重に丸の内「しち十二侯」齋藤料理長、洋の重に「ロジエ」金子シェフ、中華の重に
神楽坂「ENGINE」松下シェフが監修した、食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。



しち十二侯
齋藤総料理長
(丸の内)



ロジエ
金子シェフ
(恵比寿)



ENGINE
松下オーナーシェフ
(神楽坂)

三段重 約3~4人前 型番：

サイズ：縦193mm×横255mm×高さ184mm（長方形）
品目数：55品目

本体価格：18,500円（税込：19,980円）※仮
主原料中国産：有、合成保存料：無、合成着色料：無

【一の重】伊達巻、黒豆煮（金箔）、金時豆、海の幸盛（釜揚げわかめ、菜の花松前、いかうに和え、味付数の子、いくら醤油漬け）、彩り大根なます、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、活煮あわび旨煮、ボイル昆布、人参旨煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、紅あずまふくら煮、きぬさや、北寄貝とおおさジュレ和え、鮭幽庵焼き、蓮の芽梅酢漬け
【二の重】帆立ムニエルバジルソース、紫キャベツラベ、チキンのハニーマスタード、キャロットラベ（青実山椒）、海老とブロッコリーのテリーヌ、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、スライスブラックオリーブ、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、杏子白ワイン煮、若桃コンポート、ドライトマト赤ワイン煮【三の重】蒸し鶏ほぐし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子黒酢あんブロッコリー添え、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、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散翅、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

2026おせち ご提案商品

オリジナル

「銀座トトキ」監修 銀座おせち

新製品

<銀座フレンチ>
<和・肉・魚おせち>

フランス料理が愉しめる自然派レストラン「銀座トトキ」監修の
和・肉・魚の3段おせち。
1度に3つの味を楽しめたり、お好みの時に各段を解凍して楽しめる
冷凍ならではの長所を活かしたおせちです。

GINZA TOTOKI

銀座トトキ



旬の限られた食材の魅力を最大限に引き出したフランス料理が愉しめる自然派レストラン【GINZA TOTOKI】。十時亨シェフが日本人の発想を元に心を尽くして仕上げる、極上の一品でおもてなします。



三段重 約2～3人前 型番：

サイズ：縦170mm×横170mm×高さ170mm(5.5寸)
品目数：38品目

本体価格：17,500円(税込：18,900円)※仮
主原料中国産：無、合成保存料：無、合成着色料：無

【一の重】伊達巻、田作り、クランベリーくるみ、鳴門金時芋きんとん、渋皮栗甘露煮、北海道産黒豆、北海道昆布の松前漬、数の子、雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、青実山椒、焼き海老、紅かまぼこ、白かまぼこ、紅白なます、いくら醤油漬、九条葱のだし巻玉子焼、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、北海道栗南瓜とクリームチーズのサラダ、合鴨ロースト、熊本県産オレンジコンフィ、赤ワイン風味ビーフシチュー、セミドライトマト、ローストビーフ、セミドライトマトのマリネ、パンデリージャ、豚肉のアルザス風煮込、【三の重】カラフトマスのレモンペッパー焼、たこのバジルソース、魚卵ずんだマヨネーズ風味、小肌かばら漬、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添え、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、あわびオysterソース煮

2026おせち ご提案商品

オリジナル

水たき料亭「博多華味鳥」監修 料亭のおせち

<水炊き料亭監修>
<和風おせち>

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。パストラミや生ハムなど「博多華味鳥」ならではの食材を昨年よりプラスしました。



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。



三段重 約3～4人前 型番：

サイズ：縦196mm×横196mm×高さ185mm (6.5寸)
品目数：37品目

本体価格：16,500円(税込：17,800円)※仮
主原料中国産：無、合成保存料：有、合成着色料：無

【一の重】田作り煮、たたきごぼう、笹巻蓬団子、伊達巻、紅白蒲鉾、帆立たらこうに和え、黒豆煮、ロブスター、紅白なます、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、糸昆布酢炊き、明太子昆布め、華味鳥の鶏皮、華味鳥ももの炭火焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈子旨煮【三の重】合鴨スモーク、レモンシロップ漬、桜島どりマリネチキン(華味鳥の生ハム+マリネサラダに変更予定)、華味鳥手羽中唐揚げ、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、海老新丈、若鶏の三色巻(華味鳥のパストラミに変更予定)

2026おせち ご提案商品

オリジナル

彩豊楽

<和風おせち>

お正月の伝統的なおせち食材を彩り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。



三段重 約2~3人前 型番：

サイズ：縦176mm×横176mm×高さ170mm(5.5寸)

品目数：38品目

本体価格：11,000円（税込：11,880円）※仮

主原料中国産：有、合成保存料：有、合成着色料：無

【一の重】 帆立香草焼、田作り煮、有頭海老、オクラの浅漬、伊達巻、紅白蒲鉾、ぶり照焼、鯉昆布巻、松前漬、数の子、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮
【二の重】 金柑、金ごま角煮、姫竹旨煮、鳴門金時芋レモン煮、焼き湯葉巻、椎茸柚子煮、海老芋旨煮、寿高野豆腐、の巻き(海老)、の巻き(ほうれん草)、たたきごぼう、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、たらば風味かまぼこ、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

2026おせち ご提案商品

オリジナル

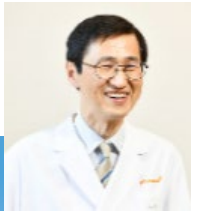
京都「洺楽庵」減塩おせち

<健康志向>

<和風おせち>

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



※ 減塩食材：
※ 塩分 約40%カット
(該社比) 仮



三段重 約3人前

型番：

サイズ：縦173mm×横173mm×高さ173mm

品目数：33品目

本体価格：14,800円(税込：15,984円)※仮

主原料中国産：無、合成保存料：無、合成着色料：無

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

2026おせち ご提案商品

オリジナル

北海道稚内 中央水産 日本最北端で作ったおせち

新製品

<水産メーカー製造>
<北海道おせち>

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です。主原料は、すべて北海道の食材にこだわったおせちです。



中央水産株式会社は日本最北端の稚内にある水産加工品会社です。いろいろな種類の加工品を毎日、コツコツつくってみなさまに「おいしい」をお届けしています。



※すべての食材に
北海道産主原料を
使用しています

三段重 約2～3人前

サイズ：縦170mm×横170mm×高さ150mm (5.5寸)
品目数： 品目

本体価格：18,000円（税込：19,440円）※仮

主原料中国産：無、合成保存料：無、合成着色料：有

【一の重】煮あわび、梅麩、早煮昆布、巻き湯葉、にんじんうま煮、にしん甘露煮、紅ズワイがにの松前漬、いくら醤油漬、帆立ひも佃煮、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、黒豆煮、ローストビーフ、棒鱈煮、紅ずわいがに爪、手まり餅、たらこ細切り昆布煮、さつまいものレモン煮、さつまいものきんとん、鱈の麹漬、鮭の麹漬【三の重】よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり照焼、姫竹うま煮、しいたけうま煮、ローズサーモン、鹿肉の佃煮、帆立うま煮、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添え、豚肉のアスパラ巻き、茹でブロッコリー、帆立のウニソース

2026おせち ご提案商品

オリジナル

東京日本橋「にんべん」 和風おせち

新製品

< 鯉節専門店 >
< 和風おせち >

鯉節専門店ならではの「出汁」を使用した煮物などを詰合せたおせちです。



にんべん



にんべんは元禄十二年創業、三百余年続く鯉節専門店です。本格的な鯉節や各種だし、つゆ、調味料の販売を通して、現代の食文化を支えています。

三段重 約 2~3人前 型番：

サイズ：縦167mm×横167mm×高さ179mm（六角形）
品目数： 36品目

本体価格：12,000円（税込：12,960円）※仮
主原料中国産：有、合成保存料：有、合成着色料：無

【一の重】松前漬、数の子、黒豆煮、有頭海老、紅白蒲鉾、田作り煮、金柑、伊達巻、紅白なます、昆布旨煮【二の重】帆立醤油焼、ぶり照焼、はすの芽梅酢、きんとん、渋皮栗甘露煮、花餅紅梅、花餅白梅、烏賊松笠白焼、烏賊松笠雲丹焼、玉子焼、合鴨スモーク、若鶏の三色巻、オクラの浅漬【三の重】海老芋旨煮、たたきごぼう、椎茸柚子煮、梅型蒟蒻、穂付筍、鳴門金時芋レモン煮、三色団子串、小松菜と揚げの煮物、てまり湯葉、の巻き(海老)、の巻き(ほうれん草)、蓮根旨煮、寿高野豆腐

2026おせち ご提案商品

オリジナル

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パフェアイスセット。レストランやカフェ、パティスリー。ジャンルや常識にとらわれることなく、幅広い分野で広がるKIHACHIの味をお楽しみください。



<東京青山多国籍>
<オードブル+アイス>

オードブル
売れ筋NO.1
(2025年)



一段重

約2人前

型番：

サイズ：縦196mm×横257mm×高さ79mm（長方形）
品目数：21品目+パフェアイス

本体価格：9,800円（税込：10,584円）※仮

主原料中国産：無、合成保存料：無、合成着色料：無

【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、モッツア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、ライプオリーブ、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)、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、豚タン、魚卵のマヨサラダ、華味鳥スパイシー手羽中、ブロッコリー（コンソメ風味）

2026おせち ご提案商品

オリジナル

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

<神戸ステーキハウス監修>
<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。
六角形の器にオードブルを盛り込みました。



「ステーキハウス 縁」
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無農薬野菜で飼育した神戸ビーフが一度に楽しめる神戸元町の隠れた名店。

二段重 約2～3人前 型番：

サイズ：縦167mm×横167mm×高さ118mm(六角形)
品目数：24品目

本体価格：7,800円（税込：8,424円）※仮

主原料中国産：無、合成保存料：無、合成着色料：無

【一の重】ローストビーフ、牛タン入ソーセージ、若鶏明太巻、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、若桃甘露煮、ほぼサラミ、豚タン、キャロットラペ、ライブオリーブ
【二の重】魚卵のサラダ、合鴨スモーク、レモンシロップ漬、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、ハンバーグ、ブロッコリー（コンソメ風味）