ご予約締切日 12月15日(日)

数量限定

11 カネハツ

初梅
和風二段重

お重外寸サイズ
129mm 185mm 185mm

本体価格
14,000円

30品目(2〜3人前)
参考税込 15,120円

壱の重
紅白かまぼこ・なると金時栗きんとん・
丹波産黒豆・たらこ煮・若桃甘露煮・
有頭海老・伊達巻・くるみ砂糖がけ・
金ごま田作り・味付数の子・紅白生酢

弐の重
長崎県産ぶりの照焼・笹よもぎ餅・
いか黄金・たこ照焼き・寿高野煮・
厚焼玉子・流星くらげ・花餅・味付いくら・
あい鴨スモーク・れんこん煮・しいたけ煮・
六角里芋煮・たけのこ煮・
にしん入り昆布巻・たたき牛蒡・花形人参・
こんにゃく煮・手まり湯葉

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。

ご夫婦、少人数に最適。
一段重の中に厳選した
こだわりの17品目

ご予約締切日 12月15日(日)

数量限定

12 カネハツ

彩椿
和風一段

お重外寸サイズ
77mm 161mm 234mm

本体価格
7,800円

17品目(1〜2人前)
参考税込 8,424円

北海道産黒豆・寿高野煮・伊達巻・紅白生酢・たけのこ煮・
たたき牛蒡・花形人参・しいたけ煮・くるみ砂糖がけ・
味付数の子・有頭海老・にしん入り昆布巻・ぶり照焼・
笹よもぎ餅・金ごま田作り・さつま芋きんとん・栗甘露煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(火)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

35 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で

ボーナスポイント+200P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月24日(火)

数量限定

9 店頭お渡し　30 宅配

紀文食品

おせち檜扇

和風二段重紙お重箱付

本体価格 **14,800円**

21品目(3～4人前)

参考税込 **15,984円**

※赤文字は袋商品になります。

壱の重
*蒲鉾(白)100g・*蒲鉾(紅)100g・
*伊達巻130g・*錦玉子130g・
*味付数の子35g・*祝海老3尾・
*栗きんとん150g・*黒豆60g・*田作り20g

弐の重
*厚焼玉子120g・*昆布巻58g・*ぶり照焼50g・
*豚角煮100g・*紅白なます90g・
*あわび旨煮1個・*ばい貝旨煮100g(6～9粒)・
*数の子菊花和え50g・
*煮しめ(梅型人参・ふき・ごぼう・高野豆腐)

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月3日となります。

作り立ての美味しさと新鮮さを保つ個別包装・紙製お重箱付きでお届けします。

※写真は盛り付け例です。

厳選した食材33品目を使用し、丹精込めて作り上げたカネハツ一番人気の三段重です。

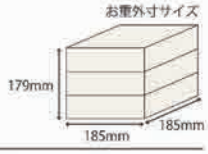
ご予約締切日 12月15日(日)

数量限定

10 カネハツ

彩鶴

和風三段重



本体価格 **17,500円**

33品目(4人前)

参考税込 **18,900円**

壱の重
紅白かまぼこ・紅白生酢・伊達巻・
丹波産黒豆・有頭海老・たらこ煮・
なると金時栗きんとん・金ごま田作り・
笹よもぎ餅・くるみ砂糖がけ

弐の重
あい鴨スモーク・厚焼玉子・流星くらげ・
若桃甘露煮・たたき牛蒡・花餅・
こんにゃく煮・味付いくら・豚角煮・
たこ照焼き・にしん入り昆布巻・
寿高野煮・たけのこ煮

参の重
味付数の子・鹿児島県産黒豚の肉団子・
さつまいも甘煮・手まり湯葉・
長崎県産ぶりの照焼・いか黄金・
れんこん煮・しいたけ煮・六角里芋煮・
花形人参

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。

宅配 宅配マークのついた商品は宅配も承ります（送料無料）

※沖縄・離島など一部地域には配達できません。 ※宅配をお申し込みの場合は、ご注文時の精算になります。時間指定はできません。
お渡し日 12月31日（火）午前9時から午後6時まで（道路事情によりお渡しが遅れる場合もございますのでご了承ください）

ご予約締切日 12月15日（日）

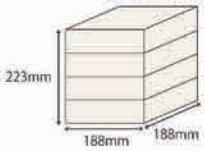
数量限定

7 京・料亭 わらびの里

和洋料亭 おせち

和洋四段重

お重外寸サイズ



本体価格 **37,000円**

49品目（5人前）

参考税込 **39,960円**

壱の重 鮑旨煮・海老艶煮・タラバ蟹酢漬・ズワイ蟹甘酢和え・竜皮巻・数の子松前漬・伊達巻・田作り照煮・市松チーズ南瓜ムース包み・ドライフルーツフロマージュ・ドライトマトワイン煮・手毬餅

弐の重 鰈味噌柚庵焼・鮭柚庵焼・栗きんとん・福豆葡萄煮（金箔）・帆立貝旨煮・手毬餅・一口焼き湯葉・穂付筍土佐煮・六方さつま芋・椎茸旨煮・蛸桜煮・捻り梅金時人参・絹さや

参の重 寿厚焼き玉子・鯛広島菜・柚子かぶら・鰆柚庵焼・海老とアスパラのテリーヌ・棒鱈旨煮・チキンハーモニー・焼蟹酢漬・くらげ酢・パプリカミートローフ・合鴨ロース・祝い数の子・葉付金柑甘露煮・手毬餅

四の重 いくら（金箔）・りんごと豆腐のパイ包み・笹よもぎ餅・合鴨三色巻・ローストビーフ・ロースハム・チキンマリネ・サーモンマリネ・紅白錦糸巻・穴子八幡巻・紅白なます・紅鮭昆布巻・手毬餅

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

〈盛り付け例〉
※1 石井食品の製造過程においては食品添加物を使用しておりません。
※2 美味しさと安全のため、一部のメニューが袋に入っています。

ご予約締切日 12月24日（火）

数量限定

8 店頭お渡し 29 宅配

石井食品

イシイの祝春華

和風三段重

お重外寸サイズ

本体価格 **22,800円**

25品目（3～4人前）

参考税込 **24,624円**

※2 赤文字は袋入りとなります。

壱の重 国産玉子の伊達巻・国産すり身の蒲鉾・国産栗の栗きんとん・国産ごぼうのたたきごぼう・国産片口いわしのたつくり・北海道産味付け数の子・国産丹波黒種黒豆煮・国産野菜の紅白なます・鹿児島県産海老の姿煮

弐の重 北海道産昆布の昆布巻・千葉県産かぶの甘酢漬・国産ぶりの照焼・ごぼうと鶏の棒々鶏風・国産こはだの甘酢漬け・国産ばい貝煮・抹茶餡笹包み（生菓子）・国産金柑の甘露煮・国産玉子のだし巻き・北海道産いくら醤油漬

参の重 国産野菜の筑前煮（さといも・椎茸・ごぼう・たけのこ・にんじん・若鶏）・北海道産紫花豆煮・国産栗の甘露煮・奥三河どりの二色巻・岩手県産若鶏の団子 黒酢ソース・岩手県産若鶏の柚子胡椒焼

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(火)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

ボリューム満点の
二段重を
人気の和洋折衷
おせちとして
ご用意しました。

弐の重

壱の重

ご予約締切日 12月15日(日)

数量限定

6 京・料亭 わらびの里

和洋料亭おせち

和洋二段重

お重外寸サイズ

130mm 203mm 203mm

38品目(3人前)

本体価格 17,000円

参考税込 18,360円

壱の重

海老艶煮・伊達巻・市松チーズ南瓜ムース包み・海老とアスパラのテリーヌ・飯蛸旨煮・鮑旨煮・ボロニアソーセージ・合鴨ロース・チキンマリネ・サーモンマリネ・笹よもぎ餅・葉付金柑甘露煮・彩り砧巻・紅白なます・香り蒲鉾・ままかり柚子酢漬・くらげ酢・寿羽子板筍・花餅(紅梅)・花餅(白梅)

弐の重

鮭柚庵焼・鰆柚庵焼・祝い数の子・いくら(金箔)・チーズインスパイシーミート・チーズオードブル・小判柿・福豆葡萄煮(金箔)・栗きんとん・田作り照煮・六方さつま芋・海老沢煮・椎茸旨煮・穂付筍土佐煮・一口焼き湯葉・蛸桜煮・絹さや・捻り梅金時人参・花餅(白梅)

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

こちらの商品は店頭でのお渡しのみとなります

京都の料亭の職人が
技を駆使して
仕上げた彩り良い
三段重です

ご予約締切日 12月15日(日)

数量限定

5 京・料亭 わらびの里

和風料亭おせち

和風三段重

お重外寸サイズ
173mm
189mm
189mm

48品目(3～4人前)

本体価格 **20,000円**

参考税込 **21,600円**

壱の重 海老艶煮・鮑旨煮・鮭柚庵焼・棒鱈旨煮・博多焼チーズ・彩り砧巻・切干し柚子・葉付金柑甘露煮・栗きんとん・焼蟹酢漬・ズワイ蟹甘酢和え・豚角煮・穴子八幡巻

弐の重 鰆柚庵焼・福豆葡萄煮(金箔)・チキンマリネ・いくら・田作り照煮・北欧サラダ・とび子・帆立柚子明太・黄金烏賊・寿高野豆腐・六方さつま芋・一口焼き湯葉・穂付筍土佐煮・椎茸旨煮・海老沢煮・蛸桜煮・絹さや・捻り梅人参・葉付金柑甘露煮

参の重 祝い数の子・帆立貝旨煮・笹よもぎ餅・御所杏子・一口にしん昆布巻・花巻蒲鉾・紅白錦糸巻・くらげ酢・こはだ栗漬・合鴨ロース・サーモンマリネ・柚子かぶら・金粉羊羹・クリームチーズ南瓜寄せ・ドライトマトワイン煮・紅白蒲鉾

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月1日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(火)午前9時から午後6時まで

※数量に限りがありますので、品切れの際はご了承下さい。

お正月の食卓を飾るお重。ごちそう感のある高品質素材の詰め合せ。

34 早期ご予約特典

11月30日(土)までのご予約で

ボーナスポイント+400P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月24日(火)

数量限定

4 店頭お渡し　28 宅配

紀文食品

正月 しょうがつ 和風三段重

お重外寸サイズ

158mm　195mm　195mm

40品目(4〜5人前)

本体価格 25,800円　参考税込 27,864円

壱の重 伊達巻5枚・栗きんとん80g栗3粒・蒲鉾紅3枚・蒲鉾白2枚・昆布巻5個・黒豆30g・田作り20g・海老の旨煮5尾・味付数の子5本・若桃甘露煮1個

弐の重 かきスモークオイル漬け3個・ぶり照り焼き2枚・合鴨スモーク2枚・いくら醤油漬け30g・酢だこ3個・くるみ飴炊き30g・赤魚西京焼き3枚・しの湯葉2本・金柑2個・小肌粟漬50g・菜の花おひたし20g・紅白なます50g

参の重 いか松笠白醤油焼3個・ドライトマト赤ワイン煮2個・あわび旨煮2個・煮しめはす2枚・煮しめ里芋2個・煮しめ梅型人参2個・煮しめ鶏肉2個・ぎんなん2個・豚角煮3個・ほたて潮汁風2個・黒酢だれ肉団子2個・若桃甘露煮1個・煮しめごぼう2枚・煮しめ高野豆腐2個・煮しめ椎茸2枚・煮しめこんにゃく2枚・さつま芋の甘露煮2個・牛肉と筍のしぐれ煮50g

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。

宅配 宅配マークのついた商品は宅配も承ります（送料無料）

※沖縄・離島など一部地域には配達できません。 ※宅配をお申し込みの場合は、ご注文時の精算になります。時間指定はできません。
お渡し日 12月31日（火）午前9時から午後6時まで（道路事情によりお渡しが遅れる場合もございますのでご了承ください）

大人から子供まで
楽しめる素材を
組み合わせた
ベーシックなお重。

33 早期ご予約特典
11月30日（土）までのご予約で
ボーナスポイント+400P
※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月24日（火）

数量限定

3 店頭お渡し 27 宅配

紀文食品
祝の幸 いわいのさち 和風三段重

お重外寸サイズ
174mm
195mm
195mm

36品目（3～4人前）

本体価格 16,800円 参考税込 18,144円

壱の重 蒲鉾（白）2枚・蒲鉾（紅）3枚・栗きんとん80g・伊達巻5枚・味付数の子3本・祝海老3尾・昆布巻5個・黒豆50g・錦玉子3枚・田作り20g

弐の重 いか松笠焼3個・金柑甘露煮1個・銀カレイ西京焼2切・はすの芽梅酢漬4個・ぶり照焼2切・大学芋（ごまさつま）5個・いくら醤油漬35g・くるみ甘露煮30g・湯葉の有馬煮50g・あわび旨煮1個・紅白なます50g

参の重 海老しんじょう2個・菜の花湯葉巻2個・煮しめ椎茸3個・銀杏2個・梅麩2枚・信田巻（三種野菜巻）2個・肉団子2個・厚焼玉子2個・合鴨スモーク2枚・ローストポーク2枚・牛肉八幡巻2個・豚角煮3個・若桃甘露煮2個・にしんの甘酢漬35g・焼ほたて2個

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2025年1月2日となります。