

洗剤・入浴剤

商品番号 **4302**

KAB50

花王
花王 アタックZEROギフト

アタックZERO本体580g×1
同詰替用770g×4
キュキュットクリア除菌本体240ml×1

(本体価格) **4,750** 円 (税込5,225 円) (※本体価格5,000 円(税込) 5,500 円の品) **配送料込**

配達日指定不可 各種のし対応可 名入れ可 各種包装対応可

商品番号 **5611**

KAB40

花王
アタックZEROギフト

アタックZERO本体580g×1
同詰替用770g×3
キュキュットクリア除菌本体240ml×1

(本体価格) **3,600** 円 (税込3,960 円) **配送料込**

配達日指定不可 各種のし対応可 名入れ可 各種包装対応可

商品番号 **4306**

PGCG-30E

P&G
アリエール液体洗剤セット

アリエールジェル本体720g×1、同詰替用405g×3
除菌ジョイコンパクト170ml×1

(本体価格) **2,980** 円 (税込3,278 円) **配送料込**

配達日指定不可 各種のし対応可 名入れ可 各種包装対応可

商品番号 **5612**

K・BH-30

花王
ビオレu 泡ハンドソープギフト

ビオレu 泡ハンドソープ本体240ml×2
ビオレu 泡ハンドソープ詰替用430ml×4
※医薬部外品

(本体価格) **3,400** 円 (税込3,740 円) **配送料込**

配達日指定不可 各種のし対応可 名入れ可 各種包装対応可

商品番号 **5613**

KBPA30

花王
バブ プレミアムアロマギフト(48錠)

バブ各40g(クラシックジャスミン・スイートコスモス・フレッシュデイジー・ピーチブlossam・マグノリアブーケ・マンダリンバニラ)×各8錠(計48錠)
※医薬部外品

(本体価格) **3,200** 円 (税込3,520 円) **配送料込**

配達日指定不可 各種のし対応可 名入れ可 各種包装対応可

商品番号 **4307**

KB30

花王
バブ 健康入浴ギフト(48錠)

バブ各40g
(ゆず・森・さくら・ひのき・撫子・紅梅)×各8錠(計48錠)
※医薬部外品

(本体価格) **3,300** 円 (税込3,630 円) **配送料込**

配達日指定不可 各種のし対応可 名入れ可 各種包装対応可

特選ギフト

雑貨

料亭・レストランの料理長・シェフが監修する

東京「しち十二候・タベルナアイ・ENGINE」監修

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、洋の重に目白台「タベルナアイ」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。

参の重



イメージ

貳の重



参の重



お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品番号 TYX15

東京「しち十二候・タベルナアイ・ENGINE」監修
名店おせち(華うたげ)

アレリゲン:乳・小麦・卵・エビ・くるみ・あわび・いか・いくら・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご・ゼラチン・ごま
重箱一段のサイズ(外寸):193×255×40mm
賞味期限:冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍

本体価格 18,000円(税込19,440円)

配送料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

数量限定 三段重

55品目 約3~4人前



4 550668 171438

参の重(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。

貳の重(洋)・タベルナアイ

今井 寿 シェフ

1988年浅草ビューホテル・イタリア課「レストラン・ラ・ペリタ」に入社。1992年「ラットリッパ・ブッチーナ」シェフとなる。1997年鉄人・坂井宏行氏の「レストラン・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・イルビッジョーネ」のオープンシェフとして勤務。2008年「オステリア・ラ・ペリタ」の総料理長として勤務。2013年「タベルナ・アイ」オーナーシェフとなる。

参の重(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。ニューヨークの先駆者としても知られる「メゾン・ド・ユーロン」では、中国料理の新たな可能性を見出し、「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。

参の重

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、釜揚げわかめ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、紅あずまふくら煮×2、絹さや×2、ボイル昆布30g、活煮あわび旨煮

貳の重

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、ボイルブロッコリー×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

参の重

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、クランベリーとくるみの鮎炊き20g

豪華絢爛おせち

承り期間

12月14日(土)まで

宅配専用おせち

「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。
壺の重は定番の品を取り揃え、
式の重はお子様から大人の方まで楽しめるオードブル、
参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。



※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品番号 TYX16

「ぎをん や満文」迎春おせち

アレルギー：乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ・いか・いわし・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま
重箱一段のサイズ(外寸)：258×258×39mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍

(本体価格) 15,800円(税込 17,064円)

配送料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道・沖縄県・伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

数量限定 三段重

63品目 約3~4人前



4 550668 171469

壺の重

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

式の重

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)、レーズンレパン×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)

参の重

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、小鯛茶漬×3、金柑、有頭海老×4、紅白なます25g、鱈醤油いくら5g、くらげの酢の物(中華風)30g、帆立生姜和え30g、くるみ甘露煮25g、胡麻団子×4

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"ということをお心げした料亭です。

壺の重 ロブスター	式の重 蟹爪テリーヌ	参の重 有頭海老
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。	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。	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。

ホテル・料亭・レストランの料理長・シェフが監修する



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。



「日本橋OIKAWA」
笈川 智臣

お届け日 **12/29(日)**

配達時間指定不可

商品番号 **TYX17**

「日本橋OIKAWA」監修 春望

アレルギー：乳・小麦・卵・そば・エビ・カニ・くるみ・いか・
いくら・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・
りんご・ゼラチン・ごま・マカダミアナッツ
重箱一段のサイズ(外寸)：150×150×41mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。



4 550668 202538

冷凍

本体価格 **11,500円** (税込12,420円)

配送
料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

舌の重

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、牛時雨麴笹包み×2、伊達巻×2、焼海老×2、
さんとん40g、栗甘露煮、味付数の子×2、田作り5g、青桃甘露煮

式の重

伊達板新丈×2、湯葉八幡巻×3、穂先筍旨煮×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、
とり皮ポン酢和え20g、そばの美山くらげ20g、合鴨スモーク×2

参の重

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、
くるみ鮎炊き17g、つぶ貝黄金和え25g、牛肉と筍のしぐれ煮20g、
海老のぷりぷりサラダ30g、味付小梅人参×2

舌の重



(イメージ)

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。

※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。

式の重

大正浪漫の宿 渡月庵 味な宿 宝仙閣 海老と風鈴 宿 舟屋寿苑

8.5寸の大振りの重箱に能登半島産の紅ずわいがにのほぐし身を使用したかに甲羅盛り、能登産の松前漬、北陸で収穫されている金時芋を芋の甘みを生かした薄味に仕上げ、盛り込みました。各ブランドの特徴と想いを各お重に込めて新年の祝いの席に華を添えるおせち料理に仕上げました。

(イメージ)



参の重

式の重



舌の重

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

お届け日 **12/29(日)**

配達時間指定不可

商品番号 **6602**

能登半島 和倉温泉「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」監修
3旅館コラボ 和洋三段重

アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳・くるみ・いか・
いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・
やまいも・りんご・ゼラチン
重箱一段のサイズ(外寸)：255×255×50mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍

本体価格 **20,500円** (税込22,140円)

配送
料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

数量
限定
三段重
63品目
約4~5人前



0 626229 700615

舌の重

かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、炙りのどぐろ松葉、
牛しぐれ笹包み、えび真書、小つが大福(赤)、小つが大福(黄)、
小つが大福(緑)、小つが大福(白)、紅白市松かまぼこ、小鯛ひしお焼、
小松菜と揚げ煮物、数の子、いくらなます、一口昆布巻、穴子八幡巻、
豚たん、金柑みつ煮、かに爪、帆立、直火焼親鳥ポン酢味

式の重

伊達巻、つぶ貝しぐれ煮、若桃甘露、椎茸煮、たけのこ綾煮、
味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、赤花こんにやく、
白花こんにやく、小町ゆば、生麴 友禅包み(赤)、生麴 友禅包み(青)、
ばい貝旨煮、寿高野、わかめ煮、にしん昆布メレモン、ハリハリ真砂和え、
金時芋旨煮、田作り、海老旨煮、たたき牛蒡、一口焼湯葉、たらこ旨煮、
鰯味噌焼、紅鮭味噌焼、手まり餅、黒豆金箔

参の重

帆立たらこ雲丹和え、がぶり海老サラダ、チキンのマスタードマリネ、
ザーサイ、塩レモンチキン、ローストポーク、パーティーテリーヌ、
キノコとブロッコリーのバジルマリネ、合鴨スモーク、
たらば風味かまぼこ、いか酢、あしらい砵、大根影り漬、
クランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

豪華絢爛おせち

承り期間

12月14日(土)まで

宅配専用おせち



家族の笑顔に会える宿

山代温泉 宝生亭
ほうしょうてい



加賀 温泉郷 山代温泉
「宝生亭」女将

能登半島ならではの旬の食材を堪能でき、
湯巡りでゆったりおくつろぎ頂ける温泉旅館です。
8.5寸の重箱に色とりどりの食材を
少量多品種に盛り付けました。

(イメージ)



参の重

貳の重

吉の重

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品
番号 6604

加賀 温泉郷 山代温泉「宝生亭」監修
和洋三段重

アレルゲン:えび・かに・小麦・卵・乳・くるみ・いか・
牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・もも・
やまいも・りんご・ゼラチン・アーモンド・魚介
重箱一段のサイズ(外寸):255×255×50mm
賞味期限:冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍

本体
価格 18,000円(税込19,440円)

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道・沖縄県・伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

数量
限定 三段重
58品目
約4~5人前



0 626229 700622

配送
料込

吉の重

たたき牛蒡、紅白市松かまぼこ、羽二重餅(くるみ抹茶)、
帆立とおおさの柚子胡椒和え、かにほぐし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、
金柑みつ煮、田作り、数の子、味付高野(ほうれん草)、味付高野(海老)、
彩り豆腐、小町ゆば、生鮓 友禅包み(青)、生鮓 友禅包み(赤)、
黒豆、赤魚幽庵焼、豆乳野菜ふわふわ真薯、帆立、にしん黄金、
柚子なます

貳の重

くるみ甘露煮、椎茸煮、たけのこ綾煮、一口昆布巻、白花こんにやく、
赤花こんにやく、たらこ旨煮、豆乳野菜彩り真薯、鶏松風、
味付えび真薯、小松菜と揚げ煮物、鯖味噌焼、海老旨煮、伊達巻、
小つば大福(赤)、小つば大福(緑)、栗きんとん、若桃甘露、
松前漬、一口焼湯葉、かぶら甘酢漬

参の重

キノコとブロッコリーのバジルマリネ、地どりのテリーヌ、
ベーコンチーズドック、合鴨スモーク、スモークシュリンプ、海鮮マリネ、
がちがり海老サラダ、パーティーテリーヌ、ビーフシチューパイ、
スモークチキンロール、レモンシロップ漬、大根彩漬、いかバジルナッツ、
トマトバジル野菜煮込み、直火焼親鳥山酢味、キャロットラペ、
大根胡麻サラダ

味な宿 宝仙閣

能登半島ならではの旬の食材を堪能でき、
湯巡りでゆったりおくつろぎ頂ける
温泉旅館です。
少量多品種、彩も華やかに盛り付けた
二人前おせちです。



(イメージ)

貳の重



吉の重

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品
番号 6608

能登半島 和倉温泉「宝仙閣」監修
和風二段重

アレルゲン:えび・かに・小麦・卵・乳・いくら・
牛肉・さば・大豆・豚肉・もも・やまいも・りんご・
魚肉すり身(魚介類)
重箱一段のサイズ(外寸):
165×165×50mm
賞味期限:冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍

本体
価格 12,600円(税込13,608円)

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道・沖縄県・伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

数量
限定 二段重
28品目
約2人前



0 626229 700653

配送
料込

吉の重

白身魚のエスカベッシュ、黄金かいらい西京焼、若桃甘露、栗きんとん、
牛しぐれ笹包み、数の子、海老艶煮、伊予柑なます、小鯛甘酢漬、
蛸酢、いくらなます、黒豆金箔

貳の重

紅白かまぼこ、合鴨パストラミ、田作り、金時芋旨煮、てり焼ほたて、
松麩、ぶり照焼、花咲サラダ、伊達巻、さんかん煮、焼たけのこ、
一口昆布巻、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、友禅紅白串、
花こんにやく

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。



おせちの千賀屋より、「料亭の味」

お届け日 **12/29(日)**

配達時間指定不可

商品番号 **6601**

千賀屋

彩華千 和風三段重

アレルギー：えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分・大豆・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・さば・ゼラチン・鶏肉・豚肉・もも・やまいも・りんご
重箱一段のサイズ(外寸):
257×257×53mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月20日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍



0 626229 707119

本体価格 **21,800円** (税込 23,544円)

配送料込

配達日指定不可 | のし不可 | 名入れ不可 | 専用箱 | 無包装 | ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

参の重

酢牛蒡、梅真丈、鯖西京焼、赤魚南蛮漬、栗金団、手毬餅まんじゅう、
烏賊魚卵射込、白花生、田作り、ロブスター、数の子竜甲漬、
あかね真丈、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、紅白なます、伊達巻、
魚の子旨煮、蛸生姜、さごしの昆布め

貳の重

白身魚のエスカベツシュ、照焼帆立、若桃甘露煮、くるみ煮、
パストラミビーフ、烏賊のスモーク風味、味付け肉団子、海老マヨ、
祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、新緑ふくさ、蟹紅白テリーヌ、
湯葉旨煮、ごまざつま、蛸小倉煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、
柚子鶏つくね、鶏の三色巻、海老マリネ

参の重

鶏塩麹焼、ままかり酢漬け柚子風味、烏賊黄金焼、紅白結び餅、
椎茸旨煮、寿高野豆腐、穴子八幡巻、貝雲丹和え、金箔黒豆、
あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、紅鮭の石狩漬、松前漬、
チーズインミート、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、
牛肉とごぼうしぐれ煮、たら旨煮、錦玉子、柚子オーロラ



株式会社千賀屋
創業料理 千賀明

数量限定 **三段重**
60品目
約4~5人前



※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

三河せんがや
千賀屋

おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道の和風おせち三段重です。

イメージ

参の重



貳の重

参の重

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

お届け日 **12/29(日)**

配達時間指定不可

商品番号 **6605**

千賀屋

吉寿千 和風三段重

アレルギー：えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分・大豆・あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・ゼラチン・鶏肉・もも・やまいも
重箱一段のサイズ(外寸):
195×195×53mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月20日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍



0 626229 720026

本体価格 **14,980円** (税込 16,179円)

配送料込

配達日指定不可 | のし不可 | 名入れ不可 | 専用箱 | 無包装 | ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

参の重

蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、
ごまざつま、酢牛蒡、祝い海老、白花生、田作り、伊達巻、
烏賊松笠白焼、あかね真丈、数の子竜甲漬、さごしの昆布め

貳の重

柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、
若桃甘露煮、魚の子旨煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白なます、
紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋

参の重

鶏の三色巻、牛肉とごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、
新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、椎茸旨煮、
寿高野豆腐、ローズサーモン、烏賊魚卵射込、焼き帆立

を「ご家庭に」

承り期間 12月14日(土)まで

宅配専用おせち

千賀屋
三河せんがや

【イメージ】

参の重

弐の重

吉の重

伝統の和の重・味わい深い洋の重・
人気の中華の重と、趣の異なる三段を
バランスよく組み合わせました。

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品
番号 6606

千賀屋

華千歳 和洋中三段重

アレルギー：えび・かに・小麦・卵・乳成分・大豆・
あわび・いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・ゼラチン・
鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・魚介類
重箱一段のサイズ(外寸)：

137×257×53mm

賞味期限：冷凍保存で2025年1月20日

※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍



数量
限定 三
段重
32品目
約2~3人前

【本体
価格】 14,800 円(税込 15,984 円)

配送
料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道・沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へは
お届けできません。

吉の重 昆布巻、金目鯛西京焼、梅真丈、金箔黒豆、手巻餅まんじゅう、
伊達巻、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、数の子竜甲漬、
紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし

弐の重 海老とブロックリーのテリーヌ、パストラミビーフ、蟹紅白テリーヌ、
海老マヨ、チーズインミート、白身魚のエスカベッシュ、
海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、豚ロースりんごソース煮

参の重 柚子くらげ、スモークチキン、合鴨スモーク、トンポーロー、
金柑甘露煮、黒酢肉団子、ごまだんご、ふかひれ姿煮、
あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品
番号 6610

千賀屋

金千華 和風三段重

アレルギー：えび・くるみ・小麦・卵・乳成分・大豆・
いか・いくら・牛肉・ごま・さけ・ゼラチン・鶏肉・
もも・やまいも

重箱一段のサイズ(外寸)：

137×196×53mm

賞味期限：冷凍保存で2025年1月20日

※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍



【本体
価格】 10,800 円(税込 11,664 円)

配送
料込

配達日指定不可 のし不可 名入れ不可 専用箱 無包装 ヤマト運輸でお届け

●北海道・沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へは
お届けできません。

吉の重 蛸小倉煮、昆布巻、手巻餅、洗皮付き栗金団、金箔黒豆、白花生、
田作り、祝い海老、数の子竜甲漬、梅かんざし

弐の重 くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、
ままかり酢漬け柚子風味、ごまかつま、紅白結び餅、焼き帆立、
紫芋金団、紅鮭白醤油漬、こんにゃく旨煮

参の重 湯葉旨煮、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、
柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、
錦玉子

千賀屋
三河せんがや

厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました。

【イメージ】

参の重

弐の重

吉の重

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

商品によりお届け日、配送制限地域が異なります。
数量限定品は限定数に達し次第、お申込みを締め切らせていただきます。
品切れの際はご容赦ください。

承り期間 12月14日(土)まで

宅配専用おせち

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品番号 6603

京風おせち 福禄寿 三段重

アレルギー：卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ・
あわび・いか・いくら・牛肉・さけ・さば・大豆・鶏肉・
豚肉・やまいも・もも・魚介類
重箱一段のサイズ(外寸)：
212×212×53mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍



0 626229 700158

本体価格 18,500円(税込19,980円)

配送
料込

配達日指定不可 | のし不可 | 名入れ不可 | 専用箱 | 無包装 | ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

言の重

伊達巻、北海道産黒豆の甘露煮、百合根梅飾り、国産紅白なます、
金柑甘露煮、紅鮭西京焼き、国産ごぼうのたたき、
にしん入昆布巻き、昆布サラダ、ポイルイセエビ、紅かまぼこ、
白かまぼこ、きんとん、栗甘露煮

式の重

京野菜万願寺唐辛子と油揚げ煮、花こんにゃく煮、胡桃甘露煮、田作り、
鶏もも西京焼き、寒鰯西京焼き、手まり餅、蓮の芽酢漬、北海道産白花生、
ドライマト赤ワイン煮、鰯煮、黒糖ローストポーク、活きあわび煮、牛蒡煮、
人参煮、海老入りつみれ、さぬさや煮、椎茸煮、寿高野豆腐煮、焼湯葉

参の重

スモークサーモン、小松菜と油揚げ煮、鳴海屋焼たらこ、キャロットラペ、
合鴨ワイン煮、わかめ煮、蟹爪肉、いか梅酢和え、海老旨煮、紅花餅、
ミックスビーンズ、ローストビーフ、若桃甘露煮、松前漬、味付数の子、
帆立鮑甲焼き、味付きいくら

厳選された食材が盛り込まれた 豪華絢爛京風おせち



※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。



驚きの特大サイズ、新年子どもから大人まで 家族団らんで楽しめる和洋オードブル風おせち。

お届け日 12/29(日)

配達時間指定不可

商品番号 6607

和洋特大おせち 飛躍 一段重

アレルギー：卵・乳成分・小麦・えび・かに・くるみ・
あわび・いか・いくら・牛肉・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・
ゼラチン・もも・ごま
重箱一段のサイズ(外寸)：
329×412×50mm
賞味期限：冷凍保存で2025年1月31日
※解凍後はお早目にお召し上がりください。

冷凍



0 626229 700646

本体価格 12,800円(税込13,824円)

配送
料込

配達日指定不可 | のし不可 | 名入れ不可 | 専用箱 | 無包装 | ヤマト運輸でお届け

●北海道、沖縄県、伊豆諸島・小笠原諸島及び全国離島地域へはお届けできません。

数量
限定 一段重
39品目
約3~4人前

※掲載の写真はイメージまたは盛り付け例です。
※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。

紅白彩り蒲鉾、天然ぶり照焼き、柚子なます、きんとん、洗皮栗甘露煮、黒豆、伊達巻、
味付き肉団子、ブロッコリーバジル香味、ペーコンチーズドック、若桃甘露煮、キャロットラペ、
アンデスポークパストラミ、小松菜と油揚げ煮、あわび煮、菜の花の松前漬、味付数の子、
牛肉巻包み、クランベリーくるみ、白花生餅、赤魚佃煮、金柑、ローストビーフ、海老の旨煮、
こはだか、レンコ鰯酢漬、いくら置油漬、蓮根煮、昆布巻、たたきごぼう、
合鴨スモーク、塩しもんチキン、ドライマト、オニオンマリネ、スモークサーモン、焼き湯葉、
ごまだんご、鳴門金時芋レモン煮、わらび餅きなど

※表示価格にてお届けします。※転送・返送が発生しないよう、お申込み時にはお届け先様住所にお間違いが無いようにご記入をお願いします。また、ダイレクトメールの印字承り書をご利用の場合でも同様に、ご住所をご確認の上お申込みください。