■店頭お渡し日／12月31日(木)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ください。

厳選した食材32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。



40 早期ご予約特典

12月10日(木)までのご予約で

ボーナスポイント+100P

※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

8 カネハツ

彩鶴 和風三段重

お重外寸サイズ



本体価格 18,500円

32品目(4人前)

参考税込 19,980円

壱の重 紅白かまぼこ・紅白生酢・丹波産黒豆・なると金時栗きんとん・有頭海老・たらこ煮・くるみ砂糖がけ・あい鴨スモーク・伊達巻

弐の重 長崎県産ぶりの照焼・たたき牛蒡・手まり湯葉・鹿児島県産黒豚の肉団子・にしん入り昆布巻・寿高野煮・さつまいも甘煮・豚角煮・味付数の子・さわら西京焼・宇治抹茶金箔羊かん・花餅

参の重 たこ照焼・金ごま田作り・厚焼玉子・こんにゃく煮・流星くらげ・サーモントラウトローズ・たけのこ煮・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2027年1月2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。

海の幸、山の幸の縁起物を
28品目盛り込んだ、
お手軽な二段重です。



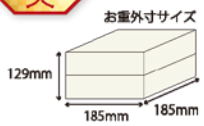
ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

7 カネハツ

初梅 和風二段重

お重外寸サイズ



28品目(2〜3人前)

本体価格 14,800円 参考税込 15,984円

壱の重 紅白かまぼこ・紅白生酢・丹波産黒豆・なると金時栗きんとん・有頭海老・宇治抹茶金箔羊かん・金ごま田作り・くるみ砂糖がけ・あい鴨スモーク・伊達巻

弐の重 たたき牛蒡・長崎県産ぶりの照焼・流星くらげ・花形人参・豚角煮・味付数の子・厚焼玉子・たこ照焼・サーモントラウトローズ・たらこ煮・にしん入り昆布巻・手まり湯葉・たけのこ煮・しいたけ煮・れんこん煮・寿高野煮・六角里芋煮・こんにゃく煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(木)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ください。

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。



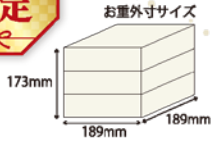
ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

6

京・料亭わらびの里

和風料亭おせち 和風三段重



44品目(3〜4人前)

本体価格 21,000円

参考税込 22,680円

壱の重 海老鬼煮・鮑旨煮・鮭柚庵焼・棒鱈旨煮・寿厚焼き玉子・チキンマリネ・いくら・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・福豆蒲萄煮(金箔)・サーモンマリネ・柚子かぶら・田作り照煮・北欧サラダ・とび子・帆立柚子明太・黄金烏賊・三色信田巻・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・捻り梅人参

参の重 祝い数の子・帆立貝旨煮・笹よもぎ餅・御所杏子・花巻蒲鉾・紅白錦糸巻・くらげ酢・こはだ粟漬・合鴨ロース・紅鮭昆布巻・きんぴらごぼう・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2027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。

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。





ご予約締切日 12月15日(火)

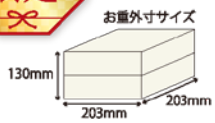
数量限定

5

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



35品目(3人前)

本体価格 17,500円 参考税込 18,900円

壱の重 海老艶煮・合鴨ロース・紅白錦糸巻・紅白蒲鉾・チキンマリネ・マンゴーなます・ドライトマトワイン煮・サーモンマリネ・栗きんとん・市松チーズ南瓜ムース包み・笹よもぎ餅・アンデスポークパストラミ・ドライフルーツフロマージュ・黒花豆甘露煮・まぐろ昆布・鮨旨煮

弐の重 鮭柚庵焼・小判柿・穂付筍土佐煮・鰆柚庵焼・福豆葡萄煮(金箔)・一口焼き湯葉・祝い数の子・御所杏子・蜻桜煮・京なます・六方さつま芋・捻り梅金時人参・いくら・海老沢煮・花餅(紅梅)・チーズインスパイシーミート・椎茸旨煮・花餅(白梅)・オーシャンマリネ

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。

■店頭お渡し日／12月31日(木)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ください。

お正月の食卓を飾るお重。ごちそう感のある高級素材の詰合せ。



39 早期ご予約特典

12月10日(木)までのご予約で

ボーナスポイント+500P

※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(木)

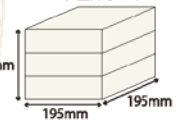
数量限定

4 店頭お渡し　32 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



37品目(4〜5人前)

本体価格 24,800円　参考税込 26,784円

壱の重 伊達巻・栗きんとん・蒲鉾紅・蒲鉾白・くるみ飴炊き・黒豆・田作り・海老の旨煮・味付数の子

弐の重 小肌粟漬・酢だこ(梅風味)・柚子入りなます・紅鮭昆布巻・いくら醤油漬・きんぴらごぼう肉巻き・赤魚西京焼・ほたて潮汁風・ぶり塩麹焼

参の重 味付きつぶ貝(スライス)・味付きアカニシ貝(スライス)・ごまさつま・あわび旨煮・若桃甘露煮・煮しめはす・煮しめこんにゃく・さつまいも甘露煮・煮しめ椎茸・煮しめ梅型人参・煮しめ鶏肉・煮しめごぼう・煮しめ高野豆腐・豚角煮・ドライトマト赤ワイン煮・金柑甘露煮・牛肉と筍のしぐれ煮・湯葉巻・いいだこ煮付

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027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（木）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。）



38 早期ご予約特典
12月10日（木）までのご予約で
ボーナスポイント+500P
※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（木）

数量限定

3 店頭お渡し 31 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
180mm
195mm
195mm

本体価格 15,800円

36品目（3〜4人前）

参考税込 17,064円

壱の重 伊達巻・栗きんとん・蒲鉾紅・蒲鉾白・昆布巻・祝海老・味付数の子・田作り・錦玉子・黒豆

弐の重 ぶり照焼・赤魚粕漬焼・はすの芽梅酢漬・いか松笠白焼・金柑甘露煮・にしんの甘酢漬・いくら醤油漬・焼帆立・湯葉の八幡巻・あわび旨煮・紅白なます

参の重 くるみ甘露煮・厚焼玉子・牛肉八幡巻・鶏肉西京味噌焼・ローストポーク・豚角煮・若桃甘露煮・信田巻（三種野菜巻）・煮しめ倭こんにゃく・ぎんなん・煮しめ椎茸・煮しめ梅型人参・菜の花湯葉巻・かに風味しんじょう・煮しめ梅型生麸

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。