■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。

加賀屋

一家団欒のお正月を彩る王道和風おせち。海老芝煮とあわび旨煮は鮮度抜群の活魚を使ったぷりぷりとした食感が楽しめます。



42 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

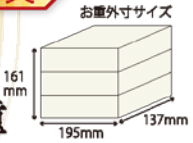
※店頭お渡しに限らせていただきます。

ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

18 加賀屋

和風おせち 和風三段重



41品目(3〜4人前)

本体価格 20,000円 参考税込 21,600円

壱の重 田作り・からすみ・栗甘露煮・五郎島金時芋きんとん・ピスタチオクリームチーズ寄せ・黒豆飴煮金箔・数の子美味漬け・松前辛子明太子・真鯛焼浸し・松前漬け・海老芝煮・烏賊蜚丹焼き松葉・紅白餅玉串

弐の重 鶏松風あおさ・ばい貝旨煮・伊達巻き・紅蒲鉾・白海老甘酢漬・いくら醤油漬・紅白なます・鮭塩麹焼き・銀鱈西京焼き・紅白砧巻き・あわび旨煮・高野豆腐含め煮・手毬海老

参の重 五郎島金時芋甘露煮・錬甘露煮・海老黄金・くるみの飴煮・豚バラ肉柔らか煮・穴子やわらか煮・真子旨煮・椎茸含め煮・すだれ麸含め煮・車麸含め煮・菜の花湯葉巻き・ほたるいか含め煮・人参含め煮・梅麸・絹さや煮・紅白餅玉串

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1日となります。

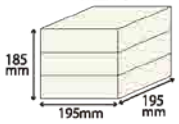
ご予約締切日 12月24日(木)

数量限定

16 千賀屋

華千歳
和洋中三段重

お重外寸サイズ



本体価格
15,300円

37品目(3人前)
参考税込
16,524円

壱の重
栗金団・紅白なます・丹波黒大豆蜜煮・昆布巻・酢牛蒡・紅白結び餅・祝い海老・白花豆・田作り・紅鮭白醤油焼・寿高野豆腐・数の子鼈甲漬・伊達巻

弐の重
海老とブロッコリーのテリーヌ・牛タンパストラミ・チーズケーキ・あんず蜜漬・ブロッコリーのバジル和え・鶏肉と彩り野菜のトマト煮・海鮮サラダ・サーモンスモーク風味・かぼちゃのテリーヌ・白身魚のエスカベッシュ・鰆のグリル ジェノヴェーゼソース・彩り野菜の橙香テリーヌ

参の重
合鴨スモーク・ごまだんご・黒糖豚バラ角煮・金柑甘露煮・海老マヨ・海老麻婆・蟹プリン・黒酢肉団子・長寿貝の中華風・ふかひれ姿煮・若摘み胡瓜のゆずマリネ・あわびのオイスターソース煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

和の伝統、洋の華やかさ、中華の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です。



伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。賑やかなお正月の主役にふさわしい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせちです。



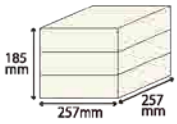
ご予約締切日 12月24日(木)

数量限定

お重外寸サイズ

17 千賀屋

彩華千
和洋折衷三段重



本体価格
22,500円

61品目(4~5人前)
参考税込
24,300円

壱の重
手毬餅まんじゅう・酢牛蒡・梅真丈・栗金団・伊達巻・穴子八幡巻・赤魚南蛮漬・白花豆・田作り・ロブスター・新緑ふくさ・湯葉旨煮・たら旨煮・錦玉子・昆布巻・烏賊魚卵射込・蛸生姜・数の子鼈甲漬・あかね真丈・さざしの昆布〆

弐の重
魚の子旨煮・鰆西京焼・ハスノ芽梅酢・さつま芋甘露煮・肉団子・ブロッコリーのバジル和え・チーズインミート・紅白結び餅・海老とブロッコリーのテリーヌ・祝い海老・紅白祝袋・あわび旨煮・貝雲丹和え・海老マリネ・ごまさつま・蛸小倉煮・海老マヨ・紫芋金団・野菜入りミートパテ

参の重
子持烏賊・烏賊柚子ジュレ和え・くるみ煮・海老の黄身和え・紅鮭白醤油焼・こんにゃく旨煮・若桃甘露煮・牛肉ごぼう時雨煮・柚子鶏つくね・丹波黒大豆蜜煮・白とり貝と昆布の旨漬・とびっこ・松前漬・紅鮭の石狩漬・白身魚のエスカベッシュ・あんず蜜漬・長寿貝の中華風・寿高野豆腐・柚子くらげ・海老紅白奉書・紅白なます・ままかり酢漬け柚子風味

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。

広々とした折箱に、
お正月のエッセンスを
凝縮しました。
蓋を開けた瞬間に
全ての祝肴が目に
飛び込んできます。



ご予約締切日 12月24日(木)

数量限定

14 千賀屋 千寿 和風一段

お重外寸サイズ



本体価格 **9,980円**

27品目(2～3人前)
参考税込 **10,779円**

丹波黒大豆蜜煮・柚子鶏つくね・牛肉ごぼう時雨煮・新緑ふくさ・梅真丈・白花豆・田作り・くるみ煮・ごまさつま・祝い海老・手毬餅まんじゅう・数の子雪甲漬・伊達巻・あかね真丈・梅かんざし・錦玉子・白身魚のエスカベッシュ・照焼帆立・昆布巻・紅鮭白醤油焼・若桃甘露煮・紅白なます・紅白錦糸巻・酢牛蒡・椎茸旨煮・紫芋金団・海老の黄身和え

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

一の重に伝統、二の重に
彩り、三の重に滋味。
一段ごとに異なるテーマの
献立を凝縮しました。
蓋を開けるたびに
新しい驚きが広がる、
新春の「食の宝箱」です。



ご予約締切日 12月24日(木)

数量限定

15 千賀屋 吉寿千 和風三段重

お重外寸サイズ



本体価格 **15,300円**

43品目(3～4人前)
参考税込 **16,524円**

壱の重 ごまさつま・酢牛蒡・金柑甘露煮・丹波黒大豆蜜煮・淡皮付き栗金団・蛸小倉煮・長寿貝の中華風・伊達巻・祝い海老・紅白祝袋・あわび旨煮・白花豆・田作り・数の子雪甲漬・梅かんざし

弐の重 紅白なます・紅白錦糸巻・ままかり酢漬け柚子風味・白身魚のエスカベッシュ・昆布巻・柚子くらげ・梅真丈・柚子鶏つくね・牛肉ごぼう時雨煮・若桃甘露煮・本ずわい蟹爪幽庵焼・烏賊松笠白焼・紫芋金団・新緑ふくさ

参の重 たら旨煮・錦玉子・紅白結び餅・くるみ煮・手毬餅まんじゅう・白とり貝と昆布の旨漬・穴子八幡巻・ローズサーモン・松前漬・湯葉旨煮・あかね真丈・寿高野豆腐・紅鮭白醤油焼・こんにゃく旨煮

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

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。）

伝統的でシンプルな
おせちの詰合せ。



41 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

13 店頭お渡し 35 宅配

紀文食品

基本のおせち「粋風」

和風一段重

お重外寸サイズ
58mm
255mm
255mm

本体価格 12,800円

13品目（2〜3人前）

参考税込 13,824円

昆布巻・栗きんとん（栗甘露煮・鳴門芋きんとん）・紅白なます・伊達巻・味付数の子・海老の旨煮・鯛入り蒲鉾（紅・白）・田作り・金柑甘露煮・若桃甘露煮・黒豆

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。

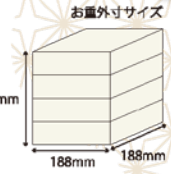
ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

11 京・料亭わらびの里

霞中庵 おせち 四段重

お重外寸サイズ



京都の料亭が贈る豪華4段重です。
高級食材の鮑・大ぶりな国産帆立などの和の縁起物に加えて、
チーズやケーキなどの洋の食材を盛り合わせました。



本体価格
30,000円

59品目(4～5人前)
参考税込
32,400円

壱の重 海老艶煮・柚子柿グリーンサンド・寿厚焼き玉子・鮑旨煮・紅茶鴨三色巻・空豆甘煮・鮭柚庵焼・帆立貝旨煮

弐の重 伊達巻・胡桃のキャラメリーゼ・蛸桜煮・田作り照煮・一口にしん昆布巻・松笠烏賊・祝い数の子・栗きんとん・穂付筍土佐煮・松前漬・六方さつま芋・椎茸旨煮・京なます・花豆腐・葉付金柑甘露煮・いくら・三色信田巻

参の重 ドライフルーツフロマージュ・鯛砧巻・海老チリ・日の出羊羹・切干し柚子・連子鯛のエスカベッシュ・黒花豆甘露煮・カナダホッキ貝サラダ・ブロッコリーのバジル和え・ミートボール・スタフドオリーブ・ドライトマトワイン煮・豚角煮・りんごと豆腐のパイ包み

与の重 笹よもぎ餅・パッションココケーキ・パイン&マンゴーケーキ・チーズオードブル・ピスタチオケーキ・抹茶ケーキ・紅白錦糸巻・ブルーベリーケーキ・ザーサイ・花巻蒲鉾・海老沢煮・蒸し鶏・棒鱈旨煮・まぐろ昆布・クコの実・きんぴらごぼう・サワーチェリーケーキ・福豆葡萄煮(金箔)・キャラメルケーキ・ショコラショートケーキ

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月1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19品目。

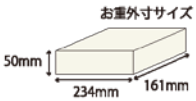
ご予約締切日 12月15日(火)

数量限定

12 カネハツ

彩椿
和風一段重

お重外寸サイズ



本体価格
8,300円

19品目(1～2人前)
参考税込
8,964円

紅白かまぼこ・くるみ砂糖がけ・味付数の子・伊達巻・丹波産黒豆・金ごま田作り・あい鴨スモーク・手まり湯葉・笹よもぎ餅・さつま芋きんとん・栗甘露煮・ぶり照焼・有頭海老・にしん入り昆布巻・たけのこ煮・たたき牛蒡・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。

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。）

ご予約締切日 12月24日(木)

数量限定

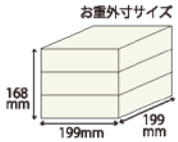
9 店頭お渡し 33 宅配

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 **24,800円**

26品目(3～4人前)

参考税込 26,784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・北海道産昆布の昆布巻・茨城県石岡市産栗の栗きんとん・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・丹波篠山市産黒豆煮・国産野菜の紅白なます・鹿児島県南九州市産海老の姿煮

弐の重 国産玉子の玉子焼・国産すり身の蒲鉾・国産ぶりの照焼・ごぼうと鶏の棒々鶏風・千葉県産かぶの甘酢漬・国産こはだの甘酢漬・国産ばい貝煮・抹茶餡笹包み(生菓子)・国産金柑の甘露煮・国産紅ずわい蟹柚庵焼

参の重 国産野菜の筑前煮・国産紫花豆煮・茨城県石岡市産栗の甘露煮・国産紅はるかの大学芋・熊本県産筍入り大粒ミートボール(甘酢味)・岩手県産若鶏の柚子胡椒焼・国産野菜のちらしずしの素

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。

伝統の味を三段重に。
家族で楽しめる
国産素材の定番和風おせち。



〈盛付例〉
※1 石井食品の製造工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。

伝統の味を詰め込んだ
国産素材の
和風二段重おせち。



〈盛付例〉
※1 石井食品の製造工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(木)

数量限定

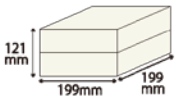
10 店頭お渡し 34 宅配

石井食品

イシイの豊春

和風二段重

お重外寸サイズ



本体価格 **14,800円**

24品目(2～3人前)

参考税込 15,984円

※2 赤文字は袋入りとなります。

壱の重 国産野菜の紅白なます・国産ごぼうのたたきごぼう・国産玉子の伊達巻・国産すり身の蒲鉾・北海道産昆布の昆布巻・国産片口いわしのたつくり・北海道産味付け数の子・丹波篠山市産黒豆煮・茨城県石岡市産栗の栗きんとん・鹿児島県南九州市産海老の姿煮

弐の重 奥三河どりの二色巻・国産玉子の玉子焼・国産紫花豆煮・国産ぶりの照焼・ごぼうと鶏の棒々鶏風・国産若桃の甘露煮・岩手県産椎茸煮・栃木県産大豆の巻き湯波煮・熊本県産たけのこ煮・国産梅花にんじん煮・徳島県産なると金時レモン煮・抹茶餡笹包み(生菓子)・熊本県産筍入り大粒ミートボール(甘酢味)・国産野菜のちらしずしの素

要冷蔵 ※消費期限は冷蔵保存で2027年1月2日となります。