

おせち

サンリブの

2024

ご予約承り期間

2023年
12/25月
まで

全国無料配送

※一部商品についてお届けできない地域もございます。詳しくは、裏表紙のお申込のご案内をご覧ください。

※一部商品によって締め切り日が異なります。※お届け時間の指定はできません。

ご予約承り中

お申込書は別途ございます。



彩り鮮やかな新春の口福。

2024年
サンリブの

おせち

サンリブオリジナルおせち

二段重「福寿」

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2000

55
品目2~3
人前限定
400
個お届け日
12/29(金)
12/31(日)和の食材を多く取り入れた、
色々な料理を楽しみたい方へお勧めする
おせちです本体 **23,800円**
(税込25,704円)

冷凍

全国
無料
配送

※一部地域配送不可

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

2段
30cm
20cm

外寸:30cm×20cm



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

一の重

- 抹茶ブラウニー
- チョコブラウニー
- さくらんぼグラッセ
- 伊達巻
- 鹿児島県黒豚牛蒡巻
- 芋きんとん
- 渋皮栗甘露煮
- 九州味黒豆煮金箔振り
- さわら西京焼
- 梅麴甘煮
- 紅ずわい蟹爪柚庵焼き
- 干支のさつま芋甘露煮
- 熨斗入り田作り
- たこ照り焼き
- 銀ヒラス西京焼
- 大根と人参のなます
- いくら醤油漬
- 杏子白ワイン煮
- ドライトマトのワイン煮
- 紅白市松蒲鉾
- 鶏の炭火焼き
- いか鹿の子焼き
- 真鯛黄金
- 数の子醤油漬
- 空豆塩煮
- 生帆立ゼリー寄せ
- 鹿児島産カツオ腹皮オイル煮

二の重

- 野菜の炊き合わせ
- 梅麴甘煮
- 花人参
- 青銀杏
- 海老のハニーマスタード
- さごしのおぼろ昆布包み
- 若桃のシロップ漬
- かぼちゃのキッシュ
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- チーズと香草入りミートローフ
- ホロニアソーセージ
- 生ハムチーズロール
- 合鴨テリーヌ
- ガリ牛蒡
- ペコリ昆布巻
- 海老潮煮
- あかにし貝醤油煮
- 牛蒡煮
- 蓮根の芽梅酢漬
- 北海道産蛸の梅酢漬
- 紅茶鴨バストラミ
- トリユフ入りローストチキン
- 大根と玉葱のサーモンマリネ
- スモークサーモン
- 鹿児島県産カンパチの時雨煮
- 穂先箭土佐煮
- 鯉昆布巻
- 帆立照り焼き
- カレイ梅肉南蛮



鹿児島県黒豚牛蒡巻

鹿児島県産黒豚を使用し、国産の牛蒡を丁寧に巻き上げました。



九州味黒豆煮金箔振り

国産丹波黒豆の特大粒を九州醤油を使用し、上品な甘さの中にもコクがある黒豆煮に仕上げました。



北海道産蛸の梅酢漬

北海道産のミズダコをシソ梅酢に漬け込み、さわやかな酸味の中に、豊かな梅の風味が感じられます。



鹿児島県産カンパチの時雨煮

鹿児島県産のカンパチを使用し、たっぷりの国産生姜を加えた上品な味わいが特徴の時雨煮です。

福寿「こだわり」

※写真は全てイメージです。

サンリブオリジナルおせち



上品で雅やかなお正月の定番食材を使用し
細部までこだわったおせちです

外寸:25.5cm×19.5cm

※写真はイメージです。



一の重

- 笹団子
- 青銀杏
- 伊達巻
- 芋きんとん
- 渋皮栗甘露煮
- あかにし貝スモーク味
- 鶏八幡巻
- ポロニアソーセージ
- 海老とブロッコリーのテリーヌ
- 海老潮煮
- 熨斗入り田作り
- 数の子醤油漬
- 蓮根の芽梅酢漬
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- カレイ梅肉南蛮
- いか刺し松前漬
- 黒豆煮
- 花びら百合根餡
- 鹿児島県産カンパチの時雨煮
- 大根と人参のなます
- いくら醤油漬

二の重

- 穂先筍土佐煮
- エンドウ醤油漬
- 野菜の炊き合わせ
- 焼き湯葉醤油味
- 寿玉子
- 椎茸と野菜のテリーヌ
- 紅白市松蒲鉾
- 椎茸醤油煮
- 鳴門金時レモン煮
- 海老の鳴門巻
- はうれん草の鳴門巻
- 干支のさつま芋甘露煮
- 杏子白ワイン煮
- ドライマトのワイン煮
- 合鴨スモーク
- 生ハムチーズロール
- スタッフドオリブ塩漬
- 五色豆の甘露煮
- 梅くわい
- 北寄貝サラダ
- 海老バジルソース
- 牛蒡煮
- 鯀昆布巻
- 合鴨モモひとくちスモーク

お申込締切日:12月20日※

申込番号 2001

45
品目

2~3
人前

限定
500
個

お届け日
12/29(金)
12/31(日)

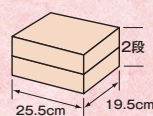
本体 **14,800円**
(税込15,984円)

冷凍

全国
無料
配送

※一部地域配送不可

乳 卵 小麦 えび かに くるみ



※写真はイメージです。



オードブル感覚で味わえる
洋風食材をメインにしたビストロおせちです

外寸:30cm×30cm

※写真はイメージです。



お申込締切日:12月20日※

申込番号 2002

38
品目

2~3
人前

限定
100
個

お届け日
12/29(金)
12/31(日)

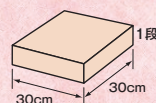
本体 **17,800円**
(税込19,224円)

冷凍

全国
無料
配送

※一部地域配送不可

乳 卵 小麦 えび かに くるみ



一の重

- ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- チーズと香草入りミートローフ
- 若桃のシロップ漬
- クリスタルゼリー
- かぼちゃのキッシュ
- アスパラとベーコンのチキン巻
- サイモンと野菜のテリーヌ
- ドライマトのワイン煮
- 生ハムチーズロール
- スタッフドオリブ塩漬
- 合鴨スモーク
- 杏子白ワイン煮
- いか鹿の子焼き
- 胡瓜の柚子風味マリネ
- 市松チーズホワイトオードブル
- 生帆立ゼリー寄せ
- ミニブリニサレ
- からすみバター
- ベーコンパストラミ
- ブロッコリーコンソメ味
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- 数の子醤油漬
- がり牛蒡
- あかにし貝スモーク味
- らっきようワイン漬
- 鶏の炭火焼き
- 柚子皮甘煮
- ポロニアソーセージ
- いかといぶりがつこ風のチーズ和え
- 黒豆煮
- 花びら百合根餡
- 海老のチリソース
- 大根と玉葱のサイモンマリネ
- ガトーマカロン抹茶
- ガトーマカロンフランボワーズ
- ガトーマカロンレモン
- 紅あずま蜜煮
- 渋皮栗甘露煮

博多久松

九州博多に昭和57年創業。

インターネット販売で累計14回グルメ大賞を受賞した

博多久松が自信を持ってお届けするおせちをご提供しています。

少人数で本格和風の豪華おせちです。
大人3人で丁度良い6.5寸の3段重、
なおかつ贅沢なおせちが出来上がりました。
お正月を華やかに演出してくれます。



※写真は盛り付けイメージです。

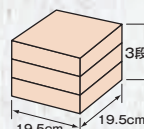
【一段重】ぶり照焼、キングサーモンマリネ、葉付金柑、松前いくら、鮎甘露煮、たらば風味蒲鉾、子持ちいか、鮑旨煮、海老の旨煮、寿高野豆腐、いか明太和え
【二段重】蒸し鶏の柚子塩、田作り、黒毛和牛ステーキ、味付け数の子(切子)、豚角煮、黄金くらげ、柚子酢たこ、真鯛西京焼、鶏八幡巻、翡翠若桃
【三段重】金団、栗甘露煮、黒豆蜜煮、牛肉牛蒡しぐれ煮、鱈昆布巻、帆立しぐれ煮、伊達巻、胡麻胡桃、彩り蒲鉾、いかサラダ、牛八幡巻、かぶら甘酢漬け

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2003 宅配

博多久松

豪華定番3段重おせち「高砂」

本体価格 13,888円
(税込価格 15,000円)お届け日
12/30
(土)33
品目2~3
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

お子様やご年配の方までお喜びいただける博多久松一番人気のおせちです。和洋折衷の食材が45品詰め込まれた宝石箱のような一品です。お子様からご年配の方まで楽しめるように食材を選定しました。



※写真は盛り付けイメージです。

鮑やぶりの照焼、松前いくらなど和を中心とした贅沢な本格おせち。
厳選した魚料理やお肉を使った食材をたっぷり隙間なく詰め込んだ料理は、
大人数でも楽しめる至高のおせちです。



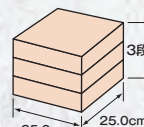
※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】オマールグラタン、ぶり照焼、祝い海老、豚角昆布旨煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、栗甘露煮、金柑蜜煮、あまおう苺クリームロールケーキ、ガトーショコラ、金団、笹カスタード
【二段重】田作り、味付け数の子(切子)、豚ばらチャーシュー、鶏とゆばの柚香和え、海の香蒲鉾、にしん塩麹焼、牛肉牛蒡しぐれ煮、キングサーモンマリネ、小肌卵の花和え、薩摩チキントマト、茗わかめの胡麻和え、大根焙煎胡麻サラダ、黒豆蜜煮、牛タンバストラミ、白花豆蜜煮
【三段重】伊達巻、海老入り焼蒲鉾、黄金くらげ、若鶏角煮、いか明太和え、翡翠若桃、たこマリネ、胡麻胡桃、明太マヨだし巻玉子、ボロニアソーセージハープ、タンスモーク塩レモン、さつまいも旨煮、鶏つくね照焼、真鯛子昆布、たたき牛蒡、松前漬、紅白なます、やわらか干しとまと

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2004 宅配

博多久松

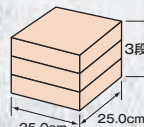
和洋折衷本格料亭おせち
「博多」本体価格 14,629円
(税込価格 15,800円)お届け日
12/30
(土)45
品目4~5
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

【一段重】寿高野豆腐、椎茸旨煮、ぶり照焼、味付け数の子(切子)、鮑旨煮、祝い海老、柚子酢たこ、ローストビーフ、金団、栗甘露煮、にしん塩麹焼、松前いくら、鱈昆布巻、金柑蜜煮
【二段重】薩摩チキントマト、茗わかめの胡麻和え、牛タンバストラミ、大根焙煎胡麻サラダ、黒豆蜜煮、翡翠若桃、いか梅酢和え、牛肉牛蒡しぐれ煮、豚ばらチャーシュー、鶏とゆばの柚香和え、伊達巻、胡麻胡桃、たたき牛蒡、紅白なます、海老入り焼蒲鉾、黄金くらげ
【三段重】鶏つくね照焼、真鯛子昆布、市松錦玉子、うまい貝、海の香蒲鉾、田作り、ボロニアソーセージハープ、タンスモーク塩レモン、鶏八幡巻、いかサラダ、蒸し鶏の柚子塩、真子旨煮、明太マヨだし巻玉子、やわらか干しとまと、キングサーモンマリネ、小肌卵の花和え、若鶏角煮、いか明太和え

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2005 宅配

博多久松

厳選本格和風おせち
「祝赤重」本体価格 17,500円
(税込価格 18,900円)お届け日
12/30
(土)48
品目4~5
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

新年のお祝いにふさわしい、彩りと華やかさ。海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、四十一品目がぎっしり詰まっております。「長生き」を象徴する海老は鮮度にこだわって活きたまま調理を行っているため、ふりぶりの食感に仕上がっています。他にも、「子宝・子孫繁栄」の意味をもつ数の子、「まめに働く」といわれる黒豆など縁起の良い由緒ある食材もしっかり盛込んでいます。一品一品吟味された食材は、素材本来の良さを引き立たせる上品な味付けに仕上げました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】金箔祝い包み、にしん昆布巻き、黒豆艶煮金箔、さつまいも金団、栗甘露、若鶏ディアブル風、にしんバジル焼き、数の子美味漬け、ばい貝旨煮、松前漬け、酢ごぼう、松前辛子明太子、海老芝煮、松笠姫くわい黄金煮、紅梅松葉
【二段重】伊達巻き、合鴨の燻製、金柑、豚肉生姜煮、海老雲丹クリームソース焼き、鯖昆布ペ、鮭奉書巻き、いくら醤油漬、紅白なます、真子旨煮、鰯軟炒焼き、梅麴
【三段重】百草月冠、手毬海老、紅蒲鉾、白蒲鉾、赤海老塩麹漬け、さつま芋甘煮、烏賊雲丹焼き松葉、穴子西京焼き、ほたるいか含め煮、菜の花湯葉巻き、松笠姫くわい黄金煮(重複)、椎茸含め煮、芝海老の蜜煮、高野豆腐含め煮、あわび旨煮、梅麴(重複)
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月14日☆

申込番号 2006 宅配

京都祇園料亭「和山」監修

祥雲

本体価格

10,500円

(税込価格 11,340円)

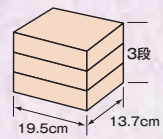
お届け日
12/31
(日)

41
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



食材一つ一つにこだわり、素材の良さを引き立たせる味付けや、彩りの豊かさは祇園「和山」ならでは。和の情緒が感じられる食材をたっぷり盛り込み、風味豊かなおせちに仕上げました。なかでも活きたままふくら炊き上げた鮑は極上の一品です。華やかな京の美と、時の流れが紡いだ贅沢な心地よさをお楽しみください。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】伊達巻き、にしん昆布巻き、さつま芋甘煮、ちりめん有馬煮、海老芝煮、金箔祝い包み、若鶏ディアブル風、烏賊雲丹焼き松葉、鰯甘露煮、鯖昆布ペ、鮭奉書巻き、紅白なます、数の子美味漬け、数の子雲丹和え、松前漬け、紫白しぼり、梅市松寄せ
【二段重】黒豆艶煮金箔、鶏松風おき、帆立の燻製、さつまいも金団、栗甘露、真鯛西京焼き、トラウトサーモン燻製、スタッドオリブ、オニオンマリネ、にしん香草焼き、ぶり鳴門、酢ごぼう、松前辛子明太子、ほたるいか含め煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、海老雲丹クリームソース焼き、紅梅松葉
【三段重】ムール貝冷製アヒージョ、合鴨の燻製、柚子と檸檬のクリームチーズ、豚肉生姜煮、芝海老の蜜煮、鰯の黄味焼き、赤海老塩麹漬け、マスノスケ西京焼き、菜の花湯葉巻き、ばい貝旨煮、穴子西京焼き、椎茸含め煮、金柑、松笠姫くわい黄金煮、紅梅人参含め煮、絹さや
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月14日☆

申込番号 2007 宅配

京都祇園料亭「和山」監修

祝響華

本体価格

16,800円

(税込価格 18,144円)

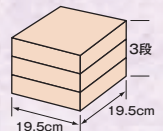
お届け日
12/31
(日)

51
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



多様な味を楽しんでいただけるように、たっぷりと五十九品目のおせち料理を美しい彩りにこだわり盛り込みました。素材本来の味を活かした海老や鮑、帆立など、華やかなお正月にふさわしいおせちに仕上げています。大人数でお正月を迎えられる方におすすめです。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】紅蒲鉾、白蒲鉾、にしん昆布巻き、栗甘露、さつまいも金団、ぶり鳴門、さつま芋甘煮、烏賊雲丹焼き松葉、鰯甘露煮、花百合蜜煮、海老芝煮、梅市松寄せ、若鶏ディアブル風、数の子美味漬け、数の子雲丹和え、松前漬け、酢ごぼう、帆立の燻製、ほたるいか含め煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、梅麴
【二段重】伊達巻き、黒豆艶煮金箔、松前辛子明太子、ちりめん有馬煮、豚肉生姜煮、小海老の甘煮、マスノスケ西京焼き、手毬海老、赤海老塩麹漬け、真鯛西京焼き、紫白しぼり、菜の花湯葉巻き、ばい貝旨煮、鰯の黄味焼き、穴子西京焼き、椎茸含め煮、紅梅人参含め煮、絹さや、松笠姫くわい黄金煮
【三段重】百草月冠、ムール貝冷製アヒージョ、柚子と檸檬のクリームチーズ、鰯松風おき、合鴨の燻製、鯖昆布ペ、いくら醤油漬、紅白なます、くるみの餡煮、海老雲丹クリームソース焼き、アーモンド甘露煮、海老のテルミドール ボルチーニ仕立て、金箔祝い包み、にしんバジル焼き、トラウトサーモン燻製、スタッドオリブ、オニオンマリネ、金柑
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月14日☆

申込番号 2008 宅配

京都祇園料亭「和山」監修

祝慶華

本体価格

21,000円

(税込価格 22,680円)

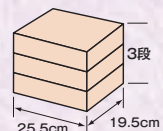
お届け日
12/31
(日)

59
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京都祇園料亭 和山



お茶屋が軒を連ねる祇園・新橋の、路地裏に佇む創作割烹店。料理人の渡邊氏は、京料理をベースに、斬新な発想で数々の創作料理を創り出しています。活伊勢海老など、魚貝の質の良さは特筆ものです。



店主 渡邊 浩二

ポイルロブスターが入った豪華な4段重。
祖父母世代から孫世代まで、にぎやかに囲めるおせちです。



※写真は盛り付けイメージです。

世代別の食シーンに合わせることで、楽しみながら、
また最後まで食べ飽きる事のないおせちです。



※写真は盛り付けイメージです。

大晦日からお正月をゆっくり自宅で過ごすご夫婦向け。
オードブルは華やかに、おせちは伝統的な和風のおせちメニューを一人用に一口分ずつ盛り付けています。



※写真は盛り付けイメージです。

あじ
ゆう
しん
味遊心

【一段重】蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、栗きんとん、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、伊達巻、たこ桜煮、味付数の子、たら旨煮、丹波黒ぶどう豆、花餅（紅梅）、紅白なます、いくら醤油漬
【二段重】海鮮市松、海老チリソース、フカヒレ風魚卵和え、合鴨スモーク、チーズ入り焼かまぼこ、帆立明太、竹の子含め煮、煮べれんこん、煮べごぼろ、浅漬きぬさや、もみじスライス、笹巻だんご
【三段重】スモークチキンのマリネ、グリーンオリーブ、肉だんご、焼湯葉巻き、かに風味蒲鉾、子持いか、祝えび、イタリアンソーセージ、パンパキンサラダ オレガノ風味、そら豆のムース、イカとカナダホッキ貝のサラダ、ドロップベッパー
【四段重】練乳いちごムース、抹茶小豆ムース、いか軟骨マリネ、生ハム、味付ばい貝、錦糸しゅうまい、黒酢入り酢豚、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、鶏の塩麹焼、ロブスター

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2009

宅配

味遊心

和洋四段重

本体価格

22,000円

(税込価格 23,760円)

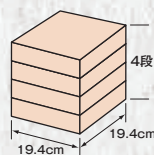
お届け日
12/31
(日)

50
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



【一段重】竹の子含め煮、煮べれんこん、寿高野豆腐、ふき含め煮、一口にしん昆布巻、もみじスライス、栗きんとん、味付ばい貝、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、くるみ甘露煮、田作り、祝えび、伊達巻、はも西京焼、紅白なます、叩きごぼろ、花型大根、鶏肉三色巻
【二段重】スモークチキンのマリネ、たこのバジルソース、あんず白ワイン煮、合鴨スモーク、フルーツフロマージュ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ローストビーフ、シナモンくるみ、かに風味蒲鉾、そら豆のムース、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、プチブリ海老サラダ、蓮根の芽の梅酢和え、若桃甘露煮、イカとカナダホッキ貝のサラダ、いくら醤油漬、中華くらげ、にしん甘酢漬
【三段重】イタリアンソーセージ、紅はるかのごままぶし、あんず白ワイン煮、練乳いちごムース、ミニッツチーズサブ、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、笹巻だんご、海老マヨソース、ドロップベッパー、抹茶小豆ムース、鶏の塩麹焼、フカヒレ風魚卵和え、生ハム、帆立と香草のテリーヌ、若桃甘露煮

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2010

宅配

味遊心

親子三代おせち

本体価格

16,500円

(税込価格 17,820円)

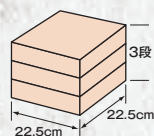
お届け日
12/31
(日)

53
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



【一段重】シナモンくるみ、鶏の塩麹焼、ミニッツチーズサブ、ミートローフ、合鴨スモーク、帆立と香草のテリーヌ、ローストビーフ、錦糸しゅうまい、浅漬ブロッコリー、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、いか軟骨マリネ、生ハム、グリーンオリーブ、海老チリソース、イカとカナダホッキ貝のサラダ
【二段重】伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、栗きんとん、煮べれんこん、竹の子含め煮、花魁煮、紅白なます、いくら醤油漬、一口にしん昆布巻、味付数の子、若桃甘露煮、祝えび、丹波黒ぶどう豆、花餅（紅梅）

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2011

宅配

味遊心

年越しおせち

本体価格

11,000円

(税込価格 11,880円)

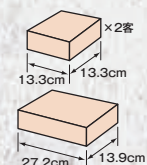
お届け日
12/31
(日)

31
品目

2
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可





※写真は盛り付けイメージです。

ミニサイズのお重に、和洋の食材をギュッと盛り込みました。少人数で過ごすお正月のため、量はそんなに要らないが、色々な味を楽しみたい方、食べきりサイズのおせちをお求めの方にぴったりの見た目もかわいいおせちです。

- 【一段重】紅白かまぼこ、海鮮市松、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、伊達巻、蓮根の芽の梅酢和え
 【二段重】焼湯葉巻き、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、肉だんご、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、鶏の塩麹焼、グリーンオリーブ、海老チリソース、パストラミビーフ、あんず白ワイン煮
 【三段重】竹の子含め煮、煮べごぼう、煮べれんこん、一口にしん昆布巻、さつまいも甘露煮、花がんも煮、松鮎煮、笹巻だんご、ぶり照焼、帆立teri焼、味付い貝、祝えび、チーズ入り焼かまぼこ、さんま祐庵焼

乳 卵 小麦 えび

申込番号 2012 宅配

味遊心
ミニ三段重

本体価格

11,000円
(税込価格 11,880円)

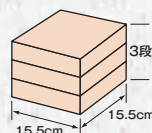
お届け日
12/31
(日)

38
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

『海老のタルタルソース焼き』をメインに、肉惣菜と魚介を中心とした豪華な具材をふんだんに盛り付けました。

- 【一段重】シナモンくるみ、パンブキンサラダ オレガノ風味、イカとカナダホッキ貝のサラダ、スモークチキンのマリネ、スモークサーモン、サーモンのクリームチーズ和え、いくら醤油漬、鶏のチーズピカタ、イタリアンソーセージ、ドロップベッパー、シュリンプカクテル風、あんず白ワイン煮、フルーツフロマージュ、生ハムチーズロール、チーズオードブル、サーモングリリエテリス、ローストビーフ、ホワイトパストラミ、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、赤ワイン風牛肉煮込み、浅漬ブロッコリー、合鴨スモーク、グリーンオリーブ、じゃがいもチーズカリカリ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2013 宅配

味遊心
洋風オードブルブラン

本体価格

11,000円
(税込価格 11,880円)

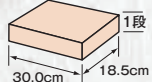
お届け日
12/31
(日)

25
品目

3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

一段ごとに和・洋・中の人気メニューを盛り合わせたバラエティ豊かな商品です。

一度に異なるテイストを楽しめ、中高生のお子様を持つご夫婦とその親世代におすすめです。

- 【一段重】伊達巻、煮べれんこん、竹の子含め煮、煮べごぼう、浅漬きぬさや、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、祝えび、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、さつまいも甘露煮、さんま祐庵焼、一口にしん昆布巻、花がんも煮、若桃甘露煮
 【二段重】たこのバジルソース、サーモンのクリームチーズ和え、スモークサーモン、パンブキンサラダ オレガノ風味、イカとカナダホッキ貝のサラダ、ミートローフ、鶏のチーズピカタ、タンシチューのテリーヌ、イタリアンソーセージ、合鴨スモーク、若桃甘露煮、そら豆のムース、ローストビーフ、スモークチキンのマリネ、生ハム
 【三段重】中華くらげ、肉だんご、海鮮市松、ごまだんご、錦糸しゅうまい、ドロップベッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、カニ爪炙り焼き、フカヒレ風魚卵和え、殻入り天然あわび煮貝、豚角煮、くるみ甘露煮、海老チリソース、桃もち(花餅)

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2014 宅配

味遊心
和洋中 新春万福

本体価格

16,500円
(税込価格 17,820円)

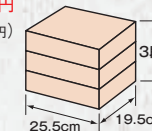
お届け日
12/31
(日)

50
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。



【和の個食重】鶏塩麹焼、伊達巻、白かまぼこ、紅かまぼこ、黒豆金箔松葉串、さつま芋レモン煮、若桃甘露煮、田作り煮、小鯛西京焼、味付パイ貝、味付数の子、海老の旨煮、蓬麴め煮、栗麴め煮、焼帆立、牛肉八幡巻、穴子八幡巻、湯葉三色巻、味付高野豆腐、にしん昆布巻、味付焼菊、椎茸旨煮、合鴨スモーク、ひろうすとインゲンの煮付、鶏団子、梅人參含め煮

【オードブルの重】シーフードミックスマリネ、パンパキンサラダ、ローストビーフ、イトヨリのエスカパッシュ、チキンと野菜のトマト煮込み、ローストポーク、クランベリーくるみ、クリームシチューパリス、キャロットテリーヌ、マンゴームスクレープ包み、ブータンブラン、シュークルート、合鴨ロースオレンジソース、ブロッコリーパジルオイル漬、紅ズワイテリーヌ、パジルソーセージ、海老とアボカドのサラダ、野菜のキッシュ、きのこマリネ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2015 宅配

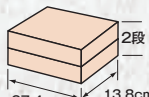
しょうざん

和の個食おせち料理
&オードブル

本体価格

12,500円

(税込価格 13,500円)

お届け日
12/30
(土)45
品目2
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可し
ょう
ざ
んしょうざんの日本のお正月を感じさせるおせち料理。
京都洛北の日本庭園「しょうざん」より、彩りあふれる滋味豊かな京風の味でお正月をお楽しみください。

※写真は盛り付けイメージです。



【一段重】伊達巻、金目鯛西京焼、手まり餅、真鯛袖庵焼、柚子皮、紅かまぼこ、白かまぼこ、紅丁呂木、丁呂木、黒豆煮、味付パイ貝、海老の旨煮、淡皮栗甘露煮、栗甘露煮、きんとん、牛肉のしぐれ煮、味付数の子、梅小川巻、いくら醤油漬、紅白なます、まぐろ角煮、小鯛西京焼

【二段重】鰻けちん焼、田作り煮、はちみつくるみ、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、真鯛の子旨煮、さつま芋レモン煮、鶏野菜巻、紅白海老結び、かぶら甘酢漬、九条葱入り玉子焼、焼帆立、合鴨スモーク串、杏子煮、豚角煮、ローストビーフ葱ソース掛け、味付花こんにゃく、あわび煮、磯わかめ

【三段重】市松錦糸巻、の巻海老含め煮、の巻ほうれん草含め煮、空豆、棒鱈甘露煮、蟹とほうれん草の信田巻、栗麴め煮、蓬麴め煮、くわい梅和え、あいなめ南蛮漬、紅ズワイ蟹爪、松前漬、湯葉三色巻、八彩しぐれ和え、寿高野豆腐煮、一口昆布巻、人參ねじり梅含め煮、こはだレモン酢漬、味付焼菊、梅麴め煮、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬、椎茸旨煮

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2016 宅配

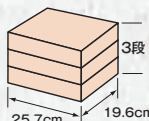
しょうざん

和風おせち料理
「華錦」

本体価格

17,000円

(税込価格 18,360円)

お届け日
12/30
(土)63
品目3~4
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。



【一段重】伊達巻、ほうれん草卵の花柚子風味、あさりの佃煮、空豆、鶏肉の木の芽味噌焼、合鴨スモーク、さつま芋レモン煮、ミートローフ、金柑甘露煮、丸穴子塩麹焼、ボイルロブスター、杏子煮、塩トマト甘酢漬、小鯛西京焼、真鯛西京焼、帆立船甲焼、丁呂木、紅丁呂木、黒豆煮、味付数の子、松前漬、クランベリーくるみ、栗甘露煮、淡皮栗甘露煮、きんとん

【二段重】九条葱入り玉子焼、白花生、手まり餅、あいなめ南蛮漬、三色しんじょう、ちりめん山椒、海老の旨煮、あかにし貝、竹の子木の芽和え、田作り煮、金柑百合根市松、こはだレモン酢漬、山葵菜入り酢だこ、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、黒糖ローストポーク、豚角煮、いくら醤油漬、紅白なます、味付花こんにゃく、あわび煮

【三段重】寿高野豆腐煮、湯葉三色巻、梅麴め煮、蓮根甘辛和え、紅かまぼこ、白かまぼこ、まぐろ角煮、たたき牛蒡、一口昆布巻、の巻ほうれん草含め煮、の巻海老含め煮、市松錦糸巻、くわい梅和え、帆立生姜和え、紅ズワイ蟹爪、抹茶わらび餅、さつま芋胎炊き、味付焼菊、ひろうすとインゲンの煮付、椎茸旨煮、栗麴め煮、蓬麴め煮、真鯛の子旨煮、焼くね串、鶏三色巻、蓮の芽梅酢漬

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2017 宅配

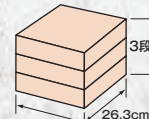
しょうざん

和風おせち料理
「紙屋川」

本体価格

21,000円

(税込価格 22,680円)

お届け日
12/30
(土)71
品目4
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

【一段重】金目鯛西京焼、味付数の子、焼帆立、赤魚袖庵焼、田作り煮、梅百合根、いくら醤油漬、紅白なます、金箔黒豆煮、ボイルロブスター、金柑甘露煮、栗甘露煮、淡皮栗甘露煮、きんとん、ローストビーフ

【二段重】紅かまぼこ、白かまぼこ、はちみつくるみ、くわい梅和え、伊達巻、牛しぐれ笹包み、あわび煮、味付赤花こんにゃく、味付花こんにゃく、小鯛ひしお焼、たこ照焼、市田柿、若桃甘露煮、いか明太和え、ふぐ刺し昆布、鰻けちん焼、紅白花餅

【三段重】さつま芋レモン煮、手まり餅、まぐろ角煮、いか黄金和え、菜の花にしん和え、蓮の芽梅酢漬、海老紅白結び、かぶら甘酢漬、松前漬、味付パイ貝、花咲蟹の甲羅盛り、磯わかめ、梅小川、帆立黄金和え、あさりの佃煮、真鯛の子旨煮、梅麴め煮、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、牛肉の佃煮、湯葉三色巻、一口昆布巻

【与段重】合鴨スモーク串、杏子煮、豚角煮、鶏野菜巻、九条葱入り玉子焼、笹くず抹茶、焼き雲丹、海老の旨煮、味付焼菊、人參ねじり梅含め煮、椎茸旨煮、柚子皮、こはだレモン酢漬、たたき牛蒡、ポークパストラミ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2018 宅配

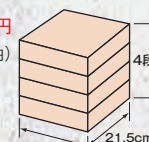
しょうざん

和風おせち料理「千寿閣」

本体価格

31,000円

(税込価格 33,480円)

お届け日
12/30
(土)68
品目4~5
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。



十二升に分けられた折箱に、
食材を少量ずつ可憐に盛り付けた、一人一折の銘々おせち料理です。



※写真は盛り付けイメージです。

小さな重箱いっぱい、選び抜かれた食材を盛り付けた、
華麗で存在感のある三段重です。



※写真は盛り付けイメージです。

長寿や健康、富や幸福を願う食材を中心に、
見栄え・色合い良く盛り付けました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若
桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、
いくら醤油漬、丹波黒大豆煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、
新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子鰻甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦
糸巻、梅かんざし

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2019 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理
舞千 和風二折

本体価格
10,800円
(税込価格 11,664円)

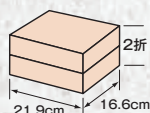
お届け日
12/30
(土)

26
品目

2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



【一段重】金箔黒豆、紅鮭昆布巻、烏賊黄金焼、金柑甘露煮、数の子鰻甲
漬、ばい貝串刺、祝い海老、渋皮付き栗金団、白花生、田作り、梅かんざし
【二段重】新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醬
油焼、こんにゃく旨煮、寿栗甘露煮、錦玉子、たら旨煮
【三段重】牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら
醤油漬、ごまかつま、ままかり酢漬け柚子風味、若桃甘露煮、寿高野豆腐、鰯
西京焼、柚子オーロラ、伊達巻

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2020 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理
金千華 和風三段重

本体価格
10,800円
(税込価格 11,664円)

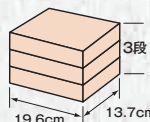
お届け日
12/30
(土)

33
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



【一段重】蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、白花生、田作り、金
箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、烏賊松笠白焼、あかにし貝旨煮、い
くら醤油漬、数の子鰻甲漬、梅かんざし
【二段重】紅鮭白醤油焼、鰯西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまかつま、
紅白結び餅、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、烏
賊魚卵串刺、錦玉子
【三段重】鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、く
るみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、
新緑ふくさ、さごしの昆布ペ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2021 宅配

千賀屋謹製 迎春おせち料理
吉寿千 和風三段重

本体価格
14,980円
(税込価格 16,179円)

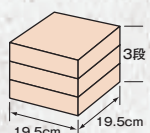
お届け日
12/30
(土)

41
品目

3~4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



せん
が
や
千賀屋

お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧におせち料理を作り続けて数十年。
千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀 信明

祇
お
ん
江
口

江口大将の思いが込められたおせちで、
家庭的な味を表現しながらも京都割烹らしい
メニューで、様々なお味を楽しみながら、
新年をお祝いいただけます。

【一段重】味付数の子、黒豆、紅白なま酢、ちりめん山椒、鶏肉八幡巻、安納芋きんとん、栗甘露煮、ボイルロブスター、にしん昆布巻、青桃甘露煮、田作り、合鴨スモーク、おさつ甘露煮、たたき牛蒡、切干大根煮
【二段重】鶏筑前煮、爪付カニしんじょう、飛竜頭、穂先旨煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、味付小梅人参、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、ぶり照焼、焼海老、バイ貝旨煮
【三段重】バジル香るチーズインミート、姫蓮根梅酢漬、いか黄金焼、たらこ旨煮、イタリアンソーセージ、海老のぶりぶりサラダ、松前漬、いくら醤油漬、蓮根柚子マリネ、ラム風味あんず、鳴門金時笹巻、たこ照焼、伊達板

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2022 宅配

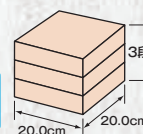
本体価格

15,000円

(税込価格 16,200円)

祇おん江口

葵 三段重

お届け日
12/30
(土)41
品目3
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。

伝統のおせち食材を厳選して盛込みました。本格懷石の味を
お楽しみいただける様、全体的な味の調和が取れる味付けに
仕上げています。

【一段重】にしん昆布巻、伊達板新丈、いか黄金焼、レモンちりめん、金柑甘露煮、松前漬、味付数の子、たこ照焼、鶏筑前煮、生麴旨煮、筍土佐煮、あかにし生姜味串、きぬさや、ローストビーフ、ぶり照焼、菜の花おひたし、海老艶煮、バイ貝旨煮、青桃甘露煮、花餅、紅梅、松葉梅、椎茸旨煮、たたき牛蒡、味付小梅人参、笹包み、田作り、紅白なま酢、いくら醤油漬、海老のぶりぶりサラダ、ドライフルーツとナッツのチーズテリーヌ、ドライマトの赤ワイン煮、きんとん、栗甘露煮、黒豆、松麴シロップ漬

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2023 宅配

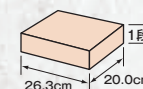
本体価格

11,500円

(税込価格 12,420円)

日本橋笈川

祝春 一段重

お届け日
12/30
(土)35
品目2
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可日
本
橋
笈
川

『おいしい出会いを創りたい』という企業理念を基に、
創業50周年を迎えた老舗珍味屋「ジーエフシー(株)」が
感謝の気持ちを詰め込んだ三段重おせち。
38品と多くの献立をコンパクトに、お値打ちでありながら
本格おせちをお楽しみいただけます。

【一段重】たたき牛蒡、たこ照焼、黒豆、さつま芋甘露煮(蝶)、赤魚西京焼、爪付カニしんじょう、伊達巻、焼海老、牛時雨麴笹包み、安納芋きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮
【二段重】豚肉八幡巻、わらび餅[黒糖]、合鴨スモーク、切干大根煮、にしん昆布巻、さつま芋レモン煮、紅白なま酢、いくら醤油漬、バジル香るチーズインミート、ラム風味あんず、松前漬、とり皮ポン酢和え、味付小梅人参、湯葉団子
【三段重】白花生、黒花豆、くるみ飴炊き、五福なます、たこ彩り甘酢和え、居酒屋ずんだ、海老のぶりぶりサラダ、サーモン錦糸巻、華いわし、つぶ貝黄金和え

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2024 宅配

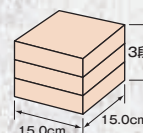
本体価格

11,500円

(税込価格 12,420円)

春望

三段重

お届け日
12/30
(土)38
品目2
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

※写真は盛り付けイメージです。

春
望

色彩の美、盛り付けの美を追求したおせちです。ご夫婦で一折ずつ、または急なお客様用としてご利用いただけます。



※写真は盛り付けイメージです。

京の雅を演出し、彩り鮮やかに盛り付けたオリジナル二段重。華やかさと繊細な飾りつけは濱登久ならではです。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】蒲鉾(紅白)、黄金蒸し、松風扇面串、花豆みじん粉揚げ、伊達巻、ひねり蒟蒻、有頭海老、焼魚、数の子、ごまめ、昆布巻き、人参紅梅、大根白梅、棒鱈、松笠くわい、花蓮根、栗きんとん、いか団子、たたき牛蒡、寿人参、竹筒黒豆、結び牛蒡・人参、はじかみ、絹さや

乳 卵 小麦 えび

申込番号 2025 宅配

濱登久
個食二段重

本体価格
11,000円
(税込価格 11,880円)

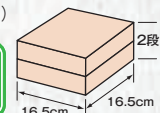
お届け日
12/31
(日)

24
品目

2
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



京料理 濱登久

京都は四方、御室妙心寺近くに純和風の館を構え、創業以来、源氏物語絵巻を基調とした器と料理で京の伝統を今に伝える京料理「濱登久」。「美味遊楽創」をテーマに味の美、器の美、盛り付けの美を追求し、四季折々の山の幸、海の幸を職人の技により、食の芸術としてお客様に感動をご提供することを信念に日々努めています。

【一の重】蹄袖庵焼き、合鴨ロース、松風うに焼き、穴子八幡巻、棒鱈、里芋田楽、栗甘露煮、サーモン袖庵焼き、桃甘露煮、堅胡桃、いか団子、牛肉味噌漬焼き、陣笠、博多高野、有頭海老、パイ貝、姫くわい、蝦夷鮑、人参紅梅、大根白梅、亀荷、絹さや
【二の重】蒲鉾、ひねり蒟蒻、黒豆、伊達巻、花豆煮、湯葉煮、ごまめ、いくらなます、たたき牛蒡、松笠くわい、手長海老、昆布巻き、栗きんとん、いか明太和え、寿人参

乳 卵 小麦 えび くるみ

申込番号 2026 宅配

濱登久
和二段重

本体価格
16,500円
(税込価格 17,820円)

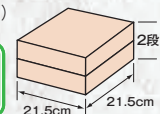
お届け日
12/31
(日)

37
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



海の幸、山の幸の縁起物を盛り込みました。

【一段重】紅白かまぼこ、くるみ砂糖がけ、伊達巻、なると金時栗きんとん、有頭海老、丹波産黒豆、金ごま田作り、紅白生酢、いか雲丹風味、にしん入り昆布巻、たらこ煮、若桃甘露煮

【二段重】鹿児島県産黒豚の肉団子、長崎県産ぶりの照焼、たこ照焼き、味付数の子、れんこん煮、たけのこ煮、手まり湯葉、こんにゃく煮、六角里芋煮、花形人参、味付いくら、しいたけ煮、たたき牛蒡、サーモントラウトローズ、寿高野煮、笹よもぎ餅、流星くらげ、厚焼玉子

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2027 宅配

カネハツ
和風二段重 初梅

本体価格
14,800円
(税込価格 15,984円)

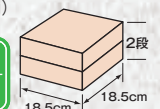
お届け日
12/31
(日)

30
品目

2~3
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

厳選した食材を使用し、丹精込めて作りました。

【一段重】紅白かまぼこ、金ごま田作り、伊達巻、丹波産黒豆、有頭海老、たらこ煮、紅白生酢、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん、くるみ砂糖がけ

【二段重】長崎県産ぶりの照焼、厚焼玉子、にしん入り昆布巻、六角里芋煮、花形人参、味付いくら、たたき牛蒡、こんにゃく煮、さつまいも甘露煮、流星くらげ、花餅、たけのこ煮

【三段重】れんこん煮、しいたけ煮、手まり湯葉、笹よもぎ餅、豚角煮、いか雲丹風味、サーモントラウトローズ、たこ照焼き、味付数の子、寿高野煮、鹿児島県産黒豚の肉団子

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2028 宅配

カネハツ
和風三段重 彩鶴

本体価格
18,000円
(税込価格 19,440円)

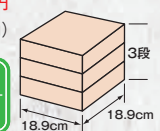
お届け日
12/31
(日)

33
品目

4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

カネハツ

カネハツは繋がる想いと集まる笑顔を大切にします。

※写真は盛り付けイメージです。



お正月の伝統的なおせち食材を彩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。

【一段重】さつま芋、胡麻和え、田作り煮、有頭海老、伊達巻、紅白蒲鉾、数の子、鶏つくね串、オクラの浅漬、鰯の煮付、花餅白梅、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮
【二段重】こはだ卵の花和え、ミックスビーンズ、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、寿高野豆腐、昆布旨煮、花餅紅梅、金柑、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、蓬麩、粟麩、金ごま角煮、ミナミカゴカマス西京焼
【三段重】合鴨スモーク、たらば風味かまぼこ、たたきごぼう、椎茸旨煮、くるみ甘露煮、桜海老つまみれ、紅白なます、若桃甘露煮、さつま芋レモン煮、知鳥鶏(鶏皮)、松前漬、真鱈子旨煮

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月17日(日)

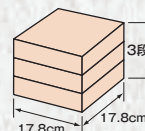
申込番号 2029 宅配

本体価格

10,800円

(税込価格 11,664円)

彩豊楽

お届け日
12/29(金)
12/30(土)39
品目2~3
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

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。

※写真は盛り付けイメージです。



【一段重】笹だんご、減塩鶏だんご、金柑甘露煮、伊達巻、減塩ひと口昆布巻、減塩たたき牛蒡(ごま入)、減塩さわか照焼、減塩海老の旨煮、減塩数の子
【二段重】減塩ゆば山椒煮、減塩帆立煮、減塩田作り、金柑甘露煮、減塩梅麩、減塩酢だこ、減塩紅白なます、いくら醤油漬、きんとん、洗皮栗、黒豆煮、ローストビーフ、減塩鰯の旨煮
【三段重】減塩五目きんちゃく、減塩きぬさや、減塩梅人参、減塩筍煮、減塩がんもどき煮、減塩寿高野豆腐、減塩さつま芋甘露煮、減塩よもぎ麩、減塩ねじりこんにゃく、減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮

乳 卵 小麦 えび



キッコーマン総合病院
三上院長おすすめ。
塩分約40%カット。

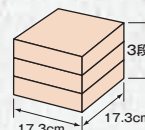
お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2030 宅配

本体価格

13,800円

(税込価格 14,904円)

京都「洙楽庵」
減塩おせちお届け日
12/29(金)
12/30(土)32
品目3
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。一の重は、定番の品を取り揃え、二の重は、お子様から大人の方まで楽しめるオードブル、三の重は、和洋中をバラエティに盛り込みました。

※写真は盛り付けイメージです。



【一段重】椎茸旨煮、焼き湯葉巻、梅麩、ごま揚げ入り麩、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、ロブスター、にしん幽庵焼、真鱈子旨煮、扇寿かまぼこ、たたきごぼう、伊達巻、若桃甘露煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、手まり餅
【二段重】アロコロ(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪(チリソースマヨネーズソース)、蟹爪(チリソースオーロラソース)、海鮮サラダ、海老のバジルソース和え、ローストポーク、桜島とりマリネ、キャベツ、スモークサーモントラウト、ライブオリーブ、アンデスポーク、鶏チーズ焼、紅大福、白大福、ロールケーキ(宇治抹茶・チーズ&レモン・キャラメル・アーモンド)、スイートポテト、ミートローフ
【三段重】かぶ甘酢漬、かに風味土佐酢漬、昆布旨煮、梅型百合羊羹、ミナミカゴカマス西京焼、寿高野豆腐、ミックスマリネ、合鴨スモーク、チキンロール、親鶏の酢・酢仕立て、彩りなます、子持昆布、葉付金柑甘露煮、有頭海老、紅白なます、いくら、くらげの酢の物(中華風)、帆立生薑和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

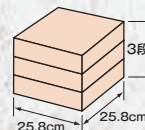
お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2031 宅配

本体価格

15,800円

(税込価格 17,064円)

ぎをん や満文
迎春おせちお届け日
12/29(金)
12/30(土)59
品目3~4
人用数量
限定冷凍
一部地域
配送不可

加賀屋でしか味わうことのできない料理、そして能登の里山里海の恵みを使い、ひとつひとつ真心を込めてご用意させていただきます。能登の食文化や里山里海の恵みを彩り華やかに盛り込んだ、「味覚の宝庫能登」の贅を尽くした加賀屋ならではの祝い膳です。

※写真は盛り付けイメージです。



【一段重】能登青から寿司、鮑うま煮、柚餅子、金箔蒲鉾、かじき昆布、赤魚の唐蒸し、よもぎ結びすだれ麩煮、伊達巻、若桃シロップ漬、合鴨のくんせい、手まり餅、帆立のくんせい、いか雲丹焼き
【二段重】黒毛和牛西京味噌・ローストビーフ、能登産なまこ酢、能登産干し柿バター寄せ、鰯照り焼き、五郎島金時芋のきんとん、ほたるいかにの風味焼き、白えび甘酢漬、豚角煮、鶏肉の塩焼焼き、くるみ甘露煮、田作り煮、大根と人参の紅白なます、味付け子持ち昆布、野菜マリネ、パプリカマリネ、昆布甘酢漬、黒豆煮、金粉餅、れんこん山菜風味
【三段重】能登産さざえ焼漬(脂詰)、裏白椎茸煮(能登115使用)、海老煮、鶏の松風、牛肉八幡巻き、あんころ餅包み(ルビー・ロマン果汁入)、味付け数の子、真鱈の旨煮、たこ山椒煮、焼き栗、焼き湯葉煮(いり風味)、金時草麩オランダ煮、れんこん煮(いり風味)、鯛こんにゃく旨煮、竹の子煮、ふき煮、人参煮

乳 卵 小麦 落花生 えび かに くるみ

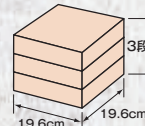
お申込締切日: 12月14日(金)

申込番号 2032 宅配

本体価格

36,000円

(税込価格 38,880円)

加賀屋
おせち和風三段重
きらめきお届け日
12/31
(日)48
品目4
人用数量
限定冷蔵
一部地域
配送不可京都「洙楽庵」
ぎをん や満文

加賀屋

加賀屋は明治39年創業、風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。創業以来培ってきたお客様への心を、絶えずおもてなしは、今も連絡と受け継がれています。

銀座「花蝶」総料理長監修、和洋折衷の創作おせち。伝統的な和食にフレンチやイタリアンの技法で作上げた創作おせち。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】田作り(佃煮)、紅白かまぼこ、味付数の子、梅麴煮、海老の姿煮、松笠イカの醤油焼、紅白なます柚子の香り、栗きんとん、鮭の西京漬焼、若桃甘露煮、梅人参煮、伊達巻、黒豆の煮豆
 【二段重】ドライフルーツとクリームチーズ、セミドライトマト、モッツアレラチーズ(バジルソース)、海老のゼリー寄せ、アズルのコンポート、海老のテリーヌ、ムール貝のコンフィ、スモークサーモントラウト、小海老のマリネ、野菜と魚介のマリネ、パイ貝のガーリックバター焼
 【三段重】彩り野菜のグリル、パスタミ、ボローニャハムのゼリー寄せ、人参のピクルス、グリーンオリーブ、人参のマリネ、ブラックオリーブ、ローストビーフ赤ワイン漬、合鴨スモーク(オレンジピール添え)、豚肉と鶏肝のパテ、プラムの赤ワイン煮、紫キャベツのマリネ、リオンソーセージ

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月15日(金)

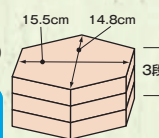
申込番号 2033 宅配

本体価格

13,500円

(税込価格 14,580円)

銀座「花蝶」
和洋おせち(ほのか)



お届け日

12/29(金)

12/30(土)

37

品目

2

人用

数量

限定

冷蔵

一部地域
配送不可

銀座「花蝶」



※写真は盛り付けイメージです。

1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく盛りつけたおせちです。

【一段重】花豆のブランデー煮(金粉飾り)、ロブスターのテルミドール、イカとトマトのバジルマリネ、和牛ローストビーフ(ローストビーフソース添え)、ハムとチーズのキッシュ(ロメネスコ&ドライトマト添え)、カクテルシュリンプ(ビスク風ムース)、洋風栗きんとん
 【二段重】紅鮭のスモーク(オレンジ添え)、鶏肉とキノコのフリカッセ(カレー風味)、イペリコ豚ローストポーク、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、有頭海老の野菜ブイヨン仕立て、ポテトニョッキ(牛肉の赤ワイン風味ラグーソース)、鶏肉のアヒージョ(バジルソース添え)、フォンダンポテト(りんごのキャラメリゼ)、若桃の甘露煮ジャムソース入フルーツゼリー

乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月15日(金)

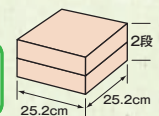
申込番号 2034 宅配

本体価格

21,000円

(税込価格 22,680円)

銀座「ローマイヤ」
洋風おせち



お届け日

12/30(土)

16

品目

4

人用

数量

限定

冷蔵

一部地域
配送不可

銀座ローマイヤ



※写真は盛り付けイメージです。

仙台の牛たん炭焼「利久」のおせち。牛たんの魅力をふんだんに詰込んだおせちに仕上げております。

【一段重】牛たんちびたん焼、ブロッコリー、おつまみ牛たんベッパ一味、南蛮味噌、厚焼き玉子(牛たん入)、ドライトマトワイン煮、牛たんテリーヌ、牛たんハム、みたらし入り団子、牛たん佃煮、ベッパータンソフトスライス
 【二段重】黒豆、いかのウニ和え、いくら醤油漬、伊達巻、きんとん、渋皮栗甘露煮、田作り、一口にしん昆布、味付数の子、ボイル昆布、煮あわび、有頭海老、笹がき信田、蓮根旨煮、椎茸旨煮、きぬさや
 【三段重】海老と野菜のセビーチェ、ローストビーフ、かつおオイル煮、チキングリーンビーフ、スモークサーモンフラワー、青実山椒、白花豆、メーブルくるみ、合鴨スモーク、生ハムマリネ、ブラックオリーブスライス、チキンと野菜のトマトソース和え
 【別添付】牛たん真空パック(塩味)

乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月15日(金)

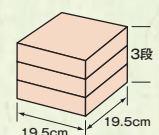
申込番号 2035 宅配

本体価格

21,000円

(税込価格 22,680円)

牛たん炭焼「利久」
和洋おせち(亀)



お届け日

12/29(金)

12/30(土)

38

品目

3~4

人用

数量

限定

冷蔵

一部地域
配送不可

炭牛焼たん利久



※写真は盛り付けイメージです。



【一の重】チーズ入りスパイシーミート、鶏のマリネハニーマスタード風味、北欧サラダ、合鴨スモーク、シーフードマリネ、ロブスターのホワイトソース和え、スモークサーモンいくら添え、宮崎県産山豚チャーシュー、国産どりを使った手作りつくね
 【二の重】伊達巻、丹波黒黒豆、栗きんとん、紅鮭昆布巻き、数の子、海老の艶煮、田作り、たたきごぼう、大分県産かばす風味紅白なます、宮崎県産黒瀬ふり照り焼き
 【三の重】若鶏の八幡巻き、北海道産にしの甘酢漬、子持ちいか、牛肉ごぼう巻き、花餅紅梅・白梅、タラのスイートチリソース、紅あずま甘露煮、かつおくるみ、たらこ旨煮、さんまマリネ錦糸巻き、たこの柔らか煮

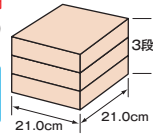
乳 卵 小麦 えび くらみ

お申込締切日: 12月12日※

申込番号 2036 宅配

三段重おせち

本体価格
23,000円
(税込価格 24,840円)



お届け日
12/30
(土)

30
品目

4~5
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

おせち本来の由来商材はもちろん、和風だけでなく洋風も取り入れた、ご家族で楽しんで頂ける三段重です。



※写真は盛り付けイメージです。

老舗洋食店が手掛けるこだわりの洋風おせち。

【一の重】ローストビーフ グレービーソース添え、ブロッコリーコンソメ煮、りんごきんとん、スパイスグリルチキン、ホタテのテリース、豚挽肉のベーコン巻 ラタトゥイユソース、椎茸入りピーマンシチュー、テリーヌドカンパーニュ、カジキのハニーマスタード、ドライマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのバジルマヨソース、たこのマリネバジル風味、オリーブのマリネ、鴨のスモーク

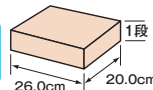
乳 卵 小麦 えび かに

お申込締切日: 12月10日※

申込番号 2037 宅配

五島軒
洋風おせち一段重

本体価格
13,000円
(税込価格 14,040円)



お届け日
12/30
(土)

15
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

五島軒



※写真は盛り付けイメージです。

高級広東料理の名店がお届けする豪華中華おせち。

【一の重】鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のパンパンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、大西洋産の唐揚げ、リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの餡炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、ココの実添え

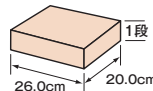
乳 卵 小麦 えび かに くらみ

お申込締切日: 12月10日※

申込番号 2038 宅配

赤坂璃宮
中華おせち一段重

本体価格
13,500円
(税込価格 14,580円)



お届け日
12/30
(土)

13
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

赤坂璃宮



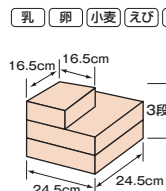
※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2040 宅配

ウエスト
ウエストおせち料理
三段重

本体価格
18,500円
(税込価格 19,980円)



お届け日
12/31
(日)

30
品目

4~5
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

【一の重】紅はるか入り栗きんとん、紫芋の葛餅、くるみ餡炊き、国産黒豆の黒糖風味
 【二の重】鰯の昆布巻、味付け数の子、なます、柚子昆布、わかさぎ田作り、祝い海老、にしん笹巻、紅白かまぼこ、鹿児島ごぼうの信田巻、たたきごぼう、のどぐろ青菜巻、国産蓮根のきんぴら、カボスこしょう照り焼き、鹿児島産天然ふり照り焼き
 【三の重】鴨のオレンジ風味、赤魚南蛮肉和え、中華くらげ、海鮮サラダ、ローストビーフ、錦雲豚の炭火焼、タコと彩り野菜のバジル風味、真鯛黄金、ハムマリネ、コロコロいかジュレ、青森県陸奥産焼きホタテ、博多辛子明太子、はかた一番どレモン風味



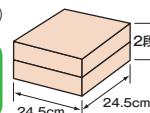
※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月20日※

申込番号 2039 宅配

ウエスト
ウエストおせち料理
二段重

本体価格
16,500円
(税込価格 17,820円)



お届け日
12/31
(日)

25
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可

【一の重】鰯の昆布巻、黒豚昆布巻、味付け数の子、なます、柚子昆布、わかさぎ田作り、祝い海老、にしん笹巻、紅白かまぼこ、鹿児島ごぼうの信田巻、たたきごぼう、のどぐろ青菜巻、鹿児島産天然ふり照り焼き、国産黒豆の黒糖風味
 【二の重】鴨のオレンジ風味、赤魚南蛮肉和え、中華くらげ、海鮮サラダ、ローストビーフ、錦雲豚の炭火焼、紅はるか入り栗きんとん、ハムマリネ、コロコロいかジュレ、青森県陸奥産焼きホタテ、博多辛子明太子、くるみ餡炊き

乳 卵 小麦 えび かに くらみ

ウエスト

笑顔を迎え、福を招く祝膳。新年に感謝を伝えるウエストのおせち料理です。

ホテルおせち

総料理長 熊谷光弘監修。牛肉を使用したサーロインステーキやローストビーフやジビエを使用したソーセージなど、今年の肉おせちを心ゆくまで堪能ください。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】牛たんロースト、ベppardロップ(黄)、ライブオリーブ、グリーンオリーブ、ザーサイ、厚切り豚バラ叉焼、蝦夷鹿ソーセージ、合鴨スモークレグ、瀬戸内レモンシロップ漬、牛ばら肉の八丁味噌仕立て、ブロッコリー(コンソメ香味)、黒毛和牛と黒豚の煮込みハンバーグ、ベppardロップ(赤)、豚角煮(オレンジソース)、アスパラ、アンデスポークパストラミ、キャロットオニオンサラダ、合鴨ローススライス、ミートローフ、ラタトゥイユ、神戸牛のしぐれ煮、わさび茎の塩漬、奥三河鶏の塩焼、ローストビーフ、サーロインステーキ(ローストビーフ)

乳 卵 小麦

お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2041 宅配

「名古屋マリオットアソシアホテル」監修
肉づくしおせち

本体価格
15,500円
(税込価格 16,740円)

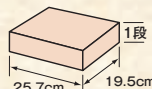
お届け日
12/29(金)
12/30(土)

25
品目

2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



半世紀の歴史に培われた「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください。

※写真は盛り付けイメージです。



【一の重】合鴨スモーク、ドライフルーツミックス、焼野菜マトマリネ、キャロットラペ、ライブオリーブ、ロブスター、蒸し鶏バジル和え、生ハム、十勝ハーフ牛のローストビーフ、オニオンマリネ、スタッドオリーブ
【二の重】焼き湯葉、たたきごぼう、鴨門金時芋レモン煮、昆布巻、伊達巻、紅白蒲鉾、若鶏の三色巻、鰯の子旨煮、松前漬、数の子、金団餡、栗甘露煮、白花生豆、黒豆煮、紅白なます、国産いくら醤油漬、わかさぎフライ
【三の重】あかにし貝香草風味、錦糸玉子包み、たらちのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、クランベリーくるみ、胡麻団子、国産ローストポーク(黒糖風味)、蓮の芽梅酢風味、若桃甘露煮、鮑煮、糸昆布酢漬、蟹風味蒲鉾、肉団子、中華くらげ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2042 宅配

「ホテルニューオータニ」監修
和洋中三段重

本体価格
20,000円
(税込価格 21,600円)

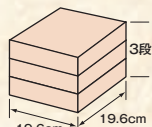
お届け日
12/29(金)
12/30(土)

42
品目

3~4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



「京都センチュリーホテル」監修のおせちは、京都ならではの食材を詰込んだ和洋折衷おせちです。



※写真は盛り付けイメージです。

【一の重】海老とブロッコリーのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、りんごと紅芋のパイ包み、ドライマト(赤ワイン煮)、スタッドオリーブ、黒糖ローストポーク、コルニッションピクルス、ローストビーフ、ミニッツチーズサブ、イカサーモン錦糸巻、サーモンローズ、タコのバジルソース、チヂミーシュリンプサラダ、ブロッコリー
【二の重】黒豆煮(金箔乗せ)、なます、いくら醤油漬、ゆば山椒煮、万願寺とうがらし甘辛煮、カラスガレイ西京焼、海老旨煮、叩き牛蒡、若桃甘露煮、金柑甘露煮、数の子、よもぎ麩、椎茸煮、梅人參、ねじりこんにゃく、昆布巻、きんとうん、淡皮栗

乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2043 宅配

「京都センチュリーホテル」監修 京灯り

本体価格
15,500円
(税込価格 16,740円)

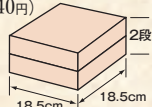
お届け日
12/29(金)
12/30(土)

32
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



ホテルならではの華やかで豪華な食材を取り入れたお節です。縁起食としての定番食材から幅広い世代にも喜んでいただけるような和洋のお節となっております。九州の食材も多く取り入れ、1つ1つこだわりをもったメニュー構成に仕上げています。



※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月14日(木)

申込番号 2045 宅配

JR九州ステーションホテル小倉
和洋おせち三段重「極」

本体価格
25,925円
(税込価格 27,999円)

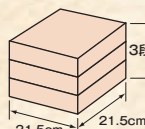
お届け日
12/30
(土)

36
品目

4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



【一の重】柿バターサンド、生チョコトリュフ、鶏のマリネ、ハニーマスタード風味、北海道産鶏明太子クレープ、北吹サダ、いくらとサーモンのエスカベッシュ、ロブスターのアメリケンスソース和え、豚肉と鶏肉のテリーヌ、はたての香草焼き、生ハム、サラダ海老のマリネ、牛ばら肉の赤ワイン煮込み
【二の重】伊達巻、丹波黒豆、栗きんとん、きつね芋十二支(戻)、にしん笹春巻、数の子、海老の艶煮、宮崎県産黒瀬ふりの照り焼き、紅白なます、かぼす風味、たたきごぼう、田作り、合馬の焼き肴
【三の重】真だこのマリネ、海老と野菜のテリーヌ、殻付きあわびやわらか煮、国産どりを使った手作りつくね、牛肉ごぼう巻き、A5ランク宮崎牛ローストビーフ、若鶏の八幡巻、メープルくるみ、タラのスイートチリソース和え、巾着ごぼう穴子、真鯛の西京焼き、とり筑前煮

乳 卵 小麦 えび くるみ



※写真は盛り付けイメージです。

お申込締切日: 12月14日(木)

申込番号 2044 宅配

JR九州ステーションホテル小倉
和洋おせち三段重「匠」

本体価格
15,740円
(税込価格 17,000円)

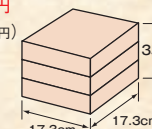
お届け日
12/30
(土)

35
品目

2
人用

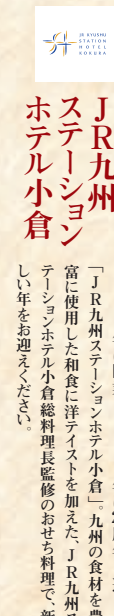
数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



【一の重】カニテリーヌ、芽吹き椎茸、田作り、寒梅餅、はりはりサラダ、数の子、八丁漬、養老海老芝煮、黒酢香豚、鰯照焼、カステラ伊達巻、紅白なます
【二の重】梅麩白煮、子持昆布山海和え、合鴨ガーリック煮、ピリ辛はたて、小鯛西京焼、二色甘露煮、ローストビーフ、黒豆水晶、都流し、つぶ貝山葵和え、すめめ島城松前漬、海老のチリ煮、クラゲ中華和え
【三の重】真鯛子旨煮、鮭はんぺん竹皮羽織、淡皮栗の金団、帆立鱒甲焼、いか胡麻味噌和え、鮑福良煮、若桃甘露煮、北奇貝山葵和え、炙り叉焼、スモークサーモン、蕎麦見立て、鶏松風

乳 卵 小麦 落花生 えび かに





※写真は盛り付けイメージです。

「俺のフレンチ」のシェフが監修したオードブルと「俺のイタリアン」のシェフが監修したピッツァをセットにいたしました。

【一の重】ローストビーフ、トリュフ塩、魚卵のマヨサラダ、キャビア、生ハム、ポークソーセージ、サーモンの彩りテリーヌ、アンデスポーク、レモンシロップ漬、オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー（コンソメ風味）、キャロットラペ、たらば風味かまぼこ、くるみ甘露煮、スモークサーモントラウト、塩メロン、ガトーショコラ、ミックスマリネ
【別添】マルゲリータ&クワトロフォルマッジ（ハーフ&ハーフ）直径約23cm、メイプルシロップ

お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2046 宅配

「俺のフレンチ」監修 「俺のイタリアン」監修
俺のオードブル & ピッツァ（ハーフ&ハーフ）

本体価格 12,800円 (税込価格 13,824円)

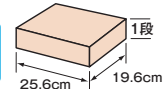
お届け日
12/29(金)
12/30(土)

17
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修した和洋二段おせち。
和の食材にあわびや有頭海老、洋の食材にオマール海老やローストビーフなど
こだわりの食材を盛込んだおせちです。

【一の重】ローストビーフ、トリュフ塩、魚卵のマヨサラダ、キャビア、生ハム、ポークソーセージ、サーモンの彩りテリーヌ、アンデスポーク、レモンシロップ漬、オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー（コンソメ風味）、キャロットラペ、たらば風味かまぼこ、くるみ甘露煮、スモークサーモントラウト、塩メロン、ガトーショコラ、ミックスマリネ
【二の重】イタリア産栗きんとん、焼印入り栗甘露煮、黒豆煮、親鶏のボン酢仕立て、鳴門金時半レモン煮、昆布巻、味付焼菊、笹もも餅、松前漬、あわび旨煮、ホッケつみれ、有頭海老、にしん幽庵焼、糸昆布酢炊き、子持昆布、紅白なます、いくら、焼印入り厚焼き玉子、たたきごぼう、真鯛子旨煮、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、若鶏の三色巻、湯葉の柚子煮

お申込締切日: 12月17日(日)

申込番号 2047 宅配

「俺の」監修
俺のおせち饗宴

本体価格
20,000円
(税込価格 21,600円)

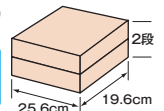
お届け日
12/29(金)
12/30(土)

42
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。



※写真は盛り付けイメージです。

© Disney

みんなでそろってお正月を迎えられますように。

【一の重】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻、海老の旨煮(祝海老)、栗甘露煮、田作り、味付数の子、黒豆、煮しめごぼう、煮しめ梅型人参、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、信田巻
【二の重】かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、海老とブロッコリーのテリーヌ、洋風なます、鶏のトマト煮、玉子焼、ローストポーク、オリーブのピクルス、きんぴらごぼう肉巻、鶏つくね

お申込締切日: 12月20日(火)

申込番号 2048 宅配

紀文
おせち詰め合わせ
ディズニー

本体価格
10,000円
(税込価格 10,800円)

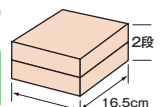
お届け日
12/31
(日)

23
品目

3~4
人用

数量
限定

冷蔵
一部地域
配送不可



1段重にミニオンのキャラクターを詰め込んだお節。

【一の重】デミグラスハンバーグチーズ添え/フラッフィ、ゴーグルチョコ/ミニオン、鳴門金時きんとん、黒豆、椎茸含め煮、高野豆腐/ミニオン、竹の子煮、ねじり梅人参、バナナ麩、焼海老、味付数の子、手まり麩、かまぼこ/ミニオン、ほくほく栗甘露煮、伊達巻、たたき牛蒡胡麻和え、三色団子/ミニオン、田作り、ボールチョコ/ミニオン、じょうよ饅頭/ティム

お申込締切日: 12月20日(火)

申込番号 2049 宅配

おせち1段重
「ミニオン」

本体価格
12,000円
(税込価格 12,960円)

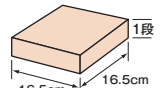
お届け日
12/30
(土)

20
品目

2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



※写真は盛り付けイメージです。

俺のフレンチ
俺のイタリアン
俺の割烹
俺の
「俺の」



キヤラクターおせち



神戸 ステーキハウス緑

神戸元町に店を構える「ステーキハウス緑」
木田料理長監修のオードブル。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】ローストビーフ、ビーフテリース、若鶏明太ロール、生ハム、桜島どりマリネチキン、ドライトマト(赤ワイン風味)、若桃甘露煮、杏子煮、いか酢漬、アンデスポーク、鶏の醤油チーズソース焼、キャロットラペ、ライブオリーブ

【二段重】レモンシロップ漬、合鴨スモーク、雪掛けローズサーモン、克蘭ベリーくるみ、チーズ風味玉子カステラ、たらば風味かまぼこ、スタッドオリーブ、鶏つくね串、海老雲丹クリーム焼、小松菜ナムル、豚の角煮、ブロッコリー(コンソメ風味)



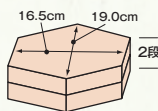
お申込締切日: 12月15日◎

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

申込番号 2051 宅配

神戸「ステーキハウス緑」監修
オードブル

本体価格 8,000円
(税込価格 8,640円)



お届け日
12/29(金)
12/30(土)

25
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

北海道産の山の幸と海の幸の素材を使用した
オードブル。



※写真は盛り付けイメージです。

さつま芋とりんごのきんとん(黒豆煮添え)、鮭ざんぎ、帆立素焼、豚肉のテリース、真鱈のソテートマトソース、スモークサーモンマリネ、鶏モモの照焼、つぶの燻製オイル漬け、インカのめざめチーズ焼、きのこのキッシュ、北海しまえび、たこやわらか煮、かぼちゃの焼プリン、アイナメ香草焼きグリーンソース、チキンチーズロール

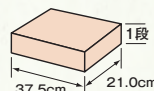
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月15日◎

申込番号 2050 宅配

北海道産
彩りオードブル

本体価格 13,000円
(税込価格 14,040円)



お届け日
12/29(金)
12/30(土)

16
品目

2~3
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



八天堂



「八天堂」の定番くりむパンを一口サイズにした
2種類のミニくりむパンをはじめ、
くりむプリンやチョコサンドクッキーなど
バラエティに詰合せました。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】ミニくりむパン(カスタード)、チョコサンドクッキー(ストロベリー)、チョコサンドクッキー(レモン)、くりむプリン(カスタード)、ティラミス風くりむプリン(マスカット)

【二段重】ミニくりむパン(あまおう苺)、フィナンシェ(カスタード)、フィナンシェ(レモン)、くりむプリン(あまおう苺)、ティラミス風くりむプリン

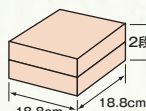
乳 卵 小麦

お申込締切日: 12月15日◎

申込番号 2054 宅配

八天堂
スイーツビュッフェ

本体価格 8,000円 (税込価格 8,640円)



お届け日
12/29(金)
12/30(土)

10
品目

4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



東京青山 KIHACHI

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キハチライフールールを
イメージした、フルーツとカスタードソースを
合わせたパフェアイスのセット。



※写真は盛り付けイメージです。

【一段重】アンデスポーク、合鴨スモーク、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、杏子煮、レーズンパン、メープルくるみ、伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、ローストビーフ、海老サラダ、魚卵のサラダ、ブロッコリー(コンソメ風味)、KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ、阿波尾鶏スベアリブ、スタッドオリーブ、桜島どりマリネチキン、しんマスタード和え、トリュフソース

【別添】パフェアイス

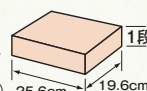
乳 卵 小麦 えび くるみ

お申込締切日: 12月15日◎

申込番号 2053 宅配

東京青山「KIHACHI」監修
オードブル&パフェアイス

本体価格 11,000円 (税込価格 11,880円)



お届け日
12/29(金)
12/30(土)

21
品目

2
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可



銀座 ローマイヤ

1925年に東京・銀座に創業した
老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。
レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく
盛り付けたオードブルです。



※写真は盛り付けイメージです。

モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、鶏肉とほうれん草のテリース、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ(ローストビーフソース添え)、パストラミボーク、チーズ(チェダーチーズ入)、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、生ハム(ローズ)、キャロットラペ、とうもろこしと野菜のマリネ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、スタッドオリーブ、ローストボーク(ラビゴットソース添え)、鶏肉のアヒージョ(レモンマヨネーズ添え)、若桃の甘露煮、ドライトマト(赤ワイン風味)、チーズケーキブリュレ、さつまいものサラダ、ショコラテリース

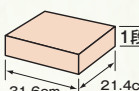
乳 卵 小麦 えび

お申込締切日: 12月15日◎

申込番号 2052 宅配

銀座「ローマイヤ」オードブル

本体価格 8,000円 (税込価格 8,640円)



お届け日
12/29(金)
12/30(土)

23
品目

4
人用

数量
限定

冷凍
一部地域
配送不可

宅配商品

お届け期間 12/29(金)・12/30(土)・12/31(日) ご予約承り最終日 12/20(水) 商品の特性上、再配達ができない場合がございます。ご了承ください。

すべて国産養殖とらふぐの活きものを使用し、職人が丁寧に捌いたものをお届けします

賞味期限:到着日の翌日

※写真はイメージです。



申込番号 2055

宅配

酒井商店 とらふぐちりセット(4人前)

本体価格 9,300円 (税込価格 10,044円)

4人用

出荷から要冷蔵 4日

簡易包装

ちり用身・アラ約600g、ふくボン酢360ml、小葱、もみじおろし(野菜はついておりません) 乳 小麦

申込番号 2056

宅配

酒井商店 とらふぐちりセット(6人前)

本体価格 12,650円 (税込価格 13,662円)

6人用

出荷から要冷蔵 4日

簡易包装

ちり用身・アラ約900g、ふくボン酢360ml、小葱、もみじおろし(野菜はついておりません) 乳 小麦

申込番号 2057

宅配

酒井商店 とらふぐ刺身盛(3人前)

本体価格 11,424円 (税込価格 12,338円)

3人用

出荷から要冷蔵 4日

簡易包装

とらふぐ刺身27cm高台プラスチック皿菊盛、とらふぐ皮約80g、ふくボン酢150ml、小葱、もみじおろし 乳 小麦



※写真は5人前の盛付けイメージです。一寸葱はついておりません。

申込番号 2058

宅配

酒井商店 とらふぐ刺身盛(5人前)

本体価格 21,114円 (税込価格 22,804円)

5人用

出荷から要冷蔵 4日

簡易包装

とらふぐ刺身35cm高台プラスチック皿菊盛、とらふぐ皮約80g、ふくボン酢150ml、小葱、もみじおろし 乳 小麦



※写真はイメージです。

創業以来80年余り

老舗の下関
ふぐ問屋から
逸品をお届け!!

ふぐ



ふぐの本場・下関、最古参のふぐ問屋が、三代にわたり受け継いできた変わらぬ思いがあります。

三代目・酒井一(はじめ)

手間・暇を惜しまず、確かなものだけをご提供し、できるだけ多くの方々に、美味しいふぐ料理を召し上がっていただきたい...これが、先々代の頃から脈々と受け継がれています。

代々受け継いできたもの。

ふく太郎本部の
ふぐ

宅配商品

ご予約承り最終日 12/24(日)

お届け期間 12/1(金)~1/1(月) (受注より10日以降の指定のみ)

商品の特性上、再配達ができない場合がございます。ご了承ください。

陶器皿に美しく菊花盛りされた美味なる「とらふぐ刺身」は目で楽しく、舌で感動。「ちり」「から揚げ」を「ひれ酒」と共に楽しんだ後は、残ったダシで作る雑炊まで、国産ふぐの醍醐味が満喫できるフルコースです。



申込番号 2060

宅配

ふく太郎本部

ふく料理にぎわいフルコース

とらふぐ刺身115g(陶器皿30cm)、とらふぐ皮40g×2、ふぐちり400g(アラ:トラフグ・身:マフグ各200g)、ごまふくから揚げ粉付き200g、とらふぐ入りうどん250g、ひれ酒用ヒレ5枚、ボン酢150ml、モミジオロシ16g×2、塩5g、カボス果汁2ml×4 ※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。 乳 小麦

本体価格 20,000円 (税込価格21,600円)

4人用

出荷から要冷蔵 30日

無包装

福岡・小倉のふく創作料理店「食楽庵ふる川」の名物ふく刺三種盛り。香ばしく炙った刺身、とらふぐ刺身、二枚引きをアレンジした古式引き、それぞれの食感、旨味の違いを一皿で味わえる何とも贅沢な逸品。塩カボスとボン酢たれでお召し上がりください。



申込番号 2059

宅配

ふく太郎本部

食楽庵ふる川ふく刺三種盛り

まふく炙り刺身75g、とらふぐ刺身40g、とらふぐ刺身古式引き20g、とらふぐ皮30g、プラスチック皿30cm、ボン酢35g×4、モミジオロシ16g、塩5g、カボス果汁2ml×4 ※刺身皿のデザインは変わる場合がございます。 小麦

本体価格 10,000円 (税込価格10,800円)

4人用

出荷から要冷蔵 30日

無包装

宮崎牛・まぐろ・おせち関連

新鮮な まぐろ 魚をお届けします!

宅配商品

ご予約承り
最終日 **12/20水**

お届け期間 **12/28(木)~12/30(土)**
(お届け日時のご指定はできません)

商品の特性上、再配達ができない
場合がございます。ご了承ください。

各種天然マグロのおすすめ各部位を
セットにいたしました。鮪好きにはたまら
ない組合せです。是非ご賞味ください。



※写真はイメージです。

申込番号 **2063** 宅配

薩摩串本野まぐろ館
**松栄丸の天然南マグロと
天然ピントロの欲張りセット**

天然南マグロ中トロ200g、天然南マグロ赤身
200g、天然メバチマグロ赤身200g、ピンチョウ
まぐろトロ300g

本体価格 **13,000円**
(税込価格14,040円)

6~8
人用 冷蔵10日
一部地域
配送不可 無
包装

漁師の間で、「赤いダイヤ」といわれる
天然南マグロは、南半球でしか獲れ
ない幻の天然マグロです。



※写真はイメージです。

申込番号 **2062** 宅配

薩摩串本野まぐろ館
**松栄丸の天然南マグロ
中トロと2種の赤身セット**

天然南まぐろ中トロ200g、天然南マグロ赤身
200g、天然メバチマグロ赤身200g

本体価格 **11,100円**
(税込価格11,988円)

5~6
人用 冷蔵10日
一部地域
配送不可 無
包装

産直まぐろ売れ筋商品、天然まぐろの
脂乗りとあっさり赤身をお楽しみいた
だけます。



※写真はイメージです。

申込番号 **2061** 宅配

薩摩串本野まぐろ館
**松栄丸の天然ピン長マグロ
トロと天然メバチのセット**

天然ピンチョウマグロトロ300g、
天然メバチマグロ赤身200g

本体価格 **6,080円**
(税込価格6,567円)

4~5
人用 冷蔵10日
一部地域
配送不可 無
包装

宮崎牛

『宮崎牛』は、宮崎県産の
黒毛和牛で、牛枝肉取引規格の
『肉質等級4等級以上』の
牛肉のみに与えられた名称です。

宅配商品

ご予約承り
最終日 **12/20水**

お届け期間 **12/1(金)~12/31(日)**
(受注より10日以降の指定のみ)

宮崎牛／全国和牛能力共進会(通称:和牛のオリンピック)4大会連続「内閣総
理大臣賞」受賞(第9回・10回・11回・12回)

ひなた美豚／宮崎ブランドボークの個別銘柄「ひなた美豚」。最大の特徴はビタ
ミンEを多く含む飼料を採用していることです。抗酸化作用があるとされるビタミン
Eは、日々の健康な暮らしに欠かせない栄養素。そんなひなた美豚は、保水性が
高く、ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。



写真はイメージです。

申込番号 **2065** 宅配

宮崎牛

ひなた美豚しゃぶしゃぶセット計800g

宮崎牛肩(ウデ)すき焼き用400g、
ひなた美豚ロースしゃぶしゃぶ400g×1

本体価格 **7,000円** (税込価格7,560円)

冷蔵90日
一部地域
配送不可

全国和牛能力共進会(通称:和牛のオリンピック)4大会連続
「内閣総理大臣賞」受賞(第9回・10回・11回・12回)



※写真はイメージです。

申込番号 **2064** 宅配

宮崎牛

赤身・霜降りすき焼き用

宮崎牛カタロースすき焼き用400g×1、宮崎牛モモすき焼き用400g×1

本体価格 **10,000円**
(税込価格10,800円)

冷蔵90日
一部地域
配送不可

おせち関連

大分県佐伯市で割烹を営んでいた夫婦が、奥様の出身地奈良県の大
好きな柿の葉すしを取り寄せて食べたのが、この商品の始まりです。すし
飯はまるで握りずしのような食感で、幾らでも食べられます。酢合わせか
ら型押しまで、全て丁寧に手作業で行っております。酢飯からほのかに
柿の葉の香りが漂う上品なおししは、一度食べたら忘れられません。

※冷凍品の場合:
常温で3~4時
間(目安)解凍
し、賞味期限内
であっても早め
にお召し上がり
ください。冷蔵庫
での解凍や、再
凍結は品質が変りますので、絶対にお止めください。



さば×9個、さけ×9個、あなご×9個 (小)

お申込締切日: 12月16日(金)

申込番号 **2068** 宅配

九州柿の葉すし27個入り

本体価格 **6,800円**
(税込価格7,344円)

お届け日
12/28(木)
12/30(土)

冷蔵30日
一部地域
配送不可

簡易
包装

唐津絵巻

唐津の魚屋と米屋が共同開発したこだわりの冷凍棒寿司です。刺身感
の残るべさは寿司と、甘辛いみりんだれにじっくりと漬込み焼きあげた
焼さばに国産の梅とかつお節を薬味に合わせた焼さば寿司。米は佐賀
県産のブランド米「夢しずく」を贅沢に使用しました。レンジ解凍するだけ
で手軽にお召し上がりいただけます。



べさは寿司(8貫カット済)350g×1本、
焼さば寿司(8貫カット済)350g×1本 (小)

お申込締切日: 12月16日(金)

申込番号 **2067** 宅配

唐津絵巻

さば寿司セット

お届け日
12/28(木)
12/30(土)

冷蔵30日
一部地域
配送不可

簡易
包装

本体価格 **5,000円**
(税込価格5,400円)

ローストビーフを始め、3種の豚角煮、若鶏の太巻き昆布巻など華やか
なシーンにピッタリのこだわり和惣菜を詰め込んだ豪華なセットです。



ローストビーフ(もも)210g・ローストビーフソース和風ゆず風味(30g×2)60g・
大根のそぼろ餡130g・牛とろろ煮150g・牛しぐれ煮ごぼう55gx2・香味叉焼
180g・蒸し鶏の梅ジュレ仕立て150g・鶏肉と野菜の炊き合わせ150g・つくね
の無みぞれ仕立て180g・若鶏の太巻き昆布巻130g・豚角煮だし仕立て130g・
豚角煮香味醤油仕立て130g・豚角煮味噌仕立て130g (乳 卵 小麦)

お申込締切日: 12月20日(金)

申込番号 **2066** 宅配

伊藤ハム「至福の和食」

笠原将弘監修

賛否両論こだわり和惣菜セット

本体価格 **10,000円**
(税込価格10,800円)

冷蔵
一部地域
配送不可

簡易
包装

お届け日
12/29(金)~12/31(日)

■お申込のご案内

お申込に関しては下記をご参照ください。 ※お届け時間の指定はできません。

| 申込番号 | 配送方法 | お届け商品 | お申込締切日 | お届け期間 |
|--|------|------------|--------|---------------|
| 2000・2001・2002 | 宅配 | おせち | 12月20日 | 12月29日～12月31日 |
| 2003・2004・2005 | 宅配 | おせち | 12月25日 | 12月30日 |
| 2006・2007・2008・2032 | 宅配 | おせち | 12月14日 | 12月31日 |
| 2009・2010・2011・2012・2013・2014・2025・2026 | 宅配 | おせち | 12月25日 | 12月31日 |
| 2015・2016・2017・2018・2019・2020・2021・2022・2023・2024・2049 | 宅配 | おせち | 12月20日 | 12月30日 |
| 2027・2028・2048 | 宅配 | おせち | 12月20日 | 12月31日 |
| 2029・2030・2031・2041・2042・2043・2046・2047 | 宅配 | おせち | 12月17日 | 12月29日～12月30日 |
| 2033・2035・2050・2051・2052・2053・2054 | 宅配 | おせち | 12月15日 | 12月29日～12月30日 |
| 2034 | 宅配 | おせち | 12月15日 | 12月30日 |
| 2036 | 宅配 | おせち | 12月12日 | 12月30日 |
| 2037・2038 | 宅配 | おせち | 12月10日 | 12月30日 |
| 2039・2040 | 宅配 | おせち | 12月20日 | 12月31日 |
| 2044・2045 | 宅配 | おせち | 12月14日 | 12月30日 |
| 2055・2056・2057・2058 | 宅配 | 冷蔵ふぐ | 12月20日 | 12月29日～12月31日 |
| 2059・2060 | 宅配 | 冷凍ふぐ | 12月24日 | 12月1日～1月1日 |
| 2061・2062・2063 | 宅配 | 冷凍まぐろ | 12月20日 | 12月28日～12月30日 |
| 2064・2065 | 宅配 | 宮崎牛 | 12月20日 | 12月1日～12月31日 |
| 2066 | 宅配 | 賛否両論セット | 12月20日 | 12月29日～12月31日 |
| 2067・2068 | 宅配 | さば寿司・柿の葉すし | 12月16日 | 12月28日～12月30日 |

※ご予約は店舗備え付けの「特別販売申込書」に必要事項をご記入の上、売り場係員までお申し付けください。
※お届け時間の指定はできません。(各ページ) ※カタログ記載上の○人用は目安です。
※年末の交通事情等でお届けが遅れる場合がございます。
※数量限定がございます。品切れの際はご容赦ください。お早めのご予約をお願いします。
※予定数量が終了した商品は店頭にてお知らせします。

※ご予約時のお支払いとなります。あらかじめご了承ください。
※お申込締切後の商品変更・キャンセルはできません。ご了承ください。
※商品の内容が写真と一部異なる場合がございます。
※カタログの写真はイメージ及び盛り付け例となっております。
お皿・装飾品などは商品に含まれません。

※宅配 このマークがついている商品は宅配でのお届けになります。

■おせち宅配について

年末の交通事情等でお届けが遅れることがあります。お届け時間指定・配達事前連絡はできません。お客様へのご説明とご理解をお願いします。
『冷蔵おせち』は北海道・東北・信越・北関東・沖縄の地域は配達不可のため受付できません。

冷蔵おせちの配達地域とお届け目安

| 申込番号 | 到着日時 (時間指定不可) | 30日 | 31日 | 31日午後～夜間のみ | | 配達不可A |
|--|------------------|-----------------------------|--|--|---|--|
| | 宅配地域 | | 九州・中国・四国 | 関西・九州 | 北陸・南関東・中部 | 北海道・東北・信越・北関東・沖縄 |
| 2034 ※30日のみ | 都道府県 | 配達不可 A以外の 地域・ 都道府県 | 福岡 大分 佐賀 宮崎 山口 広島 鳥取 島根 岡山 高知 愛媛 香川 徳島 | 奈良 和歌山 滋賀 京都 大阪 兵庫 長崎 熊本 鹿児島 | 富山 石川 福井 東京 埼玉 千葉 神奈川 静岡 岐阜 愛知 三重 | 北海道 青森 秋田 山形 岩手 福島 新潟 宮城 群馬 茨城 栃木 山梨 長野 沖縄 |
| 2006・2007・2008・2009・ 2010・2011・2012・2013・ 2014・2025・2026・2027・ 2028・2032・2039・2040・ 2048 ※31日のみ | | | | | | |

冷凍おせちの配達地域

| 申込番号 | 到着日時 (時間指定不可) | 宅配可能な地域 |
|--|---------------|------------------------|
| 2000・2001・2002 | 12月29日～12月31日 | 全国配送 (離島・一部地域を除きます) |
| 2029・2030・2031・2033・2035・2041・2042・2043・2046・2047・2050・2051・2052・2053・2054 | 12月29日～12月30日 | |
| 2003・2004・2005・2015・2016・2017・2018・2019・2020・2021・2022・2023・2024・2036・2037・2038・2044・2045・2049 | 12月30日 | |

■お届けできない地域について

配達不可地域B(遠島・離島等:宅配全商品)

●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡・苫前郡の天売島・焼尻島) ●新潟県／佐渡市・岩船郡(粟島浦村) ●東京都／伊豆諸島(大島町・利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・八丈町・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村) ●島根県／隠岐郡 ●長崎県／対馬市・壱岐市・長崎市(高島町)・南松浦郡(新上五島町)・五島市・西海市・松浦市(福島町)・北松浦郡(小値賀町)・平戸市(大島村)・佐世保市(宇久町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡(三島村・十島村)・熊毛郡・薩摩川内市(上甕町・下甕町・里町・鹿島町)・出水郡(獅子島)・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域(石垣島・宮古島市・八重山郡・島尻郡(北大東村・南大東村・粟国村・久米島町・渡名喜村・伊平屋村・伊是名村・座間味村・渡嘉敷村))

※一部地域へのお届けは出来ない場合がございます。

■個人情報の利用に関して

- お客様の個人情報に関しましては当カタログ以外の目的で利用いたしません。
- 個人情報の管理には、安全対策(不正アクセス・改ざん・漏洩・紛失の防止)を施します。
- お客様(本人)より、開示・訂正・削除のお申し出があった場合、速やかに対応します。
- お客様に事前同意を得る、あるいは、法令や公的機関による開示要請、以外において、第三者に個人情報を開示することはありません。

●食品アレルギー物質の

乳 卵 小麦 そば 落花生 えび かに くるみ が
含まれる商品にはマークを表示しています。