



東光ストア



おせち

吟味した素材を丁寧に仕上げた、
東光ストアが贈る年末年始の
贅沢なおもてなし。

サービス
カウンターにて
ご予約
承り中



ご予約承り期間

12月25日木まで

弁菜亭のおせち

創業明治三十二年。弁菜亭のおせちは北海道の厳選した食材を中心に、高い料理技術の集大成を盛り込んだ逸品です。自慢の味「北海道おせち」をぜひご賞味ください。



昨年No.1商品

1 弁菜亭のおせち
北海道おせち(寿)

(縦18.9×横18.9×高さ5.5cm(3段))

本体価格 **22,000円** (税込価格 23,760円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

店舗引取
限定特典
アークスRARAカード
500
ポイント
プレゼント

配送料込
格
三段重
指定地域
宅配



一の重

イクラ(道産)と大根のなます、黒豆(道産)、紅白チョロギ、栗きんとん、活タコ柔らか煮(道産)、銀鯉焼、鶏松風(国産)、紅白蒲鉾、松前漬



二の重

ロブスターマヨ焼き、青つぶ旨煮(道産)、筑前煮(鶏肉(道産)・人参・牛蒡・蒟蒻・筍・椎茸・絹さや・手まり麩等)、鮭昆布巻き



三の重

あわび柔らか煮(道産)、タラバガニ焼き、ズワイガニ焼き、海老塩茹で、帆立照焼き(道産)、ローストビーフ(道産)、数の子醤油漬、伊達巻き、フキ煮



昨年No.2商品

2 弁菜亭のおせち
北海道おせち(華)

(縦12.9×横12.9×高さ3.8cm(3段))

本体価格 **12,500円** (税込価格 13,500円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

店舗引取
限定特典
アークスRARAカード
500
ポイント
プレゼント

配送料込
格
三段重
指定地域
宅配



一の重

イクラ(道産)と大根のなます、黒豆(道産)、紅白チョロギ、栗きんとん、帆立照焼き(道産)



二の重

伊達巻、紅白蒲鉾、ローストビーフ(道産)、活タコ柔らか煮(道産)、海老塩茹で



三の重

筑前煮(鶏肉(道産)・人参・牛蒡・蒟蒻・筍・椎茸・絹さや等)、数の子醤油漬、タラバガニ焼き

弁菜亭こだわりおせち



弁菜亭料理長
鹿谷 幸司

厳選された北海道産の
こだわり素材を
使用しました。



【あわび柔らか煮】
北海道産のアワビをコトコトと弱火でじっくり炊き上げました。



【活タコ柔らか煮】
活タコを柔らかく煮る為に大根で叩き、じっくり煮込みました。



【ローストビーフ】
広大な大地で安心・安全に育った道産牛をオリジナルスパイスで焼き上げました。



【黒豆】
北海道産の黒大豆をじっくりと炊き上げたツヤのあるふくよかな味をご賞味ください。



【イクラと大根のなます】
北海道産の粒の揃った厳選いくらを老舗製弁屋ならではの上品な味に仕上げました。



【筑前煮】
鶏肉と牛蒡の出汁をベースにした自家製筑前煮です。

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

◆商品お渡し/12月31日(水)のみ



全店合計
100個
限り

楽しいお正月を美味しさで演出する、充実のおせちです。

東光ストア オリジナルおせち



一の重

穴子市巻、紅茶鴨ジャンボ三色巻、羽二重奉書、かに三昧、舞玉しだれ餅、とこぶし煮、ポイルオマールエビ、ピッコローズ、味付け数の子、サーモン塩焼き



二の重

国産つぶ煮、焼ほたて、うま煮、伊達巻、花餅かすみ梅、まるごと柿餅、焼き海老、若鶏八幡巻、友禅包み（栗餡）、サーモンデリソース



三の重

赤梅甘露煮金箔添え、国産丹波ぶどう豆、丁呂木（赤・白）、京なま酢、ミニ紅鮭昆布巻、ますいくら醤油漬け、玉子焼、ブランデー焼栗、田作り、紅白スライス市松、舞玉しだれ餅

3 東光ストア
オリジナルおせち
(19.5×19.5×高さ5cm(3段))

配送料込
価格

指定
地域
宅配

本体価格 **20,800** 円 (税込価格 22,464 円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

店舗引取
限定特典
アニースRARAカード
500
ポイント
プレゼント

※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

冷凍 この商品は全道に
配送可能商品です。

冷凍 この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。

にんべん

1699年創業、東京日本橋の鰹節専門店
「にんべん」が吟味を重ねた鰹かれ節だしを
贅沢に使用した煮物を中心に、
彩り豊かに詰め合わせた
和風おせちです。

全店合計
90個
限り

4 にんべん にんべん和風おせち 三段重

〈縦19.6×横19.6×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 **21,800円** (税込価格 23,544円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

配送料込
格

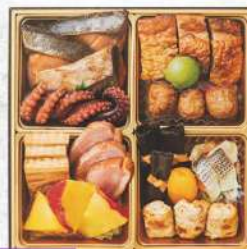
全道
宅配

店舗引取
限定特典
アークスRARAカード
500
ポイント
プレゼント



一の重

伊達巻、厚焼玉子、紅白蒲鉾、ひとくち大福、七福なます、味付いくら、栗きんとん、田作り、味付数の子、丹波黒豆



二の重

ぶり照焼、たこ柔らか煮、若桃甘露煮、鶏照焼、合鴨スモーク、豚角煮、肉団子、さつま芋レモン煮、こはだかぶら漬、小鯛西京焼、あんず白ワイン煮、昆布巻



三の重

がんも煮、椎茸煮、六角里芋、焼湯葉巻煮、れんこん煮、こんにゃく煮、梅にんじん煮、高野豆腐煮、ふき煮、穂先たけのこ煮、ごぼう煮、梅生麩煮、松前漬、あさり佃煮、焼海老、金柑甘露煮

新しい年の招福を願い、海の幸・山の幸を鰹節専門店「にんべん」の鰹かれ節だしで
しっかりと炊き上げた
関東風のおせちです。

全店合計
150個
限り

5 にんべん にんべん和風おせち 二段重「春日」

〈縦19.6×横19.6×高さ5.3cm(2段)〉

本体価格 **14,800円** (税込価格 15,984円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

配送料込
格

全道
宅配

店舗引取
限定特典
アークスRARAカード
500
ポイント
プレゼント



一の重

紅白蒲鉾、厚焼玉子、伊達巻、栗きんとん、七福なます、味付いくら、ひとくち大福、田作り、味付数の子、こはだかぶら漬、丹波黒豆



二の重

鶏照焼、合鴨スモーク、若桃甘露煮、金柑甘露煮、肉団子、穂先たけのこ煮、信田巻煮、高野豆腐煮、梅生麩煮、こんにゃく煮、れんこん煮、焼湯葉巻煮、ごぼう煮、ふき煮、梅にんじん煮、椎茸煮、さつま芋レモン煮、松前漬、昆布巻、焼海老、くわい煮、あさり佃煮

全店合計
30個
限り

店舗引取
限定特典
アークスRARAカード
500
ポイント
プレゼント



6 にんべん
にんべん
和の華 二段重

(縦19.6×横28.7×高さ5.3cm(2段))

本体価格 **23,000円** (税込価格 24,840円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●	●		●	●	

配送料込
格



二段重 全道宅配

一の重

味付数の子(鰹節フレッシュパック付き)、ひとくち大福、メープルくるみ甘露煮、栗きんとん、田作り、紅白なます、焼海老、厚焼玉子、祝蒲鉾、伊達巻、小鯛西京焼、金箔丹波黒豆甘露煮、味付いくら、こはだかぶら漬

二の重

豚角煮、合鴨スモーク、鶏照焼、金柑甘露煮、穂先旬煮、梅にんじん煮、こんにゃく照煮、椎茸艶煮、高野豆腐含め煮、ぶり照焼、あわび姿煮、松前漬、信田巻含め煮、さつま芋レモン煮、いか松笠白焼、たこ柔らか煮、昆布巻、赤魚西京焼、帆立煮、あさり佃煮

海鮮から肉料理まで工夫を凝らした料理を幅広く、四十品目をぎっしり盛り込みました。

「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、ぷりぷ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。新年のお祝いにふさわしい、彩りと華やかさに仕上がっています。

和山

7 京都祇園料亭
「和山」監修
祥雲

(縦13.7×横19.5×高さ5.2cm(3段))

本体価格 **12,000円** (税込価格 12,960円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

配送料込
格



三段重 全道宅配



全店合計
20個
限り

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、魚介の質の良さは特筆ものです。また、古伊賀焼の器や、しつらえにもこだわりがあり、地元・観光のお客様にも大変人気のあるお店です。

巻ノ重

さつまいも亀甲焼き、烏賊昆布炙、いくら醤油漬、ムール貝燻製オイル漬け、黒豆艶煮金箔、鮭昆布炙、紅白詰巻き、海老雲丹和え、紅白なます、海老芝煮、栗甘露、紅白餅玉串

式ノ重

伊達巻き、金平糖和盆(友禅)、土佐にしん、金柑、ぶり大根、数の子美味漬、はい貝旨煮、松前漬、酢ごぼう、松前辛子明太子、紅鮭昆布漬焼き、穴子西京焼き、帆立若草焼き串、紅白かんざし

参ノ重

若鶏ディアブル風、紅蒲鉾、白蒲鉾、シュリンプベッパーチーズ、鮭炊炒焼き、眞子旨煮、菜の花湯葉巻き、はたるいか含め煮、椎茸含め煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、真鯛焼浸し、梅魁、いちごミルクオーロラ包み

※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

全道

この商品は全道に
配送可能商品です。

指定
05

この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。

お二人で一緒に楽しめるように、同じ内容のお重を一組にしました。
厳選した食材を使用し、華やかで上品な彩りに心を配り、
新春の装いに仕上げた一段三十品目の贅沢なおせち。
京料理の伝統に忠実に、祇園寿司六ならではの
工夫も加えたこだわりの一品。
一つずつ丁寧に仕上げた繊細な味わいを
ご堪能下さい。

8

祇園
寿司六

京都「祇園寿司六」監修 宝華

〈縦16.3×横21.5×高さ4.6cm(1段2折)〉

本体価格 **12,800円** (税込価格 13,824円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

配送料込
価格
全通
二重 全通宅配

同一商品の2段セットとなります。

壺ノ重

式ノ重

伊達巻き、烏賊明太子和え、紅蒲鉾、鶏松風、若鶏雲丹焼き、椎茸含め煮、真子旨煮、絹さや、鰯軟炒焼き、紅白站巻き、桜鯛炙りスモーク、いくら醤油漬、紅白なます、黒豆艶煮金箔、さつまいも金団、栗甘露、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、穴子西京焼き、数の子美味漬、松前辛子明太子、松前漬、真鯛祐庵焼き、桜羊羹友禅包み、あわび旨煮、梅麩、高野豆腐含め煮、海老芝煮、黒豆丸十寄せ、紅白餅玉串

全店合計
20個
限り



京都の老舗がひしめく華やかな地「祇園」に店舗を構える「祇園寿司六」。
華やかに装った旬素材で魅せる、四季折々の美味はどれも絶品。
心とむ贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、
同じ内容のお重を揃えました。
洋の重ではオリジナル料理を
幅広くたっぷり盛込んでいます。
こだわりが詰まった和と洋の料理を
一度に楽しめる、贅沢なおせちです。

全店合計
20個
限り

9

ぷらむ

京都祇園「ぷらむ」監修 輝宝

〈縦15.9×横15.9×高さ5.2cm(1・2段)〉

〈縦15.9×横31.8×高さ5.2cm(3段)〉

本体価格 **16,800円** (税込価格 18,144円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●	●		●	●	

配送料込
価格
全通
三段重 全通宅配

壺ノ重

式ノ重

黒豆艶煮金箔、いくら醤油漬、紅白なます、栗甘露、さつまいも金団、赤魚からすみ焼き、彩手毬、海老芝煮、紅蒲鉾、土佐にしん、生湯葉生姜風味、人参含め煮、数の子美味漬、帆立若草焼き串、祝梅(紅)、松前漬、真子旨煮、椎茸含め煮、いんげん、鰯軟炒焼き、ばい貝旨煮

京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。

お料理は、その時々々の京の素材をふんだんに用いたフレンチをベースにした創作料理です。
「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる
「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。



参ノ重

ミートローフ、柚子と檸檬のクリームチーズ、ムール貝燻製オイル漬け、海老黄金、スモークサーモン、オリーブオイル漬け、ローストビーフ、紫芋テリーヌ、若鶏ディアブル風、開き海老軟炒焼き、金箔祝い包み抹茶羊羹、鶏のボルチーニパイ包み、合鴨の燻製、スタッフドオリーブ、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、紅鮭昆布漬焼き、ドライトマト



店舗引取
限定特典
アニスRARAカード
500
ポイント
プレゼント

10 とんでん とんでん おせち 三段重

〈縦19×横19×高さ5.5cm(3段)〉

本体価格 **28,000**円 (税込価格 30,240円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



一の重

紅白蒲鉾(市松模様)、三色なます(日向夏入り)、ハスカップクリームチーズ、いくら[北海道産]、たたきごぼう、栗きんとん、栗甘露煮、エビチリソース煮、丹波黒豆、数の子、梅花紅白餅

二の重

つぶ生姜煮[北海道産]、いかの金柑黄金和え、子持ちイカ、田作り(くるみ入り)、鯛の塩麹焼き、ズワイガニ爪肉、ソフトほたて貝柱[北海道産]、ズワイガニ甲羅詰め、あわびふくら煮[北海道産]、焼き紅鮭

三の重

鯉昆布巻、葉付金柑、合鴨スモーク、肩ロースハム、海鮮貝サラダ、伊達巻、煮海老、柿バター、煮物(羽二重寿、里芋、こんにゃく、ごぼう、椎茸、筍、さつまいも干支、筍亀、人參花、梅蒲鉾、菜の花信田巻)

全店合計
10個
限り



店舗引取
限定特典
アニスRARAカード
500
ポイント
プレゼント

11 とんでん 恵の華 二段重

〈縦20.5×横20.5×高さ6.5cm(2段)〉

本体価格 **22,500**円 (税込価格 24,300円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



一の重

黒豆、いくら、エビチリ、栗きんとん、ハスカップクリームチーズ、豚角煮、鯉昆布巻、焼き鯛(塩麹+甘酒味)、数の子、紅白蒲鉾、伊達巻

二の重

つぶ生姜、甲イカの金柑黄金和え、海鮮貝サラダ、くるみ田作り、煮海老、焼き紅鮭、ズワイガニ甲羅詰め、あわびふくら煮、ズワイガニ爪肉、紅白梅花餅

全店合計
10個
限り



全店合計
40個
限り

12 農家の息子 特製オードブル風おせち

〈縦26.5×横38.8×高さ6.5cm(1段)〉

本体価格 **22,130**円 (税込価格 23,901円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



合鴨ロースの赤ワイン煮、和風スペアリブ、燻製砂肝のコンフィと帆立の燻製、ローストビーフ西洋わさびソース、道産鶏もも肉の香草パン粉焼き、野菜のトマト煮込みカボチャ、トラウトサーモンのマリネ、オマール海老のアメリケヌソース オープン焼き、道産つぶ貝のわさびマリネ、いくら添え、数の子、紅白市松、鶏肉の竹の葉ちまき、天然焼付け鮑のうま煮とタコの磯焼、海老の香草オイルマリネ、彩り野菜ピクルス、ボークチリーヌ、ズワイガニのロワイヤル柚木風味、豊年餅と甘栗、5種の調理法で仕上げた新鮮色々野菜、炭火焼もも串と貝の香草松

新年の幕開けを鮮やかに彩る

ホテルのおせち



SAPPORO GRAND HOTEL

札幌グランドホテル総料理長
伊藤 博之

1985年札幌グランドホテル入社。
宴会調理、コーヒESHOP、メイ
ンダイニングなどホテル内のさま
ざまなポジションで活躍。
2011年3月より洋食・和食と中華
を総括する料理長に就任。2014年1月渡仏。
ミシュラン2つ星レストランにて最新のフレンチを学ぶ。
2014年6月「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」授与。
2018年4月副総料理長、2020年7月16日より第10代
総料理長就任。



全店合計
20個
限り

13 札幌グランドホテル

和洋中三段重おせち「喜膳」

〈縦23.8×横23.8×高さ5cm(3段)〉

本体
価格 **37,000円** (税込価格 39,960円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



三段重 全道宅配

一の重【洋食】

海老のミモザテリーヌ ホワイトアスパラガスと若桃ピクルス、北欧サラダ、鮭とサー
モントラウトのパテ フィヨルドビー添え、鯀マリネ 帆立黄金添え、茸のアヒージョ、
アメリカイセエビのグラチネ、ベリーロースト、グリーンオリーブ、ドライマトの
コンポート、スモークサーモントラウトの蕎麦造り ケッパーベリー添え、ワインボー
クテリーヌ、鶏肉のモッツアレラチーズロール、牛蒡の赤ワイン煮、ローストビーフ、
柔らか牛肉とじゃが芋のパイ包み焼き

二の重【和食】

紅白蒲鉾、辛味こんにゃく、黄金鯀、
紅白鰺 いくらのせ、つぶ貝時雨煮、
鯀昆布巻、海老貝足煮、煮鰒、伊達巻、
栗金団、牛肉牛蒡巻き、黒豆 紅白千代
呂木、筑前煮 網さや

三の重【中華】

豚肉のカレー風味揚げ煮、桃飾り餅、豚肉の塩煮、合鴨
肉の黒胡椒風味、海老の野菜のし 翡翠仕立て、海老の
チリソース煮、蟹爪のカラフルアーモンド蒸し、ピー
タン豆腐、鰒の塩煮、豚肉の叉焼、子持ち烏賊、杏子さ
わやか煮、カシューナッツの餡焼き、帆立貝柱の甘辛
炒め



14 札幌グランドホテル 中華オードブル

〈縦24.6×横26.6×高さ4.5cm(1段)〉

本体
価格 **16,500円** (税込価格 17,820円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



一段重 全道宅配

帆立貝柱身のベーコン巻き、杏子さわやか煮、湯葉くらげ、若桃甘露煮、ポテトシュ
リンプ、桃飾り餅、鶏肉の中華風テリーヌ、笹巾着よもぎ団子、オーロラカスタード、蟹爪
のパン粉揚げ揚げ、豚肉ちまき、海老の紹興酒風味煮、豚肉のカレー風味揚げ煮、白菜の
甘酢漬け玉子巻、海老のチリソース煮、合鴨肉の野菜巻、海の幸すり身の胡麻付け揚げ、
帆立貝柱の甘辛炒め

全店合計
40個
限り

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

◆商品お渡し/12月31日(水)のみ



15 札幌グランドホテル 和洋中三段重おせち「扇雅」

〈縦20.3×横20.3×高さ5cm(3段)〉

配送料込
価格
三段重 全道宅配

本体価格 **25,000円** (税込価格 27,000円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

一の重【洋食】

パンチェッタとマッシュルームテリーヌ、タンドリーチキン、彩り野菜のテリーヌ、ローストビーフ、海老のミモザテリーヌ、合鴨肉のスマーク ひよこ豆添え、鰯のマリネ、帆立黄金、スモークサーモントラウトの蕎麦造り ケッパーベリー添え

二の重【和食】

紅白蒲鉾、伊達巻、小鯛俵焼、金胡麻鰯、筑前煮 絹さや、鱈子昆布巻、秋刀魚幽庵焼、海老具足煮、栗金団、黒豆 紅白千代呂木、紅白 鱈 いくらのせ、かつお胡桃

三の重【中華】

豚肉のカレー風味揚げ煮、帆立貝柱の甘辛炒め、杏子さわやか煮、豚肉の塩煮、重ね椎茸ゼリー寄せ、蟹爪のアーモンド揚げ、紅白くるみ餅、カシューナッツの揚げ、湯葉くらげ、鶏肉の中華風テリーヌ、鶏肉の野菜巻き、海老のチリソース煮



16 札幌グランドホテル 洋食オードヴル

〈縦24.6×横26.6×高さ4.5cm(1段)〉

配送料込
価格
一段重 全道宅配

本体価格 **16,500円** (税込価格 17,820円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

ポテトシュリンプ、鶏肉のモッツアレラチーズロール、五種類の豆のマリネ、カレー風味、白身魚のエスカパッシュ、ドライフルーツテリーヌ、ドライマトのコンポート、ベリーロースト、林檎のセミドライコンポート、帆立貝のグリル、海老のボイル、トマト風味のチーズマフィン、フロマージュ、スモークサーモントラウトの蕎麦造り ケッパーベリー添え、つぶ貝の醤油マリネ、海老のミモザテリーヌ、鶏肉のパテ、若桃ピクルス、タンドリーチキン、合鴨肉のスマーク ひよこ豆添え

17 札幌グランドホテル 和食オードヴル

〈縦24.6×横26.6×高さ4.5cm(1段)〉

配送料込
価格
一段重 全道宅配

本体価格 **16,500円** (税込価格 17,820円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

胡麻団子、香り梅、合鴨肉の味噌焼、柿バター竜眼、烏賊黄金焼、甘鯛西京焼、鰯柔らか煮、鶏肉の野菜巻き、白胡麻金時、練親子漬けわさび風味、秋刀魚幽庵焼、鰻黒酢南蛮漬、鱈子昆布巻、海老具足煮、信田巻、牛しぐれ笹包み、帆立貝山椒漬、砂肝の燻製、若桃甘露煮、つぶ貝時雨煮、蟹クルトン揚げ、蟹さつま揚げ、柚子伊達巻、かつお胡桃、五福豆蜜煮、塩トマト甘納豆





SAPORO PARK HOTEL

札幌パークホテル

「祝い重ね」は、洋食主厨房・札幌なだ万雅殿・桃源郷が、洋・和・中の各種を担当する華やかなおせち。「札幌パークホテルおせち」は総料理長が監修した和洋中三段重。ホテル内のレストランのビアレ・パーククラブ製造のオードヴルもご用意致しました。

札幌パークホテル 総料理長 吉田 郁雄

1984年札幌パークホテル入社。レストラン、宴会調理で経験を積み、2004年より「会員制クラブ パーククラブ」料理長に就任。自らお客様のお席に足を運び、コミュニケーションを第一にお客様に寄り添った料理を日々研究。2012年、当社鶴川シーワールドの総料理長に就任。2016年札幌パークホテル洋食料理長を経て、2018年「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」称号を授与。2022年11月札幌パークホテル総料理長に就任。



18 札幌パークホテル 「祝い重ね」和洋中三段

(縦28×横28×高さ7cm(3段))

本体価格 **45,000**円 (税込価格 48,600円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

洋食の重【洋食主厨房】

イベリコ豚パテアンクルート、ムラサキキャベツのピクルス、ナチュラルチーズ、十勝ハーフ牛のローストビーフ、ズワイ蟹のテリーヌ、数の子サラダ、蛸とセロリのマリネバジル風味、帆立貝のソフトスモークの炙り、北寄貝といぶりがっこのサラダ、珈琲煮豆、外国産イセエビ手後仕立て、友禅包み、オーロラカスタード、キャビア、矢羽餅、エゾアワビ煮、ポークリエット、オレンジコンポート、サクランボグラッセ、合鴨肉のバストラミ、鶏肉の香草温州みかんマリネ、スモークサーモントラウト、野菜のマリネ、鯉のスモーク、海老のハニーマスタード、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、ササゲと人参グラッセ、クリームチーズ生ハム巻き、トリュフ香るポテトサラダ、福寿の輪、胡麻ドレッシング、チロリアンソース

和食の重【札幌なだ万雅殿】

黒豆蜜煮、紅白小袖蒲鉾、伊達巻玉子、鰻胡桃、栗金団、紅白鮎、いくら、叩き酢牛蒡、数の子、松前漬、海老旨煮、銀鱈西京焼、牛肉八幡巻、鶏照り焼、田作り、鰯昆布巻、飛竜頭、焼湯葉旨煮、椎茸艶煮、鰯照り焼、ねじり菊蓴、握り梅人参、ささげ

中華の重【桃源郷】

花餅桃、胡桃の飴炊き、赤魚の南蛮漬、くらげの冷製、中華風焼き帆立、蛸の煮物山椒風味、北京叉焼、細竹の醤油煮、中華風蟹爪、海老のチリソース煮、松笠烏賊生姜パプリカ和え、あんずのシロップ漬、豚肉の角煮オレンジ風味、牛ほほ肉の醤油煮、胡瓜の甘酢漬、四川風チキン、湯葉の煮物山椒風味

19 札幌パークホテル ピアレオリジナル オードヴル

(縦21.5×横35.5×高さ6.5cm(1段))

本体価格 **16,666**円 (税込価格 18,000円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

北海道産真鱈のフリット、カレー風味の甘酢マリネ、彩り野菜のカボナタ、帆立貝の香草風味と生ハム、トリュフ香る合鴨肉、茸の和風マリネ、北海道産鶏肉のマリネ、札幌パークホテル都市型養蜂ハニーマスタード、蛸と筍のマリネ、ゆず胡椒風味、西京味噌漬の札幌産古川ポーク、紫キャベツの紫蘇風味、鰻の白ワイン蒸し、からすみとバジルソース、オマール海老のグリル、俱知安産じゃがいも塩レモンとハーフ和え、宗谷黒牛のローストビーフ山わさびソース、数の子とか墨パスタのペペロンチーノ、米麴ミルクのティラミス、北海道産ハーフ豚ベーコンと札幌黄のキッシュ、トマトのピクルス、北海道産サーモンとクリームチーズのパテ、醤油麹漬いくら、北海道産チーズ、ドライフルーツ、ローマ風コッパ、ソーセージオリーブ添え



ホテルオリジナルスイーツ
ダブルチーズケーキ



全店合計
90個
限り

20 札幌パークホテル 札幌パークホテル おせち和洋中三段

〈縦20×横20×高さ5.5cm(3段)〉

配送料込
価格
三段重 全道宅配

本体価格 **25,000**円 (税込価格 27,000円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

洋食の重【一の重】

珈琲煮豆、鶏肉の香草温州みかんマリネ、十勝ハーフ牛のローストビーフ、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、細根にんじん、矢羽餅、スモークサーモントラウト、にしんワイン漬、北寄貝のサラダ、豚肉のテリーヌ、ドライマト赤ワイン煮、ズワイ蟹サラダ風テリーヌ、パテアンクルート ヴォライユ、ブロッコリーと豆のサラダ、地中海風海の幸マリネ

和食の重【二の重】

紅白なますいくらのせ、丹波産黒豆、長芋入り松前漬、茹で上げ海老、小袖紅白蒲鉾、ゆず伊達巻、牛肉八幡巻、旨煮、鰯だし焼冬筍、たこの照り焼き、数の子白醤油仕立て、栗金団、紅鮭佃魔焼、鮎の昆布巻

中華の重【三の重】

蒸し鶏の醤油仕立て、烏賊南蛮漬、豚角煮、くらげの冷菜、胡瓜の甘酢漬、海老のチリソース煮、あわび煮、花餅桃、ピーカンナッツ鮎炊き、黒酢豚、海の幸の五目塩炒め、合鴨肉の燻製

スイーツ ダブルチーズケーキ

21 札幌パークホテル パーククラブオリジナル オードヴル

〈縦21.5×横35.5×高さ6.5cm(1段)〉

配送料込
価格
一段重 全道宅配

本体価格 **16,666**円 (税込価格 18,000円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

ドライマト赤ワイン煮、茸のテリーヌ スモーク鶏卵添え、白身魚(カレー風味) エスカベッシュ、鮑煮をキャビアと共に、合鴨肉のスモーク、カジョス、焼き海老、帆立貝の極製、鶏肉のガランティヌ、鶏肉の炭火焼き、十勝産ハーフ牛のロース肉のロースト、黒毛和牛ブリスケの煮込み、じゃが芋ピューレトリュフの香り、ズワイ蟹のニューバーグ、つぶ貝と北寄貝のコンフィーいくら飾り、蛸のマリネ、蛸の柔らかか煮、林檎バター ドライストロベリーとバターのクレープ包み、パテ アンクルート、豚肉のフォアグラ風味パテ カンパーニュ

全店合計
15個
限り



※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

全道
配送可能商品です。

全道
配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。

New Otani Inn ニューオータニイン札幌

おもてなしの心を大切にしたきめ細やかなサービス
旬の食材を使用したお料理は
開業以来お客様より好評を頂いております。

新しい年を迎えるのにふさわしい
和洋中の厳選した食材を
丁寧に仕上げた三段重です。

全店合計
25個
限り

22

ニューオータニイン札幌 フォーシーズン

〈縦19.4×横19.4×高さ5.9cm(3段)〉

本体価格 **28,000円** (税込価格 30,240円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配達料込
価格
二重 全道宅配

1の重

紅白かまぼこ、黒豆煮、紅白長呂木、伊達巻、かつお胡桃、いか黄金焼、たらこ昆布巻、海老の旨煮、数の子醤油漬け、若桃甘露煮、穴子八幡巻、ままかりの甘酢漬け、ぶり照り焼き、紅白なます、栗きんとん、栗甘露煮

2の重

ブロッコリーと10種の豆サラダ、スモークサーモントラウト、ケッパーベリー、豚肉と鶏肉のテリーヌ、帆立貝柱の柔らかスモーク、海老と野菜のテリーヌ、合鴨とオレンジのパテ、珈琲煮豆、オーロラカスタード包、サワラのエスカベッシュ、パナナ貝の燻製オイル漬け、フルーツメゾンテリーヌ、ローストビーフ、にしんのマリネ

3の重

鶏肉の野菜巻、小胡瓜のピリ辛風味、椎茸の綾煮、くらげの冷菜、蟹爪翡翠、豚肉の柔らか煮、中華風焼帆立、赤魚の南蛮漬け、豚肉叉焼、海老のチリソース煮、胡麻団子、胡桃の飴炊き、花餅

全店合計
35個
限り

新しい年を迎えるのにふさわしい和洋中の厳選した食材を
丁寧に仕上げたオードブル風の二段重です。

23

ニューオータニイン札幌 和洋中二段 おせち

〈縦20×横28.5×高さ5.3cm(2段)〉

本体価格 **19,000円** (税込価格 20,520円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配達料込
価格
二重 全道宅配

1の重

合鴨とオレンジのパテ、ドライマトワイン煮、つぶ貝の醤油煮、笹もち、海鮮すりみのし、黒豆煮、チキンロール塩レモン風味、海老のチリソース煮、蟹爪翡翠蒸し、海老の旨煮、花餅もち、紅茶鴨炭火焼、中華風焼き帆立、ローストビーフトリュフソース

2の重

辣鶏ロール、ピーカンナッツの飴炊き、パナナ貝の燻製オイル漬、スタッフドオリーブ、スモークサーモントラウト、にしんマリネ、紫花豆シロップ煮、カナダ産北寄貝のサラダ、豚肉と鶏肉のテリーヌ、帆立貝柱スモーク、ブロッコリーと10種の豆サラダ、フルーツメゾンテリーヌ、アスパラガスピクルス、レバーの赤ワイン煮、焼き野菜とトマトのマリネ、ベッパードロップ、豚肉の柔らか煮、中華クラゲ玉子巻

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

◆商品お渡し/12月31日(水)のみ

HOTEL-NIDOM

北海道の自然豊かな海と大地の恵を、卓越した調理技術で一品一品丹精込めて手づくりしました。
素材の美味しさを大切にしながら、フレンチと和食のアーティストックなセンスで盛り込んだ贅を尽くした特選おせち。
伝統と革新が織りなす、ニドムだけの特別な味わいをご堪能ください。



全店合計
10個
限り

24

ホテルニドム

北海道 海と大地の恵 フレンチと和の饗宴 小

〈縦19×横19×高さ5cm(2段)〉

本体価格 **31,000円** (税込価格 33,480円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	配送料込価格	全道
●	●	●	●	●	●	●	●	二段重	全道宅配

一の重【和食】

きんぎ西京焼き、伊達巻、紅白蒲焼、北海道産大助の柚庵焼き、北海道産数の子醤油漬、大牡丹海老焼、焼たらば蟹、幕別産熟成インカの目覚め金団、厚岸産牡蠣時雨煮、日高産時知らず特製ルイベ漬、北海道産毛蟹と人参のなます、礼文産蝦夷鮑柔らか煮、北海道産いくら、醤油漬、ふらの和牛の味噌焼き、北海道産鰯の柔らか煮、北海道産黒豆

二の重【洋食】

栗山産サフォークのパセ香草パン粉焼き、滝川産合鴨焼き、上富良野地養豚の自家製ボイルハムソーセージの香り、苫小牧産様々な茸のマリネ、北海道産ホタテ貝のバターコンフィー、レモン風味、音更町産2年熟成のインカの目覚めのサラダ、北海道産大助の自家製スモーク ケッパー添え、白老あべ牛のローストビーフ、中札内鶏のガランティーヌ、柚子胡椒の香り、様々な野菜のピクルス、コリアンダー風味、苫小牧産北寄貝のオレンジ風味、千歳産寅王椎茸のマリネ、海老のオーロラソース、昆布森産真鱈のブルゴーニュ風、ニドムパティシエ特製ケーキオショコラ



25

ホテルニドム

ホテルニドムオリジナルオードブル

〈縦20.1×横39.6×高さ4cm(1段)〉

本体価格 **24,000円** (税込価格 25,920円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	配送料込価格	全道
●	●	●	●	●	●	●	●	一段重	全道宅配

全店合計
20個
限り

北海道の恵み豊かな食材をベースに、素材の美味しさを大切にしながら、一つ一つ丁寧に仕上げました。
卓越したフレンチの技法によるニドム特製オードブルをお届けします。
お子様からご年配の方まで皆様でお楽しみいただけます。

苫小牧産北寄貝のオレンジ風味、北海道産ホタテ貝のバターコンフィー、レモン風味、滝川産合鴨ロース、中札内鶏モモ肉のガランティーヌ、柚子胡椒の香り、音更町熟成プレミアムメークインとタラコ、小エビの洋風チリソース、栗山産サフォークのパセ香草パン粉焼き、北海道産大助の自家製スモーク ケッパー添え、昆布森産真鱈のブルゴーニュ風、苫小牧産黒ソイのエスカベッシュ、白老あべ牛のローストビーフ、上富良野地養豚の低温ローストローズマリー風味、伊達巻、日高産時知らず特製ルイベ漬、中札内鶏肉の塩焼、甘海老浜漬、きんぎ西京焼き、北海道産大助の柚庵焼き、フリッター、ローレンス風、苫小牧産様々な茸のマリネ、北海道産鰯の柔らか煮、幕別産熟成インカの目覚め金団、ニドムパティシエ特製ケーキオショコラ

※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

全道 商品は全道に配送可能商品です。

指定 商品は当社指定地域に配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態でお届けいたします。



こちらの商品は **12月30日(火) 冷凍状態**にて

京菜味のむら



京の伝統を味わえる「京菜味のむら」。お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。京都らしさを感じられる和モダンで、ナチュラルなお店を通じて、京の食文化を発信しています。



全店合計
50個
限り

26 京菜味のむら 八坂

〈縦18.2×横15.8×高さ4.3cm(3段)〉

本体価格 **11,000円** (税込価格 11,800円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●			●	●	

配送料込 価格 指定 冷凍 三段重 指定地域

- 【一の重】一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨ロース
- 【二の重】田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮
- 【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮め、黒豆がんと含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮め、椎茸旨煮、松麩、梅型人参



- 【一の重】梅甘露煮、梅酢蓮根の芽、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、帆立ひもの柚子和え、合鴨ロース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串
- 【二の重】紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鯛旨煮、黒豆、梅餅、からすみ、栗きんとん、鯉くるみ、蟹爪袖庵焼、鱈西京焼、若桃甘露煮
- 【三の重】伊達巻、黒糖金箔ゼリー、鶏山椒焼、豚角煮、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、田作り、だし巻、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串
- 【四の重】寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮め、筍煮め、帆立旨煮、いか黄金焼、梅型人参、手まり麩、鰻てまり湯煮、一口昆布巻、笹団子、にしんと魚卵の彩り和え

全店合計
10個
限り

27 京菜味のむら 雅

〈縦17.8×横17.8×高さ4.6cm(4段)〉

本体価格 **22,000円** (税込価格 23,760円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●		●	●	

配送料込 価格 指定 冷凍 四段重 指定地域

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

お届けします。

※店頭お渡しはできませんので、ご了承ください。

※天候・道路状況によりお届けが遅れる場合がございます。ご了承ください。

冷凍おせち 京菜味のむら



28 京菜味のむら 桂

〈縦19×横19×高さ4.6cm(3段)〉

本体価格 **16,000円** (税込価格 17,280円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



指定
地域

冷凍

三段重 指定地域

【一の重】一口昆布巻、赤魚西京焼、合鴨ロース、笹巻（鳴門金時あん）、田作り、焼き湯葉煮、黒豆がんと含め煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金柑甘露煮、手まり麩、紅白松葉串
【二の重】伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鰹くるみ、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、豚角煮、蟹爪袖庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串
【三の重】椎茸旨煮、ごぼう煮、寿高野含め煮、まぐろの角煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、にしんと魚卵の彩り和え、梅酢蓮根の芽、彩り千切大根、国産鶏の焼つくね串、餅巾着旨煮、梅型人参、松麩



29 京菜味のむら 小袖

〈縦15×横15×高さ5cm(2段)〉

本体価格 **9,000円** (税込価格 9,720円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



指定
地域

冷凍

二段重 指定地域

【一の重】たたきごぼう、金時人参入り生酢、帆立ひもの柚子和え、数の子醤油漬、黒豆、栗甘露煮、一口昆布巻、お祝い海老、伊達巻、笹団子、手まり麩、松麩、梅型人参、梅羊羹松葉串
【二の重】豚角煮、サーモンと玉葱のマリネ、鶏肉のトマトソース煮、桃型餅、海老のチリソース、肉団子黒酢あん、小鯛香草焼、中華くらげ、若桃甘露煮、ブラックオリーブ、アンチョビオリーブ

※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

全品 この商品は全品に
配送可能商品です。

指定 この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。

こちらの商品は **12月30日(火) 冷凍状態**にて

全店合計
30個
限り



30 京菜味のむら
花籠一段

(直径21.6×高さ5.5cm(1段))

本体価格 **6,600円** (税込価格 7,128円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

配送料込
価格

指定 冷凍
一段重 指定地域

【一の重】金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、国産鶏の焼つくね串、さごしのおぼろ包み、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、筍煮、焼き湯菜煮、味付蓮根、ごぼう煮、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり麩、松麩、梅型人参、金柑甘露煮

31 京菜味のむら
京小箱

(縦11.7×横11.7×高さ3.9cm(2段2組))

本体価格 **9,800円** (税込価格 10,584円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●		●	●	

配送料込
価格

指定 冷凍
二段重 指定地域

一の重

黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、合鴨ロース、数の子醤油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

二の重

餅巾着旨煮、黒豆がんと含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、筍煮、海老旨煮、鶏野菜三色巻、湯葉にしん笹巻、一口昆布巻、金柑甘露煮、味付蓮根、魚卵の煮付、椎茸旨煮、いか黄金焼、あわび旨煮、松麩、梅型人参、手まり麩



全店合計
20個
限り

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

お届けします。

※店頭お渡しはできませんので、ご了承ください。
※天候・道路状況によりお届けが遅れる場合がございます。ご了承ください。



冷凍おせち 一千賀屋

和の食材を中心に彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。
ひとつひとつこだわり抜いた味わい・彩り豊かな食材の数々を、
大きなお重に所狭しと盛り付けました。

32 千賀屋 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「彩華千」【さいかせん】

和風三段重〈縦25.7×横25.7×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 **21,800円**
(税込価格 23,544円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込 価格
三段重 指定地域 冷凍

【一の重】穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、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、数の子鱈甲漬、あかね真丈、梅真丈、たら旨煮、錦玉子、酢牛蒡、伊達巻、海老マリネ、蛸生麦、さごしの昆布ダマ

【二の重】味付け肉団子、鶏塩麹焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまざつま、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、魚の子旨煮、紫芋金団、烏賊のスモーク風味、鰯マリネ、鰯小倉煮、海老マヨ

【三の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、長寿貝の中華風、ままかり酢漬け柚子風味、紅白結び餅、紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、牛肉ごぼう時雨煮、柚子くらげ、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ

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。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。

33 千賀屋 千賀屋謹製 迎春おせち料理 「吉寿千」【きちじゅせん】

和風三段重〈縦19.5×横19.5×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 **14,900円**
(税込価格 16,092円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込 価格
三段重 指定地域 冷凍

【一の重】ごまざつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、淡皮付き栗金団、昆布巻、鰯小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子鱈甲漬、さごしの昆布ダマ

【二の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずい蟹爪函魔焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮

【三の重】烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐

※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

全店 この商品は全店に
配送可能商品です。

指定 この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。



こちらの商品は 12月30日(火) 冷凍状態にて

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。

34

株式会社
千賀屋

【千賀屋】
千賀屋謹製
迎春
おせち料理
「金千華」【きんせんか】

和風三段重
〈縦13.7×横19.6×高さ5.3cm(3段)〉

本体
価格 **10,800円** (税込価格 11,664円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●	●		●	●	

配送料込 価格
三段重 指定地域 冷凍

【一の重】 蛸小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり酢漬柚子風味、紅白なます、いくら醤油漬、白花豆、田作り、祝い海老、数の子鰻甲煮、梅かんざし
【二の重】 手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまきつな、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子
【三の重】 くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

全店合計
20個
限り

懐石の世界観を、一人に一つの折箱で
繊細に美しく表現しました。
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。



全店合計
20個
限り

35

株式会社
千賀屋

【千賀屋】千賀屋謹製
迎春おせち料理「舞千」

【まいせん】和風二折
〈縦16.6×横21.9×高さ5cm(2折)〉

本体
価格 **10,800円** (税込価格 11,664円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●	●		●	●	

配送料込 価格
二折 指定地域 冷凍

田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸煮、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子鰻甲煮、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

お届けします。

※店頭お渡しはできませんので、ご了承ください。
※天候・道路状況によりお届けが遅れる場合がございます。ご了承ください。

お正月には欠かせない山海の恵みを、大きな折箱に優美に盛り込みました。
伝統の味わいと華やかさを存分に感じられる、
少人数向け和風おせち料理です。

36 株式会社 千賀屋

全店合計
15個
限り

【千賀屋】千賀屋謹製
迎春おせち料理「千寿」

【せんじゅ】和風一段〈縦25.7×横25.7×高さ5.3cm(1段)〉

本体価格 9,980円 (税込価格 10,779円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	配送料込価格	指定	冷凍
●			●		●	●		一段	指定地域	

金箔黒豆、紅白なます、紅白錦糸巻、新緑ふくき、湯葉旨煮、酢牛蒡、昆布巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、あかね真丈、祝い海老、紅白祝袋、数の子監甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし、白花生、田作り、伊達巻、たら旨煮、錦玉子、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、紫芋金団



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。
堂々たる和風の段、華やかで多彩な味わいの洋風の段に加え、
幅広い世代に人気を誇る中華の段を合わせた三段重です。

37 株式会社 千賀屋

全店合計
20個
限り

【千賀屋】千賀屋謹製
迎春おせち料理「華千歳」

【はなちとせ】和洋中三段重〈縦13.7×横25.7×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 14,800円 (税込価格 15,984円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	配送料込価格	指定	冷凍
●	●		●		●	●		三段重	指定地域	

【一の重】昆布巻、紅鮭白醤油焼、金箔黒豆、数の子監甲漬、たら鮎漬、いくら醤油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、手毬餅まんじゅう、伊達巻
【二の重】パストラミビーフ、チーズインミート、海老マヨ、紫キャベツのピクルス、ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、豚ロースりんごソース煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味
【三の重】黒豚肉団子、長寿具の中華風、合鴨スモーク、若桃甘露煮、蟹プリン、ごまだんご、柚子くらげ、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



伝統に忠実に、お正月のお祝いにふさわしいおせち料理に仕上げました。
素材の良さを最大限に引き立たせる味付けにこだわり、
一つ一つに思いを込めて謹製いたしました。

新日本スーパーマーケット同盟

valer group
ARCS RETAIL PARTNERS

38 新日本
スーパーマーケット同盟
オリジナルおせち 恵みの幸

〈縦19.5×横19.5×高さ4.0cm(2段)〉

本体価格 18,500円 (税込価格 19,980円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生	配送料込価格	指定	冷凍
●			●		●	●		二段重	指定地域	

【恵の重(一富士)】紅かまぼこ、白かまぼこ、黒糖ローストポーク、伊達巻、田作り、山口名物 ふぐ皮の松前漬け、ローストビーフ(ソース付き)、グリーンオリーブ、岐阜名物 飛騨牛の時雨煮、福岡名物 しめ鯖、若桃の甘露煮、魚卵旨煮、三重県産 難照り焼き、てまり餅、愛知名物 名古屋コーチン照焼
【武の重(島の人)】北海道産 数の子松前漬け、北海道利尻島産 たこわさび、紅鮭の石狩漬け、北海道産 ぼたんえびの桜蒸し、紅鮭といくら添え、礼文・利尻島産 一夜漬けキタムラサキウニ、北海道産 紅白なます、北海道産 鰯の甘酢漬、紅あずまの栗きんとん、北海道産 黒豆、花形生鮎、北海道産 さんまの甘露煮



※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重 三段重 二段重 一段重 全店 配送可能商品です。 指定 配送可能商品です。 冷凍 冷凍の状態でお届けいたします。

ぎをん
や
ほ
文
青木庵



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、
二の重は魚や肉などを盛り込み、
三の重はお子様から大人の方まで楽しめる
洋風と中華を詰合せました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

39 ぎをん や満文迎春おせち

〈縦25.8×横25.8×高さ5.9cm(3段)〉

配送料込 価格 指定 冷凍
三段重 指定地域

本体 価格 17,980円 (税込価格 19,419円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

一の重

昆布旨煮×3、梅型百合根羊羹×2、焼き湯葉巻×4、黒豆煮60g、白花豆煮×2、紅蒲鉾×2、白蒲鉾×2、たたきごぼう×7、ロブスター、オクラの浅漬×5、伊達巻×4、寿高野豆腐×4、田作り煮10g、きんとん100g、淡皮栗甘露煮×4、松前漬40g

二の重

ぶり照焼×4、はすの芽(梅酢風味)3g、くるみ甘露煮30g、わかめ煮30g、真鯛幽庵焼×4、ミートローフ×3、葉付金柑甘露煮、有頭海老×4、ローストポーク×3、キャロットラペ30g、スモークサーモントラウト×4、ソデイカ昆布和え30g、数の子×3、大根焙煎胡麻サラダ30g、蟹風味蒲鉾土佐酢漬×3、九条葱入り玉子焼×3、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型海苔、若桃甘露煮×2、杏子煮×2、紅白なます30g、こはだレモン30g

三の重

ハンバーグ×3、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、豚タン15g、ポロニアソーセージ×2、牛タン人ソーセージ×2、胡麻団子×2、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(宇治抹茶)、ザーサイ15g、海老チリソース×2、小松菜と揚げの煮物25g、鮑旨煮×3、合鴨スモーク×4、つぶ貝時雨煮20g、中華くらげ30g、梅肉マヨサラダ25g、サラミ風ソーセージ×3、ハムとチーズソースのテリーヌ×3、海鮮サラダ25g、レッドキャベツのラペ25g、帆立香草焼×3

全店合計
30個
限り

40 島の人北海道海鮮和風おせち 二段重「こぎくら」

〈縦19.5×横19.5×高さ4.0cm(2段)〉

配送料込 価格 指定 冷凍
二段重 指定地域

本体 価格 11,990円 (税込価格 12,950円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

【宅の重】13品

紅白なます、北海道産鰯の甘酢漬、北海道産利尻産たこわさび、紅鮭の石狩漬、北海道産数の子松前漬、北海道産さんまの甘露煮、北海道産黒豆、花形生鮭、北海道産ぼたんえび姿の桜蒸し、根室産北海しまえび、紅鮭いくら添え、一夜漬けあわび、紅あずまの栗きんとん

【式の重】17品

北海道産 つぶ貝の旨煮、紅白かまぼこ、利尻昆布だし仕立ての伊達巻、北海道産 法華の味噌煮、北海道産 利尻昆布だし数の子(白しょうゆ仕立て)、サーモンハラス昆布重ね巻、鰯の昆布重ね巻、法華の柚庵焼、北海道産 ぼたの炙り焼き、北海道産 蒸しホタテ、北海道産 いかの梅風味和え、北海道産 たこの柔らか煮、北海道産 ぼたの甘露煮、北海道産 ぼけ鶏つまみ、椎茸のだし煮、礼文昆布仕立てのたたき牛蒡、梅型人蔘

【付属品】

お雑煮用濃縮だししょうゆ40ml×1袋(2人分)

41 ホットドッグ コミフデリ招福おせち

〈縦13.1×横15×高さ4.7cm(小型犬1匹と飼い主様1人前)〉

黒豆入りがんも、温野菜(ブロッコリー)、白身魚の桃色しんじょう、モロヘイヤうどん、花びらかまぼこ、ベビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人蔘、馬肉のしぐれ煮、鶏肉のお雑煮風出汁和え
※若干変更することがございます。

本体 価格 3,900円 (税込価格 4,212円)

※税込価格は参考価格となります。

配送料込 価格 指定 冷凍
一段重 指定地域

オリジナル
ピック付き

えび	かに	くるみ	小麦
●	●	●	●



馬肉のしぐれ煮や、お正月の定番であるお雑煮をイメージした鶏肉のお雑煮風などの肉料理に、ぶり照焼とベビー帆立の甘露煮などの魚料理、モロヘイヤうどんや肉球の焼き印がかわいいしんじょうなど、彩り豊かな具材を絵馬に見立てた五角形のお重に詰めました。オリジナルピックで見た目の楽しさをプラスしています。飼い主さんも楽しめるコミュニケーションフードです。

これらの商品は12月30日(火)宅配のみの承りとなります。

店頭お渡しはできませんので、ご了承ください。冷凍状態でお届けします。

◆ご予約承り期間/12月25日(木)まで

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。
※税込価格は参考価格となります。 ※都合により内容が変更になる場合がございますのでご了承ください。

みんなうれしい! 二段重

2026年限定 お重箱つき

紀文 ディズニーデザインおせち

※店頭引き渡しのみとなります。宅配は承っておりません。

ご予約
承り期間

12月9日(火)まで

商品
お渡し期間

12月30日(火)13:00から
12月31日(水)まで



全店合計
20個
限り

2026年お正月だけの
オリジナルデザインです。

可愛いお重箱で、おいしく!楽しく!
お正月に年神様をお迎えしよう。

内容紹介

【壺の重】



- ・伊達巻
- ・蒲鉾 紅
- ・蒲鉾 白
- ・煮しめごぼう
- ・煮しめ椎茸
- ・煮しめ里芋
- ・煮しめ梅型こんにゃく
- ・海老の旨煮(祝海老)
- ・黒豆
- ・味付き数の子
- ・栗甘露煮
- ・くるみ甘露煮
- ・練り切り(ミッキーマウス)

【貳の重】



- ・肉団子
- ・鶏ももトマト煮込み
- ・オリーブ
- ・海老とブロッコリーのテリーヌ
- ・三元豚ローストバストラミ
- ・玉子焼
- ・かまぼこ(ミッキーマウス)
- ・かまぼこ(ミニーマウス)
- ・デミグラスハンバーグ
- ・イタリアンソーセージスライス
- ・練り切り(ミニーマウス)

【別添】

- ・切り餅/ディズニー
- ・食べられるシール/ディズニー

42 おせち詰合せ/ディズニー

24品入 + 餅・シール(縦16.5×横16.5×高さ9.7cm)

2026年1月2日(賞味期限)まで
にお召し上がり下さい。

本体
価格

10,800円(税込価格
11,880円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

2026年限定お重付き

紀文 サンリオキャラクターズのおせち

※店頭引き渡しのみとなります。宅配は承っておりません。

ご予約
承り期間

12月9日(火)まで

商品
お渡し期間

12月30日(火)13:00から
12月31日(水)まで



全店合計
20個
限り

2026年はサンリオキャラクターズで
可愛くお祝い♪

可愛いお重箱で、おいしく!楽しく!
お正月に年神様をお迎えしよう。

内容紹介

【壺の重】



- ・伊達巻
- ・鯛入り蒲鉾(紅)
- ・鯛入り蒲鉾(白)
- ・栗きんとん(栗3個)
- ・昆布巻
- ・海老の旨煮
- ・くるみ甘露煮
- ・田作り
- ・味付数の子(ハーフ)
- ・蒲鉾(ポチャッコ)
- ・黒豆
- ・練り切り(ハローキティ)

【貳の重】



- ・大学芋(ごまかつま)
- ・鶏ももトマト煮込み
- ・錦玉子
- ・豚角煮
- ・デミグラスハンバーグ
- ・三元豚ローストバストラミ
- ・オリーブ
- ・蒲鉾(シナモロール)
- ・若桃甘露煮
- ・りんごのグラッセ
- ・練り切り(クロミちゃん)

43 サンリオ キャラクターズのおせち詰合せ

23品入(縦16.5×横16.5×高さ10.8cm)

2026年1月2日(賞味期限)まで
にお召し上がり下さい。

本体
価格

10,800円(税込価格
11,880円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

※写真は全てイメージです。※アレルギー表示には特定原材料8品目のみ記載しています。
※製造工場では本来その商品に含まれていない他のアレルギー物質が意図せず混入してしまう
可能性があります。※原材料に使用している魚はえび、かにを食べているものを含みます。

四段重

三段重

二段重

一段重

この商品は全道に
配送可能商品です。

この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。



※写真はイメージです。

かまぼこ・伊達巻

お正月のおせち料理に、
こだわりの逸品を。

ご予約承り期間／11月25日(火)まで

商品お渡し期間／12月26日(金)～12月31日(水)まで

※店頭引き渡しのみとなります。宅配は承っておりません。



小田原かまぼこの
特徴は、姿は山高、
色は白くて、きめ細やか。
食せば、しなやかな
弾力の歯触りと
のど越しです。



小田原「鈴廣」、老舗こだわりの品をお届けします。

小田原 鈴廣

慶応元年 1865 年、村田屋の屋号で魚商を営んでいた四代当主である
村田屋権右衛門は、小田原の魚河岸に近い代官町（現在の本町）にて
かまぼこ製造を始めました。明治に鈴木姓となり、
明治 20 年六代鈴木廣吉が屋号を「鈴廣」と改め、以来かまぼこ製造を
本業とし、小田原かまぼこの神髄をひたすら守り磨き続けています。

厳選されたお魚を
贅沢に使用した一品。
きめ細やかで滑らかな
のど越し。



43 特選

蒲鉾(赤・白)

各260g

本体価格各3,580円(税込価格各3,867円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
					●		

石臼ですりあげた一品。
しなやかな弾力の歯触りと
のど越し。



44 特上

蒲鉾(赤・白)

各260g

本体価格各2,480円(税込価格各2,679円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●					●		

しなやかな食感が特徴の小田原蒲鉾と
しっとり伊達巻のセット。



45 寿セット

(赤・白・伊達巻)

3本入

本体価格3,300円(税込価格3,564円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●					●		

卵はコクと旨み豊かな地養卵。
魚は身のきめ細やかな黄グチのみ。
甘みは和三盆を使い、
色良く焼き上げました。

46 超特選伊達巻
古黄

400g

本体価格5,380円(税込価格5,811円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●					●		

しっとりとした食感と
程よい魚の風味と
上品な甘さが特徴の
小田原伊達巻。



47 伊達巻(中)

560g

本体価格3,300円(税込価格3,564円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●					●		

※限定数に達した場合、ご予約を締め切らせていただきます。品切れの際はご了承ください。

※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します。 ※税込価格は参考価格となります。

紀文

おせちセット

人気のおせち商品を詰合せました。
9品も入ったお得な商品です。



48 人気おせち 詰合せAセット

9品入

鯛入り御蒲鉾浜唄(白)、鯛入り御蒲鉾浜唄(紅)、ぐち入り姫なると巻福祿、伊達巻甘さひかえめ、若桃の甘露煮、栗きんとん甘さひかえめ、丹波黒豆甘さひかえめ、田作り甘さひかえめ、昆布巻甘さひかえめ

本体価格

6,600円(税込価格 7,128円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			●		●		

紀文

江戸惣

江戸時代の古文書をもとに、原材料の選定、調味料や製法にこだわり、ひとつずつ職人が手造りで仕上げた最高級のおせち料理です。ひとつひとつの商品に職人の名前を入れた自慢の逸品ぞろいです。



最高級の生の白グチ・レンコ鯛で、グチ独特のしなやかな弾力を活かしながら鯛で歯切れの良さを出しました。魚醤を使用し、魚の旨味を生かしています。本みりん、日本酒など調味料も厳選、無添加です。

51 江戸惣 鯛入り蒲鉾(紅・白)

各400g

本体価格 各6,000円(税込価格 各6,480円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
					●		

レンコ鯛とたら、卵はハーブを飼料とした鶏から生まれた卵を使用。しっとりとした質感を出す為、加糖卵黄をふんだんに加えました。砂糖中に和三盆を使用。



54 江戸惣 鯛入り伊達巻

330g

本体価格 4,800円(税込価格 5,184円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
					●		

これ1品で基本のおせちがそろい人気のおせちセットです。

49 年神様 おもてなし セット元旦

6品入

鯛入り蒲鉾(紅・白)、伊達巻、栗きんとん、黒豆、昆布巻



本体価格 2,380円(税込価格 2,571円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			●		●		

おせち選びに迷ったときに1パックで一通りがそろい人気のおせちセットです。



50 お正月セット 彩姫

9品入

鯛入り蒲鉾(紅・白)、伊達巻、栗きんとん、姫なると巻、厚焼玉子、田作り、黒豆、昆布巻

本体価格 3,000円(税込価格 3,240円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			●		●		

紀文

寿永

おせち料理が生まれたとされる平安時代の元号を用いました。いつまでも伝えていきたい、紀文の技術の粋をこらし、丹念に仕上げた商品群です。

岡山県美作で育った黒豆を独自の段階的含ませ工法によりじっくりと味をしこませました。1粒1粒ふくらと艶よく仕上げてあります。

厳選した栗を8万むきにしました。粒の大きさも揃え、餡まで全部栗という贅沢な仕様です。別添付の金天は盛り付けた栗きんとんの上にきれいにおのせ下さい。



52 寿永 黒豆 250g

本体価格 2,800円(税込価格 3,024円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生



53 寿永 栗あん栗きんとん 300g

本体価格 3,200円(税込価格 3,456円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生

房総でとれたかたくち鰯を直火焙焼法でパリッと香ばしく仕上げました。



55 寿永 田作り 55g

本体価格 2,800円(税込価格 3,024円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			●				

新鮮な小肌を特製の調味酢で漬け込んだ最高級品です。



56 寿永 小肌栗漬 120g

本体価格 2,400円(税込価格 2,592円)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
			●				

おせち

ご予約承り期間

12月25日(木)まで

※受付時間:あさ9時~よる7時

※ご予約商品には数に限りがございます。
ご予約はお早めをお願いいたします。

※ご予約後のキャンセル・変更はお受けできません。

ご予約場所

各店舗の
サービスカウンターで
お申し込みください。

※代金はお申し込み時に承ります。

宅配をご希望のお客様



この商品は全道に
配送可能商品です。
※離島は除く。



この商品は当社指定地域
に配送可能商品です。

【当社指定地域】

札幌市・江別市・小樽市・石狩市・
北広島市・当別町・新篠津村・
仁木町・余市町・赤井川村・
古平町・恵庭市・長沼町

お引き渡し

店舗で
お受け取り希望のお客様

12月31日(水)
のみのお引き渡しとなります。

※お申し込みされた店舗のサービスカウンターで
お受け取りください(あさ9時からよる6時)。

※お申し込み時に、お引き渡し時間をお聞きする
場合がございます。

※一部商品を除きます。

※ご予約商品のお引渡しの際、レジ袋が必要な
お客様には、無料で配布できるレジ袋(バイオマ
ス素材を25%以上配合)をご用意しております。

宅配でお受け取り希望のお客様

冷蔵おせち



12月31日(水)
のみの配達となります。

冷凍おせち



12月30日(火)
のみの配達となります。

※配達はあさ10時~よる7時頃になります。

※天候・道路状況によりお届けが遅れる場合がございます。ご了承ください。

※配達時間の指定はできかねますので、ご了承ください。

※表示価格は配送料込価格となっております。※一部商品を除きます。