



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。



ご予約承り期間

12月25日金まで

サービス
カウンターにて
ご予約
承り中

おせち

弁菜亭の

昨年人気
No.1
商品



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。

1

弁菜亭 北海道おせち(寿)

〈縦19.0×横19.0×高さ5.4cm(3段)〉

本体
価格 **23,000円** (税込価格
24,840円)

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

店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500
プレゼント

配送料込
価格
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)、にしん昆布巻き、紅白蒲鉾、ふき煮、銀鮭焼き



二の重

ずわい蟹甲羅盛り、あわび柔らか煮(道産)、数の子醤油漬、タラバガー焼き、帆立照焼き(道産)、紅白生姜



三の重

海老塩茹で、ローストビーフ(道産)、伊達巻き、プリ南蛮漬(道産)、筑前煮(鶏肉(道産)・菊芋・椎茸・牛蒡・人参・蓮根・絹さや・麩)

2

弁菜亭 北海道おせち(華)

〈縦12.9×横12.9×高さ3.8cm(3段)〉

本体
価格 **13,000円** (税込価格
14,040円)

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

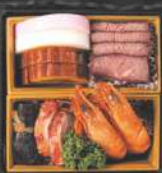
店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500
プレゼント

配送料込
価格
三段重
指定地域
宅配



一の重

タラバガー焼き、帆立照焼き(道産)、数の子醤油漬、筑前煮(鶏肉(道産)・菊芋・椎茸・牛蒡・人参・蓮根・絹さや・麩)



二の重

海老塩茹で、ローストビーフ(道産)、活タコ柔らか煮(道産)、にしん昆布巻き、伊達巻き、紅白蒲鉾、松前漬



三の重

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、プリ南蛮漬(道産)

昨年人気
No.2
商品

弁菜亭 こだわりおせち

厳選された北海道産の
こだわり素材を
使用しました。



弁菜亭料理長
鹿谷 幸司

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法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(金)まで
- 商品お渡し / 12月31日(木)のみ

※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。

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

全店合計
100個 限り

③ 東光ストア オリジナルおせち

〈縦19.5×横19.5×高さ5cm(3段)〉

本体価格 **21,800円** (税込価格 23,544円)

えび	ガジュツ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●		●		●		●	●	●

配送料込
三 段 重
指定地域
宅配

店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500円 分
プレゼント



一の重

穴子巾着、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、とこふし煮、ボイルオマールエビ、ビックローズ、味付け数の子、サーモン塩焼き



二の重

国産つぶ煮、焼はたて、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)、サーモンテリヌ



三の重

赤梅甘露煮、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

※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9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。 冷蔵 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
鯉節専門店「にんべん」が吟味を重ねた
鯉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。

4 にんべん 和風おせち 三段重(春の宴)

〈縦19.6×横19.6×高さ4.8cm(3段)〉

本体価格 **22,800円** (税込価格 24,624円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

※田作りで使用する片口いわしは、
かにが混ざる漁法で採取しております。

配送料込
価格

三段重
全通宅配

全店合計
90個 限り

店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500円
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、丹波黒豆甘露煮



二の重

ぶり照焼、たこ磯焼、若桃甘露煮、鶏照焼、肉団子、豚角煮、合鴨スモーク、さつま芋甘露煮、紅鯉昆布巻、こはだかぶら漬、小鯛西京焼、メープルくるみ甘露煮



三の重

がんも煮、椎茸煮、六角里いも、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、梅生鮎煮、ごぼう煮、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
鯉節専門店「にんべん」の
鯉かれ節でとった「だし」で
しっかりと炊き上げた
関東風のおせちです。

5 にんべん 和風おせち 二段重(春日)

〈縦19.6×横19.6×高さ4.8cm(2段)〉

本体価格 **15,800円** (税込価格 17,064円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

※田作りで使用する片口いわしは、かにが混ざる漁法で採取しております。

配送料込
価格

二段重
全通宅配

店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500円
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、丹波黒豆甘露煮



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、こんにゃく煮、梅生鮎煮、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、さつま芋甘露煮、松前漬、ひとくちさけ昆布巻、焼海老、くわい煮、あさり佃煮



- ご予約承り期間 / 12月25日(金)まで
- 商品お渡し / 12月31日(木)のみ

※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。

本品は鰹節専門店ならではの「だし」にこだわり調理いたしました。
吟味した鰹節よりひいただしを使い丁寧に仕上げておりますので、本格的な味をご家庭でご賞味いただけます。

東京・日本橋にんべん一三社同盟おせち



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 **24,000円** (税込価格
25,920円)

えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

※田作りで使用する片口いわしは、
かにが混ざる漁法で採取しております。



一の重

味付数の子、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、紅白蒲鉾、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、糖先菊煮、梅にんじん煮、こんにゃく照煮、椎茸艶煮、高野豆腐煮、ぶり照焼、あわび姿煮、松前漬、信田巻煮、さつまもも甘露煮、いか松笠白焼、たこ磯焼、ひとくちさけ昆布巻、赤魚西京焼、帆立煮、あさり佃煮

新日本スーパーマーケット同盟



明治34年創業・昔ながらのおせちにこだわり続ける「一富士」がお作りするオリジナルの二段重おせち。
祝いの食材や北海道産の海の幸、飛騨牛しぐれ煮や福岡の鯖、山口のふぐ皮松前漬けなど、
津々浦々の味わいが詰まったおせちです。



和風二段重「恵みの幸」三社同盟おせち

〈縦19.5×横19.5×高さ4.0cm(2段)〉

本体
価格 **15,800円** (税込価格
17,064円)

えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●



一の重

黒糖ローストポーク、パストラミビーフ、ビクルス、愛知名物 名古屋コーチン照焼、栗付金柑、焼き目入り出し巻き卵、伊達巻、紅かまぼこ、白かまぼこ、三重県産 鰯照り焼き、北海道産 数の子、青菜巻、ローストビーフ(ソース付)、グリーンオリブ、にしん昆布巻、魚卵の旨煮

二の重

かつおくるみ、福岡名物 しめ鯖、山口名物 ふぐ皮の松前漬け、田作り、小海老の魚卵和え、若桃の甘露煮、真鯛の旨煮、北海道産 昆布巻、てまり餅、有頭海老煮、青森産 帆立の旨煮、黒豆煮、きんとん、栗の甘露煮、紅白生酢、北海道産 いくら醤油漬、岐阜名物 飛騨牛の時雨煮

※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9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
配達可能商品です。
この商品は当社指定地域に
配達可能商品です。

冷凍 冷凍の状態で
お届けいたします。

海鮮から肉料理まで
工夫を凝らした料理を幅広く、
三十九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
しっかり盛り込んでいます。
新年のお祝いにふさわしい、
彩りと華やかさに仕上げられています。

全店合計
20個限り



⑧ 京都祇園料亭「和山」監修 祥雲 〈縦13.7×横19.5×高さ5.0cm(3段)〉

本体価格 12,500円 (税込価格 13,500円)

えび	かに	くま	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
格



一の重

黒豆艶煮金箔、炭皮栗甘露煮、さつまいも金団、海老雲丹和え、土佐にしん、蟹爪新文、ムール貝オイル漬、紫キャベツの彩りマリネ、海老芝煮、祝梅(紅)、祝梅(白)、栗甘露

二の重

スモークサーモントラウトオイル漬、金平糖 和三盆(友禅)、赤魚からすみ焼き、眞子旨煮、穴子やわらか煮、芝海老の蜜煮、椎茸含め煮、菜の花湯葉巻き、烏賊白焼き、紅白餅玉串、彩手毬、人参含め煮

三の重

数の子美味漬、真鯛焼浸し、もずく煮、帆立若草焼き串、人参の彩り和え柚子風味、若鶏からすみ風味、蟹柚子酢仕立て、紅白粘巻き、紅白なます、わかさぎの甘露煮、ほたるいか含め煮、あわび旨煮、高野豆腐含め煮、ぶり奉書煮、梅麩

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。
一つずつ丁寧に仕上げた
繊細な味わいをご堪能下さい。

全店合計
20個限り



⑨ 京都祇園料亭「和山」監修 宝華 〈縦16.3×横21.5×高さ4.6cm(同一2段)〉

本体価格 12,800円 (税込価格 13,824円)

えび	かに	くま	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
格



一の重・二の重 同一商品の2段セットとなります。

伊達巻、柚子みぞれなまこ、紅蒲鉾、わかさぎの甘露煮、若鶏からすみ風味、椎茸含め煮、烏賊白焼き、いんげん、人参含め煮、赤魚からすみ焼き、三色団子串、桜餅炙りスモーク、海老雲丹和え、紅白なます、黒豆艶煮金箔、栗甘露、さつまいも金団、穴子やわらか煮、菜の花湯葉巻き、ほたるいか含め煮、数の子美味漬、松前辛子明太子、もずく煮、サーモントラウト祐庵焼き、いちごミルク オーロラ包み、あわび旨煮、梅麩、高野豆腐含め煮、海老芝煮、黒豆丸十寄せ

- ご予約承り期間 / 12月25日(金)まで
- 商品お渡し / 12月31日(木)のみ

※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。

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
たっぷり盛り込んでいます。
こだわりの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
50個 限り



⑩ 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4.6cm(3段)〉

本体価格 **17,000円** (税込価格 18,360円)

えび	かに	くま	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込 価格
二段重 全通宅配

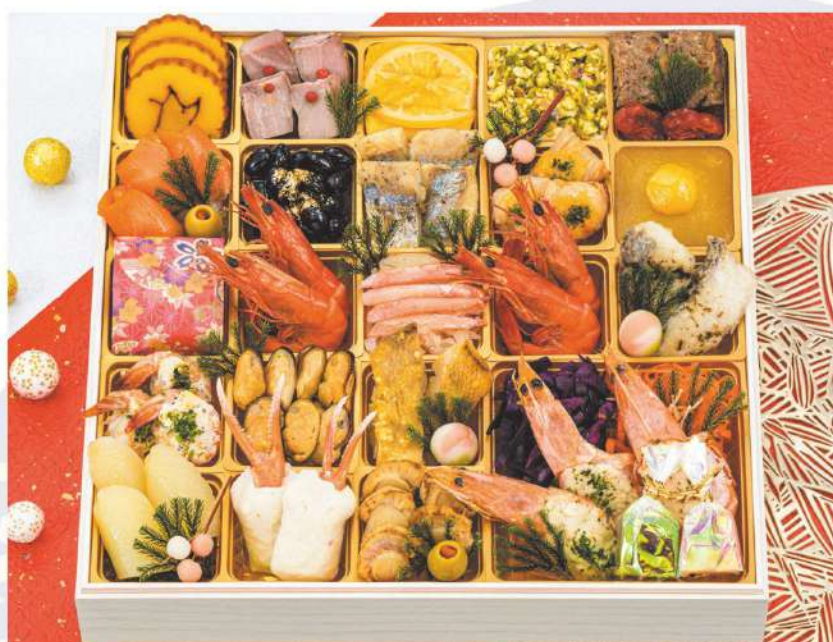
一の重
二の重

栗甘露、さつまいも金団、ムール貝オイル漬け、紫キャベツの彩りマリネ、海老黄金、黒豆艶煮金箔、海老芝煮、紅蒲鉾、赤魚からすみ焼き、彩手毬、数の子美味漬け、帆立若草焼き串、もずく煮、真子旨煮、椎茸含め煮、いんげん、人参含め煮、烏賊白焼き、生湯葉生姜風味

三の重

ミートローフ、クリームチーズ柚子風味 ビスタチオのせ、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、若鶏ディアブル風、スモークサーモントラウトオリーブオイル漬け、ローストビーフ、紫芋テリーヌ、にしんバジル焼き、海老のテルミドール ポルチーニ仕立て、いちごミルク オーロラ包み、抹茶金時 オーロラ包み、合鴨の燻製、スタフドオリーブ、人参の彩り和え柚子風味、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、ぶり奉書煮、ドライトマト、人参含め煮(重複)

創作を凝らし、定番料理から
祇園「ぷらむ」ならではの洋風にアレンジした
こだわりの料理を幅広く取り入れました。
おせち料理を少しずつ、
多くの品目を楽しみたい
ご夫婦や少人数で召し上がりの方に
おすすめのおせちです。
日本酒はもちろんの事、
洋酒やワインとご一緒に
お楽しみ頂けるのも「祇園ぷらむ」ならではの
特大のお重に盛り付けられた
全三十三品をご堪能ください。



全店合計
15個 限り



⑪ 京都祇園「ぷらむ」監修 翔鳳

〈縦31.6×横31.6×高さ5.1cm(1段)〉

本体価格 **15,000円** (税込価格 16,200円)

えび	かに	くま	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込 価格
一段重 全通宅配

伊達巻、豚肉香味焼き、瀬戸内レモンのさつまいも新丈、クリームチーズ柚子風味 ビスタチオのせ、ミートローフ、ドライトマト、サーモントラウト燻製、オニオンマリネ、黒豆艶煮金箔、にしんバジル焼き、若鶏からすみ風味、栗甘露、さつまいも金団、金平糖和三盆(友禅)、海老芝煮、蟹柚子酢仕立て、紅白なます、真鯛ボワレ、シュリンプベッパーチーズ、ムール貝オイル漬け、赤魚からすみ焼き、数の子美味漬け、もずく煮、蟹爪新丈、帆立の燻製、紫キャベツの彩りマリネ、人参の彩り和え柚子風味、海老のテルミドール ポルチーニ仕立て、抹茶金時 オーロラ包み、いちごミルク オーロラ包み、紅白餅玉串、彩手毬、スタフドオリーブ

新年の幕開けを
鮮やかに彩る

ホテルのおせち



一の重【和食】

紅白蒲鉾、かつお胡桃、紅白鮎、いくら、せ、鯉昆布巻き、栗金団、黒豆、紅白千代呂木、小川巻き、海老貝足煮、煮鰯、鯛、鰻、伊達巻き、筑前煮、絹さや、銀鮭幽庵焼き、数の子、つぶ貝時雨煮

二の重【洋食】

ずわい蟹のテリーヌ、鮭とサーモントラウトのリエット、ドライトマトのコンポート添え、合鴨肉のスマーク、白いんげん豆添え、牛肉のスパイシー炒め、鯉マリネ、帆立貝黄金添え、スマークサーモントラウトの蕎麦造り、ケッパーベリー添え、ローストビーフ、アメリカイセエビのグラチネ、トリュフ添え、無花果の赤ワイン煮とグリーンオリーブ、豚肉とフォアグラのテリーヌ、海の幸のフリカッセ、米粉のケーキサレ、鯛のパテ、鰻のパテ、帆立貝のスマーク、北欧サラダ添え、牛肉の赤ワイン煮

三の重【中華】

桃飾り餅、カシューナッツの餡餅、豚肉のカレー風味揚げ煮、くらげ、牛肉の甘辛炒め、蟹爪の五色胡麻付け蒸し、飯焼の山椒風味、金柑の甘煮、紹興酒の香り、海老の野菜のし、紅白仕立て、海老のチリソース煮、鮑の塩煮、揚げ麩の香料煮、ピータンテリーヌ、若桃の金木犀ジャム風味、豚肉の叉焼

12

札幌グランドホテル 和洋中三段重おせち「寿膳」

〈縦27.3×横27.3×高さ5.5cm(3段)〉

本体価格 **46,000円** (税込価格 49,680円)

配送料込
価格



全道
宅配

えび	かに	くらみ	小麦
そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●

全店合計
5個 限り

SAPPORO GRAND HOTEL



1934年12月、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業。北海道・札幌のために国内外の賓客をおもてなしすること、西洋の文化を発信することなど、多くの使命・役割を果たしてきました。これからも「最上のおもてなし」を提供してまいります。

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。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。2020年7月16日より第10代総料理長就任。



全店合計
40個 限り

13

札幌グランドホテル 中華 オードヴル

〈縦24.6×横26.6×高さ4.5cm(1段)〉

本体価格 **17,000円** (税込価格 18,360円)

配送料込
価格



全道
宅配

えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	落花生
●	●	●	●	●	●	●

鶏肉の野菜巻き、杏子さわやか煮、湯葉くらげ、若桃甘露煮、ポトシュリンプ、桃飾り餅、鶏肉の中華風テリーヌ、笹巾着ようぎ団子、オーロラカスタード、蟹爪のパン粉付け揚げ、合鴨肉の野菜巻き、海老の紹興酒風味煮、豚肉のカレー風味揚げ煮、緑色搾菜、重ね椎茸ゼリー寄せ、海老のチリソース煮、白菜の甘酢漬け玉子巻き、海の幸すり身の胡麻付け揚げ、帆立貝柱の甘辛炒め

- ご予約承り期間 / 12月25日(金)まで
- 商品お渡し / 12月31日(木)のみ

※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。



全店合計
40個 限り

14

札幌グランドホテル 和洋中三段重おせち「麗雅」

〈縦20.3×横20.3×高さ5cm(3段)〉

本体価格 **30,000円** (税込価格 32,400円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生	配送料込	全道
●	●	●	●	●	●	●	●	価格	全道宅配

三段重 全道宅配

一の重【和食】

紅白蒲鉾、紅白揚げ、黒豆、紅白千代呂布、金柑蜜煮、若桃甘露煮、伊達巻、鯉昆布巻、数の子、辛味こんにゃく、海老具足煮、たたき牛蒡、焼き湯葉巻、黒糖豚ばら肉の角煮、かつお胡桃、帆立貝照り焼き、栗金団、野菜ミルフィーユ、こまち湯葉

二の重【洋食】

スモークサーモントラウトの薔薇造り、ケッパーベリー添え、北欧サラダ、チキンのレモンペッパーロール、白身魚のエスカベッシュ、ポークマロンパテ、人参のラベ添え、ポイル花咲蟹と牛蒡の赤ワイン煮、ローストビーフドライマトのコンポート、合鴨肉のひとくちパストラム、スタッフドオリーブ添え、鯉のレモンマリネと茸のマリネ、海老のサフランテリーヌとホワイトアスパラガスのピクルス

三の重【中華】

鶏肉の中華風テリーヌ、飯蛸の甘辛煮、緑色搾菜、桃飾り餅、カシューナッツの鮎炊き、豚肉のカレー風味揚げ、蟹爪のアーモンド揚げ、海老のチリソース煮、帆立貝柱の甘辛炒め、重ね椎茸ゼリ寄せ、杏子さわやか煮、ピータンテリーヌ、鮑の塩煮、鶏肉の野菜巻き

15

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)〉

本体価格 **17,000円** (税込価格 18,360円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

全店合計
50個 限り

配送料込
価格
一段重 全道宅配

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、白身魚のエスカベッシュ、ドライフルーツテリーヌ、ドライマトのコンポート、ペリロー、林檎のセミドライコンポート、照り焼き帆立貝、海老のポイル、米粉のケーキサレ、フロマージュ、スモークサーモントラウトの薔薇造り、ケッパーベリー添え、つぶ貝の醤油マリネ、海老ミモザテリーヌ、鶏肉のパテ、若桃ピクルス、タンドリーチキン、合鴨肉のスモーク、ひよこ豆添え



16

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)〉

本体価格 **17,000円** (税込価格 18,360円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

全店合計
50個 限り

配送料込
価格
一段重 全道宅配

胡麻団子、香り梅、合鴨肉の味噌焼き、柿バター竜眼、烏賊黄金焼き、小鯛香草焼き、鰯柔らか煮、鶏肉の野菜巻き、白胡麻金時、鯉親子漬けわさび風味、秋刀魚鰯焼、鰯、鰯黒酢南蛮漬、鯛子昆布巻、海老具足煮、信田巻、牛しぐれ笹包み、照り焼き帆立貝、牛タンパストラム、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、塩トマト甘納豆、五福豆蜜煮

※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9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。 冷蔵 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。



全店合計
10個限り

17

札幌パークホテル

「祝い重ね」和洋中三段重

〈縦28×横28×高さ7cm(3段)〉

本体価格 46,000円 (税込価格 49,680円)

えび	かに	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

洋食の重【洋食主厨別】

鶏肉と白レバーのバテアンクルート、紫キャベツのピクルス、十勝ハーブ牛肉のローストビーフ、牛舌肉のスマーク、蟹と数の子のテリヌ、数の子サラダ、蛸とセロリのマリネ、バジル風味、北寄貝のサラダ、帆立貝のソフトスマーク、珈琲煮豆、鮑煮、外国産イセエビの手毬仕立て、矢羽根餅、キャビア、友禅包み、オーロラカスタード、ポークリゼット、オレンジコンポート、さくらんぼのグーラッシュ、合鴨肉のパストラミ、鶏肉の温州みかんマリネ、スマーク、サーモントラウト、野菜と豆のマリネ、北海道産鰯のスマーク、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、ささげと人参グーラッシュ、クリームチーズ生ハム巻き、トリュフ香るポテトサラダ、胡麻ドレッシング、オーロラソース

和食の重【なだ万雅緻】

黒豆蜜煮、紅白小袖蒲鉾、伊達巻き、玉子、鰻胡桃、栗金団、紅白臍、いくら、叩き酢生卵、数の子、松前漬、海老旨煮、銀鱈西京焼き、牛肉八幡巻き、鶏照り焼き、連根扶み揚げ、鰯昆布巻き、飛竜頭、焼湯葉旨煮、椎茸焼煮、鰯照り焼き、ねじり菊蓑、握り梅人參、ささげ

中華の重【桃源郷】

花餅桃、胡桃の餡炊き、中華風焼き帆立貝、烏賊魚卵詰め明太味、海老のチリソース煮、牛肉の醤油煮込み、北京叉焼、細竹の醤油煮、中華風蟹爪、くらげの冷製、魚肉と野菜の高野豆腐巻き、椎茸饅頭、緑色搾菜、湯葉巻き、松笠烏賊白焼き、豚肉の角煮込み、赤魚の南蛮漬、四川風チキン、焼き筍



18

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 17,593円 (税込価格 19,001円)

えび	かに	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

鰯と筍のマリネ、ピアレ菜園で採れたバジルの香り、合鴨肉のスマーク、すだち添え、茸と牛蒡の和風ソテー、北海道産サーモンのスマーク、薔薇仕立て、柑橘と野菜のマリネ、ケッパーベリー添え、生ハム・オリーブ・モッツアレラチーズの盛り合わせ、わかさぎのエスカベッシュ、西京味増漬、北海道産豚肉のロースト、ホワイトアスパラガスと紫キャベツのピクルス、北寄貝のコンフィ、鮑煮、豆と野菜のサラダ、キャビア、オマール海老のスパイスソテー、但知安産じゃが芋のフリット、十勝ハーブ牛肉と茄子のバルサミコ酢マリネ、ミニブリーチーズ、レーズンバターブレッド、シーフードサラダ、鶏肉のカチャトーラ、彩り野菜のマリネ、バテ・アンクルート、ポークパストラミ、豆乳のブランマンジェ、さくらんぼのコンポート添え

- ご予約承り期間 / 12月25日(金)まで
- 商品お渡し / 12月31日(木)のみ

※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。

「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。ホテル内レストランのピアレ・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、当社鴨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。



2027年2月28日で閉館となります。今までのご愛顧ありがとうございます。



19

札幌パークホテル

札幌パークホテルおせち

和洋中三段重（縦20×横20×高さ5.5cm（3段））

本体価格 **26,000円**（税込価格 28,080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

全道宅配

全店合計 **110個** 限り

洋食の重【一の重】

珈琲煮豆、数の子サラダ、十勝ハーブ牛肉のローストビーフ、北海道産牛肉の赤ワイン煮込み、細根人参、スモークサーモントラウト、鯉ワイン漬、トリュフ薫るポテトサラダ、茸のテリーヌ、ドライトマト赤ワイン煮、ズワイ蟹サラダ風テリーヌ、ポークとマロンのパテ、蛸のマリネベロンチーノパジルソース添え、トリュフソース

和食の重【二の重】

黒豆蜜煮、紅白鮎いくらせ、牛肉八幡巻き、紅白小袖蒲鉾、ゆず伊達巻き、長芋入り松前漬、茹で上げ海老、旨煮、鰹だし焼冬筍、里芋の煮つけ、蛸の照り焼き、数の子白醤油仕立て、栗金団、紅鮭幽庵焼き、鮎の昆布巻き

中華の重【三の重】

くらげの冷製、胡瓜の甘酢漬、紅茶合鴨肉の炭火焼き、湯葉の有馬煮、ピーカンナッツ鮎炊き、中華風焼き帆立貝、黒酢豚、合鴨肉の燻製、スナッピンげん、鮑煮、海老のチリソース煮、細竹の醤油煮、椎茸の醤油煮、北京叉焼、さつま芋レモン煮、胡麻団子

スイーツ

ダブルチーズケーキ

20

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）〉

本体価格 **17,593円**（税込価格 19,001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

全道宅配

全店合計 **20個** 限り



北海道産あいなめのエスカベッシュ、キャビアを添えて、合鴨肉のパストラミ、鶏レバーワイン煮、鮑の煮込み、蛸のガーリック風味、豚肉の煮込み、エーグルドゥー、スモークサーモン、いくら飾り、帆立貝の燻製、茸マリネ、十勝産ハーブ牛肉のロースト、黒毛和牛肉のビーフシチュー、南瓜とじゃが芋のピューレ、トリュフ風味、オマール海老のニューバーグ、蝦夷鹿肉のパテ、レモン風味、鶏肉のパロンティース、ズワイ蟹のテリーヌ、つぶ貝のコンフィ、パテ・ド・カンパーニュ、トリュフ塩風味の生ハム、オリーブと共に、ドライフルーツ、フロマージュ、ラズベリーマープル、葉付金柑、干し柿バター、パーククラブオリジナル グレイビーソース

※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9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。



全道 この商品は全道に
配送可能商品です。

限定 この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。



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
厳選した個性豊かな食材を丁寧に仕上げた
三世代で楽しめる三段重です」

21

ニューオータニイン

肉づくし&和洋中三段重

〈縦19.4×横19.4×高さ5.9cm(3段)〉

本体価格 **28,500円** (税込価格 30,780円)

配送料込
価格



全道
宅配

えび	かに	くま	小豆
●	●	●	●
そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●

全店合計
10個 限り



肉の重

ローストビーフ(三升)、ロマネスコブロッコリー、
パテドカンパーニ、ドライマトワイン煮、鶏肉の
ファルシ、金柑ブランド風味、豚肉とパセリのテ
リヌ

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ローズ
ケッパーベリー添え、フルーツメゾンテリヌ、海老と野菜のテリヌ、
スタッフドオリーブ、海老の旨煮、オーロラカスタード包み、道産鮭のテ
リヌ、若桃ピクルス、にしん昆布巻、にしんのマリネ、鱈照り焼き

3の重

紅白なます、いくら添え、くらげの冷菜、数の子醤油
漬、蟹爪翡翠蒸し、豚肉の柔らか煮、中華風焼帆立、
赤魚の南蛮漬、豚肉叉焼、海老のチリソース煮、栗き
んとん、栗甘露煮、黒豆煮、花餅もも

新しい年を迎えるのにふさわしい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

22

ニューオータニイン

洋中二段おせち

〈縦20×横28.5×高さ5.3cm(2段)〉

本体価格 **19,500円** (税込価格 21,060円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



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、海鮮すり身のし、黒豆蜜煮、チキンロール塩しモン風
味、海老のチリソース煮、蟹爪翡翠蒸し、海老旨煮、花餅もも、紅
茶鴨炭火焼、中華風焼帆立、ローストビーフ、トリュフソース

2の重

辣鶏ロール、ピーカンナッツの鮎炊き、バー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、豚肉と鶏肉のテリヌ、帆立貝柱のスモーク、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



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ティ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。

23

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 **32,000円** (税込価格 34,560円)

えび	かに	くま	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
価格



全道
宅配

全店合計
10個 限り



一の重【和食】

きんき西京焼き、北海道産鰯の柔らか煮、紅白蒲鉾、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
の目覚めの金団、北海道産子持ちししゃもの昆布巻き、北海道産いくら
の醤油漬、北海道産毛蟹と人参のなます、礼文産蝦夷地鮑菜らか煮、甘海老浜漬
け、日高産時短らず特製ルイベ漬、礼文産蝦夷地パフソニ、北海道産黒豆煮

二の重【洋食】

栗山産サフォークのパテ香草パン粉焼き、滝川産合鴨焼き、上富良野地産豚の低温ローストローズマリー風味、苦小
牧産様々な茸のマリネ、音更町熟成プレミアムメークインとタラコ、音更町熟成インカの目覚めのサラダ、北海道
大助の自家製スモークケッパー添え、ふらの和牛のローストビーフ、中札内鶏のガランティヌ、柚子胡椒の香り、北
海道産平目のソテープロバンス風、苦小牧産北寄貝のオレンジ風味、北海道産ホタテ貝とキャビアのムース、函館産
いかと真狩産根菜のマリアージュ、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ショコラ

● ご予約承り期間 / 12月25日(金)まで
● 商品お渡し / 12月31日(木)のみ

※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。

北海道生まれ
とんでん

全店合計
10個限り

24 とんでん

とんでん おせち 三段重

〈縦19.0×横19.0×高さ5.5cm(3段)〉

本体価格 **28,800円** (税込価格 31,104円)

えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
三段重 全道宅配

- 一の重** 紅白蒲鉾(市松模様)、青桃甘藷煮、子持ちいか、とうきびのテリーヌ、梅花紅白餅、数の子、丹波黒豆、三色なます(日向夏入り)、いくら(北海道産)、栗きんとん
- 二の重** つぶ生煮(北海道産)、うにか、たこ煎り焼き、海老の揚げだし柚子風味、ズワイガニ甲羅詰め、ソフトぼたて貝柱(北海道産)、焼き紅鮭、あわびふくら煮(北海道産)、ズワイガニ爪肉、金目鯛西京焼き
- 三の重** 練豆腐煮、合鴨スモーク、肩ロースハム、伊達巻、田作り(くるみ入り)、柿バター、栗付金柑、煮海老、煮物(羽二重巻、里芋、こんにゃく、ごぼう、椎茸、菊、さつまいも干支、菊亀、にんじん、梅蒲鉾、菜の花佃煮)

店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500円
プレゼント



三世代でお楽しみいただける
販売45年のロングセラー

北海道生まれ
とんでん

全店合計
10個限り

25 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 **22,800円** (税込価格 24,624円)

えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
二段重 全道宅配

- 一の重** 丹波黒豆、紅鮭石狩漬(いくら盛り)、豚角煮、栗きんとん、数の子、紅白蒲鉾(市松模様)、伊達巻、梅花紅白餅、練豆腐煮、金目鯛西京焼き、田作り(くるみ入り)、寿ゆば、抹茶と豆腐のレアチーズ
- 二の重** たこ煎り焼き、つぶ生煮(北海道産)、海老の揚げだし柚子風味、数の子チーズ、焼き紅鮭、煮海老、ソフトぼたて貝柱(北海道産)、ズワイガニ爪肉、ズワイガニ甲羅詰め、栗付金柑

店舗引取限定特典
アークス
RARAカード
500円
プレゼント



新春を迎える縁起物と
海鮮で華やかに彩る二段重

農家の息子

全店合計
40個限り

26 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 **23,130円** (税込価格 24,981円)

えび	かに	くらみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
一段重 全道宅配

合鴨ロースの赤ワイン煮、和風スベアブリ、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ポーク、トラウトサーモンのマリネ、オマール海老のアメリケソース、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、天然殻付き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、ポークテリーヌ、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野菜、炭火焼もも串と貝の香草松葉



料理長 染谷 忍
大手ホテルで料理の基礎を学んだ後、さまざまな業態で培った調理経験を活かし「農家の息子」シェフに。お弁当やお惣菜の商品開発から生産者直送の食材調達までを一手に担う。

※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9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。 冷蔵 冷凍 冷蔵 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。

こちらの商品は **12月30日(水) 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

27

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 11,880円)

配送料込
価格



三段重

指定
45

指定地域
宅配

冷凍

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

【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、数の子醬油漬、笹団子、合鴨コース
【二の重】田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、金柑甘露煮、三色揚げ天串、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、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、黒豆がんと含め煮、枝豆入り信田巻、菊煮、椎茸旨煮、梅型人参、松麴

【一の重】合鴨コース、にしんと魚卵の彩り
和え、たこの甘酢漬、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醬油漬、あわび旨煮、若桃甘露煮、紅白松葉串
【二の重】紅白蒲鉾、栗きんとん、たたきごぼう、龍皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、豚角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松葉串
【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鰯旨煮、いくら醬油漬、鯉くるみ、金時人参入り生酢、さわら山椒焼、蟹爪袖庵焼、梅甘露煮
【四の重】金柑甘露煮、一口昆布巻、笹団子、梅酢蓮根の芽、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、焼き湯葉煮、さわらの笹巻書包み、いか黄金焼、菊煮、梅型人参、手まり麴

全店合計
10個 限り



28

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)

配送料込
価格



四段重

指定
45

指定地域
宅配

冷凍

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

● ご予約承り期間 / 12月25日(金) 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 京菜味のむら



全店合計
20個^{限り}

29

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	くま	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 宅配

【一の重】椎茸旨煮、赤魚西京焼、合鴨ロース、笹麩(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、彩り千切大根、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、一口昆布巻、蟹爪柚庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串
【三の重】寿高野含め煮、ごぼう煮、旬煮、梅酢蓮根の芽、豚角煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、京揚げとぜんまいの炊いたん、国産鶏の焼つくね串、まぐろの角煮、餅巾着旨煮、梅型人参、松麩



全店合計
15個^{限り}

30

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	くま	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 宅配

【一の重】黒豆、金時人参入り生酢、たたきごぼう、一口昆布巻、数の子醤油漬、栗甘煮、伊達巻、お祝い海老、笹団子、手まり麩、松麩、梅羊羹松葉串
【二の重】肉団子黒酢あん、サーモンと玉葱のマリネ、枝豆入り魚卵サラダ、チーズ入りバテの肉巻、白身魚のハーブグリル、ベーコンとチーズのケーキサレ、胡麻甘藷、寿桃餅、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9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。

こちらの商品は **12月30日(水) 冷凍状態**にて

全店合計 **40個** 限り



31
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)

配送料込
価格

指定
冷凍

一段重
指定地域
宅配

冷凍

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●				●		●	●	

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、さごしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、筍煮べ、ごぼう煮べ、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麩、松麩、金柑甘露煮

32
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	かまぼこ	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
宅配

冷凍

【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、数の子醤油漬、合鴨ロース、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、ごぼう煮べ、海老旨煮、筍煮べ、豆乳と野菜のしんじょ、鶏野菜三色巻、味付蓮根、一口昆布巻、魚卵の煮付、金柑甘露煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、あわび旨煮、梅型人参、手まり麩、松麩

全店合計 **20個** 限り



● ご予約承り期間 / 12月25日(金) 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 千賀屋



61品目という圧倒的な品揃えで、
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。
三世が集う賑やかなお正月の
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料理です。

【千賀屋】千賀屋謹製 迎春おせち料理 「彩華千」【さいかせん】

和洋折衷三段重

〈縦25.7×横25.7×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 **22,500円** (税込価格 24,300円)

えび	かに	くまみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●



【一の重】手巻餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花生、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、蛸生姿、数の子鱈甲漬、あかね真丈、さごしの昆布



【二の重】魚の子旨煮、錦西京焼、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

【三の重】子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醬油焼、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

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性を持たせ、
標準的なサイズながら43品目の
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。

【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

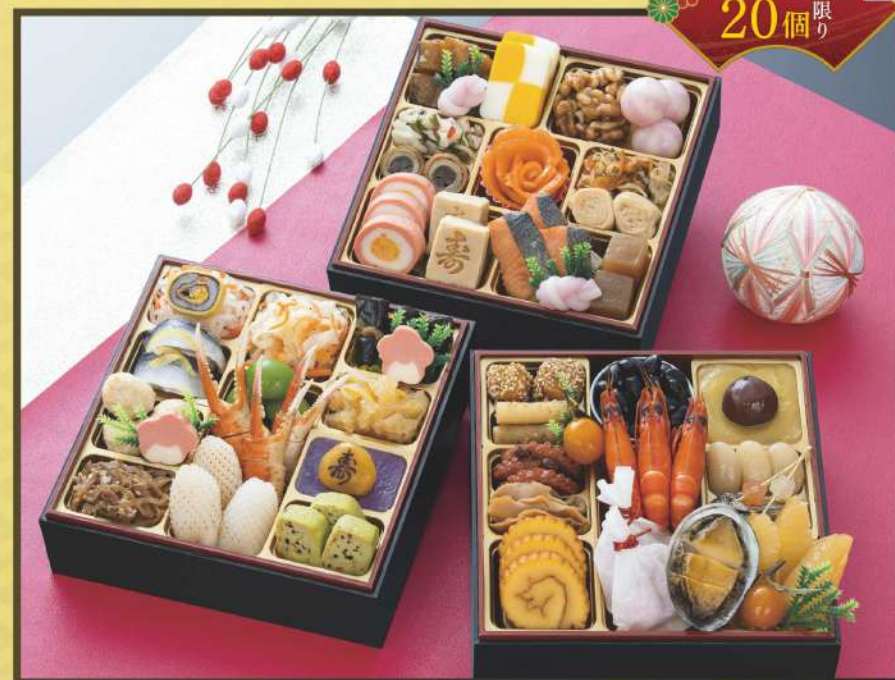
〈縦19.5×横19.5×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 **15,300円** (税込価格 16,524円)

えび	かに	くまみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●



【一の重】ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、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、白花生、田作り、数の子鱈甲漬、梅かんざし



【二の重】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、本ずわい蟹爪歯庵焼、烏賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ

【三の重】たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手巻餅まんじゅう、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、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮

※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9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。 冷蔵 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(水)冷凍状態にて



お二人や少人数のご家庭で、お正月を「丁度よく、贅沢に」過ごしていただくための三段重です。スマートな長方重に、選び抜かれた33品目を美しく盛り付けました。

35

【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 **11,000円** (税込価格 11,880円)

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

配送料込
価格指定
配送地域
宅配

冷凍



【一の重】丹波黒大豆煮、湯葉旨煮、ごまつつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子鰻甲漬、祝い海老、若桃甘露煮、白花生、田作り、波皮付き栗金団、梅かんざし

【二の重】柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、ままかり酢漬け、柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮、あかね真丈、くるみ煮

【三の重】手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿高野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。

36

【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4cm(2折)〉

本体価格 **11,000円** (税込価格 11,880円)

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

配送料込
価格指定
配送地域
宅配

冷凍



田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醬油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鰻甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

● ご予約承り期間 / 12月25日(金)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 千賀屋

8.5寸の広々とした
大皿感覚の折箱に、お正月の
エッセンスを凝縮しました。
蓋を開けた瞬間にすべての
祝肴が目飛び込んでくる
視覚的満足度は、
一段のおせちならではの。

37

【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
地域
宅配

冷凍

一段重



丹波黒大豆蜜煮、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、新緑ふくら、梅真丈、白花豆、田作り、くるみ煮、ごまかつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、数の子鱈甲漬、伊達巻、あかね真丈、梅かんざし、錦玉子、白身魚のエスカパベッシュ、照焼帆立、昆布巻、紅鮭白醬油焼、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、海老の黄身おえ

和の伝統、洋の華やかさ、
中の深みを一度に味わえる
贅沢な三段重です。パールホワイトの
重箱に映える多彩な献立が、
新しい年を祝う食卓をモダンに彩ります。

38

【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19.5×横19.5×高さ5.3cm(3段)〉

本体価格 **15,300円** (税込価格 16,524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
宅配

冷凍

三段重



【一の重】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、紅鮭白醬油焼、寿高野豆腐、数の子鱈甲漬、伊達巻

【二の重】海老とブロッコリーのテリーヌ、牛タンバストラミ、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、白身魚のエスカパベッシュ、鰯のグリルジェノヴェーゼソース、彩野菜の橙香テリーヌ

【三の重】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

※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9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。



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。



冷凍の状態
でお届けいたします。

こちらの商品は**12月30日(水)冷凍状態にてお届けします。**

※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。

ぎをん
や
満文
青木庵



39

ぎをんや満文 迎春おせち

〈縦25.9×横25.9×高さ5.1cm(3段)〉

本体価格 **18,280円** (税込価格 19,743円)

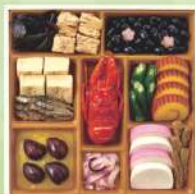
えび	かに	くるみ	小豆	そば	卵	乳	落花生
●	●	●	●	●	●	●	●

配送料込
指定
冷凍
三段重 指定地域
宅配

全店合計
30個
限り



一の重



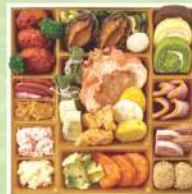
結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、浅皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう

二の重



キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鯛親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(ほうれん草)、博多高野(海老)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鱈の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン

三の重



ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、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(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付ザーサイ、海老チリソース、ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

官町
ほった



40

京都清水五条 「ほった」監修 100品目おせち

〈縦28.5×横38.0×高さ5.3cm(2段)〉

本体価格 **22,000円** (税込価格 23,760円)

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

配送料込
指定
冷凍
二段重 指定地域
宅配

全店合計
10個
限り



一の重

糸昆布柚子和え、真鯛佃煮、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鱈の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、浅皮栗茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢漬、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鮎角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉中、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカギシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鯛親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイアの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、鮓付旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅鮓、白花豆腐、紫花豆腐

二の重

錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポークパストラミ、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ボロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネ、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サラム風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)

● ご予約承り期間 / 12月25日(金)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。ご予約はお早めにお願致します。

※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。

2027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
商品
お渡し期間

12月9日(水)まで

12月30日(水)13:00から
12月31日(木)まで

全店合計
20個 限り



© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L671735

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

【巻の重】



- ・伊達巻3枚
- ・鯛入り蒲鉾(紅)2枚
- ・鯛入り蒲鉾(白)1枚
- ・栗甘露煮2個
- ・鳴門芋きんとん50g
- ・黒豆20g
- ・海老の旨煮2尾
- ・味付数の子2本
- ・蒲鉾(ポチャッコ)1個
- ・昆布巻2個
- ・田作り5g
- ・練り切り(ハローキティ)1個

【式の重】



- ・大学芋(ごまきつま)2個
- ・鶏ももトマト煮込み2個
- ・オリーブ2個
- ・錦玉子2個
- ・豚角煮2個
- ・蒲鉾(ポムポムプリン)1個
- ・くるみ甘露煮10g
- ・蒸し鶏のマリネ15g
- ・肉団子2個
- ・若桃甘露煮1個
- ・りんごのグラッセ2個
- ・練り切り(シナモロール)1個

41 サンリオキャラクターズのおせち詰合せ

24品目〈縦16.5×横16.5×高さ10.8cm(2段)〉

本体
価格 11,000円 (税込価格 12,100円)

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●	●		●	●	



2027年1月2日(賞味期限)までに
お召し上がり下さい。

みんなうれしい! 二段重

2027年限定 お重箱つき

紀文 ディズニー 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
商品
お渡し期間

12月9日(水)まで

12月30日(水)13:00から
12月31日(木)まで

全店合計
20個 限り



© Disney

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

【巻の重】



- ・伊達巻2枚
- ・鯛入り蒲鉾(紅)1枚
- ・鯛入り蒲鉾(白)1枚
- ・煮しめ椎茸2個
- ・ぎんなん2個
- ・煮しめ梅型こんにゃく1個
- ・煮しめ里芋2個
- ・海老の旨煮2尾
- ・黒豆20g
- ・味付数の子2本
- ・栗甘露煮2個
- ・くるみ甘露煮15g
- ・練り切り(ミッキーマウス)1個

【式の重】



- ・肉だんご2個
- ・鶏ももトマト煮込み2個
- ・オリーブ2個
- ・サーモンキャロットテリーヌ(きけ2%入り)2枚
- ・蒸し鶏のマリネ15g
- ・厚焼玉子2個
- ・かまぼこ(ミッキーマウス)1枚
- ・かまぼこ(ミニーマウス)1枚
- ・デミグラスハンバーグ2個
- ・イタリアンソーセージスライス2枚
- ・練り切り(ミニーマウス)1個

- 【別添】
- ・薄切り餅(無地)12枚
 - ・食べられるシール®1個

42 おせち詰合せ/ディズニー

24品+餅・食べられるシール®〈縦16.5×横16.5×高さ9.7cm(2段)〉

本体
価格 11,000円 (税込価格 12,100円)

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●			●	●		●	●	



2027年1月2日(賞味期限)までに
お召し上がり下さい。

※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9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、かにを食べるものを含みます。



四段重
この商品は全道に
配送可能商品です。



三段重
この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。



二段重
この商品は当社指定地域に
配送可能商品です。



一段重



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(水)まで

商品お渡し期間／12月26日(土)～12月31日(木)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
滑らかなど越し。

43

特選
蒲鉾(赤・白)

各260g

本体価格 各 **3,980円** (税込価格 各 **4,299円**)

えび	かまぼこ	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 **2,680円** (税込価格 各 **2,895円**)

えび	かまぼこ	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。

45

超特選伊達巻
古黄

400g

本体価格 **5,880円** (税込価格 **6,351円**)

えび	かまぼこ	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。

46

伊達巻(中)

560g

本体価格 **3,580円** (税込価格 **3,867円**)

えび	かまぼこ	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。

47

寿セット

3本入

本体価格 **3,580円** (税込価格 **3,867円**)

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
●						●		

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

本体価格 **7,200円** (税込価格 7,776円)

えび	かまぼこ	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う
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

本体価格 **2,580円** (税込価格 2,787円)

えび	かまぼこ	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う人気のおせちセットです。

50

お正月セット 彩姫

9品入

本体価格 **3,400円** (税込価格 3,672円)

えび	かまぼこ	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。

51

江戸惣 鯛入り蒲鉾 (紅・白)

各400g

本体価格 **6,000円** (税込価格 各6,480円)

えび	かまぼこ	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

鯛入り 伊達巻

330g

本体価格 **4,900円** (税込価格 5,292円)

えび	かまぼこ	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みこませました。1粒1粒ふくらと
艶よく仕上げてあります。



本体価格 **3,200円** (税込価格 3,456円)

えび	かまぼこ	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。



本体価格 **3,100円** (税込価格 3,348円)

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生

厳選した栗を8刀むきにしました。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おせ下さい。



本体価格 **3,500円** (税込価格 3,780円)

えび	かまぼこ	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。



本体価格 **3,000円** (税込価格 3,240円)

えび	かまぼこ	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生

こちらの商品の
店頭お引き渡し

12月30日水・31日木

ご予約
承り期間

12月16日水まで

年の瀬の祝いの席を豪華に彩るごちそうを揃えました

年末のごちそうメニュー

ご予約
承り中!

組み合わせ
自由
A~Y

お好み
3点で

本体
価格

12,800円 (税込価格 13,824円)

2点の
場合

本体
価格

8,800円 (税込価格 9,504円)

1点の場合

本体
価格

4,580円 (税込価格 4,947円)

4点目以降は

本体
価格

4,266円 (税込価格 4,608円)

※ご予約後のキャンセル・変更はお受けできません。

わさび小袋
付き

全店合計
3600
円
税別

A
生寿司3人前
(わさび抜き)

まぐろ、ほたて、真鯛、サーモン、かに、
つぶいか、えび、うに、いくら

30貫入・1折

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔

全店合計
900
円
税別

B
刺身盛合せ
8品盛り

本まぐろ(赤身)・鯛・サーモン・ぶり・ほたて・
本まぐろ(中とろ)・なんばんえび・いか

1パック

本まぐろ
中とろ入り

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔

全店合計
900
円
税別

C
オードブル

(縦35cm×横35cm×高さ5.9cm)
肉焼売・鶏唐揚げ、オムレツ、
あぶり焼きチキン、フライドポテト、
プチエビフライ、焼鳥(もも)、枝豆、
ぶりガニクリームフライ、エビチリソース

1セット

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔

全店合計
1000
円
税別

D
4種の
たっぷり
盛り合わせ

本まぐろ中とろ・宇佐真鯛・
ファイブスターサーモン・ぶり

1パック

本まぐろ
中とろ入り

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔

全店合計
300
円
税別

E
(原料原産地名 ロシア)
ボイルずわいがに(冷凍)

※冷凍でのお渡しになります。

約600g・1パック(氷含む)

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔

全店合計
300
円
税別

F
(原料原産地名 オホーツク)
ボイル毛がに(冷凍)

※冷凍でのお渡しになります。

約500g・1パイ(氷含む)

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔

G
(原料原産地名 北海道)
ぼたんえび・
なんばんえびセット
(刺身用・冷凍)

※冷凍でのお渡しになります。

ぼたんえび約160g、
なんばんえび約200g

本体
価格 4,580円 (税込価格 4,947円)

えび かに くらみ 小巻 ちぎ 餅 乳 海苔



東光ストア



※税込価格は参考価格となります。※限定数に達した場合、店舗により承り期間内でも受付を終了させていただく場合がございます。

※品切れの際はご容赦ください。詳しくは、各店サービスカウンターにてお問い合わせください。

※ご予約商品お引き渡しの際、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。



H (原料原産地名 北海道)
北海しまえび(冷凍)
※冷凍でのお渡しになります。

約300g・1パック
本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生
●								



I (原料原産地名 北海道)
味付き数の子
＜黒醤油・白醤油＞(冷凍)
※冷凍でのお渡しになります。

約320g(各約160g)・1箱
本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生
				●				



J 北海道産
紅ずわいがに入り 海鮮鍋セット(冷凍)
生紅ずわいがに180g、秋鮭切身・真鯛切身 各3切(各約90g)、ほたて片貝3枚、かに入 つみれ3個、ラーメン110g、味噌ダレ140g
※冷凍でのお渡しになります。

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生
	●			●		●		



K (原料原産地名 アメリカ)
ますいくら醤油漬け(冷凍)
※冷凍でのお渡しになります。

約140g・2パック
本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生
				●				



L 北の
寄せ鍋セット(冷凍)
秋鮭切身・真だち切身各3切、鶏もも肉、ポイルはたて3個、ずわいがに爪3個、赤えび3尾、かき3個、とりごぼうつみれ3個、ラーメン110g、特製味噌スープ140g
※冷凍でのお渡しになります。

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生
●				●		●		



M (紋別産など)
ほたて貝柱刺身用・大粒(冷凍)
※冷凍でのお渡しになります。

約400g・1パック
本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生



P (国内産 黒毛和牛 4等級)
すき焼き用(肩)
約450g・1パック

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生



R (国内産 黒毛和牛 4等級)
しゃぶしゃぶ用(モモ)
約450g・1パック

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生



T (国内産 黒毛和牛 4等級)
切り落とし
約540g・1パック

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生



V (国内産 黒毛和牛 4等級)
すき焼き用(肩回一ス)(冷凍)
※冷凍でのお渡しになります。

約350g・1パック
本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生



W (国内産 黒毛和牛 4等級)
焼肉セット(バラ・モモ)
約400g・1パック

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生



X (原料原産地名: 牛肉(北海道産))
十勝牛 ローストビーフ (モモ)(冷凍)
※冷凍でのお渡しになります。
十勝牛ローストビーフ約200g×2
ローストビーフソース 20g×2
1セット

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生
				●				



Y (愛媛県JA西条和みつる共選)
蜜るみかん
Mサイズ約4kg入り・1箱

本体価格 **4,580**円 (税込価格 4,947円)

えび	アサリ	かに	くらみ	小巻	そば	餅	乳	鶏卵生

※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。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めにお願致します。
※アレルゲン表示には9品目のみ記載しています。

※宅配は承っておりません。
※ご予約後のキャンセル・変更はお受けできません。
※写真は全てイメージです。

こちらの商品の店頭お引き渡し
12月30日水・31日木
 ご予約承り期間
12月16日水まで

組み合わせ自由

1~9
 お好み
2点で

本体
 価格

12,800円
 (税込価格 **13,824円**)

1点の場合

本体価格 **6,800円** (税込7,344円)

3点目以降

本体価格 **6,400円** (税込6,912円)

※ご予約後のキャンセル・変更はお受けできません。

1 生寿司(3人前)(わさび抜き)
 本まぐろ中とろ、ひらめ、ほたて、まぐろ、サーモン、いか、えび、かに、北海道産ほっき、真鯛、うに、いくら

全店合計 **700円** 限り

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

2 刺身盛合せ9品盛り
 本まぐろ中とろ・真鯛・サーモン・ぶり・うに・本まぐろ赤身・ほたて・あわび・いか

全店合計 **300円** 限り

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

3 〈原料原産地名 ロシア〉
 ボイルたらばがに(冷凍)
 ※冷凍でのお渡しになります。

約500g・1パック(水含む)

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

4 〈原料原産地名 ロシア〉
 ボイルずわいがに(冷凍)
 ※冷凍でのお渡しになります。

約1000g・1パック(水含む)

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

5 〈原料原産地名 オホーツク〉
 ボイル毛がに(冷凍)大型
 ※冷凍でのお渡しになります。

約640g・1パック(水含む)

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

6 〈マルタ・地中海産など〉
 本まぐろサクセット(刺身用・冷凍)
 本まぐろ(大とろ)約150g、本まぐろ(中とろ)約180g、本まぐろ(赤身)約180g(1箱約510g前後)

約510g・1箱

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

7 〈国内産 黒毛和牛 4等級〉
 しゃぶしゃぶ用(ローズ)(冷凍)
 ※冷凍でのお渡しになります。

約450g・1パック

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

8 〈国内産 黒毛和牛 4等級〉
 すき焼き用(ローズ)(冷凍)
 ※冷凍でのお渡しになります。

約450g・1パック

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

9 〈原料原産地名:牛肉(国内産)〉
 黒毛和牛ローストビーフ(冷凍)
 モモ約200g×2本、ローストビーフソース20g×2
 ※冷凍でのお渡しになります。

1セット 本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

魚屋の寿司

10~16 は3パック12,800円、2パック12,800円の**対象外**となります。単品でのお申し込みとなります。

北栄店・真栄店・宮の森店・北広島店・麻生店・円山店・サッポロファクトリー店・白石店限定

自衛隊駅前店・平岡店

10 魚屋の特上生寿司 3人前(わさび抜き)
 本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、真鯛、炙り銀ダラ、アトランティックサーモン、かに、えび、うに、いくら、ほたて

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

11 わさび有り
12 わさび抜き
 本まぐろ中とろ入り
 本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身・真鯛・炙り銀ダラ・アトランティックサーモン・かに・えび・うに・いくら・ほたて

本体価格 **6,800円** (税込価格 7,344円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

13 わさび有り
14 わさび抜き
 本まぐろ中とろ入り
 本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身・真鯛・炙り銀ダラ・アトランティックサーモン・かに・えび・うに・いくら・ほたて

本体価格 **4,580円** (税込価格 4,947円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

15 わさび有り
16 わさび抜き
 本まぐろ中とろ入り
 本まぐろ中とろ・本まぐろ赤身

本体価格 **2,380円** (税込価格 2,571円)

えび	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに	かに

※税込価格は参考価格となります。※限定数に達した場合、店舗により承り期間内でも受付を終了させていただく場合がございます。 ※品切れの際はご容赦ください。詳しくは、各店サービスカウンターにてお問い合わせください。
 ※ご予約商品お引渡しの際、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。

17 ~ 30 は3パック12,800円、2パック12,800円の**対象外**となります。単品でのお申し込みとなります。

お刺身・オードブル 寿司・肉・フルーツ

※ご予約後のキャンセル・変更はお受けできません。

色とりどりの美味しさを



17 刺身盛合せ12品盛り

本まぐろ大とろ、真鯛、本まぐろ赤身、ぶり、サーモン、うに、あわび、本まぐろ中とろ、平目、ぼたんえび、ほっき、ほたて

本体価格

1パック **15,800円** (税込価格 17,064円)

本まぐろ
中とろ入り



18 本まぐろ盛合せ

本まぐろ(赤身)・(中とろ)・(大とろ)

本体価格

1パック **5,980円** (税込価格 6,459円)



19 〈原料原産地名オホーツク〉 ボイル毛がに特大

※冷凍でのお渡しになります。

約980g・
1パック(氷含む)

本体価格 **9,800円** (税込価格 10,584円)



20 生寿司5人前(わさび抜き) (60貫入・1折)

本まぐろ中とろ、ひらめ、ほたて、まぐろ、サーモン、いか、えび、かに、北海道産ほっき、真鯛、うに、いくら

本体価格

10,800円 (税込価格 11,664円)

本まぐろ
中とろ入り
わさび小袋
付き



21 刺身盛合せ 12点盛り(つまなし)

本まぐろ中とろ、真鯛、サーモン、ぶり、ほたて、本まぐろ赤身、なんばんえび、平目、サーモン、つば、本まぐろ中とろ、いか

本体価格

1パック **4,980円** (税込価格 5,379円)

本まぐろ
中とろ入り



22 オリジナルオードブル

〈縦46.5cm×横46.5cm×高さ4.6cm〉

あぶり焼きチキン、いちごチーズ
ボール、三角春巻、カニ爪フライ、
鶏肉八幡巻、肉焼売、枝豆、合鴨パ
ストラミ、バナマイボイル海老、
かに玉グラタン、エビフライ、玉
子焼、豚角煮、エビチリソース

本体価格

7,500円 (税込価格 8,100円)



23 本まぐろ入り生寿司盛合せ (中とろ・赤身入り)(わさび抜き)

本まぐろ中とろ、真鯛、ほたて、本まぐろ赤身、かに、北海道産ほっき

本体価格

2,580円 (税込価格 2,787円)

本まぐろ中とろ入り
わさび小袋
付き



24 生寿司(2人前) (わさび抜き)(24貫入・1折)

本まぐろ中とろ、ひらめ、まぐろ、えび、かに、ほたて、サーモン、北海道産ほっき、うに、いくら、真鯛、いか

本体価格

4,580円 (税込価格 4,947円)

本まぐろ中とろ入り
わさび小袋
付き



25 食べ比べまぐろづくし (わさび抜き)

本まぐろ中とろ、本まぐろ赤身、
ばちまぐろ赤身

本体価格

2,980円 (税込価格 3,219円)



26 サーモンいくらづくし (わさび抜き)

トラウトサーモン、いくら

本体価格

1,580円 (税込価格 1,707円)



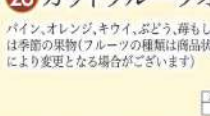
27 カットフルーツオードブル

パイナップル、オレンジ、キウイ、苺もしくは季節の果物(フルーツの種類は商品状況により変更となる場合がございます)

本体価格

1,280円 (税込価格 1,383円)

28 カットフルーツオードブル(大)



28 カットフルーツオードブル(大)

パイナップル、オレンジ、キウイ、ぶどう、苺もしくは季節の果物(フルーツの種類は商品状況により変更となる場合がございます)

本体価格

1,980円 (税込価格 2,139円)



29 北海道産 白老牛ステーキ用 (サーロイン)(冷凍)

2枚・約400g

※冷凍でのお渡しになります。

本体価格

9,800円 (税込価格 10,584円)



30 馬刺し3点盛合せ (モモ・ロース・ヒレ各50g)(冷凍)

1パック150g×
2パック

※冷凍でのお渡しになります。

本体価格

4,980円 (税込価格 5,379円)

※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。
※ご予約商品には数に限りがございます。ご予約はお早めにお願致します。
※アレルギー表示には9品目のみ記載しています。

※宅配は承っておりません。
※ご予約後のキャンセル・変更はお受けできません。
※写真は全てイメージです。



東光ストア



おせち

ご予約承り期間

12月25日(金)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(木) 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(木) のみの配達となります。

冷凍おせち



12月30日(水) 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。※表示価格は送料込価格となっております。※一部商品を除きます。