

お申し込みについて

ご注文は「2023おせち」専用申込書にてお申し込みください。

お届けについて

■1~15ページ、17~20ページ、21ページ商品番号「75524」「75525」のお届け希望日は、
12月29日(木)・30日(金)のどちらかをご指定ください。

ご指定日がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(木)の指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。

■16ページ商品番号「75515」「75516」のお届け日は12月30日(金)となります。

■上記以外の商品のお届け期間は、11月15日(火)~12月28日(水)前後です。

お届け希望日は、お申し込み受付より10日以降から承ります。※お届け期間内にてご指定ください。

■お届け先様が同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。

■「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。

■お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。

■年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する可能性がございますので、ご了承ください。

■掲載商品にのしは付きませんので、ご了承ください。

カタログ表記内容について

■掲載商品価格は、「本体価格」と「税込」表示です。カタログに掲載している「税込」は、合計金額と異なる場合がございます。

■カタログ掲載商品は、全て軽減税率商品です。

■賞味期限・消費期限の表記されていない商品は賞味期限31日以上です。

その他

■ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、

一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「㐂」→「喜」

■配送事情、出荷元事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

■新型コロナウイルスによる影響で食材が変わる可能性がございます。また、早期販売終了となる場合もございますので、ご了承ください。

■申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

マーク表示について

凍 冷凍にて お届けいたします	冷 冷蔵にて お届けいたします	数量 限定 数に限りがございます お早目のご購入を おすすめいたします	包装不可 包装は省かせていただきます	例 お届け期間 00/00/00/00 商品をお届けすることのできる期間です ※包装紙のデザインや包装形態は、出荷元により異なります
------------------------------	------------------------------	---	------------------------------	---

下記の地域にはお届けできません

(お届けできない地域について)

●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡) ●東京都／伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
●長崎県／対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域

※福島県の一部地域へのお届けはできません。ご了承ください。

※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。

※上記以外にもお届けできない地域がある場合もございます。ご了承ください。

(個人情報のお取扱いについて)本書および専用申込書(ご贈答品お申込書)に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送および関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提示することになりますので、ご了承願います。

※商品は多数ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。

※撮影小物、食器等は商品に含まれません。商品の内容は明細をご覧ください。

※商品写真は、現物と多少異なる場合があります。お届けする商品には飾り付け、小物等は含まれておりません。

※商品のパッケージ及びラベルデザインが一部変更になる場合がございます。



この印刷物は、大豆油インキを包含した植物油インキを使用しています。



全国送料込み

※一部、商品によりお届けできない地域もございます。

お申し込み
締切日
(一部商品は異なります)

2022年12月18日(日)まで

「2023おせち」カタログは専用申込書にてお申し込みください。



商品番号 75501 数量限定 三段重 59品目 約3~4人前
包装不可 凍

「ぎをん や満文」迎春おせち

本体価格 15,000円(税込16,200円)

型番:R41-6W お重サイズ(外寸) ▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 椎茸旨煮×3、焼き湯葉巻×3、梅麩、たたきごぼう×5、ごま餡入笹麩×3、田作り煮7g、扇寿かまぼこ×3、ロブスター、伊達巻×3、味付焼筍×3、帆立照焼×3、真鰯子旨煮×3、鳴門金時芋レモン煮×3、若桃甘露煮×3、練りきんとん90g、渋皮栗甘露煮×3、ブリ照焼×3、手まり餅、黒豆煮60g

二の重 チキンテリーヌ×4、合鴨スマート×3、たこバジルソース和え30g、オニオンマリネ60g、スマートサーモントラウト×4、ライプオリーブ×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、チーズドック×3、鶏チーズ焼×3、蟹爪テリーヌマヨネーズソース×2、蟹爪テリーヌオーロラソース、ブレッドパイナップル×3、蟹グラタン、スイーツキューピー(紅白ミルク・マンゴー)、キャロットラペ45g、アンデスボーク×3、スタフドオリーブ、ガトーショコラ×4、クリーム包み×3

三の重 赤魚西京焼×3、市松錦糸巻×3、にしん昆布巻×3、鮎土佐煮×3、寿野高豆腐×3、彩りなます25g、子持昆布×4、金柑甘露煮×2、海老の旨煮×4、紅白なます25g、鰯いくら醤油漬5g、ミックスマリネ40g、ハンバーグ×3、ブロッコリー(コンソメ風味)、チキンロール×3、松前漬40g、くらげの酢の物(中華風)30g、帆立生姜和え30g、くるみ甘露煮25g、ティラミスショコラ×3、胡麻団子×3



円町の料亭「や満文」として創業、祇園の地に移り「ぎをん や満文」となりました。
築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。
昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。
『今日の心。京の心』“移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供する”
ということを心がけた料亭です。

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込みました。
お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。



俺の割烹

佐藤信一 監修
1964年生まれ、
茨城県出身。
俺の株式和食の基幹店の
「俺の割烹」銀座本店にて
腕を振るう。

俺のフレンチ

遠藤雄二 監修
1972年生まれ、
埼玉県出身。
俺のシリーズ創業メンバー
であり新業態開発の柱と
して勤めている。



「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修した和洋スイーツの三段おせち。
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フォアアグラなど
こだわりの食材を盛込んだお重と
タルトやマカロンなど盛込んだスイーツ重を
重ね合わせたおせち。

「俺の」監修 倭のおせち饗宴(和洋スイーツ)

商品番号 75502 数量 限定 三段重 49 品目 約2~3人前 凍
包装不可

「俺の」監修
倭のおせち饗宴(和洋スイーツ)

本体価格 19,850円(税込21,438円)

型番:T41-1W お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:196mm×高さ:185mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29~12/30

一の重 ローストビーフ70g、トリュフ塩2g、フォアアグラムース20g、生ハム×3、ドライマト(赤ワイン風味)×2、杏子煮×2、蒸し鶏バジル和え30g、スマートサーモントラウト×2、スマートオリーブ×2、ライプオリーブ×2、ミックスビーンズ35g、たらば風味かまぼこ×2、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)×3

二の重 黒豆煮45g、焼印入り厚焼き玉子×2、たたきごぼう×5、にしん昆布巻×3、糸昆布美味酢炊き25g、あわび旨煮、松前漬25g、有頭海老×2、若鶏の三色巻×2、焼き湯葉巻×2、練りきんとん50g、沢皮栗甘露煮、白蒲鉾、紅蒲鉾、伊達巻×2、源平なます30g、鰯いくら醤油漬5g、くるみ甘露煮20g

三の重 ペカンナツタルト、ガトーマカロン(抹茶・レモン・フランボワーズ)、ガトーショコラ×2、ロールケーキ(チーズ&レモン・宇治抹茶・いちご・キャラメルアーモンド・ティラミス)×各2、わらび餅(チョコ・きな粉×2)、白大福、蓬大福、柚子餡入り大福、紅大福、塩メロン×2、笹餅巾着よもぎ×2



商品番号 75503 数量限定 三段重 44 品目 約3~4人前 冷凍 包装不可

「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21,600円)

型番・T41-11W お重サイズ(外寸) : ▶縦:196mm×横:196mm×高さ:159mm(内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 ホウレンソウと若鶏のテリーヌ×3、キャロットラペ30g、ピテットオリーブ、ドライフルーツミックス30g、オニオンマリネ30g、スマートサーモン×3、蒸し鶏バジル30g、合鴨燻製×3、チキンと豆のラタトイユイユ30g、ロブスター、十勝ハーブ牛ローストビーフ80g

二の重 伊達巻×3、味付け筍×3、きぬさや×3、椎茸×3、鳴門金時芋甘露煮×3、昆布巻×3、紅白蒲鉾×2、白花豆×5、黒豆30g、松前漬30g、数の子×4、金团餡40g、栗甘露煮×4、紅白なます35g、鱈いくら醤油漬5g、わかさぎフライ15g、若桃甘露煮×2

三の重 鹿児島県産黒豚ローストポーク×2、肉団子×2、味付ザーサイ20g、杏子シロップ煮×2、クランベリーくるみ30g、錦糸玉子包み×2、タラチリソース30g、蓮の芽梅酢漬5g、小胡瓜×2、糸昆布酢炊き50g、鮑煮、薩摩芋胡麻まぶし×2、胡麻団子×2、中華くらげ40g、ミックスピーンズ30g、蟹風味蒲鉾×2

和の重は伝統的なおせち食材と、カリッとした食感に揚げた秋田県産わかさぎや柔らかく炊き上げた国産白花豆。洋の重は十勝ハーブ牛で作ったローストビーフやロブスター、中華の重は鹿児島県産黒豚を黒糖で仕上げたローストポークと鮑煮が入った豪華なお重となつております。
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。

「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重

「京都センチュリーホテル」監修 京灯り

「京都センチュリーホテル」監修。

和の食材は、伝統的なおせち食材や京都ならではの一種類の麩や湯葉などを取り揃えております。
洋の食材は、合鴨スモークや若鶏の三色巻など
お酒のあてとしても楽しめる和洋折衷おせちです。



一の重

商品番号 75504 数量限定 三段重 36品目 約3人前 凍

「京都センチュリーホテル」監修

京灯り

本体価格 18,000円(税込19,440円)

型番:W41-1 お重サイズ(外寸) ▶縦:181mm×横:181mm×高さ:185mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 金柑甘露煮×2、くるみ甘露煮15g、昆布巻×3、田作り煮5g、糸昆布美味酢炊き45g、あわび旨煮、松前漬40g、数の子×3、ロブスター、蓬麩、粟麩、焼き湯葉巻×2

二の重 紅白蒲鉾×3、若桃甘露煮×2、伊達巻×3、たたきごぼう×4、源平なます45g、蟹風味蒲鉾土佐酢漬×3、海老の旨煮×3、きんとん30g、渋皮栗甘露煮、黒豆煮30g、もみじ漬25g、鰯いくら醤油漬5g

三の重 杏子煮×2、合鴨スモーク×3、スタフドオリーブ×2、鶏つくね串×3、オニオンマリネ50g、スモークサーモントラウト×3、ケッパー×3、小胡瓜×3、若鶏の三色巻×3、アンデスパーク×3、親鶏のポン酢仕立て30g、キャロットラペ30g、ライプオリーブ×2



キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ!

キッコーマン病院が推奨する「おいしく減塩する」という考え方。
キッコーマン総合病院は、しょうゆで知られるキッコーマン株式会社が運営する病院です。食品メーカーを母体とするキッコーマン総合病院は、「日本一おいしい病院食」への挑戦を続けています。病院食はどうしても薄味でおいしくないイメージがありますが、キッコーマン総合病院が目指しているのは、「家庭でできる減塩食」です。

kikkoman
「特選 丸大豆減塩しょうゆ」は食塩分50%カットながら、しっかりと味わいが魅力です。



商品番号 75505 数量限定 三段重 32品目 約3人前 包装不可 冷凍

京都「珠樂庵」減塩おせち

本体 13,000円(税込14,040円)

型番・Q41-1W お重サイズ(外寸) ▶縦:173mm×横:173mm×高さ:173mm (内寸(1段):36mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 缶だんご×3、減塩鶏だんご×3、金柑甘露煮×2、伊達巻×3、減塩ひと口昆布巻×3、減塩たたき牛蒡(ごま入)30g、減塩さわら照焼×3、減塩海老の旨煮×3、減塩数の子×3

二の重 減塩ゆば山椒煮30g、減塩帆立煮×3、減塩田作り15g、金柑甘露煮、減塩梅麩×3、減塩酢だこ25g、減塩紅白なます30g、いくら醤油漬2g、きんとん35g、渋皮栗、黒豆煮30g、ローストビーフ25g、減塩鰯の旨煮30g

三の重 減塩五目きんちゃんやく×3、減塩きぬさや×3、減塩梅人参×3、減塩筍煮×3、減塩がんもどき煮×3、減塩寿高野豆腐×3、減塩さつまいも甘露煮×3、減塩よもぎ麩×3、減塩ねじりこんにゃく×3、減塩牛蒡煮×3、減塩椎茸煮×3

食の健康志向が高まる中、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。

キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。

京都「珠樂庵」減塩おせち

塩分
約40%
カット
(該社比)

いろどり ほう らく
彩豊楽

伝統的なおせち食材を彩よく
盛込んだロブスター入りのおせち。
和風食材を中心に肉・魚・甘味なども
楽しめるように盛込みました。



商品番号 75506 数量限定 三段重 約2~3人前 品目 凍

いろどり ほう らく
彩豊楽

本体価格 10,000円(税込10,800円)

型番: Q41-2W お重サイズ(外寸) ▶縦: 178mm×横: 178mm×高さ: 177mm (内寸(1段): 39mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 こはだ卯の花和え30g、真鰐子旨煮×3、赤魚西京焼×2、若鶏の三色巻×2、蓬麩、粟麩、ロブスター、田作り煮10g、練りきんとん30g、渋皮栗甘露煮、たたきごぼう×3、昆布巻×2、きぬやさ×3

二の重 さつまいも胡麻和え×3、知鳥鶏(鶏皮)15g、鶏つくね串×2、紅白蒲鉾×2、源平なます30g、花餅(紅梅)、伊達巻×2、有頭海老×2、花餅(白梅)、糸昆布美味酢炊き30g、子持昆布×2、黒豆煮30g

三の重 の巻(海老)、の巻(ほうれん草)×2、合鴨スマーカー×2、あかにし貝(香草風味)×2、ミックスビーンズ20g、たらば風味かまぼこ×2、海老新丈×2、鳴門金時芋レモン煮×2、オニオンマリネ20g、スマーカー・モントラウト×3、クランベリーくるみ20g、抹茶くるみ餅×3、桜えびづみれ×3、杏子煮、チーズ入りドック×2、若桃甘露煮



三の重



京料理「わた奈べ」の女将が、
献立構成から盛付までこだわったおせち。
おせち定番の人気メニュー、名産地、
製造方法にこだわった献立が、
お手軽にお楽しみいただけるおせちです。

わた奈べ

一の重

たたき牛蒡20g、たこ照焼×2、黒豆25g、赤魚西京焼×2、
爪付カニしんじょう×2、焼海老×2、伊達巻×2、牛時雨麩笛包み×2、
鳴門金時芋きんとん40g、栗甘露煮、味付数の子×2、田作り5g、青桃甘露煮

二の重

海老のぶりがけサラダ30g、松前漬30g、五福なます25g、
豚肉ハラミ巻×3、トラウトスマーカー風サラダ25g、切り大根煮10g、
合鴨スマーカー×2、さんまマリネ錦糸巻×3、華いわし20g、湯葉団子×2

三の重

たこ彩り甘酢和え30g、とり皮ポン酢和え20g、味付小梅人参、
紅白錦サラダ30g、にしん昆布巻×2、さつま芋レモン煮、
紅白なます酢20g、いくら醤油漬3g、豚角煮、ラム風味あんず、
わらび餅(黒糖)×2、くるみ飴炊き17g、つぶ貝黄金和え25g

商品番号 75507 数量限定 三段重 36 約2人前 品目 凍

京料理「わた奈べ」監修 春望

本体価格 11,500円(税込12,420円)

型番: W41-4 お重サイズ(外寸) ▶縦: 150mm×横: 150mm×高さ: 145mm (内寸(1段): 41mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重

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
作り上げた創作おせち。



銀座「花蝶」
松田総料理長

一の重

紅白かまぼこ×2、伊達巻×2、松笠イカの醤油麹焼×2、鮭の西京漬焼×2、
味付数の子×2、海老の姿煮×2、若桃甘露煮、梅人参煮、黒豆の煮豆25g、
栗きんとん35g、紅白なます柚子の香り20g、田作り(佃煮)12g、梅甘露煮、手毬麩煮

二の重

セミドライトマト×2、モッツアレラチーズ(バジルソース)×2、
ドライフルーツとクリームチーズ40g、海老のテリーヌ×2、
ムール貝のコンフィ×2、ハイ貝のガーリックバター焼×2、
小海老のマリネ×2、野菜と魚介のマリネ20g、海老のゼリー寄せ×2、
アンズのコンポート×2、スマーカー・モントラウト×3

三の重

ローストビーフ赤ワイン漬×4、彩り野菜のグリル30g、
人参のマリネ20g、紫キャベツのマリネ20g、リオナソーセージ×2、
合鴨スマーカー(オレンジピール添え)×2、豚肉と鶏肝のパテ×2、
プラムの赤ワイン煮、人参のピクルス×2、ポロニーヤハムのゼリー寄せ×2、
パストラミ×2、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ

商品番号 75508 数量限定 三段重 38 約2人前 品目 包装不可 凍

銀座「花蝶」和洋おせち(ほのか)

本体価格 12,000円(税込12,960円)

型番: R41-4W お重サイズ(外寸) ▶縦: 140mm×横: 155mm×高さ: 145mm (内寸(1段): 50mm)

お届け期間 12/29・12/30



花蝶
kacyo

創業45年余、稚内で北海道産の鮮魚を使って加工している水産メーカーが作ったおせち。
北海道産いくらやほたて、棒だらや黒豆、数の子等の縁起の良い食材を盛込んだおせちです。

一の重

サーモンとアスパラの和え物26g、
北海道産たこやわらか煮26g、
北海道産たらこと細切昆布煮26g、
帆立の和え物26g、北海道産帆立うま煮×3、
紅ズワイ蟹爪×2、北海道産甘エビ酒蒸し×3、
笹巻つくね×2、北海道産鮭西京焼×2、
伊達巻×3、味付数の子×3、
北海道産棒だら煮×2、
北海道産ローズサーモン

二の重

紅ズワイ蟹爪のふわふわ蒸し×2、
ブリ照焼×2、
メープルクルミ20g、
手まり餅×2、
紅白なます(北海道産昆布のせ)50g、
北海道産いくら醤油漬60g、
北海道産ほか包み昆布×2、
サーモンマリネ60g、
北海道産黒豆煮50g、
水晶梅串、数の子松前漬60g



商品番号 75509 数量 24 約3人前 段重 品目 冷凍
包装不可

北海道おせち(優)

本体価格 13,500円(税込14,580円)

型番:Q41-13 お重サイズ(外寸) ▶ 縦:195mm×横:195mm×高さ:110mm (内寸(1段):50mm)

お届け期間 12/29・12/30



京都岡崎で創業100年の京料理「味ま野」監修の和洋おせち。
和風は伝統を大切に洋風はオードブルとしてお召し上がりください。

一の重

抹茶金箔ようかん×4、牛蒡煮×4、椎茸醤油煮×4、紅蒲鉾×2、白蒲鉾×2、若桃のシロップ漬×2、
こはだ栗漬30g、大根と人参のなます35g、いくら醤油漬3g、海老艶煮×4、二色串餅、数の子醤油漬×4、
数の子松前漬30g、片口鰯の田作り20g、金柑煮、芋さんとん43g、栗甘露煮×3、黒豆煮30g、
花びら百合根餡×2、伊達巻×4、空豆塩煮×2、パイ貝醤油煮×4

二の重

筍土佐煮×4、エンドウ醤油漬×3、蓮根山椒煮×4、梅麩甘煮×2、
鰯南蛮漬50g、にしん昆布巻×4、かに信田巻×4、笹茶巾餅×4、鮑酒蒸し×2、
中華わかめ15g、合鴨オレンジソース煮×4、鶏肉の菜の花巻×4、鱈西京焼×4、
杏子白ワイン煮×4、紅ズワイガニの紅白テリーヌ×4、
真鰐子と昆布甘露煮×4、胡瓜と柚子風味マリネ×4

三の重

ドライフルーツとナツツのテリーヌ×4、黒糖と黒酢タレの肉団子×4、
プロッコリーイヨン煮×2、鶏と法蓮草のミルフィユ×4、
クラバッリーとクリムのシロップ煮35g、ボロニアソーセージ×4、
スタッフドオリーブ塩漬×2、合鴨とチーズの香草テリーヌ×4、
トリュフ入りローストチキン×4、ドライトマトのワイン煮×2、
数の子とカラフトシマモ卵のマヨサラダ35g、ミニ赤いマンピクルス×2、
ミニ黄ピーマンピクルス×2、チキンとキノコの彩りサラダ70g、
パストラミピーピー×4、キノコと野菜のグレーベー40g、ブラックオリーブ塩漬×2、
大根と玉葱のサーモンサラダ40g、セロリ塩漬×4

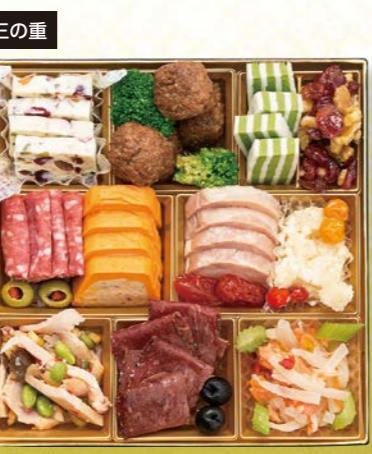
商品番号 75510 数量 58 約4人前 段重 品目 冷凍
包装不可

京料理「味ま野」監修 平安

本体価格 18,500円(税込19,980円)

型番:Q41-12W お重サイズ(外寸) ▶ 縦:213mm×横:213mm×高さ:172mm (内寸(1段):58mm)

お届け期間 12/29・12/30



一の重



祇園を愛した歌人・吉井勇氏がお宿として過ごされた、
祇園「かにかくに」の現代和洋折衷おせちです。

一の重

紅白なます30g、こはだ栗漬×3、パイ貝旨煮×3、金柑蜜煮×3、笹巻団子×3、
なごみ巻(ほうれん草)×2、なごみ巻(海老)×2、海老艶煮×3、ちりめん山椒15g、
白梅もち、花こんにゃく(赤)×2、花こんにゃく(白)、真だら子旨煮×3、
味付数の子×3、椎茸煮×3、紅白梅松葉、手まりもち

二の重

叩き牛蒡×5、味付よもぎ麩×3、紅白蒲鉾×3、伊達巻×3、
サーモンの味噌焼×3、市松錦玉子×3、蛸生姜30g、昆布巻×3、
ごまくるみ30g、里芋松葉串×3、田作り5g、焼筍煮×3、海鮮市松×3、
いか梅酢15g、帆立ひも魚卵和え30g、梅ちらしちもし、梅駄甘煮×2

三の重

海老松風×3、干しあんず×3、さばマリネ35g、さつまいも甘露煮×3、
黒豆金箔のせ30g、栗きんとん50g、合鴨煙製×3、いくら醤油漬5g、
抹茶わらびもち×3、豚角煮×3、山うど酢味噌30g、紅白梅松葉

四の重

ポテトチーズ×3、ドライトマト赤ワイン煮×4、ベーコンチーズドック×3、
合鴨テリーヌ×3、若桃甘露煮×3、シータイガー焼海老、味付ブロッコリー、
スマフドオリーブ×2、オリーブシロップ漬×2、鰯マスター×5、
鰯もも肉香味焼×3、ローストビーフ、いかと野菜のマリネ30g、
いかとサーモンのサラダ40g、スマートラウトローズ

商品番号 75511 数量 60 約3人前 段重 品目 冷凍
包装不可

祇園「かにかくに」おせち

本体価格 21,000円(税込22,680円)

型番:T41-9W お重サイズ(外寸) ▶ 縦:195mm×横:195mm×高さ:233mm (内寸(1段):40mm)

お届け期間 12/29・12/30



牛たん炭焼「利久」のおせち。

牛たんの魅力が楽しめるおせちに仕上げております。

一の重

牛たんテリーヌ×4、ブロッコリー×2、トマトワイン煮、
牛たんちびたん焼×4、南蛮味噌20g、玉子焼(刻印)、
牛たん佃煮30g、ペッパータンソフトスライス15g、
すんだ大福、牛たんハム×3、おつまみ牛たん(ペッパー味)、
牛たんスマーフペッパー150g

別添



二の重

伊達巻×3、にしん甘酢漬40g、きんとん、栗甘露煮、
たたきごぼう30g、一口にしん昆布×3、ボイル昆布20g、
のどぐろ甘酢漬×2、ボイルロブスター、
黒豆50g、柚子かぶら50g、葉付きんかん

三の重

かまぼこ(紅)×2、かまぼこ(白)×2、いかのウニ和え50g、
いくら醤油漬3g、海老と野菜のセビージェ40g、
数の子松前漬40g、活あわび、ぶり照焼×3、有頭海老×5、
人参煮×2、蓮根旨煮×2、きぬさや×2、牛蒡旨煮×2、
寿高野豆腐、椎茸煮×2、海老枝豆真丈

三の重

牛たん真空パック(塩味) 95g

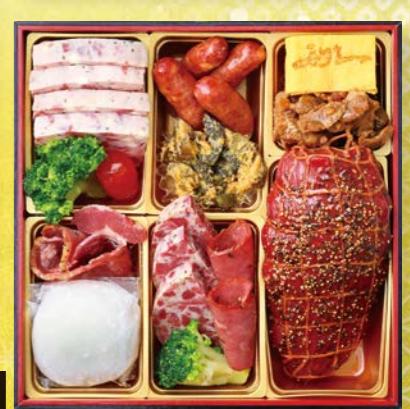
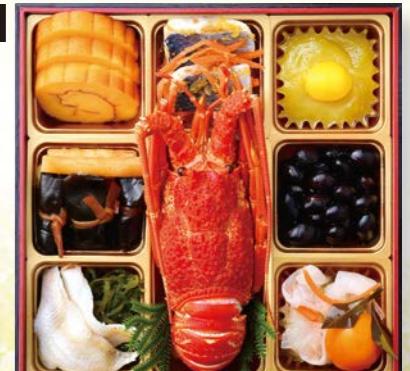
商品番号 75512 数量 40 約3~4人前 段重 牛たん 品目 冷凍
牛たんパック 包装不可

牛たん炭焼「利久」和洋おせち

本体価格 20,000円(税込21,600円)

型番:W41-3 お重サイズ(外寸) ▶ 縦:195mm×横:195mm×高さ:186mm (内寸(1段):58mm)

お届け期間 12/29・12/30



海老艶煮や黒豆、きんとんなど
定番の和風おせちを中心に、
セミドライソーセージや
鶏肉香草焼など
洋風食材もご堪能頂ける
和洋おせちに仕上げました。

一段重

チーズとベーコンのパイ包み、黒糖チキンロール、
いかとサーモンのサラダ20g、セミドライソーセージ、
味付ブロッコリー、ガーリックコラ、
ドライトマト(赤ワイン煮)、鶏肉香草焼、
グリーントマトピクルス、渋皮栗甘露煮、きんとん餡60g、
紅白なますいくらのせ13g、黒豆煮20g、
市松蒲鉾、伊達巻、田作り5g、海老艶煮、焼筍煮、昆布巻、
味付数の子、鮭味噌焼、豚角煮、金柑蜜煮、
若桃甘露煮、紅白梅松葉

商品番号 75513 数量 限定 一段重 25 品目 1人前×2組 冷凍

膳人 おもてなし重

本体価格 11,000円(税込11,880円)

型番:T41-10 お重サイズ(外寸) ▶縦:132mm×横:197mm×高さ:129mm (内寸(1段):38mm)

お届け期間 12/29・12/30



病院や高齢者施設へ介護食材を販売している、専門メーカーが作るおせち。
固いものが食べにくい方に、「歯ぐきでつぶせる」やわらかおせちです。



固くて食べにくい椎茸やごぼうも素材をつぶして
進士のようにまとめ、形に仕上げました。

美味しいお召し上がり頂ける工夫
と共に、食べられることで得られる
栄養面にも配慮しました。固いもの
が食べにくい方も、ご家族皆様
でお召し上がり頂ける品々です。
「やわらかおせち重」で心温まるお
正月をお迎えください。



一段重

梅ようかん、オーロラカスタード、やわらか唐揚げ甘酢あん×2、
きんとん20g、黒豆20g、若草しんじょう和風あん、伊達巻、
やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、なます(ゆず風味)30g、
昆布巻×2、湯葉のちりめん山椒和え18g、ほぐし魚の西京焼、
里芋六方の煮物、やわらかいかの木の芽味噌、
花形人参の煮物、椎茸しんじょうの煮物、
やわらかごぼうの煮物、さつまいものオレンジ風味

商品番号 75514 数量 限定 一段重 19 品目 約1~1.5人前 冷凍

やわらかおせち重

本体価格 7,950円(税込8,586円)

型番:Q41-11W お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:70mm (内寸(1段):65mm)

お届け期間 12/29・12/30

歯ぐきで
つぶせる
柔らかさです!

一段重



伝統的なおせちと
魚介を中心とした和風三段重です。
お正月のおつまみとしても楽しんでいただけます。

一の重

伊達巻×5、栗きんとん、蒲鉾(紅)×3、蒲鉾(白)×2、
昆布巻×5、祝海老×3、味付数の子×3、田作り20g、
鶴王子×2、黒豆50g

二の重

ローストポーク×2、ぶり照焼×2、いか松笠白焼×3、金柑甘露煮、
くるみ甘露煮30g、いくら醤油漬35g、ごまさつま×5、
日向夏なます50g、豚市松×3、湯葉の有馬煮50g

三の重

三色野菜巻×2、海老しんじょう×2、梅麩×2、
煮しめ穂先筍×2、煮しめ金時人参×2、煮しめ椎茸×2、
銀杏×2、肉団子×2、豚角煮×2、きんぴらごぼう肉巻×2、
合鴨スマート×2、厚焼玉子×2、鶏の西京焼×2、
帆立ひも生姜和え35g、焼帆立×2、若桃の甘露煮×2

三の重



この商品は冷蔵で
お届けいたします

商品番号 75515 数量 限定 三段重 36 品目 約3~4人前 冷

紀文 和風おせち(祝の幸)

本体価格 16,800円(税込18,144円)

型番:W41-5 お重サイズ(外寸) ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:174mm (内寸(1段):43mm)

お届け期間 12/30 消費期限:2023年1月2日

一の重

お重はもちろん、
ミッキーやミニーの柄入り紅白蒲鉾や
ディズニーの柄入り切餅など
お子様も楽しめるおせち。

二の重

鯛入り蒲鉾(紅)×2、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻×2、祝海老×2、
栗甘露煮×2、田作り8g、昆布巻×2、味付数の子×2、
丹波黒豆20g、煮しめごぼう×2、煮しめ梅型人参×2、
煮しめ椎茸、煮しめ里芋×2、三色野菜巻×2

三の重

はたてスマート×2、
ミッキーマウスかまぼこ、ミニーマウスかまぼこ、
海老とブロッコリーのテリーヌ×2、洋風なます20g、
鶏のトマト煮×2、玉子焼×2、黒糖ローストポーク×2、
オリーブ×2、きんぴらごぼう肉巻×2

別添

ディズニー切餅×6

この商品は冷蔵で
お届けいたします

商品番号 75516 数量 限定 二段重 24 品目 切餅 約2人前 冷

おせち詰合せ ディズニー

本体価格 10,000円(税込10,800円)

型番:W41-6 お重サイズ(外寸) ▶縦:165mm×横:165mm×高さ:97mm (内寸(1段):43mm)

お届け期間 12/30 消費期限:2023年1月2日

別添

お紀文の
料理

©Disney



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
キハチトライフルロール®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。



商品番号 75517 数量限定 一段重 17 品目 パフェ アイス 約3人前 包装不可 凍

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス

本体価格 12,000円(税込12,960円)

型番:W41-2 お重サイズ(外寸) ▶縦:196mm×横:256mm×高さ:53mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29・12/30

伊達鶏の燻製×3、レモンシロップ漬×3、にしんマスタード和え35g、KIHACHIオリジナル スパイシーシュリンプ×3、合鴨スマート×3、メープルくるみ30g、チーズ入りドック×3、宮崎ハーブ牛のローストビーフ80g、トリュフソース8ml、レーズンレバーパン×2、スマートサモントラウト×4、ブロッコリー(コンソメ風味)×2、アボカドのスペアリブ×3、スタッフオリーブ×3、アンデスパク×4、蒸し鶏バジル和え40g、イエローペッパー酢漬、レッドペッパー酢漬
【別添】パフェアイス95ml×3



■ KIHACHIオリジナル スパイシーシュリンプ ■
オリジナルスパイクスを
振りかけて香ばしく焼き上げた
シュリンプソテーです。

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」

木田料理長監修のオードブル。

前菜からメインまでバラエティに楽しめるように詰合せました。



■ 若鶏明太ロール ■

商品番号 75518 数量限定 一段重 22 品目 包装不可 約2-3人前 凍

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル

本体価格 7,500円(税込8,100円)

型番:T41-5W お重サイズ(外寸) ▶縦:201mm×横:263mm×高さ:51mm (内寸(1段):39mm)

お届け期間 12/29・12/30

生ハム×3、スマートシュリンプ×2、クランベリーくるみ30g、若鶏の三色巻×2、若鶏明太ロール×2、スタッフオリーブ×2、小胡瓜×2、合鴨スマート×2、杏子煮×2、鶏つくね串×2、若桃甘露煮×2、ローストビーフ70g、チーズ入りドック×2、鶏の醤油チーズソース焼×2、ドライトマト(赤ワイン風味)×2、帆立香草焼×3、キャロットラペ30g、ライポリーブ、オニオンマリネ30g、スマートサモントラウト×2、たこバジルソース和え25g、海老サラダ25g



ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant



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
彩りよく盛付けたオードブルです。



一段重

商品番号 75519 数量限定 一段重 25 品目 包装不可 約4人前 凍

銀座「ローマイヤ」オードブル

本体価格 7,500円(税込8,100円)

型番:GL70 お重サイズ(外寸) ▶縦:216mm×横:318mm×高さ:48mm (内寸(1段):45mm)

お届け期間 12/29・12/30



モルタデラーゼージ×4、鶏肉とほうれん草のテリーヌ×4、鶏肉と人参のテリーヌ×4、スペイン風オムレツ(チーズ添え)×4、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、ピgettトライプオリーブ×2、キューブチーズ×2、セミドライトマト×2、鶏肉のアヒージョ(バジルソース添え)、ローストビーフ×4(ローストビーフソース添え)、スマートドオリーブ×2、生ハム(ロース)×4、チーズ(chedarチーズ入り)×4、カツルッシュリンプ×4、ポテトサラダ、スマートサモントラウトのマリネ(チーズソース添え)、ローストアーモンド、ローストカシーナッツ、さつまいものサラダ、とうもろこしと野菜のマリネ、ショコラテリーヌ×2、若桃の甘露煮×2、ドライトマト(赤ワイン風味)×2、キャロットラペ、チーズケーキブリュレ×2

北海道産の山の幸と海の幸の素材を使用した和洋中のオードブル。



商品番号 75520 数量限定 1段重 15 品目 約2-3人前 **凍**
包装不可

北海道産彩りオードブル

本体価格 12,000円(税込12,960円)

型番:T41-7W お重サイズ(外寸) ▶縦:210mm×横:375mm×高さ:60mm (内寸(1段):59mm)

お届け期間 12/29・12/30

一段重

さつま芋とりんごのきんとん90g、鰯のチリソース和え75g、帆立素焼×3、焼豚75g、鮭ざんぎ×4、スマーカサーモンマリネ85g、鶏モモの照焼×4、つぶ貝とエリンギのガーリックバター焼45g、インカのめぐめチーズ焼、たこ錦糸しうまい×3、北海しまえび×4、たこわらか煮50g、かぼちゃの焼プリン、アイナメフリッタ×3、チキンチーズロール×4

創業50余年の仙台牛老舗が作る、最高級A5ランク仙台牛の肉おせちです。



商品番号 75521 数量限定 1段重 3 品目 生ハム 約2人前 **凍**
包装不可

肉のいとう A5ランク仙台牛の肉おせち

本体価格 12,800円(税込13,824円)

型番:T41-8 お重サイズ(外寸) ▶縦:215mm×横:215mm×高さ:60mm (内寸(1段):59mm)

お届け期間 12/29・12/30 [賞味期限:出荷後30日]

お届け時



別添

ランプステーキ90g、すき焼き煮130g、ローストビーフ200g、ローストビーフソース20g
【別添】生ハム70g

すき焼き用に薄くスライスし、一枚一枚丁寧にフィルムをかけた精肉に、割下、すき焼きにぴったりの具材をとり揃えた、ご自宅で人形町「今半」の味が楽しめるすき焼きセットです。



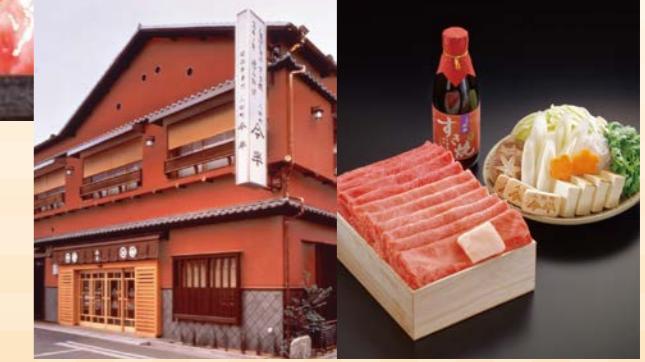
商品番号 75522 数量限定 約2-3人前 **冷**
簡易包装

人形町「今半」黒毛和牛すき焼きセット

本体価格 12,000円(税込12,960円)

型番:T5-1 お届け期間 12/29・12/30 [消費期限:出荷後3日]

黒毛和牛すき焼き用(肩・肩ロース)合計500g、花人参・生椎茸×各2、丁字麩×3、長ねぎ、春菊、焼豆腐、白菜、白滝、すき焼き割下木樽醤油仕込み360ml



京都初の牛肉専門店「モリタ屋」として150年続く伝統の味がご家庭でお楽しみいただけます。京都産九条ねぎや京やき麸などを具材に取り揃えた京都ならではのすき焼きセットでお届けいたします。



商品番号 75523 数量限定 約2-3人前 **冷**
簡易包装

京都「モリタ屋」黒毛和牛すき焼きセット

本体価格 12,000円(税込12,960円)

型番:W5-2 お届け期間 12/29・12/30 [消費期限:出荷後3日]

黒毛和牛すき焼き用(肩・肩ロース)合計450g、京都産九条ねぎ100g、淡路島産玉ねぎ、国内産ささがきごぼう80g、京やき麸×8、糸こんにゃく200g、やき豆腐240g、ざらめ100g、すき焼き用わりした200ml



「吟月」の料理長が目利きした海の幸を迎春用にご用意いたしました。
伊勢海老やあわびなど海の幸をご堪能ください。



商品番号
75524 数量
限定 包装不可
凍

「吟月」迎春 豪華海鮮盛り

本体
価格 **12,500円** (税込13,500円)

型番:W42-1 お届け期間 **12/29~12/30**

伊勢海老塩蒸し、あわびやわらか煮120g、さざえ醤油煮×2、鰯西京焼×2、味付なます100g、鯛昆布〆×4、えび入り紅白なます120g

北の味覚が楽しめる迎春海鮮セット。
蝦夷あわびや花咲蟹などバラエティに詰合せました。

商品番号
75525 数量
限定 包装不可
凍

北の迎春 海鮮盛り

本体
価格 **10,000円** (税込10,800円)

型番:W42-2 お届け期間 **12/29~12/30** 【賞味期限:出荷後30日】

味付数の子120g、帆立貝柱100g、いくら醤油漬80g、甘えび80g、花咲蟹ほぐし身50g、蝦夷あわび姿煮

黒いダイヤと呼ばれる高級品の天然本まぐろ(クロマグロ)を使用。脂がのった中とろの切落しと締まった身質の赤身の切落しです。お刺身・丼・手巻き寿司などでお楽しみいただけます。

商品番号
75527 包装不可
凍

築地ホクエイ 天然本まぐろ 切落し

本体
価格 **5,000円** (税込5,400円)

型番:T3-2 お届け期間 **11/15~12/28** 【賞味期限:出荷後11日】

中とろ切落し・赤身切落し各200g、わさび×6
(マグロは大西洋産原料を使用、神奈川県にて加工)

新鮮な天然本まぐろの大とろ・中とろ・赤身及び海鮮ネタをハイブリッド急速冷凍したものと握りの形になった酢飯をセットしました。ご家庭で作る楽しさを加えたイベントにぴったりの握り寿司セットです。

商品番号
75528 数量
限定 簡易包装
凍

築地ホクエイ おうちで特上 握り寿司セット

本体
価格 **9,000円** (税込9,720円)

型番:T4-1W お届け期間 **11/15~12/28** 【賞味期限:出荷後11日】

天然本まぐろ(大とろ・中とろ・赤身)各12g×各5、イカ・ホタテ・サーモン各12g×各5、厚焼き玉子ハーフ260g、しゃり玉10貫×3、本わさび



商品番号
75526 数量
限定 包装不可
凍

生ずわい蟹 (カット済)

本体
価格 **8,500円** (税込9,180円)

型番:Q1-7TRA お届け期間 **11/15~12/28**

合計約1kg(棒肉・爪・爪下・肩肉)
(ロシア又はアメリカ産原料を使用、北海道にて加工)



贅沢に蟹鍋を楽しめるように、
4つの部位を食べやすく半むき身にいたしました。

東京・恵比寿にある日本料理店「贊否両論」笠原将弘氏が監修した和惣菜のセット。

商品番号
75529 包装不可
凍

「贊否両論」こだわりの 和食バラエティセット

本体
価格 **9,500円** (税込10,260円)

型番:WO-100 お届け期間 **11/15~12/28**

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、豚肉と野菜のみぞれ餡・大根のそぼろ餡各150g、牛とろとろ煮170g、牛じゅう煮ごぼう55g×2、若鶏の太巻き昆布巻130g、つくねの蕎みぞれ仕立て200g、豚角煮(だし仕立て・香味醤油仕立て・味噌仕立て)各130g、蒸し鶏の梅ジュレ仕立て150g、香味叉焼180g

料理の鉄人おなじみの
陳建一氏が監修した中華セット。

商品番号
75530 簡易包装
凍

陳建一 「四川名菜」 四川料理セット

本体
価格 **5,000円** (税込5,400円)

型番:TSN-50E お届け期間 **11/15~12/28**

陳麻婆豆腐の素(山椒付)110g、餃子×10、ふかひれ入スープ150g×2、海老のチリソース150g、えびの水晶包み×4、海鮮翡翠焼壳×4、小籠包×6、ココナツ蒸し団子×4