



お正月

二〇一八年
マルエツの



おせち

おせち料理、ご予約承ります。

二〇一八年
マルエツの

※写真はイメージです。

12月11日(月)まで早期予約特典
10%引 対象23品

ボーナスポイント
をプレゼント!



※ご利用の際はTカードをご提示ください。このマークが目印です。▶

12月11日(月)まで
早期予約特典 **10%引** 対象23品

ボーナスポイントをプレゼント!
※ご利用の際はTカードをご提示ください。このマークが目印です。▶
+100 ポイント +500 ポイント

maruetsu
マルエツ

マルエツ
限定販売

おせち

吟味された素材と熟練した技で織りなす、贅を尽くしたおせちです。

和洋中、海、山の幸を彩り良く盛り合わせた
マルエツオリジナル商品です。
より多くの方にご賞味頂けるよう
リーズナブルな商品を開発しました。
おめでたいお正月の食卓を
華やかに飾って頂けます。

全
43
品

壱の重

+500
ポイント

お店渡しのみ

1 翔鶴 (しょうかく)

三段重 冷蔵 本体 13,800円
(税込14,904円)
3~5人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで 本体 12,420円
(税込13,413円)

(内寸: 縦193mm×横193mm×高さ54mm)×3段
(消費期限: 1月2日(火))

お店渡し 承り期間 12月27日(水)18時まで
0785-001 お渡し日 12月30日(土)
0785-144 12月31日(日)

宅配 承り期間 12月22日(金)18時まで
0785-002 12月30日(土)
0785-153 12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。

マルエツ 限定販売

彩り良く様々な食材を盛り込んだ
和洋中の豪華4段重です。
お子様からご年配の方まで
家族みんなで楽しめるおせち料理です。

全
48
品

壱の重



参の重



式の重



与の重



◆ ぶり照焼
冬場の脂の乗りが良い国産ぶりを、ふくらジューシーに仕上げました。



◆ 安納芋きんとん(栗甘露煮)
濃厚な甘みと黄金色が特徴の安納芋を使用したきんとんです。

マルエツ限定販売

+ 500
ポイント

お店渡しのみ

2 彩光 (さいこう)

四段重 冷蔵 本体 15,800円
(税込17,064円)
3~4人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 14,220円
(税込15,357円)

(内寸: 縦161mm×横161mm×高さ45mm)×4段
(消費期限: 1月1日(月))

お店渡し 承り期間▶12月27日(水)18時まで
0785-143 お渡し日▶12月31日(日)

宅配 承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-152 宅配日▶12月31日(日)
インターネットでもご注文いただけます。

壱の重

- ◆ 日向夏紅白なます
- ◆ にしん昆布巻 ◆ 田作り
- ◆ だしまき ◆ ぶり照焼
- ◆ バイ貝旨煮 ◆ つくね串
- ◆ いか白造り松前
- ◆ いくら醤油漬
- ◆ 安納芋きんとん(栗甘露煮)
- ◆ 味付数の子 ◆ 帆立入り松前
- ◆ 松鶏シロップ漬
- ◆ 竹鶏シロップ漬
- ◆ 梅鶏シロップ漬 ◆ 祝い飾り串

式の重

- ◆ たたきごぼう
- ◆ さつまいも甘露煮
- ◆ 椎茸旨煮
- ◆ 伊達巻
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 牛しぐれ笹包み
- ◆ ずんだ餅
- ◆ 焼海老 ◆ 絵馬蒲鉾
- ◆ 花餅 手まり
- ◆ 丹波篠山産黒豆(金箔付)
- ◆ 五福なます

参の重

- ◆ 豚角煮
- ◆ 中華わかめ
- ◆ 花餅 もも
- ◆ 中華くらげ
- ◆ エビのチリソース煮
- ◆ 合鴨スマーキー
- ◆ ピリ辛小きゅうり
- ◆ いか黄金焼
- ◆ あわび旨煮
- ◆ 黒酢肉団子

与の重

- ◆ 黒糖ローストポーク
- ◆ 三色豆
- ◆ 牛タン入りボロニア
- ◆ かに風味サラダ
- ◆ ローズサーモン
- ◆ 枝豆マヨ風味和え
- ◆ チキンガランティーヌ
- ◆ チーズイン肉巻
- ◆ 宇治抹茶と小豆シユーロール
- ◆ スタッフドオリーブ

マルエツ
限定販売

和洋中の食材を吟味し、
丁寧に盛り合わせた
三色三段のおせちです。

全
43
品

壱の重



+200
ポイント

お店渡しのみ

5 吉祥 (きっしょう)

三段重

冷蔵

2~3人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで

本体 9,800円
(税込10,584円)

本体 8,820円
(税込9,525円)

(内寸：縦153mm×横243mm×高さ30mm)×3段

《吉の重》味付け数の子、にしん大漁濱け、黒豆、栗甘露煮、イカ真砂和え、魚卵うま煮、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、市松紅白蒲鉾、串刺しニシ貝生姜風味、筑前煮、蓮根煮、高野豆腐、伊達巻、椎茸煮。
《式の重》タコと山菜の中華和え、若鶴照り焼き、海老チリソース、酢豚、中華くらげ、海鮮中華帆立ひも、合鴨ロース照り焼き風、中華肉団子、豚角煮、完熟柑柑、まご団子、イカの黄金焼き、帆立の中華風味焼き。
《参の重》海老の錦ロール、スマーキーチーズ、タコのバジルソース、ラタトゥイユ、紅鮭濱け、海鮮マリネ、若草チーズ和え、ビーフパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻、鶏つくね串、合鴨のフロマージュ、チーズウインナーベーコン巻。
(消費期限：1月2日(火))

お店渡し	承り期間▶12月27日(水)18時まで
0785-011	12月30日(土)
0785-104	12月31日(日)
お渡し日▶	
宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-012	12月30日(土)
0785-127	12月31日(日)
宅配日▶	

インターネットでもご注文いただけます。

マルエツ
限定販売

maruetsu マルエツ × フジッコ
マルエツとフジッコ(株)の共同開発商品

壱の重

全
36
品

6 舞春 (まいはる)

二段重

冷蔵

2~3人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで

本体 14,800円
(税込15,984円)

本体 13,320円
(税込14,385円)

(内寸：縦198mm×横198mm×高さ56mm)×2段

《吉の重》かまぼこ紅、かまぼこ白、伊達巻、祝い海老、数の子、丹波黒、黒豆、栗さんどん、寿高野豆腐煮、ふき煮、花形人参煮、筑前煮、椎茸煮、小僧煮、手まり麺、銀杏煮、紅白なます、田作り。
《式の重》花餅(紅)、花餅(白)、若鶴甘露煮、一口昆布巻き、合鴨スライス、ポテトサラダ、焼豚スライス、穴子ハラ巻き、ワンハンドフランク、サーモンロース、ローストビーフ、帆立照焼き、くるみ甘露煮、酢だこ、あわび煮、ぶり照り焼き、松葉いか雲丹焼き、松葉いか白焼き、豚角煮。
(消費期限：1月1日(月))

お店渡し	承り期間▶12月27日(水)18時まで
0785-119	12月30日(土)
0785-114	12月31日(日)
お渡し日▶	
宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-120	12月31日(日)
宅配日▶	

インターネットでもご注文いただけます。

マルエツ
限定販売

壱の重

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。

金茶寮

加賀百万石の金沢を
代表する料亭。
彩り豊かな吹き寄せ、
お正月らしい祝い肴、
昆布〆など品数豊富に
詰合せました。

壱の重



全
69
品

7 金茶寮 (きんちやりょう)

四段重

冷蔵

4~5人前

本体 50,000円
(税込54,000円)

早期予約10%引
12月11日(月)まで

本体 45,000円
(税込48,600円)

(内寸：縦183mm×横183mm×高さ45mm)×4段
《壱の重》穴子蒲焼の魚肉入り身巻、穴子ハラ巻き、たたこ牛蒡醤油煮、こんにゃく甘辛煮、金柑蜜煮、海老煮、酢だこ紫蘇風味、結びすだれ麺

含め煮、椎茸煮、甘鯛味噌漬焼、蓮根煮、餡入り手まり餅、梅型人参煮、百合根甘露煮、味付青銀杏、舞桜、ふき煮、味付紅鮭といがの甘酢漬、たらこ昆布巻、笹包み柚子味噌入り麩饅頭、紅鮭昆布巻、海老砧巻、小鶴(キタリ)酢漬、干しあんず蜜煮紫蘇風味、松葉いか焼、合鴨ロース焼スライス

《式の重》ほたるいか生姜煮、あんず太鼓、干し柿バター風味、くるみ煮、ごり(かじか)佃煮、かぶら酢漬ゆず風味、糸あるめ佃煮、甘海老甘露煮、紅白なます、赤小梅蜜煮、詰入り梅型餅、数の子松前漬、アカニシ貝と昆布の和え物、いわしあんず煮、チーズ入り伊達巻、たら旨煮、舞桜
(消費期限：1月1日(月))

宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-017	12月30日(土)
0785-101	12月31日(日)
宅配日▶	

インターネットでもご注文いただけます。

おせち
3
0
0
0
0
0
円



式の重

参の重

酒肴
三品

カロ 加賀屋

明治39年創業。
加賀屋総料理長が厳選した
食材・珍味を使い、
真心こめてご用意致します。



加賀屋 総料理長
宇小 藤雄 氏

+ 500
ポイント

お店渡しのみ

8 加賀屋 (かがや)

三段重 酒肴三品付

冷蔵

本体 32,000円
(税込34,560円)

4人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで

本体 28,800円
(税込31,104円)

(内寸：縦186mm×横186mm×高さ42mm)×3段
《壱の重》伊勢海老西京味噌焼、鯛のから蒸し、鮑うま煮、能登ガクラ煮、しらす、かじきの昆布〆、合鴨のくんせい、金箔蒲焼、干し口子、柚餅子、よもぎ結びすだれ麩、椎茸の旨煮、二色玉子、手毬麩、生姜甘酢漬け
《式の重》かに身の柚子香漬け、大根と人参の紅白なます、ほたるいかの風味焼き、いか松笠うに焼き、伊達巻、五郎島金時のかいのん、金沢棒茶麸煮、黒豆煮、金粉飾り、ごりの佃煮(はぜ)、くるみ甘露煮、田作り、ごぼうの胡麻和え、大黒しぐれ煮、野ふき煮、黄金柑、若桃シロップ漬け
《参の重》車海老煮、鰯真子昆布巻、味付数の子、帆立のくんせい、鰯の八幡巻、たこの照焼、真鰯の旨煮、白海老のくんせい、焼きにしん、能登大納言入り駄まんじゅう、鶏とかにの松風、焼き粟、鮑ごんにやく旨煮、竹の子煮、五郎島金時レモン煮、れんこん煮、梅人參煮

お店渡し	承り期間▶12月27日(水)18時まで
0785-213	お渡し日▶12月31日(日)
宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで

宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-196	宅配日▶12月31日(日)
宅配日▶	

インターネットでもご注文いただけます。

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。9

伝統的な「おせち」の雰囲気を損なわず、
「海の幸」「山の幸」の
素材の持ち味を生かし、
万人向けに内容を厳選した逸品です。



15 暁 (あけぼの)

三段重 冷蔵 本体 14,800円
(税込15,984円)
3~5人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 13,320円
(税込14,385円)

(内寸: 縦193mm×横193mm×高さ54mm)×3段

和洋中の食材を厳選し、彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。
お正月のご家族、仲間が集う場面の一品としていかがでしょうか。



16 和洋中オードブル

冷蔵 本体 13,000円
3~5人前 (税込14,040円)

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 11,700円
(税込12,636円)

(内寸: 縦369mm×横246mm×高さ38mm)
紅鮭漬け、豚肉とチーズのテリース、スマートチーズ、
若鶏の照り焼き、串刺しニンジン生姜風味にしん大漬
漬け、鶏つくね串、酢豚、ローストポーク、完熟金柑、
タコのパジルソース、黒豆、栗甘露煮、有頭海老塩焼き、
タコと山菜の中華和え、海老チリソース、ラタウイコ、
チーズウインナーパーネン、イカの黄金焼き、
ロースサーモン、海鮮マリネ、中華くらげ、豚角煮、
豚バラチャーシュー、ごま団子、若草チーズ和え、
海老の錦ロール、彩り野菜のマリネ、合鴨ロースの

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。

全
36
品

壱の重



参の重

おせち
1
3
0
0
0
円



【クチネットュギー】の鈴木シェフと【割烹亭千賀】
の千賀総料理長が監修して作り上げた、老若男女に
愛され、宴の席を華やがせる和洋おせち3段重です。



全
35
品

16 和洋中オードブル

冷蔵 本体 13,000円
3~5人前 (税込14,040円)

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 11,700円
(税込12,636円)

(内寸: 縦369mm×横246mm×高さ38mm)
紅鮭漬け、豚肉とチーズのテリース、スマートチーズ、
若鶏の照り焼き、串刺しニンジン生姜風味にしん大漬
漬け、鶏つくね串、酢豚、ローストポーク、完熟金柑、
タコのパジルソース、黒豆、栗甘露煮、有頭海老塩焼き、
タコと山菜の中華和え、海老チリソース、ラタウイコ、
チーズウインナーパーネン、イカの黄金焼き、
ロースサーモン、海鮮マリネ、中華くらげ、豚角煮、
豚バラチャーシュー、ごま団子、若草チーズ和え、
海老の錦ロール、彩り野菜のマリネ、合鴨ロースの

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。

全
30
品

壱の重

参の重

17 クチネットュギー

冷蔵 本体 13,000円
3人前 (税込14,040円)

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 11,700円
(税込12,636円)

(内寸: 縦125mm×横245mm×高さ39mm)×3段
<壱の重>金箔黒豆、伊達巻、アーモンド田作り、梅蝦、
紅鮭いか和え、いくら醤油漬、紅白なます、酢牛蒡、
祝い海老、子の子醤油漬、紅芋金柑
<式の重>彩りマリネ、あん芋蜜漬、パパイヤブラン
マンジ、牛タンモーク、ホウレンソウのテリース、
カナダホッキ貝のマスタードソース、ペッパー、ロースト
ポーク、ドライトマト、オーロラカスター、白身魚の
アリヤニソース
<参の重>サモンオイル漬、鶏塩麹焼、ごぼうベー

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。

全
28
品

壱の重

参の重

全
13
品

壱の重

参の重



ミシュランガイド
北海道掲載店で、
繊細なフレンチ風
グルメがきれいな
おせち。



札幌エルフの森レストラン
18 アンサンブル

二段重 冷蔵 本体 13,000円
(税込14,040円)
2~3人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 11,700円
(税込12,636円)

お店渡し 承り期間 12月27日(水)18時まで
12月30日(土)
12月31日(日)

宅配 承り期間 12月22日(金)18時まで
12月30日(土)
12月31日(日)

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 9,000円
(税込9,720円)

お店渡し 承り期間 12月27日(水)18時まで
12月30日(土)
12月31日(日)

宅配 承り期間 12月22日(金)18時まで
12月30日(土)
12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。



銀座ローマイヤ
19 洋風おせち

冷蔵 本体 10,000円
(税込10,800円)
3人前

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 9,000円
(税込9,720円)

お店渡し 承り期間 12月27日(水)18時まで
12月30日(土)
12月31日(日)

宅配 承り期間 12月22日(金)18時まで
12月30日(土)
12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。



おせち
9
8
0
0
円

おせち
9
8
0
0
円

おせち
9
8
0
0
円

同じ重二折一組のおせちです。
繊細な味付けと、
確かな包丁さばきで作る、
一人一重をコンセプトにした、
おせち料理です。

20 舞千
(まいせん)

千賀 総料理長
千賀 信明氏

1折×2 本体 9,800円
2人前 冷蔵 (税込10,584円)

早期予約10%引
12月11日(月)まで
本体 8,820円
(税込9,525円)

お店渡し 0785-177
承り期間 12月27日(水)18時まで
お渡し日 12月31日(日)

宅配 0785-162
承り期間 12月22日(金)18時まで
宅配日 12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。

27 品



●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。



銀座ローマイヤレストランシェフ
監修のもと品質・品位・味・メニューに
こだわり作り上げた洋風おせち。

JOHMEYER
SINCE 1921
ローマイ

13

少量で十分だけど
色々なものが食べたい、
とのご要望にお応えし
お作りいたしました。

全
22
品



21 順華 (じゅんか)

冷蔵 本体 6,800円
2人前 (税込7,344円)

早期予約10%引 本体 6,120円
12月11日(月)まで (税込6,609円)

(内寸: 縦217mm×横217mm×高さ35mm)
味付干物の子、イカの真鰯和え、酢だこ、黒豆、栗甘露煮、
にしん大漁濱け、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、
蓮根煮、里芋煮、昆布巻、穂先筍煮、高野豆腐、たづくり、
有頭海老塩焼き、帆立串照り焼き、伊達巻、ぶり照り
焼き、市松紅白蒲鉾、イカ黄金焼き、鶏つくね串
(消費期限: 1月2日(火))

お店渡し 承り期間 12月27日(水)
18時まで
0785-059 お渡し日 12月30日(土)
0785-183 12月31日(日)

宅配 承り期間 12月22日(金)
18時まで
0785-060 宅配日 12月30日(土)
0785-168 12月31日(日)
インターネットでもご注文いただけます。

縁起物を少しづつ詰合せた
彩りの良い、
食べきりサイズのおせち。

+200
ポイント

お店渡しのみ

22 京都料亭みのり

冷蔵 本体 6,800円
1~2人前 (税込7,344円)

早期予約10%引 本体 6,120円
12月11日(月)まで (税込6,609円)

(内寸: 縦182mm×横242mm×高さ37mm)
金箔黒豆、ブリ照焼、干部呑木(白)、伊達巻、酢ダコ、田作り、山吹市松、
赤かぼっこ、白かぼっこ、味付いくら、紅白なます、海老醜煮、味付
の子、焼帆立、くるみ甘露煮、若桃甘露煮、黒糖ローストポーク、合鴨
ロースモーク、穂先筍煮佐、蔥、椎茸旨煮、鶏の旨煮、日の出
きめ、栗甘露煮、さんどん、梅百合根(消費期限: 1月1日(月))

お店渡し 承り期間 12月27日(水)18時まで
0785-139 お渡し日 12月30日(土)
0785-141 12月31日(日)

宅配 承り期間 12月22日(金)18時まで
0785-142 宅配日 12月30日(土)
0785-147 12月31日(日)
インターネットでもご注文いただけます。

全
26
品



少量目 & アレルギー対応おせち

食物アレルギー配慮おせち

お正月に「家族みんなで同じものが食べられるおせち」
そんな新年の食卓をお届けします。

全
26
品



原材料に
卵 乳 小麦 そば
落花生 えび かに
を使用しておりません。

参の重

化学調味料
着色料
保存料
不使用

壳の重

23 のぞみ

三段重 冷蔵 本体 14,000円
2~3人前 (税込15,120円)

早期予約10%引 本体 12,600円
12月11日(月)まで (税込13,608円)

(内寸: 縦155mm×横155mm×高さ40mm)×3段
(**青の重**) 牛肉しぐれ煮、ほたて照焼、青梅甘露煮、
栗きんとん、紅白なます、たたきごぼう、酢だこ、紫花
豆煮、丹波黒種黒豆煮
(**武の重**) さつま芋の甘煮、かぼちゃの寒天、紅鮭の
柚庵焼、さらし鮭庵焼、若鶴のからあげ、金柑甘露煮
(**参の重**) 若鶴のミニ肉団子、野菜入りミニハンバーグ、
豚の角煮、栗甘露煮、巻き湯葉煮、さといも煮、梅花

使用原材料の詳細は11月1日(水)以降、
こちらから情報がご覧になります。
<http://www.ishiifood.co.jp/>

石井食品

のぞみ

14,000円

(税込15,120円)

12月31日(日)は天候及び交通事情によりお届け時間が遅くなる場合があります(時間指定は承っておりません)。

2承り期間を過ぎてのキャンセル及びお申し込み内容の変更はできません。

3カタログに記載している写真は実際の商品と多少異なる場合がありますのでご了承ください。

4ご予約商品の宅配に関するお問い合わせ先 マルエツギフトセンター(船橋市)0120-100897 お問い合わせ時間 午前9時~午後6時

代金は、商品のご注文時に支払ください。●商品は売り切れ次第、販売終了となります。●写真的色は印刷のため、実物と異なる場合がございます。●写真是すべて盛付例となっております。

天候不順等により一部変更になる場合がございます。ご了承ください。●祝着は封緘されておりません。● 冷凍 図 解凍方法: 冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間、解凍後はお早めにお召し上がりください。

おせち料理につきましては、クール便(冷蔵もしくは冷凍)にて宅配いたします。ご家庭では、指定の保存方法にて消費期限内にお召し上がりください。

商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真是イメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。



穀物が豊かに実り人々が
幸せになる「五穀豊穫」。
スイーツおせちに
仕上げました。

24 GOKOKU スイーツおせち

マンゴームース、ラズベリームース、抹茶ムース各2個 四凍配
●ブッシュ3個 ●トランシェショコラ2個
●トランシェショコラージュ1個
●北撰純生ロール3個
●デコレーションパームクーヘン1個 本体 6,400円
(税込6,912円)

承り期間 12月13日(水)18時まで
宅配 2149-232 宅配日 12月28日(木)~31日(日)
インターネットでもご注文いただけます。

※宅配日のご指定はできません。

フラー 宅配のみ承ります

新春の訪れを
感じる一鉢。
香りを楽しみながら
花の開く様子を
ご堪能ください。



高さ
約30cm
幅約15cm

おめでたい紅白のハボタンを
ぎゅっと寄せ、
形の違いも楽しめる
可愛らしい
一鉢です。



高さ
約25cm
幅約27cm

26 葉ばたん寄せ植え 四配

葉ばたんミックス(白系/紫系)、
プラスチック鉢、育て方のしおり
※葉ばたんの色は
おまかせミックスとなります。

承り期間 12月17日(日)18時まで
宅配 0753-045 宅配日 12月19日(火)~26日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

※宅配日のご指定はできません。

愛犬にもお正月おせちとご馳走

犬のおやつ・ごはん研究家Deco監修。
お肉、お魚、うどん等、
愛犬の健康と
楽しさを考えて
詰合せました。

ペット
専用

27 ホットドッグ 招福愛犬用おせち

うどん②花びらかまぼこ③紫いもきんとん
④栗の甘露煮⑤筑前煮⑥彩りサーモン蒸し
⑦温野菜(ブロッコリー)
⑧ローストビーフ
⑨鶏肉の海苔巻
(賞味期限: 冷凍にて2018年1月15日(月)) 本体 3,280円
(税込3,542円)

承り期間 12月13日(水)18時まで
宅配 4580-111 宅配日 12月29日(金)~30日(土)
インターネットでもご注文いただけます。

※宅配日のご指定はできません。



28 ホットドッグ コミフ家族のおせち

①焼きボテ②高野豆腐とたらの3色重ね蒸し③有頭ボイル海老
④ぶりの照り焼⑤ベーコンホタテの甘露煮
⑥椎茸と花形人参といんげんの含め煮
⑦鶏肉の味噌風味焼⑧紫いもきんとん
⑨栗甘露煮⑩温野菜(ブロッコリー)
⑪チャーシュー⑫ローストビーフ 本体 3,880円
(税込4,190円)

承り期間 12月13日(水)18時まで
宅配 4580-110 宅配日 12月29日(金)~30日(土)
インターネットでもご注文いただけます。

※宅配日のご指定はできません。



29 ホットドッグ 愛犬用お惣菜4個セット

愛犬用ハンバーグプレート1個、
愛犬用スマートキシンプレート1個、
愛犬用テリヤキチキンステー1個、
愛犬用ポークステー1個(賞味期限: 冷凍にて解凍後は
冷蔵で2日以内) 本体 2,480円
(税込2,678円)

承り期間 12月13日(水)18時まで
宅配 4580-104 宅配日 12月29日(金)~30日(土)
インターネットでもご注文いただけます。

※宅配日のご指定はできません。

お店渡し ご指定日に、店舗でお渡しいたします。

●承り時にご希望のお渡し時間をお申し出ください。

おせち(お店渡し)

承り期間 12月27日(水)18時まで
お渡し日 12月30日(土)~31日(日)

※商品によりお渡し日が限られるものがあります。

オードブル、寿司、刺身、お肉、かに、ふく等

※商品により承り期間、お渡し日、お取扱い店舗が異なります。
各ページ及び下記のお取扱いできない店舗をご確認ください。

下記の店舗ではオードブル、寿司は取り扱っておりません。

マルエツ ブチ 小伝馬町駅前、人形町駅前、神田司町、
南荻窪二丁目、富ヶ谷一丁目、本所四丁目、渋谷鷺谷町、
中落合一丁目、雑司ヶ谷二丁目、池之端二丁目、本郷二丁目、
本郷三丁目、四谷二丁目、松庵三丁目、杉並と田一丁目
新橋五丁目、田端五丁目、浜松町二丁目
リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店

一部お届けできない地域がございます。

冷凍温度帯の保冷状態でお届けします。

このマークの商品は
配達のみ承ります。

宅配 送料無料にて、宅配いたします。

●お申し込み時、郵便番号の記入をお願い申し上げます。
●おせち(宅配)

※商品により宅配日が異なります。

承り期間 12月22日(金)18時まで 宅配日 12月30日(土)~31日(日)

●おせちの配達は下記地域に限られさせていただきます。※離島等一部宅配できない地域がございます。

東京都・埼玉県・神奈川県・千葉県・茨城県・栃木県・群馬県・山梨県

●宅配お酒/宅配フラー/宅配愛犬おせち(宅配)/スイーツおせち(宅配)

商品により異なります。承り期間、宅配日は各ページの商品をご確認ください。

●24~29、40~41の商品は宅配日のご指定はできません。

下記地域への宅配は承っておりません。

北海道・沖縄(ラワーミー) 東京都・伊豆諸島・房総島・利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村・小笠原諸島の小笠原島 島根県・福岡県・長崎県・佐賀県・鹿児島県・西表市・奄美市・大島郡・熊毛郡・鹿児島郡の三島村・十島村・冲縄県・宮古島市の大神島・伊良部地区・八重山・島尻郡の久米島町・恩納村・伊平屋村・伊是名村・北東村・座間味村・瀬長村・南大東村・宮古郡の多良村等 ※その他一部宅配できない地域がございます。

●インターネットから24時間いつでもご注文いただけます。

※インターネットショップでのご注文の場合、Tボナスピントは付与対象外になります。

パソコンサイトからのお申し込み マルエツ おせち 検索

式の重

14 ●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真是イメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。



お店渡しのみ承ります 承り期間、お渡し日ご注意願います

数量限定販売
限定100セット

数量限定販売
限定150セット



31 仙台牛(宮城県産) 肩ロースすき焼き用(冷凍)

本体 7,800円
(税込8,424円)
●肩ロースうすぎり400g
(賞味期限:冷凍にて30日)

お店渡し 0162-103 | 承り期間▶12月18日(月)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

*リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

当社がおすすめする優夢牛のローストビーフを贅沢に盛り付けました。



*写真はイメージです。

33 優夢牛 ローストビーフ盛合せ 約550g (モモ、サーロイン)

●国産牛ローストビーフ(モモ120g・サーロイン80g)
●レタス ●玉ねぎスライス ●キャベツ
●ローストビーフソース(3袋) ●レホール(3袋)
(消費期限:加工日より1日)

お店渡し 0933-001 | 承り期間▶12月16日(土)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~31日(日)

*リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

16 ●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。

30 松阪牛(三重県産) 肩ロースすき焼き用(冷凍)

本体 9,800円
(税込10,584円)
●肩ロースうすぎり400g
(賞味期限:冷凍にて30日)

お店渡し 承り期間▶12月18日(月)18時まで
0162-100 | お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

*リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

*写真はイメージです。

※写真はイメージです。



鮮度の良いずわいがにの脚を
食べやすく剥きました。

*写真はイメージです。

35 生ずわいがに 棒ポーション 約500g

●生ずわいがに(ロシア・アメリカ・カナダ)約500g(約15本~25本)

お店渡し 0346-100 | 承り期間▶12月27日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

*リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

本体 7,800円
(税込8,424円)



ボイルたらばがにを食べやすくカットいたしました。
解凍してそのままお召し上がり頂けます。※写真はイメージです。

*写真はイメージです。

36 ボイルたらばがに (ハーフポーション)約650g

●ボイルたらばがに(ロシア)約650g

お店渡し 0347-150 | 承り期間▶12月27日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

*リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

本体 7,800円
(税込8,424円)



*写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写



※写真はイメージです。

本まぐろ中とろ、
ずわいがに、
うなど
盛り込んだ
にぎり寿司
盛合せです。



44 旬彩にぎり 舞華 (まいはな) 3~4人用

サビ抜き 本体 3,980円 (税込4,298円)

- 本まぐろ中トロ ●まぐろ赤身 ●真鯛 ●赤えび ●かに ●つぶ貝 ●うに ●いくら ●サーモン ●いか ●穴子 ●玉子 ●わさび小袋

お店渡し 承り期間▶12月25日(月)18時まで お渡し日▶12月28日(木)~1月3日(水)
0711-610 承り期間▶12月26日(火)~28日(木)18時まで お渡し日▶12月31日(日)~1月3日(水)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。
※マルエツ 越谷レイクタウン店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

オードブル/サンドイッチ

人気のメニューを盛合わせた、
パーティーにぴったりな一品です。



※写真はイメージです。

46 ファミリーオードブル
3~4人用

本体 1,500円 (税込1,620円)

- 若鶏唐揚げ4個 ●えびフライ3本 ●フライドポテト120g ●焼きじやが(明太チーズ)3個 ●イカ唐揚げ120g ●一口チキン110g

お店渡し 承り期間▶12月25日(月)18時まで お渡し日▶12月28日(木)~1月3日(水)
0705-924 承り期間▶12月26日(火)~12月28日(木)18時まで お渡し日▶12月31日(日)~1月3日(水)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

人気の中華惣菜を盛合わせました。
家族団らんの食卓にどうぞ!



※写真はイメージです。

47 中華オードブル
3~4人用

本体 1,280円 (税込1,382円)

- 油淋鶏4個 ●肉団子5個 ●酢豚140g ●エビチリフリッター5個 ●春巻4本

お店渡し 承り期間▶12月25日(月)18時まで お渡し日▶12月28日(木)~1月3日(水)
0741-991 承り期間▶12月26日(火)~12月28日(木)18時まで お渡し日▶12月31日(日)~1月3日(水)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

お子様中心の
パーティーから、
大人まで楽しめる
サンドイッチの
オードブルです。

48 パーティーサンド 3~4人用

本体 1,480円 (税込1,598円)

縦約28cm×横約40cm×高さ約9cm

- パケットサンド(ハム)
●パケットサンド(タマゴ)
●桜桃サンド ●キウイサンド
●タマゴサンド ●ソナサンド
●ポテサンド ●野菜サンド

お店渡し 承り期間▶12月19日(火)18時まで お渡し日▶12月27日(水)~31日(日)
0797-300 承り期間▶12月26日(火)~12月28日(木)18時まで お渡し日▶12月31日(日)~1月3日(水)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

お店渡しのみ承ります 承り期間、お渡し日ご注意願います



49 旬彩にぎり 飛翔 (ひしょう) 4~5人用

サビ抜き 本体 4,800円 (税込5,184円)

- 本まぐろ中トロ ●まぐろ赤身 ●真鯛 ●赤えび ●かに ●つぶ貝 ●うに ●いくら ●サーモン ●いか ●穴子 ●玉子 ●わさび小袋

お店渡し 承り期間▶12月25日(月)18時まで お渡し日▶12月28日(木)~1月3日(水)
0711-615 承り期間▶12月26日(火)~28日(木)18時まで お渡し日▶12月31日(日)~1月3日(水)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱っておりません。
※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。
※マルエツ 越谷レイクタウン店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

49 お刺身冊セット (おもてなし)
約9~10人用

本体 9,800円 (税込10,584円)

●本まぐろ中とろ約180g1皿 ●本まぐろ赤身約180g1皿
●サーモントラウト1冊 ●真鰐昆布〆1冊 ●紋甲いか1冊
●ほたて貝柱6玉 ●甘えび8尾 ●国内産おごり1袋
●わさびチューブ25g×1本

お店渡し 0809-994 承り期間▶12月27日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

50 お刺身12点盛合せ (中とろ入) 約7~8人用

本体 4,980円 (税込5,378円)

●本まぐろ中とろ
●本まぐろ赤身 ●かんぱち
●サーモン ●真鯛
●平目 ●ほたて ●いか
●甘えび

お店渡し 承り期間▶12月27日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

51 お刺身10点盛合せ (中とろ入) 約6~7人用

本体 3,980円 (税込4,298円)

- 本まぐろ中とろ ●本まぐろ赤身 ●かんぱち ●サーモン ●真鯛
●平目 ●いか ●甘えび

お店渡し 0056-028 承り期間▶12月27日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

52 お刺身8点盛合せ (中とろ入) 約4~5人用

本体 2,980円 (税込3,218円)

- 本まぐろ中とろ ●本まぐろ赤身 ●かんぱち ●サーモン ●真鯛
●いか ●甘えび

お店渡し 0056-026 承り期間▶12月27日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(土)~1月3日(水)

※リンクス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

●商品は売り切れ次第、販売終了となります。※写真はイメージです。写真と商品は多少異なりますのであらかじめご了承ください。19