



# お正月

二〇一八年  
マルエツの

※写真はイメージです。



# おせち

二〇一八年  
マルエツの

おせち料理、ご予約承ります。

※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!

+100  
ポイント

+500  
ポイント

※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!

+100  
ポイント

+500  
ポイント

※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。▶

 **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

壺の重

参の重



◆ 伊達巻  
能登の老舗にて、伝統の食文化と  
先進加工技術を相乗させ作り出し  
た逸品。



◆ 黒豆  
国産の黒大豆を、甘さを控え色ツヤ  
良く、丹精込めて炊き上げました。

+ 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  
3〜5人前 (税込14,904円)

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	宅配日▶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。



壺の重

- ◆ たつくり 帆立串照り焼き
- ◆ 紅白蒲鉾 ◆ ビーフパストラミ
- ◆ ローストポーク
- ◆ 合鴨ロース照り焼風
- ◆ 豚肉とチーズのテリーヌ
- ◆ ローズサーモン
- ◆ 豚の角煮 ◆ サーモン西京焼き
- ◆ イカの黄金焼き
- ◆ 有頭海老塩焼き
- ◆ タコのウニ和え



式の重

- ◆ 筑前煮 ◆ 昆布巻
- ◆ 里芋煮 ◆ 蓮根煮
- ◆ 椎茸煮 ◆ 穂先筍煮
- ◆ 焼湯葉巻 ◆ 高野豆腐
- ◆ 若鶏八幡巻
- ◆ 海老チリソース
- ◆ ぶり照り焼き
- ◆ サーモンチーズ巻
- ◆ 完熟金柑
- ◆ 鶏つくね串 ◆ 伊達巻



参の重

- ◆ 海鮮マリネ
- ◆ 海老の錦ロール
- ◆ 鳴門芋きんとん
- ◆ 栗甘露煮 ◆ 魚卵うま煮
- ◆ 若草チーズ和え
- ◆ スモークチーズ
- ◆ 黒豆 ◆ 酢だこ ◆ 中華くらげ
- ◆ イカの真砂和え
- ◆ 紅白なます ◆ 紅鮭麴漬け
- ◆ 味付け数の子 ◆ にしん大漁漬け

マルエツ 限定販売

式の重





# 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

壺の重

参の重

与の重

貳の重

  
+ 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  
3〜4人前 (税込17,064円)

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。



壺の重

- ◆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
- ◆松麩シロップ漬
- ◆竹麩シロップ漬
- ◆梅麩シロップ漬 ◆祝い飾り串



貳の重

- ◆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
- ◆合鴨スモーク
- ◆ピリ辛小さきゅうり
- ◆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ス
- ◆チーズイン肉巻
- ◆宇治抹茶と小豆シューロール
- ◆スタッフドオリーブ



◆ ぶり照焼  
冬場の脂の乗りが良い国産ぶりを、  
ふっ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



京料理

矢尾 卯

創業120余年の伝統技術に基づいた  
京都の老舗料理屋オリジナルおせち。

全  
50  
品

参の重



与の重

+500  
ポイント

お店渡しのみ

京料理 矢尾卯  
マルエツオリジナルおせち

3 矢尾卯 (やおう)

四段重 冷蔵 本体 17,800円  
3~4人前 (税込19,224円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 16,020円  
(税込17,301円)

(内寸:縦153mm×横153mm×高さ42mm)×4段

《参の重》伊達巻、田作り、たたき牛蒡、一口昆布巻、味付数の子、合鴨  
ロース、海老艶煮、紅鮭小川巻、味付いくら、バイ貝含め煮、ワカサギ  
甘露煮、花餅紅梅、藤イカ  
《与の重》鮭西京焼、松笠イカ、紅白市松蒲鉾、鶏松風、煮しめ蓮根、  
鮎土佐煮、穴子八幡巻、鮎味噌幽庵焼、鶏西京焼、黒糖ローストポーク、  
牛しぐれ笹包、サーモン錦糸巻  
《参の重》紅鮭昆布巻、高野東寺巻、信田巻、鶏筍射込み焼、れんこん  
蒲焼風、海老陣笠、さつまいもレモン煮、花蓮根、鰯旨煮、手毬鮎含め煮、  
鮎照り焼き、梅人參、湯葉旨煮  
《与の重》鰯の子煮、若桃甘露煮、金柑甘露煮、胡桃甘露煮、紅白なま酢、  
紅白花こんにゃく、黒豆、きんとん、栗甘露煮、波川栗甘露煮、梅花ゆり根、  
高白梅松葉刺し  
(消費期限:1月1日(月))



四代目 店主  
須田 重正 氏

貳の重

お店渡し 承り期間▶12月27日(水)18時まで  
0785-106 12月30日(土)  
0785-111 12月31日(日)

宅配 承り期間▶12月22日(金)18時まで  
0785-005 12月30日(土)  
0785-193 12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。

京都  
料亭

マルエツ  
限定販売

胡蝶庵

色とりどりの食材を使用し、和洋折衷に仕上げました。  
京情緒あふれる色鮮やかなオリジナルおせち。

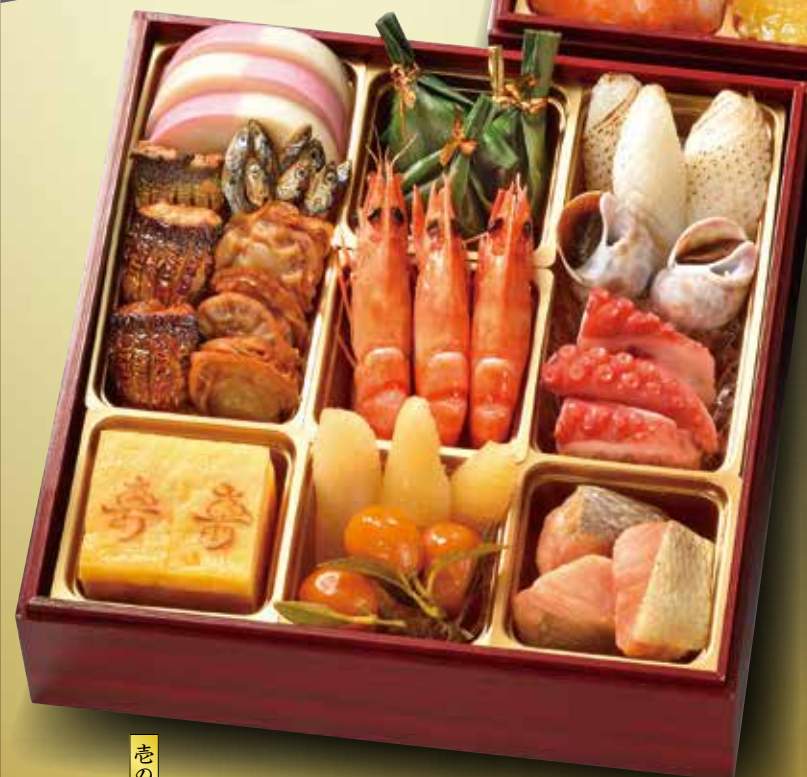
全  
43  
品



参の重



参の重



参の重



貳の重

京都金戒光明寺御用達胡蝶庵監修  
マルエツオリジナルおせち

4 胡蝶庵 (こちょうあん)

三段重 冷凍 本体 17,800円  
3人前 (税込19,224円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 16,020円  
(税込17,301円)

(内寸:縦184mm×横184mm×高さ40mm)×3段

《参の重》紅白蒲鉾、さんま幽庵焼、田作り、てり焼きほたて、寿厚焼玉子、  
牛しぐれ笹包み、海老艶煮、栗付金柑、数の子、松笠いか、ばい貝、蛸酢、  
秋鮭西京焼  
《貳の重》錦玉子市松、鰯幽庵焼、一口昆布巻、いかに焼、黒豆金箔、  
伊達巻、かに爪、若桃甘露煮、いくらなます、さつまいも甘露煮、椎茸煮、  
焼たけのこ、なごみ巻海老、なごみ巻うれん草、小町ゆば、くるみ甘露煮  
《参の重》ポークパストラミ、マンゴーミルフィーユ、てまり餅、花餅紅梅、  
マスタードチキン、スモークシュリンプ、ホタテと香草のテリーヌ、  
合鴨スモーク、スモークサーモン、栗きんとん、焼きチキンペーコン巻、  
モルタデッラ、あんずやわらか煮、伊予柑なます  
(賞味期限:冷凍にて1月31日(水)・解凍後はお早めにお召し上がりください。)



料理長  
渡辺 一彦 氏

宅配 承り期間▶12月22日(金)18時まで  
0785-006 12月30日(土)  
0785-192 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

全  
43  
品

マルエツ  
+200  
ポイント

お店渡しのみ

## 5 吉祥 (きっしょう)

三段重 冷蔵 本体 9,800円  
2〜3人前 (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)

(内寸：縦153mm×横243mm×高さ30mm)×3段

〈春の重〉味付け数の子、にしん大漁漬、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  
〈夏(の重)〉タコと山菜の中華和え、若鶏照り焼き、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、完熟金柑、ごま団子、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、スモークチーズ、タコのバジルソース、ラタトゥイユ、紅鮭燻漬、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、チーズウィンナーペーコン巻  
〈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	お渡し日▶12月30日(土)
0785-104	12月31日(日)
宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-012	宅配日▶12月30日(土)
0785-127	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

maruetsu × フジッコ  
マルエツとフジッコ(株)の共同開発商品

上品な甘さで炊き上げた筑前煮を主役に、  
謂れのある黒豆、栗きんとん、  
数の子と伝統の食材を彩り豊かに詰合せました。

春の重

全  
36  
品

## 6 舞春 (まいはる)

二段重 冷蔵 本体 14,800円  
2〜3人前 (税込15,984円)

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198mm×横198mm×高さ56mm)×2段

〈春の重〉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、栗きんとん、寿高野豆腐煮、ふき煮、花形人参煮、筑前煮、椎茸煮、小筍煮、手まり鮓、銀杏煮、紅白なます、田作り  
〈夏(の重)〉花餅(紅)、花餅(白)、若桃甘露煮、一口昆布巻き、合鴨スライス、ポテトサラダ、焼豚スライス、穴子八幡巻き、ワンハンドフランク、サーモンローズ、ローストビーフ、帆立照り焼き、くるみ甘露煮、酢だこ、あわび煮、ぶり照り焼き、松笠いか雲丹焼き、松笠いか白焼き、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	お渡し日▶12月30日(土)
0785-114	12月31日(日)
宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-120	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。	

夏の重

# 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、  
昆布メなど品数豊富に  
詰合せました。

春の重



夏の重

全  
69  
品

## 7 金茶寮 (きんちゃりょう)

四段重 冷蔵 本体 50,000円  
4〜5人前 (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  
〈春の重〉穴子蒲焼の魚肉すり身巻、穴子八幡巻、たたき牛蒡醤油煮、こんにゃく甘辛煮、金柑蜜煮、海老煮、酢たこ紫蘇風味、結びすだれ鮓

含め煮、椎茸煮、甘鯛味噌漬焼、蓮根煮、鰯入り手まり餅、梅型人参煮、百合根甘露煮、味付青銀杏、舞桜、ふき煮、味付紅鮭といかの甘酢漬、たらこ昆布巻、笹包み柚子味噌入り鮓饅頭、紅鮭昆布巻、海老毡巻、小鯛(キダイ)酢漬、干しあんず蜜煮紫蘇風味、松笠いか焼、合鴨ロース焼スライス  
〈夏(の重)〉黒かじき昆布メ、まとう鯛昆布メ、子持ち鮎甘露煮、ふき佃煮、しじみ醤油煮柚子胡椒風味、紅白かまぼこ、金時草生鮓煮、まぐろと昆布の佃煮、数の子醤油漬、味付わらび、辻占(おみくじ入り菓子)、田作り、舞桜、花餅飾り、梅型生鮓煮、梅型人参煮  
〈参の重〉昆布松茸煮、松茸煮スライス、黒豆煮、そら豆蜜煮、金団、くり甘露煮、真鯛子旨煮、巻ゆば旨煮、帆立貝ひもの菱わさび和え梅風味、酢たこ紫蘇風味、いくら醤油漬、ぶり醤油煮、舞桜、梅型人参煮、酢蓮根、梅型生鮓煮、青小梅蜜煮

〈与(の重)〉ほたるいか生煮、あんず太鼓、干し柿バター風味、くるみ煮、こり(かじか)佃煮、かぶら酢漬ゆず風味、糸するめ佃煮、甘海老甘露煮、紅白なます、赤小梅蜜煮、鰯入り梅型餅、数の子松前漬、アカニシ貝と昆布の和え物、いわし佃煮、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	宅配日▶12月30日(土)
0785-101	12月31日(日)
インターネットでもご注文いただけます。	

冬の重

# 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

マルエツ  
+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  
4人前 (税込34,560円)

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

〈春の重〉伊勢海老西京味噌焼、鯛のおから蒸し、鰯うま煮、能登青かぶらすし、かじきの昆布メ、合鴨のくんせい、金箔蒲鉾、干し口子、柚餅子、よもぎ結びすだれ鮓、椎茸の旨煮、二色玉子、手毬鮓、生薑甘酢漬  
〈夏(の重)〉かに身の柚子香漬、大根と人参の紅白なます、ほたるいかいしる風味焼き、いか松笠うに焼き、伊達巻、五郎島金時のきんとん、金沢棒茶鮓煮、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、大黒しめじ煮、野ふき煮、黄金金柑、若桃シロップ漬  
〈参の重〉車海老煮、真子昆布巻、味付け数の子、帆立のくんせい、鯛の八幡巻、たこの照焼、真鯛の旨煮、白海老のくんせい、焼きにしん、能登大納言入り 鮓まんじゅう、鶏とかにの松風、焼き栗、鯛こんにゃく旨煮、竹の子煮、五郎島金時のレモン煮、れんこん煮、梅人参煮

〈酒肴三品〉大粒さざえの桜漬、このわたいくら醤油漬、なまこ酢  
〈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
0785-213	お渡し日▶12月31日(日)
宅配	承り期間▶12月22日(金)18時まで
0785-196	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。	

酒肴三品



47都道府県の名産や郷土料理を  
全国から一堂に集めたおせち。  
重箱は日本列島を表現しています。

全  
47  
品

参の重

武の重

参の重

参の重

祇おん 江口  
9 祝春 (はる)  
変形 四段重 本体 26,000円  
2〜3人前 冷蔵 (税込28,080円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 23,400円  
(税込25,272円)

(内寸:縦145mm×横315mm×高さ42mm)  
(内寸:縦145mm×横145mm×高さ42mm)  
(内寸:縦145mm×横95mm×高さ42mm)  
(内寸:縦145mm×横45mm×高さ42mm)  
《参の重》島根:あご野焼、鳥取:紅スワイ蟹のテリーヌ、  
奈良:葛まんじゅう抹茶、兵庫:丹波篠山産大粒黒豆、  
和歌山:紀州産南高梅、岡山:ままかり相生巻、京都:  
万願寺甘唐辛子天、大阪:お好み焼、長野:市田柿  
ロール、岐阜:鮎甘露煮、富山:はたらいか佃煮、静岡:  
桜海老のつつん漬、広島:かきの蒲焼串、山口:  
※お品書きに記載している都道府県名は、各食材の原料原産地及び加工地を示すものではございません。



一年の感謝の気持ちを込め、一切の妥協を許さず、  
特大(8.5寸)の重箱いっぱい盛込んだ、魂と  
情熱の本格的料亭おせち料理をご堪能下さい。



11 彩華千 (さいかせん)  
三段重 冷蔵 本体 20,000円  
4〜5人前 (税込21,600円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 18,000円  
(税込19,440円)

(内寸:縦245mm×横245mm×高さ39mm)×3段  
《参の重》あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、酢牛蒡、  
栗金団、金箔黒豆、白花生、田作り、紅鮭昆布巻、伊達巻、  
ロブスター、えび紅白巻、紅白なます、鯛玉子、  
蛸小倉煮、数の子塩甲煮、梅麩、金目鯛つま折、  
湯葉旨煮、スモークサーモンロール、さごしの昆布メ  
《武の重》松前漬、たら旨煮、烏賊松笠白焼、手毬まん  
じゅう、魚の子旨煮、若桃甘露煮、ごまかつ、祝い  
海老、柚子オーロラ、牛肉とごぼういぐれ煮、にしん  
栗漬、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、  
紅白蒲鉾、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭しんじょう、  
鮭西京焼  
《参の重》紅芋金団、柚子くらげ、いか松風、焼き航立、

10 ●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。

お正月のおめでたい席に合わせ、「海の幸」・「山の幸」を  
豪華に取り合わせてみました。大切なお客様用にご親族の  
お集まりにご活用ください。

全  
49  
品

武の重

参の重

+500  
ポイント

お店渡しのみ  
10 宝華 (ほうか)  
三段重 本体 21,800円  
3〜5人前 冷蔵 (税込23,544円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 19,620円  
(税込21,189円)

(内寸:縦235mm×横235mm×高さ55mm)×3段  
《参の重》海鮮マリネ、鴨門芋さんとうん、栗甘露煮、  
若草チーズ和え、魚卵うま煮、タコと山菜の中華和え、  
大粒黒豆、紅白なます、イカの真砂和え、鮎のうま煮、  
中華くらげ、酢だこ、海鮮中華帆立ひも、紅鮭麹漬、  
味付け数の子、にしん大漁漬、タコのウニ和え  
《武の重》筑前煮、蓮根煮、慈姑煮付、里芋煮、椎茸煮、  
穂先筍煮、昆布巻、高野豆腐、紅白蒲鉾、味付けいくら、  
たつくり、イカ黄金焼き、帆立串照り焼き、海老の

錦ロール、ぶり照り焼き、有頭海老塩焼き、完熟金柑、  
若鶏八幡巻  
《参の重》許豚、ローストポーク、豚角煮、ビーフパ  
ストラミ、サーモンチーズ巻、豚肉とチーズのテリーヌ、  
伊達巻、ローズサーモン、スモークラムラック、合鴨  
のフロマージュ、若鶏照り焼き、鶏つくね串、合鴨  
ロース照り焼き風、殻付ニシ貝磯煮  
(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
0785-013	お渡し日	12月30日(土)
0785-107		12月31日(日)

宅配	承り期間	12月22日(金) 18時まで
0785-014	宅配日	12月30日(土)
0785-130		12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。

和洋の食材をふんだんに盛り込み、家族はもちろん親戚みなさんと  
至福のひと時を  
味わって頂けます。



12 団楽 (だんらん)  
冷蔵 本体 20,000円  
3〜4人前 (税込21,600円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 18,000円  
(税込19,440円)

(内寸:縦345mm×横345mm×高さ38mm)  
オーロラカスタード餅、ポレンソウと若鶏のテリーヌ、  
スイートポテトロール、ショコラテリーヌ、たこのバジ  
ルソース、サーモンラウト西京焼、鮭西京焼、鴨門金時  
スライス、牛肉巻包み、鶏のチーズフォンデュ風、  
サーモンキャロットテリーヌ、海老とブロックリー  
テリーヌ、本ズワイ爪、漬もみじ、いくら、伊達巻、  
椎茸柚子煮、焼湯葉、ぶちぶり海老サラダ、スモーク  
シュリンプ、ブロッコリーのバジル香味、きんとん、

栗甘露煮、皮栗栗甘露煮、黒豆金箔添え、金柑百合根  
市松、子持昆布山海和え、子持昆布ダイスカット、  
ベーコンチーズ、オニオンマリネ、ローズサーモン、  
合鴨パストラミ、海老旨煮、若桃甘露煮、蒲鉾 紅、  
蒲鉾 白、いか印うろ焼、あかにし生姜串、鮭昆布メ、  
きめた巻、酢だこ、紅白なます、こはだ栗漬、いか  
雲丹串、田作り煮、松前漬、数の子、真だら子うま煮、  
寿昆布、紅白ミルクキューブ、マンゴキューブ  
(賞味期限:冷凍にて1月31日(水)・解凍後はお早  
めにお召し上がりください。)

宅配	0785-082
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。

和、洋、中の3種類の料理が  
同時に楽しめる欲張りなおせちです。  
一段一段食材にこだわり、  
試行錯誤の上出来上がった、  
至極の一品です。

全  
53  
品

武の重

+500  
ポイント

お店渡しのみ  
13 笑門来福 (しょうもんらいふく)  
三段重 冷蔵 本体 18,000円  
3〜5人前 (税込19,440円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 16,200円  
(税込17,496円)

(内寸:縦217mm×横217mm×高さ35mm)×3段  
《参の重》味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漁漬、鴨門芋さん  
とうん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、蓮根煮、里芋煮、  
穂先筍煮、昆布巻、高野豆腐、紅白蒲鉾、味付けいくら、  
たつくり、イカ黄金焼き、帆立串照り焼き、海老の

市松紅白蒲鉾、穂先筍煮、昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、たたき  
ごぼう、鯉やわらか煮、ぶり照り焼き、串刺しニシ貝生姜風味、高野豆腐、  
伊達巻  
《武の重》許豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風  
味焼き、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老デリスソース、合鴨ロース  
照り焼き風、若鶏照り焼き、中華肉団子、豚角煮、イカ黄金焼き、ごま  
団子、鶏つくね串、完熟金柑  
《参の重》海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、スモークチーズ、  
紅鮭麹漬、チーズウインナーベーコン巻、タコのバジルソース、  
ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、サーモンチーズ巻、スモークラム  
ラック、ビーフパストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、  
合鴨のフロマージュ、リンゴと豆腐のバイ包み  
(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
0785-015	お渡し日	12月30日(土)
0785-145		12月31日(日)

宅配	承り期間	12月22日(金) 18時まで
0785-016	宅配日	12月30日(土)
0785-154		12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。

14 親子三代  
おせち

三段重 本体 15,000円  
3〜4人前 冷蔵 (税込16,200円)

早期予約10%引  
12月11日(月)まで 本体 13,500円  
(税込14,580円)

(内寸:縦196mm×横196mm×高さ37mm)×3段  
《参の重》手綱こんにゃく、煮めれんこん、寿高野豆  
腐、花魁煮、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(紅)、伊達巻、  
紅白かまぼこ、田作り、いくら醤油漬、煮みごぼう、  
竹の子含め煮、小芋含め煮、浅漬きぬさや、叩きごぼう、  
紅白なます、安納芋の栗きんとん、味付け貝、杏  
シロップ漬  
《武の重》合鴨スモーク、カシューナッツ飴炊き、  
生ハムマリネ、鹿児島県産ぶり照焼、彩り野菜と  
チーズのテリーヌ、ハーブ鶏の照焼、市松チーズ、  
いか松笠、祝えび、宝巻、フカヒレ風魚卵和え、えぞ  
あわび姿煮、味付け数の子、若桃甘露煮  
《参の重》黒鴨ローストポーク、手羽中甘辛焼、海老  
マヨネーズ、りんごと豆腐のバイ包み、十勝若牛の  
ビーフンチュー、浅漬ブロッコリー、スモークサーモン、  
鴨門金時ごまばし、カナダホッキ貝サラダ、カジキ  
のハニーマススタードソース、ローストビーフ、かに爪  
袖庵焼  
(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
0785-061	お渡し日	12月30日(土)
0785-062		12月31日(日)

宅配	承り期間	12月22日(金) 18時まで
0785-063	宅配日	12月30日(土)
0785-064		12月31日(日)

インターネットでもご注文いただけます。

伝統的・謂れの重、  
酒肴・晩酌の重、  
お肉・海鮮・デザート、と  
親子3代でお召し上がり頂ける  
おせちです。

全  
45  
品



おせち 15,000円

参の重

●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。 11



伝統的な「おせち」の雰囲気損なわず、「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。

全  
36  
品

栗の重

貳の重

参の重

**15 曙** (あけぼの)  
三段重 冷蔵 本体 **14,800円**  
3〜5人前 (税込15,984円)

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

《栗の重》海鮮マリネ、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、紅白なます、たつくり、中華くらげ、鯉やわらか煮、紅鮭燻漬、味付け数の子、にしん大漁漬  
《貳の重》筑前煮、蓮根煮、里芋煮、椎茸煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻、ぶり照り焼き、若鶏八幡巻、合鴨ロース照り焼き風、豚肉とチーズのテリーヌ、サーモンチーズ巻  
《参の重》焼通葉巻、若鶏照り焼き、紅白蒲鉾、イカの真砂和え、イカ松笠串照り焼き、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、有頭海老塩焼き、鶏つくね串

お店渡し	0785-009	0785-110	承り期間	12月27日(水) 18時まで	お渡し日	12月30日(土) 12月31日(日)
宅配	0785-010	0785-133	承り期間	12月22日(金) 18時まで	宅配日	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。

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。



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)  
紅鮭燻漬、豚肉とチーズのテリーヌ、スモークチーズ、若鶏の照り焼き、串刺しニシ貝生姜風味、にしん大漁漬、鶏つくね串、酢豚、ローストポーク、完熟金柑、タコのバジルソース、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、ラタトゥイユ、チーズウインナーベーコン巻、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

照り焼き風、リングと豆腐のパイ包み、合鴨のフロマージュ、ビーフパストラミ、サーモンチーズ巻、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風味焼き  
(消費期限: 1月2日(火))

お店渡し	0785-007	0785-108	承り期間	12月27日(水) 18時まで	お渡し日	12月30日(土) 12月31日(日)
------	----------	----------	------	-----------------	------	------------------------

宅配	0785-008	0785-131	承り期間	12月22日(金) 18時まで	宅配日	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。



【クチネッタユギーノ】の鈴木シェフと【割烹料理千賀】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。

貳の重

参の重

栗の重

全  
30  
品

**17 クチネッタユギーノ**  
三段重 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  
《栗の重》金箔黒豆、伊達巻、アーモンド田作り、梅麩、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、紅白なます、酢牛蒡、祝い海老、数の子鹽甲漬、紅芋金団  
《貳の重》彩りマリネ、あんず蜜漬、パパイヤブランマンジェ、牛タンスモーク、ホウレン草のテリーヌ、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、ドライマト、オーロラカスタード、白身魚のアリニャードソース  
《参の重》サーモンオイル漬、鶏塩燻漬、ごぼうベ

クチネッタユギーノ 千賀 総料理長  
鈴木 勇吾氏 千賀 信明氏

コン巻、若桃甘露煮、海鮮チーズサラダ、チキンローフパイ、北海マヨ、カジキのスイートテリーヌ、チーズチキンロースト  
(消費期限: 1月2日(火))

お店渡し	0785-050	承り期間	12月27日(水) 18時まで	お渡し日	12月31日(日)
------	----------	------	-----------------	------	-----------

宅配	0785-052	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。



全  
28  
品

+200  
ポイント

お店渡しのみ

札幌エルブの森レストラン  
**18 アンサンブル**  
二段重 冷蔵 本体 **13,000円**  
2〜3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165mm×横248mm×高さ47mm)×2段  
《栗の重》ホワイトパストラミ、ブルーベリードール、チュウタラナ、えびグラタン、真だこの酢漬、スタッドオリブ、プリオッシュポーク、ドライマト、ブロッコリーのバジル香味、スモークトラウローズ、若桃甘露煮、海鮮チーズサラダ、ベーコンチーズドック、にしんマスタード、手羽先唐揚げ  
《貳の重》海老とブロッコリーのテリーヌ、合鴨スモーク、カジキのスイートテリーヌ、野菜のカスタードムース、牛タン入りポロニア、たこのバジルソース和え、干しあんず、さつまロールパイ、ローストビーフ、北海道産鮭の燻製オイル漬、真だこの酢漬、スタッド

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。

貳の重

栗の重

お店渡し	0785-122	0785-123	承り期間	12月27日(水) 18時まで	お渡し日	12月30日(土) 12月31日(日)
------	----------	----------	------	-----------------	------	------------------------

宅配	0785-124	0785-126	承り期間	12月22日(金) 18時まで	宅配日	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。



全  
13  
品

銀座ローマイヤ  
**19 洋風おせち**  
冷蔵 本体 **10,000円**  
3人前 (税込10,800円)

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

(内寸: 縦223mm×横297mm×高さ37mm)  
紅鮭のスモークオレンジ添え、若桃の甘露煮ジャムソース入りフルーツゼリー、海老と彩野菜のマリネ、二種類のチーズと海老のテリーヌ、豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付)、花豆のブランデー煮金粉飾り、ごぼうのスイートピクルス赤ワイン風味、ハムと野菜のゼリー寄せ、ローストポーク、伊達巻の



バジルオイルソース煮、豚角煮、有頭海老のスモーク松葉梅飾り、洋風栗きんとん  
(消費期限: 1月2日(火))

宅配	0785-073	0785-136	承り期間	12月22日(金) 18時まで	宅配日	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。

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

全  
27  
品

**20 舞千** (まいせん)  
1折×2 冷蔵 本体 **9,800円**  
2人前 (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)

(内寸: 縦155mm×横208mm×高さ35mm)×2折  
酢牛蒡、にしん酢、紅白錦糸巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、金柑甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、丹波黒大豆蜜煮、きんとんあん、寿栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、鯉くるみ、伊達巻、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鮎色茶巾、数の子鹽甲漬、昆布巻、祝い海老、若桃甘露煮、梅松葉  
(消費期限: 1月2日(火))

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。





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  
お作りしました。

全  
22  
品

A black rectangular tray filled with a variety of Japanese appetizers (sashimi, tempura, fried items, etc.) garnished with pink cherry blossoms and green herbs. The tray is set against a red background.



縁起物を少しずつ詰合せた  
彩りの良い、  
食べきりサイズのおせち。

**22 京都料亭みのり**

冷蔵 本体 **6,800**円  
(税込7,344円)

1〜2人前

早期予約**10%**引  
12月11日(月)まで

本体 **6,120**円  
(税込6,609円)

(内寸：縦182mm×横242mm×高さ37mm)

金箔黒豆、ブリ照焼、千代呂木(白)、伊達巻、酢ダコ、田作り、山吹市松、赤かまぼこ、白かまぼこ、味付いくら、紅白なます、海老艶煮、味付数の子、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、穂先筍土佐煮、蕨、莴苣旨煮、鱈の子旨煮、日の出きめた、栗甘露煮、きんとん、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	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	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

季節料理  
み  
の  
り

店主  
山田 則和 氏

# 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  
 12月11日(月)まで 本体 **6,120円**  
 (税込6,609円)

(内寸：縦217mm×横217mm×高さ35mm)  
 味付け数の子、イカの真砂和え、酢だこ、黒豆、栗甘露煮  
 にしん大漁漬、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮  
 遠振根、里芋煮、昆布巻、穂先筍煮、高野豆腐、たつくり  
 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▶	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。



※写真はイメージです。

穀物が豊かに実り人々が  
幸せになる「五穀豊穡」。  
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
- プチシュー3個
- トランジェショコラ2個
- トランジェショコラルージュ1個
- 北摂純生ロール3個
- デコレーションバームクーヘン1個

本体 **6,400**円  
(税込6,912円)

四 凍 配

宅 配 2149-232	承り期間 ▶ 12月13日(水) 18時まで
	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。

<h1>フラワー</h1> <h2>宅配のみ承ります</h2>	
<p><b>新春の訪れを感じの一鉢。</b></p> <p>香りを楽しみながら花の開く様子を ご堪能ください。</p>  <div style="margin-top: 10px;">  <p>↑高さ約30cm ↓ 幅約15cm</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <span style="font-size: 2em;"><b>25</b></span> <span style="font-size: 1.5em;"><b>紅白梅</b></span> </div> <p>紅白梅(ピンク×白系)、陶器鉢、育て方のおしり※つばみの圓い状態でお届けします。</p> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;"> <span style="font-size: 1.5em;">☎配</span> </div> <div style="text-align: right;"> <p>本体 <b>4,000円</b></p> <p>(税込4,320円)</p> </div>	<p><b>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。</b></p>  <div style="margin-top: 10px;">  <p>↑高さ約25cm ↓ 幅約27cm</p> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;"> <span style="font-size: 2em;"><b>26</b></span> <span style="font-size: 1.5em;"><b>葉ばたん寄せ植え</b></span> </div> <p>葉ばたんミックス(白系・紫系)、プラスチック鉢、育て方のおしり※葉ばたんの色はおまかせミックスとなります。</p> <div style="text-align: right; margin-right: 50px;"> <span style="font-size: 1.5em;">☎配</span> </div> <div style="text-align: right;"> <p>本体 <b>3,500円</b></p> <p>(税込3,780円)</p> </div>
<div style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <b>宅 配</b> </div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <b>承り期間▶12月17日(日)18時まで</b> </div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <b>宅 配 日▶12月19日(火)～26日(火)</b> </div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>インターネットでもご注文いただけます。</b> </div>	<div style="background-color: #e6f2ff; padding: 5px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <b>宅 配</b> </div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <b>承り期間▶12月17日(日)18時まで</b> </div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> <b>宅 配 日▶12月19日(火)～26日(火)</b> </div> <div style="background-color: #fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <b>インターネットでもご注文いただけます。</b> </div>

\*宅配日のご指定はできません。※北海道への宅配は承っておりません。

\*一部宅配できない地域がございます。写真はイメージです。特性上、実際の商品の色・サイズは写真・表記と多少異なる場合がございます。また、器のデザイン等が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

# 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。



家族と愛犬が  
一緒に楽しく  
食べられる  
おせちです。  
肉、魚貝類、  
野菜、デザート  
をバランス良く  
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**

①うどん②花びらかまぼ③菜いもきんとん  
④栗の甘露煮⑤筑前うま煮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)・  
解凍後はお早めにお召し上がりください)

**本体 3,280円**  
(税込3,542円)



**家族と愛犬が一緒に楽しく食べられるおせちです。**

**28** ホットドッグ  
**コミフ家族のおせち**

①焼きポテト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ペビーホタテの甘露煮  
⑥椎茸と花形人参といんげんの詰め煮  
⑦鶏肉の味噌風味焼⑧菜いもきんとん  
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**  
(賞味期限: 冷凍にて2018年1月15日(月)・  
解凍後はお早めにお召し上がりください)

**本体 3,880円**  
(税込4,190円)

**ペット専用**

**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、  
愛犬用スモークチキンプレート1個、  
愛犬用テリヤキチキンステーキ1個、  
愛犬用ポークソテープレート1個  
(賞味期限: 冷凍にて2018年1月15日(月)・  
解凍後はお早めにお召し上がりください)

**本体 2,480円**  
(税込2,678円)



お肉と副菜の  
バランスがとれた  
愛犬専用  
のご馳走プレート  
のセットです。

**宅配**  
4580-111

承り期間▶12月13日(水)18時まで  
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**  
4580-110

承り期間▶12月13日(水)18時まで  
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**  
4580-104

承り期間▶12月13日(水)18時まで  
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。

※宅配日のご指定はできません。

※宅配日のご指定はできません。

# 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。

※小麦を含んでいないしょうゆを使用しております。

化学調味料  
着色料  
保存料  
不使用

石井食品

**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**  
12月11日(月)まで 本体 **12,600円**  
(税込13,608円)

(内寸：縦155mm×横155mm×高さ40mm)×3段  
**〈杏の重〉** 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〉** さつま芋の甘露煮、かぼちゃの寒天、紅鮭の柚庵焼、さわら柚庵焼、若鶏のからあげ、金柑甘露煮  
**〈参の重〉** 若鶏のミニ肉団子、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れます。  
<http://www.ishiifood.co.jp/>

にんじん煮、どんこ椎茸煮、れんこん煮、ごぼう煮、たけのこ煮(消費期限：1月3日(水))

お店渡し **0785-105**

承り期間▶12月27日(水)18時まで  
お渡し日▶12月31日(日)

宅 配 **0785-128**

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。

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。

## 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)

<b>承り期間▶ 12月27日(水) 18時まで</b> <b>お渡し日▶ 12月30日(土)・31日(日)</b>
---

※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、渋谷鶯谷町、  
 中落合一丁目、雑司が谷二丁目、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、杉並和田一丁目  
 新橋五丁目、田端五丁目、浜松町二丁目  
 リンコス リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店

<b>宅配</b>		<b>送料無料にて、宅配いたします。</b>
●お申し込み時、郵便番号の記入をお願い申し上げます。		
<b>おせち(宅配)</b>		※商品により宅配日が異なります。
<b>承り期間▶12月22日(金)18時まで</b>	<b>宅配日▶12月30日(土)・31日(日)</b>	
●おせちの配達には下記地域に限らせていただきます。 ※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		
<b>■ 宅配お酒／宅配フラワー／宅配愛犬おせち(宅配)／スイーツおせち(宅配)</b>		
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：全域(フラワーのみ) 東京都：伊豆諸島の大島町・八丈町・利根村・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村 鳥取県：隠岐郡長門崎 対馬市 鹿児島県：西之表市、奄美市、大島郡、熊毛郡、鹿儿岛郡の三輪村・十沖郷 沖縄県：宮古郡の大神島・伊良部地区、八重山郡、島尻郡の久米島町・粟国村・伊平屋村・伊是名村・北大東村・座間味村・渡嘉敷村、渡名喜村・南大東村、宮古郡の多良野村 ※その他一部宅配できない地域がございます。		
<b>■ 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。</b> ※インターネットショップでのご注文の場合、Tポイントポイントは付与対象外になります。		
<b>パソコンサイトからのお申し込み</b>	マルエツ おせち	検索

**お申し込み  
のご注意**

●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、商品のご注文時にお支払いください。 ●商品は売り切れ次第、販売終了となります。 ●写真の色は印刷のため、実物と異なる場合がございます。 ●写真は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。 ●祝賀は同封されております。 ●**冷凍 解冻** 解凍方法: 冷蔵庫内で段ごとに上げ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。





※写真はイメージです。

お店渡しのみ承ります

承り期間、お渡し日に  
ご注意ください

数量限定販売  
限定100セット

+200  
ポイント

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。



数量限定販売  
限定150セット

+200  
ポイント

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上がり頂けます。

※写真はイメージです。

30 松阪牛(三重県産)  
肩ロースすき焼き用(冷凍)  
●肩ロースうすぎり400g  
(賞味期限:冷凍にて30日) 本体 9,800円  
(税込10,584円)

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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、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。

35 生ずわいがに  
棒ポーション 約500g 本体 7,800円  
(税込8,424円)

●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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、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。

36 ボイルたらばがに  
(ハーフポーション) 約650g 本体 7,800円  
(税込8,424円)

●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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、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。

+200  
ポイント

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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、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。

+200  
ポイント

32 優夢牛(栃木県産または北海道産)  
モモローストビーフ(冷凍) 本体 4,980円  
(税込5,378円)

●モモ部位のローストビーフ400g ●ローストビーフソース100g  
(賞味期限:冷凍にて30日)  
お店渡し 0162-102 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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、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。

たっぷりの野菜に和牛ローストビーフとスモークサーモンを  
彩りよく盛り付けました。



※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 本体 2,980円  
(税込3,218円)

●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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、高輪店では取り扱っておりません。

34 和牛ローストビーフ&  
スモークサーモンサラダ 約550g 本体 1,980円  
(税込2,138円)

●和牛ローストビーフ(100g) ●スモークサーモン(60g)  
●レタス ●キャベツ ●玉ねぎスライス ●エンダイブ  
●パプリカ ●トレビス ●カルパッチョドレッシング(3袋)  
(消費期限:加工日より1日)  
お店渡し 0933-007 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)

※リンクス リバーシティ店、ベイトウン店、高輪店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

芸術的な鶴盛りの  
刺身をはじめ、ちり、  
皮、ひれ酒がご堪能  
いただけます。



37 とらふく刺身慶祝鶴・  
ふくちりセット 3人前 M7L 本体 17,800円  
(税込19,224円)

●とらふく刺身慶祝鶴盛120g(陶器皿30cm)  
●とらふく皮100g ●ふくちり380g  
(トラフグアラ・マフグ身各190g)  
●ひれ酒用ヒレ5枚 ●ポン酢150ml  
●もみじおろし16g ●小ねぎ  
原料原産地:養殖トラフグ(国産)、天然マフグ(国産)  
お店渡し 承り期間▶12月27日(水)18時まで  
0372-891 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、ベイトウン店、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。

銅の王様「ふくちり」。  
ひれ酒と一緒に  
お召上がりください。



38 ふくちりセット 5人前 MG1 本体 9,800円  
(税込10,584円)

●ふくちり1kg  
(トラフグアラ、マフグ身各500g)  
●ひれ酒用ヒレ5枚  
●ポン酢35g×5 ●もみじおろし16g  
原料原産地:養殖トラフグ(国産)、  
天然マフグ(国産)  
お店渡し 承り期間▶12月27日(水)18時まで  
0372-893 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、ベイトウン店、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。

熟練の職人の  
手により一切れずつ  
丁寧に盛り付けられた  
逸品です。



39 とらふく刺身セット 3人前 MS 本体 9,800円  
(税込10,584円)

●とらふく刺身105g(プラスチック皿30cm)  
●とらふく皮40g ●ひれ酒用ヒレ5枚  
●ポン酢35g×3  
●もみじおろし16g ●小ねぎ  
原料原産地:養殖トラフグ(国産)  
お店渡し 承り期間▶12月27日(水)18時まで  
0372-892 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、ベイトウン店、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。

おいしいお酒が、食卓を盛り上げます。 宅配のみ承ります

飲み込んだ後の長い余韻。  
これぞ純米大吟醸。

数量限定販売  
限定20セット

40 旭酒造  
獺祭純米大吟醸  
磨き三割九分

●旭酒造 獺祭 純米大吟醸  
磨き三割九分 720ml

OMC優待対象外 宅配 本体 4,800円  
(税込5,184円)

宅配 承り期間▶12月19日(火)18時まで  
0680-148 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。

鹿児島を代表する蔵元の  
プレミアム焼酎。

41 赤兎馬 紫・  
晴耕雨読  
セット

●濱田酒造 赤兎馬 紫(芋25°)  
佐多宗二商店 晴耕雨読(芋25°)  
各720ml

OMC優待対象外 宅配 本体 5,500円  
(税込5,940円)

宅配 承り期間▶12月19日(火)18時まで  
2172-137 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。

お正月用のし餅 お店渡しのみ承ります

国産もち米を  
使用した、  
つきたての  
軟らかい  
お餅です。  
米どころ  
新潟より  
直送致します。



42 たいまつ  
杵つきのし餅 1.8kg 本体 1,980円  
(税込2,138円)

お店渡し 承り期間▶12月20日(水)  
0459-202 18時まで  
お渡し日▶12月30日(土)  
12月31日(日)

●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。 17

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。





**旬彩にぎり 飛翔 (ひしょう) 4~5人用**

●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

※写真はイメージです。

**43**

サビ抜き

本体 **4,800円**  
(税込5,184円)

※写真はイメージです。

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。  
※リンコス リバシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。  
※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。



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

**旬彩にぎり 舞華 (まいはな) 3~4人用**

●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

※写真はイメージです。

**44**

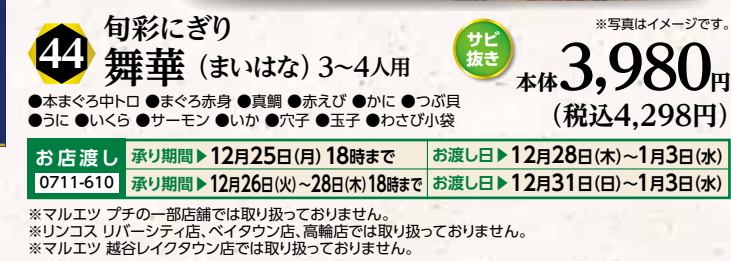
サビ抜き

本体 **3,980円**  
(税込4,298円)

※写真はイメージです。

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。  
※リンコス リバシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。  
※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。



**旬彩にぎり 宴 (うたげ) 4~5人用**

●まぐろ赤身 ●真鯛 ●いか ●サーモン ●えび ●穴子 ●きゅうり巻 ●鉄火巻 ●いくら ●まぐろたたき ●玉子 ●わさび小袋

※写真はイメージです。

**45**

サビ抜き

本体 **2,980円**  
(税込3,218円)

※写真はイメージです。

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)  
0711-611 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。  
※リンコス リバシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。  
※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。



**ファミリーオードブル 3~4人用**

●若鶏唐揚げ4個 ●えびフライ3本 ●フライドポテト120g ●酢豚140g ●焼きじゃが(明太チーズ)3個 ●イカ唐揚げ120g ●一口チキン110g

※写真はイメージです。

**46**

本体 **1,500円**  
(税込1,620円)

※写真はイメージです。

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。  
※リンコス リバシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。



**中華オードブル 3~4人用**

●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

※写真はイメージです。

**47**

本体 **1,280円**  
(税込1,382円)

※写真はイメージです。

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。  
※リンコス リバシティ店、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。



**パーティーサンド 3~4人用**

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 ●ツナサンド ●ポテトサンド ●野菜サンド

※写真はイメージです。

**48**

本体 **1,480円**  
(税込1,598円)

※写真はイメージです。

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19日(火)18時まで お渡し日▶12月27日(水)~31日(日)

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



**お刺身冊セット (おもてなし) 約9~10人用**

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

※写真はイメージです。

**49**

本体 **9,800円**  
(税込10,584円)

※写真はイメージです。

お店渡し 0807-994 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)

※リンコス リバシティ店、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。



**お刺身12点盛合せ (中とろ入) 約7~8人用**

●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

※写真はイメージです。

**50**

本体 **4,980円**  
(税込5,378円)

※写真はイメージです。

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)  
0056-019 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。



**お刺身10点盛合せ (中とろ入) 約6~7人用**

●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

※写真はイメージです。

**51**

本体 **3,980円**  
(税込4,298円)

※写真はイメージです。

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)

※リンコス リバシティ店、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。



**お刺身8点盛合せ (中とろ入) 約4~5人用**

●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

※写真はイメージです。

**52**

本体 **2,980円**  
(税込3,218円)

※写真はイメージです。

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)

※リンコス リバシティ店、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。