お正月の食卓を彩るお刺身・お寿司などを
豊富にご用意しました。

※写真はイメージです。

## 47 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

本体4,980円
（税込5,378円）

お店渡し 0056-019
承り期間▶12月27日(木)18時まで
お渡し日▶12月30日(日)~1月3日(木)

※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。

12月11日(火)まで 早期予約特典 10%引 対象13品
インターネットでもご注文いただけます

# 二〇一九年 マルエツのおせち

年の初めに頂くお祝いの品
真心こめてお届けします。

※写真はイメージです。

12月11日(火)まで早期予約特典 10%引 対象13品
インターネットでもご注文いただけます

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、
贅を尽くした自信作のおせちです。

全37品

**黒　豆**

丹波から取り寄せた
大ぶりの黒大豆を、丹精込めて
炊き上げました。

**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。

+500ポイント

お店渡しのみ

## ① 輝（かがやき）

三段重　冷蔵

本体19,800円

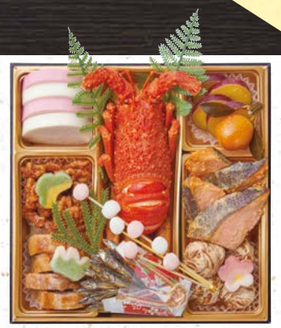
4〜5人前　（税込21,384円）

早期予約10%引
12月11日(火)まで
本体17,820円
（税込19,245円）

（内寸：縦200mm×横200mm×高さ35mm）×3段

〈消費期限：1月1日(火)〉

| | | |
|---|---|---|
| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで | |
| 0785-003 | お渡し日▶12月31日(月) | |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで | |
| 0785-004 | 宅 配 日▶12月31日(月) | |
| | インターネットでもご注文いただけます。 | |



### 壱の重

- 紅白蒲鉾
- ロブスター
- 金柑甘露煮
- さつま芋甘露煮
- かつおくるみ
- 焼鶏ごぼう巻
- 梅麸シロップ漬
- 竹麸シロップ漬
- 淡路島産玉ねぎ薩摩平天
- 祝い飾り串
- 田作り
- 銀鮭味噌焼
- 手まり湯葉
- 松麸シロップ漬

### 弐の重

- 合鴨スモーク
- 丹波篠山産黒豆（金箔付）
- 噴火湾産帆立の松前漬
- いか黄金焼
- 梅酢たこ
- 紅鮭の燻製
- このしろ彩り甘酢和え
- 焼海老
- ぶり照焼
- 若桃甘露煮

### 参の重

- 安納芋きんとん
- 栗甘露煮
- いくら醤油漬
- 松前漬
- 伊達巻
- にしん昆布巻
- 数の子
- 日向夏紅白なます
- さんま八丁味噌漬
- 松葉梅
- 豚角煮
- あわび旨煮
- 中華わかめ



●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。

# マルエツ限定販売

和風の食材を中心に、
45種類の料理を盛り込んだ、
マルエツオリジナル商品です。

全45品

参の重

壱の重

弐の重

**有頭海老塩焼き**

ブラックタイガーを、
短時間で焼きあげ
美味しさを凝縮。

**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りさせ
作りだした逸品。

T
+300ポイント

お店渡しのみ

## ② 翔鶴（しょうかく）

三段重　冷蔵

3〜5人前

本体13,800円
（税込14,904円）

早期予約10%引
12月11日(火)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(水)〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-001 / 0785-144 | お渡し日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |

| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
|---|---|
| 0785-153 | 宅 配 日▶12月31日(月) |
| | インターネットでもご注文いただけます。 |

### 壱の重

- 鰹やわらか煮
- 焼湯葉巻
- 紅白蒲鉾
- 若鶏照り焼き
- ローストポーク
- 鶏つくね串
- ローズサーモン
- 豚の角煮
- 銀鮭西京焼
- イカの黄金焼き
- 若桃甘露煮
- ビーフパストラミ
- 有頭海老塩焼き
- 殻付ニシ貝磯煮

### 弐の重

- 筑前煮
- 蓮根煮
- 里芋煮
- 椎茸煮
- 穂先筍煮
- 伊達巻
- 帆立串照り焼き
- 味付け数の子
- 高野豆腐
- たたきごぼう
- 昆布巻
- 串刺しニシ貝生姜風味
- ぶり照り焼き
- 若鶏八幡巻
- 完熟金柑
- 合鴨ロース照り焼き風
- 海老の錦ロール
- サーモンチーズ巻

### 参の重

- 海鮮マリネ
- 鳴門芋きんとん
- 栗甘露煮
- 魚卵うま煮
- タコのウニ和え
- 黒豆
- 紅白なます
- 紅鮭麹漬け
- 中華くらげ
- 酢だこ
- たつくり
- イカの真砂和え
- にしん大漁漬



●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。

# マルエツ限定販売

和風・洋風・中華の
バラエティーに富んだ
食材を盛り込み
幅広い世代に
お楽しみ頂ける
おせちに仕上げました。

全48品

参の重

与の重

壱の重

弐の重

+500ポイント

お店渡しのみ

## ③ 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(火)まで
本体14,220円
（税込15,357円）

（内寸：縦161mm×横161mm×高さ40mm）×4段
〈消費期限：1月1日(火)〉

| | |
|---|---|
| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
| 0785-143 | お渡し日▶12月31日(月) |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-152 | 宅 配 日▶12月31日(月) |
| | 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
- 筍土佐煮
- 椎茸旨煮
- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 焼海老
- 数の子
- バイ貝旨煮
- さつまいも蝶
- 花餅 かすみ梅
- にしん昆布巻
- 田作り
- 安納芋きんとん
- 栗甘露煮

### 弐の重

- たたきごぼう
- ぶり照焼
- 牛しぐれ笹包み
- だしまき
- つくね串
- 金柑甘露煮
- 梅麸シロップ漬
- いか白造り松前
- いくら醤油漬
- 祝い飾り串
- こはだ粟漬
- 丹波篠山産黒豆
- 花びら羊かん
- 噴火湾産帆立の松前漬
- 松麸シロップ漬
- 竹麸シロップ漬

### 参の重

- 豚角煮
- くるみ飴炊き
- 蟹風味団子
- 中華わかめ
- エビのチリソース煮
- 合鴨スモーク
- 花餅 もも
- あわび旨煮
- 黒酢肉団子

### 与の重

- チキンガランティーヌ
- カジキスイートチリソース
- 黒糖ローストポーク
- 宇治抹茶ブラウニー
- 紅鮭の燻製
- 生ハムマリネ
- 牛タン入ボロニア ソーセージ
- 枝豆マヨ風味和え
- ランチョンミートのチーズ包み

**安納芋きんとん**

濃厚な甘みと黄金色が特長の安納芋を使用したきんとんです。

**紅白蒲鉾**

小田原の老舗から取り寄せた、風味と食感が自慢の蒲鉾。



●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。

マルエツ限定販売

和風・洋風・中華の食材を三段に盛り分けた商品です。若い世代からご年配の方までご満足いただけます。

※写真はイメージです。

## ④ 吉祥（きっしょう）

三段重　冷蔵

本体 9,800円（税込10,584円）

2〜3人前

（内寸：縦153mm×横243mm×高さ30mm）×3段

〈壱の重〉紅鮭麹漬け、タコのバジルソース、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、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
〈弐の重〉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、中華肉団子、豚バラチャーシュー、合鴨ロース照り焼き風、豚角煮、ごま団子、イカの黄金焼き、穂先筍煮、完熟金柑
〈参の重〉たつくり、にしん大漁漬け、黒豆、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、紅白なます、ぶり照り焼き、有頭海老塩焼き、味付け数の子、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〈消費期限：1月2日(水)〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-011 / 0785-104 | お渡し日▶12月30日(日)・12月31日(月) |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-127 | 宅配日▶12月31日(月) |
| | 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　フジッコ との共同開発商品

上品に味付た筑前煮を主役に、謂れのある黒豆、栗きんとん、数の子などを彩り豊かに詰合せました。

※写真はイメージです。

## ⑤ 舞春（まいはる）

二段重　冷蔵

本体 14,800円（税込15,984円）

2〜3人前

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

（内寸：縦198mm×横198mm×高さ56mm）×2段

〈壱の重〉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、手まり麸、銀杏煮、紅白なます、田作り
〈弐の重〉花餅(紅)、花餅(白)、若桃甘露煮、合鴨スライス、ポテトサラダ、焼豚スライス、たこ照焼き、ワンハンドフランク、サーモンローズ、ローストビーフ、一口昆布巻、くるみ甘露煮、こはだ酢漬け、あわび煮、ぶり照り焼き、松笠いか雲丹焼、松笠いか白焼、豚角煮、照焼き帆立
〈消費期限：1月1日(火)〉

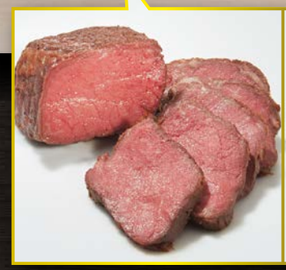
| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-119 / 0785-114 | お渡し日▶12月30日(日)・12月31日(月) |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-120 | 宅配日▶12月31日(月) |
| | インターネットでもご注文いただけます。 |


●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。

マルエツ限定販売

ローストビーフや煮炊きものと子供から大人まで楽しめる彩り豊かな豪華和洋おせちです。

全51品



十勝ハーブ牛 ローストビーフ

じっくり低温で焼きあげ、お肉の旨味を閉じ込めました。

※写真はイメージです。

## ⑥ 団欒（だんらん）

冷凍

本体 20,000円（税込21,600円）

3〜4人前

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

（内寸：縦345mm×横345mm×高さ38mm）

ふく刺し昆布、鰆西京焼き、紅鮭西京焼き、牛肉笹包み、鳴門金時芋レモン煮、胡桃松風トリュフ入、鮭といくらの麹和え、味付いくら、焼帆立、真鱈子旨煮、味付数の子、松前漬、メープルクルミ、蓮根蒲焼風、椎茸綾煮、なごみ巻(法蓮草)、なごみ巻(海老)、焼湯葉、一口昆布巻、塩トマト甘納豆、子持昆布山海和え、味付子持昆布、紅蒲鉾、白蒲鉾、海老の旨煮、上伊達巻、紅白なます日向夏風味、こはだ粟漬け、黒豆金箔流し、鰆昆布〆、あかにし生姜風味串、鶏塩柚子胡椒風味、子持イカ、極上ウニチーズ寄せ、穴子巾着、合鴨スモークスライス、杏子煮、練りきんとん、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、タコのバジルソース、扇賊印籠焼き、田作り煮、菓付き金柑、十勝ハーブ牛ローストビーフ、海老マヨネーズサラダ、スモークシュリンプ、花餅紅梅、花餅白梅、若桃の甘露煮、寿昆布扇子
〈賞味期限：冷凍にて1月31日(木)・解凍後はお早めにお召し上がりください。〉

特大34cmのお重

宅配のみ

| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
|---|---|
| 0785-022 / 0785-082 | 宅配日▶12月30日(日)・12月31日(月) |
| | 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。 

# 金茶寮

伝統的なおせち料理の品々に
郷土料理の治部煮や
金沢のお正月に
欠かせない
昆布〆を加えた
華やかな祝い膳。

全62品

※写真はイメージです。

## 7 金茶寮（きんちゃりょう）

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(火)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〉**穴子蒲焼の魚肉すり身巻、たたき牛蒡醤油煮、海老煮、椎茸煮、紅鮭昆布巻、蓮根煮、穴子八幡巻、金柑蜜煮、結びすだれ麸含め煮、笹包み柚子味噌入り麸饅頭、松笠いか白焼き、帆立貝スモーク、餡入り手まり餅、たらこ昆布巻、ぶり照焼、はじかみ、煮あわび、梅型生麸煮、梅型人参煮、和風ローストポーク、青そら豆蜜煮

**〈弐の重〉**トラウトサーモン昆布〆、まとう鯛昆布〆、子持ち鮎甘露煮、金時草生麸煮、鶏松風、えび新丈、まぐろと昆布の佃煮、田作り、数の子醤油漬、味付わらび、梅型生麸煮、伊達巻、花餅飾り

**〈参の重〉**人参とさやいんげんの牛肉巻、松茸煮スライス、黒豆煮、スモークビーフ、梅型人参煮、金団と寿栗甘露煮、かぶらのマリネとスモークサーモン、真鱈子旨煮、巻ゆば旨煮、酢たこ紫蘇風味、青小梅蜜煮、ゆず風味チキン、治部煮、甘鯛味噌漬焼

**〈与の重〉**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、ごり佃煮、合鴨スモーク、糸するめ佃煮、甘海老甘露煮、紅白なます、赤小梅蜜煮、かぶら酢漬ゆず風味、数の子松前漬、アカニシ貝と昆布の和え物、いくら醤油漬、餡入り梅型餅、たら旨煮〈消費期限：1月1日(火)〉

**宅配のみ**

| | |
|---|---|
| 宅配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-017 / 0785-101 | 宅配日▶12月30日(日)・12月31日(月) |
| | インターネットでもご注文いただけます。 |

# 加賀屋

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

加賀屋 総料理長
宇小 藤雄 氏

全52品

※写真はイメージです。

## 8 加賀屋（かがや）

三段重 酒肴三品付

冷蔵

4人前

本体32,000円（税込34,560円）

早期予約10%引 12月11日(火)まで

本体28,800円（税込31,104円）

（内寸：縦196mm×横196mm×高さ50mm）×3段

**〈壱の重〉**車海老煮、鯛のおから蒸し、飽うま煮、能登青かぶらすし、かじきの昆布〆、合鴨のくんせい、金箔蒲鉾、柚餅子、よもぎ結びすだれ麸、焼き栗、手毬餅

**〈弐の重〉**豚角煮、ほたるいかいしる風味焼き、いか松笠うに焼き、能登産干し柿バター寄せ、伊達巻、五郎島金時のきんとん、金沢棒茶麸煮、黒豆煮金粉飾り、ごりの佃煮、くるみ甘露煮、田作り、ごぼうの胡麻和え、大黒しめじ煮、れんこん山葵風味、子持ち昆布、梅人参煮、黄金金柑、若桃シロップ漬

**〈参の重〉**かに身の柚子香漬け、のどぐろ甘酢漬、鱈真子昆布巻、味付数の子、帆立のくんせい、牛肉八幡巻、たこ山椒煮、真鱈の旨煮、白海老のくんせい、焼きにしん、能登大納言入り 麸まんじゅう、鶏とかにの松風、大根と人参の紅白なます、絹こんにゃく旨煮、竹の子煮、五郎島金時のレモン煮、椎茸煮、ふき煮、れんこん煮、生姜甘酢漬け

**〈酒肴三品〉**大粒ささえの糀漬け、このわたいくら醤油漬け、なまこ酢

**〈消費期限：1月1日(火)〉**

| | |
|---|---|
| お店渡し 0785-213 | 承り期間▶12月27日(木)18時まで<br>お渡し日▶12月31日(月) |
| 宅配 0785-196 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで<br>宅配日▶12月31日(月) |
| | 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。

割烹 千賀

24cm以上の大き目のサイズの重箱に、60品の品揃えのお重。新年にふさわしい絢爛豪華、渾身の逸品です。

総料理長
千賀 信明 氏

全60品

※写真はイメージです。

## 9 彩華千（さいかせん）

三段重 冷蔵

4〜5人前

本体20,000円（税込21,600円）

早期予約10%引 12月11日(火)まで

本体18,000円（税込19,440円）

（内寸：縦245mm×横245mm×高さ39mm）×3段

**〈壱の重〉**豚角煮、栗金団、焼き甘鯛、にしん粟漬、伊達巻、紅鮭昆布巻、白花豆、田作り、ロブスター、子持鳥賊、鶏の八幡巻、梅麸、錦玉子、くるみ煮、紅白なます、紅白錦糸巻、鳥賊松笠白焼、蛸小倉煮、数の子雲甲漬、柚子オーロラ

**〈弐の重〉**かぼちゃのテリーヌ、紅白結び餅、紅鮭しんじょう、鰆西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまさつま、祝い海老、さざしの昆布〆、紅白祝袋、焼き帆立、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、湯葉旨煮、紅白蒲鉾、鮎笹茶巾、牛肉とごぼうしぐれ煮

**〈参の重〉**紅芋金団、柚子くらげ、ビーフパストラミ、カシューナッツ飴炊き、手毬まんじゅう、穴子八幡巻、貝雲丹和え、いか松風、ばい貝串刺、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭いか和え、松前漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、あんず蜜漬、彩りマリーネ、椎茸旨煮、寿高野豆腐、酢牛蒡、えび紅白挙書〈消費期限：1月2日(水)〉

| | |
|---|---|
| お店渡し 0785-176 | 承り期間▶12月27日(木)18時まで<br>お渡し日▶12月31日(月) |
| 宅配 0785-161 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで<br>宅配日▶12月31日(月) |
| | インターネットでもご注文いただけます。 |

和風・洋風・中華、3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。

全49品

※写真はイメージです。

玉清

## 10 笑門来福（しょうもんらいふく）

三段重 冷蔵

3〜5人前

本体18,000円（税込19,440円）

早期予約10%引 12月11日(火)まで

本体16,200円（税込17,496円）

（内寸：縦217mm×横217mm×高さ35mm）×3段

**〈壱の重〉**味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漁漬け、鳴門芋きんとん、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、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、鰹やわらか煮、ぶり照り焼き、串刺しニシ貝生姜風味、高野豆腐、伊達巻

**〈弐の重〉**酢豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、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、彩り野菜のマリネ、チーズウインナーベーコン巻、紅鮭麹漬け、タコのバジルソース、ローズサーモン、若草チーズ和え、スモークラムラック、ローストポーク、ビーフパストラミ、合鴨のフロマージュ、サーモンチーズ巻

**〈消費期限：1月2日(水)〉**

| | |
|---|---|
| お店渡し 0785-015 / 0785-145 | 承り期間▶12月27日(木)18時まで<br>お渡し日▶12月30日(日)・12月31日(月) |
| 宅配 0785-154 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで<br>宅配日▶12月31日(月) |
| | 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。

+500ポイント
お店渡しのみ

総料理長
森田 健嗣 氏

京都の料亭がてがける
和洋折衷の三段重です。
柔らかく炊いた鮑、
身がふっくらとした鮭と鰆、
金箔ののった黒豆（福豆葡萄煮）と
新丈等見どころたくさんです。

※写真はイメージです。

京・料亭
## 11 わらびの里
（わらびのさと）

三段重　冷蔵　本体 17,800円
3人前　（税込19,224円）

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

（内寸：縦178mm×横178mm×高さ36mm）×3段
〈壱の重〉海老艶煮、鮑柔煮、伊達巻、棒鱈旨煮、なごみ巻、千代結び蒲鉾、五色砧巻、切干し柚子、合鴨ロース、焼蟹酢漬、くらげ酢、黒花豆甘露煮、ままかり柚子酢漬、栗きんとん、菓付金柑甘露煮、田作り照煮、ソフトサラミ、ミートローフ
〈弐の重〉鮭柚庵焼、鰆柚庵焼、福豆葡萄煮（金箔）、鶏そぼろ南瓜テリーヌ、紅白なます、千代結び蒲鉾、祝い数の子、寿厚焼き玉子、御所杏子、金粉羊羹、柚子重ね、柴漬ひょうたん（緑）、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、蛸足炭火焼、海老沢煮、梅麸、絹さや
〈参の重〉いくら、チキンマリネ、ロースハム、松笠慈姑、サーモンマリネ、柚子かぶら、紅白新丈（金箔）、木の実三種盛り、りんごと豆腐のパイ包み、烏賊明太、黄金烏賊、北欧サラダ、とび子、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、紅鮭昆布巻、穴子八幡巻、叩き牛蒡
〈消費期限：1月1日(火)〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-106 / 0785-111 | お渡し日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-005 / 0785-193 | 宅配日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |
| | インターネットでもご注文いただけます。 |

Cucinetta Yughino × 割烹 千賀

※写真はイメージです。

【クチネッタユギーノ】の鈴木シェフと【割烹料亭千賀】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。

## 13 クチネッタユギーノ

三段重　冷蔵　本体 13,450円
2〜3人前　（税込14,526円）

クチネッタユギーノ
鈴木 勇吾 氏

割烹料亭千賀
千賀 信明 氏

早期予約10%引
12月11日(火)まで
本体 12,105円
（税込13,073円）

（内寸：縦125mm×横245mm×高さ39mm）×3段
〈壱の重〉金箔黒豆、伊達巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麸、アーモンド田作り、紅白なます、酢牛蒡、祝い海老、数の子雛甲漬、紅芋金団
〈弐の重〉カシューナッツ酢炊き、ドライトマトのワイン煮、若鶏味噌焼、若桃甘露煮、北海マヨ、パパイアプランマンジェ、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、合鴨スモーク、あわびのワイン煮、あんず蜜漬、彩りマリーネ
〈参の重〉ごぼうベーコン巻、カジキのスイートチリソース、ホウレン草のテリーヌ、北欧サラダ、海鮮チーズ
サラダ、ミートローフ、セミドライソーセージ、紅ずわいかに爪、ムール貝ピペラード
〈消費期限：1月2日(水)〉

| お店渡し 0785-050 | |
|---|---|
| 承り期間▶12月27日(木)18時まで | |
| お渡し日▶12月31日(月) | |
| 宅　配 0785-052 | |
| 承り期間▶12月22日(土)18時まで | |
| 宅配日▶12月31日(月) | |
| インターネットでもご注文いただけます。 | |

## 14 洋風オードブル

冷凍　本体 10,000円
3人前　（税込10,800円）

（内寸：縦209mm×横259mm×高さ35mm）
ローストビーフ　ソースつき、ミックスピーンズ、
チキンパストラミ、鶏牛蒡ベーコン巻、
トラウトサーモンローズ、
白身魚のマンゴーエスカベッシュ、
ポークの香味オニオンソース、人参ラペ、
オリーブピック串、海老ブロッコリーテリーヌ、
チーズマフィン、ポークリエット、プルーン、
パテドカンパーニュ、
チキンといんげん豆のトマト煮、
ピーマンのスペイン風マリネ、若桃ピクルス、
チキンバロンティン、ボイル海老
〈賞味期限：1月31日(木)〉

| 宅配のみ | |
|---|---|
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-008 / 0785-131 | 宅配日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |
| | インターネットでもご注文いただけます。 |

新年の宴にふさわしい華やかな洋風メニューの数々。
ワインやシャンパンなどとともにお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。

少しでも、多くの方々に「おせち料理」をご賞味戴くため、
「この内容」で「この価格」!お客様支持率No1の商品です。
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。
お子様からお年寄りまで
必ずご満足いただけます。

※写真はイメージです。

玉清
## 12 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(火)まで
本体 13,320円
（税込14,385円）

（内寸：縦193mm×横193mm×高さ54mm）×3段
〈壱の重〉海鮮マリネ、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、黒豆、紅白なます、たつくり、中華くらげ、酢だこ、紅鮭麹漬け、味付け数の子、鰹やわらか煮
〈弐の重〉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、完熟金柑、サーモンチーズ巻
〈参の重〉焼湯葉巻、若鶏照り焼き、紅白蒲鉾、にしん大漁漬け、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
〈消費期限：1月2日(水)〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-009 / 0785-110 | お渡し日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-133 | 宅配日▶12月31日(月) |
| | 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。

大晦日は「洋風の一段重」、
元旦は「和風の銘々重」と、
ゆく年くる年をお楽しみ頂けるおせちです。

※写真はイメージです。

ご購入特典
祝い箸・水引箸置きを
プレゼント

## 15 味遊心（あじゆうしん）

一段重
二段重×二客　冷蔵　本体 10,000円
2人前　（税込10,800円）

（内寸：1段重：縦254mm×横119mm×高さ40mm）
（2段重×2客：縦119mm×横119mm×高さ40mm）
〈壱の重〉合鴨スモーク、ミニッツチーズサーブ、浅漬ブロッコリー、彩り野菜とチーズのテリーヌ、紅白なます、いくら醤油漬、鶏の塩麹焼、カジキのハニーマスタードソース、そら豆のムース、生ハムマリネ、スモークサーモン、バーナ貝燻製オイル漬、グリーンオリーブ、カナダホッキ貝サラダ、トラウトサーモンムニエル、海老チリソース
〈弐の重×2客〉煮メごぼう、煮メれんこん、竹の子含め煮、小芋含め煮、宝巻、もみじスライス、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、若桃甘露煮、田作り、花餅（紅梅）、安納芋の栗きんとん、ぶり照焼、祝え び、味付数の子
〈消費期限：1月2日(水)〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-061 / 0785-062 | お渡し日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |
| 宅　配 | 承り期間▶12月22日(土)18時まで |
| 0785-063 / 0785-064 | 宅配日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |
| | 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。

※写真はイメージです。

リーズナブルな一段重のおせちを、
お作り致しました。お正月の雰囲気と
内容を十分に盛り込んだ
経済的な一品です。ご来客様用にも
ご利用できると思います。

玉清
## 16 順華（じゅんか）

冷蔵

本体6,800円
（税込7,344円）

2～3人前
（内寸：縦217mm×横217mm×高さ35mm）
イカの真砂和え、酢だこ、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、黒豆、にしん大漁漬け、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、市松紅白蒲鉾、たつくり、有頭海老塩焼き、伊達巻、味付け数の子、帆立串照り焼き、ぶり照り焼き、イカ黄金焼き、鶏つくね串
〈消費期限：1月2日（水）〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-059 / 0785-183 | お渡し日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |

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

## 京菜味 のむら

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を
竹籠に詰合せました。
色々な味を少しずつ楽しめる、
バラエティー豊かな
オードブルおせちです。


料理長
坂ノ上 茂樹 氏

## 17 花籠（はなかご）

冷蔵

本体6,800円
（税込7,344円）

1～2人前
（内寸：径206mm×高さ45mm）
黒豆、梅餅、金時人参入り生酢、いくら、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、あい鴨つくね串、松笠いか、田作り、お祝い海老、さざしのおぼろ包み、だし巻、ローストポーク、赤魚西京焼、数の子、笹団子、栗甘露煮、黒豆がんも含め煮、六角里芋煮、手綱こんにゃく、寿高野含め煮、椎茸旨煮、ごぼう煮〆、筍煮〆、手まり麸、梅型人参、若桃甘露煮、葉付金柑甘煮
〈消費期限：1月2日（水）〉

| お店渡し | 承り期間▶12月27日(木)18時まで |
|---|---|
| 0785-139 / 0785-141 | お渡し日▶12月30日(日) / 12月31日(月) |

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

## 食物アレルギー配慮おせち　ひとつのテーブルで、同じものが食べられる幸せ。団欒を願うおせち料理です。

※写真はイメージです。

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。
（小麦を使わないで醸造した醤油などで仕上げました。）

化学調味料・
着色料・保存料
不使用

石井食品
## 18 のぞみ

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

三段重
本体14,500円
冷蔵　2～3人前（税込15,660円）

早期予約10%引
12月11日(火)まで
本体13,050円
（税込14,094円）

（内寸：縦155mm×横155mm×高さ40mm）×3段
〈壱の重〉北海道産牛肉のしぐれ煮、北海道産ほたて照焼、国産青梅の甘露煮、国産栗の栗きんとん、紅白なます、たたきごぼう、宮崎県産若鶏のミニ肉団子、北海道産紫花豆煮、国産丹波黒種黒豆煮
〈弐の重〉鹿児島県産さつま芋の甘煮、北海道産かぼちゃのケーキ、佐賀県産若鶏と国産蓮根の甘酢和え、大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮
〈参の重〉佐賀県産若鶏のグリル、宮崎県産若鶏の野菜入りミニハンバーグ、千葉県産豚の角煮、国産栗の栗甘露煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、九州産さといも煮、国産梅花にんじん煮、岩手県産椎茸煮、国産れんこん煮、国産ごぼう煮、九州産たけのこ煮
〈消費期限：1月3日（木）〉

| お店渡し 0785-105 | |
|---|---|
| 承り期間▶12月27日(木)18時まで | |
| お渡し日▶12月31日(月) | |

| 宅　配 0785-128 | |
|---|---|
| 承り期間▶12月22日(土)18時まで | |
| 宅配日▶12月31日(月) | |
| 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。

## 全国無料配達　宅配のみ承ります

### 飼い主さまと愛犬が一緒に食べられるおせち

飼い主様と
愛犬が一緒に
楽しめるおせちです。
バラエティーに
富んだ内容が
自慢です。
※写真はイメージです。

ホットドッグ
## 19 コミフ家族のおせち

焼きポテト、ローストビーフ、温野菜（ブロッコリー）、有頭ボイル海老、ぶり照焼、ベビー帆立の甘露煮、椎茸と豆腐・野菜の含め煮、鶏肉の味噌風味焼、紫いもきんとん、栗の甘露煮、高野豆腐とたらの3色重ね蒸し、錦糸卵のお魚しんじょ
容器サイズ137×137×46（mm）
〈賞味期限：冷凍にて2019年1月15日(火)・解凍後はお早めにお召し上がりください〉
凍 配
本体3,880円
（税込4,190円）

| 宅　配 4580-008 | 承り期間▶12月13日(木)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月29日(土)～30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。

### ペット専用　愛犬のおせち

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
考えて詰めました。
※写真はイメージです。

ホットドッグ
## 20 招福愛犬用おせち

うどん、花びらかまぼこ、紫いもきんとん、栗の甘露煮、筑前旨煮、鶏肉の味噌風味焼、花型がんも、温野菜（ブロッコリー）、ローストビーフ、魚の高野豆腐巻
容器サイズ131×150×46（mm）
〈賞味期限：冷凍にて2019年1月15日(火)・解凍後はお早めにお召し上がりください〉
凍 配
本体3,280円
（税込3,542円）

| 宅　配 4580-009 | 承り期間▶12月13日(木)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月29日(土)～30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。

### ペット専用　ネコちゃんのおせち

カップにジュレを
とろーりトッピング
して美味しさを
閉じ込めました。
食べる分だけ
解凍してください。
※写真はイメージです。

ホットドッグ
## 21 うちのネコちゃんおせち

紫いもきんとんの栗甘露煮のせ、
スモークチキンのブロッコリー添え、
サーモン蒸しと彩り野菜、
錦糸卵のお魚しんじょ
容器サイズ137×137×46（mm）
〈賞味期限：冷凍にて2019年1月15日(火)・解凍後はお早めにお召し上がりください〉
凍 配
本体2,180円
（税込2,354円）

| 宅　配 4580-010 | 承り期間▶12月13日(木)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月29日(土)～30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。

### フラワー

※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。

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
※写真はイメージです。

## 22 紅白梅

紅白梅（ピンク×白系）、陶器鉢、育て方のしおり
※つぼみの固い状態でお届けします。
凍 配
本体4,000円
（税込4,320円）

| 宅　配 0753-043 | 承り期間▶12月16日(日)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月20日(木)～29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。※北海道への宅配は承っておりません。

啓翁桜が春を
感じさせる
優しい雰囲気の
アレンジです。
高さ約35cm
幅約25cm
※写真はイメージです。

## 23 アレンジ謹賀新年

アレンジ松、葉牡丹（白）、デンファレ（桃）、啓翁桜、スターチス（桃）、チューリップ（桃）、謹賀新年ピック、白プラスチック鉢、説明書
凍 配
本体3,900円
（税込4,212円）

| 宅　配 0753-057 | 承り期間▶12月16日(日)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月26日(水)～29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。※北海道への宅配は承っておりません。

※写真はイメージです。
お重の中のスイーツは、
どれも美味しさにこだわった
逸品揃いです。

神戸マ・クルール
## 24 スイーツセット

●アマンドケーキ×1 ●モンブランケーキ×1
●苺の生チョコ（ピスタチオ）×1
●ホワイト生チョコ（オレンジピール）×1
●ハニーポットバームクーヘン・レモン×1
●マカロン（カシス・チーズ）×各1
●苺のムース（黒豆）×1
●抹茶のケーキ×1
凍 配
本体4,000円
（税込4,320円）

| 宅　配 2149-275 | 承り期間▶12月13日(木)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月29日(土)～30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(木)18時まで
お渡し日▶12月30日(日)・31日(月)
※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、寿司の一部商品は取り扱っておりません。
マルエツ プチ　小石馬町駅前、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、八丁堀四丁目、三田二丁目、谷中三丁目
リンコス　リバーシティ店、ベイタウン店、高輪店
※詳しくは店舗にご確認ください。

### 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(土)18時まで　宅配日▶12月30日(日)・31日(月)

●おせちの配達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

■ 宅配お酒／宅配フラワー／宅配愛犬おせち／宅配スイーツセット
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。

●19～24、28、29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村　島根県：隠岐郡
長崎県：対馬市　鹿児島県：西之表市、奄美市、大島郡、熊毛郡、鹿児島郡の三島村・十島村　沖縄県：宮古島市の大神島・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、宮古郡の多良間村　※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ポーナスポイ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

### お申し込みのご注意

❶12月31日（月）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）。
❷1月1日が店休日の店舗では1月1日に商品のお渡しが出来ません。詳しくは従業員にお問い合せください。
❸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。
❹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。
❺ご予約商品の宅配に関するお問い合せ先　マルエツギフトセンター（船橋市）0120-100897　お問い合せ時間　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。●祝箸は同封されておりません。● 冷凍 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。

凍 一部お届けできない地域がございます。　凍 冷凍温度帯の保冷状態でお届けします。一部お届けできない地域がございます。　配 このマークの商品は配達のみ承ります。

●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。

## お店渡しのみ承　ります　承り期間、お渡し日にご注意願います

※写真はイメージです。

おつまみに最適なメニューを盛合わせました。
新年を迎える食卓にぴったりなオードブルセットです。

### 25 迎春オードブル 3~4人用

本体1,980円（税込2,138円）

●鶏の唐揚げ ●いか唐揚げ ●焼豚 ●肉団子
●ピリ辛手羽先焼き ●枝豆 ●フライドポテト ●エビフリッターチリソース

| お店渡し | 承り期間▶12月25日(火) 18時まで | お渡し日▶12月28日(金)～1月3日(木) |
|---|---|---|
| 0094-968 | 承り期間▶12月26日(水)～28日(金) 18時まで | お渡し日▶12月31日(月)～1月3日(木) |

※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。

※写真はイメージです。

人気の中華惣菜を盛り合せました。
家族団らんの食卓にどうぞ!

### 26 中華オードブル 3~4人用

本体1,280円（税込1,382円）

●油淋鶏 ●酢豚 ●肉団子 ●春巻き
●エビフリッターチリソース

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

※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。

※写真はイメージです。

お子様中心のパーティーから、大人も楽しめるサンドイッチのオードブルです。

※写真はイメージです。

### 27 パーティーサンド 3~4人用

本体1,280円（税込1,382円）

縦約28cm×横約40cm×高さ約9cm
●デニッシュサンド(パストラミ) ●デニッシュサンド(ハム) ●キウイサンド
●黄桃サンド ●タマゴサンド ●ツナサンド ●野菜サンド

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

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

### 31 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 0162-100 | 承り期間▶12月18日(火)18時まで | お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木) |
|---|---|---|

※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。

+200ポイント

### 32 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(火)18時まで | お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木) |
|---|---|---|

※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。

+200ポイント

### 33 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(火)18時まで | お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木) |
|---|---|---|

※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。
当社の販売する国産牛肉は、厚生労働省にて定められた「牛肉中のセシウムスクリーニング法」に準拠した検査方法にて実施しています。

## おいしいお酒が、食卓を盛り上げます。　宅配のみ承ります

澄んだ香り、ゆたかなコクと深み。
極められたうまさを、お楽しみください。

### 28 三和酒類 いいちこフラスコボトル

本体2,570円（税込2,775円）

●麦焼酎30° 720mℓ
OMC優待対象外 酒 配

| 宅配 2172-131 | 承り期間▶12月19日(水)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月28日(金)～31日(月) |
| | 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。

蜜を含んだ桃やメロンのような豊潤な香味をもつ強いインパクトの大吟醸酒です。

### 29 高清水 大吟醸和兆

本体3,480円（税込3,758円）

●大吟醸(やや辛口) 720mℓ
OMC優待対象外 酒 配

| 宅配 0680-145 | 承り期間▶12月19日(水)18時まで |
|---|---|
| | 宅配日▶12月28日(金)～31日(月) |
| | 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。

### 30 たいまつ 杵つきのし餅

本体1,980円（税込2,138円）

1.8kg

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

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。

### 34 優夢牛 ローストビーフ盛合せ（モモ、サーロイン）

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)

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

※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。
当社の販売する国産牛肉は、厚生労働省にて定められた「牛肉中のセシウムスクリーニング法」に準拠した検査方法にて実施しています。

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。

### 35 和牛ローストビーフ&スモークサーモンサラダ

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)

| お店渡し 0933-007 | 承り期間▶12月16日(日)18時まで | お渡し日▶12月30日(日)・31日(月) |
|---|---|---|

※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。
当社の販売する国産牛肉は、厚生労働省にて定められた「牛肉中のセシウムスクリーニング法」に準拠した検査方法にて実施しています。

※写真はイメージです。

## お店渡しのみ承　ります
承り期間、お渡し日にご注意願います

※写真はイメージです。

**36** 味わいにぎり **匠**（たくみ）　サビ抜き

●本まぐろ中トロ ●ホタテ ●車海老 ●まぐろ赤身 ●カニ ●サーモン ●ウニ ●いくら ●穴子 ●イカ ●ワサビ小袋 ●醤油小袋

本体4,800円（税込5,184円）

お店渡し 0711-590
承り期間▶12月25日(火) 18時まで　お渡し日▶12月28日(金)～1月3日(木)
承り期間▶12月26日(水)～28日(金) 18時まで　お渡し日▶12月31日(月)～1月3日(木)

※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。
※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。

**42** 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 ●サーモントラウト約180g1冊 ●そでいか約200g1冊 ●ほたて貝柱6玉 ●甘えび8尾 ●塩蔵とさかのり(青)500g ●安曇野わさびチューブ25g×1本

本体9,800円（税込10,584円）

お店渡し 0807-994
承り期間▶12月27日(木)18時まで　お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木)

※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。

本まぐろ中トロ、車海老、ウニなどを盛り込んだにぎり寿司盛合せです。

※写真はイメージです。

**37** 味わいにぎり **舞華**（まいはな）　サビ抜き

●本まぐろ中トロ ●ホタテ ●車海老 ●まぐろ赤身 ●カニ ●サーモン ●ウニ ●いくら ●穴子 ●イカ ●ワサビ小袋 ●醤油小袋

本体3,680円（税込3,974円）

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

※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。
※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。

食卓を華やかに彩るにぎり寿司。ご家族皆様でお楽しみください。

※写真はイメージです。

**38** 味わいにぎり **団欒**（だんらん）　サビ抜き

●まぐろ赤身 ●つぶ貝 ●海老 ●サーモン ●イカ ●いくら ●まぐろたたき ●穴子 ●玉子 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋

本体2,980円（税込3,218円）

お店渡し 0711-611
承り期間▶12月25日(火) 18時まで　お渡し日▶12月28日(金)～1月3日(木)
承り期間▶12月26日(水)～28日(金) 18時まで　お渡し日▶12月31日(月)～1月3日(木)

※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。
※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。

**43** 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

本体3,980円（税込4,298円）

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

※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。

**44** 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

本体2,980円（税込3,218円）

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

※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。

鍋の王様「ふくちり」。ひれ酒と一緒にお召し上がりください。

**39** ふくちりセット 5人前

●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

本体9,800円（税込10,584円）

お店渡し 0372-893
承り期間▶12月27日(木)18時まで　お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木)

※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。

**40** とらふく刺身セット 3人前

●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

本体9,800円（税込10,584円）

お店渡し 0372-892
承り期間▶12月27日(木)18時まで　お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木)

※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。

**41** とらふく刺身慶祝鶴・ふくちりセット 3人前

●とらふく刺身慶祝鶴盛120g(陶器絵皿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150㎖ ●もみじおろし16g ●小ねぎ

本体17,800円（税込19,224円）

お店渡し 0372-891
承り期間▶12月27日(木)18時まで　お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木)

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。

**45** 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15～25本)

本体7,800円（税込8,424円）

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

※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。

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。

**46** ボイルたらばがに ハーフポーション 約620g

●ボイルたらばがに(ロシア)約620g(約310g×2)

本体7,800円（税込8,424円）

お店渡し 0347-130
承り期間▶12月27日(木)18時まで　お渡し日▶12月30日(日)～1月3日(木)

※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。