

お正月の食卓を彩るお寿司を
豊富にご用意しました。



脂ののった本まぐろ中とろ、食感の良い数の子、ふくらとした活メ穴子、
ボリュームのある天然車海老が入ったマルエツ自慢のおもてなし握りです。

※写真はイメージです。



50 味わいにぎり
匠(たくみ) 約4人前
サビ抜き 本体 4,800円
(8%税込5,184円)
●本まぐろ中とろ ●ほたて ●いか ●まぐろ ●車海老 ●数の子 ●うに
●いくら ●穴子 ●サーモン ●フサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ

お店渡し 承り期間▶12月25日(水)18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
0711-121 承り期間▶12月26日(木)~28日(土)18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※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。



51 味わいにぎり
舞華(まいはな) 約3人前
サビ抜き 本体 3,680円
(8%税込3,974円)
●本まぐろ中とろ ●ほたて ●いか ●まぐろ ●車海老 ●数の子 ●うに
●いくら ●穴子 ●サーモン ●フサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ

お店渡し 承り期間▶12月25日(水)18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
0711-122 承り期間▶12月26日(木)~28日(土)18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※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。



52 味わいにぎり
団欒(だんらん) 約4人前
サビ抜き 本体 2,980円
(8%税込3,218円)
●まぐろ ●いか ●赤海老 ●サーモン ●つぶ貝 ●いくら
●まぐろたたき ●穴子 ●玉子 ●フサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ

お店渡し 承り期間▶12月25日(水)18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)
0711-123 承り期間▶12月26日(木)~28日(土)18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※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。

12月11日(水)まで早期予約特典
10%引 対象24品

インターネットでも
ご注文いただけます!
宅配商品のみ承ります
このQRコードを読み取りください▶



年
の
初
め
に
頂
く
お
祝
い
の
品
真
心
こ
め
て
お
届
け
し
ま
す。

おせち

二〇二〇年
マルエツの

12月11日(水)まで早期予約特典
10%引 対象24品

インターネットでも
ご注文いただけます!

宅配商品のみ承ります このQRコードを読み取りください▶



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。

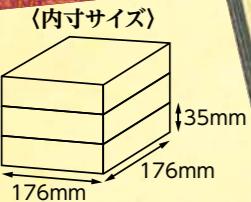
参の重

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鰯、金箔ののった黒豆といくらなど見どころたくさんです。

全
39
品



お店渡しのみ



素材: 紙製

1 輝 (かがやき)

三段重 3～4人前 本体 19,800円
(8%税込21,384円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 17,820円
(8%税込19,245円)

(参の重) 伊達巻3巻、蟹爪焼3本、鮪袖庵焼3切、紅白なます約20g、五色砧巻3巻、ロブスター・ミドール1尾、鮑旨煮1個、栗きんとん約75g、葉付金柑甘露煮3個、合鴨ロース4切

(式の重) 鮭袖庵焼3切、海老艶煮3尾、京熟梅3個、椎茸旨煮3個、蓮根旨煮3個、帆立貝旨煮3個、六方さつま芋3個、穂付荀子佐煮3切、松笠鳥翼3個、蛸巻煮3切、塗り梅金時人参3個、黒花豆甘露煮3個、絹さや5切、千代結び蒲鉾3個、田作り照煮約7g

(参の重) 胡桃甘露煮約25g、豚角煮3切、磁貝真砂子和え約20g、祝い数の子3切、紅鮭昆布巻3切、穴子八幡巻4切、福豆葡萄煮(金箔)約35g、いくら(金箔)約35g、棒鰻旨煮約35g、柚子約25g、紅鮭趙漬約20g、紅白錦糸糸4切、花巻蒲鉾4切、笹よもぎ餅4個

消費期限: 1月1日(水)

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-119	12月30日(月)
0785-003	お渡し日 12月31日(火)
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-114	12月30日(月)
0785-004	宅配日 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。	



◆いくら(金箔)
北海道産のいくらを醤油漬けでご用意。
皮が柔らかくブチブチした食感が美味です。

◆海老艶煮
長寿の願いを込めた海老は食べ応えのある大ぶりのサイズを使用しました。

◆祝い数の子
鰐ベースの出汁に漬け込んだハリのある大きな数の子を使用しました。

◆田作り(照煮)
豊年豊作、五穀豊穣をもたらすお正月の祝い肴。国産のカタクチイワシを使用し香ばしく煎り炊きにしました。



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



壹の重

參の重

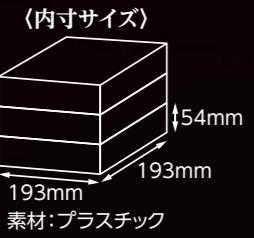
式の重

參の重

与の重

式の重

+ 500
ポイント
お店渡しのみ



2 翔鶴 (しょうかく)

三段重 3~4人前 本体 **13,800円**
(8%税込14,904円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで
本体 **12,420円**
(8%税込13,413円)



お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで

0785-001 お渡し日▶12月30日(月)
0785-144 12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

0785-153 宅配日▶12月31日(火)

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

和風・洋風・中華の食材を盛り込んだ、
バラエティーに富んだおせちです。

全
40
品



壹の重

式の重



四段重 3~4人前 本体 **15,800円**
(8%税込17,064円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで
本体 **14,220円**
(8%税込15,357円)

《壹の重》鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、黒豆(兵庫県篠山市産黒豆使用)、焼海老、つくね串、いくら醤油漬、松前漬、紅白蒲鉾、伊達巻、たたきごぼう、日向夏紅白なます

消費期限:1月1日(水)

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

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-152 宅配日▶12月31日(火)
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。5

和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる豪華なおせちです。
大晦日(洋)・元旦(和)・2日(中)と、色々な食シーンの考え方で、活用いただけます。

三人前

三人前

三人前

三人前

式の重

内寸サイズ
235mm
55mm
235mm
素材:紙製

●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49品

8 笑門来福 (しょもんらいふく)

三段重 3~5人前 本体 18,000円 (8%税込19,440円)

冷蔵 盛付け済 (8%税込19,440円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで

本体 16,200円 (8%税込17,496円)

(**式の重**)味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漬煮け、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、穂先筍煮、芋煮、昆布巻き、市松紅白蒲鉾、たつくり、有頭海老塩焼き、たたきごぼう、串刺しニシ生姜風味、ぶり照り焼き、伊達巻、高野豆腐
(**式の重**)豚豚、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、中華ソース、スマートキン中華、中華肉団子、豚角煮、イカのウニ焼き、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、ベーコン巻き、若草チーズ和え、台鶴ロース照り焼き風、若鶴照り焼き、ローズサーモン、タコのバジルソース、若桃の甘露煮、ビーフパストラミ、ローストポーク、チキンピックルスモーキング、サーモンチーズ巻き、リンゴと豆腐のパイ包み(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで

0785-015 12月30日(月)
0785-145 お渡し日▶12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

0785-154 宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

(内寸サイズ)
217mm
35mm
217mm
素材:紙製

9 宴 (うたげ)

三段重 3~5人前 本体 19,300円 (8%税込20,844円)

冷蔵 盛付け済 本体 17,370円 (8%税込18,759円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで

(**式の重**)帆立の松前演け、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、海鮮マリネ、味付け数の子、にしん大漬け
(**式の重**)筑前煮、蓮根煮、穂先筍煮、芋煮、昆布巻き、たたきごぼう、椎茸煮、高野豆腐、味付けいくら、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、完熟金柑、伊達巻、鶏つくね串、海老の錦ロール
(**参の重**)焼湯葉巻き、帆立串照り焼き、紅白蒲鉾、若鶴照り焼き、豚角煮、ローストポーク、ローズサーモン、ビーフパストラミ、若桃の甘露煮、リンゴと豆腐のパイ包み、有頭海老塩焼き、台鶴ロース照り焼き風、鶏つくね串
磯煮(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで

0785-019 12月30日(月)

0785-058 お渡し日▶12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

0785-052 宅配日▶12月31日(火)

インターネットでもご注文いただけます。

(内寸サイズ)
201mm
35mm
201mm
素材:紙製



全50品

10 宝華 (ほうか)

三段重 3~5人前 本体 24,800円 (8%税込26,784円)

冷蔵 盛付け済 本体 22,320円 (8%税込24,105円)

早期予約10%引 12月11日(水)まで

お渡し日▶12月30日(月)

0785-013 12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

0785-130 宅配日▶12月31日(火)

インターネットでもご注文いただけます。

式の重

内寸サイズ
235mm
55mm
235mm
素材:紙製

●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。

金糸屋

加賀百万石・前田家の元家老の家系である横山男爵の別邸を譲り受け昭和8年に創業。
以来「一客一亭」のおもてなしの心を大切にし、金沢を代表する料亭として今日に至る。

壺の重

式の重

与の重

内寸サイズ
183mm
45mm
183mm
素材:木製

参の重

壺の重

式の重

与の重

内寸サイズ
183mm
45mm
183mm
素材:木製

参の重

壺の重

式の重

与の重

内寸サイズ
186mm
42mm
186mm
素材:木製

参の重

壺の重

式の重

与の重

内寸サイズ
186mm
42mm
186mm
素材:木製

参の重

壺の重

式の重

与の重

内寸サイズ
235mm
55mm
235mm
素材:紙製

●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58品

11 金沢迎賓館与段重

四段重

4~5人前

本体 50,000円 (8%税込54,000円)

冷蔵

盛付け済

早期予約10%引

12月11日(水)まで

本体 45,000円 (8%税込48,600円)

(**式の重**)帆包み柚子味噌入り鮫腹巻、子持ち鰯甘露煮、海老、さわら味噌漬、合鶴ロース焼きスライス、たら旨煮、梅型人参煮、さつまいも蜜煮、ほたるいか生姜煮、舞鶴、酢たこ紫蘇風味、味付青銀杏、椎茸煮、姫竹土佐煮、治部煮、辻占(みくびり)葉子
(**与の重**)野菜トマトウツマーモンのマリネ、梅型生麸煮、金団と寿栄甘露煮、かぶら酢漬ゆず風味、ふき味噌、いちらす油漬、数の子松前漬、ぶり照焼、はじかみ、かぶら寿司、若鶴味噌焼、青そら豆蜜煮、たたき牛蒡醤油煮

消費期限:1月1日(水)

宅配のみ

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

12月30日(月)

0785-017 12月31日(火)

0785-101 インターネットでもご注文いただけます。

カロ賀屋

加賀屋でしか味わうことの出来ない料理をはじめ、総料理長が厳選した食材を豊富に使って、ひとつひとつ真心を込めてご用意させて頂きます。

式の重

与の重

内寸サイズ
186mm
42mm
186mm
素材:木製

参の重

式の重

与の重

内寸サイズ
186mm
42mm
186mm
素材:木製

参の重

式の重

与の重



12 加賀屋 (かがや)

三段重

3~4人前

本体 33,000円 (8%税込35,640円)

冷蔵

盛付け済

早期予約10%引

12月11日(水)まで

本体 29,700円 (8%税込32,076円)

(**式の重**)車海老煮、鶏のから蒸し、鮑うま煮、能登青かぶらすし、かじきの昆布巻、合鴨のくんせい、金箔蒲鉾、柚餅子、よもぎ結びすだれ鮫、焼栗、毛毬餅
(**与の重**)のどろぐ良酢漬、かに身の柚子香酢漬、能登干し柿バター寄せ、金時草オランダ煮、伊達巻、五郎島金時のきんとん、ほたるいかの風味、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、大黒じめじ煮、真子旨煮、ふき煮、大根と人参の紅白なます、黄金金柑、若桃ソリップ漬、子持ち昆布、令和昆布巻

消費期限:1月1日(水)

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで

12月31日(火)

0785-213 インターネットでもご注文いただけます。

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

12月31日(火)

0785-196 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。

いわゆる食事をメインに色々とおせちを使用し、和洋折衷に仕上げました。
お客様にも喜んで頂けるように洋風の食材を取り揃えて仕上げました。
祝いにふさわしい京情緒豊かなお祝い重に仕上がりました。

13 栄寿庵 3段重おせち (えいじゅあんさんだんじゅうおせち)

三段重 3~4人前 本体 15,000円
(8%税込16,200円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 13,500円
(8%税込14,580円)



全
52
品

〈春の重〉牛肉笹包み、ばい貝串、酢蛸わさび菜入り、いくら醤油漬け、紅白なます。烏賊うにかんざし、黒豆金箔、くるみ鮎炊き、海老醜煮、数の子1/2、松前漬け、ばちばり海老サラダ、いか岩牡蠣、花餅紅梅、赤魚西京焼、ニシーヨコ巻き昆布、田作り、金柑百合根市松

〈式の重〉椎茸煮、たたき牛蒡、味付け花こんにゃく・白、味付け花こんにゃく・赤、梅餅松葉、さんま幽庵焼、子持ち昆布枝豆、一口焼き湯葉、なごみ巻(海老)、さんどん、栗甘露煮、豚角やわらか煮、サーモントラット西京焼、若桃甘露煮、ほたて直火焼、小鶴俵焼、穴子八幡巻、伊達巻、手まり餅、波皮栗玉子カステラ、さつまいもレモン煮

〈参の重〉ごまポテト、ミートテリース、海鮮サラダ、三色ムースクレープ包み、杏子やわらか煮、ペーパンチーズドック、紅ズワイガニに爪、蟹と南瓜のテリース、合鴨スマーカ、スタッフオリーブ、ほたてと香草のテリース、蛸のバジルソース、博多地鶏のテリース

消費期限:1月1日(水)

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-106 お渡し日▶12月30日(月)
0785-111 12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-005 12月30日(月)
0785-193 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

割烹料亭千賀の意匠と、和食の伝統を継ぐ、
煌びやかなおせち料理です。

14 吉寿千 (きちじゅせん)

三段重 3~4人前 本体 14,000円
(8%税込15,120円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 12,600円
(8%税込13,608円)



全
41
品

割烹料亭千賀が匠の技と
意匠で作り上げた、絢爛豪華、
渾身力作の特大おせち三段重。

15 彩華千 (さいかせん)

三段重 4~5人前 本体 20,300円
(8%税込21,924円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 18,270円
(8%税込19,731円)



〈春の重〉鶏の三色巻、梅麩、紅白なます、ごまさつま、栗金団、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白祝袋、ロブスター、白花豆、田作り、新緑ふくさ焼、赤魚南蛮漬、酢牛蒡、えび紅白巻書、寿高野豆腐、鮎小倉煮、数の子籠巻(式の重)鶏照焼、柚子鶏つくね、海老マリネ、若桃甘露煮、カジキのスイートチリソース、紅鮭じんよう、鮪西京焼、まきまき市松、手揉餅、カシューナッツ鮎炊き、海老マヨ、柚子オーロラ、豚角煮、北欧サラダ、ミートローフ、こんにゃく貝煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、はかた地地区的テリース、あわびのワイン煮、祝い海老
〈参の重〉穴子八幡巻、雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、味付け肉団子、焼き帆立、椎茸旨煮、ばい貝串刺、松前漬、帆立明太、金箔黒豆、あかに貝旨煮、いくら醤油煮、子持烏賊、いか松風、牛肉とぼうしれ煮、鮎芭茶巾、湯葉旨煮、紅芋金団、柚子くらげ(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-176 お渡し日▶12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-161 12月30日(月)
0785-161 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

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。

核家族が多くなってきた現在、少量のおせちで十分だというご要望にお応えして、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。

16 順華 (じゅんか)

2人前 本体 6,800円
(8%税込7,344円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 6,120円
(8%税込6,609円)

全
22
品

12月27日(金)18時まで

0785-059 12月30日(月)
0785-183 12月31日(火)

12月22日(日)18時まで

0785-168 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

12月27日(金)18時まで

0785-059 12月30日(月)
0785-183 12月31日(火)

12月22日(日)18時まで

0785-168 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

12月27日(金)18時まで

0785-177 12月31日(火)
宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-162 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。



伝統の味を新しい発想で盛り付けた、
宝石箱のようなおせち料理です。

17 舞千 (まいせん)

二段重 1人前×2折 本体 10,000円
(8%税込10,800円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 9,000円
(8%税込9,720円)

紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、鮎小倉煮、焼き帆立、鮎くらみ、きんとんあん、寿栗甘露煮、昆布巻、梅かんざし
(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-177 お渡し日▶12月31日(火)
宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-162 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

おせちの定番食材である「お祝い海老」「黒豆」「数の子」を中心に少しずつ色々なものを楽しんで、
頂きたいという思いを盛り合わせました。少人数のご家族に喜んで頂けるミニおせちです。

18 花籠 (はなかご)

1~2人前 本体 6,300円
(8%税込6,804円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(水)まで 本体 5,670円
(8%税込6,123円)

全
31
品

12月27日(金)18時まで

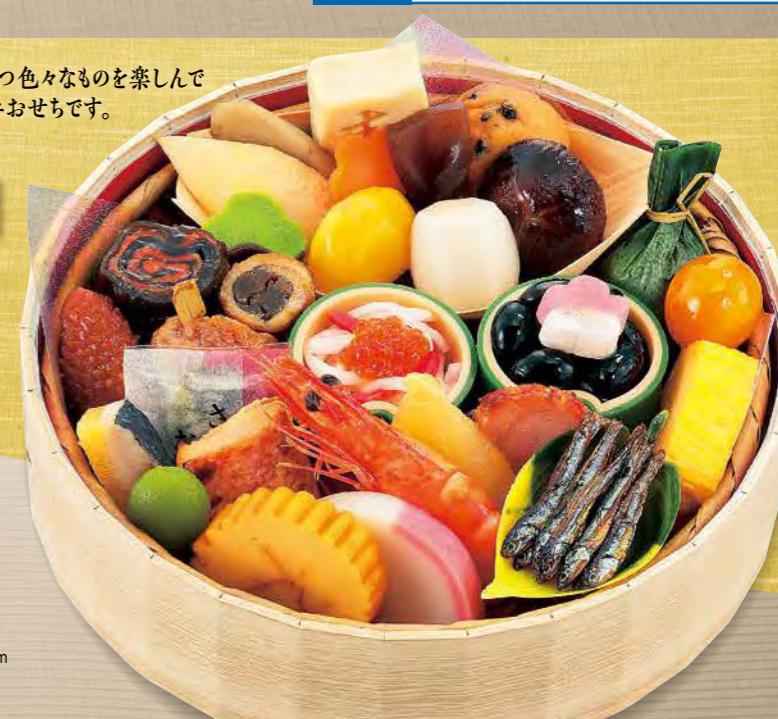
0785-139 12月30日(月)
0785-141 12月31日(火)

12月22日(日)18時まで

0785-142 12月30日(月)
0785-147 12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

12月27日(金)18時まで

0785-139 12月30日(月)
0785-141 12月31日(火)



●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

特大サイズのお重に彩りよく
和と洋のお料理を詰め込んだおせちです。

全
53
品



19 団欒 (だんらん)

3~4人前

本体 20,000円
(8%税込21,600円)

早期予約10%引
12月11日(水)まで
本体 18,000円
(8%税込19,440円)

(内寸サイズ)
345mm
345mm
38mm



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。

特大34cmのお重

宅配のみ

宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-022	宅配日▶12月30日(月)
0785-082	宅配日▶12月31日(火)

インターネットでもご注文いただけます。

ふく刺し昆布、鮎巻巾着、蛤糸紗焼、いか印籠焼、金柑、花餅白梅、寒鶴西京焼、
サーモントラット西京焼、日向夏納立、もみじ漬、鯛いくら、紅白なます
日向夏風味、こはだ葉漬、酢蛸がつ切りわさび、たたき牛蒡、薄味一口昆布巻、
(賞味期限:冷凍にて1月31日(金)解凍後はお早めにお召し上がりください。)

20 新春オードブル

2~3人前

本体 8,800円
(8%税込9,504円)

早期予約10%引
12月11日(水)まで

本体 7,920円
(8%税込8,553円)

海鮮マリネ、グリル野菜のトマト煮、チーズウインナーベーコン巻き、若草チーズ和え、海老の錦ロール、ローストポーク、完熟金柑、ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、合鴨ロース照り焼き風、タコのバジルソース、黒豆、栗甘露煮、ビーフパテラミ、チューリップスマートチキン、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、リゾゴ豆腐のパイ包み、タコと山菜の中華和え、中華くらげ、豚角煮、スマートチキン中華、酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮
(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-039 お渡し日▶12月30日(月)
0785-040 12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

0785-072 宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

全
26
品

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
29
品

21 洋風オードブル

2~3人前

本体 10,000円
(8%税込10,800円)

早期予約10%引
12月11日(水)まで

本体 9,000円
(8%税込9,720円)

魚卵マヨネーズ風サラダ、星形チーズ、ミートボール、味付ブロッコリー、メロンロール、合鴨スマート、杏白ワイン風、赤魚バジルオイル、ドライトマト赤ワイン風、サーモンチーズ焼、サラミスライス、彩りチキンリーフ、ローストポーク、オレンジソースロップ煮、味付アスパラ、ロブスタータルミドール、ドライフルーツミックス(マンゴー、パパイヤ、ココナッツ)、ショコラテリーヌ、タコのバジルマリネ、帆立のガーリックオイル和え、ベーコンチーズドッグ、ポテトチーズ、ホワイトパストラミ、生ハム、ライオオリーブ、キャロットオニオンマリネ、スマートカモンケッパー添え、海老のマヨソース風、ミックスピーナッツのデニソース
(消費期限:1月2日(木))

お店渡し 承り期間▶12月27日(金)18時まで
0785-037 お渡し日▶12月31日(火)

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで

0785-134 宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

(内寸サイズ)
308mm
247mm
39mm
素材:紙製



全
12
品

22 洋風おせち一段重

4人前

本体 10,000円
(8%税込10,800円)

早期予約10%引
12月11日(水)まで

本体 9,000円
(8%税込9,720円)

紅鮭のスマート オレンジ添え、二種のチーズステリース、牛肉の煮込み赤ワイン風味、豚角煮、豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、カクテルソースシュリンプ、サーモンクネルのクリーム煮 イクラ添え、ローストポーク、洋風栗きんとん、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、有頭海老のスマート 松葉梅飾り、花豆のブランデー煮 金粉飾り
(消費期限:1月2日(木))

宅配のみ

宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-073	宅配日▶12月30日(月)
0785-136	宅配日▶12月31日(火)

インターネットでもご注文いただけます。

(内寸サイズ)
309mm
233mm
39mm
素材:木製

●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。13

和風を中心としたおせち料理に、「もう一品」中華を加えては如何でしょうか。
お予様にも人気のある中華食材を丹精込めて盛り込みました。
ご家族の団欒の一時に是非ご賞味ください。

全
18
品

23 中華オードブル

3~4人前 本体 11,800円
冷蔵 盛付け済 (8%税込12,744円)
早期予約10%引 本体 10,620円
12月11日(水)まで (8%税込11,469円)



豚角煮、豚バラチャーシュー、中華くらげ、有頭海老塩焼き、イカのウニ焼き、合鴨ロース照り焼き風、完熟金柑、ごま団子、鶏つくね串、スマートチキン中華、タコと山菜の中華和え、鶏肉の中華風テリース、栗甘露煮、酢豚、海鲜中華帆立ひも、中華肉団子、若鶴照り焼き、海老チリソース
(消費期限: 1月2日(木))

お店渡し	承り期間▶12月27日(金)18時まで
宅配	承り期間▶12月22日(日)18時まで
宅配	宅配日▶12月30日(月)～31日(火)
	インターネットでもご注文いただけます。

承り期間▶12月30日(月)
お渡し日▶12月31日(火)

承り期間▶12月22日(日)18時まで

宅配 日▶12月31日(火)

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

一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。

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



24 石井食品 のぞみ

三段
2~3人前 本体 14,500円
冷蔵 盛付け済 (8%税込15,660円)
早期予約10%引 本体 13,050円
12月11日(水)まで (8%税込14,094円)

〈巻の重〉北海道産牛肉のしぐれ煮、国産青梅の甘露煮、国産栗の栗きんとん、国産野菜の紅白なます、国産ごぼうのたたきごぼう、宮崎県産若鶴のミニ肉団子、北海道産紫花豆煮、国産丹波黒種豆煮、北海道産かぼちゃのケーキ〈式の重〉鹿児島県産さつま芋の甘煮、佐賀県産若鶴のグリル、佐賀県産若鶴と徳島県産蓮根の甘酢和え、大分県産ぶり照焼、宮崎県産若鶴の野菜入りミニハンバーグ、国産金柑の甘露煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮
〈参の重〉徳島県産れんこん煮、国産ごぼう煮、国産椎茸煮、熊本県産たけのこ煮、九州産さといも煮、国産梅花にんじん煮、国産栗の甘露煮、千葉県産豚の角煮、北海道産ばたたけ照焼、佐賀県産若鶴の唐揚げ
(消費期限: 1月2日(木))

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

宅配 承り期間▶12月22日(日)18時まで
0785-128 宅配日▶12月31日(火)
インターネットでもご注文いただけます。

全国無料配達 宅配のみ承ります



+500
ポイント
25 喜多山製菓 彩の国ふくふく煎餅 33枚 四 配
●醤油8枚
●のり巻7枚
●にんにく・黒豆・七味各4枚
●ねぎみそ・梅ガラメ各3枚

本体 3,000円
(8%税込3,240円)
宅配 2103-350
承り期間▶12月13日(金)18時まで
宅配日▶12月29日(日)～30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。※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。

フラー

新春の訪れを感じる一鉢。
香りを楽しみながら花開く様子をご堪能下さい。



26 紅冬至梅
紅冬至梅(赤、ピンク系)、陶器鉢、育て方のしおり
※つぶみの固い状態でのお届けとなります。
本体 4,000円
(10%税込4,400円)
宅配 0753-059
承り期間▶12月16日(月)18時まで
宅配日▶12月19日(木)～25日(水)
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。

※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。



28 コミフデリ招福おせち
①鶏肉の海苔巻 ②ずんだきんとん ③稻庭桜うどん
④花びらかまぼこ ⑤ぶり照焼 ⑥ベビーホーリーの甘露煮
⑦温野菜(人參・いんげん)
⑧ローストビーフ
⑨温野菜(ブロッコリー)
⑩かにしだ巻⑪小づぶがんも
容器サイズ131×150×47(mm)
(賞味期限: 冷凍にて2020年1月15日(水)解凍後はお早めにお召し上がりください)

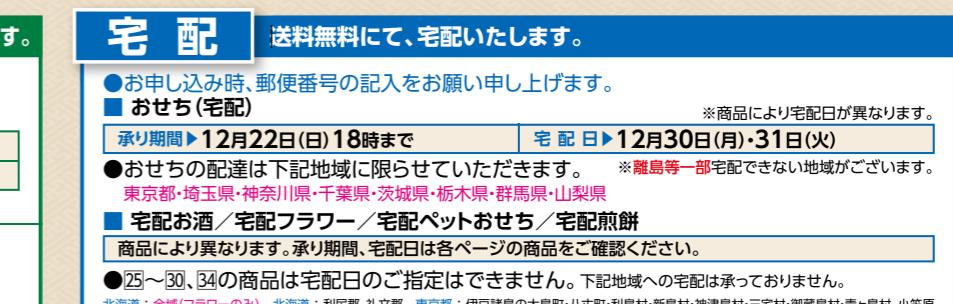
本体 3,380円
(8%税込3,650円)
宅配 4580-115
承り期間▶12月13日(金)18時まで
宅配日▶12月29日(日)～30日(月)
インターネットでもご注文いただけます。

※宅配日のご指定はできません。

29 コミフデリお正月料理
①スモークキン
②温野菜(人參・ブロッコリー)
③どん
④花びらかまぼこ
⑤かぼちゃきんとん
⑥さつまいも入りハンバーグ
容器サイズ135×135×40(mm)
(賞味期限: 冷凍にて2020年1月15日(水)解凍後はお早めにお召し上がりください)

本体 1,780円
(8%税込1,922円)
宅配 4580-116
承り期間▶12月13日(金)18時まで
宅配日▶12月29日(日)～30日(月)
インターネットでもご注文いただけます。

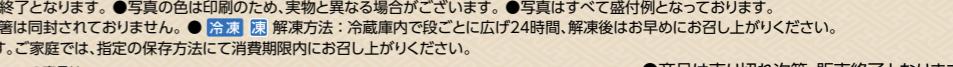
※宅配日のご指定はできません。



30 コミフデリネコちゃんおせち
①錦糸卵のお魚しんじょ
②サーモン蒸しと彩り野菜
③ひとくちミートローフ温野菜添え
④ずんだきんとん
容器サイズ137×137×47(mm) 本体 2,280円
(8%税込2,462円)
(賞味期限: 冷凍にて2020年1月15日(水)解凍後はお早めにお召し上がりください)

承り期間▶12月13日(金)18時まで
宅配日▶12月29日(日)～30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(金)18時まで
お渡し日▶12月30日(月)～31日(火)

※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 小仏駅前、人形町駅前、神田駅前、南荻窪二丁目、富士谷一丁目、本所四丁目、渋谷駅谷町、中落合一丁目、雜司が谷二丁目、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、浜松町一丁目、日本橋本町
リンコス リバーベイ店、ベイタウン店、高輪店
※詳しくは店舗にてご確認ください。

●12月31日(火)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わせください。
●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。
●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。
●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。
●一部お届けできない 地域がございます。
●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。

15



クリームチーズと生ハムのデニッシュサンド、
お子様にも喜んで頂けるフルーツサンドを盛り合わせました。



32 パーティーサンドイッチ
3~4人用
本体 1,580円
(8%税込1,706円)

●生ハムデニッシュ ●フルーツサンド ●ハムチーズサンド
●タマゴサンド ●ツナサンド

お店渡し 0797-300 承り期間▶12月16日(月)18時まで お渡し日▶12月27日(金)~31日(火)

※写真はイメージです。

おいしいお酒が、食卓を盛り上げます。

宅配のみ承ります

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。



34
高清水
大吟釀和兆
●大吟醸(やや辛口)720ml
四 配
本体 3,480円
(10%税込3,828円)

クレジットカード5%
割引マーク付
割引マーク付
企画対象外

承り期間▶12月19日(木)18時まで

宅配 日▶12月28日(土)~31日(火)

インターネットでもご注文いただけます。

宅配 0680-199

※宅配のご指定はできません。

人気のメニューを盛合せた、
パーティーにぴったりな
一品です。
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



31 パーティーオードブル 3~4人用
※写真はイメージです。
●エビフライ ●ミルフィユカツ(チーズ)
●鶏むね醤油香味の竜田揚げ ●フライドポテト
●イカ唐揚げ ●ポークフランク ●海老チリ
●チキンと彩り野菜のバジル和え ●煮玉子

お店渡し 0094-968

承り期間▶12月25日(水)18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)

承り期間▶12月26日(木)~28日(土)18時まで お渡し日▶12月31日(火)~1月3日(金)

※マルエツ ブ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、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。

人気の中華総菜を盛合せた、手頃なサイズのオードブルです。



33 中華オードブル 2~3人用
本体 980円
(8%税込1,058円)

●かに玉 ●肉団子 ●海老チリ ●酢豚 ●チキンと彩り野菜の塩だれ

お店渡し 承り期間▶12月25日(水)18時まで お渡し日▶12月28日(土)~1月3日(金)

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

※マルエツ ブ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、ベイタウン店、高輪店では取り扱っておりません。



36 松阪牛(三重県産) 肩ロースすき焼き用(冷凍)
※写真はイメージです。
●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(水)18時まで

お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンクス 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。



37 仙台牛(宮城県産) 肩ロースすき焼き用(冷凍)
本体 7,800円
(8%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(水)18時まで お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンクス 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。

38 モモローストビーフ(冷凍)
本体 4,980円
(8%税込5,378円)

●モモ部位のローストビーフ350g ●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 0162-302 承り期間▶12月18日(水)18時まで お渡し日▶12月30日(月)~1月3日(金)

※リンクス 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。

低温でじっくりと焼き上げた和牛ローストビーフと
2日間以上漬け込んだスモークサーモンの2点盛。



40 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
(8%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
●カルパッチャドレッシング(3袋)

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

※リンクス 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。

39 ローストビーフ盛合せ
(モモ、サーロイン)
本体 2,980円
(8%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(月)18時まで お渡し日▶12月30日(月)~31日(火)

※リンクス 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。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

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



鮮度の良いズワイガニの脚を
食べやすく剥きました。

+100
ポイント

数量限定販売
限定100セット

41 生ズワイガニ
棒ポーション 約500g

●生ズワイガニ
(ロシア・アメリカ・カナダ)
約500g(約15~25本) 本体 7,800円
(8%税込8,424円)

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

※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。

+200
ポイント

数量限定販売
限定200セット

42 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
(8%税込8,424円)

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

※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。



旨味たっぷりで
奥深い味わいの
国産ふぐちら鍋です。



国産のとらふぐを
厳選した刺身は、
目で舌で楽しめる逸品。
特製のポン酢で
お召し上がりください。



国産ふぐを
堪能できる贅沢な
フルコースです。



43 ふぐちらセット (5人前)

●ふぐ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 本体 9,800円
(8%税込10,584円)

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

44 とらふぐ刺身セット (4人前)

●とらふぐ刺身105g(プラスチック皿30cm)
●とらふぐ皮40g●ひれ酒用ヒレ5枚
●とらふぐ入りうどん250g●ひれ酒用ヒレ1枚
●ポン酢35g×4 ●モミジオロシ16g
●塩5g ●カボス果汁2ml×4
●小ねぎ (消費期限:冷蔵にて4日) 本体 9,800円
(8%税込10,584円)

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

45 ふくフルコースセット (4人前)

●とらふぐ刺身120g(陶器皿30cm) ●とらふぐ皮100g
●ふぐ入り450g(トラフグアラ、マフグ身各225g)
●とらふぐ入りうどん250g●ひれ酒用ヒレ1枚
●ポン酢35g×4 ●モミジオロシ16g
●塩5g ●カボス果汁2ml×4
●小ねぎ (消費期限:冷蔵にて4日) 本体 17,800円
(8%税込19,224円)

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



46 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
●サーモントラット約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(青)500g
●安曇野わさびチューブ25g×1本

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

※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。



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
●ひらめ ●かんぱち ●真鯛 ●サーモン
●いか ●甘えび ●ほたて貝柱

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

※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。



48 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 ●ひらめ ●かんぱち ●真鯛
●サーモン ●いか ●甘えび

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

※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。

49 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 ●真鯛
●サーモン ●いか ●甘えび

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

※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。

●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