



おせち
マルエツの
二〇二二年

年の初めに頂くお祝いの品
真心こめてお届けします。

12月11日(土)まで早期予約特典
10%引 対象25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 こちらのコードを読み取りください▶

ネット限定
10品も厳選!!

maruetsu
マルエツ

※写真はイメージです。

マルエツ
限定販売

輝

かがやき

壱の重

- 有平蒲鉾 ●桜もち豚の角煮 ●鮭柚庵焼 ●くらげ酢
- ままでり柚子酢漬 ●焼蟹酢漬 ●ロブスター西京焼き ●鮑旨煮
- 合鴨ロース ●田作り照煮 ●帆立貝旨煮 ●葉付金柑甘露煮
- ボロニアソーセージ ●ミートローフ ●空豆甘煮



◆桜もち豚の角煮

柔らかく、脂に甘みと風味がある
上質な豚肉をじっくりと
煮立てました。

全
43
品

+ 500
ポイント

お店渡しのみ



素材:紙製

1 輝 (かがやき)

三段重

消費期限
1月1日(土)

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(土)まで

本体 17,820円
(8%税込19,245円)

お店渡し	承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-119	お渡し日▶12月30日(木)
0785-003	12月31日(金)
宅配	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-114	12月30日(木)
0785-004	12月31日(金)
	配送料金:本体200円(10%税込220円)

桜もち豚を使った豚角煮や、脂がのった高級な鮒など、
バイヤーこだわりの食材がたっぷりと。

参の重

- 胡桃甘露煮 ●伊達巻 ●柚子かぶら ●紅鮭麹漬
- ロースハム ●北寄彩り菊花和え ●いくら(金箔)
- 棒鱈旨煮 ●一口にしん昆布巻 ●磯貝真砂子和え
- 祝い数の子 ●紅白錦糸巻 ●一口焼き湯葉
- なごみ巻 ●角雲丹



◆いくら醤油漬け

かつお出汁香る醤油に
じっくり漬け込んだ大粒いくらです。

式の重

- ぶりの照焼き ●福豆葡萄煮(金箔)
- 栗きんとん ●六方さつま芋
- 穂付筍土佐煮 ●松笠いか
- 蛸桜煮 ●椎茸旨煮 ●絹さや
- 捻り梅金時人参 ●海老艶煮
- 蓮根旨煮 ●笹よもぎ餅



◆ぶりの照焼き

潮流の速い漁場で育てた脂乗りが
自慢の鮒を風味良く焼き上げました。

マルエツ
限定販売

翔鶴

しょうかく

人の手で1つずつ丁寧に盛り込んだこだわりの生詰めおせち。
お客様支持率とリピート率が非常に高く、ご好評頂いています。

- 壱の重**
- 鰯やわらか煮 ●焼湯葉巻き ●紅白蒲鉾 ●若鶏照り焼き
 - ローストポーク ●豚肉とチーズのテリーヌ ●ローズサーモン
 - 豚角煮 ●イカのウニ焼き ●若桃の甘露煮 ●サーモン西京焼
 - ビーフパストラミ ●有頭海老塩焼き ●殻付ニシ貝磯煮



◆有頭海老塩焼き

鮮度の良い厳選した海老を
蒸し焼きにし、旨みをじっくり
引き出しました。

全
41
品



+ 300
ポイント

お店渡しのみ



素材: プラスチック

三段重

消費期限

1月2日(日)

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(土)まで

本体 12,420円
(8%税込13,413円)



- 参の重**
- 海鮮マリネ ●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
 - 帆立の松前漬け ●にしん大漁漬け



◆帆立の松前漬け

北海道噴火湾産の帆立を
約4日間じっくり漬け込みました。



- 式の重**
- 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
 - 昆布巻き ●串刺しニシ貝生姜風味
 - ぶり照り焼き ●チキン三色巻き
 - 完熟金柑 ●合鴨ロース照り焼き風
 - サーモンチーズ巻き



◆筑前煮

フレッシュな野菜をたっぷり使用。
素材の味を活かすため
薄味に仕立てました。

2 翔鶴 (しょうかく)

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

宅配	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-002	お渡し日▶12月30日(木)
0785-153	12月31日(金)

配送料金: 本体 200円 (10%税込220円)

マルエツ
限定販売

彩光

さいこう

和風・洋風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
50
品

- 参の重
- 中華わかめ・梅麸シロップ漬・なます・エビのチリソース煮
 - 中華いか山菜・帆立照焼・いわし甘露煮けしの実和え
 - いか黄金焼・こはだ栗漬・鶏のオレンジマリネ

- 与の重
- あかにしわさび和え・鮑の燻製・魚卵味付け
 - 鶏のガランティース・合鴨スマーキー・ピリ辛小きゅうり
 - ローストポーク(黒糖入り)・帆立柚子明太
 - 人参と玉ねぎのサラダ・カレイの南蛮漬け



- 壱の重
- さつま芋甘露煮・白花豆
 - つくね串・赤魚西京焼・味付数の子・焼海老
 - 若桃シロップ漬・あわび姿煮・田作り・竹麸シロップ漬
 - 黒豆(兵庫県丹波篠山産黒豆使用)金箔乗せ・たたきごぼう

(内寸サイズ)



+ 500
ポイント
お店渡しのみ

3 彩光 (さいこう)

四段重 消費期限
1月2日(日)
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(土)まで
本体 14,220円
(8%税込15,357円)



◆ 黒豆

兵庫県丹波篠山産の高級な黒豆を丁寧に炊き上げました。

- 式の重
- 筍土佐煮・椎茸味付け・松麩シロップ漬・ぶり照焼・笹よもぎ餅
 - 紅白蒲鉾・伊達巻・花餅手まり・にしん昆布巻・たこ照焼・松前漬け
 - いくら醤油漬・がんもどきの煮物・梅型人参味付け・くるみ飴焼き
 - 鳴門金時芋きんとん・栗甘露煮・祝い飾り串

◆ 鳴門金時芋きんとん

徳島県産鳴門金時芋を使用。
自然な甘みが特徴です。



◆ 紅白蒲鉾

小田原の老舗から取り寄せた、
こだわりの蒲鉾です。

4 慶 (よろこび)

三段重 消費期限
1月2日(日)
本体 10,000円
冷蔵 盛付け済 (8%税込10,800円)

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

式の重

- 合鴨スマーキー・若桃甘露煮・一口昆布巻・たらこ旨煮・黄金にしん・安納芋きんとん・栗甘露煮・紅白なます・いくら醤油漬・浅し鶴ごくらげの中華和え・田作り・明かごぼう・長崎県産芝海老の甘露煮風・数の子柚子大根・れんこんの芽梅酢和え

お店渡し 承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-108 お渡し日▶12月31日(金)

宅配 承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-131 宅配日▶12月31日(金)
配送料:本体200円(10%税込220円)

縁起の良い祝い肴を豊富に詰合せた
おめでたい三段重。
伝統の技を極めた和のおせちが、
新春の宴を彩ります。

参の重

壱の重

参の重

壱の重

式の重

式の重

全
46
品

壱の重

集だけの特典
招福グッズ付!

(内寸サイズ)

式の重

- 伊達巻・浅漬おくら・椎茸煮・焼き帆立・紅白なます・小鯛桜花漬・スタフドオリーブ・紫キャベツピクルス・スマーキューモン・スマーキーチキン・オレンジソラーヌ・バジルとチーズのミートローフ・ドライマト赤ワイン煮・味付ブロッコリー・オレンジソラーヌ・ベッパードリップ・生ハム・ビーフミニグラスソース・枝豆と魚卵のマヨ風味・ショリンドマニエ

(参の重)ミートボール・味付ブロッコリー・メンソローレ・かぼちゃサラダ・バブリカピクルス・たこのバジルマリネいくら添え・スタフドオリーブ・海老マヨピックペッパー添え

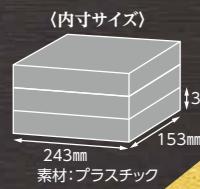
お店渡し 承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-062 お渡し日▶12月31日(金)

宅配 承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-064 宅配日▶12月31日(金)
配送料:本体200円(10%税込220円)

集だけの特典
招福グッズ付!

集だけの特典
招福グッ

和風、洋風、中華の食材を
三段重に分けて盛り込みました。
みんなで集まり、お好きなものを
取り分けてお楽しみください。



6 吉祥 (きしょう)

三段重 消費期限 1月2日(日)
本体 9,800円 (8%税込10,584円)
冷蔵 盛付け済
早期予約10%引 12月11日(土)まで 本体 8,820円 (8%税込9,525円)

〈壱の重〉海老のぶりぶりサラダ、彩り野菜のマリネ、海鮮マリネ、タコのパルソース、ホッキ貝サラダ、若草チーズ和え、ビーフバスクラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻き、鰯づけ串、合鴨ロース照り焼き風、リゴと豆腐のパイ包み
〈式の重〉穀類の甘辛煮、スマートキン中華、海老チリソース、タコと山菜の中華和え、中華くらげ、海鮮中華帆立ひも、酢豚、豚バラチャーシュー、豚角煮、完熟金柑、中華肉団子、チキン三色巻き、ごま団子
〈参の重〉たつり、にしん大漁漬け、黒豆、さんとん、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、伊達巻、筑前煮、椎茸煮、里芋煮、高野豆腐

全41品

お店渡し	承り期間▶ 12月27日(月)18時まで
0785-011	お渡し日▶ 12月30日(木)
0785-104	12月31日(金)
宅配	承り期間▶ 12月22日(水)18時まで
0785-012	12月30日(木)
0785-127	12月31日(金)
配送料金	本体200円(10%税込220円)

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ご満足いただけます。

全36品



7 曙 (あけぼの)

三段重 消費期限 1月2日(日)
本体 14,800円 (8%税込15,984円)
冷蔵 盛付け済
早期予約10%引 12月11日(土)まで 本体 13,320円 (8%税込14,385円)

〈壱の重〉海鮮マリネ、さんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、黒豆、紅白なます、穀類の甘辛煮、中華くらげ、帆立の松前漬け、たつり、味付け数の子、鰯やわらか煮
〈式の重〉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、昆布巻き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風
完熟金柑、サーモンチーズ巻き
〈参の重〉焼湯葉巻き、若草チーズ和え、イカ松笠串照り焼き、若鶏照り焼き、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬け

お店渡し	承り期間▶ 12月27日(月)18時まで
0785-009	お渡し日▶ 12月30日(木)
0785-110	12月31日(金)
宅配	承り期間▶ 12月22日(水)18時まで
0785-010	12月30日(木)
0785-133	12月31日(金)
配送料金	本体200円(10%税込220円)

8 宴 (うたげ)

三段重 消費期限 1月2日(日)
本体 18,000円 (8%税込19,440円)
冷蔵 盛付け済
早期予約10%引 12月11日(土)まで 本体 16,200円 (8%税込17,496円)

伝統的な「おせち」と現代の食文化を融合した、彩り鮮やかで豪華な一品です。
内容のボリュームと構成の充実さにおいては絶品といわれる売れ筋商品であり、お酒の肴、ごはんのおかずと幅広くご利用いただけます。

全41品



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。

9 舞千 (まいせん)

二折 消費期限 1月2日(日)
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(土)まで 本体 9,000円 (8%税込9,720円)

椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅薫蒸、烏賊黄金焼、蛸小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆蜜煮、栗全団、紅白なます、いぐち蟹、酢牛蒡、酢牛蒡、えび紅白春寿、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎笛茶巾、数の子醤アヒ、手毬餅

お店渡し	承り期間▶ 12月27日(月)18時まで
0785-177	お渡し日▶ 12月31日(金)
宅配	承り期間▶ 12月22日(水)18時まで
0785-162	宅配日▶ 12月31日(金)
配送料金	本体200円(10%税込220円)

ボリュームたっぷりの三段重です。
三世代でお楽しみいただけるように
和洋折衷でご用意しております。
身の厚い焼き魚や、
出汁が染み込んだ炊き物は
京の味を堪能できる一品に。

10 京の料亭三段重

三段重 消費期限 1月1日(土)
本体 20,000円 (8%税込21,600円)
冷蔵 盛付け済
早期予約10%引 12月11日(土)まで 本体 18,000円 (8%税込19,440円)

〈壱の重〉海老鰻煮、焼蟹酢漬、ままかり柚子酢漬、くらげ酢、栗きんこん、かばす羊羹、金粉羊羹、紅白蒲鉾、あけぼの南瓜テリース、ボロニアソーセージ、ミートローフ、海老とブロッコリーのテリース、市松チーズ南瓜ムース包み、鮑鰻旨煮、田作り照煮、一口にしん昆布巻、胡桃甘露煮、千代結び蒲鉾
〈式の重〉鮪柚庵焼、伊達巻、帆立貝旨煮、寿羽子杏子、祝い数の子、叩き牛蒡、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、紅鮭麹漬、柚子かぶら、千代結び蒲鉾、六方さつま芋、餃子旨煮、松笠烏賊、蛸桜煮、海老煮、穂付荀旨煮、椎茸旨煮、梅駄、絹さや
〈参の重〉チキンハーモニー、礫岩真砂子和え、鶏山吹蒸、湯葉巻、数の子干松前、ロースハム、りんごと豆腐のパイ包み、笛よもぎ餅、北欧サラダ、とび子、花菓蒲鉾、紅白錦糸巻、白魚真砂子和え、小柱雲丹漬、千代結び蒲鉾

お店渡し	承り期間▶ 12月27日(月)18時まで
0785-019	お渡し日▶ 12月30日(木)
0785-058	12月31日(金)
宅配	承り期間▶ 12月22日(水)18時まで
0785-022	12月30日(木)
0785-082	12月31日(金)
配送料金	本体200円(10%税込220円)

全56品



11 宝華 (ほうか)

三段重 消費期限 1月2日(日)
本体 24,800円 (8%税込26,784円)
冷蔵 盛付け済
早期予約10%引 12月11日(土)まで 本体 22,320円 (8%税込24,105円)

〈壱の重〉海鮮マリネ、さんとん、栗甘露煮、きのこ、タコのパルソース、魚卵うま煮、鰯のうま煮、黒豆、紅白なます、タコのウニ和え、帆立の松前漬け、中華くらげ、イカの真砂和え、穀類の甘辛煮、にしん大漁漬け
〈式の重〉筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、里芋煮、昆布巻き、たたきごぼう、昆布巻き、たつり、伊達巻、帆立串照り焼き、サーモン西京焼、味付けいくら、鮪付あびスライス、若桃の甘露煮、リンゴと豆腐のパイ包み
〈参の重〉ピーバスラミ、ローストポーク、豚角煮、酢豚、サモンチーズ巻き、チーズチーズのテリース、チキン三色巻き、ローズサーモン、ぶり照り焼き、イカのウニ焼き、完熟金柑、串刺しニシ貝生姜風味、鰯つくね串、有頭海老塩焼き、合鴨ロース照り焼き風、殻付ニシ貝磯煮

お店渡し	承り期間▶ 12月27日(月)18時まで
0785-013	お渡し日▶ 12月30日(木)
0785-107	12月31日(金)
宅配	承り期間▶ 12月22日(水)18時まで
0785-117	12月30日(木)
0785-130	12月31日(金)
配送料金	本体200円(10%税込220円)

加賀屋

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。『能登は優しや土まで』とうたわれているように、美しい自然や素朴な人情とともに味覚の宝庫といわれております。能登の里山里海が育んだ豊かな味覚を、彩り鮮やかな加賀屋伝統の祝い膳にしてご用意いたします。



全
54
品



12 加賀屋 (かがや)

三段重 消費期限 1月1日(土)
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(土)まで
本体 29,700円 (8%税込32,076円)

〈壱の重〉車海老煮、甘鶴おから蒸し、鮑うま煮、牛肉八幡巻、能登青かぶらし、かじきの昆布〆、合鴨のくんせい、金箔蒲鉾、柚餅子、よもぎ結びすだれ鮫旨煮、焼き巻、手造餅
〈弐の重〉能登牛しぐれ煮、豚角煮、鶏肉の塩焼、能登産干し柿バター寄せ、かに身の柚子季煮、五郎島島時のかんどん、ほたるいかしいる風味焼き、ごりの佃煮、餃子つま煮、味つけ子持ち昆布、黒豆煮金粉飾り、田作り(片口イワシの炒り煮)、くるみ甘露煮、こぼうの胡麻和え、野菜マリネ、白海老マリネ、ハーフリカのマリネ、大根と人参の紅白なます、れんこん山葵風味、昆布甘酢漬け
〈参の重〉伊達巻、金時草魅オランダ煮、味付煮の子、能登大納言入り駄巻頭、いか雲丹焼き、帆立のくんせい、金時草魅、真鰯の旨煮、焼きにしん、鰯とかにの松風、網こんじく旨煮、竹の子煮、椎茸煮、大里じめじ煮、れんこん煮、金柑蜜漬け、若桃シロップ漬、梅人參煮

お店渡し 承り期間 12月27日(月)18時まで
0785-213 お渡し日 12月31日(金)
宅配 承り期間 12月22日(水)18時まで
0785-196 宅配日 12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

金幸寮

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ります。



全
61
品



13 金沢迎賓館与段重 (かなざわげいひんかんよだんじゅう)

四段重 消費期限 1月1日(土)
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(土)まで
本体 45,000円 (8%税込48,600円)

〈壱の重〉笛包み柚子味噌入り駄巻頭、梅型人参煮、椎茸煮、海老煮、トラウトサーモン味噌清焼、ぶり照焼、はじみ、すだれ駄巻含め煮、紅白千両呂木、鮎入り梅型餅、松笠いか昆布煮、たたき牛蒡醤油煮、穴子蒲焼の魚肉入り身巻、たらこ昆布巻、松笠いか白焼、青そら豆豆煮、金柑蜜煮、餡入り手まり餅、人参とさやいんげんの牛肉巻
〈弐の重〉笛包み柚子味噌、梅型生簀煮、ごはな駄巻、湯葉八幡巻
〈参の重〉トラウトサーモン昆布巻、子持ち駄巻含め煮、ふき煮、海老真丈、錦玉子、筍土佐煮、まぐろと昆布の佃煮、田作り、数の子醤油漬、菜の花胡麻和え、梅型生簀煮、伊達巻
〈参の重〉鶏肉八幡巻、網笠柚子、黒豆煮、真鰯子旨煮、巻葉藻煮、紅白かまぼこ、梅型人参煮、かに花和え、金団と栗甘露煮、酢たこ、味付青銀杏、さつきとも蜜煮、ほたるいか生姜煮、舞桜、鶏肉の田作り、赤魚南蛮漬
〈与の重〉野菜とトラウトサーモンのマリネ、スマートグレーフ、ボル根甘露梅内のせ、

宅配のみ
宅配 承り期間 12月22日(水)18時まで
0785-017 12月30日(木)
0785-101 12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

京・料亭
わらじの里

14 和洋料亭三段重

三段重 消費期限 1月1日(土)
本体 30,000円 (8%税込32,400円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(土)まで
本体 27,000円 (8%税込29,160円)

〈壱の重〉海老鰻煮、蟹爪焼、鰯寿庵焼、足尾貝煮、鹿の子烏賊味噌焼、帆立貝旨煮、伊達巻、五色鮎巻、切干し柚子、合鴨ロース、焼蟹蟹漬、くじけ酢、まきまき柚子酢漬、焼き豚、栗きんとん、葉付金柑甘露煮、山桃、若桃甘煮、はじみ
〈弐の重〉鮭旨煮、鱈味噌煮、鮎寿庵、福豆葡萄煮(金箔)、いがら(金箔)、ローストビーフ、花巻蒲鉾、とび子(金箔)、桜いの子(金箔)、鮎なます、海老沢煮、六方さつま芋、穗付筍土佐煮、椎茸旨煮、納さや、捨り梅金時人参
〈参の重〉アンデスボーグバスマッシュ、サーモンマリネ、蛸ソース、ロースハム、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、紅白錦糸巻、鮭小川巻、ねりきり(松)、ねりきり(竹)、ねりきり(梅)、ねりきり(鶴)

お店渡し 承り期間 12月27日(月)18時まで
0785-036 お渡し日 12月31日(金)

宅配 承り期間 12月22日(水)18時まで
0785-048 宅配日 12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)



彩りにこだわった三段重です。式の重に入っているアワビが祝いの席に花を添えます。また和洋折衷の為に和の定番である縁起物の食材の他にローストビーフ、マリネ、ハムなども入っており、三世代でお楽しみ頂けます。

全
52
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 消費期限 1月2日(日)
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(土)まで
本体 18,270円 (8%税込19,731円)

〈壱の重〉栗金団、酢牛蒡、梅真丈、腰角煮、湯葉旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、焼き帆立、紅白祝袋、白鮎結び餅、ロブスター、鰐玉子、えび紅白寿司、紅白なます、紅白錦糸巻、子持烏賊、ロースサーモン、数の子旨煮、ミートローフ、柚子オーロラ、カニーナーハウス、鮎炊き、はからむ地元のテリース、ペーパーチーズ、紅鮭しんじょう、鰐西京焼、手巻まんじゅう、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、あひのワイン煮、祝い海老、いのしのスマモー風味、海老マヨ、紫芋天団

〈参の重〉鶏卵焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、若桃甘露煮、牛内ごぼうぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え、柚子くらげ、あかし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔巻豆、紅鮭の石狩漬、彩り野菜のマリネ、あんず蜜煮、柚子鶏づね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花豆、梅かんざし

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

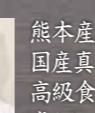
宅配 承り期間 12月22日(水)18時まで
0785-161 宅配日 12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

割烹千 賀

全
60
品



京都・長岡京
うだい寿



熊本産の栗、国産車海老、北海道産数の子、国産真フグの身、白子、国産真穴子など高級食材を含め、国産の素材で48品目を盛り込みました。京都老舗料亭 うお寿(若主人 山下武司)が監修したおせち料理。

16 京都料亭うお寿 国産素材のこだわりおせち

三段重 消費期限 1月1日(土)
本体 19,000円 (8%税込20,520円)
冷蔵 盛付け済

早期予約10%引 12月11日(土)まで
本体 17,100円 (8%税込18,468円)

〈壱の重〉国産真鰯の旨煮、国産一口昆布巻、国産花びら百合根、熊本産栗甘露煮、九州産アヒージュ、国産切干大根と昆布の旨煮、国産鮭西京焼、国産青梅甘露煮、国産車海老醜煮、北海道産味付 dozen の子、国産真鰯白身紙包み、青森産火炙り帆立、梅人參煮(国産)、国産こはだ葉煮、琵琶湖産穴子、国産たけ牛蒡煮、国産花びら百合根、国産黒豆煮、国産真穴子の清焼、国産白向夏羅豆、国産のどぐろ花餅漬、琵琶湖産ごりの佃煮、国産のし梅、国産さつま芋レモン煮、国産白花豆煮

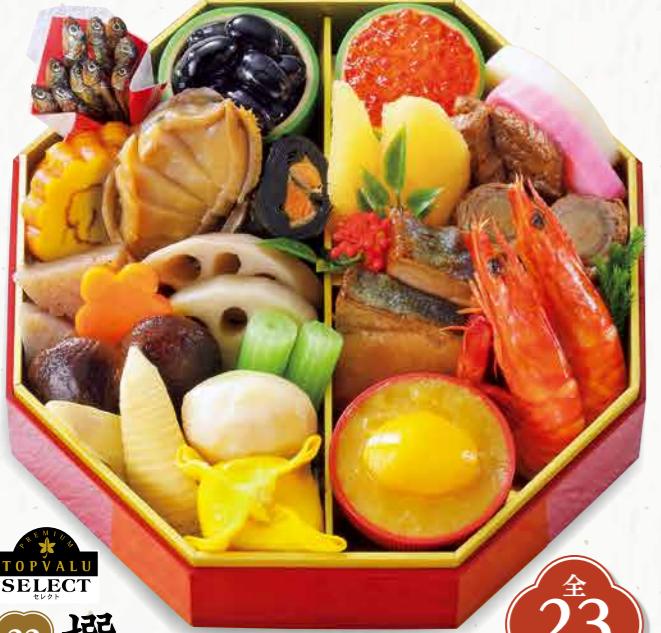
お店渡し 承り期間 12月27日(月)18時まで
0785-061 お渡し日 12月31日(金)

宅配 承り期間 12月22日(水)18時まで
0785-063 12月30日(木)
0785-071 12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

三人前
全
48
品



国産原料^{※1}にこだわった伝統のおいしさをおめでたい
八角のお重に詰めた、少人数向けのおせちです。



TOP VALUE
SELECT

22 摂 (せん)

消費期限
1月2日(日) 本体 10,000円
冷蔵 盛付け済 (8%税込10,800円)
早期予約10%引
12月11日(土)まで 本体 9,000円
(8%税込9,720円)

お店渡し 承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-106 お渡し日▶12月31日(金)
宅配 承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-109 宅配日▶12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

*保存料・合成着色料・調味料(アミノ酸)は使用しておりません。
※1 主な素材原料は国産を使用しています。(例)あわび、車海老、ぶり、牛肉等。



食物アレルギー配慮おせち



参の重

全 20 品

壹の重

貳の重

参の重

壹の重、貳の重盛付け済 参の重一部個包装

14 ●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。

お正月の雰囲気と内容を十分に盛り込んだ経済的な一品です。
お客様用にもご利用頂けます。

全 23 品

一人前



23 順華 (じゅんか)

消費期限
1月2日(日) 本体 6,800円
冷蔵 盛付け済 (8%税込7,344円)

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

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

宅配 承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-060 12月30日(木)
0785-168 12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

(内寸サイズ)
200mm
200mm
42mm
217mm
35mm

(内寸サイズ)
35mm
217mm
217mm
42mm

素材:紙製

- イカの真砂和え ●黒豆 ●きんとん
- 栗甘露煮 ●海鮮マリネ
- にしん大漬け ●紅白なます
- 魚卵うま煮 ●筑前煮 ●蓮根煮
- 里芋煮 ●昆布巻き ●市松紅白蒲鉾
- 高野豆腐 ●たづくり ●有頭海老塩焼き
- 味付けの子 ●伊達巻
- 串刺しニン貝生姜風味 ●ぶり照り焼き
- チキン三色巻き ●イカのウニ焼き
- 若桃の甘露煮

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

24 花籠 (はなかご)

消費期限
1月2日(日) 本体 6,300円
冷蔵 盛付け済 (8%税込6,804円)

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

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

宅配 承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-142 12月30日(木)
0785-147 12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

(内寸サイズ)
45mm
206mm
206mm
45mm

素材:紙製

- 金時人参入り生酢 ●いくら醤油漬 ●黒豆
- 梅羊羹 ●葉團子 ●苞団子 ●いか黄金焼
- 甘鯛西京焼 ●鮭昆布巻などと巻
- 穴子八幡巻 ●さざしのぼら包み
- お祝い海老 ●数の子醤油漬 ●田作り
- 黒糖ローストポーク ●伊達巻 ●紅白蒲鉾
- 黄金にしん ●だし巻 ●鶏松風焼 ●栗甘露煮
- 六角里芋煮 ●椎茸旨煮 ●すり身揚巻
- 味付こんにゃく ●寿高野含め煮
- ごぼう煮 ●筍煮 ●公麃 ●梅型人參
- 若桃甘露煮 ●金柑甘露煮

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。

25 のぞみ

三段重 消費期限
1月2日(日) 本体 14,500円
冷蔵 盛付け済 (8%税込15,660円)

早期予約10%引
12月11日(土)まで 本体 13,050円
(8%税込14,094円)

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

宅配 承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-128 宅配日▶12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

参の重

全 20 品

貳の重

参の重

壹の重

貳の重、参の重盛付け済 参の重一部個包装

壹の重

貳の重

参の重

(内寸サイズ)
45mm
155mm
155mm
45mm

素材:紙製

（参の重）国産青梅の甘露煮、国産栗の栗さんどん、北海道産紫花豆煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産さつまいの甘露煮、北海道産牛丼のじれ煮、国産かぼちゃの水ようかん、国産丹波黒種黒豆煮
(貳の重) 大分県産ごぼうの照焼、佐賀県産若鶴のグリル、国産金柑の甘露煮、佐賀県産若鶴の唐揚げ、千葉県産豚の角煮、国産栗の甘露煮

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。

宅配のみ承ります

配送料金について 本体200円(10%税込220円)

春の訪れを感じる
盆栽アレンジです。

26

さくら盆栽

陶器鉢、育て方のしおり
※つぼみの固い状態で
お届けいたします。

宅配 0753-059

宅配日▶12月18日(土)~27日(月)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

※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。

27

ハボタン寄せ植え

プラスチック鉢、育て方のしおり
※ハボタンの色はおまかせ
ミックスとなります。

宅配 0753-007

宅配日▶12月18日(土)~27日(月)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

※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

ミディ胡蝶蘭

陶器鉢(信楽焼)、迎春ピック、
お手入れのおり

宅配 0753-237

宅配日▶12月18日(土)~27日(月)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

※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。

お正月用
のし餅

国内産水稻もち米100%使用

29

たいまつ 杵つき のし餅

国内産水稻もち米100%使用

30

ホットドッグ コミフデリお正月料理

①ずんだいり ②鶏とにんじんの海苔巻

③かぼちゃさんどん ④うどん

⑤花びらまほこ

⑥温野菜(ブロッコリー)

⑦ハンバーグ

容器サイズ135×135×40(mm)

（賞味期限:冷凍にて2022年1月31日(月)解凍後はお早めにお召し上がりください）

宅配 4580-092

宅配日▶12月29日(水)~30日(木)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

※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(月)18時まで

お渡し日▶12月30日(木)~31日(金)

※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 小仏駅前店、人形町駅前店、神田駅前、南荻窪二丁目、富士谷一丁目、本所四丁目、渋谷谷町、

中落合一丁目、雜司が谷二丁目、池之端二丁目、本郷二丁目、

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、日本橋本町、中黒四丁目、本駒込二丁目、

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、

横浜馬車道店

※詳しくは店舗にご確認ください。

お申し込み
のご注意

①Scan&Go・ネットスーパー・オンラインデリバリーからのお申し込みはできません。

②12月31日(金)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)。

③1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。

④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。

⑤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。

⑥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

お店渡しのみ承ります 承り期間、お渡し日につきましてはご注意願います



+200
ポイント

32 仙台牛(宮城県産)
肩ロースすき焼き用(冷凍)

●肩ロースすきぎり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(土)18時まで お渡し日 12月30日(木)~1月3日(月)

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。

本体 7,800円
(8%税込8,424円)

※写真はイメージです。



+100
ポイント

37 ボイルたらばがに (ハーフカット)約500g
●ボイルたらばがに(ロシア・アメリカ) (ハーフカット)500g

お店渡し 0347-160 承り期間 12月27日(月)18時まで お渡し日 12月30日(木)~1月3日(月)

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。

本体 8,800円
(8%税込9,504円)

※写真はイメージです。



+200
ポイント

※写真はイメージです。

33 優夢牛(国産)
ももローストビーフ(冷凍)

●もも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(土)18時まで お渡し日 12月30日(木)~1月3日(月)

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

34 ワインを愉しむ
ディナーコース

●サーモンマリネ ●生ハムペニネサラダ ●合鴨ポテトサラダ
●ぶどうとオレンジのアリネ ●シュリンプカクテル ●チーズ&ブリトマト
●温野菜 ●2種のオリーブ ●野菜のキッシュ

本体 1,980円
(8%税込2,138円)

お店渡し 0707-097 承り期間 12月16日(木)18時まで お渡し日 12月28日(火)~31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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。

前菜からデザートまで楽しめる
フルコース。

※写真はイメージです。



+100
ポイント

国産のとらふくを厳選した刺身は、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。

38 とらふく刺身セット (4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×4 ●モミジオロシ16g ●塙5g
●カボス果汁2ml×4 (賞味期限:冷凍にて1ヶ月)

本体 9,800円
(8%税込10,584円)

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

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。



+100
ポイント

39 生ずわいがに
上すき鍋セット

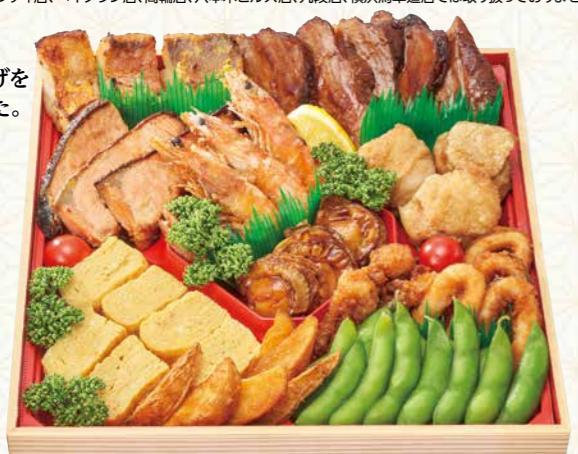
●生ずわいがにカット(ロシア・アメリカ・カナダ)700g
●かにすきダシ150ml
(賞味期限:冷凍にて2022.3.31)

本体 9,800円
(8%税込10,584円)

お店渡し 0346-130 承り期間 12月27日(月)18時まで お渡し日 12月30日(木)~1月3日(月)

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。



当店人気の
焼豚、唐揚げを
盛合せました。

35 当店人気の焼豚、唐揚げの
おもてなし盛合せ 約3~4人前

本体 2,980円
(8%税込3,218円)

※写真はイメージです。

36 9種の冷製オードブル

●生ハムペニネサラダ ●海老と緑野菜のガーリックオイル
●サーモンマリネ ●野菜のキッシュ ●カブレーゼ ●合鴨ポテトサラダ
●キャロットラペ ●メープルナッツの南瓜サラダ ●アボカドサラダ

本体 980円
(8%税込1,058円)

お店渡し 0707-302 承り期間 12月16日(木)18時まで お渡し日 12月28日(火)~31日(金)

※リンコスリバーシティ店、ベイタウン店、高輪店、横浜馬車道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。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。



40

オードブル(小)

約2~3人前

●海老フライ ●鶏唐揚げ ●いか唐揚げ
●ジャーマンポテト ●バジルチキン ●チーズ揚げ ●エビチリ

本体 1,280円
(8%税込1,382円)

お店渡し 承り期間 12月25日(土)18時まで お渡し日 12月28日(火)~31日(金)

0094-650 承り期間 12月28日(火)18時まで お渡し日 1月1日(土)~3日(月)

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。

※写真はイメージです。

41

オードブル(中)

約3~4人前

●海老フライ ●鶏唐揚げ ●いか唐揚げ ●ジャーマンポテト ●合鴨パストラミ
●バジルチキン ●チーズ揚げ ●エビチリ ●あぶり焼きチキン

本体 1,980円
(8%税込2,138円)

お店渡し 承り期間 12月25日(土)18時まで お渡し日 12月28日(火)~31日(金)

0094-660 承り期間 12月28日(火)18時まで お渡し日 1月1日(土)~3日(月)

※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、横浜馬車道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。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



急なお客様へのおもてなしに、
自慢のネタを贅沢に詰合せました。

42 お刺身さくセット(おもてなし) 約9~10人用

本体 9,800円
(8%税込10,584円)

●本まぐろ中とろ約180g1サク ●本まぐろ赤身約180g1サク
●サーモントラット約180g1サク ●ぞいでいか約200g1サク
●ほたて貝柱6玉 ●赤えび8尾 ●塩蔵とさかのり(青)
●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(月)18時まで お渡し日▶12月30日(木)~1月3日(月)

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。



43 お刺身盛合せ12点盛 (中とろ入)約7~8人用

本体 4,980円
(8%税込5,378円)

●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 ●ワサビ小袋

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

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。



44 お刺身盛合せ10点盛 (中とろ入)約6~7人用

本体 3,980円
(8%税込4,298円)

●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 ●ワサビ小袋

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

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。



45 お刺身盛合せ8点盛 (中とろ入)約4~5人用

本体 2,980円
(8%税込3,218円)

●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 ●ワサビ小袋

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

※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、横浜馬車道店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

脂ののった本まぐろ中とろ、食感の良い数の子、ふっくらとした活メ煮穴子、肉厚の赤海老等を盛込んだマルエツ自慢のおもてなし握りです。



46 味わい握り 寿(ことぶき)約4人用

サビ抜き 本体 4,980円
(8%税込5,378円)

●本まぐろ中とろ ●目鉢まぐろ ●ほたて ●真鯛 ●いか
●ずわいがに ●赤えび ●数の子 ●いくら ●穴子 ●玉子焼
●鉄火巻 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ小袋

お店渡し 承り期間▶12月25日(土)18時まで お渡し日▶12月28日(火)~31日(金)

0711-126 承り期間▶12月28日(火)18時まで お渡し日▶1月1日(土)~3日(月)

※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、六本木ヒルズ店、横浜馬車道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、春日駅前店、浅草四丁目店、目黒店、プラウドシティ吉祥寺店では取り扱っておりません。



47 味わい握り 舞華(まいはな)約3人用

サビ抜き 本体 3,780円
(8%税込4,082円)

●本まぐろ中とろ ●目鉢まぐろ ●ほたて ●真鯛 ●いか
●ずわいがに ●赤えび ●数の子 ●いくら ●穴子 ●玉子焼
●鉄火巻 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ小袋

お店渡し 承り期間▶12月25日(土)18時まで お渡し日▶12月28日(火)~31日(金)

0711-122 承り期間▶12月28日(火)18時まで お渡し日▶1月1日(土)~3日(月)

※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、六本木ヒルズ店、横浜馬車道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、春日駅前店、浅草四丁目店、目黒店、プラウドシティ吉祥寺店では取り扱っておりません。



48 味わい握り 団欒(だんらん)約4人用

サビ抜き 本体 2,980円
(8%税込3,218円)

●目鉢まぐろ ●いか ●赤えび ●サーモン ●いくら ●ほたて

●まぐろたたき ●穴子 ●鉄火巻 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ小袋

お店渡し 承り期間▶12月25日(土)18時まで お渡し日▶12月28日(火)~31日(金)

0711-123 承り期間▶12月28日(火)18時まで お渡し日▶1月1日(土)~3日(月)

※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、六本木ヒルズ店、横浜馬車道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、春日駅前店、浅草四丁目店、目黒店、プラウドシティ吉祥寺店では取り扱っておりません。

49 味わい握り 輝(かがやき)1人用

サビ抜き 本体 1,480円
(8%税込1,598円)

●本まぐろ中とろ ●目鉢まぐろ ●真鯛 ●赤えび ●ほか

●ずわいがに ●赤えび ●数の子 ●いくら ●車えび ●いか

●穴子 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ小袋

お店渡し 承り期間▶12月25日(土)18時まで お渡し日▶12月28日(火)~31日(金)

0711-121 承り期間▶12月28日(火)18時まで お渡し日▶1月1日(土)~3日(月)

※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、六本木ヒルズ店、横浜馬車道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、春日駅前店、浅草四丁目店、目黒店、プラウドシティ吉祥寺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