

お正月

二〇二二年
マルエツの



※写真はイメージです。

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
読み取ってください▶

ネット限定
10品も厳選!!



おせち

二〇二二年
マルエツの

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(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ってください▶

ネット限定
10品も厳選!!



 **maruetsu**
マルエツ

マルエツ
限定販売

輝

かがやき

売
の
重

- 有平蒲鉾 ●桜もち豚の角煮 ●鮭柚庵焼 ●くらげ酢
- ままかり柚子酢漬 ●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。

参
の
重

- 胡桃甘露煮 ●伊達巻 ●柚子かぶら ●紅鮭麴漬
- 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

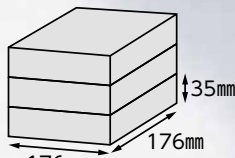
潮流の速い漁場で育てた脂乗りが
自慢の鰯を風味良く焼き上げました。

全
43
品

+500
ポイント

お店渡しのみ

〈内寸サイズ〉



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

冷蔵 盛付け済 (8%税込21,384円)

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	宅配日▶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)	

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。

売
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

全
41
品

◆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。

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 ●にしん大漁漬



◆帆立の松前漬

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)

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)

お店渡し	0785-001	0785-144	0785-002	0785-153
承り期間	12月27日(月) 18時まで	12月30日(木)	12月22日(水) 18時まで	12月30日(木)
お渡し日	12月31日(金)	12月31日(金)	12月31日(金)	12月31日(金)
宅配	宅配日	宅配日	宅配日	宅配日
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 ●梅麴シロップ漬 ●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

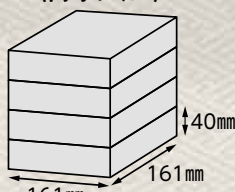
- あかにしわさび和え ●鮭の燻製 ●魚卵味付け
- 鶏のガランティース ●合鴨スモーク ●ピリ辛小きゅうり
- ローストポーク(黒糖入り) ●帆立柚子明太
- 人参と玉ねぎのサラダ ●カレイの南蛮漬



売
の
重

- さつま芋甘露煮 ●白花生
- 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 ●竹麴シロップ漬
- 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)



素材:プラスチック

+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
冷蔵 盛付け済 (8%税込17,064円)

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。



◆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。



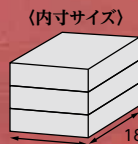
◆紅白蒲鉾

小田原の老舗から取り寄せた、こだわりの蒲鉾です。

式
の
重

- 筍土佐煮 ●椎茸味付け ●松麴シロップ漬 ●ぶり照焼 ●笹よぎ餅
- 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
- いくら醤油漬 ●がんもどきの煮物 ●梅型人参味付け ●くるみ飴炊き
- 鳴門金時芋きんとん ●栗甘露煮 ●祝い飾り串

式
の
重



素材:紙製

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)

〈参の重〉鶏肉三色巻、丹波種黒豆煮、釜炊きうす豆、黒糖入りローストポーク、金柑甘露煮、伊達巻、紅白かまぼこ、海老艶煮、鮭西京焼、たこ照焼、塩そら豆
〈式の重〉海老入り肉団子、筍煮、椎茸煮、巻き湯葉、れんこん煮、松麴甘露煮、梅麴煮、浅漬おくら、さつま芋甘露煮、味付帆立、赤花こんにゃく煮、だし巻玉子、海老信田、若草信田、味付数の子、花餅、紅梅、にしん甘露煮風(花根風味)

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〉合鴨スモーク、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、蒸し鶏とくらの中華和え、田作り、叩きごぼう、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)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

参
の
重



式
の
重



丹精込めて仕上げた味わいがいっぱい。
みんなの笑顔があふれる多彩なおせちです。

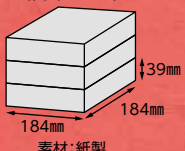
全
46
品

売
の
重



集だけの特典
招福グッズ付!

(内寸サイズ)



素材:紙製

5 集 (つどい)

三段重 消費期限 1月2日(日) 本体 15,800円
冷蔵 盛付け済 (8%税込17,064円)

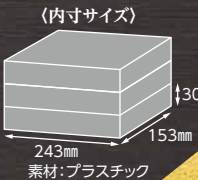
早期予約10%引 12月11日(土)まで 本体 14,220円
(8%税込15,357円)

〈参の重〉筍煮、たこ照焼、巻き湯葉、田作り、一口昆布巻、梅花生参、安納芋きんとん、洗皮栗甘露煮、栗甘露煮、丹波種黒豆煮(金粉)、海老艶煮、ぶり照焼、味付数の子、塩そら豆、紅白かまぼこ、巻き牛しぐれ、あわび旨煮、穴子八幡巻、金柑甘露煮

〈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、スタフドオリブ、紫キャベツピクルス、スモークサーモン、スモークチキン、バジルとチーズのミートローフ、ドライマト赤ワイン煮、味付ブロックリー、オレンジシロップ煮、ベppardロップ、生ハム、ビーフデミグラスソース、枝豆と魚卵のマヨ風味、シュリンプマリネ
〈参の重〉ミートボール、味付ブロックリー、メロンロール、かぼちゃサラダ、レーズン添え、サーモンバジルチーズ焼、鶏肉と豆のラタトゥイユ、パプリカピクルス、たこのバジルマリネいくら添え、スタフドオリブ、海老マヨピンクベッパー添え

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)
配送料金:本体200円(10%税込220円)

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 (きっしょう)

三段重

消費期限
1月2日(日)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 9,800円
(8%税込10,584円)

本体 8,820円
(8%税込9,525円)

〈客の重〉海老のぶりぶりサラダ、彩り野菜のマリネ、海鮮マリネ、タコのバジルソース、ホッキ貝サラダ、若草チーズ和え、ビーフパストラミ、ローストボーク、サーモンチーズ巻き、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、リンゴと豆腐のバイ包み
〈式の重〉穀類の甘辛煮、スモークチキン中華、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〉たつくり、にしん大漁漬、黒豆、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、伊達巻、筑前煮、椎茸煮、里芋煮、高野豆腐

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	宅配日▶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)	

全
41
品

伝統の味を新しい発想で盛り付けた、宝宝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)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 10,000円
(8%税込10,800円)

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

0785-177

お渡し日▶12月31日(金)

宅 配

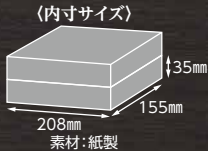
承り期間▶12月22日(水)18時まで

0785-162

宅配日▶12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

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、梅真丈、鳥賊黄金焼、納小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、えび紅白春巻、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、手毬餅



全
26
品

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。お子様からお年寄りまでご満足いただけます。

全
36
品

三段重

消費期限
1月2日(日)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 14,800円
(8%税込15,984円)

本体 13,320円
(8%税込14,385円)

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

宅配日▶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)

7

曙 (あけぼの)

三段重

消費期限
1月2日(日)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 14,800円
(8%税込15,984円)

本体 13,320円
(8%税込14,385円)

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

宅配日▶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)

〈客の重〉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、穀類の甘辛煮、中華くらげ、帆立の松前漬、たつくり、味付け数の子、鰹やわらか煮
〈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

10

京の料亭三段重

三段重

消費期限
1月1日(土)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 20,000円
(8%税込21,600円)

本体 18,000円
(8%税込19,440円)

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

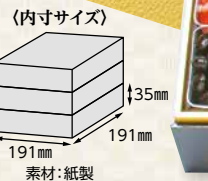
宅配日▶12月30日(木)

0785-082

12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

〈客の重〉海老艶煮、焼蟹酢漬、ままり柚子酢漬、くらげ酢、栗きんとん、かぼす羊羹、金粉羊羹、紅白蒲鉾、あけぼの蓮根、鶏そぼろ南瓜テリーヌ、ボロニアソーセージ、ミートローフ、海老とプロックリーのテリーヌ、市松チーズ南瓜ムース包み、椿鶏旨煮、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〉鮭柚庵焼、伊達巻、帆立貝旨煮、寿羽子板餅、御所杏子、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、鰯子旨煮、松笠魚賊、梅桜煮、海老沢煮、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、梅粒、絹さや
〈参の重〉チキンハーモニ、磯貝真砂子と和え、鶏山吹煮、湯葉巻、数の子切干松前、ロースハム、りんごと豆腐のバイ包み、笹もぎ餅、北欧サラダ、とび子、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、白魚真砂子と和え、小粒雲丹漬、千代結び蒲鉾



全
56
品

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。

参の重

式の重

客の重

8

宴 (うたげ)

三段重

消費期限
1月2日(日)

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)

本体 16,200円
(8%税込17,496円)

お店渡し

承り期間▶12月27日(月)18時まで

0785-025

お渡し日▶12月30日(木)

0785-029

12月31日(金)

宅 配

承り期間▶12月22日(水)18時まで

0785-032

宅配日▶12月30日(木)

0785-033

12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

〈客の重〉海鮮マリネ、栗甘露煮、きんとん、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、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬
〈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、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、チキン三色巻き
〈参の重〉たつくり、帆立串照り焼き、紅白蒲鉾、豚角煮、ローストボーク、豚肉とチーズのテリーヌ、ロースサーモン、イカのウニ焼き、リンゴと豆腐のバイ包み、若桃の甘露煮、ビーフパストラミ、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮

全
41
品

三段重

消費期限
1月2日(日)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 24,800円
(8%税込26,784円)

本体 22,320円
(8%税込24,105円)

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

宅配日▶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)

全
49
品

三段重

消費期限
1月2日(日)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 24,800円
(8%税込26,784円)

本体 22,320円
(8%税込24,105円)

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

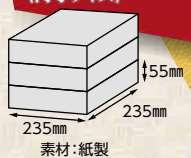
宅配日▶12月30日(木)

0785-130

12月31日(金)

配送料金:本体200円(10%税込220円)

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ました。和風と洋風を豪華に取りませた渾身の一品です。



11

宝華 (ほうか)

三段重

消費期限
1月2日(日)

冷蔵 盛付け済

早期予約10%引
12月11日(土)まで

本体 24,800円
(8%税込26,784円)

本体 22,320円
(8%税込24,105円)

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

宅配日▶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)

〈客の重〉海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、タコのバジルソース、魚卵うま煮、鰹のうま煮、黒豆、紅白なます、タコのウニ和え、帆立の松前漬、中華くらげ、イカの真砂和え、海老のぶりぶりサラダ、若草チーズ和え、味付け数の子、穀類の甘辛煮、にしん大漁漬
〈式の重〉筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、里芋煮、昆布巻き、高野豆腐、紅白蒲鉾、焼湯葉巻き、たたくり、伊達巻、帆立串照り焼き、サーモン西京焼、味付けいくら、殻付あわびスライス、若桃の甘露煮、リンゴと豆腐のバイ包み
〈参の重〉ビーフパストラミ、ローストボーク、豚角煮、酢豚、サーモンチーズ巻き、豚肉とチーズのテリーヌ、チキン三色巻き、ロースサーモン、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、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、合鴨ロース照り焼き風、殻付ニシ貝磯煮

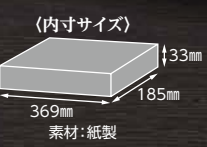


全
26
品

17 新春オードブル
消費期限 1月2日(日) 本体 8,800円
(8%税込9,504円)

冷蔵 盛付け済
早期予約10%引
12月11日(土)まで 本体 7,920円
(8%税込8,553円)

海鮮マリネ、ローストポーク、ホッキ貝サラダ、タコのバジルソース、鶏つくね串、
タコと山菜の中華和え、酢豚、豚肉とチーズのテリーヌ、若桃の甘露煮、ローズ
サーモン、黒豆、栗甘露煮、有頭海老塩焼き、中華くらげ、豚角煮、海老チリ
ソース、若草チーズ和え、リンゴと豆腐のバイ包み、彩り野菜のマリネ、合鴨の
フロマーージュ、海老のぶりぶりサラダ、合鴨ロース照り焼き風、ビーフパストラミ、
サーモンチーズ巻き、海鮮中華帆立ひも、チキン三色巻き



お店渡し	承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-039	お渡し日▶12月30日(木)
0785-040	12月31日(金)
宅配	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-008	宅配日▶12月30日(木)
0785-072	12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)	

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
28
品

18 洋風オードブル
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)

チキンテリーヌ、オードブルスティックかまぼこ、ポテトチーズ焼、ムール貝香草焼、
生ハム、メロンロール、ストロベリーキューブ、サーモンバジルチーズ焼、ブロックコ
ンソメ風味、海老マヨピンクペッパー添え、杏子シロップ煮、合鴨スモーク、
だいたいシロップ煮、ペパードロップ、たこのバジルマリネ、豚の香草焼、若桃
甘露煮、オニオンマリネ、紅鯉コンフィ、スタッドオリブ、ブラックオリブ、
サーモンの彩りテリーヌ、オマール海老のグラタン、ハンバーグデミグラスソース、
パプリカ(黄・赤)、紫キャベツのピクルス、シュリンプマリネ、鶏のラタトゥイユ
※紅鯉コンフィはまれに魚の身から出た白いたんばく質が固まっていることが
ありますが、品質には問題ありません。



お店渡し	承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-037	お渡し日▶12月31日(金)
宅配	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-134	宅配日▶12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)	

全
13
品



創業50年の仙台牛老舗が作る、
仙台牛最高級A5ランクの
お肉おせちです。

20 肉のいとう
かたい信用やわらかい肉
◎肉のいとう

肉のいとう
A5ランク
仙台牛の
肉おせち

賞味期限:冷凍にて1月24日(月)
※解凍後はお早めにお召し上がりください。 本体 12,800円
(8%税込13,824円)

冷凍 早期予約10%引
12月11日(土)まで 本体 11,520円
(8%税込12,441円)



ランプステーキ、すき焼き煮、ローストビーフ、ローストビーフソース、生ハム

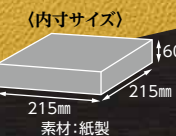
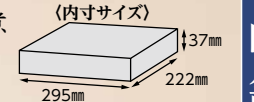
宅配	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-102	宅配日▶12月30日(木)
配送料金:本体200円(10%税込220円)	

19 銀座ローマイヤ
洋風一段重
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)

紅鯉のスモーク オレンジ添え、チーズケーキ オニオンピクルス添え、サーモン
クネルのクリーム煮 イクラ添え、二種のチーズテリーヌ、二種のチーズテリーヌ
トマトジュレ、ローストビーフ(豪州産)、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツ
ゼリー、洋風栗きんとん、ローストポーク、カカルソースシュリンプ、牛ほほ肉の
赤ワイン煮、有頭海老の野菜パイコン仕立て、花豆のブランデー煮 金粉飾り、
ローストビーフソース

宅配のみ	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-073	宅配日▶12月30日(木)
0785-136	12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)	



全
17
品



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。
お子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。

21 中華オードブル
消費期限 1月2日(日) 本体 11,800円
(8%税込12,744円)

冷蔵 盛付け済
早期予約10%引
12月11日(土)まで 本体 10,620円
(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、
完熟金柑、鶏つくね串、ごま団子、酢豚、栗甘露煮、串刺しニシ生薑風味、
合鴨ロース照り焼き風、タコと山菜の中華和え、若鶏照り焼き、中華肉団子、
海鮮中華帆立ひも、海老チリソース

お店渡し	承り期間▶12月27日(月)18時まで
0785-021	お渡し日▶12月30日(木)
0785-049	12月31日(金)
宅配	承り期間▶12月22日(水)18時まで
0785-129	宅配日▶12月30日(木)
0785-050	12月31日(金)
配送料金:本体200円(10%税込220円)	





+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(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、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店、横浜馬車道店では取り扱いありません。

※写真はイメージです。

本体 7,800円
(8%税込8,424円)



※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150セット

+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、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店、横浜馬車道店では取り扱いありません。

本体 8,800円
(8%税込9,504円)



+200
ポイント

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、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店、横浜馬車道店では取り扱いありません。

※写真はイメージです。

本体 4,980円
(8%税込5,378円)



※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 ●生ハムペンネサラダ ●合鴨ポテトサラダ
●ぶどうとオレンジのマリネ ●シュリンプカクテル ●チーズ&ブチトマト
●温野菜 ●2種のオリーブ ●野菜のキッシュ

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)

本体 1,980円
(8%税込2,138円)

前菜からデザートまで楽しめる
フルコース。



+100
ポイント

※写真はイメージです。

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 ●塩5g
●カボス果汁2ml×4(賞味期限:冷凍にて1ヶ月)

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)

本体 9,800円
(8%税込10,584円)



数量限定販売
限定150セット

+100
ポイント

※写真はイメージです。

39 生ずわいがに
上すき鍋セット

●生ずわいがに(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)

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、ペイタウン店、高輪店、六本木ヒルズ店、九段店、横浜馬車道店では取り扱いありません。

本体 9,800円
(8%税込10,584円)

当店人気の
焼豚、唐揚げを
盛合せました。



※写真はイメージです。

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

●焼豚 ●鶏唐揚げ ●いか唐揚げ ●玉子焼き ●フライドポテト
●海老唐揚げ ●鮭西京焼き ●赤魚西京焼き ●ホタテ照り焼き ●枝豆

お店渡し 0701-048 承り期間▶12月18日(土)18時まで お渡し日▶12月28日(火)~1月3日(月)

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

●生ハムペンネサラダ ●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 ●カプレーゼ ●合鴨ポテトサラダ
●キャロットラペ ●メイトブルーの南瓜サラダ ●アボカドサラダ

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)

ご家族みんなで楽しめる
盛合せ。

本体 980円
(8%税込1,058円)



※写真はイメージです。

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

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)

本体 1,280円
(8%税込1,382円)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱いありません。
※リンコス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店、横浜馬車道店では取り扱いありません。



※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 ●合鴨バストラム
●バジルチキン ●チーズ揚げ ●エビチリ ●あぶり焼きチキン

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)

本体 1,980円
(8%税込2,138円)

※マルエツ プチの一部店舗では取り扱いありません。
※リンコス リバーシティ店、ペイタウン店、高輪店、横浜馬車道店では取り扱いありません。

●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。17



※写真はイメージです。



※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、ふつ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。



※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。

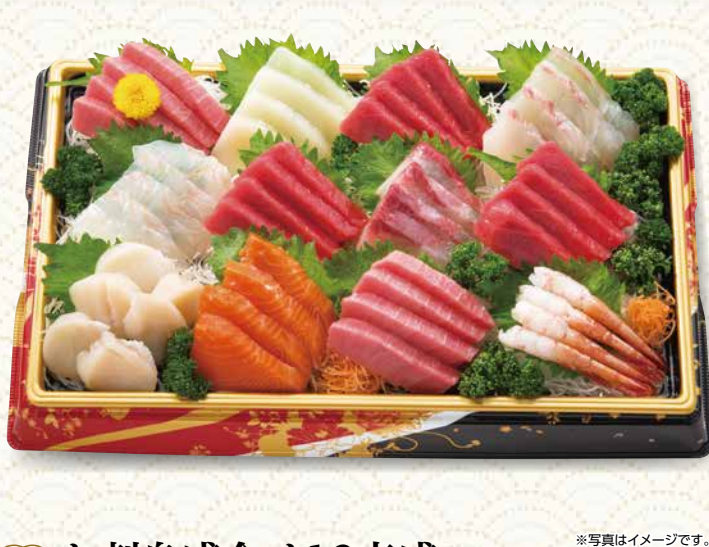
42 お刺身さくセット (おもてなし) 約9～10人用

●本まぐろ中とろ約180g1サク ●本まぐろ赤身約180g1サク
●サーモントラウト約180g1サク ●そでいか約200g1サク
●ほたて貝柱6玉 ●甘えび8尾 ●塩蔵とさかのり(青)
●安曇野わさびチューブ25g×1本

本体 **9,800**円
(8%税込10,584円)

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。



※写真はイメージです。

43 お刺身盛合せ12点盛 (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 ●ワサビ小袋

本体 **4,980**円
(8%税込5,378円)

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

本体 **3,980**円
(8%税込4,298円)

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。



※写真はイメージです。

45 お刺身盛合せ8点盛 (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 ●ワサビ小袋

本体 **2,980**円
(8%税込3,218円)

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。

46 味わい握り 寿 (ことぶき) 約4人用

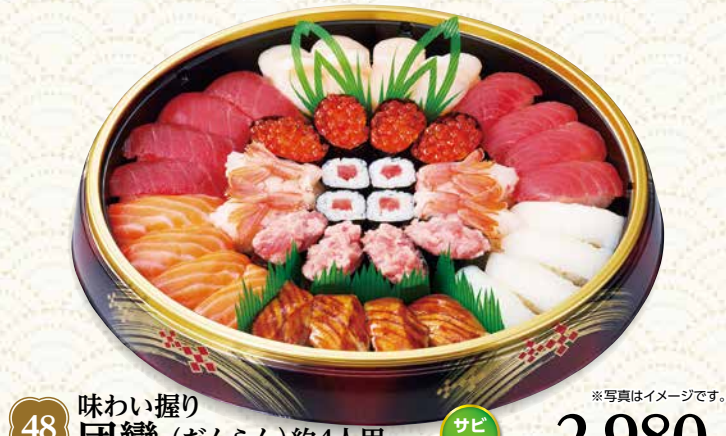
●本まぐろ中とろ ●目録まぐろ ●ほたて ●真鯛 ●いか
●ずわいがに ●赤えび ●数の子 ●いくら ●穴子 ●玉子焼
●鉄火巻 ●ワサビ小袋 ●醤油小袋 ●ガリ小袋

サビ抜き 本体 **4,980**円
(8%税込5,378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)
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 ブ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、ブラウドシティ吉祥寺店では取り扱っておりません。

まぐろ、サーモン、いくら、赤海老等、人気のネタを盛込んだ握り寿司。



※写真はイメージです。

48 味わい握り 団欒 (だんらん) 約4人用

●目録まぐろ ●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

サビ抜き 本体 **2,980**円
(8%税込3,218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)
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 ブ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、ブラウドシティ吉祥寺店では取り扱っておりません。



※写真はイメージです。

47 味わい握り 舞華 (まいはな) 約3人用

●本まぐろ中とろ ●目録まぐろ ●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

サビ抜き 本体 **3,780**円
(8%税込4,082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)
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 ブ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、ブラウドシティ吉祥寺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、車えび、数の子、いくら、
北海道産帆立などを盛込んだ握り寿司。



※写真はイメージです。

49 味わい握り 輝 (かがやき) 1人用

●本まぐろ中とろ ●目録まぐろ ●真鯛 ●赤貝 ●ほたて
●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

サビ抜き 本体 **1,480**円
(8%税込1,598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)
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 ブ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、ブラウドシティ吉祥寺店では取り扱っておりません。