

WAON POINT たまる！つかえる！ 1WAON POINT=1円としてつかえます



※写真はイメージです。

# 2026年 マルエツの おせち



12月11日⑥まで早期予約特典

**10%引** 対象 **30品**

予約おせちはWAON POINTがおトクにたまる!!



WAON  
POINT

**5倍**

※商品ボーナスポイントは倍付け対象外となります。

カタログ掲載のおせち全品

(11、20～35ページ掲載商品が対象です)

9/21⑥～12/21⑥の毎週日曜日

※お酒ギフトを除く。※配送料は対象外です。

「ボーナスポイント」がどんどんたまる!

WAON POINTがたまるカードご利用で、ボーナスポイント対象商品

をご購入いただくと基本のポイントに加えて、ボーナスポイントをプレゼント!

※基本とは200円(税別)で1WAON POINTを進呈をします。

※お酒ギフトを除く。おせち、クリスマスケーキカタログ掲載商品が対象。配送料は対象外です。

※Vポイントは基本ポイントのみ進呈となります。

おせちはオンラインデリバリー、  
インターネットでもご注文頂けます!

オンラインデリバリーでのご注文なら  
配送料:本体200円(10%税込220円)

こちらの2次元コードを  
読み取りください▶



maruetsupetit   
マルエツプチ

 maruetsu  
マルエツ

 LINCOS

# マルエツ 80周年限定おせち

六人前

創業80周年記念としてロブスター入りの豪華な和風二段、見た目も惹きつけられる華やかな洋風三段、味わい深い中華一段の六段重おせち料理です。

全  
80  
品



WAON  
POINT  
+800

お店渡しのみ

**S1 マルエツ80周年  
限定おせち**

六段重  
消費期限  
1月1日迄  
冷蔵 盛付け済

本体 **29,800円**  
(8%税込32,184円)

早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **26,820円**  
(8%税込28,965円)

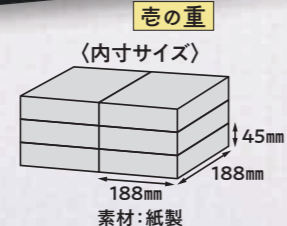
首都圏  
配送

おせちの  
詳細はこちら

お店渡し 12/27 18時まで  
0785-202  
お渡し日 12/31

宅配 12/22 18時まで  
0785-200  
宅配日 12/30  
0785-201  
12/31

配送料金: 本体300円 (10%税込330円)



**フルーツフロマージュ**

4種のドライフルーツを  
チーズ風味ソースに練り込み  
テリーヌ仕立てにしました。



**伊予柑タコマリネ**

真だこを愛媛県産の伊予柑の皮と  
国産玉ねぎ、にんじん、ピーマンで  
マリネーションしました。



**瀬戸内レモントルト**

なめらかな食感のさつまいもに  
瀬戸内産のレモンをのせて  
焼き上げました。



**ぶり照焼**

国産・天然ぶりを上品な照焼に  
仕上げています。



**黒豆煮 (金箔入)**

兵庫県産大粒の丹波黒豆を  
ふっくら、色艶よく炊き上げました。



**豚角煮**

豚バラ肉を風味豊かでコクのある  
特選醤油で煮込みました。



全  
44  
品

- 巻の重**
- たつくり ● 焼湯葉巻 ● イカのごろごろサラダ
  - 若鶏照り焼き ● ローストポーク ● 鶏つくね串
  - 若草チーズ和え ● 穀類の甘辛煮 ● イカ黄金焼
  - サーモンチーズ巻 ● 京餅手まり ● ポークパストラミ
  - 有頭海老塩焼き ● 味付けいくら



若草チーズ和え

魚卵の中にミニブロッコリーとミニカリフラワーを閉じ込め、ダイスチーズを加えマヨドレで和えました。



有頭海老塩焼き

厳選したブラックタイガーの有頭海老を、加熱蒸気でもって、ジューシーに焼き上げました。

- 参の重**
- 海鮮マリネ ● きんとん ● 栗甘露煮 ● 魚卵うま煮
  - にしん大漁漬 ● 黒豆 ● 紅白なます ● イカ真砂和え
  - 金胡麻マグロの佃煮 ● バリバリ松前漬 ● サーモン塩麹漬
  - 味付け数の子 ● 海の幸サラダ



にしん大漁漬

にしんを甘酢に漬け込み、しょうが、人参、山菜、魚卵を和え、仕立てのタレにじっくり漬け込み、あっさり仕上げました。



味付け数の子

にしん魚醤を隠し味に、白醤油、しょうが、人参、山菜、魚卵を和え、仕立てのタレにじっくり漬け込み、癖の無い芳醇な風味豊かな味付けに仕上げました。

当社オリジナル商品で、和、洋、中の食材を「44品目」盛り込みました。お客様支持率とリピーター率が非常に高く、ご好評頂いています。

マルエツ  
限定販売

# 翔鶴

三〜五人前

販売数  
No.1

WAON  
POINT  
+300

お店渡しのみ

S2 翔鶴  
(しょうかく)



三段重 消費期限 1月2日迄

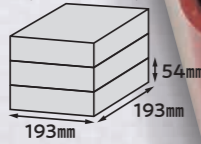
冷蔵 盛付け済

本体 16,500円  
(8%税込17,820円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 14,850円  
(8%税込16,038円)

お店渡し 承り期間 12/27 18時まで  
0785-001 12/30迄  
0785-144 12/31迄  
宅配 承り期間 12/22 18時まで  
0785-002 12/30迄  
0785-153 12/31迄  
配送料金: 本体300円(10%税込330円)

〈内寸サイズ〉



素材: プラスチック製

- 式の重**
- 筑前煮 ● 梅型人参 ● 椎茸煮 ● 蓮根煮 ● 子持ちわかさぎ昆布
  - 高野豆腐 ● 紅あずま甘露煮 ● ローズサーモン
  - トラウトサーモン西京焼き ● チキン三色巻
  - 合鴨ロース照り焼き風 ● 合鴨スモーク ● 市松蒲鉾
  - 中華帆立ひも ● にしん奉書巻 ● 伊達巻 ● 若桃甘露煮



子持ちわかさぎ昆布

鮮度の良い子持ちわかさぎを一度素焼きにして、丁寧に昆布で巻きあげました。



ローズサーモン

スモークサーモンをスライスし、一枚ずつ重ねてバラのように盛り付けました。

巻の重

- 鮑旨煮 ●紅白蒲鉾 ●市松チーズ南瓜ムース包み
- 桜もち豚の角煮 ●鮭柚庵焼 ●鱈柚庵焼
- 合鴨ロース ●焼蟹酢漬 ●ままかり柚子酢漬 ●くらげ酢
- 田作り照煮 ●帆立貝旨煮 ●パプリカミートローフ



### 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。



### 鮑旨煮

鮑をかつお・昆布出汁を使い柔らかく炊き上げ食べやすくカットしました。

全  
42  
品

参の重

- 伊達巻 ●祝い数の子 ●松前漬
- スモークサーモン ●いくら ●胡桃甘露煮
- 一口にしん昆布巻 ●紅茶鴨三色巻
- なごみ巻 ●紅白錦糸巻 ●御所杏子
- 京なます ●穴子八幡巻 ●花巻蒲鉾
- ドライフルーツフロマージュ



### スモークサーモン

燻製したトラウトサーモンをバラの様に巻き込み、いぐらをあしらった一品です。



### 花巻蒲鉾

わかめと蒲鉾をひとつひとつ丁寧に巻き込んだ創作料理です。

マルエツ  
限定販売

輝

かがやき

三、四人前

優夢牛を使った牛しぐれ煮、黒丹波種の黒豆、桜もち豚を使った角煮など、こだわりの食材を使用しています。

WAON  
POINT  
+500

お店渡しのみ

S3 輝  
(かがやき)

三段重

冷蔵 盛付け済

本体 20,000円  
(8%税込21,600円)

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

お店渡し 承り期間▶12/27▶18時まで

0785-119 お渡し日▶12/30

0785-003 お渡し日▶12/31

宅配 承り期間▶12/22▶18時まで

0785-114 宅配日▶12/30

0785-004 宅配日▶12/31

配送料金: 本体300円 (10%税込330円)

〈内寸サイズ〉



素材: 紙製

式の重

- 海老艶煮 ●福豆葡萄煮(金箔)
- 栗きんとん ●ロースハム
- 牛しぐれ煮(煎り玉子)
- 六方さつま芋 ●穂付筍土佐煮
- 蛸桜煮 ●海老沢煮 ●椎茸旨煮
- 三色信田巻 ●捻り梅金時人参
- 一口焼き湯葉 ●絹さや



### 福豆葡萄煮(金箔)

大ぶりの黒丹波種の黒豆をじっくり煮込みました。



### 牛しぐれ煮(煎り玉子)

優夢牛を使った柔らかく旨みの詰まったしぐれ煮です。醤油、味噌、砂糖、お酒でやわらかく仕上げました。

マルエツ  
限定販売

# 光陽

和風一段、洋風二段、中華一段を  
彩り良く盛り付けました。  
段ごとに楽しめる  
目にも華やかなおせちです。

全  
40  
品

- 参の重
- ピリ辛小胡瓜 ●鶏中華テリーヌ ●中華くらげ
  - いか松笠 ●ごまだんご ●もも餅 ●豚角煮
  - 肉団子 ●えびチリ

- 与の重
- ほうれん草とポテトのパイ包み ●若鶏醤油チーズ焼
  - ミニフルーツ串 ●ショコラテリーヌ ●パストラミベーコン
  - カニ爪華包み ●スモークトラウトサーモンローズ



WAON  
POINT  
+300

お店渡しのみ

二~三人前

S 4 光陽  
(こうよう)

四段重 消費期限 1月1日迄  
冷蔵 盛付け済  
本体 17,500円  
(8%税込18,900円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 15,750円  
(8%税込17,010円)

お店渡し 承り期間 12/27~18時まで  
0785-143 お渡し日 12/31迄  
宅配 承り期間 12/22~18時まで  
0785-152 宅配日 12/31迄  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



- 参の重
- 赤魚酒粕焼 ●黒豆金箔 ●笹団子(よもぎ)
  - うめ麩 ●焼たけのこ ●赤花こんにゃく
  - 田作り ●たたき牛蒡 ●紅白市松かまぼこ
  - 数の子 ●海老旨煮 ●紅白なます ●いくら

- 式の重
- 塩レモンチキン ●若桃甘露 ●いちごミルクプリン
  - キャロットラペ ●焼栗ブランデー風味 ●イタリア栗きんとん
  - クランベリーくるみ ●黒糖ローストポーク
  - 合鴨スモーク ●レモンシロップ漬 ●ローストビーフ



田作り  
国産の鮮度の良い  
片口イワシを  
甘くたいております。



焼栗ブランデー風味  
イタリア産の厳選された  
栗をペースト状にし、  
大粒の栗甘露を添えました。



若鶏醤油チーズ焼  
国産若鶏を  
醤油ベースで味付けし、  
チーズをのせて焼き上げました。



えびチリ  
海老本来の食感も残り、  
お子様にも好まれるように  
辛さ控えめのチリソースを  
使用しました。

●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。

## 宮川町 ほった

京都の名店「祇園さゝ木」で  
修業した店主 堀田 功雄氏が  
監修したおせち。  
二段で100品目を詰合せた  
豪快なおせちです。

全  
100  
品

志の重

三~四人前

S 京都清水五条「ほった」監修  
100品目おせち

二段重 賞味期限:冷凍にて1月31日迄  
※販売後はお早めにお召し上がりください

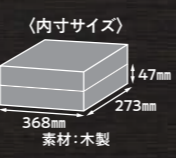
冷蔵 盛付け済

本体 19,800円  
(8%税込21,384円)

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

宅配 承り期間 12/22~18時まで  
0785-212 宅配日 12/29~31迄  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

※宅配日のご指定はできません。



## ぎもん や満文

参の重

青木庵

志の重

258mm  
(外寸)

料亭おせち(冷凍)



多彩な食材  
100品目!

京都「ぎもん や満文」が監修したおせち三段重。  
一の重は定番の品を取り揃え、  
二の重は魚や肉などを盛り込み、  
三の重はお子様から大人の方まで  
楽しめるおせちです。

全  
62  
品

式の重

三~四人前

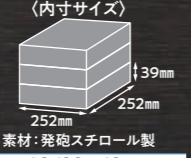
S 6 「ぎもん や満文」迎春おせち

三段重 賞味期限:冷凍にて1月31日迄  
※販売後はお早めにお召し上がりください

冷蔵 盛付け済

本体 15,500円  
(8%税込16,740円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 13,950円  
(8%税込15,066円)



宅配 承り期間 12/22~18時まで  
0785-126 宅配日 12/29~31迄  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

※宅配日のご指定はできません。

大判!  
ボリューム満点おせち



●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。

少しずつ色々な食材を楽しめる三段重です。「少量でよいが、お正月は少し豪華に…」というご要望にお応えしました。

二～三人前

S9

迎春

(げいしゅん)

首都圏配送

おせちの詳細はこちら

三段重

消費期限 1月2日迄

冷蔵 盛付け済

本体 12,800円

(8%税込13,824円)

早期予約 10%引

12/11迄まで

本体 11,520円

(8%税込12,441円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで

0785-015 12/30迄

0785-145 お渡し日▶12/31迄

宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで

0785-016 12/30迄

0785-154 宅配日▶12/31迄

配送料金:本体300円(10%税込330円)

全36品

式の重

参の重

巻の重

(内寸サイズ)

163mm 45mm 163mm

素材:プラスチック製

和風、洋風、中華の食材を三段重に分けて盛り込みました。お好きなものを取り分けてお楽しみください。見た目にも鮮やかで、食卓を彩ることができます。

三～五人前

S10

吉祥

(きっしょう)

首都圏配送

おせちの詳細はこちら

三段重

消費期限 1月2日迄

冷蔵 盛付け済

本体 15,000円

(8%税込16,200円)

早期予約 10%引

12/11迄まで

本体 13,500円

(8%税込14,580円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで

0785-011 12/30迄

0785-104 お渡し日▶12/31迄

宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで

0785-012 12/30迄

0785-127 宅配日▶12/31迄

配送料金:本体300円(10%税込330円)

全43品

式の重

参の重

巻の重

(内寸サイズ)

248mm 35mm 157mm

素材:PSP製

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った、至極の一品です。

三～五人前

S11

笑門来福

(しょうもんらいふく)

首都圏配送

おせちの詳細はこちら

三段重

消費期限 1月2日迄

冷蔵 盛付け済

本体 21,000円

(8%税込22,680円)

早期予約 10%引

12/11迄まで

本体 18,900円

(8%税込20,412円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで

0785-059 12/30迄

0785-183 お渡し日▶12/31迄

宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで

0785-117 12/30迄

0785-130 宅配日▶12/31迄

配送料金:本体300円(10%税込330円)

全49品

式の重

参の重

巻の重

(内寸サイズ)

217mm 35mm 217mm

素材:紙製

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る商品です。

三～五人前

S7

曙

(あけぼの)

首都圏配送

おせちの詳細はこちら

三段重

消費期限 1月2日迄

冷蔵 盛付け済

本体 17,800円

(8%税込19,224円)

早期予約 10%引

12/11迄まで

本体 16,020円

(8%税込17,301円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで

0785-009 12/30迄

0785-110 お渡し日▶12/31迄

宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで

0785-010 12/30迄

0785-133 宅配日▶12/31迄

配送料金:本体300円(10%税込330円)

全40品

式の重

参の重

巻の重

(内寸サイズ)

193mm 54mm 193mm

素材:プラスチック製

お正月のおめでたい席に合わせ、「海の幸」「山の幸」を豪華に盛り込みました。大切なお客様用に親族のお集まりにご活用ください。和風と洋風を豪華に取り混ぜた渾身の一品です。

三～五人前

S8

宝華

(ほうか)

首都圏配送

おせちの詳細はこちら

三段重

消費期限 1月2日迄

冷蔵 盛付け済

本体 27,800円

(8%税込30,024円)

早期予約 10%引

12/11迄まで

本体 25,020円

(8%税込27,021円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで

0785-150 12/30迄

0785-062 お渡し日▶12/31迄

宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで

0785-064 12/30迄

0785-013 宅配日▶12/31迄

配送料金:本体300円(10%税込330円)

全52品

式の重

参の重

巻の重

(内寸サイズ)

235mm 55mm 235mm

素材:紙製

厳選された「海の幸」「山の幸」を彩りよく盛り込んだ、渾身の「おせち料理」です。

銘店・老舗などおせち

全  
59  
品

# 千賀屋



創業者  
千賀信明氏

参の重

和の食材を中心に  
大きなお重へ彩りよく盛り付けた、  
端正かつ華やかな三段重です。

四～五人前

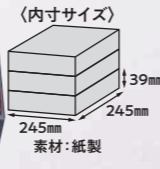
**S 14** 千賀屋(せんがや)  
**彩華千**  
(さいかせん)

三段重 消費期限 1月2日迄  
冷蔵 盛付け済

本体 **21,800円**  
(8%税込23,544円)

早期予約 10%引  
12/11迄まで 本体 **19,620円**  
(8%税込21,189円)

お店渡し 承り期間▶12/27④18時まで  
0785-176 お渡し日▶12/31④  
宅配 承り期間▶12/22④18時まで  
0785-161 宅配日▶12/31④  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



〈内寸サイズ〉  
245mm 245mm 39mm  
素材:紙製

貳の重

壹の重

京都料亭3店が上品な京の味わいを、  
饗宴したコラボおせち料理。  
大きめサイズのお重箱三段に64品目を  
色鮮やかに盛り込みました。  
うお寿(壹の重)・藤かわ(貳の重)・  
みのり(参の重)3店の競演コラボおせち料理。

全  
64  
品

四～五人前

**S 15** 京都料亭 3社  
**コラボおせち料理**

三段重 消費期限 1月1日迄  
冷蔵 盛付け済

本体 **22,500円**  
(8%税込24,300円)

早期予約 10%引  
12/11迄まで 本体 **20,250円**  
(8%税込21,870円)



〈内寸サイズ〉  
247mm 247mm 38mm  
素材:木製

お店渡し 承り期間▶12/27④18時まで  
0785-211 お渡し日▶12/31④  
宅配 承り期間▶12/22④18時まで  
0785-209 宅配日▶12/30④  
0785-210 宅配日▶12/31④  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

貳の重

壹の重

参の重

全  
60  
品

貳の重

三世代の親子がお正月を共に祝う  
バラエティ豊かな味わいのおせちです。

壹の重

壹の重…[伝統の重]おせちの謂れの食材を盛り込み、節句を大切にす祖父母世代をターゲットにした重  
貳の重…[オードブルの重]父母世代がお酒と共に食卓を囲むシーンをイメージした重  
参の重…[つどいの重]お子様も喜ぶ洋風料理、お肉料理や甘味を盛り込んだ重

四～五人前

**S 16** 親子三代おせち

三段重 消費期限 1月2日迄  
冷蔵 盛付け済

本体 **17,500円**  
(8%税込18,900円)

早期予約 10%引  
12/11迄まで 本体 **15,750円**  
(8%税込17,010円)



〈内寸サイズ〉  
215mm 215mm 42mm  
素材:紙製

お店渡し 承り期間▶12/27④18時まで  
0785-037 お渡し日▶12/31④  
宅配 承り期間▶12/22④18時まで  
0785-102 宅配日▶12/30④  
0785-134 宅配日▶12/31④  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

京都の料亭が贈る四段重です。自社で煮付けたアロビや  
大ぶりの帆立に加えて多彩なお肉料理を  
彩り良く盛り付けた、和洋折衷のおせちです。



# 京・料亭 わらびの里

全  
60  
品

参の重

与の重

貳の重

壹の重

四～五人前

**S 12** 京の料亭与段重 本体 **30,000円**  
(8%税込32,400円)

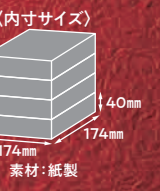
四段重 消費期限 1月1日迄  
冷蔵 盛付け済

早期予約 10%引  
12/11迄まで 本体 **27,000円**  
(8%税込29,160円)



お店渡し 承り期間▶12/27④18時まで  
0785-207 お渡し日▶12/30④  
0785-208 お渡し日▶12/31④

宅配 承り期間▶12/22④18時まで  
0785-203 宅配日▶12/30④  
0785-206 宅配日▶12/31④  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



〈内寸サイズ〉  
174mm 174mm 40mm  
素材:紙製

京都らしい棒鱈旨煮や鮭柚庵焼、  
出汁が染み込んだ炊きものなど  
ボリュームたっぷりの三段重です。

参の重

全  
45  
品

壹の重

貳の重

三～四人前

**S 13** 京の料亭  
**三段重**

三段重 消費期限 1月1日迄  
冷蔵 盛付け済

本体 **20,500円**  
(8%税込22,140円)

早期予約 10%引  
12/11迄まで 本体 **18,450円**  
(8%税込19,926円)

お店渡し 承り期間▶12/27④18時まで  
0785-019 お渡し日▶12/30④  
0785-058 お渡し日▶12/31④  
宅配 承り期間▶12/22④18時まで  
0785-022 宅配日▶12/30④  
0785-082 宅配日▶12/31④  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



〈内寸サイズ〉  
177mm 177mm 36mm  
素材:紙製



北海道最北端 稚内市の  
水産メーカーが作ったおせちです。  
**主原材料はすべて北海道産に限定し**  
丹精込めて作り上げた  
北海道づくしのおせちです。

全  
43  
品

二～三人前  
**S20** 稚内中央水産  
**北海道  
美味おせち**  
三段重 消費期限 冷蔵にて1月31日迄  
※販賣は各店に在庫しなくなり次第に  
**冷蔵 盛付け済**  
おせちの  
詳細はこちら  
QRコード  
本体 **18,000円**  
(8%税込19,440円)  
早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **16,200円**  
(8%税込17,496円)  
宅配 承り期間▶12/22@18時まで  
0785-217 宅配日▶12/29@~31@  
配送料金:本体300円(10%税込330円)  
※宅配日のご指定はできません。



全  
32  
品

巻の重

参の重

伝統の技を極めた祝い肴を、  
彩り豊かに盛り込んだ和の  
おせちをご堪能ください。

三～四人前  
**S21** 慶  
(よろこび)  
三段重 消費期限 1月2日迄  
**冷蔵 盛付け済**  
おせちの  
詳細はこちら  
QRコード  
本体 **10,000円**  
(8%税込10,800円)  
早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **9,000円**  
(8%税込9,720円)  
お店渡し 承り期間▶12/27@18時まで  
0785-108 お渡し日▶12/31@  
宅配 承り期間▶12/22@18時まで  
0785-131 宅配日▶12/31@  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



食物アレルギーに配慮したおせち

二～三人前  
**S22** 石井食品  
**イシイの  
のぞみ**  
二段重 消費期限 1月2日迄  
**冷蔵 盛付け済**  
おせちの  
詳細はこちら  
QRコード  
本体 **17,400円**  
(8%税込18,792円)  
早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **15,660円**  
(8%税込16,912円)  
宅配 承り期間▶12/22@18時まで  
0785-128 宅配日▶12/30@  
0785-046 宅配日▶12/31@  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

国産野菜炊き合わせは  
個包装にてお届けします  
使用原材料の詳細は  
こちらからご覧になれます。  
http://www.ishiifood.co.jp/  
原材料に卵・乳・小麦・えび・  
かに・そば・落花生・くるみは  
使用していません。(使用している  
調味料に小麦は含まれていません。)



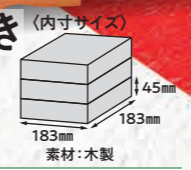
全  
16  
品

加賀屋

総料理長が厳選した食材を豊富に使い、  
ひとつひとつ真心を込めてご用意させて頂きました。  
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ました。

全  
48  
品

四人前  
**S17** 加賀屋  
**和風三段重 きらめき**  
三段重 消費期限 1月1日迄  
**冷蔵 盛付け済**  
おせちの  
詳細はこちら  
QRコード  
本体 **36,000円**  
(8%税込38,880円)  
早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **32,400円**  
(8%税込34,992円)  
お店渡し 承り期間▶12/27@18時まで  
0785-213 お渡し日▶12/31@  
宅配 承り期間▶12/22@18時まで  
0785-196 宅配日▶12/31@  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



全  
62  
品

お正月らしい祝い肴や数々の口取り、  
郷土料理のかぶら寿し・昆布メの他多彩なお肉料理など  
彩りも味わいも豊かな四段重です。

三～四人前  
**S18** 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日迄  
**冷蔵 盛付け済**  
おせちの  
詳細はこちら  
QRコード  
本体 **53,000円**  
(8%税込57,240円)  
早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **47,700円**  
(8%税込51,516円)  
お店渡し 承り期間▶12/27@18時まで  
0785-157 お渡し日▶12/31@  
宅配 承り期間▶12/22@18時まで  
0785-139 宅配日▶12/30@  
0785-101 宅配日▶12/31@  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



金沢迎賓館 金茶集



全  
45  
品

お正月に相応しく縁起の良い宝尽くしの文様が入った  
七つのお重にお肉料理・昆布メ・煮物や焼物の吹き寄せなど  
多彩な味わいを盛り込みました。

二～三人前  
**S19** 宝尽くし  
(たからづくし)  
四段七折 消費期限 1月1日迄  
**冷蔵 盛付け済**  
おせちの  
詳細はこちら  
QRコード  
本体 **31,000円**  
(8%税込33,480円)  
早期予約  
10%引  
12/11迄まで  
本体 **27,900円**  
(8%税込30,132円)  
お店渡し 承り期間▶12/27@18時まで  
0785-216 お渡し日▶12/31@  
宅配 承り期間▶12/22@18時まで  
0785-214 宅配日▶12/30@  
0785-215 宅配日▶12/31@  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



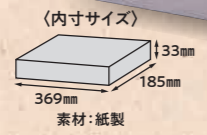
三～五人前

S27 新春オードブル

消費期限 1月2日迄  
冷蔵 盛付け済  
本体 11,800円 (8%税込12,744円)

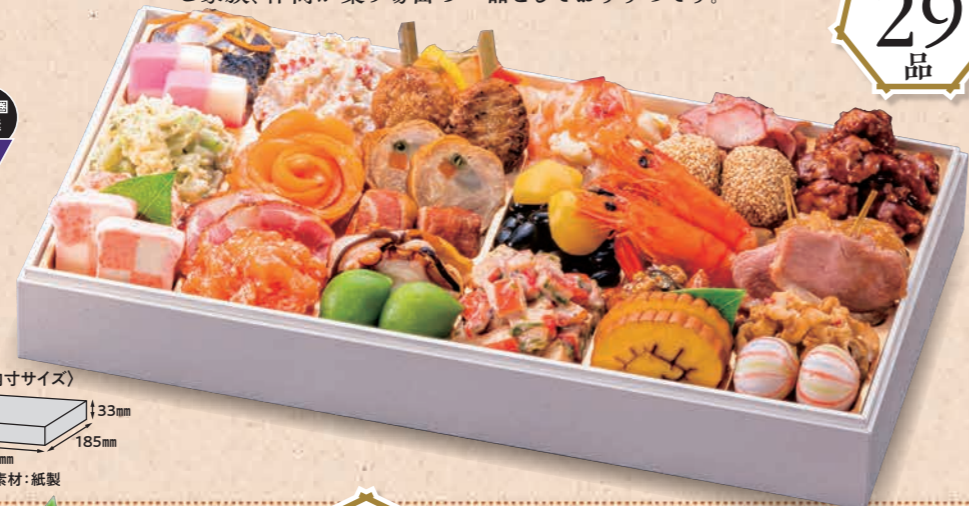
早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 10,620円 (8%税込11,469円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで  
0785-039 お渡し日▶12/30㊦  
0785-040 お渡し日▶12/31㊦  
宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-008 宅配日▶12/30㊦  
0785-072 宅配日▶12/31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330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。  
ご家族、仲間が集う場面の一品としておすすめです。

全 29 品



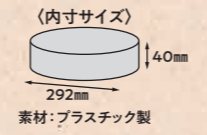
全 25 品

S28 中華オードブル

消費期限 1月2日迄  
冷蔵 盛付け済  
本体 11,800円 (8%税込12,744円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 10,620円 (8%税込11,469円)

お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで  
0785-021 お渡し日▶12/30㊦  
0785-049 お渡し日▶12/31㊦  
宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-129 宅配日▶12/30㊦  
0785-050 宅配日▶12/31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



GINZA TOTOKI

銀座トトキ



二人前

S29 「銀座トトキ」監修 銀座おせち

賞味期限:冷凍にて1月31日迄  
※解凍後は早めにお召し上がりください。  
三段重  
冷凍 盛付け済  
本体 17,500円 (8%税込18,900円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 15,750円 (8%税込17,010円)

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」  
十時シェフが監修したおせち。  
壺の重は、定番の和風おせち。  
式の重は、肉をテーマにした肉おせち。  
参の重は、海鮮をテーマにした  
三段おせちです。



宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-218 宅配日▶12/29㊦～31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)  
※宅配日のご指定はできません。



式の重

参の重

壺の重

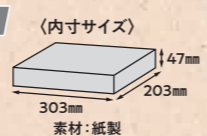
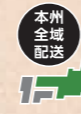
ローマイヤレストラン銀座店シェフ監修のオードブル。  
洋風料理をお肉・魚介・スイーツまで  
彩りよく盛り付けた特別な日の食卓を  
華やかに彩るオードブルです。

S30 銀座ローマイヤ オードブル

賞味期限:冷凍にて1月15日迄  
※解凍後は早めにお召し上がりください。  
冷凍 盛付け済  
本体 8,700円 (8%税込9,396円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 7,830円 (8%税込8,456円)

お店渡し 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-073 宅配日▶12/29㊦～31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



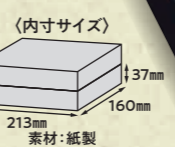
十二升に分けられた折箱に、  
食材を少量ずつ可憐に盛り付けた、  
一人一折の銘々おせち料理です。

一人前×二折

S23 千賀屋(せんがや) 舞千(まいせん)

二折 消費期限 1月2日迄  
冷蔵 盛付け済  
本体 10,800円 (8%税込11,664円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 9,720円 (8%税込10,497円)



お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで  
0785-177 お渡し日▶12/31㊦  
宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-162 宅配日▶12/31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



全 22 品

お正月の雰囲気と内容を  
十分に盛り込んだ一品です。

二人前

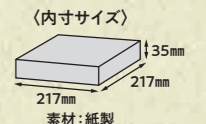
S24 順華(じゅんか)

消費期限 1月2日迄  
冷蔵 盛付け済  
本体 8,800円 (8%税込9,504円)

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 7,920円 (8%税込8,553円)



お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで  
0785-106 お渡し日▶12/30㊦  
0785-017 お渡し日▶12/31㊦  
宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-060 宅配日▶12/30㊦  
0785-168 宅配日▶12/31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)



全 35 品

受け継がれてきた味に  
古都の四季の移ろいを映す京料理。  
和食の妙味を詰め合わせた、  
35品目入りの大きめの一段重おせち料理。

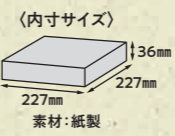


二人前

S25 京都料亭みのり 竹林一段重(ちくりん)

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

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 9,000円 (8%税込9,720円)



お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで  
0785-061 お渡し日▶12/31㊦  
宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-063 宅配日▶12/30㊦  
0785-071 宅配日▶12/31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

全 27 品

和の食材を少しずつ、彩りよく盛り込んだ  
一人前のおせちです。

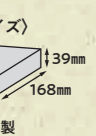
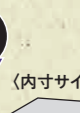


一人前

S26 和風一段重[結](むすび)

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

早期予約 10%引 12/11迄まで  
本体 6,120円 (8%税込6,609円)



お店渡し 承り期間▶12/27㊦18時まで  
0785-111 お渡し日▶12/31㊦  
宅配 承り期間▶12/22㊦18時まで  
0785-109 宅配日▶12/31㊦  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

お店渡し  
のみ承ります



色鮮やかな  
個包装のおかきです。

年々年始

**M 38** 金澤兼六製菓  
**金澤小町** KMC-20  
国産米おかき(海老マヨ、カレー、  
枝豆、旨塩、梅、こぼろ)200g×1袋  
本体 **2,000円**  
(8%税込2,160円)

年々年始お店渡し 2110-024  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

素材にこだわり、和の上質感を活かした粋な焼き菓子。



年々年始

**M 39** ひとえ  
**粋撰菓18個入** SKB-20  
和三蜜のかすていら2個、栗のけーき2個、  
抹茶のけーき4個、くるみ餡のばい2個、  
さつまいものがれつと4枚、  
黒ごまの薄板くつきい4枚  
本体 **2,000円**  
(8%税込2,160円)

年々年始お店渡し 2108-019  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。



年々年始

**M 40** 創庵おか乃  
**年越しそば・**  
**年明けうどん詰合せ** SKO30S  
信州戸隠蕎麦200g×2、讃岐半生うどん180g×4  
本体 **2,700円**  
(8%税込2,916円)

年々年始お店渡し 0646-429  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

年々年始

**M 41** 信州戸隠そば  
**国産本十割生そば**  
**詰合せ** ホ-AN  
本十割そば(半生タイプ)110g・そばつゆ(ストレート)50ml×各5、  
八幡屋磯五郎七味唐辛子8g、さざみ海苔4g  
本体 **2,500円**  
(8%税込2,700円)

年々年始お店渡し 0646-431  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

新潟産こがねもち米、国産よもぎ、  
国産黒大豆使用。杵つき製法でこしがあり、  
煮崩れしにくい餅です。



年々年始

**M 42** ゆのたに  
**銘水黄金**  
**杵つきもち詰合せ** d-38  
白もち300g×3、よもぎもち240g、  
豆もち240g、こもち(丸餅)300g  
本体 **3,200円**  
(8%税込3,456円)

年々年始お店渡し 0606-980  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

世界で20以上の  
デザイン賞を受賞。  
白桃のような香りと  
旨味ある味わいが特徴。

年々年始

**M 43** 今代司酒造  
**錦鯉**  
やや辛口  
720ml(特製化粧箱入)  
本体 **6,100円**  
(10%税込6,710円)

年々年始お店渡し 0680-011  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

年々年始

**M 44** 五島列島酒造  
**180mlアソートセット** 3A  
五島麦180ml×1本、五島芋180ml×1本、  
五島芋 紅はるか 樽熟成180ml×1本  
本体 **2,700円**  
(10%税込2,970円)

年々年始お店渡し 2172-011  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

軽井沢浅間山系の伏流水で仕込んだ、喉ごし  
爽やかなクラフトビール8種の飲み比べアソート。

年々年始

**M 45** 軽井沢ブルワリー  
**THE軽井沢ビール** G-GZ  
プレミアムクリア、プレミアムダーク、クリア、ダーク、黒ビール、  
白ビール、赤ビール、軽井沢エール 各350ml缶  
本体 **3,000円**  
(10%税込3,300円)

年々年始お店渡し 0681-702  
承り期間 ▶12/17※18時まで  
お渡し日 ▶12/28日～31日※



※写真はイメージです。

一緒に食べられる

## おせち& お正月料理

配送料金について

本体300円(10%税込330円)

### P5 ホットドッグ コミフデリ お正月料理8品

容器サイズ:135×135×40(mm)

①ハンバーグ②温野菜(ブロッコリー)③かぼちゃさん  
④モロヘイヤうどん⑤花びらかまぼこ⑥スモークチキン  
⑦温野菜(いんげん)⑧花型人參(賞味期限:冷凍にて  
2026年1月31日・解凍後はお早めにお召し上がりください)

本体 **2,200円**  
(8%税込2,376円)

宅配 承り期間▶12/12⑨18時まで  
4580-127 お渡し日▶12/29⑨~30⑩  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

※写真はイメージです。

※宅配日のご指定はできません。



ワンちゃんと  
一緒に

彩り豊かな具材を絵馬に見立てた五角形の  
お重に詰めました。

※写真はイメージです。



ワンちゃんと  
一緒に

### P6 ホットドッグ コミフデリ招福おせち11品

凍配

容器サイズ:131×150×47(mm) ①黒豆入りがんも

②温野菜(ブロッコリー) ③白身魚の桃色しんじょ  
④モロヘイヤうどん⑤花びらかまぼこ  
⑥ベビー帆立の甘露煮 ⑦温野菜(いんげん)  
⑧ぶり照焼 ⑨花型人參  
⑩馬肉のしぐれ煮  
⑪鶏肉のお雑煮風出汁和え  
(賞味期限:冷凍にて2026年1月31日・  
解凍後はお早めにお召し上がりください)

本体 **3,900円**  
(8%税込4,212円)

宅配 承り期間▶12/12⑨18時まで  
4580-128 お渡し日▶12/29⑨~30⑩  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

※宅配日のご指定はできません。

### ボロネーゼとチーズケーキの豪華な2個セット 三代目たいめいけんとのコラボ商品です。

※写真はイメージです。



ワンちゃんと  
一緒に

### P8 ホットドッグ コミラ三代目たいめいけん スペシャルセット

凍配

容器サイズ:250×150×45(mm)

①賞味期限:冷凍にて製造日から180日・  
解凍後はお早めにお召し上がりください

本体 **1,700円**  
(8%税込1,836円)

宅配 4580-130  
承り期間▶12/12⑨18時まで  
お渡し日▶12/29⑨~30⑩  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

※宅配日のご指定はできません。



犬とネコのおやつ・ごはん  
研究家Deco監修の  
ネコちゃん向けおせちです。



ネコちゃんと  
一緒に

### P7 ホットドッグ コミフデリ ネコちゃんおせち8品

容器サイズ:96×96×54(mm) ①田作り  
②花型人參③花びらかまぼこ ④白身魚の桃色しんじょ  
⑤かぼちゃさん⑥温野菜(ブロッコリー)  
⑦スモークチキン ⑧温野菜(パプリカ)  
(賞味期限:冷凍にて2026年1月31日・  
解凍後はお早めにお召し上がりください)

本体 **2,800円**  
(8%税込3,024円)

凍配

宅配 承り期間▶12/12⑨18時まで  
4580-129 お渡し日▶12/29⑨~30⑩  
配送料金:本体300円(10%税込330円)

※宅配日のご指定はできません。



あごだし風味  
ジュレ

※写真はイメージです。

## 【おせち、クリスマスケーキ予約】でも 【毎日のお買い物】でも



# WAON POINT たまる! つかえる!

### WAON POINT をためる

お買い物時に  
WAON POINT がたまるカードまたは  
アプリを提示すると**1会計200円(税抜)毎に1ポイントたまる**

※マルエツカード・イオンカードのクレジット決済は1会計200円(税込)毎に2ポイントたまる。  
※お買い物時にたまるWAON POINTはたばこ、商品券、レジ袋等、ポイント対象外商品がございます。  
※WAON POINTがたまるカードをお持ちでない方にはご来店時に配付いたします。  
ご利用日からWAON POINTを連星いたします(※ポイント利用には登録が必要です)

### WAON POINT をつかう

マルエツでは  
レジでのお支払いに! **1 WAON POINT = 1円** としてつかえます。

WAON POINTがたまるカード提示でたまるWAON POINTは**即時連星**、  
マルエツカードのクレジット決済でたまるWAON POINTは**毎月25日頃**に連星いたします。

※WAON POINTの有効期限は初回連星月を起点に最大2年間です。

### WAON POINT がたまるカードまたはアプリの一例



※WAON POINTがたまるカードを  
お持ちではないお客さまには  
店舗にてカードを配布いたします

※写真はイメージです。

### おトクに WAON POINT をためよう!

マルエツ店舗で、1会計200円(税抜)のお買い物の場合



※お買い物時にたまるWAON POINTは商品券、レジ袋等WAON POINT対象外商品がございます。マルエツ店舗・イオンカードのクレジット決済では、イオンカードのクレジット決済に限り、1会計200円(税抜)の2倍のWAON POINTを連星いたします。  
※基本は120円(税抜)ごとに1WAON POINTを連星いたします。※マルエツ店舗は、WAON POINT、マルエツカード、チラシアプリの3つを同時に提示する必要があります。※お得意なマルエツカードの入金はコチラ▶

### さらに! おトク! ボーナスポイント



ボーナスポイントは  
**WAON POINT**  
会員さまのみの  
特典です!

### WAON POINT 会員の方 マルエツチラシアプリからも登録できます!

まだアプリを  
入れてない方は  
マルエツチラシアプリを  
ダウンロード!

