

# 京菜味のむら

京都市伏見区の酒処に工場を構え「京のおばんざい」を中心に製造をしている会社です。



京菜味のむら



縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を31品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂けるよう仕上げました。

○-25 969346 販売予定数 350個

八坂 三段重 計31品

■2~3人前 ■外寸(タテ18.2cm×ヨコ15.8cm×高さ4.3cm)

本体 11,000円 (税込11,880円)

重箱は、プラスチック製です。★消費期限：2026年1月2日

- 【一の重】一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨コース(計9品)
- 【二の重】田作り、紅白蒲鉾、栗きんとん、帆立ひもの柚子和え、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮(計11品)
- 【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮び、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮び、椎茸旨煮、松糍、梅型人参(計11品)

# 京都祇園ふらむ

「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が、毎夜お客様を舌を唸らせています。



京都祇園ふらむ



和の重では縁起の良いおせち料理を盛り込み、同じ内容のお重を揃えました。洋の重ではオリジナル料理を幅広くたっぷり盛り込んでいます。

○-26 969630 販売予定数 150個

和風洋風おせち

「輝宝」三段重 計40品

■2~3人前 ■外寸(上段:タテ15.9cm×ヨコ15.9cm×高さ5.2cm) (下段:タテ15.9cm×ヨコ31.8cm×高さ5.2cm)

本体 15,000円 (税込16,200円)

- 【一の重・二の重共通】黒豆艶煮金箔、いくら醤油漬、紅白なます、栗甘露、さつまいも金団、赤魚からすみ焼き、彩手毬、海老芝煮、紅蒲鉾、土佐にしん、他(計21品×2)
- 【三の重】ミートローフ、柚子と檸檬のクリームチーズ、ムール貝燻製オイル漬け、海老黄金、スモークサーモンオリーブオイル漬け、ローストビーフ、他(計19品)

# 京料理 栄寿庵

京料理をはじめ、おばんざい等をご堪能頂ける京料理店。



色鮮やかに盛り込んだ京情緒あふれる和洋折衷のおせち料理です。

○-27 969362 販売予定数 150個

和風・洋風おせち 三段重 計45品

■3人前 ■取り箸1膳付き ■外寸(タテ19.5cm×ヨコ19.5cm×高さ5.0cm)

本体 15,800円 (税込17,064円)

重箱は、紙製です。★消費期限：2026年1月1日

- 【一の重】波皮栗きんとん、羽二重餅(抹茶くるみ)、田作り、若桃甘露、牛しぐれ笹包み、鶏かわ揚げ、海老旨煮、数の子、寿高野、他(計14品)
- 【二の重】伊達巻、たら野菜つみれ、椎茸煮、塩レモンチキン、黒豆、手まり餅、姫筍綾煮、味付高野(海老)、味付高野(ほうれん草)、他(計15品)
- 【三の重】サラム風ソーセージ、スタフオリーブ、松前漬、葛羽衣(白梅)、葛羽衣(紅梅)、たたき牛蒡、豆乳野菜彩り真薯、他(計16品)

# 京都 六盛

明治32年創業の歴史がある老舗京料理店。代名詞の「手をけ弁当」は2代目が考案したもので、桶は人間国宝が制作しています。



京都 六盛



二人前のお料理で多すぎない量で作りました。おせちも手をけ弁当のように、京料理の伝統を色とりどりで華やかに表現し、京都らしい「友禅包み栗餡」や「鱧西京焼き」を盛り込みました。

○-30 969575 販売予定数 100個

和風おせち 一段重 計20品

■2人前 ■祝い箸2膳付き ■外寸(タテ18.5cm×ヨコ18.5cm×高さ7.5cm)

本体 12,500円 (税込13,500円)

- 黒豆金箔飾り、栗甘露煮、紅白蒲鉾、たたき牛蒡ごま和え、菜の花のお浸し、鱧西京焼、梅麩ふくませ煮、合鴨スモーク、焼き湯葉煮、昆布巻、海老旨煮、味付数の子、椎茸旨煮、田作り、友禅包み栗餡、伊達巻、寿高野豆腐、青桃甘露煮、ローストビーフ、人参ムース(計20品)

# 日本料理 一乃松

海の幸山の幸豊かな福井の地に店を構える日本料理一乃松。地元を中心とした旬の食材を使い、その美しさを引き出し、想いを込めておもてなし致します。



日本料理 一乃松



素材の味を生かした華やかで贅沢な一乃松のおせち。

○-31 969354 販売予定数 170個

和風おせち 一段重 計25品

■1~2人前 ■祝い箸1膳付き ■外寸(タテ20.2cm×ヨコ20.2cm×高さ5.7cm)

本体 12,000円 (税込12,960円)

- 紅白市松かまぼこ、若桃甘露煮、丸十レモン煮、牛笹巻、ホタテ照焼、ぶり照焼、伊達巻、巻き湯葉、梅麩煮、棒だら、一口昆布巻、あわび柔らか煮、合鴨コース、金柑甘露煮、かつおくるみ、梅貝旨煮、寿カステラ、芋きんとん、栗甘露煮、海老艶煮、いくら醤油漬、紅白なます、味付数の子、れんこん柚子マリネ、黒豆煮(計25品)

# 阪急デリカ

厳選されたお祝い料理の数々。2人前の本格和風おせちです。



○-32 969583 販売予定数 300個

六齋 和風おせち 計22品

■2人前 ■外寸(タテ19.8cm×ヨコ19.8cm×高さ5.8cm)

本体 7,800円 (税込8,424円)

- 伊達巻、小坂蒲鉾(紅)、小坂蒲鉾(白)、丹波産黒豆、紅白なます、さごしきずし、味付数の子、味付いくら、きんとん栗のせ、鰯旨煮、鯛照焼、海老の旨煮、蛸旨煮、田作り、青梅甘露煮、高野豆腐煮、蓮根煮しめ、蕨山椒煮、ひねりこんにゃく、筍含め煮、椎茸煮、梅型人参(計22品)

# 琵琶湖ホテル

伝統と格式あるホテルが監修したおせち料理です。つのお重に人気献立、こだわりの逸品を盛り込みました。



**O-33 969605**  
販売予定数 30個 監修 店頭お渡しのみ

**和風・洋風おせち一段重 計33品**

■2人前 ■祝い箸2膳付き  
■外寸(タテ21.7cm×ヨコ21.7cm×高さ5.4cm)

本体 **13,888円** (税込15,000円) ★消費期限:2026年1月1日23時

重箱は、紙製です。

合鴨のバテアプリコット、味付いくら、銀鮭エスカベッシュ、なます、玉ねぎと人参のマリネ、栗甘露煮、スタフドオリーブ、黒豆煮、もちろ南蛮漬、伊達巻、ドライマトのオイル漬、鮭西京焼、きのこパブリカのマリネ、他(計33品)

滋賀県大津にある全室レイクビューの琵琶湖ホテル。広大な琵琶湖と比叡山に囲まれた自然豊かなロケーション。開業91年を迎えました。

お正月ならではの定番商品縁起物、ワインにも合うフレンチ、イタリアンテイストのメニューなど様々な献立をご用意しました。ボリュームもしっかりとお得な一段重をお楽しみください。



**O-34 969613**  
販売予定数 30個 監修 店頭お渡しのみ

**和風・洋風おせち二段重 計45品**

■3~4人前 ■祝い箸5膳付き  
■外寸(タテ24.9cm×ヨコ24.9cm×高さ5.9cm)

本体 **27,000円** (税込29,160円) ★消費期限:2026年1月1日23時

重箱は、木製です。

【一の重】栗甘露煮、きんとん、いか黄金焼、焼ゆば巻、松風風力二真丈、きぬさや煮、金箔黒豆煮、たら煮、山くらげ菊花、梅型ねじり人参煮、味付数の子、近江牛しぐれ煮、合鴨スモーク、白シュールート、てまり餅、田作り煮、味付いくら、なます、伊達巻、鮭西京焼、海老旨煮、切干大根煮、花餅飾り(計23品)  
【二の重】ラタウイユ、チーズムース、フランボワーズジュレ、赤シュールート、ロマネスコグリル、ケッパーベリー、スモークローストポーク、きのこパブリカのマリネ、銀鮭エスカベッシュ、もちろ南蛮漬、スタフドオリーブ、人参のオレンジマリネ、あわびの白ワイン煮、肝ソース付、ドライマトのオイル漬、チェダーシュリンプサラダ、合鴨のバテアプリコット、鶏ワイン焼、他(計22品)



# 加賀月うさぎの里 加賀兎郷

和洋の美味を彩り華やかに取り揃えました。



**O-35 969370**  
販売予定数 100個 監修 無料宅配

**和風・洋風おせち 二段重 計39品**

■2~3人前  
■外寸(タテ21.0cm×ヨコ21.0cm×高さ5.0cm)

本体 **17,500円** (税込18,900円) ★消費期限:2026年1月1日

重箱は、紙製です。

【一の重】かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、かに爪、たたき牛蒡、椎茸煮、たけのこ煮、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、花ごんにやく、若桃甘露、金時芋旨煮、田作り、くるみ甘露煮、いくら(手まり陶器入り)、月うさぎ(練きり)、トラウトサーモン味噌焼、刻み昆布柚子皮入り、他(計21品)  
【二の重】にしん幽庵焼、紅白市松かまぼこ、栗きんとん、ドライフルーツ、牛しぐれ笹包み、伊達巻、一口昆布巻、スモークトラウトサーモンローズ、小鯛焼、塩レモンチキン、きんかん煮、パストラミベーコン、レモンライス(シロップ漬)、ポークパストラミ、ビーフンチューパイ、他(計18品)



加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。

# 北陸温泉旅館 コラボおせち 渡月庵 月香 宝生亭

和倉温泉 能登半島和倉温泉に門を構える渡月庵は、百有余年前の建物を使用した味のある旅館です。

あわら温泉 関西の奥座敷と呼ばれるあわら温泉。

月香 あわらの風情と情緒が感じられる本格旅館です。

山代温泉 お子様連れや地元の方にも人気の常連客でにぎわう宝生亭 加賀山代温泉にある温泉旅館です。

## 大正浪漫の宿 渡月庵

【一の重】寿玉子、鮭味噌焼、数の子、田作り、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、きんかん煮、牛しぐれ笹包み、信田巻かめ煮、かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、かに爪、紅白なます、いくら、いいたご酢漬、他(計19品)

【二の重】真砂ずんだサラダ、乙はだ栗漬、黒豆金箔、広島菜信田、かに信田、紅白かまぼこ、伊達巻、ぶり照焼、焼えびスモーク風味、若桃甘露、椎茸煮、花ごんにやく、味付いんげん、ごぼう西京漬、友禅紅白串、ポークパストラミ、他(計17品)

【三の重】ドライフルーツパイ包み、くるみ、地どりのテリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、鶏香草焼、パストラミベーコン、レモンライス(シロップ漬)、スモークトラウトサーモンローズ、白身魚のエスカベッシュ、チーズスパイシーミート、ベイクドエッグ、他(計17品)

# 日本海橋渡しコラボおせち さかな工房 加賀兎郷

境港に構える繁盛店、四季折々の地元食材でおもてなしするお食事処です。

加賀の月うさぎ伝説にゆかりの観光名所にて評判の人気店。

各お重の色合いも変えて監修ブランドの特徴を出した企画のおせち料理です。かにほくし身甲羅盛り(かに酢ジュレ)、友禅紅白串、白身魚のエスカベッシュなど、自慢の食材を盛り込んでボリューム満点に。



**O-36 969400**  
販売予定数 150個 監修 無料宅配

**和風・洋風おせち 三段重 計53品**

■3~4人前  
■外寸(タテ19.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)

本体 **20,800円** (税込22,464円) ★消費期限:2026年1月1日

重箱は、紙製です。

大ぶりの8.5寸重箱を使用し、各ブランドの特徴を出したコラボおせち。海鮮食材にこだわり、船盛風にあしらった食材にも特徴があり目にも楽しい新年の宴にふさわしいおせち料理に仕上げました。



**O-37 969729**  
販売予定数 80個 監修 無料宅配

**和風・洋風おせち 二段重 計46品**

■2~3人前  
■外寸(タテ25.5cm×ヨコ25.5cm×高さ5.0cm)

本体 **19,500円** (税込21,060円) ★消費期限:2026年1月1日

重箱は、紙製です。

【一の重】紅白市松かまぼこ、たらば風味かまぼこ、鱈菜種焼、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、かに爪、鶏団子、牛しぐれ笹包み、椎茸煮、焼たけのこ、鮭味噌焼、伊達巻、トラウトサーモン味噌焼、いか松前漬、数の子、乙はだかぶら、小松菜と揚げ煮物、あわび旨煮、海老旨煮、他(計24品)

【二の重】真砂ずんだサラダ、合鴨スモーク、スタフドオリーブ、ポークパストラミ、トマトほうれん草ふくさ焼、牛タン入りソーセージライス、ドライマトワイン煮、チーズかまぼこ、黒豆金箔、ぶちぶり海老サラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、淡皮栗きんとん、クランベリーくるみ、他(計22品)

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

手間ひまを惜しまず丁寧に仕上げた、和風・洋風・中華の多彩なお料理の数々。目にも華やかな彩りが、新年の門出を晴れやかに演出します。興十郎監修による特別なオードブルおせちを、ぜひご賞味ください。



**O-38** 969737 販売予定数250個 監修 無料宅配  
**興十郎監修 和風・洋風・中華オードブル** 計29品

■4人前 ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.8cm×ヨコ38.1cm×高さ5.8cm)

**早割** (本体) **15,675円** (税込16,929円) (本体) **16,500円** (税込17,820円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月1日

海老のチリソース、煮豚、菜の花お浸し、白身魚甘酢あん、チンゲン菜のお浸し、ほうれん草ソテー、合鴨のローストオレンジソース添え、松笠いかと帆立のねぎ塩だれ、棒棒鶏、丹波産黒豆、ローストビーフ 別添りんごおろしたれ、若桃甘露煮、リエット、海老艶煮、鮑煮付け、鶏のピスタチオ入りカラントーヌ、ドライマト赤ワイン煮、淡路牛と野菜のすき焼 刻み柚子のせ、ブロッコリー、金柑甘露煮、紅鮭スモーク、レモン、ケーパー、帆立のバジルマヨソース焼き、チーズケーキドライフルーツ添え、鶏松風、海老マヨミモザ風、鱈昆布巻、味付数の子(計29品)



興十郎

JUROU OKI

料理研究家

# ホテル プラザオーサカ

淀川を臨む街、十三のシティホテル。プラザオーサカのおせちはその創造性も人気の理由のひとつです。



ホテル総料理長 大平 信雄



ホテル プラザオーサカ HOTEL PLAZA OSAKA

例年大人気のオードブル。迎春料理としても重宝する、ご家族向けの品揃えが自慢です。

**O-40** 969524 販売予定数200個 監修 無料宅配  
**洋風オードブル** 計31品  
**「集(つどい)」一段重**

■4人前  
■祝い箸4膳付き ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ19.4cm×ヨコ37.5cm×高さ5.5cm)

**15,600円** (税込16,848円)

重箱は、木製です。★消費期限:2026年1月1日



あわびの醤油煮、ドライフルーツのチーズムース、椎茸のテリーヌ、紅鮭のスモークとケッパー、有頭海老旨煮、合鴨のオレンジソース、鰹のエスカベッシュ、イタリアンチキンサラダ、きのこのグレービー、きゅうりのマリネ、スモークローストハム、貝のムーストルネード、豆のマスカルポーネ、ツナ角煮ごま和え、数の子とからふとししゃも卵のサラダ、バストラミビーフ、蛸と野菜のマリネ、照焼き若鶏チーズ、ブロッコリーのコンソメ煮、ポロニアソーセージ、杏子のシロップ漬、らっきょうのワイン漬、クランベリーとクルミのシロップ煮、ベビーコンの柚子マリネ、ブルー、わかめの胡麻油和え、紅スワイ蟹肉のポイル、スタッフドオリーブ、ミニ黄ピーマンピクルス、ミニ赤ピーマンピクルス、スライスオリーブの塩漬(計31品)

お酒の肴に相応しいおせちの献立と逸品を盛りつけた大人向け、酒仙向けのオードブル、その名も「一献~IKKON」が新登場！お二人で料理をはさんで先ず一献、さしつさされつもう一献。

**O-41** 969745 販売予定数100個 監修 無料宅配  
**酒肴おせち&オードブル** 計22品  
**「一献~IKKON」**

■2人前 ■祝い箸2膳付き ■取り箸1膳付き  
■外寸(タテ21.5cm×ヨコ21.5cm×高さ5.5cm)

**13,880円** (税込14,991円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月1日



ローストビーフ、栗豚ロースト、照焼きチキンステーキ、烏賊松笠雲丹焼、蛸の割烹煮、貝ひもの鱈子雲丹和え、小海老のサラダ仕立て、中華風焼帆立、トラウトサーモンといくらの塩麩、枝豆と若芽の中華強辛和え、柔らかか飯酢ジュレ、つぶ貝とトビッコのしくれ和え、数乃子、生ハムチーズ串、有頭海老旨煮、あわび醤油煮、ロマネスコカリフラワーのバジル風味、他(計22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。

**O-42** 969648 販売予定数50個 店頭お渡しのみ  
**新春オードブル** 計29品

■3~5人前  
■外寸(タテ19.6cm×ヨコ38.0cm×高さ6.2cm)

**10,500円** (税込11,340円)

重箱は、紙製です。★消費期限:2026年1月2日



にしん大漁漬、市松蒲鉾、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、海の幸サラダ、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、チキン三色巻き、合鴨スモーク、中華タコ山菜、若桃甘露煮、海鮮マリネ、黒豆、栗甘露煮、イカのゴロゴロサラダ、ポークバストラミ、ゴマ団子、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華くらげ、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり(計29品)

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

# 玉清

創業58年、愛知県でお弁当屋及び仕出しを作り続けている老舗の食品メーカーです。

多くの品目を楽しみたいご夫婦や少人数でお召し上がりの方におすすめのおせちです。特大のお重に盛り付けられた全三十三品をご堪能ください。

**O-39** 969397 販売予定数150個 監修 無料宅配  
**洋風おせち「翔鳳」** 一段重 計33品

■2~3人前  
■外寸(タテ31.6cm×ヨコ31.6cm×高さ5.4cm)

**早割** (本体) **12,350円** (税込13,338円)

本体 **13,000円** (税込14,040円)

重箱は、木製です。★消費期限:2026年1月2日



トマトとほうれん草の袱紗焼き、シュリンプベッパーチーズ、瀬戸内レモンのさつまいも新文、帆立香草オイル漬、ドライマト、ミートローフ、黒豆艶煮金箔、合鴨の燻製、若鶏雲丹焼き、ごまめ、栗甘露、紫芋テリーヌ、渋皮栗甘露煮、さつまいも金団、他(計33品)

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。

# 京都祇園 ぷらむ

京町屋の一角に佇む、落ち着いた町屋造りのお店。「料理人は、職人であるべき」オーナーシェフ梅村の細部にわたる「こだわり」が詰まった料理が毎夜お客様の舌を唸らせています。



# カニ! 年末年始の集まりに お渡し日 12月30日(火)・31日(水)

バルダイ種とは肉厚で食べ応えがあり、かにの甘みが強いのが特徴のずわいがにです。その中でも特に脚の太いサイズを厳選しました。

バルダイ種とは肉厚で食べ応えがあり、かにの甘みが強いのが特徴のずわいがにです。

**店頭お渡しのみ**  
2kg 6~7人前  
G-09 販売予定数 100個  
原料原産地:アメリカ又はロシア  
生ずわいがに鍋用セット (7Lサイズ)バルダイ種  
本体 **19,800円** (税込21,384円)  
★賞味期限:2026年8月  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



**店頭お渡しのみ**  
1kg 3~4人前  
G-10 販売予定数 500個  
原料原産地:アメリカ又はロシア  
生ずわいがに鍋用セット (5Lサイズ)バルダイ種  
本体 **9,800円** (税込10,584円)  
★賞味期限:2026年8月  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



かに本来の味が楽しめる商品です。食べ応えもありおすすめの商品です。  
**店頭お渡しのみ**  
1.2kg 3~4人前  
G-11 販売予定数 150個  
原料原産地:ロシア  
生ずわいがに鍋用セット (5Lサイズ)オビリオ種  
本体 **9,800円** (税込10,584円)  
★賞味期限:冷凍2026年8月  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



かに本来の旨味が味わえる肩・脚をたっぷり取り揃えました。  
**店頭お渡しのみ**  
2kg 6~7人前  
G-12 販売予定数 100個  
原料原産地:ロシア  
生ずわいがに肩 (5Lサイズ)オビリオ種  
本体 **15,800円** (税込17,064円)  
★賞味期限:2026年8月  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



上品な甘みが特徴でみずみずしい味わいが楽しめます。しゃぶしゃぶ、お刺身等でどうぞ。  
**店頭お渡しのみ**  
500g (15-25本入) 3~4人前  
G-13 販売予定数 400個  
原料原産地:ロシア又はカナダ  
生ずわいがに棒肉セット (生食用)オビリオ種  
本体 **5,900円** (税込6,372円)  
★賞味期限:2026年8月  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



たらばがにを食べたい!というお客様には太い脚でボリュームがあり、身はプリプリとしているこの商品をおすすめします。  
**店頭お渡しのみ**  
1kg 2~3人前  
G-14 販売予定数 100個  
原料原産地:ロシア  
生たらばがに鍋用(2Lサイズ)  
本体 **12,800円** (税込13,824円)  
★賞味期限:2026年8月  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



長崎県で育った旨味の強いとらふぐを鍋用に食べやすくカットしております。  
**店頭お渡しのみ**  
500g 3~4人前  
G-15 長崎県産  
とらふぐ(養殖・解凍)てっちりセット  
本体 **9,800円** (税込10,584円)  
養殖とらふぐ(あら切身)500g、ポン酢300ml、もみじおろし3g、小ねぎ20g  
★消費期限:2026年1月1日(木) ★保管方法:冷蔵



ふぐの食感と旨味をシンプルに味わえる一品。香ばしく炙った焼ふぐひれでひれ酒も一緒にいかがですか。  
**店頭お渡しのみ**  
200g 3~4人前  
G-16 長崎県産他  
とらふぐ(養殖・解凍)さしみセット  
本体 **9,800円** (税込10,584円)  
養殖とらふぐ刺身100g、養殖とらふぐ皮刺身100g、とらふぐ焼きひれ2個、ポン酢300ml、もみじおろし、小ねぎ  
★消費期限:2026年1月1日(木) ★保管方法:冷蔵



北海道で水揚げされた秋鮭の筋子を鮮度の良いうちに丁寧にほぐし、独自のタレにじっくり漬け込み仕上げました。  
**店頭お渡しのみ**  
250g  
G-17 販売予定数 80個  
原料原産地:北海道  
いくら醤油漬(化粧箱入り)  
本体 **4,500円** (税込4,860円)  
250gパック×1個  
★賞味期限:冷凍2027年10月15日(金)  
★消費期限:冷凍2027年10月15日(金)  
★保管方法:冷凍(解凍後はお早目にお召し上がりください)



# お肉の御馳走よりどり 2点 9,500円 (税込10,260円)

組み合わせ自由! お好きな肉を選んでお得に!

取扱のない店舗 阪急オアシス:草津店・西院店・かどの店・西ノ京店・天六店・同心店・淡路店・新町店・神戸三宮店・中之島店・桃坂店  
デイリーカーナート:ポートタウン店・新家店・住之江店・南港店・富木店・堺駅前店・向ヶ丘店・宝塚南口駅前店  
イズミヤ:くずはモール店・まるとく市場店舗

赤身と霜降りのバランスがよく、牛肉本来の旨みと甘みを愉しめます。

**店頭お渡しのみ**  
450g 4~5人前 国産  
G-01  
5等級 黒毛和牛 すき焼き用(かたロース)  
本体 **5,000円** (税込5,400円)  
100g当り(本体)1,111円  
★消費期限:2026年1月2日(金) ★保管方法:冷蔵



きめ細かな肉質で、しっとり柔らかく、甘みがつまった霜降り肉。

**店頭お渡しのみ**  
380g 3~4人前 国産  
G-02  
5等級 黒毛和牛 しゃぶしゃぶ用(ロース)  
本体 **5,000円** (税込5,400円)  
100g当り(本体)1,316円  
★消費期限:2026年1月2日(金) ★保管方法:冷蔵



程よく入った霜降り、牛肉本来の濃厚な旨みがつまった赤身肉。

**店頭お渡しのみ**  
500g 4~5人前 国産  
G-03  
5等級 黒毛和牛 すき焼き用(かた)  
本体 **5,000円** (税込5,400円)  
100g当り(本体)1,000円  
★消費期限:2026年1月2日(金) ★保管方法:冷蔵



きめ細かな霜降り、焼くととろけるような食感と濃厚な旨みが味わえます。

**店頭お渡しのみ**  
360g 2人前 国産  
G-04  
5等級 黒毛和牛 ステーキ用(ロース)  
本体 **5,000円** (税込5,400円)  
100g当り(本体)1,389円  
★消費期限:2026年1月2日(金) ★保管方法:冷蔵



1頭からわずかしかとれない希少部位「イチボ」を使用。とろけるような脂の甘みと赤身の旨さたっぷりのローストビーフです。

**店頭お渡しのみ**  
350g 4~5人前 長野県産 黒毛和牛使用  
G-05 販売予定数 200個  
信州和牛イチボのローストビーフ  
本体 **5,000円** (税込5,400円) 100g当り(本体)1,429円  
★賞味期限:2026年1月6日(火)~9日(金) ★保管方法:冷蔵



風味豊かなバラ肉と、旨み強いもも肉の食べ比べが愉しめます。

**店頭お渡しのみ**  
500g 4~5人前 国産  
G-06  
5等級 黒毛和牛焼肉 盛り合せ(ばら・もも)  
本体 **5,000円** (税込5,400円)  
100g当り(本体)1,000円  
★消費期限:2026年1月2日(金) ★保管方法:冷蔵



厳選した海の幸と、こだわりのすし飯をあわせ、一粒一粒、丁寧に柿の葉で包んでいます。

**店頭お渡しのみ**  
15個入  
G-07  
紀の川寿司本舗 柿の葉すし 3種(鯖・鮭・海老)  
本体 **1,980円** (税込2,139円)  
鯖、鮭、海老の柿の葉寿司  
★消費期限:2026年1月1日(木)  
★保管方法:17℃以下



創業160余年 老舗平宗、伝統の柿の葉すし5種30個の詰合せ。シャリは奈良県産ヒノヒカリ100%使用。

**店頭お渡しのみ**  
30個入  
G-08  
平宗 柿の葉すし5種30個  
本体 **6,375円** (税込6,885円)  
鯖、鮭、金目鯛、穴子、海老の柿の葉寿司  
★消費期限:2026年1月1日(木)20時  
★保管方法:高温多湿、直射日光を避けて保存



## おせち料理・ごちそうメニューご予約承り(P1~19)

ご予約はサービスカウンター又は特設カウンターで承ります。

**承り時間は午前10時~午後6時まで** 承りに関して、店舗により異なる場合がございます。詳しくは各店舗へお問合せください。

ご予約  
締切日

**12月22日(月)**  
午後6時まで

### Sマーク付ポイントカード会員様限定お持ち帰り特典

※  
お持ち帰り  
Sポイント  
100  
ポイント進呈

このマークの付いた商品をお申し込みいただいた店舗でのお持ち帰りにしていただきますと、通常ポイントに加えSポイントを100~500ポイント進呈！  
詳しくは係員までお尋ねください。※マークは一例です

※ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。

## お渡し方法

商品のお渡しは、お持ち帰り、またはお届け

店頭  
お渡し日時

**12月31日(水)**  
正午から午後6時まで

宅配  
お届け日

**12月31日(水)**

ご予約いただいた店舗のサービスカウンター又は特設カウンターにてお渡しいたします。

無料  
宅配

◀このマークの商品はお届け区域に限り  
12月31日(水)にお届けいたします。  
※午前・午後等、宅配時間の指定はご容赦ください。

無料  
宅配  
承ります

無料  
宅配

このマークの商品は近畿圏内限定で無料宅配承ります。  
《お届け区域》大阪府下、京都府下、兵庫県下、奈良県下、和歌山県下、滋賀県下  
※一部地域は除きます。詳しくは、係員にお問い合わせください。

宅配は、指定商品・指定地域に限らせていただきます。  
又、お届け時間のご指定は承り致しておりません。

■12月31日は、混雑が予想される為、お届け時間が21時以降のお届けとなる場合がございますのでご了承くださいませ。

■12月31日当日の配達状況に関するお問い合わせは、購入店舗でお客様お問い合わせ番号を確認の上、ヤマト運輸お客様サービスセンター0120-01-9625までお願いいたします。

※山間部などで積雪及び凍結のためお届けできない場合、最寄りの配達所から連絡させていただきますので係員とご相談ください。

### おことわり

■キャンセル、交換、返品はご容赦ください。

■商品はいずれも数に限りがございます。あらかじめご了承ください。

■季節商品につき内容、重箱につきましては一部変更になる場合もございますので、あらかじめご了承ください。

■産地表示をしている食材につきましては、状況により一部変更になる場合もございますので、あらかじめご了承ください。

■ご来店ご予約時に代金を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。(お支払いは現金・クレジットカードなど各種ご利用いただけます。)

■一部のおせち料理につきましては、本店、もしくは自社製造施設と異なる場所で製造している商品がございます。

■食材やお料理によってあらかじめ製造し冷凍保管後解凍してお届けしている商品がございます。

■カタログに記載されている「〇人前」は目安です。

●ご記入いただいた個人情報は、商品のお渡し・お届け・次回のご案内発送以外での使用はいたしません。

●お客様の個人情報は前述の目的に関与しない第三者に開示される事はございません。

こちらの店舗では 取扱いがございません。	阪急オアシス	神戸三宮店、中之島店、桃坂店	イズミヤ	くずはモール店・まるとく市場店舗
	デイリーカナート	富木店、堺市駅前店、向ヶ丘店、南港店、宝塚南口駅前店		

次のページからクリスマスケーキ

## お子様と一緒に

◎-43 969451

販売予定数 75個

おせち詰合せ/  
ディズニー 二段 計24品

無料  
宅配

■2~3人前  
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ9.7cm)

(本体) **10,800円**  
(税込11,880円)

※この商品は消費税10%となります。

重箱は、プラスチック製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻、祝海老、栗甘露煮、味付数の子、黒豆、煮しめごぼう、煮しめ梅型こんにゃく、他(計13品)

【二の重】かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、海老とブロックリーのテリーヌ、鶏ももトマト煮込み、玉子焼、他(計11品)



© Disney

紀文

紀文オリジナルのデザインが施されたお重箱です。

ミッキーが幸せと喜びを願うデザイン。いわれの詰まった一の重、ミッキー・ミニーの詰まった二の重。

◎-44 969460

販売予定数 75個

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 二段 計23品

無料  
宅配

■2~3人前  
■外寸(タテ16.5cm×ヨコ16.5cm×高さ10.8cm)

(本体) **10,800円**  
(税込11,880円)

※この商品は消費税10%となります。

重箱は、プラスチック製です。★消費期限:2026年1月2日

【一の重】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん、伊達巻、昆布巻、くるみ甘露煮、田作り、味付数の子、海老の旨煮、他(計12品)

【二の重】大学芋、鶏ももトマト煮込み、錦玉子、三元豚コースパストラミ、豚角煮、オリーブのピクルス、デミグラスハンバーグ、シナモロールかまぼこ、他(計11品)

© 2025 SANRIO CO., LTD.  
APPROVAL NO. L661645

紀文

サンリオキャラクターが集まったデザイン。一の重は和風おせち、二の重は洋風おせちの二段重。

## 愛犬用おせち

店頭  
お渡し  
のみ

◎-45 969478

販売予定数 100個

監修

わんちゃんのおせち 計6品



■1~2匹分  
■外寸(タテ12.0cm×ヨコ12.0cm×高さ4.0cm)

(本体) **1,500円**  
(税込1,650円)

※この商品は消費税10%となります。

重箱は、プラスチック製です。★賞味期限:約90日

たい焼き1個、ラスクかぼちゃ10g、玄米ポン3枚、おからクッキー紫芋5枚、さつまイモ馬肉巻き3個、鶏肉入りヘルシースティック5本(計6品)

※お皿は商品に含まれません。



大切な愛犬にも安心して提供できるおやつを食べさせたいとの思いで西宮香櫨園にお店を構えて18年になります。

ルポインタ

監修 マーク商品は、料理長・シェフの監修に基づき、食品業者に製造委託しているものです。

掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と異なる場合がございます。祝い箸・取り箸は記載がある商品にのみお付けしております。あらかじめご了承くださいませ。