

ご注文は「22おせち」申込書にてお申し込みください

■お申し込み締切日

2021年12月18日(土)まで

お届けについて

- 1～18ページ掲載商品と、21ページ 商品番号「75529」のお届け希望日は、12月29日(水)・30日(木)のどちらかをご指定ください。
ご指定日がない場合、お届け先様にお断りなく12月29日(水)の指定で、お届けの手配をさせていただきますので、ご了承ください。
- 上記以外の商品のお届け期間は、11月15日(月)～12月28日(火)前後です。
お届け希望日は、お申し込み受付より**10日以降**から承ります。※お届け期間内にてご指定ください。
- お届け先様が同じでも2つ以上の商品をご注文の場合は、お届け日やお届けのタイミングが異なる場合がございます。
- 「あいさつ状」や「手紙」等は、商品と同送することは出来ませんので、ご了承ください。
- お申込み後の変更・キャンセルについては、お受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。
- 年末は、交通渋滞や悪天候などの影響で、予想外の遅れが発生する可能性がありますので、ご了承ください。

カタログ表記内容について

- カタログの掲載商品価格は、「本体価格」と「税込」表示です。カタログに掲載している「税込」は、合計金額と異なる場合がございます。
- 本体価格に＊マークがついているものは、軽減税率対象商品です。
- 20～22ページ掲載商品の賞味期限、消費期限は製造後または出荷後の日数を記載しており、表記されていない商品の賞味期限は31日以上です。
- カタログの掲載商品は、のしは省かせていただきますので、ご了承ください。

その他

- ご依頼主様またはお届け先様のご氏名に旧字等が使用されていた場合、一部印刷可能文字で登録させていただく場合がありますので、ご容赦ください。例)「吉」→「吉」「真」→「眞」「崙」→「喜」
- 配送事情、出荷元事情等により、商品のお届けに日数がかかる場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- 申込書のご記入漏れや誤記の内容によりましては、遅延になる場合がございますのでご注意ください。

マーク表示について

凍

冷凍にて
お届けいたします

※いずれも一部地域でお届けできない場合があります

冷

冷蔵にて
お届けいたします

数量限定

数に限りがございます
お早目のご購入を
おすすめいたします

包装不可

包装は省かせていただきます

簡易包装

簡易な包装でお届けいたします
※包装紙のデザインや包装形態は、出荷元により異なります

例

お届け期間 00/00-00/00

商品をお届けすることのできる期間です

下記の地域にはお届けできません

〈お届けできない地域について〉

●北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡) ●東京都／伊豆諸島(利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村)
●長崎県／対馬市・南松浦郡・五島市・北松浦郡(小値賀町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡・熊毛郡・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域

※福島県の一部地域へのお届けはできません。ご了承ください。

※万が一カタログ有効期間中に市町村合併の対象となった場合は上記を旧呼称として参照いただき、配送の可・不可について変更の可能性がありますのでその都度お問い合わせください。

※上記以外にもお届けできない地域がある場合もございます。ご了承ください。

〈個人情報のお取り扱いについて〉本書および専用申込書(ご贈答品お申込書)に記載された情報につきましては、当社の事業目的である流通サービス業における新商品・サービスに関する情報のお知らせ並びに商品の発送および関連するアフターサービスのために利用させていただきます。なお、予め同意をいただかない限り、お客様の個人情報を上記目的以外には利用いたしません。(注)アフターサービスにおいては、サービス会社に委託する場合には個人情報を提示することになりますので、ご了承願います。

※商品は多数ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。

※撮影小物、食器等は商品に含まれません。商品の内容は明細をご覧ください。

※商品写真は、現物と多少異なる場合があります。お届けする商品には飾り付け、小物等は含まれておりません。

※商品のパッケージ及びラベルデザインが一部変更になる場合がございます。



この印刷物は、大豆油インキを包含した植物油インキを使用しています。

2022年

おせち

家族の絆と
幸せを願い、
お重を囲む。

全国送料込み

お申し込み締切日

2021年12月18日(土)まで

一部、商品により
お届けできない
地域もございます。

「俺の」 監修

「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修したおせち。
車海老やあわび、キャビアやフォアグラなど
豪華な食材を使って盛り込んだおせちに仕上げております。



フレンチ
重



和風重

数量限定 二段重
46 品目 約3~4人前 包装不可 凍

商品番号 フレンチ 和風重
75501 俺のおせち 饗宴

本体価格 23,000円 (税込24,840円) *

型番:T41-1 お重サイズ▶縦:196mm×横:256mm×高さ:129mm(1段:53mm)

お届け期間 12/29・12/30

俺のフレンチ

遠藤雄二 監修

1972年生まれ、埼玉県出身。20歳で料理の道に入り1994年、2000年と2度渡仏。リヨン郊外の名店「アラシ・シャベル」ブルターニュ地方「ル・タン・ド・ヴィーヴル」で修業。二度の渡仏の前後で奥沢「ラ・ビュット・ボワゼ」や「うかい亭」にて活躍。俺のシリーズ創業メンバーであり、新業態開発の柱として勤めている。



フレンチ
重

ローストビーフ70g、トリュフ塩2g、スタフドオリーブ×2、ライプオリーブ×2、イベリコ豚のペッパーロール×2、マスタード10g、生ハム×4、ブロッコリー(コンソメ風味)×3、金柑甘露煮(ワイン風味)、オマール海老の雲丹ソース焼、たこバジルソース和え30g、スモークサーモントラウト×3、海老サラダ35g、ズワイ蟹の柚子香り漬×2、パーナ貝燻製オイル漬×3、アーモンド入フォアグラのテリーヌ×2、ガトーマカロン(フランボワーズ・レモン・抹茶)、塩メロン×2、魚卵のマヨサラダ35g、キャビア3g

オマール海老の雲丹ソース焼

身を抜き取り、カットしてソースに絡めています。雲丹の香りが口に広がります。



俺の割烹

佐藤信一 監修

1964年7月生まれ、茨城県出身。ミシュランガイド東京版にて初の三ツ星を獲得した「玄治店 濱田家」にて活躍し料理長も務めた。2013年俺の株式会社に入社後は俺のシリーズ和食各店で料理長を歴任。和食の基幹店の俺の割烹銀座本店にて腕を振るう。



和風重

練りきんとん70g、渋皮栗甘露煮×2、黒豆煮(金箔付)45g、焼き湯葉巻×3、鳴門金時芋レモン煮×3、若鶏の三色巻×3、合鴨スモーク×2、笹餅巾着よもぎ×2、数の子×3、うめ麴、もち玉ちらし、あわび旨煮×3切、まぐろ昆布25g、若桃甘露煮、焼車海老×3、たたきごぼう×5、ブリ照焼×3、焼印入り厚焼き玉子×2、紅蒲鉾、白蒲鉾、くるみ甘露煮20g、伊達巻×3、にしん昆布巻×3、さごし昆布メ×2、紅白なます(日向夏風味)30g、いくら醤油漬5g

あわび旨煮

肝を取りだし、身をふっくらと炊き上げています。



商品番号 フレンチ 数量限定 一段重
75502 重 20 品目 約2~3人前 包装不可 凍

「俺のフレンチ」監修 彩オードブル

本体価格 12,000円 (税込12,960円) *

型番:T41-2 お重サイズ▶縦:196mm×横:256mm×高さ:78mm(1段:53mm)

お届け期間 12/29・12/30



商品番号 和風重 数量限定 一段重
75503 和風重 26 品目 約2~3人前 包装不可 凍

「俺の割烹」監修 和風おせち

本体価格 11,000円 (税込11,880円) *

型番:T41-3 お重サイズ▶縦:196mm×横:256mm×高さ:78mm(1段:53mm)

お届け期間 12/29・12/30

「ホテルニューオータニ」おせち

和の重は伝統的なおせちを踏襲し、煮物は独自の調理で仕上げております。
洋の重はイセエビ・ローストビーフ、
中華の重は海老チリソース・鮑煮が入った豪華な重となっております。
製造方法などにこだわって、出来立ての味を再現いたしました。

The New Otani



三の重

カシューナッツ飴炊25g、杏甘露煮×3、
緑ザーサイ20g、中華クラゲ30g、
大海老チリソース×2、鳴門金時レモン煮×3、
黒糖チャーシュー×3、
チキン胡麻ソース33g、
錦糸玉子の海老真薯×3、鮑煮×3切

二の重

数の子×3、松前漬30g、伊達巻×3、
帆立煮×2、一口昆布巻×3、
紅蒲鉾×2、白蒲鉾×2、
黒豆30g、穂先筍煮×2、
紅白なますといくら35g、
栗甘露煮×3、金団餡50g、
六方里芋煮×2、花蒟蒻煮×2、
梅人参煮×2

数量限定 三段重

34 品目 約3人前 包装不可 凍

商品番号
75504

「ホテルニューオータニ」和洋中三段重

本体価格 **23,000円** (税込24,840円) *

型番:T41-11 お重サイズ▶縦:196mm×横:196mm×高さ:185mm(1段:57mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

一の重

帆立と香草のテリーヌレモン添え×3、
イセエビ、ブラッドオレンジピール15g、ドライプルーン、
白身魚のエスカベッシュ40g、サーモンマリネ40g、
わかさぎのフライ15g、若桃甘露煮、ローストビーフ×8

半世紀の歴史に培われたホテルニューオータニ
王道の味を是非ともご賞味ください。

一の重

イセエビ

鮮やかな色合いと素材本来の味を
引き出す為、塩茹でにいたしました。



一の重

ローストビーフ

適度なさしの入った
人気のUSプライムローストビーフを
オリジナルのソースで仕上げました。



「ぎをん や満文」迎春おせち

一の重は、おせち料理の定番品、
二の重は、お子様も楽しめる洋風食材、
三の重は、和洋中の味付けした食材を盛り付けました。
3世代で楽しめる和洋中のおせちです。



こだわり素材が生きる手間隙かけた味わいを詰込みました。

二の重 蟹グラタン

お子様に大人気！自然解凍でお召し上がれるよう焼き上げております。



一の重 ロブスター

ロブスター本来の風味・旨味を楽しんでいただけるよう塩茹でした。



二の重 ローストビーフ

オリジナルスパイスで味付けしました。低温真空調理で柔らかく、しっとり。



二の重 スモークサーモトラウト

より良い香りが出るようにブレンドしたチップで、鮮度抜群のサーモトラウトをスモークいたしました。



二の重

チキンテリーヌ×4、合鴨スモーク×3、たこバジルソース和え30g、
パイナップルブレッド×3、若桃甘露煮×3、サーモンの彩りテリーヌ×3、
チーズ入ドック×3、スイーツキューブ(紅白ミルク・マンゴー)、鶏チーズ焼×3、
蟹爪テリーヌ(マヨネーズソース)×2、蟹爪テリーヌ(オーロラソース)、
ガトーショコラ×3、蟹グラタン、オニオンマリネ60g、
スモークサーモトラウト×4、ライブオリーブ×3、
クリーム包み×3、ローストビーフ70g

数量限定 三段重

58 品目 約3~5人前 包装不可 凍

商品番号

75505

「ぎをん や満文」迎春おせち

本体価格 **15,000円** (税込16,200円) *

型番: R41-6 お重サイズ▶縦: 258mm×横: 258mm×高さ: 177mm (1段: 51mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

三の重

サーモトラウト香草焼×3、
市松錦糸巻×3、
にしん昆布巻×3、
金柑甘露煮×2、
寿高野豆腐×3、子持昆布×4、
彩なます25g、海老の旨煮×5、
紅白なます(日向夏風味) 25g、
いくら醤油漬5g、
ミックスマリネ40g、
ハンバーグ×3、
ブロッコリー(コンソメ風味)、
チキンロール×3、松前漬40g、
くらげの酢の物(中華風) 30g、
帆立生姜和え30g、
くるみ甘露煮25g、
胡麻団子×3



一の重

味付焼菊×3、焼き湯葉巻×3、梅麩×2、椎茸柚子煮×3、たたきごぼう×5、鳴門金時芋レモン煮×3、
小鯛俵焼×3、田作り煮7g、扇寿かまぼこ×3、帆立照焼×3、真鱈子旨煮×3、ロブスター、伊達巻×3、
笹餅巾着よもぎ×3、日向夏ゼリー×3、豚角煮風40g、練りきんとん90g、渋皮栗甘露煮×3、
ブリ照焼×3、黒豆煮(金箔付) 60g、手まり餅

比べて納得!
おせち最大クラス**8.5寸サイズ**(25.8cm)



こんなに
大きい!!

一般的な
5.5寸サイズ
(16.5cm)

25.8cm

和風おせち 希望

お正月に欠かせない数の子や黒豆、田作りなど
伝統的なおせち食材を彩りよく
取り揃えた和風おせちです。

三の重

サーモントラウト西京焼×2、
小鯛俵焼×3、よもぎ麩×2、粟麩、
真鱧子旨煮×3、寿高野豆腐×2、
鳴門金時芋レモン煮×3、味付焼筍×2、
若鶏の三色巻×2、桜海老つまれ×2

二の重

たたきごぼう×3、帆立照焼×3、
チーズ入ドック×2、メープルくるみ15g
こはだ栗漬×3、紅白なます(日向夏風味) 30g、
いくら醤油漬5g、松前漬30g、
合鴨スモーク×3、若桃甘露煮×3、
伊達巻×3、紫花豆旨煮×2

一の重

椎茸柚子煮×2、の巻(ほうれん草)×2、
の巻(海老)、数の子×3、笹餅巾着よもぎ×3、海老の旨煮×3、
紅蒲鉾×2、白蒲鉾、にしん昆布巻×2、田作り煮7g、知鳥鶏(鶏皮) 15g、
黒豆煮(金箔付) 60g、練りきんとん70g、渋皮栗甘露煮×2

一の重

海老の旨煮

鮮度の良い海老を使用する事で、
鮮やかな色目に仕上がっています。



三の重

サーモントラウト西京焼

オリジナルの味噌に漬け込み
焼き上げています。



数量限定 三段重

36 品目 約2~3人前 包装不可 凍

商品番号
75506 和風おせち 希望

本体
価格 8,900円*

型番:T41-4 (税込9,612円)

お重サイズ▶縦:182mm×横:182mm×高さ:177mm(1段:51mm)

お届け期間 12/29・12/30

早めのご注文がお得!

早期

キャンペーン

あわび煮セット

日頃のご愛顧に感謝を込めまして、今年はお正月を
華やかに彩る縁起物「あわび」とおせちをセットにした
「あわび煮セット」を早期特典としてご用意しました。



11月14日までのお申込みで「QUO Pay」500円分プレゼント!

お急ぎください!

応募期間▶10月1日金~11月14日㊤/応募締切▶11月21日㊤

※QUO Payのお届けは2022年1月中旬となります



応募方法



STEP 1

おせち

STEP 2

右記のQRコードから
かんたんアクセス!

または

キャンペーンサイトへアクセス

https://www.osechi-campaign.co.jp

STEP 3

レシートの写真を撮って
応募フォームへアップ

STEP 4

500円分

QUO Pay

クオ・カード・ペイ

もれなく商品プレゼント!



あわび煮
(150g)



数量限定

三段重

36 品目

約2~3人前

包装不可

凍

商品番号

75507

和風おせち 希望&
あわび煮セット

本体

価格

11,900円(税込12,852円)*

型番:T41-15

お重サイズ▶縦:182mm×横:182mm×高さ:177mm(1段:51mm)

お届け期間

12/29・12/30



あわび煮
(150g)



数量限定

三段重

58 品目

約3~5人前

包装不可

凍

商品番号

75508

「ぎをん や満文」迎春おせち&
あわび煮セット

本体

価格

18,000円(税込19,440円)*

型番:T41-14

お重サイズ▶縦:258mm×横:258mm×高さ:177mm(1段:51mm)

お届け期間

12/29・12/30

「クオ・カード ペイ」は
メールやSNSなどに送られたURLを開くだけで
簡単に使える「デジタル版 クオ・カード」です!

※「QUOカードPay」は、スマートフォンの画面にバーコードを表示させて利用する前払式支払手段です。
カードタイプのQUOカードとは異なるサービスです。
カードタイプのQUOカード加盟店ではご利用できない場合があります。カードタイプのQUOカードの残高を移行、チャージすることはできません。
※「QUOカードPay」もしくは「クオ・カード ペイ」およびそれらのロゴは株式会社クオカードの登録商標です。
※詳しくは「クオ・カード ペイ」ホームページ <https://www.quocard.com/pay> をご覧ください。

おせち料理のお届け期間は12月29日㊤か30日㊤です。

京都「洙楽庵」減塩おせち

食の健康志向が高まる中、
キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。

塩分
約**43%**
カット
(該社比)

三の重

減塩五目きんちゃく×3、減塩きぬさや×3、
減塩梅人参×3、減塩穂先筍×3、
減塩がんもどき煮×3、減塩牛蒡煮×3、
減塩椎茸煮×3、減塩寿高野豆腐×3、
減塩里芋煮×3、減塩ねじりこんにゃく×3、
減塩さつまいも甘露煮×3

二の重

黒豆煮30g、百合根花飾り×3、
渋皮栗、きんとん30g、
減塩松笠いか×3、
ローストビーフ25g、
いくら醤油漬2g、
減塩紅白なます30g、
減塩帆立煮×3、
減塩酢だこ25g、
若桃甘露煮×3、
減塩鱈の旨煮30g

一の重

笹だんご×3、金柑甘露煮×3、減塩鶏だんご×3、
伊達巻×3、減塩ひと口昆布巻×3、減塩田作り3g、
減塩ブリ照焼×3、減塩たたき牛蒡(ごま入) 30g、
減塩海老の旨煮×3、減塩数の子×3

キッコーマン総合病院

久保田先生おすすめ!

キッコーマン病院が推奨する
「おいしく減塩する」という考え方。

キッコーマン総合病院は、しょうゆで知られるキッコーマン株式会社が運営する病院です。食品メーカーを母体とするキッコーマン総合病院は「日本一おいしい病院食」への挑戦を続けています。病院食はどうしても薄味でおいしくないイメージがありますが、キッコーマン総合病院が目指しているのは「家庭でできる減塩食」です。「特選 丸大豆減塩しょうゆ」は食塩分50%カットながら、しっかりとした味わいが魅力です。



特選丸大豆
減塩しょうゆ

kikkoman

キッコーマン 総合病院
久保田 芳郎



気になる塩分を抑えつつ、
しっかり素材の味を生かしました。

一の重

減塩鶏だんご

減塩しょうゆを使った
照タレがよくからみ、
食感の良い鶏だんごです。



一の重

伊達巻

伊達巻ならではの、
ふんわりとした食感と、
上品な甘味に仕上げております。



一の重

減塩ひと口昆布巻

減塩しょうゆを使用し、
じっくりと、
丁寧に炊きあげました。



二の重

黒豆煮

ふっくらもちり
食感の黒豆です。
上品な甘味に仕上げております。



数量限定 三段重
33 品目 約3人前 包装不可 凍

商品番号
75509 京都「洙楽庵」減塩おせち

本体
価格 **12,000円**(税込12,960円) *

型番: Q41-1 お重サイズ▶縦: 173mm×横: 173mm×高さ: 173mm (1段: 48mm)

お届け期間 **12/29・12/30**

いろいろ ほう らく

彩豊楽

肉・甘味・酒の肴などバランスよく盛り込みました。
ロブスター入りで見た目も豪華なおせちです。

素材に自信あり！

おすすめこだわりおせちです！

二の重

さつま芋胡麻まぶし×3、
つば貝黄金和え25g、
つくね串×2、伊達巻×2、
紅蒲鉾、白蒲鉾、焼海老×2、
紅白なます（日向夏風味）30g、
味付いくら3g、
噴火湾産帆立松前漬30g、
黒豆煮（あしらい金箔）30g、
花餅（紅梅）

一の重

五福なます25g、
筍の昆布メ風味25g、
鶏肉八幡巻×2、ロブスター、
鳴門金時笹麩×2、
赤魚西京焼×2、田作り5g、
京都九条ネギ鶏つくね天×2、
鳴門芋きんとん40g、栗甘露煮、
たたき牛蒡20g、にしん昆布巻×2、
味付小梅人参×2

三の重

高知県産しょうが入薩摩平天×3、黒糖わらび餅×3、
ポロニアソーセージコインカット×2、若桃甘露煮×2、
合鴨スモーク×2、キャロットオニオンサラダ10g、
エビのぷりぷりサラダ30g、一口華いわし15g、
味付数の子10g、さつまいも甘露煮×2、椎茸旨煮×2、
境港産紅ズワイ蟹入つまれ×3、くるみ甘露煮13g

「料理屋植むら」監修おせち

厳選された素材と伝統的な味わいをこだわりの調理によって、
一切の妥協のない心を込めたおせちに仕上げました。



料理屋
植むら



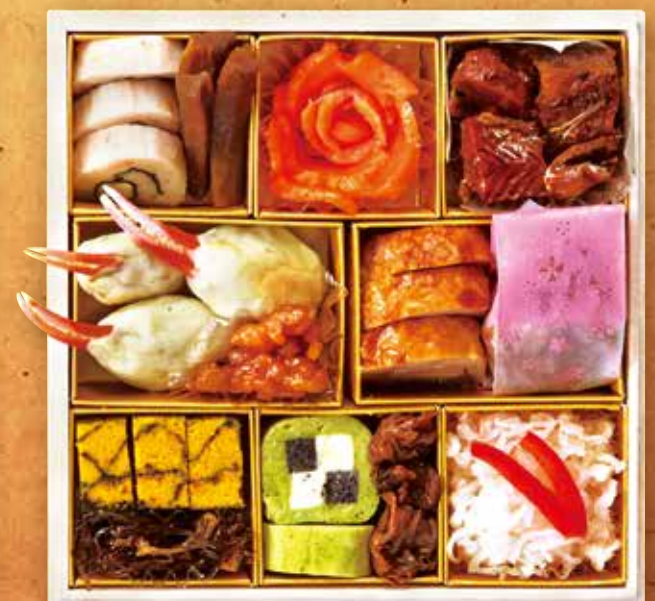
店主：植村 良輔

ミシュランガイド京都・大阪・神戸2016にて
2つ星として掲載された「料理屋植むら」。
日本料理の基本を大切にした上で、新しい食
材・調理方法を取り入れ、更に料理に欠かす
ことの出来ない器にも、こだわりを持ち続け
ている料理屋です。

一の重



三の重



二の重



数量限定 三段重

38 品目 約2~3人前 包装不可 凍

商品番号 いろいろ ほう らく

75510 彩豊楽

本体価格 10,000円*

型番：Q41-2 (税込10,800円)

お重サイズ▶縦：166mm×横：166mm×高さ：148mm (1段：42mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 ロブスター

お雑煮やおすまし、
お味噌汁などの具材に
おすすめ。



※加熱してお召し上がりください。

一の重 鳴門芋きんとん・栗甘露煮

鳴門芋の風味を残し、
芋本来の味を感じられるよう
甘さ控えめに仕上げました。



数量限定 三段重

37 品目 約3人前 包装不可 凍

商品番号

75511

神戸「料理屋植むら」監修
料理屋のおせち

本体価格 18,500円(税込19,980円)*

型番：P41-10 お重サイズ▶縦：180mm×横：180mm×高さ：159mm (1段：50mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重

紅白市松かまぼこ×3、田作り10g、梅型いかしんじょ、紫花豆×3、白花豆×3、
栗きんとん70g、鯉の昆布巻×3、三本松×3、紅白梅型羊羹串×3、
柚子伊達巻×3、鶏松風×3、手毬もち×2、ボイル海老×3

二の重

黄金蛤×3、鰯の味噌佃煮×3、若桃甘露煮×3、黒豆煮40g、いくら醤油漬20g、
山菜豆腐×3、銀鮭塩焼×3、鱧子昆布煮20g、ほうれん草高野巻×4、
椎茸旨煮×3、梅型人参×3

三の重

牛蒡田舎煮10g、胡麻とチーズの市松×3、サーモン燻製花づくり、棒鱈40g、
蟹川しんじょ×3、鶏牛蒡×3、豚肉煮（梅袋入）、石垣南瓜×3、松前漬15g、
海老チーズ鳴門×3、なます60g、つば貝旨煮×3、くるみ旨煮10g

日本料理を知り尽くした料理人が彩り良く祝いの品々を盛り付けました。
博多の伝統の味をご自宅でお楽しみいただけます。



一の重

いかジュボン(柚子) 50g、糸昆布美味酢炊き 10g、玉蜀黍テリーヌ×2、椎茸高野×2、有頭海老の旨煮×3、あさり生姜煮 40g、牛肉笹包み×2、いちよう南京×2、野菜巾着、裏白椎茸海老×2、たこ旨煮×2、糸蒟蒻旨煮 40g、天然ブリ照焼×2、小鯛ひしお焼き×3、手まり湯葉×3、海老なごみ巻き×2、荳わかめ煮 30g、金時梅人參×2

二の重

小女子くるみ 35g、伊達巻×3、知鳥鶏(鶏皮) 30g、きんとん 35g、渋皮栗甘露煮、紅白なます(日向夏風味) 20g、いくら 10g、黒豆蜜煮 30g、糸昆布明太子、辛子明太子、完熟金柑蜜煮×2、若桃甘露煮×2、松前数の子 45g

三の重

生帆立生姜和え 55g、赤蒲鉾×3、ゆば有馬煮×40g、オードブルチーズ×3、花餅柿×2、糸昆布美味酢炊き 20g、焼紅ずわい蟹爪×3、金ごま秋刀魚×2、数の子×3、大根彩り漬 30g、こはだ栗漬×2、たらの子旨煮×3、ちしゃとう、ぶぐ皮明太子 40g

一の重

二の重

三の重

数量限定

三段重

44 品目

約3~4人前

包装不可

凍

商品番号

75512

博多「日本料理てら岡」監修
博多雅

本体価格

16,000円

(税込17,280円)*

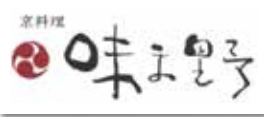
型番:R41-7

お重サイズ▶縦:188mm×横:188mm×高さ:173mm(1段:55mm)

お届け期間

12/29・12/30

京都岡崎で創業100年の京料理「味ま野」監修の和洋おせちです。
和風は伝統を大切に洋風はオードブルとしてお召し上がり下さい。



一の重

抹茶金箔ようかん×4、牛蒡煮×4、椎茸醤油煮×4、紅蒲鉾×2、白蒲鉾×2、パイ貝醤油煮×4、海老艶煮×4、二色梅ゼリー串、数の子松前漬 35g、数の子醤油漬×4、栗きんとん 54g、黒豆煮金箔添え 30g、伊達巻×4、空豆塩煮×2、いくらなます(いくら3g) 38g、片口鯛の田作り 25g、金柑煮

二の重

鮭の塩焼×4、にしん昆布巻×4、梅麩甘露×2、筍土佐煮×4、エンドウ醤油漬×2、蓮根山椒煮×4、たこ照焼き×4、かに風味信田巻×4、合鴨オレンジソース煮×4、杏子白ワイン煮×4、紅ズワイ蟹の紅白新丈×4、鰯の南蛮漬 50g、鮑醤油煮×2、中華わかめ 30g、鶏肉の菜の花巻×4、真鰯子と昆布甘露煮×4

三の重

ブルーベリーパウンドケーキ×4、イタリアン風チキンサラダ 70g、もちこしゆずマリネ×4、塩漬オリーブ×2、チキンサラダ(柚子風味) 30g、ポロニアソーセージ×4、トリュフ入りローストチキン×4、桃のコンポート×3、合鴨とチーズの香草テリーヌ×4、数の子のサラダ 35g、塩ゆで青大豆 4g、イカ軟骨マリネ 53g、セロリ塩漬×4、ミニホピーマンピクルス×2、ミニ黄ピーマンピクルス×2、黒糖と黒酢タレの肉団子×4、ブロッコリーブイヨン煮×2、ミートローフ×4、ドライマトのワイン煮×2、スタッフドオリーブ×2

一の重

二の重

三の重

数量限定

三段重

53 品目

約4人前

包装不可

凍

商品番号

75513

京料理「味ま野」監修
平安

本体価格

18,500円

(税込19,980円)*

型番:Q41-12

お重サイズ▶縦:213mm×横:213mm×高さ:172mm(1段:58mm)

お届け期間

12/29・12/30

一の重

紅白なます 30g、こはだ栗漬×3、パイ貝旨煮×3、金柑蜜煮×3、笹巻団子×3、なごみ巻(ほうれん草)×2、なごみ巻(海老)×2、海老艶焼×3、ちりめん山椒 15g、花ごんにやく(赤)×2、花ごんにやく(白)、真だら子旨煮×3、味付数の子×3、椎茸煮×3、金時小梅人參×2、白梅もち、手まりもち、紅白梅松葉

二の重

叩き牛蒡×5、いんげんごま和え 15g、紅蒲鉾×2、白蒲鉾、伊達巻×3、サーモンの味噌焼×3、菜の花辛子和え 20g、蛸梅酢×3、焼菊煮×3、梅ちらしもち、昆布巻×3、ごまくるみ 30g、里芋松葉串×3、田作り 5g、ローストビーフ 40g、帆立ひも魚卵和え 30g、海鮮市松×3、梅麩甘露×2

三の重

海老松風×3、干しあんず×3、さんま黄金漬 30g、さつまいも甘露煮×3、黒豆金箔のせ 30g、栗きんとん 50g、合鴨燻製×3、抹茶わらびもち×3、巻ゆば(柚子風味)×3、山うど酢味噌 30g、いくら醤油漬 5g、紅白梅松葉

四の重

ポテトチーズ×3、ドライマト赤ワイン煮×4、ペーコンチーズドック×3、スタッフドオリーブ×2、合鴨テリーヌ×3、ロブスターグラタン、若桃甘露煮×3、味付ブロッコリー、鰹マスタード×5、ホワイトパストラミ×3、ビーフパストラミ×3、いかと野菜のマリネ 30g、いかとサーモンのサラダ 40g、スモークトラウトローズ

一の重

二の重

三の重

四の重

数量限定

四段重

61 品目

約3人前

包装不可

凍

商品番号

75514

祇園「かにかくに」
おせち

本体価格

20,000円

(税込21,600円)*

型番:T41-9

お重サイズ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:233mm(1段:52mm)

お届け期間

12/29・12/30

山形県出身の赤坂「あじさい」料理長が監修し、山形県の食材も組み入れて素材を活かし
味付けにこだわったお料理を、ぎっしり彩り鮮やかに詰合せたおせちです。

空の重

有平かまぼこ×4、松笠いか×2、巻湯葉煮浸し×3、まだこ柔煮×3、伊達巻×3、カラスガレイ西京焼×3、梅花人参旨煮×3、菜の花福良煮 20g、竹の子土佐煮×3、身欠きにしん昆布巻×3、ぶりの子煮×3、浜汐えび×4、ずんだ餡笹巾着麩×3、くるみのかつお和え 25g、ローストビーフ(ソース付)×4

雪の重

えびときびなごの手網巻×3、酢漬かじき昆布、乃し梅×2、数の子美味漬×3、鶏腿味噌漬焼×4、本鰯のずんだ焼×2、小川巻×3

月の重

つぶ貝と小松菜の鉄ばえ 40g、ちりめん山椒煮 20g、菊花入り紅白なます 35g、はな切り大根のハリハリ煮 35g、いくら醤油漬 40g、穴子柳川新丈×3、鯖ざく巻×2、かに新丈×3

花の重

彩きぬた巻×3、山形牛しぐれ煮 40g、ほたて貝山椒煮×3、いんげん×2、金柑シロップ漬×2、小鯛包み焼×2、かんぱち金紙巻×3

星の重

金箔黒豆 50g、フルーツチーズ、田作り 20g、結び麩、山形牛旬菜巻×3、安納芋きんとん 60g、栗甘露煮×2、裏白椎茸×2、海老椎茸×2

一の重

二の重

三の重

四の重

空の重

月の重

星の重

花の重

数量限定

三段重

46 品目

約3~4人前

包装不可

凍

商品番号

75515

赤坂「あじさい」招福

本体価格

20,500円

(税込22,140円)*

型番:T41-12

お重サイズ▶縦:140mm×横:280mm×高さ:191mm(1段:49mm)

お届け期間

12/29・12/30

海老の艶焼や黒豆、きんとんなど定番の和風おせちを中心に、セミドライソーセージや鶏もも肉香味焼など洋風食材もご堪能頂ける和洋おせちに仕上げました。

一段重

チーズとベーコンのパイ包み、
ポロニアソーセージ、
いかとサーモンのサラダ20g、
セミドライソーセージ、
味付ブロッコリー、
ガトーショコラ、
ドライマト赤ワイン煮、
鶏もも肉香味焼、
グリーンマトピクルス、
渋皮栗甘露煮、きんとん餡60g、
紅白なます(いくらの子) 13g、黒豆煮20g、
市松蒲鉾、伊達巻、田作り5g、海老艶焼、焼菊煮、
昆布巻、味付数の子、サーモンの味噌焼、豚角煮、
金柑蜜煮、若桃甘露煮、紅白梅松葉

1人前を
2組セットにして
お届け
いたします！

一段重
2組

数量限定 一段重×2組

25 品目 1人前×2 包装不可 凍

商品番号 75516

膳人(かしはびと)
おもてなし重

本体価格 10,000円 (税込10,800円) *

型番:T41-10 お重サイズ▶縦:132mm×横:197mm×高さ:126mm(1段:52mm)

お届け期間 12/29・12/30

創業45年余、稚内で北海道産の鮮魚を使って加工している水産メーカーが作ったおせち。北海道産いくらやほたて、棒だらや黒豆、数の子等の縁起の良い食材を盛り込んだおせちです。

一の重

サーモンとアスパラの和え物26g、
北海道産たこやわらか煮26g、
北海道産たらこ細切昆布煮26g、帆立の和え物26g、
北海道産ほたてつつみ昆布×2、ズワイ蟹爪×2、
北海道産甘エビ酒蒸し×3、笹巻つくね×2、
北海道産鮭香味焼×2、伊達巻×3、
味付数の子×3、北海道産棒だら煮×2、
北海道産ロースサーモン

二の重

紅ズワイ蟹爪のふわふわ蒸し×2、
ブリ照焼×2、さんま酢漬×2、
手まり餅×2、
紅白なます(北海道産昆布のせ) 50g、
北海道産いくら醤油漬60g、
北海道産ほたてふくら焼×4、
サーモンマリネ60g、
北海道産黒豆煮50g、
水晶梅串、数の子松前漬60g

一の重

二の重

数量限定 二段重

24 品目 約3人前 包装不可 凍

商品番号 75518

北海道おせち(優)

本体価格 12,000円 (税込12,960円) *

型番:Q41-13 お重サイズ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:110mm(1段:50mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重 北海道産甘エビ酒蒸し

一の重 北海道産棒だら煮

銀座「花蝶」総料理長監修、和洋折衷の創作おせち。伝統的な和食にフレンチやイタリアンの技法を取り入れた自慢の創作おせち料理です。

一の重

紅白かまぼこ×2、伊達巻×2、穴子八幡巻×2、鮭の西京漬焼×2、味付数の子×2、
海老の姿煮×2、若桃甘露煮、梅人参煮、黒豆の煮豆25g、栗きんとん35g、
紅白なます柚子の香り20g、田作り(佃煮) 12g、手毬麩煮、梅麩煮

二の重

味付パイ貝のガーリックバター焼×2、スモークサーモントラウト×4、
パプリカのマリネ20g、小海老のマリネ×2、野菜と魚介のマリネ20g、セミドライマト×2、
モッツアレラチーズ(バジルソース)×2、海老のデリーヌ×2、ムール貝のコンフィ×2、
海老のゼリー寄せ×2、アングルのコンポート×2、グリーンオリーブ

三の重

漬け牛肉のローストビーフ×4、彩り野菜のグリル30g、人参マリネ20g、
紫キャベツのマリネ20g、リオナソーセージ×2、合鴨スモーク(オレンジピール添え)×2、
豚肉と鶏肝のパテ×2、プラムの赤ワイン煮、人参のピクルス×2、
ポローニヤハムのゼリー寄せ×2、パストラミ×2、グリーンオリーブ、ブラックオリーブ

一の重

二の重

三の重

数量限定 三段重

38 品目 約2人前 包装不可 凍

商品番号 75517

銀座「花蝶」
和洋おせち(ほのか)

本体価格 11,500円 (税込12,420円) *

型番:R41-4 お重サイズ▶縦:155mm×横:140mm×高さ:145mm(1段:50mm)

お届け期間 12/29・12/30

固いものが食べにくい方に、歯ぐきでつぶせるやわらかおせち。やさしい味で、いろいろなお味のものを少量ずつバラエティにお重へ詰めました。

管理栄養士
恵谷 仁美

固くて食べにくい椎茸やごぼうも素材をつぶして進丈のようにまとめ形に仕上げました。

楽しく美味しく召しあがれる工夫と共に、食べられることで得られる栄養面に配慮しました。固いものが食べにくい方も、ご家族皆様でお召し上がり頂ける品々です。「やわらかおせち重」で心温まるお正月をお迎えください。

一の重

梅ようかん、オーロラカスタード、やわらか唐揚げ甘酢あん×2、
きんとん20g、黒豆20g、若草しんじょう和風あん、伊達巻、
やわらか海老の艶煮、寿かまぼこ、なます(ゆず風味) 30g、
昆布巻×2、湯葉のちりめん山椒和え18g、ほぐし魚の西京焼、
里芋六方の煮物、やわらかいかの木芽味噌、花形人参の煮物、
椎茸しんじょうの煮物、やわらかごぼうの煮物、
さつまいものオレンジ風味、若桃の甘露煮

数量限定 一段重

20 品目 約2人前 包装不可 凍

商品番号 75519

やわらかおせち重

本体価格 7,950円 (税込8,586円) *

型番:Q41-11 お重サイズ▶縦:195mm×横:195mm×高さ:70mm(1段:60mm)

お届け期間 12/29・12/30

一の重

歯ぐきで
つぶせる
柔らかさです！

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」監修の逸品。
前菜からデザートまでバラエティに楽しめるように詰合せたオードブルです。



一の重
ほうれん草と若鶏のテリーヌ×4、サーモンのパテ×4、
ブロッコリー（コンソメ風味）、スモークシュリンプ×4、
ライブオリーブ、スタフドオリーブ×3、
たこバジルソース和え30g、
魚卵のマヨサラダ（ピンクペッパー添え）30g、
チキンテリーヌ×4、ビーフパストラミ×4、オニオンマリネ25g、
スモークサーモントラウト×4、ミックスビーンズ30g、
合鴨スモーク×4、にしんマスタード和え30g、
ドライトマト（赤ワイン風味）×4、ガトーショコラ×2、
金柑甘露煮（ワイン風味）×2、
若桃甘露煮×4、メープルくるみ15g

数量限定 一段重
20 品目 約3~4人前 包装不可 凍

商品番号 75520 神戸「ステーキハウス縁」オードブル

型番:T41-5 お重サイズ▶縦:200mm×横:286mm×高さ:75mm (1段:51mm) 本体価格 7,500円 (税込8,100円) *
お届け期間 12/29・12/30



一の重

1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。
レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく盛り付けたオードブルです。



一の重
モルタデラソーセージ×4、
鶏肉とほうれん草のテリーヌ×4、鶏肉と人参のテリーヌ×4、
合鴨スモーク×4、キャロットラペ、
ドライトマト（赤ワイン風味）×4、洋風たまご焼×4、
ランチョンミート（ポロニアソーセージ）×4、チーズ×4、
豪州産ローストビーフ×4（ソース付）、
スタッフドオリーブ×3、カクテルシュリンプ×4、
ポテトサラダ、生ハム（ローズ）×4、紅鮭のスモーク×4、
コールスローサラダ（キャベツ&コーン）、
さつまいものサラダ（レーズン添え）、
キューブチーズ×2、チーズ（CHEDDARチーズ入）×2、
ピテットライブオリーブ、セミドライトマト、
ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、
フランボワーズショコラ×2、チーズケーキブリュレ×2、
若桃の甘露煮×4

数量限定 一段重
26 品目 約4人前 包装不可 凍

商品番号 75521 銀座「ローマイヤ」オードブル

型番:GL70 お重サイズ▶縦:217mm×横:319mm×高さ:49mm (1段:48mm) 本体価格 7,500円 (税込8,100円) *
お届け期間 12/29・12/30



一の重

北海道産原料を使用した和洋中のオードブル。

一の重
さつま芋と
りんごのきんとん90g、
鰯のチリソース和え75g、
帆立素焼き×3、焼豚75g、
鮭ざんぎ×4、
スモークサーモンマリネ85g、
鶏モモの照焼き×4、
つぶ貝とエリンギの
ガーリックバター焼45g、
インカのめざめチーズ焼、
たご錦糸しゅうまい×3、
北海しまえび×4、
たこやわらか煮50g、
かぼちゃの焼プリン、
アイナメフリッター×3、
チキンチーズロール×4

数量限定 一段重
15 品目 約2~3人前 包装不可 凍

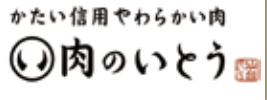
商品番号 75522 北海道産 彩りオードブル

型番:T41-7 お重サイズ▶縦:210mm×横:375mm×高さ:60mm (1段:59mm) 本体価格 11,000円 (税込11,880円) *
お届け期間 12/29・12/30



一の重

創業50年の仙台牛老舗が作る、
仙台牛最高級A5ランクの肉おせちです。



一の重
ランプステーキ90g、
すき焼き煮130g、
ローストビーフ200g、
ローストビーフソース20g、
生ハム70g

数量限定 一段重 約2~3人前 包装不可 凍

商品番号 75523 肉のいとう A5ランク仙台牛の肉おせち

型番:T41-8 お重サイズ▶縦:215mm×横:215mm×高さ:60mm (1段:59mm) 本体価格 12,800円 (税込13,824円) *
お届け期間 12/29・12/30



一の重



※写真は盛り付け例です。

解凍してすぐにお召し上がりいただけるボイルずわい蟹脚肉は、旨味が身にぎっしり詰まっております。



商品番号 **数量限定** 包装不可 **凍**
75524 **ボイルずわい蟹脚肉**
本体価格 **6,950円** (税込7,506円) *
型番:T1-5
約1kg (3〜5肩)、L〜2Lサイズ (ロシア産原料を使用、茨城県にて加工)
お届け期間 **11/15〜12/28**

贅沢にかに鍋を楽しんで頂けるよう、4つの部位を食べやすいように半むき身にしております。

数量限定 包装不可 **凍**
商品番号 **生ずわい蟹 (カット済)**
75525
本体価格 **6,950円**
型番:Q1-7T (税込7,506円) *
合計約1kg (棒肉・爪・爪下・肩肉)
(ロシア産原料を使用、北海道にて加工)
お届け期間 **11/15〜12/28**



数量限定 包装不可 **凍**
商品番号 **生ずわい蟹 (カット済)**
75526
本体価格 **12,800円**
型番:T1-6 (税込13,824円) *
合計約1kg (棒肉・爪・爪下・肩肉) ×2
(ロシア産原料を使用、北海道にて加工)
お届け期間 **11/15〜12/28**



新鮮な天然本まぐろの大とろ・中とろ・赤身及び海鮮ネタをハイブリット急速冷凍したものと握りの形になった酢飯をセットしました。ご家庭で作る楽しさを加えたイベントにぴったりの握り寿司セットです。



数量限定 簡易包装 **凍**
商品番号 **築地ホクエイ おうちで 特上握り寿司セット**
75527
本体価格 **8,500円** *
型番:T4-1 (税込9,180円)
天然本まぐろ (大とろ・中とろ・赤身) 各12g × 各5、イカ・ホタテ・サーモン各12g × 各5、厚焼き玉子ハーフ260g、しゃり玉15貫 × 2、本わさび
【賞味期限: 出荷後11日】
お届け期間 **11/15〜12/28**



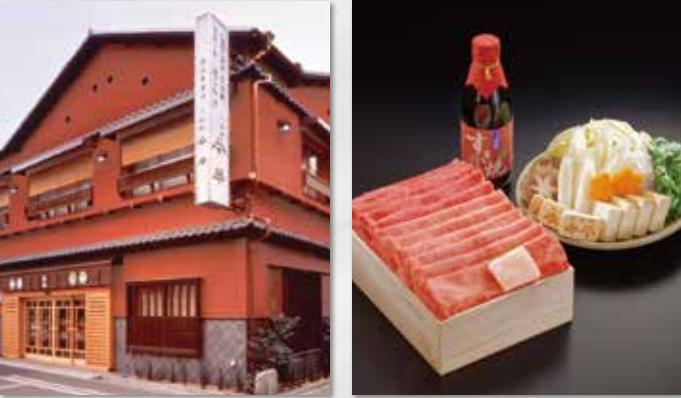
黒いダイヤと呼ばれる高級品の天然本まぐろ(クロマグロ)を贅沢にセットしました。脂がのった中とろと締まった身質の赤身です。お刺身・丼・手巻き寿司などでお楽しみいただけます。



数量限定 簡易包装 **凍**
商品番号 **天然本まぐろ 中とろ&赤身詰合せ**
75528
本体価格 **8,500円** *
型番:T3-1 (税込9,180円)
中とろサク180g、赤身サク180g × 2、わさび × 6
【賞味期限: 出荷後11日】
お届け期間 **11/15〜12/28**



すき焼き用に薄くスライスし、一枚一枚丁寧にフィルムをかけた精肉に、
割下、すき焼きにぴったりの具材をとり揃えたすき焼きセットです。
ご自宅であっという間にお店のようなすき焼きをお楽しみいただけます。



数量限定 簡易包装 冷

商品番号 人形町「今半」
75529 黒毛和牛すき焼きセット

本体価格 12,000円 (税込12,960円) *

型番:T5-1

黒毛和牛すき焼き用(肩・肩ロース)合計500g、花人参・生椎茸×各2、丁字麩×3、
長ねぎ、春菊、焼豆腐、白菜、白滝、すき焼き割下木樽醤油仕込み360ml
【消費期限:出荷後3日】

お届け期間 12/29・12/30

人形町 今半



ローマイヤ100周年を記念した特別セット。
過去にローマイヤで作っていた製品で、現在の黒ラベルの規格に合わせて
手直したスモークボンレスなど3品の新商品が入った詰合せです。



数量限定 簡易包装 冷

商品番号 ローマイヤ 100周年記念
75531 ハム・ソーセージ詰合せ

本体価格 10,000円 (税込10,800円) *

型番:101-123

ロースハム・ベーコン・ランチョンミート・モルタデラ各60g、
生ハム55g、ポークグリラー160g、ウインナー130g、粗挽きウインナー120g、
ホワイトロース300g、スモークボンレスハム250g、チーズケーキ170g、
ボンレスハム(角)80g、粒マスタード70g
【賞味期限:製造後30日】

お届け期間 11/15~12/28

LOHMEYER
SINCE 1921
ローマイヤ



黄木 米沢牛 黄木



黄木(おおき)が選び抜いた米沢牛を
便利なすき焼き鍋のセットにいたしました。



簡易包装 凍

商品番号 「銀座 米沢牛黄木」
75530 米沢牛すき焼き鍋

本体価格 10,000円 (税込10,800円) *

型番:YSN100 米沢牛赤身すき焼き鍋・米沢牛霜降りすき焼き鍋各380g×各2
【賞味期限:出荷後30日】

お届け期間 11/15~12/28

黄木 米沢牛 黄木



簡易包装 凍

商品番号 「銀座 米沢牛黄木」
75532 米沢牛ローストビーフ

本体価格 10,000円 (税込10,800円) *

型番:YRB100 ローストビーフ(モモ)300g、和風ソース20g×4
【賞味期限:出荷後30日】

お届け期間 11/15~12/28

世界的ソムリエ、
田崎真也氏がセレクトしたハンバーグやスープ、
ピザなど人気の洋食を詰合せました。

田崎真也セレクション



包装不可 凍

商品番号 田崎真也セレクション
75533 至福の洋食セット

本体価格 3,800円 (税込4,104円) *

型番:YOP-40

ピザ(マルゲリータスペシャルティ300g・4種のチーズスペシャルティ291g)、
生ハムスライス45g、オマール海老のビスコ150g×2、
デミグラスソースハンバーグ・デミグラスソースチーズ入りハンバーグ
各120g×各2

お届け期間 11/15~12/28

※ピザは焼き上げ後のイメージです。