

石臼でじっくりと挽かれた由布院産の有機栽培そば粉を5割使用し、香り豊かで上質な蕎麦に仕上げました。



60 由布製麺
ゆふいん産有機そば粉使用
5割そば2食 320g
●アレルゲン/そば、小麦
(つゆ→小麦)
本体価格 **880**円
(8%税込参考価格950円)
冷蔵 申込締切 12/17日 お渡し日 12/30日・31日

年越し
そば



61 本田商店
五代目本田屋繁
4人前つゆ付 588g
●アレルゲン/そば、小麦 (つゆ→小麦)
本体価格 **1,900**円
(8%税込参考価格2,052円)
冷蔵 申込締切 12/17日 お渡し日 12/30日・31日



62 酒井酒造
株式会社
純米大吟醸
50% 五橋
720ml
本体価格 **2,700**円
(10%税込参考価格2,970円)
常温 申込締切 12/17日 お渡し日 12/30日・31日

めでたいお酒で
新年のお祝い



63 澄川醸造
東洋美人
醇道一途
300ml
全店合計 **72**本
限定
本体価格 **600**円
(10%税込参考価格660円)
常温 申込締切 12/17日 お渡し日 12/30日・31日



64 永山酒造
特別純米酒 山猿
こと
オリジナルボトル
720ml
本体価格 **1,580**円
(10%税込参考価格1,738円)
常温 申込締切 12/17日 お渡し日 12/30日・31日

ワンちゃんと一緒に楽しめる/
ペット(愛犬)おせち



全店合計
15個
限定



犬とネコのおやつ・ごはん研究家Deco監修の、毎年好評のお正月料理。定番のハンバーグや、コミフデリで人気の照焼チキン、彩り野菜のポテトや緑色が鮮やかな花びらかまぼこやモロヘイヤうどんを揃えた8品のお正月料理です。飼い主さんも楽しめるコミュニケーションフードです。

65 コミフデリ お正月料理(8品)
135×135×40mm ●アレルゲン/小麦、卵
本体価格 **2,400**円
(10%税込参考価格2,640円)
冷蔵 申込締切 12/17日 お渡し日 12/30日・31日

8品
①照焼チキン ⑤温野菜(ブロッコリー)
②温野菜(いんげん) ⑥彩り野菜のポテト
③花形人参 ⑦モロヘイヤうどん
④ハンバーグ ⑧花びらかまぼこ



迎春
2027

1 おせち
扇



数量限定
300
パック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

三段重 冷蔵渡し
■重サイズ/約203×203×58mm
■アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までに召し上がりください。
12/18から
ご予約価格
本体
価格 **19,800**円
(8%税込参考価格21,384円)
申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

早得 11/30日まで
早期ご予約価格
本体
価格 **18,800**円
(8%税込参考価格20,304円)

巻の重

●金柑甘煮 ●伊達巻
●田作り ●くるみ ●若桃甘露煮 ●イカ黄金
●サーモンローズ ●国産牛しぐれ煮 ●数の子 ●花
餅手まり ●華やかマリネ ●鶏炭火焼

武の重

●たこ蒸し焼き ●蒸し鶏のバジル和
え ●ぶり照り焼き ●国内産丹波黒豆
●吉野桜 ●紅白蒲鉾 ●栗きんとん ●
栗甘煮 ●ごぼう胡麻和え ●黒糖
笹団子 ●紅白なます ●蒸し枝豆

参の重

●伸ばしえび ●旨煮 ●羽二重華書 ●
ローストビーフスライス ●和風おろし
ダレ ●炊豚スライス ●筑前煮 (鶏
肉、蓮根輪切、菊乱切、わじり蒟
蒻、椎茸、梅干人参) ●ふき煮物



筑前煮



鶏炭火焼



国産
牛しぐれ煮

LINEから
ご予約で
おせち1点につき
100ポイント
プレゼント
※表示価格は本体価格(税込)で表示しております。税込価格は参考価格です。※掲載商品は美観の食品と若干異なる場合がございます。
※アレルゲンについては表示欄商品目(小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに、くるみ)を表示しています。(例)●アレルゲン/小麦、卵、乳

お正月食品
全品
5
ポイント

お正月食品
早得 11/30日まで
おせちをご予約された方
早期ご予約価格にてご提供!
(対象商品) No. ①・②・③・④・⑤・⑥・⑦・⑧・⑨・⑩・⑪
⑫・⑬・⑭・⑮・⑯・⑰・⑱・⑲・⑳・㉑・㉒

ご予約期間
おせち(No. ①~㉒)
12/20日まで
その他お正月食品
12/17日まで
12/31日のお渡し時間 9:00~17:00

2 ステーションホテル小倉 和洋おせち3段重

三段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約220×220×58mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
- 1月1日までにお召し上がりください。

本体価格 **27,778円**
(8%税込参考価格30,000円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

数量限定
40
パック



壹の重

- 鶏のマリネ
- ハニーマスタード風味
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- スモークサーモンいくら添え
- 国産ローストビーフ、
- シャリアピンソース
- ロブスターのアメリカソース和え
- 豚肉と鶏肉のテリーヌ
- 北欧サラダ ●真だこのマリネ
- 柿バターサンド ●生チョコトリュフ

貳の重

- 伊達巻
- 丹波ぶどう豆
- 若鶏の八幡巻
- 小田原蒲鉾
- 北歌サラダ
- 海老の艶煮
- 田作り
- 一口にしん昆布巻き
- 宮崎県産黒瀬ふりの照り焼き
- 京なます
- たたきごぼう
- 栗きんとん
- さつま芋十二支(未)

参の重

- 海老のテリーヌ
- 国産とりのつくね
- 穴子ごぼう巻き
- いぶりがっこの
- クリームチーズ
- 殻付きあわびやわらか煮
- ズワイの爪肉
- にしん巻
- 真鯛の西京焼き
- 合馬の焼き菊

JR九州ステーションホテル小倉 (福岡県北九州市)

1998年に開業し2023年に25周年を迎えた「JR九州ステーションホテル小倉」。九州の食材を豊富に使用した和食に洋テイストを加えたJR九州ステーションホテル小倉総料理長監修のおせち料理で新しい年をお迎えください。

3 2024 新春 ビストロ風おせち

一段 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約300×300×46mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
- 1月2日までにお召し上がりください。

11/30日まで
早得 早期ご予約価格

本体価格 **13,800円** **1,000円** 引き
(8%税込参考価格14,904円)

12/1日から
ご予約価格 本体価格 **14,800円**
(8%税込参考価格15,984円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

数量限定
80
パック



39品

- ベーコンパストラミ
- ブロッコリーコンソメ煮
- 柚子皮甘煮
- 鶏の炭火焼き
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- ブラックオリーブ塩漬
- チーズと香草入りミートローフ
- 若桃のシロップ漬
- 豚タンとブロッコリーのシチューテリーヌ
- 合鴨スモーク
- 杏子白ワイン煮
- イタリアンソーセージ
- らっきょうワイン漬
- あかにし貝スモーク味
- 合鴨とオレンジピールのテリーヌ
- 塩れもんザーサイゆず皮入り
- ガトーマカロン抹茶
- ガトーマカロンフランボワーズ
- ガトーマカロンレモン
- 北海道産豚のリエット
- ミニブリニサレ
- かにかまと数の子のかき揚げサラダ
- 海老のチリソース
- リンゴのコンポートラズベリー風味
- リンゴのコンポート
- 人参とさやいんげんの牛肉巻
- 渋皮栗の甘露煮
- 紅あずま蜜煮
- 豚の角煮
- 貝柱ムースのベーコン巻
- ドライマトのワイン煮
- マンゴーと野菜の酢の物
- 花びら百合根餅
- 黒豆煮
- チキンの瀬戸内レモンマスタードマリネ
- いか鹿の子焼き
- 胡瓜の柚子風味マリネ

生ハムや合鴨スモークなどの洋風メニューと黒豆や栗甘露煮など定番のおせちメニューの他、マカロンなど食後のデザートも充実した商品です。



根強い人気のおせち

おせち華

数量限定
25
バック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント



おせち料理には欠かせない食材や、
人気の食材が盛り付けられた
和風を基調とした二段重のおせちです。



二段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約203×203×62mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までにお召し上がりください。

12/1※から
ご予約価格
本体
価格
(8%税込参考価格19,224円)
17,800円

早得 11/30※まで
早期ご予約価格
本体
価格
(8%税込参考価格18,144円)
16,800円

1,000円
引き

巻の重

●たこ蒸し焼き●蒸し鶏のバジル和え
●ブリ照り焼き●国内産丹波黒豆
●吉野桜●紅白蒲鉾●栗さんたん●栗
甘露煮●ごぼう胡麻和え●黒糖団子
●紅白なます●蒸し枝豆

式の重

●伸ばしえび旨煮●羽二重奉書●
ローストビーフスライス 和風おろしダ
レ●焼豚スライス●筑前煮(鶏肉、蓮
根輪切、菊乱切、ねじり蒟蒻、椎
茸、梅花入参)●ふき煮物

オードブル& おせち

数量限定
20
バック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント



二段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約188×188×52mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
■1月2日までにお召し上がりください。

本体
価格
(8%税込参考価格12,960円)
12,000円

おせち

●焼えび●ブリ照焼●数の子●栗金団
●紅白生餅●黒豆●寿喜焼●田作り
●伊達巻●煮しめ●梅鮎煮●花入参煮

オードブル

●ブロックのバジル和え●グリルハーブチキン●ポロニ
アソーセージ●ドライトマトの赤ワイン煮●燻製チキンの
ペーコン巻●サーモンクリームチーズ(イクラ添え)●サー
モンのテリーヌ●タコと野菜のマリネ●牡蠣のアヒージョ
●水まんじゅう(カスタード)●黒オリーブの塩漬●キャ
ロットとオニオンのサラダ●紫キャベツのマリネ

おせち福

四段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約203×203×44mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30※まで
早期ご予約価格

本体
価格
(8%税込参考価格30,024円)
27,800円

2,000円
引き

12/1※から
ご予約価格
本体
価格
(8%税込参考価格32,184円)
29,800円

申込締切 12/20※ お渡し日 12/31※

おせち詰め合せ重 小袖

二段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約150×150×50mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30※まで
早期ご予約価格

本体
価格
(8%税込参考価格10,584円)
9,800円

1,000円
引き

12/1※から
ご予約価格
本体
価格
(8%税込参考価格11,664円)
10,800円

申込締切 12/20※ お渡し日 12/31※



WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

数量限定
48
バック

巻の重

●黒豆●金時人参入り生餅
●たたきごぼう●一口昆布
巻●数の子醤油漬●栗甘露
煮●伊達巻●お祝い海老
団子●手まり麩●松鮎
梅羊羹松茸羊

式の重

●肉団子黒酢あん●サーモンと玉葱の
マリネ●枝豆入り魚卵サラダ●チーズ入
りバターの肉巻●白身魚のハーブグリル
●ベーコンとチーズのケーキサレ●胡
麻甘藷●寿喜焼●若桃甘露煮●ブラッ
クオリーブ●アンチョビオリーブ

大人気のローストビーフを初め、
宮崎県産豚を使用した焼豚、
お子様に人気の海老など人気食材を
加えボリュームたっぷり
仕上げました。



今年はこれ！バイヤー厳選豪華おせち

丹波産黒豆

丹波産黒豆をふくら艶やかに仕上げました。自然な甘味とコクが特徴です。



牡蠣の柚子味噌和え

自家製のレシピで甘辛く炊いた「広島県産牡蠣」に、ゆず味噌を和えました。コクのある味に、さわやかな風味を感じられる一品です。



栗きんとん

一口食べると甘みが強く、それでいて後味がすっきりした鳴門金時を使用した栗きんとんです。



伊達巻

焼海老

栗金団

牡蠣の柚子味噌和え

梅麩煮



数の子

黒豆

田作り

寿蒲鉾

いくら醤油漬け

桃甘露煮

花餅かすみうめ

ブリ照焼

合鴨ロース燻製

穴子の山椒煮

煮しめ

花人蔘煮

8

コープやまぐちオリジナル

おひつり様用おせち

一段 冷蔵渡し

- 重サイズ／約168×168×43mm
- アレルギー／小麦、卵、乳、えび
- 1月1日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで 早期ご予約価格

本体価格 **5,500円** 500円引き
(8%税込参考価格5,940円)

12/1※から 本体価格 **6,000円**
ご予約価格 (8%税込参考価格6,480円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

WEB予約限定
100
ポイント
プレゼント

数量限定
300
パック



コープやまぐちオリジナルの1人前のおせちです。広島県産牡蠣を使用した柚子味噌和えは絶品。圧倒的な旨みと肉質が特徴のぶり照焼にもこだわりました。

9

翁寿司



穴子寿司

鯖寿司

数量限定
20
パック

冷蔵渡し

- 重サイズ／約133×200×62mm
- アレルギー／小麦、乳
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/1※から 本体価格 **5,000円**
ご予約価格 (8%税込参考価格5,400円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

早得 11/30月まで 早期ご予約価格

本体価格 **4,500円** 500円引き
(8%税込参考価格4,860円)

お正月の食卓を
華やかに！
プラス1品にどうぞ！



10

京料理「ともえ」監修

祇園

数量限定
36
バックWEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

二段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約213×213×58mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 14,800円 1,000円引き
(8%税込参考価格15,984円)

12/1※から 本体価格 15,800円
ご予約価格 (8%税込参考価格17,064円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日



壹の重

●抹茶金箔ようかん●クランベリーとクルミのシロップ煮●菊土佐煮●にしん昆布巻●牛蒡煮●梅麩煮●合鴨オレンジソース煮●杏子白ワイン煮●海老艶煮●二色梅ゼリー串●数の子醤油漬●鰯と小松菜の数の子と和え●黒豆煮●花びら百合根餅●芋きんとん●渋皮栗甘露煮●伊達巻●若桃のシロップ漬●大根と人参のなます●いくら醤油漬●たこ照り焼き

貳の重

●椎茸醤油煮●焼き湯葉醤油味●かに信田巻●エンドウ醤油漬●花形人参煮●蓮根山椒煮●梅餡の麩饅頭●紅ズワイガニの紅白テリヌ●中華わかめ●鮑醤油煮●赤魚西京焼●柚子皮甘煮●片口鰯の田作り●金柑煮●枝豆と海老の豆腐蒲餅●真鱈子と昆布甘露煮●きゅうり醤油漬●紅蒲餅●白蒲餅●空豆塩煮

おせち定番の
伝統メニューは
優しい味付けで大人気
洋風メニューとの
バランスも絶妙です。
式の重中央には
豪華にあわび醤油煮を
盛り付けました。



11

京料理「味ま野」監修
平安数量限定
72
バックWEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

三段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約213×213×58mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 19,800円 1,000円引き
(8%税込参考価格21,384円)

12/1※から 本体価格 20,800円
ご予約価格 (8%税込参考価格22,464円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日



壹の重

●椎茸醤油煮●牛蒡煮●蓮根山椒煮●菓の花醤油漬●花形人参煮●片口鰯の田作り●抹茶金箔ようかん●数の子醤油漬●大根と人参のなます●いくら醤油漬●海老艶煮●たこ照り焼き●くわい松笠露煮●銀鮭柚庵焼き●柚子皮甘煮●伊達巻●空豆塩煮●黒豆煮●花びら百合根餅

貳の重

●焼き湯葉醤油味●梅麩煮●にしん昆布巻●エンドウ醤油漬●合鴨オレンジソース煮●金柑煮●笹茶巾餅●鮑南漬煮●紅ズワイガニの紅白テリヌ●鮑醤油煮●中華わかめ●二色串餅●山くらの胡麻和え●いかの梅ジュレ和え●芋きんとん●渋皮栗甘露煮●栗甘露煮●紅蒲餅●白蒲餅●若桃のシロップ漬

参の重

●伊達板スフレケーキ●ドライマトのワイン煮●黒糖と黒酢タレの肉団子●ブロッコリーコンソメ煮●イチゴのマーブルチーズ●キウイのマーブルチーズ●ポロニアソーセージ●ブラックオリーブ塩漬●スタッフドオリーブ塩漬●トリュフ入りローストチキン●セロリ塩漬●海老とブロッコリーのテリーヌ●クランベリーとクルミのシロップ煮●杏子白ワイン煮●紅ズワイガニ肉●マンゴーなます●ローストビーフ●キノコと玉葱のグレービー●にしんとパプリカのマリネ●赤ドロップベッパービクルス●黄ドロップベッパービクルス

昨年早々に売り切れ。
特に銀鮭柚庵焼きやこの
照焼など魚類の味付けに
定評のある商品です。



12

京都鴨川畔「佐々木」監修
和風おせち数量限定
52
バックWEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

三段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約207×142×46mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 14,800円 1,000円引き
(8%税込参考価格15,984円)

12/1※から 本体価格 15,800円
ご予約価格 (8%税込参考価格17,064円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日



壹の重

●紅白蒲餅●九条ねぎ入り京鴨皮つくね●味付け数の子●穴子八幡巻●にしん和魚卵の彩り和え●チーズ入り焼き蒲餅●伊達巻●鱈旨煮●笹団子●栗甘露煮●お祝い海老●一口昆布巻●赤魚西京焼●さんま照焼●茶福豆●白花豆●手まり麩

貳の重

●鶏山椒煮●黒豆●梅餅●まぐろの角煮●たたきごぼう●海老紅白巻●金時人参入り生卵●いくら醤油漬●豆乳と野菜のしんじょ●胡麻甘煮●こんにゃく餅(抹茶あん)●こんにゃく餅(はっさくあん)●中華くげ●鰻くみ●田作り●金柑甘露煮

参の重

●高野豆腐の含め煮●枝豆入り信田巻●味付蓮根●真だ子旨煮●海鮮市松●湯葉茶巾●椎茸旨煮●鰻てまり湯葉●ごぼう煮●梅型こんにゃく●菊煮●梅甘露煮●黒豆がんと含め煮●だし巻●梅型人参●松麩●紅白松葉菜

ご家庭で楽しむ! 名店監修おせち

彩葉

13 2024新春

一段 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約300×204×46mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
- 1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで 早期ご予約価格

本体価格 **11,800円** 1,000円引き
(8%税込参考価格12,744円)

12/1受から 本体価格 **12,800円**
ご予約価格 (8%税込参考価格13,824円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

お手軽な二段重で
生ハムや紅鮭スモーク、
紅茶鴨のバストラミなど
洋風メニューに加え、
黒豆や数の子など
定番のおせちメニューも
充実した商品です。



WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

数量限定
32
バック

27品

- トーフとレモンビールの
ホワイトチョコテリーヌ
- ドライトマトのワイン煮
- 杏子白ワイン煮
- ブラックオリーブ塩漬け
- 生ハムチーズロール
- イタリアンソーセージ
- ブロッコリーコンソメ煮
- ビーフのデミグラスソース
仕立て

- 角切りチーズと
ホワイトソースの香草テリーヌ
- 豚の角煮
- 紅茶鴨バストラミ
- かぼちゃのキッシュ
- いかの梅ジュレ和え
- ニシンのマリネ ビクルス添え
- クランベリーとクルミのシロップ煮
- かにかまと数の子の花咲サラダ
- カマンベールチーズ
- ミニブリニサレ

- 紅鮭スモーク
- 花びら百合根餡
- 黒豆煮
- 波皮栗の甘露煮
- きんとん
- 数の子醤油漬け
- 松前漬
- いくらの醤油漬け
- 大根と人参のなます

14 おせち詰合せ ディズニ

© Disney

二段重 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約165×165×97mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
- 1月2日までにお召し上がりください。

本体価格 **11,000円**
(10%税込参考価格12,100円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

巻の重

- 伊達巻●鯛入り蒲鉾(紅)●鯛入り
蒲鉾(白)●煮しめ椎茸●ぎんなん●
煮しめ梅型こんにやく●煮しめ里芋●
海老の旨煮●黒豆●味付数の子●栗
甘露煮●くるみ甘露煮●練り切り
(ミッキーマウス)

貳の重

- 肉だんご●鶏ももトマト煮込み●オリ
ーブ●サーモンキャロットテリーヌ●蒸し鶏
のマリネ●厚焼玉子●かまぼこ(ミッキー
マウス)●かまぼこ(ミニーマウス)●デミ
グラスハンバーグ●イタリアンソーセージ
●練り切り(ミニーマウス)

数量限定
10
バック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント



かわいい
「たべられるシール」
付き!
貼るだけ
簡単!

伊達巻、煮しめ、数の子などおせちの定番メ
ニューを盛り付けつつ、ミッキーマウスとミニーマ
ウスのデザインの練り切りや蒲鉾など、お子様に
特にお喜びいただける一品となっております。別
添の切り餅でお雑煮を作ることができます。

15 サンリオ キャラクターズのおせち詰合せ

二段重 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約165×165×108mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
- 1月2日までにお召し上がりください。

本体価格 **11,000円**
(10%税込参考価格12,100円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

巻の重 和風おせち12品

- 伊達巻●鯛入り蒲鉾(紅)●鯛入り蒲鉾
(白)●栗きんとん(栗)●栗きんとん(鴨
門芋きんとん)●黒豆●海老の旨煮●味付
数の子●蒲鉾(ボチャッコ)●昆布巻●田
作り●練り切り(ハローキティ)

貳の重 洋風おせち12品

- 大学芋(ごまごま)●鶏ももトマト煮
込み●オリブ●錦玉子●豚角煮●蒲鉾
(ボムボムプリン)●くるみ甘露煮●蒸し
鶏のマリネ●肉団子●若桃甘露煮●りんご
のグラッセ●練り切り(シナモロール)

数量限定
10
バック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント



© '26 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L671735

サンリオキャラクターのデザインがあらわ
れた練り切りが目を引く一品。二の重には
鶏ももトマト煮込みや肉団子など洋風メ
ニューも詰め合わせました。



お子様に根強い人気のキャラクターおせち



少人数用の3段重です。
定番のおせち料理を中心に、
食べやすい和の味わいを
彩り豊かに盛り込みました。



ミニ三段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約196×137×62mm
- アレルゲン/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 **10,800円** 1,000円引き
(8%税込参考価格11,664円)

12/18から
ご予約価格 本体価格 **11,800円**
(8%税込参考価格12,744円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31迄

18 おせち 彩



WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

数量限定
80
パック

巻の重

- きび田作り
- 栗きんとん
- 栗甘露煮
- 国内産丹波黒豆
- 吉野桜
- 金柑甘露煮
- 若桃甘露煮
- 蒸し鶏のバジル和え
- 国産牛しぐれ煮
- 紅白なます

貳の重

- ブリ照り焼き
- 宮崎県産豚 牛蒡巻き
- 数の子
- 一口にしん昆布巻き
- 市松蒲鉾
- 伊達巻
- 華やかマリネ
- 黒糖団子

参の重

- イカ黄金
- 海老艶煮
- ごぼう胡麻和え
- 筑前煮
(鶏肉、蓮根輪切、筍乱切、
ねじり蒟蒻、椎茸、梅干し)
- ふき煮物

厳選した海産物を中心に
彩りよく盛り込んだ和洋折衷の
おせち。数の子が絶品です。



数量限定
12
パック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

巻の重

- 紅鮭ルイベ風・真鯨親子和え
- 甲冑賊の金柑黄金和え・帆立貝
- ひも塩辛・カニ入りプチプチサラダ
- 貝と菜の花の昆布和え・子持
- 昆布彩り和え・北海道産鰯わさび
- 大根と烏賊の卵の紅白和え・味
- 付とびっこ

貳の重

- スフレ風テリーヌ・干柿市松・金
- 柑・炙り烏賊新文・蛸山椒マヨ
- ソース焼・栗金団・焼栗ブラン
- デー風味・クラブサラダ・合鴨か
- んざし・サーモンかんざし・磯貝
- ジェノベーゼ・帆立チーズソース焼
- ブロッコリー鶏ガラ香味仕立て
- コーンテリーヌ・サーモンテリーヌ

参の重

- 松前漬・北海道産数の子・若布とバ
- パイヤのひしお和え・鮭旨煮・鮭幽庵焼
- 絹笠柚子・旬旨煮・鯖昆布巻・牛肉
- 八幡巻・蟹爪彩り包み・カニ入りグラタ
- ン甲羅盛り・蟹信田巻・フカヒレ入り海
- 鮮つまれ・椎茸野菜新文・金時人参
- 鯛酢が奉書包み・紅白なます・海老旨
- 煮・田作り・丹波産黒豆・紅白餅串

16 北海道 蔵

変形三段重 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約275×196×132mm
- アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
- 1月2日までにお召し上がりください。

本体価格 **22,000円**
(8%税込参考価格23,760円)
申込締切 12/20日 お渡し日 12/31迄

数量限定
28
パック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント

17 おせち 詰合せ重 桂

三段重 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約190×190×46mm
- アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、かに
- 1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格 **16,800円** 1,000円引き

本体価格 **17,800円**
(8%税込参考価格19,224円)

12/18から
ご予約価格 本体価格 **17,800円**
(8%税込参考価格19,224円)

申込締切 12/20日 お渡し日 12/31迄

巻の重

- 椎茸旨煮・赤魚西京焼・合鴨コース・符煮(鳴門金時あ
- ん)・田作り・焼き湯葉煮・黒豆がんもめ煮・お祝い海
- 老・数の子醤油漬・金柑甘露煮・手まり麩・紅白松葉串

貳の重

- 伊達巻・黒豆・梅餅・紅白蒲鉾・彩り千切大根・栗きん
- とん・たたきごぼう・だし巻・一口昆布巻・蟹爪焼焼
- 若桃甘露煮・お祝い松葉串

参の重

- 寿高野舎煮・ごぼう煮・旬旨煮・梅酢蓮根の芽
- 豚角煮・金時人参入り生酢・いくら醤油漬・京揚げ
- とぜんまいの炊いたん・国産鶏の焼つくね串・まぐろ
- の角煮・餅巾着旨煮・梅型人参・松鮓

松

19 おせち料理



三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約249×249×50mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 **28,000円** 2,000円引き
(8%税込参考価格30,240円)

12/1受から
ご予約価格 **30,000円**
(8%税込参考価格32,400円)
申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

巻の重

●寿満餅●栗金団●田作り●伊達巻
●いか黄金●こはだ栗漬●くるみ甘露煮●紅白生餅(いくら添え)●中華くらげ●練り胡麻牛蒡●鮭割漬●黒豆

貳の重

●煮しめ●梅麩煮●花人参煮●錦玉子市松●桃甘露煮●焼えび●ブリ照焼●数の子●穴子の西京焼き●牡蠣のゆず味噌和え●豚角煮

参の重

●炙りサーモンと玉葱マリネ●合鴨ロース燻製●葉付金柑●蛸照り焼き●鮎(アワビ)旨煮●くわい梅肉和え●穴子の山椒煮●里芋煮●手綱蒟蒻煮●栗波皮煮●水まんじゅう(カスタード)●牡蠣のアヒージョ●花餅

数量限定
20
パック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント



三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約221×221×52mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 **23,000円** 1,000円引き
(8%税込参考価格24,840円)

12/1受から
ご予約価格 **24,000円**
(8%税込参考価格25,920円)
申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

巻の重

●寿満餅●栗金団●田作り●伊達巻
●こはだ栗漬●くるみ甘露煮●紅白生餅(いくら添え)●鮭割漬●練り胡麻牛蒡●黒豆

貳の重

●穴子の山椒煮●煮しめ●梅麩煮●花人参煮●錦玉子市松●いか黄金●焼えび●ブリ照焼●サーモンクリームチーズ●豚角煮●里芋煮●牡蠣のアヒージョ

参の重

●牡蠣のゆず味噌和え●穴子の西京焼き●帆立のスクモク風味●蛸照り焼き●くわい梅肉和え●炙りサーモンと玉葱マリネ●ポロニアソーゼン●数の子●合鴨ロース燻製●桃甘露煮●花餅●葉付金柑

梅

21 おせち料理



三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約188×188×52mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 **14,800円** 1,000円引き
(8%税込参考価格15,984円)

12/1受から
ご予約価格 **15,800円**
(8%税込参考価格17,064円)
申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

巻の重

●寿満餅●いか黄金●中華くらげ●くわい梅肉和え●合鴨ロース燻製●サーモンクリームチーズ●くるみ甘露煮●練り胡麻牛蒡●黒豆●葉付金柑

貳の重

●花餅●田作り●煮しめ●梅麩煮●花人参煮●栗金団●穴子の山椒煮●さつま芋甘煮

参の重

●ブリ照焼●数の子●紅白生餅●伊達巻●焼えび●里芋煮●手綱蒟蒻煮●ポロニアソーゼン

数量限定
30
パック

WEB
予約限定
100
ポイント
プレゼント



二段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約168×168×43mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30月まで
早期ご予約価格

本体価格 **9,800円** 1,000円引き
(8%税込参考価格10,584円)

12/1受から
ご予約価格 **10,800円**
(8%税込参考価格11,664円)
申込締切 12/20日 お渡し日 12/31日

巻の重

●牡蠣のゆず味噌和え●錦玉子市松●くるみ甘露煮●栗金団●くわい梅肉和え●寿満餅●花餅●紅白生餅●黒豆

貳の重

●伊達巻●焼えび●数の子●穴子の山椒煮●ブリ照焼●煮しめ●梅麩煮●花人参煮●田作り

グレードで選べる！シリーズおせち

大いけす育ち ぶり

通常の約50倍のサイズの
いけすでのびのび育ち



潮の流れの速い深い沖合に設置した巨大な「いけす」で飼育密度を可能な限り薄くして育てた「ぶり」は、運動量が豊富で身が締まっています。だから体全体に適度に脂が乗っていて美味しいのです。



長崎県産 大いけす育ち活メぶり(養殖)

23 1尾 (約4.5kg)

※調理なしの場合

本体価格 **12,800円**
(8%税込参考価格13,824円)

調理承ります

3枚おろしまで調理を承ります。
ご希望される方はお申し込み
用紙に調理内容をご記入下さい。

24 半身

本体価格 **6,800円**
(8%税込参考価格7,344円)

健康真鯛



25

愛媛県産
活メ健康真鯛
(養殖) 1尾(約1.5kg)

※調理なしの場合

本体価格 **4,980円**
(8%税込参考価格5,378円)



◆お受け取り希望時間をお申し込み
用紙にご記入下さい。

申込締切 12/17(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)

小郡店・島田店は除きます
冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵1日



3人前

26 ふく太郎本部
ホームコース

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **17,500円**
(8%税込参考価格18,900円)

冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵3日間

申込締切 12/17(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



とらふく刺身70g、まふく炙り刺身80g、
ふくちり320g(とらふくアラ・まふく
身各160g)、とらふく皮40g、とらふく
入りうどん250g、とらふくひれ酒用ヒレ
3枚、ポン酢150ml、もみじおろし16
g、塩・カボス果汁

ふく

陶器皿に美しく菊花盛りされた美味
なる「とらふく刺身」は目で楽しく、
舌で感動。「ちり」「から揚げ」を「ひれ
酒」と共に楽しんだ後は、残ったダシ
で作る雑炊まで、国産ふくの醍醐味
が満喫できるフルコースです。

27 ふく太郎本部 ふく料理にぎわいフルコース

4人前 ●アレルギー/小麦、乳

本体価格 **22,000円**
(8%税込参考価格23,760円)

冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵3日間

申込締切 12/17(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



4人前

とらふく刺身115g、ふくちり400g
(とらふくアラ・まふく身各200g)、
とらふく皮40g×2、ごまふくから揚げ
粉付200g、とらふく入りうどん
250g、とらふくひれ酒用ヒレ5枚、
ポン酢35g×4、もみじおろし16g
×2、塩・カボス果汁

国産のトラフグを使用し、熟練の職人の手によって一切れずつ
丁寧に盛付けられたとらふく刺身は、目で、舌で楽しめる芸術的
な逸品。特製のポン酢でいただけば、ふくの奥深く豊かな味わ
いをご堪能いただけます。



3人前

28 ふく太郎本部
とらふく刺身セット

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **12,000円**
(8%税込参考価格12,960円)

冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵3日間

申込締切 12/17(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



とらふく刺身90g、
とらふく皮30g、
とらふくひれ酒用ヒレ3枚、
ポン酢35g×3、
もみじおろし16g

山口県萩沖で水揚げされた活天然マフグ身の表面を強火でサッ
と炙り、旨味と新鮮さを閉じ込め熟練の職人が丁寧に刺身に仕上
げました。外側は香ばしく、内側は透明感があり生の食感が楽し
めます。



3人前

29 ふく太郎本部
山口県萩産
活メまふく炙り刺身

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **5,980円**
(8%税込参考価格6,458円)

冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵3日間

申込締切 12/17(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



萩産まふく炙り刺身80g、
ポン酢35g×1、
もみじおろし16g

かに

極太足のズワイガニです。
解凍するだけでそのまま
召し上がれます。



全店合計
60
パック



30 ボイルズワイガニ
5L3肩 1パック
●アレルゲン/かに
本体価格 8,800円
(8%税込参考価格9,504円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

数ある鍋料理のなかでもひととき旨味たっぷり奥深い味わいの国産ふくちり。ちり鍋の後の残ったダシで作る雑炊もお楽しみいただけます。

3人前



31 ふく太郎本部
ふくちりセット
3人前 ●アレルゲン/小麦
本体価格 5,000円
(8%税込参考価格5,400円)
冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵3日間
申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)



天然まふくちり身・アラ400g、
ふく鍋だし45g×2、
ポン酢35g×3、
もみじおろし16g

特製のからあげ粉をまぶしてしますので、ご家庭で170℃程度の油でカラッと揚げてください。ジューシーなふぐの旨味がたっぷり味わえる大人から子供までとても人気のメニューです。

3人前



32 ふく太郎本部
国産ふくから揚げ
3人前 ●アレルゲン/小麦、乳
本体価格 5,000円
(8%税込参考価格5,400円)
冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵3日間
申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)



ごまふくから揚げ200g×2

帆立

北海道の極寒の海で
獲れた肉厚で甘みの
あるホタテです。



全店合計
90
パック



33 北海道産 大きな刺身用
ほたて貝柱 本体価格 6,800円
500g化粧箱 (8%税込参考価格7,344円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

山口県産黒毛和牛のもも肉を
焼き肉用にカットしました。

※写真はイメージです。



34 黒毛和牛
モモ焼肉用(山口県産)
430g
●100gあたり 本体価格 3,400円
本体価格約791円 (8%税込参考価格3,672円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

山口県産 黒毛和牛

山口県産の黒毛和牛のもも肉をしゃぶしゃぶ用に
切り落としました。脂の少ない部位ですので、
しゃぶしゃぶが一番美味しくいただけます。その他、
すき焼きや炒め物にもどうぞ。

※写真はイメージです。



35 黒毛和牛
モモ切落ししゃぶ用(山口県産)
430g
●100gあたり 本体価格 3,400円
本体価格約791円 (8%税込参考価格3,672円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)



36 黒毛和牛
肩ロース薄切り(山口県産)
410g
●100gあたり 本体価格 4,000円
本体価格約976円 (8%税込参考価格4,320円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)



37 黒毛和牛
ロース薄切り(山口県産)
400g
●100gあたり 本体価格 4,800円
本体価格約1,200円 (8%税込参考価格5,184円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)



38 黒毛和牛
ロースしゃぶしゃぶ用
(山口県産)
400g
●100gあたり 本体価格 4,800円
本体価格約1,200円 (8%税込参考価格5,184円)
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)



39 林業産業
霧島黒豚
しゃぶしゃぶセット
華盛 650g 本体価格 2,980円
※たれは添付されていません (8%税込参考価格3,218円)
セット内容 ●肩ロース200g ●バラ200g ●モモ250g
冷蔵 申込締切 12/17(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

やわらかい赤身肉が特徴の「国産牛もも肉」を使用しています。高温の油で表面を焼き上げた後、肉の旨みを逃がさない真空調理法でジューシーなローストビーフに仕上げられています。

40 **ローストビーフ(福留)**
126g×2 本体価格 **1,380円**
※「たれ」は添付されていません (8%税込参考価格1,490円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

衣付きであとは簡単揚げだけ。30本セット。ご家庭でも居酒屋気分が美味しい串揚げをたっぷりとお楽しみ頂けます。

42 **お好み串揚げセット**
660g ●アレルゲン/小麦、卵、えび 本体価格 **2,100円**
(8%税込参考価格2,268円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

国産牛のミックスホルモンとしょうゆ味のもつなベースープをセットしました。スープはフンドーキンの木樽醤油使用(天然醸造、長期熟成)。昆布と鰹の出汁を加えてより旨味をプラスしました。

41 **国産牛もつ鍋セット**
520g ●アレルゲン/小麦 本体価格 **1,680円**
小麦 (8%税込参考価格1,814円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

一羽の鶏からわずか2つしかとれない希少部位「鶏トロ」のから揚げとオリジナル甘辛しょうゆたれのセットです。

43 **みつせ鶏 どぶ漬けから揚げ**
780g ●アレルゲン/小麦、卵、乳 本体価格 **1,880円**
(8%税込参考価格2,030円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)



みつせ鶏

みつせ鶏の鶏だしがきいたスープ、もも肉スライス、人気のふわふわだんごが入った鍋です。お好みの野菜を加えるだけで、3~4人前の絶品鍋が出来上がります。



44 **ヨコオみつせ鶏 がばうま鍋**
830g ●アレルゲン/小麦、卵、乳 本体価格 **2,480円**
(8%税込参考価格2,678円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

厳選銘菓

自然解凍で手軽にお召し上がりいただける大学芋です。

パリッとした食感と甘さ控えめな蜜とのバランスが絶妙です。直ぐにお召し上がりた時は電子レンジでお好みで温めて美味しく召し上がっていただけます。

45 **芋屋長兵衛 お芋棒(大学芋)**
300g 本体価格 **800円**
(8%税込参考価格864円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

透けるほど薄い皮。ほじけるほどなめらかな餡。素材はたった三つ。だから、ここまで上品。

原材料は小麦、砂糖、小麦粉のみ。余計なものを一切加えず、素材の持つ甘みと、職人の技だけで仕上げました。口に含んだ瞬間、すっと溶けるような皮と餡が一体となり、上品な甘さと心地よいどろけが広がります。

47 **山田屋 山田屋まんじゅう 6個入**
●アレルゲン/小麦 本体価格 **1,050円**
(8%税込参考価格1,134円)
常温 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

2種類の異なる魅力を持つホテルオークラのバームクーヘンを、ぜひお楽しみください。

北海道で製造された発酵バター、アーモンドプードルを使用した、コクと芳醇な香りの発酵バターバームクーヘンと、大粒のざらめを焦がしたジャリジャリとした食感が楽しいブリュレバームクーヘン。

49 **ホテルオークラ 発酵バターとブリュレのバームクーヘン**
12個(発酵バター・ブリュレ×各6個) ●アレルゲン/小麦、卵、乳 本体価格 **3,000円**
(8%税込参考価格3,240円)
常温 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

高知県大豊町のみで生産される銀不老豆を使用した大福です。

銀不老豆は、高知県大豊町のみで生産される希少な豆です。銀不老豆に含まれる多くの機能性成分は、体に活力を与えることが体験的に知られ、体力が衰えずにいたいという思いを込め、「不老長寿の豆」として珍重されてきました。餅生地には銀不老豆、ココアパウダーを使用し、中はクリームと白餡の二層で仕上げたまろやかな大福です。

46 **城西館 銀不老大福**
6個入 ●アレルゲン/乳 本体価格 **1,200円**
(8%税込参考価格1,296円)
冷凍 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

冬の限定品「パタースコッチ」と柳月代表銘菓の「小割プレーン」の贅沢な詰め合わせです。

48 **柳月 三方六の小割プレーン&パタースコッチ**
10本入 ●アレルゲン/小麦、卵、乳 本体価格 **1,435円**
(8%税込参考価格1,549円)
常温 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

深川養鶏農業協同組合の売店専用の詰合せセットです。

50 **深川養鶏 焼菓子詰合せ(ギフトBOX)**
(17種 27個入り) ●アレルゲン/小麦、卵、乳 本体価格 **3,000円**
(8%税込参考価格3,240円)
常温 申込締切 12/17(金) お渡し日 12/30(金)・31(土)

全店合計
55個
限定

全店合計
50個
限定

全店合計
70個
限定

華やかなオードブル・お寿司・お刺身 よりどり2点のお買い得価格!!

1点

よりどり2点で

本体
価格

4,980円

(8%税込参考価格5,378円)

本体
価格

9,800円

(8%税込参考価格10,584円)

※それ以上は1点につき4,980円加算されます。



一つ一つ心を込めて作ります。
ユープ特製の盛り合わせです。



※写真はイメージです。多少容器、中身が変わる場合があります。

52 迎春お造り盛り合わせ 1パック

本まぐろ・本まぐろ・鯛・サーモン・ぶり
・ほたて・いか・赤えび・真だこ・さざえ
●アレルゲン/小麦、卵、えび

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

小郡店・島田店は除きます

冷蔵 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※



※写真はイメージです。

53 魚屋の寿司 迎春特上にごり寿司

36貫 3〜4人前 (本まぐろ中トロ、鯛、ぶり、サーモン、いくら、
うに、真あじ、生エビ、穴子、ほたて、いか、玉子)
●アレルゲン/小麦、卵、えび

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

新下関店・小郡店・島田店は除きます

冷蔵 ワサビ抜き 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※

すき焼はもちろん、
ホットプレートでの
うす切り焼肉として
お召上がり下さい。



※写真はイメージです。

56 交雑牛 肩ロース薄切り (国産) 640g

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)
●100gあたり本体価格約779円

冷蔵 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※

しゃぶしゃぶ用の
生ズワイがに です。
天ぷらにもおすすめ
です。

全店合計
60
パック

57 生ズワイ しゃぶしゃぶ用

370g ●アレルゲン/かに
本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

冷蔵 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※



※写真はイメージです。

まぐろやサーモンなどの人気の
にぎり寿司のネタに、
北海道産帆立やいくら、うになど
豪華なネタを盛合せました。

51

迎春にぎり寿司盛合せ

50貫 (まぐろ、帆立、ぶり、サーモン、うに、
いくら、ボイル海老、えんがわ、いか、穴子)

●サイズ/390×390×32mm
●アレルゲン/
小麦、卵、えび 本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

島田店は除きます 冷蔵渡し

申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※



50貫

お子様にも大人気のサーモン&まぐろを
たっぷり入れました。



※写真はイメージです。

54 魚屋の寿司 迎春サーモン&まぐろ尽くし

32貫 3〜4人前 (本まぐろ・本まぐろ・サーモン、
サーモン)

●アレルゲン/小麦

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

新下関店・小郡店・島田店は除きます

冷蔵 ワサビ抜き 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※

魚屋の美味しさに拘ったネタを厳選しました。家族で食べ
やすい手巻き寿司や手造り海鮮丼にもおすすめです。



※写真はイメージです。

約3〜4人前

55 魚屋のご馳走海鮮手巻き 寿司ネタセット

約3〜4人前
(本まぐろ・本まぐろ・サーモン、ぶり、鯛、
ボイルえび、いくら、ホタテ貝柱、玉子)

●アレルゲン/小麦、卵、えび

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

小郡店・島田店は除きます

冷蔵 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※

揚げ物を全く使用せず、煮物やぶり照焼にベーコンポテトチーズ焼きや
スペイン風オムレツなど洋風メニューを合わせました。



島田店は除きます

58 美味しい煮物とグリルオードブル

1パック ●サイズ/441×322×33mm
●アレルゲン/小麦、卵、乳、えび

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

※写真はイメージです。多少容器、中身が変わる場合があります。(8%税込参考価格5,378円)

常温渡し 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※

手羽先や単品でも人気のチキンチキンごぼうなど素材にこだわった人
気メニューを盛合せました。



島田店は除きます

59 ごちそうオードブル

1パック ●サイズ/441×322×33mm
●アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、かに

本体
価格
4,980円
(8%税込参考価格5,378円)

※写真はイメージです。多少容器、中身が変わる場合があります。

常温渡し 申込締切 12/17※ お渡し日 12/30※・31※

京寿楽庵

元禄年間創業の老舗「丸久小山園」の
宇治抹茶を使用した上品で芳醇な
香りが広がるバウムクーヘン。
優しい甘さの小豆の焼きドーナツに厚
みのある波型クッキーに、口どけの良
いクリームをサンドしたヴァッフルも
ご一緒に。

京都 京寿楽庵

宇治抹茶バウム 扇

KZA-01A

●アレルギー／小麦、卵、乳

常温

申込締切 12/17(木)

お渡し日 12/30(水)・31(木)



WEB
限定



祇園きたざと

WEB
限定



一九七六年から滋賀県で営んでいた小料理屋「北さん」が人気を呼び、二〇〇三年に京都の祇園で開業した割烹料理屋祇園きたざと。
花見小路から西に一本入った通りで元お茶屋の風情を残しつつ、気取らない雰囲気と創作料理が楽しめる。そんな和モダン割烹から届くのは、隠し味に塩を使い、上品な甘さが引き立ったパウンドケーキチョコとキャラメル。くるみやナッツを贅沢に散りばめ、風味豊かな焼き上がりです。

祇園きたざと

パウンドケーキチョコと キャラメル GK-P2M

●アレルギー／小麦、卵、乳、くるみ

WEB
予約限定
+200
ポイント
プレゼント

常温

申込締切 12/17(木)

お渡し日 12/30(水)・31(木)

