中国・九州で259店舗（2021年12月31日現在 営業店舗）
「豊穣」の生活を、より豊かに
RETAIL PARTNERS リテールパートナーズ

丸久グループの 冬の花贈り

華のある年末年始を…

新年の始まりを
華やかに彩る生花。

生花のご予約・お届けについて

蘭・洋花商品
ご予約承り期間
令和3年11月1日(月)～12月10日(金) 午後6時まで
ご予約商品お届け期間
令和3年12月20日(月)～25日(土)

迎春用商品
ご予約承り期間
令和3年11月1日(月)～12月10日(金) 午後6時まで
ご予約商品お届け期間
令和3年12月26日(日)～28日(火)

生花ご予約のお客様
全国配達 無料

カタログ掲載商品
ご予約購入ポイントプレゼント
※マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

お申込は「贈答品受注票」にご記入ください。おせちの申込書とは異なります。

中国・九州で259店舗（2021年12月31日現在 営業店舗）
「豊穣」の生活を、より豊かに
RETAIL PARTNERS リテールパートナーズ

丸久グループの おせち

お正月を
華やかに彩る
おもてなし。

おせち料理・オードブルの ご予約・お届けについて

宅配受付締切日
令和3年12月20日(月)
午後6時まで

店頭お渡し、受付締切日
令和3年12月26日(日)
午後6時まで
※一部商品は除きます。

おせち料理ご予約のお客様
指定地域 配送無料
※21ページ参照

早期ご予約ポイント
12月12日(日)
早期ご予約ポイント対象
5品

極味 きわみ

昨年販売数 第1位

限定800セット

素材を吟味し、
添加物・保存料を極力使わず、
家庭の味、
手づくりの味を
大切にした丸久グループ
オリジナルおせちです。

112832

丸久オリジナルおせち 三重おせち 極味（きわみ）

容器［サイズ／21cm×21cm・材質／紙製］ おせち消費期限／1月1日

19,800円（税込21,384円） 指定地域無料配送

◆壱の重 天然ぶりの照焼、柚子とかにの紅白なます、あわび煮、山口県産紅白かまぼこ、穴子の南蛮漬、柚子甘露煮、きんかん、海老のオーロラソース、丹波黒豆煮、ミートローフのパイ包、かに信田巻

◆弐の重 数の子、う巻玉子、蒲焼チャーシュー、たこのバジルソース、酒盗煮穴入りの筑前煮、合鴨ロース、くるみ梅松風、田作り、ふき煮

◆参の重 竹の子煮、鶏笹巻、地鶏鶴八幡巻、有頭海老煮、蟹きんとん、紅梅塩麹煮、帆立麹庵巻、黒毛和牛ローストビーフ（ブロック）、筋子の山椒焼き

おすすめ ご予約ポイント 300ポイント ＋ 早期 12/12まで ご予約ポイント さらに400ポイント

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。
●早期ご予約商品のお支払いは12月12日までにお願いします。

黒毛和牛ローストビーフ

厳選した国産黒毛和牛使用。濃厚で旨味のある味をご賞味いただけるよう、塩、胡椒、香味野菜のみでシンプルに焼き上げています。（ブロック）

穴子の南蛮漬

山陰沖産の穴子を使用。臭みがなくふわっとした身が特徴の穴子をさっぱりとした南蛮漬に仕立てました。

丹波黒豆煮

兵庫県を中心に国内産地から厳選した丹波種特大黒豆を使用。甘さひかえめで、飽きのこない自然なおいしさです。

う巻玉子

静岡県、愛知県産の日本鶏を使用。しっかりと蒸しを入れた江戸前仕立てに焼き上げた蒲焼を新鮮な卵で巻き上げた逸品です。

数の子

最高質の数の子を厳選。ぷっしりと詰まった子とコリコリとした食感が特徴。醤油と出汁で味付けしました。

天然ぶりの照焼

脂ののった日本海産天然ぶりを使用。醤油ベースのたれでシンプルに焼き上げました。

極尽 きわづくし

お子様から大人の方までご家族みんなでお楽しみいただけるバラエティ豊かな丸久オリジナルのおせちです。

112833

丸久オリジナルおせち
三重おせち 極尽（きわづくし）

容器（サイズ／19.5cm×19.5cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日

15,800円（税込17,064円） 指定地域無料配送

限定600セット

◆壱の重 天然ぶりの照焼、漆子鯛寄寄煮、栗きんとん、山口県萩紅白かまぼこ、丹後黒豆煮、有頭海老煮、たこのバジルソース、あわび煮、たたき牛蒡、紅鮭塩麹漬

◆弐の重 蒸汁チャーシュー、岩国蓮根の筑前煮、山陰沙魚穴子巻玉子、地養鶏八幡巻、田作り、ふき煮、柚子とかにの紅白なます、くるみ酒松風、まんかん

◆参の重 数の子、海老しんじょう、竹の子煮、椎茸煮、海老のオーロラソース、ローストビーフ（ブロック）、柚子甘露煮、筑立麻布煮、合鴨ロース、昆布の山椒炊き

おすすめご予約ポイント **240ポイント** ＋ 早期 12/12まで ご予約ポイント **320ポイント** TOTAL

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。
●早期ご予約商品のお支払いは12月12日までにお願いします。

春日 かすが

限定350セット

112818

四季彩
春日（かすが）三段重

容器（サイズ／18.3cm×18.3cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日

13,800円（税込14,904円） 指定地域無料配送

◆壱の重 金箔国産丹波黒豆煮、棒たら甘露煮、新拵い車海老、貝柱数の子ごまあえ、栗きんとん、マロングランデ一夜漬け、有頭鯛えび、穴子八幡巻、味付魚卵、本田作

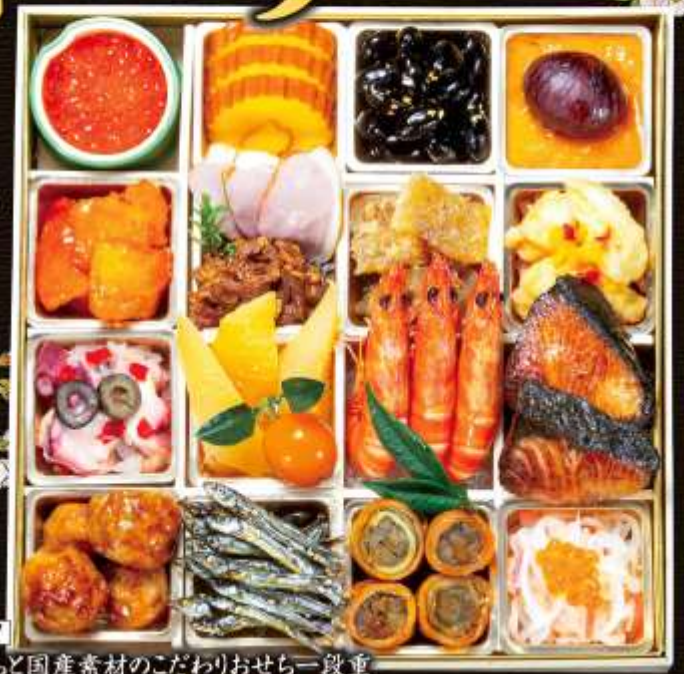
◆弐の重 伊達巻、紅白蒲鉾、いか松笠（青）、いか松笠（黄）、国産つくね草、智きんとん、肉巻チーズ、ぶりの照焼

◆参の重 紅表鴨スモーク、紅あずまの甘露煮、はす煮、人参煮、昆布煮、チキン八幡巻、京なます、イクラ醤油漬け、あんずサンド、国産菓付金柑、吉祥甘露煮、たたきごぼう、にしん小巻、くるみ甘露煮

おすすめご予約ポイント **210ポイント** ＋ 早期 12/12まで ご予約ポイント **280ポイント** TOTAL

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。
●早期ご予約商品のお支払いは12月12日までにお願いします。

丸久オリジナル やまぐちと国産材料おせち



112817

やまぐちと国産素材のこだわりおせち一段重

容器（サイズ／25.1cm×25.1cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日

15,800円（税込17,064円）
指定地域無料配送

限定150セット

おすすめ ご予約ポイント **240ポイント** ＋ 早期 12/12まで ご予約ポイント さらに **320ポイント**

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。
●早期ご予約商品のお支払いは12月12日までにお願いします。

秋穂産車海老の艶煮

秋穂産たこマリネ

山口県産イトヨリ鯛と**秋穂**トマトのチリソース和え

萩産真フグのエスカベッシュ

くりまきものきんとん

やまぐち湯田温泉 **防長苑**

山口市湯田温泉の宿泊施設「防長苑」。
山陽路随一の名湯と和食・洋食の各種宴席のお料理をお楽しみください。
http://www.bochoen.jp/

ぶちうま！ やまぐちの農林水産物
http://www.buchiuma-y.net

山口県産100% おせち料理

山口県内の農林水産物の生産者団体や企業などが提携して完成した食材全てが山口県産のおせち。

限定40セット

味わい豊かな「防長苑」の和洋折衷おせち。

112820

やまぐちの農林水産物需要拡大協議会協賛
防長苑 **オール山口県産おせち**

容器（サイズ／21cm×21cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日

21,296円（税込23,000円）
指定地域無料配送
ご予約ポイント **220ポイント**

限定40セット

112819

防長苑 **和洋おせち二段重**

容器（サイズ／21cm×21cm・材質／紙製） おせち消費期限／1月1日

16,667円（税込18,000円）
指定地域無料配送
ご予約ポイント **170ポイント**

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

新年の始まりを祝う食卓に 山口の逸品おせち

天宿の杜 桂月

2020年3月 最大浴槽付離れ客室2棟完成
2020年6月 本館宴会場天風苑リニューアルオープン
丘の上に立つ夢の宴会場「天宿」は、絶景湯のお部屋と、古代からの伝説が残る温泉で、ゆったりとした時間を過ごしていただけます。自然に囲まれた満天の星空の下、料理長が腕をふるう地元山口の旬の味をこころゆくまでお楽しみください。
http://tenjukunomori.com

古江小路 桂

地下街に流れる人形浄瑠璃で創作懐石料理。厳選懐石料理をお楽しみください。
http://okado-koigaku.com/kurusshouji/

桂月

新鮮な牡蠣料理は季節の旬を楽しめる料理。石焼牡蠣料理などでは牡蠣の味を生かした調理法でご提供させていただいております。
http://okado-keigetsu.com/

限定80セット

壱の重

参の重

弐の重

112804 「垢田の杜 桂月」三段重

容器（サイズ／23.8cm×23.8cm・材質／紙製） おせち消費期限／1月1日

30,000円（税込32,400円） 指定地域無料配送

◆壱の重 伊勢海老唐揚げ、手毬唐揚げ、鯛松笠、コウスガイ レイ酒浸漬煮、ローストビーフ、鶏照り焼き、秋刀魚塩焼き

◆弐の重 数の子真空煮、竹千鳥巻き、秋刀魚山椒煮、鶴岡豆腐ハム、八幡巻き、鮭の幽庵焼、八方巻き、秋刀魚山椒煮、小海老ずり、紅芯蕪煮

◆参の重 おはぐろ付、鯖ベーコン、車海老旨煮、蒸あわび、鶏唐門巻き、紅白なます、蓮根千切煮、合鴨スモーク、穴子八幡巻き、鮭の礼、海竹巻、鯛姿作り、鯛姿作り、鯛姿作り、鯛姿作り、鯛姿作り

おすすめ ご予約ポイント 450ポイント + 早期 12/12まで ご予約ポイント 600ポイント

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。
●早期ご予約商品のお支払いは12月12日までにお願いします。

割烈 千代

創業55年、最も古い割烈料理店割烈千代。地元食材を中心に、四季折々の旬の味を目で、舌で楽しめる創作料理にも力を入れています。3代目板長の深える拍と真心で造る、こだわりのおせちをお楽しみください。
http://www.chiyo.in/

限定50セット

壱の重

参の重

112805 割烈千代 三段重

容器（サイズ／21.0cm×21.0cm・材質／木製） おせち消費期限／1月2日

ご予約ポイント 350ポイント

35,000円（税込37,800円） 指定地域無料配送

◆壱の重 ロブスター、金箔ローストビーフ、いくら、アワビ姿煮、海老姿煮、数の子、鯛ケン、フルーツ金柑、海老姿煮、紅白蒲鉾、海鼠酢生子、紅白なます、鯛昆、牛肉巻き

◆弐の重 鶏肉、鶏唐揚、クリスマスベーコン、鶏肉南蛮、筑前煮、鶏肉煮、鶏肉照焼、蓮根鶏挽肉詰、蓮みかん煮子、鶏のみそ焼き、紅白蒲鉾、牛肉巻蒲鉾、牛肉巻蒲鉾

◆参の重 長芋ピリ辛漬け、ちゃんぽん、クリスマスベーコン、鶏のレバ巻、金時ピリ辛、蓮根煮、海老姿煮、海老姿煮、海老姿

下関市長府 古平屋

下関長府「古平屋」のおせち料理です。
創業明治四年の老舗の味継承された職人が、月精込めて手造りした極上のおせちをお楽しみ下さい。
http://www.kcapublicity.jp/

限定10セット

112803
料亭御宿 下関古平屋 赤うるし三段重
容器（サイズ／21cm×21cm・材質／紙製） おせち消費期限／1月1日
32,000円（税込34,560円）
ご予約ポイント 320ポイント
限定地域無料配送

◆壱の重 伊勢海老真丸煮、このわた、雲丹ソテー、鯛昆布、牛代五木、海鼠、鯛入麩、じゃこ豆煮、伊達巻、巾着新神楽、田作巻玉、紅白かまぼこ、くわい、玉子焼、牛肉煮
◆弐の重 あわび煮、ずわい蟹、鯛生湯引、うの花、鯛梅風味、海老芝煮、はや鮎有馬、ローストポーク、ローストビーフ、海老天麩羅
◆参の重 すしこ入り煮、紫加賀、帆立味噌、鯛大和煮、ぶり照焼風、栗きんとん、数の子、酒肴煮、鶏松風、海人参、子持鮎、イカ黄味煮、鶴甲

限定10セット

112801
料亭御宿 下関古平屋 和洋二段重
容器（サイズ／25.3cm×19.3cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日
21,000円（税込22,680円）
ご予約ポイント 210ポイント
限定地域無料配送

◆壱の重 ホタル巻、紅白巻、鶴鯛巻、伊達巻、海老芝煮、栗きんとん、じゃこ豆煮、牛代、鶴巻、海鼠、酒肴、数の子、酒肴煮、子持鮎、海人参、マカ黄味煮、鯛味噌煮、海老五目煮、牛代五木、鶴甲、鯛生湯引、イ鯛、うの花、海松風
◆弐の重 ロブスターテルミドール、サーモンマリネ、子鯛酒煮、生ハム、鶴甲煮、チリーズ、ローストビーフ、ローストポーク、イカ黄味和え、タコマリネ、ダマンベールチーズ、プレジデントチーズ、フォアグラゼリー

限定50セット

雅 日本料理 みやび

山口グランドホテル

山口県中央山口新幹線口正面。駅から歩いて1分の山口グランドホテル。山口県の玄関口として、ビジネス、旅の拠点として観光のアクセスを誇るホテルです。
http://www.ygh.co.jp/

112802
日本料理 雅 和洋一段重
容器（サイズ／21cm×31cm・材質／木製） おせち消費期限／1月2日
18,000円（税込19,440円）
ご予約ポイント 180ポイント
限定地域無料配送

伊勢海老、栗子巻、牛肉バター、数の子、海老芝煮、鯛五木巻、鶴、きんかん、メ鯛、子鯛酒煮、鮒甘煮、紅白鶴、金時豆煮、田作り、鶴松風、栗蜜、ロブスターボイル、スモークサーモン、エスカベッシュ、牛肉星、ポークスペアリブ、ヴィシャンティース、若鶏ブロベンス風、ローストビーフ、ポテトのサラダ、鶴チーズ巻、金時甘煮、フレッシュチーズ、くるみあめ、百味手

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

味と心の仕出しのふじま

山口・広島県で味の生さざん亭やグルメ回転寿司のん太郎を展開する仕出しのふじまが創業70年の伝統の味をおせちの重箱に盛り込みました。大切なご家族との会食に心のこもったおせちを贈って新年をお祝いしましょう。
https://fujima.co.jp/shikidashi/ ※写真は、のん太郎・八丁堀

新登場

限定30セット

112845
ふじまのおせち 福々重
容器（サイズ／23cm×23cm・材質／紙製） おせち消費期限／1月2日
13,889円（税込15,000円）
ご予約ポイント 140ポイント
限定地域無料配送

新しい生活様式を反映した家族やお客様に個食で提供取り別けいらずの愛ねおせちです。

◆壱の重・弐の重 海鮮多春巻、ニシン蒲鉾、しその実クラゲ、数の子、うぶい焼、子持ちヤリイカ、チキン春雨巻き、チキンロール酢素巻き、大豆ひきず、ホタテ三杯酢漬け、紅白カマボコ、海鮮バルシコン、梅酢鶴、有頭海老、海ふき、帯付き花コンニャク、トコブシ、ハーベスト風ポーチチーズ、海老クルミ、伊達巻、ハニ風味チーズ巻、ドライトマト赤ワイン煮、若鶏甘露煮、金柑、北海道産鶴鳴ブラック、酒肴、栗きんとん、ハニーマスタードチキン、紀州梅干や焼米麩、帯巻ロボー

限定30セット

ご予約ポイント 170ポイント

112844
ふじまのおせち オードブル（松）
容器（サイズ／43cm×43cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月2日
16,667円（税込18,000円）
限定地域無料配送

ハニーマスタードチキン、黒酢ポーク、自付きソーセージ、サラミパイ、海鮮多春巻、鳳凰、栗きんとん、ワカサギ甘露煮、紅白かまぼこ、海鮮一口寿司、海老照焼、有頭海老、鮭焼き、黒豆煮つぼ、ちぼり紅白、有給年輪、イカくんサラダ、海ふき、明太風サラダ、ベーコンチーズオードブル、赤唐子伊達巻、芽鮭紅巻、しそ巻鶴ラウド、大根ピクチ、海老クルミ、子持ちヤリイカ、数の子

フジマグループ もみじ 駅弁水産 Belle ニッポン 一膳 八丁堀 のん太郎

フジマグループで利用可能 お食事割引券1,000円プレゼント
ふじまのおせちをご予約の方にもれなくプレゼントいたします。

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

新年の始まりを祝う食卓に 山口の逸品おせち

ANA CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
UBE
ANAクラウンプラザホテル宇部

伝統的な日本のお正月を盛り付けた和食に華やかで華やかな彩りの洋食が迎春にふさわしいおせち料理となりました。厳選な食材を丁寧に味付けをしたお品をご堪能ください。
http://www.anacrowneplaza-ube.jp/

112811
ANAクラウンプラザホテル宇部
和洋三段重
容器（サイズ／19.5cm×19.5cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日
27,500円（税込29,700円）
限定地域無料配送
ご予約ポイント 280ポイント
限定20セット

◆壱の重 大エビ中華、梅宝焼鶏、黄子酒煮、伊達巻、海老の旨煮、紅白なます四角寒鯛焼、ごぼう胡の花和え、帆立ちらご紅月和え、地付いくら、かずのこ松田屋、地付酒の子、ぶどう豆、赤子かわやま、黒金豚、河豚寒竹醤煮、そらまめ

◆弐の重 天然ブリ照焼、金柑、鮭昆布ノ、鯛とタワシンハウの紅梅巻、海海老つみれ、梨割り菊、くるみ雲菊煮、紫甲チーズマリ、赤百花蒸鶏酒炒、鶏福袋煮、秘付銀杏やりの子、一口昆布巻、金時人参、中央胡麻巻、海トウヤ鶴田、田二菊節、たこ足煮付

◆参の重 厚新鶏ローグルト、シャコテリーヌ、南蛮ロースポーク、さらさんぼデラッセ、たこのマリルソース、ちんハム紅葉プロマージュ、スモークサーモンロースストラウト、カッパー、黒玉春菊豚、プロッコリーのパスタ春味、塩パロンのパイ包み、海老サラダ、合格ストーク、有機豆腐

岩国国際観光ホテル

日本三大名橋、錦帯橋側のホテル。回遊式露天風呂「いわつばしの里」と岩国郷土料理が好評。

特典
岩国観光ホテルのおせち料理1個に付き露天風呂(通常1,000円)入浴券を2枚進呈

112835
岩国国際観光ホテル 三段重
ご予約ポイント 200ポイント
容器（サイズ／20cm×20cm・材質／木製）
おせち消費期限／1月1日
20,000円（税込21,600円）
限定地域無料配送
限定30セット

◆壱の重 数の子醤油漬け、土佐がつ、黒豆煮、田作り、いくら、煮しめ（蓮根、椎茸、くわい、梅人参、絹さや、田舎煮）、ますとん、千枚漬け、ドライトマト

◆弐の重 有頭海老芋煮、鯛酒利煮、鶴田春子、鶴形蒲鉾、ローストビーフ、チーズかまぼこ、グリーンアスパラガスのベーコン巻、パリポテトのカンパーニュ・イカ・ブイヤベースタリーン、ドライフルーツとナッツチーズ、グリエールサーモンクリーム風の白鮭キャビアトリュフサラダ

◆参の重 カニボフライ、松笠イカの明太子和え、海クラゲとはクラゲの柚子風味和え、柚釜入り蒸かもロール、チャーシュー、フロカヤキの雲丹、帆立の昆布巻、エビのカリリース

112848
岩国国際観光ホテル
至福のおせち（特別重付）
ご予約ポイント 300ポイント
容器（サイズ／20cm×20cm（特別重付）・材質／木製）
おせち消費期限／1月1日
30,000円（税込32,400円）
限定地域無料配送
限定10セット

◆壱の重 数の子醤油漬け、土佐がつ、黒豆煮、田作り、いくら、煮しめ（蓮根、椎茸、くわい、梅人参、絹さや、田舎煮）、ますとん、千枚漬け、ドライトマト

◆弐の重 有頭海老芋煮、鯛酒利煮、鶴田春子、鶴形蒲鉾、ローストビーフ、チーズかまぼこ、グリーンアスパラガスのベーコン巻、パリポテトのカンパーニュ・イカ・ブイヤベースタリーン、ドライフルーツとナッツチーズ、グリエールサーモンクリーム風の白鮭キャビアトリュフサラダ

◆参の重 カニボフライ、松笠イカの明太子和え、海クラゲとはクラゲの柚子風味和え、柚釜入り蒸かもロール、チャーシュー、フロカヤキの雲丹、帆立の昆布巻、エビのカリリース

◆特別重 合格フィナンシェ、ローストビーフ、ちんハム、つぶ貝、たたき牛蒡、紅白蒲鉾、ほたるいか、梅干、昆布、数の子、金柑、京平田古巻き、鶴田四郎巻き、鶴田春子巻き、鶴、鶴ひや、人参

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

"2013年秋に食材産業学等、中国地方の高洋料理界で唯一「最代の名工」の称号を受賞した実力を持つ郷料理長の厳料　牧二が厳選した逸品を詰め合わせた和・洋の華麗なお節重です。多くのお客様にご愛顧いただいている地元広島に根付いた信頼のブランド。食品衛生管理における グローバルな国際基準である「Haccp」（Hazard　Analysis and Critical Control Point の略）を、所属するIHG・ANAホテルズグループとしてグループ認証を取得するなど日ごろより食の安心・安全な提供に取り組んでおります。
http://www.anacrowneplaza-hiroshima.jp

ANA CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
HIROSHIMA

限定50セット

112814
ANAクラウンプラザホテル広島
和洋おせち一段重
宅配のみ
容器（サイズ／19.5cm×37.5cm・材質／木製）
おせち消費期限／1月1日
18,333円（税込19,800円）
ご予約ポイント 190ポイント
限定地域無料配送

112815
ANAクラウンプラザホテル広島 和洋おせち二段重
ご予約ポイント 230ポイント
宅配のみ
容器（サイズ／22.5cm×22.5cm・材質／木製）　おせち消費期限／1月1日
22,870円（税込24,700円）
限定地域無料配送
限定20セット

◆壱の重 黒豆煮、栗きんとん、瀬戸内産レモン入数金鯛鯛、牛南蛮、ハロ鶴花枝作り、鶴三年鶴、伊達巻、松鶴、雪鶴国京鶴、鶴鶴袖煮、海老鶴煮、いくら鶴袖煮、大鶴と人参のなます、瀬戸内産レモン入鶴金鯛鯛、牛南蛮、黒豆煮、松笠金豆煮、穴子鶴鶴巻、叶口鶴花枝作り、鶴三年鶴、伊達巻、松鶴、雪鶴国京鶴、鶴鶴袖煮、海老鶴煮、いくら鶴袖煮、大鶴と人参のなます、太刀魚の八幡巻、子持ち鶴南蛮鶴海鶴、瀬戸内産鶴鶴煮、鶴田巻メ、柚子釜雪菊、数の子醤油漬け、瀬戸内産ボンゴ与ひこ、柚子風味かぶら漬け

◆弐の重 ブルーン、チキンとチーズのベーコン巻、合格スモーク、パストラビーフ、フォアグラとのシューチップのソテ、ドライトマトのワイン煮、海平のハンバイ、紅鮭スモーク、キャビア、ロースビーフ、キノコと野菜のポーピー、ちんハムオーズコート、地鶏花柚子醤油ロ、ふーまんうおワイン漬け、コリンキの鶴のマリネ、海老とブロッコリーのタリーム、数の子のワイン煮、電鶴オマール、カナダあっキ貝サラダ、電鶴のオリーブ、ローストポーク

三瀧荘

昭和初期の和洋折衷の豪邸であった広島の料亭旅館「三瀧荘」。
かつて国内外の要人に愛された広大な敷地に佇む歴史的建築物は、一九四六年開業当時の外観や日本庭園をそのままに、老舗の風格とモダンな上質が融合するレストランへと生まれ変わる。「今×昔」「伝統×モダン」を体感できる大人の美食空間。
https://restaurant.novarese.jp/mts/

限定10セット

宅配のみ

限定10セット

宅配のみ

112831
三瀧荘 一段重 慶（よろこび）
容器（サイズ／14.7cm×23.5cm・材質／合成樹脂素材）
おせち消費期限／1月1日
14,000円（税込15,120円）
ご予約ポイント 140ポイント
限定地域無料配送

◆壱の重 紅白蒲、イクラ、栗金団、蛸酢ちらず煮、数の子、伊達巻、紅白蒲鉾、海鼠、金柑、ちょうず、つぶ貝、たたき牛蒡、紅白蒲鉾、ほたるいか、梅干、田舎、数の子、黒豆、金柑、京平田古巻き、鶴田四郎巻き、鶴田春子巻き、鶴、鶴ひや、人参

◆弐の重 鶴田ちらず煮、海鼠、海月り、子持ち鶴南蛮煮、鶴田巻海老、鶴田千巻海老、穴子八幡巻、鶴田四郎巻、はじかみ、梅干、田舎、黒豆金団、松笠豆煮、黒豆、ごまめ、黒豆煮、京平田古巻き、鶴田四郎巻、鶴田春子巻き、鶴、鶴ひや、人参、鶴ひや田舎煮、中央海苔

112834
三瀧荘 二段重 寿（ことぶき）
容器（サイズ／14.7cm×23.1cm・材質／合成樹脂素材製）
おせち消費期限／1月1日
27,000円（税込29,160円）
ご予約ポイント 270ポイント
限定地域無料配送

◆壱の重 紅白蒲、イクラ、栗金団、蛸酢、紅白蒲鉾、海鼠、伊達巻、金柑、ちょうず、海老、たたき牛蒡、数の子、ローストビーフ、ひらすら、金柑、梅干、つぶ貝

◆弐の重 鶴田ちらず煮、海鼠、海月り、子持ち鶴南蛮煮、鶴田巻海老、鶴田千巻海老、穴子八幡巻、鶴田四郎巻、はじかみ、梅干、田舎、黒豆金団、松笠豆煮、黒豆、ごまめ、黒豆煮、京平田古巻き、鶴田四郎巻、鶴田春子巻き、鶴、鶴ひや、人参、鶴ひや田舎煮、中央海苔

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

華やかにお正月を彩る 九州の名店おせち

博多座 花幸

宴会場間にランドマークとして平成11年に開設した博多座の台所を任せられている「博多座花幸」が、御節料理で新年の食卓を華やかに彩ります。 http://www.sushiko.co.jp

花幸のおせちは山口・広島・九州(沖縄、離島を除く)地域限定宅配のみで承ります。

112840 博多座花幸 二段重

容器（サイズ／25.5cm×25.5cm・材質／木製） おせち消費期限／1月1日

20,000円（税込21,600円） 指定地域無料配送

ご予約ポイント 200ポイント

◆壱の重 料理は日本、北海道産ローストローフ、紅白なますいくら巻き、黒豆、ロブスター、蒸しえび、数の子、栗羊羹

◆弐の重 真子昆布、二色引菊の松料亭、黒鮪漬バラ肉巻、子持ちいか、杉板車海老、鯛菓オリンピ紅葉、鮭焼、鶴海老、鮭肉つくね、ローストビーフ、帆立貝柱海苔巻、海老海ロール、鯛さすり、味噌鶴蒲

ご予約ポイント 120ポイント

112841 博多座花幸 一段重

容器（サイズ／27.5cm×27.5cm・材質／木製）

おせち消費期限／1月1日

12,000円（税込12,960円） 指定地域無料配送

紅白かく、蒸しえび、海老鶴ロール、子持ちいか、鯛焼つくね、北海道産鶴海ブラーブ、鶴の鶴焼、鶴海老、数の子、栗羊ランダ空蝉、鶴鶴、ローストビーフ、手毬鶴赤巻、帆立海老鶴蒲、紅白なますいくら巻き、黒豆

由布の料理屋 旅亭 田乃倉

田乃倉のおせちは山口・広島・九州(沖縄、離島を除く)地域限定宅配のみで承ります。

由布院の盆地南の近くに佇む全11室の小さな宿です。懐かしさのある和風の客室には、全てに温泉を引き、そのうち1階の5室には専用の露天風呂をしつらえています。旬と美しの由来温泉と、四季折々の食材を厳選した日本料理をご堪能下さい。
http://www.yufuin-tanokura.com/

112823 由布の料理屋 旅亭 田乃倉 三段重

容器（サイズ／22cm×22cm・材質／木製）

おせち消費期限／1月1日

30,000円（税込32,400円） 指定地域無料配送

ご予約ポイント 300ポイント

◆壱の重 伊勢海老の海鮮焼、鯛山椒、数の子土佐漬け、鯛酒粕子、温かい、千本竹鶴レモン煮、真蛸蒸煮、紅白かまぼこ、いくら醤油漬け、伊達巻き、鯛の酒豆鶴焼、子持ちいか鶴焼、鶴の酒豆鶴焼、子持ちいか鶴焼、鶴蒸しえび、チーズ紅鶴白ロハン包み

◆弐の重 紅白なます、鶴の子土佐漬け、鶴酒粕子、温かい、千本竹鶴レモン煮、真蛸蒸煮、紅白かまぼこ、いくら醤油漬け、伊達巻き、子持ちいか、子持ちいか、鶴焼、鶴焼ずくし、鶴白梅茶（ほぼ）、鶴蒸鶴鶴鶴、紅白鶴鶴、鶴子柱鶴、つくね鶴

◆参の重 紅白なます、鶴の子土佐漬け、鶴酒粕子、温かい、千本竹鶴レモン煮、真蛸蒸煮、紅白かまぼこ、いくら醤油漬け、伊達巻き、子持ちいか、鶴焼、鶴焼ずくし、鶴白梅茶（ほぼ）、鶴蒸鶴鶴鶴、紅白鶴鶴、鶴子柱鶴、つくね鶴、鶴海老五子

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

老舗料亭ならではの粋な味わい 京都のこだわりおせち

京料理 濱登久

創業90余年の歴史を誇る、京都を代表する老舗百の老舗料亭「濱登久」。型おせち料理だからこそ楽しめる贅沢な味わいをご堪能下さい。

112843 京料理 濱登久 和洋三段重

容器（サイズ／21.5cm×21.5cm・材質／木製）

おせち消費期限／1月1日

20,000円（税込21,600円） 指定地域無料配送

ご予約ポイント 200ポイント

◆壱の重 鶴鶴鶴鶴、台鶴ロール、松島うに鶴焼、天ぷら鶴鶴、鶴鶴、栗羊羹鶴、栗甘鶴栗、サーモン鶴鶴鶴焼、栗甘鶴栗、鶴鶴鶴、いか鶴焼、牛肉味噌鶴鶴鶴、うにいろ鶴栗、博多鶴焼、真鶴鶴鶴、パイ鶴、鶴くわい、鶴鶴、人参鶴梅、鶴手の梅、梅鶴、鶴さや

◆弐の重 鶴鶴、けの日鶴鶴、鶴栗、梅鶴鶴、百日鶴、鶴鶴鶴、こんぶ、いくらなます、たたき牛蒡、松島くわい、手長海老、鶴牛蒡巻き、鶴さんとん、いか鶴えび、鶴人参鶴、鶴手の梅、梅鶴、鶴さや

◆参の重 ハンブルンサラダ、オーブンチキンマリネ、かに風味サラダ、かに風フライ、ポークミニアンソーセージ、チーズフォンデュ用チーズ、合鴨と豆ちんの味のパイ包み、ポーク巻、カニと野菜のテリーヌ、オレンジ鶴鶴鶴巻き、甘鶴鶴鶴鶴鶴、スモックチーズサーブ、チキンこぶ巻

112821 京料理 濱登久 和二段重

容器（サイズ／21.5cm×21.5cm・材質／木製）

おせち消費期限／1月1日

15,000円（税込16,200円） 指定地域無料配送

ご予約ポイント 150ポイント

◆壱の重 鶴鶴鶴鶴、台鶴ロール、松島うに鶴焼、天ぷら鶴鶴、鶴鶴、栗羊羹鶴、栗甘鶴栗、サーモン鶴鶴鶴焼、栗甘鶴栗、鶴鶴鶴、いか鶴焼、牛肉味噌鶴鶴鶴、うにいろ鶴栗、博多鶴焼、真鶴鶴鶴、パイ鶴、鶴くわい、鶴鶴、人参鶴梅、鶴手の梅、梅鶴、鶴さや

◆弐の重 鶴鶴、けの日鶴鶴、鶴栗、梅鶴鶴、百日鶴、鶴鶴鶴、こんぶ、いくらなます、たたき牛蒡、松島くわい、手長海老、鶴牛蒡巻き、鶴さんとん、いか鶴えび、鶴人参鶴、鶴手の梅、梅鶴、鶴さや

それぞれのお重にお店の特徴を盛込みました。

112813 京都「ハトヤ 鳴鳳閣」「花ごころ」「栄寿庵」 コラボおせち

容器（サイズ／19.5cm×19.5cm・材質／木製）

おせち消費期限／1月1日

18,500円（税込19,980円） 指定地域無料配送

ご予約ポイント 190ポイント

◆壱の重 鶴二重巻鶴、ぶこの鶴海老、てまり鶴、はの鶴鶴、鶴五子鶴松、きんかん巻、牛しぐれ鶴なん、金鶴めかの鶴鶴、海老鶴巻、鶴かり、松鶴鶴鶴、伊達巻、子持鶴鶴の子、カラフルサーモン海鶴鶴、梅鶴鶴鶴、夢千鶴なます、こんぶ鶴巻

◆弐の重 くるみ、五鶴紅白巻、いか松鶴、鶴鶴、鶴鶴八鶴鶴、ぶこの鶴白うれ巻、月とうさぎ、いくらなます、鶴百金鶴、鶴さんとん、鶴の子、トラフトサーモン海鶴鶴、夢千鶴なます、こんぶ鶴巻

◆参の重 鶴鶴サラダ、鶴どりのクリーム、モルタデック、鶴ヤリミ、ミートローフ、マンゴーミルフィーユ、鶴はりのキーク、あんず、スモークトラウトリーキン、ローストチキンスライス、鶴付ブロッコリー、ローストビーフ、鶴香鶴鶴、オリーブ

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

北陸の温泉旅館「和倉温泉・渚月亭」、あわら温泉・月香、山代温泉・宝生亭」がコラボした和洋折衷のおせち。

弐の重 あわら温泉 月香

参の重 山代温泉 宝生亭

壱の重 和倉温泉 渚月亭

112816

北陸温泉旅館「渚月亭」「月香」「宝生亭」コラボおせち

容器（サイズ／19.5cm×25.5cm・材質／紙製）おせち消費期限／1月1日

20,000円（税込21,600円） 指定地域 無料配送

ご予約ポイント 200マルマル

限定100セット

◆壱の重 鯛五子、トラウトサーモン海畑焼、伊達巻、金時紅白巻、錦豊、芋子松ります、いか松風、かに甲羅盛り、金箔めの付加煮、小豆蜜柚餅菓、紅白松ます、いくら、きこの浸ひたし、ぶり照焼き、子持昆布ひさご、海老旨煮、てり照ひたて

◆弐の重 紅白かまぼこ、おかつ竹鶴煮、花にんじんと梅菊煮、国分牛、てお卵、鶴五子寄せ、南京金箔、なこの巻ひろれん草、なこの巻海老、鶴煮鯛、鶴五ひスモーク、鶴の子、きれかま煮、こはだ昆布、金糸瓜昆煮、たこ酒煮、キレイ竹筒ちか、花鶴紅梅、こはだ巻、帆ずくとし

◆参の重 ミートローフ、ドライトマトフィン巻、ローストビーフ、梅付プロセコリー、ジャガターズ、ほたりのクリーム、鶴角煮、あんず、ロースハビーフ、スモークトラウトサーモンローズ、海鮮サラダ、ヤングコーンとシャーコいっぱい野菜のマリネ、海鮮治酢、金柚甘煮、海苔味噌、モルタデック

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

割烹 千賀

祝い箸5膳付き

弐の重

壱の重

参の重

限定120セット

50th 今年で創業50周年を迎える割烹料亭千賀の料理長「千賀領明」が、腕によりを掛け、美しく華やかに、盛り付けの一つ一つを監修した、絶傑豪華、厳選力作のおせち料理です。
節目の年により一層の感謝を込め、一切の妥協を許さず、特大（8.5寸）の重箱いっぱいに盛り込んだ、味と情熱の本格的料亭おせち料理をご堪能ください。

112837

割烹料亭千賀監修

「彩華千」三段重

ご予約ポイント 210マルマル

容器（サイズ／25.7cm×25.7cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月2日

20,300円（税込21,924円） 指定地域 無料配送

◆壱の重 鯛金時、鶴千寿、梅青文、鶴角煮、海鮮錦煮、伊達巻、紅鯛四年巻、鶴赤桃五、紅白松風、紅白鶴の子鶴、白ブスター、くるみ巻、鶴五子、スズ紅白鶴巻、紅白なます、紅白鶴巻巻、子持昆鶴、ローズサーモン、巻の子寄甲酒、たこ酒巻

◆弐の重 ごまきつね、北欧サラダ、海竹小肉団子、魚の子錦煮、イートローフ、柚子オーロラ、カシューナッツ鶴焼き、法かた梅ビベの巻ローズ、ベーコンローズ、紅鶴にんじんろ、鶴酒煮、手綱まんじゅう、紅鶴白菊鶴煮、海鮮松笠鶴、あわびのワイン煮、鶴い海老、いかのスモーク国産、海老サラダ、鶴芋金団

◆参の重 鶴鶴煮、鶴賀錦煮、牛肉とごぼうしのり巻、ひげ八幡巻、鶴鶴芋寿煮、牛肉とごぼうしのり巻、ひげ八幡巻、月鶴西明太、柚子くるけ、あわびに月鶴煮、いくら鶴鶴煮、金箔鶴煮、紅鶴の石鶴煮、鶴り野菜のマリネ、あんず寄鶴、柚子梅つくね、鶴のいも巻、こんにゃく当煮、海鶴西京鶴、田作り、白花豆、海かんぴ。

加賀屋

加賀屋 代表取締役 女将 小田 敏子

創業は明治39年創業。
風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館。創業以来受け継ってきた「お客様の心を癒すおもてなし」は今も連綿と受け継がれています。

限定50セット

ご予約ポイント 150マルマル

112847

加賀屋 北陸おせち一段重

容器（サイズ／20.2cm×20.2cm・材質／木製）
おせち消費期限／1月1日

15,000円（税込16,200円） 指定地域 無料配送

スモークサーモン柚子胡椒焼き、ホタルイ甘酢漬、黒豆煮、金箔寿海老入ぶり、しまえび照焼煮、ぶり大根煮、ほたるいか、紅白蒲鉾、ごぼう巻玉煮、鶴角煮、ちりめん、白海老マリネ、いくら醤油漬、紅白蒲鉾、伊達巻、金箔蒲鉾、中西八郎作

新登場

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

鉄の味処 さかな工房

温泉に店を構える鮮魚店。四季折々の地元食材でおもてなしするお食事処です。地酒産の紅ずわいがにも盛り込んださかな工房ならではのおせち料理です。壱の重、弐の重を海鮮に仕上げました。

参の重

壱の重

新登場

限定30セット

ご予約ポイント 250マルマル

112846

鉄の味処 さかな工房 三段重

容器（サイズ／21cm×21cm・材質／紙製）
おせち消費期限／1月1日

25,000円（税込27,000円） 指定地域 無料配送

◆壱の重 かに甲羅盛り、やらてん、鶴百寿詩和え、鶴鶴北、唐竹金柑、海鮮ローストポーク、小鶴鶴蒲、ぶり照焼き、ほたるいか、いくら（手作り海鮮入り）、ロブスター、鶴の子、赤魚鶴煮鶴、海作り、あんず寄

◆弐の重 鶴蒲梅干寿、いか松笠鶴ず、にしん鶴丁寿、海老鶴子、たらこ寄鶴、いか鶴門かんぴし、真鶴ずし、白魚鶴なます、梅小豆鶴、海老鶴鶴、鶴芋梅ず、鶴の子梅昆鶴、さわら西京鶴、サーモントラウト照焼鶴、ずこ乃木鶴、小鶴鶴鶴、ぶり照鶴

◆参の重 伊達巻、鶴鶴芋寿、花鶴紅梅、花鶴白梅、芋ずり鶴、田舎菜きんぴら、キレイ竹筒、ローストキジン、あんず寄、海苔金箔、鶴のオーブンフィンガー、鶴スモークローズ、ブチブリ海老サラダ、ものスエ竹ぶた、たたかき牛、海鶴、鶴人参、白花にんじんず、白花にんじんず、梅酒鶴、なこの巻海老、よもぎ鶴、栗鶴、一口鶴海老、一口鶴海老

Quality Foods LAPON ラポンフーズ・ジャパン

山陰の小京都、松江のこだわり食材品ラポンフーズジャパン（株式会社ふくし）は、地元山陰をはじめ国内外から厳選した美味しい食材を販売する食品スーパーです。当社のおせちづくりは、昭和52年より開始し、今年で45回目を迎えます。製造に際しては、当社の想家づくり基本方針である

●素材の産地と賞味期限を徹底的に吟味。
●余分なものは極力使わず。
●家庭の味・手づくりの味を大事にするというこだわり味を大事に守り続けています。

長年の製造経験から培われたノウハウを活かし、美味しく召し上がっていただくための一手間を惜しまず。「おいしかったよ」の一言を、ひとりでも多くのお客様からいただけるよう、丁寧に心を込めて製造致します。

限定150セット

限定120セット

ご予約ポイント 110マルマル

112812

ラポン

平重おせち 錦の和

容器（サイズ／25.5cm×25.5cm・材質／紙製）

おせち消費期限／1月1日

10,800円（税込11,664円）

指定地域無料配送

有頭海老煮、ローストビーフ・フロマージュ、あらの煮、合鴨ロース、紅玉梅煮、月浦蒲鉾、四代竹、筑前煮、海竹八、天然ふくの唐揚、竹の子煮、ブリ味噌漬、紅金時豆甘煮、海老煮豆のれんこん、牛肉の煮フリル巻、とろ甘牛肉、赤白エビ巻、竹輪天

◆壱の重 有頭海老煮、ローストビーフ・フロマージュ、あらの煮、合鴨ロース、紅玉梅煮、月浦蒲鉾、四代竹、筑前煮、海竹八、天然ふくの唐揚、竹の子煮、ブリ味噌漬、紅金時豆甘煮、海老煮豆のれんこん、牛肉の煮フリル巻、とろ甘牛肉、赤白エビ巻、竹輪天

◆弐の重 鶏の子、竹の子煮、海老煮、ローストビーフ・フロマージュ、紅金時豆甘煮、合鴨ローストレッシング、海老煮豆煮、下関茹で、紅金時、紅金時豆煮

ご予約ポイント 130マルマル

112828

ラポン

二重おせち 華の舞

容器（サイズ／19.5cm×19.5cm・材質／紙製）

おせち消費期限／1月1日

12,800円（税込13,824円）

指定地域無料配送

◆壱の重 有頭海老煮、月浦蒲鉾、とろ甘牛肉、天然ふくの唐揚、あらの煮、ブリ味噌漬、海老のキーストーン、竹輪、海老豆にんにく煮

◆弐の重 鶏の子、竹の子煮、海老煮、ローストビーフ・フロマージュ、紅金時豆甘煮、合鴨ローストレッシング、海老煮豆煮、下関茹で、紅金時、紅金時豆煮

中国料理 敦煌 TONKOU

昭和49年、山口県で中華料理レストランを創業。西川料理の流れで、医食同源や身土不二（地産地消）にも取り組みながら、専門店の味をご利用しやすくお届けしています。

https://ys-holdings.co.jp/tonkou/

おせちに合う食前酒（非売品）プレゼント！

たかがり焼酎を使った少し甘めのカクテルです。ロックや炭酸割り等で飲等のお酒いにどうぞ。日本酒以外にも、ブルーチーズなどが料理に調和したおいしさが楽しめます。日本酒が苦手な方もおいしく召し上がれる不思議な台湾ワ、食前酒に最適です。特に女性におススメです。

限定60セット

ご予約ポイント 210マルマル

112829

中国料理敦煌

寿（ことほぎ）三段重

容器（サイズ／25.5cm×25.5cm・材質／紙製）

おせち消費期限／1月2日

20,300円（税込21,924円）

指定地域無料配送

◆壱の重 イカ黄金、月浦蒲鉾盛、ブリ味噌漬、紅白なます、いくらの醤油漬、味付け海の子、野菜の煮しめ、紅白羅紗、伊達巻、雲竜結び、鶏唐揚、一口西京巻

◆弐の重 イカ焼き、酒煮ふな海老入、二文字の角煮、アワビの姿煮、ホニ三角鮮明エマリ、ししゃも明太風味サラダ、ラザニウニソース、明波菊鶏のハム焼き、金箔添え寒鱈の柚子和え、牛のしぐれ煮（国産牛使用）、オマール・エビチリ・ソース、イカ姿造の白焼、紅白羅紗、黄緑きずし

◆参の重 昆布巻き、花蓮根、ブリ味噌漬、ホニ三角鮮明エマリ、ししゃも明太風味サラダ、ラザニウニソース、明波菊鶏のハム焼き、金箔添え寒鱈の柚子和え、牛のしぐれ煮（国産牛使用）、オマール・エビチリ・ソース、くるみのあめだき、カシューナッツのあめだき

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

匠味菜

おせちの伝統をとことん追究しました。
素材にこだわり、味にこだわり、盛り付けにこだわったおせちです。

宅配のみ

限定50セット

ご予約ポイント 100マルマル

112838

匠味菜（たくみあじさい）

和洋一段

容器（サイズ／19.6cm×37.5cm・材質／紙製）

おせち消費期限／1月2日

9,800円（税込10,584円）

指定地域無料配送

宅配のみ

限定50セット

ご予約ポイント 140マルマル

112836

匠味菜（たくみあじさい）

瑞祥（ずいしょう）

容器（サイズ／18cm×32cm・材質／紙製）

おせち消費期限／1月2日

13,800円（税込14,904円）

指定地域無料配送

◆壱の重 サーモントラウト燻製焼き、恵作れ、一口にしん恵庶巻き、鶏肝蓮華巻き、いかの黄金焼き、かつおくるみ、紅蓮鯛、白蓮鯛、かに風味信田巻き、たたきごぼう、にしん牛蒡煮込み、黒豆煮、柚子口飾りず、生鮭上柚子、海老蓮煮、雲丹ちりめん、あんず豆ワイン煮、ホニ三角ちりめん、イキ小八幡巻き

◆弐の重 あかにしの刺身入り松前漬け、あわび蒸鮑煮、黒だらこ昆布、たらのこ煮、伊達巻き、味付けイワシ、芝海ブリ照り焼き、紅白なます、ごまこのわた、紫蘇甲入り蓮れんこん、ふき煮、梅昆煮、八角さといも煮、芝人参煮、いかの黄金和え、いくらのせ、北海道産昆布巻、こんにゃく煮、高野豆腐煮

中国料理敦煌

おせちに合う食前酒（非売品）プレゼント！

限定60セット

ご予約ポイント 180マルマル

112830

中国料理敦煌

宴（うたげ）三段重

容器（サイズ／一辺13.8cm×正六角形・材質／紙製）　おせち消費期限／1月2日

17,800円（税込19,224円）

指定地域無料配送

◆壱の重 海老の唐煮、花蓮根、有頭海老、紅白羅紗、伊達巻、海竹八、一口西京巻、鶏唐の明太ロール、鮑の姿煮、いくらの醤油漬、紅白なます、海老とキノコの柚子和え、オマール・エビチリ・ソース、サーモンかんぞし、イカ黄金、サザエウニソース、エビのチリソース煮

◆弐の重 ししゃも明太風味サラダ、タコの酢煮、ふかひの照焼、鶏唐の西京焼、イカ姿造白焼、金箔添え寒鱈の柚子和え、オマール・エビチリ・ソース、サーモンかんぞし、イカ黄金、サザエウニソース、エビのチリソース煮

◆参の重 中華風蒸し鶏、ローストポーク・フロマージュ、合鴨のハム巻き、鶏唐ローストポーク、トライフルマ、軍艦のスモーク風味、野菜の煮しめ、牛のしぐれ煮（国産牛使用）、くるみのあめだき、雲竜結び、月餅、鶏ゆばとん、阿波南瓜の七味焼、福餅

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

お正月の食卓を鮮やかに飾る おすすめおせち

アルク・マルキュウ・アトラス・サンマート・中央フードでのお申込みがお得です！
オードブル・お寿司・お肉・お魚は御予約頂くと
予約お渡し価格 1点当たり (本体)3,500円(税込3,780円)
さらに 3点まとめてご予約されると
予約お渡し価格 (本体)9,900円 3点で
税込10,692円

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。

■1点または2点お求めの場合
予約お渡し価格 1点当たり (本体)3,500円(税込3,780円)
■3点以上お求めの場合
予約お渡し価格 1点当たり (本体)3,300円(税込3,564円)

(一例) 3点まとめてお求めの場合
予約お渡し価格
3点で (本体)9,900円(税込10,692円)

オードブル・お寿司・お肉・お魚の各商品について
お引き渡し日／12月31日(金)及び新春初売り日
お引き渡し場所／店頭にて
※初売り日は店舗により異なります。予めご確認ください。
19、20ページの商品は店頭お引き渡しのみとなります

おすすめご予約ポイント 60ポイント
112701
オードブル ファミリーセット
容器サイズ／直径38cm　消費期限／お渡し日当日
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
112704
オードブル和風セット
容器サイズ／直径38cm　消費期限／お渡し日当日
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

※このコーナーの商品につきましてはサンマート須々万店・上野店では取り扱っておりません。

おすすめご予約ポイント 60ポイント
115703 冷凍 宮崎県産
牛(交雑種)ロースうす切り
約420g
消費期限／お渡し含め3日間
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

115702 冷凍 宮崎県産
牛(交雑種)ロースステーキ
約420g(約210g×2枚)
消費期限／お渡し含め3日間
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
新登場
限定200セット
112709 冷凍
ラバン 洋食セット
①しっかり煮込んだとろけるビーフシチュー180g×4コ
②大きな野菜と地鶏肉のクリーム煮200g×4コ
消費期限／商品に記載
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
黒毛和牛 国産
限定300セット
112708 冷凍
国産黒毛和牛ローストビーフ
約250g　消費期限／商品に記載
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
115701 冷凍
こだわりの焼肉三味
6点盛り約760g
宮崎県産牛(交雑種)焼肉4点
(友三角・ミスジ・三角バラ・中おち)、
山口県産食野高原おこめ豚焼肉2点
(肩ロース・バラ)
消費期限／お渡し含め3日間
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

115704 冷凍
・銀座ローマイヤ ローストビーフ&
・丸久オリジナル 贅をつくしたハンバーグステーキ
ローストビーフ150g、(ローストビーフ130g・ソース20g)、
ハンバーグ120g×2コ(和風ソース付き)×3パック
賞味期限／ラベル記載
おすすめご予約ポイント 60ポイント
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
この商品は、アルク各店、アトラス萩店、マルキュウ厚狭店のみの取扱とさせていただきます。ご了承下さいませ。
112705 冷凍
握り鮨
容器サイズ／30×30cm　消費期限／ラベル記載時間
出来たてをお渡し致しますので、ご希望時間もご記入ください。
ご予約価格1点で(本体)3,500円　3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
112706 冷凍
にぎり寿司盛合せ
容器サイズ／37×37cm
消費期限／お渡し日当日
ご予約価格1点で(本体)3,500円
3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

112707 冷凍
助六寿司盛合せ
容器サイズ／40×40cm
消費期限／お渡し日当日
ご予約価格1点で(本体)3,500円
3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)
おすすめご予約ポイント 60ポイント

おすすめご予約ポイント 60ポイント
107701 冷凍
お刺身盛合せ
ご予約価格1点で(本体)3,500円
3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
107703 冷凍 国産
ふくちり鍋(解凍)
トラフグアラ250g(長崎県産等)、
マフグチリ300g(島根県産等)、
ポン酢、もみじおろし、ふくちりだし
ご予約価格1点で(本体)3,500円
3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

おすすめご予約ポイント 60ポイント
107704 冷凍
国産 本ふく(トラフク) お造り(養殖・解凍・30cm)
トラフク刺身70g、ポン酢、もみじおろし、ねぎ
ご予約価格1点で(本体)3,500円
3点以上で1点当たり
(本体)3,300円(税込3,564円)

※初売り日は店舗によって異なりますので予めご確認下さい。オードブルの承り数量は、安全な商品をお届けする為、誠に勝手ではございますが、総数6,000パック(3点で2,000セット)までに限定させていただきますのでご了承下さいませ。※消費期限は、商品により異なります。※オードブル・お寿司の内容につきましては、一部写真と異なる場合がございます。

※写真は全てイメージです。※お肉に関しましてはお取り扱いしていない店舗もございます。
詳しくは最寄りのアルク・マルキュウ・アトラス・サンマート・中央フード各店舗の精肉・水産コーナーへご連絡下さい。

ご予約の際のご注意

ご予約は、店頭にて承ります。

※オードブル・お寿司・お刺身・お肉は、各店店頭お渡しのみとさせていただきます。

お申し込み方法

❶ご予約申し込み票に必要事項をご記入のうえ「サービスカウンター」又は「売場係員」までお渡しください。
❷おせちのお渡しは、宅配又は店頭で受け取りのいずれかをご指定ください。

宅配受付締切日	店頭お渡し、受付締切日
12月20日18時	12月26日18時

※12月20日以降の変更はできませんので、ご注意お願いします。

❸おせち宅配の場合は以下にご注意ください。
※19、20ページ掲載の商品（オードブル・お寿司盛合せ・お肉・お魚）は店頭お渡しのみの取り扱いになります。
※おせちの宅配料金は、以下の「おせち配送指定地域」に限り無料となります。

●おせち配送指定地域 ※送料無料

中国、四国、九州（沖縄県を除く）、近畿、
中部、北陸、関東（茨城県、群馬県、栃木県を除く）
※指定地域内であっても離島は配送できません ※一部、時期指定ができない地域がございます

●おせちの配送ができない都道府県

北海道、青森県、秋田県、岩手県、
宮城県、山形県、福島県、茨城県、
栃木県、群馬県、新潟県、沖縄県、離島

※おせちのお届けは「ヤマト運輸」に委託しています。申し込み票より配送時間をお選びいただきますが、天候や交通事情等、やむを得ない事情により延着が生じることもございます。あらかじめご了承ください。

❹宅配のお問い合わせについて
12月30日までに、クロネコヤマト宅配伝票番号を明記したハガキをお届け先様住所へ送付いたします。
記載された宅配伝票番号より配送状況の照会が可能です。

お渡し日

●おせちについて
12月31日（金）各店店頭お渡し、又はご自宅まで宅配便にてお届けいたします。
『旅亭田乃倉三段重』『博多座花幸二段重』『博多座花幸一段重』は山口・広島・九州（沖縄、離島を除く）の地域限定で宅配いたします。

●よりどり3点9,900円（本体価格）の各商品（オードブル・お寿司・お肉・お魚）について
こちらの商品は、12月31日（金）又は新春初売り日（お引き渡し店の初売り日）でのお渡しとなります。お受け取りの際にはご予約申込票をお持ちのうえご来店ください。12月31日・1月2日3日の店頭でのお渡し時間は午後6時までとさせて頂きます。

お支払いについて

❶宅配で「おせち」をお申込みいただいた場合、お支払いは前金とさせて頂きます。
早期ご予約商品のお支払いは12月12日(日)までに前金でお願いします。
❷ご予約特別価格につき、他の割引（5%引、ポイントセール）と併せてのご利用はできません。クレジットカードでお支払いの場合マルキュウ・マルカカードポイントは付与されません。予めご了承ください。
❸マルカカード・マルカ電子マネーを使用したマルカポイントは、お買上げレシートに「プラスポイント○○○点」と印字されます。

お客様へ

※季節商品につき、内容、容器につきましては諸事情により予告なく変更になる事もございますので、予めご了承ください。
※お寿司・オードブル・お刺身盛合せは、受け取り後適切に保管して頂き、当日中にお召し上がりください。
※予約商品は数に限りがございます。万一品切れの際はご容赦ください。

個人情報について

※お客様からお預かりした個人情報は、㈱丸久が適切に管理させて頂き、丸久グループ各社で共同使用させて頂くことがあります。
※個人情報は本作のご予約確認、お渡し、お届け等、それに付随する業務の他、前記各社の商品サービスに関するダイレクトメールの送付、電話でのご案内の為に利用させていただく場合もあります。 ※お客様の個人情報をお客様の同意なしに本件の目的に関わらない第三者に開示・提供する事はありません。
【個人情報に関する当社窓口】☎0835-38-1511　㈱丸久本部 10:00～17:00(月～金)

華のある年末年始を… 冬の花贈り

鉢物

桜のような可憐な花と甘い香り「2010年フラワー・オブ・ザ・イヤー（最優秀賞）」を受賞

104201 におい桜「ココ」
高さ約45cm
4,980円（税込5,478円）
ご予約購入ポイント 80ポイント
歳暮用商品

104202 デンドロビューム（ピンク）
高さ約40cm
4,980円（税込5,478円）
ご予約購入ポイント 80ポイント
歳暮用商品
蘭の中でも育てやすく、花がたくさんつき、華やか、新年の門出にぴったりな洋蘭の贈り物。

104205 紅梅
高さ約35cm
5,800円（税込6,380円）
ご予約購入ポイント 90ポイント
縁起物
迎春用商品
他の花に先駆けて早く咲き、実がなることから「出世」、「繁栄」を意味すると言われているそうです。

ご予約受け付け期間 11/1(月)～12/10(金) 午後6時まで　ご予約商品お渡し期間 歳暮用 12/26(日)～28(火)　ご予約商品お渡し期間 迎春用 12/20(月)～25(日)

アレンジメント

2011年良い年になるようにと願いを込めて縁起のよい花を集めました。

104203 迎春門松アレンジメント
約幅25×奥行15×高さ30cm
5,800円（税込6,380円）
ご予約購入ポイント 90ポイント
迎春用商品
※つぼみを含んだ状態でお届けします。

占いでは31日までは「新年」を迎えるまで、「神況が続く」、「門松は7日まで」、「年末の方は神様が家に降りてくるとされる日」とされています。

104204 迎春門松寄せ植え
約幅21×奥行21×高さ30cm
4,980円（税込5,478円）
ご予約購入ポイント 80ポイント
迎春用商品

シクラメンや寒牡丹など冬を彩る植物にかわいらしい赤紫ピックを添えてほのかな正月らしい雰囲気を入れました。

104206 迎春バスケット
高さ約30cm
4,980円（税込5,478円）
ご予約購入ポイント 80ポイント
迎春用商品
※つぼみを含んだ状態でお届けします。

ご予約受け付け期間 11/1(月)～12/10(金) 午後6時まで　ご予約商品お渡し期間 12/26(日)～28(火)

生花

日本人になじみ深い春の代名詞の梅。実は春以外に咲く品種があるんです。座敷に縁起のよい正月の風景を送りませんか。

104207 冬に咲く「啓翁桜」
高さ約65cm
4,980円（税込5,478円）
ご予約購入ポイント 80ポイント
迎春用商品
※お届け時はつぼみの状態でお届けします。

ご予約受け付け期間 11/1(月)～12/10(金) 午後6時まで
ご予約商品お渡し期間 12/26(日)～28(火)

●商品の価格には全て消費税・送料が含まれてます。 ●実際の商品と、色・形・カゴの色・ラッピングの形状等が多少異なる場合があります。あらかじめご了承下さい。 ●代金はお申し込み時にお支払頂きます。
●商品は以下の地域、配達できません。（※北海道/青森県・札幌市/東京都/伊豆諸島・小笠原諸島/長崎県/対馬市/鹿児島郡/種子島・大島郡・鹿児島郡/沖縄県/島尻郡・八重山郡）●お届け日・時間指定は、できません。また、離島以外の地域においては、ヤマト運輸の配送が不安定なため、通常の配送より2～3日程度、日数がかかる場合があります。●ご予約商品につき他の割引との併せての販売は、いたしません。

歳暮用商品 ご予約受け付け期間 11/1(月)～12/10(金) 午後6時まで　ご予約商品お渡し期間 12/20(月)～25(日)
迎春用商品 ご予約受け付け期間 11/1(月)～12/10(金) 午後6時まで　ご予約商品お渡し期間 12/26(日)～28(火)

お問い合わせ先（お客様相談室）TEL 0120-26-0909（月～金10時～17時まで）

●マルカポイントは、掲載されたポイントのみ付与されます。