

**BIG**

2025年 イオンビッグの

# おせち料理



ご予約承り期間

12月26日(木)20時まで

このマークが目印!

**早得**

対象商品が表示本体価格から

**5%OFF**

11月28日(木)20時まで

※写真はイメージです。

**店頭受取**はお申し込み店舗にて受取りとなります。※一部店舗では店頭受取を実施いたしておりません。

- ご予約商品は、お客さま感謝デー、ザ・ビッグデー等の割引企画対象外です。
- おせちのご注文のキャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。
- 都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
- お届け時間のご指定は承っておりません。■複数個お申し込みの場合でも個別のお届けになります。
- 商品は十分ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご容赦ください。
- 天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
- ヤマト運輸のサービス変更により、お届け先住所変更(転送)が有料となり、転送費用はお品物を受取るお客さまによるお支払いとなります。お届け先住所にお間違いがないか今一度ご確認くださいませようお願いします。
- 配送の際に多少盛り付け位置が変更になる場合がございます。■本カタログ掲載おせち商品は配送料込みの価格となります。
- 詳しくは係員までおたずねください。



こちらのカタログの商品のご予約は、  
お近くの店舗の承りカウンターにて承っております。

※WEBでのご予約はいたしていません。

◇ おせちカタログ承り店舗 ◇

<静岡県>

- ザ・ビッグ大須賀店 ●ザ・ビッグ湖西店 ●ザ・ビッグ金谷店 ●ザ・ビッグ浜松葵町店 ●ザ・ビッグ藤枝田沼店
- ザ・ビッグ吉田店 ●ザ・ビッグ大東店 ●ザ・ビッグ浜松萩丘店 ●ザ・ビッグ静岡登呂店 ●ザ・ビッグ静岡新伝馬店
- ザ・ビッグ静岡豊田店 ●ザ・ビッグ静岡新川店 ●ザ・ビッグ静岡川原店 ●ザ・ビッグ蒲原店
- ザ・ビッグ富士荒田島店

<神奈川県>

- ザ・ビッグ相模原西橋本店 ●ザ・ビッグ相模原東橋本店 ●ザ・ビッグ平塚真田店 ●ザ・ビッグ二宮店
- ザ・ビッグ小田原寿町店 ●ザ・ビッグ厚木旭町店

<山梨県>

- ザ・ビッグ白根店 ●ザ・ビッグ山梨中央店 ●ザ・ビッグ石和店 ●ザ・ビッグ櫛形店 ●ザ・ビッグ富士吉田店
- ザ・ビッグ甲府長松寺店 ●ザ・ビッグ甲府住吉店 ●ザ・ビッグ韮崎店 ●ザ・ビッグ甲西店 ●ザ・ビッグ甲府和戸店
- ザ・ビッグ甲斐敷島店 ●ザ・ビッグ北杜須玉店 ●ザ・ビッグ笛吹井戸店

<愛知県>

- ザ・ビッグエクストラ刈谷店 ●ザ・ビッグエクストラ弥富店

<岐阜県>

- ザ・ビッグエクストラ岐阜池田店 ●ザ・ビッグ養老店 ●ザ・ビッグ輪之内店 ●ザ・ビッグ美濃店
- ザ・ビッグエクストラ山県店 ●ザ・ビッグエクストラ本巣店 ●ザ・ビッグ可児御嵩店 ●ザ・ビッグエクストラ各務原鶴沼店

<三重県>

- ザ・ビッグエクストラ津河芸店 ●ザ・ビッグ菟野店 ●ザ・ビッグ芸濃店 ●ザ・ビッグエクストラ玉城店
- ザ・ビッグエクストラ鈴鹿玉垣店 ●ザ・ビッグ津藤方店 ●ザ・ビッグエクストラ亀山店

<奈良県>

- ザ・ビッグエクストラ大安寺店 ●ザ・ビッグエクストラ天理店 ●ザ・ビッグエクストラ平群店 ●ザ・ビッグエクストラ香芝店

<滋賀県>

- ザ・ビッグ高月店 ●ザ・ビッグエクストラ野洲店 ●ザ・ビッグエクストラ彦根店 ●ザ・ビッグエクストラ湖南店
- ザ・ビッグ豊郷店

<栃木県>

- ザ・ビッグエクストラ那須塩原店 ●ザ・ビッグエクストラさくら店 ●ザ・ビッグエクストラ真岡店 ●ザ・ビッグ那須店

<長野県>

- ザ・ビッグ上田中央店 ●ザ・ビッグしおだ野店 ●ザ・ビッグ佐久インターウェーブ店 ●ザ・ビッグ塩尻広丘店
- ザ・ビッグ信濃大町店 ●ザ・ビッグ信州池田店 ●ザ・ビッグ茅野店 ●ザ・ビッグ長野東店 ●ザ・ビッグ長野三輪店
- ザ・ビッグ白馬店 ●ザ・ビッグ穂高店 ●ザ・ビッグ三郷店 ●ザ・ビッグ山形店 ●ザ・ビッグ松本村井店

<宮城県>

- ザ・ビッグ鹿島台店 ●ザ・ビッグ金成店 ●ザ・ビッグ古川店 ●ザ・ビッグ石巻鹿又店 ●ザ・ビッグ矢本店
- ザ・ビッグ釜大街道店 ●ザ・ビッグ利府青山店 ●ザ・ビッグ新利府店 ●ザ・ビッグ塩釜店 ●ザ・ビッグ多賀城鶴ヶ谷店
- ザ・ビッグ仙台八乙女店 ●ザ・ビッグ泉大沢店 ●ザ・ビッグ柴田店 ●ザ・ビッグ名取店 ●ザ・ビッグ仙台郡山店

<福島県>

- ザ・ビッグ福島大森店 ●ザ・ビッグ本宮店 ●ザ・ビッグ須賀川店 ●ザ・ビッグ郡山店 ●ザ・ビッグ鎌田店
- ザ・ビッグ喜久田店



# 慶

よろこび



二の重



一の重



三の重

冷蔵  
3~4人前  
37品目

**早得**

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。

トップバリュ 和風三段重 「慶」

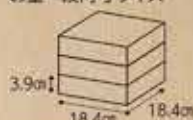
本体 **9,500円** (税込10,260円) 店頭受取 2-10-48-5  
承り期間:12月23日まで  
受取日:12月31日

本体 **10,000円** (税込10,800円) 宅配 2-10-02-3  
承り期間:12月26日まで  
お届け日:12月31日

卵 乳成分小麦 えびくるみ ※消費期限は1月2日

【一の重】寿高野煮、紅はるかさんとん、洗皮栗甘露煮、笹餅、いなか漬、花餅(白梅)、鱒西京焼、祝い海老、黒豆煮、うぐいす豆、鶏の肉団子 【二の重】にしん甘露煮風(花椒風味)、花餅(紅梅)、紅白かまぼこ、田作り、叩きごぼう、鱈しんじょう、紅白なます、いくら醤油漬、牛肉のしぐれ煮、出汁巻(九条ネギ)、スナップエンドウ醤油漬、彩り野菜の煮メ、一口焼湯葉 【三の重】伊達巻、豚肉の炭火焼、わらび餅(抹茶)、クランベリーくるみ、合鴨スモーク、金柑甘露煮、わかめ、味付数の子、このしろ酢漬、松鮓甘露煮、ずんだ豆腐卵マヨ風味、チキンマリネ、一口昆布巻

お重一段内寸サイズ



お重素材:紙

こだわりの具材



**祝い海老**  
バナメイ海老を水揚げして  
素早く味付け加工。海老本  
来の味を楽しめます。



**にしん甘露煮風(花椒風味)**  
北海道産にしんを焼き上げ  
甘露煮風に。隠し味に爽や  
かな花椒を加えました。

店頭受取 12月31日(火)10時から18時の間で、  
お申し込み店舗にて受取り

**早得**

このマークの商品に限り、  
11月28日(休)までのお申し込みで、  
表示本体価格から

**5%OFF**



# 饗宴

二の重



一の重



## 和のこだわり具材



**伊達巻**  
卵とスケソウダラすり身をしっかりと混ぜ、丁寧に焼き上げた自信作。ふんわりとした食感が特徴です。

## 洋のこだわり具材



**ローストビーフ**  
牛肉の外ももを使用。低温でじっくりと加熱する真空調理法でしっとり仕上げました。

## 中華のこだわり具材



**海老のマヨソース風味**  
衣を薄く仕上げることで、ソースとの相性や海老のプリッとした食感をお楽しみいただけます。

冷凍 4~5人前 73品目  
和・洋・中のごちそうを、彩り鮮やかに詰合せ。年越しそばも付いて、大晦日から楽しめるおせちです。

早得

トップバリュ 和洋中特大二段重「饗宴」

本体 19,800円 (税込21,384円) 宅配 2-10-01-4  
 承り期間:12月24日まで  
 お届け日:12月30日

卵・厚皮分小麦「えび」そば「くるみ」※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

【一の重】寿高野菜、椎茸煮、ごぼう味噌漬、梅花人参煮、黒豆煮、うぐいす豆、さつま芋レモン煮、金柑甘露煮、わかめ、龍皮巻、一口昆布巻、祝い海老、蓬麩串、栗麩串、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、小松菜の信田和え、餅玉すだれ、あわび旨煮金箔、合鴨スモーク、若桃甘露煮、松前漬、味付数の子、鶏の内団子、チキンステーキ、わらび餅(黒糖)、花餅(紅梅)、花餅(白梅)、鱈西京焼、松麩甘露煮、紅はるかきんとん、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、笹巻団子、みぶ菜とお揚げのおひたし、このしろ栗漬、紅白かまぼこ 【二の重】ドライローゼル、黒豆ホワイトチョコ、メロンロール、サーモンサラダ、ペッパードロップ(レッド)、クランベリーくるみ、豚角煮、黒糖ローストポーク、枝豆わかめ中華味、唐揚げ葱生姜醬かけ、花餅(桃)、ほくし蒸し鶏、帆立照焼、中華くらげ、リオンソーセージスライス、チキンガランティン、野菜入りミートパテ、ローストビーフ、にしんのエスカベッシュ、海老のマヨソース風味、海老チリ、玉ねぎマリネ、味付ブロッコリー、ネーブルスライス、コルニッション、ライブオリーブ、スタブドオリーブ、ドライマト赤ワイン煮、ごま団子、レッドキャベツピクルス、スモークサーモン(ケッパー添え)、枝豆魚卵マヨ風味、ペッパードロップ(イエロー)＜別添＞そば、つゆ ※祝い箸5膳付



年越しそば(4人前)付

イオンオリジナルのおせちに年越しそばはつゆ、祝い箸5膳をセットにしました。

お重一段内寸サイズ  
 3.9cm  
 30.8cm  
 24.7cm  
 お重素材:紙

本カタログ掲載宅配商品  
**配送料込み**

冷蔵 冷蔵にてお届け 冷凍 冷凍にてお届け  
 解凍方法:冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間自然解凍後はお早めにお召しあがりください。

※写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。  
 ※配送の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。  
 ※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・薄皮花生・えび・そば)かきにくるみを表記しています。



おせちでも、自由に楽しむおせちです。

こだわりの具材

丹波黒黒豆煮  
丹波篠山産の黒豆を丁寧に炊き、あっさりとした甘さに仕上げました。



冷蔵  
1~2人前  
26品目

ポイント  
500  
10/31まで

至極のひと品を  
ぜひご家庭で!

トップバリュ  
「橋本料理長監修」和風重「撰」

本体 12,000円  
(税込12,960円)

宅記 2-10-04-1  
承り期間:12月26日まで  
お届け日:12月31日

卵 乳成分小麦 えび ※消費期限は1月2日

白かまぼこ、伊達巻、鯛旨煮、丹波黒黒豆煮、芋きんとん、渋皮栗甘露煮、豚角煮、ぶり照焼、味付数の子、車海老艶蒸、あわび旨煮、牛八幡巻、鮭昆布巻、いくら醤油漬、筍煮、椎茸煮、田作り、梅花人参煮、里芋煮、金柑甘露煮、紅白なます、れんこん煮、ふき煮、ごぼう煮、高野豆腐煮、若桃甘露煮

※祝い箸5膳付

※主な素材原料は国産を使用しています。

(例) あわび、  
車海老、ぶり、  
牛肉等。

お重内寸サイズ



お重素材:紙

こだわりの具材  
かがみ鯛の  
エスカベッシュ  
脂ののった土質な  
かがみ鯛を使用。  
さっぱりと召し上が  
れる一品です。



冷蔵  
2人前  
23品目

ポイント  
500  
10/31まで

トップバリュ  
オードブル

本体 12,000円  
(税込12,960円)

宅記 2-10-05-0  
承り期間:12月24日まで  
お届け日:12月30日

※賞味期限は冷凍にて1月31日。

解凍後はお早めにお召し上がりください。

卵 乳成分小麦 えびくるみ

チーズケーキドライフルーツ添え、豚と鶏肉のテリーヌ、アンデスポークパストラミ、ライブオリーブ、スタッフオリーブ、ローストビーフ、かがみ鯛のエスカベッシュ、味付ブロッコリー、クランベリーくるみ、ロブヘットグラタン、ドライマト赤ワイン煮、紫キャベツのピクルス、スモークサーモン、いくら醤油漬、キャビア、鶏もも肉の塩焼、りんごのコンポート、海老チリ、ベppardロップ、ショコラハوندナッツ、海老のマヨソース風味、ベppardロップ(イエロー)、ミートボール

お重内寸サイズ



お重素材:紙

和風重「撰」

せん  
伝承の祝い肴を美しく盛り込んだ、1~2人前の和風おせちです。

オードブル  
お子さまにも人気のおいしさが勢揃い。  
新年の食卓をスタイリッシュに演出します。

ポイント  
100  
イオンカードのクレジット払い、電子マネーWAONのお支払いで、通常ポイントにプラスされます。(左記はマークの一例です)

店頭受取 12月31日(火)10時から18時の間、お申し込み店舗にて受取り

早得 このマークの商品に限り、11月28日(休)までのお申し込みで、表示本体価格から **5%OFF**



こだわりの具材

たこのマリナーラ  
じっくり煮込んだマトソースのコクと深み。たこの相性も抜群です。



冷凍 2人前 27品目

ポイント 500

至極のひと品を ぜひご家庭で!

トップバリュ 「田高シェフ監修」 イタリアン重

本 12,000円 (税込12,960円) 宅配 2-10-06-9

承り期間:12月24日まで  
お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。  
解凍後はお早めにお召しあがりください。

卵 乳成分小麦 えび

たこのマリナーラ、チキンバルサミソース、ロマネスコカリフラワー浅漬、ドライマト赤ワイン煮、鶏肉のインポルティニ、イタリアンソーセージ、生ハム、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、ポロニアソーセージ、フルーツフロマージュ、海老の黄金焼、ドライローゼル、杏子白ワイン煮、ローストビーフ、パプリカピクルス、みょうがピクルス、かぶピクルス、ブランドー焼栗、黒豆煮、バーナ貝燻 卵重内寸サイズ 3.9cm x 30.6cm x 18.4cm  
製オイル漬、キャベツとセロリのラペ、スモークサーモン、オニオンマリネ、モッツァレラバジルソース、種付オリーブ、帆立のパターソース お重素材:紙



こだわりの具材

クラゲの酢の物  
食感の良い頭部分を使用。まるやかな赤酢の味つけが特徴です。



冷蔵 1~2人前 18品目

ポイント 500

至極のひと品を ぜひご家庭で!

トップバリュ 「田村シェフ監修」 中華重

本 12,000円 (税込12,960円) 宅配 2-10-07-8

承り期間:12月26日まで  
お届け日:12月31日

卵 乳成分小麦 えび くるみ ※消費期限は1月2日  
豚の塩焼、ピリ辛胡瓜、金柑杏子酒煮、黒豆シナモン風味、クランベリーくるみ、肉団子黒酢あんかけ、中華ごま団子、たこマスタード和え、桃もち、湯葉棒棒鶏、あわび葱山椒ソース、中華若布、牛肉の四川風辛味甘醤油、クラゲの酢の物、海老のマヨソース風味、緑搾菜、松笠いか山椒和え、帆立中華味 卵重内寸サイズ 3.9cm x 30.6cm x 18.4cm  
お重素材:紙



イタリアン重

カジュアルな味わいのイタリアンを一人に一つ、彩り良く詰合せ。

中華重

バラエティあふれる中華のメニューを 少しずつ楽しめる個食おせちです。

※複数個お申し込みの場合でも個別のお届けになります。



# 吉春<sup>きっしゅん</sup>

三の重



二の重



冷蔵  
2~3人前  
52品目

バラエティに富んだ  
和・洋・中の味を詰合せ。  
お子さまから大人の方まで  
好まれる内容に仕上げました。

和洋中三段重「吉春」

店頭受取 2-10-55-5  
本体 **11,500円** (税込12,420円)  
承り期間:12月23日まで  
受取日:12月31日

宅配 2-10-22-7  
本体 **12,000円** (税込12,960円)  
承り期間:12月26日まで  
お届け日:12月31日

卵 乳成分小麦 えび かに くろみ ※消費期限は1月2日

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、紅白なます、黒豆煮、きんとん、栗甘露煮、にしん昆布巻、松前漬、味付数の子、伊達巻、ごほう味噌漬、祝い海老、松麩甘露煮、苜蓿煮、梅花人参旨煮、赤花こんにゃく旨煮、椎茸煮、金柑甘露煮、寿高野旨煮 【二の重】ショコラテリーヌ、蒸し鶏バジルソース和え、レッドキャベツピクルス、生ハム、チーズポテト、ハムとチーズの枝豆テリーヌ、玉ねぎマリネ、スモークサーモン、黒酢肉団子、ミートローフ、サーモンサラダ、味付ブロッコリー、ヘルシーミート、クランベリーくるみ、ライブオリーブ、スタフドオリーブ、ドライトマト赤ワイン煮、合鴨スモーク、若桃甘露煮、かぼちゃサラダ、スモークシュリンプ 【三の重】ごまだんご、いかの中華風、枝豆わかめ中華味、かじきのスイートチリソース、鶏肉三色巻、小胡瓜柚子マリネ、海老チリ、海鮮中華帆立和え、蟹爪揚げ団子、紅焼豚、中華くらげ、錦糸玉子包

一の重



お重一段内寸サイズ



お重素材:紙

店頭受取 12月31日(火)10時から18時の間で、お申し込み店舗にて受取り

早得

このマークの商品に限り、11月28日(休)までのお申し込みで、表示本体価格から

**5%OFF**





こだわりの具材



味付数の子  
焼きあごとかつお節  
エキスでやさしく味  
付けしたこだわりの  
数の子です。

冷蔵  
1人前  
29品目 **早得**

和の食材を少しずつ、彩り良く盛り  
り込んだ一人前のおせちです。

トップバリュ 和風一段重「結」

本体 **6,300円**  
(税込6,804円) **店頭受取** 2-10-56-4  
承り期間:12月23日まで  
受取日:12月31日

本体 **6,800円**  
(税込7,344円) **宅配** 2-10-24-5  
承り期間:12月26日まで  
お届け日:12月31日

卵 乳成分小麦 えび ※消費期限は1月2日  
伊達巻、紅白かまぼこ、味付数の子、一口昆  
布巻、若桃甘露煮、田作り、紅はるかきんと  
ん、栗甘露煮、さつま芋レモン煮、れんこん  
煮、里芋煮、筍煮、椎茸煮、ごぼう煮、ふき煮、  
梅人参煮、湯葉巻、寿高野煮、ぶり照焼、  
祝い海老、いか短冊雲丹焼、にしん甘露煮風  
(花椒風味)、鶏の肉  
団子、黒豆煮、うぐい  
す豆、金柑甘露煮、  
紅白なます、いくら醬  
油漬、あわび旨煮

お重内寸サイズ  
3.9cm  
16.8cm  
16.8cm  
お重素材:紙



冷凍  
1~2人前  
28品目

京都祇園・花見小路「や満文 青  
木庵」監修、和洋折衷の少人数  
向けお重です。

ぎをん「や満文 青木庵」和洋一段重「**寿**」

本体 **6,800円**  
(税込7,344円) **宅配** 2-10-23-6  
承り期間:12月24日まで  
お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早  
めにお召しあがりください。

卵 乳成分小麦 えび かにくるみ

クランベリー松風、杏子煮、紅白市松かまぼ  
こ、黒豆煮、紅白なます、オニオンマリネ、生ハ  
ム、ブロッコリーコンソメ風味、サーモンキャロ  
ットテリーヌ、サーモンの彩りテリーヌ、海老の旨  
煮、わかめ煮、あわび旨煮、金柑、菜の花湯  
葉巻、博多高野(海老)、小鯛西京焼、小松  
菜と揚げの煮物、数の子、梅人参、イタリアン  
ソーセージ、ドライトマト赤ワイン煮、キノコとブ  
ロッコリーのバジルマリネ、スモークトラウト  
サーモン、きんと  
ん、淡皮栗甘露  
煮、メープルくる  
み、若桃甘露煮  
※取り箸1膳付

お重内寸サイズ  
3.9cm  
24.3cm  
18.2cm  
お重素材:紙



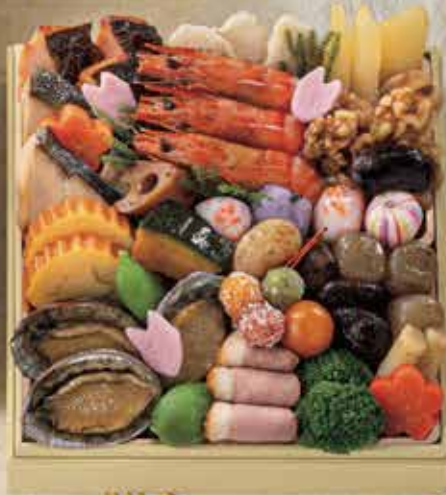
金澤せにや



応援消費  
おながい  
プロジェクト  
実行中

# 春麗

金沢のおせちを味わい  
能登を応援  
復興への願いを込めて。



## 「金澤せにや」

金沢の地で50年以上続く  
日本料理店。  
季節感豊かな味わいと  
しつらえて、国内外からの  
客人をもてなしています。

冷蔵 北陸の料理にこだわり、  
3~4人前 料亭の技を活かした  
60品目 彩り豊かなお重に仕上げました。

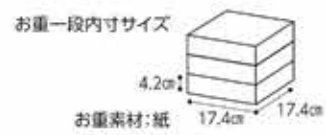
## 金澤せにや 和風三段重「春麗」

店舗受取 2-10-53-7  
本体17,500円 (税込18,900円) 承り期間:12月23日まで 受取日:12月31日

宅配 2-10-12-0  
本体18,000円 (税込19,440円) 承り期間:12月26日まで お届け日:12月31日

※消費期限は1月1日

【一の重】焼きサーモン、焼き天然ふり、梅人蔘、花びらかまぼこ、焼きふく、海老佃煮、れんこん蒲焼、白山・雪の下人参良丈、金時草良丈、味付数の子、くるみ船煮、大黒花芸豆、手まり餅、伊達巻、南京煮、スナッフえんどう、あわび旨煮、若桃甘露煮、白花生、フルーツ三色串、合鴨くんせい、椎茸煮、小芋煮、ピリ辛玉こんにゃく煮、金柑煮、ブロッコリー旨煮、叩きごぼう  
【二の重】市松チーズ巻、スタッドオリーブ、ミートローフ、若狭みきゅうり、金柑煮、黒豆煮、千代呂本白、焼き串魚、一口昆布巻、スナッフえんどう、蟹爪、五郎島金時芋旨煮、鮎旨煮、焼き串魚、花びらかまぼこ、ヤングコーン旨煮、ライブオリーブ、青サーサイ、手まり餅、渋皮栗・五郎島金時芋きんとん、くわい梅肉和え【三の重】黒胡麻ボク、ライブオリーブ、鯖山菜、牛肉くんせい、若狭みきゅうり、出くらげ、蟹かまぼこ「香り箱」、紅白なます、いくら醤油漬、あじ南蛮漬、熟成ベーコン、海老えりんぎ、味付くらげ、牛しくれ煮、花びらかまぼこ、きなこわらび餅、抹茶わらび餅、山海派、まぐろ角煮



# 五萬福



冷蔵 3~4人前 52品目

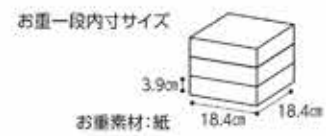
和・洋・中のお重それぞれに  
美味がぎゅー。新たなメニューも加わり、  
さらに充実した三段重です。

## 芝濱膳 和洋中おせち三段重「五萬福」

宅配 2-10-20-9  
本体18,000円 (税込19,440円) 承り期間:12月26日まで お届け日:12月31日

※消費期限は1月2日

【一の重】鴨門金時芋きんとん、栗汁煮、伊達巻、紅かまぼこ、白かまぼこ、筍煮、椎茸煮、ふき煮、寿高野豆飯、たこ煮付、白花生、黒豆、焼き海老、数の子、田作り、若桃甘露煮、越前京焼、一口にしん昆布巻、まぐろと静岡煎茶おきび栗の餅油煮、実山椒、小肌かぶら漬  
【二の重】牛ばら肉の八丁味噌仕立て、セライトマトの赤ワイン煮、ミートローフパイ、丸煮煮の玉子焼、イタリア産製のグラッセ(ブーケン)、ペーパーピアソーセージ、ガーリックシュリンプ、トラウトサーモンスモークローズ、スタッドオリーブ、若狭のカボチャ、味付ブロッコリー、帆立のレモン風味、ムール貝冷製オーロラソース、ムール貝冷製マヨネーズソース、音なしボークスベアリアガーリック風味【三の重】蟹風味団子、豚ばらチャーシュー、焼餅、魚卵ずんだマヨネーズ風味、鴨門金時レモン煮、クランベリーくるみ、ふかひれ交差広東風クワの実活え、菜の花、あわびオイスターソース、いくら醤油漬、海老マヨ、熊本県産サレンジコンフィ、合鴨スモーク、緑サーサイ、紅白なます、紅ずわい蟹爪甘露煮



店舗受取 12月31日(火)10時から18時の間、お申し込み店舗にて受取り

早得 このマークの商品に限り、11月28日(休)までのお申し込みで、表示本体価格から **5%OFF**



千賀屋



慶運

冷蔵  
4~5人前  
57品目

三世代揃って楽しめる、ボリューム満点の華やかおせち。和・洋の味わいを多彩に盛り込みました。

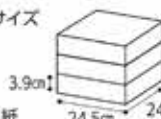
千賀屋 迎春おせち料理 和洋三段重 「慶運」

本体 **28,000円** (税込30,240円) 宅配 2-10-11-1 承り期間:12月26日まで お届け日:12月31日

卵 乳成分小要|えび|かに|くるみ ※消費期限は1月2日

【一の重】金箔黒豆、栗きんとん、酢ごぼう、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、雄徳茶巾、紅白祝い袋、ロブスター、数の子簡甲漬、徳兵衛煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ままかり酢漬柚子風味、たこ照焼、紅白かまぼこ、牛肉ごぼう時雨煮【二の重】錦玉子、鯛旨煮、海老マリネ、鶏の三色巻、柚子鶏つくね、海老マヨ、こはだ栗漬、いかのスマーク風味、柚子オーロラ、くるみ煮、あかにし貝有馬煮、紅鮭白醤油焼、寿栗甘露煮、祝い海老、海老とプロッコリーのテリース、チキントマトソース煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、ばい貝旨煮【三の重】貝雲丹和え、穴子八幡巻、ぶり照焼、若桃甘露煮、銀鱈西京焼、焼き帆立、帆立明太、いか柚子ジュレ和え、蟹甲羅盛り、本ずわい蟹爪筒庵焼、あわび旨煮、松前漬、田作り、梅かざし、白花豆、蹄西京焼、あかね真丈、金柑甘露煮、昆布巻、鶏の極撰

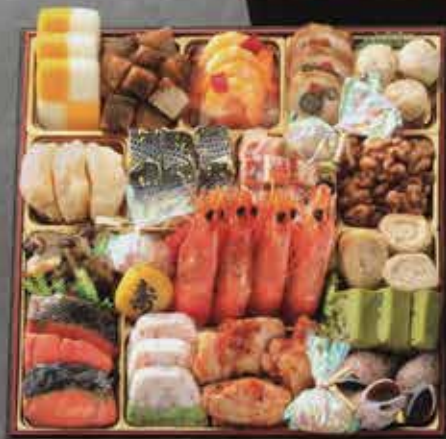
お重一段内寸サイズ



お重素材:紙

割烹料亭千賀・株式会社千賀屋創業者 千賀 信明

割烹料亭千賀の味と意匠を受け継ぐ伝統のおせち料理を、おもてなしの心とともにお届けいたします。



TOPVALU



極



冷蔵 4~5人前 57品目 早得 選りすぐった国産原料<sup>TM</sup>を使用。素材の持ち味を活かした伝統が息づく和の祝い膳です。

トップバリュ 和風三段重 「極」 **¥38,000円** (税込41,040円) 宅配 2-10-10-2 承り期間:12月26日まで お届け日:12月31日

【一の重】ほたて、伊達巻、梅真丈、ゆず、海老、鯛、黒豆、栗きんとん、酢ごぼう、雄徳茶巾、紅白祝い袋、ロブスター、数の子簡甲漬、徳兵衛煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ままかり酢漬柚子風味、たこ照焼、紅白かまぼこ、牛肉ごぼう時雨煮【二の重】錦玉子、鯛旨煮、海老マリネ、鶏の三色巻、柚子鶏つくね、海老マヨ、こはだ栗漬、いかのスマーク風味、柚子オーロラ、くるみ煮、あかにし貝有馬煮、紅鮭白醤油焼、寿栗甘露煮、祝い海老、海老とプロッコリーのテリース、チキントマトソース煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、ばい貝旨煮【三の重】貝雲丹和え、穴子八幡巻、ぶり照焼、若桃甘露煮、銀鱈西京焼、焼き帆立、帆立明太、いか柚子ジュレ和え、蟹甲羅盛り、本ずわい蟹爪筒庵焼、あわび旨煮、松前漬、田作り、梅かざし、白花豆、蹄西京焼、あかね真丈、金柑甘露煮、昆布巻、鶏の極撰



TOPVALU



こだわりの具材 割烹店 本職の腕で新鮮な素材を厳選して、丁寧に仕上げ、ぜひご賞味ください。



愉

冷蔵 4~5人前 57品目 早得 緑豆の良い食材をふんだんに結合させた和のおせち、お肉を使った人気メニューを加えました。

トップバリュ 和風三段重 「愉」 **¥19,300円** (税込20,844円) 宅配 2-10-49-4 承り期間:12月23日まで お届け日:12月31日

【一の重】金箔黒豆、栗きんとん、酢ごぼう、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、雄徳茶巾、紅白祝い袋、ロブスター、数の子簡甲漬、徳兵衛煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ままかり酢漬柚子風味、たこ照焼、紅白かまぼこ、牛肉ごぼう時雨煮【二の重】錦玉子、鯛旨煮、海老マリネ、鶏の三色巻、柚子鶏つくね、海老マヨ、こはだ栗漬、いかのスマーク風味、柚子オーロラ、くるみ煮、あかにし貝有馬煮、紅鮭白醤油焼、寿栗甘露煮、祝い海老、海老とプロッコリーのテリース、チキントマトソース煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、ばい貝旨煮【三の重】貝雲丹和え、穴子八幡巻、ぶり照焼、若桃甘露煮、銀鱈西京焼、焼き帆立、帆立明太、いか柚子ジュレ和え、蟹甲羅盛り、本ずわい蟹爪筒庵焼、あわび旨煮、松前漬、田作り、梅かざし、白花豆、蹄西京焼、あかね真丈、金柑甘露煮、昆布巻、鶏の極撰



本カタログ掲載宅配商品 配送料込み

冷蔵 冷蔵にてお届け 冷凍 冷凍にてお届け

※写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。お盆の日に盛り付け位置が変更になる場合がございます。※原材料で使用している特定原材料6品目(卵・乳成分小要・落花生・えび・そば)かにくるみを表記しています。



**冷凍**  
2~3人前  
24品目

牛・豚・鶏のバラエティ豊かなお肉料理が勢揃い。食べごたえのあるオードブルです。

**お肉をあじわうオードブル**

本体 **12,000円** (税込12,960円) 宅配 2-10-27-2  
 承り期間:12月24日まで  
 お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

卵 乳成分小麦

もち豚と菜の花のミートパイ、茸と野菜のグレービーソース、奥三河どりの塩麹焼、生ハムマリネ、合鴨スモーク、北海道産栗南瓜とクリームチーズのサラダ、国産人参と玉葱のマリネ、ローストポーク、熊本県産オレンジコンフィ、ローストビーフ、瀬戸内産レモンのシロップ漬、ドライトマトの赤ワイン煮、グリーンオリーブ、ライブオリーブ、国産紫キャベツのマリネ、骨付きソーセージ、味付ブロッコリー、マッシュポテト、セミドライトマトのマリネ、菜の花、ローストサーロイン、フライドガーリック、雪降り牛尾花沢のしぐれ煮、実山椒

お重内寸サイズ



お重素材: 紙



二の重



二の重



一の重

**冷凍**  
3~4人前  
40品目

肉料理や海鮮料理、デザートまで、洋食メニューを幅広く盛り込んだ賑やかなオードブルです。

**ビストロオードブル 三段**

本体 **20,000円** (税込21,600円) 宅配 2-10-25-4  
 承り期間:12月24日まで  
 お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

卵 乳成分小麦 えび かに くるみ

【一の重】ビーフテリース、ミートローフパイ、ローストビーフ(トリュフソース付)、ベーコンチーズ包み、ライブオリーブ、アンデスポークバストラミ、桜島どりマリネチキン、生ハム、若桃甘露煮、鶏レバーパテオープン焼、若鶏醤油チーズソース焼 【二の重】キングサーモン香草焼、真鯛雲丹焼ポテト、ローズサーモン、キャロットラペ、ブロッコリーコンソメ風味、帆立スモーク、蟹爪冷製マヨネーズソース、蟹爪冷製オーロラソース、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、開き海老ポルチーニ風味、たこのバジルソース和え、にしんマスタード和え、海老とアスパラのテリース、スタフドオリーブ、海老チリオーロラソース 【三の重】ランプフィッシュキャビア、海老サラダ、焼き野菜トマトマリネ、いかバジルナッツ、魚卵とチーズのサラダ、ショコラテリース、オーロラクリーム包み、レーズンレパン、オレンジレパン、レモンシロップ漬、干柿ホワイトチョコ、ドライトマト赤ワイン煮、メーブルくるみ、カマンベールチーズ ※取り箸1膳付

お重一段内寸サイズ



お重素材: 白木

**店頭受取** 12月31日(火)10時から18時の間、お申し込み店舗にて受取り

**早得** このマークの商品に限り、11月28日(木)までのお申し込みで、表示本体価格から **5%OFF**



切り餅 6個付  
お餅の絵柄は同じものが  
入る場合があります。

二の重



一の重

**冷蔵**  
大人2人前  
子供2人前  
25品目

ディズニーの世界を詰め込んだ人気のおせち。かわいいキャラクターのお餅は、お雑煮に。ご自宅用はもちろん、贈っても喜ばれるお重です。

紀文  
おせち詰合せ ディズニー 二段重

本体 **10,000円** (税込10,800円) 宅配 2-10-34-2  
承り期間:12月24日まで  
お届け日:12月30日



オリジナル  
クーラーバッグ付

卵 乳成分小麦 えび ※消費期限は1月2日

【一の重】黒豆、栗甘露煮、味付数の子、田作り、煮めごぼう、煮め椎茸煮、煮め里芋、煮め梅型人参、三色野菜巻、伊達巻、鯛入りかまぼこ(紅)、鯛入りかまぼこ(白)、祝い海老 【二の重】肉団子、鶏ももトマト煮込み、海老とブロッコリーのデリソース、イタリアンソーセージスライス、三元豚ローストパスタミ、かまぼこミッキーマウス、かまぼこミニマウス、玉子焼、オリーブ、デミグラスハンバーグ、紅白なますくず湯、切り餅/ディズニー

お重一段内寸サイズ  
4.1cm  
16.5cm 16.5cm  
お重素材:プラスチック

© Disney



尚論 舌

日本料理店「賛否両論」  
店主 笠原将弘



**冷凍**  
2~3人前  
8品目

賛否両論 和惣菜セット

本体 **6,000円** (税込6,480円) 宅配 2-10-28-1  
承り期間:12月23日まで  
お届け日:12月28日~29日



お届けイメージ

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

卵 乳成分小麦 えび かに

牛しぐれ煮ごぼう、鶏の野菜巻山椒風味、牛とろろ煮、豚角煮だし仕立て、香味又焼、つくねの蕪みぞれ仕立て、蒸し鶏の梅ジュレ仕立て、鶏肉と野菜の炊き合わせ

化粧箱サイズ  
8.3cm  
30.1cm 25.1cm

お客様までの盛り付けとなります。

※お届け日はご指定いただけません。※商品パッケージが変更になる場合がございます。



二の重

三の重

一の重

塩分を気にされる方に、食塩相当量11.3g、塩分43%オフ(1セット当たり計算値)(※キッコーマン減塩丸大豆しょうゆを使用。同商品減塩丸大豆しょうゆ不使用時と比較)

**冷凍**  
3人前  
33品目

京都「洙楽庵」減塩おせち **13,500円** (税込14,580円)

宅配 2-10-31-5  
承り期間:12月20日まで  
お届け日:12月30日

卵 乳成分小麦 えび

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。



二の重



一の重

糖質を気にされる方に、糖質43%オフ(※当社と洋中三社並「吉香」比較)  
栄養成分表示(100g当たり)  
エネルギー 150kcal  
たんぱく質 11.9g  
脂質 7.4g  
炭水化物 9.7g  
(糖質) 8.0g  
(食物繊維) 1.7g  
食塩相当量 1.6g  
※糖質43%オフ

**冷蔵**  
2~3人前  
34品目

お肉料理を中心とした豊富なメニューと糖質オフにこだわった、食べごたえ十分のおせちです。

低糖質おせち二段重 **13,500円** (税込14,580円)

宅配 2-10-30-6  
承り期間:12月24日まで  
お届け日:12月30日

卵 乳成分小麦 落花生 えび くるみ

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。



本カタログ掲載宅配商品  
配送料込み

**冷蔵** 冷蔵にてお届け **冷凍** 冷凍にてお届け

解凍方法:冷蔵庫内で段ごとに並べ24時間自然解凍。解凍後はお早めにお召しあがりください。

※写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。※配達の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。※原材料で使用している特定原材料6品目(卵・乳成分・小麦・落花生・えび・そば)にくるみを表記しています。