

ご予約
承り中

おせち

ヨークベニマルの

自社味付製品
9割以上

- 小鯛なます ●黒豆煮 ●たこ柔らか煮 ●蝦夷あわび煮貝
●りんご入りきんどん ●クルマミ甘露煮 ●市松蒲鉾 ●伊達巻
●有頭海老酒蒸し ●味付け数の子
- チェダーチーズとオリーブのケーキサレ ●味付けいくら
●牛のしぐれ煮 ●ぶり照り焼 ●蟹入り玉子焼 ●銀鯉昆布巻 ●カクテルシュリンプ ●ふきと真子の煮物 ●梅人参煮 ●はなもち飾り
- 帆立黄金煮 ●海老芋煮 ●パイ貝のスープ煮 ●たけのこ土佐煮 ●椎茸煮 ●鴨のオレンジソース ●鶏団子トマトソース掛け ●海老と鶏の羽二重蒸し ●ミートパイ ●梅人参煮 ●ゆり根甘煮 ●若桃の甘露煮



ご予約特典
nanaco
500円分
ポイントプレゼント

限定3,000セット 宅配無料 冷蔵

001 和洋中折衷 おせち三段重
19,980円(税込) 税込21,578円

容器サイズ(約):縦20.7cm×横20.7cm×高さ6.1cm×三段 ※内容が一部変更になる場合がございますので、ご了承ください。
※価格に*マークが付いているものは軽減税率対象商品です。

おせち・そばの
ご予約締切日 12/26 月 まで
店頭お引渡し日 12/30 金・31 土
宅配お届け日

●商品により、ご予約締切日及び店頭お引渡し日・宅配お届け日が異なります。
●数量が限られている商品もございます。品切れの際はご了承ください。
※塩釜店ではご予約・商品のお引渡しができないため、お近くのヨークベニマルでのご予約、お引渡しをお願いいたします。
※おせち、そば、おせち・そばセットのWEBご予約申し込みは承っておりません。

※各種割引券はご利用いただけません。



店頭お引渡し限定 お得セット企画 (宅配は承っておりません。冷蔵でのお引渡しとなります。)

※舞鶴二段重・芝花三段重と選べるおそばのセットです。※詳しい内容については各ページをご覧ください。※価格に*マークが付いているものは軽減税率対象商品です。

セット 022 おせちを一品お選びください。 限定1,000セット 005 「舞鶴」二段重 13,800円(税込) 税込14,904円

セット 023 おせちを一品お選びください。 限定700セット 008 「芝花」三段重 21,000円(税込) 税込22,680円

そばを一品お選びください。

018 山都そば5食入り 1,980円(税込) 税込2,138円

019 常陸秋そば五割 5人前 1,980円(税込) 税込2,138円

020 山形の板そば 5人前 1,980円(税込) 税込2,138円

税込表示価格より

セットで 1,000円 引き

舞鶴二段重 14,904円 + そば 2,138円(税込) セット価格 17,042円(税込) 16,042円(税込)

税込表示価格より

セットで 1,500円 引き

芝花三段重 22,680円 + そば 2,138円(税込) セット価格 24,818円(税込) 23,318円(税込)

そば 宅配も承ります 新年を細く長く、健康で過ごせるように年越しそばを食べましょう!

福島県産 そば粉6割で仕上げた本格生そばセット。

018 山都そば5食入り 冷蔵 1,980円(税込) 税込2,138円

茨城県産 上質の蕎麦として名高い、茨城県産「常陸秋そば(ヒタチアキノソバ)」を使用した本格五割そば。

019 常陸秋そば五割 5人前 冷蔵 1,980円(税込) 税込2,138円

山形県産 山形県産「でわかおり」を五割使用しそばの風味、甘味を味わえるそば。

020 山形の板そば 5人前 冷蔵 1,980円(税込) 税込2,138円

021 年越し生二八蕎麦 4人前 1,280円(税込) 税込1,382円

おせち・そばは地域限定で宅配も承ります。一部商品は除く ※時間指定はできません。

宅配地域 青森県・秋田県・岩手県・山形県・宮城県・福島県・栃木県・茨城県・群馬県・新潟県・山梨県・埼玉県・千葉県・神奈川県・東京都 ※離島にはお届けできません。

マークについて 冷蔵 冷蔵便にてお届けいたします。 冷凍 冷凍便にてお届けいたします。

※万一品切れの際はご容赦ください。●内容が一部変更になる場合がございますが、ご了承ください。●お申し込みはサービスカウンターまでお願いいたします。●お支払いについて、店頭お引渡しの場合は商品と引き換えて、また宅配の場合はお申し込み時にサービスカウンターまでお願いいたします。●パンフレットは印刷物ですので、実際の商品と色やサイズが異なる場合がございますが、商品の品質には十分に注意し、お客様へお届けします。●写真に掲載の器・小物は商品に含まれておりません。(お重はセットに含まれます。)

※予定数量が終了した商品については、店頭にてお知らせいたします。●掲載写真はイメージです。●特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を含む場合は表記しています。

※ナナコボーナスポイント対象商品は、現金・ギフト券・商品券・クーポン券等と併用の場合、ボーナスポイントが付かない場合がございます。

ご家族用でも贈り物 おうちで過ごすお正月に

としても喜ばれます。 ぴったりの豪華なおせち



限定1,000セット
009 「彩鶴」三段重 冷蔵
16,800円 税込18,144円
商品サイズ(約): 縦18.9cm×横18.9cm×高さ5.3cm×三段

限定900セット
007 紀文のおせち「祥華」二段重(和洋折衷) 冷蔵
13,800円 税込14,904円
商品サイズ(約): 縦19.5cm×横19.5cm×高さ11.2cm

消費期限
2023年12月

消費期限
2023年12月

店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日 12月26日(月)	12月22日(木)
お引渡し日 12月30日(金)・31日(土)	12月30日(金)・31日(土)

お引渡し日	数量	和
12月30日(金)・31日(土)	3-4人前	33品

お引渡し日	数量	和
12月30日(金)・31日(土)	3-4人前	33品

お正月の伝統を重視しつつ、洋風素材をふまけに盛り込んだ「和洋折衷おせち」二段重。



限定200セット
010 寿おせち三段重 冷蔵
18,000円 税込19,440円
商品サイズ(約): 縦18.5cm×横18.5cm×高さ17.5cm

限定700セット
008 「芝花」三段重 冷蔵
21,000円 税込22,680円
商品サイズ(約): 縦20.3cm×横20.3cm×高さ5.3cm×三段

消費期限
2023年12月

消費期限
2023年12月

店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日 12月26日(月)	12月26日(月)
お引渡し日 12月31日(土)	12月30日(金)・31日(土)

お引渡し日	数量	和
12月31日(土)	3-4人前	24品

お引渡し日	数量	和
12月30日(金)・31日(土)	3-4人前	30品

こだわりのぶり照焼や味わい深いお煮しめなど、選りすぐりの食材を盛り込みました。

和の伝統を贅沢に盛り込みました。

巻の重

- 紅白かまぼこ ●くるみ砂糖がけ ●丹波黒豆 ●栗きんとん ●有頭海老 ●紅白なます ●味付けいくら ●金ごま田作り ●ぶり照焼 ●味付け数の子 ●合鴨スモークスライス ●花餅

貳の重

- 銀鮭西京焼 ●伊達巻 ●にしん入り昆布巻 ●はたて雲丹焼 ●海老のフリッター ●豚角煮 ●れんこん煮 ●花型人参 ●椎茸煮 ●ゆず煮 ●六角里芋煮

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに

	二段	2-3人前	和	23品目
店頭お引渡し				宅配
ご予約締切日	12月26日(月)			12月26日(月)
お引渡し日	12月30日(金)・31日(土)			12月30日(金)・31日(土)

限定1,000セット
005 「舞鶴」二段重 **13,800円** 税込14,904円
容器サイズ(約)縦20.3cm×横20.3cm×高さ5.3cm×二段
消費期限 2023年1/2(月)

フレンチメニューを盛り込み、家族で楽しめる華やかな洋風おせちです。

巻の重

- 鴨のオレンジソース ●ガーリックシュリンプ ●赤キャベツのマリネ ●ローストポーク ●かぼちゃとりんごのサラダ ●フォアグラ入りブディング ●ほうれん草とベーコンのキッシュ ●蟹入りテリーヌ ●鮭のエスカベッシュ ●パイ貝のスープ煮

貳の重

- チェダーチーズとオリーブのケーキサレ ●鶏団子トマトソース掛け ●蒸し鶏の葱塩ソース ●カリフラワーのスープ煮 ●根菜の醤油燻焼 ●カクテルシュリンプ ●焼きキノコのフレンチソースマリネ ●帆立黄金煮 ●たこといかのマリネ ●チリコンカン

都内の有名ホテルにて約15年、フレンチの料理人としてキャリアを積み、全国のデパ地下・バイキングレストランの商品開発、レシピ監修、料理人の指導を行う。現在、ヨークベニマルの商品開発、技術指導を行なっています。

はまざき たかし
濱寄 隆志氏

自社味付
製品
9割以上

限定1,000セット
002 濱寄シェフの
洋風オードブルおせち二段重 **15,800円** 税込17,064円
容器サイズ(約)縦21.7cm×横21.7cm×高さ11.7cm ※内容が一部変更になる場合がございますので、ご了承ください。
■ご予約締切日12/26(月) ■店頭お引渡し日・宅配お届け日:12/30(金)・31(土) ■消費期限:2023年1/2(月) ■特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに

年末のごちそうにどうぞ

店頭お引渡しのみ 店頭お引渡し日 **12/30(金)・31(土)**

ご予約限定価格

003 生寿司 臘月夜
1/パック **4,800円** 税込5,184円
※わさびなし
●特定原材料:小麦・えび

004 彩り手巻寿司 (10本)
1/パック **1,180円** 税込1,274円
※わさびなし
●特定原材料:卵・乳・小麦・えび・かに

※写真はイメージです。写真に掲載の小物・器類は商品に含まれておりません。※価格に*マークが付いているものは軽減税率対象商品です。 ※お電話(003,004)は天候状況等により、商品が一部変更になる場合がございます。 26

一人一折

巻の重

- 田作り ●新緑ふくさ ●蛸小倉煮 ●紅鮭白醤油焼 ●穴子八幡巻 ●錦玉子 ●若桃甘露煮 ●鶏照焼 ●柚子鶏つくね ●梅真丈 ●くるみ煮 ●栗金団 ●丹波黒大豆煮 ●紅白なます ●紅白錦糸巻 ●餅牛蒡 ●海老紅白奉書 ●烏賊黄金焼 ●伊達巻 ●紅白福ひ餅 ●祝い海老 ●昆布巻 ●貼笹茶巾 ●数の子鰻甲漬 ●手毬餅 ●梅かんざし

貳の重

- 銀鮭西京焼 ●伊達巻 ●にしん入り昆布巻 ●はたて雲丹焼 ●海老のフリッター ●豚角煮 ●れんこん煮 ●花型人参 ●椎茸煮 ●ゆず煮 ●六角里芋煮

美しく可憐な、一人一折の銘々おせち料理です。

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび

	二折	2人前	和	26品目
店頭お引渡し				宅配
ご予約締切日	12月26日(月)			12月26日(月)
お引渡し日	12月31日(土)			12月31日(土)

限定700セット
006 割烹料亭千賀監修
迎春おせち料理「舞千」和風二折 **9,980円** 税込10,778円
容器サイズ(約)縦16.1cm×横21.4cm×高さ4.6cm(一折)
消費期限 2023年1/2(月)

※実際の商品カテゴリーと多少異なる場合があります。

当インターネットではご予約は承っておりません、ご了承ください。

店頭お引渡し限定企画（宅配は承っておりません、冷蔵でのお引渡しとなります。）

早期ご予約でお得!!

限定
4品

10%OFF

ご予約締切日

11/30水

お引渡し日

12/30金・31土



おせちの消費期限
2023年1/2(月)



参の重



貳の重



参の重

16,800円(税込) 18,144円(税込)

- 参の重 ●紅白かまぼこ ●金ごま田作り ●なると金時栗きんとん(栗4粒) ●丹波産黒豆 ●有頭海老 ●たらこ煮 ●紅白生酢 ●若桃甘露煮 ●伊達巻 ●にしん入り昆布巻
- 貳の重 ●長崎県産ぶりの照焼 ●カナダホッキ貝の黄金和え ●厚焼玉子 ●くるみ砂糖かけ ●味付いくら ●たたき牛蒡 ●こんにゃく煮 ●花形人参 ●さつまいも甘煮 ●流星くらげ ●たけのこ煮 ●花餅
- 参の重 ●豚角煮 ●れんこん煮 ●しいたけ煮 ●笹よもぎ餅 ●六角里芋煮 ●花形人参 ●いか雲丹風味 ●サーモントラウトローズ ●たこ照焼 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●寿高野煮 ●味付数の子

限定1,000セット

009「彩鶴」三段重

容器サイズ(約):縦18.9cm×横18.9cm×高さ5.3cm×三段

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

10%OFF

割引後価格

15,120円(税込) 16,329円(税込)

貳の重



参の重



参の重

- 参の重 ●伊達巻 ●栗きんとん ●鯛入り蒲鉾(紅) ●鯛入り蒲鉾(白) ●田作り ●昆布巻 ●祝海老 ●味付数の子 ●厚焼玉子 ●くるみ餡炊 ●丹波黒豆
- 貳の重 ●はたてスモーク ●ローストポーク ●鶏のトマト煮 ●ぎんなん ●煮しめ(梅型入) ●参・手綱こんにゃく・椎茸・ふき・こぼう・はす ●あわびの旨煮 ●ぶりの照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●洋風なます ●若桃甘露煮 ●いくら醤油漬 ●酢だこ



限定900セット

007 紀文のおせち「祥華」二段重 (和洋折衷)

容器サイズ(約):縦19.5cm×横19.5cm×高さ11.2cm

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

13,800円(税込) 14,904円(税込)

10%OFF

割引後価格

12,420円(税込) 13,413円(税込)

限定450セット

011 銀座ローマイヤ 洋風おせち 一段重

容器サイズ(約):縦25.2cm×横32.5cm×高さ4.2cm(蓋なし)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

9,800円(税込) 10,584円(税込)

10%OFF

割引後価格



8,820円(税込) 9,525円(税込)

- 紅鮭のスモーク オレンジ添え ●イベリコ豚ローストポーク ●貝と野菜のサラダ仕立て ●サーモンネルのクリーム煮 イクラ添え ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●カクテルソースシュリンプ ●牛ほほ肉の赤ワイン煮 ●ローストビーフ ●洋風栗きんとん ●二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り ●二種のチーズテリーヌ トマトジュレ ●有頭海老の野菜ブイヨン仕立て ●鶏肉のアヒージョ バジルソース添え ●ローストビーフソース

限定80セット

012 銀座ローマイヤ 洋風おせち 二段重

容器サイズ(約):縦25.2cm×横25.2cm×高さ9.1cm(蓋なし)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび

19,800円(税込) 21,384円(税込)

10%OFF

割引後価格

17,820円(税込) 19,245円(税込)

- 【一の重】●紅鮭のスモーク オレンジ添え ●牛肉のフリカッセ ●牛ほほ肉の赤ワイン煮 ●ロースターのテルミドル ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●カクテルソースシュリンプ ●鶏肉のアヒージョ バジルソース添え
- 【二の重】●二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り ●二種のチーズテリーヌ トマトジュレ ●貝と野菜のサラダ仕立て ●サーモンネルのクリーム煮 イクラ添え ●ローストビーフ ●イベリコ豚ローストポーク ●白身魚のエスカベッシュ 緑色野菜のペペロンチーノ ●有頭海老の野菜ブイヨン仕立て ●洋風栗きんとん ●ローストビーフソース

●万一品切れの節はご容赦ください。●内容が一部変更になる場合がございます、ご了承ください。●お申し込みは専用申込書にご記入の上、サービスカウンターまでお願いいたします。●お支払いは、商品とお引き換えでサービスカウンターまでお願いいたします。●パンフレットは印刷物ですので、実際の商品と色やサイズが異なる場合がございますが商品の品質には十分に注意し、お客様へお届けします。●予定数量が終了した商品については、店頭にてお知らせいたします。●掲載写真はイメージです。●写真に掲載の小物類は商品に含まれておりません。●価格に*が付いているものは軽減税率対象商品です。●WEBご予約申し込みは承っておりません。●塩釜店ではご予約・商品のお引渡しができないため、お近くのヨークベニマルでのご予約、お引渡しをお願いいたします。

注意 各種割引券はご利用いただけません。