

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。

2025ヨークベニマル

おせち

新年の食卓を彩る
華やかなおせち料理を厳選しました。



※写真は 001 野崎洋光監修 おせち料理 三段重のイメージです。

食でつむぐ、
幸せの場所。



おせち・そばの
ご予約締切日

12/26 木 まで

おせち、そば、スイーツおせち、
おせち・そばセットは
受付店のみでの
お引渡しとなります。

店頭お引渡し日
宅配お届け日

12/30 月・31 火

- 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。
- ※おせち、そば、スイーツおせち、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。

厳選2品限定!
早期ご予約で
10%OFF!!
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。

ご予約締切日
11/30 土

食でつむぐ、
幸せの場所。



パイヤ
おすすめ

- 巻の重 ●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 ●黒豆
- 式の重 ●ぶりの照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●鶏のトマト煮込み ●ローストポーク ●ほたての潮汁風味 ●あわびの旨煮 ●煮しめ(手網こんにやく、椎茸、梅型人参、ごぼう、高野豆腐) ●ぎんなん ●さつまいも甘露煮 ●若桃甘露煮 ●紅白なます ●いくら醤油漬 ●小肌栗漬



お引渡し日 12/30 月・31 火 消費期限 2025年1/2 土

限定800セット 冷蔵でお引渡し
006 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 くるみ

14,800円 本体価格
税込15,984円
10%OFF 割引後価格
13,320円 本体価格
税込14,385円



- 一の重 ●紅白かまぼこ ●紅白生餅 ●伊達巻 ●丹波産黒豆 ●有頭海老 ●たらこ煮 ●なると金時栗きんとん ●金ごま田作り ●笹もぎ餅 ●くるみ砂糖がけ
- 二の重 ●あい鴨スモーク ●厚焼玉子 ●流星くらげ ●若桃甘露煮 ●たたき牛蒡 ●花餅 ●こんにやく煮 ●味付いくら ●豚角煮 ●たこ照焼き ●ししん入り昆布巻 ●寿高野煮 ●たけのこ煮
- 三の重 ●味付数の子 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●さつまいも甘露煮 ●手まり湯葉 ●長崎県産ぶりの照焼 ●いか黄金 ●れんこん煮 ●しいたけ煮 ●六角里芋煮 ●花形人参

お引渡し日 12/31 火 消費期限 2025年1/2 土

限定1,300セット 冷蔵でお引渡し
008 「彩鶴」三段重

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三層

17,800円 本体価格
税込19,224円
10%OFF 割引後価格

16,020円 本体価格
税込17,301円

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くるみ

●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が、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。(お重は含まれます。)

●特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を含む場合は表記しています。●受付店のみのお引渡しとなります。●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。●注意 各種割引券はご利用いただけません。

21ページのおせちは、
冷凍便で宅配のみ承りの商品です

011 012 013

ご予約締切は12月10日(火)。
宅配お届け日は12月30日(月)のみ



利尻昆布だしで炊きあげた煮物と色とりどりの祝い料理を詰合せました。



新登場

限定500セット

012 京菜味のむら 八坂

10,800円(税込) 11,664円

■宅配ご予約締切日: 12月10日(火)
■宅配お届け日: 12月30日(月)のみ
※解凍方法: 冷蔵庫にて約17時間解凍してください。

賞味期限
2025年1/31(金) 解凍後冷蔵で2日間
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび
三段 2~3人前 和 31品目



- 一の重 ●田作り ●伊達巻 ●たたきごぼう ●お祝い海老 ●黒豆 ●梅餅 ●世団子 ●数の子醤油漬 ●合鴨コース
- 二の重 ●一口昆布巻 ●紅白蒲鉾 ●金時人参入り生酢 ●帆立ひもの柚子和え ●いくら醤油漬 ●栗きんとん ●だし巻 ●赤魚西京焼 ●あわび旨煮 ●お祝い松葉串 ●若桃甘露煮
- 三の重 ●高野豆腐の含め煮 ●餅巾着旨煮 ●黒豆がんと含め煮 ●椎茸旨煮 ●海老旨煮 ●蓮根こんにやく ●鴨煮 ●ごぼう煮 ●枝豆入り信田巻 ●松麩 ●梅型人参

豊富な食材を盛り込んだ和洋中の3種類が楽しめるおせちです。

限定300セット

011 北のシェフ 彩
12,800円(税込) 13,824円

■宅配ご予約締切日: 12月10日(火)
■宅配お届け日: 12月30日(月)のみ
※解凍方法: 冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

賞味期限
2025年1/31(金) 解凍後冷蔵で2日間
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに
三段 2人前 和洋中 40品目

- 春之重(和食) ●伊達巻 ●銀鮭焼 ●枝豆チーズ揚げ蒲 ●なますイクラ添え ●ほうれん草高野巻 ●湯葉含め煮 ●有頭海老 ●数の子醤油漬 ●田舎漬 ●北海道産黒豆煮 ●紅白かまぼこ ●椎茸旨煮 ●梅鮭含め煮 ●栗きんとん
- 式之重(洋食) ●ポークリケット フランポワーズ風味 ●白身魚のマングソース オレンジ添え ●ドライフルーツとナッツのテリーヌ ●鰹マスタード ●オニオンマスタード風味 ●ドライトマト赤ワイン煮 ●トラウトサーモン蒸し立て ●オニオンピクルス ●牛肉しくれ煮 赤ワイン風味 ●レッドキャベツピクルス ●チキンアジアンフルティ ●豚のエスカベッシュ ●ローストビーフ
- 参之重(中華) ●とびっこ翡翠蒸し ●豚耳辛子和え ●広東風叉焼 ●黒酢豚膝 ●玉葱マリネ ●トラウトサーモン野菜巻 ●ピーカンナッツ揚げ ●海老チリソース煮 ●コウフの香り煮 ●北海道産ツブのオイスターソース煮 ●蒸し鶏の葱ソース和え ●かに爪煮み揚げ プロッコリー添え ●くらげの和え物



こだわりの食材を組み入れて手の込んだ料理を丁寧に詰め合わせた手作りおせちです。

限定200セット

013 銀の森 赤坂あじさい 招福 五の重

20,000円(税込) 21,600円

■宅配ご予約締切日: 12月10日(火)
■宅配お届け日: 12月30日(月)のみ
※解凍方法: 冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

賞味期限
2025年1/31(金) 解凍後冷蔵で2日間
※解凍後はお早めにお召し上がり下さい。

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くらみ
五の重 3~4人前 和 47品目

- 空の重 ●本陣のずんだ焼 ●栗きんとん(甘露栗2個) ●鶏の風味漬 ●身欠にしん昆布巻 ●竹の子土佐煮 ●わかめ汁漬 ●紅白梅鮭 ●菜の花福良漬 ●せしぐれ ●松笠いか雲丹焼 ●浜汐えび ●伊達巻 ●はたて貝山椒煮 ●煮鮑 ●金箔黒豆 ●寄せ獅子の湯葉巻
- 雪の重 ●味付めかぶとつづ貝 ●香り小えび ●苺ジュレフルーツチーズ ●餅ざく巻 ●小川巻 ●えびときびなこの手綱巻 ●彩りきぬた巻
- 月の重 ●有平かまぼこ ●ローストビーフ(ソース付) ●豚八幡巻 ●はな切り大根のハリハリ漬 ●田作り ●ちりめん青菜炒め煮 ●紅白なます
- 花の重 ●ど黒南蛮漬 ●裏白椎茸 ●海老椎茸 ●数の子入り松前漬(数の子)(松前漬) ●かきの大和煮 ●いんげん ●巻湯葉煮 ●とど野菜の昆布 ●博多炙子新文 ●くらみのかつお和え ●かに新文
- 星の重 ●小鯛包み焼 ●太刀魚のずんだ包み焼 ●山形県産きのこの松風 ●山形牛旬葉巻 ●本まぐろと昆布の煮物 ●金柑

大人から子供まで、家族そろって
楽しめる洋風おせちをお楽しみください。



限定400セット

009 銀座ローマイヤ 洋風おせち 一段重

10,000円(税込) 10,800円

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに
消費期限 2025年1/2(木) 一段 4人前 洋 12品目

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

- 紅鮭のスマーク オレンジ添え ●花豆のブランデー煮 金粉飾り ●帆立のオレンジマリネ バルサミコ風味 ●洋風栗きんとん ●ローストビーフ ●チキンガランティトリュフ風味 キャロットマリネ添え ●つぶ貝とあさりのパジル風味 トマトジュレ ●有頭海老の野菜パイオン仕立て ●鶏肉のコンフィとカボナータ ●若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●牛肉のブランケットカボチャピュレきのこのソテー添え ●ローストビーフソース

限定100セット

010 銀座ローマイヤ 洋風おせち 二段重

20,000円(税込) 21,600円

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに
消費期限 2025年1/2(木) 二段 4人前 洋 16品目

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

- 【一の重】●チキンガランティトリュフ風味 キャロットマリネ添え ●和牛ローストビーフ ●鶏肉のアヒージョ パジルソース添え ●ロブスターのテルミドール ●つぶ貝とあさりのパジル風味 トマトジュレ ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●花豆のブランデー煮 金粉飾り
- 【二の重】●若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー ●イベリコ豚ローストポーク ●牛肉のブランケットカボチャピュレ きのこのソテー添え ●帆立のオレンジマリネ バルサミコ風味 ●有頭海老の野菜パイオン仕立て ●ポトニョッキ 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●ポルパッチェーニ トリュフ入りエッグポテト ●洋風栗きんとん ●ローストビーフソース



12/31(金)店頭での
お引渡し限定!

お正月スイーツ

ご予約締切日
12/8日まで

お年賀用
ボックス付

GINZA
Cozy Corner

新登場

お正月ムードを盛り上げる
プチケーキを詰合せました。

限定100セット 冷蔵でお引渡し 店頭お引渡しのみ
宅配は承っておりません。

018 銀座コージーコーナー
スイーツおせち(9個入)

2,900円(税込) 3,132円

専用ボックスサイズ(約): 縦20.7cm×横18.4cm×高さ7.8cm
100g当り: 約377kcal

■特定原材料 卵 乳 小麦 9人前 スイーツ 9種類

お正月は豪華で華やかな 食卓を彩るおせちを。 大切な方への贈り物や ご家庭用としても。

和の伝統を味わいながら 洋風も楽しめるおせちです。

厳選した食材を使用し、丹精込めて作り上げた人気の三段重です。

●紅白かまぼこ ●紅白生餅 ●伊達巻 ●丹波産黒豆 ●有頭海老 ●たらこ煮 ●なると金時栗さんどん ●金ごま田作り ●せよもぎ餅 ●くるみ砂糖がけ

●あい鴨スモーク ●厚焼玉子 ●流星くらげ ●若桃甘露煮 ●たたき牛蒡 ●花餅 ●こんにやく煮 ●味付いくら ●豚角煮 ●たこ照焼き ●にしん入り昆布巻 ●寿高野煮 ●たけのこ煮

●味付数の子 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●さつまいも甘煮 ●手まり湯葉 ●長崎県産ぶりの照焼 ●いが黄金 ●れんこん煮 ●しいたけ煮 ●六角里芋煮 ●花形人参

三段重

二の重

一の重

紀文

パイヤー おすすめ

●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 ●黒豆

●ぶりの照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●鶏のトマト煮込み ●ローストポーク ●ほたての瀬汁風味 ●あわびの旨煮 ●煮しめ(手細こんにやく、椎茸、梅型人参、ごぼう、高野豆腐) ●さんなん ●さつまいも甘露煮 ●若桃甘露煮 ●紅白なます ●いくら醤油漬 ●小肌栗漬

二段重

一の重

二の重

限定1,300セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

008 「彩鶴」三段重

17,800円(税込) 19,224円(税込) 消費期限 2025年1/2(木)

お届け先	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月24日(火)	12月22日(日)
お引渡し日	12月31日(火)	12月31日(火)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くるみ

三段 4人前 和 33品目

限定800セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

006 紀文のおせち「祥華」二段重(和洋折衷)

14,800円(税込) 15,984円(税込) 消費期限 2025年1/2(木)

お届け先	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月26日(木)	12月19日(木)
お引渡し日	12月30日(月)・31日(火)	12月30日(月)・31日(火)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ

二段 2-3人前 和洋折衷 28品目

千賀屋

懐石の世界観を、一人に一つの折箱で繊細に美しく表現しました。

●田作り ●昆布巻 ●たら旨煮 ●紅鮭白醤油焼 ●焼き帆立 ●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 ●紅白なます ●いくら醤油漬 ●丹波黒大豆蜜煮 ●伊達巻 ●手毬餅 ●祝い海老 ●穴子八幡巻 ●新緑ふくさ ●鳥賊松笠白焼 ●数の子福甲漬 ●酢牛蒡 ●海老紅白巻 ●紅白錦糸巻 ●梅かんざし

二折

千賀屋

山海の恵みを、優美に盛り込みました。

●金箔黒豆 ●波皮付き栗金団 ●白花生 ●田作り ●紅白なます ●いくら醤油漬 ●牛肉ごぼう時雨煮 ●柚子鶏つくね ●梅真丈 ●椎茸旨煮 ●新緑ふくさ ●湯葉旨煮 ●金柑甘露煮 ●ままかり酢漬 ●柚子風味 ●ごまさつま ●蛸生巻 ●伊達巻 ●祝い海老 ●数の子福甲漬 ●たら旨煮 ●錦玉子 ●海老マリネ ●紅鮭白醤油焼 ●こんにやく旨煮 ●梅かんざし

一段

限定700セット 冷蔵でお引渡し 店頭お引渡しのみ 宅配は承っておりません。

007 千賀屋謹製 迎春おせち料理「舞千」和風二折

10,800円(税込) 11,664円(税込) 消費期限 2025年1/2(木)

お届け先	店頭お引渡し
ご予約締切日	12月26日(木)
お引渡し日	12月31日(火)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ

二折 2人前 和 26品目×2

限定300セット 冷蔵でお引渡し 店頭お引渡しのみ 宅配は承っておりません。

005 千賀屋謹製 迎春おせち料理「千寿」和風一段

9,980円(税込) 10,778円(税込) 消費期限 2025年1/2(木)

お届け先	店頭お引渡し
ご予約締切日	12月26日(木)
お引渡し日	12月31日(火)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび

一段 2-3人前 和 25品目



見た目も華やかな、
味わい深い食材を盛り込みました。

7&iグループ限定 限定900セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

002 「芝花」 三段重
19,800円(税込) 21,384円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三段

	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月24日(火)	12月22日(日)
お引渡し日	12月31日(火)	12月31日(火)

消費期限 2025年1/2(木)

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

三段 3-4人前 和 30品目

- 巻の重
- 紅白かまぼこ ●くるみ砂糖がけ ●丹波産黒豆 ●牛タンパストラミ
 - 有頭海老 ●栗きんとん ●味付け数の子 ●若桃甘露煮 ●あい鴨スモーク
 - たたきごぼう ●花餅
- 式の重
- 伊達巻 ●金ごま田作り ●花餅 ●れんこん煮 ●にしん入り昆布巻
 - 紅白なます ●味付けいくら ●いか黄金 ●ぶり照焼 ●紅ずいがいの蟹爪幽庵
- 参の重
- ローストビーフ ●ローストビーフソース ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●ざつまいも甘煮 ●豚角煮 ●鶏肉とほうれん草のテリヤキ
 - 椎茸煮 ●六角里芋煮 ●花形人参 ●筍煮



味にこだわった和の伝統を
贅沢に盛り込みました。

7&iグループ限定 限定1,000セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

003 「舞鶴」 二段重
13,800円(税込) 14,904円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×二段

	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月24日(火)	12月22日(日)
お引渡し日	12月31日(火)	12月31日(火)

消費期限 2025年1/2(木)

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

二段 2-3人前 和 23品目

- 巻の重
- 紅白かまぼこ ●くるみ砂糖がけ ●丹波産黒豆 ●栗きんとん ●有頭海老
 - 紅白なます ●味付けいくら ●にしん入り昆布巻 ●ぶり照焼 ●花餅 ●味付け数の子
- 式の重
- 銀鮭西京焼 ●豚角煮 ●伊達巻 ●れんこん煮 ●花形人参 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●花餅 ●金ごま田作り ●筍煮 ●六角里芋煮 ●椎茸煮 ●笹よもぎ餅 ●あい鴨スモーク



国産原料のみを使用。

7&iグループ限定 限定40セット 冷蔵でお引渡し 店頭お引渡しのみ 宅配は承っておりません。

004 国産おせち三段重 極尽
36,000円(税込) 38,880円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ17.5cm

	店頭お引渡し
ご予約締切日	12月26日(木)
お引渡し日	12月31日(火)

消費期限 2025年1/2(木)

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

三段 3-4人前 和 32品目

- 巻の重
- 国産栗きんとん(鹿児島県産にはるか使用) ●国産いくら醤油漬 ●丹波産黒豆 ●紅白蒲鉾 ●三陸産蝦夷鮑うま煮 ●国産松前漬 ●伊達巻 ●プリの昆布巻 ●田作り ●北海道産たらこ昆布
- 式の重
- 真鱈の龍皮巻 ●いかの西京焼き ●柚子帆立貝もひもえ ●真だこ旨煮 ●蜜いかの沖漬け ●軍海老の艶煮 ●このしろ酢漬(あわ添え) ●ローストポーク ●鹿児島県産黒豚の角煮 ●鰻刺身 ●阿波尾鶏の香草焼き
- 参の重
- チキンロール ●花くるみ ●都城和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付) ●若桃の甘露煮 ●煮物(こんにゃく・ごぼう・里芋・人参・椎茸・絹さや) ●紅白なます ●北海道産数の子 ●帆立貝柱焼き ●奥鯛の柚子味噌焼 ●鹿児島県産プリの照り焼き ●金柑の甘露煮

※このページは野崎洋光氏監修の商品ではありません。※実際の商品はパンフレットと多少異なる場合があります。



監修 野崎 洋光 氏

1953年、福島県石川郡古殿町に生まれる。武蔵野栄養専門学校卒業後、東京グランドホテル、八芳園を経て、「とく山」の料理長に就任。1989年、南麻布に日本料理店「分とく山」を開店し、総料理長として総括していた。現在は、メディア等で活躍中。ヨークベニマルでのアドバイザーもしております。

喜び言葉を
美味しさに代えて
「感謝」「敬意」を感じて
いただくおせちです。



パイヤー
おすすめ

限定2,600セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

001 野崎洋光監修
おせち料理 三段重
24,800円(税込) 26,784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。

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

ご予約締切日	12月26日(木)	消費期限	2025年1/2(木)
店頭・宅配お届け日	12月30日(月)・31日(火)	三段	3-4人前 和 36品目

※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。

※縁起のよい言葉

- 巻の重
- 五色なます ●栗きんとん(栗甘露煮) ●黒豆煮 ●市松蒲鉾 ●長命海老 ●味付け数の子(浸し豆、糸かつお) ●紅鮭昆布巻 ●鴨橋煮 ●クルマミトカシューナッツの鮎煮 ●絹さや ●花もち飾り
- 式の重
- 鱈の照焼 ●すだち ●ふきと鯛子の煮物 ●牛肉うま煮 ●干柿柚子あん詰 ●きんかん甘露煮 ●味付けいくら ●伊達巻 ●めかぶ漬 ●いか黄金焼 ●松の美田作り ●うなぎけんちん ●絹さや
- 参の重
- ローストポーク ●紅ずいがひ蟹かきめた巻 ●鶏松風 ●碧つくね ●蝦夷鮑燻煮 ●たたきごぼう ●帆立粕漬 ●梅花人参 ●煮染め(椎茸・たけのこ・里芋) ●荏胡麻お多福豆 ●たご柔らか煮 ●絹さや

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。

ご予約締切日 12/26木
店頭お引渡し日 12/31火

お得セット企画

(宅配は承っておりません。冷蔵でお引渡しとなります。)

※舞鶴三段重・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。
おせちを一品お選びください。

セット
016



003 限定1,000セット 冷蔵でお引渡し
「舞鶴」二段重 13,800円(本体) 税込14,904円

セット
017



002 限定900セット 冷蔵でお引渡し
「芝花」三段重 19,800円(本体) 税込21,384円

そばを一品お選びください。

限定300箱 冷蔵でお引渡し

014 山都そば5食入り
1,980円(本体) 税込2,138円



または

015 冷蔵でお引渡し

山形の板そば5人前
1,980円(本体) 税込2,138円



税込表示価格より

セットで **1,000円** お得!!

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

税込表示価格より

セットで **1,500円** お得!!

芝花三段重 21,384円(本体) + そば 2,138円(本体)
合計価格 23,522円(税込)
— セット価格 —
22,022円 (税込)

ご予約締切日 12/26木
店頭お引渡し日 12/30火

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!

そば粉6割で仕上げた本格生そばセット。

限定300箱 冷蔵 冷蔵でお引渡し

014 山都そば5食入り

店頭お引渡し価格 1箱 1,980円(本体) 税込2,138円
宅配価格(宅配料込) 1箱 2,380円(本体) 税込2,570円

麺120g×5、そばつゆ80ml×5
容器サイズ(約):縦20cm×横35.5cm×高さ5.5cm

5人前 ■特定原材料 小麦 そば

山形県産
山形県産そば粉100%使用

山形県産「わかおり」を五割使用し
そばの風味、甘味を味わえるそば。

015 冷蔵 冷蔵でお引渡し

山形の板そば 5人前

店頭お引渡し価格 1箱 1,980円(本体) 税込2,138円
宅配価格(宅配料込) 1箱 2,380円(本体) 税込2,570円

麺150g×5、そばつゆ×5
容器サイズ(約):縦19cm×横31cm×高さ4.2cm

5人前 ■特定原材料 小麦 そば

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。

宅配のお申し込みは、サービスカウンターにて承ります。
お支払いはお申し込み時にお願いたします。

商品到着日にはご在宅をお願いいたします。

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

宅配料 先様へ宅配料料で
直接お届けいたします。 冷蔵 冷蔵便にて
お届けいたします。
冷蔵でお引渡し 店頭お引渡しの場合、冷蔵
でお引渡しいたします。 冷凍 冷凍便にて
お届けいたします。

お届け先住所変更(転送)についてのお知らせ

サービスの変更により、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様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願いたします。

※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で、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・小物類は商品に含まれておりません。(お重は含まれます。)*●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・くるみ)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。 20