

インターネットでもご予約を承っております

※インターネット予約は、店頭お渡しのみとなります。

＼ 自宅で簡単！ ＼
WEBにてご予約承り中！

ご予約
締切日 12/22 月
23:59まで
ご予約
はこちら



※ご予約は店頭お渡しのみ(宅配は除く)となります。詳しくはサービスカウンターまでおたずねください。
※締切日間は混み合いますので早めのご予約をお願いいたします。

おせち

晴れやかに、華やかに。
贅を尽きた家族のお正月。



※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。

おせち・そばのご予約締切日 12/22 月 まで
店頭お渡し日・宅配お届け日 12/30 火・31 水

●おせち、そば、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。
●ご予約締切日以降または受付終了した商品についての変更・キャンセルはできません。
●商品により、ご予約締切日及び店頭お渡し日・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。
※各種割引券はご利用いただけません。

宅配別途配送料
宅配おせちは商品の他に
1件あたり
別途300円(税込)
配送料がかかります。



※白河昭和町店は9/28(日)に閉店の為、ご予約・お引渡しできません。
お近くのヨークベニマルでのご予約・お引渡しをお願いします。

店頭お引き渡し限定企画 早期ご予約で
※宅配は承っておりません。冷蔵でのお引渡しとなります。

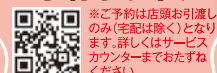


ご予約締切日 11/30 日
消費期限 2026年 1/2 金

※白河昭和町店は9/28(日)に閉店の為、ご予約・お引渡しできません。お近くのヨークベニマルでのご予約・お引渡しをお願いします。

10%OFF!!

＼ 自宅で簡単！ ＼
**WEBにて
ご予約承り中！**



※ご予約は店頭お引渡しのみ(宅配は除く)となります。詳しくはサービスカウンターまでおたずねください。
※締切日間は混み合いますので早めのご予約をお願いいたします。



限定 **1,200** セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 12/31 水 まで
007早「彩鶴」三段重
容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三段
■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ
18,800円 (税込20,304円) **10%OFF** 割引後価格 **16,920円** (税込18,273円)

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

限定 **950** セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 12/30 火・31 水 まで
005早 紀文のおせち「祥華」二段重
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
15,800円 (税込17,064円) **10%OFF** 割引後価格 **14,220円** (税込15,357円)

【一の重】 ●鯛入り蒲鉾(紅) ●鯛入り蒲鉾(白) ●栗きんとん ●伊達巻 ●昆布巻 ●祝海老 ●味付数の子 ●田作り ●くるみ餡炊 ●いくら醤油漬 ●黒豆
【二の重】 ●ぶりの照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●ローストポーク ●ほたて潮汁風味 ●あわびの旨煮 ●いいだこ煮付 ●煮しめ(梅型人参・椎茸・ごぼう・高野豆腐・鶏もも、手綱こんにゃく) ●さつまいも甘露煮 ●ざんなん ●小肌栗漬 ●紅白なます ●鶏のトマト煮込み ●若桃甘露煮



限定 **200** セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 12/30 火・31 水 まで
009早 銀座ローマイヤ 洋風おせち 一段重
容器サイズ(約):縦23.3cm×横30.5cm×高さ4.2cm(蓋なし)
■特定原材料 卵 乳 小麦 えび
10,800円 (税込11,664円) **10%OFF** 割引後価格 **9,720円** (税込10,497円)

●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●花豆のブランデー風味 金粉飾り ●牛肉のブランケットきのコンテ和え カボチャビュレ ●チキンガランテントリュフ風味 キャロットマリネ添え ●ローストビーフ(ローストビーフソース) ●ポテトニョッキ 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●コック・オ・ヴァン(鶏肉) ●有頭海老のフィオン仕立て ●白身魚のエスカベッシュ ●洋風栗きんとん ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味

限定 **100** セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 12/30 火・31 水 まで
010早 銀座ローマイヤ 洋風おせち 二段重
容器サイズ(約):縦24.2cm×横24.2cm×高さ9.6cm(蓋なし)
■特定原材料 卵 乳 小麦 えび
21,400円 (税込23,112円) **10%OFF** 割引後価格 **19,260円** (税込20,800円)

【一の重】 ●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味 ●和牛ローストビーフ(ローストビーフソース) ●鶏のトマト煮 グリープ添え ●ロブスターのデビルドール ●牛肉のブランケットきのコンテ和え カボチャビュレ ●ハムとチーズのキャシュ ロマネスコ&ドライトマト添え ●花豆のブランデー風味 金粉飾り
【二の重】 ●チキンガランテントリュフ風味 キャロットマリネ添え ●鶏肉のアヒージョ バジルソース添え ●洋風栗きんとん ●氷感熟成豚使用 ローストポーク(国産) ●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●イカとトマトのバジルマリネ ●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 ●コック・オ・ヴァン(鶏肉)

●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。ご了承ください。●お申し込みはWEBにてお願いいたします。詳しくはサービスカウンターでおたずねください。●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。●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。●)●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。●受付店のみでの引渡しとなります。●価格に*が付いているものは軽減税率対象商品です。●ご予約締切日以降または受付終了した商品についての変更・キャンセルはできません。【注意】各種割引券はご利用いただけません。

※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。

忙しい年末にゆっくり準備。解凍するだけでお正月のごちそうが完成！

19・20ページのおせちは
冷凍便で宅配のみ

宅配別途配送料

宅配おせちは商品の他に1件あたり
別途300円(税込)配送料がかかります。

19・20ページの商品のWEB予約はできません。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。



新登場

来客用や贈り物にも最適な手のひらサイズの
可愛い小箱二段重が2セットのおせちです。

限定200セット

冷凍

014 京菜味のむら 京小箱

9,800円(税込)10,584円

容器サイズ(約):縦11.7cm×横11.7cm×高さ3.9cm

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび

二段 2人前 和 30品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

■宅配ご予約締切日:12月10日(水)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約17時間解凍してください。

巻の重 ●黒豆 ●栗甘露煮 ●金時人参入り生酢 ●田作り ●赤魚西京焼 ●笹団子 ●合鴨コース ●数の子醤油漬 ●紅白蒲鉾 ●伊達巻 ●お祝い海老

式の重 ●餅巾着旨煮 ●黒豆がんもめ煮 ●高野豆腐のめ煮 ●味付こんにやく ●ごぼう煮み ●筍煮み ●海老旨煮 ●鶏野菜三色巻 ●湯葉にしん世奉煮 ●一口昆布巻 ●金柑甘露煮 ●味付蓮根 ●魚卵の煮付 ●椎茸旨煮 ●いか黄金焼 ●あわび旨煮 ●松鮎 ●梅型人参 ●手まり麩

新登場

スパイスグリルチキンやビーフシチューなど
五島軒の世界観をお重の中で表現しました。

限定100セット

冷凍

015 五島軒

洋風おせち一段重

13,800円(税込)14,904円

容器サイズ(約):縦19.9cm×横26.1cm×高さ5cm

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに

一段 2-3人前 洋 15品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

■宅配ご予約締切日:12月10日(水)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約15時間解凍してください。

●ローストビーフ グレービーソース添え ●ブロッコリーコンソメ風味 ●りんごさんどん シナモン風味

●スパイスグリルチキン インゲン添え ●ホタテのテリーヌ ●ミートローフのラタトゥイユソース添え ●椎茸入りビーフシチュー ●テリーヌドカンパニニ ●カジキのハニーマスタードソース ●ドライトマト赤ワイン煮

●キャロットラペ ●エビのバジルマヨソース ●たこのマリネ バジル風味 ●オリーブのマリネ ●鴨のスモーク



新登場

見た目と味わいで赤坂璃宮の世界観を
お楽しみいただけます。

限定100セット

冷凍

016 赤坂璃宮

中華おせち一段重

14,000円(税込)15,120円

容器サイズ(約):縦19.9cm×横26.1cm×高さ5cm

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

一段 2-3人前 中華 13品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

■宅配ご予約締切日:12月10日(水)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約15時間解凍してください。

●鶏肉の甘酢あん和え ●ブロッコリー添え ●赤坂璃宮チャーシュー ●蒸し鶏のバンバンジーソース

●豚肉の黒胡椒炒め ●ブロッコリー・松の実添え ●大西洋鯡の唐揚げ リング酢風味 ●エビチリソース

●ホタテの醤油煮 ●松笠いかと枝豆の中華あん ●桃の花餅 ●若桃甘煮 ●グルミの鮎炊 ●胡瓜の甘酢漬

●ワケガの冷菜 ●クコの実添え

新登場

加賀屋監修の味わいを堪能いただけるおせちです。

限定100セット

冷凍

017 加賀屋

北陸おせち一段重

16,800円(税込)18,144円

容器サイズ(約):縦20.2cm×横20.2cm×高さ5.8cm

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび

一段 2人前 和 21品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

■宅配ご予約締切日:12月10日(水)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

●つぶ貝わさび漬 ●スモークサーモントラウト柚子胡椒添え ●黒豆 ●五郎島金時さんどん ●五郎島金時芋スライス ●白海老甘酢漬 ●味付けいくら ●紅白なます ●のどぐろ南蛮漬 ●てまり餅 ●牛肉とごぼうのしぐれ煮 ●松前漬 ●煮あわび ●角煮 ●紅白蒲鉾 ●伊達巻 ●金柑蜜漬 ●若桃蜜漬

●ぶり照焼 ●合鴨燗煮 ●牛肉八幡巻

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を詰合せ、
少人数のご家族でも楽しんでいただけるよう仕上げました。ご予約特典
nanaco 200円分
ポイントプレゼント!!

限定500セット

冷凍

011 京菜味のむら 八坂

11,000円(税込)11,880円

■宅配ご予約締切日:12月10日(水)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約17時間解凍してください。

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび

三段 2-3人前 和 31品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

巻の重 ●一口昆布巻 ●伊達巻 ●たたきごぼう ●お祝い海老 ●黒豆 ●梅餅

●数の子醤油漬 ●笹団子 ●合鴨コース

式の重 ●田作り ●紅白蒲鉾 ●栗さんどん ●帆立ひもの柚子和え

●いくち醤油漬 ●金時人参入り生酢 ●あわび旨煮 ●赤魚西京焼

●だし巻 ●お祝い松葉串 ●若桃甘露煮

参の重 ●餅巾着旨煮 ●高野豆腐のめ煮 ●ごぼう煮み ●黒豆がんもめ煮

●枝豆入り信田巻 ●海老旨煮 ●蓮根こんにやく ●筍煮み ●椎茸旨煮

●松鮎 ●梅型人参

限定300セット

冷凍

012 北のシェフ 彩

13,800円(税込)14,904円

容器サイズ(約):縦15cm×横15cm×高さ5cm×三段

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに

三段 2-3人前 和洋中 41品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

■宅配ご予約締切日:11月23日(日)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

巻の重(和食) ●伊達巻 ●北海道産帆立旨煮 ●紅白かまぼこ ●銀鮭柚庵煮 ●椎茸旨煮

●蓮姑含め煮 ●有頭海老 ●蛸うま煮 ●なごみ巻 ●数の子醤油漬 ●田舎漬 ●栗さんどん ●なますイクラ添え ●梅姑含め煮 ●北海道産黒豆煮

式の重(洋食) ●豚のエスカベッシュ ●白身魚のマリネソース オレンジ添え ●生ハムチーズ巻

●野菜マリネ ●牛肉しぐれ煮の赤ワイン風味 ●ローストビーフ ●キドニービーンズ ●レッドキャベツピクルス ●ドライフルーツとナッツのテリーヌ

●牛乳赤ワイン煮 ●リオンソーセージスライス ●若桃コンポート ●スモークサーモンマリネ ●人参のラバ ●ブルー ●ドライトマト赤ワイン煮

参の重(中華) ●とびっこ翡翠蒸し ●肉団子黒酢掛け ●ブロッコリー添え ●こはだカブラ漬

●味付きパイ貝串 ●ピーカンナッツ鮎炊 ●海老チリソース煮 ●蒸し鶏の葱ソース和え ●かに爪玄米揚げ ●白菜甘酢 ●くらげの和え物



限定300セット

冷凍

013 銀の森

赤坂あじさい 招福 五の重

20,000円(税込)21,600円

容器サイズ(約):空の重 縦14cm×横28cm×高さ4.9cm

雪・月・花の重 縦14cm×横14cm×高さ4.9cm

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

五の重 3-4人前 和 47品目

賞味期限

2026年1/31(土) 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。

■宅配ご予約締切日:12月10日(水)

■宅配お届け日:12月30日(火)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

空の重 ●本膳のずんだ焼 ●栗さんどん(甘露栗2個) ●鶏の鶏味噌漬 ●身欠きにしん昆布巻 ●竹の子土佐煮 ●わかめ汁漬 ●紅白梅麩 ●菜の花福良漬 ●笹しぐれ ●松笠いか雲丹焼 ●浜汐えび ●伊達巻 ●蓮根入りつくねの照り煮 ●煮鮎 ●金箔黒豆 ●寄せ獅子の湯葉巻

雪の重 ●味付めかぶとつぶ貝 ●栗と柚子のチーズケーキ ●苺ジュレフルーツチーズ ●鯖さく巻 ●小川巻 ●えびときびなごの手巻 ●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 ●アーモンド入り田作り ●ちりめん青菜炒め煮 ●菊花入り紅白なます

花の重 ●ふぐ南蛮漬 ●裏白椎茸 ●海老椎茸 ●数の子入り松前漬 ●きやらぶきのごま和え ●いんげん ●巻湯葉煮浸し ●鮎と野菜の昆布み

●炙り煮穴子新丈 ●くるみのかつお和え ●かに新丈

星の重 ●寒さわらの塩麹菊花焼 ●太刀魚のずんだ餡包み焼 ●山形県産きのこの松風

●山形牛旬菜煮 ●本まぐろと昆布の煮物 ●金柑



インターネットでもご予約を承っております

※インターネット予約は、店頭お渡しのみとなります。

ハレの日の食卓に家族そろって 洋風おせち

限定200セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

009 銀座ローマイヤ
洋風おせち 一段重

10,800円(税込) 11,664円(税込)

宅配の場合、別途
300円(税込)配送料

容器サイズ(約):縦23.3cm×横30.5cm×高さ4.2cm(蓋なし)

消費期限 2026年1/2(金) ■特定原材料 卵 乳 小麦 えび

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22日(月)	12月19日(金)
お引渡し日	12月30日(火)・31日(水)	12月30日(火)・31日(水)

●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●花豆のブランデー風味 金粉飾り
●牛肉のブランケットきのこソテー和え カボチャビュレ ●チキンガランティ
ントリユフ風味 キャロットマリネ添え ●ローストビーフ(ローストビーフソース)
●ポテトニョッキ 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●コック・オ・ヴァン(鶏肉)
●有頭海老のブイヨン仕立て ●白身魚のエスカベッシュ ●洋風栗きんとん
●氷感熟成豚使用 ロースハム(国産) ●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味

限定100セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

010 銀座ローマイヤ
洋風おせち 二段重

21,400円(税込) 23,112円(税込)

宅配の場合、別途
300円(税込)配送料

容器サイズ(約):縦24.2cm×横24.2cm×高さ9.6cm(蓋なし)

消費期限 2026年1/2(金) ■特定原材料 卵 乳 小麦 えび

二段 4人前 洋 17品目

	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12月22日(月)	12月19日(金)
お引渡し日	12月30日(火)・31日(水)	12月30日(火)・31日(水)

【杏の重】●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味 ●和牛ローストビーフ
(ローストビーフソース) ●蛸のトマト煮 オリーブ添え ●ロブスターの
テルミドール ●牛肉のブランケットきのこソテー和え カボチャビュレ
●ハムとチーズのキッシュ ロマネスコ&ドライトマト添え ●花豆のブラン
デー風味 金粉飾り

【武の重】チキンガランティントリユフ風味 キャロットマリネ添え ●鶏肉の
アヒージョ バジルソース添え ●洋風栗きんとん ●氷感熟成豚使用 ロース
ポーク(国産) ●紅鮭のスマーク オレンジ添え ●氷感熟成豚使用 ロース
ハム(国産) ●イカとトマトのバジルマリネ ●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 ●コック・オ・ヴァン(鶏肉)

杏の重

武の重

ご予約締切日 店頭お引渡し 12/22日
宅配 12/19日
店頭お引渡し日 12/30日・31日

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

山都産そば粉100%使用



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

018号 山都そば5食入り

1,980円(税込) 2,138円(税込)

宅配の場合、別途300円(税込)配送料

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

山形県産そば粉100%使用



山形県産「でわかつり」を五割使用し
そばの風味、甘味を味わえるそば。

019号 冷蔵 冷蔵でお引渡し

山形の板そば 5人前

1,980円(税込) 2,138円(税込)

宅配の場合、別途300円(税込)配送料

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

インターネットでもご予約を承っております

※インターネット予約は、店頭お渡しのみとなります。

一年のはじまりに 笑顔のごちそう。
自分へのご褒美や家族の 団らんに食卓を彩るおせち。



二の重

三の重

一の重

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。



式の重

吉の重

吉の重
●鯛入り蒲鉾(紅) ●鯛入り蒲鉾(白) ●栗きんとん ●伊達巻 ●昆布巻
●祝海老 ●味付数の子 ●田作り ●くるみ餡炊 ●いくら醤油漬 ●黒豆
●ぶりの照り焼き ●いか松笠白醤油焼 ●ローストポーク ●ほたて潮汁風味
●あわびの旨煮 ●いいだこ煮付 ●煮しめ(梅型)人參・椎茸・ごぼう・高野豆腐・
鶏もも、手羽こんにやく ●さつまいも甘露煮 ●ぎんなん ●小肌栗漬 ●紅白
なます ●鶏のトマト煮込み ●若桃甘露煮

ご予約特典
nanaco 300円分
ポイントプレゼント!!

伝統的な和風おせちを中心に、
人気のあわびや肉料理を盛り込みました。

消費期限	店頭お引渡し	宅配
2026年1/2(金)	ご予約締切日 お引渡し日	12月22日(月) 12月31日(水)

■特定原材料	
卵	乳
小麦	えび
くるみ	
三段	3-4人前
和	33品目

限定1,200セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

007 「彩鶴」三段重
18,800円(税込) 税込20,304円
容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三段
宅配の場合、別途300円(税込)配送料

消費期限	店頭お引渡し	宅配
2026年1/2(金)	ご予約締切日 お引渡し日	12月22日(月) 12月30日(火)・31日(水)

■特定原材料	
卵	乳
小麦	えび
くるみ	
二段	2-3人前
和	29品目

限定950セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

005 紀文のおせち「祥華」二段重
15,800円(税込) 税込17,064円
容器サイズ(約):縦19.5cm×横19.5cm×高さ11.2cm
宅配の場合、別途300円(税込)配送料



食材を少量ずつ可憐に盛り付けた、
一人一折の銘々おせち料理です。

●田作り ●昆布巻 ●たら旨煮 ●新緑ふくさ
●穴子八幡巻 ●焼き帆立 ●紅鮭白醤油焼
●扇貝松笠白焼 ●伊達巻 ●手毬餅 ●くるみ煮
●紅白なます ●いくら醤油漬 ●栗金団 ●丹波
黒大豆蜜煮 ●酢牛蒡 ●海老紅白奉書 ●紅白
錦糸巻 ●錦玉子 ●若桃甘露煮 ●祝い海老
●数の子竜甲漬 ●小鯛塩焼 ●鶏照焼 ●柚子
鶏つくね ●梅真丈



伝統の味わいと華やかさを
感じられる、和風おせちです。

●金箔黒豆 ●紅白なます ●紅白錦糸巻 ●新緑ふくさ ●湯葉旨煮
●酢牛蒡 ●昆布巻 ●牛肉ごぼう時雨煮 ●柚子鶏つくね ●梅真丈
●あかね真丈 ●祝い海老 ●紅白祝袋 ●数の子竜甲漬 ●あかにし
貝旨煮 ●いくら醤油漬 ●梅かんざし ●白花生 ●田作り ●伊達巻
●たら旨煮 ●錦玉子 ●紅鮭白醤油焼 ●焼き帆立 ●紫芋金団

消費期限	店頭お引渡し
2026年1/2(金)	ご予約締切日 お引渡し日

■特定原材料	
卵	乳
小麦	えび
くるみ	
二折	2人前
和	26品目

限定700セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

008 千賀屋謹製 迎春おせち料理「舞千」和風二折
10,800円(税込) 税込11,664円
容器サイズ(約):縦16.6cm×横21.9cm×高さ5cm(一折)

消費期限	店頭お引渡し
2026年1/2(金)	ご予約締切日 お引渡し日

■特定原材料	
卵	乳
小麦	えび
くるみ	
一段	2-3人前
和	25品目

限定300セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

006 千賀屋謹製 迎春おせち料理「千寿」和風一段
9,980円(税込) 税込10,778円
容器サイズ(約):縦25.7cm×横25.7cm×高さ5.3cm

「自宅で簡単」/
WEBにてご予約承り中! ご予約締切日 12/22 23:59まで ※WEB予約は、店頭お引渡しのみとなります

WEB予約は
こちら



インターネットでもご予約を承っております

※インターネット予約は、店頭お渡しのみとなります。

バイヤーおすすめ3品!!



見た目も華やかな、
味わい深い食材を
盛り込みました。

バイヤー
おすすめ

- 紅白かまぼこ ●金ごま田作り ●伊達巻 ●栗きんとん ●有頭海老
一の重 ●にしん入り昆布巻 ●丹波産黒豆 ●六角里芋煮 ●花形人参
●味付け数の子 ●若桃甘露煮
- あい鴨スモーク ●たこ照焼 ●龍皮巻 ●錦糸巻かに風味 ●たたき
二の重 ごぼう ●いか黄金 ●紅白なます ●味付けいくら ●くるみ砂糖がけ
●ぶり照焼 ●金柑甘露煮 ●紅ずわいかにの蟹爪幽庵
- 豚角煮 ●銀鮭西京焼 ●えび小町 ●ローストビーフ・ロースト
三の重 ビーフソース ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●れんこん煮
●花餅 ●椎茸煮 ●筍煮 ●花形人参 ●さつま芋甘煮

限定**1,000**セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し 宅配の場合、別途
300円(税込)配送料

002 「芝花」三段重

19,800円(本税) 税込21,384円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三段

ご予約締切日	店頭お引渡し	宅配
12月22日(月)	12月22日(月)	12月19日(金)
お引渡し日	12月31日(水)	12月31日(水)

消費期限	■特定原材料
2026年1/2(金)	卵 乳 小麦 えび かに くるみ
三段	3~4人前 和 33品目



味にこだわった和の伝統を
贅沢に盛り込みました。

バイヤー
おすすめ

宅配の場合、別途
300円(税込)配送料

消費期限
2026年1/2(金)

■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

限定**800**セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

003 「舞鶴」二段重

13,800円(本税) 税込14,904円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×二段

ご予約締切日	店頭お引渡し	宅配
12月22日(月)	12月22日(月)	12月19日(金)
お引渡し日	12月31日(水)	12月31日(水)

- 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
一の重 ●紅白なます ●味付けいくら ●にしん入り昆布巻 ●ぶり照焼 ●味付け数の子
●若桃甘露煮 ●金ごま田作り
- 伊達巻 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●あい鴨スモーク ●豚角煮 ●銀鮭西京焼
二の重 ●若桃甘露煮 ●穴子八幡巻 ●れんこん煮 ●六角里芋煮 ●花形人参 ●椎茸煮
●筍煮



国産原料
のみを使用

※産地の記載がない食材も国産になります(調味料は除く)

消費期限
2026年1/2(金)

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに

三段 3~4人前 和 28品目

●栗きんとん(鹿児島県産へにはるか使用) ●北海道産いくら醤油漬 ●丹波篠山
参の重 産黒豆 ●紅白蒲鉾 ●数の子松前漬 ●三陸産鮑うま煮 ●伊達巻 ●プリの昆布
巻 ●田作り ●北海道産たらこ昆布

●銚いかの沖漬 ●真鱈の龍皮巻 ●翡翠梅 ●氷頭(ひず)なます ●阿波尾鶏の香草
二の重 焼き ●車海老の鮓煮 ●真鱈の柚子味噌焼き ●あんぼ柿 ●鹿児島県産黒豚の角煮
●鹿児島県産プリの照り焼き

●都城和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付) ●帆立貝柱煮 ●金柑の甘露煮 ●鶏ごぼう
参の重 のすり身揚げ ●チキンロール ●紅白なます ●北海道産数の子 ●煮物(高野豆腐、椎茸、鶏の煮しめ、こんにゃく、絹さや、れんこん、ごぼう、里芋、人参)

限定**30**セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

004 国産おせち三段重 極尽

37,000円(本税) 税込39,960円

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ17.5cm

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



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。



●六色なます(ゆず皮) ●栗きんとん(栗甘露煮) ●黒豆煮(金箔)
参の重 ●市松蒲鉾 ●長命海老 ●味付け数の子 ●紅鮭昆布巻 ●セロリ甘酢漬
●鴨橋煮 ●煮染め(里芋) ●たこ柔らか煮 ●花もち飾り

●鰯の照焼 ●すだち ●絹さや ●牛肉八幡巻 ●干柿柚子あん詰
二の重 ●さんかん甘露煮 ●鮭親子和え ●伊達巻 ●めかぶ漬 ●いか黄金焼
●鯛の焼漬 ●ふぎと鯛子の煮物 ●梅花人参

●ローストポーク ●紅ずわい蟹さめた巻 ●荏胡麻お多福豆 ●鶏松風
参の重 ●うなぎけんちん ●蝦夷鮑燗煮 ●鶏つくね青のりソース
●煮染め(椎茸) ●煮染め(たけのこ) ●たたきごぼう
●クルマミとカシューナッツの甘露煮 ●梅花人参 ●絹さや

限定**2,450**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

25,800円(本税) 税込27,864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。

ご予約締切日	店頭お引渡し	宅配
12月22日(月)	12月22日(月)	12月22日(月)
お引渡し日	12月30日(火)・31日(水)	12月30日(火)・31日(水)

■特定原材料
卵 乳 小麦 えび かに くるみ

三段 3~4人前 和 36品目

ご予約特典
nanaco300円分
ポイントプレゼント!!

宅配の場合、別途
300円(税込)配送料

※緑起のよい言葉

