

WEBにて
ご予約承り中!

ご予約
締切日
11/30
23:59まで

ご予約は
こちら▶

※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。
※締切日間近は混み合いますので早めのご予約をお願いいたします。

10%OFF!!

早期ご予約で

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。

ヨクベニマル

ご予約締切日
11/30月

消費期限 2027年1/2(±)

三の重

二の重

一の重

カネハツ

限定**500**セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 **12/31**木

005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 くらみ

18,800円(本)
税込20,304円

10%OFF 割引後価格 **16,920円(本)**
税込18,273円

【一の重】 ●紅白かまぼこ ●紅白生卵 ●丹波産黒豆 ●なると金時栗きんとん ●有頭海老 ●たらこ煮
●くるみ砂糖がけ ●あい鴨ソーグ ●伊達巻

【二の重】 ●長崎県産ぶりの照焼 ●たたき牛蒡 ●手まり湯葉 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●にしん入り昆布巻
●寿喜野煮 ●さつまいも甘煮 ●豚角煮 ●味付数の子 ●さくら西京焼 ●宇治抹茶金箔羊かん ●花餅

【三の重】 ●たこ照焼 ●金ごま田作り ●厚焼玉子 ●こんにゃく煮 ●流しくらげ ●サーモントラウトローズ
●たけのこ煮 ●れんこん煮 ●しいたけ煮 ●六角里芋煮 ●花形人参

限定**800**セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 **12/30**水・**31**木

004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 くらみ

14,800円(本)
税込15,984円

10%OFF 割引後価格 **13,320円(本)**
税込14,385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
●海老の旨煮 ●味付数の子 ●田作り ●くるみ餡焼 ●いくら醤油漬 ●黒豆

【二の重】 ●ぶりの照り焼き ●ごまポテ ●いか松笠白醤油焼 ●ローストポーク
●ほたて潮仕立て ●あわび姿煮 ●いりだ煮付 ●煮しめ(梅型人参 椎茸、
ごぼう、高野豆腐、鶏もも、こんにゃく) ●さつまいも甘露煮 ●小肌栗漬
●紅白なます ●鶏ももトマト煮込み ●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**水・**31**木

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(本)
税込11,664円

10%OFF 割引後価格 **9,720円(本)**
税込10,497円

●チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え ●黒豆煮 洋風仕立て ●鶏肉のアー
ジョ バジルソース添え ●鶏肉のコンフィとカボチャ ●ローストビーフ(ローストビーフソース
付き) ●卵のトマト煮 オリーブ添え ●牛肉のブランドステーキのコンソメ和え カボチャビュレ
●有頭海老のカクテルシュリンプ ●とうもろこしのムースとコンソメゼリー(枝豆・小粒)の二層
仕立て ●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味 ●国産豚肉使用 熟成ローズハム ●洋風栗きんとん

限定**100**セット 冷蔵でお引渡し お引渡し日 **12/30**水・**31**木

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(本)
税込23,112円

10%OFF 割引後価格 **19,260円(本)**
税込20,800円

【一の重】 ●チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え ●和牛ローストビーフ(ローストビーフ
ソース付き) ●卵のトマト煮 オリーブ添え ●ロブスターのテルミドール ●若桃の甘露煮
紅茶ゼリー桜風味 ●ハムとチーズのキッシュドライマト添え ●黒豆煮 洋風仕立て

【二の重】 ●ポテトコック 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●とうもろこしのムースとコンソメゼリー(枝豆・小粒)
の二層仕立て ●コック・オ・ヴァン(鶏肉) ●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 ●国産豚肉使用 ローストポーク ●国産豚肉使用 熟成ローズハム ●鶏肉のアー
ジョ バジルソース添え ●鶏肉のコンフィとカボチャ ●洋風栗きんとん

● 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。● お申し込みはWEBまたは申込書にてお願いいたします。詳しくはサービスカウンターまでおたずねください。● 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、品質には十分に注意します。● 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。● 掲載している商品のパッケージは予告なしに変更になる場合がございます。ご了承ください。● 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。● 価格に*がつ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。● 受付店のみのお引渡しとなります。注意 各種割引券はご利用いただけません。● 写真はイメージです。

※ナナコボーナス対象商品は、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。

WEBにて
ご予約承り中!

ご予約
締切日
12/22
23:59まで

ご予約は
こちら▶

※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。
※締切日間近は混み合いますので早めのご予約をお願いいたします。

二〇二七年

美しい彩りとともに、
笑顔あふれる晴れやかな
一年のはじまりを。

おせち

おせち・そばの
ご予約締切日 **12/22**火 まで

店頭お引渡し日・
宅配お届け日 **12/30**水・**31**木

ヨクベニマル

サニエー

※写真は 001 野崎洋光監修 おせち料理 三段重を
野崎氏本人が盛り付けました。

● おせち、そば、おせち・そばセットは受付店のみ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。● 各種割引券はご利用いただけません。● 写真はイメージです。

■ 宅配別途配送料 商品代金の他に1件あたり別途550円(税込)の配送料がかかります。
※商品により宅配可能エリアが異なります。※詳しくは、サービスカウンターまでおたずねください。

19・20ページのおせちは 宅配(冷凍便)のみ

手軽に手間なく、ゆとりある新年を

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。

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550円(税込)配送料がかかります。

新登場 「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと
キハチトライフルロール®をイメージしたパフェアイスのセット。

限定**100**セット 冷凍

**015 東京青山 KIHACHI 監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス**

9,800円 本体 税込10,584円
容器サイズ(約):縦19.6cm×横25.6cm×高さ5.3cm

●伊達鶏の燻製 ●レモンシロップ漬 ●レッドキャベツのラベ ●グリーンオリーブ漬 ●モッツァレラチーズ
のオリーブオイル漬 ●キャロットラペ ●スモークサーモントラウト ●ブラックオリーブ漬 ●オニオン
マリネ ●生ハム ●杏子煮 ●レーズンレパン ●スモーク豚タン(塩レモン味) ●鶏肉団子 ●魚卵のサラダ
(レモン風味) ●ローストビーフ(トリュフソース付き) ●くるみのキャラメリゼ ●KIHACHIオリジナル
スパイシーシュリンプ ●桜島どりマリネ ●ブロッコリー(コンソメ風味) ●華味烏スパイシー手羽元

別 添 ●パフェアイス82ml×2 [注意]パフェアイスは、必ず冷凍庫に保存してください。

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

一段 2人前 洋 21品目

賞味期限

2027年1/31(日) 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:12/10(木)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。



限定**200**セット 冷凍

011 赤坂あじさい 招福 五の重

20,000円 本体 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・星の重 縦14cm×横14cm×高さ4.9cm

■宅配ご予約締切日:12/10(木)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

五の重 3-4人前 和 48品目

賞味期限

2027年1/31(日) 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。

●本鰯のずんだ焼 ●栗きんとん ●鶏の趣味鳴漬焼 ●身欠にしん昆布巻 ●竹の子土佐煮
●わかめ汁漬 ●紅白梅鮓 ●菜の花福良漬 ●笹しぐれ ●松茸いか雪丹焼 ●浜汐えび
●伊達巻 ●蓮根入りつくねの照り煮 ●煮鮑 ●金箔黒豆 ●青海野豆腐

●彩り湯葉包み ●栗と柚子のチーズケーキ ●奇ジュレフルーツチーズ ●彩りきめた巻
●小川巻 ●えびときびなごの手綱巻 ●鯖ざく巻

●有平かまぼこ ●京鴨袖香流し ●合鴨パストラミ ●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 ●紅白なます

●イワシ梅南蛮漬 ●裏白椎茸 ●海老椎茸 ●数の子入り松前漬 ●ぎやらぶきのごま和え ●いんげん
●巻湯葉煮浸し ●鰯と野菜の昆布づ ●炙り煮穴子新丈 ●くるみのかつお和え ●カキ新丈

●カラダグレイ西京焼 ●太刀魚のずんだ粕包み焼 ●鶏胡桃レーズン松風 ●山形牛蒡菜巻
●本まぐろと昆布の煮物 ●金柑



新登場 和風のおせちにプラス1品としてもおすすめのオードブルです。

限定**100**セット 冷凍

**016 銀座ローマイヤ
冷製オードブル**

8,700円 本体 税込9,396円
容器サイズ(約):縦21.4cm×横31.6cm×高さ4.8cm(蓋なし)

●ミートローフパジル&チーズ ●鶏肉と人參のテリーヌ ●鶏肉とほうれん草のテリーヌ ●合鴨スモーク
オレンジ添え ●キャロットラペ ●きのこと野菜のマリネ ●ブロッコリーの彩りレモンサラダ ●カクテル
シュリンプ ●ポテトサラダ ●ローストビーフ(ローストビーフソース付き) ●ローストポーク カラフル
マリネ添え ●生ハム(ローズ) ●キューブチーズ ●コールスローサラダ(キャベツ&コーン) ●パストラ
ミポーク ●蒸し鶏のパジル和え ●スペイン風オムレツ ●チーズケーキブリュレ ●かぼちゃのサラダ
●メープルくるみ ●ショコラテリーヌ

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび くるみ

一段 4人前 洋 21品目

賞味期限

2027年1/15(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。

■宅配ご予約締切日:12/10(木)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約12時間解凍してください。

赤坂璃宮の世界観をお楽しみいただける仕立てにしました。

限定**100**セット 冷凍

**017 赤坂璃宮
中華オードブル 一段重**

14,800円 本体 税込15,984円
容器サイズ(約):縦19.9cm×横26.1cm×高さ5cm

●豚肉の黒胡椒だれ ブロッコリー添え ●松笠いかと枝豆の中華あん ●赤坂璃宮チャーシュー ●大西洋産
の唐揚げ リンゴ酢風味 ●牛肉と筍の細切りオニオン炒め ●エビチリソース ●鮑の中華風 ●蒸し鶏の
パンパンソース ●クラゲの冷菜 クコの美添え ●杏仁豆腐プリン ●胡瓜の甘酢漬 ●桃の花餅
●若桃甘煮

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに

一段 2-3人前 中華 13品目

賞味期限

2027年1/31(日) 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:12/10(木)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約15時間解凍してください。



新登場

限定**100**セット 冷凍

**018 京都名工 神田正幸
和洋中100品 おせち「百慶」二段重**

20,000円 本体 税込21,600円
容器サイズ(約):縦26.2cm×横32cm×高さ4.5cm×二段

●蒸鶏と野菜のトマトソース和え ●合鴨チーズ串 ●洋風ブロッコリー ●牛タン角煮 ●蒸鶏のごまだれ和え ●黄金とびつ ●活ア
ワビ旨煮 ●釜揚げわかめ ●いわし田作り(のし入) ●ボイル昆布 ●かに爪肉 ●有頭海老 ●かまぼこ(紅) ●かまぼこ
(白) ●味付数の子 ●花れんこん酢漬 ●栗付金柑 ●黒糖ローストポーク ●紫キャベツのラベ ●若桃甘露煮 ●りんご
コンポート(黄) ●珈琲煮豆 ●シナモン花豆煮 ●寿なると(白) ●伊達抹茶スフレ ●伊達スフレ ●笹かまぼこ(紅)
●笹かまぼこ(白) ●スモークサーモントラウト ●柚子かぶら甘酢漬 ●肉団子串 ●帆立照焼串 ●パールオニオン酢漬
●ばい貝旨煮 ●真たらこ旨煮(昆布) ●イタリアンソーセージ ●オレンジビールソーセージ ●キャロットオニオンラペ
●鮭塩焼 ●ぶり照焼 ●栗麩 ●蓮麩 ●花餅(紅梅) ●くず餅風 紫芋 ●生麩(梅) ●みのり串

●いちじく甘露煮 ●さつま芋のみかん煮 ●金胡麻鮓角煮 ●菜の花のお浸し ●中華わかめ(三陸産) ●中華くわく ●黒仕込ロ
ーストビーフ ●仙台みそミートローフ ●レモンズライス ●ライプオリーブ ●三元豚ソーパストラミ ●一口にしん昆布
巻 ●ごぼう西京漬 ●鰯とくわいのしんじょ ●えびと枝豆のしんじょ ●ふかひれ散鰯(サンソー) ●かばちゃサラダ
●めんたい里芋サラダ ●ザーサイと水菜のサラダ ●根なます ●スパイシーポークステーキ ●ボイルロマネスコ
●ドライトマト赤ワイン煮 ●ワインらっきょう甘酢漬 ●豆とブロッコリーのサラダ ●海老と野菜のセビーチェ ●にしん甘酢漬
●山くげの香味和え ●人參参なます ●蓮根旨煮 ●梅酢レンコンの芽 ●椎茸香煮 ●ボイルきぬさや ●寿なると(紅)
●穂先寄土佐煮 ●人參旨煮 ●湯葉団子旨煮 ●さつま揚げ ●紅あずま甘露煮 ●エビマヨ ●エビチリ ●割干大根松前
●とびっこ(オレンジ) ●いくら醤油漬 ●渋皮栗甘露煮 ●さつま芋きんとん ●わらび餅風 あまおう ●わらび餅風 抹茶
●わらび餅風 きなこと ●ちよらぎ(紅) ●ちよらぎ(白) ●つまり餅 ●花餅(白梅) ●生麩(桜)

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに

二段 4-5人前 和洋中 100品目

賞味期限

2027年1/31(日) 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:12/10(木)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

新登場 京風のお惣菜や多彩な海鮮具材など、
コンパクトな中にも上品さが醸し出されたおせちです。

限定**150**セット 冷凍

**013 温石左近太郎監修
和の二段重**

9,800円 本体 税込10,584円
容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5cm×二段

●かまぼこ(紅) ●かまぼこ(白) ●蓮の芽梅酢漬 ●たたきごぼう ●紅あずま甘露煮 ●合鴨
スモーク ●一口にしん昆布巻 ●グランベリーくるみ ●ドライマトワイン煮 ●祝海老 ●にしん甘
酢漬 ●えびと枝豆のしんじょ ●きのこ湯葉和え ●伊達巻 ●田作り(いわし) ●花餅(紅)
●きぬさや ●椎茸旨煮 ●なごみ巻(えび) ●なごみ巻(ほうれん草) ●一口湯葉巻 ●花形人參
●白花豆腐 ●黒豆腐 ●生麩(梅色) ●金胡麻鮓角煮 ●かに爪 ●ボイル昆布 ●帆立照焼
●紅白なます(いくら醤油漬) ●味付け数の子 ●割干大根松前 ●トラウトサーモンフラワー
●生麩(桜色) ●わらび餅(抹茶) ●わらび餅(きなこ) ●さつま芋きんとん ●栗甘露煮

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに くるみ

二段 2-3人前 和 38品目

賞味期限

2027年1/31(日) 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:12/10(木)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。



限定**100**セット 冷凍

014 北のシェフ 彩

13,800円 本体 税込14,904円
容器サイズ(約):縦15cm×横15cm×高さ5cm×三段

■宅配ご予約締切日:12/2(水)

■宅配お届け日:12/30(水)のみ

※解凍方法:冷蔵庫にて約24時間解凍してください。

■特定原材料

卵 乳 小麦 えび かに

三段 2-3人前 和洋中 43品目

賞味期限

2027年1/31(日) 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。

●伊達巻 ●帆立旨煮 ●紅白蒲鉾 ●銀鮭柚庵焼 ●海老 ●椎茸旨煮 ●湯葉含め煮 ●蛸旨煮 ●数の子
(和風) 醤油漬 ●田舎漬 ●なごみ巻 ●きんとん ●栗甘露煮 ●黒豆腐 ●梅麩含め煮 ●紅白なます 柚子風味

●ドライフルーツとナッツのテリーヌ ●レッドキャベツピクルス ●白身魚のマゴンソーソースオレンジ添え
●人參とオレンジのハニーサラダ ●砂肝コンフィとキノコの味噌風味 ●つぶスモーク ●ローストビーフスライス
(洋風) ●リオンソーセージスライス ●ドライマト赤ワイン煮 ●ブルーン ●スモークサーモンマリネ
●トヨ型海老サフランテリーヌ ●キドニービーンズ ●生ハムチーズ巻き ●野菜マリネ ●若桃コンポート

●蒸し鶏の葱ソース和え ●ピーカンナッツ胎炊き ●豚耳の辛し和え ●肉団子黒酢掛け ●ブロッコリー
●海老チリソース煮 ●カニ爪玄米揚げ ●こはだカブラ漬け ●ごま団子 ●パイ貝串付き
●白菜と人參の甘酢漬

ご予約締切日 12/22(火)
店頭お引渡し日 12/31(木)のみ

おせちとそばを選んで 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。

おせちを一品お選びください。

限定800セット
冷蔵でお引渡し

003
「舞鶴」二段重
13,800円(本価)
税込14,904円



または

限定1,000セット
冷蔵でお引渡し

002
「芝花」三段重
19,800円(本価)
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

019
山都そば
5食入り
1,980円(本価)
税込2,138円



または

限定300箱
冷蔵でお引渡し

020
山形の板そば
5人前
1,980円(本価)
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 + そば
14,904円 + 2,138円
合計価格 17,042円
— セット価格 —
16,042円 (税込)

セット021 003「舞鶴」二段重 + 019 山都そば5食入り

セット022 003「舞鶴」二段重 + 020 山形の板そば5人前

税込表示価格より

セットで
1,500円お得!!

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

セット023 002「芝花」三段重 + 019 山都そば5食入り

セット024 002「芝花」三段重 + 020 山形の板そば5人前

● 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。● お申し込みはWEBまたは申込書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、店頭お引き渡しの場合は商品とお引き換えで、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、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。● 掲載している商品のパッケージは予告なしに変更になる場合がございます、ご了承ください。● 写真に掲載の小物・器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。● 価格に*がつ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。● 受付店のみのお引渡しとなります。● 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。

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お願いいたします。

商品到着日にはご自宅をお願いいたします。

マークについて

宅配の場合、別途550円(税込)配送料
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。

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一度ご確認くださいませ。

※このページは野崎洋光氏監修の商品ではありません。

洋風おせち

新春を彩る洋のごちそうで、家族の笑顔が集うひとときを。



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(本価) 税込11,664円
容器サイズ(約):縦23.3cm×横30.5cm×高さ4.2cm(蓋なし)

宅配の場合、別途550円(税込)配送料

消費期限 ■特定原材料 卵 乳 小麦 えび
2027年1/2(土)

一段 4人前 洋 12品目

	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12/22(火)	12/18(金)
お引渡し日	12/30(水)・31(木)	12/30(水)・31(木)

●チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え ●黒豆煮 洋風仕立て ●鶏肉のアーヒージョ バジルソース添え ●鶏肉のコンフィとカボチータ ●ローストビーフ(ローストビーフソース付き) ●蛸のトマト煮 オリーブ添え ●ロブスターのテルミドール ●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味 ●ハムとチーズのキッシュ ドライマト添え ●黒豆煮 洋風仕立て

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(本価) 税込23,112円
容器サイズ(約):縦24.2cm×横24.2cm×高さ9.6cm(蓋なし)

宅配の場合、別途550円(税込)配送料

消費期限 ■特定原材料 卵 乳 小麦 えび
2027年1/2(土)

二段 4人前 洋 17品目

	店頭お引渡し	宅配
ご予約締切日	12/22(火)	12/18(金)
お引渡し日	12/30(水)・31(木)	12/30(水)・31(木)

【吉の重】●チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え ●和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付き) ●蛸のトマト煮 オリーブ添え ●ロブスターのテルミドール ●若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味 ●ハムとチーズのキッシュ ドライマト添え ●黒豆煮 洋風仕立て

【武の重】●ポテトニョッキ 牛肉の赤ワイン風味ラグーソース ●とうもろこしのムースとコンメゼリー(枝豆・小粒)の二層仕立て ●コック・オ・ヴァン(鶏肉) ●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 ●国産豚肉使用 ローストポーク ●国産豚肉使用 熟成ロースハム ●鶏肉のアーヒージョ バジルソース添え ●鶏肉のコンフィとカボチータ ●洋風栗きんとん



宅配も承ります **そば** 細く長く長寿と幸せを願う、福を迎える年越しそば

ご予約締切日 12/22(火)
店頭お引渡し日 12/18(金)
店頭お引渡し日 12/30(水)・31(木)

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。

山形県 山形県産そば粉 100%使用
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。



限定300箱 冷蔵 冷蔵でお引渡し

019 山都そば5食入り

店頭お引渡し価格 1,980円(本価) 税込2,138円
5人前 麺120g×5、そばつゆ80ml×5
容器サイズ(約):縦20cm×横35.5cm×高さ5.5cm

宅配の場合、別途550円(税込)配送料

限定300箱 冷蔵 冷蔵でお引渡し

020 山形の板そば 5人前

店頭お引渡し価格 1,980円(本価) 税込2,138円
5人前 麺150g×5、そばつゆ×5
容器サイズ(約):縦19cm×横31cm×高さ4.2cm

宅配の場合、別途550円(税込)配送料

WEBにてご予約承り中! 12/22(火) 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

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。

006 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 2027年1/2(土)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ 一段 2-3人前 和 27品目

ご予約締切日	店頭お引渡し
お引渡し日	12/22(火)
	12/31(木)

●丹波黒大豆蜜煮 ●柚子鶏つくね ●牛肉ごぼう時雨煮 ●新緑ふくさ ●梅真丈 ●白花生 ●田作り ●くるみ煮 ●ごまざつま ●祝い海老 ●手毬餅まんじゅう ●数の子鰻甲煮 ●伊達巻 ●あかね真丈 ●梅かんざし ●錦玉子 ●白身魚のエスカベッシュ ●照焼帆立 ●昆布巻 ●紅鮭白醤油焼 ●若桃甘露煮 ●紅白なます ●紅白錦糸巻 ●許牛蒡 ●椎茸旨煮 ●紫芋金団 ●海老の真身和え



蓋を開けた瞬間に楽しさがあふれる和風おせちです。



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。

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ 二段 2-3人前 和 29品目

■おせち料理「祥華」二段重

●鯛入り蒲鉾(紅) ●鯛入り蒲鉾(白) ●栗きんとん ●伊達巻 ●昆布巻 ●海老の旨煮 ●味付数の子 ●田作り ●くるみ鰻炊 ●いくら醤油漬 ●黒豆

●ぶりの照り焼き ●ごまボテ ●いか松笠白醤油焼 ●ローストポーク ●ほたて潮仕立て ●あわび姿煮 ●いいたこ煮付 ●煮しめ(梅型人参、椎茸、ごぼう、高野豆腐、鶏もも、こんにゃく) ●さつまいも甘露煮 ●小肌栗漬 ●紅白なます ●鶏ももトマト煮込み ●若桃甘露煮

式の重

巻の重

ご予約特典 nanao 300円分 ポイントプレゼント!!

限定800セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

004 紀文のおせち「祥華」二段重

14,800円(税込) 15,984円(税込) 消費期限 2027年1/2(土)

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 二段 2-3人前 和 29品目

消費期限	店頭お引渡し	宅配
2027年1/2(土)	12/22(火)	12/18(金)
	お引渡し日	12/30(水)・31(木)
		12/30(水)・31(木)



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。

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ 三段 3-4人前 和 32品目

■おせち料理「祥華」二段重

●紅白かまぼこ ●紅白生餅 ●丹波産黒豆 ●なると金時栗きんとん ●有頭海老 ●たらこ煮 ●くるみ砂糖がけ ●あい鴨スモーク ●伊達巻

●長崎県産ぶりの照焼 ●たたき牛蒡 ●手まり湯葉 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●にしん入り昆布巻 ●寿高野煮 ●さつまいも甘煮 ●豚角煮 ●味付数の子 ●さくら西京焼 ●宇治抹茶金箔羊かん ●花餅

●たこ照焼 ●金ごま田作り ●厚焼玉子 ●こんにゃく煮 ●流星くらげ ●サーモントラウトローズ ●たけのこ煮 ●れんこん煮 ●しいたけ煮 ●六角里芋煮 ●花形人参

消費期限	店頭お引渡し	宅配
2027年1/2(土)	12/15(火)	12/15(火)
	お引渡し日	12/31(木)
		12/31(木)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび くるみ 三段 3-4人前 和 32品目

限定500セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し

005 「彩鶴」三段重

18,800円(税込) 20,304円(税込) 消費期限 2027年1/2(土)

容器サイズ(約):縦18.5cm×横18.5cm×高さ5.3cm×三段

新登場

限定20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。

008 千賀屋謹製「千富士」和風三段重 72品

30,000円(税込) 32,400円(税込) 消費期限 2027年1/2(土)

ご予約締切日	店頭お引渡し
お引渡し日	12/22(火)
	12/31(木)

■特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くるみ 三段 6-7人前 和 72品目

●鰯角煮 ●許牛蒡 ●梅真丈 ●胡小魚煮 ●魚の子旨煮 ●サーモンマリネ ●栗金団 ●ローストポーク ●海老とブロッコリーのテリーヌ ●北歐サラダ ●紅鮭昆布巻 ●伊達巻 ●金目鯛西京焼 ●貼世茶巾 ●祝い海老 ●鳥賊松笠白焼 ●貝雲丹和え ●白花生 ●田作り ●数の子鰻甲煮 ●あかね真丈 ●梅かんざし

●味付け肉団子 ●焼西京焼 ●ハスノ芽梅酢 ●さつま芋甘露煮 ●ごまざつま ●紅白結ひ餅 ●紫芋金団 ●錦玉子 ●たら旨煮 ●銀紅白デリソース ●紅白祝袋 ●鶏塩麹焼 ●金柑甘露煮 ●鶏の三色巻 ●手毬餅まんじゅう ●あわび旨煮 ●本ずわい蟹爪肉焼 ●柚子鶏つくね ●鳥賊真金焼 ●鶏生巻 ●チーズインミート ●野菜入りミートパテ ●海老マヨ ●豚の有馬煮

●白身魚のエスカベッシュ ●あんず蜜漬 ●長寿魚の中韓風 ●寿高野豆腐 ●若桃甘露煮 ●柚子くらげ ●海老紅白寒巻 ●赤魚南蛮漬 ●六子八幡巻 ●子持烏賊 ●鳥賊松笠白焼 ●丹波黒大豆蜜煮 ●紅鮭の石狩漬 ●松前漬 ●海鮮サラダ ●白とり貝と昆布の旨煮 ●とびっこ ●海老の真身和え ●くるみ煮 ●新緑ふくさ ●湯葉旨煮 ●牛肉とごぼうしぐれ煮 ●紅鮭白醤油焼 ●こんにゃく旨煮 ●紅白なます ●まかり酢漬 ●柚子風味



大家族や親戚が集まる晴れやかな席を支えます。

WEBにてご予約承り中!

ご予約締切日 12/22(火) 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

バイヤーおすすめ2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!!

●金ごま田作り ●にしん入り昆布巻 ●たたきごぼう ●丹波産黒豆
●いか黄金 ●栗きんとん ●紅白かまぼこ ●伊達巻 ●有頭海老
●たこ照焼
●ほたて幽庵焼 ●あい鴨スモーク ●くるみ砂糖がけ ●六角里芋煮 ●花形
人参 ●紅白なます ●ぶり照焼 ●味付数の子 ●紅ずわいがにの蟹爪幽庵
●若桃甘露煮 ●花餅
●椎茸煮 ●筍煮 ●花形人参 ●れんこん煮 ●手まり湯葉 ●さつま
いも甘煮 ●銀鮭西京焼 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●豚角煮 ●ローズ
トビーフ・ローストビーフソース ●笹よもぎ餅

限定**1,000**セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し 宅配の場合、別途
550円(税込)配送料

002 「芝花」 三段重
19,800円^{本体} 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 12/22(火) 12/18(金)
お引渡し日 12/31(木) 12/31(木)

消費期限 2027年1/2(土) 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くるみ
三段 3-4人前 和 31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!!

●ほたて幽庵焼 ●あい鴨スモーク ●くるみ砂糖がけ ●丹波産黒豆
●栗きんとん ●紅白かまぼこ ●伊達巻 ●有頭海老 ●ぶり照焼
●金ごま田作り ●にしん入り昆布巻 ●椎茸煮 ●筍煮 ●六角里芋煮
●花形人参 ●れんこん煮 ●紅白なます ●味付数の子 ●銀鮭西京焼
●穴子八幡巻 ●鹿児島県産黒豚の肉団子 ●豚角煮 ●若桃甘露煮

限定**800**セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し 宅配の場合、別途
550円(税込)配送料

003 「舞鶴」 二段重
13,800円^{本体} 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 12/22(火) 12/18(金)
お引渡し日 12/31(木) 12/31(木)

消費期限 2027年1/2(土) 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

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。

ひと品に込めた願い。
福招きの食を、
手間を惜しまず
丁寧に詰めました。



こだわりの3品

ご予約特典
nanaco**300**円分
ポイントプレゼント!!

限定**2,200**セット 冷蔵 冷蔵でお引渡し 宅配の場合、別途
550円(税込)配送料

001 野崎洋光監修 おせち料理 三段重
22,800円^{本体} 税込24,624円

容器サイズ(約):縦20.7cm×横20.7cm×高さ5.5cm×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。

店頭お引渡し 宅 配
ご予約締切日 12/22(火) 12/22(火)
お引渡し日 12/30(水)・31(木) 12/30(水)・31(木)

消費期限 2027年1/2(土) 特定原材料 卵 乳 小麦 えび かに くるみ
三段 3-4人前 和 35品目



●萬なます(ゆず皮) ●セロリ甘酢漬 ●鴨橋煮 ●黒豆煮(金箔)
●海老艶煮 ●市松蒲鉾 ●きんかん甘露煮 ●フルミとカシューナッツの
黄金和え ●栗きんとん(栗甘露煮) ●数の子長命和え ●めかぶ漬
●絹さや ●花もち飾り
●碧つくね ●銀タラ西京焼 ●牛肉とごぼうの時雨煮 ●荻胡麻お多福
豆 ●鮭親子和え ●袱紗焼 ●たこ柔らか煮 ●煮染め(里芋) ●紅鮭昆
布巻 ●煮染め(蓮根) ●煮染め(ふぎ) ●梅花人参 ●絹さや
●海老団子燗煮 ●鶏松風 ●豚べつ甲酢煮(赤ピーマン) ●伊達巻
●蝦夷鮑磯煮 ●きんかん甘露煮 ●高野豆腐肉詰煮 ●椎茸旨煮 ●たけ
のこ含め煮 ●梅花人参 ●紅ずわい蟹きぬた巻 ●たたきごぼう ●絹さや

