



おせち

二〇二七年メグリア

慶びあふれる新年のひとときに
こだわり抜いた逸品を



ご予約締切日
12月25日(金)
PM 6:00 まで

店頭お渡し日
12月31日(木)
AM 10:00 より

※一部の商品のご予約締切日、お渡し日が異なります。※お取引先の都合により、ご予約締切日前に商品の受付を終了させていただく場合がございます。※宅配商品は、ヤマト運輸の配達エリアに準じます。お届け時間の指定は承っておりません。沖縄・全域・全国離島と北海道・四国・九州の一部は除きます。※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)が有料となります。転送費用はお品物を受け取る組合員様によるお支払となります。お届け先住所にお間違いがないか確認いただきますようお願いいたします。※宅配商品は、天候および交通事情により予定日にお届けできない場合がございます。※お会計額は本体価格の合計に消費税相当額を加算して計算するため、税込価格の合計と異なる場合がございます。

WEB
予約は
こちらから



2026

CHRISTMAS

メグリアのクリスマスケーキ



ご予約締切日
12月6日(日)
お渡し期間
12月24日(木)
~25日(金)

商品によって、ご予約締め切り日、
お渡し日、お渡し店舗が異なります。

※天候不順等により、いちごのサイズや盛り付け・オーナメント等の仕様が写真と異なる場合がございます。
※天候や交通事情等により、商品のお渡し・お届けが遅れる場合や、予定日にお届けできない場合がございます。万一お渡しできない場合は後日返金対応させていただきます。
※お会計額は本体価格の合計に消費税相当額を加算して計算するため、税込価格の合計と異なる場合がございます。

WEB
予約は
こちらから





地元豊田の

パティスリーケーキ
Patisserie Cake

新商品

限定
200台

豊田産大粒紅ほっぺを使った、
メグリア人気No.1の
ショートケーキです。



1 5号・約15cm

ブルーベリーのこみち

豊田のいちごショートケーキ 本体 4,600円
(税込4,968円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

豊田産大粒
ブルーベリーを使った、
ショートケーキ
です。

限定
50台

3 5号・約15cm

ブルーベリーのこみち

稲武ブルーベリーショートケーキ 本体 4,500円
(税込4,860円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



ブルーベリーのこみち



豊田市
野入町

豊田市稲武地区の
ブルーベリー農園に
併設する、
まるでおとぎの国の様な
素敵なケーキ屋さん。

こだわりPOINT

いちごは、夏場に苗を冷やして季節感を調整し、
クリスマスに最もおいしく実るよう栽培。
毎日の細やかな水やりと観察で、
一株一株に愛情を注ぎ育てています。



限定
30台

いちごを贅沢に使った
華やかなタルト

2 5号・約15cm

ブルーベリーのこみち

豊田の
いちごのタルト

本体 4,850円
(税込5,238円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

こだわりPOINT

ブルーベリーはおいしい水と澄んだ気候に
恵まれた稲武の土壌で栽培。
冷凍しても色鮮やかで甘みが際立つ品種
「コロパス」をケーキに使用。夏の
最もおいしい瞬間をとじ込めてお届けします。



新商品

限定
20台

豊田産大粒ブルーベリーを
使った濃厚な
ガトーショコラです。

4 5号・約15cm

ブルーベリーのこみち

稲武ブルーベリー
ガトーショコラ

本体 4,200円
(税込4,536円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

パティスリーケーキ

ふんわりと焼き上げたスポンジに国産いちごと
国産生クリームをたっぷり使用したSANオリジナル
ショートケーキ。タルト生地で作った
ジンジャーマンと共に
特別な聖夜を
ご家族、ご友人と。



5 5号・約15cm

SAN豊田

いちごショートケーキ

本体 4,900円 (税込5,292円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

限定
50台



豊田市前田町人気のカフェ「SAN豊田」

宮崎県産和栗をふんだんに使用し、特製アーモンドダマンド
タルトと組み合わせたSANオリジナルモンブランタルト。
高級和栗の贅沢な風味を
お楽しみいただける
一品です。



6 5号・約15cm

SAN豊田

和栗モンブランタルト

本体 5,500円 (税込5,940円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

地元でも大人気の「SAN」のフルーツタルトが
期間限定のクリスマスバージョンでメグリアに登場!!
香ばしく焼き上げたタルトと軽やかな
クリーム、そして弾けるようなフルーツの
果汁が口いっぱい広がります。

新商品

限定
10台

7 5号・約15cm

SAN豊田

フルーツタルト

本体 5,200円 (税込5,616円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



01 ~ 04 12月24日⑥ 本店・藤岡店・エムパーク店・志賀店・三好店・若園店・
はなぞの店・うねべ店・井上店・永覚店にてお受け取りいただけます。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

ご予約締切日

12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



05 ~ 07 12月24日⑥ 全店にてお受け取りいただけます。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

ご予約締切日

12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



素材一つ一つにこだわって厳選した食材の味をスタンダードに生かした
とっておきのケーキ・スイーツであなただけの幸せを見つけてください。

WE
LOVE
とよた

地元豊田の

パティスリーケーキ
Patisserie Cake



ふわふわのスポンジに
北海道産生クリームと
苺をトッピング。



8 5号・約15cm
アンジュ
苺のクリスマス
本体 4,800円(税込5,184円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

限定
100台

甘酸っぱいラズベリーのジュレを
忍ばせたホワイトチョコムースの上に
可愛らしくくまさんが居眠り
しています。



新商品
限定
20台

9 5号・約15cm
アンジュ
居眠りくまさん
本体 4,800円(税込5,184円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

Sweets Village
NAKANO



豊田市
大島町

ドイツで修行をつんだ店長こだわりのチーズケーキや和菓子、
笑顔になれる幸せのスイーツ

コクのある生クリームでスポンジ・苺を
サンドしたとても可愛いケーキです。

11 5号・約15cm
スイーツヴィレッジナカノ
イチゴのデコレーション
本体 4,000円(税込4,320円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

限定
70台



限定
30台

スイーツヴィレッジナカノ
人気No.1の
チーズケーキ・クリスマス
バージョン!
ゴダチーズを使用した
オリジナルチーズケーキ。
12 5号・約15cm
スイーツヴィレッジナカノ
チーズケーキの
デコレーション
本体 2,950円
(税込3,186円)
●特定原材料9品目:
卵・小麦・乳



限定
30台

生クリームにクーベル
チョコレートを混ぜ、
キャラメル味のフィアン
ティースをサンドした軽い
チョコレートケーキです。
13 5号・約15cm
スイーツヴィレッジナカノ
チョコレートの
デコレーション
本体 4,300円
(税込4,644円)
●特定原材料9品目:
卵・小麦・乳

濃厚でしっとりとした
味わいのドイツケーキ
南米、アフリカなど産地の
異なるチョコレートをブレンドし、
しっとり焼き上げた素材の持つ
おいしさを感じていただける
ケーキです。

14 5号・約14.5cm
シュヴァリエ
ガトーショコラ
本体 4,463円(税込4,821円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

限定
30台



Chevalier
菓子工房シュヴァリエ



ドイツ菓子を基本とした
洋菓子専門店。良質の素材を用い、
手間を惜しまず、飽きのこない
愛され続ける豊田市高岡の名店。



地元愛知の PATISSERIE CAKE

当店人気No.1のオリジナル商品。
口の中であろける、ふわふわな食感の濃厚チョコレートケーキ。
心まで解けるような優しい口どけを、ぜひ大切な方とのクリスマスにいかがでしょうか。



新商品

限定
30台

15 4号・約12cm

アンリクス
フォンダンショコラ
本体 **3,333円** (税込3,600円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※オーナメントは別添えてご用意しております。お召し上がりの前にお好きな場所に飾ってお楽しみ下さい。



ショコラティエによる 岡崎市
こだわりのケーキ
国内外の有名レストラン、パティスリーで
修業した名ショコラティエが生み出す
スイーツが評判の人気店です。

開業以来変わらない味を!!
三層のあろけるふわふわなスポンジの下には
ホワイトチョコレートを使用。
上品な甘さの生クリームのマリアージュが
クリスマスを飾ります。

新商品

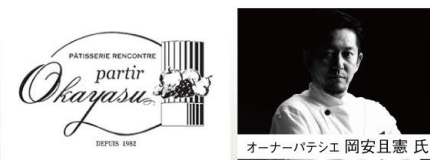
限定
30台



16 4号・約12cm

アンリクス
アンリクスショートケーキ
本体 **3,518円** (税込3,800円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※オーナメントは別添えてご用意しております。
お召し上がりの前にお好きな場所に飾ってお楽しみ下さい。



東京・大阪・ヨーロッパで修業を経たシェフが作る、地元の特産はもちろん、
時代に沿ったケーキ作りこだわった西尾で人気のパティスリー。

焼き立てふわふわスポンジに
地元西尾産の苺と、
北海道生クリームをサンドした
オカヤスオリジナル
フレッシュ
デコレーションケーキです。

新商品

限定
50台

17 5号・約15cm

オカヤス
フレッシュ
生クリームケーキ
本体 **4,500円**
(税込4,860円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



ベルギー産チョコレートを使用したガナッシュと、
生クリームの相性がバツグン!
濃厚しっとりショコラケーキです。

19 4号・約12.5cm

限定
30台

オカヤス
クラシック
ショコラ
本体 **3,500円**
(税込3,780円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



西尾抹茶を使用したスポンジに抹茶
クリームをサンド。上には抹茶
ガナッシュとオカヤス特製抹茶生チョコを
トッピングした西尾抹茶をふだんに
使ったXmasケーキです。

18 4号・約12.5cm

限定
50台

オカヤス
西尾抹茶ケーキ
本体 **4,250円** (税込4,590円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

北海道産のあっさりとした生クリームで
イチゴ風味のふんわりスポンジを何層にも
かさねました。飾りにはマカロンとツリー形の
クッキーをあしらいました。



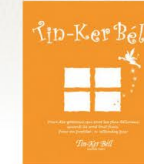
岡崎市



限定
50台

20 5号・約15cm

マジカル
生デコレーションケーキ
本体 **4,400円** (税込4,752円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



安城市

北海道産の極上生クリームと
柔らかスポンジに
フレッシュいちごを
たっぷりサンド。

21 5号・約15cm

ティンカーベル
生クリームショートケーキ
本体 **4,629円** (税込5,000円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

チョコスポンジに
北海道生クリームと
フレッシュいちごを
サンド。削りチョコを
飾りました。

22 5号・約15cm

ティンカーベル
ショコラショートケーキ
本体 **5,277円** (税込5,700円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



限定
30台

フランスで修業したシェフが、愛知のブランド
いちご「愛きらり」と北海道産生クリームで
仕上げた苺のゼリーとムースをサンドした
グルテンフリーの苺の
クリスマスケーキ。



岡崎市

オーナーパティシエ:石川和雅氏
洋菓子の本場・フランスの有名店にて
チーフパティシエまで務め、受賞歴にフランス
「コンクール・ディジョン ショコラ部門1位」
「コンクール・ロモランタン アントルメ部門
2位」を受賞



限定
30台

23 5号・約15cm

シェ・カズ
ガトーフレーズ
本体 **5,500円** (税込5,940円) ●特定原材料9品目:卵・乳

ふんわりチョコスポンジにほろ苦いキャラメルと
チョコ生クリームを重ね、
くるみのキャラメリゼが
香ばしいアクセントの
グルテンフリーの
クリスマスケーキ。



限定
30台

24 5号・約15cm

シェ・カズ
キャラメリア
本体 **5,500円** (税込5,940円) ●特定原材料9品目:卵・乳・くるみ



15~19 12月24日(金) 全店にてお受け取りいただけます。

ご予約締切日

12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



20~24 12月24日(金) 全店にてお受け取りいただけます。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

ご予約締切日

12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



有名店の X'mas Cake



3種のフルーツ(いちご・洋梨・黄桃)をしのばせた「堂島ロール」を、真っ赤ないちごや雪の結晶クッキーでキュートにデコレーションしました。ヨーロッパのクラシックなクリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」をモンシェール風にアレンジした、愛らしいサンタクロースが目印の心温まるひと品です。

25 約17cm 限定50台
パティスリー モンシェール
クリスマスキャロル
本体 **3,800円**(税込4,104円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



しっとりふわふわに焼き上げたやさしいくちけの生地に、生乳のコクと香り広がる「堂島ロール」のクリームを絞り、真っ赤に色づいたいちごやミニサイズの「堂島ロール」で華やかにデコレーションしました。真っ白な雪が降り積もるいちごの森で、サンタさんが支度する…。そんな温かいストーリーに溢れた、モンシェールの定番クリスマスケーキです。

26 5号・約15cm 限定50台
パティスリー モンシェール
ボンジュール!ノエル5号
本体 **5,000円**(税込5,400円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

クリスマスケーキ KIHACHI

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナをサンド。天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし、軽々立てたクリームを絞りました。

31 5号・約15cm
patisserie KIHACHI監修
トライフルショートケーキ
本体 **3,800円**(税込4,104円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

エグゼクティブシェフ 森 裕貴氏
旬の素材、手作りの製法。レストランのデザートから生まれたお店、patisserie KIHACHIは、四季折々のおいしさをいちばんおいしいときにお届けします。



アーモンドパウダーを香ばしく焼き上げたサクサク食感のタルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの5種のフルーツを盛りつけた煌びやかなフルーツタルト。

32 5号・約15cm
FLO PRESTIGE PARIS
フルーツカスターダルト
本体 **3,880円**(税込4,191円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



香ばしくローストしたマカダミアナッツと、チョコチップを入れたなめらかなチョコレート、ふんわりスポンジでサンド。チョコクリームとチョココーンを飾りました。

27 5号・約15cm
銀座コージーコーナ
クリスマスショコラ
クーベルチュール使用
本体 **3,612円**(税込3,901円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



カカオ分69%のチョコレートを使ったショコラムース、ヘーゼルナッツショコラシアンティ、キャラメルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香りづけにコートローを使用した贅沢なショコラケーキ。

28 5号・約15cm
ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツショコラ
本体 **3,980円**(税込4,299円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

総料理長 我田民生氏



オリジナルのミックス粉とパニラフレーバーを使用することで、マリオンクレープの甘い香り特徴のふんわり軽いクレープ生地を再現。クレープ専門店ならではのミルククレープに仕上げました。

33 5号・約15cm
マリオンクレープ
クリスマスミルククレープ
本体 **3,200円**(税込3,456円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブラン。二度焙煎した碾茶をさらに石臼挽きして香りを高く仕上げた宇治抹茶を使用した、宇治抹茶クリームに香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。

34 5号相当・約14.5cm
辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらんけーき
本体 **3,980円**(税込4,299円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



チョコレートを知り尽くした氏家シェフが厳選したカカオ分65%のベルギーチョコレートを使用したチョコレートクリームケーキ。

29 4.5号・約13.5cm
ケズカフェ東京
ショコラノエル
本体 **3,600円**(税込3,888円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

氏家健治シェフ



ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレ」のチョコレートをを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドクランチを合わせました。

30 横22cm×縦4cm×幅4.4cm
Galler(ガレ)
ベルギーショコラノワール
本体 **2,980円**(税込3,219円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

シェフショコラティエ ロイック・デーメン氏



イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のあるノワゼット(ヘーゼルナッツアーモンド)生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。伝統と格調のリーガロイホテル監修の贅沢なモンブランです。

35 5号・約15cm
リーガロイホテル
イタリア栗のモンブラン
本体 **3,980円**(税込4,299円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

総料理長 五嶋 啓太 氏



和栗をベースにしたマロンクリーム・ムースとヘーゼルナッツショコラムースを合わせた和洋折衷のクリスマスケーキ。ザクザクとした食感の玄米クランチを加え香ばしさをプラス。

36 5号・約15cm
賛否両論
店主 笠原将弘の
ヘーゼルナッツモンブラン
本体 **3,980円**(税込4,299円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

店主 笠原将弘氏



25 ~ **27** ご予約締切日 **12月6日** ⑩
28 ~ **30** ご予約締切日 **11月29日** ⑩

12月24日⑩ 全店にてお受け取りいただけます。
※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。
※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

Web予約は
こちらから▶



31 ~ **36** 12月24日⑩ 全店にてお受け取りいただけます。
※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

ご予約締切日 **11月29日** ⑩

Web予約は
こちらから▶



※グリア限定 オリジナルキャラクターケーキ

北海道産生クリーム、安城市・豊田市産小麦、
豊田市で産まれたばかりの新鮮なたまごを使用。

地元の恵みを大切に活かした
“地産地消”のスイーツとして、
やさしい口どけと豊かな風味を
お楽しみいただけます。

限定
10台

10 5号・約15cm

FUKUJYUEN
ピィちゃんケーキ

本体 4,800円
(税込5,184円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

ピィちゃん
ケーキと

ピィちゃん
オリジナル
グッズを

ピィちゃん

2026年12/24(木)

お家にお届けします!

※本店・藤岡店・エムパーク店にてピィちゃんケーキをご注文の際、ご予約注文書の「応募する」に
チェックをいれてください。※ご当選者様には12月中旬にお電話にてご連絡させていただきます。
※天候によりご訪問日を変更させていただく場合がございます。

10 12月24日(木) 本店・藤岡店・エムパーク店にてお受け取りいただけます。

ご予約締切日

12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



キャラクターケーキ Character Cake

新商品

Kuromi

© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L672254

サンリオの人気キャラクター
「クロミ」を本格的な
チョコレートケーキで再現。
サクサクとしたシリアル
チョコが食感のアクセント!
見た目も味も楽しめる
特別なケーキに仕上げました。

37 4号・約12cm

クロミ

クリスマスチョコケーキ 本体 3,700円
(税込3,996円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※紙ピックの耳別添

Cinnamoroll

© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L672280

チーズムースの
土台に雲をイメージ
したシナモロール
カラーのクリームを絞った
可愛いクリスマスケーキ。
シナモロールは
マシュマロ製でモチモチ
ふわふわ感を再現

39 4号・約12cm

シナモロール
ふわふわ雲の上の
クリスマスパーティー

本体 3,980円
(税込4,299円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※マシュマロ・ピックシート別添、オリジナルステッカー付

キャラクターケーキ

Pompompurin

© 2026 SANRIO CO., LTD.
APPROVAL NO. L672280

サンリオの人気キャラクター
「ポムポムプリン」の
世界観をクリスマス
ケーキで表現。
プリン風味クリームに
合わせたカラメル
シロップがアクセントです

38 4号・約12cm

ポムポムプリン
聖夜のカスタード
クリームケーキ プリン風味

本体 3,980円
(税込4,299円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※チョコレートの帽子別添、オリジナルステッカー付

新商品

Illustrations Dick Bruna©
copyright Mercis bv.
1953-2026
www.miffy.com

世界中で愛される
「ミッフィー」とお友達「メラニー」のチーズケーキと
チョコレートケーキのアソートケーキです

40 4号約12cm×2台

ミッフィー&メラニー
チーズとショコラのクリスマスケーキ

本体 3,980円(税込4,299円) ●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※チョコレートの耳別添

GINZA Cozy Corner
銀座コージーコーナ
since 1948

新商品



クリスマスをイメージした
可愛いプチケーキの
詰め合わせです

41 9個入

銀座コージーコーナ
サンタさんと森の仲間たち

本体 3,056円(税込3,301円)

●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

37~40 ご予約締切日 11月29日(日)

12月24日(木) 全店にてお受け取りいただけます。
※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

41 ご予約締切日 12月6日(日)

12月24日(木) 全店にてお受け取りいただけます。
※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

Web予約は
こちらから▶



新商品

子どもも大人もワクワクする、
楽しさとおいしさが詰まった
チョコレートケーキです。



42 4号・約12cm
タカキベーカーリー
ノエル・ショコラ
~2種のシュークリームをのせて~
本体 **2,980円**(税込3,219円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

新商品

クリスマスパーティーの食卓を華やかに
演出する、真っ赤なベリーの
ケーキです。



43 4号・約12cm
タカキベーカーリー
真っ赤にきらめくベリーのケーキ
本体 **2,980円**(税込3,219円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

新商品

ミルクィー75周年!黄桃シロップ漬けを
1段サンドし、ミルクィークリームで
デコレーション、シロップ漬け苺を
トッピングしました。



44 約12.5cm
不二家
不二家ミルクィーケーキ
本体 **2,571円**(税込2,777円) **限定20台**
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

ダイヤモンド生地にマロンバナナホイップ、
和栗カスタード、バナナムースを重ね、
マロンバナナホイップと和栗クリームを
トッピングしたバナナ風味豊かな
モンブランです。

新商品

45 4号・約13cm
ヤマザキ
クリスマス
バナナモンブラン
本体 **3,500円**
(税込3,780円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



ストロベリーベイクドチーズ
ケーキにラズベリージャムと
ストロベリームース、
ベリーグラサージュを
重ねたケーキです。

新商品

46 4号・約13cm
ヤマザキ
クリスマス ベリー&
フロマージュケーキ
本体 **3,200円**
(税込3,456円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



濃厚なチョコレートの
味わいを堪能できる
贅沢なショコラタルトです。

新商品

47 4号・約13cm
ヤマザキ
クリスマス
濃厚ショコラ
タルト
本体 **3,600円**
(税込3,888円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



宇治抹茶を使用した
抹茶づくしのケーキです。

新商品

48 4号・約13cm
ヤマザキ
クリスマス
宇治抹茶ケーキ
本体 **3,450円**
(税込3,726円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



家族みんなで選べる
8つのおいしさを
詰め合わせました。



49 6号・約18cm
タカキベーカーリー
Xmasファミリーアソート 本体 **3,980円**(税込4,299円)
●苺クリーム、デンマークチーズケーキ、マロンケーキ、抹茶ケーキ、ベリームース、
フルーツ(黄桃&ラズベリー)ケーキ、チョコムース、紅茶&りんごケーキ各1個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

6種類の味が楽しめるパーティーに
ぴったりのクリスマスケーキです。



51 6号・約18cm
ヤマザキ
クリスマス
ショートケーキ詰合せ
本体 **3,850円**(税込4,158円)
●苺ショート2個、チョコケーキ2個、マロンケーキ1個、チーズスフレ1個
ストロベリーとラズベリーのケーキ1個、抹茶のケーキ1個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

2種類の味が楽しめるパーティーにぴったりの
クリスマスケーキです。



53 6号・約18cm
ヤマザキ
クリスマス
クリスマス
苺とチョコの切れてるケーキ
本体 **3,980円**(税込4,299円)
●苺ショート4個、チョコケーキ4個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

クリスマスらしい飾り付けがかわいらしい
パーティーにぴったりの
アソートケーキ
です。



54 6号・約18cm
ヤマザキ
クリスマス パーティー
アソートケーキ
本体 **3,400円**(税込3,672円)
●苺風味クリームケーキ2個、ストロベリーとラズベリーのケーキ2個、
チョコケーキ2個、チーズケーキ1個、チーズスフレ1個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

6種類の味が楽しめる
アソートデコレーション



50 5号・約15cm
銀座コージーコーナー
6つのクリスマスアソート 本体 **3,334円**(税込3,601円)
●苺ショート、チョコレートケーキ、レアチーズ、抹茶のシフォン
苺ショコラケーキ、キャラメルミルククレープ各1個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

4種類の味が楽しめる
パーティーにぴったりの
クリスマスケーキです。



52 6号・約18cm
ヤマザキ
クリスマス
4種のアソートケーキ
本体 **3,850円**(税込4,158円)
●苺ショート2個、チョコケーキ2個、チーズスフレ2個、マロンケーキ2個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

苺ジャムのケーキと
チョコケーキの2つの味が
楽しめるペアケーキです。



55 約11cm×2個
ヤマザキ
クリスマス
ペアケーキ 本体 **3,450円**(税込3,726円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

42・43 12月24日(金)
全店にてお受け取りいただけます。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

44~48 12月24日(金)・25日(土)
全店にてお受け取りいただけます。

ご予約締切日
12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



49・50 12月24日(金)
全店にてお受け取りいただけます。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

51~55 12月24日(金)・25日(土)
全店にてお受け取りいただけます。

ご予約締切日
12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



クリスマスケーキ X'mas Cake

選べるサイズの

口どけの良いスポンジと
クリームが特徴の
苺を使用した
クリスマスケーキです。

ヤマザキ
クリスマス
生ケーキ
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

- 56 4号・約13cm
本体 2,450円(税込2,646円)
- 57 5号・約15cm
本体 3,350円(税込3,618円)
- 58 6号・約18cm
本体 3,850円(税込4,158円)
- 59 7号・約21cm
本体 4,500円(税込4,860円)

※写真は6号です。※写真はトッピング別になります。苺はカットされておりません。

※写真は
5号です。

チョコチップとチョコクリームを
サンドし、チョコを
トッピングしたチョコづくしの
クリスマスケーキです。

- 60 4号・約13cm
本体 2,450円(税込2,646円)
- 61 5号・約15cm
本体 3,350円(税込3,618円)
- 62 6号・約18cm
本体 3,850円(税込4,158円)

ヤマザキ
クリスマス
生チョコケーキ
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

※写真は
5号です。

角切り苺と果肉感のある
苺プレザーブをそれぞれ
サンドしました。
乳風味豊かなクリームが
特徴のクリスマスケーキです。

- 63 4号・約13cm
本体 3,550円(税込3,834円)
- 64 5号・約15cm
本体 4,300円(税込4,644円)
- 65 6号・約18cm
本体 4,980円(税込5,379円)

ヤマザキ
クリスマス
苺サンド
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

低糖質ケーキ

さっぱりとしたホイップクリームと
苺プレザーブをスポンジで
サンドした糖質を抑えた
ケーキです。
※「日本食品標準成分表2020年版の
ショートケーキ(苺)との比較(100g当たり)で
糖質 58%オフ(エリスリトールを除いた
糖質の比較では69%オフ)」。

- 66 4号・約13cm
ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えた苺のケーキ
本体 2,700円(税込2,916円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

8大アレルゲン不使用ケーキ

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、
米粉(国産コシヒカリ)を使った
スポンジ生地、黄桃と豆乳入り
ホイップクリームをサンドし、自家製の
いちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で
仕上げたフルーツケーキです。

- 67 5号・約15cm×高さ4.8cm
タカキベカリー
卵・乳・小麦を
使わないケーキ
本体 3,580円(税込3,867円)
◎本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・
くるみ・えび・かににアレルゲンについて検査したのちに出荷しております。
◎卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキ生地の食感が異なりますので、ご了承ください。

フローズンケーキ Frozen Cake

厳選素材で丁寧に焼き上げた、ふわふわ食感のチーズ
ケーキに、純正100%のクリームを贅沢に重ねました。
生地の間には、自家製苺ソースをたっぷりと
サンド。甘酸っぱい果実味がチーズの
まろやかさを引き立てます。
仕上げにはフレッシュ苺と
オーガニッククランベリーを
あしらひ、
有機のばらを
そっと散らして、
華やかで気品
あふれる装いに。

- 68 5号・約15cm 冷凍
Seed
苺の純生
ホワイトクリスマスチーズケーキ
本体 3,680円(税込3,975円)
●特定原材料9品目:卵・乳



- 70 6個セット 冷凍
Seed
クリスマスフリル6個セット
本体 3,980円(税込4,299円)
●特定原材料9品目:卵・乳

苺ショート(2個)
スフレチーズケーキに自家製苺ソースとミルクレープな
純生クリームを合わせた黄金比率の苺ショートです
ショコラキャラメル(2個)
有機チョコレートを使用した濃厚ショコラチーズケーキ
に純生クリームと自家製生キャラメルを合わせた贅沢
なWショコラチーズケーキ
ホワイト(2個)
スフレチーズケーキに自家製苺ソースを合わせて、
ホワイトチョコレートの艶グラサージュとばらの花
でかざりました。

cheesecake lab seed
ethical sweets

農業化学肥料不使用の国産玄米粉。北海道産生乳100%。
国産さとうきび粗糖使用のこだわりのグルテンフリーチーズケーキ。

濃厚なバスクチーズケーキは
高温で一気に焼き
上げることで、外側は
香ばしくこんがり、
中はとろけるように
クリーミーな
食感に仕上げ
ました

新商品

- 69 4号・約12cm 冷凍
Seed
クリスマスバスクチーズケーキ
本体 1,980円(税込2,139円)
●特定原材料9品目:卵・乳

サンタクロスやクリスマスツリーをあしらった見た目も
可愛いクリスマスデザイン缶セット!!
ふんわりとした生地になめらかなクリームを重ね、
甘酸っぱいいちご、濃厚なチョコ、
香ばしいピスタチオの
3つの味に仕上げました。

- 71 250ml×3個 冷凍
パティスリー魔法庵
クリスマスケーキ缶
3個セット
本体 2,700円(税込2,916円)
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳

アイスクリーム Icecream

華やかなクリスマスのひと時を彩る、
人気フレーバーの詰め合わせ。

- 72 冷凍
ハーゲンダッツ
ハーゲンダッツ
テイクアウトセット
本体 4,526円(税込4,889円)
●アソートボックス キャラメルパーティー 1箱、ミニカップ(バニラ、ストロベリー、グリーンティー) 各2個、
バニラチョコレートマカダミアパー 2個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



こだわりの素材を使用した、
バラエティ豊かなひとくちアイスギフトです。

- 73 10ml×54個(3種×各18個) 冷凍
オハヨー乳業
プチアイスボール
本体 2,600円(税込2,808円)
●マダガスカルバニラ 18個、
クランチャキャラメル 18個、あまおう 18個
●特定原材料9品目:卵・小麦・乳



56~66 ご予約締切日 12月6日(日)

12月24日(金)・25日(金) 全店にてお受け取りいただけます。
※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

67 ご予約締切日 11月29日(日)

12月24日(金) 全店にてお受け取りいただけます。
※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します。※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。

Web予約は
こちらから▶



68~73 12月24日(金)・25日(金) 全店にてお受け取りいただけます。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます

ご予約締切日

12月6日(日)

Web予約は
こちらから▶



Afternoon Tea TEAROOM

木苺のソースに4種のベリーとクリームをトッピングした華やかなアイスケーキ。カスタードアイスとクリームチーズアイスの二層仕立て。アイスの下にはクランチが敷き詰められ、食感も楽しめます。

限定
20台



新商品 宅配

74 4号・約12cm×高さ約7.5cm 冷凍
アフタヌーンティー・ティールーム
ベリーのアイスケーキ
●特定原材料9品目:小麦・卵・乳
本体 4,600円(税込4,968円)



濃厚なバニラアイスに、甘酸っぱいストロベリーソースをミックス。底に敷きつめたクランチのサクサク食感がアクセントです。いちごたっぷり、見た目にも華やかです。

限定
20台



新商品 宅配

76 4号・約11cm×11cm×高さ5cm 冷凍
銀座千疋屋
ストロベリー アイスケーキ
●特定原材料9品目:小麦・卵・乳
本体 4,600円(税込4,968円)

いろいろのフルーツを使った華やかなタルトケーキ。アーモンド生地のタルトに2種類のクリームとスポンジを重ね7種類のフルーツを飾り付けました。

限定
20台



新商品 宅配

75 4号・約12cm×高さ6cm 冷凍
アフタヌーンティー・ティールーム
フルーツタルト
●特定原材料9品目:小麦・卵・乳
本体 4,600円(税込4,968円)

銀座千疋屋オリジナルのフルーツタルト詰合せ
フリュイ、マンゴー、苺、モンブラン各2個

限定
20台



新商品 宅配

77 8個入 冷凍
銀座千疋屋
銀座プチフルーツタルト
●特定原材料9品目:小麦・卵・乳
本体 4,600円(税込4,968円)



申込No A 6本入

フライドチキンセット
本体 1,178円(税込1,273円)



申込No B 4~5人前

パーティーオードブル
本体 2,980円(税込3,219円)

エビチリソース・海老フライ・手羽元炙り焼き・チーズ巻きイカ唐揚げ・ウィンナー・肉団子・焼売・フライドポテト・とうもろこしおつまみ揚げ・焼きそば



申込No C 2~3人前

にぎやかオードブル
本体 1,980円(税込2,139円)

エビチリソース・海老フライ・チーズ巻・肉団子・串カツ・焼売・フライドポテト・唐揚げ・ウィンナー・とうもろこしおつまみ揚げ・焼きそば・竹輪磯辺揚げ

みんなで楽しむパーティーメニュー

12月25日金までご予約承ります



鮪・鯛・ホタテ・アトランティックサーモン・いくら・うに・イカ・かに・大海老・焼穴子

申込No D 2~3人前

【上】寿司盛合せ
30貫
本体 4,380円(税込4,731円)

わさびは入っておりません



鮪・鯛・ホタテ・アトランティックサーモン・いくら・うに・イカ・かに・大海老・焼穴子

申込No E 3~4人前

【上】寿司盛合せ
40貫
本体 5,780円(税込6,243円)

わさびは入っておりません



鮪・イカ・大トロサーモン・サーモン・いくら・まぐろすきみ・海老・タコ・穴子・玉子

申込No F 2~3人前

寿司盛合せ
30貫
本体 2,780円(税込3,003円)

わさびは入っておりません



鮪・イカ・大トロサーモン・サーモン・いくら・まぐろすきみ・海老・タコ・穴子・玉子

申込No G 3~4人前

寿司盛合せ
40貫
本体 3,660円(税込3,953円)

わさびは入っておりません

74~77 12月24日㊞宅配となります。

※数量限定の商品は限定数になり次第終了致します※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます

ご予約締切日
12月6日㊞

Web予約は
こちらから▶



申込No A~G お渡し日:
12月19日土▶1月3日㊞

受取り店 本店・エムパーク店・藤岡店・三好店・若園店・志賀店・はなぞの店・うねべ店・井上店・永覚店

※写真はイメージです、商品の内容やトレーなど一部変更になる場合がございます。



申込No **H**
 サイズ: 19×19×6cm
 リッチバーガー
 プレミアムパーティー
 サンド(小) 本体 **880円**
 (税込951円)

タマゴレタスサンド2切・トマトレタスサンド2切・
 チキンカツサンド2切・ハムレタスサンド2切・
 ハムチーズレタスサンド2切



申込No **I**
 サイズ: 20×29.5×6cm
 リッチバーガー
 プレミアムパーティー
 サンド(大) 本体 **1,280円**
 (税込1,383円)

タマゴレタスサンド3切・トマトレタスサンド3切・
 チキンカツサンド3切・ハムレタスサンド3切・
 ハムチーズレタスサンド3切



申込No **J**
 サイズ: 24.5×17.5×5.5cm
 タカキベーカーリー
 Happyミックスサンド 本体 **980円** (税込1,059円)

①ロールパンのハンバーグサンド②ロールパンのたまごサラダサンド③ソフトフランス
 のハム・チーズ・たまごサンド④小麦全粒パンの自家製ツナサラダサンド⑤ホワイトブ
 レッドのたまごサンド⑥小麦全粒パンのハム・レタス・チーズサンド⑦ホワイトブレッド
 のポテトサラダサンド

みんなで楽しむ
**パーティー
 メニュー**

12月6日(日)までご予約承ります

数量限定 ボイル済み
 解凍後すぐに食べられます



申込No **K**
 約1.0kg 冷凍
 ロシア産ボイルたらばがに
 ハーフポーション 本体 **9,800円**
 (税込10,584円)

●冷凍保存賞味期限: 2027年1月22日 ●解凍後消費期限: 冷蔵にて24時間
 限定数になり次第終了致します



申込No **L**
 約1.0kg 冷凍
 ロシア産ボイルずわいがに
 ハーフポーション 本体 **9,800円**
 (税込10,584円)

●冷凍保存賞味期限: 2027年1月22日 ●解凍後消費期限: 冷蔵にて24時間
 限定数になり次第終了致します



本マグロ(中トロ)・本マグロ(赤身)・キハダマグロ・ピンナガマグロ

申込No **M** 4~6人前
お刺身盛合せ
 本体 **6,980円**
 (税込7,539円)

申込No **N** 3~5人前
まぐろづくし
 本体 **5,980円**
 (税込6,459円)

本マグロ(中トロ)・本マグロ(赤身)・キハダマグロ・ピンナガマグロ

**お手土産
 スイーツ**

お申し込み 12月4日(金)まで
 お渡し日 12月31日(木)

各店、サービスカウンターにて
 お渡し致します。

紅(甘えび)、白(白えび)寿と縁起が良く、年末年始をはじめ祝い事などで大変人
 気の商品です。低温でじっくり素焼きし、風味を閉じ込めました。さらに富山のうる
 ち米を上塗りしてパリッとした食感とロド感を重視した本格的せんべいです。



限定 50点
 申込No **P**
 ジンエツ
紅白寿せんべい(箱)
 (白えび1枚×10袋、甘えび1枚×9袋)
 本体 **1,200円** (税込1,296円)
 ●賞味期限: 製造日より常温180日
 ●特定原材料9品目: えび・小麦・大豆



「伊右衛門」の抹茶を使用した抹茶味の月化粧です。みどり鮮や
 かな石臼挽き宇治抹茶をふんだんに使い、みずみずしい味わい
 に仕上げました。



申込No **Q**~**U** は本店・エムパーク店・藤岡店・三好店・若園店・志賀店・はなぞの店・うねべ店・井上店・永覚店にてお受取りいただけます。



限定 50点
 申込No **O**
 味路庵
紅白きんつば(6個入)
 本体 **890円** (税込962円)
 ●賞味期限: 製造日より常温90日
 ●特定原材料9品目: 小麦



プレーンのきんつばと桜きんつばのアソートです。
 お年賀の和菓子商品として
 ご好評いただいております。



限定 50点
 申込No **Q**
 豆政
 京の町かどクリーム五色豆
 干支パッケージ(70g)
 本体 **500円** (税込540円)
 ●賞味期限: 製造日より常温100日
 ●特定原材料9品目: 小麦・乳成分・落花生



限定 50点
 申込No **R**
 村上製菓所
福梅(紅白)
 (6個)
 本体 **900円**
 (税込972円)
 ●賞味期限:
 製造日より常温120日
 ●特定原材料9品目: なし

限定 50点
 申込No **S**
 ハタダ
**お年賀ポテト
 詰合せ(10個)**
 本体 **1,250円**
 (税込1,350円)
 ●賞味期限: 製造日より常温90日
 ●特定原材料9品目: 卵・乳・小麦・アーモンド



限定 50点
 申込No **U**
 青木松風庵
月化粧
 (6個)
 本体 **973円**
 (税込1,051円)
 ●賞味期限: 製造日より常温90日
 ●特定原材料9品目: 卵・小麦・乳

申込No **H・I・J**
 お渡し日: 12月23日(木)▶25日(金)

申込No **K~N**
 お渡し日: 12月23日(木)▶31日(木)

受取り店 本店・エムパーク店・藤岡店・三好店・若園店・志賀店・
 はなぞの店・うねべ店・井上店・永覚店
 ※写真はイメージです、商品の内容やトリーなど一部変更になる場合がございます。

※限定数になり次第終了致します。 ※写真はイメージです、商品の内容が一部変更になる場合がございます。 ※賞味期限の1/2以上を基準にお渡し致します。



各お重の色合いを変え、監修ブランドの特徴を活かした金画おせち料理です。
かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、友禅紅白串、白身魚のエスカベッシュなど、
自慢の食材を盛り込み、ボリューム満点に仕上げました。

申込NO 145
北陸温泉旅館「渡月庵」「月香」「宝生亭」監修コラボおせち
和洋おせち3段

店頭 19,800円 (税込21,384円)
本体

宅配 20,800円 (税込22,464円)
本体

お重のサイズ●19.5×25.5×5.0cm、3～4人前・53品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金)

宅配 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】寿玉子/鮭味噌焼/牛しぐれ笹包み/信田巻含め煮/かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】/かに爪/ばい貝
旨煮/いか黄金/数の子/田作り煮【ピーナッツ和え】/栗きんとん寄せ/抹茶栗きんとん寄せ/紅芋栗きんとん
寄せ/きんかん煮/紅白なます/いくら/いいだこ酢漬/海老艶煮/いか松笠

【武の重】ごぼう西京漬/こはだ栗漬/黒豆金箔/広島菜信田/かに信田/紅白かまぼこ/伊達巻/ぶり照焼/焼えびス
モーク風味/若桃甘露/椎茸煮/花こんにやく/味付いんげん/真砂ずんだサラダ/友禅紅白串/京人参な
ます【ごま風味】/ボークパストラミ/松前漬

【参の重】くるみ/ミートバイ包み/白身魚のエスカベッシュ/鶏香草焼/バストラミベーコン/レモンスラ
イス【シロップ漬】/スモークトラウトサーモンローズ/ローストビーフ【ソースかけ】/チーズス
パイ/シーミート/ベイクドエッグ/花咲サラダ/ミニハンバーグ/味付ブロックリー/ボークラゲー/
金時芋旨煮/ドライマトワイン煮



北陸・石川の味を

食べて応援

和洋の美味を彩り華やかに
取り揃えました。

申込NO 140

加賀 月うさぎの里
「加賀兎郷」監修

和洋おせち2段

店頭 17,500円
本体

宅配 18,500円
本体

お重のサイズ●21.0×21.0×5.0cm、
2～3人前・38品目

消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金)

宅配 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】/かに爪/たき牛蒡/田作り煮/たけのご旨煮/椎茸煮/花こんに
やく/ぶり照焼/蛸照かんざし/金時芋旨煮/メーブルくるみ/月うさぎ【練きり】/鮭のルイベ漬【いくら添
え】/トラウトサーモン味噌焼/刻み昆布柚子風味/数の子/海老旨煮/いか桜花ジュレ/のどくる青菜巻/
黒豆金箔

【武の重】にしん幽庵焼/牛しぐれ笹包み/紅白市松かまぼこ/栗きんとん/一口昆布巻/スモークトラウトサ
ーモンローズ/伊達巻/小鯛焼/焼帆立/塩しモンチキン/バストラミベーコン/レモンスライス【シロ
ップ漬】/きんかん煮/ボークパストラミ/ビーフシチューバイ/蒸し鶏/バジル和え/合鴨スモーク/ス
モークシュリンプ



お食事処
加賀兎郷
かかとどう



加賀の月うさぎ伝説
にゆかりの観光名所
にて評判の人気店。

申込NO 146

能登半島 和倉温泉
「渡月庵」「宝仙閣」「寿苑」監修
コラボおせち

和洋おせち3段

店頭 18,500円 (税込19,980円) **宅配** 19,500円 (税込21,060円)
本体 **本体**

お重のサイズ●25.5×25.5×5.0cm、4～5人前・63品目 消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金) **宅配** 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】/炙りのどくる松葉/牛しぐれ笹包み/くるみ餅【赤】/く
るみ餅【白】/紅白彩りかまぼこ/つぐね/小松菜と揚げ煮物/えび真薯/刻み昆布柚子風味/
数の子/紅白なます/いくら/一口昆布巻/湯葉の柚香煮/紫キャベツラベ/生ハム/かに爪/
きんかん煮/小鯛ひしお焼/かに風味かまぼこ

【武の重】伊達スフレ/たけのご旨煮/花こんにやく/椎茸煮/たら野菜つみれ/わかめ煮/にしん昆布ペ
レモン/旨辛いかなんこつ/味付高野【ほうれん草】/味付高野【海老】/一口焼湯葉/寿高野/
柚子いか/金時芋旨煮/田作り煮/海老旨煮/たらご旨煮/たき牛蒡/鮭味噌焼/トラウトサ
ーモン味噌焼/黒豆/三色団子串

【参の重】蟹とおさのサラダ/ぶちぶり海老サラダ/桜島どりマリネチキン/ザーサイ/パーティーテリ
ヌ/牛タン入りソーセージスライス/オリーブ/スタッドオリーブ/ローストビーフ/塩しモンチキ
ン/キノコとブロックリーのバジルマリネ/キャロットラペ/バストラミベーコン/エビチリ/いか酢
/豆乳野菜彩り真薯/豆乳野菜ふわふわ真薯/クランベリーくるみ/松前漬/ドライフルーツ



ホテル 海望

新年の幕開けを華やかに彩る、伝統と創作が織りなす至高の二段重おせち。
一の重には、いわれのある食材を盛り込み伝統的なおせち料理を再現した上品で
味わい豊かなおせち料理に仕上げました。二の重には、肉料理や洋風創作料理を
盛り込むことで、お客様にもお楽しみいただける華やかな盛り付けに仕上げました。

申込NO 147

能登半島 和倉温泉
ホテル海望 監修
**和洋おせち
2段**

店頭 19,800円 (税込21,384円) **宅配** 20,800円 (税込22,464円)
本体 **本体**

お重のサイズ●26.0×32.0×4.0cm、4～5人前・73品目 消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金) **宅配** 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】冷製かに甲羅/まぐろ佃煮/田作り煮/椎茸煮/うめ酢/味付高野【ほうれん草】/味付高野【海老】/味付えび真
薯/寿高野/さつまいもしん煮/花こんにやく/クランベリーくるみ/花百合根/数の子/たらご旨煮/手まり餅/
花餅紅梅/花餅白梅/伊達巻/刻み昆布柚子風味/にしん昆布ペレモン/紅白なます/いくら/小松菜と揚げ煮
物/あわび旨煮/海老旨煮/ばい貝旨煮/かに風味かまぼこ/真砂ずんだサラダ/渋皮栗きんとん/黒豆/花餅
紅梅ほかし/あしらい紅梅/あしらい白梅/焼たけのこ/たき牛蒡/松鮓/一口焼湯葉/紅白彩りかまぼこ

【武の重】ごまぼて/合鴨スモーク/チーズかまぼこ/抹茶マール寄せ/ブルーベリーマール寄せ/あんず煮/たこマリ
ネ/バストラミベーコン/ピンクベッパ/豚角煮/もも餅/ごま団子/ローストビーフ/紫キャベツラベ/ハムとチ
ーズの枝豆テリーヌ/スタッドオリーブ/ドライマトワイン煮/オリーブ/ぶちぶり海老サラダ/肉だんご黒糖
黒酢/エビチリ/スモークチキンロール/レモンスライス【シロップ漬】/海老とアスパラのテリーヌ/ソーセー
ジスライス/ホワイトパストラミ/味付ブロックリー/ローストボーク黒糖風味/キャロットラペ/スモークトラウ
トサーモンスライス/オニオンマリネ/生ハム/イエローベッパードロップ/レッドベッパードロップ

家族の笑顔に会える宿
山代温泉 宝生亭
やしろ しょうてい

お子様連れや地元の常連客でにぎわう加賀 山代温泉にある温泉旅館で
す。加賀の四季を伝える地物会席が自慢です。迎春用洋風オードブルとお
正月用個食おせちをセットにしました。

申込NO 148

加賀 温泉郷
山代温泉「宝生亭」監修
**個食+洋風
オードブル
2段3重**

店頭 14,800円
本体

(税込15,984円)

宅配 15,800円 (税込17,064円)
本体

お重のサイズ●14.5×29.0×4.0cm・14.5×14.5×4.0cm、2人前・36品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金) **宅配** 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】レモンスライス【シロップ漬】/塩しモンチキン/ドライフルーツ/聞き海老ボルチーニ風味/一口海鮮饅
頭【海老】/ローストボーク黒糖風味/味付ブロックリー/若鶏醤油チヌ焼/クランベリーくるみ/バストラ
ミベーコン/一口海鮮饅頭/ローストビーフ/ビーフテリーヌ/ビーフシチューバイ/焼野菜トマトマリネ

【武の重】紅白彩りかまぼこ/椎茸煮/一口昆布巻/合鴨スモーク/田作り煮/トラウトサーモン味噌焼/紅白な
ます/いくら/牛しぐれ笹包み/伊達巻/さんま幽庵焼/黒豆金箔/手まり餅/たけのご旨煮/海老旨
煮/数の子/味付高野【ほうれん草】/味付高野【海老】/花こんにやく/ミニマロン/ばい貝旨煮



和洋の美味を彩り華やかに取り揃えました。

申込NO 141

加賀 月うさぎの里
「加賀兎郷」監修

和洋おせち3段

店頭 23,500円
本体

宅配 24,500円
本体

お重のサイズ●21.0×21.0×5.0cm、
3～4人前・40品目

消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金) **宅配** 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】/かに爪/田作り煮【ピーナッツ和え】/牛しぐれ笹包み/黒豆金箔/月う
さぎ団子/うなぎ蒲焼/数の子/たら味噌焼/いくらなます/京人参なます【ごま風味】/海老艶煮/ばい貝旨煮

【武の重】栗甘露煮/紅芋栗きんとん寄せ/抹茶栗きんとん寄せ/一口茶巾/味付いんげん/焼たけのこ/椎茸煮/広島
菜信田/かに信田/友禅紅白串/ぶり照焼/紅白かまぼこ/一口昆布巻/金時芋旨煮/伊達巻

【参の重】真砂ずんだサラダ/グリルチキン/白身魚のエスカベッシュ/焼えびスモーク風味/レモンスライス【シロ
ップ漬】/ローストビーフ【ソースかけ】/合鴨スモーク/ほうれん草のテリーヌ/パブリカのピクルス/スモークトラウ
トサーモンローズ/ホワイトアスパラのピクルス/バストラミベーコン



お肉がメインのオードブル。
お子様にも喜ばれる食材を
盛り込みました。



申込NO 143

加賀 月うさぎの里
「加賀兎郷」監修

洋風オードブル1段

店頭 10,500円 (税込11,340円) **宅配** 11,500円 (税込12,420円)
本体 **本体**

お重のサイズ●19.5×25.5×5.0cm、3人前・18品目 消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金) **宅配** 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】バストラミベーコン/レモンスライス【シロップ漬】/味付ブロックリー/豚角煮/牛タン入りソーセージスラ
イス/合鴨スモーク/ローストボーク黒糖風味/ドライマトワイン煮/海老とブロックリーのテリーヌ/ドライフル
ーツ/ボークパストラミ/チキンのマスタードマリネ/牛タンバイ包み/鶏チリ/オリーブ/スモークトラウトサ
ーモンスライス/ローストビーフ/ぶちぶり海老サラダ/別添:トリュフソース

たまうさぎ

和洋の美味を彩り華やかに取り揃え
迎春用の祝膳に仕上げました。

申込NO 144

加賀 月うさぎの里
たまうさぎ監修
**和洋迎春
祝膳1段**

店頭 9,800円 (税込10,584円) **宅配** 10,800円 (税込11,664円)
本体 **本体**

お重のサイズ●19.5×25.5×4.5cm、2人前・27品目 消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月18日(金) **宅配** 予約締切/12月9日(水)

【吉の重】ローストボーク黒糖風味/若鶏醤油チヌ焼/味付ブロックリー/ミニハンバーグ/ローストビーフ/
レモンスライス【シロップ漬】/ドライフルーツ/バストラミベーコン/聞き海老ボルチーニ風味/蛸の
山椒マヨ焼松葉/いか桜花ジュレ/塩しモンチキン/一口海鮮饅頭/一口海鮮饅頭【海老】/椎茸煮/
たけのご旨煮/味付高野【海老】/味付高野【ほうれん草】/かに風味かまぼこ/オニオンマリネ/ス
モークトラウトサーモンスライス/トラウトサーモン味噌焼/ブロックリー彩りしモンサラダ/豆乳野
菜ふわふわ真薯/数の子/ホッケつみれ鶏野菜和え/金時芋旨煮



京料理 演登久 「美味遊楽創」をテーマに、京の伝統を今に伝える料亭



盛り付けの美、色彩の美にこだわった演登久ならではの一段重です。

申込NO 127
京料理 演登久 一段重
店頭 12,000円 (税込12,960円)
本体
お重のサイズ●21.5×21.5×6.2cm、2～3人前・34品目 消費期限●2027年1月1日
店頭渡し 予約締切/12月23日※

【春の重】伊達巻/鰻飛巻/錦糸巻/栗甘露煮/蛸ポン酢串/有頭海老/花蓮根(赤)/笹包み/牛肉味噌漬け焼/数の子/六角里芋/松笠海老芋/一〇昆布巻/すり身団子(ピンク)/すり身団子(白)/人參紅梅/大根白梅/いくら/なます/棒だら/鯨昆布巻/たらこ昆布巻/海老旨煮/花豆みじんこ揚げ/絹さや/黒豆金粉添え/栗きんとん/洪皮栗/湯葉煮/穴子八幡巻/黄金蒸し市松/海老高野サンド/合鴨コース/パイ貝/寿人參



和食と洋食を豪華に詰め込んだ一段重です。料亭のお味を十分に楽しんでいただけるお重です。

申込NO 128
京料理 演登久 和洋一段重
店頭 13,500円 (税込14,580円)
本体
お重のサイズ●20.3×20.3×5.7cm、2～3人前・24品目 消費期限●2027年1月1日
店頭渡し 予約締切/12月23日※

【春の重】鮑磯煮/湯葉煮/若桃甘露煮/人參紅梅/蛸柔から煮/牛肉味噌漬け/黒豆金粉添え/栗きんとん/洪皮栗/有頭海老/そら豆蜜煮/蓮の芽梅酢/鱈柚庵焼き/数の子/手毬餅/蟹リーヌ/スタッフオリーブ/胡麻ポテト/ブロッコリーバジル風味/ドライマト赤ワイン煮/オニオンマリネ/スモークサーモントラウトケッパー添え/シヨコラテリーヌ金粉添え/グランベリー胡桃/杏子檸檬風味



「もっと和食を身近に楽しんでほしい」と、2004年静かな住宅街にひっそりと誕生した東京・恵比寿の日本料理店。店主 笠原将弘氏の信念と遊び心が詰まった、おせち料理の数々をお楽しみください。



申込NO 129
賛否両論 和風一段
店頭 12,000円 (税込12,960円)
本体
お重のサイズ●20.2×20.2×5.4cm、2人前・26品目 消費期限●2027年1月1日
店頭渡し 予約締切/12月25日※

【春の重】かじき昆布ベ/百合根入り蟹炙文/網笠柚子/花百合根蜜煮/黒豆ブランデー風味/三元豚スモークロースト/銀鯉西京焼/ちりめんくろみ/車海老旨煮/鯨マリネ/小鯛酢ベ/手まり餅/カステラ玉子/端照り焼き/あわび旨煮/五郎島金時のきんとん/黒胡椒風味/若桃蜜煮/フォアグラ入りレーズン松風/金柑蜜煮/味付数の子/数の子松前漬/梅人參煮/柚子入り紅白なます/いくら醬油漬/苟土佐煮/真鱈甘露煮

鮑に肝ソースをたっぷりとかけた香り高い「鮑の磯焼き」など、野崎氏ならではのおせち料理をお楽しみください。



申込NO 130
料理人 野崎 洋光 和風二段重
店頭 30,000円 (税込32,400円)
本体
お重のサイズ●20.2×20.2×5.4cm、4人前・30品目 消費期限●2027年1月1日
店頭渡し 予約締切/12月25日※

【春の重】黒豆蜜煮/栗茶巾絞り山椒の香り/かじき昆布ベ/セロリなます/網笠柚子/小豆入り鶏松風/金柑蜜煮/にしん昆布巻/車海老艶煮/数の子松前漬/味付数の子/いくら醬油漬/甘海老塩麹かんずり風味/松の実入り田作り/スレ玉子/蛸旨煮

【武の重】銀鯉西京焼/黒毛和牛角切りローストビーフ/キングサーモン幽庵焼/合鴨たたき寄せ/手まり餅/野沢菜入りわさび漬/あわびの磯焼き/苟土佐煮/味付絹さや煮/豚角煮/小松菜煮/若鶏の治部煮/椎茸旨煮/梅麩



料理人 野崎洋光氏



申込NO 123
八百彦本店 和洋三段重
店頭 23,000円 (税込24,840円)
本体
お重のサイズ●20.1×20.1×6.0cm、3～4人前・45品目 消費期限●2027年1月2日
店頭渡し 予約締切/12月25日※

【春の重】いくら醬油漬/甘海老糯漬/紅梅くらげ/紅白なます/黒豆煮/にしんマリネ/有頭海老煮/田作りくろみ鮎炊き/子持昆布山海和え/鱈子旨煮/味付数の子/松前漬/栗甘露煮/栗きんとん

【武の重】ホッキ貝サラダ/レザンアルメット/塩マト甘納豆/キスのエスカベッシュ/豚バラあぶり焼/市松サラミチーズ/スタッフドライブ/鶏明太子巻/紅茶合鴨スモーク/ベーコンとほうれん草のキッシュ/ドライフルーツとナッツのテリーヌ/ローストビーフ/あんずシロップ漬/若鶏塩焼

【参の重】スモークサーモントラウトのマリネ/紅白かまぼこ/花許蓮根/伊達巻/帆立照焼/鱈焼魚/若桃シロップ漬/花餅/海老高野/梅人參煮/椎茸煮/ふき煮/蟹味団子/にしん昆布巻/苟煮/焼き湯葉巻



厳選した食材32品目を使用し、丹精込めて作り上げた人気の三段重です。

申込NO 124
カネハツ食品 和風三段重 彩鶴
店頭 18,000円 (税込19,440円)
本体
宅配 19,000円 (税込20,520円)
お重のサイズ●18.5×18.5×5.3cm、4人前・32品目 消費期限●2027年1月2日
店頭渡し 予約締切/12月25日※ 宅配 予約締切/12月18日※

【春の重】紅白かまぼこ/紅白生酢/丹波産黒豆/なると金時栗きんとん/有頭海老/たらこ煮/くろみ砂糖がけ/あい鴨スモーク/伊達巻

【武の重】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/寿高野煮/さつまいも甘煮/豚角煮/味付数の子/さわら西京焼/宇治抹茶金箔羊かん/花餅

【参の重】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/花形人參



申込NO 126
ホテルトヨタキャッスル 和洋中三段重
店頭 23,148円 (税込25,000円)
本体
お重のサイズ●15×15×5cm、2～3人前・43品目 消費期限●2027年1月2日
店頭渡し 予約締切/12月23日※

【春の重】伊達巻/帆立旨煮/紅白蒲鉾/銀鯉柚庵焼/海老/椎茸旨煮/湯葉含め煮/蛸旨煮/数の子醬油漬/田舎漬/なごみ巻/きんとん/栗甘露煮/黒豆煮/梅麩含め煮/紅白なます柚子風味

【武の重】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/白身魚のマングースソース/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/リゾナーソーセージスライス/ドライマト赤ワイン煮/フルーン/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/生ハムクリームチーズ巻き/野菜マリネ/若桃コンポート

【参の重】煮し鶏の葱ソース和え/ビーカンナツ鮎炊き/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/こはたけプラ漬/ごま団子/パイ貝串付き/白菜と人參の甘酢漬



海の幸、山の幸の縁起物を28品目盛り込んだ、お手軽な二段重です。

申込NO 125
カネハツ食品 和風二段重 初梅
店頭 14,300円 (税込15,444円)
本体
宅配 15,300円 (税込16,524円)
お重のサイズ●18.5×18.5×5.3cm、2～3人前・28品目 消費期限●2027年1月2日
店頭渡し 予約締切/12月25日※ 宅配 予約締切/12月18日※

【春の重】紅白かまぼこ/紅白生酢/丹波産黒豆/なると金時栗きんとん/有頭海老/宇治抹茶金箔羊かん/金ごま田作り/くろみ砂糖がけ/あい鴨スモーク/伊達巻

【武の重】たたき牛蒡/長崎県産ぶりの照焼/流星くらげ/花形人參/豚角煮/味付数の子/厚焼玉子/たこ照焼/サーモントラウトローズ/たらこ煮/にしん入り昆布巻/手まり湯葉/たけのこ煮/しいたけ煮/れんこん煮/寿高野煮/六角里芋煮/こんにゃく煮



地元愛知で長く愛されている

厳選選出された、お正月にふさわしい特別食材を。まごころと共に詰め込んだ、玉清の「生おせち」



和風を中心としたおせち料理に、「もう一品」中華を加えては如何でしょうか。お子様にも人気のある中華食材を丹精込めて盛り込みました。

申込NO 119

玉清 中華オードブル

店頭本体 12,777円 (税込13,800円)

お重のサイズ ● 29.8×5.9cm、3～5人前・25品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

【春の重】ポークバストラミ/ローストポーク/豚角煮/チキン三色巻き/若桃甘露煮/ぶり照り焼き/中華タコ山菜/イカ黄金焼/鶏つくね串/栗甘露煮/酢豚/合鴨コース照り焼き/にしん奉書巻き/京餅手まり/中華搾菜/合鴨串照り焼き/市松蒲鉾/中華わかめ/完熟金柑/中華くらげ/中華肉団子/紅あずま甘露煮/ゴマ団子/中華帆立ひも/有頭海老塩焼き

和洋中の食材を厳選し彩り鮮やかに豪華に盛り込みました。お正月のご家族、仲間が集う場面の一品としていかがでしょうか。



申込NO 120

玉清 新春オードブル

店頭本体 10,185円 (税込11,000円)

お重のサイズ ● 19.6×38.0×6.2cm、3～5人前・32品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

【春の重】海鮮マリネ/若草チーズ和え/サーモンクリームチーズ和え/鮭チーズオードブル/若鶏照り焼き/合鴨コース照り焼き/合鴨スモーク/サーモン塩麹漬け/彩り野菜のマリネ/鶏つくね串/大根入りイカくんサラダ/黒豆/栗甘露煮/にしん大漁漬け/市松蒲鉾/海の幸サラダ/照り焼きハンバーグ/中華わかめ/有頭海老塩焼き/中華タコ山菜/若桃甘露煮/ポークバストラミ/ゴマ団子/中華くらげ/チキン三色巻き/穀類の甘辛煮/伊達巻/酢豚/中華搾菜/合鴨串照り焼き/中華帆立ひも/京餅手まり

申込NO 121

玉清 順華 和風一段重

店頭本体 7,962円 (税込8,599円)

お重のサイズ ● 22.8×22.8×5.6cm、2人前・22品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

【春の重】味付け数の子/若草チーズ和え/大根入りイカくんサラダ/黒豆/栗甘露煮/にしん大漁漬け/紅白なます/金胡麻マクロの佃煮/筑前煮/梅型人参/子持ちわかさぎ昆布/たたきごぼう/高野豆腐/たつくり/有頭海老塩焼き/鮭チーズオードブル/チキン三色巻き/京餅手まり/トラウトサーモン西京焼き/鶏つくね串/伊達巻/市松蒲鉾



創業大正十一年、名古屋駅の駅弁事業を約100年営む。濃い目の甘辛い味付けが特徴の、名古屋らしさを感じられるおせちです。

老舗の味



伝統的な「おせち」の雰囲気は損なわず、「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、万人向けに内容を厳選した逸品です。お子様からお年寄りまで必ずご満足いただけます。

申込NO 115

玉清 曙 和風三段重

店頭本体 17,496円 (税込18,896円)

宅配本体 18,496円 (税込19,976円)

お重のサイズ ● 19.8×19.8×6.5cm、3～5人前・39品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】ポークバストラミ/合鴨串照り焼き/フラワーバストラミ /にしん大漁漬け/彩り野菜のマリネ/ロブスター/鮑のうま煮/大根入りイカくんサラダ/たつくり/焼湯葉巻/市松蒲鉾/京餅手まり

【武の重】筑前煮/梅型人参/子持ちわかさぎ昆布/紅あずま甘露煮/栗甘露煮/たたきごぼう/高野豆腐/有頭海老塩焼き/中華帆立ひも/ぶり照り焼き/鮭チーズオードブル/穀類の甘辛煮/合鴨コース照り焼き/伊達巻/若桃甘露煮

【参の重】海鮮マリネ/イカ真砂和え/魚卵うま煮/金胡麻マクロの佃煮/黒豆/紅白なます/海の幸サラダ/中華くらげ/パリパリ松前漬け/サーモン塩麹漬け/味付け数の子/若草チーズ和え



和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。今まで、皆様方の強い要望がありながら中々実現できなかった和風・洋風・中華三段重です。



申込NO 116

玉清 笑門来福 和洋中三段重

店頭本体 19,722円 (税込21,300円)

宅配本体 20,722円 (税込22,380円)

お重のサイズ ● 22.8×22.8×5.6cm、3～5人前・52品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金 宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】味付け数の子/にしん大漁漬け/サーモン塩麹漬け/黒豆/栗甘露煮/イカ真砂和え/紅白なます/金胡麻マクロの佃煮/筑前煮/梅型人参/穂先菊/高野豆腐/子持ちわかさぎ昆布/たつくり/有頭海老塩焼き/鶏つくね串/伊達巻/市松蒲鉾/穀類の甘辛煮/トラウトサーモン西京焼き/焼湯葉巻/紅あずま甘露煮/京餅手まり

【武の重】酢豚/中華タコ山菜/完熟金柑/中華帆立ひも/中華搾菜/ゴマ団子/中華くらげ/にしん奉書巻き/中華わかめ/中華肉団子/若鶏照り焼き/豚角煮/合鴨串照り焼き/イカ黄金焼/チキン三色巻き

【参の重】海鮮マリネ/若草チーズ和え/彩り野菜のマリネ/照り焼きハンバーグ/大根入りイカくんサラダ/ローズサーモン/海の幸サラダ/ポークバストラミ/ローストポーク/フラワーバストラミ /鮭チーズオードブル/合鴨コース照り焼き/海老とプロッコリーのテリーヌ/若桃甘露煮

お正月に大人数が集う場合に最適な商品です。人気のある厳選した食材を沢山盛り込みました。海老もたっぷり5尾、皆様でおなかいっぱい楽しんでください。7寸の与段重、食卓を埋め尽くしてしまうほどのボリュームです。3～7人でもたっぷりボリュームです。

申込NO 117

玉清 瑞祥 和洋中四段重

店頭本体 29,629円 (税込32,000円)

宅配本体 30,629円 (税込33,080円)

お重のサイズ ● 21.3×21.3×5.3cm、3～5人前・55品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金 宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】ポークバストラミ/ローストポーク/酢豚/若桃甘露煮/照り焼きハンバーグ/チキン三色巻き/フラワーバストラミ /若草チーズ和え/有頭海老塩焼き/穀類の甘辛煮/トラウトサーモン西京焼き/伊達巻/鮑のうま煮

【武の重】中華タコ山菜/鶏つくね串/鮭チーズオードブル/若鶏照り焼き/合鴨コース照り焼き/豚角煮/合鴨スモーク/ローズサーモン/ホッキ貝サラダ/イカ黄金焼/京餅手まり/たつくり/にしん奉書巻き/市松蒲鉾

【参の重】筑前煮/梅型人参/子持ちわかさぎ昆布/穂先菊/紅あずま甘露煮/栗甘露煮/たたきごぼう/高野豆腐/サーモン塩麹漬け/中華帆立ひも/ぶり照り焼き/海老とプロッコリーのテリーヌ/中華搾菜/蓮根煮/合鴨串照り焼き/完熟金柑

【肆の重】海鮮マリネ/イカ真砂和え/魚卵うま煮/大根入りイカくんサラダ/黒豆/紅白なます/鮭のうま煮/パリパリ松前漬け/金胡麻マクロの佃煮/海の幸サラダ/味付け数の子/にしん大漁漬け

「少量でいいんだけど、やっぱりお正月は少し豪華に…」と言うご要望にお応えて、豪華2人前3段重をお作りしました。ご夫婦で、カップルで、小さいお子様のご家庭に最適な商品です。是非、ご賞味下さい。



申込NO 118

玉清 迎春 和洋三段重

店頭本体 11,111円 (税込12,000円)

宅配本体 12,111円 (税込13,080円)

お重のサイズ ● 16.5×16.5×5.0cm、2～3人前・36品目
消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金 宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】ポークバストラミ/チキン三色巻き/鮭チーズオードブル/若鶏照り焼き/合鴨コース照り焼き/照り焼きハンバーグ/有頭海老塩焼き/中華帆立ひも/トラウトサーモン西京焼き/伊達巻/穀類の甘辛煮/合鴨串照り焼き/市松蒲鉾

【武の重】筑前煮/梅型人参/子持ちわかさぎ昆布/紅あずま甘露煮/栗甘露煮/たたきごぼう/高野豆腐/サーモン塩麹漬け/若草チーズ和え/鶏つくね串/フラワーバストラミ /たつくり/イカ黄金焼/京餅手まり

【参の重】海鮮マリネ/大根入りイカくんサラダ/金胡麻マクロの佃煮/中華くらげ/黒豆/紅白なます/海の幸サラダ/味付け数の子/にしん大漁漬け

千賀屋

千賀屋の伝統の味と技

和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です。
パールホワイトの重箱に映える多彩な献立が、新しい年を祝う食卓をモダンに彩ります。

申込NO 111 千賀屋 「華千歳」三段重

店頭 15,300円 (税込16,524円)
本体
宅配 16,300円 (税込17,604円)
本体

お重のサイズ●19.5×19.5×5.3cm、3人前・37品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

【春の重】栗金団/紅白なます/丹波黒大豆蜜煮/昆布巻/酢牛蒡/紅白結び餅/祝い海老/白花生/田作り/紅鮭白醤油焼/寿高野豆腐/数の子鰻甲漬/伊達巻

【貳の重】海老とブロックリーのテリーヌ/牛タンバストラミ/チーズケーキ/あんず蜜漬/ブロックリーのバジル和え/鶏肉と彩り野菜のトマト煮/海鮮サラダ/サーモンステーキ風味/かぼちゃのテリーヌ/白身魚のエスカベッシュ/鱈のグリルジェノベーゼソース/彩野菜の橙香テリーヌ

【参の重】合鴨スモーク/こまだんご/黒糖豚バラ角煮/金柑甘露煮/海老マヨ/海老麻婆/蟹プリ/黒酢肉団子/長寿貝の中華風/ふかひれ姿煮/若摘み胡瓜のゆずマリネ/あわびのオイスターソース煮



お二人や少人数のご家庭で、お正月を「丁度よく、贅沢に」
過ごしていただくための三段重です。スマートな長方重に、
選び抜かれた33品目を美しく盛り付けました。

申込NO 112 千賀屋 「金千華」三段重

店頭 11,000円 (税込11,880円)
本体
宅配 12,000円 (税込12,960円)
本体

お重のサイズ●13.7×19.6×5.3cm、2~3人前・33品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

【春の重】丹波黒大豆蜜煮/湯葉旨煮/こまさつま/金柑甘露煮/松前漬/数の子鰻甲漬/祝い海老/若桃甘露煮/白花生/田作り/渋皮付き栗金団/梅かんざし

【貳の重】柚子くらげ/鰯小倉煮/紅白なます/ままかり酢漬け柚子風味/柚子鶏つくね/牛肉こぼろ時雨煮/紅白結び餅/紅鮭白醤油焼/こんにやく旨煮/あかね真丈/くるみ煮

【参の重】手毬餅/新緑ふくさ/昆布巻/伊達巻/酢牛蒡/梅真丈/たら旨煮/寿高野豆腐/白身魚のエスカベッシュ/錦玉子



申込NO 113 千賀屋 「舞千」二折

店頭 11,000円 (税込11,880円)
本体
宅配 12,000円 (税込12,960円)
本体

お重のサイズ●16.6×21.9×4cm、2人前・26品目×2
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

田作り/昆布巻/たら旨煮/伊達巻/手毬餅/紅鮭白醤油焼/穴子八幡巻/鰯焼/錦玉子/若桃甘露煮/紅白なます/丹波黒大豆蜜煮/栗金団/くるみ煮/酢牛蒡/新緑ふくさ/紅白錦糸巻/あかね真丈/ままかり市松/小鰯塩焼/祝い海老/鳥賊松笠白焼/数の子鰻甲漬/鶏照焼/柚子鶏つくね/梅真丈

8.5寸の広々とした大皿感覚の折箱に、お正月のエッセンスを凝縮しました。蓋を開けた瞬間にすべての祝肴が目に飛び込んでくる視覚的満足度は、一段のおせちならではの。

申込NO 114 千賀屋 「千寿」一段

店頭 9,980円 (税込10,779円)
本体
宅配 10,980円 (税込11,859円)
本体

お重のサイズ●25.7×25.7×5.3cm、2~3人前・27品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

丹波黒大豆蜜煮/柚子鶏つくね/牛肉こぼろ時雨煮/新緑ふくさ/梅真丈/白花生/田作り/くるみ煮/こまさつま/祝い海老/手毬餅まんじゅう/数の子鰻甲漬/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/酢牛蒡/椎茸旨煮/紫芋金団/海老の黄金和え



で受け継いだおせち料理

61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。三世代が集う賑やかなお正月の主役になさわい、ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

申込NO 108 千賀屋 「彩華千」三段重

店頭 22,500円 (税込24,300円)
本体
宅配 23,500円 (税込25,380円)
本体

お重のサイズ●25.7×25.7×5.3cm、4~5人前・61品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

【春の重】手毬餅まんじゅう/酢牛蒡/梅真丈/栗金団/伊達巻/穴子八幡巻/赤魚南蛮漬/白花生/田作り/ロブスター/新緑ふくさ/湯葉旨煮/たら旨煮/錦玉子/昆布巻/鳥賊魚卵射込/鰯生巻/数の子鰻甲漬/あかね真丈/さこのし昆布

【貳の重】魚の子旨煮/鱈西京焼/ハスノ芽梅酢/さつま芋甘露煮/肉団子/ブロックリーのバジル和え/チーズインミート/紅白結び餅/海老とブロックリーのテリーヌ/祝い海老/紅白祝袋/あわび旨煮/貝雲丹和え/海老マリネ/こまさつま/鰯小倉煮/海老マヨ/紫芋金団/野菜入りミートパテ

【参の重】子持烏賊/鳥賊柚子ジュレ和え/くるみ煮/海老の黄金和え/紅鮭白醤油焼/こんにやく旨煮/若桃甘露煮/牛肉こぼろ時雨煮/柚子鶏つくね/丹波黒大豆蜜煮/白とり貝と昆布の旨漬/とびこ/松前漬/紅鮭の石狩漬/白身魚のエスカベッシュ/あんず蜜漬/長寿貝の中華風/寿高野豆腐/柚子くらげ/海老紅白奉書/紅白なます/ままかり酢漬け柚子風味



割烹料亭千賀屋
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明



申込NO 109 千賀屋 「天寿千」三段重

店頭 18,500円 (税込19,980円)
本体
宅配 19,500円 (税込21,060円)
本体

お重のサイズ●19.6×25.7×5.3cm、4~5人前・45品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

【春の重】紅白なます/いくら醤油漬/松前漬/渋皮付き栗金団/丹波黒大豆蜜煮/紅鮭昆布巻/伊達巻/数の子鰻甲漬/あかね真丈/紅白結び餅/ロブスター/たら旨煮/錦玉子/鰯松風/若桃甘露煮

【貳の重】こまさつま/金柑甘露煮/小鰯塩焼/白花生/田作り/白身魚のエスカベッシュ/ままかり酢漬け柚子風味/魚の子旨煮/祝い海老/鳥賊松笠白焼/手毬餅まんじゅう/貝雲丹和え/鰯小倉煮/焼き帆立

【参の重】牛肉こぼろ時雨煮/柚子鶏つくね/鶏の三色巻/梅真丈/酢牛蒡/くるみ煮/鳥賊魚卵射込/あわび旨煮/紅白祝袋/寿菜甘露煮/湯葉旨煮/新緑ふくさ/寿高野豆腐/海老マリネ/赤魚南蛮漬/紅鮭白醤油焼



申込NO 110 千賀屋 「吉寿千」三段重

店頭 15,300円 (税込16,524円)
本体
宅配 16,300円 (税込17,604円)
本体

お重のサイズ●19.5×19.5×5.3cm、3~4人前・43品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月14日 宅配 予約締切/12月9日

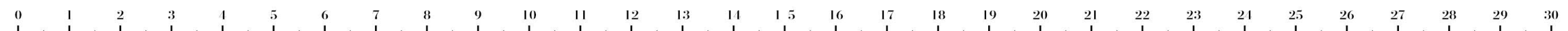
【春の重】こまさつま/酢牛蒡/金柑甘露煮/丹波黒大豆蜜煮/渋皮付き栗金団/鰯小倉煮/長寿貝の中華風/伊達巻/祝い海老/紅白祝袋/あわび旨煮/白花生/田作り/数の子鰻甲漬/梅かんざし

【貳の重】紅白なます/紅白錦糸巻/ままかり酢漬け柚子風味/白身魚のエスカベッシュ/昆布巻/柚子くらげ/梅真丈/柚子鶏つくね/牛肉こぼろ時雨煮/若桃甘露煮/本ずい蟹爪幽庵焼/鳥賊松笠白焼/紫芋金団/新緑ふくさ

【参の重】たら旨煮/錦玉子/紅白結び餅/くるみ煮/手毬餅まんじゅう/白とり貝と昆布の旨漬/穴子八幡巻/ローズサーモン/松前漬/湯葉旨煮/あかね真丈/寿高野豆腐/紅鮭白醤油焼/こんにやく旨煮

※写真はイメージです。
商品の内容が一部変更になる場合がございます。
※掲載商品は本体価格と税込価格を併記しております。
※おせちのサイズは一段のサイズです。

おせちの大きさ目安
おせちの大きさの目安にご利用ください。
※紙のため目盛が伸び縮みする場合がございます。





愛知発祥のデパ地下和惣菜店が手掛ける、昔ながらの懐かしいおせち

蝦夷あわびの白だし煮や当社特製“香豚煮”などの豪華な料理に加え、まつおか自慢の煮物を中心としたお正月メニューなど、41種の多品目を詰め合わせいたしました。

申込NO 105

まつおか
贅沢和三段重

店頭 33,000円 (税込35,640円)

宅配 34,000円 (税込36,720円)

お重のサイズ●21.6×21.6×6.1cm、4人前・41品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月25日金 宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】栗きんとん/鰯の煮付け/ごぼう煮/ふき煮/筍煮/宝玉寄せ/松型生鮎/梅人參煮/こんにゃく煮/丹波黒の黒豆煮/蓮根煮/里芋煮/裏白椎茸/なごみ巻/くるみ鮎炊き/梅もち/たらこの昆布巻き/鰯の旨煮

【武の重】蝦夷あわびの白だし煮/たらこ旨煮/真鯛の西京焼き/金柑/焼き海老/鰯の照り焼き/酢蓮根/はじかみ生姜/焼き帆立/数の子/松笠烏賊雲丹焼き/スモークサーモン/てまり餅/田作り

【参の重】のどぐろ広島菜巻き/紅白なます(イクラ添え)/市松蒲鉾/香豚煮/ローストビーフ/チキンロール/てまり餅/合鴨ロース/伊達巻/牛肉のしぐれ煮



数の子や鰯の照り焼きなどの定番料理に、大晦日のおつまみとしてもおすすめの“あわびの旨煮”や“合鴨ロース”など、幅広い世代向けのおせちをご用意いたしました。

申込NO 106

まつおか
和三段重

店頭 23,000円 (税込24,840円)

宅配 24,000円 (税込25,920円)

お重のサイズ●19.7×19.7×5.6cm、3人前・34品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月25日金 宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】合鴨ロース/スモークサーモン/市松蒲鉾/チキンロール/黒糖仕込み煮豚/牛肉のしぐれ煮/ローストビーフ/寿高野豆腐/一口焼き湯葉/なごみ巻き(海老・ほうれん草)/椎茸煮/栗きんとん

【武の重】たらこ旨煮/田作り/くるみ鮎炊き/月光柿/丹波黒の黒豆煮/真だこ酢漬/伊達巻/梅もち/数の子/松笠烏賊雲丹焼き/若桃甘露煮/金柑/明太風味サラダ

【参の重】鰯の照り焼き/若桃甘露煮/鰯の昆布巻き/金柑/鰯煮付け/焼き帆立/あわびの旨煮/焼き海老/鰯の昆布/銀鮭西京焼き/紅白なます(イクラ添え)

まつおか自慢の煮物を中心としたお正月に欠かせない料理の数々に、ローストビーフなどの肉料理もプラス。彩り豊かに詰め合わせいたしました。

申込NO 107

まつおか
和二段重

店頭 13,500円 (税込14,580円)

宅配 14,500円 (税込15,660円)

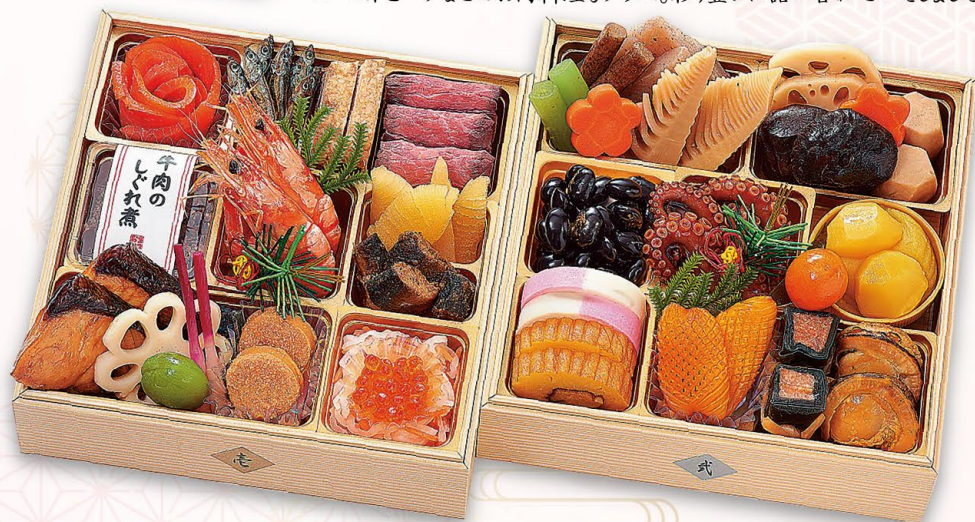
お重のサイズ●19.7×19.7×5.6cm、2人前・31品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

宅配 予約締切/12月16日水

【春の重】スモークサーモン/田作り/黒糖仕込み煮豚/ローストビーフ/牛肉のしぐれ煮/焼き海老/数の子/貼の土佐煮/鰯の照り焼き/酢蓮根/はじかみ生姜/たらこ旨煮/若桃甘露煮/紅白なます(イクラ添え)

【武の重】ごぼう煮/ふき煮/こんにゃく煮/筍煮/梅人參煮/れんこん煮/椎茸煮/里芋煮/丹波黒の黒豆煮/鰯の旨煮/金柑/栗きんとん/市松蒲鉾/伊達巻/松笠烏賊雲丹焼き/たらこの昆布巻/焼き帆立



メグリアの
おせち

申込NO 102

メグリア和洋二段重

店頭 13,300円 (税込14,364円)

宅配 14,300円 (税込15,444円)

お重のサイズ●15.7×23.0×5.3cm、2～3人前・26品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月25日金 宅配 予約締切/12月18日金

【春の重】五色チキンオードブル/黒豆煮/有頭海老煮/若桃甘露煮/フラワーバストラミ/彩りかまぼこ(栗)/金柑蜜煮/安納芋入きんとん/栗甘露煮/鰯入り昆布巻/えび桜ロール/カモスライス/彩りかまぼこ(海鮮市松)/カジキのチリスイートソース

【武の重】合鴨ロール巻/生ハムスライス/あわび煮貝/レーズン・レパン/ナチュラルチーズ/銀鮭/くるみちりめん/大根なます/いくら醤油漬/サーモンスライス/豚角煮/彩り野菜のマリネ



和洋の食材を詰め合わせたオリジナル二段重です。

和の食材を詰め合わせたオリジナル個食2段重です。

申込NO 103

メグリア和風個食二段重

店頭 12,800円 (税込13,824円)

宅配 13,800円 (税込14,904円)

お重のサイズ●17.9×17.9×4.4cm、2人前・24品目
消費期限●2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

宅配 予約締切/12月18日金

【春の重】松阪牛時雨煮/蓮根煮/筍穂先煮/六角里芋煮/ごぼう煮/蹄煮/椎茸煮/鰯入り昆布巻/黒豆煮/田作り/有頭海老煮/くるみちりめん/銀鮭/カモスライス/ぶり照焼/伊達巻/安納芋入きんとん/栗甘露煮/紅白かまぼこ/味付数の子/たこ照焼/笹麩/大根なます/いくら醤油漬



少人数用のオリジナル二段重です。

申込NO 104

メグリア和風ミニ二段重

店頭 8,500円 (税込9,180円)

宅配 9,500円 (税込10,260円)

お重のサイズ●15.0×15.0×4.5cm、1～2人前・28品目
消費期限●2027年1月1日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

宅配 予約締切/12月18日金

【春の重】ごぼう煮/竹の子煮/六角里芋煮/蹄煮/椎茸煮/蓮根煮/豚角煮/鰯入り昆布巻/くるみちりめん/カモスライス/笹麩/有頭海老煮/紅白かまぼこ/味付数の子/ぶり照焼/花餅/さつま芋しん煮

【武の重】大根なます/いくら醤油漬/安納芋入きんとん/栗甘露煮/伊達巻/松阪牛の時雨煮/牛ごぼう八幡巻/チキンロール/銀鮭/黒豆煮/田作り

おせちの大きさ目安定規

おせちの大きさの目安にご利用ください。
※紙のため目盛が伸縮する場合がございます。

※写真はイメージです。
商品の内容が一部変更になる場合がございます。
※掲載商品は本体価格と税込み価格を併記しております。
※おせちのサイズは一段のサイズです。

メグリアの おせち

産地や製法にこだわった
オリジナル三段重です



壺の重

- さつま芋レモン煮
- 花餅
- たこ照焼
- 帆立煮
- 笹麩
- 牛ごぼう八幡巻
- カモスライス
- 有頭海老煮
- 紅白かまぼこ
- 味付数の子
- くるみちりめん
- 金柑蜜煮
- 若桃甘露煮
- 彩り野菜のマリネ

申込NO 101

メグリア和風三段重

店頭 本体 16,800円 (税込 18,144円)

宅配 本体 17,800円 (税込 19,224円)

お重のサイズ ● 18.8×18.8×4.5cm
3～4人前・40品目

消費期限 ● 2027年1月2日

店頭渡し 予約締切/12月25日金

宅配 予約締切/12月18日金

式の重

- きんぴらごぼう肉巻
- 銀鮭
- 花餅
- いか黄金焼
- 島ぶり照焼
- 鰯入り昆布巻
- たらこ旨煮
- 筍穂先煮
- 落煮
- ごぼう煮
- 椎茸煮
- 蓮根煮
- 丸里芋煮
- 高野豆腐煮
- 梅型人参煮

参の重

- 五色チキン
- オードブル
- 黒豆煮
- ちよろぎ
- 名古屋コーチン
- 燻製ハム
- 金柑蜜煮
- 大根なます
- 五福なます
- いくら醤油漬
- 伊達巻
- 安納芋入きんとん
- 栗甘露煮
- 田作り
- 三河ポーク
- 八丁味噌角煮



安納芋入きんとん
きんとんのさっぱりとした甘みに、鹿兒島県産の安納芋のkokをきかせました。



丹波黒黒豆
国産丹波黒黒豆を、豆の風味を残しつつ、ふっくらとつややかに炊き上げました。



くるみちりめん
愛知県南知多町豊浜産のちりめんを生から炊き上げ、旨味と食感にこだわりました。



銀 鮭
内陸山間部の養殖場で卵から稚魚へ、その後アス式海岸のいけすで育てられた山と海の自然の恵みがたっぷりの鮭です。



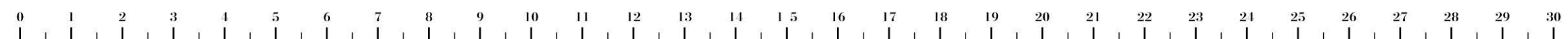
島 鯛
豊後水道より流れ込む豊富な海流と、島の流れる早い潮流により、身の締まった美味しい鯛に育ちました。



帆立煮
北海道で育った大粒で舌触りと風味豊かな帆立をじっくり煮込んで魅力を引き出しました。

おせちの大きさ目安定規

おせちの大きさの目安にご利用ください。
※紙のため目盛が伸縮する場合がございます。



※写真はイメージです。
商品の内容が一部変更になる場合がございます。
※掲載商品は本体価格と税込み価格を併記しております。
※おせちのサイズは一段のサイズです。