



2025年迎春  
わたなべ生鮮館の

# おせち



мамハートカード

мамハートカード使用の際に  
下記マークのポイントが  
加算されます

ボーナスポイント  
つきます!



# 豊穰

～ほうじょう～

(22cm×22cm×参段)

本体価格

**30,000円**

(税込 32,400円)

予約締切日 12月21日(土)

受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め3日

◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに



ボーナス  
ポイント  
**1,500**



新春を豪華に飾る  
極上の幸で晴れやかにお祝い

壹の重

参の重

貳の重

- (壹の重) 出世魚照り家喜、花蓮根再甘酢漬け、ずわい蟹潮蒸し、北海道産黒豆、紅長老貴寿漬け、数の子八宝漬け、国産田作り、笹葉餅、祝紅白蒲鉾、海老姿旨煮、杉板奉書柿、多幸寿、紅白なます、伊達巻、干支大根寿漬け
- (貳の重) 子宝昆布、薩摩金団甘露煮、栗甘露煮、合鴨ハストラミ、茸アヒージョ、黒糖ローストポーク、帆立香辛和、松笠烏賊アンチヨビ風味、豆富林檎パイ、スモークキマリネ、青銀杏福女煮、海老マリネ、セロリのサラダ、スモークサーモン、北欧サラダ、ブラックオリーブ
- (参の重) ローストビーフブロック、豚角煮、穴子昆布巻き、小町湯葉福女煮、鱈の甘酢掛、筒福女煮、梅立牛蒡煮、梅花金時人参、蒟蒻女煮、炭火家喜鶏巻き、鮭南蛮漬、公魚南蛮漬



新しい年を華やかに迎える  
伝統ある海の幸、山の幸

参の重

貳の重

壹の重

- (壹の重) 出世魚照り家喜、北海道産黒豆、紅長老貴寿漬け、多々喜牛蒡、笹葉餅、数の子八宝漬け、国産田作り、海老姿旨煮、祝紅白蒲鉾、海老マリネ、伊達巻、多幸寿、紅白なます
- (貳の重) 薩摩金団甘露煮、栗甘露煮、茸アヒージョ、合鴨ハストラミ、海老マリネ、セロリのサラダ、帆立香辛和、黒糖ローストポーク、鱈の甘酢掛、炭火家喜鶏巻き、豆富林檎パイ、鮭ハシル家喜、松笠烏賊、アンチヨビ風味
- (参の重) 鱈昆布巻き、魚子うまさ煮、豚角煮、小町湯葉福女煮、紅あずま甘露煮、寿高野福女煮、椎茸煮、青銀杏福女煮、鮭南蛮漬、公魚南蛮漬、海老チリ、烏賊中華風味

# 新春

～しんしゅん～

(19.6cm×19.6cm×参段)

本体価格

**17,800円**

(税込 19,224円)

予約締切日 12月21日(土)

受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め3日

◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび



ボーナス  
ポイント  
**890**

# 初夢

～はつゆめ～

(19.5cm×25.7cm×壹段)

本体価格

**8,000円** (税込 8,640円)

予約締切日 12月21日(土)

受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め3日

◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび

ボーナス  
ポイント  
**400**



和洋の色々な味わいを  
少しずつ贅沢に

- (壹の重) 出世魚照り家喜、国産田作り、花蓮根寿漬け、北海道産黒豆、紅長老貴寿漬け、海老姿旨煮、笹葉トマト、数の子八宝漬け、黒糖ローストポーク、炭火家喜鶏巻き
- 薩摩金団甘露煮、栗甘露煮、祝紅白蒲鉾、伊達巻、鱈の甘酢掛、海老マリネ、セロリのサラダ、多幸寿、紅白なます

# 富士

～ふじ～

(19.5cm×25.7cm×参段)

本体価格

**23,800円**

(税込 25,704円)

予約締切日 12月21日(土)

受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め3日

◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび



ボーナス  
ポイント  
**1,190**



吟味した素材の味をいかし  
丹念に仕上げた一品の数々

参の重

巻の重

式の重

- (巻の重)
  - 出世魚照り家喜
  - 花連根甘酢漬け
  - 北海道産黒豆
  - 紅長老貴寿漬け
  - 数の子八宝漬け
  - 国産田作り・海老姿旨煮
  - 祝紅白蒲鉾・伊達巻
  - 笹巻餅・海老手鞠
  - 豆富林檎パイ
  - 薩摩金団甘露煮
  - 栗甘露煮・多幸寿
  - 紅白なます
  - 干支大根寿漬け
- (参の重)
  - 鰹魚煮
  - 子宝鳥賊うま煮
  - 宮城県産陸西京家喜
  - 中華風味烏賊
  - 紅あずま甘露煮
  - 海老チリ
  - 寿高野福女煮
  - 小町湯葉福女煮
  - 鳥取県産権甚旨煮
  - 蔴福女煮
  - 牛蒡煮
  - 青銀杏福女煮
  - 帆立香辛和
  - 中華風味くしげ
- (式の重)
  - ローストビーフブロック
  - 海老マリネ
  - セロリのサラダ
  - 梅貝うま煮
  - 黒糖ローストポーク
  - チキンプラン
  - スモークチキンマリネ
  - 青銀杏福女煮
  - 合鴨パストラミ
  - 茸アヒージョ
  - 松笠烏賊アンチヨビ風味
  - 鱈昆布巻
  - 鰹の甘酢掛け
  - 炭火家畜鶏巻

# 宝船

～たからぶね～

(19.6cm×19.6cm×式段)

本体価格

**12,800円**

(税込 13,824円)

予約締切日 12月21日(土)

受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め3日

◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび



ボーナス  
ポイント  
**640**



厳選した祝いの美味を  
二つの重に詰合せ

巻の重

式の重

- (巻の重)
  - 出世魚照り家喜
  - 北海道産黒豆
  - 紅長老貴寿漬け
  - 数の子八宝漬け
  - 国産田作り
  - 海老姿旨煮
  - 祝紅白蒲鉾
  - 伊達巻
  - 多々喜牛蒡
  - 笹巻餅
  - 多幸寿
  - 紅白なます
- (式の重)
  - 薩摩金団甘露煮
  - 栗甘露煮
  - 鱈昆布巻
  - 青銀杏福女煮
  - 炭火家畜鶏巻
  - 松笠烏賊
  - アンチヨビ風味
  - 帆立香辛和
  - 黒糖ローストポーク
  - 寿高野旨煮
  - 牛蒡煮
  - 椎茸煮
  - 蔴福女煮
  - 梅花人蔘福女煮
  - 鰹の甘酢掛け
  - 海老マリネ
  - セロリのサラダ
  - 青銀杏福女煮

# 洋風 オードブル重

(25.7cm×25.7cm×巻段)

本体価格 **10,800円** (税込 11,664円)

予約締切日 12月21日(土)

受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め3日

◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに



ボーナス  
ポイント  
**540**



家族みんなで楽しめる  
美味が盛りだくさん

限定  
30個

- (巻の重)
  - ローストビーフブロック
  - 液蟹甲羅グラタン
  - 豆富林檎パイ
  - オーロラカタイド
  - 合鴨パストラミ
  - 茸アヒージョ
  - スモークチキンマリネ
  - 海老マリネ
  - セロリのサラダ
  - 北欧サラダ
- 生ハム
- ウラックオリブ
- チキンチーズロール
- チキンパテ
- 海老のオーロラソース
- ハムチーズピカタ
- ローストチキンカット
- スモークサーモン
- セロリクオリブ
- ・南蛮野菜

※アレルギー表記は特定原材料のみ記載しております。

ポイント  
1,340

和の食材を中心に  
大きなお重へ彩りよく  
盛り付けた、端正かつ  
華やかな三段重です。

7  
千賀屋  
**彩葉千**  
～さいかせん～

和風三段重  
(25.7cm×25.7cm×5.3cm)  
本体価格  
**26,800円**  
(税込 28,944円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ



二の重

三の重

一の重

- (一の重)  
鶏塩焼  
ままかり酢漬け 柚子風味  
烏賊黄金焼・紅白結び餅  
椎茸旨煮・寿高野豆腐  
六子八幡巻・貝雲丹和え  
金箔黒豆・あかじし貝旨煮  
いくら醤油漬  
紅鮭の石狩漬・松前漬  
チヌスイ・ミト  
釜芋金団  
こんにゃく旨煮  
紅鮭白醤油焼  
牛肉とごぼうしぐれ煮  
たら旨煮・錦玉子  
柚子オーロラ

- (二の重)  
白身魚の土カベシユ  
照焼帆立・若柿甘露煮  
くるみ煮・パストラミヒーフ  
烏賊のステーキ風味  
味付け肉団子・海老マヨ  
祝い海老・紅白祝袋  
あわび旨煮・新緑かき  
蟹紅白アヒス・湯葉旨煮  
ごまつま・蛸小倉煮  
海老とプロコリーのアヒス  
柚子鶏つくね・鶏の三色巻  
海老マリネ

- (三の重)  
酢牛蒡・梅真丈  
鮭西京焼・赤魚南蛮漬  
栗金団・芋餅餅まんじゅう  
烏賊魚卵刺込・白花豆  
田作り・白フスター  
数の子鱈甲漬  
あかね真丈・昆布巻  
烏賊袖子シユ和え  
紅白なます・伊達巻  
魚の子旨煮・鮎生巻  
まごしの昆布ア



三の重

一の重

二の重

8.5寸の大振りの重箱に  
能登半島産の紅ずわい  
がにのほぐし身を使用した  
かに甲羅盛り、能登産の  
松前漬などを多彩に  
盛り込みました。

ポイント  
1,240

能登半島  
和倉温泉  
「渡月庵」  
「宝仙閣」  
「寿苑」  
監修

3旅館コラボ 和洋三段重  
(25.5cm×25.5cm×5cm)  
本体価格  
**24,800円**  
(税込 26,784円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ

- (一の重)  
かにほぐし身甲羅盛り  
(かた煎シユレ)  
炙りのどぐる松葉  
牛しぐれ笹包み・えび真着  
小つぶ大福(赤)・小つぶ大福(黄)  
小つぶ大福(緑)・小つぶ大福(白)  
紅白市松かまぼこ・小鯛ひしお焼  
小松菜と揚げ煮物・数の子  
いくらなます・口昆布巻  
六子八幡巻・豚たん・金柑みつ煮  
かに爪・帆立  
直火焼親鳥シユ酢味

- (二の重)  
伊達巻・つば貝しぐれ煮  
若桃甘露・椎茸煮  
たけのこ緩煮  
味付高野(ほつれん草)  
赤花こんにゃく・白花こんにゃく  
小町ゆば・生麩友禅包み(赤)  
生麩友禅包み(黄)・ばい貝旨煮  
寿高野・わかめ煮  
八ハリ真砂和え  
金時芋旨煮・田作り  
海老旨煮・たたき牛蒡  
口醤油煮・たらこ旨煮  
鱈味噌焼・紅鮭味噌焼  
手まり餅・黒豆金箔

- (三の重)  
帆立たらこ雲丹和え  
ぶちぶち海老サラダ  
チキンのマヌエトマリネ  
ザイサイ・塩レモンチキン  
ローストホーク  
バーナーアヒス  
キノコとプロコリーのパルマルネ  
合鴨スモーク・たらば風味かまぼこ  
いか酢・あしらひ結・大根彩り漬  
クランベリーくるみ  
松前漬・ドライトマト

○天候不順等の理由により商品の内容を一部変更する場合があります。 ○写真はイメージです。実際の商品とは多少異なる場合があります。 ○屠蘇器等の装飾品は実際の商品には含まれません。

ボーナス  
ポイント  
1,090

厳選された食材を  
盛り込まれた  
豪華賢覧京風おせち。

8  
京風おせち  
**福祿寿**  
～ふくろくじゅ～

三段重  
(21.2cm×21.2cm×5.3cm)

本体価格

**21,800円**  
(税込 23,544円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・か・くるみ



- 一の重
- スモークサーモン
  - 小松菜と油揚げ煮
  - 鳴海屋焼たらこ・キョロワトラベ
  - 合鴨ワイン煮・わかめ煮
  - 蟹爪肉・いか梅酢和え
  - 海老旨煮・紅花餅
  - ミンクパインズ・ローストビーフ
  - 若桃甘露煮・松前漬
  - 味付数の子・帆立置甲焼き
  - 味付きいくら

- 二の重
- 京野菜万願寺唐辛子と油揚げ煮
  - 花ごんやぐ煮・胡麻豆腐煮
  - 田作り・鶏もも西京焼き
  - 寒鰯西京焼き・手まり餅
  - 北海道産白花豆
  - トライマト赤ワイン煮
  - 鱈煮・黒糖ローストポーク
  - 活きあわび煮・牛蒡煮
  - 人参煮・海老入りつみれ
  - きぬさや煮・椎茸煮
  - 寿高野豆腐煮・焼湯葉

- 三の重
- 伊達巻
  - 北海道産黒豆の甘露煮
  - 百合根梅飾り
  - 国産紅白なます
  - 金柑甘露煮
  - 紅鰯西京焼き
  - 国産ごぼうのたたき
  - にしん入昆布巻き
  - 昆布サラダ・ホイルイセエビ
  - 紅かまぼこ・白かまぼこ
  - きんとん・栗甘露煮



ボーナス  
ポイント  
990

おせちの定番食材を  
中心に作り上げられた、  
王道の和風おせち  
三段重です。

10  
千賀屋  
**吉寿千**  
～きちじゅせん～

和風三段重  
(19.5cm×19.5cm×5.3cm)

本体価格

**19,800円**  
(税込 21,384円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・か・くるみ

- 一の重
- 鶏の三色巻
  - 牛肉(ほう)時雨煮
  - 梅真丈・くるみ煮
  - 湯葉旨煮・新緑ふくさ
  - あかにし貝旨煮
  - いくら醤油漬・椎茸旨煮
  - 寿高野豆腐・ローストサーモン
  - 烏賊魚卵射込・焼き帆立

- 二の重
- 柚子鶏つくね・紫手金団
  - こんやぐ旨煮
  - 紅鰯白醤油焼
  - 若桃甘露煮
  - 魚の子旨煮
  - 本ずわい蟹爪佃煮焼
  - 紅白なます
  - 紅白錦糸巻・たら旨煮
  - 錦玉子・あわび旨煮
  - 紅白祝袋

- 三の重
- 鮎小倉煮・昆布巻
  - 手毬餅・金箔黒豆
  - 洗皮付き栗金団
  - ごまさつま・許牛蒡
  - 祝い海老・白花豆
  - 田作り・伊達巻
  - 烏賊松笠白焼
  - あかね真丈
  - 数の子置甲漬
  - さごしの昆布炙

※アレルギー表記は特定原材料のみ記載しております。

# 新年のお祝いの席に華を添えるおせち料理

## 11 飛躍

～ひやく～

ポテント  
ポイント  
790

和洋特大おせち一段重  
(32.9cm×41.2cm×5cm)  
本体価格 **15,800円**  
(税込 17,064円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ



驚きの特大サイズ、家族団らんで  
楽しめる和洋オードブル風おせち。

- (一の重)
- 紅白彩り蒲鉾
  - 天然ぶり照焼き
  - 柚子なます
  - きんぴん
  - 蒸皮栗甘露煮
  - 黒豆・伊達巻
  - 味付き肉団子
  - フコッコリ
  - パジル香味
  - ペーコンチーズ
  - ドック
  - 若桃甘露煮
  - キャロットラペ
  - パンナムス
  - バストラミ
  - 小松菜と油揚げ煮
  - あわび煮
- (二の重)
- 菜の花の
  - 松前漬け風
  - 味付数の子
  - 牛肉笹包み
  - クマベリ
  - くるみ
  - 白化餅
  - 赤魚佃煮
  - 金柑
  - 海老の旨煮
  - 白ステビア
  - こはたかから
  - レンドコ世漬け
  - いくら醤油漬
  - 連根煮
  - 昆布巻
  - たたきごぼう
- (三の重)
- 合鴨スモーク
  - 塩レモンチキン
  - ドライトマト
  - オトオマリネ
  - エモクサミネ
  - 焼き湯葉
  - こまだんご
  - 鴨門金時芋
  - レモン煮
  - わらび餅きなこ

## 12 八角

～はっかく～

ポテント  
ポイント  
540

和洋おせち三段重  
(15cm×15cm×5.3cm)  
本体価格 **10,800円**  
(税込 11,664円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ



縁起の良い八角重に盛り込んだ  
和洋折衷おせち。

- (一の重)
- 国産紅白なます
  - 梅型人参・きんぴん
  - 栗甘露煮
  - 北海道産黒豆の甘露煮
  - 百合根梅飾り
  - 鳴海屋焼明太子
  - うぐいす豆甘露煮
  - 海老旨煮
  - ドライトマト赤リン煮
  - 北寄貝と小松菜の
  - 柚子胡椒和え
  - 味付数の子
  - アカシメ貝
  - 菜の花昆布和え
  - 牛肉と舞茸と
  - 牛蒡のしぐれ煮
  - 田作り・柚子くらげ
- (二の重)
- 伊達巻
  - 北海道産白花生豆
  - にしん人昆布巻
  - 金柑甘露煮
  - 鴨門金時芋
  - にしろ塩麹焼き
  - 蓮の芽酢漬
  - 空豆蜜漬
  - 活きあわび煮
  - 連根旨煮
  - ほうれん草入り
  - 椎茸煮
  - 高野豆腐
  - 蟹爪肉
  - 焼湯葉
  - ごぼう旨煮
- (三の重)
- カツパエリア
  - ソーセージ
  - 若桃甘露煮
  - 鴨門金時芋
  - レモン煮
  - 合鴨スモーク
  - 桜島どり
  - マリネチキン
  - ステーキチキン
  - 富崎黒産
  - 鶏ロースの
  - チーズ焼き
  - 味付け肉団子
  - クマベリ
  - 胡枝子
  - 炙り焼き叉焼

## 祝いの席にぴったりな海鮮おせちとお酒もご用意



17 国産  
とらふぐ刺 (50g)  
本体価格 **3,000円**  
(税込 3,240円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)  
◆賞味期限:冷凍30日 冷凍  
◎特定原材料/小麦



18 蕻食品  
お刺身カクテル  
(4個(旨塩ガーリック×2、昆布締×2))  
本体価格 **3,000円**  
(税込 3,240円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)  
◆賞味期限:冷凍30日 冷凍  
◎特定原材料/小麦・えび



19 MSファーム  
蝶鮫屋  
ギフトアソート  
本体価格 **10,000円**(税込10,800円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)  
◆賞味期限:冷凍30日 冷凍  
◎特定原材料/卵・乳



20 宝成食品  
ずわいがにむき身  
詰め合わせ (5種)  
本体価格 **4,000円**(税込4,320円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)  
◆賞味期限:冷凍180日 冷凍  
◎特定原材料/かに



21 国産  
ふぐちり鍋  
(200g)  
本体価格 **3,000円**(税込3,240円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)  
◆賞味期限:冷凍30日 冷凍  
◎特定原材料/小麦



22 ホクチン  
海鮮おせち  
(9種)  
本体価格 **2,000円**(税込2,160円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)  
◆賞味期限:冷凍30日 冷凍  
◎特定原材料/小麦・えび

# 匠の技が冴える。贅を尽くした品々。

13 千賀屋  
**華千歳**  
～はなちとせ～

ボーナスポイント **990**

和洋中三段重  
(13.7cm×25.7cm×5.3cm)

本体価格 **19,800円**  
(税込 21,384円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに



伝統の和の重・味わい深い洋の重・  
人気中華の重の三段を組み合わせました。

- (一の重) 昆布巻、金目鯛西京焼、梅真丈、金箔黒豆、手揉餅まんじゅう、伊達巻、醉牛蒡、紫芋金団、祝い海老、数の子監甲漬、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし
- (二の重) 海老とフロッコリのテリヤキ、ハストラムビーフ、蜜紅白テリヤキ、海老マヨ、チーグレンミート、白身魚のエスカベッシュ、海鮮サラダ、サーモンステーキ風味、豚ロースにレモンソース、中華風口ブスター
- (三の重) 柚子くらげ、ステーキキン、合鴨ステーキ、トンポーロク、金柑甘露煮、黒酢肉団子、ごまだんご、ふかひれ姿煮、あわびの、オイスターソース煮、中華風口ブスター

14 能登半島和倉温泉  
**「宝仙閣」**  
監修

ボーナスポイント **790**

和風二段重  
(16.5cm×16.5cm×5cm)

本体価格 **15,800円**  
(税込 17,064円)

予約締切日 12月10日(火)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め2日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび・かに



少量多品種、彩も華やかに  
盛り付けた二人前おせちです。

- (一の重) 白身魚のエスカベッシュ、黄金かれい西京焼、若桃甘露煮、栗きんとん、牛しくれ包み、数の子、海老艶煮、伊予柑なます、小鯛甘酢漬け、鰯酢、いくらなます、黒豆金箔
- (二の重) 紅白かまぼこ、合鴨バスターミ、田作り、金時芋旨煮、てり焼ほたて、松麩、ふり照焼・花咲サラダ、伊達巻・きんかん煮、焼たけのこ・口昆布巻、なごみ巻ほうれん草、友禅紅白串、花ごんややく

迎春を彩る、岡山名物のちらし寿司です。

15 限定 50個 ボーナスポイント **225**

アスライトフーズ  
**迎春**  
おかやま散らし寿司  
(丸桶 直径24cm、高さ6cm)

本体価格 **4,500円**  
(税込4,860円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め1日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび



厳選のネタ、厳選のシャリ。最高のお寿司が華やかな食卓を演出します。

16 限定 50個 ボーナスポイント **250**

アスライトフーズ  
**迎春**  
にぎり寿司5人前  
(丸桶 直径40cm、高さ2.8cm)

本体価格 **5,000円**  
(税込5,400円)

予約締切日 12月21日(土)  
受け渡し日 12月31日(火)

◆消費期限:お渡し日含め1日  
◎特定原材料/卵・乳・小麦・えび



- ・まぐろ
- ・鯛
- ・かんぱち
- ・サーモン
- ・あぶりサーモン
- ・生えび
- ・たこ
- ・国産穴子
- ・玉子焼き

**生鮮館**  
わたなべ

株式会社  
わたなべ生鮮館

- 福富いちば ●086-265-4147 9:00~20:00
- 泉田店 ●086-212-1147 9:00~21:00
- 庭瀬店 ●086-292-1234 9:00~21:00
- 瀬戸内インター店 ●0869-24-7753 9:00~21:00
- 城東店 ●086-278-5147 9:00~21:00
- 宇野店 ●0863-33-5100 9:00~21:00
- 高松店 ●086-905-0023 9:00~21:00
- 柳川いちば ●086-222-1147 9:00~21:00 ※日曜日は9:00~20:00
- 下中野店 ●086-805-1147 9:00~21:00
- 玉野店 ●0863-32-4147 9:00~21:00
- 上の町店 ●086-474-2633 9:00~20:00



# おせち ご予約申込み用紙

予約締切日

7~14 12月10日(火)まで

1~6  
15~22

12月21日(土)まで

商品お渡し日

全商品 12月31日(火)

※ご予約締切日が異なる商品がございます。ご注意ください。

## [店舗控え]

お受け渡し日

12月31日(火) AM PM

受け取り店舗

時  
店

メーカー	商品名	本体価格	個数
ハートデリカ	1 豊穰(ほうじょう) 参段重	30,000円	個
	2 富士(ふじ) 参段重	23,800円	個
	3 新春(しんしゅん) 参段重	17,800円	個
	4 宝船(たからぶね) 式段重	12,800円	個
	5 初夢(はつゆめ) 壱段重	8,000円	個
	6 洋風オードブル重	10,800円	個
千賀屋	7 彩華千(さいかせん) 三段重	26,800円	個
京風おせち	8 福祿寿(ふくろくじゅ) 三段重	21,800円	個
能登半島 和倉温泉 [渡月庵]宝仙閣[海苑]監修	9 3旅館コラボ 和洋三段重	24,800円	個
千賀屋	10 吉寿千(きちじゅせん) 三段重	19,800円	個
和洋特大おせち	11 飛躍(ひやく) 一段重	15,800円	個
和洋おせち	12 八角(はっかく) 三段重	10,800円	個
千賀屋	13 華千歳(はなちとせ) 三段重	19,800円	個
能登半島 和倉温泉 [宝仙閣]監修	14 和風二段重	15,800円	個
アスライトフーズ	15 迎春おかやま散らし寿司	4,500円	個
	16 迎春にぎり寿司5人前	5,000円	個
国産	17 とらふぐ刺	3,000円	個
葵食品	18 お刺身カクテル	3,000円	個
MSファーム	19 蝶鮫屋ギフトアソート	10,000円	個
宝成食品	20 ずわいがにむき身詰め合わせ(5種)	4,000円	個
国産	21 ふぐちり鍋	3,000円	個
ホクチン	22 海鮮おせち(9種)	2,000円	個
合計金額 (本体価格)	円	総数量	点
ふりがな	従業員記入欄		
お名前	受付店舗	店	担当者
	受付日時	時	(印)
tel. ( )	-	時	

## [お客様控え]

お受け渡し日

12月31日(火) AM PM

受け取り店舗

時  
店

メーカー	商品名	本体価格	個数
ハートデリカ	1 豊穰(ほうじょう) 参段重	30,000円	個
	2 富士(ふじ) 参段重	23,800円	個
	3 新春(しんしゅん) 参段重	17,800円	個
	4 宝船(たからぶね) 式段重	12,800円	個
	5 初夢(はつゆめ) 壱段重	8,000円	個
	6 洋風オードブル重	10,800円	個
千賀屋	7 彩華千(さいかせん) 三段重	26,800円	個
京風おせち	8 福祿寿(ふくろくじゅ) 三段重	21,800円	個
能登半島 和倉温泉 [渡月庵]宝仙閣[海苑]監修	9 3旅館コラボ 和洋三段重	24,800円	個
千賀屋	10 吉寿千(きちじゅせん) 三段重	19,800円	個
和洋特大おせち	11 飛躍(ひやく) 一段重	15,800円	個
和洋おせち	12 八角(はっかく) 三段重	10,800円	個
千賀屋	13 華千歳(はなちとせ) 三段重	19,800円	個
能登半島 和倉温泉 [宝仙閣]監修	14 和風二段重	15,800円	個
アスライトフーズ	15 迎春おかやま散らし寿司	4,500円	個
	16 迎春にぎり寿司5人前	5,000円	個
国産	17 とらふぐ刺	3,000円	個
葵食品	18 お刺身カクテル	3,000円	個
MSファーム	19 蝶鮫屋ギフトアソート	10,000円	個
宝成食品	20 ずわいがにむき身詰め合わせ(5種)	4,000円	個
国産	21 ふぐちり鍋	3,000円	個
ホクチン	22 海鮮おせち(9種)	2,000円	個
合計金額 (本体価格)	円	総数量	点
ふりがな	従業員記入欄		
お名前	受付店舗	店	担当者
	受付日時	時	(印)
tel. ( )	-	時	

### ●お受け取りの際は、必ずこのお客様控えをお持ちください

ご記入いただきましたお名前、お電話番号などの個人情報は厳重に管理させていただきます、ご注文のお引き渡しのためにのみ、使用させていただきます。

### おことわり

- 表示価格は本体価格で表示させていただいております。ご購入時商品合計に対して消費税を加算させていただきます。
- 各商品の税込価格に関しては各商品ページに記載しております。予めご了承ください。
- 返品、交換はご容赦ください。
- 天候等の諸条件により、お渡し時間に変更が生じる場合がございます。
- 数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一売り切れの際にはご容赦くださいませ。

- 屠蘇器等の装飾品は実際の商品には含まれません。
- 営業時間内のお渡しのみになります。ご了承ください。
- 商品到着後は表示の保存方法で保存の上、消費、賞味期限内にお召し上がりください。
- 冷凍配送以外のお節料理につきましては、食材やお料理によって、あらかじめ製造し、冷凍保存後に解凍してお届けしている商品があります。
- アレルギー表記は原材料に使用している特定原材料8品目を記載しています。