

BIG

2026年 イオンビッグの

おせち料理



※写真はイメージです。

店頭受取はお申し込み店舗にて受取りとなります。※一部店舗では店頭受取を実施いたしておりません。

- ご予約商品は、お客さま感謝デー、ザ・ビッグデー等の割引企画対象外です。
- おせちのご注文のキャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。
- 都合により商品の内容が一部変更になる場合がございます。
- お届け時間のご指定は承っておりません。 ■複数個お申し込みの場合でも個別のお届けになります。
- 商品は十分ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご容赦ください。
- 天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
- 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、
転送費用はお品物を受取るお客さま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いただきますようお願いいたします。
- 配送の際に多少盛り付け位置が変更になる場合がございます。
- 本カタログ掲載おせち商品は配送料込みの価格となります。 ■詳しくは係員までおたずねください。

このマークが当選!

早得5%OFF

対象商品が表示本体価格から

5%OFF

11月28日金20時まで

本カタログご予約承り期間

12月26日金20時まで

こちらのカタログの商品のご予約は、
お近くの店舗の承りカウンターにて承っております。
※WEBでのご予約はいたしておりません。

◇おせちカタログ承り店舗◇

<静岡県>

- ザ・ビッグ大須賀店 ●ザ・ビッグ湖西店 ●ザ・ビッグ金谷店 ●ザ・ビッグ浜松葵町店 ●ザ・ビッグ藤枝田沼店
- ザ・ビッグ吉田店 ●ザ・ビッグ大東店 ●ザ・ビッグ浜松萩丘店 ●ザ・ビッグ静岡登呂店 ●ザ・ビッグ静岡新伝馬店
- ザ・ビッグ静岡新川店 ●ザ・ビッグ静岡川原店 ●ザ・ビッグ蒲原店 ●ザ・ビッグ富士荒田島店
- ザ・ビッグエクスプレス静岡城北店

<神奈川県>

- ザ・ビッグ相模原西橋本店 ●ザ・ビッグ相模原東橋本店 ●ザ・ビッグ平塚真田店 ●ザ・ビッグ二宮店
- ザ・ビッグ小田原寿町店 ●ザ・ビッグ厚木旭町店

<山梨県>

- ザ・ビッグ白根店 ●ザ・ビッグ山梨中央店 ●ザ・ビッグ石和店 ●ザ・ビッグ櫛形店 ●ザ・ビッグ富士吉田店
- ザ・ビッグ甲府長松寺店 ●ザ・ビッグ甲府住吉店 ●ザ・ビッグ韮崎店 ●ザ・ビッグ甲西店 ●ザ・ビッグ甲府和戸店
- ザ・ビッグ甲斐敷島店 ●ザ・ビッグ北杜須玉店 ●ザ・ビッグ笛吹井戸店

<愛知県>

- ザ・ビッグエクストラ刈谷店 ●ザ・ビッグエクストラ弥富店

<岐阜県>

- ザ・ビッグエクストラ岐阜池田店 ●ザ・ビッグ養老店 ●ザ・ビッグ輪之内店 ●ザ・ビッグ美濃店
- ザ・ビッグエクストラ山県店 ●ザ・ビッグエクストラ本巣店 ●ザ・ビッグ可児御嵩店 ●ザ・ビッグエクストラ各務原鶴沼店

<三重県>

- ザ・ビッグエクストラ津河芸店 ●ザ・ビッグ菰野店 ●ザ・ビッグ芸濃店 ●ザ・ビッグエクストラ玉城店
- ザ・ビッグエクストラ鈴鹿玉垣店 ●ザ・ビッグ津藤方店 ●ザ・ビッグエクストラ亀山店

<奈良県>

- ザ・ビッグエクストラ大安寺店 ●ザ・ビッグエクストラ天理店 ●ザ・ビッグエクストラ平群店 ●ザ・ビッグエクストラ香芝店

<滋賀県>

- ザ・ビッグ高月店 ●ザ・ビッグエクストラ野洲店 ●ザ・ビッグエクストラ彦根店 ●ザ・ビッグエクストラ湖南店
- ザ・ビッグ豊郷店

<栃木県>

- ザ・ビッグエクストラ那須塩原店 ●ザ・ビッグエクストラさくら店 ●ザ・ビッグエクストラ真岡店 ●ザ・ビッグ那須店

<長野県>

- ザ・ビッグ上田中央店 ●ザ・ビッグしおだ野店 ●ザ・ビッグ佐久インターワーク店 ●ザ・ビッグ塩尻広丘店
- ザ・ビッグ信濃大町店 ●ザ・ビッグ信州池田店 ●ザ・ビッグ茅野店 ●ザ・ビッグ長野東店 ●ザ・ビッグ長野三輪店
- ザ・ビッグ白馬店 ●ザ・ビッグ穂高店 ●ザ・ビッグ三郷店 ●ザ・ビッグ山形店 ●ザ・ビッグ松本村井店

<宮城県>

- ザ・ビッグ鹿島台店 ●ザ・ビッグ金成店 ●ザ・ビッグ古川店 ●ザ・ビッグ石巻鹿又店 ●ザ・ビッグ矢本店
- ザ・ビッグ釜大街道店 ●ザ・ビッグ利府青山店 ●ザ・ビッグ新利府店 ●ザ・ビッグ塩釜店 ●ザ・ビッグ多賀城鶴ヶ谷店
- ザ・ビッグ仙台八乙女店 ●ザ・ビッグ泉大沢店 ●ザ・ビッグ柴田店 ●ザ・ビッグ名取店 ●ザ・ビッグ仙台郡山店

<福島県>

- ザ・ビッグ福島大森店 ●ザ・ビッグ本宮店 ●ザ・ビッグ須賀川店 ●ザ・ビッグ郡山店 ●ザ・ビッグ鎌田店
- ザ・ビッグ喜久田店

QUALITY AND FRESH
TOPVALU
トップバリュ

和風
おせち

慶 よろこび

和の伝統を注ぎ込んだ
お正月ならではの祝い肴の数々を、
彩りも豊かに盛り込みました。

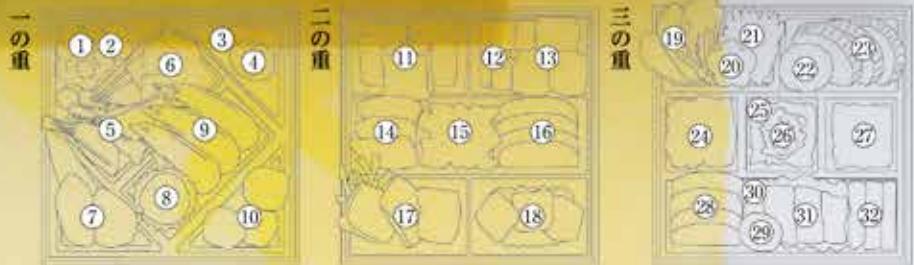


三の重

一の重



一の重



冷蔵

3~4人前
32品目 早得5% OFF

よろこび

トップバリュ 和風三段重 「慶」

本体 9,500円
(税込10,260円)

お店受取 2-10-52-8
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日

本体 10,000円
(税込10,800円)

宅配 2-10-02-3
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

【一の重】①黒豆煮 ②うぐいす豆 ③紅はるかきんとん ④栗甘露煮 ⑤笹巻団子 ⑥牛肉と筍のしぐれ煮
⑦味付致の子 ⑧花餅(白梅) ⑨祝い海老 ⑩純輝鶴鶴の肉団子
【二の重】⑪寿高野煮 ⑫一口昆布巻 ⑬一口焼湯葉 ⑭にしん甘露煮風(花椒風味) ⑮彩り野菜の煮メ
⑯出汁巻(九条ネギ) ⑰さわら西京焼 ⑲わらび餅(抹茶)
【三の重】⑲合鴨スマート ⑳梅花人参旨煮 ㉑田作り ㉒花餅(紅梅) ㉓伊達巻
㉔クランベリーくるみ ㉕紅白なます ㉖いくら醤油漬 ㉗すんだ豆魚卵
マヨ風味 ㉘紅白かまばこ ㉙金柑甘露煮 ㉚わかめ ㉛このしろ酢漬
㉜叩きごぼう

卵 乳成分 小麦 くるみ えび *消費期限は1月2日

お重素材:紙



本カタログ掲載宅配商品
配送料込み

■ 店頭受取 12月31日(水)10時から18時の間で、お申し込み店舗にて受取り
■おせちのご注文のキャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。

このマークの商品に限り表示本体価格から
早得5% OFF 5% OFF
11月28日まで

和洋中
おせち

昨年大好評だった
おせちを
今年は
さらに改良！

一の重
39品目

干支の
チョコレートを
探してみよう！

饗宴

今年の改良点！

POINT ③

大人にも、
お子さまにも
喜ばれるおせちへ

POINT ②

冷凍から冷蔵へ
製法そのものも改良、
鮮やかな彩りへ

POINT ①

75品目に増加、
3kg超えの
圧巻のボリューム感

年越しそば(4人前)付

北海道産そばを使用した香り高い
「五割なまそば」とつゆ、祝い箸5膳を
セットにしました。

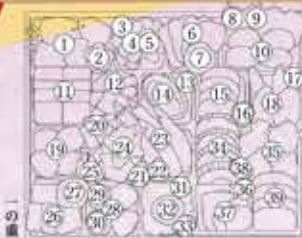


冷蔵

4~5人前
75品目 早得5%OFF



二の重
36品目



トップバリュ 和洋中特大二段重「饗宴」

本体 19,300円
(税込20,844円)

お店受取 2-10-51-9
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日

本体 19,800円
(税込21,384円)

宅配 2-12-41-0
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

- [一の重]** ①鯖の南蛮漬 ②梅花人参旨煮 ③黒豆煮 ④くり豆 ⑤うぐいす豆 ⑥合鴨スマーキー ⑦花餅(紅梅) ⑧栗焼串 ⑨蓬菓串
⑩チーズ味クリーム入りかまぼこ ⑪寿高野煮 ⑫彩り野菜の煮〆 ⑬彩り水菜 ⑭あわび旨煮 ⑮さつま芋レモン煮 ⑯金柑
甘露煮 ⑰松前漬 ⑱味付数の子 ⑲純輝鶏鶏の肉団子 ⑳一口昆布巻 ㉑赤花こんにゃく旨煮 ㉒白花こんにゃく旨煮
㉓祝い海老 ㉔田作り ㉕竹魅甘露煮 ㉖さわら幽庵焼 ㉗花餅(白梅) ㉘紅はるかきんとん ㉙栗甘露煮 ㉚洪皮栗甘露煮
㉛紅白なます ㉜いくら醤油漬 ㉝若桃甘露煮 ㉞伊達巻 ㉟笠巻团子 ㉟わかめ ㉟こはだ栗漬 ㉟紅白松葉串 ㉟紅白かまぼこ
- [二の重]** ㉑彩り野菜のマリネ ㉒味付ブロッコリー ㉓紫キャベツのマリネ ㉔真鯛ボワレ ㉕オレンジスライス ㉖ハンバーグ(トマト
ソース) ㉗カジキのスイートチリソース ㉘牛肉と筍の油淋鶏ソース和え ㉙ショコラテリース ㉚ずんだ豆魚卵マヨ風味
㉛ローストビーフ(和風甘旨醤油) ㉜あたりのチャンジャ風 ㉝枝豆わなか中華味 ㉞ムール貝スマーキー ㉟豚バラ角煮
㉟玉ねぎマリネ ㉟海老のマヨソース風味 ㉟海老チリ ㉟花餅(桃) ㉟中華くらげ ㉟ベッパードロップ ㉟エイローベッパー
ドロップ ㉟チーズ入りバタケン ㉟鶏の唐揚げ ㉟生ハム ㉟馬鹿チョコ ㉟ソーセージ ㉟鶏肉の香草焼 ㉟チーズ
ポテト(のりしお風味) ㉟ドライトマト赤ワイン煮 ㉟スタフドオリーブ ㉟ライブオリーブ ㉟れんこん柚子マリネ ㉟スマーキー
サーモン ㉟クランベリーくるみ ㉟ごま團子

<別添>そば、そばつゆ※祝い箸5膳付

卵 乳成分 小麦 くるみ えび そば ※消費期限は1月2日

お重一段内寸サイズ
5.3cm
32cm 25.9cm
お重素材:紙

冷蔵

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。

冷凍

冷凍にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫にて保管ください。

※写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※配達の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。

※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

解凍方法: 冷蔵庫内で段ごとに広げ2時間後を目標、解凍後はお早めにお召しあがけください。

和洋中
おせち

吉春

き
つ
し
ゅ
ん

和・洋・中の美味を豊富に詰め合わせた
お子さまから大人まで楽しめるおせちです。

三の重



二の重



一の重



冷蔵
2~3人前
55品目

きつしゅん

和洋中三段重「吉春」

本体 11,500円
(税込12,420円)
お店受取 2-10-62-5
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日

本体 12,000円
(税込12,960円)
宅配 2-10-15-7
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

【一の重】きんとん、栗甘露煮、れんこん柚子マリネ、筍巻団子(紫芋)、筍巻団子(柚子)、伊達巻、黒豆煮、筍煮、赤花こんにゃく旨煮、白花こんにゃく旨煮、紅白市松かまぼこ、にしん昆布巻、梅花人参煮、祝い海老、紅白なます、味付数の子、さわら西京焼、帆立照焼、明太子サラダ、花餅(白梅)、花餅(紅梅)

【二の重】ケーク・サレ、クリームチーズオレンジ乗せ、かぼちゃサラダ、スマートシュリンプ、ショコラテリース、チーズポテト、彩り野菜のマリネ、スマートサーモン、味付ブロッコリー、クランベリーくるみ、ハムとチーズの枝豆テリース、鶏のガランティース、イエローベッパードロップ、ベッパードロップ、紫キャベツのピクルス、にしんマスター、サーモン入りいかサラダ、生ハム、ライブオリーブ、ドライトマト赤ワイン煮

【三の重】スマートチキン中華、紅焼豚、若桃甘露煮、ごまだんご、中華いか山菜、合鴨スマート、チキン三色巻、黒酢肉団子、海鮮中華帆立和え、海老チリ、小胡瓜マリネ、枝豆わかめ中華味、錦糸玉子包、風味あんず



卵 乳成分 小麦 くるみ えび *消費期限は1月2日

本カタログ掲載宅配商品
配送料込み

■ 店頭受取 12月31日(水)10時から18時の間で、お申し込み店舗にて受取り
■ おせちのご注文のキャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。

このマークの商品に限り表示本体価格から
早得5%OFF 5% OFF
11月28日まで

プロの
ひと品

至極のひと品を
ぜひご家庭で!



金の重



冷凍

2~3人前
26品目

食べくらべるおせち二段重「較」金と銀の重

本 16,800円
(税込18,144円)

宅配 2-10-22-7
承り期間:12月24日まで
お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍で1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

冷蔵

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。

冷凍

冷凍にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫にて保管ください。

※写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

※配送の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。

※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

冷蔵

1~2人前
23品目

早得 5% OFF

トップバリュ プロのひと品
「橋本料理長監修」和風一段重「撰」



「日本料理 一凜」
橋本 幹造

本体 12,800円
(税込13,824円)

宅配 2-10-07-8
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

- ①味付数の子 ②うまい和豚豚角煮 ③車海老鮑煮
④田作り ⑤ぶり照焼 ⑥鮭昆布巻 ⑦伊達巻
⑧白かまぼこ ⑨芋きんとん ⑩漬皮栗甘露煮
⑪丹波黒豆煮 ⑫紅白なます ⑬いくら醤油漬
⑯鮭旨煮 ⑯あわび旨煮 ⑯れんこん煮 ⑯椎茸煮
⑮寿高野煮 ⑯筍旨煮 ⑯里芋煮 ⑯梅花人参煮
⑰ごぼう煮 ⑯ふき煮 ※祝い箸5膳付

*1 主な素材原料は国産を使用しています。
(例) あわび、車海老、ぶり等。

卵 乳成分 小麦 えび

※消費期限は1月2日

お重内寸サイズ
5.4cm 20.5cm
20.5cm
お重素材:紙

素材の味を食べくらべて楽しむおせちです。
新春の会話も弾みます。

和洋
おせち



較
かく
金と銀の重

銀の重

【金の重】十勝ハーブ牛ローストビーフ、紅はるかきんとん、焼栗ブランデー風味、丹波種黒豆煮(金粉)、紅かまぼこ(グチ入り)、白かまぼこ(グチ入り)、上伊達巻、真たこ旨煮、あわび旨煮、国産味付数の子、車海老鮑煮、ぶり照焼、いくら醤油漬

【銀の重】ローストビーフ、きんとん、栗甘露煮、北海道産黒豆煮、紅かまぼこ、白かまぼこ、伊達巻、たこ照焼、とこぶし旨煮、味付数の子、祝い海老、ぶり照焼、鱈いくら醤油漬

お重一段内寸サイズ
4cm 18.4cm 18.4cm
お重素材:紙

冷蔵

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。

冷凍

冷凍にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫にて保管ください。

※写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

※配送の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。

※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

解凍方法:冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安、解凍後はお早めにお召しあがりください。

和風
おせち

冷蔵

3~4人前
61品目

金澤ぜにや 和風三段重「春麗」

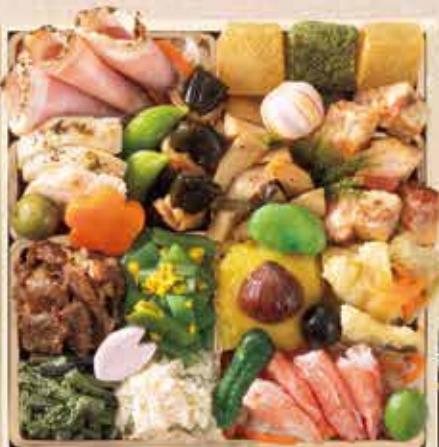
本体 18,000円
(税込19,440円)

お店受取 2-10-63-4
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日

本体 18,500円
(税込19,980円)

宅配 2-10-16-6
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

応援消費
おねがい
プロジェクト
石川県



三の重

【一の重】天然ぶり幽庵焼、焼きふぐ、味付数の子、卵きごぼう、こごみ旨煮、スナップえんどう、なごみ巻、鰯照焼、海老舞煮、ライボオリーブ、伊達巻、菊八幡巻、あわび旨煮、市松チーズ巻、紅鮭いしる焼、金柑煮、金時草真丈、白山・雪の下人参真丈、ブロッコリー旨煮、辛子れんこん、梅人参、岩海苔真丈、くるみ鮎煮

【二の重】並巻、赤魚加賀味噌焼、五郎島金時芋甘露煮、合鴨くんせい、鰯筋旨煮、里芋煮、ビリ辛玉こんにゃく煮、ライボオリーブ、金柑煮、ロングテリース、ブロッコリー旨煮、南京煮、花ひらかまぼこ、スクワドオリーブ、椎茸煮、若摘みきゅうらりマリネ、手まり餅、青ザーサイ、梅人参、こごみ旨煮、里豆煮、千代呂木(白)、筍土佐煮、フルーツ三色串、くわい梅肉和え、焼き湯葉

【三の重】パストラミポーク、きなこわらび餅、抹茶わらび餅、ローストサラダチキンハーブ、グリーンオリーブ、梅人参、スナップえんどう、にしん昆布巻、手まり餅、塩煮えりんぎ、豚トロベーコン、空豆旨煮、牛しぐれ煮、山くらげ菊花和え、洋皮栗・五郎島金時芋さんとん、あじ南蛮漬、味付わらび、花ひらかまぼこ、山海漬、若摘みきゅうりマリネ、ライボオリーブ、紅白なます、蟹かまぼこ(香り箱)



卵 乳成分 小麦 くるみ えび かに

*消費期限は1月1日

一の重



「金澤ぜにや」

金沢の郷で50年以上
続く日本料理店。
季節感豊かな様わいと
しつらえで、国内外からの
客人をもてています。

二の重



和洋中
おせち

五萬福

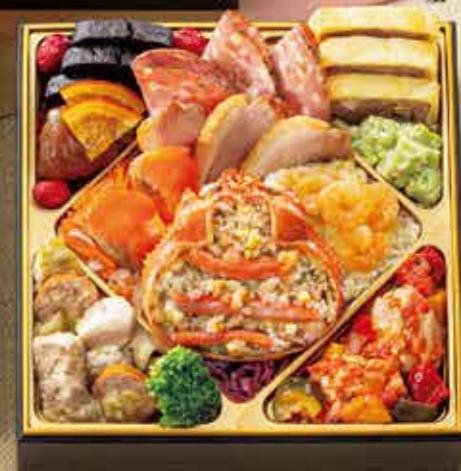
新しい年にまさわしい、
驚きと楽しさに満ちたおせちです。
和洋中それぞれの味を一度にお楽しみいただけます。



三の重



二の重



一の重

冷蔵
3~4人前
56品目

ごまんぶく 芝演膳 和洋中おせち三段重「五萬福」

本体 18,000円
(税込19,440円)

宅配 2-10-13-9
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

【一の重】伊達巻、椎茸煮、華餅、紅かまぼこ、白かまぼこ、筍煮、ぶり西京焼、数の子、たこ煮つけ、焼き海老、雪降り牛尾花沢のしぐれ煮、田作り、花餅紅梅、黒豆、蟹風味団子、若桃甘露煮、トリュフ入りのし鶏、宇治抹茶金箔羊羹、金柑甘露煮、鳴門金時芋さんとん、栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬

【二の重】ショコラティース、ドライクランベリー、イタリア産梨のグラッセ(ブローチン)、オレンジコンフィ、ミートローフパイ、魚卵ずんだマヨネーズ風味、ベッバーピアソーセージ、合鴨スマート、キヤロットオニオンサラダ、スマートカサーモン、紅ずわい貝味噌甲羅グラタン、マッシュポテト、海老サラダ、紫キャベツのマリネ、豚肉のアルガズ風煮込、味付ブロッコリー、若鶏のカボナータ

【三の重】クランベリーくるみ、中華クラゲ、津軽どりのホワイトチキン、豚ばらチャーシュー、紅ずわい蟹爪アーモンド揚、あっさりザーサイ、あわびオイスターソース煮、北海道産昆布の松前漬、白木耳シロップ煮、瀬戸内産レモンのシロップ煮、桃餅、海老チリ、ドライトマトの赤ワイン煮、牛すね肉のクミン風味、菜の花替油、ふかひれ、散鶏クコの実添え



卵 乳成分 小麦 くるみ えび かに
*消費期限は1月2日

本カタログ掲載宅配商品
配送料込み

■ 店頭受取 12月31日(水)10時から18時の間で、お申し込み店舗にて受取り

■おせちのご注文のキャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。

このマークの商品に限り表示本体価格から
早得5%OFF **5%OFF**
11月28日まで

千葉屋



御本店千葉屋
株式会社千葉屋創業者
千葉 信明

御本店千葉の味と信託を受け
て伝統のおせち料理をおもてなしの心とともにお届けいたします。

二世代 大勢で楽しめる
華やかで、さりとて構点のおせち
伝統の和に洋の味わいも盛り込みました。



三の重



一の重



二の重



一の重



お重一重内寸サイズ



お重素材:紙

冷蔵 4~5人前
33,000円
早得5%
32,350円



TOPVALU 和風三段重「極」

¥38,000円
(税込41,040円)

本数: 2-10-05
販売期間: 12月26日まで
お届け日: 12月31日

お重一重内寸サイズ
新: 高さ: 3.9cm
幅: 24.5cm
奥行: 24.5cm

※本商品は定期購入登録をされています。(毎月1回、発送料金、送料、手数料が発生します。)

冷蔵 4~5人前 早得5%
TOPVALU 和風三段重「偷」

本体 19,300円
(税込20,844円)
お出荷期間: 12月26日まで
お届け日: 12月31日

本体 19,800円
(税込21,344円)
お出荷期間: 12月30日まで
お届け日: 12月31日

お重一重内寸サイズ
新: 高さ: 3.9cm
幅: 24.5cm
奥行: 24.5cm

和洋
おせち
冷蔵
4~5人前
59品目

けいなん
千賀屋
迎春おせち料理 和洋三段重「慶運」

本体 28,000円
(税込30,240円)

宅配 2-10-11-1
承り期間: 12月26日まで
お届け日: 12月31日

【一の重】金箔黒豆、栗きんとん、ままでかり酢漬柚子風味、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、たこ照焼、紅白祝い袋、金目鰯西京焼、ロブスター、いか松笠白焼、牛肉ごぼう時雨煮、海老真丈、鶴巣茶巾、酢ごぼう、紅白かまぼこ、数の子體甲漬、松前漬

【二の重】姫玉子、みるく煮、海老マヨ、いかのスマート風味、合鴨スマート、かばちゃんのテリース、ドライトマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、あかね真丈、ばい貝旨煮、蟹甲羅盛り、あわび旨煮、本ずわい蟹爪煮蒸、海老とブロッコリーのテリース、梅子鶴づくね、杏子蜜漬、はかた地どりのテリース、海老マリネ、牛和風ロースト、いか椎茸ジュレ和え

【三の重】田作り、梅かんざし、白花豆、金柑甘露煮、鶏塩麹焼、鰯西京焼、帆立明太子、こじ小倉煮、寿果甘露煮、祝い海老、こはだ漬煮、寿高野豆腐、鮭先煮、さつま芋甘露煮、梅真丈、椎茸旨煮、ぶり照焼、こんにゃく旨煮、昆布巻、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮

※写真はイメージです。条件及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

※お受け取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。
※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

冷蔵

冷凍

冷凍にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。

※写真はイメージです。条件及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

※お受け取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。
※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

※配送方法: 冷蔵庫内での段ごとに広げ24時間を目安、放送後はお早めにお召しあがくください。

オードブル

大人はもちろん、お子さまにも人気の味がたっぷり。
お正月の食卓を賑やかに演出します。



冷蔵 3~4人前 早得5%OFF
25品目

トップバリュ「オードブル」

本体12,300円
(税込13,284円)

お店受取 2-10-65-2
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日

本体12,800円
(税込13,824円)

宅配 2-10-26-3
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

- ①チーズケーキドライフルーツ添え ②かがみ鶏のエスカベッシュ ③味付ブロッコリー ④生ハム
- ⑤鶏のガランティース ⑥純輝鶏鶏のミートボール ⑦ショコラテリースピスタチオ ⑧海老とブロッコリーのテリース ⑨三角チキンバタ ⑩チーズポテト ⑪ソーセージ ⑫ロブヘッドグラタン ⑬クランベリーくるみ ⑭ドライローゼル ⑮スマートクチュリング ⑯ドライトマト赤ワイン煮 ⑰キャロットオニオンサラダ ⑱スマートサーモンケッパー乗せ ⑲オニオンマリネ ⑳海老のマヨソース風味 ㉑ローストポーク ㉒鶏の唐揚げハニーマスター和え ㉓ハンバーグ(トマトソース) ㉔すんだ豆魚卵マヨ風味 ㉕ベッパードロップ
- *鶏の唐揚げハニーマスター和えにははちみつを使用しています。
- 1歳未満の乳幼児に与えないでください。

卵 乳成分 小麦 くるみ えび *消費期限は1月2日



お重内寸サイズ
3.9cm × 24.5cm × 24.5cm
お重素材:紙

お肉とシーフードを

楽しむオードブルを

ステーキレストランの
お肉とシーフードを
同じ皿に盛った料理スタイル。
豪華で豪快なオードブルです。



和牛をはじめ肉の
新しい価値を発信する、
1933年創業の
老舗食肉卸小島が監修した
楽しいオードブルです。

冷蔵 2~3人前
18品目

肉卸小島監修

お肉とシーフードを 楽しむオードブル

本体 14,000円 宅配 2-10-27-2
(税込 15,120円) 承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

合鴨スマート、ラムチョップ味噌焼、雪降り牛尾花沢のしぐれ煮、味付ロッコリー、ベーパービーソーセージ、銀鮭のグリルマスタードソース、紫キャベツのマリネ、開き海老のボルチニ風味、菜の花醤油、海老サラダ、オマール海老クローバー(ハサミ)、オマール海老テール(尾)、マッシュポテト、人参と玉葱のマリネ、ローストサーロイン(トリュフ風味のステーキソース付)、南瓜とクリームチーズのサラダ、あわびのオリーブオイル仕立て、ライポリーブ

お重内寸サイズ

3.9cm 24.4cm 18.3cm

卵 乳成分 小麦 えび ※消費期限は1月2日

お重素材:紙

ビストロオードブル

肉料理・海鮮料理・デザートなど、幅広い洋食を
たっぷりと盛り込んだボリューム満点のオードブルです。

冷凍 3~4人前
40品目

ビストロオードブル 三段重

本体 20,000円 宅配 2-10-25-4
(税込 21,600円) 承り期間:12月24日まで
お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

【一の重】ビーフテリース、ミートローフパイ、ローストビーフ(85g×2個)、鶏レバーパテオーブン焼、若鶏醤油チーズソース焼、桜島どりマリネ、生ハム、ライポリーブ、若桃甘露煮、ベーコンチーズ包み、スタットドリーブ、イタリアンソーセージ

【二の重】キャロットラペ、真鰆ボワレ、ローズサーモン、蟹爪冷製オーロラソース、蟹爪冷製マヨソース、ロッコリーコンソメ風味、練り切り(バラ)、海老とアスパラのテリース、サーモンキヤロトテリース、海老風味かまぼこ、海老マヨタルタル和え、キノコとロッコリーのバジル和え、オニオンマリネ、開き海老ボルチニ風味、海鮮マリネ、帆立香草焼

【三の重】魚卵とロッコリーのマヨ和え、蟹かまサラダ、海老サラダ、紫キャベツラペ、ランブフィッシュキャビア、カマンベールチーズ、ブルーベリーマープル寄せ、トリュフパン、干柿ホワイトショコ、ドライトマト赤ワイン煮、苺ミルクプリンオーロラ包み、ドライフルーツのチーズテリース

お重一段内寸サイズ

3.8cm 26.6cm 13.4cm

卵 乳成分 小麦 えび かに

お重素材:白木

三の重

二の重

一の重

冷蔵

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。

冷蔵

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫にて保管ください。

※写真はイメージです。毎天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

※配送の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。

※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

販売方法:冷蔵庫内ごとに広げ24時間を目安、解凍後はお早めにお召しあがりください。



和の食材を少しづつ、彩り良く盛り込んだ
一人前のおせちです。

和風
おせち

結
むすび



冷蔵
1人前
27品目

早得5% OFF

トップバリュ 和風一段重「結」

¥6,300円
(税込6,804円)

お店受取 2-10-64-3
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日

¥6,800円
(税込7,344円)

宅配 2-10-23-6
承り期間:12月26日まで
お届け日:12月31日

伊達巻、紅白かまぼこ、抹茶わらび餅、田代
り、紅ほるかきんとん、栗甘露煮、筍旨煮、湯
葉巻、れんこん煮、椎茸煮、ごぼう煮、ふき煮、
梅花人参煮、さつま芋レモン煮、里芋煮、さわ
らぬ庵焼、祝い海老、一口昆布巻、にしん甘
露煮(花椒風味)、純輝鶏鶏の肉団子、黒豆
煮、うぐいす豆、金柑
甘露煮、寿高野煮、
紅白なます、あわび
旨煮、味付数の子

お重内寸サイズ

3.9cm
16.8cm
16.8cm

お重素材:紙

卵 乳成分 小麦 エビ ※消費期限は1月2日

和洋
おせち

京都祇園の花見小路に暖簾を掲げて20余年。
「や満文 青木庵」が監修する和洋折衷、少人数向けのおせちです。

寿
ことぶき



冷凍
1~2人前
25品目

「や満文 青木庵」和洋一段重「寿」

¥6,800円
(税込7,344円)

宅配 2-10-24-5
承り期間:12月24日まで
お届け日:12月30日

お賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早
めにお召しあがりください。

クランベリー松風、若桃甘露煮、紅白かまぼ
こ、サーモンキャロットテリース、海老とブロッコ
リーのテリース、ブロッコリー・コンソメ風味、オ
ニオンマリネ、生ハム、ドライトマト赤ワイン煮、
イタリアンソーセージ、タンスマート塩レモン、
梅干なます、黒豆煮、小松菜と油揚げの煮
物、数の子、れんこん旨煮、海老の旨煮、わか
め煮、あわび旨煮、菜の花湯葉巻、博多高野
(海老)、梅花こんにゃく、きんとん、漬皮栗甘
露煮、くるみ甘露煮

お重内寸サイズ

3.9cm
24.3cm
18.2cm

お重素材:紙

卵 乳成分 小麦 くるみ エビ

このマークの商品に限り表示本体価格から

早得5% OFF 5% OFF
11月28日まで

本カタログ掲載宅配商品
配送料込み

■ 店頭受取 12月31日(水)10時から18時の間で、お申し込み店舗にて受取り
■おせちのご注文のキャンセル、変更は各商品の承り終了日の2日前までとなります。

ディズニーのキャラクターが
描かれたお餅でかわいい
お雑煮をつくりましょう。お子さまが
いるご家族におすすめのお重です。



切り餅 6個付
お餅の詰紙は
同じものが
入る場合が
あります。



一の重

二の重

冷蔵 大人2人前、子供2人前
26品目

紀文 おせち詰合せ ディズニー 二段重

¥10,300円
(税込11,330円)
お店受取 2-10-68-9
承り期間:12月23日まで
受取日:12月31日



オリジナル
クーラーバッグ付



イオンオリジナルお重
© Disney

【一の重】伊達巻、鯛入りかまぼこ(紅)、鯛入りかまぼこ(白)、煮〆ごぼう、煮〆椎茸煮、煮〆里芋、煮〆梅型こんにゃく、祝い海老、黒豆、味付枝豆、栗甘露煮、くるみ甘露煮、練り切り/ミッキーマウス
【二の重】肉団子、鶏ももトマト煮込み、オーブン、海老とブロッコリーのテリース、三元豚ロースパストラミ、玉子焼、かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージスライス、練り切り/ミニーマウス
<別添>切り餅/ディズニー、たべられるシール/ディズニー
卵 乳成分 小麦 くるみ えび ※消費期限は1月2日

宅配 2-10-35-1
承り期間:12月24日まで
お届け日:12月30日

お重一段内寸サイズ
4.1cm
16.5cm
16.5cm
お重素材:プラスチック

肉料理を中心としたバラエティに
富んだメニューで糖質オフにもこ
だわったおせち。食べごたえも十
分です。



一の重

冷凍 2~3人前
36品目

低糖質おせち二段重

¥13,500円(税込14,580円)

糖質を気にされる
方に、糖質56%オフ
(当社和洋中三段重「吉香」比較)

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	165kcal
たんぱく質	12.3g
脂質	9.2g
炭水化物	9.2g
(糖質)	7.4g
(食物繊維)	1.8g
食塩相当量	1.6g

*糖質56%オフ

承り期間:12月24日まで
お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

卵 乳成分 小麦 くるみ えび 落花生



東京・恵比寿「賀否両論」店主、笠原将弘氏
監修による8種類の和惣菜をお届けいたします。

冷凍 2~3人前
8品目

賀否両論 和惣菜セット

宅配 2-10-29-0
承り期間:12月23日まで
お届け日:12月28日~29日

お届けイメージ



※賞味期間は冷凍にて1月30日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

牛しぐれ煮ごぼう、牛とろろ煮、つくねの蒸みぞれ仕立て、香味叉焼、豚角煮香味醤油仕立て、豚角煮だし仕立て、鶏肉と野菜の炊き合わせ、蒸し鶏の梅ジュレ仕立て

化粧箱サイズ

8.3cm
30.1cm
25.1cm



日本料理店「賀否両論」
店主 笠原将弘

※お届け日はご指定いただけません。※商品パッケージが変更になる場合がございます。

食の健康志向が高まる中、キッコーマン病院と連携。「キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆ」を使用し、ただ減塩するのではなく、素材の味・風味を引き出した減塩おせちです。

塩分を気にされる方に、
食塩相当量12.9g、
塩分35%オフ

(1セット当たり計算値)
(※キッコーマン特選丸大豆減塩
しょうゆを使用。同商品特選丸大
豆減塩しょうゆ不使用時と比較)

二の重



三の重

一の重

冷凍 3人前
33品目

京都「津樂庵」減塩おせち

¥13,950円(税込15,066円)

宅配 2-10-32-4

承り期間:12月20日まで
お届け日:12月30日

※賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

卵 乳成分 小麦 くるみ えび

お重一段内寸サイズ
4.0cm
15.4cm
15.4cm

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫(10℃以下)で保管ください。

冷蔵にてお届け
お受取り後は必ず
冷蔵庫にて保管ください。

多写真はイメージです。※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。
※配送の際に盛り付け位置が変更になる場合がございます。
※原材料で使用している特定原材料8品目(卵・乳成分・小麦・くるみ・えび・かに・そば・落花生)を表記しています。

解凍方法:冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安。解凍後はお早めにお召しあがりください。