新年の始まりに

こだわりおせち

福を願う縁起の美味を
お仲間、ご家族ご一緒に。

1

京菜味 のむら

桂 かつら 和風 三段重

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

17,780円(税込19,203円)

37品目 【3〜4人前】約190㎜×190㎜×高さ46㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび かに

杉柄の三段重に、
山海の美味に
甘味や畜肉を加え
彩り豊かに
詰合せました。
ご家族でにぎやかに、
楽しく囲める
一品です。

【一の重】

椎茸旨煮、赤魚西京焼、合鴨ロース、笹麸(鳴門金時あん)、田作り、焼き湯葉煮、黒豆がんも含め煮、お祝い海老、数の子醤油漬、金柑甘露煮、手まり麸、紅白松葉串

【二の重】

伊達巻、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、彩り千切大根、栗きんとん、たたきごぼう、だし巻、一口昆布巻、蟹爪柚庵焼、若桃甘露煮、お祝い松葉串

【三の重】

寿高野含め煮、ごぼう煮〆、筍煮〆、梅酢蓮根の芽、豚角煮、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、京揚げとぜんまいの炊いたん、国産鶏の焼つくね串、まぐろの角煮、餅巾着旨煮、梅型人参、松麸

京菜味 のむら

京の伝統を味わえる「京菜味のむら」
お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。京都らしさを感じられる和モダンでナチュラルなお店を通じて、これまで以上に京の食文化を発信しています。

カタログ掲載商品には、原材料で使用している特定原材料のアレルゲンの使用を表示しています。

卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生 くるみ カシューナッツ

ご予約締切日／2026年
12月16日(水)まで

ご予約承ります。 全国一律送料込み

おせちはすべて冷凍にてお届けいたします。

冷凍 お召し上がりご予定日の前日までは、冷凍庫(−18℃以下)にて保存してください。
※解凍方法／冷蔵庫(10℃以下)で自然解凍をしてください。約17時間位で解凍致します。
※解凍時間は解凍する温度によって若干差がありますので、解凍予定時間の2〜3時間前に解凍状態を確認してください。

- 代金は商品ご予約時にお支払いください。
- 締切日以降のキャンセルは出来ません。
- お電話でのご予約は承っておりませんのでご了承ください。
- 商品の価格表示は本体価格(税込価格)で表示しております。
- ご予約はレジまたはサービスカウンターでおせち専用申込用紙にてお申込みください。
- 北海道・沖縄・離島など一部お届けできないエリアがございます。
- 年末の特殊配送のため、お届けの時間帯の指定はできませんので、ご了承ください。
- 商品の性質上、お届けの際、商品の宅配BOX対応はできませんので、あらかじめご了承ください。
- 天候等の諸事情によりお届け時間がおくれる場合がございます。

藤三 FRESH FOODS MARKET

12 東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修
名店おせち「華葵」
和洋折衷三段重

数量限定
お届け日限定 12月30日(水)

18,500円(税込19,980円)

55品目 【約3〜4人前】約193㎜×255㎜×高さ184㎜(内寸)40㎜/1段

和の重に丸の内「しち十二候」齋藤料理長、洋の重に恵比寿「ロジエ」金子シェフ、中華の重に神楽坂「芝蘭」小林シェフが監修した、食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。

冷凍

小麦 卵 乳 えび くるみ

【一の重】
伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、釜揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付け数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ボイル昆布、ごぼう西京漬、椎茸香煮、花形人参旨煮、さつま芋みかん煮、ボイル絹さや、2種の貝とあおさジュレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

【二の重】
帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ、キャロットラペ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ボイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、にしんのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ(きゅうりの酢漬)、杏子(白ワイン煮)、若桃コンポート、ドライトマト(赤ワイン煮)

【三の重】
棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフドオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散翅、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴炊き

和の重は、伝統的なおせち食材とこはだ酢漬や長洋の重は、十勝ハーブ牛ローストビーフやロブスター。中華の重は、国産豚を黒糖で仕上げたローストポークと鮑煮が入った豪華なお重となっております。

14 ホテルニューオータニ
和洋中三段重
和洋中 三段重

数量限定
お届け日限定 12月30日(水)

20,000円(税込21,600円)

43品目

【約3〜4人前】約196㎜×196㎜×高さ159㎜(内寸)39㎜/1段

冷凍

小麦 卵 乳 えび くるみ

【一の重】
豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、桜島どりマリネチキン、紫キャベツのラペ、若鶏の三色巻、合鴨スモーク、ロブスター、生ハム、オニオンマリネ、スタフドオリーブ、十勝ハーブ牛ローストビーフ

【二の重】
焼き湯葉巻、梅型こんにゃく、伊達巻、紅白蒲鉾、ほうれん草の信田巻、海老の信田巻、長寿貝魚卵和え、鳴門金時芋レモン煮、鮪角煮金ごま和え、有頭海老、金団餡、栗甘露煮、黒豆煮、紅白なます、こはだ酢漬(レモン風味)、松前漬、数の子

【三の重】
いか入り炙り蒲鉾、錦糸玉子包み、味付きザーサイ、蒸し鶏燻製、たらのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、胡麻団子、菓付金柑甘露煮、クランベリーくるみ、蓮の芽(梅酢風味)、糸昆布酢炊き、鮑煮、国産ロースポーク(黒糖風味)、中華くらげ、ふかひれ入り海鮮つみれ

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち二段重。一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛込み、二の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

13 「ぎをん や満文(まぶん)」
迎春おせち
和洋折衷三段重

数量限定
お届け日限定 12月30日(水)

15,000円(税込16,200円)

64品目 【約3〜4人前】約259㎜×259㎜×高さ177㎜(内寸)39㎜/1段

冷凍

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

【一の重】
結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、渋皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう

【二の重】
キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鱈親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰆の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだのレモン

【三の重】
ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、ハムとチーズソースのテリーヌ、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付ザーサイ、鶏チリソース、海老チリソース、ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

●代金は商品ご予約時にお支払いください。●締切日以降のキャンセルは出来ません。●お電話でのご予約は承っておりませんのでご了承ください。●商品の価格表示は本体価格(税込価格)で表示しております。●ご予約はレジまたはサービスカウンターでおせち専用申込用紙にてお申込みください。●沖縄・離島など一部お届けできないエリアがございます。●年末の特殊配送のため、お届けの時間帯の指定はできませんので、ご了承ください。●商品の性質上、お届けの際、商品の宅配BOX対応はできませんので、あらかじめご了承ください。●天候等の諸事情によりお届け時間がおくれ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 いつでも新鮮 特選丸大豆減塩しょうゆを使用した減塩おせちです。
キッコーマン総合病院 三上院長おすすめ。

9 京都「洙樂庵(しゅらくあん)」
減塩おせち
和風三段重

数量限定
お届け日限定 12月30日(水)

13,500円(税込14,580円)

33品目 【約3人前】約173㎜×173㎜×高さ173㎜(内寸)36㎜/1段

冷凍

小麦 卵 乳 えび くるみ

【一の重】
減塩海老の旨煮、減塩数の子、紅白かまぼこ、減塩帆立煮、伊達巻、ひと口昆布巻、減塩鰆幽庵焼、梅麸、減塩たたき牛蒡

【二の重】
渋皮栗甘露煮、きんとん、酢だこ、減塩田作り、梅麸、黒豆煮、ロースビーフ、くるみ煮、紅白なます、鱒いくら醤油漬、減塩鱈の旨煮、減塩ごま麸

【三の重】
減塩湯葉俵、金柑甘露煮、減塩穂先筍煮、減塩ふっくら海老しんじょう、減塩牛蒡煮、減塩椎茸煮、減塩梅人参、いんげん煮、さつまいも甘露煮、減塩寿高野豆腐、減塩がんもどき煮、減塩信田巻、ねじりこんにゃく

ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER SINCE 1921 Restaurant

1925年に東京・銀座に創業した老舗洋食レストラン「ローマイヤ」。レストランのシェフが監修した洋風料理を彩りよく盛付けたオードブルです。

11 「銀座ローマイヤ」
オードブル
洋風一段重

数量限定
お届け日限定 12月30日(水)

9,600円(税込10,368円)

21品目 【約4人前】約214㎜×316㎜×高さ48㎜(内寸)47㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび くるみ

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

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」木田総料理長監修のオードブル。前菜からメインまでバラエティに楽しめるように詰合せました。

STEAK HOUSE 縁 en KOBE BEEF

10 神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル
肉洋風二段重

数量限定
お届け日限定 12月30日(水)

8,000円(税込8,640円)

23品目 【約2〜3人前】約167㎜×167㎜×高さ135㎜(内寸)38㎜/1段

冷凍 小麦 卵 乳 えび くるみ

【一の重】
ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、サラミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

【二の重】
くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

冷凍 ※冷凍にてお届け。お召し上がりご予定日の前日までは、冷凍庫(−18℃以下)にて保存してください。

送料込 表示価格は送料込みの金額です。

カタログ掲載商品には、原材料で使用している特定原材料のアレルゲンの使用を表示しています。 卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生 くるみ カシューナッツ

黒と金の四段重に52品目、食材一つ一つ拘って選び、手間暇かけて仕上げた極上の味わいを詰合せました。家族が一堂に集うお正月にふさわしい、重厚感溢れる華やかなおせちです。「ハレ」の日のおめでたさが漂う、慶びの一品です。

6

京菜味 のむら

朱雀 すじゃく 和風 四段重

34,280円（税込37,023円）

52品目 【5～6人前】約211㎜×211㎜×高さ50㎜

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

冷凍 小麦 卵 乳 えび かに

【一の重】

ふかひれ風とび卵、松笠いか白焼、数の子醤油漬、紅鮭昆布巻、お祝い海老、合鴨ロース、網笠柚子甘露煮、笹団子、紅白松葉串

【二の重】

宇治抹茶羊羹、鶏山椒焼、からすみ、田作り、さわらの笹奉書包み、赤魚西京焼、鰤西京焼、金柑甘露煮、スモークサーモントラウト、豚角煮、栗きんとん、梅羊羹松葉串

【三の重】

梅酢蓮根の芽、牛肉八幡巻、湯葉団子串、伊達巻、いくら醤油漬、あんこうの南蛮漬、ふぐの梅酢和え、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、さざこのおぼろ包み、金時人参入り生酢、龍皮巻、若桃甘露煮、三色団子松葉串

【四の重】

たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、紅白蒲鉾、寿高野含め煮、味付こんにゃく、筍煮メ、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、いかの魚卵和え、あわび姿煮、蟹爪柚庵焼、梅型人参、手まり麸、松麸

「一の重」にはお祝い海老や数の子醤油漬といった和風おせちの定番料理を、「二の重」には洋風と中華風のお料理を詰め合わせました。コンパクトながら多様な食材をお楽しみいただけるおせちです。

5

京菜味 のむら

小袖 こそで 和洋中 二段重

10,780円（税込11,643円）

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

23品目 【2人前】約150㎜×150㎜×高さ50㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび

【一の重】

黒豆、金時人参入り生酢、たたきごぼう、一口昆布巻、数の子醤油漬、栗甘露煮、伊達巻、お祝い海老、笹団子、手まり麸、松麸、梅羊羹松葉串

【二の重】

肉団子黒酢あん、サーモンと玉葱のマリネ、白身魚のハーブグリル、ベーコンとチーズのケークサレ、胡麻甘醋、寿桃餅、枝豆入り魚卵サラダ、チーズ入りパテの肉巻、若桃甘露煮、ブラックオリーブ、アンチョビオリーブ

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31品目詰合せ、少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

京菜味のむら

2

京菜味 のむら

八坂 やさか 和風 六角三段重

12,780円（税込13,803円）

31品目 【2～3人前】約182㎜×158㎜×高さ43㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび

【一の重】

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、合鴨ロース

【二の重】

田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、金柑甘露煮、三色揚げ天串、若桃甘露煮

【三の重】

餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮メ、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、筍煮メ、椎茸旨煮、梅型人参、松麸

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

「京のネオおせち」は、若者（Z世代）と共同で開発したおせちです。一の重は、伝統をテーマにおせちの定番メニューを盛り込み、二の重はNEOをテーマにZ世代の意見を取り入れたメニューを盛り込み、三の重は温めて食べれるおせちを開発致しました。

京都文教大学 KYOTO BUNKYO UNIVERSITY
京都文教短期大学 Kyoto Bunkyo Junior College
× 株式会社ノムラフーズ 京菜味 のむら

8

京菜味 のむら

京のネオおせち 和洋折衷 三段重

16,780円（税込18,123円）

42品目 【2～3人前】約207㎜×142㎜×高さ46㎜

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

冷凍 小麦 卵 乳 えび カシューナッツ

【一の重】

黒豆、栗甘露煮、たたきごぼう、万願寺唐辛子の甘辛煮、白身魚西京焼、お祝い海老、金時人参入り生酢、伊達巻、紅白蒲鉾、笹団子、金柑甘露煮、一口昆布巻、数の子醤油漬、田作り、梅羊羹松葉串

【二の重】

抹茶伊達ロール、モンブランきんとん、レモネードなます、ナッつくり、ぷりっとえびまよ、ミートでよろ昆布、ペペロンごぼう、チョコ黒豆、数の子チーズ、カモ・ド・キャラメル、トリコローレ串、いくらジュエル

【三の重】

デミグラハンバーグ、チーズ入りパテの肉巻、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、餅巾着旨煮、豆乳と野菜のしんじょ、椎茸旨煮、さわらの笹奉書包み、蓮根型こんにゃく、六角里芋煮、姫こうや含め煮、豚角煮、鶏肉のトマトソース煮、手まり麸、松麸、梅型人参

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を竹籠に詰合せました。色々な味を少しずつ楽しめる、バラエティー豊かなオードブルおせちです。

7

京菜味 のむら

花籠 一段 はなかご 和風 一段重

8,380円（税込9,051円）

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

31品目 【1人前】直径約216㎜×高さ55㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さごしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、筍煮メ、ごぼう煮メ、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉巻、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸、金柑甘露煮

手のひらサイズの可愛らしい小箱2段重を2セットのおせちです。

小さいながら30品目が詰め合わせてあり、しっかりとお正月気分を味わえます。お二人で1セットずつはもちろん、来客用や贈り物にも最適な一品です。

4

京菜味 のむら

京小箱 きょうこばこ 和風 二段重二組

11,580円（税込12,507円）

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

30品目 【2人前】約117㎜×117㎜×高さ39㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび

【一の重】

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、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

【二の重】

餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮メ、海老旨煮、筍煮メ、豆乳と野菜のしんじょ、鶏野菜三色巻、魚卵の煮付、一口昆布巻、金柑甘露煮、椎茸旨煮、味付蓮根、焼き湯葉巻、あわび旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸

朱赤の四段のお重いっぱいに、京のお正月を映したおせちです。味わい深い料理45品目を多彩に詰合せました。華やかに晴れやかに都のお正月を飾るにふさわしい一品です。

3

京菜味 のむら

雅 みやび 和風 四段重

23,780円（税込25,683円）

お届け日限定 12/29(火)・30(水) のいずれか

45品目 【4～5人前】約178㎜×178㎜×高さ46㎜

冷凍 小麦 卵 乳 えび かに くるみ

【一の重】

にしんと魚卵の彩り和え、合鴨ロース、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、たこの甘酢漬、あわび姿煮、若桃甘露煮、紅白松葉串

【二の重】

紅白蒲鉾、栗きんとん、たたきごぼう、龍皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、豚角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松葉串

【三の重】

黒糖金箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鱈旨煮、いくら醤油漬、鰹くるみ、金時人参入り生酢、さわら山椒焼、蟹爪柚庵焼、梅甘露煮

【四の重】

金柑甘露煮、一口昆布巻、笹団子、梅酢蓮根の芽、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮メ、焼き湯葉煮、さわらの笹奉書包み、いか黄金焼、筍煮メ、梅型人参、手まり麸

●代金は商品ご予約時にお支払いください。●締切日以降のキャンセルは出来ません。●お電話でのご予約は承っておりませんのでご了承ください。●商品の価格表示は本体価格（税込価格）で表示しております。●ご予約はレジまたはサービスカウンターでおせち専用申込用紙にてお申込みください。●沖縄・離島など一部お届けできないエリアがございます。●年末の特殊配送のため、お届けの時間帯の指定はできませんので、ご了承ください。●商品の性質上、お届けの際、商品の宅配BOX対応はできませんので、あらかじめご了承ください。●天候等の諸事情によりお届け時間がおくれる場合がございます。

冷凍 ※冷凍にてお届け。お召し上がりご予定日の前日までは、冷凍庫（−18℃以下）にて保存してください。

送料込 表示価格は送料込みの金額です。

カタログ掲載商品には、原材料で使用している特定原材料のアレルゲンの使用を表示しています。 卵 小麦 乳 えび かに そば 落花生 くるみ カシューナッツ