

MERRY CHRISTMAS

2026



★ ご予約締切日

12月9日(水)

★ ケーキお渡し期間

12月21日(月)～25日(金)

※一部商品指定日あり

★申込締切：12/9(水)

★お渡し日：12/23(水)～24(木)

※掲載商品の内容については一部変更になる場合がございます。

キョーエイオリジナル商品



1

パティスリーコア
シャンティーフレーズ
＜直径約15cm＞(ローソク5本入)

30個限定

本体
価格 **4,680円**
(参考税込価格5,054円)

原乳の産地を北海道・道東阿寒エリアに限定したプレミアム生クリームを100%使用しており、香りとコクが強く生クリームの存在感を楽しめます。卵たっぷりですっきりとしたスポンジ生地と相性抜群です。



4

みるく舎
ガトーショコラ5号
＜直径約15cm＞(ローソク3本入)

20個限定

本体
価格 **4,580円**
(参考税込価格4,946円)

濃厚なチョコレートの味わいとしっとりなめらかな口どけ。厳選したチョコレートを贅沢に使用し、じっくり焼き上げました。ひと口食べると広がるカカオの豊かな香りと、ほどよい甘さに仕上げております。



2 パティスリーコア
スフレチーズケーキ
＜直径約15cm＞(ローソク5本入)

20個限定

本体
価格 **3,980円**
(参考税込価格4,298円)

クリームチーズとカスタードクリームの素材の味わいをいかし、卵をふんだんに使って、ほのかに広がるバニラの香りのふんわりやさしい口当たり仕上げました。仕上げは生クリームとサクサクのクランブルクッキーを添えた、クリスマス仕様のチーズケーキです。



3 パティスリーコア
洋ナシのタルト
＜直径約20cm＞(ローソク5本入)

20個限定

本体
価格 **4,580円**
(参考税込価格4,946円)

フレッシュの洋梨を加熱させて旨みを凝縮させたのち、アーモンドクリームを絞ったタルトの上にのせ、じっくりと石窯で焼き上げることで、洋梨の果肉をジューシーに口溶け良くお召し上がり頂けます。



5 みるく舎
クリスマスノエル(いちごロール)
＜直径約17cm＞

10個限定

本体
価格 **3,980円**
(参考税込価格4,298円)

ふんわり、しっとり焼き上げたロールケーキに、たっぷりの苺とクリームで巻きました。ひと口ごとに広がるやさしい甘さと、ふんわり生地の軽やかな口どけ。飾りもクリスマス仕様でとても可愛くしております。



6 ル・フォワエ
ストロベリーデコレーション
＜直径約15cm＞(ローソク5本入)

20個限定

本体
価格 **4,680円**
(参考税込価格5,054円)

ふんわりしっとり焼き上げたスポンジに苺をサンドし、北海道産の高級生クリームでデコレーションしました。



◆申込締切：12/9(水)

◆お渡し日：12/23(水)～24(木)

※掲載商品の内容については一部変更になる場合がございます。

洋菓子工房ベルジェ
苺のノエル

7 4号 <直径約13cm>

10個限定

本体
価格 **4,980円**
(参考税込価格5,378円)

8 5号 <直径約15cm>

10個限定

本体
価格 **5,780円**
(参考税込価格6,242円)自慢の生クリームとスポンジでつくる
クリスマスの定番ケーキ!

洋菓子工房ベルジェ

11 バティスリー ルソレイユ
チーズケーキ

<約11cm×10cm×5cm>

20個限定

本体
価格 **4,280円**
(参考税込価格4,622円)北海道産の生クリーム、マスカルポーネチーズ、クリームチーズを贅沢に
つけたチーズムースとベイクドチーズのケーキです。12 ガトーマテリオ
ホワイトスノーマン4号

<直径約12cm>

20個限定

本体
価格 **3,980円**
(参考税込価格4,298円)スポンジ、生クリーム、いちご全ての材料にこだわり、飾り帽子まで味わっ
ていただける、味はもちろんの事、見た目も可愛いマテリオオリジナルの
スノーマンケーキです。9 洋菓子工房ベルジェ
聖夜の苺タルト5号
<直径約15cm>

20個限定

本体
価格 **5,980円**
(参考税込価格6,458円)サクサクタルトにカスタードクリームとたっぷりの苺が華やかなクリスマス
に!10 洋菓子工房ベルジェ
Xmasモンブラン4号
<直径約12cm>

20個限定

本体
価格 **4,980円**
(参考税込価格5,378円)

なめらかなマロンクリームたっぷりの栗のモンブランです。



洋菓子工房ベルジェ

13 ボンパドール
クリスマスアソートケーキセット
<直径約15cm>

30個限定

本体
価格 **4,380円**
(参考税込価格4,730円)

人気のケーキ10種類をクリスマス限定でアソートにしました。

14 ホテルオークラ
キャラメルダブルナッツ
ショコラ5号
<直径約15cm>

15個限定

本体
価格 **3,980円**
(参考税込価格4,298円)カカオ分69%のチョコレートを使用したショコラムース、ヘーゼルナッツ
ショコラシャンディ、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、香りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキです。



ヤマザキ
クリスマス生ケーキ ※写真は5号

15 4号 直径約13cm 本体価格 2,480円 (参考税込価格2,678円)
16 5号 直径約15cm 本体価格 3,280円 (参考税込価格3,542円)
17 6号 直径約18cm 本体価格 3,780円 (参考税込価格4,082円)

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
クリスマス苺サンド ※写真は5号

18 4号 直径約13cm 本体価格 3,580円 (参考税込価格3,866円)
19 5号 直径約15cm 本体価格 4,280円 (参考税込価格4,622円)
20 6号 直径約18cm 本体価格 4,780円 (参考税込価格5,162円)

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。



28 ヤマザキ
クリスマス
ティラミス

<直径約11cm>
ココアスポンジとマスカルポーネチーズクリーム、ココアパウダーを重ねた直径約11cmのティラミスです。

本体価格 1,980円
(参考税込価格2,138円)



29 ヤマザキ
クリスマス
バニラモンブラン4号

<直径約13cm>
ダイヤモンド生地、マロンバニラホイップ、和菓カスタード、バニラムースを重ね、マロンバニラホイップと和菓クリームをトッピングしたバニラ風味豊かなモンブランです。

本体価格 3,580円
(参考税込価格3,866円)



30 ヤマザキ
クリスマス
5種の
フルーツタルト4号

<直径約13cm>
黄桃・白もも・洋ナシ・パイン・ピンクグレープフルーツの5種類のフルーツを楽しめるフルーツタルトです。

本体価格 3,180円
(参考税込価格3,434円)



21 ヤマザキ
不二家クリスマス
プチケーキアソート
<12コ>

本体価格 3,180円
(参考税込価格3,434円)

12種類のプチサイズのケーキを一度に楽しめるクリスマスパーティに最適なアソートケーキ。タルト、四角いケーキ、カップデザート等、色々な品目のケーキをプチサイズで少しずつ楽しめます。



22 ヤマザキ
クリスマス
ショートケーキ詰合せ6号
<直径約18cm>

本体価格 3,780円
(参考税込価格4,082円)

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。(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)



31 ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えた
苺のケーキ4号
<直径約13cm>

本体価格 2,580円
(参考税込価格2,786円)

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)」



32 ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えた
チョコケーキ4号
<直径約13cm>

本体価格 2,580円
(参考税込価格2,786円)

さっぱりとしたチョコクリームとアーモンドをココアスポンジでサンドした糖質を抑えたケーキです。上部にはトリュフチョコとココアパウダーをトッピングしました。※「日本食品標準成分表2020年版のショートケーキ(黒糖なし)との比較(100g当たり)で糖質57%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では68%オフ)」



33 ヤマザキ
クリスマス
糖質を抑えたバスク風
チーズケーキ4号
<直径約13cm>

本体価格 2,580円
(参考税込価格2,786円)

チーズのコクが特徴の糖質を抑えたバスク風のチーズケーキです。※「日本食品標準成分表2020年版のバスクチーズケーキとの比較(100g当たり)で糖質37%オフ(エリスリトールを除いた糖質の比較では38%オフ)」



ヤマザキ
クリスマス
生チョコケーキ ※写真は5号

23 4号 直径約13cm 本体価格 2,480円 (参考税込価格2,678円)
24 5号 直径約15cm 本体価格 3,280円 (参考税込価格3,542円)
25 6号 直径約18cm 本体価格 3,780円 (参考税込価格4,082円)

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。



26 ヤマザキ
クリスマス
宇治抹茶ケーキ4号
<直径約13cm>

本体価格 3,380円
(参考税込価格3,650円)

宇治抹茶を使用した抹茶づくしのケーキです。



27 ヤマザキ
クリスマス
ベアケーキ
<直径約11cm×2個>

本体価格 3,380円
(参考税込価格3,650円)

苺ジャムのケーキとチョコケーキの2つの味が楽しめるベアケーキです。



34 ヤマザキ
クリスマス
ミルクレープ5号
<直径約15cm>

本体価格 2,380円
(参考税込価格2,570円)

乳風味豊かなホイップカスタードクリームとレープを8層に重ねました。



35 ヤマザキ
クリスマス
ホワイトケーキ6号
<直径約18cm>

本体価格 2,680円
(参考税込価格2,894円)

スポンジにあんずジャムを2層サンドしたどこか懐かしい味わいの常備ケーキです。(ヨーヨーフレーバー使用)



36 ヤマザキ
クリスマス
チョコケーキ6号
<直径約18cm>

本体価格 2,680円
(参考税込価格2,894円)

スポンジにあんずジャムを2層サンドしたどこか懐かしい味わいの常備ケーキです。(ヨーヨーフレーバー使用)

8つの味で楽しむ!
みんなで選べるアソートケーキ



みんなの笑顔が集まる、特別なクリスマス



37 タカキベーカリー
Xmasファミリーアソート
＜直径約18cm＞
本体価格 3,980円
(参考税込価格4,298円)

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。

ご予約締切 12/9(水) お渡し期間 12/22(火)～25(金)

甘酸っぱい
いちごの贅沢な味わい

家族みんなで楽しめる、
いちごのケーキです。

38 タカキベーカリー
いちごのケーキ＜直径約15cm＞
本体価格 3,980円
(参考税込価格4,298円)

家族みんなで楽しめる、いちごのケーキです。



39 タカキベーカリー
ノエル・ショコラ
～2種のシュウクリームをのせて～
＜直径約12cm＞
本体価格 2,980円
(参考税込価格3,218円)

子ど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。



40 タカキベーカリー
真っ赤にきらめくベリーのケーキ
＜直径約12cm＞
本体価格 2,980円
(参考税込価格3,218円)

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。

★申込締切：12/9(水)

★お渡し日：12/21(月)～25(金)

※掲載商品の内容については一部変更になる場合がございます。



41 大山乳業
メリークリスマス
＜直径約15cm＞
本体価格 3,680円
(参考税込価格3,974円)

自家製生クリームを使用した上品で口どけの良いホイップクリームを使用しました。上にはいろいろな形のホイップクリームで華やかにデコレーションをし、ピンク系のチョコスライスでかわいらしいイメージに仕上げました。ケーキのサンド部には黄桃のジャムを挟み、アクセントにしました。



42 大山乳業
スノーフレイク
＜直径約21cm＞
本体価格 4,380円
(参考税込価格4,730円)

自家製生クリームを使用した上品で口どけの良いホイップクリームを使用しました。ホワイトチョコスライスがケーキの味を一層引き立てます。上品でシンプルなイメージに仕上げました。



43 大山乳業
メリーショコラ
＜直径約15cm＞
本体価格 3,780円
(参考税込価格4,082円)

自家製生クリーム入りのこだわりチョコホイップクリームを使ったチョコケーキです。上にはいろいろな形のホイップクリームで華やかにデコレーションをし、ボリューム感たっぷりに仕上げました。サイドにはチョコビスケットクラッシュをトッピングした、チョコづくりのケーキをご堪能ください。



44 大山乳業
抹茶クリスマス
＜直径約12cm＞
本体価格 2,980円
(参考税込価格3,218円)

自家製生クリームを使用。抹茶は、京都府産宇治抹茶「抹茶(まっごい)」を抹茶ホイップクリームと抹茶スポンジに使用し、上品でシンプルなデザインに仕上げました。



46 フジパン
アンパンマンケーキ5号
直径約15cm
本体価格 4,380円
(参考税込価格4,730円)

サンタの帽子をかぶったアンパンマンとメロンパンナちゃん＆メリークリスマス!



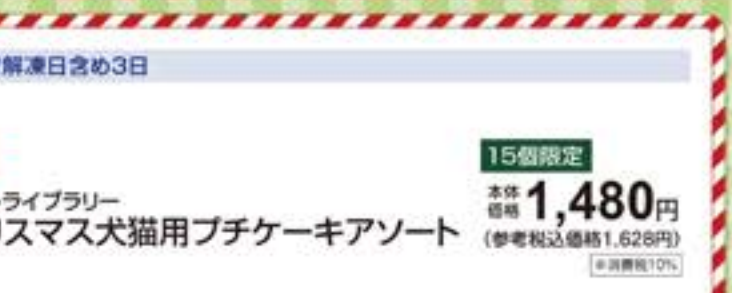
47 タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わないケーキ
直径約15cm
本体価格 3,580円
(参考税込価格3,866円)

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。
●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・かにアレルギーについて検査したのちに仕出しております。●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。



48 ペットライブラリー
クリスマス犬猫用プチケーキアソート
3コ入
15個限定
本体価格 1,480円
(参考税込価格1,628円)
(※消費税込10%)

●犬専用です。犬猫以外に与えないでください。●後付け犬猫の犬猫には与えないでください。●初めてお与えになる時は体調に配慮し、少しずつお与えください。



解凍後は冷蔵保管で解凍日含め3日

10

◆申込締切：12/15（火）◆お渡し日：12/23（水）～25（金）
 ◆申込締切：12/25（金）◆お渡し日：12/30（水）・31（木）・1/2（土）・3（日）
 ※1/2、3 加茂川、賀陽店、店休日の為お渡しはできません。※掲載商品の内容については一部変更になる場合がございます。

69 食品館
刺身盛合せ 本体価格 **2,480円**
 <3～4人前> (参考税込価格2,678円)
 厳選したネタを使用した、おすすめの一品です。



70 食品館
刺身盛合せ 本体価格 **3,780円**
 <5～6人前> (参考税込価格4,082円)
 厳選したネタを使用した、おすすめの一品です。



71 食品館
お魚屋さんの寿司 本体価格 **3,980円**
 <30カン> (参考税込価格4,298円)
 厳選したネタを使用した、お魚屋さん自慢の一品。



72 カナダ産
冷凍ボイルズワイガニ 本体価格 **2,980円**
ハーフポーション (参考税込価格3,218円)
 <450g>



※写真はイメージです



73 ノルウェー産
アトランティック 本体価格 **2,980円**
サーモン切身(養殖) (参考税込価格3,218円)
 <約100gx5切>
 ※写真はイメージです



地元和牛・備中牛

74 備中牛
モモ焼肉用 本体価格 **4,800円**
 <500g> (参考税込価格5,184円)



76 備中牛
ロースステーキ 本体価格 **2,500円**
 <200g> (参考税込価格2,700円)



75 備中牛
ロースすき焼き用 本体価格 **4,800円**
 <400g> (参考税込価格5,184円)

77 備中牛
ロースステーキ 本体価格 **4,800円**
 <200gx2枚> (参考税込価格5,184円)

78 食品館特製
パーティフルーツ2～3人前 本体価格 **1,280円**
 約23cmx23cm (参考税込価格1,382円)

ポルカ食品館で販売している果物を当日の朝カットしてご提供します。旬の高と厳選した果物を盛り合わせしました。



79 ポルカ食品館特製
パーティフルーツ5～6人前 本体価格 **2,580円**
 約32cmx22cm (参考税込価格2,786円)



80 洋菓子工房ベルジェ
SHUNバウム3山 1コ 本体価格 **2,280円**
 (参考税込価格2,462円)
 大木の年輪のように「層を重ねることに心を込めて焼き上げたバウムクーヘン「SHUN BAUM」は新しいご当地スイーツとして地元のお客様に「ご愛顧をいただいています。



81 洋菓子工房ベルジェ
SHUNバウム1山 1コ 本体価格 **880円**
 (参考税込価格950円)

82 洋菓子工房ベルジェ
和三盆ロール 1本 本体価格 **2,380円**
 (参考税込価格2,570円)
 和三盆糖をふんだんに使用したロールケーキ。ふんわりとした生地に生クリームを丁寧に巻きこんだ、優しい甘さのロールケーキです。



83 バティスリーコア
お年賀ギフトまるっばき 1箱 本体価格 **2,180円**
 (参考税込価格2,354円)
 もらって嬉しい焼菓子BOX。1つ1つ丁寧に作られた焼菓子はティータイムを幸せなひと時にしてくれます。



85 ル・フォワイエ
バターロール(アーモンド) 1本 本体価格 **1,780円**
 (参考税込価格1,922円)



84 バティスリーコア
お年賀ギフト新春万福 1箱 本体価格 **3,180円**
 (参考税込価格3,434円)
 もらって嬉しい焼菓子BOX。1つ1つ丁寧に作られた焼菓子はティータイムを幸せなひと時にしてくれます。



86 バティスリーコア
クッキー缶 1缶 本体価格 **3,580円**
 (参考税込価格3,886円)
 予約1ヵ月待ちの事もある人気のクッキー缶。全11種類のバリエーション豊かなクッキーがぎっしりと詰まった缶です。



◆申込締切：12/15（火）◆お渡し日：12/29（火）・30（水）

◆申込締切：12/20（日）◆お渡し日：12/31（木）

※掲載商品の内容については一部変更になる場合がございます。

87 食品館
パーティにぎり・洋風巻セット
＜3～4人前＞

本体
価格 **2,980円**
（参考税込価格3,218円）

20 セット
限定

人気のにぎり寿司と洋風巻で、
大人からお子様まで
楽しめます。



申込締切 12/15(火)

89 ハートデリカ
迎春オードブル
＜約28cm×28cm＞

本体
価格 **3,980円**
（参考税込価格4,298円）

20 セット
限定

黒豆、田作り、紅白まぼこ、
伊達巻、紅白なます、
カニ肉クリームフライ、
経度漬物など



申込締切 12/15(火)

91 ハートデリカ
オードブル(初夢)
＜直径41cm＞

本体
価格 **4,980円**
（参考税込価格5,378円）

20 セット
限定

海老チリ、鮮魚塩漬、春巻、横濱海苔詰めフライ、
豆腐しんじょう和風あんかけなど



申込締切 12/15(火)

88 食品館
贅沢オードブル
＜5～6人前＞

本体
価格 **4,980円**
（参考税込価格5,378円）

20 セット
限定

海老の塩焼き、エビチリ、エビフライ、カニ風味サラダ、合鴨パストラミ、
季節元氣和風味チキン、玉子焼き、スモークサーモン、筑前煮、プリの照焼、
丹波黒豆、枝豆、ポテトフライ



大人数でも安心の
たっぷりサイズのオードブルです

申込締切 12/15(火)

90 ハートデリカ
冷製オードブル
＜約30cm×30cm＞

本体
価格 **2,980円**
（参考税込価格3,218円）

20 セット
限定

海老マヨサラダ、スモークサーモン、
生春巻、合鴨パストラミ、
ポテトサラダ、
キャロットラペなど



申込締切 12/15(火)

92 三好野本店
新春祭すし(約3人前)
＜19.5cm×19.5cm×6.5cm＞

本体
価格 **3,880円**
（参考税込価格4,190円）

30 セット
限定

新年の門出にふさわしい岡山名物「祭すし」の豪華版。海老、あなご、
鰻、マアカリなど海の幸を中心に贅沢に盛り込んだ贈り物にも最適な
逸品です。

有明海老、鰻の酢漬、
たこの酢漬、マアカリ酢漬、
刺身六つ、も貝煮、
焼きたけのこ煮、枝豆煮、
いくら醤油漬、
蓮根酢漬、
平切紅生姜、おびろ、
鰻玉子、
酢飯(550g)



申込締切 12/20(日)

93 ドウシヤ
「銀座ローマイヤ」
オードブル
＜縦：214mm×横：316mm
×高さ：48mm(内寸(1段)：47mm)＞

一の重

ミートローフパスタとチーズ、鶏肉と人参のデリッシュ、鶏肉と
ほうれん草のデリッシュ、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)、煮
し鶏のバジル和え、スペイン風オムレツ、合鴨スモーク、オレン
ジ、きのこ野菜のマリネ、キャロットラペ、ブロッコリー彩り
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、ショコラデリッシュ

本体
価格 **9,600円**
（参考税込価格10,368円）

10 セット
限定

申込締切 12/14(月)



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り付けたオードブルです。

95 ドウシヤ
東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス
＜縦：196mm×横：256mm×高さ：57mm(内寸(1段)：39mm)＞

20 セット
限定

本体
価格 **9,800円**
（参考税込価格10,584円）

申込締切 12/14(月)

一の重

伊達巻の焼製、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、モッツアレラ
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、香子雞、レーズンレバニシ、スモークタン(塩しモン味)、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、まるみのキャラメルゼ、
KIHACHIオリジナルスパイスシュリンプ、桜島どりマリネ、ブロッコリー(コンソメ風味)、
華味島スパイス手羽元

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと
キハチライフロールをイメージした、
フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。



◆申込締切：12/14（月）◆お渡し日：12/29（火）・30（水）

◆申込締切：12/15（火）◆お渡し日：12/31（木）

※掲載商品の内容については一部変更になる場合がございます。

94 ドウシヤ
神戸「ステーキハウス縁」監修オードブル
＜縦：167mm×横：167mm×高さ：135mm(内寸(1段)：38mm)＞

申込締切 12/14(月)

本体
価格 **8,000円**
（参考税込価格8,640円）

10 セット
限定



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、有明海老、ササミ風ソーセ
ージ、山椒とレモンビールのパイ包み、桜島どり
マリネ、ハムとチーズソースのデリッシュ、サ
ーモンキャロットデリッシュ、ブラックオリーブ漬、
スモークタン(塩しモン味)

二の重

くるみ甘煮、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、チキンデリッシュ、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

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」本田 隆裕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。



96 三好野本店
オードブルうたげ
＜15.3cm×26cm×4cm＞

本体
価格 **5,480円**
（参考税込価格5,918円）

10 セット
限定

申込締切 12/15(火)

ザンニウムチキン、肉だんご、海老くるみ、牛肉のしぐれ煮、鶏
の唐揚げ(岡山県産)、玉子焼き、チキンマリネ、海老フライ、
合鴨三色巻、ポークウインナー、海老チリソース、ひれカツ、
北欧サラダ、いくら醤油漬、森林鶏焼肉(岡山県産鶏肉)



迎春を彩る和・洋・中を詰め合わせた贅沢な三段重。海老の塩焼きや北欧サラダ、海老チリなど多彩な料理を彩りよく詰め合わせました。お正月の席を華やかに彩ります。

103 三好野本店
結びおせち三段重
＜18.5cm×18.5cm×17.5cm＞

上の段(一の重)
合鴨スモーク、紅白かまぼこ、チキンロール、昆布巻、北欧サラダ、いくら醤油漬け、森林鶏照り焼き(岡山県産鶏肉)、海老塩焼き

中の段(二の重)
牛肉のしぐれ煮、鶏の岩岩焼(岡山県産鶏肉)、岡山県産黒豆煮、栗煮、田作り、ぶり照り焼き、味付けの子、有頭海老煮

下の段(三の重)
若だこ漬煮、国産豚角煮、伊達巻、海老のチリソース、サーモンローズ、ケーパー、大根なます、たこ酢漬け、さつま芋きんとん、ママカリ酢漬け、たらこの甘辛煮

105 ハートデlica
おせち 新春
＜19.6cm×19.6cm×三段＞

巻の重
紅白なます、出世魚照り煮、祝紅白漬、数の子八宝漬、有頭海老煮、伊達巻、国産田作り、北海道産黒豆、伊達餅

巻の重
鮭バジル煮、ハムとチーズの枝豆デリッシュ、トマト赤ワイン煮、鶏厚切団子、小松菜、海老チリ、スモークロールハム、ローストチキン、数の子チーズ和え、合鴨パストラミ、鶏アヒージョ、パプリカ、海老マリネ、野菜南蛮漬

巻の重
餅の角煮、紅あずま甘煮、鱈身煮、松笠角煮アンチョビ風、青豆香煎、小松菜、海老煮、梅干煮、牛乳煮、かぼちゃ、梅干煮、鶏アヒージョ、パプリカ、海老マリネ、野菜南蛮漬



104 三好野本店
百福おせち一重
＜23.6cm×29.5cm×7.2cm＞

伊達巻、たらこの甘辛煮、紅白かまぼこ、森林鶏照り焼き(岡山県産鶏肉)、田作り、ぼたて餅煮、干鰯牛乳煮、有頭海老煮、サーモンローズ、ケーパー、鶏の岩岩焼(岡山県産鶏肉)、菜の花にしん、合鴨スモーク、北欧サラダ、いくら醤油漬け、ぶり照り焼き、味付けの子、若だこ漬煮、岡山県産黒豆煮、栗、国産豚角煮、海老くるみ甘煮煮、チキンロール



106 イニシオフーズ
新春万福 和洋中三段重
＜19.6cm×25.5cm×18.0cm/三段＞

和風の重(巻の重)
栗きんとん、丹波黒おどろ豆、花かんも煮、竹の子煮め煮、煮がれんこん、漬漬きめさや、煮がれんこん、梅干煮、伊達巻、紅白かまぼこ、開きごぼう、紅白なます、一口にしん、昆布巻、もつ味噌煮込、花巻煮、さつま芋甘煮煮、煮鯛甘煮煮、にしん煮、フカとしん煮、味付けの子、梅干和え、金こままる角煮

洋風の重(巻の重)
ポテトサラダ、生ハム、ペンネボモドロー、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、タンシチューのデリッシュ、ローストビーフ、三種の野菜ムース、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンソース、ロマネスコカリフラワー漬漬、たらこのマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーズのラペ、オニオンマリネ、スモークサーモン、パンブキンサラダ、ポロニアソーセージ、鶏の塩焼、ドライマトウイン煮、蒸し鶏のピスタチオクリームソース

中華の重(巻の重)
肉だんご、中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、煮わかめの塩ナムル、ヤングコーン煮煮、鶏肉しゃも、ドロップパペーパー、油淋鶏、漬漬ブロッコリー、海老チリソース、竹の子メンマ風、子持いか、いか松豆、栗入り餅煮、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、こまだんご、鶏もち(花餅)、紅はるかのこままる、かに爪焼



107 ふくしま
C.三重おせち
＜19.5cm×19.5cm/三段重＞

本体価格 **19,800円** 20セッ
(参考税込価格21,384円) 限定

巻の重
有頭海老煮、天然ぶりの照り焼、煮あわび、丹波黒豆煮、きんかんみつ煮、海老といかのXO醤ソース、紅白かまぼこ、栗きんとん、たこのバジルソース、桜海老の紅白なます、手巻餅

巻の重
地鶏鶏筑前煮、竹の子煮、牛肉の赤ワイン煮、達子鯛南蛮漬、梅干煮、田作り、穴子巻玉子、紅鮭石狩漬、昆布の山椒炊き

巻の重
豚肉の黒酢あんかけ、海老とセロリのレインボーソース、阿波尾鶏つくねあんかけ、柚子甘露煮、広島風チャーシュー、ミートローフのバイ包、ローストビーフ(ブロック)、合鴨コース、数の子

108 ふくしま
D.二重おせち
＜19.5cm×19.5cm/二段重＞

本体価格 **15,800円** 20セッ
(参考税込価格17,064円) 限定

巻の重
有頭海老煮、ローストビーフ(ブロック)、天然ぶりの照り焼、合鴨コース、数の子、地鶏鶏筑前煮、竹の子煮、梅干煮、煮あわび、紅白かまぼこ、手巻餅

巻の重
広島風チャーシュー、丹波黒豆煮、栗きんとん、海老とセロリのマスタードソース、伊達巻、落根と鶏とくるみの和風和え、鶏肉南蛮漬、田作り、柚子甘露煮、帆立照り焼、きんかんみつ煮



109 ふくしま
E.平重おせち
＜25.5cm×25.5cm/平重＞

本体価格 **13,500円** 20セッ
(参考税込価格14,580円) 限定

有頭海老煮、ローストビーフ(ブロック)、あわび煮(小)、合鴨コース、海老田子中華あんかけ、丹波黒豆煮、数の子、梅干煮、田作り、天然ぶりの照り焼、竹の子煮、穴子巻玉子、地鶏鶏筑前煮、帆立南蛮漬、牛肉の赤ワイン煮、柚子の紅白なます、たこのセロリのマスタードソース、手巻餅

おやち

令和九年

ご予約
承ります



KYOEI