

謂れ食材を中心に食べ飽きないよう洋メニューも華やかに盛り込んでいます。
つどいのひとときを彩る、二客重。



6 無料宅配 店頭お渡し

イニシオフーズ
遊心亭「つどい二客」〈一段重×2〉

早期割引 5%OFF 本体 11,210円 (税込12,107円)
12/12(土)まで

12/13(日)以降 通常ご予約価格 本体 11,800円 (税込12,744円)

■お重サイズ(外寸)/縦16.8×横22.1×高13.6cm
■消費期限/1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)



30品目
2人前

壹の重 伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、こんにゃく煮、煮豚ごぼう、花がんと煮、金ごま、若桃甘露煮、竹の子詰め煮、小芋詰め煮、ふき詰め煮、椎茸詰め煮、花かまぼこ、オニオンマリネ、生ハム、スモークサーモン、茎わかめの塩ナムル、えぞあわび姿煮、祝えび、味付数の子、一口にしん昆布巻、彩り野菜とチーズのテリーヌ、合鴨スモーク、栗きんとん、栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ぶり照焼、子持いか、たこ照焼、丹波黒どう豆

和洋の食材を少人数向けに盛り込んだ食べ盛り三段重。
見た目もかわいく、多彩な味わい。



5 無料宅配 店頭お渡し

イニシオフーズ
星彩 和洋ミニ三段重〈三段重〉

早期割引 5%OFF 本体 12,825円 (税込13,851円)
12/12(土)まで

12/13(日)以降 通常ご予約価格 本体 13,500円 (税込14,580円)

■お重サイズ(外寸)/縦15.5×横15.5×高16cm
■消費期限/1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)



45品目
2〜3人前

壹の重 蓮根の芽の梅酢和え、鶏つくね、田作り、金ごま、若桃甘露煮、市松かまぼこ、焼湯葉巻、たこ照焼、茎わかめの塩ナムル、味付数の子、丹波黒どう豆、栗きんとん、栗甘露煮、叩きごぼう、紅白なます、若桃甘露煮

貳の重 ペンネボモドロー(ブラックオリーブソース)、ポロニアソーセージ、合鴨スモーク、肉だんご、岩塩仕込み豚タンモーク、ポテトサラダ、オニオンマリネ、スモークサーモン(ケーパー)(レモン)、フカヒレ風魚卵和え、ヤングコーン旨煮、きのこの醤油バターソース、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、海老チリソース

参の重 こんにゃく煮、竹の子詰め煮、煮豚ごぼう、浅漬きぬさや、花がんと煮、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻、厚焼玉子、チーズ入り焼かまぼこ、ぶり照焼、子持いか、祝えび、白子の柚子みそ煮、にしん蒲焼

ご夫婦で、お酒を楽しみながら味わう、
プチ贅沢な洋風おつまみ。
ワインが輝く、大人の贅沢オードブル



8 無料宅配 店頭お渡し

イニシオフーズ
味遊心洋風オードブルプラン
〈洋風一段〉

早期割引 5%OFF 本体 13,110円 (税込14,159円)
12/12(土)まで

12/13(日)以降 通常ご予約価格 本体 13,800円 (税込14,904円)

■お重サイズ(外寸)/縦18.5×横30×高6.8cm
■消費期限/1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)



26品目
3人前

スモークチキンのマリネ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、シナモンくるみ、オニオンマリネ、スモークサーモン、鶏のチーズ焼、ペンネボモドロー、赤ワイン風味牛肉煮込み、ロマネスコカリフラワー浅漬、ドライフルーツパイ包、あんず白ワイン煮、ドライトマトワイン煮、グリーンオリーブ、じゃがいもチーズカリカリ、ローストビーフソース、ローストビーフ、フカヒレ風魚卵和え、海老のタルタルソース焼き、キャベツとセロリのラペ、白身魚のエスカベッシュ、赤パプリカ甘酢漬、黄パプリカ甘酢漬、チーズオードブル、きのこの醤油バターソース、生ハム、ネーブルオレンジシラップ漬

子どもが喜ぶ華やかな
ハレの日メニューと、
40代夫婦が満足する
上質で特別感のある
料理を揃えたおせち。



7 無料宅配 店頭お渡し

イニシオフーズ
親子三代おせち和洋三段重
〈三段重〉

早期割引 5%OFF 本体 18,810円 (税込20,315円)
12/12(土)まで

12/13(日)以降 通常ご予約価格 本体 19,800円 (税込21,384円)

■お重サイズ(外寸)/縦22.5×横22.5×高16cm
■消費期限/1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)



59品目
4〜5人前

壹の重 竹の子詰め煮、煮豚ごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、煮だれんこん、さつまいも甘露煮、花かまぼこ、金ごま、若桃甘露煮、田作り、味付はい貝、栗きんとん、丹波黒どう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、味付数の子、祝えび、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

貳の重 彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、中華くらげ、にしん甘酢漬、紅はるかのごままき、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、ローストビーフソース、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、牛カルビ炭火焼、銀杏(ビスタチオクリームソース)、蒸し鶏のビスタチオクリームソース(ビスタチオロースト)、いか軟骨マリネ、スモークサーモン(ケーパー)、シナモンくるみヤングコーン旨煮、ロマネスコカリフラワー浅漬

参の重 ポロニアソーセージ、鶏つくね、ショウルーム、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネボモドロー、合鴨スモーク、国産牛のビーフステーキ、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、ネーブルオレンジシラップ漬、海老マヨソース、ドロップベッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩焼焼

厳選した食材32品目を使用し、丹精込めて作り上げた
カネハツ一番人気の三段重です。



10 無料宅配 店頭お渡し

カネハツ
彩鶴〈三段重〉

早期割引 5%OFF
12/12(土)まで
本体 15,200円
(税込 16,416円)

12/13(日)以降
通常ご予約価格
本体 16,000円
(税込 17,280円)

■お重サイズ(外寸)／縦18.5×横18.5×高5.3cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

早期割引 5%OFF

32品目
4人前

■芯の重 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、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

■式の重 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、花形人参

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。



9 無料宅配 店頭お渡し

カネハツ
初梅〈二段重〉

早期割引 5%OFF
12/12(土)まで
本体 12,350円
(税込 13,338円)

12/13(日)以降
通常ご予約価格
本体 13,000円
(税込 14,040円)

■お重サイズ(外寸)／縦18.5×横18.5×高5.3cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

早期割引 5%OFF

28品目
2〜3人前

■芯の重 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、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

■式の重 たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、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

ご夫婦、少人数に最適。一段重の中に厳選した
こだわりの19品目を詰め合わせました。



12 店頭お渡し

カネハツ
彩椿〈一段重〉

早期割引 5%OFF
対象外です。
ご予約価格
本体 7,800円
(税込 8,424円)

■お重サイズ(外寸)／縦16.1×横23.4×高5.0cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日		12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

19品目
2人前

紅白かまぼこ、くるみ砂糖がけ、味付数の子、伊達巻、丹波産黒豆、金ごま田作り、あい鴨スモーク、手まり湯葉、笹もぎ餅、さつま芋きんとん、栗甘露煮、ぶり照焼、有頭海老、にしん入り昆布巻、たけのこ煮、たたき牛蒡、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参

厳選食材を49品目詰め合わせた
カネハツ自慢の高級おせち。



11 無料宅配 店頭お渡し

カネハツ
祝鼓〈三段重〉

早期割引 5%OFF
12/12(土)まで
本体 23,750円
(税込 25,650円)

12/13(日)以降
通常ご予約価格
本体 25,000円
(税込 27,000円)

■お重サイズ(外寸)／縦20.3×横20.3×高5.3cm

■消費期限／1月2日(土) 冷蔵

	宅配	店頭お渡し
予約締切日	12月17日(木)18時迄	12月24日(木)18時迄
お届け日・お渡し日		12月31日(木)

早期割引 5%OFF

49品目
3〜4人前

■芯の重 丹波産黒豆、飾り梅、紅白かまぼこ、伊達巻、鶏肉二色巻、金ごま田作り、若桃甘露煮、味付いくら、なると金時栗きんとん、紅白生酢、花びら羊かん、味付数の子、ほたて幽庵焼、有頭海老

■式の重 長崎県産ぶりの照焼、カナダホッキ貝サラダ、えび小町、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、いか黄金、海老チリフリッター、海老マヨフリッター、にしん入り昆布巻、金柑甘露煮、サーモントラウトローズ、たたき牛蒡、豚角煮、あい鴨スモーク、くるみ砂糖がけ、あわび煮、小鯛ひしお焼、花餅

■参の重 たこ照焼、松風レズン、流星くらげ、梅麩の甘煮、さわら西京焼、宇治抹茶金箔羊かん、手まり湯葉、厚焼玉子、紅スワイ蟹爪幽庵、国産里芋煮、寿高野煮、れんこん煮、花形人参、しいたけ煮、笹もぎ餅、たけのこ煮、さつまいも甘煮、こんにゃく煮