

和風三段重



参



式

ぶりの照焼

「ライフオリジナル旨み」が自慢の贅沢な濃厚「つゆ」を使用したライフオリジナルのぶりの照焼です。

出世魚のぶりを食べる事で「立身出世を願う」意味があります。

たまご焼き

「ライフオリジナル旨み」が自慢の贅沢な濃厚「つゆ」を使用したライフオリジナルのたまご焼きです。

黒豆

「おせち」は元来、丈夫・健康を意味する言葉。「黒」(まじめ)「豆」(まめ)の「黒豆」の「黒」は「黒い」を意味し、「豆」は「豆」を意味し、黒い豆を意味します。

栗きんとん

とろけるように美味しそうな黄金色。栗きんとんはその色にちなみ「金運(栗)玉」を意味します。

有頭海老

海老のように長いひげと曲がった腰になるまで長生きして欲しいという願いが込められています。

味付いくら

たくさんの卵は子沢山の象徴。「五」に恵まれますようにという子孫繁栄の願いを込めています。



売

宅配無料

1 **ライフオリジナル 和風三段重**
カネハツ

本体価格 **15,800円** (税込17,064円) 冷蔵

重箱サイズ 18.5x18.5cm
消費期限 2022年1月2日◎

受付 お渡し日 宅配コード

店頭	12月27日◎まで	12月30日(木)・31日(金)	30回 5070-2
宅配	12月19日◎まで		31回 5170-4

店頭受取なら

800 + 500 ポイント

合計 **1300** ポイント

35品
3~4人向

参の重	式の重	売の重
たたく牛蒡、寿高野煮、しいたけ煮、たけのこ煮、花形人參、厚焼玉子、本ズワイカニ爪幽庵、鶏肉二色巻、世よもぎ餅、サーモントラウトローズ、カナダホッキ貝の黄金和え、さつまいも甘露煮、鹿児島県産黒豚の肉団子、若桃甘露煮	花形人參、たらこ煮、ぶり照り焼き、いか雲丹風味、ほたて煮、酢だこ、味付数の子、味付いくら、若桃甘露煮、流星くらげ、合鴨スモークスライス、豚角煮	安納芋栗きんとん、金ごま田作り、丹波産黒豆、くるみ砂糖がけ、紅白生酢、紅かまぼこ、白かまぼこ、伊達巻、有頭海老、若桃甘露煮、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、にしん入り昆布巻

味にこだわり、日本の伝統のおせちを作り上げました。家庭の味を守り、正統派を貫いた逸品です。

ご予約承り
お渡し日
のご案内

おせちメニュー P20~38

ご予約締切日
12/19 (日) ~ 27 (月) まで
※商品により締切日が異なります。

お渡し期間
12/30 (木) ・ 31 (金) まで

●ご予約はサービスカウンターにてお申し込みください。●お電話、ホームページ上でのご予約は承っておりません。●お代金は、申し込み時にお支払いください。●各種割引セールからは除外となります。●予約数量に達し次第、受付を締め切らせて頂きますので、お早めにお申し込みください。●容器や内容、一部写真と異なる場合がございます。●お渡しにつきましては当日の開店よりのお渡しとなります。●12月31日(金)は午後5時迄にお受け取りください。●天候や交通事情により、配達が遅れる場合がございます。●お届け時間の変更はできません。●ご予約期間を過ぎてのキャンセル及び、お申し込み内容の変更はできません。●お客様から収集させていただいた個人情報、商品のお渡しやご連絡・確認に利用いたします。なお、お客様の個人情報をお客様の同意を得ることなく、業務委託先以外の第三者に開示及び提供することはありません。(法令等での開示を求められた場合は除く)関連する法令等遵守し、適切な管理体制のもとで保護いたします。【反社会勢力について】暴力団排除条例及び警察からの指導により、ご依頼主様、あるいはお届け先様に暴力団関係者が含まれている場合は、お申込みをお断りさせていただきます。またお申込みをお受けした後でもお取引をお断りすることがございますので、ご了承ください。価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しております。複数お買い求めの場合、お支払い額が税込価格の合計と異なる場合がございます。

ライフのクリスマスケーキおせちは **LC JCBカード LaCuCa** がお得です

電子マネー機能付きポイントカード **LaCuCa**

ライフのクレジットカード **LC JCB カード**

電子マネーなら支払いが早くお得!!

ライフで一番ポイントが貯まる! 入会金・年会費ずっと¥0

ライフカード会員様 **限定特典** **ポイント** プレゼント

店頭受取なら **500** ポイント プレゼント!

ご注文だけでも **800** ポイント 店頭受取なら **+500** ポイント プレゼント!

合計 **1300** ポイント プレゼント!

店頭受取なら **500** ポイント プレゼント!

800 + 500 ポイント プレゼント!

※上記マークのある商品が対象です。※ボーナスポイントは他のポイント付サービスの対象外となります。

「ライフプレミアム」
旨みとだしが自慢の贅沢な濃厚つゆ」を使用した
「たまご焼き」と「ぶりの照焼」を味わえる、
こだわりの詰まった
ライフオリジナルの和洋中おせちです。



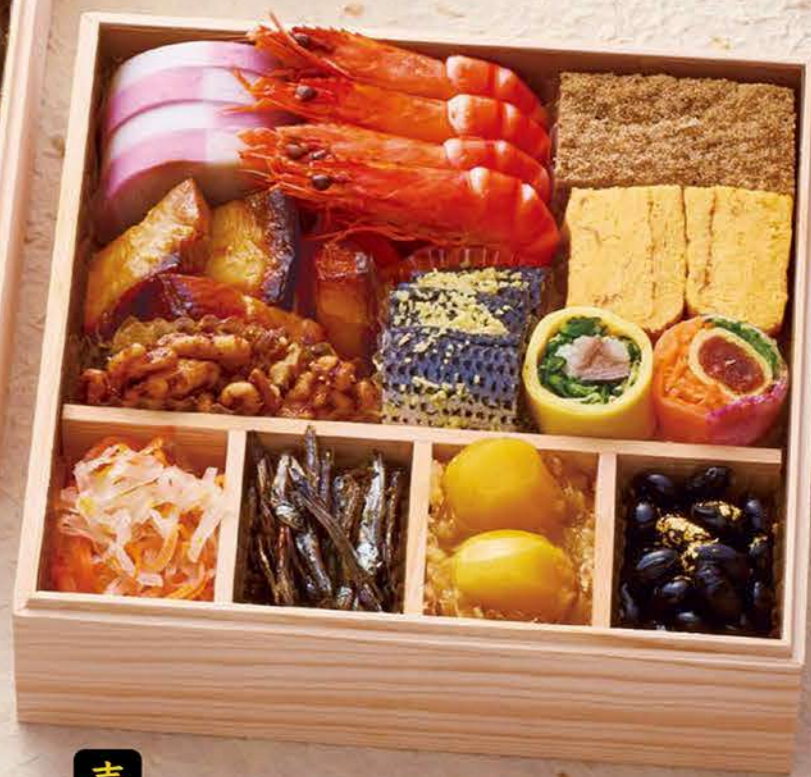
参

慶雲
（けいいうん）



式

式



参



参



桃山
（ももやま）

杉柄の三段重に、
37品目おせちの
定番食材を中心に
洋風食材を加え
彩り豊かに詰め合わせました。

お年寄りからお子様まで
ご家族でにぎやかに
楽しく囲める一品です。

店頭受取なら
800 + **500**
ポイント
合計 **1300**ポイント

お正月を
華やかにする
味も見た目も
上品な一品です。

宅配無料
2 ライフオリジナル
和洋中三段重（慶雲）
銀の森コーポレーション

本体価格 **19,800**円 冷蔵
(税込 21,384円)

重箱サイズ 約 20.5 × 20.5cm
消費期限 2022年1月2日◎
受付 お渡し日 宅配コード
店頭 12月27日◎まで 12月31日◎ 5171-5
宅配 12月19日◎まで

41品
3~4人向

参の重	式の重	巻の重
金柑、若桃、いかのマリネ、ジェノパソース和え、黒胡麻チキンサラメ、アーモンドチキンサラメ、中華くらげ、フルーツチーズ、イワシのマリネ、鶏の照焼（五香粉）、甘海老のガーリック揚げ、ローストビーフ（ソース付）	寿高野豆腐、にしん昆布巻、鰯の子 いんげん添え、牛八幡巻、手綱蒟蒻、梅麩、裏白椎茸、海老椎茸、竹の子土佐煮、わかめ、合鴨山椒風味、菜の花、花豆、さよりの白胡麻焼、数の子美味漬、きびなご手綱、小川巻	市松かまぼこ、浜汐海老、鶏胡桃松風、鱈照焼、玉子焼、かつおくるみ、菜種このしろ、鱈ざく巻、彩りきめた巻、紅白柚子なます、田作り、栗きんとん、金箔黒豆

37品
3~4人向

参の重	式の重	巻の重
紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、伊達巻、田作り、栗きんとん、豚角煮、寿高野含め煮、ごぼう煮み、黒豆がんもめ煮、味付こんにゃく、荀煮み、松麩、梅型人参	梅酢蓮根の芽、抹茶ロールケーキ、帆立の赤ワイン煮、合鴨のマスタード和え、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、甘鯛西京焼、一口昆布巻、ローストビーフ（ソース添え）、チーズ入りパテの肉巻、お祝い松葉串、ブラックオリーブ	鰹くるみ、椎茸旨煮、たたきごぼう、あわび姿煮、数の子醤油漬、湯葉茶巾、お祝い海老、笹団子、金柑甘露煮、若桃甘露煮、梅羊羹松葉串

宅配無料
3 ライフオリジナル
和洋三段重（桃山）
ムラフーズ

本体価格 **16,800**円 冷蔵
(税込 18,144円)

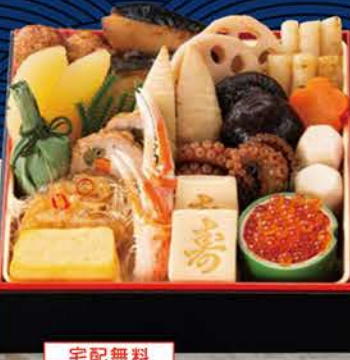
重箱サイズ 19 × 19cm
消費期限 2022年1月2日◎
受付 お渡し日 宅配コード
宅配限定 12月19日◎まで 12月31日◎ 5172-6

店頭受取なら
800 ポイント
+500 ポイント
合計**1300**ポイント



48品
4~5人向
宅配無料

7 雅和洋四段重
味遊心
本体価格 **22,800**円 冷蔵
(税込24,624円)
重箱サイズ 19.4×19.4cm
消費期限 2022年11月2日
受付 12月27日まで 12月30日※・31日※
お渡し日 12月30日※・31日※
宅配コード 30番 5071-3 31番 5175-2



9 初梅 和風二段重
カネハツ
宅配無料
本体価格 **11,000**円 冷蔵
(税込11,880円)
重箱サイズ 18.5×18.5cm
消費期限 2022年11月2日
受付 12月27日まで 12月30日※・31日※
お渡し日 12月30日※・31日※
宅配コード 30番 5072-4 31番 5177-4



29品
2~3人向
店頭受取 **500** ポイント



8 和洋おせち三段重
あせくら
宅配無料
本体価格 **15,000**円 冷蔵
(税込16,200円)
重箱サイズ 20×20cm
消費期限 2022年11月1日
受付 12月19日まで 12月31日※
お渡し日 12月31日※
宅配コード 5176-3



25品
2~3人向

匠のおせち

「ライフプレミアム 贅沢なあご入りおだし」を使用した煮しめと「ライフプレミアム 旨みとだしが自慢の贅沢な濃厚つゆ」を使用したぶりの照焼、たまご焼きをご堪能下さい。

自社工場ですべて丁寧に作り上げたオリジナルおせちです。

店頭受取なら
800 ポイント
+500 ポイント
合計**1300**ポイント

ライフオリジナル
4 ライフオリジナル 和風一段重
本体価格 **10,000**円 冷蔵
(税込10,800円)
重箱サイズ 24.2×24.2cm
消費期限 2022年11月2日
受付 12月27日まで 12月31日※
お渡し日 12月31日※



24品
2~3人向

紅白蒲鉾、一口昆布巻、ぶり照焼、味付数の子、いくらなます、笹団子、スモークサーモンローズ、玉子焼、黒豆、栗甘露煮、いか松笠焼、田作り、手まりもち、ごぼう煮、竹の子煮、寿高野豆腐煮、どんご椎茸煮、梅花人参巻、きんかん甘露煮、有頭海老、豚角煮、こんにゃく煮、六角里芋煮、蓮根煮



25品
2~3人向

伊達巻・おせちかまぼこ・にしん昆布巻・松前漬け・日向金柑・どんご椎茸含め煮・笹がき信田・花人参・パイ貝・鮭龍飛巻・味付いくら・りんごきんとん栗のせ・鰯旨煮・味付数の子・くるみ甘露煮・鱈旨煮・えび艶煮・鮎昆布巻・ぶり照焼・松笠いか・蝦夷あわび・青梅甘露煮・田作り・丹波産黒豆・帆立照焼

宅配無料
5 ライフオリジナル 和風おせち一段重
あせくら
本体価格 **12,800**円 冷蔵
(税込13,824円)
重箱サイズ 29.7×20cm
消費期限 2022年11月1日
受付 12月19日まで 12月31日※
お渡し日 12月31日※
宅配コード 5173-0

21品
2~3人向
帆立ハニーマスタード・ローストビーフ(ソース添え)・味付いくら・りんごきんとん栗のせ・伊達巻・おせちかまぼこ・青梅甘露煮・鮎昆布巻・味付数の子・えび艶煮・ぶり照焼・松笠いか・蝦夷あわび・田作り・丹波産黒豆・ローストポーク・サーモンローズ・ケッパー・どんご椎茸含め煮・笹がき信田・花人参

宅配無料
6 ライフオリジナル 和洋おせち一段重
あせくら
本体価格 **12,800**円 冷蔵
(税込13,824円)
重箱サイズ 29.7×20cm
消費期限 2022年11月1日
受付 12月19日まで 12月31日※
お渡し日 12月31日※
宅配コード 5174-1



きの重
紅白かまぼこ、安納芋栗きんとん、丹波産黒豆、くるみ砂糖がけ、有頭海老、伊達巻、金ごま田作り、紅白生酢、いか雲丹風味、にしん入り昆布巻、たらこ煮、若桃甘露煮

式の重
鹿児島県産黒豚の肉団子、長崎県産ぶりの照焼、味付数の子、笹よもぎ餅、たたき牛蒡、れんこん煮、しいたけ煮、たけのこ煮、鶏肉二色巻、たらこ照焼、六角里芋煮、花形人参、味付いくら、寿高野煮、本ズワイ蟹爪幽庵、流星くらげ、厚焼玉子

きの重
蓮根の芽の梅酢和え、くるみ甘露煮、田作り、紅白かまぼこ、安納芋の栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ、伊達巻、たらこ桜煮、味付数の子、たら旨煮、鶏肉二色巻、若桃甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬

式の重
煮めれんこん、竹の子含め煮、煮ごぼう、ぶき含め煮、一口にしん昆布巻、もみじスライス、ぶり照焼、祝えび、錦玉子、帆立明太、味付はい貝、笹巻だんご

参の重
ホワイトパストラミ、肉だんご、たこのパジルソース、そら豆のムース、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、合鴨スモーク、海老マヨソース、カジキのハニーマスタードソース、ミニッツチーズスープ

与の重
子持いか、鶏の塩麹焼、酢豚、中華くらげ、にしん甘酢漬、カナダホッキ貝サラダ、ドライマトウィン煮、ローストビーフ、ロブスターミドル、浅漬ブロッコリー、花餅

ライフのクリスマスケーキ・おせちはLC JCBカード LaCuCa がお得です。

電子マネー機能付きポイントカード LaCuCa

電子マネーなら支払いが早くてお得!!

ライフのクレジットカード LC JCB カード

ライフで一番ポイントが貯まる! 入会金・年会費ずっと ¥0

カタログマークの説明

宅配無料 関東全域、無料配達承ります。*おせち(一部商品を除く) *このマークの商品は、宅配無料となります。

冷蔵 冷蔵便でお届けします。 冷凍 冷凍便でお届けします。

金茶寮

加賀百万石の歴史息づく街・金沢にて、
伝統文化の一角を担う老舗料亭。
加賀の郷土料理に京都の雅を取り入れた、
重厚さの中にも洗練された味わいを醸し
出す料理は、一見ならぬ一食の価値あり
です。



友禅柄の紙製重箱にお正月らしい
祝い肴や、丁寧に仕上げた煮物など、
一段重ながらおせち料理に必要なものを
ほぼ一通り詰め込みました。
彩の鮮やかさが自慢の少人数向け一段重です。



41歳
2~3人向

和風ローストポーク、帆立貝スモーク、青そら豆
蜜煮、梅型人参煮、たこ照焼、赤小梅蜜煮、紅
白なます、いくら醤油漬、人参とさやいんげんの
牛肉巻、赤魚味噌漬焼、ふき佃煮、田作り、数
の子醤油漬、干しあんず蜜煮紫蘇風味、糸ずるめ佃
煮、甘海老甘露煮、金団と栗甘露煮、穴子八幡巻、
たたき牛蒡醤油煮、海老煮、たらこ昆布巻、笹包
み柚子味噌入り麩饅頭、椎茸煮、金柑蜜煮、蓮
根煮、合鴨スモーク、餡入り手まり餅、結びすだ
れ麩詰め煮、海老粘巻、味付青銀杏、紅鮭昆布巻、
黒豆煮、たら旨煮、百合根甘露煮、かぶらのマリ
ネとスモークサーモン、黒かじき昆布ダマ、くるみ煮、
ごり佃煮、チーズ入り伊達巻、紅白結びかまぼこ、
花餅飾り

12 おせち料理 八寸角一段重

金茶寮
本体価格 **15,000**円 冷蔵
(税込 16,200円)
重箱サイズ 25.1 x 25.1 cm
(1段 4.9 cm 蓋 1.6 cm)
消費期限 2022年1月1日 ⊕
受付 12月27日 ⊕ まで お渡し日 12月31日 ⊕
店頭限定

店頭受取
500
ポイント

友禅柄の紙製重箱に、口取り、魚料理、肉料理を
まるでオードブルのように盛り付けました。
年配者からお子様まで
幅広い年齢層の方の
ご要望にお応えします。



13 おせち料理 金沢迎賓館 華

金茶寮
本体価格 **25,000**円 冷蔵
(税込 27,000円)
重箱サイズ 14.5 x 19.1 cm
(1段 4.9 cm 蓋 1.6 cm)
消費期限 2022年1月1日 ⊕
受付 12月27日 ⊕ まで お渡し日 12月31日 ⊕
店頭限定

店頭受取
500
ポイント

44歳
2~3人向

【おの重】
スモークサーモン、黒豆煮、海老からすみ和え、たら
こ昆布巻、人参煮、さつま揚げ、いわし生姜煮、ぶり
照焼、ほたて醤油焼、たら旨煮、田作り、赤魚南蛮漬、
かになます、かれい味噌漬焼、みょうが酢漬

【式の重】
人参とさやいんげんの牛肉巻、網笠柚子、ローストビー
フ塩麹掛け、鶏松風、牛肉と牛蒡のしぐれ煮、牛肉デ
ミグラスソース煮込み、味付青銀杏、ミートボール甘
酢あん、豚角煮、若鶏トマト煮込み、豚ロース生姜煮、
だし巻玉子、椎茸煮、ハニーマスタードチキン、松笠
慈姑、梅型人参煮

【参の重】
つぶ貝旨煮、枝豆マスカルポーネチーズ和え、卵黄味
噌漬、鶏卵と魚卵のからすみ風、鴨とごぼうの旨煮、
海老のチリソース和え、紅白なますといくら醤油漬、
砂肝塩焼、筍木の芽和え、ホタテマリネ、ちりめん山椒、
冬瓜わさび菜和えとスモークサーモン、あさり時雨煮

宿屋寿苑

日本で初めて世界農業遺産に認定された
「能登の里山里海」を満喫できる旅館。
海と山の食材をふんだんに活かしたこの地
ならではの料理をご堪能ください。



10 能登 和倉温泉 寿苑 和洋三段重

宿屋寿苑
本体価格 **21,000**円 冷蔵
(税込 22,680円)
重箱サイズ 25.5 x 25.5 cm
消費期限 2022年1月1日 ⊕
受付 12月19日 ⊕ まで お渡し日 12月31日 ⊕
宅配コード 5178-5
宅配限定

【おの重】
かに甲羅盛り、赤花こんにやく、白
花こんにやく、焼たけのこ、牛しぐ
れ巻包み、葉付金柑、たこ旨煮、田
作り、あわび煮、磯貝真砂和え、合
鴨マスタード、数の子、小鯛俵焼、
サーモントラウト西京焼、たらこ旨
煮、海老旨煮、こはだ栗漬、伊達巻、
さんま幽庵焼

【式の重】
きぬた巻、一口昆布巻、いくらなま
す、魚介ムース市松、紅白市松蒲鉾、
栗きんとん、花餅白梅、花餅紅梅、
手まり餅、梅餅松葉、黒豆金箔、た
たき牛蒡、ばい貝旨煮、焼海老、松
前漬、小鮎レモン煮、子持昆布、椎
茸旨煮、一口焼湯葉、なごみ巻海老、
ピープブロック、海老団子、シュリンプ
チーズサラダ、鶏のチーズフォンデュ
風、たこパジルソース、くるみ

【参の重】
さつまいもレモン煮、若桃甘露、地
どりのテリーヌ、焼帆立、ベーコン
チーズドック、あんず、いか松笠、サー
モントラウト香草マリネ、ロースト
ビーフブロック、プチプリ海老サラ
ダ、金柑百合根市松、大根彩漬、ス
モークサーモントラウトローズ、ビー
フテリーヌ、海老団子、シュリンプ
チーズサラダ、鶏のチーズフォンデュ
風、たこパジルソース、くるみ

55歳
3~4人分

北陸温泉旅館の
コラボおせち。



14 北陸温泉旅館 コラボおせち和洋三段重

北陸温泉旅館「渡月庵」「月香」「宝生亭」
本体価格 **20,000**円 冷蔵
(税込 21,600円)
重箱サイズ 19.5 x 25.5 cm
消費期限 2022年1月1日 ⊕
受付 12月19日 ⊕ まで お渡し日 12月31日 ⊕
宅配コード 5180-0
宅配限定

【おの重】
寿玉子、トラウトサーモン味噌焼、
伊達巻、友禅紅白串、蛸酢、伊予
柑なます、いか松笠、かに甲羅盛り、
金箔あわび旨煮、小鯛俵焼、紅
白なます、いくら、さざしおぼろ包み、
ばい貝旨煮、子持昆布わさび、海老
艶煮、てり焼きほたて

【式の重】
紅白かまぼこ、おさつ甘露煮、花こ
んにやく、椎茸煮、田作り、てまり餅、
錦玉子市松、黒豆金箔、なごみ巻
ほうれん草、なごみ巻海老、鰯照焼、
焼えびスモーク、数の子、きんかん
煮、こはだ栗漬、赤魚西京焼、たこ
照焼、牛しぐれ巻包み、花餅紅梅、
ごまポテト、栗きんとん

【参の重】
ミートローフ、ドライマトワイン
煮、ガトーショコラ、味付ブロッコ
リー、ジャガチーズ、地どりのテリー
ヌ、豚角煮、あんず、ローストビー
フ、スモークトラウトサーモンローズ、
海鮮サラダ、マンゴーミルクフィユ、
いかと野菜のマリネ、鶏醤油焼、
若桃甘露、鶏香味焼、モルタデッラ

渡月庵

大正当時の行末を今に残す渡月庵より、
和洋折衷の食べやす豪華なおせちをお
届けします。



11 和洋二段重 × 2セット

渡月庵
本体価格 **18,000**円 冷蔵
(税込 19,440円)
重箱サイズ 14.5 x 14.5 cm
消費期限 2022年1月1日 ⊕
受付 12月19日 ⊕ まで お渡し日 12月31日 ⊕
宅配コード 5179-6
宅配限定



41歳
1人向
× 2セット

【おの重】
赤かまぼこ、白かまぼこ、てり焼き
ほたて、てまり餅、黒豆金箔、伊達巻、
友禅紅白串、若桃甘露、栗甘露煮、
田作り、トラウトサーモン味噌焼、
牛しぐれ巻包み、椎茸煮、なごみ巻
ほうれん草、なごみ巻海老、花こ
んにやく、いか松笠、海老艶煮、紅白
なます、蛸酢、数の子、いくら

【式の重】
マンゴーミルクフィユ、モルタデッ
ラ、オーロラ包み、ロースト牛タン
スライス、スモークトラウトサーモン、
味付ブロッコリー、サーモンサラダ、
ホタテと香草のテリーヌ、地どりの
テリーヌ、焼豚スライス、ミートロー
フ、若草手揉みサーモン、ドライマト
ワイン煮、焼えびスモーク、豚角
煮、ジャガチーズ、鶏香味焼、イタ
リアンソーセージスライス、あんず

ライフのクリスマスケーキ・おせちは
LC JCBカード・おせちは
LaCuCa がお得です。



電子マネー機能付き
ポイントカード
LaCuCa

電子マネーなら
支払いが
早くお得!!



ライフのクレジットカード
LC JCB カード

ライフで一番
ポイントが貯まる!
入金金・年会費ずっと ¥0

カタログマーク
の説明

宅配無料 関東全域、無料配達承ります。
※おせち(一部商品を除く)
※このマークの商品は、宅配無料となります。

冷蔵 冷蔵便でお届けします。
冷凍 冷凍便でお届けします。

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ます。



32品
2~3人向



宅配無料
18 京菜味のむら
【八坂】和風ミニ三段重
ノムラフーズ
本体価格 **10,000円** 冷蔵
(税込10,800円)
重箱サイズ 18.2 x 15.8 cm
賞味期限 2022年1月31日 ㊞ (冷凍状態)
受付 お渡し日 宅配コード
宅配 12月19日 12月30日・31日 30番 5074-6 31番 5182-2

参の重
餅巾着旨煮、寿高野め煮、黒豆がんもめ煮、一口昆布巻、鶏木の芽味噌焼、肴煮み、ごぼう煮み、海老旨煮、紅白蒲鉾、お祝い海老、黒豆、洗皮栗甘露煮、栗甘露煮、梅餅、甘鯛西京焼、世団子、合鴨コース、数の子醤油漬
参の重
餅巾着旨煮、寿高野め煮、黒豆がんもめ煮、一口昆布巻、鶏木の芽味噌焼、肴煮み、ごぼう煮み、海老旨煮、紅白蒲鉾、お祝い海老、黒豆、洗皮栗甘露煮、栗甘露煮、梅餅、甘鯛西京焼、世団子、合鴨コース、数の子醤油漬
参の重
餅巾着旨煮、姫こうやめ煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにやく、肴煮み、湯葉にしん笹巻、ごぼう煮み、松麩、手まり麩、梅型人参

32品
1人向 x 2



宅配無料
19 京菜味のむら 京小箱三段三組
ノムラフーズ
本体価格 **8,800円** 冷蔵
(税込9,504円)
重箱サイズ 11.7 x 11.7 cm
賞味期限 2022年1月31日 ㊞ (冷凍状態)
受付 お渡し日 宅配コード
宅配 12月19日 12月30日・31日 30番 5073-5 31番 5181-1

宅配無料
20 京菜味のむら 花籠二段
ノムラフーズ
本体価格 **11,500円** 冷蔵
(税込12,420円)
重箱サイズ 直径21.6 cm
賞味期限 2022年1月31日 ㊞ (冷凍状態)
受付 お渡し日 宅配コード
宅配 12月19日 12月30日・31日 30番 5075-0 31番 5183-3

宅配無料
21 京菜味のむら 花籠一段
ノムラフーズ
本体価格 **6,300円** 冷蔵
(税込6,804円)
重箱サイズ 直径21.6 cm
賞味期限 2022年1月31日 ㊞ (冷凍状態)
受付 お渡し日 宅配コード
宅配 12月19日 12月30日・31日 30番 5076-1 31番 5184-4

金時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅羊羹松葉串、世団子、いか黄金焼、甘鯛西京焼、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、さごしのおぼろ包み、お祝い海老、数の子醤油漬、田作り、黒糖ローストポーク、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、だし巻、鶏松風焼、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、すり身揚巻、味付こんにやく、寿高野め煮、ごぼう煮み、肴煮み、松麩、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮

46品
4~5人向



宅配無料
15 鞍馬 京風四段重
野村佃煮
店頭受取 **500** ポイント
本体価格 **28,000円** 冷蔵
(税込30,240円)
重箱サイズ 19 x 19 cm
消費期限 2022年1月2日 ㊞
受付 お渡し日 宅配コード
店頭 12月27日 12月30日・31日 30番 5077-2 31番 5185-5
宅配 12月19日 12月30日・31日

参の重
味付一口数の子、丸たき牛蒡、梅花こんにやく、松前漬、祝海老、田作り、鰯のうま煮、黒豆ふくませ、いくら醤油漬、白梅餅、紅梅餅、青甘露梅
参の重
袖子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、サーモン小川巻、昆布巻、錦糸巻、酢蛸、龍皮巻、小鯛の酢漬、菓子くるみ、笹巻団子、栗きんとん
参の重
市松玉子、てり焼き帆立、銀鮭味噌焼、ぶりの照り焼き、いか白焼き、葉付金柑、鶏肉の西京焼き、たらこ昆布巻、海鮮市松、かに爪蒸焼き
参の重
牛蒡にしめ、筍にしめ、魚卵の煮物、栗甘露煮、寿鶴人参味付け、踏にしめ、穴子八幡巻、大黒本しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、さごし昆布巻、豚の角煮

野村佃煮
京の台所を守って八十年。素材の持ち味を大切にするという独自の佃煮づくりで、日々安心安全な佃煮・お惣菜の商品開発に取り組んでいます。



40品
2~3人向



宅配無料
17 高雄 京風三段重
野村佃煮
店頭受取 **500** ポイント
本体価格 **19,800円** 冷蔵
(税込21,384円)
重箱サイズ 17.8 x 17.8 cm
消費期限 2022年1月2日 ㊞
受付 お渡し日 宅配コード
店頭 12月27日 12月30日・31日 30番 5078-3 31番 5186-6
宅配 12月19日 12月30日・31日

参の重
味付数の子、祝海老、射こみ高野豆腐、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、若桃シロップ漬、こはだ栗漬、甘露いもレモン煮、海鮮市松、豚の角煮
参の重
紅白生酢、焼き湯葉巻、松前漬、栗甘露煮、昆布巻、いくら醤油漬、酢蛸、わらび餅(バインアップル)、海鮮サーモンサラダ、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、とりのテリーヌ、うめ麩、きんとん

23品
2~3人向



宅配無料
16 祇園 京風一段重
野村佃煮
店頭受取 **500** ポイント
本体価格 **12,800円** 冷蔵
(税込13,824円)
重箱サイズ 24 x 24 cm
消費期限 2022年1月2日 ㊞
受付 お渡し日 宅配コード
店頭 12月27日 12月30日・31日 30番 5079-4 31番 5187-0
宅配 12月19日 12月30日・31日

味付数の子、紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、焼き湯葉巻、祝海老、魚卵の煮物、田作り、鰯のうま煮、栗甘露煮、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、いくら醤油漬、手まり和菓子、酢蛸、小鯛の酢漬、ちりめん山椒、寿鶴人参味付け、寿焼栗甘露、若桃シロップ漬、きんとん

ライフのクリスマスケーキ・おせちはLC JCBカード LaCuCa がお得です。



電子マネー機能付きポイントカード LaCuCa

電子マネーなら支払いが早くてお得!!



ライフのクレジットカード LC JCB カード

ライフで一番ポイントが貯まる! 入会金・年会費ずっと ¥0

カタログマークの説明

宅配無料 関東全域、無料配達承ります。*おせち(一部商品を除く) *このマークの商品は、宅配無料となります。

冷蔵 冷蔵便でお届けします。
冷凍 冷凍便でお届けします。

銀座ローマイヤ
 2021年、ローマイヤは創業100年を迎えました。初めて日本にロースハムを誕生させてから今に至るまで、伝統がふんだんに詰まったおいしいおせちをご賞味ください。




25 17品 4人向

幅広い世代で楽しめる
洋風の華やかな味わい。

宅配無料
25 洋風おせち 二段重
 銀座ローマイヤ
 本体価格 **20,000**円 冷蔵
 (税込 21,600円)

重箱サイズ	21.8 × 21.8 cm	
消費期限	2022年1月2日	
受付	お渡し日	宅配コード
店頭 12月27日まで	12月30日	30 5081-6
宅配 12月19日まで	12月31日	31 5191-4

巻の重
 紅鮭のスマーク オレンジ添え、鶏肉のアーモンドソース添え、チーズケーキ オニオンピクルス添え、ロブスターのテルミドール、イペリコ豚ローストポーク、二種のチーズテリーヌ、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、花豆のブランデー煮 金粉飾り

式の重
 カクテルソースシュリンプ、貝とエリンギのガーリック風味 緑色野菜のマリネ添え、洋風栗きんとん、牛肉のフリカッセ、有頭海老の野菜ブイオン仕立て、牛ほほ肉の赤ワイン煮、フォンダンポテト、りんごのキャラメリゼ、和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー

宅配無料
26 洋風おせち 一段重
 銀座ローマイヤ
 本体価格 **10,000**円 冷蔵
 (税込 10,800円)

重箱サイズ	29.5 × 22.2 cm	
消費期限	2022年1月2日	
受付	お渡し日	宅配コード
店頭 12月27日まで	12月30日	30 5082-0
宅配 12月19日まで	12月31日	31 5192-5

26 肉・魚・デザート、バランスのよいおせち。

巻の重
 紅鮭のスマーク オレンジ添え、チーズケーキ オニオンピクルス添え、サーモンクネルのクリーム煮 イクラ添え、二種のチーズテリーヌ、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、ローストビーフ(豪州産)(ローストビーフソース付き)、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、洋風栗きんとん、ローストポーク、カクテルソースシュリンプ、牛ほほ肉の赤ワイン煮、有頭海老の野菜ブイオン仕立て、花豆のブランデー煮 金粉飾り



13品 4人向

Portofaro
 イタリアで修業を積んだシェフが、イタリアンのエッセンスを散りばめ、丹精込めてつくりあげたおせちです。



宅配無料
27 銀座ポルトファーク 洋風オードブル 二段重
 フードワークス
 本体価格 **20,000**円 冷蔵
 (税込 21,600円)

重箱サイズ	19.6 × 29 cm	
消費期限	2022年1月31日	
受付	お渡し日	宅配コード
店頭 12月27日まで	12月30日	30 5082-0
宅配 12月19日まで	12月31日	31 5192-5

巻の重
 有頭海老の白ワイン蒸し、コンソメのゼリー寄せ、味付パイ貝のガーリックバター焼、白身魚のエスカベッシュ、フルーツフロマージュのテリーヌ、塩トマトのコンポート、若桃のコンポート、人參のマリネ、モッツアレラチーズサーモン巻、オマール海老のカクテルソース、ポイルロマネスコカリフラワー、合鴨ロースト、ローストビーフ赤ワイン漬、ファルファレパスタのトマトクリーム煮、小海老のコンフィ、アズノコンポート、エンガーディナー(洋菓子)、彩り野菜のグリル、フォアグラムスマルサラーストリュフ添え、海老のテリーヌ、短冊イカのバジルソース、野菜と魚介のマリネ、ムール貝のコンフィ、ブラックオリーブ

式の重
 フォアグラ添えミートボール、ブラム赤ワイン煮、白いんげん豆の煮込み、牛肉と彩り野菜のマリネ、鶏肉のコンフィ ガーリックソース、サーロインステーキトリュフ入りソース、ミートローフのグラタン、仔牛のパイ包み焼、ヤングコーンのピクルス、人參のピクルス、パプリカのピクルス、コルニションピクルス、パストラミ(加熱肉製品)、豚肉と鶏肝のパテ、豚肉のロースト、チキンロールの蒸し焼、ポロニヤハムのゼリー寄せ、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ、ポイルロマネスコカリフラワー

Hotel Okura
 世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」。提供されるサービスやお料理は世界のVIPからも評価が高く国内・海外からも多くの客でにぎわう伝統あるホテルです。



我田民生総料理長

宅配無料
22 和洋中おせち三段重
 ホテルオークラ
 本体価格 **20,000**円 冷蔵
 (税込 21,600円)

重箱サイズ	17.1 × 17.1 cm	
消費期限	2022年1月31日	
受付	お渡し日	宅配コード
店頭 12月19日まで	12月31日	5188-1



35品 3~4人向

世界の賓客をおもてなしする日本の高質ホテルの代表格「ホテルオークラ」のおせち。

巻の重
 五色なます、味付いくら、黒豆煮、伊達巻、鮭の西京焼き、お祝い海老煮、田作り、紅白かまぼこ、金柑甘露煮、一口昆布巻き、若桃甘露煮、練りきんとん、栗の甘露煮

式の重
 野菜のマリネ、スモークサーモントラウト、レモン添え、ホタテと香草のテリーヌ、豚肉のバルサミコ風味、帆立のコンフィ、ブロッコリーコンソメ煮、ローストビーフ、グレービーソース添え、エビのテリーヌ、鶏肉のトマトソース カレー風味 オリーブ添え、タコの照焼バルサミコ風味

巻の重
 枝豆の中華あん、蒸し鶏の麻辣ソース、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆鼓ソース、クルミの鮎炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青ざーサイ、中華くらげ 花型人參添え

花蝶 kacyu
 銀座・木挽町の料亭スタイルレストラン花蝶。厳選の食材から、和食・フレンチ・イタリアンの技法を駆使して作られる彩豊かなこだわりのおせちです。



松田総料理長

宅配無料
23 銀座花蝶 華の宴 和洋三段重
 フードワークス
 本体価格 **15,000**円 冷蔵
 (税込 16,200円)

重箱サイズ	19.6 × 19.6 cm	
消費期限	2022年1月31日	
受付	お渡し日	宅配コード
店頭 12月19日まで	12月31日	5190-3



巻の重
 栗きんとん、紅白かまぼこ、このしる酢漬、味付数の子、田作り(佃煮)、海老の姿煮、黒豆の煮豆、一口昆布巻、市松錦玉子、伊達巻、紅白なます柚子の香り、紅梅餅(生菓子)

式の重
 味付パイ貝のガーリックバター焼、紫キャベツのマリネ、スモークサーモントラウト、ムール貝のコンフィ、フルーツフロマージュのテリーヌ、人參マリネ、合鴨スモーク、野菜と魚介のマリネ、鶏肉のコンフィ ガーリックソース、漬け牛肉のローストビーフ、彩り野菜のグリル、ドライマトとサーディンのフジリパスタ、白いんげん豆の煮込み、ポイルロマネスコカリフラワー、ポイルロマネスコカリフラワー

巻の重
 ヤングコーンのピクルス、人參のピクルス、コルニションピクルス、豚肉と鶏肝のパテ、牛肉と彩り野菜のマリネ、ポロニヤハムのゼリー寄せ、ポイルロマネスコカリ、グリーンオリーブ、ロブスターのチーズ焼、パプリカのピクルス、パストラミ(加熱肉製品)、豚肉のロースト、ファルファレパスタのトマトクリーム煮、小海老のコンフィ、牛豚肉の赤ワイン煮、ブラムの赤ワイン煮

東園
 横浜中華街で唯一、現代名工の称号を頂く中華料理店「東園」が手がけたおせち。東園ならではの本格中華をご賞味ください。



宅配無料
24 横浜中華街 東園 中華おせち二段重
 東園
 本体価格 **15,000**円 冷蔵
 (税込 16,200円)

重箱サイズ	26.8 × 25 cm	
消費期限	2022年1月31日	
受付	お渡し日	宅配コード
店頭 12月19日まで	12月30日	30 5080-5
宅配 12月19日まで	12月31日	31 5189-2



23品 3~4人向

巻の重
 鮑の姿煮、糸昆布甘酢炊き、鶏中華テリーヌ、くるみ甘露煮、海鮮中華帆立和え、さつま芋レモン風味、花餅 桃、合鴨スモーク、中華いか下足、海老チリソース、焼栗ブランデー煮

式の重
 ふかひれ姿煮、オーロラクリーム包み、ごま団子、中華くらげ、ピリ辛小胡瓜、肉団子、金柑、味付数の子紹興酒風味、磯貝真砂和え、豚角煮、いか魚卵詰め、海鮮マリネ

割烹 千賀

三河湾に臨む景勝地。愛知県蒲郡市で四十九年の歴史をもつ名店「割烹料亭千賀」。一客一亭を真髓に日本料理の伝統を頑なに守り通してきました。



新年を祝うのに
ぴったりの豪華なお重。
お客様のおもてなしにも。

60品
4~5人向

宅配無料

28 彩華千 和風三段重
千賀

本体価格 **20,300**円 冷蔵
(税込 21,924円)

重箱サイズ 25.7 × 25.7 cm
消費期限 2022年1月2日 ⊕

受付 12月27日 ⊕ 12月31日 ⊕
お渡し日 12月31日 ⊕

宅配コード 5194-0

宅の重
栗金団、酢牛蒡、梅真丈、豚角煮、湯葉旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、焼き帆立、紅白祝袋、紅白結び餅、ロブスター、くるみ煮、錦玉子、えび紅白奉書、紅白なます、紅白錦糸巻、子持烏賊、ローズサーモン、数の子竜甲漬、たご生姜

式の重
ごまさつま、北欧サラダ、味付け肉団子、魚の子旨煮、ミートローフ、柚子オーロラ、カシューナッツ揚げ、はかた地どりのテリーヌ、ペーコンチーズ、紅鮭しんじょう、鯖西京焼、手毬まんじゅう、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、あわびのワイン巻、祝い海老、いかのスマーク風味、海老マヨ、紫芋金団

参の重
鶏照焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、若桃甘露煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え、柚子くらげ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、彩り野菜のマリネ、あんず蜜漬、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにやく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花生、梅かんざし

バラエティおせち

洋風オードブルで年越しを過ごし、元日をおせちで迎える。

大晦日からお正月を
ゆっくりご自宅で過ごされる方に
最適なおせちです。

宅の重
ミートローフ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、合鴨スモーク、カナダホッキ貝サラダ、パナ貝燻製オイル漬、グリーンオリーブ、カジキのハニーマスタードソース、ローストビーフ、いか軟骨マリネ、生ハム、スモークサーモン、ミニッツチーズサーブ、鶏肉三色巻、海老チリソース、ぶり照焼

式の重 (2客)
伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、安納芋の栗きんとん、竹の子かめ煮、煮めれんこん、もみじスライス、紅白なます、いくら醤油漬、味付数の子、一口にしん昆布巻、若桃甘露煮、祝えび、丹波黒ぶどう豆、花餅

宅配無料

31 年越しおせち (一段二客)
味遊心

本体価格 **13,800**円 冷蔵
(税込 14,904円)

重箱サイズ 13.9 × 27.2 cm
消費期限 2022年1月2日 ⊕

受付 12月27日 ⊕ 12月30日 ⊕ 31日 ⊕
お渡し日 12月30日 ⊕ 31日 ⊕

宅配コード 5083-1 (30日) 5193-3 (31日)

ララピーのわくわくおせち

1点ご予約につきもれなくララピーの「書き込める保存容器」プレゼント!

●油性ボールペンで書き込みができます。
●洗い流せるので、繰り返しご利用できます。



31品
2人向

小海老の魚卵和え、抹茶ふくさ焼、鮭西京焼、伊達巻、魚卵の旨煮、真蛸梅酢味、数の子、有頭海老煮、田作り、ひよこ豆、栗きんとん、唐芋ごま甘露煮、黒豆、いくら醤油漬、鳴門金時芋煮、焼き目入り蟹爪

鶏もも肉のトマト&パジル、豚角煮、北海道産鶏ハーフロール、7種の野菜のキッシュ、合鴨スモーク、サーモンのテリーヌ、レザンアルメット、パストラミビーフ、黒糖ローストビーフ、マーブルチーズ、菓付金柑、若桃の甘露煮、レモン風味ダンスモーク、豚ももベーコンスライス、鶏もも肉照焼

宅配無料

32 ララピーのわくわくおせち
一富士

本体価格 **10,000**円 冷蔵
(税込 10,800円)

重箱サイズ 19.5 × 19.5 cm
消費期限 2022年1月1日 ⊕

受付 12月27日 ⊕ 12月31日 ⊕
お渡し日 12月31日 ⊕

店頭限定 12月27日 ⊕ 12月31日 ⊕

からだにやさしいおせち

12品 2~3人向

国産の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり(煎り大豆入り)、国産野菜の紅白なます、九州産黒豆煮(クロダマル)、佐賀県産有明海産の鶏つくね、白美茸のマリネ(黒酢風味)、熊本県産たけのこ煮山椒風味、国産長芋の金柑シロップ煮、鹿児島県産海老の姿煮、国産ごぼうの酢ごぼろ、国産野菜の炊き合わせ(椎茸にんじん:さといも:ごぼう)

国産青梅の甘露煮、国産栗の栗きんとん、北海道産紫花豆煮、国産ごぼうのたきごぼろ、国産野菜の紅白なます、国産さつま芋の甘露煮、北海道産牛肉のしぐれ煮、国産かぼちゃの水ようかん、国産丹波黒種黒豆煮

大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏のグリル、国産金柑の甘露煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、千葉県産豚の角煮、国産栗の甘露煮

国産野菜の炊き合わせ(梅花にんじん:たけのこ:さといも) (袋)、国産椎茸煮、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ (袋)、北海道産はたて照焼、栃木県産大豆の巻き湯葉煮

宅配無料

35 食塩不使用のおせち 千鶴
石井食品

本体価格 **7,407**円 冷蔵
(税込 7,999円)

外箱サイズ 29.9 × 23.9 cm
賞味期限 2022年1月5日 ⊕

※原材料(昆布・小魚・海老など)に含まれる場合は使用しておりません。その為、素材本来のナトリウム分は含まれます。

受付 12月27日 ⊕ 12月31日 ⊕
お渡し日 12月31日 ⊕

宅配コード 5200-6

愛犬用おせち

11品 犬用

信田巻と温野菜、ずんだきんとん、福庭桜うどん、花びらかまぼこ、鶏肉の味噌風味焼、温野菜(ブロッコリー)、豚モモバラ肉巻、ペビー照焼の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参

宅配無料

33 コミフレデリ招福おせち
株式会社ホットドッグ

本体価格 **3,500**円 冷蔵
(税込 3,780円)

重箱サイズ 13.1 × 15 cm
賞味期限 2022年1月31日 ⊕ (冷凍状態)

受付 12月19日 ⊕ 12月30日 ⊕ 31日 ⊕
お渡し日 12月30日 ⊕ 31日 ⊕

宅配コード 5084-2 (30日) 5198-4 (31日)

こちらは愛犬といっしょに楽しいおせちをお召し上がりいただけるおせちになります。

宅配無料

34 食物アレルギー配慮おせち のぞみ
石井食品

本体価格 **14,500**円 冷蔵
(税込 15,660円)

重箱サイズ 16.7 × 16.7 cm
消費期限 2022年1月2日 ⊕

※原材料に「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」は使用しておりません。※小麦を使わないで醸造した醤油などで仕上げました。

受付 12月27日 ⊕ 12月31日 ⊕
お渡し日 12月31日 ⊕

宅配コード 5199-5

舞千 一段重 × 二客

26品 1人向 × 2

椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、烏賊黄金焼、蛸小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子竜甲漬、手毬餅 × 2折

宅配無料

30 舞千 一段重 × 二客
千賀

本体価格 **9,980**円 冷蔵
(税込 10,778円)

重箱サイズ 16.1 × 21.4 cm
消費期限 2022年1月2日 ⊕

受付 12月19日 ⊕ 12月31日 ⊕
お渡し日 12月31日 ⊕

宅配コード 5196-2

吉寿千 和風三段重

29品 3~4人向

酢牛蒡、焼き帆立、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまさつま、紅ずわいかに爪、寿栗甘露煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね

伊達巻、手毬餅、味付け子持昆布、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花生、数の子竜甲漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅かんざし

鯖西京焼、紅鮭しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鮭いか和え、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布マ

宅配無料

29 吉寿千 和風三段重
千賀

本体価格 **13,980**円 冷蔵
(税込 15,098円)

重箱サイズ 19.5 × 19.5 cm
消費期限 2022年1月2日 ⊕

受付 12月19日 ⊕ 12月31日 ⊕
お渡し日 12月31日 ⊕

宅配コード 5195-1

バイヤーが厳選した
本まぐろを使用

41 大漁舟刺身盛合せ

本体価格 **13,800** 円 (税込14,904円) 冷蔵
 本まぐろ中とろ、真鯛、伊勢えび、うに、あわび、かんばち、めばちまぐろ赤身、いか、平目、甘えびなど
 消費期限：当日中にお召し上がりください。
 受付 12月25日(土)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※容器、商品内容は写真と一部異なる場合がございます。
 ※写真は盛り付け例です。



約 7~8 人前

家族団らんを彩る
ごちそう



※写真は盛り付け例です。

42



北極圏の冷たい海でじっくり丁寧に育てられた生サーモンをノルウェーから直輸入。脂ののったサーモンをお刺身・サラダにもお使いいただける冊の状態でお届けいたします。

42 北極圏生サーモン(刺身用・養殖)サクセット(真空)

ノルウェー産
 本体価格 **2,980** 円 (税込3,218円) 冷蔵
 3冊入り計530g
 消費期限：未開封5℃以下で2日間。開封後はお早めにお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真は盛り付け例です。

約 5~6 人前

バイヤーが厳選した本まぐろを使用



44 ごちそう刺身盛合せ

本体価格 **6,800** 円 (税込7,344円) 冷蔵
 本まぐろ中とろ、めばちまぐろ赤身、かんばち、平目、真鯛、甘えび、いかなど
 消費期限：当日中にお召し上がりください。
 受付 12月25日(土)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真は盛り付け例です。

約 7~8 人前



43 刺身用短冊セット(皮とり真空パック)

本体価格 **7,980** 円 (税込8,618円) 冷蔵
 活めかんばち(養殖)380g、活め真鯛(養殖)250g、活め平目(養殖)200g、アトランティックサーモン(養殖)400g
 消費期限：未開封4℃以下で3日間。開封後はお早めにお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真は盛り付け例です。

与える個・取り上げ・加工まで、メーカー一貫管理生産でこだわり抜きました。脂ののった濃厚な旨味の本まぐろを、お刺身や寿司ネタにもお使いいただける冊の状態でお届けいたします。

37 玄海生本まぐろ(養殖)サクセット(真空)

長崎産
 本体価格 **9,800** 円 (税込10,584円) 冷蔵
 長崎産生本まぐろ(養殖)赤身約150g、中とろ約250g、大とろ約100g
 消費期限：未開封5℃以下で2日間。開封後はお早めにお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真は盛り付け例です。

36



36 天然本まぐろサクセット

アイルランド沖漁獲
 本体価格 **11,800** 円 (税込12,744円) 冷蔵
 天然本まぐろ大とろサク170g、中とろサク170g、赤身サク170g
 消費期限：ご家庭の冷凍庫で3日間まで保管可能です。解凍後、翌日までにお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真は盛り付け例です。

天然物の本まぐろを品質・脂選別してお届けします。お刺身や寿司ネタにもお使いいただける冊の状態でお届けいたします。

約 3~4 人前

お子様に大人気のいくら、まぐろたたき、サーモンなどを使用したパーティーメニューに最適な手巻寿司です。



40 パーティー花手巻寿司

1パック 本体価格 **1,980** 円 (税込2,138円) 冷蔵
 花手巻寿司15本セット(本節赤身×3本、ねぎまぐろ×3本、納豆×3本、サーモンいくら×3本、いくら×3本)
 ※国産米使用。わさび抜きです。
 消費期限：当日中にお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真はイメージです。

約 3~4 人前

本節中トロ、赤身、いくら、うになどの豪華なネタの盛合せです。



39 魚河岸にぎり寿司

1パック 本体価格 **4,980** 円 (税込5,378円) 冷蔵
 本節中トロ、赤身、いくら、うに、鯛、サーモン、帆立、かに、32カン入り
 ※国産米使用。わさび抜きです。
 消費期限：当日中にお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真はイメージです。

約 3~4 人前

この期間だけの限定予約オードブルです。



38 ご馳走オードブル

1パック 本体価格 **3,980** 円 (税込4,298円) 冷蔵
 ロブスターテールミドル、スペアリブ、スコッチエッグ、純和赤鶏のむね塩唐揚、合鴨パストラミ、スペイン風オムレツ、海老フライ、カニ爪フライ、ポテトフライ
 消費期限：当日中にお召し上がりください。
 受付 12月20日(日)まで 12月30日(日)・31日(金) 配達日
 ※写真はイメージです。



ワンランク上のお肉で
食卓を囲む

50 黒毛和牛肩ロースうす切り(解凍)

九州産
肉質等級 3 等級以上 [500g]
本体価格 **3,800** 円 (税込 4,104 円) 冷蔵

51 黒毛和牛肩ロースうす切り(解凍)

九州産
肉質等級 3 等級以上 [800g]
本体価格 **5,800** 円 (税込 6,264 円) 冷蔵

受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)



54 長崎和牛肩ロースうす切り

長崎産
肉質等級 4 等級以上 [550g]
本体価格 **5,000** 円 (税込 5,400 円) 冷蔵

受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)



53 長崎和牛ロースしゃぶしゃぶ

長崎産
肉質等級 4 等級以上 [540g]
本体価格 **5,000** 円 (税込 5,400 円) 冷蔵

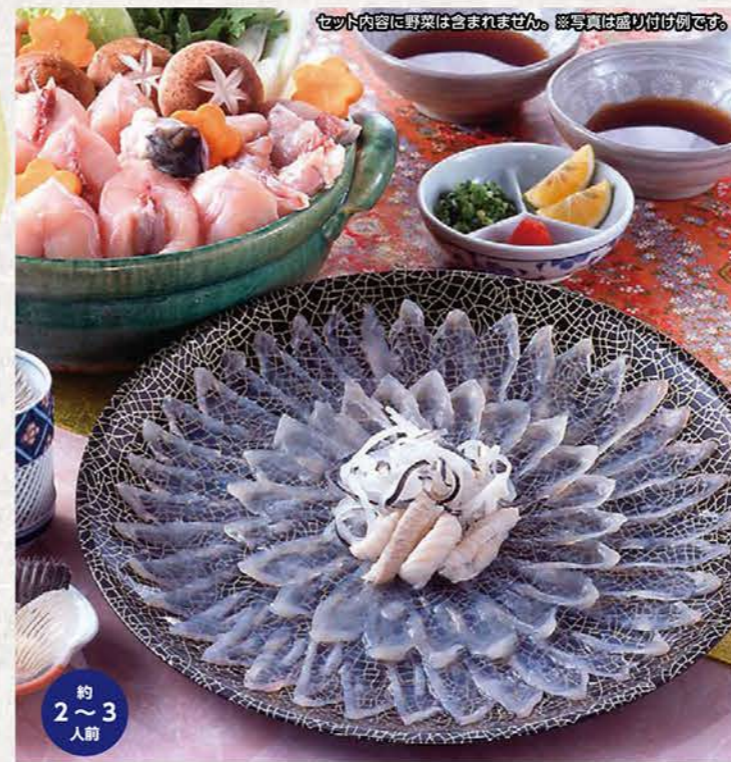
受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)



52 長崎和牛サーロインステーキ

長崎産
肉質等級 4 等級以上 [540g (3枚)]
本体価格 **5,000** 円 (税込 5,400 円) 冷蔵

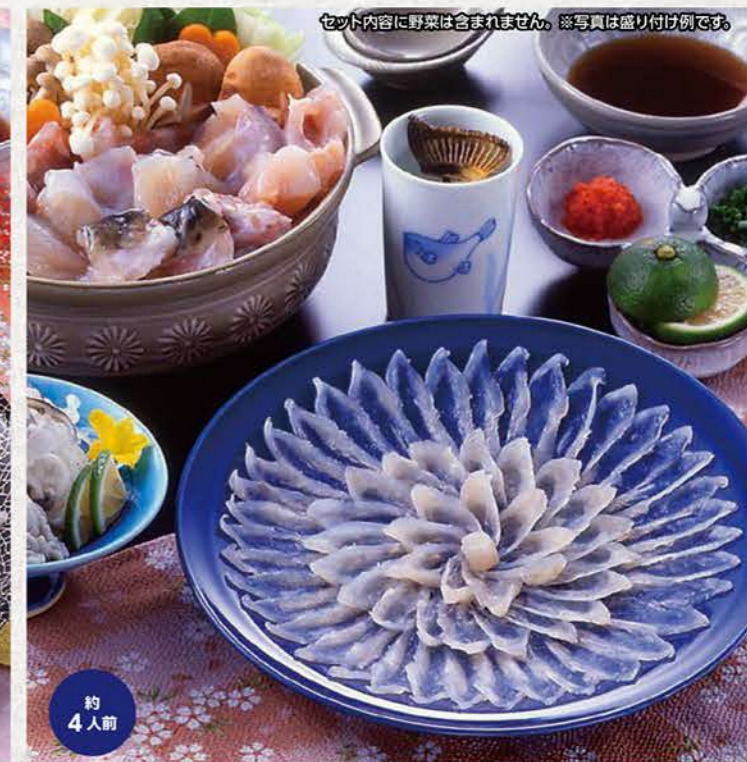
受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)



46 とらふぐ料理セット

本体価格 **10,800** 円 (税込 11,664 円) 冷蔵
とらふぐ刺身約 70g (25cm プラ皿)、とらふぐちり 200g、
皮刺 30g、とらふぐ焼きひれ 3g、ポン酢、もみじおろし、
ねぎ、出し昆布
消費期限：未開封 4℃以下で 2 日間。
開封後はお早めにお召し上がりください

店頭限定 受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)



45 ふぐ料理セット・大

本体価格 **8,800** 円 (税込 9,504 円) 冷蔵
まぶぐ刺身約 100g (30cm プラ皿)、まぶぐちり 300g、
皮刺 30g、とらふぐ焼きひれ 3g、ポン酢、もみじおろし、
ねぎ
消費期限：未開封 4℃以下で 2 日間。
開封後はお早めにお召し上がりください

店頭限定 受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)

少し贅沢な
家族団らんを

国産の天然真鯛を丁寧に焼き上げました。
お祝いに最適です。



49 焼祝い鯛 (天然) 48 焼祝い鯛 (天然)

長崎産他
本体価格 **1,980** 円 (税込 2,138 円) 冷蔵
300g 1尾
消費期限：お渡し日から翌々日までにお召し上がりください。

長崎産他
本体価格 **2,980** 円 (税込 3,218 円) 冷蔵
600g 1尾
消費期限：お渡し日から翌々日までにお召し上がりください。



47 ポイルたらばがに ハーフポーション

ロシア産
本体価格 **11,980** 円 (税込 12,938 円) 冷蔵
800g
賞味期限：-18℃以下で加工日から 2 年間。
加工日は商品外箱に記載しております。

店頭限定 受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)

ギフト

人気の
ローストビーフ入りで
食卓を豪華に彩る
オードブルセットです。



56 ローストビーフ入りギフト

丸大食品
本体価格 **2,700** 円 (税込 2,916 円) 冷蔵

店頭限定 受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)

ギフト

真の手作りハムへの
こだわりこそが
真似のできない
本物の味を伝えます。



55 鎌倉ハムギフト

鎌倉ハム富岡商会
本体価格 **4,000** 円 (税込 4,320 円) 冷蔵

店頭限定 受付 12月20日 まで
お渡し日 12月30日(※)・31日(※)



幻の酒米で醸したお酒。
25年前に25粒の種籾から
復活させました。

58 純米大吟醸原酒 酒米菊水

菊水酒造

数量限定 税率10%

720ml 本体価格 **4,980** 円 (税込 5,478 円)

ご予約締切日 お渡し期間

12月20日〆まで 12月28日〆～31日〆

祝 い 酒



昭和33年発売の大吟醸造りの
さきがけとなった不朽の大吟醸酒です。
桜の花びら型の金箔入り。

57 大吟醸ゴールド

賀茂鶴酒造

数量限定 税率10%

720ml 本体価格 **2,480** 円 (税込 2,728 円)

ご予約締切日 お渡し期間

12月20日〆まで 12月28日〆～31日〆



華やかな吟醸香の香る原酒を
瓶詰した商品を天然の雪室貯蔵庫にて
7か月間貯蔵した限定品です。

61 雪室瓶貯蔵酒 八海山

八海醸造

数量限定 税率10%

720ml 本体価格 **1,433** 円 (税込 1,576 円)

ご予約締切日 お渡し期間

12月20日〆まで 12月28日〆～31日〆



上品ではんなりとした香りと
凛とした気品ある味わい。

60 純米大吟醸 祝100% 京の琴

玉乃光

数量限定 税率10%

720ml 本体価格 **4,980** 円 (税込 5,478 円)

ご予約締切日 お渡し期間

12月20日〆まで 12月28日〆～31日〆



2022年の干支「寅」。
新年にふさわしい力強さを感じるラベル。
穏やかな香りとサラリとした口当たりが特長の
純米大吟醸です。

**59 純米大吟醸
今代司干支ラベル2022寅**

今代司酒造

数量限定 税率10%

720ml 本体価格 **3,000** 円 (税込 3,300 円)

ご予約締切日 お渡し期間

12月20日〆まで 12月28日〆～31日〆