

ご予約承り中

二〇二六年 西條商事の

おせち

新春を彩る お祝いのご馳走

新年を祝う宴に、縁起の善い
 素材を使ったこだわりの品々。
 味わいを追求したおせち料理を
 心ゆくまでご堪能ください。



おせち料理の他
 オードブル、寿司、
 刺身、年越しそば等
 多数取り揃えて
 おります。

ご希望の商品のご注文は別紙申込書にご記入の上、各店係員までお申し込みください。不明な点がございましたらお気軽に売場係員までお申し付けください。

各商品は締切日及びお渡し期間が異なります。詳しくはカタログ内または売場係員までお尋ねください。

※限定商品は数量に達し次第、予約受付を終了させていただきます。

ショージおすすめ おせち

縁起の良い伝統のおせちを 彩り良くひとつひとつ丹精込めて作りました。

迎春を祝い 幸せを願う

おせち料理には、五穀豊穡を願い家庭の安全と健康、
子孫繁栄の祈りをこめて、
縁起の良い食材の名にこと寄せ
海の幸、山の幸を豊かに
盛り込んだものです。



1

3人前 21品目

ショージおすすめ

おせち(二段重)

19.5cm×19.5cm×2段

本体価格 **19,800円**

税込価格 **21,384円**

Super
ご予約ポイント **600pt**

《春の重》有頭海老煮、たたき牛蒡、天然ぶりの照焼、オードブルダックコース、
ローストビーフ(ブロック)、田作り、鰯黒酢あんかけ、あわび煮(小)、穴子巻玉子、
さんかんみつ煮、手毬餅

《冬(の)重》数の子、海老のオーロラソース、竹の子煮、椎茸煮、地養鶏筑前煮、
丹波黒豆煮、連子鯛南蛮漬、帆立幽庵焼、
広東風チャーシュー、
柚子甘露煮

小麦 卵 えび

ご予約締切日 **12/26金**
商品引渡し日 **12/31水**



2

2~3人前 18品目

ショージおすすめ

平重おせち

25.5cm×25.5cm

本体価格 **15,800円**

税込価格 **17,064円**

Super
ご予約ポイント **480pt**

有頭海老煮、丹波黒豆煮、あわび煮(小)、穴子巻玉子、田作り、
赤なまこの紅白なます、天然ぶりの照焼、竹の子煮、椎茸煮、数の子、
牛肉の赤ワイン煮、地養鶏筑前煮、オードブルダックコース、
さんかんみつ煮、肉団子甘酢あんかけ、ローストビーフ(ブロック)、
わかさぎ南蛮漬、手毬餅

小麦 卵 乳 えび

ご予約締切日 **12/26金**
商品引渡し日 **12/31水**

ふくしまのおせち

技をつくしたこだわりのおせちが、
新春の食卓を華やかに彩ります。

豪華な食材をふんだんに使用して仕立てました。
素材を極めた絶品おせちです。

Quality Foods
Lapin

島根県のお宿ラパンの手作りおせち料理。素材の産地、収穫時期を吟味し、余分なものの極力使わず、家庭の味、手作りのおいしさにこだわった本格和風おせちです。「美味しかった」の一言を頂けるよう、まごころ込めて製造しています。



3
3~4人前 30品目

ふくしま

おせち(三段重)A

21.0cm×21.0cm×3段

本体価格 **26,800円**

税込価格 28,944円

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。
※お届けは12月31日です。(時間指定不可)
※詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント **670pt**

《唐の重》天然ぶりの照焼、柚子釜かきの紅白なます、煮あわび、紅白かまぼこ、たたき牛蒡、かに爪フライ、有頭海老煮、海老自家製冷製、栗きんとん、手巻餅
《貳の重》黒毛和牛赤ワイン煮、黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)、田作り、う巻玉子、かに信田巻、竹の子煮、きんかんみつ煮、オードブルダックコース、椎茸煮、柚子甘露煮、瓢箪しぼ漬
《参の重》鰯の南蛮漬、帆立うに焼、数の子、丹波黒豆煮、黒毛和牛とさき牛蒡煮、広東風チャーシュー、たこのバジルソース、海老といかの中華風味、バテカンバーニュ

小麦 卵 乳 えび かに

ご予約締切日 **12/19金**

商品引渡し日 **12/31水**

4

3~4人前 30品目

ふくしま

おせち(三段重)B

21.0cm×21.0cm×3段

本体価格 **23,800円**

税込価格 25,704円

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。
※お届けは12月31日です。(時間指定不可)
※詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント **600pt**

《唐の重》天然ぶりの照焼、柚子かきの紅白なます、煮あわび、紅白かまぼこ、有頭海老煮、丹波黒豆煮、阿波尾鶏つくねあんかけ、きんかんみつ煮、国産赤なまこ酢、紅鯉昆布巻、手巻餅
《貳の重》牛肉の赤ワイン煮、穴子巻玉子、黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)、ふき煮、田作り、栗きんとん、オードブルダックコース、竹の子煮、椎茸煮、瓢箪しぼ漬
《参の重》酒粕鶏リュウ風味、広東風チャーシュー、数の子、伊達巻、地鶏鶏筑前煮、連子鯛南蛮漬、帆立幽庵焼、バテカンバーニュ、いかとセロリの和風ソース

小麦 卵 乳 えび かに

ご予約締切日 **12/19金**

商品引渡し日 **12/31水**

5

3~4人前 29品目

ふくしま

おせち(三段重)C

19.5cm×19.5cm×3段

本体価格 **19,800円**

税込価格 21,384円

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。
※お届けは12月31日です。(時間指定不可)
※詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント **500pt**

《唐の重》有頭海老煮、天然ぶりの照焼、煮あわび、丹波黒豆煮、ミートローフのパイ包、鶏肉とくるみのオスターソース、紅白かまぼこ、栗きんとん、帆立幽庵焼、柚子かきの紅白なます、手巻餅
《貳の重》地鶏鶏筑前煮、竹の子煮、牛肉の赤ワイン煮、わかさぎ南蛮漬、椎茸煮、田作り、穴子巻玉子、紅鯉塩麹漬、昆布の山椒炊き
《参の重》地鶏鶏クリーム煮、海老マリネ柚子風味、酒粕鶏リュウ風味、柚子甘露煮、広東風チャーシュー、国産赤なまこ酢、ローストビーフ(ブロック)、オードブルダックコース、数の子

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

ご予約締切日 **12/19金**

商品引渡し日 **12/31水**

6

3~4人前 22品目

ふくしま

おせち(二段重)D

19.5cm×19.5cm×2段

本体価格 **15,800円**

税込価格 17,064円

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。
※お届けは12月31日です。(時間指定不可)
※詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント **400pt**

《唐の重》有頭海老煮、ローストビーフ(ブロック)、天然ぶりの照焼、オードブルダックコース、数の子、地鶏鶏筑前煮、竹の子煮、椎茸煮、煮あわび、紅白かまぼこ、手巻餅
《貳の重》広東風チャーシュー、丹波黒豆煮、栗きんとん、海老のオーロラソース、伊達巻、鶏肉とくるみのオスターソース、わかさぎ南蛮漬、田作り、柚子甘露煮、たこ梅酢、きんかんみつ煮

小麦 卵 えび くるみ

ご予約締切日 **12/19金**

商品引渡し日 **12/31水**

7

2~3人前 18品目

ふくしま

おせち(平重)E

25.5cm×25.5cm

本体価格 **13,800円**

税込価格 14,904円

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。
※お届けは12月31日です。(時間指定不可)
※詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント **350pt**

有頭海老煮、ローストビーフ(ブロック)、あわび煮(小)、オードブルダックコース、海鮮和風あんかけ、丹波黒豆煮、数の子、椎茸煮、田作り、天然ぶりの照焼、竹の子煮、穴子巻玉子、地鶏鶏筑前煮、わかさぎ南蛮漬、牛肉の赤ワイン煮、赤なまこの紅白なます、海老マスタードソース、手巻餅

小麦 卵 乳 えび

ご予約締切日 **12/19金**

商品引渡し日 **12/31水**

8

3人前 35品目

ふくしま

おせち(二段重)G

25.5cm×25.5cm×2段

本体価格 **22,800円**

税込価格 24,624円

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。
※お届けは12月31日です。(時間指定不可)
※詳しくは店内係員にお尋ねください。

ご予約ポイント **570pt**

《唐の重》有頭海老煮、丹波黒豆煮、たたき牛蒡、鰯魚あんかけ、あわび煮、穴子巻玉子、広東風チャーシュー、海老マリネ柚子風味、田作り、牛肉の赤ワイン煮、わかさぎ南蛮漬、酒粕鶏リュウ風味、柚子かきの紅白なます、パイ貝、きんかんみつ煮、肉団子甘露煮あんかけ、手巻餅
《貳の重》天然ぶりの照焼、竹の子煮、椎茸煮、黒毛和牛ローストビーフ(ブロック)、地鶏鶏筑前煮、オードブルダックコース、数の子、帆立うに焼、キャロットラペ、牛肉とさき牛蒡煮、たことセロリのマスタードソース、阿波尾鶏つくねあんかけ、栗きんとん、地鶏鶏八幡巻、かにしんじょう、柚子甘露煮、かに爪フライ、海老チリソース、手巻餅

小麦 卵 乳 えび かに

ご予約締切日 **12/19金**

商品引渡し日 **12/31水**

シェラトングランドホテル広島

瀬戸内産をはじめ全国各地の安心・良質な素材を厳選、
和と洋の技を凝らした贅沢なおせちをご堪能ください。



日本食『雅庭』

料理長 石田洋輝監修

9

4~5人前 41品目

シェラトングランドホテル広島

和洋おせち(二段重)

17.3cm×33.3cm×2段

本体価格 **31,482円**

税込価格 **34,000円**

ご予約ポイント **800pt**

《春の重》 赤魚西京焼き、杏子白ワイン煮、金ごままぐろ角煮、笹茶巾餅、ロブスター、寿玉子、伊達巻、蓮根の芽梅酢漬、数の子醤油漬、紅鯉スモーク、紅白市松蒲鉾、空豆甘煮、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、たこ照り焼き、ドライマトのワイン煮、栗斗入り田作り、いくら醤油漬、大根と人参のなます、洗皮栗の甘露煮、きんとん、黒豆金箔振り

《武の重》 牛蒡煮、豚の角煮、梅くわい、海老潮煮、鮑の醤油煮、松前漬、ローストビーフ、キノコと野菜のグレービー、貝柱ムースのベーコン巻、鱈昆布巻、梅麩甘煮、鹿児島産カツオ腹皮のオイル煮、干柿とアンスのマーガリン寄せ、アスパラとベーコンのチキン巻、胡瓜の柚子風味マリネ、

紅ずわい蟹爪袖庵焼き、穴子と帆立のテリーヌ、若桃のシロップ漬、クラムパニーとクルミのシロップ煮、瀬戸内レモンくらげ

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

ご予約締切日 **12/7日**

商品引渡し日 **12/31日**

藤屋

匠の技が冴える。贅を尽くした品々。



藤屋

おせち 慶び(二段重)

19.2cm×19.2cm×12.5cm

本体価格 **13,800円**

ご予約ポイント **350pt**

税込価格 **14,904円**

《春の重》 つぶ貝わさび、伊達巻、ごまボテ、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、和生菓子(カスタード)、牛しぐれ世包み、クラムパニーくるみ、金柑甘露煮、和生菓子(花餅)、黒豆、栗甘露煮

《武の重》 ぶり照焼、卵焼、かに風味かまぼこ、揚鶏手羽元(塩味)、海鮮市松蒲鉾、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、落煮、さつま芋甘露煮、高野豆腐煮、たこ柔らか煮、海老煮、昆布巻煮、人参煮、味付数の子、ポロニアソーセージ(ペッパー味)、鶏つくね串、若鶏醤油チーズ焼、田作り

ご予約締切日 **12/18日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。お届けは12月31日(水)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。



藤屋

おせち 華(三段重)

19.2cm×19.2cm×17.7cm

本体価格 **19,800円**

ご予約ポイント **500pt**

税込価格 **21,384円**

《春の重》 つぶ貝わさび、伊達巻、ごまボテ、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、和生菓子(カスタード)、牛しぐれ世包み、クラムパニーくるみ、金柑甘露煮、和生菓子(花餅)、黒豆、栗甘露煮

《武の重》 グルメ焼、かに風味かまぼこ、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、落煮、さつま芋甘露煮、高野豆腐煮、たこ柔らか煮、海老煮、昆布巻煮、人参煮、味付数の子、ポロニアソーセージ(ペッパー味)、卵焼、海鮮市松蒲鉾、田作り

《参の重》 ロブスター、鶏つくね串、揚鶏手羽元(塩味)、紅白串団子、ぶり照焼、紅茶鴨スモーク、彩り野菜と豆腐の京風煮、蓮根柚子マリネ、手まり餅、若鶏醤油チーズ焼、味付あかにし串(生姜味)、焼帆立、麩饅頭(柚子)

ご予約締切日 **12/18日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

※宅配の場合は別途、配送料を頂戴いたします。お届けは12月31日(水)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

小麦 小麦 卵 卵 乳 乳 そば 蕎麦(そば) 落花生 落花生 えび えび かに かに くるみ くるみ

商品には、原材料で使用している8品目のアレルギー(特定原材料)の使用を表示しております。

広島駅弁当

広島産食材を使用し、地元広島を活かした「地産地消」をテーマにしたおせちです。

広島県産牡蠣の柚子味噌和えや、真鯛のマリナード、穴子山椒煮など、地元食材、郷土料理を盛り込んだおせちです。



12
4人前 37品目

広島駅弁当

おせち(三段重)松

24.9cm×24.9cm×5.0cm×3段

本体価格 **28,704円**
税込価格 31,000円

ご予約ポイント **720pt**

《一の重》 寿蒲鉾、若菊新文、こはだ栗漬、サーモンクリームチーズ、鮭麹漬、栗きんとん、くるみ甘露煮、黒豆(丹波産)、伊達巻、田作り、練り胡麻牛蒡、紅白なますイクラ添え
《二の重》 煮しめ、花人参、梅麩煮、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、穴子の山椒煮、ペッパーハム、数の子、鯛照焼、焼き海老、葉付きんかん、ローストビーフ
《三の重》 豚角煮、花餅、鴨肉スモーク、桃甘露煮、炙りサーモンと玉葱マリネ、蕎麦、中華くらげ、牡蠣のアヒージョ(広島県産)、黄金烏賊、真鯛のマリナード(瀬戸内産)、穴子の西京焼き、真鱈子旨煮、練りきり

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

ご予約締切日 **12/25**
商品引渡し日 **12/31**

広島県産牡蠣の柚子味噌和えや、穴子山椒煮、穴子の西京焼きなど、地元食材、郷土料理を盛り込んだおせちです。



13
3~4人前 34品目

広島駅弁当

おせち(三段重)竹

22.1cm×22.1cm×5.2cm×3段

本体価格 **22,963円**
税込価格 24,800円

ご予約ポイント **580pt**

《一の重》 寿蒲鉾、伊達巻、練り胡麻牛蒡、花餅、桃甘露煮、紅白なますイクラ添え、田作り、くるみ甘露煮、黒豆(丹波産)、栗きんとん
《二の重》 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、穴子の山椒煮、豚角煮、鯛照焼、焼き海老、数の子、葉付きんかん、真鯛のマリナード(瀬戸内産)、鮭麹漬、煮しめ、花人参、梅麩煮、蕎麦
《三の重》 牡蠣のアヒージョ(広島県産)、穴子の西京焼き、帆立スモーク、鴨肉スモーク、きのこキッシュ、サーモンクリームチーズ、若菊新文、ポロニアソーセージ、鶏肉のガランティース、炙りサーモンと玉葱マリネ、ローストビーフ

小麦 卵 乳 えび かに くるみ

ご予約締切日 **12/25**
商品引渡し日 **12/31**

おせちの伝統食材を少しずつ盛り付けた、少人数向けのおせちです。



15
1~2人前 20品目

広島駅弁当

おせち(二段重)紅梅

16.8cm×16.8cm×4.3cm×2段

本体価格 **10,000円**
税込価格 10,800円

ご予約ポイント **250pt**

《一の重》 田作り、桃甘露煮、くるみ甘露煮、花餅、黒豆(丹波産)、寿蒲鉾、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、紅白なますイクラ添え、栗きんとん、こはだ栗漬
《二の重》 伊達巻、炙りサーモンと玉葱マリネ、煮しめ、花人参、梅麩煮、穴子の山椒煮、鯛照焼、数の子、焼き海老、葉付きんかん

小麦 卵 乳 えび くるみ

ご予約締切日 **12/25**
商品引渡し日 **12/31**

価格表示は「本体価格」と「税込価格」にしています。「税込価格」は「参考価格」です。実際の支払額とは異なる場合もあります。

広島県産牡蠣の柚子味噌和えや、穴子山椒煮など、地元食材、郷土料理を盛り込んだおせちです。



14
3人前 27品目

広島駅弁当

おせち(三段重)梅

18.8cm×18.8cm×5.2cm×3段

本体価格 **15,000円**
税込価格 16,200円

ご予約ポイント **380pt**

《一の重》 黒豆(丹波産)、寿蒲鉾、くるみ甘露煮、こはだ栗漬、栗きんとん、伊達巻、練り胡麻牛蒡、田作り、紅白なますイクラ添え
《二の重》 煮しめ、花人参、梅麩煮、数の子、真鱈子旨煮、焼き海老、蕎麦、薩摩芋甘煮、手綱菊蕪煮、桃甘露煮
《三の重》 穴子の山椒煮、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、炙りサーモンと玉葱マリネ、鯛照焼、鮭麹漬、ローズハム、葉付きんかん、練りきり

小麦 卵 乳 えび くるみ

ご予約締切日 **12/25**
商品引渡し日 **12/31**



16
1~2人前 12品目

広島駅弁当

オードブル

22.1cm×22.1cm×5.2cm

本体価格 **10,000円**
税込価格 10,800円

ご予約ポイント **250pt**

炙りサーモンと玉葱マリネ、いくら醤油漬、ローストビーフ、ポロニアソーセージ、鶏肉のガランティース、抹茶ロールケーキ、真鯛のマリナード(瀬戸内産)、グリルチキン、きのこキッシュ、鴨肉スモーク、牡蠣のアヒージョ(広島県産)、海老フリッターチリソース

小麦 卵 乳 えび

ご予約締切日 **12/25**
商品引渡し日 **12/31**

千鳥のおせち

仕出し老舗の味に現代風のアレンジを加えた華やかなおせちです。



17

3~4人前 40品目

千鳥

和風おせち 松 (三段重)

22.3cm×22.3cm×6.4 cm (蓋を除く)×3段

本体価格 **34,800円**

税込価格 37,584円

ご予約ポイント **870pt**

《祝い重》 ロブスター、数の子、ローストビーフ風煮込、若鶏の八幡巻、鯛照焼、人參テリーヌ、オレンジ&レバン、黒糖ローストポーク、奉書巻

《式の重》 伊達巻、紅白蒲鉾、笹巻団子、松笠慈姑、煮べ(菊花蒟蒻、蒟、里芋、梅人參)、梅麩、銀杏、空豆甘露煮、海老姿煮、鮑照焼、魚の子旨煮、羽二重奉書、蟹爪、白身魚龍皮巻、花連根、蕨生酢

《参の重》 芋きんとん、寿マロン、栗甘露煮、黒豆金箔飾り、ダイヤサラダ山葵風味、結び昆布、田作り、味付けいくら、花かんざし、柿鴨門、くるみ甘露煮、イカ松笠焼、紅白ひょうたん、たこ磯焼、海老錦手毬

ご予約締切日 **12/21日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび かに くるみ



18

2~3人前 38品目

千鳥

和・洋・中おせち 竹 (三段重)

19.5cm×19.5cm×5.5cm (蓋を除く)×3段

本体価格 **21,800円**

税込価格 23,544円

ご予約ポイント **550pt**

《祝い重》 ロブスター、鯛照焼、魚の子旨煮、みたらしオーロラ、紅白蒲鉾、伊達巻、海老姿煮、松笠慈姑、煮べ(菊花蒟蒻、里芋)、梅麩、銀杏、空豆甘露煮

《式の重》 数の子、寿カステラ、海老錦手毬、合鴨バストラミ、ポークバストラミ、紅白ひょうたん、白身魚龍皮巻、花連根、蕨生酢、味付けいくら、芋きんとん、栗甘露煮、黒豆、結び昆布、田作り

《参の重》 ホッキサラダ、錦糸五目焼売、ふかひれ風中華クラゲ、オレンジ&レバン、海老のスイートチリ、ベーコンチーズドック、人參テリーヌ、胡麻ボテ、笹巻団子、豚角煮、羽二重奉書

ご予約締切日 **12/21日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび かに



19

2~3人前 31品目

千鳥

和風おせち 梅 (二段重)

21.3cm×21.3cm×5.5cm (蓋を除く)×2段

本体価格 **15,800円**

税込価格 17,064円

ご予約ポイント **400pt**

《祝い重》 海老姿煮、数の子、白身魚龍皮巻、合鴨バストラミ、鮑照焼、若鶏の八幡巻、松笠慈姑、笹巻団子、紅白蒲鉾、伊達巻、煮べ(菊花蒟蒻、里芋、穂先筍、牛蒡、梅人參、椎茸)、梅麩、銀杏、空豆甘露煮

《式の重》 鯛照焼、パプリカ甘酢漬、豚角煮、芋きんとん、栗甘露煮、味付けいくら、花かんざし、ポークバストラミ、黒豆、魚の子旨煮、結び昆布、田作り、花連根、蕨生酢、羽二重奉書、たこ磯焼、紅白ひょうたん

ご予約締切日 **12/21日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび



20

約2人前 27品目

千鳥

和風おせち 寿 (平重)

25.0cm×25.0cm×5.0cm (蓋を除く)

本体価格 **11,800円**

税込価格 12,744円

ご予約ポイント **300pt**

海老姿煮、数の子、白身魚龍皮巻、紅白ひょうたん、青梅甘露煮、黒豆、ポークバストラミ、笹巻団子、羽二重奉書、花連根、蕨生酢、合鴨バストラミ、鮑照焼、花かんざし、煮べ(菊花蒟蒻、里芋、椎茸、蒟、筑前煮、梅人參)、梅麩、銀杏、空豆甘露煮、芋きんとん、栗甘露煮、紅白蒲鉾、伊達巻、たこ磯焼、魚の子旨煮、結び昆布、田作り

ご予約締切日 **12/21日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび



21

約1人前 26品目

千鳥

和風おせち 一人盛 吉 (平重)

18.7cm×18.7cm×5.5cm (蓋を除く)

本体価格 **7,980円**

税込価格 8,619円

ご予約ポイント **200pt**

海老姿煮、紅白蒲鉾、伊達巻、合鴨バストラミ、魚の子旨煮、羽二重奉書、黒豆、白身魚龍皮巻、数の子、紅白ひょうたん、青梅甘露煮、花連根、蕨生酢、鮑照焼、花かんざし、芋きんとん、栗甘露煮、田作り、たこ磯焼、若鶏八幡巻、結び昆布、煮べ(筑前煮、梅人參、菊花蒟蒻、里芋)、梅麩、銀杏、空豆甘露煮

ご予約締切日 **12/21日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび



ムソーのこだわりおせち

自然の素材を自然のままに…。安心してお召し上がりいただける
自然食品の老舗メーカーが厳選したこだわりおせちです。

新春を迎えるにふさわしい、
豪華なあわびに鮮やかな
料理を盛り付けました。
調味料(アミノ酸)・
タール系色素・香料・
発色剤・リン酸塩不使用の
おせちです。



22

3~4人前 44品目

ムソー

直送盛付
おせち料理「雅」(三段重)

19.5cm×19.5cm×16.0cm (同梱無し)

※お届け状態

本体価格 **34,000円** 税込価格 **36,720円** (送料込)

ご予約ポイント **850pt**

《参の重》 椎茸の含め煮(国産有機原木栽培椎茸使用)、北海道産しんの味付数の子、宝巻(昆布巻)、
国産野菜の柿なます(有機人参使用)、国産軍海老の旨煮、伊達巻(有精卵使用)、北海道産秋鮭の味付け、
小田原かまぼこ(紅・白)、国産たこの柔らかな煮、有機くまの甘露煮、丹波篠山産黒豆、酢こぼろ(有機ごぼう使用)
《貳の重》 信田巻、花形人参のレモン煮、国産竹の子穂先、国産いさぎの献珍焼、田作り、国産湯葉山根煮、国産きぬさや、
国産栗甘露煮(洗皮付)、きんとん、生麩三色炊き合わせ(あわ・ごま・よもぎ)、羽二重餅(紅・白・よもぎ)、九州産金柑の甜菜糖煮、
国産梅甘露煮、国産えぞあわび、鳴門産わかめとしそ炒りめ、キャロットラペ(有機人参・有機レーズン使用)
《参の重》 鴨のロース煮、国産牛肉のしぐれ煮、放牧豚のバネリケーゼ、九州産金柑とクリームチーズの自然豚生ハム巻、
北海道産秋鮭のスモークサーモン、平鍋いも鶏のごぼう八幡巻、国産鮎(さわら)の西京焼、国産こはだの酢漬、
神戸牛のローストビーフ(赤ワインソース)、国産きぬさや、鶏の味噌松風焼

小麦

卵

乳

えび

くるみ

ご予約締切日 **12/5金**
商品引渡し日 **12/30火**

冷凍
直送

※配送のみ承ります。(送料込みの価格です) お届けは12月30日(火)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

調味料(アミノ酸)・合成着色料・香料・合成甘味料・発色剤・リン酸塩は使用しておりません。天然のクチナシ色素、ペニコウジ色素、重曹等の添加物を使用しています。

ムソーのこだわり

私たちは毎日、たくさんの食べ物に取り囲まれて生活しています。しかし、ライフスタイルの多様化により、味や見た目を保つために、 unnecessaryな添加物を入れた食べ物が多くなってきています。本来、食べ物は、私たちの身体をつくり、こころを満足させるもの。だから、ムソーは unnecessaryな添加物、遺伝子組み換え作物やゲノム編集食品を使用しないよう努めます。食べ物本来のおいしさや風味をたのしめ、「なおかつからだにやさしいもの」をご提供します。

縁起の良いいわれのある伝統的和風素材と洋風素材を盛り付けました。
2名様で丁度良いサイズのおせちセットです。



23

約2人前 23品目

ムソー

直送盛付
おせち料理「彩」

19.5cm×19.5cm×7.5cm (同梱無し)

本体価格 **15,000円** 税込価格 **16,200円** (送料込)

ご予約ポイント **380pt**

国産野菜の紅白なます(有機人参使用)、丹波篠山産黒豆、国産竹の子穂先、有機くまの甘露煮、
小田原かまぼこ(紅・白)、宝巻(昆布巻)、国産きぬさや、北海道産しんの味付数の子、田作り、
北海道産牡丹海老の酒蒸し、九州産金柑の甜菜糖煮、国産梅甘露煮、国産鮎(さわら)の西京焼、
伊達巻(有精卵使用)、椎茸の含め煮(国産有機原木栽培椎茸使用)、国産野菜の花のお浸し、
国産栗甘露煮(洗皮付)、きんとん、北海道産秋鮭のスモークサーモン、北海道産秋鮭の味付け、
平鍋いも鶏のごぼう八幡巻、
神戸牛のローストビーフ(赤ワインソース)

小麦

卵

乳

えび

くるみ

ご予約締切日 **12/5金**
商品引渡し日 **12/30火**

冷凍
直送

※配送のみ承ります。(送料込みの価格です) お届けは12月30日(火)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

ノムラフーズ & トオカツフーズ

少人数のご家族でも楽しんで頂ける様に仕上げました。
縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、
色とりどりのお祝い料理を
詰合せました。



24

2~3人前 31品目

ノムラフーズ

八坂(三段重)

18.2cm×15.8cm×4.3cm×3段

本体価格 **11,980円**

税込価格 **12,938円** (送料込)

ご予約ポイント **300pt**

《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、栗きんとん、帆立むのの柚子和え、いくら醤油漬、金時人参入り生鮭、あわび旨煮、
赤魚西京焼、だし巻、お祝い松葉串、若桃甘露煮
《三の重》 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、蓮根型こんにゃく、
黒豆がんも含め煮、海老旨煮、
枝豆入り信田巻、ごぼう煮、筍煮、
椎茸旨煮、松鮎、梅型人参、

小麦

卵

乳

えび

ご予約締切日 **12/7日**
商品引渡し日 **12/30火**

※配送のみ承ります。(送料込みの価格です) お届けは12月30日(火)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

和洋中の多彩なお料理を詰め合わせました。和の段は定番のおせち、
洋の段はお酒との相性も○、
中華のエビチリや甘味は
お子様にも人気です。

25

3~4人前 38品目

トオカツフーズ

華の集
(はなのつどい)
(三段重)

19.5cm×19.5cm×5.3cm×3段

本体価格 **15,980円**

税込価格 **17,258円** (送料込)

ご予約ポイント **400pt**

《一の重》 金時人参入りなます、いくら醤油漬、わかさぎの胡麻和え、栗の洗皮煮、鳴門金時芋きんとん、
紅白かまぼこ、味付け納豆、お祝い海老、花形お豆腐しんじょ、ねじり蒟蒻煮、高野豆腐煮、伊達巻、黒豆煮、
梅形生麩、数の子松前漬、数の子
《二の重》 鶏肉のトマトソース、真鯛のイタリアンマリネ、ケークサレ、バジルマヨディップソース、
スパイシーミックスビーンズ、黒糖ローストポーク、プロコッコーのコンソメ煮、牛肉の赤ワイン煮込み、
エビとアスパラのデリッシュ、ドライトマトのシロップ煮、銀鮭スモークサーモン、オリーブ添え、オニオンマリネ、
チーズデザート マンゴソース
《三の重》 海老のチリソース、水菜とサーサイの中華和え、あい鴨ーロースモーク、
プロコッコーのコンソメ煮、チキンロール、花餅桃、若桃甘露煮、クルミの鮎炊き、
黒酢酢豚、椎茸の中華煮、
中華くらげ

小麦

卵

乳

えび

かに

くるみ

ご予約締切日 **12/7日**
商品引渡し日 **12/30火**

※配送のみ承ります。(送料込みの価格です) お届けは12月30日(火)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

野村佃煮

京料理の伝統を守り、上品で彩り豊かに仕上げた
野村のおせち料理。



26
2~3人前 31品目

野村佃煮

京のむら和風
(二段重)

17.8cm×17.8cm×5.1cm×2段 本体価格 **15,000円** 税込価格 16,200円(送料込)

《一の重》味付数の子、田作り、鰯のうま煮、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、ぶりの照り焼き、いか白焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、若桃シロップ漬、若鳥野菜巻、殻付あわび煮
《二の重》牛蒡にしめ、筍にしめ、焼き海老、柚子入り生酢、味付け梅型こんにやく、黒豆ふくませ、昆布巻、椎茸ふくませ煮、錦糸巻、てり焼き帆立、手まり和菓子、酢蛸、クランベリーくるみ、寿焼印栗甘露、世巻団子、さんたん、京のむら印高野豆腐

ご予約ポイント**380pt**

ご予約締切日 **12/14日**

商品引渡し日 **12/30日**

小麦 卵 乳 えび くるみ

※配送のみ承ります。(送料込みの価格です) お届けは12月30日(火)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。



27
3~4人前 41品目

野村佃煮

京のむら和風
(三段重)

17.8cm×17.8cm×5.1cm×3段 本体価格 **20,000円** 税込価格 21,600円(送料込)

《一の重》味付数の子、田作り、鰯のうま煮、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、ぶりの照り焼き、いか白焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、若桃シロップ漬、若鳥野菜巻、殻付あわび煮
《二の重》牛蒡にしめ、筍にしめ、焼き海老、柚子入り生酢、味付け梅型こんにやく、黒豆ふくませ、昆布巻、椎茸ふくませ煮、錦糸巻、てり焼き帆立、手まり和菓子、酢蛸、クランベリーくるみ、寿焼印栗甘露、世巻団子、さんたん、京のむら印高野豆腐
《三の重》焼き湯葉巻、松前漬、魚卵の煮物、栗甘露煮、いくら醤油漬、鱈の西京焼き、ちりめん山椒、葉付金柑、青甘露梅、豚の角煮、羽根飾り餅

ご予約ポイント**500pt**

ご予約締切日 **12/14日**

商品引渡し日 **12/30日**

小麦 卵 乳 えび くるみ

※配送のみ承ります。(送料込みの価格です) お届けは12月30日(火)です。 ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

紀文



28
約2人前 26品目

(食べられるシール®を含めた)

紀文

おせち詰合せ
ディズニー

お重: 16.5cm×16.5cm×9.7cm

ミッキーマウスが愛らしいお重箱に、
バラエティ豊かな24品を
詰合せました。

2026ディズニー
デザインお重箱
© Disney

かわいい
「食べられるシール®」付き!
※2種類のうちどちらか1種類が封入されます。

ご予約ポイント**270pt**

本体価格 **10,800円** 税込価格 11,880円

《一の重》伊達巻、蒲鉾(紅・白)、黒豆、栗甘露煮、味付数の子(ハーフ)、くるみ給炊き、煮しめ(ごぼう・梅型こんにやく・椎茸・里芋)、祝海老、練り切り(ミッキーマウス)
《二の重》肉団子、鶏のトマト煮、オリーブ、三元豚ロースパストラミ、厚焼玉子、かまぼこ(ミッキーマウス・ミニマウス)、デミグラスハンバーグ、海老とブロッコリーのテリーヌ、イタリアンソーセージ(スライス)、練り切り(ミニマウス)
《別添》切り餅/ディズニー(標準6個) 食べられるシール®/ディズニー(1枚)

ご予約締切日 **12/8日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび くるみ



29
約2人前 23品目

紀文

サンリオキャラクターズ
おせち詰合せ

お重: 16.5cm×16.5cm×10.8cm

2026サンリオキャラクターズ
オリジナルデザインお重箱
© '25 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L661645

ご予約ポイント**270pt**

本体価格 **10,800円** 税込価格 11,880円

《一の重》伊達巻、蒲鉾(紅・白)、昆布巻、くるみ給炊き、かまぼこ(ポチャッコ)、田作り、祝海老、味付数の子(ハーフ)、栗さんたん、黒豆、練り切り(ハローキティ)
《二の重》大学芋(ごまごつみ)、鶏のトマト煮、豚角煮、三元豚ロースパストラミ、オリーブ、デミグラスハンバーグ、かまぼこ(シナモロール)、錦玉子、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(クロミ)

ご予約締切日 **12/8日**

商品引渡し日 **12/31日**

小麦 卵 乳 えび くるみ

寿司・オードブル

1本1本丁寧に仕上げた三種の押寿司。
年末年始の食卓に彩りを添える一品です。

限定10セット

30
3人前
広島駅弁当
翁寿司
20.0cm×20.0cm×6.7cm
本体価格 **6,111円**
税込価格 **6,600円**

鯖押寿司、穴子押寿司、海老押寿司

小麦 乳 えび

ご予約ポイント **160pt**

ご予約締切日 **12/25**
商品引渡し日 **12/31**

九重巻…九種類の具材を使用し、一本ずつ丁寧に作りました。
たくみ(匠)巻…自家製の玉子焼きを使用した
こだわりの巻寿司。

限定200セット

31
ショージおすすめ
九重巻・
たくみ(匠)巻セット

各1本 21.2cm×21.2cm

本体価格 **1,490円**
税込価格 **1,609円**

ご予約ポイント **40pt**

《九重巻》玉子、穴子、椎茸、高野豆腐、蒲鉾、
人参、牛蒡、きゅうり、水菜
《匠 巻》玉子、穴子、椎茸、干瓢、
おぼろ

小麦 卵

ご予約締切日 **12/26**
商品引渡し日 **12/31**

サーモン好きな方には
たまらない一品です。



33
約3~4人前 24貫

ショージおすすめ
サーモンにぎり寿司

20.0cm×36.3cm

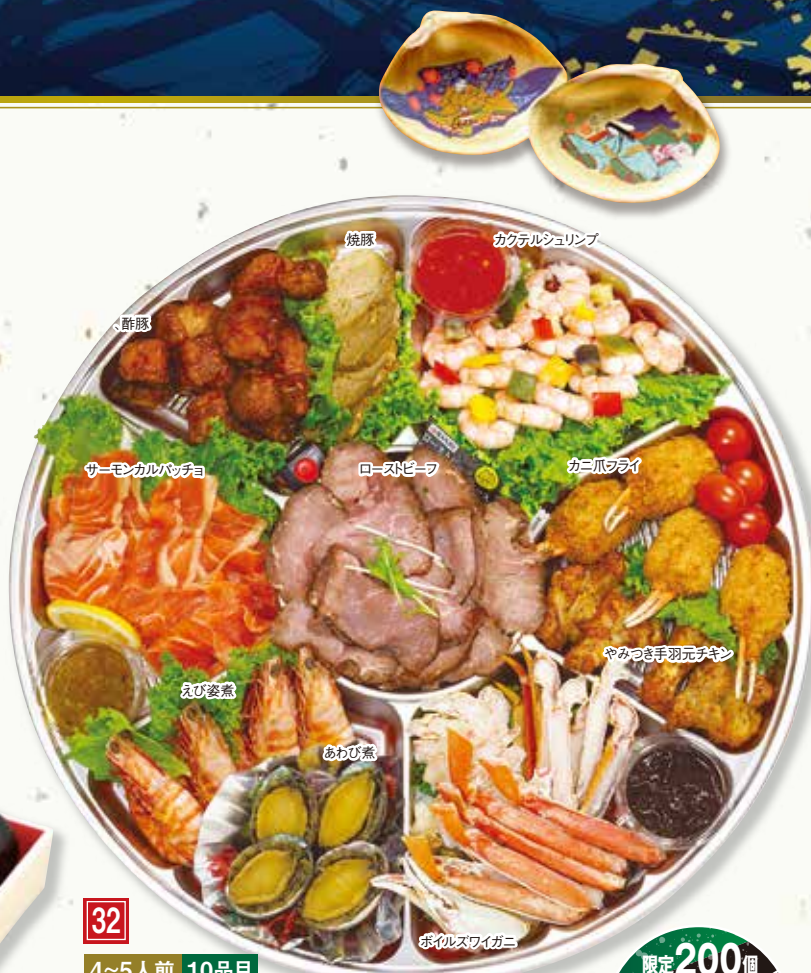
本体価格 **3,980円** 税込価格 **4,298円**

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/26**
商品引渡し日 **12/31**

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます。

価格表示は「本体価格」と「税込価格」にしています。「税込価格」は「参考価格」です。実際の支払額とは異なる場合もあります。



32

4~5人前 10品目

ショージおすすめ

迎春オードブル(一皿)

直径約46.0cm

本体価格 **10,000円** 税込価格 **10,800円**

ローストビーフ、サーモンカルパッチョ、えび姿煮、あわび煮、ボイルズワイガニ、
やみつき手羽元チキン、カニ爪フライ、
カクテルシュリンプ、焼豚、酢豚

小麦 卵 乳 えび かに

ご予約締切日 **12/26**
商品引渡し日 **12/31**

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます。

限定200個

Super
ご予約ポイント **300pt**

年末・年始に美味しいお寿司をご家族みんなでは是非どうぞ!!



34

約5人前 40貫

ショージおすすめ

特撰にぎり寿司トロ入り

35.3cm×35.3cm

本体価格 **6,000円** 税込価格 **6,480円**

小麦 えび

Super
ご予約ポイント **180pt**

ご予約締切日 **12/26**
商品引渡し日 **12/31**

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます。

刺身・お餅・お花 等

新鮮なお刺身の盛り合わせをご堪能ください。

35

5~8人前 9品目

お刺身盛り合わせ

本体価格 **7,990円**

税込価格 8,630円

小麦 えび

ご予約ポイント **200pt**

ご予約締切日 **12/24水**

商品引渡し日(一部店舗を除く)
12/30火・31水

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます。



36

3~5人前 9品目

お刺身盛り合わせ

本体価格 **5,990円**

税込価格 6,470円

小麦 えび

ご予約ポイント **150pt**

ご予約締切日 **12/24水**

商品引渡し日(一部店舗を除く)
12/30火・31水

※商品内容は写真と一部異なる場合がございます。



37

食彩亭

豚バラ肉角煮風

豚バラ肉 200g、
角煮風タレ 100g×2パック

本体価格 **2,000円**

税込価格 2,160円

冷凍

小麦

ご予約ポイント **50pt**

ご予約締切日 **12/21日**

商品引渡し日
12/30火・31水

※写真は調理後のイメージです。

お餅や、迎春用アレンジフラワーのご準備はお任せください。

広島県産のもち米を使用した杵つき餅です。
ねばりがあって良く伸びる美味しいお餅です。

38

上本製菓

きねつき餅
(化粧箱入)

1升(50個)
箱サイズ 36.0cm×23.6cm×4.5cm

本体価格 **3,800円**

税込価格 4,104円

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/25木**

商品引渡し日
12/30火・31水



※写真は(大)です。



39

迎春用アレンジ(大)

〈セット内容〉葉牡丹、松、千両 他洋花 1鉢

本体価格 **3,500円**

税込価格 3,850円

ご予約ポイント **90pt**

※写真は(小)です。



40

迎春用アレンジ(小)

〈セット内容〉松、千両 他洋花 1鉢

本体価格 **2,000円**

税込価格 2,200円

ご予約ポイント **50pt**

※写真はイメージです。

ご予約締切日 **12/20土**

商品引渡し日
12/30火・31水

お肉・お酒

新年を祝う、豪華なお肉が勢揃い。

41

広島県産

峠下牛すき焼き用
肩ロースうす切り

約330g 1パック

本体価格 **2,980円**

税込価格 3,219円

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/25(木)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



42

広島県産

峠下牛
ステーキ用回一ス

約150g×2 1パック

本体価格 **2,980円**

税込価格 3,219円

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/25(木)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



43

国産

焼肉用
牛カルビ(三角バラ)

約360g 1パック

本体価格 **2,980円**

税込価格 3,219円

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/25(木)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



44

北海道産

十勝若牛
ステーキ用回一ス

約200g×2 1パック

本体価格 **2,980円**

税込価格 2,139円

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/25(木)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



新春のお祝いにふさわしいお酒を各種ご用意しております。

45

白牡丹

純米大吟醸
長期低温貯蔵
熟成酒

720ml

本体価格 **2,300円**

税込価格 2,530円

ご予約ポイント **70pt**

ご予約締切日 **12/20(土)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



46

賀茂鶴

プレミアムセット

180ml×3本(双鶴・ゴールド・広島錦のセットです。)

本体価格 **3,000円**

税込価格 3,300円

ご予約ポイント **80pt**

ご予約締切日 **12/20(土)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



47

旭酒造

獺祭
純米大吟醸
磨き三割九分

720ml

本体価格 **4,800円**

税込価格 5,280円

ご予約ポイント **120pt**

ご予約締切日 **12/20(土)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



48

イタリア産

DOCG

バルバレスコ
カッシーナ・
ゲルチーナ

750ml

本体価格 **2,990円**

税込価格 3,289円

ご予約ポイント **80pt**

ご予約締切日 **12/20(土)**

商品引渡し日
12/30(火)・31(水)



年越しそば・迎春銘菓

大晦日、そしてお正月を縁起物の食材で迎える準備はお済みですか。
生5割そばと、かつお、さば、にぼしで出汁をとった風味豊かなそばだし、京都の七味をセットしています。

49

ひまわりフーズ

招福 海老天そば
(2人前)

- ・生5割そば 110g×2
- ・海老天 30g×2尾
- ・めんつゆ 25ml×2
- ・京七味 2袋

本体価格 **1,200円** 税込価格 1,296円

小麦 卵 そば えび

ご予約ポイント **30pt**

ご予約締切日 **12/20**

商品引渡し日
12/30 火・31 水

50

ひまわりフーズ

招福 肉そば
(2人前)

- ・生5割そば 110g×2
- ・味つけ牛肉 20g×2袋
- ・めんつゆ 25ml×2
- ・京七味 2袋

本体価格 **1,200円** 税込価格 1,296円

小麦 卵 そば

ご予約ポイント **30pt**

ご予約締切日 **12/20**

商品引渡し日
12/30 火・31 水

広島島の味を全国に 一年の締めくくりに『ちから』の年越しそばは いかがでしょう。

※配送のみ承ります(送料込みの価格です) ※時間指定不可 詳しくは店内係員にお尋ねください。

51

ちから

年越しそばセット Aセット(6食) 直送

- ・だし×6個・八割そば(2食入)×3袋
- ・にしん棒焼き×2本
- ・味付あげ×4パック・七味×6個

本体価格 **3,963円**
税込価格 4,281円(送料込)

小麦 そば

ご予約ポイント **110pt**

ご予約締切日 **12/20**

商品引渡し日
12/27 土～30 火

52

ちから

年越しそばセット Bセット(6食) 直送

- ・だし×6個・八割そば(2食入)×3袋
- ・味付あげ×6パック・七味×6個

本体価格 **3,686円**
税込価格 3,981円(送料込)

小麦 そば

ご予約ポイント **100pt**

ご予約締切日 **12/20**

商品引渡し日
12/27 土～30 火

年末年始、家族の団らんに。新年、ご挨拶の手土産等にいかがですか。

53

わらく堂

紅白どら焼
(化粧箱入)

4個入
箱 9.0cm×22.0cm×6.0cm
単品 13.5cm×10.5cm×1.5cm

本体価格 **1,200円**
税込価格 1,296円

ご予約ポイント **30pt**

ご予約締切日 **12/21**

商品引渡し日
12/30 火・31 水

小麦 卵 乳

54

杵屋

書写千年杉
小倉(箱入)

箱 23.0cm×9.5cm×8.8cm
中身 16.0cm×7.0cm×6.0cm

本体価格 **1,680円**
税込価格 1,815円

ご予約ポイント **50pt**

ご予約締切日 **12/21**

商品引渡し日
12/30 火・31 水

小麦 卵 乳

お申し込みはお近くの ショージ各店まで



SHOJI PARTNER

西條商事

<https://www.saijo-shoji.co.jp/>

八本松南店 (082) 428-3660

高屋駅前店 (082) 434-0119

黒瀬店 (0823) 82-2722

田口店 (082) 425-5388

白市駅前店 (082) 434-4700

下見店 (082) 422-7501

みどり坂店 (082) 894-9123

志和店 (082) 433-2424

白木店 (082) 829-1112

R375バイパス店 (082) 422-5102

豊栄店 (082) 432-3411

世羅店 (0847) 25-0066

本郷店 (0848) 86-6201

牛田店 (082) 836-7007

寺家駅前店 (082) 493-8583

ご希望の商品のご注文は別紙申込書にご記入の上各店係員までお申し込みください。不明な点がございましたら、お気軽に売場係員までお申し付けください。