

いとくの

おせち

縁起を重ね福を呼ぶ



ご予約締切日

12/25 金

※招福をお皿に盛付けた一例です。

※写真はすべてイメージです。

盛付けのお皿・装飾品などは商品に含まれていません。

IT@KU

オリジナルおせち三段重

招福

しょうふく

数量
限定

ドリームカードに
+100ポイント

商品番号
1 店渡し 2 宅配

東北6県のみ
配達(無料)

【特定原材料】
小麦・卵・乳・えび

本体価格
16,800円
(参考税込 18,144円)

参の重

老の重

約3~4人前

横 約20.7cm ×
縦 約20.7cm ×
高さ 約5.2cm

※写真はすべてイメージです。

家族みんなで
楽しめる
和風・洋風
バラエティ三段重

※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。※消費期限…1月1日

老の重

・枝豆万頭蒸し・ぶりの照焼・お煮しめ・紅鮭の西京焼・笹くず抹茶・有頭海老酒蒸し・鮑味付け・紅白蒲鉾・伊達巻・飾餅

式の重

・味付け数の子・若桃の甘露煮・ふかひれ風中華くらげ・海鮮市松蒲鉾・錦玉子風市松蒲鉾・海老とくるみの佃煮・真蛸の梅酢漬
・たらこの煮物・帆立の照焼・葉付金柑の甘露煮・丹波種黒豆煮・栗きんとん・大根なます・いかの黄金焼き・帆立貝柱燻製グリル・昆布巻き

参の重

・スモークサーモンマリネ・味付け子持ちいか・いくら醤油漬・嶽さみ包み蒸し・比内地鶏入りつくね・白魚の生炊き佃煮・わかさぎの甘露煮
・アンデスポークパストラミ・合鴨スモーク・桃豚のチャーシュー・秋田県産牛肉巻きごぼう・イトヨリのフレンチマスタードマリネ

◆桃豚のチャーシュー



秋田県産桃豚を
じっくり柔らかく仕上げました。

◆比内地鶏入りつくね



比内地鶏を使用し、
味わい良く仕上げました。
軟骨入りで食感を良くしています。

◆秋田県産牛肉巻きごぼう



秋田県産牛肉を牛蒡に巻き付け
旨みを加えた醤油で
おいしく煮付けました。

◆嶽さみ包み蒸し



甘みのある青森県産とうもろこしを
使用した焼売です。
やわらか食感です。

◆枝豆万頭蒸し



秋田県大館産枝豆入りの魚のすり身
の蒸し万頭です。やわらかな食感に枝
豆の風味がきいたひと品。

◆はたはたの甘露煮



日本海産はたはたを使用した甘露煮です。
骨も軟らかく仕上がっており、はたはたの
旨味がしっかりと活きた一品です。

◆わかさぎの甘露煮



秋田県八郎潟産のわかさぎを使用。丁寧に焼
き上げることで旨みを閉じ込め、直火釜でじっくりと
煮込んで、ふっくらやわらかい食感と素材の味が
活きたわかさぎ甘露煮に仕上げております。

◆白魚の生炊き佃煮



秋田県八郎潟産の小女子を鮮度の良
いうちに生炊き製法で炊きました。

◆帆立の照焼



青森県陸奥湾産の帆立使用。
照焼きにしました。旨みと同時に食感
もお楽しみ頂けます。

◆いくら醤油漬



北海道産いくらを旨みをプラスした醤油
で漬け込みました。深みのあるまろ
やかな味わいをお楽しみ頂けます。

◆ロブスターのしょうつつる蒸し



ロブスターを秋田名物の
しょうつつるで味付けし柔らかく
仕上げました。

◆紅鮭の西京焼



アラスカ産の脂ののった紅鮭を甘め
に調味した白味噌に漬け込み丁寧に
焼き上げました。

◆栗きんとん



鹿児島県産さつまいもをベースに
炊き上げました。
大粒の栗を使用しています。

◆丹波種黒豆煮



国産丹波種黒豆を
ふっくら炊き上げました。

いとく
謹製

厳選素材

ひとつひとつの食材を丁寧に調理した
いとくオリジナルおせち重。
味もボリュームも自慢の逸品。



※写真はすべてイメージです。

オリジナルおせち三段重

慶

— よろこび —

数量
限定

ドリームカードに

+100ポイント

本体価格

28,800円

(参考税込 31,104円)

商品番号
3 店渡し 4 宅配

東北6県のみ
配達(無料)

【特定原材料】小麦・卵・乳・えび
※一部材料はかにを扱う
工場で製造しております

選材
厳素材
ロブスターの
しよつたる蒸し

ロブスターを秋田名物の
しよつたるで味付けし
柔らかく仕上げました。



参の重

壺の重

和・洋・中を
盛りだくさんに詰め合わせた
こだわりの
プレミアムな三段重

式の重

約4~5人前

外寸 横 約29.3cm ×
縦 約19.5cm ×
高さ 約5.0cm

※写真はすべてイメージです。

※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。※消費期限…1月1日

壺の重

- ・味付け子持ちいか・海老とくるみの佃煮・たらこの煮物・飾餅・干し柿の白あんはさみ・栗きんとん・祝い餅・まぐろと昆布の佃煮
- ・紅鮭の西京焼・丹波種黒豆煮・味付け数の子・お煮しめ・有頭海老蒸し・若桃の甘露煮・昆布巻き・紅白蒲鉾・伊達巻
- ・葉付金柑の甘露煮・白魚の生炊き佃煮・鮑味付け・さつまいものレモン煮・大根なます・真蛸の梅酢漬

式の重

- ・もち豚クリームパイ包み焼・黒糖ローストポーク・桃豚のチャーシュー・秋田県産牛肉巻きごぼう・マロンのブランデー漬・合鴨スモーク
- ・比内地鶏入りつくね・ロブスターのしよつたる蒸し・帆立貝柱燻製グリル・笹くず抹茶・穴子月冠・パイ貝の甘煮・いかの松笠白焼
- ・はたはたの甘露煮・わかさぎの甘露煮・いくら醤油漬

参の重

- ・いかの黄金焼き・嶺さみ包み蒸し・ベーコンチーズオードブル・ブロッコリーと海老のテリーヌ・サーモンとホタテのテリーヌ
- ・海老の海鮮華包み蒸し・アンデスポークパストラミ・帆立の照焼・ふかひれ風中華くらげ・ムール貝燻製オイル漬け・スモークサーモンマリネ
- ・枝豆万頭蒸し・カルピアスパラソーセージ・ホエー豚の角煮・つぶの照焼・甘鯛の西京焼・たこの照焼・イトヨリのフレンチマスタードマリネ

オリジナルおせち一段重

雅

— みやび —

数量
限定

本体価格

12,000円

(参考税込 12,960円)

【特定原材料】小麦・卵・乳・えび

商品番号
5 店渡し 6 宅配

東北6県のみ
配達(無料)

ドリームカードに
+100ポイント



約2人前

外寸 横 約29.3cm ×
縦 約19.5cm ×
高さ 約5.0cm

産地にこだわった
食材を詰め合わせた
少量多品種で
お楽しみいただけます

壺の重

- ・はたはたの甘露煮・比内地鶏入りつくね・笹くず抹茶・わかさぎの甘露煮・合鴨スモーク・桃豚のチャーシュー・味付け数の子・鮑味付け・有頭海老蒸し
- ・いかの黄金焼き・若桃の甘露煮・白魚の生炊き佃煮・丹波種黒豆煮・秋田県産牛肉巻きごぼう・ロブスターテルミドール・紅鮭の西京焼・いくら醤油漬
- ・帆立の照焼・スモークサーモンマリネ・枝豆万頭蒸し・嶺さみ包み蒸し・アンデスポークパストラミ・たこの照焼

※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。※消費期限…1月1日

※写真はすべてイメージです。

オリジナルおせち

煌

— きらめき —

数量
限定

東北6県のみ
配達(無料)

外寸 横 約20.8cm ×
縦 約10.8cm ×
高さ 約6.6cm

【特定原材料】小麦・卵・乳・えび

1人1重でお召し上がりいただけるおせち
ちょっと贅沢の詰め合わせ

ドリームカードに
+100ポイント

2重セット
・約2人前

本体価格

8,000円

(参考税込 8,640円)



商品番号
7 店渡し 8 宅配

3重セット
・約3人前

本体価格

12,000円

(参考税込 12,960円)

商品番号
9 店渡し 10 宅配

壺の重

- ・紅白蒲鉾・伊達巻・笹くず抹茶・ぶりの照焼・黒糖ローストポーク・合鴨スモーク・桃豚のチャーシュー・鮑味付け・たこの照焼・味付け数の子
- ・ベーコンチーズオードブル・有頭海老蒸し・いかの黄金焼き・若桃の甘露煮・丹波種黒豆煮・栗きんとん

※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。※消費期限…1月1日

※写真はすべてイメージです。

バイヤー厳選
お好みをどうぞ

銘店おせち

商品番号

11
宅配

Hotel Okura

ホテルオークラ

和洋中おせち

名門ホテルオークラ監修の
贅沢和洋中おせち

〈三段重〉約3〜4人前

外寸 横 約17.1cm × 縦 約17.1cm × 高さ 約5.0cm
【特定原材料】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

20,000円
(参考税込 21,600円)

冷凍

全国無料
配達

ご注文締切日: 12月15日 (火)



数量
限定



ホタテと香草のテリーヌ



鮭の西京焼き



蒸し鶏の麻辣ソース

冷凍おせちのお召し上がり方

- 保存方法／冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。
- 解凍方法／化粧箱より商品を取り出し、お重箱のまま一段ずつ広げてラップを剥がさず解凍してください。
冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)にて約18時間を目安に自然解凍してください。※解凍温度・時間は目安となります。
重箱を重ねたまま解凍したり庫内環境などにより、さらに多少の時間を要する場合がありますので、解凍時間に少し
余裕をみて解凍してください。お召し上がりの2〜3時間前に解凍状態を確認されることをおすすめいたします。
- 解凍後／冷蔵庫(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。

※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。

0

宅配

全国無料
配達の商品

冷凍

冷凍お引渡し
商品

商品番号

12
宅配

博多 華味鳥
はなみどり

博多華味鳥

華味鳥おせち

九州発祥、全国に店舗を構える
鶏肉料理専門店。
銘柄鶏「華味鳥」を使用したおせち

〈三段重〉約3〜4人前

外寸 横 約17.1cm × 縦 約17.1cm × 高さ 約5.0cm
【特定原材料】小麦・卵・乳・えび

本体価格

20,000円
(参考税込 21,600円)

冷凍

全国無料
配達

ご注文締切日: 12月15日 (火)



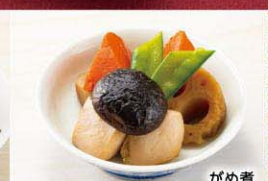
数量
限定



華味鳥生ハムのマリネ



華味鳥の塩麹焼き柚子胡椒風味



がめ煮

商品番号

13
宅配

広東名菜
赤坂璃宮
Chinese Restaurant
AKASAKA RIKYU

赤坂離宮

中華おせち

高級広東料理の名店が
お届けする豪華中華おせち

〈一段重〉約2〜3人前

外寸 横 約26.1cm × 縦 約19.9cm × 高さ 約5.0cm
【特定原材料】小麦・卵・乳・えび・かに

本体価格

12,000円
(参考税込 12,960円)

冷凍

全国無料
配達

ご注文締切日: 12月15日 (火)



数量
限定



エビチリソース



ホタテの醤油煮



赤坂璃宮チャーシュー

商品番号

14
宅配

GOTOKEI 函館 五島軒
since 1879

五島軒

洋風おせち

創業明治12年。函館の伝統ある
老舗洋食レストラン「五島軒」

〈一段重〉約2〜3人前

外寸 横 約26.1cm × 縦 約19.9cm × 高さ 約5.0cm
【特定原材料】小麦・卵・乳・かに

本体価格

12,000円
(参考税込 12,960円)

冷凍

全国無料
配達

ご注文締切日: 12月15日 (火)



数量
限定



スパイスグリルチキン



ビーフシチュー和え



りんごぎんとん

※写真はすべてイメージです。

甘味処

祝い福デザート

※店内お引渡し
商品となります。

スペイン・バスク地方発祥の焦げ目に特徴ある
チーズケーキです。焦げのほろ苦さとクリームチーズの
濃厚さがマッチしたホールケーキです。



みれい菓 数量限定 バスクチーズケーキ

1コ 本体
価格 **1,280円**
(参考税込 1,383円)

ケーキサイズ:4号 直径 約12cm
特定原材料:乳・卵

商品番号

15
店渡し

冷凍

宮城県産「ミガキいちご」使用。貯蔵のシャインマスカットや
紅まどんななど贅沢な果実をふんだんに使用しました。

ミガキいちごとは?

宮城県山元町で栽培された、「自然」「人」「IT」を最大に
生かして磨き上げた高品質ブランドいちごです。



※商品入荷状況により内容が多少変更になる場合があります

商品番号

16
店渡し

限定カットフルーツ

かがやき

「輝の贅沢」1コ 本体
価格 **1,580円**
(参考税込 1,707円)

いちご・シャインマスカット・柿・紅まどんな・キウイフルーツ
箱サイズ:横 約20cm × 奥行き 約15cm × 高さ 約3cm

ご注文・配達について

0 宅配 ... 東北6県のみ
配達(無料配達)

0 宅配 ... 全国無料配達の
商品

0 店渡し ... 店内お引渡し商品

冷凍 ... 冷凍お引渡し商品

東北6県配達地域

秋田県・青森県・岩手県・
宮城県・山形県・福島県



※配達是一部地域を除かせていただきます。時間の指定は午前指定のみとなります。
※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

■お支払いについて

- 店内お引渡しのお支払いは、商品と引き換えでお願い致します。
 - 宅配おせちのお支払いは、ご予約時にお願ひ致します。
- ※表示価格は「本体価格」と「参考税込」を併記しております。

■ご注文、お引渡し、お問い合わせは、サービスカウンターにて承っております。

- ※商品の内容に変更がある場合がございますので、ご了承くださいませ。
- ※商品につきましては、十分に品質管理しておりますが、安全のため、冷蔵庫又は冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。
- ※掲載商品は数量限定の為、締切日前に予約の承りを終了する場合がございます。

ご予約
締切日 **12/25** 金

11 宅配 ~ 14 宅配
の締切日 **12/15** 火

商 品
お渡し日 **12/31** 木