

この日の

おせち

縁起を重ね

福を呼ぶ



コードを
読み取り /
らくらく予約



ご予約
締切日 **12/20** 水

※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。

ITOKU

いとく
謹製

厳選素材

ITOKU NO GENSENSOZAI



ロブスターしょつつる蒸し (しょつつる使用)

ロブスターを秋田のしょつつるで味付けしました。



ブラックタイガー海老の酒蒸し (秋田県産清酒使用)

ブラックタイガー海老を秋田県産の清酒で蒸しあげました。



秋田県産 牛肉ごぼう巻き

秋田県産牛肉を使用してごぼうを巻きました。牛肉の甘い旨みが美味しいです。



青森県産 嶽きみ錦糸包み

青森県産とうもろこしをすり身に入れて蒸しあげました。



大館産 枝豆錦糸包み

秋田県大館市産の枝豆をすり身に入れて蒸しあげました。



青森県産 帆立照焼き

青森県産ベビー帆立を照焼きにしました。



八郎潟産 わかさぎ甘露煮

秋田県八郎潟で獲れたわかさぎを甘露煮にしました。



いぶりがっこ

昔ながらの漬法で漬けた、薫煙の香りと風味豊かないぶりたくあん漬です。



国産 丹波種黒豆煮

国内産丹波種の黒豆をふっくら柔らかく炊きあげました。



青森県産 ふじりんごのシロップ煮

青森県産ふじりんごをシロップに漬込みコンポートにしました。



福島県産 若桃甘露煮

福島県産の若桃をシロップに漬込んで甘く仕上げました。

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。

しょうふく

招福

おせち三段重

招福 約3~4人前

本体
価格 **18,800円**
(税込価格 20,304円)

家族みんなで楽しめる
和風・洋風
バラエティ三段重

数量限定

壺之重



参之重



式之重



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】卵・小麦・乳・えび・くるみ

外寸 … 横 約20.7cm × 縦 約20.7cm × 高さ 約5.2cm

※保存方法…冷蔵庫または冷凍所(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。

壺之重

・お煮しめ・国産 丹波種黒豆煮・葉付き金柑の甘露煮・栗きんとん・味付け子持ちいか・紅蒲鉾・白蒲鉾・伊達巻・鮭野菜入り蒲鉾
・福島県産 若桃甘露煮・いぶりがっこ・炙りハタハタ麩漬け・八郎潟産 わかさぎ甘露煮・秋田県産 牛肉ごぼう巻き

式之重

・ぶりの照焼き・鰯の酢漬け・いかの黄金焼き・海老とくるみの佃煮・青森県産 ふじりんごのシロップ煮・有頭海老酒蒸し(秋田県産清酒使用)・あわび味付け
・たこの照焼き・バイ貝串甘露煮・味付け数の子・笹くず餅抹茶・北欧サーモン味付けいくら

参之重

・ベーコンチーズオードブル・合鴨スモーク・豚角煮ゼリー・スモークサーモンマリネ・黒糖ローストポーク・青森県産 帆立照焼き
・海老のハニーマスタード和え・アンデスポークパストラミ・チーズ入り練肉のベーコン巻き・帆立貝柱燻製グリル・イトヨリのフレンチマスタードマリネ
・秋田県産 枝豆錦糸包み・青森県産 嶺きみ錦糸包み・牛タンやわらか煮

慶

よろこび

おせち三段重

慶 約4～5人前

本体価格 **32,800円**
(税込価格 35,424円)

数量限定



参之重



式之重



壹之重



和・洋・中を盛りだくさんに
詰め合わせた
年末年始を彩る
プレミアムおせち

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】卵・小麦・乳・えび・くるみ

外寸…横 約29.3cm × 縦 約19.5cm × 高さ 約5.0cm

※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。

壹之重

・海鮮市松蒲鉾・海鮮鮭チーズ市松蒲鉾・栗きんとん・国産 丹波産黒豆煮・ぶりの照焼き・いいだこの酢漬・味付け子持ちいか・お煮しめ・有頭蒸し海老・味付け数の子・あわび味付け
・北欧サーモン味付けいくら・伊達巻・大根なます・海老とくるみの佃煮・紅蒲鉾・白蒲鉾・炙りハタハタ鱈漬・青森県産 ふじりんごのシロップ煮・たらこの煮物・鮭野菜入り蒲鉾

式之重

・合鴨スモーク・ホエー豚の角煮・笹くず餅抹茶・チーズ入り練肉のベーコン巻き・パイ貝申甘露煮・いか松笠白焼・ロブスターのしょうつつる蒸し・マロンブランデー煮
・八郎湯産 わかさぎ甘露煮・福島県産 若桃甘露煮・葉付き金柑の甘露煮・牛タンやわらか煮・帆立貝柱燻製グリル・いかの黄金焼き・豚角煮ゼリー・秋田県産 牛肉ごぼう巻き

参之重

・サーモンとホタテのテリーヌ・海老のハニーマスタード和え・アンデスポークパストラミ・イトヨリのフレンチマスタードマリネ・海老チリソース和え
・ベーコンチーズオードブル・秋田県産 枝豆錦糸包み・青森県産 嶺きみ錦糸包み・もち豚クリームパイ包み焼き・合鴨モモひとくちスモーク・海老バジルソース和え
・ブロッコリーと海老のテリーヌ・つくね串・豚ロースのマリネ・スモークサーモンマリネ・青森県産 帆立照焼き

雅

みやび

おせち一段重

雅 約2人前

本体価格 **15,800円**
(税込価格 17,064円)

商品番号

5

店渡し

6

宅配

東北6県のみ
配達(無料)

数量
限定

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る
おせち



【特定原材料】卵・小麦・乳・えび・くるみ

外寸…横 約29.3cm × 縦 約19.5cm × 高さ 約5.0cm

※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。

お品書き

・牛タンやわらか煮・青森県産 嶺きみ錦糸包み・栗きんとん・国産 丹波種黒豆煮・あわび味付け・スモークサーモンマリネ・ロブスターテルミドール・いぶりがっこ
・笹くず餅抹茶・炙りハタハタ麹漬け・八郎潟産 わかさぎ甘露煮・海老とくるみの佃煮・葉付き金柑の甘露煮・マロンブランデー煮・秋田県産 牛肉ごぼう巻き・ぶりの照焼き
・たこの照焼き・いかの黄金焼き・北欧サーモン味付けいくら・有頭煮し海老・味付け数の子・ホエー豚の角煮・鮭野菜入り蒲鉾・合鴨モモひとくちスモーク

宝珠

ほうじゅ

おせち一段重

宝珠 約2人前

本体価格 **12,800円**
(税込価格 13,824円)

商品番号

7

店渡し

8

宅配

東北6県のみ
配達(無料)

数量
限定

おせち定番からこだわりの食材まで
お好みで少しずつ
つまめるお手軽一段重



【特定原材料】卵・小麦・乳・えび・くるみ

外寸…横 約23.8cm × 縦 約23.8cm × 高さ 約4.2cm

※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。

・豚角煮ゼリー・チーズ入り練肉のベーコン巻き・パイ貝串甘露煮・葉付き金柑の甘露煮・秋田県産 枝豆錦糸包み・味付け子持ちいか・伊達巻・マロンブランデー煮・いぶりがっこ
・合鴨モモひとくちスモーク・ぶりの照焼き・錦玉子風市松蒲鉾・海老とくるみの佃煮・味付け数の子・福島県産 若桃甘露煮・青森県産 嶺きみ錦糸包み・いか松笠白焼・たこの照焼き
・鮭野菜入り蒲鉾・北欧サーモン味付けいくら・有頭煮し海老・青森県産 帆立照焼き・あわび味付け・栗きんとん・スモークサーモンマリネ・国産 丹波種黒豆煮

商品番号

9
宅配

「京都現代の名工」
を受賞

京都現代の名工
神田正幸監修

数量
限定

「百万石」 和洋特大与段重

与段重

本体価格 **24,800円**

約5～6人前

(税込価格 26,784円)



冷凍

外寸 縦約 22.0cm ×
横約 28.0cm × 高さ約 5.0cm

【特定原材料】小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

お正月に3世代集まって楽しめる圧倒的なボリューム感と
バラエティ豊かなおせち



ご予約締切日:12月14日(木)

お届け日:12月30日(土)

商品番号

10
宅配

数量
限定

丸の内一丁目
しち十二候

しち十二候監修

和風おせち 「豊穰」

和風三段重

本体価格 **17,800円**

約3～4人前

(税込価格 19,224円)



冷凍

外寸 縦約 19.4cm ×
横約 25.5cm × 高さ約 5.4cm

【特定原材料】小麦・卵・乳・えび・くるみ

おせち料理定番メニューから洋食材を取り入れて
3世代で楽しめるおせち



ご予約締切日:12月14日(木)

お届け日:12月30日(土)

0
宅配

全国
無料配達
商品

冷凍

冷凍
お引渡し
商品

冷蔵

冷蔵
お引渡し
商品

0
店渡し

店内
お引渡し
商品

※写真はすべてイメージです。

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に解凍してください。冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)にて約24時間を目安に自然解凍してください。
詳しくは商品に記載しておりますので、解凍時間をご確認ください。
- ※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。

商品番号

11
宅配

数量
限定

Avanti
肉×野菜×ワイン

和洋饗宴Avanti 金子シェフ監修 「新花神」

和洋二段重

約2人前

本体価格 **10,800円**
(税込価格 11,664円)



冷凍

外寸 縦約 18.5cm ×
横約 18.5cm × 高さ約 5.5cm
【特定原材料】小麦・卵・乳・えび

ご予約締切日:12月14日(木)

お届け日:12月30日(土)



商品番号

12
宅配

数量
限定

ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
AKITA

ANA クラウンプラザホテル秋田 デザート付 特製三段重

三段重

約3~4人前

本体価格 **19,444円**
(税込価格 21,000円)



冷蔵

外寸 縦約 21.3cm ×
横約 21.3cm × 高さ約 5.8cm
【特定原材料】小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ

美の国秋田の色彩豊かなおせち料理。
和風二段重にホテル特製
焼き菓子を重ねた
三段重です。



配送先到着時にはほとんど解けている状態ですが、念のため完全に解凍してからお召し上がりいただくことをお勧めいたします。
※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

ご予約締切日:12月14日(木)

お届け日:12月31日(日)

祝い福
デザート

商品番号

13
店渡し

カットフルーツ 旬果御膳“極”

1コ 本体価格 **1,980円**
(税込価格 2,139円)

トレーサイズ:横 約22cm × 縦 約22cm



選び抜かれた逸品を
使った贅沢な
カットフルーツ御膳です。

シャインマスカット、
紅まどんな(あいか)、柿、
いちご、パイン 他

※一部、内容が異なる場合もございます。

ご予約・配達について

※配達の一部地域を除かせていただきます。

お届け時間の指定はご利用いただけません。

※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。

※住所違いで転送する場合は、着払いにて転送料金が発生します。お届け先のご確認をお願い申し上げます。

0
宅配

… 東北6県のみ
の配達(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

冷蔵

… 冷蔵
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



■お支払いについて

※表示価格は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。

- 店内お引渡しのお支払いは、商品と引換えでお願い致します。
- 宅配おせちのお支払いは、ご予約時にお願い致します。

■ご予約、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。

1 店渡し 2 宅配 ~ 7 店渡し 8 宅配 • 13 店渡し の商品

ご予約
締切日

12/20 水

商品
お渡し日

12/31 日

9 宅配 ~ 12 宅配 の商品

ご予約
締切日

12/14 木

商品
お届け日

12/30 土

12 宅配
のみ

商品
お届け日

12/31 日