PEACOCK STORE

ご予約の
承りは
店頭にて

特別ご予約承り

2022年ピーコックストアの

おせち

全国無料配送

ピーコックストア
オリジナル『春孔雀』和洋二客組重
本体価格10,000円(税込10,800円)

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で
本体価格9,500円(税込10,260円)

ご予約承り期間
2021年12/26㊐まで

このマークが目印 早得

早得承り期間
2021年11/24㊌20時まで

※一部、承り期間の異なる商品がございます。詳しくは各商品ページをご覧ください。

ご予約商品はお客さま感謝デー等の割引企画対象外です。

新年を迎えるにふさわしい宝石箱の様なおせち料理。
ピーコックストアオリジナル個食二段重。

全国無料配送

◆表紙掲載の商品です。04

商品番号 [お渡し]M0401 [お届け]M0402

ピーコックストア オリジナル『春孔雀』和洋二客組重 04

本体価格10,000円(税込10,800円)

全28品目・1人前×2折 冷蔵

(2段・19.5×25.5×5cm) 消費期限：1/1

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格9,500円(税込10,260円)

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22㈰ お届け日 12/31

くるみ、ひすい梅、蒸し豚スライス、スモークサーモントラウトスライス、モルタデッラ、イタリアンソーセージスライス、地鶏テリーヌ、伊達巻、羽二重餅、手まり餅、椎茸旨煮、焼筍、金柑、数の子、いくら、牛肉笹包み、海老旨煮、ミニマロン、いか松笠、サーモントラウト香草焼、紅白市松かまぼこ、秋刀魚幽庵焼、田作り、一口昆布巻、ばい貝旨煮、黒豆金箔、紅白なます、梅餅松葉　※同じお重2折1組のおせちです。

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

森鷗外をはじめ、各時代の文人や名士に
愛されてきた、日本料理「なだ万」。
天保元年(1830年)創業以来、
代々受継がれてきた伝統を守りながらも、
時代の流れに合わせた味を追求し続けています。

商品番号 M0101

なだ万 正月料理『楽正月』一段重 01

本体価格12,000円(税込12,960円)

全17品目・2人前 冷蔵

(1段・22.2×22.2×5.4cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

黒豆、数の子籠甲漬、紅白小袖蒲鉾、小鯛笹漬、田作り、紅白なます、鰆西京焼、小蛸、伊達巻、海老芝煮、帆立生姜煮、海老真丈高野豆腐挟み、干椎茸甘露煮、松笠烏賊白焼、鶏八幡巻、合鴨燻製、ローストビーフ、タレ(ローストビーフソース)

商品番号 M0201

なだ万 お節重詰 一段重 02

本体価格20,000円(税込 21,600円)

全25品目・2人前 冷蔵

(1段・17.7×23.3×6.2cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

田作り、編笠柚子、松笠烏賊、紅鮭昆布巻、数の子籠甲漬、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、合鴨燻製、鶏燻製、黒豆、穂付筍含め煮、干椎茸甘露煮、海老芝煮、牛蒡旨煮、絹さや、栗金団、小鯛笹漬、紅白なます、小蛸、鰆西京焼、帆立生姜煮、鰊旨煮、梅花人参、真鶴旨煮、鱈の子旨煮

創業以来170年、江戸日本橋の伝統の味を
守り続ける折詰料理専門店。
甘辛く濃ゆい味で愛されている老舗です。

商品番号 M0301

日本橋弁松総本店 和 一段 03

本体価格12,000円(税込12,960円)

全17品目・2人前 冷蔵

(1段・24.5×24.5×6.2cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

※店頭渡しのみ承ります

栗きんとん、めかじき照焼、黒豆、ちょろぎ酢漬、はぜの昆布巻、有頭えび旨煮、蒲鉾、たこの桜煮、甘煮(たけのこ、ごぼう、蓮根、椎茸、生麸)、二色玉子、伊達巻、玉子焼、甘煮(八つ頭)

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

少人数おせち

京都祇園・花見小路に店を構えて20年以上愛される
料亭「ぎをん や満文 青木庵」監修の伝統おせちです。

商品番号 2-10-08-7

ぎをん「や満文」和洋一段重『寿』09

本体価格 5,000円(税込 5,400円)

全28品目・1人前 冷凍

(1段・12.5×18.4×3.9cm) 賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24㈭ お届け日 12/30 ※宅配のみ承ります

きんとん、渋皮栗甘露煮、黒豆、伊達巻、紅白かまぼこ、の巻 ほうれん草、海老旨煮、田作り、味付数の子、銀鱈西京焼、あわび旨煮、筍旨煮、昆布巻、湯葉三色巻、紅白なます、いくら醤油漬、ブロッコリーコンソメ風味、鶏チーズソース焼、チーズ入りドック、帆立香草焼、彩りテリーヌ、ローストポーク、合鴨スモーク、若桃甘露煮、メープルくるみ、真鯛香草焼、チキンテリーヌ、ドライトマト赤ワイン煮

昔ながらのいわれ食材や伝統の和の味わいを少しずつ盛り込みました。
個々のおせちが、お正月の集いの席を華やかに彩ります。

商品番号 2-10-06-9

トップバリュ 和風一段重『結』08

本体価格 5,000円(税込 5,400円)

全24品目・1人前 冷蔵

(1段・12.5×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格 4,750円(税込5,130円) 全国無料配送 ※宅配のみ承ります 承り期間 12/26㈭ お届け日 12/31

紅白なます、いくら醤油漬、丹波種黒豆煮(金粉)、煮メ(里芋、ごぼう、梅花人参、筍、れんこん、湯葉巻、椎茸、寿高野豆腐)、海老艶煮、一口昆布巻、ぶり照焼、蟹爪柚庵、あわび艶煮、若桃甘露煮、味付数の子、紅白かまぼこ、伊達巻、焼き帆立、田作り、安納芋きんとん、栗甘露煮

商品番号 [お渡し]M1101 [お届け]M1102

野村 祇園 和風一段重 11

本体価格 11,000円(税込 11,880円)

全23品目・2人前 冷蔵

(1段・24×24×6.7cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22㈭ お届け日 12/31

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、鱒のうま煮、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、寿焼印栗甘露、若桃シロップ漬、きんとん

国産原料※1にこだわった伝統のおいしさを
おめでたい八角のお重に詰めた、少人数向けのおせちです。

商品番号 2-10-05-0

トップバリュ セレクト 和風一段重『撰』10

本体価格 10,000円(税込10,800円)

全23品目・1～2人前 冷蔵

(1段・20×20×4.2cm) 消費期限：1/2

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格 9,500円(税込10,260円) 全国無料配送 ※宅配のみ承ります 承り期間 12/26㈭ お届け日 12/31

田作り、丹波黒黒豆煮、伊達巻、あわび旨煮、鮭昆布巻、いくら醤油漬、紅かまぼこ、白かまぼこ、味付数の子、匠和牛すき焼き風、匠和牛八幡巻、煮メ(こんにゃく、梅花人参、れんこん、椎茸、ふき、筍、里芋)、帆立と白身魚しんじょの茶巾包、ぶり照焼、車海老艶煮、安納芋きんとん、栗甘露煮

※保存料・合成着色料・調味料(アミノ酸)は使用しておりません。

※1 主な素材原料は国産を使用しています。(例) あわび、車海老、ぶり、牛肉等。

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

能登半島ならではの
旬の食材と湯巡りで
ゆったりおくつろぎ頂ける
温泉旅館です。

少量多品種、彩りも華やかに盛り付けた
二人前おせちです。

商品番号 [お渡し]M0501 [お届け]M0502

能登 和倉温泉『宝仙閣』和風二段重 05

本体価格 9,800円(税込 10,584円)

全34品目・2人前 冷蔵

(2段・16.5×16.5×5cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22㈭ お届け日 12/31

◆一の重／牛しぐれ笹包み、田作り、きんかん煮、友禅紅白串、トラウトサーモン味噌焼、栗きんとん、シュリンプサラダ、ばい貝旨煮、海老艶煮、蛸酢、若桃甘露、いか松笠、数の子、いくらなます、黒豆金箔

◆二の重／紅白かまぼこ、モルタデッラ、合鴨スモーク、てり焼きほたて、焼えびスモーク、味付ブロッコリー、ドライトマトワイン煮、オリーブ、鰤照焼、サーモンサラダ、伊達巻、ジャガチーズ、てまり餅、焼たけのこ、一口昆布巻、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、松茸旨煮、花こんにゃく

鰹節問屋として三百余年以上の
歴史をもつ「にんべん」。
吟味を重ねた鰹かれ節の一番だしを贅沢に
使用した煮物を中心に詰め合わせた
彩り豊かな和風おせちです。

商品番号 [お渡し]M0601 [お届け]M0602

日本橋 にんべん 和 二段重 06

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全32品目・2人前 冷蔵

(2段・19.2×19.2×4.8cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22㈭ お届け日 12/31

◆一の重／伊達巻、厚焼玉子、紅白蒲鉾、栗きんとん、七福なます、味付けいくら、ひとくち大福、こはだかぶら漬け、味付け数の子、黒豆、田作り

◆二の重／鶏照焼、豚角煮、金柑甘露煮、若桃甘露煮、穂先たけのこ煮、信田巻、高野豆腐煮、梅生麸煮、こんにゃく煮、くわい煮、蓮根煮、焼き湯葉巻煮、ふき煮、椎茸煮、ごぼう煮、梅人参煮、さつま芋レモン煮、昆布巻、海老煮、松前漬、子持ちやりいか煮

商品番号 [お渡し]M0701 [お届け]M0702

味遊心 和洋二段重 07

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全39品目・2～3人前 冷蔵

(2段・19.4×19.4×5.4cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24㈭ お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22㈭ お届け日 12/31

◆一の重／竹の子含め煮、煮メごぼう、煮メれんこん、浅漬きぬさや、一口にしん昆布巻、さつまいも甘露煮、もみじスライス、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ、祝えび、安納芋の栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、いくら醤油漬、味付数の子、殻入り天然あわび煮貝、ぶり照焼、田作り、若桃甘露煮

◆二の重／カジキのハニーマスタードソース、黒糖入りローストポーク、ミニッツチーズサーブ、グリーンオリーブ、合鴨スモーク、錦糸しゅうまい、海老マヨソース、市松チーズ、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、パストラミビーフ、ピーカンナッツ抹茶、鶏の塩麹焼、パーナ貝燻製オイル漬、ドライトマトワイン煮、そら豆のムース、フカヒレ風魚卵和え、生ハムチーズ

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

商品番号 2-10-03-2

↑トップバリュ 和風三段重『慶』 14

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全43品目・3~4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格9,500円(税込10,260円)

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／鶏肉三色巻、丹波種黒豆煮、釜炊きうぐいす豆、黒糖入りローストポーク、金柑甘露煮、伊達巻、紅白かまぼこ、海老艶煮、鰆西京焼、たこ照焼、塩そら豆

◆**二の重**／海老入り肉団子、筍煮、椎茸煮、巻き湯葉、れんこん煮、松葉甘露煮、梅麸煮、浅漬おくら、さつま芋甘露煮、味付帆立、赤花こんにゃく煮、だし巻玉子、海老信田、若草信田、味付数の子、花餅紅梅、にしん甘露煮風(花椒風味)

◆**三の重**／合鴨スモーク、若桃甘露煮、一口昆布巻、たらこ旨煮、黄金にしん、安納芋きんとん、栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、蒸し鶏とくらげの中華和え、田作り、叩きごぼう、長崎県産芝海老の甘露煮風、数の子柚子大根、れんこんの芽梅酢和え

十月亭（じゅうがつや）
金沢・ひがし茶屋街にある料亭「十月亭」。
「日本料理 銭屋」二代目主人・髙木慎一朗氏が
季節の食材を活かし腕をふるう
懐石料理の名店です。

商品番号 2-10-14-8

←「十月亭」和風三段重『春麗』 15

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全58品目・3~4人前 冷蔵

(3段・17×17×4.7cm) 消費期限：1/1

全国無料配送 承り期間 12/26まで お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／金柑煮、笹巻れんこん餅、辛子れんこん、玉こんにゃく、空豆旨煮、小芋煮、舞梅、梅人参、大黒花芸豆、味付数の子、合鴨三色巻、椎茸旨煮、南京煮、スナップえんどう醤油漬、海老艶煮、あわび旨煮、叩きごぼう、ミニおくら、手まり餅、豚軟骨角煮、筍木の芽和え、紅小梅、花びらかまぼこ、わかさぎ煮、田作り

◆**二の重**／甘鯛西京焼、焼き穂付筍、一口昆布巻、紅小梅、舞梅、梅人参、伊達巻、空豆旨煮、叩きごぼう、五郎島金時芋旨煮、焼き湯葉、焼き蟹爪、にしん旨煮、あんずワイン風味、おくら醤油漬わさび風味、花豆シナモン風味、手まり餅、まぐろ角煮、青小梅、大黒花芸豆、山海漬、金柑煮、華梅餅、梅くらげ

◆**三の重**／塩葱えりんぎ、ミニおくら、梅人参、紅かまぼこ、白かまぼこ、若摘みきゅうり柚子マリネ、味噌山ごぼう、舞梅、黒豆煮、紅千代呂木、白千代呂木、空豆旨煮、紅白なます、いくら醤油漬、五郎島金時芋きんとん、渋皮栗、紫キャベツ、このしろ(こはだ)酢漬、あじ南蛮漬、山くらげ、ほたるいか酢漬

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

商品番号 M1201

↑京菜味 のむら『八坂』和風三段重 12

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全32品目・2~3人前 冷蔵

(3段・18.2×15.8×4.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31 ※店頭渡しのみ承ります

◆**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、鶏木の芽味噌焼、合鴨ロース、数の子醤油漬、金柑甘露煮

◆**二の重**／鰆旨煮、紅白蒲鉾、栗きんとん、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、田作り、あわび旨煮、甘鯛西京焼、だし巻、梅羊羹松葉串、若桃甘露煮

◆**三の重**／餅巾着旨煮、姫こうや含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮メ、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮メ、松麸、手まり麸、梅型人参

商品番号 M1301

↑京菜味 のむら『桂』和風三段重 13

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全37品目・3~4人前 冷蔵

(3段・20.2×20.2×4.6cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間 12/24まで お渡し日 12/31 ※店頭渡しのみ承ります

◆**一の重**／合鴨ロース、数の子醤油漬、田作り、龍皮巻、魚卵の煮付、穴子八幡巻、湯葉茶巾、お祝い海老、笹麸（鳴門金時あん）、金柑甘露煮、お祝いかざり串

◆**二の重**／豚角煮、椎茸旨煮、鰆旨煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、ペッパービーフ、甘鯛西京焼、栗きんとん、梅羊羹松葉串、一口昆布巻、若桃甘露煮

◆**三の重**／紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、伊達巻、餅巾着旨煮、たこ煮、筍煮メ、蓮根型こんにゃく、帆立旨煮、姫こうや含め煮、松麸、手まり麸、梅型人参

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

伝統のおせちに、
お子さまも喜ぶ洋・中のメニューをプラス。
多彩なおいしさを揃えた
にぎやかな祝い膳です。

商品番号 2-10-16-6

和洋中三段重『吉春』 19

本体価格10,000円(税込10,800円)

全51品目・2〜3人前 冷蔵

(3段・15.6×24.5×3.3cm) 消費期限：1/2

全国無料配送 承り期間12/26㈭ お届け日12/31

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／黒豆煮、紅かまぼこ、白かまぼこ、若桃甘露煮、紅白なます、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、松前漬、田作り、花餅紅梅、伊達巻、祝い海老、一口昆布巻、花餅白梅、オクラわさび醤油漬、椎茸煮、赤花こんにゃく、白花こんにゃく、若草信田巻、海老信田巻

◆**二の重**／彩り野菜のミートテリーヌ、味付ブロッコリー、かぼちゃサラダシュリンプ添え、たこのバジルマリネ、ショコラパウンド桜風味、クランベリーくるみ、キャロットオニオンサラダ、にしんマスタード、ベーコンチーズオムレツ、スパイシービーフシュクメルリソース、ライプオリーブ、ドライトマト赤ワイン煮、イベリコ豚入ペッパーロール、サラミ風パイ焼、スモークサーモン、紫キャベツピクルス

◆**三の重**／いか黄金焼、梅型人参旨煮、海鮮中華帆立和え、黒酢の肉団子、塩レモンザーサイ、蒸し鶏、塩そら豆、中華くらげクコの実添え、筍煮、海老チリソース、小胡瓜柚子マリネ、合鴨スモーク、鶏の油淋鶏ソース、錦糸玉子包

割烹料亭千賀の
匠の技と意匠で作り上げた、
絢爛豪華、渾身力作の
特大おせち三段重です。

商品番号 [お渡し]M1601 [お届け]M1602

割烹料亭 千賀監修『彩華千』和風三段重 16

本体価格20,800円(税込 22,464円)

全60品目・4〜5人前 冷蔵

(3段・25.7×25.7×5.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間12/24㈭ お渡し日12/31

全国無料配送 承り期間12/22㈭ お届け日12/31

◆**一の重**／栗金団、酢牛蒡、梅貴丈、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、数の子鼈甲漬、たこ生姜

◆**二の重**／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、カシューナッツ飴炊き、はかた地どりのテリーヌ、ベーコンチーズ、紅鮭しんじょう、鰆西京焼、手毬まんじゅう、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、あわびのワイン煮、祝い海老、いかのスモーク風味、海老マヨ、紫芋金団

◆**三の重**／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、こんにゃく旨煮、赤魚西京焼、田作り、白花豆、梅かんざし

商品番号 [お渡し]M2001 [お届け]M2002

割烹料亭 千賀監修『鶴千寿』和洋中三段重 20

本体価格12,800円(税込13,824円)

全34品目・2〜3人前 冷蔵

(3段・13.7×25.7×5.3cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間12/24㈭ お渡し日12/31

全国無料配送 承り期間12/22㈭ お届け日12/31

◆**一の重**／金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、栗金団、田作り、白花豆、梅貴丈、蛸小倉煮、紅白なます、いくら醤油漬、数の子鼈甲漬、祝い海老、伊達巻

◆**二の重**／あんず蜜漬、紫芋金団、若桃甘露煮、ローズサーモン、はかた地どりのテリーヌ、ベーコンチーズ、北欧サラダ、生ハムチーズロール、ロブスター黄身焼、白身魚のエスカベッシュ、ミートローフ

◆**三の重**／豚角煮、鳥賊松笠白焼、麻辣胡桃、赤魚の南蛮漬、金柑甘露煮、マンゴープリン、ごまだんご、柚子オーロラ、エビチリ、黒酢肉団子、イカの中華風マリネ

森鷗外をはじめ、各時代の文人や名士に
愛されてきた、日本料理「なだ万」。
天保元年(1830年)創業以来、
代々受継がれてきた伝統を守りながらも、
時代の流れに合わせた味を追求し続けています。

商品番号 M1701

なだ万 お節重詰 二段重 17

本体価格37,000円(税込 39,960円)

全38品目・3人前 冷蔵

(2段・22.7×22.7×5.5cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間12/24㈭ お渡し日12/31

※店頭渡しのみ承ります

◆**一の重**／海月酢、数の子松前漬、赤梅甘露煮、葉付金柑、小鯛笹漬、田作り、たたき牛蒡、菊花蕪、黒豆、伊達巻、烏賊松笠焼、海老芝煮、鰹西京焼、栗金団、お多福豆、数の子、紅白小袖蒲鉾、紅白なます、牛肉山椒煮

◆**二の重**／鰤旨煮、鶏八幡巻、鰊甘露煮、穂付筍、梅人参、有平蒟蒻、小鯛、錦玉子、鰆西京焼、花酢蓮根、鶏燻製、合鴨燻製、干椎茸甘露煮、巻湯葉含め煮、牛蒡旨煮、昆布巻、鶏松風、鰤の子旨煮、帆立生姜煮

商品番号 [お渡し]M2101 [お届け]M2102

味遊心 親子三代おせち三段重 21

本体価格15,000円(税込16,200円)

全49品目・4〜5人前 冷蔵

(3段・22.5×22.5×5.4cm) 消費期限：1/2

店頭渡し 承り期間12/24㈭ お渡し日12/31

全国無料配送 承り期間12/22㈭ お届け日12/31

◆**一の重**／煮メごぼう、竹の子含め煮、煮メれんこん、小芋含め煮、ふき含め煮、一口にしん昆布巻、もみじスライス、安納芋の栗きんとん、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ、味付ばい貝、はも西京焼、祝えび、くるみ甘露煮、田作り、伊達巻、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、鶏肉三色巻

◆**二の重**／焼湯葉巻き、そら豆のムース、ごまだんご、若桃甘露煮、中華くらげ、にしん甘酢漬、あんず白ワイン煮、ローストビーフ、味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、海老チリソース

◆**三の重**／イタリアンソーセージ、紅はるかのごまぶし、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、練乳いちごムース、ミニニッツチーズサーブ、抹茶小豆ムース、鶏の塩麹焼、ドロップペッパー、笹巻だんご、いか軟骨マリネ、生ハム、ミニデミグラスハンバーグ、スモークサーモン、合鴨スモーク

商品番号 2-10-01-4

トップバリュ セレクト 和風三段重『極』 18

本体価格35,000円(税込 37,800円)

全34品目・3〜4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格33,250円(税込35,910円)

全国無料配送 承り期間12/26㈭ お届け日12/31

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／煮メ(れんこん、結び昆布、ふき、梅花人参、筍、ごぼう、椎茸、里芋、こんにゃく)、鮭昆布巻、匠和牛八幡巻、伊勢海老と海老芋のベシャメル西京味噌ソース焼

◆**二の重**／純輝鶏炙り焼、帆立と白身魚しんじょの茶巾包、金柑甘露煮、車海老艶煮、味付数の子、田作り、たこ柔らか煮、ぶり照焼、丹波黒黒豆煮、紅白なます、のどぐろ甘酢漬、匠和牛すき焼き風

◆**三の重**／あわび旨煮、秋鮭西京焼、帆立照焼、紅かまぼこ、白かまぼこ、安納芋きんとん、栗甘露煮、伊達巻、いくら醤油漬、うまみ和豚角煮奉書巻

※保存料・合成着色料・調味料(アミノ酸)は使用しておりません。
※1 主な素材原料は国産を使用しています。(例)あわび、車海老、ぶり、牛肉等。

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

お子さまも大好きな洋風メニューがぎっしり。
家族みんなで楽しめる多彩な味わいを盛り込みました。

商品番号 2-10-18-4

トップバリュ『洋風オードブル』 26

本体価格 10,000円(税込 10,800円)

全28品目・2～3人前 冷蔵

(1段・24.7×30.8×3.9cm) 消費期限：1/2

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格9,500円(税込10,260円)

全国無料配送 承り期間 12/26(土) お届け日 12/31 ※宅配のみ承ります

チキンテリーヌ、オードブルスティックかまぼこ、ポテトチーズ焼、ムール貝香草焼、生ハム、メロンロール、ストロベリーキューブ、サーモンバジルチーズ焼、ブロッコリーコンソメ風味、海老マヨピンクペッパー添え、杏子シロップ煮、合鴨スモーク、だいだいシロップ煮、ペッパードロップ、たこのバジルマリネ、豚の香草焼、若桃甘露煮、オニオンマリネ、紅鮭コンフィ、スタフドオリーブ、ブラックオリーブ、サーモンの彩りテリーヌ、オマール海老のグラタン、ハンバーグデミグラスソース、パプリカ(黄・赤)、紫キャベツのピクルス、シュリンプマリネ、鶏のラタトゥイユ

※紅鮭コンフィはまれに魚の身から出た白いたんぱく質が固まっていることがありますが、品質には問題ありません。

バラエティー豊かなごちそうをふんだんに盛り込んだ
新年のテーブルをにぎやかに飾る洋風オードブルです。

商品番号 2-10-20-9

洋風オードブル『煌』きらめき 25

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全29品目・3～4人前 冷凍

(1段・24.7×30.8×3.9cm)
賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24(土) お届け日 12/30 ※宅配のみ承ります

フォアグラと鴨のパテ、ベーコンとほうれん草のチーズキッシュ、にしんマスタード、魚卵サラダ(明太風味)、海老サラダ、ピンクペッパー、オリーブカクテル、あわび白ワインソース、帆立辛子マヨネーズ風味、北欧サラダ、スモークサーモンダイス、ケーパー、イタリア産栗のグラッセ(ブロークン)、バスク風チーズケーキ、牛ほほ肉の赤ワイン煮込、セミドライチェリートマト、ブロッコリーのコンソメ香味、オマールクロー殻付、オマール海老グラタン、パンデリージャ(野菜ピクルス串)、スモークサーモントラウトスライス、野菜マリネ、いくら醤油漬、セロリ漬、ペッパードロップ、鯛のアクアパッツァ、海老、ライブオリーブスライス、ガーリックシュリンプ、杏子シロップ煮、ローストビーフ、キャロットオニオンサラダ、レリッシュ&マスタードソース

肉料理を中心とした豊富な味わいを二段のお重に盛り合わせ。
糖質オフで仕上げた食べ応えのあるおせちです。

糖質を気にされる方に、糖質40%オフ
(※当社:和洋中三段重「吉春」比較)
栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	144kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	6.9g
炭水化物	9.1g
(糖質)	6.6g
(食物繊維)	2.5g
食塩相当量	1.6g

※糖質40%オフ

商品番号 2-10-26-3

低糖質おせち二段重 28

本体価格 12,000円(税込 12,960円)

全35品目・2～3人前 冷凍

(2段・18.5×18.5×4cm)
賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/24(土) お届け日 12/30 ※宅配のみ承ります

◆**一の重**／紅白なます、味付数の子、塩そら豆、飯だこ桜漬、黒豆煮、きんとん(手亡豆)、栗甘露煮、煮あわび、梅わかめ、オクラわさび醤油漬、ぶり照焼、巻湯葉、赤花こんにゃく、伊達巻、一口昆布巻、田作り、大黒本しめじ煮、祝い海老

◆**二の重**／合鴨スモーク、スモークサーモン、いか柚子ジュレ和え、豆腐ハンバーグ、枝豆パプリカ添え、阿波尾鶏のローストスペアリブ、紫キャベツピクルス、ベーコンチーズオムレツ、紅チャーシュー、ローストポーク、味付ブロッコリー、ソルトシュリンプ、桜島どりのキャロットマリネ、チーズポテト、スタフドオリーブ、おからと海老のフムス風、ライプオリーブ

塩分を気にされる方におすすめの減塩の煮〆をはじめ、
豊富な味わいをバランスよく盛り込んだ健康志向のおせちです。

塩分を気にされる方に、食塩相当量13.7g、塩分43%オフ(1セット当たり計算値)
(※キッコーマン減塩丸大豆しょうゆを使用。同商品減塩丸大豆しょうゆ不使用時と比較)

商品番号 2-10-27-2

京都「洙樂庵」減塩おせち 27

本体価格 12,000円(税込 12,960円)

全33品目・約3人前 冷凍

(3段・17.3×17.3×4.8cm)
賞味期間は冷凍にて1月15日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間 12/20(土) お届け日 12/30 ※宅配のみ承ります

◆**一の重**／笹だんご、金柑甘露煮、減塩鶏だんご、伊達巻、減塩ひと口昆布巻、減塩田作り、減塩ぶり照焼、減塩叩きごぼう(ごま入)、減塩海老の旨煮、減塩味付数の子

◆**二の重**／黒豆煮、百合根花飾り、渋皮栗、きんとん、減塩松笠いか、減塩帆立煮、いくら醤油漬、減塩紅白なます、ローストビーフ、減塩酢だこ、若桃甘露煮、減塩鶴の旨煮

◆**三の重**／減塩五目きんちゃく、減塩きぬさや、減塩梅人参、減塩寿高野豆腐、減塩がんもどき煮、減塩椎茸煮、減塩ごぼう煮、減塩穂先筍、減塩里芋煮、減塩ねじりこんにゃく、減塩さつまいも甘露煮

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

商品番号 2-10-02-3

トップバリュ 和洋三段重『集』 22

本体価格 15,800円(税込 17,064円)

全46品目・3～4人前 冷蔵

(3段・18.4×18.4×3.9cm) 消費期限：1/2

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格15,010円(税込16,210.80円)

全国無料配送 承り期間 12/26(土) お届け日 12/31

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／筍煮、たこ照焼、巻き湯葉、田作り、一口昆布巻、梅花人参、安納芋きんとん、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、丹波種黒豆煮(金粉)、海老艶煮、ぶり照焼、味付数の子、塩そら豆、紅白かまぼこ、笹巻牛しぐれ、あわび旨煮、穴子八幡巻、金柑甘露煮

◆**二の重**／伊達巻、浅漬おくら、椎茸煮、焼き帆立、紅白なます、小鯛桜花漬、スタフドオリーブ、紫キャベツピクルス、スモークサーモン、スモークチキン、バジルとチーズのミートローフ、ドライトマト赤ワイン煮、味付ブロッコリー、オレンジシロップ煮、ペッパードロップ、生ハム、ビーフデミグラスソース、枝豆と魚卵のマヨ風味、シュリンプマリネ

◆**三の重**／ミートボール、味付ブロッコリー、メロンロール、かぼちゃサラダレーズン添え、サーモンバジルチーズ焼、鶏肉と豆のラタトゥイユ、パプリカピクルス、たこのバジルマリネいくら添え、スタフドオリーブ、海老マヨピンクペッパー添え

商品番号 [お渡し]M2301 [お届け]M2302

八百彦本店 和洋三段重 23

本体価格 20,000円(税込 21,600円)

全49品目・4～6人前 冷蔵

(3段・21.5×21.5×5.7cm) 消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間 12/24(土) お渡し日 12/31

全国無料配送 承り期間 12/22(土) お届け日 12/31

お届け区域：北海道、青森県、秋田県、岩手県、宮城県、九州、沖縄全域、全国離島、四国の一部離島を除く全国

◆**一の重**／〆鯖、こはだ粟漬、黒豆煮、田作り、くるみ飴炊き、栗渋皮煮、栗きんとん、有頭海老煮、紅白なます、子持昆布山海和え、たたき牛蒡、味付数の子、数の子松前漬、紅梅くらげ、角うに

◆**二の重**／スモークサーモントラウトのマリネ、鶏たたき寄せ、パプリカ甘酢漬、レザンアルメット、チェダーシュリンプサラダ、スパイシーミートテリーヌ、紅茶合鴨スモーク、スタッフドオリーブ、ローストビーフ、あんずシロップ漬、市松サラミチーズ、豚バラあぶり焼、若桃シロップ漬、チーズ入りミートテリーヌ、蟹と野菜のテリーヌ

◆**三の重**／いくら醤油漬、海鮮子宝和え、紅白市松かまぼこ、伊達巻、花餅、鶏明太子巻、トラウト西京焼、きんかん蜜煮、蟹味団子、梅人参煮、昆布巻、帆立照焼、海老高野、椎茸煮、筍煮、ふき煮、さつまいも甘露煮、焼き湯葉巻、子持いか

商品番号 2-10-04-1

トップバリュ 和洋二段重『想』 24

本体価格 19,800円(税込 21,384円)

全38品目・3～4人前 冷凍

(2段・18.4×24.5×3.9cm)
賞味期間は冷凍にて1月31日。
解凍後はお早めにお召しあがりください。

早得 5%OFF 11月24日(水)までのご注文で 本体価格18,810円(税込20,314.80円)

全国無料配送 承り期間 12/24(土) お届け日 12/30

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／煮〆(ごぼう、椎茸、梅花人参、絹さや)、たこ照焼、伊達巻、紅白かまぼこ、一口昆布巻、田作り、干し柿入り紅白なます、海老艶煮、いくら醤油漬、黄金芋きんとん、栗甘露煮、あわび旨煮、味付数の子、紅ずわい蟹味噌和え、若桃甘露煮、ぶり照焼

◆**二の重**／蒸し鶏シークワーサーソース仕立て、ヒジキとじゃが芋の炒め物、鶏のテリーヌ(バジル風味)、ドライトマト、牛すき焼(牛肉、長葱、春菊、梅花人参)、豚角煮、小松菜の蟹あんかけ、帆立といんげんの発酵バターソテー、カボチャとナッツのサラダ、丹波種黒豆煮(金粉)、おくらのおひたし、マグロ時雨煮、真鯛のエスカベッシュ、カラフル野菜のピクルス、いかのぬた和え、蒸し雲丹

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。

商品番号 2-10-28-1

紀文 おせち詰合せ ディズニー 二段重 29

本体価格10,000円(税込 10,800円)

全25品目・大人2人前、子供2人前 冷蔵

(2段・16.5×16.5×4.1cm) 消費期限：1/2

全国無料配送 承り期間12/24㈭ お届け日12/30

※宅配のみ承ります

◆**一の重**／伊達巻、味付数の子、帆立スモーク、鯛入りかまぼこ(紅)、鯛入りかまぼこ(白)、昆布巻、丹波黒豆、祝い海老、栗甘露煮、田作り、煮〆ごぼう、煮〆梅型人参、煮〆梅型生麩、煮〆里芋、煮〆手まり麩、三色野菜巻

◆**二の重**／きんぴらごぼう肉巻、鶏のトマト煮、合鴨スモーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、ローストポーク、洋風なます、玉子焼、かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス

〈別添〉切り餅/ディズニー

イオンオリジナルお重

※オリジナルクーラーバッグ付

© Disney

ペット用のおせち

お肉・お魚料理をはじめ多彩な味をお重に詰めた
ワンちゃんのためのおせち。

商品番号 2-10-29-0

コミフデリ 招福おせち(愛犬用) 30

本体価格3,500円(税込 3,850円)

全11品目・小型犬約1匹分 冷凍

(1段・12.2×14.2×3.9cm)

賞味期間は冷凍にて1月31日。解凍後はお早めにお召しあがりください。

全国無料配送 承り期間12/20㈫ お届け日12/30 ※宅配のみ承ります

信田巻と温野菜、ずんだきんとん、稲庭桜うどん、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、ベビー帆立の甘露煮、温野菜(いんげん)、ぶり照焼、花型人参

家族が集う食卓を華やかに盛り上げます。 店頭渡し

商品番号 M3201

中谷本舗 柿の葉すし5種20個入 32

本体価格2,534円(税込 2,736.72円) **5種20個入(さば・さけ・あじ・たい・えび)**

消費期限：1/1

店頭渡し 承り期間12/24㈭ お渡し日12/31 ※店頭渡しのみ承ります

商品番号 M3101

まい泉 ヒレかつサンドオードブル 31

本体価格2,400円(税込 2,592円) **3切れサンド(ハーフカット)×12コ入り**

消費期限：お渡し日当日

店頭渡し 承り期間12/24㈭ お渡し日12/31 ※店頭渡しのみ承ります

おせちご予約のご案内

ご予約承り店舗 ピーコックストアの首都圏店舗のみで承ります。

お持ち帰りの場合

ご予約期間 12月24日(金)18:00まで

早得：早得割引は11月24日(水)20:00まで

お渡し日・時間 12月31日(金)11:00～18:00

※上記の時間内にお越しくださいますよう、お願いいたします。

ご予約承り・お渡し場所 ご予約店舗のサービスカウンターまたは売場係員まで。お支払いはご予約承り時となります。

お届けの場合

全国無料配送 マーク商品は全国に宅配承ります。

お届け区域／沖縄全域、全国離島、北海道・四国・九州の一部離島を除く全国。

※[M2301/M2302]八百彦本店 和洋三段重は、お届け区域が北海道、青森県、秋田県、岩手県、宮城県、九州、沖縄全域、全国離島、四国の一部離島を除く全国となります。

ご予約期間 12月20日(月)・22日(水)・24日(金)・26日(日)の18:00まで

※ご予約期間は商品によって異なりますので、詳しくは各商品ページをご覧ください。

早得：早得割引は11月24日(水)20:00まで

ご自宅お届け日 12月31日(金)

※[2-10-08-7]ぎをん「や満文」和洋一段重「寿」・[2-10-04-1]トップバリュ和洋二段重「想」・[2-10-20-9]洋風オードブル「煌」きらめき・[2-10-27-2]京都「洙樂庵」減塩おせち・[2-10-26-3]低糖質おせち二段重・[2-10-28-1]紀文おせち詰合せディズニー二段重・[2-10-29-0]コミフデリ招福おせち(愛犬用)の商品は、12月30日(木)のお届けとなります。

冷蔵 冷蔵にてお届け 冷凍 冷凍にてお届け 解凍方法：冷蔵庫内で段ごとに広げ24時間を目安、解凍後はお早めにお召しあがりください(一部商品を除く)。

早得 このマークの商品に限り、11月24日(水)までのお申し込みで、表示税込価格から5%OFF

ご予約の前に必ずお読みください ●宅配商品以外の商品は、店内お渡しにて承ります。●商品の性質上、ご注文後の商品変更やキャンセルはご容赦ください。●商品により内容が変更になる場合がございます。●掲載の商品価格は、本体価格と税込価格の併記となっております。●消費期限は冷蔵保存の場合となります。●宅配商品のお届け時間のご指定はご容赦ください。●天候、交通事情によって配達時間が遅くなる場合もございます、あらかじめご了承ください。●複数お買上げの場合、お届けが2回になる場合もございますのでご了承ください。●生ものですので、ご在宅の自宅配送に限らせていただきます。●ご予約商品はお客さま感謝デー等の割引企画対象外です。●掲載商品の内容・容器は実際の商品とは一部異なる場合がございます。●装飾等は商品に含まれません。●詳しくは売場係員におたずねください。

※ご予約時に代金のお支払いが必要となります。お支払いは本体価格の合計に消費税を加えた金額(1円未満切り捨て)となります。

※お預かりした個人情報につきましては、関係法令を遵守し、イオンマーケット(株)、委託取引先において厳重に管理・保管し、今回の予約発送および次回ご案内のみ使用いたします。

※いずれも数量に限りがございますので、お早めにお申し込みください。万一品切れの際はご容赦ください。※写真はすべてイメージです。※盛り付けのお皿などは商品に含まれておりません。