



長年愛されるOisixの定番和風おせち。
職人の丁寧な味付けが光る、飽きのこない伝統の美味しさ。



◆ オイシックス ◆

主役は、旨味を閉じ込めた
ローストビーフ。
伝統の味もお酒に合う肴も揃い、
家族みんなが大満足です。

- 一の重 笹餅ごしあん、ほたて煮、寿高野、伊達巻、味付焼菊、黒豆煮、海老旨煮、鶏肉三色巻、梅麩甘露煮、紅はるか栗きんとん、カレイ西京焼、手まり麩、さんかんざわやか煮
- 二の重 ショコラテリーヌ、蒲鉾赤、蒲鉾白、彩野菜マリネ、スモークサーモン、にしん昆布ダマ、若桃甘露煮、クリームチーズとフルーツビールオレンジ添え、ローストビーフ、チャーシュー、椎茸煮、紅白なます、味付数の子、梅人参旨煮、蛸照り焼き、松麩甘露煮

賞味期限 冷凍にて2026年2月28日 要冷凍
消費期限 解凍後2日以内にお召し上がりください。
宅配 発送形態 冷凍状態でのお届けとなります。

05 オイシックス
和洋二段重 慶梅 2~3人前/29品目
お重サイズ: 19.5×19.5×13.3cm
(縦×横×高さ) 17,491円
(税込18,890円)

ご予約締切日 2025年12月15日 配達日 2025年12月30日
※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。
※特定原材料: 小麦・卵・えび・乳

- 一の重 市松かまぼこ、伊達巻、鯉昆布巻、紅白梅麩、銀鮭西京焼、浜汐海老、鰯の子吉野煮、いんげん、田作り、数の子美味漬、裏白しいたけ、海老しいたけ、かつをくるみ
- 二の重 彩りきぬた巻、琥珀ふくさ包み、栗きんとん、つぶ貝と小松菜の酢味噌和え、きびなご手綱、絹さや、金箔黒豆、のど黒の包み焼、蛸煮、竹の子子煮、わかめ、亜麻仁豚の塩焼豚、竹筴、紅白なます、牛八薩巻

賞味期限 冷凍にて2026年3月31日 要冷凍
消費期限 解凍後2日以内にお召し上がりください。
宅配 発送形態 冷凍状態でのお届けとなります。

06 オイシックス
和風二段重 栄福 1~2人前/28品目
お重サイズ: 16.7×16.7×12.4cm
(縦×横×高さ) 14,204円
(税込15,340円)

ご予約締切日 2025年12月15日 配達日 2025年12月30日
※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。
※特定原材料: 小麦・卵・えび・乳成分・くるみ

◆ ぎをんや満文 ◆

家族で楽しめる
和洋中おせち
京都「ぎをんや満文」が
監修したおせち
三段重です。



- 一の重 昆布旨煮、梅型百合羊羹、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花生煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロースター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野豆腐、田作り煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬

- 二の重 ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソディカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型陶器、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはだレモン

- 三の重 ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、豚タン、ポロニアソーセージ、牛タンソーセージ、胡麻団子、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(宇治抹茶)、ザーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、ササミ風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、帆立香草焼

賞味期限 冷凍にて2026年1月31日 要冷凍
消費期限 解凍後は当日中にお召し上がりください。
宅配 発送形態 冷凍状態でのお届けとなります。

03 ぎをんや満文
迎春おせち 3段重 62品目
お重サイズ: 25.8×25.8×17.7cm (縦×横×高さ) 15,000円
(税込16,200円)

ご予約締切日 2025年12月15日 配達日 2025年12月30日
※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。
※特定原材料: 乳・小麦・卵・エビ・カニ・くるみ



◆ 京都洺楽庵 ◆

キッコーマン特選丸大豆減塩しょうゆを使用した
減塩おせちです。

- 一の重 伊達巻、ひと口昆布巻、若桃甘露煮、減塩鰯照焼、梅麩、減塩たたき牛蒡、紅白かまぼこ、チキン三色巻、減塩数の子、減塩海老の旨煮
- 二の重 きんとん、洗皮栗甘露煮、酢だこ、減塩田作り、若桃甘露煮、ローストビーフ、梅麩、紅白なます、鰯いくら醤油漬、くるみ煮、減塩帆立煮、減塩鰯の旨煮、黒豆煮
- 三の重 さつまいも甘露煮、減塩五目さんちゃん、減塩牛蒡煮、金柑甘露煮、減塩梅人参、減塩寿高野豆腐、ねじりこんにゃく、減塩がんもどき煮、減塩筍煮、きぬさや、減塩椎茸煮、焼き湯葉煮

※減塩食材 ※塩分約35%カット(該社比)

賞味期限 冷凍にて2026年1月31日 要冷凍
消費期限 解凍後は当日中にお召し上がりください。
宅配 発送形態 冷凍状態でのお届けとなります。

07 京都洺楽庵
減塩おせち 3段重 33品
お重サイズ: 17.3×17.3×17.3cm
(縦×横×高さ) 13,950円
(税込15,068円)

ご予約締切日 2025年12月15日 配達日 2025年12月30日
※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。
※特定原材料: 乳・小麦・卵・エビ・くるみ



◆ 日本橋 OIKAWA ◆

家族みんなが健康で明るい一年を過ごせますように
という願いをこめたおせち料理。

- 巻の重 たたき牛蒡、たこ照焼、黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚西京焼、牛蒡雨麩包み、伊達巻、海老艶煮、きんとん、栗甘露煮、味付数の子、田作り、青桃甘露煮、味付小梅人参
- 式の重 湯葉八幡巻、穂先旨煮、にしん昆布巻、松麩シロップ漬、とり皮ボン酢和え、出汁まき玉子、紅白なます、いくら醤油漬、蓮根柚子マリネ、松前漬、合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、おさつ甘露煮、味付小梅人参
- 参の重 京壬生菜と柚子のちぎり天、椎茸旨煮、菜の花おひたし、にしん親子甘酢漬、ラム風味あんず、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麩シロップ漬、海老のぷりぷりサラダ、金ごま一口いわし、たこ彩り甘酢和え、わらび餅(きな粉)

賞味期限 冷凍にて2026年1月31日 要冷凍
消費期限 解凍後できるだけお早目にお召し上がりください。
宅配 発送形態 冷凍状態でのお届けとなります。

04 日本橋 OIKAWA 監修
春望 3段重 38品
お重サイズ: 15×15×14.5cm (縦×横×高さ) 12,000円
(税込12,960円)

ご予約締切日 2025年12月15日 配達日 2025年12月30日
※離島・諸島へのお届けはできませんのでご了承ください。
※特定原材料: 小麦・卵・乳成分・えび・かに