

約4~5人前 **全47品**

和の鉄人が魅せる
繊細で洗練された
逸品豊富な二段重

長方形2段

こうが
日本料理
「中村孝明」監修おせち

品番 667

- お重寸法(約cm)/25.5×31.5×5.2×2段
- 約4~5人前
- 保存/要冷蔵
- お届け日/2025年12月29日~31日

送料無料で5膳進呈

通常価格27,800円

本紙限定割引
15,300円引き

12,500円 (税込)

ろうが 料理人 中村孝明氏

ロブスターやアワビ、お重の左右には蟹甲羅盛といった豪華食材を惜しみなく盛付け、晴れやかな新年にふさわしい贅沢さを演出しました。

約3~4人前 **全43品**

雲海のごとく豊かに
山海の幸を盛り込んだ
巨匠が手掛ける祝い膳

6.5寸3段

奥の細道
「大田忠道」監修おせち 太閤の御前

品番 496

- お重寸法(約cm)/19.6×19.6×4.6×3段
- 約3~4人前
- 保存/要冷蔵
- お届け日/2025年12月29日~31日

送料無料で5膳進呈

通常価格20,800円

本紙限定割引
10,300円引き

10,500円 (税込)

うんかい 料理人 大田忠道氏

勲章料理人大田忠道氏が“思い出に残るおせちを創りたい”という想いで監修。「有馬の日の出」をイメージした彩り豊かな盛り付けになっています。

関係者限り 冷蔵おせち お買い得企画！ 盛付・解凍不要

全福センター会員限定 特別価格

販売実績 **No.1**

祇園の粹と
京の風雅を映す
匠の技が際立つ
格別なる祝いの三段重

約3~4人前 **全47品**

京都祇園の名料亭
いわもと
岩元 監修
たくみ
かに版

6.5寸3段

京都祇園
料亭「岩元」監修おせち

品番 660

- お重寸法(約cm)/19.6×19.6×4.6×3段
- 約3~4人前
- 保存/要冷蔵
- お届け日/2025年12月29日~31日

送料無料で5膳進呈

通常価格18,800円

本紙限定割引
5,200円引き

13,600円 (税込)

たくみ かに版 料理人 岩元 勝己氏

お客様のご意見を取り入れ、毎年改良を重ね「日本一のおせち」を目指しています。定番食材から高級食材まで盛り付けた、美しく・おいしい岩元らしいおせちをぜひご賞味ください。

約5人前 **全54品**

華舞監修の特大祝膳
幅広い世代に向けた
絢爛豪華な和洋の饗宴

長方形2段

そうのまい
京都祇園
「華舞」監修おせち

品番 655

- お重寸法(約cm)/26.4×32.3×4×2段
- 約5人前
- 保存/要冷蔵
- お届け日/2025年12月29日~31日

送料無料で5膳進呈

通常価格29,980円

本紙限定割引
14,300円引き

15,680円 (税込)

京都祇園「華舞」料理人 都 伸隆氏

鮑やローストビーフ、ロブスターなど絢爛豪華に盛り付け華やかに仕上げました。ぜひこの双の舞でお正月をご家族皆様でお祝いください。

約4~5人前 **全51品**

八坂の塔を望む
素材の味を活かした
京風与段重おせち

6寸4段

ふくがさね
京都東山
「東山荘」監修おせち

品番 765

- お重寸法(約cm)/18.4×18.4×3.9×4段
- 約4~5人前
- 保存/要冷蔵
- お届け日/2025年12月29日~31日

送料無料で5膳進呈

通常価格21,800円

本紙限定割引
8,300円引き

13,500円 (税込)

京都東山「東山荘」料理人 崎田義長氏

ハレの日にふさわしい朱色のお重に彩り豊かな食材を惜しみなく配しました。おせちの定番料理から高級食材まで、豪華に盛り込んでいます。

採算度外視！
スペシャルチケットで
かにお買い得！
詳しくは裏面へ

※[数量限定品]のため完売の際はご容赦ください。 ※使用する食材は天候の不順やそのほかの予期せぬ事情などにより、お断りなく変更することがございます。

おせち お届けまで

ご注文 12月20日~ 12月29日~

ご注文後順次~ 振込用紙のお届け 出荷のご案内ハガキのお届け

※振込期日は用紙に記載あり(コンビニ支払い) ※お届け日はお選びいただけます。

(送料は当社負担!!)コンビニ支払い手数料当社負担。お届けは12月29~31日に宅配便にて冷蔵状態(冷蔵/保冷梱包常温便のいずれか)でお届け。日時指定不可。積雪、災害、交通渋滞などの不可抗力の場合、お届け日時が遅れることがございます。消費期限2026年1月2日(要冷蔵)。11月1日以降のキャンセル・変更不可。商品の特性上、返品はご遠慮ください。販売予定数量が完売になり次第販売終了となります。本チラシ有効期限は2025年12月20日まで。お客様からお預かりした個人情報(商品のお届けや商品サービスのご提案などに使用させていただきます)。異なる商品が届いた、破損など品質上の問題があった場合は、商品破棄せずお気づきにされた時点ですぐにご連絡ください。当店側の不備によるトラブルは誠に誠に致し謝します。

元本舗のおせちは
冷蔵おせち 便利 不使用

冷蔵状態でお届け 盛り付け済 解凍不要 合成保存料、合成着色料、中国産主原料

お客様満足度 **94%以上**

※お客様より当店ホームページに寄せられた評価。
[評価期間]2011/1/10~2025/02/03 [評価件数]22,756件

おせち販売 **448万個突破** 厳選特産品専門店 **元本舗**

〒550-0014 大阪市西区北堀江1-5-2 四ツ橋新興ビル2階2号 スカイネット株式会社

ご注文方法 下記スマホかんたん受付は24時間受付で便利です。

スマホかんたん受付

スマホで下記いずれかの方法でアクセスしてください。

二次元コード

スマートフォンのカメラ(iPhone)、もしくは二次元コードアプリで読み込んでください。

ショートメッセージ案内

0120-66-77-53 (通話無料・24時間受付)

スマホから電話を架けると切電後ショートメールでURLが届きます。右記の受付番号でお入りいただきご注文ください。

こちらからご注文いただけますが、お待たせする場合がございます。

0120-682-682

通話無料・受付時間：9時~21時

受付番号 **VDR22-25**

