

OTOWA KINSEI OSECHI

2025



割烹 音羽 齋

お申し込み締め切り日
2024年11月30日(土)まで

ハガキでのお申し込みは
11月20日(水)消印まで

数量限定のため締め切り前に完売する場合がございますので、お早目にご予約ください。

2024年10月20日(日)まで

早期予約

キャンペーン

抽選で
豪華商品が
当たる!!

▶詳しくはP.25へ

音羽謹製

音羽のおせちで

新年を祝う

新年の華やかな食卓を皆さまにお届けします。



おせち料理のいわれ

おせち料理の食材には、ひとつひとつおめでたい意味やいわれがあります。

五穀豊穰、不老長寿、子孫繁栄などの願いが込められています。



数の子 関東・関西 祝い肴三種

ニシンの卵である数の子は、卵が多く、子宝にめぐまれおめでたいということから子孫繁栄を願う気持ちが込められ、おせち料理の大切な一品になっています。



黒豆 関東・関西 祝い肴三種

黒豆の「黒」と「豆」からは健康を意味する要素があります。「黒」は健康的な日焼けや魔除け、「まめ」は、「まめに(一生懸命)働ける」などです。



田作り 関東 祝い肴三種

イワシは田んぼの肥料として用いられたことから、米の収穫、五穀豊穰を願う象徴として、おせちに取り入れられました。「田作り」の名称のいわれでもあります。



たたき牛蒡 関西 祝い肴三種

ごぼうは大地に根を張りながらしっかりと成長することから、一族繁栄や家業安泰など、根を張って成長していく願いが込められている食材です。



蓮根

たくさん穴が開いていることから、将来の見通しが良く、先見性のある一年を祈願して食べられます。



高野博多含め煮

四角い形は邪気から守る「盾」に見立てられることから、あらゆる災難から守ってくれるという意味が込められている食材です。



伊達巻

伊達巻の美しいその色合いから、伊達＝「見栄えがする」ととらえることができ、また、巻物を意味する「巻」の字から、学問を尊び、知識が深まるという縁起ものにもなっています。



海老

海老のように、長いヒゲをはやし、腰が曲がるくらいまで長生きしますようにと、長寿の願いが込められています。



紅白蒲鉾

半円型が「初日の出」に似ていることから、おめでたい食材として重宝されています。紅は魔除け、白は神聖の意味を持っています。

間違いない「味」と
人の手で魅せる「盛込み」のこだわりは
創業から半世紀余り
世代を超えて愛され続ける 音羽の「技」
今年もみなさまで
お楽しみいただけますように

「我が家はやっぱり 音羽さん」
お正月はゆっくりと過ごしたいから
慌ただしく新しい生活が
いつしか当たり前になったような…

いくつになっても
想い出すのは
この懐かしの「味」



お客様へ
いわれの食材「くわい」につきまして、昨今の気象状況変化による生育不良(不作)のため
本年度のおせち料理商品には調達できかねましたこと、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



舞
まい
対象人数 3世代用
全61品
大人重と子供重をご用意 三世代で楽しむ三段重
サイズ / 19×19cm **29800円** P.15



竹
たけ
対象人数 3人
全40品
歴代売れ筋 No.2
小家族に最適な正統派二段重
サイズ / 22×22cm **29800円** P.13



寿
ことぶき
Premium
音羽プレミアム
対象人数 4~5人
全60品
厳選食材が豊富なプレミアム三段重
サイズ / 24×24cm **64800円** P.7-8



音羽の冷凍おせちシリーズ
本当に美味しい「冷凍おせち」に
まだ出会っていない方へ
対象人数 2人
全30品
サイズ / 20×20cm
13800円 P.11-12



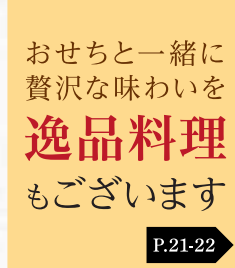
詩
うた
対象人数 3人
全38品
サイズ / 20×20cm
23000円 P.14



松
まつ
歴代売れ筋 No.1
対象人数 4~5人
全47品
歴代売れ筋No.1! 音羽自慢の豪華三段重
サイズ / 22×22cm **42800円** P.9-10



蘭
らん
喪中おせち
故人を偲び、
静かにお正月を迎える一段重
サイズ / 19×19cm
全31品
18000円 P.17



**おせちと一緒に
贅沢な味わいを
逸品料理
もごさいます**
P.21-22



華
はな
Premium
音羽プレミアム
対象人数 1人
全37品
上質素材が豊富な お1人様向けプレミアム一段重
サイズ / 19×19cm **17800円** P.5-6



梅
うめ
人気 絶頂!
対象人数 2人
全32品
毎年大人気商品! 昔から愛され続ける お2人様向け一段重
サイズ / 24×24cm **16800円** P.16



喜
よろこび
対象人数 1・2・3人
全31品
ひとり一重で取り分け不要 個々で楽しむ個別おせち
サイズ / 12.5×24.5cm
1段組1セット **10000円**
2段組1セット **19800円**
3段組1セット **29800円** P.5-6

喜に よろこび

音羽謹製



ネット注文
アレルギー
情報はこちら

全31品

チルド
でお届け

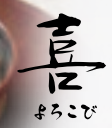
サイズ / 12.5×24.5cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

- お献立** ※赤色は新商品
- 紅白蒲鉾
 - 蟹軟炒
 - 鰻柳川真丈
 - 伊達巻
 - 数の子
 - 海老艶煮
 - 寿栗甘露煮
 - 一口鰻昆布巻
 - 鱈柚庵焼
 - 完熟金柑ロップ煮
 - 棒鱈
 - 笹巻麩胡麻餡入り
 - 田作り奉書
 - 海老手毬黄身寿司
 - 花餅桃
 - 紅白膽
 - いくら醤油漬
 - 黒豆蜜煮
 - 花弁百合根
 - 蛸照焼
 - 鶏松風
 - 鶏八幡巻
 - 炙り雲丹海老かんざし串
 - 蓮根旨煮
 - 筍土佐煮
 - 海老団子
 - 梅人參
 - 路青煮
 - 克蘭ベリー胡桃
 - 海老真砂マヨネーズ和え

セットで
おトク!

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

喜 + お雑煮セット



1段 10000円	+	お雑煮(1人前) 850円	=	通常価格10850円が 10750円
2段 19800円	+	お雑煮(2人前) 1600円	=	通常価格21400円が 21200円
3段 29800円	+	お雑煮(3人前) 2450円	=	通常価格32250円が 31950円

詳細はP.19へ

1段組 1セット	1人様用	10000円
2段組 1セット	2人様用	19800円
3段組 1セット	3人様用	29800円

◎消費期限:2025年1月2日 ◎祝い箸:1段重につき1膳
◎配達日・引取日:12月31日 ◎各重に蓋付き

音羽のお雑煮の
こだわりは
P.19へ

一人一段重
取り分けいらすの
おせちです
各重に蓋付き

華 はな

Premium
音羽プレミアム

全37品

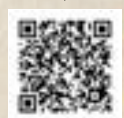
チルド
でお届け

サイズ / 19×19cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

1人様用 17800円

◎消費期限:2025年1月2日 ◎祝い箸:1膳
◎配達日・引取日:12月31日

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



限定
200個

- お献立** ※赤色は新商品
- 紅白蒲鉾
 - 鶏松風
 - 蟹軟炒
 - 寿栗甘露煮
 - 数の子
 - 車海老艶煮
 - 鱈照焼
 - 生葉地神
 - 鮑旨煮
 - 紅白梅かんざし
 - 伊達巻
 - 笹巻麩胡麻餡入り
 - 棒鱈
 - 鶏八幡巻
 - 紅鮭小川巻
 - 田作り奉書
 - 鰻昆布巻
 - 紅白結び祝餅
 - 龍皮巻
 - 錦紙巻
 - 海鼠酢
 - 紅白膽
 - いくら醤油漬
 - 赤海老燗漬
 - 柑橘仕立て
 - キャビア
 - 黒豆蜜煮
 - 音羽透かし昆布
 - 花蓮根旨煮
 - 寿高野含め煮
 - 亀筍土佐煮
 - 海老芋白煮
 - 帆立旨煮
 - 海老真丈含め煮
 - 近江赤菊蒟土佐煮
 - 路青煮
 - 梅人參
 - 野菜入り
 - 鶏つまれ団子

セットで
おトク!

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

華 + お雑煮セット



17800円	+	お雑煮(1人前) 850円	=	通常価格18650円が 18550円
--------	---	------------------	---	------------------------------

詳細はP.19へ

上質素材をふんだんに詰め合わせた
ちよつと贅沢な
おひとり様用のおせち料理



Premium

音羽プレミアム

寿
ことぶき

匠の技を惜しみなく堪能する
ザ・音羽プレミアム

全60品

限定
60個

お献立

※黄色は新商品 ※オレンジ色はプレミアム食材

◆ 壹の重

伊勢海老姿煮し
伊達巻
黒毛和牛ローストビーフ
紅白蒲鉾
鯛柚庵焼
子持ち鮎甘露煮
松笠鮑旨煮
数の子
蟹揪紗
松笠烏賊黄金焼
完熟金柑ロップ煮
翡翠梅甘露煮
花蓮根酢漬
生薬地神
紅白結び祝餅
黒豆松葉串
花餅飾り
紅白膳
音羽透かし昆布
いくら醤油漬
練り金団
寿栗甘露煮
茗の重：2品

◆ 参の重

棒鱈
海老半白煮
亀筍土佐煮
椎茸甘辛煮
鶴人參
露青煮
絹さや
銀杏と百合根の飛龍頭
焼き目湯葉含め煮
花蓮根旨煮
寿高野含め煮
梅彩り豆腐含め煮
野菜入鶏つまれ団子
豚角煮
海老真丈含め煮
帆立旨煮
鯖込み牛蒡
近江赤菊弱土佐煮
紅白梅かんざし
松葉柚子
参の重：19品

◆ 貳の重

鶏八幡巻
鰻柳川真丈
鶏松風
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
赤海老鶏漬柑橘仕立て
キャビア
鱈照焼
車海老艶煮



プレミアム食材

※写真はイメージです



いくら醤油漬

車海老艶煮

松笠鮑旨煮

黒毛和牛ローストビーフ

鯛柚庵焼

大福茶
5個付き

※湯のみは付いて
いません

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



チルド
でお届け

サイズ / 24×24cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

4〜5人様用 64800円

◎消費期限:2025年1月2日 ◎祝い箸:5膳、取り箸:1膳
◎配達日・引取日:12月31日

※天然の伊勢エビのため、角(ヒゲ)が折れている場合がございます。大変申し訳ありませんが、ご了承ください。



昔も今もそして、これからも。
家族みんなで祝いたい
根強い人気の豪華三段重おせち

昨年度
3,145食数
歴代売れ筋
No.1

音羽謹製

松
まつ

チルド
でお届け サイズ / 22×22cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

4〜5人様用 42800円

全47品

◎消費期限:2025年1月2日 ◎祝い箸:5膳、取り箸:1膳
◎配達日・引取日:12月31日

音羽
イチオシの
逸品



ロブスター
和風ソース添え



海老艶煮



数の子



いくら
醤油漬



子持ち鮎
甘露煮

大福茶
5個付き

※湯のみは付いて
いません

セットで
おトク!

国産牛すきしゃぶと
ずわいガニ

松 + 肉セット

松 + 国産牛すきしゃぶ = 通常価格 50800円が
まつ 42800円 国産牛すきしゃぶ 400g(3人前) 8000円 50000円

松 + カニセット

松 + [北海の味] ずわいガニ = 通常価格 54800円が
まつ 42800円 北海の味 ずわいガニ 1kg 12000円 53800円

詳細はP.18へ

お献立

※赤色は新商品

◆ 老の重

ロブスター和風ソース添え
紅白蒲鉾
数の子
伊達巻
子持ち鮎甘露煮
湯葉柚香煮
鮑旨煮
完熟金柑ロップ煮
鮭柚庵焼
翡翠梅甘露煮
鰻柳川真丈
松笠島賊黄金焼
蟹柳紗
帆立照焼
若鶏柚子胡椒焼
紅白梅かんざし
紅白結び祝餅

◆ 貳の重

野菜入り鶏つみれ団子
椎茸甘辛煮
梅人参
落青煮
蓮根旨煮
海老艶煮
棒鱈
アグー豚アスパラ肉巻
笹巻麩胡麻餡入り
鶏八幡巻
栗甘露煮
高野博多含め煮
鯉昆布巻
筍土佐煮
貳の重:14品

◆ 参の重

蛸照焼
海老手毬黄身寿司
龍皮巻
蟹松風
合鴨スモーク
敲き牛蒡
練り金団
寿栗甘露煮
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
田作り
克蘭ベリー胡桃
紅白鮎
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
参の重:16品

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



※ ロブスターの角(ヒゲ)が折れている場合がございます。大変申し訳ございませんが、ご了承ください。

なんと! この盛り付け、見栄えそのまま!
わずか200個限り!
大人気の「2人様用」おせち

限定
200個

紬
つむぎ

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



サイズ / 20×20cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

2人様用 13800円

全30品

冷凍
お届け お召し上がりの24時間前から
冷蔵庫で解凍し、お召し上がりいただけます。

◎賞味期限:冷凍のままで2025年1月31日
◎祝い箸:2膳、取り箸:1膳 ◎配達日:12月30日

◎写真のように見栄えはそのまま!
盛りつけた状態で瞬間凍結しております。

お客様の嬉しいお声

音羽のおせちをぜひ食べてほしい。遠方に住む両親に「おせち」を送りたい。冷凍とは思えないくらい味が良く、来年もお願いかと催促されています。

西宮市50代女性

お献立

※赤色は新商品

田作り奉書
松笠烏賊黄金焼
アグー豚アスパラ肉巻
翡翠梅甘露煮
伊達巻
海老艶煮
鮑旨煮
鰯西京焼
鯔昆布巻
黒豆黄身寄せ真丈
紅白蒲鉾
蟹軟炒
炙り雲丹海老かんざし串
子持ち鮎甘露煮
数の子
若鶏柚子胡椒焼
海老手毬黄身寿司
紅白かし花餅
帆立照焼
棒鱈
完熟金柑ロップ煮
梅小川巻
黒豆蜜煮
梅百合根
紅白脷
小鯛笹漬
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
練り金団
淡皮栗甘露煮

お客様の嬉しいお声

おせちを全部食べたのは初めてです。
とてもおいしかったです。

宝塚市50代女性

13800円以下!!

実寸大



詩

《うた》

お料理の彩りに、上品さを引き立てる「白木の二段重」

大切な方への贈りものとしてもお喜びいただいております

ネット注文
アレルギー
情報はこちら詩
うた

全38品

サイズ / 20×20cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

3人様用

23000円

◎賞味期限:冷凍のままで2025年1月31日
◎祝い箸:3膳、取り箸:1膳
◎配達日:12月30日冷凍
でお届けお召し上がりの24時間前から
冷蔵庫で解凍し、お召し上がりいただけます。◎写真のように見栄えはそのまま！
盛りつけた状態で瞬間凍結しております。お客様のお声は
P.25へ

お献立

※黄色は新商品

◆ 忝の重

紅白蒲鉾
伊達巻
ローストビフィトリユソース添え
子持ち鮎甘露煮
金目鯛焼
数の子
完熟金柑ロップ煮
炙り雲丹海老かんざし串
帆立照焼
翡翠梅甘露煮
若鶏柚子胡椒焼
海老艶煮
鮑旨煮
焼目チーズ入り蒲鉾
アグー豚アスパラ肉巻
田作り奉書
豚角煮
錦紙巻
梅小川巻
龍皮巻
紅白ぼかし花餅
忝の重:21品

◆ 忝の重

鰯昆布巻
棒鱈
海老真丈含め煮
蟹砵巻
炙りのどろ松葉串
蟹砵炒
海老手毬黄身寿司
紅白膾
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
クランベリー胡桃
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
練り金団
寿栗甘露煮
鶏松風
松登鳥賊黄金焼
忝の重:17品

竹

《たけ》

3人様用

小家族に最適。

お正月料理に彩りをプラスしたい
正統派二段重おせち昨年度
1,809食数
歴代売れ筋
No.2お客様のお声にお応えして
帰ってきました！
「友禅和紙」の華やかお重

音羽謹製

ロブスター入り

竹
たけ

全40品

チルド
でお届けサイズ / 22×22cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

3人様用

29800円

◎消費期限:2025年1月2日 ◎祝い箸:3膳、取り箸:1膳
◎配達日・引取日:12月31日セットで
おトク!国産牛すきしゃぶと
ずわいガニ

竹+肉セット

竹 + 国産牛すきしゃぶ = 通常価格 37800円が 37200円
400g(3人前) 8000円

竹+カニセット

竹 + [北海の味]ずわいガニ = 通常価格 41800円が 41000円
1kg 12000円

詳細はP.18へ

ネット注文
アレルギー
情報はこちら

お献立

※黄色は新商品

◆ 忝の重

紅白蒲鉾
ロブスター
和風ソース添え
伊達巻
数の子
蛸照焼
蟹砵炒
翡翠梅甘露煮
練り金団
寿栗甘露煮
海老艶煮
鮭枕焼
鶏八幡巻
龍皮巻
蟹砵巻
梅小川巻
紅白ぼかし花餅
紅白梅かんざし
忝の重:17品

◆ 忝の重

若鶏柚子胡椒焼
帆立照焼
アグー豚アスパラ肉巻
海老手毬黄身寿司
鶏松風
海老真砂マヨネーズ和え
筍土佐煮
蓮根旨煮
棒鱈
落青煮
高野博多含め煮
椎茸甘辛煮
梅人參
クランベリー胡桃
敲き牛蒡
湯葉柚香煮
鳥賊松前漬
田作り
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
紅白膾
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
忝の重:23品

※ ロブスターの角(ヒゲ)が折れている場合がございます。大変申し訳ございませんが、ご了承ください。

大人気
商品

昨年なんと1週間で 約200個 のご注文
ご注文数 年々増加!! ご予約はお早めに!!

※一昨年は約100個



音羽謹製

限定
600個

梅
うめ

チルド
でお届け

サイズ / 24×24cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

2人様用

16800円

全32品

◎消費期限:2025年1月2日
◎祝い箸:2膳、取り箸:1膳 ◎配達日・引取日:12月31日

お献立

※赤色は新商品

- 伊達巻
鶏八幡巻
一口鰻昆布巻
紅白蒲鉾
鱈焼
子持ち鮎甘露煮
数の子
海老艶煮
完全金柑ロップ煮
海老真砂マヨネーズ和え
笹巻麩麻餡入り
田作り
敲き牛蒡
蓮根旨煮
海老団子
路青煮
梅人參
蟹袂紗
若鶏柚子胡椒焼
龍皮巻
蟹砵巻
筍土佐煮
棒鱈
紅白ぼかし花餅
練り金団
栗甘露煮
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
紅白膾
小鯛笹漬
音羽透かし昆布
克蘭ベリー胡桃

セットで
おトク!

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

梅 + お雑煮セット

梅
うめ

お雑煮(2人前)

通常価格18400円が

16800円 + 1600円 = 18200円

詳細はP.19へ

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



大人重と子供重をご用意
それぞれに楽しめる
家族三世代同樂おせち

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



音羽謹製

全61品

チルド
でお届け

サイズ / 19×19cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

三世代用

29800円

◎消費期限:2025年1月2日
◎祝い箸:3膳、取り箸:1膳 ◎配達日・引取日:12月31日

◆式の重

- 紅白蒲鉾
鱈焼
伊達巻
蟹袂紗
完全金柑ロップ煮
海老艶煮
子持ち鮎甘露煮
帆立照焼
数の子
梅小川巻
松笠烏賊黄金焼
鶏八幡巻
笹巻麩麻餡入り
田作り奉書
若鶏柚子胡椒焼
棒鱈
鰻柳川真丈
紅白膾
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
海老真砂マヨネーズ和え
龍皮巻
錦紙巻
焼目チーズ入り蒲鉾
式の重:24品

◆参の重

- 焼目湯葉含め煮
高野博多含め煮
野菜入り鶏つみれ団子
椎茸甘辛煮
湯葉柚香煮
手毬飛龍頭
梅人參
路青煮
蓮根旨煮
近江赤菊土佐煮
筍土佐煮
海老団子
練り金団
栗甘露煮
鰻昆布巻
海老手毬黄味寿司
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
参の重:18品

お献立

※赤色は新商品

- 冷製蟹グラタン
三角ミートパイ
鶏つくね串
若鶏リンゴ焼
克蘭ベリーポーク
ビーフパストラミ
合鴨スモーク
奥美濃古地鶏ハム
フレンチトースト
黄金手毬串
ドライマト赤ワイン煮
黒糖ローストポーク
オーロラカスタード
チーズインバジルミート
克蘭ベリー胡桃
アグー豚アスパラ肉巻
生ハム
いくら醤油漬
桜島鶏マリネ
花餅焼
参の重:19品

舞
まい

おせちと一緒に贅沢な味わいを。 お得なセット商品

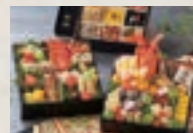
おせち
「松」・「竹」
限定

おせちとセットで**おトク!**

カニすき・しゃぶしゃぶ・すき焼き…
おせちと一緒に家族みんなでほっこりお鍋はいかがでしょうか。

国産牛 すきしゃぶセット

松 + 肉セット



松 + 国産牛すきしゃぶ
まつ 400g(3人前)
42800円 8000円
通常価格 50800円が
50000円

竹 + 肉セット

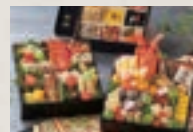


竹 + 国産牛すきしゃぶ
たけ 400g(3人前)
29800円 8000円
通常価格 37800円が
37200円



ずわいガニセット

松 + カニセット



松 + [北海の味]ずわいガニ
まつ 1kg
42800円 12000円
通常価格 54800円が
53800円

竹 + カニセット



竹 + [北海の味]ずわいガニ
たけ 1kg
29800円 12000円
通常価格 41800円が
41000円



想に寄り添う

喪中
おせち
蘭

全31品

チルド
でお届け

2〜3人様用

サイズ / 19×19cm

18000円

◎消費期限:2025年1月2日

◎箸:3膳、取り箸:1膳

◎配達日・引取日:12月31日

あの大切な人との大切なひととき
音羽のおせち料理を囲みながら在りし日の想い出を語り合い
新たに迎える一年も、心の中に。
故人を偲び、こころ穏やかに温かなお正月を。



お客様の嬉しいお声

はじめ喪中おせちというものを注文いたしました。
祖父母が相次いで他界したため、数時ちが
とても涙ものでありましたが、母と2人きりで食べた
喪やおせちを食べるに当たって、おめでたい感じがして、
母がとても喜んでいました。ありがとうございました。

愛知県30代女性

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



白蒲鉾
ミルク伊達巻
鮭柚庵焼
鮑旨煮
鶏八幡巻
若鶏柚子胡椒焼
鶏松風
蟹松風
蓮根旨煮
筍土佐煮
鰯照焼
海老団子
椎茸甘辛煮
近江赤菊土佐煮
棒鱈
鰯昆布巻
梅人參
落青煮
翡翠梅甘露煮
完熟金柑ロップ煮
笹巻麴胡麻餡入り
花餅菊紫
黒豆蜜煮
千代呂木白
たたき牛蒡
クランベリー胡桃
鰯
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
龍皮巻
錦紙巻

お献立

湯煎で
簡単！

関西風白味噌仕立て

音羽のお雑煮

新年に欠かせないお雑煮こそ
簡単お手軽に美味しくご自宅で

おいしさの決め手となる「出汁」は

北海道産の昆布と、香り豊かな鰹（かつお）・鯖（さば）

鰯（いわし）節を音羽独自の割合でブレンドし

和の旨味にこだわっています。

湯煎で温めてご自宅のお椀に盛りつけていただくだけで

お店と変わらないお味を

そのままお楽しみいただけます。

こだわりの具材には縁起の良い

いわれの食材を使用しております。

おせち料理とご一緒に、ホッと心も温まる

やさしい味わいのお雑煮をお楽しみください。

毎年大好評！につき今年も製造数増が決定！

数量限定のため、昨年も多くのお客様にキャンセル待ちをいただく状況となりました。

是非、今年もお早めのご予約をお願いいたします。

手間いらずの簡単調理！

- 1 封を開けずにそのまま湯煎で5分程度温める。
- 2 電子レンジでお餅をあたためる。
- 3 お雑煮とお餅をお椀に入れて、出来上がり。

湯煎で簡単、お手軽に！

ほんのり甘くコクのある

白味噌仕立ての関西風雑煮を

1人前から3人前まで

ご用意しました。

お鍋で温めるだけの簡単調理。

お正月の縁起物としてどうぞ。

お雑煮

丸餅・大根・人参・海老芋・椎茸・鶏肉

H [1人前]
850円

I [2人前]
1600円

J [3人前]
2450円

賞味期限：2025年1月3日

チルド
でお届け

※宅急便の場合、お雑煮単品で5,000円未満は、
全国一律1,100円の送料をお願いいたします。
(北海道、沖縄、一部離島は1,200円)

おせち
「喜」「華」
「梅」
限定

おせちとセットでおトク！

お雑煮セット

チルド
でお届け

湯煎で簡単に調理できる音羽のお雑煮。
おせちのお供におすすめです。

喜 + お雑煮セット

喜

よろこび

1段	10000円	+	お雑煮(1人前) 850円	=	通常価格10850円が 10750円
2段	19800円	+	お雑煮(2人前) 1600円	=	通常価格21400円が 21200円
3段	29800円	+	お雑煮(3人前) 2450円	=	通常価格32250円が 31950円

華 + お雑煮セット

華

はな

17800円	+	お雑煮(1人前) 850円	=	通常価格18650円が 18550円
--------	---	------------------	---	-----------------------

梅 + お雑煮セット

梅

うめ

16800円	+	お雑煮(2人前) 1600円	=	通常価格18400円が 18200円
--------	---	-------------------	---	-----------------------

お客様の声 お客様より嬉しいお声を頂いております！

おせちととも美味しく頂きましたが特に
白みそ雑煮がはじめてでした！
とてもおいしく頂きました！

尼崎市80代女性

「お雑煮の味は、
通年でも頂いて、味付けは口
合、おせちと前年のお雑煮は
年明けにいただきました」

神戸市80代女性

お雑煮も美味しかったです。
おいしかったです。

三田市50代男性

P.18のおせち「松」・「竹」の限定セットでご紹介した商品です。



賞味期限：冷凍状態で約1ヵ月

冷凍
でお届け

K 国産牛すきしゃぶ
要加熱 [400g 3人前] **8000**円

最高全賞



こうさい

チルド
でお届け

M 煌彩
ホワイトロースハム、あぶり焼 焼豚、
スモークハム、あぶり焼ミートローフ
5800円



とらふぐ刺身70g、
まふぐ炙り刺身80g、
とらふぐ皮40g、
ふぐちり320g(アラ:トラ
フグ・身:マフグ各160g)、
とらふぐ入りうどん250g、
ひれ酒用ヒレ3枚、
調味料(ポン酢、モミジオ
ロシ、塩、カボス果汁)

冷凍
でお届け

賞味期限：冷凍状態で約1ヵ月

O ふぐ料理ホームコース (3人前)
16500円

新商品

ご家族へのお手土産や、贈りものに最適



賞味期限：常温で約14日

P 抹茶クリームどら焼きと
お手づくり最中セット
抹茶クリームどら焼き……5個入
お手づくり最中……6個入 **2700**円

P.18のおせち「松」・「竹」の限定セットでご紹介した商品です。



賞味期限：冷凍状態で約1ヵ月

冷凍
でお届け

L ずわいがニ1kg
要加熱 **12000**円



賞味期限：冷凍状態で約1ヵ月

冷凍
でお届け

N 和牛サーロインステーキ
要加熱 [3枚 550g] **10000**円



※写真はイメージです

新商品

賞味期限：常温で約14日

抹茶クリーム
どら焼き

Q [5個入] **1300**円
R [10個入] **2600**円



賞味期限：常温で約14日

明治の森箕面 音羽山荘
お手づくり最中

S [8個入] **1800**円

12月31日
お届け

おせち料理に 華を添える逸品

おめでたい席にぴったりな祝鯛やお正月に欠かせないお雑煮など
新年の食卓を華やかに彩るさまざまな逸品をご用意しました。

●当店のご飯はすべて国産のお米を使用しております。 ※写真はイメージです



消費期限：2025年1月1日まで

A 鯖寿し
※宅急便でのお届けはお受けできません。
1780円



消費期限：2025年1月1日まで

明治の森箕面 音羽山荘
焼さば寿し
B [紙箱入] **2480**円
C [桐箱入] **2800**円
※宅急便でのお届けはお受けできません。

めでたい席にはぜひ祝鯛！

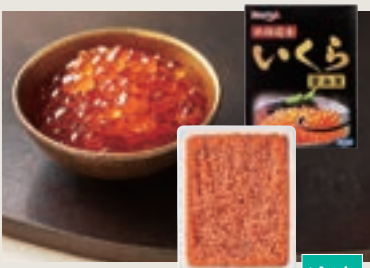


D 祝鯛
[約30cm前後] **5800**円
美味しくて簡単！“味変レシビ”付き

お早め！
限定
30個



E 祝鯛の塩釜焼
[約30cm前後] **10000**円
※宅急便でのお届けはお受けできません。
美味しくて簡単！“味変レシビ”付き



賞味期限：冷凍状態で約6ヶ月

冷凍
でお届け

F 北海道産 いくら醤油漬
[500g] **9800**円



賞味期限：冷凍状態で約6ヶ月

冷凍
でお届け

G 味付かずのこ
[250g×2袋] **8800**円

湯煎で簡単、お手軽に！

賞味期限：2025年1月3日

チルド
でお届け

お雑煮
丸餅・大根・人参・海老芋・椎茸・鶏肉

H [1人前] **850**円
I [2人前] **1600**円
J [3人前] **2450**円

※宅急便の場合、お雑煮単品で5,000円未満は、
全国一律1,100円の送料をお願いいたします。
(北海道、沖縄、一部離島は1,200円)



商品の受取とお支払方法

店舗でお引取りの場合

- 店舗でお引取りは **生おせち** のみになります。
- 冷凍おせちは全てヤマト運輸(クール便)での配達です。



引取日

生おせち **2024年12月31日(火)**

[10時頃～16時頃の間]

お支払いは**現金**もしくは**クレジットカード**でお願いいたします。

※一部店舗ではクレジットカードの取り扱いがございませんので問合せください。
※各種金券・アプリクーポン等はご使用いただけません(500円優待クーポン券(黄色)のみ可)

お支払
方法

前払いがおすすめ! 事前に店舗にてお支払いいただく場合
11月30日(土)締切とさせていただきます。

当日のお支払いも可能ですが、事前にお支払いいただけますと
当日のお引取りがスムーズに行えます。

お引取り
限定
お値引き!

お買い物の帰りなど**好きな時間**(10:00～16:00の間)にお引取りができて **300円※**もおトク!
※おせち料理商品のお引き取り1件につき300円です。(複数個ご注文の場合でも300円です)

配達の場合

- **生おせち** **冷凍おせち** どちらも**配達の時間指定はお受けできません。**
※一部配達できない地域もございますのであらかじめご確認くださいませ。



配達日

生おせち **2024年12月31日(火)**

[9時頃～17時頃の間] お留守でないようにお願いいたします。生おせちのみ、
お急ぎの方はお近くの店舗でお引取りいただけます。

※当日12/31(火)音羽自社配達エリア(地方ヤマト運輸エリアを除く)のお客様で、17時までに商品が届かない
場合は、右記フリーダイヤルまでお電話ください。☎ **0120-282809**

冷凍おせち **2024年12月30日(月)**

※全てヤマト運輸(クール便)での配達です。※時間指定はお受けできません。

お支払
方法

お支払いは**現金**でお願いいたします。

※冷凍おせちはヤマト運輸の支払い方法に準じます。
※各種金券・アプリクーポン等はご使用いただけません(500円優待クーポン券(黄色)のみ可)

前払いがおすすめ! 事前にお支払いいただく場合
11月30日(土)締切とさせていただきます。

店舗にて現金もしくはクレジットカードでお支払いいただけます。
当日のお支払いも可能ですが、事前にお支払いいただけますと
当日のお渡しがスムーズに行えます。

キャンセル・変更について

万一ご注文の内容を変更される場合は **11月25日(月)** までにお知らせください。

11月26日(火)以降はキャンセル・変更は出来かねますのでご了承ください。 ※ご入院、人数変更、他社商品とのご注文重複など、いかなる
理由の場合でも締切後はお受けいたしかねます。

キャンセルポリシー：11月26日(火)以降のキャンセルの場合は、キャンセル料金が100%発生いたします。ご注意ください。

当社におけるおせち料理の製造が通常通りできないと判断したときには、誠に勝手ながら受注を期日前に締切の場合があり、
ご注文をお受けしている場合でも、お断りさせていただくこともございます。また、仕入れ状況により、献立の一部が変更になる
場合がございます。予めご了承くださいますようお願い申し上げます。

音羽おせち料理のご案内



ご予約はお早めに!!

数量に限りがありますので、例年ご予約締切日までに
完売する場合がございます。 ※品切れの際はご容赦願います。

音羽グループ全店で
承っております

ご注文時にお支払いいただけますと、
当日のお受取りがスムーズです。

申し込み方法



インターネットでのお申し込み

▶ P.24もあわせてご確認ください。



ご予約締切日

2024年11月30日(土)

24時間いつでも受付

クレジットカードでの
事前決済が便利!!



左の二次元コードまたは

音羽のおせち 🔍 で検索

※自動返信メールは@otw.co.jpより送信されます。



お電話でのお申し込み

▶ P.24もあわせてご確認ください。



ご予約締切日

2024年11月30日(土)

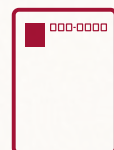


0120-282809 [受付時間]
10:00～18:00



ハガキでのお申し込み

▶ P.24もあわせてご確認ください。



ご予約締切日

2024年11月20日(水)

消印のお申し込みハガキまで。

お申し込みは、**裏表紙のハガキ(切手不要)**にご記入の上、ご投函ください。

- ・マンション名、室番があれば必ず住所欄にご記入ください。
- ・必ず[ご住所][お名前][お電話番号]全てご記入ください。
- ・1枚のハガキには1件分のみご記入ください。

※ご希望の商品が既に完売している場合には、お電話をさせていただきます。



**11月30日(土)までにご注文をいただいたお客様へ、
12月上旬頃、ご注文確認のハガキを発送いたします。**

※キャンセルポリシーはP.24をご確認ください。

23

音羽のおせち お引取り可能店舗一覧

池田・箕面 エリア

- 流れ鯨三代目おとわ 池田総本店 TEL(072)761-5581
池田市井口堂1-13-12
- 音羽鯨 池田出前センター TEL(072)751-3036
池田市姫室町7-3
- 音羽鯨 箕面出前センター TEL(072)723-0100
箕面市白鳥1-14-6

吹田・淀川区 エリア

- 音羽鯨 千里山店 TEL(06)6338-8156
吹田市千里山西5-2-17
- 流れ鯨三代目おとわ 三国店 TEL(06)6350-1136
大阪市淀川区新高4-1-38

川西・多田 エリア

- とれとれ屋 多田店 TEL(072)793-6600
川西市矢間3-22-4
- 音羽鯨 多田出前センター TEL(072)793-3037
川西市平野3-19-11

伊丹 エリア

- 音羽鯨 新伊丹店 TEL(072)785-0671
伊丹市梅ノ木6-7-14
- 音羽鯨 伊丹出前センター ☎ 0120-728201
伊丹市野間2-9-8

神戸・芦屋・ 西宮 エリア

- 音羽鯨 東神戸出前センター TEL(078)811-0571
神戸市東灘区御影本町7-4-3
- 音羽鯨 鈴蘭台出前センター TEL(078)594-8333
神戸市北区若葉台3-13-30
- 音羽鯨 西宮出前センター ☎ 0120-558186
西宮市北名次町13-30
- とれとれ屋 西宮大島店 TEL(0798)66-0580
西宮市大島町5-9
- 音羽鯨 門戸店 ☎ 0120-700160
西宮市下大市東町33-25

西宮北・三田 エリア

- 流れ鯨三代目おとわ 西宮北インター店 TEL(078)903-2877
西宮市山口町下山口2-2-35
- 音羽鯨 三田出前センター TEL(079)562-1001
三田市南が丘1-13-10

京都 エリア

- 流れ鯨三代目おとわ 伏見店
京都市伏見区横大路芝生34
TEL(075)604-3025



クレジットカードでお支払いの場合はインターネットからのご注文が便利です▶

! ご予約はお早めに!!

数量に限りがありますので、例年ご予約締切日までに完売する場合がございます。

※品切れの際はご容赦願います。

おせち料理のご注文は
音羽グループ全店で承っております。

ご予約お問合せ [お早めにご予約くださいませ]



インターネットは24時間受付
クレジットカードでの事前決済が便利です。
左の二次元コードまたは

音羽のおせち 🔍 で検索

全国発送承ります

☎ 0120-282809

[受付時間] 10:00~18:00

表示価格はすべて8%税込価格です



製 音羽鯨®

【音羽本部】 ☎561-0836

大阪府豊中市庄内宝町2-1-1

料金受取人払郵便

豊中南局
承 認

853

差出人有効期間
令和6年11月20日
まで切手を貼らず
にお出ください。

郵便はがき

5 6 1 - 8 7 9 0

(受取人)
豊中市庄内宝町2-1-1

株式会社 音羽
おせち係 行



【おせち料理】予約申し込み

品 名	価格(税込)	注文組	品 名	価格(税込)	注文組
お せ ち 寿	64800円	組	お せ ち 松	42800円	組
お せ ち 華	17800円	組	松+肉セット	50000円	組
華+お雑煮セット	18550円	組	松+カニセット	53800円	組
お せ ち 梅	16800円	組	お せ ち 竹	29800円	組
梅+お雑煮セット	18200円	組	竹+肉セット	37200円	組
おせち喜(1人様用)	10000円	組	竹+カニセット	41000円	組
喜+お雑煮セット(1人様用)	10750円	組	お せ ち 舞	29800円	組
おせち喜(2人様用)	19800円	組	冷凍おせち 紬	13800円	組
喜+お雑煮セット(2人様用)	21200円	組	冷凍おせち 詩	23000円	組
おせち喜(3人様用)	29800円	組	喪中おせち 蘭	18000円	組
喜+お雑煮セット(3人様用)	31950円	組			

P20のお雑煮、P21~22の逸品料理をご希望の方は
申込番号 A ~ S いずれかのアルファベットと数量を下記へご記入ください。

申込番号 () 組 申込番号 () 組 申込番号 () 組

お受取り方法を選び、○で囲んでください。

お引取りの場合は、お引取り店舗名を
下記にご記入ください。

1. 配達 2. お引取り (店)