



お申し込み締め切り日
2025年 11月30日(日)まで

ハガキでのお申し込みは
11月20日(木)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。

2025年10月20日(月)まで

早期予約
キャンペーン

▶詳しくはP.25へ

抽選で
豪華商品が
当たる!!

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。

音羽謹製

音羽のおせち お引取り可能店舗一覧

池田・箕面 エリア	■ 流れ鮎三代目おとわ 池田総本店 池田市井口堂1-13-12 TEL(072)761-5581 ■ 音羽鮎 池田出前センター 池田市姫室町7-3 TEL(072)751-3036 ■ 音羽鮎 箕面出前センター 箕面市白鳥1-14-6 TEL(072)723-0100	神戸・芦屋・ 西宮 エリア	■ 阪神エリア仕出しセンター (西宮・芦屋・東灘・灘) 西宮市北名次町13-30 ☎ 0120-558186 ■ 音羽鮎 鈴蘭台出前センター 神戸市北区若葉台3-13-30 TEL(078)594-8333 ■ とれとれ屋 西宮大島店 西宮市大島町5-9 TEL(0798)66-0580 ■ 音羽鮎 門戸店 西宮市下大市東町33-25 ☎ 0120-700160
吹田・淀川区 エリア	■ 音羽鮎 千里山店 吹田市千里山西5-2-17 TEL(06)6338-8156 ■ 流れ鮎三代目おとわ 三国店 大阪市淀川区新高4-1-38 TEL(06)6350-1136	西宮北・三田 エリア	■ 流れ鮎三代目おとわ 西宮北インター店 西宮市山崎町下山口2-2-35 TEL(078)903-2877 ■ 音羽鮎 三田出前センター 三田市南が丘1-13-10 TEL(079)562-1001
川西・多田 エリア	■ とれとれ屋 多田店 川西市矢間3-22-4 TEL(072)793-6600 ■ 音羽鮎 多田出前センター 川西市平野3-19-11 TEL(072)793-3037	京都 エリア	■ 流れ鮎三代目おとわ 伏見店 京都市伏見区横大路芝生34 TEL(075)604-3025
伊丹 エリア	■ 音羽鮎 新伊丹店 伊丹市梅ノ木6-7-14 TEL(072)785-0671 ■ 音羽鮎 伊丹出前センター 伊丹市野間2-9-8 ☎ 0120-728201		

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

割烹 音羽 鮎

【音羽本部】 ☎561-0836
大阪府豊中市庄内宝町2-1-1

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	65800円	組	お せ ち 松	43800円	組
お せ ち 華	18800円	組	松+肉セット	51000円	組
華+お雑煮セット(1人様用)	19550円	組	松+カニセット	54800円	組
お せ ち 梅	18000円	組	松+お雑煮セット(5人様用)	47350円	組
梅+お雑煮セット(2人様用)	19400円	組	お せ ち 竹	32000円	組
おせち喜(1人様用)	11000円	組	竹+肉セット	39400円	組
喜+お雑煮セット(1人様用)	11750円	組	竹+カニセット	43200円	組
おせち喜(2人様用)	21800円	組	竹+お雑煮セット(3人様用)	34150円	組
喜+お雑煮セット(2人様用)	23200円	組	お せ ち 希	32000円	組
おせち喜(3人様用)	32800円	組	希+お雑煮セット(3人様用)	34150円	組
喜+お雑煮セット(3人様用)	34950円	組	お せ ち 絢	14800円	組
喪中おせち 蘭	19800円	組	お せ ち 彩	23800円	組
P18のお雑煮、P19~22の逸品料理をご希望の方は 申込番号 A ~ R 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)			

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。

五穀豊穡、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、五穀豊穡を願う象徴として、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。



完熟金柑ロップ煮

金柑は「金冠」に通じ、富に恵まれるようお願いが込められています。名前の中に運を意味する「ん」が入っているので「金運」を上げてくれる食材とされています。



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の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。

今年も変わらぬ
新年の幸せ

手間をかけることや

人と向き合う時間が少しずつ遠のく時代

みんなが集う 新年のひとつとき

その変わらない「あたたかさ」に

これからも寄り添っていたい

「我が家はやっぱり 音羽さん」

ひとつひとつの素材と丁寧に向き合い

職人の技で仕上げたおせちは

お正月にふさわしい華やかさと

どこか懐かしさを感じるやさしい味

共に過ごす時間が笑顔とぬくもりに包まれる

一年の始まりに今年もみなさまで

お楽しみいただけますように



音羽謹製

喜

よろこび

全30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)

1段組
1セット

1人様用 11000円

2段組
1セット

2人様用 21800円

3段組
1セット

3人様用 32800円

◎消費期限:2026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

ネット注文
アレルギー
情報はこちら



お献立
※赤色は新商品

錦袖庵焼
近江鮎土佐煮
葉付完熟金柑ロップ煮
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
紅白梅かんざし
笹巻麩柚子餡入り
田作り奉書
花餅桃
克蘭ベリー胡桃
甘海老桃漬
音羽透かし昆布
蓮根旨煮
筍土佐煮
路青煮
梅人參
海老団子
鶏八幡巻
鰻昆布巻
厚焼きチーズ玉子
海老手毬黄味寿司
紅白膾
いくら醤油漬
黒豆蜜煮
梅百合根

音羽のお雑煮の
こだわりは
P.18へ

各重に蓋付き

一人一段重
取り分けいらすの
おせちです

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

喜 + お雑煮セット

1段 11000円	+ お雑煮(1人前) 850円	= 通常価格11850円が 11750円
2段 21800円	+ お雑煮(2人前) 1600円	= 通常価格23400円が 23200円
3段 32800円	+ お雑煮(3人前) 2450円	= 通常価格35250円が 34950円

詳細はP.18へ

セットで
おトク!

喜

よろこび

全37品

Premium
音羽プレミアム

華

はな

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 18800円

◎消費期限:2026年1月2日 ◎祝い箸:1膳
◎配達日・引取日:12月31日

上質素材をふんだんに詰め合わせた
ちよっと贅沢な
おひとり様用のおせち料理



お献立

※赤色は新商品

紅白蒲鉾
伊達巻
車海老艶煮
数の子
鶏松風
蟹軟炒
翡翠梅甘露煮
葉付完熟金柑ロップ煮
紅鮭小川巻
龍皮巻
錦紙巻
紅白梅かんざし
鱈照焼
生葉地神
田作り奉書
笹巻麩柚子餡入り
鮑旨煮
鶏八幡巻
鰻柳川真丈

鰻昆布巻
花連根旨煮
寿高野含め煮
筍土佐煮
海老良文含め煮
路青煮
鰻すたれ巻
松笠慈姑白煮
棒鮭
近江赤鰯弱土佐煮
梅人參
海老芋白煮
黒豆蜜煮
紅白膾
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
甘海老桃漬
海鼠酢

限定
200個

ネット注文
アレルギー
情報はこちら

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

お雑煮(1人前) 通常価格19650円が
18800円 + 850円 = **19550円**

詳細はP.18へ



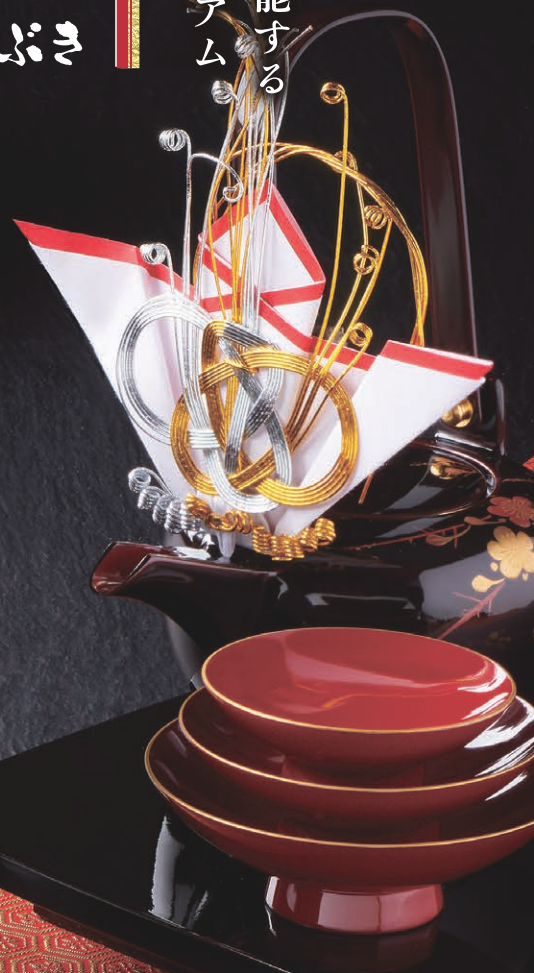


寿

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57品



◆ 貳の重

※黄色は新商品
※オレンジ色は
プレミアム食材

鯛照焼
笹巻、鮭、柚子、鰻入り
紅白梅かんざし
梅人參
田作り
車海老、鮭
豚角、オレンジ煮
甘海老、桃煮
黒豆、蜜煮
紅白千代呂木
敲き牛蒡
音羽透かし昆布
海鼠酢
龍皮巻
紅鮭、小川巻
錦紙巻
蟹、襷紗
丸穴子、南蛮煮
式の重：16品

◆ 壹の重

伊勢海老、姿煮し
紅白蒲鉾
黒毛和牛、ローストビーフ
数の子
梅人參
本唐墨、印籠焼
いくら、醤油漬
葉付完熟金柑、ロップ煮
鰻柳川、真丈
黒豆、松葉串
伊達巻
生薬地神
鯛、塩焼
焼栗、紹興酒煮
花蓮根、酢漬
鶏八幡巻
紅白膳
小鯛、笹漬
音羽透かし昆布
子持ち鮎、甘露煮
翡翠梅、甘露煮
練り金団
式の重：23品

◆ 参の重

銀杏と白合根の飛龍頭
花蓮根、旨煮
焼き目湯菜、詰め煮
松葉、柚子
絹さや
紅白梅、かんざし
梅人參
海老、芋、白煮
椎茸、甘辛煮
棒鱈
近江赤、菊、土佐煮
筍、土佐煮
松笠、慈姑、白煮
海老、真丈、詰め煮
焼すだれ、巻
錦、込み、牛蒡
寿高、野合、め煮
帆立、旨煮
式の重：18品

ネット注文
アレルゲン
情報はこちら



プレミアム食材

※写真はイメージです



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

65800円

◎消費期限:2026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。大変申し訳ございませんが、ご了承ください。

限定
60個

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



松

まつ

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 / 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 **43800円**

昨年度
3,130食数

歴代売れ筋
No.1

全**48品**

◎消費期限:2026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

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 51800円が
まつ 43800円 400g(3人前) 8000円 **51000円**

松 + カニセット

松 + [北海の味] ずわいガニ = 通常価格 55800円が
まつ 43800円 1kg 12000円 **54800円**

詳細はP.19へ

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

松 + お雑煮セット

松 + お雑煮(5人前) = 通常価格 47850円が
まつ 43800円 4050円 **47350円**

詳細はP.18へ



お献立

※赤色は新商品

◆ 壺の重

ロブスター和風ソース添え
紅白蒲鉾
蟹軟炒
翡翠梅甘露煮
葉付完熟金柑ロップ煮
伊達巻
数の子
子持ち鮎甘露煮

◆ 式の重

栗甘露煮
花餅梅
烏賊黄金焼
鮭柳焼
鰻柳川真丈
蟹身海鮮酢和え
厚焼きチーズ玉子
鮑旨煮
若鶏柚子胡椒焼
紅白梅かんざし
壺の重: 18品

◆ 参の重

蓮根旨煮
海老団子
松笠慈姑白煮
梅人参
落青煮
海老艶煮
焼き目湯菜含め煮
椎茸甘辛煮
鶏鴨ワイン煮
笹巻鮎子鮎入り
棒鮭
筍土佐煮
鯨昆布巻
式の重: 14品

◆ 参の重

ホエー豚の角煮
海老手毬黄身寿司
龍皮巻
錦紙巻
鶏松風
近江鮎土佐煮
敲き牛蒡
音羽透かし昆布
練り金団
寿栗甘露煮
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
克蘭ベリー胡桃
紅白鮎
田作り
参の重: 16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。

大福茶
(滋賀県朝宮茶)
金箔入り
梅昆布茶5個付き
※湯のみは付いて
いません



竹《たけ》

3人様用

音羽謹製

竹

全40品

たけ

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
2,085食数
歴代売れ筋
No.2

ロブスター入り

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 32000円

◎消費期限:2026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

金箔入り
梅昆布茶
3個付き
※湯のみは付いて
いません



ネット注文
アレルゲン
情報はこちら



◆お献立
※赤色は新商品

◆老の重
ロブスター和風ソース添え
子持ち鮎甘露煮
葉付完熟金柑ロップ煮
練り金団
寿栗甘露煮
紅白蒲鉾
伊達巻
紅白梅かんざし
鱈柚庵焼
数の子
翡翠梅甘露煮
合鴨ワイン煮
花餅梅
鶏松風
鰻柳川真丈
錦紙巻
梅小川巻
龍皮巻
老の重:18品

◆式の重
蓮根旨煮
筍土佐煮
松笠慈姑白煮
落青煮
梅人参
棒鱈
海老団子
海老艶煮
鶏八幡巻
厚焼きチーズ玉子
鰯昆布巻
海老真砂マヨネーズ和え
烏賊松前漬
敲き牛蒡
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
紅白鮎
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
克蘭ベリー胡桃
田作り
蟹身海鮮酢和え
式の重:22品

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 = 40000円が
32000円 400g(3人前) 8000円 39400円

竹 + カニセット
竹 + [北海の味]ずわいガニ = 44000円が
32000円 1kg 12000円 43200円

詳細はP.19へ

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

竹 + お雑煮セット
竹 + お雑煮(3人前) = 34150円が
32000円 2450円

詳細はP.18へ

音羽謹製

希
のぞみ

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 32000円

◎消費期限:2026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

お献立

※赤色は新商品

◆老の重

伊達巻
数の子
ドライトマト赤ワイン煮
花餅桃
紅白蒲鉾
葉付完熟金柑ロップ煮
紅白梅かんざし
鶏のボルチーニパイ包
冷製蟹グラタン
オーロラカスタード
若鶏柚子胡椒焼
黒糖ローストポーク
チーズインバジルミート
ラスベリーマープル寄せ
鱈柚庵焼
鶏松風
梅小川巻
錦紙巻
龍皮巻
老の重:19品

◆式の重

お正月の食卓が
より華やかに、より楽しく。
お子様から大人まで
みんなが笑顔になる
和洋折衷おせち

新商品
NEW

ネット注文
アレルゲン
情報はこちら



希《のぞみ》

3人様用



セットで
おトク!

湯煎で簡単 音羽のお雑煮

希 + お雑煮セット

希 + お雑煮(3人前) = 34150円が
32000円 2450円

詳細はP.18へ

金箔入り
梅昆布茶
3個付き
※湯のみは付いて
いません



◆老の重
鶏八幡巻
鰯昆布巻
合鴨ワイン煮
貝柱真砂和え柚子風味
梅人参
海老艶煮
蟹信田巻
落青煮
焼目湯葉含め煮
松笠慈姑白煮
蓮根旨煮
筍土佐煮
棒鱈
黒豆蜜煮
紅白千代呂木
紅白鮎
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
克蘭ベリー胡桃
田作り
敲き牛蒡
式の重:21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。

和・洋・中の美味しさを
一度に味わえる
豪華絢爛な三段重おせち
わずか300個限り!
ご予約はお早めに!

新登場



サイズ / 18.5×18.5cm
(実寸サイズの目安はP.3-4を参照ください)

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。

◎賞味期限:冷凍のままで2026年1月31日
◎祝い箸:3膳、取り箸:1膳
◎配達日:12月30日 宅急便でお届け

3人様用 23800円

限定
300個

全47品

ネット注文
アレルゲン
情報はこちら



和・洋・中

彩

いろいろ

音羽謹製

彩
《いろいろ》

3人様用

お献立

※赤色は新商品

◆ 老の重 和

- 黒豆蜜煮
- 紅白千代呂木
- 伊達巻
- 紅白蒲鉾
- 紅白脂
- いくら醤油漬
- 音羽透かし昆布
- 葉付完熟金柑ロップ煮
- 蟹軟炒
- 翡翠梅甘露煮
- 海老艶煮
- 数の子
- 梅小川巻
- 龍皮巻
- 蟹入錦紙巻
- 田作り
- 練昆布巻
- 鶏松風
- 練り金団
- 栗甘露煮
- きのこ 20品

◆ 式の重 洋

- 三角ミートパイ
- 鶏のボルチーニパイ包
- 冷製蟹グラタン
- トリュフ&レパン
- ドライマトワイン煮
- 海老真砂マヨネーズ和え
- 若鶏柚子胡椒焼
- 鶏のラタトゥイユ
- 克蘭ベリー胡桃
- 海鮮ミックスマリネ
- 合鴨ワイン煮
- 式の重 11品

◆ 参の重 中

※黄色は新商品

- 焼栗紹興酒煮
- 大学芋
- ホエー豚の角煮
- 丸穴子南蛮漬
- 黒糖黒酢肉団子
- 若鶏甘露煮
- 胡麻団子
- 花餅桃
- 鶏チリソース
- 姫筍煮
- ピリ辛小胡瓜
- 四川風チキン
- 中華飯鮑
- 中華海月
- 中華風焼帆立
- 蟹身海鮮甘酢和え
- 式の重 16品



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 / 22×22cm

19800円

◎消費期限:2026年1月2日

◎著: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

家族が亡くなり、おせちは注文しずらかったけど、音羽さんにおせちを注文したら、とても美味しくいただきました。音羽さんのおせちは、本当に美味しいです。ありがとうございます。横浜市80代女性

喪中おせちを初めて購入しました。普段音羽寿司は食べませんが、美味しかったです。知っていましたが、このおせち...とても美味しくいただきました。七き父にも食べさせたかたと思いました。有難うございました。向日市50代女性

ネット注文
アレルゲン
情報はこちら



お献立
白蒲鉾
ミルク伊達巻
鮎魚焼
鮑魚煮
鶏八幡巻
若鶏柚子胡椒焼
鶏松風
蟹軟炒
近江赤菊土佐煮
落青煮
蓮根旨煮
筍土佐煮
蛸照焼
翡翠梅甘露煮
海老団子
梅人参
葉付完熟金柑ロップ煮
椎茸甘辛煮
棒鱈
鯉昆布巻
笹巻麩子餡入り
花餅菊紫
克蘭ベリー胡桃
黒豆蜜煮
千代呂木白
白鮑
いくら醤油漬
音羽透かし昆布
敲き牛蒡
龍皮巻
錦紙巻

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を
ご家庭で簡単に
お楽しみいただけます

美味しさの決め手は
北海道産の昆布と
香り豊かな鰯(かつお)・鯖(さば)・
鯛(いわし)節を音羽独自の配合で
ブレンドしたこだわりの出汁。
和の旨みにこだわったこの出汁は
湯煎で温めてご自宅のお椀に盛り付けるだけで
お店と変わらない味を
そのままお楽しみいただけます。
縁起の良い食材を使用したお雑煮は
優しい味わいで新年の食卓を彩ります。
おせち料理とともに
心温まるひとときをお過ごしください。



おせちと
セットで
おトク!

おせち「喜」「華」「松」
「竹」「希」「梅」と一緒に
ご注文いただくとお得!

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、早期完売が予想されます。
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。

賞味期限:2026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)



お雑煮

丸餅・大根・人参・海老芋・椎茸・鶏肉

K [1人前] 850円
L [2人前] 1600円
M [3人前] 2450円

お客様の声

音羽さんのおせちを6年連続で利用しています。
尚、お雑煮は絶品ですね。手軽で最高です。

西宮市70代男性

白味噌仕立てのお雑煮は初めて食べたけど、とても美味しくて、我が家の定番です。音羽さんのお雑煮は、本当に美味しいです。

神戸市80代女性

おせちと味わう、もう一つの贅沢特選鍋料理

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すか。

ネット注文
情報はこちら



※写真はイメージです

P.19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

A 国産牛すきしゃぶ
要加熱 [400g 3人前] **8000円**

P.19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

B ずわいガニ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

**C ふぐ料理
ホームコース**
(3人前) **16500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)

※写真はイメージです

おせち料理に 華を添える逸品

12月31日
お届け

おせち
「松」「竹」
限定

おせちとセットでおトク!

こちらのマークが目印 ▶

セットで
おトク!



国産牛すきしゃぶセット

冷凍
でお届け

松 + 肉セット

松 + 国産牛すきしゃぶ = 通常価格 ~~51800円~~ が **51000円**
まつ 400g(3人前) 8000円

竹 + 肉セット

竹 + 国産牛すきしゃぶ = 通常価格 ~~40000円~~ が **39400円**
たけ 400g(3人前) 8000円

ずわいガニセット

冷凍
でお届け

松 + カニセット

松 + [北海の味]ずわいガニ = 通常価格 ~~55800円~~ が **54800円**
まつ 1kg 12000円

竹 + カニセット

竹 + [北海の味]ずわいガニ = 通常価格 ~~44000円~~ が **43200円**
たけ 1kg 12000円

湯煎で簡単、お手軽に！

賞味期限：2026年1月3日

お雑煮

丸餅・大根・人参・海老芋・椎茸・鶏肉

チルド
でお届け

K [1人前] 850円

L [2人前] 1600円

M [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)

※写真は2人前です。



冷凍
でお届け

賞味期限：冷凍状態で約1ヵ月

N 和牛サーロイン ステーキ

要加熱 [3枚 550g]

10000円

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

O 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



賞味期限：常温で約14日

抹茶クリーム どら焼き

P [5個入] 1300円

Q [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

R [8個入] 1800円

食卓に華を添える、厳選美味コレクション

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。

ネット注文
情報はこちら



●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：2026年1月1日まで

D 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：2026年1月1日まで

明治の森箕面 音羽山荘 焼さば寿し

※宅急便でのお届けはお受けできません。

E [紙箱入] 2480円

F [桐箱入] 2800円

めでたい席にはぜひ祝鯛！



美味しくて簡単！“味変レシピ”付き

G 祝鯛

[約30cm前後] 5800円



お早め！
限定
30個

H 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。



賞味期限：冷凍状態で約6ヶ月

冷凍
でお届け

I 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

J 味付かずのこ

[250g×2袋] 8800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 2025年12月31日(水)

[10時頃～16時頃の間]

お支払
方法

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)

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(日)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 2025年12月31日(水)

[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。
外出のご予定のある方はお近くの店舗で
お引取をおすすめいたします。

※当日12/31(水)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 2025年12月30日(火)

※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(日)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ที่スムーズに行えます。

生おせちのこだわり

生おせち **消費期限**
2026年1月2日

鮮度を保つために

抗菌シート「ワサオーロ」使用

食品に発生するカビを防ぎ、細菌の繁殖を抑制する抗菌保護シートを全ての生おせちで採用しています。



冷凍おせちのお召し上がり方

冷凍おせち **賞味期限**
2026年1月31日

- ・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。(解凍後はなるべく早くお召し上がりください。)

- ・記載の賞味期限は**冷凍保存**の場合です。

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

2025年11月30日(日)

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

2025年11月30日(日)

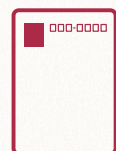


0120-282809

[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

2025年11月20日(木)

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。



**ご注文をいただいたお客様に、11月中旬から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・変更について

万一ご注文の内容を変更される場合は **2025年11月25日(火)** までにお知らせください。

11月26日(水)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(水)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。

松

割烹

音羽鮎

おせち料理

※画像はイメージです



喜八の味噌漬



抹茶クリームどら焼き

25