

おせち

縁起を重ね“福”を呼ぶ
グランマートの



コードを読み取り
＼らくらく予約／



ご予約締切日

1 店渡し ~ 6 宅配 の商品 **12/20 金**

7 宅配 ~ 11 宅配 の商品 **12/14 土**

※招福をお皿に盛付けた一例です。
※写真はすべてイメージです。盛付けのお皿・装飾品などは商品に含まれていません。

招福

— しょうふく —

おせち三段重

約3~4人前

本体価格 **19,800円**
(税込価格 21,384円)

数量
限定

家族みんなで楽しめる
和風・洋風
バラエティ三段重

商品番号

1 店渡し

2 宅配

地域限定配達
東北6県のみ



老之重



式之重



参之重



【特定原材料】卵・小麦・乳・えび・くるみ 外寸…横 約20.7cm × 縦 約20.7cm × 高さ 約5.2cm

※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。※消費期限…1月1日

※写真はイメージです。

老之重

・お煮しめ・国産 丹波種黒豆煮・葉付き金柑の甘露煮・栗きんとん・味付け子持ちいか・紅蒲鉾・白蒲鉾・伊達巻・鮭野菜入り蒲鉾
・福島県産 若桃甘露煮・マロンブランデー煮・いかの松笠焼き・八郎潟産 わかさぎ甘露煮・秋田県産 牛肉ごぼう巻き

式之重

・ぶりの照焼き・鰯の酢漬け・いかの黄金焼き・秋田県産産ぎばさくلمي・青森県産 ふじりんごのシラップ煮・有頭海老酒蒸し(秋田県産清酒使用)
・あわび味付け・たこの照焼き・パイ貝申甘露煮・味付け数の子・笹くず餅抹茶・北欧サーモン味付けいくら

参之重

・合鴨野菜巻・合鴨スモーク・豚角煮ゼリー・スモークサーモンマリネ・黒糖ローストポーク・青森県産 帆立照焼き・海老のハニーマスタード和え
・アンデスポークパストラミ・チーズ入り練肉のベーコン巻き・帆立貝柱燻製グリル・イトヨリのフレンチマスタードマリネ
・秋田県産 枝豆錦糸包み・青森県産 嶽きみ錦糸包み・牛タンやわらか煮

慶

おせち三段重

約4~5人前

本体価格 **32,800円**

(税込価格 35,424円)

数量限定



参之重



式之重



巻之重

商品番号
3
店渡し
4
宅配

地域限定配達
東北6県のみ

【特定原材料】卵・小麦・乳・えび・くるみ
外寸…横約29.3cm×縦約19.5cm×高さ約5cm
※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。
※消費期限…1月1日

和・洋・中を盛りだくさんに
詰め合わせた

年末年始を彩る
プレミアムおせち

※写真はイメージです。

- 巻之重**
 - ・海鮮市松蒲鉾・海鮮鮭チーズ市松蒲鉾・栗きんとん・国産丹波種黒豆煮・ふりの照焼き・いいたこの酢漬・味付け子持ちいか・お煮しめ・有頭蒸し海老・味付け数の子・あわび味付け・北欧サーモン味付けいくら・伊達巻・大根なます・秋田県産ぎばさクルミ・紅蒲鉾・白蒲鉾・帆立梅肉南蛮漬・青森県産ふじりんごのシラップ煮・たらこの煮物・鮭野菜入り蒲鉾
- 式之重**
 - ・八郎湯産わかさぎ甘露煮・黒糖ローストポーク・笹くず餅抹茶・チーズ入り練肉のベーコン巻き・パイ貝申甘露煮・いかの松笠焼き・ロブスターのしよつる蒸し・マロンブランデー煮・アンデスポークパストラミ・福島県産若桃甘露煮・葉付き金柑の甘露煮・牛タンやわらか煮・帆立貝柱燻製グリル・いかの黄金焼き・豚角煮ゼリー・秋田県産牛肉ごぼう巻き
- 参之重**
 - ・合鴨野菜巻・海老のハニーマスタード和え・ホエー豚の角煮・イトヨリのフレンチマスタードマリネ・海老チリソース和え・赤魚南蛮漬
・秋田県産枝豆錦糸包み・青森県産嶺きみ錦糸包み・もち豚クリームパイ包み焼き・合鴨モモひとくちスモーク・海老バジルソース和え・合鴨スモーク
・つくね串・豚ロースのマリネ・スモークサーモンマリネ・青森県産帆立照焼き・練の酢漬け

雅

おせち一段重

約2人前

本体価格 **15,800円**

(税込価格 17,064円)

数量限定



産地にこだわった食材を
詰め合わせた少量多品種で
お楽しみいただけるおせち

商品番号
5
店渡し
6
宅配

地域限定配達
東北6県のみ

【特定原材料】卵・小麦・乳・えび・くるみ
外寸…横約29.3cm×縦約19.5cm×高さ約5cm
※保存方法…冷蔵庫または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。※消費期限…1月1日
※写真はイメージです。

- ・牛タンやわらか煮・青森県産嶺きみ錦糸包み・秋田県産枝豆錦糸包み・栗きんとん・国産丹波種黒豆煮・あわび味付け・スモークサーモンマリネ・ロブスターベシヤメル焼き・いぶりがっこ
・笹くず餅抹茶・八郎湯産わかさぎ甘露煮・秋田県産ぎばさクルミ・葉付き金柑の甘露煮・マロンブランデー煮・秋田県産牛肉ごぼう巻き・ふりの照焼き・たこの照焼き・いかの黄金焼き
・北欧サーモン味付けいくら・有頭蒸し海老・味付け数の子・ホエー豚の角煮・鮭野菜入り蒲鉾・合鴨モモひとくちスモーク

彩宴

オードブルおせち一段重

約3~4人前

本体価格 **12,800円**

(税込価格 13,824円)

数量限定

商品番号
7
宅配

送料/当社負担

冷凍

【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ
外寸…
縦約26.2cm×横約32cm×高さ約5.7cm



※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日

ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

秋田・青森・宮城の
こだわり具材が色々味わえる
オリジナル
オードブルおせち。
年始のおもてなしにも
一押しです!

※写真はイメージです。



宮城県産牛タン付き
蔵王産和梨と
いちじくのペースト入り特製ソースに
じっくり漬込んだ柔らか牛タン

※ご自宅で焼き上げてお召し上がりください

彩宴 特選素材

秋田県産いぶりがっこ
チーズ串



秋田県産ぎばさクルミ



宮城県産いちじく甘露煮



鱈ヤンニョム
(秋田県産真鱈使用)



青森県産焼き帆立
辛子マヨネーズ風



いもチーズ
(秋田県産さつまいも)



宮城県産笹かま(紅白)



冷凍おせちの お召し上がり方

- 保存方法 / 冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。
- 解凍方法 / 化粧箱より商品を取り出し、お重箱のままラップを剥がさずに解凍してください。冷蔵庫にて約24時間を目安に自然解凍してください。詳しくは商品に記載しておりますので、解凍時間をご確認ください。
- 解凍温度・時間は目安となります。重箱を重ねたまま解凍したり庫内環境などにより、さらに多少の時間を要する場合がありますので、解凍時間に少し余裕をみて解凍してください。お召し上りの2~3時間前に解凍状態を確認されることをおすすめいたします。
- 解凍後 / 冷蔵庫(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。

商品番号
8 宅配 送料/当社負担 冷凍 数量限定

京都現代の名工 神田正幸監修
特大和洋おせち
「百万石」与段重

与段重 本体価格 **24,800円**
 約5~6人前 (税込価格 26,784円)

外寸 縦約22cm × 横約28cm × 高さ約5cm
 【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ



※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

【寄之重】黒豆煮・ちよろぎ(紅)・ちよろぎ(白)・彩り大根なます・いくら醤油漬・酢たこスライス・いかと青菜の和え物・伊達巻・くず餅風 紫芋・くず餅風 抹茶・有頭海老・にしん甘酢漬・合鴨ロースモーク・てまり餅・一口にしん昆布巻・たたきごぼう・活アワビ旨煮・ポイル昆布【式之重】かまぼこ(紅)・かまぼこ(白)・白花生・クランベリーとくるみの鮎炊き・さつま芋きんとん・栗甘露煮・いわし田作り・葉付金柑・チキン三色巻・杏子甘露煮・スモークサーモントラウト・花形人参旨煮・ぶり西京焼き・金揚げわかめ・かに爪肉・菜の花松前・味付数の子・厚切り旬旨煮・人参旨煮・椎茸旨煮・きぬさや・えびと枝豆のしんじょ・寿高野豆腐【参之重】メロンロールケーキ・ポイルブロッコリー・ハンバーグ(デミグラスソース)・蒸し鶏と野菜のトマトソース和え・スライスブラックオリーブ・黒仕込みローストビーフ・パールオニオン・豆とブロッコリーのサラダ・エビチリ・厚巻玉子ウインナー・ティラミスチョコ・かに甲斐グラタン・ミニッツチーズスープ【与之重】三元豚ロースパストラミ・かぼちゃサラダ・ばい貝旨煮・珈琲煎豆・キャロットラペ・ゴルニッションピクルス・鮭燗焼き・ポイルロフスター・イタリアンソーセージ・ドライマトワイン煮・柚子がぶら甘酢漬・紅あずま甘露煮・若桃コンポート・黒糖ローストポーク・わらび餅風 きなこ・わらび餅風 抹茶

商品番号
9 宅配 送料/当社負担 冷凍 数量限定

日本料理店『しち十二候』
 齋藤章雄監修
和風おせち
「豊穰」三段重

三段重 本体価格 **18,800円**
 約3~4人前 (税込価格 20,304円)

外寸 縦約19.5cm × 横約26cm × 高さ約5.3cm
 【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに・くるみ



※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

【寄之重】伊達巻・かまぼこ(白)・かまぼこ(紅)・きのご湯葉和え・花形人参旨煮・かいかい龍皮巻・菜の花松前・味付数の子・さつま芋きんとん・洪皮栗甘露煮・有頭海老姿焼き・葉付金柑・彩り大根なます・ドライマトワイン煮・黒豆煮・金時豆・たたきごぼう・一口にしん昆布巻・若もぎ胡瓜【式之重】真たらこ旨煮(昆布)・味付焼肌立(美山椒添え)・にしん甘酢漬・いかのうに和え・金胡麻煎角煮・小松菜と舞茸の煮浸し・黒仕込みローストビーフ・ポイルブロッコリー・ふきの煮びたし・ニシン甘露煮・クランベリーとくるみの鮎炊き・寿高野豆腐・なごみ巻(えび)・なごみ巻(ほうれん草)・湯葉団子旨煮・紅あずまつくら煮・椎茸旨煮・人参旨煮・花形こんじやく・きぬさや・生牡(梅)【参之重】海老と野菜のセビチエ・万願寺唐辛子とお揚げ煮・さくらげの佃煮・ほぐし蒸鶏(バジルソース)・肉団子(照焼ソース)・スモークサーモントラウト・いくら醤油漬・スタッドオリーブ・活アワビ旨煮・金揚げわかめ・かに爪肉(青じそドレッシング)・黒糖ローストポーク・合鴨ロースモーク・若桃甘露煮・生牡(桜)・鮭燗焼き・梅酢レンコンの芽・いか松笠黄金焼き・えびと枝豆のしんじょ・ふかひれ散置・わらび餅風 きなこ・わらび餅風 抹茶

商品番号
10 宅配 送料/当社負担 冷凍 数量限定

神楽坂『くろす』黒須浩之監修
和風おせち
「新花神」二段重

二段重 本体価格 **11,800円**
 約2人前 (税込価格 12,744円)

外寸 縦約18.5cm × 横約18.5cm × 高さ約5.3cm
 【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・かに



※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

【寄之重】えびと枝豆のしんじょ・蟹とくわいのしんじょ・人参旨煮・椎茸旨煮・連根旨煮・寿高野豆腐・きぬさや・かまぼこ(白)・かまぼこ(紅)・味付数の子・味付焼肌立・伊達巻・合鴨ロースモーク・いか松笠黄金焼き・チキン三色巻・ぶり西京焼き・鮭燗焼き・梅酢レンコンの芽・若桃甘露煮・世巻茶巾(柚子あん)・一口焼湯葉巻【式之重】さつま芋きんとん・栗甘露煮・黒豆煮(金箔)・彩り大根なます・杏子白ワイン煮・肉だんご照焼ソース・ポイルブロッコリー・海老旨煮・黒仕込みローストビーフ・青臭山椒・ほぐし蒸鶏・かつおオイル煮・レモンライス・金胡麻煎角煮・わらび餅風 きなこ・わらび餅風 抹茶

商品番号
11 宅配 冷蔵 数量限定

地域限定配達
東北6県のみ
 送料/当社負担
ANAクラウンプラザホテル秋田
和洋2段おせち

二段重 本体価格 **21,296円**
 約3人前 (税込価格 23,000円)

外寸 縦約19.6cm × 横約19.6cm × 高さ約5.7cm
 【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ



※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月31日(火)

【寄之重】紅蒲鉾・白蒲鉾・牛蒡煮・伊達巻・にしん昆布巻・芋きんとん・栗甘露煮・鮎醤油煮・数の子醤油漬・ポイル海老・大根と人参のなます・いくら醤油漬・黒豆煮・ちよろぎ梅酢漬・花びら百合根・連根煮・片口鯛の田作り・梅蒸甘煮・ポロニアソーセージ・ブロッコリーコンソメ煮・イタヤ貝ムースのベーコン巻・ブルーベリーパウンドケーキ・ドライマトのワイン煮・枝豆のマスカルポーネチーズ和え・大根と玉葱のサーモントラウトマリネ・パストラミビーフ・キノコと野菜のグレービー・合鴨オレンジソース煮・ブラックオリーブ塩漬・スタッドオリーブ塩漬・チーズと香辛入りミートローフ・セロリ塩漬・鰻燗漬・杏子白ワイン煮・クランベリーとクルミのシロップ煮

冷凍おせちのお召し上がり方
 ●保存方法/冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。
 ●解凍方法/化粧箱より商品を取り出し、お重箱のまま一段ずつラップを剥がさずに解凍してください。冷蔵庫にて約24時間を目安に自然解凍してください。詳しくは商品に記載しておりますので、解凍時間をご確認ください。
 ※解凍温度・時間は目安となります。重箱を重ねたまま解凍したり庫内環境などにより、さらに多少の時間を要する場合がありますので、解凍時間に少し余裕をみて解凍してください。お召し上がりの2~3時間前に解凍状態を確認されることをおすすめいたします。 ●解凍後/冷蔵庫(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。

※写真はすべてイメージです。

グランマート
謹製

厳選素材

ひとつひとつの食材を
丁寧に調理した
オリジナルおせち重。
味もボリュームも自慢の逸品。
※写真はすべてイメージです。



ロブスターのしよつる蒸し
(しよつる使用)
ロブスターを秋田のしよつるで
味付けしました。



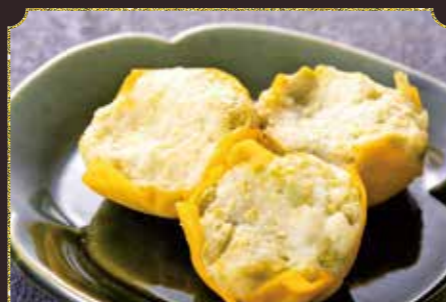
有頭海老酒蒸し
(秋田県産清酒使用)
ブラックタイガー海老を
秋田県産の清酒で蒸しあげました。



秋田県産 牛肉ごぼう巻き
秋田県産牛肉を使用してごぼうを巻きま
した。牛肉の甘い旨みがごぼうの風味と
相性抜群です。



青森県産 嶽きみ錦糸包み
青森県産とうもろこしをすり身に入れて蒸
しあげました。



秋田県産 枝豆錦糸包み
秋田県大館市産の枝豆をすり身に入れて
蒸しあげました。



青森県産 帆立照焼き
青森県産ベビー帆立を照焼きにしました。



八郎潟産 わかさぎ甘露煮
秋田県八郎潟で獲れたわかさぎを甘露煮
にしました。



いぶりがっこ
昔ながらの漬法で漬けた、薫煙の香りと
風味豊かないぶりたくあん漬です。



国産 丹波種黒豆煮
国内産丹波種の黒豆をふっく
ら柔らかく炊きあげました。



青森県産 ふじりんごのシラップ煮
青森県産ふじりんごをシラップに
漬け込みコンポートにしました。



福島県産 若桃甘露煮
福島県産の若桃をシロップに
漬込んで甘く仕上げました。



秋田県名産 ぎばさクルミ
秋田県名産の海藻「ぎばさ」を磯の
香り豊かな佃煮に炊き上げ、甘く香
ばしいクルミと混ぜ合わせました。

ご予約・配達 について

※配達是一部地域を除かせていただきます。
お届け時間の指定はご利用いただけません。
※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

0 宅配 ... 東北6県のみ
地域限定配達(送料当社負担)

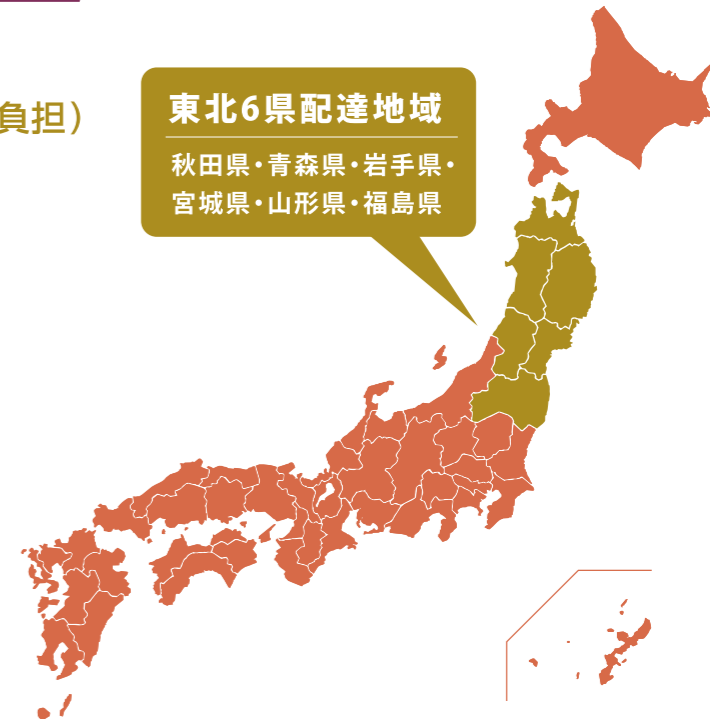
0 宅配 ... 全国送料当社負担の
商品

0 店渡し ... 店内
お引渡し商品

冷凍 ... 冷凍
お引渡し商品

冷蔵 ... 冷蔵
お引渡し商品

東北6県配達地域
秋田県・青森県・岩手県・
宮城県・山形県・福島県



お届け先の変更に伴うご注意

※お届け先の住所違いで、お荷物を転送することになった場合新たに発生した運賃は、
お届け先のお客様のご負担となります。ご住所をご記入される際は十分にご確認をお願い致します。

■お支払いについて ※表示価格は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。

- 店内お引渡しのお支払いは、商品と引換えでお願い致します。
- 宅配おせちのお支払いは、ご予約時をお願い致します。

■ご予約、お引渡し、お問い合わせは、サービスカウンターにて承っております。

※商品の内容に変更がある場合がございますので、ご了承くださいませ。
※商品につきましては、十分に品質管理しておりますが、安全のため、冷蔵庫又は冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召
し上がりください。
※掲載商品は数量限定の為、締切日前に予約の承りを終了する場合がございます。

1 店渡し 2 宅配 ~ 5 店渡し 6 宅配 の商品

ご予約
締切日 12/20 金

商品
お渡し日 12/31 火

7 宅配 ~ 10 宅配 の商品

ご予約
締切日 12/14 土

商品
お届け日 12/30 月

11 宅配 の商品 ご予約
締切日 12/14 土

商品
お届け日 12/31 火