



# サンプラザはキャッシュレス5%還元対象店舗です

## サンプラザJACCSカード、Edyカード、PayPayでのお支払いで5%還元

※還元方法は各クレジット会社により異なります。詳しくは各クレジット会社のHPでご確認下さい。

和洋中の多彩な味わいを  
バランスよく揃えた人気のおせちです。

12月20日(金)まで  
早期承り  
700円OFF  
※本体価格13,300円です



### おせち 25 グランヴィア和洋中一段重 (和洋中一段重)

◆お重外径: 31.3×28.3×4.6cm  
◆36品目  
◆消費期限: 2020年1月1日23:00

14,000円 宅配不可

【内容】合鴨とオレンジのパテ、鶏とホウレンソウのテリーヌ、チキンペーパーテリーヌ、若桃甘露煮、杏子シロップ漬、たこの桜漬、紅白なます、味付いくら、手まり湯葉焼、椎茸旨煮、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、釜上げわかめ、鮑煮、田作り、伊達巻、ハスの芽梅酢、ごぼう胡麻和え、市松かまぼこ、味付数の子、紅鮭西京焼、笹巻茶巾、サラダマリネ、花餅紅梅、花餅白梅、焼海老、たらこ旨煮、魚卵サラダ、タコマリネ、スタフドオリブ、中華くらげ、胡瓜の柚子マリネ、海老のチリソース、黒豆煮金箔ばかし、きんとん、栗甘露煮



### おせち 24 グランヴィア和洋中二段重 (和洋中二段重)

◆お重外径: 17.0×17.0×5.2cm  
◆44品目  
◆消費期限: 2020年1月1日23:00

20,500円 宅配不可

【一の重】鶏八幡巻、田作り、ぶり照焼、味付数の子、ハスの芽梅酢、紅白なます、味付いくら、味付ロマネスコ、伊

達巻、海老旨煮、杏子シロップ漬  
【二の重】カシューナッツ炒飯、ホタテとサーモン市松パイ包み、ごまくるみ、中華くらげ、胡瓜の柚子マリネ、さつま芋レモン煮、花餅紅梅、花餅白梅、笹巻茶巾、ビーフパストラミ  
【三の重】サーモンと野菜のテリーヌ、ベーコンチーズドック、レザンアルメット、若桃甘露煮、海老サラダ、合鴨ステーキ、魚卵サラダ、スパイシーチーズ、スタフドオリブ、ライブオリブ、タコマリネ、スモークチキンジェノベーゼ風  
【よの重】海老相生巻、たこの桜漬、さんま黄金漬、きんとん、栗甘露煮、黒豆煮金箔飾り、椎茸旨煮、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、市松かまぼこ、ごぼう胡麻和え

## ホテルグランヴィア大阪



大阪ステーションシティ内に位置する都市型ホテルです。心をこめたおもてなしで、幸せあふれる時間をお届けします。



12月20日(金)まで  
早期承り  
250円OFF  
※本体価格4,750円です

お届け状態 【盛り付け例】6寸(18cm)を使用 ※お重・飾り物についてはありません

2~3人前の和風袋詰おせちセットです。少人数向けに基本アイテムを少量ずつ取り揃えました。お正月の雰囲気はこれで充分味わえます。

### おせち 28 紅梅(含気セット)

◆化粧箱: 32.0×27.0×7.5cm  
◆15品目  
◆賞味期限: 2020年1月31日(開封前常温)  
◆保存方法: 直射日光をさけて保存してください。

5,000円 宅配不可

【内容】田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、鰯のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、なます、焼はたて、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、あさりのうま煮、白福豆  
●田作りに使用している「かたくちわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。  
●あさりのうま煮に使用している「あさり」などの二枚貝には、かにが共生しています。  
●使用上の注意: 開封後は早めにお召し上がりください。

かま井のおせちは「新食気調理食品」。従来のレトルトパウチ食品や真空調理食品と異なり、最小限の熱で殺菌。素材本来の風味、色、形、食感を保っています。全献立とも保存料は一切使用しておりません。常温保存が可能な商品です。(開封前)



12月20日(金)まで  
早期承り  
300円OFF  
※本体価格5,700円です

お届け状態 【盛り付け例】6寸(18cm)を使用 ※お重・飾り物についてはありません

2~3人前の和風袋詰おせちセットです。盛り付ける楽しさが味わえます。急なお客様にもこのおせちがあれば、充分満足して頂けます。

### おせち 27 朱竹(含気セット)

◆化粧箱: 32.0×31.0×7.5cm  
◆17品目  
◆賞味期限: 2020年1月31日(開封前常温)  
◆保存方法: 直射日光をさけて保存してください。

6,000円 宅配不可

【内容】田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、富貴ごぼう、鰯のうま煮、一口巻昆布、栗きんとん、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、あさりのうま煮、白福豆、とりつくね  
●田作りに使用している「かたくちわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。  
●あさりのうま煮に使用している「あさり」などの二枚貝には、かにが共生しています。  
●使用上の注意: 開封後は早めにお召し上がりください。



## かま井

※この商品は小袋タイプの詰め替え用です

12月20日(金)まで  
早期承り  
500円OFF  
※本体価格9,500円です

【盛り付け例】6寸(18cm)を使用 ※お重・飾り物についてはありません

3~4人前の和風袋詰おせちセットです。焼鯛が1尾付いています。本体価格10,000円。このセット内容は大変お値打ちです。

### おせち 26 五葉(含気セット)

◆化粧箱: 47.0×31.5×7.0cm  
◆22品目  
◆賞味期限: 2020年1月31日(開封前常温)  
◆保存方法: 直射日光をさけて保存してください。

10,000円 宅配不可

【内容】田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、たたきごぼう、一口巻昆布、栗きんとん、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、酢れんこん、焼はたて、子持ちいかのうま煮、焼鯛、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、若桃甘露煮、かきくれば煮、白福豆、とりつくね、豚の角煮  
●田作りに使用している「かたくちわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。  
●かきくれば煮に使用している「かき」などの二枚貝には、かにが共生しています。  
●使用上の注意: 開封後は早めにお召し上がりください。

## 固いものが食べにくい方に

歯ぐきでつぶせるやわらかさ  
楽しく、美味しく、召し上がれる  
工夫とともに  
栄養面にも配慮しました。

骨まで食べれる鯛と、  
さっくり食感のお餅入り雑煮を  
セットにしました。

※飲み込みが難しい方には向きません。

12月20日(金)まで  
早期承り  
415円OFF  
※本体価格7,885円です

みんなで一緒に  
おせち正月



## ふくなお

### おせち 29 やわらかおせち重セット

◆お重外径: 19.5×19.5×7cm  
◆20品目  
◆解凍前賞味期限: 2020年2月28日

8,300円 冷凍

【内容】黒豆、きんとん、やわらか唐揚げ甘酢あん、抹茶プリン金箔添え、ほし魚の西京焼き、やわらかいかの木芽味噌、伊達巻、やわらか海老の艶煮、寿蒲鉾、なますいくら添え、椎茸しじょうの煮物、なごみ巻(ほうれん草)、やわらか牛蒡の煮物、れんこんしじょう(えび風味)の煮物、やわらか蛸の煮物、里芋六方の煮物、花形人参の煮物、若桃の甘露煮、湯葉ちりめん山椒和え、昆布巻  
【柔らかなおせち重セット】  
●骨ごとコダウ君...1尾  
●さっくりお餅雑煮...2食分

冷蔵庫で解凍(約24時間)してお召し上がり下さい。

全国宅配 無料宅配 宅配お渡し日 12月29日(日)~30日(月)

7 ※このページの商品は軽減税率対象商品のため、消費税8%です。