

株式会社 マルエツ

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401
広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2014年9月26日

2014年 マルエツの「おせち」 ご予約開始のご案内

マルエツでは、9月27日（土）より、「おせち」のご予約承りを全274店舗とインターネット「ふれあいショッピング」にてスタートいたしますので、お知らせいたします。

今年の「おせち」は、さまざまなライフスタイルにお応えできるよう、食材や盛り付け等バリエーション豊かに取り揃えました。

大晦日から召し上がれる、おそばがセットになった「京都松廣監修おせち&東京麻布十番更科堀井そばセット」や、元小結舞の海関監修のちゃんこ鍋が楽しめる「東京青山 SANS『満足セット』」を新しくご用意いたしました。また、幅広い世代にも喜んでいただける和洋折衷の「親子3代おせち」や少量でもいろいろな味を楽しむことができる「順華」など、価格帯も6,800円（本体）～50,000円（本体）まで、幅広く品揃えいたしました。是非、マルエツの「おせち」で華やかな新春をお迎えください。



京都松廣監修おせち&
東京麻布十番更科堀井
そばセット
本体 16,500 円
(税込 17,820 円)
早期予約 10%引
本体 14,850 円
(税込 16,038 円)



東京青山 SANS
満足セット（おせち
3段&舞の海お鍋&
飲茶）
本体 18,500 円
(税込 19,980 円)
早期予約 10%引
本体 16,650 円
(税込 17,982 円)

1. ご予約の概要

- 承り期間：お店お渡し 9月27日（土）～12月27日（土）18：00まで
宅配 9月27日（土）～12月22日（月）18：00まで
<宅配日> 12月30日（火）・31日（水）
- 承り店舗：マルエツ、マルエツ プチ、リンコス等の全274店舗
- 取扱商品：35品目（おせちのみ）
- 宅配料金：関東1都7県に限り送料無料。※離島等一部宅配できない地域がございます。
※お店渡し専用商品や、宅配専用商品、また、宅配日の指定できない商品がございます。くわしくはパンフレット、当社ホームページをご参照ください。
<http://www.maruetsu.co.jp/>
- インターネット「ふれあいショッピング」でも承ります。（宅配商品のみ承り）
 - パソコンサイト <http://www.rakuten.co.jp/maruetsu/>
 - 携帯サイト <http://m.rakuten.co.jp/maruetsu/>

2. ご予約特典

- 早期ご予約特典：12月11日（木）までのご予約で対象商品が10%引き
- お店渡しボーナスポイント特典：対象商品は7品目。通常のお買上時に貯まる「Tポイント」とともにボーナスポイントをプレゼントいたします。
さらに、「お店渡し」をお選びいただくと、プラス300ポイントをプレゼントいたします。ボーナスポイントマークが目印です。

2. おすすめ「おせち」のご案内

●「翔鶴（しょうかく）」

田作りや数の子、筑前煮など伝統食材や
酢豚、ローストポーク、エビチリソースなど
和洋中、海、山の幸をいろいろよく、盛り合わせ
たマルエツオリジナル商品です。

彩あざやかにおめでたいお正月を
演出いたします。

本体 14,800 円
(税込 15,984 円)

ボーナスポイント対象商品 早期予約 10%引
宅配：+200ポイント 本体 13,320 円
店渡し：200+300 (税込 14,385 円)
=500ポイント



●「金茶寮（きんちゃりょう）」

加賀百万石・前田家の元家老の家系である
横山男爵の別邸を譲り受け、昭和8年に創業した
金沢を代表する料亭がお届けします。「一客一亭」
のおもてなしの心を大切にして作り上げた商品です。
黒かじき昆布め、子持ち鮎甘露煮など、お正月
らしい品目を豊富に取り揃えました。

ボーナスポイント対象商品 本体 50,000 円
+200ポイント (税込 54,000 円)
早期予約 10%引
本体 45,000 円
(税込 48,600 円)



●石井食品 「のぞみ」 -食物アレルギー配慮おせち-

お正月に「家族みんなで同じものが食べられるおせち」です。
昆布巻きや、豆きんとん、国産豚の角煮、酢だこなど伝統食材を豊富に取り揃えながら、
原材料に卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにを使用せずに作り上げました。
また、小麦を含んでいない醤油を使用するなどの配慮もしています。

化学調味料 着色料 保存料 不使用 **食物アレルギー配慮おせち** ※本品は小麦・卵・卵殻膜(及びかに)を含む製品と共通の設備で製造しています。アレルギーのある方は取り扱いにご注意ください。

本体 14,000 円
(税込 15,120 円)
早期予約 10%引
本体 12,600 円
(税込 13,608 円)



■お問い合わせ先 広報IR部 城生(じょうの)・瀧澤
(電話 03-3590-0016)

原材料に
卵 乳 小麦 そば
落花生 えび かに
を使用しておりません。