

News Release

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

2015年9月25日

2015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26日（土）より、「おせち」のご予約承りを280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。

今年も、吟味された素材と熟練した技で織りなす、贅を尽くしたおせち「翔鶴（しょうかく）」や三世代のご家族が多彩な味を楽しんでいただける、和洋中のこだわり食材を四段重に盛り込んだ「彩光（さいこう）」をはじめ、創業120余年の伝統技術に基づいた、京都の老舗料理屋オリジナルおせち「矢尾卯（やおう）」など「マルエツ限定販売」商品や「マルエツオリジナル」商品を取り揃えました。

価格帯も6,800円（本体価格）～50,000円（本体価格）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。



マルエツ限定販売
 翔鶴（しょうかく）
 三段重 3～5人前
 （冷蔵）
 本体 15,800円
 （税込 17,064円）
 早期予約 10%引
 本体 14,220円
 （税込 15,357円）



マルエツ限定販売
 彩光（さいこう）
 四段重 3～4人前
 （冷蔵）
 本体 15,800円
 （税込 17,064円）
 早期予約 10%引
 本体 14,220円
 （税込 15,357円）

1. ご予約の概要

承り期間：お店お渡し 9月26日（土）～12月27日（日）18：00まで
 <お渡し日> 12月30日（水）・31日（木）
 宅配 9月26日（土）～12月22日（火）18：00まで
 <宅配日> 12月30日（水）・31日（木）

- (1) 承り店舗：マルエツ、マルエツ プチ、リンコス等の280店舗
- (2) 取扱商品：30品目（おせちのみ）
- (3) 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/>
- (4) インターネット「ふれあいショッピング」でもご注文いただけます。（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

- (1) 早期ご予約特典：12月11日（金）までのご予約で対象商品（28品）が10%引き
- (2) ボーナスポイント特典：対象商品は9品目（おせちのみ）
 通常のお買上時に貯まる「Tポイント」
 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、対象商品4品は「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。

3. おすすめ おせち

- 「京料理矢尾卯監修
マルエツオリジナルおせち
矢尾卯（やおう）」
三段重 3人～4人前（冷凍）

田作りや味付数の子、栗甘露煮、など伝統食材や酢豚、黒糖ローストポークなど、創業120余年の伝統技術に基づいた、京都の老舗料理屋オリジナルおせちです。



本体 17,800円 早期予約 10%引
(税込 19,224円) 本体 16,020円
(税込 17,301円)

- 「京都金戒光明寺御用達
胡蝶庵監修
マルエツオリジナルおせち
胡蝶庵（こちょうあん）」
三段重 3人～4人前（冷凍）

小量多品種で色鮮やかに和洋の甘味そろえた贅沢なおせちです。



本体 17,800円 早期予約 10%引
(税込 19,224円) 本体 16,020円
(税込 17,301円)

- 「合格祈願 薬膳おせち」
三段重 3人～4人前（冷凍）

食材の本来の機能を見つめ、薬膳研究の第一人者となられた中村学園大学栄養科学部三成教授と医学的見地より、産業医科大学の徳井医学博士との産学連携により、つくりました。様々な受験をされる方が健康な状態で力を発揮できますように、多くの「丸＝〇」がとれますようにとの祈りを込めて、また「合格＝五角」の縁起をかついだお重を使用して、薬膳の五味、五法を忠実に取り入れました。



本体 20,000円 早期予約 10%引
(税込 21,600円) 本体 18,000円
(税込 19,440円)

- 玉清「和洋中オードブル」
2人～5人前（冷蔵）

和洋中の食材にこだわり、24のマスに32品目盛り込みました。食材の華やかさが際立つ白い容器でさらに食卓の彩りの豊かさを演出いたします。



本体 12,800円 早期予約 10%引
(税込 13,824円) 本体 11,520円
(税込 12,441円)

■お問い合わせ先 経営計画部 城生（じょうの）・水野（みづの）（電話 03-3590-0016）

以上