



常温保存&個包装で素材のおいしさをそのままお届け。
「常温」なので冷蔵・冷凍庫のスペースを気にすることなく保管できます。
素材を生かした製法で「おいしい!」と毎年評判です。

〈カモ井本舗こだわりの調理法〉
最小限の熱で殺菌するので、素材本来の風味、色、形、食感を保っています。袋から取り出しても形の崩れが少なく、食べやすい京風のやさしい味に仕上げています。



※盛り付け例は5.5寸(17cm)の重箱を使用しております。(重箱は付属していません。)

お祝いに欠かせない品々を取り揃えました。彩り鮮やかで、多彩な味が楽しめます。

- 田作り ●丹波黒黒豆 ●ふきのうま煮 ●里芋含め煮 ●たたきごぼう ●鯛のうま煮
- にしん一口巻昆布 ●松茸しぐれ ●金柑甘露煮 ●栗の甘露煮 ●味付しいたけ
- 穂先竹の子 ●なます ●酢れんこん ●真たらこ角煮 ●ぶりの照焼 ●焼はたて
- だし巻 ●手綱こんにやく ●高野豆腐含め煮 ●祝海老 ●あざりのうま煮
- 若桃甘露煮 ●紅白豆マリネ ●白福豆 ●紫福豆(珈琲味) ●かきと里芋のクリーム煮
- ぜいたく煮 ●とりつくね ●鶏の照焼

毎日が発見 鴨井本舗 彩 (3~5人前)
商品番号 **P560101** 17,280円(税込)
●内容量/30品 ●賞味期限/2026年1月31日(土)(未開封)
●承り日:12月7日(日)まで ●12月26日(金)~12月30日(火)のお届け
※ご希望のうえご注文ください。



※盛り付け例は5.5寸(17cm)の重箱を使用しております。(重箱は付属していません。)

尾頭付きの鯛と伝統料理のボリューム感のある詰め合わせです。

- 田作り ●丹波黒黒豆 ●ふきのうま煮 ●里芋含め煮 ●たたきごぼう ●にしん一口巻昆布
- 松茸しぐれ ●栗きんとん ●味付しいたけ ●穂先竹の子 ●なます ●焼はたて
- 子持ちいかのうま煮 ●鯛めしセット(焼鯛・鯛めしのだし) ●だし巻 ●手綱こんにやく
- 高野豆腐含め煮 ●祝海老 ●あざりのうま煮 ●白福豆 ●照焼つくね ●ぜいたく煮
- ※鯛めしに米はついておりません。

毎日が発見 鴨井本舗 五葉 (3~5人前)
商品番号 **P560102** 12,960円(税込)
●内容量/22品 ●賞味期限/2026年1月31日(土)(未開封)
●承り日:12月7日(日)まで ●12月26日(金)~12月30日(火)のお届け
※ご希望のうえご注文ください。

秋らしさを感じることも増えてきた今日この頃、新しい年を彩るおせちや
こだわりの詰まった無農薬のお米、体を温める毛布をご紹介します。

井筒屋の通信販売

受付期間:午前9時~午後6時迄
0120-05-1228
受付期間:午前9時~午後6時迄
0120-58-1228
FAXで夜間のご注文もOK。
24時間オーダーシステム

和の段とオードブルテイストの洋風の段、お酒と共に
お召し上がりいただけるおつまみ(肴)の段を重ねました。



- 【一の重(洋の重:全17品)】
●田作り ●紅鮭西京焼 ●昆布巻 ●たたきごぼう ●花餅 ●椎茸煮 ●焼筍煮 ●焼湯葉煮 ●海老の旨煮 ●伊達巻 ●紅蒲鉾 ●白蒲鉾 ●黒豆 ●金柑 ●松前漬 ●きんとん ●寿栗
- 【二の重(和の重:全12品)】
●メープルくるみ ●ミートパイ包み ●スタフドオリーブ ●ピテラティブオリーブ ●キャロットラペ ●若鶏鳴門巻 ●ローストビーフスライス ●にしんコンフィ ●若桃甘露煮 ●たこのパルメーゼ ●彩り野菜のテリーヌゆば巻 ●合鴨スモーク
- 【三の重(中華の重:全11品)】
●いちじくチーズサンド ●ドライフルーツのプロマーシェ ●サーモンパスタ ●豚肉とパセリのマッシュ ●オニオンマリネ ●数の子イタリアン風味 ●ポロニアソーセージ ●クリームチーズの粕漬 ●ムール貝コンフィ ●焼野菜トマトマリネ ●カジキのハニーマスタードソース

家庭画報
夢と美を楽しむ。家庭画報は大判でグラフィックな誌面に、質の高い衣・食・住や美容の特集、または伝統文化、話題の人、旅などの情報を満載。豊かなライフスタイルを追求します。
限定 30
家庭画報 和洋おせち 三段重 (3~4人前)
商品番号 **P560103S** 24,300円(税込)
●内容量/三段重(縦17.6×横17.6×高さ17cm)40品
●賞味期限/冷凍2026年1月31日(土)
●12月7日(日)まで承り ●12月30日(火)にお届け
※諸島・離島への発送不可

和洋折衷の食材が48品詰め込まれた宝石箱のような一品。
お子様からご年配の方まで楽しめます。



- 【巻の重(全13品)】
●鳴門芋金時レモン煮 ●白花豆蜜煮 ●祝い海老 ●ぶり照焼 ●いか梅酢和え ●オマールグラタン ●笹カスタード ●さつま揚げ ●いか明太和え ●寿高野豆腐 ●茎わかめの胡麻和え ●セモライソーセージ ●生炊きしらす
- 【式の重(全18品)】
●伊達巻 ●アーモンド田作り ●サーモンの酢漬 ●豚肉とひよこ豆の角煮 ●豚ばらチャーシュー ●源平なます ●ポロニアソーセージ ●ポロニアソーセージハーフ ●タンスモーク塩レモン ●金団 ●栗甘露煮 ●鶏のマスタードソース和え ●九州産芝海老旨煮 ●玉ねぎとピーマンのマリネ ●牛肉牛蒡しぐれ煮 ●海の香蒲餅 ●菜の花のお浸し ●味付け数の子
- 【参の重(全17品)】
●鶏つくね照焼 ●大根焙煎胡麻サラダ ●黒豆蜜煮 ●胡麻胡桃 ●お煮しめ ●市松錦玉子 ●鯖金胡麻角煮 ●だし巻玉子 ●やわらか干しとまと ●にしん酢漬 ●真鯛子昆布 ●いかサラダ ●松前漬 ●たたき牛蒡 ●はたて真砂和え ●いわし梅煮 ●カジキマグロ土佐煮

博多久松
私たちがつくり、お届けするのは一生に一度、一年に一度の晴れの日の食事。お客様にとって大切に特別なそのときが、うれしい顔や喜びの声で一杯になりますように、心を込めて仕事をします。
博多久松 和洋折衷本格料亭おせち「博多」三段 (4~5人前) 限定 30
商品番号 **P560104S** 15,800円(税込)
●内容量/三段重(縦25×横25×高さ16cm)48品
●賞味期限/冷凍2026年1月14日(水)
●12月7日(日)まで承り ●12月30日(火)にお届け
※諸島・離島への発送不可

加賀・能登の珍味を取り入れ、味わい豊かな
おせちをご堪能下さい。



- 【巻の重(全14品)】
●いか桜花ジュレ ●公魚佃煮 ●きんかん煮 ●焼ふぐ ●ばい貝旨煮 ●数の子 ●真鯛さすし ●牛しぐれ笹包み ●海老旨煮 ●いくらなます ●いかアラレ ●くるみ煮 ●花百合根 ●黒豆金箔
- 【式の重(全16品)】
●伊達スフレ ●ポークバストラミ ●ザーサイ ●合鴨スモーク ●アグー豚アスパラ巻 ●ドライマトワイン煮 ●金時芋旨煮 ●かに爪 ●スモークサーモントラウトスライス ●ムール貝マヨネーズ ●ローストビーフ ●生ハムチーズ松葉 ●ドライフルーツ ●ぶらぶり海老サラダ ●パーティーテリーヌ ●レモンスライス(シロップ漬)

味の近岡屋
くるみ煮を中心に、各種佃煮・ふく・粕・糠漬(けや巻ぶ)など加賀・能登の珍味も取り揃えている店舗です。
金沢「近岡屋」監修 和洋おせち 二段重 (2人前) 限定 30
商品番号 **P560105S** 14,256円(税込)
●内容量/二段重(一段:縦12.5×横29×高さ5cm、二段:縦11×横27.5×高さ3.5cm)30品
●賞味期限/冷凍2026年1月31日(土)
●12月7日(日)まで承り ●12月30日(火)にお届け
※北海道、沖縄及び離島への発送不可

縁起のよい食材を厳選し、大きめのお重に彩りよく
詰め合わせた豪華なおせち。迎春のひとときが華やぎます。



- 【巻の重(全13品)】
●ロールケーキ(チョコバナナ) ●くるみのキャラメリゼ ●筒旨煮 ●くわい柚子胡椒和え ●金時人参 ●博多高野(海老) ●博多高野(ほうれん草) ●海老芋旨煮 ●陣笠椎茸(人參木耳) ●蓮根旨煮 ●蓬莖 ●紅鮭昆布巻 ●干し柿クリームチーズ巻 ●スフレ風テリーヌ ●紅白餅串 ●赤魚酒粕焼 ●鯖黄金焼 ●さつま芋レモン風味 ●若桃甘露煮 ●小鯛焼 ●子持昆布彩り和え ●烏賊柚子和え ●国産とこぶし旨煮 ●ぶく皮明太子和え ●小柱と烏賊の卵 紅白和え ●海老旨煮 ●金柑 ●葉わさび松前漬 ●北海道産数の子 ●寿昆布扇子 ●きのこ木耳の佃煮 ●博多焼チーズ風味 ●サーモン手毬 ●ぼら白子旨煮 ●牛肉笹包み ●紅白市松蒲鉾 ●大学芋柚子風味 ●丹波産黒豆 ●塩レモンチキン ●烏賊黄金焼 ●烏賊雲丹焼 ●鶏皮唐揚げ ●鯖昆布巻 ●糸昆布甘酢炊 ●蛸梅紫蘇和え ●鰻黄金和え ●紅白なます ●蟹風味蒲鉾土佐酢漬 ●梅酒玉 ●栗金団 ●焼栗ブランデー風味

博多料理 たら岡
博多中洲に構える料亭「たら岡」監修の特大大おせちです。お子様もお召し上がりいただけるよう洋風食材もふんだんに詰め込みました。
博多 日本料理 たら岡 監修 特大重おせち 一段重 (4~5人前) 限定 30
商品番号 **P560106S** 23,112円(税込)
●内容量/一段重(縦28.7×横41.9×高さ7.7cm)51品
●賞味期限/冷凍2026年1月31日(土)
●12月7日(日)まで承り ●12月30日(火)にお届け
※諸島・離島への発送不可

そのおいしさに感動して取材に行ってきました。

このお米に出会った時の私たちの率直な感想、それは、「このおいしさ、このもちもちとした食感、炊きあがったときのふっくら感・つやつや感は何なんだ!」この言葉に尽きます。

そのお米の名前は『兵四郎米』。あご入兵四郎だして知られる株式会社味の兵四郎から生まれた農業法人「兵四郎ファーム」で栽培時に農薬・化学肥料を一切使用せずに育まれているお米です。

私たちはこのお米のおいしさの秘密をどうしても知りたくなり、福岡県朝倉市にある「兵四郎ファーム」に取材に行ってきました。

あたりまえのことをただあたり前に兵四郎ファームを案内して下さったのは、株式会社味の兵四郎の創業者で今は兵四郎ファームの代表を務めてある野見山さん。兵四郎米のおいしさの秘密を伺った時に返ってきた言葉は

「なんとと言っても土!! 稲刈りが終わった時点で来年に向けた勝負が始まっています。」

といったものでした。一般的に米の収穫が終わると、次の作物(米以外)を作るところが多いですが野見山さんは、米のために収穫後は土を育てます。



収穫後に、「すきこむ」作業を行い、雑草の種を残さないように土を混ぜ、藁を敷き、微生物を増やします。その後、春に「しろかき」を、縦・横・縦と丁寧に3回行い、田んぼの土にしっかりと水が溜まるように行います(一般的なしろかきよりかなりてまひまをかけています!)

この手間と愛情がたっぷり注がれた土壌があるからこそ農薬・化学肥料を使わなくても稲は元気に育ち、お米が本来持つおいしさや風味がいっぱいに詰まったお米が育まれるのです。生命力にあふれる兵四郎米は台風や暑さに負けたことがないそうですよ!

「食べていただく方に安全・安心で本当においしいお米をお届けしたいと思ったらこれはあたり前のことなんです。」

米づくり素人の私たちから見ても大変な手間がかかっていることは明らかでしたが、真っ黒に日焼けした明るい笑顔で発した野見山さんが発したこの言葉が大変印象に残りました。

食べることで人を元気にしたい。おいしさで人を幸せにしたい

この想いがあるからこそ栽培時だけでなく、収穫後の兵四郎米にもこだわりがあるとのこと。一番おいしい新米の段階で全てのお米を精米、すぐに空気を抜いて製品化してしまう【風味密封製法】を採用。これにより、空気に触れることで進む劣化を最大限に防いだおいしいお米を一年を通してお届けすることを可能にしているのです。

1年を通して食べていただく方の幸せを願い大地と向き合う兵四郎ファーム。兵四郎米のおいしさの秘密がそこにはありました。ぜひ一度、ご賞味ください。



兵四郎ファーム 代表取締役 野見山 正輝さん



兵四郎ファーム 兵四郎米 **新米** 限定 100 P560201 10,800円(税込) ●内容量/5kg ●特定原材料8品目/無 ※発送期間/11月初旬~



兵四郎から生まれた米粉

焼きたてはふっくら、冷めるともちりとした食感が特徴。グルテンフリーですので、アレルギーが気になる方にもお楽しみいただけます。



兵四郎ファーム 兵四郎の米粉 パンケーキミックス

商品番号 P560202 1,296円(税込) ●内容量/1袋(220g) ●賞味期限/製造日より1年 ●特定原材料8品目/無

「笑みたわわ」を使用

兵四郎ファームと農研機構が共同開発した米粉のための新品種です。 ※国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構の略称

味の兵四郎

明治創業の割烹料理屋を起源とする味の兵四郎。あご入りだしパックの先駆者として皆様に、おいしい笑顔をお届けします。

味の兵四郎 えろーうもーてごめんつゆ

商品番号 P560203 756円(税込) ●内容量/360ml ●賞味期限/120日以上 ●特定原材料8品目/小麦



長崎県平戸産の焼きあごをはじめとする6種類の国産だし素材に、塩や醤油を加え味を調えたあごの旨み豊かなだしパックです。



「あご入兵四郎だし」から41%減塩し、だし素材を2倍に増量することで、満足感のあるコクを実現しました。

味の兵四郎 あご入兵四郎だし

商品番号 P560204 2,268円(税込) ●内容量/270g(9g×30袋) ●賞味期限/120日以上 ●特定原材料8品目/小麦

味の兵四郎 あご入減塩だし

商品番号 P560205 2,592円(税込) ●内容量/225g(9g×25袋) ●賞味期限/120日以上 ●特定原材料8品目/小麦

就寝中の水分に反応して発熱・保温を繰り返すので寒さからしっかり身体を守り、ふんわりあたたかな肌触り。

肌寒い季節はもちろん、温度調節の難しいシーズンの変り目から体調不良のときにも優しく寄り添う、発熱素材を使用した「オンドモア 毛布シリーズ」です。



【オンドモア 吸湿発熱 ブランケット】



【オンドモア 吸湿発熱 敷きパッド】

吸湿発熱

肌から出る汗や、空気中の水蒸気などの水分を、繊維が吸収する際の「凝縮熱」を利用し、吸着熱によって発熱します。



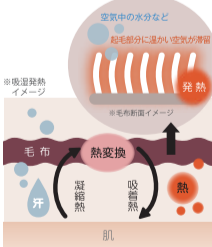
①エンジ ②ブラウン オンドモア 吸湿発熱 ブランケット 限定 各色 20 商品番号 P560206J 13,200円(税込)

●共通カラー/①エンジ ②ブラウン 色をご指定ください。 ●サイズ(約)/140×200cm ●素材/パイル糸(毛羽部分):アクリル85%レーヨン15%、地糸:ポリエステル100% ●日本製



①エンジ ②ブラウン オンドモア 吸湿発熱 敷きパッド 限定 各色 20 商品番号 P560207J 13,200円(税込)

●共通カラー/①エンジ ②ブラウン 色をご指定ください。 ●サイズ(約)/100×205cm ●素材/パイル:アクリル85%レーヨン15%、グラント:ポリエステル100% <裏地>ポリエステル65%・綿35% <詰めもの>ポリエステル100%(0.4kg) ●日本製



天然繊維本来の上質でやさしい風合いの「無着色の綿毛布」。

素材そのままの色合いで丁寧に織り上げたソフトな風合いの綿毛布。素肌にやさしい、環境にもやさしい、自然そのままの色です。染めない分、糸のいたみや糸やせがありません。



綿糸ならではの保温性と吸湿性が就寝中の寝床内環境を快適に整えます。

無着色 綿毛布(毛羽部分)

シングル:140×200cm 限定 20 商品番号 P560208J 6,600円(税込)

●カラー/アイボリー ●素材/パイル糸(毛羽部分):綿100%、地糸:ポリエステル100% ●日本製 ※生産ロットにより色が異なる場合がございますが製品には問題ございません。



無着色 綿毛布(毛羽部分)

シングル:140×200cm 限定 20 商品番号 P560209J 8,800円(税込)

ダブル:180×200cm 限定 20 商品番号 P560210J 13,200円(税込)

●カラー/アイボリー ●素材/パイル糸(毛羽部分):綿100%、地糸:ポリエステル100% ●日本製 ※生産ロットにより色が異なる場合がございますが製品には問題ございません。

針抜きという仕様により表面にぼこぼことした凹凸感が生まれ、身体に優しくフィットする軽やかな風合いの毛布。



「承り期間:10月31日(金)まで」

お申し込みは 0120-05-1228 (電話料無料) 受付期間:午前9時~午後6時まで FAX 0120-58-1228 (通信料無料) FAXで夜間のご注文もOK。24時間オーダーシステム

■お支払い方法

●井筒屋ウイズロイヤルカード・友の会カード・ウイズカード・各種クレジットカード ●代金引換 商品のお届け時に、現金または井筒屋の商品券・百貨店共通商品券・井筒屋商品引換券・井筒屋ウイズポイントチケットでお支払いください。 ※前地直送商品の代金引換はできませんのでご了承くださいませ。 ※クレジットカードのお支払いは、弊社の受注処理時に決済させていただきます。 商品のお受取り前にお引落しが発生する場合がございますので、ご了承ください。

■お願い

●品切れの場合は誠に勝手ながら、ご容赦ください。 ●掲載商品は、印刷のため現品と多少、色が異なる場合がございますので、ご了承ください。 ●商品のお取替え・返品はお届けから8日以内にご連絡ください。 ●お客様都合による返品の場合、お引取り手数料を頂戴いたします。 ●食品、衛生商品のご返品は承れません。(不良品、商品違いの場合は除く) ●配送料金 1回のご注文で、1お届け先を基準として サービス区域内 660円 クール便は+330円 温度帯ごとにそれぞれ送料を頂戴いたします。

■商品のお届け

●ご注文後1週間前までお届けします。 商品によっては多少遅れる場合もございます。 ●2種類以上一括ご注文の場合は、個別のお届けになることもございます。 ●産直商品の代引配送は承れません。(一部お届けできない地域がございます) ●サービス配送区域外は、所定の配送料金となります。 ●代金引換の場合は別途代引手数料を頂戴いたします。 ●大型商品は1個につき別途1,100円(税込)(サービス区域)、サービス区域外は2,200円(税込)が必要となります。 ※ご注文頂いたお客様には、後日通信販売のカatalog等お届けさせていただきます。 ※調理・盛り付けした写真はイメージです。 ※表示価格は本体価格に消費税を含んだ価格です。