

# INFORMATION



2016年9月28日

～伝統のこだわりおせちから、新しいスタイルのおせちまで、幅広く品揃え～  
**2017年イズミヤの「おせち料理」の取り扱いについて**

イズミヤ株式会社(本社：大阪市西成区、社長：四條晴也、以下 イズミヤ)は、10月1日(土)より「おせち料理」のご予約承りを開始いたします。今年も、イズミヤオリジナルのおせち料理に加えて、阪急百貨店のおせち料理のご予約も承ります。以下、詳細をご案内いたします。

記

## 1. 「阪急百貨店のおせち料理」の取り扱いについて

- 取扱品目数 131品目
- ご予約承り期間 2016年10月1日(土)～12月25日(日)午後2時まで
- 商品お届け日 2016年12月31日(土)
- ご予約承り店舗 イズミヤ 77店舗  
(牛久店、検見川浜店、宮崎店、茨木店、くずはモール店、KYOTO AVANTI店、まるとく市場各店舗、寺田町東店、東三国四丁目店を除く全店)

## 2. 「イズミヤのおせち料理」の取り扱いについて

厳選した食材を盛り合わせた各種オリジナルおせちの他、老舗料亭や名門ホテルが手がけた華やかなおせちもご用意しております。

今年は海鮮素材をふんだんに使用したおせちや、国産素材にこだわって作ったおせち、3世代みんなで楽しくお重を囲める和・洋・中の素材をふんだんに盛り込んだおせちがおすすめとなっております。また、健康に配慮しカロリー管理のされたおせち、食材が柔らかくお子様からご年配の方に人気の高いやわらかおせちも昨年に引き続きご用意致しました。

また、本年はご自分のお好きなタイミングで召し上がれる冷凍おせちも品揃えが充実しております。おせち料理の他にも、オードブルやお寿司などお好みでお選びいただける鉢盛セットなどを品揃えし、お祝いの席をいどころ豊かに飾ります。

■おせち料理の取扱品目数

42 品目

※おせち料理以外にも関連食材のご注文を承っております。詳細は各店設置のカタログをご覧ください。

■ご予約承り期間

宅配お届け分：2016年10月1日(土)～12月24日(土)午後2時まで

店頭お渡し分：2016年10月1日(土)～12月27日(火)午後5時まで

※愛犬用おせちのご予約は12月24日(土)午後2時までとなります。

※冷凍おせち、冷凍オードブルのご予約は12月18日(日)午後2時までとなります。

■商品お届け日・お渡し日

宅配お届け分・店頭お渡し分：2016年12月30日(金)、31日(土)

※商品の種類によってお渡し日が異なります。

■お買上げ特典

①12月11日(日)までにご予約いただくと、早期割引として5%割引させていただきます。

②対象アイテムを店頭お渡しにてお買上げいただくと、イズミヤで使えるポイントカード会員様には通常のポイントに加えて、1品につき1000ポイント、500ポイント、300ポイントのいずれかを進呈いたします。

■ご予約承り店舗

・イズミヤ 77店舗

(牛久店、検見川浜店、宮崎店、茨木店、くずはモール店、KYOTO AVANTI店、まるとく市場各店舗、寺田町東店、東三国四丁目店を除く全店)

・カナート(株) 17店舗

(ポートタウン店、鶴山台店、向ヶ丘店、南港店、新家店、住之江店、和歌山市駅前店、泉大津店、泉尾店、山本店、鶴見橋店、富木店、堺市駅前店、八尾モール店、阪南店、美加の台店、中百舌鳥店)

・インターネット販売 <http://www.e1238.com/>

■商品の一例



**イズミヤオリジナル 扇**

(和風・洋風・中華 四段/4～5人前) 本体価格 20,000円

「山の幸」「海の幸」の食材を、和・洋・中の料理に仕上げ、彩り豊かに盛り付けたおせちです。煮物は馴染みのある関西風に仕上げられています。

**イズミヤオリジナル 瑞**

(和風 二段/2～3人前) 本体価格 15,000円

大きめの八角の重箱にあわびや海老など海鮮物をふんだんに盛り付けました。全体の70%以上が海鮮物となっており、中央のロスターから鯛まで全ての食材にこだわっています。

	<p><b>新商品</b></p> 
<p><b>イズミヤオリジナル 豊</b>  (和風 一段×2客/2人前) 本体価格 15,000円  国産素材をふんだんに使い、こだわった和風おせちです。  兵庫県産のほたるいかや釘煮、琵琶湖の小鮎や瀬戸内の蛸など身近な食材も盛り込み、急なお客様があった際にもすぐ対応できる二客タイプのおせちとなっております。</p>	<p><b>シェラトン都ホテル大阪</b>  (和風/洋風/中華) 二段重 本体価格 25,000円  和・洋・中のシェフが腕によりをかけ、自慢の味わいを盛り込みました。ホテルならではの洗練された素材と新年を彩る華やかなおせちをご賞味下さい。</p>

<p><b>新商品</b></p> 	<p><b>新商品</b></p> 
<p><b>京料理 栄寿庵</b>  (和風・洋風 三段/3~4人前) 本体価格 15,000円  京都駅ビルに店を構える京料理店。本格的な和風のお重と彩り豊かな洋風のお重が組み合わさったおせち料理です。</p>	<p><b>石井食品 福祿寿</b>  (中華 一段/2~3人前) 本体価格 10,500円  東京・千駄木「天外天」オーナー料理長監修  四川料理をベースに日本人の口に合う中華おせちに仕上げました。お正月前日からお酒のお供にも便利なオードブル商品となっております。</p>

以上

**イズミヤ株式会社 人事総務部 広報担当**

〒557-0015 大阪市西成区花園南1-4-4  
TEL 06-6657-3310 FAX 06-6657-3398  
ホームページ <http://www.izumiya.co.jp/>