2. 商品の概要（価格：税込）

保存料・合成着色料　不使用

上：**ごちそうオードブル重**
下：**和の伝統重**
サイズ：縦 22×横 22cm
上下二段の組み合わせも可能

(1) 和の伝統重　新登場

価　　格：10,500 円

特　　徴："ご夫婦 2 人で過ごされる方向き。伝統的な具材中心。おせちを食べる人数は少ないけれど、お正月気分は味わいたい" 方向き。

主な具材：ぶりの照焼き、黒豆、いくら醤油漬、栗きんとん等 13 品目

(2) ごちそうオードブル重　新登場

価　　格：12,000 円

特　　徴：お子様も喜ぶバラエティ豊富な内容。どの世代にも好まれる具材入り。和の伝統重と組み合わせることで人が集まる賑やかなご家族向けに。

主な具材：ハーブポークのパテ、ズワイガニのロール、帆立の燻製、比内地鶏のつくね等、13 品目

(3) 和風おせち三段重（数量限定）

価　　格：（店お渡し）16,800 円
（宅　　配）17,000 円（宅配料込）

特　　徴：セブン-イレブン定番の人気の三段重。おせちの基本具材に加え、おかず系の具材もバランスよく組み合わせ。

主な具材：黒豆、栗きんとん、酢だこ、いくら醤油漬、比内地鶏のつくね、ぶりの照焼き等 25 品目

(4) 海の幸豪華おせち二段重（地区限定）

価　　格：26,250 円

特　　徴：海の幸を豪華に使用したおせち。お正月にお客様がいらっしゃるなどのご家庭向き。北海道、首都圏、東海、関西、中国、九州地区限定

主な具材：つぶ煮、数の子、蒸したらば蟹、黒豆等、17 品目

和風おせち三段重
サイズ：縦 19×横 19cm　三段

海の幸豪華おせち二段重
サイズ：縦 22×横 22cm　二段

3. こだわりの具材や調理方法について（一例）

⑴ 黒　　豆：黒豆栽培が始まった地とされる丹波篠山地区で収穫した黒豆を使用。豆本来の味を最大限に引き出すように、甘さを控えめに炊き上げています。

⑵ 栗きんとん：徳島産鳴門地区で栽培された糖度の高い「なると金時芋」を使用した餡に、甘く炊いた栗を混ぜ、きんとんに仕上げています。

4. 受付期間・商品のお渡し日

商品名	予約受付期間	商品のお渡し日
和の伝統重	10 月 13 日（月）～12 月 27 日（土）まで （12 月 30 日（火）お渡し分は 12 月 26 日（金）まで）	12 月 30 日（火） 12 月 31 日（水）
ごちそうオードブル重		
和風おせち三段重（店お渡し）		
海の幸豪華おせち二段重		
和風おせち三段重（宅配）	10 月 13 日（月）～12 月 15 日（月）まで	12 月 31 日（水）

以上