

送料無料

## ハピックいづつ 伝統おせち三段重

(49品目)3~4人前

通常  
価格 **21,000**円(税込)

11月30日迄にご予約の方に限り  
1,000円割引いたします。

→ **早割  
価格 20,000**円(税込)

寸法



送料無料

## ハピックいづつ オードブル 一段重

(29品目)2~3人前

**16,000**円(税込)

寸法



### おせちのご予約について

■お届け日：12月30日(時間帯の指定はできません)

■お申込締切：12月10日

■お申込方法：専用申込書またはお電話にてご注文ください。

■お支払方法：現金払いまたは振込み(電子マネーも取り扱いあり)

■送料弊社負担、ヤマト運輸にて宅配いたします。

### ご注意・その他

■印刷の特性上、写真と実際の商品に色味や仕様の差が生じる場合があります。

■お申込み状況により、予約期限より前に受付を終了する場合があります。

■商品の特性上、宅配伝票発行後のキャンセルおよび送り先の変更、お客様都合での返品・交換はお受けできません。

■個人情報、商品の発送とその問い合わせ対応のために使用します。法令に基づく場合などを除き、第三者に提供することはありません。

### お届けについて

■おせちとオードブルは、冷凍便でお届けします。商品が届きましたら、-18℃以下にて保管ください。おせちは専用箱に入れ、風呂敷に包んでお届けします。

■お手渡し用の包装、のし、お届け日・時間帯の指定はできません。ご不在等で1月3日までにお引き取りがない場合、再配達依頼等はできませんのでご了承ください。

■冷凍商品のため、一部お届けできない地域がございます。  
※離島等に送られる場合はお気軽にお問合せください。

### 冷凍おせちの美味しい召し上がり方

■解凍は「冷蔵庫でゆっくり自然解凍」が基本です。常温での急激な解凍は、味が落ちる原因になります。

■解凍スタートの目安(1月1日に食べる場合)12月30日夕方(夜)に冷凍庫から冷蔵庫に移す。12月31日朝(昼)には解凍完了。食べる前に室温で30分ほど置くと、より美味しくなります。

■解凍後はなるべく早く(2日以内)にお召し上がりください。

## 早割特典

**1,000円引**

11月30日までにご予約の方  
1,000円割引いたします。

2026年  
ハピックいづつ

伝統  
おせち

五穀豊穡、子孫繁栄を願い  
めでたさを重ねるお節料理



happic idutsu

株式会社 ハピックいづつ

●新居浜 tel.0897-34-3434 新居浜市政校町 3-2-11 fax.0897-33-2161  
●西 条 tel.0897-56-0888 西条市下島山1484-4 fax.0897-56-9501



愛と夢をお弁当に詰めて  
happic idutsu

ご注文 新居浜 tel.0897-34-3434  
西 条 tel.0897-34-3434

# ハピックいづつ

## 伝統おせち三段重(49品目)

通常価格

21,000 円(税込)

送料無料

※11月30日迄にご予約の方に限り

早割特典  
1,000円引

20,000 円(税込)

送料無料



数量限定

壺の重

海の幸  
山の幸がふんだんに



※写真はイメージです

式の重

一年の始まりに  
和洋の美味しさ



※写真はイメージです

参の重

美味しい  
縁起の詰め合わせ



※写真はイメージです

【お品書】

- |           |            |           |        |
|-----------|------------|-----------|--------|
| ①結び生昆布    | ⑥焼き筍       | ⑪瀬戸内真だこ酢漬 | ⑫田作り煮  |
| ②絵馬かま     | ⑦鳴門金時サレモン煮 | ⑬海老の旨煮    | ⑬椎茸の旨煮 |
| ③なごみ巻 海老  | ⑧生麩 松      | ⑭練りきんとん   | ⑭花餅紅梅  |
| ④なごみ巻 法連草 | ⑨生麩 梅      | ⑮栗甘露煮     | ⑮花餅白梅  |
| ⑤蝦夷あわび活煮  | ⑩寿高野豆腐     | ⑯メーブルくるみ  |        |

【お品書】

- |               |             |          |
|---------------|-------------|----------|
| ①クランベリー松風     | ⑥伊予柑たこマリネ   | ⑪丸金柑     |
| ②アンデスポークバストラミ | ⑦ペーコンチーズドック | ⑫一口焼き湯葉  |
| ③ぶちぶり海老サラダ    | ⑧若桃甘露煮      | ⑬たらこ昆布巻  |
| ④ビーフテリーヌ      | ⑨銀鮭塩麹焼き     | ⑭帆立べつ甲焼き |
| ⑤宮崎鶏ロースチーズ焼き  | ⑩真鯛西京焼き     | ⑮いか短冊白焼き |

【お品書】

- |           |           |          |
|-----------|-----------|----------|
| ①紅白彩り蒲鉾   | ⑥たたき牛蒡    | ⑫鶏肉三色巻   |
| ②黒豆       | ⑦笹餅巾着よもぎ  | ⑬柚子なます   |
| ③あしらい白梅   | ⑧数の子      | ⑭いくら醤油漬け |
| ④甲いかに蟹みそ  | ⑨松前漬      | ⑮伊達巻     |
| ⑤柚子みぞれなまこ | ⑩鯖昆布メ     |          |
|           | ⑪タラバ蟹風味蒲鉾 |          |

数量限定



# ハピックいづつ

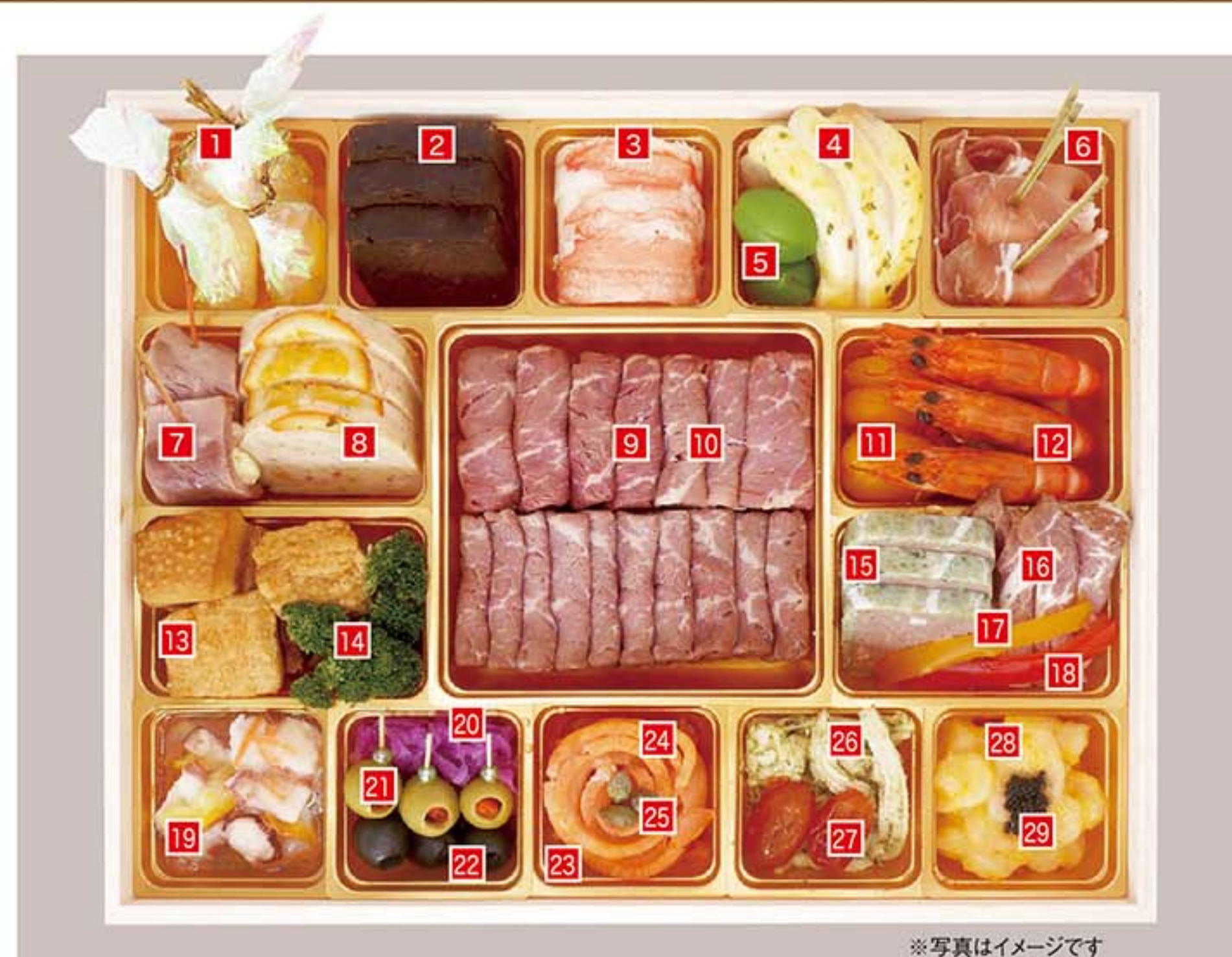
## オードブル 一段重(29品目)

多彩な味わいが楽しめる洋風の前菜、  
お肉料理、魚介料理、スイーツの29品目を  
彩り良く盛り合わせました。

16,000 円(税込)

送料無料

新春の食卓を彩る  
華やかなオードブル



※写真はイメージです

【お品書】

- |              |               |
|--------------|---------------|
| ①ミニオーロラカスタード | ⑫アンデスポークバストラミ |
| ②トーフdeショコラ   | ⑬黄パブリカマリネ     |
| ③蟹グルメリーヌ     | ⑭赤パブリカマリネ     |
| ④宮崎鶏ロースチーズ焼き | ⑮伊予柑たこマリネ     |
| ⑤若桃甘露煮       | ⑯紫キャベツのラベ     |
| ⑥生ハム松葉フロマージュ | ⑰ピテットライブオリーブ  |
| ⑦合鴨かんざし      | ⑱スタフドオリーブ     |
| ⑧オレンジミート     | ⑲キャロットラベ      |
| ⑨ローストビーフ     | ⑳極上ローズサーモン    |
| ⑩トリュフソース     | ㉑ケッパ          |
| ⑪杏子さわやか煮     | ㉒蒸し鶏バジル和え     |
| ⑫海老香草オイル漬    | ㉓ドライトマト赤ワイン煮  |
| ⑬豚角煮オレンジソース  | ㉔ぶちぶり海老サラダ    |
| ⑭ブロッコリーコンソメ煮 | ㉕キャビア         |
| ⑮ビーフテリーヌ     |               |