

## グルメ通販サイト『オンワード・マルシェ』 2025年オリジナルおせちの予約を受付中！ 生誕25周年を迎えた『しろたん』とのコラボおせちや カジュアルにおせちを楽しむ「オードブルおせち」などをラインアップ

株式会社オンワードデジタルラボ(本社:東京都港区 代表取締役社長:山下 哲)は、食を通じて豊かなライフスタイルを提案するグルメ通販サイト『オンワード・マルシェ(<https://maruche.onward.co.jp>)』において、2025年オリジナルおせちの予約を受付中です。



■『オンワード・マルシェ』おせち公式サイト <https://marche.onward.co.jp/shop/pages/osechi.aspx>

『オンワード・マルシェ』は、「美味しい！をコーディネート」をコンセプトに、バイヤーが全国の産地に伺い生産者の方々と話し、目で見て、舌で味わい選りすぐった逸品を食卓にお届けするグルメ通販サイトとして2016年にスタートしました。

おせち料理は、お正月に健康長寿・無病息災などを願う伝統的な料理ですが、近年は生活の変化にともない新年を祝うスタイルも多様化し、カジュアルに楽しめる傾向にもあります。

お正月の食卓を彩る『オンワード・マルシェ』のおせちは、“お重を開けた瞬間、みんなの笑顔と喜びの歓声に。”というテーマのもと、“美味しく、美しい”を提案します。2025年のオリジナルおせちは、従来の伝統的な和風おせちに加え、家族団らんのひとときに大人も子供もほっこりするキャラクターをモチーフにしたおせちや、贅沢な食材を用いた洋食オードブルおせちなどをラインアップしました。

今年で生誕25周年を迎えた“たてごとアザラン”がモデルのキャラクター『しろたん』とのコラボおせちが装いも新たになって数量限定で予約受付中です。オリジナルデザインのお重に、可愛くあしらわれた有田焼オリジナル平皿や、キーホルダーの豪華グッズ付きでグレードアップしました。また、カジュアルに楽しめる銀座ポルトファーロ「洋風オードブル一段重」や、東京青山 KIHACHI 監修による本格的なレストランの味を楽しめるオードブルおせち「KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス」も取り揃えています。

## ■2025 年『オンワード・マルシェ』 オリジナルおせち商品概要

□生誕 25 周年記念『しろたん』可愛さ満載のコラボおせち

限定の有田焼オリジナル平皿とちりめん素材によるキーホルダーの豪華グッズ付き



商品名:【25 周年記念】しろたんおせち(キーホルダー/お皿付き/2~3 人前)

価格:23,000 円(消費税、送料込)

<商品説明>

今年で生誕 25 周年を迎えた“たてごとアザラシ”がモデルのキャラクター『しろたん』とのコラボおせちが装いも新たに数量限定で登場です。有田焼の平皿と、頭にねりきりの飾りをつけたキュートな『しろたん』のマスコットは、ここでしか手に入らないオリジナルデザインです。そしてもちろん、おせちの中身もこだわりのお料理がズラリ。黒豆や数の子といったおせちの定番から合鴨にスモークサーモン、ハンバーグにスイーツまで、お子さまも大人も大満足のラインナップになっています。さらに、『しろたん』AR フォトフレームが使える特典 QR コード付きです。魅力満載のおせちで、ぜひ楽しいお正月をお迎えください！

Sirotan LICENSED by creative yoko © CREATIVE YOKO

## □食材のペアリング、ソースのマリアージュにこだわった本格的洋風オードブルおせち



商品名:【銀座ポルトファーロ】洋風オードブル一段重(3 人前)

価格:12,969 円(消費税、送料込)

<商品説明>

銀座の老舗レストラン『ポルトファーロ』。その星合シェフが監修する、こだわり抜いた洋風オードブルおせちです。イタリアンをベースにフレンチや和食のエッセンスを散りばめた珠玉のオードブル。一つ一つが際立って美味しく、レストランのフルコースを食しているかのような。食材と食材のペアリングや、食材とソースのマリアージュにこだわった彩り豊かで華やかなお料理をお楽しみください。ローストビーフの赤ワイン漬け、海老の白ワイン蒸し、紅ズワイガニのブランマンジェ、肉料理・魚料理をふんだんに盛り合わせた珠玉のオードブルを、ぜひワインとともにご堪能ください。

## □「KIHACHI」監修

食材のペアリング、オードブルとキハチトライフルロールソース®をイメージしたパフェアイスのセット



商品名:【東京青山 KIHACHI】監修

KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス(2人前)

価格:11,972円(消費税、送料込)

<商品説明>

東京青山に本店を構えるカフェ&レストラン『KIHACHI』。明治神宮外苑のいちょう並木を眺める閑静な立地でフレンチやイタリアンをベースにした創作料理やスイーツを提供する人気店です。そのシェフが監修したこちらのおせちは、スパイシーシュリンプや伊達鶏の燻製などが盛り込まれたオードブルと、『KIHACHI』らしいパフェアイスのセット。パフェアイスは、キハチトライフルロール®をイメージした、フルーツとカスタードソースを合わせた絶品スイーツです。

## ■『オンワード・マルシェ』とは



おしゃれを楽しむように、食べるものにもこだわりたい…

ファッションの世界で新しい価値・ライフスタイルを提案してきたオンワードが贈る、新たなグルメへの窓口が『オンワード・マルシェ』です。

「美味しい！をコーディネート」をコンセプトに、2016年11月にグルメ通販サイトとしてオープンしました。『オンワード・マルシェ』のバイヤーが、全国の産地に伺って、生産者の方々と話し、目で見て、舌で味わい選りすぐった逸品を食卓にお届けします。パレットに絵の具を足していくように、毎日の生活に潤いと彩りを与える、こだわりの食材が豊富に並ぶマルシェ(市場)です。

### 『オンワード・マルシェ』の6つのおいしいポイント

- 産地でしか流通していない、隠れた逸品をご紹介
- 生産者の手で直接発送する、新鮮で安心な産地直送方式
- お買い物すると、お客さまのステージに応じて1~5%ポイント還元
- 貯まったポイントは、「1ポイント=1円」として1ポイント単位でご利用が可能
- 服を購入して貯まった、オンワードメンバーズポイントはマルシェの食アイテムでも利用可能
- ファッションのように、食をコーディネート提案する新しい切り口のコンテンツ

## ▽おせち特集 2025

<https://marche.onward.co.jp/shop/pages/osechi.aspx>

## ▽オンワード・マルシェ

<https://marche.onward.co.jp>