

販売部数 No.1 雑誌『ハルメク』が読者と作り続けて 20 年

「ハルメクのおせち」2025 年 8 月 22 日（金）より予約販売開始

～豪華おせち「ダイヤモンドおせち・煌」や個食ニーズに応えた「1 人前おせち」など～

販売部数 No.1 ^(※1) 雑誌『ハルメク』を発行する株式会社ハルメク（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：宮澤 孝夫、株式会社ハルメクホールディングス 100%子会社）は、2025 年 8 月 22 日（金）より「ハルメクのおせち 2026」の予約販売を開始したことをお知らせします。

発売以来、購入者アンケートや読者試食会で寄せられた声をもとに毎年改良を重ねてきた「ハルメクのおせち」の累計販売台数は 45 万台。発売開始から 20 年目を迎える今年は、「伝統と未来」をコンセプトに、新しいお正月の楽しみ方を提案します。

（※1）日本 ABC 協会発行社レポート（2024 年 7 月～12 月）



読者とともに進化する「ハルメクのおせち」

近年、おせち市場は小売・百貨店・コンビニなどの参入で競争が激化し、市場全体は横ばい傾向になっています。その中でハルメクは、2006 年から読者と共につくるオリジナルおせちを販売し、累計販売台数 45 万台を突破。2025 年新春分は過去最高の 5 万台（前年比 115%）を記録し、ハルメク通販の食品ジャンルでトップクラスの人気を誇ります。

ハルメクのおせちづくりの特長は、「読者参加型」の開発プロセスです。年明けの 2 月には購入者アンケートを通して改善点を抽出し、おせち職人とともに試作品を開発。社長も交えた社内試食を経て、東京・大阪でそれぞれ約 60 名の読者を招いた試食会を実施しています。今年のはのべ 2,687 人のご意見をおせち担当者が確認し、おせち職人に伝え、試作を重ねて完成しました。こうした読者のリアルな声を反映した改良が高い支持に繋がっています。

「ハルメクのおせち 2026」のこだわり

20年の節目となる今年は、「伝統と未来」をコンセプトに、受け継がれてきたお正月の味と現代の食文化を融合させました。なかでも6品目は、雑誌「ハルメク」の連載でおなじみの料理研究家・横山タカ子さんが監修し、「鰯味噌焼」や「鮑やわらか煮塩麴」など、出汁や発酵食の旨味を生かした奥行きのある味わいに仕上げました。

ほかにも、「田作りごま和え」や「紅白なます 角切り昆布のせ」など、お正月に欠かせない伝統の品も盛り込みつつ、「海老のチリソース煮」や「フカヒレ旨煮」などカップごと温めて楽しめる洋風・中華のメニューも新たに加わりました。次世代に受け継いでいきたい価値ある商品を目指しています。

主原料は産地にこだわり、合成着色料・合成保存料は不使用(※2)。出汁の旨味を引き立て、素材本来の持ち味を活かす薄味仕立てで、健康志向の方にも安心してお召し上がりいただけます。新年の食卓を笑顔で満たす、ハルメクならではのおせちです。

(※2) 合成着色料は食用赤色2号などです。また、合成保存料は安息香酸、ソルビン酸などです。



(上) 横山タカ子さん監修メニュー

りんごきんとん(煌・彩)、鮑やわらか煮塩麴(彩)、田作りごま和え(煌・彩)、紅白なます昆布のせ(七福神・さくら・福寿)、数の子粕漬(七福神・さくら・福寿)、鰯味噌焼(七福神・さくら・福寿)



(左) フカヒレ旨煮



(右) 海老のチリソース煮

温めてお召し上がりいただける新感覚おせち

「ハルメクのおせち 2026」ラインアップ

家族の形やお正月の過ごし方は、時代とともに多様化しています。そこでハルメクでは、家族の人数や世代、味の好みに合わせて選べるよう、おひとりから三世代まで楽しめるおせちをご用意しました。

今年は20周年を記念して、「ダイヤモンドおせち・煌(きら)」を早期限定で販売します。和洋中の高級食材にこだわった、食卓が一段と華やぐ豪華なおせちです。

また、近年人気なのが、「少人数・個食」ニーズに応えた1人前用おせち。読者からは「ひとり1台購入し、家族全員がひとつも残さず美味しく食べきった」という声も寄せられています。今年は「1人前おせち」を引き続き販売するとともに、ライフスタイルや食の好みに合わせて選べる、個性豊かな5つのシリーズを展開します。



■ダイヤモンドおせち「煌(きら)」

ハルメクで最も贅沢 特別な時間を作る和洋中

3人前 48,000円(税込)

※早期限定・10月4日まで

■プラチナおせち「七福神」

全品国産の和食中心素材にこだわりたい方へ

3人前 37,800 円（税込）

※早期限定・10月4日まで



■プラチナおせち「さくら」

「いいものを少しずつ食べたい」を叶える最多品目の和洋

2人前 25,200 円 / 3人前 37,800 円（税込）



※写真は2人前

■プレミアムおせち「福寿」

舌が肥えた家族もうなる豪華食材

1人前～6人前 11,000 円～55,800 円（税込）



※写真は3人前

■スタンダードおせち「彩」

和洋中のバラエティを3世代で楽しめる

1人前～6人前 8,000 円～34,200 円（税込）



※写真は1人前

▼詳しくは「ハルメクのおせち 2026」特設ページをご覧ください。

<https://ec.halmek.co.jp/shop/e/eosechi/>

※すべて販売数に限りがございます。ぜひお早めにお申し込みください。

▼「ハルメクのおせち 2026」動画はこちら

<https://www.youtube.com/watch?v=6y9XaA05xYo>

「ハルメクのおせち 2026」発売開始に際して（「ハルメクのおせち」開発担当 橋本 幸恵）

今年で 20 周年を迎える「ハルメクのおせち」。ここまで続けてこられたのは、ひとえに皆さまからの温かいお声があったからこそです。「こんなお料理が食べたい」「自分では作れないけれど試してみたい」

そんな声を職人とともに形にし、皆さまと一緒に作り上げてきたおせちです。お正月の過ごし方も、時代とともに少しずつ変わってきました。冷凍のおせちなら、食べたい時に解凍して楽しめるので、ご家庭ごとのお正月スタイルに寄り添えるのが魅力です。今年も「ハルメクのおせち」とともに、皆さまらしいお正月をお過ごしください。



販売部数 No.1「ハルメク」をはじめ多角的なサービスを展開するハルメクグループ

50 代からの女性が前向きに明るく生きるための価値ある情報をお届けしています。健康、料理、おしゃれ、お金、著名人のインタビューなど、幅広い情報が満載です。また、雑誌「ハルメク」の定期購読者には、本誌とともに提供するカタログと、オンラインでの通信販売を行っています。販売している商材は、ファッション・インナー・コスメ・美容・健康など多岐にわたり、独自のシンクタンクである「ハルメク 生きかた上手研究所」を通じて利用者の声を徹底的に調査、反映した商品開発で、多くの女性から支持を得ています。



■会社概要

商号	： 株式会社ハルメク
代表者	： 代表取締役社長 宮澤 孝夫
本社所在地	： 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂四丁目 1 番 1 号
設立	： 2012 年 7 月 24 日
事業内容	： 出版ならびに通信販売業
会社サイト	： https://www.halmek-holdings.co.jp/company/group/halmek/
HALMEK up	： https://halmek.co.jp/