

2022年8月31日  
イオンリテール株式会社

料亭やホテルなど、憧れの有名店の味を楽しめるおせちの品目数が前年比1.5倍

**9月1日(木)より「2023年 おせち」承り開始**  
**ネットスーパー予約は帰省先でも都合の良い時間で受け取り可能<sup>※1</sup>に**  
**トップバリュ過去最高額5万円の本格和風おせちも新登場**

イオンリテールは9月1日(木)より、「イオン」「イオンスタイル」約360店舗<sup>※2</sup>とWEBサイトにて、おせちの予約承りを開始<sup>※3</sup>します。

今年度の年末年始は、帰省し家族や親戚と過ごす方が増えることが予想されます。こうしたなか当社は「おうちでイオン イオンネットスーパー」で予約したおせちを自宅以外の場所に、ご希望の時間帯に宅配するサービスを開始します<sup>※1</sup>。

また今年は、京懐石の老舗旅館「右源太」監修の10万円おせち「和五段重 氣生根」を始め、ホテル椿山荘東京の「和洋おせち一段重」など、高級料亭やホテル、レストランといった有名店の味を楽しめるおせちを、前年の約1.5倍の50品目を取り揃えます。トップバリュでは、新たに過去最高額となる5万円の本格和風おせち「頂華」もご用意し、「年末年始は家族で贅沢な食事を楽しみたい」という声にお応えします。さらに、保存料・着色料・アミノ酸不使用の、添加物に配慮した「和風二段重 瑞」を展開します。

糖質・塩分配慮やスイーツなど豊富なラインナップで、全体品目数は前年比1割増の、計160品目を取り揃えます。



貴船「右源太」  
右源太監修 和五段重「氣生根」



ホテル椿山荘東京  
和洋おせち一段重



トップバリュ セレクト  
迎春おせち料理 和風伍段重「頂華」

【「2023年 おせち」承り概要】

承り期間：2022年9月1日(木)～12月26日(月)20時<sup>※3</sup>

店舗承り：「イオン」「イオンスタイル」約360店舗<sup>※2</sup>

WEB承り：①「イオンショップ<sup>※4</sup>」<https://aeonshop.com/pages/osechi>

②「AEONおトク! e予約」<https://y.otoku.aeonsquare.net/all/osechi2022>

③「おうちでイオン イオンネットスーパー」

[https://shop.aeon.com/netsuper/osechi\\_gochisou](https://shop.aeon.com/netsuper/osechi_gochisou)

お渡し期間：【店頭】2022年12月31日(土)、2023年1月1日(日)

【宅配】商品によってお届け日が異なります。ネットスーパーで予約いただいた商品の店頭受け渡し、宅配は12月31日のみです。

商品数：計160品目(うち、イオンショップ予約限定商品90品目)

価格帯：本体5,800円(税込6,264円)～100,000円(税込108,000円)<sup>※5</sup>

名店の味をご自宅で！料亭やホテルなど、豪華おせちを取り揃え（一例）

■貴船「右源太」右源太監修 和五段重「氣生根」 NEW!

価格：本体 100,000円（税込 108,000円）

規格：4～5人前

日本の伝統を重んじる格調高い豪華おせちで“贅沢を楽しむ”

京都北部の奥座敷、貴船で料理旅館を営む「右源太」監修の五段重です。大ぶりの伊勢海老をはじめ、黒鮑旨煮や京鴨スモークなど、贅沢な素材をふんだんに使用しているほか、伊達巻やかまぼこなど、定番のおせち料理も味わえる、「和」の贅沢を楽しみ尽くすおせちです。



■割烹料亭「千賀」迎春おせち料理 和洋三段重「慶運」 NEW!

価格：本体 27,500円（税込 29,700円）

規格：4～5人前

和と洋をバランスよく楽しむ華やかな三段重

愛知県三河地方に店を構える割烹料亭「千賀」の和洋三段重です。「一客一亭のおもてなし」を信条とし日本料理の伝統を守り通す「千賀」ならではの繊細な和のおせちに、バランスよく洋風メニューを組合せた華やかな三段重です。



■金茶寮 和風七柘「宝尽くし」 NEW!

価格：本体 26,000円（税込 28,080円）

規格：2～3人前

宝箱を開けるようなワクワク感を楽しめる和風おせち

「厳選された美味を少しずつ多彩に」というコンセプトでつくられた、和風おせちです。七宝や巻軸など縁起の良い「宝尽くしの文様」が描かれた7つの柘に、伝統の味が少しずつ盛り込まれており、開ける時のワクワク感が楽しめる、見た目にも楽しいおせちです。



イオンショップ限定

■ホテル椿山荘東京「和洋おせち一段重」 NEW!

価格：本体 15,000円（税込 16,200円）

規格：2～3人前

憧れの有名ホテルの味を詰め込んだ和洋の贅沢な美味しさを  
楽しめる一段重

今年70周年を迎える「ホテル椿山荘東京」の和洋一段重です。ローストビーフやサーモンのほか、海老や黒豆など、洋風の味わいと日本の伝統を重視した和の素材を充分に楽しめる華やかなおせちです。



イオンショップ限定

■キッシュとグリル野菜のアラカルト **NEW!**

価格：本体 16,500円（税込 17,820円）

規格：3～4人前

**年末年始の食卓を華やかに彩る、新時代のオードブル**

色とりどりのグリル野菜を4種のディップソースやクリームチーズでお楽しみいただけます。キッシュやミートパイ、アヒージョ、ビーフシチュー、バケットなどを贅沢にセットし、お酒落でSNS映えする、パーティーシーンにも最適な新しいオードブルです。

イオンショップ限定



■牛たん炭焼「利久」和洋三段重「亀」

(牛たん(塩)真空パック付き) **NEW!**

価格：本体 20,000円（税込 21,600円）

規格：3～4人前

**仙台牛タンで有名な牛たん炭焼「利久」が贈るおせち**

伝統的なおせち料理に「利久」ならではの様々な「牛タン」も堪能できるおせちです。ずんだ大福など東北の味も盛り込み、少し違ったおせちを楽しみたい方におすすめです。

イオンショップ限定



■島の人豪華二大蟹付き北海道海鮮おせち「さくらそう」 **NEW!**

価格：本体 39,990円（税込 43,189.20円<sup>\*6</sup>）

規格：4～5人前

**北海の幸を味わえる豪華な海鮮おせち**

海鮮をメインにしたおせちで、お正月の食卓を華やかに彩ります。礼文利尻産の雲丹を使用した、雲丹の一夜漬や蒸し雲丹のほか、豪華に「毛ガニ」「ズワイガニ」を1杯ずつセットした、北海の幸を思う存分に楽しめる贅沢なおせちです。

イオンショップ限定



■東京青山「KIHACHI」監修「KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス」 **NEW!**

価格：本体 12,000円（税込 12,960円）

規格：2～3人前

**オードブルにデザート添えた華やかなセット**

レストランやパティスリーを展開する「KIHACHI」監修の洋風オードブルに、プチパフェアスをセットしています。スイーツ好きの方のための可愛い可愛いオードブルセットです。

イオンショップ限定



■パティスリー モンシェール「スイーツ玉手箱」 **NEW!**

価格：本体 11,000円（税込 11,880円）

規格：3～4人前

**スイーツを堪能できる可愛いスイーツのおせち**

女性からお子さままで楽しめるスイーツのおせちです。オードブルやおせちのプラス一品にもおすすめです。一度に様々なスイーツを楽しめ、スイーツ好きの方に最適です。

イオンショップ限定



＜トップバリュおせち＞ 贅沢おせちや添加物配慮、一人前まで様々なニーズに対応（一例）

■ **トップバリュ セレクト 迎春おせち料理 和風伍段重「頂華」** ちようか **NEW!**

価格：本体 50,000円（税込 54,000円）

規格：4～5人前 ※梅皿 5枚付き

**トップバリュとして粋を尽くした豪華和風おせち**

伊勢海老や鮑、花咲きガニ、真鯛、いくらといった高級食材を使用した料理を美しく盛り付けた本格和風おせちです。伍段重のうち伍の重には、かわいらしい梅皿が5枚入っています。お重には吉野杉を使用しています。



■ **トップバリュ 迎春おせち料理 冷凍和風二段重「瑞」** みずき **NEW!**

価格：本体 19,800円（税込 21,384円）

規格：3～4人前

**素材の味を楽しむ、“添加物”に配慮したやさしいおせち**

素材の味を最大限引き出す調理方法で、保存料や着色料、調味料（アミノ酸）を使用せずに仕上げた、やさしい味わいの和風おせちです。黒豆煮は岡山県産黒豆を使用し、砂糖のみで仕上げています。



■ **トップバリュ セレクト 和風一段重「撰」** せん

価格：本体 12,000円（税込 12,960円）

規格：1～2人前

**1人でも、ご家族でも。伝統のおせちを少しずつ楽しめる**

定番のおせち料理を中心に、あわび旨煮やいくらなどの高級食材もバランスよく縁起の良い八角重に詰めた、伝統的なおせちです。1～2人前のため、単身世帯や2人暮らしの方にはもちろん、取り分けずそれぞれ自分だけのおせちを楽しみたいというファミリー世帯にも最適です。あわび、車海老、ぶり、牛肉など、主な素材原料は国産を使用しています。



■ **トップバリュ 和風三段重「慶」** よろこび

価格：本体 10,000円（税込 10,800円）

規格：3～4人前

**ファミリー世帯におすすめ！1万円の高コスパおせち**

1万円で伝統の技を極めた和の味わいを堪能できる、ファミリー世帯の方におすすめのコスパ最高のおせちです。西京味噌で2日漬け込み、ふっくら柔らかく焼き上げた旬の鯖や、旨味を引き出し甘露煮風に仕上げた、ほどよく脂ののった北海道産にしんなど、祝い肴39品目を三段重に詰め込んでいます。



＜体にやさしいおせち＞ 糖質や塩分、やわらかさなど、あらゆる方の食べやすさに配慮（一例）

■美食良菜塩分・糖質に配慮 個食おせち

価格：本体 14,500円（税込 15,660円）

規格：1人前×2

健康意識が高く塩分・糖質を気にされる方に！

塩分や糖質を気にされる方に配慮したおせちです。1人前を2膳セットしました。1人に1膳それぞれにお楽しみいただけます。

イオンショップ限定



■ふくなお やわらかおせち重（まるやか）

価格：本体 6,500円（税込 7,020円）

規格：1人前

噛む力が弱いご高齢の方にも楽しんでいただけるおせち。

噛む力が弱いご高齢の方でも食べられるよう、簡単に潰れるほどやわらかく仕上げています。

イオンショップ限定



【おせちのネットスーパー「お届け先変更便」について※1】

今年の年末年始は、帰省し、家族や親戚と過ごす方が昨年よりも増えることが予想されます。こうした中「帰省先で、家族でおせちを楽しみたい」「実家におせちをプレゼントしたい」という声にお応えするため、帰省前に事前にWEBサイトから予約いただくことで、おせちを自宅以外の場所に、ご希望の時間帯に配送する「お届け先変更便」サービスを開始します。

「おうちでイオン イオンネットスーパー」おせち特設サイト  
[https://shop.aeon.com/netsuper/osechi\\_gochisou](https://shop.aeon.com/netsuper/osechi_gochisou)

【早得企画】

早期予約の特典として、11月28日（月）20時まで※7に対象商品を予約いただくと、一部商品が5%割引となる「早得割引」を実施します。



※1：ネットスーパー予約対象商品に限ります。また、関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアでの配送に限ります。

※2：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗での承りです。

※3：承り期間は商品・承り方法により異なります。詳細はカタログもしくはWEBサイトをご覧ください。

※4：全国宅配（沖縄全域・全国離島と北海道・四国・九州の一部を除く）

※5：「招福おせち（愛犬用）」と「ネコちゃんおせち」の価格は除きます。

※6：単品での購入の場合、小数点以下が切り捨てになります。

※7：サイトにより早得の終了時刻が異なります。