



NEWS RELEASE

2026年 9月 9日
まいばすけっと株式会社

まいばすけっとの「冷凍宅配おせち」 店頭にてご予約承り中！



商品画像はイメージです。

まいばすけっと株式会社（本部：神奈川県川崎市、代表取締役社長：岩下 欽哉）は、
2026年11月30日（月）まで「冷凍宅配おせち」の店頭予約を承っております。

新しい年の始まりを彩るまいばすけっとのおせちとともに、笑顔あふれるお正月の
ひとときをお過ごしください。

宅配おせち 承り概要

承り期間：2026年11月30日（月）まで

お渡し日：2026年12月30日（水）

※全国に冷凍宅配にてお届けいたします。

（沖縄全域、全国離島を除く。一部地域ではお届けができない場合があります。）

※宅配時間帯のご指定は承っておりません。

承り場所：首都圏のまいばすけっと

商品数：3品

ご予約の際は従業員までお申し付けください。お申込書をお渡しさせていただきます。

送料込

解凍するだけですぐ
お召し上がり頂けます

約17時間程度冷蔵庫で自然解凍

冷凍配送盛付け済

12/30(水)
宅配でご配送

ご予約受付
11/30(月)迄

おせち

まいばすけっとの

招福の宴

和洋中おせち三段重

しょうふくのうたげ

壳の重和

たたきごぼう
紅白かまぼこ
金時人参入りなます
いくらの醤油漬け
わかさぎの胡麻和え
伊達巻
黒豆煮
梅形生巻
お祝い海老
数の子松前漬け
高野豆腐煮
花形人参煮
味付け胡さや
鶏肉の西京焼き
栗の炭火煮
鳴門金時芋きんとん
花形お豆腐しんじょ
ねじり海老
ぶり照り焼き
若桃甘露煮

式の重洋

チョコブラウニー
フランボワーズマカロン
銀鯉スモークサーモン
オリーブオイル
オニオンマリネ
ハニィカレーチキン
フラワーパストラミ
キャロットラペ
紫キャベツのピクルス
スパイシーミックスビーフ
黒糖ローストポーク
ドライマトのシロップ煮
ブラックオールのコンソメ煮
真鯛のイタリアンマリネ
オリーブとチーズのマリネ
牛肉の赤ワイン煮込み
あじのラビゴットソース
海老ととびこのパズルソース

参の重中華

青パパイアの冷凍
中華風帆立
ごま団子
花餅桃
クルミの飴炊き
水菜とザーサイの中華和え
黒酢豚
海老のチリソース
ブロッコリのコンソメ煮
揚げ鶏の油淋鶏
肉団子の南蛮なれ和え
椎茸の中華煮
かニ入り福餅
中華くらげ

全
51
品目

重箱外寸サイズ: 約248mm×248mm×高さ58mm×3段
賞味期限(冷凍): 2027年1月31日
解凍方法: 冷蔵庫(5℃前後)で約17時間程度で解凍します。

1

冷凍 和洋中おせち三段重
(4~5人前)

「招福の宴」

本体 14,850円
価格 (税込 16,038.00円)

●特定原材料: えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳成分 ※原材料で使用する特定原材料9品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ)。写真はイメージです。

和洋中おせち三段重

珠宝小箱琥珀

じゅほうこうこ

こはく

壳の重和

鳴門金時芋きんとん
栗の炭火煮
黒豆煮
梅形生巻
伊達巻
鶏肉の西京焼き
わかさぎの胡麻和え
数の子松前漬け
金時人参入りなます
花形人参煮
お祝い海老
ねじり海老
高野豆腐煮
若桃甘露煮

式の重洋

全
34
品目

参の重中華

水菜とザーサイの中華和え
かニしんじょの甘酢ソース
黒酢豚
ブロッコリのコンソメ煮
椎茸の中華煮
中華くらげ
青パパイアのナムル
桜花漬生菓子
クルミの飴炊き

2

冷凍 和洋中おせち三段重(2人前)

「珠宝小箱琥珀」

重箱外寸サイズ: 約150mm×150mm×高さ43mm×3段
賞味期限(冷凍): 2027年1月31日
解凍方法: 冷蔵庫(5℃前後)で約17時間程度で解凍します。

本体 8,800円
価格 (税込 9,504.00円)

●特定原材料: えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳成分 ※原材料で使用する特定原材料9品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ)。写真はイメージです。

洋風オードブル

ルナフルール

Lunafleur

全
23
品目

3 冷凍 洋風オードブル 〈2〜3人前〉
「Lunafleur」

重箱外寸サイズ: 約220mm×270mm×高さ68mm

賞味期限(冷凍): 2027年1月31日

解凍方法: 冷蔵庫(5℃前後)で約17時間程度で解凍します。

本体
価格 **11,850円**
(税込
価格 12,798.00円)

● 特定原材料: えび、くるみ、小麦、卵、乳成分

※ 原材料で使用している特定原材料9品目(卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ・カシューナッツ)。

写真はイメージです。

ドライフルーツのフロマージュ
ハニーカレーチキン
真蛸のイタリアンマリネ
帆立のコンフィ
ドライトマトのシロップ煮
ブロッコリーのコンソメ煮

2色オリーブ
トラウトスモークサーモンローズ
オニオンマリネ
牛肉の赤ワイン煮込み
林檎とさつま芋のスイートペースト
砂肝の柚子風味ねぎだれ和え

海老ととびこのバジルソース
ローストビーフ
チーズデザート マンゴーソース
紅茶あい鳴パストラミ
スパイシーミックスビーンズ
紫キャベツのピクルス

豚ヒレ肉の黒胡椒ソース
海鮮彩りサラダ
クルミの胎吹き
鶏肉のトマトソース
食べるじゃがいもスープ