



和風・和洋折衷・洋風とバラエティ豊富なおせちをご提案 「イオンのおせち」10月1日（土）よりご予約承り開始！

イオン北海道株式会社は、10月1日（土）より全道の「イオン」「イオンスーパーセンター」全40店舗およびインターネットショップ イオン北海道「おせちeショップ」において、「イオンのおせち」のご予約承りを開始します。

近年、おせちを“作らない”ご家庭が一般的になっています。購入されるおせちのトレンドにおいては、伝統的な“和”を選ばれるお客さまも多くいらっしゃる一方で、年々“和洋折衷”へのニーズは高まっています。しかし、お正月におせちを“簡単に済ませる”世帯も年々増えております。これを受け、イオンではご家庭でも満足いただける洋風おせち、ごちそうメニューを増やし、より多くのお客さまに楽しいお正月の食卓をお届けします。

北海道オリジナルおせちでは、北海道で人気のレストラン黒島より和食とフレンチを楽しめる和洋折衷のおせち「黒島の至福フレンチ」をご提案し、北海道の帆立や大粒大豆など道産食材にこだわった和風の「華錦」は海鮮をメインに食材を一新しました。また、鶴雅ウイングスからは今年初めての登場となる洋風オードブルをおせち風にアレンジした「H A P O洋食オードブル」をご提案するなど、バラエティに富んだおせちやオードブルをご用意しております。

和洋折衷



◇北海道オリジナル レストラン黒島 エゾ鹿など北海道の食材を楽しめる和洋折衷おせち 「黒島の至福フレンチ」＜三段重＞

本体価格：19,000円（税込20,520円）

22品目 / 3～4人前

北海道でエゾシカ推奨店第一号に認定されたフレンチレストラン「レストラン黒島」からお届けする和洋折衷のおせちです。エゾ鹿肉など北海道の食材も楽しめるほか、和食とフレンチをしっかりと楽しめる三段重となっております。また、おせちには欠かせない数の子を使ったテリーヌもおすすめです。

【「イオンのおせち」販売概要について】

承り期間：10月1日（土）～12月25日（日）

▽早得おせちの承り期間

10月1日（土）～12月5日（月）

承り店舗：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」

「マックスバリュ」「フードセンター」「ジョイ」

「ザ・ビッグ」「プライスマート」「いちまる」

▽インターネットショップ

イオン北海道「おせちeショップ」

（URL）https://ec.aeon-hokkaido.jp/eshop_osechi/

お届け日：12月30日（金）～12月31日（土）

品目数：全国版 最大21品目、北海道版 最大20品目（おせち以外の商品も含む）

価格帯：本体価格3,300円～50,000円（税込3,564円～54,000円）

※商品によって承り期間が異なります。また、店舗での承り期間の最終日は20時までとなります。

※イオン北海道「おせちeショップ」承り期間の最終日は18時までとなります。

※お届け日、お届け方法は商品によって異なります。また、お届け日が12月28日（水）～29日（木）の商品もございます。

※店舗によって、一部取扱い商品が異なる場合があります。



【おせちカタログ 掲載商品の一例】

洋 風



◇北海道オリジナル【新登場】

鶴雅ウイングス「H A P O 洋風オードブル」＜二段重＞

本体価格：23,000円（税込24,840円）

30品目 / 2人前

年越しや年始のお祝いに楽しんでいただけるよう、オマール海老やローストビーフ山葵添え、パティシエラボ特製のモンブランなど、こだわりの洋メニューを盛り込みました。さらに、一緒に楽しんでいただけるスパークリングワインもついています。 ※イオン北海道「おせちeショップ」では取扱いがございません。



◆全国共通【新登場】

トップバリュ「洋風オードブル」

本体価格：10,000円（税込10,800円）

29品目 / 2～3人前

フランスの家庭料理ピペラードに豚肉を加えたピリッとスパイスの効いた1品や、燻製した薄肉のバストラミビーフ、桜の葉や花を練り込んだケーキなどお酒にも合い、お子さまにも楽しんでいただけるメニューを詰め合しました。洋風メニューのバラエティ豊かなオードブルです。

和洋折衷



◆全国共通

トップバリュ 和洋三段重「彩（いろどり）」

本体価格：15,000円（税込16,200円）

61品目 / 3～4人前

ご家族三代代でお楽しみいただけるように、多種のメニューを詰め合わせた三段重です。“和”の黒豆、紅鮭昆布巻、味付数の子や、“洋”のロブスター、海老とアスパラのテリーヌ、スモークチキンオレンジソースなどお酒にもあうメニューのほか、ポテトチーズ、チョコ伊達巻、スイートポテトなどお子さまも楽しめるメニューが入っています。

和 風



◇北海道オリジナル

「華錦」＜三段重＞

本体価格：15,000円（税込16,200円）

35品目 / 3～4人前

今年は食材を新しくし、さらにおいしくなりました。タラバの袱紗焼きやあわび割烹煮、鮭手毬蒸しなど海鮮をメインにお正月ならではの色彩豊かな食材を盛り込みました。道産食材にこだわった帆立の煮付けや大粒大豆を使用した黒豆（金粉）のほか、定番のおせち料理が詰まった一品です。

◆全国共通

トップバリュセレクト 和風三段重「極（きわみ）」

本体価格：30,000円（税込32,400円）

50品目 / 4～5人前

あわびや伊勢海老、真鯛、ぼたん海老など主な素材原料は国産を使用しています。化学調味料、保存料、合成着色料は一切使用していません。「喜ぶ」にかけた縁起物の昆布巻、五穀豊穡を願う田作り、子宝・子孫繁栄を祈る味付け数の子、「まめに働く」に語呂を合わせた黒豆、日の出を象徴するかまぼこは祝いの紅白でと、素材のおいしさはもちろん、「おせち」に込められた受け継がれる日本人の願いが詰まったお重です。

【本件に関するお問い合わせ】

イオン北海道(株) 広報・環境社会貢献部 佐藤・武内 電話：011-865-9111