

2022年9月29日

各位

株式会社イズミ

上質な食材を使用した豪華なおせちと、  
おせちと一緒に楽しめる「プラス1」商品で年末年始を華やかに！  
「2023年ゆめタウン・ゆめマートのおせち」予約開始

株式会社イズミは、イズミグループ 188 店舗および「ゆめオンライン」にて「2023年ゆめタウン・ゆめマートのおせち」の予約受付を10月1日(土)より開始いたします。

今年の年末年始は、帰省し家族と過ごす方が増えると予測されます。新しい一年の始まりに上質な食材を使用した豪華なおせちをお楽しみいただけるように、バイヤーが厳選し、社内で「本当においしい」と認められた「これ旨商品」をふんだんに使用したおせちや、贅を極めた「ラ・ロシェル」の特選おせち料理「極」二段重など取り揃えました。

また、おせちともう1品がセットになったおせち「プラス1」商品が今年から新登場いたします。広島ゆかりの食材を使用したおせちに「プラス1」として、京都ならではの逸品が入った京都乃玉手箱をお付けしたものや、和風おせちに八天堂のくりむパンを「プラス1」としてお付けした商品など、4商品をご準備しております。

## 2023年ゆめタウン・ゆめマートのおせち



### 【店頭】

- ◆展開店舗：イズミ(ゆめタウン・ゆめマート・LECT) 100 店舗  
ゆめマート熊本 24 店舗 ・ユアーズ 26 店舗  
ゆめマート北九州 31 店舗 ・デイリーマート 7 店舗
- ◆受付期間：10月1日(土)～12月23日(金) 18時まで

### 【宅配】

- ◆受付期間：10月1日(土)～12月20日(火) 18時まで
- ◆お届け日：12月30日(金)～31日(土)のご希望日
- ◆配達可能な地域：中国5県・福岡県・大分県・佐賀県  
熊本県・長崎県・香川県・徳島県・兵庫県

### 【ゆめオンライン】

- ◆受付期間：10月1日(土)～12月27日(火) 17時まで  
※宅配のお申込みは12月20日(火) 17時まで
- ◆特典：お申込時にクレジットカード支払いで  
ゆめオンラインポイント 全品5倍

＜プレミアムおせち一覧＞ 上質な食材を使用した豪華なおせちを取り揃えました。

＜「これ旨」食材をふんだんに使ったおせち二段重＞



3～4人前 価格：40,000円（税込43,200円） 限定60セット

当社のバイヤーたちが厳選した商品の中から、「本当においしい」商品を審査し、認められた商品のみが名乗ることができる「これ旨」。その「これ旨」商品をふんだんに使用したイズミオリジナルのおせちです。



選りすぐり食材28品

数の子(利尻昆布仕込み)  
 芋わさび野沢菜こんぶ  
 伊達巻(紀文)  
 村田蒲鉾 特大銀浪(赤)  
 村田蒲鉾 特大銀浪(白)  
 ぶり照り焼き(すだちぶり)  
 帆立の照り焼き(北海道産)  
 いかのぶっかけ塩辛  
 黒豆(丹波篠山産)  
 栗きんとん(国産)  
 栗甘露煮(国産)  
 いくら(創味出汁使用)  
 車海老(沖縄県産)  
 あわび(韓国産)  
 干し柿(島根県産)  
 さつま芋甘露煮(国産)  
 からすみ(長崎県産)  
 王様のローストビーフ  
 辛子明太子 博多あこおとし  
 プレミアムゆず大根甘酢漬  
 湯だこ(長崎県産)  
 豚角煮(米久)  
 くわい(広島県福山産)  
 れんこん(山口県岩国産)  
 竹の子穂先(長崎県産)  
 花人参(香川県産)  
 里芋(宮崎県産)  
 椎茸(大分県産)



【徳島県産 すだちぶり】

すだちを与えて育てた爽やかな味わいのブランドぶりを丁寧に焼き上げました。



【創味出汁を使用した味付けいくら】

厳選素材を惜しみなく使ったプロも認める創味の出汁にじっくり漬け込みました。



【丹波篠山産 黒豆】

最高級品の名高い黒豆をふっくら柔らかく煮込み、豊かな風味を引き出しました。

## <プレミアムおせち一覧>

### 初登場!

坂井宏行監修「ラ・ロシェル」

#### 特選おせち料理「極」二段重

2~3人前 29,800円(税込32,184円)

プレミアムおせちはローストビーフ、オマール海老、フォアグラ等を使用したフレンチおせちならではの豪華オードブルの重。他では味わうことの出来ない贅沢なおせち料理です。華やかな新年の幕明けにふさわしいおせちをお楽しみください。



### 初登場!

伊勢 利八屋

#### 伊勢海老塩蒸しと松坂牛ローストビーフの オードブルセット

3人前 16,563円(税込17,889円)

伊勢の利八屋が伊勢海老を塩蒸しに仕上げ、松坂牛の旨味をご堪能いただくために塩胡椒のみで味付けしたローストビーフを豪快に盛り込んだオードブルセットです。簡単便利に温めていただける3つの惣菜を一つのお重に盛り込んだ保存食としてのおせち料理を超越した新しい視点のオードブルセットです。



### 初登場!



日本橋ゆかり監修

#### 一段重

2~3人前 12,000円(税込12,960円)

昭和10年創業の伝統を守りながら新しい日本料理を発信し続ける日本橋ゆかり。縁起物として紅白の西京焼きにこだわり、紅は銀鮭、白はカレイを盛り込みました。和の匠ならではの伝統的なおせちにひと工夫を加えました。



## 〈おせち「プラス1」商品〉

おせちともう1品がセットになった  
おせち「プラス1」商品が初登場。



### 初登場!

#### ご当地食材おせち & 京都乃玉手箱

4人前 28,500円 (税込 30,780円)

広島県の食材を11品取り入れたおせち2段重。11品の食材は全て足を運び、味や品質を確かめた品々です。さらに、おこわと赤飯を楽しく詰め合わせました。おせちとセットの京都乃玉手箱は、お正月に相応しい金彩皿と京都ならではの逸品の数々を玉手箱に見立てて詰め合わせた、今日の集いをお楽しみください。



### 初登場!

八天堂

#### おせち二段重

2~3人前 15,000円 (税込 16,200円)

創業昭和8年、くりむパンの八天堂から一口サイズのミニくりむパンが入ったおせちが新登場。上の段には、海鮮とお肉を中心に色とりどりで縁起の良い食材を詰め込みました。下の段には、おせち料理のほかに2種類のミニくりむパンを3個ずつご用意し、八天堂ならではのにおせちに仕上げております。



宅配  
専用商品

### 初登場!

「俺の」監修

#### 俺のおせち饗宴 (和洋スイーツ)

2~3人前 19,850円 (税込 21,438円)

俺のシリーズより、「俺の割烹」佐藤料理長と「俺のフレンチ」遠藤シェフが監修したおせちを今年もご用意。あわびや有頭海老、オマール海老やフォアグラなど、和洋の豪華食材に、お客さまのニーズに応えるスイーツ重を加え、グレードアップしました。



宅配  
専用商品

### 初登場!

東京青山「KIHACHI」監修

#### オードブル&パフェアイス

3人前 12,000円 (税込 12,960円)

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルと、キハチトライフルロール®をイメージしたパフェアイスのセット。こだわりのスパイシーシュリンプや伊達鶏の燻製など、レストランやカフェ、パティスリーのジャンルや常識にとらわれることなく、幅広い分野で広がる「KIHACHI」の味をお楽しみいただけます。