

2024年9月13日

各位

株式会社イズミ

## コラボおせちや鍋付きおせちなど、多様化したニーズにも幅広く対応 「2025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 185 店舗および「ゆめオンライン」にて「2025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(火)より開始いたします。

おせち料理は、「家庭で作る時代から買う時代」へとライフスタイルの変化を受け、当社では家族が集まるこの機会に、お子さまから大人の方まで幅広くお楽しみいただけるおせちを豊富なラインナップでご用意いたしました。

今年は、当社では初となる広島修道大学の学生と共同開発したおせちも登場。学生ならではのひらめきが詰まった、個性的な二段重です。

新規商品も多数取り揃えております。有名店のおせちともつ鍋がセットになったボリューム満点の二段重や、高級食材を使った贅沢なフレンチおせちなど、シーンに合わせてお好みのおせちをお選びいただけます。

また、9月16日(月)から12月11日(水)の期間、ゆめオンライン限定で厳選19品目を1割引きでお買い求めいただける早期割引も実施いたします。

### 2025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・ゆめマートなど) 100 店舗  
ゆめマート熊本 24 店舗 ※サニー除く  
ユアーズ 25 店舗・ゆめマート北九州 30 店舗  
デイリーマート 6 店舗

- ◆受付期間：10月1日(火)～12月23日(月) 18時まで

#### 【宅配】

- ◆受付期間：10月1日(火)～12月20日(金) 17時まで
- ◆お届け日：12月30日(月)・31日(火)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：9月16日(月) 10時～12月27日(金) 17時まで  
※宅配のお申込みは12月20日(金) 17時まで
- ◆特典：お申し込み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



# <youme × 広島修道大学コラボおせち>



／ 自信作です！ ／

広島修道大学の学生の皆さん

**youme** ×  広島修道大学

## コラボおせち

ゆめタウン・ゆめマートと広島修道大学の学生がおせち料理を開発！  
全10品の学生考案メニューをはじめ、縁起の良い品々が彩る二段重です。  
広島修道大学と株式会社イズミは「地域社会の発展に貢献できる」人材の育成と、  
地域社会とともに持続的に発展していくことを目的として「包括的連携協力に関する協定書」を締結しています。

**一の重**

和風食材を鮮やかに盛り付けた和のお重。



**二の重**

学生が考案したメニューが彩る個性あふれるお重。

**PICK UP!** **金団胡麻団子**



柔らかすぎずかたすぎずのベストな食感がたまりません♪  
口に入ると優しい味わいでほっこりします。

竹端さん 3年

**PICK UP!** **田作りミックスナッツ和え**



こだわったのはクセになる味。  
香ばしくて甘辛い田作りとナッツが好相性！

太田さん 3年



**PICK UP!** **ふり香草焼き**



ほのかにバジルの香りがします。しっとり食感でとても美味しいんですよ～！

石富さん 3年

**PICK UP!**



田作り  
ミックスナッツ和え  
醤油の効いた甘辛い味わい。

**PICK UP!**



数の子とクリームチーズ生ハム巻き  
塩味とコクが一度に楽しめます。

**PICK UP!**



紅白なます  
サーモンロール  
巻いた紅白なます。

**PICK UP!**



三色の伊達巻き  
抹茶などを生地に混ぜ目を引く色合いに。

**PICK UP!**



洋風お餅巻き  
抹茶のアクセントにきめた大福を使用。

**PICK UP!**



スモークサーモン  
ワカモレ  
アボカドソースにむき海老をオン

**PICK UP!**



海老アボカドのワカモレ  
アボカドソースにむき海老をオン

**PICK UP!**



紫玉ねぎのマリネ  
さっぱり美味しい彩りの良い一品。

**PICK UP!**



丹波産黒豆  
いちご風味  
合わせた黒豆。

**PICK UP!**



金団胡麻団子  
栗金団を胡麻団子の生地で包み蒸揚げに。

**PICK UP!**



ふり香草焼き  
ふりを洋風テイストで香り良く焼きました。

**学生考案！  
新メニュー！**

## 広島修道大学コラボ おせち二段重

価格：24,000円（税込25,920円） 限定200セット

当社の商品開発担当者と広島修道大学の健康科学部・健康栄養学科の学生がおせち料理を共同で開発しました。いちご風味の黒豆や、栗金団を胡麻団子の生地で包んで素揚げした金団胡麻団子など、現役学生ならではの柔軟且つ斬新な発想で、今までになかった新しいおせち料理の食材を盛り込みました。20種類以上の食材メニューを学生の皆さんが試作と試食を繰り返し、最終的に10品の学生考案メニューが決定しました。また、伝統的な縁起の良い謂れのおせちメニューも一緒にお楽しみいただける二段重おせちです。



## <新規おせちの一例>

※画像は全てイメージです。

### 初登場!

宅配  
専用商品

日本料理 たら岡

おせち+もつ鍋 2段重

3~4人前 19,800円 (税込 21,384円)

限定100セット

「日本料理たら岡」のおせちは、ゆめタウン限定の特別仕様として、たら岡特製のもつ鍋がセットになっています。醤油ベースの和風だしが特徴のもつ鍋は、寒い冬にぴったりの逸品で、家族や友人と囲む鍋料理で温かいひとときをお楽しみいただけます。厳選素材を使い、たら岡の技が光る料亭おせちと共に、特製もつ鍋で新年を豪華にお迎えください。



### 初登場!

宅配  
専用商品

水たき料亭「博多華味鳥」監修

料亭のおせち 三段重

3~4人前 15,000円 (税込 16,200円)

限定500セット

水たき料亭「博多華味鳥」監修のおせち。伝統的なおせち食材と華味鳥を使った食材をバランス良く詰合せました。ももの炭火焼や手羽元の唐揚げなど「博多華味鳥」ならではの食材も味わえるおせちです。



### 初登場!

京料理はり清・メゾンヒビノ・蒸籠工房

和洋中コラボ三段重

4~5人前 23,800円 (税込 25,704円)

限定200セット

京の名店「はり清」と、滋賀の新鋭フレンチ「メゾンヒビノ」、沖縄宮古島で話題の中華「蒸籠工房」の3つの銘店によるコラボおせち。各店ならではの、こだわり食材、調理法、味付けで慶びの新年をお迎えください。



## <洋風がお好みの方へ>



**初登場!**

桜下亭

**おせち二段重**

**2人~3人前 30,000円 (税込32,400円)**

限定30セット

フレンチレストラン「桜下亭」監修によるこだわりの食材を贅沢な味わいに仕上げたフレンチおせち。鮑やキャビア、オマール海老などを使用しおせちを彩る一方、おせちの定番黒豆にはスパイスを加え新しい一面を味わう事が出来ます。さらに桜下亭のスペシャリテ「ガトーショコラ」は、和と洋の絶妙なバランスが一口ごとに口福をもたらします。

**初登場!**

宅配  
専用商品

神戸北野「Nick」監修

**洋風一段重**

**4人前 16,600円 (税込17,928円)**

限定50セット



神戸北野に店を構え、但馬玄や神戸ビーフ、国産牛や長崎の芳寿豚の精肉販売に加え、イトインでは、但馬玄の上質な牛脂から精製したヘットで焼き上げるNick自慢のステーキをランチやディナーでお気軽にお楽しみ頂けます。洋風1段重にはNickこだわりの但馬玄を使ったローストビーフや芳寿豚を使ったハーブソルト、人気メニューのミートボール等、お店の味をご家庭でお楽しみいただけます。

**初登場!**

宅配  
専用商品

銀座フレンチ

「ブション・ドール」監修

**肉づくしおせち一段重**

**2人前 12,500円 (税込13,500円)**

限定50セット



銀座フレンチレストラン「ブション・ドール」監修の肉づくしおせち。ローストビーフやローストポーク、合鴨ロースをメインにしたおせちは、肉好きにはたまらない詰合せです。

## <オリジナルおせち>

**初登場!**

youme オリジナル

**第一主原料国産 和風おせち料理一段重×2折**

**2人前 13,000円 (税込 14,040円) 限定 200セット**

全ての食材を、国産第一主原料で構成した珍しいおせち。

おせちの謂れである、黒豆、きんとんのみならず、取り扱いの難しい国産の車海老やあわびは原料を仕入れて、素材の持つ味を最大限出せる味付けに仕上げました。



2025年  
ゆめタウン・ゆめマートの

おせち  
ごちそう

**早期割引**

12/11(水)まで

## ゆめオンライン予約限定

### 選定19品

ゆめオンラインでのお申し込み時に  
クレジットカード決済で

カタログ表示  
本体価格から

# 10% OFF

さらに! ゆめオンラインポイント**5倍**

ご登録・ご購入はこちらから!