

# いとく 謹製 厳選素材

ひとつひとつの食材を丁寧に調理したいとくオリジナルおせち重。味もボリュームも自慢の逸品。  
※写真はすべてイメージです。



ロフスターのしよつる蒸し  
(しよつる使用)  
ロフスターを秋田のしよつるで味付けしました。



有頭海老酒蒸し  
(秋田県産清酒使用)  
秋田県産の清酒で蒸しあげました。



秋田県産 牛肉ごぼう巻き  
秋田県産牛肉を使用してごぼうを巻きました。牛肉の甘い旨みがごぼうの風味と相性抜群です。



青森県産 嶽きみ錦糸包み  
青森県産とうもろこしをすり身に入れて蒸しあげました。



秋田県産 枝豆錦糸包み  
秋田県大館市産の枝豆をすり身に入れて蒸しあげました。



青森県産 帆立照焼き  
青森県産ベビー帆立を照焼きにしました。



八郎潟産 わかさぎ甘露煮  
秋田県八郎潟で獲れたわかさぎを甘露煮にしました。



いぶりがっこ  
昔ながらの漬法で漬けた、薫煙の香りと風味豊かないぶりたくあん漬です。



国産 丹波種黒豆煮  
国内産丹波種の黒豆をふっくら柔らかく炊きあげました。



青森県産 ふじりんごのシラップ煮  
青森県産ふじりんごをシラップに漬け込みコンポートにしました。



福島県産 若桃甘露煮  
福島県産の若桃をシロップに漬込んで甘く仕上げました。



秋田県産 ぎばさクルミ  
秋田県産の海菜「ぎばさ」を磯の香り豊かな佃煮に炊き上げ、甘く香ばしいクルミと混ぜ合わせました。

## ご予約・配達 について

※配達の一部地域を除かせていただきます。  
お届け時間の指定はご利用いただけません。  
※天候及び交通事情によりお届けが遅くなる場合がございます。

0 宅配 ... 東北6県のみ  
地域限定配達(無料配達)

0 宅配 ... 全国無料配達  
の商品

0 店渡し ... 店内  
お引渡し商品

冷凍 ... 冷凍  
お引渡し商品

冷蔵 ... 冷蔵  
お引渡し商品

### 東北6県配達地域

秋田県・青森県・岩手県・  
宮城県・山形県・福島県



お届け先の変更に伴うご注意 ※お届け先の住所違いで、お荷物を転送することになった場合新たに発生した運賃は、お届け先のお客様のご負担となります。ご注文をご記入される際は十分にご確認をお願い致します。

■お支払いについて ※表示価格は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。

- 店内お引渡しのお支払いは、商品と引換えでお願い致します。
- 宅配おせちのお支払いは、ご予約時をお願い致します。

■ご予約、お引渡し、お問い合わせは、サービスカウンターにて承っております。

※商品の内容に変更がある場合がございますので、ご了承くださいませ。  
※商品につきましては、十分に品質管理しておりますが、安全のため、冷蔵庫又は冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。  
※掲載商品は数量限定の為、締切日前に予約の承りを終了する場合がございます。

1 店渡し 2 宅配 ~ 5 店渡し 6 宅配 12 店渡し の商品

ご予約締切日 **12/20 金** 商品お届け日 **12/31 火**

7 宅配 ~ 10 宅配 の商品

ご予約締切日 **12/14 土** 商品お届け日 **12/30 月**

11 宅配 の商品 ご予約締切日 **12/14 土** 商品お届け日 **12/31 火**

ITOKU



# おせち

縁起を重ね「福」を呼ぶ  
いとくの



ご予約締切日  
**12/20 金**

2025年1月1日(水)・2日(木)の2日間  
いとくは全店休業とさせていただきます。  
ご予約したおせちで、お正月をごゆっくりとお過ごしくださいませ。



# 招福

しょうぶく

おせち三段重  
約3~4人前

本体価格 **19,800円**  
(税込価格 21,384円)

数量限定 家族みんなで楽しめる  
和風・洋風  
バラエティ三段重



【特定原材料】 肉・小魚・乳・えび・くるみ 外寸 ... 横約20.7cm × 縦約20.7cm × 高さ約5.2cm  
※保存方法 ... 冷蔵または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。 ※消費期限 ... 1月1日

【老之重】 お煮しめ・国産 丹波種黒豆煮・蟹付き金柑の甘露煮・栗きんとん・味付け子持ちいか・紅福餅・白福餅・伊達巻・鮭野菜入り福餅・福島県産 若桃甘露煮・マロンブランデー煮・いかの松笠焼き・八郎潟産 わかさぎ甘露煮・秋田県産 牛肉ごぼう巻き

【参之重】 ぶりの照焼き・鱈の唐揚げ・いかの黄金焼き・秋田県産ぎばさクルミ・青森県産 ふじりんごのシラップ煮・有頭海老酒蒸し(秋田県産清酒使用)・あわび味付け・たこの照焼き・パイ貝串甘露煮・味付け数の子・笹くず餅抹茶・北欧サーモン味付けいくら

【参之重】 合鴨野菜巻・合鴨スモーク・豚角煮ゼリー・スモークサーモンマリネ・黒糖ローストポーク・青森県産 帆立照焼き・海老のハニーマスタード和え・アンズポークパストラミ・チーズ入り練肉のベーコン巻き・帆立貝柱製菓グリル・イトヨリのフレンチマスタードマリネ・秋田県産 枝豆錦糸包み・青森県産 嶽きみ錦糸包み・牛タンやわらか煮

# 慶

おせち三段重

約4~5人前

数量限定

本体価格 **32,800円**  
(税込価格 35,424円)

—よろこび—

和・洋・中を盛りだくさんに  
詰め合わせた  
年末年始を彩る  
プレミアムおせち

※写真はすべてイメージです。



参之重

商品番号

3 店渡し

4 宅配

地域限定配達  
東北6県のみ  
無料配達

【特定原材料】 卵・小麦・乳・えび・くるみ  
外寸…横約29.3cm×縦約19.5cm×高さ約5cm  
※保存方法…冷蔵または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。  
※消費期限…1月1日

参之重

式之重

参之重

# 雅

おせち一段重

約2人前

数量限定

本体価格 **15,800円**  
(税込価格 17,064円)

—みやび—

商品番号  
5 店渡し  
6 宅配

地域限定配達  
東北6県のみ  
無料配達



産地にこだわった食材を  
詰め合わせた少量多品種で  
お楽しみいただけるおせち

【特定原材料】 卵・小麦・乳・えび・くるみ 外寸…横約29.3cm×縦約19.5cm×高さ約5cm  
※保存方法…冷蔵または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。 ※消費期限…1月1日  
※写真はすべてイメージです。  
・牛タンやから煮・青森県産 鹿きみ細糸包み・秋田県産 枝豆餅包み・栗きんとん・国産 丹波黒豆煮・あび味噌汁・スモークサーモン刺身・ロブスターベイヤメル焼き・いぶりかつこ・笹くず餅・八咫鍋・わかさぎ甘煮・秋田県産産ぎばさくろみ・栗付き金柑の甘露煮・マロンブランデー煮・秋田県産 牛肉ごぼう巻き・ぶりの照焼き・たこの照焼き・いかの黄金焼き・北沢サーモン味付けいり・伊達巻・大根なます・秋田県産産ぎばさくろみ・紅錦餅・白錦餅・帆立海内南蛮漬・青森県産 ふじりんごのシラップ煮・たらの煮物・紐野菜入り醬油

# 彩宴

オードブルおせち一段重

約3~4人前

数量限定

本体価格 **12,800円**  
(税込価格 13,824円)

—さいえん—

秋田・青森・宮城の  
こだわり具材が色々味わえる  
オリジナル  
オードブルおせち。  
年始のおもてなしにも  
一押しです!

※写真はすべてイメージです。



宮城県産  
牛タン付き  
職人産和製と  
いじくり込んだ  
たらのから煮  
牛タン

※ご自宅でお召し上がりください

※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日

ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

## 彩宴 特選素材

秋田県産いぶりかつこ  
チーズ串



秋田県産産ぎばさくろみ



宮城県産いちじく甘露煮



鱈ヤンニョム  
(秋田県産真鱈使用)



青森県産焼き帆立  
辛子マヨネーズ風



いもチーズ  
(秋田県産さつまいも)



宮城県産産笹かま(紅白)



### 冷凍おせちの お召し上がり方

●保存方法…冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。  
●解凍方法…化霜庫より商品を取り出し、お召しの上、ラップを剥がすに解凍してください。冷蔵庫にて約24時間を目安に自然解凍してください。  
●詳しくは商品に記載しておりますので、解凍時間をご確認ください。  
●解凍温度・時間は目安となります。重層を重ねたまま解凍したり庫内環境などにより、さらに多少の時間を要する場合がありますので、解凍時に少し余裕をみて解凍してください。お召し上がりの2~3時間前に解凍状態を確認されることをおすすめいたします。  
●解凍後/冷蔵庫(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。

商品番号  
8 宅配

無料配達

冷凍

数量限定

京都現代の名工 神田正幸監修

## 特大和洋おせち 「百万石」与段重

与段重 本体価格 **24,800円**  
約5~6人前 (税込価格 26,784円)

外寸 縦約22cm×横約28cm×高さ約5cm  
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ



お正月に3世代集まって楽しめる  
圧倒的なボリューム感とバラエティ豊かなおせち  
※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日  
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

おせち料理  
伝統の定番  
食材を  
彩りよく  
盛り込んだ  
お手頃  
おせち



商品番号  
10 宅配  
※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日  
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)

神楽坂「くろす」黒須浩之監修 和風おせち

## 「新花神」二段重

二段重 本体価格 **11,800円**  
約2人前 (税込価格 12,744円)

外寸 縦約18.5cm×横約18.5cm×高さ約5.3cm  
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

### 冷凍おせちの お召し上がり方

●保存方法…冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。  
●解凍方法…化霜庫より商品を取り出し、お召しの上、ラップを剥がすに解凍してください。冷蔵庫にて約24時間を目安に自然解凍してください。詳しくは商品に記載しておりますので、解凍時間をご確認ください。  
●解凍温度・時間は目安となります。重層を重ねたまま解凍したり庫内環境などにより、さらに多少の時間を要する場合がありますので、解凍時に少し余裕をみて解凍してください。お召し上がりの2~3時間前に解凍状態を確認されることをおすすめいたします。  
●解凍後/冷蔵庫(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。

商品番号  
9 宅配

無料配達

冷凍

数量限定

日本料理店「しち十二候監修」  
齋藤章雄監修

## 和風おせち 「豊穰」三段重

三段重 本体価格 **18,800円**  
約3~4人前 (税込価格 20,304円)

外寸 縦約19.5cm×横約26cm×高さ約5.3cm  
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ



和の食材を中心に洋風食材を取り入れた  
伝統とモダンが調和する  
「新和風」おせち  
※賞味期限…冷凍状態のまま1月31日  
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月30日(月)



商品番号  
11 宅配  
配送先到着前にはほとんど解凍している状態です。念のため完全に解凍してからお召し上がりいただくことをおすすめいたします。  
※保存方法…冷蔵または冷暗所(10℃以下)に保存の上、お早めにお召し上がりください。 ※消費期限…1月1日  
ご予約締切日:12月14日(土) お届け日:12月31日(火)

ANAクラウンプラザホテル秋田

## 和洋2段おせち

二段重 本体価格 **21,296円**  
約3人前 (税込価格 23,000円)

外寸 縦約19.6cm×横約19.6cm×高さ約5.7cm  
【特定原材料】小麦・卵・乳成分・えび・くるみ

### 冷凍おせちの お召し上がり方

●保存方法…冷凍庫(-18℃以下)にて保存してください。  
●解凍方法…化霜庫より商品を取り出し、お召しの上、ラップを剥がすに解凍してください。冷蔵庫にて約24時間を目安に自然解凍してください。詳しくは商品に記載しておりますので、解凍時間をご確認ください。  
●解凍温度・時間は目安となります。重層を重ねたまま解凍したり庫内環境などにより、さらに多少の時間を要する場合がありますので、解凍時に少し余裕をみて解凍してください。お召し上がりの2~3時間前に解凍状態を確認されることをおすすめいたします。  
●解凍後/冷蔵庫(10℃以下)で保存し、なるべく早くお召し上がりください。 ※一度解凍したものを再凍結しますと品質が変わる場合がありますのでお止めください。

## 祝い福デザート

選び抜かれた逸品を使った  
贅沢なカットフルーツ



商品番号  
12 店渡し  
カットフルーツ  
旬果御膳「極」  
1コ 本体価格 **1,980円**  
(税込価格 2,139円)

トレーサイズ:縦約21cm×横約21cm  
シャインマスカット、ミガキいちご、柿、パイナップル 等  
※一部、内容が異なる場合もございます。

※写真はすべてイメージです。