

# 年末年始のお供に。

2食入 冷凍

家運長命。一年の締めくくりに願いを込めて。

## 天ぷら蕎麦

早期割引 52円引



5種類のだし(鰹・鯖・あご(とび魚)・昆布・椎茸)で仕上げたそばつゆです。そば粉の風味にこだわった石臼挽き麺に、プリプリの海老天をのせてお楽しみいただけます。

- セット内容  
ゆでそば(160グラム×2食)、海老天(2尾)、濃縮そばつゆ(2袋)
- 天ぷら蕎麦の調理方法  
電子レンジ調理、または鍋と電子レンジ調理



通常価格 1,032円(税込)

早期割引価格 980円(税込)

2食入 冷凍

「ワタミの宅食」お雑煮。

佳き新年とともにいただく。

## お雑煮

餅をのどに詰まらせないよう、注意してお召し上がりください。

早期割引 38円引



鰹と昆布の旨みを生かして上品に仕上げた澄まし汁です。焼き目の付いた伸びのある餅が新たな年を華やかに彩ります。

- セット内容  
雑煮の具(つゆ・鶏肉・椎茸・人参・麩・祝いなると)×2袋、焼き餅(18グラム×4個)
- お雑煮の調理方法  
湯煎と電子レンジ調理



通常価格 758円(税込)

早期割引価格 720円(税込)

※写真はイメージ及び盛り付け例です。ねぎ類・葉・食器類は付いておりません。

まごころ込めて、また明日。

ワタミの宅食



感謝の心を新年の祝膳にこめて

# わたみのおせち

北陸の名宿「加賀屋」監修

## わたみのおせちお申込書

早期割引5%OFF

お申込締切日 2020年12月2日(水) 商品お届け日 2020年12月31日(木)  
※「やわらかおせち」はお申込締切日・商品お届け日が異なりますのでご注意ください。

早期割引お申込締切日: 2020年11月11日(水)

四段重(3~4人様用)	セット	三段重(3~4人様用)	セット
通常価格 30,000円(税込)		通常価格 20,000円(税込)	
早期割引価格 28,500円(税込)		早期割引価格 19,000円(税込)	

二段重(2人様用)	セット	一段重(1人様用)	セット
通常価格 10,000円(税込)		通常価格 3,000円(税込)	
早期割引価格 9,500円(税込)		早期割引価格 2,850円(税込)	

天ぷら蕎麦(2食入)	セット	お雑煮(2食入)	セット
通常価格 1,032円(税込)		通常価格 758円(税込)	
早期割引価格 980円(税込)		早期割引価格 720円(税込)	

■受付締切後の変更・キャンセルはご遠慮いただいております。■内容が多少変更となる場合がございます。商品は十分ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。■価格には軽減税率8%と宅配料を含みます。お客さまに関する情報は、各種商品の宅配・発送、サービス・イベント・キャンペーンのご案内のほか、個人を特定しない統計的情報として利用させていただきます。詳しくは弊社ホームページ「プライバシーポリシー」をご覧ください。

お申込方法 お申込書(黒の太枠内のみ)にご記入の上、担当のまごころスタッフにお渡しく下さい。

早期割引対象外 || やわらかおせち(1人様用) 冷凍 5,000円(税込) セット

お申込締切日: 2020年10月28日(水)  
※お申込締切日・商品お届け日が他のおせちと異なります。

商品お届け週: 2020年12月21日週 ※一部お届け週が異なるエリアがございます。  
注意 商品は冷凍状態でお届けします。召し上がる際には冷蔵庫で解凍(約24時間)し、冷蔵保管の上、早めにお召し上がりください。

合計金額(税込) 円

お客さまのお名前 様

まごころスタッフ記入欄 担当まごころスタッフ

お申込日 月 日( )

「ワタミの宅食」受付センター  
TEL (無料) 0120-321-510  
(受付時間9:00~18:00)

※電話番号のお掛け間違いに、ご注意ください。※一部のIP電話など、無料通話につながらない場合は、0957-26-3294(有料)へお掛けください。※非通知設定されている方は、電話番号の前に186を付けてダイヤルするなど、番号を通知してお掛けください。  
発行: ワタミ株式会社 〒144-0043 東京都大田区羽田1-1-3



地球上で一番たくさんの「ありがとう」を集めるグループになろう

宅食®はワタミ株式会社の登録商標です。[2020.9]

お申込締切日 2020年12月2日(水)まで

商品は十分ご用意しておりますが、万が一品切れの際はご了承ください。

早期割引 5% OFF

早期割引お申込締切日は2020年11月11日(水)まで



※写真はイメージ及び盛り付け例です。葉・食器類は付いておりません。



安全・安心な食材をお客さまへ



※写真はおせちに使用している食材のイメージです。

ワタミでは「安全・安心な食材をお客さまにお届けしたい」という思いから、2002年より農業に参入し、有機農業、養鶏・酪農などに取り組んできました。土壌が持っている本来のチカラを生かすためのこだわった土づくり、ストレスの少ない飼育方法での養鶏（平飼い）・酪農（夏場は放牧）、これらが私たちの取り組んでいる農業です。

そんな「ワタミファーム」の有機野菜や生クリームを一部商品に使用した、おいしい料理をご堪能ください。



ワタミファーム  
農産品使用商品

**栗きんとん**  
ワタミファームの有機野菜・紅はるかさまつ芋を使ったこだわりの逸品です。  
※二段重・二段重に入っております。

**玉ねぎと赤大根のマリネ**  
ワタミファームの有機野菜・甘みのある玉ねぎと瑞々しく鮮やかな赤色の赤大根のほか、国産の大根を使ったマリネです。  
※四段重・三段重に入っております。

**紅白なます伊予柑風味**  
ワタミファームの有機野菜・大根と人参に国産の伊予柑の皮を入れた彩り華やかななますです。柑橘の爽やかな香りをお楽しみいただけます。

**クルミの生クリーム絡め**  
ローストしたクルミに、ワタミファーム瀬棚農場(北海道)の有機生クリームと砂糖を絡めました。  
※四段重・三段重・二段重に入っております。

**鯛めし(鯛めし用だし汁の素)**  
真鯛の祝い姿焼きは、ワタミファームの有機野菜・生姜を使用しただし汁で、まるごと尾鯛めしにしてお召し上がりいただけます。  
※三段重に入っております。  
※お米は付いておりません。



北陸の名宿『加賀屋』監修



加賀屋総料理長  
宇小 藤雄

明治39年に創業した能登を代表する「加賀屋」は、一期一会の感動と、感謝の気持ちを大事にするおもてなしの老舗旅館です。「わたみのおせち」では、「加賀屋」が監修したお料理をご堪能いただけます。



加賀屋  
共同開発商品

**伊達巻**  
和三盆とはちみつで優しい甘みを引き出し、しっとりやわらかく焼き上げました。

**紅白蒲鉾**  
ぐちのすり身を入れて、魚の風味と味わいを生かした蒲鉾です。弾力のある食感をお楽しみいただけます。  
※四段重・三段重に入っております。

**五郎島金時のきんとん**  
加賀野菜「五郎島金時」を使用し、優しい甘みのあるきんとんに仕上げました。  
※四段重・三段重に入っております。

## 感謝の心を新年の祝膳に込めて

「ワタミの宅食」は、日替わりのお弁当と「まごころ」をお届けすることで、おいしさや健康、食生活の利便性・充実、そしてその先にある、お客さまのゆとりあるいきいきとした生活の実現を、お手伝いさせていただきたいと考えております。お届けを続けられるのは、ご愛顧くださるお客さまがあってこそ。そんな感謝の気持ちを一つ一つお重に詰めて、今年も「わたみのおせち」をご用意いたしました。一年の始まりのひと時にご利用いただけましたら幸いに存じます。贈答用にもご利用いただけますので、ご要望の際は担当の「まごころスタッフ」までお声掛けください。



## 一年の始まりはおせちで縁起をいただく。

おせち料理には伝統的に、その一品一品の名前や形状から連想する、子孫繁栄・無病息災（健康・長寿）といった様々な願いが込められています。例えば、お正月に使う箸ひとつにも意味があります。両端を細くした「両口」の「祝い箸」は、端の一方を神様が、もう一方を人が使うために両端を細くしてあり、「神人共食」を意味しています。おせちに添えているお品書きをみながら、一年の始まりに縁起の良いお料理をいただきませんか。

- ◆いくら醤油漬(子孫繁栄) ◆黒豆(健康祈願) ◆紅白蒲鉾(紅は魔除けや喜び・白は神聖) ◆有頭海老艶煮(長寿)
- ◆きんとん(金運上昇) ◆紅白なます伊予柑風味(平和平安) ◆伊達巻(学問成就・文化発展)

※上記、商品説明に記載の内容は、その伝統的に伝わる内容を記載したもので、具体的な効能を示す内容ではございません。

3~4

人様用

冷蔵

50品目

# 四段重

お正月の華やかな席にぴったりの贅を尽くしたこだわりの祝い膳。各お重に異なる絢爛豪華なお料理の数々をお楽しみいただけます。

通常価格 30,000円(税込)

早期割引価格 28,500円(税込)

早期割引 1,500円引

■内容量…四段  
■お重のサイズ…右記参照  
■消費期限：2021年1月2日  
■祝い箸(5膳)、お品書き付



## 壹の重

**ロブスターの黄身焼**  
ごろっとカットしたロブスターに、卵黄を使ったソースをかけ、焼き上げました。

容器ごと電子レンジで軽く温めるとさらにおいしくお召し上がりいただけます

- ◆数の子
- ◆いくら醤油漬
- ◆寿マロン
- ◆若桃甘露煮
- ◆紅白蒲鉾 加賀屋
- ◆花餅串飾り
- ◆鮭昆布巻
- ◆ロブスターの黄身焼
- ◆あわび旨煮
- ◆まだら子旨煮
- ◆カニの祝い焼
- ◆ズワイガニ爪

◆お品書き



## 貳の重



## 金目鯛西京焼

見た目にも鮮やかな彩りの金目鯛を白味噌を使い西京焼きに仕上げました。

- ◆子持ち昆布
- ◆カニ奉書砵巻
- ◆金目鯛西京焼
- ◆ごり佃煮
- ◆玉ねぎと赤大根のマリネ 加賀屋
- ◆紅白なます伊予柑風味 加賀屋
- ◆海老若草
- ◆伊達巻 加賀屋
- ◆ローストポーク黒糖風味
- ◆たこの照り焼
- ◆いかわらびうに焼
- ◆松風焼

◆お品書き



## 参の重

**鮎の焼き浸し**  
滋賀県産の鮎を一度焼いてから煮上げており、頭から尾まで骨ごとお召し上がりいただけます。

- ◆竹麩
- ◆湯葉巻
- ◆有頭海老艶煮
- ◆煮しめ(ごぼう)
- ◆煮しめ(人参)
- ◆煮しめ(椎茸)
- ◆煮しめ(ふき)
- ◆煮しめ(たけのこ)
- ◆煮しめ(こんにゃく)
- ◆焼はまぐり串
- ◆焼帆立
- ◆鮎の焼き浸し
- ◆子持ちいか

◆お品書き



## 肆の重



## りんごと豆腐のパイ包

しっとりした豆腐ベースの生地にごく煮たりんごを加え、パイ生地でご包んで焼き上げました。

- ◆栗甘露煮
- ◆黒豆
- ◆金柑甘露煮
- ◆柿博多サンド
- ◆五郎島金時のきんとん 加賀屋
- ◆絵馬餅
- ◆花餅赤
- ◆クルミの生クリーム絡め 加賀屋
- ◆ドライトマトの赤ワイン煮
- ◆りんごと豆腐のパイ包
- ◆錦玉子
- ◆合鴨味噌漬
- ◆わかさぎ佃煮

◆お品書き

ワタミファーム 農産品使用商品 加賀屋 共同開発商品

3~4  
人様用

冷蔵

40品目

# 三段重

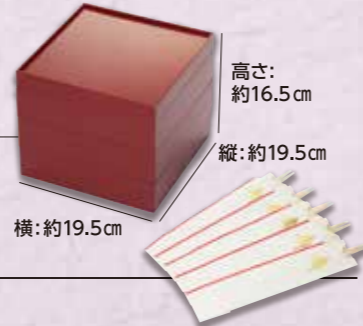
お正月の華やかな集いの席に  
ぴったりな、鯛の尾頭付き。  
縁起の良い海の幸を中心に  
美味の饗宴をお楽しみいただけます。

通常価格 20,000円(税込)

早期割引価格 19,000円(税込)

早期割引  
1,000  
円引

- 内容量…三段
- お重のサイズ…右記参照
- 消費期限：2021年1月2日
- 祝い箸(5膳)、お品書き付



あわび旨煮

水揚げ時期を限定した“えぞあわび”を  
醤油でやわらかく炊き上げました。  
(四段重にも入っております)



黒豆

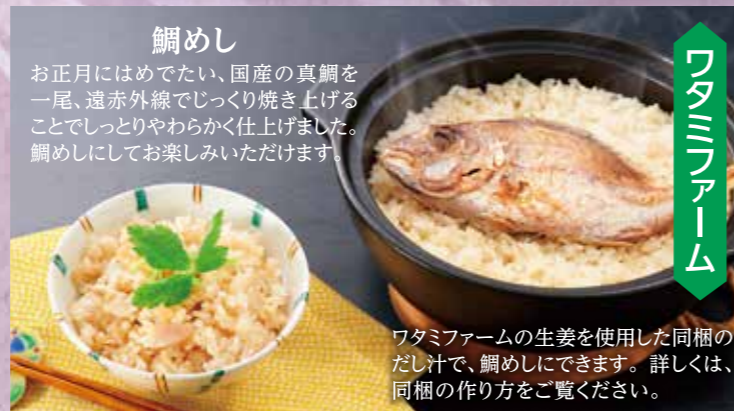
ふっくらと艶のある美しい黒豆は、  
隠し味に赤ワインを加えました。  
上品な甘みをお楽しみください。  
(全てのお重に入っております)

## 毫の重



- ◆ わかさぎ佃煮
- ◆ たこの照り焼
- ◆ 若桃甘露煮
- ◆ いくら醤油漬
- ◆ 花餅串飾り
- ◆ 鮭昆布巻
- ◆ 真鯛の祝い姿焼
- ◆ (鯛めし用だし汁の素付) ※お米は付いておりません。
- ◆ スワイガニ爪
- ◆ あわび旨煮
- ◆ 栗甘露煮
- ◆ 黒豆
- ◆ 数の子
- ◆ カニ奉書巻
- ◆ ドライトマトの赤ワイン煮

## 毫の重 お品書き



ワタミファーム

鯛めし  
お正月にはめでたい、国産の真鯛を  
一尾、遠赤外線ですっきり焼き上げる  
ことでしっとりやわらかく仕上げました。  
鯛めしにしてお楽しみいただけます。

ワタミファームの生姜を使用した同梱の  
だし汁で、鯛めしにできます。詳しくは、  
同梱の作り方をご覧ください。

## 貳の重



鶏ごぼう巻

ごぼうを鶏肉で巻き、一度蒸してから  
焼いてジューシーに仕上げました。  
(二段重にも入っております)

- ◆ 鶏ごぼう巻
- ◆ 松風焼
- ◆ まだら子旨煮
- ◆ 湯葉巻
- ◆ 五郎島金時のきんとん
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 伊達巻
- ◆ 紅白花餅
- ◆ クルミの生クリーム絡め
- ◆ 玉ねぎと赤大根のマリネ
- ◆ 紅白なます伊予柑風味

## 貳の重 お品書き



ふくさ焼

すり身と卵のkokを生かし、  
色とりどりの具材を加えた  
逸品です。

## 参の重



- ◆ 煮しめ(ごぼう)
- ◆ 煮しめ(ふき)
- ◆ 煮しめ(たけのこ)
- ◆ 煮しめ(人参)
- ◆ ローストポーク黒糖風味
- ◆ 子持ちいか
- ◆ ベーコンチーズオードブル
- ◆ 焼帆立

## 参の重 お品書き

- ◆ 有頭海老艶煮
- ◆ 竹麩
- ◆ 牛しぐれ煮
- ◆ 煮しめ(椎茸)
- ◆ 煮しめ(こんにゃく)
- ◆ ふくさ焼
- ◆ 台鴨味噌漬

2

人様用

冷蔵

33品目

# 二段重

歓びと共に迎える新春に、  
彩り豊かなお料理の数々。  
ご自身の一年のご褒美に、  
ご夫婦からお集まりの席まで  
幅広くお楽しみいただけます。

通常価格 10,000円(税込)

早期割引価格 9,500円(税込)

早期割引  
500  
円引

■内容量…二段  
■お重のサイズ…右記参照  
■消費期限：2021年1月2日  
■祝い箸(2膳)、お品書き付



壹の重



たこやわか煮

たこを、食べやすいようやわらかく  
炊き上げ、やさしい醤油味に  
仕上げております。



合鴨味噌漬

味噌ダレに漬け込み、合鴨の旨みを  
引き出した逸品です。  
(四段重・三段重にも入っております)



わたみのかさねだし  
かつお節・昆布・椎茸のほか、  
隠し味に白菜の旨みをプラスして  
奥深い味わいとふくよかな香りを  
実現した、オリジナルだしです。

※人参以外の煮しめに使用しております。

- ◆ 式のお品書き
- ◆ 錦玉子
- ◆ 煮しめ(ごぼう)
- ◆ 煮しめ(たけのこ)
- ◆ ひとくちにしん昆布巻
- ◆ 焼帆立
- ◆ たこやわか煮
- ◆ ローストポーク黒糖風味
- ◆ 合鴨味噌漬
- ◆ 鶏ごぼう巻
- ◆ 煮しめ(ふき)
- ◆ 煮しめ(椎茸)
- ◆ 煮しめ(人参)
- ◆ 煮しめ(こんにゃく)
- ◆ 竹麩
- ◆ 牛しぐれ煮
- ◆ ベーコンチーズオードブル
- ◆ まだら子旨煮
- ◆ 子持ちいか
- ◆ カニ信田煮

貳の重



ドライトマトの赤ワイン煮

ドライトマトを赤ワインで煮込み、  
トマト本来の風味や酸味を残しながら  
甘く炊き上げました。  
(四段重・三段重にも入っております)



いくら醤油漬

粒感がしっかりしたいくらを  
醤油漬にしました。  
(四段重・三段重にも入っております)



数の子

かつおの旨みをきかせた  
醤油だしに漬けた、  
上品な味わいの数の子です。  
(全てのお重に入っております)

貳の重 お品書き

- ◆ 紅白花餅
- ◆ クルミの生クリーム絡め
- ◆ わかさぎ佃煮
- ◆ 黒豆
- ◆ ドライトマトの赤ワイン煮
- ◆ 若桃甘露煮
- ◆ 伊達巻
- ◆ 栗きんとん
- ◆ 殻むき有頭海老艶煮
- ◆ スワイガニ爪
- ◆ 数の子
- ◆ いくら醤油漬
- ◆ 紅白蒲鉾
- ◆ 紅白なます伊予柑風味

ワタミファーム 農産品使用商品 加賀屋 共同開発商品

1  
人様用  
冷蔵  
17品目

# 一段重

厳かに迎える元旦に。  
「ワタミの宅食」ならではのこだわりが詰まった、  
人気の定番おせちがお楽しみいただけます。

通常価格 3,000円(税込)

早期割引価格 2,850円(税込)

早期割引  
150  
円引

■内容量…一段  
■お重のサイズ…右記参照  
■消費期限：2021年1月2日  
■祝い箸(1膳)、お品書き付



- ◆数の子  
◆殻むき有頭海老艶煮  
◆紅白蒲鉾(加賀屋)  
◆紅白なます伊予柑風味(ワタミ)  
◆わかさぎ佃煮  
◆昆布とたけのこのやわらか煮  
◆海老若草  
◆黒豆  
◆伊達巻(加賀屋)  
◆ズワイガニ爪  
◆ひとくちにしん昆布巻  
◆煮しめ(椎茸)  
◆煮しめ(ふき)  
◆煮しめ(人參)  
◆焼帆立  
◆ローストポーク黒糖風味  
◆栗きんとん(ワタミ)

## 一段重 お品書き

**わかさぎ佃煮**  
食べにくい田作りのかわりに、わかさぎをやわらかく炊き上げた佃煮です。  
※全てのお重に入っております。

**昆布とたけのこのやわらか煮**  
たけのこの硬さを気にせず召し上がっていただけるよう、繊維までやわらかく炊き上げました。

**ひとくちにしん昆布巻**  
昆布・にしんに加え、かんぴょうも食べやすいようにやわらかく煮ております。  
※二段重にも入っております。

**殻むき有頭海老艶煮**  
身の部分は殻をむいて食べやすくしております。  
※二段重にも入っております。

## 食べやすさの秘密



ワタミファーム 農産物使用商品  
加賀屋 共同開発商品

長寿研♡

「健康長寿科学栄養研究所・管理栄養士監修」

冷凍

1人様用

# やわらかおせち

19品目



- 煮しめ(こんにゃく・椎茸しんじょう・人參・里芋)
- よもぎ麩
- 黒豆
- きんとん
- 帆立と香草のテリーヌ
- 焼湯葉
- 鶏ムースの柚子風味
- 大根なますいぐらのせ
- 伊達巻
- ひとくちにしん昆布巻
- 穴子八幡巻
- 棒鱈煮
- 海老すり身の艶煮風
- 若桃甘露煮
- やわらか蒲鉾寿
- 子持ちいか

## 「やわらかさの秘密」

調理などの工夫でやわらかく食べやすく仕上げており、硬いものが食べにくい方でも、容易においしく召し上がれます。  
素材の味をそのままに、食べておいしい、目にも楽しいおせちです。

- 海老すり身の艶煮風  
海老と鯛を一度すり身にして海老の形に再成型した、見た目にも華やかな逸品です。
- 大根なますいぐらのせ  
一度やわらかく煮て仕上げたなますです。いぐらはそのままの食感で味わえます。
- 煮しめ(こんにゃく・椎茸しんじょう・人參・里芋)  
やわらかくなるまで炊き上げたり、一度すりつぶしたものを再成型するなどの工夫をしております。



硬いものが食べにくい方でも、容易においしく召し上がれます。

こんな方におすすめです。

- 1 硬いものが食べづらくなった
- 2 歯が抜けていたり、ぐらぐらしている
- 3 入れ歯が合っていない
- 4 90歳以上の高齢である
- 5 認知機能の低下などで、食べるスピードが速くなっている

※「やわらかおせち」は飲み込みが難しい方には向きませんので、事前に医師にご相談ください。

早期割引対象外 5,000円(税込)

お申込締切日：2020年10月28日(水) ※お申込締切日・商品お届け日が他のおせちと異なります。

商品お届け週：2020年12月21日週 ※一部お届け週が異なるエリアがございます。

注意事項 商品は冷凍状態でお届けします。召し上がる際には冷蔵庫で解凍(約24時間)し、冷蔵保管の上、早めにお召し上がりください。



■内容量…一段  
■お重のサイズ…上記参照  
■賞味期限：冷凍保管 2021年2月28日(※解凍後は早めにお召し上がりください)  
■祝い箸(1膳)、お品書き付