



まるみやの

おせち



みなさまの
一年間の
幸せを願って
心を込めて
お作りします。



まるみyaのおせちの原点は、 お客様の声からはじまりました。

毎年お客様の声を参考に新たな食材を取り入れ、
生産者や仕入れ業者様との対話を積み重ねながら、
まるみyaならではののおせち料理を作っています。

伝統的な味わいを残しながらも、
大分の旬の味わいや生産者をはじめとする多くの方々と
まるみyaの社員の想いをおせちに詰め込みました。

2025年も良い年になりますようにと、
心を込めて、おせち料理をお届けします。



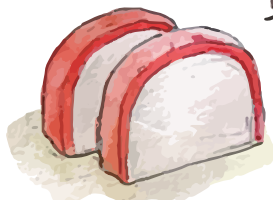
車海老



栗きんとん



黒豆



かまぼこ



数の子



お煮しめ



昆布巻き



田作り

大分でおせち料理をはじめて 60 年余りの仕出し屋

まるみやの おせち



「できたてのおせち料理を食べて頂きたい」

その一心から、ひとつひとつ職人の手で重箱にお詰めしています。
お届けしたその瞬間からお召し上がりいただける生のおせちを
ぜひ、ご堪能ください。

まるみやの
こだわリ
食料



かぼすぶりの塩麴漬焼き
冬季の脂が最ものった大分県産かぼすぶり
を使用した塩麴漬焼きです。
【①と②に使用】



ハーブ鶏の筑前煮
鶏肉は大分県産ハーブ鶏を使用。
多くの方に愛される自慢の味です。
【①に使用】



姫島村産 車えび
口の中でしっかりとしたエビの甘みが広がる
姫島村産の車えびを使用。
【③に④に使用】



豊後まぐろ ヨコヅーナ
大分県の豊後水道、津久見沖で大切に
育てたヨコヅーナを使用。
【③に使用】

大分県産クロダマル使用 黒豆

「クロダマル」は九州向けに
初めて育成された極大粒黒大豆です。
品種そのものの甘みと風味が高く、
飽きのこない味に仕上げています。



大分県産の丸大豆と小麦を使った
本醸造醤油を全てのおせちや
オードブルに使用しております。
是非ともご賞味ください。

1. 和洋三段おせち



おせちは3系の好きなものがなく、
そんなお悩みを
解決



4～5名様分

和洋三段おせち

23,760円 (税込)

【サイズ】21cm×21cm×3 段

家族みんなが喜ぶ
和と洋を兼ね備えた
3段重ねのおせちです。

「子どもの好きな物がおせちに入っていない」という
お客様の声にお応えし、三の重には7種類の
お肉料理を中心に盛り込みました。
また、どの世代にも喜んで頂けるよう、
おせちの定番の品々もお入れしております。

2. 伝統おせち



大分で60年間余り皆様に
愛されてきた、古き良き
伝統の味が守られた
和風のおせちです。



2～3名様分

伝統おせち

16,200円 (税込)

【サイズ】21cm×21cm×2 段

60年ほど前は、年末はおかずのみを量り売りしていました。
当時のお客様から「この重箱に詰めてくれないか」と頼まれたことから、
現在のまるみやおせち料理の原型が出来上がりました。

3. おおいた素材寿司詰合せ



5～6名様分

おおいた素材寿司詰め合わせ

16,200^(税込)円

【サイズ】21cm×42cm

津久見で獲れた本マグロや
姫島村の車えびを握り寿司にしました。
お子様も喜んでいただけるサーモンも
たっぷりお詰めしています。

4. 年末和風オードブル



年末年始の慌ただしい中、
ご家族やご親戚、
ご友人などの
集いの席にぴったりです。

姫島村の車えびのフライや、
ローストビーフや煮物、
まるみやこだわりの栗きんとんなど、
ボリューム満点なオードブルです。

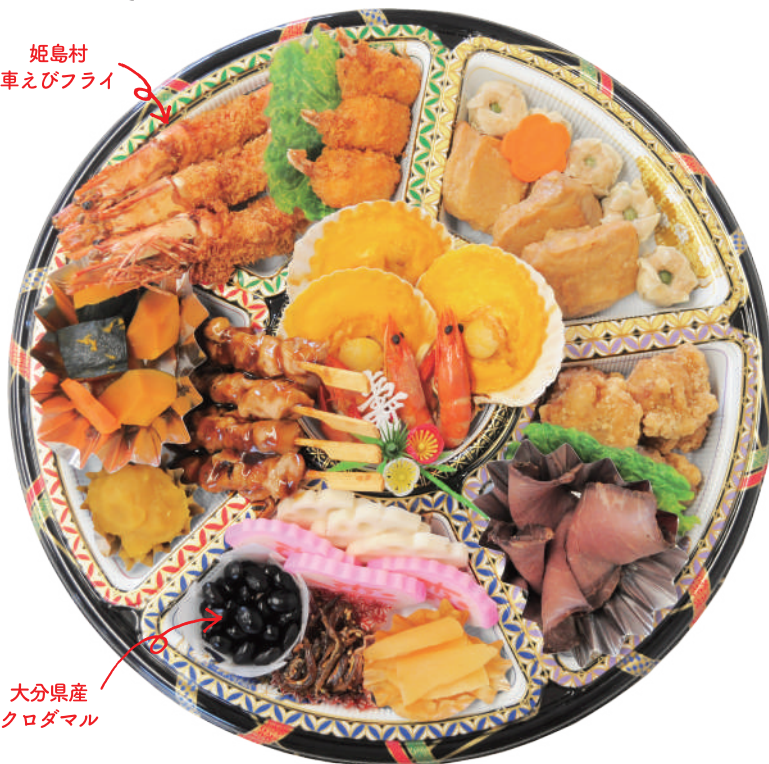
3～4名様分

年末和風オードブル

8,100^(税込)円

【サイズ】直径 44cm

姫島村
車えびフライ



大分県産
クロダマル

ご予約はお電話／店頭／WEB／FAXにて承ります。

お電話でのお申し込み／お問い合わせ
(受付時間9:00～18:00)

☎097-536-3348

店頭でのお申し込み

まるみや
トキハ B1F
大分市府内町 2-1-4
Tel.097-536-5301

まるみや
トキハわさだタウン 1F
大分市玉沢字楠本 755-1
Tel.097-542-7873

まるみや本社
(豊後折詰)
大分市新川 2-1-3
Tel.097-536-3348



ご注文は別紙のご注文用紙に必要事項をご記入の上、
FAX.097-536-3911 までお送りいただくか
上記いずれかの店舗スタッフへお渡しください。

！おとくです！

WEB予約限定

早期
割引

10月末迄

WEBでのお申し込み



左の QR を読み込んで頂き、
WEB ショップより ご希望の商品をご注文ください。

<https://www.marumiyabentou.com/marumiyaoseti2025>

お受け取り方法／お支払い方法

商品受け取り日時 2024年12月31日(火)AM 8:00～PM 5:00

商品はまるみや本社でのお受け取りか配達でのお渡しとなります。

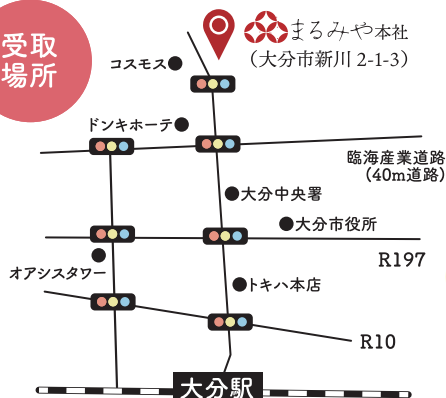
配達ご希望のお客様はお受け取り時間が午前(8:00～12:00)か午後(12:00～17:00)とお選び頂けます。

※ご注文総額1万円以上で配達可能 ※配達エリアは旧大分市に限りです。※配達受取は現金のみのお支払いとなります。

ご来店受取のお客様のみクレジットカード払い、電子マネー、iD などでの支払いが可能です



受取
場所



ご来店受け取り特典

本社へおせちの受け取りに
ご来店されたお客様に限り、
年越しそば(4名様分)プレゼント!

※オードブルのみご注文の方は対象外となります。



ご注文承り締切 2024年12月20日(金)迄

※おせちのお申込み期限までに完売する商品がございますのでお早めにお申し込みください。