

“北海道の魅力がいっぱいつまったお正月を” 10月1日（日）「イオンのおせち2018」ご予約承り開始

北海道のイオングループ（マックスバリュ北海道株式会社・イオン北海道株式会社）は、10月1日（日）より道内の「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」「イオン」「イオンスーパーセンター」など129店舗およびインターネットショップ イオン北海道「おせちeショップ」において「イオンのおせち2018」のご予約承りを開始します。

昨年イオンのおせちを購入された8割のお客さまが「お正月には日本らしいおせちを」と、“和”もしくは“和洋折衷”の伝統的な要素が入ったおせちを選ばれています。三世代で過ごすお正月こそ、親から子へ、子から孫へと脈々と受け継がれてきた伝統を感じていただけるよう、イオンはおせちの“いわれ”を大切に、トップバリュの和風・和洋おせちの料理一品一品を素材・製法から見直し一新しました。このほか、ご夫婦や単身でお正月を過ごされる方も多く、1～2人前の少人数おせちの品揃えもご用意しております。

また、北海道オリジナルおせちでは、昨年も好評をいただきました和風おせち「夢錦」や北海道札幌市の人気レストラン“黒島”の和食とフレンチを両方楽しむことができる和洋折衷の「至福の北海道おせち」、「北海道 島の人」の和洋の逸品がたくさん詰まった「竜胆（りんどう）」など、バラエティに富んだ商品をご用意しております。



◆北海道オリジナル

北海道産の食材を盛り込んだ人気おせち

「夢錦」＜四段重＞

本体価格：15,000円（税込16,200円）
38品目／3～4人前

紅鮭昆布巻は「釧路産昆布」、いくら醤油漬・黒豆は「北海道産」原料を使用しました。また、煮物は白醤油を使用し、食材の彩りを華やかに演出しました。「ちょっと豪華なお正月」をコンセプトに、四段重でボリューム感のあるおせちに仕上げました。

【「イオンのおせち2018」販売概要】

承り期間：10月1日（日）～12月25日（月）

承り店舗：道内の「マックスバリュ」「ザ・ビッグ」「いちまる」「フードセンター」「ジョイ」「プライスマート」「イオン」「イオンスーパーセンター」129店舗

※パークいちまる除く

▽インターネットショップ イオン北海道「おせちeショップ」

（URL）https://ec.aeon-hokkaido.jp/eshop_osechi/

お届け日：12月30日（土）～12月31日（日）

品目数：全国版 22品目、北海道版 19品目

価格帯：本体価格3,300円～39,500円（税込3,564円～42,660円）

※1商品によって承り期間が異なります。また店舗での承り期間の最終日は20時までとなります。

※2イオン北海道「おせちeショップ」の承り最終日・早得最終日は18時までとなります。

※3お届け日、お届け方法は商品によって異なります。また、お届け日が12月28日（木）～12月29日（金）の商品もございます。

シェフ監修おせち（和洋折衷）



◆北海道オリジナル

黒島シェフ監修 「至福の北海道おせち」(四段重)

本体価格 29,800円 (税込 32,184円)

40品目/3~4人前

エゾシカマイスターの黒島祥之シェフ監修による特製四段重おせち。フレンチをベースとした洋食重、和の伝統的なおせちの和食重、北海道食材を主にした北海道和洋重、多彩なメニューを楽しめるオードブル重と、こだわりの内容となっています。

レストランおせち（洋風）



◆北海道オリジナル

幸せのレシピ

「イタリアン玉手箱～福来たる七重八重の幸せ御重～」

(二段重)

本体価格 23,000円 (税込 24,840円)

27品目/3~4人前

北海道札幌市のイタリアンレストラン「幸せのレシピ」の沖浩二シェフが手掛ける“イタリアン×日本料理”の新感覚おせち。北海道産食材とトリュフをはじめとしたイタリアの食材が彩あふれるおせちを演出しています。

北海道海鮮おせち（和洋折衷）

新登場!



◆北海道オリジナル

北海道 島の人 和洋折衷おせち「竜胆（りんどう）」(三段重)

本体価格 16,990円 (税込 18,349円)

45品目/3人前

和洋の具材がたっぷり入った三段重おせち。特に北海道産の海産物にこだわり、他の三段重よりも品目数が豊富です。壺の重には数の子の白醤油漬、貳の重には鱈子昆布煮やサーモン花巾着、参の重にはエビブロッコリーのテリーヌなど、島の人オリジナルの人気具材も詰め込み、洋食具材はプロの職人手づくりでやさしい味付けが特徴。見た目の彩りも華やかなおせちです。

全面刷新！トップバリュおせち（和風）



◆全国共通

トップバリュ 和洋三段重「慶（よろこび）」

本体価格 10,000円 (税込 10,800円)

39品目/3~4人前

“昨年人気No.1”の伝統的な和の食材をふんだんに詰め込んだおせちです。こだわりの具材として、“丹波黒の黒豆”を蜜に付けふくらと炊いた「丹波黒黒豆煮」や脂の乗った“トップバリュの完全養殖ぶり”をじっくり丁寧^{たんぱくろくまめに}に焼き上げた「ぶり照焼」など、日本ならではの味を三世代にわたって味わっていただける内容となっています。

増える少人数向けおせち（和風）



◆全国共通

トップバリュ 和風一段重「結（むすび）」

本体価格 6,000円（税込 6,480円）

24品目/1～2人前

単身者・高齢者の方々でも無駄なく食べきれぬ少量・少品目おせちです。一段重ながらも、伝統的な和風おせちをお楽しみいただけるよう、より一層具材にこだわりました。ぶりの照り焼きや伊達巻、黒豆など“いわれ”のあるお料理を入れています。

▼一新しいトップバリュおせちのいわれ料理



ふんわりしっとり 伊達巻

鮮やかな黄色が特長の「都路卵」を使用しています。卵本来の味をいかすため、はちみつで自然なやさしい甘さを出しました。仕上げとして手巻きで丁寧に伊達巻ならではのはっきりした波の形をつけました。

●対象おせち：トップバリュ「慶」「結」



イオンオリジナル安納芋きんとん

甘さが特長の鹿児島県安納芋をさらに追熟させ15～20度の糖度に仕上げたきんとんです。蒸し芋、焼き芋のペーストを混ぜているので食感も芋本来の素材感で楽しめます。

※安納芋はイオンの食の継承活動「食の匠（フードアルチザン）」の食材です。

●対象おせち：トップバリュ「慶」「結」、トップバリュセレクト「極」「撰」

新登場！

よしもとのコラボおせち！

よしもと×イオン ロバートの「食べよう、知ろう、おせちのひみつ」



◆全国共通

本体価格 15,000円（税込 16,200円）

29品目/2～3人前

プロから認められる料理の腕前を持つ、よしもと芸人ロバート馬場さんがプロデュースしたおせちです。「おせちのいわれ」を子どもたちに楽しみながら伝えていくことをテーマに、伝統的なおせちとハンバーグなど子どもたちに人気の具材を詰め合わせました。本型のパッケージに入ったおせちのほかイオンオリジナルかるたが付いています。

【本件に関するお問い合わせ先】

マックスバリュ北海道(株) 経営企画部

イオン北海道(株) 総務部広報 佐藤・山崎

電話：011-631-5192

電話：011-865-9111