

これぞ、フレンチ!! が楽しめる豪華三段重

牛肉を知り尽くしたシェフによる、牛肉の美味しさを13種類のお料理で贅沢に味わえる大人気のフレンチオードブルです。

1 FINE DELI French 冷蔵品

牛肉のオールドファッション (only g you!)

¥9,200 税込 9,936 円

予約限定商品

商品サイズ
4〜5人前
27.5cm×19cm×5cm (一割)

<消費期限>
2日間



French
ファインデリ総料理長
原澤 勝也

京都・東京・箱根などの有名ホテルのフレンチシェフとして腕を磨く。日本人最年少にてイギリスアン王女主催のワールドマスターシェフズソサイエティのメンバーに選出。

2003年清水にて「ブティバロドラテーブル」を開店。本格的フレンチをより身近に感じてもらえるオープンキッチンの店内は、老若男女様々なお客様でいつも満席でした。2022年10月で閉店。

2022年11月より KO mart fine のフレンチ部門のシェフとして、本格フレンチを新たなスタイルでご提供します。



〜お正月テーブルコーディネート〜
おせちとしてもお楽しみいただけます

<上>

- ・牛肉のからあげ
- ・牛ヒレ肉のベーコン巻き
- ・サーロインステーキ
- ・世界のチーズ入りキッシュ
- ・牛肉もも肉のローストビーフ
- ※オリエンタルソース&和風ソース付

<中央>

- ・牛肉と仔牛肉のビトック
- ・牛肉とマッシュポテトのコロッケ
- ・ローストビーフの握り寿司
- ・自家製レーズンバター
- ・みかんのグラッセ

<下>

- ・ビーフシチュー
- ・牛バラ肉のクリームシチュー
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮
- ・牛肉ときのこのソテーのサラダ
- ・牛肉・トマト・チーズのサラダ
- ・牛肉とペンネパスタのサラダ

本当の牛の美味しさを
知ってもらいたい

KO mart fine がプロデュースする

年末年始が華やぐ

パーティ
オードブル
Party Hors-d'oeuvre

クリスマスにも、
おせちにも、どうぞ。

FINE DELI FRENCH

ファインデリフレンチ

FINE DELI

ファインデリ

EF CURRY

イーエフカレー

<予約受付>

定休日を除くお受取日の4日前まで(定休日1/1・2)

<お受取日>

◇年内12/31日(水)まで※No.3のみ12/31受取り不可

◇年始1/4日(日)〜 ◇受取時間:11:00〜



FINE DELI
出汁の達人のシェフが創る本格和食や
イタリアン、エスニック料理など
バラエティ豊かな美味しいお料理を
気軽に楽しみたいだけデリ。

2 FINE DELI Wasyoku 冷蔵品

みんなが主役のオードブル

¥6,000 税込 6,480 円

商品サイズ
4〜5人前
直径 35cm

<消費期限>
当日限り

予約限定商品

お肉や魚介がバランスよく
入って三世代でお楽しみ
いただけます!!

Washoku ファインデリ和食料理長 内田 晃博



割烹料理店で腕を磨き焼津市で
人気惣菜店のオーナーシェフとして
長年腕をふるい、その後「葡萄の丘」で
活躍。出汁の達人として FINE DELI
でも数々の新メニューを開発中です。

藤枝市内に2店舗、富士市に1店舗を展開するネパール人シェフによる
本格ネパール・インド料理のお店。世界中から集めてきた良質なスパイスや
ハーブを使ったココロにもカラダにも嬉しい、美味しいお料理を提供します。

専門店ならではの美味しさです!!

1枚、1枚、丁寧に
タンドールで
焼き上げた
本格ナンです!

お子様も
大丈夫!

イーエフのネパール料理はスパイスの
旨味を生かしたお料理なので、辛いもの
ばかりではなく、お子様や辛いのが
苦手な方にも、美味しく召し上がって
いただけるオードブルです。



2種類の
カレーを
食べ比べ
出来ます!!



実店舗で大人気!!
たっぷりお野菜に炭焼き
チキンをナンでロール!
ポリューミーをヘルシー!!
お子様にも人気です!!



Eef Curry
イーエフカレー
バスネット・スマン

本場で腕を磨き、来日後は新橋の人気店を
経て EF Curry へ。

本場インド・ネパール料理の魅力を損なう
ことなく、日本の方にも美味しいと感じて
喜んで頂きたいという心で努力を重ねて
きました。スパイスの素晴らしい日本に
伝えたいとカラダに優しいメニューを
開発中です。

3 EF CURRY

スパイス王国からのごちそうオードブル

予約限定商品

常温

商品サイズ
4〜5人前
39.2cm x 39.2cm

<消費期限>
当日限り

¥5,000 税込 5,400 円

- ① サモサ ④ 鶏のカシューナッツクリーム焼 ⑧ プレーンナン ⑪ ナンロール
- ② チリカレー ⑤ チキンティッカ ⑨ 味付け卵 A バターチキンカレー
- ③ チーズナン ⑥ かぼちゃのスイーツ ⑦ モモ ⑩ ビリヤニ ⑫ 野菜 B ほうれん草ときのこのカレー



みんなでワイワイ
楽しみながら
おなかいっぱいにな
れるオードブル

- ① 愛彩鶏の甘辛揚げ
- ② エビのベシャメルフライ
- ③ 合鴨の燻製
- ④ キャロットラペ&オレンジ
- ⑤ 紫キャベツとクミンSEEDのマリネ
- ⑥ スモークサーモン
- ⑦ 鮭のちゃんちゃん包み焼き
- ⑧ 無頭海老
- ⑨ とろける玉子焼き



テーブルが華やぐごちそう

ソーセージ、ボイルポテトを入れたミートパテをベーコンで巻き、じっくりと
 ジューシーに焼き上げました。本格デミグラスソースをつけてお召し上がりください。



4 FINE DELI French 冷蔵品 <消費期限> 2日間
プティパリ風 ミートローフ〜デミグラスソース添え〜
 ¥2,380 税込 2,571 円 <4人前>

ご予約限定商品
 <予約受付>お受取日の**4日前**まで(定休日1/1・2)
 ◇お受取日:12/1日(月)〜31日(水)
 1/4日(日)〜 ◇受取時間:11:00〜

可愛くて美しいフルーツがパーティを彩ります



<予約受付>お受取日の**5日前**まで ◇受取時間:11:00〜
 ◇お受取日:12/24日(水)・25日(木)・29日(月)・30日(火)・31日(水)

8 フルーツファクトリー 冷蔵品 予約限定商品
季節のデコレーションフルーツ
 ¥3,500 税込 3,780 円 <消費期限> 当日限り 商品サイズ 5〜6人前 (直径 25cm)

クリスマスを楽しむ盛り上げてくれる
 ごちそうをお届けします。

<予約締切>お受取日の**4日前**まで

特製タレが最高に美味しい

塩麴の旨味と継ぎ足した特製のタレを使用。じっくりねかせて
 まろやかに仕上げた手作りならではの味をお楽しみください。



5 FINE DELI Washoku 常温 <消費期限> 当日限り
北海道産桜姫のローストチキン (1本)

ご予約でおトク! 価格
 ご予約価格 ¥860 税込 929 円
 店頭販売価格 ¥890 税込 962 円

No5・7の商品 <予約受付>お受取日の**4日前**まで
 ◇お受取日:12/20日(土)〜25日(木) 12/21日(土)〜25日(水)は店頭でも販売しておりますが数に限りがございますのでお得意なご予約をオススメしております。
 ◇受取時間:11:00〜

時見シェフの彩り華やかなサーモンパイが新登場!!

「サーモンのパイ包み焼き〜マキノハニートマトを使った根菜のラタトゥイユを添えて〜」
 クリスマスのテーブルをさらに華やかに。
 おかずにも、おつまみにも。
 ワインならスパークリングや白、日本酒にもよく合います。
 華やかな彩りは、お正月にもおすすめです。

6 FINE DELI 冷蔵品
サーモンのパイ包み焼き
 ¥4,500 税込 4,860 円

骨なしチキンも人気です!!

特製のトマト麴と粒マスタードの
 2種のソースでお召し上がりください。

国産鶏の
 ローストチキン



7 FINE DELI 常温
ハーブ薫るローストチキン
 ¥1,600 税込 1,728 円

商品サイズ 2人前 21.7cm×21.7cm <消費期限> 当日限り
 商品サイズ 2人前 27cm×18cm <消費期限> 当日限り

KO mart fineのクリスマスケーキは大人かわいい

毎年「大人かわいい」をテーマに新作を生み出すフレジュさんが
 KO mart fine の仲間となって初めてのXmas ケーキ。
 ココアビスキュイを100%果汁使用のいちごのムースとビスタチオ
 ムースではさみ、ラズベリーソースでアクセントをつけました。
 今年も想像の上をいく美味しさと、大人かわいい&クラシカルで
 素敵なクリスマスケーキです。

10 KO mart fine 冷蔵品
いちごとビスタチオのシャルロット
 ¥4,500 税込 4,860 円

おトクな
 ご予約割 12/21(日)までにご予約の方限定!!
 店頭販売価格 ¥4,500 → ¥4,200 税込 4,536 円



ご予約がおすすです
 <予約受付> お受取日の**4日前**まで
 お受取日:12/6日(土)〜25日(木) 受取時間:10:00〜

迎春のごちそう

年末年始のパーティやおせちとしてもお楽しみいただける迎春メニューです

迎春にふさわしい彩り豊かな贅沢御膳

おしながき

- ① 筍の含め煮
- ② さつま芋の蜜煮
- ③ いんげん・梅人參
- ④ たたきごぼう
- ⑤ 有頭エビ・蒲鉾
- ⑥ さつま芋と栗ごはん
- ⑦ 炙り鴨パストラミ
- ⑧ ブロッコリー
- ⑨ フライドポテト



予約限定商品

11 FINE DELI Wasyoku

雅 ~ Winter ~

¥2,880 税込 3,111 円

商品サイズ
1人前
19.5cm×19.5cm×4.5cm

消費期限
当日限り

みやび 雅

ご会食のお膳として、お祝いの席にもぴったりな冬の味覚をお楽しみください。

<予約受付>

受取日の4日前まで
(定休日1/1・2)

<お受取り日>

◇年内12/31日(水)まで

◇年始1/5日(月)~

◇受取時間:11:00~



- ・焼き海老
- ・大黒しめじ煮
- ・高野豆腐の博多煮
- ・野菜中着
- ・田作り
- ・きぬさや
- ・彩りきぬた巻
- ・数の子
- ・筍の土佐煮
- ・五郎島きんとん
- ・ごぼう胡麻和え
- ・ぶり照焼
- ・えびとほうれん草のテリイヌ



- ・のどぐろ広島菜巻
- ・ローストポーク
- ・サーモン柚庵焼
- ・ズワイガニの土佐酢和え
- ・海老手細黄味寿司
- ・加賀棒茶ゼリ
- ・丹波栗渋皮煮
- ・伊達巻
- ・抹茶伊達巻
- ・網笠柚子
- ・もち玉ちらし



- ・昆布巻
- ・オクラ
- ・たこ割烹煮
- ・いか松笠白焼
- ・照焼はたて
- ・スモークサーモン
- ・湯葉山椒
- ・松風
- ・桜風
- ・海老あおさ真丈
- ・紅茶鴨スモーク
- ・潮騒くるみ
- ・黒豆
- ・柚子なます
- ・いくら醤油漬
- ・若桃甘露煮

カロリーと塩分を気にする全ての方に

『年末年始の過ごし方』ガイドブック付



予約限定商品

昨年、初登場で大好評頂いた人気のおせちです。

高血圧のガイドラインをもとに栄養価を設定

1段あたり
250kcal 程度

減塩醤油を使用

1段あたり
塩分 2.0g 以下

こだわりの出汁を使用

みんなで楽しめる
大満足の美味しさ

限定
70
セット

12 おふくろの味総合研究所

管理栄養士監修 カロリー調整おせち

¥9,800 税込 10,584 円

お重サイズ:74×195×40mm×3段

賞味期限

冷凍(-18℃)で保管した場合は、2026年1月31日となります。

※解凍後は冷蔵庫に保管の上、お早めにお召し上がりください。

おトクな
早割

12/10までにご予約の方限定!!

特別価格 ¥9,800→¥8,800 税込 9,504 円

<予約受付>12/10(水)まで

<お受取り日>12/31(水) 11:00~

管理栄養士監修

カロリー調整おせちは「エネルギーと塩分に配慮し、おいしさはそのままに」をコンセプトに考案されています。

出汁がしっかりと効いているので、低カロリーなのに大満足の美味しさ

『下鴨茶寮』×札幌中央卸売市場『カネシメ高橋水産』

「日本一の魚屋」を自負する「カネシメ高橋水産」が選抜いた北海道の海の幸と、京都の老舗料亭「下鴨茶寮」の技と心づかいの最上級の海鮮おせちです。



- ・銀鱈の煮付け
- ・帆立煮
- ・紅白なますいくら添え
- ・紅白松笠烏賊
- ・かに甲羅詰め
- ・栗甘露煮
- ・海老の甘塩煮
- ・鮑旨煮
- ・にしん昆布巻
- ・数の子醤油漬

【お重】

- ・博多柚子栂
- ・慈姑かすてら
- ・黒豆甘露煮
- ・伊達巻
- ・若桃シロップ漬
- ・合鴨コース燻製
- ・紅白蒲鉾
- ・くるみ飴煮
- ・田作り
- ・飛龍頭煮
- ・焼湯葉
- ・梅人參
- ・三度豆煮
- ・椎茸旨煮
- ・子持烏賊
- ・絹豆腐のオランダ煮

【重箱サイズ】縦185×横185×高55(mm)×2段

【保存方法】

1. 冷凍庫(-18℃)で保存した場合は、賞味期限は2026年1月31日です。
 2. 解凍後は冷蔵庫(5~10℃)で保存してお早めにお召し上がりください。
- <特定原材料>えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳成分・あわび・いくら・ごま・さけ
さば・大豆・もも・ゼラチン

※なお、食材の仕入れの都合により特定原材料に変更が生じる場合がございます。

13

下鴨茶寮

予約限定商品

冷凍品

海鮮・和おせち(二段) 2~3人前

¥22,000 税込 23,760 円

12種類もの素材をふんだん散りばめたちらし寿司

彩り美しい大きな一段重は、ご家族、ご友人の集まり、大切な席などに華を添えます。



<商品内容>

- 海老煮/イタヤ貝柱煮/鯛そぼろ
- あわび旨煮/いくら醤油漬/うなぎ蒲焼
- 椎茸煮/小鯛ささ漬/厚焼き玉子、絹さや
- 小川巻/ゆず皮

14

下鴨茶寮

予約限定商品

冷凍品

『下鴨ちらし寿司』 4人前

¥8,000

税込 8,640 円

【重箱サイズ】
縦198×横198×高65(mm)

【保存方法】

1. 賞味期限は冷凍で30日間です。
 2. 解凍後は、5時間以内にお召し上がりください。
- 冷蔵庫では解凍せず、常温で電子レンジで解凍してください。
(詳しい解凍方法は添付されています)

<特定原材料>

- えび・小麦・卵・あわび・いか・いくら
 - さけ・さば・大豆を含む
- ※なお、食材の仕入れの都合により特定原材料に変更が生じる場合がございます。

No.13・14 <予約受付>12/10(水)まで <お受取り日>12/31(水) 11:00~

下鴨茶寮の

おせち

安政三年から続く京料亭の技と心づかいを、お料理のひとつひとつに宿した、下鴨茶寮のおせち。縁起物づくしのとっておきのおもてなし重が年初めの心晴れやかなひとときに寄り添います。

迎春の
ごちそう

人気の9種類のネタがたっぷり贅沢に入っています。

わさび抜き
お子様も一緒に
(わさび・醤油別添え)



握り寿司『和み』が
大きくリニューアルしました！
豪華なネタにテンションが
上がります！

・本マグロ・パチマグロ・中とろ(トンボマグロ)
・生えび・有頭えび・カニ・サーモン
・炙りサーモン・帆立・いか・自家製玉子焼

15 KOmart 寿司工房 冷蔵品
握り寿司 和み
¥5,300 税込 5,724 円

<消費期限>
当日限り

商品サイズ
4人前
36cm×36cm

わさび抜き
お子様も一緒に
(わさび・醤油別添え)



華やかにテーブルを
彩るちらしロール

華やかに盛りだくさんのちらし具材の下にはロール寿司が潜んでいます。
ロール寿司は8種類魚介から焼肉などバラエティー豊かなお寿司です。

16 KOmart 寿司工房 冷蔵品
ロール寿司 華ちらしロール
¥4,000 税込 4,320 円

<消費期限>
当日限り

商品サイズ
4人前
38cm

わさび抜き
お子様も一緒に
(わさび・醤油別添え)



三世代で楽しめる華やかな七種類の巻き寿司が
たっぷり入りました。

17 KOmart 寿司工房 冷蔵品
ロール寿司 華火 (はなび)
¥4,580 税込 4,947 円

<消費期限>
当日限り

商品サイズ
4～5人前
35cm

◎ネギトロ巻 ◎ホッキ貝サラダ巻
◎穴子巻 ◎焼肉巻
◎マグロ山芋磯巻 ◎ツナサラダ巻
◎サーモンクリームチーズ巻 ◎海老マヨサラダ巻

No.15～No.17<予約受付>定休日を除くお受取日の4日前まで(定休日1/1・2)
<お受取り日>
◇年内12/31日(水)まで ◇年始1/5日(月)～ ◇受取時間:11:00～

白木屋 (静岡市)



感動的に美しく、
美味しい和菓子です。

創業昭和5年。
3代目店主が代々伝わる
伝統製法を守り続けます。
素材を厳選しひとつひとつ
丁寧に心を込めて
手作りしています。

賞味期限 冷凍30日 解凍後は3日間

18 菓子処 白木屋 冷凍品
季節の美しい練り切り6点セット ¥1,840 税込 1,988 円

<予約締切>
お受取日の
4日前まで

あずきや



和菓子のような栗きんとんです。
是非おためしください。

なんと金時使用

19 あずきや 賞味期限 7日間
味自慢手作り
栗きんとん ¥1,500 税込 1,620 円

1パック(180g)

<予約受付>◇12/19日(金)まで
<お受取り日>◇12/29(月)～31日(水)まで
◇受取時間:11:00～

うどん屋 げんき (静岡市)



手軽に『げんき』のうどんをご家庭で召し上がっていただけます
創業18年。全国でもうどんの需要が少ない静岡でうどんといえば『げんき!!』と言われ、
半年先まで予約でいっぱいの人気店。
げんきの冷凍鍋焼きうどんは、特別な配合で、煮込んでもうどんの美味しさを味わえるよう太打ち麺。
そして、静岡のみりんやお醤油を亀壺熟成させた芳醇な薫りと旨味が押し寄せる「静岡出汁」。
お店のままの味と薫りをお楽しみください。

年明け
うどんに
おすすめ

追いすだち付き

静岡だし薫る冷凍鍋焼きうどんセット



げんきのお出しに合う
イチボ使用

20 うどん屋げんき 冷凍品
冷凍鍋焼きうどん鍋和牛セット
¥3,660 税込 3,953 円

<消費期限>
冷凍で10日間
解凍後は
当日限り

・和牛すきうどん(1人前)
・静岡だしうどん(1人前)×各1個

21 うどん屋げんき 冷凍品
冷凍鍋焼きうどん鍋きのこセット
¥2,960 税込 3,197 円

<消費期限>
冷凍で30日間

・きのこうどん(1人前)
・静岡だしうどん(1人前)×各1個

あずきやのお餅



～あずきやのもち米～『おいしくて安心』な米作り農家 磐田市の『農健』砂川さんにあずきやの為に作付けして頂いた
『ひよく米』100%です。きめが細かく、粘りがあり優しい甘みを感じます。
天竜川の恵をいっぱい受けた、遠州の大地で環境に配慮して育てた美味しいもち米です。

22 あずきや 8切入
やわらか切り餅 ¥720 税込 778 円



23 あずきや 10個入
丸餅 ¥900 税込 972 円



24 あずきや 5個入
大福餅 (つぶあん) ¥800 税込 864



『あずきや』自慢の風味豊かな
出来たての餡入りです

毎年大好評!!
つくたてのお餅は
感動の美味しさです



25 あずきや 予約限定商品
鏡餅 (2合) ¥820 税込 886 円



※真空パックではありません

26 あずきや
鏡餅 (5合) ¥2,050 税込 2,214 円

27 あずきや
鏡餅 (1升) ¥4,100 税込 4,428 円

28 あずきや
のし餅 (一升) ¥3,600 税込 3,888 円

29 あずきや
のし餅 (5合) ¥1,800 税込 1,944 円

8

9