

# 2025年新春 JU米子高島屋 おせち料理ご予約承り

■ 9月20日(金) → 12月24日(火) ■ 別館 フードスタジオカクバン / ギフトサロン松江

## 松江 なにわ一水



900 389005 〈松江・なにわ一水〉 **25,000円**  
和風 二段重 (22.0×22.0×高さ5.5cm) 【本体価格23,148円】

## 松江・佳翠苑 皆美



901 389013 〈松江・佳翠苑 皆美〉 **27,000円** 送料込 冷凍便  
和風 二段重 (18.4×18.4×高さ3.9cm) 【本体価格25,000円】  
お申込み締切: 12月20日(金)  
お届け日: 12月29日(日)・30日(月)

## 松江 なにわ一水



902 389021 〈松江・なにわ一水〉 **33,500円**  
和風 三段重 (22.0×22.0×高さ5.5cm) 【本体価格31,018円】

## 大根島 由志園



903 389030 〈松江・大根島 由志園〉 **29,700円**  
和風 二段重 (24.2×24.2×高さ4.3cm) 【本体価格27,500円】

## 松江 ホテル一畑



904 389048 〈松江・ホテル一畑〉 **32,400円**  
「雅」和洋中三段重 (20.0×20.0×高さ3.1cm) 【本体価格30,000円】

### 特別サービス配達区域

■ 配達料 税込 **990円** ★お届け時間の指定はご容赦ください。

- 〈鳥取県〉
- 米子市 ●境港市
  - 日吉津村 ●南部町
  - 伯耆町 ●大山町
  - 琴浦町 ●倉吉市
  - 江府町 ●日野町
  - 日南町

- 〈島根県〉
- 安来市 ●松江市 ●出雲市





# 2025年新春 JU米子高島屋 おせち料理ご予約承り

■9月20日(金)→12月24日(火) ■別館 フードスタジオカクバン/ギフトサロン松江

千代むすび酒造

千代むすび 大吟醸 袋取りしずく酒  
 ①720ml.....5,500円【本体価格5,000円】  
 ②18L.....11,000円【本体価格10,000円】  
 発酵が終わった醪(もろみ)を酒袋の中に入れて吊るし、  
 自然に滴りおちる雫(しずく)だけを集めた贅沢なお酒です。



千代むすび AWA SAKKE SORAH  
 720ml.....5,001円【本体価格4,546円】  
 ほのかなお米の旨み、にこりのないクリアですっきりとした後味。  
 まさに和製シャンパンと呼ぶにふさわしい味わいです。



## 迎春菓ご予約承ります



〈松江 彩雲堂〉  
 花びら餅 10入 3,996円【本体価格3,700円】  
 白味噌あんを柔らかな求肥で包んだ迎春向けの和菓子です。  
**承り期間：12月24日(火)まで**

賞味期限：常温で10日間  
 お渡し：12月30日(月)  
 フードスタジオカクバンにて

## 大根島 由志園



百花の王と称される牡丹。  
 華やかな印象から  
 「高貴」「富貴」と言われ、  
 大変おめでたい花とされています。

〈松江・日本庭園 由志園〉8,250円【本体価格7,500円】  
 正月咲き牡丹(2輪咲き) カラー：ピンク 高さ：約70cm  
**承り期間：11月30日(土)まで** 送料込  
 お届け日：12月下旬よりお申込順に発送予定 ※写真はイメージです。

## おせち料理〈店頭お渡し・配送お届け お申し込み〉

- 承り期間/2024年9月20日(金)→12月24日(火)
- 承り場所/別館フードスタジオカクバン・ギフトサロン松江
- お届け日/2024年12月31日(火)
- ご来店お渡し日/2024年12月31日(火) (お渡し：午前11時～午後5時)
- ご来店お渡し場所/屋上エレベーター前特設会場
- ギフトサロン松江では配達のみ承ります。

●送料込につきましては、「配送のみ」とさせていただきます。また、一部配送除外区域がございます。天候等の諸事情により、配達等に変更が生じる場合がございます。●「彩雲堂」「千代むすび酒造」の商品につきましては、別途送料を頂戴いたします。●「冷凍」マークの商品は冷凍となっております。商品到着後解凍してお召し上がりください。●雨・雪商品には数量に限りがございます。売切れの際はご容赦ください。●商品に含まれるアレルギー物質につきましては、係員におたずねください。●天候等の諸事情により、お渡し時間・配達等に変更が生じる場合がございます。●諸事情により成立の内容が変更または製造が中止となる場合がございます。●お持ち帰り後、商品到着後は、速やかに表示されている保存方法で保存し、消費期限以内にお召し上がりください。●一部のおせち料理につきましては、本店もしくは自社製造施設と異なる場所で製造している商品がございます。●冷凍配送以外のおせち料理につきましては、食材やお料理によって、あらかじめ製造し冷凍保管後に解凍してお届けしている商品がございます。●価格は消費税を含む総額にて表示しております。●その他、詳細につきましてはおせち料理ご予約コーナーまでお問合せください。●写真は盛り付けの一例です。●お申込後の商品の変更・キャンセルはご容赦ください。商品の性質上、お取替え・ご返品はご容赦ください。●天災地変、交通事情等、その他やむを得ない理由により配達が遅延すること、もしくは配達できなくなる場合がございますので、ご承知おください。

※【酒類販売管理者標識】販売場の名称及び所在地：藤米子高島屋 米子市角盤町1-30/酒類販売管理者の氏名：本池真利子/酒類販売管理研修受講年月日：令和4年7月21日/次回研修の受講期限/令和7年7月20日/研修実施団体名：米子小売酒販組合