店頭お渡し

配達可

自社味付製品 6割以上

数量限定

鶴亀（つるかめ）

〈2人前〉



弐の重

- 宮崎産金柑甘露煮
- クルミの沖縄産黒糖かけ
- 若桃の蜜煮
- 熊本産栗きんとん
- きび田作り
- 徳島産蓮根煮
- 国産生芋こんにゃく煮
- 長崎産真タコの柔らか煮
- 大分産どんこ椎茸煮
- 徳島産ふき煮
- 熊本産梅人参煮
- 大分産銀杏煮
- 熊本産かぶの酢の物
- 長崎産真鯛真子煮
- 伊達巻
- いくら醤油漬け
- 鯖入り北海道産昆布巻
- 青森産酢ごぼう

壱の重

- 紅ズワイガニ甲羅グラタン
- 北海道産帆立山椒煮
- 紅白かまぼこ
- 丹波篠山産黒豆
- 本ズワイガニ爪の甘酢漬け
- 大分産かぼすブリの照焼
- 数の子
- 天然海老の塩茹で
- 鹿児島産黒糖ローストポーク
- みつせ鶏つくねの照焼

二段重 28品目

18.3×18.3×5cm×2段〈2人前〉

本体価格11,112円（税込12,000円）

雅（みやび）

一段重

〈1人前〉



- いくら醤油漬け
- クルミの沖縄産黒糖かけ
- 鯖入り北海道産昆布巻
- 長崎産真鯛真子煮
- 青森産酢ごぼう
- 若桃の蜜煮
- 鹿児島産黒糖ローストポーク
- 熊本産かぶの酢の物
- 熊本産栗きんとん
- みつせ鶏つくねの照焼
- 大分産かぼすブリの照焼
- 徳島産蓮根煮
- 国産生芋こんにゃく煮
- 長崎産真タコの柔らか煮
- 大分産どんこ椎茸煮
- 徳島産ふき煮
- 熊本産梅人参煮
- 大分産銀杏煮
- 数の子
- 天然海老の塩茹で
- 丹波篠山産黒豆
- 伊達巻
- かまぼこ
- 宮崎産金柑甘露煮

一段重 24品目 18.3×18.3×5cm×1段〈1人前〉

※一人一客のおせちです。お二人には二つご注文ください

本体価格5,556円（税込6,000円）

数量限定

店頭お渡し

配達可

自社味付製品 6割以上

株式会社ヒライ

◆本社工場 〒860-0047 熊本市西区春日7丁目26-70 TEL.096-324-3666(代)
◆福岡工場 〒833-0005 筑後市長浜718番地 TEL.0942-51-1100(代)
◆八代工場 〒869-4615 八代市川田町東字岡塚79-1 TEL.0965-37-8470(代)

ご予約は便利なフリーダイヤルへ《受付時間／9:00～18:00》

熊本・宮崎エリア 0120 FreeDial 0120-01-0234
福岡・佐賀・大分エリア 0120 FreeDial 0120-03-0008

https://www.hirai-wa.com

おせちのネット予約は ヒライ 検索

※おせちには祝箸が付いています（鳳凰4膳、絢爛3膳、鶴亀2膳、雅1膳、和3膳、希2膳）。
※商品ご予約・配達ご予約ともに、数量が予定に達し次第、表示のご注文受付期間より早い時期に、予告なく締め切らせて頂く場合があります。締め切り後は、変更やキャンセルの受け付けもできませんので、ご了承ください。
※特別企画商品のため数量に限りがあります。
※原則として12月26日以降のおせちのキャンセルは受け付けておりません。

※都合により商品内容の一部が変わる場合があります。

全国配送おせち

※冷凍でお届けします

12月15日(火) 予約・キャンセル変更締切

ヒライの伝統の味を、
全国へお届けします！

和 なごみ 〈3人前〉



数量限定

三段重 28品目

18.3×18.3×5cm×3段〈3人前〉

自社味付製品 5割以上

配達のみ（冷凍）

全国配送料・消費税コミコミ価格

本体価格 18,334円（19,800円）

壱の重
- 紅ズワイガニ甲羅グラタン
- 北海道産帆立山椒煮
- 数の子
- 紅白かまぼこ
- 丹波篠山産黒豆
- 本ズワイガニ爪の甘酢漬け
- 長崎産真タコの柔らか煮
- 手まり餅
- 大分産かぼすブリの照焼
- 宮崎産金柑甘露煮

弐の重
- 大分産どんこ椎茸煮
- 紅白生酢
- 九州産黒毛和牛の時雨煮
- 銀鮭の西京焼
- 天然海老の艶煮
- 数の子松前漬け
- 鯖入り北海道産昆布巻
- 長崎産真鯛真子煮

参の重
- 熊本産栗きんとん
- 鹿児島産黒糖ローストポーク
- クルミの沖縄産黒糖かけ
- きび田作り
- 若桃の蜜煮
- いくら醤油漬け
- 伊達巻
- 4種ナッツのブラウニーケーキ
- 焼きリンゴクリームチーズ
- みつせ鶏つくねの照焼

希 のぞみ 〈2人前〉



数量限定

二段重 23品目

18.3×18.3×5cm×2段〈2人前〉

自社味付製品 5割以上

配達のみ（冷凍）

全国配送料・消費税コミコミ価格

本体価格 12,778円（13,800円）

弐の重
- クルミの沖縄産黒糖かけ
- 鯖入り北海道産昆布巻
- 長崎産真鯛真子煮
- 紅白生酢
- 鹿児島産黒糖ローストポーク
- きび田作り
- みつせ鶏つくねの照焼
- 伊達巻
- いくら醤油漬け
- 焼きリンゴクリームチーズ
- 熊本産栗きんとん

壱の重
- 紅ズワイガニ甲羅グラタン
- 北海道産帆立山椒煮
- 数の子
- 宮崎産金柑甘露煮
- 大分産どんこ椎茸煮
- 長崎産真タコの柔らか煮
- 天然海老の艶煮
- 大分産かぼすブリの照焼
- 本ズワイガニ爪の甘酢漬け
- 手まり餅
- 紅白かまぼこ
- 丹波篠山産黒豆

「和」「希」をご予約の方に

宅配専用おせちご予約特典

「元祖ちくわサラダ」プレゼント！ 冷凍



※和・希1つのご注文につき1パック（6個入り）をプレゼントいたします。
※おせちと一緒にお届けします。（冷凍でお届けします。）
※お召し上がりの方法や賞味期限などは商品記載の注意事項等をご確認ください。

「和」「希」は宅配専用商品です

店舗でのお受け取りはできません

商品お届け日 / 12月29日

※時間指定はできません。
※一部離島は上記日数でお届けできない場合があります。詳細はお問い合わせください。

※伊豆諸島、小笠原諸島へのお届けはできません（クール便対応不可）。
※ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤記などで、送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いでご負担いただくことになりました。

お届け方法

宅配のみ（店舗受取はできません）商品はすべてクロネコヤマト便でお届けいたします。



※緩衝材に包み専用箱に入れて冷凍便でお届けします

解凍後はそのまま食卓へ！「和」「希」の美味しいお召し上がり方

1. 食べる24時間前に冷蔵庫に移しゆっくり解凍します。
2. 食べる1～2時間前に冷蔵庫から出し室温で解凍します。

保存方法

- 解凍するまでは冷凍庫で保存してください。
- 解凍後は冷蔵庫（10℃以下）で保管し、お早めにお召し上がりください。

※電子レンジで解凍するとドリップが出て、食感や風味が損なわれます。必ず、冷蔵庫と室温でゆっくり解凍してください。※一度解凍したものを再凍結すると風味が損なわれますのでお控えください。