



沖縄ファミマの

おせち



※一部対象商品のみ
**お年玉
おみくじ
付き!**



年越しそばも
ご一緒に。

ご予約
締切日 **2024.12/27(金)まで**

※商品によりお受取日が異なります。※ご予約の取り消しはご容赦ください。※お時間のご指定はご容赦ください。

■ 予約締切日 & お渡し日

品名	通常価格 (税込)	お渡し日			
		12/30(月)	12/31(火)	1/1(水)	1/2(木)
《1》 吉瑞 (きちずい) 和洋中三段特選おせち	73,000円	予約締切 12/27(金)まで			
《2》 慶福 (けいふく) 和洋中三段おせち	39,800円				
《3》 豊楽 (ほうらく) 和洋中二段おせち	24,800円				
《4》 洋食プレミアムオードブル	25,000円				
《5》 洋食おせち風オードブル	18,500円				
《6》 初晴 (はつばれ) 和洋デザート三段おせち	32,000円				
《7》 初茜 (はつあかね) 和食一段おせち	10,000円	予約締切 12/27(金)まで			
《8》 正月オードブル(大)	4,300円				
《9》 正月オードブル(小)	3,200円				
《10》 にぎり寿司盛合わせ48貫	4,850円				
《11》 にぎり寿司盛合わせ24貫	2,700円				
《12》 寿司セット	1,650円	予約締切 12/27(金)まで			
《13》 年越し沖縄そば	650円				
《14》 年越し海老天そば	650円				

※ご予約期間中であっても、注文状況によっては商品が品切れをする場合がございます。※商品・店舗によって、お受けできない時間がございます。くわしくは店頭スタッフにご確認ください。

商品のご予約方法

お客様の個人情報の利用目的：ファミリーマートにおいて提供する、本カタログの注文受付時および商品お渡し時に、お客様ご本人であることを確認するために利用させて頂きます。また、必要に応じてお客様にご連絡を差し上げる際にも利用場合がございます。これら以外の目的に利用することはございません。

1 ファミペイWEB予約にてお申し込み

受取希望店舗、日時、ご希望商品等を入力してください。

※「ファミペイ」アプリのダウンロードと会員登録が必要です。
※ファミペイ WEB 予約は、久米島・宮古島・石垣島を除く

ファミペイWEB予約

<https://joyaku.family.co.jp>

2 ご注文時に指定した受取店舗へご来店ください。

予約サイトの予約履歴 (もしくは店舗到着予定メール) に記載の「WEB予約番号」をご提示の上、代金と引き換えに商品をお受け取りください。

お問い合わせ先

ファミペイ・ポイントカードサポートセンター

0570-099-899

092-235-4544

※ガイダンス番号3を選択

9:00~21:00 年中無休

STEP 1

お受け取り希望の店舗へご来店いただき、店頭のレジカウンターにてお申込みください。

STEP 2

ご予約と引き換えにお客様控えをお渡しいたします。商品お受け取り時まで大切に保管ください。

商品のお受け取りについて

ご予約時にお渡しした、お客様控えをお持ちいただき、ご指定日時に予約店舗へご来店ください。

店頭レジカウンターにて本カタログ予約商品を受け取りに来たことをストアスタッフにお伝えいただき、お客様控えをお渡しいたします。

代金と引き換えに商品をお受け取りください。

その他のお問い合わせは
お近くのファミリーマート店舗もしくはお客様相談室
フリーダイヤル **0120-079-188**
(営業時間 9:00~17:00、土日、祝、年末年始除く平日)

※ご予約の取り消しはご容赦ください。※お時間のご指定はご容赦ください。※数量限定商品は、なくなり次第終了となります。※一部仕様が変更になる場合がございますので、ご容赦ください。※自然災害によりやむを得ず予約商品のお渡しができない場合もございます。※本カタログ掲載商品は、全て実物を撮影したものです。印刷の都合で若干異なる場合もありますので、ご了承ください。

店名

お年玉おみくじ付き!

※対象商品 1 ~ 5

抽選で、ラグナガーデンホテル

- ①『ペア宿泊券』1組様
- ②『ペアランチ券』3組様 が当たる!



数量限定 3 豊楽 和中華二段おせち

24,800円(税抜22,963円)

和食の重 丹波黒豆蜜煮、鮭柚庵焼き、女権木西京焼き、栗金団、海老艶煮、鶏肉野菜巻き、肴煮、豚肉とキャベツの博多煮、数の子醤油漬、干し椎茸旨煮、帆立貝旨煮、紅白蒲鉾、小肌酢、伊達巻き、鯉昆布巻き 他

中華の重 海老のチリソース(辛)、姫竹の子薄塩煮、豚足の冷製と無花果、小さいポテトのカレー焼き、クラゲの和え物、ヤングコーン・にんにくの芽唐辛子炒め、たまんのオイスター炒め、若鶏叉焼、蓮根のカレー煮、豚肉のトマトソース炒め、愛玉ゼリー、パナ貝の中華マリネ、海老団子の蒸し物、牛肉そぼろ煮、ずい蟹爪のすり身蒸し、合鴨のスマーク 他

サイズ:(約)高さ5.8×幅29.2×奥行19.9(cm)×2段
 ●特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、落花生
 ※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。
 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がりください。

※冷蔵状態でお渡しとなります。



全36品
3~4人前



数量限定 4 洋食プレミアムオードブル

25,000円(税抜23,148円)

サイズ:(約)高さ6.0×幅36.0×奥行36.0(cm) ●特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、落花生
 ※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。
 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がりください。
 ※はちみつを使用していますので、1歳児未満の乳児には与えないでください。

内容 オマールエビとシーフードのサラダ キノコのガーリックソース アメリカンソース、有頭海老のネグレットマリネ ウィキョウ風味、サーモンとホタテのミキユイ カマンベールチーズとカラフルマトのマリネ、イタリアンサラミのサラダ、ズワイ蟹爪のマリネ、数の子、本部牛のロースト グラス・ド・ピアンソース、琉香豚のバストラミロースト チョリソーと白いんげん豆のカスレ、県産豚とレバー フォアグラのテリーヌ、鴨のバストラミ オレンジと花山椒のマリネ、ドライフルーツのピンチョス、桜島若鶏とウナギ 4種キノコのテリーヌ トリフ風味、紫キャベツのピクルス、宇治抹茶のバスクチーズケーキ、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ 柚子風味、ルウェーサーモンの自家製スマーク、帆立のミキユイ 小さなお野菜

※冷蔵状態でお渡しとなります。



全15品
5~6人前

数量限定 5 洋食おせち風オードブル

18,500円(税抜17,130円)

サイズ:(約)高さ6.0×幅36.0×奥行36.0(cm) ●特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、落花生
 ※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がりください。 ※はちみつを使用していますので、1歳児未満の乳児には与えないでください。

内容 シーフードと彩野菜のサラダ ニース風、有頭海老のマリネ シークワーサー風味、サーモンと金美人参のテリーヌ、花人参、蓮根、里芋、椎茸、午房の煮しめ、数の子、ローストビーフ グラス・ド・ピアンソース、三元豚バストラミロースト 白いんげん豆と香味野菜のカスレ、北海道産豚とレバーのカンパニー、鴨のロースト エスプレッソ風味、ドライフルーツのピンチョス、若鶏のガランティーン、紫キャベツのピクルス、真鯛と小さなお野菜のピクルス、白身魚のエスカベッシュ、サーモンのバストラミ イクラ醤油漬、帆立のミキユイ 小さなお野菜

※冷蔵状態でお渡しとなります。



ラグナガーデンホテル 特製おせち

おせち

沖縄ファミリアの

数量限定
全47品
7~8人前

※冷蔵状態でお渡しとなります。



和食の重 丹波黒豆蜜煮、甘鯛西京焼き、栗金団・金箔金天、蟹炒飯(ふくさ)焼き、数の子醤油漬、鮭(まながつお)柚庵焼き、真鯛雲丹焼き、蛸足柔らか煮、鶏松風、日の出海老真丈、魚の昆布巻き、和牛肉八幡巻き、鮭燻奉書巻き、帆立貝柱昆布、いくら醤油漬、国産肴煮、鰯燻揚 他

洋食の重 宇治抹茶のバスクチーズケーキ、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ ゆず風味、真鯛のマリネ、小さなお野菜のピクルス、姫サザエとキノコのブルギニオン風 プリオッシュのファルス、ノルウェー産サーモンのマリネ キャビア添え、ズワイ蟹爪のマリネ ウィキョウ風味、オマールエビのテルミドール トリフ風味のポテトクリーム、もとぶ牛のローストビーフ グラス・ド・ピアン、4種キノコとウナギのテリーヌ トリフ風味、有頭エビのマリネ シークワーサー風味、仔羊のベルシャード、カフェオレ黒大福豆のピンチョス

中華の重 ロブスターの香り蒸し マヨネーズソース、花切りイカの四川山椒ソース和え(辛)、合鴨とドライマンゴーの北京ダック風、豚ロースのトマトソース炒め、たまんのXOソース炒め、姫竹の子薄塩煮、あわびの紹興酒蒸し、真鯛のハーブ揚げ、海老のチリソース(辛)、フカヒレ入りつみれ団子、ズッキーニの薄塩炒めと搾菜、若鶏の黒酢炒め、牛肉味噌炒め、杏のリキュール蒸し、椎茸醤油煮

けいふく 数量限定 2 慶福 和洋中三段おせち

39,800円(税抜36,852円)

サイズ:(約)高さ6.5×幅25.5×奥行25.5(cm)×3段
 ●特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、くるみ、落花生
 ※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。
 ※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がりください。 ※冷蔵状態でお渡しとなります。

和食の重 丹波黒豆蜜煮、紅白蒲鉾、栗金団、柚子伊達新文、数の子醤油漬、女権木西京焼き、干し椎茸旨煮、鮭柚庵焼き、海老艶煮、帆立貝旨煮、肴煮、小肌酢、合鴨ロース煮、鶏肉野菜巻き、鯉昆布巻き 他

洋食の重 白身魚のエスカベッシュ ゆず胡椒の香り、真鯛のマリネと小さなお野菜のピクルス、桜島若鶏と4種キノコピスタチオのテリーヌ、パブリカとレンコンのピクルス、北海道産豚とレバーのカンパニー、バストラミサーモンといくらの醤油漬、ホタテ貝柱のミキユイ 紅白なます添え、ブルゴーニュ風 ジャンボンペルシエ ポークジュレ添え、サーモンと金美人参のテリーヌ、プリプリ海老のピネグレットマリネ、ローストビーフ グラス・ド・ピアン レフォル風味、鴨のロースト オレンジと花山椒の香り、可愛い筑前煮のキューブ、若鶏のガランティーン、琉香豚のスパイス焼き ウーシャンフェン風味 レッドキャベツのマリネ添え

中華の重 ロブスターの姿蒸し マヨネーズソース添え、豚肉のトマトソース炒め、海老のチリソース(辛)、うずら卵のピータン、煮豚、合鴨ロース燻製、パナ貝のオイル漬、冬竹の子煮込み、たまんのオイスター炒め、くらげの和え物、ヤングコーン・にんにくの芽唐辛子炒め、若鶏の叉焼、レンコンと豆のカレー煮、帆立のカaramel煮、愛玉ゼリーフルーツ入り

数量限定
全48品
7~8人前



※画像はイメージです。
 ※数量限定商品は、なくなり次第終了となります。
 ※仕入等により食材・盛付が変わる場合がございます。
 予めご容赦下さい。

※画像はイメージです。 ※数量限定商品は、なくなり次第終了となります。 ※仕入等により食材・盛付が変わる場合がございます。予めご容赦下さい。

ご予約締切日 2024 12/27(金)まで

お渡し日時 2024 12/31(火)・2025 1/1(水)

沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

※商品によりお受取日が異なります。 ※ご予約の取り消しはご容赦ください。 ※お時間のご指定はご容赦ください。

チルド 沖縄製造おせちは、製造から受け取りまでチルド温度帯でお届けします。 10℃以下

人気のレシピを盛り込んだこだわりの味。
彩りと美味しさが自慢です。



数量限定
8 正月オードブル(大) 4.5人向け
4,300円(税抜3,982円)

サイズ:幅35.0×奥行35.0×高さ7.5(cm) 消費期限:受取日翌々日AM7時までにお召し上がりください。
特定原材料:小麦、卵、乳、えび

数量限定
9 正月オードブル(小) 2.3人向け
3,200円(税抜2,963円)

サイズ:幅30.0×奥行30.0×高さ6.5(cm) 消費期限:受取日翌々日AM7時までにお召し上がりください。
特定原材料:小麦、卵、乳、えび

【内容(※大・小共通)】ローストビーフとオニオンマリネ/ブロッコリーの玉子マヨソース/
肉だんご/海老のチリソース和え/海老フライ/枝豆塩和え/テリヤキチキン/
ハムポテトサラダ巻き(ハニーマスタードソース)/鶏ささみそ巻竜田(チーズ味)/うずらの卵串/
鶏唐揚げ/大学芋/具入りオムレツ風玉子焼き
※別添えてローストビーフソース、タルタルソースが付いております。※ハニーマスタードソースにははちみつが入っておりますので、1歳未満の乳児には与えないでください。
※写真はイメージです。内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。



パシフィックホテル沖縄
特製おせち



沖縄ファミマの
おせち

数量限定 はつばれ
6 初晴 和洋デザート 32,000円
三段おせち (税抜29,630円)

サイズ:(約)高さ6.5×幅24.0×奥行24.0(cm)×3段
●特定原材料:えび、卵、乳、小麦、そば、くるみ
※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がりください。
※冷蔵状態でお渡しとなります。



全38品
5~6人前

一の重(和) ロブスターの味噌焼き、伊達巻、昆布巻き、数の子、紅白鮎、紅白カマボコ、イクラ、栗甘露煮、たこ照り焼き、黒豆、田作り、祝い昆布、赤梅

二の重(洋) キャビア、プリンス、サワークリーム、レモン、和牛タタキ、オニオンスライス、青ネギ、あん肝、海老の艶煮、あわび養殖活煮、魚介のバイ包み、フラワートルティーヤ(生ハム、モッチェラチーズ、パブリカピクルス、キュウリ)、スモークサーモン、オニオンスライス、ケッパー

三の重(菓) 寿オベラ、苺のショートケーキ、ショコラテリーヌ、お抹茶テリーヌ、フルーツタルト、モンブランタルト、紅芋タルト、パニラサブレ、ショコラサブレ、紅白ロール、ティラミス、プチシュー、バナナカステラ、パニラマカロン、フランボワーズマカロン、カボチャのムース

数量限定 はつあかね
7 初茜 和食 10,000円
一段おせち (税抜9,260円)

サイズ:(約)高さ6.0×幅19.5×奥行19.5(cm)
●特定原材料:えび、卵、小麦
※消費期限:お受取当日中にてお召し上がりくださいませ。※商品の品質管理には万全を期しておりますが、開封後は冷蔵庫に保存しお早目に召し上がりください。
※冷蔵状態でお渡しとなります。

内容 ロブスターの味噌焼き、伊達巻、昆布巻き、数の子、紅白鮎、紅白カマボコ、イクラ、栗甘露煮、たこ照り焼き、黒豆、田作り、鮑旨煮、祝い昆布、金柑、赤梅

全15品
1人前

お年玉おみくじ 付き!
抽選で、
パシフィックホテルで使用できる
金券1,000円分が10名様に当たる!

※対象商品 6 7

※画像はイメージです。※数量限定商品は、なくなり次第終了となります。※一部仕様変更になる場合がございますので、ご了承ください。

ご予約締切日 2024 12/27(金)まで

お渡し日時 2024 12/31(火)~2025 1/2(木)

沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

※商品によりお受取日が異なります。 ※ご予約の取り消しはご容赦ください。 ※お時間のご指定はご容赦ください。

ご予約締切日 2024 12/27(金)まで

お渡し日時 2024 12/31(火)・2025 1/1(水)

沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

※商品によりお受取日が異なります。 ※ご予約の取り消しはご容赦ください。 ※お時間のご指定はご容赦ください。

まぐろ、やりいか、玉子のほか、海老の握りなど、人気のネタの盛り合わせです。

10

数量限定

にぎり寿司盛合わせ 48貫 4,850円(税抜4,491円)

サイズ:幅34.8×奥行34.8×高さ4.5(cm)
消費期限:受取日翌日PM10時までにお召し上がりください。
特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳
※ガリ生姜、別添で醤油小袋、わさび小袋が付いております。
【内容(大)】焼ハラスにぎり8貫、しめ鯖にぎり4貫、やりいかにぎり4貫、海老にぎり4貫、煮穴子にぎり4貫、まぐろにぎり8貫、銀鮭にぎり8貫、玉子にぎり4貫、カニカマ軍艦4貫



11

数量限定

にぎり寿司盛合わせ24貫 2,700円(税抜2,500円)

サイズ:幅26.9×奥行26.9×高さ4.5(cm)
消費期限:受取日翌日PM10時までにお召し上がりください。
特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳 ※ガリ生姜、別添で醤油小袋、わさび小袋が付いております。
【内容(小)】やりいかにぎり3貫、銀鮭にぎり3貫、まぐろにぎり6貫、しめ鯖にぎり3貫、海老にぎり3貫、玉子にぎり3貫、カニカマ軍艦3貫



柔らかくジューシーな握り寿司10個と、彩り良いカニカマコーン巻5個、助六中巻(玉子・きゅうり・かに風味かまぼこ・しいたけ・かんぴょう・おぼろ)5個、計20個入った寿司セット。

数量限定

寿司セット 12 1,650円(税抜1,528円)

サイズ:幅26.5×奥行26.5×高さ3.8(cm)
消費期限:受取日翌日AM2時までにお召し上がりください。
特定原材料:小麦、卵 ※ガリ生姜が付いております。



年越し沖縄そば

沖縄ファミマオリジナル



数量限定

13 年越し沖縄そば 650円(税抜602円)

サイズ:(約)高さ7.5×幅17.5×奥行17.5(cm)
●特定原材料:小麦、卵、乳
●内容:沖縄そば麺、つゆ、味付赤身肉、三枚肉1枚、かまぼこ1枚、ねぎ、紅しょうが、七味唐辛子小袋
※電子レンジでの調理(調理麺タイプ)

電子レンジで温めてお召し上がりください。



※画像は盛付けイメージです。



数量限定

14 年越し海老天そば 650円(税抜602円)

サイズ:(約)高さ8.5×幅17.5×奥行17.5(cm)
●特定原材料:えび、小麦、そば、卵、乳
●内容:そば、つゆ、海老天3本、かまぼこ1枚、ねぎ、七味唐辛子小袋
※電子レンジでの調理(調理麺タイプ)

電子レンジで温めてお召し上がりください。



※画像は盛付けイメージです。

ご予約締切日 2024 12/27(金)まで お渡し日時 2024 12/30(月)・12/31(火) 沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

※商品によりお受取日が異なります。 ※ご予約の取り消しはご容赦ください。 ※お時間のご指定はご容赦ください。

店頭販売中!



年末年始も 朝すば



ご予約締切日 2024 12/27(金)まで お渡し日時 2024 12/31(火)~1/2(木) 沖縄本島AM7時以降、伊江島PM1時以降、久米島PM3時以降、宮古・石垣島PM6時以降

※商品によりお受取日が異なります。 ※ご予約の取り消しはご容赦ください。 ※お時間のご指定はご容赦ください。