あなたと、コンビに、
FamilyMart
沖縄ファミリーマート

沖縄ファミマの ファミンチュ おせち

お年玉おみくじ付き

※一部対象商品のみ



年越しそばも ご一緒に。



ご予約締切日 2026.12/26(土)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。※お時間の指定はできません。

予約締切日 & お受取日

品　名	通常価格(税込)	お受取日 12/30(水)	12/31(木)	1/1(金)	1/2(土)
《1》吉瑞(きちずい) 和洋中三段特選おせち	75,000円		予約締切 12/26(土)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) 和中二段おせち	27,000円				
《4》洋食おせち風プレミアムオードブル	28,000円				
《5》洋食おせち風オードブル	20,000円				
《6》正月オードブル(大)	4,800円		予約締切 12/26(土)まで		
《7》正月オードブル(小)	3,600円				
《8》寿司セット(大)	2,800円				
《9》寿司セット(小)	1,500円				
《10》いなむどぅち	398円				
《11》生姜とだし香る中身汁	450円				
《12》年越し沖縄そば	750円	予約締切 12/26(土)まで			
《13》年越し海老天そば	750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する場合がございます。これら以外の目的に利用することはございません。

ファミマオンラインで予約する

※ファミマオンライン予約は宮古島・石垣島・久米島を除く。

ファミペイをダウンロードしていない方は、STEP①から！

- STEP① 二次元コードからファミペイをダウンロード。
- STEP② アプリ会員登録画面の［初めての方(会員登録)］をタップ。
- STEP③ 電話番号を入力し［SMSに認証コードを送る］をタップ。SMSに届いたコードを入力し［次へ］をタップ。※固定電話の番号は不可。
- STEP④ 会員情報を入力し［次へ］ ●性別 ●お誕生日 ●郵便番号 ●パスワード

ダウンロードしている方は、STEP⑤から！

- STEP⑤ ファミペイから［お買い物］アイコンをタップ。
- STEP⑥ 商品を選び、必要な情報を入力し、事前にお支払い。商品の代金は「ファミペイ払い」・「クレジット払い」・「ファミリーマート店頭前払い※」から選びお支払いください。※宅配商品のファミリーマート店頭前払いはお申し込み期間の締切の2日前までとなります。お買い物の詳細説明はこちら

商品お受け取り

ファミマオンラインのマイページにある注文履歴画面に表示された受取バーコードを、受け取り店舗のスタッフへご提示ください。受け取りバーコードは「受け取り予定日前日のご連絡」メール到着後に注文履歴画面へ表示されます。※受取時、店舗でのお支払いは必要ありません。

受取バーコードをレジで提示

お問い合わせ先 **ファミマオンラインサポートセンター**

右の二次元コードをお読み取りのうえ、専用フォームよりお問い合わせください。

URL:https://qa.family.co.jp/famipay/s/famima-online

店舗で予約

- STEP① お申し込み 受取希望店舗にてお申込みください。
- STEP② 受取店舗へご来店ください

受け取り日時に店頭のレジカウンターにて「お客様控え(レシート)」をスタッフにお渡しいただき、代金と引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 9:00~16:30、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が、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
❶『ペア宿泊券』1組様
❷『ペアランチ券』3組様 が当たる！


中華料理長 佐久本 忠


洋食料理長 島袋 貞則


和食料理長 菅原 和史

2 慶福（けいふく）

和洋中三段おせち

39,800円（税抜36,852円）

サイズ：（約）25.5×25.5×6.5（cm）×3段
●特定原材料(8種)：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、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お召し上がりください。
※冷蔵状態でお渡しとなります。

7~8人用



内容　丹波黒豆蜜煮、栗金団、鰆（さわら）西京焼き、小芋煮〆、筍煮〆、鶏肉野菜巻き、紅白蒲鉾、柚子伊達新丈、干し椎茸旨煮、海老鬱煮、小肌酢、彩りなます、田作り、数の子醤油漬け、銀鮭柚庵焼き、帆立生姜煮、合鴨ロース煮、鰉（にしん）昆布巻き、あしらい：若桃、花蓮根、梅人参、蚕豆、芽慈姑、金柑、自身魚のエスカベッシュ 柚子の香り、実山椒香る 帆立と野菜のピクルス、パストラミサーモンといくらの醤油漬け、ササエのマリネ　ラビゴットソース　紅白なます添え、牛サーロインの低温調理 マデラソース、可愛い筑前煮のキューブ、カフェカナール カカオニブとヘーゼルナッツのクランブル ダークチェリーのピュレ、森のきのこと栗のテリーヌ ドライアプリコットのアクセント、パプリカとレンコンのピクルス、パテ・ド・カンパーニュ、あぐー豚ソーセージとほうれん草のキッシュ、スモークサーモンとアボカドのキッシュ、サーモンとセミドライトマト オリーブと彩り野菜のテリーヌ、プリプリ海老のビネグレットマリネ 菊花の香り、北海道産若鶏とビスタチオのルラード、レッドキャベツのピクルス、琉香豚のコンフィ 粒マスタードと黒糖のアクセント 香草ローストパン粉 ベルシャード風、あしらい：花ピクルス、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、煮豚、海老のチリソース（辛）、合鴨ロース燻製、紋甲イカの燻製、たまんのオイスター炒め、冬竹の子煮込み、くらげの和え物、黒オリーブ 甘酢漬け、ヤングコーン甘酢・にんにくの芽の和え物、若鶏の叉焼、レンコンと豆のカレー煮、帆立貝柱のカラメル煮、愛玉ゼリー フルーツ入り

※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。※一部仕様が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 2026 12/26（土）まで

お受取日時 2026 12/31（木）・ 2027 1/1（金）
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。
※お時間の指定はできません。

沖縄ファミマのおせち

ラグナガーデンホテル 特製おせち

1 吉瑞（きちずい）

和洋中三段 特選おせち

75,000円（税抜69,445円）

サイズ：（約）24.5×24.5×5.8（cm）×3段
●特定原材料(8種)：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、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お召し上がりください。
※冷蔵状態でお渡しとなります。

7~8人用



内容　丹波黒豆蜜煮、栗金団・金箔金天、銀鱈西京焼き、鶏松風、和牛肉八幡巻き、国産筍煮〆、金目鯛柚庵焼き、鰻袱紗（ふくさ）焼き、真鯛青じそ香味焼き、日の出海老真丈（しんじょう）、鮭燻寄書巻き、鰐レモン〆、彩りなます、田作り、数の子醤油漬け、松葉蛸紅梅煮、魚の昆布巻き、帆立貝柱昆布〆、いくら醤油漬け、菜の花色茹で、あしらい：若桃、花蓮根、梅人参、蚕豆、芽慈姑、金柑、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、石垣牛サーロインのロースト、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ 柚子風味、実山椒香る 帆立と野菜のピクルス、オマール海老の軽いボッシェ　シャンパンのジュレとカラフルトマト、仔羊のベルシャード、カフェカナール カカオニブとヘーゼルナッツのクランブル、ダークチェリーのピュレ、久米島産赤鶏と４種きのこ、白レバーのテリーヌ トリュフの香り、有頭海老のマリネ シークヮーサー風味、タラバ蟹、ムール貝、松茸のブルギニオン ゆり根と銀杏 パイ包み焼き、マロンクリームとグレームブリュレ、ロブスターの香り蒸し　マヨネーズソース、合鴨とドライマンゴーの北京ダック風、紋甲イカの燻製、牛サーロイン炒め、杏のリキュール蒸し、椎茸醤油煮、冬竹の子煮込み、豚ロースのトマトソース炒め、若鶏の黒酢炒め、ズッキーニの薄塩炒めと搾菜（ザーサイ）、あわびの紹興酒蒸し、真鯛の醤油蒸し、たまんの XO ソース炒め、姫竹の子薄塩煮、フカヒレ入りつみれ団子、海老のチリソース（辛）

※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。※一部仕様が変更になる場合がございますので、ご了承ください。

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

沖縄ファミマオリジナル

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

6 正月オードブル（大） 4~5人向け

4,800円（税抜4,445円）

サイズ：幅35.0×奥行35.0×高さ7.5(cm)　特定原材料(8種)：小麦、卵、乳、えび
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。
※ハニーマスタードにはちみつが入っていますので、1歳未満の乳児には与えないでください。



数量限定

7 正月オードブル（小） 2~3人向け

3,600円（税抜3,334円）

サイズ：幅30.0×奥行30.0×高さ6.5(cm)　特定原材料(8種)：小麦、卵、乳、えび
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。
※ハニーマスタードにはちみつが入っていますので、1歳未満の乳児には与えないでください。

【内容】※大・小共通
ローストビーフとオニオンマリネ / ブロッコリーと玉子マヨソース / 肉団子 / エビマヨ / 枝豆塩和え / 海老フライ / グリルチキン / ハム巻きポテト（ハニーマスタードソース）/ 鶏ささみしそ竜田（チーズ味）/ うずらの卵串 / 鶏唐揚げの甘酢たれ / 具入りオムレツ風玉子焼き / 大学芋

※別添えで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。※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。

ご予約締切日 2026 12/26(土)まで　お受取日時 2026 12/31(木)～2027 1/2(土)
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。 ※お時間の指定はできません。

沖縄ファミマのおせち

ラグナガーデンホテル 特製おせち



3 豊楽（ほうらく） 和中二段おせち

27,000円（税抜25,000円）

サイズ：（約）19.9×29.2×5.8（cm）×2段
●特定原材料(8種)：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、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お召し上がりください。

3~4人用

※冷蔵状態でお渡しとなります。



内容 丹波黒豆蜜煮、栗金団、田作り、数の子醤油漬け、紅白蒲鉾、伊達巻き、鰆（さわら）西京焼き、海老艶煮、筍煮〆、干し椎茸旨煮、小芋煮〆、鰊（にしん）昆布巻き、銀鮭柚庵焼き、鶏肉野菜巻き、合鴨ロース煮、帆立生姜煮、小肌酢、彩りなます、あしらい：若桃、花蓮根、梅人参、蚕豆、芽慈姑、金柑、豚肉のトマトソース炒め、豚足の冷製、黒オリーブ 甘酢漬け、クラゲの和え物、インカのめざめ（ポテト）のカレー焼き、ヤングコーン甘酢・にんにくの芽の和え物、姫竹の子薄塩煮、しめじの醤油煮と麻竹、海老のチリソース（辛）、若鶏叉焼、蓮根のカレー煮、MIX ビーンズの和え物、たまんのオイスター炒め、愛玉ゼリー、ムール貝の中華マリネ、海老団子の煮し物、牛肉そぼろ煮、ズワイ蟹爪酒蒸し、合鴨のスモーク



4 洋食おせち風 プレミアムオードブル

5~6人用

28,000円（税抜25,926円）

サイズ：（約）36.0×36.0×6.0（cm）　●特定原材料(8種)：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、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お召し上がりください。

※冷蔵状態でお渡しとなります。

内容 県産豚肉のポークリエット メルバトースト添え、オマール海老のテルミドール、4種きのことトリュフ 白トリュフとウナギのテリーヌ、サーモンとセミドライトマト オリーブと彩り野菜のテリーヌ、有頭海老のビネグレットマリネ ウイキョウ風味、ズワイ蟹爪のマリネ、数の子、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ　柚子風味、ノルウェーサーモンの厚切りマリネ、実山椒香る 野菜のピクルス、カフェカナール 合鴨のロースト エスプレッソと黒糖のマリネ、紫キャベツのピクルス ジェニパーベリー風味、パテ・ド・カンパーニュ、森のきのこ 4 種 ハーブとバルサミーコマリネ、石垣牛サーロインのロースト トリュフソース、県産ブランド琉香豚バラ肉のコンフィー ケイジャンスパイスグリル、あぐー豚のソーセージ、カラフルトマトのマリネ、渋皮栗と栗のクリーム キャラメル香るパイ包み

5 洋食おせち風オードブル

5~6人用

20,000円（税抜18,519円）

サイズ：（約）36.0×36.0×6.0（cm）
●特定原材料(8種)：卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、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お召し上がりください。

※冷蔵状態でお渡しとなります。



内容 島豚ウインナーと琉香豚のコンフィー グリル、白いんげん豆のカスレとチョリソー カラフルトマトのマリネ、カフェカナール 合鴨のロースト エスプレッソと黒糖のマリネ、サーモンとセミドライトマト オリーブと彩り野菜のテリーヌ、有頭海老のマリネ シークヮーサー風味、花人参・蓮根・里芋・椎茸・牛蒡の煮しめ、数の子、あぐー豚ソーセージとほうれん草のキッシュ、スモークサーモンとアボカドのキッシュ、実山椒香る 帆立と野菜のピクルス、白身魚のエスカベッシュ 柚子風味、森のきのこと栗のテリーヌ ドライアプリコットのアクセント、紫キャベツのピクルス ジェニパーベリー風味、パテ・ド・カンパーニュ、栗とマスカルポーネクリーム、牛サーロインの低温調理 マデラソース、パイナップル豚のロースト ケイジャン風味、森のきのこ 4 種 ハーブとバルサミーコマリネ

※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。 ※一部仕様が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 2026 12/26(土)まで　お受取日時 2026 12/31(木)・2027 1/1(金)
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

チルト 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

※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。 ※お時間の指定はできません。

彩り豊かな助六太巻(厚焼玉子・きゅうり・かに風味かまぼこ・しいたけ・かんぴょう・おぼろ)6個、さっぱり食べられるサラダ巻(ツナマヨ・コーンマヨ・かに風味かまぼこ・きゅうり・レタス)6個と柔らかくジューシーないなり寿司12個を詰め合わせた寿司セット商品です。(ガリ生姜付)
それぞれ異なる味わいが楽しめる、食べ応えのある大サイズの寿司セットです。



数量限定

8 **寿司セット(大)**
2,800円(税抜2,593円)

サイズ:幅23.5×奥行23.5×高さ4.8(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(8種):かに、小麦、卵
※ガリ生姜付き
【内容(大)】助六太巻(厚焼玉子・きゅうり・かに風味かまぼこ・しいたけ・かんぴょう・おぼろ)6個 / サラダ巻(ツナマヨ・コーンマヨ・かに風味かまぼこ・きゅうり・レタス)6個 / いなり寿司12個

彩り豊かな助六太巻(厚焼玉子・きゅうり・かに風味かまぼこ・しいたけ・かんぴょう・おぼろ)8個と、柔らかくジューシーないなり寿司4個を詰め合わせた寿司セット商品です。(ガリ生姜付)

数量限定

9 **寿司セット(小) 1,500円(税抜1,389円)**

サイズ:幅23.5×奥行23.5×高さ4.3(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(8種):小麦、卵
※ガリ生姜付き
【内容(小)】助六太巻(厚焼玉子・きゅうり・かに風味かまぼこ・しいたけ・かんぴょう・おぼろ)8個 / いなり寿司4個

味噌と椎茸の旨味、コク、甘味をバランス良く効かせたいなむどぅち。具材はカステラかまぼこ、いなむどぅちこんにゃく、豚肉、椎茸を使用。



数量限定 ※画像は盛付けイメージです。

10 **いなむどぅち**
398円(税抜369円)

サイズ:幅10.9×奥行10.9×高さ7.5(cm)
消費期限:商品記載　特定原材料(8種):小麦、卵
電子レンジで温めてお召し上がりください。

沖縄県産豚を使用した中身汁。中身、いなむどぅちこんにゃく、椎茸を使用。生姜感のある仕立てにしました。



数量限定 ※画像は盛付けイメージです。

11 **生姜とだし香る中身汁　450円(税抜417円)**

サイズ:幅13.0×奥行13.0×高さ7.0(cm)
消費期限:商品記載　特定原材料(8種):小麦
電子レンジで温めてお召し上がりください。

ご予約締切日 2026 12/26(土)まで
お受取日時 2026 12/31(木)～2027 1/2(土)
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。 ※お時間の指定はできません。

沖縄ファミマオリジナル 年越し沖縄そば



電子レンジ調理

数量限定

12 **年越し沖縄そば**
750円(税抜695円)

サイズ:(約)高さ7.5×幅17.5×奥行17.5(cm)
特定原材料(8種):卵、乳、小麦
消費期限:商品記載
●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。

電子レンジ調理

数量限定

13 **年越し海老天そば**
750円(税抜695円)

サイズ:(約)高さ8.5×幅17.5×奥行17.5(cm)
特定原材料(8種):卵、乳、小麦、えび、そば
消費期限:商品記載
●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 2026 12/26(土)まで
お受取日時 2026 12/30(水)・12/31(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。 ※お時間の指定はできません。

