



沖縄ファミマの おせち



年越しそばも
一緒に。



ご予約
締切日 2025.12/27(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(火)	12/31(水)	1/1(木)	1/2(金)
《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(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) 和洋中二段おせち	25,000円				
《4》 洋食おせち風プレミアムオードブル	27,000円				
《5》 洋食おせち風オードブル	19,500円	予約締切 12/27(土)まで			
《6》 正月オードブル(大)	4,500円				
《7》 正月オードブル(小)	3,400円				
《8》 にぎり寿司盛合わせ48貫	5,980円				
《9》 にぎり寿司盛合わせ24貫	3,300円				
《10》 寿司セット	2,200円				
《11》 年越し沖縄そば	698円	予約締切 12/27(土)まで			
《12》 年越し海老天そば	698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、お客様が本人であることを確認するために利用させていただきます。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。

1 ファミマオンラインにてお申し込み

ご希望商品のページから
受取希望店舗、日時、数量を
選択してください。

※ファミマオンラインのサービスご利用にはファミマのアプリ
「ファミベ」の会員登録が必要です。※「氏名」「電話番号」「メール
アドレス」「住所」のご登録が必要です。※ファミマオンラインは宮古
島・石垣島・久米島を除く。



2 事前にお支払い

商品代金を
「ファミペイ払い」・
「クレジットカード決済」・
「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。

3 ご注文時に指定した店舗へ ご来店ください

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、
受取店舗のスタッフへご提示ください。
受取バーコードは「受取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。

お問い合わせ先

ファミマオンライン
サポートセンター

ナビダイヤル

0570-099-899

固定電話

092-235-4544

※ガイダンス番号3を選択してください。

※受付時間9:00~21:00(年中無休)

Mail: famima-online_support@family.co.jp

店舗で
予約

1 お申し込み

予約承り票にご記入の上、
受取希望店舗にてお申し込みください。

2 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
ストアスタッフにお渡しいただき、代金と引換えにお受け取りください。

※システムメンテナンスのため、毎日午前3:30~午
前5:00は店舗でのお申し込みは受けできません。
※お申し込み時にお渡しする「お客様控え(レ
シート)」は必ず保管をお願いします。お受け取
り時に必要になります。

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



※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!



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。



全49品
7~8人前

和食の重 丹波黒豆蜜煮、紅白蒲鉾、田作り、栗金団、柚子伊達新文、数の子醤油漬、鯉(さわら)柚庵焼き、干し椎茸旨煮、鮭西京焼き、小芋煮、海老艶煮、帆立白醤油煮、筍煮、小肌酢、合鴨ロース煮、鶏肉野菜巻き、彩りなます、鰯(にしん)昆布巻き

洋食の重 白身魚のエスカベッシュ スパイスの香り、水蛭のマリネ 小さなお野菜のピクルス、桜島若鶏と4種キノコ クルミとレーズンのテリーヌ、パプリカとレンコンのピクルス、北海道産蝦夷産のバテ・カンパニユ、バストラミサーモンといくら醤油漬、ホタテ貝柱のミキユイ軽いスモーク 紅白なます添え、海老とアボカドのキッシュ、4種キノコとトリュフのキッシュ、サーモンと彩り野菜 小海老のテリーヌ、プリプリ海老のビネグレットマリネ、牛サーロインの低温調理 マダラソース、鴨のロースト オレンジマーメイドソース、可愛い筑前煮のキューブ、北海道産若鶏とピスタチオのルラード、琉香豚のスパイス焼き 照り焼きソース、レッドキャベツのピクルス

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、パナ貝のオイル揚げ、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。



ラグナガーデンホテル 特製おせち

1 吉瑞 和洋中三段 特選おせち 73,000円(税抜67,593円)

サイズ: (約) 高さ5.8×幅24.5×奥行24.5 (cm) ×3段
●特定原材料: 卵、乳、小麦、えび、かに、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。

全48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、金目鯛柚庵焼き、田作り、栗金団・金箔金天、蟹粉炒(ふくさ)焼き、数の子醤油漬、鰯(ぶり)西京焼き、真鯛雲丹焼き、蛸足柔らか煮、鶏松風、日の出海老真文、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、国産筍煮、鰯(いわし)レモン煮、彩りなます、菜の花色茹で

洋食の重 祝い魚 真鯛のエスカベッシュ スパイスの香り、水蛭のマリネ 小さなお野菜のピクルス、北海道産 粒貝・帆立・ホキ貝・タラパカンのマリネ カラフルトマトとマスカットジュレ、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 柚子風味、オマール海老のテルミドール トリュフ風味のポテトクリーム、もとぶ牛サーロインの低温調理 トリュフソース、4種キノコとウナギ・白レバーのテリーヌ トリュフの香り、有頭海老のマリネ シークワーサー風味、仔羊のペルシャード、カフェカナル 黒大豆のピンチョス、青森県産蜜リンゴとキャラメルクリームのパイ包み

中華の重 ロブスターの香り蒸し マヨネーズソース添え、花切リイカの四川風燻製、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、真鯛の醤油蒸し、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(ザーサイ)、若鶏の黒酢炒め、牛ロース炒め、杏のリキュール蒸し、椎茸醤油煮、冬竹の子煮込み

※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 2025 12/27 (土)まで

お渡し日時 2025 12/31 (水)・2026 1/1 (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。

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

6 正月オードブル(大) 4~5人向け

4,500円(税抜4,167円)

サイズ: 幅35.0×奥行35.0×高さ7.5(cm) 消費期限: 受取翌々日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

7 正月オードブル(小) 2~3人向け

3,400円(税抜3,149円)

サイズ: 幅30.0×奥行30.0×高さ6.5(cm) 消費期限: 受取翌々日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 / うずらの卵串 / グリルチキン / 具入りオムレツ風玉子焼き / 鶏唐揚げ / 大学芋 / 鶏ささみしそ巻竜田(チーズ味) / 3種フルーツ(パイン・グレープフルーツ・オレンジ)

※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 2025 12/27(土)まで

お渡し
日時 2025 12/31(水)~2026 1/2(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。 ※お時間のご指定はご容赦ください。



ラグナガーデンホテル 特製おせち

3 豊楽 和中華二段 おせち

25,000円(税抜23,149円)

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、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、鮭西京焼き、鯖柚庵焼き、栗金団、海老艶煮、鶏肉野菜巻き、田作り、筍煮、豚肉とキャベツの博多煮、数の子醤油漬、干し椎茸旨煮、帆立白醬油煮、紅白蒲鉾、小芋煮、小肌酢、伊達巻き、鰯(にしん)昆布巻き、彩りなます

中華の重

海老のチリソース(辛)、姫竹の子薄塩煮、しめじの醤油煮と麻竹、豚足の冷製と無花果(いちじく)、インカのめざめ(ポテト)のカレー焼き、クラゲの和え物、ヤングコーン甘酢・にんにくの芽の和え物、たまんのオイスター炒め、若鶏叉焼、蓮根のカレー煮、MIX ビーンズの和え物、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、ずわい蟹爪のすり身蒸し、合鴨のスモーク



4 洋食おせち風 プレミアムオードブル

27,000円(税抜25,000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 ※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。

内容

オマール海老と帆立・キノコのアヒージョ風 アメリカーナソース、有頭海老のピネグレットマリネ ウイキョウ風味、ノルウェーサーモンの厚切りマリネ、カマンベールチーズとカラフルトマトのマリネ、イタリアンサラミのサラダ、ズワイ蟹爪のマリネ、数の子、サーモンと彩り野菜 プリプリ海老のテリーヌ、もとぶ牛サーロインのロースト トリュフソース、あぐー豚のロースト ケイジャンスパイス、チョリソーと白いんげん豆のカスレ、北海道産蝦夷鹿のパテ・ド・カンパニュ、鴨のバストラミ ドライフルーツのピンチョス、桜島若鶏とウナギ、白レバーのテリーヌ トリュフ風味、紫キャベツのピクルス、祝い魚 真鯛のエスカベッシュ スパイスの香り、青森県産蜜リンゴとキャラメルクリームのパイ包み

※冷蔵状態でお渡しとなります。

5 洋食おせち風オードブル

19,500円(税抜18,056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、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。

内容

シーフードと彩り野菜のサラダ ニース風、有頭海老のマリネ シークワーサー風味、サーモンと彩り野菜 プリプリ海老のテリーヌ、花人参、蓮根、里芋、椎茸、牛蒡の煮しめ、数の子、牛サーロインの低温調理 マデラソース、パインアップル豚のロースト ケイジャン風味、白いんげん豆と香味野菜のカスレ、北海道産蝦夷鹿のパテ・ド・カンパニュ、鴨のバストラミ ドライフルーツのピンチョス、4種キノコとクルミ レーズンのテリーヌ、紫キャベツのピクルス、水蛭のマリネ 小さなお野菜のピクルス、白身魚のエスカベッシュ スパイスの香り、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

全16品
5~6人前



※冷蔵状態でお渡しとなります。

※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 2025 12/27(土)まで

お渡し
日時 2025 12/31(水)・2026 1/1(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



沖縄製造おせちは、製造から受け取りまで
Child 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。
※お時間のご指定はご容赦ください。

沖縄ファミマの
おせち

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。

8

数量限定

にぎり寿司盛合わせ

48貫 5,980円(税抜5,537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
※ガリ生薑、別添で醤油小袋、わさび小袋が付いております。
※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。
【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



9

数量限定

にぎり寿司盛合わせ24貫

3,300円(税抜3,056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 ※ガリ生薑、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なり寿司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。

10

寿司セット 数量限定

2,200円(税抜2,037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 ※ガリ生薑が付いております。



ご予約
締切日

2025
12/27(土)まで

お渡し
日時

2025
12/31(水)~2026
1/2(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。 ※お時間のご指定はご容赦ください。

沖縄ファミマオリジナル
年越し沖縄そば



数量限定

11

年越し沖縄そば

698円(税抜647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

12

年越し
海老天そば

698円(税抜647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

2025
12/27(土)まで

お渡し
日時

2025
12/30(火)・2025
12/31(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。

店頭販売中!



年末年始もやっぱり!

朝そば

