

家族が集う大切な日の食卓メニュー。

イオン琉球の

2018

お正月

AEON
MaxValu



オードブル・お寿司・おせち
ご予約承ります

WEB
予約

WEB予約ならカンタン・便利!

※こちらのマークが目印です

早得

イオンのおせち

※写真はすべてイメージです

なめらかな口当たりと、スツキリとしたのどろろしさが特徴の本醸造酒に縁起のよい金箔をちりばめています。お正月におめでたさ、輝きやかさ、豪華さを感しさせる化粧箱入り。

月桂冠 恒の月 辛口 風呂敷 包み 1,980円 (税込2,138円) 1800ml 本体価格

月桂冠 恒の月 辛口 風呂敷 包み 1,980円 (税込2,138円) 1800ml 本体価格

月桂冠 恒の月 辛口 風呂敷 包み 1,980円 (税込2,138円) 1800ml 本体価格

月桂冠 恒の月 辛口 風呂敷 包み 1,980円 (税込2,138円) 1800ml 本体価格

月桂冠 恒の月 辛口 風呂敷 包み 1,980円 (税込2,138円) 1800ml 本体価格

正月祝い酒

おうちでイオン

イオンネットスーパー

お受け取り日の
3日前までに
お願いいたします。



※一部、ご予約、お渡し期間が異なる商品がございます。



一部のエリアにて、ネットスーパーでもご予約をお承りしております。ご自宅までのお届け、もしくは店舗にてお受け取りいただけます。ぜひ、ご利用ください。

WEB
予約

イオン琉球
オンラインショップ

WEBでもご予約承ります

イオン琉球オンラインショップ

検索



お受け取り日の
3日前までに
お願いいたします。

※一部、ご予約期間、お渡し期間が異なる商品がございます。
※お支払いはクレジット支払いのみとさせていただきます。

お申込み・お引渡し場所は、お申込み店舗の食品売場内サービスカウンターおよび惣菜・水産コーナーにて承ります。

AEON

MaxValu

とよみ店は深夜1時までの営業

- | | | | | | | | |
|------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|
| 那覇店
☎(098)852-1515 | 北谷店
☎(098)982-7575 | 糸満店
☎(098)992-2561 | 武富店
☎(098)851-7031 | 豊見城店
☎(098)851-1155 | とよみ店
☎(098)852-2221 | 八重瀬店
☎(098)835-7220 | 南城大里店
☎(098)943-1908 |
| 具志川店
☎(098)983-6565 | 名護店
☎(098)54-8000 | 一日橋店
☎(098)889-4426 | 壺川店
☎(098)996-1880 | 安謝店
☎(098)863-3662 | 新都心めかる店
☎(098)941-1105 | 牧志店
☎(098)860-5590 | 若狭店
☎(098)869-1100 |
| 南風原店
☎(098)940-6100 | ライカム店
☎(098)983-8888 | 松山店
☎(098)951-1414 | 伊祖店
☎(098)874-1806 | 坂田店
☎(098)945-8008 | 高原店
☎(098)923-2231 | 泡瀬店
☎(098)937-8744 | 知花店
☎(098)982-1988 |
| | | 石川店
☎(098)964-4521 | 金武店
☎(098)968-5709 | 読谷店
☎(098)921-5550 | なご店
☎(098)53-2111 | | |

注文票にご記入のうえ、サービスカウンターおよび惣菜・水産コーナーの店員にお声かけください。

注文票 (お客様控え)			
お名前	様	商品番号	個
電話番号		商品番号	個
受取店舗名	店	商品番号	個
お受取日	月 日 ()	商品番号	個
受取時間	・午前 ・午後	受付者	

注文票 (店舗控え)			
お名前	様	商品番号	個
電話番号		商品番号	個
受取店舗名	店	商品番号	個
お受取日	月 日 ()	商品番号	個
受取時間	・午前 ・午後	受付者	

オードブル

美味しさ詰め込んだイオンの
家族や親戚が集まるお正月を

オードブル。
楽しく過ごす納得メニュー。

ご予約 お受け取り日の2日前まで

お渡し日 2017 12/29(金) ~ 2018 1/3(水)

3つのこだわり

- ❖ シーンに合わせたサイズをご用意しました。
- ❖ 店内の揚げ油は、キャノーラ油を使用しました。
- ❖ 揚げ物を減らしました。

12/20(水)までにご予約
されて12/29(金)~2018
年1/3(水)にお受け取りの
お客様限定

ボーナス
ポイント
100

キャノーラ油の特徴

- 油切れが良いです。
- あっさりとした風味です。
- オレイン酸を豊富に含んでいます。

【お品書き】

- チキン手羽元
- ごぼう煮
- 彩り野菜煮
- うずらの卵の串フライ
- 鳴門金時芋スティック
- かに風味焼売
- 春巻
- 海老フライ
- ミニフランクドック
- 味噌付三枚肉
- ささみチーズロール
- 鶏唐揚げ
- 焼き鳥
- スコッチエッグ
- 骨無し鯖照焼き
- 春雨
- 紅芋わらび餅
- 黒糖ベッパーパーク
- 海老チリ
- マカロニサラダ

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
1

オードブル ていんさぐ

5~6人前・20品(45cm×45cm)

本体価格 5,980円 (税込6,458円)

12/20(水)までにご予約
されて12/29(金)~2018
年1/3(水)にお受け取りの
お客様限定

ボーナス
ポイント
100

【お品書き】

- チキン手羽元
- 海老フライ
- 鶏つくね
- かニ風味焼売
- 焼き鳥
- 豚肉と玉葱の串フライ
- ミニフランクドック
- 春雨サラダ
- うずらの卵串フライ
- やわらか肉団子
- 春巻
- 鳴門金時芋スティック
- 骨無し鯖照焼き
- 彩り野菜煮
- 黒糖ベッパーパーク
- 海老チリ
- マカロニサラダ

WEB
予約

店舗
予約

商品番号
2

オードブル サンダンカ

5~6人前・17品(直径44cm)

本体価格 4,980円
(税込5,378円)

【お品書き】

- やわらか肉団子
- 海老フライ
- チキン手羽元
- 鶏つくね
- うずらの卵串フライ
- かニ風味焼売
- 焼き鳥
- ミニフランクドック
- 甘辛チキン
- 春巻
- 骨無し鯖照焼き
- 鳴門金時芋スティック
- 黒糖ベッパーパーク
- 海老チリ
- マカロニサラダ

WEB
予約

店舗
予約

商品番号
3

オードブル オオゴチョウ

4~5人前・16品(直径41cm)

本体価格 3,980円
(税込4,298円)



ご家族
だけの
囲らんに



店舗
予約

WEB
予約

商品番号
4

オードブル ブーゲンビレア

3~4人前・14品(直径35cm)

本体価格 2,980円
(税込3,218円)

【お品書き】

- 海老包揚げ
- やわらか肉団子
- 甘辛チキン
- 白ごま団子
- 春雨サラダ
- チキン手羽元
- 春巻
- 豚肝
- 油淋鶏唐揚げ
- 海老チリ
- かニ風味焼売

WEB
予約

店舗
予約

商品番号
6

中華オードブル

2~3人前・11品(29.5cm×29.5cm)

本体価格 1,980円
(税込2,138円)



ご夫婦に



【お品書き】

- 骨無し鯖照焼き
- マカロニサラダ
- ミートオムレツ
- うずらの卵串フライ
- 甘辛チキン
- かニ風味焼売
- チキン手羽元
- ささみチーズロール
- やわらか肉団子
- 豚肉と玉葱の串フライ
- かニ風味焼売
- 鶏チリ

WEB
予約

店舗
予約

商品番号
5

オードブル でいご

2~3人前・12品(29cm×29cm)

本体価格 1,980円
(税込2,138円)

お子様に
人気の具材を
集めました



【お品書き】

- マカロニサラダ
- うずらの卵串フライ
- チキン手羽元
- ささみチーズロール
- やわらか肉団子
- 豚肉と玉葱の串フライ
- かニ風味焼売
- ミートオムレツ
- 鶏チリ

WEB
予約

店舗
予約

商品番号
7

オードブル ハイビスカス

2~3人前・9品(23cm×23cm)

本体価格 980円
(税込1,058円)

冷製オードブル

揚げ物を減らした冷製オードブル。

数量限定! ※予定数量に達し次第受付を締め切らせて頂きます。

ご予約 2017 12/25(日)まで

お渡し日 2017 12/31(日)・2018 1/1(日)

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
8

冷製オードブル
翠

4~5人前・(42.8cm×28.0cm)

本体価格 4,980円
(税込5,378円)

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
9

冷製オードブル
桃

3~4人前・(37.8cm×24.9cm)

本体価格 2,980円
(税込3,218円)

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
10

冷製オードブル
紫

2~3人前・(直径30.0cm)

本体価格 1,980円
(税込2,138円)

煮しめセット

準備に時間のかかる煮しめをセットでご用意

ご予約 お受け取り日の2日前まで

お渡し日 2017 12/31(日)・2018 1/1(日)

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
11

煮しめセット
寿(ことぶき)

3~4人前・(28.1cm×19.2cm)

本体価格 1,980円
(税込2,138円)

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
12

煮しめセット
祝(いわい)

2~3人前・(19.4cm×19.4cm)

本体価格 1,080円
(税込1,166円)

店舗
予約

WEB
予約

商品番号
13

煮しめセット
華(はな)

1~2人前・(16.3cm×16.3cm)

本体価格 780円
(税込842円)



イオンのおせちは予定数量に達し次第、受付を締め切らせて頂きますので、お早めにお申込み下さい。

厳選素材を丁寧に調理し、和の美味しさが満載。いつもと違う正月ならではの「おせち」で、新年の門出を祝いましょう。

「イオンのおせち」のお申込み・お受取場所は、お申込み店舗の食品売場の惣菜コーナーにて承ります。

ご予約いただけます。

県産ゴーヤーとやんばる若鶏を香味野菜でやさしい味付けにすることで、爽やかな苦味がくせになる和え物です。



本体**30,000**円(税込**32,400**円)

● 四の重
寿高野含め煮、すり身揚
巻、椎茸旨煮、手綱こん
にゃく、刺込ごぼう鰻、
筍煮メ、栗きんとん、梅
餅、ちりめん山椒、あい
鴨山椒焼、鰯旨煮、湯葉
にしん、符春煮、磯鱈全



本体**20,000**円(税込**21,600**円)

、烏賊松笠白焼、
魚の子旨煮、若
つま、祝い海老、
肉とごぼうしぐ
、こんにゃく旨
、ままかり市松、
煮、寿高野豆腐、
簡西京焼

柚子くらげ、いか松風、焼
子八幡巻き、貝雲丹和え、ピー
ラミ、カシューナッツ給炊き
チーズサラダ、牛肉の味噌煮
和え、豚角煮、鶏照焼、柚子
あんず蜜漬、彩りマリネ、鶏
子烏賊、かぼちゃのデリ
な者、ドライトマト串刺し

18 回
●一の重・二の重共通
鶏の山椒焼、国産牛ローストビーフ、数の子醤油漬、有頭海老艶煮、紅白
かまぼこ、サーモンマリネいくら添え、炊き合わせ、タコの柔らか煮、県
産マグロ時雨煮、黒豆、田作り、昆布巻、伊達巻、栗きんとん、翡翠銀杏、
数の子醤油漬、栗きんとん、サワラ幽庵焼