

2024年8月1日  
イオン株式会社  
イオンリテール株式会社  
イオントップバリュ株式会社

お盆の帰省で選びたい！先取りニーズにも対応

## 8月1日（木）より「2025年 おせち」一部早期承り開始

9月の本格展開からは様々なカタチの集いに“一段ずつ選べるおせち”も新たに登場

イオンは8月1日（木）より、ECサイト「イオンショップ」にておせち一部商品の早期承りを開始します。また、9月2日（月）からは「イオン」「イオンスタイル」約360店舗<sup>\*1</sup>とWEBサイトにて、予約の本格展開を開始します。



加賀屋「北陸おせち」和一段



トップバリュ プロのひとつ品 橋本料理長監修  
和風重「撰」（一段ずつ選べるおせち）



トップバリュ 和風三段重「慶」  
（8月1日（木）より承り開始）

年末年始の帰省での集いの機会も増える中、お子さまからご年配の方まで楽しんでいただけるおせちをご用意しました。和・洋・中をお好みに合わせて一段ずつ選べる“選べるおせち”や、能登復興支援として石川県の有名料亭おせちのほか、2025年ならではの商品として大阪万博おせち、生成AIを活用して企画したおせちなどもご用意しました。さらに、料亭監修の豪華10万円おせちをご用意する一方、2024年の販売で一番人気だった1万2,000円のおせちを委託製造先の集約などで、さらにお求めやすい1万円で販売するなど幅広い価格帯をご用意し、お客さまのニーズに対応します。

また近年お客さまから、親族の集まるお盆の帰省のタイミングで、次に集う年末年始に食べるおせちを選びたいというお声を多くいただくようになりました。これを受けてイオンでは昨年からの従来よりも約1カ月早い8月1日（木）より一部商品の承りを開始し、対象商品を昨年の2品目から今年は4品目に増やしました。

### 【「2025年 おせち」承り概要】

承り期間：2024年9月2日（月）～2024年12月26日（木）20時<sup>\*2</sup>  
2024年8月1日（木）より「イオンショップ」で一部商品の先行承りを開始

店舗承り：「イオン」「イオンスタイル」約360店舗<sup>\*1</sup>

WEB承り：①「イオンショップ<sup>\*3</sup>」<https://www.aeonshop.com/pages/osechi>  
②「AEONおトク！e予約」<https://y.otoku.aeonsquare.net/all/osechi2025>  
③「おうちでイオン イオンネットスーパー」  
[https://shop.aeon.com/netsuper/osechi\\_gochisou](https://shop.aeon.com/netsuper/osechi_gochisou)

お渡し期間：【店頭】2024年12月31日（火）、2025年1月1日（水・祝）  
【宅配】商品によってお届け日が異なります。ネットスーパーで予約いただいた商品の店頭受け取り、宅配は12月31日（火）のみです。

商品数：計約160品目（うち、イオンショップ予約限定商品 約100品目）

価格帯：本体6,800円～100,000円（税込7,344円～108,000円）<sup>\*4</sup>

## 【選べるおせち】

お好みのお重を組み合わせてお楽しみいただけます。



### トップバリュ プロのひと品

橋本料理長監修 和風重「撰」

【宅配価格】 本体価格 12,000円  
(税込 12,960円※5)

【内容量】 26品目 (1~2人前)

#### 【商品特長】

神楽坂「いちりん」橋本幹造料理長監修。  
主な原料に国産の食材を使用しています(あわび、車海老、ぶり、牛肉等)。伝統の祝い肴を詰めたこだわりのおせちです。



### トップバリュ プロのひと品

日高シェフ監修 イタリアン重

【宅配価格】 本体価格 12,000円  
(税込 12,960円※5)

【内容量】 27品目 (2人前)

#### 【商品特長】

南青山「アクアパッツァ」日高良実シェフ監修。  
ワインに合うアンティパスト(前菜)やドルチェなどもバランスよく盛り込み、イタリア料理の特徴である風味や彩りを大切にしたい躍動感のあるイタリアン重です。



### トップバリュ プロのひと品

田村シェフ監修 中華重

【宅配価格】 本体価格 12,000円  
(税込 12,960円※5)

【内容量】 18品目 (1~2人前)

#### 【商品特長】

南青山「慈華」田村亮介シェフ監修。  
あわび葱山椒ソースや牛肉の四川風辛み甘醤油をはじめとする本格中華のメニューや、お子さまも好きなメニューも取り入れており、家族全員で楽しめます。歴史ある中国料理と文化を楽しめるおせちです。



### トップバリュ オードブル

【宅配価格】 本体価格 12,000円  
(税込 12,960円※<sup>5</sup>)

【内容量】 23品目 (2人前)

【商品特長】

毎年人気のオードブル。フレンチの要素を取り入れた、オリジナル食材をたっぷり使用した特製オードブルです。

### 【能登復興おせちの一例】



### 加賀屋「北陸おせち」和一段

【宅配価格】 本体価格 15,800円  
(税込 17,064円※<sup>5</sup>)

【内容量】 21品目 (2人前)

【商品特長】

明治39年、石川県能登の和倉温泉で創業した「加賀屋」監修。のどぐろや白海老などを使用し、加賀屋監修の味わいを堪能いただけるおせち。あわびが目を引き粹な盛り付けもお楽しみいただけます。人気のきんとんは五郎島金時を使用してコク深い味わいに仕上げています。



### 金澤ぜにや 食彩オードブルプレミアム

【宅配価格】 本体価格 26,500円  
(税込 28,620円※<sup>5</sup>)

【内容量】 60品目 (3~4人前)

【商品特長】

バラエティ豊かな素材を詰め込んだオードブルに、のどぐろなど高級食材も加えました。能登復興への祈りを込めて石川・富山・福井の料理も盛り込みました。



## 【2025年らしさを感じるおせちの一例】



※商品デザインは変更になる場合がございます。

### 大阪・関西万博おせち 二段重

【宅配価格】 本体価格 19,800円  
(税込 21,780円※5)

【内 容 量】 31品目 (2~3人前)

#### 【商品特長】

ミyakumiyakuのオリジナル重箱へ、定番おせち食材からお子さまにも人気の洋風食材など様々な味を盛り込みました。



### AIと創った未来創造おせち

【宅配価格】 本体価格 16,800円  
(税込 18,144円※5)

【内 容 量】 39品目 (2~3人前)

#### 【商品特長】

AIを活用して企画したおせちを具現化して盛り付けた、新感覚と色彩のおせち。おせちもAIと未来を創造へ。

## 【8月1日（木）から予約承り開始おせちの一例】



8月1日（木）より承り開始

### トップバリュ <sup>よろこび</sup> 和風三段重「慶」

【宅配価格】 本体価格 10,000円  
(税込 10,800円※5)

【内 容 量】 37品目 (3~4人前)

#### 【商品特長】

昨年一番人気のおせちです。黒豆、きんとん、祝い海老などの人気メニューをおいしくブラッシュアップしました。製造委託先を集約しスケールメリットを出すなどの見直しを行い、昨年よりもお求めやすい価格でご提供します。



8月1日（木）より承り開始

### トップバリュ <sup>きょうえん</sup> 和洋中特大二段重「饗宴」

【宅配価格】 本体価格 19,800円  
(税込 21,384円※5)

【内 容 量】 73品目 (4~5人前)

#### 【商品特長】

家族みんなで楽しめる和洋中の食材を彩りよく盛り付けました。トップバリュおせち過去最大の73品目を取り揃え大満足のボリュームです。年越し蕎麦（冷凍）4食付きで、年末から楽しめるおせちです。

## 【名店監修贅沢おせちの一例】



### 京都 貴船 右源太監修 和五段重「<sup>きふね</sup>氣生根」

【宅配価格】 本体価格 100,000円

(税込108,000円※5)

【内容量】 93品目 (4~5人前)

#### 【商品特長】

和の伝統を重んじる格調高い味わいの数々。  
京懐石の名店「右源太」監修、絢爛豪華なおせちです。



### トッパリユ プロのひと品

### 橋本料理長監修 和風与段重「<sup>ちょうか</sup>頂華」

【宅配価格】 本体価格 50,000円

(税込54,000円※5)

【内容量】 39品目 (4~5人前)

#### 【商品特長】

神楽坂「<sup>いちりん</sup>一凛」橋本幹造料理長監修。  
質や価値を追求した純和風おせちです。国産素材をベースにトッパリユ厳選原料を使用し上品で贅沢な逸品です。例えば煮しめの里芋は独特のねばりを生かし、素材の味を引き出し食感にこだわってコクと深みを持たせました。

## 【食品添加物を使わずにつくったおせち】



### トッパリユ プロのひと品

### 橋本料理長監修 和風二段重「<sup>みずき</sup>瑞」

【宅配価格】 本体価格 25,800円

(税込27,864円※5)

【内容量】 21品目 (3~4人前)

#### 【商品特長】

神楽坂「<sup>いちりん</sup>一凛」橋本幹造料理長監修。  
食品添加物を使わずにつくり上げたおせちです。素材はもちろん、水や調味料も産地に出向いて吟味し、照り、艶を出すために水飴を使用するなどことんこだわりました。例えば田作りは島根県産の醤油、岐阜県で醸造した本みりんを使い、甘みを抑えて、カタクチイワシの味わいを出すなど、一つひとつの食材にとことんこだわりました。

## 【12月1日（日）まで、ネットお申込みがおトクです！】

イオンショッピング、e予約、イオンネットスーパーでは、本体価格15,000円以上の注文で、おトクなキャンペーンを実施します。

※「イオンショッピング」では、1,000円OFFクーポンがご利用いただけます。

※「イオンネットスーパー」「e予約」では、1,000WAON POINTをプレゼントいたします。

※「早得」対象商品にも利用可能です。

## 【イオンネットスーパーのおせち】

通常の配達時間でご自宅にお届けするのはもちろん、ご自宅以外の住所へのお届けもできる「お届け先変更便」サービスや、帰省先の店舗でもお受け取りいただける「PickUp！（店舗受取り）」サービスも実施します。

※対象エリア・店舗：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国の「イオン」「イオンスタイル」ネットスーパー実施店舗

おせち特設サイト：[https://shop.aeon.com/netsuper/osechi\\_gochisou](https://shop.aeon.com/netsuper/osechi_gochisou)

## 【11月28日（木）まで、早期割引実施中】



早得期間：9月2日（月）～11月28日（木）

割引率：表示本体価格から5%引き

※配送料は割引の適用外となります。

※マークのある商品に限ります。

※承り方法により早得の終了時間が異なります。

※1：関東・北陸信越・東海・近畿・中四国エリアの店舗での承りです。

※2：承り期間は商品・承り場所により異なります。詳細はカタログもしくはWEBサイトをご覧ください。

※3：全国宅配での承りです（沖縄全域・全国離島と北海道・四国・九州の一部を除く）。

※4：「招福おせち（愛犬用）」「ネコちゃんおせち」は除きます。

※5：税込価格は、単品で購入した際の価格です。

## 【本件に関する問い合わせ先】

イオン株式会社 コーポレート・コミュニケーション部 佐藤 電話：043-212-6061

イオンリテール株式会社 経営企画本部 広報部 大谷 電話：043-212-6501