



ご予約・変更・キャンセルは便利なフリーダイヤルへ
《受付時間は9:00~18:00》

熊本エリア

0120-01-0234
FreeDial 福岡・佐賀・大分エリア

0120-03-0008
FreeDial 八代工場

H 株式会社 ヒライ

◆本社工場 TEL.096-324-3666(代)
◆福岡工場 TEL.093-0005 筑後市長浜719番地
◆八代工場 TEL.096-4615 八代市川田町東字西塚79-1

おせちのネット予約は

ヒライ

検索



鳳凰・絢爛・鶴亀・雅のご予約・配達について

12月20日(土)までにご予約の方は

おせち無料配達

11,000円(税込)以上お買い上げの方になります。

※配達の指定は午前・午後のどちらかになります。
※配達につきましては、交通状況や天候により、大幅に変わることがございます。
ご了承ください。おせちは保温箱に入れてお渡し致します。

※おせち容器・保温箱は、お取扱いのルールにしたがって廃棄してください。
※おせちには祝符が付いています(鳳凰4脚、絢爛3脚、鶴亀2脚、雅1脚、和3脚、喜2脚)。※商品ご予約・配達ご予約とともに、数量が予定に達し次第、表示のご注文受付期間より早い時期に、予告なく締め切らせて頂く場合があります。締め切り後は、変更やキャンセルの受け付けもできませんので、ご了承ください。※特別企画商品のため数量に限りがあります。※原則として26日以降のおせちのキャンセルは受け付けておりません。※御台により商品内容の一部が変わることがあります。

インボイス制度に伴い領収書の発行については、右記の通り承っております。

※宛名なし、または「上様」と記載された領収書は発行できません。必ず宛名をご指定ください。
※1回のご注文につき、領収書は1枚のみの発行となります。領収書を複数枚で発行することはできません。
※やむを得ず金額を分けて領収書が必要な場合は、事前にご注文を分割していただくようお願いいたします。

宅配4県

(福岡・大分・佐賀・熊本)

※但し、離島は除きます。

●配達予約締切 12月20日(土)

●予約・キャンセル・変更締切 12月25日(木)

●商品お渡し 12月31日(水)



鳳凰・絢爛・鶴亀・雅 早期ご予約特典

鳳凰・絢爛・鶴亀・雅を
12月11日(木)までご予約の方に

万福ごはん券
プレゼント!



鳳凰1つにつき
3,000円(500円×6枚)

絢爛1つにつき
2,000円(500円×4枚)

鶴亀1つにつき
1,000円(500円×2枚)

雅1つにつき
500円(500円×1枚)



おせち
店頭受取でもれなく!

年越し生そば
プレゼント

※そば各3人前(つゆ付)をお付けします。
※配達分には、サービスのそばはつきません。



こだわりの
おせちづくりを
ぜひご覧ください

お近くのヒライ店舗は
こちらから
お探し下さい

ヒライ公式
Instagram

宅配専用おせち

※冷凍でお届けします

12月15日(月) 予約・キャンセル
変更締切

和 なごみ

式の重

ヒライの味を全国へ
お届けできます!



参の重
・北海道産帆立照焼
・紅ズワイガニ
・甲羅グラタン
・丹波篠山産黒豆(金箔)
・本ズワイガニ
・爪の甘酢漬け
・数の子
・紅白かまぼこ
・長崎産真タコの柔らか煮
・手まり餅
・大分産かぼすブリの照焼
・銀鮭の西京焼

式の重
・大分産どんこ椎茸煮
・蟹風味紅白生酢(蟹蒲鉾)
・九州産黒毛和牛の時雨煮
・鹿児島産黒糖ローストポーク
・きび田作り
・天然海老の醡煮
・鰯入り北海道産昆布巻
・栗さんどん

参の重
・みつせ鶏つくねの照焼
・数の子松前漬け
・クルミの沖縄産黒糖かけ
・伊達巻
・北海道産いくら醤油漬け
・若桃の蜜煮
・焼きリングクリームチーズ
・4種ナツツのプラウニーケーキ

参の重
・いちじく赤ワイン煮
・北海道産いくら醤油漬け
・若桃の蜜煮
・焼きリングクリームチーズ
・栗さんどん

三段重 29品目
18,334円(税込19,800円)
18.3×18.3×5cm×3段(3人前)

冷凍便
でお届け

式の重



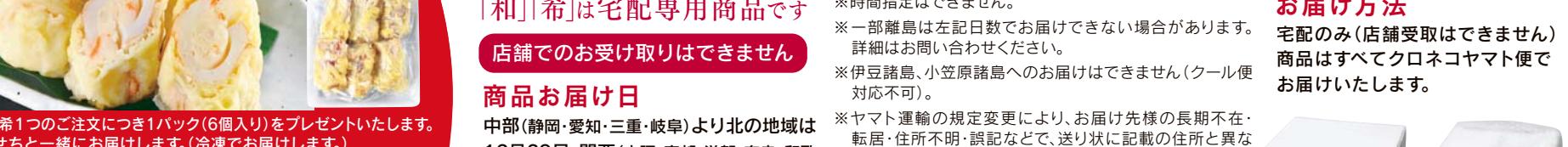
参の重
・北海道産昆布巻
・伊達巻
・丹波篠山産黒豆(金箔)
・本ズワイガニ
・爪の甘酢漬け
・数の子
・紅白かまぼこ
・長崎産真タコの柔らか煮
・天然海老の醡煮
・鰯入り北海道産昆布巻
・栗さんどん

式の重
・みつせ鶏つくねの照焼
・蟹風味紅白生酢(蟹蒲鉾)
・長崎産真鰯真子煮
・きび田作り
・焼きリングクリームチーズ
・いちじく赤ワイン煮
・若桃の蜜煮
・焼きリングクリームチーズ
・栗さんどん

二段重 25品目
12,778円(税込13,800円)

冷凍便
でお届け

式の重



参の重
・北海道産帆立照焼
・紅ズワイガニ
・甲羅グラタン
・丹波篠山産黒豆(金箔)
・本ズワイガニ
・爪の甘酢漬け
・数の子
・紅白かまぼこ
・長崎産真タコの柔らか煮
・天然海老の醡煮
・鰯入り北海道産昆布巻
・栗さんどん

式の重
・みつせ鶏つくねの照焼
・蟹風味紅白生酢(蟹蒲鉾)
・長崎産真鰯真子煮
・きび田作り
・焼きリングクリームチーズ
・いちじく赤ワイン煮
・若桃の蜜煮
・焼きリングクリームチーズ
・栗さんどん

二段重 25品目
12,778円(税込13,800円)

冷凍便
でお届け

式の重



店頭 お渡し

冷蔵便 でお届け

自社味付製品 7割以上

鶴亀

つるかめ

式の重

二段重 28品目
18.3×18.3×5cm×2段(2人前)

10,186円(税込11,000円)

数量限定

宮崎産金柑
いちじく赤ワイン煮
栗さんどん
長崎産真鰯真子煮
クルミの沖縄産
黒糖かけ
きび田作り
徳島産蓮根煮
国産生姜
こんにゃく煮
真夕子の柔らか煮
大分産どんこ椎茸煮
大分産かぼすブリの照焼
醤油漬け
鮪入り北海道産
昆布巻
北海道産帆立照焼
昆布巻
伊達巻
北海道産いくら
醤油漬け
鮪入り北海道産
昆布巻
甲羅グラタン
紅ズワイガニ
本ズワイガニ
爪の甘酢漬け
数の子
紅白かまぼこ
長崎産真タコの柔らか煮
手まり餅
大分産かぼすブリの照焼
銀鮭の西京焼
長崎産真タコの柔らか煮
栗さんどん
北海道産帆立照焼
昆布巻
伊達巻
北海道産いくら醤油漬け
若桃の蜜煮
焼きリングクリームチーズ
4種ナツツのプラウニーケーキ

店頭 お渡し

冷蔵便 でお届け

自社味付製品 7割以上

雅

みやび

一段重

24品目 18.3×18.3×5cm×1段(1人前)

5,093円(税込5,500円)

数量限定

北海道産いくら醤油漬け
鮪入り北海道産昆布巻
クルミの沖縄産黒糖かけ
長崎産真鰯真子煮
若桃の蜜煮
青森産酢ごぼう
紅白生酢
鹿児島産黒糖ローストポーク
栗さんどん
みつせ鶏つくねの照焼
大分産かぼすブリの照焼
徳島産蓮根煮
国産生姜
こんにゃく煮
長崎産真タコの柔らか煮

株式会社 ヒライ

ご予約は便利なフリーダイヤルへ《受付時間/9:00~18:00》

熊本エリア 0120-01-0234

福岡・佐賀・大分エリア 0120-03-0008

<https://www.hirai-wa.com>

おせちのネット予約は
ヒライ

検索

◆本社工場 〒860-0047 熊本市西区春日7丁目26-70 TEL.096-324-3666(代)
◆福岡工場 〒833-0005 筑後市長浜718番地 TEL.0942-51-1100(代)
◆八代工場 〒869-4615 八代市川田町東字岡塚79-1 TEL.0965-37-8470(代)

※おせちには祝箸が付いています(鳳凰4膳、絢爛3膳、鶴亀2膳、雅1膳、和3膳、希2膳)。

※商品ご予約・配達ご予約とともに、数量が予定に達し次第、表示のご注文受付期間より早い時期に、予告なく締め切らせて頂く場合があります。締め切り後は、変更やキャンセルの受け付けもできませんので、ご了承ください。

※特別企画商品のため数量に限りがあります。

※原則として26日以降のおせちのキャンセルは受け付けておりません。

※都合により商品内容の一部が変わることがあります。

解凍後はそのまま食卓へ!
「和」「希」の美味しいお召し上がり方

1

食べる24時間前に冷蔵庫に移し
ゆっくり解凍します。

2

食べる1~2時間前に冷蔵庫から出し
室温で解凍します。

※電子レンジで解凍するとドリップが出て、食感や風味が損なわれます。
必ず、冷蔵庫と室温でゆっくり解凍してください。
※一度解凍したものを再凍結すると風味が損なわれますのでお控えください。

保存方法
●解凍するまでは冷蔵庫で保存してください。
●解凍後は冷蔵庫(10℃以下)で保管し、
お早めにお召し上がりください。

※緩衝材に包み
専用箱に入れて
冷凍便でお届けします

※時間指定はできません。
※一部離島は左記日数でお届けできない場合があります。
詳細はお問い合わせください。
※伊豆諸島、小笠原諸島へのお届けはできません(クール便対応不可)。
※ヤマト運輸の規定変更により、お届け先様の長期不在・転居・住所不明・誤認などで、送り状に記載の住所と異なる住所にお荷物を転送する場合、お届け先様に転送する送料を着払いご負担いただくことになりました。

お届け方法

宅配のみ(店舗受取はできません)
商品はすべてクロネコヤマト便でお届けいたします。