

2026 年 9 月 1 日

フェニックス・シーガイア・リゾート

「和洋折衷二段重おせち」9 月 1 日より予約受付開始 送料無料で全国配送／早期割引特典あり

～華やかな盛り付けと作り立てのおいしさをご家庭で～

フェニックス・シーガイア・リゾート（フェニックスリゾート株式会社／宮崎市：代表取締役社長 山本俊祐、以下シーガイア）では、シーガイア料理長監修による「和洋折衷二段重おせち」の予約受付を、2026 年 9 月 1 日（火）よりシーガイア公式オンラインショップにて開始いたします。また、2026 年 10 月 31 日（土）までにお申し込みいただくと、2,000 円割引となる早期割引特典もご用意しております。



2027 年のおせち料理は、シーガイア料理長監修のもと、全 62 品目を盛り込んだ和洋折衷二段重としてご用意しました。彩り豊かな伝統のおせち料理と洋のメニューを組み合わせ、和と洋それぞれの味わいをお楽しみいただける和洋折衷二段重です。作りたてのお料理を急速冷凍してお届けするため、美しい盛り付けとできたてに近いおいしさをご家庭でお楽しみいただけます。

<https://seagaia.co.jp/lp/osechi/>

■シーガイアの和洋折衷二段重おせち＜冷凍／送料無料全国配送＞

- ・料金：30,000 円＜3～4 人前／25.7cm×31.7cm×4.6cm（一段）＞
- ・販売数：300 セット
- ・申し込み方法：オンラインショップにて <https://shop.seagaia.co.jp/shopbrand/ct181>
- ・申し込み期間：2026 年 9 月 1 日（火）～12 月 4 日（金）
- ・お届け日：2026 年 12 月 30 日（水）
- ※限定数に達し次第申込受付終了します
- ※配送のみでの受付となります
- ※冷凍された状態でお届けします
- ※2026 年 11 月 30 日（月）以降はキャンセル不可となります

■早期割引特典

2026 年 10 月 31 日（土）までのお申し込みで、通常 30,000 円を 28,000 円にてご購入いただけます

■お品書き



<一の重>

黒豆／子持鮎昆布巻／くるみ餅（白・赤）／豆腐のホワイトチョコテリーヌ／たこ足割烹煮／ふんわりえびしんじょう／料亭伊達巻／裏白椎茸（人参木耳）／穂付冬筍綾煮／中学いも（柚子）／花餅（紅梅・白梅）／松前漬／数の子／ぶり照焼／網笠柚子／カマス梅肉南蛮／花咲蟹甲羅盛り／蝦夷あわび活煮／つづ貝真砂和え／源平なます／昆布扇子／ゆずいか／こはだ卵の花和え／市松錦糸巻／田作り煮／中華くらげ／甲いかの金柑黄金和え／蒲鉾（白・赤）／丸穴子塩麴焼き／メープルくるみ



<二の重>

和み信田（海老・ほうれん草）／宮崎県産鶏ロースチーズ焼き／ドライトマト赤ワイン煮／真鯛ポワレ／レモンシロップ漬／黒糖ローストポーク／加賀太鼓／金柑百合根市松／紀州梅肉マヨサラダ／オリーブ／塩レモンチキン／モッツァレラチーズスパイス／ローストビーフ／サーモンの彩りテリーヌ／国産焼きつくね串／海老の旨煮／カニ爪（冷製マヨネーズ・冷製オーロラ）／コルニッション／タンスモーク塩レモン／きんとん／栗甘露／サーモンキャロットテリーヌ／ひすい梅甘露煮／オニオンマリネ／かに水車巻／バジル仕立てのチーズロール／極上ローズサーモン

■おすすめポイント①作り立てのおいしさ

一品一品丁寧に仕上げた料理を急速冷凍してお届けします。解凍するだけで、ご家庭でおせち料理をお楽しみいただけます。賞味期限は冷凍のままの状態です。約 1 カ月間です。

※一度解凍したおせちを再冷凍しますと、味が損なわれますのでご注意ください

■おすすめポイント②送料無料でお届け

送料無料でお届けいたします。（送料は弊社負担）

※離島など、一部配送不可地域がございます

※配送日：2026 年 12 月 30 日（水）

※配送時間をご要望にお応えできない場合がございます

※本リリースに記載の料金はすべて消費税込です。

※掲載している写真はすべてイメージです。内容は変更となる場合がございます。