

2026 年 10 月 19 日

株式会社イズミ

100 品目おせちや 65 周年記念商品が登場 多彩な味わいを楽しむ 「2027 年ゆめタウン・ゆめマートのおせち」予約受付中！

株式会社イズミは、イズミグループ各店舗および「ゆめオンライン」にて、「2027 年ゆめタウン・ゆめマートのおせち」の予約受付を 10 月 1 日より開始いたしました。

近年のおせち市場では、少人数世帯の増加に加え、「お正月くらいは少し贅沢に」「さまざまな料理を楽しみたい」というニーズの高まりを背景に、少量ずつ多彩な料理を楽しむ「少量多品種」タイプのおせちへの支持が拡大しています。また、高品質・高価格帯の商品と、お求めやすい価格帯の商品への需要が高まるなど、市場の二極化も進んでいます。

こうした市場動向を踏まえ、2027 年のゆめタウン・ゆめマートのおせちは、「品目数」「特別感」「お得感」をキーワードにラインアップを強化いたしました。

今年は株式会社イズミ創業 65 周年を記念したオリジナルおせちをはじめ、100 品目の豪華おせちや広島県とのコラボレーション企画など、新たな商品を多数展開しております。また、ご好評をいただいている早期割引対象商品を前年の 19 品目から 24 品目へ拡大し、よりお求めいただきやすくなりました。

ご家族や大切な方との新年のお祝いの席を彩る、特別なおせちをご提案いたします。

2027 年ゆめタウン・ゆめマートのおせち



【店頭】

◆展開店舗：イズミ 97 店舗

ゆめマート熊本 23 店舗・サニー70 店舗

ゆめマート北九州 29 店舗・デイリーマート 4 店舗

サンライフ 4 店舗・ユアーズ 21 店舗※アバンセ除く

◆受付期間：10 月 1 日（木）～12 月 23 日（水）17 時まで

【宅配】

◆受付期間：10 月 1 日（木）～12 月 20 日（日）17 時まで

◆お届け日：12 月 30 日（水）・31 日（木）ご希望日

◆配達可能な地域：中国 5 県・福岡県・大分県・佐賀県

熊本県・長崎県・香川県・徳島県・兵庫県

早割 12月11日②まで

ゆめオンライン 予約限定 選定 24 品

ゆめオンラインでのお申し込み時に
事前クレジットカード支払いで
カタログ表示本体価格から

10%OFF

①さらに / ゆめオンラインポイント 5 倍

※店舗でのご予約（10/1～）またはお支払いの場合、
早期割引10%OFF・ゆめオンラインポイント5倍の対象外です。

「早期割引」対象商品はコチラ >

「早期割引」WEBカタログを見る >

【早期割引】

選定 24 品がカタログ表示本体価格から
10%OFF！

◆受付期間：12 月 11 日（金）まで

■おせち一例 ※画像は全てイメージです。

【圧巻の 100 品目で少量多品種ニーズに応えるおせち】

100 品目和洋おせち 二段重

32,000 円（税込 34,560 円）

限定200セット

全 100 品目の彩り豊かな料理を盛り込み、さまざまな味わいを少しずつ楽しめるおせちです。家族みんなで選ぶ楽しさと、お正月ならではの特別感をお届けします。



【創業 65 周年を祝う特別なおせち】

65 品目おせち料理オードブル二段重

17,800 円（税込 19,224 円）

限定500セット

創業 65 周年を祝うイズミオリジナルおせちです。縁起の良い食材をはじめ、和洋さまざまな料理を 65 品目盛り込み、見た目の華やかさと食べる楽しさを両立しました。



京都・大原 料理旅館芹生 監修

和洋おせち 緑寿 六段重

25,000 円（税込 27,000 円）

限定100セット

緑の食材を盛り込み、創業 65 周年の感謝を表現したおせちです。和の伝統と洋の華やかさを兼ね備えた六段重に仕上げました。



【広島の魅力が詰まった特別なおせち】

ヒルトン広島檜垣シェフ 監修

瀬戸内ガストロノミー重

19,800 円（税込 21,384 円）

限定100セット

ヒルトン広島とのコラボレーションによる特別なおせちです。瀬戸内エリアの豊かな食材を活かし、ホテルならではの洗練された味わいをお楽しみいただけます。



広島修道大学コラボ

おせち三段重

19,800 円（税込 21,384 円）

限定200セット

3回目となる広島修道大学とのコラボおせちです。学生が「食べてみたい」「おいしい」と思うメニューを考案し、若い感性を活かした発想豊かなおせちが完成しました。

おせちの詳細、開発のウラ側はこちら



広島市立広島商業高等学校コラボ

福がいっぱいスマイルおせち 二段重

10,000 円（税込 10,800 円）

限定200セット

2回目となる広島市立広島商業高等学校とのコラボおせちです。味の濃さや仕上がりまで細かく意見交換して出来上がったこだわりのおせちをお楽しみください。

