

迎

ご家族や大切な方と
みんなで
集まる
年末年始の
おもてなし

ならコープ
女性職員プロデュース

結 賀

ゆい が

「使い勝手のよいおせち」を目指し
ならコープ女性職員が
プロデュースして5年目
大晦日から家族団らんを考へて
伝統的なおせちとオーソドックスを
1つにまとめています



コロナ禍の中、リモート会議などを行いながら
組合員さんからいただいたお声を反映し、盛り付け
彩りまで細やかにこだわってプロデュースしました
ご家族や大切な方と、お客様のおもてなしに…
「結賀」で楽しいお正月をお過ごしください

昨年好評 アンケートの声

伝統的な一の重、二の重、男性にも喜ばれる
三の重。我が家では家族構成とも合っていて、
とてもおいしく、家族みんな満足していました。
ていねいなつくりにも感謝しました。

二の重
日本酒にも合う和のお品

一の重
伝統的な
おせち料理の品々

三の重
大晦日から活躍する
オーソドックスメニュー

ご予約締切
10月31日(日)

今期限定
2,525点
お一人様2点限り

6801 冷蔵

銀の森コーポレーション

結 賀

三段重 43品

本体 19,800円
(税込 21,384円)

【一の重】伊達巻、しろひらす西京焼、市松かまぼこ、栗あん包み、たたきごぼう ごま和え、
あわび旨煮、梅鮓、きびなご手綱、数の子、小川巻、栗きんとん、田作り、柿なます、金箔黒豆
【二の重】にしん昆布巻、いんげん、牛八巻、ぶりの子、結び鮓、手綱こんにゃく、菜の花、浜
汐海老、裏白しいたけ、海老しいたけ、竹の子、わかめ、絹揚げ、鯖さく巻、たら旨煮、彩りきぬ
た巻
【三の重】チーズ蒸し鶏、海老のロースト ジェノバ風、スモークサーモン、茄子とスズキのカ
ネロニ、合鴨パストラミ、パプリカのマリネ、フルーツチーズ、帆立貝レモンバターソース、
ドライマトの赤ワイン煮、鶏の五香粉焼、金柑シロップ漬、若桃のコンポート、ロースト
ビーフ(ソース付)

(3437kcal・食塩相当18.52g/1セット43品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

フルーツチーズには
クラッカーが
おすすめです
※各自ご用意
ください



おすすめの
品



しろひらす西京焼

西京焼にすることで、しろひらすの繊細さ
ほどよい脂、旨みを引き出しました
やわらかい食感、優しい味わいは
職員の中でも強い支持のある一品です



彩りきぬた巻

市田柿の干柿を芯に、細切り野菜を
大根で巻いた彩り鮮やかな一品
干柿のもっちり濃厚な味わい
野菜のシャキシャキ感も合わせて
目でも舌でも楽しみたいだけです



茄子とスズキのカネロニ

具材を巻いた米茄子を、イタリアの
パスタ料理「カネロニ」に見立てた一品
白ワイン、香味野菜にしっかり漬け込み
ソテーしたスズキ、香味野菜たっぷりの
トマトソース、チーズの風味をまとうせた
米茄子との組み合わせをお楽しみください

注文期間

2021年10月16日(土)~12月19日(日)

商品お渡し日時

2021年12月31日(金) あさ10時~夕方5時

クリスマス予約につきましては
チラシを店内にご用意しております

このカタログの利用に関してはならコープ事業約款に基づきます。ならコープホームページでご確認いただけます。※商品により数に限りがございます。お早目にお申込みください。※お渡し時の盛り方・デザインは変わる場合もございます。
※原料事情により、内容変更の場合がございます。ご了承ください。※商品により、締切日が異なります。詳しくは、各商品情報をご覧ください。※表示の税込価格は参考価格です。レジ精算時は、本体価格合計に対しての課税になります。

奈良女子大学

「奈良の食プロジェクト」共同監修

和洋

地産地消
おせち

本年のおせちもアンケートや組合員の皆様のご意見をもとに人気のお品は残しつついくつか改良を加えてお届けします

はなの重
奈良の食材を
しっかり楽しめるお重です

なごみの重
おせち定番のお品を
ふんだんに盛り込みました



吉川 小百合さん



藤本 光さん

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」
メンバーがおすすめのお品をご紹介します



奈良漬香る海老煮

以前から人気のある、奈良漬の風味をお楽しみいただけるお品です。今年度は車海老を使用し、鮮やかな朱色でよりめでたく華やかになりました。



小山 早句良さん



田作りの梅和え

おせち定番のお品を吉野名産の梅でさっぱりと仕上げました。カリカリ食感と酸味が良いアクセントとなり、新鮮な仕上がりになっています。



森川 紗衣さん



凍り豆腐の炊いたん

奈良県産大豆を使用し、野迫川村で作られた貴重な凍り豆腐を使いました。お出汁がよく染みこみ、優しい味わいです。昨年度よりも食べやすい大きさになりました。



坂口 若菜さん



私達が
このおせちについて
動画でご紹介します！

※通信費が発生します
※機種によっては読み込めない場合がございます



中村 結さん

みやびの重
洋風メニューや甘味を
組み合わせたお重
華やかさにもこだわりました

開発エピソード ～今年はこんな風に取り組みました！～

今年度は、「凍り豆腐の炊いたん」に使用した「凍り豆腐」の製造者・松島さんの所へ訪問させていただきました。製造所は自然豊かな野迫川村の山中にあり、澄んだ空気と目の前に流れる溪流が印象的でした。凍り豆腐の製造はかつて野迫川村で盛んでしたが、現在もこの地で続けているのは松島さんだけとのこと。今年度も継続して使用させていただけることに感謝しながら、おせちを通して皆様に松島さんが作った「凍り豆腐」のおいしさをお伝えできたら嬉しく思います。



外岡 和菜さん

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」メンバーより



私達が奈良の食材を活かしたメニュー開発に取り組む「奈良の食プロジェクト」でのおせちの監修も、お陰様で13年目を迎えました。すべてのお品に奈良県産の食材や調味料が使われており、今年度も奈良の良さを感じていただける素敵なおせちとなっております。この機会に奈良の食材の豊かさ・魅力について知っていただければと思います。

3～4人前 ご予約締切 10月31日(日) 1,500点限定 お一人様1点限り

6802 冷蔵 ティーケース

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」共同監修
地産地消おせち 和洋

三段重 34品

本体 17,800円
(税込 19,224円)

【なごみの重】柿なます、若草信田巻、数の子、奈良漬香る海老煮、宇陀の黒豆、大和いも入り伊達巻、ヤマトボークスの昆布巻き、田作りの梅和え、花もち白梅ほうじ茶風味、たら煮
【はなの重】松笠いか梅ソース、松笠いかバジルソース、トマトと下北春まなみのテリーヌ、豚の梅煮、合鴨スモークオレンジソース、奈良の地酒入り紅白かまぼこ、凍り豆腐の炊いたん、梅型人参、花もち緑大茶風味、蓮根の松風焼き、柚子香る鯛のふくら焼き
【みやびの重】サーモンと大根の燗花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、帆立のまなソース和え、栗きんとん、椎茸旨煮、煮しめ鶏、やわらごぼう、梅型人参、花もち紅梅ほうじ茶風味、桜香る鯛の燗風焼き、梅糖甘煮、金粉梅酒羊羹、クリームチーズターキーパストラミ巻
(2534g・食塩相当13.6g/1セット34品目) 小麦・卵・乳・落花生・えび 消費期限:1月1日



香りがよく、
祝いの席にぴったり！
吉野製菓工業協同組合の
「吉野杉」割り箸5膳付き

2・3頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

西大和さえき



奈良・法隆寺近くの料亭「西大和さえき」
プロの料理人達が腕を振るう
食通をも唸らす手作りの絶品おせち



【式の重】

【壹の重】

30点限定 お一人様
1点限り

約 3人前
ご予約締切
10月31日(日)

6803 冷蔵 西大和さえき
西大和さえき おせち
二段重 61品

本体 40,000円
(税込 43,200円)

【式の重】伊勢海老と雲丹の炒りまぶし、鯛海老みぞれ焼き、ずわい蟹、鮑柔らか煮、バテ身小鯛、蟹斗梅、本ゆず伊達巻、ぼたん百合根、田作り、きぬさや、紅白蒲鉾、子持ち昆布、からすみ、鯛おぼろ和え、鯛照焼、慈姑黄金煮、蛤の佃煮、矢しょうが、宇陀の金牛蒔、落含ませ、数の子、結び昆布巻、手毬麩、鮭柔らか煮、鶏けしの実焼き、車海老ピリ辛煮、干し梅旨煮、合鴨ロース、メさごし、わかさぎ南蛮漬、大根柚子なます、丁呂木紅白漬、赤鯉甘酢漬、白鯉甘酢漬、たらこ含ませ煮
【壹の重】黒毛和牛ローストビーフ、蟹味噌添え、いくら醤油漬、黒豆和三盆煮、長芋梅肉和え、穴子八幡巻、鶏卵旨煮、筍旨煮、金時梅人参、蓮根いとこ煮、紅白梅大根、金柑蜜煮、くるみ鮎煮、蕨含ませ、栗きんとん、牛肉時雨煮、くこの実、菜の花辛子和え、干椎茸有馬煮、鱈旨煮、鮭昆布巻、たたき牛蒡、鶏肝時雨煮、つく羽根、クレソン、パプリカ
(2058kcal・食塩相当12.56g/1セット61品目) 冷蔵・冷凍・常温・常温 消費期限:1月1日



味の大和路



総料理長 相原 健

ならコープの夕食宅配でおなじみ
地元のお弁当製造メーカーが
「お家の味わい」を目指して
腕によりをかけたおせち
手づくり感を大切に
大きめの重箱に和洋の厳選された
食材を盛り込みました



350点限定 お一人様
1点限り

約 3人前
ご予約締切
10月31日(日)

6804 冷蔵 味の大和路
飛鳥
一段重 26品

本体 13,500円
(税込 14,580円)

黒糖ローストポーク、ミートローフバジル&チーズ、若桃甘露煮、金柑甘露煮、鳴門金時きんとん、栗甘露煮、鶏つくね照焼、クランベリーポーク、レーズン&レバン、ショコラバウンド、スモークサーモン、市松かまぼこ、海老とウニのテリーヌ、サーモントラウト西京焼、梅花もち、伊達巻、焼海老、蛸と野菜のバジル和え、帆立貝柱の燻製、紅白なます、七福稲田巻、瀬戸内真だこ酢漬、丹波黒黒豆煮、松笠いか雲丹焼、鱈煮付、リンゴと紅芋のパイ包み
(2617kcal・食塩相当17.6g/1セット26品目) 冷蔵・冷凍・常温・常温 消費期限:1月1日





宝巻

北海道産の昆布を手巻きし、銅釜で新鮮やかに、うす味でやわらかく炊き上げました。



帆立貝艶煮

北海道産の帆立の旨みそのままに、うす味で、やわらかな艶煮に仕上げました。



鳴門金時芋きんとん・栗甘露煮

徳島県産の鳴門金時芋を匠の技で練り込み、更に裏ごしをし、なめらかで風味豊かに仕上げました。

2~3人前
ご予約締切
12月19日(日)

6805 冷蔵 大つる

おせち 初春
一段重 32品

本体 9,800円
(税込 10,584円)



いくら醤油漬、サクッと田作り、厚切ぶり照焼、帆立貝艶煮、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、丹波黒黒豆、伊達巻、合鴨ロース、白花豆、祝えび、味付け数の子、宝巻、真だら旨煮、寿高野豆腐煮、みつせ鶏つくね和風あんじ、スモークサーモン、玉ねぎパプリカマリネ、紅白かまぼこ、青桃甘露煮、くるみ鮎炊き、金時人参紅白なます、煮べれんこん、手綱生芋こんにやく、里芋煮、ふき煮、小菊含め煮、煮びごぼう胡麻風味、金時人参旨煮、手まり麩、椎茸煮、松笠くわい煮
(1378kcal・食糧相当9.3g/1セット32品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

昨年好評 アンケートの声

どのお品もとてもおいしかったです。特に煮物がおいしくて、家族に好評で完食しました。次の年も利用したいと思います。

オレンジページ

おせちも、おせちの合間にちよつとつまみたくなる洋風メニューも詰め合わせたオードブル
カップ一つひとつを取り外して
好きなお品をお召し上がりいただけます

雑誌「オレンジページ」監修
オードブル



NEW
2~3人前
ご予約締切
10月31日(日)

6806 冷蔵 伊藤忠食品

オレンジページ
和洋オードブルおせち
一段重 35品

本体 17,000円
(税込 18,360円)

焼野菜トマトマリネ、オリーブ、鶏の七色彩、わかさぎ甘露煮、メープルくるみ、ホッキサラダ、ブロッコリーときのこのパジル和え、宇治抹茶きんとん、黒豆金箔松葉、菜の花、子持ちいか、菊煮、空豆煮、黒豆、花びら風百合根、パパイアとえびのマリネ、ドライフルーツのテリーヌ、真鯛塩焼、チャーシュー柚子風味、あわび煮、合鴨白味噌風、スモークシュリンプ、メロンムース生ハム巻、にしんコンフィ、湯葉有馬煮、鮎有馬煮、帆立スモーク、紅鮭レーズン巻、杏子煮、たこパジルソース和え、えび香草串、伊達巻、生ハムチーズ、若桃甘露煮、帆立ひも明太和え
(1763kcal・食糧相当15.9g/1セット35品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



4・5頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

京料理道楽
飯田知史

明の春

約
2人前
ご予約締切
10月31日(日)

6807 冷蔵 銀の森コーポレーション

京料理道楽
飯田知史監修おせち
明の春
三段重
35品
本体 9,200円
(税込 9,936円)【一の重】紅白蒲鉾、田作、鰯節錦糸、鶏胡松風、
からすがれい西京焼、漬物海老、数の子、菜の花、
芋金団淡皮栗、金箔黒豆【二の重】裏白椎茸、伊達巻、叩き牛蒡、絹莖、含ませ花切大根、
紅白鮎、活鮎の磯蒸し、梅麩、包み恵比寿鯛焼浸、胡桃松魚、焼目湯葉巻【三の重】鯉昆布巻、豚牛蒡、鯛の子、瓢箪高野豆腐、隠元豆、あじろ蒟蒻、海老南蛮、
梅花人参、帆立貝生姜煮、鱈若布巻、合鴨山椒風味、鶏味噌燗焼、小川巻、東寺巻
(1698kcal・食糧相当9.86g/1セット35品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

福肆段重

約
3人前
ご予約締切
10月31日(日)6808 冷蔵 銀の森コーポレーション
京料理道楽 飯田知史監修おせち
福肆段重
四の重並列二段
37品
本体 12,800円
(税込 13,824円)【一の重】紅白蒲鉾、鯛金紙巻、鮮龍皮巻、東寺巻、煮鮎、紅白鮎、金箔黒豆、芋金団淡皮栗
【二の重】若桃、田作、鶏胡松風、鯛照焼、漬物海老、松笠鳥賊、合鴨山椒風味、菜の花
【三の重】出汁巻玉子、鰯旨煮、竹麩、帆立貝付焼、胡桃松魚、このしろ錦糸和え、叩き牛蒡、竹の子、若布、小川巻、数の子
【四の重】鯉昆布巻、隠元豆、瓢箪高野豆腐、梅麩、あじろ蒟蒻、鯛の子、海老南蛮、裏白椎茸、鶏味噌燗焼、ローストビーフ(ソース付)
(2118kcal・食糧相当14.29g/1セット37品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

うれしい組み合わせ お得なセット

福肆段重+霧島黒豚しゃぶしゃぶセット お正月のごちそう、定番の組み合わせ。おせちとお鍋のお得なセット

約
3人前
ご予約締切
10月31日(日)冷蔵
銀の森コーポレーション
京料理道楽
飯田知史監修おせち
福肆段重
四の重並列二段 37品
本体 12,800円
(税込 13,824円)
(2118kcal・食糧相当14.29g/1セット37品目)
小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

23頁掲載品

ご予約締切
11月28日(日)

冷凍 林兼産業

霧島黒豚しゃぶしゃぶセット
(四段重)
(ばら、もも、ロース、かたロース)
本体 4,800円
(税込 5,184円)
小麦ばら 170g
もも 160g
ロース 150g
かたロース 150g
すだち入り大根おろし
しょう油 50g×46809 福肆段重+霧島黒豚しゃぶしゃぶセット
単品合計本体17,600円が
1,000円お得!
ご予約締切
10月31日(日)
セット価格
本体 16,600円
(税込 17,928円)



金沢の名店が
北陸地域の名産品を中心に
盛り込んだおせちです



いけ森 店主 池森 敬希

約 4人前
ご予約締切
10月31日(日)

6810 冷蔵 アサヒウェルネスフーズ

金沢 割烹いけ森監修 五彩

二段重 44品

本体 18,500円
(税込 19,980円)

【一の重】牛タン入りボロニアソーセージ、いなか漬、帆立貝柱和風あん、たらこの煮付け、ねり切り 鶏、五郎島きんとん、ほくほく栗甘露煮、あゆ甘露煮、ラム風味あんず、伊達巻、くるみ甘露煮、紅白なま酢、あなご青菜巻、焼海老、錦玉子市松、たらこ旨煮、たたき牛蒡、胡麻和え、味付小梅人参、わらびしそ風味漬、大粒黒豆金箔、若桃甘露煮、ふくませ鮓(松)、いか黄金焼

【二の重】焼菊味噌漬、にしん昆布巻、ふくませ鮓(松)、味付小梅人参、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、ほたるいか生姜煮、ころもり鮓、湯葉団子、椎茸旨煮、つぶ貝黄金和え、いくら醤油漬、合鴨モーク、味付数の子、赤魚西京焼、田作り、ねり切り 亀、りんご市松バター、かき市松バター、筑前煮、蝦夷鮑白醤油煮、だいこん寿司

(2865kcal・食塩相当23.0g/1セット44品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



なだ万本店 山花荘

約 3人前
ご予約締切
10月31日(日)

6811 冷蔵 なだ万

なだ万 多味

一段重 16品

本体 15,000円
(税込 16,200円)

紅白小袖蒲鉾、伊達巻、海老芝煮、数の子鰯甲漬、黒豆、田作り、貝柱雲丹和え、紅白なます、栗金団、いくら醤油漬、ローストビーフ(ソース付き)、蟹生姜煮、干椎茸甘露煮、一口昆布巻、鰻西京焼、帆立生煮

(1363kcal・食塩相当9.6g/1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



ご予約締切
10月31日(日)

6812 冷凍 ポーラスター

なだ万監修 ふくら煮穴子の押寿司

300g(8切)

お召し上がり方
電子レンジで裏面表示にある規定の時間、温めてからお召し上がりください

本体 1,200円
(税込 1,296円)

(152kcal・食塩相当1.4g/100g(穴子寿司+山椒)) 小麦



ご予約締切
10月31日(日)

6813 冷凍 ポーラスター

なだ万監修 ゆず香る焼き鯖の押寿司

300g(8切)

お召し上がり方
電子レンジで裏面表示にある規定の時間、温めてからお召し上がりください

本体 1,200円
(税込 1,296円)

(209kcal・食塩相当1.0g/100g) 小麦



なだ万

日本料理の老舗「なだ万」が吟味し、心を込めて作り上げた迎春料理。年越しそばや三が日のお食事に備えてうれしい、押寿司もご用意いたしました。



京の食文化を味わう45品目を
朱赤の四段のお重いっぱい
詰め合わせました

【一の重】

【四の重】



【三の重】

【二の重】

4~5
人前

ご予約締切
10月31日(日)

6814 冷蔵 ノムラフーズ

京菜味のむら
おせち「雅」

四段重 45品

本体 20,833円
(税込 22,500円)

【一の重】梅甘露煮、たたきごぼう、穴子八幡巻、お祝い海老、笹団子、梅
酢蓮根の芽、あわび姿煮、数の子醤油漬、三色団子松葉串
【二の重】いか黄金焼、黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鱈旨煮、からすみ、だし巻、
鯉西京焼、金柑甘露煮、金時人参入り生酢、龍皮巻、お祝い松葉串
【三の重】豚角煮、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、田作り、いくら醤油漬、鯉く
るみ、鮭昆布なると巻、合鴨つくね串、栗きんとん、若桃甘露煮
【四の重】湯葉にしん笹巻、味付こんにゃく、寿高野含め煮、帆立旨
煮、ごぼう煮、菊煮、蟹爪一夜干し、梅型人参、手まり麩、合鴨ロース、
椎茸旨煮、黄金にしん、たこ梅酢漬、真だら子旨煮
(3093kcal・食塩相当27.9g/1セット45品目)
小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



木屋町の路地裏に佇む料亭
京都鴨川畔「佐々木」監修

【一の重】

【二の重】



【三の重】

2~3
人前

ご予約締切
10月31日(日)

6815 冷蔵 ノムラフーズ

京都鴨川畔
「佐々木」

三段重 50品

本体 12,000円
(税込 12,960円)

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、笹団子、
伊達巻、まぐろの角煮、椎茸旨煮、黒豆がんも含め煮、お祝い海老、パイ
貝旨煮、穴子八幡巻、甘鯛西京焼、一口昆布巻、金柑甘露煮、手まり麩
【二の重】鶏山椒焼、黒豆、淡皮栗甘露煮、栗甘露煮、いかと野菜の彩り
和え、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、胡
麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、鱈旨
煮、鯉くるみ、田作り、梅羊羹松葉串
【三の重】寿高野含め煮、味付こんにゃく、味付蓮根、海鮮市松、真だら
子旨煮、すり身揚巻、菊煮、だし巻、合鴨つくね串、の巻ほうれん草、
鰻てまり湯葉、湯葉茶巾、茶福豆、白花生、ごぼう煮、松麩、梅型人参、
紅白松葉串
(2250kcal・食塩相当16.8g/1セット50品目)
小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



花見小路・お茶屋ダイニング
「祇園かにかくに」より
雅やかな和洋折衷のおせち

【二の重】

【三の重】



【一の重】

約
3人前

ご予約締切
11月28日(日)

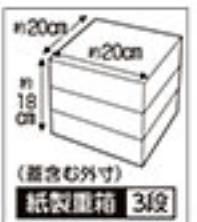
6816 冷蔵 草園 お茶屋ダイニングかにかくに

京都祇園かにかくに

三段重 45品

本体 16,000円
(税込 17,280円)

【一の重】笹巻茶巾、焼菊煮、椎茸煮、照焼帆立、海老艶焼、梅ちらしも
ち、合鴨燗、紅梅もち、うぐいす豆、昆布巻、さつまいも甘露煮、さん
ま黄金漬、金柑蜜煮、プリ照焼、紅白梅松葉
【二の重】紅白蒲鉾、金ごまごぼう、真だら子旨煮、田作り、花こんにゃ
く赤、花こんにゃく白、伊達巻、味付け数の子、菜の花辛子和え、なごみ巻
(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、帆立ひも松前、山うど酢味噌、いか松
笠雲丹焼、いか梅酢、こはだ栗漬
【三の重】抹茶わらびもち、紅白なます、いくら醤油漬、巻ゆば柚子風
味、干しあんず、金時梅人参旨煮、合鴨テリーヌ、若桃甘露煮、黒豆金箔
のせ、帆立ひも魚卵和え、若鶏二色巻、栗きんとん、いかとサーモンの
サラダ、梅麩甘煮
(2016kcal・食塩相当17.2g/1セット45品目)
小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



東京「赤坂あじさい」料理長監修
三段、五つの重箱に繊細なお料理の
数々を華やかに盛り付けました

【月の重】

【花の重】



【星の重】

【雪の重】

3~4
人前

ご予約締切
10月31日(日)

6817 冷蔵 銀の森コーポレーション

赤坂あじさい 招福

五の重 45品

本体 20,000円
(税込 21,600円)

【空の重】有平かまぼこ、松笠いか、巻湯葉煮、まだこ煮、伊達巻、
カラスガレイ西京焼、梅人参旨煮、菜の花福良漬、竹の子土佐煮、身
欠にしん昆布巻、ぶりの子煮、淡汐えび、ずんだ銘笹巾着巻、くるみ
のかつお和え、ローストビーフ(ソース付)
【雪の重】えびときびごの手綱巻、酢漬かじき昆布、乃し梅、数の子
美味漬、鶏の鶏味漬、本鰯のずんだ焼、小川巻
【月の重】つぶ貝と小松菜の鉄ばえ、ちりめん山椒煮、菊花入り紅白な
ます、はな切り大根のハリハリ漬、いくら醤油漬、穴子柳川新文、鯖ざ
く巻、かに新文
【花の重】彩りきぬた巻、山形牛しぐれ煮、ほたて貝山椒煮、いんげん、
金柑シロップ漬、小鯛包み焼、かんぱち金紙巻
【星の重】金箔黒豆、フルーツチーズ、田作り、結び麩、山形牛旬菜巻、安
納芋きんとんと甘露煮、裏白椎茸、海老椎茸
(2986kcal・食塩相当16.46g/1セット45品目)
小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



3〜4人前
ご予約締切
11月28日(日)

6818 冷蔵 千賀屋
割烹料亭千賀監修
吉寿千
三段重 41品 本体 13,980円
(税込 15,098円)

【一の重】伊達巻、手巻餅、味付け子持昆布、淡皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花生、数の子、鰯の旨煮、昆布巻、梅かんざし
【二の重】餅牛蒡、焼き帆立、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまかつま、紅ずいかに爪、寿喜煮、魚の子旨煮、若松甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね
【三の重】糖漬京焼、紅鯉しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鯉いか和え、紅鯉白醤油焼、こんにやく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布
(2026kcal・食塩相当12.5g/1セット41品目)
小要・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



創業半世紀の歴史を誇る「割烹料亭千賀」
料理長と副料理長が師弟合作のもとに作り上げた
華やかなおせち

割烹料亭千賀
料理長 千賀啓明(右)
副料理長 山口寛(左)

50th
創業50周年

2〜3人前
ご予約締切
10月31日(日)

6819 冷蔵 オペレーションファクトリー
燈花 おせち
一段重 39品 本体 13,800円
(税込 14,904円)

よもぎ鮎、栗鮎、きんとん、寿マロン、赤福餅、白福餅、伊達巻、黒豆、くるみ甘露煮、しいたけ煮、梅人参、てまり湯葉、鮎の笹包み、焼き餅、紅白なます、いくら、橙スライス、たたき牛蒡、昆布巻、松前漬、数の子、焼き帆立、いか松笠白焼、いか松笠雲丹焼、にしんの塩焼、ぶりの照り焼、くわいの梅和え、アメリカナギ香る蟹グラタン、海老の旨煮、鮎の旨煮、糸昆布の酢漬、合鴨スモークスライス、チキンの三色ロール、ドライマトの赤ワイン煮、ベーコンチーズドック、ローストビーフ、サーモンキャロットテリーヌ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ペッパーチキン
(1583kcal・食塩相当8.6g/1セット39品目) 小要・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



大阪・堀江の川辺に佇む個室和食店「堀江燈花」が
手掛ける和洋折衷「一段重」
今年は新そばをセットにしてお届けします

「燈花厳選出雲新そば」2食
280g(めん100g×2/つゆ40g×2)
(366.2kcal・食塩相当5.4g/1食140g) 小要・そば

素材・味にこだわり、華やかに盛り付けた
「シェラトン都ホテル大阪」ならではのおせち



3〜4人前
ご予約締切
10月31日(日)

6822 冷蔵 シェラトン都ホテル大阪
シェラトン都ホテル大阪 和洋
二段重 36品 本体 25,000円
(税込 27,000円)

【一の重】スモークトラウトサーモン、オニオンのマリネ、若松の甘露煮、ビーフのテリーヌ、サーモンとチーズのミルフィーユ、鮎と彩り野菜のテリーヌ、生ハムスライス、イカと焼野菜的トマトマリネ、ほうれん草キッシュ、味付けまわし、あわび含め煮、味付け子持昆布、コルニッション、ポークパストラミ、かに風味新丈、海老の旨煮、スモークビーフ、タコパブリックソース、シーフードマリネ、チキンのテリーヌ
【二の重】たたき牛蒡、ぶくろ煮、黒豆煮、牛しぐれ煮、昆布くらげ、伊達巻、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、紅白市松蒲鉾、にしん昆布巻、白魚と川海老の佃煮、アカニシ貝わさび和え、味付け数の子、こはだかぶら、真鯛きずし
(3286kcal・食塩相当38.4g/1セット36品目) 小要・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

品良く丁寧に味付けされた和洋中の料理を
お重に盛り込んだ
「ANAクラウンプラザホテル大阪」のおせち



4〜5人前
ご予約締切
11月28日(日)

6823 冷蔵 GHS
ANAクラウンプラザホテル大阪
和洋中おせち
三段重 64品 本体 28,500円
(税込 30,780円)

【一の重】紅蒲鉾、白蒲鉾、赤魚西京焼、湯葉の野菜巻き、片口鰯の田作り、二色栗甘露煮、きんとん、黒豆煮、金箔添え、いくら醤油漬、帆立照焼、伊達巻、味付け花型赤こんにやく、エンドウ醤油漬、大根と人参のなます、金柑甘煮、鯉昆布巻、海老艶煮、かに風味信田巻、菊山椒煮、ぶり照り焼き、小鯛笹漬、数の子醤油漬、蓮根の芽梅酢漬、ひょうたん菜漬、くわいの松笠甘露煮
【二の重】ブルーベリーパウンドケーキ、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、杏子とオレンジの栞煮、豚肉のリエット、ミートローフのパイ包み、塩漬オリブ、スタッフドオリブ、ベーコンと法蓮草のチーズクッシュ、紅鯉スモークローズ、セロリ塩漬、鮎のマスタード和え、数の子サラダ、空豆塩煮、紅ズワイガニの紅白テリーヌ、合鴨オ

4〜5人前
ご予約締切
10月31日(日)

6820 冷蔵 ケー・アンド・ビー・インターナショナル
和洋中おせち
三段重 38品 本体 19,800円
(税込 21,384円)

【和の重】千枚大根のブルーベリー漬、小鯛の煮びたしレモン風、こはだの酢、紅白なます、伊達巻、あわびの旨煮、有頭海老の旨煮、くわいの旨煮、紅白かまぼこ、田作り煮、数の子、黒豚の昆布巻、大粒黒豆、いくら醤油漬、若松甘露煮、葉付きんかん甘露煮
【にん・にんの重】胡瓜の甘酢漬、特製めらう、薩摩黒糖の炭火焼、低温調理した国産鶏肉のパンパンジー、鶏と唐辛子の甘辛炒め、穂付き冬菊の旨煮、金時人参の旨煮、ゆば団子、ガーリックシュリンプ、神戸牛のローストビーフ、オリーブ
【オールドブルの重】糸島豚のボンレスハム、くるみの飴炊き、鶏の八幡巻きタルタルソースかけ、かつお腹身のオリーブオイル漬、海老のチリソース、合鴨のスモーク、黒豚肉団子、鹿児島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、鶏の照り焼き、彩り生鮎、ロマネスコパワワーのバジルソース和え
(2893kcal・食塩相当19.3g/1セット38品目) 小要・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

にん・にん特製
「鹿児島県産黒豚黒牛カレー」
(レトルトパック)2個
(252kcal・食塩相当3.2g/1パック180g)
小要・乳

セットで
お届け

【オールドブルの重】



テレビ・ラジオで活躍中
中辻利宏氏の創作料理を存分にお楽しみいただけます

総料理長 中辻利宏

3〜5人前
ご予約締切
12月12日(日)

6821 冷蔵 笑門来福
笑門来福
三段重 48品 本体 18,800円
(税込 20,304円)

【客の重】味付け数の子、にしん大漁漬、帆立の松前漬、黒豆、栗甘露煮、イカの真砂和え、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、蓮根煮、里芋煮、昆布巻き、椎茸煮、たつくり、有頭海老塩焼き、伊達巻、市松紅白蒲鉾、ぶり照り焼き、串刺しニシイ生巻風味、焼湯葉巻き、加賀太鼓
【武の重】餅豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、チキン三色巻、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、スモークチキン中華、中華肉団子、豚角煮、イカのフニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、完全金柑
【参の重】海鮮マリネ、若草チーズ和え、タコのバジルソース、ホッキ貝サラダ、若松の甘露煮、ローズサーモン、海老のぶりぶりサラダ、ビーフパストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、サーモンチーズ巻き、リンゴと豆腐のバイ包み、合鴨のフロマージュ
(3717kcal・食塩相当36.3g/1セット48品目) 小要・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



参の重に和食、武の重で中華、参の重は洋食と
三種の料理が同時に楽しめる欲張りなおせち

料理に定評あり、おもてなしの心が息づく「ハイアットリージェンシー 大阪」のおせち



4〜5人前
ご予約締切
12月19日(日)

6824 冷蔵 HRO
ハイアットリージェンシー 大阪 和洋おせち
三段重 48品 本体 37,000円
(税込 39,960円)

【一の重】伊達巻、海老の艶煮、紅白かまぼこ、ぶり照焼、味付け数の子、栗きんとん、鶏松風、いくら醤油漬、鮎の旨煮、黒豆煮、てまり餅、鹿の子こんにやく煮、海老オレンジきめた巻、れんこん煮、昆布巻、にしん甘露煮、田作り、金柑煮、ままかり市松餅、梅人参、黒豚なると巻、菊巻
【二の重】蟹爪と白身魚の彩フリール、帆立照焼、鶏肉と枝豆のアヒージョ、スモークトラウトサーモンマリネ、松笠いか白焼、あわび白ワイン煮、ローストビーフ、サラミとチーズの鶏ロール、チーズ入りチキンベーコン、杏子煮、シーフード辛子マヨネーズサラダ風、オリーブピメント、若松甘露煮、コーニッション(小胡瓜ピクルス)、ドライマト赤ワイン煮
【三の重】帆立グラタン風ベーコン巻、もも焼、海老紅白結び、かぶらの紅白なます、さつまいもレモン煮、たこまて、たこ照焼、いかの真砂和え、白身魚のエスカベッシュ、黒豚ごぼう巻、浜焼つぶ貝
(4354kcal・食塩相当38.0g/1セット48品目) 小要・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

少量のおせち

少人数のご家庭や、来客用に
一人一折となつておせちも
ご用意しました

さまざまなお品を
コンパクトにまとめた三段重

2~3人前
ご予約締切
12月12日(日)

6825 冷蔵 玉清

水仙
三段重 33品

本体 10,500円
(税込 11,340円)



【(表)の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、帆立の松前漬、黒豆、紅白なます、鱈のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬
【(中)の重】筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、串刺しニシ貝生薑風味、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、焼湯葉巻き、イカのウニ焼き
【(底)の重】たつくり、帆立串照り焼き、若桃の甘露煮、ビーフパストラミ、合鴨コース照り焼き風、豚肉とチーズのテリーヌ、イカの真砂和え、鶏つくね串、伊達巻、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮
(1813kcal・食塩相当20.8g/1セット33品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

「少量のおせちで十分」
という声にお応えして作られた
一段重のおせち



約1人前
ご予約締切
12月12日(日)

6826 冷蔵 玉清

宝船
一段重 24品

本体 4,980円
(税込 5,378円)



若草チーズ和え、イカの真砂和え、黒豆、栗甘露煮、海鮮マリネ、魚卵うま煮、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、伊達巻、市松紅白蒲鉾、味付け数の子、串刺しニシ貝生薑風味、筑前煮、蓮根煮、昆布巻き、椎茸煮、里芋煮、焼湯葉巻き、加賀太鼓、高野豆腐
(860kcal・食塩相当9.8g/1セット24品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

冷凍のおせち

予定や都合に合わせて解凍し
お召し上がりいただけます

「地産地消おせち」で
おなじみのメーカーより
一段重に自慢の品を盛り込みました

1~2人前
ご予約締切
11月28日(日)

6829 冷凍 ティーケーシン

冷凍おせち 和洋
一段重 20品

今期限定
100点
お一人様1点限り
本体 7,500円
(税込 8,100円)



淡皮栗甘露煮、栗きんとん、黒豆煮、紅白市松かまぼこ、伊達巻、殻付き煮鮑、海老艶煮、数の子、柚子香る鯛のふくら焼き、サーモンスライス、キャロットオニオンサラダ、洋風ブロッコリー、黒糖ローストポーク、ドライトマト、若桃甘露煮、阿波尾鶏ローストスペアリブ、クリームチーズターキーパストラミ巻、明太風サラダ、柿なます、田作りの梅和え
(840kcal・食塩相当4.3g/1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび

大きめの長方形の重箱いっぱい
厳選食材を盛り込んだ
「割烹料亭千賀」の冷凍おせち



約2人前
ご予約締切
10月31日(日)

6830 冷凍 千賀屋

割烹料亭千賀監修 千寿
一段重 25品

本体 8,980円
(税込 9,698円)



淡皮付き栗金団、田作り、白花生、紅白なます、えび紅白奉書、金箔黒豆、伊達巻、若桃甘露煮、湯葉旨煮、祝い海老、昆布巻、錦玉子、酢牛蒡、数の子監製、焼き帆立、紅白結び餅、くるみ煮、さごしの昆布、寿栗甘露煮、錦西京焼、笹巻茶巾、柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅真丈、梅かんざし
(1230kcal・食塩相当4.27g/1セット25品目) 小麦・卵・乳・えび

体にやさしいおせち

体を気遣う、幅広い世代に
ご利用いただけるおせち

嚥下の困難な方や、ご年配の方にも
おせちを楽しんでいただけるよう
やわらかく、食べやすく仕上げました

1~2人前
ご予約締切
10月31日(日)

6833 冷凍 日本ロングライフ

やわらかおせち

一段重 26品
本体 9,500円
(税込 10,260円)



海老高野、ホウレンソウなごみ巻、やわらかこんにやく、海老なごみ巻、やわらか椎茸、やわらか海老、やわらか牛蒡、やわらかいか、やわらか花形人参、紅白なます、味付けいくら、一口鰻昆布巻き、やわらかタコ、きんとん、あずき甘納豆、あんず、青桃甘露煮、くわい、黒豆金箔飾り、やわらか海老茶巾、やわらか野菜茶巾、かにしんじょう、やわらか寿かまぼこ、柚子伊達巻、牛肉笹くれ、穴子煮ごこり
(119kcal・食塩相当1.3g/100g) 小麦・卵・乳・えび・かに

特定原材料7品目
(卵・乳・小麦・えび・
かに・そば・落花生)
不使用で作ったおせち



2~3人前
主原料
国産
ご予約締切
10月31日(日)

6834 冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮おせち料理「のぞみ」
三段重 20品

本体 14,500円
(税込 15,660円)

【(一)の重】国産青梅の甘露煮、国産栗の栗きんとん、北海道産紫花豆煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産さつま芋の甘露煮、北海道産牛肉のしぐれ煮、国産かぼちゃの水ようかん、国産丹波黒種黒豆煮
【(二)の重】大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏のグリル、国産金柑の甘露煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、千葉県産豚の角煮、国産栗の甘露煮
【(三)の重】国産野菜の炊き合わせ(国産梅花にんじん、熊本県産たけのこ、九州産さといも)、国産椎茸煮、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、北海道産ほたて照焼、栃木県産大豆の巻き湯葉煮
(しょうゆは小麦を使わずに作ったものを使用しています) (2034kcal・食塩相当10.7g/1セット20品目) 消費期限:1月2日

美しく愛らしい宝石箱のようなおせちを
一人一折お召し上がりいただけるよう
盛り付けました

1人前
×2
ご予約締切
11月28日(日)

6827 冷蔵 千賀屋
割烹料亭千賀監修 舞千
1人前(26品)×2折

椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、鶏玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、烏賊黄金焼、蛸小倉煮、紅鮭
白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、
伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子電入漬、手巻餅
(1108kcal・食塩相当5.48g/1セット26品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

本体 9,980円
(税込 10,778円)



京・料亭 わらびの里
京都の料亭が腕によりをかけたおせちを
一人一折、お召し上がり
いただけるよう盛り付けました

NEW
1人前
×3

6828 冷蔵 わらびの里
京・料亭 わらびの里
料亭の個食おせち
1人前(24品)×3折

鮭柚庵焼、鯖柚庵焼、寿厚焼き玉子、祝い数の子、田作り照煮、ロースハム、笹よもぎ餅、蛸パジルソース、福豆
葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、切干し柚子、鯛広島菜、鮭小川巻、栗きんとん、海老艶煮、葉付金柑甘露
煮、六方さつま芋、松笠烏賊、椎茸旨煮、穂付菊土佐煮、梅鮎、絹さや、ブロッコリー
(555kcal・食塩相当4.3g/1セット24品目) 小麦・卵・えび 消費期限:1月1日

本体 15,000円
(税込 16,200円)



「手鞠わさび葉寿司」でおなじみ
奈良のお寿司屋さんが趣向を凝らした
一人前のおせち

約
1人前
ご予約締切
11月28日(日)

6831 冷凍 梅守本店
うめもり 寿司おせち
一段重 25品

有頭海老、信田巻、菊、六方小芋、松笠慈姑、梅人参、棒鱈、きぬさや、鯖粕漬、伊達巻、味付数の子、紅白手鞠、紅白
蒲鉾、梅饅頭、松葉銀杏、きんとん、栗甘露煮、黒豆、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、手鞠わさび葉寿司、手
鞠わさび葉寿司、紅ずわいかに棒寿司、手鞠赤海老 (819kcal・食塩相当6.3g/1セット25品目) 小麦・卵・えび・かに

本体 5,800円
(税込 6,264円)



彩り鮮やかなお料理を
丸い竹籠に一人一折
お召し上がりいただけるよう
盛り付けました



解凍してください
解凍時間約17時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください

1人前
×2
ご予約締切
10月31日(日)

6832 冷凍 ノムラフーズ
京菜味のむら おせち「花籠」
1人前(31品)×2折

金時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅羊羹松葉串、笹団子、いか黄金焼、甘鯛西京焼、鮭昆布なると巻、穴子
八幡巻、さごしのおぼろ包み、お祝い海老、数の子醤油漬、田作り、黒糖ローストポーク、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金
にしん、だし巻、鶏松風焼、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、すり身揚巻、味付こんにゃく、寿高野含め煮、ごぼう
煮、菊煮、松鮎、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮 (634kcal・食塩相当5.7g/1段重31品目) 小麦・卵・乳・えび

本体 11,500円
(税込 12,420円)

厳選素材とこだわりのだしで仕上げた
食塩不使用のおせち

2~3
人前
主原料
国産
ご予約締切
10月31日(日)

6835 冷蔵 石井食品
食塩不使用おせち料理「千鶴」
12品

国産栗の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり(照り大豆入り)、国産野菜の紅白なます、九
州産黒豆煮(クロダマル)、佐賀県産有明鶏の鶏つくね、白美茸のマリネ(黒酢風味)、熊本県産たけのこ煮山椒風味、国
産長芋の金柑シロップ煮、鹿児島県産海老の姿煮、国産ごぼうの酢ごぼう、国産野菜の炊き合わせ(若手県産椎茸、国
産にんじん、九州産さといも、国産ごぼう) (1070kcal・食塩相当0.81g/1セット12品目) えび 賞味期限:1月5日
※原材料(昆布・小魚・えびなど)の素材由来のナトリウム分は含まれます。

本体 7,407円
(税込 8,000円)



子ども用おせち

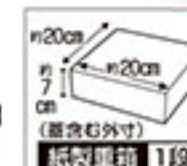
子どもが喜んで食べる
メニューを盛り込んだ
お肉料理中心のおせち

子ども
約2人前
主原料
国産
ご予約締切
10月31日(日)

6836 冷蔵 石井食品
キッズおせち
一段重 12品

キャロット寒天、牛肉のオイスターソース煮、伊達巻、ごぼうと鶏のパンパンジー、黒豆煮(クロダマル)、ロース
トチキン、照焼ハンバーグ、梅花にんじん煮、さつまいものれもん煮、鶏肉のトマト煮、ベリーとポテトのク
ランブル、肉だんご(デミグラスソース) (1054kcal・食塩相当5.6g/1セット12品目) 小麦・卵・乳 消費期限:1月2日

本体 5,980円
(税込 6,458円)



おまけ
付き

お肉、お魚、珍味…年末年始を楽しむごちそう!

【ならコープおすすめ】☆☆

オードブル

今年で4年目

昨人気だった商品をさらによりよく改良
酒飲みが考えた酒飲みのためのオードブル

酒好き

ならコープ男性職員と北海道・札幌バルナバフーズが
コラボレーション。お酒に合うお品を詰め込みました
北海道らしい味わいを楽しみたい方にもおすすめです新千歳空港ターミナルビル内「お弁当処 美食千歳」にて
空弁を扱う「札幌バルナバフーズ」が手掛けました約
1人前ご予約締切
10月31日(日)

解凍してください

解凍時間約8時間

解凍方法は取扱説明書をご覧ください



紙製重箱 1段

6837 冷凍 札幌バルナバフーズ

オリジナルオードブル「口福」

一段重 16品

本体 3,980円
(税込 4,298円)コーンのつまみ揚げ、エゾシカ肉のしぐれ煮、ヒモ付帆立燻製、北海道産鮭オイル漬、バジル風味のブロッコリー、バルナバフーズの
ラムウインナー、蒸し鶏と彩野菜の和え物、海老チリ、バルナバフーズの生ハム、柿のホワイトチョコレート、ポークパストラミ、ピリ辛
きゅうり、オニオンマリネ、スモークサーモン、豚タンズモークベッパー、スモークチーズ
(581kcal・食塩相当5.3g/1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび

エゾシカ肉のしぐれ煮

エゾシカ肉を大鍋でコトコト
と生姜と醤油でじっくりと煮
込み、やわらかく仕上げましたバルナバフーズの
ラムウインナーラム肉をホワイトベッパーなど、
3種類の香辛料で風味豊かに仕上
げたウインナーです

柿のホワイトチョコレート

干柿にホワイトチョコレートを詰め
ました。干柿の甘さとホワイトチ
ョコレートのココの相性が良く、ウイ
スキーなどによく合います

「口福」の姉妹品としてどうぞ

北海道の美味しいものを知る「札幌バルナバフーズ」がお送りする
シーフード中心のオードブル約
1人前ご予約締切
10月31日(日)

6838 冷凍 札幌バルナバフーズ

シーフードオードブル

一段重 15品

本体 3,980円
(税込 4,298円)

紙製重箱 1段

解凍してください

解凍時間約8時間

解凍方法は取扱説明書をご覧ください

パイ貝うま煮、海老チリ、バジル風味のブロッコリー、北海道産鮭テリーヌ、鶏甘煮、ピリ辛きゅうり、ス
モークサーモン、オニオンマリネ、北寄貝サラダ、バーナベ燻製オイル漬、彩り野菜、真鯛子うま煮、北海道
蛸つまみ揚げ、蛸の蒸し焼き、ヒモ付帆立燻製
(441kcal・食塩相当6.9g/1セット15品目) 小麦・卵・乳・えび海老やお肉料理を中心に盛り込んだ
洋風オードブル約
3人前ご予約締切
11月28日(日)

6840 冷凍 月うさぎの里

加賀バーニーズ
迎春洋風オードブル

一段重 16品

本体 4,980円
(税込 5,378円)

解凍してください

解凍時間約12時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください

紙製重箱 1段

カニとクリームパイ包み、蒸し豚スライス、ベーコンチーズドック、手羽先スモーク、合鴨スモークスライ
ス、地どりのテリーヌ、キタンスモーク、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、生ハムスライス、パーティーテリー
ヌ、鶏のチーズ焼、有頭海老タルタルソース、モルタデッラ、スタッフドオリーブ、ローストチキンスペアリ
ズ、スモークトラウトサーモンローズ
(1591kcal・食塩相当14.2g/1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

12・13頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

冷凍

解凍が必要になる商品です。
それぞれの商品の説明に従って
解凍してください。

福井県「欧風食堂サランジェフ」より
若い世代に喜ばれるお品を
盛り込みました



欧風食堂サランジェフ 店舗


オーナーシェフ
藤井正和

約
3人前

ご予約締切
10月31日(日)


6841 冷蔵 アサヒウェルネスフーズ

福井 サランジェフ監修
洋風おせち
二段重 27品

本体 16,500円
(税込 17,820円)

【一の重】国産いわしの和風オイル漬、ドライマト赤ワイン煮、法蓮草とベーコンのチーズキッシュ、えびとブロッコリーのテリーヌ、無花果ワイン漬、豚肉のカボナータ、チェダーシュリンプサラダ、帆立貝柱燻製、オマールテールカルディナル、白身魚のマングローエスカベッシュ、ローストビーフ、焼海老、しぶ皮栗ブランデー漬、青桃甘露煮
【二の重】合鴨と茸のマリネバルサミコ風味、ラム風味あんず、花豆のワイン煮、デミグラスハンバーグ、ポークリエット、生ハムマリネ、コルニッションピクルス、鶏肉と枝豆のアヒージョ、フォアグラフランラズベリーソース掛け、チキンマトスペイン風、黒糖ローストポーク、鯉のマリネガーリック、カジキのハニーマスタード

(2394kcal・食塩相当13.3g/1セット27品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

テレビ・ラジオで活躍中
中辻利宏氏の創作料理
幅広い世代に喜んでいただける
お肉中心のオードブルを目指しました


総料理長 中辻利宏


3~4
人前

ご予約締切
10月31日(日)


6842 冷蔵 ケー・アンド・ビーインターナショナル

和献洋彩にん・にん
プレミアムオードブル
一段重 20品

本体 10,000円
(税込 10,800円)

鹿児島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、薩摩黒鶏の炭火焼、オリーブ、彩り野菜のラタトゥイユ、蒸しホタテ、鶏と唐辛子の甘辛炒め、胡瓜の甘酢漬、低温調理した国産鶏の葱塩ダレ、サーロインのローストビーフにんにくオリジナルステーキソース、ジャーマン風ポテト、特製ガーリックシュリンプ、合鴨のスマーク、スマークサーモン、イカスマークサラダ、生ハム、かつお腹身のオリーブオイル漬、タンスモーク、熊本県産ポークのパテカンパニニ、海鮮チーズサラダ

(1833kcal・食塩相当13.8g/1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

海の幸、山の幸、洋風、中華
さまざまな味わいをお楽しみいただける
ボリュームのあるオードブル

2~3
人前

ご予約締切
12月12日(日)

6843 冷蔵 玉清

新春オードブル
一段重 26品

本体 8,800円
(税込 9,504円)

海鮮マリネ、ローストポーク、ホッキ貝サラダ、タコのバジルソース、鶏つくね串、タコと山菜の中華和え、酢豚、豚肉とチーズのテリーヌ、若桃の甘露煮、ローズサーモン、黒豆、栗甘露煮、有頭海老燻製、中華くらげ、豚角煮、海老チリソース、若草チーズ和え、リンゴと豆腐のパイ包み、彩り野菜のマリネ、合鴨のフロマージュ、海老のぷりぷりサラダ、合鴨ロース照り焼き風、ビーフパストラミ、サーモンチーズ巻き、海鮮中華帆立ひも、チキン三色巻き

(1900kcal・食塩相当18.8g/1セット26品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



年末年始の食卓を華やかに彩る

「シェラトン都ホテル大阪」ならではの、趣向をこらした洋風オードブル



総料理長 橋本 徹

2~3人前
ご予約締切 11月28日(日)
今期限定 500点
お一人様1点限り
紙製重箱 1段

6844 冷蔵 シェラトン都ホテル大阪

シェラトン都ホテル大阪
洋風オードブル

一段重 20品

本体 11,000円
(税込 11,880円)

カジキのスイートチリソース、ドライトマトの赤ワイン煮、ポークパストラミ、スパイシーチーズ(サラミ風味)、エビチリソース、カシューナッツ飴炊き、肉団子の黒酢風味、チーズ伊達巻、海老の蒸し焼、鶏肉と枝豆のアヒージョ、小海老と魚卵のサラダ、合鴨スモーク、青桃甘露煮、いわしの和風オイル漬、キャロットオニオンサラダ、トラウトスモークサーモン、野菜のラタトゥイユ、チキンのガランティース、鯉マスタードソース、豚舌のテリーヌ(1522kcal・食塩相当9.3g/1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日



日本の食材を大切に、本場に近い広東料理をふるまう

「赤坂璃宮」オーナーシェフによる中華料理の詰め合わせ



オーナーシェフ 譚彦彬



2~3人前
ご予約締切 11月28日(日)
6845 冷凍 伊藤忠食品
紙製重箱 1段

赤坂璃宮 中華おせち

一段重 13品

本体 12,000円
(税込 12,960円)

鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のパンパンソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、金目鯛の唐揚げ、リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘露煮、クルミの飴炊き、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、クコの実添え(1410kcal・食塩相当9.2g/1セット13品目) 小麦・卵・乳・えび・かに



解凍してください
解凍時間約15時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください

チキン・ポーク・牛タンなど

お肉づくしのオードブルが北の大地から届きました

解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください

約4人前
ご予約締切 10月31日(日)
6846 冷凍 見方
紙製重箱 1段

北のシェフオリジナル
冷凍肉料理オードブル

一段重 16品

本体 9,800円
(税込 10,584円)

チキンロールトマト風味、人参ラベ、生ハムとナッツのチーズテリーヌ、チキントマト煮スペイン風、パテドカンパニユ、スタッフドオリーブ、ライプオリーブ、ロースト牛タンライス、豚タンテリーヌ、ミックスビーンズ、ポークリエット、ポークのカボチャ添え、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフソース付、牛肉の有馬山椒風味、ビーフシチュー(1353kcal・食塩相当6.5g/1セット16品目) 小麦・卵・乳



14頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

冷凍 解凍が必要になる商品です。それぞれの商品の説明に従って解凍してください。

コブのかに

毎年好評

おせちと合わせてご利用いただいています
お鍋や焼き物で長年親しまれてきた初春のごちそう品

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特大)
バルダイ種

可食部
約11~13cm

サイズ見本

肉厚で食べごたえしっかり！
バルダイ種の特大サイズ

みずみずしくやわらかな繊維
オビリオ種の特大サイズ

1,500点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
11月28日(日)

ロシア・アメリカ産 10~19本×2 食べ方 レシピ付

6852 冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特大)
バルダイ種
1kg(500g×2)

本体 17,800円
(税込 19,224円)

350点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
11月28日(日)

ロシア・アメリカ・カナダ産 14~20本×2 食べ方 レシピ付

6853 冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特大)
オビリオ種
1.2kg(600g×2)

本体 19,800円
(税込 21,384円)

大型ずわいがにの大容量企画。食べやすい加工を施しました



4Lサイズ使用
かに約2杯分

食べ方
レシピ付

ご予約締切
11月28日(日)

ロシア産

600点限定 お一人様
1点限り

6854 冷凍 朝日共販

生ずわいがに特大(ハーフポーション)
1.5kg(750g×2)

本体 13,800円
(税込 14,904円)

鍋・焼き物におすすめ！殻のうまみも楽しめる窓あきカット



4Lサイズ使用
かに約3層分

食べ方
レシピ付

ご予約締切
11月28日(日)

ロシア・アメリカ産

500点限定 お一人様
1点限り

6855 冷凍 朝日共販

生ずわいがに(特大)窓あきカット バルダイ種
1.2kg(600g×2)

本体 10,800円
(税込 11,664円)

かに味噌は加熱調理済みですので
解凍後そのままでも召し上がりいただけます



タグ付き
(タグの色は
変更となる場合
があります)

ご予約締切
11月28日(日)

6856 冷凍 ハマダセイ

生松葉がに(下ごしらえ済み)
1.2kg(2ハイ)
(甲羅入かに味噌100g×2個入)

本体 29,800円
(税込 32,184円)

松葉がに
兵庫県内で水揚げされた
活松葉がにを
下ごしらえしてお届け



ご予約締切
11月28日(日)

ロシア産

300点限定 お一人様
1点限り

6857 冷凍 山中水産

生たらばがに
(特々大)ハーフポーション
1kg(1肩)

本体 12,800円
(税込 13,824円)



盛り付けについて

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

かにの解凍方法

凍ったかにをビニール袋に入れ、
流水に当てて解凍してください。
完全解凍しないようご注意ください

あまり市場に出回らない北海道産生ずわいがにを
しゃぶしゃぶでお楽しみいただけるよう加工しました



●肩300g
●脚300g
●爪100g
●爪下100g

250点限定 お一人様
1点限り

NEW
新

ご予約締切
11月28日(日)

6858 冷凍 山中水産

北海道産
生ずわいがに
しゃぶしゃぶセット

800g

本体 **10,800円**
(税込 11,664円)

かに

びっくりするほど大きい 5L サイズ。豪快に食べる満足感を味わって



ご予約締切
11月28日(日)

ロシア・
アメリカ産

6859 冷凍

ニチレイフレッシュ
生バルダイ
ハーフポーション 5L

2kg

本体 **16,800円**
(税込 18,144円)

かに

大型ずわいがにの脚の他にも、爪、爪下、肩肉を食べやすくカットして
盛り合わせました



食べ方
レシピ付

4Lサイズ使用
かに約2肩分

ご予約締切
11月28日(日)

ロシア産

300点限定 お一人様
1点限り

6860 冷凍 朝日共販

生ずわいがにしゃぶしゃぶセット 本体 **7,800円**
(税込 8,424円)

700g かに



3Lサイズ使用
かに約1.5kg

ご予約締切
11月28日(日)

ロシア産
(オビロ種)

6861 冷凍 蔵平水産

かにすきセット(大) 本体 **14,800円**
(税込 15,984円)

5肩、だし150ml 小要・かに

肩肉から爪まで、たっぷりかにすきで楽しみたい方に
甘みのある生ずわいがにと
だしのセットです



800点限定 お一人様
1点限り

ボイル紅ずわいがに脚肉250g、
ミニかに甲羅盛り50g×4

NEW
新

ご予約締切
11月28日(日)

紅ずわいがに
国産・日本海産

6862 冷凍 ハマダセイ

紅ずわいがに贅沢セット 本体 **4,800円**
(税込 5,184円)

小要・乳・かに

紅ずわいがにを手軽に味わって！
脚のほくし身と、かに味噌を盛り付けた
甲羅盛りをセットでお届け



ご予約締切
11月28日(日)

6863 冷凍

北海道漁業協同組合連合会
北海道産ボイル毛がに

1kg(2尾)

本体 **11,800円**
(税込 12,744円)

かに

北海道産の毛がにを
塩ゆでした
かに味噌までしっかり楽しんで！



福岡県・山口県の天然とらふぐを、刺身・ちり鍋用に仕上げました
ふくら、ぶりぶりの身をお楽しみください

天然とらふぐ



- 刺身110g(30cm皿)
- ちり500g ●皮揚げ50g
- ひれ3枚 ●ふぐ醤油150ml
- 紅葉卸5g×6 ●ねぎ30g
- 昆布7g

ご予約締切
11月28日(日)

4~5
人前

230点限定 お一人様
2点まで

6864 冷蔵 ダイフク

天然とらふぐフルコース(解凍)

本体 **18,000円**
(税込 19,440円)

小麦 消費期限:1月1日



- ふぐちり用600g
- ふぐ醤油150ml
- 紅葉卸5g×6
- ねぎ30g ●昆布7g

ご予約締切
11月28日(日)

4~5
人前

230点限定 お一人様
2点まで

6865 冷蔵 ダイフク

天然とらふぐちりセット(解凍)

本体 **10,800円**
(税込 11,664円)

小麦 消費期限:1月1日



- 刺身150g(33cm皿)
- 皮揚げ120g
- ふぐ醤油150ml
- 紅葉卸5g×6
- ねぎ30g

230点限定 お一人様
2点まで

ご予約締切
11月28日(日)

4~5
人前

6866 冷蔵 ダイフク

天然とらふぐ刺身セット大皿(解凍)

本体 **11,800円**
(税込 12,744円)

小麦 消費期限:1月1日

兵殖
HYOSHOKU
ひろびろいけす

大迫力! ぶり片身まるごとをお届け
ごちそうからふだんの食卓まで、食べ方はあなた次第



漁場環境に配慮し、大きないけすで
育てられたぶりはしっかり運動するため
身が締まり、より天然に近い身質です
お刺身、ぶりしゃぶ、照り焼きなど
いろいろなお料理でどうぞ



調理イメージ

ご予約締切
11月28日(日)

大分県産
養殖

6867 冷蔵 兵殖

ひろびろいけす育ちの養殖ぶり

片身約1.5kg

本体 **4,800円**
(税込 5,184円)

消費期限:1月2日

盛り付けについて

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。



ならコープと高知県がつなぐ海の幸で、新しい年の幸せを願う

海援鯛 & 極美勘八

美 勘八
きわみかんぱち

高知のリアス式海岸で養殖
生えさで育てた「極美勘八」

魚体を厳選して冊に加工
ならコープの産直魚第1号の「海援鯛」



ご予約締切
11月28日(日)

産直 6868 冷蔵 みなみ丸

かいえんたい きわみ かんぱち
海援鯛・極美勘八のお刺身セット(養殖)
真鯛片身350g、勘八250g(1冊又は2冊)

真鯛・カンパチ:高知県産

消費期限:1月2日

本体 4,500円
(税込 4,860円)



約35cmの特々大サイズ

ならコープ産直・高知県産の養殖真鯛「海援鯛」を
一尾一尾、炭火で手焼きしてお届け



ご予約締切
11月28日(日)

500点限定 お一人様
1点限り

6869 川喜

海援鯛焼鯛(炭火焼)特々大
1尾

本体 5,800円
(税込 6,264円)

(208kcal・食塩相当1.1g/100g) 消費期限:1月2日
内臓を取り除くため、腹部裏側を開いています

半解凍後、切り分けてどうぞ。人気7種の刺身短冊セット



解凍 6870 冷蔵 川喜

刺身短冊セット
7種810g 賞味期限:30日

本体 6,800円
(税込 7,344円)

- セット内容
- ほたて貝柱120g(北海道産)
 - ソディカ120g(宮崎県産、他)
 - カンパチ120g(愛媛県産、他・養殖)
 - アトランティックサーモン120g(オーストラリア産、他・養殖)
 - ヒラメ120g(愛媛県産、他・養殖)
 - 真鯛120g(愛媛県産、他・養殖)
 - メバチマグロ中トロ90g(太平洋産、他)



職人の手で塩もみしてからゆで上げた明石の真蛸



解凍 6871 冷蔵 金橋水産

明石のゆでだこ
500g(1杯)

(97kcal・食塩相当1.1g/100g)

本体 4,800円
(税込 5,184円)



皿:直径約19cm

飛鳥鍋

鶏肉や野菜を牛乳とだし汁で煮込む
奈良県飛鳥地方に伝わる郷土料理
やさしくまろやかな味わいは
お正月のごちそうの合間にもうれしい一品です



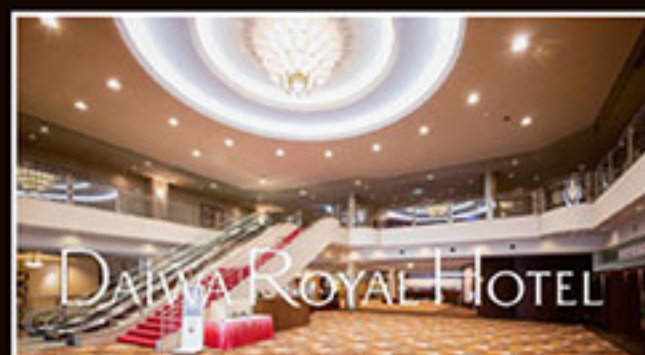
お先にいただきました

お出汁がおいしいので、お肉も野菜も
おいしく食べられました。

◆国産鶏もも・手羽元800g
◆有馬山椒入り鶏団子8個
◆飛鳥鍋の素150g
※牛乳500mlをご用意ください



和食料理長 橋本了



橿原神宮前駅前のホテル「THE KASHIHARA」
和食料理長 橋本了が手掛けました

鶏肉は、もも肉・手羽元の2種類をセット。
有馬山椒を使用した鶏団子や、味噌の中に生姜やコンソメを
アクセントに使用した飛鳥鍋の素と、こだわりの味わいを
ご家庭でも簡単、おいしくお召し上がりいただけます。
トマトを入れたり、ズはチーズリゾット風で楽しむのも
おすすめです。

NEW
新

約
4人前

ご予約締切
11月28日(日)

6872

冷凍

サンワ食品

飛鳥鍋セット

本体

4,519円
(税込 4,880円)

小麦・卵・乳



鍋の王様クエ鍋

ゼラチン質が豊富で、脂のりよし！身でだしをしっかりとり
コクのある上品な味わいをお楽しみください

150点限定 お一人様
2点まで

4~5
人前

ご予約締切
11月28日(日)

6873

冷蔵

丸長水産

養殖クエ鍋セット
(解凍)

小麦

消費期限:1月1日

本体 12,800円
(税込 13,824円)

クエ:長崎県、鹿児島県、愛媛県産(養殖)

◆クエ350g×2
◆ポン酢300ml
◆ねぎ30g
◆もみじおろし5g×5
◆昆布10g



もつ鍋

もつ鍋専門店「博多もつ鍋やまや」より
ぶるぶる食感の国産牛もつ、すっきり甘口仕上げのスープをセットにしました

3~4
人前

ご予約締切
11月28日(日)

6874

冷凍

博多もつ鍋セット
あごだし醤油味

小麦・卵 (牛小鍋:国産)

本体 4,900円
(税込 5,292円)

◆国産牛もつ肉400g
◆スープ200g
◆ちゃんぽん麺300g
(150g×2)
◆にんにくスライス
◆唐辛子

岩手県産あい鴨

くさみを抑え、コクが出るように育てたあい鴨を
はちみつが隠し味の、醤油タレを使った和風ローストと
一味唐辛子などの、香辛料でローストしたパストラミの
2種の味わいに仕上げました



パストラミ
140g

和風
ロースト
150g



皿:直径約15cm

ご予約締切
11月28日(日)

解凍

6876

冷凍

アマタケ

岩手あい鴨和風ロースト・パストラミセット
1セット(和風ロースト150g、
パストラミ140g)

小麦

本体

1,580円
(税込 1,706円)

(290g・食料相当1.2g/ロースト100g)
(317g・食料相当1.1g/パストラミ100g)

盛り付けについて

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

ふかひれ

フカ(サメ)のヒレを干し上げた珍味
天然物を濃厚中華スープで煮込みました
湯せんでお手軽にどうぞ



湯見

ご予約締切
11月28日(日)

6877 冷凍 信光

気仙沼産天然ふかひれ姿煮
200g

(136kcal・食塩相当0.8g/100g) 小麦

木箱入り

本体 **3,980円**
(税込 4,298円)

うなぎ

特製のたれで焼き上げた、愛知県・三河一色で育てられたうなぎ
贅沢な味わいをお手軽にお楽しみいただけます



皿:約17cm×約33cm

レンジ 湯見

ご予約締切
11月28日(日)

6879 冷凍 兼光水産

愛知三河一色産うなぎ蒲焼(タレ・山椒付)
200g(2尾)

(314kcal・食塩相当1.4g/うなぎ蒲焼100g)

小麦

1尾あたり
¥1,609

本体 **2,980円**
(税込 3,218円)

からすみ

ぼらの卵巣を干し上げた、日本三大珍味の一つ
芳醇な香りと、塩辛いチーズのような味わいは酒の肴として珍重されています



木箱入り

ご予約締切
11月28日(日)

解凍

6880 冷凍

藤井からすみ店

からすみ片腹

1本 (40g以上(40g~60g))

(423kcal・食塩相当3.6g/100g)

ぼらの卵巣:長崎県産

本体 **3,980円**
(税込 4,298円)

明太子

明太子の食感、ここに極まる **できたてめんたい**

4~9
本ご予約締切
11月28日(日)

6881 冷蔵

やまやコミュニケーションズ
できたて無着色明太子
180g

(126kcal・食塩相当5.6g/100g) 小麦

賞味期間:1月6日

本体 **3,000円**
(税込 3,240円)

すけとうだらの卵:ロシア産



松阪牛

今年もA4以上をご用意しました

230点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
11月28日(日)

6883 冷凍 三重県・牛信

松阪牛すき焼用(肩ロース)
800g

100gあたり
¥2,133

本体 **15,800円**
(税込 17,064円)



包装しています
お届け時、包材の一部
が変更になる場合が
あります。

牛脂付



230点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
11月28日(日)

6884 冷凍 三重県・牛信

松阪牛しゃぶしゃぶ用(モモ)
800g

100gあたり
¥1,593

本体 **11,800円**
(税込 12,744円)



包装しています
お届け時、包材の一部
が変更になる場合が
あります。



山形牛

寒暖差が大きい風土の中で育った、肉のきめが細かく、脂質に旨みを秘めた黒毛和種
山形県で育てられた味わいをすき焼き、焼肉でお楽しみください

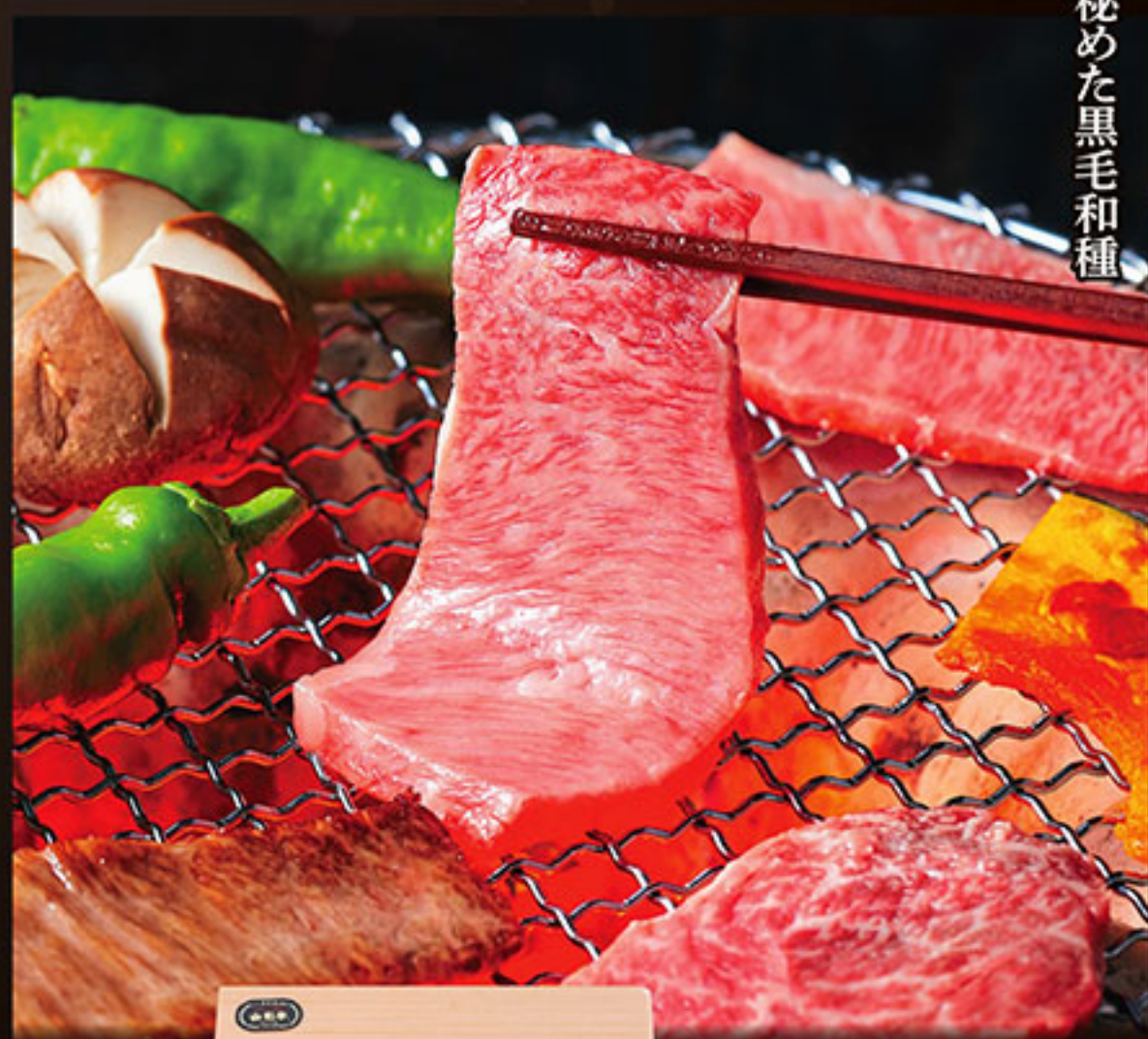
ご予約締切
11月28日(日)

6885 冷凍 山形県・SCミート

山形牛肩スライスすき焼き用
450g×2

100gあたり
¥1,176

本体 **9,800円**
(税込 10,584円)



ご予約締切
11月28日(日)

6886 冷凍 山形県・SCミート

山形牛焼肉セット
肩300g、バラ300g

本体 **9,800円**
(税込 10,584円)



盛り付けについて

※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

霧島黒豚

それぞれの部位の旨みや歯ごたえを楽しめる
宮崎県産・霧島黒豚のばら、もも、ロース、
かたロースのセットです



ばら	170g
もも	160g
ロース	150g
かたロース	150g
すだち入り大根おろし しょう油	50g×4

3~4人前
ご予約締切
11月28日(日)

6887 冷凍 林兼産業

霧島黒豚しゃぶしゃぶセット(四段重)
(ばら、もも、ロース、かたロース) 小袋

本体 4,800円
(税込 5,184円)



ロース	200g
バラ	150g
モモ	200g
ミンチ	150g
ミンチは使いやすいよう 切れ目を入れています (※味付けはしていません)	

150点限定 お一人様
1点限り

リニューアル
新
ご予約締切
11月28日(日)

6888 冷凍 奈良県・ばあく

ばあくとん霜豚しゃぶセット

本体 3,800円
(税込 4,104円)

産直 函館ロイヤルファーム牛

函館の契約農場で育てられた、ならこプの産直肉
やわらかくきめ細やかな肉質は、お祝いの席にもぴったりです



ご予約締切
11月28日(日)

6889 冷凍 北海道・牛信

函館ロイヤルファーム牛
サーロインステーキ・ロース焼肉セット
ステーキ120g×3、焼肉300g

本体 4,800円
(税込 5,184円)



程よい
塩加減に
ピリリと
黒胡椒
ご予約締切
11月28日(日)

6892 冷凍 大和食品

函館ロイヤルファーム牛
ローストビーフ
170g
(180g食・食塩相当1.3g/100g) 小袋・2個
本体 1,180円
(税込 1,274円)



岩塩のみで
味付け
ご予約締切
11月28日(日)

6895 冷凍 大和食品

函館ロイヤルファーム牛
塩ローストビーフ
170g
(179g食・食塩相当1.1g/100g)
本体 1,180円
(税込 1,274円)

2021年

迎春

ご家族や大切な方と
みんなで集まる
年末年始のおもてなし

注文期間

2021年
10月16日(土)
12月19日(日)

商品お渡し日時

2021年12月31日(金)
あさ10時～夕方5時

長年愛される

ロングセラー
おせち



【三の重】

天寿千

「割烹料亭千賀」料理長監修
60品を美しく
華やかに盛り付けた
渾身力作のおせち

50th
創業50周年



【二の重】



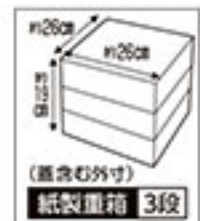
【二の重】

6921 冷蔵 4~5人前 ご予約締切 11月28日(日)

千賀屋 割烹料亭千賀監修 天寿千

三段重 60品

本体 19,980円
(税込 21,578円)



(3556kcal・食塩相当量20.89g/1セット60品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

【一の重】白花生、田作り、酢牛蒡、梅真丈、伊達巻、紅鯉昆布巻、蛸小倉煮、湯葉旨煮、海老芝煮、紅白祝袋、あわび旨煮、さごしの昆布、若桃甘露煮、魚の子旨煮、洗皮付き栗金団、数の子煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、焼き帆立

【二の重】青梅甘露煮、烏賊黄金焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、ままかり市松、たら旨煮、鰯西京焼、紅鯉しんじょう、椎茸旨煮、寿高野豆腐、新緑ふくさ焼、白身魚のエスカベッシュ、紅白結び餅、祝い海老、寿栗甘露煮、貝雲丹和え、穴子八幡巻、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、たこ生姜、くるみ煮、錦玉子、柚子オーロラ

【三の重】栗のしほ、紅鯉白醤油焼、手毬まんじゅう、紅白なます、紅白錦糸巻、えび紅白奉書、鶏照焼、ごまかつま、紫芋金団、柚子くらげ、紅鯉いか和え、味付け子持昆布、海老マリネ、鮎笹茶巾、こんにゃく旨煮、ばい貝串刺、豚角煮、烏賊松笠白焼

春駒

海の幸・山の幸を盛り込んだ
伝統的な純和風おせち



【二の重】



【二の重】



【参の重】

3~5人前 ご予約締切 12月12日(日)

6922 冷蔵 玉清

春駒 三段重 36品

本体 15,800円
(税込 17,064円)

(2577kcal・食塩相当量29.0g/1セット36品目) 小麦・卵・乳・落花生・えび・かに 消費期限:1月2日

【一の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、黒豆、紅白なます、穀類の甘辛煮、中華くらげ、帆立の松前漬、たつくり、味付け数の子、鰯のうま煮

【二の重】筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、里芋煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、チキン三色巻、合鴨ロース照り焼き風、完熟金柑、サーモンチーズ巻き

【参の重】焼湯葉巻き、若草チーズ和え、イカ松笠串照り焼き、若鶏照り焼き、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬



この頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。 ※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。