

2024年

迎春

注文期間 2023年

10月13日(金)から

12月17日(日)

※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。

10月29日(日)までにご注文
いただく品数豊富な商品から
ご注文いただけます

10月	13日(金)	27日(金)			
11月	4日(土)	5日(日)	10日(金)	24日(金)	25日(土)
12月	2日(土)	3日(日)	8日(金)		

スマイルポイント
**5倍の日が
お得!!**

ゆいが 結賀

ならコープ職員が
組合員さんの声を活かし
プロデュースしました

「使い勝手のいいおせち」をコンセプトに
アンケートに答えられるよう
知恵を出し合い開発しました
新規に6品をリニューアル
そして7年目の今年もお値段据え置き！
組合員さんの暮らしを助けるおせちとして
おすすめしていきます

昨年ご利用 組合員のお声

品数が多くて満足です。家ではなか
なかなできない巻物が何種類もあるの
がうれしいです。洋風オードブルが
1段あるので風味も違って、お酒
のおつまみのように食べられるのも
良いです。



迎春商品試食学習会の様子



おすすめの品



豚八幡巻

小鍋でいいねいに
炊き上げました
素材それぞれの味わいを
楽しめます

マトウダイのオレンジソース和え

マトウダイのムニエルに
オレンジソースを和えた
さわやかな一品



蓮根と挽肉のテリース

豚、鶏の合いびき肉に
粗く刻んだレンコンを混ぜた
食感も楽しい一品です

300点限定

ならコープ
オリジナル

約
4人前

ご予約締切
10/29(日)

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀
三段重 43品
本体 **19,800円**
(税込 21,384円)

(3135kcal・食塩相当16.95g/1セット43品目)
小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

一の重 伝統的なおせち料理の品々

伊達巻、からすがれい西京焼、栗と芹の胡麻酢和え、
市松かまぼこ、栗あん笹包み、あわび旨煮、梅麩、彩りきめた巻、
鯖ざく巻、栗きんとん、田作り、柿なます、金箔黒豆



二の重 日本酒にも合う和のお品

にしん昆布巻、豚八幡巻、ぶりの子、いんげん、寿高野豆腐、浜汐海老、菜の花、裏白しいたけ、
海老しいたけ、手綱こんにゃく、竹の子、わかめ、梅花人参、たたきごぼう ごま和え、数の子、小川巻

三の重 大晦日から活躍するオードブルメニュー

海老のロースト ジェノバ風、くるみハニー、茄子とズッキーのカネロニ、マトウダイのオレンジソース和え、パプリカのハーブマリネ、
合鴨パストラミ、ドライマトの赤ワイン煮、フルーツチーズ、鶏のガランティン、鶏と胡麻のミートローフ、蓮根と挽肉のテリース、
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)

このカタログの利用に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がございます。※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、本体価格合計に対するの課税になります。

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」共同監修

地産地消おせち

組合員さんの声をもとに今年は4品をリニューアル

和洋

なごみの重



稲田千聖さん



吉田亜希さん

はなの重



北澤由佳さん

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」メンバーがおススメのお品をご紹介します



久保実鈴さん



ヤマトポークの昆布太巻き

昨年度から改善し、たっぷりのヤマトポークを昆布で包みました。ヤマトポークの甘みと昆布の旨みを感じられる一品です



しっとり鮭の五徳味噌焼

奈良の特産品である五徳味噌に鮭をしっかり漬け込みました。味わい深い味噌の風みをお楽しみください



澤田佳歩さん



萩原麻央さん



柚子なます

おせちの定番のお品であるなますに、東吉野産の柚子を合わせました。柚子の爽やかさを感じられ、さっぱりと頂けるお品です

みやびの重



高林裕美子さん

ならコープオリジナル 3~4人前 ご予約締切 12/17(日) 250点限定

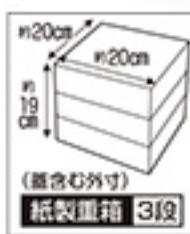
6802 冷蔵 ティーケース

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

(2769kcal・食塩相当18.4g / 1セット34品目) 小麦・卵・乳・落花生・えび 消費期限:1月1日

本体 19,500円 (税込 21,060円)



紙製重箱 3段



中村結さん

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



高橋まどかさん



私たち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

活動エピソード ~今年はこんな風に取り組みました!~

今年度は、「地産地消おせち 和洋」の開発に携わり、実際におせちの製造・詰め込みをおこなわれている、ティーケースさんの工場を見学させていただきました。ティーケースさんは、1905年創業の歴史ある会社で、年間200種以上のおせちの製造をおこなわれています。工場にて製造担当者様から説明を伺いながら、「原料の仕入→加工調理→盛り込み→冷凍→包装→出荷」というおせちの製造に関わる一連の工程を見学しました。工場ならではの大型の機械や、実際に作業されている従業員さんの様子を見学させていただき、大変貴重な体験となりました。工場見学で学んだことを心に刻み、これからも開発に取り組んでいきたいと思っております。



奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」メンバーより

私達、「奈良の食プロジェクト」では、奈良の食材を活かしたメニュー開発に取り組んでいます。「地産地消おせち 和洋」の監修も活動の一環として取り組まさせていただき、お陰様で15年目を迎えました。全てのお品に奈良県産の食材や調味料が使われており、奈良県産の食材のおいしさや魅力を感じていただける素敵なおせちとなっております。「地産地消おせち 和洋」を通して、奈良県の素晴らしさを皆様感じていただくと幸いです。

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。

初春



ならコープだからできるこの品質・この価格！

創業以来受け継いできた銅釜で炊き上げただし風味豊かで、まろやかな味わいの煮物をはじめとしたお品をふんだんに盛り込みました手づくり感あふれる味わいが好評のならコープオリジナルおせちです



鳴門金時芋きんとん
鳴門金時芋を匠の技で練り込み、さらに裏ごしをし丹念に仕込んで風味豊かに仕上げました



宝巻
北海道産の昆布を干瓢で手巻きし銅釜で新鮮やかにやわらかくまろやかに炊き上げました



祝いだこ・里芋煮
銅釜を使い形よく、やわらかく煮付けたイワダコともちりとした里芋煮です



ならコープ
オリジナル

2~3
人前

ご予約締切
12/17(日)

300点限定

6803 冷蔵 大つる

おせち 初春

一段重 33品

(1334kcal・食塩相当9.6g / 1セット33品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

祝いだこ、里芋煮、サクッと田作り、厚切ぶり照焼、帆立貝艶煮、くるみ給炊き、味付け数の子、祝えび、丹波黒黒豆、宝巻、真だら旨煮、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、スモークサーモン、玉ねぎパプリカマリネ、寿高野豆腐煮、伊達巻、いくら醤油漬、金時人参紅白なます、京だし巻、紅白かまぼこ、みつせ鶏つくね和風あんじ、合鴨コース、青桃甘露煮、煮べれんこん、煮びごぼう胡麻風味、ふき煮、小菊含め煮、手綱生芋こんにやく、金時人参旨煮、手まり麩、椎茸煮、松笠くわい煮

本体 10,000円
(税込 10,800円)



口福

ならコープ職員×北海道のメーカーがコラボレーションしたオードブル品目を増やして今年も登場です



迎春商品試食学習会の様子



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



北寄貝サラダ

開発メンバー全員が大絶賛の北寄貝サラダです！味はもちろん、とびっこのプチプチ感や北寄貝のコリコリとした食感が食べていて楽しい一品です！



バルナバハムのローストビーフ&北海道の山わさび

昨年、組合員さんから大好評だった北海道産牛肉を使用したローストビーフ。そのまま食べてもgood! 山わさびを巻いて食べるとうま味違った一品になります



エゾ鹿肉のジンギスカン

エゾ鹿肉を使ったジンギスカンです！普段あまり食べる機会がない鹿肉ですが、臭みやえぐみは全くなく、味付けも子どもから大人まで万人受けする“デリシャス”な逸品です！

ならコープ
オリジナル

リニューアル
新

2~3
人前

ご予約締切
10/29(日)

100点限定

6804 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 21品

本体 5,300円
(税込5,724円)

(662kcal・食塩相当7.3g / 1セット21品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

バルナバハムのローストビーフ、北海道の山わさび、松前漬、北海道産ツブ煮、干し柿のホワイトチョコレート、パストラミポーク、ピリ辛きゅうり、甘えびのとびっこ和え、本ずわい蟹爪、北寄貝サラダ、バーナ貝燻製オイル漬、ヒモ付帆立燻製、虎杖浜サーモンと彩り野菜、にしんのマリネオレンジ風味、オニオンマリネ、北海道産牛生ハムのユッケ風、ミックスナムル、エゾ鹿肉のジンギスカン、彩りピーマンマリネ、スモークチーズ、カマンベールチーズ



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

和洋おせち
与段重

ゆたか
豊

「好きな料理を好きなだけ」をコンセプトに「豊作」をイメージし、一品品のお料理の量感を大切に迎春を飾る華麗な黄金の紙重箱に盛り付けしました



NEW 新 約4人前 ご予約締切 10/29(日)

6805 冷蔵 グローフーズ
和洋おせち「豊」
与段重 39品 本体 24,800円
(税込26,784円)

(5072kcal・食塩相当23.4g / 1セット39品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日
【老の重】いか短冊黄金焼、いか短冊白焼うにソース添え、たこ煮付け、味付いくら(金箔飾り)、あわび割烹煮(金箔飾り)、子持昆布山海和え、松前漬、海老の旨煮、味付数の子(金箔飾り)、味付子持昆布
【武の重】自家製チャーシュー、鶏のチーズピカタ焼き、ロマネスコカリフラワーバジルソース和え、ローストビーフ、チキンとトマトのベーコン巻、黒糖ローストポーク、サーモンの彩りテリーヌ、合鴨スモーク、ホッキ貝も焙煎胡麻和え、ドライマト赤ワイン煮(金箔飾り)
【参の重】カラチリソース、直火焼帆立、飯蛸酢漬、ぶちぶり海老サラダ、重ね鯛昆布炙、えびす、キングサーモン西京焼、葉付金柑、鯛のぬかチーズ焼、カニ足柔らかテリーヌ、京きぬた巻
【与の重】ショコラテリーヌ(金箔飾り)、柿博多、国産黒豆(金箔飾り)、栗いもきんとん(金箔飾り)、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、伊達巻、筑前煮、田作り煮



かなで
肉団樂オードブル 奏



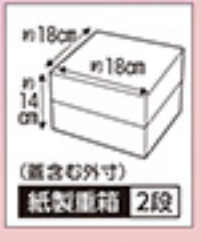
NEW 新 約4人前 ご予約締切 10/29(日)

6806 冷凍 グローフーズ
肉団樂オードブル「奏」
1セット 9品 本体 3,980円
(税込4,298円)
解凍してください 解凍時間約8時間 解凍方法は取扱い説明をご覧ください
(858kcal・食塩相当4.5g / 1セット9品目) 小麦・卵・乳・えび
※ローストビーフソースははちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないください
鶏の香草焼き、牛ホホのトマトワイン煮、ロマネスコカリフラワーバジルソース和え、ポルチーニのミートボールクリームソースかけ、ローストビーフ、ぶちぶり海老サラダ、栗豚のローストポーク、ローストビーフソース、シェリービネガーソース



NEW 新 約4人前 ご予約締切 10/29(日)

6808 冷凍 八天堂
「八天堂」スイーツビュッフェ
二段重 10品 本体 7,980円
(税込8,618円)
解凍してください 解凍時間冷蔵庫で約24時間 解凍方法は取扱い説明をご覧ください
(3008kcal・食塩相当2.14g / 1セット10品目) 小麦・卵・乳
【一の重】ミニくりむパン(カスタード)×4、チョコサンドクッキー(ストロベリー)×4、チョコサンドクッキー(レモン)×4、くりむプリン(カスタード)×2、ティラミス風くりむプリン(マスカット)×2
【二の重】ミニくりむパン(あまおう苺)×4、フィナンシェ(カスタード)×2、フィナンシェ(レモン)×2、くりむプリン(あまおう苺)×2、ティラミス風くりむプリン×2



4-5頁でご案内の商品はお重・容器に盛り付け済です。 ※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。



京料理道楽当主
飯田 知史氏

「京料理道楽」十四代目当主監修
手間暇かけた京料理の数々を盛り込みました

京料理
道楽

明の春



約 2人前
ご予約締切 10/29(日)

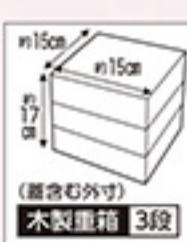
6809 冷蔵

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 36品

(1452kcal・食塩相当8.65g / 1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

- 【一の重】金箔黒豆、芋金団 渋皮栗、紅白蒲鉾、濱塩海老、数の子、菜の花、鶏胡桃松風、からすがれい西京焼、結び鮎、田作
- 【二の重】裏白椎茸、梅鮎、伊達巻、叩き牛蒡、納豆、蓮根と挽肉の鯖色焼、紅白鮎、河豚皮添え、活鮎の磯蒸し、のど黒南蛮漬、小川巻、鱈龍皮巻
- 【三の重】鯉昆布巻、瓢箪高野豆腐、隠元豆、豚牛蒡、東寺巻、あじろ蒟蒻、海老南蛮、鯛の子、梅花人参、鯛の枝豆餡包み、竹の子土佐煮、若布、鶏味噌燗庵焼、焼目湯葉巻、合鴨山椒風味

本体 10,000円
(税込 10,800円)



福肆段重



約 3人前
ご予約締切 10/29(日)

6810 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 36品

本体 13,500円
(税込 14,580円)

(1656kcal・食塩相当10.64g / 1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

- 【一の重】紅白蒲鉾、紅白鮎、梅鮎、松笠烏賊、煮鮎、芋金団 渋皮栗、金箔黒豆
- 【二の重】叩き牛蒡、田作、鯛照焼、濱塩海老、若桃、合鴨山椒風味、縮緬山椒煮
- 【三の重】胡桃松魚、東寺巻、鱈旨煮、鱈龍皮巻、梅花人参、数の子、鯖ざく巻、竹の子、若布、菜の花、小川巻
- 【与の重】鶏胡桃松風、瓢箪高野豆腐、鯉昆布巻、鯛の子、隠元豆、あじろ蒟蒻、海老南蛮、竹鮎、裏白椎茸、鶏味噌燗庵焼、ローストビーフ





「和献洋彩にん・にん」の総料理長 中辻利宏氏の
創作料理を存分にお楽しみいただけます

お子さまが喜ぶおせち料理
幅広い世代が楽しくお正月の食卓を囲めるおせちに仕上げました
伝統的な和の重に加え、今年はお肉の重もご用意しました

総料理長 中辻利宏



神戸牛のローストビーフ
丹波篠山・肉の東門から仕入れた
お店でも大人気の神戸牛をおせち
用にローストビーフにしました
おせち料理だからこそ
神戸牛のローストビーフを!



**黒毛和牛すじ肉の
赤ワイン煮**
上質の黒毛和牛すじ肉を
赤ワインでゆっくり煮込みました
そのままでもおいしいのですが
ごはんのおともにも
贅沢な一品です



**種子島産安納芋の
きんとん**
ブランド芋の甘さにこだわり
丁寧に練り上げました
食後のパニョアイスに
トッピングしても
おいしいですよ



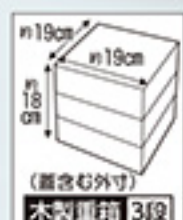
「オードブルの重」

「にんにん特製肉の重」

「和の重」

4~5
人前

ご予約締切
10/29(日)



セットで
お届け

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
(252㎖・食塩相当3.2g
/1パック180g)
小麦・乳



6811 冷蔵 ケー・アンド・ピーインターナショナル

和献洋彩にん・にん
和洋中おせち

三段重 43品

本体 **19,800**円
(税込 21,384円)

(2611㎖・食塩相当17.8g / 1セット43品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【和の重】 種子島産安納芋のきんとん、栗の甘露煮、伊達巻、千枚大根のブルーベリー漬、数の子、しめさば、にしんの昆布巻、田作り煮、鹿児島県産ぶりの照り焼き、宮崎県産さんかん甘露煮、有頭海老の旨煮、宮崎県産しいたけ山椒煮、くわいの旨煮、鶏の八幡巻き、紅白かまぼこ、黒豆、若桃甘露、紅白なます、いくら醤油漬
【にんにん特製肉の重】 黒毛和牛すじ肉の赤ワイン煮、海老芋の旨煮、合鴨の京風蒸し、鹿児島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、オリーブ、北海道産豚肉を使用したテリーヌドカンパーニュ、黒さつま鶏炭火焼き、鶏の照り焼きステーキソースがけ、じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、アンチョビキャベツ、神戸牛のローストビーフ
【オードブルの重】 黒糖黒酢肉団子、宮崎県産さんかん甘露煮、白身魚のエスカベッシュ、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、くるみの餡炊き、鶏のトマトソース煮、特製ハニーマスタードシュリンプ、蒸しホタテ、海鮮チーズサラダ、鹿児島県産かつお腹身のオリーブオイル漬、ゆば団子、竹の子土佐煮、さつま揚げ、トラウトスモークサーモン

なだ万



なだ万本店 山茶花荘

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

約
3人前

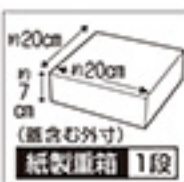
ご予約締切
10/29(日)

6812 冷蔵 なだ万

なだ万監修 多久味

一段重 16品

本体 **17,500**円
(税込 18,900円)



(1381㎖・食塩相当10.1g / 1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日
紅白小袖蒲鉾、伊達巻、海老芝煮、数の子羅甲漬、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)、蟹真丈、干椎茸甘露煮、一口昆布巻、鯉西京焼、帆立生姜煮



6・7頁でご案内のおせち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。



京の食文化を味わう45品目を
朱赤の四段のお重いっぱいに
詰め合わせました



料理長 坂ノ上茂樹

京菜味のむら

二の重

【四の重】



【三の重】

【二の重】

4~5
人前

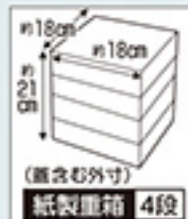
ご予約締切
10/29(日)

6813 冷蔵 ノムラフーズ

京菜味のむら
おせち「雅」
四段重 45品

(2792kcal・食塩相当26.0g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

- 【一の重】 帆立旨煮、たたきごぼう、笹団子、お祝い海老、数の子醤油漬、帆立ひもの柚子和え、梅酢蓮根の芽、あわび煮、紅白松葉串
- 【二の重】 金時人参入り生酢、龍皮巻、一口昆布巻、紅白蒲鉾、鶏山椒焼、いくら醤油漬、栗きんとん、いか黄金焼、鱈西京焼、金柑甘露煮、黒豆、梅餅、若桃甘露煮
- 【三の重】 いかと野菜の彩り和え、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、鱈旨煮、からすみ、鯉くるみ、たこの甘酢漬、豚角煮、田作り、お祝い松葉串
- 【四の重】 高野豆腐の含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、ごぼう煮、菊煮、すり身揚巻、穴子八幡巻、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、魚卵の煮付、椎茸旨煮、梅甘露煮



(蓋含む外寸) 紙製重箱 4段

本体 **21,000円**
(税込 22,680円)

2~3
人前

ご予約締切
10/29(日)

6814 冷蔵 ノムラフーズ

京都鴨川畔 「佐々木」 本体 **13,500円**
三段重 50品 (税込 14,580円)

(2170kcal・食塩相当16.6g / 1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

- 【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、黒豆がんと含め煮、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、一口昆布巻、あんず梅酢漬、梅羊羹松葉串、手まり麩
- 【二の重】 鶏山椒焼、黒豆、栗甘露煮、淡皮栗甘露煮、中華くらげ、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
- 【三の重】 高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、海鮮市松、真だら子旨煮、すり身揚巻、菊煮、いか黄金焼、鱈てまり湯葉、梅型こんにゃく、梅甘露煮、湯葉茶巾、茶福豆、白花豆、ごぼう煮、松麩、梅型人参、紅白松葉串

【三の重】

【二の重】



(蓋含む外寸) 紙製重箱 3段



木
屋
町
の
路
地
裏
に
佇
む
料
亭
京
都
鴨
川
畔
「**佐々木**」
監
修



料理長 山本基晴



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

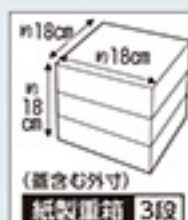
ご予約締切
11/26(日)

6815 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 43品

(1846kcal・食塩相当18.3g / 1セット43品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

- 【一の重】 笹巻団子、照焼帆立、昆布巻、焼菊煮、合鴨燻製、白梅もち、紅梅もち、椎茸煮、海老艶煮、ブリ照焼、さつまいも甘露煮、金柑蜜煮、松竹梅松葉
- 【二の重】 手まりもち、叩き牛蒡、真だら子旨煮、紅白蒲鉾、田作り、花こんにゃく赤、花こんにゃく白、伊達巻、味付もぎ麩、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、味付け数の子、松前漬、うぐいす豆
- 【三の重】 抹茶わらびもち、鶏肉三色巻、野菜入りミートパテ、いか梅酢、こはだ栗漬、黒豆金箔のせ、いかとサーモンのサラダ、梅麩甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗きんとん、帆立ひも魚卵和え、若桃甘露煮、オリーブシロップ漬



(蓋含む外寸) 紙製重箱 3段

本体 **17,000円**
(税込 18,360円)



ご予約締切
10/29(日)

6816 冷凍 ポーラスター

なだ万監修
ふっくら煮穴子の押寿司
300g(8切)

(152kcal・食塩相当1.4g / 100g(穴子寿司+山椒)) 小麦

本体 **1,380円**
(税込 1,490円)



長さ:約18cm 山椒付

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



ご予約締切
10/29(日)

6817 冷凍 ポーラスター

なだ万監修
ゆず香る焼鯖の押寿司
300g(8切)

(209kcal・食塩相当1.0g / 100g) 小麦

本体 **1,380円**
(税込 1,490円)



長さ:約18cm

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

しょうが、白ごま、大葉を混ぜた酢飯に、柚子が香る
特製たれに漬け込み焼き上げた真鯖をのせました



割烹料理千賀屋 株式会社千賀屋 創業者 千賀啓明

お客様の笑顔を想像し
ひたむきに丁寧に
おせち料理を作り続けて数十年
千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を
受け継ぐおせち料理で
伝統の味とおもてなしの心をお届けします

千賀屋

【三の重】



【二の重】



【一の重】



千賀屋謹製
和の食材を中心に大きなお重へ
彩りよく盛り付けた端正かつ華やかな三段重

天寿千

4~5人前
ご予約締切
11/26(日)

6818 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製
迎春おせち料理「天寿千」

三段重 60品

本体 **21,800**円
(税込 23,544円)

(3675kcal・食塩相当23.98g / 1セット60品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

- 【一の重】 酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごまかつま、紅白結び餅、淡皮付き栗金団、カシューナッツ餡炊き、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子羅甲漬、さごしの昆布め
- 【二の重】 海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、鯖西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、蛸生姜
- 【三の重】 穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花豆、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしくれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ



おせちの定番食材を
中心に盛り付けた
王道の和風おせち三段重

【二の重】



【三の重】



【一の重】



吉寿千

3~4人前
ご予約締切
11/26(日)

6819 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理「吉寿千」

三段重 41品

本体 **14,980**円
(税込 16,178円)

(2159kcal・食塩相当13.76g / 1セット41品目) 小麦・卵・乳・えび・がこ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、淡皮付き栗金団、白花豆、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、烏賊松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子羅甲漬、梅かんざし
- 【二の重】 紅鮭白醤油焼、鯖西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまかつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、烏賊魚卵射込、錦玉子
- 【三の重】 鶏の三色巻、牛肉とごぼう時雨煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布め



舞千

懐石の世界観を
一人に一つの折箱で繊細に美しく表現しました



1人前
×2
ご予約締切
11/26(日)

6820 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製
迎春おせち料理「舞千」

1人前(26品)×2折

本体 **10,800**円
(税込 11,664円)

(1225kcal・食塩相当5.4g / 1セット26品目×2) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

- 田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子羅甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし





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」の
洋風おせち



総料理長 岡本敦

【一の重】



【二の重】

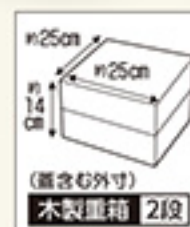
3~4人前
ご予約締切
10/29(日)

6821 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
二段重 38品

(3953kcal・食塩相当30.5g / 1セット38品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

本体 29,500円
(税込 31,860円)

【一の重】 クランベリー入りのし鶏、スモークサーモントラウトスライス、オニオンマリネ、ビーフテリーヌ、シーフードマリネ、かに風味新文、ポークパストラミ、スモークビーフ、黒豆チーズ風パイ包み焼き、海老の旨煮、あわび含め煮、糸昆布酢炊き、海老とアスパラのテリーヌ、生ハムスライス、シーフードサラダ黒胡椒風味、鯨マスタードソース、ほうれん草とチキンのテリーヌ、イタリアンソーセージスライス
【二の重】 抹茶ブラウニー、金柑カステラ、ショコラテリーヌ、チキンテリーヌ、ドライマト赤ワイン煮、チキンパストラミ、クランベリーくるみ、伊達巻、タコバジルソース、チキンペッパーズスライス、ローストポーク、合鴨スモーク、豆餡きんとん、栗甘露煮、イカとホッキ貝ヒモの彩りサラダ、チキンとかぼちゃのテリーヌ、杏子レモン風味、焼き帆立貝、蒸し鶏ジェノベーゼ、かにとかぼちゃのテリーヌ



海
の
幸
・
山
の
幸
を
盛
り
込
ん
だ
伝
統
的
な
純
和
風
お
せ
ち

は
る
こ
ま

春駒

【式の重】



【参の重】

【老の重】

3~5人前
ご予約締切
12/17(日)

6822 冷蔵 玉清
春駒
三段重 36品

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

本体 17,800円
(税込 19,224円)

【老の重】 焼湯葉巻き、若草チーズ和え、鶏つくね串、ポークパストラミ、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
【式の重】 筑前煮、蓮根煮、伊達巻、穂先筍煮、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、完熟金柑、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、京餅手まり、サーモンチーズ巻き
【参の重】 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、鱈のうま煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、パリパリ松前漬、たつくり、味付け数の子、鯉やわらか煮



京都・下鴨茶寮が監修する日本酒バル「のまえ」より
酒に合う肴、和を感じるお品を詰め合わせた贅沢なセット



創業1856年の下鴨茶寮が銀座に構える日本酒バル「のまえ」料亭の技をさりげなく生かした端正な肴と日本酒とのマリアージュをご提案いたします。

約4人前
ご予約締切 10/29(日)
30日 ヤマト宅配

こちらの商品は12月30日(土)に宅配(ヤマト便)でのお届けになります
注文書にお届け先住所をご記入ください
(奈良県内に限ります)

6823 冷凍 下鴨茶寮

下鴨茶寮 日本酒バル【のまえ】酒肴おせち 二段重 34品

本体 **28,700円**
(税込 30,996円)

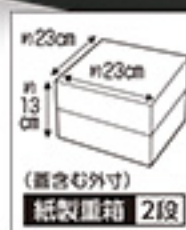
(2673kcal・食塩相当25.2g / 1セット34品目)

小麦・卵・乳・えび・かに

【一の重】伊達巻、紅白蒲鉾、栗甘露煮、求肥巻、身巻鮭真丈、椎茸旨煮、三度豆、梅人参、飛龍頭、子持烏賊、鮑旨煮、海老の旨煮、合鴨くんせい、数の子、鮭柚庵焼、カラスカレイ西京焼、松笠烏賊雲丹焼、にしん昆布巻

【二の重】焼帆立、べさば、紅白なます、きんぴらまぐろ、かに土佐漬、姫くわい、黒豆、栗きんとん、牛しぐれ煮、山菜あさり、クリームチーズ味噌漬、叩き牛蒡、胡桃船煮、いくら醤油漬、蛸の旨煮、田作り

二の重



30日に冷凍でお届けします
解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱い説明をご覧ください

二の重

少量のおせち

少人数のご家庭
来客のおもてなしに
ご利用いただけるおせちをご紹介します

料亭の板前が腕によりをかけておせちを
一人一折、お召上がりいただけるよう盛り付けました



京・料亭 わらびの里

1人前 ×3

ご予約締切 11/26(日)

6825 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(21品)×3折

本体 **15,000円**
(税込 16,200円)

(453kcal・食塩相当3.8g / 1セット21品目) 小麦・えび 消費期限:1月1日

鮭柚庵焼、鯖柚庵焼、松前漬、祝い数の子、田作り照煮、ロースハム、笹よもぎ餅、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、京なます、こはだ栗漬、栗きんとん、海老艶煮、栗付金柑甘露煮、六方小芋、蛸桜煮、椎茸旨煮、穂付蜀土佐煮、捻り梅金時人参、網さや



紙製重箱 3段



彩り鮮やかなお料理を
丸い竹籠に一人一折
お召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
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

1人前 ×2
ご予約締切 10/29(日)

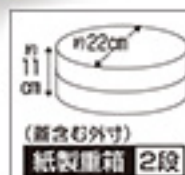
6826 冷凍 ノムラフーズ

京菜味のむら
おせち「花籠」
1人前(31品)×2折

本体 **12,000円**
(税込 12,960円)

(596kcal・食塩相当5.4g / 1段重31品目) 小麦・卵・乳・えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、いか黄金焼、紅白蒲鉾、伊達巻、黒糖ローストポーク、穴子八幡巻、鮭昆布なると巻、田作り、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、赤魚西京焼、数の子醤油漬、鶏肉の菜の花巻、黒菜味入りしんじょ、笹団子、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、味付蓮根、枝豆入り信田巻、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮び、筍煮び、手まり鮓、松鮓、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮



紙製重箱 2段

体にやさしいおせち

アレルギー・塩分配慮や
幅広い世代に楽しんで
いただけるおせちをご用意

嚙下の困難な方や、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 10/29(日)

6829 冷凍 日本ロングライフ

やわらかおせち 一段重 26品

本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

(119kcal・食塩相当1.3g / 100g) 小麦・卵・乳・えび・かに

海老高野、ほうれん草信田巻、やわらかこんにゃく、やわらか椎茸、海老信田巻、やわらか海老、やわらかいか、やわらか牛蒡、やわらか花形人参、紅白なます、いくら醤油漬、一口鮭昆布巻、やわらかタコ、きんとん、あずき甘納豆、くわい旨煮、あんず煮、青桃甘露煮、黒豆金箔餅、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、牛肉しぐれ笹包み、穴子煮ごり



紙製重箱 1段

解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

特定原材料8品目
(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)
不使用のおせち



紙製重箱 3段

2~3人前 主原料 国産

ご予約締切 10/29(日)

個包装でのお届けの品は、
ご家庭で盛り付けてください

6830 冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮おせち料理「のぞみ」

本体 **18,500円**
(税込 19,980円)

(1825kcal・食塩相当11.5g / 1セット18品目) 消費期限:1月2日

【一の重】北海道産ほたて照焼、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、国産牛肉のしぐれ煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、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、国産若鶏の日の出巻、千葉県産豚の角煮

【三の重】国産野菜の炊き合わせ(国産にんじん、熊本県産たけのこ、九州産さといも)、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、国産椎茸煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮

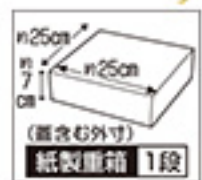


二の重

◎盛り付け例

素材にこだわる「石井食品」がお届けする
全品主原料「国産」の2人用おせち重

約 2人前
ご予約締切 10/29(日)
6824 冷蔵 石井食品
いろいろ
一段重 22品



本体 13,800円
(税込 14,904円)

(1268kcal・食塩相当6.9g / 1セット22品目) 小麦・卵・えび 消費期限:1月2日
抹茶船笹包み(生菓子)、田づくり、黒豆煮(クロダマル)、伊達巻、真鱈煮、梅花にんじん煮、昆布巻、栗きんとん、鹿児島産海老の姿煮、鹿児島産豚の角煮、ぶり照焼、酢れんこん、紅白なます、佐賀県産鶏つくね柚子風味、佐賀県産白美茸の中華和え、金柑甘露煮、しいたけ煮、鶏肉の柚子胡椒焼、ほたて照焼、北海道産味付け数の子、若桃甘露煮、牛肉のしくれ煮



※盛り付け例

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 12/17(日)
6827 冷蔵 玉清
水仙
三段重 34品

本体 11,800円
(税込 12,744円)



(小麦・卵・乳・えび・かに) 消費期限:1月2日
【若の重】 たつくり、焼湯葉巻き、若桃の甘露煮、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き風、伊達巻、若草チーズ和え、鶏つくね串、サーモンチーズ巻き、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生姜風味
【武の重】 筑前煮、蓮根煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、紅あずま甘露煮、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、中華帆立ひも、豚肉とチーズのテリーヌ、京餅手まり
【参の重】 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、鱈のうま煮、黒豆、紅白なます、中華くらげ、味付け数の子、にしん大漁漬け

「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 12/17(日)
6828 冷蔵 玉清
宝船
一段重 25品

本体 5,800円
(税込 6,264円)



(小麦・卵・乳・えび) 消費期限:1月2日
味付け数の子、鱈のうま煮、黒豆、栗甘露煮、魚卵うま煮、紅白なます、にしん大漁漬け、若草チーズ和え、たつくり、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、市松紅白蒲鉾、サーモンチーズ巻き、鶏つくね串、串刺しニシ貝生姜風味、チキン三色巻き、若桃の甘露煮、筑前煮、焼湯葉巻き、昆布巻き、椎茸煮、高野豆腐、伊達巻、紅あずま甘露煮、梅麩含め煮

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 10/29(日)
6831 冷蔵 石井食品
食塩不使用おせち「千鶴」
12品

本体 9,259円
(税込 10,000円)



(950kcal・食塩相当0.68g / 1セット12品目) えび 賞味期間:1月5日
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(煎り大豆入り)、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、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(岩手県産椎茸、国産にんじん、九州産さといも、国産ごぼう)
※原材料(昆布・小魚・海老等)の素材由来のナトリウム分は含まれません

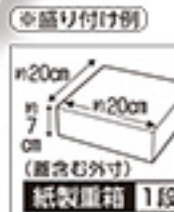
子どもが喜んで食べるメニューを盛り込んだ
お肉中心のおせち



子ども 約2人前 主原料 国産
ご予約締切 10/29(日)

6832 冷蔵 石井食品
キッズおせち
一段重 12品

本体 6,680円
(税込 7,214円)



(850kcal・食塩相当5.0g / 1セット12品目) 小麦・卵 消費期限:1月2日
照焼ハンバーグ、肉だんご(デミグラスソース)、大豆入りたつくり、伊達巻、ローストチキン、キャロット寒天、牛肉のオイスターソース煮、鶏肉のトマト煮、さつまいものれもん煮、黒豆煮(クロダマル)、ごぼうと鶏のパンパンジー、梅花にんじん煮



総料理長 中辻利宏

「和献洋彩にん・にん」の総料理長 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

「和献洋彩にん・にん」で人気のお肉が中心のオードブルです
ローストビーフをはじめ、炭火焼き、低温調理、煮込みと
食材に合わせた調理方法で、こだわりのオードブルに仕上げました

3~4人前
ご予約締切 10/29(日)
n20cm x n27cm (箱含む外寸)
木製重箱 1段

6833 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 18品 本体 **10,000円**
(税込 10,800円)

(1250kcal・食塩相当10.1g / 1セット18品目)

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

鹿児島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、
若桃甘露、海鮮チーズサラダ、蒸しホタテ、
白身魚のエスカベッシュ、
ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、
じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、
アンチョビキャベツ、さつま揚げ、
黒さつま鶏炭火焼き、ローストビーフ、
鶏の照り焼きステーキチーズソースがけ、
黒毛和牛すじ肉の赤ワイン煮、海老芋の旨煮、
鹿児島県産かつお腹身のオリーブオイル漬け、
トラウトスモークサーモン、合鴨の京風蒸し、
特製ハニーマスタードシュリンプ



ローストビーフ

オードブルの定番、大人からお子さま
までみんな大好きな一品です
赤身肉のやわらかさ、
ジューシーな食感が楽しめます



黒毛和牛すじ肉の赤ワイン煮

上質の黒毛和牛すじ肉を
赤ワインでゆっくり煮込みました
そのままでもおいしいのですが
ごはんのおともにも贅沢な一品です



じっくり加熱した
鶏肉の葱塩ソースがけ

「にん・にん」でも人気の中華前菜の定番
本格中華の味わいを
おせち料理でご堪能ください



まるで、イタリアンフルコースのような華やかさ
銀座の人気イタリアンレストラン

「銀座ポルトファロ」のメインシェフ監修

バラエティ豊かな肉
魚料理にバランス良く
野菜料理を盛り合わせた
オードブルです



シェフ 屋合剛



約 3人前
ご予約締切 10/29(日)
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

n20cm x n29cm (箱含む外寸)
紙製重箱 1段

6834 冷凍 フードワークス

銀座ポルトファロ 洋風オードブル 本体 **11,000円**
一段重 29品 (税込 11,880円)

(1709kcal・食塩相当9.2g / 1セット29品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

鮭のフリカッセ、平さやインゲンのオリーブ焼、モッツアレラチーズサーモン巻、鮭と大根のマリネ、コナツツ館の白きんとん、
淡皮栗甘露煮、蒸し鶏のハニーマスタード、サラミロゼット、ローストビーフの赤ワイン漬、合鴨スモーク、タコのラヴィゴットソース、紫キャベツとクランベリーのマリネ、
ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、人参のマリネ、小海老のマリネ オレンジコンフィ添え、
若桃のコンポート、ドライトマトのコンポート、カンネリーニのトマト煮、チキンガランティーナ、鹿の子カカのジェノベーゼ、グリーンオリーブ、紅ズワイガニのブランマンジェ、
オイルサーディンガーリックソース、パテドカンパーニュ、アンズのコンポート



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。



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。

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 11/26(日)
解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱い説明をご覧ください

6835 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

(1496kcal・食塩相当12.6g / 1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

カニとクリームソースのパイ包み、スモークチキン手羽元、海老とブロッコリーのテリーヌ、直火焼親鳥ボン酢、合鴨スモーク、桜島どりマリネチキン、ベーコンチーズドッグ、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、パーティーテリーヌ、生ハムスライス、海老ポテマヨソース焼、阿波尾鶏ローストスペアリブ、鶏チーズ焼、ぶちぶり海老サラダ、スタフドオリーブ、雪掛けローズサーモン

本体 5,900円
(税込 6,372円)



洋風と中華風をバランスよく詰め合わせた年末年始を彩るオードブル



3~5人前
ご予約締切 12/17(日)

6837 冷蔵 玉清
新春オードブル

一段重 29品

本体 10,000円
(税込 10,800円)

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

海鮮マリネ、若草チーズ和え、豚肉とチーズのテリーヌ、完熟金柑、ホッキ貝サラダ、合鴨ロース照り焼き風、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、彩り野菜のマリネ、合鴨スモーク、にしん大漁漬、市松紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、海の幸サラダ、タラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ごま団子、中華くらげ、豚角煮、中華帆立ひも、チキン三色巻き、酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮



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 岡本 健

2~3人前
ご予約締切 10/29(日)

6838 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 23品

本体 13,000円
(税込 14,040円)

(1535kcal・食塩相当11.1g / 1セット23品目)

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

チキンとチーズのテリーヌ、ドライマト赤ワイン煮、シーフードサラダ黒胡椒風味、ベーコン巻きチーズドッグ、小松菜のナムル、レーズンバターブレッド、蒸し鶏ジェノベーゼ、胡桃甘露煮、有頭海老、シーフードマリネ、合鴨スモーク、杏子レモン風味、生ハムスライス、キャロットラペ、鯉マスタードソース、チキンとトマトのテリーヌ、パプリカピクルス、チキンとチーズのパイ包み焼き、若桃甘露煮、イタリアンソーセージスライス、小海老の魚卵和え、スモークサーモンラウトスライス(ケッパー添え)、オニオンマリネ

20点限定



うめもり

「手鞠わさび葉寿し」でおなじみ
奈良のお寿司屋さんが
趣向を凝らしたオードブル

**ならコープ
オリジナル**

NEW 新 約 2人前 **ご予約締切 11/26(日)**

6839 冷凍 梅守本店

うめもり 手鞠寿しオードブル

一段重 21品 本体 **7,400円**
(税込 7,992円)

解凍してください
①お寿司部分のみ取り出し、電子レンジにて所定の時間、解凍してください
②お寿司以外の部分は、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

(962kcal・食塩相当7.1g / 1セット21品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

蛸のマリネペロンチーノ、ローストビーフ、雲丹、黒糖ローストポーク、金柑のシロップ漬、オリーブのオイル漬、3色チキンロール、ぷりぷり海老サラダ、蟹のテリーヌ、ゆず柿、モッツアレラチーズのサーモン巻、若桃のコンポート、紅白なますのいくら添え、椎茸煮、寿高野豆腐、オニオンサーモン巻、海老チリ、手鞠赤海老、手鞠紅ずわいがに、手鞠わさび葉寿し鮭、手鞠わさび葉寿し鯖



中華の銘店がお届けするオードブル

広東名菜

赤坂璃宮



総料理長 譚澤明

2~3人前 **ご予約締切 11/26(日)**

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



6840 冷凍 伊藤忠食品

赤坂璃宮 中華おせち

一段重 13品 本体 **13,500円**
(税込 14,580円)

(1460kcal・食塩相当11.0g / 1セット13品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

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、蒸し鶏のパンパンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、大西洋鮭の唐揚げ、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、若桃甘煮、クルミの餡炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、クコの実添え



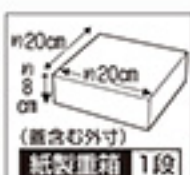
「地産地消おせち」でおなじみのメーカーより 一段重に自慢の品々を詰め合わせました

**ならコープ
オリジナル**

15点限定

1~2人前 **ご予約締切 10/29(日)**

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



6841 冷凍 ティーケースン

冷凍おせち 和洋

一段重 22品 本体 **8,800円**
(税込 9,504円)

(894kcal・食塩相当6.4g / 1セット22品目) 小麦・卵・乳・えび

淡皮栗甘露煮、さつま芋きんとん、若桃甘露煮、黒豆煮、白かまぼこ、赤かまぼこ、伊達巻、しっとり餅の五徳味噌焼、海老艶煮、田作り、数の子、昆布巻、湯葉、阿波尾鶏、ローストスベアリブ、ドライマト赤ワイン煮、洋風ブロッコリー、キャロットオニオンサラダ、イタリアンソーセージ、クリームチーズターキーパストラミ巻、明太風サラダ、柚子なます、殻付き煮鮑



14頁でご案内の商品はお重に盛り付け済みです。
※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。



「空弁」でおなじみ札幌バルナバフーズより
解凍して手軽に、贅沢に楽しむ海鮮丼



ご予約締切
11/26(日)

お召し上がり方
冷蔵庫で解凍して
お召し上がりください

6842 冷凍 札幌バルナバフーズ

海鮮丼の具

本体 **4,800円**
(税込 5,184円)

60g×4

(90kcal・食塩相当0.4g / 1パック) 小麦・かに 賞味期間:30日

奈良コープ産業の
お寿司



奈良に古くから伝わる「柿の葉ずし」
鯖、鮭、穴子、3種の味を
詰め合わせました

ご予約締切
10/29(日)

6843 奈良コープ産業
柿の葉ずし 3種セット

3種(鯖、鮭、穴子)
各8個

本体 **4,200円**
(税込 4,536円)

(包装しています) (173kcal・食塩相当1.0g / 100g) 小麦 消費期限:1月1日



厚めの鯖半身をのせ
黑板昆布で巻きました

ご予約締切
10/29(日)

6844 奈良コープ産業
鯖寿司(黑板昆布巻き)

8切×2

本体 **3,100円**
(税込 3,348円)

(211kcal・食塩相当1.1g / 100g) 消費期限:1月1日

奈良「梅守本店」の
お寿司



握り寿司を中心とした
8種40貫
ボリュームのある桶盛りです

ならコープ
オリジナル

約 5人前
ご予約締切
10/29(日)

6845 冷蔵 梅守本店

うめもり 迎春桶盛り

8種40貫

本体 **6,400円**
(税込 6,912円)

(2366kcal・食塩相当18.5g / 1セット40貫) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:12月31日



わさびの葉で包んだ
色とりどりで華やかな
寿司の詰め合わせです

3~4
人前
ご予約締切
11/26(日)

6846 冷凍 梅守本店

迎春手鞠わさび葉ずし

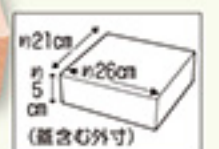
20個入り

本体 **5,648円**
(税込 6,100円)

(1434kcal・食塩相当8.6g / 1セット20個入り) 小麦・卵・えび・かに

お召し上がり方
電子レンジで取扱い説明に
ある規定の時間、温めてから
お召し上がりください

- ◆手鞠わさび葉ずし 鮭
- ◆手鞠わさび葉ずし 鯖
- ◆古代あならずし 海老
- ◆手鞠わさび葉ずし 鱈
- ◆手鞠わさび葉ずし 梅酢炙り鯖寿司
- ◆古代巻
- ◆紅ずわいがに棒寿司
- ◆わさび巻
- ◆鮭いくら錦糸巻 (10種類各2個)



ボリュームが自慢! コープのかに

肉厚で食べごたえしっかり!
バルダイ種を特大サイズでお届け

みずみずしくやわらかな食感
オビリオ種の特大サイズ



食べ方レシピ付

10点限定

ロシア・アメリカ産 10~19本 ×2

ご予約締切 11/26(日)

6847 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 **15,800円**
(税込 17,064円)

かに

食べ方レシピ付

10点限定

ロシア・アメリカ・カナダ産 14~20本 ×2

ご予約締切 11/26(日)

6848 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 **14,800円**
(税込 15,984円)

かに



大型のずわいがにを
食べやすい加工でお届け

食べ方レシピ付

10点限定

ロシア産 10~19本 ×2

ご予約締切 11/26(日)

6849 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)

4Lサイズ使用
かに約2杯分
本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

かに



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

食べ方レシピ付

30点限定

ロシア・アメリカ産 10~19本 ×2

ご予約締切 11/26(日)

6850 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)

4Lサイズ使用
かに約3層分

本体 **7,980円**
(税込 8,618円)

かに



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

かにみそは加熱調理済みですので
解凍後そのままでも
お召し上がりいただけます

食べ方レシピ付

5点限定

ご予約締切 11/26(日)

6851 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) かに

タグ付き
タグの色は
変更となる場合が
あります
本体 **34,800円**
(税込 37,584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。

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



10点限定

ご予約締切 11/26(日)

●肩300g
●脚300g
●爪100g
●爪下100g

6852 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 **9,800円**
(税込 10,584円)

かに



5Lサイズで食べごたえ満点!



10点限定

ロシア・アメリカ産

ご予約締切 11/26(日)

6853 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 **15,800円**
(税込 17,064円)

かに



バルダイ種の大ずわいがにを食べやすいように塩ゆでしました



10点限定

ロシア・アメリカ産

ご予約締切 11/26(日)

6854 冷凍 朝日共販
ボイルバルダイハーフポーション
1.3kg(650g×2) 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

かに



北海道産の毛がにを塩ゆでしました



5点限定

ご予約締切 11/26(日)

6855 冷凍 北海道漁業協同組合連合会
北海道産ボイル毛がに
1.1kg(2尾) 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

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



10点限定

ロシア産

ご予約締切 11/26(日)

6856 冷凍 蔵平水産
かにすきセット(大)
5肩、だし100ml 本体 **12,800円**
(税込 13,824円)

かに

3Lサイズ使用
かに約1.5kg

脚1本でも食べ応えあり
ロシア産のたらばがにの1肩の部分を食べやすくカット



10点限定

ロシア産

ご予約締切 11/26(日)

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 **17,800円**
(税込 19,224円)

かに



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

5点限定

4~5人前
ご予約締切 11/26(日)

6858 冷蔵 ダイフク
天然とらふぐフルコース(解凍)

本体 **19,800円**
(税込 21,384円)

小麦 消費期限:1月1日



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。ふつくら、ぶりぶりの身をお楽しみください。



5点限定

4~5人前
ご予約締切 11/26(日)

6859 冷蔵 ダイフク
天然とらふぐちりセット(解凍)

本体 **14,800円**
(税込 15,984円)

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

小麦 消費期限:1月1日

5点限定

4~5人前
ご予約締切 11/26(日)

6860 冷蔵 ダイフク
天然とらふぐ刺身セット大皿(解凍)

本体 **13,800円**
(税込 14,904円)

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

小麦 消費期限:1月1日



大迫力! ぶり片身まるごとをお届け

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どうぞ。



大分県産 養殖
ご予約締切 11/26(日)

6861 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 **6,000円**
(税込 6,480円)
消費期限:1月2日

網ビレがついています

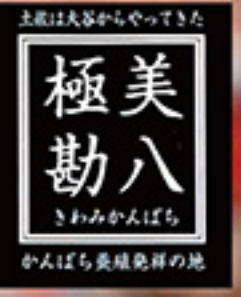
盛り付けについて

※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がる海の幸で、新しい年の幸せを願う

海援鯛 & 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 11/26(日)
産直 6862 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)
賞味・カンパチ:高知県産 消費期限1月2日



高知のリアス式海岸で養殖
生えさで育てた
ならコープの産直魚「極美勘八」

本体 4,800円
(税込 5,184円)



三重県南伊勢町で育った「伊勢まぐろ」の赤身とトロ身の詰め合わせ



NEW 解凍 6863 冷凍 三重県漁業協同組合連合会
伊勢まぐろ詰合せ
赤身100g、トロ身130g×2
賞味期間:14日 まぐろ:三重県産(養殖)

本体 7,800円
(税込 8,424円)

半解凍後、切り分けてどうぞ。人気7種の刺身短冊セット



ご予約締切 11/26(日)
解凍 6864 冷凍 川喜
刺身短冊セット
7種810g
賞味期間:30日

セット内容
●ほたて貝柱120g(北海道産)
●カンパチ120g(鹿児島県産、他・養殖)
●ソデイカ120g(沖縄県産、他)
●真鯛120g(愛媛県産、他・養殖)
●アトランティックサーモン120g(ノルウェー産、他・養殖)
●ヒラメ120g(大分県産、他・養殖)
●メバチマグロ中トロ90g(太平洋産、他)

本体 8,000円
(税込 8,640円)

国産の真だこを塩もみ後ボイルしました



ご予約締切 11/26(日)
解凍 6865 冷凍 カネキ水産
国産真だこボイル
500g
(72kcal・食塩相当0.8g/100g)

本体 4,800円
(税込 5,184円)

焼鯛



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
11/26(日)

内臓を取り除くため
腹部裏側を開いています

6866

海援鯛焼鯛(炭火焼)特々大

1尾

(208kcal・食塩相当1.1g/100g)

消費期限1月2日

本体 **7,500円**
(税込 8,100円)

愛知県三河一色で
育てられたうなぎを
特製のたれで丁寧に
焼き上げました



うなぎ

古くから長い食べ物、
「大変縁起が良い」と人気があります
うなぎは「うなぎのぼり」という言葉に
代表されるように縁起が良く
アナゴも、「永続」を象徴し
良いご縁を引き寄せるともいわれています



ご予約締切
11/26(日)

レンジ 湯茹

6867 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)

2,052

本体 **3,800円**
(税込 4,104円)

穴子

一日漁だから
鮮度が違う
肉厚プリプリで
パリッとした
皮が絶品です



ご予約締切
11/26(日)

6869 冷凍 岡富商店

あなご一夜干し 天女の羽衣

150g

(182kcal・食塩相当0.5g/100g)

マアノゴ 島根県沖産

本体 **1,800円**
(税込 1,944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。



北海道石狩湾産のにしんから取れた数の子
昆布のきいた醤油味に仕上げました

NEW 新
ご予約締切 11/26(日)
解凍

6870 冷凍

北海道漁業協同組合連合会

北海道石狩湾産味付数の子

300g(100g×3)

108kcal・食塩相当2.8g/100g

本体 4,280円
(税込 4,622円)



このしらす丼が
10杯作れます

特許製法でふわふわに仕上がっていますので
しらす丼で召し上がってください

ご予約締切 11/26(日)
解凍

6871 冷凍 カワクボFACTORY

天使の宝石 釜揚げしらす

70g×10

119kcal・食塩相当1.87g/100g いわし種魚:高知県産

本体 4,000円
(税込 4,320円)



芳醇な香りと、塩辛いチーズのような味わい
ぼらの卵巣を干し上げた珍味です

ご予約締切 11/26(日) 木箱入り
解凍

6872 冷凍 藤井からすみ店

からすみ片腹

1本 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 4,800円
(税込 5,184円)



漬け上がり後
1度も冷凍することなく
博多からお届け!

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 11/26(日)

6873 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

本体 3,000円
(税込 3,240円)

賞味期間:1月7日 すぐとららの卵:ロシア産

「銀聖」を昔ながらの方法で塩蔵し、半身の姿切身にしました



秋鮭:北海道日高沖産

北海道・日高のブランド鮭 銀聖

1. 北海道日高沖産の銀毛鮭であること
 2. 鮮度保持を厳守したものであること
 3. 重量が3.5kg以上(加工前)であること
 4. 銀毛鮭の中でも特に魚体が美しいこと
- これらの基準を満たしたもののだけが「銀聖」として認められ、100本に5~6本のみ出荷される貴重なものです

ご予約締切 11/26(日)

6874 冷凍 三協水産

銀聖新巻鮭切身(半身)

1.1kg

140kcal・食塩相当3.0g/100g

本体 4,800円
(税込 5,184円)

塩蔵

食べ物を塩漬けにすることで保存する方法。日本では1000年以上前から魚介類の保存などに使われてきました

調理イメージ

飛鳥鍋

橿原神宮前駅、駅前のホテル「THE KASHIHARA」和食料理長おすすめ
飛鳥地方に伝わる郷土料理をお手軽にお召し上がりいただけるセットです



和食料理長 橋本了

約 4人前

ご予約締切 11/26(日)

6875 冷凍 サンワ食品

大和伝統の郷土料理
飛鳥鍋セット

小麦・卵・乳 鶏肉:国産

本体 4,500円
(税込 4,860円)

- ◆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

京鴨鍋

ペのそばで、おだしまでしっかり味わって
ブランドあい鴨「京鴨」をお鍋で楽しめるセットです



京鴨

約 4人前

ご予約締切 11/26(日)

6876 冷凍 大平産業

京鴨の鴨鍋セット

小麦・そば・卵 合鴨ロース肉、合鴨モモ肉:国産

本体 5,000円
(税込 5,400円)

- ◆京鴨ローススライス130g
- ◆京鴨モモスライス130g
- ◆つゆ25ml×4
- ◆京鴨つみれ260g
- ◆ゆでそば170g×2

クエ鍋

ゼラチン質豊富、脂のりのよい「鍋の王様」クエを堪能できる一品
アラでだしを取り、コクのある上品な味わいで体を温めてください



4~5人前

ご予約締切 11/26(日)

6877 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 クエ:長崎県、鹿児島県、愛媛県他産(養殖)

本体 12,800円
(税込 13,824円)

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

豚しゃぶ

宮崎県産・霧島黒豚の三つの部位を楽しめるセットをお届けします



◆ロース150g ◆肩ロース150g
◆ばら170g
◆すだち入り大根おろししょう油50g×3

NEW 新

3~4人前

ご予約締切 11/26(日)

6878 冷凍 林兼産業

霧島黒豚しゃぶしゃぶ
3種盛り

小麦

620g 本体 3,980円
(税込 4,298円)

もつ鍋

ぶるぶる食感の国産牛もつを、たっぷりお野菜と一緒に楽しむお鍋
本場の専門店「博多もつ鍋やまや」の甘口仕上げのスープでどうぞ



博多の味 やまや

3~4人前

ご予約締切 11/26(日)

6879 冷凍 やまや コミュニケーションズ

博多もつ鍋セット
あごだし醤油味

小麦・卵 牛小腸:国産

本体 5,500円
(税込 5,940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

豚しゃぶ

「ばあく豚」は子育て中の母親たちの想いから誕生し
五條市の直営農場で専用に交配・飼育されたこだわりの豚肉です



◆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きます
(※味付けはしていません)

ご予約締切 11/26(日)

6880 冷凍 奈良県・ばあく

ばあく豚とん霜しゃぶしゃぶセット

小麦

本体 4,000円
(税込 4,320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。



今年も4等級以上を
ご用意しました

松阪牛

ご予約締切
11/26(日)

6881 冷凍 三重県・牛信
松阪牛すき焼き用 (肩ロース) 800g 本体 **15,800円**
(税込 17,064円)
100gあたり **¥2,133**



ご予約締切
11/26(日)

6882 冷凍 三重県・牛信
松阪牛しゃぶしゃぶ用 (もも) 800g 本体 **11,800円**
(税込 12,744円)
100gあたり **¥1,593**



寒暖差が大きい風土の
中で育った肉のきめが細かく
脂質にうまみを秘めた
黒毛和種

山形牛

ご予約締切
11/26(日)

6883 冷凍 山形県・SCミート
山形牛すき焼き用 (かた) 450g×2 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)
100gあたり **¥1,176**



ご予約締切
11/26(日)

6884 冷凍 山形県・SCミート
山形牛焼肉セット (かた300g・ばら300g) 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)



信州アルプス牛

数種類の飼料をブレンドして育てた
照りのあるまろやかな脂肪がおいしい
信州の豊かな自然の中で
丹精込めて育てられた牛肉です

たっぷり
1.2kg!

ご予約締切
11/26(日)

6885 冷凍 長野県・牛信
信州アルプス牛(交雑種) すき焼き用(かた) 600g×2 本体 **8,800円**
(税込 9,504円)
100gあたり **¥792**



ご予約締切
11/26(日)

6886 冷凍 長野県・牛信
信州アルプス牛(交雑種) しゃぶしゃぶ用(もも) 600g×2 本体 **8,800円**
(税込 9,504円)
100gあたり **¥792**



ならヨーロッパ産直「函館ロイヤルファーム牛」を使ったローストビーフ



冷凍ローストビーフのお召し上がり方

食事される前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し替えて、ゆっくりと解凍してください。切り分けられるときは完全に解凍するか、少し前に包丁を入れて頂くときれいに切り分けしやすいです。

※解凍スライス後は、当日中にお召し上がりください。

程よく黒胡椒がきいた、
やわらかくジューシーな味わい

ご予約締切
11/26(日)

解凍
6904 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 本体 **1,180円**
(税込 1,274円)
(180g・食塩相当1.3g/100g)
小麦・乳



岩塩のみで
味付け

ご予約締切
11/26(日)

解凍
6954 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 本体 **1,180円**
(税込 1,274円)
(179g・食塩相当1.1g/100g)
小麦・乳



地産地消、地元のおせち

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



【武の重】

【老の重】



約 3人前
ご予約締切 10/29(日)

6936 冷蔵 西大和さえき
西大和さえき おせち
二段重 61品 本体 **50,000円**
(税込 54,000円)

(2037kcal・食塩相当13.68g / 1セット61品目)
小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【老の重】伊勢海老と雲丹の炒りまぶし、からすみ、紅白蒲鉾、ぼたん百合根、矢しろうが、田作り、熨斗梅、本ゆず伊達巻、帆立柚庵焼き、鮎柔らか煮、きぬさや、ずわい蟹、子持ち昆布、鯛おぼろ和え、鰯照焼、慈姑黄金煮、蛤の佃煮、べ笹身小鯛、宇陀の金牛蒟、落含ませ、数の子、結び昆布巻、手毬麩、鯛柔らか煮、鶏けしの実焼、車海老ピリ辛煮、福梅旨煮、合鴨ロース、べさごし、わかさぎ南蛮漬、大根柚子なます、丁呂木紅白漬、赤蕪甘酢漬、白蕪甘酢漬、たらこ含ませ煮

【武の重】黒豆和三盆煮、金時梅人参、黒毛和牛ローストビーフ、鶏卵旨煮、くこの実、穴子八幡巻、いくら醤油漬、筍旨煮、蟹蒸酢添え、蓮根いとこ煮、紅白梅大根、金柑蜜煮、くるみ胎煮、蕨含ませ、栗きんとん、牛肉時雨煮、長芋梅肉和え、菜の花辛子和え、干椎茸有馬煮、鱧旨煮、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

味の和路



総料理長 相原 優

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



2~3人前
ご予約締切 10/29(日)

6937 冷蔵 味の和路
飛鳥
一段重 28品

本体 **14,000円**
(税込 15,120円)

(2623kcal・食塩相当18.2g / 1セット28品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

銀鮭西京焼、伊達巻、スモークサーモン、ミートローフパジル&チーズ、ドライマト赤ワイン煮、リンゴと紅芋のパイ包み、クランベリーポーク、鶏つくね照焼、タコと野菜のマリネ、いくら醤油漬、田作り、花三色、クリームチーズの西京漬、ショコラパウンド、プリオッシュ、市松かまぼこ、金柑甘露煮、若桃甘露煮、合鴨スモーク、帆立照焼、黒糖ローストポーク、丹波黒大豆煮、明太風味サラダ、鳴門金時きんとん、栗甘露煮、焼海老、鱧煮付、プロッコリー洋風味付

