

2026年

迎春

迎春商品のご注文は
**スマイルポイント
5倍の日がお得!**

10月17日(金)以降の金曜日は
毎週ポイント3倍でお得!

10月 22日(水)
11月 1日(土) 2日(日) 19日(水)
12月 6日(土) 7日(日)

くわしくは、店舗のお買物カレンダーをご確認ください。

注文期間

2025年

10月13日(月)
12月14日(日)

10月26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

※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。

結賀

大晦日から楽しめる

オードブル重と定番おせちのセット

ならコープ職員が組合員さんの声を
かたちに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、ご利用組合員さんのアンケートを
ベースに改善を行っています。
物価高の昨今ですが
彩りに工夫し、切数を変えることなく
お値段据え置きでご案内します。

昨年ご利用
組合員のお声

購入の決め手は三の重が
オードブルだったことです。
味付けもよく、手の込んだ料理が多く
満足です。

二の重

二の重 おすすめの品

にしん昆布巻

「子孫繁栄」「健康長寿」を願う
意味が込められたにしん昆
布巻を甘辛く煮上げました



一の重 おすすめの品

彩りきぬた巻

国産の干し柿、紫キャベツ、きゅうり、
にんじんを大根で巻き、甘酢味に仕
上げました



一の重



オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

ご予約締切
10/26(日)

約
4人前

ならコープ
オリジナル

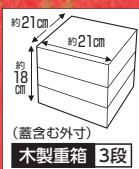
今期限定
3,500点
お一人様2点限り

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀 三段重 41品

(3063kcal・食塩相当19.78g/1セット41品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限1月2日

本体 19,800円
(税込 21,384円)



(蓋含む外寸)
木製重箱 3段

三の重

大晦日から活躍する
オードブルメニュー



三の重 おすすめの品

フルーツチーズ

クリームチーズに焼リンゴ、ドライフ
ルーツを加え、ドライ克蘭ベリーを
トッピングしました



- 一の重 伊達巻、梅麩、からすがれい西京焼、たたきごぼう ごま和え、市松かまぼこ、栗あん笹包み、あわび旨煮、彩りきぬた巻、鯖ざく巻、栗きんとん、田作り、柿なます、金箔黒豆
- 二の重 にしん昆布巻、豚八幡巻、ぶりの子、いんげん、梅花人参、寿高野豆腐、手綱こんにゃく、浜汐海老、裏白しいたけ、海老しいたけ、竹の子、わかめ、数の子、松前漬、はな切り大根のはりはり漬、菜の花
- 三の重 中華くらげ、蒸し鶏ごまマスタード和え、海老のロースト ジェノバ風、人参とアーモンドのマリネ、小松菜のごま油炒め、甘海老のガーリック揚げ、合鴨パストラミ、くるみハニーバター、フルーツチーズ、鶏のガランティン、ローストビーフ(ソース付)、豚肉と彩り野菜のテリーヌ

2 地産地消おせち 和洋

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

活動エピソード

広がり続ける人の輪から感じたこと～株式会社美吉野農園さんを訪ねて～
おせちに使用する梅と柿を生産されている株式会社美吉野農園さん。作物の生産、加工、販売を一貫して行うことで、消費者の方に直接商品の良さを伝えるといった人と人との繋がり的重要性を学びました。最近では高齢化対策として、スマート農業を導入する一方、草刈りに羊を利用した有畜農業を推進されているという話が印象的でした。そうした様々な工夫の末にできた奈良の野菜に誇りを持ち、良いものを届けたいという生産者の方の熱意は忘れてはいけなと感じました。今後も皆様により良いものを提供できるよう、開発に一層励みたいと思います。



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みできない場合がございます



奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」メンバーより

私たち「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の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せていただき、おかげさまで17年目を迎えました。全てのお品に奈良県産の食材を使用しており、奈良県の食の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、地元の食材の魅力だけでなく、私たちや生産者の方の思いを感じていただけますと幸いです。

ならコープ
オリジナル

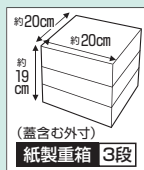
オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

ご予約締切
12/14(日)

3～4
人前

1,000点限定

お一人様
1点限り



6802 冷蔵 ティーケーシ

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 35品

本体 **19,500**円
(税込 21,060円)

(2378kcal・食塩相当12.8g / 1セット35品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

【なごみの重】 柚子なます、味付け数の子、若草信田巻、奈良漬香る海老煮、宇陀の黒豆、栗きんとん、大和茶伊達巻、奈良の地酒入り紅白かまぼこ、桜香る鯛の幽庵焼き、花もち紅梅ほうじ茶風味

【はなの重】 松笠いか梅ソース、松笠いかパジルソース、トマトと下北春まなのテリーヌ、梅麩甘煮、カラスガレイの白味噌焼、クリームチーズビーフパストラミ巻、ねぎの酒粕肉巻き～特製奈良漬ソースがけ～、ヤマボウクの昆布太巻き、梅香る豚と野菜の甘酢あん、金ごま田作り、蓮根の松風焼き、花もち白梅ほうじ茶風味

【みやびの重】 サーモンと大根の燈花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、椎茸旨煮、煮しめ鶏、宇陀金ごぼう 五徳味噌仕立て、梅型人参、合鴨スモークオレンジソース、花もち緑大和茶風味、金粉梅酒羊羹、あんぼ柿とさつまいものサラダ、鶏の豆乳チーズ下北春まなソースがけ、たら煮

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

※イメージです



なごみの重



わたしの
おすすめ一品



ねぎの酒粕肉巻き
（特製奈良漬ソースがけ）

酒粕のやさしい風味と奈良漬の食感のマヨネーズソースが味わい深い、今年度私たちが考えたおすすめ一品です。



はなの重



みやびの重



わたしの
おすすめ一品



梅香る豚と
野菜の甘酢あん
豚肉と野菜を梅の酸味をきかせてさっぱりと仕上げました。梅の香りと華やかな見た目をお楽しみください。

宇陀金ごぼう
五徳味噌仕立て
アンケートの声を受けてゆで時間を直し、金ごぼうの食感を活かすように工夫しました。



わたしの
おすすめ一品

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

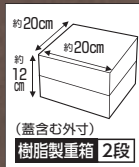
奈良・法隆寺近くの料亭「西大和さえき」
プロの料理人達が腕を振るう食通をも唸らす
手作りの絶品おせち

30点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
10/26(日)

約
3人前

オードブル+
おせちで
500
ポイント



6803 冷蔵 西大和さえき

西大和さえき おせち

二段重 61品

(2037kcal・食塩相当13.68g / 1セット61品目)

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限1月1日

本体 52,778円
(税込 57,000円)

【一の重】



【二の重】



【一の重】伊勢海老と雲丹の炒子まぶし、からすみ、紅白蒲鉾、牡丹百合根、矢しょうが、田作り、熨斗梅、本柚子伊達巻、帆立柚庵焼き、鮑柔らか煮、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、宇陀の金牛蒔、落含ませ、数の子、結び昆布巻、手毬麩、蛸柔らか煮、鶏けしの実焼、車海老ビリ辛煮、福梅旨煮、合鴨コース、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

【二の重】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、蟹蕪酢添え、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、木の芽、長芋梅肉和え、菜の花辛子和え、干椎茸有馬煮、鰻旨煮、鮭昆布巻、たたき牛蒡、鶏肝時雨煮、クレソン、パプリカ

味の大和路

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

オードブル+
おせちで
500
ポイント

ご予約締切
10/26(日)

約
3人前



6804 冷蔵 味の大和路

飛鳥

一段重 30品

(2431kcal・食塩相当16.7g / 1セット30品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限1月1日

本体 15,000円
(税込 16,200円)

豚角煮、銀鮭西京焼、鳴門金時きんとん、栗甘露煮、ショコラパウンド、リンゴと紫芋のパイ包み、ムール貝のアヒージョ、合鴨スモーク、明太風味サラダ、市松かまぼこ、ローストビーフダイスカット、コルニション、スタッフドオリーブ、焼海老、帆立照焼、海鮮市松、錦市松、鶏つくね照焼、スモークサーモンいくら添え、クリームチーズの西京漬(パセリ粉)、松前漬、味付数の子、紅芯大根の酢の物、田作り、丹波黒黒豆煮、鰻煮付、若桃甘露煮、金柑甘露煮、伊達巻、梅花もち



オードブル+
おせちで
500
ポイント

このマークの商品は、オードブルと一緒にご利用で
お得な商品です。くわしくは12・13頁をご覧ください。

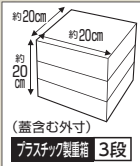
まんりよう
万両

人気のおせち「春駒」のお品は、ほぼそのままでお重箱を変えて新登場



【貳の重】

【参の重】



NEW 新
ご予約締切 12/14(日)
3~5 人前
オードブル+おせち+お得 500 ポイント

6805 冷蔵 玉清

万両
三段重 40品

本体 16,980円
(税込18,338円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

- 【吉の重】 ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、鶏つくね串、にしん大漁漬、若鶏照り焼き、ロブスター、鮑のうま煮、イカのごろごろサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり
- 【貳の重】 筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、鯉やわかか煮、穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶりの照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、伊達巻、若桃甘露煮
- 【参の重】 海鮮マリネ、さんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、海の幸サラダ、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え



【貳の重】

【参の重】

オードブル+おせち+お得 500 ポイント

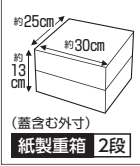
ご予約締切 10/26(日)
4~5 人前

6806 冷蔵 グローフーズ

特大和洋おせち二段重「恵」
二段重 50品

本体 22,800円
(税込24,624円)

(4331kcal・食塩相当17.4g / 1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日
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でください



- 【吉の重】 スイートポテト(黄)、スイートポテト(紫)、伊達巻、たこ足割烹煮、鮭柚庵焼き、北寄貝ひもサラダ、味付け数の子、菜の花松前漬風、たら野菜つまみ、紅白蒲鉾、一口にしん昆布、あわび割烹煮、金ごま角煮、はも西京焼き、田作り煮、ねりごま牛蒡、柚子なます、ズワイガニ甘酢漬、山くらげと菊花の甘酢漬、海老の旨煮、いくら醤油漬、漁火紅葉漬、一口焼き湯葉 花山椒飾り、渋皮栗いもさんとん、国産黒豆煮、筑前煮、スナッPEndウおひたし
- 【貳の重】 栗豚ローストポーク(ソース付き)、チキンのマスタードマリネ、いか短冊白焼うにソース添え、いか短冊黄金焼うにソース添え、ドライフルーツパイ包み、干柿ホワイトチョコ、ローストビーフ(ソース付き)、牛タンロースト(レモン果汁付き)、抹茶ガナッシュとこしあんのぎょうひ包み、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、タンドリーチキン、わさび酢だこ、かに爪冷製マヨネーズ、かに爪冷製オーロラソース、白身錦糸巻、生ハムチーズ松葉、海老とアスパラのテリーヌ、ぷちぷり海老サラダ、スモークサーモンローズ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、直火焼帆立、北寄貝ひも焙煎ごま和え

新春万福

「和」「洋」「中」の
人気メニューを詰合せた
バラエティ豊かなおせち



【一の重】

【二の重】

【三の重】

ご予約締切 11/23(日)
4~5 人前

オードブル+おせち+お得 500 ポイント

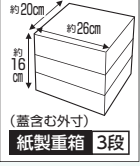
6807 冷蔵 イニシオフーズ

味遊心 新春万福(和洋中)
三段重 56品

本体 17,500円
(税込18,900円)

(3288kcal・食塩相当36.3g / 1セット56品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 伊達巻、煮べれんこん、竹の子含め煮、煮べごぼう、浅漬きぬさや、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、栗さんとん、祝えび、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、金ごままぐろ角煮、若桃甘露煮、フカヒレ風魚卵和え、味付け数の子、一口にしん昆布巻、花がんも煮
- 【二の重】 ポテトサラダ、生ハム、そら豆のムース、シナモンくるみ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、きのこの醤油バターソース、ポロニアソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン、鰯のマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーツのラペ、パンキンサラダ、ペンネボモドーロ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、若桃甘露煮、ロマネスコカリフラワー浅漬
- 【三の重】 中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、竹の子メナム風、海鮮市松、肉だんご、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、海老チリソース、ヤングコーン旨煮、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、荳わかめの塩ナムル、いか松笠、帆立照焼、かに爪庵焼、ごまだんご、桃もち(花餅)



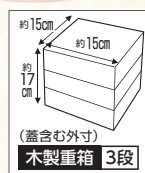
組合員さんに好評のおせち

赤坂あじさい

「赤坂あじさい」
佐藤料理長37品を丁寧に盛込んだ
2人前のおせちです

雅

【一の重】

オードブル+
おせちで
500
ポイントご予約締切
10/26(日)約
2人前

6808 冷蔵 銀の森コーポレーション

赤坂あじさい 雅

三段重 37品

本体 10,000円
(税込10,800円)

(1620kcal・食塩相当10.0g / 1セット37品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

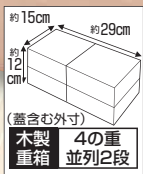
【一の重】金箔黒豆、アーモンド入り田作り、栗きんとん、数の子入り松前漬、紅白かまぼこ、カラスガレイ西京焼、
浜汐えび、彩りきぬた巻、くるみのかつお和え【二の重】伊達巻、ぶりの子煮、山形県産きのこの松風、寿高野豆腐、海老椎茸、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、わかめ出汁漬、梅花人参、
菜の花福良漬、山形牛旬菜巻、えびときびなごの手綱巻、蓮根入りつくねの照り煮、いんげん、松笠いか雲丹焼、ちりめん青菜炒め煮【三の重】きのこ魚介のテリーヌ、茄子のカネロニ、合鴨パストラミ、栗と柚子のチーズケーキ、鶏のガランティン、真鰯のソテー そら豆のジェノベーゼ、
ヤリイカのカルピオーネ、大根と人参のマリネ、鶏肉とブルーの赤ワイン煮、ドライトマトの赤ワイン煮、
マトウダイのソテー シャンピニオンソース、ほうれん草のバターソテーつむぎ
紡
組合員さんの声に
応え続ける繊細でうす味の
おせちです

【一の重】

【二の重】

【三の重】

【与の重】

オードブル+
おせちで
500
ポイントご予約締切
10/26(日)約
3人前

6809 冷蔵

銀の森コーポレーション

つむぎ

紡

四の重 38品

本体 13,500円
(税込 14,580円)

(1906kcal・食塩相当11.4g / 1セット38品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

【一の重】紅白かまぼこ、浜汐海老、アーモンド入り田作り、紅白なます、たたきごぼう、金箔黒豆、栗きんとん

【二の重】鰯旨煮、数の子美味漬、葉わさび松前漬、菜の花福良漬、小川巻、竹の子土佐煮、わかめ、梅麩、鯖ざく巻、煮鮑、彩りきぬた巻

【三の重】寿高野豆腐、伊達巻、梅花人参、豚八幡巻、にしん湯葉巻、鰯照焼、ぶりの子、いんげん、海老しいたけ、裏白しいたけ

【与の重】かつおくるみ、人参とレーズンのマリネ、パプリカのハーブマリネ、牛しぐれ煮、チーズ蒸し鶏、フルーツチーズ、甘海老甘露煮、鶏照焼、合鴨スモーク、
ローストビーフオードブル+
おせちで
500
ポイントこのマークの商品は、オードブルと一緒にご利用で
お得な商品です。くわしくは12・13頁をご覧ください。

6 | 料亭のおせち

京・料亭
わらびの里
鹿鳴



京・料亭 わらびの里
古都京都の香りあふれる茶の湯の心を映した伝統の数寄屋造りの建物で、京の都の生活文化、歌を詠み、詠みが謡われ、文学が栄えた京の都の風流を感じさせる料理を提供しています



【一の重】



【二の重】

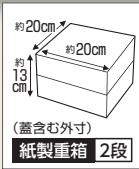
おせち

元日を祝うおせち料理
食べて旨いを基調に華やかに
仕上げました

ご予約締切
11/23(日)

約
3人前

オードブル+
おせちで
500
ポイント



6810 冷蔵 わらびの里

料亭おせち 鹿鳴
二段重 36品

本体 17,000円
(税込 18,360円)

(1851kcal・食塩相当14.1g / 1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび・かに
消費期限:1月1日

- 【一の重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鯖柚庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なごみ巻、田作り照煮、ポロニアソーセージ、パプリカミートローフ、合鴨ロース、寿羽子板巻、五色砵巻、京なます、豚角煮、伊達巻、若桃甘煮、黒花豆甘露煮、花餅(紅梅)、花餅(白梅)
- 【二の重】鮑旨煮、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、サーモンマリネ(黄ピーマン)、りんごと豆腐のパイ包み、紅茶鴨三色巻、福豆葡萄煮(金箔)、花巻蒲鉾、ロースハム、いくら、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、松笠烏賊、海老沢煮、捻り梅金時人参、絹さや



食の歴史と伝統を守り続ける
下鴨茶寮の美味なる逸品
下鴨茶寮
和一段
安政三年創業・京都「下鴨茶寮」
京都の文化や美しさを
世界中に発信していくことを
信条としています

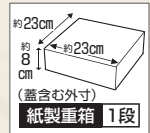


オードブル+
おせちで
500
ポイント

200点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
10/26(日)

約
2人前



6811 冷蔵 下鴨茶寮

下鴨茶寮 和一段

一段重 19品

本体 16,500円
(税込 17,820円)

(980kcal・食塩相当8.4g / 1セット19品目) 小麦・卵・乳・えび
消費期限:1月1日

- 数の子醤油漬、黒豆甘露煮、巾着餅、伊達巻、海老の旨煮、栗きんとん、田作り、鰯の旨煮、紅白松笠烏賊、叩き牛蒡、紅白なますいくら添え、にしん昆布巻、からす鰯西京焼、湯葉俵、梅人参、三度豆煮、飛龍頭煮、椎茸旨煮、千代結び蒲鉾

オードブル+
おせちで
500
ポイント

NEW
新

ご予約締切
11/23(日)

約
3人前

6812 冷凍 豊中食品

金沢割烹いけ森監修 五穀
三段重 43品

(1930kcal・食塩相当16.5g / 1セット43品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

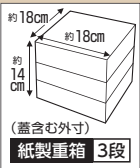
- 【一の重】五郎島きんとん、栗甘露煮、いけ森ロゴ(チーズ)、羽二重友禅包み、紅白蒲鉾、ぼたるいか生姜煮、黒豆金箔飾り、味付数の子、菜の花のお浸し、焼海老、柚子紅白なます、市松高菜巻、伊達巻、田作り、にしん昆布巻、いか黄金焼、青桃甘露煮

- 【二の重】紅鮭ルイベ漬、わらびしそ風味、金上げわかめ、鮑旨煮、ポークパストラミスライス、レモンシロップ漬、菜の花のお浸し、ぶりの時雨煮、のどぐろ南蛮漬、若摘み胡瓜のゆず南蛮、ゆず入りだいこん寿司

- 【三の重】さつままいも甘露煮、くるみ飴炊き、焼き湯葉煮、さわら西京焼、紅梅麩シロップ漬、若草子宝ずんだ和え、ドライトマト赤ワイン煮、くるみ餅 白、くるみ餅 紅、合鴨ロース醤油仕立て、海老博多高野味付、いんげん煮、椎茸旨煮、ねじり梅人参煮、竹の子旨煮、菜の花のお浸し、たたき牛蒡ごま和え

五郎島きんとんには、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

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を
ご覧ください



金沢割烹
いけ森

冷凍タイプの三段重が新登場

【二の重】



【三の重】



【一の重】

6・7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。

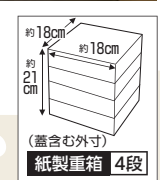
料亭の

京菜味のむら

朱赤の四段のお重いっばいに
味わい深い料理45品目を
多彩に詰合せました



料理長
坂ノ上茂樹



オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント

ご予約締切
10/26(日)

4~5
人前

6813 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 **22,000**円
(税込 23,760円)

(2875kcal・食塩相当26.1g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】梅甘露煮、梅酢蓮根の芽、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、帆立ひもの柚子和え、合鴨コース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串
- 【二の重】紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鱈旨煮、黒豆、梅餅、からすみ、栗さんとう、鯉くるみ、蟹爪袖庵焼、鰯西京焼、若桃甘露煮
- 【三の重】伊達巻、黒糖金箔ゼリー、鶏山椒焼、豚角煮、いくら醤油漬、金時人参入り生酢、田作り、だし巻、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串
- 【四の重】寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにやく、ごぼう煮、筍煮、帆立旨煮、いか黄金焼、梅型人参、手まり麩、鰻てまり湯葉、一口昆布巻、笹団子、にしんと魚卵の彩り和え



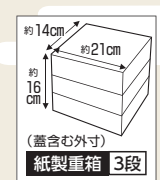
料理長
山本基晴

京都鴨川畔
「佐々木」
京都の鴨川のほとりにある
京都料亭監修おせちです

ご予約締切
10/26(日)

2~3
人前

オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント



6814 冷蔵 ノムラフーズ

京都鴨川畔 「佐々木」
三段重 50品

本体 **14,500**円
(税込 15,660円)

(2164kcal・食塩相当18.4g / 1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 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、にしんと魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、茶福豆、白花生、伊達巻、まぐろの角煮、笹団子、栗甘露煮、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、手まり麩
- 【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、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、さんま照焼、胡麻甘藷、こんにやく餅(抹茶あん)、こんにやく餅(はっさくあん)、鱈旨煮、鯉くるみ、田作り、金柑甘露煮
- 【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、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰻てまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにやく、筍煮、梅甘露煮、黒豆がんも含め煮、だし巻、松麩、梅型人参、紅白松葉串



なだ万本店 山茶花荘

オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント

120点限定 お一人様
1点限り

NEW
新

ご予約締切
10/26(日)

約
2人前

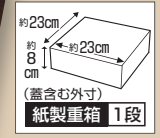
6815 冷蔵 なだ万

日本料理なだ万 幸賀

一段重 22品 本体 **20,000**円
(税込 21,600円)

(1733kcal・食塩相当17.4g / 1セット22品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

- 黒豆、栗さんとう、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、牛肉山椒煮、紅鮭糀漬、合鴨燻製、鶏八幡巻、松笠烏賊白焼、紅白なます、いくら醤油漬、海月酢、海老高野豆腐煮、帆立生姜煮、海老芝煮、干椎茸甘露煮、錦玉子、鰯西京焼、一口昆布巻、金柑甘露煮、小川サーモン、国産牛ローストビーフ(ソース付)



なだ万
日本料理「なだ万」が吟味し
心をこめて作り上げた
おせち料理

オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント

このマークの商品は、オードブルと一緒にご利用で
お得な商品です。くわしくは12・13頁をご覧ください。

千賀屋



割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

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

天寿千
伝統的なおせちと世代を超えた
「親しみやすさ」を
融合させました



オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント

ご予約締切
11/23(日)

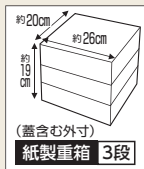
4~5
人前

6816 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製
迎春おせち料理「天寿千」

三段重 45品

本体 18,500円
(税込19,980円)



(2611kcal・食塩相当19.31g／1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 渋皮付き栗金団、金箔黒豆、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、鶏松風、若桃甘露煮、ロブスター、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鼈甲漬、あかね真丈
- 【二の重】 牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、白花生、田作り、蛸小倉煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐
- 【三の重】 白身魚のエスカベッシュ、松前漬、烏賊魚卵射込、ごまざつま、金柑甘露煮、焼き帆立、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼、小鯛塩焼、海老マリネ、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、魚の子旨煮
- 錦玉子には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



吉寿千

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

【一の重】

【三の重】

【二の重】

ご予約締切
11/23(日)

3~4
人前

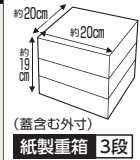
オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント

6817 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 14,900円
(税込16,092円)



(2133kcal・食塩相当15.19g／1セット41品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 ごまざつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子鼈甲漬、さごしの昆布
- 【二の重】 柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮
- 【三の重】 烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐
- 錦玉子には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



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

ご予約締切
11/23(日)

1人前
×2

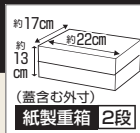
オードブル+
おせちで
お得
500
ポイント

6818 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)



(1242kcal・食塩相当5.99g／1セット26品目×2) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子鼈甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈 ×2折
- 錦玉子には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

豊

和洋おせち四段重

ゆたか

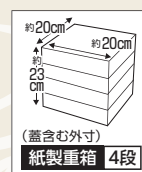
みんなで同じ料理を楽しめるように工夫し「豊作」の喜びを分かち合っていたきたいという思いを込めました。



オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

ご予約締切
10/26(日)

約
4人前



6819 冷蔵 グローフーズ

和洋おせち「豊」

四段重 41品

本体 **22,800円**
(税込 24,624円)

(4775kcal・食塩相当19.8g / 1セット41品目)
小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月1日

【与の重】いか短冊黄金焼、いか短冊白焼うにソース添え、中華風焼帆立、いくら醤油漬け、あわび割烹煮、子持昆布山海和え、りんご酢かぶら、海老の旨煮、味付け数の子、味付け子持昆布

【武の重】栗豚ローストポーク(ソース付き)、味付けロマネスコカリフラワー、ドライマト赤ワイン煮、ローストビーフ(ソース付き)、合鴨ハニーマスタード、豚トロロースト中華風、合鴨スモーク、牛タンロースト(レモン果汁付き)

【参の重】紅白蒲鉾、ねりごま牛蒡、飯鮓酢漬け、ぶちぶり海老サラダ、若炊あさり、重ね鯛昆布、柚子なます、京きぬた巻、花山椒飾り、真だら子うま煮、えび雲丹焼き松葉菜の花松前漬け風、真鯛幽庵焼

【与の重】宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート、国産黒豆煮、筑前煮、くるみ甘露煮、伊達巻、穂付冬筍綾煮、金ごま角煮、田作り煮、栗いもきんとん、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、ショコラテリーヌ

ローストビーフソース、合鴨ハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



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
(252kcal・食塩相当3.2g
/1パック180g)
小麦・乳

オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

ご予約締切
10/26(日)

4~5
人前

6820 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 和洋中おせち

三段重 41品

本体 **19,800円**
(税込21,384円)

(2683kcal・食塩相当10.8g / 1セット41品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

【和の重】鶏の八幡巻き、紅白なます、若桃甘露、種子島産安納芋のきんとん、栗の甘露煮、にしんの昆布巻、宮崎県産しいたけ山椒煮、鹿児島県産きんかん甘露煮、あじの味醂醤油焼き、田作り煮、有頭海老の旨煮、伊達巻、しめさば、大根とゆず皮の甘酢和え、数の子、紅白かまぼこ、黒豆

【にん・にん特製肉の重】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、じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、レッドキャベツとピーツのラペ、ハモンセラーノ生ハム、黒毛和牛すじ肉の赤ワイン煮、里芋の旨煮、鶏の照り焼きステーキチーズソースがけ、にん・にん特製鶏肉の唐辛子炒め、ザーサイ、神戸牛のローストビーフ

【オードブルの重】くるみの飴炊き、アジ南蛮漬け、さつま揚げ、彩野菜のキッシュ、蒸しホタテ、海鮮チーズサラダ、ゆば団子、竹の子土佐煮、若桃甘露、黒糖黒酢肉団子、鹿児島県産きんかん甘露煮、鹿児島県産かつお腹身のオリーブオイル漬け、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、白身魚のエスカベッシュ、特製ハニーマスタードシュリンプ

特製ハニーマスタードシュリンプは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

【オードブルの重】



総料理長 中辻利宏

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、お肉の重もご用意しました

和洋中おせち

「和献洋彩にん・にん」の総料理長 中辻利宏氏に
存分にお楽しみいただけます

中辻利宏氏のこだわりのおせち料理を

【にん・にん特製肉の重】



オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

このマークの商品は、オードブルと一緒にご利用でお得な商品です。くわしくは12・13頁をご覧ください。

少量・個食

巳の重で一年の巡りに感謝し
午の重で希望の一步を祝う二段重おせち

ご予約締切
11/23(日)

2～3
人前

オードブル+
おせちで
おせち
500
ポイント

6821 冷蔵 グローフーズ

和洋年越しおせち「巳と午」

二段重 30品 本体 10,800円
(税込 11,664円)

(1269kcal・食塩相当6.8g / 1セット30品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【巳の重(洋)】 栗豚ローストポーク、ドライマト赤ワイン煮、紀州梅肉マヨサラダ、味付けロマネスコカリフラワー、ぶちぶり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートパニラ風味、豚舌テリーヌ、海老と野菜のテリーヌ、合鴨ハニーマスタード、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビーフ、ハムとチーズ市松

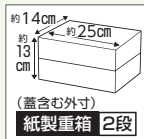
【午の重(和)】 国産黒豆煮、渋皮栗いもきんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯蛸酢漬け、田作り煮、ホタデヒモたらこ和え、帆立スモーク、いか短冊白焼うにソース添え、筑前煮、海老の旨煮、りんご酢かぶら、あわび割烹煮、一口昆布巻、真鯛幽庵焼、紅白蒲鉾、伊達巻、柚子なますいくら添え

合鴨ハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



【巳の重(洋)】

【午の重(和)】



少量のおせちで十分だというご要望にお応えし一段重のおせちを作りました

ご予約締切
12/14(日)

約
1人前

6822 冷蔵 玉清

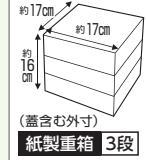
宝船 一段重 25品 本体 6,100円
(税込 6,588円)

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、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、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、伊達巻、鮭チーズオードブル、ポークパストラミ、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、焼湯葉巻、椎茸煮、高野豆腐、市松蒲鉾、紅あずま甘露煮、若桃甘露煮



三段重のおせちをコンパクトにまとめました



オードブル+
おせちで
おせち
500
ポイント

ご予約締切
12/14(日) 2～3
人前

6823 冷蔵 玉清

水仙 三段重 36品 本体 12,300円
(税込 13,284円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【壺の重】 イカのゴロゴロサラダ、鯉のやわらか煮、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き風、合鴨スモーク、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、伊達巻、鶏つくね串、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり

【式の重】 筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、穂先筍、子持ちわかさぎ昆布、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、若桃甘露煮、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

【参の重】 海の幸サラダ、きんとん、栗甘露煮、中華くらげ、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け



【参の重】

【壺の重】

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品を
竹籠に詰合せました

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

オードブル+
おせちで
おせち
500
ポイント

ご予約締切
11/23(日) 1人前
×2

6824 冷凍 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「花籠二段」

1段31品×2折 本体 12,000円
(税込 12,960円)

(593kcal・食塩相当5.1g / 1セット31品目) 小麦・卵・乳・えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、国産鶏の焼つくね串、さごしのおぼろ包み、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、筍煮び、焼き湯葉煮、味付蓮根、ごぼう煮び、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり麩、松麩、梅型人参、金柑甘露煮 ×2

お好きなタイミングで
解凍して楽しむ

冷凍 個食 おせち

縁起の良い「藤花」を
イメージしたデザインの
お重におひとり様用
おせちを詰合せました

NEW
新 ご予約締切
10/26(日)

約
1人前

6825 冷凍 グローフーズ

個食おせち一段重 「藤花」 一段重 15品 本体 4,380円
(税込 4,730円)

(445kcal・食塩相当2.6g / 1セット15品目) 小麦・卵・乳・えび

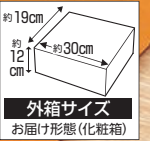
国産黒豆煮、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートパニラ風味、渋皮栗いもきんとん、ローストビーフ、筑前煮、紅白蒲鉾、いか松笠雲丹焼、海老の旨煮、ぶちぶり海老サラダ、田作り煮、味付け数の子、飯蛸酢漬け、真だら子うま煮、りんご酢かぶら、いくら醤油漬け

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



やわらかおせち

かたいものが苦手な方にも
おせちを楽しんでいただけるよう
食べやすく仕上げました



外箱サイズ
お届け形態(化粧箱)



お届け形態
(個包装)

※重箱・菓物は付いていません
※お重盛り付け例

ご予約締切
10/26(日)

1~2
人前

6826 冷蔵 カモ井食品工業

カモ井 やわらかおせち 福

1セット 11品 本体 **5,000円**
(税込 5,400円)

(997kcal・食塩相当7.3g / 1セット11品目) 小麦・えび 賞味期間:1月31日

丹波黒黒豆、ふきのうま煮、たたきごぼう、一口巻昆布、なます、
たこのやわらか煮、高野豆腐含め煮、やわらか小海老、若桃甘露煮、
紫福豆(珈琲味)、さつまいも黄金煮(レモン煮)



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



お届け形態(個包装)

ご予約締切
10/26(日)

2~3
人前

主原料
国産

6827 冷蔵 石井食品

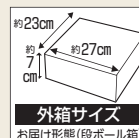
食塩不使用おせち「イシイのちづる」

11品 本体 **9,259円**
(税込 10,000円)

(1208kcal・食塩相当1.0g / 1セット11品目) えび 賞味期間:1月5日

国産野菜の炊き合わせ、九州産黒豆煮(クロダマル)、茨城県石岡市産栗の栗きんとん、国産長芋の金柑シロップ煮、
平田牧場三元豚の角煮、鹿児島県南九州市産海老の姿煮、北海道産昆布の昆布巻、国産野菜の紅白なます、
国産ごぼうの酢ごぼう、佐賀県産有明鶏のミートボール、国産片口いわしのたつくり

※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す



外箱サイズ
お届け形態(段ボール箱)

※器・菓物は付いていません
※盛り付け例

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



ポチ笑付き
※柄は選べません
※デザインは変更と
なる可能性があります

ご予約締切
10/26(日)

子ども
約2人前

主原料
国産

6828 冷蔵 石井食品

イシイのキッズおせち

一段重 12品 本体 **9,074円**
(税込 9,800円)

(883kcal・食塩相当4.7g / 1セット12品目) 小麦・卵 消費期限:1月2日

佐賀県産有明鶏の照焼ハンバーグ、佐賀県産有明鶏の大粒ミートボール(デミグラスソース)、
国産片口いわしのたつくり、国産玉子の伊達巻、佐賀県産有明鶏のローストチキン、国産にんじんの寒天、
千葉県産牛肉のオイスターソース煮、国産紅はるかの大学芋、茨城県石岡市産栗の甘露煮、
丹波篠山市産黒豆煮、国産ごぼうと鶏のバンバンジー、国産梅花にんじん煮

※盛り付け例



(蓋含む外寸)
紙製重箱 1段

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

オードブル+
おせちで
500
ポイント

ご予約締切
10/26(日)

2~3
人前

主原料
国産

6829 冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮おせち料理
「イシイのぞみ」

二段重 16品 本体 **17,407円**
(税込 18,800円)

(1630kcal・食塩相当8.1g / 1セット16品目) 消費期限:1月2日

【舌の重】国産牛肉のしぐれ煮、茨城県石岡市産栗の栗きんとん、
国産野菜の紅白なます、国産ごぼうのたたきごぼう、
栃木県産大豆の巻き湯葉煮、丹波篠山市産黒豆煮、国産さつま芋の甘煮、
北海道産かぼちゃの伊達巻風、国産椎茸煮、国産金柑の甘露煮

【貳の重】大分県佐伯市産ぶりの照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮、
平田牧場三元豚の角煮、北海道産紫花豆煮、
宮崎県産若鶏のミートボールと野菜の甘酢和え

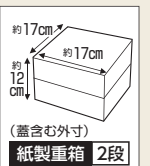
【別添】国産野菜の炊き合わせ



食育本・紙風船付き
※柄は選べません
※デザインは変更と
なる可能性があります



個包装でのお届けの品は、
ご家庭で盛り付けてください



(蓋含む外寸)
紙製重箱 2段

オードブル+
おせちで
500
ポイント

このマークの商品は、オードブルと一緒に
ご利用でお得な商品です。
くわしくは12・13頁をご覧ください。

12・13ページの商品、裏表紙の「6936 オリジナルオードブル『口福』」と

本体価格10,000円以上の対象のおせち同時購入で

スマイル
ポイント

500ポイントプレゼント

※2026年1月中にならコープのお店でお買物精算時に、
お買物500円券を発行いたします。
※2組以上ご利用の場合も500円券とさせていただきます。

このマークの
おせちが目印



オードブル
おせち
500
ポイント



シェフ 星合創

Ristorante
Porto faro

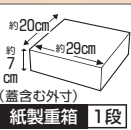


まるで、イタリアンフルコースのような華やかさ
「銀座ポルトファロ」のメインシェフ監修
バラエティ豊かな肉・魚料理にフランス良
野菜料理を盛り合わせたオードブルです

ご予約締切
11/23(日)

約
3人前

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



6830 冷凍 FDファクトリー

銀座 ポルトファロ 洋風オードブル
一段重 30品

本体 12,000円
(税込 12,960円)

(1683kcal・食塩相当9.27g / 1セット30品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

フルーツフロマージュのテリーヌ、アングルのコンポート、タコのラビゴットソース、
ダイコンとサーモンのマリネ、生ハム、ハーブクリームチーズ、合鴨スモーク、
レンズ豆の煮込み、小海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、人参のマリネ、ボイル平さやインゲン、
ベーコンとほうれん草のフリッター、ポローニャハムのゼリー寄せ、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、ローストビーフ赤ワイン漬、
紫キャベツとクランベリーのマリネ、スモークサーモンと玉葱のマリネディル風味、豚肉と鶏肝のパテ、
グリーンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、
ココナッツ餡の白きんとん、洗皮栗甘露煮、鶏肉のハニーマスタード、白いんげん豆のトマト煮
鶏肉のハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



ココナッツ餡の白きんとん
白あん・ココナッツ・クリームチーズ
を組み合わせた、幅広い世代にお楽し
みいただけるメニューです



ローストビーフ赤ワイン漬
香辛料と赤ワインのシンプルな味付け
が、牛肉の旨みを引き立てます



フルーツフロマージュのテリーヌ
優しい酸味のクリームチーズとドライ
フルーツの甘みをマリアージュした
1番人気のベストセラーです



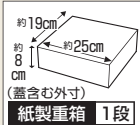
総料理長 中辻利宏

「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

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
調理方法を使ったメニューを
こだわりのオードブルに仕上げました

ご予約締切
10/26(日)

3~4
人前



6831 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 19品

本体 11,000円
(税込 11,880円)

(1439kcal・食塩相当6.7g / 1セット19品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

蒸しホタテ、海鮮チーズサラダ、鹿児島産かつお腹身のオリーブオイル漬け、さつま揚げ、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、鹿児島産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、大根とゆず皮の甘酢和え、
じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、にんにん特製 鶏肉の唐辛子炒め、レッドキャベツとピーズのラペ、ローストビーフ、
彩野菜のキッシュ、ハモンセラーノ生ハム、合鴨の京風蒸し、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、
里芋の旨煮、特製ハニーマスタードシュリンプ
特製ハニーマスタードシュリンプは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



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。

ブル+
で
00
ント

「早期迎春予約チラシ」にて
「結賀」「初春」「オリジナルオードブル『口福』」「瑞祥」
「京・料亭 わらびの里 料亭のオードブルおせち」を
ご注文いただいた方も対象の
キャンペーンとなります

オードブル 13

パーティーにも
ぴったりな
洋風オードブルの
セット

NEW
新
ご予約締切
11/23(日)
約
2人前

6832 冷蔵 平八

洋風オードブルセット
一段重 8品×2

本体 5,680円
(税込 6,134円)

(945kcal・食塩相当10.8g / 1セット8品目×2) 小麦・卵・乳・えび・かに

ミートパテ 杏子添え、海老と緑野菜のペペロンチーノ、さつま芋と豆のハニーマスタード風、
合鴨スモークドライトマト赤ワイン煮添え、花咲サラダと4種野菜の彩り寄せ、焼き帆立と帆立バジル、ス
モークサーモンのマリネ、サーモンテリーヌとオクラガーリックマリネ ×2

さつま芋と豆のハニーマスタード風には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

解凍してください
解凍時間約12時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

約23cm
約23cm
約8cm
(蓋含む外寸)
発泡スチロール製重箱 1段

ワインやお酒に合う自家製のお肉料理を豊富に詰込んだオードブル



ご予約締切
11/23(日)

約
4人前

ソースのかかり方が写真とは異なる場合があります

6834 冷蔵 グローフーズ

肉団樂オードブル「奏」
1セット 10品

本体 3,980円
(税込 4,298円)

(1110kcal・食塩相当3.5g / 1セット10品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

鶏の香草焼き、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、さくらんぼグラッセ、
タンドリーチキン、ポルチーニのミートボールクリームソースかけ、ぷちぷり海老サラダ、
牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビーフ(ソース付き)、栗豚ローストポーク(ソース付き)

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でください

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

約18cm
約27cm
約4cm
(蓋含む外寸)
プラスチック製重箱 1段

【式の重】

NEW
新

ご予約締切
11/23(日)

3~5
人前

6833 冷蔵 玉清

春信オードブル

二段重 29品 本体 10,500円
(税込 11,340円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【式の重】にしん大漁漬、市松蒲鉾、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、
鮭チーズオードブル、海の幸サラダ、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、
彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、チキン三色巻き、合鴨スモーク、中華タコ山菜、若桃甘露煮
【式の重】海鮮マリネ、黒豆、栗甘露煮、イカのごろごろサラダ、ポークパストラミ、ゴマ団子、有頭海老塩焼き、
穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華くらげ、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり

【壺の重】

約20cm
約20cm
約12cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 2段

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」木田料理長監修のオードブル



ご予約締切
10/26(日)

2~3
人前

6835 冷蔵 ドウシシャ

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル
二段重 25品

(915kcal・食塩相当7.5g / 1セット25品目) 小麦・卵・乳・くるみ

【一の重】ローストビーフ、若鶏明太巻、牛タン入ソーセージ、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、
ブルーベリーチーズソース寄せ、ドライフルーツのパイ包み、ドライトマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、
サラミ風ソーセージ、キャロットラペ、ブラックオリーブ、豚タン
【二の重】魚卵のサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、サーモンキャロットテリーヌ、
ハムとチーズソースのテリーヌ、ポークソーセージ、くるみ甘露煮、レッドキャベツのラペ、生ハム、
スモークサーモントラウト、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

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

約17cm
約19cm
約14cm
(蓋含む外寸)
発泡スチロール製重箱 2段



高級広東料理の名店がお届けする
豪華中華おせち

広東名菜
赤坂璃宮

ご予約締切
11/23(日)

2~3
人前

解凍してください
解凍時間約15時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

6836 冷蔵 伊藤忠食品

赤坂璃宮 中華おせち
一段重 13品

(1499kcal・食塩相当12.9g / 一段重13品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

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、蒸し鶏のバンバンジーソース、
豚肉の黒胡椒炒め ブロッコリー・松の実添え、大西洋鯡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、
クルミの飴炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜 クコの実添え

鶏肉の甘酢あん和え ブロッコリー添えには、はちみつ使用のため、
1歳未満の乳児には与えないでください



総料理長 譚澤明

約20cm
約26cm
約7cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 1段