



吉寿千

きちじゅせん

割烹料亭千賀の料理長と副料理長が、互いのあふれる想像力と、研ぎ澄まされた感性を出し合い、師弟合作の下に作り上げたおせち料理です。

千賀 信明
総料理長

山口 宣秀
副料理長

一の重



三の重



割烹料亭「千賀」の意匠と、和食の伝統を継ぐ、煌びやかなおせち

試食学習会でも好評! 組合員さんの

◆黒豆がやわらかく、甘さがひかえめなのがいいですね。



31日
宅配

3~4
人前

毎年
人気商品

12月31日お届け

247

冷蔵 千賀屋

割烹料亭千賀監修 迎春おせち
吉寿千

三段重 41品

予約のみ

予約価格 本体 **13,800円**
(税込 14,904円)

お重に
盛り付け済

※お届け時の盛り付け方は変わることがございます。

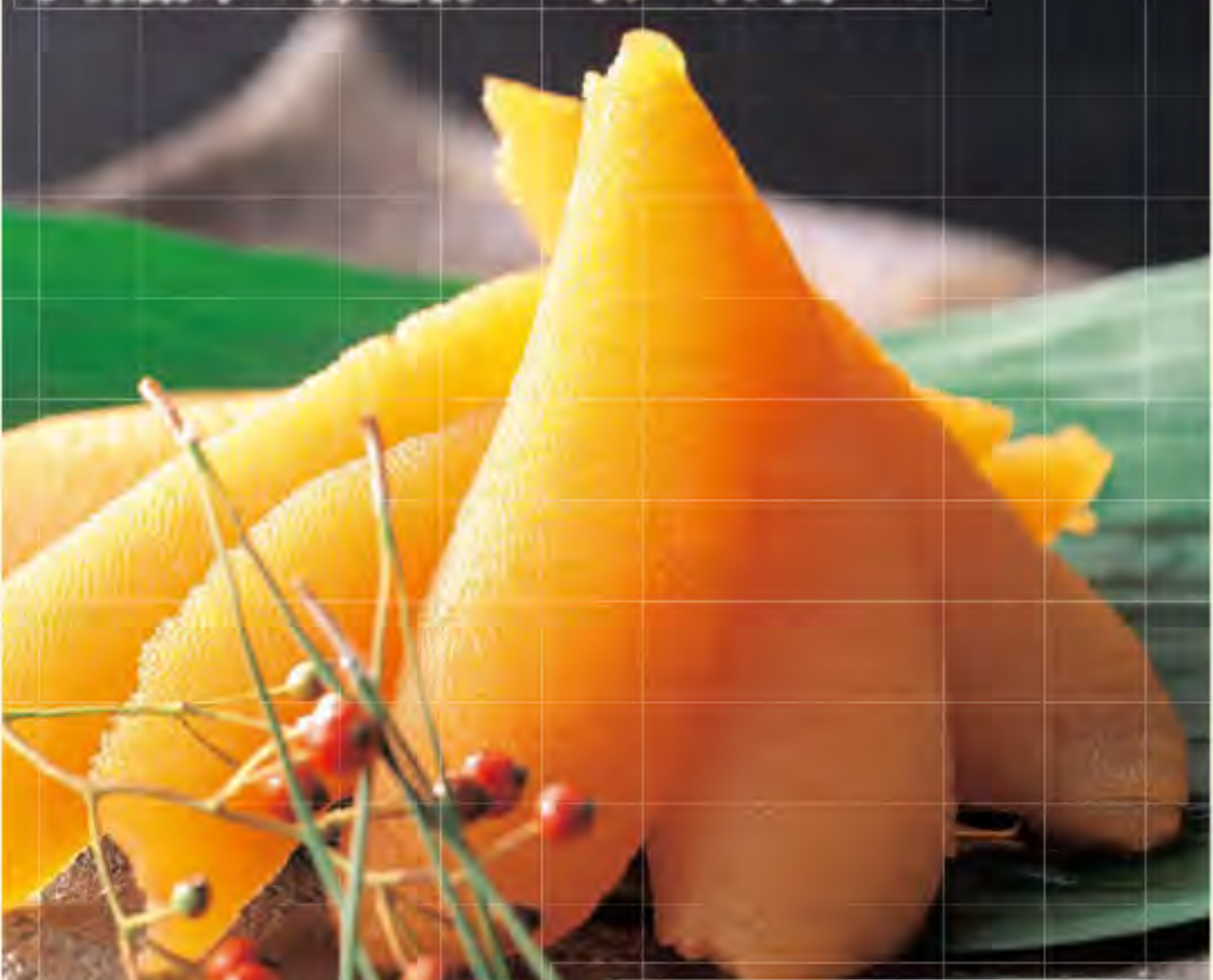


一の重 渋皮付き栗金団、紅白なます、湯葉旨煮、梅麴、金箔黒豆、祝い海老、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、烏賊松笠白焼、えびの錦てまり、鮎笹茶巾、あわび旨煮、数の子、鱈甲漬、手毬餅

二の重 鶏照焼、柚子鶏つくね、紅鮭昆布巻、伊達巻、田作り、白花豆、スモークサーモンローズ、松前漬、貝雲丹和え、焼き帆立、紅芋金団、柚子くらげ、紅白結び餅、さごしの昆布

三の重 錦玉子、蛸小倉煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、柚子オーロラ、牛肉とごぼうしぐれ煮、酢牛蒡、えび紅白奉書、魚の子旨煮

子孫繁栄の縁起物 パリッパリ歯ごたえ



生協のかずのこは無漂白
原料から良質なものを厳選し血抜きなどの加工を丁寧に行っています。原料のよさを生かす無漂白。だから、歯ごたえと味わいが違います!

カナダ産

冷蔵 丸長水産

co-op コープきんき 共同開発

生協の無漂白塩かずのこ

440g

年末予定価格より **200円** お得
予約価格 本体 **3,380円**
(税込 3,650円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

カナダ産(太平洋)の歯ごたえがしっかりとした無漂白かずのこです。

賞味期間:1月31日

繊細な身質と上品な甘み

調理する直前に流水で表面の水を洗い流す程度の解凍で早めに加熱調理をしてください。酸化防止剤を使用しておりますが、ちょっとした温度変化で黒変が発生する場合がありますので、お届け、お買い求め後は、ご家庭ではなるべく早く冷凍室へ入れてください。また、なるべくお早めにお召し上がりください。



約 **18~22**
本

お届け時、むき身形態が異なる場合があります。

ずわいがに:カナダ、アメリカ、ロシア、ノルウェー産

33 冷凍 ニューパーク

しゃぶしゃぶ用生ずわいがに

400g(18~22本)

予約のみ
予約価格 本体 **3,880円**
(税込 4,190円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

ずわいがにの脚肉だけを集めてむき身加工しました。

かに

保存版

早めの予約が
お得!

二〇一七年

お正月を盛り上げる、ならコープ自慢の商品。
お得なこの機会に!

&
クリスマス
予約
特集号

注文期間

11月6日(月) ~
12月1日(金) 締切

お届け

表紙~31ページの商品は
12月2回・3回・
最終回

配達日程

12月2回配達:12月11日(月)~15日(金)
12月3回配達:12月18日(月)~22日(金)
12月最終回配達:12月28日(月)~30日(土)

32~裏表紙ページの商品は、
12月31日(日)にご自宅まで
宅配します。

(一部、12月3回・最終回お届けの商品があります。)

お申し込みは専用注文書でご注文ください。

・インターネット **ecplus** でも注文できます
・お電話でもできます

ご注文方法は裏表紙をご覧ください。

P2~3	かずのこ・いくら・珍味
P4~5	お刺身・えび
P6~7	かに
P8	ふぐ・焼鯛
P9	そば・冷凍寿司
P10~11	お肉
P12~14	詰め替えおせち・おせち食材
P15	ハム・お酒
P16~19	蒲鉾・伊達巻・おせち食材
P20~21	お餅・鏡餅
P22~24	お菓子
P25	果物
P26~27	野菜・お米・切り花
P28~29	しめ飾り・果物・お酒
P30~31	クリスマスケーキなど
P32~35	かに・ふぐ・お肉・お刺身
P36~41	おせち・オードブル
P42	お菓子
P43	中華・セット品・ご注文方法
裏表紙	おせち



【生協のかずのこは無漂白】

ココがこだわり
原料から良質なものを厳選し血抜きなどの加工を丁寧に行っています。原料のよさを生かす無漂白。

だから、
歯ごたえと
味わいが
違います！



カナダ産(太平洋)の歯ごたえがしっかりとした無漂白かずのこです。

カナダ産
1 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ 440g

コ-プきんき
共同開発

カナダ産
1 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ 440g

440g

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

賞味期間:1月31日

年末予定価格より **200円** お得
予約価格 本体 **3,380円**
(税込 3,650円)

カナダ産
2 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ 220g

コ-プきんき
共同開発

カナダ産
2 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ 220g

330g

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

賞味期間:1月31日

年末予定価格より **150円** お得
予約価格 本体 **2,600円**
(税込 2,808円)

カナダ産
4 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ (化粧箱) 500g

コ-プきんき
共同開発

カナダ産
4 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ (化粧箱) 500g

カナダ産
アメリカ産
5 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ 1kg

コ-プきんき
共同開発

カナダ、アメリカ(シトカ)産の歯ごたえがしっかりとした無漂白かずのこです。

カナダ産
アメリカ産
5 冷蔵
丸長水産
生協の無漂白塩かずのこ 1kg

味付かずのこ

カナダ産の無漂白数の子を使用

コ-プきんき
オリジナル

カナダ産の歯ごたえのよい無漂白かずのこを
かつお風味をきかせた関西風に味付け。
小・中サイズの1本ものです。

しっかりと歯ごたえのある味付数の子！

3パックのお徳用規格

カナダ産
9 冷凍
余市郡漁協
味付数の子
110g×3 原料:遺伝子組換え不分別
無漂白の数の子を生協独自の
醤油ベースで味付け。小・中サイズの1本もの。

コ-プきんき
オリジナル

カナダ産の無漂白数の子を使用

**折子だから
お得**

数の子:カナダ産
6 冷凍
丸長水産
生協の味付数の子 100g 小麦

コ-プきんき
オリジナル

カナダ産の無漂白数の子を使用

**折子だから
お得**

数の子:カナダ産
7 冷凍
丸長水産
生協の味付数の子 100g×2 小麦

コ-プきんき
オリジナル

カナダ産の無漂白数の子を使用

**折子だから
お得**

数の子:カナダ産
8 冷凍
丸長水産
生協の味付数の子 150g 小麦

コ-プきんき
オリジナル

カナダ産の無漂白数の子を使用

**折子だから
お得**

カナダ産
10 冷凍
丸長水産
生協の味付数の子(折子) 200g
無漂白の数の子のかつお風味をきかせた
関西風で味付け。折子。小麦

コ-プきんき
オリジナル

カナダ産の無漂白数の子を使用

**折子だから
お得**

松前漬数の子

数の子とするめの心地よい食感



解凍	お急ぎの場合は、流水解凍でどうぞ	数の子：ロシア産、他
冷凍	竹田食品	
数の子松前	210g	お届け回
12月2回		
12月3回		
12月最終回		
予約価格	本体 930円 (税込 1,004円)	
小麦	(127kcal・食塩相当3.3g/100g)	

昆布やするめのだしがしみた一品



解凍	お急ぎの場合は、流水解凍でどうぞ	
冷凍	竹田食品	
数の子松前(折れ子)	130g×2	お届け回
12月2回		
12月3回		
12月最終回		
予約のみ	本体 1,050円 (税込 1,134円)	
小麦		

かにみそ

おすすめポイント
かにの身を全体の約50%とふんだんに使用した一品です。



16	マルヨ食品	
かにみそ(かに身入り)	60g×2	お届け回
12月3回		
12月最終回		
予約のみ	本体 980円 (税込 1,058円)	
小麦	(183kcal・食塩相当2.1g/100g)	

珍味

毎年大好評の珍味セット



解凍		
18	冷凍	
かね徳		
珍味7点セット	180g	お届け回
12月最終回		
予約価格	本体 880円 (税込 950円)	
小麦		

いくら

おすすめポイント

9月から10月頃に北海道で獲れた秋鮭のやわらかな卵だけを使って、醤油漬けにしました。食べる前日に、冷凍庫から冷蔵庫へ移しておくと、程よく解凍できます。

北海道産秋鮭のいくらを醤油漬けにしました



解凍

北海道漁業協同組合
北海道産
いくら醤油味

12

冷凍

180g

予約のみ

本体 1,980円 (税込 2,138円)

小麦

(241kcal・食塩相当1.8g/100g)

お届け回

12月3回

12月最終回

解凍

13

冷凍

280g

予約のみ

本体 2,980円 (税込 3,218円)

小麦

(241kcal・食塩相当1.8g/100g)

お届け回

12月3回

12月最終回

うに

利尻昆布をえさにして
甘く濃厚に育ちました



解凍

15

冷凍

北海道利尻・礼文島産うに 80g

北海道利尻・礼文島沖で水揚げされた生うにをスチームし凍結。

予約のみ

本体 2,580円 (税込 2,786円)

小麦

お届け回

12月最終回

明太子

ココがこだわり

成熟したすけとうだらの卵巣のみを使用。経だし、昆布だしを加えた独自の調味液にじっくり漬け込んでいます。唐辛子は、独自のブレンドで調合。着色料、発色剤は使用していません。



解凍

17

冷凍

福さ屋

明太子の本場・博多で定評のある「福さ屋」

たらこ：ロシア、アメリカ産

予約のみ

本体 1,880円 (税込 2,030円)

小麦

お届け回

12月最終回

分けて使えて便利！

近大生まれの本まぐろ

持続可能な資源を目的に
人工ふ化した稚魚を育てた、
近大生まれの本鮪の刺身セット

ご家庭の冷凍庫で長期間
保存すると変色しやすい
ため、お早めにお召し上
がください。

ホンマグロ:
長崎県
和歌山県産(養殖)
中トロ約120g、
赤身約60g、
大トロ約60g

19 冷凍

東洋冷蔵
近大生まれ本まぐろ
づくしセット 240g

予約のみ 賞味期間:14日
お届け回
12月最終回
予約価格 本体 3,980円
(税込 4,298円)

天然本まぐろ

繊細な脂の中とろ、
深い味わいのある赤身です

ご家庭の冷凍庫で長期間
保存すると変色しやすい
ため、お早めにお召し上
がください。

流水解凍 ホンマグロ:スペイン、
モロッコ産地

21 冷凍 トライ産業

天然本まぐろ刺身用セット
(中とろ・赤身)

中とろ120g 赤身120g
地中海で漁獲された天然本マグロを
中とろと赤身のセットにしました。

年末予定価格より 200円お得
予約価格 本体 2,780円
(税込 3,002円) 賞味期間:30日
お届け回
12月最終回

ほたて貝柱

甘みのある北海道産のほたて貝柱。
お刺身・サラダはもちろん、
バター焼きやフライにもどうぞ

人気の寿司ネタをスライスしました。
お刺身、海鮮丼でどうぞ

お刺身セット

解凍

20 冷凍 山菱水産

お刺身セット8種 415g

予約のみ 賞味期間:30日
お届け回
12月最終回
予約価格 本体 3,980円
(税込 4,298円)

解凍してすぐに食べられるスライス済のお刺身セット。 えび

めばちまぐろ中とろ(国産他)約80g、きはだまぐろ赤身(フィリピン産)約100g、極みサーモン(チリ、ノルウェー産/養殖)約40g、ひらめ(国産)約40g、アオリイカ(フィリピン産)約40g、ホタテ(北海道産)約40g、真鯛(国産/養殖)約40g、ばたんえび(ロシア産)4尾約35g

解凍

22 冷凍

寺本商店
お刺身セット4種
270g

予約のみ 賞味期間:30日
お届け回
12月最終回
予約価格 本体 1,980円
(税込 2,138円)

解凍してすぐに食べられるお刺身盛合せです。

アトランティックサーモン約80g、メバチマグロ約80g、真鯛約50g、紋甲イカ約60g

解凍

23 冷凍

寺本商店
お刺身セット5種
330g

予約のみ 賞味期間:30日
お届け回
12月最終回
予約価格 本体 2,980円
(税込 3,218円)

解凍してすぐに食べられるお刺身盛合せです。

きはだまぐろ約70g、アトランティックサーモン約70g、真鯛約60g、本まぐろ中トロ約70g、紋甲イカ約60g

解凍後はお早めにお召しあがください。

お刺身の上手な
解凍ポイントは 半解凍

冷凍 → 冷蔵

お刺身は解凍しすぎると味が失われます。食べる時間を逆算して、冷凍室から冷蔵庫に移して、ゆっくり解凍を。お急ぎの際は、包装のままポリ袋に入れ、流水にあてながら解凍してください。

お好みの切り方でどうぞ



縦カット ぷりぷり食感
すっきりとした甘み



横カット とろける食感
濃厚な甘み

大粒 1粒約33~47g 1粒約20~27g
約5~6cm 約3.5cm
北海道産ほたて貝柱
(大化粧箱入り) 400g 北海道産ほたて貝柱
(化粧箱) 500g

約 8~13 粒入

解凍

24 冷凍 北海道漁業協同組合
連合会

北海道産ほたて貝柱
(大化粧箱入り) 400g

予約のみ
予約価格 本体 2,980円
(税込 3,218円)

お届け回
12月最終回

約 18~25 粒入

解凍

25 冷凍 北海道漁業協同組合連合会

北海道産ほたて貝柱(化粧箱入り)
500g

予約のみ
予約価格 本体 2,580円
(税込 2,786円)

お届け回
12月3回
12月最終回

ココがこだわり

水揚げ後、すぐに殻むきして急速凍結。
鮮度を大切に加工しました。甘みが
しっかり味わえるほたて貝柱です。

ずわいがに



オピリオ種 繊細な身質と上品な甘み。むき身だから殻をむく手間がなくパクッと食べられます

繊細な身質と上品な甘み

フルポーション(むき身)

関節部分以外の殻をむいてあります。



おいしい食べ方

自然解凍は避けて、表面の氷の膜をサッと洗い流してから、しゃぶしゃぶしてお召し上がりください。かには、あまり加熱しすぎないのが、おいしく食べるコツです。

長さ約6~12cm



お届け形態

約
18~22
本

33

冷凍 ニューバーク

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに
400g(18~22本)

ずわいがに:カナダ、アメリカ、ロシア、ノルウェー産

予約のみ
価格 本体 **3,880**円
(税込 4,190円)

お届け時、むき身形態が異なる場合があります。

ずわいがにの脚肉だけを集めてむき身加工しました。

かに

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

約
13~16
本

34

冷凍 ニューバーク

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに
300g(13~16本)

ずわいがに:カナダ、アメリカ、ロシア、ノルウェー産

予約のみ
価格 本体 **2,980**円
(税込 3,218円)

お届け時、むき身形態が異なる場合があります。

ずわいがにの脚肉だけを集めてむき身加工しました。

かに

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回



皿:直径約23cm

皿:直径約23cm

ずわいがに:ロシア、ノルウェー、スペイン、ラトビア、アメリカ産

ずわいがに:ロシア、ノルウェー、スペイン、ラトビア、アメリカ産

約
2~3
人前

35 冷凍 極洋

生ずわいがに(大)
窓あきカット
400g



お届け形態

約
4~6
人前

36 冷凍 極洋

生ずわいがに(大)
窓あきカット
400g×2



お届け形態

予約のみ
価格 本体 **3,980**円
(税込 4,298円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

年末予定価格より**200円**お得
予約 価格 本体 **2,180**円
(税込 2,354円)

お届け回
12月3回
12月最終回

予約のみ
価格 本体 **3,980**円
(税込 4,298円)

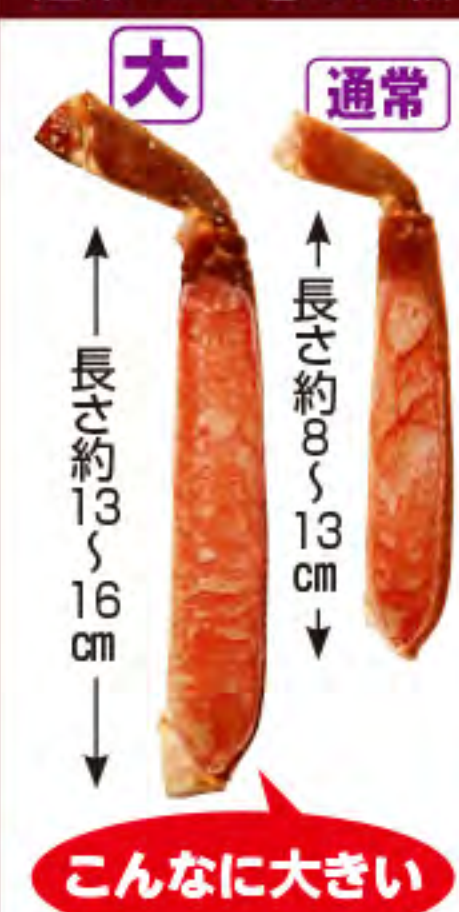
お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

6

オピリオ種の中でも大型のものを使用しています。甘みがあるのが特長。

かに

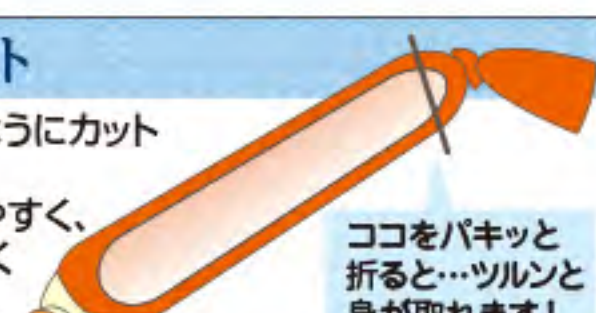
大 400gと
通常 320gの比較



こんなに大きい

窓あきカット

殻をくりぬくようにカットしています。身がとりだしやすく、また食べやすくなっています。



ココをバキッと折ると...ツルンと身が取れます!



かにを解凍したら黒くなったけど、どうして?

かには自然解凍せずに
冷凍のまま調理!

解凍すると酵素によって酸化し、害はありませんが、そのまま調理すると料理が黒くなります。かには自然解凍は避けて、表面の氷の膜をサッと洗い流してから調理しましょう。

約
2人前

ロシア、アメリカ、カナダ産他

37 冷凍 丸三水産

生ずわいがに
(窓開きカット)
320g×2

予約のみ
価格 本体 **2,980**円
(税込 3,218円)

お届け回
12月最終回

鮮度の良いカニを食べやすいようにカットしました。

かに

旨みと甘み、ボリュームある
バルダイ種ならではの身質と食感



食べやすいサイドカット

お子さんにも食べやすいように、足の横に切り込みを入れました。



おすすめポイント

大型ずわいがににバルダイ種を食べやすく、旨みを逃がさないようサイドカットしました。

ずわいがにの中でも大型の稀少品種
“バルダイ種”

一般的な生ずわいがにのオビリオ種に比べ、かに身の繊維質がしっかりしており、食べごたえと濃厚な甘みと旨みがあります。

かに鍋、焼きがに、蒸し料理にもどうぞ。

ココがこだわり

足先の細い部位(ナンバン)は除去しているので、一般品と比べ可食部が多いのが特長です。

この部分は入っていません



約
2~3
人前

皿:直径約23cm

アメリカ、ロシア産

38 冷凍 極洋

生ずわいがに(大)
バルダイ種(サイドカット)

400g

大型のバルダイ種を使用しています。脚は皮むきしやすいようにしています。

かに

年末予定価格より
予約価格 本体 2,380円
(税込 2,570円)

お届け回
12月3回
12月最終回



お届け形態



約
4~6
人前

皿:直径約23cm

アメリカ、ロシア産

39 冷凍 極洋

生ずわいがに(大)バルダイ種(サイドカット)

400g×2

大型のバルダイ種を使用しています。脚は皮むきしやすいようにしています。

かに

予約のみ
予約価格 本体 4,580円
(税込 4,946円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回



お届け形態



ボイルずわいがに

約
21~28
本

皿:直径約21cm

解凍

ずわいがに:カナダ産

40 冷凍 友田セーリング

パクッとボイルずわいがに棒肉

320g

(69kcal・食塩相当0.6g/100g)

予約のみ
予約価格 本体 3,980円
(税込 4,298円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

ずわいがにの脚部のむき身です。解凍後、そのまま召し上がれます。

かに

フルポーション(むき身)

すべての殻をむいてあります。



お鍋はもちろん、ホットプレートで
焼きガニもおすすめ!

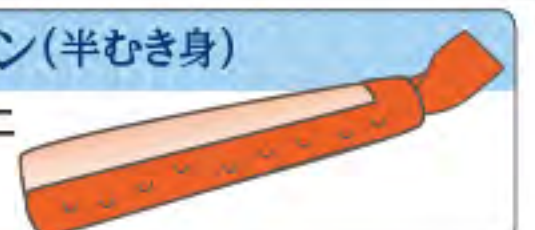


約
2~3
人前

すだちがついていません
皿:長さ約21cm

ハーフポーション(半むき身)

食べやすいようにカニ
足の殻の上半分を
むいてあります。



たらばがに:ロシア産他

41 冷凍 朝日共販

生たらばがに(ハーフポーション)

600g

予約のみ
予約価格 本体 4,980円
(税込 5,378円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

たらばがにを食べやすいように足は上側の殻をむき、その他の部位はハーフカットにしました。

かに

しゃぶしゃぶ、天ぷら、ステーキなどにどうぞ。
焼ガニもおすすめ!



約
15~20
本

足の長さ約7~11cm

皿:直径約23cm

たらばがに:ロシア産

42 冷凍 朝日共販

生たらばがに

足のみ

370g

予約のみ
予約価格 本体 4,980円
(税込 5,378円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

ロシア産たらばがにの足のみを使用しています。

かに

ふぐ



とらふぐ(長崎県産/養殖)

43 冷凍 ヤマモ水産
とらふぐ鍋・刺身セット 370g
養殖のとらふぐを使い、
刺身とちり用切身・アラのセットにしました。

約
2~3
人前

予約のみ
本体 7,800円
(税込 8,424円)

お届け回
12月最終回

かき



産地
指定

かき:広島県産

44 冷凍 倉橋島海産

冷凍かき
(特大粒) 270g×2
バラ凍結した特大サイズのかき。

100gあたり
182円

予約のみ
本体 980円
(税込 1,058円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

広島県産

特大粒



とらふぐ(長崎県産/養殖)

45 冷凍 ヤマモ水産
とらふぐ鍋用切身(養殖)
600g、ふくしょうゆ150ml
国産養殖のとらふぐを使い、
鍋用の切身にしました。

約
4~5
人前

予約のみ
本体 5,980円
(税込 6,458円)

お届け回
12月最終回

添付:ふくしょうゆ150ml、
もみじおろし40g



47 冷凍 ヤマモ水産
まふぐ鍋用切身
500g×2
日本海産のまふぐを鍋用に切身。

約
4~6
人前

予約のみ
本体 3,980円
(税込 4,298円)

お届け回
12月最終回

添付:ふくしょうゆ300ml、
もみじおろし40g

鰐



46 冷凍 ヤマモ水産

鰐づくしセット
470g×2
山口県産鰐を堪能していただけるよう
はもフィレ・はも落としをセットにしました。

約
4~6
人前

予約のみ
本体 4,980円
(税込 5,378円)

お届け回
12月最終回

セット内容
・骨切りはもフィレ250g
・はもの落とし100g
・てんぷら用はもフィレ120g
・梅肉10g×2
・からし酢みそ20g×2
・鍋だしつゆ醤油60g 各2セット

くえ



48 冷凍 丸長水産

くえ鍋用
300g
脂のりがよく、上品で深みのある
味わいの本くえです。

約
2
人前

予約のみ
本体 4,480円
(税込 4,838円)

お届け回
12月最終回

くえ:長崎県、鹿児島県、
愛媛県産、他/養殖

祝鯛



中

49 川喜
焼鯛(炭火焼)中
1尾

予約のみ
本体 1,980円
(税込 2,138円)

お届け回
12月最終回

8 国産の天然真鯛を手作業で1尾1尾、備長炭で丁寧に焼き上げました。※内臓除去のため、腹部(裏側)は切開してあります。消費期限:1月3日

お正月にふさわしい、豪華な特大サイズ



愛媛県産の養殖真鯛を手作業で一尾一尾備長炭で丁寧に焼き上げました。
内臓除去のため、腹部(裏側)は切開してあります。消費期限:1月3日



50 川喜
焼鯛(炭火焼)大
1尾

予約のみ
本体 2,980円
(税込 3,218円)

お届け回
12月最終回

254 川喜
焼鯛(炭火焼)特大 1尾

予約のみ
本体 3,780円
(税込 4,082円)

お届け回
31日宅配

保存方法

箱から取り出し、ビニール袋
などに入れ、冷蔵庫で保管し
てください。

おいしい食べ方

そのままでも美味しく召し
上がりいただけますが、召し
上がる前に弱火で温めてい
たくと、より一層美味しく
なります。

味わい尽くす

身をほくしてお茶漬けに入
れたり、潮汁仕立てのスー
プにもどうぞ。



コープきんき オリジナル 生協のみでの販売

長さ 約13.5cm

52 冷凍 東洋冷蔵
手作りえび天ぷら 130g(4尾)

予約のみ
予約価格 本体 **580円**
(税込 626円)

お届け回
12月最終回

【ベトナム加工】 小麦・卵・えび

長さ 約15.5cm

51 冷凍 東洋冷蔵
大きめ手作りえび天ぷら 160g(4尾)

年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **780円**
(税込 842円)

お届け回
12月最終回

【ベトナム加工】 小麦・卵・えび

食べ応えのあるブラックタイガーを、細かい華を咲かせた衣で包み揚げました。

しっかり 約13.5cm
さらに大きめ 約15.5cm

4人前

ココがこだわり

- 国産のそばの実を自家製粉し、挽き立てのそば粉を使用。風味豊かでコシのあるなまそばに仕上げました。
- 削り節から丁寧に炊き上げたダシのきいた少し甘めの自家製つゆが、そばの味を一層引き立てます。

54 冷蔵 武生製麺
国内産そば粉使用
越前そば
620g(4人前)
自家製粉した国産そば粉で作った風味豊かなコシの強いなまそば(3割そば)です。小麦・そば 賞味期間:お届け日を含め8日

めん:100g×4 つゆ付

年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **498円**
(税込 538円)

お届け回
12月最終回

1人前あたり **125円**

生そば

さばの押寿司

しめさば、焼さばと一度に2種類の味を楽しめます

さばの押寿司350g(8切)

おいしい食べ方
袋のまま開封せずに電子レンジ(500W)で4分加熱。加熱後、袋のまま室温で20~30分置いてください。

焼さば寿司320g(8切)

レンジ
56 冷凍 ポーラスター
さばの押寿司セット
670g(2本)
さばの押寿司と焼さば寿司各1本をセットにしました。小麦

8切にカット済

各約18.5cm

年末予定価格より **200円お得**
予約価格 本体 **1,780円**
(税込 1,922円)

お届け回
12月最終回

加賀笹蒸し寿司

クリスマスにも

おすすめポイント
石川県加賀地方で古くから伝わる笹蒸し寿司です。1個ずつ包装していますので、年越しそばのお供に、お正月のおもてなしにと、シーンを分けて必要個数お召し上がりいただけます。

かに、海老、鮭、穴子

おいしい食べ方
凍ったままお皿に移して、ラップをかけずに電子レンジで加熱してください。加熱後、約5分ほど蒸らしてください。

58 冷凍 ポーラスター **レンジ**
加賀笹蒸し寿司
540g(4種12個)
かに、海老、鮭、穴子の4種を笹で包み込んだお寿司。小麦・卵・えび・かに

年末予定価格より **200円お得**
予約価格 本体 **1,880円**
(税込 2,030円)

お届け回
12月3回
12月最終回

年越そば

えび天、つゆ、七味、乾燥ねぎ付

えび天一尾の長さ 約13cm

3人前

53 冷蔵 大徳食品
年越 えび天そばセット
3人前
ゆでそば(3割そば)とえび天をセットした年越そばです。小麦・そば・卵・えび (322kcal・食塩相当3.0g / 1食240g)

1人前あたり **327円**

予約のみ
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)

お届け回
12月最終回

賞味期間:1月1日

京都「やぐ羅」の味を年越しに!

やぐ羅

55 冷蔵
やぐ羅
にしんそば詰合せ 3人前

セット内容
やぐ羅そば(3割そば)250g、にしん姿煮3本入、うどんそばだし120g(濃縮だし90g、混合けずり節10g×3袋)

煮る

年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)

お届け回
12月3回
12月最終回

1人前あたり **327円**

原料:遺伝子組換えでない 小麦・そば 賞味期間:60日

かに寿司

ずわいがにの身を箱押しした贅沢な押し寿司

おいしい食べ方
袋に切れ目を入れ、電子レンジ(500W)で2分50秒加熱。加熱後、袋のまま室温で20~30分置いてください。

約18.5cm

レンジ
57 冷凍 ポーラスター
かに寿司 260g(8切)
小麦・卵・乳・かに

8切にカット済

年末予定価格より **200円お得**
予約価格 本体 **1,480円**
(税込 1,598円)

お届け回
12月最終回

ひとくち手まり寿司

クリスマスにも

パーティーやおもてなしに! 解凍するだけですぐに食べられます

約3.5cm

えび、煮込みアナゴ、サーモン、海星

自然解凍OK
湯が 解凍
59 冷凍 海星
ひとくち手まり寿司
240g(6種×2個)
食べやすい一口サイズの手まり寿司。小麦・えび

12個入(6種×2個)

予約のみ
予約価格 本体 **1,480円**
(税込 1,598円)

お届け回
12月3回
12月最終回

宮崎和牛



60 冷凍 宮崎県・イサミ
宮崎和牛すき焼用(モモ) 450g

100gあたり
本体 663円
お届け回
12月3回
12月最終回
年末予定価格より 500円お得
予約価格 本体 2,980円
(税込 3,218円)

61 冷凍 宮崎県・イサミ
宮崎和牛すき焼用(モモ) 700g(350g×2)

100gあたり
本体 655円
お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 4,580円
(税込 4,946円)

62 冷凍

宮崎県・イサミ
宮崎和牛すき焼用(肩ロース) 400g

100gあたり
本体 995円

年末予定価格より 600円お得
予約価格 本体 3,980円
(税込 4,298円)

お届け回
12月3回
12月最終回

63 冷凍

宮崎県・イサミ
宮崎和牛すき焼用(肩ロース) 600g(300g×2)

100gあたり
本体 967円

予約のみ
予約価格 本体 5,800円
(税込 6,264円)

お届け回
12月最終回

おいしい解凍方法

凍ったままのお肉を加熱するとおいしい肉汁が流出してパサついた状態になるばかりか、肉が収縮してかたくなってしまいます。夕食にご使用の場合はその日の朝に「冷凍室」から「冷蔵室」に移し、時間をかけてゆっくり解凍してください。



お肉の味がしっかりの赤身部位をスライス。

産直 函館ロイヤルファーム牛

北海道の道南6軒の生産者(牧場)で育て、衛生管理の行き届いた工場処理・加工し流通しています。

ココがこだわり

函館ロイヤルファーム牛は、北海道の函館近郊の道南地区にある全6軒の農家さんが乳牛であるホルスタイン種のオスを肥育に差が出ないようにマニュアル化して育てています。

山川牧場の生産者さん



産直 64 冷凍 北海道・牛信

函館ロイヤルファーム牛すき焼用(肩ロース) 450g

100gあたり
本体 440円

年末予定価格より 400円お得
予約価格 本体 1,980円
(税込 2,138円)

お届け回
12月3回
12月最終回



産直 66 冷凍 北海道・牛信

函館ロイヤルファーム牛すき焼用(肩ロース) 700g(350g×2)

100gあたり
本体 426円

年末予定価格より 300円お得
予約価格 本体 2,980円
(税込 3,218円)

お届け回
12月最終回

適度に脂肪が入ってやわらかく、うまみのある肩ロース肉をすき焼き用にスライスしました。すき焼きの他、炒め物や煮込み料理等にもどうぞ。

産直 函館ロイヤルファーム牛



産直 65 冷凍 北海道・牛信

函館ロイヤルファーム牛しゃぶしゃぶ用(ロース) 350g
きめ細かくやわらかいロース肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

100gあたり
本体 680円

年末予定価格より 200円お得
予約価格 本体 2,380円
(税込 2,570円)

お届け回
12月最終回

鹿児島和牛



67 冷凍 鹿児島県・イサミ

鹿児島和牛サーロインステーキ 400g(2枚)

南国、鹿児島県で育った黒毛和牛のサーロインをステーキ用にカットしました。

100gあたり
本体 1,495円

年末予定価格より 500円お得
予約価格 本体 5,980円
(税込 6,458円)

お届け回
12月最終回

黒毛和牛ヘルステーキ



68 冷凍 国産・イサミ

黒毛和牛ヘルステーキ 240g(2枚)

国産黒毛和牛のヘルステーキ用にカットしました。

100gあたり
本体 2,075円

予約のみ
予約価格 本体 4,980円
(税込 5,378円)

お届け回
12月最終回

産直 ローストビーフ

ココがこだわり
肉の旨みを逃さないよう真空調理法による低温で、ゆっくりじっくりと加熱して仕上げ、おいしさをギュッと閉じ込めました。

クリスマスにも

北海道で育まれた国産牛のもも肉を使用したローストビーフです。赤身の肉は柔らかくジューシーで、塩加減が程よく黒胡椒がピリリときいています。 小麦・乳

函館ロイヤルファーム牛
ローストビーフ 170g

解凍	産直	69	冷凍	大和食品
予約価格	本体	980円	(税込 1,058円)	
お届け回		12月3回		
お届け回		12月最終回		

産直 鹿児島産黒豚

ココがこだわり
日本最大の黒豚生産地である鹿児島県で飼育～加工まで一貫管理を行い、良質な黒豚をつくるために成長に応じた飼料給与を行っています。

鹿児島産黒豚しゃぶしゃぶ
(ロース・肩ロース・モモ)

600g

70 冷凍 鹿児島県・伊藤ハム

年末予定価格より **400円** お得

100gあたり 本体 **330円** (税込 359円)

予約価格 本体 **1,980円** (税込 2,138円)

お届け回 12月最終回

盛り付け例
ロース200g、肩ロース200g、モモ200g

産直 鹿児島和牛焼肉

71 冷凍 鹿児島県・イサミ

鹿児島和牛焼肉用(かた) 450g

旨みたっぷりのかた肉を焼肉用にカット。

100gあたり 本体 **885円** (税込 948円)

予約価格 本体 **3,980円** (税込 4,298円)

お届け回 12月最終回

産直 有明名水豚

ココがこだわり
有明名水豚は、佐賀県太良町の有明海を見渡す小高い山にある「池上ファーム」で、林野庁「水源の森」百選に選ばれた多良山系の地下水で育っています。飼料にもこだわり、牛肉の霜降りのようなめらかなさや甘みを追求しました。

有明名水豚しゃぶしゃぶ用(ロース) 400g

やわらかいロース肉をスライスし1枚1枚折り込みました。

72 冷凍 佐賀県・ならミートセンター

年末予定価格より **200円** お得

100gあたり 本体 **220円** (税込 235円)

予約価格 本体 **880円** (税込 950円)

お届け回 12月3回

お届け回 12月最終回

盛り付け例

産直 国産黒毛和牛焼肉

ココがこだわり
国産黒毛和牛を焼肉用にカットしました。3種類の部位が入っておりますので牛肉の食べ比べが可能です。カタは赤身の旨味を味わえる部位となっております。三角バラは牛特有の脂の旨味を堪能できます。ロースは赤身とサシのバランスが良い部位となっております。

国産黒毛和牛焼肉セット 400g

73 冷凍 国産・JA全農ミートフーズ

年末予定価格より **600円** お得

100gあたり 本体 **995円** (税込 1,064円)

予約価格 本体 **3,980円** (税込 4,298円)

お届け回 12月最終回

カタ160g、三角バラ120g、ロース120g

産直 鴨鍋

鍋で味わうあい鴨の旨み

2袋 約4人前

74 冷凍 岩手県・アマタケ

岩手あい鴨ロース鍋セット (200g+鍋つゆ50g×2)×2

岩手県田野畑村で飼育のあい鴨と鍋つゆのセット。 小麦

年末予定価格より **500円** お得

100gあたり 本体 **1,580円** (税込 1,706円)

予約価格 本体 **1,580円** (税込 1,706円)

お届け回 12月3回

お届け回 12月最終回

カモ井のおせちセット

便利な
パック詰めおせち

お重にあわせて
詰め合わせ

小袋入りで
パーツごとに
使えます

日持ちするパーツは
予定に合わせて

あいたお重の
追加にも



約
3~5
人前

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約18cm
※目安です



76 冷蔵 カモ井デリカ カモ井 和風おせちセット

予約のみ
予約価格 本体 **9,980円**
(税込 10,778円) **27品**
原料:遣伝子
組換えでない

お届け回
12月最終回

組合員さんの声をもとにした
関西風おせちセット。

小麦・卵・えび 賞味期間:1月3日

今年はココが変わりました

- ◆焼はたてはベビーホタテに切替え3個→4個
- ◆栗きんとんをすっきりとした甘さにしました
- ◆祝海老はパサつき感を減らしました
- ◆里芋含め煮はよりやわらかく煮含めました

約
2~4
人前

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約17cm
※目安です



77 冷蔵 カモ井デリカ カモ井 和風おせちセット

予約のみ
予約価格 本体 **4,980円**
(税込 5,378円) **16品**
原料:遣伝子
組換えでない

お届け回
12月最終回

少人数向けに基本アイテムを少量
ずつ取り揃えました。

小麦・えび 賞味期間:1月31日

カモ井おせちセット

セット内容	10品	16品	21品	27品
田作り 25g	●	●	●	●
丹波黒黒豆 80g	●	●	●	●
たたきごぼう 70g	●	●	●	●
鱈のうま煮 60g	●	●	●	●
里芋含め煮 4個	●	●	●	●
ぶりの照焼 2切	—	—	—	●
味付竹の子 3切	—	●	●	●
酢れんこん 70g	—	—	—	●
にしん一口巻昆布 6本	●	●	●	●
梅人參 3切	—	—	●	●
味付しいたけ 5枚	—	●	●	●
焼はたて 4個	●	●	●	●
高野豆腐含め煮 4切	●	●	●	●
伊達巻 200g	—	—	●	●
京風だし巻 130g	—	—	●	●
穴子八幡巻 1本	—	—	●	●
なます 50g	—	●	●	●
手綱こんにやく 4切	—	●	●	●
たこのやわらか煮 60g	—	●	●	●
祝海老	2尾	2尾	3尾	3尾
栗きんとん	70g	70g	100g	100g
ふきのうま煮 50g	—	●	—	●
くわい 3個	—	—	—	●
宝喜子 70g	—	—	—	●
味付数の子 3本	—	—	●	●
かまぼこ 6枚	—	—	●	●
若桃甘露煮 5個	—	—	—	●



今年はココが変わりました

- ◆焼はたてはベビーホタテに切替え3個→4個
- ◆栗きんとんをすっきりとした甘さにしました
- ◆祝海老はパサつき感を減らしました
- ◆里芋含め煮はよりやわらかく煮含めました

78 冷蔵 カモ井デリカ カモ井 おふたりのおせち

予約のみ
予約価格 本体 **2,980円**
(税込 3,218円) **10品**
原料:遣伝子
組換えでない

お届け回
12月最終回

お二人向けに基本アイテムを少量ずつ取り揃えました。

小麦・えび 賞味期間:1月31日

約
2
人前

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約18cm
※目安です



禄

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約17cm
※目安です

約
3~4
人前



寿

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約15.5cm
※目安です

約
2~3
人前



今年はココが変わりました

◆セット内容を見直しました。
合鴨コース煮込、豚角煮、紅白かまぼこ
→鶏肉二色煮、若桃甘露煮、たらの旨煮

80 冷蔵 イニシオフーズ

生協のおせちセット(寿) 17品

予約のみ
予約価格 本体 6,800円
(税込 7,344円)

お届け回
12月最終回

おせち定番に和・洋の品目も加えた17品目の
詰合せです。

小麦・卵・乳・えび

賞味期間:1月10日

お届け状態

※重箱・飾り物は付いていません

(それぞれの小袋に賞味期間を印字しています)



アレンジ楽しむ自由な盛り付け



小鉢や小皿でカジュアルに

丸プレートですっきり

広島 堂本食品

組合員さんに人気のコープ「白あえベース」、「酢の物ベース」などでおなじみの堂本食品。
大正3年に広島県廿日市町で創業。百余年の歴史のある佃煮・惣菜メーカーです。

今年はココが変わりました

◆ごまめの苦味を減らし色味も改善しました。
◆栗きんとんをすっきりした甘さに改善しました。

約
2~3
人前

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約19cm
※目安です

お届け状態

※重箱・飾り物は付いていません

(それぞれの小袋に賞味期間を印字しています)



81 冷蔵 堂本食品

堂本 元旦おせちセット

10品

おせち惣菜10品詰め合わせです。

小麦・えび

賞味期間:1月15日

年末予定価格より¥220円お得

予約価格 本体 2,980円
(税込 3,218円)

お届け回
12月最終回

堂本 元旦おせちセット ~セット内容~

●丹波黒 黒豆 155g ●栗きんとん 110g ●一口昆布巻 90g ●ごまめ 30g ●大根なます 80g
●こんにゃく煮 140g ●たけのこ旨煮 95g ●たらのうま煮 80g ●祝えび 2尾 ●あなご八幡巻 1本

約
2~3
人前

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約16cm
※目安です

お届け状態

※重箱・飾り物は付いていません

(それぞれの小袋に賞味期間を印字しています)



82 冷蔵 堂本食品

堂本 祝いおせちセット

7品

和風のおせち料理7品を少量ずつ
詰め合わせたセット。

小麦・えび

賞味期間:1月15日

年末予定価格より¥300円お得

予約価格 本体 1,980円
(税込 2,138円)

お届け回
12月最終回

堂本 祝いおせちセット ~セット内容~

●丹波黒 黒豆 155g ●ごまめ 30g ●栗きんとん 110g ●一口昆布巻 90g
●祝えび 2尾 ●大根なます 80g ●煮しめ 150g

コープのおせちセット

来客、補充用としてどうぞ

今年はココが変わりました
◆ごまめの苦味を減らし色味も改善しました。
◆栗きんとんをすっきりした甘さに改善しました。



83 冷蔵 堂本食品
CO-OP おせち4品セット
4品

基本のおせち惣菜4品詰め合わせ。小麦 賞味期間:1月31日

年末予定価格より **300円** お得
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)
お届け回 12月最終回

お届け状態

それぞれの小袋に賞味期間を印字しています



おせち 4 品セット ~セット内容~
●丹波黒黒豆 155g ●栗きんとん 110g ●一口昆布巻 90g ●ごまめ 30g

龍皮巻



解凍

カラスカレイ:アメリカ産

84 冷凍 京都協同食品プロダクト
龍皮巻 150g
酢じめた白身魚(カラスカレイ)を甘酢しょうがを芯に昆布で巻いた縁起物。小麦
(216kcal・食塩相当1.93g / 100g)

予約のみ
予約価格 本体 **1,880円**
(税込 2,030円)

お届け回
12月3回
12月最終回

商品は半解凍(商品が芯のある状態)でお好みの大きさにカットしてそのまま召し上がりください。

千枚漬



85 冷蔵 滋賀第五営農組合
千枚漬 250g
聖護院かぶらを甘酢と北海道産昆布で漬け込みました。 賞味期間:14日

予約のみ
予約価格 本体 **398円**
(税込 430円)

お届け回
12月最終回

ミニオードブル



家族みんなで食べられる中華風
洋風料理をセットしました

約
3~4
人前



※飾り物は付いていません

87 冷蔵 石井食品
ミニオードブルセット 5品
小麦・卵・えび 賞味期間:1月5日

予約のみ
予約価格 本体 **2,980円**
(税込 3,218円)

お届け回
12月3回
12月最終回

ミニオードブルセット ~セット内容~
●チキンロール 1本 ●有明鶏のマリネ 100g
●デミグラスソースの肉団子 5個
●海老チリソース 5個 ●安納芋のシュレッド 100g

巻物



おすすめポイント

細く長く地中に根を張るごぼうは縁起のよい食材として重宝がられます。ごぼうの産地の八幡の名をとった八幡巻もお正月らしい巻物の料理です。

約4cm

流水解凍 1本約7切 鶏肉:ブラジル産地

88 冷凍 ケイエス冷凍食品
ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット 210g(2本)

若鳥モモ肉のごぼう巻と、にんじんといんげんを巻いた2色巻のセットです。小麦

年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **698円**
(税込 754円)

お届け回
12月3回
12月最終回

14

1本あたり **349円**

カットしていません

流水解凍 牛肉:米国産地

89 冷凍 ケイエス冷凍食品
牛肉二色巻 220g(2本)
にんじんといんげんを牛肉で巻き、しょう油風味で仕上げました。小麦・卵

年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **880円**
(税込 950円)

お届け回
12月3回
12月最終回



2本入

約3cm



90 冷凍 ケイエス冷凍食品
牛肉八幡巻 220g(2本)
みがきごぼうを牛肉で巻き上げ、和風の味付けで仕上げました。小麦・卵

年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **880円**
(税込 950円)

お届け回
12月3回
12月最終回

カットしていません



長さ 約15cm

約3cm

2本入

ロースハム



そのまま

91 冷蔵 伊藤ハム

神戸しっとりロースハム 380g

国産豚肉を使用したホワイトタイプのロースハム。
(193kcal・食塩相当2.2g/100g) 賞味期間:55日

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	1,580円	12月3回
	(税込 1,706円)	12月最終回



パストラミ



92 冷凍 アマタケ

岩手あい鴨パストラミ 140g×2

あい鴨肉に香辛料をまぶして焼き、真空調理でしっとりやわらかく仕上げました。 [小麦]

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	1,580円	12月最終回
	(税込 1,706円)	

ちょこっとアドバイス



断面に沿ってスライスするとハムの食感がいいかえます。

ロースハムの繊維に対して直角に包丁を入れ、厚さ2~3mmくらいにスライスするとおいしく召し上がれます。少し厚め(7~8mm)にスライスし、バターと黒胡椒で炒めてハムステーキとしてもどうぞ。



無塩せき

93 冷蔵 日本ハム

日本の郷 ロースハム 400g

しっとりとした食感の生協オリジナルの無塩せきロースハムブロック。

[卵] 賞味期間:30日

国産豚肉使用

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	1,680円	12月最終回
	(税込 1,814円)	



焼豚



94 冷蔵 日本ハム

日本の郷 直火焼き焼豚 210g

原料は豚もも肉に限定。和風の特製タレに漬け込み、高温の直火でこんがり焼き上げました。

[小麦] 賞味期間:55日

国産豚肉使用

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	880円	12月最終回
	(税込 950円)	



清酒



フルーティーな香りと淡麗な味わい
大吟醸酒で迎える新春

金箔付

清酒・中口(アルコール度数15度以上16度未満)

95 白鶴酒造
白鶴 大吟醸 金箔付 720ml×2

華やかな香りと淡麗な味わいの大吟醸酒です。

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	1,740円	12月最終回
	(税込 1,879円)	



焼酎



ココがこだわり

清冽な水と大麦を使い、伝統の技を駆使して生まれた本格焼酎です。味わいはすっきり華やかで色々な飲み方でお楽しみいただけます。

乙類焼酎(アルコール度数25度)

96 福徳長酒類
博多の華 むぎ焼酎25度 1800ml

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	888円	12月2回
	(税込 959円)	12月3回
		12月最終回



チューハイ



リキュール(発泡性)
(アルコール度数4%)

97 キリンビール
旅する氷結6缶 アソートBOX 350ml×6

旅する氷結6種飲み比べアソート。
(36~55kcal・食塩相当0.1g/100ml)

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	628円	12月2回
	(税込 678円)	12月3回
		12月最終回

フォレストベリー、マンマレモンチーノ、アップルオレンジサンダリア、オレンジカウボーイ、ハオチーライチ、ピーチアモーレ各1缶

ビール

生協限定
生協限定の
アソート内容です



ビール(アルコール度数4.5~5.5%)

98 キリンビール
麒麟ビール4種飲みくらべ アソート 350ml×24

麒麟ビール4種の飲みくらべ
生協限定アソート。
(40~44kcal・食塩相当0g/100ml)

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	4,480円	12月2回
	(税込 4,838円)	12月3回
		12月最終回

麒麟ラガービール、麒麟クラシックラガー、一番搾り(黒生)、一番搾り各6缶

生協限定
生協だけの
ペアグラス付アソート



ビール(アルコール度数5~5.5%)

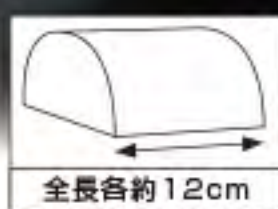
99 サッポロビール
エビス4種 9缶アソート景品付 350ml×9、グラス2個

エビス4種、9缶にペアグラスがついたお得パック。
(42~47kcal・食塩相当0g/100ml)

予約のみ		お届け回
予約価格	本体	
	1,980円	12月2回
	(税込 2,138円)	12月3回
		12月最終回

エビスビール3缶、エビスマイスター、華みやび、琥珀エビス各2缶

かまぼこ・伊達巻



100 冷蔵 紀文食品

co-op 鯛入り迎春蒲鉾紅白セット

220g×2
たら、ぐち、たいの3種類の魚肉を使用。しなやかな弾力が特徴。卵 (29kcal・食塩相当0.7g / 1食30g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より100円お得
予約価格 本体 880円 (税込 950円)

おすすめポイント

たら、ぐち、たい3種類の魚肉を使用しています。じっくり、しっかり蒸しあげていますので、きめ細かくしなやかな弾力をもった蒲鉾です。



101 冷蔵 紀文西日本

co-op 蒲鉾 寿紅白セット 190g×2

たら、たいの魚肉を使用。しなやかな食感が特徴。(96kcal・食塩相当2.4g / 100g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より100円お得
予約価格 本体 680円 (税込 734円)

NEW 新



102 冷蔵 紀文食品

お正月蒲鉾セット 紅・白・焼

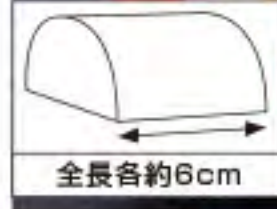
120g×3
たらとぐちを使用し素材の旨みと歯応えが楽しめます。卵 (96~110kcal・食塩相当2.7~3.2g / 1本120g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より100円お得
予約価格 本体 680円 (税込 734円)

おすすめポイント

主原料にスケソウダラとグチを使用しました。グチを使用し、旨みと歯ごたえを出しています。お重にぴったりサイズの蒲鉾紅・白・焼のお得な3本セットです。



103 冷蔵 紀文食品

迎春かまぼこ 松竹梅セット

90g×3
手頃なサイズの「松・竹・梅」の切り出し蒲鉾をセット。卵 (72kcal・食塩相当2.0g / 1本90g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より100円お得
予約価格 本体 548円 (税込 592円)



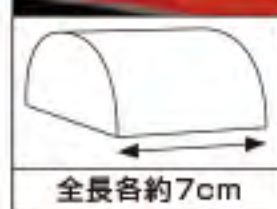
104 冷蔵 鈴廣かまぼこ

co-op 小田原御蒲鉾 一本で紅白 230g

グチ40% (魚肉中) 配合。きめこまやかな食感が特徴。卵・えび (97kcal・食塩相当2.3g / 100g) 賞味期間:1月6日



お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 880円 (税込 950円)



105 冷蔵 一正蒲鉾

co-op はねこま蒲鉾 115g×2

お正月らしい「はね」と「こま」の絵柄のかまぼこセット。小麦・卵 (120kcal・食塩相当2.8g / 1本115g) 賞味期間:1月6日



お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 548円 (税込 592円)

小田原蒲鉾 鈴廣



NEW 新

すり身はグチだけで仕上げた独特の食感と旨み

ココがこだわり

小田原蒲鉾の特徴であるグチを100% (魚肉中) 使用して、無澱粉で仕上げグチ本来の旨みをご堪能頂けます。魚の風味豊かで、コシのある強い弾力の蒲鉾です。



106 冷蔵 鈴廣かまぼこ

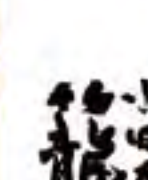
co-op 小田原御蒲鉾上板 紅白セット 240g×2

卵・えび (88kcal・食塩相当1.9g / 100g) 賞味期間:1月6日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より200円お得
予約価格 本体 1,780円 (税込 1,922円)

小田原蒲鉾 籠清



小田原蒲鉾の特徴である粘りとしなやかな食感をお楽しみ下さい

ココがこだわり

小田原蒲鉾の代表的なお魚のグチを約58% (魚肉中) 使用して、みりんなどで味付けしました。ご家族で小田原蒲鉾をお楽しみください。



107 冷蔵 籠清

co-op 小田原御蒲鉾 紅白セット 240g×2

卵 (95kcal・食塩相当1.8g / 100g) 賞味期間:1月6日



お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 1,280円 (税込 1,382円)

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30



全長各約8cm

108 冷蔵 伏見蒲鉾
co-op 新春セット(門松・干支)
118g×2
2018年の干支「戌」と門松の絵柄をセット。
小麦・卵 (100kcal・食塩相当2.2~2.3g / 1本118g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **548円**
(税込 592円)



110 冷蔵 いわもと
co-op お煮しめ 400g
彩り豊かに8種の具材を使用したお煮しめです。
小麦 (85kcal・食塩相当1.3g / 100g) 賞味期間:1月31日



国産具材
●さといも
●にんじん
●こんにやく
●たけのこ
●れんこん
●ごぼう
●しいたけ
●鶏肉
お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)



全長約16cm
109 冷蔵 能登半島
co-op 甘さひかえめ伊達巻 330g
しっとり感とふんわり感がマッチした食感。和三盆、はちみつを使用。小麦・卵 (174kcal・食塩相当1.0g / 100g) 賞味期間:1月6日



おすすめポイント
和三盆糖に加え、蜂蜜も配合。ふんわり、しっとりとした食感で甘さをほどよく抑えることで、あっさりとした味わいに仕上がっています。
味の目安
甘い 普通 ひかえめ
ふんわり、しっとりとした食感。和三盆糖を使用し甘さをほどよく抑え、あっさりとした味わいです。
低糖 嗜好
お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **580円**
(税込 626円)



全長約11cm
111 冷蔵 紀文食品
紀文甘さひかえめ伊達巻 200g
ふんわりとした軽い食感。はちみつを使用。
卵 (374kcal・食塩相当2.5g / 1包装200g) 賞味期間:1月7日



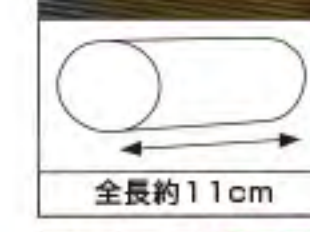
味の目安
甘い 普通 ひかえめ
ふんわりとした食感。はちみつ入り。
少量 サイズ
お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **480円**
(税込 518円)



全長約19cm
112 冷蔵 紀文食品
co-op 慶祝伊達巻 350g
カステラ風のふんわりとした食感。和三盆、はちみつを使用。卵 (230kcal・食塩相当0.9g / 100g) 賞味期間:1月7日



味の目安
甘い 普通 ひかえめ
ソフトでしっとりしたカステラ風の食感。和三盆糖にはちみつを使用し、すっきりとした甘みにしました。
こだわり 食感
お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **780円**
(税込 842円)



全長約11cm
113 冷蔵 鈴廣かまぼこ
co-op 小田原伊達巻 260g
小田原伊達巻の特徴のジューシー感と甘みが生きた伊達巻。卵・えび (206kcal・食塩相当1.0g / 100g) 賞味期間:1月6日



味の目安
甘い 普通 ひかえめ
小田原伊達巻の特徴・甘みとジューシー感を生かした伊達巻です。アジの風味が生きています。
老舗 本格派
お届け回
12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 **680円**
(税込 734円)



全長約11cm
114 冷蔵 紀文食品
co-op お正月おせちセット 2種3品
紅白のかまぼこ各1本と甘さを抑えた伊達巻の詰め合わせセット。卵 (蒲鉾145g×2、伊達巻150g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **880円**
(税込 950円)



全長約11cm
115 冷蔵 紀文食品
紅白蒲鉾・伊達巻セット 2種2個
1本で紅白のグチ入り蒲鉾と伊達巻のセットです。卵 (紅白蒲鉾180g、伊達巻150g) 賞味期間:1月7日



お届け回
12月最終回
年末予定価格より **100円お得**
予約価格 本体 **680円**
(税込 734円)



全長約15cm
116 冷蔵 淡木屋
チーズ蒲鉾 185g
ソフトなすり身とチーズがほどよくマッチした蒲鉾。小麦・乳 賞味期間:10日



おすすめポイント
①主原料の魚肉すり身はグチ、ハモ、タラ等を使用し、味に深みを持たせました。
②魚本来の味が活かした逸品です。
③くせの少ないプロセスチーズを23%使用。魚肉との相性は抜群です。
味の目安
甘い 普通 ひかえめ
お届け回
12月最終回
年末予定価格より **70円お得**
予約価格 本体 **780円**
(税込 842円)



CO-OP

国産丹波黒大豆使用

丹波黒

黒豆

極大粒

300g



お届け回
12月3回
12月最終回

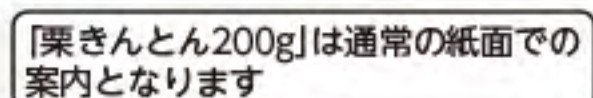


お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

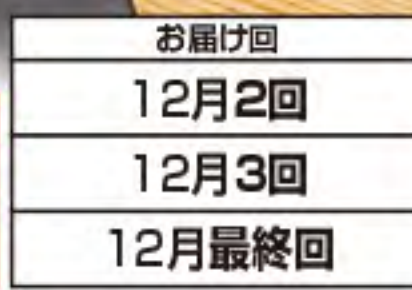
愛媛県産の栗をじっくりと煮詰め、
上品な甘さのホクホクの
甘露煮に仕上げました



A package of 'Mitsuboshi' brand 'Manji Mame' (Manji Mame) featuring a green label with a manji (swastika) symbol and a barcode.



お届け回
12月最終回



新豆

お届け回
12月2回
12月3回

煮方は、それぞれの包材裏面に記載されています。

ココがこだわり
北海道近海で育った真だらを使用。職人が気候や原料を見極め、煮込みやたれを調整し、ホクホクしたやさしい味に仕上げています。

真だら

125 冷蔵 亜味撰
鱈うま煮 220g
食べやすくカットした真だらをあっさりとはき上げました。 小麦 賞味期間:60日

お届け回
12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)

お届け回
12月最終回

ココがこだわり
原料の干棒だら(真鱈)を約2週間かけて毎日水を替えながら戻して使用。手間を惜みず京風に炊き上げた本格品。

干棒だら(真鱈)

126 冷蔵 やぐ羅
ぼうだらうま煮 100g
北海道産干棒だら(真鱈)を京風に炊き上げ。 小麦 (157kcal・食塩相当1.9g/100g) 賞味期間:60日

お届け回
12月最終回

年末予定価格より本体 **100円** お得
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)

お届け回
12月最終回

127 冷蔵 末廣昆布
北海道産昆布使用
にしん昆布太巻 1本
北海道産の厚昆布を使った昆布太巻です。 小麦 (203kcal・食塩相当1.9g/100g) 賞味期間:1月31日

お届け回
12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 **580円**
(税込 626円)

お届け回
12月最終回

128 冷蔵 末廣昆布
ひとくち昆布巻にしん 150g
食べやすい一口サイズのにしん昆布巻です。うす味に仕上げました。 小麦 (264kcal・食塩相当3.0g/1袋150g) 賞味期間:1月31日

お届け回
12月最終回

年末予定価格より本体 **40円** お得
予約価格 本体 **340円**
(税込 367円)

お届け回
12月最終回

昆布

お正月には欠かせない
お出汁のよく出る
羅臼昆布

129 瀬川本店
知床天然羅臼昆布 80g
濃厚で香りの良いだしが特徴。 賞味期間:1年

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 **800円**
(税込 864円)

手作り棒だらをおせちに

水戻し 済み
130 冷凍 うろこ市
もどし棒だら 170g

お届け回
12月3回

予約のみ
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)

北海道近海産の真鱈の干し棒鱈を、炊きやすいように椎内で水戻ししました。

椎茸

おすすめポイント
じっくり育てられた、どどこに近い肉厚の椎茸を選別。肉厚で、味がよくしみて、しっかりした歯ごたえがあります。

かんたんおいしい戻し方
ざっと水洗いして乾椎茸がかぶるくらい水を入れ、冷蔵庫(5℃前後)で約一昼夜つけばやわらかくおいしく戻ります。
*乾椎茸を水戻した戻し汁は捨てないで、他の料理のだし汁にご利用ください。

戻した時の厚みの比較
本品 一般的な香信

131 小善本店
大分産 乾椎茸香信(厚肉) 65g
九州大分県産の原木栽培の香信です。煮物にあう肉厚のものをお届けします。 (182kcal・食塩相当0.02g/100g) 賞味期間:1年

お届け回
12月2回
12月3回

予約のみ
予約価格 本体 **925円**
(税込 999円)

調理レシピ

炊く
132 冷蔵 うろこ市
干棒だら 170g

お届け回
12月2回

予約のみ
予約価格 本体 **1,980円**
(税込 2,138円)

北海道近海で漁獲された真鱈を天日でじっくり乾燥させました。 賞味期間:4カ月

干棒だらの戻し方
① 真水に5〜7日浸す。
※毎日水を替えます。
② 戻したら水洗いをします。

ご注意ください
干棒だらは戻すのに1週間程度かかります。戻してから調理してください。

棒だら煮の作り方
干棒だらを使う場合
① 戻した棒だらをたっぷりと浸かるくらいの水の量で煮たて、5分ほど沸騰させた後、火を消す。しばらくしてから、新しい水に替えて5〜8時間おく。
② ①の棒だらと、だし汁2.5カップ、酒¼カップをなべに入れ、弱火でアクを取り除きながら約30分煮る。
③ ②に砂糖・しょうゆ各大さじ5、みりん大さじ4を加え、煮汁が½の量になるまで弱火で煮含める。

残った煮汁で小芋などを炊くと、おいしく仕上がります。

お餅

粘り・のび・鮮度じまん

コシが特長の兵庫県産と粘りが特長の佐賀県産の新米をブレンドすることで、味はもちろん、しっかりとした粘りと伸びがよい「こもち」に仕上がります。

平成29年
国内産水稲
もち米
100%使用

コープこうべ
食品工場での
正月用もちづくりは
日本一の規模

つきたてのおいしさに
こだわり、年末の約6日間、
24時間体制で生こもちの
製造に取り組みます。

133
コープこうべ
もっちりこもち
1kg(約20個入)

年末予定価格より本体 **10円** お得
予約価格 本体 **880円**
(税込 950円)

お届け回
12月最終回

兵庫・佐賀県産を中心とした水稲もち米を100%使った、伸びのよいおもち。のりを巻いたりきな粉をつけたり、また、鍋物にもどうぞ。

134
コープこうべ
もっちりこもち
2kg(約40個入)

年末予定価格より本体 **30円** お得
予約価格 本体 **1,660円**
(税込 1,793円)

お届け回
12月最終回

(240kcal/100g) 賞味期間:14日

137 うさぎもち

新潟産米こがね丸餅(特別栽培米)
400g(約13個)×2

契約栽培された新潟県産特別栽培米こがねもち米を原料に使用しています。

(74kcal・食塩相当0g / もち1個33g)
賞味期間:2年

1袋あたり
本体 **390円**
(税込 423円)

予約のみ
予約価格 本体 **780円**
(税込 842円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

白みそ

国産丸大豆と国産米、
赤穂の塩で丹念に
仕込みました

139 西京味噌
西京白みそ京丹波
300g 原料:遺伝子組換えでない

キメの細やかさと上品な甘さが特長です。使いやすい容器入りです。
(243kcal・食塩相当4.9g / 100g) 賞味期間:6カ月

年末予定価格より本体 **18円** お得
予約価格 本体 **360円**
(税込 389円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

お鍋の隠し味にも!

まろやかな
コクを
プラスします

あずき

「日本橋 榮太樓」監修
老舗の味をご家庭で

栄太樓 本舗

甘さ
ひかえめ

140 栄太樓 本舗
栄太樓 ゆであずき
200g×2

北海道十勝産小豆を使用。
上品な甘さと粒残り。
(197kcal・食塩相当0.1g / 100g)
賞味期間:3年

1缶あたり
本体 **229円**

予約のみ
予約価格 本体 **458円**
(税込 495円)

お届け回
12月3回
12月最終回

ココがこだわり

粒が大きくふくらとした、
北海道十勝産小豆を使用し、砂糖、
塩を加えて、粒残り良く仕上げ
ました。上品な甘さと粒残り。
安政四年創業の老舗銘店
「日本橋 榮太樓」監修

缶切不要

29年度産 新米

100%
使用!

寒冷づくりだから
コシと伸びが違います!

138 越後製菓

新潟県産 生一番まるもち
(新米) 1kg(約27~30個)

新潟県産水稲もち米(新米) 100%使用。
(232kcal / 100g) 賞味期間:2年

予約のみ
予約価格 本体 **648円**
(税込 700円)



1袋ずつに
脱酸素剤を入れ、
賞味期間を
印字しました

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

餅側面に切り込み入り

コープのお餅
国内産
新米
100%使用 + 100g×2
増量

ココがこだわり

コシとねばりを生む杵つき製法
原料は国内産水稲もち米。天候などに
応じて、もち米をつく回数を調整するなど、
もち米のおいしさを最大限にひきだす
よう工夫しています。

個包装に賞味期限印字
個包装ごとに賞味期限が印字されてい
るので保存に便利。さらに個包装内に脱
酸素剤を封入することで、製造日から
2年間の長期保存が可能です。



国産
素材

135 越後製菓

コープきんき
共同開発
まる餅 シングルパック
1kg+100g(約30~33個)×2
国内産水稲もち米使用。
杵つき製法のまる餅。

予約のみ
予約価格 本体 **1,080円**
(税込 1,166円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

(79kcal・食塩相当0g / 1個34g) 賞味期間:2年



国産
素材

136 越後製菓

コープきんき
共同開発
切り餅 シングルパック
1kg+100g(約22~24個)×2
国内産水稲もち米使用。
杵つき製法の切り餅。

予約のみ
予約価格 本体 **1,080円**
(税込 1,166円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

(110kcal・食塩相当0g / 1個48g) 賞味期間:2年

お供え型の
容器の中に小餅が
個包装で入っています
丸餅を個包装パックして
入れているので、
鏡開きにも簡単にムダなく
召し上がれます。

1年の感謝と新年の 健康と幸せを祈って

いろいろな場所に鏡餅を

写真は越後製菓の商品です

越後製菓
越後のお鏡餅
プラスチック製の橙付き
国産水稲もち米を
100%使用。

願いごとの書ける
紙の絵馬付き
写真は絵馬の一例です。
※サイズによって絵柄は異なります。

気軽に飾れる小さめ鏡餅

キッチン 会社のデスク 車の中 トイレ

紙の絵馬は付いていません

141 越後製菓
**越後のお鏡餅
押すだけポン**
橙(華やか)
160g

押すだけ
ポン!
容器から
お餅が簡単に出ます

約8cm

新年 2018

お届け回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年3月31日

予約のみ
本体 278円
(税込 300円)

お届け回
12月3回
12月最終回

(366kcal/1個160g)

紙の絵馬付き

143 越後製菓
**越後のお鏡餅
丸餅個包装入5号**
165g(5個入)

紙の絵馬付き

144 越後製菓
**越後のお鏡餅
丸餅個包装入10号**
330g(10~11個入)

紙の絵馬付き

145 越後製菓
**越後のお鏡餅
丸餅個包装入15号**
396g(12~13個入)

紙の絵馬付き

約13.5cm 約16.5cm 約21.0cm 約18.0cm 約21.7cm

年末予定価格より 38円 お得
予約 本体 560円
(税込 605円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年6月30日

年末予定価格より 60円 お得
予約 本体 820円
(税込 886円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年6月30日

年末予定価格より 150円 お得
予約 本体 1,130円
(税込 1,220円)

お届け回
12月2回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年6月30日

年末の企画予定と予定価格	本体価格	12月2回	12月3回	12月最終回
越後のお鏡餅なかよし干支柴犬	66g(丸餅2個入)	278円	—	—
越後のお鏡餅丸餅個包装入5号	165g(5個入)	598円	—	—
越後のお鏡餅丸餅個包装入10号	330g(10~11個入)	880円	—	—
越後のお鏡餅丸餅個包装入15号	396g(12~13個入)	1,280円	—	—
サトウの鏡餅 まる餅入り極小	165g(5個入)	598円	—	—
サトウの鏡餅 まる餅入り小	330g(約10個入)	880円	—	—

佐藤食品工業
サトウの鏡餅
国産水稲もち米を100%使用。

リラックマ
オリジナル
マスコット付き

約9cm

142 佐藤食品工業
**サトウの福餅入り鏡餅
リラックマ**
66g(丸餅2個入)

リラックマ

予約のみ
本体 278円
(税込 300円)

お届け回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年4月

プラスチック製の
橙付き

約16.8cm 約23.8cm 約20.2cm 約28.4cm

146 佐藤食品工業
**サトウのサツと鏡餅
まる餅入り中**
528g(約16個入)

サツ

予約のみ
本体 1,600円
(税込 1,728円)

お届け回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年4月

147 佐藤食品工業
**サトウの鏡餅
まる餅入り大**
990g(約30個入)

サツ

予約のみ
本体 2,380円
(税込 2,570円)

お届け回
12月3回
12月最終回

賞味期間:2018年4月

串柿

148 和歌山県
**お正月用
お飾り串柿(10個串)**
1本(Mサイズ)

約580円
(税込 626円)

お届け回
12月最終回

10個刺し串柿には「いつもニコニコ(2個2個)仲むつ(中6つ)まじく、
共に白髪(白い粉)の生えるまで」という家内安全、健康祈願の意味が
込められています。

2個 中6つ 2個

149 和歌山県
**お正月用
お飾り串柿(5個串)**
1本(Mサイズ)

約480円
(税込 518円)

お届け回
12月最終回

5個刺し串柿には「ひとり(1個)
ひとり(1個)が、皆(3個)幸せに」
という意味が込められています。

1個 3個 1個

150 和歌山県
**お正月用
お飾り串柿
(3個串)**
1本(Mサイズ)

約358円
(税込 387円)

お届け回
12月最終回

まるで花が咲いたよう
和菓子で感じる
新春の喜び



包材サイズ:
縦約17.5cm×横約12cm

解凍 (自然解凍で約4時間
(冷蔵庫解凍は不可))

151 冷凍 和菓子の万寿や

新春の上生菓子(六花)
270g(6個)

蘭・梅・菊・竹・牡丹・椿の花
6種類を詰め合わせました。

年末予定価格より **100円** お得

予約 本体 **600円**
価格 (税込 648円)

お届け回
12月最終回

1個のサイズ:
蘭 直径約3.7cm、梅 直径約3.8cm、
菊 直径約4.5cm、牡丹 直径約3.6cm、
椿 直径約4.2cm、竹 直径約4cm

1個のサイズ:
松 直径約3.9cm、
竹 直径約4cm、
梅 直径約4.7cm、
鶴 直径約3.6cm、
亀 直径約3.6cm、
干支 長辺約3.5cm

解凍

154 冷凍

和菓子の万寿や
上生菓子

(吉祥重ね) 232g(6個)

縁起のよい松・竹・梅・鶴・亀・干支の
詰め合わせ。それぞれ違った味の
組み合わせ。

年末予定価格より **93円** お得

予約 本体 **907円**
価格 (税込 980円)

自然解凍で約4時間
(冷蔵庫解凍は不可)
お届け回
12月最終回

箱サイズ:縦約18cm
×横約12.6cm

島根

彩雲堂

初釜に用いられる、
新年を寿ぐおめでたい
和菓子



島根松江
創業140年余の老舗

おすすめポイント

茶道・裏千家の初釜に用い
られる和菓子。蜜漬けたごぼ
うは貼の背骨をあらわしてい
ます。やわらかい求肥の食感
と、薄紅色に染めた白味噌の
ほのかな香りが新年を迎える
喜びを感じさせてくれます。

包装

個包装

NEW
新

1個のサイズ:長辺約9cm×
短辺約5cm×厚み約1cm

155 彩雲堂

花びら餅

5個

やわらかい求肥の食感と
白味噌のほのかな香り。

賞味期間:お届け日を含め7日

予約のみ

予約 本体 **1,350円**
価格 (税込 1,458円)

お届け回
12月最終回

箱サイズ:縦約24cm×
横約15cm×高さ約3.5cm

熟練した職人が丁寧に焼き上げた長崎カステラ

長崎
和泉屋

カットしています

157 和泉屋

長崎カステラ詰合せ(蜂蜜・抹茶)

各10切

蜂蜜入のカステラと抹茶入カステラを
セットしました。

賞味期間:55日

ココがこだわり

長崎カステラの特長でも
あるザラメ糖入り
契約養鶏場でとれた和泉屋
独自の鶏卵を使用

包装

22

予約のみ
予約 本体 **1,680円**
価格 (税込 1,814円)

お届け回
12月3回

箱サイズ:縦約28cm×
横約14cm×高さ約6cm

香り良く仕上げた
香味のあるかぶせ茶に
抹茶を加えた
贅沢な風味のお茶

伊右衛門

化粧箱入

152 福寿製茶

伊右衛門銘茶

抹茶入りかぶせ茶

小缶

75g

賞味期間:4カ月

予約のみ

予約 本体 **980円**
価格 (税込 1,058円)

お届け回

12月3回

12月最終回

コープさんき
オリジナル

おなじみ
「産地元詰煎茶」の
上質タイプ

お正月用に一番茶のみを使用

おもてなしな淹れ方

お試しください!
通常の淹れ方よりグツと旨味が増します
【おいしい淹れ方】
①湯のみに湯を注いで冷めます。
湯量50ml、湯温50℃が目安です。
②急須に茶葉を
ティースプーンで軽く
1杯半(3g)入れます。
③急須へ①のお湯を注ぎ
1分待ちます。

153 ちきりや

産地元詰煎茶

一番茶使用

100g×2

静岡県産一番茶を
深むいで
仕上げました。

賞味期間:10カ月

予約のみ

予約 本体 **980円**
価格 (税込 1,058円)

お届け回

12月3回

12月最終回

南紀白浜銘菓

156 港屋

幸慶もなか 21個

柚と梅の2種類のもなかを
新春用に詰め合わせました。

賞味期間:3カ月

予約のみ

予約 本体 **1,000円**
価格 (税込 1,080円)

お届け回

12月3回

12月最終回

商品サイズ:長辺約6cm×
短辺約3cm×厚み約1cm

箱サイズ:縦約27.5cm×
横約23cm×高さ約3cm

個包装

文明堂

NEW
新

干支饅頭4個、栗饅頭2個、
カステラ巻(プレーン)4個、
カステラ巻(抹茶)2個

158 文明堂神戸店

迎春銘菓詰め合わせ

12個

干支饅頭やカステラ巻などの
迎春用詰め合わせ。

賞味期間:20日

予約のみ

予約 本体 **1,530円**
価格 (税込 1,652円)

お届け回
12月最終回

1箱の大きさ:縦約21cm×
横約32cm×高さ約5.6cm

神戸・元町
本高砂屋

【エコルセ】三角3枚×2、短冊2枚×3、丸型(ミルクチョコ2本×2、ホワイトチョコ2本×2)【マンデルチーゲル】6枚

生協限定
限定アソート

159 本高砂屋
エコルセギフト
エコルセ20枚、マンデルチーゲル6枚
本高砂屋を代表する菓子2種の詰め合わせ。

予約のみ
本体 **1,000円**
(税込 1,080円)

お届け回
12月最終回

箱サイズ:縦約21.5cm×横約24cm×高さ約3.3cm
小麦・卵・乳 賞味期間:6カ月

クリスマスにも

生協限定
クリームのおいしさを味わえるオリジナルケーキ

NEW
解凍の目安は、シュリンク包装したまま冷蔵庫で約6時間です。

160 冷凍 大山乳業
白バラふんわりクリームケーキ
216g(1個)
白バラクリームとイチゴ味がマッチしたケーキ。

ココがこだわり
いちご味の顆粒をちりばめたやわらかなスポンジと、ルビー色のゼリーが入ったいちごホイップの上に生クリーム入りホイップをふんわりデコレーションしました。

いちごホイップ ルビー色のゼリー
生クリーム入りホイップ
スポンジ いちご顆粒

ケーキの大きさ:縦約9cm×横約13cm×高さ約4.5cm
カットしていません

予約のみ
本体 **980円**
(税込 1,058円)

お届け回
12月3回
12月最終回

小麦・卵・乳
(210kcal・食塩相当0.1g / 1/4切54g)

芳ばしい香りと濃厚なコク

期間限定

161 小川珈琲
冬珈琲 ドリップコーヒー
10g×20
グアテマラカンデラリア農園の芳醇な香りとなめらかな口あたりをいかして、しっかりとした風味に仕上げました。
賞味期間:1年

10g×20袋
レギュラーコーヒー・細挽き

年末予定価格より本体 **100円お得**

予約のみ
本体 **898円**
(税込 970円)

1袋あたり本体 **45円**

お届け回
12月3回
12月最終回

モロゾフ伝統の技から生まれたバラエティ豊かなチョコレートの詰め合わせ

162 モロゾフ
ゴールデンファンシーチョコレート 32個
洋酒の風味豊かなチョコレートやシンプルなチョコレートを詰め合わせました。

ミルクチョコレート8個・エキストラ・ミルクチョコレート4個・スイートチョコレート6個・ホワイトチョコレート2個・塩キャラメル2個
・クリームキャラメル2個
・ブランデーガナッシュ4個
・ブラリネ2個
・カフェオレ2個

缶サイズ:縦約19cm×横約19cm×高さ約4.5cm

予約のみ
本体 **1,500円**
(税込 1,620円)

お届け回
12月最終回

金沢銘菓

金澤 福うさぎ

ココがこだわり
五郎島金時芋を使用したきんつば
五郎島金時芋を使用した餡を包んだ蒸しまんじゅう

163 福うさぎ
いちりん
一凛(五郎島金時)
10個
五郎島金時芋を使った「福うさぎ」と「きんつば」をセットしました。

箱サイズ:縦約32cm×横約14cm×高さ約4cm
小麦・卵・乳 賞味期間:30日

予約のみ
本体 **1,400円**
(税込 1,512円)

お届け回
12月最終回

生協限定
国産米使用と9種が生協限定

164 越後製菓
越後米菓 味の詰め合わせ
463g(9種)
国産米を使用した、風味豊かな9種の米菓詰め合わせ缶。

セット内容
海老しお煎き14g×3袋
揚げもちのり3枚
厚焼ごま3枚
厚焼ザラメ3枚
サラダ餅22g×2袋
ざらめ餅25g×2袋
ソフト塩せん8枚(2枚×4袋)
ソフト海老せん8枚(2枚×4袋)
ソフト青のりせん8枚(2枚×4袋)

缶サイズ:縦約24cm×横約24cm×高さ約15cm

予約のみ
本体 **1,380円**
(税込 1,490円)

お届け回
12月最終回

うまみたっぷりのするめを程よく焼き上げ

ど〜んと330g!

165 扇屋食品
迎春 国産まるごと焼いか
330g

高さ約20cm

予約のみ
本体 **1,980円**
(税込 2,138円)

お届け回
12月最終回

賞味期間:6カ月

生協限定
お得な詰め合わせは生協だけ

166 吉田ピーナツ食品
福箱(ナッツ&豆菓子詰め合わせ)
975g
ナッツ、豆菓子等を9種類詰め合わせ。

お得な9種の詰め合わせ

セット内容
うす皮付落花生 華、贅沢なミックスナッツ、オーストラリア産大粒いかり豆、フライドピーナツ、食塩不使用カシューナッツ、食塩不使用アーモンド、食塩不使用ピーカンナッツ、プルーン、食塩不使用くるみの詰合せ

箱サイズ:縦約18.2cm×横約33cm×高さ約10cm

予約のみ
本体 **1,980円**
(税込 2,138円)

お届け回
12月最終回

賞味期間:4カ月

風味豊かな自社製ホワイトチョコ入りバタークリームを
ビスケットでサンド



167 六花亭 箱サイズ:縦約8.5cm×横約19.5cm×高さ約4.5cm

マルセイバターサンド10個
北海道産バターに自社製ホワイトチョコレートと蜜漬したレーズンを合わせた、コクのあるバタークリームを、ビスケットでサンドしました。

【小麦・卵・乳】 賞味期間:15日

予約のみ
予約価格 本体 **1,204円**
(税込 1,300円) お届け回 12月最終回



六花亭

マルセイバターサンドなどの六花亭の
定番商品を詰合せました



セット内容
マルセイバターサンド8個・
マルセイキャラメル6個・
マルセイビスケット5枚・
雪やこんこ4枚・霜だたみ5個・
畑の大地ひろびろ1枚・
花の大地ひろびろ1枚の詰合せ

168 六花亭 六花セレクト缶 30個

【小麦・卵・乳】 賞味期間:15日

予約のみ
予約価格 本体 **2,963円**
(税込 3,200円) お届け回 12月最終回



六花亭

新春の
手土産にどうぞ



169 六花亭

初詣 13個
日持ちの長い商品を
詰合せました。【小麦・卵・乳】

予約のみ
予約価格 本体 **1,509円**
(税込 1,630円) お届け回 12月最終回



170 ロイズゴジラエト

ロイズポテトチップチョコレート
(オリジナル&マイルドビター)
380g(190g×2種) 原料:遺伝子組換えでない

人気のポテトチップチョコレート
2種類の詰め合わせ。【乳】 賞味期間:30日

予約のみ
予約価格 本体 **1,440円**
(税込 1,555円) お届け回 12月3回 12月最終回



口どけのよい、2種類のバウムを詰合せ



171 柳月

三方六詰合せ2種
プレーン(1本)、メープル(1本)
【原料:遺伝子組換えでない】
白樺の木肌をミルクチョコと
ホワイトチョコで表現した、
薪の形のバウムです。【小麦・卵・乳】
賞味期間:22日

予約のみ
予約価格 本体 **1,365円**
(税込 1,474円) お届け回 12月最終回



大阪道頓堀にて明治創業
老舗の甘栗専門店



172 楽天軒本店

天津甘栗 400g
天津甘栗を
香ばしく
焼き上げました。

予約のみ
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円) お届け回 12月最終回



有機栽培のさつまいも
「紅はるか」で作りました



173 平磯屋商店

**有機栽培
干し芋(平切)**
300g
有機栽培の茨城県産さつまいも(紅はるか)を
使用した、甘みと粘りのある干し芋です。

予約のみ
予約価格 本体 **880円**
(税込 950円) お届け回 12月最終回



家族で過ごすお正月に生協の果物を



究極の
蜜入りりんご

蜜入り

光センサーで蜜入りを確認していますが、時間経過で果肉内に消える場合やカット面に表れない場合があります。

174 青森県 JA津軽みらい
こみつ(箱入) 蜜選別
2kg前後(7~12玉程度)
究極の蜜入りりんごといわれ蜜が多くはいる「高德」という品種です。光センサー選別で蜜入りを確認し、食味の安定したものをお届けします。

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 3,280円 (税込 3,542円)	12月3回 12月最終回



175 岩手県 JA岩手ふるさと
水沢の蜜入りサンふじ(箱入)
7玉(大玉)1.8kg前後
光センサーで糖度・熟度・蜜入りを測定し、食味の安定した「サンふじ」をお届けします。

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 1,980円 (税込 2,138円)	12月3回 12月最終回



産地からのお便り
ふじさき季の会
生産者の皆さん

太陽の光をいっぱい浴びた
「サンふじ」です



産直
176 青森県
ふじさき季(トキ)の会
**ふじさき季(トキ)の会の
サンふじ(箱入)**
2kg前後(大玉)
6~8玉程度
甘み、香りが強くパリッとした
歯ごたえが特長です。

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 980円 (税込 1,058円)	12月3回 12月最終回

【りんごのお知らせ】 ●熟度が上がると表皮がヌメリますが、りんご自身が出す保護成分です。●お届け後は袋に入れ冷蔵庫で保管してください。●箱のデザインが変わる場合があります。



ゼリーのようにプルプルの
果肉で毎年好評

177 愛媛県
紅まどんな(箱入)
L8玉(1.3kg前後)
酸味が少なく甘みが強い。
光センサー選別で
食味の安定したものを
お届けします。

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 1,980円 (税込 2,138円)	12月3回 12月最終回



有田の中でも食味に
優れたものを選別

178 和歌山県 JAありだ
味エース(有田みかん)箱入
5kg前後(M・L混)
甘みが強く、程よい酸味が
あります。光センサー選別で
糖度を測定し、食味の
安定したものをお届けします。
白い付着物は人体に影響のない
着色増進用石灰

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 3,580円 (税込 3,866円)	12月3回 12月最終回



緻密でやわらかい果肉を純白の粉(糖分の結晶)で覆った
上品な甘さの干し柿です

太陽の熱、石垣の熱、
海からの反射熱
3つの太陽を浴びて育ちました



産直
180 愛媛県
日土段畑そだち
日土段畑みかん(箱入)
5kg前後(S~L混)
潮風にあたった樹でしっかり熟してから収穫した
コクのあるおいしいみかんです。

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 1,980円 (税込 2,138円)	12月3回 12月最終回



産地からのお便り

土を元気に保つてくれる
けい酸肥料を使わない
素栽培で作っています。手
間はかかりますが、毎年
皆さんに利用いただいで
いるのが嬉しく思います。

産直
181 和歌山県
瀧本農園
**瀧本さんの
有田みかん(箱入)**
3kg前後(S~L混)
酵素栽培でおいしさを追求して
いる毎年人気のみかんです。
白い付着物は人体に影響のない
着色増進用石灰

予約のみ	お届け回
予約価格 本体 1,780円 (税込 1,922円)	12月3回 12月最終回

【みかんのお知らせ】 ●サイズの偏り、多少のキズ、黒点はご了承ください。●お届け時に腐れなどの混入がないかご確認ください。●箱のデザインが変わる場合があります。

【市田柿のお知らせ】 ●渋味成分のタンニンが凝固して黒カビに見える場合があります。また、まれに種が入っている場合がありますのでご注意ください。●個体差で果皮の色が写真と異なる場合があります。●箱のデザインが変わる場合があります。

雑煮大根・みつば・くわい・えび芋の年末通常企画での取り扱いはありません。今年は予約のみのご案内です。

お雑煮



「金時人参」は葉がないものや葉の部分の発芽、先端の細い部分が折れて付いていないものもあります。「雑煮大根」は曲がり、凹み、皮が黄色くなったものもあり、その年の生育状況で大きさがかわります。

1本企画は12月最終回でご案内予定

185

香川県・岡山県

金時人参

2本(L)

やわらかく甘みがあり、

色鮮やかな人参。

多少の大小あり

不足時は2L 2本をお届け

予約のみ

お届け回

12月最終回

予約のみ

予約価格

本体

298円

(税込 322円)

183

岐阜県・和歌山県・香川県・岡山県・京都府

金時人参・

雑煮大根セット

各1本

金時人参と雑煮大根の

少人数用。

雑煮大根は生育状況で

大きさが変わります

予約のみ

お届け回

12月最終回

年末予定価格より20円お得

予約価格

本体

178円

(税込 192円)

みつば



予約のみ

184

福岡県・大阪府・

愛知県・大分県

みつば

1束



葉先の

枯れあり

軸折れあり

予約のみ

予約価格

本体

198円

(税込 214円)

お届け回

12月最終回

くわい



予約のみ

187

埼玉県・広島県・石川県

くわい6玉(S)

多少の大小あり

芽の部分の

薄皮をむけば

綺麗な芽が

出てきます



予約のみ

予約価格

本体

498円

(税込 538円)

お届け回

12月最終回

ゆりね



188

北海道

北海道産

ゆりね

1玉(L)

軽微な発芽・茶変あり



年末予定価格より40円お得

予約価格

本体

198円

(税込 214円)

お届け回

12月最終回

えび芋



189

静岡県 JA遠州中央

えび芋(孫芋)

320g前後

粘りのある粉質でねっとりホクホク。



予約のみ

予約価格

本体

298円

(税込 322円)

お届け回

12月最終回

里芋



190

愛媛県

愛媛の里芋

(伊予美人)

600g前後

(S~L混)

やわらかく粘りとうま味のある品種。

形状が丸いものや長いものあり

産地・量目違いで12月最終回にご案内予定



予約のみ

予約価格

本体

398円

(税込 430円)

お届け回

12月最終回

滋賀コシヒカリ 無洗米

こうべが垂れるほどしっかり実りました

北陸にも似た環境の土地柄で山々からの水をうけて栽培しています。かれこれ30年ほどコシヒカリを栽培しており、田植えの後は毎日田んぼを見回ることが日課です。昨年同様、新年には私たちのコシヒカリを召し上がってほしいです。



生産者の梅本さん

予約のみ

新米

無洗米

191

パールライス滋賀

無洗米滋賀コシヒカリ

5kgX2

つやが良く、粘りと、口あたりのまろやかさが

特長です。

産地指定: JA北びわこ・JAグリーン近江・JA東びわこ

5kgあたり

本体

1,490円



予約のみ

予約価格

本体

2,980円

(税込 3,218円)

お届け回

12月2回

12月3回

12月最終回

ワンランク上のおいしさを祝う

新米

産地指定: JA越後おぢや・JA十日町

無洗米

192

ライスフレンド

無洗米

新潟魚沼

コシヒカリ

5kg

豊かな甘みと強い粘りで冷めても良い食味。

年末予定価格より700円お得

予約価格

本体

2,580円

(税込 2,786円)



お届け回

12月2回

12月3回

12月最終回

新米

産地指定: JAビネネ・JAたしかわ

普通精米

193

京山

co-op コープきんき

共同開発

北海道

ゆめぴりか

5kg

つやがあり程よい粘りで

甘み豊かな食味。

年末予定価格より600円お得

予約価格

本体

1,980円

(税込 2,138円)



お届け回

12月2回

12月3回

12月最終回

もち米

新米

普通精米

194

パールライス滋賀

もち米

(滋賀羽二重)

2kg

白度、粘りともに大変優れています。

年末予定価格より100円お得

予約価格

本体

980円

(税込 1,058円)



お届け回

12月2回

12月3回

12月最終回

新米

指定産地: JAさが

無洗米

195

伊丹産業

co-op コープきんき

共同開発

無洗米もち米

1.4kg

もち米本来の風味があり、赤飯、おもちに

おすすめです。

年末予定価格より100円お得

予約価格

本体

640円

(税込 691円)



お届け回

12月2回

12月3回

12月最終回

千両は「実を落とし子孫繁栄を祝う」といういわれがあり、お届け時から実を落とし始めていますので、あらかじめご了承ください。切り花の枝若松の長さ約70cm



箱から出してそのまま置くだけ
活ける手間がいらない飾るだけのアレンジメントです



花器が付いています
箱サイズ:縦145mm×横145mm×高さ330mm
196 タクト
迎春用アレンジ「謹賀新年」
年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **1,580円**
(税込 1,706円)
お届け回 12月最終回

花器が付いています
箱サイズ:縦145mm×横145mm×高さ330mm
197 タクト
迎春用アレンジ「春色水引」
年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **1,880円**
(税込 2,030円)
お届け回 12月最終回

お正月を飾る代表的な花を
シンプルにセットしました
セット内容
枝若松……………1本
大菊……………3本
スプレーカーネーション……………1本
千両……………1本
198 ジェイアンドエフ
迎春用切り花A
年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **980円**
(税込 1,058円)
お届け回 12月最終回



紅白の華やかさと迎春のおめでたさを
組み合わせたセット
199 タクト
迎春用切り花E
年末予定価格より **200円** お得
予約価格 本体 **1,680円**
(税込 1,814円)
お届け回 12月最終回



和を醸す上品な彩りは
来客へも迎春を届けます
200 ジェイアンドエフ
迎春用切り花D
年末予定価格より **200円** お得
予約価格 本体 **1,780円**
(税込 1,922円)
お届け回 12月最終回



縁起のよい松や千両に
華やかなゆりを合わせました
201 ジェイアンドエフ
迎春用切り花C
年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **1,980円**
(税込 2,138円)
お届け回 12月最終回



紫の足もとに千両をちりばめて
上品な色合わせが人目を惹きます
セット内容
枝若松……………1本
大菊……………2本
スプレー菊……………1本
デンファレ……………2本
千両……………1本
銀柳……………2本
レザークラッシュ……………1本
迎春ピック
202 竹中庭園緑化
迎春用切り花B
年末予定価格より **100円** お得
予約価格 本体 **1,480円**
(税込 1,598円)
お届け回 12月最終回

手元に届いたらすぐ
水揚げをしてください。
葉物はしおれた状態で届きます
がすぐイキキしてきます。

お届けイメージ
箱のデザイン・花
は写真と異なります

●迎春用切り花(A～E)は、箱の中に「切り花
長持ち剤」をお付けして、より長く楽しんで
もらえるようにしています。

●仏花はシールタイプの長持ち剤を外装に
貼っています。

※生花のため、色・サイズなどは写真と異なる
場合があります。

※迎春用切り花(A～E)は花器は付いていません。

対ではありません
長さ約35cm

「南天」は造花です
203
竹中庭園緑化
迎春用仏花A
年末予定価格より **30円** お得
予約価格 本体 **750円**
(税込 810円)
お届け回 12月最終回

セット内容
大菊……………1本
小菊……………2本
カーネーション……………1本
南天(造花)……………1本
梅枝……………1本
松……………1本
下草……………1本

対ではありません
長さ約35cm

「南天」と「笹」は造花です
204
竹中庭園緑化
迎春用仏花B
年末予定価格より **30円** お得
予約価格 本体 **950円**
(税込 1,026円)
お届け回 12月最終回

セット内容
大菊……………2本
小菊……………2本
カーネーション……………1本
南天(造花)……………1本
梅枝……………1本
松……………1本
下草……………1本

対ではありません
長さ約35cm

笹は造花です
205
竹中庭園緑化
迎春用神
年末予定価格より **30円** お得
予約価格 本体 **450円**
(税込 486円)
お届け回 12月最終回

セット内容
神
松……………1本
梅枝……………1本
笹(造花)

注連飾り



しめ飾りの伝承(いわれ)
注連縄(しめなわ)とも呼ばれます。正月飾りの起源は古く、古来より五穀豊穡と無病息災、開運招福などを願って用いられてきました。日本の歴史が今尚脈々と受け継がれています。

組合員さんの意見、要望をもとに改善

地元・奈良県宇陀市で手作りした 注連飾りをお手頃価格でご案内します

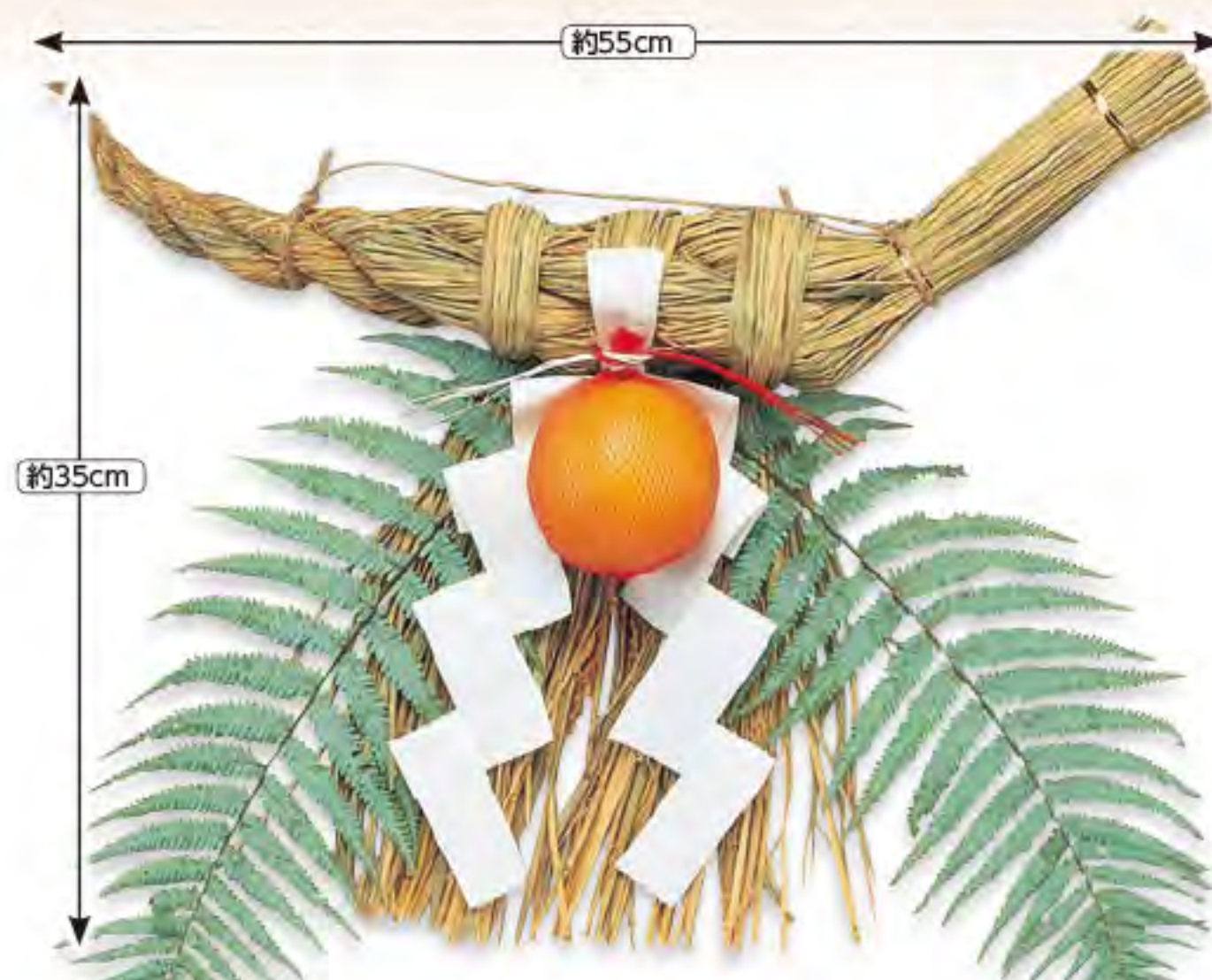
今年は、4名の生産者(岡本、桶谷、梅崎、西嶺)とその家族が1年をかけて、家族総出で1個1個手作りで手間ひまをかけ、まごころを込めて作っています。※最終組み立ても奈良県内で行っています



生産者の梅崎さん(左)
岡本さん(右)

お届け回にご注意ください

月曜日・火曜日・水曜日配達の方は、
12月4回配達 [12月25日(月)~27日(水)]でお届け
木曜日・金曜日配達の方は、
12月3回配達 [12月21日(木)~22日(金)]でお届け
※全曜日、12月3回 [12月18日(月)~22日(金)]
請求明細書に記載されます。ご了承ください。



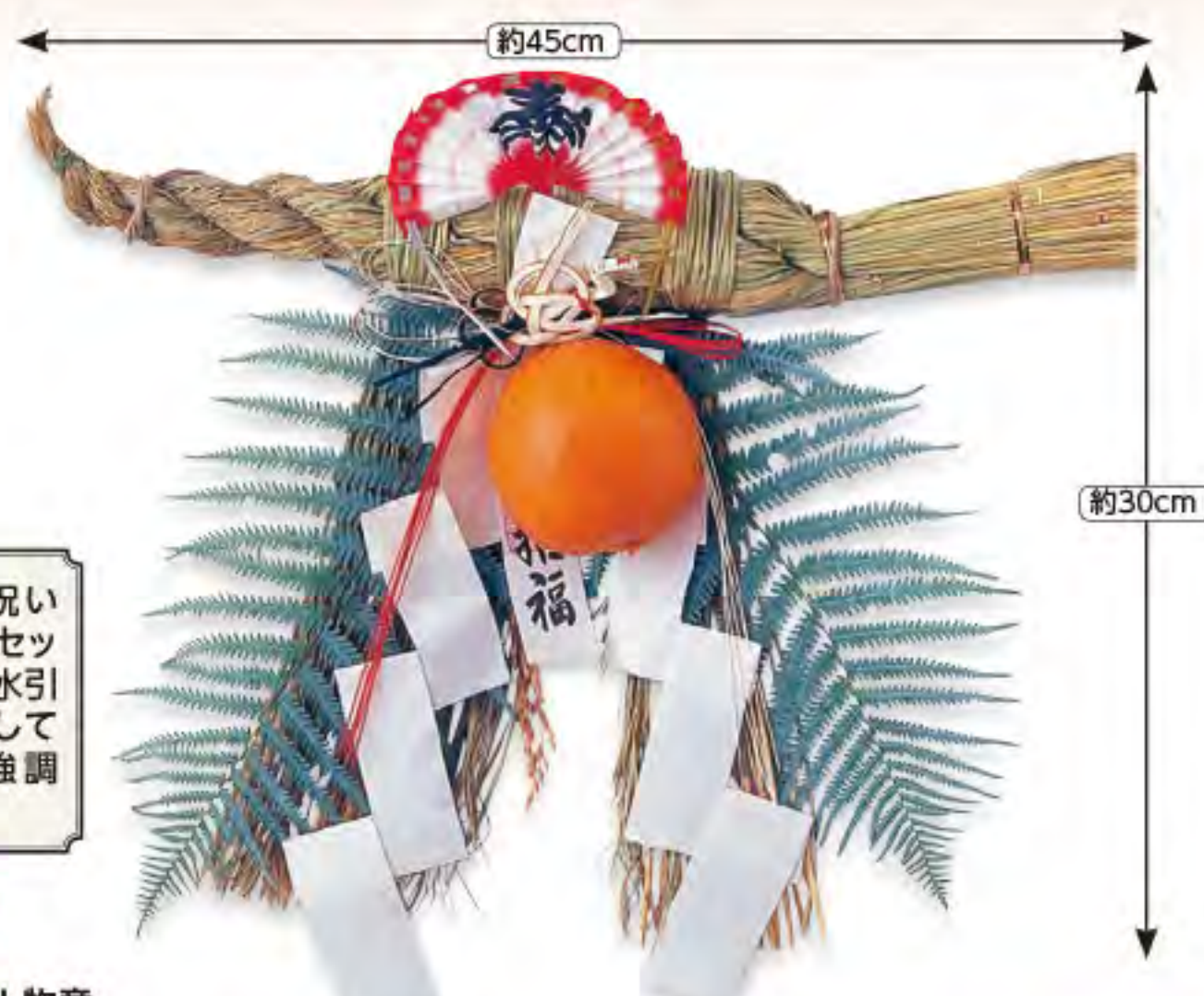
206 ヤマト物産

完成品しめ飾り(大)

幅約55cm×丈約35cm

一般の(大)より大きめサイズで、玄関などによく映えます。

年末予定価格より本体 80円 お得
予約価格 本体 1,180円
(税込 1,274円)



予約のみ

207 ヤマト物産

完成品しめ飾り(中デラックス)

幅約45cm×丈約30cm

宇陀市の春日神社の開運招福の祈禱を受けたお礼付き。

予約のみ
予約価格 本体 1,280円
(税込 1,382円)



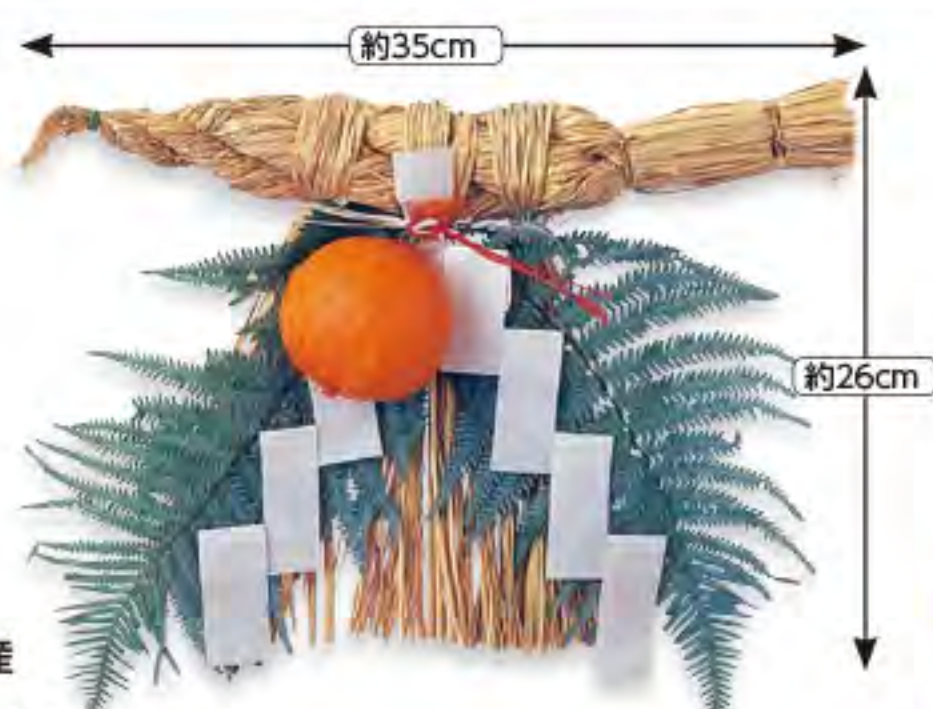
208 ヤマト物産

完成品しめ飾り(中)

幅約45cm×丈約30cm

一般的な大サイズに劣らない、
玄関にも十分の大きさです。

年末予定価格より本体 55円 お得
予約価格 本体 925円
(税込 999円)



209 ヤマト物産

完成品しめ飾り(中小)

幅約35cm×丈約26cm

中では大きすぎ、小では小さいという
組合員さんの声に応じて作ったサイズ
です。

年末予定価格より本体 50円 お得
予約価格 本体 760円
(税込 821円)



予約のみ

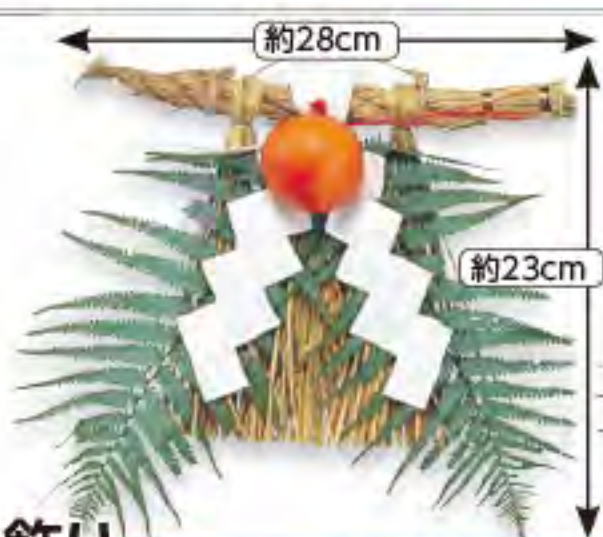
210 ヤマト物産

完成品しめ飾り(中小・樹脂製)

幅約35cm×丈約26cm

橙とうらじろは樹脂製を使用していま
す。大きさは中小サイズです。

予約のみ
予約価格 本体 800円
(税込 864円)



211

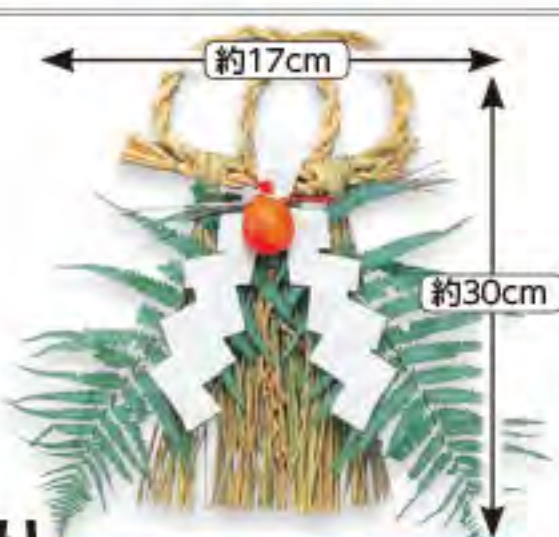
ヤマト物産

完成品しめ飾り(小)

幅約28cm×
丈約23cm

玄関にすっきり飾れるコンパクトなサイズです。
一年の交通安全の願いを込めて、愛車にもどうぞ。

年末予定価格より本体 40円 お得
予約価格 本体 550円
(税込 594円)



212

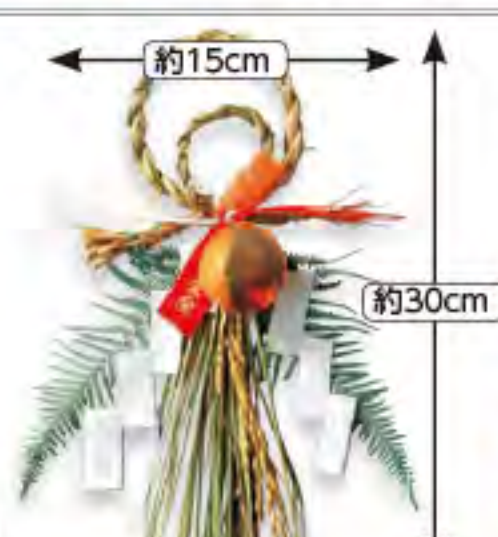
ヤマト物産

完成品しめ飾り(めがね)

幅約17cm×
丈約30cm

略式なので、台所など日常お世話になるところへ。
小さめサイズです。マンションなどの玄関にも。

年末予定価格より本体 30円 お得
予約価格 本体 460円
(税込 497円)



213

ヤマト物産

完成品しめ飾り(バイク・自転車用)

幅約15cm×
丈約30cm

今年一年の交通安全を祈願して飾りましょう。

年末予定価格より本体 30円 お得
予約価格 本体 365円
(税込 394円)

大、中、小の
3枚入りです

12月最終回
配達

予約のみ

12月最終回お届け

214

うらじろ

3枚

お鏡餅にご利用ください。



内袋サイズ:約25cm×約25cm
予約のみ
予約価格 本体 148円
(税込 160円)

安心・安全「産地直結」のくだもの

津軽の旬の味を大玉サイズでどうぞ

葉を一切取らず、
栄養を行き渡らせたりんご
糖度13度を基準に
選別しています

大玉サイズで
お届けします。



大玉サイズでお届け
●サンふじ●サンむつ
●ジョナゴールド
のセット

12月最終回
配達

12月最終回お届け

215

青森県・津軽りんご組合

岩木山麓 りんごセット(箱入)

28 3Kg前後
(9~11玉)

予約のみ
予約価格 本体 1,800円
(税込 1,944円)



12月最終回
配達

12月最終回お届け

216

青森県・津軽りんご組合

岩木山麓

(箱入)

5kg前後
(13~18玉)

葉とらずサンふじ

予約のみ
予約価格 本体 2,980円
(税込 3,218円)

愛媛県・日土より 太陽を浴びて育った小粒みかんを厳選してお届け



12月最終回
配達

12月最終回お届け

217

産直

愛媛県・日土段畑そだち

産直日土段畑みかん(箱入)

10kg前後(S~M混サイズ)

長年、産直りんごとして
愛されているりんごを
長野県よりお届け

12月最終回
配達

12月最終回お届け

218

産直

長野県・
ふるさと信州

佐久産直サンふじ(箱入)

10kg前後(32玉~40玉)



お届け時箱のデザインが
変わる場合があります。
予約のみ
予約価格 本体 3,980円
(税込 4,298円)

外観は多少の
キズがあります。
予約のみ
予約価格 本体 4,200円
(税込 4,536円)

このページの商品は

12月最終回通常配達でお届けします。

お申し込みは「お正月準備号」専用注文書で!

12月最終回 12月28日(木)~30日(土)

通常配達でお届けします。



奈良きたまちのソムリエがセレクト

アレ!! ルトレッフル
〒630-8262 奈良県奈良市北袋町32-5
TEL0742-20-0660
水曜定休日(不定休あり)
近鉄奈良駅から徒歩約10分
奈良女子大学 北側



ソムリエ歴20年以上の尾持由洋さんは、「日本ワインの魅力をもっと知ってもらいたい!」と世界に誇れる日本ワインをメインに、それに合った料理を楽しめるワインバーの店主。

今回は、お正月に楽しんでいただける日本ワインを選んでいただきました。

『ワインづくりに適したとはいえない日本の土壌ですが、ワイナリーは今や250以上。「日本ワイン」は、食にそっと寄り添ってくれるような味わいと、しみじみとした香りや余韻を感じることができます。』

そんな日本ワインを、和食の象徴といえるおせち料理と一緒においしく味わっていただけるよう、セレクトしてみました。」

アレ!! ルトレッフル ソムリエ 尾持 由洋

和食に合うワイン Japan Wine

「日本のワイン」を楽しむこの1本

ワインの産地、山梨県・穂坂産マスカット・ベリーAワインを樽熟成。
樽香とボディ感のあるワインで、日本の「だし」の食文化に似た旨みのあるワインを楽しめます。

NEW
新

数量限定
抽選 300点
お一人様
1点限り

12月最終回お届け
219

本坊酒造
ソムリエ セレクト
マスカット・ベリーA
樽熟成

750ml



果実酒・ミディアムボディ
(アルコール度数12%)

予約のみ
本体 2,000円
(税込 2,160円)

一年の始まりにふさわしいワインをセレクトした2本

【嘉(Yoshi)スパークリンググロゼ プリュエット】
山形高畠町生まれの、グラスにそそぎ入れるだけで
ワクワクするような辛口の色鮮やかな泡のロゼワイン。
乾杯用のワインや、オードブルと一緒にどうぞ。

辛口



12月最終回お届け
220

まるき葡萄酒、高畠ワイン
ソムリエ セレクト
迎春ワイン2本セット
750ml×2

やや辛口



【いろ 甲州】
甲州種のおどろきを使った、辛口ながらほんのりと
した甘味と、穏やかな酸味を感じさせる白ワイン。
おせち料理にも合います。

いろ 甲州:スクリューキャップ

数量限定
抽選 300点
お一人様
1点限り

12月最終回お届け
220

予約のみ
本体 3,580円
(税込 3,866円)

奈良のお酒



兵庫県産山田錦を35%まで精米。
爽やかな味わいとまろやかなコク

12月最終回お届け
221

奈良豊澤酒造
大吟醸 豊祝
720ml

予約のみ
本体 4,200円
(税込 4,536円)



精米歩合:40%
清酒(アルコール度数16度)

12月最終回お届け
222

梅乃宿酒造
梅乃宿 備前雄町
純米大吟醸
720ml

予約のみ
本体 3,000円
(税込 3,240円)

気品あふれる繊細な味のふくらみ
幻の酒米「備前雄町」を惜しみなく使用し、米の旨みを存分に
引き出しながら、きめ細かで気品あふれる
味わいに仕上げたお酒です。

泡がぶちゅぶちゅ弾ける。
お酒のしゃんぱん
ぶちゅぶちゅスイーツなお酒。
自然発酵の爽やか炭酸とお米の
甘味が美味しい発泡清酒です。



12月最終回お届け
223

今西清兵衛商店
春鹿 発泡清酒
ときめき6本セット
300ml×6

予約のみ
本体 3,230円
(税込 3,488円)

今西清兵衛商店
春鹿

数量限定
抽選 300点
お一人様
1点限り

NEW
新

精米歩合:50%
清酒(アルコール度数15度)

12月最終回お届け
224

今西清兵衛商店
春鹿 純米大吟醸
720ml

予約のみ
本体 2,500円
(税込 2,700円)

果実のような豊かな香りと
凛としたキレ味が
自慢の逸品です。



NEW
新

曾爾高原の名水で
醸造した
ドイツ系
クラフトビール



ビール(アルコール度数5%)

12月最終回お届け
225

曾爾村観光振興公社
曾爾高原ビール
お正月ラベル6本セット
330ml×6

賞味期間:60日

予約のみ
本体 3,000円
(税込 3,240円)

NEW
新

数々の受賞歴を持つ
「よなよなエール」をはじめ
贅沢に詰め合わせた
実力派のエールビール

左から

- 東京ブラック 2本...
ロースト香が薫る滑らかな口ありの黒ビール
- よなよなエール 4本...
柑橘類のような香りとモルトの甘み
- 水曜日のネコ 2本...
フルーティーなホワイトエール
- インドの青鬼 2本...
華やかなホップの香りとパンチのきいた苦み



12月最終回お届け
226

ヤッホーブルーイング
よなよなエール
金賞ビール10缶セット
350ml×10

包装

予約のみ
本体 3,400円
(税込 3,672円)



精米歩合:39%
清酒(アルコール度数16度)

12月最終回お届け
227

旭酒造
だっさい
瀬祭 純米大吟醸
磨き三割九分
720ml

予約のみ
本体 4,380円
(税込 4,730円)



瀬祭

山口県生まれの、
こだわりの技術と味の地酒

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。

Merry Christmas! ならコープのクリスマス予約

ケーキのお届けについては、31ページのお知らせをご覧ください。

ドイツハイデルベルク地方に伝わる伝統のチョコレートケーキ「グリュックス・クレー」は、奈良市赤膚山で開店し今年7年目。幅広い年代の方に喜ばれるお菓子作りを心掛けています。



解凍
12月22日お届け
228 冷凍

グリュックス・クレー
ハイデルベルグ
1個

予約のみ
本体価格 2,800円
(税込 3,024円)
小麦・卵・乳

ならコープ
オリジナル

約9cm×約11.5cm
解凍時間は冷蔵庫で約3時間程度が目安です。



ベイクドチーズケーキの中に、とろとろのカスタードクリームを閉じ込めたチーズタルト 専門店の自信作

ひいらぎ トナカイ
チョコプレート付



解凍
12月22日お届け
229 冷凍

ドロキア・オラシタ
フォンダンチーズタルト
1個

予約のみ
本体価格 2,500円
(税込 2,700円)
小麦・卵・乳



少人数に
おすすめ

苺と白桃をあしらい、苺ソースクリームを巻いた華やかロール



NEW
新

解凍
12月22日お届け
230 冷凍

富士高原スイーツ工房
苺のデコレーションロールケーキ
1個

予約のみ
本体価格 1,780円
(税込 1,922円)
小麦・卵・乳 (261kcal・食塩相当0.1g/100g)

長さ約17cm
解凍時間は冷蔵庫で約6時間が目安です。



「国産」にこだわり！
小麦粉、フルーツには国産素材を使用しました



解凍
12月22日お届け
231 冷凍

富士高原スイーツ工房
国産フルーツの
デコレーションケーキ
1個

予約のみ
本体価格 1,480円
(税込 1,598円)
小麦・卵・乳

4号直径約12cm
解凍時間は冷蔵庫で約3時間程度が目安です。



SAPPORO バルナバハム 北海道の匠の技を楽しんで

本場ドイツの伝統的技法を学び、「本物」を追及し続ける北海道のメーカーより、こだわりの生ハム・ソーセージ5種をお届けします

バルナバの厳選された商品を詰め合わせました



冷凍
236 冷凍

札幌バルナバフーズ
バルナバハム
バラエティセット
5種

740g
予約のみ
本体価格 3,000円
(税込 3,240円)
卵・乳



農家のベーコン 160g
ドイツの農家の伝統的な、じっくり塩漬けた豚バラ肉を、血液を用いた調味液でスモークする製法を再現しました。黒い表面が特徴的です。



しばれ生ハム 200g
豚ロース肉とドイツの岩塩を使用した、刺身感覚で食べられる和風の生ハム。



しばれ生サラミ 80g
乳酸菌のやさしい香りが口に広がる、ソフトな食感が新感覚の生サラミ。取りやすいように1枚ずつ、透明シートをはさんでいます。



ハーブの香り豊かな
バジリコ
ウィンナー

北海道産
バラエティ
ウィンナー4種
100g
4種のウィンナーを
詰め合わせました。

しっかり肉の食感！
あらびき
チューリングナー

ノンスモークで
まろやかな味わいの
北海道ウィンナー

風味豊かな
行者にんにく
ウィンナー

札幌ぐるぐる
ウィンナー
200g
豚肉のあらびき
ソーセージに
ブラックペッパーと
バジルを練り込み、
渦巻状に仕上げました。



(長さ:約80cm)

4種のフルーツをふんだんに使用した、華やかなケーキ



解凍

12月22日お届け

232

冷凍

富士高原スイーツ工房

フルーツデコレーションケーキ
1個

予約のみ

予約価格 本体 **1,980**円
(税込 2,138円)

6号直径約18cm

解凍時間は冷蔵庫で約6時間程度が目安です。

小麦・卵・乳

黄桃

キウイ

フルーツ

白桃

黄桃

苺

TAKAKI BAKERY

7種類のケーキを8個詰め合わせたファミリーアソートケーキ

ローソク3本付

リニューアル
新

お一人様
1点限り

240点限定

12月22日お届け

233

解凍

タカキベーカリー

7種のファミリーアソートケーキ
8個

6号直径約18cm

解凍時間は冷蔵庫で7~8時間程度が目安です。

予約のみ

予約価格 本体 **2,980**円
(税込 3,218円)

小麦・卵・乳



チョコ

2個

抹茶

ホワイト

ショート

マロン

オレンジ

レアチーズ

苺

クリーム

二度焙煎した碾茶を石臼挽きした宇治抹茶を使用したモンブランケーキ

ろうそく5本
抹茶パウダー1個
(約1.5g)付

辻利兵衛本店
京都・宇治

NEW
新

解凍

12月22日お届け

234

冷凍

辻利兵衛本店
辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらん
1個

予約のみ

予約価格 本体 **3,600**円
(税込 3,888円)

5号直径約15cm

解凍時間は冷蔵庫で約10時間が目安です。

小麦・卵・乳 (1392kcal・食塩相当0.8g / 1個)

渋皮栗

抹茶ムース

マロンムース

宇治抹茶

玄米クランチ

黒豆

抹茶クリーム

渋皮栗

スポンジ



Hotel Okura

カカオ分73%のベルギー産チョコレートを使用したムースにヘーゼルナッツムース、キャラメルソースを挟みました

ひいらぎ1個
ろうそく3本付

解凍

12月22日お届け

235

冷凍

伊藤忠食品

ホテルオークラ
キャラメルナッツショコラ
1個

予約のみ

予約価格 本体 **3,500**円
(税込 3,780円)

小麦・卵・乳



グラサージュ

ショコラ

ショコラムース

コアントロー

シロップ

ココアスポンジ

ココアスポンジ

ヘーゼルナッツ・

キャンディング

アーモンド

ヘーゼル

ナッツ

ムース

フィアン

ティース

キャラメル

ソース



タルトカップ
入りのチーズ
フォンデュ

12月3回
配達

12月3日お届け

レンジ

237

冷凍

札幌バルナバフーズ

レンジで簡単
チーズフォンデュ風タルト
ウインナー・ベーコン2個、シーフード(鮭・帆立)2個
レンジで楽しめる、チーズと具材の旨みが詰まった
チーズフォンデュ風のタルトカップです。小麦・卵・乳

予約のみ

予約価格 本体 **5,000**円
(税込 5,400円)

約12.5cm

Merry Christmas

クリスマス予約

12月22日お届け	毎週の配達日	月	火	水	木	金
商品の お届け日程	お届け日	12月22日(金)ご自宅まで宅配				
		12月22日 (金) 通常配達				

30頁と31頁のクリスマスケーキ商品のお届けに関するご注意

月曜日~木曜日配達の日組合員...

12月22日(金)に宅配にてご自宅にお届け。

※奈良県内かつ生協ご登録住所にお届けとなります。

金曜日配達の日組合員のみ...12月3回の通常配達

このページの商品は

12月31日にご自宅までお届けします。12月31日

かに

原料の買い付けから加工・販売まで一貫で行う
国内の工場にて、熟練の職人が、
鮮度の良いままさばきました。
とれたての鮮度感と、
おいしさをお届けします。



試食学習会でも
好評! 組合員さんの



◆殻がないので手軽に食べら
れて家族に大人気です。いつ
も子どもが食べすぎてしま
うので私の分がなくなってい
ます。冷凍なので全部使うの
も、小出しにして使うのも調
整できるのが嬉しいですね。

生ずわいがに大ほほ原寸大

31日
宅配

12月31日お届け

248

冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用生たらばがに&生ずわいがにセット
生たらばがに340g、生ずわいがに500g かに

予約のみ
本体 9,200円
価格 (税込 9,936円)

食べ応えのある
約13cm

31日
宅配

12月31日お届け

249

冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用生ずわいがに(大)
760g かに

ロシア、アメリカ産
ずわいがに
380g(約15本)×2

予約のみ

本体 8,300円
価格 (税込 8,964円)

31日
宅配

12月31日お届け

250

冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用生ずわいがに
760g かに

カナダ、アメリカ産
ずわいがに
380g(約23本)×2

予約のみ

本体 8,100円
価格 (税込 8,748円)

国内の工場で作る食べやすい
しゃぶしゃぶ用に加工しました

たらばがにの足のみを使用

31日
宅配

12月31日お届け

251

冷凍 朝日共販

生たらばがにフルポーション(足のみ)
740g かに

ロシア産
生たらばがに
16~24本

予約のみ

本体 10,800円
価格 (税込 11,664円)

31日
宅配

12月31日お届け

252

冷凍 札幌パルナバフーズ

北海道産 毛がにしゃぶしゃぶ
生毛蟹脚220g×2 たれ15ml×4、昆布1枚

小分け 賞味期間30日

札幌パルナバフーズ株式会社



予約のみ

本体 6,000円
価格 (税込 6,480円)

商品の
お届けは **31日(日) 宅配**

12月31日(日)に配達担当者が、ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。
配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。

保存方法

箱から取り出し、ビニール袋などに入れ、必ず冷蔵庫にて保管してください。

祝鯛

備長炭で尾・尾・丁寧な手焼しています。
身の中側から焼かれ、炭焼きの香りも
加わることでおいしく仕上がります。

ならコープ産直 海援鯛使用

ストレスのない環境で、専用の特別なえさを食べて育ち
独自の厳しい出荷基準を通った鯛です

**31日
宅配**

12月**31日**お届け
253

川喜

海援鯛焼鯛(炭火焼)特々大
1尾

消費期限 1月3日

高知県産の養殖真鯛を使用



約35cm

**特々大
約35cm**

頭から尾鰭の付け根まで
約35cm前後

**250点限定 お一人様
1点限り**

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **4,980円**
(税込 5,378円)

お正月にふさわしい、豪華な特大サイズ

愛媛県産の真鯛(養殖)を
使用しています。

**31日
宅配**

12月**31日**お届け
254

川喜

焼鯛(炭火焼)特大
1尾

消費期限 1月3日



約30cm

**特大
約30cm**

頭から尾鰭の付け根まで
約30cm前後

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **3,780円**
(税込 4,082円)

ふく

長崎県で養殖し、熟練の職人により
下関で加工しました。

刺身と鍋のフルコース

**31日
宅配**

**5~6
人前**

12月**31日**お届け
255

トラフグ(養殖):長崎県産
冷蔵 ヤマモ水産

養殖とらふぐフルコース(大)(解凍)

小麦 消費期限 1月1日

刺身130g(約33cm皿)、
ちり用切身・アラ800g、皮100g、
焼ヒレ5g、ふくしょうゆ300ml、
もみじおろし40g、ねぎ20g、昆布10g

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **18,500円**
(税込 19,980円)

**31日
宅配**

**4~5
人前**

12月**31日**お届け
256

トラフグ(養殖):長崎県産
冷蔵 ヤマモ水産

養殖とらふぐフルコース(解凍)

小麦 消費期限 1月1日

刺身110g(約30cm皿)、
ちり用切身・アラ500g、皮50g、
焼ヒレ5g、ふくしょうゆ300ml、
もみじおろし40g、ねぎ20g、
昆布10g

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **16,500円**
(税込 17,820円)

てっちり鍋

刺身薄づくり

ちり用切身・アラ1kg、ふくしょうゆ300ml、
もみじおろし40g、ねぎ20g、昆布10g

**31日
宅配**

**5~6
人前**

12月**31日**お届け
257

トラフグ(養殖):長崎県産
冷蔵 ヤマモ水産

養殖とらふぐちりセット(解凍)

小麦 消費期限 1月1日

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **13,700円**
(税込 14,796円)

刺身130g(約33cm皿)、皮50g、
ふくしょうゆ150ml、もみじおろし40g、
ねぎ20g

**31日
宅配**

**5~6
人前**

12月**31日**お届け
259

トラフグ(養殖):長崎県産
冷蔵 ヤマモ水産

養殖とらふぐ刺身セット(解凍)

小麦 消費期限 1月1日

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **12,800円**
(税込 13,824円)



約
4人前

**31日
宅配**

揚 解凍 煮る

12月**31日**お届け
258

冷凍 ダイフク

ふぐまんぷくセット

小麦

真ふぐ刺身50g
(約25cm皿)×2、
真ふぐちり550g、
真ふぐ唐揚げ450g、
とらふぐ皮・湯引30g×2、
ふく醤油15g×4、
もみじおろし5g×4



マフグ:山口県、島根県産、
トラフグ(養殖):長崎県産

予約のみ
予約 本体
価格 価格 **9,000円**
(税込 9,720円)

このページの商品は

12月31日にご自宅までお届けします。

12月31日

焼肉



四季がはつきりしており「夏暑く、冬寒い」その風土の中で丹精込めて長期にわたり肥育された黒毛和種です

山形牛



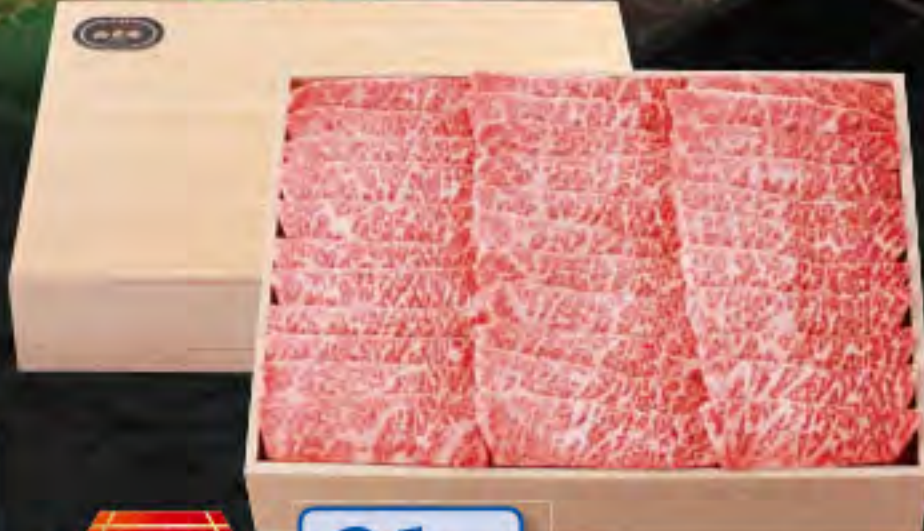
NEW 31日 宅配

12月31日お届け 260 冷蔵 山形県・SCミート

山形牛ウデ焼肉

500g

100gあたり 本体 1400円
予約のみ 本体 7,000円 (税込 7,560円)



NEW 31日 宅配

12月31日お届け 262 冷蔵 山形県・SCミート

山形牛バラ焼肉

500g

100gあたり 本体 1700円
予約のみ 本体 8,500円 (税込 9,180円)

すき焼き

31日 宅配

12月31日お届け 261

冷蔵 奈良県・牛信

大和牛すき焼用(肩ロース)

700g

100gあたり 本体 1172円
予約のみ 本体 8,200円 (税込 8,856円)

消費期限:1月2日



奈良県内の牧場で丹精込めて育て上げられた鎌倉時代から銘牛として知られるやわらかな食感と上質な味わいの黒毛和牛です



31日 宅配

12月31日お届け 263 冷蔵 奈良県・牛信

大和牛しゃぶしゃぶ用(モモ)

600g

100gあたり 本体 1050円
予約のみ 本体 6,300円 (税込 6,804円)

消費期限:1月2日

しゃぶしゃぶ



31日 宅配

12月31日お届け 264 冷蔵 奈良県・牛信

ヤマトポークしゃぶしゃぶ(ロース、バラ)

1kg(ロース500g、バラ500g)

100gあたり 本体 278円
予約のみ 本体 2,780円 (税込 3,002円)



恵まれた環境の中で健康にこだわり育てられました。



有明名水豚

31日 宅配

12月31日お届け 265 冷蔵 佐賀県・ならミートセンター

産直 有明名水豚しゃぶしゃぶ用(肩ロース)

600g

100gあたり 本体 280円
予約のみ 本体 1,680円 (税込 1,814円)

有明海を望む、みどり豊かな環境に建つ解放豚舎で良質の地下水とパンを与え、すこやかに育てています

大きい!

ぶり片身をまるごとお届け

お刺身、ぶりしゃぶ、煮物に照り焼きとお正月のごちそうにも、普段のお食事にもお使いいただけます。

31日 宅配

12月31日お届け 266 冷蔵 兵庫

大いけす育ちの養殖ぶり

片身約1.2kg

100gあたり 本体 400円
予約のみ 本体 4,800円 (税込 5,184円)

34 漁場環境に配慮し、健康に育つように密飼いを避けています。40m×60m×20mの広いいけすで育てています。(大分県産養殖)

消費期限:1月2日

海鮮丼



セット内容
●サーモン
●トラウト(チリ)
●帆立(北海道)
●ずわい蟹
●刺身(ロシア、カナダ、アメリカ)
●うに(チリ)
●いくら(北海道)

NEW 31日 宅配

12月最終回お届け 238 冷蔵 札幌バルナバフーズ

海鮮丼の具

60g×4

1食あたり 本体 1250円
予約のみ 本体 5,000円 (税込 5,400円)

賞味期間:30日

(日) 宅配

お申し込みは「お正月準備号」専用注文書で！

商品のお届けは

31日(日)宅配

12月31日(日)に配達担当者が、ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。



華味鳥

九州産銘柄鶏「華味鳥」の旨み、たっぷり！ご家庭で本格的な味わいをお楽しみください



華つくね(鶏肉 九州産)
切り身(鶏もも肉 九州産)
ぶつ切り(鶏もも肉 九州産)

31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
267

煮る
冷凍

博多華味鳥
水たきセット

小麦・卵

予約のみ
予約価格 本体 5,000円
(税込 5,400円)

鶏がらスープ 600g×2
華味鳥もも切り身 300g
華味鳥骨つきももぶつ切り 300g
華つくね 200g
ぼん酢 220ml
ゆず胡椒 30g
ちゃんぽん麺 180g

鶏鍋

水たき鶏しゃぶ

31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
268

煮る
冷凍

博多華味鳥
味わいしゃぶしゃぶセット

小麦・卵・乳

予約のみ
予約価格 本体 4,000円
(税込 4,320円)

寄せ鍋スープ 400g×2
華味鳥スライス 200g×2
水餃子 18g×10
博多ぼん酢 150ml
柚胡椒 30g
ちゃんぽん麺 180g



華味鳥(鶏肉 九州産)
水餃子(鶏肉 九州産、
にら 国産、ねぎ 国産)



NEW
新

31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
269

煮る
冷凍

みつせ鶏水炊きよかたい鍋
830g

みつせ鶏の白濁スープ、もも切身、ふわふわだんごをセットしました。
(1490kcal・食塩相当6.5g/1包装830g) 小麦・卵

もも切身 200g×2
ふわふわだんご 230g
スープ 200g

予約のみ
予約価格 本体 3,500円
(税込 3,780円)



みつせ鶏

特徴です
深い味わいと、ほどよい弾力が育てられている銘柄鶏
北部九州の山間部を中心に

31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
270

煮る
冷凍

みつせ鶏がばうま鍋
830g

みつせ鶏のガラスープ、ももしゃぶスライス、ふわふわだんごのセットです。
小麦・卵・乳

モモしゃぶスライス 200g×2
ふわふわだんご 230g
スープ 200g

予約のみ
予約価格 本体 3,500円
(税込 3,780円)



刺身

31日
宅配

12月31日お届け
271

解凍
冷凍

刺身短冊セット
7種810g

賞味期間:30日

予約のみ
予約価格 本体 7,200円
(税込 7,776円)

セット内容
刺身短冊:7種810g
おろしわさび:25g

●ほたて貝柱120g(北海道産)
●ソデイカ120g(京都府産他)
●カンパチ120g(愛媛県産他・養殖)
●真鯛120g(愛媛県産他・養殖)
●サーモン120g(ノルウェー産他・養殖)
●ヒラメ120g(愛媛県産他・養殖)
●メバチマグロ中トロ90g(韓国産他)

31日
宅配

12月31日お届け
272

解凍
冷凍

天然本まぐろ刺身用セット
大とろ80g、
中とろ120g、
赤身180g

賞味期間:30日

予約のみ
予約価格 本体 5,500円
(税込 5,940円)



セット内容

●大とろ1冊80g
●中とろ2冊120g
●赤身2冊180g

本まぐろ:スペイン、モロッコ他産

地中海で漁獲された天然本まぐろの大とろ、中とろと赤身のセット

このページの商品は

12月31日にご自宅までお届けします。

12月31日

奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」
共同監修

オリジナルおせち

おすすめの品



柿なます



豚角煮



クリームチーズ
ボロニア
ソーセージ巻

31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
273

冷蔵 漬新

ならコープ
オリジナル

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 33品

予約のみ
予約価格 本体 17,800円
(税込 19,224円)

800点限定 お一人様
1点限り

【なごみの重】 柿なます、れんこん湯葉巻、数の子、奈良漬香の海老煮、花もち白梅ほうじ茶風味、宇陀の黒豆、大和いも入り伊達巻、ヤマトポークの昆布巻き、紅白かまぼこ、たら煮、梅麩甘煮 【みやびの重】 松笠いか梅ソース、松笠いか木の芽ソース、トマトと下北春まなのテリーヌ、豚角煮、合鴨スモークオレンジソース、里芋団子、蛸のマリネ、桜香る鯛の幽庵焼き、花もち紅梅ほうじ茶風味 【はなの重】 サーモンと大根の燈花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、クリームチーズボロニアソーセージ巻、栗きんとん、田づくり、椎茸旨煮、梅型人参、煮しめ鶏、たたき宇陀金ごぼう、帆立のまなソース和え、梅香る鯛の塩焼焼き、金粉大和茶羊羹

試食学習会でも好評!
組合員さんの

◆柿なますがおいしかった!わが家では干し柿を使って柿なますを作りますが、べちゃちゃとしてなかなかうまく出来ません。お酒に合うメニューもあっておいしいです。「クリームチーズボロニアソーセージ巻」はビールやワインに合いそう。

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



奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」の
皆さん

なごみの重

はなの重

お重に
盛り付け済

※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
274

冷蔵 石井食品

料理研究家 城戸崎愛氏監修
祝春華

三段重
37品

予約のみ
予約価格 本体 18,500円
(税込 19,980円)

お重に
盛り付け済

※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



【一の重】 かぶのあちら漬(かぶの甘酢漬)、たたきごぼう、にしん昆布巻、白かまぼこ、赤かまぼこ、たつくり、くるみの甘露煮、栗きんとん、丹波黒種黒豆煮、伊達巻、海老の姿煮 【二の重】 小海老甘露煮、海老団子、サーモン燻製オイル漬、にしん笹巻、紅白なます、こはだ酢漬、酢だこ、いくら醤油漬、さわら柚庵焼、味付け数の子、あわび煮 【三の重】 鶏しんじょ、紅芋ごま団子、紫花豆煮、豚の角煮、揚げ鶏のねぎソース、れんこん煮、ごぼう煮、どんこ椎茸煮、さといも煮、たけのこ煮、梅花にんじん煮、さつま芋れもん煮、若桃甘露煮、だし巻玉子、長芋の長寿煮(ゆず風味)

小麦・卵・えび 消費期限:1月3日



「だし」
「盛り付け」に
こだわりあり。
NHK「きょうの料理」
などでおなじみの
料理研究家・城戸崎愛氏が
作り続けてきた
お正月料理を教わり
おせちに仕上げました

祝春華
いわいしゅんか



京都 祇園
かにかくに

京都・白川の畔のお茶屋
ダイニングより和と洋のおいしさを
一品一品丁寧に盛り込みました



31日
宅配

約
3人前

12月31日お届け
275

冷蔵 三久食品

京都 祇園かにかくに
三段重 43品

予約のみ
予約価格 本体 16,000円
(税込 17,280円)

お重に
盛り付け済

※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



【一の重】 笹巻茶巾、海老艶焼、牛肉しぐれ煮、焼筍煮、椎茸煮、山うど酢味噌、海老相生巻、ブリ照焼、柚子伊達巻、ローズサーモン、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、ほたて昆布、紅白梅松葉 【二の重】 紅白蒲鉾、にしん昆布巻、若鶏八幡巻、友禅紅白串、花こんにやく赤、花こんにやく白・黒ごま、たら煮、味付け数の子、菜の花辛子和え、蛸梅酢、小貼甘露煮、干しあんず、合鴨燻製、白梅もち、葉付金柑、帆立ひも松前、蟹爪蒸し焼 【三の重】 金箔羊羹、鶏もも塩麹焼、うぐいす豆、田作り、合鴨テリーヌ、若桃甘露煮、丹波産黒豆金箔のせ、紅白なます、いくら醤油漬、さんま黄金漬、真だら子旨煮、栗きんとん

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

(日) 宅配

お申し込みは「お正月準備号」専用注文書で！

商品のお届けは

31日(日)宅配

12月31日(日)に配達担当者が、ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。

和洋中

わようちゅう

家族みんなで楽しめる
和・洋・中
バラエティ豊かな
コープこうべ開発の
おせち



31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け

276

冷蔵 コープこうべ

おせち 和洋中

三段重 52品

予約のみ

予約価格 本体 20,000円
(税込 21,600円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



一の重 紅白かまぼこ、宝巻、安納芋のきんとん、栗甘露煮、笹巻だんご、伊達巻、たら旨煮、くわい松笠、いくら醤油漬、田作り、くるみ甘露煮、叩きごぼう、紅白なます、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)、酢だこ、味付け貝 **二の重** 煮めごぼう、手綱こんにゃく、竹の子含め煮、椎茸含め煮、煮めれんこん、小芋含め煮、浅漬きぬさや、もみじスライス、ぶり照焼、祝えび、合鴨スモーク、市松チーズ、たこ桜煮、寿高野豆腐、味付け数の子、若桃甘露煮、いか松笠、帆立貝旨煮 **三の重** カナダホッキ貝サラダ、肉だんご、りんごと豆腐のパイ包み、ごまだんご、桃もち、鶏チューリップのオレンジソース、豚角煮、黒糖ローストポーク、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ミニッツチーズサーブ、スモークサーモン、たこのパジルソース、鶏肉三色巻、生ハムマリネ、グリーンオリーブ、かに爪袖庵焼、葉付きかんかん、若桃甘露煮

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

3~4人前のおせち

笑門来福

しょうもんらいふく

オードブルや元旦前後のお食事に、
品目・量共にたっぷりの和・洋・中のお重



31日
宅配

3~5
人前

12月31日お届け

277

冷蔵 玉清

笑門来福

三段重 53品

予約のみ

予約価格 本体 18,500円
(税込 19,980円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



一の重 味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漁漬、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、蓮根煮、里芋煮、市松紅白蒲鉾、穂先筍煮、昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、たたきごぼう、鯉やわらか煮、ぶり照り焼き、串刺しニシ貝生姜風味、高野豆腐、伊達巻 **二の重** 酢豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風味焼き、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、合鴨ロース照り焼き風、若鶏照り焼き、中華肉団子、豚角煮、イカ黄金焼き、ごま団子、鶏つくね串、完熟金柑 **三の重** 海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、スモークチーズ、紅鮭燗漬、チーズウインナーベーコン巻、タコのパジルソース、ロースサーモン、彩り野菜のマリネ、サーモンチーズ巻、スモークラムラック、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、合鴨のフロマージュ、りんごと豆腐のパイ包み

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

大人数におすすめのおせち

水仙

すいせん



少人数のご家庭におすすめ、
たくさんの品を少しずつ詰めたおせちです

31日
宅配

2~3
人前

12月31日お届け

278

冷蔵 玉清

水仙

三段重 31品

予約のみ

予約価格 本体 10,000円
(税込 10,800円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



一の重 鰯うま煮、イカの真砂和え、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、栗甘露煮、紅白なます、たつくり、味付け数の子、にしん大漁漬 **二の重** 筑前煮、慈姑煮付、椎茸煮、高野豆腐、昆布巻、たたきごぼう、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、鶏つくね串、イカ黄金焼き **三の重** 鯉やわらか煮、帆立串照り焼き、海老の錦ロール、紅白蒲鉾、豚肉とチーズのテリーヌ、紅鮭燗漬、焼湯葉巻、伊達巻、有頭海老塩焼き、合鴨ロース照り焼き風、串刺しニシ貝生姜風味

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

少人数用おせち

このページの商品は

12月31日にご自宅までお届けします。

12月31日

ホテルのおせち



総料理長 奥井範夫

「クラウンプラザホテルリゾーツ」と「ANAホテル」の共同ブランドホテルより、総料理長・奥井範夫氏監修のおせちをお届け。伝統の品・洋の味わいの双方をふんだんに盛り込んだ、贅沢な味わいをお楽しみください。

ANAクラウンプラザホテル大阪



ANA
CROWNE PLAZA
OSAKA

31日
宅配

4~5
人前

12月31日お届け
279

冷蔵

ANAクラウンプラザ
ホテル大阪

ANAクラウンプラザホテル大阪
和洋中おせち

三段重 58品

予約のみ
予約価格 本体 **27,500円**
(税込 29,700円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



巻の重 伊達巻、赤魚西京焼、片口鰯の田作り、紅蒲鉾、白蒲鉾、クリームきんとん、バナナ風味、抹茶栗きんとん、鯉昆布巻、海老艶煮、筍山椒煮、真鱈醤油煮、二色花蒟蒻、真鱈子と昆布甘露煮、いくらなます、花餅飾り、葉付金柑煮、黒豆煮(金箔付)、数の子醤油漬、いか松笠白焼、紫蘇風味蓮根の芽、鮑醤油煮、武の重 リンゴのコンポート、リンゴのコンポートラズベリー風味、若桃のコンポート、茸射込みのローストチキン、ミズタコのスモークオイル漬、スモーク帆立オイル漬、サーモンローフパイ、カニテリーヌ、ポークタンと法蓮草のパテ、紅鮭チーズ、パドルフィッシュキャビア、オリーブ塩漬、スタッフドオリーブ、海老とブロッコリーのテリーヌ、カナダホッキ貝のマスタードソース和え、ニシンと野菜のマリネ、スモークビーフ、チーズキッシュロレーヌ風、豚肉のリエット、アプリコット、ボロニアソーセージ、参の重 マンゴーの杏仁豆腐、くるみ飴焚き、カシューナッツローストきな粉付、チャーシュー、合鴨ロース辛子風味、若摘み胡瓜のピリ辛、いか葱塩炒め、クコの実添え、海老チリソース、浸し枝豆、鶏むね肉と野菜の冷菜、紅鮭巻紹興酒風味、ニシ貝わさび和え、穴子山椒の野菜伸し、白菜レモン漬(穴子山椒の下)、豚肉甘辛味噌炒め、酢豚

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
280

冷蔵

ANAクラウンプラザホテル大阪

ANAクラウンプラザホテル大阪
和洋おせち

一段重 30品

試食学習会でも
好評! 組合員さんの



◆あわびやいくらなど、品目が豪華でおいしいです。ホテルのおせちは高いというイメージですが1段で1万円ちょっとはお値ごろだと思います。和洋中おせちは、食べる日によって和・洋・中、使い分けるのも良さそうです。

予約のみ
予約価格 本体 **12,500円**
(税込 13,500円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



チーズキッシュロレーヌ風、若桃コンポート、ポークハムパストラミ、紅蒲鉾、白蒲鉾、くるみ飴焚き、筍山椒煮、片口鰯の田作り、猪肉のパテ、りんごのコンポート、りんごのコンポートラズベリー風味、いくら醤油漬、紅白大根なます、小鯛塩漬、紫蘇風味蓮根の芽、海老艶煮、数の子醤油漬、鮑醤油煮、鯉数の子昆布、寿栗甘露、練きんとん、黒豆煮(金箔付)、海老とトマトのテリーヌ、花餅飾り、紅鮭チーズ、ケッパー酢漬、浸し枝豆、スモーク帆立オイル漬、オリーブ塩漬、ミズタコのスモークオイル漬

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

三田ホテル

SANDA HOTEL

横 34.0 cm × 縦 27.5 cm の大きなお重のおせちです。兵庫県産の食材など品数も昨年より増えています。



試食学習会でも
好評! 組合員さんの

◆一段重でも、すごく豪華に見えます。黒豆も大きくて歯ごたえがあり、満足できそう!

31日
宅配

3~4
人前

12月31日お届け
281

冷蔵

三田ホテル

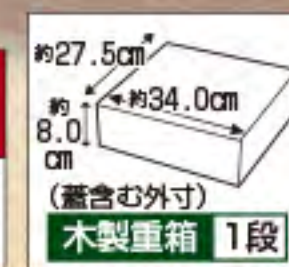
三田ホテル 和洋中一段おせち

一段重 34品

450点限定 お一人様
1点限り

予約のみ
予約価格 本体 **14,800円**
(税込 15,984円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わる場合がございます。



兵庫県産ホタルイカ沖漬、ビーンズマスカルポーネ、ポイルズワイガニ、ぶり照焼き、きんとん、栗甘露煮、ピリ辛豚タンスモーク、ベーコンチーズドックピザ味、サーモンと野菜のテリーヌ、ライブオリーブ塩漬、味付数の子、焼き海老、田作り、たたきごぼう、播州仕立て紅蒲鉾、播州仕立て白蒲鉾、桃饅頭、くるみ飴焚き、ポローニャソーセージ、紅鮭スモーク、ブロッコリーパイオン煮、青桃甘露煮、チーズ伊達巻、いくら醤油漬、大根と人参のなます、合鴨スモーク、兵庫県産太刀魚八幡巻、焼き湯葉味付、桜羊羹、殻付鮑煮貝、ピリ辛きゅうり、味付子持昆布紹興酒風味、丹波産黒豆蜜煮金箔添え、花餅飾り

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



(日) 宅配

お申し込みは「お正月準備号」専用注文書で！

商品のお届けは

31日(日)宅配

12月31日(日)に配達担当者が、ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。

シェラトン都ホテル大阪

シェラトン都ホテルならではの、趣向をこらしたおせちやオードブルをご堪能ください

630点限定 お一人様1点限り

31日 宅配 2~3人前

12月31日お届け

282

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

予約のみ

予約価格 本体 10,500円
(税込 11,340円)

お重に盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わることがございます。

約20.0cm
約7.5cm
約26.3cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 1段

試食学習会でも好評! 組合員さんの

◆スパイシーな品目でも、少しうす味仕上げで食べやすく感じました。お酒のおともにもぴったりなものが多く、家族みんなで楽しめそうです。



カナダホッキ貝マスタードソース、鰯の香味マリネ、青桃甘露煮、ポークパストラミ、カジキのスイートチリソース、スモークトラウトサーモン、鮭のワイン風味、胡桃甘露煮、黒糖ローストポーク、仔牛肉のテリーヌ、スパイシーミート、えびと魚卵のサラダ、肉団子の黒酢風味、いくら醤油漬、合鴨スモーク、カニ風味サラダ、チキン香草ロール、スパイシーチーズ(サラミ風味)、海老の蒸し焼、生ハムと野菜のドレッシング和え

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



総料理長 橋本徹

シェラトン都ホテルならではの、素材・味にこだわった見た目にも鮮やかなおせち・オードブルを、ご家族のみなさんでお楽しみください

ホテル&迎春オードブル

玉清

和・洋・中をバランスよく詰め合わせた華やかオードブル

31日 宅配 2~3人前

12月31日お届け

283

冷蔵

玉清

新春オードブル

一段重 26品

紅鮭麹漬、豚肉とチーズのテリーヌ、スモークチーズ、タコのバジルソース、ローストポーク、完熟金柑、タコと山菜の中華和え、酢豚、ラタトゥイユ、チーズウイナーベーコン巻、ローズサーモン、黒豆、栗甘露煮、有頭海老塩焼き、中華くらげ、豚角煮、海老チリソース、若草チーズ和え、海老の錦ロール、彩り野菜のマリネ、合鴨ロース照り焼き風、リンゴと豆腐のパイ包み、合鴨のフロマージュ、海鮮マリネ、ビーフパストラミ、サーモンチーズ巻

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

予約のみ

予約価格 本体 8,800円
(税込 9,504円)

お重に盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わることがございます。

約19.6cm
約6.2cm
約38.0cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 1段



美食千歳



北海道・新千歳空港のお弁当屋さんより海の幸と自社製ハムなどの洋食をバランスよく盛りつけました

31日 宅配 約1人前

1000点限定

12月31日お届け

284

冷蔵

札幌バルナバフーズ

特選おせち 美食千歳

一段重 20品

予約のみ

予約価格 本体 4,980円
(税込 5,378円)

お重に盛り付け済
※お届け時の盛り付け方は変わることがございます。

約20.6cm
約5.0cm
約20.6cm
(蓋含む外寸)
プラスチック箱 1段

栗きんとん、菜の花鯨、お造り数の子、北寄貝サラダいくら添え、棒だら、たたきごぼう、豚ばら肉の炙り焼き、ローストポークスライス、チキンロール、紅白かまぼこ、スモークチキンのマリネ、筍のテリーヌ、紅鮭生ハム、紅鮭の昆布巻き、もろこ甘露煮、エビ焼き、しばれ生ハム、若桃甘露煮、葉付金柑、塩ドライトマト

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



このページの商品は

12月31日にご自宅までお届けします。

12月31日

コープこうべ 初春 共同開発

お子様はもちろんご家族皆様に
好んで召し上がっていただけるように、
寿び事の煮物にふさわしく
銅釜でじっくり出汁からこだわり
炊き上げています。

31日
宅配

2~3
人前

12月31日お届け

285

冷蔵 大つる

おせち 初春
一段重 30品

いくら醤油漬、煮めれんこん、煮めごぼう(甘酢風味)、椎茸煮、里芋煮、小菊含め煮、花形にんじん、
手綱生芋こんにゃく、ふき煮、松笠くわい煮、真だ旨煮、宝巻、白桃饅頭、紅梅饅頭、青桃甘露煮、祝
えび、味付け数の子、手まり麩、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒黒豆、栗甘露煮、シーフードサラダ、合
鴨コース、くるみ飴炊き、白花生、金時人参紅白なます、ぶり照焼、田作り、スモークサーモンマリネ

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

試食学習会でも
好評! 組合員さんの

◆お正月の基本的な
品をおいしくいただ
ける、やさしい味わ
いのおせちだと思
います。黒豆がふっ
くらしていておい
しいです。



毎年好評



共同購入でもおなじみ
「大つる」が
創業より引き継ぐ銅釜にて
五感を駆使し仕上げた
関西風の薄味仕上げが
人気のおせち

予約のみ
本体 9,500円
(税込 10,260円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付
け方は変わる場合
がございます。



少人数用おせち



31日
宅配

約
1人前

12月31日お届け

286

冷蔵 コープ
こうべ

おせち はじめ
一段重 26品

1500点限定

予約のみ
本体 4,800円
(税込 5,184円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付
け方は変わる場合
がございます。



丹波黒黒豆、かまぼこ(赤)、伊達巻、煮めれんこん、小菊含め煮、手綱こんにゃく、ふき煮、煮め
ごぼう、椎茸煮、里芋煮、花形にんじん、手まり麩、紅白なます、田作り、たら旨煮、花れんこ
ん、祝えび、いくら醤油漬、ぶり照焼、チキンロール、帆立貝旨煮、たこ照焼、味付け数の子、宝巻、
若桃の甘露煮、栗甘露煮

小麦・卵・えび 消費期限:1月2日

はじめ

吟味された食材で
仕上げた
伝統の品々を
お一人様用に
盛り付けた
おせち

舞千

まいせん

割烹料亭「千賀」の
おせちを同じお重
二折(組)にしてお届け
一段、来客用や
数日に分けて
召し上がる方に

31日
宅配

約
1人前
x2

12月31日お届け

287

冷蔵 千賀屋

割烹料亭千賀監修
迎春おせち 舞千
一段重 27品x2

予約のみ
本体 9,800円
(税込 10,584円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付
け方は変わる場合
がございます。



酢牛蒡、にしん酢、紅白錦糸巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、金柑甘露煮、田作り、蛸小
倉煮、焼き帆立、丹波黒大豆蜜煮、きんとんあん、寿栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、鯉くる
み、伊達巻、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子鼈甲漬、昆布巻、祝い海老、
若桃甘露煮、梅松葉

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

体に配慮したおせち



2~3
人前

31日
宅配

12月31日お届け

288

冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮
おせち のぞみ
三段重 26品

予約のみ
本体 14,000円
(税込 15,120円)

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付
け方は変わる場合
がございます。



【一重】 牛肉しぐれ煮、ほたて照焼、青梅甘露煮、栗きんとん、紅白なます、たたきごぼう、酢だ
こ、紫花豆煮、丹波黒種黒豆煮 【二重】 さつま芋の甘露煮、かぼちゃの寒天、紅鮭の柚庵焼、さわ
ら柚庵焼、若鶏のからあげ、金柑甘露煮 【三重】 若鶏のミニ肉団子、野菜入りミニハンバーグ、
豚の角煮、栗甘露煮、巻き湯葉煮、さといも煮、梅花にんじん煮、どんこ椎茸煮、れんこん煮、ご
ぼう煮、たけのこ煮

消費期限:1月3日

食物アレルギー配慮おせち
のぞみ

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

特定原材料7品目
(卵・乳・小麦・
そば・落花生・
えび・かに)を
使用せずに
作ったおせちです

千鶴

ちづる

食塩、醤油を
使わず、素材と
だしの味わいのみで
仕上げた
詰め替えおせち

※原材料(昆布・小魚な
ど)に含まれる塩分は使
用しております。そのた
め素材由来のナトリウ
ム分は含まれます。

12月最終回
お届け

2~3
人前

12月最終回お届け

239

冷蔵 石井食品

食塩不使用の
和風おせち 千鶴
12品

予約のみ
本体 6,000円
(税込 6,480円)

外箱サイズ: 奥行約
16.0cm 横幅約35.0cm
×高さ約5.5cm

栗きんとん、昆布巻、たつくり、紅白なます、黒豆煮、さ
といも煮(ゆず風味)、れんこん煮(刻み昆布入り)、たけ
のこの土佐煮、ごぼう煮(生姜風味)、どんこ椎茸煮、梅
花にんじん煮、酢ごぼう

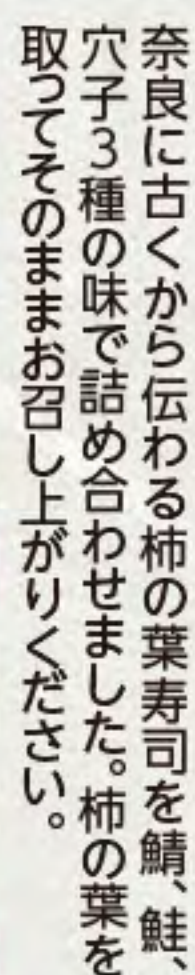
賞味期限:1月5日



お届け形態(段ボール箱) ※お皿は付いていません

12月31日(日)に配達担当者が、ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。
配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。

厚めの鯖半身をのせ黒板昆布で巻きました。
8切れにカットしています。



迎春
海鮮・道産牛御膳

小麦・卵・乳・えび・かに

プチ小えびのテリーヌ、スモークサーモン、北欧サラダ、チキン香草
ロール、sea鮮サラダカリブ、黒豆、鮭昆布巻き、焼海老、りんごきん
とん、ごまめ、伊達巻、ひと口栗パイ、合鴨ローススモーク、焼春たけ
のこ

このページの商品は

12月最終回通常配達でお届けします。

お申し込みは「お正月準備号」専用注文書で！

12月最終回 12月28日(木)～30日(土) 通常配達でお届けします。



吉野本葛
天極堂

吉野本葛を使用した
葛菓子詰め合わせ



・くずもち4個
・ぶるん3個
(あずき、白桃、黒蜜各1個)
・葛湯セット4箱
(プレーン、抹茶、生姜、
しるこ各3食入)

12月最終回お届け
242

井上天極堂
うららかセット
1箱

乳 賞味期間:90日

NEW
新

包装

箱サイズ:23cm
×30.5cm×
高さ4cm

予約のみ
予約価格 本体 **3,680**円
(税込 3,974円)



御菓子司

羊羹 白虎羹
江戸時代から作られてきた
村雨生地に白小豆羊羹
を流し巻き上げました

400年以上続く
奈良・郡山市の老舗和菓子店より



栗饅頭
昔懐かしい素朴な
味わいの焼菓子

乗羊羹
無漂白の栗を
使用しました

・白虎羹1個
・乗羊羹1個
・栗饅頭4個

200点限定 お一人様
1点限り

12月最終回お届け
243

本家菊屋
栗饅頭・羊羹詰合せ
6個

小麦・卵・乳 賞味期間:10日

NEW
新

包装

栗まん1個サイズ:長
径約6cm 乗羊羹、白
虎羹サイズ:約10cm×
約5cm×高さ約3cm

予約のみ
予約価格 本体 **2,590**円
(税込 2,797円)



奈良県香芝市のパティスリーより「魂の生地職人」田村シェフが
素材・配合・焼き加減すべてにこだわった洋菓子です。

TAMバームサイズ:
直径約12cm

・TAMバームKAKERA
・ココアクッキー
・アールグレイクッキー
・カステル
・マドレーヌ
・フィナンシェ
・フィナンシェショコラ各1個
・バニラクッキー3個

NEW
新

12月最終回お届け
244

ステラリュス
TAMバーム
KAKERAギフト
10個

小麦・卵・乳 賞味期間:14日

予約のみ
予約価格 本体 **3,000**円
(税込 3,240円)



包装

海老菓子本舗

志満秀



・えびのだんらん
・海老ラスク
・えびふわっちょ
・小えび焼
・えびせんべい
・ふた焼ごま
・紅白せんべいチーズサンド ×5

12月最終回お届け
245

志満秀
えび玉手箱
20袋

小麦・乳・えび 賞味期間:5カ月

包装

容器サイズ:直径
約17.5cm×高さ
約15.5cm

予約のみ
予約価格 本体 **2,500**円
(税込 2,700円)

えびせん一筋の瀬戸内・香川県の銘店より
お祝いデザインの箱に志満秀(しまひで)の人気商品を詰め合わせました。



包装

天然着色料使用
箱サイズ:約14cm×約13cm

500点限定 お一人様
1点限り

12月最終回お届け
246

ばいこ堂
干菓子 迎春
27個

賞味期間:1年

予約のみ
予約価格 本体 **1,000**円
(税込 1,080円)

うめき和三盆
ばいこ堂

香川県産和三盆糖を型押しした、
まろやかな口どけの干菓子



12月31日(日)宅配

12月31日(日)に配達担当者が、
ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。
配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。



このページの商品は

12月31日にご自宅までお届けします。

12月31日(日)宅配

お申し込みは「お正月準備号」専用注文書で!

商品のお届けは

31日(日)宅配

12月31日(日)に配達担当が、
ご自宅(生協登録住所)に直接お届けします。
配達時間帯につきましては配達担当者からお知らせします。

天寿千

てんじゅせん

割烹料亭「千賀」の料理長が、腕によりをかけ、美しく華やかに盛り付けた、
渾身力作のおせち料理です

二の重



三の重



試食学習会でも
好評! 組合員さんの

◆かなりボリュームがある
ように見えました! 一見し
て、綺麗で豪華です。



31日
宅配

4~5
人前

12月31日お届け

296

冷蔵 千賀屋

割烹料亭千賀監修
迎春おせち 天寿千

三段重 61品

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付
け方は変わることが
ございます。



予約のみ

予約 本体
価格 19,800円
(税込 21,384円)

一の重

一の重 紅鮭昆布巻、伊達巻、魚の子旨煮、
若桃甘露煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、こん
にゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、
海老芝煮、柚子オーロラ、にしん笹巻、さご
しの昆布、金目鯛つま折り、湯葉旨煮、梅
麩、錦玉子、蛸小倉煮、数の子鼈甲漬、えび
紅白奉書、紅白なます、あわび旨煮

二の重 青梅甘露煮、渋皮付き栗金団、松
前漬、ごまさつま、烏賊黄金、鶏の八幡巻、
鮎笹茶巾、金柑甘露煮、紅鮭しんじょう、鰯
西京焼、手毬まんじゅう、たら旨煮、烏賊松
笠白焼、祝い海老、寿栗甘露煮、酢牛蒡、に
しん栗漬、スモークサーモンローズ

三の重 六子八幡巻、貝雲丹和え、鶏照焼、
柚子鶏つくね、田作り、白花豆、紅芋金団、
柚子くらげ、豚角煮、あかにし貝旨煮、いく
ら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭いか和え、くるみ
煮、ばい貝旨煮、さつま金時、えびの錦てま
り、牛肉とごぼうしぐれ煮、いか松風、焼き
帆立、紅白結び餅

春駒

はるこま

家族みんなで楽しめる
おせちづくりを目指す「玉清」より
山海の幸を盛り込んだ
和風の三段重

式の重



巻の重

巻の重 海鮮マリネ、鳴門芋きん
とん、栗甘露煮、魚卵うま煮、中華
くらげ、大粒黒豆、紅白なます、た
つくり、鰻のうま煮、酢だこ、紅鮭
麩漬、味付け数の子、にしん大
漁漬

式の重 筑前煮、蓮根煮、里芋煮、
慈姑煮付、伊達巻、帆立串照り焼
き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布
巻、ぶり照り焼き、若鶏八幡巻、合
鴨コース照り焼き風、豚肉とチー
ズのテリーヌ、サーモンチーズ巻

参の重 焼湯葉巻、若鶏照り焼き、
紅白蒲鉾、イカの真砂和え、イカ
松笠串照り焼き、ロブスター、殻
付ニシ貝磯煮、有頭海老塩焼き、
鶏つくね串

31日
宅配

3~5
人前

12月31日お届け

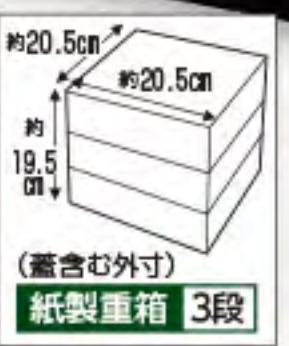
297

冷蔵 玉清

春駒
三段重 36品

小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

お重に
盛り付け済
※お届け時の盛り付
け方は変わることが
ございます。



予約のみ

予約 本体
価格 14,800円
(税込 15,984円)

試食学習会でも好評!
組合員さんの

◆ロブスターが入っているのがめずらしくて
いいですね。このおせちなら子どもが食べ
てくれるので、わが家ではいつも「春駒」に
しています。ごまめに水あめが絡んでない
ので、さくさく食感でおいしいです。



参の重