

迎春

2021

結賀

ゆいが

ご家族や大切な方と
笑顔で囲む
おもてなし

二の重
日本酒にも合う
和のお品を盛り込みました

三の重
大晦日から活躍できる
オードブルメニューを
選び盛り込みました

一の重
伝統的なおせち料理の
品々を盛り込みました



ならコープ 女性職員プロデュース

使い勝手の良いおせちを目指し、お品や盛り付けまで企画しました
おせちメーカーの丁寧な手仕事も堪能いただきたいおせちです

ご予約締切
11月8日(日)

約4人前 350点限定 お一人様1点限り

3101 冷蔵

銀の森コーポレーション

結賀
三段重 43品

本体 19,800円
(税込 21,384円)

【一の重】伊達巻、しろひらす西京焼、市松かまぼこ、菜の花、蛸柔煮、浜汐海老、きびなご手編、数の子、小川巻、栗きんとん、田作り、柿なます、金箔黒豆
【二の重】ぶりの子、いんげん、にしん昆布巻、梅巻、牛八幡巻、裏白しいたけ、海老しいたけ、手綱こんにやく、竹の子、わかめ、あわび旨煮、甘海老甘露煮、たたきごぼう ごま和え、鯖ざく巻、たら旨煮、彩りきぬた巻
【三の重】帆立貝レモンバターソース、ドライトマトの赤ワイン煮、ローストポーク、パプリカのマリネ、松笠いかのマリネ、イクラ、スモークサーモン、チーズ蒸し鶏、フルーツチーズ、合鴨パストラミ、チキンのスパイスロースト、金柑シロップ漬、若桃のコンポート、ローストビーフ(ソース付)

しろひらす西京焼
合わせ西京味噌に2日間しっかりと漬けこみ
焼き上げました。脂のりが良く、しっとり
上品な味わいで、毎年評判の一品です

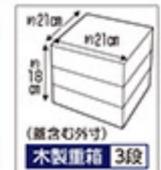
牛八幡巻
今年新しく追加した一品
長寿にちなんだお品・ごぼうと牛肉の調和を
お楽しみください

フルーツチーズ
オレンジピール・レモンピール・クランベリーを加えた
クリームチーズにシロップ漬の焼きりんごを入れました
クラッカーなどと合わせてお楽しみください

おすすめの品



昨年好評 アンケートの声
女性らしい心配りを感じました。見た目も美しく、手の込んだお品もあり、「これはどんな味?」と家族で楽しくお正月を迎えることができました。三の重は大晦日にも使えますね!



迎春予約 (掲載ページ) 表紙~P.23、裏表紙
注文期間 2020年10月17日(土)~12月20日(日)

商品お渡し日時 12月31日(木) あさ10時~夕方5時

クリスマス予約 (掲載ページ) P.24~P.27
注文期間 2020年10月17日(土)~12月13日(日)

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

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

組合員の皆様へ



奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」メンバーより
私達が奈良の食材を活かしたメニュー開発
に取り組む「奈良の食プロジェクト」でのお
せちの監修も、お陰様で12年目を迎えました。
すべてのお品に奈良県産の食材や調味料が
使われており、奈良の良さを感じていただ
ける素敵なお品となっております。この機会
に奈良の食材の豊かさに触れ、その良さを
知っていただき、日々のお料理にも役立
てていただければと思います。

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

なごみの重

おせち定番のお品を
ふんだんに盛り込みました

はなの重

新しいお品・改良した
お品を盛り込んだ
奈良の食材をしつかり
楽しめるお重です

みやびの重

洋風メニューや甘味を
組み合わせたお重
華やかさにも
こだわりました



なごみの重

はなの重

みやびの重



横木 実乃さん

開発エピソード～今年はこんな風に取り組みました！～



外岡 和菜さん

新型コロナウイルスの影響で試食や会議
を行うことが困難な中、特に力を入れた
のは新メニューの開発です。また、野迫
川村で「凍り豆腐」を作っている松島さん
にオンラインでインタビューを行いました。
その土地で作ることへの誇りを学び、食を
通して皆様に奈良の良さを伝えたいとい
う気持ちが一層強まりました。

今年 新登場

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



野迫川村
凍り豆腐
使用

吉川 小百合さん
おすすめ 凍り豆腐の炊いたん



東吉野村
ひよしゆず
使用

梨木 華さん
おすすめ 鱈の柚子香蒸し



奈良県産
ヤマトポーク
使用

満口 萬子さん
おすすめ 豚の梅煮

自然豊かな野迫川村
で作られた貴重な凍
り豆腐を使用してい
ます。お出汁がよく
染み込み、優しい味
わいの一品です

ほんのり醤油味の
ふっくらとした鱈
に、柚子の香りと
華やかな彩りを添
えていただける
お品です

豚の角煮に、梅
のさっぱりとした
味わいに加え、
口どけ良く仕上
げました

3~4人前 300点限定 お一人様1点限り ご予約締切 11月8日(日)

3102 冷蔵 ティーケース

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」
共同監修 地産地消おせち 和洋
三段重 34品

【なごみの重】柿なます、数の子、若草信田巻、奈良漬香る海老煮、花もち緑大和茶風味、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、奈良の地酒入り 紅白かまぼこ、たら煮、梅糖甘煮
【はなの重】松笠いか梅ソース、松笠いかバジルソース、トマトと下北春まなみのテリーヌ、豚の梅煮、合鴨スモークオレンジソース、凍り豆腐の炊いたん、花もち紅梅ほうじ茶風味、蓮根の松風焼き、鯛の柚子香蒸し
【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、クリームチーズスターキーバストラミ巻、栗きんとん、椎茸旨煮、煮しめ鶏、宇陀のやわらごぼう、桜香鯛の當庵焼き、梅型人参、金粉梅酒羊羹、帆立のまなソース和え、田づくり、花もち白梅ほうじ茶風味

本体 17,800円 (税込 19,224円)

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



ならコープおすすめのおせち

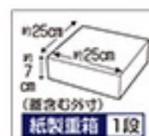
初春

はっはる

「大つる」が創業以来受け継いできた銅釜で手づくり感を大切にまろやかに炊き上げました。色鮮やかな昆布や煮物が初春を彩ります



2~3人前 ご予約締切 12月20日(日)



3105 冷蔵 大つる

おせち 初春 一段重 32品

本体 9,800円 (税込10,584円)

いくら醤油漬、サクッと田作り、厚切ぶり照焼、青桃甘露煮、白桃饅頭、紅梅饅頭、丹波黒黒豆、栗甘露煮、紅白かまぼこ、みつせ鶏つくね和風あんじ、祝えび、真だら旨煮、宝巻、味付け数の子、伊達巻、寿高野豆腐煮、スモークサーモン、玉ねぎパプリカマリネ、合鴨コース、くるみみかん、白花生、金時人参紅白なます、煮めれんこん、手編生芋こんにゃく、里芋煮、ふき煮、小菊含め煮、煮めれんこん、手編生芋こんにゃく、手まり麩、椎茸煮、松笠くわい煮

(1459kcal・食塩相当9.3g/1セット32品目) 小麦・卵・えび 消費期限:1月2日



宝巻

北海道産昆布を銅釜で炊き上げることでやわらかく、色鮮やかに仕上げました



煮めれんこん

厚めに切ったれんこんを、大つるのだしと素材へのこだわりをしっかりと味わっていただける一品に仕上げました



厚切ぶり照焼

九州の生簀で養殖した、脂ののったぶりを鮮度の良いまま厚切りにし、艶やかな照焼に仕上げました

祝春華

いわいしゅんか

主原料国産素材で作上げた伝統的な和のおせち。煮しめはかつお節からていねいに出汁をとって仕上げた昔ながらの本格的な味わいです



3~4人前 ご予約締切 10月31日(土)

3106 冷蔵 石井食品

祝春華 三段重 29品

本体 22,000円 (税込23,760円)

【老の重】栃木県産玉子の伊達巻、北海道産昆布の昆布巻、国産すり身の蒲鉾、国産片いわしのたつくり、北海道産紅ずわい蟹煮ごり、国産栗の栗きんとん、国産丹波黒黒豆煮、瀬戸内産たこの酢だこ、鹿児島県産海老の姿煮(袋)
 【武の重】茨城県産小海老甘露煮、山形県産若狭の甘露煮、国産さわらの柚庵焼、抹茶餡包み(生菓子)、国産ばい貝煮、宮城県産さんまの昆布巻、北海道産味付け数の子(袋)、国産こはだの酢漬、北海道産いくら醤油漬、宮城県産金柑の甘露煮
 【参の重】茨城県産れんこん煮(袋)、千葉県産さといも煮(袋)、若手県産椎茸煮(袋)、国産ごぼうのたたきごぼう(袋)、熊本県産たけのこ煮(袋)、千葉県産豚の焼豚(袋)、国産野菜の紅白なます(袋)、国産にんじん煮(袋)、若手県産若鶏のしんじょ(袋)、北海道産紫花豆煮(袋)

※お品名に(袋)と記載する商品は、個包装になっていますので、ご家庭で盛り付けてください。

(2428kcal・食塩相当24.0g/1セット29品目) 小麦・卵・えび・かに 消費期限:1月2日



【参の重】は、空のお重箱と個包装パックでのお渡しとなりますので、ご家庭で盛り付けてください。

盛り付け例





京料理道楽当主
飯田知史

京料理道楽
「京料理道楽」
十四代目当主監修

京料理
道楽
たよ

【一の重】



【三の重】

福肆段重
ふくしだんじゅう

【二の重】



【一の重】



約3人前
ご予約締切
11月8日(日)

3107 冷蔵 銀の森コーポレーション
京料理道楽 飯田知史監修おせち 福肆段重
四の重並列二段 39品

- 【一の重】紅白蒲鉾、鮮雞皮卷、鯖ざく巻、東寺巻、煮鮑、若桃、金柑、金箔黒豆、芋金団、淡皮栗
- 【二の重】胡桃松魚、田作、鶏胡桃松風、鰯照焼、濱塩海老、竹の子隠元添え、若布、合鴨山椒風味、菜の花
- 【三の重】帆立貝付焼、伊達巻、鱈旨煮、叩き牛蒡、鮭子紅白諭、このしろ錦糸和え、松立烏賊、蛸柔煮、小川巻、数の子
- 【与の重】鯉昆布巻、納菜、瓢箪高野豆腐、梅麩、あじろ蒟蒻、鱈の子、海老南蛮、裏白椎茸、竹麩、鶏麹味噌焼、ローストビーフ(ソース付)

(2109kcal・食塩相当13.9g / 1セット39品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



本体 12,800円
(税込 13,824円)

昨年好評 アンケートの声
丁寧一品一品が作られていることが分かる優しい味わいで、飽きることなく家族で楽しめるおせちでした。

うれしい組み合わせ お得なセット

かに+福肆段重セット



NEW 新
アメリカ・ロシア産
ご予約締切
11月29日(日)

3157 冷凍 ニチレイフレッシュ
生バルダイ
ハーフポーション 5L
2kg
本体 12,500円
(税込 13,500円)



約3人前

冷蔵 銀の森コーポレーション
京料理道楽
飯田知史監修
おせち
福肆段重
四の重並列二段 39品
本体 12,800円
(税込 13,824円)

(2109kcal・食塩相当13.9g / 1セット39品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

3108 セット価格
かに+福肆段重セット
単品合計本体25,300円が
1,300円お得!
本体 24,000円
(税込 25,920円)



北陸地域の
名産品を中心に
盛り込んだおせちです

二の重



いけ森 店主 池森敬香

約 4人前
ご予約締切
11月8日(日)

3109 冷蔵

アサヒウェルネスフーズ

金沢 割烹いけ森監修 五彩

二段重 45品 本体 18,500円
(税込 19,980円)



(蓋含む外寸) 木製重箱 2段

【一の重】牛タン入りポロニアソーセージ、数の子松前漬、紅ずわい旨煮、たら甘露煮、上生菓子錦、五郎烏きんとん、ほくほく栗甘露煮、あゆ甘露煮、柚子チーズ風味、伊達巻、くるみ甘露煮、紅白なま酢、あなご青菜巻、焼海老、錦玉子市松、たらこ旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、味付小梅人参、紫わらびたまり漬、大粒黒豆金箔、松麩、若桃甘露煮、いか黄金焼

【二の重】焼菊味噌漬、にしん昆布巻、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、ほたるいか生姜煮、ころもまり麩、湯葉団子、椎茸旨煮、つぶ貝黄金和え、いくら醤油漬、合鴨スモーク、数の子、赤魚西京焼、田作り、上生菓子亀、りんご市松バター、かき市松バター、蝦夷鮭白醤油煮、ひたし豆、あかにし生姜味串、だいこん寿司
(2974kcal・食塩相当21.9g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

この重



なだ万本店 山菜花荘

1830年(天保元年)に創業の
老舗「なだ万」が吟味し
心を込めて作り上げました

約 3人前
ご予約締切
11月8日(日)

3110 冷蔵

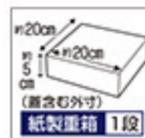
なだ万

なだ万 多久味

一段重 16品

本体 15,000円
(税込 16,200円)

鰯西京焼、帆立生姜煮、栗金団、いくら醤油漬、海老芝煮、数の子塩甲漬、ローストビーフ(ソース付き)、田作り、貝柱雲丹和え、紅白なます、伊達巻、紅白小袖蒲鉾、黒豆、一口昆布巻、蟹生姜煮、干椎茸甘露煮
(1372kcal・食塩相当8.8g / 1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



(蓋含む外寸) 紙製重箱 1段

なだ万

煮穴子

香ばしく甘辛に煮込んだ穴子を、山くらげとしいたけを挟み込んだ酢飯にのせました



ご予約締切
11月8日(日)

3111 冷凍

ポーラスター

なだ万監修
ふっくら煮穴子の押寿司
300g(8切)

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

本体 1,200円
(税込 1,296円)

(山椒付) 長さ:約18cm (152kcal・食塩相当1.4g / 100g(穴子寿司+山椒)) 小麦



「なだ万」監修のお寿司

焼き鯖

特製たれに漬け込み焼き上げた真鯖をしょうが、白ごま、大葉入りの酢飯にのせました



ご予約締切
11月8日(日)

3112 冷凍

ポーラスター

なだ万監修
ゆず香る焼き鯖の押寿司
300g(8切)

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

本体 1,200円
(税込 1,296円)

(長さ:約18cm (209kcal・食塩相当1.0g / 100g) 小麦



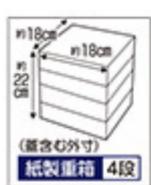


4~5人前
ご予約締切
11月8日(日)

3113 冷蔵

ノムラフーズ
京菜味のむら おせち「雅」

四段重 45品
本体 **20,000円**
(税込 21,600円)



- 【一の重】一口昆布巻、梅甘露煮、笹団子、お祝い海老、あわび旨煮、のし梅奉書、数の子、三色団子松葉串
- 【二の重】紅白蒲鉾、黒豆、梅餅、金時人参入り生酢、さばの彩り巻、鱈旨煮、からすみ、だし巻、たたきごぼう、海老紅白巻、鰯西京焼、金柑甘露煮、お祝い松葉串
- 【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、たこ梅酢漬、豚角煮、いくら、田作り、栗きんとん、梅酢蓮根の芽、鶏木の芽味噌焼、紅白松葉串
- 【四の重】湯葉にしん笹奉書、味付こんにゃく、寿高野含め煮、菊煮び、ごぼう煮び、穴子八幡巻、帆立旨煮、梅型人参、手まり麩、合鴨コース、椎茸旨煮、鰯めり湯葉、蟹爪、若桃甘露煮

(2841kcal・食塩相当24.2g/1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



味わい深いお料理45品目を
朱赤の四段重に多彩に
詰め合わせました

2~3人前
ご予約締切
11月8日(日)

3114 冷蔵

ノムラフーズ
京都鴨川畔 「佐々木」

三段重 50品
本体 **12,000円**
(税込 12,960円)



- 【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、笹団子、伊達巻、まぐろの角煮、椎茸旨煮、黒豆がんと含め煮、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、甘鯛西京焼、一口昆布巻、金柑甘露煮、手まり麩
- 【二の重】鶏山椒焼、黒豆、淡皮栗甘露煮、栗甘露煮、いかと野菜の彩り和え、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、鱈旨煮、鰹くるみ、田作り、梅羊羹松葉串
- 【三の重】寿高野含め煮、蓮根煮び、味付こんにゃく、海鮮市松、真だら子旨煮、すり身揚巻、菊煮び、だし巻、合鴨つくね串、の巻ほうれん草、鰯めり湯葉、湯葉茶巾、茶福豆、白花生、ごぼう煮び、松麩、梅型人参、紅白松葉串

(2259kcal・食塩相当16.8g/1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



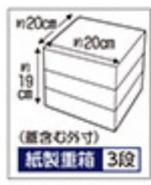
京都・鴨川のほとりにある
料亭「佐々木」が監修した
京料理を楽しむおせち

約3人前
ご予約締切
11月29日(日)

3115 冷蔵

ティーケース
京都祇園かにかくに

三段重 45品
本体 **16,000円**
(税込 17,280円)



- 【一の重】笹巻茶巾、菊旨煮、椎茸煮、牛肉しくれ煮、海老焼焼、金柑蜜煮、プリ照焼、紅白梅松葉、合鴨燻製、うくいす豆、紅梅もち、昆布巻、さつまいも甘露煮、若鶏二色巻
- 【二の重】紅白蒲鉾、叩き牛蒡、真だら子旨煮、田作り、花こんにゃく赤、花こんにゃく白、柚子伊達巻、味付け数の子、菜の花辛子和え、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、帆立ひも松前、山うど酢味噌、こはだ栗漬、梅ちらしもち、照焼帆立、真丈蟹殻焼
- 【三の重】抹茶わらびもち、紅白なます、いくら醤油漬、巻ゆば柚子風味、干しあんず、金時梅人参旨煮、合鴨テリーヌ、若桃甘露煮、黒豆金箔のせ、帆立ひも魚卵和え、さんま黄金漬、栗きんとん、ごまくるみ、梅麩甘煮

(2131kcal・食塩相当12.4g/1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



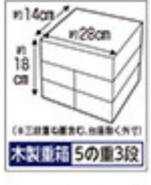
京都のお茶屋ダイニング
「祇園かにかくに」より
雅やかな和洋折衷のおせち

3~4人前
ご予約締切
11月8日(日)

3116 冷蔵

銀の森コーポレーション
赤坂あじさい 招福

五の重 46品
本体 **20,000円**
(税込 21,600円)



- 【空の重】有平かまぼこ、松笠いか、巻湯葉煮びたし、マッシュルームの旨煮、伊達巻、メロ西京焼、梅人参旨煮、菜の花福良漬、竹の子土佐煮、身欠きにしん昆布巻、ぶりの子煮、浜汐えび、ずんだ船着巾着麩、くるみのかつお和え、ローストビーフ(ソース付)
- 【雪の重】えびときびごの手綱巻、酢漬かじき昆布巻、小川巻、数の子美味漬、本鯛のずんだ焼、若桃甘露煮、鶏の趣味漬焼
- 【月の重】つぶ貝と小松菜の鉄ばえ、ちりめん山椒煮、めひかり南蛮漬、酢取りパプリカ、酢取りたこ、手持ちめかぶ、いくら醤油漬、穴子柳川新文、えんがわ鰯皮巻、かに新文
- 【花の重】彩りきめた巻、山形牛しくれ煮、ほたて貝山椒煮、いんげん、金柑シロップ漬、紅白なます、かんぱち金紙巻
- 【星の重】金箔黒豆、フルーツチーズ、田作り、山形牛旬菜巻、安納芋きんとんと甘露煮、裏白椎茸、海老椎茸

(2973kcal・食塩相当17.7g/1セット46品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



五の重三段に素材を活かした
色合いの、うす味で繊細な
お料理を華やかに盛り付け
ました

「シェラトン都ホテル大阪」の和洋おせち



素材・味にこだわり
華やかに盛り付けた



3~4人前
ご予約締切 11月8日(日)
3117 冷蔵
シェラトン都ホテル大阪
和洋
二段重 37品
本体 **25,000円**
(税込 27,000円)

【和の重】たたき牛蒡、ふぐ錦糸巻、黒豆煮、パイ貝の旨煮、いか雲丹魚卵和え、伊達巻、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、紅白市松蒲鉾、にしん昆布巻、かつお胡麻、アカシメバシメ和え、味付け数の子、真鯛さずし、こはだかぶら
【洋の重】スモークトラウトサーモン、オニオンのマリネ、若狭の甘露煮、ビーフのテリーヌ、サーモンとチーズのミルフィーユ、鮭と彩り野菜のテリーヌ、生ハムのチーズ包み、りんごと紅芋のパイ包み、胡麻の甘露煮、あわびの旨煮、味付け茶わかめ、海老と卵のカマンベール風味、こはだ栗漬、コルニッシュ、海老の旨煮、シーフードマリネ、チキンのテリーヌ、スモークビーフ、合鴨のスモーク、杏子のレモン風味 (3362cal・食塩相当37.1g/1セット37品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

師弟合作のもとに作り上げたおせち



3~4人前
ご予約締切 11月29日(日)
3118 冷蔵
割烹料亭千賀監修
吉寿干
三段重 41品
本体 **13,980円**
(税込 15,098円)

【一の重】金箔黒豆、洗皮付き栗金団、柚子くらげ、田作り、白花生、祝い海老、鯛小倉煮、昆布巻、手巻餅、紅鮭いか和え、数の子燗甲煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし
【二の重】餅牛蒡、焼き帆立、梅真丈、焼き甘藷、ごままつま、伊達巻、紅ずわいかに爪、柚子焼つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、若狭甘露煮、紅白祝袋、高野豆腐、大黒おぼろめ汁旨煮
【三の重】湯葉旨煮、紅鮭しんじょう、紅白結び餅、鳥賊松笠白焼、鶏の三色巻、魚の子旨煮、あわび旨煮、紅白なます、紅白錦糸巻、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、錦玉子、くるみ煮、さごしの昆布ダマ (2019cal・食塩相当12.8g/1セット41品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

毎日放送「ちんぷんぷいぷい」出演中
中辻利宏氏による
九州の食材を使った創作おせち



にん・にん特製
「鹿児島産黒豚黒牛カレー」
(レトルトパック)2個
小麦・乳



4~5人前
ご予約締切 11月8日(日)
3119 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 和洋中九州おせち
三段重 48品
本体 **19,800円**
(税込 21,384円)

【参の重(和)】鹿児島産さつま芋のレモン煮、田作り、花紅餅、数の子、大粒黒豆、くわい旨煮、宮崎県産マス山椒煮、たたき土佐牛蒡、紅白かまぼこ、いくら醤油漬、小柱の黄金和え、空豆のあま煮、有頭海老旨煮、鹿児島産黒豚の昆布巻、抹茶伊達巻、伊達巻、穂付き菊の旨煮、葉付ききんかん甘露、トロしめ餅、紅白なます
【参の重(洋)】白身魚のエスカベッシュ、鶏コンフィのハーブ焼き、サーモンの香辛焼き、ホッキ貝サラダ、オリーブ、チキンとポルチーニ茸のブリオッシュ、干柿のホワイトチョコ包み、合鴨スモーク、イトヨリのフレンチマスタード和え、熊本県産黒豚のローストビーフ、鶏めたい、タンズモーク、福岡県産ハム、熊本県産ポークのバドカンパニエ
【参の重(中)】胡麻団子、りんごのくず餅、肉団子の黒糖黒餅、胡麻の甘酢漬、わかさぎ南蛮、クルミの鮎炊き、あわびの旨煮、鹿児島産豚肉の柔らかチャーシュー、くらげ餅、若狭、海老チリ、仔牛のやわらかタンパジルソース、鶏ムネ肉のやわらか煮白ネギ塩だれ (3072cal・食塩相当20.4g/1セット48品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



料理に定評あり
新春の食卓をより一層華やかに演出する
「ハイアットリージェンシー 大阪」の和洋おせち

4~5人前
ご予約締切 12月20日(日)
3121 冷蔵 HRO
ハイアットリージェンシー 大阪
和洋おせち
三段重 48品
本体 **37,000円**
(税込 39,960円)

【参の重】伊達巻、海老の艶煮、紅白かまぼこ、ぶり照焼、味付け数の子、栗きんとん、鶏松風、いくら醤油漬、鱈の旨煮、黒豆煮、てまり餅、鹿の子こんにやく煮、海老オレレンジきた巻、れんこん煮、昆布巻、にしん甘露煮、田作り、金柑煮、ままかり市松串、梅人参煮、黒豚なると巻、菊巻
【和の重】キタノパイ包み、帆立照焼、鶏肉と枝豆のアヒージョ、スモークトラウトサーモンマリネ、松笠いか白焼、あわび白ワイン煮、ローストビーフ、サラミとチーズの鶏ロール、チーズ入りチキンベーコン、杏子煮、シーフード辛子マヨネーズサラダ風、オリーブメント、若狭甘露煮、コーニッシュ(小胡瓜ピクルス)、ドライマト赤ワイン煮
【参の重】帆立巻、海老紅白結び、かぶらの紅白なます、さつまいもレモン煮、たこたまご、たこ照焼、いかの真砂和え、白身魚のエスカベッシュ、黒豚牛蒡巻、浜焼つば貝 (4519cal・食塩相当37.9g/1セット48品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



「ANAクラウンプラザホテル大阪」
元総料理長奥井範夫氏監修
品良く丁寧な味付けされた、和洋中のおせち



4~5人前
ご予約締切 11月29日(日)
3122 冷蔵 GHS
ANAクラウンプラザホテル大阪
和洋中おせち
三段重 64品
本体 **28,500円**
(税込 30,780円)

【一の重】紅蒲鉾、白蒲鉾、赤魚西京焼、湯葉の野菜巻き、片口餅の田作り、二色栗甘露煮、きんとん、黒豆煮金箔添え、いくら醤油漬、真鱈醤油煮、伊達巻、味付け花型赤こんにやく、エンドウ醤油漬、大根と人参のなます、金柑甘露煮、練昆布巻、海老艶煮、かに風味佃煮、菊山椒煮、鮎酒煮し、小鯛笹漬、数の子醤油漬、蓮根の芽梅酢漬、ひょうたん栗漬、ひょうたん栗漬、くわい松笠甘露煮
【二の重】ブルーベリーパウンドケーキ、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、杏子とオレンジの結露、豚肉のリゼット、ミートローフのパイ包み、塩漬オリブ、スタッフドオリーブ、ベーコンと法蓮草のチーズクッシュ、紅鮭スモークローズ、セロリ塩漬、鯉のマスタード和え、カラフトシヤモ卵と数の子のサラダ、空豆塩煮、カニテリーヌ、合鴨オレレンジソース煮、らっきょうワイン漬、タコスモークオイル漬、ホタテスモークのオイル漬、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクルス、魚卵詰めやういかに醤油味、ドライマトのワイン煮、スモークポークバストラミ
【三の重】チャーシューオースター風味、空豆かに瓜団子、くるみ鮎炊き、きんこカシューナッツ、きゅうり醤油漬、いか葱塩炒め、エビチリソース、いいたこの醤油煮ごま風味、菊酢漬、穴子山椒の野菜炒め、ままかりとレモンの酢漬、レモン酢クラゲ、浸し枝豆、太刀魚の八幡巻、蒸し鶏と伊予柑のテリーヌ、柚子皮甘煮 (178cal・食塩相当1.4g/100g) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日



一段ずつに
和・洋・中のお料理をまとめた
3~5人前のおせち



3~5人前
ご予約締切 11月29日(日)
3123 冷蔵 玉清
笑門来福
三段重 50品
本体 **18,800円**
(税込 20,304円)

【参の重】イカの真砂和え、にしん大漁漬、くるみの味噌炊き、きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、里芋煮、蓮根煮、昆布巻き、市松紅白蒲鉾、穂先菊巻、たつくり、有頭海老塩焼き、味付け数の子、串刺し三貝生薬味、焼湯葉巻き、ぶり照り焼き、伊達巻、高野豆腐
【和の重】餅牛蒡、タコと山椒の中華和え、海鮮中華帆立ひも、チキン三色巻、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、スモークチキン中華、中華肉団子、豚角煮、イカのウニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、完全金柑
【参の重】海鮮マリネ、彩り野菜のマリネ、チーズウィンナーベーコン巻き、若狭チーズ和え、ホッキ貝サラダ、ローズサーモン、タコのバジルソース、若狭の甘露煮、ビーフバストラミ、ローストポーク、チュウリップスモークチキン、合鴨ロース照り焼き、海老の錦手まり、サーモンチーズ巻き (3670cal・食塩相当37.9g/1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

少人数・少量のおせち



2~3人前
ご予約締切 11月29日(日)

3124 冷蔵 玉清

水仙 三段重 34品

本体 10,500円 (税込 11,340円)

【老の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、紅白なます、鰻のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬
【武の重】筑前煮、蓮根煮、椎茸煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、昆布巻き、たたきごぼう、穂先菊煮、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、焼湯葉巻き、イカのウニ焼き
【参の重】たつくり、帆立串照り焼き、若桃の甘露煮、ビーフパストラミ、酢豚、合鴨コース照り焼き風、チーズウィンナーベーコン巻き、イカの真砂和え、鶏つくね串、伊達巻、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮(1830kcal・食塩相当19.7g/1セット34品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



約2人前
ご予約締切 11月8日(日)

3125 冷蔵 銀の森コーポレーション

京料理道楽 飯田知史監修おせち 明の春 三段重 36品

本体 9,200円 (税込 9,936円)

【一の重】紅白蒲鉾、田作、東寺巻、鶏胡桃松風、からすがれい西京焼、濱塩海老、数の子、菜の花、芋金団、淡皮栗、金箔黒豆
【二の重】裏白椎茸、伊達巻、叩き牛蒡、絹莖、粒貝と分葱の鉄ばえ、紅白鱈、活鮭の磯蒸し、梅鮎、竹の子、若布、胡桃松風、福手綱
【三の重】鱈昆布巻、豚牛蒡、鰯の子、瓢箪高野豆腐、隠元豆、あじろ鶏、海老南蛮、帆立貝生煮、鶏照焼、鯖紙巻、小川巻、焼目湯葉巻、鯖煮、合鴨山椒風味 (1702kcal・食塩相当9.7g/1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



いつでもお好きな時に 冷凍おせち



1~2人前
ご予約締切 11月29日(日)

10点限定 お一人様 1点限り

3126 冷凍 ティーケースン

冷凍おせち 和洋 一段重 24品

本体 7,500円 (税込 8,100円)

クリームチーズターキーパストラミ巻、北欧サラダ、紅白市松かまぼこ、伊達巻、さつま芋きんとん、淡皮栗甘露煮、黒豆金粉飾り、サーモンの彩りテリーヌ、チーズポテトフライ、海老艶煮、殻付き煮鮑、ローストポーク、キャロットオニオンサラダ、阿波尾鶏ローストスベアリブ、サーモンスライス、きんかんさわやか煮、若桃甘露煮、鰯の柚子香蒸し、一口にしん昆布巻、赤花こんにやく旨煮、白花こんにやく旨煮、柿なます、味付け数の子、田作り (897kcal・食塩相当5.6g/1セット24品目) 小麦・卵・乳・えび



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2人前
ご予約締切 11月8日(日)

3127 冷凍 千賀屋

割烹料亭千賀監修 千寿 一段重 25品

本体 8,980円 (税込 9,698円)

紅白なます、いくら醤油漬、田作り、白花豆、淡皮付き栗金団、金箔黒豆、伊達巻、若桃甘露煮、湯葉旨煮、紅白結び餅、祝い海老、酢牛蒡、昆布巻、数の子露甲漬、にしん酢漬、えび紅白奉書、焼き甘鯛、さごしの昆布漬、くるみ煮、笹巻茶巾、寿栗甘露煮、錦玉子、焼き帆立、梅真文、梅かんざし (1179kcal・食塩相当4.6g/1セット25品目) 小麦・卵・乳・えび



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。

幅広い世代に 体にやさしいおせち



1~2人前
ご予約締切 11月8日(日)

3128 冷凍 ロングライフダイニング

やわらかおせち 1段重 26品

本体 9,500円 (税込 10,260円)

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



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。



ご予約締切 10月31日(土)

2~3人前 主原料 国産

3129 冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮おせち のぞみ 三段重 23品

本体 14,500円 (税込 15,660円)

【一の重】国産栗の栗きんとん、北海道産紫花豆煮、北海道産かぼちゃのスイーツ、北海道産はたて照焼、国産丹波黒糖黒豆煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産青梅の甘露煮、北海道産牛肉のしくれ煮、宮崎県産若鶏のミニ肉団子
【二の重】千葉県産豚の角煮、佐賀県産若鶏のグリル、国産金柑の甘露煮、大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産栗の甘露煮
【三の重】徳島県産れんこん煮(袋)、国産椎茸煮(袋)、熊本県産たけのこ煮(袋)、九州産さといも煮(袋)、国産梅花にんじん煮(袋)、宮崎県産若鶏の野菜入りミニハンバーグ(袋)、鹿児島県産さつま芋の甘露煮(袋)、国産野菜の紅白なます(袋) (2316kcal・食塩相当12.2g/1セット23品目) 消費期限:1月2日 (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)

【三の重】は、空のお重箱と個別包装パックでのお渡しとなりますので、ご家庭で盛り付けてください。

「少量のおせちで十分」という声にお応えした「一段重のおせち



約1人前
ご予約締切 11月29日(日)

3130 冷蔵 玉清

宝船 一段重 25品

本体 4,980円 (税込 5,378円)



海鮮マリネ、イカの真砂和え、きんとん、栗甘露煮、黒豆、魚卵うま煮、にしん大漁漬、紅白なます、酢だこ、たつくり、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、鶏つくね串、伊達巻、市松紅白蒲鉾、味付け数の子、串刺しニシ貝、生姜風味、筑前煮、蓮根煮、昆布巻き、椎茸煮、穂先筍煮、里芋煮、焼湯葉巻き、高野豆腐 (764kcal・食塩相当10.1g / 1セット25品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

一人一重をコンセプトにした美しく愛らしい宝石箱のようなおせち



1人前×2
ご予約締切 11月29日(日)

3131 冷蔵 干賀屋

割烹料亭干賀監修 舞千 1人前(27品)×2折

本体 9,980円 (税込 10,778円)



紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鯉くるみ、きんとんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、粘茶巾、数の子蜜漬、手巻餅、梅かんざし (1243kcal・食塩相当5.2g / 1包装2人前) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

奈良のお寿司屋さんが腕によりをかけた一人前のおせち



約1人前
ご予約締切 11月29日(日)

3132 冷蔵 梅守本店

うめもり 寿司おせち 一段重 25品

本体 5,800円 (税込 6,264円)



有頭海老、信田巻、筍、六方小芋、松笠蒸し、梅人参、棒鱈、きぬさや、数の子、鯖の西京焼、伊達巻、紅白手綱、紅白蒲鉾、梅鯛頭、きんとん、栗甘露煮、黒豆、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、松葉銀杏、わさび葉寿司、わさび葉寿司、紅ズワイガニ棒寿司、手鞠赤海老 (819kcal・食塩相当6.3g / 1セット25品目) 小麦・卵・えび・かに

彩り鮮やかなお料理を花を生けるように竹籠に詰め合わせました



1人前×2
ご予約締切 11月8日(日)

3133 冷蔵 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「花籠」 1段重(31品)×2組

本体 11,500円 (税込 12,420円)



金時人参入り生酢、いくら、黒豆、梅羊羹松葉串、笹団子、いか黄金焼、甘鯛西京焼、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、さごしのおぼろ包み、お祝い海老、数の子、田作り、黒糖ローストポーク、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、だし巻、鶏松風焼、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、すり身揚巻、味付こんにゃく、寿高野め煮、ごぼう煮、筍煮、松麩、梅人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮 (634kcal・食塩相当5.6g / 1段重31品目) 小麦・卵・乳・えび

厳選素材とこだわりのだしで仕上げました



2~3人前
ご予約締切 10月31日(土)

3134 冷蔵 石井食品

食塩不使用のおせち 千鶴 12品

本体 6,500円 (税込 7,020円)



国産産の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり(煎り大豆入り)、国産野菜の紅白なます、九州産黒豆煮(クロダマル)、白身魚のレモン風味、お嬢サバのトマト煮、熊本県産たけのこ煮、国産長芋の金柑シロップ煮、岩手県産椎茸煮、国産にんじん煮、国産ごぼうの酢ごぼう (1063kcal・食塩相当0.66g / 1セット12品目) 賞味期限:1月5日 ※原材料(昆布・小魚・サバ・タラなど)に含まれる塩分は使用しております。その為、素材本来のナトリウム分は含まれません。

お子さま用おせち

お肉料理を中心に
お子さまが好きなメニューを
詰め合わせました

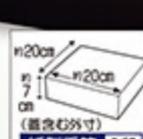


子ども約2人前
ご予約締切 10月31日(土)

3135 冷蔵 石井食品

キッズおせち 一段重 12品

本体 5,800円 (税込 6,264円)



キャロット寒天、牛肉のオイスターソース煮、伊達巻、ごぼうと鶏のパンパンジー、黒豆煮(クロダマル)、ローストチキン、照焼ハンバーグ、梅花にんじん煮、さつまいものれもん煮、鶏肉のトマト煮、ベリーとポテトのクランブル、肉だんご(トマト味) (957kcal・食塩相当4.9g / 1セット12品目) 小麦・卵・乳 消費期限:1月2日

おまけ付き



大晦日は



オリジナルオードブル「口福」は「早期迎春予約」にてご好評いただいたため今期は完売いたしました

たくさんのご利用ありがとうございました

「口福」開発チーム一同

冷凍 札幌バルナバフーズ
オリジナルオードブル「口福」
一段重 17品

ならコープ男性職員プロデュース
オードブル「口福」の姉妹品としておすすめ

色々なお酒に合う、シーフード中心のオードブルです

北海道・新千歳空港で空弁を扱う「お弁当処 美食千歳」などを営む「札幌バルナバフーズ」よりお届けします



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



NEW 約 1人前
ご予約締切 11月8日(日)

3137 **冷凍** 札幌バルナバフーズ
シーフードオードブル
一段重 15品

ツブ貝の香草バター焼き、桜マスの揚げびたし、北海道産鮭テリーヌ、プロッコリー、錦甘露煮、たたきごぼう、スモークサーモン、オニオンマリネ、北寄貝サラダ、パーナ貝燻製オイル漬、グリル野菜、真鱈子うま煮、いずみ燻製、蛸の蒸し焼き、ヒモ付帆立燻製

本体 **3,980**円
(税込 4,298円)

(487kcal・食塩相当5.1g / 1セット15品目) 小麦・卵・乳

石川県・加賀市「月うさぎの里」より
洋風メニューをふんだんに
とり入れたオードブル

約 3人前
ご予約締切 11月29日(日)

3138 **冷凍** 月うさぎ

加賀<月うさぎの里>
バーニーズ迎春洋風オードブル
一段重 16品

本体 **4,980**円
(税込 5,378円)

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

ごちそうと共に

毎日放送「ちちんぷいぷい」に出演中の中辻利宏氏監修
幅広い世代に喜ばれる、お肉中心のオードブル

NEW 新 約 4人前 ご予約締切 11月8日(日)

3139 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 本体 12,800円
一段重 22品 (税込 13,824円)

鹿児島豚のチャーシュー、塩レモンザーサイ、サーモンの香草焼き、鶏のクールピヨ煮白葱ソース、サーモンのパイ包み焼き、干し柿ホワイトチョコ包み、仔牛のやわらかタンパジルソース、タコとパプリカのラタトゥイユ、イカのスマークマヨネーズ、生ハム、合鴨スモーク、鶏コンフィのハーブ焼き、海老の塩ポイル、海鮮チーズサラダ、オマール海老の塩ポイル、鶏つくねのカレーソース、鶏とフォアグラのテリーヌ、くるみの鮎炊き、ローストビーフ、若桃、スモークサーモン、西洋野菜のキッシュ(1666kcal・食塩相当8.9g/1セット22品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

セットでお渡し

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 小麦・乳



海の幸に山の幸
中華、洋風メニューなどを盛り込んだ
ボリュームのあるオードブル

2~3人前 ご予約締切 11月29日(日)

3140 冷蔵 玉清

新春オードブル 一段重 25品

海鮮マリネ、にしん大漁漬、若草チーズ和え、ホッキ貝サラダ、串刺しニシ貝生姜風味、ローズサーモン、合鴨ロース照り焼き風、彩り野菜のマリネ、タコのバジルソース、黒豆、栗甘露煮、ローストポーク、チーズウィンナーベーコン巻き、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、チューリップスモークチキン、タコと山菜の中華和え、中華くらげ、豚角煮、ビーフパストラミ、完全金柑、酢豚、海老チリソース、海老のぷりぷりサラダ、サーモンチーズ巻き (1801kcal・食塩相当17.3g/1セット25品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



福井県「欧風食堂 サラマンジェフ」より
若い世代にも喜ばれる、洋風のおせち



サラマンジェフ 店舗



オーナーシェフ 藤井正和

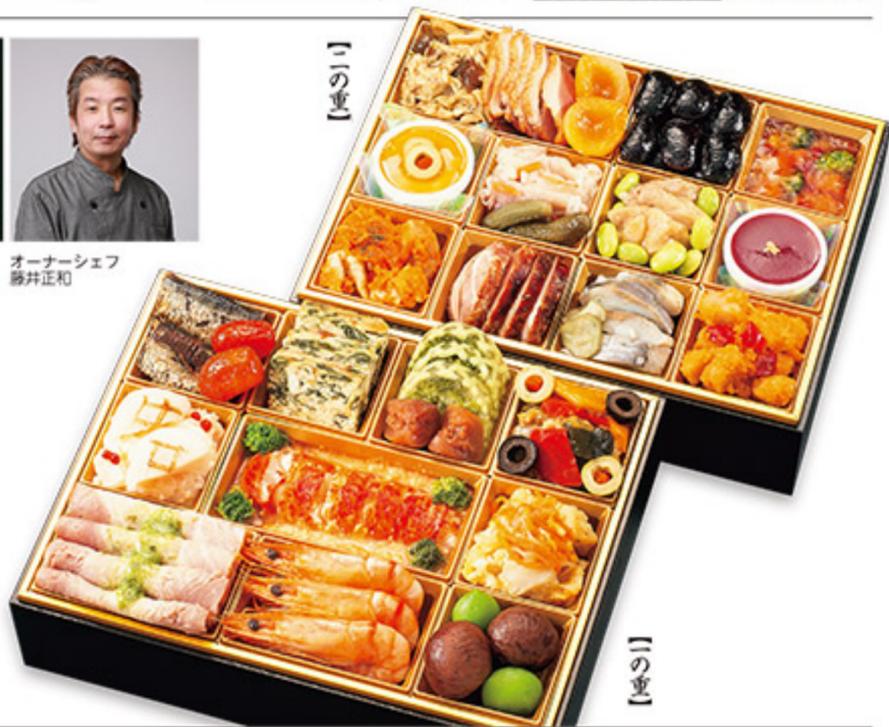
NEW 新 約 4人前 ご予約締切 11月8日(日)

3141 冷蔵 アサヒウェルネスフーズ

福井 サラマンジェフ監修 洋風おせち 二段重 27品

本体 16,500円 (税込 17,820円)

【一の重】国産いわしの和風オイル漬、ドライトマト赤ワイン煮、法蓮草とベーコンのチーズキッシュ、えびとブロッコリーのテリーヌ、無花果ワイン漬、豚肉のカボナータ、チェダーシュリンプサラダ、帆立貝柱燻製、チーズポテトとオマールトマトソース掛け、白身魚のマングーエスカベッシュ、ローストポーク(バジルソース掛け)、焼海老、しぶ皮栗ブランデー漬、青桃甘露煮
【二の重】合鴨と茸のマリネ・バルサミコ風味、ラム風味あんず、花豆のワイン煮、ポワロムースとカニ・野菜のジュレ、ポークリエットのマングージュレソース掛け、生ハムマリネ、コルニッションピクルス、鶏肉と枝豆のアヒージョ、フォアグラフランのラズベリーソース掛け、チキントマトスペイン風、黒糖ローストポーク、鯉のマリネガーリック、カジキのハニーマスタード (2453kcal・食塩相当13.6g/1セット27品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日



中華風・洋風料理をメニュー毎に
個包装でお届けします
お皿やお重に盛りつけてどうぞ



※盛り付け例 ※お皿はついていません



3~5人前 主原料 国産 ご予約締切 10月31日(土)

3142 冷蔵 石井食品

ニューイヤーオードブル 12品

チキンロール、九州産豚の角煮、ビーフシチュー、牛肉としめじのオイスターソース、キャロットラペ、デミグラスソースの肉団子、白身魚のカレーソース、ごぼうサラダ、鶏肉のチリソース、鶏肉のコンフィ、お嬢サバのトマト煮、コーンリゾット (2617kcal・食塩相当17.0g/1セット12品目) 小麦・卵・乳 賞味期限:1月5日



お届け形態

本体 9,500円 (税込 10,260円)



シェラトン都ホテル大阪



総料理長 橋本 敏

「シェラトン都ホテル大阪」ならではの趣向をこらした
家族みんなで楽しめる、華やかな洋風オードブル



2~3
人前

ご予約締切
11月29日(日)



紙製重箱 1段

3143 冷蔵 シェラトン都ホテル大阪

シェラトン都ホテル大阪 洋風オードブル

一段重 20品

本体 **11,000円**
(税込 11,880円)

カジキのスイートチリソース、ドライトマトの赤ワイン煮、ポークパストラミ、スパイシーチーズ(サラミ風味)、エビチリソース、カシューナッツ船炊き、肉団子の黒酢風味、チーズ伊達巻、海老の蒸し焼、鶏肉と枝豆のアヒージョ、小海老と魚卵のサラダ、合鴨スモーク、青桃甘露煮、いわし和風オイル漬、キャロットオニオンサラダ、紅鮭スモーク、野菜のラタトゥイユ、チキンのガランティース、鯨マスタードソース、豚舌のテリーヌ (1461kcal・食塩相当10.1g/1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日



オーナーシェフ 橋本 敏



中華の銘店がお届けするオードブル
自慢の料理を詰め合わせました



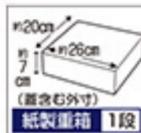
赤坂璃宮チャーシュー
赤坂璃宮特製のとれに漬け込み
オープンで4度焼きた
こだわりのチャーシューです



ホタテの醤油煮
国産のベビーホタテを
オイスターソースベースのタレで
煮込みました



エビチリソース
赤坂璃宮監修の
オリジナル
エビチリソースを
使用しています



紙製重箱 1段

2~3
人前

ご予約締切
11月29日(日)

3144 冷凍 伊藤忠食品

赤坂璃宮 中華おせち 本体 **12,000円**
一段重 13品 (税込 12,960円)

エビチリソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、蒸し鶏のパンパンジーソース、松笠いかと枝豆の中華あん、ホタテの醤油煮、クラゲの冷菜、クコの実添え、赤坂璃宮チャーシュー、金目鯛の唐揚げ、リンゴ酢風味、胡瓜の甘酢漬、クルミの船炊き、桃の花餅、若桃甘露 (1448kcal・食塩相当10.0g/1セット13品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

解凍してください

解凍時間約15時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください。

北の大地より届いた
お肉づくしのオードブル

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。



紙製重箱 1段

約
4人前

ご予約締切
11月8日(日)

3145 冷凍 見方

北のシェフオリジナル
冷凍肉料理オードブル

一段重 14品

本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

チキントマト煮スペイン風、ポークのカボナータ添え、コルニッシュ、ピクルス、生ハムとナッツのチーズテリーヌ、ビーフシチュー、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフソース付、チキンパロチン、ポークリエット、合鴨コンフィオレンジ添え、マリナラビーンズ、パテドカンパーニュ、セミドライトマト、グリーンオリーブ (1158kcal・食塩相当5.0g/1セット14品目) 小麦・卵・乳



「空弁」でおなじみ
札幌バルナバフーズより
自然解凍で手軽に
贅沢に楽しむ海鮮丼



- サーモントラウト:チリ、ノルウェー産
- 帆立:北海道産
- ずわい蟹:ロシア、カナダ、アメリカ、ノルウェー産
- うに:チリ産
- いくら:日本、アメリカ、カナダ産

ご予約締切
11月29日(日)

解凍

3146 冷蔵 札幌バルナバフーズ

海鮮丼の具

60g×4

本体 **4,800円**
(税込 5,184円)

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



100点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
11月8日(日)

3147 奈良コープ産業

柿の葉ずし 3種セット

3種(鯖、鮭、穴子)各8個

(173kcal・食塩相当1.0g / 100g) 小麦 消費期限:1月1日

包装しています

本体 **3,900円**
(税込 4,212円)

奈良の伝統食「柿の葉ずし」
鯖、鮭、穴子の3種詰め合わせをお届けします

「奈良コープ産業」のお寿司



厚めの鯖半身をのせ
黒板昆布で巻きました

ご予約締切
11月8日(日)

3148 奈良コープ産業

鯖寿司(黒板昆布巻き)

8切×2

(211kcal・食塩相当1.1g / 100g) 消費期限:1月1日

本体 **3,000円**
(税込 3,240円)

わさび葉で包んだ
色とりどりで華やかなお寿司



3~4
人前

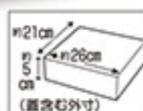
ご予約締切
11月29日(日)

3149 冷蔵 梅守本店

迎春手鞠わさび葉寿司

20個入り

(1160kcal・食塩相当11.6g / 1折) 小麦・卵・えび・かに



お召し上がり方

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

- ◆手鞠わさび葉寿司 鯖
- ◆手鞠わさび葉寿司 鮭
- ◆手鞠わさび葉寿司 海老
- ◆手鞠わさび葉寿司 鱈
- ◆古代あなら寿司
- ◆梅酢炙り鯖寿司
- ◆古代巻
- ◆鮭といくらの錦糸巻
- ◆紅ズワイ蟹棒寿司
- ◆わさび巻 各2個ずつ

本体 **5,000円**
(税込 5,400円)

奈良「梅守本店」のお寿司



8種40貫を
盛り合わせました

見た目が美しく
1貫の大きさが
しっかりあり満足
できる桶盛りです。

サイズ:直径約41cm

約
5人前

ご予約締切
11月8日(日)

50点限定 お一人様
1点限り

3150 冷蔵 梅守本店

うめもり 迎春桶盛り

8種40貫

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

本体 **5,500円**
(税込 5,940円)

- ◆炙り帆立
- ◆サーモン
- ◆赤エビ金粉添え
- ◆古代米と玉子のおすし
- ◆えび
- ◆数の子
- ◆紅ズワイ蟹
- ◆炙り煮穴子

かに

食べごたえのある
特大サイズを食べやすいよう
殻むき加工しました



50点限定 お一人様
1点限り

ロシア・アメリカ産 食べ方
レシピ付 ご予約締切
11月29日(日)

3151 冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特大)
バルダイ種
1.1kg(550g×2) かに 本体 17,500円
(税込 18,900円)

一般的なしゃぶしゃぶ用
生ずわいがに
可食部
7~11cm

しゃぶしゃぶ用
生ずわいがに(特大)バルダイ種
可食部
11~13cm

おせちと並ぶ、
コープの迎春人気商品



加工済みの大型のずわいがに

4Lサイズ使用
かに約2杯分

20点限定 お一人様
1点限り

ロシア産 食べ方
レシピ付 ご予約締切
11月29日(日)

3152 冷凍 朝日共販

生ずわいがに特大(ハーフポーション)
1.5kg(750g×2) かに 本体 11,000円
(税込 11,880円)



4Lサイズ使用
かに約3肩分

20点限定 お一人様
1点限り

ロシア・アメリカ産 食べ方
レシピ付 ご予約締切
11月29日(日)

3153 冷凍 朝日共販

生ずわいがに(特大)窓あきカット
バルダイ種
1.2kg(600g×2) かに 本体 8,800円
(税込 9,504円)



鍋・焼き物におすすめ
殻のうまみも楽しめる
窓あきカット



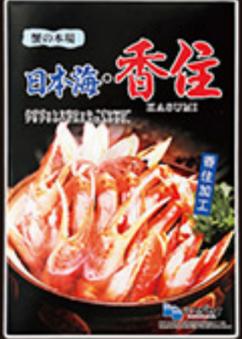
かに味噌は加熱調理済みですので、
解凍後そのままでも
お召し上がりいただけます

タグ付き

20点限定 お一人様
1点限り

3154 冷凍 ハマダセイ ご予約締切
11月29日(日)

生松葉がに(下ごしらえ済み)
1.2kg(2ハイ)
(甲羅入かに味噌100g×2個入) 本体 19,800円
(税込 21,384円)



爪・肩・かに味噌を
食べやすく
下ごしらえしてお届け

ご予約締切
11月29日(日)

ロシア産 20点限定 お一人様
1点限り

3155 冷凍 ハマダセイ

生ずわいがに特大(下ごしらえ済み)
2kg(6肩)+甲羅入かに味噌3個
(69g×3個) かに 本体 15,800円
(税込 17,064円)

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



食べごたえのある
5Lサイズのを
ずわいがにを
加工しました



NEW 新
アメリカ
ロシア産
ご予約締切
11月29日(日)

3157 冷凍 ニチレイフレッシュ
生バルダイハーフポーション 5L
2kg かに

本体 12,500円
(税込 13,500円)

ロシア・アメリカ・カナダ産の大型のずわいがにを
食べやすいように殻むき加工



20点限定 お一人様
1点限り

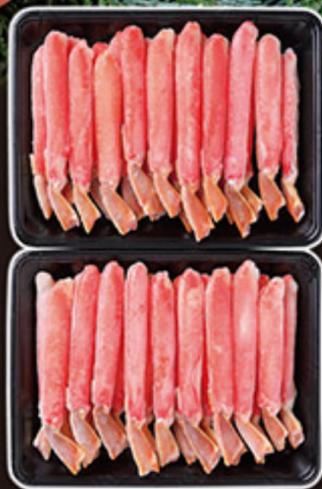
ロシア
アメリカ
カナダ産

食べ方
レシピ付

ご予約締切
11月29日(日)

3156 冷凍 朝日共販

しゃぶしゃぶ用生ずわいがに(特大)
オピリオ種
1.2kg(600g×2) 本体 15,800円
(税込 17,064円)



大ずわいがにを食べやすいよう
処理してお届け



アメリカ産
食べ方
レシピ付
ご予約締切
11月29日(日)

20点限定 お一人様
1点限り

3159 冷凍 朝日共販

ボイルバルダイ
ハーフポーション
1.3kg (650g×2)
(69kcal・食塩相当0.6g/100g) かに

3Lサイズ使用
かに約4層分
本体 9,800円
(税込 10,584円)



脚、爪、爪下、肩肉を
食べやすくカット



4Lサイズ使用
かに約2層分

20点限定 お一人様
1点限り

ロシア産

食べ方
レシピ付

ご予約締切
11月29日(日)

3158 冷凍 朝日共販

生ずわいがに
しゃぶしゃぶセット
700g かに 本体 6,500円
(税込 7,020円)



甘みのある生ずわいがにとだしをセット
冬の味覚を「かにすき」でどうぞ



ロシア産
(オピリオ種)
3Lサイズ使用
かに約1.5kg

ご予約締切
11月29日(日)

3161 冷凍 蔵平水産

かにすきセット(大)
5層、だし150ml
かに

本体 11,800円
(税込 12,744円)



1肩の部分を食べやすくカット
脚1本で十分満足頂けます



ロシア産
20点限定 お一人様
1点限り

ご予約締切
11月29日(日)

3160 冷凍 山中水産

生たらばがに(特々大) ハーフポーション
1.2kg(1肩) (64kcal・食塩相当0.9g/100g) かに

本体 11,800円
(税込 12,744円)



天然
とらふぐ

福岡県または山口県産の天然とらふぐを
職人が腕を振るい加工しました

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

4~5人前 **20点限定** お一人様1点限り

ご予約締切
11月29日(日)

3162 **冷蔵** ダイフク

天然とらふぐフルコース(解凍) 本体 **18,000円**
(74kcal・食塩相当1.7g/100g) 小麦 消費期限:1月1日 (税込 19,440円)



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

NEW 4~5人前 **20点限定** お一人様1点限り

ご予約締切
11月29日(日)

3163 **冷蔵** ダイフク

天然とらふぐちりセット(解凍) 本体 **10,800円**
(75kcal・食塩相当1.8g/100g) 小麦 消費期限:1月1日 (税込 11,664円)



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

NEW 4~5人前 **20点限定** お一人様1点限り

ご予約締切
11月29日(日)

3164 **冷蔵** ダイフク

天然とらふぐ刺身セット大皿(解凍) 本体 **11,800円**
(74kcal・食塩相当2.7g/100g) 小麦 消費期限:1月1日 (税込 12,744円)

兵殖 **大迫力! ぶり片身まるごとをお届け**



大きないけすで密飼いを避け
たくさん運動させて健康に育てたぶりは
天然に近い身質が自慢
お刺身やぶりしゃぶ、照り焼きなど
さまざまなメニューでお楽しみください



大分県産

3165 **冷蔵** 兵殖 ご予約締切
11月29日(日)

ひろびろいけす育ちの養殖ぶり
片身約1.5kg 本体 **4,800円**
消費期限:1月2日 (税込 5,184円)

極美勘八

きわみかんばち
手間ひまかけて、丁寧に育てた勘八は
その名の通り「極めて美しく、極めておいしい」魚です



お刺身

ならコープのお店で有名なお魚2種のお刺身用短冊セット

高知県産



ならコープ 海援鯛

「色が違う、形が違う、味が違う」飼料と養殖環境にこだわって育てた真鯛を、魚体を厳選してお届けします



ご予約締切 11月29日(日)

産直 3166 冷蔵 みなみ丸

かいえんたい きわみかんばち
海援鯛・極美勘八のお刺身セット(養殖)
真鯛片身350g、勘八250g(1冊又は2冊) 消費期限:1月2日

本体 4,500円
(税込 4,860円)

地中海漁獲の天然本まぐろ
大とろ、中とろ、赤身をセットでお届けします

ご予約締切 11月29日(日)

解凍 3167 冷凍 トライ産業

天然本まぐろ刺身用セット 本体 5,800円
(税込 6,264円)

セット内容
●大とろ90g(1冊)
●中とろ120g(2冊)
●赤身140g(2冊)

本まぐろ:スペイン、モロッコ、ポルトガル他産 賞味期間:30日

人気7種の刺身短冊セット
半解凍後、切り分けてどうぞ

ご予約締切 11月29日(日)

解凍 3168 冷凍 川喜

刺身短冊セット 本体 6,800円
(税込 7,344円)

7種810g 賞味期間:30日

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

明石の真蛸を、職人の手で塩もみして
ゆで上げました

ご予約締切 11月29日(日)

解凍 3169 冷凍 金桶水産

明石のゆでだこ 本体 4,800円
(税込 5,184円)

500g(1杯)
(97cal・食塩相当1.1g/100g)

香住かにの身と味噌を
たっぷり甲羅に
盛り付けました

ご予約締切 11月29日(日)

レンジ 3170 冷凍 ハマダセイ

かに甲羅盛り 本体 1,580円
(税込 1,706円)

100g×2

紅ずわいがに:兵庫県(122cal・食塩相当1g/100g) 小麦・乳・かに

祝鯛

約35cmの特々大サイズ!

ならコープ産直・高知県産の

養殖真鯛「海援鯛」を

一尾一尾備長炭の炭火で

手焼きしました



20点限定 お一人様 1点限り

ご予約締切 11月29日(日)

3171 川喜

海援鯛焼鯛(炭火焼)特々大 1尾 (208kcal・食塩相当1.1g/100g)

本体 5,800円 (税込 6,264円)

消費期限:1月2日 内臓除去のため、腹部(裏側)は切開してあります 高知県産の養殖真鯛



湯せんで手軽にお召し上がりいただける濃厚中華スープで煮込んだ天然ふかひれ

ご予約締切 11月29日(日)

3172 冷凍 信光

気仙沼産 天然ふかひれ姿煮 200g (136kcal・食塩相当0.8g/100g)

本体 3,980円 (税込 4,298円)

小麦

木箱入り



愛知県三河一色で育てられたうなぎを特製のたれで丁寧に焼き上げました



ご予約締切 11月29日(日)

3173 冷凍 兼光水産

愛知三河一色産うなぎ蒲焼(タレ・山椒付) 200g(2尾) (1尾あたり本体1490円)

本体 2,980円 (税込 3,218円)

(314kcal・食塩相当1.4g/うなぎ蒲焼100g) 小麦



ぼらの卵巣を海水塩のみで丁寧に干し上げた日本三大珍味の一つ、からすみ

解凍 1本:40g以上(40~60g)

ご予約締切 11月29日(日)

3174 冷凍 藤井からすみ店

からすみ片腹 1本 (423kcal・食塩相当3.6g/100g)

本体 3,980円 (税込 4,298円)

ぼらの卵巣:長崎県産

木箱入り



弾けるような粒感と豊かな風味の明太子 熟成後、一度も冷凍することなくお届けします

ご予約締切 11月29日(日)

3175 冷蔵 やまや コミュニケーションズ

できたて無着色明太子 180g (126kcal・食塩相当5.6g/100g)

本体 3,000円 (税込 3,240円)

賞味期間:16日 すけとうだらの卵:ロシア産

盛り付けについて ※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

鍋の
クエ
玉様クエは、ゼラチン質が豊富に含まれたお魚
脂のりのよさをお楽しみください

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

4~5
人前

20点限定

お一人様
1点限りご予約締切
11月29日(日)

3176 冷蔵 丸長水産

養殖クエ鍋セット(解凍)

700g

(158kcal・食塩相当0.2g/クエ100g)

小麦 消費期限:1月1日

くえ:長崎県、鹿児島県、愛媛県他産(養殖)

本体 **12,800**円
(税込 13,824円)

博多の味 やまや

もつ鍋専門店「博多もつ鍋やまや」より

ぶるぶる食感の国産牛もつ肉、長崎県産の焼きあごを加えた
すっきり甘口仕上げのスープを添えたもつ鍋セットです

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

煮る

3~4
人前ご予約締切
11月29日(日)

3177 冷凍 やまやコミュニケーションズ

博多もつ鍋セット
あごだし醤油味

(牛小骨:国産)(1858kcal・食塩相当28.4g/1包装903g) 小麦・卵

本体 **4,900**円
(税込 5,292円)丹精込めて育てた岩手県産あい鴨 2品を
セットにしてお届けします●パストラミ
140g●和風ロースト
150g

[皿:直径約15cm]

解凍

3178 冷凍 アマタケ

ご予約締切
11月29日(日)岩手あい鴨
和風ロースト・
パストラミセット

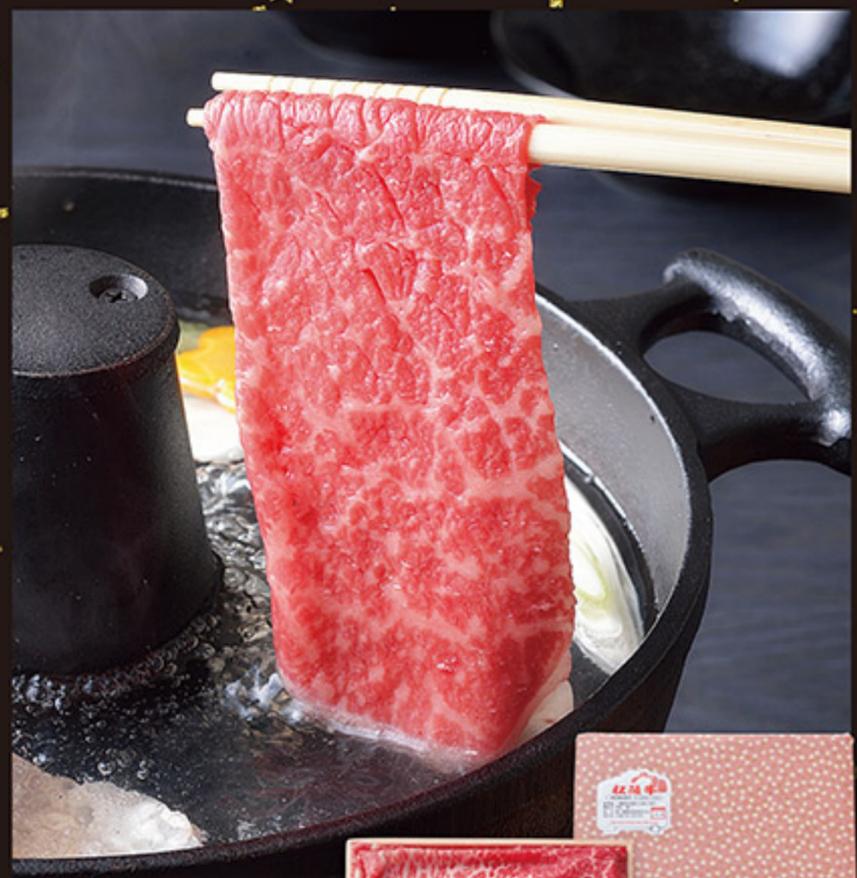
和風ロースト150g、パストラミ140g 小麦 (290kcal・食塩相当1.2g/ロースト100g) (317kcal・食塩相当1.1g/パストラミ100g)

本体 **1,580**円
(税込 1,706円)



松阪牛

数字の大きさは、ランクが高い牛肉の証
銘柄牛の代表格、4等級以上をお届けします



ご予約締切
11月29日(日)

20点限定 お一人様
1点限り

3179 冷凍 三重県・牛信

松阪牛すき焼用(肩ロース)
800g



100gあたり
¥1975

包装しています
お届け時、包材の一部
が変更になる場合が
あります。

牛脂付
本体 **15,800**円
(税込 17,064円)



ご予約締切
11月29日(日)

20点限定 お一人様
1点限り

3180 冷凍 三重県・牛信

松阪牛しゃぶしゃぶ用(モモ)
800g



100gあたり
¥1475

包装しています
お届け時、包材の一部
が変更になる場合が
あります。

本体 **11,800**円
(税込 12,744円)



山形牛

寒暖差が大きい風土の中、丹精込めて育てられた味わい
肉のきめが細かく、脂質にのこしさを秘めた黒毛和種です



ご予約締切
11月29日(日)

3181 冷凍 山形県・SCミート

山形牛肩スライスすき焼き用
450g×2

100gあたり
¥1089

本体 **9,800**円
(税込 10,584円)

ご予約締切
11月29日(日)

3182 冷凍 山形県・SCミート

山形牛焼肉セット
肩300g、パラ300g

本体 **9,800**円
(税込 10,584円)



ばら、もも、ロース、かたロース
宮崎県産・霧島黒豚をしゃぶしゃぶで楽しむ4種の部位をセット

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

3~4
人前

ご予約締切
11月29日(日)

3183 冷凍 林兼産業

霧島黒豚しゃぶしゃぶセット(四段重)
(ばら、もも、ロース、かたロース)

本体 **4,800**円
(税込 5,184円)



「自分たちが納得できるものを子どもたちに食べさせたい」という
子育て中の母親たちの想いから誕生した「ばあく」豚

NEW
新

ご予約締切
11月29日(日)

20点限定 お一人様
1点限り

3184 冷凍 奈良県・ばあく

ばあくとん霜豚しゃぶセット

ロース	200g
バラ	150g
モモ	250g
ミンチ	200g

本体 **4,000**円
(税込 4,320円)



北海道の契約農家が丹精込めて育てたならコープ産直牛
ならコープ職員が産地に行き、肥育管理や衛生管理の点検も行っています

産直
函館ロイヤルファーム牛



産直
3185 冷凍 北海道・牛信

ご予約締切
11月29日(日)

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

本体 **4,800**円
(税込 5,184円)



程よく黒胡椒がきいた
やわらかくジューシーな味わい



解凍
ご予約締切
11月29日(日)

3186 冷凍 大和食品

函館ロイヤルファーム牛
ローストビーフ
170g (180kcal・食塩相当1.3g/100g)

本体 **1,150**円
(税込 1,242円)



「白バラ」でおなじみ、鳥取県・大山の生乳をたっぷり使ったケーキで、素敵なしとときを



北海道産生クリームを使用したホイップクリームとピーチを2層にサンドしました

だいせん 大山乳業のケーキ

2020 CHRISTMAS

クリスマスケーキ & PARTY MENU



スポンジの甘さを控えめに大山乳業のクリームをたっぷり使った

すべて食べられるかわいらしい飾り

2つの国産にこだわります! 小麦・乳製品

直径約18cm
ローソク5本付
3201 冷蔵
コープオリジナル 大山乳業
ふわふわ♡
レースのプレゼント
本体価格 **2,200円**
(税込2,376円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



直径約21cm
ローソク5本付
3203 冷蔵
大山乳業
スノーフレーク
本体価格 **3,180円**
(税込3,434円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



直径約15cm
ローソク5本付
3204 冷蔵
大山乳業
メリーショコラ
本体価格 **2,780円**
(税込3,002円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



直径約15cm
ローソク5本付
3205 冷蔵
大山乳業
クリスマスローズ
本体価格 **2,780円**
(税込3,002円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



直径約18cm
ローソク5本付
3202 冷蔵
大山乳業
メリークリスマス
本体価格 **2,980円**
(税込3,218円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

クリスマスに降りつもる雪をイメージして真っ白なクリームのみで仕上げました

みずみずしいクリームのサイドにもかざりしぼりをつけました

デコレーションケーキの定番 生クリーム & いちご



「エアドベール」とはドイツ語で「いちご」のこと。生地やクリーム、鮮やかに仕上げた見た目など、全てにこだわったいちごケーキです



約6cm×21.5cm×高さ4.5cm
ローソクは付いていません
3207 冷蔵
タカキベーカリー
エアドベール
シュニッテン
本体価格 **3,980円**
(税込4,298円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

直径約15cm
ローソク5本付
3206 冷蔵
オアシス
デコレーション梅
5号
(ピーチサンド)
本体価格 **2,480円**
(税込2,678円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

直径約12cm
ローソク5本付
3208 冷蔵
オアシス
デコレーション梅
4号
(ピーチサンド)
本体価格 **1,880円**
(税込2,030円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

いろいろ選べる アソートケーキ



タカキベーカリーのファミリーアソート

ベリー、抹茶、キャラメル、マロン、チョコ、オレンジ...人気の素材を彩りよく組み合わせました

8種類のアソート
直径約18cm
ローソクは付いていません
3209 冷蔵
タカキベーカリー
Xmas
ファミリーアソート
本体価格 **2,980円**
(税込3,218円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



抹茶ケーキ、梅×チョコ、ホワイト、杏×チーズの4つの味が楽しめます

4種類のアソート
直径約18cm
ローソク5本付
3210 冷蔵
大山乳業
クリスマス
アソート
本体価格 **3,180円**
(税込3,434円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



ご予約締切日 **12月13日(日)** お渡し日 **12月24日(木)**

※ケーキのかざり、オーナメントは一部変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。 ※表示の税込価格は参考価格です。

ちょっとクリスマス気分を味わいたい方や、少人数のご家庭におすすめです

小さめサイズのケーキ

TAKAKI BAKERY

チョコチップを混ぜ込んだアマンド生地にカスタードクリームを合わせ、真っ赤なベリーをたっぷり飾りました



直径約15cm
ロートクは付いていません
3211 冷蔵
タカキベーカリー
真っ赤なベリーのタルト
本体価格 **2,400円**
(税込2,592円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

京都の珈琲職人、小川珈琲のコーヒーを使用。珈琲のおいしさを引き出した大人のティラミス



直径約14cm
ロートク5本付
3212 冷蔵
大山乳業
ティラミス
本体価格 **2,980円**
(税込3,218円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

TAKAKI BAKERY

濃厚で本格的！ビターなチョコレートとナッツの香りを味わい楽しむ大人のためのクリスマスケーキ



約6cm×15cm×高さ6cm
ロートクは付いていません
3213 冷蔵
タカキベーカリー
ショコラ・ノワ
本体価格 **2,200円**
(税込2,376円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

TAKAKI BAKERY

こっくりと濃厚で口ありのよいベイクドチーズケーキと、爽やかな酸味とすっきりした甘さのレアチーズケーキ。贅沢な味わいのチーズケーキです



直径約12cm
ロートクは付いていません
3214 冷蔵
タカキベーカリー
2層のチーズケーキ
本体価格 **1,800円**
(税込1,944円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

和素材を詰め込んだ小人数向けのクリスマスケーキ



直径約12cm
ロートク5本付
3215 冷蔵
大山乳業
クリスマス抹茶ドーム
本体価格 **2,480円**
(税込2,678円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

Coop's

刻んだマロンとホイップクリームをサンドし、マロンクリームと大粒マロンで飾り付けました。サイドにアーモンドクランチをまぶしました



直径約12cm
ロートク5本付
3216 冷蔵
オアシス
クリスマスケーキマロン4号
本体価格 **1,500円**
(税込1,620円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月26日

スポンジに生クリームをコーティングして、飾りつけ前の状態でお届け。お好きな飾りつけで、オリジナルケーキが完成します

手づくりケーキを楽しみたい方に

ご家庭でオリジナルデコレーションが楽しめるシリアルデザインのケーキ台です

直径約18cm
ロートクは付いていません
3217 冷蔵
大山乳業
デコレーションケーキ台
本体価格 **1,880円**
(税込2,030円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



生地には国産米粉を使い、豆乳クリームで仕上げました 特定アレルギー不使用のケーキ

TAKAKI BAKERY

国産米粉を使った生地、黄粉と豆乳クリームをサンドしました。自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄粉をトッピング

直径約15cm
ロートクは付いていません
3218 冷蔵
タカキベーカリー
卵・乳・小麦を使わないケーキ
本体価格 **2,950円**
(税込3,186円)
消費期限：12月25日



※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦アレルギーについて検査したのちに出荷しております。卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキ生地の食感が異なりますので、ご了承ください。



パーティーメニュー

聖夜を笑顔にするもうひとつの主演

50点限定

3219
トレイサイズ：直径約17cm×高さ約13cm
みよし野
クリスマスパーレル
骨付フライドチキン2個、骨なしフライドチキン4個、鶏もも唐揚げ8個、フライドポテト、フライドチキン(ドラム・サシ)各1個
本体価格 **1,680円**
(税込1,814円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月24日



お願い「みよし野」商品をご注文の方へ

注文書の受け取り時間欄もご記入ください
受け取り時間は以下の3通りです
●11時30分～午後3時
●午後3時～5時
●午後5時～6時
ご注文店舗にて調理いたしますので、時間指定をお願いします。
このマークが目印

50点限定

3220
トレイサイズ：約23cm×約36cm×約8cm
みよし野
クリスマスオードブル
鶏もも唐揚げ、エビフライ、エビチリ、肉団子、チキンロール、大シューマイ、ポークウィンナー、豚ロースと玉葱串カツ、フライドポテト
本体価格 **1,380円**
(税込1,490円)
小麦・卵・乳・えび 消費期限：12月24日



クリスマスを彩る、ボリューム満点のローストビーフ

3221 冷蔵
Em・デー
オードブルセット
393g
本体価格 **1,980円**
(税込2,138円)
黒仕込みローストビーフ50g、大地のこく牛ローストビーフ60g、ローストポーク50g、豚角煮120g、糖ハッチョ79g、いりゴマ白1g、グリーンリーフ30g、パプリカ赤1.5g、パプリカ黄1.5g、ローストビーフソース1袋 ※ローストビーフ原料産地名：オーストラリア
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日



3222 冷蔵
Em・デー
ローストビーフの盛合せ(特大)
280g
本体価格 **1,980円**
(税込2,138円)
黒仕込みローストビーフ100g、カルビローストビーフ100g、大地のこく牛ローストビーフ55g、グリーンリーフ20g、トレビス2g、パプリカ赤1.5g、パプリカ黄1.5g、ローストビーフソース2袋 ※ローストビーフ原料産地名：オーストラリア
小麦 消費期限：12月25日



ならコープ産直「函館ロイヤルファーム牛」を使ったローストビーフ。お好きな大きさ・厚みに切り分けて、サラダやメインディッシュにどうぞ

3223 冷蔵
大和食品
北海道産 函館ロイヤルファーム牛
ローストビーフ170g
本体価格 **1,150円**
(税込1,242円)
小麦・乳

冷凍のローストビーフのお召し上がり方
※食事される前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し替えて、ゆっくりと解凍してください。切り分けられる時は完全に解凍する少し前に包子を入れて頂くときれいに切り分けやすいです



赤ワインは広島県の自社農園産ぶどうを100%使用。ビーフシチューをパイで包んで焼き上げた牛肉の旨味が自慢の一品です

3224 冷蔵
直径：約15cm
タカキベーカリー
赤ワイン仕込みのビーフシチューパイ
本体価格 **1,980円**
(税込2,138円)
小麦・卵・乳 消費期限：12月25日

ご予約締切 12月1日(火)



TAKAKI BAKERY

スモークサーモン、生ハム、マンゴー... ちょっと贅沢な食材を5種類の石窯パンでサンドしました



3225 冷蔵
トレイサイズ：約18.5cm×約24.0cm×約4.5cm
タカキベーカリー
石窯スペシャルサンド
本体価格 **1,500円**
(税込1,620円)
小麦・卵・乳・えび 消費期限：12月24日

Coop's

洋酒漬けフルーツミックス(レーズン、パイナップル、夏みかんの果皮)とローストしたアーモンドを風味豊かな生地に練り込みました



3226 長さ約16cm
Coop's
フルーツオーリジナル
クリスマスシュトーレン
本体価格 **698円**
(税込754円)
小麦・卵・乳・アーモンド 賞味期間：30日

TAKAKI BAKERY

ラム酒漬けのドライフルーツとナッツを入れた、ほんのリシナモン・ナツメグのきいたパン。薄くスライスして、お酒に合わせておいしい一品です



3227 長さ約16cm
タカキベーカリー
フルーツブレッド
本体価格 **980円**
(税込1,058円)
小麦・卵 賞味期間：30日

2021

迎春

ご家族や大切な方と笑顔で囲むおもてなし

永年愛され続けているおせち

割烹料亭「千賀」料理長が監修し
美しく華やかに盛り付けた
渾身力作のおせち

天寿千



【二の重】

【三の重】

【一の重】

4~5人前
ご予約締切
11月29日(日)

3187 冷蔵

千賀屋
割烹料亭千賀監修
天寿千
三段重 61品

本体 **19,980**円
(税込 21,578円)

【一の重】白花豆、田作り、焼き帆立、梅真丈、伊達巻、紅鮭昆布巻、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、海老芝煮、紅白祝袋、さごしの昆布、あわび旨煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、酢牛蒡、蛸小倉煮、数の子鱈甲漬、魚の子旨煮、湯葉旨煮
【二の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、焼き甘鯛、新緑ふくさ焼、白身魚のエスカベッシュ、たら旨煮、海老マリネ、紅鮭しんじょう、鯖西京焼、ままかり市松、手毬まんじゅう、ごまさつま、祝い海老、青梅甘露煮、鮎笹茶巾、寿栗甘露煮、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、大黒本しめじ旨煮、ままかり酢漬け柚子風味
【三の重】若桃甘露煮、紅芋金団、椎茸旨煮、寿高野豆腐、くるみ煮、錦玉子、紅白結び餅、鶏照焼、紅鮭いか和え、豚角煮、いか松風、柚子くらげ、にしん笹巻、ばい貝串刺、牛肉とごぼうしぐれ煮、紅白なます、紅白錦糸巻、えび紅白奉書、貝雲丹和え、穴子八幡巻、柚子オーロラ
(3676kcal・食塩相当23.5g / 1セット61品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日



春駒

海の幸も、山の幸も楽しめる
人気の和風おせち



【貳の重】

【参の重】

【一の重】

3~5人前
ご予約締切
11月29日(日)

3188 冷蔵 玉清

春駒
三段重 36品
本体 **15,800**円
(税込 17,064円)

【参の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、大粒黒豆、紅白なます、たつくり、鱈のうま煮、酢だこ、若草チーズ和え、味付け数の子、中華くらげ
【貳の重】筑前煮、蓮根煮、慈姑煮付、里芋煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、若鶏八幡巻き、合鴨ロース照り焼き風、完熟金柑、サーモンチーズ巻き
【一の重】焼湯葉巻き、にしん大漁漬、イカ松笠串照り焼き、若鶏照り焼き、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、鶏つくね串
(2525kcal・食塩相当30.1g / 1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび・かご 消費期限:1月2日

