注連飾り

このページのしめ飾りは全て12月最終回配達です

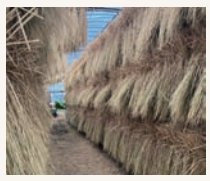
12月26日(土)～12月30日(水)にてお届けいたします

今年で43年目。地元・奈良で育てた稲わらを、全ての飾りにこだわって仕立てたしめ飾り

ただの飾りじゃない、お米の国で生まれた年神様(としがみさま)を心地よくお迎えするしめ飾りです
年々生産者が減少していますが、県内産・国内産の素材を、産地と協力してご用意しています
予約販売で生産ロスを最小限におさえ、お値打価格での提供を可能にしています

奈良県宇陀市で育てた稲わらを使用

このしめ飾りを作るために稲を育て、熟練の技でひとつひとつ手で縄を綯っています。しめ飾りづくりのベテランに教わりながら、作り方を覚えていきます。



有田コープファームの特定生産者が育てた葉付き橙

ひとつひとつ検品し、基準を満たしたものを使用。組合員さんの声に応え、橙をネットに入れて落ちないようにしています。



裏白は透明な袋に入れ、縮れない様工夫
なるべくきれいな状態でお届けします

しめ飾りにちょうどいい大きさで使えるよう、夏から間引きを行うなど、細やかな手入れをして育てています。



神社とおなじ仕様で作られる
手づくりの御幣

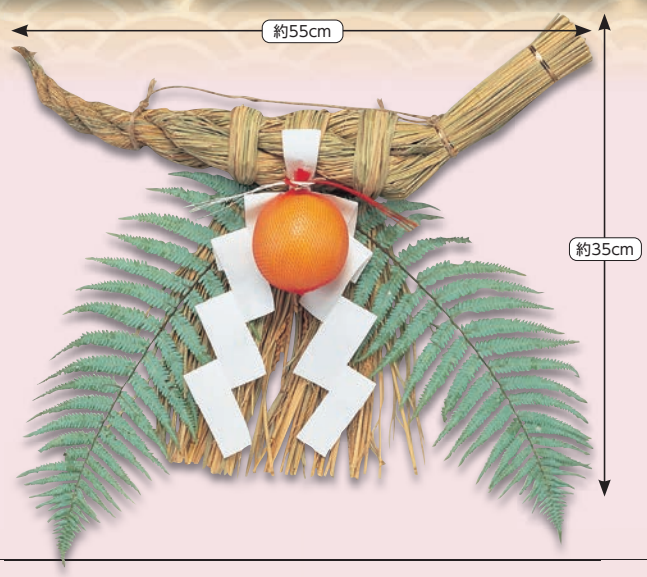
破れにくいといわれる山梨県産の和紙・白虎紙を、熟練者が一枚一枚手で折って仕上げています。



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、古来より五穀豊穣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

一般的な大サイズより
大きめサイズで
玄関などによく映えます



263 ヤマト物産
完成品しめ飾り(大)
年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体 1,980円(税込2,178円)

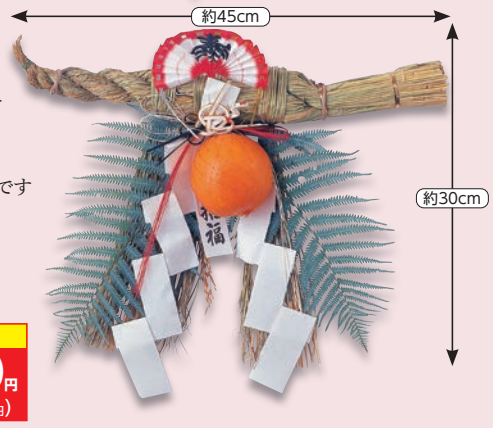
一般的な大サイズに
劣らない
玄関にも十分の
大きさです



264 ヤマト物産
完成品しめ飾り(中)
年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体 1,680円(税込 1,848円)

正面上部に祝い鶴と祝い扇をセットし、紅白の水引を蝶結びにしてめでたさを強調しました

宇陀市の春日神社の開運招福の祈祷を受けたお札付きです



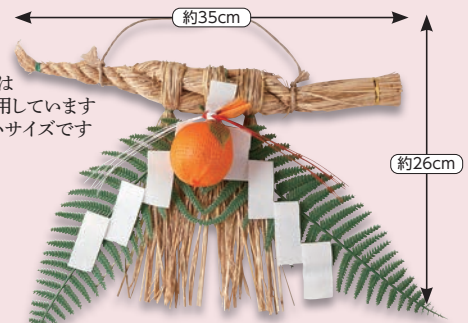
265 ヤマト物産
完成品しめ飾り(中デラックス)
予約のみ
予約価格 本体 2,180円(税込 2,398円)

中では大きすぎ
小では小さいという
組合員さんの声に
応えて作った
サイズです



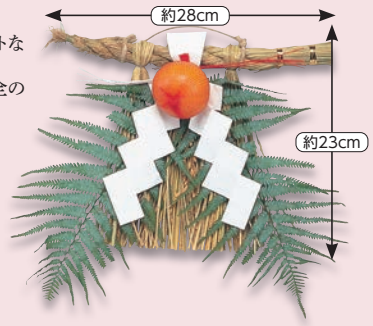
266 ヤマト物産
完成品しめ飾り(中小)
年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体 1,480円(税込 1,628円)

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



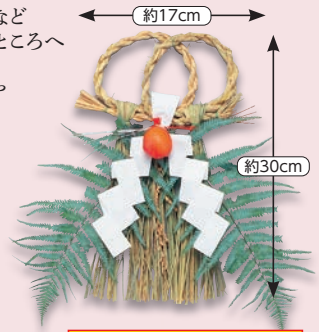
267 ヤマト物産
完成品しめ飾り(中小・樹脂製)
予約のみ
予約価格 本体 1,460円(税込 1,606円)

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



268 ヤマト物産
完成品しめ飾り(小)
年末予定価格より本体100円お得
予約価格 本体 980円(税込 1,078円)

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
マンションの玄関や
車庫などにも

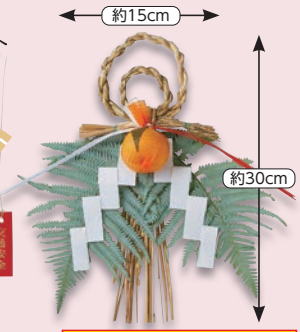


269 ヤマト物産
完成品しめ飾り(結び輪)
年末予定価格より本体50円お得
予約価格 本体 880円(税込 968円)

台所など日常
お世話になるところへ
小さめサイズです

交通安全のお札を別添しています

自転車やバイクに
取り付け安全を
祈願しましょう



270 ヤマト物産
完成品しめ飾り(輪〆め)
年末予定価格より本体50円お得
予約価格 本体 780円(税込 858円)

しめ飾りやお鏡餅に
ご利用ください
お正月料理や
冬の食卓を
格上げする
敷物としても

大、中、小の3枚入りです



内袋サイズ:約25cm×約25cm

271 うらじろ 3枚
予約のみ
予約価格 本体 248円(税込 273円)

名産地・産直産地からお届けします

りんご・みかん

味を重視して一般的に行われる葉とりをせず
葉の養分をたっぷり行き渡らせた
りんごです



糖度15度選別

272
秋田県　JA秋田ふるさと
糖度選別 葉とらずサンフジ(箱入)
5kg(13～20玉)
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 5,300円(税込 5,724円)
お届け時、箱のデザインが変わる場合があります

酵素栽培でおいしさを
追求している
毎年人気のみかん



産直

273
和歌山県　滝本農園
たきもとさんの ありだみかん(箱入)
3kg(S～L混)
白い付着物は人体影響のない着色増進用石灰です
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 1,980円(税込 2,138円)
お届け時、箱のデザインが変わる場合があります

お届け回 12月最終回 このマークの商品は12月最終回 12月26日(土)～30日(水)でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間　10月26日(月)～11月20日(金)

かに

「殻をむく手間なし！」で毎年人気

目利きが買い付けた良質なかにを、鮮度の良いまま冷凍加工することでおいしさを保ってお届けします

ロシア・アメリカ・カナダのずわいがにを食べやすいように処理



カナダ・アメリカ・ロシア産

274 冷凍 朝日共販
しゃぶしゃぶ用生ずわいがに（大）
560g（280g×2） 約12本×2
かに
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 8,980円（税込 9,698円）
食べ方レシピ付

食べごたえのある5Lサイズのずわいがにを加工しました





31日宅配　アメリカ・ロシア産

275 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
予約のみ
予約価格 本体 18,800円（税込 20,304円）

ずわいがにのオピリオ種の中でも大型の4L特大サイズをお届けします

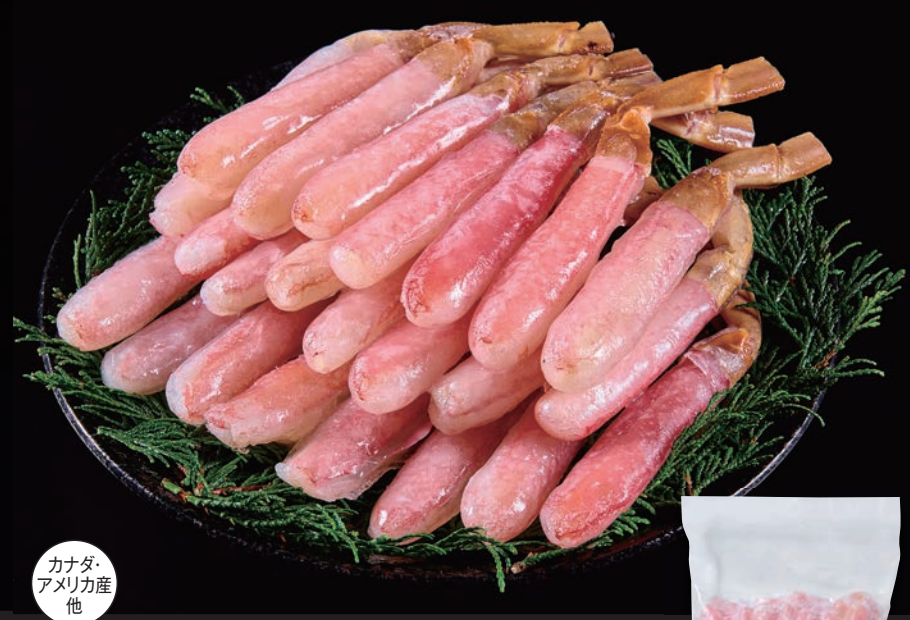


ロシア・ノルウェー産他

276 冷凍 極洋
生ずわいがに窓あきカット（特大）
600g
かに
鍋でも焼きガニでもお召しあがりいただけます
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 6,800円（税込 7,344円）



しゃぶしゃぶ用に殻むきしています



カナダ・アメリカ産他

277 冷凍 極洋
徳用しゃぶしゃぶ用生ずわいがに
280g（17～28本）
かに
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 4,800円（税込 5,184円）



調理の前に

かにの表面には、保管時の乾燥を防ぐため「グレーズ」と呼ばれる氷の膜を付けてお届けしています。調理の前に流水で表面の氷を軽くとり、凍ったまま加熱調理を行ってください。

商品はならコープ登録のご住所にお届けします（店舗または支所・施設での受取りも選べます）
※県外へのお届けはできません。※ご注文方法・お届けについてくわしくは43頁をご覧ください。

かにの解凍方法 凍ったかにをビニール袋に入れ、流水に当てて解凍してください。完全解凍しないようご注意ください。
盛り付けについて お届け時の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。

焼鯛

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
備長炭で手焼きしました
備長炭の遠赤外線効果により
身の中側から焼かれ
炭焼きの香りが加わりおいしく仕上がります

真鯛：愛媛県産（養殖）

特大サイズ
頭から尾ひれの付け根まで
約30cm
（個体差があります）



31日宅配　愛媛県産養殖真鯛

278 川喜
焼鯛（炭火焼）特大
1尾
（208kcal・食塩相当1.1g／100g）　消費期限：1月3日

予約のみ
予約価格　本体6,200円（税込6,696円）

※内臓除去のため、腹部（裏側）は切開してあります

焼鯛（中・大）は7頁で案内しています

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

ふく

とらふぐフルコース

トラフグ：長崎県産（養殖）



◆刺身120g（約30cm皿）
◆ちり用切身・アラ500g
◆皮100g ◆焼ひれ5g ◆ふくしょうゆ300mℓ
◆もみじおろし40g ◆ねぎ20g ◆昆布10g

31日宅配　約4人前

279 冷蔵 ヤマモ水産
養殖とらふぐフルコース（解凍）

予約のみ
予約価格　本体16,800円（税込18,144円）

小麦　消費期限：1月1日

ふぐ堪能（たんのう）セット

マフグ：北海道産
トラフグ：長崎県産（養殖）



約4人前

揚げる　解凍　煮る

280 冷凍 ヤマモ水産
ふぐ堪能セット
小麦・乳

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格　本体9,000円（税込9,720円）

◆マフグ鍋用切身550g ◆マフグ唐揚げ用450g
◆マフグ刺身50g（約25cm皿）×2
◆トラフグ皮30g×2 ◆味付けポン酢14g×5
◆もみじおろし3g×5

とらふぐ刺身セット

トラフグ（養殖）：長崎県産



31日宅配　約5人前

281 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
予約価格　本体13,800円（税込14,904円）

◆刺身150g（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　このマークの商品は12月31日（木）にならコープ登録のご住所へお届けします。
配達時間につきましては、別途お知らせいたします。

お届け回 12月最終回　このマークの商品は12月最終回12月26日（土）～30日（水）でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間　10月26日（月）～11月20日（金）

お肉

神戸菊水



きめ細かくて
適度な霜降りの
ロースうすぎり



NEW 新　簡易包装

282 冷凍 メイショク

神戸菊水　和牛ロースうすぎり

300g

100gあたり 本体1,660円

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体4,980円（税込 5,378円）

神戸牛は使用していません。

黒毛和牛の香りと赤身肉の旨みが味わえます



NEW 新　簡易包装

283 冷凍 メイショク

神戸菊水　和牛ももうすぎり

310g

100gあたり 本体1,607円

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体4,980円（税込 5,378円）

神戸牛は使用していません。

鎌倉時代からの銘牛
大和牛
奈良県大和牛流通推進協議会



奈良県内の牧場で
徹底した生産管理のもと
丹精込めて育てられた黒毛和牛
地元の気候風土が育んだ
やわらかな食感と上質な味わいを
お楽しみください



31日宅配

284 冷蔵 奈良県・牛信

大和牛すき焼用（肩ロース）

700g　消費期限：1月2日

100gあたり 本体1,358円

予約のみ
予約価格 本体9,500円（税込 10,260円）



31日宅配

285 冷蔵 奈良県・牛信

大和牛しゃぶしゃぶ用（モモ）

600g　消費期限：1月2日

100gあたり 本体1,250円

予約のみ
予約価格 本体7,500円（税込 8,100円）



有明名水豚

きめ細かな肉質で
味が濃くしっかりとした旨みが特徴の
産直豚肉
有明海を眺望できる豚舎で
ゆったり、すこやかに育てました



産直

286 冷凍 佐賀県・牛信

有明名水豚しゃぶしゃぶ用（肩ロース）

600g

100gあたり 本体264円

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体1,580円（税込 1,706円）

商品はならコープ登録のご住所にお届けします
（店舗または支所・施設での受取りも選べます）
※県外へのお届けはできません。※ご注文方法・お届けについてくわしくは43頁をご覧ください。

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

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



博多華味鳥水たき

水たき料亭
博多華味鳥の
スープと素材を
ご家庭でお楽しみいただけます

博多 華味鳥 HANAMIDORI

鶏肉：九州産

3〜4人前

287 冷凍 トリゼンフーズ

博多華味鳥 水たきセット



◆水たき生スープ600g×2 ◆切り身300g
◆ぶつ切り300g ◆華つくね200g
◆ちゃんぽん麺150g ◆ぽん酢220mℓ

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 5,000円（税込 5,400円）

小麦・卵・乳

みつせ鶏がばうま鍋

九州・佐賀の味
風味豊かなスープで
モモスライスと
ふわふわの肉だんごを
味わって

鶏肉：九州産

31日宅配

1袋 3〜4人前

288 冷凍 ヨコオ

みつせ鶏がばうま鍋 2袋セット



1袋（830g）
◆モモしゃぶスライス200g×2 ◆ふわふわだんご230g
◆スープ200g
同じ内容のセットを2袋お届けします

予約のみ
予約価格 本体 4,500円（税込 4,860円）

小麦・卵・乳



下関産あんこう鍋

下関産あんこうを
鍋用にカットしました

約5人前

289 冷凍 ヤマモ水産

下関産あんこう鍋用カット



皿：直径約23cm

◆あんこう400g×3 ◆鍋だしつゆ醤油60g×3
◆味付けポン酢14g×5 ◆もみじおろし3g×5

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 3,800円（税込 4,104円）

小麦



北海道産塩抜き数の子

北海道産のニシンの卵を
薄皮をとり塩抜きしました

解凍

290 冷凍 北海道漁連

北海道産塩抜き数の子

150g

（96kcal・食塩相当1.3g／100g）

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 1,980円（税込 2,138円）

皿：直径約15cm



三陸漬

岩手県産のめかぶ、あわび、焼うに、
国内産（北海道）のいくらを使用し
醤油ベースのタレに漬け込みました

解凍後
混ぜ合わせ、温かいご飯に
かけてお召し上がりください

解凍

291 冷凍 岩手県漁連

三陸漬（あわび入）

215g 小麦

（76.4kcal・食塩相当1.8g／100g）

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 3,800円（税込 4,104円）

31日宅配 このマークの商品は12月31日（木）にならコープ登録のご住所へお届けします。
配達時間につきましては、別途お知らせいたします。

お届け回 12月最終回 このマークの商品は12月最終回
12月26日（土）〜30日（水）でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間　10月26日（月）〜11月20日（金）

ならコープオリジナルおせち

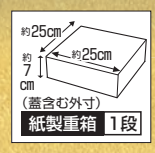
懐かしい伝統の味わいを集めた
こだわりの純和風おせち



オードブル+おせちでお得 500ポイント

ならコープオリジナル　31日宅配　2～3人前

今期限定 2,500点 お一人様2点まで



292 冷蔵 大つる

おせち　初春（はつはる）　一段重　32品

予約のみ
予約価格 本体10,800円（税込 11,664円）

（1370kcal・食塩相当9.4g／1セット32品目） 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

カニ道明寺だしあんかけ（紅）、カニ道明寺だしあんかけ（白）、サクッと田作り、厚切ぶり照焼、帆立貝艶煮、くるみ飴炊き、味付け数の子、宝巻、祝えび、丹波黒黒豆、祝いだこ、里芋煮、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、合鴨ロース、白加賀甘露梅、寿高野豆腐煮、伊達巻、紅白かまぼこ、だし巻、スモークサーモン、玉ねぎパプリカマリネ、金時人参紅白なます、ふき煮、小筍含め煮、手綱生芋こんにゃく、手まり麸、煮〆れんこん、煮〆ごぼう胡麻風味、金時人参旨煮、椎茸煮、松笠くわい煮

組合員さんの声をもとに
今年は3品をリニューアル



奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」メンバー



吉野製箸工業協同組合の
「吉野杉」割り箸
5膳付き
※イメージです

オードブル+おせちでお得 500ポイント

ならコープオリジナル　31日宅配　3～4人前

今期限定 1,000点 お一人様1点限り

293 冷蔵 ティーケーシン

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」共同監修 地産地消おせち　和洋

三段重　35品（2554kcal・食塩相当13.9g／1セット35品目）

予約のみ
予約価格 本体19,800円（税込 21,384円）



小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

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

【はなの重】松笠いか梅ソース、松笠いかバジルソース、トマトと下北春まなのテリーヌ、梅麸甘煮、カラスガレイの白味噌焼き、クリームチーズビーフパストラミ巻、ごろっと豚の特製奈良漬ソース掛け、ヤマトポークの昆布太巻き、梅香る豚と野菜の甘酢あん、金ごま田作り、蓮根の松風焼き、花もち白梅ほうじ茶風味

【みやびの重】サーモンと大根の燈花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、椎茸旨煮、煮しめ鶏、やわらごぼう　五徳味噌仕立て、梅型人参、合鴨スモークオレンジソース、花もち緑大和茶風味、金粉梅酒羊羹、和と洋のマリアージュ柿と昆布のクリーミー和え、鶏の豆乳チーズ下北春まなソースがけ、たら煮

和・洋風の厳選した食材を
彩り良く盛り付けました



祇おん江口

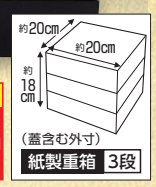
オードブル+おせちでお得 500ポイント

NEW 新　31日宅配　3～4人前

294 冷蔵 ジーエフシー

祇おん江口監修　慶雲　三段重　49品

予約のみ
予約価格 本体18,500円（税込 19,980円）



（2281kcal・食塩相当21.5g／1セット49品目） 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

【壱の重】伊達厚焼、合鴨スモーク、うす味昆布巻、海老艶煮、にしん親子甘酢漬、味付数の子、高菜砧巻、松前漬、蝦夷あわび煮貝、北海道黒豆、紅白なます、いくら醤油漬、たこ照焼、京壬生菜と柚子のちぎり天、田作り

【弐の重】ぶり照焼、金柑さわやか煮、穂先筍旨煮、菜の花おひたし、味付小梅人参、椎茸旨煮、味付高野巻キャロット、紅白市松蒲鉾、牛肉と筍のしぐれ煮、梅麸シロップ漬、カレイ西京焼、国産鶏の柚子胡椒松風、青桃甘露煮、九条ねぎ入焼鶏つくね、たたき牛蒡ごま和え、鳴門金時芋きんとん、渋栗甘露煮、花餅手まり

【参の重】黒糖ローストポーク、人参と豆のハニーマスタードラペ、ブロッコリーのバジル和え、タンドリー風チーズインミート、オーロラ包み、紫キャベツのマリネ、スモークサーモン、ブラックオリーブ、ローストビーフ、コルニッションピクルス、キノコのオイルマリネ、爪付きカニしんじょう、リンゴとバターのひみつ（あしらい銀箔）、プチテリーヌカニ三色、ドライトマト、タコのバジルソース

伊達厚焼、人参と豆のハニーマスタードラペは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

大晦日から楽しめるオードブル重と
定番おせちのセット



オードブル+おせちでお得 500ポイント

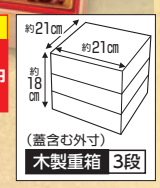
ならコープオリジナル　31日宅配　約4人前

今期限定 3,300点 お一人様2点まで

295 冷蔵 銀の森コーポレーション

結賀（ゆいが）　三段重　43品

予約のみ
予約価格 本体21,000円（税込 22,680円）



（3036kcal・食塩相当18.03g／1セット43品目） 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

【一の重】伊達巻、梅麸、からすがれい西京焼、田作り、市松かまぼこ、にしん昆布巻、浜汐海老、牛八幡巻、数の子、松前漬、栗きんとん、たたきごぼうごま和え、柿なます、金箔黒豆

【二の重】鶏と胡桃のミートローフ、寿高野豆腐、竹の子、わかめ、梅花人参、海老しいたけ、裏白しいたけ、彩り野菜の二色新丈、ぶりの子、かつおくるみ、あわび旨煮、菜の花、鯖ざく巻、金柑シロップ煮、若桃のコンポート、なたねこのしろ、彩りきぬた巻

【三の重】海老のロースト　ジェノバ風、紫キャベツのラペ、茄子のカネロニ、ロマネスコのバターソテー、ミックスビーンズのソテー、合鴨パストラミ、蒸し鶏ごまマスタード和え、人参とアーモンドのマリネ、フルーツチーズ、甘海老のガーリック揚げ、ローストビーフ（ソース付）、鶏のガランティン

紫キャベツのラペ、蒸し鶏ごまマスタード和え、ローストビーフソースは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

食べて旨いを基調に
華やかに仕上げた
元旦を祝うおせち

京・料亭 わらびの里



オードブル+おせちでお得 500ポイント

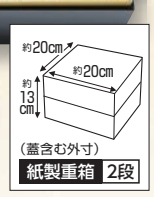
31日宅配　約3人前

296 冷蔵 わらびの里

料亭おせち　鹿鳴

二段重　37品（祝箸付（3膳））

予約のみ
予約価格 本体17,000円（税込 18,360円）



（1811kcal・食塩相当14.0g／1セット37品目） 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【一の重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鰆柚庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なごみ巻、田作り照煮、ボロニアソーセージ、トマト＆バジルソーセージ、合鴨ロース、寿羽子板筍、五色砧巻、切干し柚子、豚角煮、伊達巻、若桃甘煮、黒花豆甘露煮、花餅（紅梅）、花餅（白梅）

【二の重】鮑旨煮、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、サーモンマリネ、りんごと豆腐のパイ包み、紅茶鴨三色巻、福豆葡萄煮（金箔）、花巻蒲鉾、ロースハム、いくら、京なます、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、松笠烏賊、海老沢煮、捻り梅金時人参、いんげん

伊達巻は、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

各お重に「午」「未」のテーマを
設け、午年から未年への変化を
感じて楽しめる二段重おせち



オードブル+おせちでお得 500ポイント

31日宅配　2～3人前

297 冷蔵 グローフーズ

和洋年越しおせち「午・未」

二段重　33品（取箸付（2膳））

予約のみ
予約価格 本体11,800円（税込 12,744円）

（1577kcal・食塩相当7.1g／1セット33品目） 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【午の重（洋）】自家製やわらか豚角煮、味付けロマネスコカリフラワー、スモークサーモンのバジルオイルがけ、ぶちぶり海老サラダ、濃厚チーズケーキ、宮崎県産金柑（竜玉）のコンポートバニラ風味、豚肉とパセリのテリーヌ、海老と野菜のテリーヌ、合鴨ハニーマスタード、ドライトマト赤ワイン煮、ローストビーフ、牛タンロースト（レモン果汁付き）、ハムとチーズ巻

【未の重（和）】国産黒豆煮、渋皮栗いもきんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯蛸酢漬け、田作り煮、ホタテヒモたらこ和え、焼き帆立、いか短冊白焼うにソース添え、筑前煮、スナップえんどう煮浸し、たけのこ土佐煮、一口昆布巻、真鯛幽庵焼、紅白蒲鉾、伊達巻、海老の旨煮、りんご酢かぶら、あわび割烹煮、柚子なますいくら添え

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

商品はならコープ登録のご住所にお届けします
（店舗または支所・施設での受取りも選べます）
※県外へのお届けはできません。※ご注文方法・お届けについてくわしくは43頁をご覧ください。

36・37頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※お届け時のセット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

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

ならコープおすすめおせち

一段ごとに
「和」「洋」「中」の
人気メニューを
詰め合わせたおせち



オードブル＋おせちでお得 500ポイント　31日宅配　4〜5人前

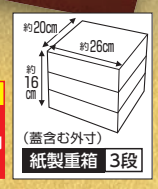
298 冷蔵 イニシオフーズ

味遊心　新春万福　三段重　65品

祝箸付(5膳)　(3153kcal・食塩相当31.8g／1セット65品目)

小麦・卵・乳・えび・かに　消費期限:1月2日

予約のみ
予約価格 本体17,500円(税込 18,900円)



【一の重】栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮〆れんこん、煮〆ごぼう、浅漬きぬさや、花がんも煮、椎茸含め煮、伊達巻、紅白かまぼこ、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、祝えび、一口にしん昆布巻、もつ味噌煮込、花麸煮、さつまいも甘露煮、若桃甘露煮、にしん蒲焼、フカヒレ風魚卵和え、味付数の子、蓮根の芽の梅酢和え、金ごままぐろ角煮

【二の重】ポテトサラダ、生ハム、ペンネポモドーロ、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、三種の野菜ムース、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンスモーク、ロマネスコカリフラワー浅漬、たらのマンゴーチリソース、レッドキャベツとビーツのラペ、オニオンマリネ、スモークサーモン、バンプキンサラダ、ボロニアソーセージ、鶏の塩麹焼、ドライトマトワイン煮、蒸し鶏のピスタチオクリームソース

【三の重】肉だんご、中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、海老チリソース、竹の子メンマ風、子持いか、いか松笠、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、ごまだんご、桃もち(花餅)、紅はるかのごままぶし、かに爪柚庵焼

少量おせち

三段重のおせちをコンパクトに
まとめました



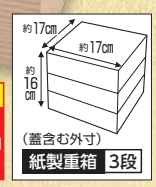
オードブル＋おせちでお得 500ポイント　31日宅配　2〜3人前

300 冷蔵 玉清

水仙　三段重　36品

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ　消費期限:1月2日

予約のみ
予約価格 本体12,300円(税込 13,284円)



【壱の重】ポークパストラミ、フラワーパストラミ、ゴマ団子、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、照り焼きハンバーグ、有頭海老塩焼き、若草チーズ和え、鮭チーズオードブル、合鴨スモーク、穀類の甘辛煮、鶏つくね串、京餅手まり

【弐の重】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、穂先筍、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、若桃甘露煮、たつくり、伊達巻、市松蒲鉾

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

花蝶らしくスタイリッシュに
盛り付けた和洋折衷おせち



オードブル＋おせちでお得 500ポイント　NEW 新　31日宅配　約3人前

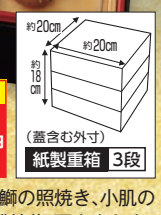
299 冷蔵 FDファクトリー

銀座花蝶 ゆりの華 和洋　三段重　46品

(2957kcal・食塩相当20.17g／1セット46品目)

小麦・卵・乳・えび・かに　消費期限:1月2日

予約のみ
予約価格 本体17,000円(税込 18,360円)



【一の重】黒豆の煮豆、紅白なます柚子の香り、多々喜ごぼう、ローズスモークサーモントラウト、鯛の照焼き、小肌の粟漬け　菊花添え、海老の姿煮、紅白かまぼこ、数の子、菜の花含め煮　いくら添え、田作り、苺の蝶羊羹、栗きんとん、人参のピクルス、カブのピクルス、ヤングコーンのピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、生だき昆布巻き

【二の重】フルーツフロマージュのテリーヌ、アンズのコンポート、ホタテとビーツのタルタル、コハダとリンゴのタルタル、マンゴーとフランボワーズのゼリー、鮭と大根のマリネ、タコのラビゴットソース、キャロットラペ、海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、カンネリーニのトマト煮、ラタトゥイユ、白身魚のエスカベッシュ、平さやインゲンのボイル、ベーコンとほうれん草のフリッタータ

【三の重】ミートボールデミグラスソース、牛肉と彩り野菜のマリネ、鶏肉のコンフィ ガーリックオイル、セミドライトマト、ジャンボンブラン、ザワークラウト、紫キャベツのマリネ、ローストビーフ赤ワイン漬、蒸し鶏のハニーマスタード、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み、リンゴのムース

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

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた清楚で愛らしい
二折おせちです



オードブル＋おせちでお得 500ポイント　31日宅配　1人前×2

301 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理　「舞千」

1人前(26品)×2折

(1241kcal・食塩相当6.76g／1セット26品目×2)

小麦・卵・乳・えび・くるみ　消費期限:1月2日

予約のみ
予約価格 本体11,000円(税込 11,880円)



田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鼈甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈　×2折

錦玉子は、はちみつ使用のため、１歳未満の乳児には与えないでください

少量のおせちで十分だと言うご要望にお応えし一段重のおせちを作りました



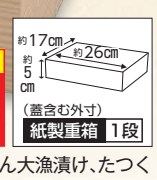
31日宅配　約1人前

302 冷蔵 玉清

宝船　一段重　25品

小麦・卵・乳・えび　消費期限:1月2日

予約のみ
予約価格 本体6,100円(税込 6,588円)



味付け数の子、鱈のうま煮、黒豆、栗甘露煮、金胡麻マグロの佃煮、紅白なます、若草チーズ和え、にしん大漁漬け、たつくり、トラウトサーモン西京焼き、有頭海老塩焼き、伊達巻、チキン三色巻き、合鴨串照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、穂先筍、紅あずま甘露煮、市松蒲鉾、若桃甘露煮

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を
竹籠に詰合せました



オードブル＋おせちでお得 500ポイント　1人前×2

303 冷凍 ノムラフーズ

京菜味のむら　おせち「花籠二段」

一段重31品×2折

(604kcal・食塩相当5.0g／1セット31品目)　小麦・卵・乳・えび

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体12,000円(税込 12,960円)

解凍してください
解凍時間約17時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

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

31日宅配　このマークの商品は12月31日(木)にならコープ登録のご住所へお届けします。
配達時間につきましては、別途お知らせいたします。

お届け回 12月最終回　このマークの商品は12月最終回
12月26日(土)〜30日(水)でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間　10月26日(月)〜11月20日(金)

38ページのオードブル+おせちでお得500ポイントのマークがついたオードブル商品と本体価格10,000円以上の対象のオードブル+おせちでお得500ポイントのマークがついたおせち同時購入で

同時に購入！

オードブル+おせちでお得 500ポイント ＋ オードブル+おせちでお得 500ポイント ＝ あったかポイント 500ポイントプレゼント!

※早期迎春予約、迎春先行予約のご利用商品も対象となります。
※あったかポイントの進呈は、2027年1月中となります。
「請求明細書兼お届け表」にてご確認ください。
※2組以上ご利用の場合も500ポイントとさせていただきます

オードブル

イタリアンをベースに海鮮やお肉料理をバランスよく盛付けました



オードブル+おせちでお得 500ポイント　約3人前

304 冷凍 FDファクトリー

銀座　ポルトファーロ 洋風オードブル

一段重　30品

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体12,000円（税込 12,960円）

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20cm × 約29cm × 約7cm（蓋含む外寸） 紙製重箱 1段

（1703kcal・食塩相当11.47g／1セット30品目） 小麦・卵・乳・えび・かに

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

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

「海の幸」「山の幸」を活かしたボリュームのあるオードブル



オードブル+おせちでお得 500ポイント　NEW 新　31日宅配　2〜3人前

305 冷蔵 玉清

初夢オードブル

一段重　28品

約20cm × 約32cm × 約6cm（蓋含む外寸） 紙製重箱 1段

予約のみ
予約価格 本体9,980円（税込 10,778円）

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ　消費期限:1月2日

にしん大漁漬け、市松蒲鉾、サーモン塩麹漬け、海の幸サラダ、鮭チーズオードブル、紅白なます、たたきごぼう、紅あずま甘露煮、若草チーズ和え、中華帆立ひも、フラワーパストラミ、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、黒豆、栗甘露煮、大根入イカくんサラダ、ポークパストラミ、照り焼きハンバーグ、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、伊達巻、彩り野菜のマリネ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻き、中華タコ山菜、京餅手まり

新千歳空港ターミナルビル内「お弁当処　美食千歳」にて空弁を扱う「札幌バルナバフーズ」が手掛けました

今期限定 1,000点 お一人様1点限り



オードブル+おせちでお得 500ポイント　2〜3人前　ならコープオリジナル

306 冷凍 札幌バルナバフーズ

オリジナルオードブル「口福（こうふく）」

一段重　19品　小麦・卵・乳・えび

（650kcal・食塩相当7.8g／1セット19品目）

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体6,200円（税込 6,696円）

解凍してください
解凍時間約12時間
解凍方法は取扱い説明をご覧ください

約23cm × 約28cm × 約5cm（蓋含む外寸） 紙製重箱 1段

蝦夷鹿肉ジンギスカン、彩りピーマンマリネ、ムール貝燻製オイル漬、ヒモ付帆立燻製、スモークチーズ、レーズンバター&パン、北寄貝入りサラダ、バルナバハムローストビーフ北海道産西洋わさび添え、紅鮭麹漬、甘エビのとびっこ和え、バルナバハムしぼれ生ハム、砂肝塩焼、イカと彩り野菜のペペロンチーノ、北海道産牛肉赤ワイン煮、数の子松前漬、えんがわわさび漬け、ポークパストラミ、ドライトマトの赤ワイン煮、北海道虎杖浜サーモンマリネ

GINZA TOTOKI 銀座トトキ

現代の名工を受賞した「銀座トトキ」十時シェフが監修



オードブル+おせちでお得 500ポイント　NEW 新　約2人前

307 冷凍 ドウシシャ

銀座トトキ監修　海鮮オードブル

一段重　23品

（800kcal・食塩相当9.3g／1セット23品目）

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体11,000円（税込 11,880円）

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20cm × 約26cm × 約8cm（蓋含む外寸） 紙製重箱 1段

樺太マスのレモンペッパー焼、広島県産レモンシロップ漬、蟹甲羅冷製グラタン、ずわい蟹爪、ゴールデンとびっ子、帆立ひもマリネ（柚子風味）、赤ピーマンのマリネ、玉葱のマリネ、華やか野菜マリネ、魚卵ずんだのマヨネーズ風味、タコのバジルソース和え、蟹クリーム寄せ、クランベリーくるみ、国産キャロットオニオンサラダ、蟹と香草のテリーヌ、オリーブマリネ、マッシュポテト、海老サラダ、海老艶煮、国産紫キャベツのサラダ、ままかり甘酢漬、セミドライトマトのマリネ、スモークサーモン、ケーパー酢漬

ワインやお酒に合う自家製のお肉料理を豊富に詰込んだオードブル



オードブル+おせちでお得 500ポイント　3〜4人前

308 冷凍 グローフーズ

肉団欒オードブル「奏」

1セット　10品

（983kcal・食塩相当3.8g／1セット10品目）

小麦・卵・乳・えび・くるみ

ソースのかかり方が写真とは異なる場合があります

約18cm × 約27cm × 約4cm（蓋含む外寸） プラスチック製容器 1段

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体3,980円（税込 4,298円）

解凍してください
解凍時間約8時間
解凍方法は取扱い説明をご覧ください

鶏の香草焼き、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、さくらんぼグラッセ、辛くないチキンのカレー麹焼き、ボルチーニのミートボール、ぷちぷり海老サラダ、牛タンロースト（レモン果汁付き）、ローストビーフ（ソース付き）、鶏のチーズピカタ焼き　ローストビーフソースは、はちみつ使用のため、１歳未満の乳児には与えないでください。

おうちでのプチ贅沢にもパーティにもぴったりな洋風オードブル



オードブル+おせちでお得 500ポイント　約2人前

309 冷凍 平八

洋風オードブルセット

一段重　8品×2

（936kcal・食塩相当8.3g／1セット8品目×2）

小麦・卵・乳・えび・かに

約25cm × 約25cm × 約10cm（蓋含む外寸） 発泡スチロール製重箱 1段

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体5,980円（税込 6,458円）

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

ミートパテ 杏子添え、海老と緑野菜のペペロンチーノ、さつま芋と豆のハニーマスタード風、合鴨スモーク　ドライトマト赤ワイン煮添え、かぼちゃのキッシュとキャロットラペ、花咲サラダと4種野菜の彩り寄せ、スモークサーモンのマリネ、サーモンテリーヌとオクラガーリックマリネ　×2

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

商品はならコープ登録のご住所にお届けします
（店舗または支所・施設での受取りも選べます）
※県外へのお届けはできません。※ご注文方法・お届けについてくわしくは43頁をご覧ください。

38・39頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※お届け時のセット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

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

お祝い膳





内寸 約10cm×約20cm 約4cm
木製重箱 1段
※木箱の材質が変更になる場合があります

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。

310 冷凍 奈良コープ産業

お祝い膳(和) 14品 (祝箸付(1膳))

(285kcal・食塩相当2.3g／1セット14品目) 小麦・卵・えび

松笠いか、焼海老、ごまめ、鮭昆布巻き、紅白蒲鉾、味付け数の子、若鶏八幡巻、紅白なます、鱈甘露煮、手毬餅、焼春たけのこ、伊達巻、キヌサヤ、黒豆

お届け回 12月最終回

予約のみ 予約価格 本体2,650円(税込2,862円)

311 冷凍 奈良コープ産業

お祝い膳(洋) 14品 (祝箸付(1膳))

(329kcal・食塩相当2.0g／1セット14品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

紅鮭の三色テリーヌ、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、花餅りんご、合鴨ローススモーク、焼春たけのこ

お届け回 12月最終回

予約のみ 予約価格 本体2,650円(税込2,862円)

年越そば

そばの名産地・長野県戸隠のメーカーからお届けする新そばとつゆのセット
戸隠産の「新そば」を自社製粉、自社製麺で仕上げたそば本来の香り・風味を生かした味わいが楽しめます



ゆでる

236 戸隠松本製麺

信州戸隠産新そば(半生)

2人前(つゆ付き) 314g(めん110g×2・つゆ2袋)
(393kcal・食塩相当6.0g／1食分) 小麦・そば 賞味期間:4カ月

1食あたり本体440円

お届け回 12月3回

予約のみ 予約価格 本体880円(税込950円)

奈良漬

「奈良に特化した奈良漬」をテーマに漬けられたならまちに店を構える「奈良屋本店」の奈良漬です



237 奈良屋本店

本場奈良漬 600g

(231kcal・食塩相当3.70g／100g) 賞味期間:3カ月

お届け回 12月3回

予約のみ 予約価格 本体2,680円(税込2,894円)

包装
箱サイズ:約28.5cm×約16.8cm×約4.3cm

奈良銘酒

年末年始のごちそうを楽しむ席に
地元の蔵で醸したお酒

米:国産

山田錦100%使用



果実を連想させる華やかな香りが広がるお酒

外箱はつきません

238 梅乃宿酒造

梅乃宿純米大吟醸 山田錦 720mℓ

お届け回 12月3回

予約のみ 予約価格 本体2,980円(税込3,278円)

精米歩合50% 清酒(アルコール度数15%)

米:国産



フルーティーでまろやかな大吟醸

箱入り

239 奈良豊澤酒造

大吟醸 豊祝 720mℓ

お届け回 12月3回

予約のみ 予約価格 本体4,780円(税込5,258円)

精米歩合:35% 清酒(アルコール度数16度以上17度以下)

米:国産



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

箱入り

240 今西清兵衛商店

春鹿 純米大吟醸 720mℓ

お届け回 12月3回

予約のみ 予約価格 本体3,200円(税込3,520円)

精米歩合:50% 清酒(アルコール度数15度)

春鹿 自然発酵のさわやか炭酸とお米の甘みがおいしい発泡清酒

米:国産



箱入り

241 冷蔵 今西清兵衛商店

春鹿 発泡清酒 ときめき6本セット

300mℓ×6

お届け回 12月3回

予約のみ 予約価格 本体3,980円(税込4,378円)

精米歩合:70% 清酒(発泡性)(アルコール度数6.5%)

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。 酒類の消費税率は10%です。

31日宅配 このマークの商品は12月31日(木)にならコープ登録のご住所へお届けします。配達時間につきましては、別途お知らせいたします。

お届け回 12月3回 このマークの商品は12月3回12月14日(月)～18日(金)でお届けします。

お届け回 12月最終回 このマークの商品は12月最終回12月26日(土)～30日(水)でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間 10月26日(月)～11月20日(金)

このページのご注文は、お正月準備号専用OCR注文書
4ケタ番号記入欄 にご記入ください

注文番号6467～6491の商品につきましては、右の注文欄に注文番号と数量をご記入ください。

注文番号	注文数

新春お弁当特集

わっぱめし

電子レンジで温めて、手間いらず
年末年始のランチ・軽食にもぴったりな
ご用意しました



ほぼ実寸大
（直径約13cm）

炙り蟹

むき身にした蟹を炙り
旨みを凝縮しました
香ばしい風味が楽しめます

レンジ
6467 冷凍 札幌バルナバフーズ
炙り蟹わっぱめし
1人前
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 1,380円（税込 1,490円）
（423kcal・食塩相当1.0g／1個） 小麦・卵・かに

バターコーン帆立

じっくりと煮込み旨みが凝縮された
北海道産帆立の甘露煮と
風味豊かなバターコーンを盛り付けました



ほぼ実寸大
（直径約13cm）

レンジ
6468 冷凍 札幌バルナバフーズ
バターコーン帆立わっぱめし
1人前
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）
（419kcal・食塩相当2.6g／1個） 小麦・乳

北海道 HOKKAIDO 空弁

新千歳空港の空弁
「お弁当処 美食千歳」を
手掛けるメーカーより
海の幸を中心に
盛り込んだお弁当です



佐賀牛焼肉

九州が誇るブランド
「佐賀牛」を使用
やわらかい牛肉を特製たれで
焼肉に仕上げたわっぱめし



ほぼ実寸大
（直径約13cm）

レンジ
6469 冷凍 松栄軒
佐賀牛焼肉わっぱめし
1人前
（614kcal・食塩相当3.8g／1食） 小麦
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 1,250円（税込 1,350円）

鹿児島黒豚

鹿児島黒豚をじっくり煮込んだ
角煮が入ったお弁当



NEW 新
ほぼ実寸大
（直径約13cm）

レンジ
6470 冷凍 松栄軒
鹿児島黒豚角煮わっぱめし
1人前
（655kcal・食塩相当2.4g／1食） 小麦・卵
お届け回 12月最終回
予約のみ
予約価格 本体 1,200円（税込 1,296円）

商品はならコープ登録のご住所にお届けします
※県外へのお届けはできません。
※ご注文方法・お届けについてくわしくは43頁をご覧ください。

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

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

このページのご注文は、お正月準備号専用OCR注文書
4ケタ番号記入欄 にご記入ください

注文番号6467～6491の商品につきましては、右の注文欄に注文番号と数量をご記入ください。



手鞠寿し

丸くて可愛い手鞠わさび葉寿しの詰合せ

わさび葉寿し
うめもり

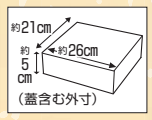
◆手鞠わさび葉寿し 鮭 ◆手鞠わさび葉寿し 鯖
◆古代あなら寿し ◆手鞠わさび葉寿し 海老
◆手鞠わさび葉寿し 鰻 ◆梅酢炙り鯖棒寿司
◆古代巻 ◆紅ずわいがに棒寿司 ◆わさび巻
◆鮭いくら錦糸巻
（10種各2個）



3～4人前

レンジ

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



6471 冷凍 梅守本店
迎春あでやか手鞠わさび葉寿し
20個

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 5,926円（税込 6,400円）

（1433kcal・食塩相当8.6g／1セット20個） 小麦・卵・えび・かに

すぐき



京都上賀茂産すぐき使用

300年もの歴史があるといわれる京都のお漬物「すぐき漬」。塩のみで自然に乳酸発酵させたまろやかな酸味のおいしさです

6472 冷蔵 丸漬
京・上賀茂　すぐき
250g

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 780円（税込 842円）

（32kcal・食塩相当2.3g／100g） 賞味期間:3カ月

にしんまき



北海道産の昆布を使用
直火炊きでやわらかくあっさりと仕上げました

長さ：約15cm

6473 冷蔵 魚三松本商店
にしんまき
3本

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 1,080円（税込 1,166円）

（90kcal・食塩相当2.2g／100g） 小麦 賞味期間:60日

京のだし巻き



鶏卵：国産

京野菜の九条ねぎを刻んで入れ職人が巻き上げました

手焼き 京都おばんざい

長さ：約16cm

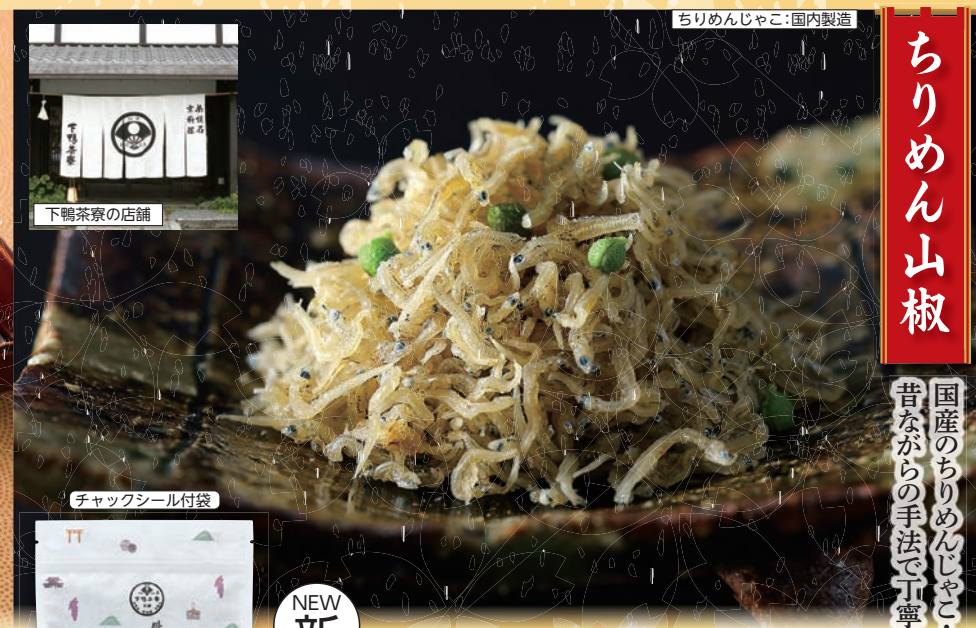
そのまま
6474 冷蔵 錦平野
京のだし巻き 百年の手焼き（九条ねぎ）
1本

お届け回 12月最終回

予約のみ
予約価格 本体 668円（税込 721円）

（105kcal・食塩相当0.9g／100g） 小麦・卵・乳 消費期限:21日

ちりめん山椒



ちりめんじゃこ：国内製造

国産のちりめんじゃこ・実山椒を使用し昔ながらの手法で丁寧に炊き上げました

下鴨茶寮の店舗

チャックシール付袋



NEW 新

6475 下鴨茶寮
ちりめん山椒
50g

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）

（216kcal・食塩相当4.6g／100g） 小麦 賞味期間:30日

お届け回 12月最終回 このマークの商品は12月最終回 12月26日(土)～30日(水)でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間　10月26日(月)～11月20日(金)

お菓子



干支の焼印を押した干支もなかと洋風焼菓子の菊之寿のギフトセット



箱サイズ：約25cm×約17cm×高さ約6cm

◆干支もなか5個
◆菊之寿5個

242 本家菊屋

干支まほろばセット

10個

お届け回 12月3回

予約のみ
予約価格 本体2,980円（税込3,218円）

(318～330kcal・食塩相当0.01～0.11g／100g) 小麦・卵・乳 賞味期間：45日



北海道十勝産小豆のこし餡をミルク生地で包んだお饅頭

NEW 新

1個サイズ：直径約4.5cm×高さ約2.5cm

箱サイズ：約21.5cm×約21cm×高さ約6cm

包装
個包装

243 天平庵

藤花

10個

お届け回 12月3回

予約のみ
予約価格 本体1,667円（税込1,800円）

(116kcal・食塩相当0.07g／1個(34g)) 小麦・卵・乳 賞味期間：3カ月



エキストラバージンオリーブオイルを、あられにまとわせました
正倉院文様をイメージした色鮮やかなパッケージが
お正月を華やかに彩ります



箱の色・柄はおまかせ

箱サイズ：約31.5cm×約16.5cm×約7.7cm

244 奈良祥樂

大和し美しオリーブなあられ

25g×8箱

お届け回 12月3回

予約のみ
予約価格 本体2,980円（税込3,218円）

(401～410kcal・食塩相当1.34～3.15g／100g) 小麦・えび 賞味期間：4カ月



みそと豆板と瓦せんべいの3種が入ったせんべい詰合せです



包装
個包装

箱サイズ：約23.5cm×約23.5cm×高さ約6.5cm

245 横田福栄堂

横田福栄堂　せんべい3種詰合せ

みそ24枚　豆板7枚　天平の瓦7枚

お届け回 12月3回

予約のみ
予約価格 本体2,580円（税込2,786円）

(34～59kcal・食塩相当0.04～0.15g／1枚) 小麦・卵・落花生 賞味期間：70日



和三盆糖を型押しし
迎春を表現した干菓子です

包装

箱サイズ：約14cm×約14cm×高さ約2.1cm

246 ばいこう堂

干菓子　迎春

28個

お届け回 12月3回

予約のみ
予約価格 本体1,130円（税込1,220円）

(398kcal・食塩相当0.0g／100g)



サクサクとした軽い食感と豊かな風味のバニラ、ショコラ、ブランシュ（ホワイトチョコ）の3種のラスクを詰合せでお届けします

◆バニラ×14枚（14袋）
◆ショコラ×3枚（3袋）
◆ブランシュ（ホワイトチョコ）×3枚（3袋）



包装
個包装

箱サイズ：約37cm×約18cm×高さ約7cm

247 イルローザ

ラスク3種詰め合わせ

20枚

お届け回 12月3回

予約のみ
予約価格 本体2,980円（税込3,218円）

(52～112kcal・食塩相当0.08～0.12g／1枚あたり) 小麦・乳 賞味期間：60日

商品はならコープ登録のご住所にお届けします
※県外へのお届けはできません。
※ご注文方法・お届けについてくわしくは43頁をご覧ください。

お届け回 12月3回
このマークの商品は12月3回
12月14日(月)～18日(金)でお届けします。

お申込みは「お正月準備号」専用注文書で
注文書提出期間　10月26日(月)～11月20日(金)

必ずお読みください　お正月準備号 ご注文のご案内



ご注文いただいた商品につきましては、原則ご注文のお取り消し・キャンセルは致しかねます。
ご注文の際は、品名・数量を十分にお確かめの上、ご注文いただきますようお願い申し上げます。

注文方法

注文企画回を過ぎてのキャンセル・変更はできませんのでご注意ください

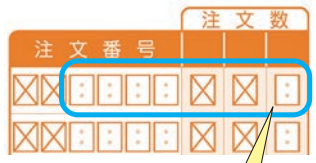
4週間【10月26日(月)～11月20日(金)】どの週でもご注文いただけます。

お正月準備号専用OCR注文書にご記入ください。

eフレンズからは「注文画面トップページ」の「お正月準備号」専用バナーをクリックしてください。

お正月準備号専用OCR注文書記入の仕方

4ケタ注文番号の場合



ご注文は**4ケタ番号記入欄**にご記入ください

12月3回・4回・最終回の場合



ご希望の商品と**配達回**の欄を選んで**注文数**をご記入ください

12月31日宅配の場合



ご希望の商品の**注文欄**に**注文数**をご記入ください

※お正月準備号専用OCR注文書の商品金額は税込価格です。

注文期間内に同一配達回、同一商品をご注文の場合、後からご注文いただいた企画回の数量を優先して受付いたします。

お正月準備号カレンダー　年末にかけてのお買い物計画にお役立てください。

	10月						11月																								12月																									
	26	27	28	29	30	31	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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	31
	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	木
12月3回・4回最終回お届け 12月31日宅配							11月1回 注文書提出								11月2回 注文書提出								11月3回 注文書提出								11月4回 注文書提出															12月1回 お届け							12月2回 お届け							12月3回 お届け							12月4回 お届け							12月最終回 お届け							31日 宅配

お知らせ

●お正月準備号にて予約商品をご注文いただきました組合員の皆さま
⇒請求明細書兼お届け表の「次週以降のお届け商品欄」に、予約注文いただきました商品名とお届け回が記載されています。
請求明細書兼お届け表にてご確認ください。

ご了承ください

- ●季節商品につき、内容につきましては一部変更のある場合もございます。
- ●原料事情により、このチラシに掲載のお品・産地・盛り付けなどが変更となる場合があります。
- ●不良品以外の返品はご容赦ください。
- ●ご注文が想定以上に上回った場合には、お届けできない場合がございます。予めご了承ください。
- ●人数表示はあくまで目安です。予めご了承ください。
- ●「税込価格」は目安価格です。本体価格に1.08を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。
- ●お酒の消費税率は10%です。
- ●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。
- ●カロリー・食塩相当量は、お届け時にカタログ表示の数値と異なる場合がございます。

限定商品のご注文に関してのお願い

000点限定 お一人様1点限り　今期限定 0,000点 お一人様1点限り

今回ご案内しております左記マークの商品は抽選の予定になっております。
限定数量を超える注文を承った場合は抽選とさせていただきます。

抽選結果はご注文いただいた翌週の「請求明細書兼お届け表」に表示させていただきます。ご確認をお願いいたします。

お届け回	お届け回	お届け回
12月3回	12月4回	12月最終回
12月14日(月)～12月18日(金)	12月21日(月)～12月24日(木)	12月26日(土)～12月30日(水)
		12月26日(土)は金曜日の配達から始まり、金、月、火、水、木と配達順が異なりますので、ご注意ください

31日宅配　**12月31日(木) ご自宅にお届けします。**

※配達時間は、午後6時完了で予定しておりますが、お届け先の交通事情や天候などにより、遅れる場合がありますので、予めご了承ください。
※配達料金はかかりません。

お届けについて

商品はならコープ登録のご住所にお届けします

31日宅配(31日宅配)の商品は店舗または支所・施設で受取ることができます。

店舗・支所・施設でお受取りいただくと
あったかポイント300ポイントをプレゼント！
※あったかポイントの進呈は2027年1月中を予定しております。

「お正月準備号専用OCR注文書」4ケタ番号記入欄に右記の受取り希望場所の注文番号(右詰め)と注文数欄に「1」をご記入ください。

支所・施設で受取りをご希望の場合

お受取り時間：10:00～16:00を予定

注文番号	支所・施設
6476	西奈良支所(第1・第2)
6477	コープふれあいセンター六条
6478	山の辺センター
6479	田原本支所
6480	高田支所
6481	桜井支所

店舗で受取りをご希望の場合

お受取り時間：10:30～17:00を予定

注文番号	店舗名
6482	コープいこま
6483	コープ学園前
6484	コープおしくま
6485	コープ朱雀
6486	コープ七条
6487	コープいまご
6488	コープたつたがわ
6489	コープ真美ヶ丘
6490	コープなんごう
6491	コープみみなし

※12月31日(木)は、全店よる7時閉店

代金のお支払いは

代金引落日		代金引落日	
2027年1月5日(火)	●12月24日(木)までのお届け商品	**2027年2月5日(金)**	●12月26日(土)～30日(水)までのお届け商品 ●31日宅配商品

※「12月最終回」が変則での配達となるため、上記は一部変更となる場合がございます。

ご注文、お問い合わせはならコープコールセンターまで

☎ **0120-577-039**(通話料無料)

[ご注文]8:30～21:00(月～金) 土は18:00まで
[お問い合わせ]8:30～20:00(月～金) 土は17:30まで　(日曜日休み)

携帯電話・IP電話・県外からは0743-68-3100まで
携帯電話・IP電話・県外からの場合、通話料はお客様ご負担となります。
コールセンターから着信の際、発信元は078-275-6113と表示されます。
ならコープではコールセンターでお受けするお電話について、組合員様からのご意見を正確に聞き取るため、通話内容を録音させて頂きます。ご意見はサービス向上のためにのみ利用いたします。あらかじめご了承ください。

◆注文書提出期間 10月26日(月)～11月20日(金)締切

早めの予約がお得

2026年 お正月準備号

千賀屋



割烹料亭千賀　株式会社千賀屋
創業者　千賀信明

千賀屋は、割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐおせち料理で
伝統の味とおもてなしの心をお届けします



千賀屋謹製 迎春おせち料理 天寿千

ご家族で囲む祝宴にふさわしい、気品漂う正統派の三段重です



【三の重】
牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、酢牛蒡、くるみ煮、
烏賊魚卵射込、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、
寿高野豆腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼



【二の重】
ごまさつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白花豆、
田作り、白身魚のエスカベッシュ、
ままかり酢漬け柚子風味、魚の子旨煮、
祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、
貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立



【一の重】
紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、渋皮付き栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、
数の子髄甲漬、あかね真丈、紅白結び餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、鶏松風、若桃甘露煮

オードブル+おせちでお得 500ポイント　31日宅配　4～5人前

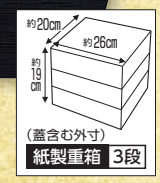
312 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製　迎春おせち料理「天寿千」

三段重　45品
祝箸付(5膳)

予約のみ
予約価格 本体18,500円(税込 19,980円)

(2547kcal・食塩相当18.83g／1セット45品目)
小麦・卵・乳・えび・くるみ　消費期限:1月2日
錦玉子は、はちみつ使用のため、１歳未満の乳児には与えないでください



千賀屋謹製 迎春おせち料理 吉寿千

蓋を開けるたびに
新しい驚きが広がる
新春の「食の宝箱」です



【三の重】
たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、
手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨漬、
穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、
湯葉旨煮、あかね真丈、寿高野豆腐、
紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮



【二の重】
紅白なます、紅白錦糸巻、
ままかり酢漬け柚子風味、
白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、
柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、
牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、
本ずわい蟹爪幽庵焼、
烏賊松笠白焼、紫芋金団、
新緑ふくさ



【一の重】
ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、
蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、
あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子髄甲漬、梅かんざし

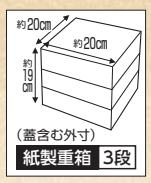
オードブル+おせちでお得 500ポイント　31日宅配　3～4人前

313 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち 料理「吉寿千」

三段重　43品

予約のみ
予約価格 本体15,300円(税込 16,524円)



(2095kcal・食塩相当14.13g／1セット43品目)
小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ　消費期限:1月2日
錦玉子は、はちみつ使用のため、１歳未満の乳児には与えないでください