

2026年 先行予約号

迎春

迎春商品のご注文は

先行予約がお得！

注文期間

2026年

10月3回

10月12日(月)～10月16日(金)

10月4回

10月19日(月)～10月23日(金)

先行予約のみ

先行予約でしか

注文できない商品を多数ご案内

先行予約特典
000
ポイント

先行予約特典として
ポイントを付与します



結賀

ならコープオリジナル
ゆい

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

今期限定
3,300点

お一人様2点まで

31日
宅配

約
4人前

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀

三段重 43品

本体 **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

お品書きなど詳しくは2頁に掲載しています

ならコープの
クリスマス
予約特集

ケーキにチキンなど
ごちそう品も！

26～29頁をご覧ください



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

おせち+
オードブルがお得です！

「迎春先行予約号」「お正月準備号」掲載のオードブルと
おせち(本体価格1万円以上)同時購入が対象です。

詳しくは12・13頁をご覧ください

盛り付け方は変更になる場合がございます。原料の都合により、お届け内容が変更になる場合がございます。
このチラシの利用に関しては「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。

ならコープ

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

結賀

オードブル+
おせちで
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

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀 三段重 43品

(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、梅麩、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、鯖さく巻、金柑シロップ漬、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、
紫キャベツのラベ、
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

紫キャベツのラベ、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



一の重
伝統的なお品を
盛り込んでいます

昨年おせち人気No.1

『結賀』は「使い勝手の良いおせち」をコンセプトに
ならコープの職員が開発して今年で10年目
毎年、ご利用の組合員さんのアンケートの声を
もとに改善し、今年も自信をもっておすすめできる
『結賀』ができました



2026年度『結賀』開発会議メンバー



二の重
海の幸、煮物：
みんなでバランスを
考えて内容を決めました！



三の重
大晦日から活躍する
オードブルメニュー

開発会議メンバーイチオシのお品

茄子のカネロニ

スズキを数種類の野菜と漬け込んでソテーし、
トマトソースと共に茄子で巻きました。
他では食べられない、美味しさ花丸の一品です。



ミックスビーンズのソテーと合鴨パストラミ

粗挽き黒胡椒をきかせた合鴨はしっとりやわらかく、
旨みと脂が美味しく、バターソテーしたミックスビーン
ズとの相性が抜群。ぜひ一緒に食べていただきたい
一品です。



牛八幡巻

ごぼうを牛肉で巻き、鍋で丁寧に炊き上げました。
とてもやわらかく牛肉の旨みがしっかり感じられる
オススメの一品です。



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31頁をご覧ください。

(店舗または支所・施設
での受取りも選べます)

2・3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。

和洋

奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」
共同監修
地産地消おせち



奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」メンバー

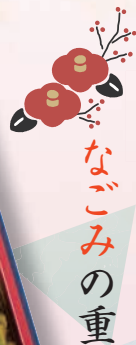
奈良女子大学
「奈良の食プロジェクト」
メンバーより

私たち「奈良の食プロジェクト」では、奈良の食材を活かしたメニューの開発に取り組んでいます。「地産地消おせち 和洋」の監修も活動の一環として取り組まさせていただきました。今年で18年目を迎えることができました。伝統を受け継ぎながら、全てのお品に厳選した奈良の食材を使用し、地域の食の魅力を詰め込んだ特別なおせちとなっております。このおせちを通して、奈良の食材のおいしさはもちろん、私たち学生や生産者の方々の想いを感じていただきたいと思います。

活動エピソード

大和茶の産地を訪ねて

今回の荒茶工場見学では、茶葉に関する様々な知識を得ることができました。機械による工程が多い中、農家から届けられた茶葉を手作業で等級別に評価していたことが印象的です。お茶の製造に携わる人口が減少している中、外国人向けに急増した抹茶の需要に対応している現状も知りました。日本のみならず、世界に向けて奈良の特産品を生産されている方々の誇りと熱い気持ちを感銘しました。私たちはここ奈良でその意志を繋ぎ、今後も皆様により良いものを提供できるよう、開発に励みたいと思います。



和と洋のマリアージュ
柿と昆布のクリーミー和え
あんぽ柿、マスカルポーネチーズ、塩昆布をマリアージュ。他では味わえない三味一体の特別なお品をお楽しみください。



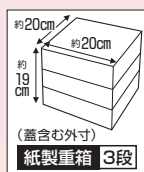
若草信田巻

1枚1枚丁寧に味付けしている色鮮やかな信田巻。見た目も味も改良された一品となっております。



ごろっと豚の 特製奈良漬ソース掛け

ボリューム感抜群!! 奈良漬の食感と風味を感じるオリジナルソースでお召し上がりください。



私たちがこのおせちについて動画でご紹介します!
※通信費が発生します
※機種によっては読み込みできない場合がございます

【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、栗さんどん、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、トマトと下北春まのテリーヌ、梅麴甘煮、ごろっと豚の特製奈良漬ソース掛け、クリームチーズビーフパストラミ巻、梅香る豚と野菜の甘酢あん、梅型人参、ヤマトポークの昆布太巻き、金ごま田作り、カラスガレイの白味噌焼き、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、やわらかごぼう 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 梅麴甘煮、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

香りがよく
祝いの席に
ぴったり!

※イメージです
吉野製箸工業協同組合の
「吉野杉」
割り箸5膳付き

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行予約特典
300
ポイント

31日
宅配

3~4
人前

ならコープ
オリジナル

今期限定
1,000点
お一人様1点限り

6802 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) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

本体 19,800円
(税込 21,384円)

31日
宅配

このマークの商品は12月31日(木) 宅配でお届けします。

先行予約特典
000
ポイント

このマークの商品は、先行予約号での注文特典として、表示数のあったかポイントがつかます。

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

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



オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

30点限定 お一人様
1点限り

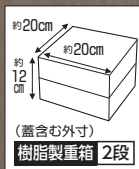
先行
予約のみ

31日
宅配

約
3人前

6803 冷蔵 西大和さえき
西大和さえき おせち
二段重 61品

本体 52,778円
(税込 57,000円)



小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ (2055kcal・食塩相当13.8g/1セット61品目) 消費期限1月1日

【一の重】伊勢海老と雲丹の炒子まぶし、からすみ、紅白蒲鉾、牡丹百合根、矢しょうが、田作り、熨斗梅、本柚子伊達巻、帆立柚庵焼き、鮑柔らか煮、きぬさや、ずわい蟹、スモークサーモン、鯛おぼろ和え、鯛照焼、慈姑黄金煮、蛤の佃煮、ズ笹身小鯛、宇陀の金牛蒔、落含ませ、数の子、結び昆布巻、手毬麩、蛸柔らか煮、鶏けしの実焼、車海老ピリ辛煮、福梅旨煮、合鴨コース、べさごし、わかさぎ南蛮漬、大根柚子なます、丁呂木紅白漬、赤蕪甘酢漬、白蕪甘酢漬、たらこ含ませ煮

【二の重】金時梅人参、黒毛和牛ローストビーフ、鶏卵旨煮、くこの実、穴子八幡巻、黒豆和三盆煮、いくら醤油漬、筍旨煮、蟹蕪酢添え、蓮根いとこ煮、紅白梅大根、金柑蜜煮、くるみ飴煮、蕨含ませ、栗きんとん、牛肉時雨煮、木の芽、長芋梅肉和え、菜の花辛子和え、干椎茸有馬煮、鱈旨煮、鮭昆布巻、たたき牛蒡、鶏肝時雨煮、クレソン、パプリカ

【一の重】

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

西大和

さえき



【二の重】



オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

約
3人前

6804 冷蔵 味の和路

飛鳥

一段重 27品 (祝箸付(3膳))

本体 13,800円
(税込 14,904円)

小麦・卵・乳・えび・かに (1659kcal・食塩相当11.3g/1セット27品目) 消費期限1月1日

鳴門金時きんとん、栗甘露煮、銀鮭西京焼、合鴨スモーク、梅花もち、ミニカヌレ、若桃甘露煮、金柑甘露煮、鶏つくね照焼、紅白なます、スモークサーモン、丹波黒黒豆煮、明太風味サラダ、はかた地鶏のテリーヌ、焼海老、田作り、ドライトマト赤ワイン煮、伊達巻、たこ照焼、市松かまぼこ、ローストビーフ、クリームチーズ西京漬、帆立照焼、味付数の子、松前漬、コルニッション、スタフドオリブ

味の
大和路

ならコープの夕食宅配で
おなじみの地元メーカーより

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31頁をご覧ください。

(店舗または支所・施設での受取りも選べます)

4・5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。



割烹料亭千賀 株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

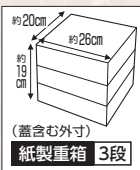
千賀屋

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あわしい
気品漂う正統派の三段重です



先行予約特典
400 ポイント
オードブル+
おせちでお得
500 ポイント

31日
宅配

4~5
人前

6805 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))

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

- 【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、数の子鰯甲漬、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
- 【二の重】 ごまざつま、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、鳥賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立
- 【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、鳥賊魚卵射込、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
- 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

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



オードブル+
おせちでお得
500 ポイント

31日
宅配

3~4
人前

6806 冷蔵 千賀屋
千賀屋謹製
迎春おせち料理「吉寿千」

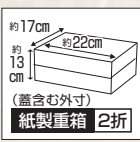
三段重 43品

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

- 【一の重】 ごまざつま、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、数の子鰯甲漬、梅かんざし
- 【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、鳥賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ
- 【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
- 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

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

6807 冷蔵 千賀屋
千賀屋謹製
迎春おせち料理 「舞千」

1人前(26品)×2折

本体 11,000円
(税込11,880円)

- (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
- 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、鳥賊松笠白焼、数の子鰯甲漬、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

和洋中 おせち

和献洋彩
にんにん



総料理長 中辻利宏

中辻氏が現地まで足を運び
自ら厳選した素材を斬新なアイデアで監修し
幅広い世代が楽しくお正月の食卓を囲める
おせちに仕上げました



セットで
お届け

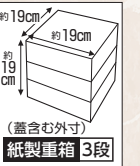
にんにん特製
「鹿児島県産黒豚黒牛カレー」
(レトルトパック)2個
(252kcal・食塩相当3.2g
/ 1パック180g)
小麦・乳

オードブル+
おせちでお得
500 ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

4~5
人前



6808 冷蔵 ケー・アンド・ビー・インターナショナル
和献洋彩にんにん
和洋中 おせち

三段重 42品 (祝箸付(5膳))

本体 19,800円
(税込21,384円)

(2734kcal・食塩相当11.6g / 1セット42品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

- 【和の重】 紅白なます、若桃甘露、鶏の八幡巻き、芋きんとん、さつま芋レモン煮、にしんの昆布巻、伊達巻、しめさば、大根とゆず皮の甘酢和え、数の子、紅白かまぼこ、黒豆、宮崎県産しいたけ山椒煮、きんかん甘露煮、田作り煮、鹿児島県産ぶりの照り焼き、根菜の木の实和え、有頭海老の旨煮
- 【にんにん特製肉の重】 合鴨の京風蒸し、ポローニャソーセージ、レッドキャベツとピーズのラベ、鹿児島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、鶏の照り焼きステーキソースがけ、にんにん特製れんこんもちもちハンバーグ、にんにん特製鶏肉の唐辛子炒め、ザーサイ、神戸牛のローストビーフ、じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ
- 【オードブルの重】 アジ南蛮漬、真丈揚げ、竹の子土佐煮、白身魚のエスカベッシュ、くるみの鮎炊き、ハンパキンクリームサラダ、蒸しホタテ、黒糖黒酢肉団子、きんかん甘露煮、鹿児島県産かつお腹身のオリーブオイル漬、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、いわしの生姜煮、若桃甘露、ゆば団子、海老の塩ボイル、海鮮チーズサラダ

【和の重】

【オードブルの重】

【にんにん特製
肉の重】

31日
宅配

このマークの商品は12月31日(木)
宅配でお届けします。

先行予約特典
000 ポイント

このマークの商品は、先行予約号での注文特典として、
表示数のあったポイントがつきます。

オードブル+
おせちでお得
500 ポイント

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



総料理長 松田和明



銀座花蝶
ゆりの華 和洋

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

昭和の時代には国内外の著名人も来店され、ご愛顧いただいております。
2000年代に入り店舗の改装を余儀なくされて、リニューアルオープン後は、靴のまま利用できる料亭スタイルのレストランに生まれ変わっております。

先行予約特典
300
ポイント

オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

NEW
新

31日
宅配

3人前

6809 冷蔵 FDファクトリー

銀座花蝶 ゆりの華 和洋

三段重 46品

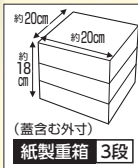
本体 17,000円
(税込 18,360円)

(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

【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、小肌の栗漬、菊花添え、海老の姿煮、紅白かまぼこ、数の子、菜の花含め煮、いくろ添え、田作り、梅の蝶羊羹、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、生だし昆布巻き

【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、ホタテとピーズのタルタル、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



人気のおせち「春駒」のお品を引き継ぎ「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を活かしたおせち



先行予約特典
300
ポイント

オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

31日
宅配

3~5
人前

6810 冷蔵 玉清
万両 三段重 39品

本体 16,980円
(税込 18,338円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【一の重】ポークバストラミ、合鴨串照り焼き、フラワーバストラミ、にしん大漁漬、彩り野菜のマリネ、ロブスター、鮑のうま煮、大根入イカくんサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅まり

【二の重】筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、有頭海老塩焼き、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、穀類の甘辛煮、合鴨コース照り焼き、伊達巻、若桃甘露煮

【参の重】海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、バリバリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え

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



先行予約特典
300
ポイント

オードブル+
おせちでお得
500
ポイント

31日
宅配

4~5
人前

祝箸付(5膳)

6811 冷蔵 イニシオフーズ
味遊心 新春万福 三段重 65品

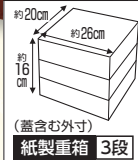
本体 17,500円
(税込 18,900円)

(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

【一の重】栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、竹の子含め煮、煮だれんこん、煮だごぼう、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、花魁煮、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、味付け数の子、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、岩塩仕込み豚タンモーク、ロマネスコカリフラワー浅漬、たらこのマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーズのラペ、オニオンマリネ、スモークサーモン、パンキンサラダ、ポロニアソーセージ、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

【参の重】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、ドロップベッパー、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、子持ちいか、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、かに爪袖庵焼



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・お届けについて詳しくは31頁をご覧ください。

6・7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。



みんなで楽しむおせち

和洋おせち「豊」

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

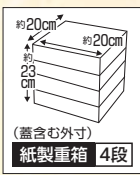
オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

約
4人前

6812 冷蔵 グローフーズ
和洋おせち「豊」



四段重 46品 本体 **25,800円**
(祝箸付(4膳) (税込27,864円))

(4633kcal・食塩相当20.0g / 1セット46品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

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

【貳の重】 牛タンシチュー、鶏唐揚げレモンだれ仕立て、辛くないチキンのカレー麴焼き、ローストビーフ(ソース付き)、合鴨スモーク、味付けロマネスコカリフラワー、ドライトマト赤ワイン煮、牛タンロースト(レモン果汁付き)、合鴨ハニーマスタード、クリームチーズベーコン、紅茶鴨も炭火焼

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



【参の重】

【貳の重】

【参の重】

【参の重】

【参の重】 紅白蒲鉾、割烹ごぼう胡麻和え、飯蛸酢漬、ぶちぶり海老サラダ、若炊あさり、重ね鯛昆布、柚子なます、京きぬた巻 花山椒飾り、真だら子うま煮、えび雲丹焼き松葉、菜の花松前漬、真鯛幽庵焼

【与の重】 伊達巻、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、国産黒豆煮、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮、トラウトサーモンとトリュフのキッシュ、貝わさび、金ごま角煮、田作り煮、栗もぎんとん、抹茶ガナッシュとこしあんのごゅうひ包み、ショコラテリーヌ

特大 和洋おせち「恵」

みんなで囲う
ポリウムたつぷりのおせち

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

4~5
人前

6813 冷蔵 グローフーズ
特大和洋おせち「恵」

二段重 53品 本体 **23,800円**
(祝箸付(4膳) (税込 25,704円))



(4843kcal・食塩相当17.0g / 1セット53品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【参の重】 南瓜あんの甘味、紫芋あんの甘味、伊達巻、たこ足割烹煮、鮭袖庵焼き、北寄貝ひもサラダ、味付け数の子、菜の花松前漬、牛肉八幡巻、海老の旨煮、一口にしん昆布、あわび割烹煮、紅白蒲鉾、割烹ごぼう胡麻和え、柚子なます、ズワイガニ甘酢漬、山くらげと菊花の甘酢漬、金ごま角煮、銀鱈西京焼、田作り煮、いくら醤油漬、漁火紅葉漬、一口焼き湯葉 花山椒飾り、渋皮栗もぎんとん、国産黒豆煮、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮

【貳の重】 鶏唐揚げレモンだれ仕立て、自家製やわらか豚角煮、チキンのマスタードマリネ、いか短冊白焼うにソース添え、いか短冊黄金焼うにソース添え、ショコラテリーヌ、ドライフルーツパイ包み、ローストビーフ(ソース付き)、牛タンロースト(レモン果汁付き)、抹茶ガナッシュとこしあんのごゅうひ包み、味付けロマネスコカリフラワー、辛くないチキンのカレー麴焼き、海老とアスパラのテリーヌ、白身錦糸巻、生ハムチーズ松葉、わさび酢だこ、かに爪冷製マヨネーズ、かに爪冷製オーロラソース、手作りハンバーグ、スモークサーモンローズ、ぶちぶり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、濃厚チーズケーキ、北寄貝ひも焼煎ごま和え、焼き帆立

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



【貳の重】

【参の重】

和洋年越しおせち「午・来」

各お重に「午」「来」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

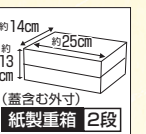
オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

31日
宅配

2~3
人前

6814 冷蔵 グローフーズ
和洋年越しおせち「午・来」

二段重 33品 本体 **11,800円**
(祝箸付(2膳) (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)、ハムとチーズ市松

【未の重(和)】 国産黒豆煮、渋皮栗もぎんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯蛸酢漬、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、スナッペンどう煮、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



【午の重(洋)】

【未の重(和)】

31日
宅配

このマークの商品は12月31日(木) 宅配でお届けします。

先行予約特典
000
ポイント

このマークの商品は、先行予約号での注文特典として、表示数のあったポイントがつきます。

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

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

8 料亭のおせち



【一の重】

先行予約特典
300
ポイント

オードブル+
おせちで
500
ポイント

31日
宅配

約
3人前



【一の重】

6815 冷蔵 わらびの里

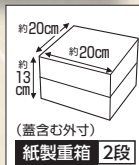
料亭おせち 鹿鳴

二段重 37品 (祝箸付(3膳))

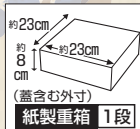
(1811kcal・食塩相当14.0g / 1セット37品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

【一の重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鮭柚庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なごみ巻、田作り照煮、ポロニアソーセージ、
トマト&バジルソーセージ、合鴨コース、寿羽子板箱、五色站巻、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】鮎旨煮、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、サーモンマリネ、りんごと豆腐のバイ包み、紅茶鴨三色巻、福豆葡萄煮(金箔)、花巻蒲鉾、ローズ
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、掬り梅金時人参、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

本体 17,000円
(税込18,360円)



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



200点限定 お一人様
1点限り

オードブル+
おせちで
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

約
2人前

6816 冷蔵 下鴨茶寮

下鴨茶寮 和風おせち

一段重 19品 (取箸付(1膳))

(1060kcal・食塩相当8.4g / 1セット19品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

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

本体 16,500円
(税込17,820円)



安政三年創業・京都「下鴨茶寮」
京都の文化や美しさを世界中に発信
していくことを信条としています



先行予約特典
300
ポイント

オードブル+
おせちで
500
ポイント

NEW
新

31日
宅配

3~4
人前

6817 冷蔵 ジーエフシー

祇おん江口監修 慶雲

三段重 49品

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

【壹の重】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、高菜站巻、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
【貳の重】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、梅麴シロップ漬、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ベ、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、リンゴとバターのみみつ(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ベは、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

祇おん
江口

慶雲

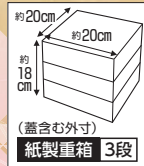
祇おん江口監修

和・洋風の厳選した食材を
彩り良く盛り付けました

【貳の重】



【参の重】



【壹の重】

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・お届けについて詳しくは31頁をご覧ください。

(店舗または支所・施設
での受取りも選べます)

8・9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。

京菜味のむら



料理長
坂ノ上茂樹

京菜味の
のむら
雅

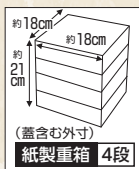
朱赤の四段のお重いっぱいに
味わい深い料理45品目を
多彩に詰合せました

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

4~5
人前



6818 冷蔵 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「雅」

四段重 45品

(2652kcal・食塩相当22.0g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】合鴨コース、にしんと魚卵の彩り和え、たこの甘酢漬、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、あわび姿煮、若桃甘露煮、紅白松葉串
- 【二の重】紅白蒲鉾、栗きんとん、たたきごぼう、龍皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、豚角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松葉串
- 【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鱈旨煮、いくら醤油漬、鰹くるみ、金時人参入り生酢、さわら山椒焼、蟹爪柚庵焼、梅甘露煮
- 【四の重】金柑甘露煮、一口昆布巻、笹団子、梅酢蓮根の芽、寿高野含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、焼き湯葉煮、さわらの笹奉書包み、いか黄金焼、筍煮、梅型人参、手まり麩

本体 **22,000**円
(税込 23,760円)

料亭の

【四の重】

【三の重】

【一の重】

京都鴨川畔
「佐々木」

京都の鴨川のほとりにある
京都料亭監修のおせち



料理長
山本基晴

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

2~3
人前



6819 冷蔵 ノムラフーズ

京都鴨川畔 「佐々木」

三段重 50品

(1955kcal・食塩相当15.6g / 1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】紅白蒲鉾、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、味付け数の子、穴子八幡巻、にしんと魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、伊達巻、鱈旨煮、笹団子、栗甘露煮、お祝い海老、一口昆布巻、赤魚西京焼、さんま照焼、茶福豆、白花生、手まり麩
- 【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、まぐろの角煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、豆乳と野菜のしんじょ、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)、中華くらげ、鰹くるみ、田作り、金柑甘露煮
- 【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、真だら子旨煮、海鮮市松、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰹てまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、筍煮、梅甘露煮、黒豆がんも含め煮、だし巻、梅型人参、松鮎、紅白松葉串

本体 **14,500**円
(税込 15,660円)

【一の重】

【三の重】

【一の重】

なだ万



本店 山茶花荘

なだ万
幸賀

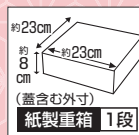
日本料理「なだ万」が吟味し
心をこめて作り上げた
おせち料理

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

約
2人前



6820 冷蔵 なだ万

日本料理なだ万 幸賀

一段重 22品 (祝箸付(2膳))

(1688kcal・食塩相当16.7g / 1セット22品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

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

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

本体 **20,000**円
(税込 21,600円)

31日
宅配

このマークの商品は12月31日(木)宅配でお届けします。

先行予約特典
000
ポイント

このマークの商品は、先行予約号での注文特典として、表示数のあったポイントがつきます。

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

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

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

解凍してください

解凍時間約17時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください

好きなタイミングで
解凍して楽しむ

冷凍 個食 おせち

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

12月最終回
配達

1人前
×2

6825 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

本体 12,000円
(税込 12,960円)

(604kcal・食塩相当5.0g / 1セット31品目) 小麦・卵・乳・えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、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、ごぼう煮、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、手まり麩、松麩、金柑甘露煮 ×2



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

先行
予約のみ

12月最終回
配達

約
1人前

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



6826 冷凍 グローフーズ

個食おせち一段重「藤花」 一段重 17品

(493kcal・食塩相当2.9g / 1セット17品目) 小麦・卵・乳・えび

国産黒豆煮、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、渋皮栗いもきんとん、ローストビーフ、筑前煮、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮、紅白蒲鉾、いか松笠白焼、海老の旨煮、ぶちぶり海老サラダ、田作り煮、味付け数の子、飯酢酢漬、真だら子うま煮、りんご酢かぶら、いくろ醤油漬

本体 4,800円
(税込 5,184円)

食塩不使用

厳選素材とこだわりの
だしで仕上げました



お届け形態(個包装)

先行
予約のみ

12月最終回
配達

2~3
人前

主原料
国産

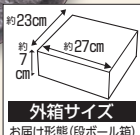
6827 冷蔵 石井食品

食塩不使用おせち 「イシイのちづる」 11品

(1231kcal・食塩相当1.02g / 1セット11品目) えび 賞味期間:1月5日

国産野菜の炊き合わせ、茨城県石岡市産栗の栗きんとん、丹波篠山市産黒豆煮、国産長芋の金柑シロップ煮、平田牧場三元豚の角煮、鹿児島県南九州市産海老の姿煮、北海道産昆布の昆布巻、佐賀県産有明鶏のミートボール、国産野菜の紅白なます、国産ごぼうの酢ごぼう、国産片口いわしのたつくり
※原材料(昆布・小魚・海老等)の素材由来のナトリウム分は含まれます

本体 9,259円
(税込 10,000円)



お子さまが喜ぶメニューを
盛り込んだお肉中心のおせち



紙風船・
子ども箸付き
※柄は選べません
※デザインは変更と
なる可能性があります

先行
予約のみ

31日
宅配

子ども
約2人前

主原料
国産

6828 冷蔵 石井食品

イシイのキッズおせち 一段重 12品

(946kcal・食塩相当5.3g / 1セット12品目) 小麦・卵 消費期限:1月2日 (税込 9,800円)

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

本体 9,074円
(税込 9,800円)



食育本付き

※デザインは変更と
なる可能性があります



特定原材料9品目

(卵・乳・小麦・えび・かに・
そば・落花生・くるみ・カシューナッツ)
不使用のおせち

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

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

先行
予約のみ

31日
宅配

2~3
人前

主原料
国産

6829 冷蔵 石井食品

食物アレルギー配慮おせち料理
「イシイののぞみ」

二段重 16品

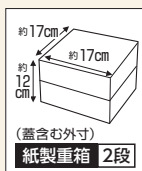
(1631kcal・食塩相当8.1g / 1セット16品目) 消費期限:1月2日

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

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

【別添】国産野菜の炊き合わせ

本体 17,407円
(税込 18,800円)



【別添】
国産野菜の
炊き合わせ

※盛り付け例
個包装でのお届けの品は
ご家庭で盛り付けて
ください

【吉の重】

【武の重】

31日
宅配

このマークの商品は12月31日(木)
宅配でお届けします。

12月最終回
配達

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。

先行予約特典
000
ポイント

このマークの商品は、先行予約号
での注文特典として、表示数の
あったポイントがつきます。

オードブル+
おせち+お得
500
ポイント

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

ブル+
で
00
ント

同時に購入!

あったかポイント

オードブル+ おせちで
500
ポイント

+

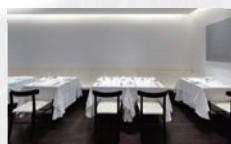
オードブル+ おせちで
500
ポイント

= 500
ポイント

対象のおせちに
ついてるマーク

対象のオードブルに
ついてるマーク

- 9月2回・3回「早期迎春予約チラシ」にて「結賀」「初春」「オリジナルオードブル『口福』」「瑞祥」「京・料亭 わらびの里 料亭のオードブルおせち」をご注文いただいた方
- 11月1回～11月4回「お正月準備号」でご注文いただいた方も対象のキャンペーンとなります



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
ずわい蟹や樺太マス、海老などをさまざまな味に調理しました
海の幸が詰まった魅力的なオードブルです



蟹甲羅冷製グラタン
ホワイトソースとマヨネーズベースのソースに紅ずわい蟹肉をトッピングしました

蟹クリーム寄せ
魚肉すり身に紅ずわい蟹のフレーク、ナチュラルチーズ、あおさのり等を混ぜ込み、蟹風味蒲鉾をのせて蒸し上げました

海老艶煮
有頭のブラックタイガーを甘みを活かした調味料で仕上げました

樺太マスの
レモンベッパ焼
樺太マスをレモンピールやごまなどをきかせたタレで味付けし、過熱蒸気で焼き上げています

ずわい蟹爪
ずわい蟹爪をごま油、山椒粉末など合わせた調味料で味わい深く仕上げています



オードブル+
おせちで
500
ポイント

NEW
新

12月最終回
配達

約
2人前

解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

約20cm
約8cm
約26cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 1段

6833 冷凍 ドウシヤ

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

本体 11,000円
(税込 11,880円)

樺太マスのレモンベッパ焼、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、ゴールデンとびっず、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

ソースのかかり方が
写真とは異なる場合
があります



オードブル+
おせちで
500
ポイント

12月最終回
配達

3～4
人前

解凍してください
解凍時間約8時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

約18cm
約4cm
約27cm
(蓋含む外寸)
プラスチック製重箱 1段

6834 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

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焼、ポルチーニのミートボール、ぶちぶり海老サラダ、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。

本体 3,980円
(税込 4,298円)

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

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25cm
約10cm
約25cm
(蓋含む外寸)
発注スチロール製重箱 1段

オードブル+
おせちで
500
ポイント

12月最終回
配達

約
2人前

6835 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

ミートパテ 杏子添え、海老と緑野菜のベベロンチーノ、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

本体 5,980円
(税込 6,458円)



神戸元町に店を構える
「ステーキハウス縁」
木田総料理長監修の
オードブル

オードブル+
おせちで
500
ポイント

先行
予約のみ

12月最終回
配達

2～3
人前

6836 冷凍 ドウシヤ

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル 二段重 23品

(887kcal・食塩相当7.4g / 1セット23品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

【一(重)】ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、サラム風ソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)
【二(重)】くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

本体 8,900円
(税込 9,612円)

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



広東名菜
赤坂璃宮

オードブル+
おせちで
500
ポイント

先行
予約のみ

12月最終回
配達

2～3
人前

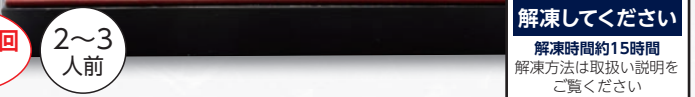
6837 冷凍 伊藤忠食品

赤坂璃宮 中華オードブル 一段重 13品

(938kcal・食塩相当8.8g / 1セット13品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

豚肉の黒胡椒だれ ブロッコリー添え、松笠いかと枝豆の中華あん、赤坂璃宮チャーシュー、大西洋鮭の唐揚げ リンゴ酢風味、牛肉と筍の細切りオイスター炒め、エビチリソース、鮑の中華風、蒸し鶏のパンパンジーソース、クラゲの冷菜 クコの実添え、杏仁豆腐プリン、胡瓜の甘酢漬、桃の花餅、若桃甘煮
あわびにはまれに貝殻片が混入していることがございますのでご注意ください。

本体 14,800円
(税込 15,984円)



約20cm
約7cm
約26cm
(蓋含む外寸)
紙製重箱 1段

解凍してください
解凍時間約15時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください

31日
宅配 このマークの商品は12月31日(木) 宅配でお届けします。

12月最終回
配達 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。

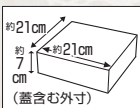
オードブル+
おせちで
500
ポイント 対象のおせちと一緒に
ご利用でお得な商品です。



一口いなり
むろや
MUROYA

じゅわ〜とおだしのハーモニー
大阪発のいなり寿司専門店
「むろや」の
華やかないなりセット
柚子酢飯の上にふんだんに具材をのせた
いなり寿司と
香ばしく炙りを入れた
いなり寿司のセットがハレの食卓を彩ります

お召し上がり方
(電子レンジ専用)
解凍方法はお品書きを
ご確認ください



リニューアル **新** 先行予約のみ 12月最終回配達 3〜4人前

6838 冷蔵 コメックス

一口いなりむろや監修 迎春飾りいなり

12個

(956kcal・食塩相当6.6g / 1包装) 小麦・卵・乳

本体 **5,980**円
(税込 6,458円)



ローストビーフ
いなり
(2貫)

鰻おくらいなり
(2貫)

黄金イカイなり
(2貫)

炙りいなり
すだち添え
(4貫)

とびこらし
いなり
(2貫)

握り寿司を中心とした
8種40貫のボリュームのある桶盛り



サイズ:直径約40cm

**ならコープ
オリジナル**

先行予約のみ 31日 宅配 約5人前

350点限定 お一人様2点まで

6839 冷蔵 梅守本店

うめもり迎春桶盛り

8種40貫

(2397kcal・食塩相当16.0g / 1セット40貫) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:お届け日当日

- 8種40貫
- ◆炙り帆立
 - ◆鮭
 - ◆赤海老
 - ◆黒米の厚焼き玉子
 - ◆海老
 - ◆味付け数の子
 - ◆紅ずわいがに
 - ◆炙り煮穴子

本体 **6,800**円
(税込 7,344円)



わさび葉寿し

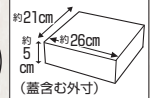
うめもり

奈良「梅守本店」の
お寿司



丸くて可愛い手鞠わさび葉寿しの
詰合せ

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



12月最終回配達 3〜4人前

6840 冷凍 梅守本店

迎春あでやか手鞠わさび葉寿し

20個

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

20個入り

- ◆手鞠わさび葉寿し 鮭 鯖
- ◆手鞠わさび葉寿し 海老 鰻
- ◆古代あなら寿し
- ◆手鞠わさび葉寿し
- ◆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種類各2個)

本体 **5,926**円
(税込 6,400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31頁をご覧ください。

14頁でご案内の商品は容器に盛り付け済です。
※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。

海鮮丼

「空弁」でおなじみの札幌バルナバフーズより
解凍するだけで手軽に贅沢に楽しめる海鮮丼



サーモントラウト
チリ、ノルウェー、他産

帆立
北海道産

いくら
ロシア、アメリカ、他産

ずわい蟹
ロシア、カナダ、
アメリカ、ノルウェー産

うに
チリ、ペルー産



先行
予約のみ

12月最終回
配達

お召し上がり方

冷蔵庫で解凍して
お召し上がりください

6841 冷凍 札幌バルナバフーズ

海鮮丼の具

60g×4

本体 **5,800円**
(税込 6,264円)

(88kcal・食塩相当0.3g / 1パック) 小麦・かに 賞味期間:30日



お寿司

奈良コープ産業の



厚めの鯖の半身をのせ
黒板昆布で巻きました

先行
予約のみ

31日
宅配

1,400点限定 お一人様
2点まで

6842 奈良コープ産業

柿の葉ずし 3種セット

3種(鯖、鮭、穴子)各8個

本体 **4,680円**
(税込 5,054円)

(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)

先行
予約のみ

31日
宅配

6843 奈良コープ産業

鯖寿司(黒板昆布巻き)

8切×2

本体 **3,780円**
(税込 4,082円)

(211kcal・食塩相当1.1g / 100g) 消費期限:1月1日



なだ万



香ばしく甘辛に
煮込んだ煮穴子を使い
ふくらとやわらかく
仕上げました

リニューアル
新

先行
予約のみ

12月最終回
配達

6844 冷凍 伊藤忠食品

なだ万監修 ゆず香る焼鯖の押寿司

280g(4切入×2)

本体 **1,830円**
(税込 1,976円)

(340kcal・食塩相当1.8g / 1トレイ(4切)) 小麦

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
がください



(長さ:約18cm)

リニューアル
新

先行
予約のみ

12月最終回
配達

6845 冷凍 伊藤忠食品

なだ万監修 ふくら煮穴子の押寿司

280g(4切入×2)

本体 **1,520円**
(税込 1,642円)

(228kcal・食塩相当2.0g / 1トレイ(4切)) 小麦

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
がください



山椒付
(長さ:約18cm)

31日
宅配

このマークの商品は12月31日(木)
宅配でお届けします。

12月最終回
配達

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。