

2016 年末 予約

お正月のごちそう

New Year 2017



お刺身
→3ページに掲載

かに
→4ページに掲載

ローストビーフ
→5ページに掲載

盛り付け例

209 CO-OP 慶祝おせちセット
→1ページに掲載



おすすめコメントを
カタログに掲載!!

今年も組合員の皆さんによる

「お味見会」を開催しました!

ひと足
お先に

お正月1~12ページ掲載商品

ご予約
締切り 12月16日(金)
店頭
お渡し 12月30日(金)・31日(土)

早期ご注文期間

ポイント5倍

下記期間に
お申込み
いただくと 毎日ポイントが
5倍つきます

10月29日(土)~11月23日(水)

ポイント5倍の日(11月24日以降)

11月27日(日)
12月4日(日)・5日(月)・11日(日)・15日(木)・16日(金)

ご利用方法について詳しくは、12ページをご覧ください

※ポイント5倍は税別1,800円(一部店舗は1,400円)以上のご注文が対象となります。

ご予約締切り 12月16日(金)まで 店頭お渡し 12月30日(金)・31日(土)



家族の幸せ願う縁起物

1品ずつのご購入よりおトクです
魚肉中、グチを58%配合した粘りとしなやかさが特徴の小田原蒲鉾と、グチを100%使用した魚の風味豊かで甘さをおさえた小田原伊達巻のセットです。



203 CO-OP 小田原御蒲鉾(赤・白) 小田原伊達巻セット 本体 2,100円 (参考税込2,268円)

蒲鉾240g×2 伊達巻260g
●原産地/ 鶏卵日本他、グチタイ他、たらアメリカ他 ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 2017年1月6日 冷蔵 卵 小麦

食べきりサイズのおせちセット

おせち料理の代表的な品目11品を厳選して取り揃えた商品です。少人数の家族や、おせちは元旦だけという方に無駄のない食べきりサイズ。個別包装

210 四季亭元旦おせちセット 本体 3,980円 (参考税込4,298円)

11品 冷蔵 ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 2017年1月7日 卵 乳 小麦 えび



▼お渡し状態
セット内容
お煮しめ、栗きんとん、丹波黒豆、蒲鉾、白、蒲鉾、紅、伊達巻、にしん一口昆布巻、海老甘煮、寿喜野豆、肉団子、くるみ甘栗煮



昨年お正月メニュー人気 No.2



わたしのおすすめ
やわらかなお肉!野菜も食べられるし、子どもにも大人にもおすすめ。色合いもきれいですね。 大山さん

かつおだしをきかせた あっさり醤油味
彩りのよい、和風味のチキンロールです。国産鶏のモモ肉と国産野菜を使用しました。冷めてもおいしく召し上がいただけます。

204 国産チキンロール(ごぼう巻き・野菜巻き) 本体 1,580円 (参考税込1,706円)

400g(200g×2本) ●原産地/ 鶏肉・いんげんにんじん・ごぼう日本 ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 製造日含む8ヶ月 ●調理方法/ 凍せん 解凍 冷蔵 卵 小麦

新年を「多幸」で祝いましょう

明石だこは、明石海域の潮流に揉まれ身のしまっていることが特徴(歯ごたえがしっかりしています)です。



207 明石産 酢だこ 本体 1,280円 (参考税込1,382円)

180g ●原産地/ たこ日本(兵庫県明石海峡) ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/ 解凍日含む4日間 ●調理方法/ 解凍 冷蔵

「本ちゃん」とよばれる太平洋産数の子を味付けしました

パリパリとした歯ごたえの良いカナダ・太平洋産の数の子を使用。中国で選別処理し、国内の加工場で醤油味に味付け加工しました。



208 味付け数の子(カナダ・太平洋産) 本体 1,380円 (参考税込1,490円)

150g ●原産地/ ニンニクカナダ ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 製造日含む18ヶ月間 ●解凍後消費期限/ 解凍日含む3日間 ●調理方法/ 解凍 冷蔵 小麦

ご予約締切り 12月16日(金)まで 店頭お渡し 12月30日(金) 12月31日(土)



「まめめし」 暮らしのようにつまみながらという健康長寿の願いが込められています。
「巻物」にちなんで、「かしくりた」 願いが込められています。
「黒豆」(くろまめ) 「まめめし」
「蒲鉾」は日の出を象徴。紅は慶び、白は神聖を意味します。
「厚焼玉子」(あつやきたまご)
「豚角煮」(ぶたかくじ)
「昆布巻」(こんぶまき)

「よろこぶ」にかけてお祝いの食卓に欠かせない昆布。健康長寿が得られるといわれています。

おせち料理8品の食べきり詰合せ

蒲鉾白・赤各145g、伊達巻150g、栗きんとん130g、厚焼玉子120g、豚角煮3個、昆布巻85g、丹波黒黒豆80gをセットしました。

209 CO-OP 慶祝おせちセット 本体 2,750円 (参考税込2,970円)

8品詰合せ 冷蔵 ●原産地/ たらアメリカ日本他、グチタイ他、鶏卵・かんぴょう日本他、はちみつ中国他、栗韓国、さつまいも・昆布・丹波黒大豆日本 ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 2017年1月5日 卵 乳 小麦

昨年お正月メニュー人気 No.4

パリパリとした食感の数の子が楽しめます! 歯ごたえの良いロシア産数の子と北海道産のスルメと昆布を使用して松前漬に仕上げました。



205 山下水産 数の子松前漬 本体 933円 (参考税込1,007円)

200g ●原産地/ 数の子ロシア、カラフトししゃも卵・アイスランド、イカ・昆布日本 ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 製造日含む1年間 ●調理方法/ 解凍 冷蔵 小麦

伝統の製法でやわらかく煮あげた逸品です 脂ののっているロシア産の紅鮭にしんを一本ずつ手作業で巻き、全体に旨味がしみ渡るよう小さな釜でじっくりと煮あげました。



206 山下水産 昆布巻(にしん・紅鮭) 本体 1,410円 (参考税込1,522円)

200g×2 ●原産地/ 昆布日本、にしん・紅鮭ロシア ●加工地/ 日本 ●賞味期限/ 製造日含む60日間 冷蔵 小麦

ご予約締切り 12月16日(金)まで 店頭お渡し 12月30日(金)・31日(土)

蟹 (かに)

旨味が詰まった
ぜいたくな味わい



食べやすく 笹切りにしました

ロシア産たらばがにを使用。国内工場で脚肉を食べやすいようにカットしました。大型サイズを使用しているのでボリュームがあります。

189 たらばがに 本体 **7,450円**
笹切り (参考税込8,046円)

900g ●原産地/ロシア ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む24ヶ月間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

身入りが良く濃厚な甘みをお楽しみください

北海道で水揚げされた毛がにをボイルし、急速凍結してうま味を閉じ込めました。雑炊などの料理にもご使用いただけます。かにみそもお楽しみください。



191 北海道産 本体 **3,980円**
ボイル毛がに (参考税込4,298円)

1尾 650g
●原産地/北海道 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む90日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

手持ちで食べやすい ボイル済ずわいがにです

旨味が詰まったカナダ産ずわいがにです。手持ち部分に殻を残し食べやすくしています。ボイル済みのため解凍してそのままお召し上がりいただけます。

192 ずわいがに 本体 **2,580円**
手持ち殻付き (参考税込2,786円)

330g(10~15本)
●原産地/カナダ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍



ずわいがにの 旨味が詰まっています

カナダ産の爪の殻の周りを輪切りにしています。から離れがよく、食べやすいです。ずわいがに特有の旨味甘味が爪いっぱい肉に詰まっています。

190 ずわいがに爪 本体 **1,880円**
(殻付) (参考税込2,030円)

380g(8粒~14粒)
●原産地/カナダ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

わたしたちの おすすめ



とにかくサイコーに
おいしいです。
身もしっかりとつま
っているし、カニの味
が濃い!
河合さん 堀江さん親子

海の黒いダイヤ!!「天然本まぐろ」



わたしたちのおすすめ
本まぐろ中トロが絶品4種の
食べ比べも出来るし、冷凍だから
お客様用にストックも
しておけますね。 田中さんご夫妻

4種類のまぐろで 食卓を飾ります

天然本まぐろは、魚体の大きさを120kg以上の物に限定。大鉢まぐろについても、魚体が40kg以上の物に限定し、切りやすい大きさのサクにしました。

193 天然・本まぐろ 本体 **3,980円**
大鉢まぐろ刺身用セット (参考税込4,298円)

本まぐろ(中トロ80g・赤身80g)大鉢まぐろ(中トロ120g・赤身120g)合計400g
●原産地/本まぐろ:スペイン・モロッコ、大鉢まぐろ:台湾・日本・韓国 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む20日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍



貴重な天然本まぐろの旨味のある脂がのった中トロの部分を2サクセットしました。

196 刺身用天然 本体 **3,980円**
本まぐろ中トロ (参考税込4,298円)

240g(中トロ2冊) ●原産地/本まぐろ:スペイン・モロッコ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む15日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

約4年の歳月をかけて育成した大粒です

北海道野付産のほたて貝柱です。野付半島の海域は流水がもたらすプランクトンにより、ほたて貝の良好な生育域で、うま味を十分に蓄えたほたてです。

わたしのおすすめ

甘みがあってプリプリにんに肉厚なホタテは初めてです。私はお刺身で、子どもには軽くソテーして食べさせたい。 田中さん親子

197 北海道野付産 本体 **2,680円**
刺身用 (参考税込2,894円)
ほたて貝柱(大)

340g(9~11粒) ●原産地/北海道 野付半島 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間 ●調理方法/解凍



昨年
お正月メニュー
人気
No.1

お刺身

うま味がつまった特大サイズのぼたんえび!

ロシア産の特大サイズのぼたんえびを水揚げ直後に船上で早く凍結しました。うま味が閉じ込められているので刺身・寿司たねに。



195 刺身用 本体 **2,980円**
ぼたんえび (参考税込3,218円)

500g(8~12尾) ●原産地/えび:ロシア ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

無添加の国産冷凍うにです

旬の時期にとれたウニをすぐに処理し凍結、ミョウバン等不使用、うに本来の味がお楽しみいただけます。



194 国産冷凍うに 本体 **1,980円**
(生食用) (参考税込2,138円)

55g ●原産地/うに:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む6ヶ月間 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間 ●調理方法/解凍

宮崎県産のおいしいふぐを食卓に

宮崎県産の養殖履歴のあるふぐを活か後加工しました。甘みと歯ごたえがおすすめです。



198 たらふく 本体 **6,980円**
刺身セット (参考税込7,538円)

刺身100g・本皮刺し30g・日向夏ポン酢35ml×4パック
もみじおろし16g×4パック・乾燥ねぎ0.5g×4パック
●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む31日間 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間 ●調理方法/解凍

ご予約
締切り 12月16日(金)まで 店頭
お渡し 12月30日(金)・31日(土)

国産の鶏モモ肉を使用した焼鳥です
国産の若鶏モモ肉を1本1本丁寧に串に刺し、
焼き上げました。醤油タレと振り塩の
2種類の味をお楽しみください。



186 国産 焼鳥モモ串 本体 **1,980円**
(参考税込2,138円)

16本(たれ8本・塩8本) ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む347日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ **冷蔵** **小麦**

新登場

**素材を活かしシンプルな
味に焼き上げました**

バックリブの素材を活かし、
塩と香辛料でシンプルな味に
焼き上げました。骨のまわりの
お肉の旨味をお楽しみいただけます。

184 米久山賊スペアリブ 本体 **880円**
(参考税込950円)

250g ●原産地/豚肉・メキシコ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む45日間 ●調理方法/レンジ **冷蔵** **小麦**



お刺身や、軽く焼いてステーキでもどうぞ
北海道の日本海で漁獲されたエゾあわびを
生きたまま凍結していますのでお刺身でも
大丈夫。コリコリとした食感とほどよい磯の
香り特徴です。



188 北海道産 エゾあわび 本体 **1,980円**
(参考税込2,138円)

3個(180g) ●原産地/北海道 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍 **冷蔵**



185 世界の山ちゃん 幻の手羽先 本体 **1,180円**
(参考税込1,274円)

200g(8本)・コショウ1袋 ●原産地/鶏肉・タイ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ **冷凍** **小麦**



辛いーうまいー!
もう1本!
「世界の山ちゃん」の手羽先は、創業時から
守り続けられているスパイシーなピリ辛風味が特徴。
名古屋はもちろん、全国のファンに愛され続けています。

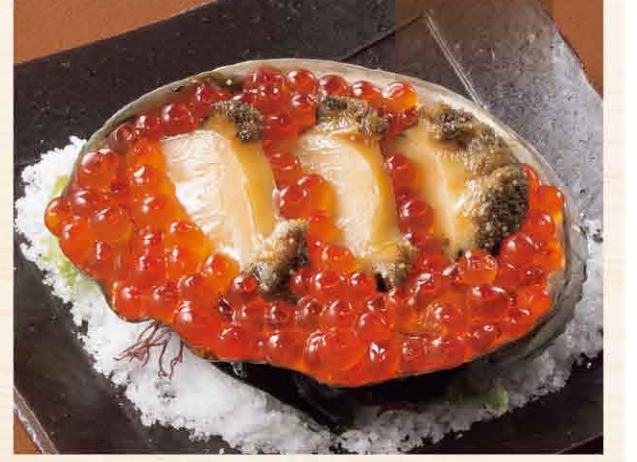


おつまみ

**ちらし寿司、サラダでも
美味しくたべられます**
脂の乗ったサーモンに、いくらを
混ぜ込み、塩麹に漬込みました。

**187 サーモンと
いくら** 本体 **980円**
(参考税込1,058円)

180g ●原産地/サーモン・チリ、いくら・米 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間 ●調理方法/解凍 **冷蔵**



三陸・岩手を代表するご飯の友
柔らか煮したあわび、コクのあるいくらを醤油漬を、
細切しためかぶと一緒に醤油ダレに
漬けました。温かご飯にかけて海鮮丼でどうぞ。

**183 コープオリジナル
「中村家」** 本体 **3,980円**
三陸海宝漬 (参考税込4,298円)

350g ●原産地/あわび・めかぶ・いくら・日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む90日間 ●解凍後消費期限/解凍日含む5日間 ●調理方法/解凍 **冷蔵** **小麦**



わたしのおすすめ
3個入りなのでお刺身、ステーキ、
蒸し料理でたっぷり楽しめます。
このおいしさと量でこの値段は
手頃!美味しい日本酒を
合わせてくださいね。 小池さん

漢方和牛
日本固有和牛4種の二つ、
かつもう一つの
褐毛和種 漢方牛!
漢方牛は仕上げの8ヶ月間14種の漢方飼料を
与えており、丁寧に健康に飼育されています。



生産者の関村さん



179 あか毛和牛肩ロース・ 本体 **2,980円**
モモ焼肉用(国産) (参考税込3,218円)

320g ●原産地/宮城or岩手 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む120日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/焼く **冷蔵**

**鹿児島黒牛の旨味を
ご堪能ください**
黒毛和牛の大産地、鹿児島県のブランド牛
「鹿児島黒牛」のモモ肉を使用し、塩こしょうのみで
じっくり焼き上げました。お肉本来の甘みが
引き立ちます。



**180 鹿児島黒牛で作った
ローストビーフ** 本体 **2,480円**
(参考税込2,678円)

150g+ソース・レホール ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍 **冷蔵** **小麦**



**温めて食べる本格
ローストビーフステーキ!**

あばら近くの柔らかい部位、
リブアイロース肉を使用。
フライパンで軽く焼くか、
電子レンジで温め別添ソースを
つけお召し上がり下さい。
解凍してそのままでもおいしく
お召し上がりいただけます。



わたしのおすすめ
厚いのにくよくよわらわら!
小さい子でも大丈夫!
ソースの相性もいい。
贅沢な食べ方が楽しめます。 田中さん



182 リブアイステーキ 本体 **2,880円**
ローストビーフ (参考税込3,110円)

130g×2 レホール・タレ付き ●原産地/米 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む90日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ/焼く **冷蔵** **小麦**

お好みでスライスして夕食やお酒のおつまみに
カナダ産の馬モモ肉をスライスしやすいようにブロック状にしました。
適度なやわらかさとほんのりとした甘さがあり、クセのないうま味が特徴です。



わたしのおすすめ
少し甘みのあるタレが絡んだ
やわらかい赤身が口の中
でとろけます。お酒が
欲しくなりますね。 田中さん

181 馬刺し赤身 本体 **1,280円**
モモブロック (参考税込1,382円)

100g タレ付 ●原産地/馬肉カナダ産 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍 **冷蔵** **小麦**

ご予約 締切り 12月16日(金)まで 店頭 お渡し 12月30日(金)・31日(土)

蟹料理専門店「蟹工船」監修の押寿司

肉厚なたらばにの脚肉を使用した押寿司です。たらばがにのほぐし身のマヨ和えと焼海苔を酢飯の間に挟みました。たらばがにのうま味がつまった一品です。



蟹工船
札幌蟹工船
たらば蟹押寿司
本体 **1,980円**
(参考税込2,138円)

1本(330g)8カット済 ●原産地/米:日本、たらばがに:ロシア
●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/解凍日当日
●調理方法/レンジ

日本料理「なだ万」監修の押寿司

甘辛く煮た香ばしい穴子は、ふくらと柔らかく仕上げました。挟み込んだ椎茸煮と山くらげが旨味と食感を出しました。別添に山椒付き。



なだ万
176 穴子 1,185円
ふくら煮穴子の押寿司 (参考税込1,279円)

1本(300g)8カット済 ●原産地/米:日本、穴子:中国 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/レンジ

空弁の味をご家庭で

九州、山口県産の鰯を使用し、きゅうり、しょうが、大葉を挟み、北海道産の薄昆布を乗せサザリと仕上げた棒寿司です。



178 輝膳の関門 本体 **933円**
あじ棒寿司 (参考税込1,007円)

1本(8貫:約280g) ●原産地/米:あじ:昆布:きゅうり:しょうが:大葉:日本
●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む6ヵ月間 ●調理方法/レンジ

かわいらしいお手軽

サイズの小さなおこわです

ココナツの葉を組んだ角型の箱の中に、干しエビやホタテ、イカなどを加えたおこわを詰めました。あっさり味に仕上げ、エビを1尾トッピングしました。

175 箱入りおこわ(海鮮) 本体 **1,320円**
(参考税込1,425円)

600g(15コ入) ●原産地/もち米:エビ:ホタテ貝柱:イカ:たけのこ:枝豆:人参:玉ねぎ:干しエビ:ベトナム ●加工地/ベトナム ●賞味期限/製造日含む15ヵ月間 ●調理方法/蒸す



寿司

奈良伝統の味を創業以来の「手包み製法」でお届けします

新潟県産のコシヒカリ、国産の鯖、小鯛、脂のつったロシア、アメリカ産の紅鮭を使用。また味と食感を最優先に考え創業以来の「手包み製法」で製造しています。



172 ヤマトの 本体 **2,650円**
柿の葉ずし (参考税込2,862円)

さば(10コ入)さけ・小鯛(各5コ入) ●原産地/米:さば:小鯛:日本 紅鮭:ロシア、アメリカ ●加工地/日本 ●消費期限/製造時間より60時間 ●調理方法/レンジ

香ばしいさばの旨味が楽しめます

肉厚で脂のつったノルウェー産のさばを香ばしく甘辛に焼き上げ、椎茸・干鰾・生薑・白ごま・刻み海苔を混ぜ込んだ五目酢飯で押寿司にしました。



174 いしの屋 本体 **743円**
炙り焼さば寿司 (参考税込802円)

1本(320g)8カット済 ●原産地/米:日本、さば:ノルウェー ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む6ヵ月間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ



わたしのおすすめ
やわらかくて、香ばしくておいしいです。しかもお値段が手頃! 道村さん

希少な鮭「時不知」を使用した棒寿司

北海道産の時不知に高菜の葉を添えた押寿司です。酢飯に混ぜ込んだ野沢菜わかめや刻みわさびがアクセント。時不知は春から夏に水揚げされる鮭で身に脂肪分があり美味とされます。



177 いしの屋 本体 **1,380円**
時不知の高菜棒寿司 (参考税込1,490円)

1本(300g)8カット済 ●原産地/米:鮭:高菜:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む6ヵ月間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ



わたしのおすすめ
鮭の旨みをわさびの辛さがひきたてておいしい。お正月の一品があると良さそうです。勝赤さん



鹿児島黒牛5等級の肩ロース肉を、「すきやき用」に最適な厚さ約2.0mmにスライスしました。黒毛和牛の霜降りの柔らかさ、おいしさが味わえます。



202 鹿児島黒牛 本体 **3,980円**
肩ロースすきやき用 (参考税込4,298円)

350g ●原産地/日本 ●加工地/千葉 ●賞味期限/製造日含む120日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/煮る



年越し、お正月のごちそうに



コクと旨みの本格鴨鍋がご家庭で簡単に!

岩手県の大自然の中で大切に育てたあい鴨を使用したお鍋セットです。お好みの野菜を入れるだけで美味とコクのある鴨鍋がご家庭で簡単に楽しめます。

199 岩手あい鴨 本体 **1,380円**
鍋セット (参考税込1,490円)

420g(ロースモモササミ220g だんご100g つゆ50g×2) ●原産地/日本(岩手県) ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/煮る

お鍋



国産牛のモツ鍋を、ご家庭で簡単に!

新登場



わたしのおすすめ
お店で食べているような本格的な味。モツがやわらかい。お正月はもちろん、寒い日の夕食に最高です。田中さん

国産牛の小腸に出汁の効いたしょうゆベースのタレをセットしました。キャベツとニラを加えてお召し上がりください。優しい味わいのタレと牛小腸の甘みが絶品です。

201 国産牛 本体 **1,280円**
モツ鍋セット (参考税込1,382円)

400g ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/煮る



本場博多の水たきを、ご家庭で

博多 華味鳥 HANAMIDORI

福岡の博多に本店、東京・銀座、大阪・梅田に店を構える「水たき料亭・博多華味鳥」の吟味されたスープと九州産銘柄鶏・華味鳥がご家庭でお楽しみいただけます。

200 博多華味鳥 本体 **1,480円**
水たきセット (参考税込1,598円)

600g(水たきスープ100g×2 華味鳥切身200g 華味鳥つくね200g) ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/煮る



ご予約 12月16日(金)まで 店頭 12月30日(金)・31日(土)

わたしのおすすめ
ふっくらおいしいなぎに、ご飯もモチモチで美味しい。見栄えもするからお客様のおもてなしにもよさそう。
大山さん



簡単調理!!容器のままレンジで温めて!!
鱈は山田水産の抗生物質・合成抗菌剤を使用せず育てた鱈を使用。お米は佐賀県産の「夢しずく」を使用しました。
(減農薬・減化学肥料栽培米→特別栽培米)

164 鹿児島産 冷凍うなぎ飯
本 3,480円 (参考税込3,758円)
2食入(310g×2、たれ+山椒×2) ●原産地/米:佐賀県、うなぎ:鹿児島県 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/レンジ

冷凍 小麦

わたしたちのおすすめ
うには甘く、いくらのはっきりとした旨味を、1つ1つの素材の良さを活かします。ごはんのお供はもちろん、海の幸サラダ等いろいろなアレンジ料理に挑戦したくなります。
河合さん 徳江さん親子

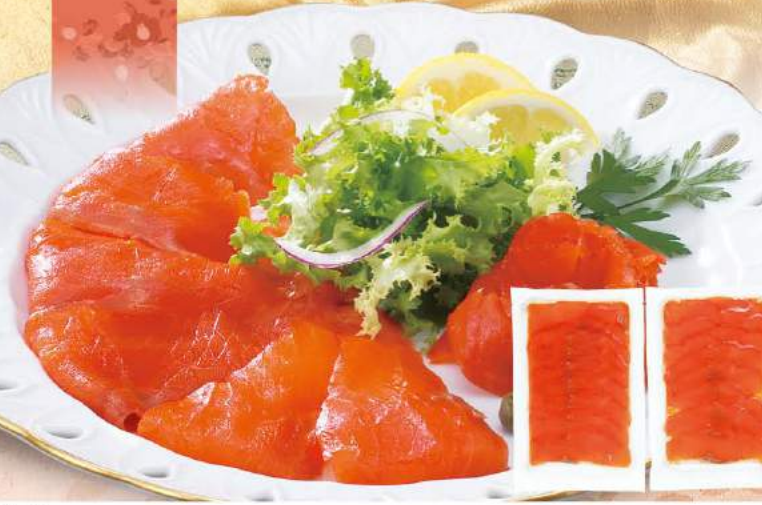


解凍してごはんにのせるだけです!
国産のいか、ほたて、めかぶ、いくらを特製の醤油たれに漬込み、国産蒸しうにをあわせました。海鮮丼・おせちにおすすめです。

165 五宝漬 海鮮丼セット
本 1,980円 (参考税込2,138円)
200g(100g×2) ●原産地/するめいか:三陸北部産、ほたて:国産、めかぶ:三陸産、いくら:三陸産、うに:三陸産 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

冷凍 小麦

洋 ワインにぴったりのおしゃれな一皿



わたしのおすすめ
お肉がトロトロでデミグラスソースがすごくおいしい。家庭では出せない味です。
田中さん



脂ののった天然紅鮭を使用しました
カナダで漁獲される紅鮭を原料に、塩のみで味付けし山椒のチップでスモークしました。
166 カナダ産 紅鮭サーモン
本 1,480円 (参考税込1,598円)
90g×2 ●原産地/紅鮭:カナダ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/解凍日含む5日間 ●調理方法/解凍

懐かしい洋食屋の味わい
作り方にこだわった洋食屋ヨシカミのビーフシチュー。なまらかな口あたりのソースが特徴です。
162 洋食屋 ヨシカミ ビーフシチュー
本 780円 (参考税込842円)
150g×2 ●原産地/牛肉:オーストラリア、玉ねぎ:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/解凍

冷凍 小麦

お正月ならではの、豪華な丼を



リニューアル
数量限定 9000パック
わたしたちのおすすめ
つぶがしっかりしていて濃厚でおいしい3パックに分かれていて賞味期限も長いから3回楽しめます。うれしいですね。
167 北海道知床産いくら醤油漬 (産地一回凍結)
本 1,480円 (参考税込1,598円)
50g×3 ●原産地/鮭卵:日本(北海道オホーツク海) ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●解凍後消費期限/解凍日含む3日間 ●調理方法/解凍

冷凍 小麦



吉野家 YOSHINOYA
吉野家の味がご家庭で手軽に食べられます。
163 吉野家 牛丼の具
本 3,000円 (参考税込3,240円)
135g×10 ●原産地/牛肉:米国、玉ねぎ:日本、米国産 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●調理方法/レンジ/解凍

冷凍 小麦

こだわりの本格中華 お正月の食卓にもう一品

赤坂璃宮監修の本格飲茶
セット内容:海鮮ちまき、チャーシュー、饅頭、海老にら饅頭、海老しゅうまい、海老餃子(たけのこ入り)、小籠包、餃子(フカヒレ入り)。
168 赤坂璃宮 飲茶セット
本 1,850円 (参考税込1,998円)
648g(7種各4コ入) ●原産地/もち米:えび、豚肉:タイ ●加工地/タイ ●賞味期限/製造日含む18ヵ月間 ●調理方法/蒸す/レンジ

冷凍 小麦



製法からこだわった焼豚をご賞味ください

中華

茶美豚
コープの産地指定茶美豚のバラ肉を醤油ベースのタレに漬け込んだ後、ロール状にして炙り焼きし、じっくりとロースターで焼き上げました。
171 茶美豚で作った焼豚
本 980円 (参考税込1,058円)
300g ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/解凍

新登場
コープの産地指定茶美豚のバラ肉を醤油ベースのタレに漬け込んだ後、ロール状にして炙り焼きし、じっくりとロースターで焼き上げました。
170 茶美豚で作った豚バラ角煮
本 980円 (参考税込1,058円)
400g ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/蒸す

新登場
わたしのおすすめ
ゴロツとしたボリューム感満点の見た目、食べた時のすくすく柔らかいキャップがおいしいですね。脂身もあっさりとしていて、老若男女楽しめると思います。
勝亦さん
170 茶美豚で作った豚バラ角煮
本 980円 (参考税込1,058円)
400g ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/蒸す

お徳な2種類の中華丼セット
塩味:えび、いか、五目野菜を塩味ベースで仕上げたあっさり旨煮です。醤油味:豚肉、たけのこ、キャベツなどを醤油ベースで仕上げた旨煮です。
169 大龍 中華丼の具 (塩・醤油味セット)
本 1,314円 (参考税込1,419円)
150g×5×2種 ●原産地/豚肉:ベトナム、白菜:中国、海苔:ベトナム ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/蒸す

わたしのおすすめ
お肉がやわらかくておいしい!ボリューム満点でお正月の団らんにもぴったりな量です。
小池さん

ご予約締切り
12/16(金)まで
 店頭お渡し
 クリスマス
12/23(金) 24(土)
 お正月
12/30(金) 31(土)

早期ご注文期間
ポイント5倍
 下記期間に毎日ポイントがお申込みいただくと5倍つきます
10/29(土)~11/23(水)
ポイント5倍の日
 (11月24日以降)
11/27(日)
12/4(日)・5(月)・11(日)・15(木)・16(金)
 ※ポイント5倍は税別1,800円(一部店舗は1,400円)以上のご注文が対象となります。

商品のご注文からお受け取りまで
ご注文方法
 「年末予約」専用注文書を店舗にてご用意しています。注文書の記入は、黒のボールペンを使用してください。「年末予約カタログ」の商品番号と「予約注文書」の商品番号は一致しています。
お支払い方法
 現金でのお支払い
 お申込み時に現金でお支払いください。
 クレジットカードでのお支払い
 クレジットカードでのお支払いもできます。

口座引落し
 指定金融機関の口座より引落しできます。引落し日は、2017年1月27日(金)です。口座引落しの登録手続きが必要です。
お受け取り方法
 お申込みの店舗にお渡し日にご来店ください。

ご予約締切り 12月16日(金)まで 店頭お渡し 12月30日(金)・31日(土)

お餅
 お渡し前日についたお餅です

国内産水稲もち米を100%使用し、丹念に杵つきしました。つきたてのうちに袋詰めして平らに伸ばしたお餅です。
154 越後杵つき のしもち 本体 **1,790円** (参考税込1,933円)
 1.8kg ●原産地/水稲もち米日本 ●常温 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む8日間 ※必ず加熱してお召し上がりください。

上品な甘みと濃厚な味わい **富山特産**

新登場
 「こる柿」とは、10月中旬頃に成熟する大型の渋柿の皮をむいて天日乾燥して作った干し柿のことです。正月用食品として地元で食べられてきました。
153 枯露柿 本体 **2,980円** (参考税込3,218円)
 600g(2L・3Lサイズ)
 ●原産地/富山県産 ●賞味期限/2017年3月31日まで

生花
 華やかな香りを漂わせてくれます

昨年生花人気No.1

和花が落ち着いたお正月を演出します

151 華かざりセット 本体 **1,580円** (参考税込1,706円)
 4種5本 30cm×25cm×70cm前後 ※花器はついていません

150 お正月和花セット(葉ぼたん) 本体 **1,580円** (参考税込1,706円)
 7種8本 35cm×25cm×70cm前後 ※花器はついていません

新登場
 ピンポンママが可愛らしいアレンジメント

149 新春アレンジメント(ピンポンママ) 本体 **1,980円** (参考税込2,138円)
 7種 20cm×20cm×30cm前後 ※花器つき

玄関・洋室・和室を問わず、どちらのお部屋でも飾れるアレンジメントです。活け込んでありますので、そのまま飾れます。

新年を迎える際に一年神様が降りてくる目印です

152 門松・輪かざりセット 本体 **980円** (参考税込1,058円)
 1種2本 20cm×20cm×100cm

新しい年が「良い年」でありますようにと願って飾ります。

六花亭

毎年好評! 北海道といえはこのお菓子

昨年菓子人気No.1

六花亭の代表銘菓。ほんのりラム酒の風味のレーズンとホワイトチョコレートをあわせたバタークリームをサンドしました。
160 六花亭 マルセイバターサンド 本体 **1,204円** (参考税込1,300円)
 10個(包装済) ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む15日間 常温 卵 乳 小麦

六花亭のベストセクション。六花亭の代表銘菓であるマルセイバターサンドや霜だま、雪やこんこなど7種類を花柄の缶に詰め合わせました。
161 六花セレクト缶(花柄) 本体 **2,889円** (参考税込3,120円)
 7種27コ(包装済) ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む15日間 常温 卵 乳 小麦

さつま芋本来の甘みをお楽しみください。

158 わらく堂 北海道スイートポテト 本体 **1,150円** (参考税込1,242円)
 400g ●原産地/さつま芋も日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む90日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 冷凍 卵 乳

新登場
 しっかりと食感の定番 パウムクレーンです。

159 三方六詰合せ(しよこら&プレーン) 本体 **1,365円** (参考税込1,474円)
 2本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む15日間 常温 卵 乳 小麦

わたしたちのおすすめ
 何層にも重なった生地のお口当たりがよく、とてもおいしいです。
 しっかりと口当たりが特徴である、柳月の三方六です。プレーンとしよこらの2つの味でお楽しみいただけます。

新登場 パナソニック パナソニック

155 ブルーシールアイスセレクト 本体 **950円** (参考税込1,026円)
 90ml×6コ(6種×各1コ) ●原産地/さとうきび・シークワーサー日本、パナソニック株式会社 ●加工地/日本 冷凍 乳 小麦

ブルーシールのキャッチコピーである「アメリカ生まれ・沖縄育ち」を表現した、美味しいことこのどりのアイスです。

新登場 京料理店「たん熊北店」監修の豆大福

156 たん熊北店 豆大福 本体 **800円** (参考税込864円)
 420g(6個入) ●原産地/赤あんどう豆/カナダ ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 冷凍

豆の量がすごく多い! 塩味もちょうど良いし、柔らかいし、あんこもたっぷり開いたの味で手土産にもいいですね。

京都辻利兵衛本店監修のチョコレートケーキ

157 辻利兵衛本店 宇治抹茶 ちよこれーとけーき 本体 **1,000円** (参考税込1,080円)
 1コ ●原産地/宇治抹茶京都 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 冷凍

「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用した、チョコレートケーキです。別添の抹茶パウダーを振りかけると、より一層美味しくお召し上がりいただけます。