

2016  
Christmas

2016  
年末  
予約

クリスマスのごちそう

128 ピッツァセレクション(冬)  
→17ページに掲載



125 国産若鶏ローストチキン  
→18ページに掲載



101  
コープオリジナル  
いちごケーキ(5号)  
→22ページに掲載

クリスマス13~22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23日(金)・24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。



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  
ひと足お先に「お味見会」を開催しました!



# Original Cake

**わたしのおすすめ**  
なめらかな生クリームは心地よい甘さでスポンジもフワフワ。ケーキ専門店のようなおいさと口溶けの良さで、ごちそうの後でも、いくらでも食べられそう。

田中さん親子

コクのある生クリームが人気のいちごケーキ！  
乳脂肪率33%のミルク感たっぷりの生クリームを使用しました。



**昨年ケーキ人気 No.3**

4号タイプの小さいサイズ  
**102** コープオリジナルいちごケーキ  
本体 **2,400円**  
(参考税込2,592円)

4号(サイズ:約12cm) **冷蔵**  
●原産地/いちご:日本 ●加工地/日本  
●消費期限/お渡し日含む2日間 **卵 乳 小麦**

素材にこだわった  
コープだけのオリジナルケーキ



**2層タイプのいちごケーキ**  
国内産いちごを6個トッピングした5号ケーキです。

**101** コープオリジナルいちごケーキ  
本体 **3,280円**  
(参考税込3,542円)

5号(サイズ:約15cm) **冷蔵**  
●原産地/いちご:日本 ●加工地/日本  
●消費期限/お渡し日含む2日間 **卵 乳 小麦**

**わたしのおすすめ**  
軽い感じのチョコレートクリームです。中にも生チョコが入っているので、楽しくおいしく食べられます。

鈴木さん

**リニューアル**

深い味わいのチョコクリームに見直しました  
ラム酒入りのチョコクリームに加え、贅沢に生チョコをサンドした深い味わいのチョコケーキにトリュフチョコをトッピングしました。サイズを4号に変更しました。

**103** コープオリジナルショコラケーキ  
本体 **1,980円**  
(参考税込2,138円)

4号(サイズ:約12cm) **冷蔵**  
●原産地/日本 ●加工地/日本  
●消費期限/お渡し日含む2日間 **卵 乳 小麦**

# Party Cake

みんなで楽しむ  
パーティーケーキ

**TAKAKI BAKERY**

人気の高い5種類のケーキを詰め合わせました

**107** タカキベーカリー クリスマスファミリーアソート  
本体 **2,900円**  
(参考税込3,132円)

6号(サイズ:約18cm) **冷蔵**  
●加工地/日本 ●消費期限/お渡し日含む2日間 **卵 乳 小麦**



**昨年ケーキ人気 No.2**



各・オレンジ・チョコレート・抹茶・マロン・モカ・マンゴー・チーズの8種類のケーキの詰め合わせ。

**105** 8種のバラエティーケーキ  
本体 **1,300円**  
(参考税込1,404円)

8種8コ入(サイズ:約18cm) **冷蔵**  
●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 **卵 乳 小麦 落花生**

ご家族やお友達と  
いろいろな味が楽しめます



毎ショート、チョコケーキ各2コ、マロンケーキ、スフレチーズ、抹茶ケーキ各1コを詰め合わせました。毎2コは別添。

**108** ヤマザキクリスマスショートケーキ詰合せ  
本体 **3,100円**  
(参考税込3,348円)

6種8コ(サイズ:約18cm) **冷蔵**  
●加工地/日本 ●消費期限/お渡し日含む2日間 **卵 乳 小麦**

6種類の味が楽しめるパーティーに  
ぴったりのケーキです

**新登場**



しっとりしたスポンジに、ホイップクリーム、乳脂肪35%の生クリーム、黄桃ダイスをサンドした後味さっぱりなシンプルなケーキです。

**119** 白桃と黄桃のケーキ 6号  
本体 **1,880円**  
(参考税込2,030円)

6号(サイズ:約18cm) **冷蔵**  
●原産地/白桃:中国、黄桃:南アフリカ ●加工地/日本  
●賞味期限/製造日含む1年間 **卵 乳 小麦**

白桃のスライスを豪華に  
美しく並べたケーキ

**新登場**



ココア生地に刻んだ渋皮マロン入りのクリームを2層サンドし、表面にはマロンペーストを絞り、渋皮マロンを丸ごと6粒のせて仕上げた栗づくしのケーキ。

**117** タカキベーカリーマロン・ロワイヤル  
本体 **2,600円**  
(参考税込2,808円)

5号(サイズ:約15cm) **冷蔵**  
●原産地/トッピングマロン:韓国 ●加工地/日本  
●消費期限/お渡し日含む2日間 **卵 乳 小麦**

マロンを使用した  
贅沢な味わいのケーキです

ご予約 12月16日(金)まで 店頭 お渡し 12月23日(金)・24日(土)

# Variety Cake

おいしさいろいろ  
バラエティケーキ



**新登場**

**わたしたちのおすすめ**  
酸味のきいたしっとり  
チーズケーキと、香ばしい  
くるみのコロボがたまりません。  
いくらでも食べられる  
おいしさです。 勝舟さんご夫妻

**マーロウ監修の濃厚チーズケーキ**  
ココア味のサクサクのビスケットを底に敷き、濃厚なキャラメルチーズ  
生地を流し、大きめのクルミをたっぷり乗せて、焼き上げました。

**113** レストランマーロウ監修 マーロウの  
キャラメルとくるみのチーズケーキ 本体 **2,190円**  
(参考税込2,365円)

4号(サイズ:約12cm) ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●冷凍 ●解凍後消費期限/解凍日含む3日間 ●卵 ●乳 ●小麦



**FLO PRESTIGE PARIS**

**わたしたちのおすすめ**  
フルーツ3種で  
見たても華やか。  
フルーツの酸味と  
クリームとのほよ  
い甘さがベストマッ  
チですよ!  
大山さん

**新登場**  
3種類の味が楽しめるFLO監修フルーツタルト  
関東を中心に約110店舗を展開するFLO監修のフルーツタルト。  
切り分けることで3種類(オレンジ・白桃・ミックスベリー)の味が  
楽しめるアソートタイプです。

**109** FLO PRESTIGE PARIS 本体 **3,000円**  
フルーツタルト5号(サイズ:約15cm) (参考税込3,240円)

●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦



**新登場**

**FLO監修のミックスベリータルト**  
FLOオリジナル配合のサクサクとした食感が特徴のタルト生地に  
5種類のベリーを使用した色合いも美しいフルーツタルトです。

**110** FLO PRESTIGE PARIS 本体 **1,000円**  
ミックスベリーのタルト 4号(サイズ:約12cm) (参考税込1,080円)

●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦



**いちごをたっぷりトッピングしました!**  
いちごをトッピング(ハーフカット約70g、ダイスカット約45g)  
したボリュームのある見た目と食べごたえバツグンの一品に  
仕上げました。甘酸っぱいいちごのソースが絶やかせず。

**116** ストロベリー 本体 **1,880円**  
デコレーション (参考税込2,030円)

580g(6号サイズ:約18cm) ●原産地/いちご:チリ、米国 ●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 ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍



**新登場**

**しっとり焼き上げたオレンジケーキです**  
生地の中にもトッピングにもオレンジをふんだんに使用し、しっとり  
焼き上げました。オレンジの風味が香るリッチなパウンドケーキです

**118** 帝国ホテルキッチン 本体 **1,350円**  
オレンジケーキ (参考税込1,458円)

1本(275g) ●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3日間 ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍

昨年ケーキ  
人気  
No.1



**五島軒**

**わたしたちのおすすめ**  
濃厚なチョコレートが  
おいしい!香り豊かな  
コーヒーとこの  
ベルギーチョコレート  
ケーキがあったら  
幸せです。  
酒村さん

**「五島軒」監修  
濃厚チョコレートケーキ!**  
ほろ苦いココアスポンジに、ベルギー産チョコレートを使用  
した、濃厚で口どけの良いチョコレートムースを重ねました。

**115** 五島軒 ベルギー 本体 **1,000円**  
チョコレートケーキ (参考税込1,080円)

1個(200g) ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦



ユーコープ&よつ葉で  
共同開発しました

**新登場**

**コクのあるクリームが  
おいしいロールケーキ**  
よつ葉の北海道十勝産クリーム  
(クリーム中配合比:約74%)を、  
はちみつ入りのしっとりふわふわの生地で包みました

**114** コープオリジナル 北海道十勝産  
生クリーム使用のロールケーキ 1本(サイズ:約15.5cm) 本体 **980円**  
(参考税込1,058円)

●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦



**Tops**

**しっとりパウムと  
生チョコで至福の味わい**  
しっとり時間をかけて焼き  
上げたチョコレートパウムに  
砕いたアーモンドをのせ、  
生クリーム入りのビターチョコ  
レートでコーティングしました。

**112** トップス監修 本体 **1,180円**  
生チョコパウム (参考税込1,274円)

1個(サイズ:約12cm) ●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 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦



**丸福珈琲店** **新登場**

**丸福珈琲店監修の  
ティラミスケーキ**  
丸福のオリジナル珈琲とイタリア産  
マスカルポーネを使用し、上品で濃厚な  
ティラミスに仕上げました。  
濃厚で上品な味が口いっぱいに広がります。

**120** 丸福珈琲店の 本体 **1,580円**  
ティラミス (参考税込1,706円)

1個(220g) サイズ:約15cm ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦

## 7大アレルゲン不使用のケーキ



アレルギーでお困りのお子様だけでなく、  
ご家族やお友達もいっしょにおいしく味わえます。  
なめらかな豆乳クリームとフルーツが彩るケーキです。

**111** 卵・乳・小麦を使わない 本体 **2,857円**  
クリスマスフルーツケーキ 5号(サイズ:約15cm) (参考税込3,085円)

●加工地/日本 ●賞味期限/2017年1月31日 ●解凍後消費期限/解凍日含む3日間 ●冷凍

**104** すこやか 本体 **1,885円**  
カップアソート (参考税込2,035円)

4種4個 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む120日間 ●解凍後消費期限/解凍日含む3日間 ●冷凍



**アソート  
アンパンマン**

**お子様に人気のキャラクター、  
アンパンマンのケーキです。**

黄桃をサンドした2層のケーキ。アンパンマンキャラクターの  
砂糖菓子と、毎3個(別添)をのせてお楽しみください。

**106** キャラクターケーキ 本体 **3,580円**  
アンパンマン5号 (参考税込3,866円)

5号(サイズ:約15cm) ●原産地/いちご:日本 ●加工地/日本 ●消費期限/お渡し日含む2日間 ●冷凍 ●卵 ●乳 ●小麦

ご予約 12月16日(金)まで 店頭 12月23日(金)・24日(土)

# Party Menu

笑顔がいっぱい パーティメニュー

昨年クリスマスメニュー人気 No.5

昨年クリスマスメニュー人気 No.4

## Chicken

クリスマスを豪華にする定番の一品!

国産若鶏を3種類の醤油でじっくり漬け込み、こんがり焼き上げました。電子レンジで簡単に調理いただけます。化学調味料は使用しておりません。

**125** 国産若鶏  
ローストチキン  
本体 1,280円  
(参考税込1,382円)

720g ●原産地/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●調理方法/レンジ トースト ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ トースト

クリスマスにはこれで決まり!

国産若鶏のモモ肉を使用したジューシーなフライドチキンです。香辛料を抑えてシンプルな味に仕上げました。電子レンジで簡単に調理いただけます。

**122** 国産骨なしモモ  
フライドチキン (参考税込754円) 本体 699円

265g(4個入り) ●原産地/日本 ●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**  
少し甘めの味付けがおいしい! 太麺がもちもちしていて、名店そのままの味です。 鈴木さん

**わたしのおすすめ**  
クリーミーで牛乳のコクもしっかり感じます。特に小さい子は好きそうですね。衣もサクサクでした。 堀江さん

**わたしたちのおすすめ**  
大きくて厚みもあるのに、すごく柔らかい。味も程よくスパイスが効いていて子ども好きな味です。 河合さん 堀江さん 親子



**新登場** 昭和21年創業の洋食店センター Grill 監修 横濱ナポリタン 本体 599円 (参考税込646円)

400g(2食) ●原産地/小麦/カナダ他、トマト/米国他、たまねぎ/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/レンジ 湯せん ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/レンジ



**新登場** 牛乳から炊いたクリーミーなコロッケ 本体 680円 (参考税込734円)

6コ入(300g) ●原産地/エビ/ベトナム、タイ、インドネシア、中国 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/揚げ



**新登場** まい泉本店売場で人気の豚まんです 本体 399円 (参考税込430円)

220g(2コ入) ●原産地/小麦粉/米/鶏卵/玉葱/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/レンジ



**数量限定 3500パック** 伸ばし加工をしておらずプリプリした食感 産地でえびを水揚げ後、その日のうちに生から加工して急速凍結させる「産地一回凍結」。えびのうま味・食感がそのままえびフライの中に生きています。冷凍のまま加熱してください。 **126** CO-OP サクッとプリプリえびフライ(特々大) 本体 980円 (参考税込1,058円)

8尾(260g) ●原産地/インドネシア ●加工地/インドネシア ●賞味期限/製造日含む540日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/揚げる ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/揚げる



**121** カニのトマト  
クリームソース 本体 933円 (参考税込1,007円)

毎年好評の一品です 完熟トマトに紅ズワイガニとエビバターソースを合わせ、仕上げに生クリームでコクを出しました。カニ・エビの旨味を生かしたクリームソースです。

150g×5 ●原産地/トマト/イタリア他、玉ねぎ/日本、アメリカ他、紅ズワイガニ/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/湯せん ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/湯せん



**リニューアル** **128** ピッツァセレクション<冬> 本体 1,380円 (参考税込1,490円)

3種(各1枚) ●原産地/チーズ/オーストラリア・ニュージーランド他、トマト/イタリア他 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/トースト ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/トースト



**127** パエリア セット 本体 933円 (参考税込1,007円)

785g(3~4人前) ●原産地/米/日本、ムール貝/チリ、エビ/インドネシア他、イカ/日本、あさり/中国 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/焼く



**124** びっくりドンキー ポテトミルフィーユグラタン 本体 1,066円 (参考税込1,151円)

325g×2 ●原産地/ジャガイモ/クリーム/牛乳/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●調理方法/レンジ

ご予約 12月16日(金)まで 店頭 12月23日(金)・24日(土)

# Party Menu



**程よいサシと赤身の旨味をお楽しみください**  
 コープの産地指定牛肉「川合さんちのとかち鹿追牛」のモモ肉を使用し、塩・こしょうのみでじっくりと焼き上げました。キメが細かくヘルシーな赤身と適度なサシの甘さが特徴です。



**134 川合さんちのとかち鹿追牛で作ったローストビーフ** 本体 **1,980円**  
 (参考税込2,138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**

**わたしのおすすめ**  
 しっとり感がすごいです! 家でつくると柔らかくはできません。このしっとりなめらかな舌触りにはなりません。 湯本さん



生産者の川合さん



特別なごちそうで 贅沢なひとときを



**最も旨みが増す4月に水揚げした牡蠣を使用**  
 そのままでも美味しく召し上がれますが、きのこや野菜を加えてアヒージョやパスタに和えて洋風な一品に。容器を変更しお買い求めやすくなりました。



**わたしたちのおすすめ**  
 牡蠣が大きくてびっくり! プリアリとした食感も良いですね。残ったオイルでパスタにしてもいいですね。 小池さんご家族

**136 牡蠣のオイル漬け** 本体 **980円**  
 (参考税込1,058円)  
 250g ●原産地/宮城 ●加工地/宮城・日本 ●賞味期限/製造日含む20日 ●調理方法/そのまま召し上がりください **冷蔵**

**国産の大きなかきをお楽しみください**  
 かき殻に国産かきと生クリームとバターを使用したコクのあるソースをトッピング。かきの風味とソースのコクがおいっぱいに広がります。



**138 殻付かきのコキール** 本体 **1,080円**  
 (参考税込1,166円)  
 270g(6コ入) ●原産地/かき:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む18カ月間 ●調理方法/トースター **乳** **小麦** **冷蔵**

**東麻布の人気店「ワカマイ」のメニューをご家庭で**  
 ニュージーランドで、春から初夏、栄養価が最も高い牧草を十分に与えて育った生後6カ月未満のラム肉です。スパイスとレシビを添付してお届けします。

**133 ワカマイスプリングラム フレンチラックチョップ** 本体 **1,480円**  
 (参考税込1,598円)  
 260g(5ピース) ●原産地/ニュージーランド ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含むラム365日間、スパイス365日間 ●解凍後消費期限/解凍日当日 ●調理方法/焼く **冷蔵**



**132 函館カルレイモン 詰め合わせ** 本体 **1,180円**  
 (参考税込1,274円)  
 無塩せきあらびきウィンナー100g、無塩せきレモン&パセリウィンナー100g、無塩せきポロニアソーセージ130g ●原産地/豚肉:北海道 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む20日間 **冷蔵**

16 クリスマス **冷蔵** 要冷凍保存 **冷蔵** 要冷蔵保存 **常温** 常温保存 **数量限定** 数量限定商品 **新登場** 新規取扱商品 **リニューアル** リニューアル商品

**新登場**



**わたしのおすすめ**  
 くさみもなく、ジューシーでやわらか。こんなに本格的なのに、オリーブオイルと添付のスパイスで焼くだけでOKなのはうれしい。 鈴木さん



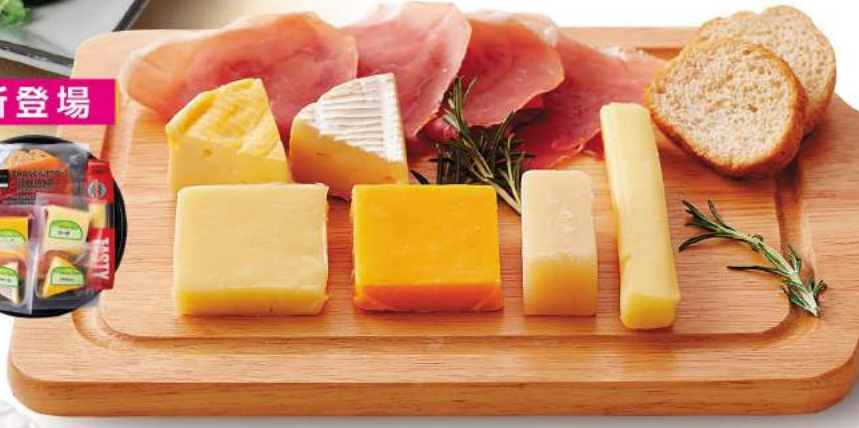
**人気のユーコープセレクションの熟成ロースハムをブロックでお届けします**  
 国産豚ロース肉を7日間以上じっくりと熟成させ、肉のうま味を引き出したロースハムです。ホームパーティーのオードブルにぴったりです。  
**131 熟成ロースハム(ブロック)** 本体 **1,600円**  
 (参考税込1,728円)  
 380g ●原産地/豚肉:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む25日間 **冷蔵**

**オードブルに最適なチーズセットです**  
 5カ国6種類のバラエティに富んだ味わい深いナチュラルチーズに、熟成生ハム「プロシュート」と素焼きのフランスパンを添付したチーズプレートです。

**137 チーズのオードブル 味わいセット** 本体 **1,080円**  
 (参考税込1,166円)  
 152g ●原産地/生ハム:イタリア、ゴダオランダ、レッドチェダー、米田、プチカマンベール、フランス、プチウォッシュ、フランス、ピラギスナック、イタリア、スティックチーズ:ニュージーランド、素焼きのフランスパン:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む60日間 **乳** **小麦**



**新登場**



**原料肉・味にこだわったオードブルセット**  
 スペイン産豚肉(アルティシモリバサム)を原料に風味豊かな香りが特徴の生ハムとしっとりした食感のローストポークを添付しました。

**135 アルティシモリバサム(スペイン産豚肉)生ハム・ローストポーク詰合せ** 本体 **1,280円**  
 (参考税込1,382円)  
 ローストポーク250g・生ハム120g ●原産地/豚肉:スペイン ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●調理方法/解凍 **冷蔵** **卵**

**わたしのおすすめ**  
 ローストポークはやわらかく、生ハムもしっかりとした味でお酒もすすみます。 小池さん

アレルギー物質義務表示品目 **卵** **乳** **小麦** **そば** **落花生** **えび** **かに**

調理方法 **湯せん** **解凍** **レンジ** **蒸す** **揚げる** **焼く** **トースター** **煮る** **炒める**

●写真はイメージです。 ●詰め合わせ内容は一部変更になる場合があります。 ●パッケージのデザイン変更などにより、やむを得ず掲載写真と異なる包装でお届けする場合があります。 ●商品に併記している税込価格は、お支払い金額の目安として表示している参考価格です。消費税はご購入の際にお買物小計に対してかかります。

15 クリスマス

ご予約 12月16日(金)まで 店頭 12月23日(金)・24日(土)

# Party Menu



**新登場**

**伊志川**

**わたしのおすすめ**  
お肉が大きく柔らかいデミグラスソースにもお肉のうまみが凝縮されていてコク深い味わいです。この味を家で手軽に食べられるのはうれしいです。

**牛肉は10時間以上煮込んでやわらかく仕上げました**  
神奈川県にあるレストランKitchen伊志川が監修したビーフシチューです。ビーフブイヨンや野菜のうま味を生かしたコク深いデミグラスソースにじっくりやわらかく煮込んだ牛肉を合わせました。

**143 Kitchen伊志川のビーフシチュー** 本体 **880円** (参考税込950円)

360g(180g×2) ●原産地/牛肉:豪州 ●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/選せん

冷凍 小麦

**わたしのおすすめ**  
タンが大きくてびっくりしました。ソースもおいしいのでパンにたっぷり付けて食べたいです。

**京都の人気店 グリルデミのタンシチューハンバーグ**  
両面を焼きあげたハンバーグと牛タンをデミグラスソースで煮込んだタンシチューソースを楽しめる一品です。

**147 京都グリルデミタンシチューハンバーグ** 本体 **980円** (参考税込1,058円)

360g(固形量100g×2) ●原産地/牛肉:豪州他、豚肉:カナダ他、牛タン:メキシコ他 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/選せん

**新登場**



**辛さの中に海老のうまみが生きてます**



アブリの大ぶりの海老。辛みの中にコクとうま味が生きた中華専門ブランドの味。手軽に本格的な味が楽しめます。小分けで便利

**139 大龍 大海老のチリソース** 本体 **1,100円** (参考税込1,188円)

260g×2 ●原産地/えび:ベトナム、くわい:中国 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む1年間 ●調理方法/選せん

昨年クリスマスメニュー人気 **No.1**

**わたしのおすすめ**  
大きいエビにくわいがシャリシャリとして食感がとても良いです。ソースがおいしく、ご飯がすすみます。



**人気のユーコープセレクションのベーコンをブロックでお届けします**  
茶美豚バラ肉のジューシーなうま味とやわらかい肉質が美味しいベーコンです。お好みの厚さにスライスして焼くとまろやかな脂がとろけます。パーティーのオードブルにも最適です。

**141 茶美豚で作ったベーコン(ブロック)** 本体 **980円** (参考税込1,058円)

250g ●原産地/豚肉:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む45日間 ●調理方法/焼く



**食べやすい、切れ目入りです**  
オーストラリア産の牛タンを約7mmの厚切りにカットし、切れ目を入れています。たれ漬けなので、解凍して焼くだけでお召し上がりいただけます。

**140 たれ仕込み厚切り牛タン** 本体 **1,680円** (参考税込1,814円)

400g ●原産地/牛タン:豪州 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●解凍後消費期限/10℃以下保存、2日(解凍日含む)以内 ●調理方法/焼く

**わたしのおすすめ**  
食べ応えのある厚さに満足! 切れ目が入っているため、タレがよく絡んでとてもおいしいです。



昨年クリスマスメニュー人気 **No.3**  
**わたしのおすすめ**  
味がしゃかりしていて、みそとにんにくの相性がとてもいいです。バラ肉の脂も上質。ごはんにもおつまみにもおすすめです。



**とろけるほどの柔らかい食感と濃厚な味わい**  
焦がしニンニクと赤味噌仕立てのたれを数回に分けて添加し、濃厚な味に。焼き・蒸し・煮るの3段階加熱を行うことで、香でほぐれるほどのやわらかさに。

**142 米久 豚肉の味噌煮込み** 本体 **1,269円** (参考税込1,370円)

450g ●原産地/豚肉:スペイン ●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

# Salad

昨年クリスマスメニュー人気 **No.2**

**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。

**148 北海道野付産刺身用 ほたて貝柱(大)** 本体 **1,980円** (参考税込2,138円)

230g(6~8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

**解凍するだけでお召し上がりいただけます**  
食べやすいようにかきの殻をすべて取り除きました。パスタの具材としても、オリーブオイルをかけるだけでも美味しくお召し上がりいただけます。



**146 ボイルずわいがに(棒肉)** 本体 **2,300円** (参考税込2,484円)

300g(20本) ●原産地/ロシア ●加工地/インドネシア ●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



**下ごしらえ済みの大型むきえびです**  
背中を開き背ワタを除去しているため、解凍後すぐに使えます。また、ソースとの絡みが抜群です。バラ凍結の為、使いたい分だけ解凍してください。



**145 ブラックタイガーむきえび(特大)** 本体 **1,980円** (参考税込2,138円)

600g ●原産地/ベトナム、インドネシア ●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/加熱

**ホテル仕様のサーモンマリネ!!!**  
サーモントラウトの脂ののったハラミの部分を手ねぎと合わせてマリネに仕上げました。



**144 スモークサーモントラウトのマリネ** 本体 **1,280円** (参考税込1,382円)

100g×2 ●原産地/サーモントラウト:チリ、玉ねぎ:ベトナム、ニンジン:国産 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む13ヶ月間 ●解凍後消費期限/解凍日含む2日間 ●調理方法/解凍