

2018
New Year

2017
年末予約

お正月

予約

206 CO-OP 慶祝おせちセット
→ 1ページ に掲載

お正月 1~12ページ掲載商品

ご予約締切り 12月16日(土)

店頭お渡し 12月30日(土)・31日(日)

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28日(土)
~11月19日(日)

ポイント5倍の日(11月20日以降)

11月23日(木)・26日(日)

12月3日(日)・10日(日)・14日(木)・15日(金)・16日(土)

盛り付け例

191 ずわいがに手持ち殻付き
→ 5ページ に掲載

COOP 生活協同組合ユークス うらがCO-OP

2017
店舗予約

※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。

各種クレジットカードで
のお支払いができます

VISA

mastercard

JCB

AMERICAN EXPRESS

Diners Club INTERNATIONAL

かんたん

商品のご注文からお受け取りまで

ご注文

「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

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、

2018年2月2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

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(土)まで 店頭 お渡し 12月30日(土)・31日(日)



無添加の国産冷凍うにです
旬の時期に採れたうに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。

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

50g ●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】



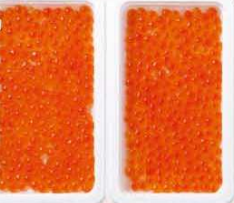
昨年
お正月メニュー
人気 **No.1**

数量限定
先着10,000パック

製造工程
(産地)回凍結)にこだわり
数量限定をさせていただきます。

鮭の卵の鮮度にこだわりました
北海道オホーツク海で漁獲された鮮度のよい鮭の
卵をその日に加工し産地一回凍結でお届けします。
卵本来の味が楽しめます。

195 北海道知床産いくら醤油漬
(産地一回凍結) **本 1,280円**
(参考税込1,382円)



40g×2 ●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】

半解凍してお好みの厚さに
スライス。お酒のお供にどうぞ
三陸北部沖産の刺身用のすめいかに丁寧に
処理し、その上にスモークサーモンと大葉を乗せ
巻き込みました。食卓がより華やかになります。

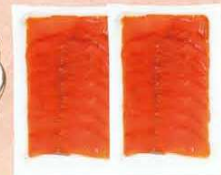
わたしの
おすすめ
一口で食べられるサイズに
カットするのがおすすめ。
いかがかたく、見た目も
かわいく、お正月のおもて
なしにもピッタリです。
石井さん



新登場

197 いかとスモーク
サーモンの香り巻き **本 980円**
(参考税込1,058円)

150g(1本) ●原産地/すめいいか(三陸北部沖産)、スモークサーモン(北海道)、大葉(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/解凍日含む3日間 ●調理方法/【解凍】



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。

168 カナダ産 紅鮭
スモークサーモン **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】

約4年の歳月をかけて育成した大粒です

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



200 北海道野付産刺身用
はたて貝柱(大) **本 2,980円**
(参考税込3,218円)

360g(10〜12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120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.2**

わたしの
おすすめ
大粒で特別な日に
ピッタリの一品だと
思います。日さが強く
おススメの高級です。
菅原さん

お刺身

海の黒いダイヤ!!「天然本まぐろ」

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。



わたしの
おすすめ
見た目がお正月の食卓にふさわしく豪華な感じがおすすめ。
いかがかたく、見た目も
かわいく、お正月のおもて
なしにもピッタリです。
石井さん

203 刺身用天然
本まぐろ中トロ **本 3,980円**
(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/解凍日含む3日間 ●調理方法/【解凍】

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。



201 天然・本まぐろ
大鉢まぐろ刺身用セット **本 3,980円**
(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/解凍日含む3日間 ●調理方法/【解凍】

天然の本まぐろを使用したまぐろたたき身です

天然の本まぐろ。めばちまぐろを50%ずつ使用したまぐろたたき身です。
まぐろの食感を味わえるように盛り付けに仕上げました。



202 新登場

天然本まぐろ入り
粗びきまぐろ
たたき身 **本 1,980円**
(参考税込2,138円)

300g(60g×5) ●原産地/日本、スペイン、モロッコ ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む30日間 ●解凍後消費期限/解凍日含む3日間 ●調理方法/【解凍】



宮崎県産の美味しいふぐを食卓に
宮崎県産の養殖厚皮のあるふぐを活後加工しました。
甘みと歯ごたえがおすすめです。

204 とらふく
刺身セット **本 6,980円**
(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】

寿司

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

昨年
寿司人気
No.1

香ばしいさばの
うま味が楽しめます
肉厚で脂ののった
ノルウェー産のさばを
香ばしく甘辛に焼き上げ、
五目酢飯で押寿司に
しました。



わたしの おすすめ

みりん焼にしたサバに脂が
のっていつでもモジューズで。
新鮮はかんぴょう・塩麹などの
具材入りで、サバとの相性が
良いですね。 鬼馬さん



182 いしの屋
炙り焼さば寿司 (参考税込842円)

1本(320g)8カット済
●産地地：米/日本、さば/ノルウェー ●加工地：日本
●賞味期限／製造日含む181日間 ●冷凍後消費期限／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。挟み込んだ椎茸と山くらげで
旨味と食感を出しました。別添に山椒付。

わたしの おすすめ

許めしとのバランスが良く、骨や
ににおもてながらおいしい
穴子寿司、いつでも食べられ
そうです。 菅原さん



なだ万 183 なだ万 ふくら 本1,185円
煮穴子の押寿司 (参考税込1,279円)

1本(300g)8カット済 ●産地地：米/日本、穴子/中国 ●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む366日間 ●調理方法：レンジ

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、
国産の鰯、小鯛、脂の
のったロシア、
アメリカ産の紅鮭を使用。

185 ヤマトの
柿の葉ずし 本2,650円
(参考税込2,862円)

さば(10コ入)・さけ・小鯛(各5コ入)
●産地地：米・さば/小鯛/日本、紅鮭/ロシア、アメリカ
●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む181日間 ●冷凍後消費期限／解凍日当日
●調理方法：レンジ

いろいろ楽しめる笹寿司です

ずわいがに・蒸し海老・煮穴子・炙り鮭の4種のお寿司を笹の葉で
巻いた一口サイズのお寿司です。



新登場 188 いしの屋 加賀笹蒸し寿司 本1,680円
(参考税込1,814円)

4種×3コ入 ●産地地：米/米/日本、かに/北米地、えび/バトナム地、あなご/中国
●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む181日間 ●冷凍後消費期限／解凍日当日
●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ッパリと
仕上げた棒寿司です。



187 輝膳の
関門あじ棒寿司 本933円
(参考税込1,007円)

1本(8貫・約280g) ●産地地：米/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179日間 ●調理方法：レンジ

かわいらしい お手軽サイズ のおこわです

ココナッツの葉を組んだ
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。



189 箱入りおこわ(海鮮)
本1,320円
(参考税込1,425円)

600g(15コ入) ●産地地：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/バトナム
●加工地：バトナム ●賞味期限／製造日含む457日間 ●調理方法：蒸す

蟹料理専門店「蟹工船」監修の押寿司

大ぶりのずわいがにの脚肉を使った押寿司です。寿司飯の中芯にずわい蟹のほぐし身とマヨネーズ風
ドレッシングを和え挟みました。ずわいがにの旨味を存分に味わえます。



新登場 184 札幌蟹工船
ずわい蟹押寿司 本1,950円
(参考税込2,106円)

1本(330g)8カット済 ●産地地：米/日本、ずわいがに/ロシア他 ●加工地：日本
●賞味期限／製造日含む366日間 ●冷凍後消費期限／解凍日当日 ●調理方法：レンジ

国産もち米を使用し、丁寧に手包み致しました

国産の豚ばら肉を使用した角煮がごろりと入った角煮入り
ちまきと、ホタテガイ貝柱とえびとあじのうま味が染み込んだ
海鮮ちまきを国産もち米で丁寧に手包みし、ふくらと蒸しました。



新登場 186 国産もち米使用 ちまき2種セット (海鮮・角煮)

本2,220円
(参考税込2,397円)

6個(各3個) ●産地地：もち米/日本 角煮入りちまき
豚肉入りちまき ちまき・エビ・ホタテ・アジ・タチアガリ・貝柱・日本(国産)地
えだまめ・インゲン豆・日本 ●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む365日間 ●冷凍後消費期限／解凍日当日
●調理方法：レンジ

わたしの おすすめ
おいしいの一言です。
角煮がゴロゴロ入っていて
ボリュームもあり、味も
良いです。 菅原さん



蟹(かに)

昨年
お正月メニュー
人気No.3



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。

190 ずわいがに
爪(殻付) 本1,980円
(参考税込2,138円)

340g(10粒〜15粒) ●産地地：カナダ ●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む2年間 ●冷凍後消費期限／解凍日当日 ●調理方法：解凍

わたしの おすすめ

お正月といったらカニでも
面倒くさい...このカニは、
解凍するだけで
食べられるようになっていて、
ゆっくりとしたままにでも
おいしい一品です。 石井さん



手持ちで食べやすい ポ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がです。
手持ち部分に殻を残し食べやすくしています。
ポ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。

191 ずわいがに
手持ち殻付き 本2,980円
(参考税込3,218円)

330g(10〜15本) ●産地地：カナダ ●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む2年間 ●冷凍後消費期限／解凍日当日 ●調理方法：解凍

食べ応えのある大型サイズです 鮮度の良い原料を急速凍結し、その中でも 特に厳選されたタラバガニを使用しております。



新登場

192 たらばがに(肩)
本8,980円
(参考税込9,698円)

1.1kg ●産地地：ロシア ●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む24ヶ月 ●冷凍後消費期限／解凍日当日 ●調理方法：解凍

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。



193 たらばがに
笹切り 本7,980円
(参考税込8,618円)

900g ●産地地：ロシア ●加工地：日本 ●賞味期限／製造日含む24ヶ月 ●冷凍後消費期限／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
毛がにをポイルし、
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。

194 北海道産 ポイル毛がに
本4,980円
(参考税込5,378円)

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

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

お鍋

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

350g ●原産地/鹿児島 ●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/煮る ●焼く ●冷凍

鹿児島黒牛 A5 等級

鹿児島黒牛A5等級肩ロース肉を、「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。



甘くぶるぶる食感の 国産牛モツを特製スープで

国産牛の小腸のみを使用し、新鮮なうちに丁寧に処理して急速凍結した。加熱していない生ホルモンです。スープは出汁を効かせた醤油ベースで、風味にんにくを加えています。

わたしの おすすめ

国産牛モツがとてもしゃく、また臭みも感じません。スープも付いているので好きな野菜を入れるだけでおいしいです。 水戸さん

175 国産牛 モツ鍋セット
本体 **1,280円**
(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 ●冷凍 小袋

水たき専門店「博多華味鳥」の味を ご家庭で!

九州産銘柄鶏「華味鳥」のモモ切身と鶏つくね、濃縮水たきスープのセットです。

176 博多華味鳥 水たきセット
本体 **1,480円**
(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/鹿児島 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間
●調理方法/煮る ●冷凍 小袋

174 岩手あい鴨鍋セット
本体 **1,380円**
(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) ●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 ●焼く ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍

新登場

九州産銘柄鶏「華味鳥」串揚げセットが新登場!

九州産銘柄鶏「華味鳥」を使用した串揚げバラエティセットです。3種類各5本入りのボリュームパックです。

177 博多華味鳥 串揚げセット
本体 **1,800円**
(参考税込1,944円)

550g(150g(もも串30g×5本)、150g(梅し串30g×5本)、250g(ささみクリームチーズ串50g×5本))
●原産地/鹿児島 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間
●調理方法/揚げます ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍

わたしの おすすめ

衣がサクサクでお肉がとっても柔らかい。もも肉の串揚げの珍しさ、そして肉のうま味がとっても印象的。局好きにはたまらないセットです♥ 棚橋さん

178 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+焼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 ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍

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。

鹿児島黒牛

肉の甘みと旨みが凝縮されているように感じます。色どりが鮮やかなので、年々増える食卓にも映えますね。 棚橋さん

179 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・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/煮る ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍

鹿児島黒牛の旨味をご堪能ください。黒毛和牛の産地、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 馬刺し 赤身モモブロック
本体 **1,080円**
(参考税込1,166円)

100g+添付タレ5g ●原産地/馬肉カナダ ●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 ●卵 ●乳 ●小麦 ●冷凍

カナダ産のモモ肉を下処理し、ブロック状に仕上げました。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長です。添付の甘口たれでお召し上がりください。

わたしの おすすめ

とても新鮮でおいしい馬刺しです。専用のタレが良く合います。子どもにも喜ばれそうです。 小松さん

新登場

181 青森県産 鴨ローストスライス
本体 **1,080円**
(参考税込1,166円)

200g(100g×2)
●原産地/鴨肉日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む180日間 ●調理方法/煮る ●冷凍

鴨鍋で頂きました。鴨の良いたしが野菜にまでしみ込んでおいしかったです。100gずつ小分けパックになっているのも便利です。 瑞さん

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

吉野家 YOSHINOYA 吉野家の味がご家庭で お手軽に食べられます

牛丼がおいしいわけは、肉と玉ねぎを連続して煮込み 続けることで、まろやかなタレ味に仕上げていくからです。 飽きのこない吉野家の味をご賞味ください。

165 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、米国他 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●調理方法/レンジ(選せん) 冷凍 小麦



Soup Stock Tokyo

新登場 たまねぎをふんだんに使った インド風中辛カレー



わたしの おすすめ 程よい辛さとたまねぎの甘みでとってもマイルドに、電子レンジで温めるだけの手軽でおいしいカレーが味わえます。 宮崎さん

166 Soup Stock Tokyo 玉葱と鶏肉のカレ 本 486円 (参考税込524円)

180g(1食) ●原産地/鶏肉/ブラジル・タイ他、たまねぎ/日本他 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●調理方法/レンジ(選せん) 冷凍

東京日本橋 RESTAURANT たいめいけん



新登場 創業昭和六年 レストランたいめいけん監修

たまねぎ、牛肉、赤ワインを使用した、ブラウンソースでじっくり煮込み、お店の味を再現したハヤシビーフです。

167 たいめいけん 本 800円 (参考税込864円)

200g×2 ●原産地/たまねぎ/日本、ニュージーランド他、牛肉/日本他 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む365日間 ●調理方法/選せん(乳) 小麦 冷凍



わたしの おすすめ ここに甘味があり、とってもおいしいハヤシライスです。子どもも喜ぶ味ですね。 小松さん

三陸・岩手を代表するご飯の友

柔か煮したあわび、コクのあるいぐらの醤油油を、細切り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。



199 コーポオリジナル「中村家」本 3,980円 (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 冷凍 小麦

解凍してごはんのにのせるだけです!

国産のいか、はたて、めかぶ、いぐらを特製の醤油ダレに漬込み、国産蒸しうををあわせました。海鮮丼・おせちにおすすめです。



198 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/「すめい」三陸北部沖産、はたて/国産、めかぶ三陸産、いぐら三陸産、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/解凍日含む1日間 ●調理方法/解凍 冷凍 小麦

製法からこだわった焼豚を ご賞味ください。



コースの産地指定 茶美豚



わたしの おすすめ とても大きく食べ応えのある焼豚です。脂身の部分がさっぱりしていて、後に残ってもとても食べやすいですね。甘みのある醤油の味付けが食欲をそそります。 桐谷さん



169 茶美豚で作った 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/解凍日含む1日間 ●調理方法/解凍 卵(乳) 小麦 冷凍

トロトロに柔らかく仕上げました。

コープの産地指定茶美豚バラ肉を甘醤油ベースのたれで柔らかく煮込み、肉のうま味を引き出しました。食べやすいサイズにスライスしてありますので、温めるだけでお召し上がりいただけます。

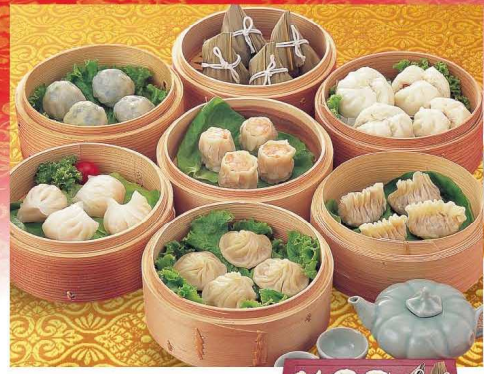


170 茶美豚で作った 豚バラ角煮 本 980円 (参考税込1,058円)

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/解凍日含む1日間 ●調理方法/選せん(乳) 小麦 冷凍



コースの産地指定 茶美豚



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(フカレ入り)。

171 赤坂璃宮 本 1,980円 (参考税込2,138円)

648g(7種各4コ入) ●原産地/もち米・えび・鶏肉/タイ ●加工地/タイ ●賞味期限/製造日含む547日間 ●調理方法/蒸す(レンジ) 卵(乳) 小麦 冷凍



毎年好評の一品です



お得な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。

172 大龍 中華丼の具 本 1,314円 (参考税込1,419円)

150g×5×2種 ●原産地/豚肉/キャベツ/白菜/にんじん/いか/日本他、たけのこ/きくらげ/中国、海老/ベトナム ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む366日間 ●調理方法/選せん(乳) 小麦 冷凍



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



京料理店 「たん熊北店」監修の豆大福

北海道産の大豆、国産の上粉と生地に国産原料を使用した豆大福。1個あたりえんどう豆35〜40個使用しています。



162
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/赤えんどう豆/カナダ産 ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍



濃厚なチョコレートケーキ

焼きたてのチョコレートケーキにクルミソースをたっぷり染み込ませ、しっとり濃厚な味わいに仕上げました。

新登場

163 横濱元町
霧笛楼 横濱煉瓦
本体 **¥1,420円**
(参考税込1,534円)

6個(包装済) ●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む90日間

常温



164
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個 ●原産地/宇治抹茶:京都
●加工地/日本
●賞味期限/製造日含む365日間

冷凍



「京都辻利兵衛本店」監修の チョコレートケーキ

「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、より一層おいしくお召し上がりいただけます。



わたしの
おすすめ

口に入れたと同時に抹茶の香りに包まれ、ほんのりした抹茶の香みとチョコの甘さのハーモニーがとてもとても良いケーキです。水戸さん

六花亭

六花亭の ベストセクション



リニューアル

六花亭の代表銘菓であるマルセイバターサンドや霜だみ、雪やこんこんなど7種類を花柄の缶に詰め合わせました。

159 六花亭セレクト缶
(花柄) 本体 **¥2,963円**
(参考税込3,200円)

7種30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



さつまいも本来の味わいが楽しめます
焼羊から作り上げる北海道産/バター風味豊かな自家製スイートポテト。羊の皮の上のカスタードクリームが美味しさのアクセントになっています。

161 わらこ堂
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/さつまいも/日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む90日間

冷凍



毎年好評!北海道といえばこのお菓子
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

華やかな香りを 漂わせてくれます

昨年1番人気商品です。和洋折衷のセットで落ちついた中にも華やかさを演出します。

昨年生花
人気
No.1

若松……………1本
千両……………1本
オリエンタルリリー……………1本
デンファレ……………2本

156
華かざりセット
本体 **¥1,480円**
(参考税込1,598円)

4種5本 30cm×25cm×70cm前後
※花器はついていません
※写真はイメージです
※花の品種によって色合いの違いが出る場合があります。

活け込んで ありますので、 すぐに飾れます

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。
※高さ約30cm

若松・千両・デンファレ・
葉ぼたん・スプレーマム・
アナスタシア・
オアシス・
スプレーカーネーション・
ピンク

155
新春
アレンジメント
本体 **¥1,980円**
(参考税込2,138円)

9種 20cm×20cm×30cm前後 ※ピクのデザインは変更になる場合があります。※花器つき

新登場

和花が落ち着いた お正月を演出します

伝統的な和花が「お正月らしさ」を演出してくれます。
花菱(剣山なし)でも、水盤(剣山あり)でも、華やかに飾れます。

若松……………1本
千両……………1本
大菊……………3本
鉄樹ゆり……………1本
スプレーマム……………1本
小菊……………1本
金柑……………1本

154 迎春和花セット
本体 **¥1,480円**
(参考税込1,598円)

7種9本 30cm×25cm×70cm前後 ※花器はついていません

新登場



新しい年の「多幸」を祈ってかざります
伝統的な門松を飾りやすい規格(約100cm)でお届けします。
門松は国産です。

153 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

ころ柿

上品な甘みと濃厚な味わい
熟練の職人が、果肉のトリとした柔らかい食感を生み出しています。
和のスイーツに仕上がりました

157 甘露柿
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/2018年3月31日まで



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、丹念に作りました。
つきたてのうちに袋詰めして
平年に伸ばしたのし餅です。

158 越後棒つききのもち
本体 **¥1,790円**
(参考税込1,933円)

1.8kg ●原産地/水稲もち米:日本 ●加工地/日本 ●賞味期限/製造日含む8日間

