洋風

大人からお子さんまでお楽しみいただける
洋総菜を盛り付けた彩りの良い
洋風おせちです。

銀座ローマイヤ

洋風おせち二段重(一人一重)

銀座ローマイヤ

一の重(上段)は、お一人様ずつお楽しみいただけるよう、二つに分かれています。

新登場

2段 19品目 2人前

銀座ローマイヤ 洋風おせち二段重(一人一重)

732168 凍 3段-全国30日
732885 冷 3段31日
本体12,800円(税込13,824円)
早期特典 300ポイント進呈

■お重サイズ(mm):201×201×112
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】白身魚のエスカベッシュ(カレー風味)、伊達鶏のホワイトソース煮、豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、チーズ・ポークダイスカット ラビゴットソース、カクテルシュリンプ、チーズ・ソース、生ハム(ロース)、スタッフドオリーブ

【二の重】鶏肉とほうれん草のテリーヌ、鶏肉と人参のテリーヌ、ヴァイヴルストハニーマスタードソースがけ、若桃の甘露煮、キャロットラペ、砂肝と彩り野菜のアピージョ仕立て、紅鮭のスモーク オレンジ添え、たこのスモーク オル漬け、かぼちゃのグラタン ドフィーネ風、グリル野菜のトマト煮、洋風栗きんとん

洋風

銀座ローマイヤ 洋風オードブルおせち

お正月にふさわしい上質な洋総菜を盛り付けた彩りの良い洋風オードブルおせちです。

銀座ローマイヤ 2段 34品目 4人前

銀座ローマイヤ 洋風オードブルおせち

732176 凍 3段-全国30日
732893 冷 3段31日
本体18,500円(税込19,980円)
早期特典 500ポイント進呈

■お重サイズ(mm):213×315×100
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】厚切りビアジンケン、砂肝と彩り野菜のアピージョ仕立て、生ハム(ロース) チーズ・ソース添え、ドライトマト 赤ワイン煮、かぼちゃのグラタン ドフィーネ風、豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、スタッフドオリーブ、豪州産ローストビーフ(ダイスカット)、キッシュロレーヌ、キャロットラペ、伊達鶏のハンバーグ ボロネーゼ添え

【二の重】ミートローフ バジル&チーズ、ケークサレ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、鶏肉と人参のテリーヌ、チーズテリーヌ トマトジュレソース、モルダデラソーセージ、カクテルシュリンプ、チーズソース、グリル野菜のトマト煮、ローストポークダイスカット ラビゴットソース、紅鮭のスモーク、伊達鶏のホワイトソース煮、白身魚のエスカベッシュ (カレー風味)、合鴨スモーク オレンジ添え、チーズ(チェダーチーズ入り)、キューブチーズ、スタッフドオリーブ、ピテットライプオリーブ、セミドライトマト、キャロットラペ、たこのスモーク オイル漬け、チーズケーキブリュレ、若桃の甘露煮、洋風栗きんとん、ガトーショコラ

洋風

デリカファクトリー十勝

北海道産彩りオードブル

主原料は北海道産。
山海の幸の素材をいかした洋風オードブル。

1段 15品目 3~4人前

デリカファクトリー十勝 北海道産彩りオードブル

732184 凍 3段-全国30日
732907 冷 3段31日
本体8,800円(税込9,504円)
早期特典 300ポイント進呈

■お重サイズ(mm):380×210×55 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【セット内容】さつま芋とりんごのきんとん、鰆のチリソース和え、帆立素焼き、焼き豚、鮭ザンギ、スモークサーモンマリネ、手羽元やわらか煮、つぶとエリンギのガーリックバター、インカのめざめポテトチーズ焼き、たこ錦糸しゅうまい、北海しま海老、たこのやわらか煮、南瓜の焼きプリン、アイナメフリッター、チキンチーズロール

洋風

銀座ローマイヤ オードブル

年末のパーティー、年始の食卓にも合う
彩り良い洋風メニューをバラエティ豊かに盛り付けました。

銀座ローマイヤ 1段 24品目 4人前

銀座ローマイヤ オードブル

732192 凍 3段-全国30日
732915 冷 3段31日
本体7,000円(税込7,560円)
早期特典 300ポイント進呈

■お重サイズ(mm):320×217×50 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【セット内容】モルタデラソーセージ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、鶏肉と人参のテリーヌ、ジャーマンポテトサラダ、キャロットラペ、チーズ(チェダーチーズ入り)、キューブチーズ、スタッフドオリーブ、ピテットライプオリーブ、セミドライトマト、合鴨スモーク オレンジ添え、生ハム(ロース)、豪州産ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、リオナソーセージ、チーズ、紅鮭のスモーク、カクテルシュリンプ、チーズソース、グリル野菜のトマト煮、かぼちゃのサラダ、フランボワーズショコラ、くるみのカラメルソースがけ、ガトーショコラ、若桃の甘露煮

中華

横浜中華街 東園(とうえん) 中華おせち二段重

縁起の良い八角重に鮑や数の子等の高級食材を詰め込み、豪華な中華料理が楽しめるお重です。

2段 20品目 3~4人前

横浜中華街 東園 「中華おせち二段重」

732206 凍 3段-全国30日
732923 冷 3段31日
本体15,800円(税込17,064円)
早期特典 500ポイント進呈

■お重サイズ(mm):268×250×46
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】ローストポーク黒糖風味、豚角煮風、肉団子、焼栗プランデー煮、合鴨野菜巻、花餅 桃、鶏中華テリーヌ、金柑紹興酒漬、有頭海老チリソース

【二の重】ごま団子、穂付筍煮、ふかひれとろみ味付、中華いか下足、味付数の子紹興酒風味、中華くらげ、焼目入かに爪、いか魚卵詰め、鮑の姿煮、カシューナッツの飴炊き、ピリ辛小胡瓜

中華

赤坂璃宮(りきゅう) 中華おせち

"医食同源"をかなえる高級広東中華料理
「赤坂璃宮」監修の豪華中華おせち

課 彦杉/オーナーシェフ

新登場

1段 13品目 2~3人前

赤坂璃宮 中華おせち

732214 凍 3段-全国30日
732931 冷 3段31日
本体12,000円(税込12,960円)
早期特典 300ポイント進呈

■お重サイズ(mm):199×261×50
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【セット内容】鶏肉の甘酢あん和え ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のパンパンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め ブロコリー松の実添え、金目鯛の唐揚げ リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの飴炊き、胡瓜の甘酢漬け、クラゲの冷菜 クコの実添え

焼津福一 本まぐろ詰め合わせ

732982 凍 3段31日
本体9,800円(税込10,584円)
早期特典 300ポイント進呈

■中とろ2柵(320g)、赤身1柵(160g)、本まぐろたたき身(60g×2パック)
■消費期限:解凍日当日

天然の本まぐろを使用した詰め合わせです。
天然本まぐろの中トロ、赤身、
たたき身(ネギトロ用)を
詰め合わせにしました。

おせちとご一緒に

新登場

人気のたらばがにとずわいがにの食べ比べセットです。
極太で食べ応え抜群のたらばがに、
繊細で濃厚なうま味の
ずわいがにの味をお楽しみ下さい。

かに(たらばがに・ずわいがに)食べ比べセット

732231 凍 3段-全国30日
732991 凍 3段31日
本体15,800円(税込17,064円)
早期特典 500ポイント進呈

■2種(たらばがに重800g、ずわいがに肩1200g)
■消費期限:解凍日当日 [かに]

ご利用案内

◆早期特典 〔期間〕10/25(金)まで

本体価格15,000円以上のご注文1点につき 500ポイント進呈
本体価格15,000円未満のご注文1点につき 300ポイント進呈

※おちらのCO-OPのお中元専用注文書に記して付与される「利用ポイント」の対象にはなりません。

注文方法

●おうちCO-OPのおせち専用注文書で、お申し込みください。
専用注文書お申し込み期間 10月7日(月)~12月6日(金)
注文書は切り離さず2枚複写のままお出しください。
2枚目の預り証は、担当者がサインをしてからお返しします。
※お買物めも注文書ではお申し込みいただけません。

●インターネットでのお申し込み
ご利用に際しては、インターネット注文eふれんずへの登録が必要です。
インターネットでもおうちCO-OPのおせちのお申し込みができます。
詳しくは、https://heart-ribbon.coop をご覧ください。

インターネット注文 お申し込み期間 9月30日(月)~12月15日(日)
eふれんずにログイン後、コープのギフトから入ります。
コープのギフト 検索 で検索してもOK。

お届けに関するお問合せは コープギフトお問合せセンターへ

フリーコール **0120-810-439**

●受付時間
9月30日(月)~11月10日(日) 月~金 9時~18時(土日祝休み)
11月11日(月)~12月31日(火) 月~金 9時~20時 / 土 9時~18時(日曜休み)

掲載の商品はすべて宅配便でのお届けとなります。

●一部商品につきましては、締切日前に受付を終了させて頂く場合がございますので、あらかじめご了承ください。

お届け

3県・全国30日 このマークが付いた商品は
12月30日に3県(神奈川・静岡・山梨)含む全国※にお届けできる商品です。
※離島および沖縄県にはお届けできません。
詳細はお問合せください。
コープギフトお問合せセンター フリーコール 0120-810-439

3県31日 このマークが付いた商品は
12月31日に神奈川・静岡・山梨の3県のみ※にお届けする商品です。
※3県以外でも東京都の一部には配達可能です。
東京都大田区・世田谷区・狛江市・調布市・稲城市・町田市・多摩市・八王子市

※3県・全国30日マークと、3県31日マークの両方のマークが付いた商品がございますが、お届け日とお届け先エリアによって注文番号が異なりますのでご注意ください。

口座引落し日

このチラシに掲載されている商品の代金は
2020年1月31日(金)の口座引落しとなります。
1月27日(月)~1月31日(金)の配達時にお渡しするお届け明細書の請求欄に「年末予約おせち」と表示してお知らせします。
※尚、都合により、引落し日がこれより遅くなる場合があります。また、すでに宅配のご利用をおやめになっている場合はお届け明細書の発行がありませんのであらかじめご了承ください。

ご注意

・税込価格は本体価格に税額分を加算し、小数点以下を「切捨て」で表示しています。このため、購入点数などによって実際の請求金額と異なることがございます。
・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。あらかじめご了承ください。
・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材でお届けする場合がありますのであらかじめご了承ください。

●主な原材料の産地はユーコープホームページでご案内しています。

アレルギー物質表示

食品衛生法で定められた下記のアレルギー物質の名称が商品の原材料欄に表示されている場合にマークでご案内しています。尚、商品原材料欄ではないところに、同じ製造工場や製造設備で下記のアレルギー物質を含む商品を製造しているなどの記載がある場合についてはマークでのご案内はしていません。ご利用の際は、商品の包材表示をご確認ください。

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
[卵]	[乳]	[麦]	[そば]	[落]	[えび]	[かに]

アレルギーに関するお問合せは フリーダイヤル 0120-581-111 おうちCO-OPサービスセンター
月~金 9時~20時 土 9時~17時 ※1月1日(水・祝)~1月5日(日)は休業。

おうちCO-OPは、生活協同組合ユーコープ うらがCO-OP 海興生協 富士フイルム生協 の共同事業です

宅配用

coop ユーコープ

おうちCO-OPの

おせち

送料無料

掲載商品はすべて軽減税率8%です。

◆早期特典
〔期間〕10/25(金)まで
本体価格15,000円以上のご注文1点につき 500ポイント進呈
本体価格15,000円未満のご注文1点につき 300ポイント進呈

和風

ぎをん や満文(まぶん)

和風三段重

六五寸のお重に
京風仕立てのコンセプトで
おせちを詰め込んでおります。
定番品を始めお正月の席を
彩るお重です。

こだわりの具材

鮪昆布〆
脂ののった上質な鮪を昆布にし、春青紙で包みました。

メープルくるみ
メープルシロップ入りふんわり風味豊かなくるみです。

サーモンと いくらの塩漬
サーモンの塩麹漬 サーモンの塩麹漬 けにイクラも入れました。仕上げに彩り鮭やかに仕上げました。

干柿とホワイトチョコ
干柿とホワイトチョコのみを入れました。干柿の甘さとホワイトチョコのマッチが絶妙です。

3段 45品目 3~4人前

ぎをん や満文 「和風三段重」

732001 凍 3段-全国30日
732729 冷 3段31日
本体15,800円(税込17,064円)
早期特典 500ポイント進呈

■お重サイズ(mm):198×198×49
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】鮪昆布〆、メープルくるみ、松前漬、味付数の子、梅型羊羹串、よもぎ巾着餅、海老の旨煮、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、きんとん、渋皮栗甘露、にしん親子巻、鮎土佐煮、田作り煮、黒豆、梅型百合根

【二の重】黄金松風、鶏ロース塩麹焼、若桃甘露煮、柚子酢だこ、紅白なます日向夏風味、日の出きんた、真いか雲丹明太、サーモンといくらの麹漬、こはだかぶら漬、鶏三色巻、いか雲丹かんざし、焼帆立、真鱈子旨煮

【三の重】れんこん煮、一口焼き湯葉、椎茸煮、味付焼筍、たたき牛蒡、金時人参梅型、ぶり照り焼、彩り豆腐、バイ貝甘煮串、貝照焼串、小鯛俵焼、金柑煮、干柿ホワイトチョコ、にしん一口巻、穴子八幡巻

和洋

美先(みせん)・ポルトファーロ・銀座花蝶(かちょう)

饗宴(きょうえん)

銀座花蝶 王(おう)貴(たか)清(きよ)
美先 白澤和則
ポルトファーロ 星合 創

3段 40品目 3~4人前

美先・ポルトファーロ・銀座花蝶 「饗宴」

732010 凍 3段-全国30日
732737 冷 3段31日
本体16,800円(税込18,144円)
早期特典 500ポイント進呈

■お重サイズ(mm):195×195×52
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】鮭の西京漬焼、多々良ごぼう、伊達巻、一口昆布巻、数の子、鶏肉の香味焼、紅白なます 柚子の香り、栗きんとん、紅白かまぼこ、田作り、黒豆の煮豆、海老の姿煮、梅人参

【二の重】キャロットラペ、パテドカンパーニュ、クリームチーズフルーツコンポート添え、ロブスターのカクテルソース、バイ貝の巻、数の子、鶏肉のテリーヌ、ブラックオリーブ、グリーンオリーブ、ローストビーフ レフォールソース添え、カリフラワーのマスタードマリネ、彩り野菜のグリル、牛タン入りのアスピック、鯛キャベツのマリネ、スモークサーモントラウト

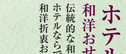
【三の重】アワビのオイスター煮、椎茸のオイスター煮、胡桃の飴炊き、青ザーサイ、小海老のマリネ、チャーシュー、金柑甘露煮、トンボーロー、梅の花餅、海老のチリソース、胡麻団子、若桃甘露煮、中華くらげ

和洋

奥城崎(おくきのさき)シーサイドホテル

和洋おせち三段

伝統的な和食メニューに加え、
ホテルならではの洋食メニューを取り入れた
和洋折衷おせち料理です。


井津秋廣 料理長

3段 47品目 3~4人前

奥城崎シーサイドホテル 和洋おせち三段

732028 凍 3段-全国30日
732745 冷 3段31日
本体15,800円(税込17,064円)
早期特典 500ポイント進呈

■お重サイズ(mm):197×197×52
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】帆立ひも松前、ブリ照焼、バイ貝旨煮、紅白梅松葉、さつまいも甘露煮、いか松笠真丈、柚子伊達巻、手まりも、田作り、若桃甘露煮、紅梅ちら、白梅ちら、黒豆金箔の甘、葉付金柑、花ごんにゃく赤、花ごんにゃく白、海老翁焼

【二の重】栗きんとん、鮎土佐和え、柚子甘煮、鮭とチーズの八ハ巻き、ホワイトパストラミ、干しあんず、海鮮チーズサラダ、カニのリエット、鴨門巻チーズ、ベーコンチーズロック、かっおくるみ、エビとアスパラのテリーヌ

【三の重】ビーフパストラミ、さんま黄金漬、味付数の子、うぐいす豆、市松蒲鉾、鰊マスタード、お多福豆、照焼帆立、柚子くらげ、いくら醤油漬、笹巻みたらし餅、寿だし巻玉子、若鶴八幡巻、叩き牛蒡、紅白なます、こはだ栗漬、蛸梅酢、梅ちらしもち、梅麩甘煮

和風

割烹料亭千賀(せんが) 吉寿千(きじゅせん)

料亭千賀の伝統と、
意匠を継いだ、
和風おせちを料理です。

千賀信明 料理長

3段 41品目 3~4人前

割烹料亭千賀 「吉寿千」

732036 凍 3段-全国30日
732753 冷 3段31日
本体15,000円(税込16,200円)
早期特典 500ポイント進呈

■お重サイズ(mm):195×195×53
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】金箔黒豆、浓皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麩、祝い海老、紅白なます、蛸小倉煮、寿高野豆腐、数の子鷹甲漬、さこしの昆布〆

【二の重】穴子八幡巻、貝貴月和え、鰆玉子、くるみ煮、紅白結び蒲、田作り、白花豆、海老マリネ、湯葉旨煮、黒豆煮巾、紅鮭しんじょう、伊達巻、紅鮭昆布巻、梅かんざし

【三の重】椎茸旨煮、焼き帆立、若桃甘露煮、手毬餅、鶏団焼、柚子鶴つくね、焼き甘鯛、酢牛蒡、えび紅白寄書、紅白祝袋、あわび旨煮、寿栗甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼

お申し込み期間 2019年12月6日(金)まで インターネット注文は12月15日(日)まで

■ 掲載の商品はすべて宅配便でのお届けとなります。
■ 一部商品につきましては、締切日前に受付を終了させて頂く場合がございますので、あらかじめご了承ください。

●神奈川県・静岡県・山梨県へのお届け日は、12月30日・31日のどちらかを選択できます。(その他の都道府県への配達は30日のみとなります)

このマークが付いた商品は、3県・全国30日 12月30日に3県(神奈川・静岡・山梨)含む全国※にお届けできる商品です。
※離島および沖縄県にはお届けできません。

このマークが付いた商品は、3県31日 12月31日に神奈川・静岡・山梨の3県のみ※にお届けする商品です。
※3県以外でも東京都の一部には配達可能です(東京都大田区・世田谷区・狛江市・調布市・稲城市・町田市・多摩市・八王子市)。 詳しくは裏表紙のご利用案内をご覧ください。

●お正月早期割引予約便のお知らせ
12月1週・2週配布のお正月早期割引予約便チラシでも、おせちセットをご案内しております。

●インターネット注文【数量限定】で、食物アレルギー配慮おせち「のぞみ」をご案内しております。

紙面はイメージです。

和風

割烹料亭 千賀（せんが） 金千華（きんせんか）

千賀信明 料理長

小さな重箱へ、料亭千賀の職人が吟味した食材を詰め込んだ優雅で華やかなお一つ一つ。おせち料理です。

新登場

3段 35品目 2～3人前

割烹料亭千賀 「金千華」 早期特典 300ポイント進呈

732044 凍 3番-全国30日
732761 凍 3県31日
本体10,800円（税込11,664円）
■お重サイズ(mm)：137×196×53 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】伊達巻、浜皮付き栗金団、金箔黒豆、あかにく貝旨煮、いくら醤油漬、枝豆海老、田作り、蛸小倉煮、手毬餅

【二の重】錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、昆布巻、寿高野豆腐、紅鮭しんじょう、若桃甘露煮、酢牛蒡、さざしの昆布ﾒ、数の子鞠甲漬、紅平金団、梅かんざし

【三の重】焼き帆立、こんにゃく旨煮、金甘甘露煮、紅白なます、えび紅白奉書、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、梅麩、酢牛蒡、さざしの昆布ﾒ、金目鯛つま折り、烏賊松笠白焼、ごまさつま、鮎笹茶巾、湯葉旨煮、まきかり市松

和風

清修庵（せいしゅうあん） 和風おせち三段重

湯葉、にしん、鮎など随所に京都らしさが感じられる和の食材をふんだんに詰め込んだ和風お重です。

3段 43品目 2～3人前

清修庵 「和風おせち三段重」 早期特典 300ポイント進呈

732052 凍 3番-全国30日
732770 凍 3県31日
本体11,000円（税込11,880円）
■お重サイズ(mm)：137×195×53 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】柚子伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、貝照焼松葉車、海老の旨煮、味付かまめ、扇昆布寿、味付数の子、黒豆煮、百合根花梅、きんとん、洗皮栗甘露煮、くるみ甘露煮、よもぎ巾着餅、こはだかぶら漬

【二の重】椎茸煮、たたき牛蒡、味付筍煮、彩り豆腐、にしん昆布巻、若桃甘露煮、真鶴子旨煮、鰆昆布ﾒ、磯貝照焼、車いか魚卵詰め、にしん牛蒡射込み、一口焼き湯葉、田作り煮

【三の重】柚子酢だこ、紅白なます日向夏風味、日の出まめた、鶏梅作琴弾、ラビチーズ寄せ、ふぐ巻しこ風味、子持昆布山海和え、つぶ貝松前、帆立たらこ和え、鮎土佐煮、バイ貝甘煮車、鶏塩麹焼、花餅 紅梅、花餅 白梅、金柑煮

和風

京都鴨川畔佐々木（かもがわべさささき） 和風おせち三段

京都市内を流れる鴨川のほとりにある京都料亭監修おせちです。

3段 50品目 2～3人前

京都鴨川畔佐々木 「和風おせち三段」 早期特典 300ポイント進呈

732061 凍 3番-全国30日
732788 凍 3県31日
本体12,800円（税込13,824円）
■お重サイズ(mm)：207×142×46 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ぜり一、笹田子、伊達巻、錦玉子、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、お祝い海老、バイ貝旨煮、穴子八幡巻、甘鯛西京焼、一口昆布巻、金柑甘露煮、手まり麩

【二の重】スモークチキンのマリネ、黒豆、栗甘露煮、鰆旨煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら、胡麻甘露、こんにゃく餅（抹茶あん）、こんにゃく餅（はっさくあん）、鶏山椒焼、帆立ひも中華風、田作り、梅羊羹松葉車

【三の重】寿高野含め煮、蓮根煮ﾒ、手綱こんにゃく、海鮮市松、鰤くるみ、すり身揚巻、筍煮ﾒ、だし巻、豚角煮、合鴨旨煮、の巻ほうれん草、鱈てまり湯葉、湯葉茶

和風

ユーコープオリジナル 和風おせち 祝御膳（いわいごぜん）

主原料を国産に厳選。素材本来の風味・食感を生かす為に昔ながらの調理法でお重に仕上げた伝統のおせち料理やお煮しめが入ったユーコープのオリジナルおせちです。

毎年人気 ユーコープオリジナル おせち

こだわりの具材

国産さわらの柚庵焼 お煮しめ
国産のさわらを芯まで味付けされるよう、枕崎産本節から引いた濃厚な出汁で、ゆっくりと煮含めました。味付けは、生姜・柚子・梅・昆布の野趣とともに味付けを海の味を加えました。

3段 33品目 3～4人前 冷蔵

ユーコープオリジナル 和風おせち「祝御膳」 早期特典 500ポイント進呈

732940 蔵 3県31日
本体16,800円（税込18,144円）
■お重サイズ(mm)：199×199×51 ■消費期限:2020年1月2日 [卵・乳・麦・えび・かに] ■一部はパック詰めでお届けします

【一の重】紅白なます、国産片口いわしのたつくり、栃木県産玉子の伊達巻、北海道産昆布の昆布巻、国産果の栗きんとん、北海道産いくら醤油漬、国産酢だこ、国産丹波黒種黒豆煮、国産海老の姿煮

【二の重】国産なると金時レモン煮、抹茶笹巾着（生菓子）、紅芋ごま団子、国産さわらの柚庵焼、小海老甘露煮、紅すわい、蟹柚庵焼、国産若桃の甘露煮、国産真鶴煮、国産こはだの酢漬、国産金柑の甘露煮

【三の重】国産れんこん煮、国産ごぼう煮、国産牛肉しぐれ煮、国産梅花にんじん煮、岩手県産若鶏のしんじょ、国産長芋の長寿煮、国産玉子のだし巻、北海道産紫花豆煮、国産栗の甘露煮、たたきごぼう、国産椎茸煮、国産たけのこ煮、国産さといも煮

和風

ユーコープオリジナル 和風おせち 初春（はつはる）

主原料を国産に厳選。伝統がおせち料理を昔ながらの調理法で一つ一つ丁寧に仕上げました。ユーコープのオリジナルおせちです。

新登場

2段 25品目 2～3人前 冷蔵

ユーコープオリジナル 和風おせち「初春」 早期特典 300ポイント進呈

732958 蔵 3県31日
本体12,800円（税込13,824円）
■お重サイズ(mm)：199×199×51 ■消費期限:2020年1月2日 [卵・麦・えび] ■一部はパック詰めでお届けします

【一の重】紅白なます、国産片口いわしのたつくり、栃木県産玉子の伊達巻、北海道産昆布の昆布巻、国産果の栗きんとん、北海道産いくら醤油漬、国産酢だこ、国産丹波黒種黒豆煮、国産海老の姿煮

【二の重】国産れんこん煮、国産ごぼう煮、国産梅花にんじん煮、国産なると金時レモン煮、たたきごぼう、国産椎茸煮、国産栗の甘露煮、抹茶笹巾着（生菓子）、さんま昆布巻、小海老甘露煮、岩手県産若鶏のしんじょ、国産かぶの甘酢漬

和風

割烹料亭千賀（せんが） 千寿（せんじゅ）

おせち料理を、少しだけ召しあがりたい方の為に作った一段重おせち料理です。

1段 25品目 2人前

割烹料亭千賀 「千寿」 早期特典 300ポイント進呈

732117 凍 3番-全国30日
732834 凍 3県31日
本体8,980円（税込9,698円）
■お重サイズ(mm)：196×257×53 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【セット内容】紅白なます、いくら醤油漬、田作り、白花豆、栗金団、金箔黒豆、伊達巻、若桃甘露煮、湯葉旨煮、紅白結び餅、祝い海老、酢牛蒡、昆布巻、数の子鞠甲漬、にしん粟漬、天子紅白奉書、金柑甘露煮、くるみ煮、笹麩茶巾、さざしの昆布ﾒ、金目鯛つま折り、錦玉子、焼き帆立、梅麩、梅かんざし

和風

割烹料亭千賀（せんが） 舞千（まいせん）

一人一重をコンセプトにした、美しく、愛らしい、宝石箱のようなおせち料理です。

2折 27品目×2 1人前×2折

割烹料亭千賀 「舞千」 早期特典 300ポイント進呈

732125 凍 3番-全国30日
732842 凍 3県31日
本体10,000円（税込10,800円）
■お重サイズ(mm)：161×214×46 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【セット内容】紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、麩くるみ、きんとんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢ﾒ、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鞠甲漬、手毬餅、梅かざし

和洋

キッチン千賀（せんが） 和洋おせち

厳選した和と洋の食材を、彩りよく、美しく、表現り上豊かに盛り付けた、老若男女に愛される和洋おせち料理です。

新登場

3段 31品目 2～3人前

キッチン千賀 和洋おせち 早期特典 300ポイント進呈

732079 凍 3番-全国30日
732796 凍 3県31日
本体13,980円（税込15,098円）
■お重サイズ(mm)：137×257×53 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】金箔黒豆、伊達巻、紅白なます、瀬戸内産真たこ酢、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麩、酢牛蒡、紅平金団、祝い海老、数の子鞠甲漬、アーモンド田作り

【二の重】ババイアブラウマンジェ、海老マヨ、はかた地どりのテリーヌ、カジキのスイートチリソース、ごぼうベーコン巻、あわびのワイン煮、北海マヨ、柚子オーロラ、若鶏味噌焼

【三の重】ベーコンチーズ、北欧サラダ、ミートローフ、若桃甘露煮、海鮮チーズサラダ、あんず蜜漬、白身魚のエスカベッシュ、紅鮭しゃが和え、いくら醤油漬、合鴨スモーク、サーモンスライス

和洋

祇園（ぎおん） ぷらむ 和洋おせち三段重

お正月おせちの定番品はもちろん店舗のコンセプト上、洋風な品も取り入れております。味はもちろん彩りの良さが特徴です。

こだわりの具材

オレンジミート
国産鶏むね肉を生クリームでフォルニア産オレンジのなめらかなバターを贅沢に使用しています。

レーズンバターパン
カリフォルニア産レーズンと口当たりのなめらかなバターを贅沢に使用しています。

ぷらむ

3段 47品目 2～3人前

祇園ぷらむ 「和洋おせち三段重」 早期特典 300ポイント進呈

732087 凍 3番-全国30日
732800 凍 3県31日
本体11,000円（税込11,880円）
■お重サイズ(mm)：137×195×53 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】柚子伊達巻、真いか雲丹明太、味付数の子、松前漬、きんとん、紅平きんとん、栗甘露、洗皮栗甘露、黒豆煮、よもぎ巾着餅、海老の旨煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、オーブルくるみ、紅白梅かんざし

【二の重】レーズンバターパン、ローズサーモン、ケッパー、オレンジミート、若桃甘露煮、海老マヨネーズ風サラダ、合鴨スモーク、ライブオリーブ、合鴨テリーヌ、ホタテと香草のテリーヌ、蟹とかぼちゃのテリーヌ、スイートキューマンゴ、にしん香草オイル漬、たこのバジルソース、スタフトオリーブ、オニオンマリネ

【三の重】味付煮筍、にしん昆布巻、人参ねじり梅、内田子、貝照焼松葉車、椎茸煮、金柑煮、真子旨煮、いか黄金鉄扇車、帆立たらこ和え、つぶ貝松前、こはだかぶら漬、焼帆立、たたきごぼう

和洋中

ホテルオークラ 和洋中おせち

Hotel Okura

世界のVIPをもてなす老舗ホテルの技が光る豪華和洋中おせちです。

荻田 良孝 総料理長

ここに注目

開発秘話:ホタテと香草のテリーヌの開発段階では、クリームの濃厚さを表現するのに苦戦しました。ホテルオークラ総料理長の指示のもと試作を繰り返した結果、クリームの比率を多くした濃厚なテリーヌが出来上がりました。

こだわりの具材

ホタテと香草の テリーヌ
ホタテとクラウンアスパラガスのテリーヌ。ハーブ香る上品な味わいです。

西京味噌ソースの サーモントラウトの 西京焼き
西京味噌ソースの国産鶏を使用した蒸し鶏。ゴマ、ピーナッツ、ごまだれ、辛味噌、ラー油、紹興酒、ニンニクの風味豊かな西京味噌ソースを合わせました。

蒸し鶏の 麻辣ソース
枝豆のみじん切りを使用した辛さと旨みのある麻辣ソースです。

3段 35品目 3～4人前

ホテルオークラ 和洋中おせち 早期特典 500ポイント進呈

732095 凍 3番-全国30日
732818 凍 3県31日
本体20,000円（税込21,600円）
■お重サイズ(mm)：171×171×50 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】サーモントラウトの西京焼き、紅白かまぼこ、金柑甘露煮、練りきんとん、栗の甘露煮、黒豆煮、五色なます、味付いくら、伊達巻、田作り、お祝い海老煮、若桃甘煮、一口昆布巻き

【二の重】豚肉のバルサミコ風味、スキークサーモントラウト レモン添え、ホタテと香草のテリーヌ、野菜のマリネ、帆立の燻製グリル、ブロッコリーコンソメ煮、ロースト ビーフ グレービーソース添え、エビのテリーヌ、鶏肉のトマトソース カレー風味、オリーブ添え、タコの照焼きバルサミコ風味

【三の重】蒸し鶏の麻辣ソース、枝豆の中華あん、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆鼓醤ソース、クルミの飴炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青サーサ、中華くらげ 花型人参添え

和洋

銀座花蝶（ぎんざかちょう） 迎賓（げいひん） 和洋三段重

一の重は和風のおせち、二の重は彩華やかなオードブル、三の重は お肉料理の バラエティ豊かな個性おせちです。

新登場

松田和明 料理長

3段 41品目 4人前

銀座花蝶 「迎賓」和洋三段重 早期特典 500ポイント進呈

732109 凍 3番-全国30日
732826 凍 3県31日
本体20,000円（税込21,600円）
■お重サイズ(mm)：195×195×52 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】松笠イカの醤油麹焼、タコのうま煮、紅白なます柚子の香り、このしろ酢漬、多々喜こぼう、数の子、ホタテ炙り焼、牛肉の時雨煮、紅白かまぼこ、田作り、若桃甘露煮、一口昆布巻、海老の姿煮、金柑甘露煮

【二の重】牛タン入りテリーヌ、シュリンプアスピック、豚肉と葉の花のアスピック、パプリカのマリネ、チキンガランティーナ、海老のテリーヌ、ラフテーのテリーヌ、パテドカンパーニュ、プラムの赤ワイン煮、アンズのコンポート、鶏肉とキノコのテリーヌ、キャロットラペ、白身魚のパテ、鮭キャベツのアクロルチェ、スモークサーモントラウト、レッドカラント、ブラックオリーブ

【三の重】牛肉のサルサヴェルデ、ポークリエット、豚肉のローストポルケッタ、グリーンオリーブ、和中のたたき、和中のロースト ビーフ ガーリッククリーム添え、モッツアレラチーズのジェノベーゼ、ドライトマトのジェノベーゼ、生ハム、牛鞄肉のホワイトマリネ、ブラッドオレンジ添え

和洋

赤坂（あかさか） あじさい 招福（しょうふく）

東京赤坂に店を構え、炭火焼や山形料理が好評の料亭「赤坂あじさい」。東京と山形県を中心に取り寄せた厳選素材を使用した四季折々の料理がお楽しみいただけます。

佐藤弘治 料理長

5の重 並列3段 44品目 3～4人前

赤坂あじさい 「招福」 早期特典 500ポイント進呈

732133 凍 3番-全国30日
732851 凍 3県31日
本体20,000円（税込21,600円）
■お重サイズ(mm)：140×140×49×4段/140×280×49×1段
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【空の重】いくら醤油漬、ぶりの子煮、巻湯葉煮びたし、つぶ貝旨煮、菜の花磯良漬、有平かまぼこ、カラスガレイ西京焼、松笠いか、浜汐えび、合鴨パストラミ、梅花人参旨煮、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、ずんだ餡笹巾着麩、くるみのかつお和え、ローストビーフ（ソース付）

【雪の重】酢漬かじき昆布ﾒ、信田巻、めひかり南蛮漬、ぶりﾒさば、数の子美味漬、小川巻、えびとき びなごの手鞠巻

【月の重】伊達巻、鶏の醤味噌漬焼、本ますの煮びたし、酢取りパプリカ、金柑シロップ漬、若桃甘露煮

【花の重】金箔黒豆、紅白なます、田作り、山形牛旬菜巻、安納芋きんとんと甘露栗、真白椎茸、えび椎茸

【星の重】ほたて貝山椒煮、いんげん、山形牛しくれ煮、雲丹とアオサの新丈、かに新丈、かんぱちと銀巻、フルーツチーズ、彩り鈴ぬた巻

和風

京菜味（きょうさい） のむら 朱雀（すじゃく）

家族が一堂に集うお正月にふさわしい、重厚感溢れる華やかなおせちです。

佐藤英明 料理長

4段 52品目 大勢

京菜味のむら 「朱雀」 早期特典 500ポイント進呈

732141 凍 3番-全国30日
732869 凍 3県31日
本体30,000円（税込32,400円）
■お重サイズ(mm)：210×210×50 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】小鯛の笹漬、小鮎甘露煮、網笠柚子甘露煮、笹団子、お祝い海老、田作り、寿蒲鉾、合鴨ロース、数の子、三色団子松葉車

【二の重】あわび旨煮、たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、ふぐ香味和え、鮭昆布なると巻、甘鯛西京焼、鰤西京焼、金柑甘露煮、スモークサーモントラウト、鶴山椒焼、からすみ、お祝いかざり車

【三の重】黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、磯黄金、金時人参入り生酢、さばの彩り巻、豚肉八幡巻、湯葉団子串、いくら、蟹爪、若桃甘露煮、栗きんとん、梅餅、松葉旨煮

【四の重】寿高野含め煮、椎茸旨煮、筍煮ﾒ、射込ごぼう鰯、手まり麩、梅型人参、梅甘露煮、花百合根、豚角煮、ちりめん山椒、伊達巻、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、湯葉にしん笹奉書、飛騨牛しぐれ煮、お祝い松葉車

和風

割烹料亭千賀（せんが） 天寿千（てんじゅせん）

千賀信明 料理長

料亭千賀が、匠の技と意匠で作り上げた、絢爛豪華、渾身力作の特大おせち三段重です。

ここに注目

昭和46年創業、割烹料亭千賀の料理長「千賀信明」が自ら腕によりを掛け、美しく華やかに盛りつけを監修した渾身力作のおせち料理です。

3段 61品目 4～5人前

割烹料亭千賀 「天寿千」 早期特典 500ポイント進呈

732150 凍 3番-全国30日
732877 凍 3県31日
本体19,980円（税込21,578円）
■お重サイズ(mm)：257×257×53 ■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】白花豆、田作り、いか松風、梅麩、伊達巻、紅鮭昆布巻、金箔黒豆、鶏の三色巻、海老芝煮、紅白祝袋、さざしの昆布ﾒ、あわび旨煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、洗皮付き栗金団、酢牛蒡、えび紅白奉書、数の子鞠甲漬、寿高野豆腐、蛸小倉煮

【二の重】新緑ふくさ焼、赤魚南蛮漬、海老マリネ、たら旨煮、焼き帆立、手毬餅、ごまさつま、魚の子旨煮、焼き甘鯛、青梅甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、鮎笹茶巾、祝い海老、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、豚角煮、紅鮭しんじょう、鰆西京焼、まきかり市松

【三の重】紅鮭しゃか和え、わかさぎ甘煮、紅白結び餅、紅白なます、松前漬、椎茸旨煮、ばい貝車蒲、鶏照焼、柚子鶏つくね、にしん笹巻、白子の柚子煮、紅平金団、柚子くらげ、錦玉子、くるみ煮、柚子オーロラ、若桃甘露煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子八幡巻、貝数丹和え

和風

割烹料亭千賀（せんが） 牛肉とごぼうしぐれ煮（にく）

相性の良い牛肉とごぼうを、生姜を利かせた特製だしで炊いたものと者けました。

こだわりの具材

湯葉巻豆煮
つぶつぶ一粒に巻いた湯葉をかつおだしの効いたあっさりとした味付けで炊きました。

3番-全国30日 このマークがついた商品は、12月30日(月)に3県（神奈川・静岡・山梨）含む全国にお届けできる商品です。※一部の地域を除く（詳しくは裏表紙のご利用案内をご覧ください）。

3県31日 このマークがついた商品は、12月31日(火)に神奈川・静岡・山梨の3県のみにお届けできる商品です。※3県以外でも東京都の一部には配達可能です（詳しくは裏表紙のご利用案内をご覧ください）。

新 今回より登場の新規取扱い商品です

凍 冷凍状態でお届けします

蔵 冷蔵状態でお届けします

税込価格は本体価格に税額分を加算し、小数点以下を「切捨て」て表示しています。このため、購入点数などによって実際の請求金額と異なることがございます。

●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。あらかじめご了承ください。
●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材でお届けする場合がありますのであらかじめご了承ください。