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 冷 3県・全国30日
732885 冷 3県31日
本体12,800円(税込13,824円)
■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)、ローストポークダイスカット ラビゴットソース、生ハム(ロース)、スタッドオリーブ

【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、ヴァイス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 オイル漬け、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県・全国30日
732893 凍 3県31日
本体18,500円(税込19,980円)
■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】厚切りビアシンケン、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 ポロネーゼ添え

【二の重】ミートローフ バジルとチーズ、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、モルタデラソーセージ、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、ビテットライブオリーブ、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(いろど)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 冷 3県・全国30日
732907 冷 3県31日
本体8,800円(税込9,504円)
■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、鰤のチリソース和え、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、イシカのめめがわチーズ焼き、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県・全国30日
732915 凍 3県31日
本体7,000円(税込7,560円)
■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】キ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、ジャーマンポテト風サラダ、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、ビテットライブオリーブ、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県・全国30日
732923 凍 3県31日
本体15,800円(税込17,064円)
■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、焼豚ブランデー煮、合鴨野菜巻、花餅 桃、鶏中華テリーヌ、金柑超興酒漬、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、味付数の子超興酒風味、中華くらげ、焼目入かに爪、いかの魚卵詰め、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店
「赤坂璃宮」監修の豪華中華おせち

広東名菜 赤坂璃宮

譚 彦彬 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 冷 3県・全国30日
732931 冷 3県31日
本体12,000円(税込12,960円)
■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、赤坂璃宮チャージュー、蒸し鶏のバンバンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め ブロッコリー松の実添え、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

和風

【宅配予約】コープの

おせち

送料無料

掲載商品はすべて軽減税率8%です。

店舗用 COOP ユーコープ

◆早期特典
〔早期ご注文期間〕
10/1(火)~10/27(日)
ご予約された商品の金額に応じて、
ポイント5倍
進呈券プレゼント
◆各種クレジットカードでのお支払いができます
VISA

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丁寧に仕上げた、
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。

こだわりの具材

お煮しめ
枕崎産本鰹から出汁を取り、素材持ち味を生かすために、それぞれの野菜ごとに味付けした海味豪華さあふれました。

北海道産いくら醤油漬
北海道産のいくらを醤油漬にし、はじけるような食感をそのまま味わう食感をそのまま味わう食感をそのまま味わう

和風

割烹料亭 千賀（せんが） 金千華（きんせんか）

新登場

小さな重箱へ、料亭千賀の職人が吟味した食材を、優雅で華やかに詰め込んだおせち料理です。

千賀信明料理長

割烹 千賀

3段 35品目 2~3人前

割烹料亭千賀 「金千華」

732044 凍 3弗-全国30日
732761 冷 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、洗皮付き栗金団、金箔黒豆、あかごし貝旨煮、いくら醤油漬、枝い海老、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、紅魅しんじょう、若桃甘露煮、酢牛蒡、さごしの昆布〆、数の子 鹽甲漬、紅芋金団、梅かんざし
【三の重】焼き帆立、こんにゃく旨煮、金柑甘露煮、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、梅魅、酢牛蒡、さごしの昆布〆、数の子 鹽甲漬、紅芋金団、梅かんざし

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のお重です。

3段 43品目 2~3人前

清修庵 「和風おせち三段重」

732052 凍 3弗-全国30日
732770 冷 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、貝照焼松葉串、海老の旨煮、味付かまめ、鳥昆布巻、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、よもぎ市善餅、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、鮑昆布〆、蟹貝照焼串、いか魚卵詰め、にしん牛蒡射込み、一口焼き潮菓、田作り煮
【三の重】柚子酢だこ、紅白なます日向夏風味、日の出きんた、鶏梅牛蒡巻、うにチーズ寄せ、ふぐこうじに風味、子持昆布山海和え、つぶ貝松前、帆立たらこ和え、鮎土佐煮、バイ貝甘煮串、鶏塩麩焼、花餅 紅梅、花餅 白梅、金柑煮

京都鴨川畔佐々木（かもがわはん） 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。

山之内料理長

3段 50品目 2~3人前

京都鴨川畔佐々木 「和風おせち三段」

732061 凍 3弗-全国30日
732788 冷 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、黒糖金箔ぜリー、笹団子、伊達巻、錦玉子、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、お松い海老、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、胡麻甘鶴、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、梅羊羹松葉串
【三の重】寿高野含め煮、蓮根煮〆、手綱こんにゃく、海鮮市松、鰹くるみ、すり身揚巻、筍煮〆、だし巻、豚角煮、合鴨旨煮、の巻ほうれん草、鶴てまり湯葉、湯葉茶巾、茶福豆、白花豆、ごぼう煮〆、松麩、梅型人参、紅白松葉串

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ために作った、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」

732117 凍 3弗-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、枝い海老、酢牛蒡、昆布巻、数の子鹽甲漬、にしん粟漬、えび紅白奉書、金柑甘露煮、くるみ煮、笹麩茶巾、さごしの昆布〆、金目鯛つま折り、錦玉子、焼き帆立、梅魅、梅かんざし

割烹料亭千賀（せんが） 吉寿千（きっしょせん）

料亭千賀の伝統と、意匠を凝らした、和風おせち料理です。

千賀信明料理長

割烹 千賀

3段 41品目 3~4人前

割烹料亭千賀 「吉寿千」

732036 凍 3弗-全国30日
732753 凍 3県31日 本体15,000円（税込16,200円）

■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、洗皮付き栗金団、あかごし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅魅、枝い海老、紅白なます、蛸小倉煮、寿高野豆腐、数の子鹽甲漬、さごしの昆布〆
【二の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、田作り、白花豆、海老マリネ、湯葉旨煮、鮑笹茶巾、紅魅しんじょう、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、鶏照焼、柚子鶏つくね、焼き甘鯛、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白枝豆、あわび旨煮、寿栗甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白鶴治焼、鳥賊松笠白焼

割烹料亭千賀（せんが） 舞千（まいせん）

入れ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」

732125 凍 3弗-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、梅魅、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鰹くるみ、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、にしん酢〆、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、枝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、手毬餅、梅かんざし

和風

ぎをん や満文（まんぶん）

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んでおります。定番品を始めお正月の雰囲気を彩るお重です。

ここに注目

「京都ぎをん や満文」監修の京風おせちになります。お正月にちなんだ海山の幸を彩り良く贅沢に盛り込みました。

こだわりの具材

サーモンといくらの麹漬
干柿ホワイトチョコ
干柿にホワイトチョコの衣を入れたものに金箔を入れて、彩りを加えました。仕上げましたこだわりの逸品。
チョコのコラボ非常にマッチしています。

3段 45品目 3~4人前

ぎをん や満文 「和風三段重」

732001 凍 3弗-全国30日
732729 凍 3県31日 本体15,800円（税込17,064円）

■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】鰆昆布〆、メープルくるみ、松前漬、味付数の子、梅型羊羹巾、よもぎ市麩餅、海老の旨煮、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、きんとん、洗皮栗甘露煮、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、紅白蒲鉾、よもぎ市麩餅、海老の旨煮、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、きんとん、洗皮栗甘露煮、にしん親子巻、鮎土佐煮、田作り煮、黒豆、梅型百合根
【三の重】れんこん煮、一口焼き蒲鉾、椎茸煮、味付筍煮、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

キッチン千賀（せんが） 和洋おせち

新登場

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

原芳之料理長

kitchen Senga

3段 31品目 2~3人前

キッチン千賀 和洋おせち

732079 凍 3弗-全国30日
732796 冷 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、梅魅、酢牛蒡、紅芋金団、枝い海老、数の子鹽甲漬、アーモンド田作り
【二の重】パパイアブラマンジェ、海老マコ、はたの地どりのテリーヌ、カシ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、北海マコ、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、自身魚のエスカベッシュ、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、合鴨スモーク、サーモンスライス

祇園ぷらむ（ぎおん） 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

レーズンバター入り
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。

オレンジジュミート
国産鶏むね肉を生クリームで仕上げた生地の上面を、輪切りオレンジジュレで被ったオレンジ風味の品です。

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」

732087 凍 3弗-全国30日
732800 冷 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、紅芋きんとん、栗甘露、洗皮栗甘露、黒豆煮、よもぎ市麩餅、海老の旨煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、メープルくるみ、紅白梅かんざし
【二の重】レーズンバター入パン、チェリーバター入パン、ローズサーモン、ケッパー、オレンジ漬け、若桃甘露煮、海老の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、スイーツキューブ紫芋、スイーツキューブマンゴ、にしん香草オイル漬、たこのバジルソース、スタフドオリーブ、オニオンマリネ
【三の重】味付焼筍、にしん昆布巻、人参おじり梅、肉団子、貝照焼松葉串、椎茸煮、金柑煮、真子旨煮、いか黄金鼓昆巻、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

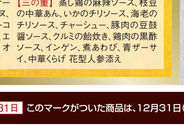
和洋中

ホテルオークラ 和洋中おせち

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。

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、クルエビ、ムラサキイガイ、ヒラメ、ホウボウ、ベーコン、ケッパー、ライブオリーブ、ホタテ香草のテリーヌ、ホタテ香草のテリーヌ、ホタテ香草のテリーヌ