

早期特典

10/24(金)まで

ご注文1点につき

300ポイント進呈

全商品
配送料
込み

宅配 おせち

えがお
つながる

COOP
ユーコース

おうちCO-OP

保存版

2025年11月28日(金)まで | インターネット注文は12月7日(日)まで

全国にお届けできます(一部商品除く)。注文書は切り離さず2枚複写のままお出しください。
2枚目の組合員控は担当者がサインをしてからお返しします。

「組合員控」はお手元で保管してください。

や満文

本格的な京料理を提供し続ける祇園の名店「や満文」より
6.5寸のお重にこだわりの京風仕立てのお料理を
彩り豊かに詰め込みました。

リニューアル

三の重

バイヤー
イチオシ

今年の「ぎをん や満文」おせちは、特別に年越しそばをセットしました。年末年始の食卓を華やかに彩ります。



温・冷どちらでも
お召上がり
いただけます。

越前そば 4人前付

国内産の玄そばを自家製粉、挽き立ての新鮮なそば粉を使用した風味豊かな生そばです。



(調理例)

四季折々に厳選した食材を使用し、様々な調理法で素材を生かした京料理を提供する祇園の名店です。



店主
青木博幹氏監修

や満文
青木屋



二の重

生協限定

和風

3~4人前

44品目

3段

お重入り

冷凍

解凍方法:冷蔵庫で約24時間

一の重

ぎをん や満文 和風おせち三段重

781003 凍 3県全国30日 本体 16,500円

781437 凍 3県31日 (税込17,820円)

■お重サイズ(mm): 185×185×40

■消費期限:解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・そば・えび・かに・くるみ]

【一の重】にしん昆布巻、銀鮭塩麹焼、田作り煮、伊達巻、さんどん、渋皮栗甘露煮、海老の旨煮、黒豆、梅型寒天、紅白なます、ハスの芽梅酢風味、このしろ栗漬、松前漬、味付数の子、扇子型昆布寿、丸穴子南蛮漬

【二の重】豚たんスモーク塩レモン風味、若鶏鳴門巻、メープルくるみ、オニオンマリネ、スモークシュリンプ、蟹とおさのサラダ、にしんレモンマリネ、帆立ひものたらこ和え、さつまいもレモン煮、金ごま角煮、バイ貝甘煮、彩てまり

【三の重】笹団子、合鴨スモーク、杏子煮、くるみ餅(白)、くるみ餅(紅)、ごまぼて、紅蒲鉾、白蒲鉾、姫竹煮、蓮根煮、海老芋煮、たたき牛蒡、椎茸柚子煮、梅型こんにゃく、鰯子煮、寿高野豆腐

越前そば 4人前付

京菜味のむら

お料理のコンセプトは「京都」「野菜」「健康」。お店を通じて、京の食文化を発信しています。



料理長
坂ノ上茂樹監修



朱雀

黒と金の四段重に52品目、食材一つ一つこだわって選び、手間暇かけて仕上げた極上の味合いを詰め合わせました。

こだわりの一品



からすみ

ボラの卵と食塩だけを使用し、古典的製法で仕上げた逸品です。



和風 5〜6人前 52品目 4段 お重入り 冷凍 解凍方法:冷蔵庫で約17時間

きょうさい み 京菜味のむら おせち朱雀

781012 凍 3県・全国30日 本体 32,500円
781445 凍 3県31日 (税込35,100円)

■お重サイズ(mm): 201×201×38
■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。[卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、数の子醤油漬、合鴨コース、紅白松葉串
【二の重】いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鯛西京焼、スモークサーモントラウト、さごしのおぼろ包み、田作り、豚角煮、からすみ、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串
【三の重】湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、あんこうの南蛮漬、栗きんとん、梅餅、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、金時人参入り生酢、龍皮巻、梅酢蓮根の芽、ぶぐの梅酢和え、若桃甘露煮、三色団子松葉串
【四の重】たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、帆立ひもの柚子和え、寿高野含め煮、味付こんにゃく、筍煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪柚庵焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

小町

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を33品目詰め合わせ、少人数のご家族でも楽しんでいただけるよう仕上げました。

昨年人気
No.3

生協限定 冷凍 解凍方法:冷蔵庫で約17時間

和風 2〜3人前 33品目 3段 お重入り

きょうさい み 京菜味のむら おせち小町

781020 凍 3県・全国30日 本体 11,000円
781453 凍 3県31日 (税込11,880円)

■お重サイズ(mm): 176×153×41
■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。[卵・乳・麦・えび]

【一の重】鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、湯葉茶巾、赤魚西京焼、数の子醤油漬、若桃甘露煮、お祝い松葉串
【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、だし巻、笹団子、あわび旨煮、金柑甘露煮
【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ぼう煮、黒豆がんと含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根こんにゃく、筍煮、椎茸旨煮、松麩、梅型人参





京都の名店「祇園さ・木」で修業を積んだ堀田氏が店主の「宮川町 ほった」です。



36.8cm

新登場

100品目の多彩な食材を盛り込んだ豪華なおせち

和洋中 3〜4人前 100品目 2段

お重入り 冷凍 解凍方法:冷蔵庫で約24時間

京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち

781038凍 3県・全国30日 本体 19,800円
781462凍 3県31日 (税込21,384円)

■お重サイズ(mm): 273×368×47

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

【卵・乳・麦・えび・かに・くるみ】

【一の重】真鯛幽庵焼、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カマス梅肉南蛮、のどぐろ広島菜巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、黒豆煮(梅型百合根羊羹)、きんとん、栗甘露煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、海老新丈、たら野菜つまみ、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、梅型蒟蒻、いかなごかつお節和え、アカシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩りしめ、つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生姜和え、松前漬、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾、土佐酢漬、真子旨煮、小胡瓜酢漬、鯉昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、博多高野(ほうれん草)、茄子の含め煮、ホッケつまみ、白花豆煮、紫花豆煮、梅鮓

【二の重】錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、わらび餅、ドライマト(赤ワイン風味)、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼蒲鉾(チーズ風味)、うぐいすふくさ焼、若桃甘露煮、豚タン、ハンバーグ、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、アンデスポーク、キャロットラペ、ブラックオリーブ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉笹包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨バストラミ、ボロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新丈

味遊心

三世代の親子がお正月を共に祝えるよう、伝統的・いわれの重(一の重)、酒肴・晩酌の重(二の重)、お肉・デザート(三の重)を彩りよく盛り合わせました。

解凍不要

和洋 4〜5人前 60品目 3段 お重入り 冷蔵

イニシオフーズ

あじゅうしん

味遊心 親子三代おせち

781470蔵 3県31日 本体 18,500円
(税込19,980円)

■お重サイズ(mm): 215×215×42 ■消費期限:2026年1月2日

【卵・乳・麦・えび・くるみ】

【一の重】竹の子含め煮、煮だれんこん、煮だれごぼう、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻、浅漬きぬぎや、花鮓煮、金ごまぐろ角煮、田作り、味付けい貝、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、味付け数の子、祝えび、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

【二の重】ボロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、そら豆のムース、ローストビーフ(ローストビーフソース付)、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、レッドキャベツとピーツのラペ、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、中華くらげ、にしん甘酢漬、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンモーク、シナモンくるみ、合鴨スモーク、若桃甘露煮

【三の重】プチブリ海老サラダ、いくら醤油漬、パンプキンサラダ、若桃甘露煮(重複)、苺ロールケーキ、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネボモドロー、ミニッツチーズサーブ、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、ネーブルオレンジシロップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、イタリアンソーセージ、抹茶ロールケーキ、ポテトサラダ、生ハム、鶏の塩麹焼

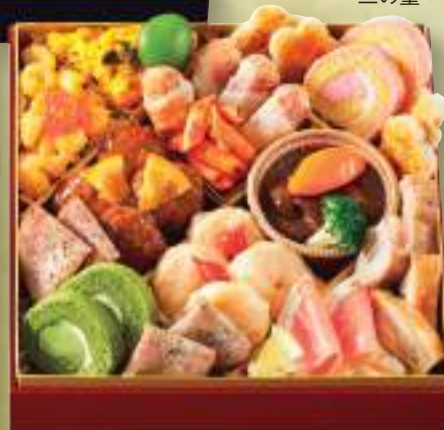
一の重



二の重



三の重



新登場



祝著付



▲京・料亭わらびの里
の紹介動画
が見られます

京・料亭

わらびの里®

京都・洛東、牛尾山の
麓に静かに佇む数寄
屋造りの料亭です。



料理長 森田健嗣

こだわりの一品



福豆葡萄煮(金箔)

粒の大きい丹波黒種を使用
し金箔をのせました。
(4商品共通)

二の重



三の重

一の重



和風料亭おせち(冷蔵)

京都の料亭が贈る
彩り良い三段重。
高級食材のアワビ、
大ぶりの帆立、
身の厚い焼魚など
ボリュームたっぷりです。

二の重



三の重



一の重



こだわりの一品



帆立貝旨煮

大ぶりの帆立を京風
の味付けでうま味を閉
じ込めました。



祝箸付

和風 3〜4人前 45品目 3段 お重入り 冷蔵 解凍不要

京・料亭わらびの里 和風料亭おせち(冷蔵)

781488 蔵 3県31日 本体 25,000円
(税込27,000円)

■お重サイズ(mm): 177×177×36

■消費期限:2026年1月1日(23時) [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】海老艶煮、鮑旨煮、鮭柚庵焼、棒鱈旨煮、寿厚焼き玉子、チキンマリネ、いくら、栗きんとん、焼蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、豚角煮、穴子八幡巻

【二の重】鮭柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、サーモンマリネ、柚子かぶら、田作り照煮、北欧サラダ、とび子、帆立柚子明太、黄金烏賊、三色信田巻、六方さつま芋、一口焼き湯葉、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、蛸桜煮、絹さや、捻り梅人参

【三の重】祝い数の子、帆立貝旨煮、笹よもぎ餅、御所杏子、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、くらげ酢、こはだ栗漬、合鴨コース、紅鮭昆布巻、ぎんぴらごぼう、金粉羊羹、クリームチーズ南蛮寄せ、ドライマトワイン煮、紅白蒲鉾

和風料亭おせち

京都の料亭らしく彩り良く
上品な味付けの三段重。
身の厚い焼魚の他、京都ならではの料理を
お楽しみいただけます。



祝箸付

和風 3人前 42品目 3段 お重入り

冷蔵 解凍方法:冷蔵庫で約24時間

京・料亭わらびの里 和風料亭おせち

781046 凍 3県全国30日 本体 16,500円
781496 凍 3県31日 (税込17,820円)

■お重サイズ(mm): 158×158×35

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

[卵・乳・麦・えび・かに・くるみ]

【一の重】海老艶煮、合鴨コース、チキンマリネ、いくら、鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、京なます、花巻蒲鉾、にしん彩り親子和え、なごみ巻、寿厚焼き玉子、一口にしん昆布巻、穴子八幡巻、田作り照煮

【二の重】りんごと豆腐のバイ包み、栗きんとん、蛸バジルソース、棒鱈旨煮、五色茹巻、切干し柚子、紅白蒲鉾、博多焼チーズ、若桃甘煮、三色信田巻、穂付筍土佐煮、海老沢煮、椎茸旨煮、絹さや、捻り梅人参

【三の重】笹よもぎ餅、北欧サラダ、とび子、ロースハム、松前漬、祝い数の子、福豆葡萄煮(金箔)、香り蒲鉾、くらげ酢、胡麻ボテ、胡桃甘露煮、チーズオードブル、海老とアスパラのテリーヌ

料亭おせち四段重

おせちのクラシックである四段重。
縁起物の和の食材に加えて
ローストビーフやマリネなどの
洋の食材をふんだんに入れた一品です。

新登場



京料亭らしい上品な味付の食材をぎっしり詰め、見た目も華やかに仕上げたおせちです。

こだわりの一品



鮑旨煮

鮑をじっくり炊き込んでスライスしました。



祝箸付

二の重



四の重

三の重

和洋 5人前 47品目 4段 お重入り 冷蔵

解凍不要

一の重

京・料亭わらびの里 料亭おせち四段重

781500 蔵 3県31日 本体 39,800円 (税込42,984円)

■お重サイズ(mm): 174×174×40

■消費期限:2026年1月1日(23時) [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】鮑旨煮、海老艶煮、タラバ蟹酢漬(黄ピーマン)、ズワイ蟹甘酢和え、竜皮巻、数の子松前漬、伊達巻、田作り照煮、市松チーズ南瓜ムース包み、ドライフルーツフロマージュ、ドライマトワイン煮、手毬餅

【二の重】鰯味噌焼、鰯焼、栗さんどん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、手毬餅(重複)、穂付筍土佐煮、六方さつま芋、椎茸旨煮、蛸桜煮、捻り梅金時人参、網さや

【三の重】寿厚焼き玉子、鯛広島菜、柚子かぶら、鱈焼、海老とアスパラのテリーヌ、棒鱈旨煮、チキンハーモニ、焼蟹酢漬、くらげ酢、パプリカミートローフ、合鴨ロース、祝い数の子、手毬餅(重複)

【四の重】いくら(金箔)、りんごど豆腐のハイ包み、笹よもぎ餅、紅茶鴨三色巻、ローストビーフ(ローストビーフソース付)、ローストビーフ、チキンマリネ、サーモンマリネ(黄ピーマン)、紅白錦糸巻、穴子八幡巻、紅白なます、紅鯉昆布巻、手毬餅(重複)

オードブル二段重

一段目は、伝統のおせち料理の数々を盛り込み、和風のお料理を楽しめます。
二段目には、洋風のお料理を中心に盛付け、見た目も華やかなお重に仕上げました。

新登場



祝箸付

和洋

3~4人前 53品目 2段 お重入り 冷蔵

解凍不要



二の重

一の重



京・料亭わらびの里 オードブル二段重

781518 蔵 3県31日 本体 29,800円 (税込32,184円)

■お重サイズ(mm): 216×269×39

■消費期限:2026年1月1日(23時) [卵・乳・麦・えび・かに・くすみ]

【一の重】伊達巻、田作り照煮、福豆葡萄煮(金箔)、栗さんどん、紅白蒲鉾、海老風味、なごみ巻、祝い数の子、松前漬、鮭焼、鰯焼、笹よもぎ餅、豚タン炭火焼、オクラ塩茹で、合鴨ロース、一口焼き湯葉(赤ピーマン)、豚角煮、六方さつま芋、捻り梅金時人参、網さや、寿羽子板筍、海老沢煮、蛸桜煮、三色信田巻、焼蟹酢漬、くらげ酢、胡桃甘露煮、一口にしん昆布巻、いくら、京なます

【二の重】アンデスポークバスターミ(バサリ)、ローストビーフ(ブラックペッパー・ローストビーフソース付)、紅茶鴨三色巻、チーズオードブル、スモークサーモン(煎り玉子)、網さや(重複)、松笠鳥賊(煎り玉子)、焼き豚、ドライフルーツフロマージュ、ドライマトワイン煮、紅鯉ミルフィーユ、オリブ、博多地鶏のテリーヌ、蛸マリネ、市松チーズ南瓜ムース包み、合鴨テリーヌ、甘海老真砂子和え、空豆甘煮、五色チキンオードブル、御所杏子、チキンマリネ、パプリカミートローフ、海老チリ(バサリ)、スナッPEndウ塩茹で

・写真はイメージです。詰め合わせ内容の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掲載写真と異なる包材でお届けする場合があります。・消費期限は目安で記載しています。お早めにお召し上がりください。

毎年
好評

祝御膳

厳選した国産素材を使用しています。

石井食品株式会社と共同開発

国産素材

野菜、豆、魚、鶏肉、豚肉など全国から取り寄せた国産素材を使用しています。

老舗メーカー

創業80年目の石井食品(株)と共同開発。素材のうま味を生かす味付けで仕上げています。

三の重
【盛り付け例】

こだわりの一品



国産さわらの柚庵焼

毎年、人気のある商品です！
しっとりやわらかく仕上げ、
ゆずのさわやかな香りでさわらのうま味を引き出しました。

二の重

こだわりポイント



三の重へ



一の重へ

おいしさを保つため、国産野菜の筑前煮・国産丹波黒種黒豆煮はお重詰めしておりません。お好みでお重に詰めてください。

一の重
【盛り付け例】

和風 3〜4人前 27品目 3段 お重入り 冷蔵 解凍不要

ユーコープオリジナル 和風おせち「祝御膳」

781526 蔵 3県31日 本体 19,500円 (税込21,060円)

■お重サイズ(mm): 187×187×41
■消費期限:2026年1月2日 [卵・麦・えび]

【一の重】国産玉子の伊達巻、国産すり身の蒲鉾、国産片口いわしのたつくり、国産こはだの酢漬、国産丹波黒種黒豆煮、国産栗の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産海老の姿煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産青梅の甘露煮

【二の重】佐賀県産鶏つくね生姜風味、国産若桃の甘露煮、国産小海老甘露煮、国産栗の甘露煮、パテ・ドカンパニニ、国産玉子のだし巻、国産なると金時レモン煮、北海道産紫花豆煮、北海道産いくら醤油漬、国産さわらの柚庵焼、国産鶏肉の柚子胡椒焼

【三の重】国産若鶏の団子黒酢ソース、国産野菜の筑前煮(鶏肉、里芋、筍、椎茸、にんじん、ごぼう)、国産紅はるかの大学芋、国産かぶの甘酢漬、国産若鶏とごぼうの胡麻和え

和風おせち

初鶴

株式会社紀文食品と共同開発

日本の伝統の味をふんだんに盛り込んだ二段重の和風お重詰セットです。素材の持ち味を大切に仕上げました。

こだわりの一品



鹿児島県産
ぶり照焼

鹿児島県産のぶりを醤油ベースの特製照焼タレにじっくりと漬け込み焼き上げました。

二の重

一の重

和風 2～3人前 26品目 2段 お重入り 冷蔵 解凍不要

ユーコープオリジナル 和風おせち「初鶴」

781534 蔵 3県31日 本体 13,000円 (税込14,040円)

■お重サイズ(mm): 185×185×42
■消費期限:2026年1月2日
[卵・乳・麦・えび]

はつふる

【一の重】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、黒豆、伊達巻、栗きんとん、海老の旨煮(祝海老)、田作り、味付数の子、昆布巻、大学芋(ごまさつま)
【二の重】若桃甘露煮、黒糖風味の豚角煮、鹿児島県産ぶり照焼、さつまいも甘露煮、あわび旨煮、厚焼玉子、こはだ栗漬、煮しめ里芋、煮しめごぼう、煮しめ椎茸、煮しめこんにゃく、煮しめはす、煮しめ鶏肉、煮しめ乱切人参、紅白なます、鶏つくね

雅

株式会社紀文食品と共同開発

和風おせち料理の基本的な具材十七品をひとつひとつ丁寧に詰め合わせました。素材の風味を生かした伝統的な和のおせちです。

こだわりの一品



鯛入り蒲鉾(紅白)

「ぐち」を配合し、弾力のある歯応えとしなやかな食感の蒲鉾に仕上げました。

和風 2～3人前 17品目 1段 お重入り 冷蔵 解凍不要

ユーコープオリジナル 和風おせち「雅」

781542 蔵 3県31日 本体 11,000円 (税込11,880円)

■お重サイズ(mm): 210×210×42 ■消費期限:2026年1月2日 [卵・麦・えび]

【セット内容】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻、栗きんとん、黒豆、海老の旨煮(祝海老)、田作り、紅白なます、ローストポーク、いくら醤油漬、味付数の子、昆布巻、若桃甘露煮、煮しめ鶏肉、煮しめこんにゃく、煮しめ梅型人参、煮しめごぼう

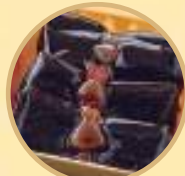
子どもと一緒に
おせち料理ってなあに？

年神様にお供えする料理のことで、お供えした料理を家族揃っていただき、「今年もいい年でありますように」と一年間の幸せと健康を願います。



きんとん

きんとんを黄金に見立て、豊かな生活が送れるようにと願う。



こんぶまき
昆布巻

「よろこぶ」の「こぶ」とかけた語呂合わせ。



だてまき
伊達巻

昔の着物(巻物)に似ていることから、知識や文化の発展を願う。



くろまめ
黒豆

まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるようにとの縁起物。



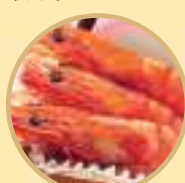
かまぼこ
蒲鉾

日の出を表す半円の紅白をめでたく祝う。



たづく
田作り

昔、イワシを畑の肥料にしていたことから、豊作を願う。



えび
海老

背が曲がることから「腰が曲がるまで長生きできますように」との縁起物。



かず
数の子

二親の子(ニシンの子)の語呂合わせと、子宝にめぐまれるようにとの願い。

もっと知って楽しめるおせち情報はこちら



おせちの予約が
食品ロス削減に!



彩華千

和の食材を中心に大きなお重へ
彩りよく盛り付けた、
端正かつ華やかな三段重です。

新登場

三の重



こだわりの一品



ロブスター



海老マヨ

身がよく詰まった大きめのロブスターを、新鮮なうちにボイルしました。見た目も華やかな一品です。

衣付けて揚げた海老に、マヨネーズ風味のほんのり甘いソースを絡めました。

二の重



一の重



和風 4~5人前 59品目 3段 お重入り **冷凍** 解凍方法: 冷蔵庫で約24時間

せんがや さいかせん
千賀屋謹製「彩華千」和風三段重
781054 凍 3県全国30日 本体 21,800円
781551 凍 3県31日 (税込23,544円)
■お重サイズ(mm): 245×245×39
■消費期限: 解凍後はお早めにお召し上がりください。
[卵・乳・麦・えび・くるみ]

【一の重】穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、烏賊柚子ジュレ和え、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵射込、白花豆、田作り、ロブスター、数の子鰻甲漬、あかね真丈、梅真丈、たら旨煮、錦玉子、酢牛蒡、伊達巻、海老マリネ、蛸生姜、さごしの昆布ネ

【二の重】味付け肉団子、鶏塩麹焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまかつま、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、魚の子旨煮、紫芋金団、烏賊のスモーク風味、鯉マリネ、蛸小倉煮、海老マヨ

【三の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、長寿貝の中華風、ままかり酢漬け柚子風味、紅白結び餅、紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、牛肉ごぼう時雨煮、柚子くらげ、海老紅白泰巻、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ



金千華

厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました。

こだわりの一品



金箔黒豆

丹波黒大豆をふっくらと艶やかに炊き上げました。金箔が華やかさを演出します。

二の重



三の重



一の重



和風 2~3人前 33品目 3段 お重入り **冷凍** 解凍方法: 冷蔵庫で約12時間

せんがや きんせんか
千賀屋謹製「金千華」和風三段重
781062 凍 3県全国30日 本体 11,800円
781569 凍 3県31日 (税込12,744円)
■お重サイズ(mm): 125×184×39
■消費期限: 解凍後はお早めにお召し上がりください。 [卵・乳・麦・えび・くるみ]

【一の重】蛸小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり酢漬け柚子風味、紅白なます、いくら醤油漬、白花生、田作り、祝い海老、数の子鰻甲漬、梅かんざし

【二の重】手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまかつま、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子

【三の重】くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

華千歳

伝統の和の重・味わい深い洋の重・
人気の中華の重と、趣の異なる三段を
バランスよく組み合わせました。

ネットで人気!

昨年インターネット
限定販売で人気の商
品がカタログに登場!

こだわりの一品



祝い海老



海老とブロッコリー
のテリーヌ



中華風
ロブスター

ブラックタイガーを使用し、鮮やかな色合いに仕上げました。海老のうま味が広がります。

ブロッコリーやほうれん草の緑と、海老や赤パプリカの赤で構成された、断面の美しいテリーヌです。

オイスターソースベースの味付けで、甘味と酸味のバランスを良く仕上げました。添えた玉ねぎと一緒に召し上がってください。

三の重

二の重

一の重



▲千賀屋の紹介動画
が見られます

千賀屋

お客様の笑顔のために、
割烹料亭千賀より
受け継ぐ「美味」、「技」、
「美しさ」で作り続ける、
おせち料理の専門メー
カーです。



割烹料亭千賀 株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

和洋中 2〜3人前 32品目 3段 お重入り

冷凍

解凍方法:冷蔵庫で約12時間

せんがや はなちとせ
千賀屋謹製「華千歳」和洋中三段重

781071 凍

3県・全国30日

本体

14,800円

781577 凍

3県31日

(税込15,984円)

■お重サイズ(mm): 125×245×39

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

[卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】昆布巻、紅鮭白醤油焼、金箔黒豆、数の子、鰻甲漬、たらこ漬、いくら醤油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、手毬餅まんじゅう、伊達巻

【二の重】パストラミビーフ、チーズインミート、海老マヨ、紫キャベツのピクルス、ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、豚ロースりんごソース煮、海鮮サラダ、サーモンモック風味

【三の重】黒酢肉団子、長寿貝の中華風、合鴨スモーク、若桃甘露煮、蟹プリン、ごまだんご、柚子くらげ、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター

一人一重

お二人で同じものが
楽しめます

舞千

懐石の世界観を、
一人に一つの折箱で
繊細に美しく表現しました。

こだわりの一品



紅鮭白醤油焼

紅鮭を白しょうゆベースの特製タレに漬け込み香ばしく焼きました。鮭の色合いが華やかな一品です。



昨人気

No.2

和風 2人前 26品目×2折 お重入り

冷凍

解凍方法:
冷蔵庫で約12時間

せんがや まいせん
千賀屋謹製「舞千」和風二折

781089 凍

3県・全国30日

本体

11,800円

781585 凍

3県31日

(税込12,744円)

■お重サイズ(mm): 160×213×37

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

[卵・乳・麦・えび・くるみ]

【セット内容】田作り、昆布巻、たらこ煮、新緑くさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子、鰻甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

・写真はイメージです。詰め合わせ内容の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掲載写真と異なる包材でお届けする場合があります。・消費期限は目安で記載しています。お早めにお召し上がりください。

晩餐会

銀座花蝶の各セクション料理長が監修した和洋中の創作おせち。
一の重は和風(小林料理長)、
二の重は洋風(松田総料理長)、
三の重は中華(王料理長)のバラエティおせちです。

こだわりの一品



海老のチリソース

うま味のある甘辛のソースで仕上げました。

一の重



三の重

二の重



和洋中 **3人前** **38品目** **3段** **お重入り** **冷凍** 解凍方法:冷蔵庫で約24時間

銀座花蝶 **晩餐会** **和洋中三段重**
781097凍 3県・全国30日 本体 **16,500円**
781593凍 3県31日 (税込17,820円)

■お重サイズ(mm): 183×183×38
■消費期限:解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・えび・かに・くすみ]

【一の重】黒豆の煮豆、紅白なます、柚子の香り、一口昆布巻、紅白かまぼこ、数の子、伊達巻、鮭の西京漬焼、田作り、海老の姿煮、栗きんとん、梅人参煮、手毬麴煮
【二の重】豚肉のロースト、パイ貝のブルギニオンバター焼、紫キャベツのマリネ、野菜と魚介のマリネ、ムール貝のコンフィ、ドライフルーツとクリームチーズ、ローストビーフ赤ワイン漬、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、カンネリーニの煮込み、山羊のムースアワビコンソメジュレ、鶏肉のコンフィ、ガーリックオイル、ロマネスコカリフラワー
【三の重】金柑甘露煮、青ザサイ、小海老のマリネ(中華風)、胡桃の飴炊き、トンポーロー、椎茸のオイスター煮、アワビのオイスター煮、チャーシュー、中華くらげ、海老のチリソース、桃の花餅、ブロッコリーのブイヨン煮、胡麻団子

翔

銀座花蝶 松田和明総料理長が監修。
一の重は和風おせち、二の重は洋風オードブルの盛り合わせ。
和牛のローストビーフがおすすめです。

ネットで人気!
昨年インターネット
限定販売で人気の商品
がカタログに登場!

こだわりの一品



漬込み和牛の
ローストビーフ

黒毛和牛肉に下味を付けてからローストビーフに仕立てました。

一の重

二の重



和洋 **3人前** **26品目** **2段** **お重入り** **冷凍** 解凍方法:冷蔵庫で約24時間

銀座花蝶 **翔** **和洋二段重**
781101凍 3県・全国30日 本体 **14,800円**
781607凍 3県31日 (税込15,984円)

■お重サイズ(mm): 183×183×38
■消費期限:解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・えび・くすみ]

【一の重】田作り(佃煮)、紅白なます、鮭の柚子胡椒焼、鶏肉の香味焼、若桃甘露煮、金柑甘露煮、海老の生姜煮、一口昆布巻、味付数の子、栗きんとん、黒豆の煮豆、彩飾り串(生菓子)、梅麴煮
【二の重】チキンロールの蒸し焼、ズッキーニのチーズ焼、タコのマリネ、キャロットとピーツのサラダ、エンガ・ディナー(洋菓子)、漬込み和牛のローストビーフ、クリームチーズアンスコンポート添え、塩豚と菜の花のテリーヌ、ホタテのコンフィ、鶏肉とキノコのテリーヌ、豚肉のローストチーズ巻き、ブロッコリーのガーリックオイル、カブのピクルス

こちらも一緒に

**選べる
年末のご馳走**

平宗 柿の葉ずし・
棒ずし6本詰め合わせ
P.23



新登場

たらばがに&
ずわいがに
食べ比べセット
P.21



リニューアル

ほのか

一の重は定番の和風おせち、
二の重は洋風シーフードオードブル、
三の重は洋風お肉料理を
組み合わせた創作おせちです。

新登場

二の重

一の重

こだわりの一品



**スモークサーモン
トラウトローズ巻**

見た目にも美しくバラの花
に形どったサーモンです。

三の重

和洋 2人前 38品目 3段 お重入り 冷凍 解凍方法: 冷蔵庫で約24時間

銀座花蝶 **ほのか 和洋三段重**
781119 凍 3県全国30日 本体 **12,800円**
781615 凍 3県31日 (税込13,824円)
■お重サイズ(mm): 136×151×38
■消費期限: 解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】紅白かまぼこ、田作り、梅麩の甘煮、味付数の子、海老の姿煮、鶏肉の香味焼、鮭の西京漬焼、紅白なます柚子の香り、栗きんとん、若桃甘露煮、梅人参煮、伊達巻、黒豆の煮豆
【二の重】グリーンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、セミドライトマト、フルーツフロマージュ、スモークサーモントラウトローズ巻、アズンのコンポート、海老のゼリー寄せ、海老のテリーヌ、ドライマトのコンポート、プラムの赤ワイン煮、人参のマリネ、小海老のマリネ、白いんげん豆のトマト煮
【三の重】パストラミ(加熱食肉製品)、ラタトゥイユ、グリーンオリーブのハーブオイル漬(重複)、ローストビーフ赤ワイン漬、ポローニヤハムのゼリー寄せ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、紫キャベツのマリネ、リオナソーセージ(加熱食肉製品)、豚肉と鶏肝のバテ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み



銀座木挽町界隈にある
創業約100年の老舗で
す。現在は昔ながらの数
寄屋作りに和風モダンの
内装がマッチして和洋中
折衷の創作料理をお楽
しみいただけます。



松田総料理長監修



洋風 ONIKU

洋風の様々なお肉料理を集めました。

新登場

こだわりの一品



**サーロインステーキ
トリュフソース**

ミディアムに焼き上げ、食
べやすくカットしたステー
キです。



洋風 3人前 17品目 1段 お重入り 冷凍 解凍方法: 冷蔵庫で約24時間

銀座花蝶 **洋風 ONIKU オードブル一段重**
781127 凍 3県全国30日 本体 **11,000円**
781623 凍 3県31日 (税込11,880円)
■お重サイズ(mm): 183×276×40
■消費期限: 解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・かに]

【セット内容】牛肉と彩り野菜のマリネ、ズッキーニのチーズ焼、ブロッコリーのブイヨン煮、豚タンのアスパラ、ジャンボブランペルシエ、パテドカンパニョー、トリュフ入りボークリエット、ヘーゼルナッツの素揚げ、豚肉のロースト、ローストビーフ赤ワイン漬、サーロインステーキ トリュフソース、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、カブのピクルス、カンネリーニのトマト煮、生ハム添え、蒸し鶏のハニーマスタード

ネット注文は
こちらから



ネット限定商品

カタログには掲載していない
特別なおせちがインターネット限定で
ご購入できます。



恵比寿ロジエ
オーナー
とよた真帆氏



個食&
オードブル

新登場

サンリオ キャラクターズ
のおせち詰合せ

新登場



※この商品は消費税率10%です。

牛たん炭焼利久 和洋中おせち三段重
(牛たん真空パック付)



一人一重

お二人で
同じものが
楽しめます

能登のために

食べて応援、
ありがとう

石川県

加賀屋

一段ずつお二人で楽しめるおせちです。

白海老甘酢漬や加賀野菜である
五郎島金時を使用したきんとんなど
北陸の旅館で食べる懐石料理を
イメージしました。



解凍不要

和風 2人前 24品目×2折 お重入り 冷蔵

かがや

加賀屋 和風おせち二折

781632 蔵 3県31日 本体 16,500円
(税込17,820円)

■お重サイズ(mm): 195×130×40

■消費期限:2026年1月1日 [卵・乳・麦・えび・くるみ]

【セット内容】金時人参入り生酢、いくら醤油漬、鰹くるみ、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、味付こんにゃく、梅型人参、手まり麩、五郎島金時きんとん、赤魚西京焼、一口昆布巻、数の子醤油漬、合鴨コース、松鮓、笹団子、栗甘露煮、あわび旨煮、お祝い海老、伊達巻、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、白海老甘酢漬、田作り、黒豆

加賀屋



宇小料理長監修



加賀屋は明治39年創業。風光明媚な石川県能登の和倉温泉に佇む老舗旅館です。

口福

新登場

海鮮を中心にした和の少人数おせち。

味わい深い吟味された品々で、
新しい年をお迎えください。

こだわりの一品



あわび煮金箔のせ

生きたままのエゾアワビを、北海道産昆布を使用した特注の出汁で炊き上げました。

能登のために

食べて応援、
ありがとう

石川県



店主 中里知監修



和風 2人前 28品目 1段 お重入り

冷蔵

解凍不要

金沢・近江町市場 口福一段重

781640 蔵 3県31日 本体 13,800円
(税込14,904円)

■お重サイズ(mm): 184×245×40

■消費期限:2026年1月1日 [卵・乳・麦・えび・かに]

【セット内容】渋皮栗きんとん、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、バイ貝旨煮、黒豆金箔のせ、市松蒲鉾、伊達巻、田作り、貝照焼、手まりもち、若桃甘露煮、合鴨燻製、いか松笠白焼、海老艶煮、味付数の子、松前漬、金柑蜜煮、海老松風、あわび煮金箔のせ、たたき牛蒡、椎茸煮、広島菜信田巻、かに信田巻、牛肉しぐれ笹包み、鱈柚庵焼、海老相生巻、紅白なます、いくら醤油漬、矢羽根餅



春望

お手軽に本格おせちを
お楽しみいただけるよう、
コンパクトなお重に、
色とりどりの料理38品を
盛り込みました。

新登場

三の重



二の重



一の重

和風 2人前 38品目 3段 お重入り 冷蔵 解凍不要

日本橋 OIKAWA監修 ^{しゅんぼう} 春望 三段重

781658 蔵 3県31日 本体 12,800円
(税込13,824円)

■お重サイズ(mm): 143×143×41
■消費期限:2026年1月2日 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】たたき牛蒡、たこ照焼、
黒豆、爪付カニしんじょう、赤魚
西京焼、牛時雨麩笹包み、伊
達巻、海老艶煮、きんとん、栗
甘露煮、味付数の子、田作り、
青桃甘露煮、味付小梅人参

【二の重】湯葉八幡巻、穂先旨煮、
にしん昆布巻、松麩シロップ漬、とり皮
ボン酢和え、出汁まき玉子、紅白なま酢、
いくら醤油漬、蓮根柚子マリネ、松前漬、
合鴨スモーク、キャロットオニオンサラダ、
おさつ甘露煮、味付小梅人参(重複)

【三の重】京壬生菜と柚子のちぎり天、
椎茸旨煮、菜の花おひたし、にしん親
子甘酢漬、ラム風味あんず、牛肉と
筍のしぐれ煮、梅麩シロップ漬、海老
のぷりぷりサラダ、金ごま一口いわし、
たこ彩り甘酢和え、わらび餅(きな粉)



日本橋 OIKAWAは東京・日
本橋で店を構え、伝統を変え
るのではなく、伝統の上に新
しいものを築いていきたい。旬
を吟味し、素材の個性すべて
を最大限に引き出す料亭を営
んでいます。

蔵

北海道の旬の食材を様々な調理法で
楽しませる人気の創作居酒屋の
「蔵」監修、多彩な味わいの料理を
盛り込んだ和風海鮮おせちです。

こだわりの一品



北海道産帆立の
チーズ焼

出汁に漬け込んだ北海
道産の帆立にチーズを
のせて焼き上げました。

二の重



一の重

解凍方法:冷蔵庫で約24時間

和風 2~3人前 27品目 2段 お重入り 冷凍

北海道 蔵 和風二段重

781135 凍 3県全国30日 本体 9,800円
781666 凍 3県31日 (税込10,584円)

■お重サイズ(mm): 184×125×39
■消費期限:解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】にしん昆布巻、北海道産
ほっけのつまみ、海老の旨煮、北海
道産鮭の明太焼、もち玉かんざし、
きんとん、渋皮栗甘露煮、松前漬、
味付数の子、黒豆煮、梅型寒天

【二の重】昆布柚子煮、北海道産帆立のチー
ズ焼、たたきごぼう、椎茸柚子煮、いか雲丹焼、若桃
甘露煮、花餅紅梅、紅蒲鉾、白蒲鉾、伊達巻、紅
白なます、このしろ栗漬、帆立ひものたらこ和え、味
付いくら、牛肉笹包み、北海道産真鱈子の新丈

K U R A 蔵
魚と肉と北海道



2003年のオープン以来北
海道の海、山の幸中心に
多彩な調理法で料理を提
供し続けている名店です。

ヨシカミ

一の重

浅草の人気洋食店ヨシカミ監修の洋風おせち。
一の重は彩り鮮やかな洋風オードブル、
二の重は温めて更においしいお肉料理の
盛り合わせです。

二の重

新登場

おうちCO-OPのカタログ「ぐるめも」で人気のヨシカミがおせちでも登場



吾妻社長

こだわりの一品



ハヤシソースの
ミートパイ

大人気のハヤシライスのソースを使って牛肉のパイ包み焼に仕立てました。



洋風 2人前 27品目 2段 お重入り **冷凍**

解凍方法: 冷蔵庫で約24時間

浅草 ヨシカミ監修 洋風おせち二段重

781143 凍 3県・全国30日

781674 凍 3県31日

■お重サイズ(mm): 183×183×38

■消費期限: 解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・えび]

本体 **16,800円**
(税込18,144円)

【一の重】渋皮栗とココナッツ餡のきんとん、パストラミ、ローストポーク、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、黒毛和牛漬込みローストビーフ、有頭海老のナッツオイル漬け、鮭と大根のマリネ、ハーブクリームチーズ、海老のテリーヌ、レンズ豆の煮込み、合鴨スモーク、若桃のコンポート、フルーツフロマージュ、オレンジシロップ煮、バタカンパニョー、カンネリーニのトマト煮、ブロッコリーのブイヨン煮

【二の重】ミートボール、スナップエンドウ、ハヤシソースのミートパイ、チキンコンフィトリュフ風味、セミドライトマト、牛ロースのステーキ、ニンニク醤油味

彩宝

新登場

少しずつ多様な食材を楽しめる、
可愛くまとまった三段重。
「少量でいいんだけど、
やっぱりお正月は少し豪華に・・・」
というご要望にお応えして
2～3人前の三段重を作りました。

三の重

こだわりの一品



筑前煮

丁寧に炊き上げているため、冷蔵ならではの食材の鮮度感・食感・香りを感じていただけます。

二の重



一の重

和洋中 2～3人前 36品目 3段 お重入り **冷蔵** 解凍不要

玉清
さいほう
彩宝 三段重

781682 蔵 3県31日

■お重サイズ(mm): 153×153×41

■消費期限: 2026年1月2日 [卵・乳・麦・落・えび・かに・くるみ]

本体 **13,800円**
(税込14,904円)

【一の重】イカのごろごろサラダ、鰹やわらか煮、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き風、合鴨スモーク、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、伊達巻、鶏つくね串、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり

【二の重】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、穂先筍、子持ちわかさぎ昆布、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、若桃甘露煮、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

【三の重】海の幸サラダ、きんとん、栗甘露煮、中華くらげ、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬

てら岡

日本料理を知り尽くした老舗料亭、
日本料理てら岡の山隈総料理長監修。
目を引く豪華な料理を詰め込んだ、
8寸のボリューム満点のおせちです。



一の重

二の重

三の重



日本料理 てら岡は、創業49
周年を迎えた福岡の老舗料
亭です。博多の地に生まれ、
玄界灘の活魚をはじめとする
博多の味わいを提供し続け
ています。



24.5cm

和洋 3〜4人前 57品目 3段 お重入り **冷凍** 解凍方法:冷蔵庫で約24時間

「日本料理 てら岡」監修 しゅくさい 祝 彩三段重

781152 凍 3県全国30日 本体 16,000円
781691 凍 3県31日 (税込17,280円)

■お重サイズ(mm): 245×245×39

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

[卵・乳・麦・えび・かに・くるみ]

【一の重】合鴨スモーク、にしん幽庵焼、糸昆布酢炊き、明太子昆布、レッドキャベツのラベ、ブロッコリー(コンソメ風味)、ロブスター、きんとん、渋皮栗甘露煮、鯉昆布巻、田作り煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、いかの柚子和え、かぶら甘酢漬、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、たたきごぼう、紅蒲鉾、白蒲鉾、黒豆煮

【二の重】わかめ煮、真鯛幽庵焼、うぐいすふくさ焼、三色団子串、若鶏鳴門巻、ドライマト(赤ワイン風味)、大学芋、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、有頭海老、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、梅型蒟蒻、サラミ風ソーセージ、伊達巻、紅白なます、いくら、帆立生姜和え

【三の重】ロールケーキ(宇治抹茶)、ロールケーキ(チョコバナナ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、鶏つくね串、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、豚タン、若鶏明太ロール、魚卵のサラダ、くすみ甘露煮、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ、桜島どりマリネチキン、ブロッコリー(コンソメ風味)(重複)、ハンバーグ、海鮮サラダ、キャロットラベ、生ハム、ミックスマリネ

招福の宴

和洋中のご馳走を。新年の食卓を彩る
厳選51品目のボリューム満点おせちです。

こだわりの一品



海老のチリソース

ぷりぷりの海老に甘辛い
ソースを纏わせた食欲をそ
そる一品です。

一の重

三の重



トオカツフーズ
高橋様

ご家族みなさん
で良い年を迎え
られるように想
いを込めて「招
福の宴」と名付
けました。

和洋中 4〜5人前 51品目 3段 お重入り **冷凍** 解凍方法:冷蔵庫で約17時間

トオカツフーズ

和洋中おせち「招福の宴」

781160 凍 3県全国30日 本体 17,000円
781704 凍 3県31日 (税込18,360円)

■お重サイズ(mm): 238×238×41

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

[卵・乳・麦・えび・かに・くるみ]

【一の重】たたきごぼう、伊達巻、金時人参入りなます、いくら醤油漬、わかさぎの胡麻和え、紅白かまぼこ、黒豆煮、梅形生麩、お祝い海老、数の子松前漬、高野豆腐煮、花形人参煮、味付け絹さや、鶏肉の西京焼き、栗の渋皮煮、鳴門金時芋きんとん、ねじり蒟蒻煮、一口昆布巻、花形豆腐しんじょう、若桃甘露煮

【二の重】ナッツチョコブラウニー、紫キャベツのピクルス、キャロットラベ、あじのラビゴットソース、銀鮭スモークサーモン オリーブ添え、オニオンマリネ、ハニーカレーチキン、スパイシーミックスピーズ、黒糖ローストボーク、ブロッコリーのコンソメ煮、ドライマトのシロップ煮、ケールとクルミのガーリック炒め、海老ととびこのバジルソース、フラワーパストラミ、真鯛のイタリアンマリネ、ペーコンチーズパイ

【三の重】ごま団子、花餅桃、水菜とザーサイの中華和え、紅茶あい鴨スモーク、さつまいもの甘煮、クルミの飴炊き、若鶏手羽パストラミ、海老のチリソース、黒酢酢豚、椎茸の中華煮、焼き筍の醤油煮、中華くらげ、はすの芽梅酢、肉団子の南蛮たれ和え、カニ入り蒲鉾

二の重

ドイツビール&ローストビーフ
LOHMEYER
SINCE 1921
Restaurant

ロースハムを日本で初めて製造したアウグスト・ローマイヤが、1925年東京・銀座に創業した老舗洋食レストランです。

洋風オードブル

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

昨年人気
No.1



洋風 4人前 23品目 1段 お重入り **冷凍** 解凍方法:冷蔵庫で約12時間

銀座ローマイヤ 洋風オードブル

781178 凍 3県全国30日 本体 8,980円
781712 凍 3県31日 (税込9,698円)

■お重サイズ(mm): 203×303×47
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび]

【セット内容】野菜とベーコンのケーキサレ、モルタデラソーセージ、鶏肉と人参のテリーヌ、キャロットラペ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、蒸し鶏のバジル和え、さつまいものサラダ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストポーク カラフルマリネ添え、ローストビーフ(ローストビーフソース付)、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、紫キャベツのラペ、スペイン風オムレツ、ヴァイスヴルスト、きのこ野菜のマリネ、ショコラテリーヌ、かぼちゃのサラダ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、チーズケーキブリュレ



一の重

洋風オードブル おせち二段重

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

二の重

洋風 4人前 46品目 2段 お重入り

冷凍 解凍方法:冷蔵庫で約12時間

銀座ローマイヤ 洋風オードブルおせち二段重

781186 凍 3県全国30日 本体 19,980円
781721 凍 3県31日 (税込21,578円)

■お重サイズ(mm): 201×303×35
■消費期限:解凍後冷蔵で2日間 [卵・乳・麦・えび・かに]

【一の重】ローストビーフ(ローストビーフソース付)、ミートパイ、かぼちゃのサラダ、ヴァイスヴルスト、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、パテドカンパーニュ、鶏肉と人参のテリーヌ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、ローストポーク カラフルマリネ添え、蒸し鶏のバジル和え、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、スタッフドオリーブ、牛肉のサラダ、さつまいものレモン煮、さつまいものサラダ、ローストビーフ ダイスカット(ローストビーフソース付)

【二の重】モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、ミートローフバジル&チーズ、スペイン風オムレツ、たこのバジルソース、紫キャベツのラペ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、モッツアレラチーズ、ピテットライブオリーブ、セミドライトマト、厚切りピアシンケン(グリーンペッパー入り)、合鴨スモーク オレンジ添え、キャロットラペ、バストラミポーク、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、カンパーニュ、ハムのムース、アボカドのフィリング、若桃の甘露煮、ドライマト 赤ワイン風味、チーズケーキブリュレ、ショコラテリーヌ、洋風栗きんとん

ネット限定商品

カタログには掲載していない
特別なおせちがインターネット限定で
ご購入いただけます。

▼お重のサイズの目安としてご利用ください。

コミフデリ
ネコちゃんおせち
(愛猫用)



コミフデリ
お正月料理
(愛犬用)



※こちらの商品は消費税10%です。

洋風おせち

洋風おせち一段重

こだわりのメニューを詰め合わせた

洋風おせちです。

お肉、魚介を彩り良く盛り付けました。



ローマイヤおせち
の人気メニューを
詰め込んだ、生協
限定の洋風おせち
です。



生協限定

洋風

4人前

13品目

1段

お重入り

冷蔵

解凍不要

銀座ローマイヤ 洋風おせち一段重

781739 蔵 3県31日 本体 13,880円
(税込14,990円)

■お重サイズ(mm): 215×287×37

■消費期限:2026年1月2日(23時) [卵・乳・麦・えび]

【セット内容】鶏肉のコンフィとカボナータ、厚切りローストビーフ(ローストビーフソース付)、メバルの香草焼風 ジャーマンポテト添え、花豆のブランデー風味 金粉飾り、和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付)、ポークリゼット パセリジュレ、二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、有頭海老のグイヨン仕立て、氷感熟成豚使用 ロースハム(国産)、チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え、氷感熟成豚使用 ロースポーク(国産)、洋風栗きんとん

洋風おせち二段重

洋風のお料理を彩りよく盛り付けた

おせち二段重です。

家族みなでお召し上がりいただけます。

新登場

こだわりの一品



和牛ローストビーフ

国産黒毛和牛肉を食塩や香辛料等で調味し、表面をオーブンで焼き上げ、真空調理でしっかりとやわらか仕上げました。



一の重



二の重

洋風

4人前

17品目

2段

お重入り

冷蔵

解凍不要

銀座ローマイヤ 洋風おせち二段重

781747 蔵 3県31日 本体 22,800円
(税込24,624円)

■お重サイズ(mm): 224×224×37

■消費期限:2026年1月2日(23時) [卵・乳・麦・えび]

【一の重】若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味、和牛ローストビーフ(ローストビーフソース付)、蛸のマト煮 オリーブ添え、ロブスターのテルミドール、牛肉のブランケットきのこソテー和え カボチャピュレ、ハムとチーズのキッシュ ロマネスコ&ドライマト添え、花豆のブランデー風味 金粉飾り

【二の重】チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え、鶏肉のアヒージョ バジルソース添え、洋風栗きんとん、氷感熟成豚使用 ロースポーク(国産)、紅鮭のスマーク オレンジ添え、氷感熟成豚使用 ロースハム(国産)、イカとトマトのバジルマリネ、二種のチーズテリーヌ ドライフルーツ入り、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、コック・オ・ヴァン(鶏肉)

おせち詰合せ/
ディズニー

©Disney



かわいい絵柄の
お餅付き



イシイのちづる
(食塩不使用)

食塩を使用
していない
おせち

(盛り付け例)



ネット注文は
こちらから



※この商品は消費税率10%です。

初梅

海の幸、山の幸の縁起物を
30品目盛り込んだ、
お手軽な二段重です。

新登場



1942年の創業以来、カネハツ
がお届けしてきたのは、煮豆や
佃煮、お惣菜など日本の食卓
ならではの伝統的な食品です。



二の重

一の重

和風 2〜3人前 **30品目** **2段** **お重入り** **冷蔵** 解凍不要

カネハツ 初梅(はつうめ)

781755 蔵 **3県31日** 本体 **14,800円**
(税込15,984円)

■お重サイズ(mm): 177×177×34

■消費期限:2026年1月2日 [卵・乳・麦・えび・くるみ]

【一の重】伊達巻、流星くらげ、紅白かまぼこ、にしん入り昆布巻、たらこ煮、有頭海老、くるみ砂糖かけ、丹波産黒豆、あい鴨スモーク、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん
【二の重】れんこん煮、しいたけ煮、花形人参、六角里芋煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、こんにゃく煮、寿高野煮、厚焼玉子、金ごま田作り、味付いくら、手まり湯葉、鹿児島県産黒豚の肉団子、笹よもぎ餅、花餅、たこ照焼き、長崎県産ぶりの照焼、味付数の子、紅白生酢

こだわりの一品



**長崎県産
ぶりの照焼**

脂ののった長崎県産ぶりを使用し、タレに漬けて直火で焼きました。

佐々木

50品目と品数多く詰め合わせました。
京都の鴨川のほとりにある
京都料亭監修おせちです。

一の重

三の重



山本料理長
監修



見晴らしのよい座敷と
夏は清涼な川床で食
べられる和食店です。

二の重

こだわりの一品



まぐろの角煮

甘辛く煮た角切りのまぐろに、
香ばしい金ごまを和えました。

和風 2〜3人前 **50品目** **3段** **お重入り** **冷凍** 解凍方法:冷蔵庫で約17時間

京都鴨川畔 佐々木 和風おせち三段

781194 凍 **3県・全国30日** 本体 **15,980円**
781763 凍 **3県31日** (税込17,258円)

■お重サイズ(mm): 130×195×40

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

[卵・乳・麦・えび・くるみ]

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、にしんと魚卵の彩り入え、チーズ入り焼き蒲鉾、茶福豆、白花生、伊達巻、まぐろの角煮、笹団子、栗甘露煮、お祝い海老、バイ貝旨煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、一口昆布巻、手まり麩
【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、中華くらげ、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、さんま照焼、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、鱈旨煮、鰹くるみ、田作り、金柑甘露煮
【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、海鮮市松、真だら子旨煮、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰻てまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、筍煮、梅甘露煮、黒豆がんも含め煮、だし巻、松麩、梅型人参、紅白松葉串

▼お重のサイズの目安としてご利用ください。



瑠璃

5寸とコンパクトながらボリューム感たっぷり。
小さな宝箱に選り抜いたごちそうを。
こだわりの和洋中おせちです。

和洋中 2人前 36品目 3段 お重入り 冷凍

解凍方法:
冷蔵庫で約17時間

トオカツフーズ じゅほう こぼる り
和洋中おせち「珠寶小箱瑠璃」

781208 凍 3県・全国30日 本体 **9,980円**
781772 凍 3県31日 (税込10,778円)

■お重サイズ(mm): 143×143×36
■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。
[卵・乳・麦・えび・かに・くるみ]

【二の重】黒糖ローストポーク、ブロッコリーのコンソメ煮、スパイシーミックスビーンズ、ドライマトのシロップ煮、エビとアスパラのテリーヌ、海老とこのバジルソース、チーズデザート ブルーベリーソース、銀鮭スモークサーモン オリーブ添え、オニオンマリネ、紫キャベツのピクルス、紅茶あい鴨パストラミ、真鯛のイタリアンマリネ

【一の重】鳴門金時芋さんと、栗の渋皮煮、黒豆煮、梅形生麩、伊達巻、鶏肉の西京焼き、わかさぎの胡麻和え、紅白かまぼこ、金時人参入りなます、花形人参煮、数の子、お祝い海老、高野豆腐煮、若桃甘露煮

一の重

二の重

今年の珠寶小箱シリーズは4作目となり、藍色を表現した「瑠璃(るり)」です。モチーフは小さな宝宝箱。ラピスラズリ(宝石和名:瑠璃)をイメージしたお重に、彩り豊かな和洋中のお料理。再利用可なお重で、繰り返しお使いいただけます。

Lupabonheur

新登場

特別なひと時に華を添える、洋風オードブルの贅沢二段重。
黒を基調としたデザインで、ハレの日の食卓をおしゃれに飾ります。

解凍方法:冷蔵庫で約17時間

洋風 2~3人前 24品目 2段 お重入り 冷凍

トオカツフーズ ルパボヌール
洋風オードブル「Lupabonheur」

781216 凍 3県・全国30日 本体 **9,980円**
781780 凍 3県31日 (税込10,778円)

■お重サイズ(mm): 191×191×47
■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。[卵・乳・麦・えび・くるみ]

【一の重】チーズデザート マンゴーソース、砂肝の柚子風味ねぎだれ和え、ケーキサレ 具沢山ディップソース、チーズインスパイシーミート、ブラックオリーブのマリネ、サーモンローズ、オニオンマリネ、食べるじゃがいもスープ、鶏肉のトマトソース、海老とこのバジルソース、豚ヒレ肉の黒胡椒ソース、ブロッコリーのコンソメ煮

【二の重】紅茶あい鴨パストラミ、スパイシーミックスビーンズ、スパイスグリルチキン、インゲンのコンソメ煮、渋皮栗のシロップ煮、紫キャベツのピクルス、牛肉の赤ワイン煮込み、ガーリックシュリンプ、ドライフルーツのフロマージュ、ドライマトのシロップ煮、真鯛のイタリアンマリネ、ペーコンチーズパイ

二の重

一の重

こだわりの一品

牛肉の赤ワイン煮込み

やわらかく煮込んだ牛バラ肉と、赤ワインをたっぷり使用したソースで、風味豊かに仕上げました。

東園

縁起の良い八角重にアワビや数の子などの高級食材をふんだんに盛り込みました。
華やかで食べ応えのある
「東園」監修中華おせちです。

二の重

中華 3~4人前 22品目 2段

お重入り 冷凍 解凍方法:
冷蔵庫で約24時間

とうえん
横浜中華街 東園 中華おせち二段重

781224 凍 3県・全国30日 本体 **16,000円**
781798 凍 3県31日 (税込17,280円)

■お重サイズ(mm): 265×245×38 ■消費期限:解凍後冷蔵で1日間 [卵・乳・麦・えび]

【一の重】アワビ姿煮、昆布柚子煮、煮豚、枝豆わかめ中華風、ごまぼて、カシューナッツ飴炊き、焼栗ブランデー風味、旨辛いかなんこつ、松前漬、味付数の子、花餅桃、いか白焼、いか雲丹焼

【二の重】海老のチリソース、牛肉笹包み、ごまだんご、さつまいもレモン煮、合鴨スモークロール、肉団子、緑色ザーサイ、鶏中華テリーヌ、中華くらげ

一の重

横浜中華街にお店を構える東園は創業50年を迎え、中華街唯一店主が現代の名工の称号を持つ歴史ある老舗の名店です。

❁ \こちらもご一緒に/ ❁
年末年始のごちそう

すき やき

A5等級の
黒毛和牛
肩ロースを
すき焼き用
にスライス
しました。



(調理例)

国産黒毛和牛肩ロースすき焼き用【A5等級】

781232 凍 3県・全国30日 本体 7,980円
781802 凍 3県31日 (税込8,618円)

冷蔵

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

【セット内容】700g

オード ブル

三田屋本店は本格的な能舞台
「有馬能楽堂」を備えた
ステーキレストランです。
ドイツで学んだ技術を
日本人好みの味に仕上げた
逸品です。



新登場

桜の木のチップと
コーヒードで燻煙し
たロースハムセット



(調理例)

三田屋本店 オードブルセット

781241 蔵 3県・全国30日 本体 8,800円
781810 蔵 3県31日 (税込9,504円)

冷蔵

■賞味期限:製造日より、冷蔵30日 [卵・乳・麦]

【セット内容】10種詰め合わせ

ロースハム(ブロック)250g、ベーコン(ブロック)250g、バラ焼豚(ブロック)200g、サーロインハム
ステーキ(スライス)120g、カタロースモーク(スライス)80g、ポークソーセージ150g、玉ねぎソー
セージ120g、粗挽きフランク180g、ペリーハム(スライス)60g、ハム用ドレッシング120ml

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場合があります。

まぐろ

大西洋で水揚げされた天然の『本まぐろ』を「中とろ」・「赤身」に分け、柵加工してお届けします。また「たたき身」と厚めにカットした「切落とし」もセットし、まぐろづくしが堪能できる詰め合わせです。



(調理例)

清水トライ産業の天然本まぐろ詰め合わせ

781259 凍 3県・全国30日 本体 16,800円
781828 凍 3県31日 (税込18,144円)

冷凍

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

【セット内容】天然本まぐろ柵(中とろ)320g(160g×2)、天然本まぐろ柵(赤身)320g(160g×2)、天然本まぐろ切落とし300g(100g×3袋)、天然本まぐろたたき身300g(100g×3袋)



(調理例)

リニューアル

たらばがに1肩を700gから900gの大型サイズに変更しました。

かに

産地で活がにをボイル、急速冷凍しています。殻付きなのでかに本来の味を楽しめます。

たらばがに&ずわいがに食べ比べセット

781267 凍 3県・全国30日 本体 19,800円
781836 凍 3県31日 (税込21,384円)

冷凍

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。

【かに】

【セット内容】たらばがに900g、ずわいがに1,400g



・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掲載写真と異なる包材でお届けする場合があります。
・消費期限は目安で記載しています。お早めにお召し上がりください。

馬刺し

自家牧場で育てた馬刺しセットです。
フタエゴ・ランプ・上赤身を
詰め合わせしました。



冷凍

馬刺し詰合せ

781275 凍 3県・全国30日

781844 凍 3県31日

本体 **7,980円**
(税込8,618円)

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。【麦】

【セット内容】

馬刺し(フタエゴ80g、ランプ80g、
上赤身80g)、馬刺したれ5ml×6袋、
生おろししょうが3g×6袋

ランプ

フタエゴとは一頭から4〜5kg
しか取れないバラ肉で、甘みが
あり、少し歯ごたえがあります。

フタエゴ

上赤身

(調理例)

刺身

新鮮な九州の養殖魚を活けて急速冷凍しているため、
ご家庭でも鮮度がいい状態で
おいしく召し上がれます。



冷凍

匠のおいしさ活べ お刺身柵セット

781283 凍 3県・全国30日

781852 凍 3県31日

本体 **6,800円**
(税込7,344円)

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。【麦】

【セット内容】カンパチ・シマアジ・真
鯛・ミヤマサマーモン各100g、ヒラメ
80g、ブリりゅうきゅう140g

(調理例)

漬け丼

ブリりゅうきゅうは大分の郷土料理です。たれに漬け込んだ
ブリをお好みの厚さにスライスしてお召し上がりください。

角煮

歴史の街・長崎ならではの
味と技にこだわった、
愛され続ける逸品。
国産豚バラ肉を
じっくり時間をかけて
煮込み、余分な脂を
丁寧にとった
自慢の角煮です。



冷凍

解凍方法:
電子レンジ調理

長崎 角煮まんじゅう 詰合せ

781292 凍 3県・全国30日

781861 凍 3県31日

本体 **8,800円**
(税込9,504円)

■賞味期限:冷凍で90日【麦】

【セット内容】3種17品

角煮卓袱まんじゅう8個、卓袱角煮御
膳4個、卓袱角煮5個

新登場



解凍方法:
電子レンジ調理

長崎 角煮まんじゅう 詰合せ

781292 凍 3県・全国30日

781861 凍 3県31日

本体 **8,800円**
(税込9,504円)

■賞味期限:冷凍で90日【麦】

【セット内容】3種17品

角煮卓袱まんじゅう8個、卓袱角煮御
膳4個、卓袱角煮5個

(調理例)

※ \こちらも一緒に/
年末年始のごちそう



(調理例)

冷凍

清水トライ産業の
蓄養本まぐろ

781305 凍 3県・全国30日

781879 凍 3県31日

本体 9,800円
(税込10,584円)

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。
【セット内容】3枚(600g)

まぐろ

本商品は皮つきの状態で
お届けいたします。



地中海で漁獲された天然の若い本まぐろを
50kg前後まで育てた「蓄養本まぐろ」
です。中とり付きの柵を1枚200g前後
の大きさでお届けします。



(調理例)

リニューアル
ふくちりとペのうどん
を追加しました。

冷凍

ふく料理
フルコースセット

781313 凍 3県・全国30日

781887 凍 3県31日

本体 14,800円
(税込15,984円)

■消費期限:解凍後はお早めにお召し上がりください。【麦】
【セット内容】まふく炙り刺身80g、と
らふく刺身70g、ふくちり320g(とら
ふくアヲ160g、まふく身160g)、とら
ふく皮40g、とらふく入うどん250g、
ポン酢35ml×4、もみじおろし16g、
塩5g、カボス果汁2ml×4

ふく

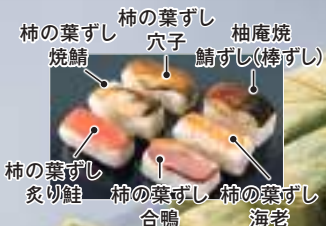
ふくを堪能できる刺身と鍋の
フルコースのセットにしました。



(調理例)

新登場

平宗の一押し焼鯖
棒ずしもアソートに!



創業1861年(文久元
年)。160年余続く
老舗「平宗」。先人達
の思いを心に込めて
包む柿の葉ずしです。

解凍方法:電子レンジ調理

冷凍

平宗 柿の葉ずし・棒ずし
6本詰め合わせ

781322 凍 3県・全国30日

781895 凍 3県31日

本体 8,980円
(税込9,698円)

■賞味期限:冷凍で180日
(製造日含む)【麦・えび】
【セット内容】柿の葉ずし(焼鯖、穴
子、炙り鮭、合鴨、海老)5本(25個)、
柚庵焼鯖ずし(棒ずし)1本(7切)

平宗独自の日本料理の知恵と経験を活か
し開発した柚庵焼鯖ずし(棒ずし)。吉野
本店「ランチ・会席」で人気の一品です。

寿司

奈良県の郷土料理、
真心を込めて柿の葉で
包む「柿の葉ずし」。
海の恵みを贅沢に使い、
うま味をぎゅっと
閉じ込めた
「柚庵焼鯖ずし(棒ずし)」。
平宗の人気商品を
詰め合わせた、
こだわりのセットです。



ご利用案内

2025年 **11月28日(金)まで**

インターネット注文は**12月7日(日)まで**

※一部商品については、締切日前に受付を終了する場合があります。
あらかじめご了承ください。

※お申し込み期間終了後のキャンセルはできません。

●掲載商品はすべて宅配便でのお届けです。
交通事情や天候不順など、道路状況の影響によりご希望のお届け指定日に
お届けできない場合があります。あらかじめご了承ください。

早期特典
10/24(金)まで インターネット注文は
10月26日(日)まで
ご注文1点につき
300ポイント
進呈
※1月5週のお届け明細書 兼 請求書でポイント付与します

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。

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**と**3県31日**の両方のマークが付いた商品がありますが、お届け日とお届け先エリアによって申込番号が異なりますのでご注意ください。

専用注文書

お申込み期間

11月28日(金)まで

注文書は切り離さず2枚複写のまま
お出しください。2枚目の組合員控
は担当者がサインをしてからお返し
します。

**「組合員控」はお手元に
保管してください。**

※複数のお届け先を
ご希望の場合、
注文書の追加をご依頼ください。

おうちCO-OP 注文書

お申込み期間

11月28日(金)まで

●お申込み
おうちCO-OP注文書に申込番号(6桁)をご
記入の上、お申込みください。

●お届け
商品は登録されているご自宅の住所にお届け
します。※お届け先のご指定はできません。ご
指定の場合は「宅配おせち専用注文書」また
はインターネットでお申込みください。
※おうちCO-OP注文書で注文の際は組合員
控を発行いたしません。注文内容の確認は
コープのギフトサイトよりご確認ください。

インターネット

お申込み期間

12月7日(日)まで

ご利用に際しては、インターネット注文(おふれんず)への登録が必要です。
おふれんずログイン後、「コープのギフトサイト」よりご注文ください。
ポッケアプリではおうちCO-OP>その他ショッピングサイト>コープの
ギフトからご注文いただけます。

配送状況がわかる

コープのギフトサイトの「マイページ」から

配送状況がわかります。

※商品が発送されるとマイページの「注文内容の確認・変更」
画面内に「配達伝票番号」が表示されるようになります。
※インターネット注文の際は組合員控を発行しません。

コープのギフト



※おせちなどの6桁注文コード商品は、おうちCO-OPのご利用金額に応じて付与される「ご利用ポイント」、「サービス料」の対象外です。

配送状況確認は自動応答(音声受付)でも受け付けています。

配送状況確認希望の方は、**12/29(月)**より配達伝票番号のご案内が可能です。お問合せの際には
商品の申込番号が必要です。事前に専用注文書組合員控をご用意の上、お問合せください。

配送状況確認については、自動応答で受付後、SMS(ショートメッセージサービス)にて「伝
票番号」「配送状況」「配送会社」をご案内します。SMSでURLを送ることはありません。
偽サイトへのURLを含んだなりすましメールにご注意ください。



「コープのギフト」専用

**LINEでもお問合せ
できます!**

友だち追加のID検索で
@coopgift と検索!!



このチラシに掲載されている商品の代金は2026年1月30日(金)の口座引落しです。

1月5週の配達時にお渡しするお届け明細書 兼 請求書の請求欄に「年末予約おせち」として表示します。

※尚、都合により、引落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中止している場合は、お届け明細書 兼 請求書の発行はありません。

●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。

食品衛生法で定められた右記のアレルゲン物質が、商品一括表示の原材料欄
に記載されている場合にマークでご案内します。尚、一括表示枠外に同じ
製造施設・ラインで右記のアレルゲン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案内はありません。ご利用の際に商
品の包材表示をご確認ください。

アレルゲン物質に関するお問合せは

コハイ
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

※年末は変更になる場合があります。
※1月1日(木)～1月4日(日)は休業。

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

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場合があります。

・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。

・パッケージのデザイン変更などにより、
掲載写真と異なる包材でお届けする
場合があります。

コープギフトお問合せセンターへ

0120-810-439

受付日	曜日	受付時間	休み
11月10日(月)まで	月～金	9時～18時	土日祝休み
11月11日(火)～12月27日(土)	月～金 土	9時～20時 9時～18時	日曜休み
12月29日(月)・30日(火)・31日(水)	月・火・水	9時～19時	

●お預りした個人情報は、注文商品のお届けと今後の商品情報提供のため使用します。個人情報は生活協同組合ユーコープで厳重に管理します。

◀ お重のサイズの目安としてご利用ください。

※掲載しているお重サイズ(縦×横×高さ)は、1段の内寸の目安です。

おうち CO-OPは、

生活協同組合 ユーコープ、コープ・おうち CO-OP、毎日生協、富士フイルム生協 の共同事業です