

迎春

新しい年は、
安心でおいしい
コープのおせちで
お迎えください。



おせち

早割

早期割引
予約締切

11/27(土)

予約締切

商品ごとに異なります。
カタログでご確認ください。

商品お渡し日

12/31(金)

お肉・生鮮フレッシュ便は30(木)・31(金)

※画像はイメージです。実際の商品とカタログは多少異なる場合があります。※こちらのカタログ商品は総額割引の対象外とさせていただきます。

※アレルギー表記は特定原材料(乳成分、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)のみ記載しています。

コープかがわ限定

初夢

2~3人前
26品

一段重
(24×24×6.7cm)

001

早割 11/27 (土) までのご予約で
9,500円
(8%税込) 10,260円

10,000円
(8%税込) 10,800円
◎乳成分・卵・小麦・えび

最終締切 **12/23(木)**
お渡し日 **12/31(金)**
冷蔵

冷蔵

こだわりの食材



[田作り(伊吹いりこ)]
香川県産伊吹いりこを乾煎りして、醤油風味の給ダレをからめ仕上げました。



[きんとまめ]
香川の郷土料理。国産の金時豆を程よい甘さに炊き上げ、かるくつぶしました。



[黒豆ふくませ]
国産黒大豆を豆の風味にこだわり、柔らかく程よい甘さに炊き上げました。



[ちりめん山椒]
野村佃煮の看板商品です。香り良く、やわらかな山椒の実を使用しております。

紅白生酢、味付一口数の子、牛蒡にしめ、筍にしめ、丸たき牛蒡、梅花こんにゃく、祝海老、魚卵の煮物、田作り(伊吹いりこ)、栗甘露煮、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、いくら醤油漬、てり焼き帆立、紅梅餅、手まり和菓子、酢蛸、ちりめん山椒、葉付金柑、寿鶴人参味付け、きんとまめ、鶏肉の西京焼き、和桃シロップ漬、ぶりの照り焼き

□消費期限:2022年1月2日(日)

多彩な具材を盛りだくさんに詰合せた8寸1段のおせち重です。
心つながり美味・伝統の味を一年の門出を大切な人と祝う
縁起物のお節料理に心を込めて調進いたします。



京都野村佃煮

ゆく年くる年

変則二段重(13.5×27×9.8cm)

002

2人前
34品

12,000円 (8%税込) 12,960円

最終締切 12/23(木)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

重箱/紙

【一の重】貝柱のスマーク、殻付魚肉すり身のマヨネーズ風味焼、アーモンドチョコ、抹茶ブラウニー、海鮮サーモンサラダ、紅芋ごま団子、ひとくちチーズ、若桃シロップ漬、ホワイトチョコ伊達巻、チキンマリネ、甘露いもれモン煮、焼き豚スライス、とりのミートローフ、鱈の南蛮漬、レーズンバターパン、海老のチリソース和え、海鮮市松、いか黄味焼き、鶏肉の甘辛揚げ

【二の重】味付数の子、牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、田作り、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、手まり和菓子、酢蛸、葉付金柑、笹巻さんどん入り麩、寿焼印栗甘露、丸たたき牛蒡

□消費期限:2022年1月2日(日)

和風のおせちと洋風のオードブルで、ゆく年と来る年をお楽しみいただけます2人前のおせちセットです。和風おせちは同一銘々重となっており、お一人様おひとつという形で召し上がって頂けます。



京都野村佃煮

慶賀

4~5人前
46品

四段重(19×19×20.5cm)

003

26,000円 (8%税込) 28,080円

最終締切 12/23(木)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

重箱/紙

【一の重】味付一口数の子、丸たたき牛蒡、梅花こんにゃく、松前漬、祝海老、田作り、鱈のうま煮、黒豆ふくませ、いくら醤油漬、白梅餅、紅梅餅、青甘露梅

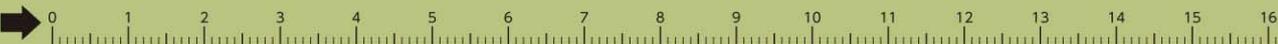
【二の重】柚子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、サーモン小川巻、昆布巻、錦糸巻、酢蛸、龍皮巻、小鯛の酢漬、菓子くるみ、笹巻団子、栗さんどん

【三の重】市松玉子、てり焼き帆立、銀鮭味噌焼き、ぶりの照り焼き、いか白焼き、葉付金柑、鶏肉の西京焼き、たらこ昆布巻、海鮮市松、かに爪蒸焼き

【四の重】牛蒡にしめ、筍にしめ、魚卵の煮物、栗甘露煮、寿鶴人参味付け、落にしめ、穴子八幡巻、大黒本しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、さごし昆布巻、豚の角煮

□消費期限:2022年1月2日(日)

おせちの肴三種(京都:数の子・田作り(ごまめ)・たたき牛蒡、関東:黒豆・数の子・田作り(ごまめ))を含め本格的におせちをお楽しみいただけます。和風のおせちをご家族、お客様を交えて召し上がっていただけるよう豪華に詰め合わせたおせちです。



本格割烹のこだわりを
盛り込んだ心づくしのお祝い膳。



お正月に皆様が幸せになるように
仕切りの形が「幸せ」になっております。



祇おん 江口監修

幸乃舞

2人前
26品

一段重 (26.5×26.5×6cm)

004

早割 11/27 (土) までのご予約で
10,800円
(8%税込) 11,664円

11,800円 (8%税込) 12,744円

最終締切 12/3 (金)

お渡し日 12/31 (金)

冷蔵

◎えび・小麦・卵

重箱/木製

帆立柚子明太、ふっくら黒豆、数の子松前漬、いくら醤油漬、さつまいも甘露煮、味付小梅人参、たたき牛蒡胡麻和え、牛タン入りポロニアソーセージ、いか黄金焼、紅白なま酢、にしん昆布巻、味付ひろうす、田作り、合鴨スモーク、焼海老、ころもまり麩、ぶり照焼、椎茸旨煮、竹の子旨煮、国産牛ローストビーフ(ソース付)、つぶ貝黄金和え、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、鳴門芋きんとん、栗甘露煮

□消費期限:2022年1月2日(日)

福井県でフレンチの名店の
本格洋風おせち。
若い世代にも食べやすい
洋風オードブル風
おせちです。



世界的なグルメガイドで1つ星の
「割烹いけ森」と、福井で人気の
欧風食堂「サラマンジェフ」の
北陸コラボおせち。
和洋のおいしさを合わせた幅広い
世代で食べやすい
おせちです。



サラマンジェフ監修

洋風二段重

二段重
(17.5×24.2×13cm)

2~3人前
27品

006

16,500円 (8%税込) 17,820円

最終締切 12/3 (金)

お渡し日 12/31 (金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/紙

【一の重】国産いわしの和風オイル漬、ドライマト赤ワイン煮、法蓮草とベーコンのチーズキッシュ、えびとブロッコリーのテリーヌ、無花果ワイン漬、豚肉のカポナータ、チェダーシュリンプサラダ、帆立貝柱燻製、オマールテールカルディナル、白身魚のマンゴーエスカベッシュ、ローストビーフ、焼海老、しぶ皮栗ブランデー漬、青桃甘露煮

【二の重】合鴨と茸のマリネバルサミコ風味、ラム風味あんず、花豆のワイン煮、デミグラスハンバーグ、ポークリゼット、生ハムマリネ、コルニッションピクルス、鶏肉と枝豆のアヒージョ、フォアグラフランラズベリー、チキントマトスペイン風、黒糖ローストポーク、鰯のマリネガーリック、カジキのハニーマスタード

□消費期限:2022年1月2日(日)

金沢割烹いけ森×サラマンジェフ監修

北陸コラボ二段重

二段重 (17.5×24.2×13cm)

2~3人前
35品

005

20,000円 (8%税込) 21,600円

最終締切 12/3 (金)

お渡し日 12/31 (金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/紙

【一の重】紅白なま酢、あなご青菜巻、錦玉子市松、ねり切り 鶴、味付数の子、ほくほく栗甘露煮、田作り、ふくませ麩(松)、椎茸旨煮、湯葉団子、ころもまり麩、いくら醤油漬、いなか漬、合鴨スモーク、焼海老、にしん昆布巻、笹よもぎ餅、だいこん寿司、伊達巻、大粒黒豆金箔、蝦夷鮑白醤油煮、ほたるいか生姜煮、筑前煮

【二の重】ポークリゼット、豚肉のカポナータ、鶏肉と枝豆のアヒージョ、チキントマトスペイン風、ローストビーフ、オマールテールカルディナル、チキンモンペッパーロール、コルニッションピクルス、サーモンローズ、デミグラスハンバーグ、鰯のマリネガーリック、フォアグラフランラズベリーソース掛け

□消費期限:2022年1月2日(日)



同じお重が二折一組の
宝石箱のようなおせち料理

割烹料亭「千賀」監修
舞千二折

2折
(16.1×21.4×4.6cm)

2人前
26品×2

008

9,980円 (8%税込)
10,779円

最終締切 12/10(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/紙

椎茸旨煮、田作り、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、烏賊黄金焼、鮫小倉煮、紅鮭白醤油焼、昆布巻、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、手毬餅 ×2折

□消費期限:2022年1月2日(日)

盛り込みも豪華に、一つ一つの
食材を吟味して拵えた、正統派おせち料理です。



京都野村佃煮

京はんなり

一段重
(10.7×30×6.7cm)

1~2人前
20品

007

6,980円 (8%税込)
7,539円

最終締切 12/10(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに 重箱/紙

味付数の子、筍にしめ、柚子入り生酢、祝海老、焼き湯葉巻、田作り、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、いくら醤油漬、てり焼き帆立、寿焼印栗甘露、紅鮭昆布巻、笹巻団子、若桃シロップ漬、かに爪みりん漬、きんとん、殻付あわび煮、手まり麩、ぶりの照り焼き

□消費期限:2022年1月2日(日)

可愛い小箱2段重を2セットの企画です。
小さいながらもお正月気分を
十分に味わえます。



京菜味のむら **京小箱**

二段重×2組
(11.7×11.7×3.9cm)

2~3人前
32品

010

8,800円 (8%税込)
9,504円

最終締切 12/10(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/プラスチック

【一の重】金時人参入り生酢、いくら醤油漬、田作り、伊達巻、紅白蒲鉾、お祝い海老、黒豆、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、梅餅、甘鯛西京焼、笹団子、合鴨コース、数の子醤油漬【二の重】餅巾着旨煮、寿高野含め煮、黒豆がんも含め煮、一口昆布巻、鶏木の芽味噌焼、筍煮、ごぼう煮、海老旨煮、味付こんにゃく、椎茸旨煮、金柑甘露煮、すり身揚巻、帆立旨煮、鱈旨煮、あわび旨煮、手まり麩、松麩、梅型人参

□消費期限:2022年1月2日(日)



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品目詰合せました。

京菜味のむら
坂ノ上茂樹料理長

京菜味のむら **小町**

三段重
(18.2×15.8×4.3cm)

2~3人前
33品

009

10,000円 (8%税込)
10,800円

最終締切 12/10(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/プラスチック

【一の重】鱈旨煮、伊達巻、田作り、お祝い海老、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、鶏木の芽味噌焼、あわび旨煮、味付け数の子【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、たたきごぼう、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅餅、だし巻、甘鯛西京焼、豚角煮、お祝い松葉串、金柑甘露煮、若桃甘露煮【三の重】餅巾着旨煮、姫こうや含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、連根型こんにゃく、筍煮、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮、松麩、手まり麩、梅型人参

□消費期限:2022年1月2日(日)





おせちには欠かせない定番料理を中心に、バランス良く、見た目も華やかにお重に盛り込みました。



おせち料理の定番料理に加え、京料理らしい上品な味付けの惣菜をバランス良く三段のお重に盛り込みました。

京都しょうざん 則竹暁裕料理長



京都しょうざん 春栄

一段重 (22.6×22.6×5.1cm)

2人前 33品

012 10,000円 (8%税込) 10,800円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/木製

ローストビーフ葱ソースがけ、田作り煮、金柑百合根市松、赤魚西京焼、鱈柚庵焼、金柑甘露煮、酢だこ、のどろ甘酢漬、かぶら甘酢漬、ぶり南蛮漬、梅麩含め煮、空豆、焼帆立、紅白市松蒲鉾、牛肉八幡巻、焼湯葉巻、海老の旨煮、九条葱入り玉子焼、市松錦糸巻、にしん昆布巻、合鴨スモーク、鶏照焼柚子胡椒、金箔黒豆煮、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、きんとん、あわび煮、小松菜と揚げの煮物、人参ねじり梅含め煮、いくら醤油漬、紅白なます、味付数の子、松前漬

□消費期限:2022年1月1日(土)

京都しょうざん 千ヶ峰

三段重 (20.1×20.1×5.1cm)

3~4人前 51品

011 15,000円 (8%税込) 16,200円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/木製

【一の重】伊達巻、田作り煮、金柑百合根市松、穴子八幡巻、紅かまぼこ、白かまぼこ、味付花こんにゃく、あわび煮、磯わかめ、海老の旨煮、味付パイ貝、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、きんとん、ローストビーフ、金箔黒豆煮【二の重】赤魚西京焼、手まり餅、鱈柚庵焼、蓬麩含め煮、栗麩含め煮、海藻いか、牛肉のしぐれ煮、ちりめん山椒、のどろ甘酢漬、子持昆布山海和え、合鴨スモーク、若桃甘露煮、ロールサーモントラウト、湯葉有馬煮、味付数の子、松前漬、金柑甘露煮【三の重】鱈けんちん焼、焼帆立、さつま芋レモン煮、鶏塩麹焼、万願寺唐辛子の甘辛煮、くるみ甘露煮、梅小川巻、いくら醤油漬、紅白なます、わらび餅、抹茶わらび餅、味付焼筍、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬、椎茸旨煮、梅麩含め煮、一口昆布巻、寿高野豆腐煮

□消費期限:2022年1月1日(土)



絢爛豪華、渾身力作の特大おせち三段重



(右)料理長 千賀 信明 (左)副料理長 山口 直秀



彩り鮮やかで本格的な和風おせち料理

割烹料亭「千賀」監修 天寿千 三段重

三段重 (25.7×25.7×5.3cm)

4~5人前 60品

祝箸 5膳付き

014 19,980円 (8%税込) 21,579円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび 重箱/紙

【一の重】白花豆、田作り、酢牛蒡、梅真丈、伊達巻、紅鮭昆布巻、蛸小倉煮、湯葉旨煮、海老芝煮、紅白祝袋、あわび旨煮、さごの昆布ダマ、若桃甘露煮、魚の子旨煮、洗皮付き栗金団、数の子鱈甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、焼き帆立【二の重】青梅甘露煮、烏賊黄金焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、ままかり市松、たら旨煮、鱈西京焼、紅鮭しんじょう、椎茸旨煮、寿高野豆腐、新緑ふくさ焼、白身魚のエスカベッシュ、紅白結び餅、祝い海老、寿栗甘露煮、貝雲丹和え、穴子八幡巻、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、たこ生巻、くるみ煮、錦玉子、柚子オーロラ【三の重】栗のし鶏、紅鮭白醤油焼、手揉まんじゅう、紅白なます、紅白錦糸巻、えび紅白奉書、鶏照焼、ごまさま、紫芋金団、柚子くらげ、紅鮭いか和え、味付け子持昆布、海老マリネ、鮭笹茶巾、こんにゃく旨煮、はい貝串刺、豚角煮、烏賊松笠白焼

□消費期限:2022年1月2日(日)

割烹料亭「千賀」監修 吉寿千 三段重

三段重 (19.5×19.5×5.3cm)

3~4人前 41品

013 13,980円 (8%税込) 15,099円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび、かに 重箱/紙

【一の重】伊達巻、手揉餅、味付け子持昆布、洗皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花豆、数の子鱈甲漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅かんだし【二の重】酢牛蒡、焼き帆立、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまさま、紅ずわいかに爪、寿栗甘露煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね【三の重】鱈西京焼、紅鮭しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鮭いか和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごの昆布ダマ

□消費期限:2022年1月2日(日)

三好野本店

結びおせち 三段重

三段重(18.5×18.5×17.5cm)

3人前
27品

015

13,889円 (8%税込) 15,001円

最終締切 12/26(日)

お渡し日 12/31(金)

常温

◎乳成分・卵・小麦・えび

重箱/紙

【一の重】海老塩焼、鶏肉香草焼、紅白かまぼこ、チキンロール、たらこ甘辛煮、トラウトサーモンローズ、黒豆煮、田作り(きびなご、砂糖、本みりん、その他)、ケーパー

【二の重】ブリ照焼、伊達巻、海老煮、味付け数の子、北欧サラダ(魚卵加工品、半固体状ドレッシング、その他)、牛肉甘辛煮、豚角煮、いくら醤油漬

【三の重】こんにゃく煮、高野豆腐の含め煮、海老チリソース、さつま芋きんとん、昆布巻、ままかり酢漬、チキンマリネ、くらげ中華風和え、鶏砂肝直火焼、栗甘露煮

□消費期限:2022年1月1日(土)23時

じっくり焼き上げた
海老の塩焼きや
国産豚の角煮など
彩り豊かに仕上げました。



中国四川料理又来軒

特製中華 おせち

2~3人前
10品

一段重(25.5×25.5×4.1cm)

016

10,000円 (8%税込) 10,800円

最終締切 12/26(日)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎卵・小麦・えび

重箱/合成樹脂

豚肉の四川風味漬け・豚軟骨と山菜の四川風和え・中華クラゲの甘酢和え・白身魚の胡麻風味・ポイル有頭海老・合鴨胸肉のスモーク・鶏腿肉の醤油風味・豚肉団子の甘酢煮・栗の甘露煮・黒豆煮

□消費期限:2022年1月1日(土)

初春を彩る中華おせちでご家族に口福を!

料理長
鄧 富倫



宅配
おせち

12月30日(木) お届け **冷凍ご自宅宅配おせち**

ご自宅までお届けする商品となります。(店舗受け取り不可・送料込)

安全安心で美味しさにこだわった——
JR四国ホテルズ・濑川総料理長監修
JRホテルクレメント高松



2~3人前
35品

一段重(25.7cm×25.7cm×5.5cm)



3~4人前
54品

三段重(19.5cm×19.5cm×5cm)

018

和洋中一段

18,056円 (8%税込) 19,501円

最終締切 12/17(金)

配達日 12/30(木)

冷凍

◎乳成分、卵、小麦、えび、かに 重箱/紙

【一の重】日本料理 味付け数の子、伊吹島かえりちりめん佃煮、牛肉笹包み、金柑蜜煮、味付けバイ貝、讃岐さーもん昆布巻、真鯛西京焼、貝付流れ子、栗きんとん、伊達巻、紅白蒲鉾、黒豆蜜煮、紅白なます、味付けいくら、西洋料理 蟹風味新丈、あかにし香草松葉、海老の香草オイル漬、生ハムメロンムース、市松テリーヌ、ショコラテリーヌ、愛媛県産レモン輪切り、阿波尾鶏スモークハム、讃岐コーチンハム、愛媛県産不知火、オリーブ佃煮、ビーフテリーヌ、中国料理 クリーム包み、桃型花餅、菜の花信田、海老のチリソース煮、中華飯だこ、真鯛の魚卵和え、赤海老直七風味、中華くらげ、梅型人参

□消費期限:解凍後1日 冷凍保存1か月

017

和洋中三段

32,407円 (8%税込) 35,000円

最終締切 12/17(金)

配達日 12/30(木)

冷凍

◎乳成分、卵、小麦、えび、かに 重箱/紙

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、金柑蜜煮、花咲蟹甲羅盛り、牛肉笹包み、貝付流れ子、味付けバイ貝、松前漬、菜の花信田、伊達巻、帆立たらこ和え、味付けいくら、伊吹島かえりちりめん佃煮、真鯛西京焼、湯葉てまり、梅型人参、黒豆蜜煮、紅白なます、瀬戸内真蛸酢漬、讃岐さーもん昆布巻、糸昆布甘酢炊き【二の重】讃岐コーチンハム、クリーム包み、レーズン&レパン、博多焼チーズ、ショコラテリーヌ、愛媛県産不知火、市松テリーヌ、阿波尾鶏二色巻、ミックスビーゼ、海老のオイル漬、海老サラダベッパァー添え、あかにし香草松葉、蟹風味新丈、生ハムメロンムース、生ハムマンゴームース、ビーフテリーヌ、コロニション【三の重】クランベリーポーク、若桃甘露煮、桃型花餅、中華帆立、中華飯だこ、真鯛の魚卵和え、栗きんとん、蟹爪、サーモン錦糸巻、くるみ甘露煮、阿波尾鶏コーストスベアリブ、阿波すだちスモークハム、杏子蜜煮、海老のチリソース煮、赤海老直七風味、中華くらげ

□消費期限:解凍後1日 冷凍保存1か月

オードブル

(21.7cm×21.7cm×10cm)
×三段

3~4人前
22品

ホテルの味をご家庭で

019 JRホテルクレメント高松
オードブルセット

11,111円 (8%税込) 12,000円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎乳成分、卵、小麦、えび
重箱/プラスチック

【オードブル一段】ピンチョス2種、トマトのファルス、帆立貝のラトゥーウーのオモニエール、スモークサーモンのルーレ、グジェール、小海老とオレンジのサラダ【オードブル二段】ポローバンに詰めた海の幸のクリーム煮、パテアンクルト、キッシュロレーヌ、オリーブ豚とチーズ・彩り野菜のプロシエツ、オリブ地鶏のマール仕立て、ホテル特製ローストビーフ、林檎と人参レーズンのカラメリゼ【デザート】フルーツショートケーキ、バイクドチーズケーキ、ガトーショコラ、フランポワーズムース、抹茶ムース、オレンジムース、キウイとレモンのムース、マンゴームース、フィナンシェ、チョコレートの花細工

□消費期限:お渡し日当日

021

ハッピーオードブル

35×35cm
2,980円 (8%税込) 3,219円

4~5人前

常温

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

◎乳成分、卵、小麦、えび □消費期限:お渡し日当日

作りたてをお渡しするためにお渡し時間の指定ができます

※写真はイメージです

020

ハッピーオードブル

30×30cm
1,980円 (8%税込) 2,139円

3~4人前

常温

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

◎乳成分、卵、小麦、えび □消費期限:お渡し日当日

作りたてをお渡しするためにお渡し時間の指定ができます

※写真はイメージです

お寿司



※写真はイメージです

本鮪中トロ入り、
人気の海鮮具材です

5~6人前
48個

本まぐろ(中トロ、赤身)・鱈いくら・鯛・かんぱち・大エビ・
アルゼンチン赤えび・アトランティックサーモン

022

海鮮盛合せ(本鮪中トロ・赤身入り)
37.5×37.5cm わざび抜き(わざび小袋付)

5,980円 (8%税込) 6,459円

冷蔵

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

◎小麦・えび □消費期限:お渡し日当日

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます

本鮪中トロ入り、人気の海鮮具材です

本まぐろ・中トロ・鯛・アトランティックサーモン・
かんぱち・鱈いくら・アルゼンチン赤えび・
大エビ・厚焼き卵

4~5人前
35個

人気のネタを使用しました

本まぐろ・鯛・アトランティックサーモン・鱈いくら・紋甲いか・釜煮穴子・
アルゼンチン赤えび・大エビ・かんぱち・厚焼き卵

2~3人前
31個



※写真はイメージです



※写真はイメージです

023

本鮪中トロ入り海鮮にぎり盛合せ
32.1×32.1cm わざび抜き(わざび小袋付)

3,980円 (8%税込) 4,299円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎卵、小麦、えび □消費期限:お渡し日当日

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます

024

本まぐろ入り海鮮にぎりパーティ
38.5×21.9cm

わざび抜き(わざび小袋付)
2,980円 (8%税込) 3,219円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

冷蔵

◎卵、小麦、えび □消費期限:お渡し日当日

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます

バリエーション豊かな詰め合わせです。
小鯛も入りおめでたい席にぴったりです。

026 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずし(鯖10個・鮭5個・鯛5個)
29×17.5×4.5cm

3,148円 (8%税込) 3,400円

常温

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

※写真はイメージです

◎小麦(箱/木箱)

□消費期限:2022年1月1日(土)22時 ※柿の葉をとってお召上がりください。

奈良県五條市に古くより伝わるふるさとの味です。
さば寿司は柿の葉寿司のスタンダードです。

027 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずしさば
(鯖14個) 14.5×23×3.5cm

1,820円 (8%税込) 1,966円

常温

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

※写真はイメージです

◎小麦(箱/紙)

□消費期限:2022年1月1日(土)22時 ※柿の葉をとってお召上がりください。

贈り物にも最適な岡山名物「祭ずし」のお正月限定版。
一年間の感謝の気持ちを込めました。



※写真はイメージです

3人前

025 三好野本店

新春祭ずし 19.5×19.5×6.5cm

3,241円 (8%税込) 3,501円

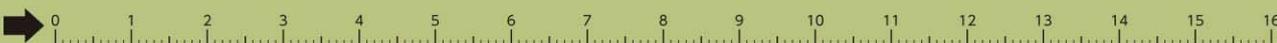
最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/31(金)

常温

◎小麦・卵・えび(重箱/ABS) □消費期限:2022年1月1日(土)23時

酢飯、錦糸玉子、あさり煮、穴子煮、えび煮、椎茸煮、さわら酢漬、ままかり酢漬、焼き竹の子、れんこん酢漬、たこ酢漬、いくら醤油漬、紅生姜、おぼろ



※写真はイメージです



しゃぶしゃぶ

032 香川県産

讃岐牛(オリーブ牛)
ローズしゃぶしゃぶ 500g
5,980円 (8%税込) 6,459円

最終締切 12/17(金)
お渡し日 12/30(木)・31(金)
消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



033 香川県産

讃岐牛(オリーブ牛)
モモしゃぶしゃぶ 500g
4,180円 (8%税込) 4,515円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

香川の生産者が、大麦を含む生協指定の配合飼料で育てた旨味たっぷりの産直豚です。

※写真は1,000gです。

034 香川県産

コープの産直
讃岐もち豚ロース
しゃぶしゃぶ 1000g
2,500円 (8%税込) 2,700円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

035 香川県産

コープの産直 讃岐もち豚ロースしゃぶしゃぶ 500g
1,280円 (8%税込) 1,383円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

036 香川県産

コープの産直 讃岐もち豚
バラしゃぶしゃぶ 500g
1,180円 (8%税込) 1,275円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

※写真はイメージです



すき焼き

瀬戸内の温暖な気候風土のなかで育まれた讃岐牛に、県木・オリーブの搾り果実を与えて育て上げました。



028 香川県産

讃岐牛(オリーブ牛)
カタロースうすぎり 500g
4,780円 (8%税込) 5,163円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日



029 香川県産

讃岐牛(オリーブ牛)
ロースうすぎり 500g
5,780円 (8%税込) 6,243円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

しほろ牛は広大な十勝平野の新鮮な空気と水で健康に育ったホルスタイン種で、適度な脂肪があり、ジューシーでやわらかい赤身が自慢です。



030 北海道産

しほろ牛ロース
うすぎり 500g
3,280円 (8%税込) 3,543円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日



031 北海道産

しほろ牛カタロース
うすぎり 500g
2,980円 (8%税込) 3,219円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

※写真はイメージです



040 香川県産
讃岐牛(オリーブ牛)
サーロインステーキ 500g(2枚)
6,780円 (8%税込) 7,323円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



041 北海道産
しほろ牛サーロイン
ステーキ 360g(2枚)
2,380円 (8%税込) 2,571円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日



042 国産
牛ヘレステーキ
360g(3枚)
3,480円 (8%税込) 3,759円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日



※写真はイメージです

ステーキ

焼肉



037 香川県産



讃岐牛(オリーブ牛)
カタロースバラ焼肉セット 500g
4,800円 (8%税込) 5,184円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



038 香川県産



讃岐牛(オリーブ牛)
モモ焼肉 500g
4,380円 (8%税込) 4,731円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



039 国産

牛カルビ(バラ)焼肉 500g
3,280円 (8%税込) 3,543円

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵

海の幸



オリーブの餌で飼育された「ハマチ」は、酸化・変色しにくく、さっぱりとした味わいが特長です。

043 香川県産

オリーブハマチ刺身・切身用
原魚(養殖)3.6kg:片身分(1.8kg)

3,980円 (8%税込) 4,299円

最終締切 12/17(金)
お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

□消費期限:お渡し日含む刺身用3日・切身用5日



お刺身やしゃぶしゃぶ、照焼きなどで!

※写真はイメージです

瀬戸内海の脂ののった「秋さわら」と県産品「オリーブはまち」を使用。瀬戸内にこだわり、独自の味噌に漬けこみました。

※写真はイメージです



047 瀬戸内海産

鯖とオリーブはまちの味噌漬 1箱5切詰

(鯖3切, オリーブハマチ2切)

1,280円 (8%税込) 1,383円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

※味噌を洗い流して、フライパンなどで焼き上げてください。
□賞味期限:製造日より7日 ※1切れずつ包装されています。



お刺身で美味しく!!

世界で初めて、「近畿大学」が成功させた、完全養殖クロマグロです。品質に拘った脂ののった逸品です。

※写真はイメージです



044 長崎県産

近大クロマグロ(中トロ) 120g

2,200円 (8%税込) 2,376円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

※お好みにスライスしてお召上がりください。
□消費期限:お渡し日含む3日

一般の「いけす」の約半分の密度で養殖。適度な運動量でのびのびと泳いで育つふりは、身が締まってほどよく脂ののった、より天然物に近い味になります。

おせち・お刺身・しゃぶしゃぶに

045 長崎県産

大いけす育ちぶり 1/4(養殖) 1/4身

2,200円 (8%税込) 2,376円



※写真はイメージです

B-1かB-2どちらかの部分をお渡します。部位の指定はできませんので、ご了承ください。

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:2022年1月3日(月) ※箱なし、中身のみ



香川県産 讃岐さーもんを使用



048 香川県産

讃岐さーもん こうじ漬け 5切

1,580円 (8%税込) 1,707円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

□賞味期限:製造日より5日



※写真はイメージです

046 長崎県産

大いけす育ちぶり フィール(養殖) 片身(1.5kgアップ)

4,380円 (8%税込) 4,731円



※写真はイメージです

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:2022年1月3日(月) ※箱なし、中身のみ

香川育ち(養殖)の「讃岐さーもん」を冷燻製法で仕上げたソフトスモークサーモン。

050 香川県産

讃岐さーもんスモーク 50g×3(ドレッシング付)

2,180円 (8%税込) 2,355円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

※解凍後、そのままお召上がりください。

□賞味期限:60日(解凍後は、要冷蔵にて5日以内にお召上がりください。)

昔ながらのスモークハウスと桜のチップを使い、時間をかけてゆつくりと燻製にしました。豊かな薫りと滑らかな舌触りが自慢の逸品!



※写真はイメージです

水揚げ後、すぐに殻むきして急速凍結。甘みがしっかり味わたるほたて貝柱です。

049 北海道ぎょれん

北海道産ほたて貝柱(化粧箱) 400g(M-Sサイズ)(約10~15粒)

2,980円 (8%税込) 3,219円

最終締切 12/17(金)

お渡し日 12/30(木)・31(金)

冷蔵

※解凍後、そのままお召上がりください。

□賞味期限:365日(解凍後は、要冷蔵にて2日以内にお召上がりください。)

お刺身の他、バター炒めやマリネなどにも!

「大きい」サイズのみ使用!



※写真はイメージです

焼きがにやお鍋でどうぞ!
身が厚く食べ応えのある
タラバガニ。

051 ロシア産
ボイルたらばがに
(冷凍) 箱入 800g
9,800円 (8%税込)
10,584円

最終締切 12/5(日) **冷蔵**
お渡し日 12/30(木)・31(金)

◎かに
□賞味期限:30日
(解凍後は、要冷蔵にて2日以内にお召し上がりください。)



厳選

かにしゃぶに最適!
解凍後そのままお召し上がりください。
また、しゃぶしゃぶ用としてもお使いいただけます。

053 ロシア産他
生ずわいがに棒ポーション
1kg (500g×2)
15,000円 (8%税込)
16,200円 **冷蔵**

最終締切 12/5(日) お渡し日 12/30(木)・31(金)

◎かに □賞味期限:30日(解凍後は、要冷蔵にて2日以内にお召し上がりください。)
※この製品は中華人民共和国で加工しています。



お鍋や焼きがににどうぞ!
食べやすくハーフポーション加工。

052 ロシア産
生ずわいがに
ハーフポーション1kg
8,800円 (8%税込)
9,504円 **冷蔵**

最終締切 12/5(日) お渡し日 12/30(木)・31(金)

◎かに ※加熱用
□賞味期限:30日(解凍後は、要冷蔵にて2日以内にお召し上がりください。)



055 徳島県産
活車えび
活(養殖)・10尾(約250g)
3,500円 常温
(8%税込) 3,780円

最終締切 12/17(金)
お渡し日 12/30(木)・31(金)

◎えび □消費期限:お渡し日含む2日

お刺身や塩焼き、天ぷらなどで!
新鮮な活きえびをご自宅で。



056 愛媛県産
浜ゆで伊勢海老
2尾入(原魚1尾300g)
8,800円 冷蔵
(8%税込) 9,504円

最終締切 12/17(金)
お渡し日 12/30(木)・31(金)

□消費期限:お渡し日含む3日
(解凍してのお届けになります。)

鮮度のいい伊勢海老を浜ゆでにし、
冷凍しました。食べやすいように
ハーフカットしています。



身入りの良い毛ガニを
浜ゆでにし、冷凍しました。



054 北海道産
浜ゆで毛ガニ 1パイ(原魚400g)
3,980円 (8%税込)
4,299円 **冷蔵**

最終締切 12/5(日) お渡し日 12/30(木)・31(金)

◎かに □消費期限:お渡し日含む3日(解凍してのお届けになります。)

香川県産のキャビアを2.5%の甘塩で仕上げて
いるので、キャビア本来の味を楽しめます。

058 つばさキャビアセンター
瀬戸内キャビア 1瓶(15g)
8,200円 (8%税込)
8,856円 **冷蔵**

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

※そのままお召し上がりください。
□賞味期限:お渡し日含む7日

サーモン、アボカド等を使って
一口オードブルに!



北海道産秋鮭のいくらを醤油漬けに。
新鮮ないくらのお味が自慢!

057 北海道ぎょれん
北海道産いくら醤油味(化粧箱)
180g
2,980円 (8%税込)
3,219円 **冷蔵**

最終締切 12/17(金) お渡し日 12/30(木)・31(金)

※解凍後、そのままお召し上がりください。
□賞味期限:365日(解凍後は、要冷蔵にて4日以内にお召し上がりください。)

手巻き寿司やちらし寿司等に
たっぷり使えます。



「新物」
いくらを
使用!