

# おせち



新しい年は、安心しておいしい  
コープのおせちでお迎えください。

2019 新春  
コープの  
ご予約カタログ



## おせち

早割

早期割引  
予約締切 **11/26**(月)

このマークの商品は11/26(月)までのご注文でお得な早期割引価格になっています。

予約締切

おせち・迎春商品の予約締切は  
商品ごとに異なります。

※おせちの予約締切は商品ごとに異なります。(詳しくはカタログでご確認ください)

商  
品  
お渡し日

おせち **12/31**(月)

※迎春商品の一部は  
12/30(日)・12/31(月)  
詳しくはカタログで  
ご確認ください。

※カタログの「税込価格」は精算時のお支払い金額の合計が高くないよう小数を切上げ…参考価格として表示しております。  
※印刷の性質上、商品写真と現物の色が異なる場合がございます。  
※こちらのカタログ商品「クリスマスケーキ・迎春商品・おせち」は総額割引の対象外とさせていただきます。  
※数量限定商品は予定数量になり次第、締切らせていただきますのでお早めにご注文をお願いします。

※一部内容が天候不良などにより変更となる場合がありますが、あらかじめご了承ください。

昨年度  
人気No.1



古都が育んだ京料理本来の味を受け継いだ格調高い「京のおぼんざい屋」が作る、おせち料理「初夢」は、コープかがわ限定です。華やかに彩る日本のお正月をお楽しみ下さい。

# 初夢

コープかがわ限定

2~3人前  
24品

一段重 (24×24×6.7cm)

001

早割 11/26 (月) までのご予約で

本体 **9,500円**  
税込 10,260円

002

本体 **10,000円** | 税込 10,800円

最終締切 12/23 (日) | お渡し日 12/31 (月) のみ | 冷蔵

◎乳・卵・小麦・えび 重箱の素材/紙

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・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・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・鶏肉の西京焼き・若桃シロップ漬・ぶりの照り焼き □消費期限2019年1月2日(水) (野村佃煮)

コープ限定おせち

お渡し日: 12/31 (月) のみ



大切な家族と一年の始まりを美味しく過ごす。厳選された食材をふんだんに使った、晴れやかなおせちです。

本格割烹のおせちを薄味に仕上げました。



お正月に皆様幸せになるように仕切りの彩が可幸せになっております。



祇おん江口料理長 江口賢博

コープ 一段重 2~3人前  
こうべ **初春** (24.7×24.7×5.4cm) 30品

005

本体 **11,000円** | 税込 11,880円  
最終締切 12/26 (水) | お渡し日 12/31 (月) のみ | 冷蔵

◎卵・小麦・えび 重箱の素材/紙

金時人参紅白なます、松笠くわい煮、煮だれんこん、ふき煮、手綱こんにゃく、椎茸煮、里芋煮、手まり麩、小菊含め煮、煮まごぼう(甘酢風味)、花形にんじん、合鴨ロース、みつせ鶏つくね、青桃甘露煮、白桃饅頭、紅梅饅頭、祝えび、味付数の子、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒黒豆、栗甘露煮、真だら旨煮、宝巻、白花生、くるみ鮎炊き、スモークサーモンマリネ、ぶり照焼、田作り、いくら醤油漬

◎消費期限: 2019年1月2日(水)

祇おん江口 一段重 約2人前  
監修 **幸乃舞** (外寸: 26.5×26.5×6cm) 30品

003

早割 11/26 (月) までのご予約で  
本体 **10,800円**  
税込 11,664円

004

本体 **11,800円** | 税込 12,744円  
最終締切 12/6 (木) | お渡し日 12/31 (月) のみ | 冷蔵

◎乳・卵・小麦・えび・かに 重箱の素材/木

カシューナッツ鮎炊き、篠山産大粒黒豆、枝豆ちぎり揚げ、ちりめん山椒、ひろうす、きぬさや、にしん昆布巻、なると芋きんとん、栗甘露煮、牛タン入りボロニアソーセージ、鰻蒲鉾、紅白なます、田作り、たき牛蒡、焼海老、鮭とお野菜の彩り新文、いか黄金焼、ふっくら鱈焼、竹の子旨煮、かに風味団子、彩り高野豆腐、よもぎ姫万頭、合鴨スモーク、国産牛ローストビーフ、紅白蒲鉾、味付数の子、幸なると、帆立柚子明太、味付いくら、だし巻玉子 □消費期限: 2019年1月2日(水)

※一部内容が天候不順などにより変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。※商品はいずれも数に限りがございます。お早めにご予約ください。万一品切れの際はご容赦ください。※カタログに記載のある「何人前」は目安です。※重箱のデザインは変更することがあります。※おせちの限り、一部食品添加物自主基準を緩和しています。※商品の写真に載っていません。祝儀、祝巻、装飾物は商品に含まれません。

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。



2~3人前  
33品

京菜味のむら  
おせち

# 小町

三段重 (外寸:約18.2×15.8×4.3cm×3段)

007

本体10,000円 税込10,800円

最終締切 12/12(水)  
お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵  
◎乳・卵・小麦・えび 重箱の素材/プラスチック

【一の重】鰯旨煮、伊達巻、黒豆、栗甘露煮、お祝い海老、たたきごぼう、笹団子、あい鴨旨煮、味付け数の子、お祝い松葉串【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、鶏山椒焼、金時人参入り生酢、いくら、田作り、だし巻、甘鯛西京焼、あわび旨煮、葉付金柑甘煮、若桃甘露煮、三色団子松葉串【三の重】餅巾着旨煮、姫こうや含め煮、手綱こんにゃく、椎茸旨煮、海老旨煮、筍煮、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮、松鮓、手まり麩、梅型人参  
□消費期限:2019年1月2日(水)



花を生ける様に  
彩り鮮やかな  
料理31品目を竹籠に  
詰合せました。



◎味のむら  
料理は版7上高刷

2~3人前  
31品×2

京菜味のむら  
おせち

# 花籠

二段重 (外寸:φ21.6×5.5cm/一段×2)

006

本体11,100円 税込11,988円

最終締切 12/12(水)  
お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵  
◎乳・卵・小麦・えび 重箱の素材/紙

黒豆、梅餅、金時人参入り生酢、いくら、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、あい鴨つくね串、松笠いか、田作り、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、だし巻、ローストポーク、赤魚西京焼、数の子、笹団子、栗甘露煮、黒豆がんもめ煮、六角里芋煮、手綱こんにゃく、寿高野含め煮、椎茸旨煮、ごぼう煮、肴煮、手まり麩、梅型人参、若桃甘露煮、葉付金柑甘煮 □消費期限:2019年1月2日(水)



厳選吟味された素材の味を生かしながら  
丁寧に仕上げました。ご家族で晴れの日を  
お祝いいただけます。京風おせち三段重です。

# 平安

三段重 (17.8×17.8×5.3cm×3段)

2~3人前  
40品

009

本体15,000円 税込16,200円

最終締切 12/23(日)  
お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵  
◎乳・卵・小麦・えび・かに 重箱の素材/紙

味付け数の子、祝海老、射こみ高野豆腐、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、若桃シロップ漬、こはだ栗漬、甘露いもレモン煮、海鮮市松、豚の角煮、紅白生酢、焼き湯葉巻、松前漬、栗甘露煮、昆布巻、いくら醤油漬、酢鰯、わらび餅(レモン)、海鮮サーモンサラダ、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、とりのテリーヌ、うめ麩、さんとん、丸たたき牛蒡、筍にしめ、鱧のうま煮、市松玉子、生椎茸ふくませ煮、てり焼き帆立、鮭の西京焼き、小鯛の酢漬、葉付金柑、寿鶴人参味付け、紅鮭昆布巻、田舎金時豆、ごまめ  
□消費期限:2019年1月2日(水) (野村佃煮)



朱赤の四段のお重いっぱい、  
京のお正月を映したおせちです。

京菜味のむら  
おせち

# 雅

四段重 (外寸:約17.8×17.8×5cm×4段)

4~5人前  
45品

008

本体20,000円 税込21,600円

最終締切 12/12(水)  
お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵  
◎乳・卵・小麦・えび・かに 重箱の素材/紙

【一の重】梅甘露煮、椎茸旨煮、笹団子、お祝い海老、数の子、のし梅奉書、あわび旨煮、三色団子松葉串【二の重】たたきごぼう、さばの彩り巻、紅白蒲鉾、一口昆布巻、田作り、からすみ、だし巻、帆立旨煮、鯉西京焼、葉付金柑甘煮、お祝い松葉串【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、豚角煮、黄金にしん、たこ梅酢漬、いくら、鱧旨煮、黒豆、梅餅、栗さんとん、鶏木の芽味噌焼、紅白松葉串【四の重】湯葉にしん笹奉書、手綱こんにゃく、寿高野含め煮、肴煮、ごぼう煮、穴子八幡巻、鮭てまり湯葉、梅型人参、手まり麩、あい鴨ロース、金時人参入り生酢、蟹爪、若桃甘露煮、鯉くるみ □消費期限:2019年1月2日(水)

◎アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に表示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。  
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移入の可能性については表示対象としていません。  
※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷凍保存 冷蔵 要冷蔵保存 常温 常温保存 ※ご来店の際はお申し込み書控えを必ずご持参ください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。



千賀屋人気の正統派6.5寸サイズのおせち料理です。



(右)総料理長 千賀 信明  
(左)副料理長 山口 寛秀

3~4人前  
41品

割烹料亭千賀  
監修

**吉寿千** 三段重  
内寸(18.3×18.3×3.9cm)

012

013

早割 11/26(月)までのご予約で  
本体 **12,800円**  
税込13,824円

本体 **13,800円**  
税込14,904円

冷蔵

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/31(月)のみ ◎乳・卵・小麦・えび 重箱の素材/紙

【一の重】あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、洗皮付き栗金団、金箔黒豆、田作り、白花豆、金柑甘露煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬まんじゅう、紅白なます、紅白錦糸巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、あわび旨煮【二の重】鶏照焼、柚子鶏つくね、伊達巻、紅鮭昆布巻、酢牛蒡、えび紅白奉書、さごしの昆布め、手毬餅、松前漬、蛸小倉煮、錦玉子、湯葉旨煮、紅鮭しんじょう、梅かんざし【三の重】穴子八幡巻、紅芋金団、寿高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、柚子オーロラ、牛肉とごぼうしぐれ煮、魚の子旨煮、焼き帆立 □消費期限:2019年1月2日(水)



豪華絢爛、  
特大8.5寸のお重  
いっぱい  
盛り込んでいます。

4~5人前  
61品

割烹料亭千賀  
監修

**天寿千** 三段重  
内寸(24.5×24.5×3.9cm)

010

011

早割 11/26(月)までのご予約で  
本体 **18,800円**  
税込20,304円

本体 **19,800円**  
税込21,384円

冷蔵

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/31(月)のみ ◎乳・卵・小麦・えび 重箱の素材/紙

【一の重】白花豆、田作り、焼き甘藷、穴子八幡巻、貝雲丹和え、蛸小倉煮、鶏の八幡巻、梅鮓、海老芝煮、紅白祝袋、さごしの昆布め、あわび旨煮、金柑甘露煮、青梅甘露煮、魚の子旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、数の子鹽甲漬、にしん巻、赤魚の南蛮漬【二の重】洗皮付き栗金団、豚角煮、鳥賊黄金、にしん葉漬、ごまかつま、紅鮭しんじょう、鮭西京焼、若桃甘露煮、たら旨煮、烏賊松笠白焼、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、焼き帆立、祝い海老、寿栗甘露煮、紅白なます、紅白錦糸巻、湯葉旨煮、スモークサーモンローズ、柚子オーロラ【三の重】紅芋金団、柚子くらげ、錦玉子、くるみ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、手毬まんじゅう、いか松風、ばい貝串刺、金箔黒豆、紅鮭いが和え、松前漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、鮎笹茶巾、酢牛蒡、えび紅白奉書、鶏照焼、柚子鶏つくね □消費期限:2019年1月2日(水)

料亭・割烹おせち

お渡し日: 12/31(月)のみ

ミシュラン★獲得の  
予約が取りづらい実力派割烹。  
女性からの支持が高い  
人気のおせち。



池森敏春料理長



**五彩**

金沢割烹 いけ森 監修

約4人前  
45品

二段重(外寸:23×20.5×6.25cm×2段)

014

本体 **18,500円**  
税込19,980円

冷蔵

最終締切 12/6(木) お渡し日 12/31(月)のみ

◎小麦・卵・乳・えび 重箱の素材/木

【一の重】ホワイトロースハム、ねり切り 鯛、たら甘露煮、いなか漬、貝柱燻製、五郎島きんとん、栗甘露煮、ねり切り 鶏、あゆ甘露煮、百合根、赤魚塩焼、にしん一口巻、紅白なます酢、のどぐる甘酢漬、焼海老、市松錦玉子、たらご旨煮、たたき牛蒡、ともえ金時巻、紫わらびたまり漬、篠山産大粒黒豆、若桃甘露煮、果実とナッツのクリームチーズ寄せ【二の重】ころもまり鮓、松茸煮、焼筍味噌漬、きぬさや、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、くるみ飴焼き、結びすだれ鮓、椎茸味噌、味付小梅人参、合鴨スモーク、いくら醤油漬、味付数の子、赤魚西京焼、田作り、伊達巻、甘海老の彩り和え、ねり切り 亀、ひたし豆、活あわびの白醤油煮、だいこん寿司 □消費期限:2019年1月2日(水)

※一部内容が天候不順などにより変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。※商品はいずれも数に限りがございます。お早めにご予約ください。万一品切れの際はご容赦ください。  
※カタログに記載のある「何人前」は目安です。※集箱のデザインは変更することがあります。※おせちの限り、一部食品添加物自主基準を緩和しています。  
※商品の写真に載っていません。祝儀、装飾物は商品に含まれません。

JRホテルクレメント高松

# 和洋中 おせち

4~5人前  
54品

三段重 (20.8×20.8×6.0cm)

015

本体 **32,000円** | 税込 34,560円

最終締切 12/20(木) | お渡し日 12/31(月)のみ | 冷蔵

◎えび、かに、乳、卵、小麦 重箱の素材/合成樹脂

【一の重】金柑蜜煮、たたき牛蒡、鯖西京焼、鯉昆布巻、鰯照焼、烏賊雲丹焼、梅貝旨煮、笹茶巾、友禅包み、柚子伊達巻、黒豆串、いくら醤油漬、鶏筍、松笠蒸し、梅人参、紅白蒲鉾、数の子、田作り、栗金団、糖甘露煮、小巻湯葉【二の重】肉のバテ、ブリオッシュ包み、国産若鶏のスパイス焼き、砂ずりりと銀杏の響仕立て、リードヴォーロール、海老とアスパラガスのテリーヌ、蟹のテリーヌ、ラングスティヌの生ハム巻き、パート・ド・ブリュレ、鮑の香草焼き、鰻と茄子のミルクフィッシュ、パン・ド・エビスとフォアグラのブリュレ、合鴨と茸のバイ包み、サラミ、ミモレット、ピクルス、牛肉のローストビーフ、グレービーソース添え、スモークサーモンのバラ仕立て【三の重】帆立焼、豚角煮ゼリー、オマール海老と小海老のチリソース、花もち桃、紅芋ごま団子、カシューナッツ、中華くらげ、胡瓜甘酢漬、椎茸醤油煮、焼豚、ソフトシクラブ、蟹爪甘酢煮、豚角煮スライス、海老くろみ、スモークサーモン錦、牛肉牛蒡巻 □消費期限:2019年1月1日(火)

新春を極上の逸品でお召し上がりください。

ホテル・割烹のおせち



JRホテルクレメント高松 滝川 総料理長

お渡し日: 12/31(月)のみ



黒門市場のおせちではありますが、家族団楽で楽しめるよう、和洋折衷のおせちに仕上げております。



名門ホテルオークラ 監修の贅沢 和洋中おせち

(株)ホテルオークラエンタープライズ 総料理長 我田 民生

大阪 黒門市場

## 春薫 三段重

(外寸:15×15×4.6cm×3段)

2~3人前  
40品

017

本体 **10,000円** | 税込 10,800円

最終締切 12/6(木)

お渡し日 12/31(月)のみ | 冷蔵

◎小麦、卵、乳、えび、かに

重箱の素材/紙

【一の重】鯉昆布巻、味付け数の子、田作り、黒豆、金箔、焼海老、紅かまぼこ、白かまぼこ、花餅手まり、若桃甘露、筍土佐煮、金柑甘露【二の重】料亭伊達巻、かれい煮つけ、松前漬、一口にしん昆布巻、たご照焼き、海老錦手まり、若桃甘露、合鴨スモーク、金柑甘露、いか松笠うに焼き、花餅 紅梅、味付けいくら、鮪、近江牛笹包み、花餅 白梅【三の重】きんとん、栗甘露、子宝煮、椎茸旨煮、市松錦玉子、ぶり照焼き、たたきごぼう、梅鉢、りんごと豆腐のバイ包み、帆立明太、さつま芋甘露、エビとアスパラのテリーヌ、はかた地どりのテリーヌ、海鮮彩りサラダ、かつおくろみ □消費期限:2019年1月2日(水)

ホテル オークラ

## 和洋中おせち 三段重

(15.9×15.9×4cm)

3~4人前  
36品

016

本体 **20,000円** | 税込 21,600円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/31(月)のみ | 冷蔵

◎乳、小麦、卵、えび、かに、落花生

重箱の素材/紙

【一の重】サーモントラウトの西京焼き、田作り、紅白かまぼこ、練りきんとん、栗の甘露煮、黒豆煮、五色なます、味付けいくら、伊達巻、金柑甘露煮、お祝い海老、若桃甘露、一口昆布巻【二の重】豚肉のバルサミコ風味、スモークサーモントラウト、レモン添え、ホタテのテリーヌ、大黒しめじのマリネ、添え野菜(赤・黄パプリカ)、帆立の燻製グリル、プロッコリー、パイオン煮、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、ニシンのマリネ【三の重】赤魚の南蛮漬、タコの照焼き黒酢風味、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆鼓醤油ソース、クルミの鮎炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青ザーサイ、中華くらげ、花型人参添え □消費期限:2019年1月1日(火)

アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。 ※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移入の可能性については表示対象としていません。 ※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷凍保存 | 冷蔵 要冷蔵保存 | 常温 常温保存 ※ご注文の際はお申し込み書控えを必ずご持参ください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

「おせちの重箱」のサイズの目安としてお使いください。



ほんなりとは「上品で明るく華やかなさま」を表し、京ほんなりおせちも、少し豪華にあわび、かに爪が入ったミニおせち、ご来客にもおすすめです。

1~2人前  
20品



お一人用のおせちです。豪勢なお正月のお料理を少量づつご堪能いただけます。

1~2人前  
27品

コープかがわ限定 **京ほんなり** 一段重 (10.7×30×6.7cm)

019 早割 11/26(月)までご予約で 本体 **5,900円** 税込6,372円  
020 本体 **6,980円** 税込7,539円

最終締切 12/23(日) お渡し日 12/31(月)のみ ◎乳・卵・小麦・えび・かに 重箱の素材/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・殺付あわび煮・手まり麩・ぶりの照り焼き(野村佃煮) □消費期限:2019年1月2日(水)

生協のおせち **はじめ** 一段重 (29.8×10.7×5.2cm)

018 本体 **4,800円** 税込5,184円  
最終締切 12/26(水) お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵 ◎卵・小麦・えび 重箱の素材/紙

丹波黒黒豆、かまぼこ(赤)、伊達巻、煮べれんこん、手綱こんにゃく、小菊含め煮、ふき煮、煮べごぼう、椎茸煮、里芋煮、花形にんじん、手まり麩、宝巻、紅白なます、たらこの旨煮、田作り、花れんこん、祝えび、味付数の子(1/2)、ぶり照焼、たこ照焼、チキンロール、帆立貝旨煮、若桃の甘露煮、きんとん、いくら醤油漬(カラフトマス) □消費期限:2019年1月2日(水)



新春を極上の逸品でお召し上がりください。

1~2人前  
34品

JRホテルクレメント高松 **三和洋** 二段重 (16.5×16.5×5.5cm)

022 本体 **16,000円** 税込17,280円  
最終締切 12/20(木) お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵 ◎えび・かに・乳・卵・小麦 重箱の素材/合成樹脂

【一の重】柚子伊達巻、笹茶巾、黒豆串、錦西京焼、烏賊雲丹焼、鱈昆布巻、鱈旨煮、蕨、小巻湯葉、紅白蒲鉾、数の子、海老芝煮、田作り、金柑蜜煮、たたき牛蒡、さつま芋レモン煮、錦糸巻、紅白臍、いくら【二の重】肉のパテ、ブリオッシュ包み、国産若鶏のスパイス焼き、砂ずりと銀杏の簀仕立て、リードヴォーロール、海老とアスパラガスのテリーヌ、蟹のテリーヌ、ラングスティヌの生ハム巻き、パート・ド・ブリュイ、鮑の香草焼き、鱈と茄子のミルフィーユ、パン・ド・エビスとフォアグラのブリュレ、合鴨と茸のパイ包み、サラミ、ミモレット、ピクルス、牛肉のローストビーフ グレービーソース添え、スモークサーモンのバラ仕立て □消費期限:2019年1月1日(火)



料亭伝統の味を新しい発想にて盛り付けた、宝宝箱のようなおせち料理です。

約2人前  
27品×2

割烹料亭千賀監修 **舞千二折** 二段重 内寸(15.5×20.8×3.5cm)

021 本体 **9,800円** 税込10,584円  
最終締切 12/17(月) お渡し日 12/31(月)のみ 冷蔵 ◎えび・小麦・卵・乳 重箱の素材/紙

酢牛蒡、にしん酢、紅白錦糸巻、鰯照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、金柑甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、丹波黒大豆蜜煮、きんとんあん、寿栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、鰹くるみ、伊達巻、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子鹽甲漬、昆布巻、祝い海老、若桃甘露煮、梅松葉 □消費期限:2019年1月2日(水)

※一部内容が天候不順などにより変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。※商品はいずれも数に限りがございます。お早めにご予約ください。万一品切れの際はご容赦ください。※カタログに記載のある「何人前」は目安です。※重箱のデザインは変更することがあります。※おせちの限り、一部食品添加物自主基準を緩和しています。※商品の写真に載っていない竹筒、祝箸、装飾物は商品に含まれません。

洋風オードブル



3~4人前  
22品

彩り華やかな本格的な欧風料理が目白押し。

024 一段重(外寸:19.6×29×4.5cm)

本体10,000円 税込10,800円



ポルトファーロ  
星合 創シェフ

最終締切 12/6(木) 冷蔵 ◎小麦、卵、乳、えび  
お渡し日 12/31(月)のみ 重箱の素材/紙

フォアグラのフランドリュ添え・ミートローフスライス・人参のオレンジマリネ・生ハム・モッツアレラチーズバジルソース・海老のテリーヌ・ブラックオリーブ・コルニションピクルス・手長海老のゼリー寄せキャビア添え・彩り野菜のグリル・椎茸のマリネ・ドライマトのマリネ・ローストビーフソース添え・カリフラワーのマスタードマリネ・ブロッコリのマスタードマリネ・くるみのキャラメリゼ・栗金団マロングラッセ添え・スモークサーモントラウト・ドライフルーツとクリームチーズのマリアージュ・鶏肉とキノコのテリーヌ・白身魚のエスカバッシュ・有頭海老の白ワイン煮

□消費期限:2019年1月2日(水)

中華おせち



2~3人前  
13品

高級広東料理の名店がお届けする豪華中華おせち

023 一段重(24.9×18.7×4cm)

本体12,000円 税込12,960円



赤坂璃宮  
オーナーシェフ  
譚 彦彬  
(たん ひこあき)

最終締切 12/17(月) 冷蔵  
お渡し日 12/31(月)のみ

◎乳、小麦、卵、えび、かに、落花生  
重箱の素材/紙

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

□消費期限:2019年1月1日(火)

中国四川料理 又来軒

特製中華おせち



2~3人前  
10品

彩豊かな中華おせち、  
少人数で味わえる、

025 一段重(25.5×25.5×4.1cm)

本体10,000円 税込10,800円



料理長  
高橋 太郎

最終締切 12/26(水) 冷蔵  
お渡し日 12/31(月)のみ

◎小麦・乳・卵・えび  
重箱の素材/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・ボイル有頭海老・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:2019年1月1日(火)

026 二段重(25.5×25.5×4.1cm)

本体20,000円 税込21,600円

4~5人前  
21品



最終締切 12/26(水) 冷蔵  
お渡し日 12/31(月)のみ

◎小麦・乳・卵・えび・落花生 重箱の素材/合成樹脂

手羽元の胡麻風味・小籠包・合鴨胸肉のスモーク・豚軟骨の醤油風味・ボイル有頭海老・中華クラゲの甘酢和え・骨付き鶏腿肉の香り揚げ・イカ黄金・白身魚の胡麻風味・錦玉子・海鮮入り焼き水餃子・豚タンの醤油風味・栗の甘露煮・黒豆煮・白菜の四川風味漬け・車海老とカシューナッツの炒め・フカヒレと紅白なます・豚肉団子の甘酢煮・鶏肉と鷹の爪の炒め・豚肉の四川風味漬け □消費期限:2019年1月1日(火)

本場の技が冴える中華おせち。  
自慢の美味しさをとりそろえました。

アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。  
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移染の可能性については表示対象としていません。  
※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷凍保存 冷蔵 要冷蔵保存 常温 常温保存 ※ご来店の際はお申し込み書控えを必ずご持参ください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。



洋風・中華おせち  
お渡し日:12/31(月)のみ

4~5人前



※写真はイメージです。

028 ハッピーオードブル 35×35cm

本体 2,980円 税込 3,219円

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/31(月)のみ

常温

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。

◎小麦・卵・えび・乳

□消費期限:お渡し日当日にお召し上がりください。

家族みんなで  
食べられる  
サラダの  
盛り合わせ  
サラダ  
オードブル  
直径:約25cm



※写真はイメージです。

030 本体 980円 税込 1,059円

最終締切 12/10(月) お渡し日 12/31(月)のみ

冷蔵

◎乳成分・小麦・かに

□消費期限:受け渡し日翌日まで

ほんのり香る玉ねぎの  
甘さとピリッとスパイシーな  
辛さが絶妙。

029 さぬき鳥本舗

さぬき骨付鶏3本セット

箱サイズ18×20×9cm  
骨付鶏240g×3、チキンオイル70g×1

本体 2,611円 税込 2,820円

最終締切 12/26(水) お渡し日 12/31(月)のみ

冷蔵

□賞味期限:製造より20日

家族みんな集まって、ステキなパーティを!

027 ハッピーオードブル

30×30cm

本体 1,980円 税込 2,139円

◎小麦・卵・えび・乳 □消費期限:お渡し日当日にお召し上がりください。

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/31(月)のみ

常温

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。



3~4人前

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

## 犬とネコのおやつ・ごはん 研究家Deco監修

ワンちゃんが大好きな肉料理と副菜を  
バランスよく詰めたお重です。愛犬だいすき  
お正月料理小皿大1四分  
6品

一段重(13.5×13.5×4cm)

032

本体 1,780円 税込 1,923円

最終締切 12/12(水)

お渡し日 12/31(月)のみ

冷凍

◎乳・卵・小麦・そば・えび・かに 重箱の素材/紙

さつま芋きんとん(さつまいも、脱脂粉乳、ごま)、ミートローフ(牛肉、豚肉、卵、にんじん、  
キャベツ、グリーンピース、スイートコーン、いんげん、ピーマン)、鶏肉の海苔巻(鶏肉、さと  
いも、にんじん、れんこん、ごぼう、たけのこ、しいたけ、焼のり)、うどん、温野菜と小つづ  
がんも(にんじん、いんげん、がんもどき)、魚肉練り製品

□賞味期限:冷凍で2019年1月15日(火)

犬とネコのおやつ・ごはん  
研究家  
Deco監修ネコちゃんが食べやすいように小分けカップにし、  
鰹風味のジュレをトッピングしました。うちのネコちゃん  
おせちネコ1四分  
4品

一段重(13.7×13.7×4.6cm)

031

本体 2,200円 税込 2,376円

最終締切 12/12(水)

お渡し日 12/31(月)のみ

冷凍

◎乳・卵・小麦 重箱の素材/紙

錦糸卵のお魚しんじょ(錦糸卵、和風ジュレ、魚肉すり身、パン粉、豆腐、バター液(パン  
粉、食塩、小麦粉、砂糖、卵粉末、全粉乳、香辛料、酵母エキス)、魚肉練り製品、卵)、紫い  
もきんとんの栗甘露煮のせ(紫さつまいもペースト、ジュレ、栗の甘露煮(くり、砂糖))、ス  
モークチキンのプロッコリー添え(スモークチキン、和風ジュレ、プロッコリー)、サーモン蒸  
しと彩り野菜(魚肉加工品、和風ジュレ、いんげん、でん粉、にんじん、パプリカ、卵)

□賞味期限:冷凍で2019年1月15日(火)



オードブルなど

お渡し日: 12/31(月)のみ

ペットおせち





2~3人前

人気のネタを使用しました

**033**

本まぐろ入り  
海鮮にぎりパーティ

38.5×21.9cm  
わさび抜き(わさび小袋付)

本体 **2,980円**

税込 3,219円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/31(月)のみ

冷蔵

◎小麦・えび・卵

□消費期限：お渡し日当日にお召し上がりください。  
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。

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

本鮪中トロ入り、人気の海鮮具材です。

**034**

本鮪中トロ入り海鮮にぎり盛合せ

30.8×30.8cm  
わさび抜き(わさび小袋付)

本体 **3,980円**

税込 4,299円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/31(月)のみ

冷蔵

◎小麦・えび・卵

□消費期限：お渡し日当日にお召し上がりください。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。

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



※写真はイメージです。

4~5人前



※写真はイメージです。

お正月限定の豪華な岡山名物「祭ずし」。  
贈答用やおもてなしとしても最適な逸品です。

**035** 三好野本店

新春祭ずし 19.5×19.5×6.5cm

本体 **2,778円**

税込 3,001円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/31(月)のみ

常温

◎小麦、卵、えび

□消費期限：2019年1月1日(火) 23時 ※直射日光、高温多湿を避け、冷所に保存のこと

3人前

定番のさば、  
さけに小鯛を  
詰め込みました。

**036** 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずし詰め合わせ

(さば10個・鮭5個・小鯛5個)  
約17.5×29×4.5cm 20個

本体 **3,048円**

税込 3,292円

最終締切 12/10(月)

お渡し日 12/31(月)のみ

常温

◎小麦

□消費期限：1月1日(火) 22時

奈良伝統の味です。

**037** 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずしさば

(さば14個)  
14.5×23×3.5cm

本体 **1,600円**

税込 1,728円

最終締切 12/10(月)

お渡し日 12/31(月)のみ

常温

◎小麦

□消費期限：1月1日(火) 22時



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

◎アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かき)が含まれている場合に示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。  
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移染の可能性については表示対象としていません。  
※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷凍 要冷凍保存 冷蔵 要冷蔵保存 常温 常温保存 ※ご注文の際はお申し込み書控えを必ずご持参ください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

「おせちの重箱」のサイズの目安としてお使いください。



すき焼



SANUKI  
オリーブ牛



瀬戸内の温暖な気候風土のなかで、古くから育まれてきた讃岐牛にオリーブ搾り果実を与えて上げた讃岐牛、それが「オリーブ牛」です。

※写真はイメージです。

お肉

■お渡し日: 12/30(日)・31(月)

038

讃岐牛(オリーブ牛)カタロースうすぎり 500g

本体 **4,800円**  
税込 5,184円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

039

讃岐牛(オリーブ牛)ロースうすぎり 500g

本体 **6,000円**  
税込 6,480円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

040

北海道産 牛ロースうすぎり 500g

本体 **3,300円**  
税込 3,564円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

041

北海道産 牛ロースうすぎり 1,000g

本体 **6,500円**  
税込 7,020円



※写真は500gです。



※写真は1,000gです。

042

讃岐牛(オリーブ牛)ロースしゃぶしゃぶ 500g

本体 **6,100円**  
税込 6,588円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

043

讃岐牛(オリーブ牛)モモしゃぶしゃぶ 500g

本体 **4,300円**  
税込 4,644円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

044

讃岐もち豚ロースしゃぶしゃぶ 500g

本体 **1,380円**  
税込 1,491円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

045

讃岐もち豚ロースしゃぶしゃぶ 1,000g

本体 **2,700円**  
税込 2,916円

046

讃岐もち豚バラしゃぶしゃぶ 500g

本体 **1,180円**  
税込 1,275円

\*

\*

しゃぶしゃぶ



○アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に表示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。  
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造上での微量移染の可能性については表示対象としていません。  
※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷凍保存 冷蔵 要冷蔵保存 常温 常温保存 ※ご来店の際はお申し込み書控えを必ずご持参ください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お肉

■お渡し日: 12/30(日)・31(月)

ステーキ



※写真はイメージです。



**048**  
北海道産  
牛サーロインステーキ 3枚 540g(3枚)

本体 **3,500円** | 税込 3,780円

**049**  
北海道産  
牛サーロインステーキ 2枚 360g(2枚)

本体 **2,400円** | 税込 2,592円

最終締切 12/17(月) | お渡し日 12/30(日)・31(月) **冷蔵**

□消費期限: お渡し日より3日以内にお召し上がりください。



**047**  
讃岐牛(オリーブ牛)  
サーロインステーキ 2枚 500g(2枚)

本体 **6,800円** | 税込 7,344円

最終締切 12/17(月) | お渡し日 12/30(日)・31(月) **冷蔵**

□消費期限: お渡し日より3日以内にお召し上がりください。



**050**  
北海道産  
牛サーロインステーキ  
厚切り2枚  
500g(2枚)

本体 **3,400円**  
税込 3,672円

最終締切 12/17(月) | お渡し日 12/30(日)・31(月) **冷蔵**

□消費期限: お渡し日より3日以内にお召し上がりください。



**051**  
国産牛  
ヘレステーキ3枚  
360g(3枚)

本体 **3,500円**  
税込 3,780円

最終締切 12/17(月) | お渡し日 12/30(日)・31(月) **冷蔵**

□消費期限: お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

焼肉



※写真はイメージです。

**052**  
国産牛カルビ(バラ)焼肉  
500g

本体 **3,300円**  
税込 3,564円

最終締切 12/17(月) | お渡し日 12/30(日)・31(月) **冷蔵**

□消費期限: お渡し日より3日以内にお召し上がりください。

○アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に表示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。  
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としません。  
※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

# 瀬戸内の恵み

お刺身やしゃぶしゃぶ、  
照焼きなどで!

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。

**053** 香川県産

オリーブハマチ刺身・切身用 箱入

原魚(養殖)4.0kg・片身分(2.0kg)



最終締切 12/17(月)  
お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

※写真はイメージです。

□消費期限:お渡し日を含め 刺身用3日・切身用5日

本体 **3,900円** 税込 4,212円

「サ・モン」アボカド等を使って一回オードブル!



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。

**054** つばさキャビアセンター

香川県産キャビア 箱入1瓶(15g)

本体 **8,000円** 税込 8,640円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

※そのままお召上がりください。

□賞味期限:お渡し日を含め7日



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。

**055** 香川県産

讃岐さーもんスモーク 箱入  
50g×3 ドレッシング付

本体 **2,180円** 税込 2,355円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷凍

※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。)



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** 瀬戸内海産他

活車えび 箱入  
活(養殖)・10尾(220g以上)

本体 **2,950円** 税込 3,186円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

常温

◎えび □賞味期限:お渡し日を含め2日

讃岐のふぐを堪能してください。  
カルパッチョでもおいしいよ。

**057** 香川県産

讃岐でんぶく刺身セット  
箱入

外箱サイズ44.0×29.5×9.0cm  
ナシフグ刺身・タタキ80g、とうとう60g

本体 **4,980円** 税込 5,379円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷凍

□賞味期限:90日(解凍後は、要冷蔵にて2日以内にお召上がりください。)



※写真はイメージです。

ぼん酢10g5袋、もみじおろし10g

湯気立つお鍋を、家族団楽で。

**058** 香川県産

讃岐でんぶく鍋セット  
箱入

外箱サイズ33.0×24.0×9.0cm  
ナシフグ270g×2

本体 **4,980円** 税込 5,379円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷凍

□賞味期限:90日(解凍後は、要冷蔵にて2日以内にお召上がりください。)



※写真はイメージです。

ぼん酢10g3袋、もみじおろし3g3袋、  
鍋つゆ40g

瀬戸内にこだわり、  
独自の味噌に漬けこみました。

**059** 瀬戸内海産

鱈とオリーブはまちの  
味噌漬 箱入

1箱5切詰(鱈3切、オリーブハマチ2切)

本体 **1,250円** 税込 1,350円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

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。

□消費期限:製造日より7日

※1切れずつ包装されています。



※写真はイメージです。

瀬戸内海の脂のった「秋さわら」と県産品  
「オリーブはまち」を使用。

香川育ちの「真鯛」を  
ゆっくりと時間をかけて  
焼き上げました。讃岐の伝統の味。

**060** 香川県産

真鯛の浜焼 箱入  
1尾(養殖)原魚(約700g)・  
ゆで卵2~3個

本体 **3,500円** 税込 3,780円

最終締切 12/17(月)

お渡し日 12/30(日)・31(月)

冷蔵

◎卵 □消費期限:製造日より7日



※写真はイメージです。

皮をとり、身をほぐしてお召上がりください。  
お茶漬けにも最適!

海の幸

お渡し日:12/30(日)・31(月)

◎アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に表示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。

※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造上で微量移染の可能性については表示対象としていません。

※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷蔵 要冷蔵保存 常温 常温保存 ※ご来店の際はお申し込み書控えを必ずご持参ください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お好みにスライスしてお召し上がりください。

海の幸・酒

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。

061 長崎県産

近大クロマグロ (中トロ) 箱入

120g

本体 **2,200円**

税込 2,376円

冷蔵



最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

消費期限:お渡し日を含め3日



※写真はイメージです。

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ぶりは、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

062 長崎県産

大いけす育ちぶり1/4(養殖) 1/4身

本体 **2,000円**

税込 2,160円

冷蔵



B-1かB-2どちらかの部分をお渡しします。部位の指定はできませんので、ご了承の上ご利用願います。

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

消費期限:1月3日(木) ※箱なし、中身のみ

※写真はイメージです。

063 長崎県産

大いけす育ちぶりフィーレ(養殖) 片身(1.5kg以上)

本体 **3,980円**

税込 4,299円

冷蔵



※写真はイメージです。

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

消費期限:1月3日(木) ※箱なし、中身のみ

身が厚く食べ応えのあるタラバガニ。

064 ロシア産

生たらばかに(冷凍) 箱入1kg

本体 **8,300円**

税込 8,964円

冷蔵



※写真はイメージです。

最終締切 12/6(木) お渡し日 12/30(日)・31(月)

※加熱用

消費期限:ご家庭の冷凍庫保管の場合、お渡し日より30日以内にお召し上がりください。

食べやすく関節部分を残してむき身にしました。

065 カナダ産他

生ずわいがにしゃぶしゃぶ用(冷凍)箱入1箱(約500g×2)

本体 **8,900円**

税込 9,612円

冷蔵



※写真はイメージです。

最終締切 12/6(木) お渡し日 12/30(日)・31(月)

※加熱用

消費期限:ご家庭の冷凍庫保管の場合、お渡し日より30日以内にお召し上がりください。

食べやすくハーフポーション加工。

066 アメリカまたはロシア産

生ずわいがに(冷凍)箱入1kg

本体 **6,800円**

税込 7,344円

冷蔵



※写真はイメージです。

最終締切 12/6(木) お渡し日 12/30(日)・31(月)

※加熱用

消費期限:ご家庭の冷凍庫保管の場合、お渡し日より30日以内にお召し上がりください。

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。



お刺身の他、バター炒めやマリネなどに!

067 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) 外包材縦17.5×横14.5cm

本体 **2,580円**

税込 2,787円

冷蔵

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

※解凍後、そのままお召し上がりください。

消費期限:製造から365日

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!



手巻き寿司やちらし寿司等にたっぷり使えます。

068 北海道ぎょれん

北海道産いくら醤油味(化粧箱)

180g 外包材:縦約20×横約15cm

本体 **1,980円**

税込 2,139円

冷蔵

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

※解凍後、そのままお召し上がりください。

消費期限:730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。)

最高の酒米といわれる山田錦を50%まで磨いて醸した純米大吟醸。きれいで新鮮な味と柔らかく繊細な香りが絶妙なバランスを保っています。

祝い酒  
アルコール  
度数:15度



069 瀬祭  
純米大吟醸  
磨き50 720ml

本体 **2,980円**

税込 3,219円

常温

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

ほのかに漂う吟醸香と飲み口の良いスッキリとした辛口のお酒です。

祝い酒  
アルコール  
度数:15度



070 朝日酒造  
清酒 久保田  
吟醸 千寿 720ml

本体 **1,850円**

税込 1,998円

常温

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

フルーティーな味わいを存分に堪能していただけます。甘口スパークリングワイン。

ワイン  
アルコール  
度数:10度



071 北海道ワイン  
おたる ナイアガラ  
スパークリング 720ml

本体 **1,648円**

税込 1,780円

常温

最終締切 12/17(月) お渡し日 12/30(日)・31(月)

○アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに)が含まれている場合に示しています(アレルギー物質のマークは2018年10月10日現在の情報です)。  
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品/パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移染の可能性については表示対象としていません。  
※実際の商品写真は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。