

2020 新春
コープの
ご予約カタログ

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

11/25(月)

このマークの商品は11/25(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・迎春商品の予約の締め切りは商品ごとに異なります。

※各商品ごとの予約締め切り日はカタログでご確認ください。

商
品
お渡し日

おせち 12/31(火)

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

※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、締め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



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、醤油風味の佃ダレをからめ仕上げました。



【きんとときまめ】
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。

コープかがわ限定

初夢

2~3人前
26品

一段重
24.0×24.0×6.7cm
(蓋込み)

古都が育んだ京料理本来の味を受け継いだ格調高い『京のおばんざい屋』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。

早割

001

11/25(月)までのご予約で
9,500円
(8%税込) 10,260円

002

10,000円
(8%税込) 10,800円

最終締切 12/23(月)
お渡し日 12/31(火)のみ

◎乳・卵・小麦・えび
重箱の素材/紙

冷蔵

紅白生酢、味付一口数の子、牛蒡にしめ、筍にしめ、丸たたき牛蒡、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、きんとときまめ、鶏肉の西京焼き、若桃シロップ漬、ぶりの照り焼き(京都野村佃煮) □消費期限:2020年1月2日(木)

※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。※おせちに限り、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おります。仕様、夜着、装飾物は商品に含まれません。

コープかがわ限定「初夢」

2020年「初夢」が10年目を迎える事を記念して「初夢プレミアム」を今期限定として作りました。豪華な41品目2段重になります。



コープかがわ限定

初夢

◆今年限りの特別なおせち◆

2~3人前 二段重
41品 21.0×21.0×12cm
(蓋込み)

プレミアム



早割

003

11/25(月)までのご予約で

12,800円

(8%税込) 13,824円

004

13,800円

(8%税込) 14,904円

最終締切 12/23(月)

お渡し日 12/31(火)のみ

◎乳・卵・小麦・えび

重箱の素材/紙

冷蔵

【一の段】味付一口数の子、京都山城産筍にしめ、丸たき牛蒡、味付ロブスター、栗甘露煮、京都水尾産柚子入り生酢、丹波黒豆のふくませ、伊達巻、サーモン小川巻、いくら醤油漬、洗皮栗甘露煮、白梅餅、紅梅餅、菓子くるみ、若桃シロップ漬、うめ麩、きんとん、餅飾り、ぶりの照り焼き 【二の段】梅花こんにゃく、焼き湯葉巻、松前漬、祝海老、田作り、紅白蒲鉾、昆布巻、生椎茸ふくませ煮、牛肉八幡巻、てり焼き帆立、手まり和菓子、酢蛸、葉付金柑、寿鶴人参味付け、京都丹波産牛肉のしぐれ煮、うめ麩、こはだ栗漬、まつ麩、たけ麩、若桃シロップ漬、豚肉の昆布巻、蒟にしめ、かつお大根梅肉和え、寿焼印高野豆腐(京都野村佃煮) □消費期限:2020年1月2日(木)

◎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2019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。





おせち料理の定番料理に加えて鮑やカニなどの高級食材やローストビーフ、鶏のチーズ焼きなどの洋風の食材をバランス良く三段重に盛り込みました。幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。

京都しょうざん 則竹暁裕料理長



京都しょうざん

鷺ヶ峰

3人前
48品

三段重(20.1×20.1×5.4cm)

005

15,000円 (8%税込)
16,200円

最終締切 12/26(木)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳成分・えび・かに

■重箱の素材/木製(珪藻土材)

【一の重】市松錦糸巻、合鴨三色巻、焼帆立、紅白市松蒲鉾、あわび煮、磯わかめ、味付赤花こんにゃく、海老の旨煮、味付パイ貝、ローストビーフ、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、きんとん、金箔黒豆煮【二の重】秋鮭西京焼、手まり餅、小鯛ひしお焼、海老しんじょう、鶏チーズ焼、空豆、紅スワイ蟹爪、松前漬、味付数の子、金柑甘露煮、田作り煮、くるみ小女子、金柑百合根市松、柚子貝柱、ロールサーモントラウト、万願寺唐辛子の甘辛煮、真鱈の子旨煮【三の重】鯉けんちん焼、梅麩含め煮、白花豆、伊達巻、牛肉八幡巻、蓮根甘辛和え、いくら醤油漬、梅小川、紅白なます、ホエー豚のスマークロースト、栗麩含め煮、蓬麩含め煮、筍土佐煮、一口昆布巻、人参ねじり梅含め煮、野菜巾着煮、椎茸旨煮
□消費期限:2020年1月1日(木)



正方一段重に、鮑やのどぐろ、帆立などの魚介料理、ローストビーフや鶏、鴨などの肉料理、その他おせちには欠かせない定番料理を含め、コンパクトですが内容的にバランスが良く、見た目も華やかな仕上げとなっております。



特大お重にロブスター、鮑、雲丹、ズワイガニなどの高級食材をはじめとした海鮮料理、肉料理などもたっぷり盛り込んだ、見た目も内容も豪華なおせちです。驚くほど大きな重箱(縦39.3cm×横15.6cm)で華やかなお正月になること間違いなしです



京都
しょうざん

春栄

一段重
(21.8×21.8×5.1cm)

2人前
31品

007

10,000円 (8%税込)
10,800円

最終締切 12/26(木)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・えび

■重箱の素材/木製(杉材)

金箔黒豆煮、栗甘露煮、きんとん、鯖油焼、金柑甘露煮、サーモントラウト西京焼、酢だこ、のどぐろ甘酢漬、ぶり南蛮漬、市松錦糸巻、一口昆布巻、合鴨スモーク、鶏塩焼、柚子胡椒風味、梅麩含め煮、海老の旨煮、九条葱入り玉子焼、焼帆立、紅白市松蒲鉾、穴子八幡巻、あしらい空豆、棒鱈甘露煮、ローストビーフ、田作り煮、金柑百合根市松、小松菜と揚げの煮物、あわび煮、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、数の子松前漬
□消費期限:2020年1月1日(木)

京都
しょうざん

春華

一段重
(45.6×39.3×5.4cm)

4人前
55品

006

26,000円 (8%税込)
28,080円

最終締切 12/26(木)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳・えび・かに

■重箱の素材/木製(杉材)

伊達巻、ローストビーフ、豚の柚子胡椒焼、柚子皮、桜餅、鯉けんちん焼、空豆、棒鱈甘露煮、海老しんじょう、田作り煮、豚角煮、味付パイ貝、ポイルロブスター、笹小川巻、紅白なます、びん布巻、のどぐろ甘酢漬、九条葱入り福草焼、鯉八幡巻、焼ぎょうに、帆立黄金、味付数の子、数の子松前漬、ちりめん山椒、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、安納芋きんとん、金箔黒豆煮、本ずい蟹爪、あわび煮、磯わかめ、味付赤花こんにゃく、味付花こんにゃく、海老の艶煮、万願寺唐辛子の甘辛煮、穴子八幡巻、カラスカレイ西京焼、金柑甘露煮、笹巻麩、いか松笠雲丹焼、紅梅餅、白梅餅、海老花黄味寿司、帆立煮貝、一口昆布巻、寿高野豆腐煮、にしん昆布巻、たこ照焼、金日鯛油焼、ぶり南蛮漬、いくら醤油漬、ロールサーモントラウト、味付穂付竹の子、椎茸旨煮、人参ねじり梅含め煮 □消費期限:2020年1月1日(木)

※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。※おせちに限り、一部食品添加物自主基準を確立しています。
※商品の写真に載っておりません。仕様、夜着、装飾物は商品に含まれません。



本格割烹のこだわりを盛り込んだ心づくしのお祝い膳

祇おん江口 店主 江口真博



祇おん 江口監修

幸乃舞

2人前
30品

一段重(26.5×26.5×6.2cm)

早割 008

11/25(月)までのご予約で

10,800円

(8%税込) 11,664円

009

11,800円

(8%税込) 12,744円

最終締切 12/6(金)

お渡し日 12/31(火)のみ

◎小麦・卵・えび

冷蔵

重箱の素材/木製

帆立柚子明太、黒豆金箔、ちりめん山椒、伊達巻、たたき牛蒡、にしん昆布巻、なると芋きんとん、粟甘露煮、牛タン入りポロニアソーセージ、鶴蒲鉾、紅白なます、田作り、合鴨スモーク、鶏肉西京焼、焼海老、鮭とたら彩り野菜新丈、ころもまり麩、ぶり照焼、湯葉団子、竹の子旨煮、味付小梅人参、姫高野豆腐、よもぎ姫万頭、国産牛ローストビーフ、紅蒲鉾、白蒲鉾、味付数の子、つぶ貝黄金和え、味付いくら、いか黄金焼 □消費期限:2020年1月2日(木)



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。



縁起の良い亀甲型の手箱三段重に、色とりどりの祝い料理を33品詰合せました。

京菜味のむら料理長坂の生蔵樹



生協のおせち 初春

一段重 (23.6×23.6×4.1cm)

2~3人前
30品

011

11,000円

(8%税込) 11,880円

最終締切 12/26(木)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎えび・小麦・卵

重箱の素材/紙製重箱

金時人参紅白なます、ふき煮、手綱生芋こんにやく、椎茸煮、松笠くわい煮、煮だれんこん、里芋煮、花形にんじん、小菊含め煮、田作り、合鴨コース、みつせ鶏つくね、笹団子、紅梅饅頭、白桃饅頭、祝えび、丹波黒黒豆、粟甘露煮、紅白かまぼこ(紅1、白1)、伊達巻、スモークサーモンマリネ、真だら旨煮、手まり麩、白花生、くるみ餡炊き、いくら醤油漬、ぶり照焼、煮めごぼう(甘酢風味)、味付数の子、宝巻 □消費期限:2020年1月2日(木)

京菜味
のむらおせち

小町

三段重 (18.2×15.8×4.3cm)

2~3人前
33品

010

10,000円

(8%税込) 10,800円

最終締切 12/10(火)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳・えび

重箱の素材/プラスチック

【一(重)】鰯旨煮、伊達巻、田作り、お祝い海老、黒豆、粟甘露煮、波皮栗甘露煮、笹団子、合鴨旨煮、味付け数の子、金柑甘露煮 【二(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、豚角煮、だし巻、赤魚西京焼、あわび旨煮、お祝い松葉串、若桃甘露煮 【三(重)】餅巾着旨煮、姫ごうや含め煮、手綱こんにやく、椎茸旨煮、海老旨煮、筒煮め、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮め、松麩、手まり麩、梅型人参 □消費期限:2020年1月2日(木)

◎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2019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。





盛り込みも豪華に、
一つ一つの食材を
吟味して揃えた、
正統派おせち料理です。



特大8.5寸の
重箱いっぱい
盛り付けた、
魂と情熱の本格的料亭
おせち料理です。

(右)総料理長 千賀信明
(左)副料理長 山回登秀

料亭千賀 監修 **吉寿千** 三段重 (18.3×18.3×3.9cm) 3~4人前 41品

料亭千賀 監修 **天寿千** 三段重 (24.5×24.5×3.9cm) 4~5人前 61品

早割 014 11/25(月)までのご予約で **12,980円** (8%税込) 14,018円
015 最終締切 12/17(火) お渡し日 12/31(火)のみ 冷蔵
◎えび・小麦・卵・乳 重箱の素材/紙

早割 012 11/25(月)までのご予約で **18,980円** (8%税込) 20,498円
013 最終締切 12/17(火) お渡し日 12/31(火)のみ 冷蔵
◎えび・小麦・卵・乳 重箱の素材/紙

【一の重】金箔黒豆、渋皮付き栗金団、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、数の子鼈甲漬、さごしの昆布ダ【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、白花生、海老マリネ、湯葉旨煮、鮎笹茶巾、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、鶏照焼、柚子鶏つくね、焼き甘鯛、酢牛蒡、えび紅白奉書、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、烏賊松笠白焼
□消費期限:2020年1月2日(木)

【一の重】白花生、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、さごしの昆布ダ、あわび旨煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、渋皮付き栗金団、酢牛蒡、えび紅白奉書、数の子鼈甲漬、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、ごまざつま、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、烏賊松笠白焼、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、鯖西京焼、ままかり市松【三の重】紅鮭いか和え、わかさぎ甘煮、紅白結び餅、紅白なます、松前漬、椎茸旨煮、ばい貝串刺、鶏照焼、柚子鶏つくね、にしん笹巻、白子の柚子煮、紅芋金団、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、貝雲丹和え □消費期限:2020年1月2日(木)



黒門市場のおせちではありませんが、
家族団楽で楽しんでいただけるよう、和洋折衷のおせちに仕上げております。



ミシュラン★獲得の予約が
取りにくい人気店。
女性から人気で
リピート率の
高いおせち

店主 池森 敦春 料理長

一 大阪黒門市場一 魚萬珍味堂 **春薫** 三段重 (15.0×15.0×4.6cm) 2~3人前 39種類4品目

金沢 割烹 いけ森 監修 **五彩** 二段重 (23.0×20.5×12.5cm) 4人前 45品

017 最終締切 12/10(火) お渡し日 12/31(火)のみ 冷蔵
◎小麦・卵・乳・えび 重箱の素材/紙

016 最終締切 12/6(金) お渡し日 12/31(火)のみ 冷蔵
◎小麦・卵・乳・えび 重箱の素材/木製

【一の重】鯖昆布ダ、味付け数の子、田作り、黒豆 金箔、有頭海老煮、紅かまぼこ、白かまぼこ、若桃甘露煮、筍子佐煮、ぶり照焼き、金柑甘露 【二の重】伊達巻、若桃甘露煮、たたきごぼう、椎茸旨煮、松前漬、近江牛笹包み、金柑甘露、海老錦手まり、花餅 白梅、花餅 紅梅、きんとん、栗甘露、一口にしん昆布巻、子宝煮、味付けいくら 膽、小鯛俵焼き【三の重】チキンペッパーテリーヌ、ペーコンチーズドッグ、ドライマト赤ワイン煮、海鮮彩りサラダ、にしん幽庵焼き、市松錦玉子、帆立明太、くるみ給炊き、合鴨スモーク、筒丸十、貝照焼き、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、杏子煮、たこのバジルソース
□消費期限:2020年1月2日(木)

【一の重】牛タン入りボロニアソーセージ、赤にし貝黄金和え、照焼帆立、たら甘露煮、ねり切り鯛、五郎鳥さんとん、ほくほく栗甘露煮、あゆ甘露煮、柚子チーズ、伊達巻、にしん昆布巻、紅白なます酢、あなご青菜巻、焼海老、錦玉子市松、たらご旨煮、たたき牛蒡、ねり切り鶏、ともえ金時巻、紫わらびたまり漬、大粒黒豆金箔、若桃甘露煮、果実とナッツのクリームチーズ寄せ、松麩シロップ漬【二の重】ころもまり麩、焼筍味噌漬、味付小梅人参、湯葉団子、椎茸味付、ふわり豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、くるみ給炊き、合鴨スモーク、いくら醤油漬、いなか漬、味付け数の子、赤魚西京焼、田作り、ねり切り鳥、りんご市松バター、かき市松バター、ひたし豆、活だあわびの白醤油煮、だいこん寿司 □消費期限:2020年1月2日(木)

※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)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。※おせちに限り、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おりません。仕様、夜着、装飾物は商品に含まれません。



お一人用のおせちです。
豪華なお正月のお料理を
少量ずつご堪能いただけます。



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。

生協の
おせち

はじめ

一段重
(28.5×10.0×4.0cm)

1人前
27品

020

4,800円 (8%税込)
5,184.00円

最終締切 12/26(木)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎卵・小麦・えび

重箱の素材/紙製重箱

丹波黒黒豆、かまぼこ(赤)、伊達巻、煮だれんこん、手綱こんにゃく、小筒含め煮、ふき煮、煮だごぼう、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、たご照焼、チキンロール、帆立貝旨煮、若桃の甘露煮、きんとん、栗甘露煮、いくら醤油漬
□消費期限:2020年1月2日(木)

京都
野村佃煮

京はんなり

一段重
10.7×30.0×6.7cm
(蓋込み)

1~2人前
20品

早割 018
11/25(月)までのご予約で

5,980円 (8%税込)
6,458.40円

019

6,980円 (8%税込)
7,538.40円

最終締切 12/10(火)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎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、鰻付あわび煮、手まり麩、ぶりの照り焼き
□消費期限:2020年1月2日(木)

中華おせち



小人数で味わえる、
彩豊かな中華おせち

料理長
鄧 富倫



美しく愛らしい同じお重二折一組の
宝石箱のようなお節料理です

40個
限定

中国
四川料理
又来軒

特製 中華おせち

一段重
(25.5×25.5×4.1cm)

2~3人前
10品

022

10,000円 (8%税込)
10,800円

最終締切 12/26(木)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎卵・小麦・えび・乳

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、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:2020年1月1日(木)

料亭千賀
監修

舞千

二段重
(15.5×20.8×3.5cm)

約2人前
27品×2

021

9,980円 (8%税込)
10,778円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎えび・小麦・卵・乳

重箱の素材/紙

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、鯉くるみ、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、にしん酢げ、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子監甲漬、手毬餅、梅かんざし
□消費期限:2020年1月2日(木)

◎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2019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。



冷凍自宅宅配おせち 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)

澁川総料理長 監修 JRホテルクレメント高松
安心安全で美味しさにこだわった



10個
限定

2~3人前
16品



10個
限定

4~5人前
54品

三段重
(20.8×20.8×6.0cm)



JR四国ホテルズ
澁川総料理長

西洋料理

一段重
(20.8×20.8×6.0cm)

自宅宅配商品
送料込

024

13,000円

(8%税込) 14,040円

最終締切 12/20(金)

配達日 12/30(月)のみ

冷凍

◎乳・卵・小麦・えび・かに

重箱の素材/紙製

【一の重】サーモンと野菜のテリーヌ/南瓜と鶏のクリームチーズ寄せ/チーズとベーコンパイ包み/かにかま新文/鰻八幡巻/オーロラカスタード/ロブスター旨煮/魚卵とチーズのマヨネーズ和え/ベーコンチーズ巻/ライブオリブ/アスパラ漬付け/トラウトローズサーモン/若桃甘露煮/ショコラテリーヌ/レーズン&レパン/生ハムチーズ風味
【賞味期限】冷凍で2020年1月31日・解決後はお早めにお召し上がりください。

023 和洋中おせち

33,000円

(8%税込) 35,640円

自宅宅配商品
送料込

最終締切 12/20(金)

配達日 12/30(月)のみ

冷凍

◎乳・卵・小麦・えび・かに 重箱の素材/紙製

【一の重】金柑蜜煮/たたき牛蒡/伊達巻/田作り/黒豆松葉/紅蒲鉾/白蒲鉾/味付数の子/子持鮎甘露/にしん昆布巻/梅型人参/いくら醤油漬/栗きんとん/いか松笠雲丹焼/味付パイ貝/牛肉包み/瀬戸内真だこ酢漬/紅白なます/本鰯煮/焼湯葉巻 【二の重】サーモンと野菜のテリーヌ/南瓜と鶏のクリームチーズ寄せ/チーズとベーコンパイ包み/かにかま新文/鰻八幡巻/オーロラカスタード/ロブスター旨煮/魚卵とチーズのマヨネーズ和え/ベーコンチーズ巻/ライブオリブ/アスパラ漬付け/トラウトローズサーモン/若桃甘露煮/ショコラテリーヌ/レーズン&レパン/生ハムチーズ風味 【三の重】海老チリソース煮/サーモン錦糸巻/味付鮑/味付わかめ/ズワイ蟹柚子風味/この実/メープルくるみ/豚豚/クランベリーボーク/合鴨モーク/胡桃松風トリュフ風味/カシューナッツの飴炊き/さつまいもレモン煮/紅芋栗きんとん寄せ/抹茶栗きんとん寄せ/桃型花餅/椎茸旨煮/中華風焼帆立/紅ズワイ爪 賞味期限:冷凍で2020年1月31日・解決後はお早めにお召し上がりください。

オードブル・他



4~5人前

Happy Oudブル 2980円

35×35cm

027 2,980円

(8%税込) 3,218.40円

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/31(火)のみ

常温

◎小麦・卵・えび・乳 消費期限:2019年12月31日(火)

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます。



3~4人前

Happy Oudブル 1980円

30×30cm

026 1,980円

(8%税込) 2,138.40円

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/31(火)のみ

常温

◎小麦・卵・えび・乳 消費期限:2019年12月31日(火)

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます。



さぬき骨付鶏3本セット

箱サイズ:18.0×20.0×9.0cm

骨付鶏240g×3、チキンオイル70g×1

025 2,611円

(8%税込) 2,819.88円

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/31(火)のみ

冷凍

※電子レンジの後フライパンで焼く 賞味期限:30日

ペット用おせち [犬とネコのおやつ・ごはん] 監修 Deco



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せちと、飼い主さまも一緒に楽しめます。

小型犬1匹と飼い主様1人前

ホットドッグ
コミフデリお正月料理
一段重(13.5×13.5×4.0cm)

029 1,780円

(8%税込) 1,922.40円

最終締切 12/10(火)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷凍

◎卵・小麦・そば 重箱の素材/紙製

【一の重】スモークチキン、温野菜(人参・ブロッコリー)、うどん、花びらかまぼこ、かぼちゃきんとん、さつまいも入りハンバーグ 賞味期限:冷凍で2020年1月15日



グルメな猫ちゃんが好むようにジェレをとりとりトッピング。飼い主さまも一緒に楽しめます。※ずんだきんとんはジェレのトッピングではありません。

愛猫1匹と飼い主様1人前

ホットドッグ
コミフデリネコちゃん
おせち
一段重(13.7×13.7×4.7cm)

028 2,300円

(8%税込) 2,484.00円

最終締切 12/10(火)

お渡し日 12/31(火)のみ

冷凍

◎卵・乳・小麦 重箱の素材/紙製

【一の重】錦糸卵のお魚しんじょ、サーモン蒸しと彩り野菜、ひとくちミートローフ温野菜添え、ずんだきんとん 賞味期限:冷凍で2020年1月15日

※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。※おせちに限り、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おりません。仕様、装飾物は商品に含まれません。



3~4人前
31貫

人気のネタを使用しました

030

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)

2,980円 (8%税込) 3,218.40円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎小麦・えび・卵 消費期限:お渡し日当日にお召上がりください。
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・
うに・かんばち・厚焼き卵



※写真はイメージです。

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

本鮪中トロ入り、
人気の海鮮具材です。

031

本鮪中トロ入り海鮮にぎり盛合せ

32.1×32.1cm

わさび抜き(わさび小袋付)

3,980円 (8%税込) 4,298.40円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/31(火)のみ

冷蔵

◎小麦・えび・卵 消費期限:お渡し日当日にお召上がりください。
作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます。

4~5人前
35貫

定番のさば、
さけに小鯛を
詰め込みました。

033 柿の葉ずしヤマト
柿の葉ずし詰め合わせ

(さば10個、さけ5個、小鯛5個)
約17.5×29×4.5cm

3,148円 (8%税込) 3,399.84円

最終締切 12/10(火)
お渡し日 12/31(火)のみ

常温

◎小麦 消費期限:2020年1月1日(水)22時



※写真はイメージです。

奈良伝統の味です。

034 柿の葉ずしヤマト
柿の葉ずしさば

(さば14個)
14.5×23×3.5cm

1,820円 (8%税込) 1,965.60円

最終締切 12/10(火)
お渡し日 12/31(火)のみ

常温

◎小麦 消費期限:2020年1月1日(水)22時



※写真はイメージです。



※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。

032 三好野本店

新春祭ずし 重箱外寸法:19.5×19.5×6.5cm

2,778円 (8%税込) 3,000.24円

最終締切 12/10(火)
お渡し日 12/31(火)のみ

常温

◎小麦・卵・えび 消費期限:2020年1月1日(水)23時 ※直射日光、高温多湿を避け、冷所に保存のこと

3人前

◎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2019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。





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。

すき焼き



035

讃岐牛(オリーブ牛)
カタロースうすぎり 500g

4,800円 (8%税込) 5,184.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

036

北海道産
しほろ牛ロースうすぎり 500g

3,300円 (8%税込) 3,564.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



037 讃岐牛(オリーブ牛)ロースうすぎり 500g

6,000円 (8%税込) 6,480.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

038 北海道産 しほろ牛ロースうすぎり 1000g

6,500円 (8%税込) 7,020.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

しゃぶしゃぶ



039

讃岐牛(オリーブ牛)
ロースしゃぶしゃぶ
500g

6,100円 (8%税込) 6,588.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



040

讃岐牛(オリーブ牛)
モモしゃぶしゃぶ
500g

4,300円 (8%税込) 4,644.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



※写真はイメージです。

※写真は1,000gです。

043

讃岐もち豚
バラしゃぶしゃぶ
500g

1,280円 (8%税込) 1,382.40円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

042

讃岐もち豚
ロースしゃぶしゃぶ
1000g

2,700円 (8%税込) 2,916.00円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

041

讃岐もち豚
ロースしゃぶしゃぶ
500g

1,380円 (8%税込) 1,490.40円

最終締切 12/17(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(月)・31(火)

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

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示しています(アレルギー物質のマークは2019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汚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 ※ご注文の際は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。

ステーキ



044 讃岐牛(オリーブ牛) サーロインステーキ 2枚 500g(2枚)

6,800円 (8%税込) 7,344.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



※写真はイメージです。



045

国産牛ヘレステーキ 3枚 360g(3枚)

3,500円 (8%税込) 3,780.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



046

北海道産 しほろ牛サーロインステーキ 厚切り 2枚 500g(2枚)

3,400円 (8%税込) 3,672.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



047 北海道産 しほろ牛サーロインステーキ 3枚 540g(3枚)

3,500円 (8%税込) 3,780.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

048 北海道産 しほろ牛サーロインステーキ 2枚 360g(2枚)

2,400円 (8%税込) 2,592.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

焼肉

049

国産牛カルビ(バラ)焼肉 500g

3,300円 (8%税込) 3,564.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。



※写真はイメージです。



050 讃岐牛(オリーブ牛) モモ焼肉 500g

4,400円 (8%税込) 4,752.00円

最終締切 12/17(火)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

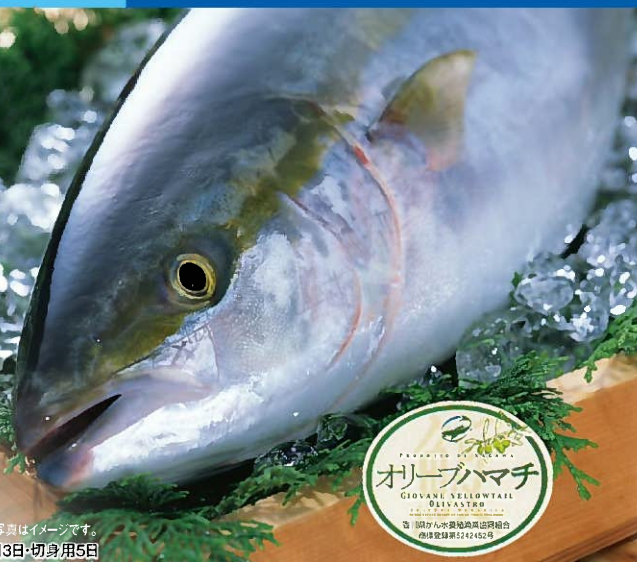
冷蔵

消費期限:お渡し日より3日以内にお召上がり下さい。

①アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(卵、乳、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2019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。

香川の恵み

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。



051 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)

3,900円 (8%税込) 4,212.00円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:お渡し日を含め 刺身用3日・切身用5日



瀬戸内海の脂ののった「秋さわら」と県産品
「オリーブハマチ」を使用。



※写真はイメージです。

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。

瀬戸内にこだわり、
独自の味噌に漬けこみました。

053 瀬戸内海産
鯖とオリーブハマチ(養殖)の
味噌漬 箱入
1箱5切詰(鯖3切,オリーブハマチ2切)

1,250円 (8%税込) 1,350.00円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

お刺身や塩焼き、天ぷらなどで！



※写真はイメージです。

新鮮な活き海老をご自宅で。

052 瀬戸内海産他
オリーブ車海老
活(養殖)・10尾 約250g

3,240円 (8%税込) 3,499.20円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火)

常温

賞味期限:お渡し日を含め2日

皮をとり、身をほぐしてお召し上がりください。
お茶漬けにも最適！



※写真はイメージです。

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。

055 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

3,500円 (8%税込) 3,780.00円

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

消費期限:製造日より7日



※写真はイメージです。

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！

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。

054 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

2,180円 (8%税込) 2,354.40円

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷凍

※解凍後、そのままお召し上がりください。
賞味期限:60日(解凍後は、要冷蔵にて5日以内にお召し上がりください。)



※写真はイメージです。

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。

056 つばさキャビアセンター
香川県産キャビア **8,000円**
箱入1瓶(15g) (8%税込) 8,640.00円

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷蔵

※そのままお召し上がりください。賞味期限:お渡し日を含め7日



※写真はイメージです。

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。

058 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
ナンブグ刺身・タタキ80g、とうとう身60g

4,980円 (8%税込) 5,378.40円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷凍

賞味期限:90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。)



※写真はイメージです。

湯気立つお鍋を、家族団楽で。
お召し上がりください。

057 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
ナンブグ270g×2

4,980円 (8%税込) 5,378.40円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷凍

賞味期限:90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。)

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2019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、新製品製造上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。

お好みにスライスしてお召上がりください。

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。

限定
100パック



※写真はイメージです。

059 長崎県産
近大クロマグロ(中トロ)
箱入 120g
2,200円 (8%税込) 2,376.00円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火) 冷蔵



□消費期限:お渡し日を含め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

061 長崎県産
大いけす育ちぶり1/4
(養殖) 1/4身
2,000円 (8%税込) 2,160.00円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火) 冷蔵

□消費期限:2020年1月3日(金) ※箱なし、中身のみ



※写真はイメージです。
B-1かB-2どちらかの部分をお選びします。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。

060 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)
3,980円 (8%税込) 4,298.40円

最終締切 12/17(火)
お渡し日 12/30(月)・31(火) 冷蔵

□消費期限:2020年1月3日(金) ※箱なし、中身のみ



※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。

064 ロシア産
生たらばかに(冷凍)
箱入1kg
9,500円 (8%税込) 10,260.00円 冷蔵

最終締切 12/2(月) お渡し日 12/30(月)・31(火)

◎かに ※加熱用
□賞味期限:ご家庭の冷凍庫保管の場合、お渡し日より30日以内にお召上がりください。



※写真はイメージです。

かにしゃぶに最適!

食べやすく関節部分を残してむき身にしました。

063 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)
9,800円 (8%税込) 10,584.00円 冷蔵

最終締切 12/2(月) お渡し日 12/30(月)・31(火)

◎かに ※加熱用
□賞味期限:ご家庭の冷凍庫保管の場合、お渡し日より30日以内にお召上がりください。



※写真はイメージです。

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。

062 アメリカまたは
ロシア産
生ずわいがに
(冷凍) 箱入1kg
6,980円 (8%税込) 7,538.40円 冷蔵

最終締切 12/2(月) お渡し日 12/30(月)・31(火)

◎かに ※加熱用
□賞味期限:ご家庭の冷凍庫保管の場合、お渡し日より30日以内にお召上がりください。



※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はたて貝柱です。



お刺身の他、バター炒めやマリネなどにも!
066 北海道産
北海道産はたて貝柱(化粧箱)
400g(M-Sサイズ)(約10~15粒) 外包材縦17.5×横14.5cm
2,580円 (8%税込) 2,786.40円 冷蔵

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)

※解凍後、そのままお召上がりください。
□賞味期限: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。
065 北海道産
北海道産いくら醤油味(化粧箱)
180g 外包材縦約20×横約15cm
1,980円 (8%税込) 2,138.40円 冷蔵

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)

※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4日以内にお召上がりください。)

迎春酒

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て繊細な香りが絶妙なバランスを保っています。

069 獺祭
純米大吟醸
磨き50 720ml
2,980円 (10%税込) 3,278.00円 常温

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)



祝い酒

アルコール度数:15度

常温

ほのかに漂う吟醸香と飲み口のよいスッキリとした辛口のお酒です。

068 朝日酒造
清酒 久保田
吟醸 千寿 720ml
1,850円 (10%税込) 2,035.00円 常温

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)



祝い酒

アルコール度数:15度

常温

島根県産デラウェア種100%使用。デラウェアの甘さと酸味が調和したやや甘口のワインです。

067 島根ワイナリー
デラウェア
スパークJ白 750ml
1,600円 (10%税込) 1,760.00円 常温

最終締切 12/17(火) お渡し日 12/30(月)・31(火)



ワイン

アルコール度数:12度

常温

◎アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(卵、乳、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2019年10月10日現在の情報です)。
※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時などによって、実際のお届け商品とは異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、商品製造過程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。