

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

11/28(土)

このマークの商品は11/28(土)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(木)

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

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 11/28(土)までご予約で
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(水)
お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

重箱の素材/紙

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、醤油風味の餡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、さんときまめ、鶏肉の西京焼き、若桃シロップ漬、ぶりの照り焼き

□消費期限:2021年1月2日(土)までに

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。
心つなぐ美味・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。



◎アレルギー物質の特定原材料表示義務のある7品目(乳成分、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2020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。
※商品の写真に載っております 仕器、祝物等は商品に含まれません。

■お渡し日: 12/31 (木)のみ

祇おん 江口監修

幸乃舞

2人前
30品

一段重 (26.5×26.5×6.0cm)

003

早割 11/28 (土)までご予約で
10,800円 (8%税込) 11,664円

004

11,800円 (8%税込) 12,744円

最終締切 12/4 (金)

◎小麦・卵・えび

冷蔵

お渡し日 12/31 (木)のみ

重箱の素材/木製

帆立柚子明太、ふっくら黒豆、国産いわし和風オイル漬、伊達巻、鳴門芋さんどん、栗甘露煮、たたき牛蒡胡麻和え、紅白なま酢、ぶり照焼、湯葉団子、椎茸旨煮、焼海老、懐石よもぎ姫万頭、田作り、いか黄金焼、にしん昆布巻、鶏肉西京焼、牛タン入りポロニアソーセージ、味付小梅人参、姫高野豆腐、合鴨スモーク、竹の子旨煮、ころてまり麩、国産牛ローストビーフ、ローストビーフソース、紅蒲鉾、白蒲鉾、いくら醤油漬、数の子松前漬、ちりめん山椒、つぶ貝黄金和え

□消費期限: 2021年1月2日(土)迄
※そのままお召し上がりください

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。

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

ゆく年くる年

変則二段重

【一の重】13.5×27×4.9cm

【二の重】13.5×13.5×4.9cm×2

2人前
34品

005

12,000円 (8%税込) 12,960円

最終締切 12/23 (水)

お渡し日 12/31 (木)のみ

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

重箱の素材/紙

【一の重】貝柱のスモーク、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、甘露いもレモン煮、焼き豚スライス、とりのミートローフ、鰹の南蛮漬、レーズンバターパン、海老のチリソース和え、海鮮市松、いか黄金焼き、鶏肉の甘辛揚げ
【二の重】味付け数の子、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、笹巻さんとう入り麩、寿焼印栗甘露、丸たたく牛蒡

□消費期限: 2021年1月2日(土)までに



■お渡し日: 12/31 (木)のみ

料亭・割烹おせち

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。



京都しょうざん
則竹暁裕料理長

京都しょうざん

千ヶ峰

3~4人前
50品

三段重 (20.1×20.1×5.1cm)

006

15,000円 (8%税込) 16,200円

最終締切 12/26(土)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎えび、かに、小麦、卵、乳成分

重箱の素材/木製(ファルカタ材)

【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、味付赤花こんにゃく、あわび煮、磯わかめ、海老の旨煮、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、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、鯖柚庵焼、蓬餅含め煮、栗麩含め煮、万願寺唐辛子の甘辛煮、真鱈の子旨煮、ちりめん山椒、のどろ甘酢漬、本ずわい甘酢漬、スモーク串、若桃甘露煮、ロールサーモントラウト、海藻いか、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、さつま芋レン煮、鶏塩麹焼、湯葉有馬煮、棒鱈甘露煮、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、高野豆腐煮

□消費期限:2021年1月1日(金)



見た目も内容も豪華なおせちで
華やかなお正月になること間違いなしです。



金縁の四段重に52品目、食材一つ一つ拘って選び、
手間暇かけて仕上げた極上の味わいを詰め合えました。

京菜味のむら
坂ノ上茂樹料理長

京都しょうざん

春華

一段重
(45.6×39.3×5.4cm)

4人前
57品

008

26,000円 (8%税込) 28,080円

最終締切 12/26(土)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎えび、かに、小麦、卵、乳成分

重箱の素材/木製(杉材)

伊達巻、ビーフエットアンクルート、ブロックリーパジルオイル漬、野菜のキッシュ、豚角煮、海藻いか、鶏の照焼き柚子胡椒、ホエー豚スモークロースト、田作り煮、ドライランベリー、はちみつくるみ、紅白花餅、味付バ貝、ポイルロブスター、笹小川巻、かぶらの甘酢漬、鯖昆布巻、のどろ甘酢漬、九条葱入り稲草焼、ちりめん山椒、焼さうじ、帆立黄金、味付数の子、数の子松前漬、湯葉有馬煮、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、安納芋きんとん、金箔黒豆煮、本ずわい蟹爪、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、柚子皮、きぬさや、たらの子旨煮、紅白結び蒲鉾、カラスカレイ西京焼、金柑甘露煮、笹麩ごま鮎、いか松笠雲丹焼、棒鱈甘露煮、市田柿、杏子コンフォート、焼帆立、梅麩含め煮、寿高野豆腐煮、牛タン、佃煮、万願寺唐辛子の甘辛煮、金目鯛柚庵焼、姫鯛南蛮漬、いくら醤油漬、ロールサーモントラウト、たこ照焼、一口昆布巻

□消費期限:2021年1月1日(金)

京菜味
のむらおせち

朱雀

四段重
(20.1×20.1×5.0cm)

5~6人前
52品

007

30,000円 (8%税込) 32,400円

最終締切 12/10(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳成分・えび・かに

重箱の素材/紙製重箱

【一の重】小鯛の笹漬、小鯛甘露煮、網笠柚子甘露煮、笹麩饅頭、お祝い海老、田作り、寿蒲鉾、合鴨ロース、数の子、三色団子松葉串【二の重】あわび旨煮、金時人参入り生酢、さばの彩り巻、ふぐ香味和え、鮭昆布なると巻、甘鯛西京焼、鯛西京焼、金柑甘露煮、スモークサーモントラウト、鶏山椒焼、帆立貝柱のうに和え、お祝いかざり【三の重】たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、磯黄金、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、豚肉八幡巻、湯葉団子串、いくら、蟹爪、若桃甘露煮、栗きんとん、梅餅、からすみ【四の重】寿高野含め煮、椎茸旨煮、筍煮、射込ごぼう鰻、手まり麩、梅型人参、梅甘露煮、花百合根、豚角煮、ちりめん山椒、伊達巻、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、湯葉にしん笹奉書、飛騨牛しぐれ煮、お祝い松葉串

□消費期限:2021年1月2日(土)まで



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 坂元正茂樹料理長

京菜味 **小町** 三段重 (約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(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳成分・えび

重箱の素材/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、黒豆、梅餅、だし巻、甘鯛西京焼、豚角煮、お祝い松菜串、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:2021年1月2日(土)まで



ミシュラン★獲得の予約が取りづらい人気店。女性から人気でリピート率の高いおせち。

金沢割烹 **五彩二段重** 二段重 (23.0×20.5×12.5cm)

4人前 45品

009 **18,500円** (8%税込) 19,980円

最終締切 12/4(金)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳成分・えび・かに

重箱の素材/木製

【壹の重】牛タン入りポロニアソーセージ、数の子松前漬、紅ずわい旨煮、たら甘露煮、上生菓子鶴、五郎島さんどん、ほくほく栗甘露煮、あゆ甘露煮、柚子チーズ風味、伊達巻、くるみ甘露煮、紅白なま酢、あなご青菜巻、焼海老、錦玉市松、たらこ旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、味付小梅人参、紫わらびたまり漬、大粒黒豆金箔、松麩、若桃甘露煮、いか黄金焼【貳の重】焼筍味噌漬、にしん昆布巻、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、ほたるいか生姜煮、ころでまり麩、湯葉団子、椎茸旨煮、つぶ貝黄金和え、いくら醤油漬、合鴨スモーク、数の子、赤魚西京焼、田作り、上生菓子亀、りんご市松バター、かき市松バター、蝦夷鮑白醤油煮、ひたし豆、あかにし生姜味串、だいこん寿司

□消費期限:2021年1月2日(土)迄 ※そのままお召上がりください



厳選した33品もの食材を、彩りよくコンパクトに、正方一段重に盛り込みました。

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 12/26(土)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎小麦、卵、乳成分、えび

重箱の素材/木製(ファルカタ材)

金箔黒豆煮、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、さんどん、鯖袖庵焼、赤魚西京焼、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、焼帆立、紅白市松蒲鉾、牛肉八幡巻、空豆、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、ローストビーフ、田作り煮、金柑百合根市松、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、味付け数の子、松前漬

□消費期限:2021年1月1日(金)



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ました。

京都野村佃煮 **慶賀** 四段重 (19×19×4.6cm)

4~5人前 46品

011 **26,000円** (8%税込) 28,080円

最終締切 12/23(水)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

重箱の素材/紙

【一の重】味付一口数の子、丸たき牛蒡、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、青甘露煮【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、筍にしめ切、魚卵の煮物、栗甘露煮、寿鶴人参味付け、路にしめ、穴子八幡巻、大黒しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、さごしん昆布巻、豚の角煮

□消費期限:2021年1月2日(土)までに



■お渡し日: 12/31(木)のみ

料亭・割烹おせち



黒門市場のおせちではありますが、
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。

魚萬珍味堂 大阪黒門市場

春薫三段重

2~3人前
39種類
40品目

三段重(15.0×15.0×4.6cm)

013

10,000円 (8%税込) 10,800円

最終締切 12/4(金)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎小麦・卵・乳成分・えび

重箱の素材/紙

【一の重】味付け数の子、田作り、近江牛笹包み、黒豆、金箔、有頭海老煮、紅かまぼこ、白かまぼこ、味付焼筒、ぶり照焼き、若桃甘露煮、金柑甘露、花餅 白梅、花餅 紅梅
【二の重】松前漬、料亭伊達巻、たたきごぼう、椎茸旨煮、海老市松串、若桃甘露煮、味付けいくら、鱈、さんどん、栗甘露、一口にしん昆布巻、子宝煮、鮭の吟醸わさび漬、小鯛俵焼き【三の重】チキンペーパーテリーヌ、ベ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、にしん親子巻、市松錦玉子、鱈昆布、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:2021年1月2日(土)までに
※そのままお召し上がりください。



彩り鮮やかで本格的な
和風おせち料理。



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 宜秀

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

016

早割 11/28(土)までのご予約で
12,980円 (8%税込) 14,019円

017

13,980円 (8%税込) 15,099円

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎えび・かに・小麦・卵・乳成分

重箱の素材/紙

【一の重】金箔黒豆、波皮付き栗金団、柚子くらげ、田作り、白花豆、祝い海老、蛸小倉煮、昆布巻、手揉餅、紅鮭いか和え、数の子籠甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし
【二の重】酢牛蒡、焼き帆立、梅真丈、焼き甘鯛、ごまざつま、伊達巻、紅ずわいかに爪、柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、寿高野豆腐、大黒本しめじ旨煮
【三の重】湯葉旨煮、紅鮭しんじょう、紅白結び餅、烏賊松笠白焼、鶏の三色巻、魚の子旨煮、あわび旨煮、紅白なます、紅白錦糸巻、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、錦玉子、くるみ煮、さごしの昆布ダマ

□消費期限:2021年1月2日(土) ※冷蔵保存の上、なるべく早くお召し上がりください。

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
61品

祝箸
5膳付き

014

早割 11/28(土)までのご予約で
18,980円 (8%税込) 20,499円

015

19,980円 (8%税込) 21,579円

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎えび・小麦・卵・乳成分

重箱の素材/紙

【一の重】白花豆、田作り、焼き帆立、梅真丈、伊達巻、紅鮭昆布巻、金箔黒豆、波皮付き栗金団、海老芝煮、紅白祝袋、さごしの昆布ダマ、あわび旨煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、酢牛蒡、蛸小倉煮、数の子籠甲漬、魚の子旨煮、湯葉旨煮
【二の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、焼き甘鯛、新緑ふくさ焼、白身魚のエスカツ、たら旨煮、海老マリネ、紅鮭しんじょう、鮭西京焼、ままかり市松、手揉まんじゅう、ごまざつま、祝い海老、青梅甘露煮、鮎笹茶巾、寿栗甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、大黒本しめじ旨煮、ままかり酢漬け柚子風味【三の重】若桃甘露煮、紅芋金団、椎茸旨煮、寿高野豆腐、くるみ煮、錦玉子、紅白結び餅、鶏照焼、紅鮭いか和え、豚角煮、いか松風、柚子くらげ、にしん笹巻、ばい貝串刺、牛肉とごぼうしぐれ煮、紅白なます、紅白錦糸巻、えび紅白奉書、貝雲丹和え、穴子八幡巻、柚子オーロラ

□消費期限:2021年1月2日(土) ※冷蔵保存の上、なるべく早くお召し上がりください。

ミニおせち

■お渡し日: 12/31 (木)のみ

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。



同じお重が二折一組の
宝石箱のようなおせち料理。



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

018

早割 11/28(土)までのご予約で
5,980円 (8%税込) 6,459円

019

6,980円 (8%税込) 7,539円

最終締切 12/10(木)
お渡し日 12/31(木)のみ

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

重箱の素材/紙

冷蔵

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・さんどん・殻付あわび煮・手まり麩・ぶりの照り焼き

□消費期限:2021年1月2日(土)までに

割烹料亭「千賀」監修

舞千二折 二折 (16.1×21.4×4.6cm)

約2人前
27品×2

020

9,980円 (8%税込) 10,779円

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎えび・小麦・卵・乳成分

重箱の素材/紙

【一の重】紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鯉くるみ、さんどんあん、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、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子蟹甲漬、手毬餅、梅かんざし ×2折

□消費期限:2021年1月2日(土) ※冷蔵保存の上、なるべく早くお召上がりください。

中華おせち

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

021

10,000円 (8%税込) 10,800円

最終締切 12/26(土)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎卵・小麦・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・ポイル有頭海老・合鴨胸肉のスマーク・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:2021年1月1日(金)までに



ベースの中華に和のテイストを
盛り込んだ独創的な美味しさ!

料理長
鄧 富倫



■お渡し日: 12/31(木)のみ
[022・023を除く]

冷凍宅配/オードブル/ペット用おせち

安心安全で美味しさにこだわった——
JR四国ホテルズ澁川総料理長監修

JRホテルクレメント高松



冷凍

12月30日(水)お届け
冷凍ご自宅宅配おせち

3~4人前
42品

二段重 (19.5cm×19.5cm×5cm)

023

和洋中おせち二段重

23,148円 (8%税込) 25,000円

最終締切 12/20(日)
配達日 12/30(水)のみ

冷凍

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに (重箱の素材/紙)

【一の重】伊達巻、胡麻鳴門金時芋、黒胡麻金時芋、伊吹島カエリチリメン佃煮、牛肉笹包み、黒豆松葉、紅白蒲鉾、金柑蜜煮、花咲蟹甲羅盛り、菜の花昆布和え、寒鯖西京焼、味付けはい貝、貝付流れ子、にしん昆布巻、味付け数の子、筍鶴、梅人参、本鰯煮、紅白なます、瀬戸内真だこ酢漬、味付けいくら、帆立たらこ和え【二の重】ポークテリーヌ、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、生ハムマンゴームス、ドライフルーツ串、レーズン&レパン、カスタードオーロラ包み、海老サラダ、わらび湯葉巻、塩トマト甘納豆、讃岐さーもん昆布巻、阿波尾鶏スモークハム、合鴨かんどし、かにかま新文、市松テリーヌ、ビーフテリーヌ、博多焼チーズ、焼野菜トマトマリネ、海老の香草オイル漬け

□消費期限:解凍後1日 冷凍保存1か月



022

和洋中おせち三段重

30,555円 (8%税込) 33,000円

最終締切 12/20(日)
配達日 12/30(水)のみ

冷凍

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに (重箱の素材/紙)

【一の重】伊達巻、胡麻鳴門金時芋、黒胡麻金時芋、伊吹島カエリチリメン佃煮、牛肉笹包み、黒豆松葉、紅白蒲鉾、金柑蜜煮、花咲蟹甲羅盛り、菜の花昆布和え、寒鯖西京焼、味付けはい貝、貝付流れ子、にしん昆布巻、味付け数の子、筍鶴、梅人参、本鰯煮、紅白なます、瀬戸内真だこ酢漬、味付けいくら、帆立たらこ和え【二の重】ポークテリーヌ、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、生ハムマンゴームス、ドライフルーツ串、レーズン&レパン、カスタードオーロラ包み、海老サラダ、わらび湯葉巻、塩トマト甘納豆、讃岐さーもん昆布巻、阿波尾鶏スモークハム、合鴨かんどし、かにかま新文、市松テリーヌ、ビーフテリーヌ、博多焼チーズ、焼野菜トマトマリネ、海老の香草オイル漬け【三の重】桃花餅、紅芋栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、空豆蜜煮、中華風焼鯛立、椎茸柚子煮、サーモン錦糸巻、ポークゼリー、クランベリーポーク、くるみ甘露煮、味付け茎わかめ、蟹爪、味付鮑、海老のチリソース煮、合鴨醤油風味、讃岐コーチンハム、オリーブ佃煮、胡桃松風トリュフ風味、中華飯だこ、中華くらげ、この実

□消費期限:解凍後1日 冷凍保存1か月

ホテルの味をご家庭で

024 JRホテルクレメント高松 オードブルセット(和洋中)

9,259円 (8%税込) 10,000円

最終締切 12/25(金)
お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

(重箱の素材/枠は発砲素材、容器はプラスチック)

【日本料理の重】栄螺旨煮、糸巻き揚げ、焼魚、枝玉、焼き玉蜀黍、鰻玉子、海老、蟹爪つま揚げ、鶏七味焼き、つくね焼き、焼き葱、煮魚、人参、青味、かき揚げ
【西洋料理の重】バテアングルート 赤ワインジュレ、焼ブルーチーズ、ケッパーベリー、トマトファルス、イカのブロバンス風マリネ、スモークサーモンとリコッタチーズのルーロ、鶏もも肉の香草風味、ラタトゥイユ、ロースビーフのジャガイモコンフィ巻きレフォルソース、彩り野菜のバジル風味、生ハム
【中国料理の重】焼き豚、蟹玉のオーロラシート包み、海老のチリソース和え、スモーク鴨とししとうのピンチョス中華風、中華チマキ、春巻き、棒棒鶏、焼売、クラゲ、胡瓜、中華冷菜、野菜の甘酢漬け、ピータン

□消費期限:2020年12月31日(木)

30個
限定

3~4人前
39品

(21.7cm×21.7cm×10.0cm)
×三段

ペット用おせち

[犬とネコのおやつ・ごはん 研究家Deco監修]

愛犬と飼い主様のお正月料理です。

027 ホットドッグ

コミフデリ
お正月料理

1,800円 (8%税込) 1,944円

7品

最終締切 12/10(木)

お渡し日 12/31(木)

冷凍

◎卵・小麦 (重箱の素材/紙)

ずんだいなり、鶏とにんじんの海苔巻、かぼちゃきんとん、うどん、花びらかまぼこ、温野菜(ブロッコリー)、ハンバーグ

□賞味期限は冷凍で2021年1月31日(日) 小型犬1匹と飼い主様1人前



オードブル

4~5人前

026

スマイルオードブル

35.0×35.0cm

3,500円 (8%税込) 3,780円

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

◎乳成分・えび・卵・小麦

□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

3~4人前

025

ハッピーオードブル

30.0×30.0cm

1,980円 (8%税込) 2,139円

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

◎小麦・卵・えび・乳成分

□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





本鮪中トロ入り、
人気の海鮮具材です

028

海鮮盛合せ(本鮪中トロ・赤身入り)

37.5×37.5cm

わさび抜き(わさび小袋付)

5,980円 (8%税込) 6,459円

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

冷蔵

5~6人前
48個

◎小麦・えび □お渡し日当日にお召し上がりください

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます

本鮪(中トロ、赤身)・鱈・いくら・鯛・
かんぱち・うに・アルゼンチン赤えび・サーモントラウト

※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



029

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) 4,299円

冷蔵

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

◎小麦・えび・卵 □お渡し日当日にお召し上がりください

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます

※写真はイメージです

本鮪(中トロ、赤身)・鱈・鱈いくら・
かんぱち・サーモントラウト・
アルゼンチン赤えび・うに・厚焼き卵



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) 3,219円

冷蔵

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

◎小麦・えび・卵 □お渡し日当日にお召し上がりください

作りたてをお渡すためにお渡し時間の指定ができます

※写真はイメージです

3~4人前
31個

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。

032 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずし

(さば10個・さけ5個・小鯛5個)

17.5×29.0×4.5cm

3,148円 (8%税込) 3,400円

常温

※写真はイメージです

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

◎小麦 □消費期限:2021年1月1日(金)22時

※柿の葉をとってお召し上がりください。

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。

033 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずしさば

(さば14個)

14.5×23.0×3.5cm

1,820円 (8%税込) 1,966円

常温

※写真はイメージです

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

◎小麦 □消費期限:2021年1月1日(金)22時

※柿の葉をとってお召し上がりください。

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。



031 三好野本店

新春祭ずし重箱外寸法19.5×19.5×6.5cm

3,241円 (8%税込) 3,501円

3人前

※写真はイメージです

最終締切 12/17(木)

お渡し日 12/31(木)のみ

常温

◎小麦・卵・えび

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

□消費期限:2021年1月1日(金)

※直射日光・高温多湿を避けて冷所に保存の上、なるべく早くお召し上がりください。



※写真はイメージです



しゃぶしゃぶ



040 香川県産
讃岐牛(オリーブ牛)
ローズしゃぶしゃぶ 500g
6,100円 (8%税込) 6,588円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて3日



041 香川県産
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円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて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。

042 香川県産
コープの産直 讃岐もち豚
ローズしゃぶしゃぶ 1000g
2,700円 (8%税込) 2,916円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵 ※写真は1,000gです。
□消費期限:お渡し日含めて3日

043 香川県産
コープの産直 讃岐もち豚
ローズしゃぶしゃぶ 500g
1,380円 (8%税込) 1,491円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて3日

044 香川県産
コープの産直 讃岐もち豚
バラしゃぶしゃぶ 500g
1,280円 (8%税込) 1,383円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて3日

※写真はイメージです



すき焼き

温暖な香川の気候、
オリーブが育んだ旨み。



034 香川県産
讃岐牛(オリーブ牛)
ローズすずり 500g
6,000円 (8%税込) 6,480円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて3日

035 香川県産
讃岐牛(オリーブ牛)
カタローズすずり 500g
4,800円 (8%税込) 5,184円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて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。

036 北海道産
しほろ牛ローズ
うすぎり 500g
3,300円 (8%税込) 3,564円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて3日

037 北海道産
しほろ牛ローズ
うすぎり 1000g
6,500円 (8%税込) 7,020円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵 ※写真は500gです。
□消費期限:お渡し日含めて3日

038 北海道産
しほろ牛カタローズ
うすぎり 500g
3,000円 (8%税込) 3,240円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵
□消費期限:お渡し日含めて3日

039 北海道産
しほろ牛カタローズ
うすぎり 1000g
5,900円 (8%税込) 6,372円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木) 冷蔵 ※写真は500gです。
□消費期限:お渡し日含めて3日

※写真はイメージです



048 香川県産
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円

最終締切 12/17(木) **冷蔵**
お渡し日 12/30(水)・31(木)


□消費期限:お渡し日含めて3日

049 国産
牛ヘルステーキ3枚 360g(3枚)
3,500円 (8%税込) 3,780円

最終締切 12/17(木) **冷蔵**
お渡し日 12/30(水)・31(木)


□消費期限:お渡し日含めて3日



050 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円 **冷蔵**

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□消費期限:お渡し日含めて3日

051 北海道産 
しほろ牛サーロイン3枚 540g(3枚)
3,500円 (8%税込) 3,780円 **冷蔵**

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□消費期限:お渡し日含めて3日



052 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円 **冷蔵**

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)


□消費期限:お渡し日含めて3日

※写真はイメージです

ステーキ

焼肉




045 香川県産 
讃岐牛(オリーブ牛)カタロース焼肉 500g
4,800円 (8%税込) 5,184円 **冷蔵**

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□消費期限:お渡し日含めて3日



046 香川県産 
讃岐牛(オリーブ牛)モモ焼肉 500g
4,400円 (8%税込) 4,752円 **冷蔵**

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□消費期限:お渡し日含めて3日



047 国産
牛カルビ焼肉 500g
3,300円 (8%税込) 3,564円 **冷蔵**

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□消費期限:お渡し日含めて3日



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。



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

厳選

※写真はイメージです

053 香川県産
オリーブハマチ刺身・切身用
原魚(養殖)4.0kg:片身分(2.0kg)
3,900円 (8%税込) 4,212円

最終締切 12/17(木)
お渡し日 12/30(水)・31(木) **冷蔵**
消費期限:お渡し日を含め刺身用3日・切身用5日

香川の恵み



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。

※写真はイメージです

瀬戸内にこだわり、独自の味噌に漬けてみました。

056 瀬戸内海産
鱈とオリーブはまちの味噌漬
1箱5切詰(鱈3切、オリーブハマチ2切)
1,250円 (8%税込) 1,350円 **冷蔵**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
※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。



皮をとり、身をほくしてお召し上がりください。お茶漬けにも最適!

香川育ちの「真鯛」をじっくり時間をかけて焼き上げました。讃岐の伝統の味。

※写真はイメージです

055 香川県産
真鯛の浜焼
1尾(養殖)原魚(約700g)・ゆで卵2~3個
3,500円 (8%税込) 3,780円 **冷蔵**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
卵 賞味期限:製造日より7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。

※写真はイメージです

054 香川県産
オリーブ活車えび
活(養殖)・10尾(約250g)
3,500円 (8%税込) 3,780円 **常温**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
えび 消費期限:お渡し日を含め2日



サーモン、アボカド等を使って一回オードブルに!

※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。

058 つばさキャビアセンター
香川県産キャビア 1瓶(15g)
8,000円 (8%税込) 8,640円 **冷蔵**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
※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

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。

057 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 **冷蔵**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
※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。)



昔ながらのスモークハウスと桜のチップを使い、時間をかけてゆっ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

湯気立つお鍋を、家族団欒で。

060 香川県産
讃岐でんぶく鍋セット
外箱サイズ33.0×24.0×9.0cm
ナシフグ270g×2
4,980円 (8%税込) 5,379円 **冷凍**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
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。)



沸騰したお鍋に、野菜と一緒に召し上がりください。

※写真はイメージです
ほん酢10g3袋、もみじおろし3g3袋、鍋つゆ40g

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。

059 香川県産
讃岐でんぶく刺身セット
外箱サイズ44.0×29.5×9.0cm
ナシフグ刺身・タタキ80g、とうとう身60g
4,980円 (8%税込) 5,379円 **冷凍**
最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)
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。)



もみじおろしとほん酢でさっぱりと。

ほん酢10g5袋、もみじおろし3g×3

※写真はイメージです

生鮮フレッシュ〈魚〉

■お渡し日: 12/30(水)・31(木)



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。



海の幸

061 長崎県産
近大クロマグロ(中トロ) 120g
2,200円 (8%税込) 2,376円

冷蔵

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

※お好みにスライスしてお召し上がりください。 □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

063 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円



冷蔵

B-1かB-2どちらか部分をお渡しします。部位の指定はできませんので、ご了承ください。 □消費期限:2021年1月3日(日) ※箱なし、中身のみのみ

062 長崎県産
大いけす育ちぶりフィレ
(養殖)片身(1.5kgアップ)
3,980円 (8%税込) 4,299円



冷蔵

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□消費期限:2021年1月3日(日) ※箱なし、中身のみのみ

焼きがにやお鍋どうぞ!
身が厚く
食べ応えのある
たらばがに。

※写真はイメージです

066 ロシア産
ポイル
たらばがに(冷凍)箱入り1kg
9,800円 (8%税込) 10,584円

冷凍

最終締切 12/2(水) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□かに ※解凍後、そのままお召し上がりいただけます。
□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。)

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。

※写真はイメージです

065 カナダ産他
生ずわいがに
しゃぶしゃぶ用(冷凍)
箱入り1箱(約500g×2)
9,800円 (8%税込) 10,584円

冷凍

最終締切 12/2(水) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□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。)

お鍋や焼きがにてどうぞ!
食べやすく
ハーフポーション
加工。

※写真はイメージです

064 ロシア産
生ずわいがに
(ハーフポーション)冷凍 箱入り1kg
5,800円 (8%税込) 6,264円

冷凍

最終締切 12/2(水) お渡し日 12/30(水)・31(木)

□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。)

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!



水揚げ後、すぐに殻むきして
急速凍結。甘みがしっかり
味わえるほど貝柱です。



068 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17.5cm×横14.5cm
2,580円 (8%税込) 2,787円

冷凍

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

※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2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!



北海道産秋鮭のいくらを醤油漬けた。
新鮮ないくら旨みが堪能!

067 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20cm×横約15cm
2,380円 (8%税込) 2,571円

冷凍

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)

※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。)

迎春酒

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。

071 朝日酒造
清酒 久保田
吟醸 千寿
720ml

1,850円 (10%税込) 2,035円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)



祝い酒

アルコール
度数:15度

常温

新潟県産の良質米を
原料に、吟醸造りの
伝統的手法を応用した
こだわりの
特別本醸造酒です。

070 八海酒造
清酒 八海山
特別本醸造
720ml

1,850円 (10%税込) 2,035円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)



祝い酒

アルコール
度数:15.5度

常温

「霧島」志比田工場原酒」です。
その味わいはまろやかで、
割水を全く行わない
原酒ならではの
甘み、コクがあります。

069 霧島酒造
志比田原酒
720ml(箱付)

1,600円 (10%税込) 1,760円

最終締切 12/17(木) お渡し日 12/30(水)・31(木)



祝い酒

アルコール
度数:36度

常温