

迎春

二〇二三年

新春

コープの迎春
ご予約カタログ2023



◎おせち

早期割引予約締切

早割 11/26(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(土)

お肉・生鮮フレッシュ便は30(金)・31(土)

※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

京都野村佃煮

初夢

2~3人前
26品

一段重
(24×24×6.7cm)

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に大切な人と祝う

縁起物のお節料理に心を込めて調進いたします。



京の味で新年をお迎えしませんか。
京のおばんざい屋が作る、
コープかがわ限定おせちです。

001 **早割** 11/26(土) までのご予約で
9,500円 (税込) 10,260円

冷蔵

最終締切 12/23(金)

お渡し日 12/31(土)

重箱/紙

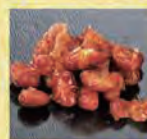
10,000円 (税込) 10,800円

◎乳成分・卵・小麦・えび

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燥して、醤油風味の給ダレをからめ仕上げました。



[きんとしまめ]
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、いかの魚卵和え、ちりめん山椒、葉付金柑、青鶴人参味付け、きんとしまめ、若桃シロップ漬、ぶりの照り焼き

□消費期限:2023年1月2日(月)

新商品

京都野村佃煮

初夢二段

2~3人前

30品

二段重

(19×19×11.3cm)

初夢に入っている具材を使用し、二段重を作りました。



002

11,000円 (税込) 11,880円

最終締切 12/23(金)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび

重箱/紙

【一の重】

味付一口数の子、丸たたき牛蒡、祝海老、田作り、栗甘露煮、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、手まり和菓子、いかの魚卵和え、菓子くるみ、若桃シロップ漬、さんとん、まつ麩、ぶりの照り焼き

【二の重】

牛蒡にしめ、焼き湯葉巻、柚子入り生酢、生椎茸ふくませ煮、teri焼き帆立、スモークサーモントラウトフラワー、葉付金柑、寿鶴人参味付け、甘露いもレモン煮、笹巻団子、うめ麩、こはだ栗漬、九条ねぎ入り玉子焼き、かつお大根梅肉和え

□消費期限：2023年1月2日(月)

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(13.5×27×9.8cm)

003

12,000円 (税込) 12,960円

2人前

34品

最終締切 12/23(金)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび

重箱/紙

【一の重】(数量は2個分)

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、笹巻さんとん入り麩、寿焼印栗甘露、丸たたき牛蒡

【二の重】

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、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、鮭の南蛮漬、レーズンバターパン、イカマリネバジル風味、海老のチリソース和え、ドライマトのワイン煮、海鮮市松、鶏肉の甘辛揚げ、サーモンとほうれん草のテリーヌ

□消費期限：2023年1月2日(月)

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
28品

一段重(26.5×26.5×6cm)

004

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

11,800円 (税込) 12,744円

最終締切 12/3(土) お渡し日 12/31(土) 冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/木製)

帆立柚子明太、黒豆金箔、ちりめん山椒、さつま芋甘露煮、ほうれん草高野巻、ねじり梅人参煮、たたき牛蒡胡麻和え、いか黄金焼、紅白なま酢、にしん昆布巻、味付ひろす、田作り、合鴨スモーク、焼海老、鱈照焼、菜の花おひたし、椎茸旨煮、竹の子旨煮、ころもまり麩、味付小梅人参、ローストビーフ(味噌醤油ソース)、数の子松前漬、つぶ貝黄金和え、伊達巻、白蒲鉾、紅蒲鉾、鳴門金時きんとん、栗甘露煮

□消費期限:2023年1月2日(月)

和洋おせち

お渡し日:12月31日(土)



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。

世界的なグルメガイドで1つ星の
「割烹いけ森」が監修する北陸の味。



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(18.5×18.5×5.8cm)

006

19,500円 (税込) 21,060円

最終締切 12/8(木) お渡し日 12/31(土) 冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/紙)

【一の重】湯葉巻にしん笹奉書、穴子昆布巻、焼筒味噌漬、椎茸旨煮、ねじり梅人参、たたき牛蒡胡麻和え、ほたるいか生姜煮、ゆず入り大根寿司、あい鴨ロース醤油仕立て、ころもまり麩、いなか漬、いくら醤油漬、伊達巻、味付数の子、焼海老、ふくませ麩(松)、紅白なます、あなご青菜巻、黒豆金箔、栗甘露煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り
【二の重】とうもろこしムースのコンソメジュレ掛け、ボークのカボナータ、フォアグラフランのラズベリーソース掛け、ローストビーフのヨーグルトソース掛け、シーフードクリームシチュー、サーモンローズとチーズソース、チキンレモンペーパーロール、コルニッションピクルス、ムースショコラ胡桃添え

□消費期限:2023年1月2日(月)

金沢割烹いけ森監修

五彩二段重

二段重(17.5×17.5×5.5cm)

005

16,800円 (税込) 18,144円

最終締切 12/8(木) お渡し日 12/31(土) 冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/白木)

【一の重】焼筒味噌漬、椎茸旨煮、ふくませ麩(松)、紅蒲鉾、白蒲鉾、味付小梅人参、合鴨スモーク、たたき牛蒡胡麻和え、ほたるいか生姜煮、いくら醤油漬、つぶ貝黄金和え、田作り、蝦夷鮓旨煮、いなか漬、五郎烏きんとん、栗甘露煮、にしん昆布巻、伊達巻、味付数の子、焼海老、黒豆金箔
【二の重】たらの煮つけ、味付小梅人参、金ごまさんま、紅白なま酢、ゆず入り大根寿司、いか黄金焼、菜の花お浸し、カラスグレイ西京焼、錦玉子市松、笹よもぎ餅、たこ照焼、ほうれん草高野巻

□消費期限:2023年1月2日(月)



割烹料亭「千賀」
千賀信明料理長

美しく丁寧に
盛り飾った、
一人一折のおせち料理です。



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 (税込) 10,779円

最終締切 12/16(金)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/紙)

田作り、新緑ふくさ、蛸小倉煮、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、紅白錦糸巻、酢牛蒡、海老紅白奉書、烏賊黄金焼、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子籠甲漬、手毬餅、梅かんざし

□消費期限:2023年1月2日(月)



一人前のおせちで、
豪華にお正月をお迎え頂けます。

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 (税込) 7,539円

最終締切 12/8(木)

お渡し日 12/31(土)

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、紅鮭昆布巻、寿焼印栗甘露、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:2023年1月2日(月)



可愛らしい小箱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
坂ノ上茂樹料理長

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32品目詰合せました。

京菜味のむら

京小箱

二段重×2組
(11.7×11.7×3.9cm)

2人前
30品

010

9,000円 (税込) 9,720円

最終締切 12/8(木)

お渡し日 12/31(土)

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、田作り、黒豆、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、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老
【二の重】餅巾着旨煮、寿高野含め煮、黒豆がんと含め煮、味付こんにゃく、筍煮、一口昆布巻、ごぼう煮、海老旨煮、椎茸旨煮、金柑甘露煮、鶏木の芽味噌焼、すり身揚巻、帆立旨煮、魚卵の煮付、あわび旨煮、子もちイカ、まつ麩、梅型人参

□消費期限:2023年1月2日(月)

京菜味のむら

小町

三段重
(18.2×15.8×4.3cm)

2~3人前
32品

009

10,000円 (税込) 10,800円

最終締切 12/8(木)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/プラスチック)

【一の重】鰯旨煮、伊達巻、田作り、お祝い海老、漬皮栗甘露煮、栗甘露煮、笹団子、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、豚角煮、甘鯛西京焼、だし巻、手まり麩、若桃甘露煮、金柑甘露煮
【三の重】餅巾着旨煮、寿高野含め煮、海老旨煮、椎茸旨煮、筍煮、蓮根型こんにゃく、湯葉にしん笹奉書、ごぼう煮、まつ麩、梅型人参

□消費期限:2023年1月2日(月)



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。



京都しろうざん

春栄 一段重

(22.6×22.6×6.9cm)

2人前
32品

012

10,370円 (税込) 11,200円

最終締切 12/16(金)

お渡し日 12/31(土)

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、鮭
袖庵焼、金柑甘露煮、あいなめ南蛮漬、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、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、渋皮栗甘露煮、さんどん、あわ
び煮、小松菜と揚げの煮物、人参じり梅含め煮、いくら醤油漬、紅白なま
す、味付数の子、松前漬

□消費期限:2023年1月1日(日)

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。



京都しろうざん
則竹晴裕料理長

京研
しろうざん

京都しろうざん

千ヶ峰 三段重

(20.1×20.1×17.4cm)

3~4人前
51品

011

15,648円 (税込) 16,900円

最終締切 12/16(金)

お渡し日 12/31(土)

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、味付花ごんにゃく、あわび煮、磯わかめ、海老の旨煮、味付けイ貝、栗甘露煮、渋
皮栗甘露煮、さんどん、ローストビーフ、金箔黒豆煮【二の重】赤魚西京焼、手まり
餅、鮭袖庵焼、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】鮭けんちん
焼、焼帆立、さつま芋レモン煮、鶏塩麹焼、万願寺唐辛子の甘草煮、くるみ甘露煮、
梅百合根、いくら醤油漬、紅白なます、わらび餅、抹茶わらび餅、味付焼筋、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:2023年1月1日(日)



割烹料亭「千賀」
千賀信明料理長



大きな重箱に
彩り良く華やかに盛り付けました。

割烹料亭「千賀」監修

天寿千 三段重

(25.7×25.7×18.5cm)

4~5人前
60品

祝箸
5膳付き

014

19,980円 (税込) 21,579円

最終締切 12/16(金)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/紙)

【一の重】柚子鶏つくね、鶏の三色巻、渋皮付き栗金団、あかね真丈、数の子豎甲
漬、手毬餅まんじゅう、赤魚南蛮漬、湯葉旨煮、海老之煮、紅白祝袋、あわび旨煮、さ
ごしの昆布が、魚の子旨煮、鰯小倉煮、たら旨煮、鮎笹茶巾、味付け子持昆布、伊
達巻、紅鮭昆布巻【二の重】白花生、田作り、海老マリネ、新緑ふくさ、白身魚のエス
カベッシュ、梅真丈、ごまさつま、紅白結び餅、はかた地どりのテリーヌ、鮭西京焼、柚
子オーロラ、焼き帆立、若桃甘露煮、酢牛蒡、烏賊松笠白焼、素栗甘露煮、祝い海
老、紫芋金団、紅鮭白醤油焼、蛸生巻、錦玉子、くるみ煮【三の重】烏賊黄金焼、ま
まかり市松、牛肉とごぼうしぐれ煮、こんにゃく旨煮、ばい貝串刺、豚角煮、柚子く
らげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、紅鮭いか和え、鶏照焼、椎茸旨煮、寿
高野豆腐、紅白なます、紅白錦糸巻、海老紅白奉書、貝雲丹和え、穴子八幡巻

□消費期限:2023年1月2日(月)

割烹料亭「千賀」監修

吉寿千 三段重

(19.5×19.5×18.5cm)

3~4人前
41品

013

13,980円 (税込) 15,099円

最終締切 12/16(金)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび (重箱/紙)

【一の重】伊達巻、手毬餅、魚の子旨煮、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨
煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、白花生、田作り、数の子豎甲漬、
鮭小倉煮、昆布巻、梅かんざし【二の重】鮭西京焼、あかね真丈、鶏の三色
巻、烏賊松笠白焼、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、味付け子持昆布、
紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布が
【三の重】酢牛蒡、たら旨煮、梅真丈、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまさ
つま、蛸生姜、焼き帆立、穴子八幡巻、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉ごぼう
時雨煮、湯葉旨煮

□消費期限:2023年1月2日(月)

料亭おせち
お渡し日:12月31日(土)

少人数の新年の食卓を華やかに彩ります。色々な和洋中メニューを味わいたい方におすすめです。



じっくり焼き上げた海老の塩焼きや郷土料理を彩りよく盛り込みました。老舗の伝統の味をご賞味ください。



三好野本店

二人前おせち 二段重

2人前
27品

二段重(13.3×25.9×10.7cm)

016

8,149円 (税込) 8,801円

最終締切 12/26(月)

お渡し日 12/31(土)

常温

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/紙

【一の重】ブリ照焼、ローストビーフ、海老煮、伊達巻、紅白かまぼこ、味付け数の子、トラウトサーモンローズ、北欧サラダ(魚卵加工品、半固体状ドレッシング、その他)、黒豆煮、焼鶏、若桃シロップ漬、チキンマリネ、ケーパー、ピンクペッパー【二の重】高野豆腐の含め煮、さつま芋さんどん、合鴨三色巻(合鴨肉、醤油、いんげん、砂糖、人参、ごぼう、その他)、牛肉甘辛煮、昆布巻、豚角煮、くらげ中華風和え、紅白生酢(大根、砂糖、人参、その他)、椎茸煮、ままかり酢漬、菜の花にしん(にしん、菜の花、カラフトじゃも卵、砂糖、その他)、海老くるみ甘露煮、糸切り唐辛子

□消費期限：2023年1月1日(日)23時

三好野本店

結びおせち三段重

3人前
27品

三段重(18.5×18.5×17.5cm)

015

14,815円 (税込) 16,001円

最終締切 12/26(月)

お渡し日 12/31(土)

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(ぎびなご、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、さつま芋さんどん、昆布巻、ままかり酢漬、チキンマリネ、くらげ中華風和え、鶏砂肝炙焼、栗甘露煮

□消費期限：2023年1月1日(日)23時

初春を彩る中華おせちで華やかに!



中国四川料理又來軒

特製 中華おせち

一段重(25.5×25.5×4.1cm)

017

10,000円 (税込) 10,800円

2~3人前
10品

最終締切 12/26(月)

お渡し日 12/31(土)

冷蔵

◎卵・小麦・えび

重箱/合成樹脂

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

□消費期限：2023年1月1日(日)



宅配
おせち

12月30日(金)
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)



安全安心で美味しくにこだわった——
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
JR四国ホテルズ
澁川 総料理長

018 JRホテルクレメント高松

和洋中三段

三段重(19.5×19.5×15cm)

35,185円 (税込) 38,000円

最終締切 **12/20(火)**
配達日 **12/30(金)**

3~4人前
56品

冷凍

【一の重】紅白蒲鉾、伊達巻、田作り、金柑蜜煮、鯖昆布、貝付流れ子、栗きんとん、海老旨煮、牛肉巻包み、サーモン西京焼、梅型人参、湯葉てまり、讃岐きーもん昆布巻、葉の花信田、瀬戸内産真蛸煮付、紅鮭椀漬、味付けいくら、黒豆蜜煮、味付け数の子【二の重】茸とブロックリーのバジルマリネ、阿波すだちスモークハム、香川県産オリーブ佃煮、ビテットライブオリーブ、クリーム包み、讃岐コーチンハム、ショコラテリーヌ、ドライメロン、オマール海老冷製グラタン、ミックスピーズ、ほうれん草のキッシュ、加賀太鼓、生ハムマンゴームス、生ハムメロンムス、ホワイトパストラミ、アンデスポークパストラミ、キャロットラペ、ブロックリーのバジル香味、ドライマトの赤ワイン煮、塩トマト納豆【三の重】クランベリーポーク、桃型花餅、クランベリーくるみ、中華風帆立、ピリ辛胡瓜、赤海老直七風味、ふかひれ煮込み、蟹爪、たらのチリソース煮、豚角煮、赤パプリカマリネ、黄パプリカマリネ、中華クラゲ、筑波巻、若桃甘露煮、いか松笠雲丹焼き、中華飯焼

消費期限：解凍後1日 冷凍保存1か月



020 ハッピーオードブルA
30×30cm

1,980円 (税込) 2,139円

最終締切 **12/16(金)**
お渡し日 **12/31(土)**

常温 3~4人前

※写真はイメージです
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

オードブル



019 ハッピーオードブルB
35×35cm

2,980円 (税込) 3,219円

最終締切 **12/16(金)**
お渡し日 **12/31(土)**

常温 4~5人前

※写真はイメージです
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

お寿司



本鮪中トロ入り、
人気の海鮮具材です

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

5~6人前

021 ※写真はイメージです

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 6,459円 (税込)

冷蔵

最終締切 **12/16(金)** お渡し日 **12/31(土)**

◎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



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・
大エビ・鱈いくら・アルゼンチン赤えび・
はたて・厚焼き卵

022 ※写真はイメージです

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 4,299円 (税込)

4~5人前

最終締切 **12/16(金)**

お渡し日 **12/31(土)**

冷蔵

◎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



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・
はたて・大エビ・厚焼き卵

023 ※写真はイメージです

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 3,219円 (税込)

2~3人前

最終締切 **12/16(金)**

お渡し日 **12/31(土)**

冷蔵

◎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

三種の味を詰め込みました。小鯛の柿の葉ずしも入り
おもてたい席にぴったりです。

025 柿の葉ずしヤマト

柿の葉ずし

(鯖10個・鮭5個・鯛5個)

17.5×29×4.5cm

3,148円 3,400円 (税込) 常温



※写真はイメージです

最終締切 **12/16(金)**

お渡し日 **12/31(土)**

◎小麦(箱/木箱)

□消費期限:2023年1月1日(日)22時 ※柿の葉はとってお召し上がりください

奈良県五條市に古来より伝わる伝統の味、
定番のさば寿司をたくさん
詰め込みました。

026 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 1,966円 (税込) 常温



※写真はイメージです

最終締切 **12/16(金)**

お渡し日 **12/31(土)**

◎小麦(箱/紙)

□消費期限:2023年1月1日(日)22時 ※生ものですので早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。



024 三好野本店

新春祭ずし

19.5×19.5×6.5cm

3,519円 3,801円 (税込) 常温

※写真はイメージです

最終締切 **12/16(金)**

お渡し日 **12/31(土)**

3人前

◎小麦・卵・えび 重箱/ABS □消費期限:2023年1月1日(日)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



しゃぶしゃぶ



すき焼き



031 香川県産
讃岐オリーブ牛
ローズしゃぶしゃぶ 500g
6,800円 (税込) 7,344円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日



032 香川県産
讃岐オリーブ牛
モモしゃぶしゃぶ 500g
4,500円 (税込) 4,860円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 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。

033 香川県産
讃岐もち豚ロース
しゃぶしゃぶ 1000g
2,980円 (税込) 3,219円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

034 香川県産
讃岐もち豚ロースしゃぶしゃぶ 500g
1,480円 (税込) 1,599円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

035 香川県産
讃岐もち豚バラ
しゃぶしゃぶ 500g
1,350円 (税込) 1,458円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日



027 香川県産
讃岐オリーブ牛
ローズうすぎり 500g
6,700円 (税込) 7,236円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日



028 香川県産
讃岐オリーブ牛
カタローズうすぎり 500g
5,480円 (税込) 5,919円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 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。



029 北海道産
北海道産しほろ牛
ローズうすぎり 500g
3,780円 (税込) 4,083円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

消費期限:お渡し日含む3日

030 北海道産
北海道産しほろ牛
カタローズうすぎり 500g
3,000円 (税込) 3,240円



最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土) 冷蔵

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

※写真はイメージです



焼肉



040 香川県産
讃岐オリーブ牛サーロインステーキ 500g(2枚)

7,800円 (税込) 8,424円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



036 香川県産
讃岐オリーブ牛カタロースバラ焼肉 500g

5,800円 (税込) 6,264円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



037 香川県産
讃岐オリーブ牛
モモ焼肉 500g

5,800円 (税込) 6,264円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



041 北海道産
北海道産しほろ牛
サーロインステーキ 510g(3枚)

3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵

038 国産
国産牛
カルビ(バラ)
焼肉 500g

3,780円 (税込) 4,083円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵

042 国産
国産牛
ヘレステーキ
330g(3枚)

3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



039 香川県産
讃岐もち豚バラ
カルビ焼肉 500g

1,380円 (税込) 1,491円

最終締切 12/19(月) お渡し日 12/30(金)・31(土)

消費期限:お渡し日含む3日

冷蔵



※写真はイメージです
解凍後そのままお召上がり下さい。また、しゃぶしゃぶ用としてお使いいただけます。

051 カナダ・ロシア産
生ずわい棒ポーション
1kg40本
17,800円 (税込) 19,224円

最終締切 12/6(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

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



厳海の幸

Seafoo

お鍋や焼きがにどうぞ!



053 ロシア産
生ずわいがに
ハーフポーション
800g
8,800円 (税込) 9,504円

最終締切 12/6(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

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

食べやすい
ハーフポーション
タイプ。



052 ロシア産
ボイルずわいがに
ハーフポーション
800g
8,800円 (税込) 9,504円

最終締切 12/6(火) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

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



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。

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

最終締切 12/19(月) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

□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。)



お刺身や塩焼き、天ぷらなどで! 新鮮な活さびをご自宅で。

055 徳島県産
活車えび
活(養殖)・10尾(約250g)
3,800円 (税込) 4,104円

最終締切 12/19(月) 常温
お渡し日 12/30(金)・31(土)

◎えび □消費期限:お渡し日含む2日



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バイ(原魚400g)
3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/19(月) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

◎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。)

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どに貝柱です。

058 北海道ぎょれん
北海道産ほたて貝柱(化粧箱)
300g(M-Sサイズ)
2,800円 (税込) 3,024円

最終締切 12/19(月) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

□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。)

解凍後、そのままお召上がりいただけます。



「大きい」
サイズのみ
使用!

北海道産秋鮭のいくらを醤油漬けに。新鮮ないくらの旨みが自慢!

057 北海道ぎょれん
北海道産いくら醤油味(化粧箱)
160g
2,980円 (税込) 3,219円

最終締切 12/19(月) 冷蔵
お渡し日 12/30(金)・31(土)

※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。)

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!