

二〇二四年

新春

迎春

コープの迎春
ご予約カタログ2024



◎おせち

早期割引予約締切

早割 11/25(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(日)

お肉・生鮮フレッシュ便は30(土)・31(日)

12月31日(日)は、ここね屋島西町、コープ志度、香西、
観音寺、コスステーションみぎも営業いたします。
※12月30日(土)・12月31日(日)のコスステーション
みぎの営業時間は10時～17時となります。

※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、くるみ)のみ記載しています。
※税込価格は小数点以下を切り上げた参考価格です。

おせちの定番食材を中心に
作り上げられた、王道の
和風おせち三段重です。



創業料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明



昨年好評!! 千賀屋
吉寿千
三段重

三段重(19.5×19.5×5.3cm)

3~4人前
41品

料亭おせち

お渡し日: 12月31日(日)

001 **早割** 11/25(土) までのご予約で
14,980円 (税込) 16,179円
15,500円 (税込) 16,740円

冷蔵
最終締切 12/17(日)
お渡し日 12/31(日)
重箱/紙
◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

【一の重】
鰯小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、白花生、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、烏賊松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子鼈甲漬、梅かんざし
【二の重】
紅鮭白醤油焼、鰻西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまかつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、烏賊魚卵刺込、錦玉子
【三の重】
鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布漬
□消費期限:2024年1月2日(火)



創業料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明



和の食材を
中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、
端正かつ華やかな三段重です。

千賀屋
天寿千
三段重

4~5人前
60品

三段重(25.7×25.7×5.3cm)

002 **早割** 11/25(土) までのご予約で
21,800円 (税込) 23,544円

冷蔵
最終締切 12/17(日)
お渡し日 12/31(日)
重箱/紙

23,500円 (税込) 25,380円 ◎乳成分・卵・小麦・えび

【一の重】
酢牛蒡、梅真丈、鰯小倉煮、ごまかつま、紅白結び餅、渋皮付き栗金団、カシューナッツ餡炊き、烏賊松笠白焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子鼈甲漬、さごしの昆布漬
【二の重】
海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、鰻西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、蛸生姜
【三の重】
穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花生、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ
□消費期限:2024年1月2日(火)

八方に幸せを届けるおせち。贈り物にどうぞ。



約2人前
29品

幸の舞 一段重

一段重(26×26×6cm)



お正月に皆様幸せになるように仕切りの形が「幸せ」になっております。

003

12,500円 (税込) 13,500円

最終締切 12/10(日)

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

◎卵・小麦・えび
重箱/木製

【一の重】

帆立柚子明太、黒豆金箔、ちりめん山椒、さつま芋甘露煮、鹿の子こんにやく、ふきの旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、いか黄金焼、紅白なます酢、にしん昆布巻、味付おとうふがんも、田作り、合鴨スモーク、焼海老、鰻照焼、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、蝦夷あわび旨煮、彩りごぼう、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:2024年1月2日(火) ※そのままお召し上がりください。

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 則竹焼物料理長



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。

監修 京都しょうざん

京都しょうざんおせち料理

千ヶ峰 三段重

三段重(20.1×20.1×17.4cm)

005

16,500円 (税込) 17,820円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/木製

3~4人前
50品

【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、味付花こんにやく、あわび煮、磯わかめ、海老の旨煮、味付ハイ貝、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】真鯛西京焼、手まり餅、サーモントラウト香草焼、蓬麩含め煮、粟麩含め煮、いか黄金和え、牛肉のしくれ煮、ちりめん山椒、のどろり甘酢漬、子持昆布山海和え、合鴨スモーク、若桃甘露煮、帆立明太和え、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、鶏塩焼、万願寺唐辛子と焼京葱の生姜醤油和え、はちみつくるみ、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、にしん昆布巻、寿高野豆腐煮

□消費期限:2024年1月1日(月)

監修 京都しょうざん

京都しょうざん和風おせち料理

春栄

一段重(22.6×22.6×5.1cm)

004

12,000円 (税込) 12,960円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/木製

2人前
32品

ローストビーフ葱ソースがけ、田作り煮、金柑百合根市松、赤魚袖庵焼、鰻西京焼、金柑甘露煮、あいなめ南蛮漬、のどろり甘酢漬、かぶら甘酢漬、こはだレモン酢漬、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、鰻照焼柚子胡椒、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:2024年1月1日(月)

三好野本店

結びおせち三段重

三段重 (18.5×18.5×17.5cm)

006

16,204円 (税込) 17,501円

3人前
27品

最終締切 12/10(日)

◎乳成分・卵・小麦・えび

お渡し日 12/31(日)

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、北欧サラダ(魚卵加工品、半固体状ドレッシング、その他)、昆布巻、栗甘露煮、いくら醤油漬

【二の重】ブリ照焼、海老煮、味付け数の子、マナガツオ白醤油焼、海老チリソース、牛肉甘草煮、豚角煮

【三の重】伊達巻、さつま芋きんとん、たらこ甘草煮、紅白生鮓(大根、砂糖、人参、その他)、ままがし煎漬、トラウトサーモンローズ、合鴨スモーク、焼鶏、田作り(きびなご、砂糖、木みりん、その他)、たこ酢漬、ケーパー

□消費期限:2024年1月1日(月)23時
※直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

海老の塩焼きや北欧サラダ、海老チリなど多彩な料理を彩りよく詰め合わせました。お正月の席を華やかに彩ります。



和洋おせち

お渡し日: 12月31日(日)

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。



監修

金沢割烹いけ森 五彩二段重

二段重 (26×26×6cm)

007

20,000円 (税込) 21,600円

約3人前
42品

最終締切 12/10(日)

◎乳成分・卵・小麦・えび

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

重箱/紙

【一の重】にしん笹巻、湯葉団子、ふきの旨煮、鹿の子こんにやく、ふくませ鮓(松)、椎茸旨煮、合鴨ローズ醤油仕立て、鏡筒味噌漬、ねじり梅人参、たたき牛蒡胡麻和え、ほたるいか生蒸煮、ローストビーフ(味噌ソース)、味付け数の子、青桃甘露煮、ころもまり鮓、にしん昆布巻、いか黄金巻、菜の花のお浸し、鏡海老、伊達巻、田作り、味わらびしそ風味、若草ずんだ和え、黒豆会鮓

【二の重】だだちゃ豆福餅、ドライマト赤ワイン煮、五郎島きんとん、栗甘露煮、いけ森コゴチーズ、伊予刺紅白なます、あなご青葉巻、たこ照焼、いくら醤油漬、つぶ貝黄金和え、彩りごぼう、鰻炙鮓旨煮、ゆず入だいこん寿司、紅白蒲鉾、かんぱちの時雨煮、能登がき南蛮漬、いなかつ漬、笹よもぎ餅

□消費期限:2024年1月2日(火) ※そのままお召し上がりください。

京和彩三段重

三段重 (26×26×6cm)

008

16,500円 (税込) 17,820円

約4人前
36品

最終締切 12/10(日)

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

重箱/紙

【一の重】きんとん、波皮栗甘露煮、黒豆、まぐろ金ごま山椒煮、田作り、伊予刺紅白なます、菜の花おひたし、焼海老、たら甘露煮、伊達巻、にしん昆布巻、紅白市松蒲鉾、味付け数の子

【二の重】彩り豆サラダ、たたき牛蒡胡麻和え、寿高野豆腐煮、ふきの旨煮、梅人参旨煮、椎茸旨煮、合鴨スモーク、帆立照焼、鹿の子蒟蒻旨煮、竹の子旨煮、味わらびしそ風味、鰻照焼、たこ照焼、ほうれん草高野巻、

【三の重】真だこ昆布、海老のぷりぷりサラダ、柚子風味めさば、いなかつ漬、鰻炙鮓旨煮、彩りごぼう、チョコブラウニー、宇治抹茶ブラウニー、イタリアンソーセージ

□消費期限:2024年1月2日(火) ※そのままお召し上がりください。

煮物が多いボリュームのある4人前です。





割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

千賀屋 舞千二折

二折 (16.6×21.9×5.0cm)

009
10,800円 (税込) 11,664円

2人前
26品×2

最終締切 12/17(日) 冷蔵 ◎乳成分・卵・小麦・えび
お渡し日 12/31(日) 重箱/紙

【一の重】田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗全団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆寒煮、伊達巻、手巻餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子、鰹甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし ×2折
□消費期限：2024年1月2日(火)

懐石の世界観を、一人に一つの折箱で繊細に美しく表現しました。

ノムラフーズ 京菜味のむらおせち 「京小箱」

二段重×2組 (11.7×11.7×3.9cm)

010
9,800円 (税込) 10,584円

2人前
30品

最終締切 12/10(日) 冷蔵 ◎乳成分・卵・小麦・えび
お渡し日 12/31(日) 重箱/プラスチック

【一の重】黒豆、栗甘露煮、会時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、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、高野豆腐の含め煮、黒豆がんも含め煮、味付こんにゃく、魚卵の煮付、ごぼう煮、海老旨煮、いか黄金焼、鶏野菜三色巻、金柑甘露煮、帆立旨煮、一口昆布巻、すり身揚巻、筍煮、椎茸旨煮、あわび旨煮、松鮓、梅型人参、きぬさや
□消費期限：2024年1月2日(火)
※なまものも多く入っております。冷蔵庫で保存の上、なるべく早くお召上がりください。



京菜味のむら
坂ノ上茂樹料理長

可愛らしい小箱二段重を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。

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32品目詰合せました。



ノムラフーズ 京菜味のむらおせち 「小町」

三段重 (18.2×15.8×4.3cm)

011
10,000円 (税込) 10,800円

2~3人前
32品

最終締切 12/10(日) 冷蔵 ◎乳成分・卵・小麦・えび
お渡し日 12/31(日) 重箱/プラスチック

【一の重】鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、笹団子、赤魚西京焼、味付け数の子
【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、会時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅餅、豚角煮、いか黄金焼、湯葉茶巾、手まり鮓、若桃甘露煮、金柑甘露煮
【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、海老旨煮、ごぼう煮、黒豆がんも含め煮、蓮根こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮、松鮓、梅型人参
□消費期限：2024年1月2日(火)
※なまものも多く入っております。冷蔵庫で保存の上、なるべく早くお召上がりください。



新規取り扱い

料亭 二蝶 おせち料理 寿



1~2人前
41品

一段重
(17.0×17.0×5.3cm)

料亭二蝶の伝統を受け継ぎ、味付けはもちろん、包丁仕事から始まり、炊きもの、煮付け、焼き物と選り抜かれた素材の良さを最大限に引き出しました。彩りを考慮しながら、見栄えよく丁寧に詰められたお節料理です。受け継がれた伝統の技と味をご賞味くださいませ。

012

25,000円 (税込) 27,000円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/紙

海鼠みぞれ和え・ぜんまい東寺巻・花蓮根甘酢漬・黒豆松葉射し・合鴨ロース煮・サーモン砵巻・尼鯛若狭焼・平日龍皮昆布巻・鮎柚庵焼・鰯八幡巻・千代呂喜・出汁巻き玉子・田作り・紅白鱈・子持ち鮎昆布巻・サーモン粕漬・鮎やわらか煮・唐墨・大根・才巻海老芝煮・子持ち昆布・松茸有馬煮・牛肉蒟蒻・金柑鈴子・つくばね・姫慈姑・一寸豆・栗金団・菊蕪・数の子・市松牛肉詰め煮・筒牛蒡田舎煮・海老丸詰煮・手毬麩・蓮根田舎煮・竹の子旨煮・年輪穴子・鴨丸旨煮・梅人参・梅長芋・絹さや

□消費期限:2024年1月1日(月)

※直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



新規取り扱い

料亭 二蝶 おせち料理 祝

4~5人
41品

三段重 (17.0×17.0×5.3cm)

014

70,000円 (税込) 75,600円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/紙

海鼠みぞれ和え・ぜんまい東寺巻・花蓮根甘酢漬・黒豆・合鴨ロース煮・サーモン砵巻・尼鯛若狭焼・平日龍皮昆布巻・鮎柚庵焼・鰯八幡巻・千代呂喜・出汁巻き玉子・田作り・紅白鱈・子持ち鮎昆布巻・サーモン粕漬・鮎やわらか煮・唐墨・大根・才巻海老芝煮・子持ち昆布・松茸有馬煮・牛肉蒟蒻・金柑鈴子・つくばね・姫慈姑・一寸豆・栗金団・数の子・市松牛肉詰め煮・筒牛蒡田舎煮・海老丸詰煮・手毬麩・蓮根田舎煮・竹の子旨煮・年輪穴子・鴨丸旨煮・梅人参・梅長芋・絹さや・菊蕪

□消費期限:2024年1月1日(月)

※直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



新規取り扱い

料亭 二蝶 おせち料理 雅

3~4人前
41品

二段重 (17.0×17.0×5.3cm)

013

50,000円 (税込) 54,000円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/紙

海鼠みぞれ和え・花蓮根甘酢漬・黒豆松葉射し・合鴨ロース煮・サーモン砵巻・尼鯛若狭焼・平日龍皮昆布巻・鮎柚庵焼・鰯八幡巻・千代呂喜・出汁巻き玉子・田作り・紅白鱈・栗金団・市松牛肉詰め煮・子持ち鮎昆布巻・サーモン粕漬・鮎やわらか煮・唐墨・大根・才巻海老芝煮・子持ち昆布・松茸有馬煮・牛肉蒟蒻・金柑鈴子・つくばね・姫慈姑・一寸豆・ぜんまい東寺巻・筒牛蒡田舎煮・海老丸詰煮・手毬麩・蓮根田舎煮・竹の子旨煮・年輪穴子・鴨丸旨煮・梅人参・梅長芋・絹さや・数の子・菊蕪

□消費期限:2024年1月1日(月)

※直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

宅配
おせち
12月30日(土)
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・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

監修 JR四国ホテルズ

和洋 一段重 **宅配**
おせち

一段重 (31×19.5×5.5cm)

015
21,296円 (税込) 23,000円

最終締切 12/24(日)
配達日 12/30(土)

冷凍
2人前
28品

◎乳成分・卵・小麦・えび 重箱/紙

紅白蒲鉾・伊達巻・田作り煮・天然ブリ照焼・若桃甘露煮・金柑蜜煮・海老の旨煮・黒豆蜜煮・若鶏チーズ焼き・松前漬け・味付け数の子・栗きんとん・ローストビーフ・あかにし貝・香草風味・彩蒲鉾・鳴門金時芋レモン風味・オレンジミート・ニンマリネ・コルニッション・オリーブ・鶏のテリーヌ・パーティーテリーヌ・クランベリー松風仕立て・生ハムマンゴー・生ハムメロンムース・ドライマト赤ワイン風味・オーロラクリーム包み・ショコラテリーヌ

□賞味期限:冷凍状態にて1か月・解凍後はお早めにお召し上がりください。



監修 JR四国ホテルズ

和洋 二段重 **宅配**
おせち

二段重 (25.5×25.5×5.0cm)

016
36,111円 (税込) 39,000円

最終締切 12/24(日)
配達日 12/30(土)

冷凍
3人前
50品

◎乳成分・卵・小麦・えび・かに 重箱/紙

【一の重】紅白蒲鉾・栗きんとん・彩り粘巻・黒豆蜜煮・市松餅糸巻・鮎世包み・陣笠椎茸旨煮(海老)・陣笠椎茸旨煮(人参木耳)・鱈尾布・たたくごぼう・金柑蜜煮・海老の旨煮・いかの印籠焼・田作り煮・とびし旨煮・味付け数の子・松前漬け・紅白なます・味付けいり・伊達巻・鳴門金時芋レモン風味・サーモン西京焼・穴子八幡巻・蓮の根梅風味・梅人参・穂付冬筍旨煮・瀬戸内真鯛昆布巻き
【二の重】胡桃入松風トリュフ風味・若桃甘露煮・紅芋と南京のテリーヌ・ミニマロン・クランベリー胡桃・博多焼チーズ風味・カニ爪冷製オーロラカニ爪冷製マヨネーズ・キャロットラペ・オリーブ・雪掛けローズサーモン・ロブスター冷製サラダ・オニオンマリネ・日の出海老真丈・干柿ホワイトチョコ・ローストビーフ・パイ包み・ライアングル・オレンジミート・海老のプロシエト・あかにし貝・香草風味・ハーブチキンのキッシュ・さくらんぼのグラッセ・フルーツマン・テリーヌ

□賞味期限:冷凍状態にて1か月・解凍後はお早めにお召し上がりください。

中国四川料理又未軒 特製中華おせち 二段重

ご家族みんなで楽しめる中華おせち

おせち / オードブル

お渡し日: 12月31日(日)

4~5人前
21品

二段重
(25.5×25.5×4.1cm×2段)



017 22,000円 (税込) 23,760円

最終締切 12/24(日)

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・
落花生・くるみ・えび

重箱/合成樹脂

手羽中の胡麻風味・小籠包・白身魚の胡麻風味・ローストビーフときんぴらごぼうの和え物・ポイル有頭海老・中華クラゲの甘酢和え・骨付き鶏腿肉の香り揚げ・蓮根と豚ひき肉の山椒風味・合鴨胸肉のスマーク・錦玉子・海鮮入り焼き水餃子・ふきの水煮・筍の土佐煮・栗の甘露煮・黒豆煮・白菜の四川風味漬け・怪味ピーナッツ・海老とカシューナッツの炒め・豚肉団子の甘酢煮・鶏肉と鷹の爪の炒め・豚肉の四川風味付け

□消費期限:2024年1月1日(月)

少人数にぴったりな
中華おせち



昨年好評!! 中国四川料理又未軒 特製中華おせち一段重

一段重 (25.5×25.5×4.1cm)

018

11,000円 (税込) 11,880円

2~3人前
10品

最終締切 12/24(日)

お渡し日 12/31(日)

冷蔵

◎乳成分・卵・小麦・落花生・くるみ・えび
重箱/合成樹脂

豚肉の四川風味漬け・合鴨胸肉のスマーク・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:2024年1月1日(月)

華やかなオードブルです



これさえあればハッピーな気分

オードブル



020

中華ポイ!お楽しみセット

26.5×26.5cm

2,280円 (税込) 2,463円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

常温

3~4人前

◎乳成分・卵・小麦・えび □消費期限:お渡し日当日

※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

019

これ!ひとつで大満足セット

34.4×34.4cm

2,980円 (税込) 3,219円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/31(日)

常温

4~5人前

◎乳成分・卵・小麦・えび □消費期限:お渡し日当日

※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



5~6人前

本鮪中トロと赤身を使用した、圧倒的なにぎり寿司の盛合せです

本鮪中トロ・本鮪赤身・真鯛・鰯いくら・のり・大葉・大エビ・真いか・アトランティックサーモン・アルゼンチン赤えび・ホタテ貝柱・煮穴子・厚焼き玉子

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・醤油小袋なし)

5,980円 6,459円 (税込) **冷蔵**

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/31(日)

◎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



2~3人前

人気のネタを使用しました

本まぐろ赤身・真鯛・大えび・煮穴子・のり・鰯いくら・大葉・アルゼンチン赤えび・真いか・アトランティックサーモン・ホタテ貝柱・厚焼き玉子

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・醤油小袋なし)
3,180円 3,435円 (税込) **冷蔵**

◎卵・小麦・えび □消費期限:お渡し日当日
最終締切 12/17(日) お渡し日 12/31(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



4~5人前

本鮪中トロと赤身を使用した、極上の海鮮具材です

本鮪中トロ・本鮪赤身・真鯛・鰯いくら・のり・大葉・大エビ・真いか・アトランティックサーモン・アルゼンチン赤えび・ホタテ貝柱・煮穴子・厚焼き玉子

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・醤油小袋なし)
3,980円 4,299円 (税込) **冷蔵**

◎卵・小麦・えび □消費期限:お渡し日当日
最終締切 12/17(日) お渡し日 12/31(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



3人前

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。

026 三好野本店 ※写真はイメージです
新春祭ずし
19.5×19.5×6.5cm
3,519円 3,801円 (税込) **常温**

◎小麦・卵・えび (重箱/ABS) □消費期限:2024年1月1日(月)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

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

024 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**

◎小麦 箱/木箱 ※写真はイメージです
□消費期限:2024年1月1日(月)22時 ※柿の葉を取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。
025 柿の葉ずしヤマト
柿の葉ずし
(鯖14個) 14.5×23×3.5cm
1,820円 1,966円 (税込) **常温**

◎小麦 箱/紙 ※写真はイメージです
□消費期限:2024年1月1日(月)22時 ※柿の葉を取ってお召し上がりください。

しゃぶしゃぶ



031 香川県産
讃岐オリーブ牛
ローズしゃぶしゃぶ 500g
6,980円 (税込) 7,539円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
4,980円 (税込) 5,379円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
3,180円 (税込) 3,435円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
1,680円 (税込) 1,815円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
1,500円 (税込) 1,620円

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

□消費期限:お渡し日含む3日

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。



027 香川県産
讃岐オリーブ牛
ローズうすぎり 500g
6,980円 (税込) 7,539円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
5,800円 (税込) 6,264円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日) **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
3,150円 (税込) 3,402円

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

□消費期限:お渡し日含む3日

ステーキ



※写真はイメージです



040 香川県産
讃岐オリーブ牛サーロインステーキ 500g(2枚)

7,980円 (税込) 8,619円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日



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 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日

042 北海道産
北海道産
牛ヘレステーキ
300g(3枚)

3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日

焼肉



※写真はイメージです



036 香川県産
讃岐オリーブ牛カタロースバラ焼肉 500g

5,980円 (税込) 6,459円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日



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 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日

038 国産
国産牛
カルビバラ焼肉
500g

3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日



039 香川県産
讃岐もち豚バラ
カルビ焼肉 500g

1,580円 (税込) 1,707円

最終締切 12/17(日) お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限：お渡し日含む3日



幸ギフト



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。

※写真はイメージです。

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)

4,500円 (税込) 4,860円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限:お渡し日含む刺身用3日・切身用5日



香川県産

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! 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。



※写真はイメージです

046 香川県産

讃岐さーもんスモーク
50g×3(ドレッシング付)

2,580円 (税込) 2,787円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

※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。)

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

045 香川県産

鯖とオリーブハマチの味噌漬
1箱5切詰(鯖3切,オリーブハマチ2切)

1,380円 (税込) 1,491円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

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。



香川県産
讃岐さーもんを使用



※写真はイメージです

044 香川県産

讃岐さーもんこうじ漬け 5切

1,780円 (税込) 1,923円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□賞味期限:製造日より5日

鮓

おせち・お刺身・しゃぶしゃぶに一般の「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。



※写真はイメージです

B-1

B-2

B-1が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、ご了承の上ご利用願います。

049 長崎県産

大いけす育ちぶり1/4
(養殖)1/4身

2,500円 (税込) 2,700円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限:2024年1月3日(水)

※箱なし、中身のみ



※写真はイメージです

050 長崎県産

大いけす育ちぶりフィーレ
(養殖)片身(1.5kgアップ)

4,800円 (税込) 5,184円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□消費期限:2024年1月3日(水)

※箱なし、中身のみ



お刺身で美味しく!!

マグロのサイズ(縦約7.5cm 横約8cm 厚さ約2cm)冷凍でのお届けとなります。解凍方法のチラシを入れています。

※写真はイメージです

047

大西洋産

天然本まぐろ中トロ120g

2,580円 (税込) 2,787円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

※お好みにスライスしてお召し上がりください。 □賞味期限:15日(解凍後はその日のうちにお召し上がりください。)



048 大西洋産

天然本まぐろ
中トロ・赤身セット
中トロ100g・赤身100g

3,800円 (税込) 4,104円

最終締切 12/17(日)

お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

□賞味期限:15日(解凍後はその日のうちにお召し上がりください。)



鮪

厳選 海の

蟹

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

※写真はイメージです



052 カナダ産
生ずわい棒ポーション
500g20本
6,800円 (税込) 7,344円

最終締切 12/5(火)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷凍

◎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。)

051 カナダ・ロシア産
生ずわい棒ポーション
1kg40本
12,800円 (税込) 13,824円

最終締切 12/5(火)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷凍

◎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。)

お鍋や焼がにどうぞ!
食べやすい
ハーフポーション。

054 ロシア産
ポイルずわいがに
ハーフポーション
800g
5,980円 (税込) 6,459円

最終締切 12/5(火)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷凍

※写真はイメージです

◎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。)



お鍋や焼がにどうぞ!
食べやすい
ハーフポーション。

053 ロシア産
生ずわいがに
ハーフポーション
800g
5,980円 (税込) 6,459円

最終締切 12/5(火)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷凍

※写真はイメージです

◎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。)



身入りの良い毛ガニを浜ゆでにし、冷凍しました。



057 北海道産
浜ゆで毛ガニ 1/1バイ(原魚400g)
3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/17(日)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

◎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。)

お刺身や塩焼き、天ぷらなど!
新鮮な活きえびをご自宅で。



056 瀬戸内海産
活車えび 活(養殖)・10尾(約250g)
3,980円 (税込) 4,299円

最終締切 12/17(日)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

常温

◎えび □消費期限:お渡し日含む2日

お鍋や焼がにどうぞ!食べやすいハーフポーション。



055 ロシア産
ポイルたらば
ハーフポーション 800g
9,800円 (税込) 10,584円

最終締切 12/5(火)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷蔵

◎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。)

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!

059 北海道ぎょれん
北海道産いくら醤油味(化粧箱)
80gx2
2,800円 (税込) 3,024円

最終締切 12/17(日)
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:1年(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!

※写真はイメージです

お刺身の他、
バター炒めやマリネなどにも!

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)
2,580円 (税込) 2,787円

最終締切 12/17(日)
お渡し日 12/30(土)・31(日)

冷凍

□賞味期限:1年(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!

※写真はイメージです