



重箱入りでそのまま食卓へ

2027年

お取り寄せ

おせち

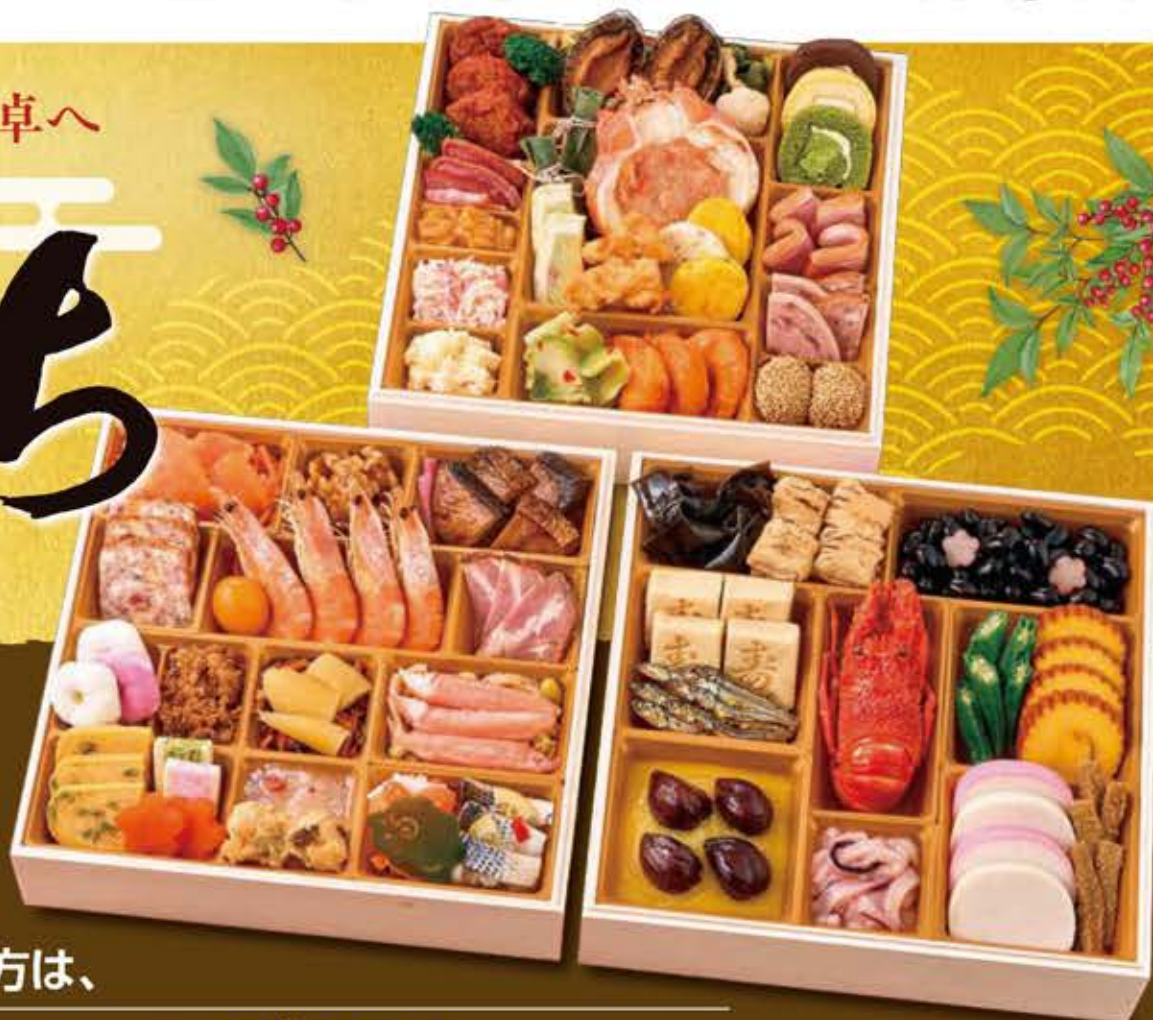


お店だけの
お得情報

ポイントカードをお持ちの方は、

お取り寄せおせちをお申し込みの際に**ポイント**がつきます。

ポイント倍率が高い日のお申し込みが**お得**です。



商品のお届けについて

ご指定の住所にお届けします。
※一部商品は全国お届けができません。

お届け期間 **12月30日(水)・12月31日(木)**

お届け日及びお届け時間の指定はできません。
天候・交通事情等により、お届けが前後する場合があります。

ヤマト運輸でお届けします。

全商品
配送料込み

島しょ地区の配達不可地域

東京都	伊豆諸島の一部 (青ヶ島村、神津島村、利島村、大島、八丈島、新島村(式根島含む)、御蔵島村、三宅村)	小笠原諸島全域
鹿児島県	大島郡、鹿児島郡(三島村、十島村)、奄美市	
沖縄県	八重山郡、島尻郡(北大東村、南大東村)	新潟県 佐渡島、粟島
長崎県	対馬市 北海道 利尻郡、礼文郡	

※大島・八丈島・佐渡島・粟島へは「冷凍品」のみお届け可能です。「冷蔵品」はお届けできません。



ご注文締切について



ご注文の窓口

コープデリ店舗

※P.2・4~7・11は各商品で注文締切が異なります。詳細は各ページでご確認ください。

このページの注文締切

P.7

11/8(日)まで

このページの注文締切

P.6

11/22(日)まで

このページの注文締切

P.2・4~5・8~11

12/6(日)まで

このページの注文締切

P.1~7・11~18

12/11(金)まで

商品や配送・サービスについてのお問合せは

コープギフトお問合せセンター

0120-810-439

受付
時間

11/10(火)まで 9:00~18:00(土日祝休み)
11/11(水)から 9:00~18:00(日曜休み)
12/29(火)・12/30(水)・12/31(木) 9:00~19:00

配達状況確認は12/28(月)から「コープのギフト」サイトでは、待つことなくご自身で配送の伝票番号が確認できます。



お問合せはLINEからも!

24h応答で便利♪ 配送状況や
注文内容の確認はLINEがカンタンです。
お届け日近くになると配送伝票番号の
ご案内も可能です♪

@coopgiftと検索



このページは 注文締切 **12/11 (金) まで**

店舗・インターネット **12/11 (金) まで**

キャンセルについて **12月12日(土) 12:00以降のキャンセルはお受けできません。**
詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

3

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19 利用案内

P.20

宅配組員専用注文書

3

京都

老舗のおせち



色とりどりの
祝い料理を
33品目
詰め合わせ
仕上げました

【一の重】鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、湯葉茶巾、赤魚西京焼、数の子醤油漬、若桃甘煮、お祝い松茸串
【二の重】一口昆布巻、紅白漬、田作り、全時人参入り生餅、いくら醤油漬、栗甘煮、渋皮栗甘煮、だし巻、笹団子、あわび旨煮、金柑甘煮
【三の重】餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮、黒豆がんもめ煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、菊煮、椎茸旨煮、松鮎、梅型人参



和 注文締切 **12月11日(金)まで**
2~3人前 冷凍 **全国届 12/30**
三段重33品目

申込番号 **776085** ノムラフーズ
京菜味のむら小町 本体 **11,000円** (税込11,880円) 製造京都

声 3年連続でこの商品を
とり寄せています。
量も2人で食べるのに適量で、
味も我家では好評です。
昨年利用 コープみらい組合員さんより

全時人参入り生餅、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白漬、黒糖ローストポーク、栗甘煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さごしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の栗の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、菊煮、ごぼう煮、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり鮎、松鮎、金柑甘煮
(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、発色剤・亜硝酸Na、亜硝酸Na使用。)



花を生けるように31品目を
竹籠に詰め合わせました
(二段でお届け)



手間暇かけて仕上げた
極上の味わいを詰め合わせました

注文締切 **12月11日(金)まで** 同じお重の2個セットです
2人前 冷凍 **全国届 12/30** 和
二段重31品目

申込番号 **776069** ノムラフーズ
京菜味のむら花籠 本体 **12,000円** (税込12,960円) 製造京都

味わい深い料理45品目を
多彩に詰め合わせました

【一の重】合鴨ロース、しんと魚卵の彩り、たこの甘酢漬、九条ねざり京揚げつくね、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、あわび旨煮、若桃甘煮、紅白松茸串
【二の重】紅白漬、栗甘煮、さくらんぼ、たたきごぼう、龍皮巻、田作り、からすみ、鶏山椒焼、鶏角煮、だし巻、黒豆、梅餅、お祝い松茸串
【三の重】黒糖全箔ゼリー、伊達巻、椎茸旨煮、鱈旨煮、いくら醤油漬、経くるみ、全時人参入り生餅、さわら山椒焼、蟹爪鮎焼、梅甘煮
【四の重】金柑甘煮、一口昆布巻、笹団子、梅餅蓮根の芽、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、焼き湯葉煮、さわらの笹巻、いかに黄金焼、菊煮、梅型人参、手まり鮎
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物使用。)

和 注文締切 **12月11日(金)まで**
4~5人前 冷凍 **全国届 12/30**
四段重45品目

申込番号 **776093** ノムラフーズ
京菜味のむら雅 本体 **22,000円** (税込23,760円)



【一の重】ふかひれ風とひ卵、松茸いかに白焼、数の子醤油漬、笹団子、網笠梅子甘煮、紅白松茸串、お祝い海老、合鴨ロース、紅白松茸串
【二の重】宇治抹茶羊羹、鶏山椒焼、からすみ、田作り、さわらの笹巻、赤魚西京焼、網西京焼、金柑甘煮、スモークサーモントラウト、豚角煮、栗甘煮、梅さんど、梅半葉松茸串
【三の重】梅餅蓮根の芽、牛肉八幡巻、湯葉団子串、伊達巻、いくら醤油漬、九条ねざり京揚げつくね、さごしのおぼろ包み、あんころの南蛮漬、ふくひれと梅餅、全時人参入り生餅、龍皮巻、若桃甘煮、三色団子松茸串
【四の重】たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、黒豆、紅鴨羊羹、白鴨羊羹、紅白漬、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、菊煮、梅甘煮、梅甘煮、花百合、いかの魚卵和え、あわび旨煮、蟹爪鮎焼、梅型人参、手まり鮎、松鮎
(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、発色剤・亜硝酸Na使用。)

和 注文締切 **12月11日(金)まで**
5~6人前 冷凍 **全国届 12/30**
四段重52品目

申込番号 **776077** ノムラフーズ
京菜味のむら朱雀 本体 **32,500円** (税込35,100円) 製造京都

《冷凍おせち共通》※解凍後はお早めにお召し上がりください。

配達状況確認は 12/28(月)から 「コープのギフト」サイトでは、待つことなくご自身で配送の伝票番号が確認できます。

共通

このページは各商品で
注文締切日が異なります。

この
マークの
商品は▶

注文
締切

12月4日(金)まで

です

店舗・
インターネット
12/6(日)
まで

この
マークの
商品は▶

注文
締切

12月11日(金)まで

です

店舗・
インターネット
12/11(金)
まで

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19

利用案内

P.20

宅配組合員専用注文書

4

日本各地のおせち

各地名産は、メーカー所在地、原材料産地、商品名などに由来しています。



こだわりの一品



白海老甘酢漬
白海老をさっぱりとした
甘酢で仕上げた、コクのある
上品な箸休めです。

注文
締切 12月4日(金)まで

3人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776123

**加賀屋 和風おせち
四段**

本体 22,000円(税23,760円)

■お重サイズ(cm): 15×15×5×4段

製造京都。

応援消費
おねがい
プロジェクト
製造

北陸

おもてなし旅館の
こだわりが詰まった
お煮めおせち

【一の重】五郎島金時きんとん、九条ね
ざり京鴨皮つくね、あわび旨煮、数の
子醤油漬、お祝い海老、鶏山椒焼、白海
老甘酢漬、田作り、三色揚げ天串
【二の重】金時人参入り生肝、いくら醤油
漬、笹子、伊達巻、赤味噌、白味噌、
赤魚西京焼、さんま照り焼、黒豆、若松
甘煮、栗甘煮、梅餅
【三の重】たたきごぼう、漬くるみ、梅酢
漬根の芽、一口昆布巻、合鴨コース、焼
き鶏菜煮、にしん魚卵の彩り和え、白
花豆、てまり餅
【四の重】餅巾着旨煮、海老旨煮、菊煮
、梅菜旨煮、すだれ巻、六角星
芋煮、松餅、梅型人参
(甘味料・ステビア抽出物、発色剤・重
碳酸Na使用。)

和 注文
締切 12月4日(金)まで

2人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776132

**加賀屋
和風おせち二折**

本体 16,800円(税18,144円)

同じお重の
2個セットです

金時人参入り生肝、いくら醤油
漬、漬くるみ、高野豆腐の旨煮、
梅菜旨煮、味付こんにゃく、梅型
人参、手まり餅、五郎島金時きん
とん、赤魚西京焼、一口昆布巻、数
の子醤油漬、合鴨コース、松餅、笹
子、栗甘煮、あわび旨煮、お祝
い海老、伊達巻、赤味噌、白味噌、
白海老甘酢漬、田作り、黒豆
(発色剤・重碳酸Na使用。)

■お重サイズ(cm):
20.7×14.2×4.6×2段
製造京都。



金沢・近江町
市場内にある人気店
「旬彩和食 口福」監修の
和風3段重

3人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776140

**金沢・近江町市場
旬彩和食
口福 三段重**

本体 22,000円(税23,760円)

■お重サイズ(cm): 19.9×19.9×5.7×3段

製造滋賀。

注文
締切 12月11日(金)まで

【一の重】甲斐産(かに味噌和え)、貝類焼、牛肉しぐれ巻、鮭味噌
焼、紅白アボカド、たたき牛蒡、いか梅酢、小鯛甘酢漬、かに爪焼、パイ
貝旨煮、にしん昆布巻、味付数の子、いか松茸白焼
【二の重】伊達巻、こはだ栗漬、牛肉しょうが煮、くるみ旨煮、海老旨煮、味
付茶巾、いか山海漬、鶏肉三色巻、紅白なます、いくら醤油漬、矢羽根餅
【三の重】松茸煮、市松薄餅、若松甘煮、広島菜漬、かに信田巻、金柑
煮、梅菜煮、ピーナッツ田作り、手まりもち、雲丹ミルフィーユ、合鴨
煮、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、洗皮栗きんとん、黒豆金箔のせ
(発色剤・重碳酸Na、保存料・ソルビン
酸、ソルビン酸K、甘味料・ステビア抽出
物、甘草抽出物使用。)

■お重サイズ(cm): 19.9×19.9×5.7×3段

製造滋賀。

老舗駅弁屋が大判の容器に
九州にちなんだ食材を豊かに盛り付けたおせち



3~4人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776115

おせち「幸」

本体 29,800円(税32,184円)

製造鹿児島。

■お重サイズ(cm): 41.5×28.5×7

(冷凍おせち共通)※解凍後はお早めにお召し上がりください。



加賀屋



海鮮の厳選メニューと
洋風メニューを
バランスよく
盛り込んだ
和洋おせち

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、田作
り、にしん昆布巻、京なます、白海老甘酢
漬、数の子醤油漬、京松茸串、海老
塩茹で、黒豆甘煮、ちようぎ白、ちようぎ
赤、華やかマリネ、いくら醤油漬、ばい
貝旨煮、芋きんとん、栗甘煮
【二の重】マンゴーわらび餅、ミックスド
ライフル、雪下人参とオレンジのパ
ウンドケーキ、オレンジクリームチー
ーズ、ミックスナッツ、紅茶鴨モーク、オ
マール海老グラタン、スモークシュリン
プ、ブラックオリーブ、ブロックリー
コンソメ、スモークトラウトサーモン、
ケッパのピクルス、ローズビーフ、
枝豆と魚卵のサラダ、ミニ赤ビーマン
ピクルス、ミニ黄ビーマンピクルス、ア
ンデスポークパストラミ
【三の重】金時草ごま和え、赤ずきん甘酢
漬、梅乾甘煮、はも西京焼、はたるい
が生葉煮、伊達巻、山くらげ肉和え、中
華くらげ、クコの実、あわび煮、いかと
山菜のピリ辛和え、あじ南蛮漬、紅ず
わい塩茹で、鶏ハラミ炭火焼、セロ
リ漬
(保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、発
色剤・重碳酸Na使用。)

注文
締切 12月4日(金)まで

3~4人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776107

**和洋海鮮おせち三段重
宝春**

本体 18,500円(税19,980円)

■お重サイズ(cm): 19.6×19.6×5.3×3段

製造富山。



「黒豚角煮」「黒豚たれ焼き」は鹿児島県産黒豚を使用しています。



鹿児島

注文の確認方法について

① お届け明細書

注文翌週に届く「お届け明細書兼請求書」の
受付情報欄に1回のみ記載されます。

② 「コープのギフト」サイト内のマイページ

eフレンドにご登録されている方は「コープのギフト」
サイト内マイページで受注の確認ができます。

北海道

北海道食材中心の二段重に高級魚さんき姿煮を添えた豪華おせち

主原料はすべて「北海道産」を使用したおせちです

【一の重】にしん昆布巻、ホイルえび、たたきごぼう、牛しぐれ、蜜包み、いくら醤油漬、つぶの塩辛、ローズサーモン、生炊きしらすくみ、ほっききなます、ほたて昆布醤油、つぶのわさび漬、マクロの炭火焼き

【二の重】たこやわらか煮、ふく松前漬、おおずわいがに甲羅盛り、紅ずわいがにおこわ、味付数の子、銀だらの煮付

【別添】さんき姿煮
(甘味料・ステビア・甘草、保存料・ソルビン酸K使用。)

■お重サイズ(cm):
14.7×33.4×6.8×2段

注文締切 12月11日(金)まで

2~3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776191 丸高水産 製造 北海道

札幌市場発
北の魚河岸おせち

本体 18,000円(税19,440円)

和洋

注文締切 12月11日(金)まで

2~3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776182 製造 北海道

稚内中央水産
北海道美味おせち

本体 17,800円(税19,224円)

【一の重】煮あわび、梅鮓、早煮昆布、巻き湯葉、にしん甘煮、花形にしんうま煮、スモークサーモン、野菜マリネ、いくら醤油漬、帆立ひも塩煮、サーモンとアスパラの和え物、帆立包み昆布、味付数の子、さんま酢漬、北海道しまえび

【二の重】松前漬、紅ずわい蟹ほくし身、紅白なます、北海道型昆布、黒豆煮、ローズビーフ、梅鮓、紅ずわい蟹爪、手まり餅、たらこ細切り昆布煮、さつま芋のレモン煮、さつま芋のさんとうん、鮭の脂漬、鮭の脂漬

【三の重】よだれ鶏、チンゲン菜、ぶり煎焼、にしんうま煮、短竹うま煮、いんげんうま煮、しいたけうま煮、鶏肉うま煮、帆立うま煮、梅鮓、鮭の西京漬、かきのオリーブオイル煮、伊達巻、クリームチーズとハスカップ添え、真鍮のトマトソースかけ、たこ菜から煮

■お重サイズ(cm): 17.5×17.5×5×3段

仙台

牛たんのお重や真空パック等牛たんを存分に堪能できるおせちです

【一の重】黒糖羊羹、花びら風百合根、メープルくるみ、韓南煎漬、南煎味噌、チキン三色煮、牛たん塩煮、昆布巻、田作り煮、手まり餅、海老の旨煮、鮎煮、銀鮓塩焼、松前漬、味付数の子、厚子型寿喜布、トマトとほうれん草ふくさ焼、麦りいか新式、ドライトマト赤ワイン煮、黒豆煮

【二の重】ちびたん、スタフドオリブ、中華くらげ、緑色ザーサイ、クランベリー松風、イエローベッパードロップ、牛たん角煮、海老チリフリッター、ローストビーフスライス、伊達スフレ、合鴨スモーク、若桃甘露煮、牛たんスモーク、昆布柚子煮、蟹の煮こごり、北寄貝ひものわさびサラダ、つば貝マスタード、オリーブ、牛たんテリーヌ

【別添】牛たん真空パック(塩味)2枚入×2
(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、発色剤・亜硝酸Na使用。)

注文締切 12月11日(金)まで

3~4人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776174 利久

牛たん炭焼利久
和洋中おせち二段重「亀」
(牛たん(塩)真空パック付き)

本体 18,000円(税19,440円)

■お重サイズ(cm): 26×19.5×6.2×2段 製造新潟

京都

京都の鴨川のはとりにある料亭の監修おせちです

【一の重】紅白蒲鉾、九条ねぎ入り京鴨つくね、味付け数の子、穴子八幡巻、にしん魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、伊達巻、鱈旨煮、笹団子、栗甘煮、おぼろ海老、一口昆布巻、赤魚西京焼、さんま照焼、茶湯豆、白花生、手まり鮓

【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、まぐろの角煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生餅、いくら醤油漬、豆乳と野菜のしんじょ、胡麻甘煮、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、中華くらげ、饅くるみ、田作り、金柑甘煮

【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、真だら子旨煮、海鮮市松、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鮓でまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、菊煮、梅甘煮、黒豆がんと含め煮、だし巻、梅型人参、松鮓、紅白松茸串

(甘味料・ステビア抽出物使用。)

注文締切 12月4日(金)まで

2~3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776158 ノムラフーズ

京都鴨川畔
佐々木

本体 14,500円(税15,660円)

■お重サイズ(cm): 14.2×20.7×4.6×3段 製造京都

祇園 直心房
さいき おせち

京料理の命といわれるおダシにこだわった才木充氏監修のおせち

【一の重】いちごゼリー、かすみ梅ジュレ掛け、海老チリソース、カリフラワーピクルス、パプリカ赤黄、合鴨スモーク、鶏バジルソース焼、黒胡椒パイ焼、錦玉子、鶏つくね煮、ロマネスコ、あんずシロップ漬、海老チーズ月冠、数の子土佐漬

【二の重】京なます、味付けいくら、田つくり、くるみ鮎炊き、芋きんとん、栗甘煮、万葉寺甘辛煮、あわび汐煮、焼きはたて、小倉道明玉子、中華くらげ梅菜、黒豆煮、スモークサーモン、ずんだ和え

【三の重】彩り高野、椎茸旨煮、絹さや、梅鮓煮、焼き目ゆは含め煮、青昆布巻、若草厚焼き玉子、松茸つみれ、海老塩ゆで、赤魚西京焼、さくら油揚げ、かれい青高菜巻、柚子がら、小鯛南煎漬

注文締切 12月4日(金)まで

3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776166 製造岐阜

祇園 直心房
さいき おせち

本体 16,500円(税17,820円)

■お重サイズ(cm): 18.6×18.6×5.7×3段
(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na使用。)

和

注文締切 12月11日(金)まで

2~3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776158 ノムラフーズ

京都鴨川畔
佐々木

本体 14,500円(税15,660円)

■お重サイズ(cm): 14.2×20.7×4.6×3段 製造京都

このページは各商品で
注文締切日が異なります。

この
マークの
商品は▶

注文
締切

11月20日(金)まで

です

店舗・
インターネット
11/22(日)
まで

この
マークの
商品は▶

注文
締切

12月11日(金)まで

です

店舗・
インターネット
12/11(金)
まで

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで



みんなで楽しめる// 100品目

声 年齢差、(孫・子、本人)が
ある家族にとって100品目の
おせちは、それぞれ好みに
あったものが食べられたのでよかった。
見た目も華やかで豪華だった。

昨年利用 コープみらい組合員さんより

一の重

- | | | |
|----------------|--------------------|-------------------|
| 1. 糸昆布柚子和え | 20. 梅型百合根羊羹 | 39. いかの彩り和え |
| 2. 真鯛燗焼 | 21. さんとん | 40. こはだレモン |
| 3. 九条葱入り玉子焼 | 22. 洗皮黒豆茶煮 | 41. わかめとパパイアの醤油和え |
| 4. 香蓮三色巻 | 23. 有明海老 | 42. ホタテヒモの塩辛 |
| 5. 紅蓮餅 | 24. 金柑甘煮 | 43. 松前漬 |
| 6. 白蓮餅 | 25. 糸昆布酢漬 | 44. 味付数の子 |
| 7. 田作り煮 | 26. 鮑煮 | 45. 大根焼酎胡麻サラダ |
| 8. オクラの漬漬 | 27. 小松菜と揚げの煮物 | 46. 長寿貝の魚卵和え |
| 9. 伊達巻 | 28. 青高野豆腐 | 47. 小胡瓜酢漬 |
| 10. かぶら甘酢漬 | 29. たら野菜つみれ | 48. 結び昆布 |
| 11. 鱈の南蛮漬 | 30. 鰻角煮金ごま和え | 49. 焼き海草巻 |
| 12. かに風味蒲鉾土佐酢漬 | 31. 梅型蒲鉾 | 50. 蓮根煮 |
| 13. 紅白なます | 32. 椎茸柚子煮 | 51. 糖付菊苣煮 |
| 14. わかめ煮 | 33. 貝類焼松葉串 | 52. 博多高野(ほうれん草) |
| 15. はすの芽(梅酢風味) | 34. 蟹とほうれん草の信田巻 | 53. ふかひれ入り海鮮つみれ |
| 16. ぶり照焼 | 35. いかごころお節和え | 54. 茄子の合め煮 |
| 17. たたきごぼう | 36. アカニン貝と菜の花の昆布和え | 55. 梅鮎 |
| 18. 塩門金時レモン煮 | 37. いかの柚子和え | 56. 白花生煮 |
| 19. 黒豆煮 | 38. 真鯛親子和え | 57. 紫花生煮 |

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、着色料・ラック色素、保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na使用。)

注文
締切 12月11日(金)まで

3~4人前

冷凍

全国届

12/30

和洋中

木箱

申込
番号 776204

京都清水五条「ほった」監修100品目おせち

横38cm

本体 19,800円(税込21,384円)

製造大阪。

■お重サイズ(cm):
38×28.5×5.3×2段

縦
28.5
cm

「てら岡」監修 多品目のおせち祝彩とお肉のお得なセット



合計
400g

【別添】黒毛和牛焼肉用
(モモ・バラ計400g)

申込
番号 776221

日本料理「てら岡」監修
祝彩と
黒毛和牛焼肉用セット

本体 19,800円(税込21,384円)



25.1cm



【別添】宮崎牛すき焼き用
(肩・モモ・バラ計400g)

申込
番号 776212

日本料理「てら岡」監修
祝彩と
宮崎牛すき焼き用セット

本体 19,800円(税込21,384円)

注文
締切 11月20日(金)まで

■お重サイズ(cm):
25.1×25.1×5.1×3段

3~4人前

冷凍

全国届

12/30

和洋

三段重57品目

製造大阪。

【一の重】小松菜と揚げの煮物、青高野豆腐、黒豆煮、梅型百合根羊羹、結び昆布、海老の信田巻、ほうれん草の信田巻、三色団子串、伊達巻、有明海老、鱈の南蛮漬、小胡瓜酢漬、田作り煮、たたきごぼう、紅蓮餅、白蓮餅、さんとん、洗皮黒豆茶煮、ぶり照焼、糖付菊苣煮、くわい柚子胡椒和え

【二の重】かぶら甘酢漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、小松菜と揚げの煮物、さのこことくらげの佃煮、いかの柚子和え、松前漬、味付数の子、焼き海草巻、にしん旨辛和え、若鶏塩門金、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈

【三の重】スモーク豚タン(塩レモン味)、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、キャロットラペ、生ハム、ブラックオリーブ漬、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、桜島どりマリネ、クランベリーくるみ、ブロッコリーと豆のレモンサラダ、鶏のチーズ焼、海鮮マリネ、魚卵のサラダ、合鴨スモーク、ドライトマト(赤ワイン風味)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(抹茶)、海鮮サラダ

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、保存料・ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na使用。)

(冷凍おせち共通)※解凍後はお早めにお召し上がりください。

利用案内は19ページ、宅配組合員専用注文書は20ページをご覧ください

ご自宅へお届けの場合はOCR注文書に申込番号と数量をご記入ください。

伝統と洗練が織りなす「神楽坂」の和・洋・中の銘店が贈る、桜が彩る華やかな新春おせち

おすすめポイント

神楽坂の三銘店がコラボして仕上げた、和洋中の粋が美しく調和したおせちです。和のボイルロブスター、洋の黒仕込ローストビーフ、中の活アワビオイスター煮の豪華な主役たちを、可憐な「生鮎(桜)」が引き立てます。新春を華やかに演出するハレの日どうぞ。

- 【一の重】黒豆煮、金時豆、彩り大根なます、いくら醤油漬、いなな漬、味付数の子、ボイルきぬさや、さつま芋さんとう、栗甘煮、ボイルロブスター、はい貝旨煮、いわし田作り(のし入)、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、伊達スフレ、ごぼう西京漬、鮭燗焼、梅酢レンコンの芽、若桃甘煮、めんたい里芋サラダ、生鮎(桜)

【二の重】チキンフリカッセ、海老と野菜のセビーチェ、クラムベリーとくるみの鮎炊き、かぼちゃサラダ、黒仕込ローストビーフ、スパイシーポークステーキ、ボイルロマネスコ、トラウトサーモンロール、2種貝とおさじゅれ和え、スライスブラックオリーブ、チキンのハニーマスタード、にしんマリネマスカット風味、ライブオリブ、スタフドオリブ、パルオニオン酢漬、コルニッションピクルス、モッツアレラチーズ、わらび餅風 あまおう

【三の重】肉団子(黒糖黒酢たれ)、むきそら豆、ガーリックブロッコリー、棒棒鶏、ザーサイと水菜のサラダ、活アワビオイスター煮、ボイル昆布、有難中むき海老、具入りチリソース、焼豚、黒豚焼売、むきえだ豆、味噌菜のナムル、ワインらっきょう甘酢漬、ごま団子、ドライマト赤ワイン煮



くろす

神楽坂くろす 店主 黒須 浩之

LASTRICART

LASTRICART オーナーシェフ 蓮見 雅一

えん

芝蘭 オーナーシェフ 遠辺 嘉朗

和洋中

注文締切 12月11日(金)まで

3~4人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776239

神楽坂三店舗
コラボ 和洋中
神楽坂「さくら」

本体 18,500円(税別19,980円) ■お重サイズ(cm):19.5×25.5×5.2×3段 製造宮城。



主原料は全て国産 石井食品のおせち

主原料を国産素材にこだわり、昔ながらの煮物がおいしいおせち

- こだわりの一品**
- 国産さわらの柚魔焼
出世魚として知られるさわらを、柚子の香りで爽やかに、ふっくらジューシーに焼き上げた、こだわりの一品です。
- 国産野菜の筑前煮
冷蔵おせちでしか味わえない、素材の食感をお楽しみください。枕崎製造の本枯節から丁寧に汁を取り、昔ながらの味わいに仕上げました。
- 【一の重】国産玉子の伊達巻、国産すり身の蒲鉾、国産片口いわしのたつくり、国産こぼろ、国産丹波黒糖黒豆煮、国産栗の栗さんとう、北海道産昆布の昆布巻、国産海老の姿煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産青梅の甘煮煮
- 【二の重】佐賀県産鶏つくね生巻風味、国産若鶏の甘煮煮、国産小海老甘煮煮、国産栗の甘煮煮、パテ・ド・カンパニユ、国産玉子のだし巻、国産なると金時レモン煮、国産紫花豆煮、国産紅ずわい蟹焼、国産さわらの柚魔焼、国産鶏肉の柚子胡椒焼
- 【三の重】国産野菜の筑前煮(鶏肉、里芋、菊、椎茸、にんじん、ごぼう)、国産紅はるかの大学芋、国産かぶの甘酢漬、国産若鶏とごぼうの胡麻和え、国産若鶏の団子黒酢ソース

3人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和 注文締切 11月6日(金)まで

申込番号 776255 石井食品

和風おせち 祝華膳 本体 19,800円(税別21,384円)

■お重サイズ(cm):19.9×19.9×5.1×3段 製造千葉。

大切な方に 体を労わりつつ、しっかりお正月を味わえます

2人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和 注文締切 11月6日(金)まで

申込番号 776247 石井食品

塩分配慮おせち イシイの「つばさ」 銘々重 本体 17,593円(税別19,000円)

■お重サイズ(cm):11.5×30×4.6×2段 製造千葉。 2027年1月1日 製造千葉。 同じお重の2個セットです



- 【別添】江戸雑煮のつゆ(大根、椎茸、人参、鶏肉)、餅
- ※器はご用意ください。
- 国産玉子の伊達巻、岩手県産椎茸煮、熊本県産たけのこ煮、奥三河の二色巻、国産若鶏の甘煮煮、国産紅ずわい蟹焼、国産野菜の紅白なます、国産玉子の玉子焼、熊本県産菊入り大粒ミートボール、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産久島産海老の姿煮、茨城県石岡市産栗の栗さんとう、国産片口いわしのたつくり、抹茶餡餅包み(生菓子)、丹波篠山市産黒豆煮、国産紅はるかの大学芋、国産金柑の甘煮煮

お届け先を別途指定する場合は20ページの専用注文書が
コープのギフトサイトをご利用ください。
店頭でのご注文は、店頭設置の「店舗専用注文書」をご利用ください。



日本の伝統の味を
あますことなく
盛り込んだ
お重詰セット

しなやかで
弾力のある蒲鉾や
ふんわりしっとりした
伊達巻を詰め込みました



2~3人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和

申込番号 776336 紀文食品 製造千葉
おせち詰め合わせ二段重
春の舞 本体 12,800円(税込13,824円)

【一の重】鰯入り蒲鉾(白)、鰯入り蒲鉾(紅)、黒豆、伊達巻、栗きんとん、海老の旨煮(祝海老)、練付け数の子、田作り、厚焼玉子、くるみ船炊き
【二の重】昆布巻、紅白なます、これは栗漬、ぶり照焼、鶏つくね、煮しめ(こんにやく、はす、ごぼう、梅型人参、里芋)、はたて西京焼、大芋(ごまごつま)、黒糖風味の豚角煮、若桃甘露煮
■お重サイズ(cm): 19.5×19.5×5.2×2段 ©2027年1月2日

3人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和

申込番号 776328 紀文食品 製造岡山
おせち詰め合わせ三段重
祝の幸 本体 18,500円(税込19,980円)
■お重サイズ(cm): 19.6×19.6×5.2×3段 ©2027年1月2日

全56種の料理を盛り込んだ、
まるで一枚の絵画のような見るのも食べるのも楽しいおせち

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 和洋中

申込番号 776302 ベルファーズサービス
錦絵 本体 18,500円(税込19,980円)
■お重サイズ(cm): 44.6×33.8×6.7 製造栃木
(着色料・ラック色素、発色剤・亜硝酸Na使用。)

海老なごみ巻、がんも煮、紅梅羊羹、黒豆寒煮、紅白蒲鉾、若桃甘露煮、伊達巻、紅白なます、おひたし、鶏西京焼、梅茸海老真丈揚げ煮、鶏照焼、真たら子旨煮、蟹風味つみれの蟹鍋かけ、薩摩芋金団、渋皮栗甘露煮、昆布巻、まぐろ昆布、黒糖わらびもち、田作り、餅照焼、蜜香巻、餅のやわらか煮、海老の飽煮、中華風帆立、牛しぐれ、餅包み、手まり餅、蟹風味サラダ、バタドカンバーニ、ブラックオリーブ、いんげん、ピーフッシュ、ブロッコリー、人参、リオンソーセージ、プロセスチーズ、ローストビーフ、ザワークラウト、ピザサラミ、スモークチーズ、鶏のオレシマリネ、カマンベールチーズ、コルニッションピクルス、キャロットラペ、餅のバジルソース、飽旨煮、スモークサーモン、タマネギマリネ、黒豚肉団子、黒糖ローストポーク、薩摩芋レモン煮、イトヨリレンチマスタード、合鴨スモーク、グリーンハンバーグマトソース、ロマネスコカラフラワー、中華海月、海老のチリソース



こだわりの一品

鮑の飽煮

蛸澤産のかつお節、日高長布、瀬戸内産いりこを使用した合わせだしを使用。厳選した活き鮑のうまみを最大限引き出しました。



ローストビーフ

シンプルな味付けで肉のうまみたっぷり。しっとりやわらか食感に仕上げました。



カニ爪の甘酢漬け

紅スワイカニを使用したうまみたっぷりのカニ爪を、さっぱりと甘酢で仕上げました。



4~5人前 冷凍 全国届 12/30 和洋中

申込番号 776310 トオカンフーズ
和洋中おせち三段重 福乃光 本体 18,500円(税込19,980円) 製造神奈川
■お重サイズ(cm): 24.8×24.8×5.8×3段

三世代揃って楽しめる
ボリューム感! 厳選52品目の
八寸三段重おせち

【一の重】たたきごぼう、紅白がま、金時人参入りなます、いくら醤油漬、わかさぎの胡麻和え、伊達巻、黒豆煮、お祝い海老、数の子、松前漬、高野豆腐煮、ねじり海苔煮、鮭の飽煮、練付け絹ごし、花形人参煮、栗の渋皮煮、鴨門金時芋きんとん、鶏肉の西京焼き、ぶり照り焼き、若桃甘露煮、もち五すだれ
【二の重】チョコブラウニー、フランボワーズマカロン、銀鱈スモークサーモン、オリーブ添え、オニオンマリネ、ハニーカレーチキン、フラワーパストラミ、菜キャベツのピクルス&キャロットラペ、スパイシーミックスビーンズ、ローストビーフ、黒糖ローストポーク、ドライトマトのシロップ煮、ブロッコリーのコンソメ煮、真鯛のイタリアンマリネ、オリーブとチーズのマリネ、牛肉の赤ワイン煮込み、海老とどじろのバジルソース、あじのラビコトソース
【三の重】カニ爪の甘酢漬け、中華風帆立、ごま団子、花餅、クルミの船炊き、水菜とザーサイの中華和え、黒糖餅、海老のチリソース、揚げ鶏の油淋鶏風、青パパイアの冷菜、肉団子の南蛮たれ和え、梅茸の中華煮、中華くらげ、はすの芽梅酢、梅団子
(甘味料・ステビア、カンゾウ、増粘剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、着色料・ラック使用。)



《冷凍おせち共通》※解凍後はお早めにお召し上がりください。

配達状況確認は 12/28(月)から 「コープのギフト」サイトでは、待つことなくご自身で配送の伝票番号が確認できます。

このページは
注文締切

12/4(金)まで

店舗・インターネット

12/6(日)まで

キャンセル
について

12月7日(月)12:00以降の
キャンセルはお受けできません。

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19
利用案内

P.20

宅配組合員専用注文書

株式会社
千賀屋



創業料理千賀屋
株式会社千賀屋
創業家
千賀 信明

お二人で過ごす新春のために仕立てた、
愛らしい二折のおせちです



同じお重の
2個セットです

2人前
一折26品目×2

冷凍
12/30

全国届

和

申込
番号 776379

千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理
「舞千」和風二折

本体 11,000 円 (税込11,880 円)

■お重サイズ(cm): 16.6×21.9×4×2折

田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鰻照焼、錦玉子、若松甘煮、紅白なます、丹波黒大豆煮、栗金団、くるみ煮、煎牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、鳥賊松笠白焼、数の子龍甲漬、鰻照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

スマートな長方重に、
選び抜かれた品を
美しく盛り付けました

和

2~3人前
三段重33品目

冷凍
12/30

申込
番号 776352

千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理
「金千華」和風三段重

本体 11,000 円 (税込11,880 円)

■お重サイズ(cm): 13.7×19.6×5.3×3段

製造福岡



伝統的な和の献立を
ベースにした、
気品漂う正統派の
三段重です



3~4人前
三段重45品目

冷凍
12/30

申込
番号 776361

千賀屋

千賀屋謹製
迎春おせち料理「天寿千」
和風三段重

本体 18,500 円 (税込19,980 円)

■お重サイズ(cm): 19.6×25.7×5.3×3段

製造愛知

【一の重】紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、洗皮付き栗金団、丹波黒大豆煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子龍甲漬、あかね真丈、紅白結ひ餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、若松甘煮、若松甘煮
【二の重】ごまごま、金柑甘煮、小鯛塩焼、白豆、田作り、白身魚のエスカベッシュ、ままかり酒漬柚子風味、魚の子旨煮、祝い海老、鳥賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝割丹和え、鯛小煮、焼き帆立
【三の重】牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、煎牛蒡、くるみ煮、鳥賊魚卵刺込、あわび旨煮、紅白祝袋、栗金団、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼

京・料亭
わらびの里

京都の料亭が贈る
小ぶりの三段重

和洋

3人前
三段重24品目

冷蔵
12/31

申込
番号 776344

京・料亭わらびの里

和洋おせち三段重

本体 15,800 円 (税込17,064 円)

■お重サイズ(cm): 18.3×16×5.4×3段

※2027年1月1日

製造京都

【一の重】海老鮑煮、福豆味噌煮(金箔)、アンデスポークバストラミ、ロースハム、チキンマリネ、祝い数の子、栗きんとん、いくら、胡桃のキャラメリゼ
【二の重】蟹爪焼、鮑旨煮、椎茸旨煮、紅白蒲鉾、糖付菊子煮、雲もぎ餅、三色信田巻
【三の重】合鴨ロース、鯖地焼、ペッパービーアソーセージ、帆立貝旨煮、紅白錦糸巻、トマト&バジルソーセージ、鮭地焼、京なます
(発色剤:亜硝酸Na、硝酸K、保存料:ソルビン酸K、ソルビン酸使用。)



京都の
料亭が贈る
銘々タイプの
おせちです

3人前
三段重20品目

冷蔵
12/31

申込
番号 776387

京・料亭わらびの里

料亭の個食おせち三折

本体 19,980 円 (税込21,578 円)

■お重サイズ(cm): 16.5×16.5×5.5×3段

製造京都

同じお重の3個セットです

鮭地焼、くらげ酢、鯖地焼、香りの蒲鉾、松前漬、栗きんとん、祝い数の子、海老鮑煮、田作り照煮、三色信田巻、ロースハム、鰻照煮、雲もぎ餅、鮑旨煮、福豆味噌煮(金箔)、糖付菊子煮、京なます、椎茸旨煮、いくら、サーモンマリネ
(発色剤:亜硝酸Na、保存料:ソルビン酸K使用。)

■お重サイズ(cm): 16.5×16.5×5.5×3段

※2027年1月1日

(冷凍おせち共通)※解凍後はお早めにお召し上がりください。

注文の確認方法について

①お届け明細書

注文翌週に届く「お届け明細書請求書」の
受付情報欄に1回のみ記載されます。

②「コープのギフト」サイト内のマイページ

eフレンズにご登録されている方は「コープのギフト」
サイト内マイページで受注の確認ができます。

銀座ローマイヤ

子供から大人まで楽しめる彩りの良い洋風オードブル

ミートローフパジル&チーズ、鶏肉と人参のテリーヌ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、合鴨スモーク オレンジ添え、キャロットラペ、きのこ野菜のマリネ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、カクテルシェリンブ、ポテトサラダ、ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、ローストポーク カラフルマリネ添え、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、パストラミポーク、蒸し鶏のバジル和え、スペイン風オムレツ、チーズケーキブリュレ、かぼちゃのサラダ、メープルくるみ、ショコラテリーヌ

注文締切 12月4日(金)まで (発色剤:亜硝酸Na、増粘安定剤:カラギナン使用。)

4人前 冷凍 全国届 12/30 洋

申込番号 776417 ローマイヤ

銀座ローマイヤ オードブル

本体 8,700円(税込9,396円)

■お重サイズ(cm):21.4×31.6×4.8

製造静岡、岩手。



ハレの日の食卓を彩る
41品目入りの洋風オードブル二段重

【一の重】ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、合鴨スモーク オレンジ添え、キャロットラペ、牛肉のサラダ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、カクテルシェリンブ、ポテトサラダ、2種のチーズテリーヌ トマトジュレ、スペイン風オムレツ、ローストビーフ ダイスカット(ローストビーフソース付き)、カンパニョー、アボカドのフリリング、ハムのムース

【二の重】ミートローフパジル&チーズ、鶏肉と人参のテリーヌ、パテドカンパニョー、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、かぼちゃのサラダ、蒸し鶏のバジル和え、パンデッタ、きのこ野菜のマリネ、パストラミポーク、ローストポーク カラフルマリネ添え、ヴァイスワルスト、モルタデラソーセージ、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、さつま芋のレモン煮、さつま芋のサラダ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、スタッフドオリーブ、モッツアレラチーズ、ピタットライブオリーブ、セミドライトマト、メープルくるみ、若桃の甘露煮、ドライトマト 赤ワイン風味、洋風栗きんとん、チーズケーキブリュレ、ショコラテリーヌ

注文締切 12月4日(金)まで (発色剤:亜硝酸Na、硝酸K、増粘安定剤:カラギナン使用。)

4人前 冷凍 全国届 12/30 洋 木箱

申込番号 776425 ローマイヤ

銀座ローマイヤ オードブル二段重

本体 21,280円(税込22,982円)

■お重サイズ(cm):21.5×31.6×4.2×2段

製造岩手。



加賀屋

おもてなし旅館の
こだわりが詰まった
北陸おせち

つぶ貝わさび漬、スモークサーモン、トラウト、柚子胡椒和え、紅白なます、白海老甘酢漬、黒豆、五郎金時きんとん、五郎金時平素、のどぐろ南蛮漬、牛肉とごぼうのしぐれ煮、てまり餅、数の子松茸漬、煮あわび、角煮、伊達巻、紅白蒲鉾、若松漬、金柑漬、合鴨スモーク、ぶり照焼、牛肉八幡巻

(増粘安定剤:カラギナン、甘味料:カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、発色剤:亜硝酸Na使用。)

2人前 冷凍 全国届 12/30 和 注文締切 12月4日(金)まで

申込番号 776395

加賀屋 北陸おせち一段重

本体 13,800円(税込14,904円) ■お重サイズ(cm):17.2×17.2×4.6

製造大阪。



一つひとつが特別、
色とりどりの
洋風料理が
楽しめる
オードブル

洋 注文締切 12月11日(金)まで 2~3人前 冷凍 全国届 12/30 一段重23品目

申込番号 776409 トオカツフーズ

洋風オードブル Lunafleur

本体 12,500円(税込13,500円)

ドライフルーツのフロマージュ、ハニーカレーチキン、真鯛のイタリアンマリネ、帆立のコンフィ、ドライトマトのシロップ煮、ブロッコリーのコンソメ煮、2色オリーブ、トラウトスモークサーモン、オニオンマリネ、牛肉の赤ワイン煮込み、林檎とさつま芋のスイートペースト、砂肝の柚子風味ねぎだれ和え、海老ととびこのバジルソース、ローストビーフ、チーズデザート マンゴーソース、紅茶あい鯛パストラミ、スパイスミックスビーンス、蒸し鶏のバジル和え、生ハム、パストラミポーク、ローストポーク カラフルマリネ添え、ヴァイスワルスト、モルタデラソーセージ、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、さつま芋のレモン煮、さつま芋のサラダ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、スタッフドオリーブ、モッツアレラチーズ、ピタットライブオリーブ、セミドライトマト、メープルくるみ、若桃の甘露煮、ドライトマト 赤ワイン風味、洋風栗きんとん、チーズケーキブリュレ、ショコラテリーヌ

(甘味料:カンゾウ、増粘剤:カラギナン、発色剤:亜硝酸Na使用。)

■お重サイズ(cm):22×27×6.8

製造神奈川。



《冷凍おせち共通》※解凍後はお早めにお召し上がりください。

12/11 (金)まで

店舗・インターネット

12/11 (金)まで

キャンセルに
ついて12月12日(土) 12:00以降の
キャンセルはお受けできません。

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19
利用案内P.20
宅配組員専用注文書

トオカツフーズ

新年の食卓を楽しく
彩る、厳選51品目の
八寸三段重おせち

【一の重】たたきごぼう、紅白かまぼこ、金時人参入りなます、いくら醤油漬、わかさぎの胡麻和え、伊達巻、黒豆煮、梅形生麩、お祝い海老、数の子松前漬、高野豆腐煮、花形人参煮、味付け鶏さや、鶏肉の西京焼き、栗の洗皮煮、鴨門金時芋きんとん、花形お豆腐しんじょ、ねじり海老煮、ぶり照り焼き、若桃甘露煮

【二の重】チョコブラウニー、フランボワーズマカロン、銀鱈スモークサーモン、オリーブ添え、オニオンマリネ、ハニーカレーチキン、フラワーバスターミ、紫キャベツのピクルス、スライスチーズ、スパイスミックスピーンズ、黒糖ローストポーク、ドライトマトのシロップ煮、ブロッコリーのコンソメ煮、真鯛のイタリアンマリネ、オリーブとチーズのマリネ、牛肉の赤ワイン煮込み、あじのラビコトソース、海老ととびこのパルソース

【三の重】青パパイアの冷菜、中華風帆立、ごま団子、花餅桃、クルミの鮎炊き、水菜とザーサイの中華和え、黒酢豚、海老のチリソース、揚げ鶏の油淋鶏風、はすの芽梅酢、肉団子の南蛮たれ和え、椎茸の中華煮、焼き芋の醤油煮、カニ入り漬物、中華くらげ

(甘味料・ステビア、カンゾウ、増粘剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、着色料・ラック色素使用。)

4~5人前 冷凍 全国届 12/30 和洋中

申込番号 776476 トオカツフーズ

和洋中おせち三段重 招福の宴

本体 16,800円(税込18,144円) ■お重サイズ(cm): 24.8×24.8×5.8×3段 製造神奈川。

鶏肉の西京焼き
口当たりの良い甘味の
風味豊かな西京味
噌に、丁寧に漬込んで
焼き上げました。牛肉の赤ワイン煮込み
牛バラ肉に酸と蒸気圧をかけて、
味染み良く・やわらかく仕立て
ました。赤ワイン入りソースで味
付けし、コクのある味わいです。揚げ鶏の油淋鶏風
ジューシーな鶏もも肉の
唐揚げに、ピリッと
辛い油淋鶏風のソース
で仕上げました。

こだわりの一品

家族でも少人数でも
楽しめる、バラエティ
豊かな三段重おせち

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 和洋中

申込番号 776450 トオカツフーズ

和洋中おせち
三段重 華の集

本体 13,980円(税込15,098円)

■お重サイズ(cm): 19.5×19.5×5.3×3段 製造神奈川。

【一の重】金時人参入りなます、いくら醤油漬、わかさぎの胡麻和え、栗の洗皮煮、鴨門金時芋きんとん、紅白かまぼこ、味付け鶏さや、お祝い海老、数の子松前漬、数の子

【二の重】鶏肉のトマトソース、真鯛のイタリアンマリネ、ケーキサレパ、パルマヨディップソース、スパイスミックスピーンズ、黒糖ローストポーク、ブロッコリーのコンソメ煮、牛肉の赤ワイン煮込み、エビとアスパラのテリーヌ、ドライトマトのシロップ煮、銀鱈スモークサーモン、オリーブ添え、オニオンマリネ、チーズデザート、マンゴーソース

【三の重】海老のチリソース、水菜とザーサイの中華和え、あじのラビコトソース、チキンロール、花餅桃、若桃甘露煮、クルミの鮎炊き、黒酢豚、椎茸の中華煮、中華くらげ

(甘味料・ステビア、カンゾウ、増粘剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na使用。)

黒毛和牛や金目鯛の
お料理を楽しめる、
新年を彩る
豪華二段重

2~3人前 冷凍 全国届 12/30 和洋

申込番号 776442 トオカツフーズ

和洋おせち二段重
慶雲の彩

本体 14,980円(税込16,178円)

■お重サイズ(cm): 19×19×4.6×2段 製造神奈川。

【一の重】金時人参入りなます、いくら醤油漬、栗の洗皮煮、鴨門金時芋きんとん、伊達巻、若桃甘露煮、手まり餅、真鯛足生煮、にしんの黒酢漬、紅白かまぼこ、田作り、お祝い海老、数の子松前漬、数の子、鮎の鮎煮、黒豆煮、餅団子、もち玉すだれ

【二の重】黒毛和牛のデミグラスソース煮込み、ブロッコリーのコンソメ煮、金目鯛のラビコトソース、帆立のコンフィ、ドライトマトのシロップ煮、鶏肉のトマトソース、トラウトスモークサーモンソース、オニオンマリネ、ローズビーフ、グレービーソース、スライスミックスピーンズ、ドライフルーツのフロマージュ、オリーブとチーズのマリネ、豚肉と彩り野菜のチリソース和え

(甘味料・ステビア、発色剤・亜硝酸Na使用。)



増田 伸彦 店主

【一の重】カナダ北寄貝サラダ、いくら醤油漬、帆立照焼(バセリチップ)、酢たこスライス、いなご漬、味付け数の子、さつま芋きんとん、栗甘煮、いかのうに和え、車海老味噌煮、黒豆煮、生鮎(梅)、万葉寺唐辛子とお揚げ煮、かまぼこ(白)、かまぼこ(紅)、いわし田作り、若桃甘露煮、手まり餅、松竹梅串

【二の重】金目鯛の煮物、ごぼう西京漬、にしん甘酢漬、柚子かぶら甘酢漬、合鴨ローストモーク、紫キャベツのラベ、黒毛和牛すき焼き、ポイルきぬぎや、蓮根、栗煮、高野豆腐煮、栗付金柑、鮎焼海老、梅酢レンコンの芽、ホエー豚角煮、ドライトマト赤ワイン煮

【三の重】りんごコンポート(黄)、トラウトサーモンフライ、青実山椒、湯葉団子煮、紅あずま甘露煮、厚切り鶏旨煮、椎茸煮、ふきの煮びたし、花形人参煮、ポイル昆布、活アワビ旨煮、ぶり照焼、一口にしん昆布巻、わらび餅風、抹茶、わらび餅風、きなこ、クランベリーとくるみの鮎炊き

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ、ステビア、発色剤・亜硝酸Na使用。)

京料理の粋を
贅沢に味わう、
縁起の良い
八角おせち

【一の重】金時人参入りなます、いくら醤油漬、栗の洗皮煮、鴨門金時芋きんとん、伊達巻、若桃甘露煮、手まり餅、真鯛足生煮、にしんの黒酢漬、紅白かまぼこ、田作り、お祝い海老、数の子松前漬、数の子、鮎の鮎煮、黒豆煮、餅団子、もち玉すだれ

【二の重】黒毛和牛のデミグラスソース煮込み、ブロッコリーのコンソメ煮、金目鯛のラビコトソース、帆立のコンフィ、ドライトマトのシロップ煮、鶏肉のトマトソース、トラウトスモークサーモンソース、オニオンマリネ、ローズビーフ、グレービーソース、スライスミックスピーンズ、ドライフルーツのフロマージュ、オリーブとチーズのマリネ、豚肉と彩り野菜のチリソース和え

(甘味料・ステビア、発色剤・亜硝酸Na使用。)

3人前 冷凍 全国届 12/30 和 木箱

申込番号 776433 一徳

祇園 山玄茶 監修 和風おせち
山玄茶「円」

■お重サイズ(cm): 18.5×18.5×3.9×3段

本体 18,400円(税込19,872円)

製造宮城。

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



ご自宅へお届けの場合はOCR注文書に申込番号と数量をご記入ください。

OCR注文書の
ご注文で登録住所に
お届けします

お届け先を別途指定する場合は20ページの専用注文書が
コープのギフトサイトをご利用ください。店頭でのご注文は、
店頭設置の「店舗専用注文書」をご利用ください。

コープの
ギフトは
こちらから



コープのギフト

検索

<https://heart-ribbon.coop/>
※eフレンドの利用登録が必要になります。

13

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19

利用案内

P.20

宅配組合員専用注文書

13

日本の伝統の味を盛り込んだ二段重



【一の重】紅白蒲鉾、ドライトマト赤ワイン煮、黒豆煮、寿揚げ、伊達巻、菊水の
芽味噌和え、海老鮓、栗きんとん、田作り、味付数の子、昆布巻、にしん西京焼、金
柑煮
【二の重】松前漬、真だち子煮、貝割焼、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、
牛肉しょうが煮、赤魚味噌焼、焼菊煮、椎茸煮、花ごんにゃく、花ごんにゃく、豚
角煮、金柑煮、小鯛甘酢漬、紅白なます、鶏肉と根菜の旨辛煮、若桃甘煮

2~3人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和

申込番号 776522 三久食品

和風おせち料理 春風

本体 10,980円(税11,858円)

■お重サイズ(cm): 19.5×19.5×5.2×2段 ©2027年1月1日 製造岐阜

4人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和洋中

申込番号 776514 三久食品

和洋中おせち料理 秀乃光

本体 15,980円(税17,258円)

■お重サイズ(cm): 21.2×21.2×5.3×3段 ©2027年1月1日 製造岐阜

幅広い世代で楽しめるバラエティ
豊かな和洋中おせち料理

【一の重】味付数の子、
鱈揚げ、紅白蒲鉾、若
桃甘煮、昆布巻、伊達
巻、鶏肉と根菜の旨辛
煮、花ごんにゃく、黒豆
金箔のせ、海老鮓、椎
茸煮、焼菊煮、叩き牛
蒡、田作り、栗きんと
ん、紅白なます、いくら
醤油漬、松竹梅松葉
【二の重】さのこマリネ、さつまいも
と豆のハニーマスタード風味、パウ
ンドケーキ、抹茶パウンドケーキ、
紫キャベツのピクルス、スモーク
シュリンプ、貝割焼、鶏のテリーヌ、
合鴨テリーヌ、ドライトマト赤ワイン
煮、野菜入りミートパテ、合鴨ス
モーク、コールスローサラダ、キャ
ロットラペ、いかスモークサラダ、
ピテットライブオリーブ
【三の重】豚角煮、
サーサイ、海老チリ
ソース煮、豚豚、山く
らげさんびら、中華
くらげ、桃もち、ごま
ポテト、山くらげ、
花和え、ごまくるみ、
パイ貝割煮、風味あ
んず、さつま芋みか
ん煮、黒野肉だんご

(保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出
物、カンゾウ抽出物使用。)



カネハツ

丹精込めて作り上げた
カネハツ一番人気の三段重

4人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和

申込番号 776492 カネハツ

彩鶴 三段重

本体 16,980円(税18,338円)

■お重サイズ(cm): 18.5×18.5×5.3×3段 ©2027年1月2日 製造愛知、熊本



【一の重】紅白がまぼこ、紅白生卵、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有明
海老、たらこ煮、くるみ砂糖がけ、あい輪スモーク、伊達巻
【二の重】長崎県産ぶりの照焼、たたき牛蒡、手まり湯葉、鹿児島県産黒豚の
肉団子、にしん入り昆布巻、寿高野煮、さつまいも甘煮、豚角煮、味付数の子、
さくら西京焼、宇治抹茶金箔羊かん、花餅
【三の重】たこ照焼、金ごま田作り、厚焼玉子、こんにゃく煮、流星くらげ、
サーモントラウトローズ、たけのこ煮、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋
煮、花形人参

厳選食材を彩り豊かに
詰め合わせました

和 3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776506 カネハツ

祝鼓 三段重

本体 23,800円(税25,704円)

■お重サイズ(cm): 20.3×20.3×5.3×3段 ©2027年1月2日 製造愛知

(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・カンゾウ抽出物使用。)



【一の重】丹波産黒豆、飾り梅、伊達巻、紅白がまぼこ、鶏肉二色巻、金ごま田
作り、若桃甘煮、味付いくら、なると金時栗きんとん、紅白生卵、花びら羊
かん、味付数の子、ほたて鍋焼、有明海老
【二の重】長崎県産ぶりの照焼、カナダホッキ貝サラダ、えび小町、鶏肉とほ
うれん草のテリーヌ、いが黄金、海老チリフリッター、海老マヨフリッター、
にしん入り昆布巻、金柑甘煮、サーモントラウトローズ、たたき牛蒡、豚角
煮、あい輪スモーク、くるみ砂糖がけ、あわび煮、小鯛ひしお焼、花餅
【三の重】たこ照焼、松風レーズン、流星くらげ、梅麩の甘煮、さくら西京焼、
宇治抹茶金箔羊かん、手まり湯葉、厚焼玉子、紅スワイ、蜜瓜燗、国産里芋
煮、寿高野煮、れんこん煮、花形人参、しいたけ煮、笹もよぎ餅、たけのこ煮、
さつまいも甘煮、こんにゃく煮

三世代の親子がお正月を共に祝えるバラエティ 豊かなおせちです

【一の重】竹の子煮め煮、煮だご、
う、一口にしん昆布巻、浅漬きぬ
や、煮だれんこん、さつまいも甘
煮、花がまぼこ、金ごままぐろ角煮、
田作り、味付け貝、栗きんとん、丹
波黒ぶどう豆、紅白がまぼこ、蜜わ
かめの塩ナムル、味付数の子、夜え
び、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、
叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼
(甘味料・カンゾウ抽出物、発色剤・亜硝酸Na使用。)

【二の重】彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランク
フォースマカロン、中華くらげ、にしん甘酢漬、紅は
るがのこまぶし、エスニックライムサラダ、た
この甘酢マリネ、ローストビーフ、オニオンマリ
ネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、
赤パプリカ甘酢漬、牛カルビ炭火焼、銀杏、蒸し鶏
のピスタチオクリームソース、いか軟骨マリネ、
スモークサーモン、シナモンくるみ、ヤングコー
ン旨煮、ロマネスコカリフラワー浅漬

【三の重】ボロニアソーセージ、鶏つく
ね、ショコラムース、チーズ入り焼かま
ぼ、ペンネボモドロー、合鴨スモーク、
国産牛のビーフシチュー、浅漬ブロッ
コリー、ミニデミグラスハンバーグ、ネー
ブルオレングリッサップ漬、海老マヨソ
ース、ドロップベッパー、レアチーズム
ス、紫花豆使用珪珪花豆、ポテトサラダ、
グリーンオリーブ、鶏の塩焼

4~5人前 冷蔵 1都7県届 12/31 和洋

申込番号 776484 イニシオフーズ

味遊心 親子三代おせち

本体 17,500円(税18,900円)

■お重サイズ(cm): 22.5×22.5×5.4×3段 ©2027年1月2日 製造埼玉



ご注文の
キャンセル・変更は
宅配注文締切
12月4日(金)までの商品は
12月7日(月)
12:00まで
宅配注文締切
12月11日(金)までの商品は
12月12日(土)
12:00まで
商品の宅配注文締切は商品掲載ページでご確認ください。締切後のキャンセル・変更はできません。
注文をお受けしてから必要数のみ製造しています。食品の廃棄を減らすため、ご理解をお願いいたします。

共通

12/11 (金)まで

店舗・インターネット

12/11 (金)まで

キャンセルに
ついて12月12日(土) 12:00以降の
キャンセルはお受けできません。

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19
利用案内

P.20

宅配組合員専用注文書

玉清で人気の
厳選食材を盛り込みました

【一の重】中華タコ山菜、豚角煮、酢豚、若鶏照り焼き、照り焼きハンバーグ、ゴマ団子、有明海老塩焼き、鰹節の甘辛煮、イカ黄金焼、鶏つくね串、京餅手まり、たつくり、焼湯葉巻、鮎のうま煮

【二の重】筑前煮、梅型人参、蓮根煮、子持ちわかざき昆布、穂先筍、栗甘煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、チキン三色巻、市松蒲鉾、中華搾菜、にしん奉書巻、伊達巻、完熟金柑

【三の重】海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、若草チーズ和え、中華くらげ、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬

声

3世代3人で食べました。
1品目が適量で、どれも
おいしく残らずおいしくいただきました。
とても満足しました。
また注文したいと思います。
(孫、子、私3人)
昨年利用 コープみらい組合員さんより

和洋中

3~4人前

冷蔵

1都7県届

12/31

三段重43品目

申込
番号 776549

玉清

嘉祥

本体 18,500円(税込19,980円)

■お重サイズ(cm):
20.5×20.5×6.5×3段
◎2027年1月2日

製造要知。



二の重



一の重

和洋中

色々なこだわり食材を
楽しめるようかわいく詰め込みました

2~3人前

冷蔵

1都7県届

12/31

三段重36品目

申込
番号 776565

玉清

水仙

本体 13,500円(税込14,580円)

■お重サイズ(cm): 16.5×16.5×5.3×3段 ◎2027年1月2日

製造要知。

【一の重】ポークバストラミ、フラワーバストラミ、ゴマ団子、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、照り焼きハンバーグ、有明海老塩焼き、若草チーズ和え、鮭チーズオードブル、合鴨スモーク、鰹節の甘辛煮、鶏つくね串、京餅手まり
【二の重】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘煮、高野豆腐、穂先筍、たたきごぼう、子持ちわかざき昆布、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻、若桃甘煮、たつくり、伊達巻、市松蒲鉾
【三の重】サーモン塩麹漬、さんとん、栗甘煮、大根入イカくんサダ、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)ボリュームのある
華やかなおせちです
酒の肴にも

和洋中

3~4人前

冷蔵

1都7県届

12/31

三段重45品目

申込
番号 776531

玉清

宴

本体 23,800円(税込25,704円)

■お重サイズ(cm):
21.3×21.3×5.3×3段
◎2027年1月2日

製造要知。

【一の重】海の幸サラダ、ローストポーク、酢豚、チキン三色巻、ポークバストラミ、合鴨ロース照り焼き、若鶏照り焼き、豚角煮、有明海老塩焼き、中華帆立ひも、イカ黄金焼、鶏つくね串、市松蒲鉾、たつくり、にしん奉書巻、鮎のうま煮、若桃甘煮
【二の重】筑前煮、梅型人参、蓮根煮、栗甘煮、子持ちわかざき昆布、紅あずま甘煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、鰹節の甘辛煮、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、中華搾菜、合鴨串照り焼き、伊達巻
【三の重】海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、大根入イカくんサダ、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬、中華くらげ、金胡麻マグロの佃煮、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)家族みんなで楽しめる
伝統的なおせちの食材を
厳選しました

和

3~4人前

三段重39品目

冷蔵

1都7県届

12/31

申込
番号 776573

玉清

万両

本体 17,800円(税込19,224円)

■お重サイズ(cm):
19.8×19.8×6.5×3段
◎2027年1月2日

製造要知。

【一の重】ポークバストラミ、合鴨串照り焼き、フラワーバストラミ、にしん大漁漬、彩り野菜のマリネ、ロブスター、鮎のうま煮、大根入イカくんサダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり
【二の重】筑前煮、梅型人参、子持ちわかざき昆布、紅あずま甘煮、栗甘煮、たたきごぼう、高野豆腐、有明海老塩焼き、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、鮭チーズオードブル、鰹節の甘辛煮、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、若桃甘煮
【三の重】海鮮マリネ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)春の訪れを感じさせる
お重に和洋中の食材を
盛り込みました

和洋中

3~4人前

冷蔵

1都7県届

12/31

三段重43品目

申込
番号 776557

玉清

春彩

本体 17,500円(税込18,900円)

■お重サイズ(cm):
16.8×25.7×4.5×3段
◎2027年1月2日

製造要知。

【一の重】味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、にしん大漁漬、サーモン塩麹漬、たつくり、有明海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、トラウトサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘煮
【二の重】中華タコ山菜、中華わかめ、中華搾菜、中華くらげ、酢豚、中華帆立ひも、中華肉団子、鶏つくね串、ゴマ団子、栗甘煮、若鶏照り焼き、チキン三色巻、若桃甘煮
【三の重】照り焼きハンバーグ、海鮮マリネ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、大根入イカくんサダ、海の幸サラダ、ポークバストラミ、鮭チーズオードブル、フラワーバストラミ、サーモンクリームチーズ和え、ローストポーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、合鴨スモーク
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)



銀座ローマイヤ

豪華25品目、ハレの日の食卓が華やぐ
洋風おせち三段重

こだわりの一品

和牛ローストビーフ

和牛の牛モモ肉を塩や香辛料等で調味し表面をオーブンで焼き上げ、低温製法でしっとりやわらかく仕上げました。



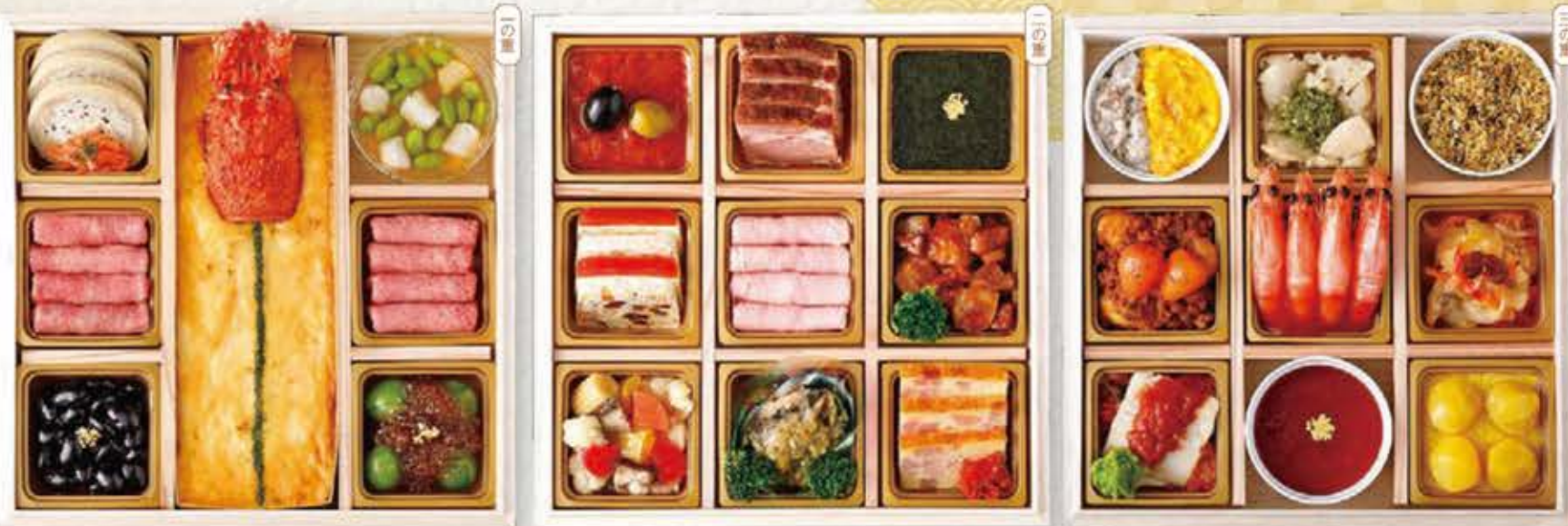
ロブスターのテルミドール

ロブスターの身肉を一尾分容器に入れ、その上に特製ベシャメルソースをかけ、ナチュラルチーズをトッピングしてオーブンでこんがり焼き上げました。



洋風栗きんとん

パナビーンスを加えて煮込んだクリームにさつまいものペーストを加えた洋風のきんとんです。上に栗の甘露煮を4粒トッピングしました。



木箱 洋

5人前 冷蔵 12/31

1都7県届

申込番号 776590

ローマイヤ

銀座ローマイヤ 洋風おせち三段重

本体 32,600円(税込35,208円)

■お重サイズ(cm): 24.2×24.2×5.2×3段

製造栃木。



家族みんなで楽しめる彩り豊かな洋風おせち二段重

4人前 冷蔵 12/31

1都7県届

木箱 洋

申込番号 776603

ローマイヤ

銀座ローマイヤ 洋風おせち二段重

本体 21,400円(税込23,112円)

■お重サイズ(cm): 24.2×24.2×5×2段

製造栃木。

和風にプラスして家族でも、
少人数でも楽しめる
洋風おせち一段重

木箱 洋

4人前 冷蔵 12/31

1都7県届

申込番号 776582

ローマイヤ

銀座ローマイヤ 洋風おせち一段重

本体 10,800円(税込11,664円)

■お重サイズ(cm): 23.3×30.5×4.2

製造栃木。

声 今回サブで買いました。
食べ比べましたが
価格以上に満足しました。
また注文したいです。
リピでした!

昨年利用 コープみらい組合員さんより

チキンガランティントリュフ風味 キャロットマリネ添え、黒豆煮 洋風仕立て、鶏肉のアヒージョ バジルソース添え、鶏肉のコンフィとカボチータ、ローストビーフ(ローストビーフソース付き)、鯛のトマト煮 オリーブ添え、牛肉のブランケットきのこソース和え、カボチャビュレ、有難海老のカクテルシュリンプ、とうもろこしのムースとコンソメゼリー(枝豆・小柱)の二層仕立て、若桃の甘露煮 紅茶ゼリー桜風味、(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na使用。)



注文締切 11月6日(金)まで

注文締切 11月20日(金)まで

注文締切 12月4日(金)まで

注文締切 12月11日(金)まで

P.19 利用案内

P.20

宅配組合員専用注文書

12/11 (金)まで

店舗・インターネット

12/11 (金)まで

キャンセルに
ついて12月12日(土) 12:00以降の
キャンセルはお受けできません。

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19
利用案内P.20
宅配組合員専用注文書同じお重の
2~3個
セット

銘々重

一人前を美しく仕立てた食べきりサイズ。
取り分け不要の「マイおせち」として気兼ねなく
楽しめます。また、来客用としてもたいへん重宝。
人数に合わせてお選びください。

和

2人前

二段重25品目

冷蔵 1都7県届
12/31申込
番号 776654

福寿

本体 12,500円(税込13,500円)

■お重サイズ(cm):
16.7×25.7×5.3×2段
©2027年1月2日

味付け数の子、鰯のうま煮、黒豆、栗甘露煮、金胡麻マグロの塩煮、紅白なます、若草チーズ和え、にしん大漁漬、たつくり、トラウトサーモン西京焼き、有頭海老塩焼き、伊達巻、チキン三色巻、合鴨串照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たつくり、味付け数の子、伊達巻、市松蒲鉾、黒豆、ボークパストラミ、有頭海老塩焼き、トラウトサーモン西京焼き、鶏つくね串、鮭チーズオードブル、京餅手まり
(発色剤・亜硝酸Na使用。)

製造受託。



若草チーズ和え、フラワーパストラミ、合鴨串照り焼き、チキン三色巻、合鴨スモーク、若桃甘露煮、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たつくり、味付け数の子、伊達巻、市松蒲鉾、黒豆、ボークパストラミ、有頭海老塩焼き、トラウトサーモン西京焼き、鶏つくね串、鮭チーズオードブル、京餅手まり
(発色剤・亜硝酸Na使用。)

華やかな
蓋付
お重です。

和

3人前

三段重23品目

冷蔵 1都7県届
12/31申込
番号 776620

玉手箱

本体 13,500円(税込14,580円)

■お重サイズ(cm): 16×16×3×3段
©2027年1月2日

【一の重】金胡麻マグロの塩煮、紅あずま甘露煮、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、市松蒲鉾、ボークパストラミ、ゴマ団子、中華わかめ、有頭海老塩焼き、鰯のうま煮、伊達巻、前座、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり
【二の重】大根入りイカくんサラダ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、フラワーパストラミ、若鶏照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩焼き、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華くらげ、チキン三色巻、中華タコ山菜、若桃甘露煮
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)

製造受託。



和洋

3人前

一段重33品目×3

冷凍 全国届
12/30申込
番号 776662

三久食品

和洋おせち料理
希美

本体 13,800円(税込14,904円)

■お重サイズ(cm):
17.5×17.5×5.2×3段

いか梅酢、小鯛甘酢漬、鰯燗、こはだ東漬、豚角煮、菊木の芽味噌和え、栗甘露煮、伊達巻、鶏肉香辛焼、寿揚げ、鶏肉三色巻、昆布巻、若桃甘露煮、紫キャベツのピクルス、かにの三色テリーヌ、鶏のテリーヌ、焼酎煮、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、梅乾甘露煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り、黒豆煮、味付け数の子、椎茸煮、金胡麻煮、花ごんにゃく、後巻団子、海老焼、鮭味噌焼、梅干焼、手まりもち
(保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、甘味料・ステビア抽出物使用。)

製造受託。



京菜味のむら京小箱

和

2人前

二段重30品目×2

冷凍 全国届
12/30申込
番号 776612

ノムラフーズ

京菜味のむら京小箱

本体 9,800円(税込10,584円)

■お重サイズ(cm): 11.7×11.7×3.9×2段

(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物使用。)

【一の重】黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、鰻団子、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老
【二の重】餅巾着煮、黒豆がんも煮、高野豆腐の含め煮、味付けごんにゃく、ごぼう煮、海老旨煮、菊菜、豆乳と野菜のしんじょ、鶏野菜三色巻、味付け蓮根、一口昆布巻、魚卵の煮付、金柑甘露煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、あわび旨煮、梅型人参、手まり餅、松鮓

製造京都。

オードブル

ご家族で楽しめる和洋中の厳選食材を
彩り鮮やかに盛り込みました

和洋中

2~3人前

二段重33品目

冷蔵 1都7県届
12/31申込
番号 776638

春信オードブル

本体 11,800円(税込12,744円)

■お重サイズ(cm): 20.2×20.2×5×2段 ©2027年1月2日

【一の重】金胡麻マグロの塩煮、紅あずま甘露煮、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、市松蒲鉾、ボークパストラミ、ゴマ団子、中華わかめ、有頭海老塩焼き、鰯のうま煮、伊達巻、前座、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり
【二の重】大根入りイカくんサラダ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、フラワーパストラミ、若鶏照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩焼き、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華くらげ、チキン三色巻、中華タコ山菜、若桃甘露煮
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)

製造受託。

人気のある中華食材を
丹精込めて
盛り込みました

中華

3~4人前

一段重25品目

冷蔵 1都7県届
12/31申込
番号 776646

玉清

中華オードブル

本体 15,800円(税込17,064円)

■お重サイズ(cm):
29.8×29.8×5.9
©2027年1月2日

製造受託。



ボークパストラミ、ローストボーク、豚角煮、チキン三色巻、若桃甘露煮、ぶり照り焼き、中華タコ山菜、イカ黄金焼、鶏つくね串、栗甘露煮、酢豚、合鴨ロース照り焼き、にしん煮、京餅手まり、中華搾菜、合鴨串照り焼き、市松蒲鉾、中華わかめ、完熟金柑、中華くらげ、中華肉団子、紅あずま甘露煮、ゴマ団子、中華帆立ひも、有頭海老塩焼き
(発色剤・亜硝酸Na使用。)

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

商品や配送・サービスについての
お問合せは

コープギフトお問合せセンター 0120-810-439

受付時間 11/10(火)まで 9:00~18:00(土日祝休み) 11/11(水)から 9:00~18:00(日祝休み)
12/29(火)・12/30(水)・12/31(木) 9:00~19:00

解凍後は2日以内にお早めにお召し上がりください。

殻がむいてあるから食べやすい

カニの王様
たらばかに

製造兵庫。主要な原材料たらばかに(ロシア)。

冷凍 全国届 12/30

棒
ハーフ
ポーション

申込
番号 776697

朝日共販

4~5人前

太脚を食べやすいよう
半むき身にしました。

ボイルたらばかに脚棒ハーフポーション
1.7kg 本体 29,800円(税込32,184円)

ボイルたらばかに棒ポーション
850g×2P

画像はほぼ原寸大イメージです。
天然物のため、商品ごとに大きさ
や太さには個体差があります。

製造兵庫。主要な原材料
料たらばかに(ロシア)。

冷凍 全国届 12/30

ハーフ
ポーション

申込
番号 776689

朝日共販

5~6人前

※写真は1.5kgです。
脚の部分は半分殻を剥き、
爪・胃肉部分は
ハーフカットしました。

ボイルたらばかにハーフポーション
1.5kg 本体 19,800円(税込21,384円)

申込
番号 776671

朝日共販

3~4人前

850g 本体 12,800円(税込13,824円)

すわいがにの中でも希少な「バルダイ種」
オオズワイガニとも呼ばれる。バルダイ種。がっしりとした体
型に太く発達したカニ肉、弾力のある食感と豊かなうまみが特
徴です。

冷凍 全国届 12/30

製造兵庫。主要な原材料すわい
がに(バルダイ種)(ロシア又は
アメリカ)。

申込
番号 776701

朝日共販

4~5人前

ボイルすわいがに(バルダイ種)
ハーフポーション 1.5kg(750g×2P)
本体 11,800円(税込12,744円)

すわいがに

迫力ある大型サイズ
大型すわいがにを国内自社工場でもぎ
身加工し、持ちやすいように殻の端の
部分を残しました。

冷凍 全国届 12/30

棒
ポーション

申込
番号 776719

朝日共販

3~4人前

製造兵庫。主要な原材料すわい
がに(ロシア又はカナダ又は
アメリカ)。

ボイルすわいがに
棒ポーション 1kg
本体 15,800円(税込17,064円)

とちかも食べたい方に!/
5~6人前

冷凍 全国届 12/30

製造兵庫。主要な原材料
すわいがに、たらばかに
(ロシア又はカナダ又は
アメリカ)。

申込
番号 776727

朝日共販

たらばかに・すわいがに食べ比べセット
1.7kg(ボイルたらばかにカット900g・
ボイルすわいカット800g)
本体 19,800円(税込21,384円)

昨年
好評

※2025年度
売上高より

食べ比べ
たらばかに・すわいがに

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19
利用案内

P.20
宅配組合員専用注文書

注文の確認方法について

① お届け明細書 注文翌週に届く「お届け明細書兼請求書」の
受付情報欄に1回のみ記載されます。

② 「コープのギフト」サイト内のマイページ eフレンズにご登録されている方は「コープのギフト」
サイト内マイページで受注の確認ができます。

共通

17

このページは
注文締切 **12/11 (金) まで**

店舗・インターネット

12/11 (金) まで

キャンセルについて

12月12日(土) 12:00以降の
キャンセルは受けられません。

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文締切▼11月6日(金)まで

注文締切▼11月20日(金)まで

注文締切▼12月4日(金)まで

注文締切▼12月11日(金)まで

P.19
利用案内

P.20

宅配組合員専用注文書



天然みなみまぐろ

天然ならではの
さっぱりとした赤身、甘みのある
中とろサク、切り落とし、ねぎとろ用が一度に楽しめる！

製造地：山形県。主要な原材料：山形県産。天然マフグ(国産)。

4~5人前

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776786

※25日
トライ産業

天然みなみまぐろセット 1,120g 本体 9,800円(税込10,584円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。※サクは袋のまま冷蔵庫で簡単に解凍できます。

極上黒まぐろの
プレミアムセット
新鮮な自社養殖の本まぐろを、ご家庭で調理しやすい
様に加工。特殊な凍結で、新
鮮な生食感が味わえます。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造地：山形県。主要な原材料：山形県産。養殖。

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776808

3~4人前

うみのファーム®プレミアム

お刺身用

黒まぐろ3冊セット600g

赤身・中とろ・大とろ 各1冊

セット内容：3冊セット
(赤身・中とろ・大とろ) 600g

本体 9,800円(税込10,584円)

お刺身用「旬ぶり」
ロイン2点セット

出荷日に新鮮なぶりを
素早く加工。その新鮮さを真
空パックして氷結めした、骨
なし皮なしのロイン(背身・
腹身)2点セット、とびきり
のおいしさを御届けします。

製造地：山形県。主要な原材料：山形県産。養殖。

冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776816

※2027年1月4日
サンライズファーム

うみのファーム®

極上お刺身用旬ぶりロイン2点(約800g)

約800g

本体 6,800円(税込7,344円)

米沢牛

創業大正12年の老舗「米沢牛黄木(おおき)」が肉質にこだわり選び抜いた米沢牛です



米沢牛

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776743

米沢牛黄木

米沢牛すき焼用 500g

本体 8,000円(税込8,640円)



米沢牛サーロインステーキ

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776752

米沢牛焼肉用 500g

本体 10,000円(税込10,800円)



米沢牛サーロインステーキ

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776735

米沢牛焼肉用 500g

本体 11,500円(税込12,420円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

ふく

職人の手で丁寧に盛り付けられた刺身、ちり、ヒレ酒のフルコース



冷凍 全国届 12/30

申込番号 776760

3人前

とらふく刺身・ちりセット

3人前

本体 17,800円(税込19,224円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

国産とらふぐを使用し、職人の手で
丁寧に盛り付けられた刺身です

とらふく刺身90g
(プラスチック皿30cm)
・ふく皮30g
・むね酒用ヒレ3枚
・ポン酢35g×3
・もみじおろし16g×1

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776778

3人前

とらふく刺身セット

3人前

本体 9,980円(税込10,778円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

炙りとしゃぶー二つの火入れで味わう、のどぐろの極み

脂のりの良い山口県産のどぐろを「炙り
刺し」と「しゃぶしゃぶ」の2つの贅沢な食
べ方で楽しめる商品です。香ばしさ・うま
み・とろける食感を一度に味わえるのが
最大の魅力です。

・のどぐろ炙り刺身120g
・のどぐろしゃぶしゃぶ140g
・のどぐろだし(荒漉け用)
200g(100g×2個)
・ポン酢56g(14g×4個)
・もみじおろし10g(2.5g×4個)
・のどぐろだし(鍋用)100g(50g×2個)
・おろししょうが5g(2.5g×2個)

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776794

3~4人前

のどぐろ贅沢セット

3人前

本体 9,800円(税込10,584円)

※解凍後は2日以内にお早めにお召し上がりください。

のどぐろ

●「コープのギフト」サイトで注文した場合：即日の確認が可能です。●OCR注文書・専用注文書で注文した場合：注文書回収からおおよそ7日以降でeフ
レンスでの確認が可能になります。●「コープのギフト」サイトでは、12月28日(月)以降から順次配送会社の配送伝票番号の確認も可能になります。

※刺身はご家庭の冷凍室では変色が進み
ますので賞味期限を短くしています。

ご注文締切について

ご注文の窓口 **コープデリ宅配 (OCR注文書・宅配組員専用注文書)** ※P.2・4～7・11は各商品で注文締切が異なります。詳細は各ページでご確認ください。

このページの注文締切	このページの注文締切	このページの注文締切	このページの注文締切
P.7	P.6	P.2・4～5・8～11	P.1～7・11～18
11/6(金)まで	11/20(金)まで	12/4(金)まで	12/11(金)まで

コープデリ店舗・「コープのギフト」サイト・eフレンズ ※インターネット(サイト・eフレンズ)締切は26時まで。

11/8(日)まで	11/22(日)まで	12/6(日)まで	12/11(金)まで
-----------	------------	-----------	------------

ご注文方法について

お届け先に応じてご注文方法をお選びください

●お申し込み時に「ご自宅(生協登録住所)」 「お届け先住所」のご確認をお願いします。

コープデリ宅配

①ご自宅(生協登録住所)にお届け

いつものOCR注文書が便利です

4桁・6桁欄にご記入ください

OCR注文書

※生協登録住所を確認されたい場合は、配達担当者またはお問合せ先までご確認ください。
ご自宅お届けは「宅配組員専用注文書」のご提出は不要です。

②ご自宅以外へのお届け

宅配組員専用注文書にご記入ください(20ページ)

全国届 12/ 全国にお届け先指定ができます。
※一部地域除く

1都7県届 12/ 茨城、栃木、群馬、千葉、埼玉、東京、長野、新潟にお届け先指定ができます。
※一部地域除く

「コープのギフト」サイト

eフレンズにご登録されている方は、「コープのギフト」サイトでご注文できます。
<https://heart-ribbon.coop/>
コープのギフト 検索

店舗
店舗専用注文書にて、最寄りの店舗でご注文ください。
※店舗申込時は店頭設置の指定の注文書をお求めください。

受注の確認方法について

ご注文した翌週、お届け明細書兼請求書がコープギフトサイト「ご注文内容の確認」を必ずご確認ください

①お届け明細書 注文翌週に届く「お届け明細書兼請求書」の受付情報欄に1回のみ記載されます。

店舗窓口でのご注文時は「お届け明細書兼請求書」はありません。

受付情報	商品名・規格	数量	備考
申込番号 123XXX	XXX和洋中「生協おせち」	1	ギフト・頒布会



②コープギフトサイト「ご注文内容の確認」

eフレンズにご登録されている方は「コープのギフト」サイト内右上メニュー「ご注文内容の確認」からご注文内容が確認できます。

●「コープのギフト」サイトで注文した場合:即日の確認が可能です。●OCR注文書・専用注文書で注文した場合:注文書回収からおおよそ7日以降でeフレンズ内での確認が可能になります。●「コープのギフト」サイトでは、12月28日以降から順次配送会社の配送伝票番号の確認も可能になります。

お届けについて

お届け期間 **12月30日(水)・12月31日(木)**

お届け日の指定はできません。天候・交通事情等により、お届けが前後する場合があります。

島しょ地区の配達不可地域

東京都	伊豆諸島の一部(青ヶ島村、神津島村、利島村、大島、八丈島、新島村(式根島含む)、御蔵島村、三宅村)	小笠原諸島全域
鹿児島県	大島郡、鹿児島郡(三島村、十島村)、奄美市	
沖縄県	八重山郡、島尻郡(北大東村、南大東村)	新潟県 佐渡島、粟島
長崎県	対馬市	北海道 利尻郡、礼文郡

※大島・八丈島・佐渡島・粟島へは「冷凍品」のみお届け可能です。「冷蔵品」はお届けできません。

ヤマト運輸でお届けします。
コープデリのトラックではお届けしません。

おせちは盛り付け済みでお届けします。

重箱を開けて食べるだけ



お支払いについて

口座引落日 **2027年 2月5日(金)**

コープデリ宅配注文・インターネット注文でのお支払い

- 通常のお支払い方法と同じです。
- 別途配送料はいただきません。

店舗でのご注文方法について

「店舗専用注文書」にてご注文ください。
※宅配組員専用注文書での受付はできません。

店舗注文でのお支払い

- 現金・ほべたんカード・クレジットカード・交通系IC・バーコード決済でお支払いができます。
- 貯まったポイントでのお支払いもできます。
- コープみらいで口座登録されている方は、口座引落しも選べます。

ご注意事項 ※必ずお読みください

- ご注文の場合はお届け先様へのご在宅の確認をお願いします。
- 十分な商品の確保に努めておりますが、品切れの際は代替商品をご案内する場合があります。
- カタログの商品内容は原料事情により一部変更になる場合があります。
- 冷凍おせちは商品到着次第、包材等の解凍方法案内をご確認ください。

商品の表記について

このカタログにはアレルギー物質の表示はしていません。商品の詳細については、コープギフトお問合せセンター(下記)までお問合せください。

ご注文のキャンセル・変更は

宅配注文締切12月4日(金)までの商品は **12月7日(月)12:00まで**
(店舗・インターネット注文締切12月6日(日)までの商品)

宅配注文締切12月11日(金)までの商品は **12月12日(土)12:00まで**

商品の宅配注文締切は商品掲載ページでご確認ください。

期日後のキャンセル・変更はできません。
注文をお受けしてから必要数のみ製造しています。
食品の廃棄を減らすため、ご理解をお願いいたします。

商品や配送・サービスについてのお問合せは

コープギフトお問合せセンター

0120-810-439

受付時間

11/10(火)まで 9:00~18:00(土日祝休み)
11/11(水)から 9:00~18:00(日曜休み)
12/29(火)・12/30(水)・12/31(木) 9:00~19:00

配達状況確認は12/28(月)から 「コープのギフト」サイトでは、待つことなくご自身で配送の伝票番号が確認できます。



お問合せはLINEからも!

24h応答で便利♪配達状況や注文内容の確認はLINEがカンタンです。お届け日近くになると配送伝票番号のご案内も可能です。
@coopgiftと検索

