

※注文受付中の商品のページだけを抜粋して掲載しています



全商品配送料込
ヤマト運輸でお届け

カタログ有効期間 10月1回 ▶ 12月2回

つかうほど、じぶんらしく。
co-op deli

ご自宅(生協登録住所)へのお届けはいつものOCR注文書が便利！

ご自宅以外へのお届けは「コープのおせち専用注文書(13ページ)」でご注文ください。

ご利用案内は12ページでチェック！

2023年 コープのおせち 保存版カタログ

一冊にすべての商品を掲載！

和洋中の彩り豊かなお料理で
ボリューム満点 お手頃おせち

和洋中
福乃光

おすすめ
No.1!

「福乃光」は昨年の福光を元においしさにこだわりました！
お子さんに大人気のメニューも詰め込んで、50品目のボリュームながらご家族で楽しんで(サイズ特大)、飽きずに食べられるおせちです。



目次

P.1
おすすめ

P.2~5
ホテル・銘店

P.6~7
和・和洋

P.8~9
2人前

P.10
2~4人前

P.11
3人前

P.12
ご利用案内

P.13
コープのおせち
専用注文書

P.14
2~4人前

P.15~16
4人前

P.17
2~3人前

P.18~19
2~4人前

P.20
3~5人前

P.21
かに

P.22
まぐろ・ふぐ

P.23
魚・肉・そば

P.24
割烹料亭千賀

受付は終了しました

トコカツプーズ 和洋中おせち 福乃光

本体 15,800円(税17,064円)

■お重サイズ(mm) 249×249×53×3段
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

【一の重】かき揚げ、金時人参入りなます、きんぴら、たたきごぼう、紅白たまご、栗きんとん、おろし海老、黒豆煮、梅子生魚、一口昆布巻、椎茸煮、手羽こんがく煮、花梨人参煮、若梅煮、おさつ甘露煮、海老豆腐煮、花梨お豆腐煮、白身魚のラビゴットソース

【二の重】ナッツチョコブラウニー、ふちふち海老サラダ、キャロットラペ、紫キャベツのピクルス、ケークサレ、カルボナーラ風、フラワーパストラミ、ミックスビーンズコンソメ煮、黒糖ローストホーク、ロマネスコのコンソメ煮、2色オリーブとヤングコーンのマリネ、たこのバジルソース、チキンのハーブマスタード、チーズベークン巻、トマトソース添え、白身魚のラビゴットソース

【三の重】ごまホテ、紅茶粉肉の糖漬、はすの芽梅糖、クルミの鮎炊き、インゲン豆の干し海老ソース、ハワイヤのサラダ、若鶏手羽パストラミ、海老チリソース、ブロッコリーのコンソメ煮、肉団子の南蛮たれ和え、あんずラム風味、ドライトマト赤ワイン煮、チキン、桃の花餅、チキンロール、中華くちげ、栗の花と落葉のナムル

(甘味料・ステビア、カンソウ、糖類・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、着色料・ラック使用。) 製造神奈川。1

おすすめ!

多彩な彩りで華やかさを演出し、年明けの食卓を豊かにします。
一の重はおせちの定番。二の重は視覚・味覚どちらも楽しめるオードブル。
三の重は、海老のチリソースを筆頭に、こだわりの存在に詰め合わせました。

受付は終了しました

トコカツプーズ 和洋中おせち 慶びの華

本体 10,000円(税10,800円)

■お重サイズ(mm) 148×148×80×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



和洋中

和洋中のおせち 慶びの華
詰め合わせたお手頃おせち

ご注文の前に 12月12日(月) 12:00以降のキャンセルはお受けできません。

コープのギフト

検索

<https://heart-ribbon.coop/>



共通

1

co-op
コープデリ連合会
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

●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。

和 洋 中

春 彩

見た目も華やかな和洋中の厳選食材を
花柄お重に盛り込みました



2〜3人前
三段重41品
1都7県届
12/30 冷蔵

申込
番号 722966

玉清 春彩

本体 14,800円(税込15,984円)

■お重サイズ(mm):168×257×45×3段 ©2023年1月2日

製造愛知: 56

【一の重】味付け数の子、にしん大漁漬、黒豆、きんとん、栗甘露煮、イカの真砂和え、紅白なます、筑前煮、昆布巻き、高野豆腐、紅あずま甘露煮、たつくり、有頭海老塩焼き、市松紅白蒲鉾、伊達巻、串刺しニシ貝生姜風味
【二の重】乾燥の甘辛煮、スモークチキン中華、海老チリソース、若鶏照り焼き、中華くらげ、中華帆立ひも、豚豚、豚角煮、合鴨ロース照り焼き、若鶏の甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ごま団子
【三の重】海老のふりふりサラダ、彩り野菜のマリネ、海鮮マリネ、海の幸サラダ、ホッキ貝マリネ、若草チーズ和え、ビーフパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻き、鶏つくね串、焼湯葉巻き、合鴨のフロマージュ

和 洋 中

宴

和風おせちをベースに、
洋風・中華の食材も
盛り込みました



2〜3人前
三段重38品
1都7県届
12/30 冷蔵

申込
番号 722974

玉清 宴

本体 19,800円(税込21,384円)

■お重サイズ(mm):212×212×60×3段 ©2023年1月2日

製造愛知: 57

【一の重】たつくり、焼湯葉巻き、紅白蒲鉾、豚角煮、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、ロースサーモン、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、チキン三色巻き、ビーフパストラミ、有頭海老塩焼き、焼付ニシ貝風味
【二の重】筑前煮、蓮根煮、高野豆腐、昆布巻き、味付けいくら、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、完熟金柑、里芋煮、相耳煮、福寿草煮、伊達巻
【三の重】海鮮マリネ、イカの真砂和え、乾燥の甘辛煮、若草チーズ和え、きんとん、栗甘露煮、黒豆、中華くらげ、味付け数の子、魚卵うま煮、帆立の松前漬、紅白なます、にしん大漁漬
(発色剤:亜硝酸Na、増粘安定剤:カラギナン使用。)

和

水仙

少しずつ色々な食材を
楽しめるよう
可愛くまとめました



2〜3人前
三段重34品
1都7県届
12/30 冷蔵

申込
番号 722957

玉清 水仙

本体 11,500円(税込12,420円)

■お重サイズ(mm):165×165×53×3段 ©2023年1月2日

製造愛知: 58

【一の重】たつくり、チキン三色巻き、若鶏の甘露煮、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き風、豚肉とチーズのテリーヌ、海の幸サラダ、鶏つくね串、伊達巻、ビーフパストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生姜風味
【二の重】筑前煮、蓮根煮、高野豆腐、たきごぼう、昆布巻き、紅あずま甘露煮、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、焼湯葉巻き、焼湯葉煮、椎茸煮、市松紅白蒲鉾
【三の重】海鮮マリネ、帆立の松前漬、鱈のうま煮、きんとん、栗甘露煮、黒豆、味付け数の子、若草チーズ和え、紅白なます、にしん大漁漬
(発色剤:亜硝酸Na、増粘安定剤:カラギナン使用。)

和

玉手箱

同じおせちを3セット
各々お召し上がりください



3人前
一人前24品×3段
1都7県届
12/30 冷蔵

申込
番号 722982

玉清 玉手箱

本体 12,500円(税込13,500円)

■お重サイズ(mm):160×160×30×3段 ©2023年1月2日

製造愛知: 59

若草チーズ和え、ローストポーク、合鴨ロース照り焼き風、チキン三色巻き、豚肉とチーズのテリーヌ、完熟金柑、加賀太鼓、筑前煮、里芋煮、昆布巻き、椎茸煮、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たつくり、市松紅白蒲鉾、伊達巻、黒豆、味付け数の子、ビーフパストラミ、有頭海老塩焼き、鯖の西京焼き、串刺しニシ貝生姜風味、サーモンチーズ巻き、若鶏の甘露煮
(発色剤:亜硝酸Na、増粘安定剤:カラギナン使用。)

和

和風おせち料理 春風

日本の伝統の味を盛り込んだ二段重



2〜3人前
二段重26品
1都7県届
12/31 冷蔵

申込
番号 722990

和風おせち料理 春風

本体 10,800円(税込11,664円)

■お重サイズ(mm):195×195×52×2段 ©2023年1月1日

製造岐阜: 60

【一の重】紅白蒲鉾、黒豆煮、伊達巻、くるみ旨煮、海老艶煮、栗きんとん、田作り、味付け数の子、昆布巻、だし巻玉子
【二の重】たらこ旨煮、照焼帆立、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、さつまいも甘露煮、金柑蜜煮、笹巻団子、赤魚味噌焼、焼湯煮、椎茸煮、花こんにゃく赤、花こんにゃく白、豚角煮、小鯛味噌漬、紅白なます、卵生麦



和

加賀屋 和風おせち 二折

加賀屋監修の味わいを
一人一段お楽しみいただけます

同じお重の
2個セットです

2人前
一段重26品×2客
全国届
12/30
冷凍

申込
番号 723066

加賀屋 和風おせち 二折

本体 13,500円(¥14,580円)

■お重サイズ(mm):207×142×46×2客
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

金時人参入り生肝、いくら醤油漬、鯉くるみ、高野豆腐の含め煮、
椎茸旨煮、味付ごんにゃく、梅型人参、手まり鮎、五郎金時きん
とん、五郎金時平スライス、甘藷西条、一口昆布巻、数の子醬
油漬、合鴨コース、松鮎、笹団子、洗皮栗甘藷煮、あわび旨煮、お祝
い海老、伊達巻、蒲鉾、紅、蒲鉾、白、白海老甘藷漬、田作り、黒豆、紅
白松葉串
(発色料・亜硝酸ナトリウム使用。)

製造京都。 61



和洋

ホテル椿山荘東京 和洋おせち 一段重

ホテル椿山荘東京
景観の美しいホテル椿山荘東京
監修の豪華和洋折衷おせち

2〜3人前
一段重23品
全国届
12/30
冷凍

申込
番号 723040

ホテル椿山荘東京 和洋おせち 一段重

本体 15,000円(¥16,200円)

■お重サイズ(mm):255×195×55
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

黒豆、ベppardロックス、黄、ベppardロックス、赤、塩
麹、豚角煮、海老旨煮、伊達巻、若桃甘藷、洗皮栗甘藷煮、洋風き
んとん、トマトバジルの野菜煮込み、帆立のコンフィ、ハニー貝
焼、合鴨焼、牛肉八幡巻、ローストビーフ、彩り野菜のマリ
ネ、牛肉肉コンフィと椎茸のテリーヌ、ソイークサレ、スモ
ークサーモントラウト、ライブオリブ、コルニッション、スタ
フトオリブ
(増粘剤・カラギナン、発色料・亜硝酸ナトリ
ウム、保存料・ソルビン酸、ポリリン酸、甘味
料・カンゾウ、ステビア使用。)

製造大阪。 62



和洋

彩豊楽と 国産牛すき焼き

伝統的な食材を彩よく盛り込んだ
おせちと国産牛すき焼きのセット

2〜3人前
三品重4品・国産牛すき焼き400g
全国届
12/30
冷凍

申込
番号 723024

彩豊楽と国産牛すき焼き

本体 12,500円(¥13,500円)

■お重サイズ(mm):178×178×53×3段
※解凍後はお早めにお召し上がりください。
※すき焼きに卵や野菜は付いていません。国産
牛すき焼き(バラ)400gのお肉のみです。

【一の重】こはた印の花和え、真鯉子旨煮、赤魚西京焼、若鶏の三色巻、
蓮根、栗粒、ロフスター、田作り巻、練りきんとん、洗皮栗甘藷煮、たた
きごぼう、昆布巻、きぬさや
【二の重】さつまいも胡麻和え、知鳥鶏(鶏皮)、鶏つくね串、紅白蒲鉾、
塩平なます、花鮎(紅梅)、伊達巻、有頭海老、花鮎(白梅)、糸魚布美味
酢煮、子持豆、黒豆煮
【三の重】の巻(海老)、の巻(ほうれん草)、合鴨スモーク、あかにし貝
(香辛風味)、ミックスビーンズ、たらば風味かまぼこ、海老新玉、鳴門
金時芋しもん煮、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、ク
ランベリーくるみ、抹茶くるみ餅、桜えびみぞれ、杏子煮、チーズド
ック、若鶏甘藷煮
【別添】国産牛すき焼き(バラ)400g
(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・ステ
ビア抽出物、カンゾウ抽出物、発色料・亜硝酸
ナトリウム、硝酸ナトリウム使用。)

製造大阪。 63

【一の重】黒豆煮、五色なます、わかさぎの胡麻
和え、梅型生鮎、伊達巻、有頭海老、お祝い
海老煮、花型お豆腐しんじょ、プリ煎焼、紅白
かまぼこ、若桃甘藷煮、栗きんとん、数の子松前
漬
【二の重】たこのバジルス、チキンのマ
トソース、カレー風味、2種のマカロニ、フ
ロマージュクリーム添え、ローストビーフ、グ
レービーソース添え、ロマネスコのコンソメ
煮、スモークサーモントラウトとオニオンマリ
ネ、海老とアスパラのテリーヌ、鮎のハニーマ
スタード、チキンロールスライス
【三の重】松茸いかチリソース、海老チリソ
ース、紅茶和肉の燗、ブロックのコンソメ
煮、白身魚の南蛮漬、梅の花鮎、若桃甘藷煮、
クルミの鮎炊き、黒酢酢煮、しいたけの中草煮、
中華くらげ
(甘味料・ステビア、発色料・亜硝酸Na、増粘剤・
サイリウムシードガム使用。)

3〜4人前
三段重32品
全国届
12/30
冷凍

申込
番号 723007

和洋中おせち 華の集

本体 13,980円(¥15,098円)

■お重サイズ(mm):195×195×53×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造神奈川。 64



和洋中

和洋中おせち 華の集

【一の重】黒豆の煮豆、栗きんとん、一口昆布巻、市松鈴玉
子、紅白のまぐろ、若桃甘藷煮、海老の燗、ホタテの炙り
焼、味付数の子、田作り、伊達巻、紅白なます柚子の香
り
【二の重】カンネリーニのマト煮、牛肉と彩り野菜のマリネ、
パテドカンパニニ、スモークビーフ、ブロックの
ブイヨン煮、ジャンボパンラ、ローストビーフ赤ワイン煮、
紫キャベツのマリネ、合鴨のコンフィ、鶏肉とクパーの
プレッセ、ミートボール、ブラム赤ワイン煮、蒸し鶏のハニーマ
スタード
【三の重】白身魚のエスカベッシュ、鮎の子イカのジェノ
ベーゼ、フルーツフロマージュのテリーヌ、スモークサ
ーモントラウト、平さやいんげんのオリブ焼、オイルサ
ーディンガーリックソース、キャロットラペ、小海老のコン
フィ、オマール海老のカクレソース、ブロックのブ
イヨン煮、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、ハ
ブリカのピクルス、ブラックオリブ、カブのピクルス、
鰻介と野菜のマリネ、アロピのコンフィ、ココナツ餅の
洋風きんとん、パイ貝のガーリックバター焼

3人前
三段重43品
全国届
12/29
冷凍

申込
番号 723058

銀座花蝶 ゆりの華 和洋三段重

本体 15,000円(¥16,200円)

■お重サイズ(mm):196×196×55×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造東京。 65



和洋

銀座花蝶 ゆりの華 和洋三段重

【一の重】スモークサーモンフラワー、柚子かぶ
ら、栗付金柑、黒豆、ふり煎焼、若桃甘藷煮、有頭
海老、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、いかのうに和
え、いくら醤油漬、たこみずわび煮入り
【二の重】くず餅、糰子、くず餅、抹茶、白花豆、伊
達巻、にしん甘藷漬、若鶏三色巻、田作り、ボイル
昆布、活煮アワビ、きんとん、栗甘藷煮、抹茶き
んとん、洗皮栗甘藷煮、釜揚げわかめ、かに爪肉、
花鮎(紅)、花鮎(白)、えびと枝豆のしんじょ、結び
昆布、有頭海老、椎茸旨煮、人参旨煮
【三の重】たたきごぼう、一口にしん昆布煮、うな
ぎ焼、スライス(栗山椒煮)、松前数の子、まみ
し人巻、イトヨリ南蛮漬、海老スモーク風味
ば(貝旨煮、味付焼、さつまいも甘藷煮、若鶏
焼玉子、きごぼ煮和え、花形ごまにゃく、金ごま
さんま
(甘味料・カンゾウ、ステビア、保存料・ソルビン
酸K、増粘安定剤・カラギナン使用。)

3〜4人前
三段重48品
全国届
12/30
冷凍

申込
番号 723083

和風おせち 吉祥

本体 13,800円(¥14,904円)

■お重サイズ(mm):153×203×49×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造宮城。 66



和

和風おせち 吉祥



3〜4人前
三段重・きんき姿煮(23品)
全国届
12/30
冷凍

申込
番号 723032

丸高水産 北の漁師膳

本体 28,000円(¥30,240円)

■お重サイズ(mm):210×210×68×3段
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

【一の重】あんこう唐揚げ彩あなかけ、味付数の子、黒豆、ボイルえび、紅白椎茸し
んじょ、若栗きんとん、伊達巻、あわび煮、生たきしらすくのみ煎焼、サクラマス醤油漬
山わさび添え
【二の重】かき佃煮、たこやわらか煮、秋鮭昆布巻、ふぐ松前漬、いくら醤油漬、北寄な
ます、ほたて昆布醤油、さしみいか黄金、たたきごぼう
【三の重】紅ずわいがおこわ、ほたて甘藷煮笹巻、ずわいがに
(甘味料(ステビア、カンゾウ)使用。)

製造北海道。 67



和 万両

家族みんなで楽しめる
ボリュームのあるおせち

3~4人前
三段重35品

1都7県
12/30

冷蔵

申込
番号

723016

玉清

万両

本体

15,800円(¥17,064)

■お重サイズ(mm):198×198×65×3段 ◎2023年1月2日

製造愛知。[68]



和洋 羽衣

玉清で一番豪華なおせち

3~4人前
三段重47品

1都7県
12/30

冷蔵

申込
番号

723091

玉清

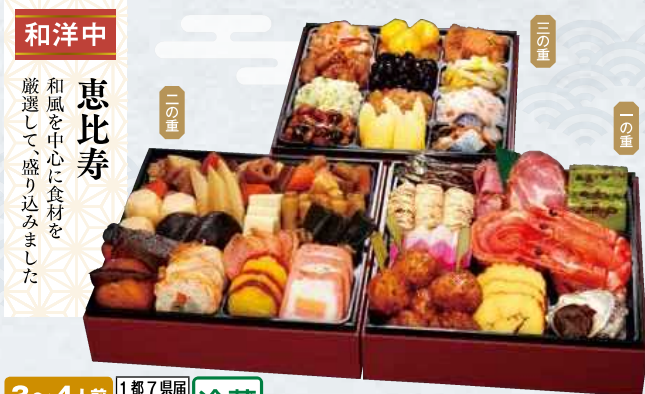
羽衣

本体

25,800円(¥27,864)

■お重サイズ(mm):240×240×60×3段 ◎2023年1月2日

製造愛知。[69]



和洋中 恵比寿

和風を中心に食材を
厳選して、盛り込みました

3~4人前
三段重36品

1都7県
12/30

冷蔵

申込
番号

723105

玉清

恵比寿

本体

15,800円(¥17,064)

■お重サイズ(mm):205×205×65×3段 ◎2023年1月2日

製造愛知。[70]



和洋中 笑門来福

和風は黒色、洋風は白色、中華は
赤色のお重に盛り込みました

3~4人前
三段重44品

1都7県
12/30

冷蔵

申込
番号

723075

玉清

笑門来福

本体

20,000円(¥21,600)

■お重サイズ(mm):228×228×56×3段 ◎2023年1月2日

製造愛知。[71]



和洋中 三段重 吉翔

和洋中おせち
和洋中こだわりのメニューを
詰め合わせた多彩な味わい

3~4人前
三段重43品

全国
12/30

冷凍

申込
番号

723121

玉清

和洋中おせち 三段重 吉翔

本体

10,800円(¥11,664)

■お重サイズ(mm):171×171×50×3段 ※解凍後は早めにお召し上がりください。

製造岡山。[72]



和洋中 新春オードブル

和洋中の食材を厳選し
彩り鮮やかに豪華に盛り込みました

3~4人前
一段重27品

1都7県
12/30

冷蔵

申込
番号

723113

玉清

新春オードブル

本体

9,800円(¥10,584)

■お重サイズ(mm):196×380×62 ◎2023年1月2日

製造愛知。[73]

新春のごちそう



肩・足

全国届 **冷凍** 12/29
食べごたえのある大きめ
サイズでお届けします
申込
番号 **723202**
ボイルたらばがに
(肩・足) 約900g 本体 **15,800**円(税17,064円)
■包材サイズ(mm) : 532×245×98
製造兵庫。主要な原材料たらばがに(ロシア)。 [80]



たらばがに

Lサイズのボイルたらばがにの
脚の殻を半分に剥いて、肩、爪は
半分にカットしました
食べやすく、食べごたえのあ
るたらばがにを楽しめます

製造兵庫。主要な原材料たらばがに(ロシア)。

全国届 **冷凍** 12/29
ボイルたらばがに
ハーフポーション
申込
番号 **723228**
800g 本体 **15,800**円(税17,064円)
■包材サイズ(mm) : 318×258×55 [81]



ハーフ
ポーション

全国届 **冷凍** 12/29
ボイルたらばがに
ハーフポーション
申込
番号 **723236**
1.6kg
(800g×2) 本体 **29,800**円(税32,184円)
■包材サイズ(mm) : 370×270×150 [82]



毛がに

北海道で水揚げされた毛がにをボイルして、
急速凍結しました

※写真は2尾です。

製造北海道。主要な原
材料毛がに(北海道)。
全国届 **冷凍** 12/29
浜ゆで毛がに(冷凍)
申込
番号 **723253**
440g×
1尾 本体 **4,800**円(税5,184円)
■包材サイズ(mm) : 225×155×117 [83]



申込
番号 **723261**
440g×
2尾 本体 **9,100**円(税9,828円)
■包材サイズ(mm) : 260×185×100 [84]



毛がに・
帆立・いくら
セット

北海道の
おいしさを
詰め合わせ
しました

全国届 **冷凍** 12/30
毛がに・帆立・いくらセット
ボイル毛がに 1尾(360g)、
帆立貝柱 250g、いくら醤油漬100g
本体 **9,800**円(税10,584円)
■包材サイズ(mm) : 240×300×160 製造北海道。 [85]



ずわいがに

ハーフ
ポーション
(バルダイ種)

全国届 **冷凍** 12/29
ボイルずわいがに
ハーフポーション
(バルダイ種)
申込
番号 **723279**
1kg 本体 **10,000**円(税10,800円)
■包材サイズ(mm) : 330×215×75 [86]



ずわいがにの中でも、バルダイ種は水揚げも少なく、解凍でも使用される人気の高い品種です。大ぶりでも濃厚な味わいが特徴。バルダイ種ずわいがにの各パーツを食べやすく半むき身にしてありますので、かにの殻を剥くのが面倒で敬遠しがちな「かに」をお手軽にいただけます。ボイルしてありますので解凍してお召し上がりください。

製造福岡。主要な原材料ずわいがに(ロシア)。 [86]

濃厚な味わいのずわいがにのハーフポーションカット
全国届 **冷凍** 12/29
ボイルずわいがに
ハーフポーション
900g、蟹脚2個 本体 **12,800**円(税13,824円)
■包材サイズ(mm) : 330×220×80 [87]

ハーフ
ポーション



製造茨城。主要な原材料ずわいがに(ロシア)。 [87]

肩・足

ボイル
ずわいがに
肩・足の化粧箱入り

全国届 **冷凍** 12/29
ボイルずわいがに
(肩・足) 2kg 本体 **19,800**円(税21,384円)
■包材サイズ(mm) : 465×290×88 [88]



製造兵庫。主要な原材料ずわいがに(ロシア)。 [88]

このページの
商品は

コープデリ宅配

注文期間

12/9(金)まで

店舗・インターネット

12/11(日)まで

ご注文の
前に

12月12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.12をご覧ください。

ホテル 銘店

和 和 洋

2人前

2〜4人前

3人前

ご利用案内

専用注文書

2〜4人前

4人前

2〜3人前

2〜4人前

3〜5人前

かに

まぐろ・ふぐ

魚 肉・そば

割烹料亭千賀



濃厚な味わいが特徴の
天然本まぐろ

※写真は
3〜4人前です。

(調理例)

全国届 冷凍
12/30 天然本まぐろセット

申込番号 723296 2〜3人前

2〜3人前 赤身110g×2、中とろ110g×1

本体 5,900円(税込6,372円)

[89]

申込番号 723287 3〜4人前

3〜4人前 赤身110g×3、中とろ110g×2

本体 9,800円(税込10,584円)

[90]

ほのかな酸味がさっぱりとした味わいが自慢

全国届 冷凍
12/29

申込番号 723309 3〜5本

南方酢だこ無色有頭 500g(3〜5本) 本体 4,500円(税込4,860円)

製造長野。主要な原材料真だこ(モーリタニア)。

[91]



たこ

豆乳ベースに生姜を加えた
スープでいただくふぐちりセット



(調理例)

全国届 冷凍
12/29

申込番号 723342 2人前

ふぐちり美人鍋

まふくスライス150g、とらふくコーゲンしゃぶ用皮40g、とらふく入うどん250g、生姜(塩入り)16g、だし用昆布1枚、豆乳鍋の素180ml、ポン酢35g

本体 5,000円(税込5,400円)

■包材サイズ(mm) : 300×235×60

製造福岡。主要な原材料うどん(小麦:オーストラリア、国産)、豆乳鍋の素(大豆:国産)、まふくスライス(標準和名マフク国産)。

[94]



3人前

全国届 冷凍
12/29

申込番号 723317

とらふく刺身セット

とらふく刺身90g(プラスチック皿30cm)、ふく皮40g、ひれ酒用ヒレ3枚、ポン酢35g×3、もみじおろし16g×1、かぼす果汁2ml×4、塩5g

本体 10,000円(税込10,800円)

■包材サイズ(mm) : 382×338×70

製造福岡。主要な原材料トラフグ(国産・養殖)。

[93]

5人前

全国届 冷凍
12/29

申込番号 723334

ふぐちりセット

ふぐちり900g(トラフグアラ450g・マフク身450g)、ふくひれ5枚、ポン酢35g×5、モミジオロシ16g×1

本体 10,000円(税込10,800円)

■包材サイズ(mm) : 382×338×70

製造福岡。主要な原材料トラフグ(国産・養殖)、マフク(国産・天然)。

[95]

新春のごちそう



ふぐ

(調理例)

全国届 冷凍
12/29

申込番号 723326 3人前

とらふく刺身慶祝鶴・ちりセット

ふく刺身110g、ふくちり380g、ふく皮100g、ふくひれ5枚、ポン酢150ml、もみじおろし16g×1

■包材サイズ(mm) : 460×375×135

とらふく
刺身慶祝鶴・
ちりセット

本体 15,800円(税込17,064円)

製造福岡。主要な原材料トラフグ(国産・養殖)、マフク(国産・天然)。

[91]



(調理例)



(調理例)

OCR注文書でのお申し込みは、ご自宅*にお届けします。

専用注文書(13ページ)でのお申し込みは、
ご自宅*以外にお届け先の指定ができます。

※「ご自宅」とは生協に登録
されている住所になります。

※このページの商品について：解凍後は
2日以内にお早めにお召し上がりください。



1都7県
12/30 冷蔵

申込
番号 723385

宇和海育ち鮮ぶり

ぶりフィール半身

1枚約1.6kg

本体 7,800円(¥8,424)

■包材サイズ(mm):550×350×130

◎お届け日を含め5日 ※加熱してお召し上がりください。

製造愛媛。主要な原材料ぶり(愛媛・養殖)。 [96]

北海道産時しらずは「プライドフィッシュ」に選定されています



〈調理例〉

全国
12/29 冷凍

申込
番号 723716

塩時鮭「天然ときしらず」甘塩仕立て

半身(850g程度 個包装切身)

本体 6,300円(¥6,804)

■包材サイズ(mm):303×225×65

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。

製造北海道。主要な原材料白鮭(北海道)。 [98]



全国
12/29 冷凍

申込
番号 723393

塩ぶり

110g×6切

本体 6,980円(¥7,538)

■包材サイズ(mm):223×250×47

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。

製造富山。主要な原材料ぶり(日本海)。 [100]

新潟・村上ならではの気候風土と先人の知恵の賜物「塩引鮭」



鮭と塩のみを原料に、村上特有の冬の季節風にさらし鮭本来の味を凝縮、うまみを熟成生じる鮭にはない味わいを醸し出しました。切り身の半身分を真空パックでお届けします。

全国
12/29 冷凍

申込
番号 723406

塩引き鮭(塩引鮭)半身姿切り

約850g(漁獲時1尾3kg台後半の

秋鮭を加工した塩引鮭の半身分)

本体 6,800円(¥7,344)

■包材サイズ(mm):205×700×45

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造新潟。主要な原材料秋鮭(北海道)。 [99]



鮭

北海道紋別水揚げの大型オス秋鮭
新巻仕立て姿切り

全国
12/29 冷凍

申込
番号 723376

紋別産大型新巻鮭姿切り 1尾約2.2kg

本体 6,800円(¥7,344)

■包材サイズ(mm):180×670×70

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。

製造長野。主要な原材料秋鮭(北海道)。 [97]



全国
12/30 冷凍

申込
番号 723350

いわて牛 ロースすき焼用

500g

本体 7,800円(¥8,424)

■包材サイズ(mm):310×250×120

製造岩手。原材料和牛ロース。 [103]



全国
12/30 冷凍

申込
番号 723423

いわて牛 サーロインステーキ

600g(約200g×3枚)

本体 11,800円(¥12,744)

■包材サイズ(mm):310×250×120

製造岩手。原材料和牛サーロイン。 [101]



全国
12/30 冷凍

申込
番号 723368

いわて牛 モモしゃぶしゃぶ用

600g

本体 7,800円(¥8,424)

■包材サイズ(mm):310×250×120

製造岩手。原材料和牛モモ。 [102]



年越しそば

〈調理例〉

※この天ぷらは付いていません。

深大寺そば

深大寺そば 深大寺そば 年越しそばの4人前セット

国内産そば粉と小麦粉で作った生そばとそば専用ストレートつゆ、そば用だしパック、きざみのりの詰め合せ。そば茹で時間目安2〜3分半。もりそばでお召し上りの際はストレートつゆで、かけそばでお召し上りの際はだしパックで取った出汁にストレートつゆを加えてお召しください。

1都7県
12/31 冷蔵

申込
番号 723415

深大寺そば年越しセット

生麺(110g×4)、ストレートつゆ(60ml×4)、

おだし(10g×4)、きざみのり6g

本体 5,000円(¥5,400)

■包材サイズ(mm):340×320×60

◎2023年1月4日

製造東京。 [104]



「コープのおせち」カタログ ご利用案内

ご注文期間について

商品の注文期日の詳細は各ページでご案内しています。

コープデリ宅配

注文日 P2~5
10月28日(金)まで

注文日 P1・6~16・24
11月25日(金)まで

注文日 P17~23
12月9日(金)まで

インターネット 店舗

店舗では宅配専用注文書・OCR注文書での受付はできません。店舗設置の「コープのおせち店専用注文書」をお求めください。

注文日 P2~5
10月30日(日)まで

注文日 P1・6~16・24
11月27日(日)まで

注文日 P17~23
12月11日(日)まで

ご注文方法について

コープデリ宅配

①ご自宅(生協登録住所)にお届け

OCR注文書に申込番号(6桁)をご記入ください。

6桁番号の記入例
1 2 3 4 5 6

※この場合、「コープのおせち専用注文書」のご提出は不要です。
※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。

店舗

店舗に設置している「コープのおせち店専用注文書」にてご注文ください。

インターネット

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。

②ご自宅以外へのお届け

「コープのおせち専用注文書」にご記入ください。

全国届 全国お届け先が指定できます。
※一部地域除く

1都7県届 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。

「コープのおせち専用注文書」はこちら
注文数をご記入ください

申込番号	商品名	本体価格	注文数
722400	唐乃光	15,200	17
722418	慶びの華	10,000	10
722443	なだ万 正月万葉	22,000	22
722435	なだ万 多味	16,200	17

インターネットご利用の詳細は「コープのギフト」サイトでご確認ください。
※商品によりカタログご案内の注文期間とは若干異なる場合があります。

<https://heart-ribbon.coop/> コープのギフト 検索



受注の確認方法について

①お届け明細書 受注翌週に配付する「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。

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。

●「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日以降でサイト内での確認が可能です。●「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29日(木)~12月31日(土)

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。

※大島・八丈島・佐渡島・粟島へは
「全国届」商品のみお届け可能です。
「1都7県届」商品はお届けできません。

島しょ地区の配達不可地域 下記の地域へはお届けできません。

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	

配送料について

表示価格には、
配送料が含まれています。
別途配送料はいただきません。

お支払いについて

口座引落し日 2月6日(月)

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。
- ご請求金額の詳細はお届け明細書兼請求書にて必ずご確認ください。

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・バーコード決済でお支払いができます。
- ほべたんカードでのお支払いでポイントがさらにお得に貯まります。
- 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

- 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。
 - 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。
 - 商品をお届けする運送会社の指定はできません。
 - 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。
- 【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。

キャンセル・交換について

12月12日(月) 12:00まで
期日後のキャンセル・交換はできません。
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。

24h応答で
便利♪

配送状況や注文内容の確認、注文書の手配はLINEがカンタンです。お届日近くなる配送伝票番号のご案内も可能です♪

LINEの友だち登録はこちらから!

友だち追加のID検索で
@coopgiftと検索!!

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(木)まで 9:00~18:00(土日祝休み)
11/11(金)から 9:00~20:00(土曜9:00~18:00 日曜休み)
12/30(金)・12/31(土) 9:00~19:00

お問合せは自動応答でも
受け付けております。

配達状況確認 > 12/28~
【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。

配達状況確認については、自動応答で受付後、SMS(ショートメッセージサービス)にて「配達状況」「配送会社」「伝票番号」をご案内いたします。SMSでURLをお送りする事はございません。
遅延状況により受付からSMS応答まで60分ほどお時間をいただく場合があります。

ご注文後のメモとしてご利用ください。

申込番号	商品名	本体価格	注文数
		円	個

申込番号	商品名	本体価格	注文数
		円	個

13