



全商品配送料込
ヤマト運輸でお届け

つかうほど、じぶんらしく。
co-op deli

お取り寄せ
おせち

重箱入りでそのまま食卓へ

保存版

昨年「福乃光」を
ご利用された方に！

「和洋中おせち招福の宴」は「昨年好評」の「福乃光」のリニューアル品です。注文期間も12月12日(金)までに延長して運びやすくなりました。家族で楽しめてボリュームのあるおせちです。

※2024年度売上高より

トオカツフーズ 高橋さん



トオカツフーズ

和洋中

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

4~5人前
三段重51品目

冷凍
12/30

全国届
注文締切

12月12日(金)まで

申込番号 776018

トオカツフーズ 製造神奈川

和洋中おせち 招福の宴 本体 16,800円(税別18,144円)

【一の重】たたきごぼう、伊達巻、金時人参入りなます、いくらの醤油漬け、わかさぎの胡麻和え、紅白かまぼこ、黒豆煮、梅形生鮓、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、栗の炭焼き、鳴門金時芋さんどん、ねじり海苔巻、一口昆布巻、花形お豆腐しんじょ、若桃甘煮煮
【二の重】ナッツチョコブラウニー、紫キャベツのピクルス、キャロットラペ、あじのラビョットソース、新鮭スモークサーモン、オリーブ漬け、オニオンマリネ、ハニークレーチン、スパイシーミックスビーンズ、黒糖ローストポーク、ブロッコリーのコンソメ煮、ドライトマトのシロップ煮、ケールとクルミのガーリック炒め、海老ととびこのパジルソース、フラーバストライ、真鮭のイタリアンマリネ、ペーコンチーズパイ
【三の重】ごま団子、花餅焼、水菜とザーサイの中華和え、紅茶あい鴨スモーク、さつまいもの甘煮、クルミの揚げ煮、若鶏手羽バストラミ、海老のチリソース、黒糖豚足、椎茸の中華煮、焼き物の醤油煮、中華くらげ、はすの芽摘み、肉団子の南蛮たれ和え、カニ入り蒲鉾

(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ、着色料・ラック色素使用。)
■お重サイズ(cm) : 24.8×24.8×5.8×3段



和 京都の料亭が贈る品数豊富な三段重です

【一の重】海老鮑煮、鮑旨煮、鮭鮓焼、神鰯旨煮、寿喜焼き玉子、チキンマリネ、いくら、栗きんとん、焼酎漬、スワイ製甘酢和え、豚角煮、穴子八幡巻
【二の重】鮭鮓焼、福豆煮、金箔(金箔)、サーモンマリネ、柚子かぶら、田作り照煮、北秋サラダ、とび子、煎立柚子明太、黄金烏賊、三色子、煎立柚子明太、黄金烏賊、三色子、煎立柚子明太、黄金烏賊、三色子、煎立柚子明太、黄金烏賊、三色子
【三の重】祝い数の子、帆立貝旨煮、笹ももぎ餅、御所吉子、花巻、紅白鰯、くらげ餅、こはだ栗、合鴨ロース、紅鮭昆布巻、さんびらごぼう、金粉羊羹、クリームチーズ南瓜寄せ、ドライトマトワイン煮、紅白蒲鉾

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

3~4人前
三段重45品目

冷蔵
12/31

1都7県届
注文締切

12月12日(金)まで

申込番号 776000

京料理おせちの里 製造京都

和風料亭おせち三段重 本体 24,800円(税別26,784円)

■お重サイズ(cm) : 18.9×18.9×5.4×3段 ©2026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。



ご注文締切のご案内

インターネット締切は26時まで

カタログ有効期間

10月1回▶12月3回

口座引落日

2026年 2月5日(木)

このページの注文締切

P.4

10/31(金)まで

店舗・インターネット

11/2(日)まで

このページの注文締切

P.6

11/7(金)まで

店舗・インターネット

11/9(日)まで

P.6は注文締切日が商品ごとに異なります。

このページの注文締切

P.5~7

11/21(金)まで

店舗・インターネット

11/23(日)まで

このページの注文締切

P.2~8~10

12/5(金)まで

店舗・インターネット

12/7(日)まで

P.2は注文締切日が商品ごとに異なります。

このページの注文締切

P.1~3~11~18

12/12(金)まで

店舗・インターネット

12/12(金)まで

P.19 利用案内

P.20 宅配組合同員専用注文書

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。

※詳細は、ご利用案内の
「ご注文方法について」をご確認ください。

co-op
コープデリ連合会
「ともに」の力で、笑顔の明日を

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(月)まで 9:00~18:00(土日祝休み)
11/11(火)から 9:00~20:00
(土曜9:00~18:00 日曜休み)
12/29(月)~12/30(火)・12/31(水) 9:00~19:00



お問い合わせはLINEからも！
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。お届日近くになると配送伝票番号のご
案内も可能です！ @coopgiftと検索



25_10-01

共通

1

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5日(金)まで

です

店舗・
インターネット
12/7(日)
まで

この
マークの
商品は▶

注文
締切

12月12日(金)まで

です

店舗・
インターネット
12/12(金)
まで

北陸のおせち

※地名看板は、メーカー所在地、原材料地、
製造地、商品名などに由来しています。



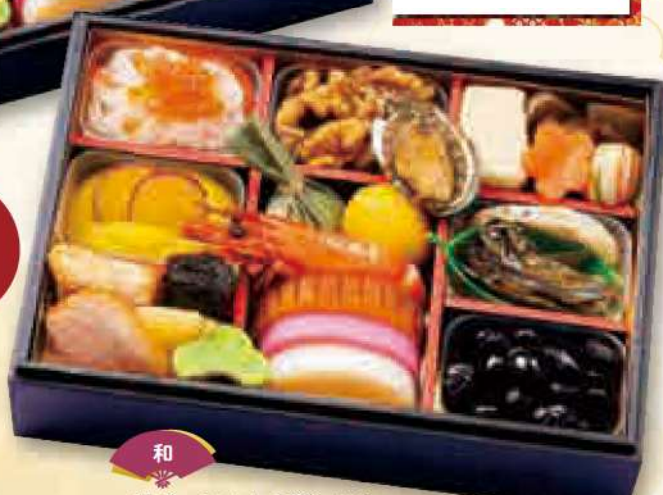
北陸のおせちを
食べて応援
お願いします！



加賀屋



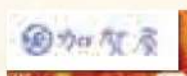
宇小 藤雄
加賀屋 総料理長



おもてなし旅館の
こだわりが詰まった
北陸おせち

能登のために
食べて応援、
ありがとう
石川県

石川



注文
締切 12月5日(金)まで

2人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776034

加賀屋

北陸おせち一段重

本体 16,800円(税18,144円)

■お重サイズ(cm): 20.2×20.2×5.8
(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。)

製造大阪。



つぶ貝わび漬、スモークサーモントラウト、柚子胡椒、黒豆、五郎島金時きんとん、五郎島金時芋スライス、白海老甘酢漬、味付けいくら、紅白なます、のどぐろ南蛮漬、てまり餅、牛肉とごぼうのしぐれ煮、松鮎漬、栗あわび、角煮、紅白蒲鉾、伊達巻、金柑漬漬、若松漬漬、ぶり照焼、合鴨燗、牛肉八幡巻



和 海鮮を中心とした
和風おせち料理です

注文
締切 12月12日(金)まで

3人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776051 三久食品

金沢・近江町市場

旬彩和食

口福 三段重

本体 25,500円(税27,540円)

■お重サイズ(cm): 19.6×19.6×5.5×3段

製造滋賀。



【一の重】甲羅盛りかに味噌和え、貝類焼、紅白なます、味付けの子、パイ目煮、牛肉しぐれ煮、赤魚かんちん焼、たたき牛蒡、いかの酢、小鯛甘酢漬、伊達巻、黒豆金時、のどぐろ、矢羽根餅
【二の重】鮭味噌焼、味付けのきん、たこ焼、味付け茶巾、くるみ旨煮、海老焼、ぶり照焼、紅白なます、いくら醤油漬、あわび煮、松鮎漬
【三の重】北寄目と青菜の柚子胡椒和え、合鴨燗、田作り、手まりもち、鶏肉三色巻、若松甘煮、市松蒲鉾、にしん昆布巻、広島菜漬田舎、かに信田、椎茸煮、海老相生巻、波皮巻きんとん、たらこ旨煮、紅白梅松漬
(発色剤・亜硝酸Na、保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、甘味料・ステビア抽出物使用。)



和 金沢らしい色鮮やかな見た目
でお酒片手に楽しめる
おせち

注文
締切 12月5日(金)まで

2~3人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776069

金沢迎賓館 金茶寮

酒肴おせち一段重

本体 16,800円(税18,144円) ■お重サイズ(cm): 25.5×19.5×5.5

(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。)

製造大阪。



のどぐろ南蛮漬、蜜付金柑、牛肉しぐれ煮、てまり餅、ぶり照焼、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、梅の花餅、白、合鴨燗、梅の花餅、紅、高野豆腐旨煮、あわび旨煮、アンデスポークバスターミ、塩こうじ派え、紅白玉串、焼はたけのこ、若松甘煮、数の子味噌和え、味付けいくら、そら豆、黒かじき昆布締め、栗甘煮、豚肉彩り流し、牛肉八幡巻、白海老甘酢漬、かに真玉

富山

和 北陸の白えびやホタルイカを使用した
和風海鮮おせち



注文
締切 12月5日(金)まで

3人前 冷凍 全国届 12/30

申込
番号 776026 スギタニ

和風北陸海鮮おせち

二段重 宝彩

本体 10,800円(税11,664円)

■お重サイズ(cm): 19.5×19.5×5.3×2段

製造富山。

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、大海老の塩茹で、こはだ鰯漬、田作り、くるみ甘煮、京梅松葉漬、真だら子旨煮、にしん昆布巻、黒豆煮、花餅花びら、はい目旨煮、手きんとん、栗甘煮
【二の重】伊達巻、はななます、白海老甘酢漬、菜の花にしん、つぶ貝わび漬、ずい、蟹爪塩茹で、数の子醤油漬、紅茶鴨スモーク、インゲンと人参の鶏肉巻、若松甘煮、焼き湯葉巻、椎茸旨煮、白ごま紅はるか、ドライマト赤ワイン煮
(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。

このページは
注文締切 **12/12(金)まで**

店舗・インターネット
12/12(金)まで

キャンセルについて
12月13日(土) 12:00以降の
キャンセルはお受けできません。
詳しくご利用方法はP.19をご覧ください。

3



京都の名店「ほった」が「食ばあー菜味」などで修業を重ねた堀田功雄氏が開業した「宮川町ほった」。伝統的な和食の魅力を大切にしながらも、現代のテイストを取り入れた大人向けの和食を味わえる。

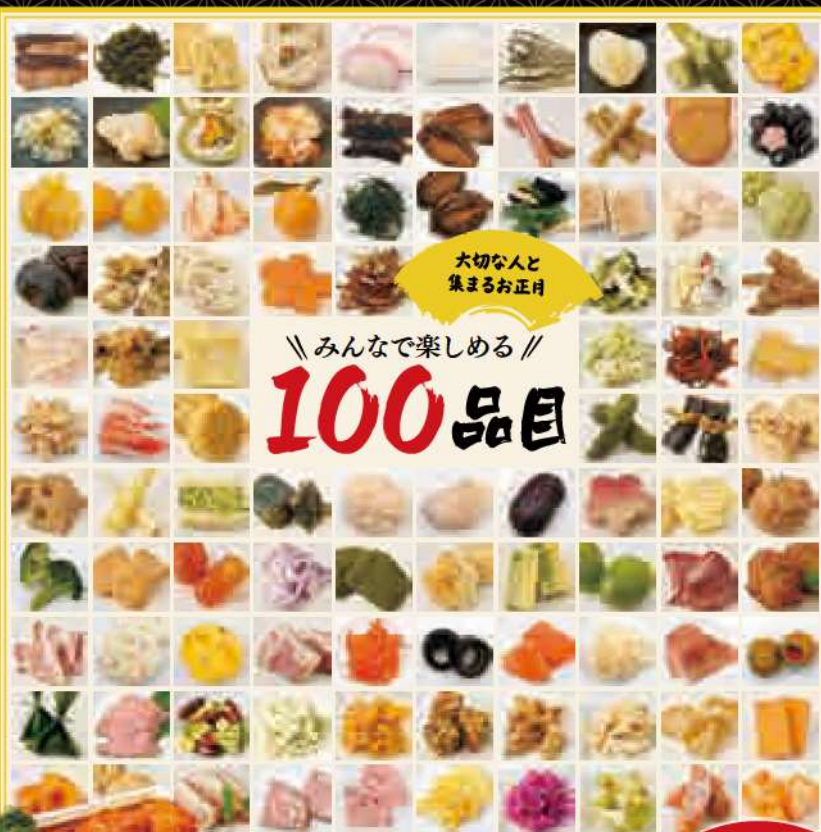
京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち

100品目 4~5人前

【一の皿】真鯛燗、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅鰯、白鰯、田作り煮、百合根甘藷煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘藷煮、カマス梅肉南蛮、のどぐろ広島煮、紅白なます、わかめ煮、ぶり飯焼、はすの芽(海苔巻)、たけのこほろろ、海門金時しんもん煮、黒豆煮、もんとん、梅干煮、有明海老、蜜柑金柑甘藷煮、糸昆布酢漬、鮎貝煮、小松菜と揚げの煮物、青豆野豆煮、海老新丈、たら野添みれ、椎茸柚子煮、貝殻松茸煮、蟹とほうれん草の佃煮、梅干煮、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、こはだしんもん、丸穴子南蛮、いかなごの彩り和え、つばき時雨煮、蟹ふくざ焼、帆立生煮和え、松茸煮、数の子、大根根腐胡麻サラダ、蟹味噌煮、土佐煮、真子煮、小胡瓜酢漬、黒豆煮、鶏ささみ煮、蓮根煮、松竹煮、梅干煮、ほうれん草(ほうれん草)、茄子の煮め、ボックツみれ、白花豆煮、紫花豆煮、梅乾

【二の皿】錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、わらび餅、ドライマト(赤ワイン風味)、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼海苔(チーズ風味)、うぐいすふくざ焼、若鶏甘藷煮、豚タン、ハンバーガー、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、アンデスポーク、キャロットラペ、ブラックオリーブ、スモークサーモントテイク、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉巻包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘藷煮、桜島どりマリネチキン、帆立煮、豊丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨パストラミ、ボロニアソーセージ、年干入りソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、サーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新丈

(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。)



大切な人と
集まるお正月

みんなで楽しめる

100品目

このページの
サイズ
(約35.5cm)より
大きいおせち!

※おせち横サイズと
比較した場合

縦
28.5cm

横**38cm**

和洋中

多彩に食材を詰め合わせて
100種類の品目を
ひとつのおせちにしました

4~5人前

冷凍

全国届

12/30

木箱

申込
番号 776077

製造大阪

京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち

本体 **19,800円** (税込 **21,384円**)

■お重サイズ(cm): 38×28.5×5.3×2段

お問合せは自動応答でも
受け付けております。

配達状況確認は12/28(日)から

「コープのギフト」サイトでは、待つことなく
ご自身で配送の依頼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]「依頼番号」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。混雑状況
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。

共通

3

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

おせち「祝彩」と
お肉のお得なセット



【別添】
蔵王牛焼肉用
(モモ又は肩、バラ)

申込
番号

776132

日本料理「てら岡」監修
祝彩と
蔵王牛焼肉用セット

本体 **19,800** 円 (税込 **21,384** 円)

3~4人前
三段重57品目

冷凍

全国届
12/30

和洋

■お重サイズ(cm):
25.1×25.1×5.1×
3段

[illegible]

申达 776 | 23

日本料理「てら岡」監修
祝彩と「米沢牛黄木」
黒毛和牛すき焼きセット

本体 **19,800** 円 (税込 **21,384** 円)

和洋

三段重おせちにずわいがに・
きんきなどが付いた豪華なセット



「**①**の**②**」たきごぼ、ローズ
サーモン、しんじ屋巻、味付
数の子、ポルノ海ほよまび、
ゆり明さんどん、黒豆、伊達巻
【にの③】ソフトはては貝柱、か
き畑菜、春にしんマリネ、ま
だらとふきの旨煮、いり醤油
油漬、よく松粉漬、つぶのと
さび、またねわらわ餅

【三の④】なにかおひるの塩辛、
時短の梅味噌、クリームチー
ーズ、あずき、あんこ、アサ
ゲ、煮あられ、ぶりハム

(甘酢汁、ステビア、カンゾウ)

※一部具材をスライシ
撮影しています。

【別添】きんぎょう、ポル
ノ、すずめ、うぐいす、アミ
アヒ、アヒすがにおみ、
ほろおきかわ

《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。

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7日(金)まで

です

店舗・
インターネット
11/9(日)
まで

この
マークの
商品は▶

注文
締切

11月21日(金)まで

です

店舗・
インターネット
11/23(日)
まで

主原料は全て
国産

石井食品のおせち

和

今に伝えたい、昔ながらの味わい
煮物が自慢の冷蔵おせち

こだわりの一品



国産栗の栗きんとん
飾らないのにおいしい昔な
がらの栗きんとん。栗の自然
な風味と、さつまいも餡が絶
妙に絡まります。



国産さわらの柚庵焼
出世魚として知られるさ
わらを、柚子の香りで爽やか
に、ふくらみジューシーに焼
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。枕崎製菓の本枯節か
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、国産栗
の栗きんとん、国産すり身の蒲鉾、国
産丹波黒豆、国産こぼろ、国産
海老の安煮、北海道産昆布の昆布巻、
国産野菜の紅白なます、国産青梅の
甘露煮、国産片いわしのたつくり

【二の重】バテ・ド・カンパニユ、国
産玉子の玉子焼、佐賀県産鶏つくね
生煮、国産鶏肉の柚子胡椒焼、国
産さわらの柚庵焼、国産なると金時
レモン煮、北海道産紫花豆、北海道
産いくら醤油漬、国産小海老甘露煮、
国産若松の甘露煮、国産栗の甘露煮

【三の重】国産野菜の筑前
煮(鶏肉、里芋、筍、椎茸、
こんにゃく、ごぼう)、国産か
ぼちゃの甘煮、国産若松とご
ぼうの明子煮、国産若松の
国子黒酢ソース、国産紅は
るか大学芋

3人前

冷蔵

1都7県届
12/31

注文
締切

11月7日(金)まで

申込
番号 776182

石井食品

和風おせち 祝華膳

本体 **19,500**円(税21,060円)

■お重サイズ(cm):19.9×19.9×5.1×3段 ©2026年1月2日

製造期間

和

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

注文
締切

11月7日(金)まで

申込
番号 776174

石井食品

減塩おせち

「イシイのつばさ」銘々重

本体 **17,593**円(税19,000円)

■お重サイズ(cm):11.5×30×4.6×2段 ©2026年1月1日 ※1セット(1人前)あたり塩分2.2g。食塩相当量40%減(石井食品従来品比)。

製造期間

和

【別途】
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、奥三河どりの二色煮、国産若松の
甘露煮、国産紅ずわい蟹柚庵焼、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安煮、茨城県石岡市
産栗の栗きんとん、国産片いわしのたつくり、抹茶鮎巻(生菓子)、丹波篠山市産黒豆
煮、国産紅はるか大学芋、国産金柑の甘露煮

千賀屋



創業者
千賀 信明

和

懐石の世界観を、一人にひとつの折箱で
繊細に美しく表現しました



同じお重の
2個セットです

2人前

冷凍

全国届
12/30

注文
締切

11月21日(金)まで

申込
番号 776166

千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理

「舞千」和風二折 本体 **10,800**円(税11,664円)

(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。

2~3人前
三段重33品目

冷凍

全国届
12/30

申込
番号 776158

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 **10,800**円(税11,664円)

和

厳選した食材を
小さな重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました

注文
締切

11月21日(金)まで

【一の重】鰯小煮、昆布巻、金柑甘露煮、金
箔黒豆、ままかり酢漬け柚子風味、紅白な
ます、いくら醤油漬、白花生、田作り、若い
海老、数の子鰻甲煮、梅かんざし
【二の重】手毬餅まんじゅう、松茸煮、湯葉
煮、ごまざつぽ、たら旨煮、梅真丈、焼き
鯛、紫芋金団、あかね煮、錦玉子
【三の重】くるみ煮、餅牛蒡、若松甘露煮、伊
達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子焼つくね、紅
白組ひ餅、椎茸旨煮、時高野豆腐、紅鮭白
醤油、こんにゃく旨煮

■お重サイズ(cm):

13.7×19.6×5.3×3段

製造期間

このページは **11/21 (金) まで** 注文締切

店舗・インターネット **11/23 (日) まで**

キャンセルについて **12月8日(月)12:00以降のキャンセルはお受けできません。**

詳しくご利用方法はP.19をご覧ください。

7

銀座ローマイヤ

洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで
彩り良く盛り付けたオードブル

野菜とベーコンのケーキサレ、モルタデラソーセージ、鶏肉と人参のテリーヌ、キャロットラペ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、煮し鶏のバジル和え、さつまいものサラダ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストボーーク、カラフルマリネ添え、ローストビーフ、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)、寒キャベツのラベ、スペイン風オムレツ、ヴァイスヴルスト、きのこ野菜のマリネ、ショコラテリーヌ、かぼちゃのサラダ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、チーズケーキブリュレ、(ローストビーフソース)

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K使用。)

2~3人前 冷凍 全国届 12/30 洋

申込番号 **776221** ローマイヤ

銀座ローマイヤ オードブル

本体 **8,900円** (税別9,612円) ■お重サイズ(cm): 21.4×31.6×4.8



【一の重】ローストビーフ、ミートパイ、かぼちゃのサラダ、ヴァイスヴルスト、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、パテドカンパーニュ、鶏肉と人参のテリーヌ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、二種のチーズテリーヌ、トマトジュレ、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)、ローストボーーク、カラフルマリネ添え、煮し鶏のバジル和え、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、牛肉のサラダ、さつまいものレモン煮、さつまいものサラダ、ローストビーフ、ダイスカット、(ローストビーフソース)

【二の重】モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、ミートローフ、バジル&チーズ、スペイン風オムレツ、たこのバジルソース、寒キャベツのラベ、ブロッコリーの彩りレモンサラダ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、モッツアレラチーズ、ピザトライブオリーブ、セミドライトマト、厚切りピザシンケン(グリーンペッパー入り)、合鴨スモーク、オレンジ添え、キャロットラペ、バストラミボーーク、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、カンパニュ、ハムのムー、アボカドのフリング、若鶏の甘露煮、ドライトマト、赤ワイン風味、チーズケーキブリュレ、ショコラテリーヌ、洋風栗さんどん

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K使用。)

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 洋

申込番号 **776212** ローマイヤ

銀座ローマイヤ オードブル二段重

本体 **19,800円** (税別21,384円) ■お重サイズ(cm): 21.5×31.6×4.2×2段



洋 老舗洋食店が手掛ける
こだわりの洋風おせち



2~3人前 一段重15品目

冷凍 全国届 12/30

申込番号 **776191**

五島軒 洋風おせち一段重

本体 **13,800円** (税別14,904円) ■お重サイズ(cm): 26.1×19.9×5



ローストビーフ グレービーソース添え、ブロッコリーコンソメ風味、りんごさんどん、シナモン風味、スパイスリトルチキン、インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ミートローフのラタトゥイユソース添え、椎茸入りビーフンチュー、テリーヌドカンパーニュ、カジキのハニーマスタードソース、ドライトマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのバジルマヨソース、たこのマリネ、バジル風味、オリーブのマリネ、鶏のスモーク

(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・硝酸K、亜硝酸Na使用。)

製造群馬。

中華 広東料理の名店がお届けする
豪華中華おせち



2~3人前 一段重13品目

冷凍 全国届 12/30

申込番号 **776204**

赤坂璃宮 中華おせち一段重

本体 **14,000円** (税別15,120円) ■お重サイズ(cm): 26.1×19.9×5



鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、煮し鶏のバンバンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー、松の実添え、大西洋鮭の唐揚げ、リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若鶏甘煮、クルミの鮎炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、クコの実添え

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物使用。)

製造群馬。

(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。

ご注文のキャンセル・変更は 宅配注文締切 12月5日(金)までの商品は 12月8日(月) 宅配注文締切 12月12日(金)までの商品は 12月13日(土)

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

注文締切 10月31日(金)まで

注文締切 11月7日(金)まで

注文締切 11月21日(金)まで

注文締切 12月5日(金)まで

注文締切 12月12日(金)まで

7

お届け先を別途指定する場合は20ページの専用注文書か
LINE・コ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。

【メモなどにご利用ください】

9



京菜味 のむら

坂ノ上 尚樹
料理長

声 京菜味のむらのおせちは味が良いため毎年いただいています。
昨年利用 コープみらい組合員さんより

和 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】鰯旨煮、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、お祝い松葉串
- 【二の重】一口昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生卵、いくら醤油漬、淡皮栗甘煮、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、枝豆入り佃田巻、海老旨煮、蓮根型こんにやく、菊煮、椎茸旨煮、松鮎、梅型人参

2~3人前 冷凍 全国届 12/30
三段重33品目

申込番号 776302 ノムラフーズ

京菜味のむら 小町

本体 11,000円(税別11,880円)

製造京都。
■お重サイズ(cm): 18.2×15.8×4.3×3段



和 「ハレ」の日のおめでたさが漂う、慶びの一品です

4~5人前 冷凍 全国届 12/30
四段重52品目

申込番号 776298 ノムラフーズ

京菜味のむら 朱雀

本体 32,500円(税別35,100円)

■お重サイズ(cm): 21.1×21.1×5×4段 製造京都。
(発色剤:亜硝酸Na、甘味料:カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、増粘安定剤:カラギナン使用。)

- 【一の重】網走柚子甘煮、小鮎甘煮、松笠いり白焼、鮎長布なると巻、お祝い海老、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白松葉串
- 【二の重】いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鯛西京焼、スモークサーモントラウト、さごしのおぼろ包み、田作り、豚角煮、からすみ、金柑甘煮、梅羊羹松葉串
- 【三の重】湯葉にしん巻、牛肉八幡巻、湯葉団子串、あんこつ、南蛮漬、栗きんとん、梅餅、黒豆、紅鰯羊羹、白鰯羊羹、金時人参入り生卵、鰯皮巻、梅酢蓮根の身、ふくの梅酢和え、若桃甘煮、三色団子松葉串
- 【四の重】たこの旨煮、あんず梅酢漬、伊達巻、帆立ひもの鮎子和え、菊煮、梅旨煮、味付こんにやく、菊煮、梅旨煮、梅甘煮、花百合、紅白蒲鉾、蟹爪焼、あわび煮、梅型人参、手まり鮎、松鮎

和 手のひらサイズの可愛らしい小箱二段重が2セットのおせちです

- 【一の重】黒豆、栗甘煮、金時人参入り生卵、田作り、赤魚西京焼、笹団子、合鴨ロース、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、黒豆がんもめ煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにやく、ごぼう煮、菊煮、海老旨煮、湯葉茶巾、金柑甘煮、栗甘煮、味付蓮根、魚卵の煮付、椎茸旨煮、いか黄金焼、あわび旨煮、松鮎、梅型人参、手まり鮎

2人前 冷凍 全国届 12/30
二段重30品目×2

申込番号 776280 ノムラフーズ

京菜味のむら 京小箱

■お重サイズ(cm): 11.7×11.7×3.9×2段
本体 9,800円(税別10,584円)

和 花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を竹籠に詰め合わせました

同じお重の2個セットです

2人前 冷凍 全国届 12/30
一段重31品目×2

申込番号 776272 ノムラフーズ

京菜味のむら 花籠二段

本体 12,000円(税別12,960円)

■お重サイズ(cm): 21.6×21.6×5.5×2段 製造京都。
(増粘安定剤:カラギナン、甘味料:カンゾウ抽出物、発色剤:亜硝酸K、亜硝酸Na使用。)

- 金時人参入り生卵、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、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、国産鶏の焼つくお串、さごしのおぼろ包み、高野豆腐の含め煮、菊煮、焼き湯葉巻、味付蓮根、ごぼう煮、軟立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり鮎、松鮎、梅型人参、金柑甘煮

〈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。

配達状況確認については、自動応答受付後、SMS(ショートメッセージサービス)にて「配達状況」(配送会社「1」(依頼番号)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。

共通

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

9

お問合せは自動応答でも受け付けております。 配達状況確認は12/28(日)から 「コプのギフト」サイトでは、待つことなくご自身で配送の依頼番号が確認できます。

このページは **12/5(金)まで**
注文締切

店舗・インターネット

12/7(日)まで

キャンセルについて

12月8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▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



松田 和明 総料理長

和洋

和風おせちと彩り華やかな魚介のオードブル
洋風お肉料理の組み合わせ

【一の皿】黒豆の煮豆、紅白かまぼこ、わらび餅、栗きんとん、海老の煮物、田作り、一口昆布巻、市松餅、伊達巻、紅白なます、柚子の香り
【二の皿】フルーツフロマージュのテリーヌ、アリンコのコンポート、ラタトゥイユ、カニとトリュフのハイブリッド、ハーブクリームチーズ、スモークサーモンマリネ、ディル風味、キャロットラペ、レーズンコンポート、海老の白ワイン煮、ヤングコーンのビュッフェ、人参のビュッフェ、パプリカのビュッフェ、ブラックオリーブ、カブのビュッフェ、パイのブルギニオン、バター焼、あわびのコンフィ、鮭と大根のマリネ、タコのラビゴットソース、プロッコリのパイ、イオン煮、グリーンオリーブのハーブオイル漬け
【三の皿】オレンジのコンフィ、合鴨コンフィ、紫キャベツのマリネ、ジャンボンブラン、煮し鶏のハニーマスタート、ミートボールデミグラスソース、ローストビーフ、素ワイン煮、紅ズワイガニのブランマンジェ、牛肉と彩り野菜のマリネ、カンネリーニのトマト煮

3人前

冷凍

全国届

12/30

申込番号 776310

銀座花蝶 ゆりの華 和洋三段重

本体 **16,500**円(税別17,820円)

■お重サイズ(cm): 19.6×19.6×5.5×3段 製造東京。



和

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

【一の皿】鯛入り蒲鉾(白)、鯛入り蒲鉾(紅)、黒豆、伊達巻、栗きんとん、海老の旨煮(祝海老)、味付数の子、田作り、厚焼玉子、くるみ鮎炊き
【二の皿】昆布巻、紅白なます、こはだ栗、ふり煎焼、鶏つくね、煮しめ(こんにやく)、はす、こぼろ、梅型人参、星芋、ほたて西京焼、大芋(ごまかつま)、黒糖風味の豚角煮、若狭甘煮

2~3人前

冷蔵

1都7県届

12/31

申込番号 776336 紀文食品

おせち詰め合わせ二段重 春の舞

本体 **12,500**円(税別13,500円)

■お重サイズ(cm): 19.5×19.5×5.2×2段 製造千葉。



和

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

【一の皿】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻、栗きんとん、味付数の子、海老の旨煮(祝海老)、黒豆、田作り、昆布巻、鯛玉子
【二の皿】ふり煎焼、はすの芽、鶏蹄膀、いか松茸白焼、いくら醤油漬、紅白なます、あわび旨煮、金柑甘煮、海老の旨煮、しんじょうの旨煮、焼納豆、焼納豆、焼納豆、焼納豆
【三の皿】がんなん、海老しんじょう、芽の花、煮しめ(梅型)、梅型人参、はす、こんにやく、ローストポーク、合鴨スモーク、豚角煮、厚焼玉子、信田巻(三種野菜巻)、くるみ甘煮、牛肉八幡巻、鶏もも西京焼、若狭甘煮
(増粘安定剤・カラゲナン、発色剤・硝酸K、亜硝酸Na、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物使用。)

3~4人前

冷蔵

1都7県届

12/31

申込番号 776328 紀文食品

おせち詰め合わせ三段重 祝の幸

本体 **18,500**円(税別19,980円)

■お重サイズ(cm): 19.6×19.6×5.2×3段 製造岡山。



(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。

このページは 注文締切 **12/12(金)まで**

店舗・インターネット **12/12(金)まで**

キャンセルについて **12月13日(土) 12:00以降のキャンセルはお受けできません。**
詳しくご利用方法はP.19をご覧ください。

11

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組員専用注文書

11

和洋中

玉清で人気の
厳選食材を
盛り込みました

【一の皿】たつくり、焼湯葉巻、ホッキ貝サラダ、若鶏照り焼き、豚角煮、鶏つくね串、若草チーズ和え、乾煎の甘辛煮、イカ黄金焼、サーモンチーズ巻、京餅手まり、中華帆立ひも、有頭海老塩焼き、鮎のつま煮
【二の皿】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘煮、高野豆腐、たきこぼろ、揚先菊、子持ちわかざき昆布、星芋煮、高野豆腐、ローズサーモン、中華搾菜、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻、串刺しに貝生薑風味、市松漬、中華くらげ、にしん春巻き、伊達巻、若桃甘煮
【三の皿】海鮮マリネ、さんどん、栗甘煮、魚卵つま煮、にしん大漁漬け、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、金胡麻マグロの佃煮、パリパリ松前漬、サーモン塩漬、味付け数の子、海の幸サラダ

3~4人前 冷蔵 1都7県 12/31
三段重45品目

申込番号 776344 玉清

嘉祥

本体 19,500円(税21,060円)

■お重サイズ(cm):20.5×20.5×6.5×3段 製造愛知。
©2026年1月2日

年末ぎりぎりに製造する生おせちで、食材の鮮度感、食感、香りが違い、それぞれの素材の味を存分に楽しめます。

親子3代で楽しめる工夫が満載。丁寧に炊き上げた「筑前煮」「若草チーズ和え」が特におすすめ!

お先に
いただきました



昨年好評

※2024年度売上高より



和洋中

色々な
こだわり食材を楽しめるよう
可愛く詰め込みました

2~3人前 冷蔵 1都7県 12/31
三段重36品目

申込番号 776361 玉清

水仙

本体 13,500円(税14,580円)

【一の皿】イカのゴロゴロサラダ、鯉やわらか煮、紐チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、若草チーズ和え、乾煎の甘辛煮、鶏つくね串、ポークバストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり
【二の皿】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘煮、高野豆腐、たきこぼろ、揚先菊、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、焼湯葉巻、市松漬
【三の皿】海の幸サラダ、さんどん、栗甘煮、中華くらげ、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、サーモン塩漬、味付け数の子、にしん大漁漬け

(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物、着色料・ラック色素使用。)
■お重サイズ(cm):16.5×16.5×5.3×3段 ©2026年1月2日 製造愛知。

和洋中

和・洋・中の三種類の
料理が同時に楽しめる
欲張りなおせちです

3~4人前 冷蔵 1都7県 12/31
三段重49品目

申込番号 776387 玉清

笑門来福

本体 23,800円(税25,704円)

■お重サイズ(cm):22.8×22.8×6.5×3段 ©2026年1月2日 製造愛知。
(増粘安定剤・カラギナン、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。)

【一の皿】にしん大漁漬け、イカ真砂和え、サーモン塩漬、黒豆、さんどん、栗甘煮、紅白なます、金胡麻マグロの佃煮、梅型人参、揚先菊、高野豆腐、子持ちわかざき昆布、たつくり、有頭海老塩焼き、市松漬、味付け数の子、若桃甘煮、トラウトサーモン西京焼き、串刺しに貝生薑風味、伊達巻、焼湯葉巻、紅あずま甘煮
【二の皿】豚豚、中華タコ山菜、ゴマ団子、中華帆立ひも、中華わかめ、にしん春巻き、海老チリソース、中華搾菜、中華肉団子、豚角煮、合鴨照り焼き、チキン三色巻、チキン中華テリーヌ、イカ黄金焼
【三の皿】海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、海の幸サラダ、ローズサーモン、イカのゴロゴロサラダ、ポークバストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、海老とブロッコリーのテリーヌ、サーモンチーズ巻、京餅手まり

和洋中

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

3~4人前 冷蔵 1都7県 12/31
三段重43品目

申込番号 776352 玉清

春彩

本体 17,500円(税18,900円)

■お重サイズ(cm):16.8×25.7×4.5×3段 ©2026年1月2日 製造愛知。
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物、着色料・ラック色素使用。)

【一の皿】味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、さんどん、栗甘煮、にしん大漁漬け、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松漬、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
【二の皿】海老チリソース、中華わかめ、豚豚、中華くらげ、中華タコ山菜、中華帆立ひも、中華肉団子、チキン中華テリーヌ、ゴマ団子、中華搾菜、合鴨照り焼き、チキン三色巻、若桃甘煮
【三の皿】海老マヨネーズ、海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、イカのゴロゴロサラダ、海の幸サラダ、ポークバストラミ、紐チーズオードブル、鶏つくね串、彩り野菜のマリネ、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

和

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

3~4人前 冷蔵 1都7県 12/31
三段重40品目

申込番号 776379 玉清

万両

本体 17,800円(税19,224円)

■お重サイズ(cm):19.8×19.8×6.5×3段 ©2026年1月2日 製造愛知。
(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。)

【一の皿】ポークバストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、鶏つくね串、にしん大漁漬け、若鶏照り焼き、ロースター、鮎のつま煮、イカのゴロゴロサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松漬、京餅手まり
【二の皿】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘煮、高野豆腐、たきこぼろ、子持ちわかざき昆布、鯉やわらか煮、乾煎の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ふり照り焼き、チキン三色巻、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、若桃甘煮
【三の皿】海鮮マリネ、さんどん、栗甘煮、魚卵つま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、海の幸サラダ、パリパリ松前漬、サーモン塩漬、味付け数の子、若草チーズ和え

●「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になります。
●「コープのギフト」サイトでは、12月28日(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。

共通

12/12(金)まで

店舗・インターネット

12/12(金)まで

キャンセルに
ついて12月13日(土) 12:00以降の
キャンセルはお受けできません。

詳しくご利用方法はP.19をご覧ください。

OCR注文書
のご注文で登録住所に
お届けします

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組員専用注文書



「ぎをん や満文」さんは
2回目の注文になります。
毎年子ども楽しみにしています。
大満足の味と量です。
昨年利用 コープみらい組合員さんより

和洋中

3世代で楽しめる和洋中62品目
ボリュームのあるおせちです

【一の皿】昆布旨煮(梅型百合根羊羹)、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花生、紅豆餅、白濁餅、たたきごぼう、ロースター、オクラの浅漬、伊達巻、寿喜焼豆腐、田作り煮、きんぴら、炭火焼甘藷煮、松茸煮

【二の皿】ふり照焼、はすの芽(梅酢風味)、くるみ甘藷煮、わかめ煮、真鯛煮、ミートローフ、蜜付金柑甘藷煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモン、ソレイシ昆布和え、数の子、大根焼酎漬、蟹味噌漬、土佐漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、梅型海苔、若桃甘藷煮、杏子煮、紅白なます、こはだレモン

【三の皿】ハンバーグ、プロコッリー(コンソメ風味)、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、豚タン、ポロニソーセージ、牛タンソーセージ、胡麻団子、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(宇治抹茶)、サーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮎旨煮、合鴨スモーク、つばき時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、ササミ風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、新立巻等

(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、ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na使用。)

3~4人前 冷凍 全国届 12/30
三段重62品目

申込
番号 776395

昨年好評
※2024年度売上高より

「ぎをん や満文」迎春おせち 本体 15,500円(税16,740円)

■お重サイズ(cm):25.8×25.8×5.1×3段 製造大阪。

和洋中

ボリュームのある華やかなおせちです
酒の肴にも

【一の皿】たつくり、鯉やわらか煮、チキン三色巻、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、ローズサーモン、中華帆立ひも、イカ黄金焼、市松煮、若桃甘藷煮、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、鮎のうま煮

【二の皿】筑前煮、梅型人參、蓮根煮、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘藷煮、椎茸煮、高野豆腐、味付けいくら、鰯節の甘辛煮、ふり照り焼き、にしん奉書巻、京餅手まり、鰯節、合鴨串照り焼き、伊達巻

【三の皿】海鮮マリネ、きんとん、栗甘藷煮、イカのゴロゴロサラダ、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、サーモン塩焼、金胡麻マグロの佃煮、若鶏チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬

(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物、着色料・ラック色素使用。)

3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31
三段重45品目

申込
番号 776417 玉清

宴 本体 24,800円(税26,784円)

■お重サイズ(cm):21.2×21.2×6×3段 ©2026年1月2日

製造愛知。

和洋中

和洋中の海の幸・
山の幸を豪華に
盛り込みました

3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31
三段重52品目

申込
番号 776409 玉清

羽衣

本体 30,800円(税33,264円)

■お重サイズ(cm):24×24×6×3段 ©2026年1月2日

(増粘安定剤・カラギナン、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。)

(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。

和洋中

人気のある
厳選食材を
たっぷり
盛り込みました

3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31
四段重57品目

申込
番号 776425 玉清

瑞祥

本体 35,500円(税38,340円)

■お重サイズ(cm):21.3×21.3×5.3×4段 ©2026年1月2日

(増粘安定剤・カラギナン、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。)

【一の皿】たつくり、焼湯葉巻、鯉やわらか煮、ポークパストラミ、豚肉とチーズのテリーヌ、チキン三色巻、若鶏チーズ和え、鰯節の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、伊達巻、有頭海老塩焼き、京餅手まり

【二の皿】若鶏照り焼き、合鴨串照り焼き、サーモンチーズ巻、鰯節、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、味付けいくら、中華タコ山菜、鮎のうま煮、海老とプロコッリーのテリーヌ、金胡麻マグロの佃煮、にしん奉書巻、串刺しにしん生巻風味、イカ黄金焼

【三の皿】筑前煮、梅型人參、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、種先、高野豆腐、椎茸煮、紅あずま甘藷煮、ローズサーモン、中華帆立ひも、ふり照り焼き、市松煮、若桃甘藷煮、中華搾菜、チキン中華テリーヌ、焼つくね串、加賀太鼓

【四の皿】海鮮マリネ、きんとん、栗甘藷煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、鮎のうま煮、イカのゴロゴロサラダ、サーモン塩焼、味付け数の子、にしん大漁漬

お届け先を別途指定する場合は20ページの専用注文書か
LINE・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ন্ズの利用登録が必要になります。

13

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組員専用注文書

13

和洋

3世代の親子がお正月を共に祝う バラエティ豊かな味わいのおせちです

【一の重】竹の子含め煮、煮だれこん、煮だれごぼう、さつまいも甘露煮、一口にしん唐布巻、浅漬きぬぎや、花巻、金ごままぐろ角煮、田作り、味付けの干し、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、きんぴら、味付けの干し、祝えび、伊達巻、たこ焼、紅白なます、即きごぼう、花巻大根、にしん蒲焼
【二の重】ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベツシュ、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、レッドキャベツとピーツのうば、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、中華くらげ、にしん甘酢漬、きのこの醤油バターソース、粒粒仕込み豚タンモーク、シナモンくるみ、合鴨スモーク、若松甘煮
【三の重】プチブリ海老サラダ、いくら醤油漬、パンプキンサラダ、若松甘煮、専ローケーキ、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネポモドーロ、ミニッツチーズサーブ、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニミックスハンバーグ、ネーブルオレンジシラップ漬、海老マヨソース、ドロップベッパー、イタリアンソーセージ、抹茶ロールケーキ、ポテトサラダ、生ハム、鶏の塩焼
(甘味料・カンゾウ抽出物、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、増粘安定剤・カラギナン使用。)

昨年好評※

※2024年度売上高より

4~5人前

冷蔵

1都7県
12/31

三段重60品目

申込
番号

776442

イニシオーフス

味遊心 親子三代おせち

本体 **17,500**円(税別18,900円)

■お重サイズ(cm):22.5×22.5×5.4×3段 ②2026年1月2日 製造埼玉。

和洋

銀座花蝶 松田総料理長監修の 和洋創作おせち



松田 和明 総料理長

3人前

冷凍

全国届
12/30

二段重26品目

申込
番号

776433

銀座花蝶 翔 和洋二段重

■お重サイズ(cm):19.6×19.6×5.5×2段

【一の重】田作り(佃煮)、紅白なます、鮭の柚子胡椒焼、鶏肉の香味焼、若松甘煮、金柑甘煮、海老の生煮、一口昆布巻、味付けの干し、栗きんとん、黒豆の煮豆、彩り串(生菓子)、梅乾煮
【二の重】チキンロールの煮し、スッキーニのチーズ焼、タコのマリネ、キャロットとピーツのサラダ、エンガ・ディナー(洋菓子)、漬込み和牛のローストビーフ、クリームチーズアズコンポート添え、鶏胸と菜の花のテリーヌ、ホタテのコンフィ、鶏肉とキノコのテリーヌ、豚肉のローストチーズ巻、ブロッコリーのガーリックオイル、カブのヒュルス

本体 **14,500**円(税別15,660円)

製造東京。

和洋中

東京の街「神楽坂」の銘店が 和・洋・中、一段ごとに監修した 59品目のおせち



3~4人前

木箱

三段重59品目

冷凍

全国届

12/30

申込
番号

776468

神楽坂三店舗 監修おせち 神楽坂「舞」

本体 **18,900**円(税別20,412円)

■お重サイズ(cm):

19.4×25.4×5.5×3段

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

【一の重】黒豆煮、生鮓(南)、彩り大根なます、いくら醤油漬、わらび餅、きな粉、わらび餅、抹茶きなこ、伊達巻、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、味付けの干し、さつま芋きんとん、赤皮栗甘煮、ごぼう西京漬、花形こんにやく、人参煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、えびと枝豆しんじょ、きぬぎや、ポイルロフスター、パイ貝旨煮、粒粒焼、蓮の芽焼、漬のし田作り
【二の重】2種貝とおおきしゅれ和え、鉄立ムニエルパルソース、キャロット・ラペ、炒り焼しモンパル、スライスレモン、かぼちゃサラダ、ビーフシチュー、ポイルロフスター、ドライトサーモンロール、スライスブラックオリーブ、とびっこ煮、黒豆、黒仕込みローストビーフ、豆とブロッコリーサラダ、星宇明太サラダ、黒糖ローストポーク、イタリアンソーセージ、鶏しと野菜のトマトソース、カスレ、杏子白ワイン煮
【三の重】煮し鶏はぐし、ピリ辛さくらげラー油、味付け中華くらげ、サーサイと水菜のサラダ、小松菜ナムル、活あわびオスター、小松菜オスターあん、有頭海老チリソース、黒糖肉団子、クコの蜜、焼豚、合鴨ローストスライス、栗付金柑、クランベリーとくるみ焼、ごま団子、ドライトマト赤ワイン煮

和洋中

牛たんのお重や 真空パックなど 牛たんを存分に 堪能できる おせちです



佐藤 信行 総料理長

3~4人前

冷凍

全国届

三段重37+1品目

申込
番号

776450

牛たん炭焼利久 和洋中おせち三段重 「亀」〈牛たん(塩) 真空パック付き〉

本体 **22,000**円(税別23,760円)

■お重サイズ(cm):19.5×19.5×5.8×3段 製造新潟。

【一の重】牛たん佃煮、若松甘煮、おつまみ牛たん、ブロッコリーコンソメ風味、ドライトマト赤ワイン煮、牛たんスモーク、牛たん入玉子焼、牛たんテリーヌ、南蛮味噌、牛たんちびたん、金柑煮、牛たん角煮
【二の重】昆布巻、味付けの干し、にしんレモンマリネ、黒豆煮、海老の旨煮、鮎煮、松茸煮、田作り煮、くるみ甘煮、がぶり照焼き、きんとん、栗甘煮、チーズふくさ焼
【三の重】ごまばて、赤昆布柚子煮、かに煮ごり、納豆、ひもの中華風、海老チリ、ローストビーフ、オニオンマリネ、帆立寄焼、サーモンパル、オリーブ、合鴨スモーク、杏子煮

【別添】牛たん真空パック(塩味)
(発色剤・亜硝酸Na、増粘安定剤・カラギナン使用。)

〈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。

ご注文の
キャンセル・変更は

宅配注文締切
12月5日(金)までの商品は

12月8日(月)
12:00まで

宅配注文締切
12月12日(金)までの商品は

12月13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

12/12(金)まで

店舗・インターネット

12/12(金)まで

キャンセルに
ついて12月13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。

OCR注文書のご注文で登録住所にお届けします

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

和

日本の伝統の味を
盛り込んだ二段重2~3人前
二段重29品目冷蔵
1都7県
12/31申込
番号 776484 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 ◎2026年1月1日

製造地:和歌山

昨年好評*

※2024年度売上高より

【一の重】紅白蒲鉾、ドライトマト赤ワイン煮、黒豆煮、寿揚げかん、伊達巻、筍木の芽味噌和え、海老鮑魚、栗あんこ、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、たらこ旨煮、貝割焼、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、小町ゆば、赤魚味噌焼、焼菊煮、椎茸煮、花こんにゃく、赤、花こんにゃく、白、豚角煮、金柑煮、小鯛、松前漬、紅白なます、鶏肉と根菜の旨辛煮、若鶏甘煮

一の重



一の重

4人前
三段重48品目冷蔵
1都7県
12/31申込
番号 776506 三久食品

和洋中おせち料理

秀乃光

本体 15,800円(税17,064円)

■お重サイズ(cm):21.2×21.2×5.3×3段 ◎2026年1月1日

和洋中

若い方やお子さんも楽しめる
バラエティー豊かな和洋中おせち料理

こだわりの一品



いかスモークサラダ

スモークしたいかを特製のマヨネーズソースで和えました。



さつま芋みかん煮

愛媛のみかんジュースを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げています。

【一の重】味付数の子、鱈焼、紅白蒲鉾、若鶏甘煮、昆布巻、伊達巻、鶏肉と根菜の旨辛煮、花こんにゃく、黒豆金箔のせ、海老鮑魚、椎茸煮、焼菊煮、即き牛蒡、田作り、栗あんこ、紅白なます、いくら醤油煮、松竹梅松菜
【二の重】きのこマリネ、さつまいも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、ビテットライブオリブ
【三の重】豚角煮、ザーサイ、海老チリソース煮、酢豚、山くらげきんぴら、中華くらげ、焼もち、ごまポテト、山くらげ菊花和え、ごまくるみ、バ貝旨煮、風味あんず、さつま芋みかん煮、黒豚肉だんご

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

製造地:和歌山

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組員専用注文書

和洋中

白い小箱に
ぎゅっと詰め込んだ
贅沢、お手頃な
三段重おせち

一の重

一の重

かわいらしい
小箱入り

製造地:和歌山

2人前
三段重36品目冷凍
全国届
12/30申込
番号 776476 トオカツフーズ和洋中おせち
珠宝小箱瑠璃

本体 10,000円(税10,800円)

■お重サイズ(cm):15×15×4.3×3段 製造地:和歌山

【一の重】塩門金時芋きんとん、栗の波皮煮、黒豆煮、梅形生鮎、伊達巻、鶏肉の西京焼、わかざきの胡麻和え、紅白おぼろ、金時人参入りなます、花形人参煮、数の子、お祝い海老、黒豆煮、若鶏甘煮
【二の重】黒鯛ローストボーク、プロッコリーのコンソメ煮、スパイシーミックスピーンズ、ドライマトのシロップ煮、エビとアスパラのテリーヌ、海老ととびのバジルソース、チーズデザート、ブルーベリーソース、鮭スモークサーモン、オリブ添え、オニオンマリネ、紫キャベツのピクルス、紅茶あい鳴バス、トラミ、真鯛のイタリアンマリネ
【三の重】水菜とザーサイの中華和え、カニしんじょの甘酢ソース、黒豚酢豚、椎茸の中華煮、中華くらげ、海老のチリソース、青パパイアのナムル、桜花漬生菓子、クルミの鮎炊き、胡麻甘煮

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

和洋中

家族でも少人数でも
楽しめる、
バラエティー豊かな
三段重おせち

一の重

一の重

3~4人前
三段重38品目冷凍
全国届
12/30申込
番号 776492 トオカツフーズ和洋中おせち
華の集

本体 13,980円(税15,098円)

■お重サイズ(cm):19.5×19.5×5.3×3段 製造地:和歌山

【一の重】金時人参入りなます、いくらの醤油揚げ、わかざきの胡麻和え、栗の波皮煮、塩門金時芋きんとん、紅白おぼろ、味付け鯛煮、お祝い海老、花形お豆腐しんじょ、ねじり西京焼、海老豆腐煮、伊達巻、黒豆煮、梅形生鮎、数の子、鮎炊き、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、ケークサレ、バジルマヨディップソース、スパイシーミックスピーンズ、黒鯛ローストボーク、プ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、ドライマトのシロップ煮、鮭スモークサーモン、オリブ添え、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、あい鳴一ロースモーク、チキンロール、花餅、若鶏甘煮、クルミの鮎炊き、黒豚酢豚、椎茸の中華煮、中華くらげ

(甘味料・ステビア、カンゾウ、増粘安定剤・カラギナン、発色料・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(月)まで 9:00~18:00(土日祝休み) 11/11(火)から 9:00~20:00(土曜9:00~18:00 日曜休み) 12/29(月)・12/30(火)・12/31(水) 9:00~19:00

注文
締切

12/12(金)まで

店舗・インターネット

12/12(金)まで

キャンセルに
ついて12月13日(土) 12:00以降の
キャンセルはお受けできません。OCR注文書のご注文で登録住所に
お届けします

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

銘々重

同じお重の2~3個セットです

和洋

一つを家庭用
一つを来客用として使用できる
おもてなし
おせち料理

膳人

和洋

同じお重の
三段重です

2人前

冷凍

全国届

一段重23品目×2 12/30

申込
番号 776760 三久食品「膳人〜かしはびと〜」
おもてなし重
1段×2

本体 12,800円(税13,824円)

■お重サイズ(cm):13.2×19.7×5.2×2段

さんとう鮎、鰯皮栗甘露煮、
紅白なます、いくら、黒豆
煮、田作り、野菜入りミート
パテ、いかスモークサラダ、
味付ブロック、イタリア
ンソーセージ、合鴨煮、鶏
肉香辛焼、スタッドオリ
ブ、ドライマト赤ワイン
煮、松竹梅松菜、味付数の子、
海老鮑煮、若松甘煮、焼菊
煮、昆布巻、市松煮、伊達
巻、鮭味噌焼、金柑煮

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

製造販売

3人前

冷凍

全国届

一段重33品目×3 12/30

申込
番号 776778 三久食品

和洋おせち料理 希美

本体 12,980円(税14,018円)

いか梅酢、小鯛柏煮、鰯酢、こはだ煮、豚角煮、菊木の芽味噌和
え、栗甘露煮、伊達巻、鶏肉香辛焼、寿ようかん、鶏肉三色巻、昆布巻、若
松甘煮、紫キャベツのピクルス、カニの三色ナポリ、鶏のナポリ
ス、焼菊煮、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、梅乾甘煮、紅豆
餅、白濁餅、田作り、黒豆煮、味付数の子、椎茸煮、金柑煮、花こんやく
く、巻団子、海老鮑煮、鮭味噌焼、鮭柏煮、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。)

■お重サイズ(cm):17.5×17.5×5.2×3段 製造販売

和

お一人様用の食べきりサイズを豪華に
詰め込みました

味付け数の子、金胡麻マゴロの佃煮、黒豆、
さんとう、栗甘露煮、紅白なます、にしん大
漁揚げ、若草チーズ和え、たつくり、有明
海老塩焼き、トラウトサーモン西京焼き、
チキン三色巻、伊達巻、鮭チーズオー
ドブル、ポークパストラミ、京煎手まり、筑前
煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、焼海老
巻、椎茸煮、高野豆腐、市松煮、紅あず
ま甘煮、若松甘煮

(発色剤・亜硝酸Na、着色料・ラック色素使用。)

2人前

冷蔵

1都7県届

一段重25品目×2 12/31

申込
番号 776752 玉清

福寿

本体 12,500円(税13,500円)

■お重サイズ(cm):16.7×25.7×5.3×2段 ©2026年1月2日 製造販売



和

同じおせちを3セット
各々お召し上がりください

若草チーズ和え、ロースト
ポーク、チキン三色巻、
合鴨串照り焼き、合鴨ス
モーク、若松甘煮、筑前
煮、梅型人参、栗甘露煮、子
持ちわかさぎ昆布、磯先
菊、紅あずま甘煮、たつ
くり、味付け数の子、伊達
巻、市松煮、黒豆、ポーク
パストラミ、有明海老塩焼
き、トラウトサーモン西京
焼き、鮭チーズオー
ドブル、加賀太鼓、京煎手まり

(発色剤・亜硝酸Na、着色料・ラック色素使用。)

3人前

冷蔵

1都7県届

一段重23品目×3 12/31

申込
番号 776727 玉清

玉手箱

本体 13,900円(税15,012円)

■お重サイズ(cm):16×16
×3×3段 ©2026年1月2日 製造販売

オードブル

和洋中

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

【一の皿】にしん大漁揚げ、市松煮、若草チーズ和え、
サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、海
老の串揚げ、ローズサーモン、ローストポーク、サーモ
ン塩焼き、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、チキン三
色巻、合鴨スモーク、中華タコ山菜、若松甘煮
【二の皿】海鮮マリネ、黒豆、栗甘露煮、イカのゴロゴロ
サラダ、ポークパストラミ、ゴマ団子、有明海老塩焼
き、焼物の甘辛煮、伊達巻、餅、中華くらげ、合鴨串照り焼
き、中華鍋立りも、京煎手まり

(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物、
カンゾウ抽出物、着色料・ラック色素使用。)

2~3人前

冷蔵

1都7県届

二段重29品目 12/31

申込
番号 776735 玉清

春信オードブル

本体 11,800円(税12,744円)

■お重サイズ(cm):19.6×19.6×6.2×2段 ©2026年1月2日



中華

人気の中華食材を丹精込めて
盛り込み
ました

3~4人前

一段重25品目

冷蔵

1都7県届

12/31

申込
番号 776743 玉清

中華オードブル

本体 15,800円(税17,064円)

■お重サイズ(cm):
29.8×29.8×5.9
©2026年1月2日

中華わかめ、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、チ
キン三色巻、栗甘露煮、ポークパストラミ、有明海老
塩焼き、イカ黄金、串刺しにしん春巻風味、餅、合鴨
ロース照り焼き風、にしん春巻巻き、鶏つくね串、京煎
手まり、中華焼肉、チキン中華ナポリ、中華タコ山菜、
市松煮、若松甘煮、中華鍋立りも、中華肉団子、紅あ
ずま甘煮、ゴマ団子、海老ナポリス

(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(月)まで 9:00~18:00(土日祝休み) 11/11(火)から 9:00~20:00(土曜9:00~18:00 日曜休み)

12/29(月)・12/30(火)・12/31(水) 9:00~19:00

お届け先を別途指定する場合は20ページの専用注文書か
LINE・コ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。

【メモなどにご利用ください】

17

解凍後は2日以内にお早めにお召し上がりください。

新春の ごちそう

殻がむいてあるから
食べやすい

・たらばがに・

カニの王様
「たらばがに」
ロシア産のたらばがにを
食べやすいように、
脚の部分は半分殻を剥き、
爪・肩肉部分は
ハーフカットしました。

ボイルたらばがにの
太脚を食べやすいよう
半むき身にしました。

4~5人前

ボイルたらばがに棒ポ
ーション 850g×2P

製造兵庫。主要な原材
料たらばがに(ロシア)。

冷凍 全国届
12/29

申込
番号 776582

朝日共販

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

棒
ハーフ
ポーション

ハーフ
ポーション

製造兵庫。主要な原材
料たらばがに(ロシア)。

冷凍 全国届
12/29

朝日共販

ボイルたらばがに
ハーフポーション

申込
番号 776565

850g 本体 12,800円(税13,824円)

3~4人前

※写真は
1.5kgです。

申込
番号 776573

1.5kg 本体 22,800円(税24,624円)

5~6人前

・ずわいがに・

ずわいがにの中でも
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。

製造兵庫。主要な原材料ずわいがに
(バルダイ種)(ロシア又はアメリカ)。

冷凍 全国届
12/29

ハーフ
ポーション

申込
番号 776590

朝日共販

ボイルずわいがに
(バルダイ種)ハーフポーション 4~5人前
1.5kg(750g×2P)
本体 11,800円(税12,744円)



迫力ある大型サイズ
大型ずわいがにを国内自社工場でむき身加工し、
持ちやすいように殻の端部分を残しました。

冷凍 全国届
12/29

3~4人前

申込
番号 776603

朝日共販

ボイルずわいがに棒ポーション
1kg 本体 15,800円(税17,064円)

棒
ポーション

たらばがに・ ずわいがに食べ比べ

どちらも食べたい方に!!

5~6人前

製造兵庫。主要な原材料ずわ
いがに、たらばがに(ロシア又
はカナダ又はアメリカ)。

冷凍 全国届
12/29

申込
番号 776612

朝日共販

たらばがに・ずわいがに食べ比べセット
1.7kg(ボイルたらばカット900g・ボイルずわいカット800g)
本体 19,800円(税21,384円)



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

注文締切▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

注文締切▼12月5日(金)まで

注文締切▼12月12日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

このページは **12/12(金)まで** 注文締切

店舗・インターネット

12/12(金)まで

キャンセルについて

12月13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▼10月31日(金)まで

注文締切▼11月7日(金)まで

注文締切▼11月21日(金)まで

天然みなみまぐろ

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



<調理例>

4~5人前

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776701

製造静岡。主要な原材料みなみまぐろ(台湾・日本他)。
・中トロサク160g×2
・赤身サク160g×2
・みなみまぐろネギトロ120g×2
・みなみまぐろ切り落とし120g×2

トライ産業 〇25日

天然みなみまぐろセット 1,120g

※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。

本体 9,800円(¥10,584円)



ずわいがに

濃厚な味わいのずわいがにのハーフポーションカット。

製造茨城。主要な原材料ずわいがに(ロシア)。

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776620

寿七商店

ボイルずわいがに(オビロオ種)

ハーフポーション 900g

2~3人前



ハーフポーション

※解凍後は2日以内にお早めにお召し上がりください。

ぶり

塩ぶり加工の本場富山県で切身にした天然ぶり

製造富山。主要な原材料ぶり(日本海)。

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776638

とと農

塩ぶり 110g×6切

本体 6,980円(¥7,538円)

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。



温暖な海でのびのびと育てられたぶりを鮮度そのまま真空パック

愛媛県宇和島の養殖愛媛産の青い養殖ぶりを半身にしました。

冷蔵

1都7県届

12/30

申込番号 776654

〇2026年1月3日

愛媛県宇和島と島水産加工センター

宇和海育ち鮮ぶり(養殖・愛媛産)

半身 (約1.6kg) 本体 7,800円(¥8,424円)

鮭

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776646

カネジウ 小笠原隆光

北海道紋別水揚げの秋鮭を新巻仕立ての姿切りに仕上げました

1尾約2.2kg

本体 6,800円(¥7,344円)

製造長野。主要な原材料秋鮭(北海道)。

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。※パッケージは変更になる可能性があります。



とらふく

職人の手で芸術的に盛り付けられた刺身、ちり、ヒレ酒のフルコース

とらふく刺身105g(南蛮皿27cm)
・ふく皮80g(40g×2)
・ふくちり380g(トラフグアラ190g、マフグ身190g)
・ひれ酒用ヒレ5枚
・ポン酢 150ml×1
・もみじおろし16g×1

3人前

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776689

とらふく刺身・ちりセット

本体 17,200円(¥18,576円)

製造福岡。主要な原材料養殖トラフグ(国産)、天然マフグ(国産)。

※解凍後はお早めにお召し上がりください。



国産とらふくを使用し、熟練の職人の手で丁寧に盛り付けられた刺身です

3人前

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776697

とらふく刺身セット

本体 9,800円(¥10,584円)



※解凍後はお早めにお召し上がりください。

のどぐろ

自身のトロと呼ばれるのどぐろのしゃぶしゃぶと刺身のセット

のどぐろしゃぶしゃぶ140g
・のどぐろ刺身120g
・のどぐろ出汁(ストレート)100g×2
・のどぐろ出汁(希釈)50g×2
・ポン酢 14g×4
・もみじおろし2.5g×4
・おろししょうが2.5g×2

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776719

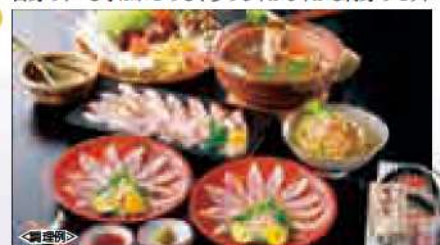
のどぐろ贅沢セット

本体 10,000円(¥10,800円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造山口。主要な原材料のどぐろ(山口)。

3~4人前



いわて牛

きめ細やかな肉質と霜降りのとろける食感

適度なサシと赤身のうまみ



製造岩手。主要な原材料牛肉(岩手)。

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776671

いわて牛 ロースすき焼用

500g 本体 7,800円(¥8,424円)

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。



製造岩手。主要な原材料牛肉(岩手)。

冷凍

全国届

12/29

申込番号 776662

いわて牛 モモしゃぶしゃぶ用

600g 本体 7,800円(¥8,424円)

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。



冷凍

全国届

12/29

申込番号 776646

カネジウ 小笠原隆光

北海道紋別水揚げの秋鮭を新巻仕立ての姿切りに仕上げました

1尾約2.2kg

本体 6,800円(¥7,344円)

製造長野。主要な原材料秋鮭(北海道)。

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。※パッケージは変更になる可能性があります。



●「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になります。●「コープのギフト」サイトでは、12月28日(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。

※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。



コープのお取り寄せ おせち ご利用案内

ご注文締切について



ご注文の窓口 ▶ コープデリ宅配

※P.2とP.6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	このページの注文締切
P.4	P.6	P.5~7	P.2・8~10	P.1~3・11~18
10/31(金)まで	11/7(金)まで	11/21(金)まで	12/5(金)まで	12/12(金)まで

コープデリ店舗・インターネット

※インターネット締切は26時まで。

11/2(日)まで	11/9(日)まで	11/23(日)まで	12/7(日)まで	12/12(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

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

店舗

店舗専用注文書にて、最寄りの店舗にてご注文ください。
※店舗申込時は店舗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

ご注文した翌週のお届け明細書兼請求書がマイページ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:注文書回収からおよそ7日以降でサイト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29日(月)~12月31日(水) 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



<お届け例>

お支払いについて

口座引落日 2026年 2月5日(木)

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自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5日(金)までの商品は 12月8日(月)12:00まで

宅配注文締切12月12日(金)までの商品は 12月13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(月)まで 9:00~18:00(土日祝休み)
11/11(火)から 9:00~20:00(土曜9:00~18:00 日曜休み)
12/29(月)・12/30(火)・12/31(水) 9:00~19:00

お問合せは自動応答でも受け付けております。

配達状況確認は12/28(日)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。

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。混雑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。



コープのお店 お取り寄せおせち ご利用案内

重箱入りでそのまま食卓へ

2026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。

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。

お届け期間 **12月29日(月)～12月31日(水)**

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。**



ご注文締切について



ご注文の窓口 **コープデリ店舗**

※P.2とP.6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	このページの注文締切
P.4	P.6	P.5～7	P.2・8～10	P.1～3・11～18
11/2(日)まで	11/9(日)まで	11/23(日)まで	12/7(日)まで	12/12(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(月)まで 9:00～18:00(土日祝休み)
11/11(火)から 9:00～20:00(土曜9:00～18:00 日曜休み)
12/29(月)・12/30(火)・12/31(水) 9:00～19:00

お問合せは自動応答でも
受け付けております。

配達状況確認は **12/28(日)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。

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。
混雑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。