



全商品配送料込  
ヤマト運輸でお届け



コープのギフトは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♪

QRコードから友だち登録  
@coopgiftと検索



つかうほど、じぶんらしく。  
co-op deli

このページは

注文期間

11/24(金)まで

店舗・ネット 11/26(日)まで

和洋中

和洋中おせち  
福乃光  
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



# おせち

二〇二四年  
コープの

保存版  
カタログ

宅配おせち商品はこの  
カタログが最大の品揃え  
一冊にすべての  
商品を掲載

お取り寄せでゆとりある年末年始を

昨年人気 No.1

「福乃光」は昨年以上の満足をお届けするため素材を見直し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盛り込んで、50品目のボリュームながらご家族で楽しめて(サイズ特大)、飽きずに食べられるおせちです。



トオカツフース  
阿部 真理子さん

※2022年度売上高より

4~5人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重50品

申込番号 776132 トオカツフース

和洋中おせち 福乃光

本体 15,800円(税込17,064円)

■お重サイズ(mm): 248×248×58×3段  
※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造神奈川。

【一の重】わかさぎの胡麻和え、伊達巻、金時人参入りなます、味付いくら、紅白かまぼこ、たたきごぼう、鳴門金時芋きんとん、栗の渋皮煮、お祝い海老煮、黒豆煮、梅型生巻、一口昆布巻、椎茸煮、手綱こんにゃく煮、花形人参煮、若桃甘露煮、おさつ甘露煮、寿高野豆腐煮、花型お豆腐しんじょ、一口重いわし  
【二の重】ナッツチョコブラウニー、ぶちぶり海老サラダ、2色オリーブとヤングコーンのマリネ、ケークサレ カルボナーラ風、フラワーパストラミ、ミックスピーズのコンソメ煮、黒糖ローストポーク、プロッコリーのコンソメ煮、チキンのハニーマスタード、小柱とケールのガーリック炒め、チーズペーコン巻き トマトソース添え、キャロットラペ、紫キャベツのピクルス、あじのラビゴットソース  
【三の重】合鴨ひとくちスモーク、インゲンの干し海老ソース、青パパイアのサラダ、クルミの鮎炊き、はすの芽梅酢、ザーサイ、若鶏手羽パストラミ、海老のチリソース、プ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、ドライマト赤ワイン煮、中華くらげ、桃の花餅、ごまボテ、砂糖の柚子風味ねぎだれ和え、菜の花と湯葉のナムル  
(着色料・ラック、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、増粘安定剤・カラギナン、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)



カネハツ

和

初梅 二段重  
海の幸、山の幸の縁起物を  
盛り込んだ二段重です

和洋中

和洋中おせち 慶びの華  
コープデリバイヤーおすすめ  
こだわりのメニューで年明けの食卓を  
豊かにするお手頃おせちです

生協  
オリジナル



【一の重】金時人参入りなます、味付いくら、黒豆煮、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、伊達巻、紅白かまぼこ、プリ照焼き、お祝い海老煮、わかさぎの胡麻和え、焼き湯葉煮、若桃甘露煮  
【二の重】豚肉の黒胡椒ソース、スモークサーモントラウト、たこのパジルソース、海老とアスパラのテリーヌ、ぶちぶり海老サラダ、ローストビーフ野菜巻き、プロッコリーのコンソメ煮、鶏肉のトマトソース、カナダホッキ貝のサラダ、ブラックオリーブのマリネ  
【三の重】枝豆の中華あん和え、蒸し鶏のねぎソース、松茸いかのチリソース、海老のチリソース、海老団子の甘酢あん、チキンロール、くらの冷菜、しいたけの中華煮、クルミの鮎炊き、桃の花餅、青パパイアの甘酢冷菜、あんずラム風味

2~3人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重34品

申込番号 776140 トオカツフース

和洋中おせち  
慶びの華

本体 10,000円(税込10,800円)

■お重サイズ(mm): 148×148×50×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造神奈川。

【一の重】紅白かまぼこ、くるみ砂糖がけ、伊達巻、なると金時栗きんとん、有頭海老、丹波産黒豆、金ごま田作り、紅白生酢、いか雲丹風味、にしん入り昆布巻、たらこ煮、若桃甘露煮  
【二の重】鹿児島産黒豚の肉団子、長崎県産ぶりの照焼、たご照焼き、味付数の子、れんこん煮、たけのこ煮、手まり湯葉、こんにゃく煮、六角芋手煮、花形人参、味付いくら、しいたけ煮、たたき牛蒡、サーモントラウトソース、寿高野煮、笹もぎ餅、流星くらげ、厚焼玉子

2~3人前 冷蔵 1都7県届 12/31  
二段重30品

申込番号 776158

初梅 二段重

本体 13,800円(税込14,904円)

■お重サイズ(mm): 185×185×53×2段  
©2024年1月2日 製造愛知・熊本・千葉。

## ご注文期間のご案内

カタログ有効期間 10月1回▶12月3回 口座引落日 2月5日(月)

注文期間 P.1~5  
11/24(金)まで  
店舗・ネット 11/26(日)まで

注文期間 P.6  
11/10(金)まで  
店舗・ネット 11/12(日)まで

注文期間 P.7~8  
11/24(金)まで  
店舗・ネット 11/26(日)まで

注文期間 P.9~13  
12/8(金)まで  
店舗・ネット 12/10(日)まで

注文期間 P.14~18  
12/15(金)まで  
店舗・ネット 12/15(金)まで

P.19~20  
利用案内  
宅配組合員  
専用注文書

PICK UP P.6 アレルギー配慮  
食塩不使用おせち

PICK UP P.2~13 小おせちの  
2個セット

PICK UP P.17~18 さかな・にくの  
ごちそう

もちろん！インターネットでも  
全品注文できます

店舗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。

co-op コープデリ連合会  
食卓を笑顔に、地域を豊かに。

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

共通 1



注文期間

11/24(金)まで

店舗・インターネット

11/26(日)まで

ご注文の前に

12月11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。

OCR注文書のご注文で登録住所にお届けします

注文期間 11月24日(金)まで

千賀屋



割烹料亭千賀屋 株式会社千賀屋 創業 千賀信明

千賀屋謹製

迎春おせち料理

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内 宅配組合員専用注文書

こだわりの一品



祝い海老

ブラックタイガーを使用し、鮮やかな色合いに仕上げました。海老の旨みが広がります。



牛肉とごぼうしぐれ煮

相性の良い牛肉とごぼうを、生姜を利かせた特製ダレで煮付けました。



和

千賀屋「天寿千」和風三段重

和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた三段重です

4~5人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776166

千賀屋謹製 迎春おせち料理「天寿千」和風三段重

本体 21,800円(税込23,544円)

お重サイズ(mm):257×257×53×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

- 【一の重】煎牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごまかつま、紅白結び餅、淡皮付き栗金団、カシューナッツ揚げ、鳥賊黄金焼、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、手揉餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子籠甲漬、さごしの昆布ダマ
- 【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、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、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、鱈西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、朝生姜
- 【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



【別添】祝書5冊

同じお重の2折セットです

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、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆煮、伊達巻、手揉餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、鳥賊松笠白焼、数の子籠甲漬、群牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし

2人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776174

千賀屋謹製 迎春おせち料理「舞千」和風二折

本体 10,800円(税込11,664円)

お重サイズ(mm):166×219×50×2折 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

和

千賀屋「舞千」和風二折 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

お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧に、おせち料理を作り続けて数十年。千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



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



QRコードから友だち登録!

コープのギフト

検索

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

3

こだわりの一品



**金箔黒豆**  
丹波黒大豆をふっくらと艶やかに炊き上げました。



**寿高野豆腐**  
「寿」の焼印を施した高野豆腐に、ダシをたっぷりと染み込ませました。

- 【一の重】 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、洗皮付き栗金団、白花豆、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、鳥賊松笠、白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子離甲漬、梅かんざし
- 【二の重】 紅鮭白醤油焼、鯖西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまざつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪燗、白焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鳥賊魚卵射込、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、蛸生巻、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布ダマ

3~4人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重41品

申込番号 776182

千賀屋謹製 迎春おせち料理「吉寿千」和風三段重

本体 14,980円(税込16,178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。 製造愛知。



和

千賀屋

「吉寿千」和風三段重

おせちの定番食材を中心に作り上げた、和風三段重です

注文期間▼11月24日(金)まで

注文期間▼11月10日(金)まで

注文期間▼12月8日(金)まで

注文期間▼12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



和

千賀屋「千寿」和風一段  
お正月には欠かせない山海の恵みを、優美に盛り込みました

2~3人前 冷凍 全国届 12/30  
一段25品

申込番号 776191

千賀屋謹製 迎春おせち料理「千寿」和風一段

本体 9,980円(税込10,778円)

■お重サイズ(mm):257×257×53 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造福岡。

紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、柚子くらげ、松前漬、蛸小倉煮、昆布巻、梅真丈、洗皮付き栗金団、紅鮭白醤油焼、紅白祝袋、寿菜甘露煮、数の子離甲漬、はい貝串刺、祝い海老、伊達巻、白花豆、田作り、湯葉旨煮、新緑ふくさ、こんにゃく旨煮、手毬餅、海老マリネ、錦玉子、たら旨煮



和洋

銀座花蝶 謹賀

和洋一段重 二客

滋味豊かな和洋惣菜のおせち料理

同じお重の2個セットです



2人前 冷凍 全国届 12/30  
一段23品×2

申込番号 776212

銀座花蝶 謹賀 和洋一段重 二客 本体 12,500円(税込13,500円)

■お重サイズ(mm):196×196×55×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造東京。

生協 オリジナル

一口昆布巻、味付数の子、豚肉と鶏肝のバテ、パプリカのピクルス、ブロッコリーのガーリックオイル、鶏肉のコンフィバジルソース、鯛の佃煮、金柑甘露煮、栗きんとん、豚肉のロースト、人参のピクルス、カブのピクルス、柚子いも餅、みぞれ餡、漬込み和牛のローストビーフ、ズッキーニのバルメジャーノ焼、鮭の西京漬焼、若桃甘露煮、紅白なます、柚子の香り、いくら醤油漬、鶏肉とキノコのテリーヌ、イトヨリのエスカベッシュ、黒豆の煮豆、このし酢漬



和

千賀屋「金千華」和風三段重  
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

2~3人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重33品

申込番号 776204

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(税込11,664円)

■お重サイズ(mm):137×196×53×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造福岡。

【一の重】 金箔黒豆、紅鮭昆布巻、鳥賊黄金焼、金柑甘露煮、数の子離甲漬、はい貝串刺、祝い海老、洗皮付き栗金団、白花豆、田作り、梅かんざし  
【二の重】 新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、寿菜甘露煮、錦玉子、たら旨煮  
【三の重】 牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、ごまざつま、ままかり酢漬、柚子風味、若桃甘露煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ、伊達巻

和洋中

四季亭 和洋中

おせちセット三段用

ご家族で楽しめる和洋中の味わいを揃えた個包装おせちセット



3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/30  
23品

申込番号 776221

四季亭 和洋中おせちセット三段用

本体 11,500円(税込12,420円)

©2024年1月7日

製造埼玉 (増粘剤・カラギナン使用)

内容 寿高野豆腐、お煮しめ、紅白なます、海老マヨオーロラソース、イカチリソース、ハンバーグマトソース、海老と帆立のアーヒージョ、チキンクリーム煮、肉団子、にしん一口昆布巻、田作り、くるみ甘露煮、栗きんとん、丹波黒豆、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、伊達巻、数の子、酢たこ、海老甘露煮、サーモン味噌バター焼、鶏照焼、豚角煮

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(木)~

「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。

共通

3



注文期間

11/24(金)まで

店舗・インターネット  
11/26(日)まで

ご注文の前に  
12月11日(月)12:00以降の  
キャンセルは受けできません。  
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

注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

コープデリ  
バイヤー  
おすすめ



コープデリ 木村バイヤー

三世代のご家族でお正月を迎えられる食材を組み合わせた、盛りだくさんの内容です。一の重は伝統のおせちの基本の食材。二の重は酒肴・晩酌のテーマ、三の重はお肉・デザートを盛り込みました。ボリュームがあり華やかですよ。

- 【一の重】竹の子含め煮、煮べれんごん、寿高野豆腐、ふき含め煮、一口にしん昆布巻、もみじスライス、栗きんとん、味付けい貝、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、くるみ甘露煮、田作り、祝えび、伊達巻、はも西京焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、鶏肉三色巻
- 【二の重】スモークチキンのマリネ、たこのバジルソース、あんず白ワイン煮、合鴨スモーク、フルーツフロマージュ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ローストビーフ、シナモンくるみ、かに風味蒲鉾、そら豆のムース、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、フチブリ海老サラダ、蓮根の芽の梅酢和え、若桃甘露煮、イカとカナダホッキ貝のサラダ、いくら醤油漬、中華くらげ、にしん甘酢漬
- 【三の重】イタリアンソーセージ、紅はるかのごままぶし、あんず白ワイン煮、練乳いちごムース、ミニッツチーズサブ、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、笹巻だんご、海老マヨソース、ドロップペッパー、抹茶小豆ムース、鶏の塩麹焼、フカヒレ風魚卵和え、生ハム、帆立と香草のテリーヌ、若桃甘露煮

4~5人前 冷蔵 1都7県届 12/31  
三段重53品

申込番号 776263  
味遊心 親子三代おせち 本体 16,500円(税込17,820円)

お重サイズ(mm) : 225×225×54×3段 ©2024年1月2日 製造埼玉。

和洋

味遊心 親子三代おせち

三世代の親子が  
お正月を共に祝う  
盛りだくさんの  
おせち



生協  
オリジナル

2~3人前 冷蔵 1都7県届 12/30  
二段重23品

申込番号 776255  
おせち詰め合わせ二段重 春の舞 本体 12,500円(税込13,500円)

お重サイズ(mm) : 195×195×46×2段 ©2024年1月2日 製造千葉。

和

紀文食品 おせち詰め合わせ  
二段重 春の舞

日本の伝統の味を盛り込んだお重詰めセット



【一の重】鯛入り蒲鉾、鯛入り蒲鉾白、伊達巻、味付け数の子、昆布巻、味付け焼海老(祝海老)、黒豆、田作り、栗きんとん、錦玉子

【二の重】ぶり照焼、いか松笠白焼、くるみ甘露煮、いくら醤油漬、紅白なます、大学芋(ごまさつま)、湯葉の有馬煮、鮭柚庵焼、はすの芽梅酢漬、若桃甘露煮、牡蠣しくれ煮

【三の重】ローストポーク、豚肉二色巻、金柑甘露煮、焼帆立、信田巻(三種野菜巻)、ぎんなん、煮しめ(椎茸、梅型生鮎)、豚角煮、肉団子、合鴨スモーク、厚焼玉子、海老しんじょう、菜の花湯葉巻、にしんの甘酢漬

(甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア末、増粘安定剤・カラギナン、発色剤・硝酸カリウム、硝酸ナトリウム使用。)

4~5人前 冷蔵 1都7県届 12/30  
三段重36品

申込番号 776247  
おせち詰め合わせ三段重 祝の幸 本体 17,800円(税込19,224円)

お重サイズ(mm) : 196×196×52×3段 ©2024年1月2日 製造岡山。

和

紀文食品 おせち詰め合わせ  
三段重 祝の幸

日本の伝統の味をあますことなく  
盛り込んだお重詰めセット



注文の確認方法について

ご注文翌週(お届け前です)に、お届け明細書がマイページを必ずご確認ください

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。



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。

【メモなどにご利用ください】



オ木充料理長

- 【一の重】かいらぎ彩り青高菜巻き、金柑甘露、くらげ蓮根、田つくり、くるみ船炊き、海老つや煮、生帆立、柚子、若草厚焼き玉子、あわび汐蒸し、磯貝わさび、一口昆布巻き、印ごぼろ、数の子土佐漬け
- 【二の重】中華くらげ、小胡瓜、荳胡麻豆腐ジュレ掛け、梅麩、にしんのマリネ、彩りチキンテリーヌ、ブルート赤ワイン煮、ドライトマト赤ワイン煮、黒豆道明玉子、合鴨スモーク、蒸し鶏と菜の花の胡麻和え、海老チリソース、富有柿とカブのなます
- 【三の重】紅白市松蒲鉾、貝柱真丈味噌焼、錦玉子、若桃甘露、栗甘露、りんごきんとん、京なます、味付けいくら、丹波黒豆、金箔、銀鱈吟醸粕漬、赤魚西京焼き、高野けんちん、万願寺唐辛子、人参ねじり梅、椎茸旨煮、焼き目湯葉

(甘味料・カンゾウ抽出物、甘味料・ステビア抽出物、発色剤・亜硝酸Na使用。)

3~4人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重42品

申込番号 776310

祇園 直心房 さいき おせち

本体 16,500円 (税込17,820円)

■お重サイズ(mm) : 186×186×57×3段  
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造岐阜。



和洋 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  
オ木充氏監修のおせち

注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

カネハツ

和 彩鶴 三段重

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  
三段重33品

申込番号 776280

彩鶴 三段重

本体 17,000円 (税込18,360円)

■お重サイズ(mm) : 189×189×53×3段 ©2024年1月2日

製造愛知・熊本。

- 【一の重】紅白かまぼこ、金ごま田作り、伊達巻、丹波産黒豆、有頭海老、たらこ煮、紅白生煎、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん、くるみ砂糖がけ
- 【二の重】長崎県産ぶりの照焼、厚焼玉子、にしん入り昆布巻、六角星芋煮、花形人参、味付けいくら、たたき牛蒡、こんにゃく煮、さつまいも甘露、流星くらげ、花餅、たけのこ煮
- 【三の重】れんこん煮、しいたけ煮、手まり湯葉、笹よもぎ餅、豚角煮、いか雲丹風味、サーモントラウトローズ、たこ照焼き、味付けの子、寿高野煮、鹿児島県産黒豚の肉団子

カネハツ

和 祝鼓 三段重

厳選食材を彩り豊かに  
詰め合わせました

3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31  
三段重50品

申込番号 776298

祝鼓 三段重

本体 24,000円 (税込25,920円)

■お重サイズ(mm) : 203×203×53×3段 ©2024年1月2日

製造愛知。

- 【一の重】紅白かまぼこ、にしん入り昆布巻、なると金時栗きんとん、金ごま田作り、花餅、伊達巻、味付けいくら、くるみ砂糖がけ、大粒丹波産黒豆、花びら羊かん、オーロラカスタード、錦糸巻かに風味、龍皮巻、有頭海老
- 【二の重】こんにゃく煮、れんこん煮、金柑甘露煮、紅白生煎、あわび清蒸し、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、鶏肉二色巻、鹿児島県産黒豚の肉団子、サーモントラウトローズ、味付けの子、たこ照焼き、子持ちわかさぎ、若桃甘露煮、豚角煮、手まり湯葉、飾り梅、長崎県産ぶりの照焼
- 【三の重】炭火焼ローストビーフ、海鮮カナダホッキ貝入りサラダ、松風レーズン、梅麩の甘露、いか雲丹風味、流星くらげ、笹よもぎ餅、ほたて煮、紅スワイ蟹爪風味、国産里芋煮、寿高野煮、たたき牛蒡、さつまいも甘露、たけのこ煮、しいたけ煮、花れんこん煮、花形人参、合鴨パストラミ、穴子八幡巻

博多 博多入松

和洋 和洋折衷本格料亭おせち「博多」

和洋折衷の食材を  
45品詰め込んだ  
宝石箱のような  
一品です

4~5人前 冷凍 全国届 12/29  
三段重45品

申込番号 776302 博多久松

和洋折衷本格料亭おせち「博多」

本体 17,000円 (税込18,360円)

■お重サイズ(mm) : 250×250×50×3段  
※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造福岡。

- 【一の重】オマールグラタン、祝い海老、ぶり照焼、豚角昆布旨煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、栗甘露煮、金柑甘露煮、あまおう等クリームロールケーキ、ガトーショコラ、金団、笹カスタード
- 【二の重】にしん塩麹焼、味付け数の子(切子)、キングサーモンマリネ、小肌卵の花和え、田作り、海の香蒲餅、牛肉牛蒡しくれ煮、豚ばらチャーシュー、牛タンパストラミ、鶏とゆばの柚香和え、薩摩チキンマト、茎わかめの胡麻和え、大根焙煎胡麻サラダ、黒豆蜜煮、白花生豆煮
- 【三の重】たごまりネ、いか明太和え、真鱈子昆布、黄金くらげ、海老入り焼蒲餅、明太マヨだし巻玉子、若鶏角煮、タンスモーク塩レモン、ポロニアソーセージハーブ、鶏つくね照焼、たたき牛蒡、松前漬、紅白なます、伊達巻、糖翠若桃、やわらか干しとまと、胡麻胡椒、さつまいも旨煮

The New Otani

和洋中 「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重

半世紀の歴史に培われた  
王道のおせちをご堪能下さい

3~4人前 冷凍 全国届 12/29  
三段重42品

申込番号 776272

「ホテルニューオータニ」監修 和洋中三段重

本体 22,000円 (税込23,760円)

■お重サイズ(mm) : 196×196×39×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造大阪。

- 【一の重】合鴨スモーク、ドライフルーツミックス、焼野菜トマトマリネ、キャロットラペ、ライブオリーブ、ロブスター、蒸し鶏パスタ和え、生ハム、十勝ハーフ牛ローストビーフ、オニオンマリネ、スタッドオリーブ
- 【二の重】焼き湯葉巻、たたきごぼろ、鳴門金時半レモン煮、昆布巻、伊達巻、紅白蒲餅、若鶏の三色巻、鱈の子旨煮、松前漬、数の子、金団餅、栗甘露煮、白花生豆、黒豆煮、紅白なます、国産いくら醤油煮、わかさぎフライ
- 【三の重】あかにし貝香草風味、錦糸玉子包み、たらのチリソース、薩摩芋胡麻まぶし、クランベリーくるみ、胡麻団子、国産ローストポーク(黒糖風味)、蓮の芽梅酢風味、若桃甘露煮、鮑煮、糸昆布酢焼き、蟹風味蒲餅、肉団子、中華くらげ

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。

共通



このページは **11/10(金)まで** 注文期間

店舗・インターネット **11/12(日)まで**

ご注文の前に **12月11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。

注文期間 **11月24日(金)まで**

注文期間 **11月10日(金)まで**

注文期間 **12月8日(金)まで**

注文期間 **12月15日(金)まで**

利用案内・宅配組合員専用注文書



主原料は全て **国産**

**国産栗の栗きんとん** 栗自体の自然な風味とさつまいも餡が絶妙に絡まる。素材の良さを生かした栗きんとんです。  
**国産さわらの柚庵焼** 出世魚で縁起が良いとされるさわらに、爽やかな柚子の風味をまとうせ、ふっくら香ばしく焼き上げました。  
**国産野菜の筑前煮** 素材の風味を生かすため、枕崎産本枯節から丁寧に汁をとり、昔ながらの本格的な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、国産こぼしの酢漬、国産丹波黒種黒豆煮、国産栗の栗きんとん、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  
【二の重】佐賀県産鶏つくね、柚子風味、国産若鶏の甘露煮、国産小海老甘露煮、国産栗の甘露煮、パテ・ド・カンパーニュ、国産玉子のだし巻、国産なると金時しもん煮、北海道産紫花豆煮、北海道産いくら醤油漬、国産さわらの柚庵焼、国産鶏肉の柚子胡椒焼  
【三の重】国産若鶏の団子、黒酢ソース、国産野菜の筑前煮(鶏肉、里芋、筍、椎茸、にんじん、ごぼう)、国産青梅の甘露煮、国産金柑の甘露煮、国産かぶの甘酢漬、国産若鶏とごぼうの胡麻和え

注文期間 **11/10(金)まで**  
店舗・インターネット **11/12(日)まで**  
3~4人前 **冷蔵** 1都7県届 **12/31**  
三段重27品

生協 **オリジナル**

和風おせち 祝華膳 本体 **18,500円** (税込19,980円)

■お重サイズ(mm) : 199×199×51×3段 ©2024年1月2日 製造千葉。



**和**  
石井食品 **和風おせち 祝華膳**  
定番のおせち料理を国産素材と製法にこだわりの盛り付けました

※一部(海老の姿煮、筑前煮)は個別包装でのお届けです。

**和**  
石井食品 **和風おせち 迎春華膳**  
お煮しめもしっかり入った昔ながらのおせち料理とお雑煮のセット



【別添】雑煮つゆ(大根、椎茸、人参、鶏肉)、角餅 **3セット** ※雑煮の器は各自ご用意ください。

注文期間 **11/10(金)まで**  
店舗・インターネット **11/12(日)まで**  
3人前 **冷蔵** 1都7県届 **12/31**  
二段重18品

和風おせち 迎春華膳 本体 **15,500円** (税込16,740円)

■お重サイズ(mm) : 199×199×51×2段 ©2024年1月2日 製造千葉。

主原料は全て **国産**

【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、国産こぼしの酢漬、国産丹波黒種黒豆煮、国産栗の栗きんとん、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  
【二の重】国産若鶏の団子、黒酢ソース、国産野菜の筑前煮(鶏肉、里芋、筍、椎茸、にんじん、ごぼう)、国産青梅の甘露煮、国産金柑の甘露煮、国産かぶの甘酢漬、国産若鶏とごぼうの胡麻和え  
※一部(海老の姿煮、筑前煮、雑煮のつゆ、角餅)は個別包装でのお届けです。



※原材料(昆布・小海老)等の素材由来のナトリウム分は含まれます。

2~3人前 **冷蔵** 1都7県届 **12/30**  
12品

食塩不使用おせち 千鶴 本体 **9,260円** (税込10,000円)

©2024年1月5日 製造佐賀。

バック包材 ※個包装にてお届け。

**和**  
食塩不使用おせち 千鶴  
食塩不使用なのにしっかりと味わい深い

内容 国産栗の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり(煎り大豆入り)、国産野菜の紅白なます、九州産黒豆煮(クログマル)、佐賀県産有明鶏の鶏つくね、白美茸のマリネ、熊本県産たけのこ煮、山椒風味、国産長芋の金柑シロップ煮、鹿児島県産海老の姿煮、国産ごぼうの酢ごぼう、国産野菜の炊き合わせ



食物アレルギー配慮 おせち料理 のぞみ 本体 **18,519円** (税込20,000円)

■お重サイズ(mm) : 167×167×56×3段 ©2024年1月2日 製造京都。

**和洋中**  
食物アレルギー配慮 おせち料理 のぞみ  
「特定原材料」8品目を使用しない食物アレルギー配慮おせち

【一の重】北海道産はたて照焼、国産栗の栗きんとん、北海道産紫花豆煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産さつまいもの甘露煮、国産牛肉のしくれ煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産丹波黒種黒豆煮  
【二の重】大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏のグリル、国産金柑の甘露煮、国産若鶏の日の出巻、千葉県産豚の角煮  
【三の重】国産野菜の炊き合わせ、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、国産椎茸煮、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮



このページは **11/24(金)まで**  
**注文期間**

店舗・インターネット  
**11/26(日)まで**

ご注文の前に **12月11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。

7

**【一の重】**紅白市松かまぼこ、鶏松風、北海道産真鯛の旨煮と昆布の和え物、有頭海老、銀鮭柚庵焼、数の子醤油漬け、松前漬、豚肉山椒煮の巻包み、田つくり、鯉昆布巻、三本松、梅型いか、紅白なます、花巾着、いくら醤油漬け、トラウトサーモン醤油漬け、胡麻チーズ市松、栗きんとん、牛蒡田舎煮、伊達巻、椎茸旨煮、梅詰め煮、北海道産黒豆煮(金箔)、丸金柑、若桃甘露煮、蟹けんちん寄せ  
**【二の重】**ポークリゼット フランポワーズ風味、鯉のエスカベッシュ、白身魚のマンゴーソース オレンジ添え、魚介のバイ包み焼き、キドニービーンズ、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ、オニオンピクルス、トラウトサーモン醤油仕立て、北海道産ツブの香草バター、ドライマト赤ワイン煮、ブルー、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、毒の濃厚生チョコケーキ、海老のサフランムース、人参のラペ、牛肉しぐれ煮 赤ワイン風味、レッドキャベツピクルス、鯉マスタードマリネ、豚肉とグリン野菜のオニオンソース、チキンアジアフルーティ、豆と野菜のエスニックサラダ  
**【三の重】**とびっこ翡翠蒸し、帆立と南瓜の重ね蒸し、北海道産プリの香味付け、玉葱マリネ、蒸し鶏の葱ソース和え、鶏唐揚げユーリン風、海老チリソース煮、かに爪アモンド揚げ、鮑オイスター煮 海藻添え、北海道産帆立の旨煮、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスターソース煮、トラウトサーモン野菜巻、豚耳辛し和え、広東風又焼、黒酢豚、豚肉カレー風味揚げ、くるみ鮎炊き

(甘味料・カンゾウ、ステビア、発色剤・亜硝酸Na使用。)

**5~6人前** 冷凍 **全国届** 木箱  
 三段重66品 **12/30**

申込番号 **776387**

北のシェフ 匠

本体 **26,000円** (税込28,080円)

■お重サイズ(mm) : 240×240×50×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造北海道。



和洋中  
**匠**

北のシェフ自慢の和洋中とスイーツ、  
 三世大家族向け  
 大容量おせち



北のシェフ

注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組員専用注文書

**和洋中**  
**和**  
 ご夫婦お二人に丁度よい、  
 和洋中のお料理が楽しめる  
 ミニサイズ

**【一の重】**伊達巻、銀鮭柚庵焼、鶏松風、紅白なます、花巾着、有頭海老、栗きんとん、松前漬、数の子醤油漬け、北海道産黒豆煮(金箔)、いくら醤油漬け、トラウトサーモン醤油漬け、椎茸旨煮、梅詰め煮、湯葉煮、ほうれん草高野巻  
**【二の重】**牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ、鯉マスタードマリネ、チキンアジアフルーティ、人参ラペ、鯉のエスカベッシュ、エビとプロッコリーのテリーヌ、とびっこ翡翠蒸し、海老チリソース煮、鶏唐揚げユーリン風、くるみ鮎炊き、かに爪玄米揚げ

**【三の重】**豚肉のマヨネーズ風味、帆立と南瓜の重ね蒸し、とびっこ翡翠蒸し、黒酢豚、豚耳辛し和え、広東風又焼、くるみ鮎炊き、かに爪玄米揚げ、海老チリソース煮、北海道産プリの香味付け、玉葱マリネ、トラウトサーモン野菜巻、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスターソース煮

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ、発色剤・亜硝酸Na使用。)

**2人前** 冷凍 **全国届** 木箱  
 二段重28品 **12/30**

申込番号 **776361**

北のシェフ 和 本体 **9,500円** (税込10,260円)

■お重サイズ(mm) : 150×150×50×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造北海道。

**和洋中**  
**彩**  
 和洋中のお料理が  
 しつかりと味わえる  
 コンパクトサイズ

**【一の重】**伊達巻、銀鮭柚庵焼、鶏松風、紅白なます、花巾着、有頭海老、栗きんとん、松前漬、数の子醤油漬け、北海道産黒豆煮(金箔)、いくら醤油漬け、トラウトサーモン醤油漬け、椎茸旨煮、梅詰め煮、湯葉煮、ほうれん草高野巻  
**【二の重】**ポークリゼット フランポワーズ風味、鯉のエスカベッシュ、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、鯉マスタードマリネ、オニオンピクルス、トラウトサーモンソース、チキンアジアフルーティ、豆と野菜のエスニックサラダ、レッドキャベツピクルス、牛肉しぐれ煮 赤ワイン風味、エビとプロッコリーのテリーヌ、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ  
**【三の重】**豚肉のマヨネーズ風味、帆立と南瓜の重ね蒸し、とびっこ翡翠蒸し、黒酢豚、豚耳辛し和え、広東風又焼、くるみ鮎炊き、かに爪玄米揚げ、海老チリソース煮、北海道産プリの香味付け、玉葱マリネ、トラウトサーモン野菜巻、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスターソース煮

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ、発色剤・亜硝酸Na使用。)

**2人前** 冷凍 **全国届** 木箱  
 三段重43品 **12/30**

申込番号 **776379**

北のシェフ 彩 本体 **12,800円** (税込13,824円)

■お重サイズ(mm) : 150×150×50×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造北海道。

**和洋中**  
**暁**  
 今年初登場!  
 北海道の和・洋・中それぞれの  
 専任シェフが織りなす技と味を凝縮

**【一の重】**紅白市松かまぼこ、栗きんとん、椎茸旨煮、梅詰め煮、伊達巻、北海道産真鯛の旨煮と昆布の和え物、有頭海老、銀鮭柚庵焼、ほうれん草高野巻、湯葉煮、鯉昆布巻、梅型いか、若桃甘露煮、紅白なます、花巾着、鶏松風、いくら醤油漬け、トラウトサーモン醤油漬け、数の子醤油漬け、松前漬、田つくり、北海道産黒豆煮(金箔)、蟹けんちん寄せ  
**【二の重】**ドライフルーツとナッツのテリーヌ、ブルー、ドライマト赤ワイン煮、北海道産ツブの香草バター、ポークリゼット フランポワーズ風味、レッドキャベツピクルス、牛肉しぐれ煮 赤ワイン風味、トラウトサーモン醤油仕立て、オニオンピクルス、スタッフオリブ、ライブオリブ、チキンアジアフルーティ、豆と野菜のエスニックサラダ、魚介のバイ包み焼き、キドニービーンズ、鯉マスタードマリネ、豚肉とグリン野菜のオニオンソース、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ  
**【三の重】**豚耳辛し和え、広東風又焼、鶏肉のマヨネーズ風味、黒酢豚、かに爪玄米揚げ、くるみ鮎炊き、帆立と南瓜の重ね蒸し、玉葱マリネ、北海道産プリの香味付け、鮑オイスター煮 海藻添え、海老チリソース煮

(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・カンゾウ、ステビア使用。)

**3~4人前** 冷凍 **全国届** 木箱  
 三段重53品 **12/30**

申込番号 **776395**

北のシェフ 暁 本体 **18,500円** (税込19,980円)

■お重サイズ(mm) : 195×195×50×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造北海道。



このページは **11/24(金)まで** 注文期間

店舗・インターネット **11/26(日)まで**

ご注文の前に **12月11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。

注文期間 **11月24日(金)まで**

注文期間 **11月10日(金)まで**

注文期間 **12月8日(金)まで**

注文期間 **12月15日(金)まで**

利用案内・宅配組員専用注文書

### 銀座ローマイヤ

モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、とうもろこしと野菜のマリネ、キャロットラペ、生ハム(ローズ)、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、スタッドオリブ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ、ローストポーク ラビゴットソース添え、鶏肉のアヒージョ レモンマヨソース添え、パストラミポーク、チーズ(チェダーチーズ入り)、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、若桃の甘露煮、ドライトマト 赤ワイン風味、チーズケーキブリュレ、さつまいものサラダ、ショコラテリーヌ、ローストビーフソース

(発色剤・亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、増粘安定剤・カラギナン使用。)

4人前 一段重23品 **冷凍** 全国届 12/30

申込番号 **776425**

銀座ローマイヤ オードブル GL70

本体 **8,000円** (税込8,640円)

■お重サイズ(mm) :214×316×48 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造静岡・岩手・千葉・東京。



洋

銀座ローマイヤ  
オードブル GL70

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

### 銀座ローマイヤ

【一の重】野菜とベーコンのケーキサレ、パドカンバーニユ、鶏肉と人参のテリーヌ、彩り野菜のゼリー寄せ、合鴨スモーク オレンジマヨソース添え、キャロットラペ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ、牛肉のサラダ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、スタッドオリブ、鶏肉のアヒージョ レモンマヨソース添え、生ハム(ローズ)、チーズ(チェダーチーズ入り)、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、イカのタブナード、とうもろこしと野菜のマリネ、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、きのこ野菜のマリネ、モッツアレラチーズのバジルオイル漬け、ミートパイ、さつまいものレモン煮、さつまいものサラダ、白身魚のブランデー、バゲット、ハムのムース  
【二の重】ローストビーフ、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、エッグタルト、ミートローフバジル&チーズ、モルタデラソーセージ、厚切りピアシンゲン(グリーンペッパー入り)、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストポーク ラビゴットソース添え、チーズケーキブリュレ、若桃の甘露煮、ドライトマト 赤ワイン風味、洋風きんとん りんごのソース添え、ショコラテリーヌ、ローストビーフ ダイスカット、ローストビーフソース

(発色剤・亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム、増粘安定剤・カラギナン使用。)

4人前 二段重42品 **冷凍** 全国届 12/30 木箱

申込番号 **776409**

銀座ローマイヤ  
オードブル GL105

本体 **18,500円** (税込19,980円)

■お重サイズ(mm) :215×316×42×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造岩手・東京。



洋

銀座ローマイヤ  
オードブル GL105



北のシェフ



洋中

北のシェフ  
肉料理オードブル  
北海道の洋中専任シェフが織りなす、  
こだわりの肉料理

4人前 一段重14品 **冷凍** 全国届 12/30

申込番号 **776433**

北のシェフ 肉料理オードブル

本体 **10,800円** (税込11,664円)

■お重サイズ(mm) :185×270×75 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造北海道。

黒酢豚、トンボロー インカの目覚め添え、特製ビーフシチュー、合鴨コンフィ オレンジ添え、キドニービーンズ、チキンアジアフルーティー、レッドキャベツピクルス、エゾ鹿肉のモルタデラ風、豚肉とグリル野菜のオニオンソース、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ、トリッパのピリ辛トマト煮、スペイン産イペリコ豚入りパテ、ポークリゼット フランボワーズ風味

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

### 銀座ローマイヤ



木箱

4人前 一段重12品 **冷蔵** 1都7県届 12/31

申込番号 **776417**

銀座ローマイヤ  
洋風おせち一段重

本体 **10,000円** (税込10,800円)

■お重サイズ(mm) :252×325×42 ©2024年1月2日

洋

銀座ローマイヤ  
洋風おせち一段重  
洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで  
彩り良く盛り付けた洋風おせち

サーモンネルのクリーム煮 イクラ添え、氷感熟成豚使用 ロースハム(国産)、バーナベスマークと四種の豆サラダ、紅鮭のスモーク オレンジ添え、ローストビーフ、カクテルシュリンプ ビスク風ムース、花豆のブランデー煮 金粉飾り、有隣海老の野菜パイオン仕立て、ポテトニョッキ牛肉の赤ワイン風味ラグーソース、ハムとチーズのキッシュ ロマネスコ&ドライトマト添え、洋風栗きんとん、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、ローストビーフソース

(発色剤・亜硝酸ナトリウム、増粘安定剤・カラギナン、着色料・ラック色素使用。)

製造栃木。



このページは  
注文期間 **12/8(金)まで**

店舗・インターネット  
**12/10(日)まで**

ご注文の前に **12月11日(月) 12:00以降の  
キャンセルは受けできません。**

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文期間▼11月24日(金)まで

注文期間▼11月10日(金)まで

注文期間▼12月8日(金)まで

注文期間▼12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

和洋中

神楽坂三店舗監修おせち  
神楽坂「舞」

東京の伝統的な街並み、神楽坂の  
人気の和・洋・中銘店監修による  
おせち料理



昨年人気No.3の「神楽坂」を今回は「神楽坂 舞」としてブラッシュアップしました。昨年以上の満足をお届けするため料理一つひとつの素材を見直しています。ご家族やご親戚との新年の祝宴にいかがでしょうか。

昨年  
人気  
No.3

※2022年度売上高より

コープデリ  
バイヤー  
おすすめ



コープデリ 木村バイヤー



こだわりの一品



金ごま鮭角煮

柔らかいマグロと金胡麻の香ばしさが口いっぱいに広がります。まぐろ角煮に最適な専用特別醸造の薄口しょうゆを使用。「炊き上げ」の技法で食べ応えとホロホロとほぐれる食感に匠の技。



ともさんかくローストビーフ

希少部位(ともさんかく)を使ったローストビーフです(オーストラリア産牛肉)。もも肉の中でも柔らかい部位として人気です。オリジナルスパイスで焼き上げていますのでそのままでも美味しく召し上がれます。

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 木箱

申込番号 776442

神楽坂三店舗監修おせち 神楽坂「舞」

本体 18,400円(税込19,872円)

■お重サイズ(mm):194×254×55×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造宮城。

【一の重】黒豆煮、華ひら餅、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、味付数の子、伊達巻、くず餅風 抹茶、くず餅風 紫芋、蓮の芽梅酢漬、彩り大根なます、いくら醤油漬、ポイルロブスター、ばい貝旨煮、さつま芋きんとん、渋皮栗甘露煮、鯉しんじょ、たたきごぼう、一口にしん昆布巻、ふぎの煮びたし、厚切り筍旨煮、きぬさや、えびと枝豆のしんじょ、蓮根旨煮、寿高野豆腐、結び昆布煮、ド、花形人参旨煮

【二の重】海老と野菜のセビーチェ、三元豚ロースバストラミ、豆とブロッコリーのサラダ、杏子コンポート、チキングリーンビーフ、イトヨリのエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、キャロットラペ、スタッフドオリーブ、ともさんかくローストビーフ、スモークサーモントラウト、スライスブラックオリーブ、珈琲煮豆、シナモン花豆、グリルチキンと野菜のトマトソース、海老スモーク風味、生ハムマリネ、コルニツシヨビクルス、かぼちゃサラダ、メーブルくるみ、ドライトマト赤ワイン煮

【三の重】合鴨ロースモーク、葉付金柑、蒸し鶏の胡麻だれ、小松菜のナムル、焼帆立、ごまだんご、花餅(もも)、肉だんご黒酢ソース掛け、有隣海老のチリソース、活アワビオイスター煮、ポイル昆布、蓮根の甘辛和え、黒糖ローストポーク、イルブロッコリー、中華くらげ、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、ザーサイ、山くらげの香味和え、金ごま鮭角煮

(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、保存料・ソルビン酸、ソルビン酸k、発色剤・亜硝酸Na、硝酸k使用。)

京都名産  
赤坂璃宮

藤澤明 オーナーシェフ



2~3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776468

赤坂璃宮

中華おせち一段重

本体 13,500円(税込14,580円)

■お重サイズ(mm):261×199×50 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造群馬。

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、蒸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、若桃甘煮、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・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物使用。)

中華

赤坂璃宮  
中華おせち一段重  
広東風の優しい味わいのおつまみ中華おせち

京都名産  
和風料理

森田健嗣 総料理長



3人前 冷凍 全国届 12/29

申込番号 776450

京料理 和風料理

和風料理おせち

本体 16,800円(税込18,144円)

■お重サイズ(mm):165×165×55×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

和

京料理 和風料理  
京料理 和風料理  
上品な味付けの三段重です

【一の重】海老艶煮、合鴨ロース、いくら(金箔)、鮭か焼、鱈か焼、紅白なます、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、北寄彩り菊花和え、なごみ巻、寿厚焼き玉子、一口にしん昆布巻、穴子八幡巻、葉付金柑甘露煮

【二の重】さつまロールパイ、田作り照煮、栗きんとん、紅鮭唐漬、柚子かぶら、鯛広島菜、切干し柚子、豚角煮、一口焼き漬菜、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、海老沢煮、椎茸旨煮、絹さや、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮

【三の重】笹よもぎ餅、北吹サラダ、とび子、ロースハム、松前漬、祝い数の子、福豆葡萄酒(金箔)、焼蟹唐漬、くらげ餅、ままかり柚子酢漬、棒鱈旨煮、胡枝子甘露煮、市松チーズ南瓜ムース包み、海老とアスパラのテリーヌ、葉付金柑甘露煮

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

製造京都。

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(木)~

【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」【配達会社】【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。



注文期間

12/8(金)まで

店舗・インターネット

12/10(日)まで

ご注文の前に

12月11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。

OCR注文書のご注文で登録住所にお届けします

注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅記組合員専用注文書



松田和明 総料理長

生協 オリジナル

【一の重】黒豆の煮豆、紅白かまぼこ、わらびの胡麻和え、数の子、栗きんとん、海老の姿煮、田作り、一口昆布巻、市松錦、伊達巻、紅白なます、柚子の香り

【二の重】キャロットラペ、小海老のコンフィ、オイルサーディンガーリックオイル、魚介と野菜のマリネ、フルーツフロマージュのテリーヌ、カニとトリュフのパイ包み焼き、アワビのコンフィ、スモークサーモントラウト、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、パイ貝のブルギニオンバター焼、ブロッコリーのフイヨン煮、鹿の子イカのジェノベーゼ、グリーンオリーブ、イトヨリのエスカベッシュ、平さやインゲン、オリーブ焼、ココナッツ館の白きんとん

【三の重】オレンジのコンフィ、合鴨コンフィ、紫キャベツのマリネ、鶏肉とケーパーのブレッセ、ジャンボンブラン、蒸し鶏のハニーマスタード、ミートボール、ミグラスソース、ローズトビーフ赤ワイン漬、紅スウィガニのブランマノンジェ、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 三段重42品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776476 銀座花蝶 ゆりの華 和洋三段重

本体 16,000円(税込17,280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。



和洋 銀座花蝶 ゆりの華 和洋三段重 和風おせちと彩り華やかな魚介のオードブル 洋風御肉料理の組合わせ



和洋

利久牛たん炭焼利久 和洋おせち三段重【亀】 (牛たん(塩)真空パック付き)

牛たんのお重や真空パック等牛たんを十分に堪能できるおせちです

3~4人前 三段重39+1品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776239

牛たん炭焼利久 和洋おせち三段重【亀】 (牛たん(塩)真空パック付き)

本体 20,000円(税込21,600円)

お重サイズ(mm):195×195×58×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造宮城。

【一の重】牛たんちびたん燻、ブロッコリー、おつまみ牛たんペッパー味、牛たんテリーヌ、厚焼き玉子(牛たん入)、南蛮味噌、みたらし入り団子、牛たんハム、牛たん佃煮、ドライトマトワイン煮、ペッパーたんソフトスライス

【二の重】黒豆、いかのウニ和え、いくら醤油漬、伊達巻、きんとん、淡皮栗甘露煮、田作り、一口にしん昆布、味付数の子、ポイル昆布、煮あわび、有頭海老、笹がき信田、蓮根旨煮、椎茸旨煮、きぬさや

【三の重】海老と野菜のセビーチェ、ローストビーフ、かつおオイル煮、チキングリーンビーフ、スモークサーモンフラワー、青臭山椒、白花生、メープルくるみ、合鴨スモーク、生ハムマリネ、ブラックオリーブスライス、チキンと野菜のトマトソース和え 【別添】牛たん真空パック(塩味)

(甘味料・カンゾウ抽出物、保存料・ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na使用。)



和洋

京都現代の名工 神田正幸監修 和洋特大おせち「百万石」

圧倒的なボリューム・バラエティー豊かなファミリア向け和洋特大おせち

5~6人前 四段重71品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776484 京都現代の名工 神田正幸監修 和洋特大おせち「百万石」

本体 22,500円(税込24,300円) お重サイズ(mm):220×280×50×4段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

【一の重】黒豆煮、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、彩り大根なます、いくら醤油漬、にしん甘酢漬、伊達巻、くす餅風、紫芋、くす餅風、抹茶、ポイルロフスター、たたきごぼう、一口にしん昆布巻、合鴨ローススモーク、てまり餅、小松菜と舞茸の煮浸し、味付数の子、きのご湯菜和え、活アワビの旨煮、ポイル昆布

【二の重】かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、白花生、くるみ甘露煮、さつま芋きんとん、栗甘露煮、若鶏三色巻、餅たこスライス、いかのうに和え、有頭海老、いわし田作り、栗付金柑、金揚げわかめ、かに爪肉、ぶり照焼き、厚切り前旨煮、人参旨煮、椎茸旨煮、きぬさや、えびと枝豆のしんじょ、寿高野豆腐

【三の重】メロンロールケーキ、ローストビーフ、イタリアンソーセージ、ドライトマト赤ワイン煮、肉だんご黒酢ソース掛、スタッフドオリーブ、グリルチキンと野菜のトマトソース、スライスブラックオリーブ、豆とブロッコリーのサラダ、ポイルブロッコリー、オマール海老入りグラタン、香子コンポート、厚巻玉子ウインナー、かに甲羅グラタン、ティラミスチョコ、ミニッツチーズサーブ

【四の重】黒糖ローストポーク、若鶏コンポート、かぼちゃサラダ、栗の花松餅、蓮葉豆、コルニッシュピクルス、キャロットラペ、三元豚ロース(バスターミ)、花形人参旨煮、蓮根旨煮、焼鯛、蓮の芽梅酢漬、わらび餅風 きなこ、わらび餅風、抹茶、柚子かぶら甘酢漬

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



和洋

ホテル椿山荘東京 和洋おせち三段重

縁起の良い八角のお重に華やかに食材を盛り付けました

3~4人前 三段重41品 冷凍 全国届 12/30 木箱

申込番号 776492

和洋おせち三段重

本体 25,800円(税込27,864円)

お重サイズ(mm):181×181×45×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造神奈川。

【一の重】手まり餅、にしん燻揚げ、キングサーモン西京焼、田作り煮、にしん笹巾着、鶏人参、胡桃松風トリュフ風味、ローストビーフ、伊達巻、焼ホタテ、餅餅、蟹ふくご焼、合鴨パストラミ、花餅

【二の重】たご照焼、手まり餅、筍煮、柿玉銀杏串、あわび煮、たらこ昆布巻、焼湯葉煮、真鯛昆布締め、こはだ卵の花和え、杏子煮、大根彩り漬、いくら、筑波巻、ブロッコリーコンソメ風味、どんこ椎茸煮

【三の重】カジキのハニーマスタードソース、ホタテと香草のテリーヌ、海老の旨煮、タコのバジルソース、ドライマト赤ワイン煮、若桃甘煮、牛肩肉コンフィと椎茸のテリーヌ、淡皮栗、練りきんとん、メープルくるみ、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、オリーブ添え、黒豆

(増粘剤・カラギナン、保存料・ソルビン酸、発色剤・亜硝酸ナトリウム、甘味料・カンゾウ、ステビア使用。)



和

加賀屋 北陸おせち一段重 のどぐろや鯛を使用した、加賀屋監修の味わいを堪能いただけます

2人前 一段重21品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776506

北陸おせち一段重

本体 15,800円(税込17,064円)

お重サイズ(mm):202×202×58 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造大阪。

つぶ貝わさび漬、スモークサーモントラウト、柚子胡椒添え、黒豆、五郎島金時きんとん、五郎島金時スライス、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、松前漬、煮あわび、角煮、紅白蒲鉾、伊達巻、金柑漬、若桃漬、ぶり照焼、合鴨燻製、牛肉八幡巻

(発色剤・亜硝酸ナトリウム、増粘剤・カラギナン、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物使用。)



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  
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



QRコード  
から  
友だち登録!

コープのギフト

検索

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

11

注文期間▼11月24日(金)まで

注文期間▼11月10日(金)まで

注文期間▼12月8日(金)まで

注文期間▼12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

11



京菜味 **のむら**

坂ノ上茂樹 料理長

- 【一の重】鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、浜皮栗甘露煮、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、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、黒豆、梅餅、豚角煮、いか黄金焼、湯葉茶巾、手まり麩、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、蓮根型こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮、梅型人参

2~3人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重32品

申込番号 776522 ノムラフーズ

京菜味のむら 小町

本体 10,500円 (税込11,340円)

■お重サイズ(mm):182×158×43×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造京都。



和  
京菜味のむら 小町  
色とりどりの祝い料理を  
32品目詰め合わせました



山本基晴 料理長

- 【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、軌立旨煮、黒糖金箔ゼリー、笹団子、伊達巻、まぐろの角煮、椎茸旨煮、黒豆がんも含め煮、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、一口昆布巻、あんず梅酢漬、梅羊羹、松葉串、手まり麩
- 【二の重】鶏山椒焼、黒豆、栗甘露煮、浜皮栗甘露煮、中華くらげ、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、鱈旨煮、鯉くろみ、田作り
- 【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、海鮮市松、真だら子旨煮、すり身揚巻、筍煮、いか黄金焼、鰻めり湯葉、梅型こんにゃく、梅甘露煮、湯葉茶巾、茶福豆、白花豆、ごぼう煮、松麩、梅型人参、紅白松葉串

2~3人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重50品

申込番号 776549 ノムラフーズ

京都鴨川畔 佐々木

本体 13,980円 (税込15,098円)

■お重サイズ(mm):207×142×46×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造京都。



和  
京都鴨川畔 佐々木  
京都の鴨川のほとりにある  
京都料亭監修  
おせちです



店主 栗橋正博

3~4人前 冷凍 全国届 12/30  
三段重39品

申込番号 776514 たん熊北店

和風おせち三段重

本体 23,000円 (税込24,840円)

■お重サイズ(mm):178×178×50×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造京都。

- 【一の重】いか黄金焼、小鮎のし奉書、鶏松風焼、伊達巻、黒豆、桜型大根、お祝い海老、笹団子、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、一口昆布巻、数の子醤油漬、鯉くろみ、梅型人参
- 【二の重】梅酢蓮根の芽、合鴨コース、龍飛巻、あわび姿煮、鶏山椒焼、胡麻甘藷、栗きんとん、金柑甘露煮、若桃甘露煮、たたきごぼう、穴子八幡巻、鱈西京焼、三色団子松葉串、梅型人参
- 【三の重】鶏五目巾着煮、ごぼう煮、味付こんにゃく、六角里芋煮、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、手まり麩、きぬさや、梅型人参、たこ照焼、亀甲筍、鱈旨煮

(甘味料・ステビア抽出物、発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)



京菜味 **のむら**

和  
京菜味のむら 朱雀  
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

5~6人前 冷凍 全国届 12/29  
四段重52品

申込番号 776531 ノムラフーズ

京菜味のむら 朱雀

本体 31,500円 (税込34,020円)

■お重サイズ(mm):210×210×46×4段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。 製造京都。

- 【一の重】網豆柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、金時人参入り生酢、龍皮巻、合鴨コース、三色団子松葉串
- 【二の重】いくら醤油漬、鶏山椒焼、宇治抹茶羊羹、赤魚西京焼、鱈西京焼、栗きんとん、梅餅、梅羊羹松葉串、さごしのおぼろ包み、田作り、梅酢蓮根の芽、からすみ、金柑甘露煮
- 【三の重】湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、赤魚の南蛮漬、スモークサーモントラウト、黒豆、紅餅羊羹、白鶴羊羹、軌立ひもの柚子和え、豚角煮、数の子醤油漬、若桃甘露煮、紅白松葉串
- 【四の重】たこの甘酢漬、あんず梅酢漬、伊達巻、ふくの梅酢和え、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮、椎茸旨煮、梅甘露煮、花百合根、紅白蒲鉾、蟹爪梅焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩

(増粘剤・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・亜硝酸ナトリウム使用。)

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。

共通

11



注文期間

12/8(金)まで

店舗・インターネット

12/10(日)まで

ご注文の前に

12月11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。

OCR注文書のご注文で登録住所にお届けします

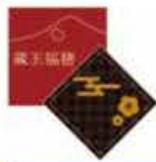
注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



おせち専門工場 蔵王福膳

長年おせちに携わる調理師と栄養士により、一つ一つ丁寧に企画されて...

- 【一の重】スモークサーモントラウト... 【二の重】くず餅風... 【三の重】たたきごぼう...

(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、保存料・ソルビン酸K使用。)

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 木箱 三段重46品

申込番号 776557

和風おせち 蔵王福膳「吉祥」

本体 14,800円(税込15,984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。



和

和風おせち 蔵王福膳「吉祥」 昨年好評の和風おせち、食材・製法にこだわり...

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



和

彩豊楽(和風おせち)と鹿児島黒牛すき焼きセット

伝統的な食材を彩よく盛り込んだおせちと鹿児島黒牛のセット

2~3人前 冷凍 全国届 12/29 三段重39品

申込番号 776573

彩豊楽(和風おせち)と鹿児島黒牛すき焼きセット

本体 14,800円(税込15,984円)

■お重サイズ(mm):178×178×39×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造大阪。

- 【一の重】さつまいも胡麻和え... 【二の重】こはだ卵の花和え... 【三の重】合鴨スモーク...



和洋中

横浜ロイヤルパークホテル 和洋中おせち三段重

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 三段重34品

申込番号 776582

和洋中おせち三段重

本体 20,000円(税込21,600円)

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

製造神奈川。

- 【一の重】五色なます... 【二の重】ナッツチョコブラウニー... 【三の重】帆立の中華和え...



和洋中

和洋中おせち 華の集 和洋中の多彩なお料理をぜひご家族でお楽しみください

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 三段重32品

申込番号 776565

和洋中おせち 華の集

本体 13,980円(税込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。

- 【一の重】金時人参入りなます... 【二の重】チーズデザート... 【三の重】松笠いかのチリソース...

(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。)



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。

【メモなどにご利用ください】

京菜味 **のむら**

坂ノ上茂樹 料理長



和

京菜味のむら **花籠二段**  
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



金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、いか黄金焼、紅白蒲鉾、伊達巻、黒糖ローストポーク、穴子八幡巻、鮭昆布なると巻、田作り、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、赤魚西京焼、数の子醤油漬、鶏肉の菜の花巻、黒菜味入りしんじょ、笹団子、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、味付蓮根、枝豆入り信田巻、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮、ゆず煮、手まり麩、松鮎、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮

2人前 一段重31品×2 冷凍 全国届 12/29

(増粘剤・カラギナン、甘味料・カンソウ抽出物、発色剤・硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム使用。)

申込番号 776603 ノムラフーズ

京菜味のむら 花籠二段 本体 12,000円(税込12,960円)

■お重サイズ(mm)：216×216×55×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造京都。

2人前 一段重25品×2 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776612 加賀屋

和風おせち二折 本体 14,500円(税込15,660円)

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

製造京都。

金時人参入り生酢、いくら醤油漬、鯉くるみ、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、味付こんにゃく、梅型人参、手まり麩、五郎鳥金時きんとん、甘鯛西京焼、一口昆布巻、数の子醤油漬、合鴨ロース、松鮎、笹団子、栗甘露煮、あわび旨煮、お祝い海老、伊達巻、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、白海老甘酢漬、田作り、黒豆、紅白松葉串

(発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

和

京菜味のむら **京小箱**  
可愛らしい小箱2段重を2セットの企画です



2人前 二段重30品×2 冷凍 全国届 12/29

申込番号 776590 ノムラフーズ

京菜味のむら 京小箱

【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、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、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、ゆず煮、椎茸旨煮、あわび旨煮、松鮎、梅型人参、きぬぎや

(発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

本体 9,800円(税込10,584円)

■お重サイズ(mm)：117×117×39×2段×2 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造京都。

加賀屋

宇小藤雄 総料理長



和

加賀屋 **和風おせち二折**  
一段ずつお二人で楽しめる懐石料理をイメージしたおせち



注文期間▼11月24日(金)まで

注文期間▼11月10日(金)まで

注文期間▼12月8日(金)まで

注文期間▼12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

和

和風海鮮二段重 **宝彩**  
おせち定番品と和風海鮮メニューのこだわりおせち



【一の重】チーズ入り焼きかまぼこ、金柑甘露煮、田作り、にしん昆布巻、こはだ栗揚げ、味付け数の子、直火焼きほたて、焼きえび、くるみ甘露煮、黒豆、京梅松葉、北海つぶわさび、鳴門手きんとん、栗甘露煮  
【二の重】伊達巻、にしん甘露煮、京なます、白えび甘酢漬、ほたるいか生煮、スモークサーモンロース、はまぐり山椒煮、かつお腹皮のオイル煮、まだら子うま煮、白ごま紅はるか、花餅かすみ梅、若鶏野菜巻、若桃甘露煮

2~3人前 二段重27品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776620 スギタニ

和風海鮮二段重 宝彩 本体 9,800円(税込10,584円)

■お重サイズ(mm)：195×195×53×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造富山。



注文期間

12/15(金)まで

店舗・インターネット 12/15(金)まで

ご注文の前に 12月18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。

OCR注文書のご注文で登録住所にお届けします

注文期間▼11月24日(金)まで

銘々重

同じお重の2〜3個セットです

注文期間▼11月10日(金)まで

注文期間▼12月8日(金)まで

注文期間▼12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



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 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776638 玉清

玉手箱

本体 13,500円(税込14,580円)

若草チーズ和え、ローストポーク、チキン三色巻き、豚肉とチーズのテリーヌ、タラバ風味かまぼこ、完熟金柑、筑前煮、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、椎茸煮、梅麩めかき、昆布巻き、たつくり、市松紅白蒲鉾、伊達巻、黒豆、味付け数の子、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、串刺しニシ貝生姜風味、若桃の甘露煮、サーモンチーズ巻き、京餅手まり

(発色剤・亜硝酸Na、増粘安定剤・カラギナン使用。)

■お重サイズ(mm) :160×160×30×3段 ©2024年1月2日

製造岐阜。



和洋

和洋おせち料理 希美

同じお重の3段重です

3人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776646 山水亭

和洋おせち料理 希美

本体 13,800円(税込14,904円)

いか梅酢、小鯛柚庵漬、胡梅酢、こはだ栗漬、豚角煮、パイ貝旨煮、ベーコンチーズドック、栗甘露煮、カニの三色テリーヌ、煎焼帆立、鶏肉香草焼、鶏肉三色巻、昆布巻、若桃甘露煮、牛肉しぐれ煮、伊達巻、鶏のテリーヌ、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、焼菊煮、梅麩甘煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り、黒豆煮、味付け数の子、椎茸煮、金柑蜜煮、味付花ごんにゃく、巻寿司、海老艶煮、鮭味噌焼、鱈柚庵漬、手まりもち

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

■お重サイズ(mm) :175×175×52×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造岐阜。



洋

洋風オードブル

バラエティー豊かな 同じお重の2段です

2人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776654 山水亭

洋風オードブル ~きづな~

本体 15,800円(税込17,064円)

ホタテと香草のテリーヌ、はかた地どりのテリーヌ、合鴨テリーヌ、野菜入りミートパテ、味付ブロッコリー、コールスローサラダ、生チョコ・ホワイト、いかスモークサラダ、スモークトラウトサーモン、スタッドオリーブ、オリーブシロップ漬、ビーフパストラミ、紫キャベツのピクルス、スモークシュリンプ、いかマリネ、合鴨スモーク、ドライマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、生チョコ・抹茶、さつまいもサラダ、にしんマリネ、北寄貝マスタード和え、生チョコ・ミルク、キャロットラペ、ローストアーモンド、ローストカシューナッツ

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

■お重サイズ(mm) :200×295×47×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造岐阜。



和洋

「膳人〜かしはびと〜」

おもてなし重 1段×2 ひとつを家庭用ひとつを来客用として 使用できるおもてなしおせち料理

2人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776662 三久食品

「膳人〜かしはびと〜」

おもてなし重 1段×2

本体 11,800円(税込12,744円)

淡皮栗甘露煮、きんとん餡、紅白なますいくらのせ、黒豆煮、田作り、黒糖子キンロール、いかとサーモンのサラダ、味付ブロッコリー、イタリアンソーセージ、合鴨燻煮、鶏肉香草焼、グリントマトピクルス、ドライマト赤ワイン煮、松竹梅松葉、味付け数の子、海老艶煮、若桃甘露煮、焼菊煮、昆布巻、市松蒲鉾、伊達巻、鮭味噌焼、金柑蜜煮

(発色剤・亜硝酸Na、保存料・ソルビン酸使用。)

■お重サイズ(mm) :132×197×52×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造岐阜。



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 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776671 玉清

新春オードブル

本体 11,500円(税込12,420円)

海鮮マリネ、若草チーズ和え、豚肉とチーズのテリーヌ、完熟金柑、ホッキ貝サラダ、合鴨ロース照り焼き風、ローストサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、彩り野菜のマリネ、合鴨スモーク、にしん大漁漬、市松紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、海の幸サラダ、タラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ごま団子、中華くらげ、豚角煮、中華帆立ひも、チキン三色巻き、酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮

(発色剤・亜硝酸Na、増粘安定剤・カラギナン、甘味料・ステビア使用。)

■お重サイズ(mm) :196×380×62 ©2024年1月2日

製造岐阜。



中華

中華オードブル

人気のある中華食材を 丹精込めて盛り込みました

4~5人前 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776689 玉清

中華オードブル

本体 14,800円(税込15,984円)

豚角煮、ローストポーク、中華くらげ、合鴨スモーク、有頭海老塩焼き、チキン三色巻き、イカのウニ焼き、京餅手まり、完熟金柑、酢豚、ごま団子、鶏つくね串、市松紅白蒲鉾、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き風、串刺しニシ貝生姜風味、栗甘露煮、紅あずま甘露煮、若鶏照り焼き、中華肉団子、中華帆立ひも、タラバ風味かまぼこ、海老チリソース

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

■お重サイズ(mm) :298×298×59 ©2024年1月2日

製造岐阜。

共通

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



QRコード  
から  
友だち登録!

コープのギフト

検索

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

15

コープデリ  
バイヤー  
おすすめ



コープデリ 木村バイヤー

おせちを作り始めて28年の玉清より、  
おすすめの食材を盛り込みました。  
特に筑前煮は丁寧に炊き上げ、  
冷蔵ならではの食味・食感を楽し  
めます。

生協  
オリジナル



和  
嘉祥

玉清で人気の厳選食材を  
盛り込みました

- 【一の重】たつくり、焼湯葉巻き、加賀太鼓、鯉やわらか煮、若鶏照り焼き、豚角煮、鶏つくね串、ローズサーモン、中華帆立ひも、イカのウニ焼き、串刺しニシ貝生姜風味、京餅てまり、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮
- 【二の重】筑前煮、梅麴含め煮、蓮根煮、慈姑煮付、穂先筍煮、市松紅白蒲鉾、椎茸煮、高野豆腐、昆布巻き、たたきごぼう、完熟金柑、チキン三色巻き、キングサーモン西京焼き、タラバ風味かまぼこ、伊達巻、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮
- 【三の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、穀類の甘辛煮、サーモン塩麹漬け、パリパリ松前漬、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬

3~4人前 冷蔵 1都7県届 三段重44品 12/31

申込番号 776697 玉清 本体 18,500円 (税込19,980円)

■お重サイズ(mm) : 205×205×65×3段 ©2024年1月2日

製造愛知。

注文期間▼11月24日(金)まで

注文期間▼11月10日(金)まで

注文期間▼12月8日(金)まで

注文期間▼12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



和  
水仙

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県届 三段重34品 12/31

申込番号 776701 玉清 本体 12,800円 (税込13,824円)

■お重サイズ(mm) : 165×165×53×3段 ©2024年1月2日

製造愛知。

- 【一の重】たつくり、焼湯葉巻き、若桃の甘露煮、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き風、伊達巻、若草チーズ和え、鶏つくね串、サーモンチーズ巻き、ポークパストラミ、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、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、紅あずま甘露煮、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、中華帆立ひも、豚肉とチーズのテリーヌ、京餅てまり
- 【三の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、鱈のうま煮、黒豆、紅白なます、中華くらげ、味付け数の子、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  
万両

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県届 三段重37品 12/31

申込番号 776719 玉清 本体 16,800円 (税込18,144円)

■お重サイズ(mm) : 198×198×65×3段 ©2024年1月2日

製造愛知。

- 【一の重】焼湯葉巻き、若草チーズ和え、鶏つくね串、ポークパストラミ、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬
- 【二の重】筑前煮、蓮根煮、紅あずま甘露煮、伊達巻、穂先筍煮、椎茸煮、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、完熟金柑、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、サーモンチーズ巻き、京餅てまり
- 【三の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、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、たつくり、味付け数の子、サーモン塩麹漬け (発色剤・亜硝酸Na使用。)



和洋  
羽衣

和洋の海の幸・  
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 三段重53品 12/31

申込番号 776727 玉清 本体 29,800円 (税込32,184円)

■お重サイズ(mm) : 240×240×60×3段 ©2024年1月2日

製造愛知。

- 【一の重】ポークパストラミ、ローストポーク、鶏つくね串、豚角煮、紅白蒲鉾、サーモンチーズ巻き、伊達巻、若草チーズ和え、鶏つくね串、ローズサーモン、ぶり照り焼き、串刺しニシ貝生姜風味、チキン三色巻き、タラバ風味かまぼこ、完熟金柑、有頭海老塩焼き、合鴨ロース照り焼き風、殻付ニシ貝磯煮、合鴨スモーク
- 【二の重】筑前煮、蓮根煮、穂先筍煮、椎茸煮、紅あずま甘露煮、慈姑煮付、焼湯葉巻き、昆布巻き、高野豆腐、梅麴含め煮、イカのウニ焼き、キングサーモン西京焼き、たつくり、加賀太鼓、味付けいくら、殻付あわびスライス、合鴨のフロマージュ、京餅てまり
- 【三の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、魚卵うま煮、鱈のうま煮、黒豆、穀類の甘辛煮、海の幸サラダ、若草チーズ和え、中華くらげ、酢だこ、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、くるみの味噌焼き、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。)



和洋中  
春彩

春の訪れを感じさせる  
お重に和洋中の厳選食材を  
盛り込みました

2~3人前 冷蔵 1都7県届 三段重41品 12/31

申込番号 776735 玉清 本体 16,500円 (税込17,820円)

■お重サイズ(mm) : 168×257×45×3段 ©2024年1月2日

製造愛知。

- 【一の重】味付け数の子、魚卵うま煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松紅白蒲鉾、伊達巻、筑前煮、高野豆腐、キングサーモン西京焼き、紅あずま甘露煮
- 【二の重】海老チリソース、穀類の甘辛煮、若鶏照り焼き、スモークチキン、中華くらげ、中華帆立ひも、豚豚、合鴨ロース照り焼き風、豚角煮、若桃の甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ごま団子
- 【三の重】海老マヨネーズ、彩り野菜のマリネ、若草チーズ和え、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻き、合鴨スモーク、鶏つくね串、ウインナーチーズベークン巻き、合鴨のフロマージュ (発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、増粘安定剤・カラギナン、甘味料・ステビア使用。)

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(木)~

「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。

共通

15



注文期間

12/15(金)まで

店舗・インターネット 12/15(金)まで

ご注文の前に 12月18日(月)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。

OCR注文書のご注文で登録住所にお届けします

注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



やほ文

円町の料亭「やほ文」として創業、祇園の地に移り「ぎをんや満文」となりました。築100年以上の京町家、元お茶屋の料亭です。昔ながらの情趣が漂う祇園の町家で、本物の味をお楽しみいただけます。「今日の心、京の心」"移りゆく人の心情に寄り添うような、繊細なお料理をご提供する"ということをお心がけた料亭です。

- 【一の重】椎茸旨煮、焼き湯葉巻、梅巻、ごま餅入り苳麩、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、ロブスター、にしん蒲焼、真鱈子旨煮、扇寿かまぼこ、たたきごぼう、伊達巻、若桃甘露煮、きんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、手まり餅
- 【二の重】ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪テリーヌオーロラソース、海鮮サラダ、海老のバジルソース和え、ローストポーク、桜島どりマリネチキン、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ライブオリーブ、アンデスポーク、鶏チーズ焼、紅大福、白大福、ロールケーキ(宇治抹茶・チーズ&レモン・キャラメル・アーモンド)、スイートポテト、ミートローフ
- 【三の重】かぶら甘酢漬、かに風味土佐酢漬、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、ミナミカゴカマス西京焼、寿高野豆腐、ミックスマリネ、合鴨スモーク、チキンロール、親鶏のボン酢仕立て、彩りなます、子持昆布、葉付金柑甘露煮、有頭海老、紅白なます、いくら、くらげの酢の物(中華風)、帆立生姜和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

4~5人前 三段重59品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776743

「ぎをんや満文」迎春おせち

本体 15,500円(税込16,740円)

■お重サイズ(mm):258×258×39×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造兵庫。



和洋中

「ぎをんや満文」迎春おせち 3世代で楽しめる和洋中59品目 ポリユーム満点のおせちです

昨年人気 No.2

※2022年度売上高より



和洋中

和洋中おせち料理 秀乃光 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

4人前 三段重47品 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776752 山水亭

和洋中おせち料理 秀乃光

本体 15,800円(税込17,064円)

■お重サイズ(mm):212×212×53×3段 ©2024年1月1日

製造岐阜。



生協 オリジナル

和洋中

和洋中おせち料理 彩春華 お手軽な和洋中おせち料理

2人前 三段重32品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776786 山水亭

和洋中おせち料理 彩春華

本体 10,000円(税込10,800円)

■お重サイズ(mm):157×157×52×3段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造岐阜。



生協 オリジナル

和洋

銀座花蝶 翔 和洋二段重 和洋折衷の創作おせち

3人前 二段重26品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776778

銀座花蝶 翔 和洋二段重

本体 13,500円(税込14,580円)

■お重サイズ(mm):196×196×55×2段 ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

製造東京。



生協 オリジナル

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 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776760 山水亭

和風おせち料理 春風

本体 10,980円(税込11,858円)

■お重サイズ(mm):195×195×52×2段 ©2024年1月1日

製造岐阜。



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。

【メモなどにご利用ください】

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



たらばがに

ハーフポーション

冷凍 全国届 12/29

製造兵庫。主要な原材料たらばがに(ロシア)。

蟹の王様「たらばがに」

食べやすいように、脚の部分は半分殻をむき、爪、肩肉部分はハーフカットしました。

朝日共販  
ボイルたらばがに  
ハーフポーション

化粧箱入りでお届け

申込番号 776824

1kg 本体 11,800円(税込12,744円)

段ボール箱に1kg×2入りでお届け

申込番号 776816

2kg 本体 19,800円(税込21,384円)

食べやすいように、脚の部分は半分殻をむき、蟹に脚だけを集めた商品です。そのまま食べるもよし、焼いて食べるもよし。



脚ハーフポーション

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  
脚ハーフポーション

申込番号 776808

500g 本体 9,800円(税込10,584円)

申込番号 776794

700g 本体 12,800円(税込13,824円)

毛がに

茹でたてをそのまま急速凍結。身も味噌も味わえる北海道を代表する海の味覚「毛がに」をお届け。甘みのある身はもちろん濃厚な旨みのかに味噌も味わえます。

冷凍 全国届 12/29

製造北海道。主要な原材料毛がに(北海道)。

申込番号 776867 2人前

の印大青水産  
北海道産  
浜ゆで毛がに  
1尾(約440g)

本体 4,800円(税込5,184円)

申込番号 776859 2~3人前

の印大青水産  
北海道産  
浜ゆで毛がに  
2尾(約880g)

本体 9,100円(税込9,828円)



北海道の海の幸  
北海道オホーツク海で水揚げされた新鮮な海の幸を詰め合わせました。

2~3人前

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776892

カネコメ田中  
毛がに・帆立・いくらセット  
毛がに1尾(400g)、  
帆立貝柱250g、  
いくら醤油漬100g

本体 9,800円(税込10,584円)



毛がに・帆立・いくらセット

製造北海道。主要な原材料毛がに(北海道)、帆立(北海道)、鮭卵(北海道)。

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たく発達した力二肉、弾力のある食感と豊かな旨み特徴です。

ハーフポーション(バルダイ種)

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776875

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 1.5kg(750g×2) 本体 10,000円(税込10,800円)



ずわいがに

製造兵庫。主要な原材料オオズワイガニ(ロシア)。

迫力のある大型サイズ  
大型のずわいがにをむき身加工。手で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 12/29

申込番号 776832

朝日共販  
ボイルずわいがに  
棒ポーション(オビリオ種)

1kg 本体 13,800円(税込14,904円)

棒ポーション(オビリオ種)



製造兵庫。主要な原材料ずわいがに(アメリカ・カナダ・ロシアいずれか)。

濃厚な味わいのずわいがにのハーフポーションカット。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776883

朝日共販  
ボイルずわいがに(オビリオ種)  
ハーフポーション

900g、蟹酢2個 本体 6,800円(税込7,344円)

ハーフポーション(オビリオ種)



製造茨城。主要な原材料ずわいがに(ロシア)。

迫力のある大型サイズ  
大型のずわいがにをむき身加工。手で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 12/29

申込番号 776841

朝日共販  
生ずわいがに  
棒ポーション(しゃぶしゃぶ用)

1kg 本体 13,800円(税込14,904円)

棒ポーション(しゃぶしゃぶ用)



製造兵庫。主要な原材料ずわいがに(アメリカ・カナダ・ロシアいずれか)。



注文期間

12/15(金)まで

店舗・インターネット 12/15(金)まで

ご注文の前に 12月18日(月)12:00以降のキャンセルは受けできません。

詳しいご利用方法はP.19をご覧ください。

注文期間 11月24日(金)まで

注文期間 11月10日(金)まで

注文期間 12月8日(金)まで

注文期間 12月15日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



本まぐろ

天然まぐろ

濃厚な味わいが特徴の天然本まぐろ

天然本まぐろはまぐろの王様の名にふさわしく身質、脂も格別です。程よい酸味とたっぷりの旨みが特徴で脂と赤身のバランスも鮮やかな赤褐色でお刺身や寿司種に最適です。

冷凍 全国届 12/30 山松水産 天然本まぐろセット

製造静岡。主要な原材料クロマグロ。

2~3人前

申込番号 776905

赤身110g×2、中トロ110g×1

本体 5,900円(税6,372円)

3~4人前

申込番号 776922

赤身110g×3、中トロ110g×2

本体 9,800円(税10,584円)

簡単解凍サク:冷蔵庫に6~8時間置くだけで解凍できる

天然ならではのさっぱりとした赤身と甘みのある中トロサク、切り落とし、ねぎとろ用をお楽しみください。

みなみまぐろ

4~5人前

冷凍 全国届 12/29

申込番号 777006

トライ産業 天然みなみまぐろセット 1,120g 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、みなみまぐろ切落とし120g×2

製造静岡。主要な原材料みなみまぐろ(日本、台湾他)。



塩ぶり加工の本場富山県で切身にした天然ぶり。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776981

とと屋 塩ぶり 110g×6切

本体 6,980円(税7,538円)

■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)。

愛媛宇和島で水揚げされた脂の乗ったブリをご家庭に



ぶり

冷蔵 1都7県届 12/30

申込番号 776964

宇和海で管理養殖された脂のりの良いぶりを半身でお届け。焼き物や鍋など加熱してお召し上がりください。

3~4人前

愛媛県漁連宇和島水産加工センター 宇和海育ち鮮ぶり

半身1枚

本体 6,800円(税7,344円)

■包材サイズ(mm):550×350×130 製造愛媛。主要な原材料ぶり(養殖)。

©2024年1月3日

北海道紋別水揚げの大型オス秋鮭 新巻仕立て姿切



鮭

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776999

ファーストデlica 紋別産大型新巻鮭姿切り

1尾約2.2kg

本体 6,800円(税7,344円)

■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)。

鶴が飛んでいる姿の刺身と「ちり」が満喫できるフルコース



ふぐ

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776913

ふく太郎本部 とらふく刺身慶祝鶴・ちりセット とらふく刺身慶祝鶴盛110g(陶器瑠璃皿30cm)、ふく皮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、もみじおろし16g×1

3人前

本体 17,200円(税18,576円)

製造福岡。主要な原材料トラフグ(国産・養殖)、マフグ(国産・天然)。

国産トラフグを熟練の職人が丁寧に盛り付けたお刺身です

国産のトラフグを使用し、熟練の職人の手で丁寧に盛り付けられたとらふく刺身は、目で、舌で堪能いただける芸術的な逸品です。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776930

ふく太郎本部 とらふく刺身セット

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

3人前

本体 9,800円(税10,584円)

製造福岡。主要な原材料トラフグ(国産・養殖)。

冬の食卓を賑わす料理「ふくちり」は旨みたっぷりの鍋です

冬の食卓を賑わす料理「ふくちり」は旨みたっぷりの奥深い味わいの鍋です。香ばしくまろやかな「ひれ酒」と共にご堪能ください。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776948

ふく太郎本部 ふくちりセット

ふくちり900g(トラフグアラ450g・マフグ身450g)、ひれ酒用ヒレ5枚、ポン酢35g×5、もみじおろし16g

5人前

本体 10,100円(税10,908円)

製造福岡。主要な原材料トラフグ(国産・養殖)、マフグ(国産・天然)。



岩手県内で肥育の黒毛和種、格付等級A・Bで3等級以上

いわて牛

いわて牛

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776972

いわちく いわて牛

モモしゃぶしゃぶ用

600g 本体 7,800円(税8,424円)

4~5人前

製造岩手。主要な原材料和牛モモ。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776956

いわちく いわて牛

ローズすき焼用

500g 本体 7,800円(税8,424円)

4~5人前

牛脂有

製造岩手。主要な原材料和牛ローズ。

■包材サイズ(mm):310×250×120 ※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。





# 「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 商品の注文期日は各ページでご案内しています。

## コープデリ宅配

注文日 P.1~5	11月24日(金)まで	注文日 P.6	11月10日(金)まで	注文日 P.7~8	11月24日(金)まで	注文日 P.9~13	12月8日(金)まで	注文日 P.14~18	12月15日(金)まで
--------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------	---------------	------------	----------------	-------------

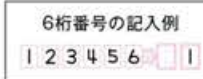
## 店舗 インターネット

注文日 P.1~5	11月26日(日)まで	注文日 P.6	11月12日(日)まで	注文日 P.7~8	11月26日(日)まで	注文日 P.9~13	12月10日(日)まで	注文日 P.14~18	12月15日(金)まで
--------------	-------------	------------	-------------	--------------	-------------	---------------	-------------	----------------	-------------

## ご注文方法について

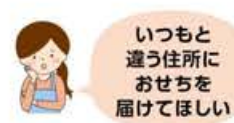
### コープデリ宅配

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。



「宅配組員専用注文書」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。

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



全国お届け先が指定できます。 ※一部地域除く

1都7県届 12/12  
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

### 店舗

店頭設置の「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。

### 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。  
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

ご注文した翌週(お届け前です)、お届け明細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。

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(金)~12月31日(日)

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	

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。

## 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

口座引落日 2月5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。
- 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。
- 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。
- 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。

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。

QRコードから友だち登録

## ご注文のキャンセル・変更について

P.1~13 12月11日(月) 12:00まで  
P.14~18 12月18日(月) 12:00まで

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。

## コープのギフトは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。お届け日近くになると配送伝票番号のご案内も可能です♪  
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(金)まで 9:00~18:00(土日祝休み)  
11/11(土)から 9:00~20:00(土曜9:00~18:00 日曜休み)  
12/30(土)・12/31(日) 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(木)~

「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。