



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

重箱入り そのまま食卓へ

2025年 コープのお取り寄せ

おせち

保存版

一冊にすべてのお取り寄せおせち品を掲載



昨年好評

※2023年度売上高より

50品目のボリュームなので家族で楽しめて、飽きずに食べられる和洋中おせちです。

高橋 阿沙人さん トオカツフーズ



【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、黒豆煮、梅型生麩、一口昆布巻、ねじりこんにやく煮、椎茸煮、花形人参煮、若桃甘露煮、おさつ甘露煮、寿高野豆腐煮、味付きぬきや、鶏肉の西京焼き

【二の重】あいち鴨一ロースモーク、インゲンの干し海老ソース、青パイイヤと蟹の甘酢和え、クルミの船炊き、はすの芽梅酢、ザーサイと水菜の中華和え、若鶏手羽パストラミ、服ごと食べられるエビチリ、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、ドライマト赤ワイン煮、中華くらげ、桃の花餅、こまぼろ、砂糖の柚子風味ねぎだれ和え、菜の花のナムル

【三の重】ナッツチョコブラウニー、真鯛のカルパッチョ風、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、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、小柱とケールのガーリック炒め、ハニーカレーチキン、パジルチーズミート、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、あじのラビョットソース

4~5人前 冷凍 全国届 注文締切 12月6日(金)まで

申込番号 776115 トオカツフーズ 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

製造神奈川。

和風料亭

京・料亭わらびの里 和風料亭 おせち三段重

京都の料亭が贈る品数豊富な三段重です

【一の重】海老艶煮、鮎旨煮、鮎鱈旨煮、博多焼チーズ、彩り巻、切干し柚子、栗付金柑甘露煮、栗きんとん、焼蟹酢漬、ズワイ蟹甘酢和え、豚角煮、穴子八幡巻

【二の重】鱈焼、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、田作り照煮、北歐サラダ、とび子、帆立柚子明太、黄金烏賊、寿高野豆腐、六方さつま芋、一口焼き湯葉、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、蛸桜煮、縮ざや、挽り梅人参、栗付金柑甘露煮

【三の重】祝い数の子、帆立貝旨煮、笹よもぎ餅、御所杏子、一口にしん昆布巻、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、くらげ酢、こはだ栗煮、合鴨ロース、サーモンマリネ、柚子かぶら、金粉羊羹、クリームチーズ南瓜寄せ、ドライマトワイン煮、紅白蒲鉾

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



3~4人前 冷蔵 1都7県届 注文締切 12月6日(金)まで

申込番号 776093 京・料亭わらびの里 和風料亭おせち三段重 本体 24,000円(税込25,920円)

P.10にも「わらびの里」を掲載しています。

■お重サイズ(mm) : 189×189×54×3段 ©2025年1月1日 製造京都。

和洋中 おせち 慶びの華

和洋中のこだわりのメニューを詰め合わせたお手頃おせち

【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、フリ照焼き、お祝い海老、わかさぎの胡麻和え、鶏肉の西京焼き、若桃甘露煮、手まり餅



2~3人前 冷凍 全国届 注文締切 12月6日(金)まで

申込番号 776107 トオカツフーズ 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

製造神奈川。

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

ご注文締切のご案内

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(水)

P.1 注文締切 12/6(金)まで 店舗-インターネット 12/8(日)まで	P.2-3 ※各商品で注文締切が異なります。 注文締切 12/6(金)まで 店舗-インターネット 12/8(日)まで	P.4 注文締切 11/8(金)まで 店舗-インターネット 11/10(日)まで	P.5~8 注文締切 11/22(金)まで 店舗-インターネット 11/24(日)まで	P.9~13 注文締切 12/6(金)まで 店舗-インターネット 12/8(日)まで	P.14~22 注文締切 12/13(金)まで 店舗-インターネット 12/13(金)まで	P.23 利用案内 P.24 宅配組会員専用 注文書
-----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	----------------------------------------

ご自宅へお届けの場合はOCR注文書にご記入ください。 ※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。

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6日(金)まで** です

店舗・インターネット **12/8(日)まで**

このマークの商品は▶ **注文締切 12月13日(金)まで** です

店舗・インターネット **12/13(金)まで**



北陸のおせちを 食べて応援 お願いします!

食べてもらえたら励まされて 勇気づけられます!



こだわりの一品



赤魚西京焼 特製の西京味噌につけた甘鯛をじっくりジュシーに焼き上げました。



五郎島金時きんとん 加賀野菜の五郎島金時を使用したコクのあるしっかりとした甘さのきんとんに仕上げました。

和 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

注文締切 **12月6日(金)まで**

同じお重の 2個セットです

2人前 二段重25品 **冷凍** 全国届 **12/30**

申込番号 **776132** 加賀屋

和風おせち二折

本体 **15,000**円(税込16,200円)

金時人参入り生酢、いくら醤油漬、鰹くるみ、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、味付ごんにゃく、梅型人参、手まり麩、五郎島金時きんとん、赤魚西京焼、一口昆布巻、数の子醤油漬、合鴨コース、松麩、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。)

■お重サイズ(mm) : 207×142×51×2段 製造京都。

和 和風おせち お煮メ三段

おもてなし旅館のこだわりが詰まった銘々お煮しめおせち



2人前 三段重38品

冷凍 全国届 **12/30** 注文締切 **12月6日(金)まで**

申込番号 **776140** 加賀屋

和風おせちお煮メ三段

本体 **20,000**円(税込21,600円)

【一の重】金時人参入り生酢、いくら醤油漬、鰹くるみ、鶏山椒焼、五郎島金時きんとん、赤魚西京焼、一口昆布巻、数の子醤油漬、合鴨コース、松麩、笹団子、栗甘露煮、あわび旨煮、お祝い海老、伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、白海老甘酢漬、田作り、黒豆、紅白松葉串
【二の重】一の重と同じ
【三の重】餅巾着旨煮、すだれ麩、梅型人参、枝豆入り信田巻、肴煮メ、海老旨煮、姫ごうや含め煮、穴子八幡巻、黒豆がんも含め煮、六角里芋煮、味付蓮根、きぬさや、椎茸旨煮、焼湯葉煮、いか黄金焼、てまり麩、梅型ごんにゃく (発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

■お重サイズ(mm) : 207×142×51×3段 製造京都。

和 北陸おせち 一段重

おもてなし旅館のこだわりが詰まった北陸おせち



木箱 2人前 一段重21品

冷凍 全国届 **12/30** 注文締切 **12月6日(金)まで**

申込番号 **776158** 加賀屋

北陸おせち一段重

本体 **15,800**円(税込17,064円)

つぶ貝わざび漬、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、牛肉とごぼうのしくれ煮、松前漬、煮あわび、角煮、紅白蒲鉾、伊達巻、金柑蜜漬、若桃蜜漬、ぶり照焼、合鴨燻製、牛肉八幡巻

(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。)

■お重サイズ(mm) : 202×202×58 製造大阪。



和 金沢迎賓館 金茶寮 酒肴おせち一段重

金沢らしい色鮮やかな見た目にお酒片手に楽しめるおせち

2~3人前 一段重25品 **冷凍** 全国届 **12/30** 注文締切 **12月6日(金)まで**

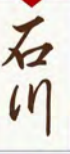
申込番号 **776123** 金沢迎賓館 金茶寮

酒肴おせち一段重

本体 **15,800**円(税込17,064円)

■お重サイズ(mm) : 255×195×55 製造大阪。

のどぐろ南蛮漬、葉付金柑、牛肉しくれ煮、てまり餅、ぶり照り焼、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、梅の花餅 白、合鴨燻製、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トラミ、塩ごうじ添え、紅白餅玉串、焼はたるいか、若桃蜜漬、数の子わざび和え、味付けいくら、そら豆、黒かじき昆布締め、栗甘露煮、豚肉彩り流し、牛肉八幡巻、白海老甘酢漬、かに真丈 (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。)



(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召上がりください。

キャンセルについて

注文締切12月6日(金)までの商品は12月9日(月)12:00以降、注文締切12月13日(金)までの商品は12月16日(月)12:00以降、キャンセルはお受けできません。

詳しいご利用方法はP.23をご覧ください。

コープのギフトはこちらから



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

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。

和 金沢・近江町市場 旬彩和食 口福 一段重

合鴨燻製、牛肉しぐれ笹包み、鮭味噌焼、洗皮栗きんとん、田作り、金柑蜜煮、若桃甘露煮、紅白蒲鉾、伊達巻、紅白なますいくら、せ、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、甲羅盛り(かに味噌和え)、パイ貝旨煮、手まりもち、いか松笠白焼、海老巻、味付数の子、照焼帆立、味付よもぎ、たご照焼、花こんにゃく、黒豆金箔のせ
(発色剤・亜硝酸Na、保存料・ソルビン酸使用。)

2人前 一段重22品

冷凍 全国届 12/30 注文締切 12月13日(金)まで

申込番号 776191 三久食品

金沢・近江町市場 旬彩和食 口福 一段重 本体 13,500円(税14,580円)

■お重サイズ(mm) : 197×260×55

製造滋賀。



和 金沢・近江町市場 旬彩和食 口福 三段重

海鮮を中心にした和風おせち料理です

石川県 石川

石川



和 金沢・近江町市場 旬彩和食 口福 二段重

【一の重】黒豆金箔のせ、焼菊煮、椎茸煮、味付よもぎ、金柑蜜煮、甲羅盛り(かに味噌和え)、牛肉しぐれ笹包み、伊達巻、海老巻、田作り、味付数の子、いか照焼、鱈油漬、紅白なます、いくら露油漬、矢羽根餅
【二の重】市松蒲鉾、たたき牛蒡、海老相生巻、北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、合鴨燻製、若桃甘露煮、洗皮栗きんとん、あわび煮、にしん昆布巻、鮭西京焼、松前漬、はた菜漬
【三の重】北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、合鴨燻製、田作り、手まりもち、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、市松蒲鉾、にしん昆布巻、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、椎茸煮、花こんにゃく、海老相生巻、洗皮栗きんとん、たらこ旨煮、紅白梅松葉

3人前 二段重28品

申込番号 776204 三久食品

金沢・近江町市場 旬彩和食 口福 二段重 本体 18,500円(税19,980円)

■お重サイズ(mm) : 196×196×55×2段 製造滋賀。

注文締切 12月13日(金)まで

3人前 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776182 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(mm) : 196×196×55×3段 2025年1月1日 製造滋賀。

【一の重】甲羅盛り(かに味噌和え)、金柑蜜煮、紅白友禅串、味付数の子、パイ貝旨煮、牛肉しぐれ笹包み、白身魚の香草焼、たたき牛蒡、いか梅酢、小鯛甘酢漬、伊達巻、黒豆金箔のせ
【二の重】いか松笠白焼、帆立ひも松前、あわび煮、くるみ旨煮、海老巻、たご照焼、鮭味噌焼、味付よもぎ、照焼帆立、紅白なます、いくら露油漬、矢羽根餅
【三の重】北寄貝と青菜の柚子胡椒和え、合鴨燻製、田作り、手まりもち、鶏肉三色巻、若桃甘露煮、市松蒲鉾、にしん昆布巻、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、椎茸煮、花こんにゃく、海老相生巻、洗皮栗きんとん、たらこ旨煮、紅白梅松葉
(保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物使用。)



和洋 和洋北陸海鮮おせち 三段重 宝春

北陸の白えびやホタルイカを使用した厳選メニューの海鮮おせち

3~4人前 三段重44品

冷凍 全国届 12/30

注文締切 12月6日(金)まで

申込番号 776174 スギタニ

和洋北陸海鮮おせち三段重 宝春 本体 20,000円(税21,600円)

■お重サイズ(mm) : 212×212×53×3段

製造富山。

【一の重】紅白かまぼこ、田作り、たらこ昆布巻、京なます、ほたるいか甘酢漬、数の子露油漬、焼き海老、黒豆煮、華餅花びら、いくら露油漬、金柑甘露煮、白貝旨煮、京梅松葉串、鳴門芋きんとん、栗甘露煮
【二の重】トラウトサーモンローズ、ケッパーのピクルス、連小鯛のエスカベッシュ、豚角煮オレンジソース、グリーンオリーブ、ローストビーフ、ずわい蟹爪、ブルーベリーパウンドケーキ、抹茶フロマージュ、帆立生姜煮、若桃のコンポート、いか軟骨マリネ、インゲンと人参の鶏肉巻、ドライトマト赤ワイン煮
【三の重】くるみ甘露煮、こはた栗漬、松竹梅松葉串、赤魚西京焼、金柑甘露煮、伊達巻、かきの栗露油漬、あわび磯煮、青とさかのり、花餅紅梅、小鯛煮びたし、はまぐり山椒煮、かつお腹皮のオイル煮、黒かじき昆布、白ごま紅はるか、白海老寿袋
(増粘剤・カラゲナン使用。)

和 和風北陸海鮮おせち二段重 宝彩

北陸の白えびやホタルイカを使用した和風海鮮おせち

3人前 二段重27品

申込番号 776166 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(mm) : 195×195×53×2段

製造富山。

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召上がりください。

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(土)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。

共通

このページは **11/8(金)まで** 注文締切

店舗・インターネット

11/10(日)まで

キャンセルについて

12月9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.23をご覧ください。

注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

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盛り付けました

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、国産こはだの酢漬、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】佐賀県産鶏つくね生姜風味、国産若桃の甘露煮、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、国産なると金時レモン煮、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、れんごんの甘酢漬、国産かぶの甘酢漬、国産若鶏とごぼうの胡麻和え、国産若鶏の団子黒酢ソース

3~4人前 冷蔵 1都7県届 三段重27品 12/31

生協 オリジナル

申込番号 776212 石井食品

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 ©2025年1月2日

製造干菜。

一の重

三の重

二の重

こだわりの一品



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。



国産野菜の筑前煮
素材の風味を生かすため枕崎製造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。

和 石井食品 和風おせち 迎春華膳

筑前煮も入った昔ながらのおせち料理とお雑煮のセット

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、国産こはだの酢漬、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、れんごんの甘酢漬、国産かぶの甘酢漬、国産若鶏とごぼうの胡麻和え、国産若鶏の団子黒酢ソース

3人前 冷蔵 1都7県届 二段重18品 12/31

申込番号 776239 石井食品

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 ©2025年1月2日

製造干菜。



【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。

一の重

二の重

和 石井食品 減塩おせち イシイの「つばさ」銘々重

大切な方への贈り物に体を労わりつつ、しっかりお正月を味わえます

※1セット(1人前)あたり塩分2.6g。食塩相当量40%減(石井食品従来品比)。

2人前 冷蔵 1都7県届 二段重38品 12/31

申込番号 776221 石井食品

減塩おせち イシイの「つばさ」銘々重

本体 **17,593円** (税込19,000円)

■お重サイズ(mm) : 97×281×38×2段 ©2025年1月1日

主原料は全て **国産**



【別添】雑煮つゆ (大根、椎茸、人参、鶏肉)、角餅 **2セット**
※雑煮の器は各自ご用意ください。

同じお重の2個セットです

国産玉子の伊達巻、岩手県産椎茸煮、熊本県産たけのこ煮、国産紅ずわい蟹柚庵焼、北海道産昆布の昆布巻、国産野菜の紅白なます、国産玉子のだし巻、徳島県産なると金時レモン煮、国産筍入り肉団子、国産若桃の甘露煮、鹿児島県産車海老の姿煮、国産栗の栗きんとん、国産片口いわしのたつくり、抹茶餡餅包み(生菓子)、国産丹波黒種黒豆煮、北海道産はたて照焼、国産金柑の甘露煮

製造干菜。



注文の確認方法について

ご注文翌週に、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。

このページは **11/22(金)まで** 注文締切

店舗・インターネット **11/24(日)まで**

キャンセルについて **12月9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.23をご覧ください。

注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書



生協
オリジナル

和 紀文食品
**おせち詰め合わせ
二段重 春の舞**

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

【一の重】鯛入り蒲鉾(紅)、
鯛入り蒲鉾(白)、黒豆、伊
達巻、栗きんとん、海老の
旨煮(祝海老)、味付けの
子、田作り、厚焼玉子、く
るみ船炊き
【二の重】昆布巻、紅白な
ます、酢だご、鶏つくね、大学
芋(ごまざつま)、ぶり照
焼、黒糖風味の豚角煮、ほ
たて西京焼、煮しめ(こん
にやく、はす、ごぼう、里
芋、梅型人参)



2~3人前 **冷蔵** 1都7県届 **12/30**
二段重23品

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

■お重サイズ(mm) : 195×195×52×2段 ©2025年1月2日

製造千葉。

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

【一の重】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入
り蒲鉾(白)、伊
達巻、栗きんと
ん、味付けの子
海老の旨煮(祝
海老)、黒豆、田
作り、昆布巻、錦
玉子
【二の重】ぶり照焼、
はすの芽梅酢漬、あ
わび旨煮、いか松笠
白焼、金柑甘露煮、く
るみ甘露煮、いくら
醤油漬、大学芋(ご
まざつま)、紅白な
ます、カラスガレイ西
京焼、湯葉の有馬煮
【三の重】信田巻(三種野
菜巻)、ぎんなん、煮しめ
(梅型生鮓、椎茸)、海老
しんじょう、菜の花湯葉
巻、にしんの甘酢漬、焼帆
立、若桃甘露煮、ロースト
ポーク、合鴨スモーク、豚
角煮、肉団子、厚焼玉子、
牛肉八幡巻

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

4~5人前 **冷蔵** 1都7県届 **12/30**
三段重36品

申込番号 **776263** 紀文食品 本体 **17,800円** (税込19,224円)
おせち詰め合わせ三段重 祝の幸

■お重サイズ(mm) : 196×196×52×3段 ©2025年1月2日

製造岡山。



才木 充 料理長

和洋

祇園 直心房 さいき おせち

京都祇園、八坂神社の南、下河原の石畳に囲まれた
直心房さいき監修のおせち

【一の重】ドライマトコンボート、
かれい彩り巻き、富有柿とカブのな
ます、田づくり、くるみ船炊き、鶏黄
味焼き、ロマネスコマヨ和え、海老
つや煮、若草厚焼玉子、青昆布巻
き、金柑甘露、あわび汐蒸し、中華
わかめ、北海つぶわさび、数の子土
漬
【二の重】銀鮭吟醸粕漬、赤
魚西京焼き、はも柚子風味、に
しん彩りマリネ、紅白市松蒲
鉾、焼きほたて、高野けんち
ん、椎茸旨煮、梅麩蜜煮、絹さ
や、焼き目湯葉、中華くらげ、
小胡瓜、海老チリソース、筍筑
前煮
【三の重】錦玉子、弥生巻き、若菜寄
せ鳥、杏子シロップ漬、丹波黒
豆、金箔、味付けいくら、京なます、
栗甘露煮、りんごきんとん、鳥つく
ね煮、さつま芋レモン煮、黒糖ロー
ストポーク、ベーコンとカリフラ
ワーのバジル和え、スタッフドオ
リーブ
(甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物、アスハルテーム、増粘安定剤・カラギナン、着色料・ラック色素、保存料・ソルビン酸カリウム、発色剤・硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム使用。)

3~4人前 **冷凍** 全国届 **12/30**
三段重44品

申込番号 **776247**
祇園 直心房 本体 **16,500円** (税込17,820円)
さいき おせち

■お重サイズ(mm) : 186×186×57×3段

製造岐阜。

(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「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(土)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

注文締切

11/22(金)まで

店舗・インターネット

11/24(日)まで

キャンセルについて

12月9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.23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▼11月8日(金)まで

和

分とく山監修 伝統と独創のおせち二段重

分とく山監修日本料理のおせちです

3人前 二段重27品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776272

分とく山監修 伝統と独創のおせち二段重

本体 20,000円(税込21,600円)

■お重サイズ(mm): 196×196×55×2段

製造東京。

【一の重】鰯の粕漬焼き、梅花人参煮、紅白なます、磯部酢添え、春子鯛のささ漬け、菜の花、葡萄柚、扁桃の御ひたし、味噌漬け乾酪の唐黒和え、穴子と西葫芦の博多焼き、山椒の風味、あわび肝焼き、生海苔車厘と和布車厘、いくらを添えて、国産数の子西京味噌漬、一口昆布巻、鶏冠海苔、黒毛和牛肉の炙牛肉、葉付辣韭の香味、あかもくの山芋寄せ、柚子味噌添え、あん肝の奉書巻、焚酢車厘、アスパラガスの塩茹で

【二の重】鮭と酪梨と乾酪の和え物、鯛の龍皮巻き、ふりがけの煎り卵、白魚白梅煮、金柑甘露煮、海老と海苔の真薯、河豚の煮凝り、祝おろしの秘味、合鴨土佐酢漬、分葱と共に、黒豆の煮豆、金箔、田作り、胡麻和え柚子風味、海老の生姜煮、甘長唐辛子の焼きびたし、抹茶金団、渋皮栗甘露煮を添えて



注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

株式会社 千賀屋



創業料亭千賀 株式会社千賀屋 創業者 千賀信明

和

千賀屋謹製 迎春おせち料理「天寿千」和風三段重

和の食材を中心に彩りよく盛り付けた、華やかな三段重です



4~5人前 三段重60品

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776298

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

製造愛知。

【一の重】餅牛蒡、梅真丈、鯛小倉煮、くるみ煮、渋皮付き栗金団、鳥賊黄金焼、紅白祝袋、白花生、田作り、ロブスター、鶏松風、手毬餅まんじゅう、たら旨煮、錦玉子、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白なます、紅白錦糸巻、数の子籠甲漬、あかね真丈、さごしの昆布ダ

【二の重】紫芋金団、豚角煮、白身魚のエスカパッシュ、ごまざつま、紅白結ひ餅、はかた地どりのテリーヌ、鯖西京焼、赤魚南蛮漬、海老マリネ、焼き帆立、ローズサーモン、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、鳥賊松笠白焼、金柑甘露煮、あかにし貝旨煮、魚の子旨煮

【三の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、新緑ふくさ、湯葉旨煮、ばい貝旨煮、若桃甘露煮、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、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、ままかり酢漬、柚子風味、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

和

千賀屋謹製 迎春おせち料理「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

3~4人前 三段重41品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776302

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

製造愛知。

【一の重】鯛小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、田作り、祝い海老、数の子籠甲漬、梅かんざし

【二の重】くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬、柚子風味、ごまざつま、紅白結ひ餅、焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮

【三の重】湯葉旨煮、鳥賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、錦玉子

和

千賀屋謹製 迎春おせち料理「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 三段重33品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776310

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

製造福岡。

【一の重】鯛小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、白花生、田作り、祝い海老、数の子籠甲漬、梅かんざし

【二の重】くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬、柚子風味、ごまざつま、紅白結ひ餅、焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮

【三の重】湯葉旨煮、鳥賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、錦玉子

和

千賀屋謹製 迎春おせち料理「舞千」和風二折

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



同じ内容の2個セットです

2人前 二折(26品×2) 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776280

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

製造福岡。

〈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。

お届け先を別途指定する場合は24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】

洋 三代目たいめいけん 監修 洋風おせち二段重

三代目たいめいけん監修の洋風おせち

【一の重】鶏肉とケーパーのゼリー寄せ、豚肉とバセリのゼリー寄せ、ハーブクリームチーズ、鮪のマリネ、ポイルスナップエンドウ、紅ズワイガニのフランマンジエ、黒毛和牛演進みローストビーフ、平さやインゲンのオリブ焼、チキンガランティナーチーズ焼、鶏肉と茸のテリーヌ、豚肉と鶏肝のパテ、アプリコットの白ワイン煮、エンガーディナー(洋菓子)、豚肉のロースト、コールスロー、人参のマリネ、ヤングコーンのピクルス、紫キャベツのマリネ、砂肝のコンフィ、モッツアレラチーズのオイル漬、山芋のムースアワビコンソメジュレ、タコのラヴィゴットソース、白いんげん豆のトマト煮

【二の重】牛豚肉の赤ワインソース、ブラム赤ワイン煮、ポークリエット、アーモンド添え、ブロッコリーのパイコン煮、ベーコンとホウレン草のフリッタータ、スペアリブの香味焼、合鴨のバストラミ、鶏肉のコンフィ、ガーリックオイル、セミドライトマト、白イチジクのテリーヌ、ポローニャハムのゼリー寄せ、カブのピクルス、テンドーロインステーキ(グラスフェッド)、牛肉とパプリカのマリネ、蒸し鶏のハニーマスタード

(甘味料・カンゾウ、発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

3人前 冷凍 全国届 二段重38品 12/30

申込番号 776328

三代目たいめいけん監修 洋風おせち二段重

本体 21,000円(税込22,680円)

■お重サイズ(mm) : 196×290×50×2段 製造東京。



注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで



中華 中華おせち一段重

高級広東料理の銘店がお届けする豪華中華おせち

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、蒸し鶏のパンパンジーソース、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、クルミの船炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜、クコの実添え

(増粘剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ、ステビア抽出物使用。)

2~3人前 冷凍 全国届 一段重13品 12/30

申込番号 776352

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 製造群馬。



注文締切▼12月6日(金)まで

洋 洋風おせち一段重

老舗洋食店が手掛けるこだわりの洋風おせち



2~3人前 冷凍 全国届 一段重15品 12/30

申込番号 776344

五島軒 洋風おせち一段重

本体 13,000円(税込14,040円)

■お重サイズ(mm) : 261×199×50 製造群馬。



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煮、りんごきんとん、シナモン風味、スパイスグリルチキン、インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ミートコープのラタトゥイユソース添え、椎茸入りビーフシチュー、テリーヌドカンパニュ、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、オリブのマリネ、鴨のスマーク

(増粘剤・カラギナン、発色剤・硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム使用。)

和 京都「洙楽庵」おせち

キッコーマン減塩醤油を使用し素材の味、風味にこだわったおせち

3人前 三段重33品 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776336

京都「洙楽庵」おせち

本体 14,500円(税込15,660円)

■お重サイズ(mm) : 173×173×48×3段 製造京都。



【一の重】減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(ごま入)、金柑甘露煮、伊達巻、減塩ひと口昆布巻、いか松笠白焼、減塩帆立煮、鶏だんご、減塩海老の旨煮、減塩数の子

【二の重】ローストビーフ、酢だこ、減塩田作り、金柑甘露煮、黒豆煮、梅麩、紅白なます、鱈いくら醤油漬、減塩ゆば山椒煮、若桃甘露煮、きんとん、淡皮栗、減塩鮎の旨煮

【三の重】減塩五目きんちゃく、きぬさや、減塩梅人参、減塩筍煮、減塩がんもどき煮、減塩寿高野豆腐、さつまいも甘露煮、よもぎ麩、減塩牛蒡煮、ねじりこんにやく、減塩椎茸煮

(甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア抽出物使用。)

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

(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

11/22(金)まで

店舗・インターネット
11/24(日)まで

キャンセルについて

12月9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.23をご覧ください。

注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

銀座ローマイヤ



洋

銀座ローマイヤ オードブル

洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで彩りよく盛り付けたオードブル

4人前

冷凍

全国届

一段重23品

12/30

申込番号 776417

ローマイヤ

銀座ローマイヤ オードブル

本体 8,000円(税込8,640円)

モルタデラソーゼ、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、生ハム(ロース)、スタッフドオリーブ、ピテットライプオリーブ、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、とうもろこしと野菜のマリネ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、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、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、キャロットラペ、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。)

■お重サイズ(mm) : 214×316×48

製造静岡・岩手。

洋

銀座ローマイヤ オードブル二段重

年末年始に集う食卓を華やかに彩るオードブル

【一の重】野菜とベーコンのケーキサレ、モルタデラソーゼ、パテドカンパニョ、鶏肉と人参のテリーヌ、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、スタッフドオリーブ、鶏肉のアヒージョ レモンマヨソース添え、生ハム(ロース)、キューブチーズ、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、イカのタブレード、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、きのこと野菜のマリネ、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、カンパニョ、白身魚のブランドード、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、ミートローフパジル&チーズ、ヴァイスヴルスト、厚切りピザシンケン(グリーンペーパー入り)、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



4人前

冷凍

全国届

二段重42品

12/30

木箱

申込番号 776409

ローマイヤ

銀座ローマイヤ オードブル二段重

本体 18,500円(税込19,980円)

(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。)

■お重サイズ(mm) : 215×316×42×2段

製造岩手・東京。



和洋中

北のシェフ 匠

新年の集まりにふさわしい、
和洋中の三世代向け大容量おせち

和洋中

北のシェフ 彩

和洋中しっかりと楽しめるコンパクトおせち

2~3人前

冷凍

全国届

三段重40品

12/30

申込番号 776395

木箱

北のシェフ 彩

本体 12,925円(税込13,959円)

【一の重】伊達巻、銀鮭柚焼、枝豆チーズ揚げ、なますイクラ添え、ほうれん草高野煮、湯葉含め煮、有頭海老、数の子醤油漬、田舎漬、北海道産黒豆煮、紅白かまぼこ、椎茸旨煮、梅麩含め煮、栗きんとん
【二の重】ポークリエット フランボワーズ風味、白身魚のマングーソース オレンジ添え、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、鱈マスタード、オニオンマスタード風味、ドライトマト赤ワイン煮、トラウトサーモン 薔薇仕立て、オニオンピクルス、牛肉しぐれ煮 赤ワイン風味、レッドキャベツピクルス、チキンアジアフルティ、鯉のエスカベッシュ、ローストビーフ
【三の重】とびっこ翡翠蒸し、豚耳辛し和え、広東風又焼、黒酢豚、玉葱マリネ、トラウトサーモン野菜巻、ビーカンナツ船炊き、海老チリソース煮、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスターソース煮、蒸し鶏の葱ソース和え、かに爪玄米揚げ プロッコリー添え、くらげの和え物
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・カンゾウ抽出物使用。)

■お重サイズ(mm) : 150×150×50×3段

製造北海道。

木箱

4~5人前

三段重62品

冷凍

全国届

12/30

申込番号 776387

北のシェフ 匠

本体 27,480円(税込29,678円)

■お重サイズ(mm) : 240×240×50×3段

製造北海道。



【一の重】紅白市松かまぼこ、ほうれん草高野煮、枝豆チーズ揚げ、銀鮭柚焼、有頭海老、田つくり、梅型いか、豚肉煮の笹包み、伊達巻、和風魚介フリカッセ、鱈昆布巻、牛蒡田舎煮、若桃甘露煮、丸金柑、栗きんとん、北海道産黒豆煮(金箔)、田舎漬、数の子醤油漬、椎茸旨煮、湯葉含め煮、梅麩含め煮、なますイクラ添え、北海道産鯉の旨煮と昆布の和え物、干支さつまい
【二の重】ペリーのケーキ、白身魚のマングーソース オレンジ添え、鱈マスタード、オニオンマスタード風味、ローストビーフ、小海老のポビエット、人参のラベ、牛蒡赤ワイン煮、ドライトマト赤ワイン煮、ブルー、魚介のパイ包み焼、キドニービーンズ、ポークリエット フランボワーズ風味、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、牛肉しぐれ煮 赤ワイン風味、レッドキャベツピクルス、鯉のエスカベッシュ、ポークのカボナータ添え、北海道産ツブの香草バター、トラウトサーモン 薔薇仕立て、オニオンピクルス、チキンアジアフルティ
【三の重】とびっこ翡翠蒸し、くらげの和え物、蒸し鶏の葱ソース和え、かに爪玄米揚げ プロッコリー添え、豚肉カレー風味揚げ、くるみ船炊き、鮑オイスター煮 海藻添え、海老チリソース煮、豚耳辛し和え、広東風又焼、黒酢豚 プロッコリー添え、コウフの香り煮、北海道産ツブのオイスターソース煮、北海道産帆立の旨煮、玉葱マリネ、トラウトサーモン野菜巻
(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。)

洋中

北のシェフ 肉料理オードブル

こだわりの肉料理を詰め込み、晴れの日を彩る

洋中

北のシェフ 海鮮料理オードブル

こだわりの海鮮料理を詰め込み、晴れの日を彩る



黒酢豚、牛肉オイスターソース煮、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、チキンアジアフルティ、レッドキャベツピクルス、エゾ鹿肉のモルタデラ風、ポークのカボナータ添え、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフソースつき、カジョス、スペイン産イペリコ豚入りパテ、ポークリエットフランボワーズ風味
(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、甘味料・ステビア抽出物使用。)

3~4人前

冷凍

全国届

一段重14品

12/30

申込番号 776379

北のシェフ 肉料理オードブル

本体 11,555円(税込12,479円)

■お重サイズ(mm) : 185×271×75

製造北海道。



海老チリソース煮、海老マヨ風味プロッコリー添え、和風魚介フリカッセ、ミックスビーンズ、サーモンほうれん草のクルビヤックパイ包み、鱈マスタード、かに爪玄米揚げ、ビーカンナツ船炊き、鮑オイスター煮 海藻添え、若桃甘露煮、北海道産ツブのオイスターソース煮、トラウトサーモン 薔薇仕立て、ケッパー添え、蛸バジル風味イクラ添え、北海道産帆立の旨煮

3~4人前

冷凍

全国届

一段重14品

12/30

申込番号 776361

北のシェフ 海鮮料理オードブル

本体 11,555円(税込12,479円)

■お重サイズ(mm) : 185×271×75

製造北海道。

〈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。

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

銀座ローマイヤ

洋 銀座ローマイヤ 洋風おせち三段重

年末年始の食卓を華やかに飾る 彩りの良い洋風おせち

【一の重】チキンガランテントリュフ風味 キャロットマリネ添え、帆立のオレンジマリネ バルサミコ風味、花豆のブランデー煮 金粉飾り、ロブスターのテルミドール、イカとトマトのバジルマリネ、厚切りローストビーフ、紅鮭のスマーク オレンジ添え
 【二の重】鶏肉のアーヒージョ バジルソース添え、和牛ローストビーフ、牛肉のブランケットカボチャビュレ きのこのソテー添え、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、白身魚と海老のフィヤベース風、あわび(グリーンリップ)のコンフィ、イペリコ豚ローストポーク、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
 【三の重】氷感熟成豚使用 ロースハム(国産)、彩り野菜のミックスピクルス、ホルベッティーニ トリュフ入りエッグポテト、フォアグラチーズムース フランボワーズジュレ、有頭海老の野菜ピジョン仕立て、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 & ドライマト添え、つぶ貝とあさりのバジル風味 トマトジュレ、洋風栗きんとん



コープデリバイヤーおすすめ

特筆すべきは2種のローストビーフ。ひとつは厚切りなのにやわらかく、噛み締めるごとに肉の旨みを堪能できます。もうひとつは和牛ローストビーフのスライスで、しっとりとした舌触りが楽しめます。その他あわびや栗きんとんもアレンジが光る洋風仕立て。ぜひご賞味いただきたいです。



5人前 冷蔵 1都7県届 12/31 木箱 三段重25品

申込番号 **776442** ローマイヤ

銀座ローマイヤ 洋風おせち三段重 本体 **30,000円** (税込 **32,400円**)

■お重サイズ(mm) : 252×252×47×3段 ©2025年1月2日 製造栃木。

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

洋 銀座ローマイヤ 洋風おせち一段重

4人前 冷蔵 1都7県届 12/31 木箱 一段重12品

申込番号 **776450** ローマイヤ

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 ©2025年1月2日 製造栃木。

紅鮭のスマーク オレンジ添え、花豆のブランデー煮 金粉飾り、帆立のオレンジマリネ バルサミコ風味、洋風栗きんとん、ローストビーフ、チキンガランテントリュフ風味 キャロットマリネ添え、つぶ貝とあさりのバジル風味 トマトジュレ、有頭海老の野菜ピジョン仕立て、鶏肉のコンフィとカボナータ、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、氷感熟成豚使用 ロースハム(国産)、牛肉のブランケットカボチャビュレ きのこのソテー添え、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。)

和洋 日本料理「てら岡」 祝彩と「米沢牛黄木」米沢牛すき焼き

おせちと米沢牛すき焼きを楽しむ 贅沢セットです

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 三段重56品

申込番号 **776433**

日本料理「てら岡」 祝彩と「米沢牛黄木」米沢牛すき焼き 本体 **21,800円** (税込 **23,544円**)

■お重サイズ(mm) : 251×251×50×3段 製造大阪。



【一の重】合鴨スマーク、にしん燻魔焼、糸昆布煎炸き、鱈子昆布、くるみ甘露煮、ブロッコリー(コンソメ風味)、ロブスター、紅大福、白大福、きんとん、渋皮栗甘露煮、にしん昆布巻、田作り煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、いかの柚子和え、かぶら甘酢漬、蟹風味蒲鉾、たつきごぼう、紅蒲鉾、白蒲鉾、黒豆煮
 【二の重】若布煮、真鯛燻魔焼、ごま鮎入り巻、若鶏鳴門巻、ドライトマト(赤ワイン風味)、若桃甘露煮、伊達巻、有頭海老、焼き湯葉巻、大学芋、海老つみれ、紅白なます、いくら、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、帆立生姜和え
 【三の重】ロールケーキ(宇治抹茶)、ロールケーキ(チョコバナナ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、鶏つくね串、魚卵のサラダ、鳴門金時芋レモン煮、若鶏明太ロール、くるみ甘露煮、北海道紅鮭の燻製、ライプオリブ、桜島どりマリネチキン、牛タン入ソーセージ、レモンシロップ漬、ポロニアソーセージ、ブロッコリー(コンソメ風味)、海鮮サラダ、キャロットラペ、生ハム、ハンバーグ、ミックスマリネ
 【別添】米沢牛すき焼き用(肩・モモ・バラ)合計400g (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・ソルビン酸カリウム、発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

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



山本基晴 料理長



2~3人前 冷凍 全国届 12/30 三段重50品

申込番号 **776425** ノムラフーズ

京都鴨川畔 佐々木 本体 **13,500円** (税込 **14,580円**)

■お重サイズ(mm) : 142×207×46×3段 製造京都。

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、栗甘露煮、茶福豆、白花生、伊達巻、まぐろの角煮、笹団子、いか黄金焼、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、梅羊羹松葉串、手まり麩
 【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、中華くらげ、たつきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生煎、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、鯉くるみ、田作り、あんず梅酢漬
 【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、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰯でまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、菊煮、梅甘露煮、黒豆がんも含め煮、だし巻、松鮓、梅型人参、紅白松葉串 (甘味料・ステビア抽出物使用。)

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召上がりください。

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(土)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。

共通

注文締切

12/6(金)まで

店舗・インターネット 12/8(日)まで

キャンセルについて 12月9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.23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▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13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

丁寧な仕事を感じられるおせちです。お重の画像をよくご覧になっていただきたいのですが、こまごまとした巻き物など手のかかるお料理を含め、彩りも美しくぎっしりと詰められています。お味も、料亭らしい上品な味付けで大変おすすめです。



コープデリ 相澤バイヤー

和洋 京・料亭わらびの里 和洋料亭おせち四段重

京都の料亭が贈るこだわり食材を使った和洋四段重です



- 【一の重】鮓旨煮、海老鮓煮、タラバ蟹酢漬、ズワイ蟹酢和え、竜皮巻、数の子松前漬、伊達巻、田作り照煮、市松チーズ南瓜ムース包み、ドライフルーツフロマージュ、ドライマトワイン煮、手毬餅
- 【二の重】鯉味噌焼、鯛焼、鮭焼、栗きんとん、福豆葡萄煮(金箔)、帆立貝旨煮、手毬餅、一口焼き湯葉、穂付菊土佐煮、六方ざつま芋、椎茸旨煮、胡枝子煮、梅金時人参、絹さや
- 【三の重】寿厚焼き玉子、鯛島菜、柚子かぶら、鱈焼、海老とアスパラのテリーヌ、棒鱈旨煮、チキンハーモニ、焼蟹酢漬、くらげ酢、パプリカミートローフ、合鴨コース、祝い数の子、葉付金柑甘露煮、手毬餅
- 【四の重】いくら(金箔)、りんごと豆腐のバイ包み、笹よもぎ餅、合鴨三色巻、ローストビーフ、ロースハム、チキンマリネ、サーモンマリネ、紅白錦糸巻、穴子八幡巻、紅白なます、紅鮭昆布巻、手毬餅

5人前 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776476 京・料亭わらびの里

和洋料亭おせち 四段重 本体 39,800円(税込42,984円)

■お重サイズ(mm) : 188×188×55×4段 ©2025年1月1日 製造京都。



和 京・料亭わらびの里 和風料亭おせち三段重

京都の料亭が贈る品数豊富な三段重です

3~4人前 冷蔵 1都7県届 表紙掲載品 12/31

申込番号 776093 京・料亭わらびの里

和風料亭おせち三段重 本体 24,000円(税込25,920円)

■お重サイズ(mm) : 189×189×54×3段 ©2025年1月1日 製造京都。

- 【一の重】海老鮓煮、鮓旨煮、鮭焼、棒鱈旨煮、博多焼チーズ、彩り砵巻、切干し柚子、葉付金柑甘露煮、栗きんとん、焼蟹酢漬、ズワイ蟹酢和え、豚角煮、穴子八幡巻
- 【二の重】鱈焼、福豆葡萄煮(金箔)、チキンマリネ、いくら、田作り照煮、北欧サラダ、とび子、帆立貝旨煮、黄金鳥賊、寿高野豆腐、六方ざつま芋、一口焼き湯葉、穂付菊土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、胡枝子煮、梅金時人参、葉付金柑甘露煮
- 【三の重】祝い数の子、帆立貝旨煮、笹よもぎ餅、御所吉子、一口にしん昆布巻、花巻蒲鉾、紅白錦糸巻、くらげ酢、こはだ栗漬、合鴨コース、サーモンマリネ、柚子かぶら、金粉羊羹、クリームチーズ南瓜寄せ、ドライマトワイン煮、紅白蒲鉾

和 京・料亭わらびの里 和風料亭おせち

京都の料亭らしく彩り良く上品な味付けの三段重です

【一の重】海老鮓煮、合鴨コース、いくら(金箔)、鮭焼、鯛焼、鯛焼、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】ざつまロールパイ、田作り照煮、栗きんとん、紅鮭焼、柚子かぶら、鯛島菜、切干し柚子、豚角煮、一口焼き湯葉、三色信田巻、穂付菊土佐煮、海老沢煮、椎茸旨煮、絹さや、梅金時人参、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮

【三の重】笹よもぎ餅、北欧サラダ、とび子、ロースハム、松前漬、祝い数の子、福豆葡萄煮(金箔)、焼蟹酢漬、くらげ酢、ままかり柚子酢漬、棒鱈旨煮、胡桃甘露煮、チーズオードブル、海老とアスパラのテリーヌ、葉付金柑甘露煮

(発色剤・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人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776484 京・料亭わらびの里

和風料亭おせち 本体 17,500円(税込18,900円)

■お重サイズ(mm) : 165×165×55×3段 製造京都。

和 和暖お煮しめおせち三段重

京都老舗料亭の技が光る、「お煮しめ重」が新しい和風おせち

【一の重】黒豆、梅型人参、鯉くるみ、松風焼、伊達巻、金時人参入り生酢、いくら露油漬、お祝い海老、数の子露油漬、一口昆布巻、小鮎のし奉書、笹団子、いか黄金焼

【二の重】たたきごぼう、穴子八幡巻、栗きんとん、鱈旨煮、鶏山椒焼、合鴨コース、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、鱈西京焼、金柑甘露煮、若柑甘露煮

【三の重】高野豆腐の含め煮、鶏五目巾着煮、ごぼう煮、味付こんにゃく、六角里芋煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、手まり麩、きぬさや、梅型人参、たご照焼(甘味料・ステビア、発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

3~4人前 冷凍 全国届 12/30

申込番号 776468 たん熊北店

和暖お煮しめおせち三段重 本体 21,000円(税込22,680円)

■お重サイズ(mm) : 141×207×51×3段 製造京都。

〈冷凍おせち共通〉※解凍後はお早めにお召し上がりください。

注文の確認方法について

ご注文翌週に、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24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フレンズの利用登録が必要になります。



京菜味のむら



坂ノ上茂樹 料理長

和 京菜味のむら 小町

色とりどりの祝い料理を33品目詰め合わせました

- 【一の重】鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、笹団子、いか黄金焼、あわび旨煮
- 【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、だし巻、赤魚西京焼、数の子醤油漬、若桃甘露煮、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串
- 【三の重】高野豆腐の含め煮、餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根こんにゃく、筍煮、ごぼう煮、枝豆入り信田巻、松麩、梅型人参

2~3人前 冷凍 全国届 12/30
 三段重33品

申込番号 776492 ノムラフーズ

京菜味のむら 小町

本体 10,000円 (税込10,800円)

■お重サイズ(mm) : 182×158×43×3段 製造京都。



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

- 【一の重】網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、金時人参入り生酢、鰻皮巻、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、鯛西京焼、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、梅餅蓮根の芽、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、あんごうの南蛮漬、スモークサーモントラウト、黒豆、紅鰻羊羹、白鰻羊羹、数の子醤油漬、豚角煮、帆立ひもの柚子和え、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、寿高野含め煮、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、蟹爪袖庵焼、あわび姿煮、梅型人参、手まり麩、松麩
- (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・亜硝酸ナトリウム使用。)

5~6人前 冷凍 全国届 12/30
 四段重52品

申込番号 776514 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) : 211×211×50×4段 製造京都。

和 京菜味のむら 京小箱

可愛らしい小箱2段重を2セットのおせちです



同じお重の2個セットです

2人前 冷凍 全国届 12/30
 二段重30品×2

申込番号 776506 ノムラフーズ

京菜味のむら 京小箱

本体 9,800円 (税込10,584円)

■お重サイズ(mm) : 117×117×39×2段×2 製造京都。

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



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×2

申込番号 776522 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 製造京都。

- 金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、いか黄金焼、伊達巻、紅白蒲鉾、黒鰻コーストボーク、穴子八幡巻、鮭昆布なると巻、田作り、栗甘露煮、赤魚西京焼、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、鶏肉の菜の花巻、だし巻、数の子醤油漬、笹団子、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、筍煮、焼き湯葉煮、味付蓮根、ごぼう煮、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり麩、松麩、梅型人参、金柑甘露煮
- (増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、発色剤・硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム使用。)

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召上がりください。

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(土)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。

注文締切

12/6(金)まで

店舗・インターネット

12/8(日)まで

キャンセルについて

12月9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.23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▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組立専用注文書

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み合わせ

- 【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】フルーツフロマージュのテリーヌ、アンスのコンポート、ラタトゥイユ、カニとトリュフのバイ包み焼き、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添え、海老の白ワイン蒸し、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、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、プロッコリーのフイオン煮、グリーンオリーブのハーブオイル漬け
- 【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、ジャンボンラン、蒸し鶏のハニーマスタード、ミートボールデミグラスソース、ローストビーフ赤ワイン漬、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 776531

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

製造東京

生協 オリジナル



松田和明 総料理長

花蝶 kacyo

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ー向け和洋特大おせち



京都現代の名工 神田正幸

(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、ステビア末、保存料・ソルビン酸カリウム、発色剤・硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウム、着色料・ラック色素使用。)

5~6人前 木箱 四段重70品

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776549

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

製造宮城

- 【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、酢たこスライス、いかと青菜の辛子和え、伊達巻、くず餅風紫芋、くず餅風抹茶、有頭海老、にしん甘酢漬、合鴨ローストスモーク、てまり餅、一口にしん昆布巻、たたきごぼう、活アワビ旨煮、ポイル昆布
- 【二の重】かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、白花生、クランベリーとくるみの船炊き、さつま芋きんとん、栗甘露煮、いわし田作り、葉付金柑、チキン三色巻、杏子甘露煮、スモークサーモンラウト、花形人参旨煮、ぶり西京焼き、釜揚げわかめ、かに爪肉、菜の花松前、味付数の子、厚切り筍煮、人参旨煮、椎茸香煮、きぬさや、えびと枝豆のしんじょ、寿高野煮
- 【三の重】メロンロールケーキ、ポイルプロッコリー、ハンバーグ(デミグラスソース)、蒸し鶏と野菜のトマトソース和え、スライスブラックオリーブ、黒仕込みローストビーフ、パルオニオン、豆とプロッコリーのサラダ、エビチリ、厚巻玉子ウインナー、ティラミスチョコ、かに甲羅グラタン、ミニッツチーズサブ
- 【四の重】三元豚ロースパストラミ、かぼちゃサラダ、はい貝旨煮、珈琲煮豆、キャロットラペ、コルニッションピクルス、鮭燻焼、ポイルロブスター、イタリアンソーセージライス、ドライトマトワイン煮、柚子かぶら漬、紅あずま甘露煮、若桃コンポート、黒糖ローストポーク、わらび餅、きなこ、わらび餅風抹茶

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 三段重37品

冷凍 全国届 12/30

申込番号 776573

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

製造神奈川

- 【一の重】金時人参入りなます、味付いくら、わかさぎの胡麻和え、鳴門金時芋きんとん、栗の渋皮煮、紅白かまぼこ、花型お豆腐しんじょ、ねじりこんにやく煮、寿高野豆腐煮、お祝い海老、伊達巻、味付きぬさや、黒豆煮、梅型生熟、数の子と松前漬
 - 【二の重】チーズデザート マンゴーソース、真鯛のカルパッチョ風、パジルチーズミート トマトソース添え、スパシーミックスピーンズ、黒糖ローストポーク、牛肉の赤ワイン煮込み、プロッコリーのコンソメ煮、エビとアスパラのテリーヌ、ドライトマト赤ワイン煮、銀鮭スモークサーモン オリーブ添え、オニオンマリネ、プリオッシュド・コシヨ
 - 【三の重】殻ごと全部食べられるエビチリ、菜の花のナムル、あい鴨ローストスモーク、プロッコリーのコンソメ煮、チキンロール、桃の花餅、若桃甘露煮、クルミの船炊き、黒酢酢豚、しいたけの中華煮、中華くらげ
- (甘味料・ステビア、カンゾウ、安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K使用。)

カネハツ

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

2~3人前 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776557 カネハツ

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 @2025年1月2日

製造愛知・熊本

- 【一の重】紅白かまぼこ、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、たらこ煮、若桃甘露煮、有頭海老、伊達巻、くるみ砂糖がけ、金ごま田作り、味付数の子、紅白生餅
 - 【二の重】長崎県産ぶりの照焼、笹よもぎ餅、いか黄金、たご照焼き、寿高野煮、厚焼玉子、流星くらげ、花餅、味付いくら、あい鴨スモーク、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、たけのこ煮、にしん入り昆布巻、たたき牛蒡、花形人参、こんにやく煮、手まり湯葉
- (発色剤・亜硝酸Na使用。)

和

彩鶴 三段重

丹精込めて作り上げたカネハツの三段重

4人前 冷蔵 1都7県届 12/31

申込番号 776565 カネハツ

彩鶴 三段重 本体 17,000円(税込18,360円)

■お重サイズ(mm) : 185×185×53×3段 @2025年1月2日

製造愛知・熊本

- 【一の重】紅白かまぼこ、紅白生餅、伊達巻、丹波産黒豆、有頭海老、たらこ煮、なると金時栗きんとん、金ごま田作り、笹よもぎ餅、くるみ砂糖がけ
 - 【二の重】あい鴨スモーク、厚焼玉子、流星くらげ、若桃甘露煮、たたき牛蒡、花餅、こんにやく煮、味付いくら、豚角煮、たご照焼き、にしん入り昆布巻、寿高野煮、たけのこ煮
 - 【三の重】味付数の子、鹿児島県産黒豚の肉団子、さつま芋旨煮、手まり湯葉、長崎県産ぶりの照焼、いか黄金、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参
- (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。

共通

ご注文のキャンセル・変更は 12月6日(金)までの商品は 12月9日(月)12:00まで 宅配注文締切 12月13日(金)までの商品は 12月16日(月)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。

お届け先を別途指定する場合は24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



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。



和洋 おせち三段重

ホテル椿山荘東京の豪華和洋折衷おせち

【一の重】手まり餅、にしん燗、庵焼、キングサーモン西京焼、田作り煮、にしん笹巻、若鶏の旨煮、胡桃松風トリュフ風味、ローストビーフ、伊達巻、焼ホタテ、笹餅、蟹ふくさ焼、合鴨バストラミ、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、古子煮、紅白なます、いくら、筑波巻、プロッコリーコンソメ風味、どんご椎茸煮
 【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、若桃甘露煮、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、甘味料・カンゾウ、発色剤・亜硝酸ナトリウム使用。)

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 木箱
 三段重41品
 申込番号 776612 ホテル椿山荘東京
 和洋おせち三段重 本体 26,000円 (税込28,080円)
 ■お重サイズ(mm) : 181×181×45×3段 製造神奈川。



横浜ロイヤルパークホテル

和洋中 おせち 三段重

ご家族三世帯で楽しめるホテルならではの和洋中三段重

3~4人前 冷凍 全国届 12/30
 三段重34品
 申込番号 776603 横浜ロイヤルパークホテル
 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 製造神奈川。

プリンスホテル

和洋中 おせち 三段重

日本屈指のホテルが監修する豪華和洋中おせち

3~4人前 冷凍 全国届 12/30
 三段重34品
 申込番号 776620 プリンスホテル
 和洋中おせち三段重
 本体 25,000円 (税込27,000円)
 ■お重サイズ(mm) : 171×171×50×3段 製造神奈川。

ホテルニューオータニ

和洋中 おせち 三段重

「ホテルニューオータニ」王道のおせちをご堪能ください

3~4人前 冷凍 全国届 12/30
 三段重43品
 申込番号 776582 HRT ニューオータニ
 「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) : 196×196×53×3段 製造大阪。

リーガロイヤルホテル

和洋中 おせち 三段重

大阪の迎賓館と称される高質ホテル監修の豪華和洋中おせち

3~4人前 冷凍 全国届 12/30 木箱
 三段重34品
 申込番号 776590 リーガロイヤルホテル
 和洋中おせち三段重
 本体 19,800円 (税込21,384円)
 ■お重サイズ(mm) : 181×181×45×3段 製造神奈川。

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召上がりください。

注文
締切

12/13(金)まで

店舗・インターネット

12/13(金)まで

キャンセルに
ついて

12月16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.23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▼11月8日(金)まで

銘々重

同じお重の2~3個セットです

和洋

「膳人~かしはびと~」 おもてなし重 1段×2

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

2人前 冷凍 全国届
一段23品×2重 12/30

申込
番号 776671 三久食品

「膳人~かしはびと~」
おもてなし重 1段×2

本体 12,000円(税込12,960円)

■お重サイズ(mm):
132×197×52×2段

製造岐阜。



膳人
かしはびと

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
一段33品×3重 12/30

申込
番号 776662 山水亭

和洋おせち料理 希美

本体 12,800円(税込13,824円)

■お重サイズ(mm):175×175×52×3段

製造岐阜。

いか梅酢、小鯛柚庵漬、蛸梅酢、こはだ栗漬、豚角煮、
筍木の芽味噌和え、栗甘露煮、伊達巻、鶏肉香草焼、照
焼帆立、鶏肉三色巻、昆布巻、若桃甘露煮、紫キャベツ
のピクルス、カニの三色テリーヌ、鶏のテリーヌ、焼
筍煮、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、梅
甘煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り、黒豆煮、味付数の子、椎
茸煮、金柑蜜煮、花ごんにゃく、巻巻団子、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、ソルビン酸K、甘味料・ステビ
ア抽出物使用。)

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 冷蔵 1都7県届
一段重24品×3 12/31

申込
番号 776646 玉清

玉手箱

本体 13,500円(税込14,580円)

■お重サイズ(mm):
160×160×30×3段
◎2025年1月2日

製造愛知。



若草チーズ和え、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、合
鴨スモーク、海老の錦ロール、完熟金柑、筑前煮、梅人参、子持ち
わかさぎ昆布巻、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たつくり、伊達巻、
味付け数の子、市松蒲鉾、黒豆、若桃甘露煮、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、たらば風味かまぼ
こ、イカ黄金焼、加賀太鼓、京餅手まり
(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na使用。)

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

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
一段重28品 12/31

申込
番号 776654 玉清

新春オードブル

本体 11,500円(税込12,420円)

■お重サイズ(mm):196×380×62 ◎2025年1月2日

製造愛知。

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、豚ロース肉のざっぱりマリネ、
ロースサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬
け、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、市松蒲鉾、有頭
海老塩焼き、海の幸サラダ、若桃甘露煮、ポークパ
ストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻、
イカのゴロゴロサラダ、サーモンチーズ巻、酢豚、
海老チリソース、中華帆立ひも、京餅手まり
(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、甘味
料・ステビア、カンゾウ使用。)



注文締切▼12月13日(金)まで

洋

洋風オードブル ~きづな~

バラエティー豊かな
洋風オードブル

3人前 冷凍 全国届
一段重26品 12/30

申込
番号 776689 山水亭

洋風オードブル ~きづな~

本体 8,500円(税込9,180円)

■お重サイズ(mm):
200×295×47

製造岐阜。

ホタテと香草のテリーヌ、鶏のテリーヌ、合鴨テリーヌ、野菜入りミートパ
テ、味付ブロック、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、保存料・ソルビン酸K、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。)

中華

中華オードブル

人気の中華食材を
丹精込めて盛り込みました

3~4人前 冷蔵 1都7県届
一段重24品 12/31

申込
番号 776638 玉清

中華オードブル

本体 14,800円(税込15,984円)

■お重サイズ(mm):298×298×59 ◎2025年1月2日

製造愛知。



中華くらげ、ローストポ
ーク、豚角煮、合鴨スモ
ーク、ポークパストラミ、有頭
海老塩焼き、チキン三色巻、
イカ黄金焼、酢豚、合鴨ロ
ースト焼き、にしん奉書巻
き、完熟金柑、京餅手まり、
スモークチキン中華、中華
風のし鶏(八角風味)、串刺
しにしん生姜風味、栗甘露
煮、若桃甘露煮、紅あずま甘
露煮、中華帆立ひも、中華肉
団子、若鶏照り焼き、ゴマ団
子、海老チリソース
(増粘安定剤・カラギナン、
発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、
甘味料・ステビア使用。)

〈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。

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

お届け先を別途指定する場合は24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】

和洋中 **嘉祥**

玉清で人気の厳選食材を盛り込みました

生協
オリジナル

昨年好評

※2023年度売上高より

【一の重】たつくり、焼湯葉巻、ホッキ貝サラダ、タラバ風味かまぼこ、若鶏照り焼き、豚角煮、鶏つくね串、ローズサーモン、若草チーズ和え、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、鮑のうま煮
【二の重】筑前煮、梅人參、蓮根煮、里芋煮、子持ちわかさぎ昆布巻、穂先筍、若桃甘露煮、高野豆腐、にしん春巻巻き、椎茸煮、たたきごぼう、キングサーモン西京焼き、串刺しにしん生姜風味、チキン三色巻き、伊達巻、市松蒲鉾、完熟金柑
【三の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、穀類の甘辛煮、サーモン塩麹漬け、バリバリ松前漬け、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬け

3~4人前

三段重45品

冷蔵 1都7県
12/31

申込番号 776735 玉清

嘉祥 本体 18,500円(税込19,980円)

■お重サイズ(mm) : 210×210×46×3段 ©2025年1月2日 製造愛知。



コープデリバイヤーおすすめ

基本のおせち食材を中心に、人気のメニューを詰めました。丁寧に炊き上げた筑前煮が冷蔵ならではのおすすめポイントです。



コープデリ相澤バイヤー

注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

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

3~4人前

三段重43品

冷蔵 1都7県
12/31

申込番号 776719 玉清

春彩 本体 16,500円(税込17,820円)

■お重サイズ(mm) : 168×257×45×3段 ©2025年1月2日

製造愛知。

【一の重】味付け数の子、金胡麻マグロ甘露煮、黒豆、栗甘露煮、バリバリ松前漬け、にしん大漁漬け、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅人參、キングサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮
【二の重】海老チリソース、中華くらげ、酢豚、穀類の甘辛煮、イカのごろゴロサラダ、中華帆立ひも、若鶏照り焼き、合鴨ローズ照り焼き、中華風のし鶏(八角風味)、若桃甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ゴマ団子
【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、合鴨スモーク、鶏つくね串、海老とプロッコリーのテリーヌ、ウインナーチーズベーコン巻き
(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)

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

三段重41品

冷蔵 1都7県
12/31

申込番号 776701 玉清

万両 本体 16,800円(税込18,144円)

■お重サイズ(mm) : 198×198×65×3段 ©2025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、中華風のし鶏(八角風味)、合鴨スモーク、にしん大漁漬け、若鶏照り焼き、ロフスター、鮑のうま煮、イカのごろゴロサラダ、タラバ風味かまぼこ、たつくり、焼湯葉巻、紅白蒲鉾、京餅手まり
【二の重】筑前煮、梅人參、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、若桃甘露煮、穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ローズ照り焼き、伊達巻、完熟金柑
【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、イカ真砂和え、金胡麻マグロ甘露煮、バリバリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え
(発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

和 **福寿**

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、鮑のうま煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、タラバ風味かまぼこ、にしん大漁漬け、若草チーズ和え、ポークパストラミ、ローストポーク、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、市松蒲鉾、イカ黄金焼、たつくり、チキン三色巻き、京餅手まり、筑前煮、子持ちわかさぎ昆布巻、梅人參、里芋煮、伊達巻、焼湯葉巻、高野豆腐、紅あずま甘露煮
(発色剤・亜硝酸Na使用。)

同じお重の2個セットです

2人前

一段重26品×2

冷蔵 1都7県
12/31

申込番号 776697 玉清

福寿 本体 12,000円(税込12,960円)

■お重サイズ(mm) : 167×257×53×2段 ©2025年1月2日

製造愛知。



和洋中 **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

三段重34品

冷蔵 1都7県
12/31

申込番号 776727 玉清

水仙 本体 12,800円(税込13,824円)

■お重サイズ(mm) : 165×165×53×3段 ©2025年1月2日

製造愛知。

【一の重】イカのごろゴロサラダ、串刺しにしん生姜風味、サーモンチーズ巻、若鶏照り焼き、合鴨ローズ照り焼き、チキン三色巻き、若草チーズ和え、中華風のし鶏(八角風味)、伊達巻、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり
【二の重】筑前煮、梅人參、紅あずま甘露煮、高野豆腐、穂先筍、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、キングサーモン西京焼き、イカ黄金焼、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾
【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、鮑のうま煮、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、カンゾウ使用。)

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召上がりください。

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(土)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。

共通

注文
締切

12/13(金)まで

店舗・インターネット

12/13(金)まで

キャンセルに
ついて

12月16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.23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▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで



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63品目
ボリューム満点のおせちです

【一の重】田作り煮、焼き湯葉巻、はすの芽梅酢、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、真鱈子旨煮、にしん燗焼、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、伊達巻、オクラの浅漬、きんとん、淡皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、白花豆腐

【二の重】ミートローフ、ローストポーク、アンデスポーク、鶏チーズ焼、桜島どりマリネチキン、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、豆乳と野菜の新文、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、焼蒲鉾(チーズ風味)、レーズンレパン、海鮮サラダ、いか酢漬、キャロットラペ、北海道紅鮭の燻製、ライブオリブ、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、紅大福、白大福

【三の重】赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、数の子、合鴨スモーク、チキンロール、ごま船入り巻、彩りなます、小鯛笹漬、金柑、有頭海老、紅白なます、鱈醤油いくら、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(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・亜硝酸ナトリウム使用。)

昨年好評※

※2023年度
売上高より



コープデリバイヤーおすすめ

8寸(一辺約25.8cm)の大きなお重にたっぷり3~4人前のおせちです。お子さんから年配の方まで幅広い年代の方にお楽しみいただけるよう、和洋中をバランスよく詰めました。



コープ德利
相澤バイヤー



この
ボリューム
です

3~4人前 冷凍 全国届 12/30
三段重63品

申込番号 776752

「ぎをんや満文」迎春おせち

本体 15,800円(税込17,064円)

■お重サイズ(mm) : 258×258×51×3段 製造大阪・愛知。

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

和洋中 羽衣

和洋中の海の幸・山の幸を
豪華に盛り込みました

【一の重】ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、豚角煮、豚肉とチーズのテリーヌ、チキン三色巻き、サーモンチーズ巻、海老の錦ロール、ローズサーモン、ぶり照り焼き、串刺しにし貝生姜風味、伊達巻、京餅手まり、有頭海老塩焼き、豚ロース肉のさっぱりマリネ

【二の重】筑前煮、蓮根煮、梅人参、たたきごぼう、穂先筍、椎茸煮、紅あずま甘露煮、子持ちわかさぎ昆布巻、高野豆腐、紅白蒲鉾、たつくり、焼湯葉巻、帆立串照り焼き、鮎のうま煮、若桃甘露煮、味付けいくら、キングサーモン西京焼き、加賀太鼓、にしん奉書巻き、イカ黄金焼

【三の重】にしん大漁漬、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、海鮮マリネ、イカ真砂和え、黒豆、金胡麻マクロ甘露煮、紅白なます、酢だご、穀類の甘辛煮、イカのゴロゴロサラダ、バリバリ松前漬、若草チーズ和え、味付け数の子、海の幸サラダ、サーモン塩麹漬(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア、カンゾウ使用。)



3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31
三段重52品

申込番号 776760

玉清 本体 29,800円(税込32,184円)

■お重サイズ(mm) : 240×240×60×3段 ©2025年1月2日 製造愛知。

利用案内・宅配組合員専用注文書

和洋中 瑞祥

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60品

申込番号 776743

玉清 本体 33,800円(税込36,504円)

瑞祥

■お重サイズ(mm) : 213×213×53×4段 ©2025年1月2日 製造愛知。

【一の重】たつくり、焼湯葉巻、帆立串照り焼き、鯉やわらか煮、チキン三色巻き、豚肉とチーズのテリーヌ、海老の錦ロール、ローズサーモン、穀類の甘辛煮、串刺しにし貝生姜風味、伊達巻、京餅手まり、中華くらげ、にしん奉書巻き、伊達巻、加賀太鼓

【二の重】若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、海の幸サラダ、タラハ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、味付けいくら、鮎のうま煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、京餅手まり、中華くらげ、にしん奉書巻き、伊達巻、加賀太鼓

【三の重】筑前煮、梅人参、穂先筍、蓮根煮、子持ちわかさぎ昆布巻、紅あずま甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、椎茸煮、紅白蒲鉾、若草チーズ和え、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、若桃甘露煮、中華帆立ひも、中華風のし鶏(八角風味)、豚ロース肉のさっぱりマリネ

【四の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、バリバリ松前漬、鮎のうま煮、酢だご、サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬(増粘安定剤・カラギナン、発色剤・亜硝酸Na使用。)

和洋中 宴

ボリュームのある
華やかなおせちです
酒の肴にも



3~4人前 冷蔵 1都7県届 12/31
三段重46品

申込番号 776778

玉清 本体 23,800円(税込25,704円)

宴

■お重サイズ(mm) : 212×212×60×3段 ©2025年1月2日 製造愛知。

【一の重】たつくり、焼湯葉巻、にしん奉書巻き、チキン三色巻き、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、紅白蒲鉾、若桃甘露煮、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、鮎のうま煮

【二の重】筑前煮、梅人参、蓮根煮、穂先筍、子持ちわかさぎ昆布巻、紅あずま甘露煮、たたきごぼう、椎茸煮、高野豆腐、味付けいくら、ぶり照り焼き、串刺しにし貝生姜風味、サーモンチーズ巻、中華風のし鶏(八角風味)、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、京餅手まり

【三の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、バリバリ松前漬、穀類の甘辛煮、サーモン塩麹漬、紅白なます、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬(発色剤・亜硝酸Na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。

16 共通 注文の確認方法について

ご注文翌週に、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。

お届け先を別途指定する場合は24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



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。

17

和洋中 味遊心 親子三代おせち

3世代の親子がお正月を共に祝う
 盛りだくさんの和洋中おせち

【一の重】竹の子め煮、煮だれんこん、煮ごぼろ、椎茸め煮、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花魁煮、くるみ甘露煮、田作り、味付はい貝、栗きんとん、一口にしん昆布巻、紅白かまぼこ、丹波黒ふどう豆、味付数の子、祝えび、伊達巻、はも西京焼、紅白なます、叩きごぼろ、花型大根、鶏肉三色巻

【二の重】フアンボソースマカロニ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、イカのアーヒージョ風、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、若桃甘露煮、チーズ入り焼かまぼこ、蓮根の芽の梅酢和え、中華くらげ、にしん甘酢漬、スモークチキンのマリネ、いくら醤油漬、合鴨スモーク、グリーンオリーブ、パンブキンサラダ

【三の重】いか軟骨マリネ、生ハム、シナモンくるみ、練乳いちごムース、紅はるかのごままぶし、巻ぜんざい、きたの玄米牛のビーフシチュー、浅漬プロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、海老マヨソース、ドロップペッパー、抹茶小豆ムース、イタリアンソーセージ、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、鶏の塩麹焼、あんず白ワイン煮

(発色剤・亜硝酸ナトリウム、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物、増粘安定剤・カラギナン、サイリウムシードガム使用。)

4~5人前 冷蔵 1都7県届
 三段重59品 12/31

申込番号 776786 イニシオフォーエス

味遊心 親子三代おせち

本体 16,650円 (税込17,982円)

■お重サイズ(mm) : 225×225×54×3段
 ◎2025年1月2日 製造埼玉。



注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで



和洋 銀座花蝶 翔 和洋二段重

銀座花蝶 松田総料理長監修の和洋創作おせち



【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、若桃甘露煮、金柑甘露煮、海老の生姜煮、一口昆布巻、味付数の子、栗きんとん、黒豆の煮豆、彩飾り串(生菓予)、梅麩煮

【二の重】チキンロールの蒸し焼、ズッキーニのチーズ焼、タコのマリネ、人参とピーツのサラダ、エンガーディナー(洋菓子)、漬込み和牛のローストビーフ、クリームチーズアンスコンボート添え、塩豚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、プロッコリーのガーリックオイル、カブのピクルス

3人前 冷凍 全国届
 二段重26品 12/30

申込番号 776794

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 製造東京。



注文締切▼12月6日(金)まで

和洋中 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〉

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

【一の重】牛たんちびたん燻、若桃甘露煮、杏子煮、牛たん角煮、牛たんテリーヌ、牛たんスモークたんブレン、牛たん佃煮、牛たん入玉子焼き、おつまみ牛たん、プロッコリーコンソメ風、南蛮味噌

【二の重】黒豆煮、花びら風百合根、松前漬、きんとん、渋皮栗甘露煮、昆布巻、海老の旨煮、くるみ甘露煮、鮎煮、田作り、金柑密煮、伊達巻、味付数の子、鶏の鳴門巻

【三の重】スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、ケッパーベリー、帆立香草焼、合鴨スモーク、ドライトマトワイン煮、ローストビーフ、海老チリ、枝豆ワカメ中華風、筒紅芋甘露煮、ごまだんご、花巻くらげ

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

3~4人前 冷凍 全国届
 三段重37+1品 12/30

申込番号 776816 利久

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 20,000円 (税込21,600円)

■お重サイズ(mm) : 195×195×58×3段 製造新潟。



和洋中 牛たん炭焼利久 和洋中おせち二段重「極」

〈牛たん(極)真空パック付き〉

厚切り牛たん「極」パックや牛たん加工品、その他豪華食材が堪能できます

【一の重】伊達巻、合鴨スモーク、帆立香草焼、牛たんスモークたんブレン、牛たん入玉子焼き、煮豚、紅梅餅、白梅餅、海老の旨煮、イタリマロンのきんとん、寿マロン、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト、味付数の子、黒豆煮

【二の重】オーロラカスタード餅、十勝ハープ牛のローストビーフ、フカヒレ姿煮、牛たんテリーヌ、牛たん角煮、鮎煮、ザーサイ

【別添】牛たん真空パック 極(塩味)
 (発色剤・亜硝酸ナトリウム、増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、保存料・ソルビン酸カリウム使用。)

3~4人前 冷凍 全国届
 二段重22+1品 12/30

申込番号 776808 利久

牛たん炭焼利久 和洋中おせち二段重「極」
 〈牛たん(極)真空パック付き〉

本体 30,000円 (税込32,400円)

■お重サイズ(mm) : 257×197×58×2段 製造新潟。



注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

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(土)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。

17

共通

注文締切

12/13(金)まで

店舗・インターネット

12/13(金)まで

キャンセルについて

12月16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.23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▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

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
人気の和・洋・中 銘店監修によるおせち料理

【一の重】さつま芋きんとん、渋皮栗甘露煮、黒豆煮、生麩(梅)、彩り大根なます、レモンスライス、伊達巻、かまぼこ(白)、かまぼこ(紅)、味付け数の子、ばい貝旨煮、ポイルロブスター、菜の花松前、いくら醤油漬、わらび餅風 きなこ、わらび餅風 抹茶、鮭の佃煮、梅酢レンコンの芽、いわし田作り、えびと枝豆のしんじょ、花形こんにゃく、北海道にんじんの甘露煮、人参旨煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、きぬさや

【二の重】海老と野菜のセビーチェ、三元豚ロースパストラミ、帆立ムニエル、バジルソース、キャロットラペ、カヌレ、ド・ポルドー、吉子白ワイン煮、チキンのハニーマスタード、スタッドオリーブ、スモークサーモントラウト、スライスブラックオリーブ、黒仕込みローストビーフ、クスクスのレモンサラダ、豆とプロッコリーのサラダ、若桃コンポート、蒸し鶏と野菜のトマトソース和え、チキングリーンビーフ、パールオニオン、生ハムマリネ、コルニッションピクルス、イカとタコのマリネ

【三の重】ほぐし蒸鶏、ピリ辛くらげラー油、合鴨ロースモーク、葉付金柑、小松菜のナムル、ザーサイ、九州産小松菜のオイスターあん、活アワビオイスター煮、有頭海老チリソース、肉だんご黒酢あんかけ、くこの実、焼豚、中華くらげ、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、クランベリーとくるみの船炊き、ごまだんご、ドライトマトワイン煮



3~4人前 冷凍 全国届 12/30 木箱
三段重64品

申込番号 776832 福一
神楽坂三店舗監修おせち 本体 18,500円 (税込19,980円)
神楽坂「舞」

■お重サイズ(mm) : 194×254×55×3段 製造宮城。

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

伊達巻 創業70年の焼津市の老舗メーカー品を使用。伝統的な石臼製法でふんわり、しっとりした食感が特徴で甘さ控えめです。

黒仕込みローストビーフ オーストラリア産トップサイドを使用。黒米・黒ごま・黒コショウなどで風味付けをして、表面を直火で炙り香ばしい風味が薫ります。真空調理法で牛肉のうま味を閉じ込めジューシーに仕上げました。

注文締切▼12月6日(金)まで

和 蔵王福膳 和風おせち「吉祥」

食材と製法にこだわり"生おせち"に近い美味しさを実現

【一の重】かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、味付け数の子、黒豆煮、金時豆、伊達巻、ふり西京焼き、梅酢レンコンの芽、ばい貝旨煮、有頭海老、ポイル昆布、かに爪肉、彩り大根なます、レモンスライス、さつま芋きんとん、栗甘露煮、たたきごぼう、一口にしん昆布巻 (増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、ステビア末、発色剤・硝酸ナトリウム、保存料・ソルビン酸カリウム使用。)

【二の重】生ハムマリネ、合鴨ロースモーク、湯葉団子旨煮、紅あずまふくら煮、柚子かぶら甘酢漬、若桃甘露煮、黒仕込みローストビーフ、キャロットラペ、いわし田作り、味付焼立、ごま甘酢、クランベリーとくるみの船炊き、海老と枝豆のしんじょ、蟹とくわいのしんじょ、人参旨煮、椎茸旨煮、きぬさや

【三の重】ほぐし蒸鶏ごまだれ、きのご湯葉和え、花形こんにゃく、きくらげの佃煮、かぼちゃサラダ、蒸し鶏と野菜のトマトソース和え、ポイルロブスター、ふきの煮びたし、ニンジン甘露煮、わらび餅風 抹茶、金胡麻鱈角煮、いかのうに和え、松前数の子、スモークサーモントラウト、豆とプロッコリーのサラダ青じそドレッシング



2~3人前 冷凍 全国届 12/30
三段重50品

申込番号 776824 福一
蔵王福膳 和風おせち「吉祥」 本体 13,900円 (税込15,012円)

■お重サイズ(mm) : 153×203×53×3段 製造宮城。

注文締切▼12月13日(金)まで

和洋 魚河岸海鮮おせち

豊洲市場の魚のプロが選りすぐった贅沢な二段重



2~3人前 冷凍 全国届 12/30
二段重18品

申込番号 776859 丸千代田水産
魚河岸海鮮おせち 本体 15,800円 (税込17,064円)

■お重サイズ(mm) : 147×334×72×2段 製造北海道。

【一の重】にしん昆布巻、ポイルえび、たたきごぼう、牛しぐれ巻包み、マグロ炭火焼き、つぶの塩辛、ローズサーモン、ほたて昆布正油、つぶわさび漬、ほっけなます、生炊きしらす、いくら醤油漬

【二の重】たごやわらか煮、さしみいか黄金、ふく松前漬、ずわいがに甲羅盛、紅ずわいがにおこわ2個、銀鱈煮付け2個

洋 神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル

前菜からメインまでバラエティに楽しめるように詰め合わせました



2~3人前 冷凍 全国届 12/30
二段重21品

申込番号 776841
神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル 本体 8,500円 (税込9,180円)

■お重サイズ(mm) : 167×167×51×2段 製造大阪。

【一の重】ローストビーフ、牛タンソーセージ、若鶏明太ロール、桜島どりマリネチキン、ドライトマト(赤ワイン風味)、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、アンデスポーク、鶏の醤油チーズソース焼、キャロットラペ、ライブオリーブ

【二の重】魚卵のサラダ、合鴨モーク、レモンシロップ漬、サーモンキャロットテリーヌ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海老雲丹クリーム焼、くるみ甘露煮、雪掛けローズサーモン、ハンバーグ、プロッコリー(コンソメ風味)

(増粘安定剤・カラギナン、甘味料・カンゾウ抽出物、保存料・ソルビン酸、発色剤・硝酸ナトリウム使用。)

〈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。

お届け先を別途指定する場合は24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】

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

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。



ビリ辛手羽先
冷やして食べる手羽先の唐揚げです。温めずそのままお召し上がりください。

【一の重】味付数の子、鮭柚庵焼、紅白蒲鉾、若桃甘露煮、鶏肉と根菜の旨辛煮、花ごんにゃく、松竹梅松葉、黒豆金箔のせ、海老艶煮、椎茸煮、焼菊煮、昆布巻、伊達巻、栗きんとん、紅白なます、いくら醤油漬
【二の重】きのこマリネ、さつまいもと豆のハニーマスタード風味、鶏のテリーヌ、合鴨テリーヌ、オリーブシロップ漬、コールスローサラダ、味付ブロッコリー、ショコラケーキ、ドライマト赤ワイン煮、紫キャベツのピクルス、スモークシュリンプ、いかスモークサラダ、キャロットラペ、合鴨スモーク、野菜入りミートパテ
【三の重】豚角煮、ザーサイ、海老チリソース煮、ビリ辛手羽先、山くらげきんぴら、中華くらげ、桃もち、ごまボテト、山くらげ菊花和え、ごまくるみ、ハイ貝旨煮、風味あんず、鶏肉そぼろ中華春雨、黒酢肉だんご

4人前 冷蔵 1都7県届 三段重47品 12/31

申込番号 776867 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 製造2025年1月1日 製造岐阜。



和洋 おせち料理 三千代

親子3世代で楽しめる和洋おせち料理です

【一の重】市松蒲鉾、叩き牛蒡、昆布巻、伊達巻、日の出羊羹、若草月冠羊羹、海老艶煮、金柑蜜煮、味付数の子、菊木の芽味噌和え、帆立ひも松前、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、松竹梅松葉
【二の重】黒豆煮、いか梅酢、こぼだ栗漬、スイーツチーズオレンジ、いかと野菜のマリネ、キウイフルーツムース、いかスモークサラダ、松前漬、鮭柚庵焼、花ごんにゃく赤、花ごんにゃく白、スイートポテト、渋皮栗甘露煮
【三の重】スモークトラウトローズ、スタッドオリーブ、野菜入りミートパテ、焼豚、寿だし巻玉子、キャロットラペ、ドライマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、赤魚マヨネーズ焼、紅白友禅串、椎茸煮、焼菊煮、味付よもぎ麩、豚のテリーヌドカンパーニュ、ショコラテリーヌ、黒酢肉だんご

4人前 冷凍 全国届 三段重44品 12/30

申込番号 776892 山水亭 和洋おせち料理 三千代 本体 16,500円 (税込17,820円)

■お重サイズ(mm) : 212×212×53×3段 製造岐阜。



和風 おせち料理 梅花

コンパクトなサイズの和風2段重です



3人前 冷凍 全国届 二段重26品 12/30

申込番号 776875 山水亭 和風おせち料理 梅花 本体 12,000円 (税込12,960円)

■お重サイズ(mm) : 180×180×53×2段 製造岐阜。

【一の重】伊達巻、昆布巻、紅白蒲鉾、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、椎茸煮、うぐいす豆、焼菊煮、海老艶煮、味付数の子、花ごんにゃく赤、花ごんにゃく白、田作り、寿だし巻玉子、お多福豆
【二の重】赤魚味噌焼、若桃甘露煮、ドライマト赤ワイン煮、帆立ひも松前、鶏肉三色巻、紅白なます、いくら醤油漬、ハイ貝旨煮、栗きんとん、黒豆煮、松竹梅松葉 (保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K使用。)

和洋 おせち料理 春見附

ボリュームのある和洋おせち料理です



4人前 冷凍 全国届 三段重51品 12/30

申込番号 776883 山水亭 和洋おせち料理 春見附 本体 18,500円 (税込19,980円)

■お重サイズ(mm) : 257×196×53×3段 製造岐阜。

【一の重】叩き牛蒡、紅白蒲鉾、梅麩甘煮、味付数の子、なごみ巻(ほうれん草)、なごみ巻(海老)、鮭柚庵焼、小町ゆば、松竹梅松葉、黒豆金箔のせ、昆布巻、伊達巻、紅梅もち、紅白なますいくら、菊木の芽味噌和え、金柑蜜煮、田作り、いか梅酢、甲羅盛り(かに味噌和え)、渋皮栗きんとん
【二の重】帆立ひも魚卵和え、真だら子旨煮、鮎土佐和え、白梅もち、こぼだ栗漬、にしん西京焼、花ごんにゃく赤、花ごんにゃく白、里芋松葉串、海老艶煮、鶏肉三色巻、椎茸煮、味付よもぎ麩、焼菊煮、紅梅もち、梅麩甘煮、帆立ひも松前
【三の重】コールスローサラダ、日の出羊羹、若草月冠羊羹、合鴨スモーク、いかと野菜のマリネ、スモークトラウトサーモン、スモークシュリンプ、イタリアンソーセージ、スイーツチーズオレンジ、白身魚の香草焼、若桃甘露煮、ドライマト赤ワイン煮、いかスモークサラダ、合鴨テリーヌ、豚のテリーヌ、野菜入りミートパテ (保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物使用。)

(冷凍おせち共通) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

注文
締切

12/13(金)まで

店舗・インターネット

12/13(金)まで

キャンセルに
ついて

12月16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.23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▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

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

生協

オリジナル

2~3人前
二段重26品

冷蔵

1都7県届
12/31

申込番号 776913 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 ©2025年1月1日 製造岐阜。



【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、味噌数の子、昆布巻、にしん西京焼
【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)、ドライマト赤ワイン煮、金柑蜜煮、笹巻団子、赤魚味噌焼、焼筋煮、椎茸煮、花ごんにやく赤、花ごんにやく白、豚角煮、小鯛焼、紅白なます、鶏肉と根菜の旨辛煮

和

築地 竹若 和風3段重

海鮮を中心に盛り込み、様々な味が楽しめる竹若人気の3段重



3人前
三段重43品

冷凍

全国届
12/30

申込番号 776930 三久食品

築地 竹若 和風3段重

本体 20,000円(税込21,600円)

■お重サイズ(mm) : 195×195×52×3段 製造岐阜。

【一の重】市松蒲鉾、味噌数の子、焼筋煮、花ごんにやく、鱈焼、白豆、田作り、なごみ巻(海老)、なごみ巻(ほうれん草)、いかと野菜のマリネ、甲羅盛り(かに味噌和え)、つくし豆、寿だし巻玉子、椎茸煮、鮭味噌焼、金柑蜜煮、手まりもち
【二の重】にしん味噌和え、あわび煮、叩き牛蒡、紅白なます、いくら醤油漬、洗皮栗きんとん、黒豆金箔のせ、パイ貝旨煮、伊達巻、お多福豆、海老艶煮、いか梅酢、こはだ栗漬、松竹梅松葉、手まりもち
【三の重】昆布巻、照焼帆立、赤魚味噌焼、小町ゆば、帆立ひも松前、スモークシュリンプ、くるみ旨煮、真だら子旨煮、日の出羊羹、若草月冠羊羹、帆立ひも魚卵和え、若桃甘露煮、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。)

和洋

和洋おせち料理 満梅花

7寸の和洋2段重です

二の重

一の重



3人前
二段重35品

冷凍

全国届
12/30

申込番号 776922 山水亭

和洋おせち料理 満梅花

本体 14,800円(税込15,984円)

■お重サイズ(mm) : 212×212×53×2段 製造岐阜。

【一の重】味噌数の子、鱈焼、紅白蒲鉾、いか照焼、花ごんにやく赤、花ごんにやく白、海老艶煮、焼筋煮、味付よもぎ巻、昆布巻、伊達巻、黒豆金箔のせ、紅白なます(くらせ、叩き牛蒡、こはだ栗漬、焼豚、筍木の芽味噌和え、田作り、紅もち、白もち、若桃甘露煮
【二の重】牛タン赤ワイン煮、ショコラテリーヌ、鶏の香草焼、スイーツチーズオレンジ、豚のテリーヌドカンパニユ、鶏のテリーヌ、白身魚の香草焼、キャロットラペ、中華帆立、スイートポテト、洗皮栗甘露煮、金柑蜜煮、ドライマト赤ワイン煮、オリブシュロップ漬
(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、発色剤・亜硝酸Na、硝酸K、増粘安定剤・カラギナン使用。)

和洋中

和洋中おせち料理 彩春華

バラエティー豊かなお手軽な和洋中おせち料理

生協

オリジナル

2人前
三段重32品

冷凍

全国届
12/30

申込番号 776905 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 製造岐阜。



【一の重】紅白なます(くらせ)、黒豆煮、栗きんとん、伊達巻、笹巻団子、紅蒲鉾、白蒲鉾、海老艶煮、金柑蜜煮、田作り、赤魚味噌焼
【二の重】いかと野菜のマリネ、スモークトラウトサーモン、オリブシュロップ漬、いかとサーモンのサラダ、エビとアスパラのテリーヌ、ポテトチーズ、味付プロッコリー、ローストビーフスライス、鶏肉香草焼、きのこマリネ
【三の重】いか照焼、若桃甘露煮、干しあんず、海老チリソース煮、黒酢肉だんご、豚角煮、ドライマト赤ワイン煮、くるみ旨煮、桃もち、いかサラダ、山くらげ菊花和え



和洋

奥城崎シーサイドホテル 2段重

伝統的な和食の料理を中心に、贅沢な洋風料理も盛り込みました



2人前
二段重33品

冷凍

全国届
12/30

申込番号 776948 三久食品

奥城崎シーサイドホテル

本体 12,800円(税込13,824円)

■お重サイズ(mm) : 180×180×52×2段 製造岐阜。

【一の重】笹巻みたらし餅、伊達巻、焼筋煮、椎茸煮、味付よもぎ巻、海老艶煮、鮭味噌焼、紅白蒲鉾、味噌数の子、黒豆金箔のせ、栗きんとん、田作り、花ごんにやく赤、花ごんにやく白、叩き牛蒡、金柑蜜煮、松竹梅松葉
【二の重】合鴨スモーク、カニクリームソースのバイ包み、若桃甘露煮、エビとアスパラのテリーヌ、スモークシュリンプ、ポテトチーズ、ドライマト赤ワイン煮、ホワイトパストラミ、いか梅酢、いくら醤油漬、キャロットラペ、スモークトラウトサーモン、いかスモークサラダ、にしんマリネ、味付プロッコリー、アンチョビキャベツ
(保存料・ソルビン酸、ソルビン酸K、発色剤・亜硝酸Na、甘味料・ステビア抽出物、カンゾウ抽出物使用。)

〈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。

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

お届け先を別途指定する場合は24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フレンズの利用登録が必要になります。

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

2.3kgのボリューム!

現地で獲れたてを
 すぐにボイルし
 急速凍結



5人前

セット内容:たらばかに1尾約600g、
 ずわいがに(4~5尾)約1200g、
 ボイル紅ずわいがに姿約500g

冷凍 全国届 12/29

申込番号 777057 朝日共販

たらばかに&ずわいがに&
 紅ずわいがに

食べ比べセット 2.3kg 本体 19,800円(税21,384円)

製造兵庫。主要な原材料たらばかに(ロシア産)、ずわいがに(カナダ産)、ペニスワイガニ(北海道)。

ずわいがに

迫力ある
 大型のずわいがに
 大型のずわいがにを国内
 自社工場でむき身加工し
 ました。脚はハーフポ
 ション、爪・肩肉部分は
 ハーフカットしました。



冷凍 全国届 12/29

申込番号 777014

製造兵庫。主要な原材料ずわいがに(カナダ・ロシアいずれか)。

朝日共販

ボイルずわいがに

ハーフポーション 1.5kg 本体 11,800円(税12,744円)

ハーフポーション

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 776964

製造茨城。主要な原材料ずわいがに(ロシア産)。

弥七商店

ボイルずわいがに(オビリオ種)

ハーフポーション 900g 蟹脚2個 本体 10,800円(税11,664円)

ハーフポーション(オビリオ種)



たらばかに

カニの王様「たらばかに」
 ロシア産のたらばか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。



ハーフポーション

製造兵庫。主要な原材料たらばかに(ロシア)。

冷凍 全国届 12/29

朝日共販
 ボイルたらばかに
 ハーフポーション

申込番号 776999 2~3人前

800g 本体 11,800円(税12,744円)

申込番号 776981 5~6人前

1.6kg 本体 19,800円(税21,384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
 殻の端の部分を残しました。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 776972

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)。

朝日共販

ボイルずわいがに

棒ポーション 1kg 本体 13,800円(税14,904円)

棒ポーション



ズまで美味しいカニ鍋セット
 大型ずわいがにの脚を食べやすいようにむき身加工しました。
 付属の鍋つゆとボのカニ雑炊用のほくし身もついてます。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 777006 朝日共販

生ずわいがに鍋セット

700g 本体 8,000円(税8,640円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

セット内容:ずわいがに棒肉600g、ずわいがにフレーク100g、鍋たれ

製造兵庫。主要な原材料ずわいがに(ロシア)、ずわいがに(ロシア)にフレーク(インドネシア製造)。

毛がに

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。
 濃厚な旨みのかに味噌も味わえます。

製造北海道。主要な原材料毛がに(北海道)。

冷凍 全国届 12/29

申込番号 777031 丸千代田水産

北海道産
 浜ゆで毛がに
 約440g×1尾 本体 7,000円(税7,560円)



申込番号 777022 丸千代田水産

北海道産
 浜ゆで毛がに
 約440g×2尾 本体 12,800円(税13,824円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

のどぐろ

山口県下関産のどぐろの
 しゃぶしゃぶと
 炙りお造りのセットです

製造山口。主要な原材料のどぐろ(アカムツ(山口県下関産))。 3人前

冷凍 全国届 12/29

申込番号 777049

山賀
 のどぐろ炙り
 セット 671g
 本体 10,000円(税10,800円)



セット内容:のどぐろ炙り刺身140g、のどぐろしゃぶしゃぶ160g、のどぐろだし(茶漬け用)200g(100g×2個)、ボン酢56g(14g×4個)、もみじおろし10g(2.5g×4個)、のどぐろだし(鍋用)100g(50g×2個)、おろししょうが5g(2.5g×2個)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

(甘味料・カンゾウ使用。)

お問合せは自動応答でも受け付けております。

配達状況確認は12/28(土)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。

共通

注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

注文締切▼11月8日(金)まで

注文締切▼11月22日(金)まで

注文締切▼12月6日(金)まで

注文締切▼12月13日(金)まで

利用案内・宅配組合員専用注文書

天然本まぐろ

濃厚な味わいが特徴の天然本まぐろ程よい酸味と脂と赤身の旨味が特徴。



3~4人前

冷凍 12/30

全国届

赤身110g×3
中トロ110g×2

製造静岡。主要な原材料クロマグロ(北大西洋海域)。

申込番号 777090

※解凍後はお早めにお召し上がりください。山松水産

天然本まぐろセット 3~4人前

本体 9,800円(税込10,584円)

天然みなみまぐろ

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。



4~5人前

冷凍 12/29

全国届

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

製造静岡。主要な原材料みなみまぐろ(台湾・日本他)。

申込番号 777154

天然みなみまぐろセット 1,120g

本体 9,800円(税込10,584円) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

ぶり

塩ぶり加工の本場富山県で切身にした天然ぶり



冷凍 12/29

全国届

塩ぶり 110g×6切

本体 6,980円(税込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
愛媛県宇和海産の管理養殖された脂のりの良い養殖ぶりを半身にしました。

冷蔵 12/30

1都7県届 製造愛媛。主要な原材料ぶり(愛媛)。

申込番号 777082

宇和海育ち鮮ぶり(養殖・愛媛産) 半身(約1.6kg)

本体 6,800円(税込7,344円)

鮭

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



冷凍 12/29

全国届

製造長野。主要な原材料秋鮭(北海道)。

申込番号 777073

紋別産大型新巻き鮭姿切り 1尾約2.2kg

本体 6,800円(税込7,344円)

※解凍後は加熱してお早めにお召し上がりください。

ふぐ

職人の手で丁寧に盛り付けられた刺身、ちり、ヒレ酒のフルコース



職人の手による芸術的な「刺身」は美しい菊盛りで目と舌で堪能できます。「ちり鍋」や「ヒレ酒」と一緒にご堪能ください。

とらふく刺身105g(陶器皿27cm)
ふく皮80g(40g×2)
ふくちり380g(トラフクアラ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

冷凍 12/29

全国届

製造福岡。主要な原材料養殖トラフク(国産)、天然マフグ(国産)。

申込番号 777138

とらふく刺身・ちりセット 3人前

本体 17,200円(税込18,576円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

国産トラフグを使用し、職人の手で丁寧に盛り付けられた刺身です

国産のトラフグを使用し、熟練の職人の手によって一切れずつ丁寧に盛り付けられたとらふく刺身をご堪能ください。

とらふく刺身90g(プラスチック皿30cm)
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

冷凍 12/29

全国届

製造福岡。主要な原材料養殖トラフク(国産)。

申込番号 777146

とらふく刺身セット 3人前

本体 9,800円(税込10,584円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

旨みたっぷり奥深い味わいのふぐ鍋

旨みたっぷりの奥深い味わいの鍋と香ばしくまろやかな「ひれ酒」、残ったダシでつくる「雑炊」にて冬の食卓をお楽しみください。

ふくちり900g(トラフクアラ、マフグ身各450g)
ひれ酒用ヒレ5枚
ポン酢35g×5
もみじおろし16g×1

冷凍 12/29

全国届

製造福岡。主要な原材料養殖トラフク(国産)、天然マフグ(国産)。

申込番号 777120

ふくちりセット 5人前

本体 10,100円(税込10,908円)

※解凍後はお早めにお召し上がりください。

いわて牛

岩手県で肥育された優れた肉質と豊かな風味が特徴の黒毛和種



さめ細やかな肉質と霜降りのとろける食感をお楽しみください。

製造岩手。主要な原材料和牛ロース。

冷凍 12/29

全国届

製造岩手。主要な原材料和牛モモ。

申込番号 777112

いわて牛 ロースすき焼用 500g

本体 7,800円(税込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。



適度なサシと赤身の旨みでさっぱりお召し上がりください。

製造岩手。主要な原材料和牛モモ。

冷凍 12/29

全国届

申込番号 777103

いわて牛 モモしゃぶしゃぶ用 600g

本体 7,800円(税込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。

ご注文締切について 各ページでご案内しています。2・3ページの注文締切は各商品でご確認ください

ご注文の窓口 ▶ コープデリ宅配

P.1 注文締切 12月6日(金)まで	P.2-3 ※各商品で注文締切が異なります。 注文締切 12月6日(金)まで 12月13日(金)まで	P.4 注文締切 11月8日(金)まで	P.5~8 注文締切 11月22日(金)まで	P.9~13 注文締切 12月6日(金)まで	P.14~22 注文締切 12月13日(金)まで
------------------------	-------------------------------------------------------	------------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------

ご注文の窓口 ▶ 店舗 インターネット

P.1 注文締切 12月8日(日)まで	P.2-3 ※各商品で注文締切が異なります。 注文締切 12月8日(日)まで 12月13日(金)まで	P.4 注文締切 11月10日(日)まで	P.5~8 注文締切 11月24日(日)まで	P.9~13 注文締切 12月8日(日)まで	P.14~22 注文締切 12月13日(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

コープデリ宅配

①ご自宅(生協登録住所)にお届け

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。

自宅におせちを届けてほしい

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。

②ご自宅以外へのお届け

いつもと違う住所におせちを届けてほしい

宅配組員専用注文書にご記入ください

「宅配組員専用注文書」にご記入ください。…24ページ

全国届 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 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

※店頭申込時は店頭設置の指定の注文書をお求めください。

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。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締切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 ご注文した翌週のお届け明細書か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(日)~12月31日(火)

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。

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。

※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。

お支払いについて

口座引落日 2月5日(水)

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・ほぺたんカード・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

- 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。
- 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。
- 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6日(金)までの商品は 12月9日(月)12:00まで 宅配注文締切12月13日(金)までの商品は 12月16日(月)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。

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

お取り寄せ おせち

ご利用案内

ご注文締切について 各ページでご案内しています。2・3ページの注文締切は各商品でご確認ください。

ご注文の窓口 ▶ 店舗の注文締切日

P.1	P.2・3 ※各商品で注文締切が異なります。	P.4	P.5~8	P.9~13	P.14~22
注文締切	注文締切	注文締切	注文締切	注文締切	注文締切
12月8日(日)まで	12月8日(日)まで 12月13日(金)まで	11月10日(日)まで	11月24日(日)まで	12月8日(日)まで	12月13日(金)まで

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について

- 現金・ほぺたんカード・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。

お届けについて ▶ お届け期間 ▶ 12月29日(日)～12月31日(火)

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。**

※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。

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