

# 春風

はるかぜ  
大人から子どもまで  
三世代で楽しめる  
パルコープ・よどがわ生協だけの  
おせちです

組合員さんの声

いつも春風を頼んでいます。毎年声から改善されていて、安心して頼めるおせちです。

「ふっくら鰯照焼」が絶品でした!あまり魚を食べない息子が、これは美味しい!とあつという間に食べていました。

人気 No.1



## 昨年人気



**ふっくら鰯照焼**  
刺身用のぶりを高温で一気に焼き上げました



**海老のぷりぷりサラダ**  
ぷりぷりの海老とかにかまを和えたサラダ



**ハニーマスタードチキン**  
お子さんにも食べやすい味付けで人気♪

声に応じて  
**ココをリニューアル**

ご意見の多かった「4種の豆サラダ」などを中心に、7品の食材を入れ替え・リニューアルしました

春風のスマホで見るとお品書きはこちら!



お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

このカタログは全て予約のみのご案内です

パル・よど 開発商品 約3~5人前 31日宅配 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横20×縦20×高さ6(cm)  
アサヒウェルネスフーズ  
**生協オリジナル**

はるかぜ **春風** 三段重(36品) 本体 **15,800円** (税込 17,064円)

1154 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かに 製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (2580kcal・食塩相当15.5g/1製品)  
【一の重】紅白市松蒲餅、味付数の子、抹茶わらび餅、りんごさんどん、栗甘露煮、ふっくら黒豆、伊達巻、田作り、ふっくら鰯照焼、松麩、にしん昆布巻、焼海老  
【二の重】彩りごぼう、ほうれん草高野巻味付、いなか漬、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、竹の子旨煮、ねじり梅人参煮、合鴨スモーク、たら甘露煮、たたき牛蒡胡麻和え、豚の角煮、伊予柑紅白なま酢、きぬさや、白花豆  
【三の重】鹿の子蒟蒻煮、ふきの旨煮、わらびしそ風味、中華くらげ、若草子宝ずんだ和え、ローストビーフ(ソース付)、とり筑前煮、ハニーマスタードチキン、海老のぷりぷりサラダ、イタリアンソーセージ ※具材の一部に発色剤を使用しています。



南塚屋川支所 中川

## 注文期間

10月9日(月)  
〜  
10月27日(金)まで

早めにご予約数を確定することで、計画的に製造することができ、食品ロスを減らすことにつながります。

## 2024年 良い年になりますように!

**30日 宅配** 12月30日(土)にいつもの配送担当者が登録住所へお届け

**31日 宅配** 12月31日(日)にいつもの配送担当者が登録住所へお届け

**通常 配達** 12月3回・4回の通常配達でお届け ※商品によりお届け回は異なります。

個配組合員さんも配達手数料はかかりません。  
※但し、パルコープ・よどがわ生協の配達エリア内に限ります。

お届け時間の指定はできません。事前に配送担当者より目安の時間をお知らせします。

今年の配送は  
12月18日~22日=12月3回  
12月25日~29日=12月4回  
になります

ご注文は10月3回・10月4回・11月1回の注文書にて

注文方法は27ページをご覧ください

先行予約では  
**大型のカニ**を数量限定で、  
昨年よりお求めやすい  
**価格**で  
ご案内



組合員さんの  
**クチコミ**をご紹介します!



南塚屋川支所 天野

●請求金額は、本体価格の合計に税率を掛けて小数点以下を切捨てた金額です。●「税込価格」は目安価格です。本体価格に軽減税率1.08、又は標準税率1.1を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。●原料事情により、内容変更の場合があります。

オリジナル  
人気おせち 1~3  
おせち 2~3人前  
4~5  
おせち 3~5人前  
6  
銘店おせち 7  
おせち 4~5人前  
8  
和・洋・中華  
おせち 1~2人前  
9  
10~11  
洋風オールドフル・  
配慮型・冷凍おせち  
12~13  
焼鯛  
パック詰めおせち  
14~15  
かに  
16~19  
かぶのこ  
20~21  
お刺身  
22  
お肉  
23~25  
お酒  
26~27  
注文方法  
27  
おせち一覧  
28

## 花燈 (旧・春駒)

3~5人前  
**人気 No.2**

冷蔵で作ってから一度も冷凍せずにお届けするので、野菜の食感が損われないのが玉清のおせちの人気ポイント!

**組合員の声** 「若草チーズ和え」は夫と2人ですっかりお気に入りになりました。お肉も入っているので、小学生の子どもたちも美味しく食べていました。

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

冷蔵で作って凍らせず冷蔵のままお届け

パルコープ店舗でも取り扱い

パル・よど  
開発商品

約 3~5人前

31日 宅配

重箱3段 紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横20.5×縦20.5×高さ6.5(cm)

玉清 生協オリジナル 花燈 三段重(45品)

1155 12月31日お届け 冷蔵 本体 16,800円 (税込 18,144円)

【壺の重】たつくり、焼湯葉巻き、タラバ風味かまぼこ、鰹やわらか煮、若鶏照り焼き、ローストポーク、鶏つくね串、若草チーズ和え、伊達巻、合鴨のフロマージュ、京餅手まり、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  
【貳の重】筑前煮、梅麩含め煮、蓮根煮、慈姑煮付、紅あずま甘露煮、椎茸煮、穂先筍煮、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、若桃の甘露煮、キングサーモン西京焼き、チキン三色巻き、合鴨スモーク、合鴨ロース照り焼き風、市松紅白蒲鉾、サーモンチーズ巻き、完熟金柑  
【参の重】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、サーモン塩麹漬、鱈のうま煮、パリパリ松前漬、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

**昨年人気**  
若草チーズ和え  
わさびのピリ辛にカズノコのコリコリ食感

声に応じてココをリニューアル

組合員さんのアンケートから「ぶり照り焼き」に代わり「キングサーモン西京焼き」「若鶏照り焼き」を入れるなど、26品の食材を入れ替え・リニューアルしました。39品→45品に品数アップ!

キングサーモン西京焼き  
身がやわらかく、西京味噌の味付けもちょうどいい

筑前煮  
具材が細かいの声に応じて、食材のカットを大きくしました

## 月燈 (旧・水仙)

2~3人前  
**人気 No.1**

**組合員の声** 和と洋のバランスが取れていて、見た目もいいので「水仙」の時から頼んでいます。

「花燈」のミニサイズ

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

冷蔵で作って凍らせず冷蔵のままお届け

パルコープ店舗でも取り扱い

パル・よど  
開発商品

約 2~3人前

31日 宅配

重箱3段 紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横16.5×縦16.5×高さ5.3(cm)

玉清 生協オリジナル 月燈 三段重(34品)

1156 12月31日お届け 冷蔵 本体 11,800円 (税込 12,744円)

【壺の重】たつくり、焼湯葉巻き、若桃の甘露煮、若鶏照り焼き、市松紅白蒲鉾、合鴨ロース照り焼き風、若草チーズ和え、鶏つくね串、合鴨のフロマージュ、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  
【貳の重】筑前煮、梅麩含め煮、蓮根煮、高野豆腐、たたきごぼう、紅あずま甘露煮、昆布巻き、キングサーモン西京焼き、チキン三色巻き、鰹やわらか煮、椎茸煮、伊達巻  
【参の重】海の幸サラダ、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、にしん大漁漬、味付け数の子、パリパリ松前漬 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

人気の「若草チーズ和え」も入っています

「味の濃さを知りたい」のお声に応じて、目安を表示しています。

味の濃さ(目安)

目盛りが

少ない方がうす味 多い方がしっかり味

目安は、試食した職員と組合員さんアンケートによるものです。

お重に詰めてお届けします。そのまますぐ食べられます。

約 0~0人前

〇人前のマークを参考にご注文ください。

※お届け時の盛り付けは変わる場合がございます。

[カロリー・食塩相当量について]

(000kcal・食塩相当量0g/1個)

カロリー・食塩相当量は、商品パッケージに記載のある表示と異なる場合があります。※表示がない商品もあります。

宅配おせちは、冷蔵で  
**12月31日(日)**に  
ご自宅までお届けします  
届いたら、重箱のふたを開けるだけ



おせち  
大き目

※お届け時の盛り付けは  
変わる場合がございます。

春風



約20cm

花燈



約20.5cm

月燈



約16.5cm

みやこの春



約14.6cm

四扇桐花



約14.6cm

組合員さんの声  
味が濃いのが  
苦手なので、  
うす味を頼みました。  
味が好みで、ぺろっと  
食べてしまいました!  
量は3人でちょうど  
良かったです。

お重の大きさ比較



約14.6cm  
みやこの春



約16.7cm  
なにわの春  
(6頁)

「明の春」よりリニューアル  
人気の「明の春」が  
オリジナルおせちにリニューアル  
三段重のうす味おせち

# みやこの春

はる

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

NEW

パル・よど  
開発商品

約  
2  
人前

31日  
宅配

重箱3段  
木製

重箱1段のサイズ:  
約横14.6×縦14.6×  
高さ4.6(cm)

味の濃さ(目安)

銀の森コーポレーション

生協オリジナル

みやこの春 三段重(37品)

1157 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび 本体 **10,800円**  
製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (1489kcal・食塩相当9.07g / 1セット37品目) (税込 11,664円)

- 【一の重】金箔黒豆、芋きんとん(渋皮栗添え)、市松かまぼこ、浜汐海老、数の子美味漬、菜の花、鶏松風、からすがれい西京焼、結び麩、ちりめん山椒煮、合鴨山椒風味
- 【二の重】田作り、紅白梅麩、東寺巻、たたきごぼう胡麻和え、絹さや、かつおくるみ、紅白なます(ぶぐ皮添え)、あわびの磯蒸し、のど黒南蛮漬、身巻サーモン、鯖ざく巻
- 【三の重】にしん昆布巻、いんげん、ひょうたん高野豆腐、梅花人参、豚八幡巻、ぶりの子、あじろ蒟蒻、甘露甘海老、蓮根と挽肉の緋色焼、竹の子土佐煮、わかめ、松笠いか白煮、鶏味噌幽庵焼、焼田湯葉巻、裏白椎茸 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

昨年人気

にしん昆布巻

小鍋でじっくりと  
時間をかけて、  
上品に炊き上げました



ひょうたん高野豆腐  
煮物を増やしてほしいの  
声に応じて追加  
やさしい味付けに仕上げました



あわびの磯蒸し  
みやこの春のあわびは  
約2人前に合わせて  
少し小ぶりサイズです

声に応じて  
ココを  
リニューアル

組合員さんの声  
味がうすめで上品。  
色んなものが  
少しずつ入っていて  
飽きずに楽しめました♪

品数が充実していて、3人で  
食べましたが量も味付けの  
濃さもちょうどいい。  
来年もまた同じものを  
頼みます。

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

パル・よど  
開発商品

約  
3  
人前

31日  
宅配

重箱4段  
木製

味の濃さ(目安)

銀の森コーポレーション

生協オリジナル 四扇桐花

四段重(39品) 本体 **14,800円**  
1158 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび (税込 15,984円)  
製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (2236kcal・食塩相当13.65g / 1セット39品目)

- 【一の重】市松かまぼこ、たたきごぼう胡麻和え、鯖ざく巻、かつおくるみ、浜汐海老、田作り、金箔黒豆、栗きんとん
  - 【二の重】鶏松風、ぶり照焼、利久海老、紅白なます、粟麩と芹の胡麻酢和え、なたねこのしろ、身巻サーモン、ちりめん山椒煮、数の子美味漬
  - 【三の重】にしん昆布巻、紅白梅麩、ぶりの子、菜の花、あわび煮、海老椎茸、裏白椎茸、ひょうたん高野豆腐、あじろ蒟蒻、絹さや、竹の子土佐煮、わかめ、梅花人参
  - 【四の重】人参とレーズンのラペ、合鴨スモーク、チーズ蒸し鶏、鶏照焼、ほうれん草のナムル、甘露甘海老、ローストビーフ(ソース付)、フルーツチーズ、若桃シロップ漬
- ※具材の一部に発色剤を使用しています。

多くの食材を3つずつ、  
3人前にそろえています。

# 四扇桐花

人気の「福肆段重」が  
昨年からオリジナルおせち  
「四扇桐花」としてリニューアル

声に応じて  
ココを  
リニューアル

組合員さんのアンケートから  
「のど黒南蛮漬」などに代わり、  
「ひょうたん高野豆腐」を  
入れるなど7品目を入れ替え  
リニューアルしました。  
37品→39品に品数アップ!

オリジナル人気おせち

# 2~3人前おせち

おせち  
大きさ目安

※お届け時の盛り付けは  
変わる場合がございます。



約16.5cm



春金華

約19.6cm

## 爽風

「春風」で人気の「ふっくら鰯照焼」も入っています

2~3人前  
人気  
No.2

組合員さんの声  
家族にも満足してもらえてよかった! 「ふっくら鰯照焼」は冷めていてもふっくらしていておいしい、中でも「りんごきんとん」が大人気でした。

### お重の大きさ比較



約16.5cm

爽風



約20cm

春風  
(表紙)

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

パルコブ店舗でも取り扱い

パル・よど 開発商品

約 2~3 人前

31日 宅配

重箱3段 紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横16.5×縦16.5×高さ5 (cm)

アサヒウェルネスフーズ

生協オリジナル 爽風 三段重(27品)

1159 12月31日お届け 冷蔵 本体 11,500円 (税込 12,420円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限: 1月2日 (1580kcal・食塩相当9.7g / 1製品)

【一の重】りんごきんとん、栗甘露煮、ふっくら黒豆、焼海老、ふっくら鰯照焼、紅白市松蒲鉾、伊達巻、松麩、田作り、にしん昆布巻、味付数の子、さつま芋甘露煮

【二の重】イタリアンソーセージ、白花生、伊予柑紅白なます酢、味付小梅人参、椎茸旨煮、きぬさや、竹の子旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、わらびしそ風味

【三の重】海老のぷりぷりサラダ、真だら子昆布、ローストビーフ(ソース付)、若草子宝ずんだ和え、柚子風味メさば、とり筑前煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

## 春金華

見た目も華やか、おいしいものを少しずつ35品の品数を宝石箱のように詰めました

組合員さんの声  
春金華は見た目が豪華で良いです。味もちょうど良く家族皆で美味しく頂きました。



紅白なます、いくら醤油漬  
まろやかな酸味のなますにぜひたくにいくら醤油漬のをせました



柚子くらげ  
コリッとしたくらげの食感とゆずのさわやかな風味



金箔黒豆  
毎年人気! 金箔入りで華やか

パルコブ店舗でも取り扱い

パル・よど 開発商品

約 2~3 人前

31日 宅配

重箱3段 紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横19.6×縦13.7×高さ5.3 (cm)

千賀屋

生協オリジナル 春金華 三段重(35品)

1160 12月31日お届け 冷蔵 本体 11,180円 (税込 12,074円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限: 1月2日 (1730kcal・食塩相当10.0g / 1包装)

【一の重】洗皮付き栗金団、白花生、田作り、笹巻茶巾、祝い海老、烏賊松笠白焼、金箔黒豆、伊達巻、寿栗甘露煮、梅かんざし

【二の重】ごまざつま、柚子くらげ、錦玉子、鶏の三色巻、若桃甘露煮、くるみ煮、あかね真丈、酢牛蒡、紅白錦糸巻、紅白なます、いくら醤油漬

【三の重】牛肉ごぼう時雨煮、パストラミビーフ、金柑甘露煮、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、焼き帆立、数の子鱈甲漬、寿高野豆腐、穂先筒煮、湯葉旨煮、椎茸旨煮、たら旨煮、昆布巻、紅鮭の石狩漬 ※具材の一部に発色剤を使用しています。



約  
0~0  
人前

お重に詰めてお届けしますので、  
そのまますぐ食べられます。  
◀〇人前のマークを参考にご注文ください。  
※お届け時の盛り付けは変わる場合がございます。



煮物が中心の  
おせち



味付姫かぶら、  
姫くわい松笠  
冷凍せず冷蔵のまま  
お届けだから、  
かぶら・くわいなどの  
煮物の食感がそのまま

咲

一度も冷凍せずに冷蔵のままお届け  
根菜類などの煮物の食感がそのまま

**NEW**  
パル・よど  
開発商品  
冷蔵で作って  
凍らせず  
冷蔵のまま  
お届け  
パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

約  
2  
人前  
**31日  
宅配**  
重箱1段  
紙製  
味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横20×縦20×高さ6 (cm)  
スギタニ

生協オリジナル 咲 一段重(26品)

1161 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・えび  
冷蔵で製造してお届けします 消費期限:1月1日  
(821kcal・食塩相当4.4g / おせち1製品当たり)  
本体 **11,500円**  
(税込 12,420円)

ふき旨煮、椎茸旨煮、竹の子煮、味付姫かぶら、人参ねじり梅、焼海老(殻むき)、てまり麩、  
たたき牛蒡ごま和え、にしん笹奉書、海老芋六方、鹿の子こんにやく、よもぎ麩、  
道明寺麩、黒豆、栗甘露煮、味付数の子、焼海老、きぬさや、紅白なます、伊達巻、昆布巻、  
あい鴨コース醤油仕立て、姫くわい松笠、田作り、祝い飾り串、紅白蒲鉾  
※具材の一部に発色剤を使用しています。



声に応じて  
ココをリニューアル

人気の「枝豆魚卵和え」を  
ボリュームアップするなど、  
アンケートをもとに食材を  
入れ替えました。

パル・よど  
開発商品  
約  
2~3  
人前  
**31日  
宅配**

重箱3段  
紙製  
味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横15×縦15×高さ4.6 (cm)  
魚萬珍味堂

生協オリジナル 大阪黒門市場 吉萬彩

三段重(38品)  
1162 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび  
製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (1659kcal・食塩相当11.8g / 1折)

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、子持昆布山海和え、金ごま田作り、菜の花松前漬、  
味付け数の子、鯖昆布メ、花餅ぼかし、ぶり照焼き、たたきごぼう、にしん幽庵焼き、  
近江牛しぐれ煮笹包み、有頭中剥き海老  
【二の重】枝豆魚卵和え、まぐろ角煮、真子うま煮、一口にしん昆布巻、黒豆 金箔、いくら 膾、  
筍木の芽和え、鮎土佐煮、はすの芽梅酢、きんとん、栗甘露、渋皮栗甘露、かつおくるみ、  
金柑甘露  
【三の重】合鴨パストラミ、鶏の三色巻、金柑甘露、椎茸旨煮、焼目付き湯葉、射込み高野、伊達巻、  
いかステーキに焼、貝照り焼き、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、バーコンチーズドック、  
ドライトマト赤ワイン煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

吉  
萬  
彩



お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで  
パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

組合員さんの声  
京都の料亭のおせちという  
こともあって全体的に  
上品なうす味で  
美味しかったです。

約  
2~3  
人前  
**31日  
宅配**

重箱3段  
紙製  
味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横20.7×縦14.2×高さ4.6 (cm)  
ノムラフーズ

京都鴨川畔 佐々木  
三段重(50品)  
1163 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび  
製造後冷凍で保管し、  
解凍してお届けします 消費期限:1月2日  
(2170kcal・食塩相当16.6g / 1セット3段重)  
本体 **14,800円**  
(税込 15,984円)

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、笹団子、伊達巻、まぐろの角煮、椎茸旨煮、黒豆がんと含め煮、  
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、渋皮栗甘露煮、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、こんにやく餅(抹茶あん)、こんにやく餅(はっさくあん)、鱈旨煮、鰹くるみ、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、筍煮メ、いか黄金焼、  
鱧てまり湯葉、梅型こんにやく、梅甘露煮、湯葉茶巾、茶福豆、白花生、ごぼう煮メ、松麩、梅型人参、紅白松葉串



佐  
々  
木

京都鴨川畔 京都木屋町の  
くずし会席の割烹料亭「佐々木」

# 3~5人前おせち

おせち  
大きさ目安

※お届け時の盛り付けは  
変わる場合がございます。

なにわの春



約16.7cm

夢燈



約21.3cm

## なにわの春

オリジナル  
おせち第一号。  
素材の良さを引き出し、  
手の込んだ食材が多く、  
根強い人気を誇ります。

組合員  
さんの  
声

手の込んだ料理が沢山入っていて、  
綺麗に全部食べられました♪  
とくに「フルーツチーズ」が  
家族全員とても好評でした。

孫が食べる洋風系が入って  
いて、わたしたちの口にも合う  
味付けで美味しかったです。

声に応じて  
ココをリニューアル

7品の食材を入れ替え・  
リニューアルしました。  
41品→44品に品数アップ!

〈あわび煮比較〉



みやこの春

なにわの春

「みやこの春」約2人前よりも、  
「なにわの春」「四扇桐花」のあわび煮は大きくて  
カットされています♪  
家族人数に合わせて食材が入っています。

昨年人気



フルーツチーズ

クリームチーズにさわやかな  
ドライフルーツを和えました

ローストビーフ

四の重の洋風オードブルには  
欠かせない人気の食材です

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

開発商品

約  
3~5  
人前

31日  
宅配

重箱4段  
木製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横16.7×縦16.7×高さ4.9(cm)

銀の森コーポレーション 生協オリジナル **なにわの春**

四段重(44品)

1164 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび

本体 **17,800円**  
(税込 19,224円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (3048kcal 食塩相当17.17g / 1セット44品目)

【一の重】市松かまぼこ、田作り、伊達巻、鶏松風、浜夕海老、琥珀栗あん包み、金箔黒豆、紅白なます、栗きんとん

【二の重】かつおくるみ、柚子巻柿、たたきごぼう胡麻和え、ちりめん山椒煮、鯖ざく巻、茶福豆、彩りきぬた巻、

裏白椎茸、海老椎茸、身巻サーモン、数の子美味漬

【三の重】寿高野豆腐、紅白梅巻、にしん昆布巻、ぶりの子、いんげん、豚八幡巻、ぶり照焼、あわび煮、

粟麩と芹の胡麻酢和え、あじろ蒟蒻、菜の花、竹の子土佐煮、わかめ

【四の重】ほうれん草のナムル、マトウダイのオレンジソース和え、ドライトマトの赤ワイン煮、鶏の中華照焼、中華くらげ、鶏のガランティン、

フルーツチーズ、甘海老のガーリック揚げ、ローストビーフ(ソース付)、若桃シロップ漬、合鴨パストラミ

※具材の一部に発色剤を使用しています。

## 夢燈

ゆめあかり  
大人数用のおせちが  
欲しい!の声に  
「瑞祥」がオリジナル  
おせちになって復活!

一昨年「瑞祥」より  
リニューアル

お重の大きさ比較



約21.3cm

夢燈

約20.5cm

花燈

約16.5cm

月燈

開発商品

NEW

約  
4~5  
人前

31日  
宅配

重箱4段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横21.3×縦21.3×高さ5.3(cm)

玉清 生協オリジナル **夢燈** 与段重(60品)

1165 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに

本体 **33,800円**  
(税込 36,504円)

冷蔵で製造してお届けします 消費期限:1月2日

【壹の重】たつくり、焼湯葉巻き、たらば風味かまぼこ、紅白蒲鉾、海老の錦ロール、サーモンチーズ巻き、豚肉とチーズのデリューズ、

ロースサーモン、穀類の甘辛煮、イカのウニ焼き、合鴨のフロマージュ、京餅手まり、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮

【貳の重】中華帆立も、鎌倉書巻き、イカ松笠串照り焼き、鰹やわらか煮、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、イカの中華和え、殻付あわびスライス、若桃の甘露煮、串刺しニシ貝生姜風味、ホッキ貝サラダ、キングサーモン西京焼き、伊達巻

【参の重】筑前煮、蓮根煮、紅あずま甘露煮、穂先筒煮、昆布巻き、たたきごぼう、椎茸煮、高野豆腐、梅麩含め煮、若草チーズ和え、ぶり照り焼き、

チキン三色巻き、完熟金柑、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、若鶏照り焼き、加賀太鼓

【与の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、鰹のうま煮、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬

※具材の一部に発色剤を使用しています。

# 銘店おせち



3〜5人前おせち・銘店おせち



## 凛花

組合員さんの声  
一品一品の盛り付けが綺麗で、華やかな見た目でした。味もうす味で美味しかったです。



パルコープ・よどがわ生協



京都・洛東の閑静な地にたたずむ料亭「わらびの里」パルコープ・よどがわ生協とつくったオリジナルおせち

パルコープ店舗でも取り扱い

パル・よど開発商品

約3人前

31日宅配

重箱2段 紙製

祝い箸付  
味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横20.3×縦20.3×高さ5.4 (cm)

わらびの里

生協オリジナル 凛花 二段重(36品)

本体 16,500円  
(税込 17,820円)

1166 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび・かに

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限: 1月1日 (1837kcal・食塩相当13.4g / 1包装)

【一の重】海老艶煮、伊達巻、鰯焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、海老とアスパラのテリーヌ、田作り照煮、スモークサーモン、ケッパー、合鴨コース、寿羽子板巻、帆立貝旨煮、穴子八幡巻、焼蟹酢漬、くらげ酢、葉付金柑甘露煮、花餅(紅梅)、花餅(白梅)

【二の重】鮑旨煮、祝い数の子、寿厚焼き玉子、胡桃甘露煮、紅茶鴨三色巻、棒鱈旨煮、福豆葡萄煮(金箔)、紅白錦糸巻、ロースハム、いくら、紅白なます、蛸桜煮、六方小芋、穂付筍土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、梅麩、絹さや

※具材の一部に発色剤を使用しています。

## 麗花

パルコープ店舗でも取り扱い

パル・よど開発商品

約3〜4人前

31日宅配

重箱3段 木製

味の濃さ(目安)

祝い箸付

重箱1段のサイズ: 約横20.2×縦20.2×高さ6.2 (cm)

わらびの里

生協オリジナル 麗花 三段重(43品)

本体 19,800円  
(税込 21,384円)

1167 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび・かに

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします

消費期限: 1月1日 (2574kcal・食塩相当17.7g / 1包装)

【一の重】鮑旨煮、海老艶煮、合鴨コース、棒鱈旨煮、田作り照煮、栗きんとん、ロースハム、伊達巻、海老とアスパラのテリーヌ、アンデスポーフパストラミ、五色粘巻、紅白なます、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮

【二の重】鮭焼、福豆葡萄煮(金箔)、寿厚焼き玉子、祝い数の子、穴子八幡巻、なごみ巻、紅鮭昆布巻、チキンマリネ、いくら、御所杏子、椎茸旨煮、六方小芋、蛸桜煮、松笠烏賊、海老沢煮、穂付筍土佐煮、梅麩、絹さや

【三の重】さつまロールパイ、フルーツメゾンテリーヌ、鶏山吹蒸、一口焼き湯葉、笹よもぎ餅、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、胡桃甘露煮、紅鮭酢漬、柚子かぶら、市松チーズ南瓜ムース包み

※具材の一部に発色剤を使用しています。

## 五彩

世界的グルメガイド一つ星  
金沢の有名割烹  
「割烹いけ森」監修



約4人前

31日宅配

重箱2段 木製

味の濃さ(目安)

ジーエフシー

金沢 割烹いけ森 五彩

二段重(42品)

本体 20,000円  
(税込 21,600円)

1168 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限: 1月2日 (1545kcal・食塩相当13.5g / 1製品)

【一の重】にしん笹巻、湯葉団子、ふきの旨煮、鹿の子こんにやく、ふくませ麩(松)、椎茸旨煮、合鴨コース醤油仕立て、焼筍味噌漬、ねじり梅人参、たたき牛蒡胡麻和え、ほたるいか生姜煮、ローストビーフ(味噌ソース)、味付数の子、青桃甘露煮、ころもまり麩、にしん昆布巻、いか黄金焼、菜の花のお浸し、焼海老、伊達巻、田作り、味わらびしそ風味、若草ずんだ和え、黒豆金箔

【二の重】だだちゃ豆福餅、ドライマト赤ワイン煮、五郎島きんとん、栗甘露煮、いけ森ロゴチーズ、伊予柑紅白なます、あなご青菜巻、たこ照焼、いくら醤油漬、つば貝黄金和え、彩りごぼう、蝦夷鮑旨煮、ゆず入だいたいこん寿司、紅白蒲鉾、かんぱちの時雨煮、能登がき南蛮漬、いなか漬、笹よもぎ餅 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

# 4~5人前おせち

おせち  
大き目安

※お届け時の盛り付けは  
変わる場合がございます。

京街道



←約17.8cm→

玉手箱



←約20.2cm→

## 京街道

京風に仕上げた食材を  
たつぷり四段重に  
詰め合わせた  
オリジナルおせち

親睦の  
声

今年はみんなで  
おせちを囲みたいと  
思い、大きいおせちに  
しました。味もよく、  
見た目も華やかで  
とてもよかったです。



パル・よど  
開発商品

約  
4~5  
人前

31日  
宅配

重箱4段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:  
約横17.8×縦17.8×高さ5.1 (cm)

野村佃煮

生協オリジナル

京街道 四段重(47品)

1169 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび

製造後冷凍で保管し、  
解凍してお届けします

消費期限:1月2日

(2735g/食塩相当27.0g / 1包装)

本体 **23,500**円  
(税込 25,380円)

- 【一の重】梅花こんにやく、祝海老、田作り、昆布巻、てり焼き帆立、  
鰯の西京焼き、白梅餅、笹巻きんとん入り麩、鶏肉の西京焼き、うめ麩、ふぐのスモークスライス
- 【二の重】味付一口数の子、丸たき牛蒡、松前漬、栗甘露煮、紅白蒲鉾、寿鶴人参味付け、金時豆、たけ麩、殻付あわび煮、かつお大根梅肉和え
- 【三の重】筍にしめ、伊達巻、生椎茸ふくませ煮、手まり和菓子、スモークサーモンラウトフラワー、小鯛の酢漬、ちりめん山椒、菓子くるみ、味付けばい貝、  
魚卵の旨煮、海鮮市松、蒟にしめ、寿焼印高野豆腐
- 【与の重】焼き湯葉巻、柚子入り生酢、鱈のうま煮、蛸マリネ、黒豆ふくませ、市松玉子、いくら醤油漬、紅梅餅、酢蛸、青甘露梅、こはだ栗漬、まつ麩、ぶりの照り焼き

## 玉手箱

1つ1つの食材の  
ボリュームが欲しい!  
声に応じて新登場

NEW

パル・よど  
開発商品

約  
4~5  
人前

31日  
宅配

重箱4段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:  
約横20.2×縦20.2×高さ5.5 (cm)

グローフーズ

生協オリジナル 玉手箱 与段重(39品)

1170 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび・かに

本体 **27,800**円  
(税込 30,024円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします

消費期限:1月1日 (5072g/食塩相当23.4g / 1セット)

- 【壹の重】いか短冊黄金焼、いか短冊白焼うにソース添え、たこ煮付け、味付いくら(金箔飾り)、あわび割烹煮(金箔飾り)、子持昆布山海和え、松前漬、海老の旨煮、味付数の子(金箔飾り)、味付子持昆布
- 【貳の重】自家製チャーシュー、鶏のチーズピカタ焼き、ロマネスコカリフラワーパジルソース和え、ローストビーフ、チキンとトマトのベーコン巻、黒糖ローストポーク、サーモンの彩りテリーヌ、合鴨スモーク、  
ホッキ貝ひと焙煎胡麻和え、ドライマト赤ワイン煮(金箔飾り)
- 【参の重】タラチリソース、直火焼帆立、飯蛸酢漬、ぶちぶり海老サラダ、重ね鯛昆布み、えびず、キングサーモン西京焼、葉付金柑、鯛のぬかチーズ焼、カニ足柔らかテリーヌ、京きぬた巻
- 【与の重】ショコラテリーヌ(金箔飾り)、柿博多、国産黒豆(金箔飾り)、栗いもきんとん(金箔飾り)、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、伊達巻、筑前煮、田作り煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

金箔をあしらった  
ショコラテリーヌ、  
柿博多など  
甘味がたっぷり

ぶちぶり海老サラダや  
カニ足柔らかテリーヌなど  
ちょっとおしゃれなお重

味付いくらや  
味付数の子が  
たっぷり  
ぜいたく重



# 和・洋・中華おせち

4〜5人前おせち・和・洋・中華おせち

## 花鳥風月

「長年おせちでお馴染みの「笑門来福」が、昨年からおリジナルおせち「花鳥風月」としてリニューアル

声に応じてココをリニューアル

「豪華さが足りない」の声に応じて、44品→55品にボリューム感をアップ！洋風のお重には「ポークパストラミ」「ウイナーチーズベーコン巻き」などお子さんでも食べられる食材を増やしました。



3日に分けて食べるのもいいですね♪

12/31 は 洋 の重  
1/1 は 和 の重  
1/2 は 中華 の重



冷蔵で作って冷蔵でお届けだからこそ、煮物の食感が損なわれません。

お子さんにも、大人のお酒のあてにもぴったり。

中華の定番食材。辛すぎない味付けにしています。

組合員さんの声  
たくさん入っていて楽しく食べられました。「海鮮マリネ」がちょうど良い酸味で、「ごま団子」も箸休めに良かったです。

冷蔵で作って凍らせず冷蔵のままお届け

パルコープ店舗でも取り扱い

パル・よど 開発商品

約3〜5人前 31日宅配 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ: 約横22.8×縦22.8×高さ5.6 (cm)

玉清 生協オリジナル

かちょうふうげつ 花鳥風月 三段重(55品)

1171 12月31日お届け 冷蔵

冷蔵で製造してお届けします

消費期限: 1月2日 小麦・卵・乳・落花生・えび・かに

本体 22,800円 (税込 24,624円)

【舌の重】にしん大漁漬、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、さんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、穂先巻、市松紅白蒲鉾、昆布巻き、梅麩含め煮、たつくり、有頭海老塩焼、味付け数の子、串刺しニシ目生薑風味、若桃の甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼湯葉巻き、伊達巻、高野豆腐、京餅手まり

【式の重】酢豚、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き風、中華帆立ひも、中華肉団子、穀類の甘辛煮、鯉奉書巻き、海老チリソース、若鶏照り焼き、紅あずま甘露煮、豚角煮、チキン三色巻き、イカのウニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、合鴨スモーク

【参の重】海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、ウイナーチーズベーコン巻き、ホッキ貝サラダ、タラバ風味かまぼこ、海の幸サラダ、ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、海老マヨネーズ、ポークパストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、合鴨のフロマージュ、サーモンチーズ巻き、完熟金柑 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

組合員さんの声  
父が味が濃いものが好きなので天寿千にしました。めっちゃボリュームがあり、味もよく家族みんな満足してくれました。

てんじゅせん 天寿千  
迫力のある大きなお重にぎつり60品を詰め合わせました



約4〜5人前 31日宅配

重箱3段 紙製

重箱1段のサイズ: 約横25.7×縦25.7×高さ5.3 (cm)

味の濃さ(目安) 祝い箸付

千賀屋 千賀屋謹製 天寿千 三段重(60品)

1172 12月31日お届け 冷蔵

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限: 1月2日 (3675kwh・食塩相当23.98g / 1包装) (税込 24,300円)

【一の重】酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごまさつま、紅白結び餅、渋皮付き栗金団、カシューナッツ餡炊き、烏賊黄金焼、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、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子鱈甲漬、さごしの昆布メ

【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、烏賊松笠白焼、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、蛸生姜

【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、白花豆、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかこし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬柚子風味、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

本体 22,500円 (税込 24,300円)

組合員さんの声  
和洋中がバランスよく入っていて、大人6人で食べて多すぎず少なすぎずちょうどよかった。

たくみ 匠

北のシェフ

北の大地、北海道からお届けする和風・洋風・中華が楽しめるおせち



約4〜5人前 31日宅配 重箱3段 木製 味の濃さ(目安) 祝い箸付

重箱1段のサイズ: 約横24×縦24×高さ5 (cm)

エア・ウォーター・アグリ&フーズ

たくみ 匠 和洋中おせち 三段重(66品)

1173 12月31日お届け 冷蔵

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限: 1月2日 (4739kwh・食塩相当31.2g / 1セット) 本体 26,800円 (税込 28,944円)

【舌の重(和風)】紅白市松かまぼこ、鶏松風、北海道産真鮫の旨煮と昆布の和え物、有頭海老、銀鮭油揚げ、数の子醤油漬、松前漬、豚肉山椒煮の巻、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、トラウトサーモン醤油漬、胡麻チーズ市松、栗さんとん、牛蒡田舎煮、伊達巻、椎茸旨煮、梅麩含め煮、北海道産黒豆煮(金箔)、丸金柑、若桃甘露煮、蟹けんちん寄せ

【式の重(洋風)】ポークリット フランポワーズ風味、鰯のエスカベッシュ、白身魚のマンゴーソース オレンジ添え、魚介のパイ包み焼き、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 蕎麦仕立て、北海道産ツブの香草バター、ドライマト赤ワイン煮、プルーン、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、母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、鰻マスタードマリネ、豚肉とグリル野菜のオニオンソース、チキンアジアフルティ、豆と野菜のエスニックサラダ

【参の重(中華)】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、鶏唐揚げユリ風、海老チリソース煮、かに爪アーマンド揚げ、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、広東風叉焼、黒酢豚、豚肉カレー風味揚げ、くるみ餡炊き ※具材の一部に発色剤を使用しています。

# 1人前おせち

おせち  
大きさ目安

※お届け時の盛り付けは  
変わる場合がございます。



約25.7cm



約21cm



約19.5cm

一段あれば**食卓が華やかに** ご自宅で用意したおせちと合わせても 家族人数分に合わせて一人一重ずつ

七福

お手頃価格で1人前の  
おせちがほしい！の  
声に応じて開発

1人前  
人気  
No.1



組合員  
さんの  
声

普段食べないものが  
少しずつ入っている  
のはすごくありがた  
かったです。  
それぞれちょうどいい  
量なので、食べて  
飽きませんでした。

おせちは基本私しか  
食べないので1人前の  
七福を購入しました。  
量がちょうどよく、  
「伊達巻」が特に  
美味しかったです。

声に応じて **ココをリニューアル**

花燈・月燈と同様、「キングサーモン西京焼き」「鶏つくね申」  
を入れるなど、14品の食材を入れ替え・リニューアルしました

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

冷蔵で作って  
凍らせず  
冷蔵のまま  
お届け

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

パル・よど  
開発商品

約  
1  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横25.7×縦16.7×高さ5.3(cm)

玉清 生協オリジナル **七福** 一段重(25品) 本体 **6,000円**  
(税込 6,480円)

1174 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび 冷蔵で製造してお届けします 消費期限:1月2日

味付け数の子、鰯のうま煮、黒豆、栗甘露煮、魚卵うま煮、紅白なます、にしん大漁漬、若草チーズ和え、たつくり、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、市松紅白蒲鉾、サーモンチーズ巻き、  
鶏つくね申、串刺しニシ貝生姜風味、チキン三色巻き、若桃の甘露煮、筑前煮、焼湯葉巻き、昆布巻き、椎茸煮、高野豆腐、伊達巻、紅あずま甘露煮、梅麩含め煮

睦

むつみ

組合員  
さんの  
声

「睦」に決めてほんまに正解やったわ！  
お父さんと2人で食べるから  
毎年量が多くて余るけど、  
量もちょうどよかったし、  
味付けも上品でうす味なもの  
好みでした。

「なにわの春」でおなじみ銀の森の  
料亭で味わえるような  
うす味仕立てのおせち



パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

声に応じて  
**ココをリニューアル**

素材感のある食材や  
煮物が欲しいという声に応じて  
「松笠いか白煮」などを入れるなど、  
3品の食材を入れ替え・  
リニューアルしました

パル・よど  
開発商品

約  
1  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
木製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横21×縦16.7×高さ4.9(cm)

銀の森コーポレーション 生協オリジナル **睦** 1人前(27品) 本体 **6,480円**  
(税込 6,998円)

1175 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび 製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (908kcal・食塩相当3.68g / 1セット27品目)

鶏松風、にしん昆布巻、いんげん、ぶり照焼、竹の子土佐煮、鶏照焼、紅白梅麩、松笠いか白煮、菜の花、ぶりの子、裏白椎茸、  
市松かまぼこ、伊達巻、かつおくるみ、絹さや、浜汐海老、合鴨スモーク、栗麩と芹の胡麻酢和え、数の子美味漬、身巻サーモン、  
鯖ごき巻、彩りきぬた巻、たたきごぼう胡麻和え、田作り、栗きんとん、紅白なます、金箔黒豆 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

小春

こはる

一人前の  
オリジナルおせち  
見た目も華やかな、

組合員  
さんの  
声

1人暮らしですが、少しでもお正月  
気分を味わいたいの注文しました。  
豪華で色合いもよく気持ちよく  
お正月を迎えられました。



パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

声に応じて  
**ココをリニューアル**

組合員さんのアンケートから  
「とこぶし旨煮」「紅鮭白醤油焼」  
などを入れるなど、4品の食材を  
入れ替え・リニューアル  
しました

1人前おせち比較表

七福



お手頃価格で、冷蔵で  
作って凍らせず冷蔵の  
ままお届けしています

睦



「味がうすめの上品な  
ものいい」方は  
1番うす味の「睦」が  
オススメ

小春



「いくら醤油漬」  
「とこぶし旨煮」など  
見た目も華やかなおせち

パル・よど  
開発商品

約  
1  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横19.5×縦19.5×高さ5.3(cm)

千賀屋 生協オリジナル **小春** 一段重(27品)

1176 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・えび 本体 **6,580円**  
(税込 7,106円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日 (654kcal・食塩相当4.05g / 1包装)

こんにやく旨煮、烏賊黄金焼、田作り、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、酢牛蒡、紅白錦糸巻、紅白なます、いくら醤油漬、祝い海老、金柑甘露煮、  
とこぶし旨煮、穂先筍煮、椎茸旨煮、昆布巻、寿高野豆腐、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、数の子鱈甲漬、蛸小倉煮、穴子八幡巻、伊達巻、  
あかね真丈、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、湯葉旨煮、焼き帆立

どういつに だんじゅう  
同一二段重おせち  
2人前おせち



1 / 2人前おせち

双葉

ふたば  
24品のお料理を  
彩りよく  
詰め合わせました



同じお重がふたつ  
一人一重ずつ食べられる

組合員の声  
双葉と舞千の2種類買いました。  
食べ比べすると味が違って  
楽しかったです。  
私は双葉の味の濃さが好みでしたが、  
夫は舞千の綺麗な盛り付けに  
喜んでいました。

パル・よど 開発商品  
約2人前  
31日 宅配

重箱2段 紙製  
味の濃さ(目安)  
重箱1段のサイズ:約横18×縦18×高さ5.5(cm)

勝己 生協オリジナル 双葉

1人前(24品)×2段

1177 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月1日

伊達巻、田作り、赤団子、白団子、寿玉子、焼豚スライス、牛しぐれ笹包み、たたき牛蒡、野菜入りミートパテ、黒糖チキンロール、椎茸煮、焼たけのこ、信田巻含め煮、そら豆、いくら、紅白なます、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、金目鯛西京焼、栗甘露煮、芋さんとうん、海老艶煮、数の子、黒豆金箔 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

本体 9,800円  
(税込 10,584円)



舞千

まいせん  
美しく丁寧に盛り飾った、  
一人一折のおせち

約2人前  
31日 宅配

重箱2段 紙製  
味の濃さ(目安)  
重箱1段のサイズ:約横21.9×縦16.6×高さ5(cm)

千賀屋 千賀屋謹製 舞千 1人前(26品)×2折

1178 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび  
(1225kcal・食塩相当5.40g / 1包装)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日

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、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子龍甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

本体 11,000円  
(税込 11,880円)

吉祥院

きつしょういん  
京風のこだわりおせち  
素材の味を活かした  
関西風のうす味仕立て



組合員の声  
このおせちは「黒豆」や  
「ちりめん山椒」などの  
煮物がすごく美味しく、  
毎回楽しみにしています。

パル・よど 開発商品  
約2人前  
31日 宅配

重箱1段 紙製  
味の濃さ(目安)  
重箱1段のサイズ:約横26.6×縦18×高さ5.3(cm)

野村佃煮 生協オリジナル 吉祥院 一段重(24品)

1179 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび  
(1277kcal・食塩相当12.0g / 1包装)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日  
紅白生酢、味付一口数の子、祝い海老、鱈のうま煮、蛸マリネ、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、いくら醤油漬、てり焼き帆立、紅梅餅、手まり和菓子、酢蛸、いかの魚卵和え、ちりめん山椒、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、栗さんとうん、うめ麩、海鮮市松、丸たたき牛蒡、寿焼印高野豆腐、ぶりの照り焼き

本体 10,800円  
(税込 11,664円)

組合員の声  
主原料が国産で安心。  
普段食べないようなものが  
多く入っていて、  
美味しかったです。



ことみ  
主原料国産に  
こだわったおせち

三段重から一段重に  
リニューアルしました

パル・よど 開発商品  
約2人前  
31日 宅配

重箱1段 木製  
味の濃さ(目安)  
重箱1段のサイズ:約横24.9×縦17.1×高さ7.2(cm)

まねぎ食品 生協オリジナル 琴美 一段重(19品)

1180 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび  
(154kcal・食塩相当0.9g / 100g)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月1日  
鶏照焼、さつま芋さんとうん、栗甘露煮、味付け数の子、伊達巻、桃のシラップ漬、芝海老煮、牛肉煮付、黒皮かぼちゃ寄せ、黒豆煮 金箔添え、焼つくね串、田作り、食用花びらゆり根、椎茸煮、さつま芋レモン煮、市松錦糸巻、たたきごぼう、鯛なます、京風なます

本体 10,800円  
(税込 11,664円)

# 洋風オードブル



おせち  
大き目

※お届け時の盛り付けは  
変わる場合がございます。

賀正オードブル



約32.3cm

大きな一段重の  
ボリュームたっぷり  
オードブル

使い方色々♪

大人用の  
和風おせち  
+  
子ども用の  
洋風オードブル

組合員  
さんの  
声

「海鮮マリネ」「若草チーズ和え」が家族全員大満足でした。味の濃さもよく、お正月が気持ちよく過ごせるオードブルでした!

声に応じて  
ココをリニューアル

「黒豆もあると嬉しい」の声から「黒豆」を追加。  
「洋風の肉を増やしてほしい」の声から「ポークパストラミ」「合鴨スモーク」などを追加し、リニューアルしました。  
19品→23品に品数アップ!

パル・よど  
開発商品

約  
2~3  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
紙製

味の濃さ(目安)

約32cm

重箱1段のサイズ:約横32.3×縦19.6×高さ6.2(cm)がしょう

玉清 生協オリジナル 賀正オードブル 一段重(23品)

1181 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日 冷蔵で製造してお届けします

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、チキン三色巻き、ローズサーモン、合鴨ロース照り焼き風、合鴨スモーク、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、海の幸サラダ、タラバ風味かまぼこ、にしん大漁漬け、市松紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、ポークパストラミ、ごま団子、酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

本体 9,980円  
(税込 10,778円)

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

冷蔵で作って  
凍らせず  
冷蔵のまま  
お届け

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

黒門市場のおせち「吉萬彩」と同じメーカー  
魚萬珍味堂と開発

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

パル・よど  
開発商品

約  
2  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横19.5×縦19.5×高さ5.5(cm)はるひめ

魚萬珍味堂 生協オリジナル 春姫オードブル 一段重(17品)

1182 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび (998kcal・食塩相当6.2g/1セット) 本体 8,000円 (税込 8,640円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日  
銀鮭グリルマスタードソース、合鴨スモーク、白ごま紅はるか、トマト赤ワイン煮、黒豆ワイン煮、白身魚のエスカベッシュ、魚卵と枝豆のマヨネーズ和え、焼えびスモーク風味、海鮮サラダ、若桃コンポート、野菜入りミートパテ、鶏チーズ焼き、阿波尾鶏スペアリブ、焼き豚スライス、焼つくね串、ミニッツチーズサブ、アンズ白ワイン煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

北海道食材をメインに  
盛り合わせた  
お酒によく合う  
オードブル

パル・よど  
開発商品

約  
2~3  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
紙製

祝い箸付  
味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横18×縦18×高さ4(cm)

札幌パルナパフーズ

生協オリジナル 北の洋風オードブル 一段重(17品)

1183 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳 (565kcal・食塩相当6.2g/1包装) 本体 7,980円 (税込 8,618円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月2日  
パルナパフーズの生ハム、レーズンバター&パン、帆立マリネ、ラタトゥイユ、にしんのマリネ、オレンジ風味、オニオンマリネ、北寄貝サラダの彩りピーマンマリネ添え、北海道産牛生ハムのユッケ風、ミックスマル、虎杖浜サーモンと彩り野菜のマリネ、パルナパフーズのしぼれ生ハム、砂肝塩焼、ドライトマトの赤ワイン煮、酢だこ ゆず風味、ひも付き帆立燻製、干し柿のホワイトチョコレート、若桃の甘露煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

昨年:「加賀兔郷オードブル」よりリニューアル  
お肉たっぷりのオードブル  
「加賀兔郷オードブル」が  
オリジナルオードブルになりました

NEW  
パル・よど  
開発商品

約  
3  
人前

31日  
宅配

重箱1段  
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横25.5×縦19.5×高さ5(cm)

勝己 生協オリジナル

うげつ 兔月オードブル 一段重(16品)

1184 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび 本体 11,600円 (税込 12,528円)

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします 消費期限:1月1日  
豚角煮、焼野菜トマトマリネ、若鶏醤油チーズ焼、黒糖ローストポーク、キングサーモン香草焼、ぶちぶり海老サラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ベーコンチーズドック、直火焼親鳥ボン酢味、知鳥鶏、スモークトラウトサーモンローズ、ローストビーフ、味付ブロッコリー、ポークパストラミ、生ハムマンゴーペースト、チキンのマスタードマリネ ※具材の一部に発色剤を使用しています。

組合員  
さんの  
声

お鍋などの用意をしていたので、みんなで少しつまむのにちょうどいい量でした。

若鶏醤油  
チーズ焼、  
ローストビーフなど  
お肉がたっぷり



使い方いろいろ♪  
和風おせちにプラス  
お肉が食べたい子どもたちに  
お酒のおつまみに

# お届けは冷凍 冷凍オードブル



ご利用日までご家庭での  
冷凍保管になります。  
必ず箱のサイズをご確認ください。

パルコープ・よどがわ生協だけの、  
お手頃価格で人気の冷凍オードブル

組合員の声 2年連続利用しています。  
孫たちは和風おせちよりも  
こっちが気に入っていて、  
すぐなくなりました!

パル・よど 開発商品  
通常配達  
お届けは冷凍

クリスマスにも♪

重箱1段 発スチロール製  
約横21×縦21×高さ5(cm)  
※冷凍庫に入るか大きさをご確認ください

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

味の濃さ(目安)

解凍方法: 冷蔵庫で約24時間  
月うさぎ  
生協オリジナル  
バーニーズオードブル 一段重(14品)

1081 12月3日お届け  
1098 12月4日お届け



カニとクリームソースパイ包み、鶏チーズ焼、生ハムスライス、スモークチキン、海老とブロッコリーのテリーヌ、桜島どりマリネチキン、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、合鴨スモーク、ぶちぶり海老サラダ、スイーツキューブ紅白ミルク、海老のポテトマヨソース焼、ベーコンチーズドッグ、阿波尾鶏ローストスペアリブ、雪掛けローズサーモン ※具材の一部に発色剤を使用しています。 本体 5,680円 (税込 6,134円)

## 生協オリジナルの冷凍おせち

帰省がずれるご家族や、  
新年の急なお客様にも

冷凍庫に保管しやすい  
小ぶりサイズのお重に、  
洋風メインの食材が  
多めのおせち

パル・よど 開発商品  
約1人前  
30日宅配  
お届けは冷凍

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

解凍方法: 冷蔵庫で約24時間  
重箱1段 合成樹脂製  
約横13×縦13×高さ4.5(cm)  
味の濃さ(目安)

※冷凍庫に入るか大きさをご確認ください

勝己 生協オリジナル 一華 一段重(24品)

1144 12月30日お届け

本体 5,000円 (税込 5,400円)

伊達巻、焼豚スライス、黒糖チキンロール、豚カルピチーズ、マーブルチーズ(キウイ)、マーブルチーズ(いちご)、若桃甘露、鶏つくね串、あんず、白身魚のエスカベッシュ、リンゴのコンポート(赤)、てり焼ほたて、豚角煮、野菜入りミートパテ、ドライトマトワイン煮、海鮮サラダ、生ハムチーズロール、地どりのテリーヌ、合鴨スモーク、焼えびスモーク、スモークトラウトサーモン、グリルチキン、りんごパイ焼、黒豆金箔松葉 ※具材の一部に発色剤を使用しています。



## 「家族みんなでおせちを楽しみたい!」の声に応じて、色々なおせちを取り揃えました

### 食物アレルギー配慮

特定原材料8品目  
不使用のおせち  
卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみを使わずに作りました  
醤油も小麦を使わず醸造したものを  
使用しております。

約2~3人前  
31日宅配  
重箱3段 紙製

重箱1段のサイズ: 約横16.7×縦16.7×高さ5.2(cm)  
石井食品 食物アレルギー配慮  
おせち のぞみ 三段重(18品)  
1185 12月31日お届け

三の重の「国産野菜の炊き合わせ」「宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ」は個別包装でのお届けです。ご家庭で盛り付けてください

【一の重】北海道産ほたて照焼、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、国産さつま芋の甘煮、国産牛肉のしぐれ煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産丹波黒黒豆煮

【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(国産にんじん、熊本県産たけのこ、九州産さといも)、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

※原材料事情により、記載内容のメニュー・産地など変更の可能性があります。

### 塩分配慮

塩分が気になる方にもお正月料理を楽しんでいただけます

しょうゆや食塩など塩分の多い調味料を極力使用せず、素材本来の味を存分に生かしました。

約2~3人前  
31日宅配  
盛り付け例

石井食品  
塩分配慮おせち  
まごころ 8品  
1186 12月31日お届け

※重箱はついていません  
外箱サイズ: 約横26.7×縦20.3×高さ6.3(cm)

小麦・えび (758kcal・食塩相当1.32g / 1セット)  
冷蔵で製造してお届けします  
賞味期間: 1月5日 (主原料は国産)  
国産栗の栗きんとん、九州産黒豆煮(クロダマ)、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、鹿児島県産海老の姿煮、国産野菜の筑前煮、佐賀県産有明鶏の鶏つくね

本体 6,200円 (税込 6,696円)

※原材料事情により、記載内容のメニュー・産地など変更の可能性があります。

### 歯が悪くてもやわらかいから 食べやすい

約1人前  
31日宅配  
重箱1段 紙製  
祝い箸付

重箱1段のサイズ: 約横21.1×縦14.6×高さ4.6(cm)  
日本ロングライフ  
やわらかおせち 一段重(26品)  
1187 12月31日お届け

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします  
消費期限: 1月1日  
やわらかこんにやく、きんとん、やわらかたこ、黒豆金箔飾り、ほうれん草信田巻、柚子伊達巻、紅白なます、やわらか海老茶巾、やわらか野菜茶巾、やわらか海老、一口鰯昆布巻、海老高野、やわらかいか、穴子煮こごり、くわい旨煮、海老信田巻、やわらか寿かまぼこ、やわらか牛蒡、青桃甘露煮、かにしんじょう、椎茸旨煮、やわらか花形人参、牛肉しぐれ巻包み、あんず煮、いくら醤油漬、あずき甘納豆

本体 8,400円 (税込 9,072円)

# パック詰めおせち

通常  
配達

## 12月3回・4回お届け

ご家庭で盛り付けする  
小袋入りのセットだから、  
盛り方自由自在!



この品数で  
このお値段はお買い得!  
コストパフォーマンス◎



空いたお重の詰め替え用  
にもぴったり!



パック詰め  
おせち  
**人気  
No.1**

パル・よど  
開発商品

約  
2  
人前

通常  
配達

味の濃さ(目安)

カモ井食品工業

生協オリジナル  
おふたりのおせち 9品

1082 12月3回お届け

1099 12月4回お届け **冷蔵** 小麦・えび

賞味期間:1月31日 (658㎖・食塩相当7.1g/1セット)

田作り、丹波黒黒豆、鰹のうま煮、栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、焼ほたて、子持ちいかのうま煮、祝海老

本体 **3,380**円  
(税込 3,650円)

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い



盛り付け例

重箱内寸サイズ  
(縦・横)約17cm



お届け状態

- 単品ごとに賞味期限を印字しています
- 重箱はついていません

組合員  
さんの  
声

パックに入っているおせちがあるのだなど  
びっくりしました!値段も手頃だし、  
長持ちでとても便利だなと  
思いました。

組合員  
さんの  
声

2人暮らしだと単品で  
買い揃えると余ってしまうので、  
一通り少量ずつ入っている  
パック詰めおせちは  
助かります!



お届け状態

- 単品ごとに賞味期限を印字しています
- 重箱はついていません

組合員  
さんの  
声

賞味期間が長いので  
とても重宝しました。  
特に美味しかった  
のが丹波黒黒豆で、  
一粒一粒が大きく  
味付けもとても  
美味しかったです。

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

パルコープ  
店舗でも  
取り扱い

パル・よど  
開発商品

約  
3~4  
人前

通常  
配達

味の濃さ(目安)

カモ井食品工業

生協オリジナル  
和風おせちセット 20品

1083 12月3回お届け

1100 12月4回お届け **冷蔵** 小麦・卵・乳・えび

賞味期間:1月3日 (2101㎖・食塩相当22.8g/1セット)

田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、たたきごぼう、鰹のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、なます、酢れんこん、焼ほたて、子持ちいかのうま煮、手綱こんにやく、梅人参、高野豆腐含め煮、祝海老、味付数の子、白福豆、伊達巻、かまぼこ

本体 **8,280**円  
(税込 8,942円)

盛り付け例

重箱内寸サイズ  
(縦・横)約18cm



## おしえて! パック詰めおせち

袋を  
カクニン!

Q. いつまでに  
食べたらいいの?

A. 袋ごとに賞味期限を  
印字しています。  
一度に使い切らなくてOK!



Q. 自分で上手く  
お重に  
詰められるかな?

A. 詰め方のしおりが  
入っています。  
※「元旦おせち」除く  
(30分~1時間程度で詰められます)



Q. 家にお重が  
ない場合は?

A. プレートや小皿、  
ガラスの器や  
おちょこでも  
お洒落になります☆

お重がなくてもOK!



おせち料理  
10品を少量ずつ  
詰め合わせた  
おせちセット

組合員  
さんの  
声

小食なので、お正月を  
味わうのにはちょうど  
良い量のおせちです。

約  
2  
人前

通常  
配達

味の濃さ(目安)

堂本食品

元旦おせち  
10品セット

1086 12月3回お届け

1103 12月4回お届け **冷蔵**

小麦・えび 賞味期間:1月31日

(42~289㎖・食塩相当0~4.1g/100g)

ごまめ、一口昆布巻、丹波黒黒豆、栗きんとん、大根なます、煮しめ、  
たけのこ旨煮、たらこのうま煮、祝えび、あなご八幡巻

本体 **3,380**円  
(税込 3,650円)



お届け状態



●単品ごとに賞味期限を印字しています  
●重箱はついていません

盛り付け例

重箱内寸サイズ  
(縦・横)約18.5cm

お正月  
準備号でも  
注文OK  
11月24日(金)  
まで

お届け回

12月3回

12月18日(月)~22日(金)

12月4回

12月25日(月)~29日(金)

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

このマークの商品は、「お正月準備号」専用の注文書でも注文できます。 ※注文番号は異なります

バック詰めおせち  
**人気No.2**

パル・よど 開発商品

約 2~3 人前 通常配達

味の濃さ(目安)

カモ井食品工業

### 生協オリジナル 和風おせちセット 16品

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

パルコープ店舗でも取り扱い

1084 12月3回お届け

1101 12月4回お届け 冷蔵

本体 **5,480円**  
(税込 5,918円)

賞味期間:1月31日 (1139kcal・食塩相当11.9g/1セット)

田作り、丹波黒黒豆、たたきごぼう、鱈のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、なます、酢れんこん、焼ほたて、子持ちいかのうま煮、手綱こんにゃく、梅人參、高野豆腐含め煮、祝海老、白福豆



盛り付け例  
重箱内寸サイズ  
(縦・横)約17cm

お届け状態



●単品ごとに賞味期限を印字しています  
●重箱はついていません

カモ井おせち 単品一覧	9品	16品	20品	27品
※今年新たに入った単品は●もしくは赤字にしています。				
丹波黒黒豆	80g ●	●	●	●
栗の甘露煮	2個	2個	4個	4個
味付しいたけ	3枚	3枚	5枚	5枚
なます	50g ●	●	●	●
酢れんこん	70g ●	●	●	●
たたきごぼう	70g ●	●	●	●
富貴ごぼう	50g ●	●	●	●
手綱こんにゃく		3切	4切	4切
梅人參	3切 ●	●	●	●
高野豆腐含め煮		2切	4切	4切
白福豆	75g ●	●	●	●
穂先竹の子	3切 ●	●	●	●
里芋含め煮			3個	4個
ふきのうま煮	50g ●	●	●	●
くわい	3個 ●	●	●	●
ぜいたく煮	50g ●	●	●	●
祝海老		2尾	2尾	3尾
田作り	20g ●	●	●	●
鱈のうま煮	60g ●	●	●	●
子持ちいかのうま煮		2個	2個	3個
にしん一口巻昆布	6本 ●	●	●	●
一口巻昆布	6本 ●	●	●	●
味付数の子★	3本 ●	●	●	●
かまぼこ★	6枚 ●	●	●	●
宝喜子	55g ●	●	●	●
たこのやわらか煮	50g ●	●	●	●
焼ほたて		2個	2個	3個
あさりのうま煮	60g ●	●	●	●
伊達巻★	200g ●	●	●	●

★印の3品は賞味期間1月3日まで  
他は1月31日まで

9品・16品に入っている食材は全て賞味期間は1月31日まで! お正月に食べられなくても大丈夫ですよ!



お届け状態



●単品ごとに賞味期限を印字しています  
●重箱はついていません

お正月準備号でも注文OK  
11月24日(金)まで

パルコープ店舗でも取り扱い

パル・よど 開発商品

約 3~5 人前 通常配達

味の濃さ(目安)

カモ井食品工業

### 生協オリジナル 和風おせちセット 27品

1085 12月3回お届け

1102 12月4回お届け 冷蔵

本体 **11,800円**  
(税込 12,744円)

賞味期間:1月31日

(2749kcal・食塩相当30.5g/1セット)

田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、富貴ごぼう、鱈のうま煮、一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、酢れんこん、宝喜子、たこのやわらか煮、焼ほたて、子持ちいかのうま煮、手綱こんにゃく、梅人參、高野豆腐含め煮、祝海老、味付数の子、あさりのうま煮、白福豆、くわい、ぜいたく煮、伊達巻、かまぼこ ※伊達巻には、はちみつが含まれております。1歳未満の乳児には与えないでください。



盛り付け例  
重箱内寸サイズ  
(縦・横)約17cm

30日 宅配

12月30日(土)に

生協の配送担当者が宅配でお届け

限定 000点

●注文多数の場合は抽選とさせていただきます。  
(注文期間3週間分をまとめて抽選を行います。)  
●お一人様何点でも注文していただけます。  
●抽選結果は11月中旬の配達時にお知らせします。

明石産焼鯛

30日 宅配



真鯛を備長炭で一尾一尾手焼きします。

備長炭の遠赤外線効果で中からじんわりと火を通すので、身がバサつかずしっとりやわらか。



川喜 明石産焼鯛(炭火焼)1尾  
1145 12月30日お届け  
消費期限:1月31日  
(166kcal・食塩相当1.1g/100g)

本体 **7,280円**  
(税込 7,862円)

限定 350点

お届け時、箱のデザインが変わる場合があります。

明石産は 先行予約のみです

お正月準備号 (10/23~27配布)では



長崎県産天然 <特々大> 約38cm

長崎県産天然 <特大> 約30cm

国産天然 <大> 約25cm

国産天然 <中> 約21cm

をご案内予定

バック詰めおせち・焼鯛

15