

こだわりの品々を4段重に40品

一の重



市松かまぼこ、伊勢海老、伊達巻、鰯の子、鯖西京焼、身巻サーモン、数の子美味漬、牛八幡巻、彩り湯葉包み

二の重



田作り、芋きんとん渋皮栗添え、さつまいものオレンジ煮、巻湯葉、裏白椎茸、海老椎茸、ローストビーフ(ソース付)、菜の花福良漬、つくね串

三の重



鯨昆布巻、絹さや、竹の子土佐煮、わかめ、梅花人参、博多高野豆腐、松笠いか、艶煮椎茸、甘露甘海老、牛蒡利久和え、金箔黒豆、紅白なますイクラ添え

四の重



鶏照焼、蛸柔煮、チーズ蒸し鶏、かつおくるみ、金柑、若桃、帆立貝山椒煮、鯖金紙巻、合鴨味噌漬(発色剤使用)、柚子海月

配送センターから4名の代表女性職員も開発に参加し、素材や味、ボリューム感などいろいろな視点で検討を行いました。

国産伊勢海老

見た目は少しスリムですが、しっかり身が詰まっています！
北枚方支所・田中



びみ

数の子美味漬

お正月の予約でもおなじみの生協の無漂白数の子です。無漂白ならではのしっかりした歯ごたえと旨味を味わってください！
寝屋川支所・白石



つくね串

「岩手鴨鍋セット」でおなじみ岩手県のアマタケさんの合鴨入り肉団子を使ったつくねです。
北枚方支所・原



鯖金紙巻

酢漬けの鯖をきゅうり・ガリを芯に、薄焼き卵で巻いた彩りよくさっぱりした一品です。
都島支所・佐味



銀の森コーポレーション

●「明の春」^{ふくしだんじゅう}「福肆段重」でおなじみで、うす味と料亭風の手の込んだ料理で組合員さんからも好評です。

●有名百貨店の高級オリジナルおせちも製造する老舗メーカー。ほとんどの単品を自社で製造しているため、おせち全体の統一感があり、味のバランスがよいのが特徴。



10月24日(土)・25日(日)
生産者・取引先との交流会でも好評



うす味でおいしいね!

この豪華さでこの価格ならナットクやあ!