

春駒

はるこま



昨年ご利用の
組合員さん

今年も春駒の味は安定していて、ひとつも残さずにおいしくいただきました。

見た目が
すごくよくて驚いた!
味はうすくもなく、
濃くもなく本当に
おいしかった!!

くわいが
おいしかったです。
ボリュームもあって
よかったです。

今回
予約受付

2017年度
お正月

先行予約

商品数に限りがあるものを中心に先行してご予約を承ります。

第1位
昨年重詰め
おせち人気



お正月
準備号
でも注文OK!
11月17日(金)
まで

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 春駒 三段重 (36品) 小麦・卵・乳・えび

1076 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日までにお召上がりください

予約のみ
予約価格 本体 13,800円 (税込 14,904円)

今年はココを見直しました!

昨年の31品 → 36品に増やしました
数の子の味と食感を見直しました

合鴨コース照り焼き風、豚肉とチーズのテリーヌ、イカの真砂和え、
海鮮マリネなど子どもさん向けにお肉や海鮮をより充実させました。

- 【春の重】海鮮マリネ、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、中華くらげ、大粒黒豆、紅白なます、たつくり、鱈のうま煮、酢だこ、紅鮭麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬
- 【式の重】筑前煮、蓮根煮、里芋煮、慈姑煮付、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻、ぶり照り焼き、若鶏八幡巻、合鴨コース照り焼き風、豚肉とチーズのテリーヌ、サーモンチーズ巻
- 【参の重】焼湯葉巻、若鶏照り焼き、紅白蒲鉾、イカの真砂和え、イカ松笠串照り焼き、ロブスター、殻付ニシ貝磯煮、有頭海老塩焼き、鶏つくね串 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

お届け日があかりにくいの
声に応じて改善しました

全品にどちらかの
マークが入ります

31日 宅配 このマークの商品は
12月31日(日)に
登録住所へお届け

通常 配達 このマークの商品は
12月2回・3回・
最終回の
通常配達でお届けです。

※商品によりお届け回は異なります。

注文期間

10月16日(月)
~11月3日(金)
まで

ご注文は
10月4回・11月1回・
11月2回の注文書にて。
eコマースインターネットでもOK。
くわしくは27ページを
ご覧ください。

もくじ

表紙~12 } おせち
14~15 } おせち
宅配おせち早見表は28ページ

13	お酒・お寿司
16~19	かに
20~22	ふぐ・数の子・刺身など
23~25	お肉
26	お菓子

予告
お正月準備号
(配布:10月30日(月)~11月3日(金))

かに
数の子
かまぼこ
おもち
など
お正月商品
をご案内します。

水仙

第2位
昨年重詰め
おせち人気



昨年ご利用の
組合員さん

見た目が良く、お重に
ぎっしり詰め込まれて
いるのでボリュームも
あり、大満足でした。

高校生の息子も
よく食べてくれて、
2日間で
食べ切りました。
味もたいへん
口に合いました。

なにわの春

パルコープ・
よどがわ生協の
オリジナルおせち

第3位
昨年重詰め
おせち人気

2頁掲載品



銀の森コーポレーション
パルコープ・
よどがわ生協
オリジナル
なにわの春
四段重 (40品)

約 3~4 人前

1078 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび

予約のみ
予約価格 本体 15,800円 (税込 17,064円)

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 水仙 三段重 (31品) 小麦・卵・乳・えび

1077 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日までにお召上がりください

- 【春の重】鱈のうま煮、イカの真砂和え、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、栗甘露煮、紅白なます、たつくり、味付け数の子、にしん大漁漬
- 【式の重】筑前煮、慈姑煮付、椎茸煮、高野豆腐、昆布巻、たたきごぼう、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、鶏つくね串、イカ黄金焼き
- 【参の重】鯉やわらか煮、帆立串照り焼き、海老の錦ロール、紅白蒲鉾、豚肉とチーズのテリーヌ、紅鮭麹漬、焼湯葉巻、伊達巻、有頭海老塩焼き、合鴨コース照り焼き風、串刺しニシ貝生姜風味 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

今年はココを見直しました!

昨年の30品 → 31品に増やしました
合鴨コース照り焼き風、イカ黄金焼きなど
お肉や海鮮をより充実させました。

●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、1.08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。

パルコープ・よどがわ生協のオリジナルおせち

第3位
昨年重詰めおせち人気

なにわの春

組合員さんの声に応じて

昨年ご利用された組合員さんのアンケートより「四段重はそのままにしてほしい。」
「伊勢海老はそのまま入れてほしい。」
↓そのまま残しました。
「高野豆腐」など「おせちらしい煮物や、華やかなものがほしい。」
↓7品目入替しました。

今年もいろいろ見直しました

●酸味と甘みを抑えて若干うす味にしました。
●盛り付けを工夫し、味移りを少なくしました。
●ぶり照焼を2切↓4切にしました。
●「えび芋六方」など煮物、「彩りきぬた巻」は華やかさ、洋食材として「合鴨パストラミ」など入れました。

今年新しく入りました

えび芋六方



寿高野豆腐



合鴨パストラミ



彩りきぬた巻



ちりめん山椒煮



【三の重】



【与の重】



【一の重】



【二の重】



約 3~4 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

パルコープ・よどがわ生協オリジナル **なにわの春** 四段重 (40品)

1078 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日までにお召し上がりください

【一の重】市松かまぼこ、伊勢海老、伊達巻、ぶり照焼、紅白梅麩、鶏松風、栗さんとうん、金箔黒豆
【二の重】かつおくるみ、紅白なますイクラ添え、田作り、鯖金紙巻、身巻サーモン、彩りきぬた巻、数の子美味漬、牛八幡巻、たたきごぼう胡麻和え、柚子くらげ、ちりめん山椒煮
【三の重】寿高野豆腐、にしん昆布巻、いんげん、ぶりの子、手綱こんにゃく、梅花人参、竹の子土佐煮わかめ添え、えび芋六方、彩り湯葉包み、鱈旨煮、裏白椎茸、海老椎茸
【与の重】鶏くわ焼、茶福豆、白花豆、若桃、柚子巻柿、チーズ蒸し鶏、ローストビーフ(ソース付)、菜の花、合鴨パストラミ ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 予約価格 本体 **15,800円** (税込17,064円)

ほかに 鶏松風、茶福豆を 加えました。

製造は銀の森コーポレーション 岐阜県恵那市に自前の料亭を構え、素材の良さを引き出すうす味の味付けと、料亭の一品のような手の込んだお料理を得意とするメーカーです。



なにわの春 お品書き

昨年ご利用の 組合員さん

伊勢海老の調理例は図解がよくわかりました。こんな丁寧なお品書きは初めてです。感激しました。ありがとう。料理の多さにお正月やなあと今年も楽しみました。

大人4人で 大満足の量でした。味もうすめになっていたので、食べやすかった。

思ったよりうす味で、おばあちゃんも「これなら生協さんがすすめている事はあるねえ」と言っていました。

ち

味の濃さを知りたいの声に応じて、目安を表示しました。
目盛りが少ない方がうす味 多い方がしっかり味
味の濃さ(目安) は、昨年代表メーカーを試食した
職員のアンケートによるものです。

※お届け時の盛り付けは変わる場合がございます。

おせち
大きき目安



はるきんか 「春金華」

割烹料亭千賀の味で、優雅さと華やかさを
兼ね備え作り上げた、小さなおせち料理。
魚介類を中心に詰めました。



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 割烹料亭千賀監修

パルコープ・よどがわ生協オリジナル 春金華 三段重 (36品)

1079 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日までにお召上がりください

【一の重】錦玉子、紅白結び餅、金柑甘露煮、穴子八幡巻、くるみ煮、金箔黒豆、田作り、白花生、祝い海老、にしん栗漬、数の子鱈甲漬、梅かんざし
【二の重】たら旨煮、魚の子旨煮、梅麩、鶏の八幡巻、昆布巻、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、きんとんあん、寿栗甘露煮、酢牛蒡、えび紅白奉書
【三の重】湯葉旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、手毬まんじゅう、紅白なます、紅白錦糸巻、烏賊松笠白焼、金目鯛つま折り、紅鮭しんじょう、焼き帆立、伊達巻、鮎笹茶巾、梅松葉

オリジナル化にあたり、関西のおせちで人気の 「たら旨煮」がはまりました

関西のおせちには
欠かせない一品



3Lサイズの
大きくてやわらかな黒豆



関西風の味付けにした
やわらかな穴子の巻物



香ばしい焼きの風味が
おいしい海の幸



パルコープ・よどがわ生協 オリジナル 「小春」

組合員さんの声に応じて
関西のおせちには
欠かせない「たら旨煮」が
はまりました。

大阪の一流料亭で修行を重ねた
料理長千賀信明氏が監修。
基本の食材はそのままに、彩と華やかさのある
1人前のオリジナルおせち。

昨年ご利用の
組合員さん

この年で食べきれるかと思
いましたが、量もちょうどよく、
味もしっかりして
おいしかったので、
全部食べ切れました。

見た目も華やかで、
味付けも濃すぎず、
うす過ぎずで食べ
やすかった。



千賀屋 割烹料亭千賀監修 味の濃さ(目安)

パルコープ・よどがわ生協オリジナル 小春

一段重 (28品) 小麦・卵・乳・えび

1100 12月31日お届け 冷蔵 約 1 人前 31日 宅配 重箱1段 紙製

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日までにお召上がりください 重箱1段のサイズ:約横19.5×縦19.5×高さ5.3(cm)

田作り、白花生、梅麩、金箔黒豆、穴子八幡巻、蛸小倉煮、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、たら旨煮、烏賊松笠白焼、若桃甘露煮、焼き帆立、紅白なます、えび紅白奉書、ままかり酢漬柚子風味、鮎笹茶巾、祝い海老、数の子鱈甲漬、昆布巻、金柑甘露煮、きんとんあん、寿栗甘露煮、錦玉子、伊達巻、紅白結び餅、鯉くるみ、酢牛蒡、梅かんざし

予約のみ
予約価格 本体 5,800円 (税込 6,264円)

パルコープ・よどがわ生協 オリジナル 洋風オードブル

今年はココを見直しました!

「ハム類が多かった」→「タコの蒸し焼き」「パナ貝の燻製オイル漬け」など魚介類を増やしました。
「味が濃い」→ピクルスをさっぱりとした「若桃甘露煮」に変更。

昨年ご利用の組合員さん

生ハムやチーズなど、自分の
好みのものばかりで気に入
りました。大好きな赤ワイン
にもとても合います。



札幌パルナバフーズ
パルコープ・
よどがわ生協オリジナル
洋風オードブル

一段重 (21品) 小麦・卵・乳・えび・かに

1111 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日までにお召上がりください 重箱1段のサイズ:約横22×縦21×高さ6.5(cm)

鰯甘酢漬け昆布メオニオンマリネ添え、紅ずわい棒肉、ホッキ貝のサラダ、合鴨のローズ焼き、スモークチキンのマリネ、生ハムチーズ巻き、豚バラの炙り焼き、生サラミスライス、パストラミポーク、パストラミビーフ、オリーブ2種、若桃甘露煮、塩ドライトマト、ミニピクルス、パナ貝の燻製オイル漬け、タコの蒸し焼き、ローストポーク、チキンロール、小エビのテリーヌ、筍のテリーヌ、しばれ生ハムのいくら添え
※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ
予約価格 本体 7,800円 (税込 8,424円)

おおみそか
大晦日12月31日 **宅配** おせち

おせち
大き目目安



京料理
道楽
たよ

あけの
明の春
はる



お正月
準備号
でも注文OK!
11月17日(金)
まで

約
2~3
人前

31日
宅配



味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横14.6×縦14.6×高さ4.6(cm)

銀の森コーポレーション

京料理道楽

飯田知史監修おせち

あけの
明の春

三段重 (34品) 小麦・卵・乳・えび・かに

1080 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日までに召上がりください

予約のみ
予約価格 **9,200円**
本体 (税込 9,936円)

- 【一の重】紅白蒲鉾、胡桃松魚、叩き牛蒡、鰯照焼、濱塩海老、菜の花、焼目湯葉巻、田作、黒豆、芋金団渋皮栗
 - 【二の重】朧月冠、伊達巻、東寺巻、炙りメダカ、鮭子紅白鱈、煮鮑、梅麩、竹の子、若布、鱈の子、蟹糝薯
 - 【三の重】鯉昆布巻、豚牛蒡、椎茸旨煮、瓢箪高野豆腐、あじろ蒟蒻、海老南蛮、絹莢、蛸柔煮、鶏照焼、合鴨味噌漬、数の子、福手綱、小川巻
- ※具材の一部に発色剤を使用しています。

創業三百八十余年の老舗、
京料理「道楽」監修のおせちです。
素材を活かしたうす味と丁寧なお料理は、
京料理ならではのうす味仕上げ。
手間ひまかけた上品な味わいのおせちです。

ふくしだんじゅう
福肆段重

海老やローストビーフなど
3人前にしています

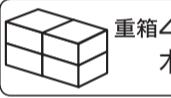


昨年ご利用の
組合員さん

毎年食べているけれど、あきないし、すごくおいしい!
中に入っている物、全てに満足しました。
とても上品な味付けでしかも鮑も入って
華やかさがあり、大満足でした。

約
3
人前

31日
宅配



味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横14.6×縦14.6×高さ4.6(cm)

銀の森コーポレーション

京料理道楽

飯田知史監修おせち

ふくしだんじゅう
福肆段重

四段重 (37品) 小麦・卵・乳・えび

1081 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日までに召上がりください

予約のみ
予約価格 **12,800円**
本体 (税込 13,824円)

- 【一の重】紅白蒲鉾、鯖金紙巻、鮮龍皮巻、鶏胡桃松風、煮鮑、竹の子、若布、黒豆、芋金団渋皮栗
 - 【二の重】胡桃松魚、田作、鰯照焼、牛牛蒡、濱塩海老、鱈の子隠元豆添え、ちりめん山椒煮
 - 【三の重】朧月冠、伊達巻、東寺巻、叩き牛蒡、鮭子紅白鱈、このし錦糸和え、金柑、小川巻、数の子
 - 【与の重】鯉昆布巻、絹莢、瓢箪高野豆腐、あじろ蒟蒻、焼目湯葉巻、椎茸旨煮、海老南蛮、鶏照焼、梅麩、ローストビーフ(ソース付)、菜の花、合鴨味噌漬
- ※具材の一部に発色剤を使用しています。



しょうふく
招福

五段の重箱に42種類もの
いろいろなお料理を盛り込みました。



約
3~4
人前

31日
宅配



味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:約横28×縦14×高さ4.9(cm)×1段、約横14×縦14×高さ4.9(cm)×4段

銀の森コーポレーション

招福

五の重並列三段重 (42品) 小麦・卵・乳・えび・かに

1082 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日までに召上がりください

予約のみ
予約価格 **20,000円**
本体 (税込 21,600円)

- 【空の重】いくら醤油漬、ぶりの子煮、巻湯葉煮びたし、まだこ柔煮、菜の花福良漬、有平かまぼこ、しろひらす西京焼、松笠いか、浜汐えび、合鴨味噌漬、梅花人參旨煮、身欠にしん昆布巻、竹の子土佐煮、笹巾着麩、くるみのかつお和え、ローストビーフ(ソース付)
- 【雪の重】酢漬かじき昆布メ、牛蒡菜巻、ほたて貝ふくませ煮、メこのしろ、数の子美味漬、小川巻、えびとさびなごの手綱寿司
- 【月の重】伊達巻、鶏照焼、彩り湯葉包み、いんげん、こんにゃく旨煮、金柑シロップ漬、若桃甘露煮
- 【花の重】金箔黒豆、紅白なます、田作り、えび椎茸、栗きんとん、裏白椎茸
- 【星の重】かに新文、白身魚の龍皮巻、雲丹とアオサの新文、さば金紙巻、フルーツチーズ、彩りきぬた巻

お正月
準備号
でも注文OK!
11月17日(金)
まで

おせち
大き目安



瑞祥



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。
◀◀○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。

お申込みは
10月4回・
11月1回・2回
注文書限り!

商品のお届け ※個人宅配をご利用の方も配達手数料は不要です。
12月31日(日)中に生協登録住所に生協の配達担当者が宅配でお届けします。
※但し、パルコ・よどがわ生協それぞれの配達エリア内に限ります。
※配達時間の指定はできません。ご了承ください。詳しくは担当者からお知らせします。

昨年ご利用の
組合員さん
とてもボリュームがありました。
和洋中なので、
食べやすかったのか
息子夫婦、孫がよく
食べていました。

和風・洋風・中華の
3種類の味が
楽しめる
ボリュームのある
おせちです

洋
の
重

笑門来福

玉清

玉清は、愛知県を中心に幼稚園給食やお弁当の製造販売を行っています。
幼稚園や夕食宅配など安全ときめ細やかさが大切なお弁当で培った技術がおせちづくりにも活かされています。



中華
の
重

和
の
重

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 笑門来福

三段重(53品) 小麦・卵・乳・えび

1083 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日までにお召し上がりください

【壺の重】味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漁漬、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、蓮根煮、里芋煮、市松紅白蒲鉾、穂先筍煮、昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、たたきごぼう、鰹やわか煮、ぶり照り焼き、串刺しニシ貝生姜風味、高野豆腐、伊達巻
【式の重】酢豚、タコと山菜の中華和え、海鮮中華帆立ひも、帆立の中華風味焼き、豚バラチャーシュー、中華くらげ、海老チリソース、合鴨ロース照り焼き風、若鶏照り焼き、中華肉団子、豚角煮、イカ黄金焼き、ごま団子、鶏つくね串、完熟金柑
【参の重】海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、スモークチーズ、紅鮭麹漬、チーズウイナーベーコン巻、タコのバジルソース、ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、サーモンチーズ巻、スモークラムラック、ビーフパストラミ、ロースポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、合鴨のフロマージュ、リンゴと豆腐のパイ包み ※具材の一部に発色剤を使用しています。

人気の一品はコレ!



スモークラムラック

予約のみ 予約価格 本体 18,000円 (税込 19,440円)

今年はココを見直しました!

51品 → 53品に増やしました

穂先筍煮、合鴨ロース照り焼き風、イカ黄金焼き、スモークチーズ、リンゴと豆腐のパイ包みなど、和・洋を中心により充実させました。



瑞祥 「春駒」より洋風の品数を増やし、「味付けいくら」「鮑うま煮」など豪華な食材を入れました

お正月準備号
でも注文OK!
11月17日(金)まで



約 3~5 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 瑞祥 与段重(51品)

1084 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日までにお召し上がりください

【壺の重】海鮮マリネ、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカの真砂和え、大粒黒豆、紅白なます、たつくり、中華くらげ、酢だこ、鱈のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬
【式の重】筑前煮、蓮根煮、里芋煮、たたきごぼう、穂先筍煮、昆布巻、椎茸煮、慈姑煮付、焼湯葉巻、伊達巻、ぶり照り焼き、イカ松笠串照り焼き
【参の重】若草チーズ和え、リンゴと豆腐のパイ包み、海老の錦ロール、豚角煮、ロースポーク、ビーフパストラミ、豚肉とチーズのテリーヌ、タコのウニ和え、スモークラムラック、サーモンチーズ巻、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、ローズサーモン
【与の重】紅白蒲鉾、帆立串照り焼き、若鶏八幡巻、鰹やわか煮、若鶏照り焼き、サーモン西京焼き、串刺しニシ貝生姜風味、味付けいくら、イカ黄金焼き、鮑うま煮、完熟金柑、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 予約価格 本体 26,800円 (税込 28,944円)

おおみそか 大晦日12月31日 宅配おせち

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。

春薫



約15cm

春咲



約16.7cm

祝春華



約19.9cm



黒門市場のおせち

黒門市場 春薫

はる かおる

昨年ご利用の
組合員さん

味付けがしっかりしていて、お酒に
合いました。2人で2日で
食べ切れてちょうどよかった。

お正月
準備号
でも注文OK!
11月17日(金)
まで



味の濃さ(目安)

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15×縦15×高さ4.6(cm)

魚真珠味堂

大阪黒門市場 春薫

三段重 (38品) 小麦・卵・えびにか

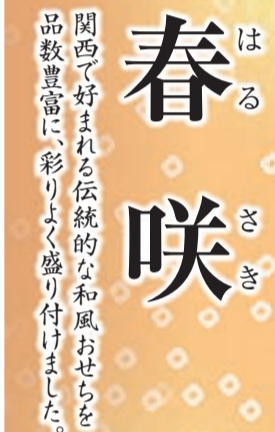
1085 12月31日お届け 冷蔵

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日までに召し上がりください

予約のみ

予約 本体
価格 10,800円
(税込 11,664円)

- 【一の重】鯖昆布メ、味付け数の子、田作り、黒豆 金箔、焼海老、料亭伊達巻、花餅手まり、若桃甘露、金柑甘露、近江牛笹包み
- 【二の重】味付けいくら 鱈、かれい煮つけ、松前漬、紅かまぼこ、白かまぼこ、海老錦手まり、合鴨スモーク、金柑甘露、花餅白梅、いか松笠うに焼き、若桃甘露、たこ照焼き、一口にしん昆布巻、筍土佐煮、さつま芋甘露
- 【三の重】きんとん、栗甘露、子宝煮、椎茸旨煮、市松錦玉子、はかた地どりのテリーヌ、合鴨テリーヌ、海鮮彩りサラダ、花餅紅梅、りんごと豆腐のパイ包み、若草月冠、帆立明太、たたきごぼう、ぶり照焼き、梅麩 ※食材の一部に発色剤を使用しています。



関西で好まれる伝統的な和風おせちを
品数豊富に、彩りよく盛り付けました。

春咲

はる さき

昨年ご利用の
組合員さん

お煮しめがたくさんあって
バランスよくあきずに
完食できました。

お正月
準備号
でも注文OK!
11月17日(金)
まで



味の濃さ(目安)

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

はるさき

春咲 三段重 (31品)

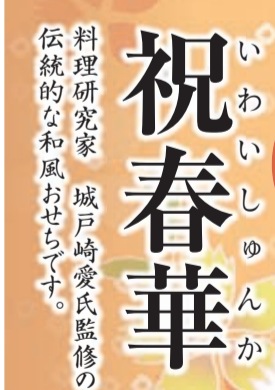
1086 12月31日お届け 冷蔵

冷蔵で製造してお届けします
消費期限:1月2日までに召し上がりください

予約のみ

予約 本体
価格 10,800円
(税込 11,664円)

- 【一の重】紅白かまぼこ、酢ごぼう、伊達巻、丹波黒種黒豆煮、海老の姿煮、昆布巻、栗きんとん、田づくり、味付け数の子、若桃甘露煮
- 【二の重】ままかり酢漬、くるみの甘露煮、照焼肉団子、ごぼうと鶏の棒々鶏風、たこ照焼、ぶり照焼、はじかみ、紅白なます、だし巻玉子
- 【三の重】たけのこ煮、くわい煮、こんにやく煮、梅花にんじん煮、鶏肉二色巻、鶏しんじょ、れんこん煮、しいたけ煮、ごぼう煮、寿高野豆腐の含め煮、さつま芋の甘露煮、さといも煮



料理研究家 城戸崎愛氏監修の
伝統的な和風おせちです。

祝春華

いわいしゅんか

昨年ご利用の
組合員さん

素材の味がいかされていて、
すごくおいしかった。黒豆は味が
本当においしかった。自然の
味がしました。



味の濃さ(目安)

約
3~4
人前

31日
宅配

重箱3段
紙製

重箱1段のサイズ:約横19.9×縦19.9×高さ5.2(cm)

石井食品

料理研究家

城戸崎愛氏監修 祝春華

三段重 (37品) 小麦・卵・えび

1087 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3日までに召し上がりください

予約のみ

予約 本体
価格 18,000円
(税込 19,440円)

- 【一の重】かぶのあちゃら漬(かぶの甘酢漬)、たたきごぼう、にしん昆布巻、白かまぼこ、赤かまぼこ、たつくり、くるみの甘露煮、栗きんとん、丹波黒種黒豆煮、伊達巻、海老の姿煮
- 【二の重】小海老甘露煮、海老団子、サーモン燻製オイル漬、にしん笹奉書、紅白なます、こはだ酢漬、酢だこ、いくら醤油漬、さわら柚庵焼、味付け数の子、あわび煮
- 【三の重】鶏しんじょ、紅芋ごま団子、紫花豆煮、豚の角煮、揚げ鶏のねぎソース、れんこん煮、ごぼう煮、どんこ椎茸煮、さといも煮、たけのこ煮、梅花にんじん煮、さつま芋れもん煮、若桃甘露煮、だし巻玉子、長芋の長煮(ゆず風味)

商品のお届け ※個人宅配をご利用の方も配達手数料は不要です。
12月31日(日)中に生協登録住所に生協の配達担当者が宅配でお届けします。
※但し、パルコブ・よどがわ生協それぞれの配達エリア内に限ります。
※配達時間の指定はできません。ご了承ください。詳しくは担当者からお知らせします。

お申込みは
10月4回・
11月1回・2回
注文書限り!

味の濃さを知りたいの声に応じて、目安を表示しました。
目盛りが少ない方がうす味 多い方がしっかり味
味の濃さ(目安) は、昨年代表メーカーを試食した
職員のアンケートによるものです。



割烹料亭千賀

大阪の一流料亭「大和屋」「坂口楼」で
修行を重ねた料理長・千賀信明氏の監修おせち。
彩りのよい食材を盛り付けた宝飾箱のような
華やかさが人気です。



大人数の集まる
ご家庭におすすめ
豪華な61品目の三段重



予約のみ
予約価格 本体 **19,800円**
(税込 21,384円)



昨年ご利用の
組合員さん

彩りもよく、味もちょうどよく、おい
しくいただきました。息子の家族
もおいしいと言ってきて、気が
付いたら全部食べていました。

味の濃さ(目安)
約 **3~4** 人前 **31日 宅配**
重箱3段 紙製

重箱1段のサイズ:約横19.5×縦19.5×高さ5.3(cm)
千賀屋
割烹料亭千賀監修
きちじゅせん
吉寿千 三段重 (41品) 小麦・卵・乳・えび

お正月
準備号
でも注文OK!
11月17日(金)
まで

1088 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日までにお召上がりください

- 【一の重】渋皮付き栗金団、紅白なます、湯葉旨煮、梅麩、金箔黒豆、祝い海老、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、烏賊松笠白焼、えびの錦てまり、鮎笹茶巾、あわび旨煮、数の子鱈甲漬、手毬餅
- 【二の重】鶏照焼、柚子鶏つくね、紅鮭昆布巻、伊達巻、田作り、白花豆、スモークサーモンローズ、松前漬、貝雲丹和え、焼き帆立、紅芋金団、柚子くらげ、紅白結び餅、さごしの昆布メ
- 【三の重】錦玉子、蛸小倉煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、柚子オーロラ、牛肉とごぼうしぐれ煮、酢牛蒡、えび紅白奉書、魚の子旨煮



昨年ご利用の
組合員さん

高校生と小学生の孫も
おいしいと言ってきて満足です。
孫はオードブルや魚類をよく食べて
くれました。

味の濃さ(目安)
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)
千賀屋
割烹料亭千賀監修 てんじゅせん
天寿千 三段重 (61品) 小麦・卵・乳・えび

1089 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日までにお召上がりください

- 【一の重】紅鮭昆布巻、伊達巻、魚の子旨煮、若桃甘露煮、寿高野豆腐、椎茸旨煮、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、海老旨煮、柚子オーロラ、にしん巻、さごしの昆布メ、金目鯛つま折り、湯葉旨煮、梅麩、錦玉子、蛸小倉煮、数の子鱈甲漬、えび紅白奉書、紅白なます、あわび旨煮
- 【二の重】青梅甘露煮、渋皮付き栗金団、松前漬、ごまさつま、烏賊黄金、鶏の八幡巻、鮎笹茶巾、金柑甘露煮、紅鮭しんじょう、鯖西京焼、手毬まんじゅう、たら旨煮、烏賊松笠白焼、祝い海老、寿栗甘露煮、酢牛蒡、にしん栗漬、スモークサーモンローズ
- 【三の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、鶏照焼、柚子鶏つくね、田作り、白花豆、紅芋金団、柚子くらげ、豚角煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭いか和え、くるみ煮、ばい貝旨煮、さつま金時、えびの錦てまり、牛肉とごぼうしぐれ煮、いか松風、焼き帆立、紅白結び餅

京の味のおせち

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。

※お届け時の盛り付けは変わる場合がございます。

大晦日12月31日 宅配おせち



野村佃煮

京都で八十余年の歴史を持つ野村佃煮。素材本来の旨味を引き出し、旬の味を巧みに採り入れた京の味を守り続けています。



味の濃さ(目安)
約 2~3 人前
31日 宅配
重箱1段 紙製
お正月準備号でも注文OK! 11月17日(金)まで

重箱1段のサイズ:約横24×縦24×高さ5.1(cm)
野村佃煮 ぎおん 祇園 一段重(23品)
1090 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日までにお召し上がりください

予約のみ
予約価格 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)

味付数の子、紅白生酢、牛蒡にしめ、丸たたく牛蒡、祝海老、田作薄味、鱈のうま煮、栗甘露煮、射こみ高野豆腐、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、南天いくら、昆布巻、生椎茸ふくませ煮、鱈の西京焼き、手まり和菓子、酢蛸、いか白焼き、ちりめん山椒、葉付金柑、寿鶴人参味付け、若桃シロップ漬

昨年ご利用の組合員さん
見た目が上品で味もうす味で、たたきごぼうも全てやわらかく残すことなく食べ切れました。



味の濃さ(目安)
約 3~4 人前
31日 宅配
重箱3段 紙製
お正月準備号でも注文OK! 11月17日(金)まで

野村佃煮 京のご馳走おせち 三段重(33品) 小麦・卵・乳・えび・かに
1091 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1日までにお召し上がりください

予約のみ
予約価格 本体 **18,000円**
(税込 19,440円)

- 【一の重】味付数の子、味付ロブスター、小蛸煮、てり焼き帆立、銀鮭味噌焼き、いか黄金、葉付金柑、菓子くるみ、豚の角煮、殻付あわび煮、ローストビーフスライス
- 【二の重】京都山城産筍にしめ、祝海老、焼き湯葉巻、鱈のうま煮、丹波黒豆のふくませ、鱈の西京焼き、京都産大黒本しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、甘露いもレモン煮、手まり麩
- 【三の重】丸たたく牛蒡、田作薄味、京都水尾産柚子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、スモークサーモン、トラウトフラワー、寿焼印栗甘露、鳴門金時芋のきんとん、餅飾り、かに爪蒸焼き



たくさんのご家族が集まるにぎやかなお正月に
豪華な4段重45品

味の濃さ(目安)
約 4~5 人前
31日 宅配
重箱4段 紙製

重箱1段のサイズ:約横19×縦19×高さ5.1(cm)
野村佃煮 けいが 慶賀 与段重(45品)

1092 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日までにお召し上がりください
予約のみ
予約価格 本体 **24,000円**
(税込 25,920円)

- 【一の重】味付一口数の子、梅花こんにやく、祝海老、田作薄味、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、手まり和菓子、いか白焼き、葉付金柑、菓子くるみ
- 【二の重】紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、南天いくら、サーモン小川巻、錦糸巻、あなご蒲鉾、錦たまご、酢蛸、いか黄金、龍皮巻、小鯛の酢漬、青甘露梅
- 【三の重】丸たたく牛蒡、松茸漬、栗甘露煮、てり焼き帆立、鱈の西京焼き、銀鮭味噌焼き、寿鶴人参味付け、紅鮭昆布巻、若桃シロップ漬、かに爪蒸焼き
- 【与の重】魚卵の煮物、鱈のうま煮、射こみ高野豆腐、伊達巻、昆布巻、生椎茸ふくませ煮、牛肉八幡巻、白梅餅、紅梅餅、蒔にしめ、栗きんとん、豚の角煮



京菜味のむら

金縁の四段重に52品を盛り込んだ豪華なおせち。



味の濃さ(目安)
約 5~6 人前
31日 宅配
重箱4段 紙製

重箱1段のサイズ:約横21×縦21×高さ5(cm)
ノムラフーズ すじゃく 京菜味のむら 朱雀 四段重(52品)

1093 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日までにお召し上がりください

予約のみ
予約価格 本体 **30,000円**
(税込 32,400円)
お正月準備号でも注文OK! 11月17日(金)まで

- 【一の重】小鯛の笹漬、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、笹巻饅頭、お祝い海老、田作り、寿蒲鉾、鯛西京焼、甘鯛西京焼、葉付金柑甘煮
- 【二の重】からすみ、龍皮巻、金時人参入り生酢、あわび旨煮、豚肉八幡巻、湯葉団子串、紅白スモークローズ、蟹爪、数の子、松茸旨煮、お祝い桃葉串、若桃甘露煮
- 【三の重】たご梅酢漬、鮭小川巻、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、伊達巻、鮭昆布なると巻、いくら、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、豚角煮、飛騨牛しぐれ煮、梅甘露煮、花百合根、お祝いかざり串
- 【四の重】寿高野釜煮、すり身揚巻、椎茸旨煮、手綱こんにやく、射込ごぼう鰻、筍煮、栗きんとん、梅餅、ちりめん山椒、あい鴨山椒焼、鱈旨煮、湯葉にしん笹奉書、磯黄金、手まり麩、梅型人参

日本料理「なだ万」が吟味し、心をこめて作り上げたおせち料理

なだ万 **なだ万 多久味**

一段重(16品) 重箱1段のサイズ:約横19.7×縦19.7×高さ5.2(cm)

1094 12月31日お届け **冷蔵** 小麦・卵・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日までに召し上がりください

予約のみ 予約価格 **15,000円** (税込 16,200円)



栗金団、黒豆、ローストビーフ タレ(ローストビーフソース)、伊達巻、鰯西京焼、海老芝煮、紅鮭昆布巻、帆立生姜煮、紅白小蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、貝柱雲丹和え、干椎茸甘露煮、数の子鱈甲漬、蟹生姜煮、田作り



天保元年の創業以来、技と心を継承し続けたなだ万のおせち。ひとつひとつ素材を厳選し心を込めて作り上げました。

なだ万



佐々木 料理長 山本基晴



京都鴨川畔 **佐々木**

三段重(50品) 小麦・卵・乳・えび

1095 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日までに召し上がりください

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、葉付金柑甘煮、笹団子、伊達巻、錦玉子、松笠いか、黒豆がんとめ煮、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、サーモントラウト黄身焼、一口昆布巻、手まり麩
【二の重】スモークチキンのマリネ、バストラミポーク、栗甘露煮、黒豆、鱈旨煮、金時人参入り生酢、いくら、たたきごぼう、海老紅白巻、帆立ひも中華風、田作り、胡麻甘藷、こんにゃく餅(はっさくあん)、こんにゃく餅(抹茶あん)、梅羊羹松葉串
【三の重】寿高野め煮、蓮根煮、椎茸旨煮、の巻ほうれん草、梅型こんにゃく、ごぼう煮、すり身揚巻、筍煮、だし巻、豚角煮、あい鴨旨煮、湯葉茶巾、茶福豆、白花生、海鮮市松、鰹くるみ、紅白松葉串、松麩、梅型人参 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

味の濃さ(目安)

約 2~3 人前

31日 宅配



店主 池森敏春



金沢で ミシユラン☆獲得の 割烹いけ森の監修 **金沢 割烹いけ森 五彩**

二段重(45品) 小麦・卵・乳・えび

1096 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日までに召し上がりください

【一の重】ポークパストラミ、松前漬、帆立貝柱燻製、上生菓子鯛、たら甘露煮、五郎島きんとん、栗甘露煮、上生菓子鶴、あゆ甘露煮、百合根甘露煮、赤魚塩麹焼、たらご旨煮、紅白なます、のどくろ甘酢漬、焼海老、錦玉子市松、たこ西京漬、杏なると巻、篠山産大粒黒豆、ともえ金時巻、たたき牛蒡、青桃甘露煮、果実とナッツのクリームチーズ寄せ
【二の重】松茸煮、てまり麩、焼筒味噌漬、きぬさや、穴子昆布巻、わらび漬、紅白蒲鉾、だし巻玉子、結びすだれ麩、椎茸煮、梅麩シロップ漬、味付け数の子、合鴨スモーク、いくら醤油漬、北陸産の菊姫酒造大吟醸粕漬焼、田作り、上生菓子亀、穴子月冠、甘海老の彩り合せ、蝦夷あわび煮貝、ひたし枝豆、だいこん寿司 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

約 4 人前

31日 宅配



シェラトン都ホテル大阪

シェラトン都ホテル大阪の和・洋・中華のシェフが腕によりをかけて、自慢の味わいを盛り込みました。



祝い箸5膳付 約 3~4 人前 31日 宅配

シェラトン都ホテル大阪 **シェラトン 都ホテル大阪** 和洋中折衷

二段重(43品) 小麦・卵・乳・えびかに

1097 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日までに召し上がりください

【一の重】伊達巻、松前漬、いくら醤油漬、黒豆煮、たら甘露煮、海老の蒸焼き、椎茸味付、味付け数の子、生ハムと野菜のドレッシング和え、豆餡きんとん、栗甘露煮、紅白蒲鉾、田作り、合鴨スモーク、魚肉市松、スモークビーフ、カナダホッキ貝マスタードソース、黒糖ローストポーク、えびと魚卵のサラダ、仔牛肉のテリーヌ
【二の重】花餅もも饅頭、くるみ飴炊き、中華くらげ、鮭の香味漬、カニ風味サラダ、スモークトラウトサーモン、ポークパストラミ、お多福豆煮、かに風味チーズ巻、たたき牛蒡、甘えびの魚卵和え、青桃甘露煮、金柑甘露煮、肉団子の黒酢風味、ピリ辛小きゅうり、あんず甘露煮、チキン香草ロール、スパイシーチーズ[サラミ風味]、カジキスイートチリソース、ポロニアソーセージ、さつま芋レモン煮、チキン八幡巻、アジの香味マリネ ※具材の一部に発色剤を使用しています。



予約のみ 予約価格 **25,000円** (税込 27,000円)

ウェスティン 都ホテル京都

日本料理とフレンチが織りなすウェスティン都ホテル京都ならではの美味。



岡本 総料理長

ウェスティン都ホテル京都 **ウェスティン都ホテル京都** 和洋おせち料理

三段重(42品) 小麦・卵・乳・えびかに

1098 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日までに召し上がりください

【一の重】田舎風パイ、ごまポテト、ポークパストラミ、スモークサーモントラウトバラ造り、カナダホッキ貝のマスタードソース風味、味付けイクラ、蟹風味ムースの黄金焼き、蟹風味新文、牛肉のスモーク、小海老のサラダ、はかた地鶏のテリーヌ
【二の重】数の子、子持ち昆布、野菜と小海老のテリーヌ、仔牛のテリーヌ、サーモントラウトのミルフィーユ、カナールフロマージュ、ほうれん草と魚介のテリーヌ、海老め煮、鱈の旨煮、栗甘露煮、洗皮栗煮、きんとん、鮑醤油煮、たらマリネ、かにわらび巻き、鯛の龍皮巻き
【三の重】たたき牛蒡、田作り、菊花かぶら、五色きぬた巻き、青桃甘露煮、蛸の香草マリネ、焼き湯葉煮、シーフードブロッコリーテリーヌ、黒豆、くるみの飴炊き、市松テリーヌ、牛肉のしぐれ煮、ぶぐの野菜煮、焼き雲丹風味のムース、なます ※具材の一部に発色剤を使用しています。

約 5 人前

31日 宅配



祝い箸5膳付 予約のみ 予約価格 **37,000円** (税込 39,960円)

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。

限定 80点

少人数のおせち

大晦日12月31日 宅配おせち

おせち
大き目

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。



1人前のおせち

味の濃さ(目安)

約1人前 31日 宅配

重箱1段 紙製

今年ココを見直しました!

- ・鶏しんじょ
- ・海老団子
- ・長芋の長寿煮 (ゆず風味)
- ・若桃甘露煮
- ・かぶのあчыら漬を入れました。



昨年ご利用の組合員さん

90代の母もおいしいね、きれいね。ってよこんで食べてくれました。

うす味で具材もやわらかくすごくおいしかった。

お正月準備号でも注文OK! 11月17日(金)まで

予約のみ 予約価格 本体 4,980円 (税込 5,378円)

重箱1段のサイズ:約横16.7×縦16.7×高さ5.2(cm)

石井食品

はな 華 一段重(24品)

1099 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2日までにお召上がりください

のし鶏、鶏しんじょ、海老団子、黒豆煮(クロダマル)、花餅紅梅(生菓子)、れんこん煮、ごぼう煮、どんこ椎茸煮、さつまいもの甘煮、さといも煮、長芋の長寿煮(ゆず風味)、こんにゃく煮、寿高野豆腐の含め煮、梅花にんじん煮、海老の姿煮、伊達巻、紅白かまぼこ、若桃甘露煮、栗きんとん、ぶり照焼、昆布巻、味付け数の子、かぶのあчыら漬、金柑甘露煮

1人前のオリジナルおせち。

味の濃さ(目安)

約1人前 31日 宅配

重箱1段 紙製



重箱1段のサイズ:約横19.5×縦19.5×高さ5.3(cm)

千賀屋

割烹料亭千賀監修

パルコープ・よどがわ生協オリジナル 小春

一段重(28品)

1100 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日までにお召上がりください

田作り、白花生、梅麩、金箔黒豆、穴子八幡巻、蛸小倉煮、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、たら旨煮、烏賊松笠白焼、若桃甘露煮、焼き帆立、紅白なます、えび紅白奉書、ままかり酢漬け柚子風味、鮎笹茶巾、祝い海老、数の子鱈甲漬、昆布巻、金柑甘露煮、きんとんあん、寿栗甘露煮、錦玉子、伊達巻、紅白結び餅、鯉くるみ、酢牛蒡、梅かんざし

3頁掲載品

予約のみ 予約価格 本体 5,800円 (税込 6,264円)

花を生ける様に彩り鮮やかな料理31品目を竹籠に詰合せました。

味の濃さ(目安)

約1人前 31日 宅配

重箱1段 紙製



重箱1段のサイズ:直径約21.6×高さ5.5(cm)

ノムラフーズ

京菜味のむら

はな 花籠 一段重(31品)

1101 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日までにお召上がりください

黒豆、梅餅、金時人参入り生酢、いくら、伊達巻、紅白蒲鉾、黄金にしん、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、あい鴨つくね串、松笠いか、田作り、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、だし巻、ローストポーク、赤魚西京焼、数の子、笹団子、栗甘露煮、黒豆がんと含め煮、六角里芋煮、手綱こんにゃく、寿高野含め煮、椎茸旨煮、ごぼう煮、筍煮、手まり麩、梅型人参、若桃甘露煮、葉付金柑甘露煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 予約価格 本体 6,400円 (税込 6,912円)

やわらかおせち

食べやすく飲み込みやすいおせちに仕上げています。

★組合員さんの声に応えて★

かたいものが食べにくく、おせちも食べられるものがどんどん無くなってさみしいです。やわらかいものが入ったおせちはないのでしょうか。私ら歯が悪くて食べられへんねん。やわらかいおせちってないの～?

約1人前 31日 宅配

重箱1段 紙製

重箱1段のサイズ:約横20.5×縦14×高さ4.6(cm)

ロングライフダイニング

やわらかおせち

一段重(26品)

1102 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かにか

製造後冷凍で保管し、解凍してお届けします ※嚥下食ではありません。

消費期限:1月1日までにお召上がりください

やわらかこんにゃく、きんとん、やわらかかた、黒豆金箔飾り、ホウレンソウなごみ巻、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、一口にしん昆布巻き、海老高野、やわらかいか、あなご煮、くわい、海老なごみ巻、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、しいたけうま煮、やわらか花形人参、牛肉笹しぐれ、あんず、味付けいくら、あずき甘納豆

予約のみ 予約価格 本体 6,800円 (税込 7,344円)

食塩不使用おせち

昨年ご利用の組合員さん

体調の都合で塩分をセーブしているため、このおせちの企画があり大変助かりました。

食塩・しょうゆを使わず、素材そのものの味と、だしの旨みで仕上げました

お届け状態

※ご家庭で盛り付けてください



※重箱はついていません (※全品個別包装)

外箱サイズ:約横35×縦16×高さ5.5(cm)

約2~3人前 31日 宅配

石井食品

食塩不使用の和風おせち 千鶴 12品

1103 12月31日お届け 冷蔵

冷蔵で製造してお届けします 賞味期間:1月5日までにお召上がりください

栗きんとん、昆布巻、たつくり、紅白なます、黒豆煮、さといも煮(ゆず風味)、れんこん煮(刻み昆布入り)、たけのこの土佐煮、ごぼう煮(生姜風味)、どんこ椎茸煮、梅花にんじん煮、酢ごぼう

予約のみ 予約価格 本体 6,000円 (税込 6,480円)

10



※お届け時の盛り付けは変わる場合がございます。

お申込みは
10月4回・
11月1回・2回
注文書限り!

商品のお届け ※個人宅配をご利用の方も配達手数料は不要です。
12月31日(日)中に生協登録住所に生協の配達担当者が宅配でお届けします。
※但し、バルコニー・よどがわ生協それぞれの配達エリア内に限ります。
※配送の時間の指定はできません。ご了承ください。詳しくは担当者からお知らせします。

2人前のおせち

味の濃さ(目安)
約2人前
31日宅配
重箱2段 紙製



ノムラフーズ
京菜味のむら 小袖 二段重(25品)

1104 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 重箱1段のサイズ: 約横15×縦15×高さ5(cm)
消費期限:1月2日までに召し上がりください
【一の重】栗甘露煮、ペッパービーフ、鱈旨煮、たたきごぼう、田作り、お祝い海老、湯葉にしん笹奉書、手綱こんにやく、手まり麩、葉付金柑甘煮
【二の重】伊達巻、一口昆布巻、若桃甘露煮、鶏山椒焼、甘鯛西京焼、金時人参入り生酢、いくら、数の子、黒葉味入りしんじょ、筍煮、椎茸旨煮、あわび旨煮、黒豆、梅餅、梅羊羹松葉串 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ
予約価格 本体 7,800円 (税込 8,424円)

味の濃さ(目安)

約2人前
31日宅配
重箱2段 紙製
重箱1段のサイズ: 約横21.4×縦16.1×高さ4.6(cm)

千賀屋
割烹料亭 千賀監修
舞千
1人前(27品) ×2段



同じ内容の一段重を二折りセットしました

1105 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日までに召し上がりください
1段あたり目安 約4,900円
予約価格 本体 9,800円 (税込 10,584円)

酢牛蒡、にしん酢、紅白錦糸巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、金柑甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、丹波黒大豆蜜煮、きんとんあん、寿栗甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、鯉くるみ、伊達巻、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鮎茶巾、数の子鱈甲漬、昆布巻、祝い海老、若桃甘露煮、梅松葉

うさぎのお宿「月物語」は石川県の地元食材をいかした会席料理が自慢の温泉宿です

色鮮やかな洋食材も入ったおせち

約2人前 31日宅配 重箱2段 紙製

重箱1段サイズ: 約横16.5×縦16.5×高さ5(cm)
月うさぎの里 つきものがたり 山中温泉 月物語 二段重(33品)

1106 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かこ
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日までに召し上がりください
【壹の重】葉付金柑、牛しぐれ笹包み、田作り、スモークシュリンプ、友禅紅白串、栗きんとん、シュリンプチーズサラダ、海老艶煮、蛸酢、いかうに焼き、数の子、秋鮭西京焼、若桃甘露煮、黒豆金箔、いくらなます
【貳の重】紅白蒲鉾、合鴨スモーク、鱈焼焼、てり焼ほたて、さつまいも甘露煮、かに爪、あんずやわらか煮、スモークサーモン、海の幸マリネ、伊達巻、てまり餅、ビーフチーズパイ、焼きたけのこ、一口昆布巻、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、松茸煮、ばい貝 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 予約価格 本体 9,800円 (税込 10,584円)

洋風オードブルと和風おせちの組み合わせ

約2人前 31日宅配 重箱2段 紙製

重箱1段のサイズ: 約横26.5×縦13×高さ5(cm)、約横13×縦13×高さ5(cm)
イニシオフーズ 浪花三幸 和風&オードブル 年越しおせち 二段重(32品)

1107 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日までに召し上がりください
【壹の重】彩り野菜とチーズのテリーヌ、ミニッツチーズスープ、合鴨スモーク、紅白なます、いくら醤油漬、ハーブ鶏の照焼、いか軟骨マリネ、そら豆のムース、フカヒレ風魚卵和え、生ハム、スモークサーモン、トラウトサーモンムニエル、バーナクル製オイル漬、グリーンオリーブ、海老チリソース、若桃甘露煮
【貳の重】煮めごぼう、手綱こんにやく、竹の子めめ煮、小芋めめ煮、宝巻、もみじスライス、伊達巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、杏シロップ漬、田作り、紅梅花餅、安納芋の栗きんとん、鹿兒島県産ぶり照焼、祝えび、味付数の子 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 予約価格 本体 10,800円 (税込 11,664円)

子どもさんの好きなものいっぱい詰めた キッズおせち

声に答えて!

- ・照焼肉だんご
- ・鶏肉二色巻
- ・ローストチキン(骨なし)
- ・さといも煮
- ・梅花にんじん煮
- ・エビのケチャップ煮
- ・ごぼうと鶏のパンパンジーを入れました

約子ども2人前 31日宅配 重箱1段 紙製

重箱1段のサイズ: 約横19.9×縦19.9×高さ5.2(cm)

石井食品 キッズおせち 一段重(15品)

1108 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2日までに召し上がりください
清見みかんの寒天、紅芋ごま団子、花餅紅梅(生菓子)、照焼肉だんご、鶏肉二色巻、ローストチキン、お魚かまぼこ(かぼちゃ)、お魚かまぼこ(赤ピーマン)、さといも煮、梅花にんじん煮、エビのケチャップ煮、栗きんとん、黒豆煮(クログダマル)、伊達巻、ごぼうと鶏のパンパンジー

予約のみ 予約価格 本体 5,200円 (税込5,616円)

特定原材料7品目を使用していません
卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使わずに作ったおせちです。

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(26品)

1109 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3日までに召し上がりください
【一の重】牛肉しぐれ煮、ほたて照焼、青梅甘露煮、栗きんとん、紅白なます、たたきごぼう、酢だこ、紫花豆煮、丹波黒種黒豆煮
【二の重】さつま芋の甘煮、かぼちゃの寒天、紅鮭の柚庵焼、さわら柚庵焼、若鶏のからあげ、金柑甘露煮
【三の重】若鶏のミニ肉団子、野菜入りミニハンバーグ、豚の角煮、栗甘露煮、巻き湯葉煮、さといも煮、梅花にんじん煮、どんこ椎茸煮、れんこん煮、ごぼう煮、たけのこ煮

予約のみ 予約価格 本体 14,000円 (税込 15,120円)

洋風・中華のおせち

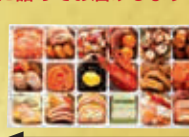
おおみそか

大晦日12月31日 宅配おせち

この頁に掲載されている商品は一部発色剤を使用しています

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。

新春オードブル



新春オードブル



昨年ご利用の組合員さん

子どもはおせちはあまり食べないけれど、このオードブルはおいしいと言ってたくさん食べてくれました。

お酒にもよく合う洋風と中華を盛り込んだオードブルです。

約2~3人前 31日宅配 重箱1段 紙製

重箱1段のサイズ: 約横38×縦19.6×高さ6.2(cm) 玉清

新春オードブル 一段重 (26品)

1110 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日までにお召し上がりください

紅鮭漬け、豚肉とチーズのテリーヌ、スモークチーズ、タコのバジルソース、ローストポーク、完熟金柑、タコと山菜の中華和え、酢豚、ラタトゥイユ、チーズウインナーベーコン巻、ローズサーモン、黒豆、栗甘露煮、有頭海老塩焼き、中華くらげ、豚角煮、海老チリソース、若草チーズ和え、海老の錦ロール、彩り野菜のマリネ、合鴨ロース照り焼き風、リンゴと豆腐のパイ包み、合鴨のプロマージュ、海鮮マリネ、ビーフパストラミ、サーモンチーズ巻

予約のみ 予約価格 本体 8,800円 (税込 9,504円)

パルコープ・よどがわ生協 オリジナル 洋風オードブル

3頁掲載品

約2~3人前 31日宅配

重箱1段 プラスチック製

重箱1段のサイズ: 約横22×縦21×高さ6.5(cm)

札幌パルナパフーズ

パルコープ・よどがわ生協オリジナル

洋風オードブル

一段重 (21品)

1111 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日までにお召し上がりください

鱈甘酢漬け昆布メオニオンマリネ添え、紅すわい棒肉、ホッキ貝のサラダ、合鴨のロース焼き、スモークチキンのマリネ、生ハムチーズ巻き、豚バラの炙り焼き、生サラミスライス、パストラミポーク、パストラミビーフ、オリーブ2種、若桃甘露煮、塩ドライトマト、ミニピクルス、パーナ貝の燻製オイル漬け、タコの蒸し焼き、ローストポーク、チキンロール、小エビのテリーヌ、筍のテリーヌ、しばれ生ハムのいくら添え

予約のみ 予約価格 本体 7,800円 (税込 8,424円)

シェラトン都ホテル大阪

家族みんなで楽しめる、華やかな洋風オードブル

約2~3人前 31日宅配

重箱1段 紙製

重箱1段のサイズ: 約横26.5×縦20.2×高さ5.8(cm)

シェラトン都ホテル大阪

シェラトン都ホテル大阪 洋風オードブル

一段重 (20品)

1112 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日までにお召し上がりください

カナダホッキ貝マスタードソース、鰹の香草マリネ、青桃甘露煮、ポークパストラミ、カジキのスイートチリソース、スモークトラウトサーモン、鮭のワイン風味、胡桃の甘露煮、黒糖ローストポーク、仔牛肉のテリーヌ、スパイシーミート、えびと魚卵のサラダ、肉団子の黒酢風味、いくら醤油漬、合鴨スモーク、カニ風味サラダ、チキン香草ロール、スパイシーチーズ(サラミ風味)、海老の蒸し焼、生ハムと野菜のドレッシング和え

祝賀3膳 予約のみ 予約価格 本体 10,500円 (税込 11,340円)

チャイニーズオードブル

中華



チャイニーズオードブル 一段重 (17品)

1113 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日までにお召し上がりください

豚角煮、豚バラチャーシュー、中華くらげ、有頭海老塩焼き、タコと山菜の中華和え、穂先筍煮、椎茸煮、栗甘露煮、市松紅白蒲鉾、酢豚、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、ごま団子、海鮮中華帆立ひも、中華肉団子、帆立の中華風味焼き、海老チリソース

予約のみ 予約価格 本体 7,800円 (税込 8,424円)

ニューイヤーオードブル

ご家族みんなで食べられる洋風・中華風のお惣菜セット ご家庭の器に盛り付けてお召し上がりください

お届け状態



盛り付け例



ニューイヤーオードブル 13品

1114 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 賞味期間: 1月5日までにお召し上がりください

海老チリソース、チキンロール、鹿児島産豚の角煮、ビーフシチュー、牛肉とマッシュルームのオイスターソース、キャロットラペ、デミグラスソースの肉団子、酢豚、ラタトゥイユ(野菜のトマト煮込み)、安納芋のスプレッド、有明鶏のマリネ、鶏肉のトマト煮、ごぼうサラダ ※このおせちの食材に発色剤は使用していません。

予約のみ 予約価格 本体 9,800円 (税込 10,584円)

数量限定予約

通常
配達

このマークの商品は
12月2回・3回・
最終回の通常配達で
お届けです。
※商品によりお届け回数は異なります。

31日
宅配

このマークの商品は
12月31日(日)に
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。

フランス×スペイン メダル受賞赤ワイン 6本セット

コンクールで金賞受賞した、選りすぐりの6本セットです。

フランス
①シャトー・オー・ヴァレット2015
ミディアムボディ

輝きのあるルビーレッド。完熟したプラムとミネラル感がよく混じり合っています。程よいタンニン、心地よい余韻が長く続きます。

②シャトー・シャドウイユ2014
ミディアムボディ

濃いガーネット色。フルーツを揺き立てるほのかな酸味と焙煎されたコーヒーの香りが繊細に混じり合っています。口の中ではまるやかなタンニンがエレガントな甘みを与えています。

③パロンドムスタッシュ カベルネ・ソーヴィニオン2015
フルボディ

カベルネ・ソーヴィニオン種から造られたこのワインは、グラスに注ぐとブラックベリーやチェリーに、ペッパーなどのやわらかなスパイスやココア香が調和した芳醇な香りが広がります。肉厚で、ベルベットの様に滑らかな果実味。しっかりとした構成を持った、心地よい味わいのワインです。

スペイン

④カステイリョ サンタバルバラ レセルバ2008
フルボディ

深いチェリーのような赤色。芳醇なアロマ、バニラやオーク樽、スパイス、完熟した果実の香り。しっかりとした骨格のあるワインで樽熟のしっかりとした味わいのワイン。(12カ月樽熟成、24カ月瓶熟成)

⑤ライセス・シラー・レセルバ2008
フルボディ

生産者であるボデガス・フェルナンド・カストロ社は、スペイン・バルドペーニャス地帯において最も古くから存在するセラーの1つです。グラスに注ぐと上品な花の香りと調和した、甘美なラズベリーの香りが豊かに広がります。口を含むと力強く、しっかりとしたフルボディの味わい。心地よいタンニンがふくよかに口中を満たしてくれる、飲み応えのあるワインです。

⑥カステイリョ・デ・モントロイ レセルバ2009
フルボディ

深みのある濃いチェリーレッド。ブラックベリーやカシス、ブルーベリーなどの熟したフォレストフルーツに、オーク樽での熟成からくるバニラのアクセントが上品に香ります。口中でしなやかに絡むタンニンが心地良く、フルーティながらもしっかりとしたコクのある、複雑で余韻の長いワインです。



通常
配達

限定
175点

コルク
スクルーキャップ
果実酒(アルコール度数13~13.5%未満)

輸入量に限りがあるため

ドウシヤ

メダル受賞 赤ワインセット

750ml×6
コンクールで金賞受賞した選り
すぐりの6本セットです。
〔フランス スペイン加工〕

1197 12月3回お届け

予約のみ
予約
価格 本体 **4,998円**
(税込 5,398円)

限定
180点
製造数に限りがあるため

通常
配達

箱入
清酒(アルコール
度数15度)

朝日酒造

久保田
萬寿・千寿
2本セット

720ml×2

1199 12月最終回お届け

予約のみ
予約
価格 本体 **5,980円**
(税込 6,458円)

萬寿 やや辛口
千寿 辛口

新潟の銘酒久保田の「萬寿」と
「千寿」を贅沢な2本セットにしました。

限定
225点
製造数に限りがあるため

通常
配達

清酒・やや辛口
(アルコール
度数16度~
17度未満)

喜多屋

大吟醸 極醸 喜多屋

720ml

1200 12月最終回お届け

山田錦を35%まで磨き、圧力を一切
加えないすくしぼりで仕上げました。

喜多屋

日本初の超高級クルーブレイン「なつ屋in九州」でも
提供される、名実ともに最高級のお酒です。

限定
180点
製造数に限りがあるため

通常
配達

清酒・やや辛口
(アルコール
度数17度)

下越酒造

麒麟 金の秘蔵酒 金箔入

750ml

1201 12月最終回お届け

丁寧にこだわりを持って栽培したお米
を厳寒の寒造りで醸した大吟醸酒。

地元契約農家産「越後麗」を100%使用し、
100時間以上かけて丁寧に35%まで精米し、
5年以上水蒸熱成で製造した大吟醸原酒。

予約のみ
予約
価格 本体 **4,980円**
(税込 5,378円)

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。 ※アルコール類はアレルギー表示の対象ではないので表示していません。

こちらの商品は 31日 12月31日(日)に 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。

岡山名物

祭すし

岡山駅で人気の駅弁
「桃太郎の祭すし」や「お祭り弁当」の
三好野本店が作った豪華な祭すしです。
年末のおもてなしや
土産としてもどうぞ。

三好野 店舗

約
3
人前

31日
宅配

限定
1,000点

三好野本店

特選祭すし 3人前

1116 12月31日お届け

消費期限:1月1日14時までにお召し上がりください

予約のみ
予約
価格 本体 **3,480円**
(税込 3,758円)

小麦・卵・えび

酢飯は国産米使用

酢飯の上に13種の具材を
ぎっしりのせました。

風呂敷に包んでお届けします

約19.5cm
約19.5cm
約6.4cm

プラスチック製

13

おぼろ	紅生姜	いくら漬	筍煮	椎茸煮	穴子煮	えび煮	も貝煮	錦糸卵	たまご	蓮根	ままかり	鱈
-----	-----	------	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	------	---

酢飯は国産米使用

酢飯の上に13種の具材を
ぎっしりのせました。

風呂敷に包んでお届けします

約19.5cm
約19.5cm
約6.4cm

プラスチック製

13

パック詰めのおせちセット

ご家庭に合わせて盛り付けできる小袋入りのセットです。



詰め方のしおりが入っています。

しおりの図のようにお重に詰めるときれいに盛り付けられます。



袋ごとに賞味期限を印字しています。

日持ちするものは一度に全部開封しなくてもOK。



寝屋川支所 瀬津



第2位
パック詰めおせち人気

お二人向けに基本アイテムを少量ずつ取り揃えました

昨年ご利用の組合員さん

賞味期間は1月31日までです!

10品では少ないかなと思ったが、ボリュームもあり、味も満足でした。賞味期限も長く使いやすかったです。

約2人前 通常配達

カモ井デリカ おふたりのおせち 10品

1148 12月3回お届け

1163 12月最終回お届け

賞味期間 1月31日までに お召し上がりください

予約のみ 本体 2,980円 (税込 3,218円)

今年はココを見直しました!

- 原料高騰の中、品数維持! 焼はたてはベビー焼ホタテに切替の為3個→4個
- 組合員さんの声により栗きんとんをすっきりとした甘さにしました。
- 祝海老はパサつき感を減らしました。
- 里芋含め煮はよりやわらかく煮含めました。



盛り付け例 重箱内寸サイズ (縦・横)約18cm

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

カモ井のおせち

カモ井おせちセット 単品一覧	おふたり	16品	21品	27品
田作り	25g	●	●	●
丹波黒黒豆	80g	●	●	●
たたきごぼう	70g	●	●	●
鱈のうま煮	60g	●	●	●
里芋含め煮	4個	●	●	●
にしん一口巻昆布	6本	●	●	●
焼はたて	4個	●	●	●
高野豆腐含め煮	4切	●	●	●
祝海老	2尾	2尾	3尾	3尾
栗きんとん	70g	70g	100g	100g
味付竹の子	3切	●	●	●
味付しいたけ	5枚	●	●	●
なます	50g	●	●	●
手綱こんにゃく	4切	●	●	●
たこのやわらか煮	60g	●	●	●
ふきのうま煮	50g	●	●	●
梅人参	3切	●	●	●
京風だし巻	130g	●	●	●
穴子八幡巻	1本	●	●	●
味付数の子	3本	●	●	●
伊達巻	200g	●	●	●
かまぼこ	6枚	●	●	●
ぶりの照焼	2切	●	●	●
酢れんこん	70g	●	●	●
くわい	3個	●	●	●
宝喜子	70g	●	●	●
若桃甘露煮	5個	●	●	●

昨年ご利用の組合員さん

味も量もちょうど良く、夫婦で3日間に分けて食べたがすごく満足でした。

約2~4人前 通常配達

賞味期間は1月31日までです!

カモ井デリカ 和風おせちセット 16品

1149 12月3回お届け

1164 12月最終回お届け

賞味期間 1月31日までに お召し上がりください

予約のみ 本体 4,980円 (税込 5,378円)

今年はココを見直しました!

- 組合員さんの声により栗きんとんをすっきりとした甘さにしました。
- 祝海老はパサつき感を減らしました。
- 里芋含め煮はよりやわらかく煮含めました。
- なますは大根の食感をよりしっかりとさせました。



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

パック詰めおせちの盛り付けアイデア

重箱がなくてもだいじょうぶ!

プレートやお皿、組み合わせることで、おしやれに盛って



詰め方が苦手でもお重の中でアレンジしても華やかになりますよ



あいたお重の詰め替え用としても。

14

堂本のおせち



盛り付け例 重箱内寸サイズ (縦・横)約19cm

約2~3人前 通常配達

堂本食品 元旦おせち 10品セット

1150 12月3回お届け

1165 12月最終回お届け

賞味期間:1月15日までに お召し上がりください おせち惣菜10品詰め合わせです。一品ずつ包装しています。

ごまめ30g、一口昆布巻90g、丹波黒黒豆総量155g・固形量90g、栗きんとん110g、大根なます80g、こんにゃく煮み総量140g・固形量90g、たけのこ旨煮95g、たらこのうま煮80g、祝えび2尾、あなご八幡巻1本

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

予約のみ 本体 3,100円 (税込 3,348円)

12月3回・最終回お届け

お届け回

12月3回
12月最終回

12月18日(月)～22日(金)
12月28日(木)～30日(土)

予告

14・15ページの商品は、10月30日(月)～11月3日(金)配布の「お正月準備号」でも注文できます。



今年ココを見直しました!

- 原料高騰の中、品数維持! 梅人参、穴子八幡巻が入りました。
- 焼はたてはベビー焼ホタテに切替の為 3個→4個

組合員さんの声で毎年改善しています!

- 栗きんとんをすっきりとした甘さにしました。
- 祝海老はパサつき感を減らしました。
- 里芋含め煮はよりやわらかく煮含めました。
- なますは大根の食感をよりしっかりとさせました。

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18cm

約 3~5 人前 通常配達

和風おせちセット 21品

1151 12月3回お届け

小麦・卵・えび 冷蔵

1166 12月最終回お届け

消費期限:1月3日までに お召し上がりください

毎年組合員さんからのアンケートをもとに、品揃えを見直し味を改善しています。

予約のみ

予約価格 本体 **6,980円**
(税込 7,538円)

昨年ご利用の組合員さん

はじめてとりましたが、とてもおいしかった。子どもと一緒ににお重につめていくのが楽しかった。

今年ココを見直しました!

- 原料高騰の中、品数維持しました。
- 若桃甘露煮、ぶりの照焼が入りました。
- 焼はたてはベビー焼ホタテに切替の為 3個→4個

組合員さんの声で毎年改善しています!

- 栗きんとんをすっきりとした甘さにしました。
- 祝海老はパサつき感を減らしました。
- 里芋含め煮はよりやわらかく煮含めました。
- なますは大根の食感をよりしっかりとさせました。

昨年ご利用の組合員さん

家に身内が11人集まり、量の方が足りなく他も少し追加で買いましたが、このおせちが一番おいしかったと喜んでもらいました。

約 4~6 人前 通常配達

和風おせちセット 27品

1152 12月3回お届け

小麦・卵・えび 冷蔵

1167 12月最終回お届け

消費期限:1月3日までに お召し上がりください

予約のみ

予約価格 本体 **9,980円**
(税込 10,778円)

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

昨年ご利用の組合員さん

今回初めて購入しましたが、味は関西風でおいしくいただきました。

生協のおせちセット 単品一覧	17品	23品
田作り	20g	●●
丹波黒ぶどう豆	60g	●●
祝えび	3尾	●●
味付数の子	3本	●●
煮メごぼう	50g	●●
宝巻	8ヶ	●●
小芋含め煮	5ヶ	●●
伊達巻	1本	●●
穂先筍かつお煮	5切	●●
栗きんとん	100g	●●
たらの旨煮	80g	●●
赤かぶら甘酢漬	50g	●●
くるみ甘露煮	40g	●●
酢れんこん	60g	●●
紅白なます	50g	●●
若桃甘露煮	3ヶ	●●
鶏肉二色巻	3切	●●
紅白かまぼこ	6切	●●
合鴨コース煮込	60g	●●
椎茸含め煮	5枚	●●
ぶり照り焼	2切	●●
叩きごぼう	50g	●●
高野豆腐含め煮・寿	3切	●●
鶏肉のオイスターソース煮	4切	●●

声に 応えて!

「たらの旨煮、若桃甘露煮、鶏肉二色巻」が入りました



通常配達 17品

約 2~3 人前

生協のおせちセット(寿) 17品

1168 12月最終回お届け

小麦・卵・乳・えび 冷蔵

賞味期間:1月10日までに お召し上がりください

予約のみ

予約価格 本体 **6,800円**
(税込 7,344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

声に 応えて!

「叩きごぼう、高野豆腐含め煮・寿、鶏肉のオイスターソース煮、紅白なます」が入りました



通常配達 23品

約 3~4 人前

生協のおせちセット(禄) 23品

1169 12月最終回お届け

小麦・卵・乳・えび 冷蔵

賞味期間:1月10日までに お召し上がりください

予約のみ

予約価格 本体 **9,400円**
(税込 10,152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