

パルコープ・よどがわ生協オリジナルの3~5人前おせちが新登場!



ふっくらぶり照焼
毛細血管まで血抜きした刺身用のぶりを高温で一気に焼きあげます。



ふわとろ豚角煮
低温でじっくり脂を落とした冷めてもやわらかい食感。



鮑うま煮
肉厚のあかね鮑をふっくら炊き上げました。

はる かげ 春風

(三の重)
牛タン入りボロニアソーセージやエビのぷりぷりサラダなどおしゃれな洋風食材

(二の重)
関西らしくだし巻玉子やぶり照焼も入れました。

(一の重)
味付数の子は、カットしない一本ものを使用。焼海老はたっぷり5尾。

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) アサヒケータリング

生協オリジナル 春風 三段重(37品)

1067 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

【一の重】たらこ旨煮、若桃甘露煮、黒豆、伊達巻、紅白なま酢、味付数の子、焼海老、田作り、たたき牛蒡、紅蒲鉾、白蒲鉾、鳴門芋きんとん、栗甘露煮
【二の重】だし巻玉子、味付ひろろす、ふわとろ豚角煮、もちりちーまる、鮑うま煮、寿高野豆腐、椎茸味付、帆立風海鮮巻、にしん一口巻、ふっくらぶり照焼、かに姫万頭、きぬさや、味付小梅人参
【三の重】合鴨スモーク、生ハムマリネ、中華くらげ、白花生、いなか漬、いくら醤油漬、キャラメルどーなつ、花餅 チェリー、和風チキンサラダ、エビのぷりぷりサラダ、牛タン入りボロニアソーセージ ※具材の一部に発色剤を使用しています。

基本の和食食材に、鮑うま煮などの豪華食材や、洋風・中華を加えた、子どもから大人まで三世代で楽しめるおせちです。

はる きん か 春金華

「おいしいものを少しずつ」「華やかで目でも楽しめる」をコンセプトに、36もの品数を、料亭千賀屋の監修できらびやかな宝石箱のように詰めたおせちです。

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(36品)

1068 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

【一の重】錦玉子、紅白結び餅、金箔黒豆、紅鯉いか和え、いくら醤油漬、田作り、白花生、祝い海老、昆布巻、くるみ煮
【二の重】こんにやく旨煮、椎茸旨煮、穂先筍煮、寿高野豆腐、梅麩、数の子醋甲漬、穴子八幡巻、金目鯛つま折、烏賊松笠白焼、紅鯉しんじょう、焼き帆立、伊達巻、笹藪茶巾、手毬まんじゅう
【三の重】たら旨煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、蛸小倉煮、鶏の八幡巻、湯葉旨煮、紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり市松、寿栗金団、酢牛蒡、えび紅白奉書

昨年アンケートを元に、6品を入れ替え煮物を増やしました。



たら旨煮
関西のおせちに欠かせないたら。「たらふく食べられますように」の願いを込めて。



穂先筍煮
煮物を入れてほしいの声に応えて、やわらかい穂先に味をさせ焼き目をつけました。

予約のみ

予約価格 本体 13,800円 (税込 14,904円)

予約のみ

予約価格 本体 9,800円 (税込 10,584円)

2018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。

31日 宅配

このマークの商品は12月31日(月)に登録住所へお届け

通常 配達

このマークの商品は12月3回・4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15日(月)~11月2日(金)まで

ご注文は10月4回・10月5回・11月1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 }

宅配おせち早見表は28ページ

13 お酒・お寿司・焼鯛
16~19 かに
20 ふぐ
21~23 お肉
24~25 お刺身・かすのこなど
26 お菓子

予告

お正月準備号

(配布: 10月29日(月)~11月2日(金))

かに かまぼこ 数の子 ローストビーフ など

お正月商品をご案内します。

●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。

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 お み そ か

大晦日12月31日 宅配 おせち

宅配おせちは、冷蔵で
12月31日(月)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



昨年重詰め
おせち人気

第1位

春駒

はるこま

お肉・お魚・お煮しめのバランスもよく、
子どもから大人までしっかり食べられる
ボリュームたっぷりのおせち

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで



昨年ご利用の
組合員さん

さすが人気No.1。味、ボリュームとも
とてもよく、大人と子ども4人で
1日で残さず完食しました。
しっかりめのお味でお酒との相性も
良く、かなりお酒もすすみました。



たつくり
たつくりは水あめを
からめないバリッ
とした食感



くわい
芽が出るようにの
願いを込めたくわい
入り



ロブスター
ロブスターの殻は
お吸い物のだしにも



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)

はるこま
玉清 春駒 三段重 (36品)

1069 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えびかに 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

原材料費等の高騰により、
価格を変更しました。

海老塩焼きを
3尾に増やしました。

予約のみ

予約 本体
価格 14,800円
(税込 15,984円)

【壺の重】海鮮マリネ、鳴門芋さんとう、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、鰯のうま煮、酢だこ、紅鮭麹漬
け、味付け数の子、中華くらげ
【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、完熟金柑、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、にしん大漁漬、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。

昨年重詰め
おせち人気

第2位

水仙

すいせん

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで

人気No.1「春駒」の2~3人前タイプ
はじめて宅配おせちを
利用される方にもおすすめ



昨年ご利用の
組合員さん

量も2人で食べるには
ちょうどよく味もとても
美味しかったので1日で
なくなっていました。

息子も喜んで
食べてくれるので、
毎年水仙に
しています。

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16.5×縦16.5×高さ5.3(cm)

すいせん
玉清 水仙 三段重 (33品)

1070 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

昨年の31品→33品に
増やしました

ビーフパストラミ、
ローストポーク、豚角煮
に変更しました

予約のみ

予約 本体
価格 9,800円
(税込 10,584円)

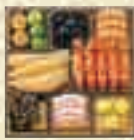
【壺の重】鰯のうま煮、鳴門芋さんとう、栗甘露煮、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、紅白なます、たつくり、味付け数の子、にしん大漁漬
【式の重】筑前煮、慈姑煮付、椎茸煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、昆布巻、たたきごぼう、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、鶏つくね串、イカ黄金焼き
【参の重】鰹やわらか煮、帆立串照り焼き、海老の錦ロール、ビーフパストラミ、ローストポーク、豚角煮、紅鮭麹漬、焼湯葉巻、伊達巻、有頭海老塩
焼き、合鴨コース照り焼き風、串刺しニシ貝生姜風味 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

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。
目盛りが少ない方がうす味、多い方がしっかり味

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。

春風



約20cm

春金華



約19.6cm

春駒



約20.5cm

水仙



約16.5cm

なにわの春



約16.7cm

昨年重詰め
おせち人気

第3位

昨年ご利用の
組合員さん

はんなりとしたうす味で、ひとつ
ひとつのお料理がとてとてもいい。
「これは何かな?」と料亭の
仕出しのように楽しみながら
いただきました。

なにわの春

素材の良さを引きだした
うす味のオリジナルおせち。
「生協の無漂白数の子」、産直元気鶏を
使った「鶏のくわ焼」、かね七の「鰯旨煮」、
スギヨの「伊達巻」など、パルコプ・
よどがわ生協で人気のメーカーの食材も
取り入れています。

パル・よど
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(40品)

1071 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

予約のみ

予約 本体
価格 15,800円
(税込17,064円)

【一の重】伊達巻、伊勢海老、市松かまぼこ、彩り湯葉包み、絹さや、裏白椎茸、海老椎茸、金箔黒豆、栗きんとん
【二の重】ちりめん山椒煮、紅白なます、いくら醤油漬、田作り、鯖金紙巻、身巻サーモン、彩りきぬた巻、生協の無漂白数の子美味漬、柚子
くらげ、茶福豆、たたきごぼう胡麻和え
【三の重】寿高野豆腐、にしん昆布巻、いんげん、ぶりの子、牛八幡巻、紅白梅麩、ぶり照焼、鶏松風、菜の花、手細こんにゃく、竹の子土佐煮
【与の重】小鯛包み焼、元気鶏の鶏くわ焼、チーズ蒸し鶏、鰯旨煮、若桃、柚子巻柿、ローストビーフ ソース付、くるみのはちみつ仕立て、
合鴨パストラミ ※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!

4人前でそろえてほしいのお声に応え、4切の
食材を増やしました。合計18品が4切・4個です。

小鯛包み焼

笹がきごぼう千切にんじんを
連子鯛の皮目を活かして
包み焼した一品です。

柚子くらげ

組合員さんからの
アンケートで好評だった
柚子くらげ、ちりめん山椒、
たたきごぼう胡麻和えなどを
10g増量しました。

パル・よど
開発商品

このページのおせちは、
パルコプ・よどがわ生協
だけのおせちです。

大阪の生協だからこそ、大阪の組合員さんに親しまれる味をと、
各メーカーさんと協力しながらオリジナルおせちの開発を
すすめてきました。組合員さんのお正月がより豊かになる
お手伝いをさせていただければ幸いです。

オリジナルおせちの開発は、
年が明けてすぐ、寄せられた
組合員さんのお声を読み込む
ことから始まります。



たくさんの要望を盛り込んで
できあがった試作品は、主婦
を中心にした配送センターの
職員の代表も試食。

「彩りがいみひとつ…」
「この食材はいらない」など、
率直な意見が飛び交います。
一年に一度のハレの日に
喜んでいただけるよう、
味・量・値頃感…
妥協せずにすすめます。



オリジナル
おせちは 今年5種類になりました!

表紙



パル・よど
開発商品

アサヒケータリング 春風

1067 12月31日お届け 冷蔵

3~5人前で、子どもから大人まで三世代で
楽しめるおせちです。

小麦・卵・乳・えび・かに

10頁

パル・よど
開発商品

千賀屋 小春

1091 12月31日お届け 冷蔵

「家族も少なくたくさんはいらないけど、作る
のもたいへん」の声に応えた1人前おせち。

小麦・卵・乳・えび

表紙



パル・よど
開発商品

千賀屋 春金華

1068 12月31日お届け 冷蔵

「おいしいものを少しずつ食べたい」の声に
応えた見た目も華やかなおせち。

小麦・卵・乳・えび

12頁

パル・よど
開発商品

札幌パルナバフーズ

洋風
オードブル

1102 12月31日お届け 冷蔵

「和食もいいけど、ワインにも合うような
洋風のものがあればいいな」の声に
応えて。

小麦・卵・乳・かに

3

おせち
大きき目安



明の春



お煮メは少なめなので
ご家庭でお煮メを作る
ご家庭にもおすすめ。

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで



昨年ご利用の
組合員さん

期待通りのうす味で品数也多かった。
家で作れないものばかりで、満足のいく
おせちでした。

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 はる

三段重(34品)

小麦・卵・乳・えび

1072 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 本体 9,200円
価格 (税込 9,936円)

- 【一の重】紅白蒲鉾、田作、白えびと桜えびの紅白揚げ、鰯照焼、漬塩海老、菜の花、焼目湯葉巻、数の子、芋金団、渋皮栗、黒豆
- 【二の重】鰻月冠、伊達巻、東寺巻、帆立貝付焼、鮭子紅白揚げ、煮鮑、梅麩、竹の子、若布、鶏照焼、松笠烏賊
- 【三の重】鰻昆布巻、豚牛蒡、鰯の子、瓢箪高野豆腐、あじろ蒟蒻、海老南蛮、絹莢、椎茸旨煮、叩き牛蒡、合鴨味噌漬、小川巻、福手綱、炙りメ鯖
- ※具材の一部に発色剤を使用しています。



昨年ご利用の
組合員さん

毎年、京都のものを選んで利用しています。
うす味で、鮑やローストビーフなど
豪華さもあってよかった。

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

四段重(39品)

小麦・卵・乳・えび

1073 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 本体 12,800円
価格 (税込 13,824円)

- 【一の重】紅白蒲鉾、鮮龍皮巻、白えびと桜えびの紅白揚げ、鶏胡桃松風、煮鮑、松笠烏賊、蛸柔煮、芋金団、渋皮栗、黒豆
- 【二の重】胡桃松魚、田作、鰯照焼、牛牛蒡、漬塩海老、竹の子、若布、隠元豆、菜の花、合鴨味噌漬
- 【三の重】鰻月冠、伊達巻、東寺巻、叩き牛蒡、鮭子紅白揚げ、このしろ錦糸和え、金柑、若桃、小川巻、数の子
- 【与の重】鰻昆布巻、絹莢、瓢箪高野豆腐、鰯の子、あじろ蒟蒻、海老南蛮、椎茸旨煮、梅麩、鶏照焼、ローストビーフソース付
- ※具材の一部に発色剤を使用しています。

福肆段重

海老やローストビーフなど
主要食材は3個・3切に
揃えています。



銀の森コーポレーションは、
素材の良さをひき出すうす味と、
料亭の一品のような
手の込んだお料理が
得意なメーカーです。

招福



空・雪・月・花・星と名付けられた玉手箱のような
5つのお重に、42種を華やかに盛り付けました。

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで

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

1074 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 本体 20,000円
価格 (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、合鴨バスターミ、梅花人参旨煮、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、琥珀笹包み、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、ほたて貝山椒煮、炙りメさば、数の子美味漬、小川巻、えびときびなごの手綱寿司
- 【月の重】伊達巻、鰯照焼、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、安納芋きんとんと甘露栗、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、かんぱち金紙巻、フルーツチーズ、彩りきめた巻
- ※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。

お申込みは
10月4回・5回・
11月1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(月)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、パルコープ・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。



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

1075 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

【一の重】あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、田作り、白花生、金柑甘露煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬まんじゅう、紅白なます、紅白錦糸巻、鮎笹茶巾、数の子鼈甲漬、あわび旨煮

【二の重】鶏照焼、柚子鶏つくね、伊達巻、紅鮭昆布巻、酢牛蒡、えび紅白奉書、さごしの昆布メ、手毬餅、松前漬、蛸小倉煮、錦玉子、湯葉旨煮、紅鮭しんじょう、梅かんざし

【三の重】穴子八幡巻、紅芋金団、寿高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、こんにゃく旨煮、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、魚の子旨煮、焼き帆立

予約のみ
予約 本体
価格 13,800円
(税込 14,904円)

11 頁掲載品

1段に27品入った
同じお重がふたつの
2人前おせち



千賀屋

割烹料亭
千賀監修

まいせん
舞千

1人前(27品)×2段 小麦・卵・乳・えび

1096 12月31日お届け 冷蔵

予約のみ

予約 本体
価格 9,800円
(税込 10,584円)



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

1076 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

【一の重】白花生、田作り、焼き甘鯛、穴子八幡巻、貝雲丹和え、蛸小倉煮、鶏の八幡巻、梅麩、海老芝煮、紅白祝袋、さごしの昆布メ、あわび旨煮、金柑甘露煮、青梅甘露煮、魚の子旨煮、伊達巻、紅鮭昆布巻、数の子鼈甲漬、にしん笹巻、赤魚の南蛮漬

【二の重】渋皮付き栗金団、豚角煮、烏賊黄金、にしん栗漬、ごまかつま、紅鮭しんじょう、鰯西京焼、若桃甘露煮、たら旨煮、烏賊松笠白焼、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ままかり市松、焼き帆立、祝い海老、寿栗甘露煮、紅白なます、紅白錦糸巻、湯葉旨煮、スモークサーモンローズ、柚子オーロラ

【三の重】紅芋金団、柚子くらげ、錦玉子、くるみ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、手毬まんじゅう、いか松風、ばい貝串刺、金箔黒豆、紅鮭いか和え、松前漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、鮎笹茶巾、酢牛蒡、えび紅白奉書、鶏照焼、柚子鶏つくね

予約のみ
予約 本体
価格 19,800円
(税込 21,384円)

大人数の集まる
ご家庭におすすめ
迫力のある大きなお重に
ぎっしり61品



料理長 千賀信明

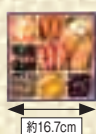
お重に詰めてお届けしますので、そのまますぐ食べられます。

お お み そ か

大晦日12月31日 宅配 おせち

おせち
大きき目安

春
咲



華



祝
春華



主原料をすべて国産にしました

素材の味を最大限に生かしたやさしい味付けが好評の石井食品のおせち。

毎年アンケートから改善を重ねています。「国産原料のおせちを」という

声に応えて、**今年から主原料をすべて国産原料にしました。**

少し値上げとなりますが、心を込めた安心の味をぜひハレの日に

味わっていただきたいと願っています。

※主原料とは、原料に占める割合が最も高い原材料です。

煮物は、自社工場内でかつお節から
丁寧にだしをとって作っています。

盛り付けしたあとは
一度も冷凍せずに
冷蔵でお届け
するので、
家庭で作るような
お野菜の食感が
味わえます。
北海道産
数の子など、
主原料は
すべて国産。



北海道産味付け数の子

全国各地を飛び回って、基準に合った原料を探しました。
現地に赴いて、育成状況や品質の
検査・確認を行い、残留農薬検査も
行っています。
気候風土の恵み・生産者の創意工夫
によってうまれた
素材本来の力と味が
いきる食材こそが、
一品一品を
おいしくする原点
だと考えます。



京丹波工場
素材価値開発部
枋本健太郎

春
咲



石井食品
はるさき

春咲 三段重 (27品)

小麦・卵・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日までにお召し上がりください

予約のみ

予約 本体
価格 本体
12,800円
(税込 13,824円)

味の濃さ(目安)



約
2~3
人前

31日
宅配



重箱3段
紙製

★マークの4品は包装
した状態でお届けしま
すので、ご家庭で盛り
付けてください。

重箱1段のサイズ: 約横16.7×縦16.7×高さ5.2(cm)

- 【一の重】紅白なます、たたきごぼう、かぶのあちら漬(かぶの甘酢漬)、昆布巻、★国産海老の姿煮、★北海道産味付け数の子、田づくり、国産栗の栗きんとん、丹波黒種黒豆煮
- 【二の重】照焼肉団子、長芋の長寿煮(ゆず風味)、紫花豆煮、金柑甘露煮、小海老甘露煮、★九州産ぶり照焼、伊達巻、有明鶏のさつま揚げ風
- 【三の重】★だし巻玉子、さといも煮、北海道産真鰯煮、ごぼう煮、れんこん煮、しいたけ煮、たけのこ煮、若桃甘露煮、梅花にんじん煮、国産若鶏のしんじょ

10 頁掲載品

はな
石井食品

一段重 (22品) 冷蔵

1092 12月31日お届け

黒豆・昆布巻などの日本の伝統の
おせちの他、ぶり、煮メ、酢の物など
を盛り付けた1人前おせちです。

小麦・卵・えび

予約のみ

予約 本体
価格 本体
5,800円
(税込 6,264円)



祝
春華

NHK「きょうの料理」などで

おなじみの料理研究家・

城戸崎愛氏監修

城戸崎愛先生が

長年作り続けてきたお正月の

おもてなし料理や祝肴を、

だしや味付けにこだわって

仕上げました。

長崎県産鯛・宮城県産さんまなど

32品目中19品目の

主原料を産地まで

指定しました。

昨年の37品→32品に
なりました

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

いわいしゅんか

祝春華

三段重 (32品)

小麦・卵・えび・かに

1078 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日までにお召し上がりください

予約のみ

予約 本体
価格 本体
22,000円
(税込 23,760円)



【一の重】千葉県産かぶの甘酢漬、国産酢だて、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり、北海道産紅ずわい蟹煮ごり、国産栗の栗きんとん、北海道産黒豆煮、栃木県産玉子の伊達巻、★国産車海老の姿煮

【二の重】茨城県産小海老甘露煮、★岩手県産若鶏のねぎソース、長崎県産鯛の西京焼、かぼちゃ餡包み(生菓子)、★国産はい貝煮、宮城県産さんまの昆布巻、紅白なます、国産こはだの酢漬、★北海道産味付け数の子、北海道産いくら醤油漬

【三の重】茨城県産れんこん煮、千葉県産さといも煮、大分県産どんこ椎茸煮、国産ごぼう煮、熊本県産たけのこ煮、徳島県産なると金時れもん煮、国産長芋の長寿煮、国産にんじん煮、★岩手県産若鶏のしんじょ、山形県産若桃の甘露煮、国産金柑の甘露煮、★国産玉子のだし巻、北海道産紫花豆煮

★マークの6品は包装
した状態でお届けしま
すので、ご家庭で盛り
付けてください。

盛り付け例





※お届け時の
盛り付けは変わる
場合がございます。

味の濃さを知りたいのにお声に応じて、目安を表示しています。

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)

目安は、試食した職員のアンケートによる
ものです。

大きめのお重に盛り付けた うす味おせち

味の濃さ(目安)

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24×縦24×高さ5.1 (cm)

野村佃煮 祇園 一段重(23品)

小麦・卵・乳・えび

1079 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

味付数の子、紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、魚卵の煮物、田作り、鰯のうま煮、黒豆ふくませ、
紅白蒲鉾、伊達巻、生椎茸ふくませ煮、いくら醤油漬、鰯の西京焼き、白梅餅、紅梅餅、ちりめん山椒、葉付金柑、
寿鶴人参味付け、菓子くるみ、寿焼印栗甘露、若桃シロップ漬、きんとん

昨年ご利用の
組合員さん

うす味でちょうど良く、
とてもおせちらしいおせち
でした。

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで

予約のみ

予約 本体
価格 9,800円
(税込 10,584円)



野村佃煮

京都で八十余年の歴史を持つ京都のおばんざい屋。
自社レシピ・自社製調味料など自社製造の
味付けにこだわり、京風のあつさりしたうす味に
仕上げています。



京のフードマイスター
川野正克氏

京の伝統料理を基本に、
洋風料理も取り混ぜた三段重

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで



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17.8×縦17.8×高さ5.1 (cm)

野村佃煮 平安 三段重(40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日までにお召し上がりください

【一の重】味付数の子、祝海老、射こみ高野豆腐、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、白梅餅、紅梅餅、
若桃シロップ漬、こはだ栗漬、甘露いもれん煮、海鮮市松、豚の角煮
【二の重】紅白生酢、焼き湯葉巻、松前漬、栗甘露煮、昆布巻、いくら醤油漬、酢蛸、わらび餅(レモン)、
海鮮サーモンサラダ、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、とりのテリーヌ、うめ麩、きんとん
【三の重】丸たき牛蒡、筍にしめ、鰯のうま煮、市松玉子、生椎茸ふくませ煮、てり焼き帆立、鰯の西京焼き、
小鯛の酢漬、葉付金柑、寿鶴人参味付け、紅鮭昆布巻、田舎金時豆、ごまめ

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで



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 慶賀 与段重(46品)

小麦・卵・乳・えび・かに

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日までにお召し上がりください

【一の重】味付一口数の子、丸たき牛蒡、梅花こんにゃく、松前漬、祝海老、田作り、鰯のうま煮、黒豆
ふくませ、いくら醤油漬、白梅餅、紅梅餅、青甘露梅
【二の重】柚子入り生酢、紅白蒲鉾、伊達巻、サーモン小川巻、昆布巻、錦糸巻、酢蛸、龍皮巻、小鯛の酢
漬、菓子くるみ、笹巻団子、栗きんとん
【三の重】市松玉子、てり焼き帆立、銀鮭味噌焼き、ぶりの照り焼き、いか白焼き、葉付金柑、鶏肉の西
京焼き、たらこ昆布巻、海鮮市松、かに爪蒸焼き
【与の重】牛蒡にしめ、筍にしめ、魚卵の煮物、栗甘露煮、寿鶴人参味付け、蒟にしめ、穴子八幡巻、大黒
本しめじ煮、若桃シロップ漬、うめ麩、さごし昆布巻、豚の角煮

昨年の45品→46品に
増やしました

予約のみ

予約 本体
価格 24,000円
(税込 25,920円)

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで



金縁の四段重に52品目を詰合せました

約
5~6
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×縦21×高さ5 (cm)

ノムラフーズ

京菜味のむら

すじゃく

朱雀 四段重(52品)

小麦・卵・乳・えび・かに

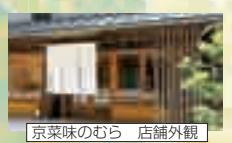
1082 12月31日お届け 冷蔵

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日までにお召し上がりください

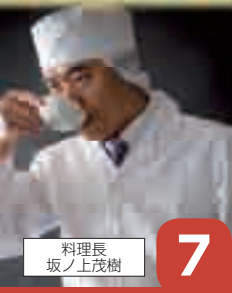
【一の重】小鯛の笹漬、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、笹麩饅頭、お祝い海老、
田作り、寿蒲鉾、あい鴨コース、数の子、お祝いかざり串
【二の重】豚肉八幡巻、湯葉団子串、からすみ、伊達巻、スモークサーモン
ラウト、梅甘露煮、花百合根、飛騨牛しぐれ煮、鰯西京焼、甘鯛西京
焼、葉付金柑甘露煮、お祝い松葉串
【三の重】栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、金時人参入
り生酢、さばの彩り巻、鮭昆布なると巻、ふぐ香味和え、ちりめん山
椒、あわび旨煮、松茸旨煮、蟹爪、若桃甘露煮
【四の重】寿高野め煮、すり身揚巻、手綱こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮め、射
込ごぼう鰻、栗きんとん、梅餅、いくら、磯黄金、湯葉にしん笹奉書、
豚角煮、たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、手まり麩、梅型人参

※具材の一部に発色剤を使用しています。



京菜味のむら 店舗外観

京菜味のむら



料理長
坂ノ上茂樹

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。

おおみそか

大晦日12月31日 宅配おせち

おせち
大きき目安



魚萬珍味堂

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで

三の重にはテリーヌや
甘味も加えた
和洋折衷おせち

春薫

はる
かおる



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

大阪黒門市場 春薫 三段重 (38品) 小麦・卵・乳・えび・かに

1083 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日までに召し上がってください

- 【一の重】鰯昆布メ、味付け数の子、田作り、黒豆 金箔、焼海老、紅かまぼこ、白かまぼこ、花餅手まり、若桃甘露、筍土佐煮、金柑甘露
- 【二の重】料亭伊達巻、かれい煮つけ、松前漬、一口にしん昆布巻、たこ照焼き、海老錦手まり、若桃甘露、合鴨スモーク、金柑甘露、いか松笠うに焼き、花餅 紅梅、味付けいくら 鱈、近江牛笹包み、花餅 白梅
- 【三の重】きんとん、栗甘露、子宝煮、椎茸旨煮、市松錦玉子、ぶり照焼き、たたきごぼう、梅麩、りんごと豆腐のパイ包み、帆立明太、さつま芋甘露、エビとアスパラのテリーヌ、はかた地どりのテリーヌ、海鮮彩りサラダ、かつおくるみ

予約のみ 予約価格 本体 10,800円 (税込 11,664円)

佐々木

京都鴨川畔

山本基晴料理長監修
京都木屋町の「くずし会席」の
割烹料亭「佐々木」



山本料理長



ノムラフーズ 京都鴨川畔 佐々木 三段重 (50品) 小麦・卵・乳・えび

重箱1段のサイズ: 約横20.7×縦14.2×高さ4.6(cm)

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日までに召し上がってください

- 【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、笹団子、伊達巻、錦玉子、湯葉茶巾、茶福豆、白花生、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、甘鯛西京焼、一口昆布巻、葉付金柑甘露、手まり麩
- 【二の重】パストラミボーク、鰯旨煮、黒豆、栗甘露煮、胡麻甘露、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、金時人参入り生酢、いくら、スモークチキンのマリネ、帆立ひも中華風、田作り、たたきごぼう、海老紅白巻、梅羊羹松葉串
- 【三の重】寿高野含め煮、蓮根煮、椎茸旨煮、の巻ほうれん草、鰻てまり湯葉、黒豆がんも含め煮、手綱こんにゃく、ごぼう煮メ、だし巻、豚角煮、あい鴨旨煮、すり身揚巻、筍煮メ、海鮮市松、鯉くるみ、松麩、梅型人参、紅白松葉串

予約のみ 予約価格 本体 12,500円 (税込 13,500円)

8



店主 池森敏春

焼海老は無頭で殻むき済
篠山産の3Lサイズの
黒豆使用



アサヒケータリング 金沢 割烹いけ森 五彩 二段重 (45品)

1084 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日までに召し上がってください

- 【一の重】ホワイトロースハム、ねり切り 鯛、たら甘露煮、いなか漬、貝柱燻製、五郎島きんとん、栗甘露煮、ねり切り 鶴、あゆ甘露煮、百合根、赤魚塩麹焼き、にしん一口巻、紅白なま酢、のどぐろ甘酢漬、焼海老、市松錦玉子、たらこ旨煮、たたき牛蒡、ともえ金時巻、紫わらびたまり漬、篠山産大粒黒豆、若桃甘露煮、果実とナッツのクリームチーズ寄せ
- 【二の重】ころてまり麩、松茸煮、焼筍味噌漬、きぬさや、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、くるみ飴炊き、結びすだれ麩、椎茸味付、味付小梅人参、合鴨スモーク、いくら醤油漬、味付け数の子、赤魚西京焼、田作り、伊達巻、甘海老の彩り和え、ねり切り 亀、ひたし豆、活メあわびの白醤油煮、だいこん寿司

予約のみ 予約価格 本体 18,500円 (税込 19,980円)



焼湯葉など梅の花らしい一品から洋風・中華まで
バラエティ豊かな32品

湯葉や豆腐を使った懐石料理が
自慢の「梅の花」のおせち

梅の花

トオカツフーズ 梅の花 和洋中おせち 三段重 (32品) 小麦・卵・乳・えび・かに

重箱1段のサイズ: 約横17.1×縦17.1×高さ5(cm)

1086 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日までに召し上がってください

- 【一の重・和風】たたきごぼう、一口焼き湯葉、鰯の西京焼き、揚げ入り紅白なます、お祝い海老、湯葉かまぼこ、黒豆煮、若桃甘露、田作り、一口昆布巻き、練りきんとんオレンジ風味、栗の甘露煮、金柑甘露煮
- 【二の重・洋風】海老のテリーヌ、ローストビーフグレービーソース添え、ブロッコリー・ブイヨン煮、チキンのレバーペーストピスタチオブラックペッパー添え、タコの照焼きバルサミコ風味セロリ添え、スモークサーモントラウトレモン添え、紅茶鴨スモークスライス、フラワーパストラミ、小エビのサラダパセリ添え、ホタテの燻製マスタード風味オリーブ・パプリカ添え
- 【三の重・中華】胡瓜の甘酢漬、中華くらげ、津輕鶏のねぎソース、枝豆の中華あん和え、煮あわび、海老チリソース、クルマミの飴炊き、桃の花餅、黒酢豚パプリカ添え

予約のみ 予約価格 本体 20,000円 (税込 21,600円)



笑門来福

約22.8cm



瑞祥

約21.3cm



ホテルオークラ

約17.1cm



ANAクラウン
プラザホテル大阪

約19cm

※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・5回・
11月1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(月)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。

しょうもんらいふく

笑門来福

それぞれのお重を
和風・洋風・中華風にしました
大晦日には洋風、元旦は和風、
二日目は中華などの食べ方も♪

品数は昨年53品→
49品になりました



約
3~5
人前

31日
宅配

重箱3段
紙製

味の濃さ(目安)

濃 中 淡

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 (49品)

1087 12月31日お届け **冷蔵** 小麦・卵・乳・えび・かに

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

- 【舌の重】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、鯉やわらか煮、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、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、彩り野菜のマリネ、チーズウインナーベーコン巻、紅鮭麹漬、タコのバジルソース、ローズサーモン、若草チーズ和え、スモークラムラック、ローストポーク、ビーフパストラミ、合鴨のプロマーージュ、サーモンチーズ巻 ※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

18,000円
(税込 19,440円)

ずいしょう

瑞祥

人気No.1「春駒」をベースに、洋風のお重を
プラスし、「味付けいくら」「殻付あわびスライス」
などの豪華食材を盛り込んだボリューム満点の
おせち。



約
3~5
人前

31日
宅配

重箱4段
紙製

味の濃さ(目安)

濃 中 淡

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 (54品)

1088 12月31日お届け **冷蔵** 小麦・卵・乳・えび・かに

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

- 【舌の重】海鮮マリネ、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、紅鮭麹漬、中華くらげ、酢だこ、鰯のうま煮、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、高野豆腐、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、サーモンチーズ巻、ホッキ貝サラダ、海老の錦ロール、ビーフパストラミ、豚角煮、ローストポーク、ローズサーモン、殻付あわびスライス、タコと山菜の中華和え、串刺しニシ貝生姜風味、若桃の甘露煮、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、タコのウニ和え
- 【与の重】たつくり、帆立串照り焼き、若鶏八幡巻、紅白蒲鉾、若鶏照り焼き、鯉やわらか煮、合鴨のプロマーージュ、味付けいくら、胡桃の甘露煮、イカ黄金焼き、銀鮭西京焼き、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

27,800円
(税込 30,024円)

ホテルオークラ

Hotel Okura

世界の来賓をもてなす
ホテルオークラの
和風・洋風・中華風の
三段重



ホテルオークラエンタープライズ
ホテルオークラ
和洋中おせち 三段重 (36品)

重箱1段のサイズ:約横17.1×縦17.1×高さ5(cm)

1089 12月31日お届け **冷蔵** 小麦・卵・乳・落花生・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(和風)】サーモントラウトの西京焼き、田作り、紅白かまぼこ、練りきんとん、栗の甘露煮、黒豆煮、五色なます、味付けいくら、伊達巻、金柑甘露煮、お祝い海老、若桃甘煮、一口昆布巻
- 【二の重(洋風)】豚肉のバルサミコ風味、スモークサーモントラウトレモン添え、ホタテのテリーヌ、大黒本しめじのマリネ、添え野菜(赤・黄パプリカ)、帆立の燻製グリル、ブロッコリーブイヨン煮、ローストビーフグレービーソース添え、エビのテリーヌ、鶏肉のトマトソースカレー風味オリーブ添え、ニシンのマリネ
- 【三の重(中華)】赤魚の南蛮漬、タコの照焼き黒酢風味、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆鼓醤ソース、クルミの飴炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青ザーサイ、中華くらげ花型人参添え

約
3~4
人前

31日
宅配

重箱3段
紙製

予約のみ

予約
価格
本体

20,000円
(税込 21,600円)

ANAクラウンプラザホテル大阪



品良くひとつひとつ丁寧に
味付けされた58品の
和風・洋風・
中華風の
三段重

ANAクラウン
プラザホテル大阪
ANAクラウン
プラザホテル大阪
和洋中おせち 三段重 (58品)

重箱1段のサイズ:約横19×縦19×高さ3.8(cm)

1090 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(和)】甘鯛西京焼、片口鰯の田作り、紅蒲鉾、白蒲鉾、クリームきんとん、パニラ風味、二色栗甘露煮、かに風味信田巻、真鱈子と昆布甘露煮、伊達巻、味付け花型赤こんにゃく、味付け花型ごま入こんにゃく、黒豆煮、金柑甘煮、いくら醤油漬、大根と人参のなます、海老艶煮、鰯昆布巻、真鱈醤油煮、筍木の芽和え、数の子醤油漬、蓮根の芽梅酢漬、松笠いか白焼、鮑醤油煮
- 【二の重(洋)】チーズとイチジクのケーキ、スモークビーフ、合鴨オレンジソース煮、ブロッコリーブイヨン煮、ドライマトのワイン煮、ミートローフのパイ包み、カニテリーヌ、ポークタンと法蓮草のバテ、紅鮭チーズ、アブルーガ(鰹卵)、エビテリーヌ、タコスモークオイル漬、ホタテスモークのオイル漬、ニシンマリネ、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクルス、チキンオレンジ巻、桃コンポート、豚肉のリエット、ドライアブリコット、ポロニアソーセージ
- 【三の重(中)】鶏ザンギ、くるみ飴焚き、きなこカシューナッツ、レモン酢クラゲ、中華ごまクラゲ、きゅうり醤油漬、いか葱塩炒め、クコの実、鰾と野菜のレモン甘酢漬、エビチリソース、白菜玉子巻、紅鮭玉子巻、穴子山椒の野菜伸し、チャーシュー ※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

27,500円
(税込 29,700円)

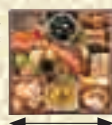
お重に詰めてお届けしますので、そのまますぐ食べられます。

おおみそか

大晦日12月31日 宅配 おせち

おせち
大き目

小春



約19.5cm

華



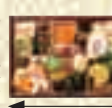
約16.7cm

花籠



約21.6cm

やわらかおせち



約21.1cm

1人前のおせち

昨年ご利用の
組合員さん

濃くもなく、薄すぎることなく
すごく美味しかった。
量もちょうど良く、
1人で食べたけど全部満足して
食べられました。

パル・よど
開発商品

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

生協オリジナル 小春
一段重(28品)

1091 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

田作り、紅鮭いか和え、いくら醤油漬、梅麩、金箔黒豆、鯉くるみ、酢牛蒡、たら旨煮、烏賊松笠白焼、蛸小倉煮、焼き帆立、若桃甘露煮、紅白なます、えび紅白奉書、ままかり市松、笹巻茶巾、穴子八幡巻、祝い海老、数の子籠甲漬、昆布巻、寿栗金団、こんにやく旨煮、椎茸旨煮、穂先筍煮、寿高野豆腐、錦玉子、伊達巻、紅白結び餅

予約のみ

予約
価格 本体
5,800円
(税込 6,264円)

今年はココを見直しました!

要望の多かった「穂先筍煮」など、
昨年のアンケートを元に、6品を
入れ替え煮物を増やしました。

「昔はたくさん作ったけど、
今は家族人数も減って」
という方におすすめの
1人前おせち。

「家族があまり好きではないけど、
やっぱりお正月におせちはほしい」
というご家庭でもご利用が増えて
います。元旦だけでもおせちが
あると正月らしさが違いますね。

ご家族お一人1重ずつ、
家族人数分
利用されるのも
おすすめです。



「国産原料のおせちを」
という声にこたえて、
今年から主原料を
すべて国産原料にしました

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:約横16.7×
縦16.7×高さ5.2(cm)
石井食品

はな
華 一段重(22品)

1092 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

れんこん煮、ごぼう煮、しいたけ煮、たけのこ煮、なると金時のれもん煮、さといも煮、こんにやく煮、長芋の
長寿煮(ゆず風味)、梅花にんじん煮、杉板奉書ぼんたん砂糖漬、黒豆煮(クロダマル)、安納芋の栗さんと
ん、酢ごぼう、九州産ぶり照焼、田づくり、昆布巻、金柑甘露煮、北海道産味付け数の子、鹿児島県産海老の
姿煮、伊達巻、紅白なます、若桃甘露煮

予約のみ

予約
価格 本体
5,800円
(税込 6,264円)

まるい竹籠に、
花を生ける様に彩り鮮やかな
料理31品目を詰合せました

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21.6×高さ5.5(cm)

ノムラフーズ
京菜味のむら
一段重(31品)

1093 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

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、黒豆がんもめ煮、六角里芋煮、手綱こんにやく、寿高野め煮、椎茸旨煮、ごぼう煮
め、筍煮め、手まり麩、梅型人参、若桃甘露煮、葉付金柑甘煮 ※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
6,800円
(税込 7,344円)

やわらかおせち

昨年ご利用の
組合員さん

とても食べやすく飲み込みやすい
おせちに仕上げています。

歯が悪いためここ数年食べることが
できなかったおせちを今年
食べることができ、すごく
うれしかった。

約
1
人前

31日
宅配

重箱1段
紙製

重箱1段のサイズ:約横21.1×
縦14.6×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)

1094 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 ※嚥下食ではありません

消費期限:1月1日までに召し上がりください

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、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、あなご煮凝り、くわい旨煮、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、椎茸旨煮、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

食塩不使用おせち

昨年ご利用の
組合員さん

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

食事制限があり、あまり塩分を
摂る事ができないので楽しみに
していました。素材の味が生きていて
美味しかったです。

お届け状態

※ご家庭で
盛りつけて
ください
※重箱はついて
います
外箱サイズ:
約横23.5×
縦29×
高さ5.5(cm) (※全品個包装)

約
2~3
人前

31日
宅配

石井食品

食塩不使用のおせち 千鶴 12品

1095 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日までに召し上がりください

国産栗の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり、紅白なます、九州産
黒豆煮(クロダマル)、九州産さといも煮、岡山県産牡蠣と白豆のイタリア風煮込み、熊本県
産たけのこ煮、国産長芋の金柑シロップ煮、熊本県産どんこ椎茸煮、国産にんじん煮、酢ごぼう

盛り付け例

※食塩相当量0.65g
昆布・小魚・牡蠣などの原材
料には塩分が含まれるため、
0ではありません。

予約のみ

予約
価格 本体
6,000円
(税込 6,480円)



※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・5回・
11月1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(月)中に生協登録住所に生協の配送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

千賀屋
**割烹料亭
千賀監修**
まいせん
舞千

1人前(27品)×2段

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日までにお召し上がりください

酢牛蒡、にしん酢メ、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、鰹くるみ、伊達巻、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鮎笹茶巾、数の子鼈甲漬、昆布巻、祝い海老、若桃甘露煮、梅松葉

重箱1段のサイズ:約横21.4×
縦16.1×高さ4.6(cm)

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1段2客
紙製

重箱1段のサイズ:
<下段>約横26.5×
縦13(cm)
<上段(2客)>横13×縦13(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)**

1097 12月31日お届け **冷蔵** 小麦・卵・乳・えび・かに

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】合鴨スモーク、ミニツチーズサーブ、浅漬ブロッコリー、彩り野菜とチーズのテリーヌ、紅白なます、いくら醤油漬、鶏の塩麹焼、カジキのハニーマスタードソース、そら豆のムース、生ハムマリネ、スモークサーモン、バーナ貝燻製オイル漬、グリーンオリーブ、カナダホッキ貝サラダ、トラウトサーモンムニエル、海老チリソース
【式の重】煮めごぼう、煮めれんこん、竹の子含め煮、小芋含め煮、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、若桃甘露煮、田作り、花餅(紅梅)、安納芋の栗きんとん、ぶり照焼、祝えび、味付数の子
※【式の重】は同じ内容が2組 ※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)

元日は和風のお重で
新年のお祝いを

祝い箸
付

小さめのかわいいお重に入ったミニおせち。主要食材は2個・2切ずつ。

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)

1098 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】笹団子、ペッパービーフ、しば漬け入りほたてひも、数の子、たたきごぼう、田作り、お祝い海老、黒菜味入りしんじょ、あわび旨煮、葉付金柑甘煮、梅羊羹松葉串
【二の重】甘鯛西京焼、栗甘露煮、手まり麩、伊達巻、黒豆、梅餅、金時人参入り生酢、いくら、鶏山椒焼、筍煮め、椎茸旨煮、手綱こんにゃく、一口昆布巻、若桃甘露煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

重箱1段のサイズ:
約横15×縦15×高さ5(cm)

予約のみ
予約
価格
本体
7,800円
(税込 8,424円)

味な宿宝仙閣

お料理が自慢の
「味な宿」能登の宝仙閣。

主要食材は
2個・2切ずつ。

約
2
人前

**31日
宅配**

重箱2段
紙製

宝仙閣

ほうせんかく

能登

和倉温泉宝仙閣 二段重(33品)

1099 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

【壺の重】牛しぐれ笹包み、田作り、葉付金柑、友禅紅白串、栗きんとん、シュリンプチーズサラダ、てり焼ほたて、モルタデッラ、蛸酢、数の子、海老艶煮、鮭西京焼、いくらなます、黒豆金箔
【式の重】紅白蒲鉾、若桃甘露煮、合鴨スモーク、ぶり照焼、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、スモークシュリンプ、伊達巻、てまり餅、ジャガチーズ、焼たけのこ、一口昆布巻、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、松茸煮、ばい貝旨煮 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

重箱1段のサイズ:
約横16.5×縦16.5×高さ5(cm)

予約のみ

予約
価格
本体
9,800円
(税込 10,584円)

キッズおせち

全品主要原材料「国産」を使用
お肉のメニューとお子様好きな
伊達巻・さつま芋のれもん煮・
デザートなどを詰め合わせました。

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(13品)

1100 12月31日お届け **冷蔵** 小麦・卵

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

照焼ハンバーグ、肉だんご(トマト味)、梅花にんじん煮、鶏肉のトマト煮、牛肉のオイスターソース煮、さつま芋のれもん煮、伊達巻、ごぼうと鶏のパンパシ、黒豆煮(クロダマル)、ローストチキン、鶏肉二色煮、清見みかん寒天、若桃甘露煮

予約のみ

予約
価格
本体
5,800円
(税込 6,264円)

食物アレルギー配慮おせち

「お正月に家族みんなで同じものを」の
願いに応えて
今年から主原料はすべて国産原料にしました

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)**

1101 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日までにお召し上がりください

【一の重】北海道産牛肉のしぐれ煮、北海道産ほたて照焼、国産青梅の甘露煮、国産栗の栗きんとん、紅白なます、たたきごぼう、宮崎県産若鶏のミニ肉団子、北海道産紫花豆煮、国産丹波黒黒豆煮
【二の重】鹿児島県産さつま芋の甘煮、北海道産かぼちゃのケーキ、★佐賀県産若鶏と国産蓮根の甘酢和え、大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮
【三の重】佐賀県産若鶏のグリル、宮崎県産若鶏の野菜入りミニハンバーグ、千葉県産豚の角煮、国産栗の栗甘露煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、九州産さといも煮、国産梅花にんじん煮、岩手県産椎茸煮、国産れんこん煮、国産ごぼう煮、九州産たけのこ煮

特定原材料
7品目不使用のおせち
卵・乳・小麦・えび・かに・
そば・落花生を使わず
に作りました
醤油も小麦を使わず醸造したものを
使用しています

盛り付け例

予約のみ

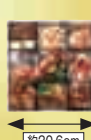
予約
価格
本体
14,500円
(税込 15,660円)

お お み そ か

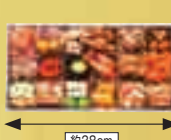
大晦日12月31日 宅配 おせち

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

生協オリジナル
洋風オードブル



新春オードブル



シェラトン
都ホテル大阪
洋風オードブル



チャイニーズ
オードブル



昨年ご利用の
組合員さん

40代の息がおせちにほとんど手をつけないので、
ちょっと趣向を変えて洋風にしてみました。
そしたら、ほとんど息子と孫が「これおいしいわ」と
食べてしまって「来年もこれにして」って。

ワイン飲むんやけど、
よく合って
美味しかったよ。



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！

組合員さんのアンケートより
品目を見直し、「テリヌ」を
「道産牛のデミグラスソース掛け」
に変更しました

お肉やチーズを中心に、
ワインにもよく合う
オードブルです。

和食があまり好きでない方の
おせちとして、
また和風のセットと
組み合わせて
バラエティ豊かな
食卓にするのも
いいですね♪



ハル・よど
開発商品

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20.6×縦20.6×高さ5(cm)

札幌ハルナパフーズ

生協オリジナル 洋風オードブル 一段重 (20品)

1102 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・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

合鴨のロース焼き、スモークチキンのマリネ、北寄貝のサラダ(パプリカ添え)、豚バラの炙り焼き、
生ハムのチーズ巻き、鯨甘酢漬け昆布メオニオンマリネ添え、紅ずわい棒肉、バストラミポーク、
バストラミビーフ、生サラミスライス、塩トマト甘納豆、オリーブ2種、ピクルス、若桃甘露煮、しばれ
生ハムのいくら添え、蛸の蒸し焼き、パナ貝の燻製オイル漬け、道産牛のデミグラスソース掛け
(ブロッコリー、ポテト、紅葉人参添え)、ローストポーク、チキンロール

予約のみ
予約価格 本体 7,800円
(税込 8,424円)



昨年ご利用の
組合員さん

和風のおせちは食べへん息子が
これは全部食べてた!
やっぱ若い子は洋風なんやね!

人気No1「春駒」とも
共通の具材を使った洋風・中華のセット。
約38cmのボリュームある一段重です。



新春オードブル

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38×縦19.6×高さ6.2(cm)

玉清 新春オードブル 一段重 (26品)

1103 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かに

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

紅鮭翅漬け、ビーフバストラミ、チーズウィンナーベーコン巻、若草チーズ和え、海老の錦ロール、ローストポーク、完熟金柑、ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、
合鴨ロース照り焼き風、タコのバジルソース、黒豆、栗甘露煮、イカ黄金焼き、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、合鴨のフロマージュ、若桃の甘露煮、タコと山菜の中華和え、
中華くらげ、豚角煮、海鮮マリネ、酢豚、海老チリソース、ホッキ貝サラダ、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)

シェラトン都ホテル大阪



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26.4×縦20.2×
高さ5.7(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)

1104 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

鯨マスタードソース、鰯の香草マリネ、青桃甘露煮、ポークバストラミ、チーズ伊達巻、紅鮭スモーク、
甘えびの魚卵和え、カシューナッツ鮎炊き、黒糖ローストポーク、ポークのボルケッタ風、豚舌のテリヌ、
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、野菜のエスカベッシュ、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

予約のみ
予約価格 本体 11,000円
(税込 11,880円)

チャイニーズオードブル

子どもたちにも人気の中華食材を、
八角形の器に盛り付けました

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27.6×縦29.9×高さ5.6(cm)

玉清

チャイニーズ オードブル 一段重 (17品)

1105 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かに

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、
若鶏照り焼き、海老チリソース

今年はココを見直しました！

帆立の中華風味 ➡ 若鶏照り焼きに変更しました

予約のみ
予約価格 本体 7,800円
(税込 8,424円)

数量限定予約

通常
配達

このマークの商品は
12月3回・4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(月)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。

神の雫

3本セット

①レ・マッキオーレ ボルゲリ・ロッソ

【果実酒・赤・フルボディ (アルコール度数14%以上15%未満)】

深みのある紫紅。カシスリキュール、濃縮したブルーベリーの果実香。やわらかい口あたり、ミネラルからくる旨み強い。フレッシュさと香りの華やかさが際立つ赤ワインです。

②ピノシャルドネ スプマンテ

【果実酒・白・辛口・発泡性(アルコール度数11.5%)】

ピノ・ピアンコ種とシャルドネ種を用いて造られた本格的な辛口のスパークリングワインです。泡立ちはきめ細かく、スッキリとした味わいで料理との相性もよいワインです。

③イル・プーモ ソーヴィニヨン マルヴァジーア

【果実酒・白・辛口(アルコール度数12.5%)】

柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。口の中にフレッシュかつフルーティな味わいが広がり、酸味とミネラルが豊かで、飲み飽きしません。前菜や魚介との相性がよいワインです。

①



②



③



箱入

通常
配達

コルク
モトックス

神の雫掲載ワイン 赤白泡3本セット

750ml×3

〔イタリア加工〕

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
240点

限定
240点

箱入

通常
配達

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

万寿や辛口

千寿辛口

久保田

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。

予約のみ

予約価格 本体 **5,980円**
(税込 6,458円)

限定
120点

通常
配達

清酒・やや辛口
(アルコール度数15度)

清水清三郎商店

ざく みやびのとも

作 雅乃智

720ml

1200 12月最終回お届け

予約のみ

予約価格 本体 **3,480円**
(税込 3,758円)

作

華やかな香り、豊かで切れのよい味わい。

限定
150点

箱入

通常
配達

清酒・辛口(アルコール度数
13度以上14度未満)

大関

純米酒 孤冠樽詰

1.8ℓ

1201 12月最終回お届け

予約のみ

予約価格 本体 **3,800円**
(税込 4,104円)

孤冠樽詰

お祝いの席、祭事、贈答品におすすめ。

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 宅配 12月31日(月)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。

祭すし

岡山名物

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元日の土産にもどうぞ。

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。

限定
1,000点

風呂敷に包んでお届けします

約6.5cm
約19.5cm
プラスチック製

おぼろ	紅生姜	いくら漬	筍煮	椎茸煮	穴子煮	えび煮	あさり煮	錦糸卵	たまご	蓮根	ままかり	鰯
-----	-----	------	----	-----	-----	-----	------	-----	-----	----	------	---

三好野本店

特選祭すし 3人前

1106 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

明石産焼鯛

明石の真鯛を備長炭にて、一尾一尾手焼きを行い仕上げています。

限定
300点

お正月準備号の焼鯛ご案内
(10月29日(月)~11月2日(金)に配布)

- 炭火焼 特大
- 炭火焼《天然》中
- 炭火焼《天然》大
- 炭火焼《天然》特々大

各1尾を企画予定

1尾約37cm

31日 宅配

加喜 明石産

明石産焼鯛(炭火焼) 1尾

1107 12月31日お届け

消費期限:1月3日までに召し上がりください

予約のみ

予約価格 本体 **6,980円**
(税込 7,538円)

約40cm
約18cm
約20cm

お届け時、箱のデザインが変わる場合があります。

12月4回・最終回お届け

通常
配達

このマークの商品は
12月3回・4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(月)に
お届け

パック詰めのおせちセット

パック詰め
おせち人気

第2位

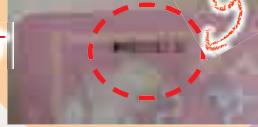
カモ井のおせち

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

昨年ご利用の組合員さん

子どもと一緒にお重に詰められるし、
賞味期限が長いものもあるので、一度に
すべて使わなくてもいいので、わが家は
毎年カモ井さんです。

袋ごとに賞味期限を
印字しています



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
(30分~1時間程度)



お重がなくてもだいじょうぶ!

プレートや小皿、
ガラスのおちょこなどを
組み合わせて
少しずつ盛ればおしゃれに♪



全体的にうす味で上品な味がとても
よかったです。子どもも食べやすく、
すぐになくなって
しまいました。

盛り付け例

重箱内寸サイズ
(縦・横)約18cm



約
3~4
人前

通常
配達

カモ井デリカ

和風おせちセット

21品

1144 12月4回お届け

冷蔵

小麦・卵・えび

1159 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

今年はココを見直しました!

- 穴子八幡巻→子持ちいかのうま煮に変更しました。
- 組合員さんの声で「栗きんとん」を昨年よりもさらに
すっきりとした甘さにしました。

予約のみ

予約 価格 本体 6,980円
(税込 7,538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

今年はココを見直しました!

- たこのやわらか煮→
子持ちいかのうま煮に変更しました。
- 組合員さんの声で「栗きんとん」を
昨年よりもさらにすっきりとした
甘さにしました。

賞味期間は1月31日まで。
遅れて帰省されるご家族にも。

約
2~3
人前

通常
配達

カモ井デリカ

和風おせちセット

16品

1145 12月4回お届け

冷蔵

小麦・えび

1160 12月最終回お届け

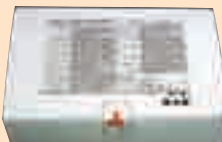
消費期限:1月31日までにお召し上がりください

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

今年はココを見直しました!

- 穴子八幡巻→やりいか姿煮に変更しました。
- 組合員さんの声で「栗きんとん」を昨年よりも
さらにすっきりとした甘さにしました。

約
3~5
人前

通常
配達

カモ井デリカ

和風おせちセット

27品

1146 12月4回お届け

冷蔵

小麦・卵・えび

1161 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

27品は
「ぶりの照焼」、
「くわい」入り

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

14

予約のみ
予約 価格 本体 9,980円
(税込 10,778円)

12月4回・最終回お届け

お届け回
12月4回
12月最終回
12月24日(月)～28日(金)
12月28日(金)～30日(日)

予告
14・15ページの商品は、10月29日(月)～11月2日(金)配布の「お正月準備号」で11月30日(金)まで注文できます。
※ニューイヤーオードブルのみ11月16日(金)までのご注文

パック詰め
おせち人気
第1位

「少しでもいいけど、やっぱり
お正月にはおせちがほしい」
そんなご家庭に

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

ワンプレートに1人ずつ、品を置いて
みました。とても綺麗に盛れたので、
大満足でした。

近くに住む母が作るの
めんどくさそうな話を
していたので購入して
みました。けっこう
おいしかった
ようで、量もちょうど
よかったみたい。



約
2
人前
通常
配達

賞味期間は1月31日まで。
遅れて帰省されるご家族にも。

カモ井デリカ **おふたりのおせち** 10品

1147 12月4回お届け 冷蔵
1162 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
予約価格 本体 **2,980円**
(税込 3,218円)

盛り付け例

重箱内寸サイズ
(縦・横)約18cm

カモ井
おせちセット
単品一覧

	10品	11品
田作り	25g	●
丹波黒黒豆	80g	●
たたきごぼう	70g	●
鱈のうま煮	60g	●

	10品	11品
里芋含め煮	3個	●
にしん一口昆布	6本	●
焼ほたて	4個	●
高野豆腐含め煮	4切	●
祝海老	2尾	2尾
栗きんとん	70g	●

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

堂本のおせち



約
2~3
人前
通常
配達

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約18.5cm

堂本食品 **元旦おせち** 10品セット

1149 12月4回お届け
1164 12月最終回お届け 冷蔵

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、煮しめ150g、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

予約のみ
予約価格 本体 **3,100円**
(税込 3,348円)

賞味期間
1月31日まで
にお召し上がりください

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

生協のおせちセット(緑)



約
3~4
人前
通常
配達

イニシオフーズ
**生協の
おせちセット(緑)**
23品

1150 12月4回お届け
1165 12月最終回お届け 冷蔵

賞味期間:1月10日までにお召し上がりください

煮メごぼう50g、紅白なます50g、鶏肉二色巻3切、穂先筍かつお煮5切、たらこの旨煮80g、合鴨ロース煮込60g、味付数の子3本、赤かぶら甘酢漬50g、若桃甘露煮3ヶ、宝巻8ヶ、手綱こんにゃく5切、酢れんこん60g、田作り20g、くるみ甘露煮40g、丹波黒ぶどう豆60g、祝えび3尾、ぶり照り焼2切、小芋含め煮5ヶ、椎茸含め煮5枚、栗きんとん100g、高野豆腐含め煮・寿3切、紅白かまぼこ6切、だし巻たまご150g

だし巻たまご、
手綱こんにゃく、
鶏肉二色巻の
3品を昨年から
変更しました。

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約17cm

昨年9,400円より値下げしました!

予約のみ
予約価格 本体 **9,200円**
(税込 9,936円)

ニューイヤーオードブル

冬休みのちょっとした集まりや、大みそかのオードブルにも♪

約
3~5
人前
通常
配達

今年から、12月4回・
最終回通常配達での
お届けになりました

石井食品
ニューイヤーオードブル
12品

1151 12月4回お届け
1166 12月最終回お届け 冷蔵

冷蔵で製造してお届けします

賞味期間:1月5日までにお召し上がりください

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、有明鶏のマリネ、ごぼうサラダ、鶏肉と根菜の辛味炒め、鶏肉のコンフィ、白身魚のチリソース、牡蠣のトマト煮

お正月
準備号
でも注文OK!
11月16日(金)
まで

盛り付け例

予約のみ
予約価格 本体 **9,800円**
(税込 10,584円)



ご家庭の器に
盛り付けて
どうぞ

ご家族みんなで食べられる
洋風・中華風のお惣菜セット

お届け状態



外箱サイズ:約横27.5×
縦22.4×高さ9.7(cm)