

10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

春風

はる
かぜ

パル・よど
開発商品

パル・よどがわ生協
オリジナルおせち

昨年
人気
No.1

基本的な和食食材に、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。

2019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(火)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日・4日・
最終回の
通常配達でお届け

※商品によりお届け回数は異なります。

注文期間

10月14日(月)
～11月1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 31日宅配おせち
14～15 パック詰めおせち
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
20～21 ふぐ・かすのこなど
22 お刺身
23～25 お肉
26 お菓子

予告

お正月準備号
配布:10月28日(月)～11月1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。

昨人気!



ぶつぐらぶり照焼

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上げます
(※原料事情により3切→2切になりました)



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

※ 組合員さんの声に応じて改善! アンケートから16品目を
入れ替えました



関西のおせちには
欠かせないと要望が多かった、
たら甘露煮を入れました



煮物がほしいの声に
応えて竹の子旨煮を
入れました



あなご・青菜や松茸・梅麴など
彩りのよい食材を追加し、
より華やかに

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 春風 三段重 (37品)

1071 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日までに召し上がってください

【一の重】黒豆金箔、ぶつぐらぶり照焼、栗甘露煮、りんごきんとん、味付数の子、たら甘露煮、きびなご田作り、にしん昆布巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、合鴨スモーク、焼海老、松麴シロップ漬、梅麴シロップ漬

【二の重】伊達巻、赤魚西京焼、あなご青菜巻、紅白なま酢、長崎県産あじの南蛮漬、赤にし貝黄金和え、いくら醤油漬、ふわとろ豚角煮、竹の子旨煮、椎茸味付、鮑うま煮

【三の重】中華くらげ、エビのぶらぶらサラダ、さつまもも甘露煮、たたき牛蒡、いか黄金焼、若桃甘露煮、笹よもぎ餅、たらこ旨煮、市松錦玉子、豚角煮パイ包み焼、牛タン入りボロニアソーセージ、黒酢肉団子 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ
予約 本体 13,800円
価格 価格 (税込 14,904円)

2～3人前のおせち
人気
No.2

2頁掲載品

おいしいものを
少しづつ。
見た目も華やかな
2～3人前おせち

約 2～3 人前

パル・よど
開発商品

千賀屋

生協オリジナル 春金華

三段重 (35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日までに召し上がってください

予約のみ
予約 本体 9,800円
価格 価格 (税込 10,584円)

1人前のおせち
人気
No.1

10頁掲載品

少人数でお正月を迎える方に、
ご家族人数分のご利用にも

約 1 人前

パル・よど
開発商品

千賀屋

生協オリジナル 小春

一段重 (28品) 小麦・卵・乳・えび

1095 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

予約のみ
予約 本体 5,800円
価格 価格 (税込 6,264円)

●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。

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。

パル・よど
開発商品

パルコープ・よどがわ生協のおせち

宅配おせちは、冷蔵で
12月31日(火)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♪



2～3人前
のおせち

人気
No.2



昨年ご利用の
組合員さん

去年初めて生協でおせち買って
みたけど、見た目も綺麗で
家族からも評判よかった。
味もおいしかったし品数も
多くて満足。

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、
35品の品数をきらびやかな宝石箱のように
詰めたおせちです。

組合員さんのアンケートより、
鶏の三色巻など
6品目を入れ替えました。

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19.6×縦13.7×高さ5.3(cm)

はる きん か

千賀屋 生協オリジナル 春金華 三段重 (35品)

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
価格 9,800円
(税込 10,584円)

- 【一の重】金箔黒豆、田作り、白花豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子鼈甲漬、穴子八幡巻、祝い海老、手毬餅、錦玉子、焼き帆立
【二の重】昆布巻、くるみ煮、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味、えび紅白奉書、伊達巻、紅鮭白醤油焼、寿栗金団、鶏の三色巻、蛸小倉煮、たら旨煮、紅白結び餅、梅かんざし
【三の重】魚の子旨煮、湯葉旨煮、こんにゃく旨煮、穂先筍煮、椎茸旨煮、梅麩、金目鯛つま折り、烏賊松笠白焼、酢牛蒡、笹麩茶巾、寿高野豆腐



金箔黒豆

ふっくらと艶やかに炊き
上げ、金箔をあしらいま
した。



えび紅白奉書

大根・人参で海老を巻
き、昆布で結び甘酢漬
けにしました。



烏賊松笠白焼

鹿の子に飾り包丁を入
れた紋甲いかを焼き上
げました。

パル・よど
開発商品

このページのおせちは、
パルコープ・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。



「彩りがいまひとつ…」「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配達職員も
試食し味を確かめます。



2

和風一段重

10頁掲載品

「昔はたくさん手作りしたけど
今は家族も減って作るのも大変。
でもやっぱりお正月におせちは
ほしいわ。」
そんな声に応えてできた
一人前おせち「小春」

少人数で「お正月を迎える
ご家族の元日の食卓の彩りに
また、時間がばらばらな家族の
ためにおひとり一重ずつという
使い方も人気です。

パル・よど
開発商品

約
1人前

こはる
千賀屋 小春

1095 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび

¥5,800円 (税込 6,264円)



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

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。

おせち
大きき目安

※お届け時の盛り付けは
変わる場合がございます。

春風



約20cm

春金華



約19.6cm

なにわの春



約16.7cm

料亭の一品なども手掛ける
銀の森コーポレーションならではの、
手の込んだ一品をお楽しみください。

なにわの春

昨年ご利用の
組合員さん

うす味で色々な具材が少しずつ。
家ではとても作れないような
一つ一つ凝った料理が多く、
料亭へ出掛けたような
気分になりました。



40品目中**16品目**を
4切・4人前に揃えています。

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)

1073 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

予約価格 本体 **15,800円**
(税込 17,064円)

【一の重】伊達巻、伊勢海老、市松かまぼこ、裏白椎茸、海老椎茸、琥珀栗あん笹包み、金箔黒豆、紅白なます、いくら醤油漬
【二の重】田作り、栗さんとう、たたきごぼう胡麻和え、鯖ざく巻、身巻サーモン、彩りきぬた巻、生協の無漂白白数の子美味漬、ちりめん山椒煮、柚子巻柿、茶福豆
【三の重】寿高野豆腐、にしん昆布巻、いんげん、ぶりの子、紅白梅麩、ぶり照焼、菜の花、竹の子土佐煮、柚子くらげ、鱈旨煮、小鯛包み焼
【与の重】鶏のスパイスロースト、真蛸のマリネ、キャロットのマリネ、松笠いかバジルソース、くるみのはちみつ仕立て、フルーツチーズ、チーズ蒸し鶏、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。

ちりめん山椒煮

山椒をきかせ、関西人に
なじみのある京風に仕上
げました。

裏白椎茸・海老椎茸

しいたけ旨煮に手作業で
白身魚と海老のすり身を
盛り、紅白に仕上げました。

真蛸のマリネ・
キャロットのマリネ・
松笠いかバジルソース

彩りの良い海鮮や野菜を
洋風に仕上げました。

+ 洋風で、大人も子どもにもにぎやかに

今年新たに、パルコープ・よどがわ生協オリジナル「春姫」を開発。オリジナルの洋風おせちセットは**3種類**になりました

12頁掲載品

「若い子たちはあまり和風のおせちを
すすんで食べない」「でもやっぱり
和食もほしい」というご家庭では、
和風+洋風をセットで
利用するのがおすすめです。



約
2人前

パル・よど
開発商品

はるひめ
魚萬珍味堂 **春姫オードブル**

1107 12月31日お届け 冷蔵

¥6,800円(税込 7,344円)

少人数のご家族用の洋風オードブル。和風の
おせちとセットでプラスもう一重はいかが?



約
2~3
人前

パル・よど
開発商品

札幌パルナバフーズ

小麦・卵・乳・かに **北の洋風オードブル**

1108 12月31日お届け 冷蔵

¥7,980円(税込 8,618円)

「駅弁・空弁」でもおなじみの札幌パルナバフーズと開発した、お肉やチーズがたっぷりの大人
向けオードブル。ワインにもよく合います。



枚方支所
新谷

38cmの
大サイズ!

約
2~3
人前

パル・よど
開発商品

玉清 **賀正オードブル**

1106 12月31日お届け 冷蔵 ¥8,800円(税込 9,504円)

たくさん食べたい子どもたちや若者向け。
ボリュームたっぷりで約38cmの大型一段重。



3～5人前のおせち

おせち
大きき目安



3～5人前のおせち
人気No.2



昨年ご利用の
組合員さん

夫が「意外と食べられるな～」って
箸がすすんでた(笑)。
見事に全部食べてくれて
すごよかった。

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで

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



たつくり



くわい



ロブスター



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)

1074 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日までに召し上がってください

予約のみ
予約価格 本体 **14,800円**
(税込 15,984円)

【吉の重】海鮮マリネ、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、鰯のうま煮、酢だこ、帆立の松前漬、味付け数の子、中華くらげ
【貳の重】筑前煮、蓮根煮、慈姑煮付、里芋煮、伊達巻、帆立串照り焼き、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、ぶり照り焼き、若鶏八幡巻き、合鴨ロース照り焼き風、完熟金柑、サーモンチーズ巻き
【参の重】焼湯葉巻き、若鶏照り焼き、紅白蒲鉾、にしん大漁漬、ロブスター、有頭海老塩焼き、イカ松笠串照り焼き、殻付ニシ貝磯煮、鶏つくね串
※具材の一部に発色剤を使用しています。

笑門来福

しょうもんらいふく

和風・洋風・中華が
それぞれ一段ずつの
バラエティー豊かなおせち。
大晦日に洋風、元旦に和風、
2日に中華、といった使い方も。

中華の重

洋の重

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 (49品)

1075 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日までに召し上がってください

予約のみ
予約価格 本体 **18,500円**
(税込 19,980円)

【壺の重】味付け数の子、イカの真砂和え、にしん大漁漬、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、穂先筒煮、里芋煮、昆布巻き、市松紅白蒲鉾、たつくり、有頭海老塩焼き、たたきごぼう、串刺しニシ貝生姜風味、ぶり照り焼き、伊達巻、高野豆腐
【貳の重】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、スモークチキン中華、中華肉団子、豚角煮、イカのウニ焼き、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き、若草チーズ和え、合鴨ロース照り焼き風、若鶏照り焼き、ローズサーモン、タコのバジルソース、若桃の甘露煮、ビーフパストラミ、ローストポーク、チューリップスモークチキン、サーモンチーズ巻き、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。



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・5回・
11月1回
注文書限り！

31日
宅配

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(火)中に生協登録住所に生協の配達担当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。

吉寿千

愛知県の割烹料亭「千賀」
監修のきらびやかなおせち



重箱1段のサイズ: 約横19.5×縦19.5×高さ5.3(cm)
千賀屋 吉寿千
三段重 (41品)

1076 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】金箔黒豆、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅麩、祝い海老、紅白なます、蛸小倉煮、寿高野豆腐、数の子鼈甲漬、さごしの昆布メ
- 【二の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、田作り、白花生、海老マリネ、湯葉旨煮、鮎笹茶巾、紅鮭しんじょう、伊達巻、紅鮭昆布巻、梅かんざし
- 【三の重】椎茸旨煮、焼き帆立、若桃甘露煮、手毬餅、鶏照焼、柚子鶏つくね、焼き甘鯛、酢牛蒡、えび紅白奉書、紅白祝袋、あわび旨煮、寿栗甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼

予約のみ
予約価格 本体 13,980円
(税込 15,098円)

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。
赤坂の料亭「あじさい」の監修を受け、
より華やかになりました。



銀の森コーポレーション しょうふく
赤坂あじさい 招福 五の重 (44品)

1078 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

- 【空の重】いくら醤油漬、ぶりの子煮、巻湯葉煮びたし、つぶ貝旨煮、菜の花福良漬、有平かまぼこ、カラスガレイ西京焼、松笠いか、浜汐えび、合鴨パストラミ、梅花生参旨煮、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、ずんだ餡笹巾着麩、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、信田巻、めひかり南蛮漬、炙りメさば、数の子美味漬、小川巻、えびときびなごの手綱巻
- 【月の重】伊達巻、鶏の趣味漬焼、本ますの煮びたし、酢取りパプリカ、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、山形牛蒡菜巻、安納芋きんとんと甘露煮、裏白椎茸、えび椎茸
- 【星の重】ほたて貝山椒煮、いんげん、山形牛しぐれ煮、雲丹とアオサの新丈、かに新丈、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。

予約のみ
予約価格 本体 20,000円
(税込 21,600円)

祝の幸

厚焼玉子や煮しめなど昔ながらの
和風おせちに洋風食材を添えました



重箱1段のサイズ: 約横19.5×縦19.5×高さ4.5(cm)

紀文食品 祝の幸 三段重 (34品)

1077 12月31日お届け 冷蔵 小麦・卵・乳・えび・かに

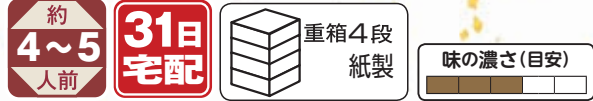
冷蔵で製造してお届けします
消費期限: 1月2日までにお召し上がりください

- 【壺の重】鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、伊達巻、栗きんとん、味付数の子、祝海老、丹波黒豆、田作り、昆布巻、錦玉子
- 【式の重】杉板包み(餅)、合鴨スモーク、ぶり照焼、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、くるみ餡炊、松風焼、いか松笠焼、鶏つくね
- 【参の重】鶏のトマト煮、赤魚西京味噌焼、ローストポーク、きんぴらごぼう肉巻、紅ずわいかにかに爪、豚角煮、若桃甘露煮、厚焼玉子、煮しめ(鶏肉)、煮しめ(梅型人参)、煮しめ(ごぼう)、煮しめ(高野豆腐)、煮しめ(ふき)、煮しめ(手綱こんにゃく) ※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 16,000円
(税込 17,280円)

雅

少し小ぶりのお重4段に京都らしさを
詰め込んだ華やかなおせち



重箱1段のサイズ: 約横17.8×縦17.8×高さ5(cm)

ノムラフーズ 京菜味のむら 雅

四段重 (45品)

1079 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

- 【一の重】一口昆布巻、梅甘露煮、笹団子、お祝い海老、あわび旨煮、のし梅奉書、数の子、三色団子松葉串
- 【二の重】黒豆、梅餅、紅白蒲鉾、鯉くるみ、鱈旨煮、からすみ、だし巻、たたきごぼう、海老紅白巻、鰯西京焼、金柑甘露煮、お祝い松葉串
- 【三の重】黒糖金箔ゼリー、伊達巻、豚角煮、金時人参入り生酢、さばの彩り巻、いくら、田作り、たこ梅酢漬、栗きんとん、鶏木の芽味噌焼、紅白松葉串
- 【四の重】湯葉にしん笹奉書、手綱こんにゃく、寿高野含め煮、筍煮メ、穴子八幡巻、帆立旨煮、ごぼう煮メ、梅型人参、手まり麩、鰻めり湯葉、椎茸旨煮、蟹爪、若桃甘露煮、合鴨口一ス ※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 20,000円
(税込 21,600円)

2〜3人前のおせち

おせち
大き目目安



2〜3人前のおせち
人気 No.1

4ページ掲載「春駒」の
2〜3人前タイプ

すいせん
水仙

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで



昨年ご利用の
組合員さん

毎年買ってるけど、孫がよく食べてくれる
のよ。量も料理もバランスがいい。

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16.5×縦16.5×高さ5.3 (cm)

すいせん
玉清 **水仙** 三段重 (33品)

1080 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

予約のみ

予約 本体
価格 **10,000**円
(税込 10,800円)

【(巻)の重】鰯のうま煮、さんとん、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、たたきごぼう、昆布巻、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻き、焼湯葉巻、イカのウニ焼き
【(参)の重】鯉やわらか煮、帆立串照り焼き、海老の錦ロール、ビーフパストラミ、完熟金柑、豚角煮、海鮮マリネ、鶏つくね串、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。

あけの春
明の春

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで



京料理道楽監修のうす味おせち

お煮しめは少なめなので、
お煮しめを手作りする
ご家庭にもおすすめ



昨年ご利用の
組合員さん

うす味でわが家の好みに合っ
ており、おいしく頂きました。3人で
完食し、良いお正月になりました。

約
2〜3
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)

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 明の春

三段重 (36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日までにお召し上がりください

予約のみ

予約 本体
価格 **9,200**円
(税込 9,936円)

【(一)の重】紅白蒲鉾、田作、東寺巻、鶏胡桃松風、鰯粕漬焼、濱塩海老、数の子、菜の花、芋金団 渋皮栗、金箔黒豆
【(二)の重】裏白椎茸、伊達巻、叩き牛蒡、絹莪、蓮根梅肉和え、河豚皮紅白膾、煮鮑、梅麴、竹の子、若布、鶏照焼、松笠烏賊
【(三)の重】鯉昆布巻、豚牛蒡、鰯の子、瓢箪高野豆腐、隠元豆、あじろ蒟蒻、海老南蛮、帆立貝付焼、胡桃松魚、鯖ご
く巻、小川巻、焼目湯葉巻、蛸柔煮、合鴨の燻し ※具材の一部に発色剤を使用しています。

ふくしだんじゅう
福肆段重



京都生協で人気のうす味おせち

海老やローストビーフ
など主要な食材は
3個・3切に揃えています



昨年ご利用の
組合員さん

少しずつ色々な種類のものが
入っていて、味にうるさい娘も納得。
なにより味がうす味で
ちょうどよかった。

約
3
人前

31日
宅配

重箱4段
木製

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 福肆段重

四段重 (39品) 小麦・卵・乳・えび

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

予約のみ

予約 本体
価格 **12,800**円
(税込 13,824円)

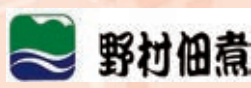
【(一)の重】紅白蒲鉾、鯉龍皮巻、鯖ごく巻、叩き牛蒡、煮鮑、松笠烏賊、金箔黒豆、芋金団 渋皮栗
【(二)の重】鰯の子、隠元豆、田作、鶏胡桃松風、鰯照焼、濱塩海老、ちりめん山椒煮、合鴨の燻し、菜の花
【(三)の重】東寺巻、伊達巻、蛸柔煮、蓮根梅肉和え、河豚皮紅白膾、胡桃松魚、竹の子、若布、小川巻、数の子
【(与)の重】鯉昆布巻、絹莪、瓢箪高野豆腐、梅麴、あじろ蒟蒻、鶏照焼、海老南蛮、裏白椎茸、竹麴、金柑、若桃、ローストビーフ(ソース付) ※具材の一部に発色剤を使用しています。



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。

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
目安は、試食した職員のアンケートによるものです。

祇園



お正月準備号でも注文OK!
11月15日(金)まで



味の匠
京のフードマイスター
川野正克氏



約 2~3 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24×縦24×高さ5.1(cm)

野村佃煮 祇園 一段重 (23品)

1083 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

味付け数の子、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

予約のみ 価格 本体 9,800円 (税込 10,584円)

春薫

大阪黒門市場の
海の幸・山の幸を
盛り込んだ和洋おせち
はるかおる

お正月準備号でも注文OK!
11月15日(金)まで



黒門市場

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 (39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日までにお召し上がりください

【一の重】鰯昆布、味付け数の子、田作り、黒豆 金箔、有頭海老煮、紅かまぼこ、白かまぼこ、若桃甘露煮、筍土佐煮、ぶり照焼き、金柑甘露

【二の重】伊達巻、若桃甘露煮、たたきごぼう、椎茸旨煮、松前漬、近江牛笹包み、金柑甘露、海老錦手まり、花餅 白梅、花餅 紅梅、きんとん、栗甘露、一口にしん昆布巻、子宝煮、味付けいくら 鱈、小鯛焼き

【三の重】チキンペッパーテリーヌ、ベーコンチーズドッグ、ドライマト赤ワイン煮、海鮮彩りサラダ、にしん幽庵焼き、市松錦玉子、帆立明太、くるみ鮎炊き、合鴨スモーク、筒丸十、貝照焼き、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、杏子煮、たこのバジルソース ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 価格 本体 10,800円 (税込 11,664円)

佐々木

京都木屋町のくずし会席の
割烹料亭「佐々木」
山本基晴料理長監修
京都鴨川畔



「佐々木」
山本料理長



朱色のお重に
ぎっしり50品目を
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20.7×縦14.2×高さ4.6(cm)

京都鴨川畔 佐々木 三段重 (50品)

1085 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】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、黒豆がんもめ煮、椎茸旨煮、お祝い海老、バイ貝旨煮、穴子八幡巻、甘鯛西京焼、一口昆布巻、金柑甘露煮、手まり麩

【二の重】スモークチキンのマリネ、黒豆、栗甘露煮、鰯旨煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、鶏山椒焼、帆立ひも中華風、田作り、梅羊羹松葉串

【三の重】寿高野含め煮、蓮根煮メ、手綱こんにゃく、海鮮市松、鯉くるみ、すり身揚巻、筍煮メ、だし巻、豚角煮、合鴨旨煮、の巻ほうれん草、鰻てまり湯葉、湯葉茶巾、茶福豆、白花豆、ごぼう煮メ、松麩、梅型人参、紅白松葉串 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ 価格 本体 12,500円 (税込 13,500円)

春咲

お煮しめがたっぷり
はいつた昔ながらのおせち
ご家庭で作るような
煮物の食感・味わいが人気
はるさき

主原料をすべて国産にこだわったおせち
北海道産数の子、鹿児島産海老など主原料はすべて国産に
こだわりました。



盛り付け例

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16.7×縦16.7×高さ5.2(cm)

石井食品 春咲 三段重 (30品)

1086 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日までにお召し上がりください

【一の重】金柑甘露煮、若桃甘露煮、たたきごぼう、紅白なます、田づくり、★鹿児島県産海老の姿煮、昆布巻、★北海道産味付け数の子、丹波黒種黒豆煮、栗きんとん

【二の重】照焼肉団子、小海老甘露煮、紫花豆煮、花餅白梅(生菓子)、ばい貝煮、有明鶏のさつま揚げ風、★九州産ぶり照焼、伊達巻

【三の重】鶏しんじょ、長芋の長寿煮(ゆず風味)、真鰯煮、かぶのあちら漬(かぶの甘酢漬)、ごぼう煮、れんこん煮、たけのこ煮、しいたけ煮、なると金時のれもん煮、梅花にんじん煮、さといも煮、寿玉子焼

予約のみ 価格 本体 13,800円 (税込 14,904円)

ご親戚・ご家族が集うにぎやかなお正月に

おせち
大きき目安



天寿千

てんじゅせん
ぎつしり61品
迫力ある大きなお重に

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで



約
4~5
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25.7×
縦25.7×高さ5.3(cm)

千賀屋
割烹料亭千賀監修
三段重 (61品)

1087 12月31日お届け 冷蔵

予約のみ
価格 本体 **19,980円**
(税込 21,578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日までに召し上がりください

- 【一の重】白花生、田作り、いか松風、梅麩、伊達巻、紅鯡昆布巻、金箔黒豆、鶏の三色巻、海老芝煮、紅白祝袋、さごしの昆布メ、あわび旨煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、洗皮付き栗金団、酢牛蒡、えび紅白奉書、数の子鼈甲漬、寿高野豆腐、蛸小倉煮
- 【二の重】新緑ふくさ焼、赤魚南蛮漬、海老マリネ、たら旨煮、焼き帆立、手毬餅、ごまざつま、魚の子旨煮、焼き甘鯛、青梅甘露煮、こんにゃく旨煮、紅鯡白醤油焼、烏賊松笠白焼、鮎笹茶巾、祝い海老、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、豚角煮、紅鯡しんじょう、鯖西京焼、ままかり市松
- 【三の重】紅鯡いか和え、わかさぎ甘煮、紅白結び餅、紅白なます、松前漬、椎茸旨煮、ばい貝串刺、鶏照焼、柚子鶏つくね、にしん笹巻、白子の柚子煮、紅芋金団、柚子くらげ、錦玉子、くるみ煮、柚子オーロラ、若桃甘露煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、穴子八幡巻、貝雲丹和え

味の濃さ(目安)

約
4~5
人前

31日
宅配

重箱1段
木製

重箱1段のサイズ:約横45.6×
縦39.3×高さ7.4(cm)

京都 しょうざん 春華 一段重 (55品)

1088 12月31日お届け 冷蔵

予約のみ
価格 本体 **27,000円**
(税込 29,160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日までに召し上がりください

- 伊達巻、ローストビーフ、豚の柚子胡椒焼、柚子皮、桜餅、鰻けんちん焼、空豆、棒鱈甘露煮、海老しんじょう、田作り煮、豚角煮、味付パイ貝、ポイルロブスター、笹小川巻、紅白なます、メ鯖昆布巻、のどろ甘酢漬、九条葱入り福草焼、鰻八幡巻、焼きうに、帆立黄金、味付数の子、数の子松前漬、ちりめん山椒、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、安納芋さんとう、金箔黒豆煮、本すわい蟹爪、あわび煮、磯わかめ、味付赤花こんにゃく、味付花こんにゃく、海老の艶煮、万願寺唐辛子の甘辛煮、穴子八幡巻、カラスカレイ西京焼、金柑甘露煮、笹巻、いか松笠雲丹焼、紅梅餅、白梅餅、海老花黄味寿司、帆立煮貝、一口昆布巻、寿高野豆腐煮、にしん昆布巻、たこ照焼、金目鯛焼、ぶり南蛮漬、いくら醤油漬、ロールサーモントラウト、味付糖付竹の子、椎茸旨煮、人参ねじり梅含め煮



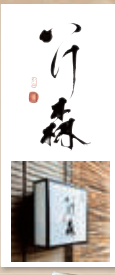
春華

よこ45cm
たて39cm
特大サイズのお重



五彩

金沢の有名料亭
「割烹いけ森」監修



焼海老は無頭で殻剥き済
国産の3Lサイズの黒豆使用

味の濃さ(目安)

約
4
人前

31日
宅配

重箱2段
木製

重箱1段のサイズ:約横23×
縦20.5×高さ5.5(cm)

アサヒウェルネスフーズ
金沢 割烹いけ森 五彩
二段重 (45品)

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日までに召し上がりください

- 【一の重】牛タン入りボロニソーセージ、赤にし貝黄金和え、照焼帆立、たら甘露煮、ねり切り 鯛、五郎島さんとう、ほくほく栗甘露煮、あゆ甘露煮、柚子チーズ、伊達巻、にしん昆布巻、紅白なます、あなご青菜巻、焼海老、錦玉子市松、たらこ旨煮、たたき牛蒡、ねり切り 鶴、とろろ金時巻、紫わらびたまり漬、大粒黒豆金箔、若桃甘露煮、果実とナッツのクリームチーズ寄せ、松麩シロップ漬
- 【二の重】ころてまり麩、焼筍味噌漬、味付小梅人参、湯葉団子、椎茸味付、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、くるみ鮎炊き、合鴨スモーク、いくら醤油漬、いなこ漬、味付数の子、赤魚西京焼、田作り、ねり切り 亀、りんご市松バター、かき市松バター、ひたし豆、活メあわびの白醤油煮、だいこん寿司 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

北陸温泉旅館コラボ おせち



石川・福井の
温泉旅館が
一重ずつ作ったおせち

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(cm)

勝己 北陸温泉旅館コラボ おせち
三段重 (46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1日までに召し上がりください

- 【壺の重】伊達巻、友禅紅白串、さつまいも甘露煮、田作り、黒豆金箔、ぶり照焼、たこ旨煮、若桃甘露、寿玉子、いくらなます、海老艶煮、あわび煮、葉付金柑、数の子、てり焼ほたて、子持昆布わさび和え
- 【貳の重】紅白蒲鉾、栗さんとう、てまり餅、花餅紅梅、鮭西京焼、ばい貝旨煮、スモークシュリンプ、伊予柑なます、こはだ栗漬、くるみ、牛しぐれ笹包み、いか松笠、葉付金柑、蛸餅、青梅、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老
- 【参の重】海鮮サラダ、ホタテと香草のテリーヌ、真蛸マリネ、柚子塩チキン、マンゴーミルフィーユ、スモークサーモン、黒豆焼豚スライス、モルタデッラ、味付ブロッコリー、ジャガチーズ、ミートローフスライス、ドライマトワイン煮、あんずやわらか煮、牛タンスモーク ※具材の一部に発色剤を使用しています。

予約のみ
価格 本体 **20,000円**
(税込 21,600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!

31日
宅配

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(火)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。

ずいしゅう
瑞祥
人気2位「春駒」をベースに
あわび・いくらなど
高級食材や洋風をプラス



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)

1091 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび・かに

予約のみ
予約 本体
価格 価格
27,800円
(税込 30,024円)

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで

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

【春の重】海鮮マリネ、栗甘露煮、魚卵うま煮、帆立の松前漬、大粒黒豆、紅白なます、イ
カの真砂和え、中華くらげ、酢だこ、鰻のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬
【夏の重】筑前煮、蓮根煮、穂先筍煮、里芋煮、椎茸煮、慈姑煮付、たたきごぼう、高野豆腐、
昆布巻き、焼湯葉巻き、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、ローズサーモン、串刺しニシ貝生姜風味、殻付あわびス
ライス、若桃の甘露煮、鶏つくね串、合鴨コース照り焼き風、タコのウニ和え
【与の重】たつくり、帆立串照り焼き、若鶏八幡巻き、紅白蒲鉾、若鶏照り焼き、チュリッ
プスモークチキン、柿と杏の市松ロール、味付けいくら、イカのウニ焼き、銀鯉の
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。

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 すじゃく
京菜味のむら 朱雀

四段重 (52品)

1092 12月31日お届け 冷蔵

小麦・卵・乳・えび・かに

予約のみ
予約 本体
価格 価格
30,000円
(税込 32,400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、網笠柚子甘露煮、笹団子、お祝い海
老、田作り、寿蒲鉾、合鴨コース、数の子、三色団子松葉串
【二の重】あわび旨煮、たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、ふく香味和え、鮭昆
布なると巻、甘鯛西京焼、鰯西京焼、金柑甘露煮、スモークサ
ーモントラウト、鶏山椒焼、からすみ、お祝いかざり串
【三の重】黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、磯黄金、金時人参入り生酢、さ
ばの彩り巻、豚肉八幡巻、湯葉団子串、いくら、蟹爪、若桃
甘露煮、栗きんとん、梅餅、松茸旨煮
【四の重】寿高野含め煮、椎茸旨煮、筍煮メ、射込ごぼう鰻、手まり
麩、梅型人参、梅甘露煮、花百合根、豚角煮、ちりめん
山椒、伊達巻、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、湯葉にしん
笹奉書、飛騨牛しぐれ煮、お祝い松葉串 ※具材の
一部に発色剤を使用しています。



朱雀
海老はたっぷり6尾。
京菜味のむらの京風おせち

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 (35品)

重箱1段のサイズ:約横17.1×縦17.1×高さ5(cm)

1093 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

【一の重・和風】サーモントラウトの西京焼き、紅白かまぼこ、金柑甘露煮、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、田作り、お祝い海老煮、若桃甘露煮、一口昆布巻き
【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、ホタテと香草のテリーヌ、野菜のマリネ、帆立
の燻製グリル、ブロッコリーコンソメ煮、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、タコの照焼きバルサミコ風味
【三の重・中華】煮し鶏の麻辣ソース、枝豆の中華あん、いかのチリソース、海老のチリソース、チャーシュー、豚肉の豆豉醤ソ
ース、クルミの鮎炊き、鶏肉の黒酢ソース、インゲン、煮あわび、青ザサイ、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 本体
価格 価格
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
59品目の
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 (59品)

重箱1段のサイズ:約横19×縦19×高さ3.8(cm)

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 消費期限:1月1日までにお召し上がりください

【一の重】甘鯛西京焼、海老艶煮、松笠いか白焼、真鱈醤油煮、桜海老信田巻、伊達巻、クリームきんとんバニラ風味、鰻昆布巻、ほうれ
ん草の鳴門巻、鮑酒蒸し、黒豆煮金箔添え、紅蒲鉾、白蒲鉾、数の子醤油漬、筍山椒煮、金柑甘露煮、味付け花型赤こんにゃ
く、いくら醤油漬、大根と人参のなます、エンドウ醤油漬、二色栗甘露煮、片口鰯の田作り、蓮根の芽梅酢漬
【二の重】生ハムチーズロール、牛肉の牛蒡巻、ミートローフのパイ包み、紅鮭チーズ、チーズとイチジクのケーキ、杏子白ワイン煮、
ポークタンと法蓮草のパテ、南瓜のテリーヌマナモ風味、合鴨オレンジソース煮、魚卵詰めやうりか醤油味、カニテリーヌ、
スモークビーフ、タコスモークオイル漬、ホタテスモークのオイル漬、スタッフオリーブ、ブロッコリーブイヨン煮、塩
漬けオリーブ、アブラーガ(鰻卵)、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクルス
【三の重】エビチリソース、穴子山椒の野菜伸し、サヨリと野菜の酢漬、いか葱塩炒め、レモン酢クラゲ、チャーシューオイ
スター風味、豚タンのピリ辛スモーク、中華わかめ、たこ照り焼き、白菜玉子巻、くるみ鮎炊き、きなこカシューナ
ッツ、きゅうり醤油漬、焼いかウニ炙り、セロリ塩漬、クコの実 ※具材の一部に発色剤を使用しています。

約
4~5
人前

31日
宅配

重箱3段
木製

祝い箸5膳付

予約のみ

予約 本体
価格 価格
28,500円
(税込 30,780円)

少量タイプのおせち

おせち
大きさ目安

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

1人前のおせち
人気No.1



昨年ご利用の
組合員さん

小さいのがほしくてたのみました。
いろんなのがちょっとずつ入っていて
見映えもよくちょうどよかった。
味もおいしく満足でした。



おせちはあまり
食べないけど、
少しでも
お正月らしさを、
というご家庭にも
人気です。



少人数でお正月を
迎えるご家族の
元旦の食卓の彩りに

家族人数に合わせて
お一人1重ずつ

バル・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)

アンケートから
4品目を入れ替えました

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

金箔黒豆、田作り、酢牛蒡、梅麩、湯葉旨煮、若桃甘露煮、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、たら旨煮、昆布巻、蛸小倉煮、焼き帆立、紅白なます、ままかり酢漬、柚子風味、えび紅白奉書、紅白錦糸巻、穴子八幡巻、笹麩茶巾、数の子龍甲漬、祝い海老、寿栗金団、こんにゃく旨煮、椎茸旨煮、穂先旨煮、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)

主原料をすべて
国産にこだわった
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16.7×縦16.7×
高さ5.2(cm)

石井食品

華 一段重 (22品)

1096 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、梅花にんじん煮、さといも煮、寿玉子焼、たけのこ煮、長芋の長寿煮(ゆず風味)、黒豆煮(クロダマル)、杉板奉書ぼたん砂糖漬、安納芋の栗きんとん、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、なると金時のれもん煮、花餅白梅(生菓子)、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ように、彩り鮮やかな
料理31品を詰め合わせました

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 花籠 一段重 (31品)

1097 12月31日お届け 冷蔵

はなかこ

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、鮭昆布なると巻、穴子八幡巻、合鴨つくね串、松笠いか、さごしのおぼろ包み、黄金にしん、赤魚西京焼、お祝い海老、紅白蒲鉾、伊達巻、数の子、黒糖ローストポーク、田作り、だし巻、笹団子、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、黒豆がんと含め煮、手綱こんにゃく、ごぼう煮、寿高野含め煮、筍煮、松麩、梅型人参、若桃甘露煮、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 **6,800円**
(税込 7,344円)

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで

食塩不使用

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



昨年ご利用の
組合員さん

塩分を控えるようにしているのでありが
たいです。「これで塩分不使用?」と感
じるくらい味もよかった。

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

1099 12月31日お届け 冷蔵



お届け状態
※ご家庭で盛りつけて
ください (※全品個別包装)



※重箱はついていません
外箱サイズ: 約横24.5×
縦28×高さ5.5(cm)

盛り付け例

食塩相当量0.69g
(原料由来の塩分)

冷蔵で製造してお届けします 賞味期限: 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(煎り大豆入り)、国産野菜の紅白なます、九州産黒豆煮(クロダマル)、九州産さといも煮、岡山県産牡蠣のトマト煮、熊本県産たけのこ煮、国産長芋の金柑シロップ煮、九州産どんこ椎茸煮、国産にんじん煮、国産ごぼうの酢ごぼう

予約のみ
予約価格 本体 **6,000円**
(税込 6,480円)

やわらかおせち

菌が悪くても食べやすく
飲み込みやすいように仕上げたおせち



昨年ご利用の
組合員さん

ほんとうにやわらかく、
菌の悪い私にはとても
良かったです。

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)

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

やわらかこんにゃく、きんとん、やわらかたこ、ホウレンソウなごみ巻、黒豆金箔飾り、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、あなご煮凝り、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、椎茸旨煮、やわらか花形人参、牛肉笹しぐれ、あんず煮、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)



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・5回・
11月1回**
注文書限り!

**31日
宅配**

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(火)中に生協登録住所に生協の配達担当者が宅配お届けします。
※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

1段に27品入った同じお重が二つ
ご夫婦で1段ずつ

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで

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

1100 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

紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅麩、錦玉子、若桃甘露煮、田作り、蛸小倉煮、焼き帆立、鰹くるみ、きんとんあん、寿栗甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、にしん酢メ、紅白錦糸巻、伊達巻、紅白結び餅、祝い海老、昆布巻、鮎笹茶巾、数の子鰯甲漬、手毬餅、梅かんざし

予約のみ
予約価格 本体 **9,980円**
(税込 10,778円)

素材の味を生かした関西風のうす味おせち

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで



味の濃さ(目安)

約
1~2
人前

**31日
宅配**

重箱1段
紙製

重箱1段のサイズ:
約横26.6×縦18×高さ5.3(cm)

きっしょういん
野村佃煮 **吉祥院** 一段重 (24品)

1102 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

紅白生酢、味付一口数の子、丸たき牛蒡、祝海老、田作り、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、いくら醤油漬、紅梅餅、酢梅、ちりめん山椒、葉付金柑、海鮮サーモンサラダ、菓子くるみ、鶏肉の西京焼き、若桃シロップ漬、栗きんとん、甘露いもレモン煮、鱈の南蛮漬、海鮮市松、寿焼印高野豆腐、ぶりの照り焼き

予約のみ
予約価格 本体 **7,800円**
(税込 8,424円)

お子様おせち

主原料はすべて国産

お孫さんと一緒に
楽しめるおせち
(目安は小学校低学年くらいまで)

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)

1104 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

キャロット寒天、ごぼうと鶏のパンパンジー、照焼ハンバーグ、さつま芋のねもん煮、ローストチキン、梅花にんじん煮、鶏肉のトマト煮、肉だんご(トマト味)、伊達巻、ごま団子、鶏肉二色巻、牛肉のオイスターソース煮、黒豆煮(クロダマル)

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

お正月に家族みんなで同じものを、
の願いにこたえて

約
2~3
人前

**31日
宅配**

重箱3段
紙製

石井食品

食物アレルギー 配慮おせち のぞみ

三段重 (26品)

1105 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

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

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。

重箱1段の
サイズ:
約横16.7×
縦16.7×
高さ5.2(cm)

予約のみ
予約価格 本体 **14,500円**
(税込 15,660円)

洋風オードブルと、小ぶりの 和風おせちの組み合わせ

元旦是和風のお重で
新年のお祝いを
大晦日は洋風で年越しを

約
2
人前

**31日
宅配**

重箱1段2客
紙製

味の濃さ(目安)

重箱1段のサイズ:
<下段>約横26.8×縦13.3(cm)
<上段(2客)>約横13.3×縦13.3(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 一客二段重 (31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2日までに召し上がりください

【宅の重】合鴨スモーク、ミニッツチーズスープ、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、パナ貝燻製オイル漬、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】竹の子含め煮、煮メごぼう、煮れんこん、小芋含め煮、一口にしん昆布巻、もみじスライス、紅白かまぼこ、伊達巻、丹波黒ぶどう豆、田作り、花餅(紅梅)、安納芋の栗きんとん、ぶり照焼、味付数の子、祝えび、若桃甘露煮 ※【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)

味な宿 宝仙閣

お料理が自慢の
「味な宿」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

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)

宝仙閣

能登 和倉温泉宝仙閣 二段重 (33品)

1103 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日までに召し上がりください

【宅の重】牛しぐれ包み、田作り、葉付金柑、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、友禅紅白串、栗きんとん、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、グリーンマトビクルス、オリーブ、ドライマトワイン煮、はい貝旨煮、伊達巻、てまり餅、ジャガチーズ、ぶり照焼、スモークサーモン、海の幸マリネ、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、スモークシュリンプ ※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)

お子様おせち

主原料はすべて国産

お孫さんと一緒に
楽しめるおせち
(目安は小学校低学年くらいまで)

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)

1104 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

キャロット寒天、ごぼうと鶏のパンパンジー、照焼ハンバーグ、さつま芋のねもん煮、ローストチキン、梅花にんじん煮、鶏肉のトマト煮、肉だんご(トマト味)、伊達巻、ごま団子、鶏肉二色巻、牛肉のオイスターソース煮、黒豆煮(クロダマル)

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

お正月に家族みんなで同じものを、
の願いにこたえて

約
2~3
人前

**31日
宅配**

重箱3段
紙製

石井食品

食物アレルギー 配慮おせち のぞみ

三段重 (26品)

1105 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

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

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。

重箱1段の
サイズ:
約横16.7×
縦16.7×
高さ5.2(cm)

予約のみ
予約価格 本体 **14,500円**
(税込 15,660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。

洋風オードブル

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

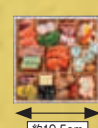
おせち
大きき目安
※お届け時の盛り付けは変わる場合がございます。

賀正オードブル



約38cm

春姫オードブル



約19.5cm

北の洋風オードブル



約20.6cm

ホテル
グランヴィア大阪
オードブル



約19.6cm

約38cm! 大きな一段重の ボリュームたっぷり オードブル

昨年人気の「玉清 新春オードブル」を元に、バルコープ・よどがわ生協オリジナルのオードブルに変更しました。

バル・よど
開発商品

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 生協オリジナル 賀正オードブル 一段重 (24品)

1106 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

海鮮マリネ、グリル野菜のトマト煮、チーズウィンナーベーコン巻き、若草チーズ和え、ローストポーク、完熟金柑、ビーフバスターミ、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、ローズサーモン、チュリッブスモークチキン、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、リンゴと豆腐のパイ包み、タコと山菜の中華和え、中華くらげ、豚角煮、スモークチキン中華、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。

予約のみ

予約
価格
本体
8,800円
(税込 9,504円)

人気2位「春駒」とも
共通の具材を使った
洋風・中華のセットです。



昨年ご利用の
組合員さん

孫たち用に買ってみました。普段は和風おせちを食べない孫たちも喜んで、あっという間になくなりました。

少人数のご家族向けの洋風オードブル

「春薫」でおなじみの魚萬珍味堂とともに開発した
バルコープ・よどがわ生協オリジナル

バル・よど
開発商品

約
2
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5.5(cm)

魚萬珍味堂
生協オリジナル
春姫オードブル 一段重 (19品)

1107 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

合鴨スモーク、紅鮭スモークサーモン、ミニッツチーズサブ、味付ブロックリー、黒豆ポーク、モルタデッラ、イカの日向夏マリネ、イタリアンソーセージ、海鮮市松、焼えびスモーク風味、きらきら包み、マロングラッセ、真蛸マリネ、トマトピクルス、マンゴーミルフィーユ、黒豆ワイン煮、鶏つくね串、ドライトマト赤ワイン煮、海鮮サラダ ※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)

ワインによく合う大人向けオードブル

しばれ生ハムや道産牛ローストビーフなど、
「駅弁・空弁」でもおなじみの札幌バルナバフーズの
こだわり食材を盛り込みました。

アンケートをもとに、「道産牛のデミグラスソース」を「道産牛のローストビーフ」に、「ローストポーク」を「スモークサーモン」に変更など、よりおいしく見直しました。

バル・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)

札幌バルナバフーズ
生協オリジナル
北の洋風オードブル
一段重 (18品)

1108 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日までに召し上がりください

生ハムロース、チーズ、スモークサーモン、北寄貝サラダ、豚バラ肉の炙り焼き、スモークチキンのマリネ、鰹甘酢漬け昆布メオニオンマリネ添え、蟹のほぐし身、道産牛のローストビーフ、ピクルスと塩トマト、しばれ生ハムのいくら添え、合鴨のロース焼き、バスターミポーク、バスターミビーフ、鰯の蒸し焼き、パナ貝の燻製オイル漬け、ピノス貝甘露煮、チキンロール ※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
7,980円
(税込 8,618円)

せっかくおせちを
用意したのに、若い人
たちはあまり食べて
くれなかった...

そんなお声から今年、より

洋風のセットを充実 させました。

たとえば! 大人用に
和風のセット
+洋風を一重追加

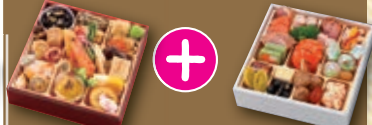
3~5
人前なら



1072 「春金華」9,800円+
1106 「賀正オードブル」8,800円
合わせて18,600円

和風一段重
+洋風一段重

2~3
人前なら



1095 「小春」5,800円+
1107 「春姫オードブル」6,800円
合わせて12,600円

など、和風おせちとセットで利用することで、お子様から
大人まで、ご家族みんなで楽しめるお正月に♪

大阪駅前 ホテルグランヴィア監修



約
2
人前
31日
宅配

重箱1段
紙製

重箱1段のサイズ:約横19.6×縦19.6×高さ5.3(cm)
ロングライフダイニング

ホテル
グランヴィア大阪
オードブル 一段重 (23品)

1109 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

ミートパイ、チーズ伊達巻、数の子ワイン漬、イペリコベッパーロール、にしんマスタードソース、チキンロールベーコン巻き、スイートポテト、チーズサラミ風、ロールスモークトラウトサーモン、エビソルト風味、オードブルチーズ、黒豆赤ワイン漬、ブロックリーとお豆のサラダ、クロカジキのスイートチリソース、柿なます、若桃シロップ煮、合鴨スモーク、ブランド焼き栗、鮭と貝柱のテリーヌ、蟹とかぼちゃのテリーヌ、トラウトいくら、スタッフドオリーブ、ブラックオリーブ ※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)

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は異なります。

31日
宅配

このマークの商品は
12月31日(火)に
生協の配達担当者が
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。

通常
配達

清酒・淡麗辛口
(アルコール度数16度)

石本酒造

越乃寒梅

別撰 吟醸酒 720ml

1199 12月最終回お届け

予約のみ
予約価格 本体 1,980円
(税込 2,178円)



越乃寒梅

越乃寒梅の中でも最も「淡麗辛口」に
ふさわしい特徴を持つ吟醸酒。

限定
500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 3,828円)



作

華やかな香り、
豊かで切れのよい味わい。

限定
60点



萬寿・やや辛口

千寿・辛口



通常
配達

朝日酒造 (清酒 (アルコール度数15度))

久保田 萬寿・千寿

2本セット 720ml × 2

1201 12月最終回お届け

予約のみ
予約価格 本体 6,480円
(税込 7,128円)

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。

限定
210点



バランスの良い
エレガントな味わいの
シャンパンです。

〔原産国：フランス〕

果実酒(発泡性)・辛口
(アルコール度数12度)

箱入

通常
配達

モエ・エ・シャンドン

モエ・エ・シャンドン

モエ アンペリアル

750ml

1197 12月3回お届け

予約のみ
予約価格 本体 5,480円
(税込 6,028円)

限定
105点

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。酒類の消費税率は10%です。

こちらの商品は 31日 宅配 12月31日(火) 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
元日の手土産にもどうぞ。



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



予約のみ

予約価格 本体 3,480円
(税込 3,758円)

明石産焼鯛

昨年利用しました！

とってもおいしかったです。いい塩加減
で食べやすく、身が取りやすいので、
子どももパクパク食べていました。
パルコープ 組合員さん

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。

31日
宅配

川喜 明石産

明石産焼鯛(炭火焼) 1尾

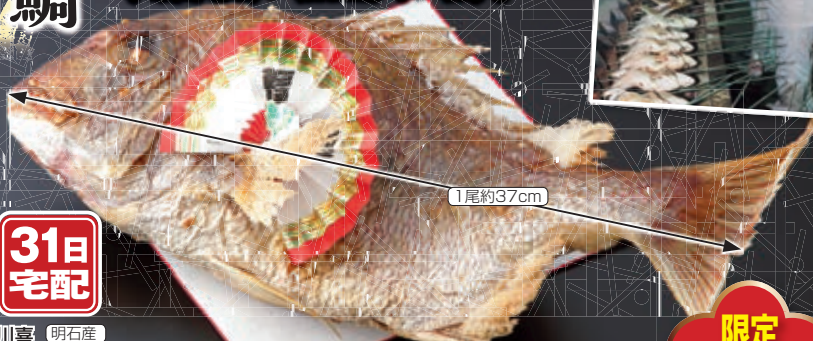
1111 12月31日お届け

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 6,980円
(税込 7,538円)

お正月準備号の焼鯛ご案内
(10月28日～11月1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) 特大 大



限定
300点



お届け時、
箱のデザインが
変わる場合が
あります。

13

通常
配達

12月4回・最終回お届け

パック詰めのおせちセット

パック詰め おせちは

- ★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
- ★品数のわりにお買い得で
コストパフォーマンス◎
- ★空いたお重の詰め替え用としても



盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約18cm

カモ井の おせちは

同封しているアンケートをもとに、組合員さん
のお声で毎年改善を続けてきた
「大阪の組合員さんの味」。
今年から、パルコープ・よどがわ生協だけで
しか利用できないオリジナルのセット
内容になりました。

パル・よど
開発商品
通常
配達
約
2
人前

カモ井デリカ
生協オリジナル
おふたりのおせち 10品

1149 12月4回お届け

1161 12月最終回お届け 冷蔵

賞味期間 1月31日までにお召し上がりください

田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、鰯のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、穂先竹の子、焼ほたて、高野豆腐含め煮、祝海老

予約のみ
予約 本体
価格 2,980円
(税込 3,218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

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

パル・よど
開発商品
通常
配達
約
2~3
人前

カモ井デリカ
生協オリジナル
和風おせちセット 16品

1150 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

田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、たたきごぼう、鰯のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、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、高野豆腐含め煮、祝海老

予約のみ
予約 本体
価格 4,980円
(税込 5,378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

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

1152 12月4回お届け

1164 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、穂先竹かつお煮5切、たらの旨煮80g、合鴨コース煮込60g、味付数の子3本、赤かぶら甘酢漬50g、若桃甘露煮3ヶ、一口にしん昆布巻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、栗さんとう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

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約17cm

予約のみ
予約 本体
価格 9,200円
(税込 9,936円)

約
2
人前
通常
配達

堂本食品
元旦おせち 10品セット

1151 12月4回お届け

1163 12月最終回お届け 冷蔵

ごまめ20g、一口昆布巻90g、丹波黒黒豆総量155g・固形量90g、栗さんとう110g、大根なます80g、煮しめ150g、たけのこ旨煮95g、たらのうま煮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

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 本体
価格 3,300円
(税込 3,564円)

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約18.5cm

通常
配達

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23日(月)～25日(水)
12月27日(金)～30日(月)

予告

14・15ページの商品は、10月28日(月)～11月1日(金)
配布の「お正月準備号」で11月29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15日(金)までのご注文



袋ごとに賞味期限を印字していますので、
一度に使いきらなくてもOK

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、ガラスの器やおちょこなどを
組み合わせて少しずつ盛ればおしゃれに



バル・よど
開発商品

約
3～4
人前

通常
配達

生協オリジナル 和風おせちセット 21品

1153 12月4回お届け

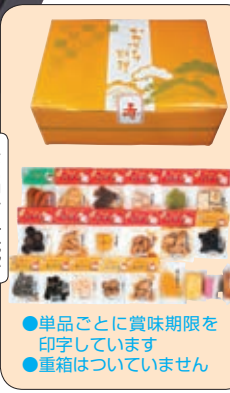
1165 12月最終回お届け 冷蔵 小麦・卵・えび

賞味期間:1月3日までにお召し上がりください
田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、たたき
ごぼう、鰯のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味
付しいたけ、穂先竹の子、なます、焼ほたて、子持ちい
かのうま煮、京風だし巻、手綱こんにゃく、高野豆腐含め
煮、祝海老、味付数の子、豚の角煮、伊達巻、かまぼこ

盛り付け例
重箱内寸サイズ
(縦・横)約18cm

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

バル・よど
開発商品

約
3～5
人前

通常
配達

生協オリジナル 和風おせちセット 27品

1154 12月4回お届け 小麦・卵・乳・えび

1166 12月最終回お届け 冷蔵

賞味期間:1月3日までにお召し上がりください
田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、
たたきごぼう、鰯のうま煮、にしん一口巻昆布、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、ぶりの照焼、焼ほたて、子持ち
いかのうま煮、京風だし巻、手綱こんにゃく、高野
豆腐含め煮、祝海老、味付数の子、若桃甘露煮、く
わい、とりつくね、豚の角煮、伊達巻、かまぼこ

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

ふきのうま煮は
色を鮮やかに
里芋含め煮はうす味に
くわいはだしを強め
うす味にしました

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

ご家族みんなで食べられる 洋風・中華風のお惣菜セット

約
3～5
人前

通常
配達

お届け状態



外箱サイズ:約横27.5×
縦22.4×高さ9.7(cm)

●単品ごとに賞味期限を印字しています

石井食品 ニューイヤーオードブル 12品

1155 12月4回お届け

1167 12月最終回お届け 冷蔵 小麦・卵・乳

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、鹿児島県産豚の角煮、ビーフシチュ
ー、牛肉としめじ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、鶏肉のチリソース、鶏肉のコンフィ、
白身魚の黒酢あんかけ、牡蠣のトマト煮

お正月
準備号
でも注文OK!
11月15日(金)
まで

予約のみ
予約価格 本体 9,800円
(税込 10,584円)

盛り付け例

ご家庭の器に
盛り付けて
どうぞ

