





*お手元に届いたらすぐに 水揚げをしてください

水揚げ(茎は斜めに 切ってください)を するとイキイキ してきます

> 切り花は このような箱で お届けします



切り花

生け方の説明入り

(花に添えてお届けします) 切り花は長持ち剤を お付けしています

※生花のため、色・サイズ などは写真と異なる 場合があります



アレンジメント

輸送中の破損 (水漏れ)を防ぐために、 水を控えめに してあります。

届きましたらすぐに 水を足してください。

お知らせ

- ・花の色目は天候などの影響により変わる 場合があります。
- ・千両は『実を落とし子孫繁栄を祝う』という いわれのお正月を祝う生花です。
- お届け時から実を落とし始めていますので、 あらかじめご了承ください。
- ・お正月まで花を持たせるためつぼみの状態 でお届けするものもあります。



お届け回

12月最終回







小春 4種6本+ピック3本

予約のみ

予約 本 **2,080**_円 (税込 2,288_円)

本本本本本本



仏花·墓花·榊



かに

2~5

すきやき牛

6~7

]ーストビーフ

8~9

お鍋 海老

10~11

水産 数の子

12~15

お刺身が焼鯛・

16~17

お蒲せ鉾

ち惣菜 など

18~23

黒豆 柬 など

24~25

米

酒

もち

26~28

菓子

29~31

しめ師り

セット

34~37

ケ果し物

38~39

ディナークリスマス

40~41 毒そ

一気が、えび天・

42~43

注文方法

(税込 768円

+

味

980 (税込 1,078 お届け回

12月3回

12月16日(月)~20日(金) 12月26日(木)~30日(月)

パック詰め











予約 本 **5,980** 円 (税込 6,458円) 生協オリジナル バーニーズオードブル 一段重(14品) 生協オリジナル 一華 一段重(20品) カニとクリームソースパイ包み、鶏チーズ焼、牛ハムスライス、スモークチキン手羽元、ブロッコリー 伊達巻、焼豚スライス、京人参なますごま風味、花咲サラダ、若桃甘露、鶏つくね串、てり焼ほたて、栗きんとん 彩りレモンサラダ、桜島どりマリネチキン、合鴨スモーク、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、ぷちぷり海 寄せ、ベーコンチーズドック、豚角煮、チーズスパイシーミート、ドライトマトワイン煮、海鮮サラダ、生ハムチーズ 老サラダ、開き海老ポルチーニ風味、帆立香草焼、ベーコンチーズドッグ、鶏つくね、雪掛けローズ ロール、地どりのテリーヌ、合鴨スモーク、スモークトラウトサーモン、グリルチキン、りんごパイ焼、黒豆金箔松葉 ※具材の一部に発色剤を使用しています。(569kml·食塩相当4.2g/1セット) | 小麦・卵・乳・えび・かに サーモン ※具材の一部に発色剤を使用しています。 小麦・卵・乳・えび・かに [34]

9249 冷凍 月うさぎ



田作り、海老旨煮

の子旨煮、海老博多高野味付、伊達巻

31日 名配おせち ご自宅(生協登録住所)まで お届けします 課

パル・よど) オリジナル <mark>開発商品</mark> おせち

を揃えました!



声に応えて

生協オリジナル

「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 (2065tat)・食塩相当19.1g / 1製品) 【一の重】紅白蒲鉾、昆布巻、ふっくら鰤照焼、りんごきんとん、栗甘露煮、ふっくら黒豆、松麩ふくませ煮、田作り、伊達巻、たたき牛

・重】鹿の子蒟蒻煮、ふきの旨煮、青桃甘露煮、海老博多高野味付、椎茸旨煮、竹の子旨煮、ねじり梅人参煮、いなか漬、蝦夷あわび

姿煮、味付数の子、さつまいも甘露煮、伊予柑紅白なます、親子にしん、枝豆信田巻、合鴨スモーク 【三の重】彩りごぼう、海老のぷりぷりサラダ、タンドリーチキン、わらびしそ風味、あんずさわやか煮、ローストビーフ(ソース付)、

【三の重】抹茶わらび餅、海老のぷりぷりサラダ、白花豆、タンドリーチキン、中華くら げ、あんずさわやか煮、お揚げと壬生菜のお浸し、ローストビーフ(ソース付) 若草子宝ずんだ和え、お揚げと壬生菜のお浸し、中華くらげ、ごまポテト ※具材の一部に発色剤を使用しています。

ココをリニューアル



【二の重】紅白蒲鉾、鹿の子蒟蒻煮、たたき牛蒡ごま和え、ふきの旨煮、ねじり梅人参煮、 若草子宝ずんだ和え、いなか漬、蝦夷あわび姿煮、ふっくら黒豆、椎茸旨煮、竹

> 組合員さんのアンケートから 「合鴨スモーク」に代わり 「イカのゴロゴロサラダ」 「子持ちわかさぎ昆布巻」を入れるなど、 17品の食材を入れ替え・ リニューアル 旧 しました。 凍らせず 冷蔵のまま お届け | パル・よど | 3~5 | 31日 | 車箱3段 | 味の濃さ(目安) | 転の濃さ(目安) | により | お届け回 9307 **冷蔵** 玉清 ^{重箱1段のサイズ:約横20.5×縦20.5×高さ6.5 (cm)} 12月31日宅配

|小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ||冷蔵で製造してお届けします 消費期限:1月2日

予約 本 1 1 , 800 円 (税込 12,744円) 三段重のおせちをコンパクトにまとめた2~3人前のおせちです。 【壱の重】イカのゴロゴロサラダ、サーモンチーズ巻、タラバ風味かまぼこ、若鶏照り焼き、合 鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、若草チーズ和え、ポークパストラミ、京餅手まり、

伊達巻、有頭海老塩焼き、串刺しにし貝生姜風味 【弐の重】筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、

里芋煮、キングサーモン西京焼き、チキン三色巻き、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾 【参の重】海の幸サラダ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、黒豆、紅白なます、鱈

のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬け ※具材の一部に発色剤を使用しています。

[36]

予約のみ

予約 本 16,800円

(税込 18,144円)

【壱の重】たつくり、焼湯葉巻、鰹やわらか煮、若鶏照り焼き、ローストポーク、鶏つくね串、イカのゴロゴロサラダ、若草チーズ和え、 合鴨ロース照り焼き、市松蒲鉾、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しにし貝生姜風味 【弐の重】筑前煮、梅人参、里芋煮、椎茸煮、穂先筍、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、キングサ

花燈 三段重(40品)

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

「海の幸」「山の幸」を生かしたボリュームのあるおせちです。

ーモン西京焼き、伊達巻、サーモンチーズ巻、京餅手まり、中華風のし鶏(八角風味)

【参の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、鱈のうま煮、海の幸サラダ、パリパリ松前 漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け ※具材の一部に発色剤を使用しています。

