

年末宅配予約商品の中から人気商品を抜粋しました。ぜひご利用ください。

年末宅配企画

ご予約受付中

2023

おせち

【一の重】
 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、白花豆、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、烏賊松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子鱈甲漬、梅かんざし

【二の重】
 紅鮭白醤油焼、鯖西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごままつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、烏賊魚卵射込、錦玉子

【三の重】
 鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布

昨年おせち
人気No.1

お重サイズの目安:
 19.5cm×19.5cm
 盛付済

12月30日
 冷蔵宅配

予約価格
 本体 **14,980**円
 (税込16,178円)

678 歳 約3~4人前

千賀屋謹製 吉寿千

賞1月2日迄 乳卵麦初加 41品(三段重)

千賀屋 主原料:【渋皮付き栗金団】きんとんあん(国内製造)

吉寿千

王道の和風おせち



金千華

厳選した食材で仕上げた
 小さめおせち

昨年おせち
人気No.2

千賀屋

約2~3人前
 680 歳

12月30日
 冷蔵宅配

千賀屋謹製 金千華

賞1月2日迄 乳卵麦初

お重サイズの目安:
 13.7cm×19.6cm
 盛付済

予約価格
 本体 **11,000**円
 (税込11,880円)

33品(三段重)

千賀屋 主原料:【渋皮付き栗金団】きんとんあん(国内製造)



【一の重】

金箔黒豆、紅鮭昆布巻、烏賊黄金焼、金柑甘露煮、数の子鱈甲漬、ばい貝串刺、祝い海老、渋皮付き栗金団、白花豆、田作り、梅かんざし

【二の重】

新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、寿栗甘露煮、錦玉子、たら旨煮

【三の重】

牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、ごままつま、ままかり酢漬け柚子風味、若桃甘露煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ、伊達巻

昨年おせち
人気No.3



洋風オードブル
 イタリアンをベースに
 彩り華やかなオードブル



【一の重】

酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごままつま、紅白結び餅、渋皮付き栗金団、カシューナッツ餡焼き、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子鱈甲漬、さごしの昆布

【二の重】

海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、鯖西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、蛸生姜

【三の重】

穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花豆、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ

天寿千

彩り良い華やかな
 大きなおせち

昨年おせち
人気No.4

約4~5人前
 679 歳

12月30日
 冷蔵宅配

千賀屋謹製 天寿千

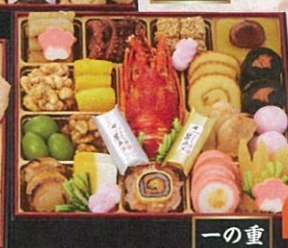
賞1月2日迄 乳卵麦初 千賀屋

主原料:【紫芋金団】きんとんあん(国内製造)

お重サイズの目安:
 25.7cm×25.7cm
 盛付済

予約価格
 本体 **21,800**円
 (税込23,544円)

60品(三段重)



約3人前

699 凍

12月30日
 冷蔵宅配

解凍後はお早めにお召し上がりください。

お重サイズ目安
 29.0cm×19.6cm
 盛付済

銀座ポルトファロ 洋風オードブル

賞1月31日迄 (冷凍保存の場合)

乳卵麦初加

FDファクトリー

29品(一段重)

予約価格
 本体 **11,000**円
 (税込11,880円)

主原料:【紅ズワイガニのプランマンジェ】(国内製造)

【一の重】 鮭のフリカッセ、平さやインゲンのオリーブ焼、モッツアレラチーズサーモン巻、鮭と大根のマリネ、ココナッツ餡の白きんとん、渋皮栗甘露煮、蒸し鶏のハンニーマスタード、サラミロゼット、ローストビーフ赤ワイン漬、合鴨スモーク、タコのラヴィゴットソース、紫キャベツとクランベリーのマリネ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、人参のマリネ、小海老のマリネ、オレンジコンフィ添え、若桃のコンポート、ドライマトのコンポート、カンネリーニのトマト煮、チキンガランティーナ、鹿の子イカのジェノベーゼ、グリーンオリーブ、紅ズワイガニのプランマンジェ、オイルサーディンガーリックソース、パテドカンパーニュ、アンズのコンポート

昨年おせち
人気No.5

12月30日
 冷蔵宅配

約2~3人前
 688 歳

大阪黒門市場 春薫(はるかおる)

賞1月2日迄 乳卵麦初

アサヒウェルネスフーズ

【一の重】

紅かまぼこ、白かまぼこ、貝照り焼き、金ごま田作り、子持昆布山海和え、鯖昆布、花餅ぼかし、ぶり照焼き、たたきごぼう、にしん幽庵焼、近江牛しぐれ煮笹包み、有頭中刺し海老

【二の重】

枝豆魚卵和え、はすの芽梅酢、鮎土佐煮、真子うま煮、一口にしん昆布巻、きんとん、栗甘露、渋皮栗甘露、いくら 膾、葉の花松前漬、味付け数の子、黒豆 金箔、筍木の芽和え、かつおくるみ、金柑甘露

【三の重】

合鴨パストラミ、鶏の三色巻、金柑甘露、椎茸旨煮、焼目付き湯葉、射込み高野、伊達巻、いかステキウに焼き、たこ照焼き、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、ペーコンチーズドック、ドライマト赤ワイン煮

お重サイズ目安
 15cm×15cm
 盛付済

予約価格
 本体 **12,000**円
 (税込12,960円)

38品(三段重)



春薫

大阪黒門市場の人気のおせちを三段重に盛り付けました

季節商品につき、盛り付け方や原材料・アレルギーにつきましては一部変更になる場合もございますのであらかじめご了承ください。生協の宅配おせちは、できるだけ食品添加物を使わず、合成着色料など生協で不使用とする食品添加物は使われておりません。生協商品取扱基準に則って、安全確認を行っています。

玉清

参の重



春彩

和風・洋風・中華の食材を三段重に分けて盛り込みました

新春オードブル

和風・洋風・中華の食材を厳選し、彩り鮮やかに盛り込みました

681 約3~5人前

玉清 春彩

1月2日迄 卵 麦 苺 苺

【巻の重】 味付け数の子、魚卵うま煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松紅白蒲鉾、伊達巻、筑前煮、高野豆腐、キングサーモン西京焼き、紅あずま甘露煮

【式の重】 海老チリソース、穀類の甘辛煮、若鶏照り焼き、スモークチキン中華、中華くらげ、中華帆立ひも、酢豚、合鴨ロース照り焼き風、豚角煮、若橋の甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ごま団子

【参の重】 海老マヨネーズ、彩り野菜のマリネ、若草チーズ和え、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻き、合鴨スモーク、鶏つくね串、ウインナーチーズベーコン巻き、合鴨のフロマージュ

お重サイズ目安
25.7cm×16.8cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **17,800**円
(税込19,224円)

お重サイズ目安
約38.0cm×約19.6cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **13,800**円
(税込14,904円)

683 約3~5人前

玉清 新春オードブル

1月2日迄 卵 麦 苺 苺

玉清

【おしながき】 海鮮マリネ、若草チーズ和え、豚肉とチーズのテリーヌ、完熟金柑、ホッキ貝サラダ、合鴨ロース照り焼き風、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、彩り野菜のマリネ、合鴨スモーク、にしん大漁漬、市松紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、海の幸サラダ、トラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ごま団子、中華くらげ、豚角煮、中華帆立ひも、チキン三色巻き、酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若橋の甘露煮

中華オードブル

お子様にも人気の中華オードブルです



【おしながき】 豚角煮、ローストポーク、中華くらげ、合鴨スモーク、有頭海老塩焼き、チキン三色巻き、イカのウニ焼き、京餅手まり、鶏つくね串、酢豚、トラバ風味かまぼこ、ごま団子、紅あずま甘露煮、串刺しニシジミ生姜風味、栗甘露煮、合鴨ロース照り焼き風、市松紅白蒲鉾、スモークチキン中華、若鶏照り焼き、完熟金柑、中華肉団子、中華帆立ひも、海老チリソース

約3~5人前

684 冷蔵宅配

玉清 中華オードブル

1月2日迄 卵 麦 苺 苺

お重サイズ目安
直径29.8cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **16,800**円
(税込18,144円)

黒門市場

毎年好評の



味萬彩

お子様にも喜んでいただける様、洋風のお料理を増やしました

【一の重】 ぶり照焼き、花餅白梅、いくら膳、有頭中刺し海老、菜の花松前漬、味付け数の子、焼目付き湯葉、金ごま田作り、金柑甘露煮、黒豆金箔、近江牛しぐれ煮笹包み、真子うま煮、きんとん、栗甘露煮、花餅紅梅、にしん昆布巻き

【二の重】 椎茸の旨煮、白かまぼこ、赤かまぼこ、若桃甘露煮、いかステーキに焼き、まぐろ角煮、にしん幽庵焼き、子持昆布山海和え、伊達巻、たたき牛蒡、花餅手まり、射込み高野、金柑甘露煮、焼帆立、筒九十レモン煮、かつおくろみ、筍木の芽和え

【三の重】 合鴨パストラミ、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、若桃甘露煮、チキンペーパーテリーヌ、黒糖ローストポーク、金柑甘露煮、ベーコンチーズドック、ローストビーフ、スモークサーモントラウト、ケッパー添え、オニオンマリネ、魚卵枝豆和え、阿波尾鶏ロースト、海鮮彩りサラダ、チキンとトマトのテリーヌ、ドライマト赤ワイン煮

689 約3~4人前

大阪黒門市場 味萬彩

1月2日迄 卵 麦 苺 苺

アサヒウェルネスフーズ

主原料：ローストビーフ(国内製造)

お重サイズ目安
19.6cm×19.6cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **16,780**円
(税込18,122円)

カネハツ



生協オリジナルおせち

東海コープの組合員さんのご意見をもとにつくられたおせちです

686 約3~4人前

生協オリジナルおせち

1月2日迄 卵 麦 苺 苺

カネハツ食品

686について
先行予約(10月4日・11月1日)で注文された方は二重の注文にならないようご注意ください。

お重サイズ目安
18.5cm×18.5cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **18,500**円
(税込19,980円)

【一の重】 くるみ砂糖かけ、金ごま田作り、紅白かまぼこ(紅かまぼこ)、紅白かまぼこ(白かまぼこ)、伊達巻、有頭海老、丹波篠山産黒豆、梅麩の甘露煮、豚角煮、ゆず入り生酢(岐阜産)、なると金時栗きんとん

【二の重】 穴子八幡巻、さわら西京焼、名古屋コーチンの肉団子、若桃甘露煮、酢だこ、サーモントラウトロース、いか雲丹風味、流し屋くらげ、味付け数の子、鶏肉二色巻、あわび旨煮、手まり餅

【三の重】 しいたけ煮、笹もぎ餅、たらこ煮、厚焼玉子、味付けいくら、昆布甘露煮、酢だこ、サーモントラウトロース、形入人参、たけのこ煮、寿高野煮、たたき牛蒡、六角里芋煮、こはだかぶら漬

【おしながき】 黒豆金箔、きんとん、渡皮栗甘露煮、田作り、たご照焼、つぶ貝黄金和え、いくら醤油漬、黒糖ローストポーク、青桃甘露煮、真だら昆布、紅白なます酢、ゆずめした巻、たたき牛蒡胡麻和え、味付け数の子、白蒲鉾、紅蒲鉾、蝦夷鮑旨煮、照焼帆立、脚照焼、焼海老、寿高野豆腐煮、伊達巻、たら甘露煮、にしん昆布巻

691 約2人前

慶和

1月2日迄 卵 麦 苺

アサヒウェルネスフーズ

お重サイズ目安
19.5cm×25.7cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **9,800**円
(税込10,584円)

素材の産地に拘ったおせち
職人技と京都本格割烹の心づくしのおもてなしをどうぞ

【おしながき】 帆立柚子明太、黒豆金箔、ちりめん山椒、さつま芋甘露煮、鹿の子こんにやく、ふきの旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、いか黄金焼、紅白なます酢、にしん昆布巻、味付けおとうふがんも、田作り、合鴨スモーク、焼海老、脚照焼、菜の花のおひたし、椎茸旨煮、竹の子旨煮、こどもつ、味付け小梅人参、蝦夷あわび旨煮、彩りごぼろ、数の子松前漬、つぶ貝黄金和え、伊達巻、白蒲鉾、紅蒲鉾、鴨門金時きんとん、栗甘露煮

692 約2人前

幸乃舞

1月2日迄 卵 麦 苺

アサヒウェルネスフーズ

主原料：味付けおとうふがんも(国内製造)



京都祇園直心房さいき

伝統ある京料理の素材と味にこだわり、盛り付け、色彩にも気を配り仕上げました

彩り豊かな和洋おせち

690 約3~4人前

直心房さいきおせち

1月2日迄 卵 麦 苺 苺

白鳥フーズ

主原料：海老つや煮(国内製造)

お重サイズ目安
18.7cm×18.7cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **17,000**円
(税込18,360円)

生協限定のおせち
こだわりの商品盛り込んだおせちです



692 約2人前

幸乃舞

1月2日迄 卵 麦 苺

アサヒウェルネスフーズ

主原料：味付けおとうふがんも(国内製造)

お重サイズ目安
26cm×26cm
盛付済

12月30日
冷蔵宅配

予約価格
本体 **12,800**円
(税込13,824円)

年末宅配商品

年末年始のごちそう

注意!重要!

★700・704・705・706・708・709について

先行予約(10月4回・11月1回)で注文された方は二重の注文にならないようご注意ください。

12/30(土)に宅配便で生協登録のご自宅にお届けします。お届け先変更希望の方は裏面の申込書をご提出ください。

松阪牛



松阪牛シール(見本)
松阪牛シールに記入されている
団体識別耳標番号で検索すると、松
阪牛の個体情報・農家情報と畜・出
荷情報を確認することができます。

12月30日
冷凍宅配



肉質等級
4等級以上

701 凍
109716
松阪牛
すき焼用(モモ)
3ヵ月
600g
牛信
本体 **10,000**円
(税込10,800円)
主原料:牛モモ肉(三重県産)



肉質等級
4等級以上

松阪牛の肩ロースをすき焼用にスライスしました。

700 凍
109715
松阪牛肩ロース
すき焼用
3ヵ月
500g
牛信
本体 **10,000**円
(税込10,800円)
主原料:牛肩ロース肉(三重県産)



肉質等級
4等級以上

松坂牛のうちも肉を使用した、やわらかいローストビーフです。

702 凍
109717
松坂牛ローストビーフ(6ヵ月乳麦)
ローストビーフ180g×2、ソース20g×2
主原料:牛肉(三重県産) ミートステーション

昨年年末宅配
お肉利用No.1



12月30日
冷凍宅配

コクと風味のある肩ロース肉をすき焼用にスライスしました。

709 凍
109726
北海道産牛肩ロース
すきやき用(3ヵ月牛信)
主原料:牛肩ロース肉(北海道産)

800g
本体 **6,280**円
(税込6,782円)

近江牛

12月30日
冷凍宅配

近江牛の肩ロース肉を約1.5mm厚にスライスしました。

703 凍
109718
近江牛すき焼用(肩ロース)
60日シガフードプロダクツ
主原料:牛肉(滋賀県産)

500g
本体 **7,680**円
(税込8,294円)



肉質等級
4等級以上

704 凍
109719
仙台牛肩ロース
スライス(6ヵ月林兼産業)
主原料:牛肩ロース肉(宮城県)

500g
本体 **7,980**円
(税込8,618円)

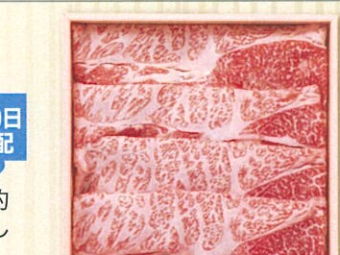
仙台牛

新企画
12月30日
冷凍宅配

仙台牛の肩ロース肉を約1.6mm厚にスライスしました。

704 凍
109719
仙台牛肩ロース
スライス(6ヵ月林兼産業)
主原料:牛肩ロース肉(宮城県)

500g
本体 **7,980**円
(税込8,618円)



肉質等級
3等級以上

705 蔵
109721
宮崎和牛
すき焼用お徳用
1月2日迄
800g
牛信
本体 **8,280**円
(税込8,942円)
主原料:牛肩肉(宮崎県産)

宮崎和牛

12月30日
冷蔵宅配

黒毛和種牛の肩肉をすき焼用にスライスしました。



705 蔵
109721
宮崎和牛
すき焼用お徳用
1月2日迄
800g
牛信
本体 **8,280**円
(税込8,942円)
主原料:牛肩肉(宮崎県産)



黒毛和種牛のもも肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

706 蔵
109722
宮崎和牛もも
しゃぶしゃぶ用
1月2日迄 牛信 800g
主原料:牛もも肉(宮崎県産)

肉質等級
3等級以上

707 蔵
109723
宮崎和牛カルビ焼肉
1月2日迄 牛信
800g
本体 **8,980**円
(税込9,698円)
主原料:牛バラ肉(宮崎県産)

12月30日
冷蔵宅配



やわらかく旨みのあるロース肉をすき焼き用約2mm厚にスライスしました。

710 蔵
109727
滋賀県産牛肩ロース
すき焼き用
1月2日迄 シガフードプロダクツ
主原料:牛肉(滋賀県)

500g
本体 **6,780**円
(税込7,322円)



黒毛和種牛のバラ肉を焼肉用にスライスしました。

707 蔵
109723
宮崎和牛カルビ焼肉
1月2日迄 牛信
800g
本体 **8,980**円
(税込9,698円)
主原料:牛バラ肉(宮崎県産)



黒毛和種牛のサーロイン肉をステーキ用にスライスしました。

708 蔵
109725
宮崎和牛
サーロインステーキ
1月2日迄 牛信
600g(3枚)
本体 **9,980**円
(税込10,778円)
主原料:牛ロース肉(宮崎県産)



12月30日
冷蔵宅配

712 蔵
109729
ふぐフルコースセット(1月1日迄 麦)
真ふぐ刺身(日本海産)150g、真ふぐ切身(国産)400g、とらふぐ皮湯引き(国産養殖)30g、とらふぐくひれ(国産養殖)2g、ポン酢しょうゆ150ml、もみじおろし10g×10個、昆布10g、かぼす1個、ねぎ1カップ シーセット

約5~6人前 皿の直径:約30cm

予約価格
本体 **9,800**円
(税込10,584円)



12月30日
冷蔵宅配

713 蔵
109730
国産ふぐ薄造りセット(1月1日迄 麦)
真ふぐ刺身(日本海産)150g、とらふぐ皮湯引き(国産養殖)30g、ポン酢しょうゆ150ml、もみじおろし10g×6個、かぼす1個、ねぎ1カップ

約5~6人前 皿の直径:約30cm

予約価格
本体 **8,980**円
(税込9,698円)



715 凍
109732
上かじき、能登ぶり、ひらめ、甘えび、富山湾白えびの昆布5種の詰合せです。

12月30日
冷凍宅配

714 蔵
109731
鮮度の良い脂ののったぶりを三枚に卸し、真空パック氷詰めでお届けします。

ぶり半身(生食用)
1月2日迄
東町漁業協同組合又はシーセット
主原料:ぶり(鹿児島県(養殖))

1.5kg
本体 **9,680**円
(税込10,454円)



714 蔵
109731
ぶり半身(生食用)
1月2日迄
東町漁業協同組合又はシーセット
主原料:ぶり(鹿児島県(養殖))

1.5kg
本体 **9,680**円
(税込10,454円)



715 凍
109732
上かじき、能登ぶり、ひらめ、甘えび、富山湾白えびの昆布5種の詰合せです。

12月30日
冷凍宅配

715 凍
109732
昆布メ刺身詰合せ(5種)
3ヵ月 初
上かじき約130g、能登ぶり・ひらめ・甘えび各約70g、白えび約50g
主原料:昆布(北海道産)

本体 **6,980**円
(税込7,538円)



715 凍
109732
昆布メ刺身詰合せ(5種)
3ヵ月 初
上かじき約130g、能登ぶり・ひらめ・甘えび各約70g、白えび約50g
主原料:昆布(北海道産)

本体 **6,980**円
(税込7,538円)

12月30日
冷蔵宅配



やわらかく風味豊かな牛肩ロースを約1.5mm厚にスライスしました。

711 蔵
109728
滋賀県産牛肩ロース
しゃぶしゃぶ用
1月2日迄 シガフードプロダクツ
主原料:牛肉(滋賀県)

500g
本体 **5,980**円
(税込6,458円)

砂糖(国内製造) 毎年好評

12月30日
冷蔵宅配

えがわの水羊かん 仕切りトレイタイプ
お届け日を含め4日
えがわ

1020 3箱組
520g×3箱(外箱入)
本体 **2,980**円
(税込3,218円)

1021 5箱組
520g×5箱(外箱入)
本体 **4,880**円
(税込5,270円)

100gあたり
178kcal 脂肪0.1g

金沢割烹 いけ森
世界的グルメガイド受賞

新企画

お重サイズ目安
20cm×20cm
盛付済

【お品書き】
ゆず伊達巻、にしん昆布巻、黒豆金箔、湯葉団子、ねじり梅人参、合鴨ローズ醤油仕立て、ふきの旨煮、いくら醤油漬、つぶ貝黄金和え、ゆず人だいこん寿司、いなこ漬、五郎島きんとん、栗甘露煮、いけ森ロゴチーズ、焼海老、葉の花のお返し、蝦夷鮑旨煮、能登がき南蛮漬、伊予柑紅白なます、田作り、ふくませ鮓(松)、味付数の子、紅白蒲鉾、ほたるいか生姜煮、たたき牛蒡胡麻和え、カラスガレイ西京焼、味わらびしそ風味、焼菊味噌漬、椎茸旨煮

693 歳 約2人前
金沢割烹いけ森 五穀 29品(一段重)
予約価格 本体 **12,800円** (税込13,824円)
1月2日迄 卵 麦 初 岩崎

新企画

雪の重
月の重
空の重
空の重

お重サイズ目安
28cm×14cm×1段、
14cm×14cm×2段
盛付済

約3人前

【空の重】
本郷のずんだ焼、栗きんとん、鶏の趣味味噌焼、身欠にしん昆布巻、金柑シロップ漬、竹の子土佐煮、わかめ出汁漬、紅白梅菜、菜の花福良漬、ずんだ陪世巾着鮓、数の子美味漬、浜沙えび、伊達巻、ほたて貝山椒煮、いんげん、ぶりの子煮、金箔黒豆、煮鮓

【雪の重】
子持めかぶ 鶏菜煮のせ、山形牛しぐれ煮、桃 有平かまぼこ、ローストビーフ(ソース付)、山 形牛旬菜巻、はな切り大根のハリハリ漬、田作 椎茸、太刀魚のずんだ鮓包み焼、彩りきぬた巻

【月の重】
子持めかぶ 鶏菜煮のせ、山形牛しぐれ煮、桃 有平かまぼこ、ローストビーフ(ソース付)、山 形牛旬菜巻、はな切り大根のハリハリ漬、田作 椎茸、太刀魚のずんだ鮓包み焼、彩りきぬた巻

698 凍 素材を活かし、彩り鮮やかに盛り込みました。
赤坂あじさい 招福 三の重二段 33品(三の重二段)
予約価格 本体 **16,000円** (税込17,280円)
1月31日迄(冷凍保存の場合) 卵 麦 初 銀の森コーポレーション

小町
色とりどりの 祝い料理 32品目のおせちです

三の重
一の重
二の重

緑起の良い亀甲型の手桶三段重に、伝統ある食材を盛り込みました。

695 凍 約2~3人前
京菜味のむら おせち【小町】 32品(三段重)
予約価格 本体 **10,000円** (税込10,800円)
1月31日迄(冷凍保存の場合) 卵 麦 初 主原料:餅巾着旨煮(国内製造) ムラフーズ

お重サイズ目安
18.2cm×15.8cm
盛付済

招福 三の重二段
赤坂あじさい監修の 33種類の手の込んだ お料理をどうぞ

予約価格 本体 **16,000円** (税込17,280円)

リニュアル

※お料理内容は一部変更となる場合がございます。その場合アレルギーが変わることがあります。

一の重
二の重

お重サイズ目安
20cm×26cm
盛付済

1017 歳 12月30日 冷蔵宅配
サラマンジェフ オードブル一段重
予約価格 本体 **17,800円** (税込19,224円)
1月2日迄 卵 麦 初 かに

一の重
二の重

お重サイズ目安
20cm×26cm
盛付済

1019 歳 12月30日 冷蔵宅配
サラマンジェフ オードブル二段重
予約価格 本体 **29,800円** (税込32,184円)
1月2日迄 卵 麦 初 かに

一の重
二の重

お重サイズ目安
20cm×20cm
盛付済

1018 歳 12月30日 冷蔵宅配
サラマンジェフ オードブル(小)一段重
予約価格 本体 **13,800円** (税込14,904円)
1月2日迄 卵 麦 初

注意! 678・679・680・686・700 重要! 704・705・706・708・709

先予約(10月4回・11月1回)で注文された方は 二重の注文にならないようご注意ください。

お問い合わせは **coop** コールセンター **0120-016-165**

おかけ間違いがないように、番号をお確かめください。

お問い合わせ No.002721

※受付時間外は、音声ガイドにて、お問い合わせの受付と緊急時の連絡先をご案内しております。 本部/〒910-8557 福井市開発5丁目1603番地 E-MAIL info@fukuicoop.or.jp (受付時間)月~金/午前8時30分~午後8時 土曜日/午前9時~午後5時

2023 おせちお届け先変更記入申込書

●生協登録のご自宅にお届けの場合は記入不要です

注文番号	商品名	注文数	お名前	住所(マンション名、部屋番号もお書きください)	電話番号
		お届け先	〒	(配達地域は県内に限らせていただきます)	()
		個			()
		送り主	〒		()
		個			()
		お届け先	〒	(配達地域は県内に限らせていただきます)	()
		個			()
		送り主	〒		()
		個			()

お届け先の変更がある場合のみ
迎春早期予約企画注文用紙(OCR)に 注文数量を記入の上、この用紙も 切り取って提出してください。
eフレンズで注文される方も同様です。

注文書提出日:11月6日(月)~11月24日(金)
●代金の引き落としは、翌年1月29日(月)です(1月1回商品代金と一緒に引き落としされます)。

商品お届け日:12月30日(土)宅配便でお届け
●配達時刻の指定、または予告ができませんのでご了承ください。
●配達地域は県内に限らせていただきます。

注文者 組合員名 TEL ()
事務局記入 ※コースコード
※組合員コード

センター→宅配事業部 ※印以外はすべてご記入ください。書ききれない場合は別の用紙に記入してください。●ご記入いただきました個人情報は、商品お届け以外には使用いたしません。