

2025年度 コープ北陸

迎春重点商品学習会 商品学習資料

2025年9月19日

生活協同組合連合会コープ北陸事業連合

2025年度 迎春商品学習資料 目次

部門	商品名	ページ
農産	愛媛みかん	P. 1
	紀ノ川みかん	P. 2
	高糖度有田みかん	P. 3
	静岡三ケ日みかん	P. 4
	味まるみかん	P. 5
	信州の糖度選別サンふじりんご	P. 6
	津軽の葉とらずサンふじりんご	P. 7
水産	ＣＯ・ＯＰ塩かずのこ 松（無漂白）（皮むき済み）《カナダ（太平洋）産 袋入り》	P. 8
	ＣＯ・ＯＰ味付数の子《アメリカ・カナダ》	P. 9
	北海道産いくら醤油味	P. 11
	北海道産塩抜き数の子	P. 12
	北海道産塩数の子	P. 13
	北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）	P. 14
	北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）折子	P. 15
	北海たこしゃぶ	P. 16
	北海酢だこ(水だこ)	P. 17
	北海道産ほたて貝柱（小粒）	P. 18
	北海道産不揃いのほたて貝柱	P. 19
畜産	ローストビーフブロック	P. 20
	アンガス牛肩ロースステーキ	P. 22
	ステーキ宮のハンバーグと宮のたれセット	P. 23
	函館カール・レイモン ローストポーク	P. 24
	豚ひれ肉のローストポーク	P. 25
	霧島黒豚ローストポーク	P. 26
日配	宅配割烹千賀 吉寿千 三段	P. 27
	宅配割烹千賀 天寿千 三段	P. 28
	宅配割烹千賀 金千華 三段	P. 29
	宅配カネハツおせち 初梅二段	P. 30
	おせち2点セット	P. 31
	紅白蒲鉾・伊達巻セット	P. 32
	厚焼玉子	P. 33

2025年度 迎春商品学習資料 目次

部門	商品名	ページ
冷食	京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち	P. 34
	宅配「ぎをん や満文」迎春おせち	P. 36
	いしの屋加賀まつり寿司	P. 38
	サーモンとほうれん草のパイ包み	P. 39
	チキンロール（スライス）	P. 40
	ミニ若鳥八幡巻・二色巻セット	P. 41
	えび天ぶら（大）4尾	P. 42
	平八洋風オードブル	P. 43
食品	まる餅シングルパック	P. 44
	切り餅シングルパック	P. 45
	十勝産小豆のぜんざい「パウチ」	P. 46
	こんにゃく巻ごぼう（3本）	P. 47
	国産味付山菜ミックス	P. 48
	木曽路御岳そば	P. 49
飲料	ゆずりん	P. 50
	神戸紅茶 K O B E T A S T I N G B O X	P. 51
菓子	唐芋レアケーキアソート	P. 52
	蕪村 花形づくし	P. 54
	じいじが孫のために作ったお魚せんべい	P. 55
	村上 くりと金澤	P. 56
	干支菓子	P. 57
	お正月みにたるとアソート	P. 59
	最終越後便り	P. 61
	いのちりんご	P. 62
	烏骨鶏かすていら干支	P. 63
	三方六の小割（プレーン＆バタースコッチ）	P. 64
	新宿中村屋 花ごよみ	P. 66
	新宿中村屋 月の菓	P. 68
	新宿中村屋 うすあわせ10個	P. 70

※早割価格は作成日現在の価格です。変更になる場合もあります。ご了承ください。

愛媛みかん 3kg箱(2S～2Lおまかせ)

製造者・帳合 愛媛産直センター

作成日2025年9月16日

商品特長	みかん栽培に適した環境で生産されています。甘味豊富な旬の味覚をお届けします。 みかんは、できるだけ水分を与えないことにより、樹にストレスを与え、糖度を上げます。水はけの良い急傾斜地は、みかんにとって適した園地です。
産地原料特徴	豊後水道を挟み、対岸には九州を臨む海に面した急傾斜地を利用して、みかんを始めとする柑橘を栽培しています。みかんの出荷量は最盛期に比べて減少しましたが、伊予柑・ポンカン是全国一の生産量があります。 愛媛は、早生温州みかんの産地であり、11月下旬～12月に樹上で熟したみかんは糖度も高くなります。
製造工程上の特徴	海に面したる圃場が多く、3つの光(太陽の光・海の反射・石垣の反射)に加え潮風を浴びることで、おいしいみかんが出来上がります。 愛媛のみかんをより多くの生協組合員さんに召し上がっていただくため、農薬削減はもちろん、肥料も有機質が高いものを選び、腐敗防止剤やワックスは使用しておりません 急傾斜地を利用した栽培は、労働環境的にはあまり良くありませんが、その分おいしいみかんが出来上がります。
調理方法・レシピ情報	
その他	

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	紀ノ川みかん	青果別積	規格	本体価格	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント）			3kg箱	未定	12月4回
			5kg箱	未定	12月3回・4回
①農薬散布は地域慣行の10%以上削減しています。 ②収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。 ③出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。 ④光センサーで糖度10度以上を基準に選別を行います。					
早割3回・最終 早割本体価格 3kg箱 価格未定 ▲100円予定 5kg箱 価格未定 ▲200円予定					
栽培方法： 地域の環境、気候にあった防除を進め、肥料内の化成窒素成分を考慮して使用することで「環境保全型農業」を進めるなど、生産工程（農薬・肥料）の管理を行い、可能な限りリスクを小さくすることで食の安全と環境保全という主旨を理解して取り組んでいます。 和歌山県は自然の豊かな県です。太平洋の黒潮の影響での温暖な気候、大河「紀の川」の豊富な水源、森林から作り出される肥沃な土、そして、太陽の光。これらの多くの自然の恵みを利用した適地適作、さらに肥料や堆肥を使つての土作りでさらに美味しくしてから収穫します。さらに、出荷前に光センサーでみかん1個ずつ糖度と酸度をチェックして糖度10度以上のものをお届けします。当然、農薬の使用も極力抑えて栽培していますので安心してお召し上がりください。 今年度の状況： おおむね生育は順調で、猛暑・乾燥が続きましたが、台風10号の影響も今のところありませんでした。やや小玉傾向となっていますが、病害虫の目立った発生はありませんので、現状、比較的きれいな外観となっています。 主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、ひとくち知識など） みかんの皮を活用することで環境に貢献。 みかんの外皮を捨てないで、天日で干して乾燥させます。（乾燥することでアクも取れ、香りが良くなります。） ・ 切り刻んで漬物と一緒に漬け込むと美味しい漬物になります。 ・ 粉にして唐辛子などに混ぜると辛みの中にみかんの香りがしてきます。 ・ みかん風呂（風呂用の袋に入れて湯船に浮かべる。）美容効果と疲労回復に。 段ボールに入れたまま密封した状態では腐りやすくなります。届きましたら、袋から出す（箱の場合は蓋を開ける。）ことで通気性をよくしてください。 風通しの良い、冷暗所などで保管してください。 出来るだけ早くお召し上がりください。					
メーカー名 紀ノ川農協		ひとくちセールスポイント ※ 農薬散布は地域慣行の10%以上削減しています。 ※ 収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。 ※ 出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。 ※ 光センサーで糖度10度以上の選別を行います。			

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	高糖度有田みかん	青果別積	規格	本体価格	配達企画回
商品特徴 （差別化のポイント）			3 k g 箱	未定	1 2 月 3 ・ 4 回
			賞味期限		
※ 農薬散布は地域慣行の<u>1 0 %以上</u>削減しています。 ※ 収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。 ※ 出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。 ※ <u>光センサーで糖度 1 2 度以上を基準に選別を行います。</u>					
早割3回・最終 早割本体価格 3 k 箱 価格未定 ▲1 0 0 円予定					
栽培方法： 地域の環境、気候にあった防除を進め、肥料内の化成窒素成分を考えて使用することで「環境保全型農業」を進めるなど、生産工程（農薬・肥料）の管理を行い、可能な限りリスクを小さくすることで食の安全と環境保全という主旨を理解して取り組んでいます。 今回お届けする高糖度みかんは、産地を和歌山県有田地域に限定してお届けさせていただきます。有田地区は、日本でも有数のみかん産地。令和 2 年には、「みかん栽培の礎を築いた有田みかんシステム」が、日本農業遺産に認定されました。日本で初めて、みかん栽培を生計の手段に発達させるとともに、持続可能な開発を可能にし、当地域を日本一のみかん産地に発展させた持続的農林業システムが評価されました。室町時代以降からのみかん栽培が進めてきた歴史があり、現在ユネスコの世界農業遺産への申請も行っています。先人達が地道に山を切り開き、築き上げた石垣の段畑で行われているみかん栽培は、当地に伝わる長年の栽培技術の経験と蓄積、更には温暖な気候と地質条件にも恵まれ、おいしいみかんを安定して供給できる地域です。 有田地域の中でも、特に条件のいい圃場を選抜するとともに、出荷前に光センサーでみかん 1 個ずつ糖度と酸度をチェックして<u>糖度 1 2 度以上のものをお届けします</u>。当然、農薬の使用も極力抑えて栽培していますので安心してお食べください 今年度の状況： おおむね生育は順調で、猛暑・乾燥が続きましたが、台風 10 号の影響も今のところありませんでした。紀ノ川エリアと比較しても玉肥大は比較的良好です。病害虫の目立った発生はありませんので、現状、比較的きれいな外観となっています。					
主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、ひとくち知識など） みかんの皮を活用することで環境に貢献。 みかんの外皮を捨てないで、天日で干して乾燥させます。（乾燥することでアクも取れ、香りが良くなります。） ・ 切り刻んで漬物と一緒に漬け込むと美味しい漬物になります。 ・ 粉にして唐辛子などに混ぜると辛みの中にみかんの香りがしてきます。 ・ みかん風呂（風呂用の袋に入れて湯船に浮かべる。）美容効果と疲労回復に。 段ボールに入れたまま密封した状態では腐りやすくなります。届きましたら、袋から出す（箱の場合は蓋を開ける。）ことで通気性をよくしてください。 風通しの良い、冷暗所などで保管してください。 出来るだけ早くお召し上がりください。					
メーカー名 紀ノ川農協			ひとくちセールスポイント ※ 農薬散布は地域慣行の<u>1 0 %以上</u>削減しています。 ※ 収穫前には生産者から農薬・肥料の使用結果の報告を義務づけています。 ※ 出荷前には外観、味、出荷方法などを共に確認します。 ※ <u>光センサーで糖度 1 2 度以上の選別を行います。</u>		

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	静岡三ヶ日みかん	物流	青果別積	規格	本体価格 (予定)	配達企画回
商品特徴 (差別化のポイント) 全国的にも有名なブランドみかんです。センサー選別で食味も良く、さらに他では流通していない専用箱でお届けします。				3 k g	未定	1 2 月 3 ・ 4 回
				5 k g	未定	1 2 月 3 ・ 4 回
みかんの日本三大産地 (静岡県三ヶ日) より、JA みっかびで集荷・選別したみかんをお届け致します。						
①JA みっかびではカラーグレーダー (全周計測) により、色・傷・形状の判別と、光センサーによって糖・酸の計測をします。さらに腐りについても判別します。さらに、圃場ごとの管理を行うマッピングシステムも活用し、良いミカンの生産につなげています。						
②J Aみっかびでは 12 月中旬に品種の切り替えを行います (早生～青島) 生育の関係で一部、早生品種でのお届けとなる場合があります。						
「青島」は、大玉が中心のみかんで、内袋は多少硬めですが、大玉でも味が落ちないのが特徴です。						
③サイズは、無選別の S ～ 2 L サイズでお届けとなります。						
原材料及び原材料特徴 ① 栽培方法： ・三ヶ日町全体の畑は、1 9 0 0ha あり、そのうちの 1 4 0 0ha がみかん畑です。三ヶ日町の土壌は「秩父古生層」と呼ばれる赤い色をしており、水はけが良く肥料のコントロールもしやすいため、みかん栽培に適していると言われています。 ・みかんの樹は、日当たりが良い程よく育ちます。三ヶ日町は冬あたたかく気温も急に下がることもなく、なだらかで日当たりのよい斜めになった土地が多くみかん作りにとてもよいところです。 みかんの種類も 2 つ (早生・青島) にしぼり 7 5 0 名もの生産者に食味のバラツキが出ない様工夫しています。 三ヶ日みかんは「甘さだけではなく、みかんらしい酸味がある」のが特徴。 「酸味がある」+「高い糖度」=「コクのある奥深い味わい」として、全国各地で三ヶ日みかんの人気が高まっています。 ②三ヶ日みかんは厳しい選別を受けた品質の良いものをお届けします。				早割 3 回・最終 早割本体価格 (予定) 3kg 箱 価格未定 ▲200円予定 5kg 箱 価格未定 ▲400円予定		
今年度の状況： 今年は、早生種、晩生種共に生育は順調です。						
プレゼント企画 今年度も、早割りでご注文いただいた方の中から、産地の J Aみっかびより、今年度収穫する三ヶ日みかん (青島) を使用した、「青島みかんジュース 2 8 0 g ×3 缶」を 40 名様にプレゼントいたします。 製造が 1 月以降のため賞品発送は 3 月以降になります。						
主な迎春調理法 (その他、解凍の仕方、使用上の注意点、一口知識など) ※保存上の注意 ・収穫後のワックス処理をしていないので、 <u>いたみ防止のためにお届け後は、すぐにダンボール箱を開封して通気を良くして保存してください。</u> できる限り涼しい場所を選定ください。						
※効果 みかんの主成分は、しよ糖、果糖、ブドウ糖などの糖類で、酸はおもにクエン酸です。ビタミン C の含有量が多く、カロチンやビタミン E、βクリプトキサンチンも含まれています。風邪の予防のほか、美容効果、血液の流れをよくすると言われています。						
メーカー名 日新食品商事株式会社 産地 J Aみっかび				一口セールスポイント 光センサーを使用し選別を行っています。 <u>糖度 10.5 度設定</u>		

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	味まるみかん	物流	青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント） 糖度センサーに加え、酸度センサーを使用して味を確かめたもののみお届けします。				3 k g 5 k g	未定 未定	1 2 月 3 ・ 4 回 1 2 月 3 ・ 4 回
①ながさき西海みかんではブランドごとに栽培園地を区分けして管理しています。 各みかん園地がどのブランドを栽培するかを申請登録し、それぞれのブランドに応じた栽培方法が厳しく定められています。						
②基準をクリアした果実のみを集荷し、品質合格したものだけを出荷しています。						
③J Aが行う細かい「土壌診断」によって品質の安定を図っています。						
④品種は「させぼ温州」です。「させぼ温州」は高糖度の品種でその旨みと甘さは格別です。 特に 12 月は最高の味わいになります。				早割3回・最終 早割本体価格(予定) 3 k 箱 未定 ▲100円予定 5 k 箱 未定 ▲200円予定		
原材料及び原材料特徴						
①産地紹介 長崎県佐世保市南部のみかん「西海みかん」は、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれた海岸地域の傾斜地で栽培されています。 ここで生まれた「味まるみかん」は、光センサー選果や全国トップレベルのマルチ栽培生産に取り組み、その品質の高さは近年、高い評価を受けています。						
②栽培方法： 園地全体の地面にシートで覆うなどのマルチ栽培で雨水コントロールすることでより質の高いみかん作りを行っています。又、魚粉を中心にした 100%有機肥料とかき殻を施しての栽培により旨みのあるみかんが出来ます。						
③今年度の状況： 今年度の開花量、生産量ともに平年を下回る見通しですが、気温が高く推移しているため、9月以降の雨次第ではありますが、前年に引き続きやや小ぶりの比率が多くなる可能性があります。						
主な迎春調理法（その他、解凍の仕方、使用上の注意点、一口知識など） ※保存上の注意 ・収穫後のワックス処理をしていないので、いたみ防止のためにお届け後は、 <u>すぐにダンボール箱を開封して通気を良くして保存してください。</u> できる限り涼しい場所を選定ください。						
メーカー名 エルシーコープ株式会社		一口セールスポイント 光センサーを使用し選別を行っています。 <u>糖度設定は12度。</u> 福岡県民生協のお店「ハーツ」で大人気のみかんです。				

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	信州の糖度選別サンふじりんご	青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
商品特徴（差別化のポイント）			3kg 箱 5kg 箱	2,380円 3,980円	12月3回 12月3・4回
①産地 ・長野県北部の中野市を中心とした標高300～600mの千曲川流域の肥沃な土地で30人の生産者が栽培しています。 ②商品特徴 ・農薬散布は慣行栽培の<u>10%以上削減</u>。 ・りんご栽培はすべて無袋栽培（サン）です。 ・見た目の果皮の色は真っ赤ではありませんがおいしいりんごです。 ・無袋栽培なので、果皮に多少の枝ズレ・風ズレ等による傷はあります。 ・肥料は有機質をたっぷり使用、成分はコーン灰、フェザーミール、なたねカス、魚カスです。 ・光センサーを使用し、糖度14度を基準に選別します。 ③信州のふじりんごは全て糖度選別品でお届けします。					
栽培方法： ①信州産直組合の生産者の果樹園は、有機質たっぷりの肥料と堆肥を十分に施し、土の中には太いりんごの根と毛細根（細い根）が園地いっぱいに広がり丈夫な葉を育て、おいしいりんごを育てています。 ②無袋栽培（サン）です。 袋をかけずに栽培し、太陽の光をたっぷり吸収し味を良くします。ただし、外観が悪くなるのが特徴です。 今年の状況： 今年度は凍霜害による結実不足等の被害もなく順調に生育しています。 現在のところ、主だった病虫害の大発生もなく順調に玉肥大しております。気温が高く推移しており、今後も気温が高い予報が出ている為、色付きが遅れる可能性があり、日焼け果、軟化等の心配はあります。					
＜一口知識＞ Q：りんごの表面がテカテカなのは？ A：熟してくると表面がテカテカ（光沢がある）になるときがあります。品種によって違いがありますが、これは、 りんご内部のリノール酸（密分的一种）等がりんごの表面の物質と溶け合い油を塗ったような状態になる。 リノール酸は不飽和脂肪酸の一種であり、害はありません。りんごが熟してきたという食べ頃のサインです。 Q：りんごの「みつ」の正体は？ A：太陽を十分に浴びた無袋栽培に多くみられるものです。「みつ」の成分は糖の一種ソルビトールです。「みつ」のピークは、11月下旬～12月中旬でそれ以降はだいに分散して見えなくなります。 ＜保存上の注意＞ 呼吸作用を抑えるために0～10度の低温で保存してください。りんごの呼吸作用で発生する炭酸ガスや水滴を吸着させるのに穴のないポリ袋に新聞紙等を入れて冷蔵庫にいれるのが最良です。					
産地名 長野県信州産直組合		一口セールスポイント 太陽の光をたっぷり浴びた無袋栽培（サン）です。 糖度14度を基準に選別しました			

早期割引・最終 早期割引本体価格(予定)
3kg 箱 2,300円 ▲80円
5kg 箱 3,780円 ▲200円

重点商品

迎春早期割引商品学習資料

商品名	津軽の葉とらずサンふじりんご	青果別積	規格	本体価格（予定）	配達企画回
商品特徴 （差別化のポイント）			3kg 箱	未定	1 2 月 3 回
①産地			5kg 箱	未定	1 2 月 3 回、4 回
・青森県津軽平野を中心としてりんご栽培をおこなっています。 ②商品特徴 ・農薬散布は慣行栽培の 1 0 %以上削減。 ・りんご栽培はすべて無袋栽培（サン）です。（見た目の果皮の色は真っ赤ではありませんがおいしいりんごです。無袋栽培なので、果皮に多少の枝ヅレ・風ズレ等による傷はあります） ・葉をできるだけ積まない葉とらず栽培です。 ・肥料は組合独自開発の有機質肥料を使用。 成分（りんご粕・モミ殻・鶏糞等の堆肥、カニ殻・苦土等の肥料） ・おいしいりんごづくりの基本は土づくりであるということから、土壌分析に基づく肥料設計をもとに栽培しています。 ・無理にりんごの葉を摘むことや反射シートで着色をよくする外観重視のりんごづくりはおこなっていません。 ・光センサーを使用し、内部の確認を行い出荷します。					
栽培方法： ① 基礎になる土作りから始まります。 地下 1 0 c m と 5 0 c m からの土の成分を調べ有機石灰や天然苦土、有機肥料を堆肥にしています。 ② 葉とらず栽培です。 葉による光合成でしっかり養分を蓄えることで味を良くします。ただし、葉陰などができ外観が悪いのが特徴です。 ③ 無袋栽培（サン）です。 袋をかけずに栽培し、太陽の光をたっぷり吸収し味を良くします。ただし、外観が悪くなるのが特徴です。 ③ 食べる人の健康と笑顔を思い浮かべます。 環境に配慮し、除草剤は使用していません。また、農薬も 2 成分以上の混合薬は使用せず、省農薬での栽培を心がけています。 今年度の状況： 青森でも春頃の凍霜害の被害はなく、収穫量は平年並みで肥大も順調に進んでいます。最新のセンサーを導入し選果及び出荷をするため、基準を下回るものが組合員の元へ届くことはありませんが、8～9 月が猛暑のため、色付きがやや遅れる心配があります。 ＜一口知識＞ Q：りんごの表面がテカテカなのは？ A：熟してくると表面がテカテカ（光沢がある）になるときがあります。品種によって違いがありますが、これは、りんご内部のリノール酸（密分的一种）等がりんごの表面の物質と溶け合い油を塗ったような状態になる。リノール酸は不飽和脂肪酸の一種であり害はありません。りんごが熟してきたという食べ頃のサインです。 Q：りんごの「みつ」の正体は？ A：太陽を十分に浴びた無袋栽培に多くみられるものです。「みつ」の成分は糖の一種ソルビトールです。「みつ」のピークは、1 1 月下旬～1 2 月中旬でそれ以降はしだいに分散して見えなくなります。 ＜保存上の注意＞ 呼吸作用を抑えるために 0 ～ 1 0 度の低温で保存してください。りんごの呼吸作用で発生する炭酸ガスや水滴を吸着させるのに穴のないポリ袋に新聞紙等を入れて冷蔵庫にいれるのが最良です。					
産地名 青森県津軽産直組合			一口セールスポイント 葉をとらず無袋栽培（サン）により太陽の光を十分あてたりんごです。 光センサーを使用し、内部の確認を行います。<u>糖度は 1 3 度設定</u>。		

早割 3 回・最終 早期割引本体価格(予定)

3kg 箱 価格未定 ▲100 円予定

5kg 箱 価格未定 ▲200 円予定

商品名	C O・O P 塩かずのこ 松（無漂白）（皮むき済み）《カナダ（太平洋）産 袋入り》			本体価格 3880 円	配達企画回
規格	3 6 0 g			税込 4190 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷蔵	賞味期限	120 日		
◆商品特徴（ポイント） しっかりした歯ごたえと無漂白ならではの自然な風味、色合いがあるカナダ（太平洋）産の数の子です。 あらかじめ皮むき加工をしていますので、塩抜きするだけで簡単に下準備ができます。					
◆原材料及び原材料特徴 日本生協連がカナダ現地で日本生協連の基準にのっとり、無漂白に適した原卵のみを選び、塩蔵しました。 その後、海外（中国）または国内で徹底した異物除去、選別を行い、日本で皮むきおよび最終製品加工をしています。					
◆主な迎春調理法 【召し上がり方】（塩抜き方法） ①水 500m l に塩小さじ 1（約 5 g）を溶かした食塩水に、塩かずのこ 100 g を入れます。 ②10～16 時間程度つけて塩抜きします。途中 2～3 回食塩水を取り替えるとうまく塩抜きができます。 ●塩分を抜きすぎると苦くなることがあります。その場合は、濃い食塩水に 30 分～1 時間程度つけます。（水 500m l に塩小さじ 2） ③味見をして、ほんのり塩気が残るくらいになったら塩抜きは完了です。皮は取ってあるので、ペーパータオルなどで水分をふき取り、好みの味付けでお召上がりください。					
メーカー名	一口セールスポイント				
余市郡漁業協同組合	生協の無漂白味付け数の子は全国の生協で 4 0 年近く利用いただいているロングラン商品です				

2025 年 9 月 12 日

商品名	C O ・ O P 味付数の子«アメリカ・カナダ»			本体価格 1080 円	配達企画回
規格	8 0 g			税込 1166 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷凍	賞味期限	240 日		
◆商品特徴（ポイント） 数の子本来の自然な風味、色、そして歯ごたえを保つ為に日本生協連の基準で厳選された鮮度の良い原料を塩のみで加工し、オリジナルのかつお風味をきかせた調味液に漬け込みました。					
◆原材料及び原材料特徴 日本生協連が産地のアメリカ、カナダから中国またはベトナムを経て国内加工にいたるまで一貫した管理を行っています。					
◆主な迎春調理法 【解凍方法】 ＜お願い＞・解凍後は冷蔵（10℃以下）で保存し、なるべく早め（解凍日含め2日以内）にお召し上がりください。・一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、再凍結はお止めください。※電子レンジや流水などで急速に解凍すると、食感が柔らかくなる場合がありますのでお避けください。					
メーカー名	一口セールポイント				
余市郡漁業協同組合	生協の無漂白味付け数の子は全国の生協で40年近く利用いただいているロングラン商品です				

商品名	C O・O P 味付数の子«アメリカ・カナダ»			本体価格 1780 円	配達企画回
規格	1 3 0 g			税込 1922 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍	賞味期限	240 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） 数の子本来の自然な風味、色、そして歯ごたえを保つ為に日本生協連の基準で厳選された鮮度の良い原料を塩のみで加工し、オリジナルのかつお風味をきかせた調味液に漬け込みました。					
◆原材料及び原材料特徴 日本生協連が産地のアメリカ、カナダから中国またはベトナムを経て国内加工にいたるまで一貫した管理を行っています。					
◆主な迎春調理法 【解凍方法】 <お願い>・解凍後は冷蔵（10℃以下）で保存し、なるべく早め（解凍日含め2日以内）にお召し上がりください。・一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、再凍結はお止めください。 ※電子レンジや流水などで急速に解凍すると、食感が柔らかくなる場合がありますのでお避けください。					
メーカー名	一口セールポイント				
余市郡漁業協同組合	生協の無漂白味付け数の子は全国の生協で40年近く利用いただいているロングラン商品です				

商品名	北海道産いくら醤油漬			本体価格 2,280 円	配達企画回
規格	100g			税込 2,462 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365 日		
◆商品特徴（ポイント） 北海道沖で漁獲された天然秋鮭の卵のみを使用し、昆布をはじめとする魚介エキスを配合した醤油ベースのオリジナル調味液に漬け込んでおります。 北海道ぎよれんの関連会社である「ぎよれん総合食品株式会社」で、原卵採取および漬け込みをおこなっており、原料搬入から最終製品化まで一貫して製造しております。 化粧箱に入れておりますので、日ごろお世話になっている方への贈り物などにもご利用頂けます。					
◆原材料及び原材料特徴 9 月から 11 月に北海道沖で水揚げされた天然秋鮭の卵のみを使用しております。 水揚げ後すぐに処理した産地一回凍結品ですので、いくら本来の旨味、食感を損なわずに仕上げております。					
◆主な迎春調理法 冷蔵庫（10℃以下）で解凍してそのままお召し上がりください。 ・同じ早割予約企画掲載のほたて貝柱やいかそーめん等と合わせて海鮮丼に！ ・平月企画掲載の「北海道鮭荒ほぐし 40g×2」と合わせて北海道親子丼に！ ・その他にも、ちらし寿司や手巻き寿司などにもぴったりの商品です。					
メーカー名		一口セールポイント			
ぎよれん総合食品		まろやかな味わいのいくら醤油漬！海鮮丼や手巻き寿司に加えるだけで食卓を彩ります。			



2025 年 9 月 12 日

商品名	北海道産塩抜き数の子			本体価格 1,880 円 本体価格 1,080 円	配達企画回
規格	150g / 80g			税込 2,030 円 税込 1,166 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		
◆商品特徴（ポイント） 北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに塩のみで仕上げた商品です。 市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。 本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。 手のかかる塩抜き作業や薄皮取りが不要のため、解凍後、そのまま好みの味付で漬け込むなどしてお召し上がり頂ける、便利な逸品です。 定番の 150g パックに加え、使いやすい 80g の小量目パックもデビューしましたので、必要な量に応じてご注文可能です。					
◆原材料及び原材料特徴 本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。 折子を使用しておりますので、カットの手間もいらず、使いやすい商品です。					
◆主な迎春調理法 冷蔵庫で自然解凍させて、お節料理の一品やお酒の肴としてお召し上がりください。 好みの調味液に漬け込んだり、かつお節を乗せてわさび醤油に漬けたりしても美味しくお召し上がり頂けます。 数の子はニシンの卵であり、「二親」という漢字を当て、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です。					
メーカー名	一口セールスポイント				
ぎょれん総合食品	簡単便利！お好みの味付けでお楽しみください。				



商品名	北海道産塩数の子			本体価格 3,980 円	配達企画回
規格	一本羽 300g			税込 4,298 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	120 日		
◆商品特徴（ポイント） 北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに塩のみで仕上げた商品です。 市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。 本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。 本品には「2 特大～特大」と呼ばれる大きなサイズの数の子を使用しており、一本羽のみを詰めておりますので、お正月の食卓に映える一品となっております。					
◆原材料及び原材料特徴 本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。					
◆主な迎春調理法 お召し上がりの際は、塩抜きして頂き、薄皮を取ってからお召し上がりください。 ① 水 1 リットルに対し、小さじ 1 杯ほどの食塩を加えて溶かし、本品を漬けます。 ② 数時間おきに 2～3 回塩水を取り替えながら、6～7 時間漬けて塩を抜きます。 ③ 薄皮は塩分が抜けてから除去すると取れやすくなります。 醤油漬やわさび漬、わさびマヨネーズ和えなど好みの味付でお楽しみください。					
メーカー名	一口セールスポイント				
ぎょれん総合食品	お好みの塩味、味付けで、パリパリとした北海道産数の子をお召し上がりください。				



2025 年 9 月 12 日

商品名	北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）			本体価格 1,580 円	配達企画回
規格	一本羽 100g			税込 1,706 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		
◆商品特徴（ポイント） 北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに昆布しょうゆ味の調味液で味をつけた数の子です。 市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。 本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。 塩抜き、味付けの手間がいらず、薄皮も除去しておりますので、解凍後そのままお召し上がり頂けます。 味付については、昆布の出汁を効かせた醤油ベースの調味液で漬け込むことで、上品な旨味に仕上げております。					
◆原材料及び原材料特徴 本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。 一本羽のみを選別して使用しておりますので、迎春の食卓にぴったりの逸品です。					
◆主な迎春調理法 冷蔵庫で自然解凍させて、お節料理の一品やお酒の肴としてお召し上がりください。 お好みでかつお節などをかけても美味しくお召し上がり頂けます。 数の子はニシンの卵であり、「二親」という漢字を当て、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です。					
メーカー名	一口セールスポイント				
ぎょれん総合食品	昆布出汁が香る、パリパリとした北海道産数の子をお楽しみください。				



2025 年 9 月 12 日

商品名	北海道産味付数の子（昆布しょうゆ味）			本体価格 1,980 円	配達企画回
規格	折子 70g×2			税込 2,138 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		
◆商品特徴（ポイント） 北海道で水揚げされたニシンの卵を漂白せずに昆布しょうゆ味の調味液で味をつけた数の子です。 市販の数の子の大半は過酸化水素水で漂白していますが、漂白することで味や歯ごたえが損なわれてしまいます。 本品は無漂白の数の子を使用しておりますので、素材そのものの風味や食感を残したまま仕上げております。 塩抜き、味付けの手間がいらず、薄皮も除去しておりますので、解凍後そのままお召し上がり頂けます。 味付については、昆布の出汁を効かせた醤油ベースの調味液で漬け込むことで、上品な旨味に仕上げております。					
◆原材料及び原材料特徴 本品は北海道沿岸で採れたにしんの卵のみを使用しております。北海道産数の子はカナダ産と比べて少々大きく、パリッと歯ごたえのある食感をお楽しみ頂けるのが特徴です。 折子を使用しておりますので、カットの手間もいらず、使いやすい商品です。					
◆主な迎春調理法 冷蔵庫で自然解凍させて、お節料理の一品やお酒の肴としてお召し上がりください。 お好みでかつお節などをかけても美味しくお召し上がり頂けます。 数の子はニシンの卵であり、「二親」という漢字を当て、「二人の親からたくさんの子供が生まれる」という、子孫繁栄の縁起物として扱われるめでたい一品です。					
メーカー名	一口セールスポイント				
ぎょれん総合食品	昆布出汁が香る、パリパリとした北海道産数の子をお楽しみください。				



2025 年 9 月 5 日

商品名	北海たこしゃぶ			本体価格 1,180 円	配達企画回
規格	たこ 140g、たれ 30g×2 個			税込 1,274 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365 日		
◆商品特徴（ポイント）					
北海道産ミズダコの足を 2 mm幅でスライスしました。サッと湯にくぐらせて、添付の専用ポン酢につけてお召し上がりください。またお刺身としても美味しくお召し上がり頂けます。					
◆原材料及び原材料特徴					
北海道産ミズダコの足を使用しております。ミズダコは世界最大のたこで、身が柔らかいため、火を通して硬くなりすぎず、食べやすいのが特徴です。また元々のサイズが大きいため、薄くスライスしてあっても食べ応えがあります。					
また、工程のはじめで揉み洗いを 20 分をおこなうことで、ぬめり等を丁寧に処理しているため、臭みが抑えられ、さっぱりとお召し上がり頂けるよう仕上げました。					
◆主な迎春調理法					
鍋にたっぷりとお湯を張り、昆布を入れて出汁を取り、お好みの野菜やきのこなどを入れて火が通りましたら、たこをサッとくぐらせて、専用のポン酢につけてお召し上がりください。もみじおろしなど合わせても美味しくお召し上がり頂けます。					
たこは「多幸」と字が当てられる縁起物ですので、迎春の食卓にぜひ！					
メーカー名		一口セールポイント			
トナミ食品工業		添付の専用ポン酢につけると、より一層美味しくお召し上がり頂けます！			



商品名	北海道水だこ			本体価格 1,680 円	配達企画回
規格	たこ 250g+調味酢 130g			税込 1,814 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365 日		
◆商品特徴（ポイント） 北海道沖で漁獲された水だこの足部分を使用した酢だこです。 調味酢に一晩じっくり漬け込むことで、酸味の効いた昔ながらの味付に仕上げております。 市販品は着色料などによって鮮やかな赤色のものが多いですが、本品は無着色にて仕上げ、たこ本来の色のままお届けします。 ブランチング加工（短時間ボイルして冷却する加工）することにより、たこ特有のぬめりを取り除き、身を引き締めることで、皮も食べやすくなっております。					
◆原材料及び原材料特徴 北海道沖で漁獲された水だこの足部分を使用しております。 水だこは世界最大のたこで、やわらかい食感が特徴です。ブランチング加工することでより食べやすく仕上げております。					
◆主な迎春調理法 袋の中に調味酢が充填されておりますので、未開封のまま冷蔵庫で解凍して頂くことで、解凍中にたこが調味酢に漬かり、より美味しくお召し上がり頂けます。解凍後はお好みの大きさにカットしてお召し上がりください。 スライスしたきゅうりなどと合わせても美味しくお召し上がり頂けます。					
メーカー名		一口セールスポイント			
トナミ食品工業		調味酢に一晩じっくり漬け込んだ、昔ながらの無着色酢だこです。			



2025 年 9 月 2 日

商品名	北海道産ほたて貝柱（小粒）			本体価格 1,480 円	配達企画回
規格	80g			税込 1,598 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		
◆商品特徴（ポイント）					
北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを生きているうちに剥き身にし、貝柱だけにして冷凍加工しました。 産地一回凍結品ですので、ほたて本来の食感、甘味をお楽しみ頂けます。 本品には 5S サイズ～7S サイズ（6.6g～16.4g/粒）と呼ばれる小粒サイズを使用しておりますので、解凍後のカットが不要で、そのままお召し上がり頂ける規格です。					
◆原材料及び原材料特徴					
北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを使用しております。 オホーツク海のほたては、水温が低く、海流の激しい海で育つことで、身が引き締まっており、歯ごたえのある貝柱となることが特徴です。 また、冬には流氷が豊富なプランクトンを運んでくるため、栄養を蓄え、甘味のある貝柱になります。					
◆主な迎春調理法					
お刺身でお召し上がりください。カットする際には、繊維に沿ってカットすると、歯ごたえをお楽しみ頂くことができます。繊維を断つように横にカットすると、とろけるような口当たりをお楽しみ頂けます。 お刺身以外にも、お好みの味付けで漬け丼にしたり、バター焼きなどにしても美味しくお召し上がり頂けます。 扇形の貝殻は「未広がり」を意味し、帆立という漢字は「帆を立てて進む」ということから「順風満帆」の縁起物として扱われます。					
メーカー名		一口セールスポイント			
ぎょれん鹿島食品センター		歯ごたえのある、甘味たっぷりのほたてをお召し上がりください。			



商品名	北海道産不揃いのほたて貝柱			本体価格 1,580 円	配達企画回
規格	180g			税込 1,706 円	1 2 月 3 回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） 北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを生きているうちに剥き身にし、貝柱だけにして冷凍加工しました。 産地一回凍結品ですので、ほたて本来の食感、甘味をお楽しみ頂けます。 本品は大きい貝柱から小さい貝柱までサイズを指定せずにパックしておりますため、様々なサイズが入ります。					
◆原材料及び原材料特徴 北海道オホーツク海沖で漁獲されたほたてを使用しております。 オホーツク海のほたては、水温が低く、海流の激しい海で育つことで、身が引き締まっており、歯ごたえのある貝柱となることが特徴です。 また、冬には流氷が豊富なプランクトンを運んでくるため、栄養を蓄え、甘味のある貝柱になります。					
◆主な迎春調理法 お刺身でお召し上がりください。カットする際には、繊維に沿ってカットすると、歯ごたえをお楽しみ頂くことができます。繊維を断つように横にカットすると、とろけるような口当たりをお楽しみ頂けます。 お刺身以外にも、漬け丼にしたり、バター焼きなどにしても美味しくお召し上がり頂けます。 扇形の貝殻は「末広がり」を意味し、帆立という漢字は「帆を立てて進む」ということから「順風満帆」の縁起物として扱われますので、お正月の食卓にぜひ。					
メーカー名	一口セールスポイント				
ぎょれん鹿島食品センター	歯ごたえのある、甘味たっぷりのほたてをお召し上がりください。				



2025 年 9 月

商品名	ローストビーフブロック			200g 本体価格 980 円 320g 本体価格 1,480 円	配達企画回
規格	200g (ソース 20g×2、レホール 3.5g×1 付き) 320g(ソース 20g×4、レホール 3.5g×2 付き)			200g 税込 1,058 円 320g 税込 1,598 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷凍	賞味期限	180 日		
◆商品特徴（ポイント） ・脂身の少ないもも肉の中でもやわらかな「うちもも」だけを使用。 ・牛肉（うちもも肉のかたまり）に手作業で塩と香辛料を振り、じっくり焼き上げた後に真空パック。 おいしさをそのまま急速凍結しました。お肉本来の食感をお楽しみいただけます。 ・パインアップル果汁とおろしりんごをじっくり炒めて甘みを出し、玉ねぎペーストが入った 特製のローストビーフソースとローストビーフには欠かせない薬味の西洋わさびを別添しております。					
◆原材料及び原材料特徴 【ローストビーフ】 牛肉（オーストラリア）、食塩、香辛料（一部に牛肉を含む） 【ソース】 しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、醸造酢、米発酵調味料、オニオンペースト、パインアップル濃縮果汁、ガーリックエキス、おろしりんご、おろししょうが、植物油脂、こしょう/アルコール、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、酸味料、（一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む） 【レホール】 西洋わさび、植物油脂/酸化防止剤（ビタミン C）、酸味料、香辛料抽出物 ■内容量/製造地・加工地 ・ローストビーフ 200g、ソース 20g×2、レホール 3.5g×1 ・ローストビーフ 320g、ソース 20g×4、レホール 3.5g×2 製造地：大阪府					

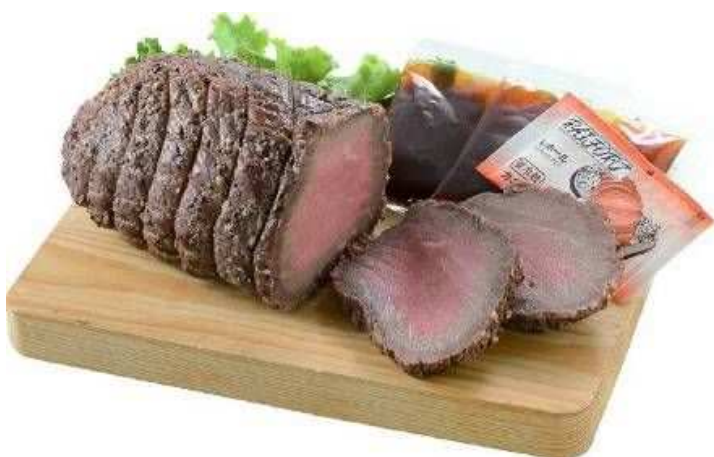
◆主な迎春調理法

- ・お急ぎの時は袋のまま流水に浸して解凍も可能！半解凍で薄くスライスして、別添の特製ソースと西洋わさびでお召し上がりください。玉ねぎのスライスを添えるとよりいっそう美味しくいただけます。
- ・お好みの生野菜と一緒に和えてちょっと贅沢な「ローストビーフサラダ」もおおすすめです。

(ここがポイント)

スライスしてから肉の断面をしばらく空気（酸素）にさらしておく、肉本来の発色作用により断面が鮮やかな赤色に変化します。スライス後、肉をすぐに重ねないことがきれいに仕上げるポイントです。

メーカー名	一口セールスポイント
タケダハム株式会社	毎年大好評！かたまりでお得な本格派ローストビーフ。添付のローストビーフソースも人気です。



商品名：アンガス牛肩ロースステーキ

規格	140g
賞味期間	180 日
製造者	ニッシン・グルメビーフ株式会社
販売者	ニッシン・グルメビーフ株式会社

作成日2025年 9月 4日

商品概要	・南オーストラリア地方で穀物肥育をしたアンガス牛を使用した肩ロースのステーキです。成長ホルモン剤を使用せず、自然に近い状態で肥育した牛肉です。
開発経緯	国産牛肉は、輸入飼料を含む様々なコストの高騰や農家の継承者不足等の問題により肥育農は年々減少しており、価格・供給数量ともに不安定な状況です。組合員様に安心して召し上がって頂けるそして、すこしでも低コストの商品をお届けできないかとの思いで開発をしました。
産地・原料の特長	・穀物肥育のホルモンのフリーのアンガス牛を使用しています。 ・オーストラリアでも、冷涼な気候で良質の牧草が育ち、牛の肥育に適した環境である南オーストラリアエリアに産地をしばりました。
製造工程・味等の特長	・1枚ごとの真空包材ですので省スペースで保存ができ、又お急ぎの場合はお水に浸けて解凍が出来る時短解凍が可能な商品です。 ・穀物肥育アンガス牛特有の程良くサシの入った赤身の旨みの濃い肩ロースのステーキです。
調理方法・召し上がり方情報	① お肉は前日に冷蔵庫でゆっくり解凍する。その後、冷蔵庫から取り出し室温に戻しておく。表面のドリップを取り除き、塩こしょうを振る。 ② フライパンにオリーブオイルを引いて、中強火で温める（軽く煙が立つ程度） ③ 肉を入れて、片面1分半づつ加熱し肉表面に焼き色を付けていく。 ④ お肉全体に焼き色が付いたら、弱火にして片面1分半加熱する。 ⑤ 焼き上がったお肉をアルミホイルに包み約5分余熱で火を通す。
その他	



商品名： ステーキ宮のハンバーグ と宮のたれセット 540g

規格	540g (肉 450g (3 個) + たれ 90 g (3 p k))
賞味期間	180 日
製造者	コロワイド長浜工場
販売者	ニッシン・グルメビーフ株式会社

作成日2025年 9 月 3 日

商品概要	・ステーキ&ハンバーグレストランチェーン店ステーキ宮監修のハンバーグとたれのセット商品です。 ・1 個 150g のボリュームのあるハンバーグと特性のたれが特徴の商品です。
開発経緯	・ステーキ&ハンバーグレストランチェーン店としても有名なステーキ宮ハンバーグの味をご家庭で召し上がって頂きたいという思いで開発をしました。
産地・原料の特長	・添付のたれは、玉ねぎ・にんにく・酢・醤油を主成分に低温熟成をさせた特性のタレとなっております。
製造工程・味等の特長	・外食チェーン店のノウハウを生かしたお肉の配合比率で肉厚でジューシーなハンバーグとなっております。
調理方法・召し上がり方情報	①ハンバーグとたれを前日より冷蔵庫で解凍する。 ②温めたフライパンに脂を少量ひいて両面に焼き色をつける。 ③焼き目がついたら水を少量入れ蓋をして中火で中心部まで火が通るまで蒸し焼きにする。(目安 8 分程度) ④皿にとり、フライパンの余分な油をペーパーなどで取り除く。 ⑤フライパンでたれを軽く温めハンバーグにかけて出来上がり。
その他	



函館カール・レイモン ローストポーク

規格	210g
賞味期間	30 日
製造者	日本ハム北海道ファクトリー 函館カール・レイモン工場
販売者	日本ハム株式会社

作成日2025年 7月 31 日

商品概要	豚もも肉をスパイスやハーブ、ワインに漬け込み焼き上げました。 函館カール・レイモンオリジナルの商品です。
開発経緯	カール・レイモンの伝統の技術・製造手法を用いた商品として開発しております。
産地・原料の特長	北海道産の一度も冷凍していない原料肉を使用しております。
製造工程・味等の特長	原料肉を漬け込み時、ワインやハーブ、にんにくやしょうが等、特製の調味液を使用し、独特の風味に仕上がるよう製造しております。
調理方法・召し上がり方情報	お好みの厚さにスライスし、フライパン等で焼いていただくと美味しく召し上がっていただけます。 加熱済みの為、そのまま召し上がってもいただけます。
その他	(営業担当 おすすめの召し上がり方) 3~4mm 程度の厚みにスライスいただき、フライパンで焼いていただくと、歯切れがよく、香辛料のさわやかな風味も楽しんでいただけます。



豚ひれ肉のローストポーク

規格	360g
賞味期限	製造 300 日

作成日2025年5月29日

商品概要	豚ヒレ肉 1 本を丸ごと低温真空調理致しました。
おすすめ情報	冷凍なので、食べたいタイミングで前日から冷蔵庫で解凍いただくと、ゆっくり解凍されますので肉の繊維を壊すことなくしっとりとした歯ごたえをお楽しみ頂けます。
情勢やワンポイントアドバイス	豚ヒレ肉にスチームと炙りの工程を入れております。詳しくは、下の QR コードより確認することができます。ものすごく、炙ってます。
健康の視点から見たコンセプト	豚肉の中でも脂身が一番少ない部位である為、最も低カロリーな部位です。またタンパク質が多く、ビタミンB1も豚バラ肉の約2倍含まれております。
産地原料特徴	アメリカ産の輸入原料を使用。肉厚で 1 本あたりが 400g 前後あり、品質も安定している原料です。規格は、360g ですが実際は 400g～450g ぐらいあります。
調理方法・レシピ情報	2cm くらいの厚さにてカットして頂きたい。ヒレ肉なので食べ応えがあります。お好みでねぎ、みょうが、大葉など刻んで薬味と一緒に食べて頂いても美味しいです。さらにオリーブオイルをかけて食べてみてください。イタリアンレストランで食べている上品なごちそうではございませんか？
その他	豚ヒレ肉を 10cm ほどの長さでカットして頂き、繊維に沿って縦にほぐして頂ければ、お肉の歯ごたえ感じられる食感に。サラダに添えて野菜と一緒にどうぞ。下の画像がイメージ画像です。

華やかに。



霧島黒豚ローストポーク

規格	300g
賞味期間	製造から 365 日
製造者	林兼産業株式会社 都城工場
販売者	コープ北陸事業連合

作成日2025年7月29日

商品概要	真空調理法でじっくりと加熱して肉の旨みと香りを閉じ込めました。 柔らかで素材本来の香りと旨みが活きたローストポークです。
開発経緯	ブランド豚を使ったプレミアム商品の需要が高く、霧島黒豚の素材価値を最大限に活かしたい気持ちから、弊社の加工技術の強みを活かして開発いたしました。
産地・原料の特長	イギリス系バークシャー種の黒豚にこだわり、宮崎県都城市で、飼料開発から飼育管理まで一貫して肥育・生産しています。黒豚の筋繊維は細かく保水性が高いため、モチのようなしまりのある食感（通称「モチ肉」）と甘み豊かな旨味が生まれます。脂身は「白肉」と称されるほど上質で滑らかです。
製造工程・味等の特長	【製造工程・特長】 真空調理でやわらかく、しっとりとした食感に。 肉の旨味を引き出すシーズニングで味付けし、シンプルながらそのままでも美味しい。
調理方法・召し上がり方情報	冷蔵庫でゆっくりと解凍し、お好みの大きさにカットしてお召し上がりください。 肉の繊維に対して直角にスライスすると、より柔らかさとジューシーさを感じられます。
その他	ご自宅での特別な食事や贈り物としても楽しめる高品質なローストポークです。



2025 年 9 月 1 日

商品名	【宅配】 千賀屋謹製 古寿千 三段	仕訳区分	本体価格 14,500 円	配達企画回
規格	三段重 4 1 品（3～4 人前）	冷蔵	税込価格 15,660 円	年末宅配
			消費期限	2026 年 1 月 2 日
◆商品特徴（ポイント） おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道の和風おせち三段重です。 長寿や健康、富や幸福を願う食材を中心に、見栄え・色合い良く盛り付けました。				
迎春先行予約 本体価格 14,000 円				
◆原材料及び原材料特徴 中国産食材を主原料とするメニューは盛り付けておりません。				
◆おすすめ食材 一の重：伊達巻；玉子の濃厚な風味と、ほんのりとした甘み、香ばしい焼き目の三位一体で作り上げる、特選伊達巻です。 二の重：本ずわい蟹爪幽庵焼；かに爪の殻ごと調味液に漬込み焼き上げることで、本ずわい特有の旨味をしっかりと閉じ込めています。 三の重：ままかり酢漬柚子風味；まま（ご飯）を借りてきたいほど食が進むと言われるままかりを酢漬けにし、柚子でさわやかに仕上げました。				
メーカー名	一口セールスポイント			
株式会社千賀屋	お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。			

一の重

二の重

三の重



2025 年 9 月 1 日

商品名	【宅配】 千賀屋謹製 天寿千 三段	仕訳区分	本体価格 18,800 円	配達企画回
規格	三段重 4 5 品（4～5 人前）	冷蔵	税込価格 20,304 円	年末宅配
			消費期限	2026 年 1 月 2 日
◆商品特徴（ポイント） 長年愛された黒内朱 8.5 寸重箱の《天寿千》を、木目柄長方のおせちに大幅リニューアル。 新サイズ・新価格でよりお求めやすい商品に生まれ変わって登場です。				
◆原材料及び原材料特徴 中国産食材を主原料とするメニューは盛り付けておりません。				
◆おすすめ食材 一の重：数の子鼈甲漬；子孫繁栄の縁起物とされる数の子を、ダシを利かせた調味液に漬け込みました。 二の重：牛肉ごぼうしぐれ煮；相性の良い牛肉とごぼうを生姜を利かせた特製ダレでこつくりと煮付け、舞茸で食感と香りを加えました。 三の重：あわび旨煮；あわびを、魚介のエキスやしょうゆでふくらと炊き上げました。おせちを彩る華やかな一品です。				
メーカー名	一口セールスポイント			
株式会社千賀屋	お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。			

一の重



二の重



三の重



2025 年 9 月 1 日

商品名	【宅配】 千賀屋謹製 金千華 三段	仕訳区分	本体価格 11,000 円	配達企画回
規格	三段重 33 品（2～3 人前）	冷蔵	税込み価格 11,880 円	年末宅配
			消費期限	2026 年 1 月 2 日
◆商品特徴（ポイント） 厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、端麗に仕上げました。 少人数でお召し上がりの方、初めてご購入の方、ご贈答にお勧めです。				
迎春先行予約 本体価格 10,800 円				
◆原材料及び原材料特徴 中国産食材を主原料とするメニューは盛り付けておりません。				
◆おすすめ食材 一の重：金箔黒豆；丹波黒大豆をふっくらと艶やかに炊き上げました。金箔が華やかさを演出します。 二の重：錦玉子；玉子の白身と黄身を使って格子状に作りました。上品な甘さと、ホロホロの食感が特徴です。 三の重：椎茸旨煮；どしりと旨味の強い国産椎茸を、しょうゆやみりんでシンプルに味付けしました。				
メーカー名	一口セールスポイント			
株式会社千賀屋	お客様の笑顔のために、割烹料亭千賀より受け継ぐ「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、おせち料理の専門メーカーです。			

一の重

二の重

三の重



2025 年 9 月 3 日

商品名	宅配カネハツおせち 初梅二段			本体価格 14,500 円	配達企画回
規格	30品			税込 15,660 円	年末宅配
仕区分	冷蔵	賞味期限	1月 2 日		

◆商品特徴（ポイント）



おせち料理の必須食材を2段重の中にコンパクトに納めました。
海の幸・山の幸の縁起物を30品目盛り込んでいます。

こだわりのお煮しめは、食材の持ち味をいかすためにそれぞれの食材ごとに分けて味付けし、ひと手間を惜しまずおいしさを最大限に引き出しています。

◆原材料及び原材料特徴

壺の重

式の重

伊達巻
流星くらげ
紅白かまぼこ
にしん入り昆布巻
たらこ煮
有頭海老
くるみ砂糖がけ
丹波産黒豆
あい鴨スモーク
若桃甘露煮
なると金時栗きんとん

れんこん煮
しいたけ煮
花形人参
六角里芋煮
たたき牛蒡
たけのこ煮
こんにゃく煮
寿高野煮
厚焼玉子
金ごま田作り
味付いくら

手まり湯葉
鹿児島県産黒豚の肉団子
笹よもぎ餅
花餅
たこ照焼き
長崎県産ぶりの照焼
味付数の子
紅白生酢

えび・くるみ・小麦・卵・乳成分

◆主な迎春調理法

全ての食材が盛り付け済みです。

袋の開封、冷凍の解凍などの手間がなく、ふたを開けたらすぐに召し上がっていただけます。

きれいに盛り付けられており、目で楽しんだうえで、残すことなくすべてを召し上がってください。

メーカー名	一口セールスポイント
カネハツ食品株式会社	おせちに必須な食材を種類多く、きれいに盛り込みました。



2025 年 9 月 3 日

商品名	おせち2点セット			本体価格898円	配達企画回
規格	180g			税込970円	12月4回 12月5回
仕区分	冷蔵	賞味期限	1月7日		
商品特徴（ポイント） 栗のような「ほくほく」とした食感と、上品で強い甘みが特徴の加賀伝統野菜【五郎島金時】をしょうした栗きんとんと、粒よりの北海道産黒豆を詰め合わせました。 お正月になくてはならない品を、こだわりを持って彩りよく詰めています。					
◆原材料及び原材料特徴 【原材料名】栗きんとん（さつまいもペースト（国内製造）、栗甘露煮、還元水あめ、砂糖、麦芽糖、みりん、食塩、寒天）、黒豆（黒大豆（北海道）、砂糖、食塩）／ソルビット、トレハロース、保存料（ソルビン酸）、着色料（クチナシ）、漂白剤（亜硫酸塩）、（一部に大豆を含む）					
◆主な迎春調理法  そのままお召し上がり下さい。 きれいな容器に盛り付けてお楽しみください。					
メーカー名	一口セールポイント				
カネハツ食品株式会社	加賀の伝統野菜、五郎島金時を使用した一品です。				



2025 年 8 月 25 日

商品名	紅白蒲鉾・伊達巻セット			本体価格 968 円	配達企画回
規格	伊達巻 160g、蒲鉾 105g × 2			税込 1,045 円	12月4回 12月5回
仕区分	冷蔵	賞味期限	1月7日迄		
◆商品特徴（ポイント） おせちに欠かせない、紅白かまぼこと伊達巻を使いやすい小さいサイズでセットにしました。					
◆原材料及び原材料特徴 伊達巻（鶏卵（国産）、魚肉、砂糖、発酵調味液、食塩、植物せんい／加工でん粉（小麦由来）、トレハロース、pH調整剤、調味料（アミノ酸）、乳化剤、クチナシ色素） 紅蒲鉾（魚肉（アメリカ）、卵白（卵を含む）、食塩、砂糖、発酵調味液、でん粉（小麦を含む）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、貝Ca、コチニール色素） 白蒲鉾（魚肉（アメリカ）、卵白（卵を含む）、食塩、砂糖、発酵調味液、でん粉（小麦を含む）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、貝Ca）					
◆主な迎春調理法 そのまま切ってお召し上がりいただけます。 お重に詰めるのはもちろん、ワンプレートお節として皿盛りにしても彩り良くお使いいただけます。 紅白蒲鉾はお雑煮や年越しそば、年明けうどんにトッピングするのもオススメです。					
メーカー名	一口セールスポイント				
株式会社スギヨ	おせちに欠かせないアイテムが一気に揃う便利な商品です。				



2025 年 8 月 25 日

商品名	厚焼玉子			本体価格 698 円	配達企画回
規格	450 g			税込 754 円	12 月 4 回 12 月 5 回
仕区分	冷蔵	消費期限	1 月 7 日		

◆商品特徴（ポイント）

- 新鮮な鶏卵と良質なだし汁をたっぷりと使用し、少し甘みのあるソフトな食感の玉子焼に仕上げました。
- 発酵調味料にHCOOP味の母を使用。
- HCOOP味の母を使った厚焼きたまごはもちろんコープだけ



◆原材料及び原材料特徴

- 国産の新鮮な鶏卵を自社割卵して使用しております



焼成工程 出来上がり 冷却し真空包装 金属検査 箱詰め

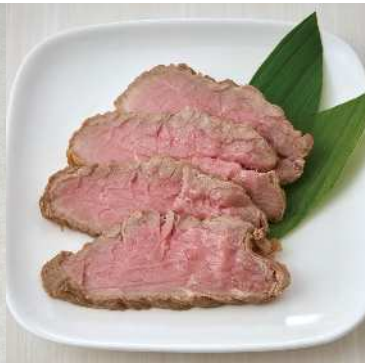
◆主な迎春調理法

- ボリュームたっぷりの商品です。切り方をいろいろ工夫できます
- おせちのお重やオードブルの1品に欠かせない商品です。
- お寿司の箸休めとしても召し上がり下さい。

メーカー名	一口セールスポイント
みやけ食品	国産の鶏卵を使用。 味の母を配合



2025 年 9 月 5 日

商品名	京都清水五条「ほった」監修 100 品目おせち			本体価格 21,000 円	配達企画回
規格	二段重、お重サイズ（外寸）：縦 285mm×横 380mm×高さ 137mm（内寸（1 段）：47mm）、（100 品目）、（約 3〜4 人前）			税込価格 22,680 円	年末宅配
仕分区分	冷凍	賞味期限	冷凍保存で、 1 月 31 日		
◆商品特徴（ポイント）					
京都の名店「祇園さゝ木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。					
二段で 100 品目を詰合せた豪快なおせちです。					
◆原材料及び原材料特徴					
【一の重】真鯛幽庵焼、糸昆布柚子和え、九条葱入り玉子焼、若鶏の三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、百合根甘露煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、カマス梅肉南蛮、のどぐろ広島菜巻、紅白なます、わかめ煮、ぶり照焼、はすの芽（梅酢風味）、たたきごぼう、鳴門金時芋レモン煮、黒豆煮（梅型百合根羊羹）、きんとん、栗甘露煮、有頭海老、葉付金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑旨煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、海老新丈、たら野菜つみれ、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、梅型蒟蒻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、こはだレモン、丸穴子南蛮、いかの彩り和え、つぶ貝時雨煮、蟹ふくさ焼、帆立生姜和え、松前漬、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、真子旨煮、小胡瓜酢漬、鰯昆布巻、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、姫竹旨煮、博多高野（ほうれん草）、茄子の含め煮、ホッケつみれ、白花生煮、紫花豆煮、梅麩					
【二の重】錦糸玉子包み、肉団子、ブロッコリー（コンソメ風味）、わらび餅、ドライマト（赤ワイン風味）、ブルーベリーチーズソース寄せ、抹茶わらび餅、焼蒲鉾（チーズ風味）、うぐいすふくさ焼、若桃甘露煮、豚タン、ハンバーグ、ローストポーク、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の新丈（かぼちゃ）、アンデスポーク、キャロットラペ、ブラックオリーブ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ、牛肉笹包み、ローストビーフ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネチキン、帆立香草焼、雲丹チーズソース寄せ、海老チリソース、胡麻団子、合鴨パストラミ、ポロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、レモンシロップ漬、レッドキャベツのラペ、ザーサイ、サラミ風ソーセージ、海鮮新丈					
◆おすすめ食材					
一の重：有頭海老 鮮度の良い海老をしようすることで、鮮やかな色目に炊き上げました。					
二の重：ローストビーフ オリジナルスパイスで味付けしました。低温真空調理で柔らかくしっとり。					
					
メーカー名		一口セールスポイント			
(株) 山福		豊富な食材ラインナップと 1,000 社以上もの食品メーカーと業務提携し、ブランドイメージに合わせ、産地や添加物の有無など、こだわりの食材を選びすぐり、おせち料理に仕立てることができます。			



商品名	「ぎをん や満文」迎春おせち			本体価格 15,980 円	配達企画回
規格	三段重、お重サイズ（外寸）：縦 258mm×横 258mm×高さ 177mm（内寸（1 段）：39mm）、（62 品目）、（約 3～4 人前）			税込価格 17,258 円	年末宅配
仕区分	冷凍	賞味期限	日		

◆商品特徴（ポイント）

京都「ぎをん や満文」が監修したおせち三段重。一の重は定番の品を取り揃え、二の重は魚や肉などを盛込み、三の重はお子様から大人の方まで楽しめる洋風と中華を詰合せました。お重の段毎で楽しめる和洋中おせちです。

◆原材料及び原材料特徴

迎春おせち

【一の重】昆布旨煮（梅型百合根羊羹）、焼き湯葉巻、黒豆煮、白花豆煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、寿高野豆腐、田作り煮、きんとん、渋皮栗甘露煮、松前漬【二の重】ぶり照焼、はすの芽（梅酒風味）、くろみ甘露煮、わかめ煮、真鯛幽庵焼、ミートローフ、葉付金柑甘露煮、有頭海老、ローストポーク、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ソディカ昆布和え、数の子、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野（海老）、博多高野（ほうれん草）、梅型蒟蒻、若桃甘露煮、杏子煮、紅白なます、こはれモン【三の重】ハンバーグ、ブロッコリー（コンソメ風味）、豆乳と野菜の新丈（かぼちゃ）、豆乳と野菜の新丈、豚タン、ボロニアソーセージ、牛タン入ソーセージ、胡麻団子、ロールケーキ（チョコバナナ）、ロールケーキ（チーズ&レモン）、ロールケーキ（宇治抹茶）、ザーサイ、海老チリソース、小松菜と揚げの煮物、鮑旨煮、合鴨スモーク、つぶ貝時雨煮、中華くらげ、梅肉マヨサラダ、サラミ風ソーセージ、ハムとチーズソースのテリーヌ、海鮮サラダ、レッドキャベツのラペ、帆立香草焼

◆おすすめ食材

一の重：ロブスター：ロブスター本来の風味・旨味を楽しんでいただけるよう塩茹でにしました。

二の重：ローストポーク：表面に黒胡椒をまぶし、スモークしました。

三の重：鮑旨煮：肝を取りだし、身をふつくと炊き上げました。



メーカー名

（株）山福

一口セールスポイント

豊富な食材ラインナップと 1,000 社以上もの食品メーカーと業務提携し、ブランドイメージに合わせ、産地や添加物の有無など、こだわりの食材を選びすぐり、おせち料理に仕立てることができます。



ぎん
や
は
ま
青木庵



2025 年 9 月 2 日

商品名	いしの屋加賀まつり寿司			本体価格 1,498 円	配達企画回
規格	430 g (鯛 4 個、鮭 3 個、海老 3 個)			税込価格 1,618 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍	賞味期限	180 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴 (ポイント) 鯛、鮭 (スモークサーモン)、海老を刻み昆布と一緒に炊き上げた酢飯に、一つ一つ笹で包んだ冷凍寿司。 北陸加賀地方で、秋の稔りを感謝するお祭りの際、各家庭で作られる笹寿司です。笹の葉のすがすがしい香りと鮮やかな色合いが中のお寿司を引き立てます。					
◆原材料及び原材料特徴 米は石川県産を主体とした 100%国産米を直火で炊飯、国産刻み昆布と一緒に炊き上げ、少し甘めのオリジナルブレンドすし酢と合わせています。鯛とスモークサーモンは国産原料を使用。					
◆主な迎春調理法 お好みの数だけ電子レンジで手早く解凍してお召しあがりいただけます。 600W で 4 個 2 分、6 個 2 分 20 秒。レンジ後 5 分ほど蒸らしてからお召し上がりください。 解凍後、ごはんが冷たい場合は 20~30 秒、様子を見ながら追加加熱してください。					
メーカー名	一口セールポイント				
(株)ポーラスター	気軽にパクッと食べられる加賀の郷土料理				

2025 年 9 月 5 日

商品名	サーモンとほうれん草のパイ包み			本体価格 1,100 円	配達企画回
規格	320g			税込 1,188 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	365 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） サーモンとほうれん草、マッシュポテトをパイ生地で包み焼き上げた商品です。たっぷり入ったサーモンと香ばしく焼き上げたパイ生地の香ばしさが食欲をそそる一品です。しっとりとしたマッシュポテトとほうれん草もサーモンとの相性がばっちりです。大きさは 3 ～4 名でシェアするにも十分な大きさです。見た目もクリスマスパーティーやディナーなどに華を添えます。					
◆原材料及び原材料特徴 パイ生地（小麦粉、マーガリン、ショートニング、食塩、液卵）（国内製造）、牛乳、サーモントラウト（ペルー又はトルコ又はチリ（5%未満））、とうもろこし、小麦粉調製品（小麦粉、バター）、乾燥マッシュポテト、ほうれん草（国産）、食用調合油、卵黄、食塩、香味食用油（食用オリーブ油、トリュフ）、こしょう、香草／香料、着色料（カロテン）、（一部に小麦・卵・乳成分・さけ・大豆を含む）					
◆主な迎春調理法 【電子レンジの場合】袋の口を 2 c m 開け、電子レンジ 500W で約 6 分温めてください。その後アルミホイルにのせ、オーブントースターで約 3 分温めてお召し上がりください。【オープンの場合】袋から取り出し冷凍状態のままあらかじめ予熱したオープン 170℃ で約 30 分焼いてお召し上がりください。 調理したものにホワイトソースやバジルのソースなどを添えても美味しくお召し上がりいただけます。					
メーカー名	一口セールポイント				
鱈幸食品株式会社	一般小売では販売はしていませんので、この機会に是非ご購入下さい。				



2025 年 9 月 4 日

商品名	チキンロール（スライス）			本体価格 998 円	配達企画回
規格	220 g（20 切）			税込 1,078 円	1 2 月 3 回
仕区分	（冷凍）・冷蔵・ドライ	賞味期限	550 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） ごぼうを若鳥のむね肉で巻き上げ、和風の味に仕上げました。便利なスライス済みです。 しょうゆと砂糖を使ったシンプルな和風タレで味付けをしています。 全国の行楽地・温泉地が盛況で客があふれていた 1972 年頃、板前不足の旅館より会席料理を冷凍食品で提供したいという要請により商品化しました。1 本 1 本、手巻きで巻き上げており、一切れ 8 mm 厚にスライスしています。					
◆原材料及び原材料特徴 鶏むね肉：国産 ごぼう：国産					
◆主な迎春調理法 ポイル 約 15 分					
メーカー名	一口セールスポイント				
ケイエス冷凍食品株式会社	ごぼうの巻かれたこのような料理を八幡巻といい、ごぼうの見た目から「細く長く幸せが続きますように」と願って食されます。				



2025 年 9 月 4 日

商品名	ミニ若鶏八幡巻・二色巻セット			本体価格 980 円	配達企画回
規格	2 品 (93 g・93 g)			税込 1,058 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕区分	冷凍	賞味期限	550 日		
◆商品特徴（ポイント） 若鶏もも肉でごぼうを巻き上げた八幡巻と、にんじん・いんげんを彩りよく巻き上げた二色巻を、しょうゆと砂糖を使ったシンプルな和風たれでおいしく味付けしました。便利なスライス済みです。1 本 1 本、手巻きで巻き上げており、一切れ 10 mm 厚にスライスしています。 仕出し・会席料理向けに開発された人気の業務用商品「若鳥八幡巻」「若鳥二色巻」を生協様向けにセット組した商品です。					
◆原材料及び原材料特徴 ・「若鳥八幡巻」 鶏肉…ブラジル ごぼう…日本 ・「若鳥二色巻」 鶏肉…ブラジル・日本 にんじん…日本 さやいんげん…タイ他					
◆主な迎春調理法 <流水で夏：約 15 分、冬：約 30 分> 袋のまま水又は流水に浸してください。(夏：約 15 分、冬：約 30 分) ※解凍時間は、水量・水温により多少異なります。					
メーカー名	一口セールスポイント				
ケイエス冷凍食品株式会社	使いきりサイズで、2 種類の具材を楽しんでいただけます！				



2025 年 9 月 2 日

商品名	えび天ぷら 大			本体価格 998 円	配達企画回
規格	1 6 8 g (4 尾)			税込 1,078 円	1 2 月 3 回
仕分区分	冷凍	賞味期限	730 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） ・原料のブラックタイガーえびは国際規格 1 ポンド（4 5 3. 6 g）あたり 1 6 ～ 2 0 尾（除頭）のサイズ（特々大サイズ）を使用しています。 えび天ぷらの仕上がり時の大きさは長さ約 1 5 cm です。 ・衣にもこだわっており、天つゆやそばつゆとの相性も良いサクサクの衣をお召し上がりいただけます。 つゆに浸してもサク味が残るのが特徴です。 ・油調済み品ですので、自然解凍、電子レンジ加熱、または再度、油で揚げてお召し上がり下さい。 ・裏面にも立体感をもたせ、全体的な衣の散り方もより細やかにしていますので、軽い食感がお楽しみ頂けます。					
◆原材料及び原材料特徴 ・東南アジア（ベトナム・インドネシア等）産のブラックタイガーを使用し、大分県の国内工場にて、丁寧に一尾一尾、えび天ぷらに仕上げております。 ・特特大サイズのえびを使用しておりますので、えび本来のうまみ・食感を感じていただけるように、保水処理は行っておりません。えび本来の風味と食感を十分に味わっていただけます。					
◆主な迎春調理法 ・天ぷらそば、天井、鍋焼きうどんなどにご利用ください。 <電子レンジ> 凍ったままお皿に載せてラップをかけずに電子レンジで加熱してください。5 0 0 W ～ 6 0 0 W の場合 約 1 分（1 尾） <オーブントースター> 6 0 0 W ～ 7 0 0 W の場合 あらかじめ温めておいたオーブントースターにアルミホイルをしき、凍ったままのえび天ぷらを重ならないように並べ、片面約 4 分ずつ温めます。 <油で揚げる場合> 凍ったままのえび天ぷらを、1 7 0 °C ～ 1 8 0 °C の油で 2 分～ 2 分 1 5 秒間揚げてください。					
メーカー名	一口セールポイント				
株式会社ノースイ	電子レンジで簡単調理！花の散った様な軽い衣が特徴です。 特々大サイズなので、食べ応えも満点です。				



冷凍	商品名	平八 洋風オードブル			
----	-----	------------	--	--	--

製造パターン	冷凍	流通温度帯	冷凍	お品書き	8種類
--------	----	-------	----	------	-----

調理方法	10℃以下の保管で、約12時間で解凍できます。			重箱の材質	スチロール
------	-------------------------	--	--	-------	-------

商品画像



内容量

各2カップ

★おうちでのプチ贅沢にも、パーティにもぴったりの洋風オードブルセットをご用意しました。8種類のアイテムが2個ずつ入っているのでシェアにもおすすめ。

★解凍するだけでそのまま食べられるので、調理の手間なく楽しめるのも魅力的です。

	お品書き	使用量
1	ミートパテ 杏子添え	
	野菜入りミートパテ	2枚
	あんずシロップ漬け	1.5個
2	海老と緑野菜のペペロンチーノ	
	ボイルむきえび	1尾
	緑野菜のペペロンチーノ	30g
	ブラックオリーブスライス	1枚
3	さつま芋と豆のハニーマスタード風	
	さつま芋と豆のハニーマスタード風	35g
4	合鴨スモーク ドライトマト赤ワイン煮添え	
	合鴨スモーク	3枚
	ドライトマト赤ワイン煮	2個

	お品書き	使用量
5	花咲サラダと4種野菜の彩り寄せ	
	花咲サラダ	35g
	彩り野菜マリネプレッセ	2切
6	焼き帆立と帆立バジル	
	焼き帆立	1個
	帆立バジル	40g
7	スモークサーモンのマリネ	
	スモークサーモン	1枚
	サーモンときのこのマリネ	40g
	ケッパー	1個
8	サーモンテリーヌとオクラガーリックマリネ	
	サーモンの彩りテリーヌ	3切
	オクラのガーリックマリネ	2本

製造工場	(株)リンエイフーズ	大阪府豊中市原田南1-12-8
販売者	(株)平八	大阪府豊中市原田南1-12-8



《D》《国産素材》まる餅シングルパック 1kg



画像管理No. 00192126

食べたい分だけ使えるシングルパック包装。

国内産の水稻もち米を、昔からの製法である杵つきで、1個包装したまる餅です。杵つきのおいしさを一個ずつ包装しました



画像管理No. 00211590

【基本情報】

発売日・区分 2025年10月21日 価格変更
JANコード 4902220291960
旧JANコード 4902220291960
取引先 サトウ食品株式会社
共同開発区分 日生協卸

賞味期間 730日
入数 10
供給エリア 北 東 中 海 西 中四九
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
需要期 通年 春 夏 秋 冬
■ □ □ □ □

利用場面 その他(年末年始の最大需要期を中心に、昼食、夜食、間食のシーンを想定。防災企画にも。)

限定内容

【商品特長】

国内産の水稻もち米を、蒸し、昔からの製法である杵つきでつきあげ、一個ずつ包装しました。食べたいときに食べたいだけ使える、便利なシングルパック包装まる餅です。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル(健康・FT)	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】



画像管理No. 00015622



画像管理No. 00211590

2025-08-02 10:53

最終更新日 2025-08-01



《D》《国産素材》切り餅 《サトウ》 1kg



画像管理No. 00191386

食べたい分だけ使えるシングルパック包装。お餅には切れ目が入っています。

国内産水稲もち米を昔からの製法である杵つきで1個包装したお餅です。食べたい分だけ使えるシングルパック包装。お餅には切れ目が入っています。



画像管理No. 00233275

【基本情報】

発売日・区分 2025年10月21日 価格変更
JANコード 4902220291953
旧JANコード 4902220291953
取引先 サトウ食品株式会社
共同開発区分 全国共同開発商品

賞味期間 730日
入数 10
供給エリア 北 東 中 海 西 中四九
☐ ☐ ☒ ☐ ☒ ☒ ☒
需要期 通年 春 夏 秋 冬
☒ ☐ ☐ ☐ ☐

利用場面 その他(年末年始の最大需要期を中心に、昼食、夜食、間食のシーンを想定。防災企画にも。)

限定内容

【商品特長】

国内産の水稲もち米を、蒸し、昔からの製法である杵搗きでつきあげ、一個ずつ包装しました。食べたいときに食べたいだけ使える、便利なシングルパック包装切り餅です。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル(健康・FT)	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】



画像管理No. 00075541



画像管理No. 00075542



《D》《国産素材》十勝産小豆のぜんざい《パウチ》 160g



小豆本来の豊かな風味をお楽しみください。

画像管理No. 00205731

上品な甘みに仕上げました。そのまま温めるだけで
風味の良いぜんざいがお楽しみいただけます。



画像管理No. 00221933

【基本情報】

発売日・区分 2025年10月21日 価格変更
JANコード 4902220302697
旧JANコード 4902220302697
取引先 トーアス株式会社
共同開発区分 日生協卸

賞味期間 547日
入数 10
供給エリア 北 東 中 海 西 中四九
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■
需要期 通年 春 夏 秋 冬
■ □ □ □ □
利用場面 軽食/夜食/おやつ/デザート

限定内容

【商品特長】

北海道十勝産小豆を100%使用し、上品な甘みに仕上げました。小豆あんを配合することでコクがあり、冷やしても凍らせても、水臭くなくおいしく召し上がっていただけます。

【認証マーク/商品属性】

サブブランド・マーク	
シリーズ	
エシカル(健康・FT)	
その他識別事項	
販促テーマ	
エシカル(寄付金付商品)	
健康強調項目	
デザイン管理	

【商品イメージ画像】



画像管理No. 00110701



画像管理No. 00225915

2025-08-02 08:49

最終更新日 2025-08-01

迎春早期割引商品学習資料

2025年9月16日

商品名	こんにゃく巻ごぼう	仕訳区分	本体価格 598 円	配達企画回
規格	(3本)	ドライ	税込価格 646 円	12月3回 12月4回
			賞味期限	180 日
◆商品特徴（ポイント） ごぼうを芯にした味付けのこんにゃくです。 味付けはお煮しめ風にしています。 他には中々無い、筒状こんにゃくと中にごぼうを芯にしたお惣菜です。				
◆原材料及び原材料特徴 こんにゃくは粉で仕入れ、ブンセン本社にてこんにゃくへ成型しています。 自社製造の歯ごたえのあるこんにゃく、そして、 醸造メーカー、および、佃煮製造（のりつくだにアラ！等）の特性・技術で、 こだわりの味付けに仕上げています。				
◆主な迎春調理法 下記写真のように、斜め切りに、おせちの一品に、小皿に盛り付けて、おかず、おつまみに、そのままお召し上げりいただけます。 こんにゃく（災難から盾になるという云われ）、筒状（先を見通せるように、という願い）、 ごぼう（地にしっかり足をつけ生きていく、という願い）、と様々なおせちの云われに重なる商品となっています。				
メーカー名	一口セールスポイント			
ブンセン（御一同）	珍しい商品で、味付けも食感も、おススメです。			



迎春早期割引商品学習資料

2025年9月16日

商品名	国産味付山菜ミックス	仕訳区分	本体価格 388 円	配達企画回
規格	170g（固形量90g）	ドライ	税込価格 419 円	12月3回 12月4回
			賞味期限	180 日
◆商品特徴（ポイント） ・5種類の国産きのこ山菜を、醤油や昆布だしで素材本来の旨みを感じられるよう調理しました。 ・具材を圧搾（絞）りし、きのこや山菜に含む水分を出し切ってからこだわりのだし汁（調味料（アミノ酸等）不使用）で素朴な味付けに仕上げています。 ・味付けベースの具材は、簡便性があり、時短調理に役立ちます。 ・そのままでもおいしく召し上がれますが、麺との相性が抜群で、夏場のそうめん、冬場のそば、うどんのトッピングにおすすめです。				
◆原材料及び原材料特徴 ・5種類の国産具材（うるい、えのき茸、ぶなしめじ、なめこ、わらび）を使用し、醤油をベースに昆布の旨みを効かせ、味わい豊かに仕上げました。				
◆主な迎春調理法 ・揚げだし豆腐のあんかけ 白だしと水溶き片栗粉をお好みで適量加え、あんかけにして出来上がり。揚げ出し豆腐の他に、だし巻玉子にもおすすめです。 ・山菜の和風パスタ 本品に白だし/みりん/オリーブオイル/あさりのむき身を適量加え、茹でたパスタと和えたら出来上がり。 ・年越しそば 茹であがったそばに、本品をそのままトッピングして出来上がり。				
メーカー名 株式会社 サンエー	一口セールスポイント 国産きのこ山菜のおいしさをご堪能ください。			



2025年9月16日

商品名	木曽路御岳そばケース	仕訳区分	本体価格 860円	配達企画回
規格	200g×5袋	ドライ	税込価格 929円	12月1回
			賞味期限	360日
◆商品特徴（ポイント） 信州開田高原の冷涼な空気のもとで、麺に凸凹をつける乱れ織り製法と、木曽御岳山麓水系の水で生産されたそばです。張り付きをおこしにくい麺が、新しい歯触り、のどごし感を提供します。 食感を楽しめるよう、ランダムな麺線（＃10、16、20）にし、手打ち感覚を再現しました。  乱れ織り製法 めん一本一本に凹凸をつけました。一味違っためんをお楽しみください。  水へのこだわり めんづくりは水が命です。信州木曽御岳山麓水系の水を使用しています。				
◆原材料及び原材料特徴 小麦粉（国内製造）、そば粉、食塩、小麦たんぱく／加工でんぷん  石臼挽きそば粉 石臼で挽いたそば粉を使用しています。風味豊かなそばに仕上げました。 				
◆主な迎春調理法 <もりそばの場合> ① めん 100g に対して水約 1.5 リットルを用意し沸騰させます。めんをパラパラと入れ、5 分ゆでてください。 ② ゆで上がりましたらざるに取り、水でよく洗い、水を切って器に盛り、お好みのめんつゆ、薬味などでお召し上がりください。 <温かくして食べる場合> 4 分ゆでためんを器に移し、別に用意した温かいつゆをかけて、お召し上がりください。				
メーカー名 (株)はくばく	一口セールスポイント 「はねるような食感！！」			



2025 年 9 月 5 日

商品名	ゆずりん			本体価格 1,280 円	配達企画回
規格	200ml×12本			税込 1,382 円	12月1回
仕区分	冷凍・冷蔵・ ドライ	賞味期限	270 日		
◆商品特徴（ポイント） 青森県産りんご果汁と高知県産ゆず果汁を使用した、ミックスジュースです。りんごのやさしい甘さの中にゆずが香る、気分も晴れる爽やかな味わいです。りんご果汁、ゆず果汁ともに果実本来の香りや味わいを生かし、ストレート果汁を使用しております。手軽にフルーツを摂取いただけます。					
◆原材料及び原材料特徴 輸入果汁を使用した果汁飲料が多い中で、当該品は“国産”にとことんこだわりました。 りんご…青森県産（国内生産量 No.1） ゆず…高知県産（国内生産量 No.1） いずれも国内名産地で育った果実を使用しております。					
◆主な迎春調理法 よく冷やし、よく振ってからお飲みください。					
メーカー名 青森県りんごジュース(株)		一口セールポイント 砂糖や香料は使用せず、りんご・ゆずが持つ本来の風味を最大限生かしました。			



飲料担当者MDより
姉妹品「ももりん」「みかりん」もよろしく♡
それぞれ2月・3月に予定しています。

商品名	神戸紅茶 K O B E T A S T I N G B O X			本体価格 900 円	配達企画回
規格	4 袋× 7 種			税込 972 円	1 2 月 1 回
仕分区分	冷凍 ・ 冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	720 日	【予約のみ】	
◆商品特徴（ポイント） 神戸紅茶で人気の生紅茶シリーズが全 7 種類入ったアソートボックスです。28 ティーバッグとたっぷり入っており、本格ブレンド紅茶からフレーバードティーまでそろっているため、紅茶上級者から紅茶初心者と幅広い方に満足していただけます。自分用にも、ちょっとしたプレゼントにも。 ◎素材・味へのこだわり 日本に数名しかいない紅茶鑑定士が世界 160 か所以上の茶園からクオリティシーズンに採れる良質な茶葉を買い付け、テイステイングし、日本の水に合わせた高品質な「本物の紅茶」をお届けします。 ① イングリッシュブラックファスト（インド・ケニア） ② ロイヤルブレンド（インド・ケニア） ③ クイーンズハイランド（ケニア・スリランカ） ④ ロンドンブラックファスト（ケニア・ルワンダ・インド） ⑤ オレンジアールグレイ（インド） ⑥ テイスターズブレンド（インド・スリランカ） ⑦ アールグレイ（中国・スリランカ・インド）					
◆原材料及び原材料特徴 生紅茶とは・・・工場出来立ての新鮮な味わいをお届けしたい、そんな思いからできたシリーズです。 高品質、純粋さを表す「生蕎麦」などに用いられている生（き）で「きこうちゃ」とお読みいただけます。 酸素を通さないハイバリアーの特殊フィルムや脱酸素剤を用いて、酸化や劣化を防いだ新しいティーバッグを実現しました。 フィルターペーパーは、抽出効率が高く茶葉本来の風味を味わえるよう、コットンを原料にした極細キュプラ繊維で作った素材を採用。パルプを使わない地球に優しいエコフィルターです。また、酸素を通さないハイバリアーの特殊フィルムや脱酸素剤を用いて、酸化や劣化を防いだ新しいティーバッグを実現。鮮度保持パックになっているので、いつでも工場出来たての風味をお楽しみいただけます。					
◆主な迎春調理法・おいしい紅茶の淹れ方 ①熱湯をカップに約 150ml 注ぎ、ティーバッグ 1 個を入れ、ティーソーサ等で蓋をして約 2 分蒸らしてください。 ②フタを取りティーバッグを 2～3 回揺らして取り出せば出来上がりです。 ③お好みにより、砂糖と牛乳を加えてください。 BOX の裏面には、紅茶の淹れ方や 7 種類それぞれの紅茶の特徴、紅茶に合うスイーツを記載しています。 おすすめスイーツとのペアリングを楽しみながら、ぜひお好みの一杯を見つけてください。					
メーカー名	一口セールスポイント				
神戸紅茶株式会社	紅茶鑑定士が厳選ブレンドした 7 つの味をお楽しみください。				



2025 年 9 月 3 日

商品名	唐芋レアケーキプレミアムアソート			本体価格 1,650 円	配達企画回
規格	5 個			税込 1,782 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	35 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） とろ〜りとろける食感、なめらかでクリーミーな口当たりのお菓子です。さつま芋を使用した 5 種類の唐芋レアケーキ（いちごミルク・ラブリー・トリプルベリー・ラムレーズン・コーヒー）を詰め合わせました。様々な風味、彩りをお楽しみ頂ける商品となっております。					
◆原材料及び原材料特徴 5 種類の唐芋レアケーキ（いちごミルク・ラブリー・トリプルベリー・ラムレーズン・コーヒー）を詰め合わせです。					
◆主な迎春調理法 解凍の目安時間は、箱に入った状態で冷蔵庫で約 6 時間です。 開封されましたら、その日のうちにお召し上がりください。 解凍後の再冷凍はお控えください。					
メーカー名	一口セールスポイント				
フェスティバロ	5 種類の味が楽しめる生協限定のアソートセットです。				



迎春企画商品のご案内



いちごミルク

ラブリー



トリプルベリー

ラムレーズン

珈琲



コープきんき様2025年5月4回紙面

コープこうべ様2025年4月2回紙面



【おすすめポイント】

- ・生協限定商品
- ・コクのあるさつま芋「黄金千貫」を使ったレアケーキ
- ・コープきんき様 5月4回 1,088点 本体売価合計 1,795,200円

フェスティバル社 鹿児島県鹿屋市

唐芋レアケーキアソート 5個入

本体価格	1,650円
税込価格	1,782円
温度帯	冷凍
賞味期限	35日
配送	12月3回・12月4回
アレルギー	卵・乳成分・大豆

【商品説明】

人気のフェスティバルより生協様限定唐芋レアケーキアソートの誕生です。

アソート内容

いちごミルク、ラブリー、トリプルベリー、ラムレーズン、コーヒーの5種アソートセット

フェスティバル社

鹿児島の特産品である唐芋（サツマイモ）を原料とした菓子を製造・販売する鹿児島県に拠点を置く企業です。特に、百貨店・空港などで販売され人気を集めた「唐芋レアケーキ」シリーズで知られています。

2025 年 9 月 2 日

商品名	蕪村 花形づくし			本体価格 1,200 円	配達企画回
規格	蕪村あられ春秋 2 袋（1 袋 8ヶ入）、青磯のかほり 3 枚、のたりのたり 5 枚、花満月 3 枚、えび名月 4 枚、塩名月 4 枚、蜜名月 3 枚			税込 1,296 円	1 2月3回 1 2月4回
仕分区分	冷凍・冷蔵・ドライ	賞味期限	90 日		
◆商品特徴（ポイント）					
当店の人気商品 7 種 24 袋を集めた、限定の詰め合わせエコパックでございます。だんらんや賑わいのひとときに、ご家族や親しい方などと一緒に楽しみください。包装紙を使用せず手提げ袋 の機能を袋自体に備えているので、「簡易包装」という「エコ」の考え方を取り入れたプレミアムエコパック。					
◆原材料及び原材料特徴					
うるち米、植物油脂、もち米、砂糖、醤油、発酵調味料、食塩、えび、昆布エキス、海苔、黒大豆、ごま、あおさのり、えび粉、でん粉分解物、味噌、酵母エキス、かつおぶしエキス、ゼラチン、昆布調味エキス、ひとえぐさ、醤油もろみ、みりん、椎茸エキスパウダー、寒天、昆布、かつおエキス、かつおぶし粉末、ガーリックパウダー、白こしょうパウダー、醸造酢、麦芽水飴／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、乳化剤、着色料（紅麹、カラメル）、甘味料（ステビア、カンゾウ）、香料、（一部に小麦・えび・ごま・大豆・ゼラチンを含む）					
◆主な迎春調理法					
直射日光・高温多湿の場所をさけて、保存してください。開封後はできるだけ早くお召し上がりください。					
メーカー名		一口セールスポイント			
京都・六角 蕪村庵		蕪村庵の人気商品詰め合わせです！			



2025 年 9 月 15 日

商品名	じいじが孫のために作ったお魚せんべい			本体価格 2,000 円	配達企画回
規格	ちりめん・いわし・いりこ・むきえび各 5 g			税込 2,160 円	1 2 月 3 回
仕区分	ドライ	賞味期限	120 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） お魚だけでつくった「ふんわり、さくっ」の新食感のせんべいです。 油や小麦粉、澱粉等のつなぎを一切使用せず、瀬戸内海産の原料を、まるごとサクサク軽い食感に香ばしく焼きあげました。					
◆原材料及び原材料特徴 魚の臭みを軽減し、旨味を引き出す製法で作っています。素材本来の風味・旨味をお楽しみいただけます。ちりめん、いわし、いりこ、むきえびの 4 種類入りです。					
◆主な迎春調理法 そのままお召し上がりください。					
メーカー名	一口セールポイント				
株式会社 一ノ蔵					

2025 年 9 月 2 日

商品名	くると金澤			本体価格 1,160 円	配達企画回
規格	6 個			税込価格 1,253 円	12 月 3 回 12 月 4 回
仕分区分	ドライ	賞味期限	30 日		
◆商品特徴（ポイント） 沖縄の原料糖のみで作られた良質で優しい甘さの「本和香糖」と、特殊製法によりきめ細かく挽いた国産米の米粉を使用し、ふんわり、しっとりした生地に仕上げました。 アクセントにくるみ(アメリカ産)を合わせました。中餡には北海道産の大粒小豆を使用した自家製粒あんを使用しておりふんわり、しっとりした優しい甘みの生地と、甘さ控えめの小豆の風味がご堪能いただけます。					
◆原材料及び原材料特徴 沖縄の本和香糖を使用しています。 国産米の米粉を使用。 中餡には北海道産の大粒小豆を使用した自家製粒あんを使用しています。					
◆主な迎春調理法 直射日光・高温多湿を避けて常温(室温)で保管して下さい。					
メーカー名		一口セールスポイント			
村上製菓所		老舗和菓子屋がつくる繊細な甘さ際立つミニあんぱん			



2025 年 9 月 3 日

商品名	干支菓子			本体価格 1,200 円	配達企画回
規格	5 個入			税込 1,296 円	1 2 月 3 回
仕分区分	冷凍 ・ 冷蔵 ・ (ドライ)	賞味期限	40 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） しっとり芳醇な香りのラムレーズンと森の実クルミの深い味わい。一から手彫りをした焼き型と和菓子職人の熟練の技術によって、凹凸の陰影や輪郭を焼き色の濃淡で美しく表現しました。家族団らんのお供や年末年始のご挨拶に最適な迎春の和菓子です。					
◆原材料及び原材料特徴 手彫りの焼き型を使用し、職人の技術で焼き色の濃淡を巧みに使い分け、繊細な陰影や輪郭を表現しています。					
◆主な迎春調理法 開封してそのままお召し上がりいただけます。					
メーカー名	一口セールスポイント				
石舟庵	ラムレーズンとクルミのしっとり芳醇な味わいが特徴です。				



迎春企画商品のご案内

石舟庵



2024年ならコープ様、コープしが様 迎春紙面画像



【おすすめポイント】

- ・ラムレーズンとクルミのしっとり芳醇な味わいが特徴です。
- ・2024年ならコープ様 176点、コープしが様 128点 2025年迎春も採用

石舟庵 静岡県伊豆市

干支菓子 5個入

本体価格	1,200円
税込価格	1,296円
温度帯	常温
賞味期限	40日
配送	12月3回・12月4回
アレルギー	小麦・卵・乳成分・くるみ・オレンジ

【商品説明】

しっとり芳醇な香りのラムレーズンと森の実りクルミの深い味わい。一から手彫りをした焼き型と和菓子職人の熟練の技術によって、凹凸の陰影や輪郭を焼き色の濃淡で美しく表現しました。家族団らんのお供や年末年始のご挨拶に最適な迎春の和菓子です。

石舟庵（せきしゅうあん）

伊豆地方に根差した和菓子店で、伊豆の風土や歴史に由来する和菓子を提供しています。屋号は、家康の江戸城築城に際し伊豆から大石を運んだ歴史にちなんでおり、四季折々の恵みを和菓子で表現することに特徴があります。

2025 年 9 月 3 日

商品名	お正月みにたるとアソート			本体価格 2,250 円	配達企画回
規格	9 個			税込 2,430 円	1 2 月 3 回
仕分区分	(冷凍)・冷蔵・ドライ	賞味期限	180 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） 一口サイズのフレッシュタルトを専門に提供しているスタイル。お正月ミニタルトの詰合せです。蒜山ジャージークリームを使用したこだわりのクリームは高級感あるなめらかな口どけです。					
◆原材料及び原材料特徴 桃×2、ミックスベリー×2、北海道クリーム×2、マンゴー×2、生チョコ×1 の 9 個セット。					
◆主な迎春調理法 真空パックフィルムをあけ冷蔵庫で（12 時間程度）解凍して下さい。					
メーカー名	一口セールスポイント				
スタイル	フレッシュタルト専門店の迎春向け特別タルトアソートです。				



迎春企画商品のご案内



2024年ならコープ様、コープしが様 迎春紙面画像



【おすすめポイント】

- ・フレッシュタルト専門店の迎春向け特別タルトアソートです。
- ・2024年ならコープ様 258点、コープしが様 269点 2025年迎春も採用

スタイル 岡山市

お正月みにたるとアソート 9個入

本体価格	2,250円
税込価格	2,430円
温度帯	冷凍
賞味期限	180日
配送	12月3回・12月4回
アレルギー	小麦・卵・乳成分・大豆・桃

【商品説明】

一口サイズのフレッシュタルトを専門に提供しているスタイル。お正月ミニタルトの詰合せです。蒜山ジャージークリームを使用したこだわりのクリームは高級感あるなめらかな口どけです。

フレッシュタルトのお店STYLE

岡山にあるタルト専門店です。主力の【みにたると】は直径4.7cmの可愛いタルトです。タルトにはオリジナルのコーティングがありサクサクな食感が楽しめます。中にはオリジナルのジャージー牛乳を使用したクリームがたっぷり入っています。JR西日本の車内販売にも選ばれています。

2025 年 9 月 15 日

商品名	越後便り（特撰米菓詰め合わせ）			本体価格 768 円	配達企画回
規格	5 5 枚			税込 829 円	1 2 月 3 回
仕分区分	ドライ	賞味期限	150 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） 10 種類のおせんべい・おかきを詰め合わせました。 簡易な箱に入れて手土産としても、自家消費としてもご利用いただけます。 組合員さんの声を受けて今回より【雪の宿黒糖みるく味】が仲間入りしています。					
◆原材料及び原材料特徴 【雪の宿（サラダ）】 【雪の宿黒糖みるく味】 【丸大豆せんべい枝豆香る塩味】 【丸大豆せんべい旨口醤油味】 【三幸の揚せん甘口しょうゆ味】 【三幸の揚せん薫るしお味】 【三幸の揚せんえびしお味】 【ぱりんこ】 【ぱりんこのり塩味】 【ミニサラダ九州醤油味】					
◆主な迎春調理法 外袋開封後は湿気やすくなりますので、密封容器等に入れてお早めにお召し上がりください。 直射日光、高温多湿はお避けください。					
メーカー名		一口セールスポイント			
三幸製菓株式会社		三幸製菓自慢のおせんべい、新潟からお届けします。			

2025 年 9 月 5 日

商品名	いのちりんご 4903443020818			本体価格 1,388 円	配達企画回
規格	10 個			税込 1,499 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍・冷蔵	ドライ	賞味期限	46 日	1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） なめらかなカスタードクリームの中に青森県産リンゴで作った果肉入りアップルソースを閉じ込めたふんわりケーキです。					
◆原材料及び原材料特徴 フラワーペースト（国内製造）、小麦粉調整品（小麦粉、砂糖、脱脂粉乳）、液鶏卵、アップルソース（リンゴシロップ漬、リンゴパルプ、砂糖、水あめ、その他）、砂糖、食用乳化油脂／トレハロース、加工デンプン、グリシン、膨張剤、乳化剤、香料、糊料（増粘多糖類）、酒精、酸味料、pH 調整剤、酸化防止剤（V.C）、着色料（カロチノイド）、乳酸 Ca					
◆主な迎春調理法					
メーカー名	一口セールスポイント				
ラグノオささき	なめらかなカスタードクリームの中に青森県産リンゴで作った果肉入りアップルソースを閉じ込めたふんわりケーキです。				



2025 年 9 月 5 日

商品名	烏骨鶏かすていら 干支 4954178100887			本体価格 1,200 円	配達企画回
規格	1 本 (1.5 号)			税込 1,296 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍 ・ 冷蔵 ・ <u>ドライ</u>	賞味期限	30 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） 烏鶏庵では、石川県内にある直営農場で烏骨鶏を飼育管理しております。 そこで採れた烏骨鶏の卵を使った看板商品「烏骨鶏かすていら」は、キメ細かな生地としっとりとした食感、そして濃厚な卵の味わいが特徴です。 表面に翌年の干支の焼印をあしらった迎春好適品です。					
◆原材料及び原材料 原材料名：烏骨鶏卵（石川県産）、砂糖、小麦粉、植物油脂（大豆を含む）、水飴、蜂蜜 烏骨鶏卵：石川県産の希少な天然烏骨鶏卵（てんらんうこつけいらん）を使用					
◆主な迎春調理法					
メーカー名	一口セールスポイント				
烏骨鶏	石川県産の希少な烏骨鶏卵を使用した干支の焼印をあしらったかすていら				



2025 年 9 月 5 日

商品名	三方六の小割 プレーン&バタースコッチ 4513316013764			本体価格 1,296 円	配達企画回
規格	10 本			税込 1,400 円	1 2 月 3 回
仕区分	冷凍・冷蔵・ <u>ドライ</u>	賞味期限	22 日		1 2 月 4 回
◆商品特徴（ポイント） 北海道の自然から生まれた銘菓。しっとりバウムクーヘンの最高峰。昭和43年北海道開拓100年を記念して作られた三方六は、先人の厳しい開拓を偲んで、三方六寸に切られた薪をイメージしたものです。 〈プレーン〉 表面は北海道の代表樹木である白樺の木肌を、2色のチョコレートで表現しました。生地は、しっとりとバター風味豊かに焼き上げました。 〈バタースコッチ〉 キャラメルと焦がしバターを練り込み、芳醇な味わいに焼き上げました。ひとくち食べると、一層一層から、甘く香ばしい風味がお口いっぱいに広がる幸せなくちどけ。冬の発売という事で、全体をホワイトチョコレートでコーティングし、北海道の冬をあらわしました。バウム生地にほんの少し、塩も入れることで、バタースコッチの甘味や旨味をより一層引き立てています。					
◆原材料及び原材料特徴 【プレーン】液卵（鶏卵（国産））、砂糖（てん菜（北海道産））、小麦粉（小麦（北海道十勝産））、バター、準チョコレート（植物油、砂糖、全粉乳、ココアバター、その他）、植物油、水あめ、小麦でん粉、洋酒、オレンジペースト／乳化剤、膨張剤、香料、（一部に卵・小麦・乳成分・オレンジ・大豆を含む） 【バタースコッチ】液卵（鶏卵（国産））、砂糖、小麦粉、製菓原料用調製品（バター、植物油、全粉乳、砂糖）、準チョコレート（植物油、砂糖、全粉乳、ココアバター、キャラメルパウダー、カカオマス）、植物油、水あめ、小麦でん粉、洋酒、食塩／乳化剤、膨張剤、香料、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む）					
◆主な迎春調理法					
メーカー名	一口セールスポイント				
柳月	北海道の自然から生まれた銘菓。しっとりバウムクーヘンの最高峰。 プレーンは白樺の木肌を、2色のチョコレートで表現しました。 バタースコッチはキャラメルと焦がしバターを練り込み、芳醇な味わいに焼き上げました。				



2025 年 9 月 3 日

商品名	花ごよみ			JAN：4904110857126	本体価格 1,200 円	配達企画回
規格	8 袋入				税込 1,296 円	1 2 月 3 回 1 2 月 4 回
仕分区分	冷凍 ・ 冷蔵 ・ ドライ	賞味期限	1 2 0 日			
◆商品特徴（ポイント）						
海苔、黒豆、アーモンド、チーズなど個性豊かなあられを、1 袋に 7 種ずつ組合わせて入れた食べきりサイズのあられ詰合わせです。個包装パッケージに四季にちなんだ花をあしらった、華やかで季節感あふれる詰合わせです。						
中村屋は明治 34(1901)年、パン屋として東京・本郷に創業しました。創業者の相馬愛蔵、黒光夫妻は商売の経験がありませんでしたが、独創性 と社会奉仕の精神で経営を行い、今日の土台を築き上げました。当社はその創業者の精神を受け継ぎ、「新たな価値を創造し健康で豊かな生活の実現に貢献する」を経営理念としています。						
◆原材料及び原材料特徴						
【原材料名】＜春夏＞もち米（国産）、植物油脂、糖類（砂糖、水あめ）、でん粉、しょうゆ、チーズパウダー、チーズフード、のり、食塩、黒大豆、えび、みりん、梅肉パウダー、青のり、おきあみ、すりごま、酵母エキスパウダー、唐辛子、こんぶ／調味料（アミノ酸等）、乳化剤、加工でん粉、着色料（紅麹、アントシアニン、カロチノイド）、香料、（一部に乳成分・小麦・えび・ごま・大豆を含む）						
＜秋冬＞もち米（国産）、糖類（砂糖、水あめ）、植物油脂、フライドアーモンド、しょうゆ、チーズパウダー、チーズフード、のり、ごま、食塩、黒大豆、みりん、こんぶ／調味料（アミノ酸等）、加工でん粉、乳化剤、香料、着色料（カロチノイド）、（一部に乳成分・小麦・アーモンド・ごま・大豆を含む）						
【アレルギー物質】 えび、小麦、乳、アーモンド、ごま、大豆、米						
◆主な迎春調理法						
開封後はお早めにお召し上がりください。						
直射日光、高温多湿をおさけください。						
メーカー名		一口セールスポイント				
新宿中村屋		海苔、黒豆、アーモンド、チーズなど個性豊かなあられを、1 袋に 7 種ずつ組合わせて入れた食べきりサイズのあられ詰合わせです。				

新宿 中村屋



春夏袋



秋冬袋



2025 年 9 月 3 日

商品名	月の菓 JAN : 4904110012150			本体価格 1,100 円	配達企画回
規格	10コ入			税込 1,188 円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ ドライ	賞味期限	60日		12月4回
◆商品特徴（ポイント） 北海道産生クリームを使用したみるく餡を、口どけのよいしっとりした生地でやさしく包みました。黄色いまんまるの形状が、まるで夜空に浮かぶお月様に見えることから「月の菓」と名付けました。 中村屋は明治 34(1901)年、パン屋として東京・本郷に創業しました。創業者の相馬愛蔵、黒光夫妻は商売の経験がありませんでしたが、独創性 と社会奉仕の精神で経営を行い、今日の土台を築き上げました。当社はその創業者の精神を受け継ぎ、「新たな価値を創造し健康で豊かな生活の実現に貢献する」を経営理念としています。					
◆原材料及び原材料特徴 【原材料名】白餡（国内製造）、糖類（砂糖、水あめ）、小麦粉、油脂加工食品（植物油脂、加工油脂、その他）、加糖練乳、液卵、マーガリン、クリーム、加糖卵黄、寒天／ソルビット、トレハロース、膨張剤、セルロース、香料、乳化剤、酸味料、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む） 【アレルギー物質】 卵、乳、小麦、大豆					
◆主な迎春調理法 開封後はお早めにお召し上がりください。 直射日光、高温多湿をおさください。					
メーカー名	一口セールスポイント				
新宿中村屋	北海道産生クリームを使用したみるく餡を、口どけのよいしっとりした生地でやさしく包みました。				

新宿 中村屋



2025 年 9 月 3 日

商品名	うすあわせ JAN : 4904110004346			本体価格 1,500 円	配達企画回
規格	10コ入			税込 1,620 円	12月3回
仕区分	冷凍・冷蔵・ ドライ	賞味期限	45日		12月4回
◆商品特徴（ポイント） あずき、かぼちゃ、さつまいもの自然の味をいかした、風味の良い餡を、パイ皮で包んだしっとりした焼菓子です。 あずき 4 個、かぼちゃ・さつまいも各 3 個。 中村屋は明治 34(1901)年、パン屋として東京・本郷に創業しました。創業者の相馬愛蔵、黒光夫妻は商売の経験がありませんでしたが、独創性 と社会奉仕の精神で経営を行い、今日の土台を築き上げました。当社はその創業者の精神を受け継ぎ、「新たな価値を創造し健康で豊かな生活の実現に貢献する」を経営理念としています。					
◆原材料及び原材料特徴 【原材料名】〈あずき〉小麦粉（国内製造）、マーガリン、小豆餡、糖類（砂糖、水あめ）、還元水あめ、卵黄、脱脂粉乳、ショートニング、食塩／トレハロース、乳化剤、香料、着色料（カラメル）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む） 〈かぼちゃ〉小麦粉（国内製造）、マーガリン、白餡、砂糖、カボチャペースト、還元水あめ、卵黄、脱脂粉乳、ショートニング、食塩、カボチャソース／トレハロース、乳化剤、香料、着色料（カラメル、カロチン）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む） 〈さつまいも〉小麦粉（国内製造）、さつまいもペースト、マーガリン、糖類（砂糖、水あめ）、白餡、さつまいも餡、還元水あめ、卵黄、脱脂粉乳、ショートニング、食塩、洋酒、さつまいもソース／トレハロース、香料、乳化剤、着色料（カラメル、クチナシ、V、B2）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む） 【アレルギー物質】 卵、乳、小麦、大豆					
◆主な迎春調理法 開封後はお早めにお召し上がりください。 直射日光、高温多湿をおさげください。					
メーカー名	一口セールスポイント				
新宿中村屋	あずき、かぼちゃ、さつまいもの自然の味をいかした、風味の良い餡を、パイ皮で包んだしっとりした焼菓子です。				

新宿 中村屋

