

2026 年末宅配企画 おせち ご予約受付中

coop 県民せいきょう
コールセンター 0120-016-165
お問い合わせ No.005141
おかけ間違いがないように、番号をお確かめください
〈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 日曜日/休み
年末宅配(おせちなど)取り扱い商品の中から抜粋しました。

2026年11月1回

注文書 回収	月	火	水	木	金
	10/26	27	28	29	30
商品 お届け	12/30(水)	※12/31(木)お届けではありません。			

①【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレックス・
アプリで、注文番号と数量をご記入ください。
(裏面の「年末宅配お届け先変更用紙」の提出は不要です)
②【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、裏面の「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒に提出ください。

注文方法

宅配料金込み

ご注意! 10月3回・4回で予約注文された方は二重の注文にならないようにご注意ください。

オトクな 目より情報
11月2回～4回企画(10/26～11/13)にて配布する「迎春早期割引カタログ」よりお得にご利用できる商品もございます。
この機会に、ぜひご予約ください。

金千華 少量多品目で飽きのこない味わい

三の重

二の重

一の重

お二人や少人数のご家庭で、お正月を「丁度よく、贅沢に」過ごしていただくための三段重です

11月1回注文が切 271010

千賀屋謹製 金千華 蔵

33品(三段重) 賞1月2日迄 乳卵麦(初) 千賀屋

迎春早割より 税込864円 オトク!

早割価格 本体 11,000円 (税込 11,880円)

お重サイズの目安: 13.7cm×19.6cm 約2～3人前

【一の重】丹波黒大豆煮、湯葉旨煮、ごまかつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子鰻甲煮、祝い海老、若桃甘露煮、白花生、田作り、洗皮付き栗金団、梅かんざし

【二の重】柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、ままだり酢漬け柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮、あかね真丈、くるみ煮

【三の重】手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿高野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子

※錦玉子は、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

吉寿千 厳選食材を隙間なく配置

三の重

二の重

一の重

蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、新春の「食の宝箱」です

11月1回注文が切 271007

千賀屋謹製 吉寿千 蔵

43品(三段重) 賞1月2日迄 乳卵麦(初) 千賀屋

迎春早割より 税込886円 オトク!

早割価格 本体 14,980円 (税込 16,178円)

お重サイズの目安: 19.5cm×19.5cm 約3～4人前

【一の重】ごまかつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆煮、洗皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子鰻甲煮、梅かんざし

【二の重】紅白なます、紅白錦糸巻、ままだり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本すくい蟹爪鹿焼、鳥松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ

【三の重】たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨煮、穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、湯葉旨煮、あかね真丈、寿高野豆腐、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮

※錦玉子は、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」監修

ステーキハウス 縁

二の重

一の重

お重の段毎で楽しめる和洋中おせち

11月1回注文が切 271062

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル 凍

23品(二段重) 賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦(初) ドウシヤ

迎春早割と同じ価格

予約価格 本体 8,000円 (税込 8,640円)

お重サイズの目安: 16.7cm×16.7cm 約2～3人前

【二の重】くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、生ハム、ボークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

【一の重】ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリーブ漬、有頭海老、ササミ風ソーセージ、山椒とレモンピールのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラックオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

彩り華やかな洋風オードブル

Porto faro

二の重

一の重

お重の段毎で楽しめる和洋中おせち

11月1回注文が切 271078

銀座ポルトファール 洋風オードブル 凍

30品(一段重) 賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦(初) FDファクトリー

迎春早割と同じ価格

予約価格 本体 12,500円 (税込 13,500円)

お重サイズの目安: 19.6cm×29.0cm 約3人前

【おしながき】フルーツフロマージュのテリーヌ、アンスのコンポート、タコのラビョットソース、ダイコンとサーモンのマリネ、生ハム、ハーブクリームチーズ、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み、小海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、人参のマリネ、ポイル平きやインゲン、ペーコンとほうれん草のフリッタータ、ポロニヤハムのゼリー寄せ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パブリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、ローストビーフ赤ワイン漬、紫キャベツとクラベリーのマリネ、スモークサーモンと玉葱のマリネ、ディル風味、豚肉と鶏肝のパテ、ラタトゥイユ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、ココナッツ船の白きんとん、洗皮栗甘露煮、鶏肉のハニーマスタード、白いんげん豆のトマト煮

※鶏肉のハニーマスタードは、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

【二の重】結晶昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、洗皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう

※伊達巻は、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

【一の重】キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローズトボーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鯛親子和え、松前漬、味付数の子、大根根煎餅、麻婆サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(ほうれん草)、博多高野(海老)、梅型鶏、ホタテヒモの塩辛、鰯の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン

【三の重】ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮎煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、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(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新丈(かばちゃん)、豆乳と野菜の新丈、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付けサーイ、海老チリソース、ポロニヤソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

年末宅配商品



昨年とたくさん
ご利用いただきました。
今年もご利用お願いします。

お正月のごちそう

12/30(水)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。



天寿千
伝統の味を少しずつ
多種類楽しめる
贅沢な構成

11月1日注文が切
271017

千賀屋謹製
天寿千 蔵
45品(三段重)
1月2日迄 乳卵麦初お祝い
千賀屋 (税込 19,440円)

約4~5人前
お重サイズの目安:
19.6cm×25.7cm

早割価格
本体 **18,000円**
税込 18,540円

予約価格
据え置き
宣言!

【一の重】
紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、淡皮付き栗金団、丹波黒大豆煮、紅鯉昆布巻、伊達巻、数の子鰯甲漬、あかね真丈、紅白結餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、鶏松風、若桃甘露煮

【二の重】
ごまかつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白牡丹、田作り、白身魚のエスカベッシュ、ままかり酢漬け柚子風味、魚の子旨煮、祝い海老、鳥賊松笠白焼、手巻餅まんじゅう、貝雲丹和え、鰯小倉煮、焼き鯛立

【三の重】
牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、酢牛蒡、くるみ煮、鳥賊魚卵串、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野煮、腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鯉白醤油焼

※錦玉子は、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

新企画 神戸北野「Nick」監修の極上肉と祝い肴で 新春を彩る贅沢な和洋肉三段重です



神戸北野「Nick」監修 和洋肉3段重 蔵
34品(三段重) 1月2日迄 乳卵麦初お祝い ティーケースイン

約2~3人前
お重サイズの目安:
15.7cm×15.7cm

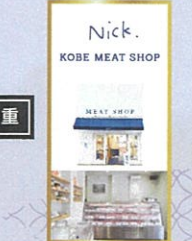
早割価格
本体 **18,000円**
税込 18,540円

予約価格
据え置き
宣言!

【一の重】
紅はるかきんとん、淡皮栗甘露煮、伊達巻、にしん昆布巻、彩り根菜の煮しめ、梅人参旨煮、北海道黒豆煮、海老艶煮、たたきごぼう、花餅白梅、味付数の子、赤蒲鉾、白蒲鉾

【二の重】
サーモン彩りテリーヌ、コルニッションピクルス、ライブオリーブ、キャロットオニオンサラダ、洋風ブロッコリー、真鯛ボワレ、エビのマヨソース風、ドライトマト赤ワイン煮、モッツァレラチーズスパイス、ポークパストラミ、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、ネーブルオレンジシラップ漬、クランベリーくるみ

【三の重】
ミートローフのバイ包み、但馬玄肉ステーキ、ドライトマト赤ワイン煮(重複)、ニック特製ミートボール、洋風ブロッコリー(重複)、台鴨ワイン煮、合鴨かんざし、生ハムスライス、鶏のチーズフォンデュ風



千富士
一段一段が
主役級の存在感

11月1日注文が切
271022

千賀屋謹製
千富士 蔵
72品(三段重)
1月2日迄 乳卵麦初お祝い
千賀屋 (税込 32,378円)

約6~7人前
お重サイズの目安:
25.9cm×32.0cm

早割価格
本体 **29,980円**
税込 30,988円

予約価格
据え置き
宣言!

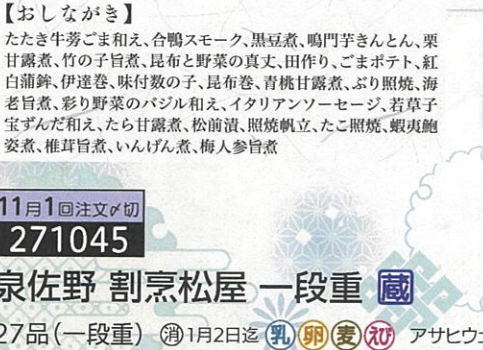
【一の重】
豚角煮、酢牛蒡、梅真丈、鰯小倉煮、魚の子旨煮、サーモンマリネ、栗金団、ローストポーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、北歐サラダ、紅鯉昆布巻、伊達巻、金目鯛西京焼、鮎笹茶巾、祝い海老、鳥賊松笠白焼、貝雲丹和え、白牡丹、田作り、数の子鰯甲漬、あかね真丈、梅かんざし

【二の重】
味付け肉団子、鯖西京焼、ハズノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、ごまかつま、紅白結餅、紫芋金団、錦玉子、たら旨煮、蟹紅白テリーヌ、紅白祝袋、鶏塩焼、金柑甘露煮、鶏の三色巻、手巻餅まんじゅう、あわび旨煮、本すわい蟹爪南蛮焼、柚子鶏つくね、鳥賊黄金焼、鰯小倉煮、チーズインミート、野菜入りミートパテ、海老マヨ、鶏の有馬煮

【三の重】
白身魚のエスカベッシュ、あんず蜜漬、長寿貝の中華風、寿高野豆腐、若桃甘露煮、柚子くらげ、海老紅白奉書、赤魚南蛮漬、穴子八幡巻、子持鳥賊、鳥賊柚子ジュレ和え、丹波黒大豆煮、紅鯉の石狩漬、松前漬、海鮮サラダ、白とり貝と昆布の旨煮、とびっこ、海老の黄身和え、くるみ煮、新緑ふくさ、湯葉旨煮、牛肉とごぼうしぐれ煮、紅鯉白醤油焼、こんにゃく旨煮、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味

※錦玉子は、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

新企画 素材の産地や製法に こだわりました 心づくしのおもてなしをどうぞ



泉佐野 割烹松屋 一段重 蔵
27品(一段重) 1月2日迄 乳卵麦初お祝い アサヒウェルネスフーズ

約2人前
お重サイズの目安:
20.0cm×26.3cm

早割価格
本体 **10,980円**
税込 11,528円

予約価格
据え置き
宣言!

【おしながき】
たたき牛蒡ごま和え、合鴨スモーク、黒豆煮、鳴門芋きんとん、栗甘露煮、竹の子旨煮、昆布と野菜の真丈、田作り、ごまポテト、紅白蒲鉾、伊達巻、味付数の子、昆布巻、青桃甘露煮、ぶり照焼、海老旨煮、彩り野菜のバジル和え、イタリアンソーセージ、若草子宝ずんだ和え、たら甘露煮、松前漬、照焼鯛立、たこ照焼、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、いんげん煮、梅人参旨煮



玉清



玉清 春信オードブル 蔵
33品(二段重) 1月2日迄 乳卵麦初お祝い 玉清

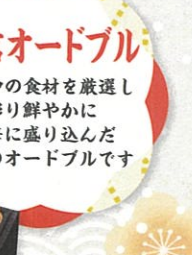
約3~5人前
お重サイズの目安:
20.2cm×20.2cm

早割価格
本体 **13,800円**
税込 14,904円

予約価格
据え置き
宣言!

【一の重】
金胡麻マグロの佃煮、紅あずま甘露煮、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、市松蒲鉾、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華わかめ、有頭海老塩焼、殺類の甘辛煮、伊達巻、鰯、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華鯛立、ひも、京餅手まり

【二の重】
大根入イカくんサングラ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、フラワーパストラミ、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩焼漬、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華くらげ、チキン三色巻、中華タコ山菜、若桃甘露煮



新企画 花蝶が監修するおせち



銀座花蝶 翔 和洋二段重 蔵
29品(二段重) 1月31日迄 (冷凍保存の場合) 乳卵麦初お祝い FDファクトリー

約3人前
お重サイズの目安:
19.6cm×19.6cm

早割価格
本体 **14,980円**
税込 16,178円

予約価格
据え置き
宣言!

【一の重】
紅白なます、黒豆の煮豆、人参のカステラ風、田作り(佃煮)、鶏肉の香味焼、鮭の柚子胡椒焼、若桃甘露煮、海老の生煮、味付数の子、つぶ貝の辛子味噌、わらびの味噌和え、栗きんとん、一口昆布巻、金柑甘露煮、彩り串(生菓子)、梅魁煮

【二の重】
チキンランティナ、ズッキーニのチーズ焼、タコのマリネ、キャロットとピーズのサラダ、エンガーディナー(洋菓子)、漬込み和牛のローストビーフ、クリームチーズアングコンポート添え、ホタテのコンフィタブナード、鶏肉とケパーのプレッセ、ジャンボンブランシェ、グリーンオリーブ、カブのピクルス、ブロッコリーのガーリックオイル

新企画 恵比寿



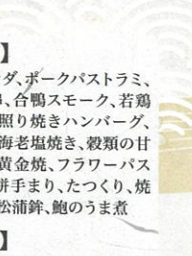
玉清 恵比寿 蔵
46品(三段重) 1月2日迄 乳卵麦初お祝い 玉清

約3~5人前
お重サイズの目安:
19.8cm×19.8cm

早割価格
本体 **18,800円**
税込 20,304円

予約価格
据え置き
宣言!

【一の重】
彩り鮮やかでお正月の食卓が
華やかに色々な味が
堪能できるおせちです



春信オードブル
和洋中の食材を厳選し
彩り鮮やかに
豪華に盛り込んだ
人気のオードブルです

【一の重】
海の幸サラダ、ポークパストラミ、鶏つくね串、合鴨スモーク、若鶏照り焼き、照り焼きハンバーグ、酢豚、有頭海老塩焼、殺類の甘辛煮、イカ黄金焼、フラワーパストラミ、京餅手まり、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、鮑のうま煮

【二の重】
筑前煮、梅型人参、蓮根煮、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、中華鯛立、ひも、トラウトサーモン西京焼、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻、鮭チーズオードブル、中華搾菜、にしん奉書巻、伊達巻、若桃甘露煮

【三の重】
大根入イカくんサングラ、イカ真砂和え、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、若草チーズ和え、中華くらげ、パリパリ松前漬、サーモン塩焼漬、味付け数の子、にしん大漁漬

年末宅配商品



昨年とたくさん
ご利用いただきました。
今年もご利用お願いします。

＼お正月のごちそう／

12/30(水)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
個体識別耳標番号で検索すると、松
阪牛の個体情報・産家情報と畜・出
荷情報を確認することができます。



11月1日注文〆切 271095
松阪牛肩ロースすき焼用

380g 〆3カ月 牛信

主原料:
牛肩ロース肉(三重県産)
松阪牛の肩ロース
をすき焼用にスラ
イスしました。

迎春早割より
税込432円
オトク!

肉質等級
4等級以上
早割価格
本体 8,980円
(税込 9,698円)

約1.8mm厚

11月1日注文〆切

271096

松阪牛もも

すき焼用 凍

580g 〆3カ月 牛信

主原料:牛もも肉(三重県産)

日本3大和牛の一
つ、松阪牛のもも
肉をすき焼用にス
ライスしました。

迎春早割より
税込540円
オトク!

肉質等級
4等級以上
早割価格
本体 9,980円
(税込 10,778円)

松阪牛の贅沢ローストビーフ



※形はバラつきがあります

11月1日注文〆切

271097

松阪牛ローストビーフ 凍

ローストビーフ180g×2本、

玉ねぎソース20g×2袋 〆6カ月 乳麦

ミートステイション

主原料:牛肉(三重県産)

松阪牛のもも肉を使用し、やわらかい

ローストビーフです。

迎春早割より
税込540円
オトク!

肉質等級
4等級以上
早割価格
本体 9,980円
(税込 10,778円)

北海道産牛

赤身本来の旨みが
楽しめます

2025年 年末宅配
すき焼用
No.1

たっぷり
680g



脂身比率30%以下

11月1日注文〆切

271011

北海道産牛肩ロース

すき焼用 凍

680g 〆3カ月 牛信

主原料:牛肩ロース肉(北海道産)

コクと旨みのある肩ロース肉をすき
焼用にスライスしました。

迎春早割より
税込324円
オトク!

肉質等級
4等級以上
早割価格
本体 6,980円
(税込 7,538円)

神戸菊水

和牛のもも肉とカル
ビ肉(三角バラ)を焼
肉用にカットしました。

11月1日注文〆切

271015

神戸菊水 和牛もも・

カルビ焼肉用 凍

もも180g、

カルビ150g

〆30日

メイショク

主原料:牛肉(国産)

焼肉用
No.1

迎春早割より
税込324円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 5,880円
(税込 6,350円)

約2mm厚

11月1日注文〆切

271090

神戸菊水 和牛もも・

ロースうすぎり 凍

もも200g、

ロース150g

〆30日

メイショク

主原料:牛肉(国産)

迎春早割より
税込324円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 5,880円
(税込 6,350円)

宮崎和牛



2025年 年末宅配
しゃぶしゃぶ用
No.1

肉質等級
3等級以上

約1.5mm厚

宮崎発「熟達の味」自慢の逸品

黒毛和種のもも肉をしゃぶしゃぶ用に
スライスしました。

11月1日注文〆切

271014

宮崎和牛

ももしゃぶしゃぶ用 凍

660g 〆3カ月 牛信

主原料:牛もも肉(宮崎県産)

迎春早割より
税込432円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 7,980円
(税込 8,618円)

約1.2mm~1.8mm厚

和牛のロース
肉をしゃぶしゃ
ぶ用にスライス
しました。

11月1日注文〆切

271092

神戸菊水 和牛ロース

しゃぶしゃぶ用 凍

300g

〆30日

メイショク

主原料:牛肉(国産)

迎春早割より
税込324円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 5,880円
(税込 6,350円)

2枚

和牛のリブ
ロース肉をス
テーキ用に
カットしました。

11月1日注文〆切

271094

神戸菊水 和牛ロース

ステーキ 凍

320g

(2枚)

〆30日

メイショク

主原料:牛肉(国産)

迎春早割より
税込324円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 6,280円
(税込 6,782円)

約1.8mm厚

黒毛和種の肩肉をすき
焼用にスライスしました。

11月1日注文〆切

271099

宮崎和牛

すき焼用

お徳用 凍

660g

〆3カ月

牛信

主原料:
牛肩肉
(宮崎県産)

迎春早割より
税込432円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 7,980円
(税込 8,618円)

約4mm~8mm厚

黒毛和種のバラ肉を焼
肉用にスライスしました。

11月1日注文〆切

271100

宮崎和牛

カルビ焼肉 凍

660g

〆3カ月

牛信

主原料:
牛バラ肉
(宮崎県産)

迎春早割より
税込432円
オトク!

肉質等級
3等級以上
早割価格
本体 8,980円
(税込 9,698円)

滋賀県産牛

脂身比率約30%以下
やわらかく旨み
のある牛ロース
肉をすき焼き用
約1.5mm厚にス
ライスしました。

11月1日注文〆切

271086

滋賀県産

牛ロース

すき焼用 凍

500g

〆60日

シガフード
プロダクツ

主原料:
牛肉(滋賀県産)

迎春早割より
税込324円
オトク!

肉質等級
4等級以上
早割価格
本体 6,980円
(税込 7,538円)

脂身比率約30%以下
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。

11月1日注文〆切

271089

滋賀県産

牛肩ロース

しゃぶしゃぶ用 凍

480g

〆60日

シガフード
プロダクツ

主原料:
牛肩ロース
(滋賀県産)

迎春早割より
税込216円
オトク!

肉質等級
4等級以上
早割価格
本体 5,980円
(税込 6,458円)

新企画



予約のみ

11月1日注文〆切

271101

銀座花蝶

チーズと御肉のオードブル一段重 凍

19品(一段重) 〆1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦 〆FDファクトリー

黒毛和牛ステーキやラクレット香るガランティーズなど、お肉とチ
ーズの贅沢な競演を堪能できる一品です。

お重サイズの目安:
19.6cm×29.0cm

【おしながき】

人参のピクルス、カブのピクルス、
ヤングコーンのピクルス、パプリ
カのピクルス、ブラックオリーブ、
ハーブクリームチーズ、生ハム、ゴ
ルゴンゾーラ入りパテドカンパー
ニュ、チキンティッカとラクレット
のガランティーズ、カンネリーニ
のチーズ和え、トリュフ入りポー
クリエット、豚肉のロースト、ロ
ーストビーフ赤ワイン漬、紫キャ
ベツのマリネ、黒毛和牛のステーキ
トリュフソース、ポイルブロッコ
リー、蒸し鶏のバルミジャーノ
ソース和え、牛肉とゴーダチーズ
のテリーヌ、合鴨とカマンベール
のテリーヌ オレンジ風味

約3人前

予約価格

本体 12,000円

(税込 12,960円)

年末宅配商品



昨年たくさん
ご利用いただきました。
今年もご利用お願いします。

お正月のごちそう

12/30(水)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下記の申込書をご提出ください。

能登半島3旅館監修の雅やかなおせち料理

新企画



参の重

貳の重

叁の重

11月1回注文が切 271057

能登半島和倉温泉
3旅館コラボおせち

63品(三段重)

賞 1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦(卵)梅の花

能登半島・和倉温泉の3旅館「渡月庵」「宝仙閣」「宿屋寿苑」によるコラボおせちです。

お重サイズの目安:
25.5cm×25.5cm

約4~5人前

【参の重】大正浪漫の宿 渡月庵
かにほぐし身甲羅盛り【かに酢ジュレ】、炙りのどろ松葉、牛しぐれ笹包み、くるみ餅【赤】、くるみ餅【白】、紅白彩りかまぼこ、つくね、小松菜と揚げ煮物、えび真薯、刻み昆布柚子風味、数の子、紅白なます、いくら、一口昆布巻、湯葉の柚香煮、紫キャベツラベ、生ハム、かに爪、きんかん煮、小鯛ひしお焼、かに風味かまぼこ

【貳の重】味な宿 宝仙閣
伊達スフレ、たけのご旨煮、花こんにゃく、椎茸煮、たら野菜つみれ、わかめ煮、にしん昆布ダレ、旨辛いかなんこつ、味付高野【ほうれん草】、味付高野【海老】、一口焼湯葉、寿高野、柚子いか、金時芋旨煮、田作り煮、海老旨煮、たらご旨煮、たたき牛蒡、醋味噌焼、トラウトサーモン味噌焼、黒豆、三色団子串

【参の重】海の和風館 宿屋寿苑
蟹とおきのサラダ、ぶちぶち海老サラダ、桜島どりマリネチキン、ザーサイ、パーティーテリーヌ、牛タン入りソーセージライス、オリーブ、スタッドオリーブ、ローストビーフ、塩レモンチキン、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、キャロットラペ、パストラミベーコン、エビチリ、いか酢、豆乳野菜彩り真薯、豆乳野菜ふわふわ真薯、クランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

迎春早割と
同じ価格

予約価格

本体 22,800円

(税込 24,624円)

北海道酒場「蔵」監修

新企画



一の重

二の重

お重サイズの目安:
19.6cm×19.6cm

約2~3人前

11月1回注文が切 271059

北海道酒場「蔵」監修おせち 二段重

34品(二段重) 賞 1月31日迄(冷凍保存の場合)

乳卵麦(卵)山福

北海道ならではの海鮮食材を豊富に使ったおせちです。

迎春早割と
同じ価格

予約価格

本体 13,800円

(税込 14,904円)



生ズワイ棒ポーション(生食用) 4L

賞 36カ月(賞) 友田セーリング 主原料:ズワイガニ(ロシア) 4Lサイズ

11月1回注文が切 271079

20本

迎春早割より
税込756円
オトク!

早割価格

本体 9,280円

(税込 10,022円)

11月1回注文が切 271081

40本
(20本×2袋)

迎春早割より
税込1,080円
オトク!

早割価格

本体 14,800円

(税込 15,984円)



ぶり半身(生食用) 1.3kg

賞 1月2日迄 大分県漁業協同組合又はシーサット 主原料:ぶり(大分県)

ぶり(養殖)を三枚に卸し、真空パック氷詰めでお届けします。

11月1回注文が切 271082

迎春早割より
税込1,080円
オトク!

早割価格

本体 9,980円

(税込 10,778円)



ふぐフルコースセット

賞 1月1日迄(賞) シーサット 主原料:【真ふぐ】マフグ(日本海または岩手県)

国産「真ふぐ」の薄造り(解凍)と鍋用切身(解凍)のセットです。薄造りはプラスチックの皿に盛り付けました。

11月1回注文が切 271084

20本

迎春早割より
税込1,080円
オトク!

早割価格

本体 11,980円

(税込 12,938円)

11月1回注文が切 271085

40本
(20本×2袋)

迎春早割より
税込1,080円
オトク!

早割価格

本体 11,980円

(税込 12,938円)



国産ふぐ薄造りセット

賞 1月1日迄(賞) シーサット 主原料:真ふぐ(日本海)

日本海で漁獲された「真ふぐ」の薄造り(解凍)を、プラスチックの皿に盛り付けました。

11月1回注文が切 271085

20本

迎春早割より
税込540円
オトク!

早割価格

本体 9,480円

(税込 10,238円)

11月1回注文が切 271085

40本
(20本×2袋)

迎春早割より
税込540円
オトク!

早割価格

本体 9,480円

(税込 10,238円)

ご自宅へお届けの方は提出不要です

組合員コード

注文書

組合員名

TEL

注文書
提出

11月1回締切
(10/30(金))

●代金の引き落としは、翌年1月27日(水曜日)です。

商品
お届け日

12月30日(水)
宅配便でお届け

年末宅配お届け先変更用紙

●日時変更・配達時刻の指定や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。

注文番号	商品名	注文数	お届け先	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			()
			送り主		(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-
			お届け先			()
			送り主		(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-
			お届け先			()
			送り主		(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-
			お届け先			()
			送り主		(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-

※印以外はすべてご記入ください。書き切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。