

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

2021

おせち

昨年人気 No.1

金千華
彩り豊かな
小さめおせち
三段重

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。

428 12月30日 冷蔵宅配

割烹料亭千賀 金千華

1月2日迄 乳卵麦 35品(三段重)

予約価格
本体 **9,980円**
(税込10,778円)

お重サイズ目安
19.6cm×13.7cm
盛付済

- 【一の重】金箔黒豆、渋皮付き栗金団、伊達巻、若桃甘露煮、焼き帆立、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、田作り、白花生、梅かんざし
- 【二の重】柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、紅白結び餅、紅白なます、えび紅白奉書、ごまかつま、味付け子持昆布、錦西京焼、寿栗甘露煮、数の子籠甲漬、烏賊松笠白焼、鮎笹茶巾、昆布巻、錦玉子
- 【三の重】たこ生姜、味噌くるみ、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、こんにやく旨煮、ばい貝串刺、海菜旨煮、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団

昨年人気 No.2

吉寿千
意匠を継いだ
本格的な
和風おせち

12月30日 冷蔵宅配

426 割烹料亭千賀 吉寿千

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。

1月2日迄 乳卵麦 41品(三段重)

予約価格
本体 **13,980円**
(税込15,098円)

お重サイズ目安
19.5cm×19.5cm
盛付済

- 【一の重】伊達巻、手巻餅、味付け子持昆布、渋皮付き栗金団、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、祝い海老、金箔黒豆、田作り、白花生、数の子籠甲漬、鯖小倉煮、昆布巻、梅かんざし
- 【二の重】酢牛蒡、焼き帆立、錦玉子、くるみ煮、紅白結び餅、ごまかつま、紅ずいかに爪、寿栗甘露煮、魚の子旨煮、若桃甘露煮、紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね
- 【三の重】錦西京焼、紅鮭しんじょう、鶏の三色巻、烏賊松笠白焼、梅真丈、柚子くらげ、紅白なます、あわび旨煮、紅鮭いか和え、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、さごしの昆布メ

昨年人気 No.3

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

毎年好評の 黒門市場

昨年人気 No.4

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

12月30日 冷蔵宅配

431 玉清 春彩

1月2日迄 乳卵麦落 41品(和洋中三段重) 玉清
予約価格
本体 **14,780円**
(税込15,962円)

お重サイズ目安
25.7cm×16.8cm
盛付済

- 【春の重】海老のふりふりサラダ、彩り野菜のマリネ、海鮮マリネ、タコのバジルソース、ホッキ貝サラダ、若草チーズ和え、ビーフパストラミ、ローストポーク、サーモンチャーシュー、鶏つくね串、合鴨ロース、照り焼き風、リンゴと豆腐の焼き包み
- 【夏(二)の重】穀類の甘辛煮、スモークチキン中華、海老チリソース、タコと山菜の中華和え、中華くらげ、海鮮中華帆立ひも、酢豚、豚バラチャーシュー、豚角煮、完熟金柑、中華肉団子、チキン三色巻き、ごま団子
- 【参の重】たつくり、にしん大漁漬、黒豆、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、紅白なます、ぶり照り焼き、有頭海老塩焼き、味付け数の子、市松紅白蒲鉾、伊達巻、筑前煮、椎茸煮、里芋煮、高野豆腐

12月30日 冷蔵宅配

437 黒門市場 春薫(はるかおる) 40品(三段重)

1月2日迄 乳卵麦 魚島珍味堂

予約価格
本体 **12,000円**
(税込12,960円)

- 【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、田作り、味付け数の子、金柑甘露煮、味付け焼魚、ぶり照り焼き、若桃甘露煮、有頭海老煮、黒豆 金箔、近江牛笹包み、花餅 白梅、花餅 紅梅
- 【二の重】松前漬、料亭伊達巻、たたきごぼう、椎茸旨煮、海老市松申、若桃甘露煮、味付けいくら 膾、きんとん、栗甘露煮、一口にしん昆布巻、子宝煮、鮭の吟醸わび漬、小鯛焼
- 【三の重】ポークソーセージ、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、錦昆布メ、くるみ船炊き、合鴨スモーク、筒丸十、貝照り焼き、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、杏子煮、ミックスピーズ、たらば風カニカマ

昨年人気 No.5

千寿
厳選食材を
盛り込んだ
豪華な一段

12月30日 冷蔵宅配

429 割烹料亭千賀 千寿

1月2日迄 乳卵麦 25品(一段)

予約価格
本体 **8,980円**
(税込9,698円)

お重サイズ目安
25.7cm×19.6cm
盛付済

- 渋皮付き栗金団、田作り、白花生、紅白なます、えび紅白奉書、金箔黒豆、伊達巻、若桃甘露煮、湯葉旨煮、祝い海老、昆布巻、錦玉子、酢牛蒡、数の子籠甲漬、焼き帆立、紅白結び餅、くるみ煮、さごしの昆布メ、寿栗甘露煮、錦西京焼、鮎笹茶巾、柚子鶏つくね、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅真丈、梅かんざし

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り、安全確認を行っています。

割烹千賀 天寿千

50th 創業50周年

三の重 二の重 一の重

天寿千 純爛豪華な特大三段重

お重サイズの目安 25.7cm×25.7cm 盛付済

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月30日 冷蔵宅配

予約価格 本体 **19,980円** (税込21,578円)

1月2日迄 乳卵麦 千賀屋

京菜味のむら おせち「小町」

色とりどりの祝い料理 33品目のおせちです

参の重 巻の重 一の重 二の重

お重サイズ目安 18.2cm×15.8cm 盛付済

解凍後はお早めにお召し上がりください。

12月30日 冷凍宅配

予約価格 本体 **12,000円** (税込12,960円)

1月31日迄(冷凍保存の場合) 野村佃煮

割烹料亭千賀 舞千

一人一折をコンセプトにした二折一組

お重サイズの目安 21.4cm×16.1cm 盛付済

12月30日 冷蔵宅配

予約価格 本体 **9,980円** (税込10,778円)

1月2日迄 乳卵麦 千賀屋

26品×二折

【一の重】 白花豆、田作り、酢牛蒡、梅真丈、伊達巻、紅鮭昆布巻、蛸小倉煮、湯葉旨煮、海老芝煮、紅白祝袋、あわび旨煮、さごしの昆布メ、若桃甘露煮、魚の子旨煮、洗皮付き栗金団、数の子鴨甲漬、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、焼き帆立

【二の重】 青梅甘露煮、扁鰈黄金焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、ままかり市松、たら旨煮、鯖西京焼、紅鮭しんじょ、椎茸旨煮、寿高野豆腐、新緑ふくさ焼、白身魚のエスカベッシュ、紅白結び餅、祝い海老、寿栗甘露煮、貝雲丹和え、穴子八幡巻、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、たこ生巻、くるみ煮、鯛玉子、柚子オーロラ

【三の重】 栗のし鶏、紅鮭白醤油焼、手毬まんじゅう、紅白なます、紅白錦糸巻、えび紅白奉書、鶏照焼、ごまざつま、紫芋金団、柚子くらげ、紅鮭いか和え、味付け子持昆布、海老マリネ、鮎笹茶巾、こんにやく旨煮、ばい貝串刺、豚角煮、扁鰈松笠白焼

のむらおせち ゆく年くる年

大晦日は洋風、元日は和風でどうぞ

お重サイズ目安 27cm×13.5cm 盛付済

12月30日 冷蔵宅配

予約価格 本体 **12,000円** (税込12,960円)

1月2日迄 野村佃煮

34品・一の重19品、二の重15品×2

【一の重】 貝柱のスマーク、殻付魚肉すり身のマヨネーズ風味焼、アーモンドチョコ、抹茶ブラウニー、海鮮サーモンサラダ、紅芋ごま団子、ひとくちチーズ、若桃シロップ漬、ホワイトチョコ伊達巻、チキンマリネ、甘露いもれモン煮、焼き豚スライス、とりのミートローフ、鱈の南蛮漬、レーズンバターパン、海老のチリソース和え、海鮮市松、いか黄味焼き、鶏内の甘辛揚げ

【二の重】 味付け数の子、牛蒡にしめ、筍にしめ、祝海老、田作り、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、手まり和菓子、酢豚、葉付金柑、笹巻きんとん入り麩、寿焼印栗甘露、丸たき牛蒡

玉清 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

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 **11,800円** (税込12,744円)

1月2日迄 乳卵麦 玉清

26品(一段重)

【おしながき】 海鮮マリネ、ローストポーク、ホッキ貝サラダ、タコのバジルソース、鶏つくね串、タコと山菜の中華和え、酢豚、豚肉とチーズのテリーヌ、若桃の甘露煮、ローズサーモン、黒豆、栗甘露煮、有頭海老塩焼き、中華くらげ、豚角煮、海老チリソース、若草チーズ和え、リンゴと豆腐のパイ包み、彩り野菜のマリネ、合鴨のフロマージュ、海老のぶりぶりサラダ、合鴨ロース照り焼き風、ビーフパストラミ、サーモンチーズ巻き、海鮮中華帆立ひも、チキン三色巻

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

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 **17,800円** (税込19,224円)

1月2日迄 乳卵麦 野村佃煮

35品(和風三段重)

【一の重】 安納芋栗きんとん、金ごま田作り、くるみ砂糖かけ、丹波篠山産黒豆、ゆず入り生酢、紅白かまぼこ、伊達巻、有頭海老、豚角煮、梅麩の甘煮、若桃甘露煮

【二の重】 たらこ煮、ぶり照焼、いか雲丹風味、味付け数の子、穴子八幡巻、本ズワイカニ爪歯庵、鶏肉二色巻、手まり餅、笹もぎ餅、あわび旨煮、サーモンラウトローズ

【三の重】 昆布巻、たたき牛蒡、寿高野煮、たけのこ煮、六角里芋煮、花形人參、しいたけ煮、れんこん煮、カナダホッキ貝の黄金和え、厚焼玉子、酢だこ、味付けいくら、名古屋コーチンの肉団子

玉清 中華オードブル

お子様にも人気のある中華オードブルです

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 **13,800円** (税込14,904円)

1月2日迄 乳卵麦 玉清

17品(一段重)

【おしながき】 豚角煮、豚バラチャーシュー、中華くらげ、有頭海老塩焼き、イカのウニ焼き、完全金柑、鶏つくね串、ごま団子、酢豚、栗甘露煮、串刺しニシ貝生巻風味、合鴨ロース照り焼き風、タコと山菜の中華和え、若鶏照り焼き、中華肉団子、海鮮中華帆立ひも、海老チリソース

のむら 祇園

素材の味を生かし、関西風のおせちとして仕上げました

お重サイズ目安 24cm×24cm 盛付済

12月30日 冷蔵宅配

予約価格 本体 **11,000円** (税込11,880円)

1月2日迄 野村佃煮

23品(一段重)

【おしながき】 味付け数の子、紅白生酢、牛蒡にしめ、筍にしめ、焼き湯葉巻、祝海老、魚卵の煮物、田作り、鱈のうま煮、栗甘露煮、黒豆ふくませ、紅白蒲鉾、伊達巻、昆布巻、いくら醤油漬、手まり和菓子、酢豚、小鯛の酢漬、ちりめん山椒、寿鶴人參味付け、寿焼印栗甘露、若桃シロップ漬、きんとん

毎年好評の 黒門市場

大阪泉州魚商人の立ち売りを起源として長い歴史を持つ黒門市場。魚まは日本各地の料亭や割烹に素材を提供する老舗です。選び抜いた海の幸を賢沢に使い、食道楽の町を満足させるもりだくさんのおせちです。



味萬彩
お子様にも喜んでいただけるよう、洋風のお料理を増やしました

- 【一の重】**
きんとん、栗甘露、子宝煮、近江牛管包み、黒豆金箔、焼目付き湯葉、田作り、松前漬、味付け数の子、有頭海老煮、ぶり照焼き、一口にしん昆布巻、味付けいらし、花餅 紅梅、花餅 白梅、金柑甘露
- 【二の重】**
紅かまぼこ、白かまぼこ、椎茸旨煮、料亭伊達巻、たたきごぼう、花餅手まり、真鯛さずし、黄金真鯛、にしん親子巻、帆立西京焼き、若桃甘露煮、味付け焼酎、金柑甘露、ミックスピーズ、たらば風カニカマ、筒九十、くるみ給炊き、小鯛俵焼き
- 【三の重】**
蟹とかぼちゃのテリーヌ、若桃甘露煮、合鴨パストラミ、ドライマト赤ワイン煮、パイ包みトライアングル、杏子煮、にしんかぶら、ローストビーフ、スモークサーモントラウト、オニオンマリネ、黒糖ローストポーク、チキンペッパーテリーヌ、海鮮彩りサラダ、牛タンパストラミ



438 歳
108698

黒門市場 味萬彩

1月2日迄 乳卵麦和加

12月30日 冷蔵宅配

お重サイズ目安 19.6cm×19.6cm 盛付済

46品(三段重)

予約価格
本体 **17,300円**
(税込18,684円)

【壹の重】

牛タン入りポロニアソーセージ、いなかな漬、帆立貝柱和風あん、たらこの煮付、わり切り 鶴、五郎島きんとん、ほくほく栗甘露煮、あゆ甘露煮、ラム風味あんず、伊達巻、くるみ甘露煮、紅白なま酢、あなご青菜巻、焼海老、錦玉子市松、たらこ旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、味付小梅人参、わらびしそ風味漬、大粒黒豆金箔、若桃甘露煮、ふくませ魅(松)、いか黄金焼

【貳の重】

焼菊味噌漬、にしん昆布巻、ふくませ魅(松)、味付小梅人参、ふわとろ豚角煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、ほたるいか生巻、ころもまり、湯葉団子、椎茸旨煮、つぶ貝黄金和え、いくら醤油漬、合鴨スモーク、味付けの子、赤魚西京焼、田作り、わり切り 亀、りんご市松バター、かき市松バター、筑前煮、蝦夷鮑白醤油煮、だいこん寿司

五彩

金沢割烹いけ森監修のおせちをご家庭で



貳の重

お重サイズ目安 20.5cm×23cm 盛付済

445 凍
108710

12月30日 冷凍宅配

解凍後はお早めにお召し上がりください。

金沢割烹いけ森監修 五彩二段重

1月31日迄(冷凍保存の場合)

44品(二段重)

乳卵麦和

アサヒウェルネスフーズ

予約価格
本体 **19,800円**
(税込21,384円)

年末宅配商品

年末年始家族団らん ちこそうメニュー

449・453・454・457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(木)および12/31(金)に宅配便でお届けします。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。



毎年大人気!



449 凍
108714

12月30日 冷蔵宅配

松阪牛 すき焼用(肩ロース)

3カ月 500g 三重県産/牛信

予約価格
本体 **9,800円**
(税込10,584円)



453 歳
108719

12月30日 冷蔵宅配

宮崎和牛 すきやき用 お徳用

1月2日迄 800g 宮崎県産/牛信

予約価格
本体 **7,980円**
(税込8,618円)



452 凍
108718

12月30日 冷蔵宅配

近江牛 すき焼用(肩ロース)

60日 500g 滋賀県産/シガフードプロダクツ

予約価格
本体 **7,680円**
(税込8,294円)



脂身比率30%以下

457 歳
108724

12月30日 冷蔵宅配

北海道産 牛肩ロース すきやき用

1月2日迄 800g 北海道産/牛信

予約価格
本体 **5,980円**
(税込6,458円)



458 歳
108725

12月30日 冷蔵宅配

滋賀県産 牛ロース すき焼き用

1月2日迄 500g 滋賀県産/シガフードプロダクツ

予約価格
本体 **6,780円**
(税込7,322円)



454 歳
108720

12月30日 冷蔵宅配

宮崎和牛 ももしゃぶしゃぶ用

1月2日迄 800g 宮崎県産/牛信

予約価格
本体 **7,980円**
(税込8,618円)



456 歳
108723

12月30日 冷蔵宅配

北海道産 牛肩ロース すきやき用

1月2日迄 800g 北海道産/牛信

予約価格
本体 **2,750円**
(税込2,970円)

1068 歳 3箱組

520g×3箱(外箱入)

予約価格
本体 **2,750円**
(税込2,970円)

1069 歳 5箱組

520g×5箱(外箱入)

予約価格
本体 **4,100円**
(税込4,428円)



460 歳 約5~6人前
108727

12月30日 冷蔵宅配

ぶぐフルコースセット

1月1日迄 麦 シーサット

予約価格
本体 **8,980円**
(税込9,698円)



462 凍
108728

12月30日 冷蔵宅配

天然本まぐろ3種セット

15日 大西洋産/マストミ

予約価格
本体 **8,200円**
(税込8,856円)



463 歳
108730

12月30日 冷蔵宅配

ぶり半身(生食用)

1月2日迄 鹿兒島県産養殖/全栄フーズ又はシーサット

予約価格
本体 **6,280円**
(税込6,782円)



463 歳
108730

12月30日 冷蔵宅配

ぶり半身(生食用)

1月2日迄 鹿兒島県産養殖/全栄フーズ又はシーサット

予約価格
本体 **6,280円**
(税込6,782円)

463 歳
108730

12月30日 冷蔵宅配

ぶり半身(生食用)

1月2日迄 鹿兒島県産養殖/全栄フーズ又はシーサット

予約価格
本体 **6,280円**
(税込6,782円)

福井市 **Salle a manger** サラマンジェフ

12月31日 冷蔵宅配

サラマンジェフ 藤井シェフ

お重サイズ目安 19.0cm×25.0cm×4.2cm 盛付済

1064 歳 110003

お節一段重 一段

賞 1月2日迄

乳 卵 麦 苺

予約価格 **13,500**円 (税込14,580円)

お重サイズ目安 19.0cm×25.0cm×8.5cm 盛付済

1065 歳 110004

お節二段重 二段

賞 1月2日迄

乳 卵 麦 苺

予約価格 **26,000**円 (税込28,080円)

【一の重】
パテ・ド・カンパーニュ、能登豚自家製ハムのジャンボンベルシェ、水タコのジェノバ、マッシュポテト、サーモンラングドとイクラ、赤ピーマンのムース金箔飾り、3種野菜の洋風なます、砂肝と九頭竜舞茸のコンフィ、鶏肉と茸のテリーヌ、トリュフ香る自家製コンビーフ、せいこガニのテリーヌ、福井県特産 上庄里芋のコンフィ、ゴルゴンゾーラチーズ、和牛ローストビーフ

【二の重】
鶏肉とオマール海老のガランティース、国産オリジナルキャビア、カリフラワーのムース、寒ブリのリエット、海老のブイヨン煮、数の子と地野菜のピクルス、鴨肉の自家製ハム、ドライイチジクの白ワイン煮、近海魚のエスカベッシュ、牛肉の赤ワイン煮込み、豚肉とトマトのプレゼ

越前市 萬谷

昭和天皇最後の「天皇の料理番」
谷部金次郎氏監修

12月31日 冷蔵宅配

お重サイズ目安 19.5cm×19.5cm 盛付済

1066 歳 110005

秋山徳蔵 トリビュートおせち

賞 1月2日迄

乳 卵 麦 苺

和二段重

予約価格 **22,000**円 (税込23,760円)

【一の重】
鱈の照り焼き、かぶらずし、合鴨ロース、炙りからすみ、数の子、手まり餅、紅白かまぼこ、つくばね、柿バター、煮さば寿司、あまだい寿司、鯛寿司、サーモン押し寿司

【二の重】
海老塩焼き、蒸しあわび、子持ち鮎有馬煮、豚角煮、いくら醤油漬け、昆布巻き、玉子焼き、栗甘露煮、黒豆煮、酢蓮根、田作り、棒蓴、きんかん、おから饅頭、椎茸旨煮、焼菊

12月31日 冷蔵宅配

お重サイズ目安 20.0cm×26.0cm 盛付済

1067 歳 110006

萬那のおせち

賞 1月2日迄

乳 卵 麦 苺

洋風二段重

予約価格 **18,000**円 (税込19,440円)

【一の重】
越のルビーワイン漬、オマール海老、フォアグラ、ラスク、スペイン風オムレツ、生ハムチェダーチーズ、鶏肉のバジルソース

【二の重】
ローストビーフ、ローストビーフソース、ピクルス、たこパジル、ソーセージパテ、レーズンバター、りんごのコンポート、スモークサーモン、えびのガーリック焼きキャビア添え、さつまいもレモン煮、マロングラッセ、鯛のイタリアンマリネ

2021 宅配おせち 新商品

福寿

一人用のおせち重を二段でお届けします

お重サイズ目安 約16.7cm×25.7cm 盛付済

432 歳 108690

玉清 福寿

賞 1月2日迄

乳 卵 麦 苺

玉清 24品×2段

予約価格 **11,800**円 (税込12,744円)

【おしながき】
若草チーズ和え、イカの真砂和え、黒豆、栗甘露煮、海鮮マリネ、魚卵うま煮、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、伊達巻、市松紅白蒲鉾、味付け数の子、申刺しニシ貝生姜風味、筑前煮、蓮根煮、昆布巻き、椎茸煮、里芋煮、焼湯葉巻き、加賀太鼓、高野豆腐

銀座ポルトファーク 星合シェフ監修

洋風オードブル

彩り華やかなオードブル

12月30日 冷凍宅配

お重サイズ目安 18.3cm×27.8cm 盛付済

448 凍 108713

銀座ポルトファーク洋風オードブル

賞 1月31日迄 (冷凍保存の場合)

乳 卵 麦 苺

FDファクトリー 24品(一段)

解凍後はお早めにお召し上がりください。

予約価格 **10,000**円 (税込10,800円)

【おしながき】
有頭海老の白ワイン蒸し、コンソメのゼリー寄せ、味付パイ貝のガーリックバター焼、白身魚のエスカベッシュ、フルーツフロマージュのテリーヌ、塩トマトのコンポート、若桃のコンポート、人参のマリネ、モッツアレラチーズサーモン巻、オマール海老のカクテルソース、ボイルロマネスコカリフラワー、合鴨ロースト、ローストビーフ赤ワイン漬、ファルファーレパスタのトマトクリーム煮、小海老のコンフィ、アズンのコンポート、エンガ・ディナー(洋菓子)、彩り野菜のグリル、フォアグラムスマルサラソーストリュフ添え、海老のテリーヌ、短冊イカのバジルソース、野菜と魚介のマリネ、ムール貝のコンフィ、ブラックオリーブ

お問い合わせは **県民せいきょう 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。

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

※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。

お問い合わせ No.001044

2021 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)	()
		送り主	〒		()
		お届け先	〒	(配達地域は県内に限らせていただきます)	()
		送り主	〒		()

お届け先の変更がある場合のみ 迎春早期予約企画注文書(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8日(月)～11月26日(金)

●代金の引き落としは、翌年1月27日(木)です。

商品お届け日: 12月30日(木)または31日(金) 宅配便でお届け

●商品によってお届け日が異なります。お届け日を確認の上、ご注文ください。
●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。

注文書 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、商品お届け以外には使用いたしません。