銘撰 おせち

貴方にお届けする特別なご案内。

年末宅配

生協にご登録された住所へ
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

注文方法
【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。

宅配料金込み

注文カレンダー

	月	火	水	木	金
10月3回注文書提出	10/12	13	14	15	16
10月4回注文書提出	10/19	20	21	22	23
11月1回注文書提出	10/26	27	28	29	30

注意! 重要! 商品によって注文〆切回が違います
このカタログでしか買えない予約商品もあります

お魚・お肉 千賀屋

『割烹料亭千賀』の味と意匠を受け継ぐ千賀屋は、料亭の味を大切に、長年培った技術で、全ての食材に妥協を許さず、彩り良く、高級感溢れるおせち料理を全国にお届けする、おせち料理の専門メーカーです。おもてなしの心で、日本伝統の味を紡ぎ、未来へと繋いでいくことを使命とし、ひとりでも多くのお客様を笑顔にできるようにと願っております。

㈱千賀屋



吉寿千
厳選食材を隙間なく配置

【一の重】
ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、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、白花豆、田作り、数の子鼈甲漬、梅かんざし

【二の重】
紅白なます、紅白錦糸巻、まかり酢漬け柚子風味、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、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、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漬、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、紅鮭白醤油焼、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)



冷蔵おせち 昨年ご利用No.1

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

約3~4人前

11月1回注文〆切 271007

早割価格 本体14,980円 (税込 16,178円)

千賀屋謹製 吉寿千 蔵
43品(三段重)
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに くるみ
千賀屋

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体15,800円 (税込 17,064円)

金千華
少量多品目で飽きのこない味わい

【一の重】
丹波黒大豆蜜煮、湯葉旨煮、ごまさつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子鼈甲漬、祝い海老、若桃甘露煮、白花豆、田作り、渋皮付き栗金団、梅かんざし

【二の重】
柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、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)



冷蔵おせち 昨年ご利用No.2

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

約2~3人前

11月1回注文〆切 271010

早割価格 本体11,000円 (税込 11,880円)

千賀屋謹製 金千華 蔵
33品(三段重)
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 千賀屋

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体11,800円 (税込 12,744円)

赤身本来の旨みが楽しめます

2025年 年末宅配 すき焼部門 No.1

たっぷり680g



脂身比率30%以下

約1.8mm厚

北海道産 牛肩ロースすき焼用 凍
680g 賞3カ月 牛信
主原料:牛肩ロース肉(北海道産)

11月1回注文〆切 271011

早割価格 本体6,980円 (税込 7,538円)

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体7,280円 (税込 7,862円)

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。

宮崎発「熟達の味」自慢の逸品

2025年 年末宅配 しゃぶしゃぶ部門 No.1

肉質等級 3等級以上



約1.5mm厚

宮崎和牛もも しゃぶしゃぶ用 凍
660g 賞3カ月 牛信
主原料:牛もも肉(宮崎県産)

11月1回注文〆切 271014

早割価格 本体7,980円 (税込 8,618円)

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体8,380円 (税込 9,050円)

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。

「神戸菊水」老舗が厳選した贅沢な味

2025年 年末宅配 焼肉部門 No.1



予約価格据え置き宣言!

神戸菊水 和牛もも・カルビ焼肉用 凍 包装あり
もも180g、カルビ150g
賞30日 メイショク
主原料:牛肉(国産)

11月1回注文〆切 271015

早割価格 本体5,880円 (税込 6,350円)

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体6,180円 (税込 6,674円)

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。

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

年末宅配商品は生協にご登録された住所にお届けします。ご登録住所以外への配達地域は県内に限ります。日時変更・配達時刻指定はできません。
代金の引き落としは翌年1月27日(水)です。

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。

株式会社 千賀屋

千寿

視覚的満足度は一段のおせちならではです

大皿感覚の折箱にお正月のエッセンスを凝縮しました



【おしながき】
丹波黒大豆蜜煮、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、新緑ふくさ、梅真丈、白花豆、田作り、くるみ煮、ごまさつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、数の子鼈甲漬、伊達巻、あかね真丈、梅かんざし、錦玉子、白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、昆布巻、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、紅白なます、紅白錦糸巻、酢牛蒡、椎茸旨煮、紫芋金団、海老の黄身和え

※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)

お重サイズの目安:
25.7cm×25.7cm

約2~3人前

千賀屋謹製 蔵 千寿
27品(一段)
消 1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ
千賀屋

10月4回注文〆切
271019

予約価格
本体 9,980円
(税込 10,778円)

予約のみ
このカタログでしか買えません

天寿千

伝統の味を少しずつ多種類楽しめる贅沢な構成

冷蔵おせち 昨年ご利用No.3

【一の重】
紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、渋皮付き栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鼈甲漬、あかね真丈、紅白結び餅、ロブスター、たら旨煮、錦玉子、鶏松風、若桃甘露煮

【二の重】
ごまさつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白花豆、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、烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立

【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、烏賊魚卵射込、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐、海老マリネ、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼

※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)

お重サイズの目安:
19.6cm×25.7cm

約4~5人前

ご家族で囲む祝宴にふさわしい、気品漂う正統派の三段重

千賀屋謹製 天寿千 蔵
45品(三段重)
消 1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 千賀屋

11月1回注文〆切
271017

早割価格
本体 18,000円
(税込 19,440円)

予約価格据え置き宣言!

11月2回以降の迎春早割カタログの価格
本体 18,980円
(税込 20,498円)

華千歳

お子様から大人まで楽しめる現代的な祝膳



【一の重】
栗金団、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、昆布巻、酢牛蒡、紅白結び餅、祝い海老、白花豆、田作り、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、数の子鼈甲漬、伊達巻

【二の重】
海老とブロッコリーのテリーヌ、牛タンパストラミ、チーズケーキ、あんず蜜漬、ブロッコリーのバジル和え、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、かぼちゃのテリーヌ、白身魚のエスカベッシュ、鰆のグリルジェノヴェーゼソース、彩野菜の橙香テリーヌ

【三の重】
合鴨スモーク、ごまだんご、黒糖豚バラ角煮、金柑甘露煮、海老マヨ、海老麻婆、蟹プリン、黒酢肉団子、長寿貝の中華風、ふかひれ姿煮、若摘み胡瓜のゆずマリネ、あわびのオイスターソース煮

お重サイズの目安:
19.5cm×19.5cm

約3人前

和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です

千賀屋謹製 華千歳 和洋中 蔵
37品(三段重)
消 1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに 千賀屋

10月4回注文〆切
271021

予約価格
本体 15,500円
(税込 16,740円)

予約のみ
このカタログでしか買えません

舞千

清楚で愛らしい二折のおせち



【おしながき】
田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、数の子鼈甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

※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)

小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた献立が寄り添う二人の時間に華を添えます

千賀屋謹製 舞千 蔵
26品×二折
消 1月2日迄
乳 卵 麦 えび くるみ
千賀屋

約2人前

10月4回注文〆切
271020

予約価格
本体 11,800円
(税込 12,744円)

予約のみ
このカタログでしか買えません

お重サイズの目安:
16.6cm×21.9cm

千富士

一段一段が主役級の存在感



【一の重】
豚角煮、酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、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、北欧サラダ、紅鮭昆布巻、伊達巻、金目鯛西京焼、鮎笹茶巾、祝い海老、烏賊松笠白焼、貝雲丹和え、白花豆、田作り、数の子鼈甲漬、あかね真丈、梅かんざし

【二の重】
味付け肉団子、鰆西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、ごまさつま、紅白結び餅、紫芋金団、錦玉子、たら旨煮、蟹紅白テリーヌ、紅白祝袋、鶏塩麹焼、金柑甘露煮、鶏の三色巻、手毬餅まんじゅう、あわび旨煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、柚子鶏つくね、烏賊黄金焼、蛸生姜、チーズインミート、野菜入りミートパテ、海老マヨ、豚の有馬煮

【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、子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭の石狩漬、松前漬、海鮮サラダ、白とり貝と昆布の旨漬、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、紅鮭白醤油焼、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)

大家族や親戚が集まる晴れやかな席を支える最高峰のボリュームと賑わい

千賀屋謹製 千富士 蔵
72品(三段重)
消 1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに くるみ 千賀屋

約6~7人前

11月1回注文〆切
271022

早割価格
本体 29,980円
(税込 32,378円)

11月2回以降の迎春早割カタログの価格
本体 30,980円
(税込 33,458円)

お重サイズの目安:
25.9cm×32.0cm

↑大きさの目安にお使いください(単位cm)

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

注意! 重要! 商品によって注文〆切回が違います
〈例〉10月4回注文〆切 ○○○○○○ 11月1回注文〆切 △△△△△△
このカタログでしか買えない予約商品もあります



【壱の重】
竹の子含め煮、煮メごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、煮メれんこん、さつまいも甘露煮、花かまぼこ、金ごままぐろ角煮、田作り、味付ばい貝、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、味付数の子、祝えび、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

【弐の重】
彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、中華くらげ、にしん甘酢漬、紅はるかのごままぶし、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、牛カルビ炭火焼、銀杏、蒸し鶏のピスタチオクリームソース、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、シナモンくるみ、ヤングコーン旨煮、ロマネスコカリフラワー浅漬

【参の重】
ボロニアソーセージ、鶏つくね、ショコラムース、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネポモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、ネーブルオレンジシラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

3世代で楽しめるお洒落な和洋おせち
親子三代おせち 蔵
59品(三段重) 消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ イニシオフーズ

お重サイズの目安: 22.5cm×22.5cm
約4〜5人前

11月1回注文〆切 271023
予約価格 本体18,800円
11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください (税込 20,304円)



【おしながき】
スモークチキンのマリネ
エスニックライムサラダ
たこの甘酢マリネ
シナモンくるみ
オニオンマリネ
スモークサーモン
鶏のチーズ焼
ペンネポモドーロ
赤ワイン風味牛肉煮込み
ロマネスコカリフラワー浅漬
ドライフルーツパイ包
あんず白ワイン煮
ドライトマトワイン煮
グリーンオリーブ
じゃがいもチーズカリカリ
ローストビーフ
フカヒレ風魚卵和え
海老のタルタルソース焼き
キャベツとセロリのラペ
白身魚のエスカベッシュ
赤パプリカ甘酢漬
黄パプリカ甘酢漬
チーズオードブル
きのこの醤油バターソース
生ハム
ネーブルオレンジシラップ漬

お重サイズの目安: 18.5cm×30.0cm
約3人前

特別感と食べ応えのある洋の食材を
豊かに盛り込んだオードブルです
洋風オードブル「ブラン」 蔵
26品(一段重) 消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ
イニシオフーズ

11月1回注文〆切 271026
予約価格 本体13,800円 (税込 14,904円)
11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください



【三の重】
鶏松風、伊達巻、梅花人参、豚八幡巻、鰊昆布巻、菜の花福良漬、鰤照焼、湯葉巻オランダ煮、ひょうたん高野豆腐、海老しいたけ、裏白しいたけ

【一の重】
紅白かまぼこ、浜汐海老、アーモンド入り田作り、紅白なます、たたきごぼう、金箔黒豆、栗きんとん

【与の重】
彩り野菜のテリーヌ、フルーツチーズ クランベリーのせ、鰺の南蛮漬、人参とレーズンのマリネ、鶏照焼、甘海老甘露煮、合鴨スモーク、若桃シロップ煮、ローストビーフ

【二の重】
かつをくるみ、数の子美味漬、葉わさび松前漬、はな切り大根のはりはり漬、小川巻、竹の子土佐煮、わかめ、梅麸、いんげん、鯖ざく巻、煮鮑、彩りきぬた巻

お重サイズの目安: 14.6cm×14.6cm
約3人前

組合員さんの声にお応えして
盛り込だ和洋おせちです
紡(つむぎ) 蔵
39品(四段重)
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 銀の森コーポレーション

10月4回注文〆切 271028
予約価格 本体15,800円 (税込 17,064円)
予約のみ
このカタログでしか買えません

「大田忠道」が館主を務める有馬温泉の
人気旅館が監修した和風三段重です



【壱の重】
ぶり西京焼、花餅紅梅、たたきごぼう、宮崎鶏ロース塩麹焼、伊予柑紅白なます、鮑煮、海老艶煮、味付数の子、田作り奉書、北海道黒豆煮、紅白梅松葉、子宝海老、花餅白梅

【弐の重】
伊達巻、真鱈旨煮、若桃甘露煮、金柑蜜煮、牛肉笹包み、さつまいも甘露煮、湯葉三色巻、蓮根煮、いわし甘露煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐煮、梅人参旨煮、たこ柔らか煮、梅麸甘露煮、合鴨ロース白焼き、花餅桃

【参の重】
鶏三色巻、サーモン入いかサラダ、メープルくるみ、ふくさ焼、紅はるかきんとん、渋皮栗甘露煮、アンチョビキャベツ、スモークサーモン、セロリのピクルス、生ハムスライス、紅白かまぼこ、豚の炭火焼、パプリカのピクルス、鶏胡桃山吹

お重サイズの目安: 19.6cm×19.6cm
約3〜4人前

11月1回注文〆切 271034
予約価格 本体22,000円 (税込 23,760円)
11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

「四季の彩 旅篭」監修 和風三段重 蔵 43品(三段重)
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ かに ティーケーシン

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



【壱の重】
紅はるかきんとん、渋皮栗甘露煮、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

【弐の重】
サーモン彩りテリーヌ、コルニッションピクルス、ライプオリーブ、キャロットオニオンサラダ、洋風ブロッコリー、真鯛ポワレ、エビのマヨソース風、ドライトマト赤ワイン煮、モッツア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

【参の重】
ミートローフのパイ包み、但馬玄ローストビーフ、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)、合鴨ワイン煮、合鴨かんざし、生ハムスライス、鶏のチーズフォンデュ風

お重サイズの目安: 15.7cm×15.7cm
約2〜3人前

11月1回注文〆切 271035
予約価格 本体18,000円 (税込 19,440円)
11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

新企画
神戸北野「Nick」監修 和洋肉3段 34品(三段重)
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ ティーケーシン

10月3回のみご注文できます このカタログでしか買えません 数量限定
※限定数を超えた場合は抽選となります。お1人様1点限りとなります。
当選・落選につきましては、別表にて個別にご案内します。

楽しさいっぱいのお重詰♪ ©Disney

【弐の重】
肉団子、鶏のトマト煮、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ、蒸し鶏のマリネ、玉子焼、かまぼこ/ミッキーマウス、かまぼこ/ミニーマウス、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージ(スライス)、練り切り/ミニーマウス



【壱の重】
伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、煮しめ 椎茸、煮しめ 梅型こんにゃく、煮しめ 里芋、銀杏、祝海老、黒豆、味付数の子、栗甘露煮、くるみ飴炊き、練り切り/ミッキーマウス



薄切り餅(12枚)/食べられるシール(6枚1シート)

お重サイズの目安: 16.5cm×16.5cm
約2〜3人前

北陸3県で120点
限定の理由 製造数に限りがあるため

おせち詰合せ/ディズニー 蔵
24品(二段重)+薄切り餅+食べられるシール
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 紀文食品

10月3回注文〆切 271036
予約価格 本体11,000円 (税込 12,100円)
消費税10%

サンリオ人気キャラクターのお重詰♪
© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L671735

【弐の重】
大学芋(ごまさつま)、鶏のトマト煮、オリーブ、錦玉子、豚角煮、ポムポムプリンかまぼこ、くるみ飴炊き、蒸し鶏のマリネ、肉団子、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、シナモロールの練り切り



【壱の重】
伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、栗甘露煮、鳴門芋きんとん、黒豆、祝海老、味付数の子、ポチャッコかまぼこ、昆布巻、田作り、ハローキティ 練り切り

お重サイズの目安: 16.5cm×16.5cm
約2〜3人前

北陸3県で120点
限定の理由 製造数に限りがあるため

サンリオキャラクターズのおせち詰合せ 蔵 24品(二段重)
消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 紀文食品

10月3回注文〆切 271038
予約価格 本体11,000円 (税込 12,100円)
消費税10%

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

年末宅配商品は生協にご登録された住所にお届けします。ご登録住所以外への配達地域は県内に限ります。日時変更・配達時刻指定はできません。
代金の引き落としは翌年1月27日(水)です。

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。

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。魚まん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贅沢に使い、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

家族団欒で楽しんでいただける和洋折衷のおせちに仕上げました



【一の重】
ぶり照焼き、一口にしん昆布巻、花餅 白梅、有頭中剥き海老、焼目付き湯葉、金ごま田作り、いくら 膾、菜の花松前漬、味付け数の子、きんとん、渋皮栗甘露、黒豆、百合根花かざり、花餅 紅梅、金柑甘露、真子うま煮、近江牛しぐれ煮笹包み

【二の重】
にしん幽庵焼き、金柑甘露、枝豆魚卵和え、射込み高野、椎茸柚子煮、筒丸十レモン煮、かつおくるみ、さわら西京焼き、伊達巻、たたきごぼう、花餅手まり、まぐろ角煮、こはだかぶら、くわい柚子胡椒和え、焼きつくね

【三の重】
イタリアンソーセージ、オリーブ、海鮮ミックスマリネ、蒸し鶏バジル和え、豚タンスモーク塩レモン、プチプリ海老サラダ、アンデスポークパストラミスライス、生ハムスライス、合鴨パストラミ、ドライトマト赤ワイン煮、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト ケッパー添え、蟹とあおさのサラダ、カナダホッキ貝マスタード和え

お重サイズの目安:
19.6cm×19.6cm

約3〜4人前

10月4回注文〆切
271041

予約価格
本体17,800円
(税込 19,224円)

このカタログでしか買えません

大阪黒門市場 味萬彩 蔵

46品(三段重) 消1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに くるみ 魚萬珍味堂

予約価格据え置き宣言!

予約のみ

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



お重サイズの目安:
15cm×15cm

約2〜3人前

10月4回注文〆切
271040

予約価格
本体13,980円
(税込 15,098円)

このカタログでしか買えません

大阪黒門市場 春薫(はるかおる) 蔵

39品(三段重)

消1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに くるみ 魚萬珍味堂

予約のみ

【一の重】
紅かまぼこ、白かまぼこ、あさり照焼き、金ごま田作り、金柑甘露、かつおくるみ、こはだかぶら、花餅ぼかし、ぶり照焼き、たたきごぼう、にしん幽庵焼き、近江牛しぐれ煮笹包み、有頭中剥き海老

【二の重】
枝豆魚卵和え、蟹とあおさのサラダ、鮎土佐煮、一口にしん昆布巻、菜の花松前漬、味付け数の子、いくら 膾、きんとん、栗甘露、渋皮栗甘露、黒豆、百合根花かざり、はすの芽梅酢、焼きつくね

【三の重】
合鴨パストラミ、鶏の三色巻、金柑甘露、伊達巻、いか短冊白焼き、たこ照焼き、射込み高野、椎茸柚子煮、焼目付き湯葉、蒸し鶏バジル和え、生ハムスライス、筒丸十レモン煮

才木充氏監修 京料理の命といわれるダシにこだわった三段重です



【壱の重】
いちごゼリー、かすみ梅ジュレ掛け、海老チリソース、カリフラワーピクルス、パプリカ 赤・黄、合鴨スモーク、鶏バジルソース焼き、黒胡麻パイ焼き、錦玉子、鶏つくね煮、ロマネスコ、あんずシロップ漬け、海老チーズ月冠、数の子土佐漬け

【弐の重】
京なます、味付けいくら、田つくり、くるみ飴炊き、芋きんとん、栗甘露煮、万願寺甘唐煮、あわび汐蒸し、焼きほたて、小倉道明玉子、中華くらげ搾菜、黒豆蜜煮、スモークサーモン、ずんだ和え

【参の重】
彩り高野、椎茸旨煮、絹さや、梅麸蜜煮、焼き目ゆば含ませ煮、青昆布巻き、若草厚焼き玉子、松茸つみれ、海老塩ゆで、赤魚西京焼き、さわら柚庵焼き、かれい青高菜巻き、柚子かぶら、小鯛南蛮漬け

お重サイズの目安:
18.6cm×18.6cm

約3〜4人前

11月1回注文〆切
271042

予約価格
本体19,800円
(税込 21,384円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

直心房さいきおせち 蔵

42品 消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 白鳥フーズ

京料理 六盛

老舗京料理店「六盛」監修



【おしながき】
黒豆煮、栗甘露煮、紅白蒲鉾、たたき牛蒡ごま和え、菜の花のお浸し、鱧西京焼、梅麸ふくませ煮、合鴨スモーク、焼き湯葉煮、昆布巻、海老旨煮、味付数の子、椎茸旨煮、田作り、友禅包み栗餡、伊達巻、寿高野豆腐煮、青桃甘露煮、鮑旨煮、松前漬

予約のみ

お重サイズの目安:
18.5cm×18.5cm

約2人前

10月4回注文〆切
271044

予約価格
本体13,980円
(税込 15,098円)

このカタログでしか買えません

京料理六盛 一段重 蔵

20品(一段重) 消1月2日迄 乳 卵 麦 えび アサヒウェルネスフーズ

素材の産地や製法にこだわりました 心つくしのおもてなしをどうぞ



【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、照焼帆立、たこ照焼、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、いんげん煮、梅人参旨煮

新企画

お重サイズの目安:
20.0cm×26.3cm

約2人前

11月1回注文〆切
271045

予約価格
本体10,980円
(税込 11,858円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

泉佐野 割烹松屋 一段重 蔵

27品(一段重) 消1月2日迄 乳 卵 麦 えび アサヒウェルネスフーズ

北陸地方の名産品を中心に色鮮やかに盛り込みました



【一の重】
金柑甘露煮、若草子宝ずんだ和え、黒豆煮、田作り、たこやわらか煮、若摘み胡瓜のゆず南蛮、紅白蒲鉾、伊達巻、焼海老、小松菜煮びたし、栗甘露煮、五郎島きんとん、いけ森ロゴチーズ、にしん昆布巻、いか黄金焼、ゆず入りだいこん寿司、さわら西京焼、ころてまり麸ふくませ煮、彩りごぼう、あなごなると巻、青桃甘露煮、味付数の子、柚子紅白なます、市松高菜巻、たたき牛蒡ごま和え、紅梅麸シロップ漬

【二の重】
豚角煮、くるみ餅白、くるみ餅紅、さつまいも甘露煮、ドライトマト赤ワイン煮、菜の花のお浸し、ぶりとろ時雨煮、紅梅麸シロップ漬、羽二重友禅包み、茄子含め煮、味付いくら、つぶ貝黄金和え、ポークパストラミ、焼き湯葉煮、柚子入り鯛つみれ、いんげん煮、釜上げわかめ、鮑旨煮、竹の子旨煮、梅人参旨煮、合鴨ロース醤油仕立て、海老博多高野味付、椎茸旨煮、わらびしそ風味、くるみ飴炊き、白花豆煮、ほたるいか生姜煮、ころてまり麸含ませ煮

予約のみ

10月4回注文〆切
271046

予約価格
本体22,000円
(税込 23,760円)

このカタログでしか買えません

金沢割烹いけ森 五彩 蔵 52品(二段重)

消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ 豊中食品

約3人前

お重サイズの目安:
20.2cm×26.3cm

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

季節商品につき、盛り付け方や原材料・アレルゲンにつきましては一部変更になる場合があり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、生協で不使用とする食品添加物は使われておりません。生協の商品取扱基準に則って、安全確認を行っています。

生協オリジナルおせち

伝統的な食材にこだわり、彩りよく華やかに仕上げた生協オリジナルの和風おせちです



お重サイズの目安：18.5cm×18.5cm
約3~4人前

【壱の重】
くるみ砂糖がけ、金ごま田作り、紅白かまぼこ、伊達巻、有頭海老、丹波篠山産黒豆、牛肉とたけのこのしぐれ煮、ほたて幽庵焼、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん

【弐の重】
長崎県産ぶりの照焼、手まり湯葉、若桃甘露煮、酢だこ、名古屋コーチンの肉団子、サーモントラウトローズ、昆布巻、たらこ煮、流星くらげ、本ズワイガニ爪幽庵、味付数の子、蝦夷あわび煮

【参の重】
さつまいも甘煮、小鯛ひしお焼、厚焼玉子、カナダホッキ貝サラダ、いか雲丹風味、味付いくら、ゆず入り生酢、鶏肉二色巻、れんこん煮、しいたけ煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、寿高野煮、六角里芋煮、花形人参

生協オリジナルおせち 蔵

36品（和風三段重）

消1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに くるみ

カネハツ食品

11月1回注文〆切
271048

早割価格
本体19,800円
（税込 21,384円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体21,000円（税込 22,680円）

初梅

定番のおせちを中心に、美しく盛り込んだ純和風のおせち料理です



【一の重】
紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、宇治抹茶金箔羊かん、金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

【二の重】
たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、豚角煮、味付数の子、厚焼玉子、たこ照焼、サーモントラウトローズ、たらこ煮、にしん入り昆布巻、手まり湯葉、たけのこ煮、しいたけ煮、れんこん煮、寿高野煮、六角里芋煮、こんにゃく煮

お重サイズの目安：18.5cm×18.5cm
約2~3人前

カネハツおせち 初梅 蔵

28品（和風二段重）

消1月2日迄 乳 卵 麦 えび くるみ

カネハツ食品

11月1回注文〆切
271050

予約価格
本体14,500円
（税込 15,660円）

11月2回以降は「迎春早割カタログ（同価格）」でご注文ください

玉清

新企画



【弐の重】
大根入イカくんサラダ、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、サーモン塩麹漬け、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、チキン三色巻き、中華タコ山菜、若桃甘露煮

【壱の重】
金胡麻マグロの佃煮、紅あずま甘露煮、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、市松蒲鉾、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華わかめ、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり

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

お重サイズの目安：20.2cm×20.2cm
約3~5人前

玉清 春信オードブル 蔵

33品（二段重） 消1月2日迄 乳 卵 麦 落 えび かに くるみ 玉清

11月1回注文〆切
271051

予約価格
本体13,800円
（税込 14,904円）

11月2回以降は「迎春早割カタログ（同価格）」でご注文ください



【参の重】
大根入イカくんサラダ、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、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け

【弐の重】
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、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻き、鮭チーズオードブル、中華搾菜、にしん奉書巻き、伊達巻、若桃甘露煮

【壱の重】
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、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、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

恵比寿

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

お重サイズの目安：19.8cm×19.8cm
約3~5人前

玉清 恵比寿 蔵

46品（三段重） 消1月2日迄 乳 卵 麦 落 えび かに くるみ 玉清

11月1回注文〆切
271052

予約価格
本体18,800円
（税込 20,304円）

11月2回以降は「迎春早割カタログ（同価格）」でご注文ください

春彩

春を感じさせるお重に和洋中の食材を鮮やかに盛り込みました♪



【参の重】
照り焼きハンバーグ、海鮮マリネ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、大根入イカくんサラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、鮭チーズオードブル、フラワーパストラミ、サーモンクリームチーズ和え、ローストポーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、合鴨スモーク

【弐の重】
中華タコ山菜、中華わかめ、中華搾菜、中華くらげ、酢豚、中華帆立ひも、中華肉団子、鶏つくね串、ゴマ団子、栗甘露煮、若鶏照り焼き、合鴨串照り焼き、チキン三色巻き、若桃甘露煮

【壱の重】
味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、にしん大漁漬け、サーモン塩麹漬け、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、トラウトサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮

お重サイズの目安：16.8cm×25.7cm
約3~5人前

玉清 春彩 蔵

43品（和洋中三段重）

消1月2日迄 乳 卵 麦 えび かに 玉清

11月1回注文〆切
271053

予約価格
本体17,800円
（税込 19,224円）

予約価格据え置き宣言！

11月2回以降は「迎春早割カタログ（同価格）」でご注文ください

福寿

一人用のおせち料理を二段でお届けします。来客用や手土産にも♪



【おしながき】
味付け数の子、鱈のうま煮、黒豆、栗甘露煮、金胡麻マグロの佃煮、紅白なます、若草チーズ和え、にしん大漁漬け、たつくり、トラウトサーモン西京焼き、有頭海老塩焼き、伊達巻、チキン三色巻き、合鴨串照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、穂先筍、紅あずま甘露煮、市松蒲鉾、若桃甘露煮

お重サイズの目安：16.7cm×25.7cm
約2人前

玉清 福寿 蔵

25品×2段

消1月2日迄 乳 卵 麦 えび 玉清

11月1回注文〆切
271054

予約価格
本体14,500円
（税込 15,660円）

予約価格据え置き宣言！

11月2回以降は「迎春早割カタログ（同価格）」でご注文ください

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。

北陸6〜9ページの商品は冷凍でお届けします。解凍後はお早めにお召し上がりください。



【一の重】
結び昆布、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、渋皮栗甘露煮、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)

【二の重】
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、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鱈親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、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)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰆の南蛮漬、千支型昆布、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、鮑煮、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(かぼちゃ)、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)、味付ザーサイ、海老チリソース、ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

三の重

二の重

一の重

お重の段毎で楽しめる和洋中おせち

約25.9cm

冷凍おせち 昨年ご利用No.1

一の重は定番の品、二の重は魚や肉、三の重は洋風と中華を詰め合わせました。

「ぎをん や満文」迎春おせち 凍

お重サイズの目安:
25.9cm×25.9cm

64品(三段重)
賞味期限 1月31日迄(冷凍保存の場合)
乳 卵 麦 えび かに くるみ
ドウシシャ

約3〜4人前

11月1回注文〆切
271055

予約価格
本体15,980円
(税込 17,258円)

予約価格据え置き宣言!

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

【一の重】
伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、釜揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ボイル昆布、さつま芋みかん煮、花形人参旨煮、ボイル絹さや、椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とあおさジュレ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

【二の重】
帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ、キャロットラペ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ボイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチェ、生ハムマリネ、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、にしんのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ(きゅうりの酢漬)、ドライトマト(赤ワイン煮)、若桃コンポート、杏子(白ワイン煮)

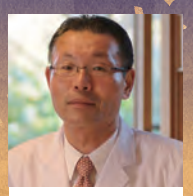
二の重



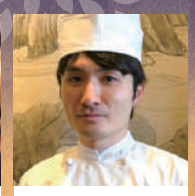
一の重

三の重

和食・洋食・中華を盛り込んだ贅沢なおせち


一の重〈和〉
丸の内「しち十二候」
齋藤 料理長


二の重〈洋〉
恵比寿「ロジエ」
金子 シェフ


三の重〈中華〉
神楽坂「芝蘭」
小林 シェフ

東京で人気の名店「しち十二候・ロジエ・芝蘭」が重ごとに監修したおせちです。

東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修 名店おせち(華葵) 凍

お重サイズの目安:
19.3cm×25.5cm

55品(三段重)
賞味期限 1月31日迄(冷凍保存の場合)
乳 卵 麦 えび くるみ
ドウシシャ

約3〜4人前

10月4回注文〆切
271056

予約価格
本体19,800円
(税込 21,384円)

予約のみ
このカタログでしか買えません

予約価格据え置き宣言!

【三の重】
棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフドオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散翅、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴炊き
※チキンのハニーマスタード、焼豚、ごま甘藷は、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)

能登半島
3旅館監修の
雅やかなおせち料理



新企画



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

【壱の重】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】、炙りのどぐろ松葉、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、紫キャベツラペ、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

【弐の重】味な宿 宝仙閣
伊達スフレ、たけのこ旨煮、花こんにゃく、椎茸煮、たら野菜つみれ、わかめ煮、にしん昆布メレモン、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、たらこ旨煮、たたき牛蒡、鰆味噌焼、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 宿守屋寿苑
蟹とあおさのサラダ、ぷちぷり海老サラダ、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スライス、オリーブ、スタフドオリーブ、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

能登半島和倉温泉 3旅館コラボおせち 凍

お重サイズの目安:
25.5cm×25.5cm

63品(三段重)
賞味期限 1月31日迄(冷凍保存の場合)
乳 卵 麦 えび かに くるみ
梅の花

約4〜5人前

11月1回注文〆切
271057

予約価格
本体22,800円
(税込 24,624円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

北陸6

北海道酒場「蔵」監修

新企画



【一の重】
蟹のテリーヌ、鰆西京焼、あさり照り焼き串、蛸照焼き串、コーンテリーヌ、桜鱒幽庵焼き、花咲蟹甲羅盛、花餅紅梅、田作り煮、松前漬、北海道産数の子、旨辛鰊、なまこ柚子みぞれ和え、若桃甘露煮、真鯛西京焼、糸昆布甘酢炊き、鮑旨煮、炙りいか新丈

一の重



二の重

【二の重】
たこ梅じそ風味、かに砧巻、かに菊花なます、きんとん、渋皮栗甘露煮、カニ爪冷製オーロラソース、カニ爪冷製マヨネーズソース、甲いかの金柑黄金和え、海老の旨煮、鮭ルイベ漬、柿博多、黒豆煮、梅型百合根羊羹、小鯛ひしお焼、わかめ煮、海鮮つみれ(フカヒレ入り)

北海道ならではの海鮮食材を豊富に使ったおせちです。

北海道酒場「蔵」監修おせち 二段重 凍

お重サイズの目安:
19.6cm×19.6cm

34品(二段重)
賞味期限 1月31日迄(冷凍保存の場合)
乳 卵 麦 えび かに 山福

約2〜3人前

11月1回注文〆切
271059

予約価格
本体13,800円
(税込 14,904円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

注意! 重要! 商品によって注文〆切回が違います

〈例〉10月4回注文〆切 ○○○○○○ / 11月1回注文〆切 △△△△△△

このカタログでしか買えない予約商品もあります



【二の重】
錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポークパストラミ、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ボロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、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、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)



宮川町 ほった

圧倒的なボリュームで人気のおせち

【一の重】
糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鰆の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、渋皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鮪角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鱈親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付筍旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麸、白花豆煮、紫花豆煮
※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)



お重サイズの目安:28.5cm×38.0cm

約3〜4人前

京都清水五条「ほった」監修 100品目おせち 凍

100品(二段重)

賞味期間 1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび かに くるみ ドウシシャ

二段で100品目を詰め合わせた豪勢なおせちです。

11月1回注文〆切 271060

予約価格 本体21,000円(税込 22,680円)

予約価格据え置き宣言!

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください



神戸元町に店を構える「ステーキハウス縁」監修



STEAK HOUSE 縁 Start to be en KOBE BEEF LIVE PERFORMANCE

【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、サラミ風ソーセージ、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)

【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、ポークソーセージ、チキンテリーヌ、ドライトマト(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

約2〜3人前

神戸「ステーキハウス縁」監修 オードブル 凍 23品(二段重)

賞味期間 1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび くるみ ドウシシャ

前菜からメインまでバラエティに楽しめるよう詰合せました。

11月1回注文〆切 271062

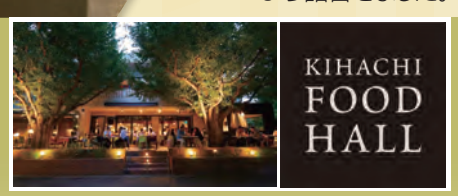
予約価格 本体8,000円(税込 8,640円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください



セット内容
・踊り海老(4本)
・サーモン・ポークフィレ・射込蓮根・さつまいも・羽衣チーズ・しいたけ・牛ヒレ肉・いか・鶏肉白葱・海老・銀杏・磯辺餅・海鮮蒸し・白身魚・穴子牛蒡・香梅ゆり根・かき・かぼちゃ・ポークロール(各2本入)

3種のタレ
・和風タレ・洋風タレ・濃黒タレ



青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフ監修

おしながき
華味鳥スパイシー手羽元、ブロッコリー(コンソメ風味)、桜島どりマリネ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、くるみのキャラメリゼ、ローストビーフ、トリュフソース、魚卵のサラダ(レモン風味)、鶏肉団子、スモーク豚タン(塩レモン味)、レーズンレバン、杏子煮、生ハム、オニオンマリネ、ブラックオリーブ漬、スモークサーモントラウト、キャロットラペ、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、グリーンオリーブ漬、レッドキャベツのラペ、レモンシロップ漬、伊達鶏の燻製、パフェアイス



約3〜4人前

神戸串乃家 迎春串揚げセット「亀」凍

揚げ 42串(20種)

賞味期間 3月25日迄(冷凍保存の場合)

乳 卵 麦 えび 神戸ファインフーズ

厳選した素材にお正月ならではの縁起物を加えた、串揚げセットです。3種のタレ付です。

11月1回注文〆切 271064

予約価格 本体10,000円(税込 10,800円)

このカタログでしか買えません

約2人前

東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス 凍

21品(一段重)、パフェアイス

賞味期間 1月31日迄(冷凍保存の場合)、アイスは除く 乳 卵 麦 えび くるみ ドウシシャ

「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとパフェアイスのセットです。

10月4回注文〆切 271065

予約価格 本体10,500円(税込 11,340円)

このカタログでしか買えません

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

年末宅配商品は生協にご登録された住所にお届けします。ご登録住所以外への配達地域は県内に限ります。日時変更・配達時刻指定はできません。
代金の引き落としは翌年1月27日(水)です。

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。

北陸6～9ページの商品は冷凍でお届けします。解凍後はお早めにお召し上がりください。



赤坂あじさい 招福 凍 48品(五の重三段)

【空の重】
本鱒のずんだ焼、栗きんとん、鶏の麹味噌漬焼、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、わかめ出汁漬、紅白梅麸、菜の花福良漬、笹しぐれ、松笠いか雲丹焼、浜汐えび、伊達巻、蓮根入りつくねの照り煮、煮鮑、金箔黒豆、寿高野豆腐

【月の重】
有平かまぼこ、京鴨柚香流し、合鴨パストラミ、豚八幡巻、はな切り大根のハリハリ漬、アーモンド入り田作り、ちりめん青菜炒め煮、紅白なます

【星の重】
カラスガレイ西京焼、太刀魚のずんだ餡包み焼、鶏胡桃レーズン松風、山形牛旬菜巻、本まぐろと昆布の煮物、金柑

【花の重】
イワシ梅南蛮漬、裏白椎茸、海老椎茸、数の子入り松前漬、きゃらぶきのごま和え、いんげん、巻湯葉煮浸し、鰺と野菜の昆布〆、炙り煮穴子新丈、くるみのかつお和え、カキ新丈

【雪の重】
彩り湯葉包み、栗と柚子のチーズケーキ、苺ジュレフルーツチーズ、彩りきぬた巻、小川巻、えびときびなごの手綱巻、鯖ざく巻

※栗と柚子のチーズケーキは、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)

お重サイズの目安:
14.0cm×28.0cm×1重
14.0cm×14.0cm×4重

賞1月31日迄(冷凍保存の場合)
乳 卵 麦 えび くるみ
銀の森コーポレーション
48品の手の込んだお料理を盛り込みました。

予約価格据え置き宣言!

約3～4人前

11月1回注文〆切 271067

予約価格 本体20,800円(税込 22,464円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

赤坂あじさい 雅 凍 36品(三段重)

【一の重】
金箔黒豆、アーモンド入り田作り、栗きんとん、数の子入り松前漬、紅白かまぼこ、カラスガレイ西京焼、浜汐えび、えびときびなごの手綱巻、くるみのかつお和え

【二の重】
伊達巻、紅白梅麸、ぶりの子煮、牛旬菜巻、寿高野豆腐、竹の子土佐煮、わかめ出汁漬、裏白椎茸、海老椎茸、菜の花福良漬、身欠きにしん昆布巻、彩りきぬた巻、蓮根入りつくねの照り煮、いんげん、松笠いか雲丹焼、ちりめん青菜炒め煮

【三の重】
きのこと魚介のテリーヌ、つぶ貝とイタヤ貝のアラビアータ、真鱈のソテー そら豆のジェノベーゼ、鶏のガランティン、小海老のオレンジマリナード、栗と柚子のチーズケーキ、鶏肉の赤ワイン煮、ドライトマトの赤ワイン煮、合鴨パストラミ、マトウダイのソテー シャンピニオンソース、ほうれん草のバターソテー

※栗と柚子のチーズケーキは、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)

お重サイズの目安:
14.6cm×14.6cm

予約価格据え置き宣言!

約2人前

11月1回注文〆切 271068

予約価格 本体11,800円(税込 12,744円)

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび くるみ
銀の森コーポレーション
和洋36品の繊細な料理を丁寧に盛り込みました。

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

京菜味 のむら

花籠一段

少しずつ色々な料理が楽しめます

【おしながき】
金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さごしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、筍煮〆、ごぼう煮〆、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸、金柑甘露煮



お重サイズの目安:
直径21.6cm

約1人前

京菜味のむら おせち 花籠一段 凍 31品(一段重)

11月1回注文〆切 271071

予約価格 本体8,500円(税込 9,180円)

予約価格据え置き宣言!

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび
ノムラフーズ
花を生ける様に彩り鮮やかな料理を竹籠に詰め合わせました。

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

小町

縁起の良い亀甲型のお重でお届けします

【一の重】
鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、湯葉茶巾、赤魚西京焼、数の子醤油漬、若桃甘露煮、お祝い松葉串

【二の重】
一口昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、栗甘露煮、渋皮栗甘露煮、だし巻、笹団子、あわび旨煮、金柑甘露煮

【三の重】
餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮〆、黒豆がんも含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮〆、椎茸旨煮、松麸、梅型人参



お重サイズの目安:
18.2cm×15.9cm

約2～3人前

京菜味のむら おせち 小町 凍 33品(三段重) ノムラフーズ

11月1回注文〆切 271069

予約価格 本体12,000円(税込 12,960円)

予約価格据え置き宣言!

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび
亀甲型の手桶三段重に、色とりどりのお祝い料理を詰め合わせました。

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

小袖

少しずつ色々な料理が楽しめます



【一の重】
黒豆、金時人参入り生酢、たたきごぼう、一口昆布巻、数の子醤油漬、栗甘露煮、伊達巻、お祝い海老、笹団子、手まり麸、松麸、梅羊羹松葉串

【二の重】
肉団子黒酢あん、サーモンと玉葱のマリネ、枝豆入り魚卵サラダ、チーズ入りパテの肉巻、白身魚のハーブグリル、ベーコンとチーズのケークサレ、胡麻甘諸、寿桃餅、若桃甘露煮、ブラックオリーブ、アンチョビオリーブ

お重サイズの目安:
15.0cm×15.0cm

約2人前

京菜味のむら おせち 小袖 凍 23品(二段重)

11月1回注文〆切 271070

予約価格 本体10,800円(税込 11,664円)

予約価格据え置き宣言!

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび ノムラフーズ
小ぶりの重箱におせちの定番食材を中心に詰め合わせました。

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

京小箱

小さいながらも華やかなおせち

【一の重】
黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

【二の重】
餅巾着旨煮、黒豆がんも含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃく、ごぼう煮〆、海老旨煮、筍煮〆、豆乳と野菜のしんじょ、鶏野菜三色巻、味付蓮根、一口昆布巻、魚卵の煮付、金柑甘露煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、あわび旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸



お重サイズの目安:
11.7cm×11.7cm

約2人前

京菜味のむら おせち 京小箱 凍 30品(二段重)×2組

11月1回注文〆切 271072

予約価格 本体11,000円(税込 11,880円)

予約価格据え置き宣言!

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび ノムラフーズ
可愛らしい小箱二段が2セットのおせちです。

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

年末宅配

選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

季節商品につき、盛り付け方や原材料・アレルゲンにつきましては一部変更になる場合があり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、生協で不使用とする食品添加物は使われておりません。生協の商品取扱基準に則って、安全確認を行っています。

北陸6～9ページの商品は冷凍でお届けします。解凍後はお早めにお召し上がりください。

京都料亭「佐々木」監修



【一の重】
紅白蒲鉾、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、味付け数の子、穴子八幡巻、にしんと魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、伊達巻、鱈旨煮、笹団子、栗甘露煮、お祝い海老、一口昆布巻、赤魚西京焼、さんま照焼、茶福豆、白花豆、手まり麸

【二の重】
鶏山椒焼、黒豆、梅餅、まぐろの角煮、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、豆乳と野菜のしんじょ、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、中華くらげ、鰹くるみ、田作り、金柑甘露煮

【三の重】
高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、真だら子旨煮、海鮮市松、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鱧てまり湯葉、ごぼう煮〆、梅型こんにゃく、筍煮〆、梅甘露煮、黒豆がんも含め煮、だし巻、梅型人参、松麸、紅白松葉串

京都鴨川畔 佐々木 凍

50品(三段重)

賞1月31日迄(冷凍保存の場合)

乳 卵 麦 えび くるみ ノムラフーズ

お祝い料理から魚介、肉料理、甘味のものまで50品目を詰め合わせました。

約2～3人前

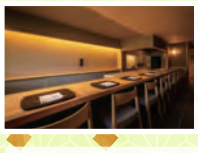
11月1回注文〆切 271073

予約価格 本体15,800円 (税込 17,064円)

予約価格据え置き宣言!

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

主原料を国産にこだわった和風おせち



司 ひがしやま



ひがしやま司
宮下司シェフ

新企画



【一の重】
小肌かぶら漬、九条葱の玉子焼、あおさわさび昆布、万願寺の甘唐煮、北海道産ぼたん海老の艶煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)・かまぼこ(白)

【二の重】
鳴門金時レモン煮、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、雪降り和牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮑酒蒸し、北海道産真鱈子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先筍煮、牛蒡煮

【三の重】
鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、豚ばら角煮、北海道産白花豆、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布〆、紅白なます、みょうが甘酢漬、湯葉旨煮

京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち 凍 39品(三段重)

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび ドウシシャ

厳選した国産食材をバラエティ豊かに詰め合わせました。

約3～4人前 予約のみ

10月4回注文〆切 271074

予約価格 本体18,800円 (税込 20,304円)

このカタログでしか買えません

新企画

花蝶が監修するおせち



花蝶 kacyo

【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、海老の生姜煮、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、彩飾り串(生菓子)、梅麸煮

【二の重】
チキンガランティーナ、ズッキーニのチーズ焼、タコのマリネ、キャロットとビーツのサラダ、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ズコンポート添え、ホタテのコンフィ タプナード、鶏肉とケーパーのプレッセ、ジャンボンブランペルシェ、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



【一の重】
紅白かまぼこ、田作り、梅麸の甘煮、味付数の子、海老の姿煮、鶏肉の香味焼、鮭の西京漬焼、紅白なます柚子の香り、栗きんとん、若桃甘露煮、梅人参煮、伊達巻、黒豆の煮豆

【二の重】
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、セミドライトマト、フルーツフロマージュ、スモークサーモントラウトローズ巻、アンズのコンポート、海老のゼリー寄せ、海老のテリーヌ、ドライトマトのコンポート、プラムの赤ワイン煮、人参のマリネ、小海老のマリネ、白いんげん豆のトマト煮

【三の重】
パストラミ(加熱食肉製品)、ラタトゥイユ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、ローストビーフ赤ワイン漬、ボローニャハムのゼリー寄せ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、紫キャベツのマリネ、リオナソーセージ(加熱食肉製品)、豚肉と鶏肝のパテ、ザワークラウト、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み

銀座花蝶 翔 和洋二段重 凍

29品(二段重)

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび くるみ

FDファクトリー

伝統的な和風おせちの定番具材に、洋風のオードブルを組み合わせました。

約3人前

11月1回注文〆切 271076

予約価格 本体14,980円 (税込 16,178円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

銀座花蝶 穂の華 和洋三段重 凍 38品(三段重)

賞1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 えび かに

FDファクトリー

日本料理にフレンチやイタリアンの技法を駆使した創作料理のおせちです。

お重サイズの目安:
14.0cm×15.3cm

約2人前

11月1回注文〆切 271077

予約価格 本体12,000円 (税込 12,960円)

予約価格据え置き宣言!

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

彩り華やかな洋風オードブル

Ristorante Porto faro

冷凍おせち 昨年ご利用No.2



【おしながき】
フルーツフロマージュのテリーヌ、アンズのコンポート、タコのラビゴットソース、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、ボイル平さやインゲン、ベーコンとほうれん草のフリッタータ、ボローニャハムのゼリー寄せ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、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、紫キャベツとクランベリーのマリネ、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、ココナッツ餡の白きんとん、渋皮栗甘露煮、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)

銀座ポルトファーロ 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 えび かに FDファクトリー

イタリアンをベースに海鮮やお肉料理をバランスよく詰め合わせました。

約3人前

11月1回注文〆切 271078

予約価格 本体12,500円 (税込 13,500円)

予約価格据え置き宣言!

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

お重サイズの目安:
19.6cm×29.0cm

年末宅配

選りすぐりの人気のお魚を
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

年末宅配商品は生協にご登録された住所にお届けします。ご登録住所以外への配達地域は県内に限ります。日時変更・配達時刻指定はできません。
代金の引き落としは翌年1月27日(水)です。

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。



4Lサイズ

生ズワイ棒ポーション(生食用)4L 凍

賞36カ月 かに 友田セーリング

主原料:ズワイガニ(ロシア)

ズワイガニの脚身を、食べやすいように殻を一部残してむきました。

皿の直径:約26cm　皿の直径:約36cm

11月1回注文〆切	早割価格	11月2回以降の迎春早割カタログの価格
271079	本体9,280円(税込 10,022円)	本体9,980円(税込 10,778円)
20本		
271081	本体14,800円(税込 15,984円)	本体15,800円(税込 17,064円)
40本(20本×2袋)		



ぶり半身(生食用) 蔵

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回注文〆切	早割価格	11月2回以降の迎春早割カタログの価格
271082	本体9,980円(税込 10,778円)	本体10,980円(税込 11,858円)



皿の直径:約30cm

ふぐフルコースセット 蔵

真ふぐ刺身150g、真ふぐ切身400g、とらふぐひれ2g、とらふぐ皮湯引き30g、ポン酢しょうゆ150mℓ、もみじおろし10g×10個、昆布10g

賞1月1日迄 麦 シーサット 主原料:【真ふぐちり】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回注文〆切	早割価格	11月2回以降の迎春早割カタログの価格
271084	本体11,980円(税込 12,938円)	本体12,980円(税込 14,018円)



皿の直径:約30cm

国産ふぐ薄造りセット 蔵

真ふぐ刺身150g、とらふぐ皮湯引き30g、ポン酢しょうゆ150mℓ、もみじおろし10g×6個

賞1月1日迄 麦 シーサット

主原料:真ふぐ刺身(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回注文〆切	早割価格	11月2回以降の迎春早割カタログの価格
271085	本体9,480円(税込 10,238円)	本体9,980円(税込 10,778円)

ご自宅へお届けの方は提出不要です

キリトリ線

注文書

組合員コード

組合員名

TEL

注文方法はページ上方をご覧ください

注文書提出回:10月3回~11月1回
商品によって注文〆切回が違いますのでご注意ください。

●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)もしくは12月31日(木)
宅配便でお届け。商品によってお届け日が違いますのでご注意ください。

北陸10

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
		個	お届け先		〒 (お届け先地域は県内に限らせていただきます)	( ) −
			送り主		〒	( ) −
			お届け先		〒 (お届け先地域は県内に限らせていただきます)	( ) −
		個	送り主		〒	( ) −
			お届け先		〒 (お届け先地域は県内に限らせていただきます)	( ) −
		個	送り主		〒	( ) −

※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。

年末宅配

選りすぐりの人気のお肉
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

注意! 重要! 商品によって注文〆切回が違います
〈例〉10月4回注文〆切 ○○○○○○ 11月1回注文〆切 △△△△△△
このカタログでしか買えない予約商品もあります

滋賀県産牛



約1.5mm厚
脂身比率約30%以下
滋賀県産 牛ロース すき焼用 凍
500g 賞60日
シガフードプロダクツ
主原料:牛肉(滋賀県)
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回注文〆切 271086
早割価格 本体6,980円 (税込 7,538円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体7,280円 (税込 7,862円)

和牛とホルスタインの良いところを受け継いだ交雑牛



約1.5mm厚
脂身比率約30%以下
滋賀県産 牛肩ロース しゃぶしゃぶ用 凍
480g 賞60日
シガフードプロダクツ
主原料:牛肩ロース(滋賀県産)
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回注文〆切 271089
早割価格 本体5,980円 (税込 6,458円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体6,180円 (税込 6,674円)

北海道産牛

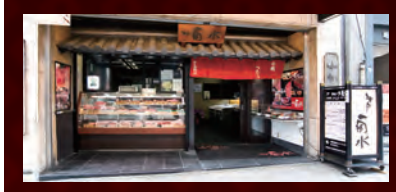
赤身本来の旨みが楽しめます

2025年年末宅配 すき焼部門 No.1



たっぷり680g
約1.8mm厚
脂身比率30%以下
北海道産 牛肩ロース すき焼用 凍
680g 賞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。

11月1回注文〆切 271011
早割価格 本体6,980円 (税込 7,538円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体7,280円 (税込 7,862円)



神戸菊水

老舗「神戸菊水」が厳選した和牛

昭和28年、神戸・湊川の地で創業した老舗の和牛専門店。牛肉が持つ本来の「味」「食感」にこだわりました。





約2mm厚
神戸菊水 和牛もも・ロースうすぎり 凍 包装あり
もも200g、ロース150g 賞30日 メイショク 主原料:牛肉(国産)
和牛のもも肉とロース肉をうすぎりにしました。

予約価格据え置き宣言!

11月1回注文〆切 271090
早割価格 本体5,880円 (税込 6,350円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体6,180円 (税込 6,674円)

約1.2mm~1.8mm厚
神戸菊水 和牛ロース しゃぶしゃぶ用 凍 包装あり
300g 賞30日 メイショク
主原料:牛肉(国産)
和牛のロース肉をしゃぶしゃぶ用にスライスしました。

予約価格据え置き宣言!

11月1回注文〆切 271092
早割価格 本体5,880円 (税込 6,350円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体6,180円 (税込 6,674円)



2枚
神戸菊水 和牛ロースステーキ 凍 包装あり
320g(2枚) 賞30日 メイショク
主原料:牛肉(国産)
和牛のリブロース肉をステーキ用にカットしました。

予約価格据え置き宣言!

11月1回注文〆切 271094
早割価格 本体6,280円 (税込 6,782円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体6,580円 (税込 7,106円)



2025年年末宅配 焼肉部門 No.1

神戸菊水 和牛もも・カルビ焼肉用 凍 包装あり
もも180g、カルビ150g 賞30日 メイショク 主原料:牛肉(国産)
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。

予約価格据え置き宣言!

11月1回注文〆切 271015
早割価格 本体5,880円 (税込 6,350円)
11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体6,180円 (税込 6,674円)

年末宅配 銘撰

貴方にお届けする特別なご案内。

おせち・お肉

12月30日に宅配便でお届けします

12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金込み

予約価格据え置き宣言！ 物価高騰の中ですが、昨年の年末宅配と同じ価格でお届けします。

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固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。

『肉の芸術品』松阪牛のとろける味わい







予約価格据え置き宣言！

肉質等級 4等級以上 / 約1.8mm厚

松阪牛肩ロースすき焼用 凍 包装あり

380g 賞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。

11月1回注文〆切 271095

早割価格 本体8,980円（税込 9,698円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体9,380円（税込 10,130円）

肉質等級 4等級以上 / 約1.8mm厚

松阪牛ももすき焼用 凍 包装あり

580g 賞3カ月 牛信

主原料：牛モモ肉（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。

11月1回注文〆切 271096

早割価格 本体9,980円（税込 10,778円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体10,480円（税込 11,318円）

肉質等級 4等級以上

※形はバラつきがあります

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

賞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た、やわらかいローストビーフです。

11月1回注文〆切 271097

早割価格 本体9,980円（税込 10,778円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体10,480円（税込 11,318円）

宮崎和牛



生産農家のみなさん

四季を通して大自然に恵まれたここ宮崎の地で日々「より良い和牛づくり」に励む農家のまごころが作り上げた宮崎和牛。この豊潤でまろやかな味わいは、日本国内はもとより、海外においてもその揺るぎない地位を確立しました。宮崎発「熟達の味」、手間暇かけた自慢の逸品をぜひご賞味ください。



宮崎発「熟達の味」自慢の逸品

肉質等級 3等級以上

宮崎和牛すき焼用お徳用 凍

660g 賞3カ月 牛信

主原料：牛肩肉（宮崎県産）

黒毛和種の肩肉をすき焼用にスライスしました。

11月1回注文〆切 271099

早割価格 本体7,980円（税込 8,618円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体8,380円（税込 9,050円）



コクと旨みのある牛カルビ肉

肉質等級 3等級以上

宮崎和牛カルビ焼肉 凍

660g 賞3カ月 牛信

主原料：牛バラ肉（宮崎県産）

黒毛和種のバラ肉を焼肉用にスライスしました。

約4mm～8mm厚

11月1回注文〆切 271100

早割価格 本体8,980円（税込 9,698円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体9,380円（税込 10,130円）



2025年 年末宅配 しゃぶしゃぶ部門 No.1

宮崎発「熟達の味」自慢の逸品

肉質等級 3等級以上

宮崎和牛もも しゃぶしゃぶ用 凍

660g 賞3カ月 牛信

主原料：牛もも肉（宮崎県産）

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。

約1.5mm厚

11月1回注文〆切 271014

早割価格 本体7,980円（税込 8,618円）

11月2回以降の迎春早割カタログの価格 本体8,380円（税込 9,050円）

新企画

花蝶が監修する創作おせち



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ヌ、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、ボイルブロッコリー、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

予約のみ

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）

賞1月31日迄（冷凍保存の場合） 乳 卵 麦 かに 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ヌなど、お肉とチーズの贅沢な競演を堪能できる一品です。

約3人前

11月1回注文〆切 271101

予約価格 本体12,000円（税込 12,960円）

このカタログでしか買えません

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフ監修



お重サイズの目安：19.6cm×25.6cm

【おしながき】

華味鳥スパイシー手羽元、ブロッコリー（コンソメ風味）、桜島どりマリネ、KIHACHI オリジナル スパイシーシュリンプ、くるみのキャラメリゼ、ローストビーフ、トリュフソース、魚卵のサラダ【レモン風味】、鶏肉団子、スモーク豚タン【塩レモン味】、レーズンレバン、杏子煮、生ハム、オニオンマリネ、ブラックオリーブ漬、スモークサーモントラウト、キャロットラペ、モッツァレラチーズのオリーブオイル漬、グリーンオリーブ漬、レッドキャベツのラペ、レモンシロップ漬、伊達鶏の燻製、パフェアイス

予約のみ

東京青山「KIHACHI」監修 KIHACHI FOOD HALL オードブル&パフェアイス 凍

21品（一段重）、パフェアイス

賞1月31日迄（冷凍保存の場合）、アイスは除く 乳 卵 麦 えび くるみ ドウシシャ

「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとパフェアイスのセットです。

予約価格据え置き宣言！

約2人前

10月4日注文〆切 271065

予約価格 本体10,500円（税込 11,340円）

このカタログでしか買えません