CO·OP
おかやまコープのお店で
お申し込みください。

おかやまコープ50
ありがとう50年 そして未来へ

笑顔で囲む
新春の食卓

ご予約承り中

迎春商品予約締切
12月15日(日)まで

迎春商品お渡し日
12月30日(月)・31日(火)



早割
早めがお得!
このマークの商品は
12/1(日)までの
ご注文でおトクな
割引価格に!

※おせち・お寿司等、一部商品で12/31(火)のみのお引き渡し商品もございますので、カタログにてご確認ください。

【価格表示について】
このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。

迎春予約商品も、ポイント5倍デーの対象です。
※数量限定商品は予定数量になり次第、締切らせていただきますのでお早めにご注文をお願いします。
コープ(ボーナス)ポイントは「クレジット」・「PayPay」のお支払いでも付与しております。

一ツ葉フーズ 幸

少人数向けの和風二段重。
宮崎県産めひかりの南蛮漬を
新たに盛り付けました。



897 一ツ葉フーズ
「幸」二段重
19cm×19cm
本体価格 15,800円
税込参考価格17,064円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵 二段重
乳 卵 小麦 えび
コープポイント +75ポイント
早割 早めがお得! 500円off
12/1(日)までの予約で
本体価格 15,300円
(税込参考価格 16,524円)
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】黒豆、華やかマリネ、栗きんとん、栗甘露煮、割烹ごぼう、海老艶煮、伊達巻、紅白蒲鉾、きび田作り、一口にしん昆布巻き、味付け数の子、花餅手まり
【弐の重】筑前煮（蓮根輪切、鶏肉、梅花人参、椎茸、筍、ねじり蒟蒻）、寿高野豆腐、ふき煮物、鶏炭火焼、めひかり南蛮漬け、紅白なます（ゆず入り）

一ツ葉フーズ 舞妓

1折におせちに
欠かせない食材を
盛り付けました。



898 一ツ葉フーズ
「舞妓」一段重×二折
19cm×19cm
本体価格 15,800円
税込参考価格17,064円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵 二折
乳 卵 小麦 えび
コープポイント +75ポイント
早割 早めがお得! 500円off
12/1(日)までの予約で
本体価格 15,300円
(税込参考価格 16,524円)
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

きび田作り、一口にしん昆布巻き、市松蒲鉾、伊達巻、宮崎県産豚 牛蒡巻き、笹大福、椿団子、金柑甘露煮、海老艶煮、鹿児島産天然ぶり照り焼き、栗きんとん、栗甘露煮、黒豆、味付け数の子、花餅手まり、筑前煮（蓮根輪切、椎茸、筍、梅花人参）

一ツ葉フーズ 華

和洋の二段重。
お子様にも人気の
食材を盛り付けました。



899 一ツ葉フーズ
「華」二段重
19cm×19cm
本体価格 18,000円
税込参考価格19,440円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵 二段重
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
コープポイント +90ポイント
早割 早めがお得! 500円off
12/1(日)までの予約で
本体価格 17,500円
(税込参考価格 18,900円)
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】きび田作り、一口にしん昆布巻き、市松蒲鉾、伊達巻、宮崎県産豚牛蒡巻き、笹大福、椿団子、金柑甘露煮、海老艶煮、鹿児島産天然ぶり照り焼き、栗きんとん、栗甘露煮、黒豆、味付け数の子、花餅手まり、筑前煮（蓮根輪切、椎茸、筍、梅花人参）【弐の重】サーモンロース、若桃甘露煮、カニ爪、宮崎県産牛しぐれ煮、ローストビーフ、和風おろしだれ、ドライフルーツと木の実のテリーヌ、鶏炭火焼、国産焼き帆立串、椿団子、いくら醤油味

一ツ葉フーズ 扇

昨年度 人気No.1

一番人気の三段重。
今年は広島県産の牡蠣の
しぐれ煮を初めて盛り付けました。



こだわりの逸品

金柑甘煮

宮崎県で収穫した金柑を1つ1つ丁寧に下処理を行い、自社でじっくりと炊き上げ甘露煮に仕上げました。金柑は「金冠」と掛けられていて黄金のような、まばゆい色と合間って富を象徴、金運をもたらすとしています。

牛しぐれ煮

様々な風味が口の中で「時雨」のように降ったり止んだりする様子から名付けられた「牛しぐれ煮」です。宮崎県産牛のスライス肉を手ごろな大きさにカットし、鍋に入れ調味料と一緒に炊いていき、お肉の色が変り調味料と混ざったところで高知県産の生姜スライスを加え炊いていきます。

蟹爪

身がぎっしりと詰まったズワイガニの爪を新鮮なまま急速冷凍し、食べやすく切れ目を入れて仕上げています。

牡蠣のしぐれ煮

広島県産の牡蠣をじっくりと甘口のたれで炊き上げ、上品な味わいに仕上げています。

896 一ツ葉フーズ
「扇」三段重
19cm×19cm
本体価格 19,800円
税込参考価格 21,384円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵 三段重
乳 卵 小麦 えび かに
コープポイント +95ポイント
ボーナスポイント +100ポイント
早割 早めがお得! 1,000円off
12/1(日)までの予約で
本体価格 18,800円
(税込参考価格 20,304円)
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】黒豆、伸ばしえび旨煮、伊達巻、割烹ごぼう、栗甘露煮、栗きんとん、紅白蒲鉾、味付け数の子、きび田作り、広島県産かきの時雨煮、花餅手まり
【弐の重】いか黄金、鹿児島産天然ぶり照り焼き、金柑甘露煮、カニ爪、椿団子、宮崎県産牛しぐれ煮、国産焼き帆立串、一口にしん昆布巻き、ローストビーフ、和風おろしだれ
【参の重】筑前煮（蓮根輪切、鶏肉、梅花人参、椎茸、筍、ねじり蒟蒻）、寿高野豆腐、ふき煮物、鶏炭火焼、めひかり南蛮漬け、紅白なます（ゆず入り）

おせち

［価格表示について］このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています（アレルギー物質のマークは2024年9月1日現在の情報です）。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/15(日)まで
このページ商品のお渡し日は 12/31(火)のみ

【壱の重】甘鯛若狭焼き、鰆柚庵焼き、出汁巻き玉子、平目竜皮昆布巻き、サーモン絹田巻き、田作り、黒豆蜜煮、海鼠みぞれ和え、紅白柿なます、鴨ロース煮、鰻八幡巻き、花蓮根酢、姫慈姑旨煮、一寸豆、からすみ、才巻海老芝煮、つくばね、大根、松茸有馬煮、千代呂木、いくら金柑居込み
【弐の重】サーモン粕漬け焼き、子持ち鮎昆布巻き、鮑やわらか煮、栗金団、牛肉市松詰煮、菊蕪、数の子万年漬け、子持ち昆布万年漬け、牛肉蒟蒻、いくら金柑居込み、竹の子旨煮、年輪穴子、蓮根田舎煮、筒牛蒡田舎煮、海老丸詰煮、梅人参、梅長芋、手毬麸、ぜんまい東寺巻、鴨丸旨煮、絹さや




料理長
【山本 亘】

炊きもの、煮付け、焼き物と選び抜かれた素材の良さを最大限に引き出しました。

雅 二蝶

限定10セット
903 二蝶
おせち料理 雅 二段重
17.0cm×17.0cm
本体価格 **50,000円**
税込参考価格54,000円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび
二段重
コープポイント +250ポイント
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

甘鯛若狭焼、鰆柚庵焼き、サーモン粕漬け焼き、出汁巻き玉子、平目竜皮昆布巻き、サーモン絹田巻き、田作り、黒豆蜜煮、千代呂木、数の子万年漬け、海鼠みぞれ和え、鴨ロース煮、花蓮根酢、からすみ、栗金団、イクラ金柑居込み、一寸豆、菊蕪、つくばね、子持ち昆布万年漬け、子持ち鮎昆布巻き、才巻海老芝煮、紅白なます、鰻八幡巻き、松茸有馬煮、竹の子旨煮、年輪穴子、蓮根田舎煮、姫慈姑、牛肉蒟蒻、筒牛蒡田舎煮、海老丸詰煮、梅人参、梅長芋、牛肉市松詰煮、手毬麸、鴨丸旨煮、絹さや、鮑やわらか煮、ぜんまい東寺巻、大根



彩りを考慮しながら、見栄えよく丁寧に詰められたおせちです。

寿 二蝶

限定10セット
904 二蝶
おせち料理 寿 一段重
17.0cm×17.0cm
本体価格 **25,000円**
税込参考価格27,000円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび
一段重
コープポイント +125ポイント
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】黒豆、梅型人参、鰹くるみ、松風焼、伊達巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、お祝い海老、数の子醤油漬、一口昆布巻、小鮎のし奉書、笹団子、いか黄金焼
【弐の重】たたきごぼう、穴子八幡巻、栗きんとん、鱈旨煮、鶏山椒焼、合鴨ロース、梅酢蓮根の芽、あわび姿煮、鰈西京焼、金柑甘露煮、若桃甘露煮
【参の重】高野豆腐の含め煮、鶏五目巻着煮、ごぼう煮〆、味付こんにゃく、六角里芋煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、手まり麸、きぬさや、梅型人参、たこ照焼




社長
【栗栖 正博】

素材を生かし、滋味あふれる味付けに仕上げた和風おせちです。見た目も鮮やかに盛りつけました。

たん熊北店 和暖お煮しめおせち

905 たん熊北店
和暖お煮しめおせち 三段重
13.1cm×19.5cm
本体価格 **22,680円**
税込参考価格24,494円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
三段重
コープポイント +110ポイント
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。
お煮しめ重はレンジで温めてお召し上がりください。

【壱の重】国内産丹波黒豆、紅白蒲鉾、たたきごぼう、しょうゆイクラ、海老艶煮、一口昆布巻き、きび田作り
【弐の重】鱧の山椒煮、白身魚西京焼き、鶏西京焼き、宮崎県産牛しぐれ煮、宮崎県産牛ローストビーフ、ローストビーフソース、鶏炭火焼
【参の重】筑前煮（蓮根輪切、梅花人参、筍、ねじり蒟蒻）、宮崎県産椎茸山椒煮、きぬさや、寿高野豆腐、伊達巻、栗きんとん、栗甘露煮、花餅手まり、黒糖笹団子、数の子、貝柱スモーク



東京芝大門「くろぎ」
料理長【黒木 純】

東京芝大門「くろぎ」の黒木純監修による和風おせちです。

一ツ葉フーズ 実家くろぎ監修 御節

900 一ツ葉フーズ
実家くろぎ監修「御節」三段重
12.5cm×18.4cm
本体価格 **22,000円**
税込参考価格23,760円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび
三段重
早割 早めがお得! 1,000円off 12/1(日)までの予約で 本体価格 21,000円（税込参考価格 22,680円）
コープポイント +110ポイント
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】黒豆、伸ばしえび旨煮、伊達巻、割烹ごぼう、栗甘露煮、栗きんとん、紅白蒲鉾、味付け数の子、きび田作り、広島県産かきの時雨煮、花餅手まり
【弐の重】サーモンローズ、若桃甘露煮、杉板奉書柿、牛八幡巻き、西京焼き、湯葉団子串、にしん笹奉書、鰤王の松風焼、鹿児島産カツオ腹皮オイル煮、いくら醤油味
【参の重】いか黄金、鹿児島産天然ぶり照り焼き、金柑甘露煮、カニ爪、椿団子、宮崎県産牛しぐれ煮、国産焼き帆立串、一口にしん昆布巻き、ローストビーフ、和風おろしだれ
【与の重】筑前煮（蓮根輪切、鶏肉、梅花人参、椎茸、筍、ねじり蒟蒻）、寿高野豆腐、ふき煮物、鶏炭火焼、めひかり南蛮漬け、紅白なます（ゆず入り）



ボリューム満点の四段重。大家族でも満足のいく量目となっています。

一ツ葉フーズ 福

901 一ツ葉フーズ
「福」四段重
19cm×19cm
本体価格 **32,000円**
税込参考価格34,560円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに
四段重
コープポイント +160ポイント
ボーナスポイント +100ポイント
早割 早めがお得! 1,000円off 12/1(日)までの予約で 本体価格 31,000円（税込参考価格 33,480円）
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】黒豆、栗きんとん、栗甘露煮、きび田作り、一口にしん昆布巻き、宮崎県産牛しぐれ煮、海老艶煮、金柑甘露煮、紅白なます（ゆず入り）【弐の重】味付け数の子、花餅手まり、いか黄金、市松蒲鉾、伊達巻、宮崎県産豚 牛蒡巻き、笹大福、椿団子、鹿児島産天然ぶり照り焼き、割烹ごぼう
【参の重】筑前煮（蓮根輪切、鶏肉、椎茸、梅花人参、筍、ねじり蒟蒻）、寿高野豆腐、ふき煮物



少人数用の三段重。おせち食材も充実しています。

一ツ葉フーズ 彩

902 一ツ葉フーズ
「彩」三段重
12.5cm×18.4cm
本体価格 **12,000円**
税込参考価格12,960円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび
三段重
早割 早めがお得! 500円off 12/1(日)までの予約で 本体価格 11,500円（税込参考価格 12,420円）
コープポイント +60ポイント
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

［価格表示について］このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています（アレルギー物質のマークは2024年9月1日現在の情報です）。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/15(日)まで
このページ商品のお渡し日は 12/31(火)のみ

千賀屋謹製 金千華

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。



限定70セット

908 千賀屋謹製
「金千華」三段重
12.5cm×18.4cm

本体価格 **10,800円**
税込参考価格11,664円

お渡し日 12/31㊋のみ　冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
三段重
コープポイント +50ポイント

※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、白花豆、田作り、祝い海老、数の子雌甲漬、梅かんざし
【弐の重】くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、ごまさつま、紅白結び餅、焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮
【参の重】湯葉旨煮、鳥賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、錦玉子

千賀屋謹製 舞千

懐石の世界観を、一人に一つの折箱で繊細に美しく表現しました。



限定110セット

909 千賀屋謹製
「舞千」二折
一段×二折
16.0cm×21.3cm

本体価格 **10,800円**
税込参考価格11,664円

お渡し日 12/31㊋のみ　冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
二折
コープポイント +50ポイント

早割 早めがお得! 500円off
12/1㊐までの予約で
本体価格 10,300円
（税込参考価格11,124円）

※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子雌甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし

千賀屋謹製 天寿千

和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。

昨年度 人気No.2



株式会社 千賀屋
割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者【千賀 信明】

コープポイント +105ポイント

限定100セット

906 千賀屋謹製
「天寿千」三段重
24.5cm×24.5cm

本体価格 **21,800円**
税込参考価格23,544円

お渡し日 12/31㊋のみ　冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
三段重

早割 早めがお得! 1,000円off
12/1㊐までの予約で
本体価格 20,800円
（税込参考価格 22,464円）

※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、くるみ煮、渋皮付き栗金団、烏賊黄金焼、紅白祝袋、白花豆、田作り、ロブスター、鶏松風、手毬餅まんじゅう、たら旨煮、錦玉子、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白なます、紅白錦糸巻、数の子雌甲漬、あかね真丈、さざしの昆布〆
【弐の重】紫芋金団、豚角煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまさつま、紅白結び餅、はかた地どりのテリーヌ、鰆西京焼、赤魚南蛮漬、海老マリネ、焼き帆立、ローズサーモン、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、金柑甘露煮、祝い海老、あわび旨煮、あかにし貝有馬煮、魚の子旨煮
【参の重】穴子八幡巻、貝雲丹和え、新緑ふくさ、湯葉旨煮、ばい貝旨煮、若桃甘露煮、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ

千賀屋謹製 華千歳

伝統の和の重、味わい深い洋の重、人気の中華の重と、趣の異なる三段をバランスよく組み合わせました。



限定50セット

910 千賀屋謹製
「華千歳」三段重
12.5cm×24.5cm

本体価格 **14,800円**
税込参考価格15,984円

お渡し日 12/31㊋のみ　冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに
三段重
コープポイント +70ポイント

※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】昆布巻、金目鯛西京焼、梅真丈、金箔黒豆、手毬餅まんじゅう、伊達巻、酢牛蒡、紫芋金団、祝い海老、数の子雌甲漬、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし
【弐の重】海老とブロッコリーのテリーヌ、パストラミビーフ、蟹紅白テリーヌ、海老マヨ、チーズインミート、白身魚のエスカベッシュ、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、豚ロースりんご ソース煮
【参の重】柚子くらげ、スモークチキン、合鴨スモーク、トンポーロー、金柑甘露煮、黒酢肉団子、ごまだんご、ふかひれ姿煮、あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター

千賀屋謹製 千寿

お正月には欠かせない山海の恵みを、大きな折箱に優美に盛り付けました。



限定40セット

911 千賀屋謹製
「千寿」一段
24.5cm×24.5cm

本体価格 **9,980円**
税込参考価格10,778円

お渡し日 12/31㊋のみ　冷蔵
乳 卵 小麦 えび
一段重
コープポイント +45ポイント

※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

金箔黒豆、渋皮付き栗金団、白花豆、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、新緑ふくさ、湯葉旨煮、金柑甘露煮、ままかり酢漬け柚子風味、ごまさつま、蛸生姜、伊達巻、祝い海老、数の子雌甲漬、たら旨煮、錦玉子、海老マリネ、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、梅かんざし

千賀屋謹製 吉寿千

おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道のおせち三段重です。

昨年度 人気No.3

【壱の重】蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、ごまさつま、酢牛蒡、祝い海老、白花豆、田作り、伊達巻、烏賊松笠白焼、あかね真丈、数の子雌甲漬、さざしの昆布〆
【弐の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白なます、紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋
【参の重】鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ローズサーモン、烏賊魚卵射込、焼き帆立



限定110セット

907 千賀屋謹製
「吉寿千」三段重
18.3cm×18.3cm

本体価格 **14,980円**
税込参考価格16,178円

お渡し日 12/31㊋のみ　冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
三段重
コープポイント +70ポイント

早割 早めがお得! 500円off
12/1㊐までの予約で
本体価格 14,480円
（税込参考価格 15,638円）

※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

［価格表示について］このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。　※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています（アレルギー物質のマークは2024年9月1日現在の情報です）。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存　冷凍 要冷凍保存　常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/15㊐まで
このページ商品のお渡し日は 12/31㊋のみ



【壱の重】蓮根煮、穂先筍煮、手綱蒟蒻煮、味ふき、梅人参、芋きんとん、栗甘露煮、里芋煮、若鶏八幡巻、鰆照焼、若桃甘露煮、有頭海老煮、たたき牛蒡、梅麸シロップ漬、たこ照焼、帆立照焼、黒豆煮（金粉）、金柑蜜煮、紅白蒲鉾、田作り、もち玉ちらし
【弐の重】大根生酢、味付いくら、豚角煮、若桃甘露煮、かしくるみ、伊達巻、梅麸シロップ漬、鮭西京焼、味付数の子、あわび旨煮、にしん昆布巻、金柑蜜煮、花餅、魚卵旨煮、いかサーモン錦紙巻、鰆南蛮漬、椎茸煮、焼湯葉、梅人参
【参の重】熟成ロースハム、サーモンの彩りテリーヌ、シーフードマリネ、合鴨ロースパストラミ、海老とアスパラのテリーヌ、ミートローフ、オーロラバナナ、ローストビーフ、海老のタルタルソース焼、ホッキ貝サラダ、牡蠣照焼、スモークサーモン、オリーブ、鶏味噌照焼、若桃甘露煮

魚宗フーズ 醍醐

和の重には黒豆や数の子を、洋の重には海老のタルタルソース焼きやテリーヌなど、ご家族揃って楽しめる和洋折衷おせちです。

限定10セット

915 魚宗フーズ

「醍醐」三段重

21.5cm×21.5cm

本体価格 **27,500円**

税込参考価格29,700円

お渡し日 12/31(火)のみ　冷蔵　乳 卵 小麦 えび かに くるみ　三段重

コープポイント +135 ポイント

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。



【壱の重】海老黄金焼、帆立貝柱塩焼、岩魚甘露煮、牛肉牛蒡巻、栗蜜煮、くわい田舎煮、田作り飴煮、百合根甘煮、蛸やわらか煮、真子旨煮、金柑艶煮、若桃艶煮、黒豆含め煮
【弐の重】ズワイ蟹浜茹、鰆照焼、銀鱈西京焼、鰆酢〆、鯛錦糸巻、たたき牛蒡、紅白なます、花蓮根、菊花かぶら、筑前煮、梅人参、ブロッコリー煮浸し、千代呂木甘酢、烏賊黄金和え
【参の重】車海老芝煮、穴子月冠、紫芋金団、筍土佐煮、柚子釜いくら、高野豆腐旨煮、昆布巻煮、子芋柚子寄せ、とうもろこし寄煮、鶏松笠焼、紅白蒲鉾、かしわ桑焼、数の子土佐漬け、子持ち昆布土佐漬け、だし巻玉子、豚ヒレ生姜煮

寿司・割烹 喜怒哀楽

店主　難波 孝行

喜怒哀楽 和おせち

岡山市の人気割烹料理店が、美味しい食材を豊富に詰めた伝統的なおせちです。

限定10セット

912 喜怒哀楽

和おせち 三段重

19.5cm×19.5cm

本体価格 **39,815円**

税込参考価格43,000円

お渡し日 12/31(火)のみ　冷蔵　乳 卵 小麦 えび かに　三段重

コープポイント +195 ポイント

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】蓮根煮、穂先筍煮、手綱蒟蒻煮、味ふき、梅人参、芋きんとん、栗甘露煮、里芋煮、若鶏八幡巻、鰆照焼、若桃甘露煮、有頭海老煮、たたき牛蒡、梅麸シロップ漬、たこ照焼、帆立照焼、黒豆煮（金粉）、金柑蜜煮、紅白蒲鉾、田作り、もち玉ちらし
【弐の重】大根生酢、味付いくら、豚角煮、若桃甘露煮、かしくるみ、伊達巻、梅麸シロップ漬、鮭西京焼、味付数の子、あわび旨煮、にしん昆布巻、金柑蜜煮、花餅、魚卵旨煮、いかサーモン錦紙巻、鰆南蛮漬、椎茸煮、焼湯葉、梅人参

魚宗フーズ 吉備

黒豆、田作り、数の子をはじめとする伝統的な祝い肴が入った正統派おせちです。

限定30セット

916 魚宗フーズ

「吉備」二段重

21.5cm×21.5cm

本体価格 **18,500円**

税込参考価格19,980円

お渡し日 12/31(火)のみ　冷蔵　乳 卵 小麦 えび くるみ　二段重

コープポイント +90 ポイント

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】筑前煮、百合根甘煮、金柑艶煮、筍土佐煮、蛸やわらか煮、真子旨煮、若桃艶煮、紅白なます、菊花かぶら、たたき牛蒡、鰆酢〆、鰆照焼、帆立貝柱塩焼、田作り飴煮、黒豆含め煮
【弐の重】車海老芝煮、穴子月冠、紫芋金団、筍土佐煮、柚子釜いくら、高野豆腐旨煮、昆布巻煮、子芋柚子寄せ、とうもろこし寄煮、鶏松笠焼、紅白蒲鉾、かしわ桑焼、数の子土佐漬け、子持ち昆布土佐漬け、だし巻玉子、豚ヒレ生姜煮

喜怒哀楽 和おせち

美味しさが詰まった伝統的なおせちです。

限定10セット

913 喜怒哀楽

和おせち 二段重

19.5cm×19.5cm

本体価格 **27,778円**

税込参考価格30,000円

お渡し日 12/31(火)のみ　冷蔵　乳 卵 小麦 えび　二段重

コープポイント +135 ポイント

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。



里芋煮、梅人参、椎茸煮、大根生酢、味付いくら、芋きんとん、栗甘露煮、紅白蒲鉾、田作り、黒豆煮（金粉）、合鴨ロースパストラミ、さつま芋甘露煮、鰆照焼、金柑蜜煮、有頭海老煮、魚卵旨煮、伊達巻、蓮根煮、穂先筍煮、味ふき、昆布巻煮、梅麸シロップ漬、味付肉団子、豚角煮、牡蠣照焼、たたき牛蒡、味付数の子、帆立照焼、鶏味噌照焼、若桃甘露煮、ごま団子、柿のチーズ寄せ

魚宗フーズ 烏城

瀬戸内海で育った岡山県産の牡蠣の照焼をはじめ、連島牛蒡のたたき牛蒡、作州黒の黒豆煮など厳選し詰め込みました。

限定30セット

917 魚宗フーズ

「烏城」一段重

19.8cm×32.2cm

本体価格 **13,500円**

税込参考価格14,580円

お渡し日 12/31(火)のみ　冷蔵　乳 卵 小麦 えび　一段重

コープポイント +65 ポイント

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。



黒豆煮（金粉）、牡蠣照焼、たたき牛蒡、梅麸シロップ漬、芋きんとん、栗甘露煮、蓮根煮、椎茸煮、味ふき、梅人参、味付数の子、帆立照焼、有頭海老煮、鰆照焼、合鴨ロースパストラミ、ホッキ貝サラダ、田作り、紅白蒲鉾、鶏の味噌照焼、若桃甘露煮、大根生酢、味付いくら、ごま団子、伊達巻、もち玉ちらし

魚宗フーズ 宝船

岡山県産黒大豆「作州黒」や「コープ おかやま若鶏」の味噌照り焼き、岡山県産牡蠣など素材にこだわったおかやまコープオリジナルおせちです。

限定120セット

914 魚宗フーズ

「宝船」一段重

20.0cm×26.2cm

本体価格 **9,800円**

税込参考価格10,584円

お渡し日 12/31(火)のみ　冷蔵　乳 卵 小麦 えび かに　一段重

コープポイント +45 ポイント　ボーナスポイント +100 ポイント

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

［価格表示について］このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。　※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています（アレルギー物質のマークは2024年9月1日現在の情報です）。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存　冷凍 要冷凍保存　常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/15(日)まで
このページ商品のお渡し日は 12/31(火)のみ

ICHIFUJI

一冨士 祝宴

人気の洋風食材と、昔ながらの和の食材をご用意しました。親族一同集まるお正月にうってつけのおせちです。



【壱の重】鶏もも肉照焼、胡麻和えたたき牛蒡、伊達巻、鮭西京焼、有頭海老煮、てまり餅、田作り、いくら醤油漬、数の子、栗きんとん
【弐の重】豚角煮、小海老の魚卵和え、若桃の甘露煮、鶏もも肉のトマト＆バジル、サーモンのテリーヌ、海老とウニのテリーヌ、豚ももベーコン、ローストビーフ（ソース付き）、パストラミビーフ、レザンアルメット、マーブルチーズ
【参の重】しいたけ焚、紅白かまぼこ、かつおくるみ、黒豆、ひよこ豆、唐芋ごま甘露煮、笹団子、紅白生酢（なたまめの花添え）、葉付金柑、鱈の旨煮、松葉梅ゼリー、昆布巻、鳴門金時芋煮

限定20セット
922 一冨士
「祝宴」三段重
18.5cm×18.5cm
本体価格19,000円
税込参考価格20,520円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
三段重
コープポイント +95ポイント
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

一冨士 にぎわい

自家製ローストビーフをはじめとしたお酒のアテとなる品々を盛り込みました。年末年始に欠かせない宴席シーンにぴったりです。



かつおくるみ、フカヒレ風中華くらげ、ポークタン炭火焼、サーモンのテリーヌ、唐芋ごま甘露煮、和布の中華和え、蛸旨煮、葉付金柑、黒糖ローストポーク、レザンアルメット、海鮮中華帆立和え、鶏もも肉のトマト＆バジル、豚ももベーコン、塩ポークタン、えぞあわび煮、ローストビーフ（ソース付き）、カニとクリームソースのパイ包み、真蛸梅酢味、小海老の魚卵和え、マーブルチーズ、パストラミビーフ、帆立旨煮、若桃の甘露煮、海老チリ、合鴨スモーク、青菜巻、豚角煮、鶏もも肉照焼、海老とウニのテリーヌ、グリーンオリーブ、チャーシュー、いか雲丹焼、ピクルス、ハニーマスタードチキン

限定20セット
923 一冨士
「にぎわい」一段重
31.0cm×31.0cm
本体価格16,000円
税込参考価格17,280円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
一段重
コープポイント +80ポイント
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

一冨士 うぐいす

一冨士の和の技術と人気の洋風料理を、二人分のお重に美しく盛り込んだ逸品です。



【壱の重】鱈の旨煮、田作り、てまり餅、唐芋ごま甘露煮、鮭西京焼、若桃の甘露煮、小海老の魚卵和え、有頭海老煮、数の子、伊達巻、笹団子、鶏もも肉照焼
【弐の重】栗きんとん、胡麻和えたたき牛蒡、黒豆、紅白生酢、ひよこ豆、かつおくるみ、紅白かまぼこ、にしん昆布巻、魚卵の旨煮、しいたけ焚、蛸旨煮、豚ももベーコン、豚角煮、松葉梅ゼリー、ローズサーモン、レザンアルメット、サーモンのテリーヌ、パストラミビーフ

限定20セット
924 一冨士
「うぐいす」二段重
18.5cm×18.5cm
本体価格13,000円
税込参考価格14,040円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
二段重
コープポイント +65ポイント
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

紀文 祝の幸

子どもから大人まで楽しめる和と洋を組み合わせたベーシックなお重です。



限定15セット
918 紀文
「祝の幸」三段重
19.5cm×19.5cm（外寸）
本体価格17,800円
税込参考価格19,224円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
三段重
コープポイント +85ポイント
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】伊達巻、栗きんとん、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、昆布巻、祝海老、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆
【弐の重】ぶり照焼、銀カレイ西京焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠白焼、金柑甘露煮、くるみ甘露煮、いくら醤油漬、大学芋（ごまさつま）、紅白なます、あわび旨煮、湯葉の有馬煮
【参の重】信田巻（三種野菜巻）、梅麸、銀杏、煮しめ 椎茸、菜の花湯葉巻、海老しんじょう、若桃甘露煮、にしんの甘酢漬、焼帆立、厚焼玉子、肉団子、ロースポーク、合鴨スモーク、豚角煮、牛肉八幡巻

加賀屋 和風おせち

一段ずつお二人で楽しめるおせちです。北陸で食べる懐石料理をイメージしました。


加賀屋
総料理長【宇小 藤雄】



919 加賀屋
和風おせち 二折
19.5cm×13.0cm
本体価格16,200円
税込参考価格17,496円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
二折
コープポイント +80ポイント
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

金時人参入り生酢、いくら醤油漬、鰹くるみ、高野豆腐の含め煮、椎茸旨煮、味付こんにゃく、梅型人参、手まり麸、五郎島金時きんとん、赤魚西京焼、一口昆布巻、数の子醤油漬、合鴨ロース、松麸、笹団子、栗甘露煮、あわび旨煮、お祝い海老、伊達巻、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、白海老甘酢漬、田作り、黒豆、紅白松葉串

藤屋 華

煮物の味を大事にした和風おせちです。



限定20セット
920 藤屋
「華」三段重
19.2cm×19.2cm
本体価格19,800円
税込参考価格21,384円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
三段重
コープポイント +95ポイント
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】つぶ貝わさび、ごまポテト、若鶏醤油チーズ焼、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、栗甘露煮、柿餅、クランベリーくるみ、黒豆
【弐の重】グルメ焼、高野豆腐煮、昆布巻煮、海老煮、さつま芋甘露煮、若桃の甘露煮、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、蕗煮、人参煮、ボロニアソーセージ（ベッパー味）、和菓子（カスタード）、いか黄金、いかとホッキ貝のサラダ
【参の重】ロブスター、ぶり照焼、揚鶏手羽元（塩味）、鶏つくね串、味付数の子、紅白串団子、彩り野菜と豆腐の京風煮、田作り

藤屋 慶び

匠の技が冴え渡る和風おせちです。



限定20セット
921 藤屋
「慶び」二段重
19.2cm×19.2cm
本体価格13,800円
税込参考価格14,904円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
二段重
コープポイント +65ポイント
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】つぶ貝わさび、ごまポテト、若鶏醤油チーズ焼、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、伊達巻、栗甘露煮、柿餅、クランベリーくるみ、黒豆
【弐の重】ぶり照焼、いかとホッキ貝のサラダ、紅白串団子、蓮根煮、椎茸煮、蒟蒻煮、蕗煮、人参煮、高野豆腐煮、昆布巻煮、海老煮、さつま芋甘露煮、若桃の甘露煮、味付数の子、ボロニアソーセージ（ベッパー味）、鶏つくね串、田作り

［価格表示について］このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています（アレルギー物質のマークは2024年9月1日現在の情報です）。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/15(日)まで
このページ商品のお渡し日は 12/31(火)のみ

【壱の重】鶏山椒焼、若桃甘露煮、黒豆煮、花型麸、たたきごぼう、てまり餅、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、鳴門金時芋きんとん、渋皮栗の甘露煮、田作り、真鯛の幽庵焼、お祝い海老煮
【弐の重】帆立と香草のテリーヌオーロラソース、ローストビーフ レフォール香るグレービーソース、合鴨パストラミ、ブロッコリーのコンソメ煮、オリーブとモッツアレラのマリネ、スモークサーモントラウト ケッパー添え、タコのバジルソース、テリーヌドカンパーニュ、マンゴーのチーズデザート、鶏肉ときのこのトマトソース
【参の重】たけのこの醤油煮、椎茸の醤油煮、カニ爪しんじょ 甘酢あん、いかのチリソース、海老のチリソース、豚肉の黒胡椒炒め インゲン添え、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ、青ザーサイ、チャーシュー



Prince Hotels & Resorts



コーポレートエグゼクティブシェフ
【下井 和彦】

プリンスホテル
和洋中おせち

和洋中バラエティに富んだ食材を、シェフ監修のもと仕上げました。

928 プリンスホテル
和洋中おせち 三段重
15.9cm×15.9cm
本体価格 **27,000円**
税込参考価格29,160円

コープポイント +135 ポイント

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
三段重
乳 卵 小麦 えび かに
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

ロースビーフグレービーソース添え、ブロッコリーコンソメ煮、りんごきんとん シナモン風味、スパイスグリルチキン インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ミートローフのラタトゥイユソース添え、椎茸入りビーフシチュー、テリーヌドカンパーニュ、カジキのハニーマスタードソース、ドライトマト赤ワイン煮、キャロットラペ、エビのバジルマヨソース、たこのマリネ バジル風味、オリーブのマリネ、鴨のスモーク



函館五島軒 since 1879



第14代目総料理長
【山本 庸子】

五島軒
洋風おせち

スパイスグリルチキンやビーフシチューなど五島軒の世界観をお重の中で表現しました。

929 五島軒
洋風おせち 一段重
24.9cm×18.7cm
本体価格 **14,200円**
税込参考価格15,336円

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
一段重
乳 卵 小麦 えび かに
コープポイント +70 ポイント
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

紀文
おせち詰合せ (ディズニー)

お子様がいるご家庭に贈りたくなる、買いたくなるお重詰めです。



©Disney

限定10セット
930 紀文
おせち詰合せ ディズニー 二段重
16.5cm×16.5cm（外寸）
本体価格 **10,000円**
税込参考価格10,800円

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
二段重
乳 卵 小麦 えび
コープポイント +50 ポイント
※消費期限：1月2日 ※お早めにお召上がりください。
【壱の重】黒豆、栗甘露煮、味付数の子、田作り、煮しめ（ごぼう、椎茸、里芋、梅型人参）、信田巻（三種野菜巻）、伊達巻、蒲鉾 紅、蒲鉾 白、海老の旨煮（祝海老）
【弐の重】肉団子、鶏もも下煮込み、海老とブロッコリーのテリーヌ、イタリアンソーセージスライス、三元豚ロースパストラミ、かまぼこ（ミニーマウス）、かまぼこ（ミッキーマウス）、玉子焼、オリーブ、デミグラスハンバーグ、紅白なます
【別添】切り餅/ディズニー

魚宗フーズ
おせちオードブル

黒豆、鰤照焼、有頭海老煮などの祝い肴を詰合せた少人数向けのおせちです。



限定100セット
931 魚宗フーズ
おせちオードブル 一段重
23.5cm×23.5cm
本体価格 **6,480円**
税込参考価格6,998円

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
一段重
乳 卵 小麦 えび
コープポイント +30 ポイント
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。
黒豆煮（金粉）、紅白蒲鉾、焼湯葉、伊達巻、若桃甘露煮、蓮根煮、穂先筍煮、味ふき、椎茸煮、里芋煮、梅人参、有頭海老煮、味付数の子、田作り、芋きんとん、栗甘露煮、鰤照焼、たたき牛蒡、ちょろぎ、大根なます、味付いくら、若鶏八幡巻、花餅、金柑蜜煮

【壱の重】紅白なます、味付いくら、黒豆煮、梅型生麸、紫芋きんとん、栗甘露煮、笹団子、椎茸煮、味付け数の子、紅白かまぼこ、お祝い海老煮、ブリの照焼
【弐の重】ナッツチョコブラウニー、合鴨スモーク、ブロッコリーのコンソメ煮、帆立と香草のテリーヌ、たこのバジルソース、スモークサーモントラウト ケッパー添え、ローストビーフ グレービーソース添え、2色オリーブとヤングコーンのマリネ、彩鶏ガランティーヌ、ぶちぶり海老サラダ
【参の重】帆立の中華和え、海老チリソース、ブロッコリーのコンソメ煮、蒸し鶏の甘酢ジュレがけ、豚角煮、若桃甘露煮、金柑甘露煮、中華くらげ、胡瓜の甘酢漬、あわびの艶煮、高野豆腐煮、くるみ飴炊き、桃の花餅



YOKOHAMA ROYAL PARK HOTEL

コープポイント +105 ポイント

横浜ロイヤルパークホテル
和洋中おせち

ご家族三世帯で楽しめるホテルならではの和洋中三段重です。

925 横浜ロイヤルパークホテル
和洋中おせち 三段重
15.9cm×15.9cm
本体価格 **21,600円**
税込参考価格23,328円

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
三段重
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

【壱の重】田作り煮、紅鮭西京焼、昆布巻、たたきごぼう、花餅、椎茸煮、焼筍煮、焼湯葉煮、海老の旨煮、伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、黒豆、金柑、松前漬、きんとん、寿栗
【弐の重】メープルくるみ、ミートパイ包み、スタフドオリーブ、ピテットライプオリーブ、キャロットラペ、若鶏鳴門巻、ローストビーフスライス、にしんコンフィ、若桃甘露煮、たこのバジルソース、彩り野菜のテリーヌゆば巻、合鴨スモーク
【参の重】いちじくチーズサンド、ドライフルーツのフロマージュ、サーモンバジル、豚肉とパセリのマッシュ、オニオンマリネ、数の子イタリアン風味、ボロニアソーセージ、クリームチーズの柏漬、ムール貝コンフィ、焼野菜トマトマリネ、カジキのハニーマスタードソース



家庭画報
家庭画報 和洋おせち

縁起の良い八角のお重に日本の伝統的な食材を盛り込んだ和の段とオードブルティストの洋風の段、お酒と共にお召し上がりいただけるおつまみ（肴）の段を重ねました。

コープポイント +115 ポイント

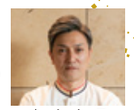
926 家庭画報
和洋おせち 三段重
16.4cm×16.4cm
本体価格 **23,500円**
税込参考価格25,380円

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
三段重
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

鶏肉の甘酢あん和え ブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のバンバンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め ブロッコリー・松の実添え、大西洋鮭の唐揚げ リンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの飴炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜 クコの実添え



広東名菜 赤坂璃宮



オーナーシェフ
【譚 澤明】

赤坂璃宮
中華おせち

広東風の優しい味わいの中華おせち。見た目と味わいで赤坂璃宮の世界観をお楽しみいただけます。

927 赤坂璃宮
中華おせち 一段重
24.9cm×18.7cm
本体価格 **14,500円**
税込参考価格15,660円

お渡し日 12/31㈫のみ　冷蔵
一段重
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
コープポイント +70 ポイント
※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。

［価格表示について］このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。　※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目（乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ）が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています（アレルギー物質のマークは2024年9月1日現在の情報です）。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存　冷凍 要冷凍保存　常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/15㈰まで
このページ商品のお渡し日は 12/31㈫のみ

祝い寿司

Iwai Sushi

バラエティー豊かな
寿司オードブルです。



限定40セット

940 魚宗フーズ
迎春寿司オードブル
2~3人前(24.0cm×36.0cm)
本体価格 **2,680円**
税込参考価格2,894円

お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに
※消費期限：お渡し日当日

コープポイント +10 ポイント
ボーナスポイント +100 ポイント

二度焼した焼穴子と
焦がし玉子が入った
人気の巻寿司です。



限定80セット

941 魚宗フーズ
焼穴子玉子上巻
24.8cm×11cm
本体価格 **680円**
税込参考価格734円

※写真はイメージです。
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
卵 小麦
※消費期限：お渡し日当日

ご家族の団欒やおもてなしにもおすすめです。



限定30セット

942 魚宗フーズ
迎春ごちそう にぎり寿司(5~6人前)
38.5cm×38.5cm
本体価格 **5,980円**
税込参考価格6,458円

コープポイント +25 ポイント
ボーナスポイント +100 ポイント
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
卵 小麦 えび かに
※消費期限：お渡し日当日

人気のネタを彩り良く盛り付けました。



限定30セット

943 魚宗フーズ
迎春海鮮 にぎり寿司(4人前)
35.5cm×35.5cm
本体価格 **4,800円**
税込参考価格5,184円

コープポイント +20 ポイント
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
小麦 えび
※消費期限：お渡し日当日

岡山県産の牡蠣や黒豆など
素材にこだわったちらし寿司です。



コープポイント +15 ポイント
限定30セット

944 魚宗フーズ
おかやま晴寿司
23.5cm×23.5cm
本体価格 **3,980円**
税込参考価格4,298円

※写真はイメージです。
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
乳 卵 小麦 えび
※消費期限：お渡し日当日

香ばしく甘辛に煮込んだ煮穴子を使い、ふっくらと柔らかく仕上げた押寿司です。



945 なだ万監修
ふっくら煮穴子の押寿司
300g(8切入)
本体価格 **1,500円**
税込参考価格1,620円

コープポイント +5 ポイント
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で365日

しょうが、白ゴマ、大葉を混ぜ込んだ酢飯に、ゆず風味の焼さばをのせて押寿司にしました。



946 なだ万監修
柚子香る焼鯖の押寿司
300g(8切入)
本体価格 **1,500円**
税込参考価格1,620円

コープポイント +5 ポイント
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で365日

焼さば、炙りさけ、えび、金目鯛、
あなごの5種のネタを詰合せた
柿の葉ずしです。



947 中谷本舗
迎春 柿の葉寿司 蒸し寿司仕様
5種10個入
本体価格 **1,621円**
税込参考価格1,750円

コープポイント +5 ポイント
お渡し日 12/31(火)のみ
常温
小麦 えび
※消費期限：1月2日23時

新潟県産のコシヒカリ、国産の鯖、
チリ産の銀鮭を使用しました。



948 柿の葉ずしヤマト
柿の葉ずし詰め合わせ
鯖7個、鮭7個
本体価格 **1,960円**
税込参考価格2,116円

コープポイント +5 ポイント
お渡し日 12/31(火)のみ
常温
小麦
※消費期限：1月1日17時

お酒

昔ながらの樽(ふね)を用いて搾り、
低温で長期間熟成させました。



コープポイント +15 ポイント

949 白菊酒造
大典白菊 槽搾り大吟醸 秘蔵限定酒
720ml
本体価格 **3,000円**
10%税込参考価格3,300円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
常温
※賞味期限：360日

岡山県産あけぼのをふんだんに
使用し、醸造した本醸造酒に
金箔を加えました。



コープポイント +10 ポイント

950 平喜酒造
喜平 純金箔入
1800ml
本体価格 **2,800円**
10%税込参考価格3,080円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
常温
※賞味期限：360日

あたらしい年を、美味しい縁起物で。

おせちに必要な7品目を食べきり
サイズでセットにしました。



※写真はイメージです。

コープポイント +10 ポイント

932 コープ
迎春 おせちセット7品詰合せ
7品
本体価格 **2,480円**
税込参考価格2,678円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
卵 小麦
※賞味期限：1月6日

厳選された北海道産の
新鮮いくらです。



※写真はイメージです。

コープポイント +20 ポイント
ボーナスポイント +40 ポイント
早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 4,731円
(税込参考価格 5,109円)

933 原料原産地:北海道
いくら醤油漬け
125g×2
本体価格 **4,980円**
税込参考価格5,378円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で2月末まで

厳選された天然の紅鮭使用の
スモークサーモンです。



※写真はイメージです。

コープポイント +5 ポイント
早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 1,311円
(税込参考価格 1,415円)

934 株式会社 中村屋
スモークサーモン(紅鮭)スライス
120g
本体価格 **1,380円**
税込参考価格1,490円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
※賞味期限：冷凍で2月末まで

国産スルメと北海道産真昆布を
使用しています。



※写真はイメージです。

コープポイント +5 ポイント
早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 1,216円
(税込参考価格 1,313円)

935 布目
数の子松前漬け
180g
本体価格 **1,280円**
税込参考価格1,382円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で2月末まで

パリッとした歯ごたえの太平洋産の
数の子を使用しています。



※写真はイメージです。

コープポイント +10 ポイント
限定120パック

936 原料原産地:アメリカ
味付け数の子
240g
本体価格 **2,380円**
税込参考価格2,570円

早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 2,261円
(税込参考価格 2,441円)
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で1月末まで

飽きのこない味で仕上げた
高級蝦夷アワビの煮貝です。



※写真はイメージです。

コープポイント +5 ポイント

937 原料原産地:韓国
あわび煮貝(箱入り)
1個(70~90g+だし50g)
本体価格 **1,580円**
税込参考価格1,706円

早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 1,501円
(税込参考価格 1,621円)
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で2月末まで

コープ産直牛を使った
ローストビーフです。



※写真はイメージです。

コープポイント +5 ポイント
ボーナスポイント +30 ポイント
限定100個

938 岡山県産
コープおかやま牛使用ローストビーフブロック
200g
本体価格 **1,580円**
税込参考価格1,706円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
乳 卵 小麦
※賞味期限：お渡し日より5日

コープ産直豚の肩ロース
を使った煮豚です。



※写真はイメージです。

ボーナスポイント +20 ポイント
限定100個

939 岡山県産
コープおかやま豚使用煮豚
240g
本体価格 **798円**
税込参考価格861円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
小麦
※賞味期限：お渡し日より5日

寿司・お酒

おせち材料・お酒

コープポイント +00 ポイント
このマークがついた対象商品は通常ポイントの他にさらにプラスで「コープポイント」プレゼント!
コープポイントはレジでお支払いの際、1ポイント=1円でいつでも使えます。また、500ポイント貯まると、レジで「500円券」が自動的に発券されます。次回以降のお買い物のときにご利用ください。コープポイントは対象商品により異なります。ポイントはご精算時におつけいたします。
[価格表示について] このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。
軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。

お申し込みは 12/15(日)まで

お渡し日はご確認ください。 お渡し日 12/31(火)のみ お渡し日 12/30(月)・31(火)

鍋料理

美味しい鍋料理を取り揃えました

千屋牛

肉質は最高で霜降りになりやすく、きめが細かい地元岡山No.1ブランド黒毛和牛。バイヤーが厳選したA4等級以上を限定して仕入れました。



956 岡山県産
千屋牛肩ロースすき焼き用 A4等級以上限定
550g（3~4人前）
コープポイント +25ポイント
本体価格 **5,980円**
税込参考価格6,458円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
※消費期限：お渡し日より3日

957 岡山県産
千屋牛切り落としすき焼き用 A4等級以上限定
550g（3~4人前）
コープポイント +15ポイント
本体価格 **3,980円**
税込参考価格4,298円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
※消費期限：お渡し日より3日

※写真はイメージです。



こだわりの産直牛を使った商品です。

958 岡山県産
コープおかやま牛肩ロースすき焼き用
600g（3~4人前）
コープポイント +15ポイント
ボーナスポイント +50ポイント
本体価格 **3,980円**
税込参考価格4,298円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
※消費期限：お渡し日より3日



959 岡山県産
千屋牛ロース しゃぶしゃぶ用 A4等級以上限定
500g（3~4人前）
本体価格 **5,980円**
税込参考価格6,458円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
コープポイント +25ポイント
※消費期限：お渡し日より3日

殻を取っているので、しゃぶしゃぶ用として便利です。



※写真はイメージです。

限定50セット
951 ロシア産
生ズワイガニポーション（しゃぶしゃぶ用）
800g（約26~30本）
本体価格 **9,980円**
税込参考価格10,778円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
かに
※賞味期限：冷凍で3月末まで
コープポイント +45ポイント
早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 9,481円（税込参考価格10,239円）
ボーナスポイント +100ポイント

ボイルしたてを急速凍結するので、風味が良いのが特徴です。解凍後、すぐ召し上がれます。



※写真はイメージです。

952 原料原産地:ロシア
ボイルズワイガニ（4肩）
800g
本体価格 **6,800円**
税込参考価格7,344円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
かに
※消費期限：解凍後、翌日まで
コープポイント +30ポイント
ボーナスポイント +100ポイント

食べやすく殻を半分カットしています。解凍後すぐ召し上がれますが、鍋物、焼きカニでもどうぞ。



※写真はイメージです。

限定20セット
953 原産国:ロシア
ボイルタラバガニ（脚のみ・殻ハーフカット）
700g（11~13本）
本体価格 **9,980円**
税込参考価格10,778円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
かに
※賞味期限：冷凍で3月末まで
コープポイント +45ポイント
ボーナスポイント +100ポイント

国産の鴨肉を使用した鴨鍋です。やわらかくてくさみがなく、脂肪分が少ない肉質が特長です。



※写真はイメージです。

954 国産
鴨鍋セット
約3~4人前
本体価格 **4,980円**
税込参考価格5,378円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 卵 小麦
※賞味期限：製造日より90日・解凍後お早めにお召し上がりください
コープポイント +20ポイント
早割 早めがお得! 20%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 3,984円（税込参考価格 4,302円）

岡山で最初にもつ鍋をはじめた名店です。秘伝のオリジナルスープと上質な国産のもつがおいしさの秘訣です。



※写真はイメージです。

955 海賊
もつ鍋セット
約3~4人前
本体価格 **4,980円**
税込参考価格5,378円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
乳 卵 小麦
※賞味期限：お渡し日より7日
コープポイント +20ポイント
早割 早めがお得! 20%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 3,984円（税込参考価格 4,302円）

虫明海域で育った邑久町漁協の殻付カキです。焼きカキにどうぞ。



※写真はイメージです。

960 邑久町産
殻付きカキ（加熱用）
20個
本体価格 **3,980円**
税込参考価格4,298円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
※消費期限：1月2日
コープポイント +15ポイント

1粒ずつバラ凍結しています。必要なだけ解凍してお使いいただけます。



※写真はイメージです。

961 北海道産
刺身用ホタテ貝柱
500g（30~40粒）
本体価格 **2,980円**
税込参考価格3,218円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
※消費期限：解凍後、翌日まで
コープポイント +10ポイント
早割 早めがお得! 5%off
12/1(日)までの予約で
本体価格 2,831円（税込参考価格 3,057円）

日本海で漁獲される天然の真ふぐを薄造りにしました。



※写真はイメージです。

962 国産
ふぐ薄造りセット
真ふぐ刺身150g(解凍)（日本海西部又は日本海北部）、トラふぐ皮湯引き30g（国産）（養殖・解凍）、ぽん酢しょうゆ150ml、もみじおろし10g×6個、かぼす、ねぎ
本体価格 **10,800円**
税込参考価格11,664円
お渡し日 12/31(火)のみ
冷蔵
小麦
※消費期限：1月1日
コープポイント +50ポイント

潮通しの良い環境で、山々の栄養豊富な清流が流れ込む宿毛湾で育ちました。



※写真はイメージです。

964 北畝・福富・山陽はこちらの番号でご注文ください。

963 高知県産
荒木さん家のブリ（養殖）
1尾（約5kg）
本体価格 **10,800円**
税込参考価格11,664円
※進物用ブリ専用発泡スチロールでお渡しご希望の方は、別途箱代を戴きます。
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷蔵
※消費期限：お渡し日より2日
コープポイント +50ポイント

豊かな食シーンを、岡山から世界へ。
廣榮堂 安政三年創業 岡山中納言角

杵つき餅

佐賀ひよくもち100%使用。



※写真はイメージです。

965 廣榮堂
杵つき生小餅
1kg（約25個）
本体価格 **1,350円**
税込参考価格1,458円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
常温
※賞味期限：製造日より29日
コープポイント +5ポイント

契約栽培した岡山県産もち米100%使用。特別栽培米とは慣行栽培に比べて農薬・化学肥料の使用を半分以下で育てた米です。



※写真はイメージです。

もち米（佐賀ひよくもち米）、うるち米（こしひかり）、北海道産黒豆使用。



※写真はイメージです。

966 廣榮堂
杵つき生小餅 特別栽培米
1kg（18~20個）
本体価格 **1,700円**
税込参考価格1,836円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
常温
※賞味期限：製造日より29日
コープポイント +5ポイント

967 廣榮堂
豆餅
1kg
本体価格 **1,480円**
税込参考価格1,598円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
常温
※賞味期限：製造日より27日
コープポイント +5ポイント

お申し込みは 12/15(日)まで

お渡し日はご確認ください。 お渡し日 12/31(火)のみ お渡し日 12/30(月)・31(火)

迎春スイーツ

手みやげにも喜ばれる



岡山県産小麦を使用し、バターをたっぷり使って焼いたクッキーです。

※写真はイメージです。

限定50セット

972 PÂTISSERIE NAKAYA

手焼きクッキー

6個〈モザイク・ショコラ・スナップ(ミルク)・紫芋・宇治の抹茶・ヘーゼルナッツ〉

本体価格 **2,980円**
税込参考価格3,218円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦 大豆

常温

コープポイント +10ポイント

※賞味期限：60日



※写真はイメージです。

NEW 2024年 新登場

北の自然菓 柳月

白樺の木肌をホワイトチョコとミルクチョコで表現した人気の北海道銘菓。
十勝小麦をはじめ、北海道産のバター、砂糖、卵を使ったしっとり系のバウムクーヘンです。

973 柳月

三方六 詰合せ プレーン

2本

本体価格 **1,435円**
税込参考価格1,549円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

常温

コープポイント +5ポイント

※賞味期限：21日



4種のドライフルーツを使用したフルーツケーキです。

※写真はイメージです。

NEW 2024年 新登場

968 帝国ホテルキッチン

フルーツケーキ

1本(180g)

本体価格 **1,600円**
税込参考価格1,728円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

冷凍

コープポイント +5ポイント

※賞味期限：冷凍で365日



岡山矢掛のケーキ屋「ローザンヌ」でかつて人気を博し、現在は販売を終了した商品の復活版。
ふんわりとした生地の優しい甘み、なめらかな舌触りのクリーム。砂糖・バター不使用で、厳選されたはちみつの純粋で濃厚な風味が楽しめます。

※写真はイメージです。

NEW 2024年 新登場

969 リノ

はちみつロールケーキ

約横幅7cm×高さ6cm×長さ12cm(200g)

本体価格 **1,200円**
税込参考価格1,296円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

冷凍

コープポイント +5ポイント

※賞味期限：冷凍で120日



レアチーズ生地に、白桃をたっぷりトッピングしたケーキです♪

※写真はイメージです。

NEW 2024年 新登場

970 五洋食品産業

ホワイトピーチレアチーズ 4号

直径約12cm(290g)

本体価格 **1,380円**
税込参考価格1,490円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

冷凍

コープポイント +5ポイント

※賞味期限：冷凍で365日



4種のベリーと黄桃を贅沢にトッピングした華やかなケーキです♪

※写真はイメージです。

971 五洋食品産業

クワトロベリートルテ 4号

直径約12cm(200g)

本体価格 **1,080円**
税込参考価格1,166円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

冷凍

コープポイント +5ポイント

※賞味期限：冷凍で365日

手みやげ

ちょっとした手みやげにも最適な、確かな逸品をお選びください。

学業の神様で有名な大宰府天満宮の名物です。
北海道産の小豆で作ったつぶあんを、餅米、うるち米をブレンドした生地で包みました。



※写真はイメージです。

コープポイント +5ポイント

974 やす武・福岡

梅ヶ枝餅

10個入

本体価格 **1,800円**
税込参考価格1,944円

お渡し日 12/30(月)・31(火)

冷凍

※賞味期限：冷凍で360日

やさしい甘さの黄身餡と香ばしい皮が美味しいお饅頭「銘菓ひよこ」を、お祝いにふさわしい紅白の包装紙で包みました。



※写真はイメージです。

コープポイント +5ポイント

975 ひよこ本舗

紅白ひよこ

7個入

本体価格 **1,100円**
税込参考価格1,188円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
卵 小麦

常温

※賞味期限：20日

栗の滑らかな食感と栗の粒の食感を味わって頂くために、あえて裏ごししていない栗も入れて炊き上げています。



※写真はイメージです。

コープポイント +5ポイント

976 恵那清月堂

栗きんとん

6個入

本体価格 **1,300円**
税込参考価格1,404円

お渡し日 12/30(月)・31(火)

常温

※賞味期限：30日

金沢の名産品である五郎島金時を使った、福うさぎときんつばをセットにしました。

NEW 2024年 新登場



※写真はイメージです。

コープポイント +5ポイント

977 福うさぎ

一凛(五郎島金時)

10個入

本体価格 **1,650円**
税込参考価格1,782円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

常温

※賞味期限：30日

生地の表面をキャラメリゼして上品に仕上げました。
しっとりほろ苦いキャラメルの層と、バウムクーヘンの食感が絶妙です。

NEW 2024年 新登場



※写真はイメージです。

コープポイント +5ポイント

978 石村萬盛堂

ブリュレ ド サンク

1個

本体価格 **1,650円**
税込参考価格1,782円

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

常温

※賞味期限：30日

新春を祝う干支柄



カステラの表面に干支の絵柄と謹賀新年の文字をデザインしました。

979 文明堂

干支カステラ

1号

本体価格 **1,650円**
税込参考価格1,782円

コープポイント +5ポイント

お渡し日 12/30(月)・31(火)
乳 卵 小麦

常温

※賞味期限：14日

お申し込みは 12/15(日)まで

このページ商品のお渡し日は 12/30(月)・31(火)

名店のこだわりの味

リーガロイヤルホテル

もちもちとした食感の窯焼き風ピザ生地に、コクのあるマリナーラソース、モッツァレラチーズ等のナチュラルチーズ、トマト、バジルペーストをトッピングしたマルゲリータです。



980 リーガロイヤルホテル
ピッツァマルゲリータ
直径約19cm（216g）
本体価格 **798円**
税込参考価格861円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 小麦
※賞味期限:冷凍で365日

もちもちとした食感の窯焼き風ピザ生地に、バジルペースト、ナチュラルチーズ、ベーコン、トマト、ブラックオリーブ、黒こしょうをトッピングしました。



981 リーガロイヤルホテル
ピッツァジェノベーゼ
直径約19cm（210g）
本体価格 **798円**
税込参考価格861円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 卵 小麦
※賞味期限：冷凍で365日

エメンタール、ゴーダ、モッツァレラ、グラナパダーノの4種類の風味豊かなチーズをトッピングしました。



982 リーガロイヤルホテル
ナポリ風4種類のチーズ入りピッツァ
直径約19cm（187g）
本体価格 **798円**
税込参考価格861円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 卵 小麦
※賞味期限：冷凍で365日

神戸三田屋

輸入牛肉を使い、じっくり焼き上げました。



983 神戸三田屋
ローストビーフ
130g（ポンズソース付）
本体価格 **1,000円**
税込参考価格1,080円
コープポイント +5ポイント
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
小麦
※賞味期限：冷凍で366日

チェダー、クリーム、モッツアレラのチーズを入れて焼いたハンバーグとデミグラスソースを合わせました。



984 神戸三田屋
三種のチーズハンバーグ
140g×2
本体価格 **748円**
税込参考価格807円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 卵 小麦
※賞味期限：冷凍で366日

三田屋自家製のベーコンを使用した旨味あるグラタンです。



985 神戸三田屋
グラタン（自家製ベーコン入り）
180g
本体価格 **528円**
税込参考価格570円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 卵 小麦
※賞味期限：冷凍で366日

帝国ホテルキッチン

帝国ホテルキッチンは“帝国ホテルの味をご家庭に”をコンセプトに商品を作っているメーカーです。

海老の旨味を余す事なく堪能できるグラタンです。



986 帝国ホテルキッチン
海老のマカロニグラタン
200g
本体価格 **680円**
税込参考価格734円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 小麦 えび
※賞味期限：冷凍で365日

海老の旨味がつまったドリアです。



987 帝国ホテルキッチン
海老のドリア
190g
本体価格 **680円**
税込参考価格734円
お渡し日 12/30(月)・31(火)
冷凍
乳 卵 小麦 えび
※賞味期限：冷凍で365日