

2023 | 早期予約

おせち

早得

5%引

おせち予約は早めがお得!!

11月24日(金)
までのご予約で

5%引

ご注文期間は商品毎の表示をご確認ください。
最終ご注文締切 12月1日(金)まで



* 9 9 9 9 9 9 2 6 3 *

配達料込み

12/30±
お届け

12月30日(土)に
宅急便にて
お届けします。

12/31回
お届け

12月31日(日)にお届けします。
(宮城、福島の方は宅急便にて、青森、秋田、岩手、山形の方は生協担当者が配達します。)

商品によって、ご注文期間、お届け方法、お届け日が異なります。各マークをお読みの上、ご注文ください。商品の安全のため、お届け日当日は必ずご在宅くださいますようお願い致します。

インターネット「@あっとこープ」でご注文される場合の受注締切は、注文書提出日の翌日午前10時までとなります。

宅配時間は、当日の天候・交通状況により、ご希望の時間と異なる場合があります。ご了承ください。

※ご案内している商品の内容は、原料事情等により一部変更になることがあります。

毎年人気のおせち

37品

3~5人前

生協宅配
おせち
昨年
第1位

「海の幸」「山の幸」の
素材の持ち味を生かし、
万人向けに内容を厳選した逸品です

(イメージ)
盛付済



12/31日
お届け

消費期限
2024年1月2日

190301 蔵

玉清
和風おせち 万両

三段重37品
製造:愛知 乳製(卵・小麦)エビ・カニ
●お重サイズ:19.3×19.3×5.4cm

5%引き 790円 お得

11/24(金)
まで
ご注文で 15,010円
(8%税込 16,210円)

11/27日以降 15,800円 (8%税込 17,064円)

その重 焼湯葉巻き、若草チーズ和え、鶏つくね串、ポークバストラミ、ロブスター、
殻付ニシ貝磯煮、紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、にしん大漁漬け

式の重 筑前煮、蓮根煮、紅あずま甘露煮、伊達巻、穂先肴煮、椎茸煮、高野豆腐、
たたきごぼう、昆布巻き、完熟金柑、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、
合鴨コース照り焼き風、サーモンチーズ巻き、京餅手まり

その重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、
黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、中華くらげ、パリパリ松前漬け、
たつくり、味付け数の子、サーモン塩麹漬け

(イメージ)



筑前煮

鰹風味の出汁を利かせ、甘露煮まりと砂糖と味噌調味料で炊き上げました。素材の風味を生かすため、薄味で仕上げています。

(イメージ)



水あめ

水あめを使用する「たつくり」が多い中、水あめを使用せず、昔ながらの製法にこだわっております。国産原料を使用し、香ばしくサラサラに仕上げるために、よく煎り詰めを効かせた、お子様でも食べやすい「たつくり」となっております。

(イメージ)



にしん

にしんを甘酢に漬け込み、生姜、にんじん、菜の花、魚卵を加えあっさり味に仕上げました。

大漁漬け

34品

2~3人前

生協宅配
おせち
昨年
第2位

少しずつ色々な食材を楽しみながら、
春の訪れを感じられる、可愛くまとまった三段重です

(イメージ)
盛付済



12/31日
お届け

消費期限
2024年1月2日

190302 蔵

玉清
和風おせち 水仙

三段重34品
製造:愛知 乳製(卵・小麦)エビ・カニ
●お重サイズ:15.3×15.3×4.1cm

その重 たつくり、焼湯葉巻き、若桃の甘露煮、若鶏照り焼き、合鴨コース照り焼き風、
伊達巻、若草チーズ和え、鶏つくね串、サーモンチーズ巻き、
ポークバストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生醤油風味

式の重 筑前煮、蓮根煮、市松紅白蒲鉾、高野豆腐、たたきごぼう、
昆布巻き、紅あずま甘露煮、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、
中華帆立ひも、豚肉とチーズのテリーヌ、京餅手まり

その重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、鱈のうま煮、黒豆、
紅白なます、中華くらげ、味付け数の子、にしん大漁漬け

(イメージ)



照り焼き

長崎県産の天然鰯(イサナ)を使用。3月~4月初旬に水揚げされる鰯の肉のつたがります。独自の調味液を使用し、長年研究を重ねてきた煮込み方法により、冷めても硬くならない、おいしい照り焼きをご用意ください。

(イメージ)



魚卵

鮮度の良い真鯛の子を醤油ベースの味付けでじっくり炊き上げました。

5%引き 590円 お得

11/24(金)
まで
ご注文で 11,210円
(8%税込 12,106円)

11/27日以降 11,800円 (8%税込 12,744円)

32品

2~3人前

生協宅配
おせち
昨年
第3位

縁起の良い亀甲型のお重に
祝い料理を詰合せました

(イメージ)
盛付済



料理長 坂ノ上茂樹氏



12/31日
お届け

消費期限
2024年1月2日

190303 蔵

京菜味のむら
おせち 小町

三段重32品
製造:京都 乳製(卵・小麦)エビ・カニ
●お重サイズ:17.6×15.3×4.1cm

その重 鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、渋皮栗甘露煮、
栗甘露煮、笹子、赤魚西京焼、味付け数の子

式の重 一口昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生餅、いくら醤油漬、黒豆、
梅餅、豚角煮、いか黄金焼、湯葉茶巾、手まり麩、若桃甘露煮、金柑甘露煮

その重 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、海老旨煮、ごぼう煮、
黒豆がんもめ煮、蓮根型こんにやく、椎茸旨煮、筍煮、松鮎、梅型人参

(イメージ)



鱈旨煮

すけどう鱈をじっくりと炊き上げました。京都のおせちには欠かせない伝統食です。

(イメージ)



栗甘露煮

栗特有の味と香りを活かしました。「勝ち栗」と言われ縁起の良い食材です。

5%引き 540円 お得

11/24(金)
まで
ご注文で 10,260円
(8%税込 11,080円)

11/27日以降 10,800円 (8%税込 11,664円)

京菜味のむら

11/27日以降 本体 16,800円 (8%税込 18,144円)

26品×2段
2人前

生協宅配少数
おせち
昨年
第1位

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

千賀屋



創業者 千賀 千賀信明氏

おすすめポイント

- 1 食材を少量ずつ可憐に盛り付けた、一人一折の銘々おせち料理です。
- 2 来客用や、年始の手土産などにもご利用いただけます。
- 3 人数に合わせ複数組でのご購入もお勧めです。



(イメージ) 盛付済



鶏照焼

国産鶏のもも肉を食べ応えのある大きめサイズにカットし、特製の甘辛ダレで照焼にしました。



栗金団

2種の豆を使用した生あんとなつまいもを合わせたきんとあんに、「寿」の字を焼印したおめでたい栗甘煮をのせました。



蜜煮 丹波黒大豆

丹波黒大豆をふつくと艶やかに炊き上げました。

1209027-6961
190307 蔵 12/31日 消費期限 2024年1月2日

千賀屋謹製 迎春おせち 舞千 26品×2段

製造:福岡 乳製小売E1 ●お重サイズ:16.0×21.3×3.7cm
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、数の子煎甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉煮、紅白錦糸巻、梅かんざし

5%引き 590円 お得
11/24(金) までのご注文で 本体 11,210円 (8%税込 12,106円)
11/27@以降 11,800円 (8%税込 12,744円)

同じ内容のおせちを2段セットでご案内。
取り分ける手間がなく、お客様用としても。



(イメージ) 盛付済

京菜味のむら

31品×2段
2人前



料理長 坂ノ上茂樹氏

花を生けるように鮮やかに
詰め合わせました
同じ内容のおせちを2段セットでご案内。
取り分ける手間がなく、お客様用としても。

生協宅配少数
おせち
昨年
第2位

1609452-9691
190308 蔵 12/31日 消費期限 2024年1月2日

京菜味のむら
おせち 花籠
31品×2
製造:京都 乳製小売E1
●お重サイズ:
直径20.6×4.5cm

5%引き 690円 お得
11/24(金) までのご注文で 本体 13,110円 (8%税込 14,158円)
11/27@以降 13,800円 (8%税込 14,904円)

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、いか黄金焼、紅白蒲鉾、伊達巻、黒糖ローストポーク、穴子八幡巻、鮭昆布なると巻、田作り、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、赤魚西京焼、数の子醤油漬、鶏肉の菜の花巻、黒糖味入りしんじょ、団子子、栗甘露煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、味付蓮根、枝豆入り信田巻、味付こんにやく、高野豆腐の詰め煮、ごぼう煮、筍煮、手まり麩、松麩、梅型人参、若桃甘露煮、金柑甘露煮



穴子八幡巻

穴子と牛蒡を風味よく八幡巻に仕上げました。



黒糖ローストポーク

鹿児島県産の豚肉を秘伝のたれで漬け込み、黒糖と黒胡椒をすり込んでから、焼き上げました。



枝豆入り 信田巻

イトヨリダイのすり身と枝豆を練り合わせ信田巻に仕上げました。

25品
2~3人前

お正月には欠かせない
山海の恵みを、大きな折箱に
優美に盛り込みました

千賀屋

生協宅配少数
おせち
昨年
第3位



創業者 千賀 千賀信明氏



渋皮付き 栗金団

2種の豆を使用した生あんとなつまいもを合わせたきんとあん、大粒の渋皮栗をのせました。



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。



紅鮭 白醤油焼

紅鮭を白しょうゆベースの特製ダレに漬け込み香ばしく焼きました。鮭の色合いが華やかな一品です。

12/31日 消費期限 2024年1月2日

190309 蔵 千賀屋謹製 迎春おせち 千寿 一段25品

製造:福岡 乳製小売E1 ●お重サイズ:24.5×24.5×3.9cm
紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、柚子くらげ、松前漬、蝦小倉煮、昆布巻、梅真丈、渋皮付き栗金団、紅鮭白醤油焼、紅白祝袋、寿栗甘露煮、数の子煎甲漬、ばい貝串刺、祝い海老、伊達巻、白花生、田作り、湯葉旨煮、新緑ふくさ、こんにやく旨煮、手毬餅、海老マリネ、錦玉子、たら旨煮

5%引き 540円 お得
11/24(金) までのご注文で 本体 10,260円 (8%税込 11,080円)
11/27@以降 10,800円 (8%税込 11,664円)



(イメージ) 盛付済

和洋中・洋風おせち

41品

3~5人前

生協宅配洋中
おせち
昨年
第1位12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日

190310 蔵

玉清 和洋中おせち 春彩 三段重41品

製造:愛知 乳肉小売店エビカコ ●お重サイズ:15.7×24.8×3.5cm

味の重 味付け数の子、魚卵うま煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松紅白蒲鉾、伊達巻、筑前煮、高野豆腐、キングサーモン西京焼き、紅あずま甘露煮

式の重 海老チリソース、鰻の甘草煮、若鶏照り焼き、スモークチキン中華、中華くらげ、中華帆立ひも、豚豚、合鴨コース照り焼き風、豚角煮、若桃の甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻、ごま団子

冬の重 海老マヨネーズ、彩り野菜のマリネ、若草チーズ和え、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻、合鴨スモーク、鶏つくね串、ウインナーチーズベーコン巻、合鴨のフロマージュ

(イメージ)
盛付済

5%引き 840円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 15,960円
(8%税込 17,236円)

11/27日以降 16,800円 (8%税込 18,144円)

(イメージ)

サーモン
巻き新鮮な鮭のすりに食感の良いすり身を加えてアクセ
ントにチーズ、鮭の身を合わせた逸品です。

(イメージ)

若草チ
ーズ和え魚卵とミニブロッコリーとミニカニフラワーを合わせ
マヨネーズとチーズで和えました。玉清のおせちの中
でも、特におすすめの食材になります。

55品

3~5人前

生協宅配洋中
おせち
昨年
第3位12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日

190311 蔵

玉清 和洋中おせち 笑門来福 三段重55品

製造:愛知 乳肉小売店エビカコ ●お重サイズ:21.7×21.7×3.5cm

味の重 にしん大漁漬、パリパリ松前漬、サーモン塩焼き、きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、糖漬栗、市松紅白蒲鉾、昆布巻、梅あんかけ、たつくり、有頭海老塩焼き、味付け数の子、京都しんじゆ生菓、若桃の甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼肉巻、伊達巻、高野豆腐、京手まり

式の重 豚豚、スモークチキン中華、合鴨コース照り焼き風、中華帆立ひも、中華肉団子、鰻の甘草煮、鰻巻、海老チリソース、若鶏照り焼き、紅あずま甘露煮、豚角煮、チキン三色巻、イカのウニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、合鴨スモーク

冬の重 海鮮マリネ、海老の磯ロール、若草チーズ和え、ウインナーチーズベーコン巻、ホッキ貝サラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのマリネ、合鴨のフロマージュ、サーモンチーズ巻、完熟金柑

(イメージ)
盛付済

5%引き 1,090円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 20,710円
(8%税込 22,366円)

11/27日以降 21,800円 (8%税込 23,544円)

54品

3~4人前

500
ポイント12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日

190312 蔵

新日本通商 芝濱膳 和洋中おせち 五萬福 三段重54品

製造:日本 乳肉小売店エビカコ ●お重サイズ:18.4×18.4×3.9cm

味の重 鴨門金時きん、栗甘露煮、パリパリ松前漬、黒豆、白豆、小豆、からあげ、花枝揚げ、海老、梅、糖漬栗、寿喜野郎、たこ煮、紅白なます、市松紅白蒲鉾、昆布巻、梅あんかけ、たつくり、有頭海老塩焼き、味付け数の子、北海道産昆布の昆布巻、若草海老、まぐろと静岡産味噌の味噌煮、あじの塩焼き

式の重 ベーコンステーキ、オレゴンビーフ、ミネロース、キャロットオニオンサラダ、野菜の三色、オニオン、イタリアンのグラッセ(ブロッコリー)、オリーブグラッセ、牛ばら肉のハチマキ、セミタイチリマト、ガリックシュリンプ、鹿児島産の黒豚ローストポーク、赤キャベツ煮、華や野菜マリネ、スモークサーモン、ベーコン、プロダクション、ムール貝、マヨネーズ、ムール貝、マヨネーズ

冬の重 蟹風味団子、豚角煮、鴨門金時きん、くるみ砂糖揚げ、韓国風ビビンバ、ブルダックチキン、中華くらげ、ふかひれ、あじの塩焼き、栗、花枝揚げ、蟹爪五色あられ、鹿児島産豚の焼肉、鶏サーサイ、海老チリ、あじの旨煮、桃餅

5%引き 990円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 18,810円
(8%税込 20,314円)

11/27日以降 19,800円 (8%税込 21,384円)

(イメージ)
盛付済

38品

3人前

500
ポイント12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日

190313 蔵

銀座花蝶 晩餐会 和洋中おせち 三段38品

製造:東京 乳肉小売店エビカコ ●お重サイズ:18.3×18.3×3.8cm

味の重 黒豆の煮豆、梅人参、紅白なます、柚子の香り、一口昆布巻、紅白かまぼこ、数の子、伊達巻、鮭の西京焼、手巻鮭、田作り、海老の姿煮、栗きんとん

式の重 華や野菜のグラッセ(ブロッコリー)、オリーブグラッセ、牛ばら肉のハチマキ、セミタイチリマト、ガリックシュリンプ、鹿児島産の黒豚ローストポーク、赤キャベツ煮、華や野菜マリネ、スモークサーモン、ベーコン、プロダクション、ムール貝、マヨネーズ

冬の重 胡麻団子、金柑甘露煮、青ササゲ、小海老のマリネ(中華風)、胡枝子の鮎炊き、トンボロー、ブロッコリーのブイヨン煮、椎茸のオニオン煮、アワビのオニオン煮、チャーシュー、中華くらげ、海老のチリソース、桃の花餅

(イメージ)
盛付済

5%引き 890円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 16,910円
(8%税込 18,262円)

11/27日以降 17,800円 (8%税込 19,224円)

40品

4人前

花蝶・総料理長監修。
和洋折衷の創作おせちです12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日

190314 蔵

銀座花蝶 迎賓 和洋ONIKU三段重40品

製造:東京 乳肉小売店エビカコ ●お重サイズ:18.3×18.3×3.8cm

味の重 紅白かまぼこ、ホタテの炙り焼、数の子、栗きんとん、田作り、若桃甘露煮、金柑甘露煮、海老の姿煮、一口昆布巻、伊達巻、数の子、紅白なます、柚子の香り、黒豆の煮豆

式の重 モッツアレラチーズのジェノバ、ドライマトのジェノバ、スウィートのパルメジャーノ、サーロインステーキ、フーズ、カンパニョーのトマト煮、生ハム添え、鶏肉のフリカッセ、ブロッコリーのブイヨン煮、黒毛和牛のローストビーフ、西京焼、立、ジャンボラン、牛豚肉の赤ワイン煮、カリフラワー

冬の重 豚タン、鶏肉ときのこのマリネ、アズノのコンポート、パンチェッタのアスピック、リリエット、コンビーフ、カブのピクルス、シュリンプアスピック、海老のテリーヌ、モッツアレラチーズサーモン巻、タコのマリネ、スズキのエスカベッシュ、アワビのコンフィ、キャロットラペ、チキンガランティーナ、砂糖のコンフィのガリックオイル、人参のピクルス

5%引き 990円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 18,810円
(8%税込 20,314円)

11/27日以降 19,800円 (8%税込 21,384円)

(イメージ)
盛付済家族そろって楽しめる和洋中折衷の
バラエティおせちです

新登場

銀座花蝶
松田和明 総料理長花蝶
kachyo

67品

3~4人前

東京の伝統的な街並み「神楽坂」人気和洋中名店の オーナー監修によるおせち

生協宅配和洋中
おせち
昨年
第2位

【志の重・和風】
神楽坂 くらす
黒須浩之氏【武の重・洋風】
Ristorante
L'ASTRIGATO
蓮見雅一氏【夢の重・中華】
神楽坂 芝蘭
渡辺嘉朗氏〈イメージ〉
盛付済

〈イメージ〉

ロースト
ビーフ

希少部位（ともさんかく）を使用したローストビーフです。肉の中でも柔らかい部位として人気です。オリジナルスパイスで焼き上げていますのでそのままでも美味しく召し上がりいただけます。

〈イメージ〉

活アワビ
オイスター煮

韓国より活きた状態のエゾアワビを輸入し国内水槽で一時的保管、生きたまま加熱調理する事で身が柔らかくしっとり仕上がります。

〈イメージ〉



金ごま鮭角煮

柔らかいマグロと金ごまの香ばしさが口いっぱいに広がります。"炊き上げ"の技法で食べ応えとホロホロとほぐれる食感の匠の技。

12/30
お届け賞味期限
2024年1月31日

190201 凍

福一 和洋中おせち「神楽坂 舞」

三段重67品
製造：宮城 乳製小売店
●お重サイズ：18.3×24.3×3.9cm

志の重

黒豆煮、華びら餅、かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、味付数の子、伊達巻、くず餅風、抹茶、くず餅風、紫芋、逆の芽梅酢漬は彩り大根なます、いくら醤油漬、ポイルロブスター、はい貝旨煮、さつま芋きんとん、洗皮栗甘露煮、饅しんじょ、たたきごぼう、一口にしん昆布巻、ふきの煮ひたし、厚切り鮎旨煮、きぬさや、えびと枝豆のしんじょ、蓮根旨煮、寿高野豆腐、結び昆布煮、花形人参旨煮

武の重

海老と野菜のセビーチェ、三元豚ロースバスターミ、豆とブロッコリーのサラダ、杏子コンポート、チキングリーンピース、イトヨリのエスカベッシュ、海老とブロッコリーのテリーヌ、キャロットラペ、スタッフドオリブ、ともさんかくローストビーフ、スモークサーモントラウト、スライスブラックオリブ、煎餅煮豆、シナモン花豆、グリルチキンと野菜のトマトソース、海老スモーク風味、生ハムマリネ、コルニッシュピクルス、かぼちゃサラダ、ドライマト赤ワイン煮

夢の重

合鴨ローススモーク、葉付金柑、蒸し鶏の胡麻だれ、小松菜のナムル、焼肌、こまだんご、花餅(もも)、肉だんご黒酢ソース掛け、有頭海老のチリソース、活アワビオイスター煮、ポイル昆布、蓮根の甘辛煮、黒糖ローストポーク、ポイルブロッコリー、中華くらげ、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、ザーサイ、山くらげの香味和え、金ごま鮭角煮

5%引き 940円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 17,860円
(8%税込 19,288円)

11/27日以降 18,800円(8%税込 20,304円)

56品

4~5人前

幅広い年齢層にご満足いただけるボリューム満点の 和洋おせちです



宮城県蔵王町の製造工場の皆様

〈イメージ〉
盛付済12/30
お届け賞味期限
2024年1月31日

190202 凍

福一 和洋おせち「団楽」 三段重56品

製造：宮城 乳製小売店
●お重サイズ：20.2×26.6×4.0cm

志の重

黒豆煮、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、彩り大根なます、いくら醤油漬、伊達巻、くず餅風、紫芋、くず餅風、抹茶、ポイルロブスター、たたきごぼう、一口にしん昆布巻、合鴨ローススモーク、味付数の子、味付数の子、きのこの湯葉和え、活アワビの旨煮、ポイル昆布

武の重

かまぼこ(紅)、かまぼこ(白)、白花生、くるみ甘露煮、さつま芋きんとん、栗甘煮、若鶏三色巻、鹿たこスライス、いかのうに和え、有頭海老、いわし佃作り、葉付金柑、釜揚げわかめ、かに爪肉、ふり揚げ、厚切り鮎旨煮、人参旨煮、椎茸旨煮、きぬさや、えびと枝豆のしんじょ、寿高野豆腐

夢の重

メロンロール、ともさんかくローストビーフ、イタリアンソース、ドライマト赤ワイン煮、肉だんご黒酢ソース掛け、スタッフドオリブ、グリルチキンと野菜のトマトソース、スライスブラックオリブ、豆とブロッコリーのサラダ、オムレツ、ポイルブロッコリー、杏子コンポート、蔵王王子イカ、かに味噌、カラシ、チリソース、ミミズチリソース

5%引き 990円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 18,810円
(8%税込 20,314円)

11/27日以降 19,800円(8%税込 21,384円)

21品×2段

2人前

ワインに合う洋風料理を彩り良く盛り付けました。

〈イメージ〉
盛付済

同じ内容のおせちを2段セットでご案内。
取り分ける手間がなく、お客様用としても。

190203 凍

12/30
お届け賞味期限
2024年1月15日

銀座ローマイヤ 洋風おせち 21品×2段

製造：日本 乳製小売店
●お重サイズ：18.9×18.9×3.9cm

合鴨スモーク、厚切りロブスター(グリーンベッター入り)、スタッフドオリブ、鶏肉のアビージョレモンソース添え、野菜と白身魚のアクアパッツァ風、キャロットラペ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ、ローストポーク ラビゴットソース添え、生ハム(ロース)、チーズ(チェダーチーズ入り)、コルスローサラダ(キャベツ&コーン)、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、鶏肉と人参のテリーヌ、パテカンバーニユ、二種のチーズテリーヌ、トマトジュレ、彩り野菜のゼリー寄せ、牛肉のサラダ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、洋風きんとん、りんごのソース添え、ローストビーフソース

5%引き 690円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 13,110円
(8%税込 14,158円)

11/27日以降 13,800円(8%税込 14,904円)

個包装
タイプ

18品

2~3人前

〈イメージ〉
盛付(例)※お重、飾り物は
ついていません。

22品

3~5人前

※お重、飾り物は
ついていません。〈イメージ〉
盛付(例)12/30
お届け賞味期限
2024年1月31日

カモ井 おせちセット 朱竹 22品(3~5人前)

製造：日本 乳製小売店

5%引き 499円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 9,481円
(8%税込 10,239円)

11/27日以降 9,980円(8%税込 10,778円)

17品

2~3人前

〈イメージ〉
盛付(例)※器、飾り物は
ついていません。12/30
お届け賞味期限
2024年1月31日

カモ井 おせちセット 瑞雲 17品(2~3人前)

製造：日本 乳製小売店

5%引き 499円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 9,481円
(8%税込 10,239円)

11/27日以降 9,980円(8%税込 10,778円)

190204 12/30
お届け賞味期限
2024年1月31日

カモ井 おせちセット 朱竹 18品(2~3人前)

製造：日本 乳製小売店

5%引き 349円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 6,631円
(8%税込 7,161円)

11/27日以降 6,980円(8%税込 7,538円)

田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、たたきごぼう、饅頭のうま煮、にしん一口巻昆布、栗きんとん、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、とりつくね、焼はたて、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、あさりのうま煮、白福豆

田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、たたきごぼう、にしん一口巻昆布、栗きんとん、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、宝蓋子、ぶりの照焼、とりつくね、焼はたて、豚の角煮、だし巻、手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老、あさりのうま煮、さつまいも黄金煮(レモン煮)、海老チリソース煮

宝蓋子、豚の照焼、たこのやわらか煮、とりつくね、鶏の照焼、焼はたて、子持ちいかのうま煮、豚の角煮、くるみ鮎煮、あさりのうま煮、若桃甘露煮、紫福豆(珈琲味)、さつまいも黄金煮(レモン煮)、海老チリソース煮、海老ビー、かきと里芋のクリーム煮、牛肉ときのこの赤ワイン煮

オードブル

23品

4人前

ワインに合う洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで彩り良く盛り付けたオードブルです

生協宅配
オードブル
昨年
第1位

12/30
お届け賞味期限
2024年1月15日

2276533-0061

190207 凍

銀座ローマイヤ オードブル 23品

製造:日本 乳製小売エビ

●お重サイズ:20.3×30.3×4.7cm

5%引き

390円
お得

11/24(金)

までの
ご注文で

本体

7,410円
(8%税込 8,002円)

11/27@以降 7,800円 (8%税込 8,424円)

モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケークサレ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、とうもろこしと野菜のマリネ、キャロットラペ、生ハム(ロース)、コールスローサラダ(キャベツ&コーン)、スタッフドオリーブ、カクテルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ、ローストポーク、ラビゴットソース添え、鶏肉のアヒージョ、レモンマヨソース添え、パストラミポーク、チーズ(チェダーチーズ入り)、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、若桃の甘露煮、ドライマト、赤ワイン風味、チーズケーキブリュレ、さつまいものサラダ、ショコラテリーヌ、ローストビーフソース

(イメージ)



牛もも肉の表面を食塩、香辛料等で調味し、焼き上げ、真空調理で仕上げたローストビーフです。

(イメージ)



鶏むね肉を、にんにく、唐辛子、オレガノ、バジル、ペイリーブを加えたオイルソースでアヒージョに仕上げ、レモンマヨソースを添えました。

(イメージ)



鶏肉でつくったテリーヌ生地に、ほうれん草を練りこんで仕上げました。

鶏肉とほうれん草の
テリーヌ

23品

3~5人前

お子様にも人気のある中華食材を
丹精込めて盛り込みました

(イメージ)

盛付済

生協宅配
オードブル
昨年
第2位

12/31
お届け消費期限
2024年1月2日

1289814-5861

190315 蔵

玉清 中華オードブル 一段重23品

製造:愛知 乳製小売エビ

●お重サイズ:直径29.2×4.0cm

豚角煮、ローストポーク、中華くらげ、合鴨スモーク、有頭海老塩焼き、チキン三色巻、イカのウニ焼き、京餅手まり、鶏つくね串、豚腰、タラバ風味かまぼこ、ごま団子、紅あずま甘露煮、串刺しニシイ生巻風味、栗甘露煮、合鴨コース照り焼き風、市松紅白蒲鉾、スモークチキン中華、若鶏照り焼き、完熟金柑、中華肉団子、中華帆立ひも、海老チリソース

5%引き

790円
お得

11/24(金)

までの
ご注文で

本体

15,010円
(8%税込 16,210円)

11/27@以降 15,800円 (8%税込 17,064円)

29品

3人前

生協宅配
オードブル
昨年
第3位

彩り華やかな
洋風オードブルの盛り合わせ

RESTAURANT
Porto faro



ポルトファロ
総料理長 星合創氏

12/31
お届け消費期限
2024年1月2日

1487038-5861

190316 蔵

銀座ポルトファロ 洋風オードブル 29品

製造:東京 乳製小売エビ

●お重サイズ:18.3×27.8×4.0cm

鮭のフリカッセ、平さやインゲンオリーブ焼、モッツアレラチーズサーモン巻、鮭と大根のマリネ、ココナッツ鮎の白きんとん、漬物菜甘煮、蒸し鶏のハニーマスタード、サラミロゼット、ローストビーフ赤ワイン漬、合鴨スモーク、タコのラヴィゴットソース、紫キャベツとクラベリーのマリネ、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、人参のマリネ、小海老のマリネ、オレンジコンフィ添え、若桃のコンポート、ドライマトのコンポート、カンネリーニのトマト煮、チキンガランティーナ、鹿の子カカのジェノベーゼ、グリーンオリーブ、紅ズワイガニのブランマンジェ、オイルサーティンガーリックソース、パテカンバーニユ、アズンのコンポート

5%引き

590円
お得

11/24(金)

までの
ご注文で

本体

11,210円
(8%税込 12,106円)

11/27@以降 11,800円 (8%税込 12,744円)

(イメージ)

盛付済

37品

3人前

浅草の人気洋食店・大宮勝雄シェフ監修の
フレンチをベースした
欧風料理



レストラン大宮
オーナーシェフ
大宮勝雄氏

12/31
お届け消費期限
2024年1月2日

1767365-5861

190317 蔵

フードワークスレストラン大宮監修洋風オードブル 二段重37品

製造:東京 乳製小売エビ

●お重サイズ:18.9×24.5×4.0cm

鶏肉とケールのブッセ、ズッキーニのチーズ焼、人参のマリネ、鶏肉のマスタードソース、手造りハンバーグミグラスソース、プラムの赤ワイン煮、合鴨のバスタード、有頭海老の白ワイン煮、栗と黒豆の羊羹仕立、フルーフロマージュのテリーヌ、鶏肉のローストビーフ、紫キャベツのマリネ、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、原肉と鰾肝のバスタード、アズンのコンポート、若桃のコンポート、ドライマトのコンポート、モッツアレラチーズサーモン巻、野菜と魚介のマリネ、タコのラヴィゴットソース、牛肉と彩り野菜のマリネ、鶏肉と豆のテリーヌ、グリーンオリーブ、鶏肉のコンフィトマトソース、ブロッコリーのアイソム、薩摩芋のチーズケーキ、金柑とオレンジのパウンドケーキ、イトヨリのエスカベッシュ、カニのイカリみ焼トリュフ風味、コルネド・ブフ、牛豚肉の赤ワインソース、豚肉のロースト、カンネリーニのトマト煮

5%引き

940円
お得

11/24(金)

までの
ご注文で

本体

17,860円
(8%税込 19,288円)

11/27@以降 18,800円 (8%税込 20,304円)

(イメージ)

盛付済

29品

3~5人前

和洋中の食材を厳選し彩鮮やかに豪華に
盛り込みました。お正月のご家族、
仲間が集う場面の1品としていかがでしょうか

(イメージ)

盛付済

12/31
お届け消費期限
2024年1月2日

1502189-5861

190318 蔵

玉清 新春オードブル 一段重29品

製造:愛知 乳製小売エビ

●お重サイズ:18.5×36.9×3.3cm

海鮮マリネ、若草チーズとえ、豚肉とチーズのテリーヌ、完熟金柑、ホッキ貝サラダ、合鴨コース照り焼き風、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、彩り野菜のマリネ、合鴨スモーク、にしん大漁漬、市松紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、海の幸サラダ、タラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ごま団子、中華くらげ、豚角煮、中華帆立ひも、チキン三色巻、豚腰、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮

5%引き

590円
お得

11/24(金)

までの
ご注文で

本体

11,210円
(8%税込 12,106円)

11/27@以降 11,800円 (8%税込 12,744円)

43品

2人前

12/30日
お届け賞味期限
2024年1月31日
1582189-5981

190208 凍

北のシェフ 和洋中おせち 彩 三段重43品

製造:北海道 札幌市 北のシェフ ●お重サイズ:14.0×14.0×3.5cm

巻の重 伊達巻、銀鮭柚庵焼、鶏松風、紅白なます、花巾着、有頭海老、栗きんとん、松前漬、数の子醤油漬、北海道産黒豆煮(金箔)、いくら醤油漬、トラウトサーモン醤油漬、椎茸旨煮、梅麩旨煮、湯葉含め煮、ほうれん草高野煮

式の重 ポークリット、フランボワーズ風味、鮭のエスカベッシュ、ドライフルーツとナッツのテリーヌ、豚マスタードマリネ、オニオンピクルス、トラウトサーモンローズ、チキンアジアフルーティ、豆と野菜のエスニックサラダ、レッドキャベツピクルス、牛肉しぐれ煮、赤ワイン風味、エビとブロッコリーのテリーヌ、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ

冬の重 鶏肉のマヨネーズ風味、帆立と南瓜の重ね煮し、とびこ鶏煮、黒酢豚、豚耳辛し和え、広東風叉焼、くるみ鮎炊き、かに爪米揚げ、海老チリソース煮、北海道産プリの香味付け、玉葱マリネ、トラウトサーモン野菜巻、コウフの香り煮、北海道産ソブのオイスターソース煮

(イメージ)
盛付済最終ご注文締切
11月17日(金)まで5%引き
540円
お得11/10(金)
までの
ご注文で本体 10,260円
(8%税込 11,080円)

11/13日以降 10,800円 (8%税込 11,664円)

(イメージ)



有頭海老

海老を薄味で煮炊きしました。長生きを願う縁起料理です。

(イメージ)

くるみ
鮎炊き

砂糖とくるみを高温で鮎炊きにした香ばしい一品。

(イメージ)

ドライフルーツと
ナッツのテリーヌ

ドライフルーツの甘酸っぱさとナッツの香ばしさが絶妙な、贅沢なテリーヌ。

ご家族で楽しめる肉料理オードブルです。

14品

4人前

300
ポイント12/30日
お届け賞味期限
2024年1月31日
1489232-0981

190209 凍

北のシェフ

オリジナル肉料理オードブル 14品

製造:北海道 札幌市 北のシェフ ●お重サイズ:17.4×25.9×4.0cm

黒酢豚、トンボロー インカの目覚め添え、特製ビーフシチュー、合鴨コンフィ オレンジ添え、キドニービーンズ、チキンアジアフルーティ、レッドキャベツピクルス、エゾ鹿肉のモルタレッタ風、豚肉とグリン野菜のオニオンソース、牛蒡赤ワイン煮、ローストビーフ、トリッパのピリ辛トマト煮、スペイン産イペリコ豚入りパテ、ポークリット フランボワーズ風味

北のシェフ

最終ご注文締切
11月17日(金)まで

5%引き 540円 お得

11/10(金)
までの
ご注文で本体 10,260円
(8%税込 11,080円)

11/13日以降 10,800円 (8%税込 11,664円)

(イメージ)
盛付済

30品

2~3人前

12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日
4209086-9981

190319 蔵

カネハツ 初梅 二段重30品

製造:日本 札幌市 北のシェフ ●お重サイズ:17.7×17.7×3.4cm

紅白かまぼこ、くるみ砂糖がけ、伊達巻、なると金時栗きんとん、有頭海老、丹波産黒豆、金ごま田作り、紅白生肝、いか雲丹風味、にしん入り昆布巻、たらこ煮、若桃甘露煮

鹿角島産黒豚の肉団子、長崎県産の照焼、たこ照焼、味付数の子、れんこん煮、たけのこ煮、手まり湯煮、こんにやく煮、六角里芋煮、花形人参、味付いくら、しいたけ煮、たたき牛蒡、サーモントラウトローズ、南高野煮、笹まき餅、流しそうめん、厚焼玉子

(イメージ)
盛付済最終ご注文締切
11月17日(金)まで

5%引き 640円 お得

11/10(金)
までの
ご注文で本体 12,160円
(8%税込 13,132円)

11/13日以降 12,800円 (8%税込 13,824円)

36品

4~5人前

伝統的な和風
お重に、祝海老・
ぶり照焼など
豪華海鮮素材を詰合せました。お重の
おせち
料理

こちらのおせちは5%引対象外 最終ご注文締切11月17日金まで

12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日
1767363-1081

190320 蔵

紀文食品 おせち詰合せ「祝の幸」36品

製造:日本 札幌市 北のシェフ ●お重サイズ:19.5×19.5×16.8cm

巻の重 伊達巻、栗きんとん、鶏松風、紅白なます、花巾着、有頭海老、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆

式の重 ぶり照焼、はすの芽梅酢漬、鮭柚庵焼、いか松笠白焼、若桃甘露煮、くるみ湯煮、いくら醤油漬、大学芋(ごまごま)、紅白なます、かき時雨煮、湯葉の有馬煮

冬の重 三色野菜煮、ぎんなん、梅麩、海老しんじょう、菜の花湯葉煮、煮しめ椎茸、にしんの甘酢漬、焼鯖、金柑甘露煮、ローストポーク、合鴨スモーク、豚角煮、肉団子、厚焼玉子、豚肉二色巻

(イメージ)
盛付済早割
対象外 本体 17,800円
(8%税込 19,224円)

24品

2~3人前

ミッキー&ミニー、
ドナルド&デイジーが愛らしい
お重箱に！バラエティ豊かな
24品を詰め合わせました。(イメージ)
盛付済

1767362-1081

190321 蔵

12/31日
お届け消費期限
2024年1月2日

©Disney

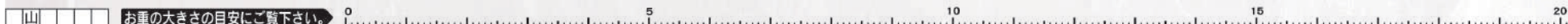
蔵 紀文食品 おせち詰合せ/ディズニー 24品

製造:日本 札幌市 北のシェフ ●お重サイズ:16.5×16.5×9.7cm

巻の重 蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、伊達巻、祝海老、栗きんとん、田作り、味付数の子、黒豆、煮しめごぼう、煮しめ梅型人参、煮しめ椎茸、煮しめ里芋、信田巻(三種野菜巻)

式の重 かまぼこ(ミッキー・マウス)、かまぼこ(ミニーマウス)、海老とブロッコリーのテリーヌ、洋風なます、鶏のトマト煮、玉子焼、ローストポーク、オリーブのピクルス、きんぴらごぼう煮、鶏つくね、<別添>切り餅/ディズニー

早割
対象外 本体 10,000円
(8%税込 10,800円)



共立社で人気のコープオリジナルおせちです

ご要望にお応えして、今年から**コープ**オリジナルおせちの容器が紙のお重になります。

24品

3~4人前

数量限定
200個限り

※限定数に達した週で終了とさせていただきます。

(イメージ)
盛付済

12品

1人前

数量限定
160個限り

※限定数に達した週で終了とさせていただきます。

12/31日
お届け

消費期限
2024年1月1日
1787900-5661

190332 蔵

コープ

オリジナルおせち〔祝〕一段重12品

製造:山形 株式会社エフエフ

●お重サイズ:19.3×19.3×4.9cm

ブロックリーと海老のテリーヌ、サーモンとホタテのテリーヌ、紅白なます(いくら入)、穂先節の煮物、伊達巻、紅白かまぼこ、田作り、黒糖ローストポーク、有頭海老旨煮、一口昆布巻(にしん入)、黒豆煮、栗きんとん

(イメージ)
盛付済

5%引き 150円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 2,850円
(8%税込 3,078円)

11/27日以降 3,000円 (8%税込 3,240円)

※お重の柄が変わる場合があります

12/31日
お届け

消費期限
2024年1月1日
1389397-5661

190331 蔵

コープ

オリジナルおせち 三段重24品

製造:山形 株式会社エフエフ

●お重サイズ:19.3×19.3×4.9cm

伊達巻、一口昆布巻(にしん入)、紅白かまぼこ、田作り、有頭海老旨煮、たたきごぼう、紅白なます(いくら入)、栗きんとん、黒豆煮

ブリ照焼、いか黄金焼、野菜炊き合せ(庄内産生学使用こんにゃく入り)、穂先節の煮物、アワビ風煮貝、かつお煮のやわらか煮、帆立柚子明太

ブロックリーと海老のテリーヌ、サーモンとホタテのテリーヌ、黒糖ローストポーク、彩りチキンサラダ(あんず白ワイン煮・ドライトマト赤ワイン煮入)、ベーコン&チーズオードブル、ごまだんご、ホエー豚の角煮、ササミ風パイ焼き

※お重の柄が変わる場合があります

5%引き 600円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 11,400円
(8%税込 12,312円)

11/27日以降 12,000円 (8%税込 12,960円)

13品

約2人前

数量限定
200個限り

※限定数に達した週で終了とさせていただきます。

12/31日
お届け

消費期限
2024年1月1日
1499181-5661

190333 蔵

コープ

オリジナルおせち 一段重13品

製造:山形 株式会社エフエフ

●お重サイズ:25.1×25.1×4.9cm

紅白かまぼこ、栗きんとん、田作り、穂先節の煮物、伊達巻、一口昆布巻(にしん入)、彩りチキンサラダ(あんず白ワイン煮・ドライトマト赤ワイン煮入)、黒糖ローストポーク、野菜炊き合せ、かつお煮のやわらか煮、有頭海老旨煮、黒豆煮、紅白なます(いくら入)

(イメージ)
盛付済

5%引き 300円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 5,700円
(8%税込 6,156円)

11/27日以降 6,000円 (8%税込 6,480円)

※お重の柄が変わる場合があります

23品

3人前



日本橋
三代目たいめいけん
茂出木浩司シェフ

12/31日
お届け

消費期限
2024年1月2日
1502187-5661

190326 蔵

三代目たいめいけん監修

洋風おせち一段重 23品

製造:東京 株式会社エフエフ ●お重サイズ:18.3×27.8×4.0cm

エンガ・ティナー、ヤングコーンのピクルス、セミドライトマト、チキンガランティーナ、人参のマリネ、ブロックリーのガーリックオイル、豚肉とパセリのゼリー寄せ、オレンジ&バニラケーキ、紅ズワイ蟹のブランマンジェ、鶏肉と茸のテリーヌ、パテドカンパニニ、湯込み和牛ローストビーフ、紫キャベツのマリネ、ズッキーニのバルメジャー焼、カンネリーニのトマト煮、豚肉のロースト、コールスロー、オイルサーティンガーリックソース、鹿の子イカのジェノパゼ、グリーンオリーブ、山芋のムースアワビコンソメジュレ、平さやインゲン、タコのラヴィヨットソース

(イメージ)
盛付済

5%引き 590円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 11,210円
(8%税込 12,106円)

11/27日以降 11,800円 (8%税込 12,744円)

三代目たいめいけん
茂出木浩司シェフ監修

三代目たいめいけん
茂出木浩司シェフ監修のおせちです



33品

2~3人前

新登場

12/31日
お届け

消費期限
2024年1月2日
1914298-5661

190327 蔵

赤坂あじさい 招福 変形三段重33品

製造:岐阜 株式会社エフエフ ●お重サイズ:空の重 26.8×12.8×3.6cm 雪、月の重 12.8×12.8×3.6cm

本舗のずんだ焼、栗きんとん(甘露煮2個)、鶏の御味増進焼、身欠きにしん昆布巻、金柑シロップ漬、竹の子土佐煮、わかめ出汁漬、紅白梅巻、菜の花根菜漬、ずんだ餅寄付煮、数の子美味漬、浜沙えび、伊達巻、はたて貝山椒煮、いんげん、なりの子煮、金箔黒豆、煮魚

子持めかぶ 鶏煮物のせ、山形牛しぐれ煮、焼じゅれフルーツチーズ、鯖ざく巻、裏白椎茸、海老椎茸、太刀魚のずんだ鮎包み焼、彩りきぬた巻

有平かまぼこ、ローストビーフ(ソース付)、山形牛旬菜巻、はな切り大根ハハリ漬、田作り、ちりめん青菜炒め、菊花入り紅白なます

(イメージ)
盛付済

5%引き 890円 お得

11/24(金)
までの
ご注文で 本体 16,910円
(8%税込 18,262円)

11/27日以降 17,800円 (8%税込 19,224円)



料理長 佐藤弘治氏

「赤坂あじさい」監修。素材に拘り山形県産の食材も組入れ手の込んだ料理を彩り鮮やかに詰めました

