

Christmas

Cake & Dinner 2022

ご予約承り中

フルーツいっぱい
女子に大人気!

しっとり口どけの良い生地に、北海道産生クリームを使用したまろやかなホイップクリームとフルーツ(黄桃&パイナップル)をサンドし、苺・黄桃・パイン・キウイ・ブルーベリー・白桃を飾って仕上げました。



1 タカキベーカーリー
生協オリジナル
フルーツケーキ 5号

ご予約価格

本体価格 **2,800円** (8%税込 参考価格 3,024円)

1個、直径約15cm ●ローソク/なし●アレルゲン/小麦・卵・乳



11月30日(水)までのご予約で

クリスマス商品

早特

3倍

1、2ページに掲載のケーキに限り
11月30日(水)までの早期ご予約価格(早得)でご購入頂けます。

ご予約締切日

12月11日(日)まで

6ページ掲載のタカキベーカーリー「卵・乳・小麦を使わないケーキ」、12ページ掲載のタカキベーカーリー「おうちで手作りパングラタンセット」は11/30(水)締切となります。

お渡し日

12月23日(金)~25日(日)まで

商品代金は「お渡し日」にサービスカウンターにてお支払いください。

※表示価格は本体価格(税抜)で表示しております。税込価格は参考価格です。
※掲載商品は実際の商品と若干異なる場合がございます。
※アレルゲンについては表示義務品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を表示しています。(例)●アレルゲン/卵・乳・小麦

特別な日にふさわしいこだわりのケーキを 特別価格でお届けします

4つの味が楽しめる
人気のケーキです。

ホワイトケーキ、抹茶ケーキ、苺×チョコケーキ、スフレチーズケーキの4つの味が楽しめるアソートケーキです。



2 大山乳業 クリスマスアソート

早期ご予約価格

本体価格 **3,380円**
(8%税込 参考価格 3,650円)

ご予約価格

本体価格 **3,580円**
(8%税込 参考価格 3,866円)

1個、直径約18cm

●ローソク/5本 ●アレルギー/卵・乳・小麦

苺ホイップクリームの
可愛いケーキです。

ホイップクリームで真っ白な雪を、苺ホイップクリームでクリスマスリースをイメージしたケーキです。



3

大山乳業

ストロベリーのぷれぜんと♡

早期ご予約価格

本体価格 **2,480円**
(8%税込 参考価格 2,678円)

ご予約価格

本体価格 **2,680円**
(8%税込 参考価格 2,894円)

1個、直径約18cm ●ローソク/5本 ●アレルギー/卵・乳・小麦

11月30日(水)までのご予約で

早特

1、2ページに掲載のケーキに限り
11月30日水までの早期ご予約価格(早得)で
ご購入頂けます。



上品で口溶けの良いホイップクリームを使用しました。ホワイトチョコスライスがケーキの味を一層引き立てます。上品でシンプルなイメージに仕上げました。



4 大山乳業 スノーフレイク

早期ご予約価格 本体価格 **3,380円** (8%税込 参考価格 3,650円)
ご予約価格 本体価格 **3,580円** (8%税込 参考価格 3,866円)

1個、直径約21cm ●ローソク/5本●アレルゲン/卵・乳・小麦

生クリーム入りのこだわりチョコホイップクリームを使ったチョコケーキです。



5 大山乳業 メリーショコラ

早期ご予約価格 本体価格 **2,880円** (8%税込 参考価格 3,110円)
ご予約価格 本体価格 **3,100円** (8%税込 参考価格 3,348円)

1個、直径約15cm ●ローソク/5本●アレルゲン/卵・乳・小麦

京都府産宇治抹茶を使用したホイップクリームと、大納言納豆・栗甘露煮・黒糖わらび餅・ぎゅうひで和テイストあふれるケーキに仕上げました。



6 大山乳業 和みの抹茶クリスマス

早期ご予約価格 本体価格 **2,480円** (8%税込 参考価格 2,678円)
ご予約価格 本体価格 **2,780円** (8%税込 参考価格 3,002円)

1個、直径約12cm●ローソク/5本●アレルゲン/卵・乳・小麦

ロールケーキの中にホイップクリームとマロンホイップクリームを巻き込みました。上には、マロンホイップクリーム、渋皮付きマロンをトッピングし上品なイメージに仕上げました。



7 大山乳業 マロン・ド・ノエル

早期ご予約価格 本体価格 **2,980円** (8%税込 参考価格 3,218円)
ご予約価格 本体価格 **3,400円** (8%税込 参考価格 3,672円)

1個、長さ約18cm ●ローソク/5本●アレルゲン/卵・乳・小麦

オリジナルの トッピングが楽しめる。

8 大山乳業 デコレーション ケーキ台6号

早期ご予約価格 本体価格 **1,900円** (8%税込 参考価格 2,052円)
ご予約価格 本体価格 **2,100円** (8%税込 参考価格 2,268円)

1個、直径約18cm●ローソク/なし●アレルゲン/卵・乳・小麦



お好みのフルーツ等を飾って、オリジナルのクリスマスケーキをお楽しみください。



Strawberry

いちごのケーキ



しっとりスポンジと
ホイップクリームに
いちごの極上ハーモニー。

しっとりとした口どけの良いスポンジで、生クリームを使用したまろやかなホイップクリームとスライスした苺を1粒分サンドし、苺を5粒トッピングしました。



タカキベーカリー
**生協オリジナル
いちごのケーキ 4号**

ご予約価格

本体価格 **2,780円** (8%税込 参考価格 3,002円)

1個、直径約12cm

●ローソク/なし ●アレルギー/小麦・卵・乳



直径約18cmと15cmで
人数に合わせて選べる
いちごの生ケーキ。

口どけの良いスポンジとク
リームが特徴の、苺を使用
したクリスマスケーキです。



ヤマザキ
生ケーキ 6号

ご予約価格

本体価格 **2,970円** (8%税込 参考価格 3,207円)

1個、直径約18cm ●苺別添 6個添付
●ローソク/5本 ●アレルギー/小麦・卵・乳



ヤマザキ
生ケーキ 5号

ご予約価格

本体価格 **2,520円** (8%税込 参考価格 2,721円)

1個、直径約15cm ●苺別添 5個添付
●ローソク/5本 ●アレルギー/小麦・卵・乳



Chocolate

チョコレートケーキ



生チョコをたっぷり使用した
チョコ好きには嬉しいケーキ。

チョコクリームと生チョコダイスをサンドし、生
チョコトリュフと刻みチョコをトッピングした
チョコケーキです。

12 メゾンブランシュ 生チョコトリュフ 6号

ご予約価格

本体
価格 **2,380円** (8%税込 参考価格 2,570円)

1個、直径約18cm
●ローソク/5本 ●アレルギー/小麦・卵・乳



チョコづくしの
Xmasケーキ。

トリュフチョコ・板チョコ・
アーモンドチョコ・マカダ
ミアコーヒータチョコをトッ
ピングしたチョコづくしの
クリスマスケーキです。



13 ヤマザキ 生チョコケーキ 4号

ご予約価格

本体
価格 **1,890円** (8%税込 参考価格 2,041円)

1個、直径約13cm
●ローソク/3本 ●アレルギー/小麦・卵・乳



人気の生チョコです。

ブランデーの香り豊かな生
チョコミルクと京都宇治の抹
茶を使った生チョコ抹茶の
詰合せ。



限定
50個

14 フランス屋製菓 生チョコレート ミルク+抹茶

ご予約価格

本体
価格 **1,100円** (8%税込 参考価格 1,188円)

24個 ●アレルギー/乳・小麦・卵



「六花亭」の
詰め合わせ。

15

六花亭
クリスマス
パーティー

ご予約価格

本体
価格 **1,528円** (8%税込 参考価格 1,650円)

13個入 ●アレルギー/乳・小麦・卵
◎マルセイキャラメル×4 ◎大平原×1
◎雪やこんこ×2 ◎クリスマス ホワイトチョコレート×1
◎花の大地ひろびろ×2 ◎Xマス ストロベリーチョコ(ホワイト)60g×1
◎畑の大地ひろびろ×2



限定
60個



Fruit & Marron

フルーツタルト&モンブラン



みずみずしくジューシーな
フルーツのタルトです。

タルトの中にはアマンド生地、カスタードクリームとスポンジケーキ、ラズベリージャムにホワイトチョコ。6種類のフルーツで彩りよく仕上げました。



16

タカキベーカリー
彩りフルーツタルト

ご予約価格

本体価格 **2,980円** (税込価格 3,218円)

1個、直径約15cm
●ローソク/なし ●アレルギー/小麦・卵・乳



岩国市美和町特産の
がんね栗を使用した
モンブランクリーム。

岩国市美和町特産のがんね栗
ペースト入りのクリームを使用し
た、優しい味のモンブランです。



17

松月堂
がんね栗の
しっとりモンブラン

ご予約価格

本体価格 **2,980円** (税込価格 3,218円)

1個、直径約18cm
●ローソク/5本 ●アレルギー/小麦・卵・乳



Assort cake

アソートケーキ

人気の7種類を
彩り良く仕上げた
アソートケーキです。



18

タカキベーカーリー

生協オリジナル
クリスマスアソート 6号

ご予約価格

本体価格 2,980円 (8%税込 3,218円)

1個、直径約18cm

●ローソク／なし ●アレルギー／小麦・卵・乳



この商品のご予約は11月30日(水)まで

卵・乳製品・小麦粉を使用せず、国産米粉を使ったスポンジ生地で、黄桃と豆乳クリームをサンドし、自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。



1大アレルギー
不使用ケーキ

原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用していません。

19

タカキベーカーリー

卵・乳・小麦を使わないケーキ

ご予約価格

本体価格 3,200円 (8%税込 3,456円)

1個、直径約15cm ●ローソク／なし

※本品は、独立した製造ラインで製造し、卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かににアレルギーについて検査したのちに出荷しております。

※卵・乳製品・小麦粉を使用したケーキとは、スポンジケーキ生地の食感が異なりますので、ご了承ください。

Ice cream

こだわりの素材を使用した、バラエティ豊かなひとくちアイスギフトです。【マダガスカルバニラ】が18個、【クランチキャラメル】が18個、【あまおう苺】が18個の計54個を詰め合わせました。



20

オハヨー

プチアイスボール

ご予約価格

本体価格 1,980円 (8%税込 2,138円)

10ml×54個 ●アレルギー／小麦・卵・乳

全国の有名ショップから数量限定クリスマスケーキをお届けします。

Limited Xmas Cake



THEOBROMA
MEUSE DU CHOCOLAT

日本を代表するショコラティエ
テオブロマ土屋シェフ監修。



グラサージュショコラ
土屋シェフオリジナル
チョコレート
「マダガスカルプロジェクト
クーベルチュール66%」
使用したショコラムース
ストロベリームース
ショコラスポンジ

フルーティーな酸味と爽やかな香りが特徴
のチョコレートムースと、フレッシュ感のある
ストロベリームースを合わせたチョコレート
ケーキ。

お渡し日/24日・25日のみ

21

テオブロマ
フレーズドノエル

ご予約価格

本体
価格 **3,700円** (8%税込 3,996円)

1個、高さ約5cm×縦約12cm×横約14cm
●アレルギー/小麦・卵・乳



parisserie
KIHACHI

レストランのデザートから生まれた
「parisserie KIHACHI」



卵をたっぷり使用したふわふわスポンジ生地でカ
スタードクリームとバナナをサンド。天面にはスト
ロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし
軽く立てたクリームを絞りました。

お渡し日/24日・25日のみ

22

parisserie KIHACHI
トライフルショートケーキ

ご予約価格

本体
価格 **3,200円** (8%税込 3,456円)

1個、5号 ●アレルギー/小麦・卵・乳



1942年博多の街で創業した名店 「チョコレートショップ」。

「博多の石畳」はチョコレートショップ一番人気のケーキで、クリスマスバージョンに仕上げています。
お口の中でスツととろける優しい甘さのチョコレートケーキで、チョコスポンジと生クリーム、パナースポンジ、チョコムースが5層になっています。

お渡し日/24日・25日のみ

23

チョコレートショップ
博多の石畳

ご予約価格

本体価格 **3,800円** (8%税込 参考価格 4,104円)

1個、高さ約7cm×縦約10cm×横約15cm

●アレルギー/小麦・卵・乳



限定
50個



限定
20個

チョコレートショップ人気商品の「生チョコ」とサクサクの食感の「博多ロッシュ」をアクセントに濃厚なチョコムースを合わせました。真っ赤なビジュアルで食卓を華やかにしてくれます。

お渡し日/24日・25日のみ

24 チョコレートショップ
Xmasアニバーサリー

ご予約価格

本体価格 **4,800円** (8%税込 参考価格 5,184円)

1個、直径約14cm ●アレルギー/小麦・卵・乳



ベルギー王室御用達。

ベルギー王室御用達のチョコレートブランド「ガレー」のチョコレートを使用したムースとショコラクリームを重ねた贅沢なケーキ。

お渡し日/24日・25日のみ

25

ガレー
ベルギーショコラ
ノワール

ご予約価格

本体価格 **2,400円** (8%税込 参考価格 2,592円)

1個、約23cm×5cm ●アレルギー/小麦・卵・乳

グラサージュショコラ・金粉
別添: ミルクチョコレート



限定
30個



予約が取れないお店で有名な「賛否両論」



和の素材であるほうじ茶・玄米と、洋の素材であるマロン・ミルクチョコレートを店主笠原氏のマリアージュで仕立てた和洋折衷ケーキ。

お渡し日/24日・25日のみ

26 賛否両論
店主 笠原将弘の
ショコラマロン

ご予約価格

本体価格 **3,700円** (8%税込 参考価格 3,996円)

1個、5号 ●アレルゲン/小麦・卵・乳



SAPPORO
GRAND HOTEL

ホテル監修の 聖夜のスペシャルティ。

北海道クリームチーズ100%使用の2層のチーズケーキ。味のアクセントとして爽やかなストロベリージュレの中に忍ばせました。

お渡し日/24日・25日のみ

27 札幌グランドホテル
ガトーフロマージュノエル

ご予約価格

本体価格 **3,700円** (8%税込 参考価格 3,996円)

1個、5号 ●アレルゲン/小麦・卵・乳



ふんわり軽いパウンドケーキに、北海道産の生クリームをブレンドしたホイップクリームをたっぷりとしぼり、苺・黄桃・ブルーベリーで飾りました。

28 クレストジャパン
北海道生パウンド
ホワイトストロベリー

1個入 ●アレルゲン/卵・乳・小麦 ●賞味期限90日

ご予約価格

本体価格 **1,200円**

(8%税込 参考価格 1,296円)



スペイン・バスク地方で生まれたチーズケーキです。3種類のクリームチーズをブレンドした濃厚さと、焦げのほろ苦さがマッチした味わいです。

29 みれい菓
バスクチーズケーキ

1個 ●アレルゲン/卵・乳・小麦 ●賞味期限90日



ご予約価格

本体価格 **1,350円**

(8%税込 参考価格 1,458円)



ダイス(サイコロ)型のタルトで、専用の型で四角く焼き上げたパイ生地の器にキャラメルを加えて炊き上げたサクサクのりんごのコンポートとクリームチーズ入りのカスタードを詰めたお菓子、小さいけれど食べ応えのある逸品です。冷やしても温めても美味しい。



下関発!

2012年に本州最西端の町、山口県下関市の川棚の地に創業。チーズを使ったスイーツをメインにしたお店で、夕日のきれいな響灘の海を臨む場所に工房があります。

店名のa-la-Domoの由来は親しみの挨拶「あら、どうも!」「皆さまに愛される親しみやすいお店を!」との願いが込められています。老舗フランス料理店で修業を積んだパティシエが創り出すスイーツは、いずれもこだわりの手作り商品です。

30 アラドモ **ダイスタルト** ご予約特別価格 **1,100円** (8%税込 1,188円)
冷凍 本体価格

縦約5.5cm×横約5.5cm×高さ約3.5cm×6個 ●アレルギー/乳・小麦・卵
●冷凍渡し(賞味期限180日) ※解凍後10℃以下 48時間以内



「チーズタルト」は創業以来の一押し定番スイーツ!女性にいちばん人気の商品です。香ばしくてサクサクの生地と、甘さを抑えた濃厚で滑らかなチーズクリームとの相性は抜群です。

31 アラドモ **チーズタルト** ご予約特別価格 **1,100円** (8%税込 1,188円)
冷凍 本体価格

直径約11cm×高さ約3.5cm
●アレルギー/乳・小麦・卵
●冷凍渡し(賞味期限180日) ※解凍後10℃以下 72時間以内

イタリア北部で100年以上も前から伝統的に受け継がれている酵母と乳酸菌が共存する複合酵母「パネトーネ種」を使用しています。

サルタナレーズンと蜜漬けたオレンジピールを練り込みました。本場イタリアでは、クリスマスをはじめお祝いごとの席や、人が集まる場所にはこのパネトーネが欠かせません。大切な方への贈りものや気の合う仲間とのパーティーに♪

32 コモ **パネトーネ大箱** ご予約価格 **2,280円** (8%税込 2,462円)
本体価格

1個、直径約15.5cm×高さ約16cm
●アレルギー/乳・卵・小麦





一年の中で最も肉質がおいしくなるといわれる、旬の時期「秋」に育った「秋鶏」を1羽まるごと贅沢に焼き上げたローストチキンです。

33 みつせ鶏
冷凍 **ローストチキン**
ご予約価格
本体価格 **2,880円**
(8%税込 参考価格 3,110円)

1羽 ●アレルギー/小麦 精肉部門



Party

大好きなメニューで

例年大人気の国産丸鶏を今年度はハーフカットでご提案します。1個で様々な部位の味が楽しめます。



国産 **ローストチキン**
ハーフ2個セット

38 冷凍渡し
ご予約価格
本体価格 **2,080円**
(8%税込 参考価格 2,246円)

1パック、約350g×2個 ●アレルギー/小麦・卵・乳



<ローストレッグ>長州どりの骨付きもも肉を、たれに漬込みオープンで丹念に仕上げました。
<塩焼レッグ>長州どりの骨付きもも肉を塩で味付け、オープンで焼き上げました。あっさり塩味となっております。

ふかわ鶏 産直若鶏 冷凍渡し

34 冷凍 **ロースト** **35** 冷凍 **塩焼**
レッグ **レッグ**

ご予約価格
本体各 **980円**
(8%税込 参考価格 各1,058円)

各約320g(2本) ●アレルギー/小麦

ふかわ鶏 産直若鶏 調理渡し

36 常温 **ロースト** **37** 常温 **塩焼**
レッグ **レッグ**

ご予約価格
本体各 **1,080円**
(8%税込 参考価格 各1,166円)

各約320g(2本) ●アレルギー/小麦

1羽の鶏からわずか2つしかとれない希少部位「とりとろ(むね小肉)」のから揚げとオリジナル甘辛しょうゆたれのセットです。

39 冷凍 **オリジナルどぶ漬け唐揚げ**
ご予約価格
本体価格 **1,880円**
(8%税込 参考価格 2,030円)

780g ●アレルギー/卵・乳・小麦 精肉部門



40 冷凍 **ふかわのおつまみ**
たれ付き手羽唐揚げ
ご予約価格
本体価格 **980円**
(8%税込 参考価格 1,058円)

500g ●アレルギー/小麦



41 常温 **フライド&ローストチキンセット**
ご予約価格
本体価格 **1,380円**
(8%税込 参考価格 1,490円)

1パック ●アレルギー/小麦・卵



ビッグベアーズは、九州に14店舗を展開する手作りピザの専門店としてこだわりピザの製造・宅配・販売をしています。



Menu!

楽しいクリスマス♪

おうちで手軽に作って楽しめるバングラタンセットです。「エビのトマトクリーム」「ソース」「クリームチキン」(ソース)。2種類の味わいをお楽しみください。



45 冷蔵 この商品のご予約は11月30日(※)まで

タカキベーカリー

おうちで手作り バングラタンセット

ご予約価格
本体価格 **1,980円** (8%税込 参考価格 2,138円)

石窯ライ麦ロール(約8cm×7.5cm×高さ4.5cm)×4個 ●アレルギー/小麦・卵・乳・えび・かに



44 冷蔵

ピエトロ ハーフ&ハーフ マルゲリータ&4種のチーズ

175g ●アレルギー/乳・小麦

トマト、チーズ、バジルのトリオと、4種のチーズが贅沢にとろけるピザの両方を楽しめるピザ。



ご予約価格
本体価格 **980円** (8%税込 参考価格 1,058円)

島田店は除きます

46 常温 チキンと海鮮の パーティパエリア

ご予約価格
本体価格 **1,980円** (8%税込 参考価格 2,138円)

1パック(約2~3人前)
●アレルギー/小麦・乳・卵・えび・かに



有頭海老が人気のパエリアにチキンを盛り合わせてリニューアルしました。毎年人気の商品です。

骨付きのジューシーなフランクフルトや柔らかな食感の鶏唐揚げを盛り込みました。

毎年人気のクリスマスオードブルにコープ自慢の鶏唐揚げ2種を盛合せました。

42 常温

クリスマスパーティ チキンセット

ご予約価格
本体価格 **1,380円** (8%税込 参考価格 1,490円)

1パック ●アレルギー/小麦・卵・乳



島田店は除きます

47 常温 クリスマスオードブル

1パック(約2~3人前)
●アレルギー/小麦・乳・卵・えび・かに

ご予約価格
本体価格 **2,480円** (8%税込 参考価格 2,678円)



※写真はイメージです。

山口県産黒毛和牛のロースです。柔らかく、ステーキに最適です。塩コショウでどうぞ。

山口県産黒毛和牛

ロースステーキ

48 1パック1枚入
冷蔵 約200g

ご予約価格
本体価格 **2,400円**
(8%税込 参考価格 2,592円)

●100gあたり本体価格約1,200円

49 1パック2枚入
冷蔵 約400g

ご予約価格
本体価格 **4,800円**
(8%税込 参考価格 5,184円)

●100gあたり本体価格約1,200円

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

Special

ごちそうメニューで

国産牛もも肉を真空調理法で仕上げたローストビーフと国産原料肉を炭火で焼き上げたハンバーグのセットです。

50 ローストビーフハンバーグギフト

ご予約価格
本体価格 **3,500円** (8%税込 参考価格 3,780円)

◎国産原料肉使用ハンバーグ100g(冷凍)×4 ◎ハンバーグソース25g(小袋)×4
◎国産原料肉使用ローストビーフ126g(冷凍)×2
◎ローストビーフソース10g(小袋)×4 ●アレレルゲン/小麦・卵・乳

真空調理法でじっくりと加熱して肉のうまみと香りを閉じ込めました。やわらかで素材本来の香りとうまみが生きたローストポークです。

51 冷凍

霧島黒豚(宮崎県産) ローストポーク

ご予約価格
本体価格 **980円** (8%税込 参考価格 1,058円)
300g ●アレレルゲン/小麦・卵・乳

オーストラリア産の穀物肥育牛のももを使い、旨味を逃がさない「真空調理法」でじっくり仕上げました。解凍し薄くスライスしてお召し上がり下さい。

52 米久 冷蔵

ローストビーフ

ご予約価格
本体価格 **900円** (8%税込 参考価格 972円)

196g(肉160g、タレ36g) ●アレレルゲン/小麦・乳
※電子レンジで温めお召し上がり下さい。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

※写真はイメージです。

山口県産の肩ロースを薄切りにしました。適度に脂肪があるため、すき焼きや薄切り焼肉などの調理に最適です。

54 山口県産黒毛和牛 肩ロース薄切り

ご予約価格
本体価格 **4,000円** (8%税込 参考価格 4,320円)

1パック約460g ●100gあたり本体価格約870円

山口県産の黒毛和牛のももをしゃぶしゃぶ用に切り落とししました。脂の少ない部位ですので、しゃぶしゃぶが一番美味いただけます。その他、すき焼きや炒め物にもどうぞ。

55 山口県産黒毛和牛 モモ切落とししゃぶしゃぶ用

ご予約価格
本体価格 **3,000円** (8%税込 参考価格 3,240円)

1パック約430g ●100gあたり本体価格約698円

宮崎県産「霧島黒豚」の旨味のある部位3種類をセットしました。博多霧島黒豚しゃぶしゃぶ専門店「とんとん」で使用されているオリジナル鍋だし付。

56 霧島黒豚 しゃぶしゃぶセット

ご予約価格
本体価格 **1,580円** (8%税込 参考価格 1,706円)

1/パック約460g◎もも200g ◎肩ロース80g ◎バラ80g
◎鍋つゆ100g ●アレレルゲン/小麦



お祝いに良い物を少しずつ食べやすく手巻きにおすすめのネタを満載。

57
冷蔵

小郡・島田店
は除きます

御馳走海鮮手巻き寿司 ネタセット

ご予約価格

本体価格 **2,380円** (8%税込 参考価格 2,570円)

1パック(サーモン・本まぐろ・鯛・鰻ハ・えび・いくら・ぶり・貝柱・穴子)
●アレルギー/小麦・えび

生サーモン、まぐろ赤身がたっぷり入った魚屋の
にぎり寿司で食卓を囲みませんか？



58
冷蔵

わさび
無

新下関・小郡・島田店は除きます

魚屋の寿司 Xmas特上になぎり寿司(大)

ご予約価格

本体価格 **2,580円** (8%税込 参考価格 2,786円)

22貫(サーモン・本まぐろ・本まぐろとろ・鯛・ぶり・いか・えび・いくら・穴子)
●アレルギー/小麦・えび



昨年好評のサーモン中心のになぎり寿司です。たっぷり10貫の個食タイプ。

59
冷蔵

わさび
無

新下関・小郡・島田店は除きます

魚屋の寿司

Xmas特上になぎり寿司(小)

ご予約価格

本体価格 **1,180円** (8%税込 参考価格 1,274円)

10貫(サーモン・本まぐろ・本まぐろとろ・鯛・ぶり・いくら・いか) ●アレルギー/小麦

衣付きであとは簡単揚げだけ！30本セット。ご家庭でも居酒屋気分美味しく揚げをたっぷりとお楽しみ頂けます！

53
冷蔵

お好み 串揚げセット

ご予約価格

本体価格 **1,880円** (8%税込 参考価格 2,030円)

660g ●アレルギー/小麦・卵・えび

有頭のボイル海老など3種の海老と、ワンフローズンのトラウトなど3種のサーモンを盛り合わせたクリスマスのご馳走にぴったりのにぎり寿司盛合わせです。



60
冷蔵

わさび
無

島田店は除きます

海老・サーモン たっぷり握り鮓 上

ご予約価格

本体価格 **2,380円** (8%税込 参考価格 2,570円)

1パック、27貫(約3人前) ●アレルギー/小麦・卵・乳・えび



61
冷蔵

脂の乗ったメサバを炙り、香ばしく仕上げた押し寿司です。

炙りとろさば押し寿司

ご予約価格

本体価格 **980円** (8%税込 参考価格 1,058円)

1パック ●アレルギー/小麦

※水産の調理場では、えび・かにを取り扱っています。

お手軽
メニューで
食卓を
華やかに!

鮮度の良い大型のブラックタイガーを産地で生のまま衣付け、えび本来の食感とうま味を楽しめます。衣にはえびの頭をコトコトと煮出したスープを配合。香ばしい風味とえびのボリュームがマッチするちょっとリッチなえびフライです。

※写真はイメージです。

62
冷凍

大きなご馳走
えびフライ

ご予約価格

本体価格 1,380円 (8%税込 参考価格 1,490円)

6尾 ●アレルギー/小麦・卵・えび

63
冷蔵

マルヒロ
紅鮭
スモークサーモン

ご予約価格

本体価格 598円 (8%税込 参考価格 645円)

80g ◎冷蔵保存(お渡し日を含め6日)



可愛いサイズの殻付きグラタンです。

64
冷凍

ご予約価格

本体価格 1,400円 (8%税込 参考価格 1,512円)

40g×12個 ●アレルギー/小麦・乳
◎加熱目安/凍ったままオーブントースターまたは
オープン(約200℃)で約15〜20分程度加熱。



かにの甲羅に贅沢なベシャメルソースを盛り付けたグラタンです。

65
冷凍

ご予約価格

本体価格 1,400円 (8%税込 参考価格 1,512円)

100g×6個 ●アレルギー/小麦・卵・乳・かに
◎加熱目安/オーブントースター8分程度、
電子レンジ500Wで1個に付き約2分。

美味しいお酒で乾杯!

67

新鮮で黄金色の色合い。泡立ちも長くエレガントに続きます。洋梨を想わせるフルーティーなブーケが特徴。口あたりは、パワフルなアタックでありながらもエレガントな味わいが魅力的です。



※これはお酒です。20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

67

ジャカル
モザイク
ブリュット 白 375ml

ご予約価格

本体価格 2,980円
(10%税込 参考価格 3,278円)

68

国分 リンデマンズ
ビン ブリュット
キュヴェ 白 750ml

ご予約価格

本体価格 980円 (10%税込 参考価格 1,078円)

68

シャルマン方式によるスパークリングワイン。レモン、ライムなど柑橘系果実のアロマを十分に感じられるスッキリとしたスパークリングワインです。しっかりと続く泡が特徴。バランスが良く、食中酒として最適。温度は少し高めめの13℃くらいで楽しむのもお勧めです。クリスマスチキンなどに合わせてお楽しみください。



66
冷凍速し

ご予約価格

本体価格 2,780円 (8%税込 参考価格 3,002円)

330g ●アレルギー/かに

お鍋やホットプレート
メニューでお楽しみく
ださい!



ペットも一緒にお祝い!

フルーツを使用し、彩り豊かに仕上げました。食べやすいムースタイプのカップケーキのセットです。

69
冷凍速し

ペットライブラリー
クリスマス犬猫用
プチケーキセット

ご予約価格

本体価格 1,780円 (10%税込 参考価格 1,958円)

各種、約幅5.8×奥行5.8×土台高さ2.5cm ●アレルギー/乳・卵
●賞味期限:冷凍時:2023年3月31日 解凍後:冷蔵庫保管にて解凍日を含め3日
保存方法:冷凍(-18℃以下) 解凍後:冷蔵(10℃以下)



クリスマスの定番、プッシュドノエルが再登場!米粉スポンジに2種類のクリームをサンドしました。

70
冷凍速し

ペットライブラリー
クリスマス
犬猫用
プッシュド
ノエル

ご予約価格

本体価格 1,300円 (10%税込 参考価格 1,430円)

約幅7.5×奥行5.0×高さ4.0cm ●アレルギー/乳・卵
●賞味期限:冷凍時:2023年3月31日 解凍後:冷蔵庫保管にて解凍日を含め3日 保存方法:冷凍(-18℃以下) 解凍後:冷蔵(10℃以下)

