

笑顔がひろがる
※コブやまくち

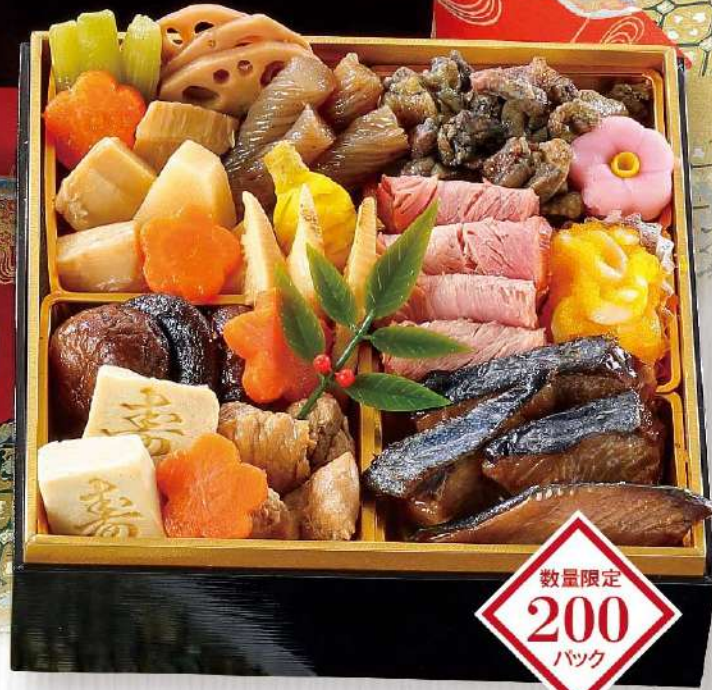


昨年度二番人気の3段重おせちです。昨年ご好評だったサーモンローズ、宮崎県産牛ローストビーフは増量しました。

迎春

2023

ご予約
承り中



昨年度
人気
NO.1

数量限定
200
パック

1 おせち 扇

三段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203×175mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5番から
ご予約価格
本体
価格
18,000円
(8%税込参考価格19,440円)

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

12/4日までに
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格
17,000円
(8%税込参考価格18,360円)

喜の重<11品>

国内産丹波黒豆、紅白蒲鉾、味付け数の子、花餅手まり、伸ばしえび旨煮、きび田作り、国産焼き帆立串、伊達巻、栗甘露煮、栗さんどん、鹿児島産黒豚昆布巻き

式の重<11品>

めひかり南蜜漬け、黒糖笹団子、宮崎県産金柑甘露煮、宮崎県産牛しぐれ煮、宮崎県産牛ローストビーフ、和風おろしだれ、宮崎県産日の出梅、割烹ごぼう、サーモンローズ、北海道産いくら醤油味、若桃甘露煮、紅白なます(ゆず入り)

参の重<15品>

筑前煮 蓮根輪切、筑前煮 筍、筑前煮 梅花人参、筑前煮 椎茸、筑前煮 鶏肉、筑前煮 ねじり蒟蒻、穂先焼き竹の子、くわい松笠、寿高野豆腐、ふき煮物、鶏炭火焼、椿団子、宮崎県産豚豚スライス、いか黄金、鹿児島産天然ぶり照り焼き

お正月食品

全品
コブ
ポイント

5倍

お正月食品

12/4日までに

おせちをご予約された方
早期ご予約価格にてご提供!

〈対象商品〉No. ①・③・④・⑤・⑥・⑦・⑨・⑩
⑪・⑫・⑬・⑮・⑯・⑰・⑱・⑲・⑳・㉑・㉒

早得

ご予約期間

おせち (No.①~②) 12/22(木)まで

その他 お正月食品 12/15(木)まで

一部 11/30(水)締切となります。

12/31(土)のお渡し時間 9:00~18:00

※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。
※アレルギー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)●アレルギー/小麦、卵、乳



JR九州ステーションホテル小倉
1998年に開業し2023年に25周年を迎える「JR九州ステーションホテル小倉」。九州の食材を豊富に使用した和食に洋テイストを加えたJR九州ステーションホテル小倉総料理長監修のおせち料理で新しい年をお迎えください。



2 ステーションホテル小倉 和洋おせち3段重

三段重 冷凍・解凍渡し

- 重サイズ/約220×220×200mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
- 1月1日までにお召し上がりください。

本体価格 **23,149円**
(8%税込参考価格25,000円)

一の重

柿バターサンド、生チョコトリュフ、カジキのハニーマスタード、北海道産鶏明太子クレープ、数の子のサラダ仕立て、いくらとサーモンのエスカベッシュ、ロブスターのアメリカヌソース和え、ほうれん草とイタヤ貝の2色テリーヌ、ホタテの香草焼き、スタッパドオリーブ、鹿児島県産黒糖ローストポーク、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

二の重

伊達巻、丹波黒黒豆、栗きんとん、にしん笹奉書、数の子、海老の艶煮、宮崎県産黒瀬ぶりの照り焼き、さつま芋十二支(卵)、紅白なます かぼす風味、たたきごぼう、田作り、昆布巻き

三の重

真だこのマリネ、海老と野菜のテリーヌ、殻付きあわび柔らか煮、国産どりをを使った手作りつくね、牛肉ごぼう巻き、A5ランク宮崎牛ローストビーフ、若鶏の八幡巻き、メープルくるみ、タラのスイートチリソースあえ、巾着ごぼう穴子、とり筑前煮、小倉名物ふくのじんだ煮

数量限定
20
バック

おせち料理の
定番メニューから
からすみ、あわびなど
普段なかなか味わえない
メニューも盛り込んだ
贅沢なおせちです。

数量限定
24
パック



3 おせち詰め合せ重 朱雀

四段重 冷凍・解凍渡し

■重サイズ/約210×210×200mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
■1月2日までに召し上がってください。

1,500円
引き

12/4日まで
早期ご予約価格

本体
価格 **31,500円**
(8%税込参考価格34,020円)

12/5月から
ご予約価格

本体
価格 **33,000円**
(8%税込参考価格35,640円)

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

一の重

網笠柚子甘露煮、小鮎甘露煮、松笠いか白焼、鮭昆布なると巻、お祝い海老、笹団子、合鴨ロース、数の子醤油漬、寿満鉢

二の重

黒豆、紅鶴羊羹、白鶴羊羹、梅酢蓮根の芽、からすみ、餅西京焼、甘鯛西京焼、金柑甘露煮、栗きんとん、梅餅、梅甘露煮、花百合根、鶏山椒焼、飛騨牛しぐれ煮、梅羊羹松葉串

三の重

たこ梅酢漬、あんず梅酢漬、豚角煮、帆立貝柱のうに和え、赤魚の南蛮漬、いくら醤油漬、田作り、蟹爪袖庵焼、若桃甘露煮、あわび姿煮、宇治抹茶羊羹、三色団子松葉串

四の重

金時人参入り生酢、龍皮巻、伊達巻、ふぐの梅酢和え、味付こんにやく、ごぼう煮め、椎茸旨煮、寿高野含め煮、スモークサーモントラウト、湯葉にしん笹奉書、牛肉八幡巻、湯葉団子串、梅型人参、手まり麩、松鮓、紅白松葉串

バイヤー
イチ押し!



大人数向けの4段重おせちです。
宮崎県産牛ローストビーフ、
宮崎県産焼豚スライスなど
お肉系の量を増やし、
与の重の煮物は
毎年ご好評の逸品です。



4 おせち 福

四段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約203×203×175mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までに召し上がってください。

2,800円
引き

12/4日まで
早期ご予約価格

本体
価格 **26,000円**
(8%税込参考価格28,080円)

12/5月から
ご予約価格

本体
価格 **28,800円**
(8%税込参考価格31,104円)

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

数量限定
20
パック

壹の重〈11品〉

国内産丹波黒豆、紅白蒲鉾、味付け数の子、花餅手まり、伸ばしえび旨煮、きび田作り、国産焼き帆立串、伊達巻、栗甘露煮、栗きんとん、鹿児島産黒豚昆布巻き

貳の重〈8品〉

宮崎県産豚牛蒡巻き、海老とブロッコリーのテリーヌ、宮崎県産牛しぐれ煮、宮崎県産牛ローストビーフ、和風あろしだれ、杉板奉書柿、サーモンロース、北海道産いくら醤油味、若桃甘露煮

参の重〈11品〉

白身魚西京焼き、にしん笹奉書、ブリ真子旨煮、穴子八幡巻きカット、湯葉団子串、割烹ごぼう、宮崎県産日の出梅、宮崎県産金柑甘露煮、黒糖団子、めひかり南蛮漬け紅白なます(ゆず入り)

与の重〈15品〉

筑前煮 蓮根輪切、筑前煮 筍、筑前煮 梅花人参、筑前煮 椎茸、筑前煮 鶏肉、筑前煮 ねじり蒟蒻、穂先焼き竹の子、くわい松笠、寿高野豆腐、ふき煮物、鶏炭火焼、梅団子、宮崎県産焼豚スライス、いか黄金、鹿児島産天然ぶり照り焼き

昨年度
人気
NO.2

コロナ禍で年々人気が出ている商品です。
お正月のご来客におもてなしと出されても
大変喜ばれるとのお声も多数いただいております。

数量限定
400
パック



5 おひとり様用おせち

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

一段 冷蔵渡し

- 重サイズ/約320×117×55mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月1日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格
本体価格 5,000円
(8%税込参考価格5,400円)

12/4日まで
早期ご予約価格 500円
引き

本体価格 4,500円
(8%税込参考価格4,860円)

豚角煮、ほたてのうま煮、コープス・フードプラン大いけす育ちぶりの照焼、スモークサーモン、味付け数の子、紅白なます、伊達巻、紅白かまぼこ、鶏と豚肉のロール巻、祝いえび、煮しめ(穂先焼き竹の子)、煮しめ(しいたけ)、煮しめ(れんこん)、煮しめ(寿高野煮)、煮しめ(にんじん)、黒糖ローストポーク、国産丹波黒黒豆、いか松笠白焼、にしんマスタード、芋きんとん、渋皮栗甘露煮、田作り

お正月の食卓を
より華やかに!
プラス1品に
どうぞ!



数量限定
40
パック

6 押し寿司盛合せ 翁寿司

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

一段 冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203mm
- アレルギー/小麦、乳
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格
本体価格 5,500円
(8%税込参考価格5,940円)

12/4日まで
早期ご予約価格 500円
引き

本体価格 5,000円
(8%税込参考価格5,400円)



今年度
新登場

今年度新登場!国産さつまいも使用の栗きんとん、
国産野菜の紅白なます、鹿児島県産ぶりの照り焼
きなど、1人前でもおせち料理には欠かせないメ
ニューを盛り付けました。

数量限定
16
バック

7 おせち 舞妓

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

二段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203×125mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体
価格 14,000円
(8%税込参考価格15,120円)

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格 13,000円
(8%税込参考価格14,040円)

壹・貳の重(21品)

若桃甘露煮、国内産丹波黒豆、栗きんとん、栗甘露煮、きび田作り、
伊達巻、紅白なます(ゆず入り)、海老艶煮、味付け数の子、紅白蒲
鉾、花餅手まり、筑前煮 蓮根輪切、筑前煮 椎茸、筑前煮 筍、筑前煮
梅花人参、くわい松笠、鹿児島産天然ぶり照り焼き、国産焼き帆立
串、特選完熟金柑、一口にしん昆布巻き、黒糖団子

今年度
新登場

祝い海老や黒豆といった伝統的な
祝肴を中心に季節の素材に
こだわる祇園の名店がお届け
する京風おせちです。お客様の
おもてなしにどうぞ。

8 ぎをん や満文 一人前用おせち

四折 冷凍・解凍渡し

- 重サイズ/約146×146×63mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、かに
- 1月1日までにお召し上がりください。

本体
価格 18,500円
(8%税込参考価格19,980円)

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

金柑ロールカステラ、サーモンかんざし、若鶏醤油チーズ焼、シー
フードテリーヌ、かに爪冷製マヨソース、柿市松、合鴨ワイン煮、う
にチーズ酒肴寄せ、伊達巻、虎柄栗甘露煮、黒豆煮、金柑、穂付
筍、椎茸旨煮、海老の旨煮、姫くわい松笠、昆布巻、味付子持昆
布、田作り煮、重ね鯛昆布、源平なます

数量限定
12
バック

今年度
新登場

今年度新登場! ミートローフや生ハム、ソーセージやマリネを盛合せたワインにピッタリの洋風おせちです。

9 ビストロ風おせち

一段 冷凍・解凍渡し

- 重サイズ/約300×300×46mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円引き

本体価格 **13,000円**
(8%税込参考価格14,040円)

12/5月から
ご予約価格 本体価格 **14,000円**
(8%税込参考価格15,120円)

ドライフルーツと木の実のテリーヌ、北海道チーズと香草ミートローフ、若桃甘露煮、イタリアン風チキンサラダ、かぼちゃのキッシュ、トリュフ香るガランティヌ、ブラックオリーブ、市松チーズ、生ハムチーズロール、スタッフドオリーブ、紅茶鴨スモーク、あんず白ワイン煮、いか黄金焼、若摘み胡瓜の柚子マリネ、サーモンの彩りテリーヌ、合鴨とチーズのパイ包み、たこのバジルソース、ガトーマカロン抹茶、ガトーマカロンフランボワーズ、ガトーマカロンレモン、からすみバター、ベーコンパストラミ、ブロッコリー洋風味付、克蘭ベリーくるみ、海老バジルソース、あかにし貝スモーク味、ワイン菜系、鶏やわらか炭火焼、網笠柚子、ボローニャソーセージ、笹巻ブリトマト、にしんマリネ、エビチリ、華やかマリネ、カクテルプリニ、紅さつま蜜煮、渋皮栗甘露煮

数量限定
24
パック

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

インパクトのある中央部分にはビーフのデミグラスソース仕立てを配置、紅ずわい蟹幽庵焼も存在感があり、その他の洋風メニューも充実したおせちです。



数量限定
28
パック

10 洋風おせち 彩華

一段 冷凍・解凍渡し

- 重サイズ/約200×300×46mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円引き

本体価格 **12,000円**
(8%税込参考価格12,960円)

12/5月から
ご予約価格 本体価格 **13,000円**
(8%税込参考価格14,040円)

海老とブロッコリーのテリーヌ、紅茶鴨パストラミ、ドライマトのワイン煮、杏子白ワイン煮、くらんベリーとクルミのシロップ煮、きんとん、渋皮栗甘露煮、黒豆金箔振り、大根と人参のなます、いくら醤油漬、数の子松前漬、味付数の子、ビーフのデミグラスソース仕立て、ブロッコリーブイヨン煮、カニのリエット、ミニプリニサレ、紅ずわい蟹幽庵焼、干柿とアングズのマーガリン寄せ、スモークサーモン、スタッフドオリーブ、ブラックオリーブ、ブランデークイン、生ハムチーズロール、いかの梅ジュレ和え、たこのバジルソース、海老バジルソース、かじきのスイートチリソース

吉の重にはおせち料理に欠かせない和の食材、式の重にはお子様にも人気のサーモンかんざしやお肉を使ったメニューを盛り付けました。



数量限定
10
パック

11 和洋おせち 華

二段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203×125mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体価格 **16,000円**
(8%税込参考価格17,280円)

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円引き

本体価格 **15,000円**
(8%税込参考価格16,200円)

吉の重<21品>

若桃甘露煮、国内産丹波黒豆、栗きんとん、栗甘露煮、きび田作り、伊達巻、紅白なます(ゆず入り)、海老艶煮、味付け数の子、紅白蒲鉾、花餅手まり、筑前煮、蓮根輪切、筑前煮、椎茸、筑前煮、筑前煮、梅干人参、くわい松笠、鹿児島産天然ぶり照り焼き、国産焼き帆立串、特選完熟金柑、一口にしん昆布巻き、黒糖笹団子

式の重<8品>

若鶏の西京みそテリーヌ、サーモンかんざし、宮崎県産豚牛蒡巻き、宮崎県産牛しぐれ煮、宮崎県産牛ローストビーフ、和風おろしだれ、海老とブロッコリーのテリーヌ、いか黄金、宮崎県産焼豚スライス

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

昨年度販売から最速で
限定数に達した人気の
おせちです。和食メニューと
洋食メニューがバランスよく
盛り付けられています。

昨年度
人気
NO.3

12 「京料理 味ま野監修」 平安 豪華和洋

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

三段重 冷凍・解凍渡し

■重サイズ/約213×213×174mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
■1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体
価格 19,000円
(8%税込参考価格20,520円)

12/4日までに
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格 18,000円
(8%税込参考価格19,440円)

- 一の重 抹茶金箔ようかん、牛蒡煮、椎茸醤油煮、紅蒲鉾、白蒲鉾、若桃のシロップ
漬、こはだ栗漬、大根と人参のなます、いくら醤油漬、海老艶煮、二色
串餅、数の子醤油漬、数の子松前漬、片口鰯の田作り、金柑煮、芋さん
どん、栗甘露煮、黒豆煮、花びら百合根飴、伊達巻、空豆塩煮、パイ貝醤油煮
- 二の重 苟土佐煮、エンドウ醤油漬、蓮根山椒煮、梅麩甘煮、鰯南蛮漬、にしん
昆布巻、かに信田巻、笹茶巾餅、鮑酒蒸し、中華わかめ、合鴨オレンジソース
煮、鶏肉の菜の花巻、鰯西京焼き、杏子白ワイン煮、紅ズワイガニの紅白テ
リヌ、真鯛子と昆布甘露煮、胡瓜の柚子風味マリネ
- 三の重 ドライフルーツとナッツのテリーヌ、黒糖と黒酢タレの肉団子、ブロッコリー
ブイヨン煮、鶏と法蓮草のミルフィーユ、クランベリーとクルミのシロップ
煮、ポロニアソーセージ、スタッフドオリーブ塩漬、合鴨とチーズの香草テ
リヌ、トリュフ入りローストチキン、ドライマトのワイン煮、数の子とカラ
フトシシャモ卵のマヨサラダ、ミニ赤ピーマンピクルス、ミニ黄ピーマンピクル
ス、チキンとキノコの彩りサラダ、パストラミビーフ、キノコと野菜のグレー
ビー、ブラックオリーブ塩漬、大根と玉葱のサーモンマリネ、セロリ塩漬

数量限定
60
パック

13 京都鴨川畔「佐々木」 和風おせち3段

三段重 冷凍・解凍渡し

■重サイズ/約207×142×138mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体
価格 14,000円
(8%税込参考価格15,120円)

12/4日までに
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格 13,000円
(8%税込参考価格14,040円)

- 一の重 すり身揚巻、苟煮び、黒糖金箔ゼリー、笹団子、伊達巻、まぐ
ろの角煮、椎茸旨煮、黒豆がんも詰め煮、お祝い海老、パイ貝
旨煮、穴子八幡巻、甘鯛西京焼、一口昆布巻、あんず梅酢漬、
梅羊羹松葉串、手まり麩
- 二の重 鶏山椒焼、黒豆、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、いかと野菜の彩
りし和え、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、胡麻甘酢、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅
(はっさくあん)、鱈旨煮、鯉くるみ、田作り
- 三の重 寿高野含め煮、味付こんにゃく、味付蓮根、海鮮市松、真だら
子旨煮、紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、だし巻、鰻で
まり湯葉、枝豆入り信田巻、いか黄金焼、湯葉茶巾、茶福豆、白
花豆、ごぼう煮め、松麩、梅型人参、紅白松葉串

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

数量限定
30
パック

縁起の良い食材を厳選し、大きめの御重に彩りよく
詰め合わせた豪華なおせちです。

14 博多日本料理てら岡 監修 特大重【一段重】

申込締切 12/22(木)
お渡し日 12/31(土)

一段 冷凍・解凍渡し

■重サイズ/約419×286×76mm 本体
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに 価格 20,700円
■1月2日までにお召し上がりください。(8%税込参考価格22,356円)

さつま芋のレモン煮、鶏のジェノベーゼ、キャロットラペ、クランベリーとチ
キンのテリーヌ、塩メロンのパイ包み、ブロッコリーのバジルオイル漬、シー
フードテリーヌ、合鴨かんざし、杏子煮、かに爪冷製マヨソース、かに爪冷製
オーロラソース、鶏のラタトゥイユ、豚の西京焼、赤魚西京焼、いか雲丹かん
ざし、日向夏網笠、ふぐばん酢、子持昆布彩和え、味付子持昆布、黄金くわ
い、若桃甘露煮、鱈いくら醤油漬、もみじ漬、黒豆煮、金柑、鮎柚子煮、海老
の旨煮、いか印籠焼、鮑旨煮、糸昆布甘酢炊き、田作り煮、博多焼チーズ風
味寄せ、蓮麩、穂付旬、陣笠しいたけ、姫くわい松笠、海老新文、数の子小川
巻、かに風味土佐酢漬、源平なます、虎柄栗甘露煮、彩り胡麻きんとん串、
金相ロールカステラ、子持鮎昆布巻、寿かまぼこ、彩り蒲鉾、伊達巻、百合根
甘露煮、メープルくるみ

数量限定
10
パック

少人数用の3段重ですが、通常サイズの3段重にも負けない充実した内容となっております。鹿児島県産ぶりの照り焼き、宮崎県産牛しぐれ煮など地域限定食材も盛り付けています。



申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

15 おせち 彩

三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約125×185×150mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までにお召し上がりください。

12/5日から
ご予約価格 本体価格 **11,000円**
(8%税込参考価格11,880円)

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体価格 **10,000円**
(8%税込参考価格10,800円)

吉の重〈8品〉

紅白なます(ゆず入り)、
割烹ごぼう、紅白蒲鉾、き
び田作り、一口にしん昆布
巻き、伊達巻、宮崎県産牛
しぐれ煮、海老艶煮

貳の重〈8品〉

味付け数の子、花餅手ま
り、国内産丹波黒豆、栗
きんとん、栗甘露煮、若
鶏の西京みそテリーヌ、
サーモンかんざし、鹿児
島産天然ぶりの照り焼き

参の重〈10品〉

筑前煮 椎茸、筑前煮 蓮根
輪切、筑前煮 ねじり蒟蒻、
筑前煮 鶏肉、筑前煮 梅花人
参、筑前煮 筍、くわい松笠、
穂先焼き竹の子、寿高野豆
腐、ふき煮物



申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

16 おせち 梅

三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約188×188×156mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までにお召し上がりください。

12/5日から
ご予約価格 本体価格 **15,800円**
(8%税込参考価格17,064円)

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体価格 **14,800円**
(8%税込参考価格15,984円)

吉乃重

牡蠣の柚子味噌和え(広島県産
牡蠣)、栗金団(徳島県産鳴門金
時芋)、黒豆(丹波産)、いくら醬
油漬、くるみ甘露煮、真鱈子旨
煮、紅白なます、寿蒲鉾、葉付金
柑、桃甘露煮

貳乃重

煮しめ、花人参煮、
梅麩煮、焼海老、ブ
リ照焼(鹿児島県産
ブリ)、焼穴子(対馬
産)、数の子、伊達巻

参乃重

豚角煮、ペッパーハム、グ
リルハーブチキン(広島県
産熟成鶏)、炙りサーモン
と玉葱マリネ、練り胡麻
牛蒡、こはだ栗漬、田作
り、花餅、葉付金柑



申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

17 おせち詰め合せ重 桂

三段重 冷凍・解凍渡し

■重サイズ/約202×202×138mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび
■1月2日までにお召し上がりください。

12/5日から
ご予約価格 本体価格 **16,800円**
(8%税込参考価格18,144円)

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体価格 **15,800円**
(8%税込参考価格17,064円)

一の重

黒豆、梅餅、鱈旨煮、伊達
巻、たたきごぼう、帆立旨
煮、お祝い海老、数の子醬
油漬、金時人参入り生酢、い
くら醤油漬、豚角煮、若桃
甘露煮

二の重

笹麩(鳴門金時あん)、鶏
松風焼、鯉くるみ、紅白蒲
鉾、ペッパービーフ、甘藷西
京焼、栗甘露煮、魚卵の煮
付、一口昆布巻、紅白松葉
串、金柑甘露煮

三の重

椎茸旨煮、焼き湯葉煮、田作
り、合鴨コース、餅巾着旨煮、
海老旨煮、寿高野合め煮、蓮根
型こんにゃく、穴子八幡巻、筍
煮め、手まり麩、松麩、梅型人
参、梅羊羹松葉串

おせち料理の定番の
伝統メニューは優しい
味付けで大人気!
洋風メニューとの
バランスも絶妙です。



18 祇園

京風和洋

二段重 冷凍・解凍渡し

■重サイズ/約213×213×116mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
■1月2日までにお召し上がりください。

12/5日から
ご予約価格 本体価格 **14,000円**
(8%税込参考価格15,120円)

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体価格 **13,000円**
(8%税込参考価格14,040円)

一の重

焼き湯葉醤油味、花形赤こんにゃく、エンド
ウ醤油漬、寄土佐煮、蓮根山椒煮、にしん
昆布巻、牛蒡煮、笹茶巾餅、黒豆煮、花びら
百合根餅、芋きんとん、栗甘露煮、海老艶
煮、二色梅ゼリー串、銀穴子八幡巻、大根と
人参のなます、いくら醤油漬、蓮根の芽梅
酢漬、鱈西京焼、伊達巻、若桃のシロツ
ブ漬、紅蒲鉾、白蒲鉾、数の子醤油漬

二の重

真鱈子と昆布甘露煮、胡瓜の柚子風味マ
リネ、クランベリーとクルミのシロツ
ブ、枝豆と海老の豆腐蒲鉾、かに信田
巻、椎茸醤油煮、合鴨オレンジソース煮、
杏子白ワイン煮、紅スウィガニの紅白テ
リーヌ、筍木の芽和え、片口鱈の田作り、
金柑煮、抹茶金箔ようかん、中華わかめ、
鮑酒蒸し、赤魚西京焼、空豆塩煮



申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

数量限定
20
パック

19 おせち 紅梅

二段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約168×168×86mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体価格 11,000円
(8%税込参考価格11,880円)

言乃重

いくら醤油漬、牡蠣の柚子味噌和え
(広島県産牡蠣)、くるみ甘露煮、こ
はだ栗漬、黒豆(丹波産)、栗金団(徳
島県産鳴門金時芋)、イタリアンマリ
ネ、栗付金柑、桃甘露煮、花餅

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格 10,000円
(8%税込参考価格10,800円)

式乃重

煮しめ、花人参煮、梅麴煮、ペッパーハ
ム、グリルハーブチキン(広島県産熟
成鶏)、焼海老、ブリ照焼(鹿児島県
産ブリ)、数の子、田作り、寿満鉾



申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

数量限定
30
パック

20 おせち詰め合せ重 小袖

二段重 冷凍・解凍渡し

- 重サイズ/約150×150×100mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体価格 8,300円
(8%税込参考価格8,964円)

一の重

鯉くるみ、甘鯛西京焼、鶏山椒焼、
栗甘露煮、黒豆、お祝い海老、笹団
子、黒菜味入りしんじょ、伊達巻、金
柑甘露煮、梅羊羹松葉串

12/4日まで
早期ご予約価格 500円
引き

本体
価格 7,800円
(8%税込参考価格8,424円)

二の重

寿高野含め煮、椎茸旨煮、一口昆布巻、
味付こんにゃく、筍煮、あわび旨煮、ふ
くの梅酢和え、数の子醤油漬、たたきご
ぼう、田作り、金時人参入り生酢、ペッ
パービーフ、手まり麴、若桃甘露煮



数量限定
15
パック

21 和風おせち 初梅

二段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約185×185×106mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、かに
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体価格 14,000円
(8%税込参考価格15,120円)

一の重

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

二の重

鹿児島県産黒豚の肉団子、味付数の子、たこ
照焼き、長崎県産ぶりの照焼、れんこん煮、た
けのこ煮、たたき牛蒡、こんにゃく煮、しいた
け煮、花形人参、六角里芋煮、味付いくら、寿
高野煮、サーモントラウトローズ、流星くらげ、
笹よもぎ餅、厚焼玉子

申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格 13,000円
(8%税込参考価格14,040円)

宮崎県産めひかり南蛮漬を新たに盛り付けたほか、お肉を使用した料理屋煮物系も充実したメニューとなっております。



数量限定
25
パック

22 おせち 幸

二段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203×125mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/5月から
ご予約価格 本体価格 14,000円
(8%税込参考価格15,120円)

言の重(12品)

国内産丹波黒豆、味付け数の
子、花餅手まり、栗さんどん、
栗甘露煮、割烹ごぼう、海老艶
煮、きび田作り、鹿児島県産豚
昆布巻き、紅白蒲鉾、いか黄
金、伊達巻

式の重(15品)

筑前煮 蓮根輪切、筑前煮 筍、筑前煮 梅花人
参、筑前煮 椎茸、筑前煮 鶏肉、筑前煮 ねじり
蒟蒻、穂先焼き竹の子、くわい松笠、寿高野豆
腐、ふき煮物、宮崎県産金柑甘露煮、黒糖笹団
子、宮崎県産牛ローストビーフ、和風おろしだ
れ、めひかり南蛮漬、紅白なます(ゆず入り)

申込締切 12/22木
お渡し日 12/31土

12/4日まで
早期ご予約価格 1,000円
引き

本体
価格 13,000円
(8%税込参考価格14,040円)

海の幸 心ゆくまで。



陶器皿に美しく菊花盛りされた美味なる「とらふく刺身」は目で楽しく、舌で感動。「ちり」「から揚げ」を「ひれ酒」と共に楽しんだ後は、残ったダシで作る雑炊まで、国産ふくの醍醐味が満喫出来るフルコースです。

23 ふく太郎本部 ふく料理にぎわいフルコース

4人前 ●アレルギー/小麦、乳

本体価格 **20,000円**
(8%税込参考価格21,600円)

申込締切 12/15木 冷蔵
お渡し日 12/30金・31土 お渡し日を含めて冷蔵3日間



とらふく刺身115g、
ふくちり400g(とらふくアラ・まふく身各200g)、
とらふく皮100g、
ごまふくから揚げ粉付200g、
とらふく入りうどん250g、
とらふくひれ酒用ヒレ3枚、
ポン酢150ml、
もみじおろし16g×2、
塩・カボス果汁



24 ふく太郎本部 ふく料理ホームコース

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **15,000円**
(8%税込参考価格16,200円)

申込締切 12/15木 冷蔵
お渡し日 12/30金・31土 お渡し日を含めて冷蔵3日間

熟練の腕で盛り付けられた「とらふく刺身」、活け天然マフグの身を強火でサッと炙り旨味と新鮮さを閉じ込め、外は香ばしく中はしっとりとした食感の「炙り刺身」と豪華2種類の刺身食べ比べ。「ひれ酒」を味わいながら頂く「皮」や「ちり鍋」には「ふくうどん」とうれしいメニューも入って、ご家族や知人を囲んで、楽しいひとときを演出します。



とらふく刺身70g、
まふく炙り刺身80g、
ふくちり320g、
(とらふくアラ・まふく身各160g)、
とらふく皮40g、
とらふく入りうどん250g、
とらふくひれ酒用ヒレ3枚、
ポン酢150ml、もみじおろし16g、
塩・カボス果汁



25 ふく太郎本部 とらふく刺身セット

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **10,000円**
(8%税込参考価格10,800円)

申込締切 12/15木 冷蔵
お渡し日 12/30金・31土 お渡し日を含めて冷蔵3日間

国産のトラフグを使用し、熟練の職人の手によって一切れずつ丁寧に盛り付けられたとらふく刺身は、目で、舌で楽しめる芸術的な逸品。特製のポン酢または塩カボスでいただければ、ふくの奥深く豊かな味わいを堪能いただけます。



とらふく刺身90g(ボタン盛り)
とらふく皮40g
とらふくひれ酒用ヒレ3枚
ポン酢35g×3
もみじおろし16g
塩・カボス果汁



山口県萩沖で水揚げされた活天然マフグ身の表面を強火でサッと炙り、旨味と新鮮さを閉じ込め熟練の職人が丁寧に刺身に仕上げました。外側は香ばしく、内側は透明感があり生の食感が楽しめます。



萩産まふく炙り刺身80g、
ポン酢35g×1、
もみじおろし16g

26 ふく太郎本部 山口県萩産活めまふく炙り刺身

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **4,500円**
(8%税込参考価格4,860円)

申込締切 12/15木 冷蔵
お渡し日 12/30金・31土 お渡し日を含めて冷蔵3日間



数ある鍋料理のなかでもひととき旨味たっぷりで奥深い味わいの国産ふくちり。ちり鍋の後の残ったダシで作る雑炊もお楽しみいただけます。



天然まふくちり400g、
ふく鍋だし45g×2、
ポン酢35g×3、
もみじおろし16g

27 ふく太郎本部 ふくちりセット

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **4,500円**
(8%税込参考価格4,860円)

申込締切 12/15木 冷蔵
お渡し日 12/30金・31土 お渡し日を含めて冷蔵3日間



特製のからあげ粉をまぶしてしますので、ご家庭で170℃程度の油でカラッと揚げてください。ジューシーなふくの旨味がたっぷり味わえる大人から子供までとても人気のメニューです。



ごまふくから揚げ200g×2

28 ふく太郎本部 国産ふくから揚げ

3人前 ●アレルギー/乳、小麦

本体価格 **4,500円**
(8%税込参考価格4,860円)

申込締切 12/15木 冷蔵
お渡し日 12/30金・31土 お渡し日を含めて冷蔵3日間

潮の流れの速い深い沖合に設置した巨大な「いけす」で飼育密度を可能な限り薄くして育てた「ぶり」は、運動量が豊富で身が締まっています。だから体全体に適度に脂が乗っていておいしいのです。

※写真はイメージです。



調理承ります

3枚おろしまで調理を承ります。ご希望される方はお申し込み用紙に調理内容をご記入下さい。

◆お受け取り希望時間をお申し込み用紙にご記入下さい。



小郡店・島田店は除きます

大いけす育ち活メぶり(長崎県産・養殖)

29 1尾(約5kg)
※調理なしの場合

本体価格 **9,800円**
(8%税込参考価格10,584円)

30 半身

本体価格 **5,000円**
(8%税込参考価格5,400円)

冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵1日

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

32 活メ鯛
(熊本県産・養殖)
1尾(約1.5kg)
※調理なしの場合

本体価格 **3,500円**
(8%税込参考価格3,780円)

調理承ります

3枚おろしまで調理を承ります。ご希望される方はお申し込み用紙に調理内容をご記入下さい。

◆お受け取り希望時間をお申し込み用紙にご記入下さい。



小郡店・島田店は除きます

冷蔵 お渡し日を含めて冷蔵1日

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

さっぱりとくせのない
歯ごたえとプリプリの
食感が楽しめます。

※写真はイメージです。



数量限定
30
パック

31

海の桜勘かんぱち(鹿児島県産・養殖)

※こちらの商品は調理対象外となります。ご了承ください。小郡店・島田店は除きます

真空半身(約1.2kg)

本体価格 **5,800円**
(8%税込参考価格6,264円)

冷蔵 消費期限1月3日まで (※真空状態の場合に限る)

※真空でそのまます
お渡しになります。

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

※写真はイメージです。
多少容器・中身が
変わる場合があります。

33 冷蔵
お造り
盛り合わせ

約4~5人前
(本まぐろ・中身が
変わる場合があります)
サーモン・鰻・ぶり・いか・
甘海老・いくら
●アレルギー/えび



小郡店・島田店は除きます

本体価格 **5,800円**
(8%税込参考価格6,264円)

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

品質にこだわった北海道産のいくらを
食べきりサイズでご用意しました。



34 北海道産
いくら醤油漬け
250g化粧箱
●アレルギー/小麦

本体価格 **4,800円**
(8%税込参考価格5,184円)

冷蔵
お渡し日を含めて冷蔵5日

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

極太足のズワイガニです。解凍
するだけでそのまま召上がれます。



35 ボイルズワイ
5L3肩 1パック
冷凍

本体価格 **8,800円**
(8%税込参考価格9,504円)

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

北海道の極寒の海で獲れた
肉厚で甘みのあるホタテです。



36 北海道産
刺身用ほたて貝柱
500g化粧箱 冷凍

本体価格 **3,500円**
(8%税込参考価格3,780円)

※写真はイメージです。
包装が変わる場合もございます。

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土



山口県産 黒毛和牛

※写真はイメージです。

山口県産の黒毛和牛のモモ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しくいただけます。その他、焼きや炒め物にもどうぞ。



37 山口県産黒毛和牛 ※写真はイメージです。 **冷蔵**
モモ切落とししゃぶしゃぶ用
1パック約430g
●100gあたり 本体価格 **3,000**円
本体価格約698円 (8%税込参考価格3,240円)

申込締切 12/15木 お渡し日 12/30金・31土

山口県産黒毛和牛のモモ肉を焼肉用にカットしました。



38 山口県産黒毛和牛 ※写真はイメージです。 **冷蔵**
モモ焼肉用 1パック約430g
●100gあたり 本体価格 **3,000**円
本体価格約698円 (8%税込参考価格3,240円)

申込締切 12/15木 お渡し日 12/30金・31土

山口県産黒毛和牛の肩ロースを薄切りにしました。適度な脂肪があるため、焼きや焼肉などの調理に最適です。



※写真はイメージです。

39 冷蔵
山口県産黒毛和牛
肩ロース薄切り 1パック約460g
●100gあたり 本体価格 **4,000**円
本体価格約870円 (8%税込参考価格4,320円)

申込締切 12/15木 お渡し日 12/30金・31土

山口県産黒毛和牛のロースです。ロースは適度な脂肪があり大変柔らかい部位です。焼きや焼肉など、美味しく召し上がれます。



※写真はイメージです。

40 冷蔵
山口県産黒毛和牛
ロース薄切り 1パック約400g
●100gあたり 本体価格 **4,800**円
本体価格約1,200円 (8%税込参考価格5,184円)

申込締切 12/15木 お渡し日 12/30金・31土

山口県産黒毛和牛のロースをしゃぶしゃぶ用にスライスしました。しゃぶしゃぶ、焼きや焼肉などにどうぞ。



※写真はイメージです。

41 冷蔵
山口県産黒毛和牛
ロースしゃぶしゃぶ用 1パック約400g
●100gあたり 本体価格 **4,800**円
本体価格約1,200円 (8%税込参考価格5,184円)

申込締切 12/15木 お渡し日 12/30金・31土

霧島黒豚の定番鍋。旨味と絶妙の歯ごたえをご堪能いただけます。モモ肉とバラ肉を是非食べ比べてみてください。

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

42 冷蔵
霧島黒豚
しゃぶしゃぶセット
800g (ばら400g・もも400g)
本体価格 **3,000**円
(8%税込参考価格3,240円)



※写真はイメージです。



1羽の鶏からわずか2つしかとれない希少部位「とりトロ(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。

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

43 冷蔵
みつせ鶏
オリジナルどぶ漬け唐揚げ
780g
●アレルゲン/卵、乳、小麦 本体価格 **1,880**円
(8%税込参考価格2,030円)



※写真はイメージです。

国産牛肉(経産牛中心)のモモ肉を使用したローストビーフです。解凍した際に出るスープをスライスしたローストビーフにかけてお召し上がりください。



※写真はイメージです。

44 冷蔵
ローストビーフ(福留) 126g×2
本体価格 **1,180**円
(8%税込参考価格1,274円)

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土



※写真はイメージです。

45 冷蔵
国産牛もつ鍋セット
1パック520g
本体価格 **1,580**円
(8%税込参考価格1,706円)

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

※写真はイメージです。



46 冷蔵
深川養鶏の
詰め合わせ
セット 1000g
ふかわ鶏モモ肉一口カット400g
長州鶏とごぼうのちぎり揚げ300g
ささみのサクサク揚げ300g
本体価格 **1,880**円
(8%税込参考価格2,030円)

申込締切 12/15木
お渡し日 12/30金・31土

高知県大豊町のみで生産される銀不老豆を使用した大福です。銀不老豆は、高知県大豊町のみで生産される希少な豆です。銀不老豆に含まれる多くの機能性成分は、体に活力を与えることが体験的に知られ、体力が衰えず老いることがないという言い伝えから、「不老長寿の豆」として珍重されてきました。餅生地には銀不老豆、ココアパウダーを使用し、中はクリームと白餡の二層で仕上げたまろやかな大福です。

数量限定
50
個



厳選銘菓

47 城西館
銀不老大福

6個 ●アレルゲン/卵、乳、小麦、賞味期限30日

冷凍

本体価格 **1,000円**
(8%税込参考価格1,080円)

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)

もっちりとしたやわらかい餅皮と北海道産小豆の豊かな味わい、それらを引き立てる焼き目の優しい香ばしさが特徴です。素材の味わいをご家庭でもどうぞ。



数量限定
50
個

48 かさの家
梅ヶ枝餅 10個入

冷凍 賞味期限180日

本体価格 **1,204円**
(8%税込参考価格1,300円)

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



ホクホクのさつま芋とシロクのある餡をモチモチした特製の生地で包んだ郷土の素材なお団子です。



数量限定
30
個

49 芋屋長兵衛
熊本いきなり団子箱 80g×5

●アレルゲン/小麦

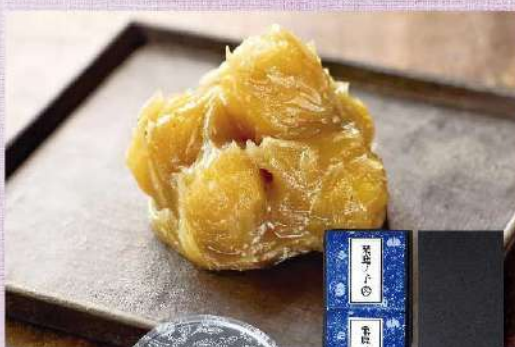
冷凍 賞味期限365日

本体価格 **750円**
(8%税込参考価格810円)

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



伝統の製法で仕上げた風味豊かな栗あんとい、栗粒を練り上げました。黄金色の縁起物です。



50 小布施堂
栗鹿の子ミニ 3個

本体価格 **1,625円**
(8%税込参考価格1,755円)

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



51 柳月 三方六の小割
プレーン&ショコラ

10本 ●アレルゲン/小麦、卵、乳

本体価格 **1,343円**
(8%税込参考価格1,450円)

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



52 ハタダ
御栗タルト 7切

本体価格 **1,000円**
(8%税込参考価格1,080円)

●アレルゲン/小麦、卵

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



数量限定
40
個

53 六花亭
初詣 12個入

●アレルゲン/小麦、卵、乳 (8%税込参考価格1,480円)
25℃以下保存/賞味期限30日



本体価格 **1,371円**

申込締切 12/15(木)
お渡し日 12/30(金)・31(土)



毎年大好評です!

よりどり2点の お買い得価格

華やかな
オードブル・
お寿司・お刺身



※写真はイメージです。

魚屋の美味しさに拘ったネタを使用しています。
コブ自慢のたいけす育ちぶりや秋鮭いくらを使った逸品です。

54

魚屋の寿司 迎春特上にぎり寿司 32貫

(本まぐろ・本まぐろ中とろ・鯛・ブリ・
ホタテ・サーモン・いくら・えび)
●アレルギー/小麦、えび

本体
価格 **3,980円**
(8%税込参考価格4,298円)

冷蔵

わさび抜き

申込締切 12/15 木 お渡し日 12/30 金・31 土

新下関店・小郡店・島田店は除きます

※写真はイメージです。



島田店は除きます

※写真はイメージです。

55 迎春にぎり寿司盛り合わせ 冷蔵渡し

48貫 ●アレルギー/小麦、卵、えび

本体
価格 **3,980円**
(8%税込参考価格4,298円)

申込締切 12/15 木 お渡し日 12/30 金・31 土



しゃぶしゃぶ用の生ズワイがにです。
天ぷらにもおすすめです。



56 生ズワイしゃぶしゃぶ用 冷凍

※写真はイメージです。

200g ●アレルギー/かに

本体
価格 **3,980円**
(8%税込参考価格4,298円)

申込締切 12/15 木 お渡し日 12/30 金・31 土

1点

本体
価格

3,980円

(8%税込参考価格4,298円)

よりどり2点で

本体
価格

7,800円

(8%税込参考価格8,424円)

それ以上は1点につき3,980円加算されます。

一つ一つ心を込めて作ります。コープ特製の盛り合わせです。



小郡店・島田店は除きます

57 お造り盛り合わせ 冷蔵

約3~4人前(本まぐろ・本まぐろとろ・鯛・サーモン・
鰯・ブリ・鱈あじ・ほたて・いか・甘海老)
●アレルゲン/えび

本体
価格 3,980円
(8%税込参考価格4,298円)

申込締切 12/15(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

※写真はイメージです。
多少容器、中身が変わる場合があります。

国産牛の肩ロースです。
すき焼はもちろん、ホットプレートでの
うす切り焼肉としてお召し上がり下さい。



※写真はイメージです。

58 国産牛 肩ロース薄切り(国産) 冷蔵渡し

1パック約600g
●100gあたり本体価格約664円

本体
価格 3,980円
(8%税込参考価格4,298円)

申込締切 12/15(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

今年度リニューアル!みつせ鶏山賊焼や県産鶏肉使用のチキン
チキンごぼうなど素材にこだわったメニューを盛り合わせました。



島田店は除きます

59 厳選素材の彩りオードブル 常温渡し

3~4人前
●アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、かに

本体
価格 3,980円
(8%税込参考価格4,298円)

申込締切 12/15(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

※写真はイメージです。
多少容器、中身が変わる場合があります。

揚げ物を全く使用せず、煮物やぶり照焼にベーコンポテトチーズ
焼きやスペイン風オムレツなど洋風メニューを合わせました。



島田店は除きます

60 揚げ物控え目! グリルオードブル 常温渡し

3~4人前
●アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、かに

本体
価格 3,980円
(8%税込参考価格4,298円)

申込締切 12/15(木) お渡し日 12/30(金)・31(土)

※写真はイメージです。
多少容器、中身が変わる場合があります。

そばの原料はそば粉、小麦粉とも
国内産原料を使用。挽き立て自家
製粉のそば粉を使用しています。



61 本田商店
五代目日本屋繁4人前つゆ付

640g ●アレルギー/そば、小麦(つゆ 小麦)

本体
価格 **1,450円**
(8%税込参考価格1,566円)

申込締切 **12/15 木** お渡し日 **12/30 金・31 土**

石臼でじっくりと挽かれた由布院産の有機栽培
そば粉を5割使用し、香り豊かで上質な年越し蕎
麦に仕上げました。

62 由布製麺 ゆふいん産
有機そば粉使用5割年越しそば

640g
●アレルギー/そば、小麦(つゆ 小麦) 本体
価格 **1,260円**
(8%税込参考価格1,360円)



申込締切 **12/15 木** お渡し日 **12/30 金・31 土**

新しい年への希望を込めて
年越し蕎麦



※写真はイメージです。

ワンちゃん・ネコちゃんと一緒に楽しめる /
ペット(犬猫用)おせち



犬とネコのおやつ・ごはん研究家Deco監修
の、毎年好評のお正月料理。照焼チキン、コム
フデリで一番人気のハンバーグにチーズをのせ
たチーズハンバーグ、かぼちゃきんとんにうどん
と副菜を添えた6品のお正月料理です。飼い主
さんも楽しめるコミュニケーションフードです。



63 ホットドッグ
コムフデリお正月料理 (6品)

容器サイズ 135×135×40mm

本体
価格 **1,900円**
(10%税込参考価格2,090円)

冷凍渡し

賞味期限 2023年1月31日(冷凍保存)

申込締切 **11/30 水**
お渡し日 **12/30 金・31 土**



お品書き
シールつき

64 永山酒造
特別純米酒
山猿
コープやまぐち
コラボラベル
720ml

本体
価格 **1,280円**
(10%税込参考価格1,408円)

申込締切 **12/15 木**
お渡し日 **12/30 金・31 土**



特徴のある旨味を持つ幻の酒米「穀良都」を使用
し、キレが抜群に良く、タレ系の料理との相性も良
い、古き良き時代のお酒を彷彿させる。

めでたいお酒で
新年のお祝い

65 酒井酒造
五橋 純米吟醸
飲み比べセット
1440ml

本体
価格 **3,000円**
(10%税込参考価格3,300円)

申込締切 **12/15 木**
お渡し日 **12/30 金・31 土**



山田錦で醸した「純米吟醸720ml」と西都の芋で醸
した「純米吟醸 西都の芋720ml」の飲み比べセット。
酒米の違いによる味わいの違いをお楽しみください。

※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。