

ご予約
承り中

毎年一番人気の
商品です。

4年連続
人気NO.1

数量限定
300パック

2026

今年は宮崎産豚を
使用した焼豚や鶏肉の
バジル和えを初めて盛り付けました。
その他宮崎県産牛を使用したしぐれ煮、
宮崎県産金柑甘露煮、ぶり照焼など4名の
ご家族向けに仕上げられた和風おせちになります。

1 おせち 扇

三段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203×58mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
- 1月2日までに召上がりください。

早得 11/30日までに
早期ご予約価格

本体
価格 **18,800円**
(8%税込参考価格 20,304円)

1,000円
引き

12/1日から
ご予約価格 **19,800円**
(8%税込参考価格 21,384円)

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

壺の重

- 金柑甘露煮●伊達巻●若桃
甘露煮●くるみ●宮崎県産牛し
ぐれ煮●サーモンローズ●イカ
黄金●数の子●花餅手まり●
鶏炭火焼●きび田作り●華や
かマリネ●いくら醤油味

式の重

- えびフリッター(チリソース)
●蒸し鶏のバジル和え●ぶり
照り焼き●黒豆●吉野桜●紅
白蒲鉾●栗きんとん●栗甘露
煮●ごぼう胡麻和え●笹大福
●紅白なます

参の重

- 国産牛ローストビーフ和風お
ろしダレ●伸ばしえび旨煮●焼
豚スライス●羽二重奉書●筑
前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅花人
参、蓮根輪切、鶏肉、筍乱切)●
ふきの煮物

筑前煮

椎茸、れんこん、
人参、筍、蒟蒻を
別々の釜で煮炊き
し、素材の味を引
き出し優しい味に
仕上げてます。



鶏炭火焼き

国産の鶏肉を備
長炭100%の炭
で焼き上げ仕上
げてます。



宮崎県産 牛しぐれ煮

宮崎県産牛に、高
知県産の生姜を
加えじっくりと炊
き上げ仕上げて
ます。



コープのLINEアプリから
カンタン予約!

LINEからご予約で
おせち1点につき

100ポイント
プレゼント

⑨ 鰻寿司は除く

※ポイントは年明けに自動的にこのカードに加算します。

お正月食品

全品
コープ
ポイント **5倍**

お正月食品

早得 11/30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・④・⑤・⑥・⑦・⑧・⑨・⑩・⑪
⑫・⑬・⑭・⑮・⑯・⑰・⑱・⑲・⑳・㉑・㉒

ご予約期間

おせち(No.①～㉒)
12/21日まで

その他お正月食品
12/17日まで

12/31日のお渡し時間 9:00～17:00

※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(小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに、くるみ)を表示しています。(例)●アレルギー/小麦、卵、乳

地元の食材を活かすことはもとより、良い食材は全国から取り寄せ「ここでしか食べられないフランス料理」として昇華させます。前衛的なフランス料理の前菜から旨味の濃い「むなかつた牛のローストビーフ」などのスペシャリテはもちろん、嬉しい充実のデザートまで、

『レヴェイヨン』Ⅱ祝宴のごちそうの名にふさわしいコース仕立てのおせちです。

吉の重

- フォアグラテリーヌ
- ペツシユメルバ風
- 海老のガーリックソース
- バジルのタブレ
- エゾアワビと博多長茄子のラタトゥイユ
- フレンチトーストのクロックムッシュ
- 玄界灘産真蛸とフジツリの特マトソース和え
- 鶏レバー合鴨、ポルチーニのパテドカンパーニュ
- タスマニア産スモークサーモンのミモザ風
- むなかつた鶏の低温調理
- 博多すぎたけと塩麴ソース

お正月の食卓を彩る！一流ホテルの味



WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

バイヤー
イチ押し

数量限定
5パック

2 レヴェイヨン

三段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約195×258×54mm
- アレルゲン/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 **37,000円**
(8%税込参考価格39,960円)

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31日

- 参の重
- ラズベリー風味のオペラ
- 4種のシヨコラ詰め合わせ
(フリーズ・大島の塩ミルク・
アールグレイ・コーヒール)
- 抹茶と小豆のガトー
- 鹿児島産紫芋とさつま芋の
パウンドケーキ
- 栗とカシスのケーキ
- 4種のフィナンシェ
(メープル・シヨコラ・ピスタチオ・
フリユールージュ)
- 式の重
- むなかつた牛サーロインのロースト
ビーフ宗像ステーキソース添え
- シェフのスペシャリテ
- 玄界灘で獲れた真鯛、烏賊、
穴子のブイヤベーススープ
- むなかつた牛を使った特製ラザニア
- スピナッチブレッド・ズワイ蟹・
トマトのサンドウィッチ

ホテルグレイジュ (福岡県宗像市)



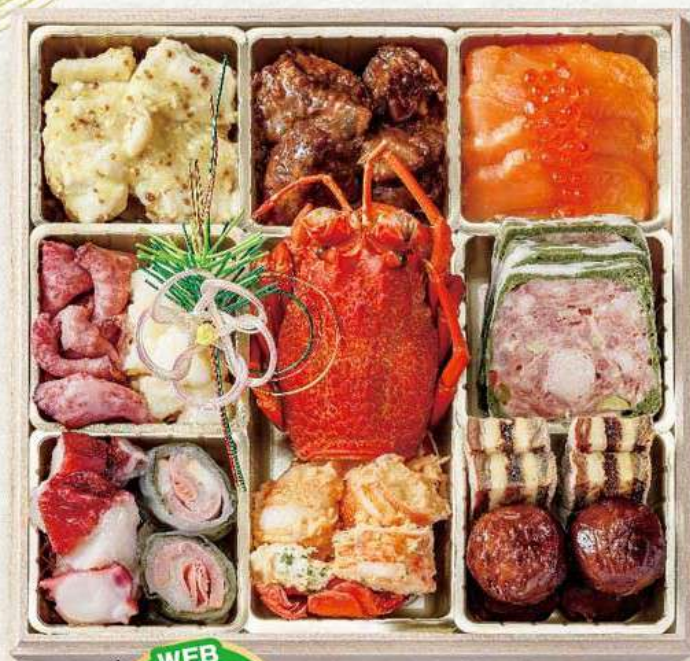
ホテルグレイジュは【非日常と大人の癒し空間】をコンセプトに2009年9月にオープンし、レストラン部門・ホテル部門ともにミシュランに掲載されたオーベルジュです。世界遺産の地 宗像で、大海原を望む最高のロケーションにあるラグジュアリーな空間、日常の喧騒を離れまるで地中海の休日のような優雅な時間をお楽しみいただきたいと思います。そのために、世界的に活躍するフランス人デザイナーのカトリーヌ・メミが日本で初めてプロデュース、インテリアはイタリア家具ブランドのカッシーナ・イクシーがこのホテルのために手掛けました。

昨年度
人気NO.4

数量限定
40パック

- 二の重
- 伊達巻
 - 宮崎県産 黒瀬ぶりの 照り焼き
 - 丹波ぶどう豆
 - 若鶏の八幡巻
 - 京なます
 - メープルくるみ
 - 数の子
 - たたきごぼう
 - 海老の艶煮
 - 栗きんとん
 - 田作り
 - さつま芋
 - 一口にしん
 - 十二支(午)
 - 昆布巻き

- 一の重
- 鶏のマリネ
 - ハニーマスタード風味
 - 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
 - スモークサーモン
 - いくら添え
 - 国産黒毛和牛(モモ)
 - ローストビーフ
 - 北欧サラダ
 - ロブスターの
 - アメリカンソース和え
 - 豚肉と鶏肉のテリーヌ
 - 真だこのマリネ
 - 合鴨香味砵巻
 - 柿バターサンド
 - 生チョコトリュフ



- 三の重
- 穴子ごぼう巻き
 - 殻付きあわび
 - やわらか煮
 - ズワイの爪肉
 - にしん笹奉書巻き
 - 真鯛の西京焼き
 - 合馬の焼き筍
 - いぶりがつこの クリームチーズ
 - チーズ入り
 - スパイシーミート
 - 国産どりを使った 手作りつくね

3 ステーションホテル小倉 和洋おせち3段重

三段重 冷蔵渡し

- 重サイズ/約220×220×90mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
- 1月1日までにお召し上がりください。

本体価格 **25,926円**
(8%税込参考価格28,000円)

申込締切 12/21 日

お渡し日 12/31 水

JR九州ステーションホテル小倉 (福岡県北九州市)

1998年に開業し2023年に25周年を迎えた「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。

数量限定
25パック



WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

4 おせち 華

二段重 **冷蔵渡し**

- 重サイズ/約203×203×62mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに
- 1月2日までに召し上がりください。

12/1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)

早得 **1,000円**
引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体
価格
15,800円
(8%税込参考価格17,064円)



申込締切 12/21日

お渡し日 12/31水

お節料理には欠かせない食材や
人気の食材が盛り付けられた
和風を基調とした二段重のおせちです。

巻の重

●えびフリッター(チリソース) ●蒸し鶏のバジル和え ●ブリ照り焼き ●黒豆 ●吉野桜 ●紅白蒲鉾 ●栗きんとん ●栗甘露煮 ●ごぼう胡麻和え ●笹大福 ●紅白なます

式の重

●国産牛ローストビーフ和風おろしダレ ●伸ばしえび旨煮 ●焼豚スライス ●羽二重奉書 ●筑前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅花人参、蓮根輪切、鶏肉、筍乱切) ●ふきの煮物

昨年早々に売り切れと
なった大人気商品。
生ハムや合鴨スモークなどの
洋風メニューと黒豆や栗甘露煮など
定番のおせちメニューの他、
マカロンなど食後のデザートも
充実した商品です。

バイヤー
イチ押し

数量限定
80パック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

5 ビストロ風 おせち2026

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、くるみ
- 1月2日までに召し上がりください。

早得 11/30日まで
早期ご予約価格

本体
価格
13,800円
(8%税込参考価格14,904円)

12/1日から
ご予約価格
本体
価格
14,800円
(8%税込参考価格15,984円)

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

38品

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31水

●貝柱ムースのベーコン巻 ●ドライトマトのワイン煮 ●鶏の炭火焼き ●柚子皮甘煮 ●チキンの瀬戸内レモンマスタードマリネ ●豚の角煮 ●チーズと香草入りミートローフ ●若桃のシロップ漬 ●市松チーズホワイトオードブル ●合鴨スモーク ●杏子白ワイン煮 ●ポロニアソーセージ ●海老のチリソース ●かぼちゃのキッシュ ●海老バジルソース ●ガトーマカロン抹茶 ●ガトーマカロンフランクフルト ●ガトーマカロンレモン ●北海道産豚のリエット ●ミニブリニサレ ●クランベリーとクルミのシロップ煮 ●さつまいもとリンゴのレモン煮 ●ベーコンパストラミ ●ブロッコリーコンソメ煮 ●パストラミビーフ ●生ハムチーズロール ●ブラックオリーブ塩漬 ●スタッドオリーブ塩漬 ●ザーサイとくらげの中華味仕立て ●花びら百合根館 ●黒豆煮 ●あかにし貝スモーク味 ●らっきょうワイン漬 ●大根と玉葱のサーモンマリネ ●いか鹿の子焼き ●胡瓜の柚子風味マリネ ●紅あずま蜜煮 ●渋皮栗甘露煮

バイヤー
イチ押し

数量限定
25パック

大人気のローストビーフを初め、
宮崎県産豚を使用した焼豚、旨味たれの
効いた国産帆立串、お子様に
人気の海老など人気食材を加え
**ボリューム
たっぷり
仕上げました。**

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

6 おせち 福

四段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約203×203×44mm

■アレルギー/小麦、卵、乳、
えび、かに、くるみ

■1月2日までにお召し上がりください。

早得 11/30日まで
早期ご予約価格

本体
価格 **27,800円**
(8%税込参考価格30,024円)

2,000円
引き

12/1日から
ご予約価格 **29,800円**
(8%税込参考価格32,184円)

壺の重

●金柑甘露煮 ●伊達巻 ●若桃甘露煮 ●くるみ
●宮崎県産牛しぐれ煮 ●サーモンローズ ●イカ
黄金 ●数の子 ●花餅手まり ●鶏炭火焼 ●きび
田作り ●華やかマリネ ●いくら醤油味

式の重

●鰹の山椒煮 ●カレイ西京焼 ●杉板奉書柿
●穴子牛蒡昆布巻 ●海老艶煮 ●牛八幡巻 ●国
産焼し帆立串 ●カニ爪 ●鶏西京焼き

参の重

●えびフリッター(チリソース) ●蒸し鶏のバ
ジル和え ●ぶり照り焼き ●黒豆 ●吉野桜 ●
紅白蒲鉾 ●栗きんとん ●栗甘露煮 ●ごぼう
胡麻和え ●笹大福 ●紅白なます

与の重

●国産牛ローストビーフ和風おろしダレ ●伸
ばしえび旨煮 ●焼豚スライス ●羽二重奉書
●筑前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅花人参、蓮根
輪切、鶏肉、筍乱切) ●ふきの煮物

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31日

7 おせち詰め合わせ重 小袖

二段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約150×150×50mm

■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。

12/1日から
ご予約価格 **10,800円**
(8%税込参考価格11,664円)

早得 1,000円
引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体
価格 **9,800円**
(8%税込参考価格10,584円)

一の重

●たたきごぼう ●金時人参
入り生酢 ●帆立ひもの柚子
和え ●数の子醤油漬 ●黒豆
●栗甘露煮 ●一口昆布巻 ●
お祝い海老 ●伊達巻 ●笹団
子 ●手まり麩 ●松麩 ●梅型
人参 ●梅羊羹松葉串

二の重

●豚角煮 ●サーモンと玉葱のマリネ ●鶏肉
のトマトソース煮 ●桃型餅 ●海老のチリ
ソース ●肉団子黒酢あん ●小鯛香草焼 ●
中華くらげ ●若桃甘露煮 ●ブラックオリー
ブ ●アンチョビオリーブ

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

数量限定
48パック

今年はこれ！バイヤー厳選豪華おせち

コープやまぐちオリジナルの 1人前のおせちです。

特に今年度新たに盛り込んだ広島県産牡蠣を使用した柚子味噌和えは絶品。圧倒的な旨みと肉質が特徴のぶり照焼にもこだわりました。

いくら
醤油漬け

桃甘露煮

ぶり照焼

鴨肉スモーク

穴子の山椒煮

昨年度
人気NO.2

バイヤー
イチ押し

数量限定
300パック

8 コープやまぐち オリジナル おひとり様用おせち

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

一段 冷蔵渡し

- 重サイズ/約168×168×43mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび
- 1月1日までに召し上がりください。

12/1日から
ご予約価格 本体
価格 5,500円
(8%税込参考価格5,940円)

早得

500円
引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体
価格 5,000円
(8%税込参考価格5,400円)

申込締切 12/21日 お渡し日 12/31日

お正月の食卓を華やかに!

プラス1品に
どうぞ!

9 翁寿司

冷蔵渡し

- 重サイズ/約203×203×70mm
- アレルギー/小麦、乳、えび
- 1月2日までに召し上がりください。

早得 11/30日まで
早期ご予約価格

本体
価格 5,500円
(8%税込参考価格5,940円)

500円
引き

12/1日から
ご予約価格 本体
価格 6,000円
(8%税込参考価格6,480円)

鯖寿司

穴子寿司

海老寿司



申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

数量限定
40パック

花
餅

田
作
り

寿
蒲
鉾

数
の
子

丹
波
産
黒
豆



丹波産黒豆をふっくら艶やかに仕上げました。自然な甘味とコクが特徴です。

伊
達
巻

焼
海
老

梅
麩
煮

煮
し
め

花
人
参
煮

栗
き
ん
と
ん
(鳴門金時)



一口食べると甘みが強く、それでいて後味がすっきりした鳴門金時を使用した栗きんとんです。

牡蠣の
ゆず味噌和え



自家製のレシピで甘辛く炊いた「広島県産牡蠣」に、ゆず味噌を和えました。コクのある味に、さわやかな風味を感じられる一品です。

自信を持っておすすめします！コープやまぐちオリジナルおせち

おせち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。二の重中央には
豪華にあわび醤油煮を
盛り付けました。

二の重

- 梅餅
- 椎茸醤油煮
- 焼き湯葉醤油味
- かに信田巻
- エンドウ醤油漬
- クランベリーと
クルミのシロップ煮
- 紅ズワイガニの
紅白テリヌ
- 中華わかめ
- 鮑醤油煮
- 銀鮭柚庵焼き
- 空豆塩煮
- きゅうり醤油漬
- 真鱈子と昆布甘露煮
- 合鴨オレンジソース煮
- 杏子白ワイン煮
- 鯨と小松菜の
数の子とえ
- 枝豆と海老の豆腐蒲鉾
- 金柑煮

数量限定

28パック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

10 京料理「ともえ」監修 祇園

二段重 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約213×213×58mm
- アレルゲン/小麦、卵、乳、えび、
かに、くるみ

■ 1月2日までにお召し上がりください。

12/1日から
ご予約価格 15,800円
(8%税込参考価格17,064円)

早得 11/30日まで
早期ご予約価格

本体
価格 14,800円
(8%税込参考価格15,984円)

1,000円
引き

- 抹茶金箔ようかん
- 蓮根山椒煮
- 筍土佐煮
- にしん昆布巻
- 牛蒡煮
- 梅麩甘煮
- 黒豆煮
- 花びら百合根餡
- 芋きんとん
- 栗甘露煮
- 海老艶煮
- 二色梅ゼリー串
- 伊達巻
- 若桃のシロップ漬
- 紅蒲鉾
- 白蒲鉾
- 数の子醤油漬
- 大根と人参のなます
- いくら醤油漬
- たこ照り焼き
- 片口鰯の田作り

一の重

三の重

●黒糖と黒酢タレの肉団子●ブロッコリーコンソメ煮●イチゴのマーブルチーズ●キウイのマーブルチーズ●合鴨とチーズの香草テリーヌ●ドライトマトのワイン煮●サーモンクリームチーズ●ミニ赤ピーマンピクルス●ミニ黄ピーマンピクルス●イタヤ貝ムースのベーコン巻●紅ズワイガニ爪肉●マンゴーなます●合鴨オレンジソース煮●杏子白ワイン煮●にしんとパプリカのマリネ●チキンとキノコの彩りサラダ●パストラミビーフ●キノコと玉葱のグレービー●ブラックオリーブ塩漬●スタッドオリーブ塩漬●ベーコンとパプリカの大根マリネ●かぼちゃのキッシュ

二の重

●筍土佐煮●にしん昆布巻●エンドウ醤油漬●金柑煮●かに信田巻●笹茶巾餅●紅ズワイガニの紅白テリーヌ●中華わかめ●鮑醤油煮●二色串餅●クランベリーとクルミのシロップ煮●まぐろの角煮●ごま和え●芋きんとん●栗甘露煮●鰻南蛮漬●伊達巻●空豆塩煮

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

11 京料理「味ま野」監修 平安

三段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約213×213×58mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

12/1日頃から
ご予約価格 本体価格 20,800円
(8%税込参考価格22,464円)

早得 1,000円引き
11/30日までに早期ご予約価格
本体価格 19,800円
(8%税込参考価格21,384円)

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

昨年度
人気NO.3

数量限定
64パック

一の重

●椎茸醤油煮●牛蒡煮●蓮根山椒煮●梅麴甘煮●片口鰯の田作り
●抹茶金箔ようかん●たご照り焼き●寿玉子●海老艶煮●大根と人参のなます●いくら醤油漬●数の子松前漬●数の子醤油漬●銀鮭袖庵焼き●紅蒲鉾●白蒲鉾●若桃のシロップ漬●黒豆煮●花びら百合根飴

一の重

●紅白蒲鉾●味付け数の子●帆立旨煮
●にしんと魚卵の彩り和え●チーズ入り焼き蒲鉾●茶福豆●白花豆●伊達巻●まぐろの角煮●笹団子●栗甘露煮●お祝い海老●バイ貝旨煮●穴子八幡巻●赤魚西京焼●一口昆布巻●手まり麴

三の重

●高野豆腐の含め煮●枝豆入り信田巻●味付蓮根●海鮮市松●真だら子旨煮●湯葉茶巾●椎茸旨煮●鰻てまり湯葉●ごぼう煮メ●梅型こんにやく●筍煮メ●梅甘露煮●黒豆がんも含め煮●だし巻●松鮓●梅型人参●紅白松葉串

数量限定
52パック

12 京都鴨川畔「佐々木」監修 和風おせち

三段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約207×142×46mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

12/1日頃から
ご予約価格 本体価格 15,800円
(8%税込参考価格17,064円)

早得 1,000円引き
11/30日までに早期ご予約価格
本体価格 14,800円
(8%税込参考価格15,984円)

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

二の重

●鶏山椒焼●黒豆●梅餅●中華くらげ●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●さんま照焼●胡麻甘諸●こんにやく餅(抹茶あん)●こんにやく餅(はっさくあん)●鰯旨煮●鰹くるみ●田作り●金柑甘露煮

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

毎年人気の商品。
特に銀鮭袖庵焼きや
たこの照焼など魚類の味付けに
定評のある商品です。

ご家庭で楽しむ！ 名店監修おせち

一昨年まで大人気だった

商品が、たくさん

ご要望により復活!

お手軽な二段重で生ハムや

紅鮭スモーク、紅茶鴨のパストラミ

など洋風メニュー中心の商品です。

27品

●ドライフルーツとナッツのテリーヌ

●生ハムチーズロール

●ブラックオリブ塩漬け

●ボロニアソーセージ

●紅茶鴨パストラミ

●ビーフのデミグラスソース

仕立て

●ブロッコリーコンソメ煮

●海老とブロッコリーの

テリーヌ

●かぼちゃのキッシュ

●杏子白ワイン煮

●ドライトマトのワイン煮

●克蘭ベリーとクルミの

シロップ煮



- 花びら百合根餡
- 黒豆煮
- 渋皮栗の甘露煮
- きんとん
- 数の子醤油漬け
- 松前漬け
- いくら醤油漬け
- 大根と人参の
なます

- チキンの瀬戸内
レモンマスタードマリネ
- いかの魚卵和え
- 海老バジルソース
- ニシンのマリネディル添え
- カマンベールチーズ
- ミニブリニサレ
- 紅鮭スモーク

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

バイヤー
イチ押し

数量限定

32パック

13 ご馳走づくし 彩華

一段 冷凍解凍渡し

- 重サイズ/約300×204×46mm
- アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/1月から
ご予約価格 本体
価格 12,800円
(8%税込参考価格13,824円)

早得 11/30日までに
早期ご予約価格

本体
価格 11,800円
(8%税込参考価格12,744円)

1,000円
引き

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

伊達巻、煮しめ、数の子などおせちの定番メニューを盛り付けつつ

ミッキーマウスとミニーマウスのデザインの練り切りや蒲鉾など、お子様に特にお喜びいただける一品となっております。

© Disney

一の重

●伊達巻●蒲鉾 紅●蒲鉾 白●煮しめ(ごぼう、椎茸、里芋、梅型こんにゃく)●海老の旨煮(祝海老)●黒豆●味付数の子●栗甘露煮●くるみ甘露煮●練り切り／ミッキーマウス

二の重

●肉団子●鶏ももトマト煮込み●オリーブ●海老とブロッコリーのテリーヌ●三元豚ロースパストラミ●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



数量限定
10パック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

14 おせち詰合せ ／ディズニー

二段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ／約165×165×41mm
■アレルギー／小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

本体
価格 **10,800円**
(10%税込参考価格11,880円)



切り餅／ディズニー

別添



食べられるシール®
※どちらか1種入ります

サンリオキャラクターのデザインがあしらわれた練り切りが目を引く一品。二の重には鶏ももトマト煮込みやデミグラスハンバーグなど洋風メニューも詰め合わせました。

一の重

●伊達巻●鯛入り蒲鉾(紅)●鯛入り蒲鉾(白)●栗きんとん●昆布巻●海老の旨煮●くるみ甘露煮●田作り●味付数の子●蒲鉾(ポチャッコ)●黒豆●練り切り(ハローキティ)

二の重

●大学芋●鶏ももトマト煮込み●錦玉子●豚角煮●デミグラスハンバーグ●三元豚ロースパストラミ●オリーブ●蒲鉾(シナモロール)●若桃甘露煮●りんごのグラッセ●練り切り(クロミ)



数量限定
10パック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

15 サンリオ キャラクターズのおせち詰合せ

二段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ／約165×165×46mm
■アレルギー／小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

本体
価格 **10,800円**
(10%税込参考価格11,880円)

© '25 SANRIO CO., LTD. APPR. NO. L661645

お子様に根強い人気のキャラクターおせち

一の重

- 伊予相たこマリネ●甲烏賊の金柑黄金和え
- 海老サラダ●小柱と烏賊の卵紅白和え
- 帆立貝柱まったり和え●いくら
- 紅鮭ルイベ風●つぶ貝しぐれ煮
- 帆立鱧子酒盗和え
- 旨辛鰯

数量限定
12パック

二の重

- 鰯昆布巻●牛肉八幡巻●椎茸野菜新文●海老新文●金時人参●蓮根旨煮●姫竹旨煮●たたき牛蒡●サーモン西京焼●網笠柚子●紅白なます●蟹砵巻●あいなめ南蛮漬●サーモンかんざし●合鴨かんざし

厳選した海産物を中心に彩りよく盛り込んだ和洋折衷のおせち。
数の子が絶品です。

三の重

- 帆立チーズソース焼●ブロッコリーのバジル和え●キャロットラペ
- 焼とうもろこしのテリーヌ●サーモンテリーヌ●レモンシロップ漬
- 柿博多●蟹のテリーヌ●コーンテリーヌ●葉わさび松前漬●北海道産数の子●菜の花のお浸し●子持昆布紹興酒漬●蟹サラダ甲羅盛り●金柑●若桃甘露煮●田作り●刻み昆布●鮑旨煮●丹波産黒豆●百合根甘露煮●蟹爪彩り包み●栗金団●焼栗ブランデー風味

16 北海道 蔵

変形三段重 冷凍解凍渡し

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

■重サイズ/約275×196×66mm

■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ

本体価格 **22,000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23,760円)

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

一の重

- 一口昆布巻●赤魚西京焼●合鴨コース●笹麩(鳴門金時あん)●田作り●焼き湯葉煮●黒豆がんもめ煮●お祝い海老●数の子醤油漬●金柑甘露煮●手まり麩●紅白松葉串

二の重

- 伊達巻●黒豆●梅餅●紅白蒲鉾●鯉くるみ●栗きんとん●たたきごぼう●だし巻●豚角煮●蟹爪柚庵焼●若桃甘露煮●お祝い松葉串

三の重

- 椎茸旨煮●ごぼう煮メ●寿高野含め煮●まぐろの角煮●金時人参入り生酢●いくら醤油漬●にしんと魚卵の彩り和え●梅酢蓮根の芽●彩り千切大根●国産鶏の焼つくね串●餅巾着旨煮●梅型人参●松麩

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

数量限定
28パック

17 おせち詰め合わせ重 桂

三段重 冷凍解凍渡し

■重サイズ/約190×190×46mm

■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ

■1月2日までにお召し上がりください。

早得 1,000円引き

11/30日まで早期ご予約価格

12/1日から
ご予約価格 **17,800円**

(8%税込参考価格19,224円)

本体価格 **16,800円**

(8%税込参考価格18,144円)

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31日

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
充実した内容です。

鹿児島県産ぶり照り焼き、
宮崎県産牛しぐれ煮など

地域限定食材も 盛り付けております

吉の重

- きび田作り
- 栗きんとん
- 栗甘露煮
- 黒豆
- 吉野桜
- 金柑甘露煮
- 若桃甘露煮
- 蒸し鶏のバジル和え
- 宮崎県産牛しぐれ煮
- 紅白なます

式の重

- ぶり照り焼き
- 宮崎県産豚
牛蒡巻き
- 数の子
- 一口にしん昆布巻き
- 市松紅白蒲鉾
- 伊達巻
- 華やかマリネ
- 笹大福



数量限定

80パック

WEB
予約限定

プラス
100
ポイント
プレゼント

18 おせち 彩

ミニ三段重 **冷蔵渡し**

- 重サイズ/約196×137×62mm
- アレルゲン/小麦、卵、乳、えび
- 1月2日までにお召し上がりください。

12/10月から
ご予約価格 **11,800円**
(8%税込参考価格12,744円)

申込締切 12/21日
お渡し日 12/31水

早得

1,000円
引き

11/30日までに早期ご予約価格

本体
価格 **10,800円**
(8%税込参考価格11,664円)

参の重

- イカ黄金
- 海老艶煮
- ごぼう胡麻和え
- 筑前煮
- (鶏肉、蓮根輪切、
筍乱切、
ねじり蒟蒻、
椎茸、梅花人參)
- ふき煮物

壺の重

●寿蒲鉾 ●若筍新丈 ●こはだ栗漬 ●サーモンクリームチーズ ●鮭麹漬 ●栗きんとん(なると金時使用) ●くるみ甘露煮 ●黒豆(丹波産) ●伊達巻 ●田作り ●練り胡麻牛蒡 ●紅白なますイクラ添え

参の重

●豚角煮 ●花餅かすみうめ ●鴨肉スモーク ●桃甘露煮 ●炙りサーモンと玉葱マリネ ●落煮 ●中華くらげ ●牡蠣のアヒージョ(広島県産) ●黄金烏賊 ●真鯛のマリナード(瀬戸内産) ●穴子の西京焼き ●真鱈子旨煮 ●もみじ練りきり

貳の重

●煮しめ ●花人参煮 ●梅麩煮 ●牡蠣の柚子味噌和え(広島県産) ●穴子の山椒煮 ●ペッパーハム ●数の子 ●鱈照焼(国産) ●蛸照り焼き ●焼き海老 ●葉付きかんかん ●ローストビーフわさび醤油ソース

数量限定
12パック

19 おせち料理 松

三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約249×249×50mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

12/1日から
ご予約価格 **28,800円**
本体価格 (8%税込参考価格31,104円)

早得 2,000円引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体価格 **26,800円**
(8%税込参考価格28,944円)

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31水

壺の重

●寿蒲鉾 ●伊達巻 ●練り胡麻牛蒡 ●花餅 かすみうめ ●桃甘露煮 ●紅白なますイクラ添え ●田作り ●くるみ甘露煮 ●黒豆(丹波産) ●栗きんとん(なると金時使用)

貳の重

●牡蠣の柚子味噌和え(広島県産) ●穴子の山椒煮 ●豚角煮 ●鱈照焼(国産) ●焼き海老 ●数の子 ●葉付きかんかん ●真鯛のマリナード(瀬戸内産) ●鮭麹漬 ●煮しめ ●花人参煮 ●梅麩煮 ●落煮

参の重

●牡蠣のアヒージョ(広島県産) ●穴子の西京焼き ●帆立スモーク ●鴨肉スモーク ●きのごキッシュ ●サーモンクリームチーズ ●若筍新丈 ●ポロニアソーセージ ●彩鶏ガランティーヌ(チキンロール) ●炙りサーモンと玉葱マリネ ●ローストビーフわさび醤油ソース

数量限定
20パック

20 おせち料理 竹

三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約221×221×52mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに、くるみ
■1月2日までにお召し上がりください。

12/1日から
ご予約価格 **22,800円**
本体価格 (8%税込参考価格24,624円)

早得 1,000円引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体価格 **21,800円**
(8%税込参考価格23,544円)

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31水

壺の重

●黒豆(丹波産)●寿蒲鉾●くるみ甘露煮
●こはだ栗漬け●栗きんとん(なると金時使用)●伊達巻●練り胡麻牛蒡●田作り●紅白なますイクラ添え

式の重

●煮しめ●花人参煮●梅麩煮●数の子●真鰯子旨煮●焼き海老●落煮●薩摩芋甘煮●手綱蒟蒻煮●桃甘露煮

参の重

●穴子の山椒煮●牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)●炙りサーモンと玉葱マリネ●鱈照焼(国産)●鮭麹漬け●ロースハム●葉付きんかん●もみじ練りきり

数量限定
40パック

21 おせち料理 梅

三段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約188×188×52mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までに召し上がってください。

12/1月から
ご予約価格 **15,800円**
(本体価格 8%税込参考価格17,064円)

早得 **1,000円** 引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体価格 **14,800円**
(8%税込参考価格15,984円)

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31水

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

22 おせち料理 紅梅

二段重 冷蔵渡し

■重サイズ/約168×168×43mm
■アレルギー/小麦、卵、乳、えび、くるみ
■1月2日までに召し上がってください。

12/1月から
ご予約価格 **10,800円**
(本体価格 8%税込参考価格11,664円)

早得 **1,000円** 引き

11/30日まで早期ご予約価格

本体価格 **9,800円**
(8%税込参考価格10,584円)

壺の重

●田作り●桃甘露煮●くるみ甘露煮●花餅 かすみうめ●黒豆(丹波産)●寿蒲鉾●牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)●紅白なますイクラ添え●栗きんとん(なると金時使用)●こはだ栗漬け

式の重

●伊達巻●炙りサーモンと玉葱マリネ●煮しめ●花人参煮●梅麩煮●穴子の山椒煮●鱈照焼(国産)●数の子●焼き海老●葉付きんかん

数量限定
30パック

WEB
予約限定
+100
ポイント
プレゼント

申込締切 12/21日

お渡し日 12/31水

グレードで選べる！シリーズおせち

大いけす 育ちぶり



通常の約50倍の
サイズのいけすで
のびのび育ち



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美味しいのです。



※写真はイメージです。

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 12/17水

お渡し日 12/30火・31水

長崎県産 大いけす育ち活メぶり(養殖)

23 1尾 (約4.5kg)

※調理なしの場合

本体価格 **12,000円**
(8%税込参考価格12,960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。

24 半身

本体価格 **6,500円**
(8%税込参考価格7,020円)

◆お受け取り希望時間をお申し込み
用紙にご記入下さい。

健康真鯛



25 愛媛県産
活メ健康真鯛
(養殖) 1尾(約1.5kg)

※調理なしの場合

本体価格 **4,500円**
(8%税込参考価格4,860円)



※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。

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 12/17水

お渡し日 12/30火・31水

◆お受け取り希望時間をお申し込み
用紙にご記入下さい。



※写真はイメージです。

熟練の腕で盛付けられた「とらふく刺身」、活メ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。

26 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 **16,800円**
(8%税込参考価格18,144円)

冷蔵 お渡し日を含めて 冷蔵3日間

申込締切 12/17水

お渡し日 12/30火・31水



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

ふぐ

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」と共に楽しんで後は、残ったダシで作る雑炊まで、国産ふくの醍醐味が満喫できるフルコースです。



※写真はイメージです。

27 ふう太郎本部 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)

冷蔵 お渡し日を含めて 冷蔵3日間

申込締切 12/17水
お渡し日 12/30火・31水

とらふく刺身115g、ふくちり400g
(とらふくアラ・まふぐ身各200g)、
とらふく皮40g×2、ごまふぐから揚げ
粉付200g、とらふく入りうどん
250g、とらふくひれ酒用ヒレ5枚、
ポン酢35g×4、もみじおろし16g
×2、塩・カボス果汁



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。特製のポン酢でいただけば、ふくの奥深く豊かな味わいをご堪能いただけます。



※写真はイメージです。

28 ふう太郎本部 とらふく刺身セット

3人前

●アレルギー/小麦

本体価格 **11,000円**
(8%税込参考価格11,880円)

冷蔵 お渡し日を含めて 冷蔵3日間

申込締切 12/17水
お渡し日 12/30火・31水



とらふく刺身90g、
とらふく皮30g、
とらふくひれ酒用ヒレ3枚、
ポン酢35g×3、
もみじおろし16g

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。



※写真はイメージです。

29 ふう太郎本部 山口県萩産 活メまふく炙り刺身

3人前 ●アレルギー/小麦

本体価格 **5,500円**
(8%税込参考価格5,940円)

冷蔵 お渡し日を含めて 冷蔵3日間

申込締切 12/17水
お渡し日 12/30火・31水



萩産まふぐ炙り刺身80g、
ポン酢35g×1、
もみじおろし16g

かに

極太足のズワイガニです。
解凍するだけでそのまま
召し上がれます。



全店合計
60パック

※写真はイメージです。



30 ボイルズワイガニ

5L3肩 1パック

●アレルギー/かに

本体
価格 **8,800円**
(8%税込参考価格9,504円)

冷凍

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

数ある鍋料理のなかでもひとときわ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。



※写真はイメージです。

31 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 **4,800円**
(8%税込参考価格5,184円)

冷蔵

お渡し日を含めて
冷蔵3日間



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

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

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。ジューシーなふぐ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。



※写真はイメージです。

32 ふく太郎本部 国産ふくから揚げ 3人前

●アレルギー/小麦、乳

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3日間



申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

ごまふぐから揚げ200g×2

本まぐろとろ、
赤身、
真鯛、
サーモン、
大いけすぶり、
いか、
甘エビ、
ほたて、
しまあじ、
ひらめ、
さざえ、
真だこ、
いくら



※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 迎春限定 お造り盛合せ 1パック

●アレルギー/小麦、えび

本体
価格 **7,800円**
(8%税込参考価格8,424円)

冷蔵

小郡店・島田店は除きます

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

12月17日(水)

となります。



セット内容

- 肩ロース200g
- バラ200g
- モモ250g

※写真はイメージです。

34

林兼産業

霧島黒豚

しゃぶしゃぶセット

華盛 650g

※「たれ」は添付されていません

本体価格 **2,980円**
(8%税込参考価格3,218円)

冷蔵

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

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、すき焼きや炒め物にもどうぞ。

山口県産 黒毛和牛

山口県産黒毛和牛のもも肉を焼肉用にカットしました。

35

黒毛和牛 冷蔵

モモ焼肉用

(山口県産) 約430g

●100gあたり本体価格約791円 (8%税込参考価格3,672円)

本体価格 **3,400円**

申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

※写真はイメージです。

36

黒毛和牛 冷蔵

モモ切落とししゃぶ用

(山口県産) 430g

●100gあたり本体価格約791円 (8%税込参考価格3,672円)

本体価格 **3,400円**

申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

※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。

※写真はイメージです。

37

黒毛和牛 冷蔵

肩ロース薄切り(山口県産)

460g

●100gあたり
本体価格
約870円

本体価格 **4,000円**
(8%税込参考価格4,320円)

申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

38

黒毛和牛 冷蔵

ロース薄切り(山口県産)

400g

●100gあたり
本体価格
約1,200円

本体価格 **4,800円**
(8%税込参考価格5,184円)

申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

39

黒毛和牛 冷蔵

ロースしゃぶしゃぶ用
(山口県産) 400g

●100gあたり
本体価格
約1,200円

本体価格 **4,800円**
(8%税込参考価格5,184円)

申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)



※写真はイメージです。

みつせ鶏の鶏だしがきいたスープ、もも肉スライス、人気のふわふわだんごが入った鍋です。お好みの野菜を加えるだけで、3〜4人前の絶品鍋が出来上がります。

40 冷凍

ヨコオ みつせ鶏

がばうま鍋 830g

●アレルギー/小麦、卵、乳

本体価格 **2,480円**
(8%税込参考価格2,678円)

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)



41 ※写真はイメージです。

みつせ鶏

どぶ漬けから揚げ 780g

●アレルギー/小麦、卵、乳

本体価格 **1,880円**
(8%税込参考価格2,030円)

冷凍

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

一羽の鶏からわずか2つしかとれない希少部位「鶏トロ」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。



※写真はイメージです。

42

国産牛もつ鍋セット

520g ●アレルギー/小麦

本体価格 **1,680円**
(8%税込参考価格1,814円) 冷凍

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

国産牛のミックスホルモンとしょうゆ味のもつなべスープをセットしました。スープはフンドーキンの木樽醤油油使用(天然醸造、長期熟成)。昆布と鰹の出汁を加えてより旨味をプラスしました。



43

ローストビーフ (福留) 126g×2

本体価格 **1,280円**
(8%税込参考価格1,382円)

※「たれ」は添付されていません

冷凍

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

やわらかい赤身肉が特徴の「国産牛もも肉」を使用しています。高温の油で表面を焼き上げた後、肉の旨みを逃がさない真空調理法でジューシーなローストビーフに仕上げています。



※写真はイメージです。

44

お好み串揚げセット

660g

●アレルギー/小麦、卵、えび

本体価格 **2,100円**
(8%税込参考価格2,268円)

冷凍

申込締切 12/17(水)

お渡し日 12/30(火)・31(水)

衣付きであとは簡単揚げられるだけ。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。

心踊る美味しさ

厳選銘菓

徳島県産「なると金時」芋の自然な甘みをそのままに、じっくりじっくりと焼き上げました。

かわいいお芋の形の、食べ応えのある一品です。芋の甘みや風味を大切にしっかりとほくほくに仕上げた一品です。お芋をそのまま食べたかのように、ずっしりボリュームのあるお菓子です。

数量限定
35個

45
ハレルヤ
プレミアムスイート
ポテト 7個入

本体価格 **1,150円**

●アレルギー/小麦、卵、乳 (8%税込参考価格1,242円)

常温 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

自然解凍で手軽に
お召し上がりいただける
大学芋です。

パリッとした食感と甘さ控えめな蜜とのバランスが絶妙です。直ぐにお召し上がりしたい時は電子レンジでお好みで温めても美味しくお召し上がりいただけます。

47
芋屋長兵衛
お芋棒(大学芋)

300g 本体価格 **800円**

(8%税込参考価格864円)

冷凍 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

冬の限定品「バタースコッチ」と柳月代表銘菓の「小割プレーン」の贅沢な詰め合わせです。



49
柳月
三方六の小割プレーン&
バタースコッチ

本体価格 **1,297円**

●アレルギー/小麦、卵、乳 (8%税込参考価格1,400円)

常温 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

2種類の異なる魅力を持つホテルオークラのバームクーヘンを、ぜひお楽しみください。

北海道で製造された発酵バター、アーモンドプードルを使用した、コクと芳醇な香りの発酵バターバームクーヘンと、大粒のざらめを焦がしたジャリジャリした食感が楽しいブリュレバームクーヘン。

数量限定
50個

Hotel Okura



46 ホテルオークラ
発酵バターとブリュレの
バームクーヘン

12個(発酵バター・ブリュレ×各6個)

●アレルギー/小麦、卵、乳 本体価格 **3,000円**

(8%税込参考価格3,240円)

常温 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

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。

数量限定
55個

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。



48 城西館 銀不老大福 6個入 本体価格 **1,200円**

●アレルギー/乳 (8%税込参考価格1,296円)

冷凍 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水



50
ハタダ
御栗タルト 7切 本体価格 **1,400円**

●アレルギー/小麦、卵 (8%税込参考価格1,512円)

常温

申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

お子様にも大人気の
サーモン&まぐろをたっぷり
入れました。



魚屋の
お寿司

51

魚屋の寿司

迎春サーモン&まぐろ尽くし

36貫 3~4人前 ●アレルギー/小麦
(本まぐろとろ・赤身、サーモン)

本体
価格 **4,980**円
(8%税込参考価格5,378円)

ワサビ抜き

新下関店・小郡店・島田店は除きます

冷蔵 申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水) ※写真はイメージです。

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。



53

交雑牛

肩ロース薄切り
(国産) 640g

本体
価格 **4,980**円
(8%税込参考価格5,378円)
●100gあたり本体価格約778円

冷蔵 申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水) ※写真はイメージです。

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。

※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。



54

美味しい煮物と

グリルオードブル 1パック

●サイズ/441×322×33mm
●アレルギー/小麦、卵、乳、えび

本体
価格 **4,980**円
(8%税込参考価格5,378円)

島田店は
除きます

常温渡し 申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

みつせ鶏山賊焼きや
単品でも人気のチキ
ンチキンごぼうなど
素材にこだわった人
気メニューを盛合せ
しました。

※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。



55

厳選素材のごちそう

オードブル 1パック

●サイズ/441×322×33mm
●アレルギー/小麦、卵、乳、えび、かに

本体
価格 **4,980**円
(8%税込参考価格5,378円)

島田店は
除きます

常温渡し 申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)



魚屋の
お寿司

52

魚屋の寿司 迎春特上にぎり寿司

36貫 3~4人前 ●アレルギー/小麦、えび、かに
(本まぐろ中トロ、鯛、うに、ブリ、ほたて貝柱、サーモン、
いくら、生えび、穴子、真ふぐ、ずわいがに、いか)

本体
価格 **4,980**円
(8%税込参考価格5,378円)

ワサビ抜き

新下関店・小郡店・
島田店は除きます

冷蔵 申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

よりどり2点の



華やかなオードブル

1点

本体
価格

4,980円

(8%税込参考価格 5,378円)

※それ以上は1点につき

魚屋の美味しさに拘ったネタを
厳選しました。家族で食べやすい手巻き寿司や
手造り海鮮丼にもおすすめです。



56

魚屋のご馳走海鮮手巻き
寿司ネタセット 約3~4人前

(本まぐろとろ・赤身、サーモン、ぶり、鯛、
ボイルえび、いくら、ホタテ貝柱、玉子)
●アレルギー/小麦、卵、えび、いか

※写真はイメージです。

小郡店・島田店は除きます

本体
価格 **4,980**円
(8%税込参考価格5,378円)

冷蔵 申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

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。



※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。

小郡店・島田店は除きます

57 迎春お造り盛り合わせ 1パック

(本まぐろ、本まぐろ中トロ、鯛、サーモン、ぶり、ほたて、いか、えび、真だこ、さざえ、ひらめ、いくら)
●アレルギー/小麦、えび

本体価格 **4,980円**
(8%税込参考価格5,378円)

冷蔵 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

お買い得価格

お寿司・お刺身

よりどり**2点**で



本体価格 **9,800円**

(8%税込参考価格 10,584円)

4,980円加算されます。

まぐろやサーモンなどの人気のにぎり寿司のネタに、北海道産帆立やうになど豪華なネタを盛合せました。



61 迎春にぎり寿司盛合せ 50貫

(まぐろ、金目鯛、サーモン、うに、帆立、頭肉付きボイル海老、かれい昆布、いくら、いか、釜煮穴子)

●サイズ/390×390×32mm
●アレルギー/小麦、卵、えび

※写真はイメージです。

島田店は除きます

本体価格 **4,980円**
(8%税込参考価格5,378円)

冷蔵渡し 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

全店合計 **90パック**

58

北海道産 大きな刺身用
ほたて貝柱

500g化粧箱 本体価格 **4,980円**
(8%税込参考価格5,378円)

冷凍 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

全店合計 **50パック**

59

綺羅漬 400g 本体価格 **4,980円**
●アレルギー/小麦、かに (8%税込参考価格5,378円)

冷凍 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水

鮮度に拘ったいくら
醤油漬けです。

※写真はイメージです。

全店合計 **80パック**

60

北海道産
いくら醤油漬け

250g ●アレルギー/小麦
本体価格 **4,980円**
(8%税込参考価格5,378円)

冷凍 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水



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。

※写真はイメージです。

全店合計 **60パック**

62

生ズワイ
しゃぶしゃぶ用

370g ●アレルギー/かに
本体価格 **4,980円**
(8%税込参考価格5,378円)

冷凍 申込締切 12/17水 お渡し日 12/30火・31水



年越し そば

新しい年への
希望を込めて

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、
香り豊かで上質な蕎麦に仕上げました。

63 冷蔵

由布製麺 ゆふいん産
有機そば粉使用
5割そば2食 320g

●アレルギー/そば、小麦
(つゆ→小麦)

本体
価格 **800円**
(8%税込参考価格864円)



申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

64 冷蔵

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。

本田商店
五代目本田屋繁
4人前つゆ付 640g
●アレルギー/そば、小麦(つゆ→小麦)

本体
価格 **1,900円**
(8%税込参考価格2,052円)



申込締切 12/17(水) お渡し日 12/30(火)・31(水)

めでたいお酒で 新年のお祝い

※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。

香り高く、優しい口当たり。
米の旨みを感じる
まろやかな味わい。



65 常温

酒井酒造株式会社
純米大吟醸50%
五橋 720ml

本体
価格 **2,800円**
(10%税込参考価格3,080円)

申込締切 12/17(水)
お渡し日 12/30(火)・31(水)

数量限定
24本

66 常温

永山酒造
特別純米酒 山猿
ここと
オリジナルボトル
720ml

本体
価格 **1,580円**
(10%税込参考価格1,738円)

申込締切 12/17(水)
お渡し日 12/30(火)・31(水)



やや辛口で芳醇。独特な味わいがありながら
抜群のキレを持つ。鰻・焼鳥・すき焼きなど、
料理を味わいながら飲みたいお酒！



ワンちゃんと一緒に楽しめる/ ペット(犬用)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。定番のハンバーグや、コミ
フデリで人気のスモークチキン、彩りにかぼちゃき
んとんや緑色が鮮やかな花びらかまぼこやモロヘ
イヤうどんを揃えた8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。

67 コミフデリお正月料理(8品)

135×135×40mm ●アレルギー/小麦、卵

本体
価格 **2,200円**
(10%税込参考価格2,420円)

申込締切 12/17(水)
お渡し日 12/30(火)・31(水)

冷凍 賞味期限2026年1月31日(冷凍保存)



全店合計
15個限定

8品

- ①ハンバーグ
- ②温野菜(ブロッコリー)
- ③かぼちゃきんとん
- ④モロヘイヤうどん
- ⑤花びらかまぼこ
- ⑥スモークチキン
- ⑦温野菜(いんげん)
- ⑧花型にんじん



お品書きシールつき