

おせち

年末のごちそう

ご予約承り中

予約ならではの
価値ある商品を
揃えました。

ご予約は店舗
サービスカウンターで
承ります。

ご予約承り期間

11/1(水)~12/25(月)

一部の商品は異なります。

お引き渡し日

12/30(土)・31(日)

※お受け取りは午前10時~午後6時の
間をお願いいたします。

※花は12/28(木)からお引き渡し
できます。



重箱はプラスチック製です

① 生協 生協 おせちセット 三段重

限定60セット

12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(19cm×19cm×5.2cm)三段重

本体 **22,000円**
(8%税込 23,760円)

生協 生協 生協 生協

一の重 鮭腹子醤油漬、紅白梅花餅、ロブスター、田作り、紅白蒲鉾、金柑蜜煮、松笠烏賊、数の子粕漬、唐墨印籠、鮭錦糸巻、牛肉牛蒡巻、伊達巻、笹巻きんとん

二の重 五色松風、筍土佐煮、ローストビーフ、一口華いわし、黒豆福良煮、紅白なます粘巻、ローストポーク、花サーモン、相鴨パストラミ

三の重 信田巻、絹さや、酢取蓮根、帆立照焼、松笠慈姑、銀ひらす西京焼、鮑酒蒸し、里芋白煮、蛸桜煮、梅花人参、鶏八幡巻、鹿の子蒟蒻、焼海老、蓮昆布巻

昔ながらの伝統的なおせちと高級食材を使用した和洋中のご馳走を、真心こめてつくりました。



2 志百家 おせちセット 二段重

限定60セット 12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(19.5cm×19.5cm×5.2cm)二段重

乳 卵 小麦 エビ カニ
本体 **16,000円**
(8%税込17,280円)

- 一の重 伊達巻、銀ひらす西京焼、笹巻きとん、田作り、紅白梅花餅、金柑蜜煮、数の子粕漬、松笠烏賊、唐墨印籠、紅白蒲鉾、鮭腹子醤油漬、鮭錦糸巻、牛肉牛蒡巻、帆立照焼、網さや、鹿の子茱萸、焼海老、蓮昆布巻、信田巻、蛸桜煮、梅花人参、鶏八幡巻
- 二の重 五色松風、菊土佐煮、ローストビーフ、一口華いわし、黒豆福良煮、紅白なます巻、ローストポーク、花サーモン、相鴨パストラミ

重箱はプラスチック製です

二の重

3 志百家 ミニおせち 二段重

限定50セット 12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(13.5cm×13.5cm×4.3cm)二段重

乳 卵 小麦 エビ カニ
本体 **7,000円**
(8%税込7,560円)

- 一の重 紅白蒲鉾、金柑蜜煮、笹巻きとん、五色松風、ローストビーフ、ローストポーク、相鴨パストラミ、紅白なます(天)腹子、焼海老、鹿の子茱萸、蛸桜煮、鶏八幡巻
- 二の重 松笠烏賊、数の子粕漬、唐墨印籠、紅白梅花餅、牛肉牛蒡巻、鮭錦糸巻、蓮昆布巻、帆立照焼、信田巻、里芋白煮、網さや、梅花人参、松笠慈姑、黒豆松葉、伊達巻、花サーモン



一の重

重箱はプラスチック製です



一の重

二の重

重箱は木製です



創業より受け継いだ伝統の味を職人が丹精込めてお届けします。

4 大船渡プラザホテル 三陸おせち 二段重

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(26.3cm×26.3cm×5.4cm)二段重

乳 卵 小麦 エビ カニ
本体 **21,500円**
(8%税込23,220円)

- 一の重 ロブスター素焼き味噌風味、慈姑松笠揚げ、いくら醤油漬、胡麻ポテ、数の子(醤油漬)、紅白蒲鉾市松金粉、たたきごぼう、帆立煮、鮎塩蒸し、伊達巻、栗きんとん
- 二の重 炊き合わせ、豚の角煮、紅さけ昆布巻、海鮮みぞれ焼き、烏賊黄金焼き、松風、丹波の黒豆金粉、若桃甘露煮金粉、真鯛生蒸煮、焼き有頭海老、鰯照焼、はじかみ生姜、真鯛子うま煮

老舗の料亭・銀座花蝶、松田総料理長監修。和洋折衷の創作料理のおせちです。

5 銀座花蝶 迎賓 和洋ONIKU 三段重

ご予約締切日 12/7(木)

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(19.6cm×19.6cm×5.5cm)三段重

乳 卵 小麦 エビ カニ
本体 **19,800円**
(8%税込21,384円)

- 一の重 紅白かまぼこ、ホタテの炙り焼、多々喜ごぼう、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
- 二の重 モッツアレラチーズのジェノベーゼ、ドライトマトのジェノベーゼ、スッキーニのバルメジャーノ焼、サーロインステーキトリュフソース、カンネリーニ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オン煮、黒毛和牛のローストビーフ西京味噌仕立て、ジャンボンブラン、牛頬肉の赤ワイン煮、カリフラワー
- 三の重 豚タンのテリーヌ、鶏肉と茸のテリーヌ、アンスのコンポート、パンチェッタのアスピック、リエット風コンビーフ、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き、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、砂肝のコンフィのガーリックオイル、人参のピクルス



一の重



二の重

三の重

重箱は紙製です



二の重

三の重

一の重

重箱はプラスチック製です

創業56年の愛知県の仕出し屋「玉清」。パリエーション豊かなおせちをお届けします。

6 玉清 万両 三段重

ご予約締切日 12/17(日)

限定80セット 12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(19.8cm×19.8cm×6.5cm)三段重

乳 卵 小麦 落花生 エビ カニ
本体 **15,800円**
(8%税込17,064円)

- 一の重 焼湯葉巻き、若草チーズ和え、鶏つくね串、ポークパストラミ、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
- 二の重 筑前煮、通根煮、紅あずま甘露煮、伊達巻、穂先菊煮、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、合鴨ロース照り焼き風、サーモンチーズ巻き、京餅手まり
- 三の重 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、たつくり、味付け数の子、サーモン塩麹漬

7 玉清 笑門来福 三段重

ご予約締切日 12/17(日)

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し

冷蔵 重箱(22.8cm×22.8cm×5.6cm)三段重

乳 卵 小麦 落花生 エビ カニ
本体 **19,800円**
(8%税込21,384円)

- 一の重 にしん大漁漬、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、穂先菊煮、市松紅白蒲鉾、昆布巻き、梅麩詰め、たつくり、有頭海老塩焼き、味付け数の子、串刺しニシ貝生姜風味、若桃の甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼湯葉巻き、伊達巻、高野豆腐、京餅手まり
- 二の重 豚豚、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き風、中華帆立ひも、中華肉団子、穀類の甘辛煮、鯉奉書巻き、海老テリーヌ、若鶏照り焼き、紅あずま甘露煮、豚角煮、チキン三色巻き、イカのウニ焼き、ごま団子、鶏つくね串、合鴨スモーク
- 三の重 海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、ウィンナーチーズベーコン巻き、ホッキ貝サラダ、タラバ風味かまぼこ、海の幸サラダ、ロースサーモン、彩り野菜のマリネ、海老マヨネーズ、ポークパストラミ、ローストポーク、豚肉とチーズのテリーヌ、合鴨のフロマージュ、サーモンチーズ巻き、完熟金柑



三の重



二の重



一の重

重箱は紙製です



しゅんさい
たませい
8 玉清 春彩 三段重 ご予約締切日 12/17(日)

限定40セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(16.8cm×25.7cm×4.5cm)三段重 本体 **16,800円**
(8%税込18,144円)
乳 卵 小麦 落花生 エビ カニ

- 一の重** 味付け数の子、魚卵うま煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬け、にしん大漁漬け、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
- 二の重** 海老チリソース、穀類の甘辛煮、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、酢豚、合鴨コース照り焼き風、豚角煮、若桃の甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ごま団子
- 三の重** 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、サーモンチーズ巻き、合鴨スモーク、鶏つくね串、ウインナーチーズベーコン巻き、合鴨のプロマーシェ



たませい
10 玉清 水仙 三段重 ご予約締切日 12/17(日)

限定80セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(16.5cm×16.5cm×5.3cm)三段重 本体 **11,800円**
(8%税込12,744円)
乳 卵 小麦 エビ カニ

- 一の重** 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、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生姜風味
- 二の重** 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
- 三の重** 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、麩のうま煮、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



新取扱
たませい
9 玉清 中華オードブル ご予約締切日 12/17(日)

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(直径29.8cm×高さ5.9cm) 本体 **14,800円**
(8%税込15,984円)
乳 卵 小麦 エビ カニ

- 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、チキン三色巻き、イカのウニ焼き、京餅手まり、鶏つくね串、酢豚、タラバ風味かまぼこ、ごま団子、紅あずま甘露煮、串刺しニシ貝生姜風味、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



たませい
11 玉清 千両 一段重 ご予約締切日 12/17(日)

限定80セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(22.8cm×22.8cm×5.6cm)一段重 本体 **8,800円**
(8%税込9,504円)
乳 卵 小麦 エビ

- 味付け数の子、若草チーズ和え、海鮮マリネ、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬け、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、穂先筍煮、市松紅白蒲鉾、昆布巻き、梅麩め煮、たつくり、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生姜風味、チキン三色巻き、合鴨スモーク、キングサーモン西京焼き、焼湯葉巻き、伊達巻、高野豆腐、京餅手まり

千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、伝統の味とおもてなしの心をお届けします。



てんじゅせん
12 千賀屋謹製 天寿千 三段重 ご予約締切日 12/17(木)

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(25.7cm×25.7cm×5.3cm)三段重 本体 **21,800円**
(8%税込23,544円)
乳 卵 小麦 エビ

- 一の重** 酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、ごまかつま、紅白結び餅、洗皮付き栗金団、カシューナッツ餡炊き、扇貝黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子塩甲漬、さごしの昆布メ
- 二の重** 海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、扇貝松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、鯖西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、蛸生姜
- 三の重** 穴子八幡巻、貝葉丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花生、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、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ



きんせんか
14 千賀屋謹製 金千華 三段重 ご予約締切日 12/7(木)

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(13.7cm×19.6cm×5.3cm)三段重 本体 **11,800円**
(8%税込12,744円)
乳 卵 小麦 エビ

- 一の重** 金箔黒豆、紅鮭昆布巻、扇貝黄金焼、金柑甘露煮、数の子塩甲漬、ばい貝串刺、祝い海老、洗皮付き栗金団、白花生、田作り、梅かんざし
- 二の重** 新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、寿栗甘露煮、錦玉子、たら旨煮
- 三の重** 牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、ごまかつま、ままかり酢漬け柚子風味、若桃甘露煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ、伊達巻



きちじゅせん
13 千賀屋謹製 吉寿千 三段重 ご予約締切日 12/17(木)

限定60セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(19.5cm×19.5cm×5.3cm)三段重 本体 **14,980円**
(8%税込16,178円)
乳 卵 小麦 エビ カニ

- 一の重** 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、洗皮付き栗金団、白花生、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、扇貝松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子塩甲漬、梅かんざし
- 二の重** 紅鮭白醤油焼、鯖西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、ごまかつま、紅白結び餅、本ずわい蟹爪壺焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、扇貝魚卵射込、錦玉子
- 三の重** 鶏の三色巻、牛肉とごぼうしぐれ煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布メ



京菜味 のむら
15 京菜味のむら 小町 三段重 ご予約締切日 12/7(木)

限定30セット 12/31(日)のみのお引き渡し
冷蔵 重箱(18.2cm×15.8cm×4.3cm)三段重 本体 **10,800円**
(8%税込11,664円)
乳 卵 小麦 エビ

- 一の重** 鶏旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、洗皮栗甘露煮、栗甘露煮、笹団子、赤魚西京焼、味付け数の子
- 二の重** 一口昆布巻、紅白蒲鉾、田作り、金時人参入り生酢、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
- 三の重** 餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、海老旨煮、ごぼう煮、黒豆がんと含め煮、蓮根こんにゃく、椎茸旨煮、筍煮、松麩、梅型人參



16 にぎり寿司(やよい)

冷蔵 5人前
卵 小麦 エビ
【盛り合わせ内容】まぐろ・サーモン・つぶ貝・炙りサーモン・蒸し海老・いか・いくら軍艦・まぐろたたき軍艦・穴子・玉子 各5貫



17 にぎり寿司(誉)

ほまれ
冷蔵 4人前
小麦 エビ
【盛り合わせ内容】まぐろ・サーモン・いか・炙りサーモン・蒸し海老・ほたて・いくら軍艦・うに軍艦・穴子 各4貫



18 お刺身盛り合わせ(竹)

冷蔵 9種9点盛 エビ
【盛り合わせ内容】解凍本まぐろ中トロ(養殖)、真だい(養殖)、解凍めばちまぐろ赤身、解凍ひらめ、生アトランティックサーモン(養殖)、解凍ほたて貝柱(養殖)、解凍赤えび、解凍するめいか、煮だこ足



19 カナダ産 冷凍生ずわいがに

冷凍 260g カニ
カナダで水揚げされた新鮮なずわいがにを、網用に食べやすくカットしました。 限定100パック



20 岩手県産 前沢牛すき焼き用(味比べセット)

冷蔵 約280g
【セット内容】肩約140g、バラ約140g



21 岩手県産 キロサ牛ロースすき焼き用(交雑種)

冷蔵 約380g
すき焼きに最適なコクと旨みがある部位「ロース」をご用意しました。「キロサ牛」は、玄米を配合した自社飼料で肥育。和牛の味を追求した旨味のある牛肉です。



23 岩手県産 キロサ牛バラカルビ焼肉用(解凍・交雑種)

冷蔵 約400g
岩手県内のキロサ牧場で玄米を配合した自社飼料で肥育。和牛の味を追求した旨味のある牛肉です。



24 岩手県産 キロサ牛サーロインステーキ用(交雑種)

冷蔵 2枚 約360g
岩手県内のキロサ牧場で玄米を配合した自社飼料で肥育。和牛の味を追求した旨味のある牛肉です。

よりどり 3点で **9,800円** (本体) (8%税込10,584円)

1点で **3,500円** (本体) (8%税込3,780円)

2点で **6,800円** (本体) (8%税込7,344円)

4点目からは1点……本体3,265円(8%税込3,526円)

単品で買うより3点で **700円** お得!



22 ごちそうオードブル

3~4人前
冷蔵 卵 小麦 エビ カニ
【盛り合わせ内容】合鴨オニオンソース、黒酢豚、エビチリソース、海老フライ、有頭ボイル海老、サクサクチーズ巻き、あぶり焼きチキン、カニカマロール、カニ爪フライ、カニ甲羅グラタン 限定600パック



25 ミニおせちセット 限定240セット

冷蔵 2~3人前
乳 卵 小麦 エビ
【セット内容】有頭ボイル海老、数の子、栗きんとん、ロール玉子(明太、青のり)、黒豆、田作り、チキンロール野菜巻、黄金いか、煮物(こんにゃく、ふき、れんこん、椎茸、にんじん)、一口にしん昆布巻、紅白かまぼこ、伊達巻、なます



26 静岡県産 マルマ柑橘出荷組合 樹熟みかんプレミアム

冷蔵 約3kg1箱(L~Sサイズ)
厳しい出荷基準のもと、糖度12.5度以上のみかんが「プレミアム」として出荷。充分に熟してから収穫する「樹上完熟」のため、味の濃いみかんに仕上がります。 ※生育状況により規格の変更や中止になる場合がございます。 ※サイズの指定はできません。 ※Sサイズ35個前後、Mサイズ28個前後、Lサイズ24個前後 限定100箱



27 にぎり鮭(優雅)

冷蔵 4人前
【盛り合わせ内容】本まぐろ中トロ・まぐろ赤身・ひらめ・ずわいがに・蒸し海老・ほたて・いくら軍艦・うに軍艦・煮穴子 各4貫
小要 エビ カニ



28 年越しにぎり鮭盛り合わせ(夢) 限定100パック

冷蔵 3人前
小要 エビ カニ
【盛り合わせ内容】本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、ずわいがに、ほたて、赤海老、味付き数の子、蒸し海老、あわび、いくら軍艦、うに軍艦、まぐろたたき軍艦、煮穴子



29 お刺身盛り合わせ(松)

冷蔵 8種8点盛 エビ
【盛り合わせ内容】解凍本まぐろ大トロ(養殖)、解凍本まぐろ赤身(養殖)、解凍本まぐろ中トロ(養殖)、真だい(養殖)、解凍あわび、生アトランティックサーモン(養殖)、解凍赤えび、解凍ほたて貝柱(養殖)



30 寄せ鍋セット(大)

冷蔵 3~4人前
乳 卵 小要 エビ カニ 小要(鍋の類)
【セット内容】解凍有頭赤えび、解凍たら、解凍赤魚、解凍ボイルずわいがに、解凍わたりがに、解凍ブラックタイガー(養殖)、とりごぼつみれ、解凍さけ、もち入り巾着、解凍ボイルほたて、鍋の素醤油味
ご予約締切日 12/17(日)



31 岩手県産 前沢牛すき焼き用(味比べセット)

冷蔵 約400g
【セット内容】もも約150g、バラ約100g、肩約150g
ご予約締切日 12/20(水)



32 岩手県産 キロサ牛 ロースすき焼き用(交雑種)

冷蔵 約580g
【セット内容】すき焼きに最適なコクと旨みがある部位「ロース」をご用意しました。「キロサ牛」は、玄米を配合した自社飼料で肥育。和牛の味を追求した旨味のある牛肉です。

単品で買うより2点で **600円** (本体) **お得!**

よりどり **2点で 9,800円** (本体) (8%税込10,584円)

1点で **5,200円** (本体) (8%税込5,616円)

3点目からは1点 本体4,899円 (8%税込5,290円)



33 カナダ産 ボイルずわいがに

冷蔵 1kg カニ
船の上で凍結した鮮度の良い2Lサイズのずわいがにです。食べやすいように上側の殻の半分をカットしました。自然解凍してお召し上がりください。



34 岩手県産のお肉を使用した焼肉セット

冷蔵 約800g
【セット内容】岩手県産キロサ牛バラカルビ(解凍・交雑種)約400g、産直岩手県産アイコープ豚肩(トントロ・解凍)約200g、肩ロース約200g



35 産直しわ黒豚のしゃぶしゃぶセット

冷蔵 約950g
【セット内容】岩手県産キロサ牛ロース(交雑種)約350g、産直しわ黒豚ロース約300g、バラ約300g



36 年越しオードブル 限定80パック

3~4人前 乳 卵 小要 エビ カニ
【盛り合わせ内容】エビチリソース、オマールテルミドール、あぶり焼きチキン、カニ爪フライ、ボイル有頭海老、お煮しめ、骨なしスペアリブ、豚バラあぶり焼き、合鴨バストラミ



37 おせちセット 限定180セット

冷蔵 3~4人前 乳 卵 小要 エビ
【セット内容】数の子、有頭ボイル海老、紅白水晶、黒豆、なます、豚角煮、栗きんとん、股付きカキグラタン、ロール玉子(明太、青のり)、合鴨スモーク、ポークウィンナー、スモークサーモン、煮物(れんこん、ふき、にんじん、椎茸、こんにゃく)、チキンロール野菜巻、黄金いか、一口にしん昆布巻、ぶり照焼、伊達巻、紅白かまぼこ

おうちで味わう 年末のごちそう



38 お刺身盛り合わせ(梅)
 冷蔵 6種6点盛
 本体 **1,980円**
 (8%税込2,138円)
 【盛り合わせ内容】解凍本まぐろ中トロ(養殖)、真だい(養殖)、解凍めばちまぐろ赤身、解凍ひらめ、生アトランティックサーモン(養殖)、解凍はたて貝柱(養殖)



39 年越しにぎり鮓
 冷蔵 1人前
 小麦 エビ カニ
 限定300パック
 本体 **1,580円**
 (8%税込1,706円)
 【盛り合わせ内容】本まぐろ中トロ、ひらめ、本まぐろ赤身、煮炙子、蒸し海老、ずわいがに、数の子、いくら車巻、うに車巻



48 東家 生そば
 冷蔵 120g×5食
 小麦 そば(小麦(つゆ))
 本体 **1,980円**
 (8%税込2,138円)
 国産そば粉を5割使った生そばに、ざる用つゆをセットしました。創業明治40年、老舗そば料理店の味を、年越しそばでご賞味ください。



49 喜多方一めん本舗 行く年くる年セット
 冷蔵
 5割なまそば100g×3食、そばつゆ3袋、生ラーメン120g×3食、醤油ラーメンスープ3袋
 小麦(そば) 乳・卵・小麦(つゆ・スープ)
 本体 **1,050円**
 (8%税込1,134円)
 平打ち太麺喜多方ラーメンと、5割なまそばつゆ付きのセットです。



50 コミフデリ お正月料理
 冷蔵 7品(乳・卵・小麦)
 本体 **1,980円**
 (8%税込2,138円)
 スモークチキン、花型にんじん、温野菜(ブロッコリー)、かぼちゃきんとん、うどん、花びらかまぼこ、チーズハンバーグ
 犬とネコのおやつごはん研究家 Deco監修のメニューです。



40 カナダ産 ボイルずわいがに 1.4kg
 冷蔵 カニ
 限定100パック
 本体 **6,500円**
 (8%税込7,020円)



41 カナダ産 ボイルずわいがに 580g
 冷蔵 カニ
 限定100パック
 本体 **2,800円**
 (8%税込3,024円)
 船の上で凍結した鮮度の良いサイズのずわいがにです。食べやすいように上側の殻の半分をカットしました。自然解凍してお召し上がりください。



51 co-op ショコラケーキ 12カット
 冷蔵 7号(直径約21cm)
 乳 卵 小麦
 本体 **1,480円**
 (8%税込1,598円)
 クリームとスポンジを3層ずつ重ねた、しっとりおいしいチョコレートケーキです。あらかじめ12カットにしておりますので、必要な分だけ解凍して召し上がれます。



52 めんこい製菓 青森りんごのシナモン香るアップルチーズケーキ
 冷蔵 4号(直径約12cm)
 乳 卵 小麦
 本体 **1,350円**
 (8%税込1,458円)
 青森県産りんごのドライフルーツを使用した、シナモン香るアップルチーズケーキです。



53 花月堂 キャラメルもんぶらんロール(ハーフ)
 冷蔵 長さ約9cm
 乳 卵 小麦
 本体 **1,000円**
 (8%税込1,080円)
 和菓用クリームを使用した本格モンブランロールです。中に巻いたキャラメルクリームとの相性が良い花月堂のロールケーキを代表する商品です。



42 北海道産 いくら醤油漬け
 冷蔵 200g 小麦
 本体 **2,980円**
 (8%税込3,218円)
 北海道産の秋鮭の卵を使用しました。自然解凍して、寿司種、カナッペ、海鮮丼などで召し上がりください。



43 北海道産 冷凍はたて貝柱
 冷蔵 15玉(約380g)
 本体 **1,980円**
 (8%税込2,138円)
 北海道産の大型サイズのはたて貝です。お刺身や寿司種などで召し上がりください。



44 冷凍 本まぐろセット
 冷蔵 200g×2パック
 本体 **2,780円**
 (8%税込3,002円)
 地中海産の本まぐろを100%使用した切り落としとたたきセットです。お刺身や寿司種、まぐろ丼などで召し上がりください。



54 井ヶ田製茶 喜久福クリーム大福4種詰め合わせ
 冷蔵 8個入(乳)
 抹茶生クリーム、生クリーム、ずんだ生クリーム、ほうじ茶生クリームの詰め合わせです。
 本体 **1,065円**
 (8%税込1,150円)



55 松ぼっくり ジェラート ミルク
 冷蔵 500ml(乳)
 本体 **1,400円**
 (8%税込1,512円)
 栗石松原牧場の新鮮な牛乳をたっぷり使用した、一番人気のジェラートです。
 【ジェラートのおいしい食べ方】室温で15分ほど解凍し、スプーンでよく練り込んでからお召し上がりください。



56 カットフルーツ オードブル
 冷蔵 3~4人前
 本体 **1,480円**
 (8%税込1,598円)
 【盛り合わせ内容】パン、皮ごと食べられるぶどう、赤肉メロン、いちご、グレープフルーツ、オレンジ、キウイ
 11時以降のお引き渡しになります。



45 数の子 松前漬け
 冷蔵 300g(小麦)
 本体 **1,580円**
 (8%税込1,706円)
 北海道の伝統料理の松前漬けに、歯ごたえのあるカナダ産の数の子をふんだんに使用しました。



46 co-op 下ごしらえ済みえび(約27~33尾)
 冷蔵 320g(エビ)
 限定100パック
 本体 **1,580円**
 (8%税込1,706円)
 インドネシア産のブラックタイガーえびを尾付のむきえびに加工し、急速凍結しました。解凍するだけでそのまま天ぷら、フライなどの料理に使って便利です。



47 産地産さくら卵使用 手焼き厚焼玉子セット
 冷蔵 かに・プレーン・五目 各160g
 乳(卵) 小麦(カニ)
 本体 **1,380円**
 (8%税込1,490円)
 産地産さくら卵を使用し、一つひとつ手作りで焼き上げました。おせち料理の一品におすすめです。



57 マルゲリータ&シーフードピッツァセット
 各10インチ(直径約25cm)
 乳(卵) 小麦(エビ) カニ
 【セット内容】マルゲリータナポリピッツァ、シーフードナポリピッツァ
 本体 **1,750円**
 (8%税込1,890円)



58 聘珍樓 肉包(にくまん)
 冷蔵 3個入(乳) 小麦
 本体 **1,200円**
 (8%税込1,296円)
 中華の名店「聘珍樓」の肉まんです。具材、皮、食感にこだわりました。保存料・化学調味料は使用しておりません。
 ※電子レンジでも調理できますが、蒸し器を使うとさらにふわふわし、おいしく食べられます。



新取扱 イメージ



限定100箱

59 埼玉県産 埼玉産直センター
あまりんデラックス

冷蔵 1箱 約230g×2パック入(1パック6~11粒)

糖度が高く食味の良い今話題の品種のいちごです。贈答用にもお使いいただけます。
※生育状況により規格の変更や中止になる場合がございます。
※サイズの指定はできかねます。

本体 **2,880円**
(8%税込 3,110円)



新取扱

限定100箱

60 長崎県産 JA西海
出島の華みかん

約3kg1箱(5~SSサイズ)

本体 **5,200円**
(8%税込 5,616円)

園地指定で厳しい栽培管理のもと、糖度14度以上、酸含量1%以下で出荷されるブランドみかん。強い甘みとコクのあるみかんです。
※生育状況により規格の変更や中止になる場合がございます。
※サイズの指定はできかねます。 ※Sサイズ35個前後、SSサイズ40個前後

花は12/28(木)からお引き渡しできます。

限定100セット

ご予約締切日
12/15(金)

61 迎春
花束セット
(松)

高さ約70cm

本体 **2,580円**
(10%税込 2,838円)

【セット内容】
松、和菊(白)、
ピンポン菊、
スプレー菊、
オリエンタルユリ、
オンシジューム、
ヒベリカム、金柳



限定100セット

ご予約締切日
12/15(金)

62 迎春
花束セット
(梅)

高さ約60cm

本体 **1,580円**
(10%税込 1,738円)

【セット内容】
松、和菊(白)、スプレー菊、
ヒベリカム、金柳



※花の入荷状況により色合いや品目が変更になる場合があります。
※花器は含まれません。

新しい年を祝う お酒・あまざけ

新取扱

限定200本

63 赤武酒造
浜娘
純米吟醸酒

アルコール度数 15度
720ml

冷蔵

本体 **1,700円**
(10%税込 1,870円)

赤武酒造が醸す岩手県限定清酒。年の瀬に蔵出しされるしぼりたての純米吟醸酒で年末年始をお楽しみください。



限定80本

64 菊水酒造
五郎八
(にがり酒)

アルコール度数 21度
1800ml

本体 **1,880円**
(10%税込 2,068円)

口にした瞬間の粒々感と濃厚なコク、米の旨みが丸ごと味わえる、冬限定のにがり酒です。



新取扱



65 ベアレン醸造所
地ビール2種
6本セット

アルコール度数 5.5~6度 本体 **2,180円**
330ml×6本 (10%税込 2,398円)

ベアレンの人気ビール(クラシック3本、シュバルツ3本)の飲み比べセットです。クラシックは本格ラガービール、シュバルツはさわやかな黒ビールです。

66 ぶんご銘醸
酒蔵の
あまざけ
(ノンアルコール)

900ml

本体 **580円**
(8%税込 626円)

米と麹だけで仕込んだ無添加の甘酒です。ノンアルコールなのでお子様から年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。



お酒部門商品はマリンコープドラではご予約・お引き渡しできませんので、ベルフ西町・コープ西ヶ丘でご利用をお願いいたします。

※このカタログの酒類について、20歳以上の年齢であることを確認できない場合はご予約いただけません。
※飲酒運転と20歳未満の飲酒は、法律で禁止されています。

ご予約のご案内

- ご予約は別紙「おせち予約申込書」をご記入いただき、サービスカウンターまたはお近くの職員に代金を添えてお申し込みください。
- ご予約時に2,000円以上の予約金を現金でお支払いいただけます。全額前払いの場合のみアイコープ・カード、アイコープ・トリプルカード、コープペイでのお支払いが可能です。一部入金で残金を引取時にお支払いされる場合は現金のみのお支払いとなります。
- 「ポイント7倍・10倍」「5%引」の対象にはなりません。
- ポイントは、通常ポイント(300円に1ポイント)のみの付与となります。
- お申し込み内容の変更は、12月26日(火)午前11時までにお申し込みのお店(事業所)へご連絡いただき、来店の上手続きをお願いいたします。ただし、締切日の早い商品の変更は、締切日翌日までをお願いいたします。

- 寿司や刺身などはお店では品切れする場合がありますので、ご予約でのご利用をおすすめします。
- 数量限定品はお早めにご予約ください。
- 掲載の加工食品(酒は除く)について、法律で表示が義務付けられている7品目のアレルギー特定原材料を、マークでご案内しています。
- 7品目のアレルギー特定原材料が使用されていない商品でも、製造工場で使用している場合がございます。

乳 卵 小麦 そば 落花生 エビ カニ

いわて生活協同組合

レジ袋は有料です。
お引き取り日には、マイバッグをご持参ください。

