



おかやまコープのお店で
お申し込みください。

迎春商品予約締切

12月20日(日)まで

※一部商品で受付締切が早いものがあります。

迎春商品お渡し日

12月30日(水)・31日(木)

おせち

心華やぐお正月

祝いの食卓に、笑顔が咲く。



早割

早めがお得!

このマークの商品は
11/29(日)までの
ご注文でおトクな
割引価格に!

※おせち・お寿司等、一部商品で12/31(木)のみのお引き渡し商品もございますので、カタログにてご確認ください。

迎春
予約商品も、**ポイント5倍デー**の対象です。

※数量限定商品は予定数量になり次第、締切らせていただきますのでお早めにご注文をお願いします。
ボーナスポイントは「クレジット」・「PayPay」のお支払いでも付与しております。

このカタログはおかやまコープ組合員のためのお知らせです。

【価格表示について】

このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。

おせちには欠かせない食材と人気の食材が
盛り付けられた和風を基調とした二段重おせちです。



一ツ葉フーズ「華」

【壹の重】たこ蒸し焼き、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、国内産丹波黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん50g+栗甘露煮1個、ごぼう胡麻和え、黒糖笹団子、紅白なます、蒸し枝豆【貳の重】伸ばしえび旨煮、羽二重奉書、ローストビーフスライス、和風おろしダレ、焼豚スライス、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

897 一ツ葉フーズ

「華」二段重

19.0cm×19.0cm×10.0cm

本体価格 **18,800円**

税込参考価格 20,304円

お渡し日
12/31 ㊦のみ

乳 卵 小麦 えび

※消費期限：1月2日

※お早めにお召上がりください。

2-3人前

冷蔵
二段
23品目

少人数向けながらもおせちに欠かせない食材を
盛り付けました。



一ツ葉フーズ「彩」

【壹の重】きび田作り、栗きんとん50g+栗甘露煮1個、国内産丹波黒豆、吉野桜、金柑甘煮、若桃甘露煮、蒸し鶏のバジル和え、国産牛しぐれ煮、紅白なます【貳の重】ブリ照り焼き、宮崎県産豚 牛蒡巻き、数の子、一口にしん昆布巻き、市松蒲鉾、伊達巻、華やかマリネ、黒糖笹団子【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

899 一ツ葉フーズ

「彩」三段重

12.5cm×18.4cm×14.0cm

本体価格 **10,300円**

税込参考価格 11,124円

お渡し日
12/31 ㊦のみ

乳 卵 小麦 えび

※消費期限：1月2日

※お早めにお召上がりください。

2-3人前

冷蔵
三段
28品目

おひとり様一段ずつのおせちです。
一折の中におせちに欠かせない食材を盛り付けました。



一ツ葉フーズ「舞妓」

きび田作り、一口にしん昆布巻き、市松蒲鉾、伊達巻、宮崎県産豚 牛蒡巻き、笹大福、椿団子、栗きんとん、栗甘露煮、海老艶煮、ブリ照り焼き、金柑甘露煮、若桃甘露煮、国内産丹波黒豆、吉野桜、味付け数の子、花餅手まり、筑前煮（椎茸、ねじり蒟蒻、梅花人參、蓮根輪切、筍乱切）、ふき煮物

898 一ツ葉フーズ

「舞妓」一段重×二折

19.0cm×19.0cm×10.0cm

本体価格 **16,000円**

税込参考価格 17,280円

お渡し日
12/31 ㊦のみ

乳 卵 小麦 えび

※消費期限：1月2日

※お早めにお召上がりください。

2人前

冷蔵
二折
23品目

ボリューム満点の四段重。国産牛のローストビーフや
宮崎県産豚を使用した焼豚などを盛り付けました。



一ツ葉フーズ「福」

【壹の重】金柑甘煮、伊達巻、田作り、くるみ、若桃甘露煮、イカ黄金、サーモンローズ、国産牛しぐれ煮、数の子、花餅手まり、華やかマリネ、鶏炭火焼【貳の重】たこ蒸し焼き、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、国内産丹波黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん50g+栗甘露煮1個、ごぼう胡麻和え、黒糖笹団子、紅白なます、蒸し枝豆【参の重】焼豚くらげ、国産牛牛蒡巻き、一口にしん昆布巻き、カニ爪、カレイ西京焼、海老艶煮、鶏西京焼き、杉板奉書柿、焼きホタテ【肆の重】伸ばしえび旨煮、羽二重奉書、ローストビーフスライス、和風おろしダレ、焼豚スライス、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

900 一ツ葉フーズ

「福」四段重

19.0cm×19.0cm×19.3cm

本体価格 **29,800円**

税込参考価格 32,184円

お渡し日
12/31 ㊦のみ

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

※消費期限：1月2日

※お早めにお召上がりください。

4-5人前

冷蔵
四段
43品目

扇

ツ葉フーズ



早割
早めがお得! **1,000円Off**
11/29日までの予約で
本体価格 **18,800円**
(税込参考価格 20,304円)

毎年の人気の
4人家族向けに仕上げた
三段重おせちです。

【壹の重】

金柑甘煮、伊達巻、田作り、くるみ、若桃甘露煮、イカ黄金、サーモンローズ、国産牛しぐれ煮、数の子、花餅手まり、華やかマリネ、鶏炭火焼

【貳の重】

たこ蒸し焼き、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、国内産丹波黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん50g+栗甘露煮1個、ごぼう胡麻和え、黒糖笹団子、紅白なます、蒸し枝豆

【参の重】

伸ばしえび旨煮、羽二重奉書、ローストビーフスライス、和風おろしダレ、焼豚スライス、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

896 一ツ葉フーズ

「扇」三段重

19.0cm×19.0cm×14.5cm

本体価格 **19,800円**

税込参考価格 21,384円

お渡し日
12/31 ㊦のみ

乳 卵 小麦 えび くるみ

※消費期限：1月2日

※お早めにお召上がりください。

ボーナスポイント
+700
ポイント

冷蔵
三段
34品目

4人前

こだわりの逸品



タコの蒸し焼き



ローストビーフ



焼豚スライス

たこに下味をほどこし上ダレを薄味にすることで、全体の味のバランスをより美味しくいたしました。高温蒸し焼きにすることで、ジューシーで柔らかな美味しさに仕上げました。

やわらかい赤身肉が特徴の「国産牛も肉」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。

宮崎県産の豚もも肉を醤油ベースの調味液で味付けし、焼き上げたマイルドな食感の焼豚です。

【**老の重**】海老黄金焼、帆立貝柱塩焼、岩魚甘露煮、牛肉牛蒡巻、栗蜜煮、くわい田舎煮、田作り鮎煮、百合根甘煮、蛸やわらか煮、真子旨煮、金柑艶煮、若桃艶煮、黒豆含め煮
【**武の重**】スワイ蟹浜茹、鰯照焼、銀鯉西京焼、鰯酢ペ、鯛錦糸巻、たたき牛蒡、紅白なます、花蓮根、菊花かぶら、筑前煮、梅人参、ブロッコリー煮浸し、千代呂木甘酢、烏賊黄金和え
【**参の重**】車海老芝煮、穴子月冠、紫芋金団、筍土佐煮、柚子釜いくら、高野豆腐旨煮、昆布巻煮、子芋柚子寄せ、とうもろこし寄煮、鶏松笠焼、紅白蒲鉾、かしわ桑焼、数の子土佐漬け、子持ち昆布土佐漬け、だし巻玉子、豚ヒレ生姜煮

限定10セット

904 喜怒哀楽
「和おせち」三段重
19.0cm×19.0cm×14.4cm

本体価格 39,815円

税込参考価格 43,000円

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。
※仕入れ状況により中身が変更になる場合がございます。

お渡し日
12/31 ㊿のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

三段
43品目

4-5人前

【**老の重**】筑前煮、百合根甘煮、金柑艶煮、筍土佐煮、蛸やわらか煮、真子旨煮、若桃艶煮、紅白なます、菊花かぶら、たたき牛蒡、鰯酢ペ、鰯照焼、帆立貝柱塩焼、田作り鮎煮、黒豆含め煮
【**武の重**】車海老芝煮、穴子月冠、紫芋金団、筍土佐煮、柚子釜いくら、高野豆腐旨煮、昆布巻煮、子芋柚子寄せ、とうもろこし寄煮、鶏松笠焼、紅白蒲鉾、かしわ桑焼、数の子土佐漬け、子持ち昆布土佐漬け、だし巻玉子、豚ヒレ生姜煮

【**参の重**】車海老芝煮、穴子月冠、紫芋金団、筍土佐煮、柚子釜いくら、高野豆腐旨煮、昆布巻煮、子芋柚子寄せ、とうもろこし寄煮、鶏松笠焼、紅白蒲鉾、かしわ桑焼、数の子土佐漬け、子持ち昆布土佐漬け、だし巻玉子、豚ヒレ生姜煮

限定10セット

905 喜怒哀楽
「和おせち」二段重
19.0cm×19.0cm×9.6cm

本体価格 27,778円

税込参考価格 30,000円

※消費期限：1月1日 ※お早めにお召上がりください。
※仕入れ状況により中身が変更になる場合がございます。

お渡し日
12/31 ㊿のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび

二段
31品目

3人前

和洋
おせち

ホテル椿山荘東京
国内外の賓客をもてなすホテルならではの洋風の味わいと日本の伝統を堪能できる贅沢なおせちです。

和洋中
おせち

プリンスホテル
和洋中バラエティに富んだ食材を、シニア監修のもと仕上げました。



【**老の重**】手まり餅、にしん幽庵焼、銀鯉塩麴焼、田作り煮、鶴人参、胡桃入り松風トリュフ風味、ローストビーフ、伊達巻、花餅、笹餅、焼帆立、蟹ふかさ焼、合鴨バストラミ
【**武の重**】たこ照焼、ブロッコリーコンソメ風味、チキンロール、アワビ煮、柿玉銀杏串、杏子煮、焼湯葉、たらこ昆布巻、干柿/バターサンド、こはだ卵の花和え、紅白なます、いくら醤油漬、筍煮、どんこ椎茸煮、茹で絹さや、手まり餅
【**参の重**】カジキのハニーマスタードソース、ミートバイ包み、タコのバジルソース、ドライトマト赤ワイン煮、若桃甘露煮、ドライフルーツフロマージュ、海老の旨煮、さんどん、渋皮栗甘露煮、メープルくるみ、オニオンマリネ、スモークサーモントラウト オリーブ添え、黒豆煮

限定20セット

906 ホテル椿山荘東京
和洋おせち三段重
16.9cm×16.9cm×12.0cm

本体価格 26,800円

税込参考価格 28,944円

受付
11月30日(月)
締切

お渡し日
12/31 ㊿のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

3-4人前

三段
41品目

【**老の重**】鶏山椒焼、若桃甘露煮、黒豆煮、花型麴、たたきごぼう、てまり餅、紅白蒲鉾、紅白なます、いくら醤油漬、鳴門金時芋さんどん、渋皮栗の甘露煮、田作り、真鯛の幽庵焼、お祝い海老煮
【**武の重**】帆立と香草のテリーヌ オーロラソース、ローストビーフ レフォール香るグレービーソース、合鴨バストラミ、ブロッコリーのコンソメ風味、オリーブとモツツアレラのマリネ、スモークサーモントラウト ケッパー添え、タコのバジルソース、テリーヌドカンパーニュ、マンゴーのチーズデザート、鶏肉ときのこのトマトソース
【**参の重**】たけのこの醤油煮、椎茸の醤油煮、カニ爪しんじょ 甘酢あん、海老のチリソース、いかのチリソース、豚肉の黒胡椒だれ インゲン添え、胡瓜の甘酢漬、中華くらげ、青ザーサイ、チャーシュー

限定20セット

907 プリンスホテル
和洋中おせち三段重
15.9cm×15.9cm×12.0cm

本体価格 25,000円

税込参考価格 27,000円

受付
11月30日(月)
締切

お渡し日
12/31 ㊿のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

3-4人前

三段
34品目

※消費期限：1月1日

喜怒哀楽
和おせち

岡山市の人気割烹料理店が、美味しい食材を豊富に詰めたおせちです。

喜怒哀楽
和おせち

こだわりの食材を彩り良く詰め合わせました。

料亭
中蝶

〈料亭二蝶〉は、讃岐高松で昭和21年に創業した老舗料亭です。
厳選した食材を使い、職人が一つ一つ手間暇かけて仕上げたおせちです。

【**老の重**】海鼠みぞれ和え、紅白柿なます、出汁巻き玉子、サーモン絹田巻き、平目竜皮昆布巻き、牛肉市松詰煮、才巻海老芝煮、唐墨、大根、子持ち鮎昆布巻き、数の子万年漬、松茸有馬煮、叩き牛蒡、田作り
【**武の重**】甘鯛若狭焼、花蓮根酢、鰻八幡巻、鴨コース煮、栗金団、いくら金柑居込み、黒豆蜜煮、サーモン粕漬焼、鰯焼、一寸豆、菊蕪
【**参の重**】筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、牛肉蒟蒻、竹の子旨煮、海老丸詰煮、年輪穴子、ぜんまい東寺巻、絹さや、鮑やわらか煮、手毬麴、姫慈姑旨煮、梅人参、梅長芋

限定10セット

901 二蝶
「祝」三段重
17.0cm×17.0cm×15.0cm

本体価格 70,000円

税込参考価格 75,600円

受付
12月13日(日)
締切

お渡し日
12/31 ㊿のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび

三段
39品目

4-5人前

【**老の重**】海鼠みぞれ和え、紅白柿なます、出汁巻き玉子、甘鯛若狭焼、鰯焼、花蓮根酢、鰻八幡巻、才巻海老芝煮、サーモン絹田巻き、平目竜皮昆布巻き、鴨コース煮、松茸有馬煮、一寸豆、数の子万年漬、菊蕪、黒豆蜜煮、田作り
【**武の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

【**参の重**】子持ち鮎昆布巻き、牛肉市松詰煮、サーモン粕漬焼、年輪穴子、鮑やわらか煮、いくら金柑居込み、からすみ、大根、栗金団、筒牛蒡田舎煮、蓮根田舎煮、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、牛肉蒟蒻、鴨丸旨煮、海老丸詰煮、姫慈姑旨煮、ぜんまい東寺巻、絹さや、手毬麴、梅人参

二蝶
祝

厳選した食材を使用し、職人が手間暇かけて手作りする伝統の味わいが感じられるおせちです。

二蝶
雅

選び抜かれた素材の良さを最大限にひきだしました。

二蝶
寿

食材の自然な彩りを活かし丁寧に詰め合わせました。

【価格表示について】このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています(アレルギー物質のマークは2026年9月1日現在の情報です)。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/20日(月)まで
一部商品は 11/30(月)・12/13(日) 締切
このページ商品のお渡し日は 12/31(木)のみ

魚宗フーズ

宝船

岡山県産黒大豆「作州黒」や「コープおかやま若鶏」の味噌照り焼きなど、素材にこだわったおかやまコープオリジナルおせちです。



限定100個

916 魚宗フーズ

「宝船」一段重

19.1cm×25.4cm×4.2cm

本体価格 9,800円

税込参考価格 10,584円

お渡し日 12/31 のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび

※消費期限：1月1日

一段

25品目

2-3人前

【孝の重】大根生酢、味付いくら、芋きんとん、栗甘露煮、蓮根煮、穂先筍煮、味ふき、梅人参、焼湯葉、牛八幡巻、有頭海老煮、鰯照焼、若桃甘露煮、鯖南蛮漬、メーブルくるみ、干し葡萄、金柑蜜煮、伊達巻、にしん昆布巻、花餅、もち玉ちらし

【武の重】黒豆煮(金粉)、金柑蜜煮、紅白蒲鉾、田作り、里芋煮、梅人参、椎茸煮、たたき牛蒡、梅麩シロップ漬、たこ照焼、味付数の子、あわび旨煮、鮭西京焼、魚卵旨煮、いかサーモン錦紙巻、豚角煮、いか黄金、若桃甘露煮、帆立照焼

【参の重】合鴨ロースバストラム、海老とアスパラのテリーヌ、鶏味噌照焼、若桃甘露煮、スモークサーモン、オリーブ、ミートローフ、オーロラバナナ、ローストビーフ、ミニロブヘッドクリーム焼、サーモンの彩りテリーヌ、紫キャベツのビクルス、干し葡萄、海老マリネ、熟成ロースハム、牡蠣照焼

魚宗フーズ

醍醐

和の重には黒豆や数の子、洋の重にはミニロブヘッド、クリーム焼きやテリーヌなど、ご家族揃って楽しめる和洋折衷おせちです。



限定15個

917 魚宗フーズ

「醍醐」三段重

18.9cm×18.9cm×12.6cm

本体価格 28,000円

税込参考価格 30,240円

お渡し日 12/31 のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

※消費期限：1月1日

三段

51品目

3-4人前

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。
※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

魚宗フーズ

吉備

黒豆、数の子、たたき牛蒡をはじめとする伝統的な祝い肴が入った正統派おせちです。



【孝の重】大根生酢、味付いくら、芋きんとん、栗甘露煮、蓮根煮、穂先筍煮、味ふき、梅人参、焼湯葉、牛八幡巻、有頭海老煮、鰯照焼、若桃甘露煮、鯖南蛮漬、メーブルくるみ、干し葡萄、金柑蜜煮、伊達巻、にしん昆布巻、花餅、もち玉ちらし

【武の重】黒豆煮(金粉)、金柑蜜煮、紅白蒲鉾、田作り、里芋煮、梅人参、椎茸煮、たたき牛蒡、梅麩シロップ漬、たこ照焼、味付数の子、あわび旨煮、鮭西京焼、魚卵旨煮、いかサーモン錦紙巻、豚角煮、いか黄金、若桃甘露煮、帆立照焼

限定30個

918 魚宗フーズ

「吉備」二段重

18.9cm×18.9cm×8.4cm

本体価格 18,800円

税込参考価格 20,304円

お渡し日 12/31 のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび くるみ

※消費期限：1月1日

二段

37品目

2-3人前

たたき牛蒡、梅麩シロップ漬、合鴨ロースバストラム、大根生酢、味付いくら、芋きんとん、栗甘露煮、魚卵旨煮、伊達巻、黒豆煮(金粉)、紅白蒲鉾、ままかり黒酢漬、味付数の子、帆立照焼、有頭海老煮、鰯照焼、金柑蜜煮、蓮根煮、穂先筍煮、味ふき、梅人参、鶏味噌照焼、若桃甘露煮、焼湯葉、魚卵ずんだ和え、メーブルくるみ、干し葡萄、柿のチーズ寄せ、豚角煮、味付肉団子、田作り、さつま芋甘露煮、昆布巻煮

限定30個

919 魚宗フーズ

「烏城」一段重

18.9cm×31.5cm×4.2cm

本体価格 13,800円

税込参考価格 14,904円

お渡し日 12/31 のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび くるみ

※消費期限：1月1日

一段

33品目

2-3人前

黒豆煮(金粉)、紅白蒲鉾、焼湯葉、伊達巻、若桃甘露煮、蓮根煮、穂先筍煮、味ふき、椎茸煮、里芋煮、梅人参、有頭海老煮、味付数の子、田作り、芋きんとん、栗甘露煮、鰯照焼、たたき牛蒡、ちよろぎ、大根生酢、味付いくら、豚角煮、花餅、金柑蜜煮

限定100個

920 魚宗フーズ

おせちオードブル

22.3cm×22.3cm×4.1cm

本体価格 6,800円

税込参考価格 7,344円

お渡し日 12/31 のみ

冷蔵

乳 卵 小麦 えび

※消費期限：1月1日

一段

24品目

2人前

魚宗フーズ

おせちオードブル

黒豆、鰯照焼、有頭海老煮などの祝い肴を詰め合わせた少人数向けおせちです。



【価格表示について】このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。
税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています(アレルギー物質のマークは2026年9月1日現在の情報です)。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。
アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。
※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

お申し込みは 12/20日まで

このページ商品のお渡し日は 12/31 のみ



【巻の重】五郎島金時きんとん、九条ねぎ入り京鴨皮つくね、あわび旨煮、数の子醤油漬、お祝い海老、鶏山椒焼、白海老甘酢漬、田作り、三色揚げ天串

【貳の重】金時人参入り生酢、いくら醤油漬、笹団子、伊達巻、赤蒲鉾、白蒲鉾、赤魚西京焼、さんま照焼、黒豆煮、若桃甘露煮、栗甘露煮、梅餅

【参の重】たたきごぼう、鯉くるみ、梅酢蓮根の芽、一口昆布巻、合鴨コース、焼き湯葉煮、にしんと魚卵の彩り和え、白花生、手まり麩

【肆の重】餅巾着旨煮、海老旨煮、筍煮メ、椎茸旨煮、すだれ麩含め煮、六角里芋煮、松麩、梅型人参

受付
11月30日(月)
締切

限定20個

926 加賀屋
和風おせち四段重
13.8cm×13.8cm×15.2cm
本体価格 **22,000円**
税込参考価格 23,760円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

※消費期限：1月1日



限定20個

927 利久
和洋中おせち「亀」二段重
18.6cm×24.6cm×8.0cm
本体価格 **18,000円**
税込参考価格 19,440円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷凍

乳 卵 小麦 えび かに くるみ

※賞味期限：冷凍で1月31日

3~4人前

二段 39品目

牛たんの魅力をたっぷり味わえるおせちに仕上げました。

和洋中おせち「亀」

利久

白エビ甘酢漬けや加賀野菜である五郎島金時を使用したきんとんなど北陸で食べる懐石料理をイメージしました。

加賀屋

和風おせち

【巻の重】いか短冊白焼うにソース添え、鮭昆布巻、中華風焼鯛立、いくら醤油漬け、あわび割烹煮、子持昆布山海和え、りんご酢かぶら、海老の旨煮、味付け数の子、味付け子持昆布【貳の重】牛タンシチュー、鶏唐揚げ レモンだれ仕立て、辛くないチキンのカレー麩焼き、ローストビーフ(ソース付き)、合鴨スモーク、味付けロマネスコカリフラワー、ドライマト赤ワイン煮、牛タンロースト(レモン果汁付き)、合鴨ハニーマスタード、クリームチーズベコン、紅茶鴨もも炭火焼【参の重】紅白蒲鉾、割烹ごぼう胡麻和え、飯餚酢漬、ぶちぶり海老サラダ、若炊あさり、重ね鯛昆布メ、柚子なます、京きめた巻 花山椒飾り、真だら子うま煮、えび雲丹焼き松葉、菜の花松前漬け風、真鯛幽庵焼【与の重】伊達巻、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート(ハニラ風味、国産黒豆煮、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンえんどう煮浸し、ただけのこ土佐煮、トラウトサーモンとトリュフのキッシュ、貝わさび、金ごま角煮、田作り煮、栗もきんとん、抹茶ガナッシュとこしあんのごやうひ包み、ショコラテリーヌ

921 グローフーズ
和洋おせち「豊」四段重
18.4cm×18.4cm×12.8cm
本体価格 **25,800円**
税込参考価格 27,864円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

※消費期限：1月1日

四段 46品目

早割 1,000円Off
11/29日までの予約で
本体価格 **24,800円**
(税込参考価格 26,784円)

4人前

※「ローストビーフソース」「合鴨ハニーマスタード」には、はちみつが使用されているため、1歳未満の乳児には与えないください。



和洋おせち「叶」

華やかで贅沢なひとときを演出する和洋おせちです。



和洋おせち「恵」

海の幸、山の幸をふんだんに使用し詰め込んだ2段重のおせちです。

【巻の重】いくら醤油漬、淡皮栗もきんとん、国産黒豆煮、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート(ハニラ風味、味付け数の子、菜の花松前漬け風、あわび割烹煮、漁火紅葉漬、市松高菜煮、真だら子うま煮、りんご酢かぶら、田作り煮、たこ足割烹煮、子持昆布山海和え、味付け子持昆布、海老の旨煮、抹茶ガナッシュとこしあんのごやうひ包み、南瓜あんのみ、栗羊羹の旨味、紫芋あんのみ、りんご巻き玉子、ぶし幽庵焼、伊達巻、割烹ごぼう胡麻和え、柚子なます いくら添え、味付けロマネスコカリフラワー、鯛立チリソース和え、牛肉八幡巻、ホタテヒモたらこ和え、真鯛幽庵焼、飯餚酢漬け、合鴨しょうゆ煮、一口昆布巻、いか短冊白焼うにソース添え、京きめた巻 花山椒飾り、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンえんどう煮浸し、ただけのこ土佐煮、紅白蒲鉾、あなご大葉巻【参の重】サーモンキャロットテリーヌ、豚トロロースト中華風、いかといぶり風かつのチーズ和え、ビーフテリーヌ、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、ローストビーフ、辛くないチキンのカレー麩焼、チキンのマスタードマリネ、ぶちぶり海老サラダ、鶏唐揚げ レモンだれ仕立て、牛タンロースト(レモン果汁付き)【別添】ローストビーフブロック

922 グローフーズ
和洋おせち「叶」三段重
18.4cm×18.4cm×9.6cm
本体価格 **17,800円**
税込参考価格 19,224円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

※消費期限：1月1日

三段 50品目

3~4人前



洋風オードブル「咲」

お肉好きのためのオードブルです。

スモークサーモンのパジロオイルがけ、鶏のチーズピカタ焼き、ビーフテリーヌ、ショコラテリーヌ、濃厚チーズケーキ、さくらんぼグラッセ、蒸し鶏の中華風胡麻だれ、鯛立チリソース和え、たこのパジルソース、ぶちぶり海老サラダ、ホッキ貝ひも焙煎胡麻和え、合鴨スモーク、ドライマト赤ワイン煮、豚トロロースト中華風、鶏唐揚げ レモンだれ仕立て、ローストビーフ、牛タンロースト(レモン果汁付き)、味付けロマネスコカリフラワー

924 グローフーズ
洋風オードブル「咲」
18.9cm×25.1cm×4.2cm
本体価格 **11,800円**
税込参考価格 12,744円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷凍

乳 卵 小麦 えび

※賞味期限：冷凍で1月15日

一段 18品目

2~3人前

【巻の重】南瓜あんのみ、紫芋あんのみ、伊達巻、たこ足割烹煮、鮭佃煮焼き、北寄貝ももサラダ、味付け数の子、菜の花松前漬け風、牛肉八幡巻、海老の旨煮、一口にしん昆布、あわび割烹煮、紅白蒲鉾、割烹ごぼう胡麻和え、柚子なます、スワイガニ甘酢漬、山くらげと菊の花の甘酢漬、金ごま角煮、銀鯉西京焼、田作り煮、いくら醤油漬、漁火紅葉漬、一口焼き湯葉 花山椒飾り、淡皮栗もきんとん、国産黒豆煮、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンえんどう煮浸し、ただけのこ土佐煮【貳の重】鶏唐揚げ レモンだれ仕立て、自家製わらわが豚角煮、チキンのマスタードマリネ、いか短冊白焼うにソース添え、いか短冊黄金焼うにソース添え、ショコラテリーヌ、ドライフルーツソテー(りんご、梨、オレンジ、パイナップル、マンゴ、ローストビーフ(ソース付き)、牛タンロースト(レモン果汁付き)、抹茶ガナッシュとこしあんのごやうひ包み、味付けロマネスコカリフラワー、辛くないチキンのカレー麩焼、海老とアスパラのテリーヌ、身身錦糸煮、生ハムチーズ松葉、わさび酢だて、かに爪冷製オロロンサーモン、手作りハンバーグ、スモークサーモンコース、ぶちぶり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート(ハニラ風味、濃厚チーズケーキ、北寄貝もも焼かきと煮え、焼き鯛立

923 グローフーズ
和洋おせち「恵」二段重
23.4cm×29.2cm×6.4cm
本体価格 **24,800円**
税込参考価格 26,784円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

※消費期限：1月1日

二段 53品目

3~4人前

※「ローストビーフソース」には、はちみつが使用されているため、1歳未満の乳児には与えないください。



和洋年越しおせち「年と来」

「午の重(洋の重)」でゆく年に感謝し、「未の重(和の重)」でくる年を祝う二段重です。

【和の重】国産黒豆煮、淡皮栗もきんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯餚酢漬、田作り煮、ホタテヒモたらこ和え、焼き鯛立、いか短冊白焼うにソース添え、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンえんどう煮浸し、ただけのこ土佐煮、一口昆布巻、真鯛幽庵焼、紅白蒲鉾、伊達巻、海老の旨煮、りんご酢かぶら、あわび割烹煮、柚子なますいくら添え【洋の重】自家製わらわが豚角煮、味付けロマネスコカリフラワー、スモークサーモンのパジロオイルがけ、ぶちぶり海老サラダ、濃厚チーズケーキ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート(ハニラ風味、豚肉とパセリのテリーヌ、海老と野菜のテリーヌ、合鴨ハニーマスタード、ドライマト赤ワイン煮、ローストビーフ、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ハムとチーズ市松

925 グローフーズ
和洋年越しおせち「年と来」二段重
12.3cm×24.2cm×7.0cm
本体価格 **12,800円**
税込参考価格 13,824円

お渡し日
12/31 迄のみ 冷蔵

乳 卵 小麦 えび かに

※消費期限：1月1日

二段 33品目

2~3人前

※「合鴨ハニーマスタード」には、はちみつが使用されているため、1歳未満の乳児には与えないください。

【価格表示について】このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています(アレルギー物質のマークは2026年9月1日現在の情報です)。 ※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途上での微量移染の可能性については表示対象としていません。 ※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターで尋ねください。

お申し込みは 12/20日(木)まで 一部商品は 11/30(月) 締切
このページ商品のお渡し日は 12/31(木)のみ

五島軒

洋風オードブル

スパイスグリルチキンや牛肉の赤ワイン煮込みなど五島軒の世界観をお重の中で表現しました。



函館五島軒 since 1879

ローストビーフ グレービーソース添え、りんできんとん シナモン風味、スパイスグリルチキン インゲン添え、ホタテのテリーヌ、ブロッコリーコンソメ風味、オリーブのマリネ、キャロットラペ、牛肉の赤ワイン煮込み、テリーヌドカンパーニュ、ドライマト赤ワイン煮、カジキのハニーマスタードソース、たこのマリネ、バジル風味、ミートローフのラタトゥイユソース添え、エビのバジルマヨソース、鴨肉のスモーク

限定20個

928 五島軒
洋風オードブル 一段重
17.0cm×22.7cm×4.1cm
本体価格 **12,800円**
税込参考価格 13,824円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに
※消費期限：1月1日

一段 15品目

2-3人前

受付 11月30日(月) 締切

赤坂璃宮

中華オードブル

広東風の優しい味わいのおせち。赤坂璃宮の世界観をお楽しみいただけます。



広東名菜
赤坂璃宮

豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー添え、松笠いかと枝豆の中華あん、赤坂璃宮チャーシュー、大西洋鯡の唐揚げ、リンゴ酢風味、牛肉と筍の細切りオイスター炒め、エビチリソース、鮑の中華風、蒸し鶏のパンパングソース、クラゲの冷菜、クコの実添え、杏仁豆腐プリン、胡瓜の甘酢漬、桃の花餅、若桃甘露

限定20個

929 赤坂璃宮
中華オードブル 一段重
18.7cm×24.9cm×4.0cm
本体価格 **14,800円**
税込参考価格 15,984円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに
※消費期限：1月1日

一段 13品目

2-3人前

受付 11月30日(月) 締切

紀文

祝の幸

子どもから大人まで楽しめる和と洋を組み合わせたおせちです。



【吉の重】伊達巻、栗きんとん、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、煮しめ、椎茸、ぎんなん、煮しめ、梅型こんややく、煮しめ、里芋、海老の旨煮、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)
【式の重】肉だんご、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ、蒸し鶏のマリネ、厚焼玉子、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、練り切り(ミニーマウス)
【別添】薄切り餅(無地)
・食べられるシール®

限定15個

930 紀文
「祝の幸」三段重
18.5cm×18.5cm×13.8cm
本体価格 **18,500円**
税込参考価格 19,980円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
卵 小麦 えび かに くるみ
※消費期限：1月2日

三段 36品目

4-5人前

受付 12月13日(日) 締切

一富士

うぐいす

上品な味わいの和食を中心に、彩り豊かな料理を盛り込みました。



【吉の重】鱈の旨煮、田作り、てまり餅、唐芋ごま甘露煮、鮭西京焼、若桃の甘露煮、小海老の魚卵和え、有頭海老煮、数の子、伊達巻、笹団子、鶏もも肉照焼
【式の重】栗の甘露煮、きんとん、胡麻和え、たたき牛蒡、黒豆、紅白生餅、ひよこ豆、かつおくるみ、紅かまぼこ、白かまぼこ、にしん昆布巻、魚卵の旨煮、しいたけ、焚、蛸旨煮、ミートローフ、豚角煮、松葉梅ゼリー、ローズサーモン、レザンアルメット、サーモンのテリーヌ、パストラミビーフ

限定30個

931 一富士
「うぐいす」二段重
18.5cm×18.5cm×7.0cm
本体価格 **13,500円**
税込参考価格 14,580円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月1日

二段 32品目

2人前

かつおくるみ、フカヒレ風中華くらげ、ポークタン炭火焼、サーモンのテリーヌ、唐芋ごま甘露煮、和布の中華和え、蛸旨煮、葉付金柑、黒糖ローストポーク、レザンアルメット、海鮮中華帆立和え、鶏もも肉のトマト&バジル、ミートローフ、塩ポークタン、えぞあわび煮、ローストビーフ(ソース付き)、カニとクリームソースのバイ包み、真蛸梅酢味、小海老の魚卵和え、マニッシュチーズ、パストラミビーフ、帆立旨煮、若桃の甘露煮、海老チリ、合鴨スモーク、青菜巻、豚角煮、鶏もも肉照焼、海老とウニのテリーヌ、グリーンオリーブ、チャーシュー、いか雲丹焼、ピクルス、ハニーマスタードチキン

限定20個

932 一富士
「にぎわい」一段重
31.0cm×31.0cm×4.0cm
本体価格 **18,500円**
税込参考価格 19,980円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに くるみ
※消費期限：1月1日

一段 34品目

2人前

冷蔵

一段

ディズニー おせち詰合せ

【吉の重】伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、煮しめ、椎茸、ぎんなん、煮しめ、梅型こんややく、煮しめ、里芋、海老の旨煮、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)
【式の重】肉だんご、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ、蒸し鶏のマリネ、厚焼玉子、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、練り切り(ミニーマウス)
【別添】薄切り餅(無地)
・食べられるシール®

受付 12月13日(日) 締切

限定8個

933 紀文
おせち詰合せ ディズニー 二段重
16.0cm×16.0cm×7.8cm
本体価格 **11,000円**
10%税込参考価格 12,100円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月2日

二段 26品目

3-4人前

サンリオ おせち詰合せ

【吉の重】伊達巻、鯛入り蒲鉾(紅)、鯛入り蒲鉾(白)、栗きんとん(栗)、栗きんとん(鳴門芋きんとん)、黒豆、海老の旨煮、味付数の子、蒲鉾(ボチャッコ)、昆布巻、田作り、練り切り(ハローキティ)
【式の重】大学芋(ごまさつま)、鶏ももトマト煮込み、オリーブ、錦玉子、豚角煮、蒲鉾(ボムボムプリン)、くるみ甘露煮、蒸し鶏のマリネ、肉団子、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、練り切り(シナモロール)

受付 12月13日(日) 締切

限定8個

934 紀文
おせち詰合せ サンリオ 二段重
16.0cm×16.0cm×9.0cm
本体価格 **11,000円**
10%税込参考価格 12,100円

お渡し日 12/31 ㊦のみ 冷蔵
乳 卵 小麦 えび くるみ
※消費期限：1月2日

二段 24品目

3-4人前

【価格表示について】このカタログの価格は本体価格と税込参考価格を表記しています。税込参考価格は軽減税率8%です。軽減税率対象外の商品は10%税込参考価格と表記しています。税込参考価格とは商品1個をレジにて精算したときの価格です。 ※アレルギー物質の特定原材料表示義務のある8品目(乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ)が食品に含まれている場合にマークを使って表示しています(アレルギー物質のマークは2026年9月1日現在の情報です)。※表示のアレルギー原材料は、商品製造の時期などによって、実際のお届け商品とは変更となる場合があります。アレルギー疾患の方は必ず商品パッケージで原材料の確認をお願いします。また、商品製造途中での微量移染の可能性については表示対象としていません。※実際の商品は写真と多少異なる場合がございます。 ※使用原料産地について、ご不明な点はお問い合わせください。

冷蔵 要冷蔵保存 冷凍 要冷凍保存 常温 常温保存

※ご来店の際は注文書控えを必ずお持ちください。 ※お申し込みについての詳細は、店内サービスカウンターでお尋ねください。

お申し込みは 12/20日(木)まで 一部商品は 11/30(月)・12/13(日) 締切 このページ商品のお渡し日は 12/31(木)のみ

すき焼き



肉質は最高で霜降りになりやすく、
きめが細かい地元岡山No.1ブランド
黒毛和牛。バイヤーが厳選したA4
等級以上を限定して仕入れました。



957 岡山県産
千屋牛肩ロースすき焼き用
A4等級以上限定
550g 3~4人前
本体価格 **5,980円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 6,458円 消費期限:お渡し日より3日



958 岡山県産
千屋牛切り落としすき焼き用
A4等級以上限定
550g 3~4人前
本体価格 **3,980円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 4,298円 消費期限:お渡し日より3日

コープの産直牛
『コープおかやま牛』使用。

959 岡山県産
コープおかやま牛肩ロース
すき焼き用
600g 3~4人前
本体価格 **3,980円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 4,298円 消費期限:お渡し日より3日

960 岡山県産
千屋牛ロースしゃぶしゃぶ用
A4等級以上限定
500g 3~4人前
本体価格 **5,980円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 6,458円 消費期限:お渡し日より3日

鍋料理を 取り揃えました。

かに

殻を取っているので、
しゃぶしゃぶ用として便利です。

ボーナスポイント
+200
ポイント

限定**50**個

952 ロシア産
生ズワイガニボーション
(しゃぶしゃぶ用)
750g (約20~22本)
本体価格 **10,800円**
税込参考価格 11,664円

お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
かに ※賞味期限:冷凍で2027年3月末まで

早割 **5%off**
早めがお得!
11/29日までの予約で
本体価格 **10,260円**
(税込参考価格 11,080円)

ボーナスポイント
+200
ポイント

限定**30**個

954 原産国:ロシア
ボイルタラバガニ
(脚のみ・殻ハーフカット)
700g (11~13本)
本体価格 **10,800円**
税込参考価格 11,664円

お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
かに ※賞味期限:冷凍で2027年3月末まで

早割 **5%off**
早めがお得!
11/29日までの予約で
本体価格 **10,260円**
(税込参考価格 11,080円)

美味し

ボイルしたてを急速凍結するので、
風味が良いのが特徴です。
解凍後、すぐ召し上がれます。

ボーナスポイント
+100
ポイント

953 原料原産地:ロシア
ボイルズワイガニ (4肩)
800g
本体価格 **7,800円**
税込参考価格 8,424円

お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
かに ※消費期限:解凍後、翌日まで

早割 **5%off**
早めがお得!
11/29日までの予約で
本体価格 **7,410円**
(税込参考価格 8,002円)



955 国産
鴨鍋セット
約3~4人前
本体価格 **4,980円**
税込参考価格 5,378円

お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
乳 卵 小麦
※賞味期限:冷凍で2027年1月末まで
※解凍後はお早めにお召し上がりください

早割 **10%off**
早めがお得!
11/29日までの予約で
本体価格 **4,482円**
(税込参考価格 4,840円)



956 海賊
もつ鍋セット
約3~4人前
本体価格 **4,980円**
税込参考価格 5,378円

お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
乳 卵 小麦
※賞味期限:お渡し日より7日

早割 **10%off**
早めがお得!
11/29日までの予約で
本体価格 **4,482円**
(税込参考価格 4,840円)

旬の味覚を焼きカキ、蒸しカキでどうぞ。



961 兵庫県産
殻付きカキ (加熱用)
30個入
本体価格 **6,480円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 6,998円 ※消費期限:1月2日

1粒ずつバラ凍結しています。
必要なだけ解凍してお使いいただけます。



962 北海道産
刺身用ホタテ貝柱
500g (30~40粒)
本体価格 **4,980円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 5,378円 ※消費期限:解凍後、翌日まで

日本海で漁獲される天然の真ふぐを薄造りにしました。



963 国産
ふぐ薄造りセット
真ふぐ刺身150g (解凍) (日本海西部又は日本海北部)、
トラふぐ皮湯引き30g (国産) (養殖・解凍)、
ぼん酢しょうゆ150ml、
もみじおろし 10g×6個
本体価格 **12,000円** お渡し日 12/31※のみ 冷蔵
税込参考価格 12,960円 ※消費期限:1月1日

潮通しの良い環境で、山々の栄養豊富な
清流が流れ込む宿毛湾で育ちました。



964 高知県産
荒木さん家のブリ (養殖)
1尾約5kg
本体価格 **14,800円** お渡し日 12/30※31※ 冷蔵
税込参考価格 15,984円 ※消費期限:お渡し日より2日

佐賀ひよもち100%使用。



966 廣榮堂
杵つき生小餅
1kg (約25個)
本体価格 **2,000円** お渡し日 12/30※31※ 常温
税込参考価格 2,160円 ※賞味期限:製造日より29日

もち米 (佐賀ひよもち米)、
うるち米 (こしひかり)、北海道産黒豆使用。



967 廣榮堂
豆餅
1kg
本体価格 **2,200円** お渡し日 12/30※31※ 常温
税込参考価格 2,376円 ※賞味期限:製造日より27日

お申し込みは **12/20日** まで

お渡し日はご確認ください。

お渡し日 12/31※のみ 12/30※31※



十勝小麦、北海道産バター、砂糖、卵を使ったパウムクーヘンです。



971 柳月
三方六 プレーン・しょこら
2本

本体価格 **1,365円**
税込参考価格 1,474円

お渡し日 12/31のみ 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：30日



※写真はイメージです。

キャラメルと焦がしバターを練り込み、芳醇な味わいに焼き上げました。



972 柳月
三方六の小割
プレーン&バタースコッチ
10本入

本体価格 **1,365円**
税込参考価格 1,474円

お渡し日 12/31のみ 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：30日



手みやげ

迎春

4種のドライフルーツを使用したフルーツケーキです。

※写真はイメージです。

973 帝国ホテルキッチン
フルーツケーキ
1本(180g)

本体価格 **1,600円**
税込参考価格 1,728円

お渡し日 12/30・31 冷凍
乳 卵 小麦 ※賞味期限：冷凍で365日



レアチーズ生地に、白桃をたっぷりトッピングしたケーキです♪

※写真はイメージです。

974 五洋食品産業
ホワイトピーチレアチーズ 4号
直径約12cm(290g)

本体価格 **1,380円**
税込参考価格 1,490円

お渡し日 12/30・31 冷凍
乳 卵 小麦 ※賞味期限：冷凍で365日



4種のベリーと黄桃を贅沢にトッピングした華やかなケーキです♪

※写真はイメージです。

968 五洋食品産業
クワトロベリートルテ 4号
直径約12cm(200g)

本体価格 **1,100円**
税込参考価格 1,188円

お渡し日 12/30・31 冷凍
乳 卵 小麦 ※賞味期限：冷凍で365日



970 ベルジェ
SHUN/パウム 3山
1箱

本体価格 **1,700円**
税込参考価格 1,836円

お渡し日 12/30・31 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：30日



地元岡山の卵と小麦粉、
蒜山ジャージー乳、国産バター
等原料を厳選し、一層一層
焼き上げています。

※写真はイメージです。

学業の神様で有名な太宰府天満宮の名物です。
北海道産の小麦で作ったつぶあんを、餅米、うるち米をブレンドした生地で包みました。

※写真はイメージです。

975 やす武・福岡
梅ヶ枝餅
10個入

本体価格 **2,000円**
税込参考価格 2,160円

お渡し日 12/30・31 冷凍
乳 卵 小麦 ※賞味期限：冷凍で360日



栗粒の食感を味わっていただくために、
あえて裏ごししていない栗も入れています。

※写真はイメージです。

976 恵那清月堂
栗きんとん
6個入

本体価格 **1,500円**
税込参考価格 1,620円

お渡し日 12/30・31 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：30日



生地表面をキャラメリゼして仕上げました。
冷やすと一層おいしくいただけます。

※写真はイメージです。

977 石村萬盛堂
ブリュレド サンク
1個

本体価格 **1,750円**
税込参考価格 1,890円

お渡し日 12/30・31 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：30日



金沢の名産品「五郎島金時」を使った
福うさぎときんつばのセットです。



978 福うさぎ
一凛(五郎島金時)
10個入

本体価格 **1,650円**
税込参考価格 1,782円

お渡し日 12/30・31 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：30日

新春を祝う干支柄



カステラに干支の絵柄と謹賀新年の文字をデザインしました。

979 文明堂
干支カステラ
1号

本体価格 **1,650円**
税込参考価格 1,782円

お渡し日 12/30・31 常温
乳 卵 小麦 ※賞味期限：14日

お申し込みは 12/20日 まで

お渡し日はご確認ください。

お渡し日 12/31のみ 12/30・31

名店のこだわりの味

リーガロイヤルホテル

もちもちとした食感の窯焼き風ピザ生地に、コクのあるマリナーソース、モッツアレラチーズ等のナチュラルチーズ、トマト、バジルペーストをトッピングしたマルゲリータです。



987 リーガロイヤルホテル
ピッツァマルゲリータ
直径約19cm(216g)

本体価格 **798円**
税込参考価格861円
※賞味期限：冷凍で365日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 小麦

ふんわりもちもちナポリ風生地が特徴。海老・貝柱・ドライトマトに海老の旨味が凝縮されたアメリカンソースを使用。



988 リーガロイヤルホテル
海老と貝柱のアメリカンソースピッツァ
直径約19cm(222g)

本体価格 **968円**
税込参考価格1,045円
※賞味期限：冷凍で365日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 小麦 えび かに

神戸三田屋

黒コショウで味付けした牛肉を直火でじっくり焼きました。ポン酢ソース付きです。



989 神戸三田屋
ローストビーフ
130g(ポン酢ソース付き)

本体価格 **1,200円**
税込参考価格1,296円
※賞味期限：冷凍で366日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
小麦

チェダー、クリーム、モッツアレラのチーズの焼ハンバーグとデミグラスソースを合わせました。



990 神戸三田屋
三種のチーズハンバーグ
140g×2

本体価格 **898円**
税込参考価格969円
※賞味期限：冷凍で366日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 卵 小麦

ふっくらと両面を焼き上げた牛100%のハンバーグです。清澄なソースと共にどうぞ。NEW 2026年新登場



991 神戸三田屋
ハンバーグ(国産牛)
150g×2

本体価格 **1,280円**
税込参考価格1,382円
※賞味期限：冷凍で366日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 卵 小麦

帝国ホテルキッチン

帝国ホテルキッチンは「帝国ホテルの味をご家庭に」をコンセプトに商品を作っているメーカーです。

海老の旨味を余す事なく堪能できるグラタンです。



992 帝国ホテルキッチン
海老のマカロニグラタン
200g

本体価格 **700円**
税込参考価格756円
※賞味期限：冷凍で365日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 小麦 えび

こだわりのホワイトソースで仕上げたグラタンです。



993 帝国ホテルキッチン
チキンのペンネグラタン
200g

本体価格 **700円**
税込参考価格756円
※賞味期限：冷凍で365日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 小麦

洋風 Party Menu

バラエティー豊かな
寿司オードブルです。

限定**40**セット

980 魚系フーズ
迎春寿司オードブル
36.0cm×24.0cm

本体価格 **2,800円**
税込参考価格3,024円
※消費期限：お渡し日当日

お渡し日
12/31※のみ
冷蔵
乳 卵 小麦 えび かに



天然の鱈の卵のプチプチ食感をお楽しみください。

天然の紅鮭を時間を掛け燻した
スモークサーモンです。

※写真は
イメージです。

ボーナスポイント
+100
ポイント

早割**5%off**
11/29日までの予約で
本体価格 **5,681円**
(税込参考価格 6,135円)

981 原料原産地:ロシア又はアメリカ
いくら醤油漬け
125g×2

本体価格 **5,980円**
税込参考価格 6,458円
※賞味期限：冷凍で2027年2月末まで

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
小麦

983
和牛ローストビーフスライス
160g

本体価格 **2,280円**
税込参考価格2,462円
※消費期限：お渡し日より3日

お渡し日
12/30※31※
冷蔵

イタリア産モッツアレラ広がる本格マルゲリータ。
彩り鮮やかなバジルが、香りのアクセント。



985 デルソーレ
ちょっと贅沢なピザ マルゲリータ
直径約23cm

本体価格 **980円**
税込参考価格1,058円
※お早めにお召し上がりください。

お渡し日
12/30※31※
冷蔵
乳 小麦

※写真はイメージです。

華やかな果実香の
「ナイヤガラ」で醸造した、
やや甘口のスパークリング。

986 北海道ワイン
おたるナイヤガラ
スパークリング
720ml

本体価格 **1,980円**
10%税込参考価格2,178円

お渡し日
12/30※31※
常温



※写真は
イメージです。