

銘撰 おせち

貴方にお届けする
特別なご案内。

年末
宅配

生協にご登録された住所へ
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒にご提出ください。

宅配料金
込み

注文カレンダー

10月3回注文書提出 10/12 13 14 15 16

10月4回注文書提出 10/19 20 21 22 23

11月1回注文書提出 10/26 27 28 29 30

注意! 重要! 商品によって注文
メ切回が違います
このカタログでしか買えない予約商品
もあります

千賀屋

お魚・お肉

『割烹料亭千賀』の味と意匠を受け継ぐ千賀屋は、料亭の味を大切に、長年培った技術で、全ての食材に妥協を許さず、彩り良く、高級感溢れるおせち料理を全国にお届けする、おせち料理の専門メーカーです。おもてなしの心で、日本伝統の味を紡ぎ、未来へと繋いでいくことを使命とし、ひとりでも多くのお客様を笑顔にできるようにと願っております。

千賀屋



吉寿千

厳選食材を
隙間なく配置

冷蔵おせち
昨年
ご利用
No.1

蓋を開けるたびに
新しい驚きが広がる、
新春の「食の宝箱」です

千賀屋謹製 吉寿千

43品(三段重)

※1月2日迄 乳卵麦初めに
千賀屋

約3~4人前

早割価格

11月1回注文切 271007

本体 14,980円

(税込 16,178円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 15,800円

(税込 17,064円)

金千華

少量多品目で
飽きのこない
味わい

冷蔵おせち
昨年
ご利用
No.2



三の重

二の重
お重サイズの目安:
19.5cm×19.5cm

一の重

【一の重】
丹波黒大豆煮、湯葉旨煮、ごまかつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子鰯甲煮、祝い海老、若桃甘露煮、白花豆、田作り、渋皮付き栗金団、梅かんざし
※錦玉子は、1歳未満の乳児には与えないでください。(はちみつ使用のため)

【二の重】
柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、あかね真丈、くるみ煮

【三の重】
手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿高野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子



二の重

お重サイズの目安:
13.7cm×19.6cm



一の重

お二人や少人数のご家庭で、
お正月を「丁度よく、贅沢に」
過ごしていただく
ための三段重です

千賀屋謹製 金千華

33品(三段重)

※1月2日迄 乳卵麦初めに 千賀屋

約2~3人前

早割価格

11月1回注文切 271010

本体 11,000円

(税込 11,880円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 11,800円

(税込 12,744円)

赤身本来の旨みが楽しめます

2025年 年末宅配
すき焼 No.1

たっぷり
680g



約1.8mm厚

北海道産
牛肩ロース
すき焼用

680g 3カ月 牛信

主原料:牛肩ロース肉(北海道産)

コクと旨みのある肩
ロース肉をすき焼用に
スライスしました。

11月1回注文切 271011

早割価格

本体 6,980円

(税込 7,538円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 7,280円

(税込 7,862円)

宮崎発「熟達の味」自慢の逸品

2025年 年末宅配
しゃぶしゃぶ No.1

肉質等級
3等級以上



約1.5mm厚

宮崎和牛もも
しゃぶしゃぶ用

660g 3カ月 牛信

主原料:牛もも肉(宮崎県産)

黒毛和種のもも肉を
しゃぶしゃぶ用にスライ
スしました。

11月1回注文切 271014

早割価格

本体 7,980円

(税込 8,618円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 8,380円

(税込 9,050円)

「神戸菊水」老舗が厳選した贅沢な味

2025年 年末宅配
焼肉 No.1



神戸菊水
和牛もも・カルビ
焼肉用

もも180g、
カルビ150g

30日 メイショク

主原料:牛肉(国産)

和牛のもも肉とカルビ
肉(三角バラ)を焼肉用
にカットしました。

11月1回注文切 271015

早割価格

本体 5,880円

(税込 6,350円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 6,180円

(税込 6,674円)



選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
 12月31日大晦日お届けではありません

**宅配料金
込み**

年末宅配商品は生協にご登録された
 住所にお届けします。ご登録住所以外
 への配達地域は県内に限ります。日
 時変更・配達時刻指定はできません。
 代金の引き落としは翌年1月27日(水)です。

【ご自宅へお届けの場合】
 注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご
 記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
 【ご登録住所以外へお届けの場合】
 上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先
 変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒に提出ください。



天寿千
 伝統の味を少しずつ
 多種類楽しめる
 贅沢な構成

冷蔵おせち
 昨年
**ご利用
No.3**



三の重

千寿
 視覚的満足度は
 一段のおせち
 ならではです



**大皿感覚の折箱にお正月の
エッセンスを凝縮しました**

【おしながき】
 丹波黒大豆蜜煮、柚子鶏つくね、牛
 肉ごぼう時雨煮、新緑ふくさ、梅真
 丈、白花生、田作り、くるみ煮、ごま
 つま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、
 数の子甲子漬、伊達巻、あかね真丈、
 梅かんざし、錦玉子、白身魚のエスカ
 ペッシュ、照焼鯛、昆布巻、紅鮭白
 醤油焼、若桃甘露煮、紅白なます、紅
 白錦糸巻、酢牛蒡、椎茸旨煮、紫芋金
 団、海老の黄身和え

※錦玉子は、1歳未満の乳児には
 与えないでください。
 (はちみつ使用のため)

お重サイズの目安:
 25.7cm×25.7cm

約2~3人前

千賀屋謹製
千寿
 27品(一段)
 1月2日迄 乳卵麦初 千賀屋

10月4日注文が切
271019

予約価格
 本体 **9,980**円
 (税込 10,778円)

予約のみ

このカタログでしか買えません



二の重



一の重

【一の重】
 紅白なます、いくら醤油
 漬、松前漬、炭皮付き栗
 金団、丹波黒大豆蜜煮、
 紅鮭昆布巻、伊達巻、数
 の子甲子漬、あかね真
 丈、紅白結び餅、ロブス
 ター、たら旨煮、錦玉子、
 鶏松風、若桃甘露煮

【二の重】
 ごまかつま、金柑甘露煮、
 小鯛塩焼、白花生、田作
 り、白身魚のエスカペッ
 シュ、ままかり酢漬け柚子
 風味、魚の子旨煮、祝い
 海老、鳥賊松笠白焼、手
 毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、
 鯛小倉煮、焼き帆立

【三の重】
 牛肉ごぼう時雨煮、柚子
 鶏つくね、鶏の三色巻、梅
 真丈、酢牛蒡、くるみ煮、
 鳥賊魚卵刺込、あわび旨煮、
 紅白祝袋、寿菜甘露煮、湯
 菜旨煮、新緑ふくさ、寿高
 野豆腐、海老マリネ、赤魚
 南蛮漬、紅鮭白醤油焼

お重サイズの目安:
 19.6cm×25.7cm

約4~5人前

ご家族で囲む祝宴にふさわしい、
 気品漂う正統派の三段重

千賀屋謹製 **天寿千**
 45品(三段重)
 1月2日迄 乳卵麦初 千賀屋

11月1日注文が切
271017

早割価格
 本体 **18,000**円
 (税込 19,440円)

予約価格
 据え置き
 宣言!

11月2日以降の
 迎春早割カタログの価格
 本体 **18,980**円
 (税込 20,498円)



三の重

華千歳
 お子様から
 大人まで楽しめる
 現代的な祝儀



二の重



一の重

【一の重】
 栗金団、紅白なます、
 丹波黒大豆蜜煮、昆
 布巻、酢牛蒡、紅白結
 び餅、祝い海老、白花
 豆、田作り、紅鮭白醬
 油焼、寿高野豆腐、数
 の子甲子漬、伊達巻

【二の重】
 海老とブロックリーのテリ
 ーヌ、牛タン
 パストラミ、チーズケーキ、
 あんず蜜漬、
 ブロックリーのバジル和え、
 鶏肉と彩り
 野菜のトマト煮、海鮮サ
 ラダ、サーモン
 スモーク風味、かぼちゃの
 テリソース、白身
 魚のエスカベッシュ、鯖
 のグリルジェノ
 ヴェーゼソース、彩野菜の
 橙香テリーヌ

【三の重】
 合鴨スモーク、ごまだんご、
 黒糖豚バ
 ラ角煮、金柑甘露煮、海
 老マヨ、海老
 麻婆、蟹プリ、黒酢肉団
 子、長寿貝
 の中華風、ふかひれ姿煮、
 若摘み胡瓜
 のゆずマリネ、あわびの
 オイスター
 ソース煮

お重サイズの目安:
 19.5cm×19.5cm

約3人前

和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを
 一度に味わえる贅沢な三段重です

千賀屋謹製
華千歳 和洋中
 37品(三段重)
 1月2日迄 乳卵麦初桃 千賀屋

10月4日注文が切
271021

予約価格
 本体 **15,500**円
 (税込 16,740円)

予約のみ

このカタログでしか買えません

【おしながき】
 田作り、昆布巻、たら旨煮、
 伊達巻、手毬餅、
 紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、
 蛸照焼、錦玉子、
 若桃甘露煮、紅白なます、
 丹波黒大豆蜜煮、栗金団、
 くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふく
 さ、紅白錦糸巻、あかね真丈、
 ままかり市松、小鯛塩焼、
 祝い海老、鳥賊松笠白焼、
 数の子甲子漬、鶏照焼、
 柚子鶏つくね、梅真丈

※錦玉子は、1歳未満の乳児には
 与えないでください。
 (はちみつ使用のため)

小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた
 献立が寄り添う二人の時間に華を添えます

千賀屋謹製 **舞千**
 26品×二折

約2人前

10月4日注文が切
271020

予約価格
 本体 **11,800**円
 (税込 12,744円)

予約のみ

このカタログでしか買えません

お重サイズの目安:
 16.6cm×21.9cm



舞千
 清楚で愛らしい
 二折のおせち



【一の重】
 豚角煮、酢牛蒡、梅真丈、
 鯛小倉煮、魚の子旨煮、
 サーモンマリネ、栗金団、
 ローストポーク、海老とブ
 ロックリーのテリーヌ、北
 欧サラダ、紅鮭昆布巻、伊
 達巻、金目鯛西京焼、鮎笹
 茶巾、祝い海老、鳥賊松笠
 白焼、貝雲丹和え、白花
 豆、田作り、数の子甲子漬、
 あかね真丈、梅かんざし

【二の重】
 味付け肉団子、鰯西京焼、ハ
 スノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、
 ごまかつま、紅白結び餅、紫芋
 金団、錦玉子、たら旨煮、蟹紅
 白テリーヌ、紅白祝袋、鶏塩
 焼、金柑甘露煮、鶏の三色巻、
 手毬餅まんじゅう、あわび旨
 煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、
 柚子鶏つくね、
 鳥賊黄金焼、蛸生薑、チー
 ズインミート、野菜入りミ
 ートパテ、
 海老マヨ、豚の有馬煮

【三の重】
 白身魚のエスカベッシュ、
 あんず蜜漬、
 長寿貝の中華風、寿高野豆腐、
 若桃甘露煮、柚子くらげ、
 海老紅白奉書、
 赤魚南蛮漬、穴子八幡巻、
 子持鳥賊、
 鳥賊柚子ジュレ和え、丹波
 黒大豆蜜煮、紅鮭の石狩漬、
 松前漬、海鮮サ
 ラダ、白とり貝と昆布の旨
 煮、とびこ、
 海老の黄身和え、くるみ煮、
 新緑ふくさ、湯菜旨煮、
 牛肉とごぼうしぐれ煮、
 紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨
 煮、紅白なます、ままかり
 酢漬け柚子風味

※錦玉子は、1歳未満の乳児には
 与えないでください。(はちみつ使用のため)

大家族や親戚が集まる晴れやかな
 席を支える最高峰の
 ボリュームと賑わい

千賀屋謹製 **千富士**
 72品(三段重)
 1月2日迄 乳卵麦初桃 千賀屋

11月1日注文が切
271022

早割価格
 本体 **29,980**円
 (税込 32,378円)

11月2日以降の
 迎春早割カタログの価格
 本体 **30,980**円
 (税込 33,458円)

二の重



三の重

千富士
 一段一段が
 主役級の存在感



一の重

お重サイズの目安:
 25.9cm×32.0cm

お重サイズの目安:
 25.9cm×32.0cm



選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金
込み

注意!
重要!

商品によって注文メ切回が違います

〈例〉

10月4回注文メ切
000000

11月1回注文メ切
△△△△△

このカタログでしか
買えない予約商品
もあります

巻の重



参の重



【巻の重】

竹の子含め煮、煮メごぼう、一口にしん昆布巻、浅漬きぬさや、煮メれんこん、さつまいも甘露煮、花かまぼこ、金ごままぐろ角煮、田作り、味付ばい貝、栗きんとん、丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、味付数の子、祝えび、伊達巻、たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

【貳の重】

彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン、中華くらげ、にしん甘酢漬、紅はるかのごままぶし、エスニックライムサラダ、たこの甘酢マリネ、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、牛カルビ炭火焼、銀杏、蒸し鶏のピスタチオクリームソース、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、シナモンくるみ、ヤングコーン旨煮、ロマネスコカリフラワー浅漬

【参の重】

ポロニアソーセージ、鶏つくね、ショコラムース、チーズ入り焼かまぼこ、ペンネボモドーロ、合鴨スモーク、国産牛のビーフシチュー、浅漬ブロッコリー、ミニデミグラスハンバーグ、ネーブルオレンジシラップ漬、海老マヨソース、ドロップペッパー、レアチーズムース、紫花豆使用珈琲花豆、ポテトサラダ、グリーンオリーブ、鶏の塩麹焼

3世代で楽しめるお洒落な和洋おせち

親子三代おせち 蔵

59品(三段重) 10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ

お重サイズの目安:
22.5cm×22.5cm

約4~5人前

11月1回注文メ切
271023

予約価格
本体 18,800円

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください (税込 20,304円)

貳の重



お重サイズの目安:
18.5cm×30.0cm

【おしながき】

スモークチキンのマリネ
エスニックライムサラダ
たこの甘酢マリネ
シナモンくるみ
オニオンマリネ
スモークサーモン
鶏のチーズ焼
ペンネボモドーロ
赤ワイン風味牛肉煮込み
ロマネスコカリフラワー浅漬
ドライフルーツパイ包
あんず白ワイン煮
ドライマトワイン煮
グリーンオリーブ
じゃがいもチーズカリカリ
ローストビーフ

フカヒレ風魚卵和え
海老のタルタルソース焼き
キャベツとセロリのラペ
白身魚のエスカベッシュ
赤パプリカ甘酢漬
黄パプリカ甘酢漬
チーズオードブル
きのこの醤油バターソース
生ハム
ネーブルオレンジシラップ漬

約3人前

11月1回注文メ切
271026

予約価格
本体 13,800円

(税込 14,904円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

特別感と食べ応えのある洋の食材を
豊かに盛り込んだオードブルです

洋風オードブル「ブラン」蔵

26品(一段重) 10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ

伊ニシオーフズ

「大田忠道」が館主を務める有馬温泉の
人気旅館が監修した和風三段重です

【巻の重】

ぶり西京焼、花餅紅梅、たたきごぼう、宮崎鶏ロース塩
麹焼、伊予柑紅白なます、鮑煮、海老艶煮、味付数の
子、田作り奉書、北海道黒豆煮、紅白梅松葉、子宝海
老、花餅白梅

【貳の重】

伊達巻、真鱈旨煮、若桃甘露煮、金柑蜜煮、牛肉笹包
み、さつまいも甘露煮、湯葉三色巻、蓮根煮、いわし甘
露煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐煮、梅人参旨煮、たこ柔ら
か煮、梅麩甘露煮、合鴨ロース白焼き、花餅桃

【参の重】

鶏三色巻、サーモン入いかサラダ、メープルくるみ、ふ
くさ焼、紅はるかきんとん、渋皮栗甘露煮、アンチョビ
キャベツ、スモークサーモン、セロリのピクルス、生ハ
ムスライス、紅白かまぼこ、豚の炭火焼、パプリカのピ
クルス、鶏胡桃山吹

「四季の彩 旅籠」監修 蔵

和風三段重 43品(三段重)

10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ ティーケーシン



お重サイズの目安:
19.6cm×19.6cm

約3~4人前

11月1回注文メ切
271034

予約価格
本体 22,000円

(税込 23,760円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」で
ご注文ください

【三の重】

鶏松風、伊達巻、梅
花人参、豚八幡巻、
鰯昆布巻、菜の花
福良漬、鰻照焼、湯
葉巻オランダ煮、
ひょうたん高野豆
腐、海老しいたけ、
裏白しいたけ

一の重

【一の重】

紅白かまぼこ、浜汐海老、アーモン
ド入り田作り、紅白なます、たたき
ごぼう、金箔黒豆、栗きんとん

組合員さんの声にお応えして
盛り込んだ和洋おせちです

紡(つむぎ) 蔵

39品(四段重)

10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ 銀の森コーポレーション

神戸北野「Nick」監修の極上肉と祝い肴で
新春を彩る贅沢な和洋肉三段重です

【巻の重】

紅はるかきんとん、渋皮栗甘露煮、伊達巻、にし
ん昆布巻、彩り根菜の煮しめ、梅人参旨煮、北海
道黒豆煮、海老艶煮、たたきごぼう、花餅白梅、味
付数の子、赤蒲鉾、白蒲鉾

【貳の重】

サーモン彩りテリーヌ、コロニッシュピクルス、ラ
イブオリーブ、キャロットオニオンサラダ、洋風ブ
ロッコリー、真鯛ボワレ、エビのマヨソース風、ドライ
トマト赤ワイン煮、モッツアレラチーズスライス、
ポークパストラミ、若桃甘露煮、ショコラテリーヌ、
ネーブルオレンジシラップ漬、クランベリーくるみ

【参の重】

ミートローフのパイ包み、但馬玄ローストビーフ、ドライマ
ト赤ワイン煮(重複)、ニック特製ミートボール、洋風ブロッ
コリー(重複)、合鴨ワイン煮、合鴨かんざし、生ハムスライス、鶏
のチーズフォンデュ風

新企画 神戸北野「Nick」監修 蔵
和洋肉3段 34品(三段重)

10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ ティーケーシン



お重サイズの目安:
15.7cm×15.7cm

約2~3人前

11月1回注文メ切
271035

予約価格
本体 18,000円

(税込 19,440円)

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」で
ご注文ください

10月3回のみご注文できます このカタログでしか買えません

数量限定

※限定数を超えた場合は抽選となります。お1人様1点限りとなります。
当選・落選につきましては、別表にて個別にご案内します。

【貳の重】

肉団子、鶏のトマト煮、オ
リーブ、サーモンキャロ
ットテリーヌ、蒸し鶏のマ
リネ、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

楽しさいっぱいのお重詰し

©Disney

【巻の重】

伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲
鉾(白)、煮しめ 椎茸、
煮しめ 梅型こんにゃ
く、煮しめ 里芋、銀杏、
祝海老、黒豆、味付数
の子、栗甘露煮、くる
み飴炊き、練り切り/
ミッキーマウス

お重サイズの目安:
16.5cm×16.5cm

北陸3県で
120点

限定の理由
製造数に限りがあるため

約2~3人前

10月3回注文メ切
271036

予約価格
本体 11,000円

(税込 12,100円)

おせち詰合せ/ディズニー 蔵

24品(二段重) + 薄切り餅 + 食べられるシール

10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ 紀文食品

消費税
10%

【貳の重】

大学芋(ごまかつま)、
鶏のトマト煮、オリー
ブ、錦玉子、豚角煮、ボ
ムボムプリンかまぼ
こ、くるみ飴炊き、蒸
し鶏のマリネ、肉団子、
若桃甘露煮、りんごの
グラッセ、シナモロ
ールの練り切り

サンリオ人気キャラクターのお重詰し

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. LB71735

【巻の重】

伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲
鉾(白)、栗甘露煮、鳴
門芋きんとん、黒豆、
祝海老、味付数の子、
ポチャッコかまぼこ、
昆布巻、田作り、ハ
ローキティ 練り切り

お重サイズの目安:
16.5cm×16.5cm

北陸3県で
120点

限定の理由
製造数に限りがあるため

約2~3人前

10月3回注文メ切
271038

予約価格
本体 11,000円

(税込 12,100円)

サンリオキャラクターズのお
おせち詰合せ 24品(二段重)

10月12日迄 乳卵麦和餅 伊ニシオーフズ 紀文食品

消費税
10%

北陸3



選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金
込み

年末宅配商品は生協にご登録された
住所にお届けします。ご登録住所以外
への配達地域は県内に限ります。日時
変更・配達時刻指定はできません。
代金の引き落としは翌年1月27日(水)です。

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご
記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先
変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒に提出ください。

毎年好評の 黒門市場

大阪泉州魚商人の立ち売りを起源として長い歴史を持つ黒門市場。魚まは日本各地の料亭や割烹に素材を提供する老舗です。選り抜いた海の幸を贅沢に使い、食道楽の町を満足させるもりだくさんのおせちです。



春薫

大阪黒門市場の人気のおせちを
三段重に盛り付けました

二の重



一の重

お重サイズの目安:
15cm×15cm

約2~3人前

大阪黒門市場 春薫(はるかおる)

39品(三段重)

1月2日迄 乳卵麦初桃 魚萬珍味堂

予約のみ

10月4日注文が切
271040

予約価格
本体 13,980円

(税込 15,098円)

このカタログでしか買えません

【一の重】

紅かまぼこ、白かまぼこ、あさり照焼き、金ごま田作り、金柑甘露、かつおくるみ、こはだかぶら、花餅ぼかし、ぶり照焼き、たたきごぼう、にしん幽庵焼き、近江牛しぐれ煮笹包み、有頭中剥き海老

【二の重】

枝豆魚卵和え、蟹とあおさのサラダ、鮎土佐煮、一口にしん昆布巻、菜の花松前漬、味付け数の子、いくら 鱈、きんとん、栗甘露、渋皮栗甘露、黒豆、百合根花かざり、くわい柚子胡椒和え、はすの芽梅酢、焼きつくね

【三の重】

合鴨パストラミ、鶏の三色巻、金柑甘露、伊達巻、いか短冊白焼き、たこ照焼き、射込み高野、椎茸柚子煮、焼目付き湯葉、蒸し鶏バジル和え、生ハムスライス、筒丸十レモン煮

味萬彩
家族団樂で楽しんでいただける
和洋折衷のおせちに仕上げました

二の重



一の重

お重サイズの目安:
19.6cm×19.6cm

約3~4人前

大阪黒門市場 味萬彩

46品(三段重) 1月2日迄 乳卵麦初桃 魚萬珍味堂

予約価格
据え置き
宣言!

予約のみ

10月4日注文が切
271041

予約価格

本体 17,800円

(税込 19,224円)

このカタログでしか買えません

オ木充氏監修 京料理の命といわれる ダシにこだわった三段重です

【吉の重】

いちごゼリー、かすみ梅ジュレ掛け、海老チリソース、カリフラワーピクルス、パプリカ 赤・黄、合鴨スモーク、鶏バジルソース焼き、黒胡椒パイ焼き、錦玉子、鶏つくね煮、ロマネスコ、あんずシロップ漬、海老チーズ月冠、数の子土佐漬

【貳の重】

京なます、味付けいくら、田つくり、くるみ鮎炊き、芋きんとん、栗甘露煮、万願寺甘唐煮、あわび汐煮、焼きほたて、小倉道明玉子、中華くらげ酢、黒豆蜜煮、スモークサーモン、ずんだ和え

【参の重】

彩り高野、椎茸旨煮、絹さや、梅蜜煮、焼き目ゆば含ませ煮、青昆布巻き、若草厚焼き玉子、松茸つみれ、海老塩ゆで、赤魚西京焼き、さくら袖庵焼き、かれい青高菜巻き、柚子かぶら、小鯛南蛮漬

吉の重



参の重

貳の重

お重サイズの目安:
18.6cm×18.6cm

約3~4人前

11月1日注文が切
271042

予約価格

本体 19,800円

(税込 21,384円)

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

直心房さいきおせち

42品 1月2日迄 乳卵麦初桃 白鳥フーズ

素材の産地や製法に
こだわりました 心つくし
のおもてなしをどうぞ

【おしながき】

たたき牛蒡ごま和え、合鴨スモーク、黒豆煮、鴨門芋きんとん、栗甘露煮、竹の子旨煮、昆布と野菜の真文、田作り、ごまポテト、紅白蒲鉾、伊達巻、味付け数の子、昆布巻、青桃甘露煮、ぶり照焼、海老旨煮、彩り野菜のバジル和え、イタリアンソーセージ、若草子ずんだ和え、たら甘露煮、松前漬、照焼帆立、たこ照焼、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、いんげん煮、梅人參旨煮



11月1日注文が切
271045

予約価格

本体 10,980円

(税込 11,858円)

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

泉佐野 割烹松屋 一段重

27品(一段重) 1月2日迄 乳卵麦初桃 アサヒウェルネスフーズ

老舗京料理店 「六盛」監修

【おしながき】

黒豆煮、栗甘露煮、紅白蒲鉾、たたき牛蒡ごま和え、菜の花のお浸し、鰻西京焼、梅鮎ふくませ煮、合鴨スモーク、焼き湯葉煮、昆布巻、海老旨煮、味付け数の子、椎茸旨煮、田作り、友禅包み栗餡、伊達巻、寿高野豆腐煮、青桃甘露煮、鮑旨煮、松前漬



お重サイズの目安:
18.5cm×18.5cm

約2人前

10月4日注文が切
271044

予約価格

本体 13,980円

(税込 15,098円)

このカタログでしか買えません

京料理六盛 一段重

20品(一段重) 1月2日迄 乳卵麦初桃 アサヒウェルネスフーズ

北陸地方の名産品を中心に色鮮やかに盛り込みました

【一の重】

金柑甘露煮、若草子ずんだ和え、黒豆煮、田作り、たこやわらか煮、若摘み胡瓜のゆず南蛮、紅白蒲鉾、伊達巻、焼海老、小松菜煮びたし、栗甘露煮、五郎島きんとん、いけ森口ゴチーズ、にしん昆布巻、いか黄金焼、ゆず入りだいこん寿司、さわら西京焼、ころもまり鮎ふくませ煮、彩りごぼう、あなごなると巻、青桃甘露煮、味付け数の子、柚子紅白なます、市松高菜巻、たたき牛蒡ごま和え、紅梅鮎シロップ漬

【二の重】

豚角煮、くるみ餅白、くるみ餅紅、さつまいも甘露煮、ドライマト赤ワイン煮、菜の花のお浸し、ぶりとろ時雨煮、紅梅鮎シロップ漬、羽二重友禅包み、茄子含め煮、味付けいくら、つぶ貝黄金和え、ポークパストラミ、焼き湯葉煮、柚子入り鯛つみれ、いんげん煮、釜上げわかめ、鮑旨煮、竹の子旨煮、梅人參旨煮、合鴨ソース醤油仕立て、海老博多高野味付、椎茸旨煮、わらびしそ風味、くるみ鮎炊き、白花豆煮、ほたるいか生蒸煮、ころもまり鮎含ませ煮

二の重



一の重

予約のみ

金沢割烹いけ森 五彩

52品(二段重)

1月2日迄 乳卵麦初桃 豊中食品

10月4日注文が切
271046

予約価格

本体 22,000円

(税込 23,760円)

このカタログでしか買えません

約3人前

お重サイズの目安:
20.2cm×26.3cm



選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金
込み

季節商品につき、盛り付け方や原材料・アレルギーにつきましては一部変更になる場合がありますのであらかじめご了承ください。生協の宅配おせちは、できるだけ食品添加物を使わず、生協で不使用とする食品添加物は使われておりません。生協の商品取扱基準に則って、安全確認を行っています。

生協オリジナルおせち

伝統的な食材にこだわり、彩りよく華やかに仕上げた生協オリジナルの和風おせちです



参の重

巻の重

お重サイズの目安:
18.5cm×18.5cm

約3~4人前

貳の重

【貳の重】

くるみ砂糖がけ、金ごま田作り、紅白かまぼこ、伊達巻、有頭海老、丹波篠山産黒豆、牛肉とたけのこのしぐれ煮、ほたて幽庵焼、若桃甘露煮、なると金時栗きんとん

【参の重】

長崎県産ぶりの照焼、手まり湯葉、若桃甘露煮、酢だこ、名古屋コーチンの肉団子、サーモントラウトローズ、昆布巻、たらこ煮、流星くらげ、本ズワイガニ爪幽庵、味付数の子、蝦夷あわび煮

【参の重】

さつまいも甘露煮、小鯛ひしお焼、厚焼玉子、カナダホッキ貝サラダ、いか雲丹風味、味付いくら、ゆず入り生酢、鶏肉二色巻、れんこん煮、しいたけ煮、たたき牛蒡、たけのこ煮、寿高野煮、六角里芋煮、花形人参

初梅

定番のおせちを中心に、美しく盛り込んだ純和風のおせち料理です



二の重

【二の重】

たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、豚角煮、味付数の子、厚焼玉子、たこ照焼、サーモントラウトローズ、たらこ煮、にしん入り昆布巻、手まり湯葉、たけのこ煮、しいたけ煮、れんこん煮、寿高野煮、六角里芋煮、こんにゃく煮

【一の重】

紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、宇治抹茶金箔羊かん、金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

一の重

お重サイズの目安:
18.5cm×18.5cm

約2~3人前

11月1日ご注文の切
271050

予約価格

本体 14,500円

(税込 15,660円)

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

生協オリジナルおせち 蔵

36品(和風三段重)

※1月2日迄 乳卵麦(初)かに(新)
カネハツ食品

11月1日ご注文の切
271048

早割価格

本体 19,800円

(税込 21,384円)

11月2日以降の
迎春早割カタログの価格 本体 21,000円
(税込 22,680円)

カネハツおせち 初梅 蔵

28品(和風二段重)

※1月2日迄 乳卵麦(初)かに(新)
カネハツ食品

11月1日ご注文の切
271050

予約価格

本体 14,500円

(税込 15,660円)

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

貳の重



【貳の重】

大根入イカくんサダ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、フラワーパストラミ、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、サーモン塩麹漬、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、海の幸サラダ、照り焼きハンバーグ、中華くらげ、チキン三色巻、中華タコ山菜、若桃甘露煮

【参の重】

金胡麻マグロの佃煮、紅あずま甘露煮、黒豆、栗甘露煮、にしん大漁漬、市松蒲鉾、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華わかめ、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華搾菜、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり

約3~5人前

予約価格

本体 13,800円

(税込 14,904円)

11月1日ご注文の切
271051

お重サイズの目安:
20.2cm×20.2cm

巻の重



新企画

春信オードブル

和洋中の食材を厳選し彩り鮮やかに豪華に盛り込んだ人気のオードブルです

玉清 春信オードブル 蔵

33品(二段重) ※1月2日迄 乳卵麦(落)かに(新) 玉清

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

春彩

春を感じさせるお重に和洋中の食材を鮮やかに盛り込みました

参の重

【参の重】

照り焼きハンバーグ、海鮮マリネ、若草チーズ和え、彩り野菜のマリネ、大根入イカくんサダ、ポークパストラミ、鮭チーズオードブル、フラワーパストラミ、サーモンクリームチーズ和え、ローストポーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、合鴨スモーク

巻の重

お重サイズの目安:
16.8cm×25.7cm

約3~5人前

貳の重

【貳の重】
中華タコ山菜、中華わかめ、中華搾菜、中華くらげ、酢豚、中華帆立ひも、中華肉団子、鶏つくね串、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、トラウトサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮

【参の重】

味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、にしん大漁漬、サーモン塩麹漬、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、トラウトサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮

11月1日ご注文の切
271053

予約価格

本体 17,800円

(税込 19,224円)

玉清 春彩 蔵

43品(和洋中三段重)

※1月2日迄 乳卵麦(初)かに(新) 玉清

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

貳の重

【貳の重】
筑前煮、梅型人参、蓮根煮、子持ちわかざき昆布、紅あずま甘露煮、栗甘露煮、たたきごぼう、高野豆腐、ローズサーモン、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻、鮭チーズオードブル、中華搾菜、にしん奉書巻、伊達巻、若桃甘露煮

【参の重】

海の幸サラダ、ポークパストラミ、鶏つくね串、合鴨スモーク、若鶏照り焼き、照り焼きハンバーグ、酢豚、有頭海老塩焼き、穀類の甘辛煮、イカ黄金焼、フラワーパストラミ、京餅手まり、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、鮑のうま煮

巻の重

11月1日ご注文の切
271052

予約価格

本体 18,800円

(税込 20,304円)

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

玉清 恵比寿 蔵

46品(三段重) ※1月2日迄 乳卵麦(落)かに(新) 玉清

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

福寿

一人用のおせち料理を二段でお届けします。来客用や手土産にも♪

【おしながき】

味付け数の子、鰯のうま煮、黒豆、栗甘露煮、金胡麻マグロの佃煮、紅白なます、若草チーズ和え、にしん大漁漬、たつくり、トラウトサーモン西京焼き、有頭海老塩焼き、伊達巻、チキン三色巻、合鴨串照り焼き、鮭チーズオードブル、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、高野豆腐、子持ちわかざき昆布、穂先菊、紅あずま甘露煮、市松蒲鉾、若桃甘露煮

お重サイズの目安:
16.7cm×25.7cm

約2人前

11月1日ご注文の切
271054

予約価格

本体 14,500円

(税込 15,660円)

玉清 福寿 蔵

25品×2段

※1月2日迄 乳卵麦(初) 玉清

11月2日以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

予約価格
掘え置き
宣言!



選りすぐりの人気おせちを
12月30日に宅配便でお届けします
12月31日大晦日お届けではありません

宅配料金
込み

【ご自宅へお届けの場合】
注文書(OCR)・eフレンズ・アプリで、注文番号と数量をご記入ください。(北陸10ページの用紙の提出は不要です)
【ご登録住所以外へお届けの場合】
上記の注文に加えて、北陸10ページの「年末宅配お届け先変更用紙」にご記入の上、注文書と一緒に提出ください。

北陸6~9ページの商品は冷凍でお届けします。
解凍後はお早めにお召し上がりください。

【一の重】

結び昆布、焼き湯葉巻、黒豆煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、田作り煮、ロブスター、オクラの浅漬、伊達巻、きんとん、洗皮栗甘露煮、いかの柚子和え、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう
※伊達巻は、1歳未満の乳児には与えないでください(はちみつ使用のため)

【二の重】

キャロットラペ、スモークサーモントラウト、くるみ甘露煮、ぶり照焼、はすの芽(梅酢風味)、ミートローフ、有頭海老、金柑甘露煮、ローストポーク、花餅(紅)、花餅(白)、真鯛親子和え、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、九条葱入り玉子焼、博多高野(ほうれん草)、博多高野(海老)、梅型蒟蒻、ホタテヒモの塩辛、鰯の南蛮漬、干支型昆布、紅白なます、こはだレモン

【三の重】

ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、小松菜と揚げの煮物、鮑煮、ふかひれ入り海鮮つみれ、ロールケーキ(チョコバナナ)、ロールケーキ(チーズ&レモン)、ロールケーキ(抹茶)、スモーク豚タン(塩レモン味)、中華くらげ、笹団子、冷製サラダ(蟹甲羅盛)、ハムとチーズソースのテリーヌ、鶏チリソース、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨スモーク、海鮮サラダ、魚卵のサラダ(レモン風味)、味付ザーサイ、海老チリソース、ボロニアソーセージ、牛タン入りソーセージ、胡麻団子

一の重は定番の品、二の重は魚や肉、三の重は洋風と中華を詰め合わせました。

「ぎをん や満文」迎春おせち 凍

64品(三段重)

11月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦初め 約3~4人前

ドウシヤ

11月1回注文が切
271055

予約価格
本体 15,980円
(税込 17,258円)

予約価格
据え置き
宣言!

11月2回以降は「迎春早割カタログ(同価格)」でご注文ください

【一の重】

伊達巻、黒豆煮(金箔)、金時豆、釜揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付数の子、いくら醤油漬、彩り大根なます、さつま芋きんとん、栗甘露煮、有頭海老、活あわび旨煮、ボイル昆布、さつま芋みかん煮、花形人参煮、ボイル鍋さや、椎茸香煮、ごぼう西京漬、2種の貝とおおさじゅれ和え、鮭の幽庵焼、蓮の芽(梅酢漬)

【二の重】

帆立ムニエル(バジルソース)、紫キャベツラペ、キャロットラペ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、海老とブロッコリーのテリーヌ、ボイルブロッコリー、イタリアンソーセージ、海老と野菜のセビーチー、生ハムマリネ、ブラックオリーブ漬、チキンのハニーマスタード、スモークサーモントラウトフラワー、ケーパー、にしんのマリネ(マスカット風味)、黒仕込みローストビーフ、スイートレリッシュ(きゅうりの酢漬)、ドライマト(赤ワイン煮)、若桃コンポート、杏子(白ワイン煮)

【三の重】

棒々鶏、里芋サラダ(たらこ入)、中華くらげ、山くらげ香味和え、鶏肉団子(黒糖黒酢あん)、焼豚、合鴨スモークスライス、スタッフオリーブ漬、エビチリ、ザーサイと水菜のサラダ、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ軟焼、ワインらっきょう(甘酢漬)、ごま甘藷、クランベリーとくるみの鮎炊き

※チキンのハニーマスタード、焼豚、ごま甘藷は、1歳未満の乳児には与えないでください(はちみつ使用のため)

能登半島
3旅館監修の
雅やかなおせち料理



新企画

参の重



能登半島・和倉温泉の3旅館「渡月庵」「宝仙閣」「宿守屋寿苑」によるコラボおせちです。

能登半島和倉温泉
3旅館コラボおせち 凍

63品(三段重)

11月31日迄(冷凍保存の場合)

乳卵麦初め

梅の花

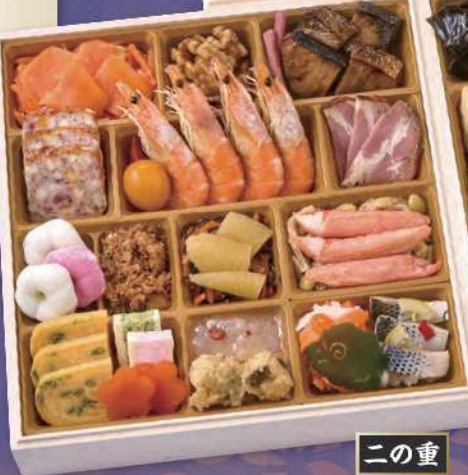
11月1回注文が切
271057

予約価格
本体 22,800円
(税込 24,624円)

【参の重】海の和風館 宿守屋寿苑
蟹とおおさのサラダ、ぶちぶり海老サラダ、桜島どりマリネチキン、ザーサイ、パーティーテリーヌ、牛タン入りソーセージスライス、オリーブ、スタッフオリーブ、ローストビーフ、塩レモンチキン、キノコとブロッコリーのバジルマリネ、キャロットラペ、パストラミベーコン、エビチリ、いか酢、豆乳野菜彩り真薯、豆乳野菜ふわふわ真薯、クランベリーくるみ、松前漬、ドライフルーツ

北陸6

三の重



二の重

一の重

和食・洋食・中華を
盛り込んだ
贅沢なおせち

三の重



二の重



一の重



一の重<和>
丸の内「しち十二候」
齋藤 料理長



二の重<洋>
恵比寿「ロジエ」
金子 シェフ



三の重<中華>
神楽坂「芝蘭」
小林 シェフ

東京で人気の名店「しち十二候・ロジエ・芝蘭」が重ごとに監修したおせちです。

東京「しち十二候・ロジエ・芝蘭」監修
名店おせち(華葵) 凍

55品(三段重)

11月31日迄(冷凍保存の場合)

乳卵麦初め

ドウシヤ

10月4回注文が切
271056

予約価格
本体 19,800円
(税込 21,384円)

予約価格
据え置き
宣言!

このカタログでしか買えません

北海道酒場「蔵」監修

新企画

【一の重】

蟹のテリーヌ、鰯西京焼、あさり照り焼き串、蛸照り焼き串、コーンテリーヌ、桜鱒幽庵焼、花咲蟹甲羅盛、花餅紅梅、田作り煮、松前漬、北海道産数の子、旨辛鰯、なまこ柚子みぞれ和え、若桃甘露煮、真鯛西京焼、糸昆布甘酢炊き、鮑旨煮、炙りいか新丈

一の重



【二の重】

たこ梅じそ風味、かに粘巻、かに菊花なます、きんとん、洗皮栗甘露煮、カニ爪冷製オーロラソース、カニ爪冷製マヨネーズソース、甲いかに金柑黄金和え、海老の旨煮、鮭ルイベ漬、柿博多、黒豆煮、梅型百合根羊羹、小鯛ひしお焼、わかめ煮、海鮮つみれ(フカヒレ入り)

二の重

北海道ならではの海鮮食材を豊富に使ったおせちです。

北海道酒場「蔵」監修おせち 二段重 凍

34品(二段重)

11月31日迄(冷凍保存の場合)

乳卵麦初め 山福

11月1回注文が切
271059

予約価格
本体 13,800円
(税込 14,904円)



蔵
KURA
酒と肴の文化