

**年末
宅配**

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



二の重

【二の重】

錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アン
デスボークパストラミ、わらび餅、ドライマト(赤ワイン風
味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新文
(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新文、合鴨パストラミ、牛タン入り
ソーセージ、ポロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り
炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレ
モンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモ
ントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グ
リーンオリーブ漬、牛肉巻包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつ
まいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネ、さつまいもと紫
芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹
茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモ
ーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サ
ラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)



宮川町
ほった

圧倒的なボリュームで
人気のおせち

【一の重】

糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白
蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鯖の南蛮漬、かに風
味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、
たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合羊羹、きんとん、洗
皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げ
の煮物、寿高野豆腐、たら野菜つまみ、鮭角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸
柚子煮、貝照焼松菜串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、
アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鯨親子和え、いかの
彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイアの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、
松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢
漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付旬旨煮、博多高野(ほうれん
草)、ふかひれ入り海鮮つまみ、茄子の含め煮、梅麴、白花豆煮、紫花豆煮
※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)



お重サイズの目安: 28.5cm × 38.0cm

約3~4人前

京都清水五条「ほった」監修
100品目おせち 凍
100品(二段重)

11月1回注文メ切
271060

予約価格
本体 **21,000**円
(税込 22,680円)

予約価格
据え置き
宣言!

※1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦和桃 ㊟ ドウシシャ
二段で100品目を詰め合わせた豪華なおせちです。

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



二の重

一の重

お重サイズの目安:
16.7cm × 16.7cm

神戸元町に店を構える
「ステーキハウス縁」監修



STEAK HOUSE
縁
en KOBE BEEF
LIVE PERFORMANCE

【一の重】

ローストビーフ、レッドキャベツのラペ、グリーンオリ
ーブ漬、有頭海老、サラミ風ソーセージ、山椒とレ
モンのパイ包み、桜島どりマリネ、ハムとチーズソ
ースのテリーヌ、サーモンキャロットテリーヌ、ブラッ
クオリーブ漬、スモーク豚タン(塩レモン味)

【二の重】

くるみ甘露煮、キャロットラペ、スモークサーモ
ントラウト、生ハム、ボークソーセージ、チキンテ
リーヌ、ドライマト(赤ワイン風味)、ブロッコリー
彩りレモンサラダ、レモンシロップ漬、合鴨スモ
ーク、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ

約2~3人前

神戸「ステーキハウス縁」監修
オードブル 凍 23品(二段重)

※1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦和桃 ㊟
ドウシシャ

前菜からメインまでバラエティに楽しめる
よう詰合せました。

11月1回注文メ切
271062

予約価格
本体 **8,000**円
(税込 8,640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

カラッと揚がって、サクッと軽い食感!
素材の美味しさをどうぞ



セット内容

・蹄海老(4本)
・サーモン・ボークフィレ・射込
蓮根・さつまいも・羽衣チーズ・
しいたけ・牛ヒレ肉・いか・鶏肉
白葱・海老・銀杏・磯辺餅・海鮮
蒸し・白身魚・穴子・牛蒡・香梅
ゆり根・かき・かぼちゃ・ポ
ークロール(各2本入)

3種のタレ

・和風タレ・洋風タレ・濃黒タレ



神戸串乃家 迎春串揚げセット「亀」凍

揚げ 42串(20種)

※3月25日迄(冷凍保存の場合)

乳卵麦和桃 ㊟ 神戸ファインフーズ

厳選した素材にお正月ならではの縁起物を加え
た、串揚げセットです。3種のタレ付です。

11月1回注文メ切
271064

予約価格
本体 **10,000**円
(税込 10,800円)

このカタログでしか買えません



KIHACHI
FOOD
HALL

青山に本店を構える
「KIHACHI」のシェフ監修

おしながき

華味鳥スパイシー手羽元、ブロッコリー(コンソメ風味)、桜島
どりマリネ、KIHACHIオリジナルスパイシーシュリンプ、くる
みのキャラメリゼ、ローストビーフ、トリュフソース、魚卵のサ
ラダ(レモン風味)、鶏肉団子、スモーク豚タン(塩レモン味)、レー
ズンパン、杏子煮、生ハム、オニオンマリネ、ブラックオリ
ーブ漬、スモークサーモントラウト、キャロットラペ、モッツアレ
ラチーズのオリーブオイル漬、グリーンオリーブ漬、レッドキャ
ベツのラペ、レモンシロップ漬、伊達巻の焼製パフェアイス



予約
のみ

予約価格
据え置き
宣言!

お重サイズの目安:
19.6cm × 25.6cm

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス 凍
21品(一段重)、パフェアイス

※1月31日迄(冷凍保存の場合)、アイスは除く 乳卵麦和桃 ㊟ ドウシシャ

「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとパフェアイスのセットです。

10月4回注文メ切
271065

予約価格
本体 **10,500**円
(税込 11,340円)

このカタログでしか買えません



【空の重】

本鰯のずんだ焼、栗きんとん、鶏の味噌漬、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、わかめ汁漬、紅白梅、菜の花福良漬、笹しぐれ、松笠いか雲丹焼、浜夕えび、伊達巻、蓮根入りつくねの照り煮、煮鰯、金箔黒豆、寿高野豆腐

【月の重】

有平かまぼこ、京鴨袖香流し、合鴨パストラミ、豚八幡巻、はな切り大根のハリハリ漬、アーモンド入り田作り、ちりめん青菜炒め煮、紅白なます

【雪の重】

彩り湯葉包み、栗と柚子のチーズケーキ、苺ジュレフルーツチーズ、彩りきめた巻、小川巻、えびときびなごの手綱巻、鯛さく巻

※栗と柚子のチーズケーキは、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)

【星の重】

カラスガレイ西京焼、太刀魚のずんだ焼、鶏胡桃レーズン松風、山形牛柳菜巻、本まぐろと昆布の煮物、金柑

【花の重】

イワシ梅南蛮漬、裏白椎茸、海老椎茸、数の子入り松前漬、きょうきんごま和え、いんげん、巻湯葉煮浸し、鮭と野菜の昆布、炙り煮穴子新丈、くるみのかつお和え、カキ新丈

赤坂あじさい
招福 48品(五の重三段)

11月31日迄(冷凍保存の場合)

銀の森コーポレーション
48品の手の込んだお料理を盛り込みました。

11月1日注文が切
271067

予約価格
20,800円
(税込 22,464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

予約価格
据え置き
宣言!

約3~4人前

【二の重】

伊達巻、紅白梅、ぶりの子煮、牛柳菜巻、寿高野豆腐、竹の子土佐煮、わかめ汁漬、裏白椎茸、海老椎茸、菜の花福良漬、身欠きにしん昆布巻、彩りきめた巻、蓮根入りつくねの照り煮、いんげん、松笠いか雲丹焼、ちりめん青菜炒め煮

【三の重】

きのこ魚介のテリーヌ、つぶ貝とイタヤ貝のアラビアータ、真鱈のソテー、そら豆のジェノベーゼ、鶏のガランティン、小海老のオレンジマリナード、栗と柚子のチーズケーキ、鶏肉の赤ワイン煮、ドライトマトの赤ワイン煮、合鴨パストラミ、マトウダイのソテー、シャンピニオンソース、ほうれん草のバターソテー

※栗と柚子のチーズケーキは、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)

赤坂あじさい 雅 36品(三段重)

11月31日迄(冷凍保存の場合)

銀の森コーポレーション
和洋36品の繊細な料理を丁寧に盛り込みました。

11月1日注文が切
271068

予約価格
11,800円
(税込 12,744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

予約価格
据え置き
宣言!

約2人前



花籠一段

少しずつ色々な
料理が楽しめます

【おしながき】

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さごしのおぼろ包み、国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、筍煮、ごぼう煮、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麩、松笠、金柑甘露煮

お重サイズの目安:
直径21.6cm

約1人前

11月1日注文が切
271071

予約価格
8,500円
(税込 9,180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

予約価格
据え置き
宣言!

京菜味 のむら



小町

縁起の良い亀甲型のお重でお届けします

【一の重】

鰯旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、湯葉茶巾、赤魚西京焼、数の子醤油漬、若桃甘露煮、お祝い松葉串

【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、栗甘露煮、淡皮栗甘露煮、だし巻、笹団子、あわび旨煮、金柑甘露煮

【三の重】

餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮、黒豆がんと含め煮、枝豆入り信田巻、海老旨煮、蓮根こんにゃくにゃく、筍煮、椎茸旨煮、松笠、梅型人参

お重サイズの目安:
18.2cm×15.9cm

約2~3人前

11月1日注文が切
271069

予約価格
12,000円
(税込 12,960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

予約価格
据え置き
宣言!



小袖

少しずつ色々な
料理が楽しめます

【一の重】

黒豆、金時人参入り生酢、たたきごぼう、一口昆布巻、数の子醤油漬、栗甘露煮、伊達巻、お祝い海老、笹団子、手まり麩、松笠、梅羊羹松葉串

【二の重】

肉団子黒酢あん、サーモンと玉葱のマリネ、枝豆入り魚卵サラダ、チーズ入りパテの肉巻、白身魚のハーブグリル、ベーコンとチーズのケーキサレ、胡麻甘藷、寿桃餅、若桃甘露煮、ブラックオリーブ、アンチョビオリーブ

お重サイズの目安:
15.0cm×15.0cm

約2人前

11月1日注文が切
271070

予約価格
10,800円
(税込 11,664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

予約価格
据え置き
宣言!

京小箱

小さいながらも
華やかなおせち

【一の重】

黒豆、栗甘露煮、金時人参入り生酢、田作り、赤魚西京焼、笹団子、数の子醤油漬、合鴨ロース、紅白蒲鉾、伊達巻、お祝い海老

【二の重】

餅巾着旨煮、黒豆がんと含め煮、高野豆腐の含め煮、味付こんにゃくにゃく、ごぼう煮、海老旨煮、筍煮、豆乳と野菜のしんじょ、鶏野菜三色巻、味付蓮根、一口昆布巻、魚卵の煮付、金柑甘露煮、椎茸旨煮、焼き湯葉煮、あわび旨煮、梅型人参、手まり麩、松笠

【二の重】

お重サイズの目安:
11.7cm×11.7cm

約2人前

11月1日注文が切
271072

予約価格
11,000円
(税込 11,880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

予約価格
据え置き
宣言!

京菜味のむら おせち 小袖
23品(二段重)

11月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦初

小ぶりの重箱におせちの定番食材を中心に詰め合わせました。

京菜味のむら おせち 京小箱
30品(二段重)×2組

11月31日迄(冷凍保存の場合) 乳卵麦初

可愛らしい小箱二段が2セットのおせちです。



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。

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。

京都料亭 「佐々木」監修



お重サイズの目安:
 14.2cm×20.7cm

- 【一の重】** 紅白蒲鉾、九条ねぎ入り京鴨つくね、味付け数の子、穴子八幡巻、にしんと魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、伊達巻、鱈旨煮、笹団子、栗甘露煮、お祝い海老、一口昆布巻、赤魚西京焼、さつま照焼、茶福豆、白豆、手まり麩
- 【二の重】** 鶏山椒焼、黒豆、梅餅、まぐろの角煮、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、豆乳と野菜のしんじょ、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、中華くらげ、鰹くるみ、田作り、金柑甘露煮
- 【三の重】** 高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、真だら子旨煮、海鮮市松、湯葉茶巾、椎茸旨煮、體てまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、梅甘露煮、黒豆がんもめ煮、だし巻、梅型人参、松麩、紅白松葉串

京都鴨川畔 佐々木 凍

50品(三段重)
 (賞)1月31日迄(冷凍保存の場合)
 (乳卵麦) ノムラフーズ
 お祝い料理から魚介、肉料理、甘味のものまで50品目を詰め合わせました。

約2~3人前
 11月1日注文が切
271073
予約価格
15,800円
 (税込 17,064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

主原料を国産に こだわった和風おせち

- 【一の重】** 小肌かぶら漬、九条葱の玉子焼、あおさわび昆布、万願寺の甘唐煮、北海道産ぼたん海老の艶煮、鶏つくね串、青森県産直火焼帆立、小松菜のお浸し、伊達巻、田作り、かまぼこ(紅)・かまぼこ(白)
- 【二の重】** 鳴門金時芋きんとん、北海道産昆布の昆布巻、鹿児島県産豚のローストポーク(黒糖風味)、雪降り利牛尾花沢のしぐれ煮、北海道産鮑酒蒸し、北海道産真鴨子と昆布の煮物、梅型こんにゃく、北海道産ねばねば昆布、北海道産数の子、鹿児島県産ぶり照焼、穂先旨煮、牛蒡煮
- 【三の重】** 鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、津軽どりのホワイトチキン、北海道産黒豆、紫キャベツのマリネ、豚ばら角煮、北海道産白豆、富士山型ケーキ、和歌山県産金柑甘露煮、秋田県産白魚と川海老の佃煮、玉葱のマリネ、さわらの昆布、紅白なます、みょうが甘酢漬、湯葉旨煮



京都「ひがしやま 司」監修 国産づくしおせち 凍

39品(三段重)
 (賞)1月31日迄(冷凍保存の場合)
 (乳卵麦) ドウシジャ
 厳選した国産食材をバラエティ豊かに詰め合わせました。

約3~4人前
 10月4日注文が切
271074
予約価格
18,800円
 (税込 20,304円)
 このカタログでしか買えません

新企画

花蝶が監修するおせち



- 【一の重】** 紅白なます、黒豆の煮豆、人参のカステラ風、田作り(佃煮)、鶏肉の香味焼、鮭の柚子胡椒焼、若桃甘露煮、海老の生姜煮、味付け数の子、つぶ貝の辛子味噌、わらびの味噌和え、栗きんとん、一口昆布巻、金柑甘露煮、彩飾り串(生菓子)、梅麩煮
- 【二の重】** チキンガランティーナ、ズッキーニのチーズ焼、タコのマリネ、キャロットとピーズのサラダ、エンガーディナー(洋菓子)、漬込み和牛のローストビーフ、クリームチーズアンズコンポート添え、ホタテのコンフィ、タブナード、鶏肉とケーパーのプレス、ジャンボンブランシェ、グリーンオリーブ、カブのピクルス、ブロッコリーのガーリックオイル

銀座花蝶 翔 和洋二段重 凍

29品(二段重)
 (賞)1月31日迄(冷凍保存の場合)
 (乳卵麦) FDファクトリー
 伝統的な和風おせちの定番具材に、洋風のオードブルを組み合わせました。

約3人前
 11月1日注文が切
271076
予約価格
14,980円
 (税込 16,178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

銀座花蝶 穂の華 和洋三段重 凍

38品(三段重)
 (賞)1月31日迄(冷凍保存の場合)
 (乳卵麦) FDファクトリー
 日本料理にフレンチやイタリアンの技法を駆使した創作料理のおせちです。

約2人前
 11月1日注文が切
271077
予約価格
12,000円
 (税込 12,960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

彩り華やかな洋風オードブル



【おしながき】

フルーツフロマージュのテリーヌ、アンズのコンポート、タコのラビゴットソース、ダイコンとサーモンのマリネ、生ハム、ハーブクリームチーズ、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み、小海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、人参のマリネ、ポイル平さやインゲン、ベーコンとほうれん草のフリッタータ、ポローニャハムのゼリー寄せ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、ローストビーフ赤ワイン漬、紫キャベツとクランベリーのマリネ、スモークサーモンと玉葱のマリネ、ディル風味、豚肉と鶏肝のパテ、ラタトゥイユ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、ココナッツ館の白きんとん、渋皮栗甘露煮、鶏肉のハニーマスタード、白いんげん豆のトマト煮

銀座ポルトファール 洋風オードブル 凍

30品(一段重) (賞)1月31日迄(冷凍保存の場合)
 (乳卵麦) FDファクトリー
 イタリアンをベースに海鮮やお肉料理をバランスよく詰め合わせました。

約3人前
 11月1日注文が切
271078
予約価格
12,500円
 (税込 13,500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





選りすぐりの人気のお魚を
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、注文書と一緒にご提出ください。

お刺身、しゃぶしゃぶ、天ぷらに!

20本 約20.5cm 約18.5cm

40本 約32cm 約20cm

4Lサイズ
生ズワイ棒ポーション (生食用) 4L 凍

賞 36カ月 友田セーリング

主原料:ズワイガニ(ロシア)
ズワイガニの脚身を、食べやすいように殻を一部残してむきました。

皿の直径:約26cm

皿の直径:約36cm

11月1回注文が切 271079
早割価格
本体 **9,280円**
(税込 10,022円)

11月2回以降の 迎春早割カタログの価格
本体 **9,980円**
(税込 10,778円)

11月1回注文が切 271081
早割価格
本体 **14,800円**
(税込 15,984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)

鮮度の良い脂がのった
ぶりをお届け!

・瀬戸内海と太平洋を結ぶ豊後水道に面した、潮通しの良い豊かな海域で、のびのびと育てた養殖ぶりです。
・稚魚から買い付け、出荷まで自社養殖場で一貫生産管理しています。
・身は刺身で、カマ・ハラスは煮付けや塩焼、吸い物でお召し上がりください。

予約価格
据え置き
宣言!

ぶり半身(生食用) 蔵
1.3kg 賞 1月2日迄 大分県漁業協同組合又はシーサット
主原料:ぶり(大分県)
ぶり(養殖)を三枚に卸し、真空パック氷詰めでお届けします。

11月1回注文が切 271082
早割価格
本体 **9,980円**
(税込 10,778円)

11月2回以降の 迎春早割カタログの価格
本体 **10,980円**
(税込 11,858円)

ふぐの美味しさを楽しめる
セットでお届け!

約5~6人前 ※写真はイメージです

皿の直径:約30cm

ふぐフルコースセット 蔵
真ふぐ刺身150g、真ふぐ切身400g、
とらふぐひれ2g、とらふぐ皮湯引き30g、
ポン酢しょうゆ150ml、もみじおろし10g×10個、昆布10g
賞 1月1日迄 麦 シーサット 主原料:【真ふぐちり】マフグ(日本海または岩手県)
国産「真ふぐ」の薄造り(解凍)と鍋用切身(解凍)のセットです。
薄造りはプラスチックの皿に盛り付けました。

11月1回注文が切 271084
早割価格
本体 **11,980円**
(税込 12,938円)

11月2回以降の 迎春早割カタログの価格
本体 **12,980円**
(税込 14,018円)

「真ふぐ」の薄造りに薬味を付けて
お届け!

約5~6人前 ※写真はイメージです

皿の直径:約30cm

国産ふぐ薄造りセット 蔵
真ふぐ刺身150g、とらふぐ皮湯引き30g、
ポン酢しょうゆ150ml、もみじおろし10g×6個
賞 1月1日迄 麦 シーサット 主原料:真ふぐ刺身(日本海)
日本海で漁獲された「真ふぐ」の薄造り(解凍)を、
プラスチックの皿に盛り付けました。

11月1回注文が切 271085
早割価格
本体 **9,480円**
(税込 10,238円)

11月2回以降の 迎春早割カタログの価格
本体 **9,980円**
(税込 10,778円)

ご自宅へお届けの方は提出不要です

キリトリ線

年末宅配お届け先変更用紙 ●日時変更・配達時刻の指定や予告ができませんのでご了承ください。 ●配達地域は県内に限らせていただきます。

お名前				住所(マンション名、部屋番号もお書きください)	電話番号
注文番号	商品名	注文数	お届け先	〒	()
				(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-
			送り主	〒	()
			個		-
注文番号	商品名	注文数	お届け先	〒	()
				(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-
			送り主	〒	()
			個		-
注文番号	商品名	注文数	お届け先	〒	()
				(お届け先地域は県内に限らせていただきます)	-
			送り主	〒	()
			個		-

※印以外はすべてご記入ください。書き切れない場合は別の用紙に記入してください。 ●ご記入いただきました個人情報商品は商品お届け以外には使用いたしません。

組合員コード

注文書
組合員名

TEL

注文方法はページ上方をご覧ください

注文書提出回: 10月3回~11月1回
商品によって注文メ切回が違いますのでご注意ください。

●代金の引き落としは、翌年1月27日(水曜日)です。

商品お届け日: 12月30日(水)もしくは12月31日(木)
宅配便でお届け。商品によってお届け日が変わりますのでご注意ください。

北陸10



選りすぐりの人気のお肉
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! 商品によって注文メ切回が違います

重要!

〈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

滋賀県産牛

和牛とホルスタインの良いところを
受け継いだ交雑牛



約1.5mm厚

脂身比率約30%以下

滋賀県産
牛ロース
すき焼用凍

500g 30日
シガフードプロダクツ

主原料:牛肉(滋賀県)

やわらかく旨みのある牛
ロース肉をすき焼き用約1.
5mm厚にスライスしました。

11月1回注文メ切
271086

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)

約1.5mm厚

脂身比率約30%以下

滋賀県産
牛肩ロース
しゃぶしゃぶ用凍

480g 30日
シガフードプロダクツ

主原料:牛肩ロース(滋賀県産)

やわらかく風味豊かな
牛肩ロースを約1.5mm
厚にスライスしました。

11月1回注文メ切
271089

早割価格
本体 5,980円
(税込 6,458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)

北海道産牛

赤身本来の旨みが楽しめます

2025年 年末宅配
すき焼用
No.1

たっぷり
680g

約1.8mm厚

脂身比率30%以下

北海道産
牛肩ロース
すき焼用凍

680g 30日 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回注文メ切
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)



老舗「神戸菊水」が厳選した和牛

昭和28年、神戸・湊川の地で創業した老舗の和牛専門店。牛肉が持つ本来の「味」「食感」にこだわりました。



神戸菊水
和牛もも・ロースうすぎり凍

もも200g、ロース150g 30日 メイショク 主原料:牛肉(国産)

和牛のもも肉とロース肉をうすぎりにしました。

予約価格
据え置き
宣言!

11月1回注文メ切
271090

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)

約2mm厚



予約価格
据え置き
宣言!

約1.2mm~1.8mm厚

神戸菊水
和牛ロース
しゃぶしゃぶ用凍

300g 30日 メイショク

主原料:牛肉(国産)

和牛のロース肉をしゃぶしゃぶ用にス
ライスしました。

11月1回注文メ切
271092

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)



予約価格
据え置き
宣言!

11月1回注文メ切
271094

早割価格
本体 6,280円
(税込 6,782円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格
本体 6,580円
(税込 7,106円)

2枚

神戸菊水 和牛ロースステーキ凍

320g(2枚) 30日 メイショク

主原料:牛肉(国産)

和牛のリブロース肉をステーキ用にカットしました。



2025年 年末宅配
焼肉用
No.1

予約価格
据え置き
宣言!

11月1回注文メ切
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)

神戸菊水 和牛もも・カルビ焼肉用凍

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。

年末
宅配

銘
撰

貴方にお届けする特別なご案内。

おせち・お肉

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

予約価格
据え置き
宣言!
物価高騰の中
ですが、
昨年の
年末宅配と同じ価格
でお届けします。

松阪牛



松阪牛シール(見本)・・・松阪牛シールに記入されている団体識別耳標番号で検索すると、松阪牛の個体情報・農
家情報と畜・出荷情報を確認することができます。

『肉の芸術品』
松阪牛のとろける味わい



約1.8mm厚

肉質等級
4等級以上

松阪牛肩ロース
すき焼用 凍
380g ③3カ月 牛信

11月1回注文が切
271095

早割価格
本体 8,980円
(税込 9,698円)

主原料:牛肩ロース肉(三重県産)

松阪牛の肩ロースをすき
焼用にスライスしました。

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 9,380円
(税込 10,130円)



約1.8mm厚

肉質等級
4等級以上

松阪牛もも
すき焼用 凍
580g ③3カ月 牛信

11月1回注文が切
271096

早割価格
本体 9,980円
(税込 10,778円)

主原料:牛もも肉(三重県産)

日本3大和牛の一つ、松
阪牛のもも肉をすき焼
用にスライスしました。

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 10,480円
(税込 11,318円)

松阪牛の贅沢ローストビーフ



予約価格
据え置き
宣言!

肉質等級
4等級以上

※形はバラつきがあります
松阪牛ローストビーフ 凍

ローストビーフ180g×2本、
玉ねぎソース20g×2袋
③6カ月 乳 麦
ミートステーション

11月1回注文が切
271097

早割価格
本体 9,980円
(税込 10,778円)

主原料:牛肉(三重県産)

松阪牛のもも肉を使用
した、やわらかい
ローストビーフです。

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 10,480円
(税込 11,318円)

宮崎和牛



生産農家のみなさん

四季を通して大自然に恵まれたここ宮崎の地で日々「より良い和牛づくり」に励む農家のまごころが作り上げた宮崎和牛。この豊
潤でまろやかな味わいは、日本国内はもとより、海外においてもその揺るぎない地位を確立しました。宮崎産「熟達の味」、手間暇
かけた自慢の逸品をぜひご賞味ください。



約1.8mm厚

宮崎産「熟達の味」
自慢の逸品

肉質等級
3等級以上

宮崎和牛
すき焼用お徳用 凍
660g ③3カ月 牛信

主原料:牛肩肉(宮崎県産)

黒毛和種の肩肉をすき
焼用にスライスしました。

11月1回注文が切
271099

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)



約4mm~8mm厚

コクと旨みのある
牛カルビ肉

肉質等級
3等級以上

宮崎和牛
カルビ焼肉 凍
660g ③3カ月 牛信

主原料:牛バラ肉(宮崎県産)

黒毛和種のバラ肉を焼肉
用にスライスしました。

11月1回注文が切
271100

早割価格
本体 8,980円
(税込 9,698円)

11月2回以降の
迎春早割カタログの価格

本体 9,380円
(税込 10,130円)



約1.5mm厚

宮崎産「熟達の味」
自慢の逸品

肉質等級
3等級以上

宮崎和牛
もも
しゃぶしゃぶ用 凍
660g ③3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回注文が切
271014

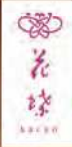
早割価格
本体 7,980円
(税込 8,618円)

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)

新
企画

花蝶が監修する創作おせち



予約
のみ

銀座花蝶
チーズと御肉のオードブル一段重 凍

19品(一段重)
③1月31日迄(冷凍保存の場合) 乳 卵 麦 加 FDファクトリー

黒毛和牛ステーキやラクレット香るガランティースなど、お肉
とチーズの贅沢な競演を堪能できる一品です。

お重サイズの目安:
19.6cm×29.0cm

11月1回注文が切
271101

予約価格
本体 12,000円
(税込 12,960円)

約3人前

このカタログでしか買えません

青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフ監修



予約
のみ

東京青山「KIHACHI」監修
KIHACHI FOOD HALL
オードブル&パフェアイス 凍

21品(一段重)、パフェアイス
③1月31日迄(冷凍保存の場合)、アイスは除く 乳 卵 麦 加 ドウシヤ

「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとパフェアイスのセットです。

お重サイズの目安:
19.6cm×25.6cm

予約価格
据え置き
宣言!

約2人前

10月4回注文が切
271065

予約価格
本体 10,500円
(税込 11,340円)

このカタログでしか買えません