

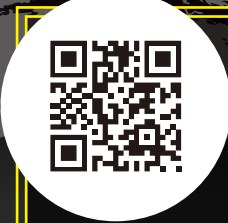
2025 コープの おせち

ご予約
メニュー



おせち料理の
お渡し日は

12月31日(火)
(午前11時からお渡し)
※一部商品は除きます。



ネット予約

コープ
ポイント **5** 倍!

厳選4品
早期ご予約
8%引き
10/31(木)まで

ご予約のみ
このマークの商品は通常
店舗では購入できません。
※なにか一部の商品は特別に店舗
で販売することがございます。
ご了承ください。

お正月のご予約は当店サービス
カウンター、またはネット予約にて
お申し込みください。

※原料事情等により一部変更になる場合がありますので、アレルギー表示は
お召し上がり前に、商品に記載されている表示をご確認ください。

数量限定
〇〇個
このマークの
商品は、お早め
のご予約がお
すすめです。

※数量限定表示の商品は締め切り日前に終了となる場合がございますので予めご了承下さい。※ご予約は申込書にご記入の上、代金を添えて店舗サービスカウンターにお申し込み下さい。
※商品の内容は諸般の事情により予告なく変更することがございます。あらかじめご了承下さい。※キャンセル、数量変更は各ご予約品締め切り日迄となります。
※税込価格は、本体価格に税率を掛けて、小数点以下の端数を切り捨てた税額を加算して表示しています。商品を複数ご購入の際は、税額が異なる場合がございます。



毎年大人気!
ご家族を中心に考え、肉、魚をバランスよく配置し、お子さんやお年寄りの方でも楽しめる食材を選びました。煮物や焼き魚は冷蔵のおせちでしか味わえない風味と食感をお楽しみいただけます。

1 【玉清】 万両(まんりょう)

三段重41品
198×198×65mm

ご予約のみ

数量限定

お重入り

冷蔵

店舗
おせち
昨年
第1位

受付締め切り
12月15日(日)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば



壱ノ重

ポークパストラミ、ローストポーク、中華風のし鶏(八角風味)、合鴨スモーク、にしん大漁漬け、若鶏照り焼き、ロブスター、鮑のうま煮、イカのごろごろサラダ、タラバ風味かまぼこ、たつくり、焼湯葉巻、紅白蒲鉾、京餅手まり

弐ノ重

筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、若桃甘露煮、穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、完熟金柑

参ノ重

海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、金胡麻マクロ甘露煮、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え

10/31(木)までの
お申し込み

本体
価格

14,536円

(税込価格15,698円)

早期割引8%引き

消費期限:2025年1月2日まで

11/1(金)からの
お申し込み

本体
価格

15,800円

(税込価格17,064円)

消費期限:2025年1月2日まで

和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめるよう
一段一段食材にこだわり、ボリュームのある
おせちに仕上げました。

2 【玉清】

和洋中 笑門来福

三段重53品 228×228×56mm

ご予約のみ

お重入り

冷蔵

数量
限定

10/31(木)までの
お申し込み

本体
価格

20,056円

(税込価格21,660円)

早期割引8%引き

消費期限:2025年1月2日まで

11/1(金)からの
お申し込み

本体
価格

21,800円

(税込価格23,544円)

消費期限:2025年1月2日まで

受付締め切り

12月15日(日)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

壱ノ重

にしん大漁漬け、イカ真砂和え、サーモン塩麹漬け、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、梅人参、高野豆腐、穂先筒、子持ちわかさぎ昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、味付け数の子、若桃甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼湯葉巻、伊達巻、紅あずま甘露煮、京餅手まり

弐ノ重

豚豚、スモークチキン、中華合鴨ロース照り焼き、中華帆立ひも、中華くらげ、にしん奉書巻き、海老チリソース、若鶏照り焼き、中華肉団子、豚角煮、チキン三色巻き、イカ黄金焼、ゴマ団子、中華風のし鶏(八角風味)、完熟金柑

参ノ重

海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、イカのごろごろサラダ、海老マヨネーズ、海の幸サラダ、サーモン、豚ロース肉のさっぱりマリネ、タラバ風味かまぼこ、ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、豚肉とチーズのテリーヌ、海老とブロッコリーのテリーヌ、サーモンチーズ巻

おせち料理のお渡し日は **12月31日(火)** となります。(午前11時からお渡し) ※一部商品は除きます。

※ご案内している商品の内容は、原料事情等により一部変更になることがあります。※お届け商品に添付する「お品書き」および、アレルギー情報は、パンフレット表記と異なる場合があります。

店舗
おせち
昨年
第3位

和風・洋風・中華と少しずつ、
色々な食材を詰め合わせました。
淡いピンク色のお重が食卓に
彩りを添えます。



3
【玉清】
**和洋中おせち
春彩**
三段重43品
168×257×45mm

ご予約のみ お重入り

冷蔵

数量
限定

受付締め切り
12月15日(日)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

壱ノ重
味付け数の子、金胡麻マグロ甘露煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬、にしん大漁漬、紅白なます、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、梅人参、キングサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮

弐ノ重
海老チリソース、中華くらげ、酢豚、穀類の甘辛煮、イカのごろごろサラダ、中華帆立ひも、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、中華風のし鶏(八角風味)、若桃甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ゴマ団子

参ノ重
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、合鴨スモーク、鶏つくね串、海老とブロッコリーのテリーヌ、ウイナーチーズベーコン巻き

10/31(木)までの
お申し込み **15,456円**
(税込価格16,692円)
早期割引8%引き
消費期限:2025年1月2日まで

11/1(金)からの
お申し込み **16,800円**
(税込価格18,144円)
消費期限:2025年1月2日まで

京都【ぎをん や満文(マブン)】が監修した
和洋中おせち三段重。三世代でも楽しめる
ボリューム満点63品目のおせちです。



4
【ぎをん や満文(マブン)】
迎春おせち
三段重63品目
258×258×51mm

ご予約のみ お重入り 冷凍 数量
限定



受付締め切り
12月15日(日)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

壱ノ重
田作り煮、焼き湯葉巻き、はすの芽梅酢、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、寿高野豆腐、真鱈子旨煮、にしん幽庵焼、紅蒲鉾、白蒲鉾、たたきごぼう、ロブスター、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、伊達巻、オクラの浅漬、きんとん、渋皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、白花豆煮

弐ノ重
ミートローフ、ローストポーク、アンデスポーク、鶏チーズ焼、桜島どりマリネチキン、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪テリーヌオーロラソース、豆乳と野菜の新丈、豆乳と野菜の真丈(かぼちゃ)、焼蒲鉾(海老)、レーズンレパン、海鮮サラダ、いか酢漬、キャロットラペ、北海道紅鮭の燻製、ライブオリーブ、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(宇治抹茶)、紅大福、白大福

参ノ重
赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、数の子、合鴨スモーク、チキンロール、ごま陥入り笹巻、彩りなます、小鯛笹漬、金柑、有頭海老、紅白なます、鱈醬油いくら、くらの酢(中華風)、帆立生姜和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

10/31(木)までの
お申し込み **15,456円**
(税込価格16,692円)
早期割引8%引き
賞味期限:2025年1月31日まで

11/1(金)からの
お申し込み **16,800円**
(税込価格18,144円)
賞味期限:2025年1月31日まで

おせち料理のお渡し日は **12月31日(火)** となります。(午前11時からお渡し) ※一部商品は除きます。

少量でいいのだけど、やっぱりお正月のおせちは豪華にしたいとの要望にお応えしたおせちです。少しずついろいろな食材を盛り込みました。

5 【玉清】
水仙(すいせん)
三段重34品
165×165×53mm

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

本体価格 **11,800円**

(税込価格 12,744円)

消費期限:2025年1月2日まで

壺ノ重 イカのごろごろサラダ、串刺しにし貝生姜風味、サーモンチーズ巻、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、チキン三色巻き、若草チーズ和え、中華風のし鶏(八角風味)、伊達巻、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり

式ノ重 筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、穂先筍、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、キングサーモン西京焼き、イカ黄金焼、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

参ノ重 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、鯛のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬け

店舗おせち 昨年 第2位



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月15日(日)



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月15日(日)

本格的なおせち料理を少しだけ召し上がりた方のために作った一段重おせちです。



6 【玉清】
千両
一段重23品
228×228×56mm

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

本体価格 **9,800円**

(税込価格 10,584円)

消費期限:2025年1月2日まで

壺ノ重 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、梅人参、穂先筍、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布巻、たつくり、有頭海老塩焼き、串刺しにし貝生姜風味、チキン三色巻き、若桃甘露煮、キングサーモン西京焼き、焼湯葉巻、伊達巻、市松蒲鉾、京餅手まり

2~3人前の和風おせちです。海の幸、山の幸の縁起物を30品目盛り込んだ、お手軽な二段重です。

7 【カネハツ】
初梅(はつうめ)
和風 二段重 30品
177×177×34mm

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

本体価格 **13,800円**

(税込価格 14,904円)

消費期限:2025年1月2日まで

壺ノ重 紅白かまぼこ、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、たらこ煮、若桃甘露煮、有頭海老、伊達巻、くるみ砂糖がけ、金ごま田作り、味付け数の子、紅白生酢

式ノ重 長崎県産ぶりの照焼、笹よもぎ餅、いか黄金、たこ照焼き、寿高野煮、厚焼玉子、流星くらげ、花餅、味付いくら、あい鴨スモーク、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、たけのこ煮、にしん入り昆布巻、たたき牛蒡、花形人参、こんにゃく煮、手まり湯葉



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月19日(木)

おせち料理のお渡し日は **12月31日(火)** となります。(午前11時からお渡し) ※一部商品は除きます。

※ご案内している商品の内容は、原料事情等により一部変更になることがあります。※お届け商品に添付する「お品書き」および、アレルギー情報は、パンフレット表記と異なる場合があります。

和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、端正かつ華やかな三段重です。

おせちの定番食材を中心に作り上げられた、王道の和風おせち三段重です。



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月8日(日)

ご予約特典
300ポイント
進呈

【千賀屋謹製】
迎春おせち「天寿千」和風
三段重60品 245×245×39mm

本体価格 **21,800円**
(税込価格23,544円)
消費期限:2025年1月2日まで

ご予約のみ
お重入り

冷蔵 数量限定

巻ノ重 酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、くるみ煮、渋皮付き栗金団、烏賊黄金焼、紅白祝袋、白花豆、田作り、ロブスター、鶏松風、手毬餅まんじゅう、たら旨煮、錦玉子、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白なます、紅白錦糸巻、数の子籠甲漬、あかね真丈、さごしの昆布メ

貳ノ重 紫芋金団、豚角煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまざつま、紅白結び餅、はかた地どりのテリース、鱈西京焼、赤魚南蛮漬、海老マリネ、焼き帆立、ローズサーモン、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、烏賊松笠白焼、金柑甘露煮、祝い海老、あわび旨煮、あかにし貝有馬煮、魚の子旨煮

参ノ重 穴子八幡巻、貝雲丹和え、新緑ふくさ、湯葉旨煮、ばい貝旨煮、若桃甘露煮、鶏照焼、松前漬、柚子くわい、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醬油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月8日(日)

【千賀屋謹製】
迎春おせち「吉寿千」和風
三段重41品 183×183×39mm

本体価格 **16,800円**
(税込価格18,144円)
消費期限:2025年1月2日まで

ご予約のみ
お重入り

冷蔵 数量限定

巻ノ重 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、ごまざつま、酢牛蒡、祝い海老、白花豆、田作り、伊達巻、烏賊松笠白焼、あかね真丈、数の子籠甲漬、さごしの昆布メ

貳ノ重 柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醬油焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、本ずわい蟹爪肉庵焼、紅白なます、紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋

参ノ重 鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醬油漬、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ローズサーモン、烏賊魚卵射込、焼き帆立

厳選した食材を小さな重箱に盛り込み、端麗に仕上げました。

懐石の世界観を、一人に一つの折箱で繊細に美しく表現しました。



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月8日(日)

巻ノ重 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、白花豆、田作り、祝い海老、数の子籠甲漬、梅かんざし

貳ノ重 くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醬油漬、ままかり酢漬け柚子風味、ごまざつま、紅白結び餅、焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮

参ノ重 湯葉旨煮、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、あかね真丈、錦玉子

【千賀屋謹製】
迎春おせち「金千華」和風
三段重33品 125×184×39mm

本体価格 **11,800円**
(税込価格12,744円)
消費期限:2025年1月2日まで

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定



受付締め切り
12月8日(日)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醬油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醬油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子籠甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし

【千賀屋謹製】
迎春おせち「舞千」和風
二折26品 160×213×37mm

本体価格 **11,800円**
(税込価格12,744円)
消費期限:2025年1月2日まで

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

おせち料理のお渡し日は **12月31日(火)** となります。(午前11時からお渡し) ※一部商品は除きます。

東京の伝統とモダンが調和する街並み【神楽坂】、女性に人気の和・洋・中銘店オーナー監修によるおせち料理です。

12 【神楽坂三店舗コラボ】
和洋中おせち神楽坂「舞」
 三段重64品 183×243×39mm

ご予約の特典 **800ポイント進呈**

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
 卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り **12月15日(日)**

本体価格 **19,800円**
 (税込価格21,384円)
 賞味期限:2025年1月31日まで

- 壱ノ重** さつま芋きんとん、淡皮栗甘露煮、黒豆煮、生麩(梅)、彩り大根なます、レモンスライス、伊達巻、かまぼこ(白)、かまぼこ(紅)、味付け数の子、ばい貝旨煮、ポイロブスター、菜の花松前、いくら醤油漬、わらび餅風きなこ、わらび餅風抹茶、鮭燗焼、梅酢レンコンの芽、いわし田作り、えびと枝豆のしんじょ、花形こんにゃく、ニンジン甘露煮、人参旨煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、きぬさや
- 弐ノ重** 海老と野菜のセビーチユ、三元豚ロースパスタ、帆立ニエールパゾルス、キャロットラペ、カズレドポルドー、杏子白ワイン煮、チキンのハニーマスタード、スタッドオリーブ、スモークサーモントラウト、スライスブラックオリーブ、黒仕込みローストビーフ、クスクスのレモンサラダ、豆とブロッコリーのサラダ、若桃コンポート、蒸し鶏と野菜のトマトソース和え、チキングリーンビーフ、パルオニオン、生ハムマリネ、コルニッションピクルス、イカとタコのマリネ
- 参ノ重** ほくし蒸鶏、ピリ辛くらげラー油、合鴨ロースモーク、葉付金柑、小松菜のナムル、ザーサイ、小松菜のオイスターあん、活アワビオイスター煮、有頭海老チリソース、肉だんご黒酢あんかけ、この実、焼豚、中華くらげ、ちよろぎ(紅)、ちよろぎ(白)、クランベリーとくみの餡炊き、ごまだんご、ドライトマトワイン煮



宮城県産黒毛和牛ローストビーフを中心に洋風料理のお肉、魚介、スイーツを彩り良く盛り付けた家族向けのオードブルです。

海老と野菜のセビーチユ、西尾抹茶のフロマージュ、厚焼玉子(宮城県産鶏卵使用)、北海道産チーズの香草ミートローフ、スタッドオリーブ、かぼちゃサラダ、キャロットラペ(パセリ)、いちじく甘露煮、ドライトマトワイン煮、三元豚ロースパスタ、ポイロブロッコリー、生ハム、チキンのハニーマスタード、華やかマリネ、スモークサーモントラウト、宮城県産黒毛和牛ローストビーフ(ローストビーフソース)、クランベリーとくみの餡炊き、フルーツフロマージュ、イタリアンソーセージ、ブロッコリーのレモンサラダ、合鴨ロースモーク(バジルソース)、蒸し鶏と野菜のトマトソース和え、メロンロールケーキ

13 宮城県産黒毛和牛ローストビーフ入「洋風オードブル」
 一段重23品 189×315×34mm

ご予約の特典 **200ポイント進呈**

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

本体価格 **8,800円**
 (税込価格9,504円)
 賞味期限:2025年1月31日まで

和洋中それぞれのシェフの職人技が織りなす華やかで味わい深いパレスへいあんどわりの生おせち。作り立ての風味と食感を楽しまいただけます。

14 【パレスへいあん】
折衷おせち(日本・フランス・中国)
 三段重35品 210×210×50mm

ご予約のみ 冷蔵 数量限定 **50個**

お重入り

受付締め切り **12月24日(火)**

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
 卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

本体価格 **35,800円**
 (税込価格38,664円)
 消費期限:2025年1月2日まで



- 壱ノ重** 牛ロース仙台味噌焼き、海老の艶煮、鮎甘露煮、数の子、イクラとサーモンイベ、紅白市松蒲鉾、伊達巻、鱈の幽庵焼、鶏松風焼、黒豆と金箔黒豆串、一口鱈昆布巻き、栗きんとん、花巻根
- 弐ノ重** 海老チリソース、黒豚豚バラ角煮、奥美濃古地鶏のハム、つぶ貝のオイスターソース煮、ロースト鴨スライス、蟹爪フライ、胡麻ポテ、若桃甘露煮、イカの松笠(白焼・ウニ焼)、ピリ辛子胡瓜、練り胡麻ごぼう
- 参ノ重** 交雑牛ローストビーフ、交雑牛のブルギニョン、ロブスターグランド、三陸産帆立とスワイガニのテリーヌパレス仕立て、根室産アイナメの地中海マリネ、イペリコ豚のアリオッシュ、ヒマラヤ岩塩でマリネしたティル風味サーモン、合鴨パスタ、ショコラケーキ、チーズベニエ

縁起の良い亀甲型のお重に祝い料理を詰合せました。



- 壱ノ重** 鱈旨煮、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、淡皮栗甘露煮、栗甘露煮、笹団子、いか黄金焼、あわび旨煮
- 弐ノ重** 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、だし巻、赤魚西京焼、数の子醤油漬、岩桃甘露煮、金柑甘露煮、梅羊羹松葉串
- 参ノ重** 高野豆腐の含め煮、餅中旨煮、黒豆がんと含め煮、椎茸旨煮、海老旨煮、蓮根型こんにゃく、筍煮、ごぼう煮、枝豆入り信田巻、松鮓、梅型人参

15 【京菜味のむら】小町
 三段重33品 176×153×41mm

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

本体価格 **10,800円**
 (税込価格11,664円)
 消費期限:2025年1月2日まで

老舗の料亭・銀座花蝶、松田総料理長が監修。1の重は伝統的な和風おせち、2の重は欧風お肉料理を中心に、3の重は様々な洋風オードブルを盛り合わせた和洋折衷の創作おせち料理です。



- 壱ノ重** 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
- 弐ノ重** 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、ズッキーニのチーヌ焼、サーロインステーキキトリアソース、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ヨン煮、タコのマリネ、スズキ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
- 参ノ重** 豚タンのテリーヌ、鶏肉と茸のテリーヌ、アズノのコンポート、パンチェッタのアズビック、リエット風コンビーフ、カブのピクルス、シュリンプアスパック、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

16 【銀座花蝶】「迎賓」和洋ONIKU
 三段重40品 183×183×38mm

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

本体価格 **19,800円**
 (税込価格21,384円)
 消費期限:2025年1月2日まで

おせち料理のお渡し日は **12月31日(火)** となります。(午前11時からお渡し) ※一部商品は除きます。

※ご案内している商品の内容は、原料事情等により一部変更になることがあります。※お届け商品に添付する「お品書き」および、アレルギー情報は、パンフレット表記と異なる場合があります。

ワインに合う洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで彩り良く盛り付けたオードブルです。



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月8日(日)

モルタデラソーセージ、野菜とベーコンのケーキサレ、鶏肉とほうれん草のテリーヌ、生ハム(コース)、スタップオリーブ、ピテットライブオリーブ、キューブチーズ、モッツアレラチーズ、とうもろこしと野菜のマリネ、スモークサーモン(トラウト)のマリネ、カケルシュリンプ、ポテトサラダ、ローストビーフ、ローストポーク ラビゴットソース添え、鶏肉のアービジョレ、モンマヨソース添え、バストラミポーク、コルスローサラダ(キャベツ&コーン)、キャロットラペ、若桃の甘露煮、ドライマト、赤ワイン風味、チーズケーキアリュレ、さつまいものサラダ、ショコラテリーヌ、ローストビーフソース

17 【銀座ローマイヤ】
オードブル
一段重23品 214×316×48mm

本体価格 **7,800円**
(税込価格8,424円)

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

賞味期限:2025年1月15日まで

銀座のレストラン・ポルトファーロの星合総料理長が監修。彩り華やかな洋風オードブルの盛り合わせです。ワインのお供にピッタリです。お仲間のお集りやパーティーにお奨め致します。



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

受付締め切り
12月8日(日)

鮭のフリカッセ、平きやインゲンオリーブ焼、タコのラビゴットソース、ダイコンとサーモンのマリネ、スモークサーモンマリネデイル風味、ハーブクリームチーズ、フルーツロマージュのテリーヌ、オレンジのコンフィ、海老の白ワイン蒸し、人参のマリネ レーズンコンボット添え、紅玉ワイガニのبرانマンジェ、サーディンとマトのフリッタータ、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、若桃、金柑、黒豆のレモンジュレ、チキンガランティーナチーズ焼、ポローニヤハムのゼリー寄せ、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、合鴨スモーク オレンジピール添え、レンズ豆の煮込み、ラタトゥイユ、豚肉と鶏肝のバテ、アマンズのコンボート

18 【銀座ポルトファーロ】
洋風オードブル
一段重29品 183×278×40mm

本体価格 **11,800円**
(税込価格12,744円)

ご予約のみ お重入り 冷蔵 数量限定

消費期限:2025年1月2日まで

※No.19~23の受付締め切り日は12月24日(火)、商品お渡し日は12月30日(月)・31日(火)となります。

年越しそば

石川県本場加賀そば

越前の石臼挽きそば粉で練り上げたコシのあるどぎしの良いそばに仕上げました。

19 【中谷製麺】
越前そば
麺 90g×6食、つゆ 17ml×6袋

本体価格 **2,500円**
(税込価格2,700円)

ご予約のみ

賞味期限:お渡し後45日間

コープふくしまのみの取り扱い

20 【やない製麺】
年越しそば4食
4食、つゆ付き
生そば400g、そばつゆ25ml×4、ゆず七味つき

本体価格 **1,500円**
(税込価格1,620円)

ご予約のみ 冷蔵

賞味期限:お渡し後5日間

そばの実の殻を外し一番粉だけを使用して、上品な味と香りに仕上げたそばに、鰹だしを使用したストレートつゆを各4人前セットしました。年末限定予約商品。

ツルツルとして喉越しの良いそばに、えび天・かまぼこ・ねぎ・わかめ・そばつゆを各4人前セットしました。年末限定予約商品。

山形県産でわかおりのそば粉を使用しそばの風味、コシがあるおそばです。

21 【だいく】
生そばさらしな4食
680g(めん110g×4)

本体価格 **1,630円**
(税込価格1,760円)

ご予約のみ 冷蔵

賞味期限:お渡し後15日間

22 【だいく】
えび天そば4食
824g(めん135g×4)

本体価格 **1,380円**
(税込価格1,490円)

ご予約のみ 冷蔵

賞味期限:お渡し後5日間

23 【だいく】
山形の板そば(木目)5食
150g×5

本体価格 **1,780円**
(税込価格1,922円)

ご予約のみ 冷蔵

賞味期限:お渡し後10日間

おせち料理のお渡し日は **12月31日(火)** となります。(午前11時からお渡し) ※一部商品は除きます。

※No.24~29、No.31~32の受付締め切り日は12月24日(火)、No.30の受付締め切り日は12月15日(日)となります。



創業明治17年、日本で最も古い歴史を持つ横浜発祥の老舗「聘珍樓」のラーメン詰合せ。



24

【聘珍樓】
拉麵詰合せ(醤油・海老塩)
2食入×各1袋

本体価格 **1,500円**

(税込価格1,620円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

賞味期限:お渡し後120日間

焼売・小籠包・蝦餃(えび蒸し餃子)・魚翅餃(ふかひれ入り餃子)・九菜餃(にらえび餃子)の5種詰め合わせ。一度に色々な味をお楽しみいただけます。



25

【聘珍樓】
点心詰合せ
10個入

本体価格 **1,780円**

(税込価格1,922円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

消費期限:お渡し後4日間

これひとつで聘珍樓人気の肉まん3種を一度に味わえるバラエティパックです。肉まん・海鮮肉まん・野菜まんを各1個ずつ詰め合せました。



26

【聘珍茶寮】
三味饅頭 3個入
(肉まん・海鮮肉まん・野菜まん)
3種×各1個

本体価格 **1,500円**

(税込価格1,620円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

消費期限:お渡し後14日間

契約農家栽培「宮城県産みやこがねもち」で作りました。お餅本来の食感を存分にお楽しみいただける、厚さ約1.5cmの厚切りに仕上げました。無添加、無着色です。



27

【大沼製菓】
厚切り餅20枚入
約1300g

本体価格 **2,000円**

(税込価格2,160円)

ご予約のみ

賞味期限:お渡し後40日間

契約農家栽培「宮城県産みやこがねもち」で作りました。揚いだ翌日にお届け致しますので、お好みのサイズにカットできます。無添加、無着色です。※お渡し日より2日以内にカットして保存してください。



28

【大沼製菓】
一升のし餅
約1800g

本体価格 **2,520円**

(税込価格2,721円)

ご予約のみ

消費期限:お渡し後3日間

自家製ずんだ餡200g、自家製くるみ餡200g、北海道産小豆で作ったこし餡200g、北海道産小豆で作ったつぶ餡200gをおめでたい箱に詰合せました。贈りものにも使えるお正月限定あんこの詰合せです。



29

【菓子処大沼】
特撰あんこ詰合せ
約800g

本体価格 **2,180円**

(税込価格2,354円)

ご予約のみ

消費期限:お渡し後3日間

喜久福人気フレーバー4種類を贅沢に詰め合わせたセットです。香り豊かな抹茶、やさしい甘さの生クリーム、食感も楽しいずんだ、香ばしい風味が魅力のほうじ茶、やわらかな餅とあんこのハーモニーをお楽しみください。



30

【井ヶ田製茶】
喜久福クリーム大福
4種詰合せ
8個入

本体価格 **1,065円**

(税込価格1,150円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

賞味期限:冷凍180日間解凍後2日間

カステラの表面に2025年の干支【巳】の絵柄と【謹賀新年】の文字を2色で描いた文明堂オリジナルのカステラです。



31

【文明堂】
干支カステラ
特1号(13.3cm×14.7cm)

本体価格 **1,650円**

(税込価格1,782円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

賞味期限:お渡し後12日間

枝豆を餡にした伝統の「ずんだ餅」の食べきりサイズ。



〈菓匠三全 広瀬通り大町本店〉



32

【菓匠三全】
ずんだ餅ぶち
3個入

本体価格 **1,020円**

(税込価格1,101円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

賞味期限:冷凍90日間

※ご案内している商品の内容は、原料事情等により一部変更になることがあり、お届け商品に添付する「お品書き」および、アレルギー情報は、パンフレット表記と異なる場合があります。

畜産品の受付締め切り日は12月24日(火)までとなります。

No.33~No.39はA&COOP松島店・角田店では取り扱っておりません。

東北産黒毛和牛肩ロース肉をすき焼き用にスライスしています。
贅沢な大ぶりカットなので、おいしい「和牛すき焼き」を家族でたっぷりとお召し上がりいただけます。

33

【東北和牛】
肩ロースすき焼き用(冷凍)

約400g
約3~4人前(牛脂入)

ご予約のみ

冷凍 本体価格 **2,980円**
(税込価格3,218円)

100g当たり 本体価格約745円(税込価格約804円)



34

【東北和牛】
肩ロースすき焼き用(冷凍)

約600g
約5~6人前(牛脂入)

ご予約のみ

冷凍 本体価格 **3,980円**
(税込価格4,298円)

100g当たり 本体価格約663円(税込価格約716円)



仙台牛もも肉を原料に焼き上げ、ローストビーフにしスライスした商品です。

(写真はイメージです)

35

仙台牛
ローストビーフスライス
220g

冷蔵

本体価格 **2,980円**
(税込価格3,218円)

消費期限:お渡し日を含めて3日間



36

【宮崎県産】
豚ロース味噌漬けBMF-1

約500g
豚ロース味噌漬け、100g×5枚

冷凍

本体価格

3,580円
(税込価格3,866円)

100g当たり 本体価格約716円(税込価格約773円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

数量限定
70個

・宮崎牛:四季を通して自然に恵まれた宮崎の大地で真心込めて育てました。・4大会連続(第9回・10回・11回・12回全国和牛能力共進会)内閣総理大臣賞受賞 日本一の宮崎牛をご堪能ください。

数量限定
50個

37 宮崎牛ロースステーキ
WM-1000H

約400g
2人前、200g×2枚

冷凍

本体価格

9,800円
(税込価格10,584円)

100g当たり 本体価格約2,450円(税込価格約2,646円)



受付締め切り日は12月15日(日)までとなります。

一度に6種類の馬刺しを楽しめる贅沢な詰め合わせです。スライス済みの個食パックですので、解凍してすぐにお召し上がりいただけます。

38

馬刺しスライス6種セット
300g(タレ50ml)

300g(桜うまト60g、線切り50g、赤身スライス40g、コウネスライス40g、霜降スライス40g、ローススライス40g、万能和風ソース15g、ユッケのたれ15g)、タレ50ml

冷凍

本体価格

5,980円
(税込価格6,458円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば



吉野家の牛丼の味をそのままご自宅で。お得な3食セット。



39

【吉野家】
牛丼の具
135g×3P

数量限定
800個

冷凍

本体価格

980円
(税込価格1,058円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

厚切りとスライスの牛たんをふんだんに盛りこみました。食べ応えのある1品です。

A&COOP松島店では取り扱っておりません。

40

特製牛たん重
牛たん焼成後約120g

本体価格 **1,780円**
(税込価格1,922円)

消費期限:お渡し日当日まで



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

健康と幸せを願い、丹精込めて作り上げました煮物です。

A&COOP松島店では取り扱っておりません。

41

和風お料理詰め合わせ
1パック

本体価格 **5,980円**
(税込価格6,458円)

消費期限:お渡し後3日間



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば



〈写真はイメージです〉



ご来客のおもてなしに……

42 刺身盛り合わせ(宴)

4~5人前

冷蔵 1パック

本体
価格

3,800円

(税込価格4,104円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

消費期限:お渡し日当日まで



〈写真はイメージです〉



ご来客のおもてなしに……

43 刺身盛り合わせ(寿)

3~4人前

冷蔵 1パック

本体
価格

2,800円

(税込価格3,024円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

消費期限:お渡し日当日まで

ホタテの旨みを感じられる
貝柱です。



44 ホタテ貝柱刺身用

数量限定
50パック

冷凍
1パック

本体
価格

3,980円

(税込価格4,298円)

賞味期限:30日間

ずわいがにを食べやすくカットしました。食べ応えのある
ボリュームたっぷりの商品です。



〈写真はイメージです〉

45

ボイルずわいがに

1,100g

1パック

本体
価格

5,800円

(税込価格6,264円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

冷凍

賞味期限:30日間

数量限定
100セット

北海道産の活がにをゆでてチルドでお渡しします。
ミソもたっぷり詰まっています。



〈写真はイメージです〉

46

【北海道産】

チルド毛がに(解凍)

約500g×2ハイ

1パック

本体
価格

17,800円

(税込価格19,224円)

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

冷凍

消費期限:お渡し日の翌日まで

数量限定
50セット

生食はもちろん、おせち、茶わん蒸しの具材などとし
てもお勧めです。



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

47

大きなボイルサラダえび

1kg 1袋

本体
価格

3,480円

(税込価格3,758円)

冷凍

賞味期限:30日間

数量限定
100袋

みんなが集うホームパーティに、びっくりするほど
大きい牡蠣フライをシェアしよう!



本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

48

宮城県産大粒かきを使った! びっくりするほど大きい 手造り牡蠣フライ

10個入り

1パック

本体
価格

2,480円

(税込価格2,678円)

冷凍

賞味期限:30日間

数量限定
100パック

クリスマス・お正月 お惣菜

※A&COOP 松島店を除きます。

クリスマスご予約期間
12/15 まで

クリスマスお渡し期間
12/22 24

お正月ご予約期間
12/24 まで

お正月お渡し期間
12/30 31

「フランク」・
「合鴨」・「エビ
チリ」等お酒
とも相性の
良いお惣菜の
盛合せです。



お子様も好き
な、「唐揚げ」・
「エビフライ」・
「フランク」等も
盛り込んだ、
ホームパーティ
におすすめの
オードブルです。



50 **49** **彩りオードブル** 本体価格 **1,980円**
1パック 約3人前 (税込価格2,138円)
消費期限: お渡し当日まで

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

51 **50** **パーティーオードブル** 本体価格 **2,980円**
1パック 約4人前 (税込価格3,218円)
消費期限: お渡し当日まで

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

クリスマス・お正月 生寿司

※生寿司は貝ヶ森店、虹の丘店、柏木店、木町店、A&COOP 松島店・角田店では取り扱っておりません。※写真はイメージです。

クリスマスご予約期間
12/15 まで

クリスマスお渡し期間
12/22 24

お正月ご予約期間
12/24 まで

お正月お渡し期間
12/30 31

鮪、鯛、蒸し海老、サーモン、ホタテ、ウニ、いくら、
活メ穴子など、人気のネタを盛り込みました。



鮪大トロ、鯛、鮪、サーモン、ホタテ、いくら、うに、
活メ穴子など、特選ネタを盛り込みました。



52 **51** **にぎり寿司「錦(にしき)」** 本体価格 **5,980円**
1パック(約3人前)わさび抜き (税込価格6,458円)
消費期限: 製造後 20℃、18時間

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

53 **52** **にぎり寿司「輝(かがやき)」** 本体価格 **7,980円**
1パック(約4人前)わさび抜き (税込価格8,618円)
消費期限: 製造後 20℃、10時間

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば



海鮮ネタ(鮪、ほたて、いくら、うに等)を
巻き込みました。

54 **53** **海鮮手巻寿司(10本)** 本体価格 **1,980円**
1パック(約3人前)わさび抜き (税込価格2,138円)
消費期限: 製造後 20℃、18時間

本製品に含まれるアレルギー情報(■で表示)
卵 乳 小麦 えび かに 落花生 そば

お酒

二十歳以上の年齢を確認できない場合はお酒の販売はいたしません。

クリスマスお酒

ご予約期間 12/15日 まで

お渡し期間 12/22日 ▶ 24日

約15ヶ月以上の熟成からくるフレッシュな酸味と力強い泡立ちが特徴のプレミアムCAVAです。数量限定のグラス景品付きです。



55 数量限定

【セグラヴェューダス】
ブルトレゼルバ
(グラス景品付き)
750ml

本体価格 **1,198円**
(税込価格1,317円)

世界に誇るりんご農家の郷、青森県弘前市で造られた、国産りんご100%のスパークリングワインです。りんご本来の甘さが特長のスイートと、爽やかな酸味が特長の新酒のオリジナル2種セットです。



56 数量限定

【ニッカ】
弘前 生シードル4本セット
(スイート、2024年新酒各2本)

度数3度・2度 200ml×4
本体価格 **898円**
(税込価格987円)

人気のほろよいが入った、数量限定の6缶アソートパックです。



数量限定

57

【サントリー】
ほろよいアソート
(白いサワー・もも・レモみかん・カシスとオレンジ・アイスティーサワー・シュウビタサワー各1本)
計6本

度数:3度 350ml×6
本体価格 **608円**
(税込価格668円)
賞味期限:12ヶ月間

お正月お酒

ご予約期間 12/24日 まで

お渡し期間 12/30日 ▶ 31日

みやぎ生協・A&COOP 松島店・角田店のみの取り扱い

宮城県内の限られた酒販店のみに流通している限定商品です。



数量限定 120本

54

【中勇酒造店】
会員限定 純米吟醸
720ml

本体価格 **2,095円**
(税込価格2,304円)
賞味期限:12ヶ月間

コープふくしまのみの取り扱い

気分に満ちた香りとお口に広がる軽やかな旨さ。酵母が生きたままのフレッシュな新酒です。



数量限定

55

【奥の松】
初しぼり純米吟醸
1800ml

本体価格 **2,980円**
(税込価格3,278円)
冷蔵 賞味期限:12ヶ月間

新年を迎えるのにおすすめの「エビスビール」。エビス3種アソートボックスです。限定グラスが付いています。



数量限定

【サッポロ】
エビス3種アソート
グラス付 350ml×10缶

数量限定 みやぎ90セット
ふくしま60セット
本体価格 **1,898円**
(税込価格2,087円)
賞味期限:12ヶ月間

果汁をたっぷり使用した、贅沢なフルーツのお酒です。まるで食べごろのフルーツを食べているかのような香り・味わいです。



数量限定

57

【アサヒ】
贅沢搾り6缶アソートセット
(ぶどう×1、みかん×1、グレープフルーツ×2、桃×2)
350ml×6

本体価格 **658円**
(税込価格723円)
賞味期限:12ヶ月間

お正月ご予約品	受付締め切り日	商品お渡し日
【千賀屋謹製】、【銀座花蝶】、【京菜味のむら】のおせち、【銀座ローマイヤ】、【銀座ポルトファーロ】のオードブル	12月8日(日)	12月31日(火) 午前11時からお渡し
【玉清】、【ぎをんや満文(マブン)】、【神楽坂三店舗コラボ】のおせち、宮城県産黒毛和牛ローストビーフ入「洋風オードブル」	12月15日(日)	
【カネハツ】のおせち	12月19日(木)	
【パレスへいあん】のおせち	12月24日(火)	
【井ヶ田製茶】、馬刺しライス6種セット	12月15日(日)	12月30日(月)・12月31日(火) 午前11時からお渡し
年越しそばなどのめん類、特製牛たん重、和風お料理詰め合わせ、【聘珍樓】、【聘珍茶寮】、【大沼製菓】、【菓子処大沼】、【菓匠三全】、【文明堂】、畜産品、水産品、お寿司、お酒	12月24日(火)	

※数量限定表示の商品は締め切り日前に終了となる場合がございますので予めご了承ください。 ※ご予約は申込書にご記入のうえ代金を添えて店舗サービスカウンターにお申し込みください。 ※税込み価格は、本体価格に税率を掛けて、小数点以下の端数を切り捨てた税額を加算して表示しています。商品複数ご購入の際は、税額が異なる場合がございます。 ※商品の内容は諸般の事情により、予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。 ※ご案内している商品の内容は、原料事情等により一部変更になることがあります。 ※お届け商品に添付する「お品書き」または、アレルギー情報は、パンフレット表記と異なる場合があります。 ※キャンセル、数量変更は各ご予約品の締め切り日までとなります。 ※パンフレットの掲載写真はイメージです。