

MERRY CHRISTMAS

.....
CAKE & PARTY FOODS CATALOG 2024

CAKE & PARTY FOODS CATALOG 2024



ご予約は **12月8日(日)まで**

一部予約締切りが
早い商品があります。

商品は各店頭にてお渡しします。お渡し日は12月23日(月)、24日(火)のいずれかをお選びください。
一部お渡し日が限られる商品があります。

生協のオリジナルケーキ

今年のクリスマスも、生協のオリジナルケーキで。
おいしく、楽しくお過ごしください。

1.

毎年人気の定番ケーキ。
心をこめて、丁寧に仕上げました。

しっとり口どけの良い生地に、北海道産生クリームを使用したまろやかなホイップ
クリームと砂糖漬けいちご※をサンドし、生いちごを5粒トッピングしました。
※冷凍いちごを砂糖漬けにして使用しているため、通常の生いちごとは食感・味わい
が異なります。

1. コープオリジナル オリジナルいちごのケーキ4号

4号(直径約12cm)

卵 乳 小麦

10月31日(木)までの
特別価格本体
価格 **3,100**円

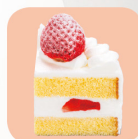
8%税込 3,348円

11月17日(日)までの
予約価格本体
価格 **3,280**円

8%税込 3,542円

12月8日(日)までの
予約価格本体
価格 **3,380**円

8%税込 3,650円



2.

7種のケーキの彩りアソート。

人気の7種類を彩り良く仕上げたアソートケーキです。

7種類のフレーバー



2. コープオリジナル オリジナルクリスマスアソート6号

6号(直径約18cm)

卵 乳 小麦

10月31日(木)までの
特別価格本体
価格 **3,980**円

8%税込 4,298円

11月17日(日)までの
予約価格本体
価格 **4,080**円

8%税込 4,406円

12月8日(日)までの
予約価格本体
価格 **4,180**円

8%税込 4,514円

まろやかなクリームと
5種類のフルーツで仕上げました。

しっとり口どけの良い生地に、北海道産生クリームを使用したまろやかなホイップ
クリームを2層でサンド。フルーツ(黄桃・パイナップル・オレンジ・砂糖漬けいちご※・
若桃)を飾って仕上げました。

※冷凍いちごを砂糖漬けにして使用しているため、通常の生いちごとは食感・味わい
が異なります。

3.

3. コープオリジナル オリジナルフルーツケーキ5号

5号(直径約15cm)

卵 乳 小麦

10月31日(木)までの
特別価格本体
価格 **2,880**円

8%税込 3,110円

11月17日(日)までの
予約価格本体
価格 **2,980**円

8%税込 3,218円

12月8日(日)までの
予約価格本体
価格 **3,080**円

8%税込 3,326円



華やかな 大人クリスマス を 彩る特別なケーキ

pâtisserie
KIHACHI

旬の素材、手作りの製法、できたてにこだわった鮮度。
レストランのデザートから生まれたお店、pâtisserie
KIHACHIは、四季折々のおいしさをいちばんおいしい
ときにお届けします。

卵をたっぷり使用したふわふわのスポンジ生地でカスタードクリームとバナナピューレを
サンド。天面にはストロベリーとマンゴー、ブラックベリーをトッピングし軽く泡立てた
クリームを絞りました。



数量限定

4. パティスリー KIHACHI トライフルショート

5号 (直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,500円 8%税込 3,780円



ROYAL

北海道産生クリームを100%使用した濃厚なクリームを
バターと卵の香りが広がるふわふわのスポンジでサンド
したシンプルかつ王道のケーキ。

高品質の食材とコスト
パフォーマンス、味へ
のこだわり、徹底した
品質管理のもと、時代
のニーズに合った食を
追求する製造メーカー。



数量限定

5. ROYAL 純生クリームケーキ

5号 (直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,500円 8%税込 3,780円



両
論
否
SANPI-RYORON



コース料理しか提供し
ないスタイルであった
ものの、独自の感性と
味覚で作り上げた日本
料理が評判となり、今
では予約が取れないお
店として有名となる。

濃厚なマロンクリームにヘーゼルナッツのショコラムースを
合わせ、食感のアクセントに玄米クラランを加えました。



数量限定

6. 賛否両論 ヘーゼルナッツモンブラン

5号 (直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,800円 8%税込 4,104円



Hotel Okura



『世界をもてなすホ
テル』をスローガン
に1962年開業の日本
を代表する高級
ホテル。

カカオ分74%のベルギー産チョコレートを使用した
ショコラムース、ヘーゼルナッツショコラムース、キャラ
メルソースを重ね、食感のアクセントにアーモンド、香
りづけにコアントローを使用した贅沢なショコラケーキ。



数量限定

7. ホテルオークラ キャラメル ダブルナッツショコラ

5号 (直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,980円 8%税込 4,298円



FLO
PRESTIGE
PARIS



関東を中心に展開
するケーキ、タルト
、デリカをフレ
ンチテイストで販
売する専門店。

アーモンドパウダーを加え香ばしく焼き上げたサクサク食感の
タルト生地の上に、カスタードクリーム、色とりどりの9種の
フルーツを盛り付けた煌びやかなフルーツタルト。



数量限定

8. FLO PRESTIGE 9種のフルーツ カスタードタルト

5号 (直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,980円 8%税込 4,298円

9種類のフルーツ

・オレンジ(果肉・ピール)・黄桃・ブルーベリー
・クランベリー・カシス・ストロベリー
・レッドカラント・キウイフルーツ・白桃

鳥取の大地が
生み出した大山乳業
ケーキ上品で口溶けの良いホイップ
クリームでデコレーションしま
した。上面には雪を彩る花畑
をサンタとトナカイが歩いてい
るようなデザインに、サイドに
は手書きをほどこし華やかな
ケーキに仕上げました。好みに合わせて
4種の味を
楽しめます。

9.

大山乳業
メリークリスマス

5号(直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,500円 8%税込 3,780円



10.

大山乳業
クリスマスアソート

6号(直径約18cm)

卵 乳 小麦

本体価格 4,000円 8%税込 4,320円

4種類のフレーバー

ホワイト
ケーキ抹茶
ケーキ苺×チョコ
ケーキスフレチーズ
ケーキ

12.

大山乳業
和みの抹茶クリスマス

4号(直径約12cm)

卵 乳 小麦

本体価格 3,000円 8%税込 3,240円

大山乳業のクリスマスケーキ
の人気商品。全体につけたホ
ワイトチョコスライスが
ケーキの味を一層
引き立てます。

11.

大山乳業
スノーフレイク

7号(直径約21cm)

卵 乳 小麦

本体価格 4,000円 8%税込 4,320円





「白バラ牛乳」のブランドで知られている大山乳業農業協同組合。鳥取県内すべての酪農生産者を組合員とし、生産・処理・販売の一貫した体制から生まれる牛乳のおいしさは、広島県でも高い評価をいただいています。



大山乳業
マスコットキャラクター
カウィー

チョコホイップを
堪能できる
チョコケーキです。

自家製クリームチーズ
入りのティラミスクリ
ームをたっぷり使った
ケーキです。



13.

大山乳業
ティラミス

5号(直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体 価格 3,300円 8%税込 3,564円



14.

大山乳業
メリーショコラ

5号(直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体 価格 3,300円 8%税込 3,564円



ロールケーキの中に
ホイップクリームとマ
ロンホイップクリーム
を巻き込みました。



15.

大山乳業
マロン・ド・ノエル

1本(長さ約18cm)

卵 乳 小麦

本体 価格 3,800円 8%税込 4,104円



好きに飾って
オリジナルデコレーション

好きに飾って
自分だけのオリジナル
クリスマスケーキを
つくっちゃおう！

16. 大山乳業
デコレーション
ケーキ台

6号(直径約18cm)

卵 乳 小麦

本体 価格 2,400円 8%税込 2,592円



わが家だけの
オリジナル
ケーキ♪



※盛り付けイメージです。

日本を代表するホテルのケーキから

話題のケーキまで盛りだくさん！

バラエティケーキ



長年にわたり大阪を代表する格調高い大型高級ホテルとして、国内外にその名を知られている。ホテルの設備などが整っていることや、外国の政府関係者がこのホテルをたびたび利用することから「大阪の迎賓館」とも呼ばれている。1935年創業以来、伝統と格式が育んだおもてなしの心でお客様をお迎えします。



イタリア産のマロン原料をふんだんに使用し、高級感のあるノワゼット(ヘーゼルナッツ・アーモンド)生地に濃厚なマロンクリームを合わせました。伝統と格式のリーガロイヤルホテル監修の贅沢なモンブランです。



17.

リーガロイヤルホテル
イタリア栗のモンブラン

数量限定

5号(直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体
価格

3,980円 8%税込 4,298円



ロイック・デーメン

創業者ジャン・ガレーの後継者。ガレーのエスプリを引き継ぎ、ショコラティエだけにとどまらずアーティストとしての才能にも溢れた商品開発の責任者。



付属チョコ

ベルギー王室御用達のチョコレートショップ「ガレー」のチョコレートを使用したケーキ。濃厚なショコラムースと軽やかなショコラクリームを重ね、食感のアクセントにアーモンドクランチを合わせました。



Galler(ガレー)

ベルギー

20. ショコラノワール

数量限定

1本(奥行約22cm・幅約5cm・高さ約4.4cm) / ガレーミルクチョコレート

卵 乳 小麦

本体
価格

2,800円 8%税込 3,024円



日本を代表するホテルチェーン「プリンスホテル」。あらゆるお客さまのニーズにお応えする多彩なブランド展開で、世界中のお客さまをお迎えしています。

ピスタチオのまろやかでコクのある味わいに酸味のきいたフランボワーズを合わせた9層のケーキ。



18.

プリンスホテル&リゾーツ

ピスタチオフランボワーズ

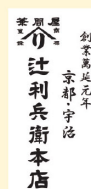
数量限定

4.5号(直径約13.5cm)

卵 乳 小麦

本体
価格

4,980円 8%税込 5,378円



「辻利兵衛本店」の宇治抹茶を使用したモンブランです。香ばしいほうじ茶クランチや栗を挟みました。別添の抹茶パウダーをかけることでより強く宇治抹茶の風味を感じることが出来ます。

(二度焙煎した碾茶をさらに石臼挽きして香り高く仕上げた抹茶を使用)

萬延元年(1860年頃)京都・宇治で創業。創業者の辻利兵衛は衰退していく宇治茶の改良を実現し、宇治抹茶・宇治玉露を全国に広めました。常に宇治抹茶の可能性を追求し、お客様に熱い支持をいただいています。

19.

辻利兵衛本店
宇治抹茶もんぶらん

数量限定

5号(直径約15cm)

卵 乳 小麦

本体
価格

3,980円 8%税込 4,298円



創業1976年の老舗クレープ専門店。関東を中心に展開。原宿竹下通りで長く若者たちに愛されている。

マリオンクレープオリジナルの粉を使用したふんわり軽めのクレープ皮を何層にも重ね、マリオンクレープの特徴である甘い生地の香りも再現したクレープ専門店がアレンジしたミルクレープです。



21.

マリオンクレープ

クリスマスミルクレープ

数量限定

5号(直径約15cm)

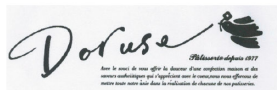
卵 乳 小麦

本体
価格

2,980円 8%税込 3,218円



地元広島人気店のケーキ

シェフパティシエ
磯辺和孝

東京、広尾の「クレモンフェラン」での修行後、1996年に渡仏、フランス・ベルギーで約3年修行し1999年にベルギーで行われたコンクール「マンダリンナボレオン」で優勝。帰国後、実家が経営する「ドルセ」でシェフパティシエに就任。



本店は福山市三吉町にあります。お客様の笑顔と「おいしかったよ」の一言が聞かなくて心を決めてお菓子を作っています。素材にこだわり、ひとつひとつ心を込めて作ることで、お菓子の生きたおいしさをお届けしています。

※オーナメントのデザインが一部変更になる場合があります。

伝統的な製法でアレンジして作り上げた自慢のチョコレートケーキです。

22.
ドルセ
クリスマスザッハ

限定40台

5号(直径約15cm)

卵	乳	小麦	本体価格	4,200円	8%税込	4,536円
---	---	----	------	--------	------	--------

商品お渡し日:12月24日(火)のみ



クリスマスパーティーの食卓を華やかに演出する、真っ赤な色合いのタルトです。ジューシーで甘酸っぱいベリーの実と、ベリーのおいしさが濃縮された甘いコンフィチュール、なめらかでコクのあるカスタードクリーム、風味豊かな生地…それぞれの味わい・食感がおいしく調和しています。

25.
タカキベーカリー
濃厚ベリーのXmasタルト

5号(直径約15cm)

卵	乳	小麦	本体価格	3,580円	8%税込	3,866円
---	---	----	------	--------	------	--------



北海道産クリームチーズを100%使用した、こだわりのチーズケーキです。キラキラと雪の舞う「スノードーム」をイメージしたドーム型のケーキで、お子様から大人の方まで楽しめます。

27.
タカキベーカリー
雪降る
スノードームの
チーズケーキ

4号(直径約12cm)

卵	乳	小麦	本体価格	2,480円	8%税込	2,678円
---	---	----	------	--------	------	--------



西洋菓子処 バイエルン



創業1982年。西洋菓子、とりわけドイツ菓子の伝統や誠実さを大切に本物といえる味・素材・製法にこだわりお菓子創りに取り組んでいます。

オーナー夫妻
生田昌典
生田英子

広島で明治初期から続く和菓子店の7代目でもあり、日本屈指の工芸菓子職人。専門分野はゼラチン細工。そこに女性目線のエッセンスもプラスします。

23. バイエルン
ストロベリーホワイト

限定20台

4号(直径約12cm)

卵	乳	小麦	本体価格	4,375円	8%税込	4,725円
---	---	----	------	--------	------	--------

商品お渡し日:12月24日(火)のみ



芳醇な発酵バターのも
風味を生かしたケーキです。

24.
バイエルン
ルートヴィヒ二世

6号(直径約18cm)

卵	乳	小麦	本体価格	1,482円	8%税込	1,600円
---	---	----	------	--------	------	--------

商品お渡し日:12月24日(火)のみ



チョコクリームやキャラメルクリーム、チョコがけのフィアンティーヌをココア生地でサンドしました。仕上げは「森」をイメージして立体的に。お子様も大人もワクワクするチョコケーキです。

26.
タカキベーカリー
サンタと森の
チョコケーキ

5号(直径約15cm)

卵	乳	小麦	本体価格	3,580円	8%税込	3,866円
---	---	----	------	--------	------	--------

8大アレルギー
不使用ケーキ

原材料に「卵・乳製品・小麦粉」を使用しておりません

28.
タカキベーカリー
卵・乳・小麦を
使わないケーキ

5号(直径約15cm)

卵	乳	小麦	本体価格	3,580円	8%税込	3,866円
---	---	----	------	--------	------	--------

予約締切り:12月1日(日)



卵・乳製品・小麦粉を使用せず、国産米粉を使ったスポンジ生地、黄桃と豆乳ホイップクリームをサンドし、自家製のいちごゼリー・ぶどう・洋梨・黄桃で仕上げたフルーツケーキです。
①本品は独立した製造ラインで製造し卵・乳・小麦・そば・落花生・くるみ・えび・かにアレルギーについて検査したのちに出货しております。
②卵・乳製品・小麦粉を使用しないケーキとはスポンジケーキの食感が異なりますのでご了承ください。



バラエティ

豊かな

こだわりスイーツ

【X'masツリー】

【宇治抹茶】

【ガナッシュ】

【ホワイトチョコ】

※写真はイメージです。



「櫛」とはどんぐりの樹のことを言います。そんなどんぐりの樹のように親しみやすく温かい存在となることを目指し、皆様の笑顔のため、櫛ではスタッフ全員が一丸となって日々取り組んでいます。「木(き)へんに楽(らく)と書いて櫛(くぬぎ)」。お皿もフォークも要らず、きらくに楽しんでいただける手頃なワッフルのお店を1994年に設立し、四季や季節のイベントを大切に盛り込んだ展開をしています。



【ストロベリーショートケーキ】

【広島レモン】

【ダブルチョコ】

【エスプレッソ】

29. ふんわり焼き上げたワッフル生地にクリームをサンドしたワッフル16個詰合せ。

櫛 kunugi
ワッフル
コレクション16

数量限定

凍

16個

卵 乳 小麦

本体価格 3,640円 8%税込 3,931円

解凍後はお早めにお召し上がりください。



・宇治抹茶 ・エスプレッソ ・バニラ
・ダブルチョコ ・いちご練乳 ・広島レモン
・ミックスフルーツ ・ガナッシュ 各2個

30. ふんわり焼き上げたワッフル生地にクリームをサンドしたワッフル10種詰合せ。2種のクリスマス限定ワッフル入り。

櫛 kunugi

クリスマス
ワッフル10種

数量限定

凍

10個

卵 乳 小麦

本体価格 2,210円 8%税込 2,386円

解凍後はお早めにお召し上がりください。



・ホワイトチョコ ・ガナッシュ ・ロイヤルミルク
・ミックスフルーツ ・X'masツリー ・ストロベリーショートケーキ
・広島レモン ・宇治抹茶 ・レアチーズ
・エスプレッソ 各1個

31. ふんわり焼き上げたワッフル生地にクリームをサンドしたワッフル6種詰合せ。2種のクリスマス限定ワッフル入り。

櫛 kunugi

クリスマス
ワッフル6種

数量限定

凍

6個

卵 乳 小麦

本体価格 1,360円 8%税込 1,468円

解凍後はお早めにお召し上がりください。



・ガナッシュ ・バニラ
・X'masツリー ・ストロベリーショートケーキ
・広島レモン ・ロイヤルミルク
各1個



2006年に広島市東区福田に洋菓子&ドレッシング工房「カスターニヤ」をオープンし、チーズケーキを中心とした洋菓子とドレッシングの食品製造工場として操業を開始。こだわり食品を日々製造し地元広島産の特産フルーツ原料を使用した「広島レモンチーズケーキ」「フルーツチーズケーキシリーズ」などを販売しています。

新食感の焼きプリン・フロゼンデザート。濃厚でなめらかな甘味とカソナードの苦みをお楽しみください。

33. カスターニヤ
カタラーナ6個セット

凍

70g×6

卵 乳

本体価格 2,400円 8%税込 2,592円

解凍後はお早めにお召し上がりください。



広島県産のフルーツを使用した一口サイズのチーズケーキセットです。

34.

カスターニヤ
広島県産
フルーツ
チーズケーキ6種セット



凍

45g×6

卵 乳 小麦

本体価格 2,200円 8%税込 2,376円

解凍後はお早めにお召し上がりください。



広島産のレモンを果皮まですり込み焼き上げたチーズケーキ。広島レモンの際立った酸味を感じる一品です。

35.

カスターニヤ
広島レモン
チーズケーキ

凍

220g

卵 乳 小麦

本体価格 1,400円 8%税込 1,512円

解凍後はお早めにお召し上がりください。



みんなで

楽しむ♪

アイスデザート

華やかなクリスマスの
ひと時を彩る、
人気フレーバーの
詰め合わせです。



36.

ハーゲンダッツ
クリスマスイクアウトギフト 凍

1セット(40周年アニバーサリーアソート×1箱、ミニカップ6個(バニラ、ストロベリー、グリーンティー×各2個)、バー2個(バニラチョコレート、マカデミア×2個))

卵 乳 小麦 本体価格 4,500円 8%税込 4,860円

みんなで過ごすひとときに
ぴったりなホールアイスクーキ。
ベルギー産
クーベルチュールを使用した
生チョコをたっぷり
トッピングしました。



38.

オハヨー乳業
生チョコアイス
デコレーション 凍

1箱(直径約17cm)

卵 乳 小麦 本体価格 3,800円 8%税込 4,104円

こだわりの素材を使用した、バラエティ豊かな
ひとくちアイスギフトです。



40.

オハヨー乳業
プチアイスボール 凍

1箱(10ml×18個×3種)

卵 乳 小麦 本体価格 2,700円 8%税込 2,916円

Ice Dessert

香ばしい焼き目下には北海道産の乳原料を贅沢に使用した濃厚なミルクアイス。
ほろ苦い焼き目がアイスのおいしさを
引き立てています。



37.

オハヨー乳業
ブリュレ
ギフト 凍

ブリュレ(104ml×4)
ブリュレアーモンドキャラメル(100ml×4)

卵 乳 本体価格 4,300円 8%税込 4,644円

ジャージー乳を使用した牛乳本来の
やさしい風味とコク、すっきりとした
後味が特徴の
アイスクリームです。



39.

オハヨー乳業
ジャージー牛乳
アイスギフト 凍

120ml×5個×2種

卵 乳 本体価格 3,100円 8%税込 3,348円

家族みんなで楽しめる、かわいいどんぐりの形をした
一口アイスです。



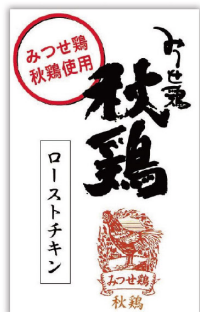
41.

協同乳業
いろいろどんぐり
パーティパック 凍

11ml×64

乳 落花生 本体価格 2,500円 8%税込 2,700円

クリスマスをもっと華やかにしてくれる
パーティーフードもお忘れなく！



みつせ鶏

生協ひろしまの「産直 みつせ鶏」を
1羽まるごとローストチキンにしました！
自分でお肉をカットして、
部位ごとに違った食感や
風味が楽しめるのが醍醐味！

1年の中でも
特にジューシーで
おいしい「秋鶏」を
まるごといただく！

一年のなかで最も肉質が美味しくなるといわれる旬の時期「秋」に育った
こだわりのローストチキンです。みつせ鶏を丸ター羽、醤油ベースのタレに漬け込み、
オーブンで香ばしく焼いた華やかで贅沢なローストチキン。解凍後、レンジで温めるだけで
クリスマスにみんなが目を見張るオープン料理が出来上がります。

！ 加熱時間の目安は、500Wで約14分、600Wで約12分です。
解凍状態にもよりますが、冷たい場合は10秒ずつ加熱をしてください。

42.

ヨコオフーズ

みつせ鶏秋鶏 ローストチキン

凍

1羽

小麦 落花生

本体価格 2,980円 8%税込 3,218円

※調理後のイメージです。

レストラン「洋麺屋比エトロ」のおいしさをご家庭で手軽にお楽しみ頂ける人気の
冷凍ピザ・パスタのセットです。マルゲリータ×1食、糸ひきモッツァレラチーズの
トマトソースパスタ×1食、ベーコンとほうれん草のクリームソースパスタ×1食



47.

ピエトロ ピザ&パスタ2種セット

凍

1セット(3食)

卵 乳 小麦

本体価格 2,300円 8%税込 2,484円



> クリスマスパーティーにぴったり！

7種類のおいしさを詰め合わせたXmas限定のサンドイッチです。



タカベリ

48. プレート

【トレーサイズ】約長さ19.6cm×幅30.1cm×高さ6cm

卵 乳 小麦 えび くらみ

※黒こしょうを使用しています。

本体価格 1,850円 8%税込 1,998円

※写真はイメージです。

おいしさの秘密は秘伝のたれと、とりトロにあり。1羽の鶏からわずかに2つしかとれない希少部位“とりトロ”は、肉と旨みの脂、そして皮のバランスが秀逸。ぷりっぷりの身を皮で包むように手巻きして味付けし、柔らかく旨みの濃い贅沢なおいしさに。カラリと揚げて、甘辛さが絶妙な“秘伝のたれ”にくぐらせれば、本舗名物どぶ漬から揚げの完成です。



43.

ヨコオフーズ
みつせ鶏
どぶ漬から揚げセット **凍**

1箱780g (12個×2、たれ70g×2) **卵** **小麦**

本体価格 **1,980**円 8%税込 **2,138**円



お子さんに人気のフライドチキンにサクサク食感のサク旨チキンの盛合せです。

45.

フライドチキン
アソートパック

1パック(6個) **小麦**

本体価格 **1,380**円 8%税込 **1,490**円



※写真はイメージです。

お子さんも食べやすく、お酒のおつまみにもなる、華やかなオードブルセットです。



※写真はイメージです。

44.

クリスマスオードブル

1パック

卵 **乳** **小麦** **えび**

本体価格 **2,500**円 8%税込 **2,700**円



※写真はイメージです。

46. クリスマス
チキンセット

1パック

卵 **乳** **小麦** **えび**

盛りだくさんのフライドチキンとおつまみの盛合せです。

本体価格 **2,000**円 8%税込 **2,160**円

タカキベーカリー

広島県の自社農園産ぶどうを100%使用した赤ワインの香り、牛肉の旨味が自慢のビーフシチューパイです。※パイが膨らみ、表面にひび割れが入りますが品質には問題ございません。

※調理後のイメージです。



49.

タカキベーカリー
赤ワイン仕込みの
ビーフシチューパイ

直径約15cm×高さ2cm **卵** **乳** **小麦**

本体価格 **2,380**円 8%税込 **2,570**円



※調理後のイメージです。

50.

タカキベーカリー
冬のごちそう
パングラタン4種セット

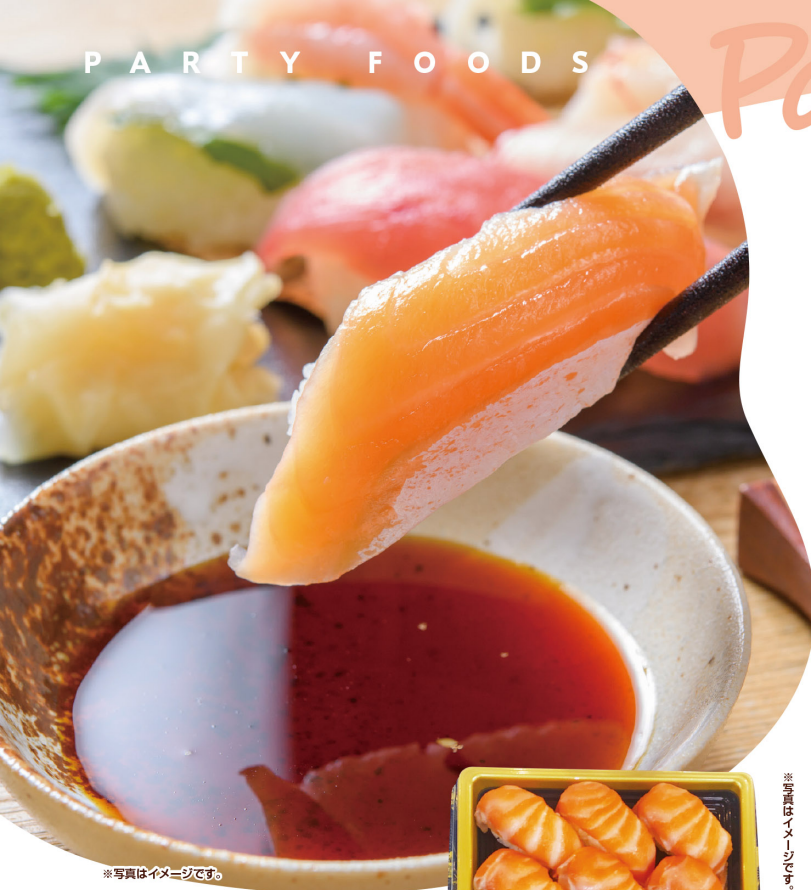
(約長さ8.8cm×幅8.5cm×高さ4.5cm) 4個

卵 **乳** **小麦** **えび**

本体価格 **2,180**円 8%税込 **2,354**円



12月1日(日) 予約締切りです。



※写真はイメージです。

コープこだわりのネタを使用して造りました。クリスマスにふさわしい生サーモンを中心に、いくら、鯛、ぶり、寿司えびを使用しております。

51.

お魚屋さんの
お寿司

『生』サーモンたっぷり
にぎり寿司盛合せ

1パック(21貫)

小麦 えび

本体価格 1,980円 8%税込 2,138円



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

52.

クリスマスにぴったりなサーモンの色映えるお寿司盛合せです。

サーモンづくしのパーティ寿司

1パック

卵 小麦

本体価格 1,580円 8%税込 1,706円



53.

フリーデン
アイスバイン&スープセット

600g+スープ200g

本体価格 2,480円 8%税込 2,678円

やまと豚の骨付きスネ肉を塩漬・熟成させ、美味しさを引き出した後、スープで煮込んで仕上げています。お好みの野菜(じゃがいも・人参・玉ねぎ等)と一緒に添付のスープで煮込むと、本場ドイツの味が家庭で楽しめます。約3人前。

コンコード葡萄果汁を使用し、味わい豊かにこり(Muddy)を残したスパークリングワイン。
酸化防止剤無添加

54.

蒼龍
マディ
ルーージュ

750ml

本体価格 1,400円 10%税込 1,540円



山梨県産甲州葡萄果汁を凍結濃縮(果汁を凍結することにより水分を凍らせ取り除く方法)し、高糖度果汁(32度)で発酵を行い、芳香な香りと凝縮した深みのあるコクを醸し出した甘口ワイン。

55.

蒼龍
フリージング
ワイン白

375ml

本体価格 2,300円 10%税込 2,530円



モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット(辛口)シャンパンです。みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特徴です。前菜からデザートまであらゆる料理とよく合います。

56.

モエ・エ・シャンドン
モエ
アンペリアル

限定20本

375ml

本体価格 4,580円 10%税込 5,038円



※写真はイメージです。



※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売致しません。

9・10・11 ページの商品はすべて 12月1日(日) 予約締切りです。

※このカタログでは、軽減税率対象商品は8%税込、その他の商品は10%税込と表記しています。※写真は一部異なる場合がございます。予めご了承ください。
※お支払いは、お申込み時をお願いいたします。申込書に必要事項をご記入のうえサービスカウンターへお持ちください。
※数量限定の商品につきましては、なくなり次第終了とさせていただきます。ご了承ください。
※商品お渡しの際にはお買い物袋、マイバッグをご持参ください。お持ち帰り用のお渡し袋は有償となります。
※アレルギー物質は特定原材料表示義務のある8品目の表示を行っております。