

おせち

コープ特選

ご予約承り期間
2026年
12/20(日)まで
※一部予約締切りが早い商品があります。

株式会社
千賀屋

『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。

彩華千

新登場

伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させた、
賑やかなお正月の主役にふさわしい、
ボリユームとバラエティを
兼ね備えたおせちです。



※写真はイメージです。

1

千賀屋
千賀屋謹製 彩華千

- 重箱外寸法(1段)/25.7×25.7×5.3cm
- 消費期限/1月2日 ● 卵 ● 乳 ● 小麦 ● えび ● くるみ

12/6
まで **22,500**円 (8%税込
24,300円)

こちらの商品のご予約は、**12月6日(日)まで**

三段重 61品 4~5人前

祝箸5膳付き

〈杏の重〉 手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花生、田作り、ロブスター、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻、烏賊魚卵射込、蛸生姜、数の子龍甲漬、あかね真丈、さごしの昆布ダ

〈式の重〉 魚の子旨煮、鱈西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート、紅白結び餅、海老とブロッコリーのテリーヌ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、海老マリネ、ごまかつま、蛸小倉煮、海老マヨ、紫芋金団、野菜入りミートパテ

〈参の重〉 子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、丹波黒大豆蜜煮、白とり貝と昆布の旨漬、とびっこ、松前漬、紅鮭の石狩漬、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、柚子くらげ、海老紅白奉書、紅白なます、ままかり酢漬柚子風味

12月6日(日)までにご予約をいただくと一部お得な早期ご予約価格の商品もございます。

※ただし、一部のおせち料理は除きます。

お渡し日

1~32・35・36

12月31日(木)

42~44

12月30日(水)・12月31日(木)

33・34・37~41

12月21日(月)~12月31日(木)

- アレルギー表示について 各商品に含まれる特定原材料9品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生・カシューナッツ)を表示しています。
- ※ 特定原材料に準ずる品目(大豆等)は表示しておりません。
- 重箱の絵柄・色は都合により変更になる場合がございますので、予めご了承ください。
- ご予約承り期間中でも、状況によっては予約を終了させていただく場合がございます。予めご了承ください。
- 限定数量を超えた場合は、予約期間内でも受付を終了させていただく場合がございますので、予めご了承ください。
- お支払いは、お申込みの際にお願いいたします。予約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。
- 商品はご予約いただいた店舗にてお受け取りください。● お問い合わせ・お申込みはお気軽に、各店サービスカウンターまでお申し出ください。
- 千賀屋「彩華千」(1)、千賀屋「天寿千」(2)、グローフーズ和洋おせち「叶」(8)、グローフーズ特大和洋おせち「恵」(9)、ひろしま駅弁(13~18)のおせちは祝箸、グローフーズ10・12のおせちは取り箸をお付けしております。
- 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。
- 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。
- 予約締切後の変更・キャンセルはできません。

便利なキャッシュレス決済をご利用ください。

生協ひろしま

千賀屋は、
割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐ
おせち料理で、
伝統の味とおもてなしの心を
お届けします。



天寿千

いくらや数の子といった伝統的な
和の献立をベースに、長方重
ならではのゆとりある盛付で、
視覚的な美しさと満足感を
追求しました。

2 千賀屋 千賀屋謹製 天寿千

- 重箱外寸法(1段)/19.6×25.7×5.3cm
- 消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび くるみ

12/6
まで **18,800円** (8%税込
20,304円)

三段重 45品 4~5人前 祝箸5膳付き

- 〈杏の重〉 紅白なます、いくら醤油漬、松前漬、渋皮付き栗金団、丹波黒大豆蜜煮、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鹽甲漬、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
- 〈貳の重〉 ごまかつま、金柑甘露煮、小鯛塩焼、白花豆、田作り、白身魚のエスカベッシュ、ままかり酢漬け柚子風味、魚の子旨煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、蛸小倉煮、焼き帆立
- 〈参の重〉 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、烏賊魚卵射込、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、湯葉旨煮、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

杏の重に伝統、貳の重に彩り、
参の重に滋味。一段ごとに
異なるテーマを持たせた、
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。



吉寿千

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、
清楚で愛らしい二折のおせちです。



舞千

3 千賀屋 千賀屋謹製 吉寿千

- 重箱外寸法(1段)/19.5×19.5×5.3cm
- 消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび かに くるみ

12/6
まで **15,300円** (8%税込
16,524円)

三段重 43品 3~4人前

- 〈杏の重〉 ごまかつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子鹽甲漬、梅かんざし
- 〈貳の重〉 紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、昆布巻、柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ
- 〈参の重〉 たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、白とり貝と昆布の旨漬、穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、湯葉旨煮、あかね真丈、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

4 千賀屋 千賀屋謹製 舞千

- 重箱外寸法(1段)/16.6×21.9×4.0cm
- 消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび くるみ

12/6
まで **11,000円** (8%税込
11,880円)

同一重二折 26品×2 2人前

- 〈二折共通〉 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、烏賊松笠白焼、数の子鹽甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

このページの商品の ご予約は12月6日(日)まで

5

千賀屋
千賀屋謹製 金千華

●重箱外寸法(1段)/13.7×19.6×5.3cm
●消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび くらみ

12/6
まで 11,000円 (8%税込 11,880円)

三段重 33品

2~3人前

〈杏の重〉

丹波黒大豆蜜煮、湯葉旨煮、ごまかつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子籠甲漬、祝い海老、若桃甘露煮、白花生、田作り、渋皮付き栗金団、梅かんざし

〈貳の重〉

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、こんにゃく旨煮、あかね真丈、くるみ煮

〈参の重〉

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



金千華

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。



千寿

6

千賀屋
千賀屋謹製 千寿

●重箱外寸法(1段)/25.7×25.7×5.3cm
●消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび くらみ

12/6
まで 9,980円 (8%税込 10,778円)

一段

27品

2~3人前

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、ごまかつま、祝い海老、手毬餅まんじゅう、数の子籠甲漬、伊達巻、あかね真丈、梅かんざし、錦玉子、白身魚のエスカベッシュ、照焼帆立、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

広々とした大皿感覚の折箱に、お正月のエッセンスを凝縮。蓋を開けた瞬間にすべての祝肴が目飛び込んでくる視覚的満足度の高いおせちです。

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。

7

三段重 37品 3人前

千賀屋
千賀屋謹製 華千歳

●重箱外寸法(1段)/19.5×19.5×5.3cm
●消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび かに

12/6
まで 15,300円 (8%税込 16,524円)

〈杏の重〉

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、白花生、田作り、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、数の子籠甲漬、伊達巻

〈貳の重〉

海老とブロッコリーのテリーヌ、牛タンパストラミ、チーズケーキ、あんず蜜漬、ブロッコリーのバジル和え、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、海鮮サラダ、サーモンモック風味、かぼちゃのテリーヌ、白身魚のエスカベッシュ、鰯のグリル、ジェノヴェーゼソース、彩り野菜の橙香テリーヌ

〈参の重〉

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、蟹プリン、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



華千歳



このページの商品のご予約は12月6日(日)まで

他生協で人気!

お肉屋さんルーツの
おせち製造メーカー
グローフーズ

新登場

叶
かなえ

8

グローフーズ
和洋おせち三段重「叶」

● 重箱外寸法(1段)/19.6×19.6×5.3cm
● 消費期限/1月1日(卵)乳(小麦)えび(かに)

12/20
まで 17,800円 (8%税込
19,224円)

三段重 50品 3~4人前
祝箸4膳付き

〈杏の重〉いくら醤油漬、洗皮栗いもきんとん、国産黒豆煮、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート、バナナ風味、味付け数の子、菜の花松前漬、風、あわび割烹煮、漁火紅葉漬、市松高菜巻、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、味付き持昆布、海老の旨煮、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、南瓜あんのみ、紫芋あんの甘味

〈武の重〉ミルフィーユだし巻き玉子、ぶり幽庵焼、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、帆立チリソース和え、牛肉八幡巻、ホタテヒモたらこ和え、真鯛幽庵焼、飯蛸酢漬、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、京きぬた巻、花山椒飾り、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮、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、いかといぶり風がっこのチーズ和え、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〉自家製ローストビーフ80g



グローフーズ特製の
ローストビーフ(ブロック)付き!

数量
限定

希望や願いが叶いますようにという想いを込めて、「叶」と名付けました。
大人も子どももみんな喜んで
食べてもらえるメニューです。

恵
めぐみ

昨年
好評!

9

グローフーズ
特大和洋おせち「恵」

● 重箱外寸法(1段)/24.6×30.4×5.4cm
● 消費期限/1月1日(卵)乳(小麦)えび(かに)

12/20
まで 23,800円 (8%税込
25,704円)

〈杏の重〉南瓜あんの甘味、紫芋あんの甘味、伊達巻、たこ足割烹煮、鮭柚庵焼、北寄貝ひもサラダ、味付け数の子、菜の花松前漬、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、ズワイガニ甘酢漬、山くらげと菊花の甘酢漬、金ごま角煮、銀鱈西京焼、田作り煮、いくら醤油漬、漁火紅葉漬、一口焼湯葉、花山椒飾り、洗皮栗いもきんとん、国産黒豆煮、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンどう煮、たけのこ土佐煮

〈武の重〉鶏唐揚げ、レモンだれ仕立て、自家製わらわら豚角煮、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、ドライフルーツパイ包み、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ぎゅうひ包み、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焼、海老とアスパラのテリーヌ、白身錦糸巻、生ハムチーズ松葉、わさび酢だこ、かに爪冷製マヨネーズ、かに爪冷製オーロラソース、手作りハンバーグ、スモークサーモンロース、ぶちぶり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート、バナナ風味、濃厚チーズケーキ、北寄貝ひも焙煎ごま和え、焼き帆立(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でください)

数量
限定

二段重 53品 4~5人前 祝箸4膳付き

「自然の恵みに感謝」を
コンセプトに
海の幸・山の幸のおかずを
たくさん詰め込みました。

組合員様のお声

- ちょうど良い味付け
- 品数の多さに年代問わず満足した
- 色々購入してきたが、家族が皆一番気に入って食べていた
- この数年、グローフーズのものを頼んでいるが、「恵」はどれも美味しく食べられました

このページの商品の ご予約は12月20日(日)まで

午と未

昨年
好評!

「午の重(洋の重)」は
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。

10 グローフーズ 和洋年越しおせち 「午と未」

● 重箱外寸法(1段)/13.5×25.4×5.3cm
● 消費期限/1月1日 卵 乳 小麦 えび かに

12/20
まで **12,800円** (8%税込
13,824円)

二段重

33品

2~3人前

取り箸2膳付き

〔未の重〕 国産黒豆煮、洗皮栗いもきんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯蛸酢漬け、田作り煮、ホタテヒモたらこ和え、焼き帆立、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)、スナッペンどう煮浸し、たけのこ土佐煮、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

〔午の重〕 自家製やわらか豚角煮、味付けロマネスコカリフラワー、スモークサーモンのバジルオイルがけ、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)のコンポートバニラ風味、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(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でください)

組合員様のお声

- 洋風・和風分かれていて食べやすい
- 日頃家では作ることのできない料理もあり楽しませていただきました
- 子どもや孫も食べられそうなお料理だったのでみんな楽しみながらいただきました

数量
限定

藤花

個食おせちとは思えない
ボリューム感!

大満足の
一人前!



数量
限定

11 グローフーズ 個食おせち一段重 「藤花」(冷凍)

● 重箱外寸法(1段)/14.4×17.7×5.2cm
● 賞味期限/1月15日 卵 乳 小麦 えび

12/20
まで **4,580円** (8%税込
4,946円)

凍

冷凍
渡し

一段

17品

1人前

国産黒豆煮、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、洗皮栗いもきんとん、ローストビーフ、筑前煮(鶏肉、椎茸、蓮根、牛蒡、人参)、スナッペンどう煮浸し、たけのこ土佐煮、紅白蒲鉾、いか松笠白焼、海老の旨煮、ぶちぶり海老サラダ、田作り煮、味付け数の子、飯蛸酢漬け、真だち子うま煮、りんご酢かぶら、いくら醤油漬け

解凍時間: 冷蔵庫で8時間

咲

グローフーズ自慢のお肉料理を
たっぷり盛り込みました。

お肉好き
の方に!



数量
限定

12 グローフーズ 洋風オードブル 「咲」(冷凍)

● 重箱外寸法(1段)/20.2×26.4×5.4cm
● 賞味期限/1月15日 卵 乳 小麦 えび

冷凍
渡し

一段

18品

2~3人前

取り箸1膳付き

12/20
まで **11,800円** (8%税込
12,744円)

スモークサーモンのバジルオイルがけ、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、帆立チリソース和え、たこのバジルソース、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立立て、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビーフ、味付けロマネスコカリフラワー

解凍時間: 冷蔵庫で24時間

このページの商品の ご予約は12月20日(日)まで

広島伝統の味 ひろしま 駅弁

伝統の和のおせち料理を大切にしながら、広島で親しまれる牡蠣・穴子・蛸・くわいを取り入れ、広島らしさを大切にしたおせち料理です。
さらに今年は、華やかな鮑（アワビ）旨煮を加え、お祝いの席を彩る、贅沢な三段重に仕上げました。

松



13

ひろしま駅弁 おせち料理(松)

- 重箱外寸法(1段)/24.9×24.9×5.0cm
- 消費期限/1月2日

卵 乳 小麦 えび かに

早期ご予約価格

12/6
まで **28,000円** (8%税込 30,240円)

ご予約価格

12/20
まで **30,000円** (8%税込 32,400円)

三段重 36品 4〜5人前 祝箸5膳付き

〈舌の重〉 寿蒲鉾、栗金団、田作り、伊達巻、いか黄金、こはだ栗漬、くるみ甘露煮、紅白なますいくら添え、中華くらげ、練り胡麻牛蒡、鮭麹漬、黒豆

〈式の重〉 煮しめ、梅鮓煮、花人参煮、錦玉子市松、若桃甘露煮、焼えび、プリ照焼、数の子、穴子の西京焼き、牡蠣のゆず味噌和え、豚角煮

〈参の重〉 炙りサーモンと玉葱マリネ、合鴨ロース燻製、葉付金柑、蛸照り焼き、鮑（アワビ）旨煮、くわい梅肉和え、穴子の山椒煮、里芋煮、手綱蒟蒻煮、栗渋皮煮、水まんじゅう（カスタード）、牡蠣のアヒージョ、花餅

竹

伝統の和のおせち料理を大切にしながら、広島で親しまれる牡蠣・穴子・蛸・くわいを贅沢に盛り込みました。広島らしい味わいを存分にお楽しみいただける、こだわりの三段重です。



14

ひろしま駅弁 おせち料理(竹)

- 重箱外寸法(1段)/22.1×22.1×5.2cm
- 消費期限/1月2日

卵 乳 小麦 えび かに

早期ご予約価格

12/6
まで **23,000円** (8%税込 24,840円)

ご予約価格

12/20
まで **24,000円** (8%税込 25,920円)

三段重 34品 3〜4人前

祝箸5膳付き

〈舌の重〉 寿蒲鉾、栗金団、田作り、伊達巻、こはだ栗漬、くるみ甘露煮、紅白なますいくら添え、鮭麹漬、練り胡麻牛蒡、黒豆

〈式の重〉 穴子の山椒煮、煮しめ、梅鮓煮、花人参煮、錦玉子市松、いか黄金、焼えび、プリ照焼、サーモンクリームチーズ、豚角煮、里芋煮、牡蠣のアヒージョ

〈参の重〉 牡蠣のゆず味噌和え、穴子の西京焼き、帆立のスモーク風味、蛸照り焼き、くわい梅肉和え、炙りサーモンと玉葱マリネ、ポロニアソーセージ、数の子、合鴨ロース燻製、若桃甘露煮、花餅、葉付金柑

梅

伝統の和のおせち料理を大切にしながら、広島で親しまれる穴子やくわいを取り入れました。おせちの定番料理と広島らしい味わいを、気軽にお楽しみいただける三段重です。



15

ひろしま駅弁 おせち料理(梅)

- 重箱外寸法(1段)/18.8×18.8×5.2cm
- 消費期限/1月2日

卵 乳 小麦 えび かに

早期ご予約価格

12/6
まで **16,000円** (8%税込 17,280円)

三段重 26品 2〜3人前

祝箸3膳付き

ご予約価格

12/20
まで **17,000円** (8%税込 18,360円)

〈舌の重〉 寿蒲鉾、いか黄金、中華くらげ、くわい梅肉和え、合鴨ロース燻製、サーモンクリームチーズ、くるみ甘露煮、練り胡麻牛蒡、黒豆、葉付金柑

〈式の重〉 花餅、田作り、煮しめ、梅鮓煮、花人参煮、栗金団、穴子の山椒煮、さつま芋甘煮

〈参の重〉 プリ照焼、数の子、紅白なます、伊達巻、焼えび、里芋煮、手綱蒟蒻煮、ポロニアソーセージ

このページの商品の ご予約は12月20日(日)まで

伝統の和のおせち料理に、広島で親しまれる牡蠣・穴子・くわいを取り入れました。
少人数でも広島らしい味わいをお楽しみいただける、彩り豊かな二段重です。

紅梅



16

ひろしま駅弁 おせち料理(紅梅)

●重箱外寸法(1段)/16.8×16.8×4.3cm
●消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび くらみ

早期ご予約価格

12/6
まで

10,500円 (8%税込 11,340円)

ご予約価格

12/20
まで

10,800円 (8%税込 11,664円)

二段重

18品

1~2人前

祝箸3膳付き

〈吉の重〉牡蠣のゆず味噌和え、錦玉子市松、くるみ甘露煮、栗金団、くわい梅肉和え、寿蒲鉾、花餅、紅白なます、黒豆
〈式の重〉伊達巻、焼えび、数の子、穴子の山椒煮、ブリ照焼、煮しめ、梅麩煮、花人参煮、田作り

望

伝統の和のおせちに

牡蠣や穴子、蛸を取り入れ、
広島らしく仕上げました。



17

ひろしま駅弁 おせち料理(望)

●重箱外寸法(1段)/16.8×16.8×4.3cm
●消費期限/1月1日 卵 乳 小麦 えび くらみ

二段重

22品

2~3人前

祝箸3膳付き

早期ご予約価格

12/6
まで

12,500円 (8%税込 13,500円)

ご予約価格

12/20
まで

13,000円 (8%税込 14,040円)

〈吉の重〉栗金団、炙りサーモンと玉葱マリネ、黒豆、牡蠣のゆず味噌和え、紅白なますいくら添え、くるみ甘露煮、いか黄金、寿蒲鉾、帆立のスモーク風味

〈式の重〉ブリ照焼、蛸照り焼き、豚角煮、煮しめ、焼えび、花餅、伊達巻、穴子の山椒煮、味付数の子、若桃甘露煮、葉付金柑シロップ漬、梅麩煮、花人参煮

一本一本丁寧に仕上げた
「さば」「煮穴子」の二種類の寿司を
詰め合わせました。



18

ひろしま駅弁 翁寿司

●重箱外寸法(1段)/13.3×20×6.2cm
●消費期限/1月2日 乳 小麦

1箱

祝箸3膳付き

早期ご予約価格

12/6
まで

4,800円 (8%税込 5,184円)

ご予約価格

12/20
まで

5,000円 (8%税込 5,400円)

穴子寿司、鯖寿司

このページの商品の ご予約は12月20日(日)まで

御節料理40余年の
歴史を持つ

一ツ葉 フーズ

扇

毎年人気の4名家族
向けに仕上げた
和洋おせち三段重です。



19 一ツ葉フーズ おせち(扇)

- 重箱外寸法(1段)/20.3×20.3×5cm
- 消費期限/1月2日

卵 乳 小麦 えび くるみ

早期ご予約価格

12/6
まで **19,800円** (8%税込)
21,384円

ご予約価格

12/20
まで **20,800円** (8%税込)
22,464円

三段重 35品 4人前

- 〈壱の重〉 金柑甘露煮、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、国産牛牛しぐれ煮、数の子、花餅手まり、華やかマリネ、鶏炭火焼
- 〈弐の重〉 たこ蒸し焼き、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん、栗甘露煮、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、国産ローストビーフ(和風おろしダレ付)、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、梅花人参)、ふき煮物

華

少人数でもしっ
かりお正月気分
を楽しめる、
和洋折衷の二
段重おせちです。



20 一ツ葉フーズ おせち(華)

- 重箱外寸法(1段)/20.3×20.3×5cm
- 消費期限/1月2日

卵 乳 小麦 えび

早期ご予約価格

12/6
まで **18,800円** (8%税込)
20,304円

ご予約価格

12/20
まで **19,800円** (8%税込)
21,384円

二段重 23品 2~3人前

- 〈壱の重〉 たこ蒸し焼き、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん、栗甘露煮、ごぼう胡麻和え、黒糖笹団子、紅白なます、蒸し枝豆
- 〈弐の重〉 伸ばしえび旨煮、羽二重奉書、国産ローストビーフ(和風おろしダレ付)、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、梅花人参)、ふき煮物

このページの商品の ご予約は12月20日(日)まで

新春の食卓を華やかに彩る、
和洋折衷の豪華四段重
おせちです。

21

一ツ葉フーズ おせち(福)

- 重箱外寸法(1段)/20.3×20.3×5cm
- 消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび かに くらみ

早期ご予約価格

12/6 まで **29,800円** (8%税込 32,184円)

ご予約価格 12/20 まで **30,800円** (8%税込 33,264円)

〈吉の重〉金柑甘露煮、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

〈式の重〉たこ蒸し焼き、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん、栗甘露煮、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

〈与の重〉伸ばしえび旨煮、羽二重奉書、国産ローストビーフ(和風おろしデレ付)、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、梅花生参)、ふき煮物

福



舞妓

国産さつまいも使用の栗きんとん、
遠赤外線で焼き上げたぶりの照り焼きなど、
おせち料理に欠かせない食材を
1人前ずつ盛り付けています。

彩

少人数でも気軽に正月を楽しめる、
和風基調のミニ三段重おせちです。



22

一ツ葉フーズ おせち(舞妓)

- 重箱外寸法(1段)/20.3×20.3×5cm
- 消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび

早期ご予約価格

12/6 まで **16,000円** (8%税込 17,280円)

ご予約価格

12/20 まで **17,000円** (8%税込 18,360円)

同一重二折

23品

2人前

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、黒糖笹団子、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、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、梅花生参、蓮根輪切、筍乱切)、ふき煮物



23

一ツ葉フーズ おせち(彩)

- 重箱外寸法(1段)/19.6×13.7×5cm
- 消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび

早期ご予約価格

12/6 まで **10,300円** (8%税込 11,124円)

ご予約価格

12/20 まで **11,300円** (8%税込 12,204円)

三段重

28品

2~3人前

〈吉の重〉きび田作り、栗きんとん、栗甘露煮、黒豆、吉野桜、金柑甘露煮、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

〈式の重〉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、梅花生参)、ふき煮物

このページの商品の ご予約は12月20日(日)まで

※写真はイメージです。



オードブル

ご家族で集まるときにはやっぱりオードブル。
食卓に色を添える多彩なメニューを
盛り込みました。



24

みんなが笑顔になるいろとりどりのおかずを盛り込んだおすすめ商品です。

ミックスオードブル

● 3~4人前

卵 乳 小麦 えび

3,000円 (8%税込 3,240円)



25

誰もが楽しめる人気のおかずを贅沢に盛り合わせたスペシャルオードブル。

バラエティーオードブル

● 5~6人前

卵 乳 小麦 えび

5,000円 (8%税込 5,400円)

※写真はイメージです。



お寿司

本まぐろ・大いけすぶり・鯛・ひらめ・しまあじ・
サーモンなど、人気のネタを盛り込みました。
お魚屋さんが造る人気のお寿司です。

コープこだわりのネタ
を使用して造りました。
本まぐろ中トロ、大
いけすぶり、しまあじ、
ひらめなどを使用し
ています。

26

お魚屋さんの
お寿司

お魚屋さんのにぎり寿司

● 30貫 卵 乳 小麦 えび

わさび抜き・別添

3,980円 (8%税込 4,298円)

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

27

お魚屋さんの
お寿司

お魚屋さんのにぎり寿司

● 50貫 小麦 えび

わさび抜き・別添

コープこだわりのネタ
を使用して造りました。
本まぐろ中トロ、大いけすぶり、しまあじ、
ひらめなどを使用しています。

5,980円 (8%税込 6,458円)

このページの商品の ご予約は12月6日(日)まで お渡し日は12月31日(木)

※写真はイメージです。



お刺身

こだわりのネタを使用した
種類豊富なお刺身の盛合せです。

28

コープこだわりのネタを使用して造りました。
本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、大いけすぶり、しまあじ、
ひらめなどを使用しています。

お刺身盛合せ

●10種(6〜8人前)
えび

6,800円 (8%税込 7,344円)

商品お渡し日: 12月31日(木)

29

お刺身盛合せ

●9種
(4〜6人前)
えび

4,800円 (8%税込 5,184円)

商品お渡し日: 12月31日(木)

30

お刺身用ブロック盛合せ

●5種
(5〜7人前)

6,280円 (8%税込 6,782円)

商品お渡し日: 12月31日(木)



※写真はイメージです。

とらふぐ

31

とらふぐ刺身(養殖・解凍)

●78g+皮20g
小麦

4,980円 (8%税込 5,378円)

商品お渡し日: 12月31日(木)



ふぐの中でも最も高級とされとらふぐの薄造りです。
薬味と一緒に召し上がりください。

※写真はイメージです。



かに

上品な甘みの強いずわいがに、
太く食べ応えのあるたらばがに、
お好みのかにをどうぞ。

船上活ベの鮮度と、2℃以下での熟成が生む深いコク。
こだわりの醤油調味液で仕上げた、小粒ながら旨味が
詰まった北欧サーモンいくらです。

いくら

32

デンマーク産 北欧サーモンいくら醤油漬け

●250g
●消費期限/4日
小麦

3,500円 (8%税込 3,780円)

商品お渡し日: 12月31日(木)



※化粧箱には入っていません。

※写真はイメージです。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

蟹の王様と言われるたらば蟹。その足の太さが特徴です。
ボイルしてあるので解凍してそのまま召し上がり頂けます。

ロシア産 ボイルたらばがに (ハーフポーション) 凍

●化粧箱800g
かに

12,800円 (8%税込 13,824円)

商品お渡し日: 12月21日(月)〜12月31日(木)

上品で甘みのある身が特徴で、中でも太い足の蟹を使用。
ボイルしてあるので解凍してそのまま召し上がり頂けます。

ロシア産 ボイルずわいがに (ハーフポーション) 凍

●化粧箱1kg
かに

8,800円 (8%税込 9,504円)

このページの商品の ご予約は12月6日(日)まで

ささゆり三元豚

広島生まれの広島育ち「ささゆり三元豚」は広島県西北部の緑豊かな木々に囲まれた快適な環境と空気のなかで、愛情いっぱい育てられた健康豚です。



35 広島産
広島ささゆり三元豚
しゃぶしゃぶバラエティーセット
●880g(豚ロース220g・豚かたロース220g・
豚もも220g・豚ばら220g)

5,000円 (8%税込 5,400円) **凍**

商品お渡し日: 12月31日(木)



36 広島産
広島ささゆり三元豚
金山寺味噌漬け
●350g
(豚かたロース300g・金山寺味噌50g)

3,000円 (8%税込 3,240円) **凍**

商品お渡し日: 12月31日(木)



37 福留ハム
ギフトボックス
宮島 F-301
●ロースハム(2枚)126g・ベーコン200g・
ペークドローフ160g・あらびきウィンナー106g
●賞味期限/70日

3,000円 (8%税込 3,240円) **凍**

商品お渡し日: 12月21日(月)~12月31日(木)



38 福留ハム
ギフトボックス
弥山 F-55
●熟成ロースハム340g・焼豚340g・
焼豚のたれ58g
●賞味期限/70日

5,000円 (8%税込 5,400円) **凍**

商品お渡し日: 12月21日(月)~12月31日(木)



39 福留ハム
MIRAIギフト
F-510F **凍**
●ロースハム69g×3・ベーコン69g×3・
あらびきポークウィンナー 94g×2
●賞味期限/365日

5,000円 (8%税込 5,400円) **凍**

商品お渡し日: 12月21日(月)~12月31日(木)

祝い酒

※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。

酔心独自の「超軟水仕込」が育んだ3つの大吟醸の香みくらべ。
ご自分へのご褒美にも、またちょっとした贈り物にもおすすめ
です。「悠然酔心」は華やかな香りで、シルキーな味わい。
「窮極の酔心」は、エレガントな香りで、繊細なめらかな
味わい。「酔心陶酔三味」は、フルーティな香りで、シルキーな
味わい。ワイングラスでお楽しみ頂くと、それぞれのお酒の
特徴が一層引き立ちます。



40 酔心
広島・
三原の
大吟醸
呑みくらべ
●180ml×3

2,780円 (10%税込 3,058円)

商品お渡し日: 12月21日(月)~12月31日(木)

「賀茂鶴 光壽」は、賀茂鶴酒造が5年余りの歳月をかけ開発し
たスパークリング日本酒です。酒米の王様とも呼ばれる山田
錦(広島県産)を精米歩合28%まで磨き込み、瓶内二次発酵
方式による製法で米の旨みを感じさせながらも、雑味の無い、
澄んだ味わいに仕上げました。



41 賀茂鶴
SPARKLING
SAKE
光壽(こうじゅ)
●750ml

13,000円 (10%税込 14,300円)

商品お渡し日: 12月21日(月)~12月31日(木)

スイーツ

解凍後はお早めに
お召し上がりください

牛乳・コンデンスミルクとカスタードを合
わせた濃厚なクリームをしっとりもちもちのク
レープ皮でサンドした10層のミルクレープ



42 五島軒 **凍**
北海道
ブリュレチーズケーキ
●4号(直径約12cm)

1,380円 (8%税込 1,490円) **凍**

商品お渡し日: 12月30日(水)・12月31日(木)



43 **凍**
マリオンレープ
原宿ミルクレープ
●1個

748円 (8%税込 807円) **凍**

商品お渡し日: 12月30日(水)・12月31日(木)



44 **凍**
東京
もっちりろーる
天と塩 抹茶

1,500円 (8%税込 1,620円) **凍**

商品お渡し日: 12月30日(水)・12月31日(木)

35~41 の商品の ご予約は12月6日(日) まで

42~44 の商品の ご予約は11月29日(日) まで