

ご予約承り期間

2025年

12/21(日)まで

※一部予約締切りが
早い商品があります。

コープ特選

おせち

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。

天寿千

ロブスター・あわび
など高級食材をはじめ、
世代を超えて楽しめる品々を盛り込んだ
「ほど良いサイズ」の三段重です。



※写真はイメージです。

1

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)

12/7
まで **18,800円** (8%税込 20,304円)

こちらの商品のご予約は、**12月7日(日)まで**

リニューアル

三段重

45品

3~4人前

祝箸5膳付き

〈壺の重〉 洗皮付き栗金団、金箔黒豆、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、鶏松風、若桃甘露煮、ロブスター、
紅鯉昆布巻、伊達巻、数の子鹽甲漬、あかね真丈
〈貳の重〉 牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、梅真丈、ままかり酢漬け柚子風味、くるみ煮、白花生、田作り、蛸小倉煮、祝い海老、
鳥賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐
〈参の重〉 白身魚のエスカベッシュ、松前漬、烏賊魚卵射込、ごまざつま、金柑甘露煮、焼き帆立、赤魚南蛮漬、紅鯉白醤油焼、小鯛塩焼、
海老マリネ、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、魚の子旨煮

12月7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

12月31日(水)

12月30日(火)・12月31日(水)

12月22日(月)~12月31日(水)

- 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。● 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「天寿千」(①)、グローフーズ特大和洋おせち「恵」(②)、ひろしま駅弁(③~⑤)のおせちは祝箸、グローフーズ⑦、⑩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

Glow Foods
おもしろいを食事に

お肉屋さんがルーツの
おせち製造メーカー
グローフーズ

関西の生協で

洋の重
「巳の重」でゆく年に感謝し、

和の重
「午の重」でくる年を祝う

年末年始に
ぴったりの
二段重!

巳^み
と
午^{うま}



数量
限定

二段重

30品

2~3人前

取り箸2膳付き

7

グローフーズ
和洋年越しおせち「巳と午」

● 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

12/21 まで 11,800円 (8%税込 12,744円)

〈巳の重(洋の重)〉栗豚ローストボーク、ドライトマトの赤ワイン煮、紀州梅肉マヨサラダ、味付けロマネスコカリフラワー、ぶちぶり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、豚舌テリーヌ、海老と野菜のテリーヌ、合鴨ハニーマスタード、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビーフ、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歳未満の乳幼児には与えないでください)

〈午の重(和の重)〉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、田作り煮、ホタテヒモたらこ和え、帆立スモーク、いか短冊白焼うにソース添え、筑前煮、海老の旨煮、りんご酢かぶら、あわび割烹煮、一口昆布巻、真鯛幽庵焼、紅白蒲鉾、伊達巻、柚子なますいくら添え

組合員様のお声

- 少しずつなので、味わって食べることができました
- 牛タンロースト美味しかったです
- 和と洋のバランスが良かった
- お肉類が多く全体的に美味しかったです
- ワインとウイスキーで美味しくいただきました

藤^{とう}
花^か

冷凍
渡し



個食おせちとは思えない
ボリューム感!

9

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

凍

一段 15品 1人前

12/21 まで 4,580円 (8%税込 4,946円)

解凍時間:冷蔵庫で8時間

組合員様のお声

- 花模様のお重がきれいでした
- 処分するのがもったいないので、箱は物入として残しておきます

数量
限定

このページの商品の ご予約は12月21日(日)まで

人気のおせちが新登場!!

「自然の恵に感謝」をテーマに
海の幸や山の幸をふんだんに
詰め込みました。

おかずがぎっしり、
その品数なんと
50品!

恵
めぐみ

8

グローフーズ
特大和洋おせち「恵」

● 重箱外寸法(1段)/24.6×30.4×5.3cm
● 消費期限/1月1日 (卵) (乳) (小麦) (えび) (かに) 12/21 まで **23,800円** (8%税込 25,704円)

〈壱の重〉 スイートポテト(黄)、スイートポテト(紫)、伊達巻、たこ足割烹煮、鮭袖庵焼き、北寄貝ひもサラダ、味付け数の子、菜の花松前漬風、たら野菜つまみ、紅白蒲鉾、一口にしん昆布、あわび割烹煮、金ごま角煮、はも西京焼き、田作り煮、ねりごま牛蒡、柚子なます、スワイガニ甘酢漬、山くらげと菊花の甘酢漬、海老の旨煮、いくら醤油漬、漁火紅葉漬、一口焼き湯葉、花山椒飾り、洪皮栗いもきんとん、国産黒豆煮、筑前煮、スナッPEndウおひたし

〈貳の重〉 栗豚ローストポーク(ローストポークソース付き)、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、ドライフルーツパイ包み、干柿ホワイトチョコ、ローストビーフ(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、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、タンドリーチキン、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、白身錦糸巻、生ハムチーズ松葉、海老とアスパラのテリーヌ、ぶちぶり海老サラダ、スモークサーモンローズ、宮崎県産金柑(電玉)のコンポートバナナ風味、直火焼帆立、北寄貝ひも焙煎ごま和え
(ローストビーフのソースには、はちみつが使用されているため、1歳未満の乳幼児には与えないでください。)

数量
限定

二段重

50品

4~5人前

祝箸4膳付き

組合員様のお声

- 品数が多く、これはなんだろう、などの話をして楽しく頂けた
- これだけ色々入っていると十分です。孫たちもいつもはおせちをあまり食べないですが、今年はよく食べました
- 値段に見合うおせちだった
- 可愛くてボリュームのあるおせちで大正解でした

咲
さく

冷凍
渡し

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

10

グローフーズ
洋風オードブル「咲」(冷凍)

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)

12/21 まで **11,800円** (8%税込 12,744円)

一段

18品

2~3人前

取り箸1膳付き

解凍時間:冷蔵庫で24時間

数量
限定

組合員様のお声

- 見た目も、味付けも満足できました
- 若い子どもたちに喜ばれました
- 肉料理以外に甘味が入っているのがうれしい

スモークサーモンローズ、ぶちぶり海老サラダ、ビーフテリーヌ、ショコラテリーヌ、干柿ホワイトチョコ、さくらんぼグラッセ、ホタテ貝柱スモーク香草オイルいぐらのせ、帆立チリソース和え、たこのバジルソース、鶏のチーズピカタ焼き、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、牛タンロースト(レモン果汁付き)、豚トロロースト中華風、ローストビーフ、栗豚ローストポーク、味付けロマネスコカリフラワー

このページの商品の ご予約は12月21日(日)まで

広島伝統の味 ひろしま 駅弁

11

ひろしま駅弁 おせち料理(松)

- 重箱外寸法(1段)/24.9×24.9×5cm
- 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

12/7
まで **27,800円** (8%税込 30,024円)

ご予約価格

12/21
まで **29,800円** (8%税込 32,184円)

三段重 38品 4〜5人前 祝箸5膳付き

〈壺の重〉 寿蒲鉾(かまぼこ)、若筍新丈、こはだ栗(あわ)漬、サーモンクリームチーズ、鮭(さけ)麹漬、栗きんとん(なんと金時使用)、くるみ甘露煮、黒豆(丹波産)、伊達巻、田作り、練り胡麻牛蒡(ごぼう)、紅白なますイクラ添え

〈式の重〉 煮しめ、花人参(にんじん)煮、梅麴(ふ)煮、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、穴子の山椒煮、ベッパ―ハム、数の子、鯛(ぶり)照焼(国産)、蛸(たこ)照り焼き、焼き海老、葉付きかんかん、ローストビーフわさび醤油ソース

〈参の重〉 豚角煮、花餅かすみうめ、鴨肉スモーク、若桃甘露煮、炙りサーモンと玉葱マリネ、ケッパ―酢漬、落煮、中華くらげ、牡蠣のアーヒージョ(広島県産)、黄金鳥賊(いか)、真鯛のマリナード(瀬戸内産)、穴子の西京焼き、真鱈子(たらこ)旨煮、もみじ練りきり

牡蠣と穴子は調理法を変え、2つの味をご用意しました。和洋多彩な品目をお楽しみいただけるおせち料理です。

松



竹

牡蠣は調理方法を変え、リニューアルしました。新たにローストビーフ、真鯛のマリナード(漬け焼き)、若筍新丈を盛り込みました。

梅

定番のおせち料理に加え、広島らしい牡蠣や穴子を使用した料理を盛り込みました。

12

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 くらみ

早期ご予約価格

12/7
まで **23,000円** (8%税込 24,840円)

ご予約価格

12/21
まで **24,000円** (8%税込 25,920円)

三段重 35品 3〜4人前 祝箸5膳付き

〈壺の重〉 寿蒲鉾(かまぼこ)、伊達巻、練り胡麻牛蒡(ごぼう)、花餅かすみうめ、若桃甘露煮、紅白なますイクラ添え、田作り、くるみ甘露煮、黒豆(丹波産)、栗きんとん(なんと金時使用)

〈式の重〉 牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、穴子の山椒煮、豚角煮、鯛(ぶり)照焼(国産)、焼き海老、数の子、葉付きかんかん、真鯛のマリナード(瀬戸内産)、鮭(さけ)麹漬、煮しめ、花人参(にんじん)煮、梅麴(ふ)煮、落煮

〈参の重〉 牡蠣のアーヒージョ(広島県産)、穴子の西京焼き、帆立スモーク、鴨肉スモーク、きのこキッシュ、サーモンクリームチーズ、若筍新丈、ポロニアソーセージ、彩鶏ガランティヌ(チキンロール)、炙りサーモンと玉葱マリネ、ケッパ―酢漬、ローストビーフわさび醤油ソース

13

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 くらみ

早期ご予約価格

12/7
まで **16,000円** (8%税込 17,280円)

ご予約価格

12/21
まで **17,000円** (8%税込 18,360円)

三段重 28品 2〜3人前 祝箸3膳付き

〈壺の重〉 黒豆(丹波産)、寿蒲鉾(かまぼこ)、くるみ甘露煮、こはだ栗(あわ)漬、栗きんとん(なんと金時使用)、伊達巻、練り胡麻牛蒡(ごぼう)、田作り、紅白なますイクラ添え

〈式の重〉 煮しめ、花人参(にんじん)煮、梅麴(ふ)煮、数の子、真鱈子(たらこ)旨煮、焼き海老、落煮、薩摩芋甘煮、手綱蒟蒻(こんにゃく)煮、若桃甘露煮

〈参の重〉 穴子の山椒煮、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、炙りサーモンと玉葱マリネ、ケッパ―酢漬、鯛(ぶり)照焼(国産)、鮭(さけ)麹漬、ロースハム、葉付きかんかん、もみじ練りきり



このページの商品の ご予約は12月21日(日)まで



鰯照焼や煮しめなど
定番のおせち料理を
少量ずつ詰め合わせ
ました。

紅梅

14

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

12/7
まで 10,500円 (8%税込 11,340円)

ご予約価格

12/21
まで 10,800円 (8%税込 11,664円)

二段重

21品

1~2人前

祝箸3膳付き

〈壺の重〉田作り、若桃甘露煮、くるみ甘露煮、花餅かすみうめ、黒豆(丹波産)、寿蒲鉾(かまぼこ)、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、紅白なます
イクラ添え、栗きんとん(なると金時使用)、こはだ栗(あわ)漬

〈式の重〉伊達巻、炙りサーモンと玉葱マリネ、ケッパー酢漬、煮しめ、花人参(にんじん)煮、梅麩(ふ)煮、穴子の山椒煮、鰯(ぶり)照焼(国産)、
数の子、焼き海老、葉付きんかん

おせち料理定番食材の数の子、海老、鰯に加え、
牡蠣、穴子、帆立等、多彩な食材を盛り込みました。

望



15

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

早期ご予約価格

12/7
まで 13,800円 (8%税込 14,904円)

ご予約価格

12/21
まで 14,000円 (8%税込 15,120円)

二段重

21品

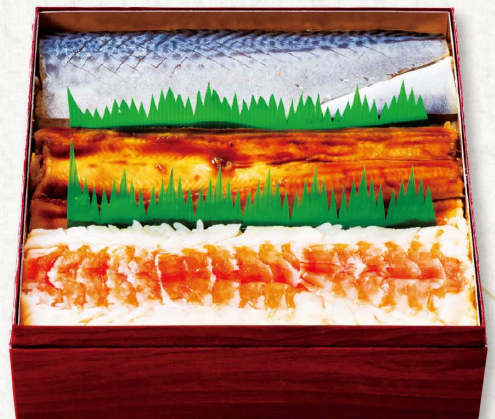
2~3人前

祝箸3膳付き

〈壺の重〉栗きんとん(なると金時使用)、炙りサーモン玉葱マリネ、黒豆(丹波産)、若桃甘露煮、伊達巻、焼帆立、
くるみ甘露煮、寿蒲鉾(かまぼこ)、田作り、ケッパー酢漬

〈式の重〉鰯(ぶり)照焼(国産)、豚角煮、ハーブチキン、焼き海老、牡蠣の柚子味噌和え(広島県産)、穴子の山椒煮、
数の子、煮しめ、梅麩(ふ)煮、花人参(にんじん)煮、いくら醤油漬

一本一本丁寧に仕上げた「さば」
「煮穴子」「海老」の三種類の寿司を
彩りよく詰め合わせました。



16

ひろしま駅弁

翁寿司

●重箱外寸法(1段)/20×20×6.7cm ●消費期限/1月2日 乳 小麦 えび

早期ご予約価格

12/7
まで 5,700円 (8%税込 6,156円)

ご予約価格

12/21
まで 6,000円 (8%税込 6,480円)

1箱

祝箸3膳付き

鯖押寿司、海老押寿司、穴子押寿司

このページの商品の ご予約は12月21日(日)まで

御節料理30余年の
歴史を持つ

一ツ葉 フーズ

毎年の人気の
4名家族向けに仕上げた
三段重おせちです。

17 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 くらみ

早期ご予約価格

12/7
まで **18,800円** (8%税込
20,304円)

三段重 35品 4人前

ご予約価格

12/21
まで **19,800円** (8%税込
21,384円)

〈杏の重〉 金柑甘露煮、伊達巻、若桃甘露煮、くるみ、宮崎県産牛しぐれ煮、サーモンローズ、イカ黄金、数の子、花餅手まり、鶏炭火焼、きび田作り、華やかマリネ、いくら醤油味
〈貳の重〉 えびフリッター(チリソース)、蒸し鶏のバジル和え、ぶり照り焼き、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、笹大福、紅白なます
〈参の重〉 国産牛ローストビーフ(和風おろしダレ)、伸ばしえび旨煮、焼豚スライス、羽二重奉書、筑前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅花人參、蓮根輪切、鶏肉、筍乱切)、ふき煮物

扇

雅

北海道産のいくらや宮崎県産牛を使用した
しぐれ煮、黒毛和牛のローストビーフを
盛り付けした十分に満足していただける
ミニサイズのおせちです。

華

おせち料理に欠かせない食材や
人気の高い食材が盛り付けられた
和風を基調とした二段重おせちです。

18 新登場

一ツ葉フーズ おせち(雅)

● 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 かに

早期ご予約価格

12/7
まで **17,800円** (8%税込
19,224円)

ご予約価格

12/21
まで **18,800円** (8%税込
20,304円)

〈杏の重〉 黒豆、きび田作り、紅白蒲鉾、ごぼう胡麻和え、いくら醤油味、海老艶煮、穴子牛蒡昆布巻、伊達巻、イカ黄金
〈貳の重〉 鰻の山椒煮、カレイ西京焼、鶏西京焼、宮崎県産牛しぐれ煮、黒毛和牛ひなたローストビーフ(和風おろしダレ)、鶏炭火焼
〈参の重〉 笹大福、花餅手まり、数の子、カニ爪、栗きんとん、栗甘露煮、筑前煮(椎茸、蓮根輪切、筍乱切、ねじり蒟蒻、梅花人參)、ふき煮物、金柑甘露煮、紅白なます

19

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

12/7
まで **17,800円** (8%税込
19,224円)

ご予約価格

12/21
まで **18,800円** (8%税込
20,304円)

〈杏の重〉 えびフリッター(チリソース)、蒸し鶏のバジル和え、ぶり照り焼き、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、笹大福、紅白なます
〈貳の重〉 国産牛ローストビーフ(和風おろしダレ)、伸ばしえび旨煮、焼豚スライス、羽二重奉書、筑前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅花人參、蓮根輪切、鶏肉、筍乱切)、ふき煮物

このページの商品の ご予約は12月21日(日)まで

国産牛のローストビーフをはじめ、
宮崎県産豚を使用した焼豚、
旨味たれのきいた国産焼き帆立串、
海老などの食材を加え
ボリュームたっぷりに
仕上げました。

20

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

12/7 まで **27,800円** (8%税込 30,024円)

ご予約価格 12/21 まで **29,800円** (8%税込 32,184円)

〈吉の重〉金柑甘露煮、伊達巻、若桃甘露煮、くるみ、宮崎県産牛しぐれ煮、
サーモンローズ、イカ黄金、数の子、花餅手まり、鶏炭火焼、きび田作り、
華やかマリネ、いくら醤油味

〈式の重〉鰯の山椒煮、カレイ西京焼、杉板奉書柿、穴子牛蒡昆布巻、海老鮓煮、
牛八幡巻、国産焼き帆立串、カニ爪、鶏西京焼

〈参の重〉えびフリッター(チリソース)、蒸し鶏のバジル和え、ぶり照り焼き、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、笹大福、
紅白なます

〈与の重〉国産牛ローストビーフ(和風おろしダレ)、伸ばしえび旨煮、焼豚スライス、
羽二重奉書、筑前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅人参、蓮根輪切、鶏肉、
筍乱切)、ふき煮物

福



舞妓

国産さつまいも使用の栗きんとん、
九州産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

地域限定食材も盛り付けた、
充実した内容の少人数用三段重おせちです。



21

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

12/7 まで **15,500円** (8%税込 16,740円)

ご予約価格

12/21 まで **16,000円** (8%税込 17,280円)

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、笹大福、椿団子、
栗きんとん、栗甘露煮、海老鮓煮、ぶり照り焼き、金柑甘露煮、若桃甘露煮、黒豆、吉野桜、
数の子、花餅手まり、筑前煮(椎茸、ねじり蒟蒻、梅人参、蓮根輪切、筍乱切)、ふき煮物

22

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

12/7 まで **9,800円** (8%税込 10,584円)

ご予約価格

12/21 まで **10,300円** (8%税込 11,124円)

〈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、宮崎県産牛しぐれ煮、紅白なます

〈式の重〉ぶり照り焼き、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、笹大福

〈参の重〉イカ黄金、海老鮓煮、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、梅人参)、ふき煮物

このページの商品の ご予約は12月21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。



23

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)



24

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、シマアジ、
ひらめ、北海道産いく
ら醤油漬けなどを使用
しています。

25

お魚屋さんの
お寿司

お魚屋さんのにぎり寿司

● 30貫 卵 小麦 えび

わさび抜き・別添

※写真はイメージです。

3,980円 (8%税込 4,298円)



※写真はイメージです。

26

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
まぐろ赤身、大いけすぶり、シマアジ、ひらめ、
北海道産いくら醤油漬け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7日(日)まで お渡し日は12月31日(水)

※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。

27

お刺身盛合せ

●10種(6〜8人前)
えび

6,480円 (8%税込 6,998円)

商品お渡し日: 12月31日(水)

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、しまあじなどを
使用しています。

28

お刺身盛合せ

●9種
(4〜6人前)
えび

4,280円 (8%税込 4,622円)

商品お渡し日: 12月31日(水)

年末の食卓におススメのお刺身用ブロックを
セットにしました。ご家庭でお好みに切って
お召し上がりください。

29

お刺身用ブロック盛合せ

●5種
(5〜7人前)

5,800円 (8%税込 6,264円)

商品お渡し日: 12月31日(水)



※写真はイメージです。

とらふぐ

30

とらふぐ刺身 (養殖・解凍)

●80g+皮20g 小麦

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

4,980円 (8%税込 5,378円)

商品お渡し日: 12月31日(水)



※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。

いくら



国際基準 HACCP 認定工場にて
北海道で獲れたいくらを特製タレに
漬けた一品!!

31

北海道産いくら醤油漬 凍

●化粧箱500g
小麦

8,800円 (8%税込 9,504円)

商品お渡し日: 12月22日(月)〜12月31日(水)



※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22日(月)〜12月31日(水)

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7日(日)まで



株式会社
千賀屋

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。



吉寿千

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。



2

千賀屋謹製 吉寿千

三段重 41品 3~4人前

- 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 くらみ

12/7 まで **14,980円** (8%税込 16,178円)

- 〈杏の重〉 ごまかつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、洗皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、田作り、数の子鼈甲漬、さごしの昆布ダ
- 〈式の重〉 柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、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、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮
- 〈参の重〉 烏賊魚卵射込、ままかり酢漬柚子風味、くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、椎茸旨煮、寿高野豆腐

舞千

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。



3

千賀屋謹製 舞千

同一重二折 26品 2人前

- 重箱外寸法(1段)/16.6×21.9×5.0cm
- 消費期限/1月2日

卵 乳 小麦 えび くらみ

12/7 まで **10,800円** (8%税込 11,664円)

- 〈二折共通〉 田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子鼈甲漬、小鯛塩焼、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7日(日)まで

4

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 かに

12/7
まで10,800円 (8%税込
11,664円)

〈吉の重〉

蛸小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり
酢漬柚子風味、紅白なます、いくら醤油漬、白花豆、
田作り、祝い海老、数の子鼈甲漬、梅かんざし

〈式の重〉

手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまかつま、
たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね
真丈、錦玉子

〈参の重〉

くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう
時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、
寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

金千華

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。

5

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

12/7
まで9,980円 (8%税込
10,778円)

一段

25品

2~3人前

金箔黒豆、紅白なます、紅白錦糸巻、新緑ふくさ、湯葉旨煮、
酢牛蒡、昆布巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、
あかね真丈、祝い海老、紅白祝袋、数の子鼈甲漬、あかにし
貝旨煮、いくら醤油漬、梅かんざし、白花豆、田作り、伊達巻、
たら旨煮、錦玉子、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、紫芋金団お正月には欠かせない
山海の恵みを、
大きな折箱に優美に
盛り込みました。

千寿

伝統の和の重・
味わい深い洋の重・
人気の中華の重と、
趣の異なる三段を
バランスよく
組み合わせました。

6

千賀屋

千賀屋謹製 華千歳

●重箱外寸法(1段)/13.7×25.7×5.3cm

●消費期限/1月2日 卵 乳 小麦 えび かに

12/7
まで14,980円 (8%税込
16,178円)〈吉の重〉 昆布巻、紅鮭白醤油焼、金箔黒豆、数の子鼈甲漬、たら麹漬、いくら醤油漬、梅真丈、酢牛蒡、紫芋金団、
祝い海老、手毬餅まんじゅう、伊達巻〈式の重〉 パストラミビーフ、チーズインミート、海老マヨ、紫キャベツのピクルス、ブロッコリー、白身魚のエスカベッシュ、
海老とブロッコリーのテリーヌ、豚ロースりんごソース煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味〈参の重〉 黒酢肉団子、長寿貝の中華風、合鴨スモーク、若桃甘露煮、蟹プリン、ごまだんご、柚子くらげ、ふかひれ姿煮、
あわびのオイスターソース煮、中華風ロブスター

三段重

32品

2~3人前

華千歳



このページの商品の ご予約は12月7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、愛情いっぱいに育てられた健康豚です。

34

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 **凍**
●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)

商品お渡し日: 12月31日(水)



写真はイメージです。

36

福留ハム
ギフトボックス
宮島 F-301

●ロースハム(2枚)126g・ペークドロフ200g・
ペッパーローフ200g・焼豚200g
●賞味期限/70日

3,000円 (8%税込
3,240円)

商品お渡し日: 12月22日(月)~12月31日(水)

国産豚肉使用。代々継承してきた福留ハムの技術を結集したこだわりの商品です。



写真はイメージです。

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158g
●賞味期限/70日

5,000円 (8%税込
5,400円)

商品お渡し日: 12月22日(月)~12月31日(水)

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つの大吟醸の呑みくらべ。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。「名譽酔心」は、華やかな香りで、繊細で奥深い味わい。「究極の酔心」は、エレガントな香りで、繊細でなめらかな味わい。「酔心陶酔三昧」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。

38

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22日(月)~12月31日(水)



賀茂鶴伝統の技で醸した
渾身の太吟醸。
華やかな香りと優しい口当たりで
程よい旨味、誰もが納得の
自慢の太吟醸。

39

賀茂鶴
賀茂鶴大吟醸
双鶴

●720ml **4,800円** (10%税込
5,280円)

商品お渡し日: 12月22日(月)~12月31日(水)



スイーツ

解凍後はお早めに
お召し上がりください

北海道産クリームチーズを100%使用した
濃厚なベイクドチーズケーキの表面をバー
ナーで炙りブリュレ仕立てに。カリカリ、
ねっとり、サクサクといった3種類の食感
が楽しめるチーズケーキです。



五島軒
北海道
ブリュレチーズケーキ

●4号(直径約12cm) **1,680円** (8%税込
1,814円)

商品お渡し日: 12月30日(火)・12月31日(水)

Fonterra社製ニュージーランド製造のクリームチーズを使用。
レモンの酸味と香りが重なりがちなクリームチーズをまろめあ
げ、爽やかな口当たり仕上げました。



ホテルオークラ
ドゥーブルフロマージュ

●4号(直径約12cm) **1,580円** (8%税込
1,706円)

商品お渡し日: 12月30日(火)・12月31日(水)

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



マリオンレープ
原宿ミルクレープ

●1個 **980円** (8%税込
1,058円)

商品お渡し日: 12月30日(火)・12月31日(水)

粒度細かい粉を選定し、なめらかな舌触りに仕上げました。
生地には愛知県西尾市産抹茶を合わせました。北海道産純生
クリームと程よい甘さのあんこを包み込んだクリーム抹茶大福。



なだ万監修
抹茶大福~生クリーム入り~

●200g(5個) **1,180円** (8%税込
1,274円)

商品お渡し日: 12月30日(火)・12月31日(水)

34 ~ 39 の商品の ご予約は12月7日(日)まで

40 ~ 43 の商品の ご予約は11月30日(日)まで