



2024年

Aコープ九州の

おせち

早期割引
キャンペーン

2023年
11/19(日) までの
お申込みで
本体価格より **5% OFF**

※ゴールド会員サービスデー、シニアプレミアムデー、
子育て応援企画などの他の割引サービスとの
併用はできません。



国産素材
おせち

**ご予約
承ります**

期間

12月22日(金)まで **数量限定** **ご予約はお早めに**

※予定数量に達し次第、受付終了となる場合がございます。※ご予約の承り期間が異なる商品もございます。

カタログ掲載商品は**送料込み価格**です。

※掲載の商品に限りです。※商品によって一部お届けできない地域もございます。
詳細は15ページをご覧ください。

主原料すべて国産を使用。
素材にこだわった手作りの伝統おせち料理や味を吟味した一品、
老舗の上級品を盛り込みました。



30品

1
冷蔵

遊心亭 匠おせち 「結う福」一段重

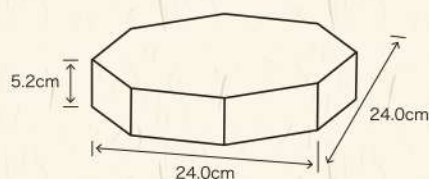
1段: 24.0cm×24.0cm×5.2cm
(2~3人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

20,000円

(参考税込価格 21,600円)



宝巻・小鮎煮・こんにやく煮・穂先筒含め煮・
浅漬きぬさや・煮べれんこん・六角小芋含め
煮・大黒しめじ煮浸し・花型人参煮・和三
盆・きんかん甘露煮・伊達巻・紅白かまぼこ・
鹿児島県産カツオのオイル煮・いか松笠・と
こぶし旨煮・国産伊勢海老・ぶり照焼・車え
び塩焼・味付数の子・帆立てり焼・ゆりね甘
露煮・栗きんとん・紅白なます・小鯛ささ漬・
いくら醤油漬・奥美濃古地鶏の塩焼・黒豚
ごぼう巻・丹波黒ぶどう豆・若桃甘露煮

こだわり食材



大黒しめじ煮浸し

京丹波産の大黒しめじを上品な味付けで
煮浸しにしました。



国産伊勢海老

産地直送の活伊勢海老を使用しています。



車えび塩焼

鮮度のよい国産の車海老を塩焼きし、
旨味を閉じ込めました。



いくら醤油漬

鮮度のよい北海道 斜里前浜産のいくらを
醤油漬けしました。

特大の重箱へ、全72種と多種多様な食材の数々を煌びやかに盛り込みました。
昔ながらの食材に趣向を凝らした品々も織り混ぜ、
絶妙な調和で美しく盛り飾った、大勢でお楽しみいただけるおせち料理です。

大人数で集まるお正月にお勧めの、
特大三段重おせちです。



72
受付終了しました。

続ける、

2

冷蔵

千賀屋謹製 迎春おせち料理 「宝千寿」三段重

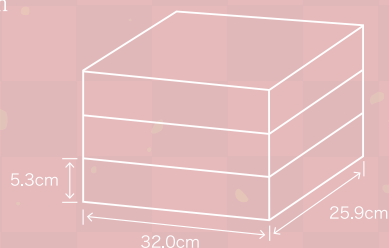
1段: 25.9cm×32.0cm×5.3cm
(6~7人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月30日

30,000円

(参考税込価格 32,400円)



一の重

魚の子旨煮・酢牛蒡・梅真丈・鰯西京焼・栗のし鶏・金柑甘露煮・帆刺黄金漬・蛸小倉煮・こんにゃく旨煮・紅鮭白醬油焼・烏賊松笠白焼・カシューナッツ飴炊き・ローズサーモン・赤魚南蛮漬・手毬餅まんじゅう・伊達巻・紅鮭昆布巻・海老芝煮・鮎笹茶巾・焼き帆立串・あわび旨煮・栗金団・あかね真丈・数の子鼈甲漬

二の重

豚角煮・蛸生姜・かぼちゃのテリーヌ・味付け肉団子・海老マリネ・紅白なます・紅白錦糸巻・ミートローフ・牛たん煮込・海老マヨ・くるみ煮・烏賊魚卵射込・錦玉子・紅白結び餅・祝い海老・青梅甘露煮・紫芋金団・たら旨煮・ベーコンチーズ・北欧サラダ・ごままつま・はかた地どりのテリーヌ・柚子オーロラ

三の重

穴子八幡巻・貝雲丹和え・柚子鶏つくね・鶏の三色巻・ままかり酢漬け柚子風味・烏賊黄金焼・牛肉とごぼうしぐれ煮・甘海老の桜漬・若桃甘露煮・柚子くらげ・あかにし貝旨煮・いくら醤油漬・金箔黒豆・松前漬・紅鮭の石狩漬・田作り・白花生・湯葉旨煮・新緑ふくさ・紅白祝袋・椎茸旨煮・寿高野豆腐・白身魚のエスカベッシュ・イタリアンソーセージ・梅かんざし

こだわり食材



金箔黒豆

丹波黒大豆をふっくらと艶やかに炊き上げました。金箔が華やかさを演出します。



数の子鼈甲漬

子孫繁栄の縁起物とされる数の子を、タネを利かせたタレで漬け込みました。



田作り

国産の「かたくちいわし」を使用しました。おせちには欠かせない一品として、田植えの豊作を願って食べられます。



祝い海老

新鮮な海老を使用し、上品な味わいに仕上げました。海老の旨みがいっぱいと活きています。



伊達巻

玉子の濃厚な風味と、ほんのりとした甘み、香ばしい焼き目の三位一体で作り上げる、特選伊達巻です。

3世代の親子がお正月を共に祝えるよう、
各世代向けに段重を分けて
盛り合わせました。



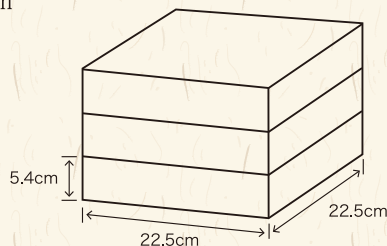
味遊心 「親子三代おせち」三段重

1段: 22.5cm×22.5cm×5.4cm
(4~5人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

19,000円
(参考税込価格 20,520円)



竹の子含め煮・煮べれんこ・寿高野豆腐・ふき含め煮・一口にしん昆布巻・もみじスライス・栗きんとん・味付けい貝・丹波黒ぶどう豆・紅白かまぼこ・くるみ甘露煮・田作り・祝いび・伊達巻・はも西京焼・紅白なます・叩きごぼう・花型大根・鶏肉三色巻



スモークチキンのマリネ・たこのバジルソース・あんず白ワイン煮・合鴨スモーク・フルーツフロマージュ・彩り野菜とチーズのテリーヌ・ローストビーフ・シナモンくるみ・かに風味蒲鉾・そら豆のムース・いか軟骨マリネ・スモークサーモン・プチブリ海老サラダ・蓮根の芽の梅酢和え・若桃甘露煮・イカとカナダホッキ貝のサラダ・いくら醤油漬・中華くらげ・にしん甘酢漬



イタリアンソーセージ・紅はるかのごままぶし・あんず白ワイン煮・練乳いちごムース・ミニッツチーズサブ・きたの玄米牛のビーフシチュー・浅漬ブロッコリー・ミニデミグラスハンバーグ・笹巻だんご・海老マヨソース・ドロップペッパー・抹茶小豆ムース・鶏の塩麹焼・フカヒレ風魚卵和え・生ハム・帆立と香草のテリーヌ・若桃甘露煮

こだわり食材



栗きんとん

鹿児島県産の糖度の高いさつま芋を当社オリジナルの味付けで、なめらかなきんとんに仕上げました。



丹波黒ぶどう豆

黒豆の最高峰とされる兵庫県丹波篠山産の黒豆を使用し、つやよくふっくらと炊き上げています。



田作り

日本国内で水揚げされた片口いわしを使用し、浮かし炊き製法で少量ずつ丁寧に炊き上げました。



そら豆のムース

生クリームが入った、ふんわりと口どけ滑らかなムース。そら豆の香りが口の中に広がります。きれいな黄緑色がお重の中でアクセントに。



きたの玄米牛のビーフシチュー

青森県産きたの玄米牛を柔らかくなるまでじっくり煮込みました。自家製のルーは、小麦粉とバターを炒めるところから調理しています。生クリームと赤ワインを使い、リッチなコクを出しました。

一段毎に、和・洋・中の
人気メニューを盛り合わせた
バラエティ豊かなおせちです。

受付終了しました。

4

冷蔵

味遊心 「新春万福」三段重

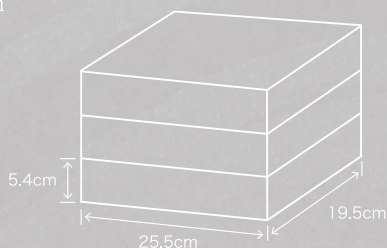
1段: 19.5cm×25.5cm×5.4cm
(4~5人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

18,000円

(参考税込価格 19,440円)



一の重

伊達巻・煮べれんこん・竹の子含め煮・煮びこぼう・浅漬きぬさや・紅白かまぼこ・丹波黒ぶどう豆・栗きんとん・祝えび・田作り・叩きこぼう・紅白なます・花型大根・さつまいも甘露煮・さんま祐庵焼・一口にしん昆布巻・花がんも煮・若桃甘露煮

二の重

たこのバジルソース・サーモンのクリームチーズ和え・スモークサーモン・パンプキンサラダ オレガノ風味・イカとカナダホッキ貝のサラダ・ミートローフ・鶏のチーズピカタ・タンシチューのテリーヌ・イタリアンソーセージ・合鴨スモーク・若桃甘露煮・そら豆のムース・ローストビーフ・スモークチキンのマリネ・生ハム

三の重

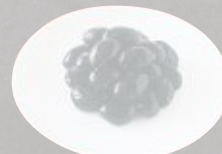
中華くらげ・肉だんご・海鮮市松・ごまだんご・錦糸しゅうまい・ドロップペッパー・油淋鶏・浅漬ブロッコリー・黒酢入り酢豚・黄パプリカ甘酢漬・赤パプリカ甘酢漬・カニ爪炙り焼き・フカヒレ風魚卵和え・殻入り天然あわび煮貝・豚角煮・くるみ甘露煮・海老チリソース・桃もち(花餅)

こだわり食材



栗きんとん

鹿児島県産の糖度の高いさつま芋を当社オリジナルの味付けで、なめらかなきんとんに仕上げました。



丹波黒ぶどう豆

黒豆の最高峰とされる兵庫県丹波篠山産の黒豆を使用し、つやよくふっくらと炊き上げています。



田作り

日本国内で水揚げされた片口いわしを使用し、浮かし炊き製法で少量ずつ丁寧に炊き上げました。



そら豆のムース

生クリームが入った、ふんわりと口どけ滑らかなムース。そら豆の香りが口の中に広がります。きれいな黄緑色がお重の中でアクセントに。



カニ爪炙り焼き

国産のベニズワイガニのカニ爪を炙り焼きにしました。

お重毎にロブスターや蟹爪、あわびなどの豪華な海鮮具を配し、それに加えて万願寺唐辛子・湯葉、ちりめん山椒や生麩などの京料理らしい上品な味付けのお料理を盛り込みました。

71品

8.5寸の大振りのお重箱には71品もの多彩なお料理をふんだんに盛り込み見た目にも華やかさやボリュームある内容となっております。

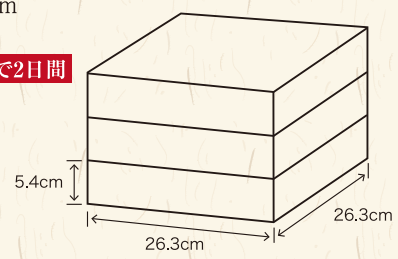
5

京都しょうざん 和風おせち料理「紙屋川」三段重

1段: 26.3cm×26.3cm×5.4cm (4人前)

消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間
お届け日 12月29日・30日

22,000円
(参考税込価格 23,760円)



冷凍
こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。
解凍方法の詳細は15ページに掲載しております。

一の重

伊達巻・ほうれん草卵の花柚子風味・あさりの佃煮・空豆・鶏肉の木の芽味噌焼・合鴨スモーク・さつま芋レモン煮・ミートローフ・金柑甘露煮・丸穴子塩麹焼・ポイルロブスター・杏子煮・塩トマト甘納豆・小鯛西京焼・真鯛西京焼・帆立籠甲焼・丁呂木・紅丁呂木・黒豆煮・味付数の子・松前漬・クランベリーくるみ・栗甘露煮・渋皮栗甘露煮・さんとん

二の重

九条葱入り玉子焼・白花生・手まり餅・あいなめ南蛮漬・三色しんじょう・ちりめん山椒・海老の旨煮・あかにし貝・竹の子木の芽和え・田作り煮・金柑百合根市松・こはだレモン酢漬・山葵菜入り酢だこ・万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え・黒糖ローストポーク・豚角煮・いくら醤油漬・紅白なます・味付花こんにゃく・あわび煮

三の重

寿高野豆腐煮・湯葉三色巻・梅麩含め煮・蓮根甘辛和え・紅かまぼこ・白かまぼこ・まぐろ角煮・たたき牛蒡・一口昆布巻・の巻ほうれん草含め煮・の巻海老含め煮・市松錦糸巻・くわい梅和え・帆立生姜和え・紅ズワイ蟹爪・抹茶わらび餅・さつま芋鮎炊き・味付焼菊・ひろうすとインゲンの煮付・椎茸旨煮・栗麩含め煮・蓮麩含め煮・真鯛の子旨煮・焼つくね串・鶏三色巻・蓮の芽梅酢漬

こだわり食材



海老の旨煮
厳選した海老を色鮮やかに炊き上げました。素材本来の味を活かした一品です。



伊達巻
形が巻物ににているので「学業成就」の願いを表す縁起物です。甘さ控え目ながら、しっとりふっくらと焼き上げました。



生麩
天然の粟と蓬を練りこんだ、味、香り、鮮やかな見た目が楽しめる逸品です。



九条葱入り玉子焼
口当たりが軟らかく甘みの強い九条葱とあっさりとした玉子焼きとのハーモニーをお楽しみください。



味付数の子
最良品質とされる北米産の数の子を食べやすい白醤油で漬込みました。



たたき牛蒡
身を叩いて「開く」ことから開運を、地中に深く根を張ることから安泰を連想させるおせちに欠かせない縁起物です。

しょうざんリゾート京都内の飲食店、
和食の「紙屋川」洋食の「ノベルヴィラガーデン」
中国料理の「楼蘭」の三店監修による味の競演を
お楽しみいただけるおせちです。



54品

和の重にはおせち料理の定番料理に加え、海鮮料理・肉料理・野菜の煮物などをたっぷり26品、
洋の重にテリーヌ類・ソーセージ・マリネなどバラエティ豊かな15品、中華の重にはエビチリ・
オイスターソース煮・叉焼、フカヒレのゼリー寄せなど13品を盛り込みました。
和・洋・中それぞれの違った味わいをお楽しみいただけます。

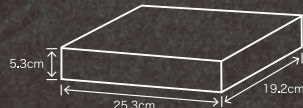
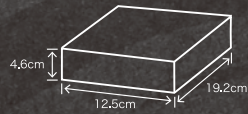
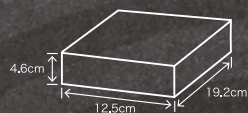
6

京都しょうざん おせち料理 「和洋中」二段三重

1段: 25.3cm×19.2cm×5.3cm
2段: 19.2cm×12.5cm×4.6cm
(3人前)

消費期限／解凍後、冷蔵保存で2日間
お届け日 12月29日・30日

18,000円
(参考税込価格 19,440円)



冷凍

こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。
解凍方法の詳細は15ページに掲載しております。

洋の重

中華の重

和の重

サラミソーセージ・野菜のキッシュ・チキンと野菜のトマト煮込み・スタッドオリーブ・クリームシチューテリーヌ・合鴨ロース・オレンジソース・杏子コンポート・鶏チーズ焼・砂肝コンフィ・チェリーグラッセ・はちみつくるみ・イトヨリのエスカベッシュ・ブロッコリーバジルオイル漬・スパイシーポーク・きのこマリネ

ビリ辛ローストチキン・白ごま紅はるか・帆立オイスターソース煮・鮑オイスターソース煮・梅人參中華味・紅叉焼・中華ソーセージ・中華ブロッコリー・蒸し鶏と枝豆の胡麻ダレ和え・海老チリソース煮・小胡瓜・味付青ザンサイ・フカヒレゼリー寄せ

金箔黒豆煮・紅白市松蒲鉾・伊達巻・小鯛西京焼・栗甘露煮・渋皮甘露煮・きんとん・味付数の子・田作り煮・金柑百合根市松・味付バイ貝・海老の旨煮・粟麴含め煮・蓬麴含め煮・柚子皮・椎茸旨煮・湯葉三色巻・鶏野菜巻・合鴨スモーク串・若桃甘露煮・いくら醤油漬・紅白なます・焼帆立・にしん昆布巻・たたき牛蒡・蓮の芽梅酢漬

こだわり食材



焼帆立

陸奥湾で水揚げされた帆立を、甘辛い醤油だれで香ばしく焼き上げました。



金箔黒豆煮

ふっくらと柔らかく上品な甘さに煮た黒豆に金箔を散らしたお正月らしい一品です。



チキンと野菜のトマト煮込み

鶏肉を、ダイスカットしたトマト、彩りゆたかな5種類の野菜と一緒にトマトソースで煮込みました。



きのこマリネ

3種のきのこを、彩りのきれいなパプリカと一緒にあっさり味のマリネに仕上げました。



海老チリソース煮

少し大きめのパナメウムキ海老を使用し、プリッとした食感のエビチリです。



紅叉焼

蜂蜜や練りごまなどを加えた特製のタレに漬け込んで焼いた旨味豊かなチャーシューです。

厳選した食材33品目を使用し、
丹精込めて作り上げた
カネハツ一番人気の三段重です。



33品

7

冷蔵

和風三段重 「彩鶴」三段重

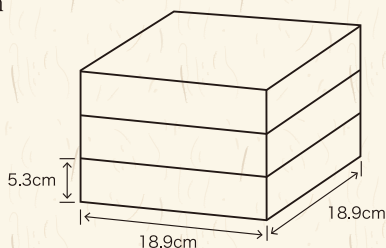
1段: 18.9cm×18.9cm×5.3cm
(3~4人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

18,000円

(参考税込価格 19,440円)



一の重

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

二の重

長崎県産ぶりの照焼・厚焼玉子・にしん入り昆布巻・六角里芋
煮・花形人参・味付いくら・たたき牛蒡・こんにゃく煮・さつまい
も甘煮・流星くらげ・花餅・たけのこ煮

三の重

れんこん煮・しいたけ煮・手まり湯葉・笹よもぎ餅・豚角煮・いか
雲丹風味・サーモントラウトローズ・たこ照焼き・味付数の子・
寿高野煮・鹿児島県産黒豚の肉団子

こだわり食材



金ごま田作り

国産のかたくちいわしを遠赤外線
でじっくりと煎り、甘辛い調味で仕
上げました。香ばしいごまがアクセ
ントになっています。



なると金時栗きんとん

餡の原料のなると金時は松茂町で
収穫された【松茂美人】に限定した
ものを使用。ほっくりとした食感と
上品な甘さに仕上げました。



丹波産黑豆

黒大豆の中で特に名高い【丹波篠
山産】に限定して使用しています。



くるみ砂糖がけ

カリフォルニア産のくるみを糖蜜に
漬け、カリッと香ばしく揚げました。



長崎県産ぶりの照焼

身が締まり脂ののった長崎県産養
殖ブリを使用。例年、お客様アン
ケート人気上位のパーツです。



鹿児島県産 黒豚の肉団子

黒豚の特有の旨味と七目野菜が引
き立つ特製タレでやわらかく仕上
げました。

大分県由布市湯布院町にて約20年に渡り、優れた地産の食材を使用した商品をお客様にご提案する店舗を構えてきた「湯布院長寿畑」のおせちは、大分県産を中心に九州・山口の素材を活かした優しい味付けをお楽しみいただけます。

湯布院長寿畑

受付終了しました。

8

冷凍

こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。
解凍方法の詳細は15ページに掲載しております。

ファディ 「湯布院長寿畑」和洋二段重

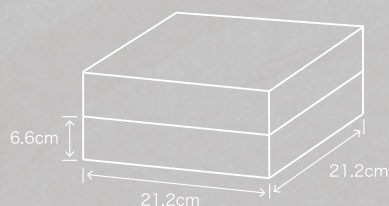
1段: 21.2cm×21.2cm×6.6cm
(3~4人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月30日

24,000円

(参考税込価格 25,920円)



一の重

大分県産かぼすぶりの照り焼き・オーロラカスタード・豚肉と鶏肉のテリーヌ・スモークサーモンのマリネいくら添え・ロブスターのホワイトソース和え・北欧サラダ・宮崎牛ローストビーフ・国産どりを使った手作りつくね

二の重

渋皮栗さんとう・丹波黒黒豆・牛肉ごぼう巻き・伊達巻・あわび煮貝・山口県産車海老の艶煮・大分県産かぼす風味の紅白なます・数の子・ほたての照り焼き・梅麴・田作り・豊後鶏の八幡巻き・たこの柔らか煮・合馬の焼き筍

こだわり食材



大分県産 かぼすぶりの照り焼き

大分特産のかぼすを餌に加えて育てた大分のブランドぶりを自家製だれで照り焼きにしました。ほのかにかぼすの香りが感じられます。



豊後鶏の八幡巻き

肉質の脂肪分が少なく、旨みの強い豊後どりで国産のにんじんとごぼうを巻いた逸品です。



大分県産 かぼす風味の紅白なます

大分県産のかぼす果汁を使用し、甘さと酸味をバランスよく仕上げています。本来の製法「なます切り」にこだわり、シャキシャキ食感に仕上げました。



宮崎牛ローストビーフ

上質なサシが入ったA5ランクの宮崎牛のロースを使用。ローストビーフに合う数種類のスパイスを配合し下味をつけ、和牛本来の旨みを引き立てています。



合馬の焼き筍

北九州市小倉南区の合馬(おうま)地区で採れる極上の筍を使用。味付けした後に焼くことで、より筍の香りと食感を引き出しています。



山口県産車海老の艶煮

山口県の特産品「秋穂車海老」を特製たれに漬けた後、一気に蒸しあげた柔らかくプリプリ食感の逸品です。

和洋折衷の食材が45品詰め込まれた宝石箱のような一品です。
お子様からご年配の方まで楽しめるように食材を選定しました。
味は一級、量も特大、博多久松1番人気「楽天グルメ大賞受賞おせち」です。



45品

ご予約
承り期間
12/15まで

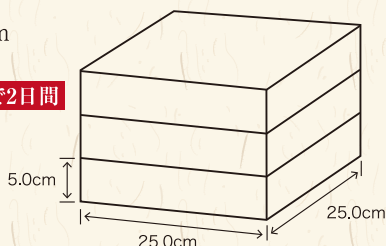
9

博多久松 和洋折衷本格料亭おせち 「博多」三段重

1段: 25.0cm×25.0cm×5.0cm
(4~5人前)

消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間
お届け日 12月30日・31日

17,000円
(参考税込価格 18,360円)



一の重

オマールグラタン・ぶり照焼・祝い海老・豚角昆布旨煮・寿高野豆腐・椎茸旨煮・栗甘露煮・金柑蜜煮・あまおう苺クリームロールケーキ・ガトーショコラ・金団・笹カスタード

二の重

田作り・味付け数の子(切子)・豚ばらチャーシュー・鶏とゆばの柚香和え・海の香蒲鉾・にしん塩麹焼・牛肉牛蒡しぐれ煮・キングサーモンマリネ・小肌卵の花和え・薩摩チキントマト・茎わかめの胡麻和え・大根焙煎胡麻サラダ・黒豆蜜煮・牛タンパストラミ・白花豆蜜煮

三の重

伊達巻・海老入り焼蒲鉾・黄金くらげ・若鶏角煮・いか明太和え・翡翠胡桃・たこマリネ・胡麻胡桃・明太マヨだし巻玉子・ポロニアソーセージハーブ・タンスモーク塩レモン・さつまもも旨煮・鶏つくね照焼・真鱈子昆布・たたき牛蒡・松前漬け・紅白なます・やわらか干しとまと

こだわり食材



オマールグラタン

当店自慢のオマールグラタンです。ソースにコクを加え、オマールエビの旨味を生かせるようにお作りしました。何度も何度も試食をし、自慢のオマールグラタンに仕上がりました。ぜひ召し上がっていただきたい一品です。解凍後、容器のままお皿の上に置き、500Wで2分温めるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。



味付け数の子(切子)

数の子の醍醐味はコリコリプチプチした食感、そして噛み締めると口に広がる旨味です。博多久松では、この食感を楽しんでいたただけのよう太平洋産の良質な数の子を使用し、貴重な大き目の数の子を食べやすい大きさに切り、上品な薄味に仕上げました。黄金色に輝く色彩はおせちの華。いつまでも噛み続けたいくなる程、美味しい一品です。



ぶり照焼

骨を取り除いた国産の脂の乗ったぶりを特製タレにじっくり漬け込み照り焼にしました。ぶりの旨味とタレの味が非常にマッチした一品です。



いか明太和え

鮮度の良い生イカの胴体のみを使用し、北欧の厳選された数の子、福岡博多の辛子明太子を和えプチプチ触感とイカ刺しの旨味が合わさった一品です。

祝い海老

池上げ後すぐ蒸して旨味を閉じ込めました。鮮やかな赤色の見た目の美しさと味わいを兼ね備えたエビ料理をご賞味くださいませ。

ガトーショコラ

小麦粉を使用せず、クーベルチュールチョコレートをふんだんに使って焼き上げた、とても濃厚なガトーショコラです。こってりしたチョコレートですが、一口食べたくなる味わいです。

冷凍
こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。
解凍方法の詳細は15ページに掲載しております。

アンケートでも人気の高かったローストビーフ、金柑、めひかり、牛しぐれ煮と宮崎県産の食材を豊富に使用しております。
弊社自慢の筑前煮も増量して満足いただけるよう盛り付けております。



33品

10

冷蔵

和風おせち 「扇」三段重

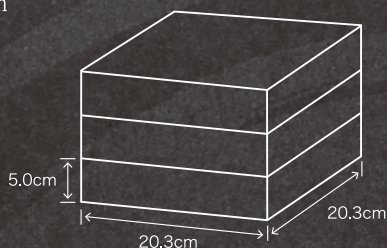
1段: 20.3cm×20.3cm×5.0cm
(4人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

19,000円

(参考税込価格 20,520円)



一の重

黒豆・割烹ごぼう・紅白蒲鉾・伸ばしえび旨煮・きび田作り・鹿児島産黒豚昆布巻き・栗甘露煮・栗きんとん・伊達巻・味付け数の子・花餅手まり

二の重

めひかり南蛮漬・紅白なます(ゆず入り)・宮崎県産牛しぐれ煮・鹿児島産天然ぶり照り焼き・笹大福・金柑甘煮・宮崎県産牛ローストビーフ和風おろしだれ・サーモンローズ・いくら醤油味・若桃甘露煮

三の重

筑前煮/蓮根輪切・鶏肉・椎茸・梅花人参・筍・ねじり蒟蒻・寿高野豆腐・ふき煮物・国産焼き帆立串・椿団子・鶏炭火焼・いか黄金

こだわり食材



めひかりの南蛮漬

宮崎県産の「めひかり」を南蛮漬けに仕上げました。宮崎県ではおなじみの食材となっております。素材そのものの甘みを加え甘酸っぱく仕上がってます。



鶏炭火焼き

宮崎の郷土料理「鶏炭火焼き」は、当社のたき上げの職人が備長炭100%の炭火で国産の鶏ムネ肉を使用し焼き上げております。(香り移りを防ぐため真空パックで盛り付けてます。)



宮崎県産牛しぐれ煮

弊社独自の調理法で炊き上げました。100%高知県産の生姜を使用し、生姜の風味の利いた逸品に仕上がってます。



筑前煮 各種

筑前煮は、弊社自慢の逸品です。食材1品1品弊社で煮炊きを行い味の統一を実現しております。また、煮崩れも防ぎ素材そのままの姿を維持し盛り付けております。

宮崎県産牛ローストビーフ

宮崎県産牛の表面を強火で焼き上げ、ジューシーさと香ばしさをアップさせました。備え付けのタレは、肉のうまみを十分に引き出せるように改良を重ね仕上げました。是非、タレをかけてお召し上がりください。

鹿児島県産 ぶりの照り焼き

鹿児島県産の天然のブリの切り身を、秘伝のたれに漬け込み速赤外線ですっきりと炊き上げました。

割烹ごぼう

国産のごぼうを弊社独自の調味でじっくりと甘く炊き上げ、仕上げにすりごまを加えて仕上げました。ごぼうにしっかりと味が染み込み旨味たっぷりの逸品に仕上がりました。

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。
小さな重箱いっぱい、選び抜かれた食材を盛り付けた、
華麗で存在感のある三段重です。

少人数でお召し上がりの方、初めてご購入の方、ご贈答にお勧めです。



受付終了しました。

『割烹料亭千賀』の味と意匠を受け継ぎ、毎年、数多くのおせち料理を全国にお届けする千賀屋は、料理を製造する、おせち料理の専門メーカーです。おもてなしの心で、日本伝統の味を紡ぎ、未来へ

11

千賀屋謹製 迎春おせち料理「金千華」和風三段重

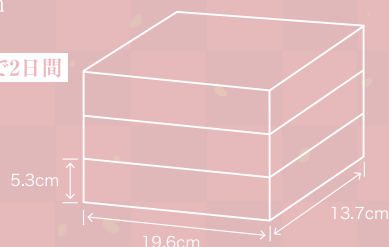
1段: 13.7cm×19.6cm×5.3cm
(2~3人前)

消費期限／解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 12月30日

12,000円

(参考税込価格 12,960円)



一の重

金箔黒豆・紅鮭昆布巻・烏賊黄金焼・金柑甘露煮・数の子鰓甲漬・ばい貝串刺・祝い海老・渋皮付き栗金団・白花生・田作り・梅かんざし

二の重

新緑ふくさ・湯葉旨煮・手毬餅・くるみ煮・あかね真丈・紅鮭白醤油焼・こんにやく旨煮・寿栗甘露煮・錦玉子・たら旨煮

三の重

牛肉ごぼう時雨煮・柚子鶏つくね・梅真丈・紅白なます・いくら醤油漬・ごまざつま・ままかり酢漬け柚子風味・若桃甘露煮・寿高野豆腐・鰯西京焼・柚子オーロラ・伊達巻

こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。
解凍方法の詳細は15ページに掲載しております。



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。
十二升に分けられた折箱に、食材を少量ずつ可憐に盛り付けた、
一人一折の銘々おせち料理です。

株式会社
千賀屋

こだわりおせち

お二人で一組をお召し上がりいただくのはもちろんのこと、人数に合わせ複数組でのご購入もお勧めです。

二折一組の為、ひとつをご来客用に、また年始の手土産など、ひとりにひとつの折箱だからこその多様な活用が可能です。

受付終了しました。

料亭の味を大事に、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と繋いでいく事を使命とし、ひとりでも多くのお客様を笑顔にできるようにと願っております。

四季折々、自慢の料亭料理とあたたかなおもてなしでお客様を迎え入れる、そんな「一客一亭」が「割烹料亭千賀」の真髄である。



創業料亭 千賀
株式会社 千賀屋
創業 千賀信朗

12

冷凍

こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。
解凍方法の詳細は15ページに掲載しております。

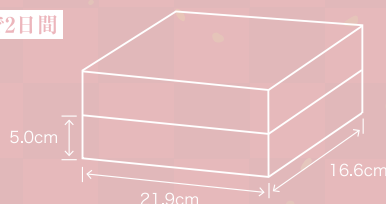
千賀屋謹製 迎春おせち料理「舞千」和風二折

1折: 16.6cm×21.9cm×5.0cm
(2人前)

消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 12月30日

12,000円
(参考税込価格 12,960円)



一折

田作り・昆布巻・たら旨煮・紅鯉白醤油焼・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・いくら醤油漬・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・数の子鱈甲漬・酢牛蒡・海老紅白奉書・紅白錦糸巻・梅かんざし

ミニサイズのお重に
和洋の食材を盛り込んだ、
見た目もかわいい
多彩な味わいのおせちです。

38品



紅白かまぼこ・海鮮市松・丹波黒ぶどう豆・栗きんとん・味付数の子・若桃甘露煮・叩きごぼう・紅白なます・いくら醤油漬・田作り・伊達巻・蓮根の芽の梅酢和え



焼湯葉巻き・合鴨スモーク・イタリアンソーセージ・イカとカナダホッキ貝のサラダ・肉だんご・いか軟骨マリネ・スモークサーモン・鶏の塩麹焼・グリーンオリブ・海老チリソース・パストラミビーフ・あんず白ワイン煮



竹の子含め煮・煮びごぼう・煮べれんこん・一口にしん昆布巻・さつまも甘露煮・花がなんも煮・松麩煮・笹巻だんご・ぶり照焼・帆立teri焼・味付ばい貝・祝えび・チーズ入り焼かまぼこ・さんま祐庵焼

13

味遊心 ミニ三段重

1段:15.5cm×15.5cm×5.4cm
(2~3人前)

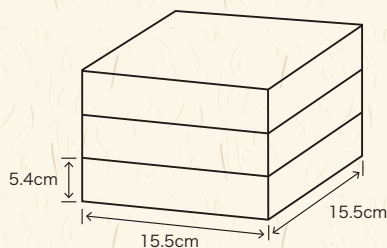
冷蔵

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

12,000円

(参考税込価格 12,960円)



二客の和の個食重は一人様毎に食べやすくなっており、26種もの手の込んだ和の料理を少しずつ盛り込みました。オードブル重はローストビーフやローストポークなど肉料理のほか、テリーヌやマリネといったさまざまな料理が加わった内容で、お正月からワインを楽しみたい方や、小さなお子様のおられるご夫婦などにお勧めです。

45品



鶏塩麹焼・伊達巻・白かまぼこ・紅かまぼこ・黒豆金箔松葉串・さつま芋レモン煮・若桃甘露煮・田作り煮・小鯛西京焼・味付バイ貝・味付数の子・海老の旨煮・蓬麩含め煮・栗麩含め煮・焼帆立・牛肉八幡巻・穴子八幡巻・湯葉三色巻・味付高野豆腐・にしん昆布巻・味付焼筒・椎茸旨煮・合鴨スモーク・ひろうすとインゲンの煮付・鶏団子・梅人参含め煮



シーフードミックスマリネ・パンブキンサラダ・ローストビーフ・イトヨリのエスカベッシュ・チキンと野菜のトマト煮込み・ローストポーク・クランベリーくるみ・クリームシチューテリーヌ・キャロットテリーヌ・マンゴムスクレープ包み・ブータンブラン・シュクルート・合鴨ロースオレングリソース・ブロッコリーバジルオイル漬・紅ズワイテリーヌ・バジルソーセージ・海老とアボカドのサラダ・野菜のキッシュ・きのこマリネ

14

京都しょうざん 和の個食おせち料理&オードブル 二段三重

1段:27.4cm×13.8cm×5.3cm
2段:13.8cm×13.6cm×4.6cm
(2人前)

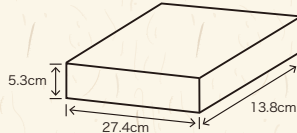
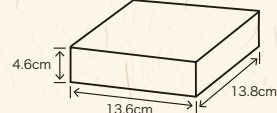
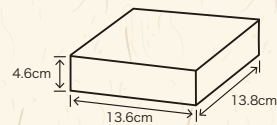
冷凍

消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 12月29日・30日

14,000円

(参考税込価格 15,120円)



こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。解凍方法の詳細は1ページに掲載しております。

※商品は豊富に取り揃えてございますが、万一品切れの際はご了承ください。



金箔祝い包み・合鴨の燻製・帆立の燻製・海老雲丹和え・鱈甘露煮・あわび酒蒸し・高野豆腐含め煮・青梅蜜煮・海老芝煮・鮭ポテト焼き・鱈昆布・いくら醤油漬・紅白なます・穴子塩麹焼き・数の子美味漬・松前漬・つぶ貝雲丹焼き串・日向夏網笠・紅梅松葉



栗甘露・さつまいも金団・黒豆艶煮金箔・柚子と檸檬のクリームチーズ・マスノスケ西京焼き・松笠くわい黄金煮・鮭奉書巻き・蟹柚子酢仕立て・オニオンマリネ・真鯛西京焼き・手毬海老・蒸し柿の葉寿司焼さば・蒸し柿の葉寿司さけ・蒸し柿の葉寿司あなご・蒸し柿の葉寿司豚蒲焼・蒸し柿の葉寿司金目鯛

35品

奈良の伝統料理「柿の葉寿司」をお正月に味わっていただけるように、温めてお召し上がりいただける「蒸し柿の葉寿司」としておせちと一緒に盛り込みました。おせちとお寿司が一度に両方味わえる贅沢なおせち料理です。黒豆・数の子・海老・金団など縁起の良い由緒ある食材をしっかりと盛りこみました。彩り豊かなおせち料理で華やかなお正月を演出いたします。「蒸し柿の葉寿司」は加熱してお召し上がりください。

15

冷蔵

中谷本舗「いざさ」監修お節料理 「吉野」二段重

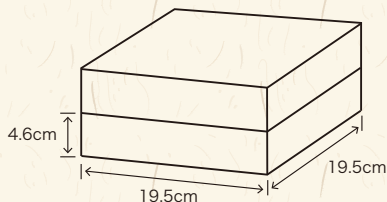
1段: 19.5cm×19.5cm×4.6cm
(2~3人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

17,000円

(参考税込価格 18,360円)



創業100年の歴史を誇る「中谷本舗」は奈良県吉野地方の伝統的なお寿司「柿の葉寿司」の老舗です。伝統を守りつつも新たな食文化の創造に挑戦しつづける姿勢は、地元の方々はもちろん観光のお客様からも支持され、現在は10店舗を構えています。名物「柿の葉寿司」をおせちと一緒に召し上がりいただけるよう「蒸し柿の葉寿司」として盛り込みました。

ご予約
承り期間
11/30まで

受付終了しました。

16

冷凍

ホットドッグ コミフデリお正月料理(7品)一段重

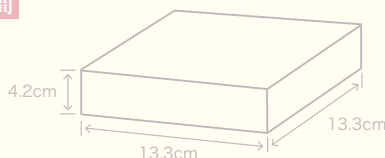
1段: 13.3cm×13.3cm×4.2cm
(小型犬1匹と飼い主様1人前)

消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 12月31日

3,000円

(参考税込価格 3,240円)



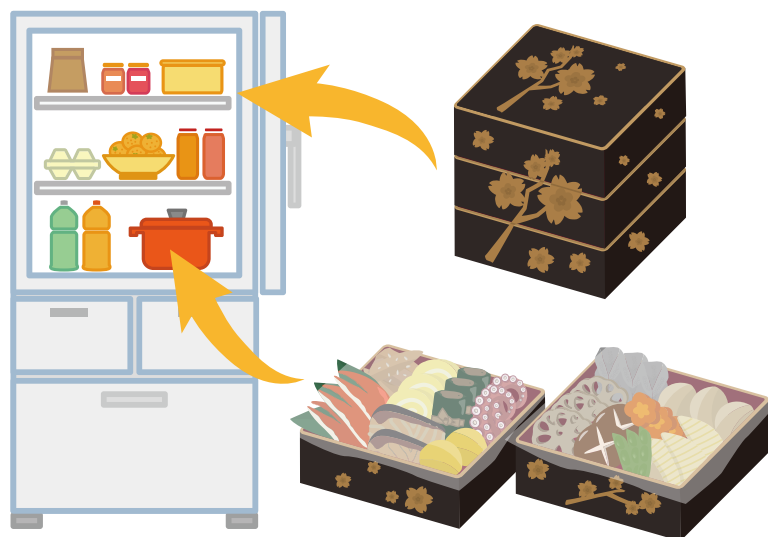
スモークチキン・花型にんじん・温野菜(ブロッコリー)・かぼちゃきんとん・うどん・花びらかまぼこ・チーズハンバーグ
※内容は変更することがございます。

こちらの商品は冷凍便でお届けいたします。解凍方法の詳細は1ページに掲載しております。

冷凍おせちの解凍方法

Aコープ九州では
「低温解凍」を推奨しています。

冷蔵庫での解凍の場合



- 冷蔵庫にお重を重ねたまま入れてください。
- 重ねたお重が入らない場合、一段ずつラップで包み冷蔵庫に入れてください。

温度が一定に保たれているため、冷蔵庫に入れるだけで解凍できます。低温でじっくり解凍するため、味を損なわずドリップもほとんど出ません。また、指定時間以上入れていても変質しにくいので、おすすめの解凍方法です。

番号	商 品 名	①冷蔵庫での解凍	②冷凍のままのお日持ち (消費期限)	③冷蔵保管
5	和風おせち料理「紙屋川」三段重	約24時間	1/31まで	2日間
6	おせち料理「和洋中」二段三重	約24時間	1/31まで	2日間
8	「湯布院長寿畑」和洋二段重	約20～30時間	1/31まで	2日間
9	和洋折衷本格料亭おせち「博多」三段重	約30時間	1/14まで	2日間
11	迎春おせち料理「金千華」和風三段重	約12時間	1/20まで	2日間
12	迎春おせち料理「舞千」和風二折	約12時間	1/20まで	2日間
14	和の個食おせち料理&オードブル二段三重	約24時間	1/31まで	2日間
16	コミフデリお正月料理(7品)一段重	約12時間	1/31まで	2日間

==== 解凍後はお早めにお召し上がりください。 =====

お届けできない地域

- 北海道／道内離島(利尻郡・礼文郡・苫前郡の天売島・焼尻島)
- 新潟県／佐渡市・岩船郡(粟島浦村) ●東京都／伊豆諸島(大島町・利島村・新島村・神津島村・三宅村・御蔵島村・八丈町・青ヶ島村)・小笠原諸島(小笠原村) ●島根県／隠岐郡 ●長崎県／対馬市・壱岐市・長崎市(高島町)・南松浦郡(新上五島町)・五島市・西海市・北松浦郡(小値賀町)・平戸市(大島村)・佐世保市(宇久町) ●鹿児島県／大島郡・鹿児島郡(三島村・十島村)・熊毛郡・薩摩川内市(上甑町・下甑町・里町・鹿島町)・出水郡(獅子島)・奄美市・西之表市 ●沖縄県／本島を除く地域(石垣島・宮古島市・八重山郡・島尻郡(北大東村・南大東島・粟国村・久米島町・渡名喜村・伊是名村・伊平屋村・座間味村・渡嘉敷村))

