

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。

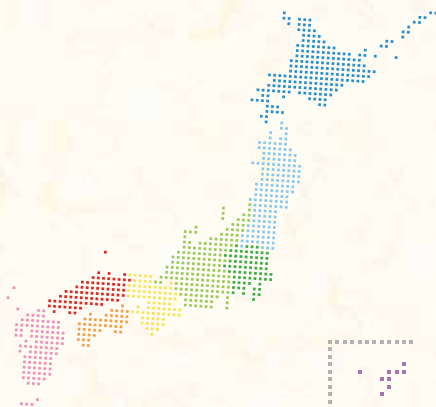
温度が一定に保たれているため、冷蔵庫に入れるだけで解凍できます。低温でじっくり解凍するため、味を損なわずドリップもほとんど出ません。また、指定時間以上入れていても変質しにくいので、おすすめの解凍方法です。

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
12	「紙屋川」和風三段重	約24時間	1/31まで	2日間
13	「カップインオードブル」一段重	約24時間	1/31まで	2日間
14	「和の個食おせち料理&オードブル」	約24時間	1/31まで	2日間
17	「コミフデリ」お正月料理一段重	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(上甕町・下甕町・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))



2026年 Aコープ九州の

おせち

早期割引

キャンペーン

2025年
11/16(日)
までのお申込みで
表示価格より

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。



ご予約
承ります

期間 12月21日(日)まで

ご予約はお早めに
数量限定

※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。

※出荷後に大雪・悪天候・混雑等の配送遅延が発生する場合がございます。
配達予定日時にお届けするよう最善を尽くしますが、やむを得ない場合は何卒ご了承ください。

カタログ掲載商品は、送料込み価格です。

※掲載の商品に限ります。
※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。

あわび、伊勢海老、本すわい蟹など、贅を極めた四段重。
大切な方々との祝いの席を、晴れやかに彩ります。



株式会社
千賀屋

特大の重箱へ、全71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。



株式会社
千賀屋

58
品目

ご予約
承り期間

11/27
(木)まで

まるでコース料理かのような、選りすぐりの食材の数々と五感を震わす味付け。
食感や美しさにも極限までこだわった、珠玉のおせち料理です。

71
品目

ご予約
承り期間

11/27
(木)まで

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。

1

チルド

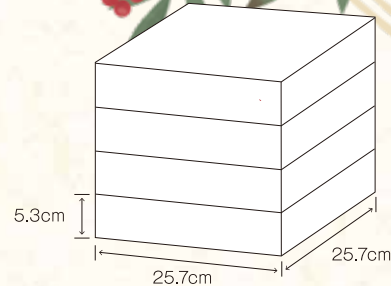
千賀屋謹製 「千ノ幸」和風与段重

1段: 25.7cm×25.7cm×5.3cm
(6~7人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月30日

税抜
価格 **57,407円**
(参考税込価格 62,000円)



壳の重

牛和風ロースト、ぶり照焼、手毬餅、あわび旨煮、フォアグラムース
鳥賊松笠白焼、伊勢海老、さごしの昆布、本すわい蟹爪幽庵焼
宮崎キャビア、紅白蒲鉾、味付け子持昆布、湯葉旨煮

式の重

紅白なます、いくら醤油漬、穴子八幡巻、金柑甘露煮、サーモンマリネ
ぼん酢なまこ、蛸小倉煮、田作り、海老芝煮、鮎笹茶巾
金目鯛西京焼、数の子鼈甲漬、帆刺黄金漬、鶏松風
手毬餅まんじゅう、金箔黒豆、長崎県産からすみ

参の重

新緑ふくさ、銀鰯西京焼、若桃甘露煮、蟹けんちん、鯨昆布巻
帆立貝柱のみりん焼、松前漬、紅鮭の石狩漬、貝雲丹和え
柚子くらげ、紅白祝袋、ふくさ焼、牛肉とごぼうしぐれ煮
紅白錦糸巻、小川巻

与の重

鶏の燗焼、梅真丈、真鯛の子旨煮、くるみ煮、豚角煮
紫芋金団、有頭海老艶煮、渋皮付き栗金団、酢牛蒡
京鴨スモーク、煮、伊達巻、梅松葉

こだわり食材

割烹料亭千賀
株式会社千賀屋
創業者 **千賀信明**



金箔黒豆

丹波黒大豆をふつくと艶やかに、
上品な甘さで炊き上げました。
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、特製ダシを利かせたタレで丁寧に
漬け込みました。



田作り

国産の「かたうちいわし」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、料亭らしい
繊細な味付けで仕上げました。海老
の旨みがしっかりと活きています。



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。

2

チルド

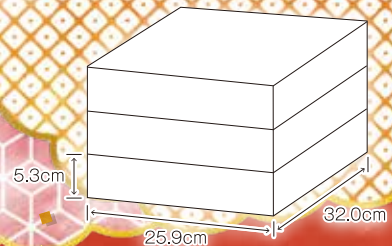
千賀屋謹製 「千富士」和風三段重

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

税抜
価格 **30,555円**
(参考税込価格 33,000円)



一の重

鶏松風、さつま芋甘露煮、ローストポーク、穴子八幡巻
赤魚南蛮漬、栗金団、金目鯛西京焼、鮎笹茶巾、祝い海老
鳥賊松笠白焼、貝雲丹和え、紅鮭昆布巻、伊達巻
数の子鼈甲漬、あかね真丈、梅真丈、海老マリネ、酢牛蒡
蟹紅白テリヌ、魚の子旨煮、蛸小倉煮、梅かんざし

二の重

豚角煮、鳥賊のスモーク風味、味付け肉団子、ごまさま
金柑甘露煮、白身魚のエスカベッシュ、北欧サラダ、チーズインミート
焼き帆立、海老とブロッコリーのテリヌ、海老芝煮、あわび旨煮
紅白祝袋、牛肉とごぼうしぐれ煮、小鯛塩焼、紫芋金団、
手毬餅まんじゅう、鳥賊魚卵串刺、くるみ煮、鯨マリネ、海老マヨ
蛸生姜、ローズサーモン

三の重

鶏照焼、鰯西京焼、若桃甘露煮、新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮
錦玉子、紅白結び餅、田作り、白花生、帆刺黄金漬、金箔黒豆
紅鮭の石狩漬、松前漬、紅白なます、いくら醤油漬
長寿貝の中華風、まかり酢漬、柚子風味、柚子くらげ
海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、こんにゃく旨煮
紅鮭白醤油焼、柚子鶏つくね、鶏の三色巻

こだわりおせち

今年は、宮崎県産豚を使用した焼豚を初め、鶏肉のバジル和えを盛付しました。
その他、宮崎県産牛を使用したしぐれ煮、宮崎県産金柑甘露煮、
ぶり照り焼きなど、4名のご家族向けに仕上げられた
和風おせち3段重となっております。

35
品目

ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

3

チルド

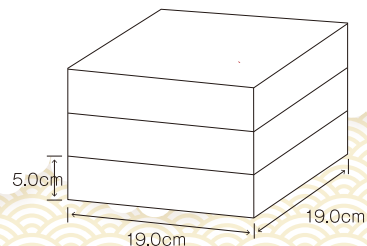
一ッ葉フーズ 「扇」和風おせち三段重

1段:19.0cm×19.0cm×5.0cm
(4人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月30日

税抜
価格 **24,074円**
(参考税込価格 26,000円)



こだわり食材



えびフリッター
えびのプリプリ食感を残し、お子様
からも人気の高い一品です。



国産牛ローストビーフ
厳選された国産牛をジューシーに
仕上げました。



牛しぐれ煮
宮崎県産の牛を国産生薬でじっく
りと炊き上げました。



蒸し鶏のバジル和え
国産鶏肉を食べやすい大きさに
カットし、バジル和えにしました。



焼き豚スライス
宮崎県産の豚を使用し、特製だれ
に漬け込み仕上げました。

売の重

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

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・梅人參・蓮根輪切・鶏肉・筍乱切)
ふきの煮物

3 おせち料理は数量限定となっております。予約受付可能な商品については店舗従業員もしくはインターネットにてご確認ください。

Aコープ九州

検索

※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。

こだわりおせち

Aコープ九州
人気
No.1

60
品目

ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

4

チルド

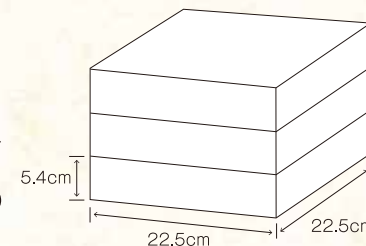
イニシオフーズ 「親子三代おせち」和洋三段重

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

税抜
価格 **21,296円**
(参考税込価格 23,000円)



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い
ろ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
粒の大きいことで人気のある丹波
黒大豆を使用し、つやよくふつくと
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。

伝統の重
(芯の重)

竹の子含め煮、煮べれこん、煮べごぼう、さつまいも甘露煮、一口にしん昆布巻
浅漬きぬきや、花魁煮、金ごまぐる角煮、田作り、味付けい貝、栗きんとん
丹波黒ぶどう豆、紅白かまぼこ、茎わかめの塩ナムル、味付けの子、祝えび、伊達巻、
たこ照焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、にしん蒲焼

オードブルの重
(式の重)

ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、彩り野菜とチーズのテリーヌ、フランボワーズマカロン
そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、白身魚のエスカベッシュ、黄パプリカ甘酢漬
赤パプリカ甘酢漬、レッドキャベツとピーツのラペ、いか軟骨マリネ、スモークサーモン、中華くらげ
にしん甘酢漬、きのこの醤油バターソース、岩塩仕込み豚タンズモック、ジナモンくるみ
合鴨スモック、若桃甘露煮

つどの重
(参の重)

イタリアンソーセージ、パンパキンサラダ、若桃甘露煮、苺ロールケーキ、チーズ入り焼かまぼこ
ペンネボモドロー、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、ネーブルオレンジ、海老マヨソース、ドロップベッパー
プチブリ海老サラダ、いくら醤油漬、抹茶ロールケーキ、ポテトサラダ、生ハム、鶏の塩麴焼

おせち料理は数量限定となっております。予約受付可能な商品については店舗従業員もしくはインターネットにてご確認ください。

Aコープ九州

検索

※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。

4

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。

56
品目

ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

5

チルド

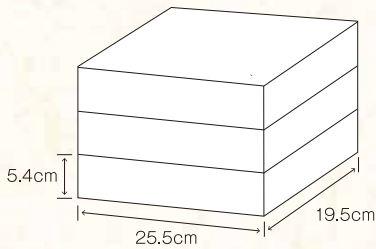
イニシオフーズ 「新春万福」和洋中三段重

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

税抜
価格 **21,296円**
(参考税込価格 23,000円)



こだわり食材



丹波黒ぶどう豆

粒の大きいことで人気のある丹波黒大豆を使用し、つやよくふっくらと炊き上げています。



そら豆のムース

生クリームは入った、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。



かに爪柚庵焼

国産の紅ずい蟹のカニ爪を炙り焼ぎにしました。



田作り

日本国内で水揚げされた片口いわしを当社オリジナルの味付けで、なめずつ丁寧に炊き上げました。



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。

和風の重

洋風の重

中華の重

伊達巻、煮べれんこん、竹の子含め煮、煮べごぼう、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、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、金ごまぐら角煮、若桃甘露煮、若カヒレ風魚卵和え、味付数の子、一口にしん昆布巻、花がなん煮

ポテトサラダ、生ハム、そら豆のムース、シナモンくるみ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、きのこの醤油バターソース、ポロニアソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン、鰹のマンゴーチリソース、レッドキャベツとピーツのラペ、パンブキンサラダ、ペンネボモドーロ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、若桃甘露煮、ロマネスコカリフラワー浅漬

中華くらげ、にしん甘酢漬、豚角煮、竹の子メンマ風、海鮮市松、肉だんご、錦糸ゆうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、浅漬ブロッコリー、海老チリソース、ヤングコーン旨煮、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、茎わかめの塩ナムル、いか松笠、帆立照焼、かに爪柚庵焼、ごまだんご、桃もち(花餅)

32
品目

ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

6

チルド

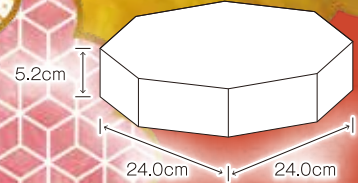
イニシオフーズ 「結う福」主原料国産おせち

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

税抜
価格 **18,518円**
(参考税込価格 20,000円)



こだわり食材



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。



味付数の子

国産の数の子を、自社調合の特製調味液で漬け込みました。



いくら醤油漬

北海道 知床漁港で水揚げされた秋鮭のいくらを水揚げ後すぐに加工しています。



奥美濃古地鶏の塩焼

岐阜県奥美濃古地鶏特有の歯ごたえのよい肉質とコクのある旨味が味わえます。



小鯛ささ漬

日本海産の小ぶりのレンコ鯛うす塩仕立てにし、特製調味酢にくぐらせました。

栗の重

きんかん甘露煮、抹茶黒大豆、こんにゃく煮、よもぎ麩、穂先筍含め煮、小芋含め煮、煮べれんこん、花型人参煮、白子の柚子みそ煮、京きぬた巻、伊達巻、紅白かまぼこ、とこふし旨煮、ふき含め煮、いか松笠、ぶり照焼、かに爪柚庵焼、車えび塩焼、帆立照焼、浅漬こごみ、笹巻団子、いくら醤油漬、一口昆布巻、味付数の子、栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、小鯛ささ漬、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

厳選した食材33品目を使用し、丹精込めて作り上げた三段重です。

33品目

ご予約
承り期間

12/14
(日)まで

少人数おせち

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。

40品目

ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

少人数おせち

7

チルド

カネハツ食品

「彩鶴」和風三段重

1段:18.5cm×18.5cm×5.3cm
(3~4人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

税抜価格

17,592円

(参考税込価格 19,000円)

5.3cm

18.5cm

18.5cm

こだわり食材

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。

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。

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。

合鴨スモーク

あい鴨と相性のよい柔らかなプレーバーのリンゴチップで香り豊かにスモークしました。

8

チルド

イニシオフーズ

「星彩」和洋ミニ三段重

1段:15.5cm×15.5cm×5.4cm
(2~3人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月31日

税抜価格

14,814円

(参考税込価格 16,000円)

5.4cm

15.5cm

15.5cm

売の重

紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、伊達巻、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、いぐさ醤油漬、田作り、錦市松、蓮根の芽の梅酢和え

式の重

鶏の塩麴焼、生ハム、肉だんご、イカとカナダホッキ貝のサラダ、金ごままる角煮、オニオンマリネ、スモークサーモン、岩塩仕込み豚タンスモーク、グリーンオリーブ、茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、海老チリソース

参の重

とんねんかく煮、竹の子含め煮、煮べごぼう、きつま芋甘露煮、一口にしん昆布巻、寿高野豆腐、花麴煮、笹巻だんご、ぶり照焼、子持いか、あんず白ワイン煮、祝えび、帆立照焼、はも西京焼

こだわり食材

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焼き上げました。

ぶり照焼

国産の天然ぶりを、過熱蒸気焼成でふっくらしっとり仕上げました。

丹波黒ぶどう豆

粒の大きいことで人気のある丹波黒大豆を使用し、つやよくふっくらと焼き上げています。

叩きごぼう

国産ごぼうを使用。お正月の縁起物の一品です。

栗きんとん

鹿児島県産の糖度の高いき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。



33
品目

ご予約
承り期間 11/27
(木)まで

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。

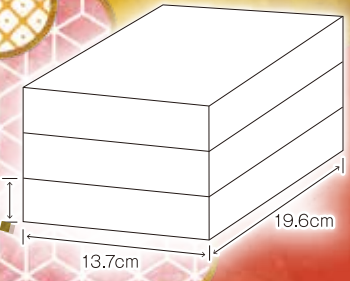
10
チルド

千賀屋謹製
「金千華」和風三段重

1段:13.7cm×19.6cm×5.3cm
(2~3人前)

消費期限/1月2日
お届け日 12月30日

税抜
価格 **12,500円**
(参考税込価格 13,500円)



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、
上品な甘さで炊き上げました。
金箔が華やかさを演出します。



田作り
国産の「たかつくいわし」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。



数の子鰻甲漬
子孫繁栄の縁起物とされる数の子
を、特製タシを利かせたタレで丁寧に
漬け込みました。



祝い海老
新鮮な海老を使用し、料亭らしい
繊細な味付けで仕上げました。海老
の旨みがしっかりと生きています。



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。

一の重

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、数の子鰻甲漬、梅かんざし

二の重

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

三の重

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

おせち料理は数量限定となっております。予約受付可能な商品については店舗従業員もしくはインターネットにてご確認ください。 **Aコープ九州** 検索

※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。 **10**

29品目のオードブルメニューをバリエーション豊かに詰め合わせました。
華やかな見栄えがパーティーに彩りを添えます。

29
品目

ご予約
承り期間 12/21
(日)まで



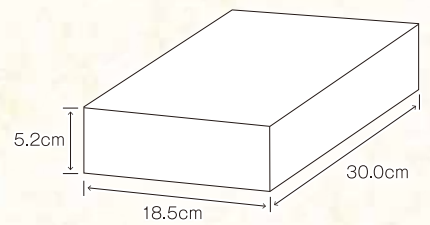
9
チルド

イニシオフーズ
「ブラン」洋風オードブル

1段:18.5cm×30.0cm×5.2cm
(3人前)

消費期限/1月2日
お届け日 12月31日

税抜
価格 **14,814円**
(参考税込価格 16,000円)



こだわり食材



エビのタルタルソース焼き
海老の背を開き、特製タルタルソ
ースをのせて焼きました。



ローストビーフ
牛もも肉をローストした旨味たっ
ぷり、しっとり柔らかなローストビー
フです。



フルーツフロマージュ
柔らかい食感のチーズムース生地に
ドライフルーツをちりばめました。



鶏のチーズ焼
鶏もも肉に豊かな味わいのパルメ
ザンチーズソースを合わせました。



赤ワイン風味牛肉煮込み
コクのある赤ワインベースのソース
と牛肉をじっくり煮込んだ一品です。



白身魚のエスカベッシュ
ふっくらした白身魚を、ピネガーや
オリーブオイルを使用した調味料に
漬け込んだ南欧の伝統料理です。

一の重

タンジチューのテリーヌ、イカのアヒージョ風、ドロップベッパ
ーパンブキンサラダ、イカとカナダホッキ貝のサラダ、オニオンマリネ
スモークサーモン、シナモンくるみ、鶏のチーズ焼、パンネボモドーロ
ムール貝の塩レモンソース、赤ワイン風味牛肉煮込み
ロマネスクカリフラワー浅漬、フルーツフロマージュ、あんず白ワイン煮
キャベツとセロリのラペ、白身魚のエスカベッシュ、赤パプリカ甘酢漬
黄パプリカ甘酢漬、合鴨スモーク、グリーンオリーブ
じゃがいもチーズカリカリ、フカヒレ風魚卵和え
海老のタルタルソース焼き、チーズオードブル
いか軟骨マリネ、生ハム、ネーブルオレンジ、ローストビーフ

おせち料理は数量限定となっております。予約受付可能な商品については店舗従業員もしくはインターネットにてご確認ください。 **Aコープ九州** 検索

※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。

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。



26品目
×
2折

ご予約
承り期間
11/27
(木)まで

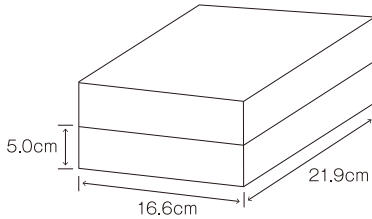
11
チルド

千賀屋謹製 「舞千」和風二折

1段: 16.6cm×21.9cm×5.0cm
(1人前×2折)

消費期限／1月2日
お届け日 12月30日

税抜
価格
12,500円
(参考税込価格 13,500円)



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。

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。



数の子鰻甲漬
子孫繁栄の縁起物とされる数の子
を、特製ダシを利かせたタレで丁寧に
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、料亭らしい
繊細な味付けで仕上げました。海老
の旨みがしっかりと生きています。



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。



- 一折
- ①田作り、②昆布巻、③なら旨煮、④新緑ふくさ、
⑤穴子八幡巻、⑥焼き帆立、⑦紅鮭白醬油焼、
⑧烏賊松笠白焼、⑨伊達巻、⑩手毬餅、⑪くるみ
煮、⑫紅白なます、⑬いくら醬油漬、⑭栗金団、⑮丹波黒大豆蜜煮、
⑯酢牛蒡、⑰海老紅白奉書、⑱紅白錦糸巻、⑲錦玉子、⑳若桃
甘露煮、㉑祝い海老、㉒数の子鰻甲漬、㉓小鯛塩焼、㉔鶏照焼、
㉕柚子鶏つくね、㉖梅真丈



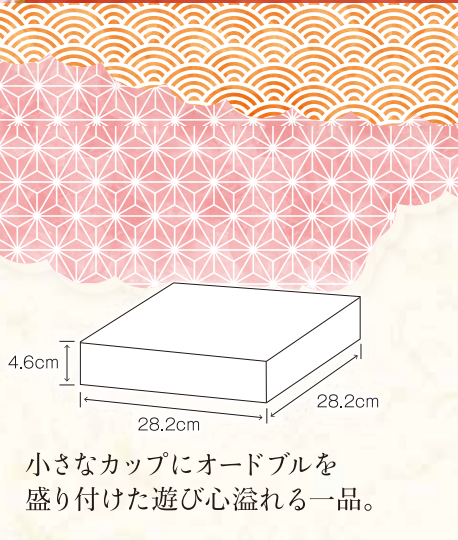
8.5寸の三段重に72品もの
多彩な料理を盛り込みました。

ロブスターや蟹爪やあわびなどの豪華な海鮮具材に加えて万願寺唐辛子や湯葉、
生麩など、京料理らしく上品な味付のお料理も盛りだくさんに詰められております。
8.5寸の大振りのお重に72品もの多彩なお料理をふんだんに盛り込んでおりますので、
見た目の華やかさやボリューム感が伝わってきます。

しょうざん
「紙屋川」和風三段重
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
(冷凍賞味期限／26年1月31日)
お届け日 12月30日
税抜
価格
24,074円
(参考税込価格 26,000円)
ご予約
承り期間
12/14
(日)まで
72
品目
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。



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に味付けし
た玉子焼きとのハーモニーをお楽
しみ下さい。



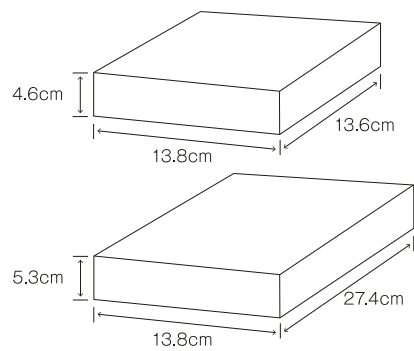
小さなカップにオードブルを
盛り付けた遊び心溢れる一品。

九寸の大ぶりの重箱に25個の丸と四角の小さなカップに入れた
39種のオードブル料理を盛り付けた、見た目もお洒落で
彩り豊かな遊び心溢れる一品です。
オードブルですので、どれも素材にこだわり、組み合わせの手間を
加えることで見た目にも楽しい料理になっています。

しょうざん
「カップインオードブル」一段重
1段: 28.2cm×28.2cm×4.6cm (2～3人前)
消費期限／解凍後、冷蔵保存で2日間
(冷凍賞味期限／26年1月31日)
お届け日 12月30日
税抜
価格
15,740円
(参考税込価格 17,000円)
ご予約
承り期間
12/14
(日)まで
39
品目
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。



鶏肉の米麹焼
トリュフオイル仕立て
米麹の力でしっとり柔らかくなった
鶏肉にトリュフの風味を加えて焼き
上げた高級感溢れる逸品です。



2客の和の個食重と
洋風オードブルの組み合わせです。

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付け、
洋のオードブル重はローストビーフやバジルソーセージ、
合鴨ロースなどの肉料理のほか、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す。
お正月からワインを楽しみたい方にお勧めです。

しょうざん

ご予約
承り期間

12/14
(日)まで

14

冷凍

「和の個食おせち料理&オードブル」

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

税抜
価格

14,814円

(参考税込価格 16,000円)

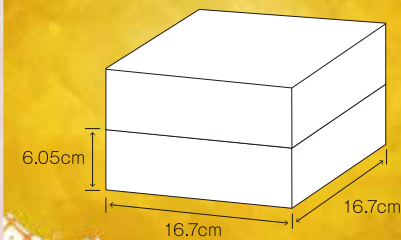
消費期限 / 解凍後、冷蔵保存で2日間
(冷凍賞味期限 / 26年1月31日)

お届け日
12月30日

これ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。

46
品目

野菜のキッシュ
ほうれん草、ベーコン、チーズに加
えてカボチャの入ったほんのり甘い
キッシュです。



壺の重

国産牛肉のしぐれ煮、京丹波町産
栗の栗きんとん、国産野菜の紅白
なます、国産ごぼうのたたきごぼう、
栃木県産大豆の巻き湯葉煮、丹波篠山市産黒豆煮、
国産さつまいもの甘煮、北海道産かぼちゃの伊達巻風、
国産椎茸煮、国産金柑の甘露煮

式の重

大分県佐伯市産ぶりの照焼、佐賀
県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の
甘露煮、平田牧場三元豚の角煮、
北海道産紫花豆煮、宮崎県産若鶏のミートボールと
野菜の甘酢和え

参の重

国産野菜の炊き合わせ
(にんじん・さといも・筍・鶏肉)

子供と一緒に食べる高級おせち
家族そろって安心して
おせちを囲むしあわせ
専用施設で調理した食物アレルギーに
配慮したおせちです。



石井食品

「のぞみ」食物アレルギー配慮おせち料理 二段重

1段: 16.7cm×16.7cm×6.05cm (2~3人前)

ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

15

チルド

税抜
価格

18,518円

(参考税込価格 20,000円)

消費期限 / 1月2日

お届け日 12月31日

●原材料に「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ」を使用しておりません。●国産野菜の炊き合わせは温めて食べられるよう、個包装となっています。



ご予約
承り期間

12/21
(日)まで

16

チルド

石井食品

「ちづる」食塩不使用のおせち

重箱なし(2~3人前)

消費期限 / 1月5日

お届け日 12月31日

税抜
価格

9,259円

(参考税込価格 10,000円)

11
品目



九州産黒豆煮(クロダマル)
九州産の黒大豆(クロダマル)の食
感を活かすよう、粗糖で丁寧に炊き
上げました。

普段食事制限をしている方が
正月だけ味わえる特別な体験
だしを丁寧に生かして、
国産素材の味を引き出しました。
塩分に配慮したやさしい味わいのおせちを、
個包装でお届けします。

おせち内容

ハンバーグ、温野菜(ブロッコリー)、かぼちゃきん
とん、モロヘイヤうどん、花びらかまぼこ、スモーク
チキン、温野菜(いんげん)、花型人参

犬とネコのおやつ・ごはん研究家Deco監修の、
毎年好評のお正月料理。
定番のハンバーグや、コミフデリで人気のスモークチキン、
彩りにかぼちゃきんとんや緑色が鮮やかな花びらかまぼこや
モロヘイヤうどんを揃えた8品のお正月料理です。
飼い主さんも楽しめるコミュニケーションフードです。



8
品目

ご予約
承り期間

11/27
(木)まで

ホットドッグ

「コミフデリ」お正月料理 一段重

1段: 13.5cm×13.5cm×4.0cm (小型犬1匹と飼い主様1人前)

消費期限 / 26年1月31日
※解凍保存で2日間

お届け日 12月30日

税抜
価格

2,777円

(参考税込価格 3,000円)

17

冷凍

これ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。

「コミフデリ」とは、

食品工場で製造された、ワンちゃんも一緒に楽しめるコミュニ
ケーションフードです。犬とネコのおやつ・ごはん研究家
Deco監修の、毎年好評のお正月料理。定番のハンバーグや、
コミフデリで人気のスモークチキン、彩りにかぼちゃきんとん
や緑色が鮮やかなモロヘイヤうどん、花びらかまぼこを揃えた
8品のお正月料理です。