



2025年  
Aコープ九州の

**早期割引**

キャンペーン

2024年  
11/17(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。

# おせち



ご予約  
承ります

期間

**12月22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。

※お届け時間は交通事情により前後する場合がございます。

※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。

カタログ掲載商品は、送料込み価格です。

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。



※ 33品 ※

**受付終了しました**

1

チルド

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 / 1月2日

お届け日 12月30日

**12,000円**

(参考税込価格 12,960円)



割烹料亭千賀屋  
株式会社千賀屋  
創業者 **千賀信明**

一の重

鯖小倉煮・昆布巻・手毬餅・  
渋皮付き栗金団・金箔黒豆・白花生・田作り・  
祝い海老・数の子鼈甲漬・梅かんざし

二の重

くろみ煮・酢牛蒡・金柑甘露煮・紅白なます・  
いくら醤油漬・ままかり酢漬ゆき柚子風味・  
ごまかつま・紅白結び餅・焼き帆立・  
紫芋金団・紅鮭白醤油焼・こんにゃく旨煮

三の重

湯葉旨煮・烏賊黄金焼・若桃甘露煮・伊達巻  
牛肉ごぼう時雨煮・柚子鶏つくね・梅真丈・椎茸旨煮  
寿高野豆腐・あかね真丈・錦玉子

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。



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。

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。



# 受付終了しました

人数に合わせて  
ご来客用に、また  
様々な活用が可能です。

※ 26品×2折

『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。

2

チルド

## 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 / 1月2日

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・紅鮭白醬油焼・  
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・いくら醬油漬・  
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



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。



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容赦ください。

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 ※

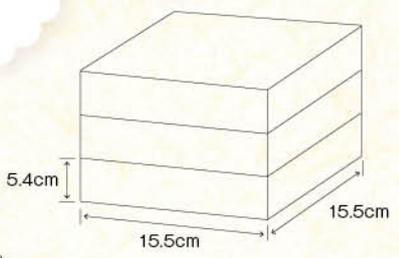
3

イニシオフーズ(株)  
味遊心ミニ三段重

1段: 15.5cm×15.5cm×5.4cm  
(2~3人用)

消費期限 / 1月2日  
お届け日 12月31日

15,000円  
(参考税込価格 16,200円)



巻の重

紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、海鮮市松  
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

式の重

茎わかめの塩ナムル、ヤングコーン旨煮、肉だんご、イカとカナダホッキ貝のサラダ  
ドロップペッパー、合鴨スモーク、イタリアンソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン  
牛カルビ炭火焼、グリーンオリーブ、海老チリソース、生ハム、鶏の塩麹焼、あんず白ワイン煮

参の重

竹の子含め煮、煮べごぼう、煮べれんこん、さつまいも甘露煮、  
寿高野豆腐、一口にしん昆布巻、花麩煮、笹巻だんご、ぶり照焼  
帆立照焼、祝えび、赤魚みりん焼、いか松笠



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焼き上げています。



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焼き上げました。



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。



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。



栗きんとん  
鹿児島県産の糖度の高いさつまいも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。

Aコープ九州  
おすすめ

色彩、盛付けにこだわったお重です。  
華やかさをより華やかに濱登久ならではの一段重です。



京都は西方、御室妙心寺近くに  
純和風の館を構え、創業以来、源氏物語絵巻を基調とした  
器と料理で京の伝統を今を伝える京料理 濱登久。  
「美味遊楽創」をテーマに味の美・器の美・盛り付けの美を追求し、  
四季折々の山の幸、海の幸を職人の技により、食の芸術として  
お客様に感動をご提供することを信念に日々努めて参っております。

29品

ご予約承り期間

12/15  
(日)まで

4

京料理濱登久  
おせち料理 一段重

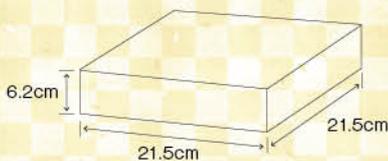
21.5cm×21.5cm×6.2cm  
(2~3人前)

消費期限/1月1日

お届け日 12月31日

16,000円

(参考税込価格 17,280円)



こだわり食材



有頭海老

有頭海老を出汁にくぐらせ別仕込みの冷たく冷やした調味液に漬け込み、ゆっくり味を含ませたお味は絶品です。



穴子八幡巻き

柔らかな穴子の旨味とシャキシャキしたごぼうの食感を味わって頂けます。



数の子

薄皮まで処理し、5回出汁に漬けかけて薄味ながらもしっかりと上品に味付けしました。



黒豆

しわなくふっくらと炊き上げた程よい甘さの美味しい黒豆です。



栗きんとん

濱登久一押しの手作り栗きんとん、ねっとりした濃厚な甘みが絶品です。

一の重

伊達巻、錦糸巻、龍飛巻、博多高野、有頭海老  
栗甘露煮、蛸ボン酢申、花蓮根、バイ貝、合鴨ロース  
黄金蒸し、棒鯛、小芋、いくら・なます、昆布巻き  
穴子八幡巻き、人参紅梅、大根白梅、松笠海老芋  
いか団子、数の子、ごまめ、絹田巻、煮海老、花豆みじん粉揚げ  
黒豆、絹さや、栗きんとん、寿人參

こだわりおせち

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 ※

受付終了しました

5

チルド

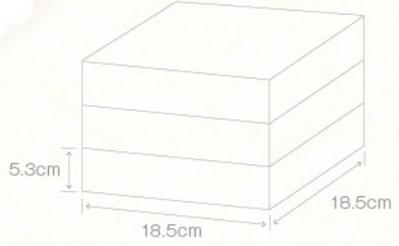
### カネハツ食品(株) 和風三段重「彩鶴」

1段: 18.5cm×18.5cm×5.3cm (4人用)

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、紅白生酢、伊達巻  
丹波産黒豆、有頭海老、たらこ煮、なると金時栗きんとん  
金ごま田作り、笹よもぎ餅、くるみ砂糖がけ

二の重

あい鴨スモーク、厚焼玉子、流星くらげ、若桃甘露煮  
たたき牛蒡、花餅、こんにゃく煮、味付いくら、豚角煮  
たこ照焼き、にしん入り昆布巻、寿高野煮、たけのこ煮

三の重

味付数の子、鹿児島県産黒豚の肉団子、さつまいも甘煮  
手まり湯葉、長崎県産ぶりの照焼、いか黄金、れんこん煮  
しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参



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。



**あい鴨スモーク**  
あい鴨と相性のよい柔らかなフ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。

主原料すべて国産使用。  
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。



国産素材  
おせち

※ 31品 ※

6  
チルド

イニシオフーズ(株)  
遊心亭「結う福」一段重

24.0cm×24.0cm×5.2cm(八角形)  
(2~3人用)

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)



巻の重

和三盆、きんかん甘露煮、こんにやく煮、よもぎ麩煮、穂先筒詰め煮  
六角小芋詰め煮、煮べれんこん、花型人参煮、鹿児島県産カツオのオイル煮  
紫花豆使用珈琲花豆、伊達巻、紅白かまぼこ、味付数の子  
いか松笠、ぶり照焼、浅漬きぬさや、かに爪袖庵焼、車えび塩焼  
帆立照焼、笹巻団子、いくら醤油漬、一口昆布巻、とこぶし旨煮  
栗きんとん、叩きごぼう、紅白なます、小鯛さき漬、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



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。



車えび塩焼  
鮮度のよい国産の車海老を塩焼きし、旨味を閉じ込みました。



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。



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。



小鯛さき漬  
日本海産の小ぶりのレンコ鯛をうす塩仕立てにし、特製調味液にくぐらせました。

こだわりおせち

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。



Aコープ九州  
昨年実績  
No.1

※ 59品 ※

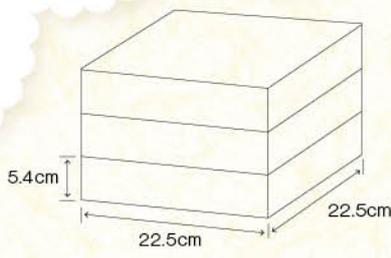
7

イニシオフーズ(株)  
味遊心 親子三代おせち 三段重

1段: 22.5cm×22.5cm×5.4cm  
(4~5人用)

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)



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焼き上げています。



**栗きんとん**  
鹿児島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。



**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と煮込みました。生クリームと赤ワインを使い、リッチなコクをだしました。



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

伝統の重  
(巻の重)

竹の子含め煮、煮べれんこん、煮べごぼう、椎茸含め煮、さつまいも甘露煮、浅漬きぬさや、花麩煮、くるみ甘露煮、田作り、味付けい貝、栗きんとん、一口にしん昆布巻、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、味付け数の子、祝えび伊達巻、はも西京焼、紅白なます、叩きごぼう、花型大根、鶏肉三色巻

オードブルの重  
(式の重)

フランボワーズマカロン、彩り野菜とチーズのテリーヌ、ポロニアソーセージ、じゃがいもチーズカリカリ、そら豆のムース、ローストビーフ、オニオンマリネ、イカのアヒージョ風、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、若桃甘露煮、チーズ入り焼かまぼこ、蓮根の芽の梅酢和え、中華くらげ、にしん甘酢漬、スモークチキンのマリネ、いくら醤油漬、合鴨スモーク、グリーンオリーブ、パンプキンサラダ

つどいの重  
(参の重)

いか軟骨マリネ、生ハム、シナモンくるみ、練乳いちごムース、紅はるかのごままぶし、笹巻だんご、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、海老マヨソース、ドロップペッパー、抹茶小豆ムース、イタリアンソーセージ、フカヒレ風魚卵和え、スモークサーモン、鶏の塩麩焼、あんず白ワイン煮

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。



※ 52品 ※

8

### イニシオフーズ(株) 味遊心 和洋中「新春万福」三段重

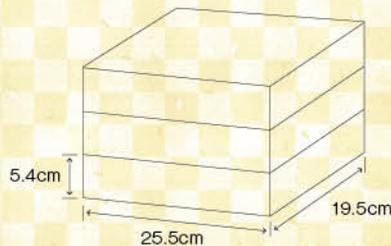
1段: 19.5cm×25.5cm×5.4cm (4~5人用)

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)



こだわり食材



#### かに爪袖庵焼

トゲずわい蟹のカニ爪を袖庵焼にしました。



#### 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当社オリジナルの味付け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。



#### 栗きんとん

鹿児島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。

和風の重 (壳の重)

伊達巻、煮べれんこん、竹の子詰め煮、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、さつまいも甘露煮、若桃甘露煮、帆刺黄金松前味付数の子、一口にしん昆布巻、花がんも煮

洋風の重 (武の重)

シナモンくるみ、合鴨スモーク、伊予柑たこマリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、イカのアヒージョ風、浅漬ブロッコリー、イタリアンソーセージ、ポロニアソーセージ、フカヒレ風魚卵和え、生ハム、若桃甘露煮、パンパキンサラダ、そら豆のムース、オニオンマリネ、スモークサーモン

中華の重 (参の重)

中華くらげ、豚角煮、竹の子メンマ風、海鮮市松、肉だんご、錦糸しゅうまいドロップペッパー、油淋鶏、桃もち(花餅)、海老チリソース、ヤングコーン旨煮黒酢入り豚豚、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帆立照焼、ごまだんご、かに爪袖庵焼

こだわりおせち

毎年一番人気の三段重おせちです。  
 今年は、広島県産の牡蠣のしぐれ煮を初めて盛付しました。  
 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、  
 宮崎県産メヒカリ南蛮漬など、4名のご家族向けに  
 仕上げられた和風おせち三段重となっております。



※ 31品 ※

9

チルド

一ツ葉フーズ おうぎ  
**和風おせち「扇」4人前三段重**

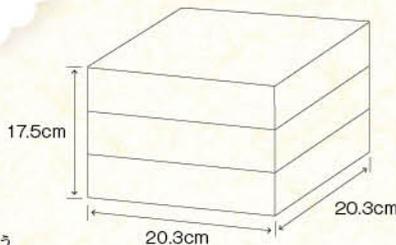
20.3cm×20.3cm×17.5cm  
 (4人用)

消費期限 / 1月2日

お届け日 12月31日

**23,000円**

(参考税込価格 24,840円)



こだわり食材



**割烹ごぼう**

国産のごぼうを和風味に焼き上げ、ゴマを加えごまの風味たっぷりに仕上げています。



**広島県産かきの時雨煮**

広島県で育てられた牡蠣を甘く煮炊きをし仕上げました。



**鹿児島県産ぶりの照り焼き**

鹿児島県で水揚げされた天然のブリを照り焼きにしました。



**筑前煮**

椎茸、レンコン、人参、筍、蒟蒻を別々の釜で煮炊かし、素材の味を引き出し優しい味に仕上げています。



**黒豆**

兵庫県産の黒大豆をふくらりと甘さ控えめに炊き上げました。

巻の重

11品

式の重

9品

参の重

11品

黒豆・伸ばしえび旨煮・伊達巻・割烹ごぼう  
 栗甘露煮・栗きんとん・紅白蒲鉾・味付け数の子  
 きび田作り・広島県産かきの時雨煮・花餅手まり

いか黄金・鹿児島産天然ぶり照り焼き・金柑甘露煮  
 カニ爪・椿団子・宮崎県産牛しぐれ煮・国産焼き帆立串  
 一口にしん昆布巻き・ローストビーフ・和風おろしだれ

筑前煮 蓮根輪切・筑前煮 鶏肉・筑前煮 梅花人参  
 筑前煮 椎茸・筑前煮 筍・筑前煮 ねじり蒟蒻・寿高野豆腐  
 ふき煮物・鶏炭火焼・めひかり南蛮漬・紅白なます(ゆず入り)

9

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。

昔ながらの食材に趣向を凝らした品々も織り混ぜ、美しく盛り飾りました。大勢でお楽しみいただけるおせち料理です。



# 受付終了しました

72品

10

## 千賀屋謹製 迎春おせち料理「宝千寿」和風三段重

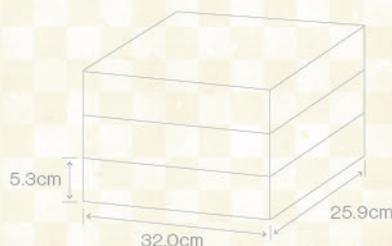
1段:25.9cm×32.0cm×5.3cm  
(6~7人前)

消費期限/1月2日

お届け日 12月30日

30,000円

(参考税込価格 32,400円)



一の重

あかにし貝有馬煮、海老マリネ、酢牛蒡、梅真丈、魚の子旨煮、紅白なます  
紅白錦糸巻、桜海老真丈、北欧サラダ、鯖小倉煮、ごまさつま、白花豆、田作り  
伊達巻、紅鮭昆布巻、数の子鼈甲漬、あかね真丈、海老芝煮、鮎笹茶巾  
焼き帆立串、あわび旨煮、栗金団、手毬餅まんじゅう、烏賊魚卵射込、梅かんざし

二の重

豚角煮、チーズインミート、金目鯛西京焼、紅白祝袋、若桃甘露煮、  
白身魚のエスカベッシュ、かぼちゃのテリーヌ、鯖西京焼、鶏松風、くるみ煮、海老マヨ  
パストラミビーフ、烏賊のスモーク風味、祝い海老、小鯛塩焼、紫芋金団、帆刺黄金漬  
ローズサーモン、蛸生姜、味付け肉団子、赤魚南蛮漬

三の重

新緑ふくさ、湯葉旨煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、はかた地どりのテリーヌ、烏賊松笠白焼  
たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、鶏照焼、柚子くらげ、松前漬、紅鮭の石狩漬、金箔黒豆  
あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、穴子八幡巻、貝雲丹和え、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、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ

お客様の笑顔のために、  
割烹料亭千賀より受け継ぐ  
「美味」「技」「美しくさ」でつくり続ける、  
おせち料理の専門メーカーです。



二客の和の個食重は一人様毎に食べやすくなっております、26種もの手の込んだ和の料理を少しづつ盛り込みました。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むみたい方や、小さなお子様のおられるご夫婦などにお勧めです。



※ 46品 ※

11

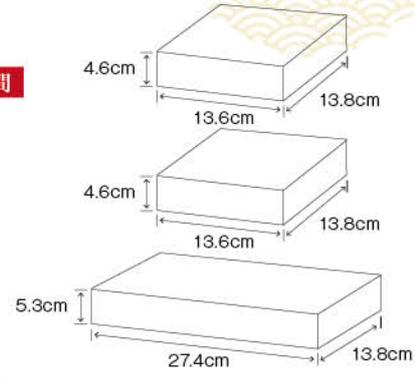
(株)しょうざん 京都しょうざん  
個食おせち&オードブル 二段三重

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

消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 12月30日

15,000円  
(参考税込価格 16,200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。

個食重

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、味付パイ貝、味付数の子、海老の旨煮、蓬魁合め煮、粟魁合め煮、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、味付焼筋、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、梅人參合め煮

オードブル重

きのこマリネ、イトヨリのエスカベッシュ、ローストビーフ、たこの彩り野菜マリネ、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、紅ズワイテリーヌ、バジルソーセージ、パンプキンサラダ、スモークシュリンプ、オニオンマリネ、合鴨ロースオレンジソース、プロッコリーバジルオイル漬、クリームシチューテリーヌ、キャロットテリーヌ、カナダホッキ貝わさびサラダ、野菜のキッシュ、ブータンブラン、シュークルート

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。



**鶏塩麹焼**  
鶏肉が塩麹の力でしっとり柔らかくなりました。皮の香ばしさと麹のほのかな香りのハーモニーをお楽しみいただけます。



**焼帆立**  
青森県陸奥湾で水揚げされた帆立を、甘い醤油だれで香ばしく焼き上げました。



**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、彩りゆたかなら種類野菜と一緒にトマトソースで煮込みました。



**ローストビーフ**  
牛もも肉を、オーブンで表面をローストしたあと真空調理で柔らかく仕上げました。



**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。

最新の3D冷凍機で急速に冷凍することで解凍時の味の劣化を最小限に抑制し、作りたての状態を再現。旬の食材を旬の時期に新鮮な状態で加工し、冷凍することで品質が安定。自社工場では品質と美味しさにこだわったおせち料理をひとつひとつ丁寧に製造しております。おせち本来の由来食材はもちろん、和風だけでなく洋風も取り入れたご家族で楽しんでいただける二段重です。



# 受付終了しました

※ 19品 ※

12

## フアディ 和洋二段重おせち

1段: 21.2cm×21.2cm×6.6cm  
(3~4人前)

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。

消費期限 / 解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 **12月30日**

**20,000円**

(参考税込価格 21,600円)



一の重

チーズ入りスパイシーミート、国産どりを使った手作りつくね、北欧サラダ、合鴨スモーク、豊後どりのバジルソース、ロブスターのホワイトソース和え、スモークサーモンいくら添え、シーフードマリネ、国産ローストビーフ

二の重

伊達巻、丹波黒黒豆、栗きんとん、紅鮭昆布巻き、数の子、海老の艶煮、田作り、たたきごぼう、子持ちいか、宮崎県産黒瀬ぶり照り焼き



宮崎県産黒瀬ぶり照り焼き

高鮮度の「黒瀬ぶり」を一昼夜漬けた後、独自製法「焼き煮」で、柔らかくしっかりと味のしみ込んだ照り焼きに仕上げました。



ロブスターのホワイトソース和え

身のぎっしり詰まった高級ロブスターを特製たれに一晩漬け込み、蒸し上げて下味を付けた後、丁寧に身を取り出し、自家製ホワイトソースに絡めました。



丹波黒 黒豆

国産の大粒丹波黒黒豆をじっくり煮含めました。甘さ控えめで、まろやかな豆の旨みがあります。



豊後どりのバジルソース

低温調理した豊後どりのむね肉と玉ねぎを、特製のバジルソースで和えました。



海老の艶煮

鮮度を活かす為、特殊製法の短時間調理にこだわり、素材本来の旨みを引き出しました。



国産ローストビーフ

高温で表面を焼き上げた後、お肉の旨みを逃さない「真空調理法」で仕上げた、しっとり柔らかなローストビーフです。

こだわりおせち

ロブスターや蟹爪、あわびなどの豪華海鮮具に加え、万願寺唐辛子、湯葉、生麩などの京料理らしい上品な味付のお料理を盛り込みました。大ぶりの重箱には71品もの多彩なお料理をふんだんに盛り込みました。華やかなポリリウムある内容となっております。



71品

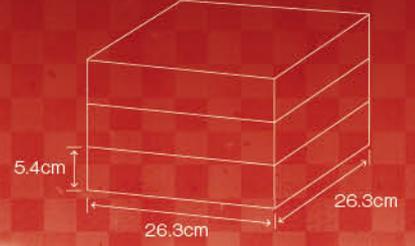
13  
冷凍

(株)しょうざん 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人用)  
消費期限/解凍後、冷蔵保存で2日間  
お届け日 12月30日

24,000円  
(参考税込価格 25,920円)

- 一の重** 伊達巻、田作り煮、クランベリーくるみ、棒鱈甘露煮、空豆、紅かまぼこ、白かまぼこ、焼帆立、金柑甘露煮、味付パイ貝、柚子皮、黄金カレイ袖庵焼、ポイルロブスター、杏子煮、さつま芋レモン煮、鶏野菜巻、鱈西京焼、ローストポーク、花百合根、黒豆煮、渋皮栗甘露煮、栗甘露煮、きんとん、ローストビーフ葱ソース掛け
- 二の重** 九条葱入り玉子焼、豚角煮、帆立たらこ酒盗和え、小鯛西京焼、味付数の子、八彩しそ酢和え、海老の旨煮、レモンシロップ漬、湯葉有馬煮、抹茶わらび餅、わらび餅、万願寺唐辛子と焼京揚げの生姜醤油和え、ちりめんレモン煮、菜の花にしん和え、合鴨スモーク、鶏照焼柚子胡椒、若桃甘露煮、いくら醤油漬、紅白なます、軟骨入り鶏つくねの照焼、菜の花のお浸し
- 三の重** 市松錦糸巻、の巻ほうれん草合め煮、の巻海老合め煮、こはだレモン酢漬、白花豆腐、栗麩合め煮、蓮麩合め煮、蓮根甘辛和え、あわび煮、磯わかめ、味付赤花こんにやく、味付花こんにやく、まぐろ角煮、くわい梅和え、あいなめ南蛮漬、紅ズワイ蟹爪団子、味付焼筒、梅人参合め煮、椎茸旨煮、たたき牛蒡、蓮の芽梅酢漬、寿高野豆腐煮、にしん昆布巻、梅麩合め煮、ぶり南蛮漬、ひろうすとインゲンの煮付



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。

だしを丁寧に生かして、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。



セット内容

- ◆ 国産野菜の紅白なます
- ◆ 佐賀県産有明鶏の鶏つくね
- ◆ 国産野菜の炊き合わせ
- ◆ 国産産たけのこ煮 山椒風味
- ◆ 黒豆煮(クロダマル)
- ◆ とうの酢ごぼう
- ◆ 国産海老の姿煮
- ◆ 昆布の昆布巻
- ◆ 栗きんとん
- ◆ 白だしでいわしのたつくり
- ◆ 国産長芋の金柑シロップ煮
- ◆ 平田牧場三元豚の角煮

受付終了しました

12品

14  
チルド

石井食品(株)  
食塩不使用のおせち「ちづる」

全品個包装のおせちです  
(2~3人前)

賞味期限/1月5日  
お届け日 12月31日  
9,500円  
(参考税込価格 10,260円)

※原材料(昆布・小魚・海老)等の素材由来のナトリウム分は含まれます

こだわり食材



九州産黒豆煮(クロダマル)  
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た黒豆煮です。



国産片口いわしのたつくり  
五穀豊穡を願って食べる田つくり。直火で香ばしく炒りつけました。



国産野菜の炊き合わせ  
妙齢製造のかつお節からだしを取り、素材本来の味をいかし炊き上げています。

全品個包装のおせちです。

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。



- 壺の重**
  - 北海道産紫花豆煮
  - 国産栗の栗きんとん
  - 国産野菜の紅白なます
  - 栃木県産大豆の巻き湯葉煮
  - 国産丹波黒種黒豆煮、北海道産はたて照焼
  - 国産ごぼうのたたきごぼう、国産さつま芋の甘煮
  - 国産たけのこ煮
- 式の重**
  - 平田牧場三元豚の角煮
  - 国産金柑の甘露煮
  - 大分県産ぶり照焼
  - 国産牛肉のしぐれ煮、国産若鶏の日の出巻
  - 佐賀県産若鶏の唐揚げ
- 参の重**
  - 国産椎茸煮
  - 国産野菜の炊き合わせ
  - 宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ
  - 宮崎県産若鶏の肉団子と国産野菜の甘酢和え

× 19品 ×

※写真は盛り付け例です。

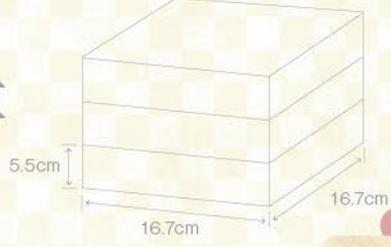
15

### 石井食品(株) 食物アレルギー配慮おせち料理「のぞみ」三段重

1段:16.7cm×16.7cm×5.5cm(2~3人前)

21,000円

(参考税込価格 22,680円)



チルド

消費期限 / 1月2日

お届け日 12月31日

原材料に「卵

# 受付終了しました



ペットおせち

× 7品 ×

ご予約承り期間 11/28 (木)まで

16

### 株ホットドッグ ペット用お正月料理 一段重

13.5cm×13.5cm×4.0cm (小型犬1匹と飼い主様1人前)

3,000円

(参考税込価格 3,240円)

冷凍

消費期限 / 解凍後、冷蔵保存で2日間

お届け日 12月31日

このおやつは、ごはん研究家Deco監修の、評判のお正月料理。ちサイズのミートローフや、コミフレリで人気のチキンやおさかな豆腐バーグ、彩りにかぼちゃきんとんを添えたお正月料理です。飼い主さんも楽しめるコミュニケーションフードです。

デリヤキチキン・花型人参  
温野菜(いんげん)+かぼちゃきんとん  
おさかな豆腐バーグ・温野菜(ブロッコリー)  
ひとくちミートローフ



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。

# 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いため、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
11	個食おせち&オードブル二段三重	約24時間	1/31まで	2日間
12	和洋二段重おせち	約20~30時間	1/31まで	2日間
13	和風おせち料理「紙屋川」三段重	約24時間	1/31まで	2日間
16	ペット用お正月料理一段重	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))

