



A・コープ

よ  
し  
せ

来る年に春を寿ぐおもてなし



店渡し

- ◆ご予約締切日 12/25 金まで
- ◆店渡し日 12/31 木

無料宅配

- ◆ご予約締切日 12/23 水まで
- ◆宅配日 12/31 木

※一部の商品はご予約締切日、店渡し日、宅配日が異なります。

味自慢のこだわりおせち。ご家族やお好みに合わせてどうぞ。

## 味遊心 和洋二段重 イニシオフーズ

10,000円  
(税込10,800円)

- 重箱サイズ  
たて20.4×よこ20.4×高さ11.0cm
- 紙製容器
- 冷蔵タイプ

壹の重

鹿児島県産ぶり照焼、味付ばい貝、竹の子含め煮、手綱こんにゃく、小芋含め煮、紅白かまぼこ、伊達巻、味付数の子、宝巻、祝えび、丹波黒ぶどう豆、葉付きんさん、若桃甘露煮、田んオリーブ、椎茸のグラタン、海老とブロッコリーのテリヤキ、紅白なます、いくら醤油漬、安納芋の栗え、市松サラミ&チーズ、生ハム

消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

4 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

4 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



## 味遊心 和洋ミニ三段重 イニシオフーズ

10,000円  
(税込10,800円)

- 重箱サイズ  
たて15.0×よこ15.0×高さ14.5cm
- 合成樹脂製容器
- 冷蔵タイプ

壹の重

紅白かまぼこ、錦玉子、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)、安納芋の栗え、手綱こんにゃく、竹の子含め煮、帆立明太、くるみ甘露煮、スマートサーモン、グリーンオリーブ、椎茸のグラタン、海老とブロッコリーのテリヤキ、紅白なます、味付数の子、若桃甘露煮、宝巻、たら辰煮、味付ばい貝、葉付きんさん、若桃甘露煮、田んオリーブ、椎茸のグラタン、海老とブロッコリーのテリヤキ、紅白なます、いくら醤油漬、安納芋の栗え、市松サラミ&チーズ、生ハム

消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

5 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

5 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)

## 味遊心 3世代おせち イニシオフーズ

15,000円  
(税込16,200円)

- 重箱サイズ  
たて20.6×よこ20.6×高さ18.5cm
- 紙製容器
- 冷蔵タイプ

壹の重

海老のクリーム煮、クロの実、黒糖ローストポーク、手羽中醤油焼、肉団子、テラミスチョコ、合鴨スマート、カナダホッキ貝サラダ、北海マヨネーズ風焼、ミニツツチーズサーブ、祝い餅、巻だんご、ごまだんご、ビーフシチューカキッス、かに鮟鱇庵焼、海老とドロップワール、寿厚焼玉子、若桃甘露煮

消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

6 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

6 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



## 味遊心 年越しおせち イニシオフーズ

10,000円  
(税込10,800円)

- 重箱サイズ  
たて13.0×よこ26.5×高さ13.5cm
- 紙製容器
- 冷蔵タイプ

壹の重

紅白なます、いくら醤油漬、カヒレ風魚卵和え、生ハムチーズ、トラウトサーモン、ミニニンジンスープ、サーモン、ハーブ鶏の照焼、味付数の子、若桃甘露煮、パンキンサラダ、ハーブオーブン、葉付きんさん、若桃甘露煮、田んオリーブ、ベーパーピーブ、カナダホッキ貝サラダ

消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

7 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

7 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



消費期限 2016年1月2日(土)  
※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

## 味遊心 和洋四段重 イニシオフーズ

20,000円  
(税込21,600円)

- 重箱サイズ  
たて19.4×よこ19.4×高さ22.4cm
- 紙製容器
- 冷蔵タイプ

壹の重

田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、卵きごぼう、紅白なます、花型大根、いくら醤油漬、くるみ甘露煮、紅葉スライス、安納芋の栗きんさん、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)

消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

5 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

5 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



## 味遊心 和洋三段重 イニシオフーズ

15,000円  
(税込16,200円)

- 重箱サイズ  
たて19.4×よこ19.4×高さ17.4cm
- 紙製容器
- 冷蔵タイプ

壹の重

田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、卵きごぼう、紅白なます、花型大根、いくら醤油漬、くるみ甘露煮、スマートサーモン、グリーンオリーブ、椎茸のグラタン、海老とブロッコリーのテリヤキ、紅白なます、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちょろぎ(紅)

消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

2 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

2 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

3 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

3 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



## 味遊心 こだわりの素材 (1~7)

安納芋の栗きんとん  
鹿児島県種子島の安納芋を使用し、芋の風味を感じただけるように、仕上げました。

いくら醤油漬け  
秋鮭漬の新鮮なイクラを使用し、味付けはシンプルに醤油とみりん等を使用したオリジナルブレンドの調味液で味付けしています。

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。大粒の丹波黒ぶどう豆をゆっくり戻し、つや良くふっくらと炊き上げました。

ハーブ鶏の照焼  
飼料にハーブを混ぜて育てた鶏肉を使用。鶏糞が少ないのが特徴です。香ばしい照焼にしました。

味自慢のこだわりおせち。ご家族やお好みに合わせてどうぞ。



料理研究家  
「城戸崎 愛」氏監修

城戸崎愛氏が作り続けてきたお正月のおもてなし料理や祝肴を教えていただき、お重に盛り付けました。伝統的な盛り付けはもちろんのこと、味にもこだわりを持って仕上げました。煮物は素材の味を生かすために基本であるかつお節からだしをとっています。伝統と彩りにこだわった盛り付けと素材の旨味を生かした上品な味付けは、一家団欒でお正月を迎えるのにふさわしいおせち料理です。

●化学調味料・合成着色料・保存料は使用していません。●商品は全て要冷蔵です。



## 祝春華 和三段重 石井食品

18,000円  
(本体価格)  
(税込19,440円)

●重箱サイズ  
たて19.9×よこ19.9×高さ16.8cm  
●紙製容器 ●生詰めタイプ

壱の重	式の重	参の重
かぶのあちゃん漬(かぶの甘酢漬)、 たたきごぼう、こはだ酢漬、にしん昆布巻、 つけ麺の子、さわら油漬煮、 鶏巣、伊達巻、たつくり、くるみ甘露煮、 鶏ごぼうの梅肉ソース、酢 豆、豚の味噌煮、梅子胡椒風味	海老団子、小海老甘露煮、味 噌、たたきごぼう、にしん昆布巻、白かもばこ、 さわら油漬煮、鶏じしょ、長芋の長寿煮、 金柑甘露煮、はさみ、さわら油漬煮、だし巻玉子、 豚の味噌煮、梅子胡椒風味	れんこん煮、ごぼう煮、どんご椎茸煮、さといも 煮、にしん昆布巻、白かもばこ、 さわら油漬煮、鶏じしょ、さわら油漬煮、 小海老甘露煮、味付けの子、いくら醤油漬、あわび煮

消費期限 2016年1月3日(日) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

13 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
13 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)



## 豊春 和二段重 石井食品

12,000円  
(本体価格)  
(税込12,960円)

●重箱サイズ  
たて19.9×よこ19.9×高さ12.1cm  
●紙製容器 ●生詰めタイプ

壱の重	式の重
かぶのあちゃん漬(かぶの甘酢漬)、 たたきごぼう、こはだ酢漬、にしん昆布巻、 つけ麺の子、さわら油漬煮、 鶏巣、伊達巻、たつくり、くるみ甘露煮、 鶏ごぼうの梅肉ソース、酢 豆、豚の味噌煮、梅子胡椒風味	れんこん煮、ごぼう煮、にしん昆布巻、さといも 煮、にしん昆布巻、白かもばこ、 さわら油漬煮、鶏じしょ、さわら油漬煮、 小海老甘露煮、味付けの子、いくら醤油漬、あわび煮

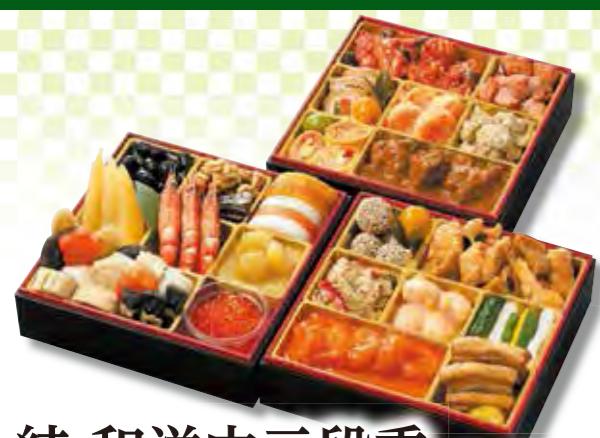
消費期限 2016年1月3日(日) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

14 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
14 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

## 鬼怒川 金谷ホテル 藩修



鬼怒川金谷ホテルに監修頂き、素材を感じるおいしさと盛り付けにもこだわり仕上げました。お正月に集まった家族みんなでお召し上がりいただけむお正月料理です。



## 結 和洋中三段重 石井食品

18,000円  
(本体価格)  
(税込19,440円)

●重箱サイズ  
たて19.9×よこ19.9×高さ16.8cm  
●紙製容器 ●生詰めタイプ

壱の重	式の重	参の重
丹波黒種黒豆、たつくり、くるみ甘露煮、伊達 豆、白かもばこ、さわら油漬、さくらんぼ、 たら醤油漬、たけのこ煮、ごぼう煮、どんご椎 茸煮、さといも煮、蒸し芋、湯葉、梅花にんじん、味 付けの子、昆布巻、海老の姿煮	鶏肉のトマト煮、サーモン燻 製オイル漬、鶏肉の香草焼マ リネ、ビーフシチュー、サーモ ンロール、若桃甘露煮、鶏肉 チリソース、鶏ごぼうの 柚子ソース	紅芋ごま団子、金柑甘露 煮、鶏と蓮根の辛味ソース、 野菜の甘酢漬、国産 豚の角煮、栗甘露煮、海老 の柚子ソース

消費期限 2016年1月3日(日) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

15 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
15 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

## 中国料理謝朋殿

創業1967年上海料理をベースに広東・四川・北京などの地方料理を融合させた中国料理店。四季折々の素材本来の旨味や滋味を引き出した体にやさしい味を追求しています。中国料理の代表的な商品を中華オードブルとして詰め合わせました。



## 謝朋殿 中華オードブル グリーンハウスフーズ

14,000円  
(本体価格)  
(税込15,120円)

●重箱サイズ  
たて24.7×よこ24.7×高さ4.5cm  
●プラスチック ●生詰めタイプ

壱の重	式の重
有頭海老の蒸煮、肉団子の甘酢ソース、蜜汁 チャーシュー、栗の甘露煮、数の子の老酒漬け、松 笠イカの白焼、胡桃の炊き、花餅桃	帆立貝の上海煮、若鶴の酒粕風味焼き、椎茸の 醤油煮、筍の醤油煮、海老のチリソース、大根の甘酢 漬け、胡瓜の甘酢漬け、クラゲの冷菓

消費期限 2016年1月1日(金) ※保存料は使用しておりません。※要冷蔵

16 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
16 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

## 割烹千賀



総料理長  
「千賀 信明」

愛知県蒲郡に居を構える割烹料亭。神戸の料亭を皮切りに大阪の一流料亭「大和屋」「桜楼閣」等で修業を積んだ料理長が昭和46年に独立。愛知県蒲郡に料亭「千賀」を開き、自ら料理長として腕をふるい、日本料理の伝統に斬新な意匠を加え、高い評価を受けています。

割烹料亭千賀が腕により掛け  
美しく華やかに盛り付けた  
豪華絢爛渾身力作のおせち料理です。

## 割烹料亭千賀 彩華千 三段重

20,000円  
(税込21,600円)

●重箱サイズ  
たて25.7×よこ25.7×高さ5.3cm  
●紙製容器 ●生詰めタイプ

8 店渡し 店渡し日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/25(金)

8 無料宅配 宅配日:12/31(木)  
ご予約締切日:12/23(水)



割烹料亭「千賀」のメインとも言えるおせちには、美しさを強調したうえで、美しさの真髄を兼ねそろえた食材だけを盛り込んでおります。

「かじきの昆布〆」や「紅鮭しんじょう」はその象徴で、料亭の味を感じていただけるでしょう。



## 割烹料亭千賀 華千寿 三段重

14,800円  
(税込15,984円)

●重箱サイズ  
たて19.5×よこ19.5×高さ5.3cm  
●紙製容器 ●生詰めタイプ

●重箱サイズ  
壱の重  
式の重  
参の重

</

# クリスマス&年末年始の ごちそうメニュー



クリスマス  
限定

33 国産ローストチキンレッグ  
1本 〈本体価格〉 598円  
（税込645円）

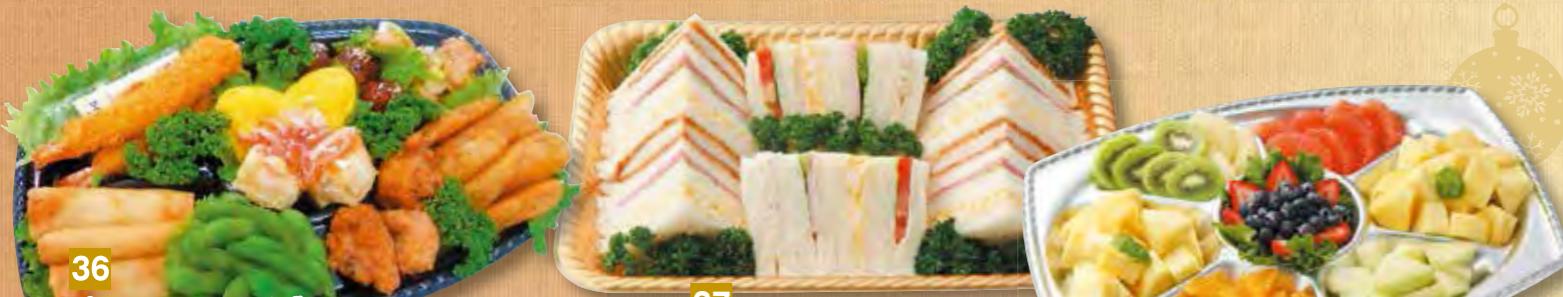
仙石原店、富岡店、下仁田店、松井田店では取り扱っておりません。



クリスマス  
限定

34 チキンセット  
2人前 〈骨なしフライドチキン2ピース、手揉み鶏唐揚、スパイシーポテト、豚バラあぶり焼、エビフライ、ソーセージ、ねぎ塩チキン、焼壳〉 〈本体価格〉 598円  
（税込645円）

仙石原店、富岡店、下仁田店、松井田店では取り扱っておりません。



36 パーティーオードブル  
2~3人前 〈手揉み鶏唐揚、イタリアンスパイスオムレツ、ねぎ塩チキン、ジャキシャキ肉団子、スパイシーポテト、あんかけしゃうまい、彰り春巻、エビフライ、枝豆〉 1,280円  
（税込1,382円）

仙石原店、富岡店、下仁田店、松井田店では取り扱っておりません。



37 パーティーサンド  
2~3人前 〈本体価格〉 1,580円  
（税込1,706円）

\*お刺身盛り合せは内容が一部異なる場合がございます。



39 お刺身盛り合わせ  
9点盛 〈本体価格〉 3,000円  
（税込3,240円）

お刺身盛り合せは、城山店、中田店、原宿店、JAファーマーズ野田店、JAファーマーズ朝日町では取り扱っておりません。

クリスマス ご予約締切日:12/16(水)  
お渡し日:12/23(水)~25(金)

年末年始 ご予約締切日:12/23(水)  
お渡し日:12/30(水)~1/3(日)

\*1/1(金)は、安中店、富岡店、フレッシュ店、JAファーマーズ野田店、JAファーマーズ朝日町のみの取扱いとなります。



41 にぎり盛合せ 寿 4~5人前 40貫

42 にぎり盛合せ 寿(わさびぬき) 4~5人前 40貫

（まぐろ、まぐろ中とろ、かんぱち、有頭えび、ずわいがに、いわくら、いか、トロサーモン、ほたて、あなご） 〈本体価格〉 3,800円  
（税込4,104円）

金沢店、ゆがわら店、長沢店、善行店、仙石原店、富岡店、下仁田店、新田店、みやぎ店、松井田店では取り扱っておりません。

43 にぎり盛合せ 錦 3~4人前 30貫

44 にぎり盛合せ 錦(わさびぬき) 3~4人前 30貫

（まぐろ、まぐろ中とろ、かんぱち、有頭えび、ずわいがに、いわくら、いか、トロサーモン、ほたて、あなご） 〈本体価格〉 2,980円  
（税込3,218円）

金沢店、ゆがわら店、長沢店、善行店、仙石原店、富岡店、下仁田店、新田店、みやぎ店、松井田店では取り扱っておりません。

45 海鮮生寿司 42貫

46 海鮮生寿司(わさびぬき) 42貫

（中トロ、たい、いくら、まぐろ赤身、いか、えんがわ、えび、たまご、サーモン） 〈本体価格〉 5,000円  
（税込5,400円）

金沢店、タケヤマ店、ゆがわら店、旭店のみ取り扱っております。

年末  
限定

## 無料宅配承ります。

クール宅急便にてお届けいたします。

ご予約締切日:12/6(日) 宅配日:12/31(木)(時間指定はできません)



51

上州和牛ロース肉すきやき用(等級A5)  
・群馬県産・ロース肉/約600g入り 〈本体価格〉 9,260円  
（税込10,000円）

52

マグロ三昧  
・フィジー産鉢上まぐろ中トロ柵 約200g×2柵  
・フィジー産鉢上まぐろ赤身柵 約200g×3柵  
・本鮓ネギトロ 100g×3袋  
・生おろしわさび 10袋 〈本体価格〉 9,260円  
（税込10,000円）

53

ボイルズワイガニセット  
・アメリカ産ボイルズワイガニ 2.0kg 〈本体価格〉 9,260円  
（税込10,000円）

解凍後は、お早めにお召し上がり下さい。

年末  
限定

ご予約締切日:  
12/23(水)  
店渡し日:  
12/28(月)~30(水)

杵つき餅  
ご予約の方  
エーコーブ  
上白糖1kg  
プレゼント



49 杵つき餅(のし餅)  
2.9kg 〈本体価格〉 2,500円  
（税込2,700円）

50 杵つき餅(のし餅)  
1.5kg 〈本体価格〉 1,600円  
（税込1,728円）

**年末年始のごちそうメニューは  
ご予約締切日が12/23(水)です。  
店頭にてお申し込みください。**

