



A・コープ

ふせ

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**

※一部の商品のご予約締切日、店渡し日、宅配日が異なります。

味遊心 和洋二段重 イニシオフーズ

〈本体価格〉 **10,000円** ●重箱サイズ 10,000円
(税込10,800円) たて20.4×よこ20.4×高さ11.0cm
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壹の重		貳の重	
鹿児島県産ふり照焼、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、葉付きさんかん、若桃甘露煮、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、安納芋の栗きんとん		トラウトサーモンムニエル、バーナ貝燻製オイル漬、合鴨スモーク、ハーブ鶏の照焼、肉だんご、ガトーポール、パンキンサラダ、ブラックオリーブ、スモークサーモン、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ーヌ、カジキのハニーマスタードソース、フカヒレ風魚卵和え、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

〈本体価格〉 **10,000円** ●重箱サイズ 10,000円
(税込10,800円) 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	貳の重	参の重	
紅白かまぼこ、錦玉子、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(紅)、安納芋の栗きんとん、叩きごぼろ、紅白なます、味付数の子、若桃甘露煮、伊達巻、いくら醤油漬、田作り、葉付きさんかん	紅梅花餅、白梅花餅、肉だんご、帆立明太、くるみ甘露煮、スモークサーモン、グリーンオリーブ、ハーブ鶏の照焼、カナダホッキ貝サラダ、カジキのハニーマスタードソース、合鴨スモーク、生ハム	手綱こんにゃく、竹の子含め煮、煮メごぼろ、煮れんこん、椎茸含め煮、ふき含め煮、くわい松笠、花巻スライス、鹿児島県産のり焼、宝巻、たら旨煮、味付けばい貝祝えび、寿厚焼玉子、いか松笠	
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

〈本体価格〉 **15,000円** ●重箱サイズ 15,000円
(税込16,200円) たて20.6×よこ20.6×高さ18.5cm
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壹の重		貳の重		参の重	
海老のクリーム煮、クコの実、黒糖ローストポーク、手羽中醤油焼、肉団子、ティラミスチョコ、合鴨スモーク、カナダホッキ貝サラダ、北海マヨネーズ風焼、ミニッツチーズサブ、祝い餅、笹巻だんご、ごまだんご、ビーフシチュー、ガトーポール、寿厚焼玉子、若桃甘露煮		たこのバジルソース、市松サラミ&チーズ、ハーブ鶏の照焼、京もち手まり、パンキンサラダ、ブラックオリーブ、宝巻、抹茶わらび餅、いくら醤油漬、鹿児島県産ふり照焼、葉付きさんかん、スモークサーモン、グリーンオリーブ、南瓜とベーコンのキッシュ、かに爪飴焼、海老とブロッコリーのテリーヌ		竹の子含め煮、煮れんこん、くわい松笠、手綱こんにゃく、椎茸含め煮、小芋含め煮、紅葉スライス、叩きごぼろ、紅白なます、花型大根、田作り、たら旨煮、祝えび、安納芋の栗きんとん、紅白かまぼこ、伊達巻、味付数の子、えぞあわび姿煮、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(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					
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

〈本体価格〉 **10,000円** ●重箱サイズ 10,000円
(税込10,800円) たて13.0×よこ26.5×高さ13.5cm
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壹の重	貳の重	参の重
<p>紅白なます、いくら醤油漬、フカヒレ風魚卵和え、生ハムチーズ、トラウトサーモンムニエル、合鴨スモーク、サーモンマリネ、ミニッツチーズサブ、ハーブ鶏の照焼、海老の香りソルト焼、味付ばい貝、若桃甘露煮、パンキンサラダ、ブラックオリーブ、ベッパービーフ、カナダホッキ貝サラダ</p>	<p>竹の子含め煮、手綱こんにゃく、煮メごぼろ、小芋含め煮、椎茸含め煮、紅葉スライス、紅白かまぼこ、伊達巻、丹波黒ぶどう豆、葉付きさんかん、味付数の子、京もち手まり、安納芋の栗きんとん、鹿児島県産ふり照焼、祝えび、宝巻</p>	<p>竹の子含め煮、手綱こんにゃく、煮メごぼろ、小芋含め煮、椎茸含め煮、紅葉スライス、紅白かまぼこ、伊達巻、丹波黒ぶどう豆、葉付きさんかん、味付数の子、京もち手まり、安納芋の栗きんとん、鹿児島県産ふり照焼、祝えび、宝巻</p>
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		
<div>7 店渡し</div> <div>店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)</div>	<div>7 無料宅配</div> <div>宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)</div>	

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

〈本体価格〉 **20,000円** ●重箱サイズ 20,000円
(税込21,600円) たて19.4×よこ19.4×高さ22.4cm
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壹の重	貳の重	参の重	四の重
田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、叩きごぼろ、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、安納芋の栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(紅)	手綱こんにゃく、煮メごぼろ、煮れんこん、竹の子含め煮、椎茸含め煮、小芋含め煮、ふき含め煮、花巻、鹿児島県産ふり照焼、祝えび、宝巻、葉付きさんかん、笹巻だんご、ハーブ鶏の照焼、寿厚焼玉子、カナダホッキ貝サラダ	たこのバジルソース、バーナ貝燻製オイル漬、フカヒレ風魚卵和え、黒糖ローストポーク、市松サラミ&チーズ、パンキンサラダ、ブラックオリーブ、スモークサーモン、グリーンオリーブ、鶏肉チリソース、合鴨スモーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、南瓜とベーコンのキッシュ、生ハム、ドライフルーツ、白桃ドライフルーツ、杏、ドライフルーツ、みかん	椎茸のグラタン、ベーパーチーズ、ベーコンのポテトサラダ、鶏肉の角煮、ミニッツチーズサブ、笹巻だんご、京もち手まり、安納芋の栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(紅)

1 店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)
1 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

〈本体価格〉 **15,000円** ●重箱サイズ 15,000円
(税込16,200円) たて19.4×よこ19.4×高さ17.4cm
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壹の重	貳の重	参の重
田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、叩きごぼろ、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、安納芋の栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(紅)	手綱こんにゃく、煮メごぼろ、煮れんこん、竹の子含め煮、椎茸含め煮、小芋含め煮、ふき含め煮、花巻、鹿児島県産ふり照焼、祝えび、宝巻、葉付きさんかん、笹巻だんご、ハーブ鶏の照焼、寿厚焼玉子、カナダホッキ貝サラダ	たこのバジルソース、バーナ貝燻製オイル漬、フカヒレ風魚卵和え、黒糖ローストポーク、市松サラミ&チーズ、パンキンサラダ、ブラックオリーブ、スモークサーモン、グリーンオリーブ、鶏肉チリソース、合鴨スモーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、南瓜とベーコンのキッシュ、生ハム、ドライフルーツ、白桃、ドライフルーツ、みかん

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)

味遊心 和風二段重 イニシオフーズ

〈本体価格〉 **10,000円** ●重箱サイズ 10,000円
(税込10,800円) たて19.4×よこ19.4×高さ12.4cm
●紙製容器 ●冷蔵タイプ

壹の重	貳の重
田作り、伊達巻、紅白かまぼこ、叩きごぼろ、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、安納芋の栗きんとん、味付数の子、若桃甘露煮、丹波黒ぶどう豆、ちよろぎ(紅)	手綱こんにゃく、煮メごぼろ、煮れんこん、竹の子含め煮、椎茸含め煮、小芋含め煮、ふき含め煮、花巻、鹿児島県産ふり照焼、祝えび、宝巻、葉付きさんかん、笹巻だんご、ハーブ鶏の照焼、寿厚焼玉子、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			
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、芋の風味を感じていたできるように、仕上げました。

いくら醤油漬
秋鮭漁の新鮮なイクラを使い、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に戻し、つや良くふっくらと炊き上げました。

鹿児島県産ふり照焼
鹿児島県東町漁協にて稚魚から一貫生産した「鯛王」ブランドを使用。脂のりが良いふりをしっかりと香ばし焼き上げています。

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。鶏臭さ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ください、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

〈本体価格〉**18,000円**
(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

巻の重	貳の重	参の重
かぶのあちら漬(かぶの甘酢漬)、たたきごぼう、こはだ酢漬、にしん昆布巻、伊達巻、たつくり、くるみ甘露煮、栗きんとん、丹波黒種黒豆、白かまぼこ、赤かまぼこ、海老の姿煮	海老団子、小海老甘露煮、味付け数の子、さわら柚庵焼、鯛の錦糸巻、いくら醤油漬、鶏とこぼろの梅肉ソース、酢だこ、あわび煮	れんこん煮、ごぼう煮、どんこ椎茸煮、さといも煮、梅花にしん、たけのこ煮、にしん笹巻、さつま芋れんこん煮、鶏しんじょ、長芋の長寿煮、鶏とこぼろの梅肉ソース、酢だこ、あわび煮
消費期限 2016年1月3日(日) ※保存料は使用していません。※要冷蔵		
13店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)	13無料宅配 宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)

鬼怒川 金谷ホテル 監修



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召し上がりたいだけのお正月料理です。



結 和洋中三段重

石井食品

〈本体価格〉**18,000円**
(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

巻の重	貳の重	参の重
丹波黒種黒豆、たつくり、くるみ甘露煮、伊達巻、白かまぼこ、赤かまぼこ、栗きんとん、いくら醤油漬、たけのこ煮、ごぼう煮、どんこ椎茸煮、さといも煮、巻き湯波煮、梅花にしん、味付け数の子、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、鶏肉二色巻、金柑甘露煮、海老の柚子ソース	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、海老チリソース、鶏とごぼうの棒々鶏風、海老団子
消費期限 2016年1月3日(日) ※保存料は使用していません。※要冷蔵		
15店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)	15無料宅配 宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)

豊春 和二段重

石井食品

〈本体価格〉**12,000円**
(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

巻の重	貳の重
かぶのあちら漬(かぶの甘酢漬)、こはだ酢漬、たたきごぼう、にしん昆布巻、白かまぼこ、赤かまぼこ、たつくり、くるみ甘露煮、栗きんとん、丹波黒種黒豆、伊達巻、海老の姿煮	れんこん煮、ごぼう煮、にしん笹巻、さといも煮、たけのこ煮、どんこ椎茸煮、梅花にしん、はじかみ、長芋の長寿煮、若桃甘露煮、金柑甘露煮、鶏しんじょ、さわら柚庵焼、小海老甘露煮、味付け数の子、いくら醤油漬、あわび煮
消費期限 2016年1月3日(日) ※保存料は使用していません。※要冷蔵	
14店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)
14無料宅配	宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)

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やかな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

〈本体価格〉**14,000円**
(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

巻の重	貳の重
有頭海老の蒸焼き、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、松笠イカの白焼き、胡桃の鮎炊き、花餅焼	帆立貝の上海煮、若鶏の酒粕風味焼き、椎茸の醤油煮、栗の甘露煮、海老のチリソース、大根の甘酢漬、胡瓜の酢漬、クラゲの冷菜
消費期限 2016年1月1日(金) ※保存料は使用していません。※要冷蔵	
16店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)
16無料宅配	宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)

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。神戸の料亭を皮きりに大阪の一流料亭「大和屋」「桜口楼」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を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

〈本体価格〉**20,000円**
(税込21,600円)

巻の重	貳の重	参の重
ごまかつま、穴子八幡巻、梅魁、栗金団、鰻くるみ、錦玉子、寿高野豆腐、椎茸旨煮、若桃甘露煮、えび紅白奉書、紅白なます、ロブスター、鶏の八幡巻、子持烏賊、紅鯉昆布巻、伊達巻、貝雲丹和え、にしん真砂和え、数の子臘甲漬、スモークサーモンローズ、梅松葉	蛸小倉煮、ままだり酢漬、柚子風味、酢牛蒡、魚の旨煮、紅梅もち、白梅もち、ホワイトパストラミ、柚子鶏つくね、金柑甘露煮、ひねりこんにゃく、紅鯉白醤油焼、烏賊松笠白焼、ず水晶、紅鯉しんじょう、鰻西京焼、祝い海老、紅白祝袋、かじき昆布メ、寿栗甘露煮、豚角煮、柚子くらげ	鶏照焼、牛肉とごぼうしぐれ煮、豚たん燻製、カシューナッツ鮎炊き、紅白結び餅、いか松風、えびの錦でまり、磯貝旨煮、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鯉いか和え、松前漬、田作り、白花豆、笹巻茶巾、ビーフパストラミ、さつま金時、手毬まんじゅう
消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用していません。※要冷蔵		



●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。

「かじきの昆布メ」や「紅鯉しんじょう」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

〈本体価格〉**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

巻の重	貳の重	参の重
金箔黒豆、栗金団、磯貝旨煮、いくら醤油漬、笹巻茶巾、かじき昆布メ、えびの錦でまり、梅魁、ロブスター、蛸小倉煮、数の子臘甲漬、梅松葉	白花生、田作り、紅鯉昆布巻、漬け柚子風味、手毬まんじゅう、酢牛蒡、紅鯉いか和え、ひねりこんにゃく、紅鯉白醤油焼、烏賊松笠白焼、豚たん燻製、柚子鶏つくね、さつま金時、若桃甘露煮、紅白結び餅、梅かんざし	紅鯉しんじょう、鰻西京焼、くず水晶、ままだり酢漬、柚子風味、手毬まんじゅう、酢牛蒡、紅鯉いか和え、ひねりこんにゃく、紅鯉白醤油焼、烏賊松笠白焼、豚たん燻製、柚子鶏つくね、さつま金時、若桃甘露煮、紅白結び餅、梅かんざし
消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用していません。※要冷蔵		
9店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)	9無料宅配 宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)

春夏秋冬をおりなす美しい京都・白川の畔で、祇園を愛した歌人・吉井勇氏がお宿として過ごされたお茶屋より、氏の代表的な歌である「かにかくに 祇園はこゝし 寝るときも 枕の下を 水のながるる」その頭の句を各前に頂きました。

宅配のみ

京都・祇園 かにかくに 四段重

三久食品

〈本体価格〉**20,000円**
(税込21,600円)

●重箱サイズ
たて19.7×よこ19.7×高さ5.2cm
●紙製容器 ●生詰めタイプ(冷凍)

巻の重	貳の重	参の重	四の重
市松蒲鉾、うぐいす豆、小鮎甘露煮、花こんにゃく赤、花こんにゃく白、黒ごま、手まりもち、笹巻団子、日向夏紅白なます、こはだ栗漬、ロブスター旨煮、はい貝旨煮、味付け数の子、葉付金柑、真だら子旨煮、さんま茹庵焼、椎茸煮、なごみ巻(はうれん草)、なごみ巻(海老)、紅白梅松葉	にしん巻、柚子伊達巻、さんま黄金漬、海老艶焼、梅しらもち、いか松笠白焼、菜の花辛子和え、梅魁甘煮、田作り、若鶏八幡巻、丹波産黒豆金箔のせ、栗きんとん	ポテトチーズ、たたき牛蒡、山うど酢味噌、焼帆立串、蛸梅酢、柚子くらげ、いくら醤油漬、花三色、海老相生巻、鮭西京焼、干しあんず、あわび煮、鰻蒸し焼、梅魁甘煮、紅白梅松葉	にしんマスタートード、かに風味サラダ、サーモンミルフィーユ、鶏肉とチーズのふくさ焼、若桃甘露煮、いかと野菜の日向夏マリネ、海鮮チーズラダ、かに3色テリソース、鴨門巻チーズ、ドライトマト、合鴨燻製、ベーコンチーズドック、ビテッドライブオリブ、スタッフパード、エビとアスパラのテリソース、スモークトウモロコシ
賞味期限 冷凍にて2016年1月31日(日) 解凍からの消費期限 冷蔵にて解凍日含む2日間			
12無料宅配	宅配日:12/30(水) ご予約締切日:12/23(水)		

伝統の味を、新しい発想で一人一重をコンセプトにした、美しく、愛らしい宝石箱のようなおせち料理です。

割烹料亭千賀 舞千 一段重×2客

〈本体価格〉**9,800円**
(税込10,584円)

●重箱サイズ
たて16.1×よこ21.4×高さ4.7cm
●紙製容器 ●生詰めタイプ

巻の重	貳の重
いくら醤油漬、紅白なます、錦玉子、くず水晶、鶏照焼、穴子八幡巻、梅魁、きんとんあん、寿栗甘露煮、にしん酢、紅白錦糸巻、酢牛蒡、鮎巻、昆布巻、数の子臘甲漬、祝い海老、金柑甘露煮、蛸小倉煮、焼き帆立、田作り、丹波黒大豆煮、紅鯉白醤油焼、若桃甘露煮、伊達巻、手毬、鰻くるみ、梅松葉	
消費期限 2016年1月2日(土) ※保存料は使用していません。※要冷蔵	
10店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)
10無料宅配	宅配日:12/31(木) ご予約締切日:12/23(水)

八坂 和三段 的むら

〈本体価格〉**10,000円**
(税込10,800円)

●重箱サイズ
たて18.2×よこ15.8×高さ4.3cm
●合成樹脂製容器

巻の重	貳の重	参の重
一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、黒豆、梅餅、あい鴨ロース、数の子、笹団子、若桃甘露煮	鶏旨煮、紅白蒲鉾、栗きんとん、金時人参入り生餅、いくら、田作り、赤魚西京焼、鶏木の芽味噌焼、だし巻、梅半羹松葉串、葉付金柑甘煮	餅巾着旨煮、姫こうや含め煮、手細こんにゃく、湯葉にしん笹巻、海老旨煮、椎茸旨煮、ごぼう煮、かじき、松魁、手まり、梅型人参
消費期限 2016年1月2日(土) 解凍にてください。解凍後は冷蔵庫に保管の上、解凍日を含め、3日以内に召し上がりください。		
11店渡し	店渡し日:12/31(木) ご予約締切日:12/25(金)	11無料宅配 宅配日:12/30(水) ご予約締切日:12/23(水)

クリスマス&年末年始のごちそうメニュー

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、プレリス店、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。

**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、
手揉み鶏唐揚げ、スパイシーポテト)
〈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。

35 ファミリーオードブル 4~5人前
〈本体価格〉 **2,980円**
(税込3,218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
〈本体価格〉 **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)

38 カットフルーツ 3~4人前 1パック
〈本体価格〉 **1,580円**
(税込1,706円)

※お刺身盛り合わ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)

お刺身盛り合わせは、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。

40 お刺身盛り合わせ 12点盛
〈本体価格〉 **5,000円**
(税込5,400円)

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。

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。

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。

47 海鮮生寿司 26貫

48 海鮮生寿司(わさびぬき) 26貫

(中トロ、赤えび、たい、ネギとろ、えび、いくら、えんがわ、いか、サーモン)
〈本体価格〉 **3,000円**
(税込3,240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)



52 マグロ三昧
●フィジー産銚子まぐろ中トロ冊 約200g×2冊
●フィジー産銚子まぐろ赤身冊 約200g×3冊
●本鮪ネ中トロ 100g×3袋
●生おろしわさび 10袋
〈本体価格〉 **9,260円**
(税込10,000円)

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
〈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)

枰つき餅
ご予約の方
エコープ
上白糖1kg
プレゼント

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

50 枰つき餅(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。**

