A·COOP
JAのお店A・コープ

A·コープのおせち

ご予約承り中

— 新春を華やかに彩ります —

＊写真はイメージです。

ご予約締切日

各ページの上部、又は各商品の説明欄に記載されております。

※商品お引渡し日、商品お届け日は商品によって異なります。
各ページそれぞれの日付をご確認ください。
※ご予約限定数に達しましたら、申込の受付を終了させていただきます。

LINE
このマークのついた商品は
LINEでもご予約いただけます
※詳しいご予約方法は最終ページをご確認ください。

➡ ご予約はこちらから

A·コープ友の会会員様限定

友の会ポイントプレゼント！

ご予約限定 友の会ポイント100ポイント付き	早期ご予約 友の会ポイント100ポイント付き
ご予約特典として表示のポイントをプレゼント！	11/30(月)までの早期ご予約特典として表示のポイントをプレゼント！

それぞれのマークが目印です

長野県A・コープオリジナルおせち

和の伝統料理を壱の重・参の重に、洋の彩り良い料理を弐の重に詰め合わせた、新春を華やかに演出する三段重です。

壱の重

いもきんとん、栗甘露煮、紅白蒲鉾、なま酢黒酢仕込み、味付けいくら、
ボイルロブスター（セントポール産）、笹茶巾餅、北海黒黒豆煮、
伊達巻、桜鱒幽庵焼き（サクラマスユウアンヤキ）

弐の重

紫キャベツラペ、信州産サーモン燻製、
信州産牛肉のデミソース煮、バンケットチキン（ハーブ仕立て）、
タンスモーク塩レモン、ソフトマリネ、
くるみのキャラメリゼ・さくらんぼグラッセ、
豚ロースのマリネ、サーモンクリームチーズ

参の重

はす昆布巻（こうや入）、さつまいも甘露煮、
ピリ辛こんにゃく、子持イカ、たこ蒸し焼き、焼帆立、
数の子松前、甲いかの金柑金和え、味付数の子、
安曇野産葉わさび醤油漬け、たたきごぼう、
カスタードオーロラ包み、
はなもち飾り

1

長野県A・コープオリジナル おせち和洋三段重「雅 ―みやび―」

(3～4人前)

本体価格 8% 参考税込 **27,800円 (30,024円)**

【お重の外寸：縦200×横200×高さ51㎜×3段】

ご予約限定 友の会ポイント 300 ポイント付き

限定 20セット

LINE LINE予約可

冷蔵でお渡し

消費期限 2027年1月2日

ご予約締切日 12月15日(火) 商品お引渡し日 12月30日(水)・31日(木)

和の伝統料理を中心に、洋の厳選した料理も詰め合わせた新春を彩る定番の三段重です。

壱の重
いもきんとん、栗甘露煮、なま酢黒酢仕込み、
北海黒黒豆煮、桜鱒幽庵焼き(サクラマスユウアンヤキ)、
有頭えび、市田柿、紅白蒲鉾、
はす昆布巻(こうや入)、伊達巻

弐の重
バンケットチキン(ハーブ仕立て)、
さつまいも甘露煮、ピリ辛こんにゃく、
子持イカ、たこ蒸し焼き、焼帆立、
数の子松前、甲いかの金柑金和え、
タンスモーク塩レモン、たたきごぼう、
カスタードオーロラ包み

2
長野県A・コープオリジナル
おせち和洋三段重「歓 −よろこび−」
(3〜4人前)
【お重の外寸:縦200×横200×高さ51㎜×2段】

本体価格 8% 参考税込 **20,800円 (22,464円)**

ご予約限定 友の会ポイント 200ポイント付き
限定 30セット
LINE LINE予約可
冷蔵でお渡し
消費期限 2027年1月2日

和の伝統的料理と洋の彩り良い料理を、二段重に27品目を詰合せました。いろいろな味をお三人様でお楽しみください。

壱の重 紅白蒲鉾、有頭えび、笹茶巾餅、北海黒黒豆煮、桜鱒幽庵焼き(サクラマスユウアンヤキ)、伊達巻、いもきんとん、栗甘露煮、カスタードオーロラ包み、味付数の子、たたきごぼう、なま酢黒酢仕込み、味付けいくら、はなもち飾り

弐の重 焼帆立、たこ蒸し焼き、はす昆布巻(こうや入)、バンケットチキン(ハーブ仕立て)、ピリ辛こんにゃく、子持イカ、数の子松前、タンスモーク塩レモン、くるみのキャラメリゼ・さくらんぼグラッセ、甲いかの金柑金和え、さつまいも甘露煮、紫キャベツラペ、ソフトマリネ

3
長野県A・コープオリジナル
おせち和洋三段重「幸 −さいわい−」
(2人前)
【お重の外寸:縦162×横216×高さ40㎜×2段】

本体価格 8% 参考税込 **15,800円 (17,064円)**

ご予約限定 友の会ポイント 100ポイント付き
限定 45セット
LINE LINE予約可
冷蔵でお渡し
消費期限 2027年1月2日

日本の伝統の味として親しまれた食材、縁起物を中心に一段重に詰め合わせました。少量ずつ食べたい方がお手軽に味わえるおせちになります。

4
デリクックちくま
おせち和洋一段重「彩 −いろどり−」
(1〜2人前)
【お重の外寸:縦162×横216×高さ40㎜×1段】

本体価格 8% 参考税込 **9,800円 (10,584円)**

お品書き
信州産牛味噌しぐれ煮、数の子松前、さつまいも甘露煮、
はす昆布巻(こうや入)、北海黒黒豆煮、紅白蒲鉾、伊達巻、
有頭えび、桜鱒幽庵焼き、いもきんとん、栗甘露煮、
たたきごぼう、焼帆立、なま酢黒酢仕込み、味付数の子、
ピリ辛こんにゃく、子持イカ、市田柿

限定 10セット
LINE LINE予約可
冷蔵でお渡し
消費期限 2027年1月2日

キャラクターおせち

ディズニーのキャラクターたちと　©Disney
一緒に迎える、笑顔いっぱいのお正月。
新年の食卓を華やかに彩る、
薄切り餅もついたうれしい詰合せです！

5 紀文食品 おせち詰合せ ディズニー 二段重 (2~3人前)

【お重の外寸:縦165×横165×高さ97㎜】

本体価格 10% 参考税込 **11,000円 (12,100円)**

壱の重
伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、煮しめ 椎茸、煮しめ 梅型こんにゃく、煮しめ 里芋、銀杏、祝海老、黒豆、味付数の子、栗甘露煮、くるみ飴炊き、練り切り／ミッキーマウス

弐の重
肉団子、鶏のトマト煮、オリーブ、サーモンキャロットテリーヌ(さけ 2%入り)、蒸し鶏のマリネ、玉子焼、かまぼこ／ミッキーマウス、かまぼこ／ミニーマウス、デミグラスハンバーグ、イタリアンソーセージ(スライス)、練り切り／ミニーマウス

【別添】薄切り餅(無地)、食べられるシール®

限定15セット　LINE予約可　冷蔵でお渡し　消費期限 2027年1月2日

今年のお重箱も
サンリオの人気者が大集合！
ハローキティ、
ポムポムプリン、
シナモロール、
ポチャッコが、
ふんわりやさしいタッチで
お重箱に登場。
お正月をかわいく彩ります！

© 2026 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L671735

6 紀文食品 サンリオ キャラクターズの おせち詰合せ 二段重 (2~3人前)

【お重の外寸:縦165×横165×高さ108㎜】

本体価格 10% 参考税込 **11,000円 (12,100円)**

壱の重
伊達巻、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、栗甘露煮、鳴門芋きんとん、黒豆、祝海老、味付数の子、ポチャッコ かまぼこ、昆布巻、田作り、ハローキティ 練り切り

弐の重
大学芋(ごまさつま)、鶏のトマト煮、オリーブ、錦玉子、豚角煮、ポムポムプリン かまぼこ、くるみ飴炊き、蒸し鶏のマリネ、肉団子、若桃甘露煮、りんごのグラッセ、シナモロール 練り切り

限定10セット　LINE予約可　冷蔵でお渡し　消費期限 2027年1月2日

紀文おせち

家族で楽しめる彩り豊かな和洋折衷おせち。
紀文イチオシのバラエティ豊かな本格伝統おせち三段重。

壱の重
伊達巻、栗きんとん、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、昆布巻、
祝海老、味付数の子、田作り、錦玉子、黒豆

弐の重
ぶり照焼、赤魚粕漬焼、はすの芽梅酢漬、いか松笠焼、金柑甘露煮、にしん甘酢漬、
いくら醤油漬、焼ほたて、湯葉八幡巻、あわび旨煮、柚子入りなます

参の重
くるみ飴炊き、厚焼玉子、
牛肉八幡巻、鶏もも西京味噌焼、
ローストポーク、豚角煮、
若桃甘露煮、あげ三色、
煮しめ 俵こんにゃく、
煮しめ 椎茸、
煮しめ 梅型人参、
煮しめ 梅型生麸、
銀杏、菜の花湯葉巻、
かに風味じんじょう

7

紀文食品

祝の幸 三段重

(3～4人前)

【お重の外寸:縦195×横195×高さ180㎜】

本体価格 8% 参考税込 **19,800円 (21,384円)**

限定 15セット　冷蔵でお渡し　消費期限 2027年1月2日

紀文の粋を込めた本格和風の豪華おせち。
味わいもおいしさも極めた紀文の最高傑作のお重詰です。
風格漂う豪華な和風三段重が、食卓を華やかに彩ります。

壱の重
伊達巻、栗きんとん、蒲鉾(紅)、蒲鉾(白)、
くるみ飴炊き、黒豆、田作り、祝海老、味付数の子

弐の重
小肌粟漬、梅酢だこ、柚子入りなます、
紅鮭昆布巻、いくら醤油漬、
きんぴらごぼう肉巻、赤魚西京焼、
ほたて潮汁風、ぶり塩麹焼

参の重
味付アカニシ貝、味付つぶ貝、
大学芋(ごまさつま)、あわび旨煮、
若桃甘露煮、煮しめ はす、
煮しめ 手綱こんにゃく、
煮しめ 椎茸、煮しめ 梅型人参、
煮しめ 鶏肉、煮しめ ごぼう、煮しめ 高野豆腐、
さつまいも甘露煮、豚角煮、ドライトマト赤ワイン煮、
金柑甘露煮(ハーフ)、牛肉と筍のしぐれ煮、
湯葉巻、いいだこ煮付

8

紀文食品

正月 三段重

(3～4人前)

【お重の外寸:縦195×横195×高さ164㎜】

本体価格 8% 参考税込 **29,800円 (32,184円)**

限定 5セット　冷蔵でお渡し　消費期限 2027年1月2日

61品目という圧倒的な品揃えで、伝統的な和の意匠と現代的な洋の感性を融合させました。
三世代が集う賑やかなお正月の主役にふさわしい、
ボリュームとバラエティを兼ね備えたおせち料理です。

壱の重
手毬餅まんじゅう、酢牛蒡、梅真丈、栗金団、伊達巻、穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、白花豆、田作り、ロブスター、
新緑ふくさ、湯葉旨煮、たら旨煮、錦玉子、昆布巻、烏賊魚卵射込、蛸生姜、数の子鼈甲漬、あかね真丈、さごしの昆布〆

弐の重
魚の子旨煮、鰆西京焼、ハスノ芽梅酢、さつま芋甘露煮、肉団子、ブロッコリーのバジル和え、チーズインミート、
紅白結び餅、海老とブロッコリーのテリーヌ、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、貝雲丹和え、海老マリネ、
ごまさつま、蛸小倉煮、海老マヨ、紫芋金団、野菜入りミートパテ

参の重
子持烏賊、烏賊柚子ジュレ和え、くるみ煮、海老の黄身和え、紅鮭白醤油焼、
こんにゃく旨煮、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、
丹波黒大豆蜜煮、白とり貝と昆布の旨漬、とびっこ、松前漬、紅鮭の石狩漬、
白身魚のエスカベッシュ、あんず蜜漬、長寿貝の中華風、寿高野豆腐、
柚子くらげ、海老紅白奉書、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味

9 千賀屋 彩華千 和洋折衷三段重（4〜5人前）

本体価格 8% 参考税込 **22,800円（24,624円）**

早期ご予約 友の会ポイント 200 ポイント付き

限定 20セット

冷蔵でお届け

消費期限 2027年1月2日

【お重の外寸：縦257×横257×高さ53㎜×3段】

お二人や少人数のご家庭で、お正月を「手軽に」「贅沢に」過ごしていただくための三段重です。スマートな長方重に、選び抜かれた33品目を美しく盛り付けました。

壱の重 丹波黒大豆蜜煮、湯葉旨煮、ごまさつま、金柑甘露煮、松前漬、数の子鼈甲漬、祝い海老、若桃甘露煮、白花豆、田作り、渋皮付き栗金団、梅かんざし

弐の重 柚子くらげ、蛸小倉煮、紅白なます、ままかり酢漬け柚子風味、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、紅白結び餅、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮、あかね真丈、くるみ煮

参の重 手毬餅、新緑ふくさ、昆布巻、伊達巻、酢牛蒡、梅真丈、たら旨煮、寿高野豆腐、白身魚のエスカベッシュ、錦玉子

10 千賀屋 金千華 和風三段重（2〜3人前）

本体価格 8% 参考税込 **12,800円（13,824円）**

早期ご予約 友の会ポイント 100 ポイント付き

限定 35セット

冷蔵でお届け

消費期限 2027年1月2日

【お重の外寸：縦137×横196×高さ53㎜×3段】

お品書き【二折共通】
田作り、昆布巻、たら旨煮、伊達巻、手毬餅、紅鮭白醤油焼、穴子八幡巻、蛸照焼、錦玉子、
若桃甘露煮、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、栗金団、くるみ煮、酢牛蒡、新緑ふくさ、
紅白錦糸巻、あかね真丈、ままかり市松、小鯛塩焼、祝い海老、烏賊松笠白焼、
数の子鼈甲漬、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

お二人で過ごす穏やかな新春のために仕立てた、清楚で愛らしい二折のおせちです。小ぶりな仕切りに彩りよく並べられた献立が、寄り添う二人の時間に華を添えます。

11 千賀屋 舞千 和風二折（2人前）

本体価格 8% 参考税込 **12,800円（13,824円）**

早期ご予約 友の会ポイント 100 ポイント付き

限定 20セット

冷蔵でお届け

消費期限 2027年1月2日

【お重の外寸：縦166×横219×高さ40㎜×2折】

ご予約締切日 12月6日(日) 商品お届け日 12月30日(水) ※配達時間の指定はできません。

三河せんがや 千賀屋

株式会社 千賀屋

千賀屋は、割烹料亭千賀から味と意匠を受け継ぐおせち料理で、
伝統の味とおもてなしの心をお届けします。

割烹料亭 千賀　株式会社 千賀屋
創業者 千賀信明

一の重に伝統、二の重に彩り、三の重に滋味。
一段ごとに異なるテーマ性を持たせ、標準的なサイズながら
43品目もの献立を凝縮しました。
蓋を開けるたびに新しい驚きが広がる、新春の「食の宝箱」です。

壱の重

ごまさつま、酢牛蒡、金柑甘露煮、丹波黒大豆蜜煮、渋皮付き栗金団、蛸小倉煮、長寿貝の中華風、伊達巻、
祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花豆、田作り、数の子鼈甲漬、梅かんざし

弐の重

紅白なます、紅白錦糸巻、ままかり酢漬け柚子風味、白身魚のエスカベッシュ、
昆布巻、柚子くらげ、梅真丈、柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、
本ずわい蟹爪幽庵焼、烏賊松笠白焼、紫芋金団、新緑ふくさ

参の重

たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、くるみ煮、手毬餅まんじゅう、
白とり貝と昆布の旨漬、穴子八幡巻、ローズサーモン、松前漬、湯葉旨煮、
あかね真丈、寿高野豆腐、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮

12 千賀屋 吉寿千

和風三段重（3〜4人前）

本体価格 8% 参考税込
16,800円（18,144円）

【お重の外寸：縦195×横195×高さ53㎜×3段】

早期ご予約 友の会ポイント 150 ポイント付き

限定 20セット

冷蔵でお届け

消費期限 2027年1月2日

和の伝統、洋の華やかさ、中の深みを一度に味わえる贅沢な三段重です。
パールホワイトの重箱に映える多彩な献立が、
新しい年を祝う食卓をモダンに彩ります。

壱の重

栗金団、紅白なます、丹波黒大豆蜜煮、昆布巻、酢牛蒡、紅白結び餅、
祝い海老、白花豆、田作り、紅鮭白醤油焼、寿高野豆腐、数の子鼈甲漬、伊達巻

弐の重

海老とブロッコリーのテリーヌ、牛タンパストラミ、チーズケーキ、あんず蜜漬、
ブロッコリーのバジル和え、鶏肉と彩り野菜のトマト煮、海鮮サラダ、サーモンスモーク風味、
かぼちゃのテリーヌ、白身魚のエスカベッシュ、鰆のグリルジェノヴェーゼソース、
彩野菜の橙香テリーヌ

参の重

合鴨スモーク、ごまだんご、黒糖豚バラ角煮、金柑甘露煮、海老マヨ、
海老麻婆、蟹プリン、黒酢肉団子、長寿貝の中華風、ふかひれ姿煮、
若摘み胡瓜のゆずマリネ、あわびのオイスターソース煮

13 千賀屋 華千歳

和洋中三段重（3人前）

本体価格 8% 参考税込
16,800円（18,144円）

【お重の外寸：縦195×横195×高さ53㎜×3段】

早期ご予約 友の会ポイント 150 ポイント付き

限定 15セット

冷蔵でお届け

消費期限 2027年1月2日

カネハツおせち

厳選した食材32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。

壱の重
紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、
有頭海老、たらこ煮、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

弐の重
長崎県産ぶりの照焼、たたき牛蒡、手まり湯葉、鹿児島県産黒豚の肉団子、
にしん入り昆布巻、寿高野煮、さつまいも甘煮、
豚角煮、味付数の子、さわら西京焼、
宇治抹茶金箔羊かん、花餅

参の重
たこ照焼、金ごま田作り、厚焼玉子、
こんにゃく煮、流星くらげ、
サーモントラウトローズ、たけのこ煮、
れんこん煮、しいたけ煮、
六角里芋煮、花形人参

14 カネハツ 彩 鶴 －あやづる－ 和風三段重（4人前）

【お重の外寸：縦185×横185×高さ179㎜】

本体価格 8% 参考税込 **17,800円（19,224円）**

限定10セット　冷蔵でお届け　消費期限 2027年1月2日　ご予約締切 12/15(火)まで

海の幸、山の幸の縁起物を28品目盛り込んだ、お手軽な二段重です。

壱の重 紅白かまぼこ、紅白生酢、丹波産黒豆、なると金時栗きんとん、有頭海老、宇治抹茶金箔羊かん、金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、あい鴨スモーク、伊達巻

弐の重 たたき牛蒡、長崎県産ぶりの照焼、流星くらげ、花形人参、豚角煮、味付数の子、厚焼玉子、たこ照焼、サーモントラウトローズ、たらこ煮、にしん入り昆布巻、手まり湯葉、たけのこ煮、しいたけ煮、れんこん煮、寿高野煮、六角里芋煮、こんにゃく煮

限定10セット　冷蔵でお届け　消費期限 2027年1月2日　ご予約締切 12/15(火)まで

15 カネハツ 初 梅 －はつうめ－ 和風二段重（2～3人前）

【お重の外寸：縦185×横185×高さ129㎜】

本体価格 8% 参考税込 **14,800円（15,984円）**

ご夫婦、少人数に最適。一段重の中に厳選したこだわりの19品目。

お品書き 紅白かまぼこ、くるみ砂糖がけ、味付数の子、伊達巻、
丹波産黒豆、金ごま田作り、あい鴨スモーク、手まり湯葉、
笹よもぎ餅、さつま芋きんとん、栗甘露煮、ぶり照焼、有頭海老、
にしん入り昆布巻、たけのこ煮、たたき牛蒡、しいたけ煮、
六角里芋煮、花形人参

ご予約締切 12/15(火)まで

16 カネハツ 彩 椿 －あやつばき－ 和風一段重（2人前）

【お重の外寸：縦161×横234×高さ77㎜】

本体価格 8% 参考税込 **8,800円（9,504円）**

限定10セット　冷蔵でお届け　消費期限 2027年1月2日

ご予約締切日 商品によって異なります　商品お届け日 12月30日(水) ※配達時間の指定はできません。

牛たん炭焼 利久

昭和63年創業。全国90店舗を超える、宮城・仙台を代表する「牛たん」の人気店。厚切りの牛たんのみならず、海産物や色彩鮮やかな野菜を使った一品料理・創作料理も提供しています。

牛たん専門店『利久』のおせちです。二段重は3～4人前となっており、牛たん加工品はもちろんローストビーフや蟹の煮こごりも盛り込みました。さらにお店と同じ製法の牛たんが別添品で2パックついており、牛たんを楽しめる一品となっております。

壱の重

黒糖羊羹、花びら風百合根、メープルくるみ、鰆南蛮漬、南蛮味噌、チキン三色巻、牛たん佃煮、昆布巻、田作り煮、手まり餅、海老の旨煮、鮑煮、銀鮭塩麹焼、松前漬、味付数の子、扇子型寿昆布、トマトとほうれん草ふくさ焼、炙りいか新丈、ドライトマト赤ワイン煮、黒豆煮

弐の重

ちびたん燻、スタフドオリーブ、中華くらげ、緑色ザーサイ、クランベリー松風、イエローペッパードロップ、牛たん角煮、海老チリフリッター、ローストビーフスライス、伊達スフレ、合鴨スモーク、若桃甘露煮、牛たんスモーク、昆布柚子煮、蟹の煮こごり、北寄貝ひものわさびサラダ、つぶ貝マスタード、オリーブ、牛たんテリーヌ

17

牛たん炭焼利久

和洋中おせち

二段重 亀

〈牛たん真空パック(塩味)付き〉

(3～4人前)

【お重の外寸:縦203×横263×高さ54㎜×2段】

本体価格 8% 参考税込

19,800円 (21,384円)

限定10セット　冷凍でお届け　ご予約締切 12/13(日)まで

※解凍後はお早めにお召しあがりください。

お品書き

赤魚西京焼、桜鱒幽庵焼、牛たん角煮、南蛮味噌、スタフドオリーブ、ちびたん燻、トマトとほうれん草のふくさ焼、炙り短冊いか新丈、ポルチーニクリームパイ包み、にしん奉書巻、スモークサーモントラウト、ケッパー、レッドペッパードロップ、ボロニアソーセージ、イエローペッパードロップ、合鴨パストラミ、ローストビーフ、海老香草オイル漬、あわびのからすみがけ、焼きつくね串、ブルーベリーとショコラのパイ包み、干柿バターサンド、牛たんスモーク、牛たんテリーヌ、若桃グラッセ、北寄貝ひものサラダ、たこのバジルソース、海老マヨのピンクペッパー添え

利久の牛たん加工品を盛り込み、お手軽な一段重としました。牛たん加工品はもちろん海老やアワビなど彩りよく盛り付けております。またお店と同じ製法の牛たんが別添品となっており、牛たんも楽しめます。

18

牛たん炭焼利久

和洋おせち 一段重

〈牛たん真空パック(塩味)付き〉

(2～3人前)

【お重の外寸:縦203×横263×高さ55㎜】

本体価格 8% 参考税込

13,800円 (14,904円)

限定10セット　冷凍でお届け　ご予約締切 12/13(日)まで

※解凍後はお早めにお召しあがりください。

宮川町 ほった

京都の名店「祇園さゝ木」で修業した店主 堀田 功雄氏が監修したおせち。
三段で100品目を詰合せた豪快なおせちです。

壱の重 糸昆布柚子和え、真鯛幽庵焼、九条葱入り玉子焼、若鶏三色巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、田作り煮、オクラの浅漬、伊達巻、かぶら甘酢漬、鰆の南蛮漬、かに風味蒲鉾土佐酢漬、紅白なます、わかめ煮、はすの芽(梅酢風味)、ぶり照焼、たたきごぼう、鳴門金時レモン煮、黒豆煮、梅型百合根羊羹、きんとん、渋皮栗紅茶煮、有頭海老、金柑甘露煮、糸昆布酢炊き、鮑煮、小松菜と揚げの煮物、寿高野豆腐、たら野菜つみれ、鯖角煮金ごま和え、梅型蒟蒻、椎茸柚子煮、貝照焼松葉串、蟹とほうれん草の信田巻、いかなごかつお節和え、アカニシ貝と菜の花の昆布和え、いかの柚子和え、真鱈親子和え、いかの彩り和え、こはだレモン、わかめとパパイヤの醤油和え、ホタテヒモの塩辛、松前漬、味付数の子、大根焙煎胡麻サラダ、長寿貝の魚卵和え、小胡瓜酢漬、結び昆布、焼き湯葉巻、蓮根旨煮、穂付筍旨煮、博多高野(ほうれん草)、ふかひれ入り海鮮つみれ、茄子の含め煮、梅麸、白花豆煮、紫花豆煮

弐の重 錦糸玉子包み、鶏肉団子、ブロッコリー(コンソメ風味)、アンデスポークパストラミ、わらび餅、ドライトマト(赤ワイン風味)、キノコとブロッコリーのバジル和え、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)、豆乳と野菜の新丈、合鴨パストラミ、牛タン入りソーセージ、ボロニアソーセージ、レモンシロップ漬、いか入り炙り蒲鉾、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー彩りレモンサラダ、魚卵のサラダ、キャロットラペ、スモークサーモントラウト、ブラックオリーブ漬、オニオンマリネ、生ハム、グリーンオリーブ漬、牛肉笹包み、ローストビーフ、中華くらげ、さつまいも胡麻和え、くるみ甘露煮、桜島どりマリネ、さつまいもと紫芋のテリーヌ、塩メロン、海鮮包子、海老チリソース、胡麻団子、抹茶わらび餅、スフレ風エッグテリーヌ、干し柿バター、スモーク豚タン(塩レモン味)、レッドキャベツのラペ、味付ザーサイ、サラミ風ソーセージ、焼蒲鉾(チーズ風味)

19 京都清水五条 ほった

和洋100品目おせち

二段重（約3〜4人前）

【お重の外寸:縦285×横380×高さ137㎜】

本体価格 8% 参考税込 **19,800円 (21,384円)**

限定 15セット　冷凍でお届け　ご予約締切 12/13(日)まで

※解凍後はお早めにお召しあがりください。

京・料亭 わらびの里®

京都の料亭「わらびの里」が贈る彩り良い三段重です。
焼魚や出汁を利かせた炊き物に加え、
京都らしい食材を丁寧に盛り付けております。
寿の文字の入った玉子や梅の形の人参、
金粉を塗した黒豆など見た目にも華やかに
仕上げました。

壱の重 鰆柚庵焼、鮭柚庵焼、田作り照煮、なごみ巻、菜付金柑甘露煮、京なます、花巻蒲鉾、穴子八幡巻、一口にしん昆布巻、にしん彩り親子和え、寿厚焼き玉子、海老艶煮、合鴨ロース、チキンマリネ、いくら

弐の重 りんごと豆腐のパイ包み、菜付金柑甘露煮、切干し柚子、五色砧巻、紅白蒲鉾、博多焼チーズ、若桃甘煮、棒鱈旨煮、椎茸旨煮、捻り梅人参、三色信田巻、穂付筍土佐煮、海老沢煮、蛸バジルソース、栗きんとん

参の重 北欧サラダ、とび子、笹よもぎ餅、松前漬、祝い数の子、ロースハム、胡麻ポテ、海老とアスパラのテリーヌ、胡桃キャラメリーゼ、菜付金柑甘露煮、福豆葡萄煮(金箔)、チーズオードブル、香り蒲鉾、くらげ酢

20 京都わらびの里

和洋料亭おせち

三段重（約3人前）

【お重の外寸:縦165×横165×高さ175㎜】

本体価格 8% 参考税込 **17,800円 (19,224円)**

限定 10セット　冷凍でお届け　ご予約締切 12/13(日)まで

※解凍後はお早めにお召しあがりください。

ご予約締切日 商品によって異なります　商品お届け日 12月30日(水) ※配達時間の指定はできません。

京菜味のむら

お料理のコンセプトは
「京都」「野菜」「健康」。
京都らしさを感じられる和モダンで
ナチュラルなお店を通じて、
京の食文化を発信しています。

花を生ける様に彩り鮮やかな料理３１品目を竹籠に詰合せました。
色々な味を少しずつ楽しめる、バラエティー豊かなオードブルおせちです。
来客用や贈り物にも最適な一品です。

お品書き

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、
栗甘露煮、穴子八幡巻、田作り、お祝い海老、赤魚西京焼、一口昆布巻、さざしのおぼろ包み、
国産鶏の焼つくね串、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、高野豆腐の含め煮、
筍煮〆、ごぼう煮〆、味付こんにゃく、味付蓮根、豆乳と野菜のしんじょ、焼き湯葉煮、
六角里芋煮、椎茸旨煮、梅型人参、手まり麸、松麸、金柑甘露煮

21

ノムラフーズ
京菜味のむら 花 籠
一段重 (1人前)

本体価格 8% 参考税込
7,800円 (8,424円)

限定 10セット　冷凍でお届け　ご予約締切 12/15(火)まで

【お重の外寸:直径216×高さ55㎜】

※解凍後はお早めにお召しあがりください。

縁起の良い亀甲型の手桶三段重に、色とりどりの祝い料理を３１品目詰合せ、
少人数のご家族でも楽しんで頂ける様仕上げました。

壱の重

一口昆布巻、伊達巻、たたきごぼう、お祝い海老、
黒豆、梅餅、数の子醤油漬、笹団子、合鴨ロース

弐の重

田作り、紅白蒲鉾、金時人参入り生酢、栗きんとん、
まぐろの角煮、あわび旨煮、赤魚西京焼、だし巻、
金柑甘露煮、三色揚げ天串、若桃甘露煮

参の重

餅巾着旨煮、高野豆腐の含め煮、ごぼう煮〆、
海老旨煮、蓮根型こんにゃく、黒豆がんも含め煮、
枝豆入り信田巻、筍煮〆、椎茸旨煮、
梅型人参、松麸

22

ノムラフーズ
京菜味のむら 八 坂
三段重 (2~3人前)

本体価格 8% 参考税込
12,800円 (13,824円)

限定 10セット　冷凍でお届け　ご予約締切 12/15(火)まで

【お重の外寸:縦182×横158×高さ43㎜×3段】

※解凍後はお早めにお召しあがりください。

長野県A･コープ公式

LINEミニアプリでカンタン♪

商品ご予約承り中▶

またはLINEアプリ内で検索
長野県A･コープ公式
LINEミニアプリ

LINEアプリから商品をご注文いただけます！

※初めてご利用の方は「長野県A･コープ公式LINEミニアプリ」の使用を「許可」してください。

ご予約方法

STEP 1 商品受取り店舗を選ぶ

受取り店舗を選択し、商品の企画を選んでください。
マイ店舗を登録すると一番上に表示されます。

STEP 2 商品と受取り日時を選んで予約する

商品・注文数・受取り日時を選択し、必要事項を入力してご注文ください。
予約が完了すると、「LINEミニアプリお知らせ」アカウントより
自動で通知が届きます。

※限定数がある商品は早期終了によりご予約いただけない場合があります。予めご了承ください。
※LINEミニアプリ上でのキャンセル期間終了後にキャンセルされる場合は、必ず予約店舗にご連絡ください。

STEP 3 店舗でお支払い・商品を受け取る

予約画面の確認のため、必ずご注文された方がご来店ください。
お受取りの日時に指定した店舗でスタッフに「予約詳細」画面をお見せいただき、
お支払いと商品のお受取りをお願いいたします。

※スクリーンショット不可　※事前のお支払い・当日のセルフレジでのお支払いはできません。

お支払い時の操作

予約詳細から「商品受取」に進み、
「商品を表示する」ボタンをタップ

表示された商品バーコードを
レジで読み取りお会計

お支払い・商品受取り後、
「商品を受け取る」ボタンを
スライドさせて受取り完了！

長野県A･コープ
A･COOP
お問い合わせ ☎026-254-7600(受付時間：平日8:30～17:30)

アプリでA･コープ友の会に会員登録
ダウンロードはこちらから▶

App Store からダウンロード
Google Play で手に入れよう