このページのしめ飾りは全て 12月最終回配達 です

12月26日(金)~12月30日(火)にて お届けいたします

今年で42年目。地元・奈良で育てた稲わらを、全ての飾りにこだわって仕立てたじめ飾り

年々生産者が減少していますが、県内産・国内産の素材を、産地と協力してご用意しています 予約販売で生産ロスを最小限におさえ、お値打価格での提供を可能にしています

奈良県宇陀市で育てた 稲わらを使用

このしめ飾りを作るた めに稲を育て、熟練の技 でひとつひとつ手で縄 を綯っています。しめ飾 りづくりのベテランに 教わりながら、作り方を 覚えていきます。

有田コープファームの特定生産者が 育てた葉付き橙

ひとつひとつ検品し、基 準を満たしたものを使 用。組合員さんの声に応 え、橙をネットに入れて 落ちないようにしてい

約55cm



裏白は透明な袋に入れ、縮れない様工夫 なるべくきれいな状態でお届けします

しめ飾りにちょうどい い大きさで使えるよう、 夏から間引きを行うな て育てています。



神社とおなじ仕様で作られる 手づくりの御幣

破れにくいといわれる 山梨県産の和紙・白虎 紙を、熟練者が一枚一 枚手で折って仕上げて



一般的な大サイズより 大きめサイズで 玄関などによく映えます

259 ヤマト物産 完成品しめ飾り(大)

年末予定価格より森100円お得 予約 本 1,880円

一般的な大サイズに 劣らない 約35cm 玄関にも十分の 大きさです

260 ヤマト物産 完成品しめ飾り(中) 年末予定価格より本100円お得

₹1,580_E



正面上部に祝い鶴と祝い扇を セットし、紅白の水引を 蝶結びにしてめでたさを強調しました

宇陀市の春日神社の 開運招福の祈祷を受けた お札付きです

26 ヤマト物産

完成品しめ飾り (中デラックス)

約45cm 約30cm

中では大きすぎ 小では小さいという 組合員さんの声に 応えて作った

約35cm

262 ヤマト物産 完成品しめ飾り(中小) ^{年末予定価格より森}100円お得

橙とうらじろは樹脂製を 使用しています 約26cm 中小サイズです 263

完成品しめ飾り (中小・樹脂製)

飾れるコンパクトな サイズです 一年の交诵安全の 願いを込めて 愛車にもどうぞ

264 ヤマト物産 完成品しめ飾り

年末予定価格より本100円お得 **森980**

略式なので、台所など

小さめサイズです

車庫などにも

マンションの玄関や

日常お世話になるところ・

265 ヤマト物産 完成品しめ飾り

約30cm

年末予定価格より 本 50円 お得 **森880**品

日常お世話になるところ 小さめサイズです 交通安全の お札を別添して

自転車やバイクに 取り付け 安全を祈願しましょう

266 ヤマト物産 _{年末予定価格より}森 **50**円 お得 完成品しめ飾り (輪〆め)

酵素栽培でおいしさを

追求している 毎年人気のみかん

約30cm

267 うらじろ 3枚



予約のみ **228**_P

か

味を重視して一般的に行われる葉とりをせず 葉の養分をたっぷり行き渡らせた りんごです 15度 選別 268 秋田県 JA秋田ふるさと 糖度選別葉とらずサンフジ_(箱入) 5kg(13~20玉) 予約のみ 森**5,300**m お届け回 12月最終回 (税込 5,724円)



自い付着物は人体影響の ない着色増進用石灰です

お届け回 12月最終回

予約のみ 予約 本 1,980 (税込 2,138円)



届けしま

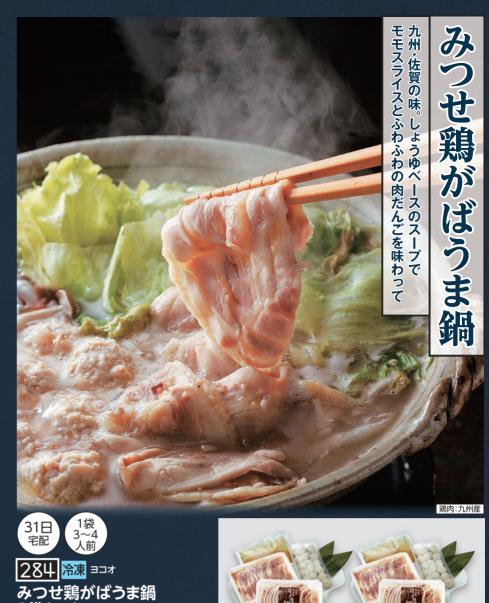












1袋(830g)

◆モモしゃぶスライス200g×2 ◆ふわふわだんご230g ◆スープ200g 同じ内容のセットを2袋お届けします





2袋セット

小麦·卵·乳

予約 本 **4,500** (稅込 4.860円)



祝いだこ、里芋煮、サクッと田作り、厚切ぶり照焼、帆立貝艶煮、くるみ飴炊き、味付け数の子、みつせ 鶏つくね和風あんとじ、祝えび、丹波黒黒豆、宝巻、真だら旨煮、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、合鴨 ロース、白加賀甘露梅、寿高野豆腐煮、伊達巻、紅白かまぼこ、だし巻、スモークサーモン、玉ねぎパプ リカマリネ、金時人参紅白なます、ふき煮、小筍含め煮、手綱生芋こんにゃく、手まり麩、煮〆れんこん、 煮〆ごぼう胡麻風味、金時人参旨煮、椎茸煮、松笠くわい煮



(677kml・食塩相当7.8g/1セット19品目) 小麦·卵・乳・えび

蝦夷鹿肉のジンギスカン、彩りピーマンマリネ、パーナ貝燻製オイル漬、ヒモ付き帆立燻製、レーズンバター&パン、ス モークチーズ、北寄貝入りサラダ、バルナバハムローストビーフ北海道産西洋わさび添え、紅鮭麹漬、甘エビのとびっこ 和え、バルナバハム鶏ハツ燻製、バルナバハムしばれ生ハム、いか三升漬、北海道黒毛和牛の赤ワイン煮、つぶわさび、 数の子松前漬、ポークパストラミ、ドライトマトの赤ワイン煮、北海道虎杖浜サーモンマリネ



小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

紙製重箱 2段

【一の重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鰆柚庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なごみ巻、田作り照煮、ボロニアソーセージ、パプ リカミートローフ、合鴨ロース、寿羽子板筍、五色砧巻、京なます、豚角煮、伊達巻、若桃甘煮、黒花豆甘露煮、花餅(紅 梅)、花餅(白梅)

【二の重】鮑旨煮、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、サーモンマリネ(黄ピーマン)、りんごと豆腐のパイ包み、紅茶鴨 三色巻、福豆葡萄煮(金箔)、花巻蒲鉾、ロースハム、いくら、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、松笠烏賊、海老沢煮、捻り 梅金時人参、絹さや



三段重 35品 (2378kodl・食塩相当12.8g/1セット35品目)

小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

予約 本 **19,500**_円 (税込 21,060_円)

(蓋含む外寸 紙製重箱 3段

【なごみの重】柚子なます、味付け数の子、若草信田巻、奈良漬香る海老煮、宇陀の黒豆、栗きんとん、大和茶伊達巻、 奈良の地酒入り紅白かまぼこ、桜香る鯛の幽庵焼き、花もち紅梅ほうじ茶風味

【はなの重】松笠いか梅ソース、松笠いかバジルソース、トマトと下北春まなのテリーヌ、梅麩甘煮、カラスガレイの白 味噌焼き、クリームチーズビーフパストラミ巻、ねぎの酒粕肉巻き~特製奈良漬ソースがけ~、ヤマトポークの昆布太 巻き、梅香る豚と野菜の甘酢あん、金ごま田作り、蓮根の松風焼き、花もち白梅ほうじ茶風味

【みやびの重】サーモンと大根の燈花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、椎茸旨煮、煮しめ鶏、宇陀金ごぼう 五徳味噌仕 立て、梅型人参、合鴨スモークオレンジソース、花もち緑大和茶風味、金粉梅酒羊羹、あんぽ柿とさつまいものサラダ、 鶏の豆乳チーズ下北春まなソースがけ、たら煮



三段重 40品

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【<mark>壱の重】</mark>ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、鶏つくね串、にしん大漁漬け、若鶏照り焼き、ロブスタ-鮑のうま煮、イカのゴロゴロサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり

【弐の重】筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、鰹やわらか煮、穀類の 甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶりの照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、伊達巻、若桃甘露煮

【参の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、海の 幸サラダ、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え



【巳の重(洋)】栗豚ローストポーク、ドライトマト赤ワイン煮、紀州梅肉マヨサラダ、味付けロマネスコカリフラワー、 ぷちぷり海老サラダ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、豚舌テリーヌ、海老と野菜のテリーヌ、 合鴨ハニーマスタード、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビーフ、ハムとチーズ市松

【午の重(和)】国産黒豆煮、渋皮栗いもきんとん、子持昆布山海和え、味付け数の子、飯蛸酢漬け、田作り煮、ホタテヒ モたらこ和え、帆立スモーク、いか短冊白焼うにソース添え、筑前煮、海老の旨煮、りんご酢かぶら、あわび割烹煮、 一口昆布巻 直鯛幽庵焼 紅白蒲鉾 伊達巻 柚子なますいくら添え

合鴨ハニーマスタードは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

量里

3

せ

3

(3288kod 食塩相当36.3g / 1セット56品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

予約のみ 予約 本 17,500 (税込 18,900円)

茶含む外寸

紙製重箱 3段

【一の重】伊達巻、煮〆れんこん、竹の子含め煮、煮〆ごぼう、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、金ごままぐろ角煮、若桃甘露煮、フカヒレ風 魚卵和え、味付数の子、一口にしん昆布巻、花がんも煮

【二の重】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、ボロニアソーセージ、オニオンマリネ、スモークサーモン、鯵のマンゴーチ リソース、レッドキャベツとビーツのラペ、パンプキンサラダ、ペンネポモドーロ、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

【三の重】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、錦糸しゅうまい、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)

解凍してください **冷凍タイプの三段重** 解凍時間約24時間 _≉18cm 三の重 蓋含む外寸 紙製重箱 3段 500 約 3人前 294 冷凍 豊中食品

金沢割烹いけ森監修 五穀

三段重 43品

(1930kodl・食塩相当16.5g / 1セット43品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

お届け回 12月最終回 予約のみ

【一の重】五郎島きんとん、栗甘露煮、いけ森口ゴ(チーズ)、羽二重友禅包み、紅白蒲鉾、ほたるいか生姜煮、黒 豆金箔飾り、味付数の子、菜の花のお浸し、焼海老、柚子紅白なます、市松高菜巻、伊達巻、田作り、にしん昆布 【二の重】紅鮭ルイベ漬、わらびしそ風味、釜上げわかめ、鮑旨煮、ポークパストラミスライス、レモンシロッ

プ漬、菜の花のお浸し、ぶりの時雨煮、のどぐろ南蛮漬、若摘み胡瓜のゆず南蛮、ゆず入りだいこん寿司 【三の重】さつまいも甘露煮、くるみ飴炊き、焼き湯葉煮、さわら西京焼、紅梅麩シロップ漬、若草子宝ずんだ 和え、ドライトマト赤ワイン煮、くるみ餅 白、くるみ餅 紅、合鴨ロース醤油仕立て、海老博多高野味付、い んげん煮、椎茸旨煮、ねじり梅人参煮、竹の子旨煮、菜の花のお浸し、たたき牛蒡ごま和え

五郎島きんとんには、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



水仙

三段重 36品

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

【壱の重】イカのゴロゴロサラダ、鰹のやわらか煮、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き 風、合鴨スモーク、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、伊達巻、鶏つくね串、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、

京餅手まり 【弐の重】 筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、穂先筍、子持ちわかさぎ昆布、トラウ トサーモン西京焼き、チキン三色巻き、若桃甘露煮、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

【参の重】海の幸サラダ、きんとん、栗甘露煮、中華くらげ、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、サーモン 塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け



一段重 25品 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月2日

予約のみ 靠6,100点

約17cm 約26cm (蓋含む外寸) 紙製重箱 1段

味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、にしん大漁漬け、若草チーズ和え、た つくり、有頭海老塩焼き、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、伊達巻、鮭チーズオードブル、ポークパス トラミ、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、焼湯葉巻、椎茸煮、高野豆腐、市松蒲鉾、紅あずま甘 露煮、若桃甘露煮



迎春おせち料理 1人前(26品)×2折

(1242kcal・食塩相当5.99g/1セット26品目×2) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

約17cm 約22cm 13 cm 紙製重箱 2段

田作り、昆布巻、たら旨煮、新緑ふくさ、穴子八幡巻、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、伊達巻、手毬 餅、くるみ煮、紅白なます、いくら醤油漬、栗金団、丹波黒大豆蜜煮、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、錦玉 子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子鼈甲漬、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈 ×2折

錦玉子には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください

「舞干」



1段31品×2折

(593kcal・食塩相当5.1g/1セット31品目) 小麦・卵・乳・えび

お届け回 12月最終回 **漆12,000**

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、国産鶏の焼つくね串、さごしのおぼろ包み、だし巻、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団 子、味付こんにゃく、高野豆腐の含め煮、筍煮〆、焼き湯葉煮、味付蓮根、ごぼう煮〆、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨 煮、手まり麩、松麩、梅型人参、金柑甘露煮 ×2

このマークがついた10,000円以上のおせちと

38ページの商品、36ページ「289 オリジナルオードブル『口福』

あったか

※早期迎春予約、迎春先行予約のご利用商品も対象となります。 ※あったかポイントの進呈は、2026年1月中となります。 「請求明細書兼お届け表」にてご確認ください

※2組以上ご利用の場合も500ポイントとさせていただきます

イタリアンをベースに海鮮やお肉料理をバランスよく 盛付けました



299 冷凍 FDファクトリ-

オ

ル

3人前

ポルトファーロ 銀座 洋風オードブル

-段重 30品

お届け回 12月最終回 予約のみ

解凍時間約24時間 ご覧ください



(1683kodl·食塩相当9.27g / ーセット30品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

モンのマリネ、 フルーツフロマージュのテリーヌ、アンズのコンポート、タコのラビゴットソース、ダイコンとサー 生ハム、ハーブクリームチーズ、合鴨スモーク、レンズ豆の煮込み、小海老の白ワイン蒸し、オレンジコンフィ、人 参のマリネ、ボイル平さやインゲン、ベーコンとほうれん草のフリッタータ、ボローニャハムのゼリー寄せ、ヤングコー ンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、カブのピクルス、ローストビーフ赤ワイ ン漬、紫キャベツとクランベリーのマリネ、スモークサーモンと玉葱のマリネディル風味、豚肉と鶏肝のパテ、グリー ンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、ラタトゥイユ、ココナッツ餡の白きんとん、 渋皮栗甘露煮、鶏肉のハニーマスタード、白いんげん豆のトマト煮

鶏肉のハニーマスタードは、はちみつ使用のため、 1 歳未満の乳児には与えないでください



ベーコンチーズドック、ぷちぷり海老サラダ、手羽元スモーク、パストラミベーコン、桜島どりマリネチキン、合鴨ス モーク、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、鶏チーズ焼、開き海老ポルチーニ風味、帆立香草焼、スモークトラウトサーモン ローズ、鶏つくね、鶏のポルチーニパイ包み、味付ブロッコリー

ワインやお酒に合う自家製のお肉料理を豊富に詰込んだオードブル

12月最終回



肉団欒オードブル「奏」

1セット 10品

(1110kad)・食塩相当3.5g/1セット10品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ

お届け回 12月最終回

予約のみ **\$3,980**

解凍してください 解凍方法は取扱い説明をご覧ください

鶏の香草焼き、手作りハンバーグ、味付けロマネスコカリフラワー、さくらんぼグラッセ、タンドリーチキン、ポル チーニのミートボールクリームソースかけ、ぷちぷり海老サラダ、牛タンロースト(レモン果汁付き)、ローストビー フ(ソース付き)、栗豚ローストポーク(ソース付き)

ローストビーフソースは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



【春の重】にしん大漁漬け、市松蒲鉾、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、鮭チーズオードブル、海の 幸サラダ、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬け、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、チキン三色巻き、 合鴨スモーク、中華タコ山菜、若桃甘露煮

【弐の重】海鮮マリネ、黒豆、栗甘露煮、イカのゴロゴロサラダ、ポークパストラミ、ゴマ団子、有頭海老塩焼き、穀 類の甘辛煮、伊達巻、酢豚、中華くらげ、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり

高級広東料理の名店がお届けする豪華中華おせち



お届け回

一段重 13品

12月最終回

泰14,000

解凍してください 解凍時間約15時間

紙製重箱 1段 ご覧ください

(1499kal·食塩相当12.9g/一段重13品目) 小麦·卵·乳·えび·かに·くるみ

鶏肉の甘酢あん和えブロッコリー添え、赤坂璃宮チャーシュー、蒸し鶏のバンバンジーソース、豚肉の黒胡椒炒め ブロッコリー・松の実添え、大西洋鮭の唐揚げリンゴ酢風味、エビチリソース、ホタテの醤油煮、松笠いかと枝豆の 中華あん、桃の花餅、若桃甘煮、クルミの飴炊、胡瓜の甘酢漬、クラゲの冷菜 クコの実添え

鶏肉の甘酢あん和え ブロッコリー添えには、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



一段重 8品×2

(945kml·食塩相当10.8g / 1セット8品目×2) 小麦・卵・乳・えび・かに

お届け回 12月最終回

予約のみ **₹5,680**_₽ (税込 6,134円)

解凍してください 解凍時間約12時間 ご覧ください

ミートパテ 杏子添え、海老と緑野菜のペペロンチーノ、さつま芋と豆のハニーマスタード風、合鴨スモーク ドライト マト赤ワイン煮添え、花咲サラダと4種野菜の彩り寄せ、焼き帆立と帆立バジル、スモークサーモンのマリネ、サーモ ンテリーヌとオクラガーリックマリネ ×2

さつま芋と豆のハニーマスタード風には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください











2人前(つゆ付き) (314g(めん110g×2·つゆ2袋))

(393kal·食塩相当6.0g/1食分) 小麦·そば 賞味期間:4カ月

100%使用

234 梅乃宿酒造

お届け回

12月3回

梅乃宿純米大吟醸 山田錦

720ml

む

席

予約 本 **2,980**_円 (税込 3,278円)

精米歩合50% 清酒(アルコール度数15%)



予約 本価格 体

お届け回

12月3回

850_m

(税込 918円)

大吟醸 豊祝

720ml お届け回

予約のみ 予約 本 4,680円 (税込 5,148円)

12月**3回** (精米歩合:35%) (清酒(アルコール度数16度以上17度以下))



凛としたキレ味が自慢の逸品 箱入り 236 今西清兵衛商店

純米大吟醸 春鹿

720ml 予約のみ お届け回 12月3回

(精米歩合:50%) (清酒(アルコール度数15度)



237 冷蔵 今西清兵衛商店

春鹿 発泡清酒

ときめき6本セット 300ml×6

予約のみ 予約 本 **3,780**_円 (税込 4,158円) お届け回 12月3回

(精米歩合:70%) (清酒(発泡性) (アルコール度数6.5%))

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。 酒類の消費税率は10%です。

箱入り

| お申込みは「お正月準備号」専用注文書で 注文書提出期間 10月27日(月)~11月21日(金)

果実のような豊かな香りと

このページのご注文は、お正月準備号専用OCR注文書 4ケタ番号記入欄 にご記入ください

注文番号6447~6471の 商品につきましては、 右の注文欄に注文番号と 数量をご記入ください。







1人前

お届け回

12月最終回

ほぼ実寸大

(直径約13cm)

予約 本 1,080円

(税込 1,166円

(税込 1.274円

れ

12月最終回

(614kcal·食塩相当3.8g / 1食) 小麦

(580kal·食塩相当2.4g / 1食) <u>小麦·卵</u>

このページのご注文は、お正月準備号専用OCR注文書 4ケタ番号記入欄にご記入ください

商品につきましては、 右の注文欄に注文番号と 数量をご記入ください。

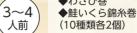
注文番号6447~6471の



詰合せです ころんと可愛い手鞠わさび葉寿しの



- ◆手鞠わさび葉寿し 鮭
- ◆手鞠わさび葉寿し ◆古代あなら寿し
- ◆手鞠わさび葉寿し
- ◆手鞠わさび葉寿し ◆梅酢炙り鯖棒寿司
- ◆古代巻
- ◆紅ずわいがに棒寿司 ◆わさび巻



お召し上がり方 もうレンク(成扱い説明) ある規定の時間、温めて からお召し上がりください №21cm/

645 | 冷凍 梅守本店 迎春あでやか手鞠わさび葉寿し

お届け回

予約のみ 森 **5,926**克 (稅込 6,400円) 12月最終回 <u>小麦・卵・えび・かに</u> (1433kodl・食塩相当8.6g / 1セット20個)

(蓋含む外寸)

鉄釜でやわらかくあっさりと仕上げました

北海道産の日高昆布を主に使用

20個

レンジ

京都上賀茂産

塩のみで自然に乳酸発酵させた 京都のお漬物「すぐき漬 まろやかな酸味のおいしさです 300年もの歴史があるといわれ

昆布:北海道産 まき 6453 冷蔵 魚三松本商店 にしんまき 予約のみ

3本

お届け回 12月最終回

980 (税込 1.058

(90kcd·食塩相当2.2g / 100g) / 小麦 賞味期間:60日

手焼き 都おばんざい

(32kml·食塩相当2.3g/100g) 賞味期間:3カ月

すぐき

12月最終回

6452 冷蔵 丸漬

京•上賀茂

250g

不舒場所 京野菜の九条ねぎを刻んで入れ、職人が巻き 上げました 新 そのまま 6454 冷蔵 錦平野 京のだし巻き 百年の手焼き(九条ねぎ) 長さ:約16cm

お届け回

12月最終回

(税込 842)



予約 本 3,380 m 格 体 3,380 m

(税込 3,650円)

国産のいくらを漬けにした豪華な逸品岩手県産のめかぶ、あわび、焼らに

12月最終回 (81.4kcal+食塩相当1.8g / 100g) / 小麦

お届け回

お届け回 とのマークの商品は12月最終回

1本

予約のみ

598_円 (税込 646円)

(105kml·食塩相当0.9g/100g) 小麦·卵·乳 消費期限:21日













12月3回

(401~410kmd·食塩相当1.34~3.15g/100g) 小麦·えび 賞味期間:4カ月

おまかせ

箱サイズ:約31.5cm×約16.5cm×約7.7cm



お正月準備号ご注文のご案内



ご注文いただいた商品につきましては、原則ご注文のお取り消し・キャンセルは致しかねます。ご注文の際は、品名・数量を十分にお確かめの上、ご注文いただきますようお願い申し上げます。

注文方法

注文企画回を過ぎてのキャンセル・変更は出来ませんのでご注意ください

1.8 kg

4週間【10月27日(月)~ 11月21日(金)】どの週でも ご注文いただけます。

お正月準備号専用OCR注文書にご記入ください。

お正月準備号専用OCR注文書記入の仕方

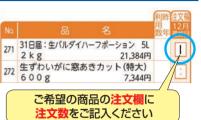
4ケタ注文番号の場合



ご希望の商品と配達回の欄を 選んで注文数をご記入ください

3,218円

12月31日宅配の場合



※お正月準備号専用OCR注文書の商品金額は税込価格です。

お正月準備号カレンダー 年末にかけてのお買い物計画にお役立てください。

	10月	11月			12月			
	27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 7 8 9	10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	22 23 24 25 26 27 28 29 30	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13	3 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25	26 27 28 29 30 31	
	月火水木金	土日月火水木金土日	月火水木金土日月火水木金	土日月火水木金土日	月火水木金土日月火水木金土	<u>□ 日 月 火 水 木 金 土 日 月 火 水 木</u>	金土日月火水	
12月3回・4回 最終回お届け 12月31日宅配	11月1回 注文書提出	11月2回注文書提出	11月3回 11月4回 注文書提出		12月1回 12月2回 お届け お届け	12月3回 お届け 12月 4回 お届け	12月最終回 31日 お届け 宅配	

お知らせ

- ●お正月準備号にて予約商品をご注文いただきました組合員の皆さま
- ⇒請求明細書兼お届け表の「次週以降のお届け商品欄」に、予約注文いただきました商品名と商品受付が記載されています。 請求明細書兼お届け表にてご確認ください。

ご了承 ください

- ●季節商品につき、内容につきましては一部変更のある場合もございます。
- ●原料事情により、このチラシに掲載のお品・産地・盛り付けなどが変更となる場合があります。
- ●不良品以外の返品はご容赦ください。
- ●ご注文が想定以上に上回った場合には、お届けできない場合がございます。予めご了承ください。
- ●人数表示はあくまで目安です。予めご了承ください。

- ●「税込価格」は目安価格です。本体価格に1.08を掛け、小数点以下を四捨五入した価格です。
- ●お酒の消費税率は10%です。
- ●20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売いたしません。
- ●カロリー・食塩相当量は、お届け時にカタログ表示の数値と異なる場合がございます。

限定商品のご注文に関してのお願い



今回ご案内しております左記マークの商品は抽選の予定になっております。 限定数量を超える注文を承った場合は抽選とさせていただきます。 抽選結果はご注文いただいた翌週の「請求明細書兼お届け表」に 表示させていただきます。ご確認をお願いいたします。

お届け回

12月**3回**

12月15日(月)~12月19日(金)

お届け回

12月**4回**

12月22日(月)~12月24日(水)

月、火、水曜日配達の方のみとなります 木、金曜日配達の方は、12月4回の お届けはありません

12月26日(金)~12月30日(火)

12月26日(金)は木曜日の配達から 始まり、木、金、月、火、水と配達順が 異なりますので、ご注意ください 31日 12月31日(水) ご自宅にお届けします。

※配達時間は、午後6時完了で予定しておりますが、 お届け先の交通事情や天候などにより、 遅れる場合がありますので、予めご了承ください。 ※配達料金はかかりません。

お届けについて

商品はならコープ登録のご住所にお届けします

31日宅配(311) の商品は 店舗または支所・施設で受取る ことができます。

店舗・支所・施設でお受取りいただくと あったかポイント300ポイントを プレゼント!

※あったかポイントの進呈は2026年1月中を予定しております。

「お正月準備号専用OCR注文書」4ケタ番号記入欄に右記の受取り希望場所の注文番号(右詰め)と注文数欄に「1」をご記入ください。

支所・施設で受取りをご希望の場合

お受取り時間:10:00~16:00を予定

注文番号	支所・施設
6456	西奈良支所
6457	コープふれあいセンター六条
6458	山の辺センター
6459	田原本支所
6460	高田支所
6461	桜井支所

店舗で受取りをご希望の場合

お受取り時間:10:30~17:00を予定

注文番号	店舗名
6462	コープいこま
6463	コープ学園前
6464	コープおしくま
6465	コープ朱雀
6466	コープ七条
6467	コープいまご
6468	コープたつたがわ
6469	コープ真美ヶ丘
6470	コープなんごう
6471	コープみみなし

代金のお支払いは

代金引落日 **2026年1月5日(月)**

●12月24日(水)までのお届け商品

代金引落日 **2026年2月5日(木)**

- ●12月26日(金)~30日(火)までのお届け商品
- ●31日宅配商品

※「12月最終回」が変則での配達となるため、上記は一部変更となる場合がございます。

ご注文、お問い合わせは ならコープ コールセンターまで





ならコープではコールセンターでお受けするお電話について、組合員様からのご意見を正確 に関き取るため、通話内容を録音させて頂きます。ご意見はサービス向上のためにのみ利用 いたします。あらかじめご了承ください。



◆注文書提出期間 10月27日(月)~11月21日(金)締切

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

白身魚のエスカベッシュ、松前漬、烏賊魚卵射込、ごまさつま、 金柑甘露煮、焼き帆立、赤魚南蛮漬、紅鮭白醤油焼、小鯛塩焼、 海老マリネ、あわび旨煮、紅白祝袋、寿栗甘露煮、魚の子旨煮







307 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理「天寿千」

三段重 45品

漆18,500

(2611kal・食塩相当19.31g/1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

錦玉子には、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください



世代を超えた「親」

なおせちと

融合させまし

た

【二の重】

牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、 鶏の三色巻、梅真丈、ままかり酢漬け柚子風味、 くるみ煮、白花豆、田作り、蛸小倉煮、祝い海老、 烏賊松笠白焼、手毬餅まんじゅう、貝雲丹和え、 湯葉旨煮、新緑ふくさ、寿高野豆腐

【一の重】

渋皮付き栗金団、金箔黒豆、紅白なます、いくら醤油漬、酢牛蒡、たら旨煮、錦玉子、紅白結び餅、 鶏松風、若桃甘露煮、ロブスター、紅鮭昆布巻、伊達巻、数の子鼈甲漬、あかね真丈

【三の重】

椎茸旨煮、寿高野豆腐

烏賊魚卵射込、ままかり酢漬け柚子風味、 くるみ煮、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、 湯葉旨煮、柚子オーロラ、あかにし貝旨煮、 いくら醤油漬、ローズサーモン、新緑ふくさ、

王道の和風おせち三段重中心に盛り付けたおせちの定番食材を





308 冷蔵 千賀屋 千賀屋謹製 迎春おせち料理「吉寿千」

(2133koal・食塩相当15.19g/1セット41品目)

三段重 41品

予約のみ **森14,900**

(税込 16,092m)

あかね真丈、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、紅白なます、 紅白錦糸巻、魚の子旨煮

柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、

【二の重】

【一の重】

ごまさつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、昆布巻、蛸小倉煮、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、さごしの昆布〆









