

掲載おせち一覧

※記載期限前にご注文を締め切らせていただく場合がございます。

注文番号	品名	人数目安	ご予約締切
26	生協オリジナル 50周年オードブル	2~3人前	10/30(木)まで
6	生協オリジナル 春金華	約2~3人前	11/8 (土) まで
10	生協オリジナル 恵比寿	約4~5人前	
21	生協オリジナル 舞桜	約2人前	
24	生協オリジナル 小春	約1人前	
2	生協オリジナル なにわの春	3~5人前	11/13 (木) まで
8	生協オリジナル みやこの春	2人前	
15	生協オリジナル 四扇桐花	3人前	
23	生協オリジナル 睦	1人前	
1	生協オリジナル 春風	3~5人前	12/8 (月) まで
5	生協オリジナル 爽風	2~3人前	
7	生協オリジナル 大阪黒門市場・吉萬彩	2~3人前	
16	生協オリジナル 京都鴨川畔 佐々木	2~3人前	
20	宝仙閣 和風おせち	2人前	12/8 (月) まで
22	生協オリジナル 双葉	2人前	
30	生協オリジナル 春姫オードブル	2人前	
3	生協オリジナル 花燈	3~5人前	
4	生協オリジナル 月燈	2~3人前	12/20 (土) まで
9	生協オリジナル 夢燈	4~5人前	
11	生協オリジナル 花鳥風月	4~5人前	
12	生協オリジナル 麗花	3~4人前	
13	生協オリジナル 凛花	3人前	12/20 (土) まで
14	生協オリジナル 結花	2人前	
17	千賀屋謹製 吉寿千	3~4人前	
18	千賀屋謹製 金千華	2~3人前	
19	玉清 春彩	3~5人前	12/20 (土) まで
25	生協オリジナル 七福	1人前	
27	生協オリジナル 和風おせちセット 16品	約2~3人前	
28	生協オリジナル おふたりのおせち	約2人前	
29	生協オリジナル 賀正オードブル	2~3人前	12/20 (土) まで
31	生協オリジナル 和風おせちセット 27品	約4~5人前	
32	生協オリジナル 和風おせちセット 20品	約3~4人前	

2025年12月31日 水

※12月29日(月)・30日(火)に
お渡しできる商品もございます。

お渡し日

2025年12月20日 土 まで

ご予約期間

パルコープの

おせち



❀ 新年のおせちは 生協で! ❀

今年も新しく3品加わり、
オリジナル商品28品となりました。
組合員の皆様からいただく
お声で改善しています。



◀インターネットでもご予約いただけます!

インターネット
予約受付期間

2025年12月20日(土)まで
一部商品のご予約期間が異なります。

https://www.palcoop.or.jp/shopping/shop/yoyaku/yoyaku_osechi.html

パルコープ おせち



※お渡し時の盛り付け方は変わる場合もございます。
※原料事情により、内容を変更する場合がございます。

おおさがパルコープ

なにわの春

はる

四段の重箱に和洋の
バリエーション豊かな料理を彩り良く盛り込みました。
手の込んだうす味の料理をお楽しみください。

パル・よど 開発商品
お申し込み締切りが早い！
11月13日

和 洋 中 3~5人前 重箱4段 木製 味の濃さ(目安)

2 銀の森コーポレーション
生協オリジナル なにわの春 **45品**
■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。
【本体】**18,800円(税込20,304円)**

パル・よど 開発商品 **オリジナル おせちとは?**

今年は **3品追加!**
NEW が **目印です!**

組合員さんの声

家族4人で食べました。「フルーツチーズ」など、めずらしい食材も入っていて、家族みんな満足していました。

「彩りきめた巻」が華やかで美味しかった♪ 90歳の祖母も美味しいと食べてくれたので大満足です。



【四段重】重箱1段のサイズ:
約横16.7×縦16.7×高さ4.9cm

【一の重】伊達巻、田作り、市松かまぼこ、ぶり照焼、浜汐海老、琥珀栗あん包み、紅白なます、金箔黒豆、栗きんとん
【二の重】たたきごぼう胡麻和え、かつおくるみ、はな切り大根のはりはり漬、利久海老、鯖さく巻、茶福豆、彩りきめた巻、身巻サーモン、海老と豆腐の手鞠新丈、数の子美味漬、松前漬
【三の重】豚八幡巻、梅花人参、にしん昆布巻、いんげん、あじろ海老、東寺巻、海老椎茸、裏白椎茸、ぶりの子、あわび煮、蓮根と挽肉の春色焼、鶏松風、菜の花、竹の子土佐煮、わかめ
【与の重】小松菜のごま油炒め、鶏叉焼、人参とアーモンドのラベ、チーズ蒸し鶏、マトウダイのオレンジソース和え、フルーツチーズ、甘海老のガーリック揚げ、紫キャベツのラベ、合鴨スモーク、ローストビーフ(ソース付)
■特定原材料: えび、くるみ、小麦、卵、乳

パル・よど・よどがわ生協の
組合員さんの声を基に開発したおせちです。

組合員さんの声に応え続け、よりよいおせちに改善し続けます。
大阪の組合員さんに親しまれるおせちに、各メーカーさんと協力しながら開発していきます。
皆さまのお正月がより豊かになるお手伝いをさせていただければ幸いです。

職員も試食で味を確かめます！

寄せられたアンケート

彩り 味付け 量 お値段

2 「味の濃さを知りたい」のお声に応じて、目安を表示しています。 目安は試食した職員と組合員さんのアンケートによるものです。
※アレルギー表記につきましては、特定原材料(小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ)のみ記載しています。

春風

はる

パル・よど・よどがわ生協の
一番人気のおせち料理です。



昨年
3~5人前おせち
人気
No.1

パル・よど 開発商品
お申し込み締切り
12月8日

1 アサヒウェルネスフーズ はるかぜ
生協オリジナル 春風 **38品**
■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。
【本体】**15,980円(税込17,259円)**

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

組合員さんの声

おせちの味も美味しく、海老が5尾入っているので取り合いになることなく食べられました(笑)

1番人気なだけあって毎年美味しいです。孫たちも喜ぶのも入っているので気に入っています!

声 に応じてココをリニューアル!

大人気の
ふっくら鯛照焼が
3切→4切に
なりました。

昨年人気の食材です

親子にしん 海老のぶりぶりサラダ
数の子と酢めにしたニシンを合わせ、食感よく仕上げました

ぶりぶりの海老とかにかまを和えたサラダ

和 洋 中 3~5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

【三段重】重箱1段のサイズ:縦20.0×横20.0×高さ6.0cm

【壹の重】たたき牛蒡ごま和え、伊達巻、菜の花のおひたし、ふっくら鯛照焼、合鴨スモーク、田作り、紅白蒲鉾、海老旨煮、にしん昆布巻、栗甘栗煮、五郎島きんとん、ふっくら黒豆、味付数の子
【貳の重】ごぼう信田巻、さつまいも甘栗煮、椎茸旨煮、竹の子旨煮、いんげん煮、梅人参煮、中華くらげ、銀杏鮑魚煮、松前漬、親子にしん、娘ゆば煮、海老博多高野味噌、柚子入り鯛つまみ、鶏団子の黒酢あん
【参の重】海老のぶりぶりサラダ、照焼チキン、彩りごぼう、くるみ餅紅、若草子宝ずんだ和え、ローストビーフ(ソース付)、柚子紅白なます、クランベリーくるみ、わらびしそ風味、ごまポテト、小松菜煮びたし
■特定原材料: えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳

おすすめオリジナルおせち

月燈

つきあかり

「花燈」の
ミニサイズ！

昨年
2～3人前おせち
人気
No.1

少しずつ色々な
食材を楽しみながら、
春の訪れを感じられる、
可愛くまとまった三段重です。



【貳の重】

【壺の重】

お重の大きさ比較



16.5cm

月燈



20.5cm

花燈

バル・よど
開発商品

【三段重】重箱1段のサイズ：
縦16.5×横16.5×高さ5.3cm

お申し込み締切り
12月20日

4 玉清
生協オリジナル 月燈

36品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

12,800円(税込13,824円)

和 洋 中

2～3
人前



重箱3段
総スチロール

味の濃さ(目安)

【壺の重】イカのごろごろサラダ、鯉やわらか煮、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
【貳の重】筑前煮、梅型人参、椎茸煮、蜜柑煮、子持ちわかさぎ昆布、里芋煮、高野豆腐、
紅あずま甘露煮、ローズサーモン、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、
トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、若鶏甘露煮、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾
【参の重】海の幸サラダ、さんとん、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、サーモン塩漬、味付け数の子、にしん大漁漬
■特定原材料：卵 乳 小麦 えび かに 落花生(ピーナッツ) くるみ

花燈

はなあかり

昨年
3～5人前おせち
人気
No.2

組合員
さんの
声

今年初めて買いましたが、
味もいいし飾りつけも
良かった！
「若草チーズ和え」が
特に美味しかったです。

伝統的な「おせち」の
雰囲気損なわず、
お子様からご年配の方にまで
愛されるおせちに仕上げております。

【貳の重】



【参の重】

【壺の重】

バル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月20日

【三段重】重箱1段のサイズ：
縦20.5×横20.5×高さ6.5cm

和 洋 中

3～5
人前



重箱3段
紙製

味の濃さ(目安)

3 玉清
生協オリジナル 花燈

43品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

16,800円(税込18,144円)

【壺の重】たつくり、焼湯葉巻、イカのごろごろサラダ、若鶏照り焼き、ローストポーク、
鶏つくね串、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、イカ黄金焼、鮭チーズオードブル、
ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり
【貳の重】筑前煮、梅型人参、椎茸煮、蜜柑煮、子持ちわかさぎ昆布、里芋煮、高野豆腐、
紅あずま甘露煮、ローズサーモン、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻き、
合鴨ロース照り焼き風、合鴨スモーク、中華帆立ひも、伊達巻、市松蒲鉾、若鶏甘露煮
【参の重】海鮮マリネ、さんとん、栗甘露煮、中華くらげ、にしん大漁漬、黒豆、紅白なます、
イカ真砂和え、金胡麻マグロの佃煮、パリパリ松前漬、サーモン塩漬、
味付け数の子、海の幸サラダ
■特定原材料：卵 乳 小麦 えび かに 落花生(ピーナッツ) くるみ

声に
応えてココをリニューアル！

組合員さんのアンケートから
「鯉やわらか煮」などに代わり
「合鴨スモーク」
人気のある「中華くらげ」を入れるなど、
21品の食材の入れ替え・
リニューアルしました。



2~3人前のおせち

黒門市場のおせちではありますが、
家族団楽で楽しんでいただけるよう、
和洋折衷のおせちに仕上げております。

声 に応えてココをリニューアル!

組合員さんのアンケートから
「国産小松菜と揚げ煮物」などに代わり、
「**焼き帆立**」を入れるなど6品目を
入れ替え・リニューアルしました。

バル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月8日

和 洋 中 2~3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

7 魚萬珍味堂
生協オリジナル
大阪黒門市場・吉萬彩 **39品**

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦15×横15×高さ4.6cm×3段
■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **11,800円**(税込12,744円)



【二の重】

【三の重】

【一の重】

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、あさり照焼き、金ごま田作り、枝豆魚卵和え、鱈星布巾、花餅ほかし、ぶり照焼き、
たたきごぼう、にしん燗焼、金柑甘露、近江牛しぐれ煮、有頭中刺し海老
【二の重】いかとおおさのみぞれ和え、粘土佐煮、はすの芽摘み、一口にしん昆布巻、真子うま煮、伊達巻、いくら 鱈、
きんとん、淡皮栗甘露、栗甘露、菜の花松前漬、味付け数の子、蒸し鶏バジル和え、黒豆、百合根花かざり
【三の重】合鴨バストラミ、焼きつくね串、金柑甘露、かつおくるみ、帆立照焼き、たこ照焼き、射込み高野、椎茸旨煮、
焼目付き湯葉、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、市松チーズホワイトオードブル、ドライトマト赤ワイン煮

■特定原材料: 小麦 卵 乳 えび くるみ

2人前のおせち

お二人様に向けた和のおせちです。
あわびや繊細な料理を華やかに盛り付けました。
素材を活かしたうす味の仕上がりです。

バル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早め!
11月13日

和 洋 中 2人前 重箱3段 木製 味の濃さ(目安)

8 銀の森コーポレーション
生協オリジナル
みやこの春 **34品**

【三段重】重箱1段のサイズ:
約横14.6×縦14.6×高さ4.6cm
■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **10,800円**(税込11,664円)

【一の重】たたきごぼう胡麻和え、紅白なます(ぶぐ皮添え)、金箔黒豆、栗きんとん、市松かまぼこ、浜汐海老、
からすがれい西京焼、身巻サーモン、田作り
【二の重】蓮根と挽肉の餅色焼、鯛さや、かつおくるみ、梅花人参、鶏松風、はな切り大根のはりほり漬、あわびの磯蒸し、
彩りきめた巻、数の子美味漬、松前漬、海老椎茸、裏白椎茸
【三の重】寿高野豆腐、伊達巻、竹筴、豚八幡巻、にしん昆布巻、いんげん、竹の子佐煮、わかめ、合鴨スモーク、
若桃シロップ漬、鰯照焼、小松菜ごま油炒め、甘露甘海老

■特定原材料: えび くるみ 小麦 卵 乳



【三の重】

【二の重】

【一の重】

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

2~3人前のおせち

パルコープ・よどがわ生協の
一番人気のおせち料理、
春風のコンパクトタイプです。

バル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月8日

和 洋 中 2~3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

5 アサヒウェルネスフーズ そよかぜ
生協オリジナル **爽風** **36品**

【三段重】重箱1段のサイズ:縦16.5×横16.5×高さ5.0cm
■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **11,880円**(税込12,831円)

【一の重】五郎島さんとうん、栗甘露煮、にしん昆布巻、松麩ふくませ煮、柚子紅白なます、合鴨スモーク、ごぼう信田巻、ふっくら鰯照焼、
わらびしそ風味、味付け数の子、田作り、海老旨煮、若梅みか、若梅みか、梅子マリネ、帆立旨煮
【二の重】紅白漬、柚子入り鯛つまみ、たたき牛蒡ごま和え、いんげん煮、梅人参煮、若草子宝ずんだ和え、松前漬、
鰯炙り姿煮、ふっくら黒豆、椎茸旨煮、竹の子旨煮、海老博多高野味付、伊達巻
【参の重】くるみ餅紅、小松菜の煮びたし、白花豆腐、青桃甘露煮、ローストビーフ(ソース付)、照焼チキン、中華くらげ、鳴門金時レモン煮、海老のふりふりサラダ

■特定原材料: えび かに くるみ 小麦 卵 乳



【参の重】

【二の重】

【一の重】

「おいしいものを少しずつ」「華やかで目でも楽しめる」をコンセプトに、
34品目の商品を盛り付けた、少人数でお召し上がり頂くにふさわしい、
きらびやかなオリジナルおせち料理です。

バル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早め!
11月8日

和 洋 中 約2~3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

6 千賀屋 はるきんか
生協オリジナル **春金華** **34品**

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦13.7×横19.6×高さ5.3cm
■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **12,888円**(税込13,920円)

【一の重】金箔黒豆、こんにゃく旨煮、若梅甘露煮、祝い海老、烏賊松笠白焼、寿栗甘露煮、淡皮付き栗金団、白花生、田作り、紅白なます、いくら醤油漬、梅かんざし
【二の重】マールチーズ・イチゴ、マールチーズ・キウイ、牛肉ごぼう時雨煮、伊達巻、手毬餅まんじゅう、数の子鰯甲子、バストラミビーフ、鳥賊のスモーク風味、
練マリネ、昆布巻、酢牛蒡、あわび旨煮
【三の重】ぶり照焼、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、若梅甘露煮、ごまざつま、松前漬、蟹紅白テリーヌ、寿高野豆腐、笹巻茶巾、たら旨煮、穂先肴煮

■特定原材料: えび かに 小麦 卵 乳



【二の重】

【三の重】

【一の重】

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

花鳥風月

かちょうふうげつ

和風・洋風・中華が
一段ずつの
バラエティ
豊かなおせち。

声

家族4人で食べました。
「海の幸サラダ」などどれも
美味しかったですが
娘は「黒豆」が
一番お気に入りと言っていました。

【中華の重】

【洋風の重】

【和風の重】

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月20日±

和洋中 4~5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

【三段重】重箱1段のサイズ:縦22.8×横22.8×高さ5.6cm

11 玉清 生協オリジナル 花鳥風月 45品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

26,800円(税込28,944円)

【和風の重】味付け数の子、にしん大漁漬け、サーモン塩麹漬け、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、鰯のうま煮、梅型人参、里芋煮、子持ちわかさぎ昆布、たつくり、有頭海老塩焼き、鮑のうま煮、市松蒲鉾、ぶり照り焼き、串刺しにし貝生薑風味、伊達巻、京餅手まり
【中華の重】酢豚、中華タコ山菜、中華帆立ひも、中華くらげ、にしん奉書巻き、海老チリソース、若鶏照り焼き、合鴨串照り焼き、豚角煮、チキン三色巻き、イカ黄金焼、チキン中華テリーヌ、若桃甘露煮
【洋風の重】海鮮マリネ、若草チーズ和え、イカのごろごろサラダ、海の幸サラダ、ローズサーモン、海老マヨネーズ、ボークバストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、豚肉とチーズのテリーヌ、海老とブロッコリーのテリーヌ、サーモンチーズ巻
■特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに

4~5人前のおせち

お正月に大人数が集う場合に最適な商品です。
人気のある厳選した食材を沢山盛り込みました。
海老もたっぷり5尾、皆様でおなかいっぱい楽しんでください。
与段重のお重で、食卓を埋め尽くしてしまうほどのボリュームです。

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月20日±

和洋中 4~5人前 重箱4段 紙製 味の濃さ(目安)

【与段重】重箱1段のサイズ:縦21.3×横21.3×高さ5.3cm

9 玉清 生協オリジナル 夢燈 57品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

35,800円(税込38,664円)

【与の重】たつくり、焼湯葉巻、蟹やわらか煮、ボークバストラミ、豚肉とチーズのテリーヌ、チキン三色巻き、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、トラウトサーモン西京焼き、伊達巻、有頭海老塩焼き、京餅手まり
【武の重】若鶏照り焼き、合鴨串照り焼き、サーモンチーズ巻、酢豚、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、味付けいくら、中華タコ山菜、鰯のうま煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、金胡麻マゴロの佃煮、にしん奉書巻き、串刺しにし貝生薑風味、イカ黄金焼
【夢の重】筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、糖先筍、高野豆腐、椎茸煮、紅あずま甘露煮、ローズサーモン、中華帆立ひも、ぶり照り焼き、市松蒲鉾、中華搾菜、チキン中華テリーヌ、鍋つくね串、加賀太鼓
【与の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、鰯のうま煮、イカのごろごろサラダ、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け
■特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに 落花生(ピーナッツ) くるみ

【与の重】

【夢の重】

【武の重】

【与の重】

4~5人前のおせち

和の食材を中心に大きなお重へ彩りよく盛り付けた、
端正かつ華やかな三段重です。

NEW

パル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早い!
11月8日±

和洋中 約4~5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

【三段重】重箱1段のサイズ:縦25.7×横25.7×高さ5.3cm

10 千賀屋 生協オリジナル 恵比寿 59品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しいたします。

22,500円(税込24,300円)

【一の重】穴子八幡巻、赤魚南蛮漬、栗金団、昆布巻、扇貝柚子ジュレ和え、手経餅まんじゅう、扇貝魚卵串刺、白花生、田作り、ロブスター、数の子鴨甲漬、あかね真丈、梅真丈、たら旨煮、錦玉子、酢牛蒡、伊達巻、海老マリネ、華生巻、ささし昆布
【二の重】味付け肉団子、鶏塩焼、さつま芋甘露煮、くるみ煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまざつま、祝い海老、紅白祝鯛、あわび旨煮、貝雲丹和え、魚の子旨煮、紫芋金団、扇貝のスモーク風味、鰯マリネ、鰯小煮、海老マヨ
【三の重】柚子焼つくね、鶏の三色巻、ごんにゃく旨煮、紅鮭白醬油漬、若桃甘露煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、長寿貝の中華風、ままかり酢漬け柚子風味、紅白結び餅、紅白なます、いくら醤油漬、金箔黒豆、紅鮭の石狩漬、松前漬、チーズインミート、牛肉ごぼう時雨煮、柚子くらげ、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、鯖西京焼、柚子オーロラ
■特定原材料: えび くるみ 小麦 卵 乳

【二の重】

【三の重】

【一の重】

夢燈

ゆめあかり

声

値段は高いけど
それだけの価値がある!
彩りが綺麗で味も
おいしく、素敵な
お正月となりました!

声

実家の両親と
食べましたが開けた時に
皆「おー!!」と声を上げました。
すべて満足です。

恵比寿

えびす

凛花

りんか

【貳の重】



【壹の重】

「鮑旨煮」や「スモークサーモン」など、和と洋の織りなすボリューム感のある二段重を新年の門出に。

パール・よど 開発商品
お申し込み締切り
12月20日

13 わらびの里 生協オリジナル 凛花 38品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月1日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **16,500円** (税込17,820円)

和 洋 中 3人前 重箱2段 紙製 味の濃さ(目安) 祝い箸付 数量限定

【二段重】重箱1段のサイズ：約縦20.3×横20.3×高さ5.4cm

【壹の重】海老艶煮、伊達巻、鮭柚庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、海老とアスパラのテリーヌ、田作り照煮、スモークサーモン、合鴨ロース、寿羽子板割、帆立貝旨煮、博多地鶏のテリーヌ、焼蟹酢漬、ままかり柚子酢漬、くらげ酢、葉付金柑甘露煮、花餅(紅梅)、花餅(白梅)

【貳の重】鮑旨煮、祝い数の子、松前漬、寿厚焼き玉子、なごみ巻、紅茶糖三色巻、棒鮭旨煮、福豆葡萄煮(金箔)、紅白錦糸巻、京なます、アンデスポークパストラミ、チキンマリネ、いくら、六方ざつま芋、穂付菊土佐煮、胡枝煮、海老沢煮、椎茸旨煮、桜梅金時人参、絹さや、葉付金柑甘露煮

■特定原材料：えび かに 小麦 卵 乳

結花

ゆいか



ゆいか

声
去年は洋風に
したのですが、やっぱり
おせちは昔ながらの
和風のおせちがいいな～
と思いました。

お正月にふさわしい
彩り豊かなおせち料理。
食材には吟味を重ね、海と山の幸を厳選した一段重。

パール・よど 開発商品
お申し込み締切り
12月20日

14 わらびの里 生協オリジナル 結花 29品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月1日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **12,888円** (税込13,920円)

和 洋 中 2人前 重箱1段 木製 味の濃さ(目安) 祝い箸付 数量限定

【一段重】重箱1段のサイズ：約縦17.6×横28.5×高さ5.2cm

鮭柚庵焼、鮭柚庵焼、紅白蒲鉾、チーズオードブル、海老艶煮、鮑旨煮、絹さや、田作り照煮、栗きんとん、伊達巻、寿羽子板割、アンデスポークパストラミ、オーシャンマリネ、一口焼き湯葉、海老沢煮、烏賊黄金焼、若桃甘煮、チキンマリネ、いくら、福豆葡萄煮(金箔)、三色信田巻、胡枝煮、祝い数の子、松前漬、笹よもぎ餅、豚角煮、ザーサイ、クコの実、舞玉しだれ餅

■特定原材料：えび かに 小麦 卵 乳

わらびの里



京都・洛東の牛尾山麓、
音羽川のせせらぎが響く閑静な地に
たたずむ料亭・わらびの里。自然の
情緒溢れる庭、数寄屋造りの座敷には
ここにしかない豊かな時が流れます。

声
「鮭柚庵焼」は
ふっくらしていて、
「りんごと豆腐のバイ包み」は
意外な組み合わせで
楽しくいただきました。



麗花

れいか

【貳の重】



【壹の重】

お重の大きさ比較



声にに応じてココをリニューアル!

アンケート結果より「豚角煮」や「小町湯葉」など
新たに6品の食材を入れリニューアルしました。

パール・よど 開発商品
お申し込み締切り
12月20日

12 わらびの里 生協オリジナル 麗花 49品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月1日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 **19,800円** (税込21,384円)

和 洋 中 3~4人前 重箱3段 木製 味の濃さ(目安) 祝い箸付 数量限定

【三段重】重箱1段のサイズ：約縦20.2×横20.2×高さ6.2cm

【壹の重】鮭柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、寿厚焼き玉子、祝い数の子、松前漬、なごみ巻、こはだ栗漬、くらげ酢、チキンマリネ、いくら、豚角煮、2種ベリールと野菜の豚甘酢和え、椎茸旨煮、六方ざつま芋、胡枝煮、三色信田巻、海老沢煮、穂付菊土佐煮、桜梅金時人参、絹さや

【貳の重】りんごと豆腐のバイ包み、紅白蒲鉾、小町湯葉、寿羽子板割、笹よもぎ餅、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、胡桃甘露煮、一口にしん昆布巻、紅鮭鮑漬、柚子かぶら、チーズオードブル、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、松笠烏賊(煎り玉子)、空豆甘煮

【参の重】鮑旨煮、海老艶煮、合鴨ロース、棒鮭旨煮、田作り照煮、栗きんとん、ロースハム、伊達巻、海老とアスパラのテリーヌ、アンデスポークパストラミ、五色貼巻、京なます、黒大豆甘露煮

■特定原材料：えび かに くるみ 小麦 卵 乳

吉寿千

きちじゅせん

おせちの定番食材を中心に
作り上げられた、王道の
和風おせち三段重です。

【三の重】



【二の重】



【一の重】

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦19.5×横19.5×高さ5.3cm

【一の重】ごまかつま、酢牛蒡、紅白結び餅、金箔黒豆、洗皮付き栗金団、昆布巻、鰯小倉煮、伊達巻、祝い海老、紅白祝袋、あわび旨煮、白花生、数の子雞甲漬、さごしの昆布メ
【二の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、たら旨煮、錦玉子、梅真丈、あかね真丈、牛肉ごぼう時雨煮、若桃甘露煮、本ずいじ蟹川海焼、烏賊松笠白焼、紅白なます、紅白錦糸巻、魚の子旨煮
【三の重】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、紅鮭白醬油焼、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、椎茸旨煮、寿高野豆腐

■特定原材料: えび かに くるみ 小麦 卵 乳

お申し込み締切り
12月20日

数量
限定

和洋中 3~4人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

17 千賀屋 千賀屋謹製 吉寿千 41品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 14,900円(税込16,092円)

厳選した食材を
小さな重箱に盛り込み、
端麗に仕上げました。

【三段重】
重箱1段のサイズ:約縦13.7×横19.6×高さ5.3cm

お申し込み締切り
12月20日

数量
限定

和洋中 2~3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

18 千賀屋 千賀屋謹製 金千華 33品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 10,800円(税込11,664円)

【一の重】鰯小倉煮、昆布巻、金柑甘露煮、金箔黒豆、ままかり酢漬け柚子風味、紅白なます、いくら醤油漬、白花生、田作り、祝い海老、数の子雞甲漬、梅かんざし
【二の重】手毬餅まんじゅう、松前漬、湯葉旨煮、ごまかつま、たら旨煮、梅真丈、焼き帆立、紫芋金団、あかね真丈、錦玉子
【三の重】くるみ煮、酢牛蒡、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、紅白結び餅、椎茸旨煮、寿高野豆腐、紅鮭白醬油焼、こんにゃく旨煮

■特定原材料: えび くるみ 小麦 卵 乳

金千華

きんせんか

【三の重】



【二の重】



【一の重】



四扇桐花

しせんとうか

組合員さんの声

うす味で見た目も鮮やかで
わが家にはちょうど
よかったです。
「あわび煮」は
やわらかくて
食べやすかったです♪

繊細な料理とうす味で
評価をいただく四扇桐花。
和洋の料理を盛り込み、
年代問わず楽しく
お召しあがりいただけます。

【与の重】



【三の重】

【二の重】

パル・よど 開発商品

お申し込み締切りが早い!
11月13日

15 銀の森コーポレーション 生協オリジナル 四扇桐花 37品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 14,800円(税込15,984円)

和洋中 3人前 重箱4重 木製 味の濃さ(目安)

【四段重】重箱1段のサイズ:約縦14.6×横14.6×高さ4.6cm

【一の重】たたきごぼう胡麻和え、田作り、金箔黒豆、栗きんとん、浜汐海老、身巻サーモン、市松かまぼこ
【二の重】はな切り大根のはりはり漬、紅白なます、数の子美味漬、松前漬、かつおくるみ、あわび煮、梅鮓、鰯さく巻、彩りきめた巻
【三の重】鶏松風、伊達巻、にしん湯葉巻、竹の子土佐煮、わかめ、竹鮓、絹さや、ぶり照焼、海老椎茸、裏白椎茸、ひょうたん高野豆腐、菜の花
【与の重】人参とレーズンのマリネ、チーズ蒸し鶏、蓮根と挽肉の棕色焼、ほうれん草のナムル、甘藷甘海老、フルーツチーズ、合鴨スモーク、石焼シロップ漬、ローストビーフ

■特定原材料: えび くるみ 小麦 卵 乳

とても綺麗で
美味しそうに盛られて
いて、実際に食べても
美味しかったです。初めて
元旦の朝に食べること
ができました。

【一の重】



【三の重】

京都の鴨川のほとりにある
京都料亭の監修おせちです。
朱赤の三段重に色とりどりの50品を
少しずつ詰合せました。
コンパクトな大きさながら
多様なお料理を楽しめる
逸品です。

京都鴨川畔 佐々木

ささき

パル・よど 開発商品

お申し込み締切り
12月8日

16 ノムラフーズ 生協オリジナル 京都鴨川畔 佐々木 50品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 15,980円(税込17,259円)

和洋中 2~3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦14.2×横20.7×高さ4.6cm

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、にしんと魚卵の彩り和え、チーズ入り焼き蒲鉾、茶福豆、白花生、伊達巻、まぐろの角煮、笹団子、栗甘露煮、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、一口昆布巻、手まり鮓
【二の重】錦山椒焼、黒豆、梅餅、中華くらげ、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生鮓、いくら醤油漬、さんま照焼、胡麻甘藷、こんにゃく餅(抹茶あん)、こんにゃく餅(はっさくあん)、鰯旨煮、鯉くるみ、田作り、金柑甘露煮
【三の重】高野豆腐の詰め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、海鮮市松、真だら子旨煮、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰯でまり湯葉、ごぼう煮、梅型こんにゃく、筍煮、梅甘露煮、黒豆がんと含め煮、だし巻、松鮓、梅型人参、紅白松葉串

■特定原材料: 小麦 卵 乳 えび くるみ

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

まいざくら

舞桜



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。

NEW

パル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早い！
11月8日

和洋中 約2人前 重箱2折 紙製 味の濃さ(目安)

21 千賀屋 生協オリジナル 舞桜 26品 ×2折

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 11,000円(税込11,880円)

【一折×2】重箱1段のサイズ:縦16.6×横21.9×高さ5.0cm

【一折×2】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、丹波黒大豆煮、酢牛蒡、海老紅白春巻、紅白錦糸巻、錦玉子、若桃甘露煮、祝い海老、数の子鰻甲煮、小鯛塩焼、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈

■特定原材料: えび くるみ 小麦 卵 乳

パルコープ・よどがわ生協だけの
美しく仕上げた、唯一の和洋中
個食おせち料理です。



双葉

ふたば

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月8日

和洋中 2人前 重箱2折 紙製 味の濃さ(目安)

22 勝己 生協オリジナル 双葉 30品 ×2折

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月1日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 12,888円(税込13,920円)

【一折×2】重箱1段のサイズ:縦19.0×横25.0×高さ5.0cm

【一折×2】ポークパストラミ、蒸し鶏中華くらげ、紫キャベツラペ、スモークトラウトサーモン、合鴨スモーク、グリルチキン、赤かまぼこ、白かまぼこ、抹茶栗きんとん寄せ、栗きんとん寄せ、数の子、伊達巻、焼えびスモーク風味、鶏香草焼、ベイクドエッグ、チーズスパイシーミート、赤魚マヨネーズ焼、若桃甘露煮、パストラミベーコン、椎茸煮、一口茶巾、焼たけのこ、味付いんげん、花咲サラダ、ドライマトワイン煮、ローストビーフ、味付ブロッコリー、エビチリ、いかの中華風マリネ、白身魚のエスカベッシュ

■特定原材料: 小麦 卵 乳 えび かに

しゅんさい

春彩

春の訪れを感じさせる
ピンクの花柄の容器に
和風、洋風、中華の食材を
三段重に分けて盛り込みました。
お好きなものを取り分けて
お楽しみください。



お申し込み締切り
12月20日

19 玉清 春彩 43品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

本体 16,500円(税込17,820円)

和洋中 3~5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

【三段重】重箱1段のサイズ:縦16.8×横25.7×高さ4.5cm

【和風の重】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、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼、市松蒲焼、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅型人参、トラウトサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮

【中華の重】海老チリソース、中華わかめ、酢豚、中華くらげ、中華タコ山菜、中華帆立ひも、中華肉団子、チキン中華テリーヌ、ゴマ団子、中華搾菜、合鴨串照り焼き、チキン三色巻、若桃甘露煮

【洋風の重】海老マヨネーズ、海鮮マリネ、若草チーズ和え、サーモンクリームチーズ和え、イカのごろごろサラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、鮭チーズオードブル、鶏つくね串、彩り野菜のマリネ、ローストポーク、海老とブロッコリーのテリーヌ、合鴨スモーク

■特定原材料: 卵 乳 小麦 えび かに

少量多品種、彩りも華やかに盛り付けた
二人前おせちです。



お申し込み締切り
12月8日

20 能登半島 和倉温泉 宝仙閣 和風おせち 31品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月1日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 10,600円(税込11,448円)

和洋中 2人前 重箱2段 紙製 味の濃さ(目安)

【二段重】重箱1段のサイズ:縦16.5×横16.5×高さ5.0cm

【吉の重】白身魚のエスカベッシュ、鮭味噌焼、貝照り焼、友禅紅白串、栗甘露煮、栗きんとん寄せ、抹茶栗きんとん寄せ、紅芋栗きんとん寄せ、牛しぐれ笹包み、数の子、伊予柑なます、小鯛甘酢漬、海老鮑煮、鮎酢、いくなます、黒豆金箔

【式の重】一口昆布巻、味付いんげん、焼たけのこ、広島菜信田、かに信田、花ごんにゃく、ぶり照焼、紅白かまぼこ、金時芋煮、花咲サラダ、伊達巻、藏柳川新丈、パストラミベーコン、レモンズライス(シロップ漬)、田作り

■特定原材料: 小麦 卵 乳 えび かに

宝仙閣

ほうせんかく

味な宿 宝仙閣



1人前のおせち

組合員さんの声
うす味なので気に入っています。自分では作れないような食材が入っていてうれしいです♪

一人前の銘々重として、うす味で手の込んだ繊細な料理を数多く盛り込みました。



パール・よど 開発商品
お申し込み締切りが早め!
11月13日(木)

和洋中 1人前 長角重箱1重 木製 味の濃さ(目安)

23 銀の森コーポレーション 睦
生協オリジナル 睦 28品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 6,480円(税込6,999円) [一段重]重箱1段のサイズ:約横21.0×縦16.7×高さ4.9cm

鶏松風、にしん昆布巻、ぶり照焼、梅麩、竹の子土佐煮、鶏味噌幽庵焼、寿高野豆腐、菜の花、はな切り大根のはりはり漬、ぶりの子、裏白椎茸、市松かまぼこ、伊達巻、鯛さや、利久海老、浜汐海老、田作り、彩りきぬた巻、鯖ざく巻、かつおくるみ、合鴨スモーク、身巻サーモン、たたきごぼうの胡麻和え、数の子美味漬、松前漬、紅白なます、栗きんとん、金箔黒豆

■特定原材料: えび くるみ 小麦 卵

お重の大きさ比較



組合員さんの声
見た目の綺麗さにびっくりしました。味付けの濃さもちょうど良く、いろいろな食材が入っていてうれしいです。

[一段重]重箱1段のサイズ:縦19.5×横19.5×高さ5.3cm

流皮付き栗金団、白花生、田作り、丹波黒大豆煮、穴子八幡巻、湯葉旨煮、牛肉ごぼう時雨煮、伊達巻、烏賊魚卵串、手毬餅まんじゅう、こんにゃく旨煮、焼き帆立、紅鮭白醤油焼、鶏西京焼、祝い海老、寿高野豆腐、酢牛蒡、穂先菊煮、若桃甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、鯛小倉煮、数の子美味漬、昆布巻、たら旨煮、とこぶし旨煮、梅かんざし

■特定原材料: えび 小麦 卵 乳

組合員さんの声

年末年始外食が多いのですが、ちょっとでもお正月が味わえたらと思い利用しました。お正月らしい食材が入っていて満足です。

1人前なのに華やかでとても豪華なおせちでした。味もちょうどよく、美味しかったです。



[一段重]重箱1段のサイズ:縦16.7×横25.7×高さ5.3cm

【巻の重】味付け数の子、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、さんとん、栗甘露煮、紅白なます、にしん大漁揚げ、若草チーズ和え、たつくり、有明海老塩焼き、トラウトサーモン西京焼き、チキン三色巻、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、鶏前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、松葉巻、椎茸煮、高野豆腐、市松蒲鉾、紅あずま甘露煮、若桃甘露煮

■特定原材料: 卵 乳 小麦 えび

パール・よど 開発商品

お申し込み締切りが早め!
11月8日(土)

和洋中 約1人前 重箱1段 紙製

味の濃さ(目安)

24 千賀屋 生協オリジナル 小春 27品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

本体 6,580円(税込7,107円)

昨年1人前おせち
人気No.1

お手頃価格で1人前のおせちがほしい!の声に答えて開発。

パール・よど 開発商品

お申し込み締切りが早め!
12月20日(土)

和洋中 1人前 重箱1段 紙製 味の濃さ(目安)

25 玉清 生協オリジナル 七福 25品

■お渡し日:2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

本体 5,988円(税込6,468円)

ご家族、仲間が集う時に オードブルセット

大きな一段重のボリュームたっぷりオードブル。



【一段重】重箱1段のサイズ：
縦19.6×横32.0×高さ6.2cm

お申し込み締切り
12月20日

パル・よど
開発商品

29 玉清 生協オリジナル 賀正オードブル 24品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月2日
※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

【本体】**9,980円**(税込10,779円)

【吉の重】海鮮マリネ、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、にしん大漁漬け、市松蒲焼、ローズサーモン、海の幸サラダ、
若桃甘露煮、彩り野菜のマリネ、合鴨スモーク、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、チキン三色巻き、中華帆立ひも、京揚げ手まり

■特定原材料：卵 乳 小麦 えび かに 落花生(ピーナッツ) くるみ

洋風の食材を盛り込み、大人から子供まで
楽しんでいただけるオードブルです。



【一段重】重箱1段のサイズ：
約縦19×横19×高さ4.8cm

パル・よど
開発商品

30 魚萬珍味堂 生協オリジナル 春姫オードブル 16品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月2日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

【本体】**8,000円**(税込8,640円)

銀鮭ダリルマスタードソース、厚切り合鴨パストラミ、パストラミベーコン、黒豆ワイン煮、
白身魚のエスカベッシュ、魚卵と枝豆のマヨネーズ和え、焼きびすモック風味、
レモンソライス、海鮮サラダ、焼き豚スライス、手羽元スモーク、モッツアレラバジル、
海老チリ、酢豚、洋風ブロッコリー、若桃コンポート

■特定原材料：えび 小麦 卵 乳

組合員さんから
人気の具材を
集めました。



NEW

パル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早め！
10月30日

26 アサヒウェルネスフーズ 生協オリジナル 50周年オードブル 18品

■お渡し日：2025年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限：2026年1月1日
※製造後冷凍で保管し、解凍して冷蔵でお渡しします。

【本体】**8,880円**(税込9,591円)

【一段重】重箱1段のサイズ：
縦20.5×横27.5×高さ5.0cm

和 洋 中 2~3 人前 重箱1段 縦20.5cm 味の濃さ(目安)

7種の野菜のキッシュ、かつおくるみ、海老のぶりぶりサラダ、ドライマト赤ワイン煮、味付ブロッコリー、
国産鶏レモンバジルナゲット、元氣鶏照焼、彩りきめた巻、紫キャベツのラペ、ふくらみ餅照焼、小松菜煮びたし、
若草チーズ和え、紅鮭ルイベ漬、ジャガ丸チーズカリカリ、合鴨ローズからし風味、金柑甘露煮、
ミルククレープロール、青桃甘露煮

■特定原材料：えび かに くるみ 小麦 卵 乳

カモ井

できたての味を、そのまま味わえる個包装おせち。
素材本来の風味や食感を保つ「調理法」を採用。一品ずつご利用いただけます。

27・28・31・32番のおせちは 12月29日・30日・31日にお渡しできます。



盛り付け例
ご家族の人数に合わせて
盛り付けできる、
豪華なセットです。

パル・よど
開発商品 和 洋 中 約4~5 人前 味の濃さ(目安)

31 カモ井食品工業 生協オリジナル 和風おせちセット 27品

■お渡し日：2025年12月29~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限：2026年1月3日

【本体】**13,800円**(税込14,904円)

田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、富貴ごぼう、鰯のうま煮、一口巻昆布、
栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、宝喜子、たこのやわらか煮、焼はたて、
子持ちいかのうま煮、手綱こんにやく、梅人參、高野豆腐含め煮、祝海老、味付数の子、
あさりのうま煮、若桃甘露煮、白福豆、ぜいたく煮、伊達巻、かまぼこ、豚の角煮

■特定原材料：えび くるみ 小麦 卵 乳 落花生



お重やお皿に盛り付けをするだけでなく、
空いたおせちの補充用としても使えます。

パル・よど
開発商品 和 洋 中 約3~4 人前 味の濃さ(目安)

32 カモ井食品工業 生協オリジナル 和風おせちセット 20品

■お渡し日：2025年12月29~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限：2026年1月3日

【本体】**8,280円**(税込8,943円)

田作り、丹波黒黒豆、ふきのうま煮、里芋含め煮、たたきごぼう、鰯のうま煮、
にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、子持ちいかのうま煮、
手綱こんにやく、梅人參、高野豆腐含め煮、祝海老、味付数の子、ぜいたく煮、伊達巻、かまぼこ

■特定原材料：えび くるみ 小麦 卵 乳 落花生



新年のお祝いに縁起物を揃えた
人気のおせちです。

パル・よど
開発商品 和 洋 中 約2~3 人前 味の濃さ(目安)

27 カモ井食品工業 生協オリジナル 和風おせちセット 16品

■お渡し日：2025年12月29~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限：2026年1月3日

【本体】**5,480円**(税込5,919円)

田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、たたきごぼう、鰯のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、
味付しいたけ、穂先竹の子、なます、子持ちいかのうま煮、手綱こんにやく、梅人參、
高野豆腐含め煮、祝海老、ぜいたく煮

■特定原材料：えび くるみ 小麦 乳 落花生



お二人向けにおせちの
基本アイテムを揃えた
人気No.1のセットです

パル・よど
開発商品 和 洋 中 約2 人前 味の濃さ(目安)

28 カモ井食品工業 生協オリジナル おふたりのおせち 9品

■お渡し日：2025年12月29~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限：2026年1月31日

【本体】**3,380円**(税込3,651円)

田作り、丹波黒黒豆、たたきごぼう、鰯のうま煮、栗の甘露煮、子持ちいかのうま煮、
手綱こんにやく、高野豆腐含め煮、祝海老

■特定原材料：えび 小麦

※価格表示は本体価格と税込価格(参考価格)を併記しています。

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。