

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
5	生協オリジナル 四扇桐花	約3人前	11/10 (金)まで
7	生協オリジナル 春金華	2~3人前	
9	生協オリジナル なにわの春	約3~5人前	
13	生協オリジナル みやこの春	約2人前	
20	生協オリジナル 睦	約1人前	
22	生協オリジナル 小春	1人前	
23	生協オリジナル 咲	約2人前	11/29(水)まで
1	生協オリジナル 春風	約3~5人前	
2	生協オリジナル 爽風	約2~3人前	
8	生協オリジナル 大阪黒門市場 吉萬彩	約2~3人前	
17	京都鴨川畔 佐々木	約2~3人前	
19	能登 和倉温泉 宝仙閣 和風おせち	約2人前	
24	生協オリジナル 双葉	約2人前	
27	生協オリジナル 春姫オードブル	約2人前	12/7 (木)まで
3	生協オリジナル 花燈	約3~5人前	
4	生協オリジナル 月燈	約2~3人前	
6	生協オリジナル 花鳥風月	約3~5人前	
10	生協オリジナル 凜花	3人前	
11	生協オリジナル 麗花	3~4人前	
12	生協オリジナル 夢燈	4~5人前	
14	千賀屋謹製 天寿千	4~5人前	
15	千賀屋謹製 金千華	2~3人前	
16	千賀屋謹製 吉寿千	3~4人前	
18	玉清 春彩	約3~5人前	12/17 (日)まで
21	生協オリジナル 七福	約1人前	
25	千賀屋謹製 舞千	2人前	
26	生協オリジナル 賀正オードブル	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 和風おせちセット 16品	2~3人前	
30	生協オリジナル 和風おせちセット 20品	3~4人前	
31	生協オリジナル 和風おせちセット 27品	3~5人前	

2023年12月31日(日)

※12月29日(金)・30日(土)に
お渡しできる商品もございます。

◆お渡し日◆

2023年12月17日(日)まで

◆ご予約期間◆

おせち

パルコープの

ご予約商品は「ばるるんカード」の

ポイント **5倍**

※シニアハッピーデー
5%引き対象外です。



❖ 新年のおせちは生協で! ❖

今年新しく3品加わり、
オリジナル商品24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 2023年
予約受付期間 12月14日(木)まで

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がございます。
※原料事情により、内容を変更する場合がございます。

おおさかパルコープ

パル・よど
開発商品

オリジナルのおせち

そよ かせ

爽風

「春風」のミニサイズ。

「春風」で人気食材の「ふっくら鰯照焼」「エビのぷりぷりサラダ」も入っています。

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月7日

和洋中 約2-3人前 重箱3段紙製 味の濃さ(目安)

2 アサヒウェルネスフーズ 生協オリジナル 爽風 27品

【三段重】重箱一段のサイズ:約縦16.5×横16.5×高さ5cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日 ※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。

本体 11,500円(税込12,420円)

【一の重】りんごきんとん、栗甘露煮、ふっくら黒豆、焼海老、ふっくら鰯照焼、紅白市松蒲鉾、伊達巻、松鮓、田作り、にしん昆布巻、味付数の子、さつま芋甘露煮
【二の重】イタリアンソーセージ、白花豆、伊予柑紅白なま酢、味付小梅人参、椎茸旨煮、きぬさや、竹の子旨煮、たたき牛蒡胡麻和え、わらびしそ風味
【三の重】海老のぷりぷりサラダ、真だら子昆布、ローストビーフ(ソース付)、若草子宝ずんだ和え、柚子風味メサバ、とり筑前煮
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

組合員さんの
声

家族にも満足してもらえてよかった!
「ふっくら鰯照焼」は冷めていてもふっくらしておいしい、中でも「りんごきんとん」が大人気でした。



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!

パルコープ・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
お値段
味付け
量

味の濃さ(目安)

「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)のみ記載しています。

春風

はる かせ

組合員さんの
声

いつも春風を頼んでいます。
毎年声から改善されていて、
安心して頼めるおせちです。

「ふっくら鰯照焼」が絶品でした!
あまり魚を食べない息子が、
これは美味しい!と
あっという間に食べて
いました。

大人から子どもまで
三世代で楽しめる
パルコープ・
よどがわ生協だけ
のおせちです。



今年組合員さんのお声にお応えして
7品目の食材を
入れ替えて
リニューアル!



惣菜担当

声に応じてココをリニューアル!

ご意見の多かった
「4種の豆サラダ」などを中心に、
7品の食材を
入れ替え・リニューアル!

昨年人気食材



エビの
ぷりぷりサラダ
海老のプリプリとした
食感

ハニーマスタード
チキン
お子さんにも食べやすい
味付けで人気!

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月7日

和洋中 約3-5人前 重箱3段紙製 味の濃さ(目安)

1 アサヒウェルネスフーズ 生協オリジナル 春風 36品

【三段重】重箱一段のサイズ:約縦20×横20×高さ6cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。

本体 15,800円(税込17,064円)

【一の重】紅白市松蒲鉾、味付数の子、抹茶わらび餅、りんごきんとん、栗甘露煮、ふっくら黒豆、伊達巻、田作り、ふっくら鰯照焼、松鮓、にしん昆布巻、焼海老
【二の重】彩りごぼう、ほうれん草高野巻、いなご漬、蝦夷鮑姿煮、椎茸旨煮、竹の子旨煮、ねじり梅人参、合鴨スモーク、たら甘露煮、たたき牛蒡胡麻和え、豚の角煮、伊予柑紅白なま酢、きぬさや、白花豆
【三の重】鹿の子蒟蒻煮、ふきの旨煮、わらびしそ風味、中華くらげ、若草子宝ずんだ和え、ローストビーフ(ソース付)、とり筑前煮、ハニーマスタードチキン、海老のぷりぷりサラダ、イタリアンソーセージ
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

※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。

パル・よど
開発商品

オリジナルのおせち

つきあかり

月燈

(旧:水仙)

「花燈」のミニサイズ!

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。

組合員さんにお声をいただきました。和と洋のバランスが取れていて、見た目もいいので「水仙」の時から頼んでいます。

[参の重]

[貳の重]

[参の重]

[壹の重]



パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月17日

和洋中

約2~3人前

重箱3段 紙製

味の濃さ(目安)

4 玉清 生協オリジナル 月燈 34品

【三段重】重箱一段のサイズ:約縦16.5×横16.5×高さ5.3cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日 ※冷蔵で製造してお渡します。

本体 11,800円 (税込12,744円)

【壹の重】たつくり、焼湯葉巻き、若桃の甘露煮、若鶏照り焼き、市松紅白蒲鉾、合鴨ロース照り焼き風、若草チーズ和え、鶏つくね串、合鴨のフロマージュ、ポークバストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生姜風味
【貳の重】筑前煮、梅麩含め煮、蓮根煮、高野豆腐、たたきごぼう、紅あずま甘露煮、昆布巻き、キングサーモン西京焼き、チキン三色巻き、鯉やわらか煮、椎茸煮、伊達巻
【参の重】海の幸サラダ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、鱈のうま煮、黒豆、紅白なます、にしん大漁漬、味付け数の子、パリパリ松前漬
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

はなあかり

花燈

(旧:春駒)

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。

組合員さんの
声

「若草チーズ和え」は夫と2人ですっかりお気に入りになりました。お肉も入っているので、小学生の子どもたちも美味しく食べていました。



パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月17日

和洋中

約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 45品

【三段重】重箱一段のサイズ:約縦20.5×横20.5×高さ6.5cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日 ※冷蔵で製造してお渡します。

本体 16,800円(税込18,144円)

【壹の重】たつくり、焼湯葉巻き、タラバ風味かまぼこ、鯉やわらか煮、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、伊達巻、合鴨のフロマージュ、京餅手まり、ポークバストラミ、有頭海老塩焼き、串刺しニシ貝生姜風味
【貳の重】筑前煮、梅麩含め煮、蓮根煮、慈姑煮付、紅あずま甘露煮、椎茸煮、穂先菊煮、高野豆腐、たたきごぼう、昆布巻き、若桃の甘露煮、キングサーモン西京焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、市松紅白蒲鉾、サーモンチーズ巻き、完熟金柑
【参の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬、鱈のうま煮、パリパリ松前漬、海の幸サラダ、味付け数の子、にしん大漁漬
■特定原材料:小麦、卵、乳、落花生、えび、かに

声に応じてココをリニューアル!

組合員さんのアンケートから、「ぶり照り焼き」に代わり「キングサーモン西京焼き」、「若鶏照り焼き」を入れるなど、26品の食材を入れ替え・リニューアルしました。39品→45品に品数アップ!



筑前煮

具材が細かいの声に応じて、食材のカットを大きくしました。



キングサーモン西京焼き

身がやわらかく、西京味噌の味付けもよかったです。

春金華

見た目も華やか・
おいしいものを
少しずつ
35品の品数を
宝石箱のように
詰めました。

パール・よど
開発商品
お申し込み締切りが早め!
11月10日金

和洋中 2-3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安) 数量限定

千賀屋 生協オリジナル 春金華 35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:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。
本体 11,180円(税込12,075円)



組合員さんの声
春金華は見た目が豪華で綺麗。味もちょうどよく、家族みんなで美味しく頂きました。

昨年人気食材



吉萬彩

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

パール・よど
開発商品
お申し込み締切り
12月7日土

和洋中 約2-3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

魚萬珍味堂 生協オリジナル 大阪黒門市場 吉萬彩 38品
【三段重】重箱1段のサイズ:約縦15.0×横15.0×高さ4.6cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。
本体 11,800円(税込12,744円)



声に応じてココをリニューアル!

人気の「枝豆魚卵和え」を
ボリュームアップなど、アンケートをもとに
食材を入れ替えました。

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、子持昆布山海和え、金ごま田作り、菜の花松前漬、味付け数の子、鱈昆布メ、花餅ほかし、ぶり照焼き、
たたくごぼう、にしん幽庵焼き、近江牛しくれ煮、栗きんとん、有頭中刺し海老
【二の重】枝豆魚卵和え、まぐろ角煮、真子うま煮、一口にしん昆布巻、黒豆金箔、いくら鱈、筍木の芽和え、鮎土佐煮、はすの芽梅酢、
きんとん、栗甘露、洗皮栗甘露、かつおくるみ、金柑甘露
【三の重】合鴨バストラミ、鶏の三色巻、金柑甘露、椎茸旨煮、焼目付き湯葉、射込み高野、伊達巻、いかステーキに焼、貝照り焼き、
ほうれん草と若鶏のテリーヌ、ベーコンチーズドック、ドライトマト赤ワイン煮
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび

四扇桐花

組合員さんの声
味がうすめで上品。
色んなものが
少しずつ入っていて
飽きずに
楽しめました♪

繊細な料理とうす味で
評価をいただく四扇桐花。
声に応じて7品を入れかえて
2品を追加しました。

パール・よど
開発商品
お申し込み締切りが早め!
11月10日金

銀の森コーポレーション 生協オリジナル 四扇桐花 39品
【四段重】重箱1段のサイズ:約縦14.6×横14.6×高さ4.6cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。
本体 14,800円(税込15,984円)



【一の重】市松かまぼこ、たたくごぼう胡麻和え、鯖ごぼう巻、かつおくるみ、浜汐海老、田作り、金箔黒豆、栗きんとん
【二の重】鶏松風、ぶり照焼、利久海老、紅白なます、栗と芹の胡麻酢和え、なたね煎、身巻サーモン、ちりめん山椒煮、数の子美味漬
【三の重】にしん昆布巻、紅白梅、ぶりの子、菜の花、あわび煮、海老椎茸、裏白椎茸、ひょうたん高野豆腐、あじろ蕨餅、絹さや、
竹の子土佐煮、わかめ、梅人参
【四の重】人参とレーズンのラベ、合鴨スモーク、チーズ蒸し鶏、鶏照焼、ほうれん草のナムル、甘露海老、ローストビーフ(ソース付)、
フルーツチーズ、若桃シロップ漬
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

花鳥風月

和風・洋風・中華が一段ずつの
バラエティ豊かなおせち。

パール・よど
開発商品
お申し込み締切り
12月17日土

和洋中 約3-5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

玉清 生協オリジナル 花鳥風月 55品
【三段重】重箱1段のサイズ:約縦22.8×横22.8×高さ5.6cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日 ※冷蔵で製造してお渡します。
本体 22,800円(税込24,624円)



【和風の重】にしん大漁漬、パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、
きんとん、栗甘露煮、黒豆、紅白なます、魚卵うま煮、筑前煮、種先肴煮、
市松紅白蒲鉾、昆布巻き、梅巻、かつお、有頭海老塩焼き、
味付け数の子、串刺しにしん生姜風味、若桃の甘露煮、キングサーモン西京焼き、
焼湯葉巻き、伊達巻、高野豆腐、京餅手まり
【中華の重】伊達、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き風、中華帆立ひも、中華肉団子、総類の甘辛煮、
縁泰書巻き、海老子リソース、若鶏照り焼き、紅あずま甘露煮、豚角煮、チキン三色巻き、イカのウニ焼き、ごま団子、
鶏つくね串、合鴨スモーク
【洋風の重】海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、ウインナーチーズベーコン巻き、ホッキ貝サラダ、
たらふく風味かまぼこ、海の幸サラダ、ローズサーモン、彩り野菜のマリネ、海老マヨネーズ、ポークバストラミ、ローストポーク、
豚肉とチーズのテリーヌ、合鴨のフロマージュ、サーモンチーズ巻き、完熟金柑
■特定原材料:小麦、卵、乳、落花生、えび、かに



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。

豪華食材の「鱈柚庵焼」や「焼蟹酢漬」など、美味を盛りだくさんに仕上げました。絢爛華やか和洋おせち2段重です。

パル・よど 開発商品

お申し込み締切り 12月17日



和洋中 3人前 重箱2段 紙製 味の濃さ(目安) 祝い箸付

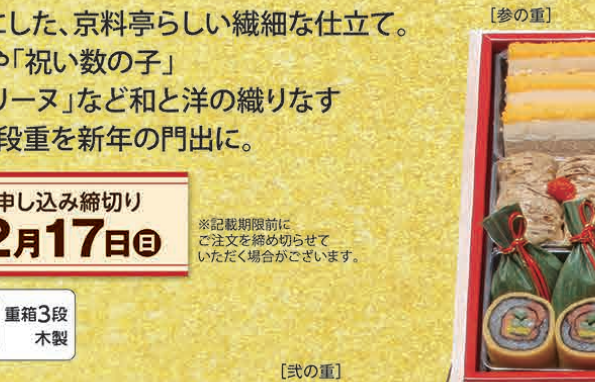
10 京・料亭 わらびの里 生協オリジナル 凛花 36品
 【二段重】重箱1段のサイズ:約縦20.3×横20.3×高さ5.4cm
 ■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月1日
 ※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。
 本体 16,500円(税込17,820円)

【杏の重】海老鮓煮、伊達巻、鱈柚庵焼、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、ケツパー、合鴨コース、寿羽子板箱、帆立貝旨煮、穴子八幡巻、焼蟹酢漬、くらげ酢、菓付金柑甘露煮、花餅(紅梅)、花餅(白梅)
 【貳の重】鮑旨煮、祝い数の子、寿厚焼き玉子、胡桃甘露煮、紅茶鴨三色巻、棒鱈旨煮、福豆葡萄煮(金箔)、紅白錦糸巻、ローズハム、いくら、紅白なます、錦桜煮、六方小芋、穂付菊土佐煮、椎茸旨煮、海老沢煮、梅麩、絹さや
 ■特定原材料:えび・かに・小麦・卵・乳

素材の持ち味を大切に、京料亭らしい繊細な仕立て。豪華食材の「鮑旨煮」や「祝い数の子」「海老とアスパラのテリーヌ」など和と洋の織りなすボリューム感のある三段重を新年の門出に。

パル・よど 開発商品

お申し込み締切り 12月17日



和洋中 3-4人前 重箱3段 木製 味の濃さ(目安) 祝い箸付

11 京・料亭 わらびの里 生協オリジナル 麗花 43品
 【三段重】重箱1段のサイズ:約縦20.2×横20.2×高さ6.2cm
 ■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
 ■消費期限:2024年1月1日
 ※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。
 本体 19,800円(税込21,384円)



【杏の重】鮑旨煮、海老鮓煮、合鴨コース、棒鱈旨煮、田作り照煮、栗きんとん、ローズハム、伊達巻、海老とアスパラのテリーヌ、アンデスポークバストラミ、五色巻、紅白なます、菓付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮
 【貳の重】鮭柚庵焼、福豆葡萄煮(金箔)、寿厚焼き玉子、祝い数の子、穴子八幡巻、なごみ巻、紅鮭昆布巻、チキンマリネ、いくら、御所杏子、椎茸旨煮、六方小芋、錦桜煮、松笠烏賊、海老沢煮、穂付菊土佐煮、梅麩、絹さや
 【参の重】さつまいもロールバイ、フルーツメゾンテリーヌ、鶏山吹煮、一口焼き湯葉、笹もぎ餅、紅白錦糸巻、花巻蒲鉾、胡桃甘露煮、紅鮭鮓漬、柚子がばら、市松チーズ南瓜ムース包み
 ■特定原材料:えび・かに・小麦・卵・乳

凛花

麗花

なにわの春



オリジナルおせち第一号。素材の良さを引き出し、手の込んだ食材が多く、うす味への評価も高く、根強い人気を誇ります。

パル・よど 開発商品 お申し込み締切りが早め! 11月10日

和洋中 約3-5人前 重箱4段 木製 味の濃さ(目安)

9 銀の森コーポレーション 生協オリジナル なにわの春 44品
 【四段重】重箱1段のサイズ:約縦16.7×横16.7×高さ4.9cm
 ■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
 ■消費期限:2024年1月2日
 ※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。
 本体 17,800円(税込19,224円)

声に応じてココをリニューアル! 7品の食材を入れ替え・リニューアルしました。41品→44品に品数アップ!

【一の重】市松かまぼこ、田作り、伊達巻、鶏松風、浜汐海老、琥珀栗あん包み、金箔黒豆、紅白なます、栗きんとん
 【二の重】かつおくみ、柚子巻柿、たたきごぼう胡麻和え、ちりめん山椒煮、鯖さく巻、茶福豆、彩りきめた巻、裏白椎茸、海老椎茸、身巻サーモン、数の子美味漬
 【三の重】寿高野豆腐、紅白梅麩、にしん昆布巻、ぶりの子、いんげん、豚八幡巻、ぶり照焼、あわび煮、粟麩と芹の胡麻酢和え、あじろ蒟蒻、菜の花、竹の子土佐煮、わかめ
 【四の重】ほうれん草のナムル、マトウダイのオレンジソース和え、ドライトマトの赤ワイン煮、鶏の中華照焼、中華くらげ、鶏のガランティン、フルーツチーズ、甘海老のガーリック揚げ、ローストビーフ(ソース付)、若桃シロップ漬、合鴨バストラミ
 ■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

組合員さんの声 手の込んだ料理が沢山入っていて、綺麗に全部食べられました♪とくに「フルーツチーズ」が家族全員とても好評でした。

組合員さんの声 孫が食べる洋風系が入っていて、わたしたちの口にも合う味付けで美味しかったです。

みやこの春

明の春よりリニューアル

昨年人気の「明の春」が
パルオリジナルとして
リニューアルをしました！
美味しいとお声が多かった
「にしん昆布巻き」はそのままで、
飽きのこない、うす味のおせちにな
っております♪



惣菜担当

組合員
さんの
声

味が濃いのが苦手なので、
うす味を頼みました。
味が好んで、べろっと
食べてしまいました！
量は3人で
丁度良かったです♪



声に応じてココをリニューアル!



ひょうたん高野豆腐

やさしい味付けに
仕上げました。



あわびの磯蒸し

みやこの春のあわびは約2人前に
合わせて少し小ぶりサイズです

【一の重】金箔黒豆、芋きんとん(洗皮栗添え)、市松かまぼこ、浜汐海老、数の子美味漬、菜の花、鶏松風、からすがい西京焼、
結び麩、ちりめん山椒煮、合鴨山椒風味
【二の重】田作り、紅白梅麩、東寺巻、たたきごぼう胡麻和え、網さや、かつおくるみ、紅白なます(ぶく皮添え)、
あわびの磯蒸し、のど黒南蛮漬、身巻サーモン、鯖ざく巻
【三の重】にしん昆布巻き、いんげん、ひょうたん高野豆腐、梅花生、豚八幡巻、ぶりの子、あじろ蹄膀、甘露海老、
蓮根と挽肉の春色焼、竹の子土佐煮、わかめ、松笠いか白煮、鶏味噌歯焼、焼目湯葉巻、裏白椎茸
■特定原材料: えび、小麦、卵、乳

NEW パル・よど 開発商品

お申し込み締切りが早め!
11月10日金

和洋中 約2人前 重箱3段 木製 味の濃さ(目安)

13 銀の森コーポレーション 生協オリジナル みやこの春 37品

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦14.6×横14.6×高さ4.6cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。

本体 10,800円(税込11,664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。

ゆめあかり

夢燈

一昨年:瑞祥より
リニューアル

大人数用のおせちが欲しい!
というお声にお応えして
一昨年品揃えをしていた
「瑞祥」がパルオリジナルとして
リニューアル!人気の
「若草チーズ和え」も入っています♪
しっかりした味付けで、
食べ応えがあるおせちです。



惣菜担当



NEW パル・よど 開発商品

お申し込み締切り
12月17日金

和洋中 4-5人前 重箱4段 紙製 味の濃さ(目安)

12 玉清 生協オリジナル 夢燈 60品

【与段重】重箱1段のサイズ:約縦21.3×横21.3×高さ5.3cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日 ※冷蔵で製造してお渡します。

本体 33,800円(税込36,504円)

【一の重】たつくり、焼湯葉巻き、タラバ風味かまぼこ、紅白蒲鉾、海老の錦ロール、サーモンチーズ巻き、豚肉とチーズのテリーヌ、
ローズサーモン、穀類の甘辛煮、イカのウニ焼き、合鴨のフロマージュ、京餅手まり、有頭海老塩焼き、殻付ニシ貝磯煮
【二の重】中華帆立ひも、鎌倉巻巻き、イカ松笠串照り焼き、鯉やわらか煮、ボークバスターミ、ローストボーク、豚角煮、
合鴨スモーク、味付けいくら、イカの中華和え、殻付あわびスライス、若桃の甘露煮、串刺しニシン貝生姜風味、
ホッキ貝サラダ、キングサーモン西京焼き、伊達巻
【三の重】筑前煮、蓮根煮、紅あずま甘露煮、穂先巻、昆布巻き、たたきごぼう、椎茸煮、高野豆腐、梅麩含め煮、
若草チーズ和え、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、完熟金柑、鶏つくね串、合鴨ロース照り焼き風、若鶏照り焼き、加賀太鼓
【巻の重】海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、酢だこ、黒豆、紅白なます、海の幸サラダ、鱈のうま煮、
パリパリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬
■特定原材料:小麦、卵、乳、落花生、えび、かに

お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。



お客様の笑顔を想像し、ひたむきに丁寧に、おせち料理を作り続けて数十年。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。

組合員さんの声
父が味が濃いものが好きなので天寿千にしました。めっちゃボリュームがあり、味もよく家族みんな満足してくれました。

てんじゅせん 天寿千

きんせんか 金千華



【三の重】

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。

お申し込み締切り **12月17日** 数量限定

和洋中 2-3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

15 千賀屋 千賀屋謹製 金千華 33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:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

【本体】**10,800円**
(税込11,664円)

【一の重】金箔黒豆、紅鮭昆布巻、烏賊黄金焼、金柑甘露煮、数の子鰻甲漬、ばい貝串刺、祝い海老、洗皮付き栗金団、白花豆、田作り、梅かんざし
【二の重】新緑ふくさ、湯葉旨煮、手毬餅、くるみ煮、あかね真丈、紅鮭白醤油焼、こんにやく旨煮、寿栗甘露煮、錦玉子、たら旨煮
【三の重】牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、紅白なます、いくら醤油漬、こまさつま、ままかり酢漬柚子風味、若桃甘露煮、寿高野豆腐、鱈西京焼、柚子オーロラ、伊達巻
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

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。

お申し込み締切り **12月17日** 数量限定

和洋中 3-4人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

16 千賀屋 千賀屋謹製 吉寿千 41品

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦19.5×横19.5×高さ5.3cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

【本体】**14,980円**
(税込16,179円)

【一の重】蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、洗皮付き栗金団、白花豆、田作り、金箔黒豆、伊達巻、祝い海老、焼き帆立、烏賊松笠白焼、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、数の子鰻甲漬、梅かんざし
【二の重】紅鮭白醤油焼、鱈西京焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、こまさつま、紅白結び餅、本ずい蟹爪幽庵焼、紅白祝袋、椎茸旨煮、寿高野豆腐、烏賊魚卵串刺、錦玉子
【三の重】鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、湯葉旨煮、紫芋金団、くるみ煮、紅白なます、あわび旨煮、蛸生姜、酢牛蒡、あかね真丈、たら旨煮、新緑ふくさ、さごしの昆布が
■特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳

きちゅせん 吉寿千



【三の重】

【二の重】

【一の重】



【三の重】

迫力のある大きなお重にぎっしり60品を詰め合わせました。

【二の重】

【一の重】

てんじゅせん 天寿千

一の重 酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、こまさつま、紅白結び餅、洗皮付き栗金団、カシューナッツ鮎炊き、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、くるみ煮、ロブスター、伊達巻、紅鮭昆布巻、赤魚南蛮漬、手毬餅まんじゅう、焼き帆立、錦玉子、紅白なます、紅白錦糸巻、あかね真丈、数の子鰻甲漬、さごしの昆布が

二の重 海老マリネ、豚角煮、紫芋金団、白身魚のエスカベッシュ、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、紅白祝袋、あわび旨煮、金柑甘露煮、はかた地どりのテリーヌ、祝い海老、鱈西京焼、栗のし鶏、ローズサーモン、たら旨煮、魚の子旨煮、蛸生姜

三の重 穴子八幡巻、貝雲丹和え、湯葉旨煮、新緑ふくさ、田作り、白花豆、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、ままかり酢漬柚子風味、海老紅白奉書、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、牛肉ごぼうしぐれ煮、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ

■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

お申し込み締切り **12月17日** 数量限定

和洋中 4-5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

14 千賀屋 千賀屋謹製 天寿千 60品

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦25.7×横25.7×高さ5.3cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

【本体】**22,500円**
(税込24,300円)



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。



たま
せい
玉清

お申し込み締切り
12月17日

和洋中 約3-5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

18 玉清 春彩 41品

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦16.8×横25.7×高さ4.5cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2024年1月2日 ※冷蔵で製造してお渡します。

本体 **15,800円**(税込17,064円)

【参の重】味付け数の子、魚卵うま煮、黒豆、栗甘露煮、パリパリ松前漬、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松紅白蒲鉾、伊達巻、筑前煮、高野豆腐、キングサーモン西京焼き、紅あずま甘露煮
【貳の重】海老チリソース、穀類の甘辛煮、若鶏照り焼き、スモークチキン中華、中華くらげ、中華帆立ひも、酢豚、合鴨コース照り焼き風、豚角煮、若桃の甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、こま団子
【参の重】海老マヨネーズ、彩り野菜のマリネ、若草チーズ和え、海鮮マリネ、ホッキ貝サラダ、海の幸サラダ、ポークパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻き、合鴨スモーク、鶏つくね串、ウインナーチーズベーコン巻き、合鴨のフロマージュ
■特定原材料:小麦、卵、乳、落花生、えび、かに

能登半島ならではの旬の食材と湯巡りでゆったりおつろぎ頂ける温泉旅館のおせち。少量多品種、彩も華やかに盛り付けた二人前おせちです。

味な宿 宝仙閣



能登和倉温泉「宝仙閣」



お申し込み締切り
12月7日

数量限定

和洋中 約2人前 重箱2段 紙製 味の濃さ(目安)

19 能登和倉温泉 宝仙閣 和風おせち 30品

【二段重】重箱1段のサイズ:約縦16.5×横16.5×高さ5.0cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月1日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。

本体 **11,000円**(税込11,880円)

【参の重】白身魚のエスカベッシュ、牛しぐれ笹包み、数の子、伊予柑なます、小鯛甘酢漬、海老艶煮、蛸酢、ばい貝旨煮、鮭味噌焼、栗きんとん、いくらなます、黒豆金箔
【貳の重】紅白かまぼこ、合鴨スモーク、マーブルチーズ(キウイ)、マーブルチーズ(いちご)、伊達巻、きんかん煮、田作り、若桃甘露、焼えびスモーク、てり焼ほたて、焼たけのこ、一口昆布巻、友禅紅白串、鰯照焼、いか黄金、なごみ巻海老、なごみ巻ほうれん草、花こんにゃく
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび

京都鴨川畔 佐々木

祝い料理から魚介・肉料理、甘味ものまで50品目を詰合せたおせちに仕上げました。



お申し込み締切り
12月7日

和洋中 約2-3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

17 ノムラフーズ 京都鴨川畔 佐々木 50品

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦14.2×横20.7×高さ4.6cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡します。

本体 **14,800円**(税込15,984円)

【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、笹団子、伊達巻、まぐろの角煮、椎茸旨煮、黒豆がんと含め煮、お祝い海老、バイ貝旨煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、一口昆布巻、あんず梅酢漬、梅羊羹松葉串、手まり麩
【二の重】鶏山椒焼、黒豆、栗甘露煮、洗皮栗甘露煮、中華くらげ、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、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)、鱈旨煮、鯉くるみ、田作り
【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、海鮮市松、真だら子旨煮、すり身揚巻、苟煮、いか黄金焼、鰯でまり湯葉、梅型こんにゃく、梅甘露煮、湯葉茶巾、茶福豆、白花生、ごぼう煮、松麩、梅型人参、紅白松葉串
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび

組合員さんの声 京都の料亭のおせちということもあって 全体的に上品なうす味で美味しかったです。

2人前のおせち

NEW パル・よど 開発商品
お申し込み締切りが早め!
11月29日水

和洋中 約2人前 重箱1段 紙製 味の濃さ(目安)

23 スギタニ 生協オリジナル 咲 26品

[一段重]重箱1段のサイズ:約縦20.0×横20.0×高さ6.0cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月1日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

本体 **11,500円** (税込12,420円)

ふぎ旨煮、椎茸旨煮、竹の子煮、味付姫かぶら、人参ねじり梅、焼海老(殻むき)、てまり麩、たたき牛蒡ごま和え、にしん笹巻、海老芋六方、鹿の子こんにやく、よもぎ麩、道明寺麩、黒豆、栗甘露煮、味付数の子、焼海老、きぬさや、紅白なます、伊達巻、昆布巻、あい鴨コース醤油仕立て、姫くわい松笠、田作り、祝い飾り串、紅白蒲鉾
■特定原材料:小麦、卵、えび



根菜類など
煮物が中心のおせちです。



味付姫かぶら、
姫くわい松笠

冷凍せず冷蔵のまま
お届けだから、
かぶらくわいなどの
煮物の食感がそのまま

1人前のおせち

組合員
さんの
声

「睦」に決めてほんまに正解やったわ!
お父さんと2人で食べるから
毎年量が多くて余るけど
量がちょうどよかったし、
味付けも上品でうす味なもの
好みでした。

NEW パル・よど 開発商品
お申し込み締切りが早め!
11月10日金

和洋中 約1人前 重箱1段 木製 味の濃さ(目安)

20 銀の森コーポレーション 睦 27品

[一段重]重箱一段のサイズ:約縦16.7×横21.0×高さ4.9cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

本体 **6,480円** (税込6,999円)

鶏松風、にしん昆布巻、いんげん、ぶり照焼、竹の子土佐煮、鶏照焼、紅白梅麩、松笠いか白煮、菜の花、ぶりの子、裏白椎茸、市松かまぼこ、伊達巻、かつおくるみ、絹さや、浜汐海老、合鴨スモーク、粟麩と芹の胡麻酢和え、数の子美味漬、身巻サーモン、鯖ざく巻、彩りきぬた巻、たたきごぼう胡麻和え、田作り、栗きんとん、紅白なます、金箔黒豆
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

「なにわの春」で
おなじみ銀の森の
料亭で味わえるよう
なうす味仕立てのおせち



おひとり1台ずつ食べられる どういつにだんじゅう 同一二段重



美しく丁寧に
盛り飾った、
一人一段のおせち

24品のお料理を
彩りよく
詰め合わせました。



お申し込み締切り
12月17日日 数量限定

和洋中 2人前 重箱2段 紙製 味の濃さ(目安)

25 千賀屋 舞千 26品 ×2折

[一段重×2折]重箱1段のサイズ:約縦16.6×横21.9×高さ5.0cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

本体 **11,000円** (税込11,880円)

田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、六子八幡巻、新緑ふくさ、鳥賊松笠白焼、数の子鹽甲漬、許牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし ×2折
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

お申し込み締切り
12月7日水 数量限定

和洋中 約2人前 重箱2段 紙製 味の濃さ(目安)

24 勝己 双葉 24品 ×2折

[一段重×2折]重箱1段のサイズ:約縦18.0×横18.0×高さ5.5cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月1日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

本体 **9,800円** (税込10,584円)

伊達巻、田作り、赤団子、白団子、寿玉子、焼豚スライス、牛しぐれ笹包み、たたき牛蒡、野菜入りミートパテ、黒糖チキンロール、椎茸煮、焼たけのこ、信田巻含め煮、そら豆、いくら、紅白なます、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、金目鯛西京焼、栗甘露煮、芋きんとん、海老艶煮、数の子、黒豆金箔
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび

お申し込み締切りが早め!
11月10日金 数量限定

和洋中 1人前 重箱1段 紙製 味の濃さ(目安)

22 千賀屋 小春 27品

[一段重]重箱1段のサイズ:約縦19.5×横19.5×高さ5.3cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

本体 **6,580円** (税込7,107円)

こんにやく旨煮、鳥賊黄金焼、田作り、金箔黒豆、波皮付き栗金団、許牛蒡、紅白錦糸巻、紅白なます、いくら醤油漬、祝い海老、金柑甘露煮、とこぶし旨煮、穂先筒煮、椎茸旨煮、昆布巻、寿高野豆腐、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、数の子鹽甲漬、卵小倉煮、六子八幡巻、伊達巻、あかね真丈、若桃甘露煮、牛肉ごぼう時雨煮、湯葉旨煮、焼き帆立
■特定原材料:小麦、卵、えび

1人前おせち 人気No.1



和洋中 約1人前 重箱1段 紙製 味の濃さ(目安)

21 玉清 七福 25品

[一段重]重箱1段のサイズ:約縦16.7×横25.7×高さ5.3cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。

本体 **6,000円** (税込6,480円)

味付け数の子、鱈のうま煮、黒豆、栗甘露煮、魚卵うま煮、紅白なます、にしん大漁漬、若草子チーズ和え、たつくり、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、市松紅白蒲鉾、サーモンチーズ巻き、鶏つくね串、串刺しニシん生姜風味、チキン三色巻き、若桃の甘露煮、筑前煮、焼湯葉巻き、昆布巻き、椎茸煮、高野豆腐、伊達巻、紅あずま甘露煮、梅糖含め煮
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび

お手頃価格で
1人前のおせちがほしい!
の声に
応えて
開発

黒門市場のおせち
「吉萬彩」と同じメーカー
魚萬珍味堂と開発。



パル・よど
開発商品
お申し込み締切り
12月7日(木)

和洋中 約2人前 重箱1段 紙製 味の濃さ(目安)

27 魚萬珍味堂 生協オリジナル 春姫オードブル 17品
[一段重]重箱一段のサイズ:約縦19.5×横19.5×高さ5.5cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限2024年1月2日
※製造後冷凍で保管し、冷蔵解凍してお渡しします。
8,000円(税込8,640円)

銀鮭グルママスタードソース、合鴨スモーク、白ごま紅はるか、トマト赤ワイン煮、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、焼きびすもく風味、海鮮サラダ、若桃コンポート、
野菜入りミートパテ、鶏チーズ焼き、阿波尾鶏スベアリア、焼き豚スライス、焼つくね串、ミニツチーズサブ、
アンス白ワイン煮
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

大きな一段重の
ボリュームたっぷりオードブル。
使い方色々♪大人用の和風おせち+
子ども用の
洋風オードブル



パル・よど
開発商品
お申し込み締切り
12月17日(日)

和洋中 2-3人前 重箱1段 紙製 味の濃さ(目安)

26 玉清 生協オリジナル 賀正オードブル 23品
[一段重]重箱一段のサイズ:約縦19.6×横32.3×高さ6.2cm
■お渡し日:2023年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2024年1月2日
※冷蔵で製造してお渡します。
9,980円(税込10,779円)

海鮮マリネ、若草チーズ和え、豚肉とチーズのテリーヌ、完全金柑、ホッキ貝サラダ、チキン三色巻き、
ローズサーモン、合鴨ローズ照り焼き風、合鴨スモーク、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、海の幸サラダ、
タラノ風味かまぼこ、にしん犬漁漬、市松紅白蒲鉾、有頭海老塩焼き、ポークパストラミ、ごま団子、
酢豚、海老チリソース、サーモンチーズ巻き、若桃の甘露煮
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

「海鮮マリネ」
「若草チーズ和え」が
家族全員大満足でした。
味も濃さもよく、お正月が
気持ちよく過ごせる
オードブルでした!

ご家族、仲間が集う時に
オードブルセット

ご家族の人数に合わせて
盛り付けできる、
豪華な27品セットです。



パル・よど
開発商品
お申し込み締切り
12月17日(日)

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:2023年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2024年1月3日
11,800円(税込12,744円)

28・29・30・31番のおせちは
12月29日(金)・30日(土)・31日(日)にお渡しできます。

田作り、丹波黒黒豆、ふきのとう煮、里芋含め煮、富貴ごぼう、鱈のうま煮、一口巻昆布、
栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、なます、酢れんこん、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、梅人参、高野豆腐含め煮、祝海老、
味付数の子、あさりのうま煮、白福豆、くわい、ぜいたく煮、伊達巻、かまぼこ
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳、落花生
※重箱はついておりません。※飾り物についておりません。※開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
※田作り、ぜいたく煮に使用している「かたぐちいわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。
※たこのやわらか煮は、えび、かにを使用した設備で製造しています。
※あさりのうま煮に使用している「あさり」などの二枚貝には、かにが共生しています。
※伊達巻には、はちみつが含まれております。1歳未満の乳児には与えないでください。

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
お申し込み締切り
12月17日(日)

30 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:2023年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2024年1月3日
8,280円(税込8,943円)

28・29・30・31番のおせちは
12月29日(金)・30日(土)・31日(日)にお渡しできます。

田作り、丹波黒黒豆、里芋含め煮、たたきごぼう、鱈のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、
味付しいたけ、なます、酢れんこん、焼はたて、子持ちいかのうま煮、手綱こんにやく、梅人参、
高野豆腐含め煮、祝海老、味付数の子、白福豆、伊達巻、かまぼこ
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳
※重箱はついておりません。※飾り物についておりません。※開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
※田作りに使用している「かたぐちいわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。
※伊達巻には、はちみつが含まれております。1歳未満の乳児には与えないでください。

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
お申し込み締切り
12月17日(日)

29 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:2023年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2024年1月31日
5,480円(税込5,919円)

28・29・30・31番のおせちは
12月29日(金)・30日(土)・31日(日)にお渡しできます。

田作り、丹波黒黒豆、たたきごぼう、鱈のうま煮、にしん一口巻昆布、栗の甘露煮、味付しいたけ、なます、
酢れんこん、焼はたて、子持ちいかのうま煮、手綱こんにやく、梅人参、高野豆腐含め煮、祝海老、白福豆
■特定原材料:えび、小麦
※重箱はついておりません。※飾り物についておりません。
※開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
※田作りに使用している「かたぐちいわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。

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
お申し込み締切り
12月17日(日)

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:2023年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2024年1月31日
3,380円(税込3,651円)

28・29・30・31番のおせちは
12月29日(金)・30日(土)・31日(日)にお渡しできます。

田作り、丹波黒黒豆、鱈のうま煮、栗の甘露煮、味付しいたけ、穂先竹の子、
焼はたて、子持ちいかのうま煮、祝海老
■特定原材料:えび、小麦
※重箱はついておりません。※飾り物についておりません。
※開封後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。
※田作りに使用している「かたぐちいわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。

カモ井

できたての味を、そのまま味わえるため替えおせち。
素材本来の風味や食感を保つ「新含気調理法」を採用。
一品ずつご利用いただけます。

おせちのお申し込み締切りは商品によって異なります。

「ばるんカード」のポイント5倍

※シニアメンバー5%引き対象外です。

※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。