

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

2024年12月31日 火

※12月29日(日)・30日(月)に
お渡しできる商品もございます。

◆お渡し日◆

2024年12月18日 水まで

◆ご予約期間◆

パル
コープの
おせち

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! ※

今年も新しく2品加わり、
オリジナル商品27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 2024年
予約受付期間 12月15日(日)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 かげ

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」
「海老のぷりぷりサラダ」も
入っています。

組合員
さんの
声

お鍋も囲みながら家族みんなで美味しく食べました。
娘が「海老のぷりぷりサラダ」をととても気に入って、
私の口に入りませんでした(笑)

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月8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 33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:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 11,500円(税込12,420円)

【一の重】りんごきんとん、栗甘露煮、にしん昆布巻き、松麩ふくませ煮、伊予柑紅白なます、合鴨スモーク、枝豆信田巻、ふっくら鰯照焼、
わらびしそ風味、味付数の子、田作り、海老旨煮
【二の重】紅白蒲鉾、鹿の子蒟蒻煮、たたき牛蒡ごま和え、ふきの旨煮、ねじり梅人参煮、若草子宝ずんだ和え、いなか漬、蝦夷あわび姿煮、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
【三の重】抹茶わらび餅、海老のぷりぷりサラダ、白花生、タンドリーチキン、中華くらげ、あんずさわやか煮、お揚げと壬生菜のお浸し、ローストビーフ(ソース付)
■特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳

パル・よど
開発商品



今年は
2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



彩り

寄せられたアンケート

味付け

お値段

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・くるみ)のみ記載しています。

は る かげ

春風

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。

組合員
さんの
声

10代から70代まで集まって
食べましたが全員が満場一致で
「おいしい!」でした。
「ふっくら鰯照焼」が特に美味しくて、
臭みがなく子どもも喜んで
食べていました!

美味しく、すぐに無くなって
しまいました!最高です!
いつも利用している
生協だからこそ、お正月
商品も安心です!

【三の重】

【二の重】

【一の重】

ぶりの照り焼きや、
えび、りんごきんとんなど
人気具材が多く、
組合員さんから
支持の高いおせちです。
今年は海老が5尾に
増えました!



惣菜担当

声に応じてココをリニューアル!

昨年人気食材

「海老旨煮」を4尾→5尾に!
11品の商材を
入れ替え・リニューアル
しました。



ふっくら鰯照焼

刺身のぶりを高温で
一気に焼き上げました



たたき牛蒡ごま和え

組合員さんの「おいしい」の
声が多い商品。

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月8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 37品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 15,800円(税込17,064円)

【三段重】重箱1段のサイズ:縦20.0×横20.0×高さ6.0cm

【一の重】紅白蒲鉾、昆布巻、松麩ふくませ煮、ふっくら鰯照焼、りんごきんとん、栗甘露煮、ふっくら黒豆、田作り、伊達巻、
たたき牛蒡ごま和え、抹茶わらび餅、海老旨煮
【二の重】鹿の子蒟蒻煮、ふきの旨煮、海老博多高野味付、椎茸旨煮、竹の子旨煮、ねじり梅人参煮、いなか漬、蝦夷あわび
姿煮、味付数の子、青桃甘露煮、さつまいも甘露煮、伊予柑紅白なます、親子にしん、枝豆信田巻、合鴨スモーク
【三の重】たまごポテト、中華くらげ、お揚げと壬生菜のお浸し、若草子宝ずんだ和え、ローストビーフ(ソース付)、
あんずさわやか煮、わらびしそ風味、タンドリーチキン、海老のぷりぷりサラダ、彩りごぼう
■特定原材料:えび、かに、小麦、卵、乳

※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

組合員
さんの
声

水仙のときから
ずっと利用
しています。
どの具材も美味しく、
特に「若草チーズ和え」が
お気に入りです♪小さな三段重
なのにしっかり食べ応えがあり
満足です。

「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。

[参の重]

[参の重]

[貳の重]

[壹の重]

[壹の重]

[三段重]重箱1段のサイズ:約縦20.5×横20.5×高さ6.5cm

パル・よど
開発商品

[三段重]重箱1段のサイズ:約縦16.5×横16.5×高さ5.3cm

お申し込み締切り
12月18日水

和 洋 中

約2~3
人前

重箱3段
発泡スチロール

味の濃さ(目安)

4 玉清
生協オリジナル 月燈 34品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025年1月2日

11,800円(税込12,744円)

※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

【壹の重】イカのゴロゴロサラダ、サーモンチーズ巻、タラバ風味かまぼこ、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、合鴨スモーク、若草チーズ和え、ポークバストロミ、京餅手まり、伊達巻、有頭海老塩焼き、串刺しにし貝生薑風味
【貳の重】筑前煮、梅人参、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巻、里芋煮、キングサーモン西京焼き、チキン三色巻、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、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、黒豆、紅白なます、鱈のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬け
■特定原材料:小麦、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ

はなあかり

花燈

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

初めておせちを
利用しました。
開けると豪華な三段重で、
お品書きを見ながら楽しく食べ、
満足すぎるお正月でした!!

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月18日水

※冷蔵で製造して、
冷蔵でお渡しいたします。

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 40品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025年1月2日

16,800円(税込18,144円)

【壹の重】たつくり、焼湯葉巻、鯉やわらか煮、若鶏照り焼き、ローストポーク、鶏つくね串、イカのゴロゴロサラダ、若草チーズ和え、合鴨ロース照り焼き、市松蒲鉾、ポークバストロミ、有頭海老塩焼き、串刺しにし貝生薑風味
【貳の重】筑前煮、梅人参、里芋煮、椎茸煮、穂先巻、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巻、キングサーモン西京焼き、伊達巻、サーモンチーズ巻、京餅手まり、中華風のし鶏(八角風味)
【参の重】海鮮マリネ、さんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、イカ真砂和え、黒豆、紅白なます、鱈のうま煮、海の幸サラダ、バリバリ松前漬け、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:小麦、卵、乳、えび、かに

声に応じてココをリニューアル!

組合員さんからのアンケートから「合鴨スモーク」に代わり
「イカのゴロゴロサラダ」「子持ちわかさぎ昆布巻」を
入れるなど、17品の食材を入れ替え・リニューアルしました。



イカのゴロゴロ
サラダ

スモーク仕立てのイカで
噛むたびじゅわっと旨みが溢れます



子持ちわかさぎ
昆布巻

じっくり炊いた昆布を
子持ちわかさぎに巻きました

※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。

吉萬彩

きちまんさい

黒門市場のおせちではありませんが、
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。

パル・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)

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦15.0×横15.0×高さ4.6cm

7 魚萬珍味堂 生協オリジナル 大阪黒門市場 吉萬彩 38品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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!

昨年不評だった「貝照り焼き」などに代わり、
「たこ照り焼き」を入れるなど4品目を
入れ替え・リニューアルしました。

【一の重】紅かまぼこ、白かまぼこ、紋甲いかとおさみぞれ和え、金ごま田作り、菜の花松前漬、味付け数の子、鰯昆布、
花餅ぼかし、ぶり照焼き、たたきごぼう、にしん幽庵焼き、近江牛しぐれ煮笹包み、有頭中刺し海老、金柑甘露
【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、いくら膳、国産小松菜と揚げの煮物、
鮎土佐煮、はすの芽梅酢、きんとん、栗甘露、洗皮栗甘露、かつおくみ
【三の重】合鴨バストラミ、鶏の三色巻、金柑甘露、はちみつバター伊達巻、いかステーキに焼、たこ照り焼き、椎茸旨煮、
焼目付き湯葉、射込み高野、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・くるみ

春金華

はるきんか

少人数家族にふさわしい
煌びやかなおせち料理です。

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 2-3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

8 千賀屋 生協オリジナル 春金華 33品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2025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)



自分で作ったわけ
ではないのについつい
写真を撮ってしまうほど、
彩りがよく綺麗!
味もおいしくて、
1日で食べきり
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

【一の重】金箔黒豆、白花生、田作り、笹巻茶巾、祝い海老、ばい貝旨煮、
許牛煮、昆布巻、洗皮付き栗金団、梅かんざし
【二の重】柚子鶏つくね、牛肉ごぼう時雨煮、烏賊魚卵射込、伊達巻、
手巻餅まんじゅう、数の子蜜甲漬、若桃甘露煮、バストラミビーフ、
柚子くらげ、紅白なます、いくら醤油漬
【三の重】こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、ぶり照焼、金柑甘露煮、
ごまざつま、紅鮭の石狩漬、あかね真文、寿高野豆腐、穂先菊煮、
湯葉旨煮、椎茸旨煮、たら旨煮
■特定原材料:えび・小麦・卵・乳

昨年人気食材



紅白なます まるやかな酸味と甘み
牛肉ごぼう時雨煮 生姜を利かせた特製タレで
こっくりと煮付けました
金箔黒豆 毎年年人気!
金箔入りで華やか

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18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:約縦21.3×横21.3×高さ5.3cm

5 玉清 生協オリジナル 夢燈 60品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】33,800円(税込36,504円)

【壹の重】たつくり、焼湯葉巻、帆立串照り焼き、鯉やわらか煮、
チキン三色巻、豚肉とチーズのテリーヌ、海老の錦ロール、
ローズサーモン、穀類の甘辛煮、串刺しにしん生薑風味、
キングサーモン西京焼き、完熟金柑、有頭海老塩焼き、イカ黄金焼
【貳の重】若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、海の幸サラダ、タラバ風味かまぼこ、
ボークバストラミ、ローストボーク、豚角煮、合鴨スモーク、味付けいくら、鮑のうま煮、
海老とブロッコリーのテリーヌ、京餅手まり、中華くらげ、にしん奉書巻、伊達巻、加賀太鼓
【参の重】筑前煮、梅人参、穂先菊、蓮根煮、子持ちわかさぎ昆布巻、紅あずま甘露煮、たたきごぼう、
高野豆腐、椎茸煮、紅白蒲鉾、若草チーズ和え、ぶり照り焼き、サーモンチーズ巻、中華帆立ひも、
中華風のし鶏(八角風味)、豚ロース肉のさっぱりマリネ
【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、パリパリ松前漬、鯉のうま煮、酢だこ、
サーモン塩麹漬、味付け数の子、にしん大漁漬
■特定原材料:卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ



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。

パル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月18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:約縦22.8×横22.8×高さ5.6cm

6 玉清 生協オリジナル 花鳥風月 60品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】26,800円(税込28,944円)



【和風の重】味付け数の子、にしん大漁漬、
サーモン塩麹漬、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、酢だこ、
鯉のうま煮、筑前煮、梅人参、里芋煮、穂先菊、子持ちわかさぎ昆布巻、
たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、鮑のうま煮、味付けいくら、
キングサーモン西京焼き、伊達巻、帆立串照り焼き、焼湯葉巻、京餅手まり
【中華の重】豚、スモークチキン中華、合鴨ロース照り焼き、中華帆立ひも、合鴨スモーク、
中華くらげ、にしん奉書巻、海老チリソース、チキン三色巻、若鶏照り焼き、紅あずま甘露煮、
豚角煮、串刺しにしん生薑風味、中華肉団子、中華風のし鶏(八角風味)、イカ黄金焼、ゴマ団子、完熟金柑
【洋風の重】海鮮マリネ、海老の錦ロール、若草チーズ和え、若桃甘露煮、イカのコロコロサラダ、海老マヨネーズ、海の幸サ
ラダ、ウインナーチーズベーコン巻き、ロースサーモン、豚ロース肉のさっぱりマリネ、タラバ風味かまぼこ、ボークバストラミ、
ローストボーク、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、鶏つくね串、サーモンチーズ巻、加賀太鼓
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

京都の料亭お届けする
新春を寿ぐおせち料理。
縁起物や自慢の煮物などを
彩り鮮やかに盛りつけています。

新商品の
オリジナルおせちです。
"結花"という名前は
私たちレジ・サービスの
みんなで考えて
つけました！



結花
ゆい
か

NEW

バル・よど
開発商品

※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。

和洋中

約2人前

重箱1段

木製

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 結花

ゆいか

29品

数量
限定

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 12,888円(税込13,920円)

鯖柚庵焼、鮭柚庵焼、紅白蒲鉾、チーズオードブル、海老鮎煮、鮑旨煮、
田作り照煮、栗きんとん、伊達巻、寿羽子板荀、アンデスボークバストラミ、
甘海老真砂子と和え、小町湯葉、テリーヌデサール、鳥賊黄金焼、
ドライマトワイン煮、チキンマリネ、いくら、福豆葡萄煮(金箔)、
三色信田巻、蛸煮、祝い数の子、松前漬、笹よもぎ餅、
葉付金柑甘露煮、豚角煮、
ザーサイ、クコの実、若桃甘煮
■特定原材料:小麦・卵・乳・えび

[一段重]重箱1段のサイズ:約縦17.6×横28.5×高さ5.2cm

凛花
りん
か

豪華食材の「鯖柚庵焼」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。

[貳の重]



バル・よど
開発商品

11 京・料亭 わらびの里
生協オリジナル 凛花

お申し込み締切り

12月18日水

39品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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)

【貳の重】海老鮎煮、伊達巻、鯖柚庵焼、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、
寿羽子板荀、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、紅白蒲鉾、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、紅茶鴨三色巻、棒鱈旨煮、福豆葡萄煮(金箔)、紅白錦糸巻、京なます、
ロースハム、チキンマリネ、いくら、六方さつま芋、穂付菊土佐煮、蛸桜煮、海老沢煮、椎茸旨煮、梅麴、絹さや
■特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに

[二段重]重箱1段のサイズ:約縦20.3×横20.3×高さ5.4cm

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

[叁の重]

京・料亭

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。

麗花
れい
か

[参の重]



[貳の重]



[壹の重]



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。

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。
43品→50品に **品数アップ！**

[三段重]重箱1段のサイズ:約縦20.2×横20.2×高さ6.2cm

バル・よど
開発商品

9 京・料亭 わらびの里
生協オリジナル 麗花

お申し込み締切り

12月18日水

50品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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)

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

【壹の重】鯖柚庵焼、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、海老桜ロール、ドライマトワイン煮、椎茸旨煮、六方さつま芋、蛸桜煮、三色信田巻、海老沢煮、穂付菊土佐煮、梅麴、絹
さや
【貳の重】りんごと豆腐のバイ包み、紅白蒲鉾、博多焼チーズ、寿羽子板荀、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、紅鮭翅巻、柚子かぶら、チーズオードブル、穴子八幡巻、紅鮭昆布巻、松笠鳥賊(照り玉子)、掬り梅金時人參
【参の重】鮑旨煮、海老鮎煮、合鴨ロース、棒鱈旨煮、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、
アンデスボークバストラミ、五色巻、紅白なます、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮
■特定原材料:小麦・卵・乳・えび・かに・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。

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付けました。
素材を活かしたうす味の仕上がります。

バル・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 36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:2024年12月31日 ■要冷蔵
■消費期限:2025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)

【一の重】たたきごぼう胡麻和え、田作り、金箔黒豆、芋きんとん(甘露栗添え)、
市松かまぼこ、浜汐海老、からすがれ西京焼、身巻サーモン、菜の花
【二の重】蓮根と挽肉の赤色焼、鯛さや、かつおくるみ、梅干人参、鶏松風、はな切り大根のはりはり漬、
あわびの磯蒸し、紅白なます(ふく皮添え)、海老椎茸、裏白椎茸、数の子美味漬、鯖さく巻
【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、あじろ蒟蒻、ぶりの子、竹の子土佐煮、わかめ、
甘露甘海老、鶏味噌佃煮、ほうれん草のナムル、合鴨山椒風味、射込み金柑
■特定原材料:えび・くるみ・小麦・卵・乳

【三の重】

【二の重】

【一の重】

しせんとうか
四扇桐花

組合員
さんの
声

煮物ばかりのおせちは
苦手ですが、これは洋風の
食材が入っていたり、
食べやすいものが
多くていい!
家族みんな大好評でした。

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、
うす味ではんまり
やわらかに仕上げました。

【三の重】

【一の重】

【二の重】

【四の重】

【四段重】重箱1段のサイズ:約横14.6×縦14.6×高さ4.6cm

バル・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人前 重箱4段 木製

味の濃さ(目安)

14 銀の森コーポレーション
生協オリジナル 四扇桐花 36品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】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、数の子美味漬、市松かまぼこ
【二の重】かつおくるみ、紅白なます、菜の花、身巻サーモン、はな切り大根のはりはり漬、
あわび煮、梅干人参、鯛さや、鯖さく巻、彩りきめた巻
【三の重】鶏松風、伊達巻、利久海老、にしん昆布巻、いんげん、ぶり照焼、竹筴、竹の子土佐煮、わかめ、海老椎茸、裏白椎茸
【四の重】チーズ蒸し鶏、蓮根と挽肉の赤色焼、合鴨スモーク、ほうれん草のナムル、甘露甘海老、フルーツチーズ、鶏照焼、
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

組合員
さんの
声

手の込んだ料理がたくさん
入っていて、きれいに全部
食べられました♪特に
「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

味の濃さがうすいおせち
だったので利用して
みました。わが家には
ちょうどよい味付けで、
重厚感があり
よかったです!

【四の重】

【三の重】

【二の重】

【一の重】

四段の重箱に和洋中の
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。

【四段重】重箱1段のサイズ:約横16.7×縦16.7×高さ4.9cm

バル・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)

12 銀の森コーポレーション
生協オリジナル なにわの春 43品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 17,800円(税込19,224円)

【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】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、
裏白椎茸、海老椎茸、身巻サーモン、数の子美味漬
【三の重】東寺巻、梅干人参、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、あじろ蒟蒻、蓮根と挽肉の赤色焼、
菜の花、竹の子土佐煮、わかめ
【四の重】中華くらげ、鶏の中華照焼、若桃シロップ漬、マトウダイのオレンジソース和え、チーズ蒸し鶏、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)、人参とアーモンドのラベ、合鴨パストラミ
■特定原材料:えび・くるみ・小麦・卵・乳

オリジナル
第一号のおせちです。
手の込んだ食材が多く、
うす味への評価が高い
人気商品です!



なにわの春



お客様の笑顔のために、
割烹料亭千賀より受け継ぐ
「美味」、「技」、「美しさ」でつくり続ける、
おせち料理の専門メーカーです。

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。

吉寿千



【三段重】
重箱1段のサイズ:約縦19.5×横19.5×高さ5.3cm

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18日水

数量限定

和洋中 2-3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

17 千賀屋 千賀屋謹製 金千華 33品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、渋皮付き栗金団、金箔黒豆、白花生、田作り、祝い海老、数の子鱈甲漬、梅かんざし、
【二の重】くるみ煮、酢牛蒡、金柑甘露煮、紅白なます、いくら醤油漬、ままかり酢漬け柚子風味、ごまさつま、紅白結び餅、
焼き帆立、紫芋金団、紅鮭白醤油焼、こんにゃく旨煮
【三の重】湯葉旨煮、烏賊黄金焼、若桃甘露煮、伊達巻、牛肉ごぼう時雨煮、柚子鶏つくね、梅真丈、椎茸旨煮、寿高野豆腐、
あかね真丈、錦玉子
■特定原材料:えび・小麦・卵・乳・くるみ

【三段重】
重箱1段のサイズ:
約縦13.7×横19.6×高さ5.3cm



金千華

お申し込み締切り
12月18日水

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

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、
ごまさつま、酢牛蒡、祝い海老、白花生、田作り、伊達巻、
烏賊松笠白焼、あかね真丈、数の子鱈甲漬、さごしの昆布メ
【二の重】柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにゃく旨煮、紅鮭白醤油焼、
若桃甘露煮、魚の子旨煮、本すわい蟹爪幽庵焼、紅白なます、
紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋
【三の重】鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、
湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、椎茸旨煮、
寿高野豆腐、ローズサーモン、烏賊魚卵射込、焼き帆立
■特定原材料:えび・かに・小麦・卵・乳・くるみ

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。



【二の重】

天寿千

一の重
酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、くるみ煮、渋皮付き栗金団、烏
賊黄金焼、紅白祝袋、白花生、田作り、ロブスター、鶏松風、
手毬餅まんじゅう、たら旨煮、錦玉子、伊達巻、紅鮭昆布巻、
紅白なます、紅白錦糸巻、数の子鱈甲漬、あかね真丈、さご
しの昆布メ

二の重
紫芋金団、豚角煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまさつま、紅
白結び餅、はかた地どりのテリーヌ、鯖西京焼、赤魚南蛮
漬、海老マリネ、焼き帆立、ローズサーモン、こんにゃく旨
煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、金柑甘露煮、祝い海老、
あわび旨煮、あかにし貝旨煮、魚の子旨煮

三の重
穴子八幡巻、貝雲丹和え、新緑ふくさ、湯葉旨煮、ばい貝旨
煮、若桃甘露煮、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、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子
鶏つくね、鶏の三色巻、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白
春巻、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・くるみ



【三の重】



【一の重】

【三段重】重箱1段のサイズ:約縦25.7×横25.7×高さ5.3cm

お申し込み締切り
12月18日水

数量限定

和洋中 4-5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

15 千賀屋 千賀屋謹製 天寿千 60品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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)

祝い箸 5膳付

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。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18日水

和洋中 約3~5人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

19 玉清 春彩 43品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 15,800円(税込17,064円)

【三段重】重箱1段のサイズ: 約縦16.8×横25.7×高さ4.5cm
【和風の重】味付け数の子、金胡麻マクロ甘煮、黒豆、栗甘露煮、バリバリ松前漬、にしん大漁漬、紅白なます、たつくり、有頭海老塩焼き、市松蒲鉾、伊達巻、京餅手まり、筑前煮、梅人参、キングサーモン西京焼き、高野豆腐、紅あずま甘露煮
【中華の重】海老チリソース、中華くらげ、酢豚、殺類の甘辛煮、イカのゴロゴロサラダ、中華帆立ひも、若鶏照り焼き、合鴨ロース照り焼き、中華風のし鶏(八角風味)、若桃甘露煮、中華肉団子、チキン三色巻き、ゴマ団子
【洋風の重】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、ボークパストラミ、ローストポーク、サーモンチーズ巻、合鴨スモーク、鶏つくね串、海老とブロッコリーのテリーヌ、ウインナーチーズベーコン巻き
■特定原材料:卵、乳、小麦、えび、かに、落花生(ピーナッツ)、くるみ

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日日

20 能登半島 和倉温泉 宝仙閣 和風おせち 28品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 10,600円(税込11,448円)

【二段重】重箱1段のサイズ:約縦16.5×横16.5×高さ5.0cm

【一の重】白身魚のエスカベッシュ、黄金かれい西京焼、若桃甘露、栗きんとん、牛しぐれ笹包み、数の子、海老艶煮、伊予柑なます、小鯛酢漬、蛸酢、いくらなます、黒豆金箔
【二の重】紅白かまぼこ、合鴨パストラミ、田作り、金時芋旨煮、てり焼ほたて、松鮓、ぶり照焼、花咲サラダ、伊達巻、きんかん煮、焼たけのこ、一口昆布巻、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、友禅紅白串、花こんにゃく
■特定原材料:えび・かに・小麦・卵・乳



能登半島 和倉温泉 「宝仙閣」



※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。

京都鴨川畔 佐々木

京都の鴨川のほとりにある
京都料亭監修おせちです。



【三段重】重箱1段のサイズ:約縦14.2×横20.7×高さ4.6cm

NEW パル・よど 開発商品

お申し込み締切り
12月8日日

和洋中 約2~3人前 重箱3段 紙製 味の濃さ(目安)

18 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:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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 14,800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、栗甘露煮、茶福豆、白花生、伊達巻、まぐろの角煮、笹団子、いか黄金焼、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、梅羊羹松葉串、手まり麩
【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、中華くらげ、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、胡麻甘煮、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、あんず梅酢漬
【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、湯葉茶巾、椎茸旨煮、鰻でまり湯煮、ごぼう煮、梅型こんにゃく、筍煮、梅甘露煮、黒豆がんも含め煮、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

ちょうどいい品数、とても上品な味付けで家族全員満足。良いお正月を過ごす事ができました♪



お支払い額が税込価格と異なる場合がございます。

2~3人前のおせち

バル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早め!
11月29日金

和洋中

2-3人前

重箱1段
紙製

味の濃さ(目安)

24 豊中食品 生協オリジナル 咲 24品

【一段重】重箱1段のサイズ:
約縦21.5×横21.5×高さ6.0cm(蓋含む7.5cm)
■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025年1月1日

【本体】**11,500円(税込12,420円)** ※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

【一の重】たたき牛蒡ごま和え、ふきの旨煮、竹の子旨煮、さつまいも甘露煮、椎茸旨煮、姫くわい松笠、ねじり梅人参煮、てまり麩煮、にしん世奉書、海老芋六方、鹿の子鰯鶏煮、よもぎ麩煮、道明寺麩煮、黒豆煮、栗甘露煮、味付数の子、海老旨煮、田作り、紅白なます、伊達巻、昆布巻、紅白蒲鉾、合鴨コース醤油仕立て、れんこん旨煮
■特定原材料:えび・小麦・卵

生おせちなので、れんこんやくわい、海老芋が入った煮物おせち。今年は7寸にボリュームアップ。

おひとり一重ずつ食べられる どういつにだんじゅう 同一二段重

少量多品種にて
盛り込んだ
1人前が2折の
おせちです。

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。

【一段重×2折】
重箱1段のサイズ:
約縦18×横18×高さ5.5cm

【一段×2折】折箱1段のサイズ:約縦16.6×横21.9×高さ5cm

お申し込み締切り
12月18日水

和洋中

2人前

折箱2段
紙製

味の濃さ(目安)

26 千賀屋 千賀屋謹製 舞千 26品 ×2折

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】**11,000円(税込11,880円)**

【巻の重×2折】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、穴子八幡巻、新緑ふくさ、扇殻松笠白焼、数の子鰻甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし
■特定原材料:えび・小麦・卵・乳・くるみ

数量限定

お申し込み締切り
12月8日金

和洋中

約2人前

重箱2段
紙製

味の濃さ(目安)

25 勝己 生協オリジナル 双葉 24品 ×2折

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】**10,800円(税込11,664円)**

伊達巻、田作り、赤団子、白団子、真砂ずんだサラダ、焼豚スライス、牛しぐれ笹包み、チーズバイシーミート、たたき牛蒡、鶏三色巻、椎茸煮、焼たけのこ、信田巻含め煮、味付いんげん、紅白なます、いくら、なごみ巻ほうれん草、なごみ巻海老、金目鰯西京焼、芋きんとん、栗甘露煮、数の子、海老艶煮、黒豆金箔
■特定原材料:卵・小麦・乳・えび

1人前のおせち

組合員さんの声

うす味ですが
しっかり食べ応えが
あって、あとでのどが
乾くことはありません
でした♪

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。

バル・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)

21 銀の森コーポレーション 生協オリジナル 睦 27品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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。

【一段重】重箱1段のサイズ:
約横21.0×縦16.7×高さ4.9cm

【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、竹の子子佐煮、鶏照焼、梅花人参、利久海老、菜の花、ぶりの子、裏白椎茸、市松かまぼこ、伊達巻、はな切り大根のはりはり漬、浜汐海老、かつおくるみ、網さや、数の子美味漬、身巻サーモン、合鴨スモーク、鯖さく巻、彩りきぬた巻、紅白なます、田作り、栗きんとん、たたきごぼう胡麻和え、金箔黒豆
■特定原材料:えび・くるみ・小麦・卵・乳

彩りと華やかさを凝縮させました
1人用おせち料理です。

バル・よど
開発商品

お申し込み締切り
12月18日水

和洋中

約1人前

重箱1段
紙製

味の濃さ(目安)

22 玉清 生協オリジナル 七福 26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:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025年1月2日

【本体】**5,988円(税込6,467円)** ※冷蔵で製造して、冷蔵でお渡しいたします。

味付け数の子、鰯のうま煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、タラバ風味かまぼこ、にしん大漁漬、若草チーズ和え、ボークストラム、ローストボーク、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼、市松蒲鉾、イカ黄金焼、たつくり、チキン三色巻、京餅手まり、筑前煮、子持ちわかさぎ昆布巻、梅人参、里芋煮、伊達巻、焼湯葉巻、高野豆腐、紅あずま甘露煮
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

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
！

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



【一段重】重箱1段のサイズ：
約縦19.6×横32.0×高さ6.2cm

お申し込み締切り
12月18日※

パル・よど
開発商品

和 洋 中

約2~3
人前

重箱1段
紙製
味の濃さ(目安)

31 玉清 生協オリジナル 賀正オードブル 23品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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)

海鮮マリネ、若草チーズ和え、豚肉とチーズのテリーヌ、合鴨スモーク、イカ真砂和え、伊達巻、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、サーモンチーズ巻、京煎手まり、にしん大漁漬、有頭海老塩焼き、豚ロース肉のさっぱりマリネ、ウインナーチーズスペーゲン巻き、中華くらげ、チキン三色巻き、海老チリソース、ポークパストラミ、ゴマ団子
■特定原材料:小麦、卵、乳、えび、かに

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19.5×横19.5×高さ5.5cm

パル・よど
開発商品

和 洋 中

約2人前

重箱1段
紙製
味の濃さ(目安)

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:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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】**8,000円**(税込8,640円)

銀鮭グリルマスタードソース、合鴨スモーク、マールチーズ(イチゴ)、白ごま紅はるか、黒豆ワイン煮、マールチーズ(キウイ)、白身魚のエスカベッシュ、魚卵と枝豆のマヨネーズ和え、焼えびスモーク風味、海鮮サラダ、鶏チーズ焼き、手羽元スモーク、焼き豚スライス、アンス白ワイン煮、焼つくね串、若桃コンポート
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳

北海道の食材を
メインに盛り合わせた
お酒によく合う
オードブルです。



【一段重】重箱1段のサイズ：
約縦18×横18×高さ4cm

パル・よど
開発商品

お申し込み締切りが早め！
11月10日※

27 札幌パルナバフーズ 生協オリジナル 北の洋風オードブル 16品

■お渡し日:2024年12月31日 ■要冷蔵 ■消費期限:2025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)

和 洋 中

2~3
人前

重箱1段
紙製
味の濃さ(目安)

生ハム、レーズンバター&パン、アスパラベーコン巻き、スモークチーズ、オニオンマリネ、鰯マリネオレンジ風味、北寄貝入サラダ、パルナバウムオリジナルジギスカン、玉ねぎのピクルス、スモークサーモン、小エビのマリネ、パルナバウムしばれ生ハム、ドライトマトの赤ワイン煮、パルナバウム北海道産バイスプルストと彩野菜のトマト煮、パルナバウムラムウインナー、パルナバウム鶏ハツの燻製
■特定原材料:卵・乳・小麦・えび

カモ井

できたての味を、そのまま味わえるつめ替えおせち。
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。

28・29・32・33番のおせちは 12月29日※・30日※・31日※にお渡しできます。



パル・よど
開発商品

和 洋 中

約3~5
人前

味の濃さ(目安)

33 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:2024年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2025年1月3日

【本
体】**12,800円**(税込13,824円)

田作り20g、丹波黒黒豆100g、ふきのうま煮50g、里芋含め煮4個、富貴ごぼう50g、鰯のうま煮60g、一口巻昆布6本、栗の甘露煮4個、味付しいたけ5枚、穂先竹の子3切、なます50g、宝喜子55g、たこのやわらか煮50g、焼はたて4個、子持ちいかのうま煮4個、手綱こんにやく4切、梅人参3切、高野豆腐含め煮4切、祝海老3尾、味付数の子3本、あさりのうま煮60g、若桃甘露煮5個、白福豆75g、ぜいたく煮50g、伊達巻200g、かまぼこ6枚、豚の角煮65g
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳、落花生、くるみ
※重箱についておりません。※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「かたくりわし」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、かにを使用している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。



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:2024年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2025年1月3日

【本
体】**8,280円**(税込8,943円)

田作り20g、丹波黒黒豆100g、里芋含め煮3個、たたきごぼう70g、鰯のうま煮60g、にしん一口巻昆布6本、栗の甘露煮4個、味付しいたけ5枚、なます50g、焼はたて3個、子持ちいかのうま煮3個、手綱こんにやく4切、梅人参3切、高野豆腐含め煮4切、祝海老3尾、味付数の子2本、白福豆75g、ぜいたく煮50g、伊達巻200g、かまぼこ6枚
■特定原材料:えび、小麦、卵、乳、落花生、くるみ
※重箱についておりません。※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「かたくりわし」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。



パル・よど
開発商品

和 洋 中

約2~3
人前

味の濃さ(目安)

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:2024年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2025年1月31日

【本
体】**5,480円**(税込5,919円)

田作り20g、丹波黒黒豆80g、たたきごぼう70g、鰯のうま煮60g、にしん一口巻昆布6本、栗の甘露煮2個、味付しいたけ3枚、なます50g、焼はたて2個、子持ちいかのうま煮2個、手綱こんにやく3切、梅人参3切、高野豆腐含め煮2切、祝海老2尾、白福豆75g、ぜいたく煮50g
■特定原材料:えび、小麦、乳、落花生、くるみ
※重箱についておりません。※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「かたくりわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。



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:2024年12月29日~31日 ■要冷蔵 ■賞味期限:2025年1月31日

【本
体】**3,380円**(税込3,651円)

田作り20g、丹波黒黒豆100g、鰯のうま煮60g、栗の甘露煮2個、味付しいたけ3枚、焼はたて2個、子持ちいかのうま煮2個、手綱こんにやく3切、祝海老2尾
■特定原材料:えび、小麦
※重箱についておりません。※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「かたくりわし」は、えび、かにが混ざる漁法で漁獲しています。