【組合員にお知らせ】

COOP 青森県民生協・県庁生協　COOP 生活協同組合コープあおもり

ごちそう予約カタログ 2027

新春の美味

早期ご予約特典

1～3ページの
予約番号1～8のアイテムに限り
12月10日(木)までにご予約のお客様は、

一部商品がパンフレット掲載価格から

10%引

4～15ページのアイテムは
早期ご予約割引の対象外と
なります。

心躍る幕開けに

※写真はイメージとなります。お皿、小物等は商品に含まれません。

バイヤーイチオシ

ご予約特典 ボーナスポイントプレゼント!

○通常の「お買い物ポイント」や「決済ポイント」が5倍・7倍・10倍・15倍であっても、ボーナスポイントは記載のポイントのままとなります。○予約特典は県庁生協・夕食お弁当宅配はポイント対象外となります。
○県民生協移動販売のポイントは別企画となります。○大きな丸はバイヤーイチオシ商品でポイントもお得に!

一例として
このマークが目印です ▶ 000 ポイント付与　000 ポイント付与

ご予約締切日　11月30日(月)～12月24日(木)
※商品によって締切日が異なります。

お渡し期間　12月30日(水)・31日(木)
※お引渡しはお昼12時から16時までとなります。
※一部、13時からのお引渡し商品もございます。
※一部、ご予約のお渡し日が異なる商品がございます。

早期ご予約特典

1~3ページの
予約番号1~8のアイテムに限り
12月10日(木)までにご予約のお客様は、
一部商品がパンフレット掲載価格から
10%引

4~15ページのアイテムは早期ご予約割引の対象外となります。

※お寿司にはすべて【わさび小袋】を添付します。

ご馳走をお得に満喫!

ふたを開けば 年迎えに 福がひろがる



1 NEW

50台限定

66貫+国産鯵の海鮮巻

厳選海鮮握り寿司(極)
(6~7人前)

本体価格14,980円
(参考税込価格16,179円)

12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格13,482円
(参考税込価格14,561円)
※一部対象外商品もございます。

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時~16時

宴を盛り上げる 豪華ネタ



2 80台限定

豪華特選握り盛合せ(匠)
(5~6人前)

55貫+厚焼き玉子

本体価格10,800円
(参考税込価格11,664円)

12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格9,720円
(参考税込価格10,498円)
※一部対象外商品もございます。

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時~16時

新春寿ぐ 晴れやかな 極みの一折



3 100台限定

特選握り盛合せ(舞華)
(4~5人前)

48貫

本体価格7,980円
(参考税込価格8,619円)

12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格7,182円
(参考税込価格7,757円)
※一部対象外商品もございます。

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時~16時

来客で賑わう正月の宴席に



4 150台限定

生協特製オードブル
(4~5人前)

ボロニアスライス、エビチリ、エビフライ、海鮮焼売、あいびパストラミ、京風玉子焼き、肉団子、いか唐揚げ、焼鳥、カニ爪フライ、フランク、フライドポテト、鶏の唐揚げ、チーズロール、枝豆、焼きイカ、有頭海老

本体価格5,980円
(参考税込価格6,459円)

12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格5,382円
(参考税込価格5,813円)
※一部対象外商品もございます。

※食材の仕入れ状況により、一部内容が異なる場合がございます。



5 200台限定

生協特製オードブル
(3~4人前)

エビチリ、フライドポテト、チーズロール、ナゲット、玉子焼き、カニ爪フライ、枝豆、焼鳥、エビフライ、いか唐揚げ、海鮮焼売、鶏の唐揚げ

本体価格3,580円
(参考税込価格3,867円)

12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格3,222円
(参考税込価格3,480円)
※一部対象外商品もございます。

※食材の仕入れ状況により、一部内容が異なる場合がございます。

ご予約締切日 12月24日(水)まで
商品お渡し
県民生協(つくだ店・金沢店・八幡台店・新緑店・ほまち館・コスモス原・ひまわり館・あじさい館・さくら館・アカシア館・あやめ館) 12月30日(水)・31日(木) 12時~16時
県民生協(おいらせ店)・コープあおもり 12月31日(木)のみ 13時~16時

お申し込みのご注意 受付カウンターでお申し込み下さい。

●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。
●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。

●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

早期ご予約特典

1~3ページの
予約番号1~8のアイテムに限り
12月10日(木)までにご予約のお客様は、
一部商品がパンフレット掲載価格から
10%引

4~15ページのアイテムは早期ご予約割引の対象外となります。

ご馳走をお得に満喫!



6
特選大漁舟刺身盛合せ(極)(5~7人前)
本体価格 10,000円
(参考税込価格10,800円)
12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格 9,000円
(参考税込価格9,720円)
※一部対象外商品もございます。
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(木)・12月31日(木) 12時~16時

まぐろ中とろ / 赤身 / うに / あわび / さざえ
赤貝 / いか / しまあじ / かんぱち / 真鯛 / 甘えび / ひらめ / ほっき / つぶ / サーモン

きめ細かく繊細な身と、上品な甘みが特長です。



7
カナダ産
冷凍ボイルズワイガニ(生食用)(1kg)
※冷凍でのお引渡しとなります。
※自然解凍で召し上がれます。
本体価格 6,980円
(参考税込価格7,539円)
12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格 6,282円
(参考税込価格6,785円)
※一部対象外商品もございます。
ご予約締切日 12月24日(木)まで | 商品お渡し 12月30日(木)・12月31日(木) 12時~16時

大型サイズのえび使用でぷりぷり感がたまらない!



8
コープのご馳走エビフライ(大6尾入)
※冷凍でのお引渡しとなります。
本体価格 1,680円
(参考税込価格1,815円)
12/10(木)までのお申込みで10%割引!
本体価格 1,512円
(参考税込価格1,633円)
※一部対象外商品もございます。
ご予約締切日 12月24日(木)まで | 商品お渡し 12月30日(木)・12月31日(木) 12時~16時

お申し込みのご注意 受付カウンターでお申し込み下さい。
●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。
●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

祝宴にぎわうお寿司

※お寿司にはすべて【わさび小袋】を添付します。

選び抜かれた上ネタをあつめたごちそう寿司。



本鮪赤身 / 真鯛 / ほたて / サーモン / まぐろ / ひらめ
うに / いくら / つぶ貝 / 赤えび / 蟹 / 数の子

厳選ネタを贅沢に盛り込んだ、祝いのひと品。

9
特選握り寿司(祝い)(3人前)
100台限定
36貫
本体価格 5,980円
(参考税込価格6,459円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで | 商品お渡し 12月30日(木)・31日(木) 12時~16時

穴子もサーモンも、大ネタ尽くしで食べ応え◎。



キハダ鮪 / 真鯛 / ほたて / ブラックタイガー寿司海老 / 赤えび / サーモン / 蟹 / 穴子

NEW
10
厳選大ネタ握り(2人前)
80台限定
16貫
本体価格 3,280円
(参考税込価格3,543円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで | 商品お渡し 12月30日(木)・31日(木) 12時~16時

華やかに幸を満喫



本鮪赤身 / 真鯛 / まぐろ / つぶ貝 / 赤えび / いくら / 厚焼き玉子
うに / サーモン / 数の子 / ひらめ

11
特選握り寿司(北斗)(2人前)
100台限定
20貫+厚焼き玉子
本体価格 3,280円
(参考税込価格3,543円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで | 商品お渡し 12月30日(木)・31日(木) 12時~16時

●こちらのページの商品は早割対象外となります。
●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。
●お支払いはご予約時にお願いいたします。

慶びの組み合わせを堪能

商品お渡し
12月30日(水)・31日(木)
PM12時～16時

2点でよりどり 本体価格10,000円
(参考税込価格10,800円)

食卓が湧く渾身のにぎり



集う席に添える華やぎのひと皿。旬の旨みを詰め込んだ贅沢な寿司盛りで、笑顔あふれるひとときに。

うに / いくら / サーモン / ひらめ / つぶ貝 / まぐろ
厚焼き玉子 / うなぎ / いか / 焼サーモン / 赤えび / びんちょう鮪

バイヤーイチオシ! 300ポイント付与

※お寿司にはすべて【わさび小袋】を添付します。

12 握り寿司盛合せ(鶴) 44貫+厚焼き玉子 (4～5人前) 150台限定
本体価格5,500円 (参考税込価格5,940円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時



選りすぐりの海鮮を盛り込みました。まぐろ中トロ、赤身、ぶり、いか、真鯛、うに、甘えび、あかにし貝、さざえ、サーモン、赤貝、かんぱち

13 特選刺身盛合せ(慶) (3～5人前)
本体価格5,500円 (参考税込価格5,940円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時



自然解凍で召し上がれます

14 300パック限定
カナダ産 冷凍ボイルズワイガニ(生食用)(800g入)
※冷凍でのお引渡しとなります。
本体価格5,500円 (参考税込価格5,940円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時



青森県産又は国内産の柔らかく美味しい和牛です。

15 青森県産又は国内産 黒毛和牛 すき焼き用〈肩ロース〉(500g 4～5人前)
本体価格5,500円 (参考税込価格5,940円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時



16 青森県産 牛肉焼肉用盛合せ(黒毛和牛焼肉用300g・交雑牛焼肉用360g) (660g 5～6人前)
本体価格5,500円 (参考税込価格5,940円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

お申し込みのご注意
受付カウンターでお申し込み下さい。
●こちらのページの商品は早割対象外となります。
●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。
●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。

こだわりの美味を組み合わせてお得に

商品お渡し
12月30日(水)・31日(木)
PM12時～16時

3点でよりどり 本体価格10,000円
(参考税込価格10,800円)

団らんに輝く逸品



まぐろ / ほたて / うに / いか / 焼サーモン / サーモン / いくら / 穴子 / 厚焼き玉子

バイヤーイチオシ! 200ポイント付与

食卓を囲むひとときにぴったりの、まごころ寿司盛り。

17 200台限定 握り寿司盛合せ(松) 27貫+厚焼き玉子 (3～4人前)
本体価格3,980円 (参考税込価格4,299円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

魚介の旨みに、思わず手が伸びるラインナップです。
シーフードアヒージョ、ボイルえび、エビフライ、いかフライ、うずら卵、海鮮チヂミ、シューマイ、いか焼き、アジフライ、枝豆、うなぎグラタン



19 300セット限定 お魚屋さんの海鮮オードブル(彩) (3～4人前)
本体価格3,980円 (参考税込価格4,299円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

馬刺し好きにはたまらない、ひと皿もご用意しました。



21 100パック限定 国内産 馬刺し赤身10点盛り(200g)
本体価格3,980円 (参考税込価格4,299円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

食卓が一気に華やぐ。おうち時間を贅沢に。



まぐろ中トロ / いか / ぶり / 甘えび / うに / サーモン / 真鯛 / ひらめ / あかにし貝

選りすぐりの海鮮を盛り込みました。

18 特選お刺身盛合せ(彩) (3～4人前)
本体価格3,980円 (参考税込価格4,299円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

青森県産又は国内産のやわらかく美味しい和牛です。



20 青森県産又は国内産 黒毛和牛 すき焼き用〈肩ロース〉(360g 2～3人前)
本体価格3,980円 (参考税込価格4,299円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時



22 青森県産 牛肉焼肉用盛合せ(黒毛和牛焼肉用200g・交雑牛焼肉用250g) (450g 3人前)
本体価格3,980円 (参考税込価格4,299円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

顔もほころぶ至福の時間

※写真はイメージです。



ポイント!
400ポイント付与

23 A-5ランク
青森県産
黒毛和牛すき焼き用〈ロース〉
(450g 3~4人前)
自然が豊かな青森で育ち、適度の甘みと深い味わいが感じられる牛肉です。
本体価格7,800円(参考税込価格8,424円)



150ポイント付与
24
青森県産
黒毛和牛すき焼き用盛合せ〈肩ロース200g・倉石牛小間250g〉
(450g 4~5人前)
本体価格4,580円(参考税込価格4,947円)



100ポイント付与
26
青森県産
黒毛和牛焼肉用
(330g 2~3人前)
とろけるような上質な脂が広がります。
本体価格2,980円(参考税込価格3,219円)

みちのく青森の銘牛。
低温でとろける脂身の旨さと良質な赤身肉です。



100ポイント付与
25
青森県産
倉石牛すき焼き用〈小間切れ〉(380g 4~5人前)
本体価格2,980円(参考税込価格3,219円)

お好みのカットでお楽しみ下さい



27 50ポイント付与
炭火焼ローストビーフブロック
(270g)
本体価格1,980円(参考税込価格2,139円)

ご予約締切日 12月24日㈯まで | 商品お渡し 12月30日㈮・31日㈯ 12時~16時

お申し込みのご注意
受付カウンターでお申し込み下さい。
●こちらのページの商品は早割対象外となります。
●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。
●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。

目利きが推す海鮮お重

魚屋自慢の味ぞろい





150ポイント付与
29 70セット限定
特選お魚屋さんの海鮮お重(慶)
(3~4人前)※冷凍でのお引渡しとなります。
冷蔵庫内でゆっくり半日かけて 解凍し召し上がれます。
かんぱち照焼き・真鯛西京味噌焼き・一口こんぶ・かにみそ・ボイルえび・煮あわび・ぱい貝・いか焼き・にしん寿司・スモークサーモン・銀たら醤焼き・数の子三昧・あんこうともあえ・その他珍味
本体価格5,980円(参考税込価格6,459円)

500ポイント付与
28 10セット限定
特選お魚屋さんの海鮮3段お重(極)
(5~6人前)※冷凍でのお引渡しとなります。
冷蔵庫内でゆっくり半日かけて 解凍し召し上がれます。
【壱の重】伊勢海老・伊達巻・真鯛子籠詰・いくら醤油漬・ランプキャビア・かにみそ・ボイルえび・金山寺味噌
【弐の重】真鯛西京味噌焼き・かんぱち照焼き・スモークサーモン・煮あわび・数の子三昧・にしん寿司・銀鱈醤焼き・ぱい貝・あんこうともあえ
【参の重】生珍味24種(黒豆煮・氷頭・栗きんとん等々)
本体価格19,800円(参考税込価格21,384円)



100ポイント付与
30 140セット限定
お魚屋さんの海鮮お重(彩)
(2~3人前)※冷凍でのお引渡しとなります。
冷蔵庫内でゆっくり半日かけて 解凍し召し上がれます。
真鯛西京味噌焼き・かんぱち照焼き・ボイルえび・いか焼き・あんこうともあえ・数の子三昧・にしん寿司・スモークサーモン・その他珍味
本体価格3,980円(参考税込価格4,299円)



食感豊かに貝の旨みを堪能できます。

150ポイント付与
31
特選豪貝刺身盛合せ(4~5人前)
ばちまぐろ赤身・本鮪中トロ・いか・甘エビ・ほたて・たいら貝・開きつぶ・ほっき貝・あかにし貝・赤貝・殻つぶ・あわび・かに甲羅・さざえ
本体価格6,980円(参考税込価格7,539円)

※写真はイメージです。



ポイント!
500ポイント付与
32
北海道産
冷凍ボイル毛がに(生食用)
(2杯)※冷凍でのお引渡しとなります。
食べ応えのある、500g以上の大サイズです。
本体価格4,800円(参考税込価格5,184円)

ご予約締切日 12月24日㈯まで | 商品お渡し 12月30日㈮・31日㈯ 12時~16時

●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

ホテル青森

ホテル青森のおせち



上質なサービスで
人気の
老舗ホテル

職人の繊細な手仕事が冴える
「ハレの日」にふさわしい逸品です。

ご予約締切日 12月24日㈬

県民生協(つくだ店・金沢店・八重田店・新城店・はまなす館・
コスモス館・ひまわり館・あじさい館・さくら館・アカシア館・あやめ館)
商品お渡し 12月30日㈫・31日㈬ 12時～16時

県民生協おいらせ店・コープあおもり
商品お渡し 12月31日㈭のみ 12時～16時

※食材の仕入状況により、内容の一部または器がかわることがございます。

睦月

縁起物を並べて新年に福招き

日本の伝統を味わう
おせちの王道



【主な具材】黒豆蜜煮金箔飾り・紅白蒲鉾・
豚市松焼・穴子八幡巻・お多福豆新引揚・
杉板幸喜柿・数の子・栗金箔煮・伊達巻・
鯛鯖さつま細川焼・花薄椀・河豚一夜干し・
錦昆布巻・胡桃糸がき・田作り・紅白祝い麩・
紅白千呂木・ままかりレモン漬・紅白祝い結び・
ヤングコーン甘酢レモン漬・赤梅甘露煮・
鰤青菜巻・金柑蜜煮・菊花錦甘酢漬・酢茎らか煮・
有頭海老具足煮・がんもどき・六角里芋・冬瓜・
丸ナレモン煮・筍子人参・若桃蜜煮・松椎茸

35 20食限定

ホテル青森
「睦月」
日本料理
一段重
(寸法24.5cm×
24.5cm×4.5cm)
(2～3人前)

本体価格19,444円
(参考税込価格21,000円)

鳳凰

気分も新たに中華なおせち

現地の技法を駆使した
本格中華が勢ぞろい



【主な具材】大海のチリソース・
アワビ醤油煮・
鮨所焼売・ごま団子

【その他】イイダコ辛し和え・黒豚豆布巻き・
子持ちシシャモの南蛮漬け・
豚タンスモーク・合鴨スモーク・
有頭えびの塩焼き・
胡瓜の甘酢漬け・くらげの酢の物

36 15食限定

ホテル青森
「鳳凰」
中華二段重
(寸法21cm×
21cm×5.5cm)
(3～4人前)

本体価格19,444円
(参考税込価格21,000円)

福寿

和食の粋を集めた美味づくし

縁起の良い食材を
豪華に盛り込む三段重



【その他】紅白蒲鉾・あんず蜜漬・黒豆蜜煮金箔飾り・伊達巻・結び昆布巻・
山芋鏑辺揚・有頭海老具足煮・お多福豆新引揚・笹茶巾鮓・
栗金糖煮・いくら醤油 おろし和え・胡桃糸がき・田作り

【その他】明蟹柚子添し・紅白祝い幸喜・紅茶煮野菜巻・河豚一夜干し・
花薄椀・銀鮭利久焼・数の子・杉板幸喜柿・錦昆布巻・穴子八幡巻・
ほんべん蒸身焼・鯛鯖さつま細川焼・雅西京焼・紅白はしかみ・
鰤味噌焼・帆立照焼

【その他】(青物)鮑鏑煮・金柑蜜煮・六角里芋・松椎茸・丸ナレモン煮・
山桃蜜煮・がんもどき・筍子人参・慈姑松笠・若桃蜜煮・海老
(寿の歌)ままかりレモン漬・紅白千呂木・菊甘節漬・紅白祝い結び・
サーモン竜皮巻・菊花錦甘節漬・紅白祝い麩・笹子板長子・
赤梅甘露煮・ヤングコーン甘節レモン漬・錦青菜巻・銀杏甘節漬

37 10食限定

ホテル青森
「福寿」
日本料理三段重
(寸法21cm×
21cm×5.5cm)
(5～6人前)

本体価格37,963円
(参考税込価格41,000円)

新春

彩り鮮やかに贅を重ねた人気の味

具材それぞれに技を尽くし
旨味を引き出す



【主な具材】マダガスカルイセエビ・ロブスターの
サラダ仕立て キャビアヌ添え・
タコのガリシア風・
ローストビーフ和風ソース・
北海道産鹿テリーヌ・
スモークサーモンローズ・
カレー入りポテト・アンディーブ・
レモン・パセリ

【その他】有頭えびの塩焼き・
イイダコ辛し和え・
黒豚豆布巻き・
大海のチリソース・
豚タンスモーク・
ごま団子・
くらげの酢の物・
合鴨スモーク

【その他】黒豆蜜煮金箔飾り・紅白蒲鉾・
あんず蜜漬・栗金糖煮・ほんべん蒸身焼・
山芋鏑辺揚・胡桃糸がき・田作り・
鯛鯖さつま細川焼・錦昆布巻
(寿の歌)ままかりレモン漬・
山桃蜜煮・紅白麩・紅白千呂木

33 20食限定

ホテル青森
「新春」和洋中折衷三段重
(寸法21cm×21cm×5.5cm)
(5～6人前)

本体価格28,703円
(参考税込価格31,000円)

初夢

洋の献立で
新年を華やかに

一品一品がシェフ渾身の
本場の味わい



【主な具材】マダガスカルイセエビ・ロブスターの
カルディナール・すだち釜入りカニサラダ・
エゾアワビのグラタン・
ローストビーフ和風ソース・
チキンのパテパイ包み焼き・
サーモンと貝柱のテリーヌ・
近皮栗甘露煮・菓付きキンカン・
カレー入りポテト・パセリ・レモン

【その他】天然海老の白ワイン煮・オレンジのイクラ、キャビアヌ詰め・
椎松笠・帆立ベーコン巻き・柿のオレンジ風味・
海老とブロッコリーのテリーヌ・カニコロッケ・
飛騨山椒ソーセージ・
オリーブ入りクリームチーズ・フルーツ串

34 15食限定

ホテル青森
「初夢」洋風二段重
(寸法21cm×21cm×5.5cm)(3～4人前)

本体価格24,537円
(参考税込価格26,500円)

お申し込みのご注意

受付カウンターでお申し込み下さい。

●こちらのページの商品は早割対象外となります。

●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。
●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。

●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、
ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

玉清のおせち

こだわりの素材と真心を一折に

正月にふさわしい食材ひとつひとつに、真心込めて腕を振るい、多彩なおせちに仕上げました。

ご予約締切日 12月19日(土)まで

商品お渡し 12月31日(木)のみ 12時～16時

・消費期限：令和9年1月2日(土)
・保存方法：要冷蔵
・保存温度：1℃～10℃で保管



家族みんなの気持ち高まる見目麗しい品ぞろえ

山海の美味を贅沢に盛りこむ

伝統的なおせち幻の雰囲気を損なわず、「海の幸」「山の幸」の素材の持ち味を生かし、万人向けに内容を厳選した逸品です。お子様からお年寄りまで必ずご満足いただけます。

【一の重】ポークパストラミ・合鴨串照り焼き・フラワーパストラミ・にしん大漁漬け・彩り野菜のマリネ・ロブスター・海老うま煮・大根入イカくんサラダ・たつくり・焼海鼠巻・市松蒲鉾・京餅手まり

【二の重】筑前煮・梅型人参・子持ちわかさぎ昆布・紅あずま甘露煮・栗甘露煮・たたきごぼう・高野豆腐・有頭海老塩焼き・中華帆立ひも・ぶり照り焼き・鮭チーズオードブル・穀類の甘辛煮・合鴨ロース照り焼き・伊達巻・若桃甘露煮

【三の重】海鮮マリネ・イカ真砂和え・魚飾うま煮・金胡麻マグロの佃煮・黒豆・紅白なます・海の幸サラダ・中華くらげ・パリパリ松前漬け・サーモン塩麹漬け・昧付け数の子・若草チーズ和え

38 50台限定

玉清
万両（和風三段重）
（寸法 19.8cm×19.8cm×6.5cm）
（3～5人前）
本体価格 16,800円
（参考税込価格 18,144円）



多彩な食材が並ぶ少人数の食卓に最適な一品

新春を華やかに、雅な御馳走

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。「少量でいいんだけど、やっぱりお正月は少し豪華に…」というご要望にお応えして、豪華2人前3段重をお作りしました。ご夫婦で、カップルで、小さいお子様のご家庭に最適な商品です。是非、ご賞味下さい。

【一の重】ポークパストラミ・フラワーパストラミ・ゴマ団子・若鶏照り焼き・合鴨ロース照り焼き・照り焼きハンバーグ・有頭海老塩焼き・若草チーズ和え・鮭チーズオードブル・合鴨スモーク・穀類の甘辛煮・鶏つくね串・京餅手まり

【二の重】筑前煮・梅型人参・紅あずま甘露煮・高野豆腐・穂先筍・たたきごぼう・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・伊達巻・市松蒲鉾

【三の重】サーモン塩麹漬け・きんとん・栗甘露煮・大根入イカくんサラダ・金胡麻マグロの佃煮・黒豆・紅白なます・海の幸サラダ・昧付け数の子・にしん大漁漬け

39 80台限定

玉清
水仙（和洋中三段重）
（寸法 16.5cm×16.5cm×5.3cm）
（2～3人前）
本体価格 12,800円
（参考税込価格 13,824円）



愛でて、食べて楽しむ可憐なお重

和風、洋風、中華の食材を三段重に分けて盛り込みました。みんなが集まり、お好きなものを取り分けてお楽しみください。また、容器も春の訪れを感じさせるピンクの花柄で仕上げました。3～5人前で、見た目にも鮮やかで、食卓を彩ることができます。

【一の重】昧付け数の子・金胡麻マグロの佃煮・黒豆・紅白なます・にしん大漁漬け・サーモン塩麹漬け・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

【二の重】中華タコ山菜・中華わかめ・中華搾菜・中華くらげ・鶏腿・中華帆立ひも・中華肉団子・錦つくね串・ゴマ団子・栗甘露煮・若桃照り焼き・合鴨串照り焼き・チキン三色巻き・若桃甘露煮

【三の重】照り焼きハンバーグ・海鮮マリネ・若草チーズ和え・彩り野菜のマリネ・大根入イカくんサラダ・海の幸サラダ・ポークパストラミ・鮭チーズオードブル・フラワーパストラミ・サーモンクリームチーズ和え・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

40 50台限定

玉清
春彩（和洋中三段重）
（寸法 16.8cm×25.7cm×4.5cm）
（3～5人前）
本体価格 17,800円
（参考税込価格 19,224円）



和、洋、中の3種類の料理が同時に楽しめる欲張りなおせちです。一段一段食材にこだわり、試行錯誤の上出来上がった、至極の一品です。大晦日(洋)・元旦(和)・2日(中)と、色々な食シーンの考え方で、活用いただけます。

【一の重】昧付け数の子・にしん大漁漬け・サーモン塩麹漬け・栗甘露煮・イカ真砂和え・紅白なます・金胡麻マグロの佃煮・筑前煮・梅型人参・穂先筍・高野豆腐・子持ちわかさぎ昆布・たつくり・有頭海老塩焼き・若つくね串・伊達巻・市松蒲鉾・穀類の甘辛煮・トラウトサーモン西京焼き・焼海鼠巻・紅あずま甘露煮・京餅手まり

【二の重】鶏腿・中華タコ山菜・完熟金柑・中華帆立ひも・中華搾菜・ゴマ団子・中華くらげ・にしん奉書巻き・中華わかめ・中華肉団子・若桃照り焼き・豚角煮・合鴨串照り焼き・イカ黄金焼・チキン三色巻き

【三の重】海鮮マリネ・若草チーズ和え・彩り野菜のマリネ・照り焼きハンバーグ・大根入イカくんサラダ・ローズサーモン・海の幸サラダ・ポークパストラミ・ローストポーク・フラワーパストラミ・鮭チーズオードブル・合鴨ロース照り焼き・海老とブロッコリーのテリーヌ・若桃甘露煮

41 30台限定

玉清
笑門来福（和洋中三段重）
（寸法 22.8cm×22.8cm×5.6cm）
（3～5人前）
本体価格 22,800円
（参考税込価格 24,624円）



本格的なおせち料理をずらり並べた一段重

核家族化が多くなってきた現在、少量のおせちで十分だというご要望にお応えして、リーズナブルな一段重のおせちを、お作り致しました。お正月の雰囲気と内容を十分に盛り込んだ経済的な一品です。ご来客様用にもご利用できると思います。

【壱の重】昧付け数の子・若草チーズ和え・大根入イカくんサラダ・栗甘露煮・にしん大漁漬け・紅白なます・金胡麻マグロの佃煮・筑前煮・梅型人参・子持ちわかさぎ昆布・たたきごぼう・高野豆腐・たつくり・有頭海老塩焼き・鮭チーズオードブル・チキン三色巻き・京餅手まり・トラウトサーモン西京焼き・鶏つくね串・伊達巻・市松蒲鉾

42 100台限定

玉清
千両（和風一段重）
（寸法 22.8cm×22.8cm×5.6cm）
（2人前）
本体価格 9,800円
（参考税込価格 10,584円）



玉清で厳選した中華食材をギュッと盛り込みました。

和風を中心としたおせち料理に、「もう一品」中華を加えては如何でしょうか。お子様にも人気のある中華食材を丹精込めて盛り込みました。ご家族の団欒の一時に是非ご賞味ください。

【壱の重】ポークパストラミ・ローストポーク・鶏角煮・チキン三色巻き・若桃甘露煮・ぶり照り焼き・中華タコ山菜・イカ黄金焼・錦つくね串・栗甘露煮・酢豚・合鴨ロース照り焼きにしん奉書巻き・京餅手まり・中華搾菜・合鴨串照り焼き・市松蒲鉾・中華わかめ・完熟金柑・中華くらげ・中華肉団子・紅あずま甘露煮・ゴマ団子・中華帆立ひも・有頭海老塩焼き

43 50台限定

玉清
中華オードブル（中華一段）
（寸法 直径29.8cm×高5.9cm）
（3～5人前）
本体価格 15,800円
（参考税込価格 17,064円）

お申し込みのご注意

受付カウンターでお申し込み下さい。

●こちらのページの商品は早割対象外となります。

●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。
●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。

●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

牛たん炭焼

利久のおせち

牛たん焼の本場宮城・仙台に門を構えて創業38年となります。仙台の牛たん屋として、牛たんの伝統を守り、これからも多くのお客様に牛たんをお召し上がりいただき、「美味しい」と笑顔になっていただく。それが「利久」の企業理念です。

ご予約締切日
12月20日㈰まで

商品お渡し
直送便 12月30日㈬
※時間指定の受付、
また指定日以外の受付はできません

※商品ごとに個包装し、冷凍状態でのお届けとなります。解凍、開封後はなるべくお早めのお召し上がりください。



総料理長 佐藤信行

専門店の牛タン料理をおせちで堪能



44　30台限定

利久 和洋おせち一段重

（品数 28品目十牛たんパック2枚×1パック）
（重箱外寸 26.3cm×20.3cm×8.0cm）（2～3人前）

本体価格12,000円
（参考税込価格12,960円）

〔和洋〕
赤魚西京焼:2枚 桜姫鶏竜田焼:2切 牛たん角煮:2個
南蛮味噌:20g スタフドオリーブ:1個 ちびたん様:2個
トマトとほうれん草のふくさ焼:2個
炙り姫飯いか新丈:2個 ポルチーニクリームパイ包み:2切
にしん春巻巻:2本 スモークサーモンドラクト:2枚
ケッパー:2粒 レッドペッパードロップ:1個
ボロニアソーセージ:2枚 イエローペッパードロップ:1粒
合鴨パストラミ:2枚 ローストビーフ:2枚
海老香草オイル漬:2尾 あわびのからすみがけ:1個
焼きつくね串:2串 ブルーベリーとショコラのパイ包み:2枚
干柿バターサンド:2枚 牛たんスモーク:20g
牛たんテリーヌ:2枚 若鶴グラッセ:2個
北寄貝ひものサラダ:25g たこのバジルソース:25g
海老マヨのピンクペッパー添え:2尾
別添付 牛たん真空パック（塩味）:2枚

牛タンと海の幸を贅沢に盛り合わせ



45　30台限定

利久 和洋中おせち二段重【亀】

（品数 39品目+牛たんパック2枚×2パック）
（重箱外寸 26.3cm×20.3cm×12.7cm）
（3～4人前）

本体価格18,000円
（参考税込価格19,440円）

【一の重】
〔和洋〕
黒糖羊羹:1個 花びら黒百合根:2個
メープルくるみ:20g 雅南蛮漬:4個
南蛮味噌:20g チキン三色巻:4切
牛たん個巻:20g 昆布巻:4個 田作り煮:15g
手まり餅:1個 海老の旨煮:4尾 鰻煮:4個
銀鮭塩麹焼:4切 松前漬:40g 味付数の子:4本
扇子型寿昆布:1枚 トマトとほうれん草ふくさ焼:4切
炙りいか新丈:4個 ドライトマト赤ワイン煮:2個
黒豆煮:50g

【二の重】
〔洋風、中華〕
ちびたん様:4本 スタフドオリーブ:1個 中華くらげ:25g
緑色ザーサイ:20g クランベリー松風:4切
イエローペッパードロップ:2粒 牛たん角煮:4個
海老チリフリッター:4尾 ローストビーフスライス:4枚
伊達スフレ:4切 合鴨スモーク:4個 若桃甘露煮:1個
牛たんスモーク:30g 昆布柚子煮:20g 蟹の煮こごり:4切
北寄貝ひものわさびサラダ:25g つぶ貝マスタード25g
オリーブ:2個 牛たんテリーヌ:4切
別添付 牛たん真空パック（塩味）:2枚入 2パック

お申し込みのご注意

受付カウンターでお申し込み下さい。
●こちらのページの商品は早割対象外となります。

チャンドラ姉妹店

CAFE & BAR 2WAY

CAFE & BAR 2WAY

ご予約締切日 12月15日㈫まで
商品お渡し
12月31日㈬のみ 12時～16時
県民生協おいらせ店・コープあおもりでの取り扱いはございません

・消費期限：令和9年1月3日㈮・保存方法：要冷蔵・保存温度：3℃～6℃で保管

チャンドラ1階にある「2WAY」はお陰様で3周年！弊社総料理長が自家製にこだわり、厳選した県産食材を3段重に詰め込みました。パティシエ特製、2WAY人気の和栗のモンブランは今回単品でもご用意。年末は2WAY自慢の三段重を是非ご堪能ください



46　40台限定

【一の重】
ドライフルーツ入りチーズテリーヌ・
パモンセラーノ・
りんごのコンポート・
カマンベールチーズ・
ヤリイカとベビー帆立のマリネ・
魚のフリット・エスカベーシュ仕立て・
カニツメの香草パン粉焼き・
海老のガーリックバター焼き

【二の重】
県産内モモ肉のコールドビーフ・
鶏むねサラダチキン 田酒風味・
八甲田牛しぐれ煮丼・
県産牛のステーキビラフ

【三の重】
2WAY特製和栗モンブラン
（弘前市小栗山農園の栗使用）

2WAY 御節三段重

（重箱外寸 縦21.5cm×横21.5cm×高5cm）（2～3人前）

本体価格15,740円
（参考税込価格17,000円）

弘前市小栗山農園の栗使用



47
20台限定

2WAY 和栗モンブラン

（縦21.5cm×横21.5cm×高5cm）
（3～4人前）

本体価格4,629円
（参考税込価格5,000円）



（タレ）正肉5本 皮ネギ串4本 つくね串6本（塩）正肉3本
皮串3本 かしら串3本 砂肝串3本 なんこつ串3本 合計30本

48　100台限定

下山やきとり コープちゃん焼鳥盛合せ（30本入り）

（1パック）

本体価格3,870円
（参考税込価格4,180円）

ご予約締切日
12月24日㈬まで

商品お渡し
12月30日㈫-31日㈬
12時～16時

県民生協おいらせ店・
コープあおもりるいけ店での
取り扱いはございません

●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承ください。
●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。

華やかなデザートを並べて

バイヤーイチオシ！ 100ポイント付与



49

150パック限定

及兵 **フルーツオードブル重**
(約4～5人前・1パック)

本体価格 1,980円
(参考税込価格2,139円)

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時



30ポイント付与

50

50パック限定

及兵 **フルーツオードブル重 小**
(約2～3人前・1パック)

本体価格 1,380円
(参考税込価格1,491円)

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

変わらず愛される味

※一部中身が変更になる場合がございます。



51

150パック限定

花善 **彩華鶏めし弁当**(1パック)

本体価格 1,833円
(参考税込価格1,980円)

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月31日(木)12時～16時 ※県民生協おいらせ店・コープあおもり るいけ店での取扱いはございません。



52

180パック限定

花善 **花善の厳選鶏めし二段重**(1パック)

本体価格 2,296円
(参考税込価格2,480円)

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月31日(木)12時～16時 ※県民生協おいらせ店・コープあおもり るいけ店での取扱いはございません。

長寿を願う年越しそば

ご自宅で茹でて召し上がる商品です。

53 100個限定



北舘製麺
国内産そばの実使用 半生更科そば
(4人前)

本体価格 1,280円
(参考税込価格1,383円)

54 100個限定



北舘製麺
国内産そばの実使用 半生藪そば
(4人前)

本体価格 1,280円
(参考税込価格1,383円)

ご予約締切日 12月16日(水)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

55 150個限定



高砂食品
青森県産蕎麦粉使用 年越しそばセット
(4人前)

本体価格 1,480円
(参考税込価格1,599円)

ご予約締切日 12月8日(火)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

56 120個限定



酒井製麺
山形の年越しそば
(4人前)

本体価格 1,080円
(参考税込価格1,167円)

ご予約締切日 11月30日(月)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 12時～16時

青森県産のもち米を使用

焼き餅やお雑煮でどうぞ。



57

しんぼり **切り餅**
(2kg)

本体価格 3,980円
(参考税込価格4,299円)

ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月30日(水)・31日(木) 13時～16時
※県民生協おいらせ店・コープあおもり るいけ店のみの取扱いとなります。

お申し込みのご注意

受付カウンターでお申し込み下さい。

●こちらのページの商品は早割対象外となります。

●お申込書は、各店受付カウンターにご用意しております。●道路事情により商品お引渡しが遅れる場合がございます。●数量限定表示の商品は、締め切り日前に終了となる場合がございます。数量限定表示のない商品でも一定数量に達した場合は、ご予約締め切り日前に終了となる場合がございます。予めご了承下さい。●ご記入いただいたお客様の個人情報は、外部、第三者への開示・販売・貸与することはございません。●お支払いはご予約時にお願いいたします。