

ご予約
締切日

12月24日(日)～

※商品によって締切日が異なります。

お渡し
期間

12月30日(土)・31日(日)

※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。

組合員にお知らせ

COOP 生活協同組合コープあおもり

2024 年末・年始ごちそう予約カタログ

豪華絢爛な 新年を迎える

ご予約特典

ボーナス
ポイントプレゼント!

一例として

このマークが
目印です

100

ポイント
付与

■通常の「お買い物ポイント」や「決済ポイント」が
2倍・3倍・5倍・7倍・10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となります。



※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。

新春の席に
ぴったりのお重

縁起の良い
美味しいネタが
勢ぞろい

サーモン、まぐろ、
メ鯛の押寿司、ネギトロ、
厚焼き玉子、ずわい蟹、
いくら、うに、数の子、
ほたて、赤海老(特大)、鉄火巻

A-1
三段重ね握り盛合せ(玉手箱)
(7~8人前) 寸法: 約24.5x24.5x5.5cm

本体価格 **10,000円**
(参考税込価格10,800円)

80セット限定
300ポイント付与

ご予約締切日 12月25日①まで 商品お渡し 12月30日②-31日③ 12時~16時

お肉と海の幸で
贅沢なお寿司に

青森県産霜降り馬刺し、
牛ステーキスライス、
馬肉ユッケ(外国産)、
合鴨スライス、まぐろ、ほたて、
いくら、ウニ、赤海老(特大)、サーモン

A-2
青森県産馬肉と
バラエティ肉寿司&
海鮮握り(玉手箱)
(7~8人前)
寸法: 30.5x30.5x4.9cm

50セット限定
300ポイント付与
本体価格 **10,000円**
(参考税込価格10,800円)

ご予約締切日 12月25日①まで
商品お渡し 12月30日②-31日③ 12時~16時

馬刺しの旨みと
脂の甘みを
堪能できる

特別なネタをよりすぐり



本館中トロ、真鯛、いくら、うに、平目、
サーモン、まぐろ、ほたて、穴子、赤貝、赤海老(特大)、数の子

本体価格 **6,980円**
(参考税込価格7,539円)

100セット限定
150ポイント付与



本館中トロ、真鯛、ほたて、
サーモン、いくら、うに、つぶ、
まぐろ、数の子、赤海老(特大)、
平目、厚焼き玉子

100セット限定
100ポイント付与

A-4
特選握り寿司
(祝い) (3人前)
本体価格 **4,880円**
(参考税込価格5,271円)



本館中トロ、ほたて、まぐろ、
赤海老(特大)、いくら、うに、
平目、数の子、つぶ、サーモン

100セット限定
50ポイント付与

A-5
特選握り寿司
(2人前)
本体価格 **2,880円**
(参考税込価格3,111円)

ご予約締切日 12月25日①まで 商品お渡し 12月30日②-31日③ 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ので、予めご了承下さい。
●お会計につきましては、商品お渡し時または前払いも可能です。引き渡し当日すみやかにお渡しできますので、前払いがおすすめです。
●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・貸与することはありません。

贅を尽くした豪華重

新春万福

魚のプロがひと手間加えた
お祝いにふさわしい逸品



【一の重】
お祝いおろし、伊達巻、真鱈子揚げ、
いかに醤油、うなぎ、かんぱち、かに、
【二の重】
真鱈西京味噌焼き、かんぱち照り焼き、スモークサーモン、飛騨いか、
ほたて照り焼き、煮あわび、味付け数の子、にしん寿司、ばい貝
【三の重】
いかあられ、ほたて塩辛、数の子わさび、くるみ小女子、白豆煮、いか三升、
うにくらげ、栗きんとん、梅くらげ、菜の花にしん、オーシャンサラダ、一口昆布、
あんこう共食、水揚げます、わかさぎ甘煮、黒豆煮、えびサラダ、ふかひれ松前、
いかわさび、にしん切込み、いか明太、いか黄金、
ホッキサラダ、にしん燗製

C-1
年末特選お魚屋さんの
海鮮3段お重(極) (5~6人前)
※冷凍でのお届けとなります。
本体価格 19,800円
(参考税込価格21,384円)
ご予約締切日 12月25日(金)まで
商品お渡し 12月30日(土)~31日(日) 12時~16時

煌びやかな海の幸を
ふんだんに味わえる



C-2
伊勢えび、本まぐろ中トロ、
真鱈、ほたて、サーモン、メバチ、
しまあじ、カンパチ、うに、えび、
あわび、むらめ、真つば、さざえ、赤貝
年末特選大漁舟盛り(極)
(5~6人前)
本体価格 10,000円
(参考税込価格10,800円)
ご予約締切日 12月25日(金)まで
商品お渡し 12月30日(土)~31日(日) 12時~16時



C-3
あわび、うに、真つば、さざえ、
ほたて、えび、つば、ほっき、赤貝、
アカニシ貝、本まぐろ中トロ、しまあじ、カンパチ
年末特選豪貝盛り
(3~4人前)
本体価格 6,980円
(参考税込価格7,539円)
ご予約締切日 12月25日(金)まで
商品お渡し 12月30日(土)~31日(日) 12時~16時

新春は贅沢にすきやき

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。



D-1
青森県産倉石牛
すき焼き用(コース)
(300g 2人前)
本体価格 5,980円
(参考税込価格6,459円)



D-2
青森県産倉石牛
すき焼き用(小間切れ)
(570g 4~5人前)
本体価格 2,980円
(参考税込価格3,219円)
ご予約締切日 12月25日(金)まで
商品お渡し 12月30日(土)~31日(日) 12時~16時

人気のお肉を
家族みんなでどうぞ



D-3
べこ政宗
厚切り牛たん塩
(アメリカ産)(冷凍)
(500g 3~4人前)
本体価格 4,500円
(参考税込価格4,860円)
ご予約締切日 12月25日(金)まで
商品お渡し 12月30日(土)~31日(日) 12時~16時



D-4
アメリカ産
ローストビーフ
ブロック(360g)
本体価格 1,480円
(参考税込価格1,599円)
ご予約締切日 12月25日(金)まで
商品お渡し 12月30日(土)~31日(日) 12時~16時

新春のごちそうに
ローストチキンを

選び抜かれた若鶏を
丁寧に焼き上げました。



ALASKA
100ポイント
AL-1
1羽入り
2,700円
(参考税込価格2,916円)
AL-2
2羽入り
5,200円
(参考税込価格5,616円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 12月31日(日) 12時~16時



タレも塩も楽しめる
宴の必需品

B-1
(タレ)皮ねだれ3本、正肉たれ4本、つくねたれ5本
(塩)正肉3本、皮3本、かしら3本、砂肝3本、なんこつ3本
下山やきとり
コープちゃんやきとり盛合せ(27本入り)
(1パック)
数量限定 50ポイント
本体価格 2,980円
(参考税込価格3,219円)
ご予約締切日 12月24日(木)まで
商品お渡し 西弘店・松原店・和徳店 12月31日(日) 12時~16時
お取り扱いのない店舗 るいけ店

●数量限定表示の商品は、締め切り前日に終了となる場合がございますので、予めご了承下さい。
●お会計につきましては、商品お渡し時または前払いも可能です。引き渡し当日すみやかにお渡ししますので、前払いがおすすめです。
●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・貸与することはありません。

お申し込みの注意

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。

新年にぴったりの
ハレの日のごちそう

よりどり2品で

10,000円

(参考税込価格10,800円)

※お寿司にはすべて【わさび小鉢】を添付します。

商品お渡し

12月30日・31日
PM12時～16時

本体
価格

11種類の
鮮やかなお刺身が
食卓を彩る



C-4

本まぐろ中トロ、真鯛、カンパチ、
ひらめ、サーモン、さざえ、まぐろ赤身、
えび、ほたて、かに味噌、アカシ貝

150
ポイント
付与

年末特選
刺身盛り合せ(慶)
(4～5人前)

5,500円
(参考税込価格5,940円)

ご予約締切日 12月25日まで



C-5

カンパチ照り焼き、真鯛西京味噌焼き、かに爪、ボイルえび、煮あわび、
はい貝、ほたて照り焼き、いか焼き、にしん昆布巻き、
黒豆煮、にしん寿司、スモークサーモン、
菜の花にしん、銀たね草焼き、数の子わさび、
にしん切込み、オーシャンサラダ、味付き数の子

50
ポイント
付与

年末特選お魚屋さんの海鮮お重(慶)
(3～4人前)

5,500円
(参考税込価格5,940円)

※冷凍でのお引渡しとなります。

ご予約締切日 12月25日まで



A-6

まぐろ、ほたて、中目、サーモン、
いくら、ネギトロ、ずわい蟹、いか、
赤海老、数の子、穴子

150
ポイント
付与

にぎり寿司盛り合せ(鶴)
(4～5人前)

5,500円
(参考税込価格5,940円)

ご予約締切日 12月25日まで



和洋中の味わいを
満喫

B-2

江ビナリ、ベッパ・ボロニア、
肉団子、海鮮焼売、あい鴨バスターミ、
京風たまご焼き、焼鳥(もも串)、
いか唐揚げ、カキグラタン、いか炙り焼き、
フライドポテト、唐揚げ、有頭海老、枝豆

100
ポイント
付与

150
ポイント
付与

生協特製オードブル
(5～6人前)

5,500円
(参考税込価格5,940円)

※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25日まで

商品お渡し 12月30日・31日 13時～16時



冬の美味を
年の初めに

C-6

北海道産
冷凍ボイル毛がに
生食用(大)
(1杯)

50
ポイント
付与

150
ポイント
付与

5,500円
(参考税込価格5,940円)

※冷凍でのお引渡しとなります。

ご予約締切日 12月25日まで



自然が豊かな青森で育ち、
適度な甘みと深い味わいが感じられる牛肉です。

D-5

青森県産又は国内産黒毛和牛
すき焼き用「肩ロース」(550g 4人前)

150
ポイント
付与

5,500円
(参考税込価格5,940円)

ご予約締切日



D-6

青森県産牛肉焼肉セット
(倉石牛焼肉300g・
国産牛焼肉300g)(600g 5～6人前)

150
ポイント
付与

5,500円
(参考税込価格5,940円)

12月25日まで

お申し込みの注意

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ので、予めご了承下さい。
●お会計につきましては、商品お渡し時または前払いも可能です。引き渡し当日すみやかにお渡しできますので、前払いがおすすめです。
●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・貸与することはありません。

お正月に食べたい
特別な美味

よりどり3品で
10,000円
(参考税込価格10,800円)

商品お渡し

12月30日・31日
PM12時～16時

本体
価格

※お寿司にはすべて「わさび小袋」を添付します。

素材にこだわった 海鮮お重を堪能

C-7

銀鮭照り焼き、カンパチ照り焼き、
ほたて照り焼き、いか焼き、
にしん昆布巻き、アンコウとちれ、黒豆煮、
にしん寿司、味付き数の子、菜の花にしん、
数の子わさび、にしん切込み、オーシャンサラダ

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。 本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで

よりすぐりのネタを 盛り合わせました

C-8

本まぐろ中トロ、真鯛、カンパチ、
サーモン、かに味噌、甘えび、
アカニシ貝、まぐろ赤身

特選
刺身盛り合わせ(彩)

(2～3人前)

※冷凍でのお引渡しとなります。 本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで

A-7

まぐろ、ほたて、サーモン、いくら、
ネギトロ、すくい蟹、赤海老、数の子、いか

にぎり寿司盛合せ(松)

(3～4人前)

※冷凍でのお引渡しとなります。 本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで



C-9
国産生本まぐろ尽くし盛
(2～3人前)
※写真とは部位が違っても構いません。
ご予約締切日 12月25日まで



A-7
まぐろ、ほたて、サーモン、いくら、
ネギトロ、すくい蟹、赤海老、数の子、いか
にぎり寿司盛合せ(松) (3～4人前)
※冷凍でのお引渡しとなります。 本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)
ご予約締切日 12月25日まで



家族みんなで
楽しめる

B-3

エビチリ、
ベッパ(ベーコン)、
焼鳥(もも串)、枝豆、
フライドポテト、ミニウィンナードック、
いか唐揚げ、海老フライ、海鮮焼売、
カニ爪フライ、京風たまご焼き、唐揚げ
生協特製オードブル
(3～4人前)

※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25日まで

商品お渡し 12月30日・31日 13時～16時

150ポイント
100ポイント
3,750円
(参考税込価格4,050円)



冷凍のきもと、たれがセットとなっております。

C-10
青森県産(冷凍)あんこう鍋セット
(3～4人前)

※冷凍でのお引渡しとなります。

本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで



C-11
ロシア産
冷凍ボイルズワイガニ(生食用)
(750g)

※冷凍でのお引渡しとなります。

本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで

家族が集まる食卓に 上質なお肉を



柔らかく美味しい正真正正和牛です。

D-7
青森県産又は国内産
黒毛和牛すき焼き用(肩ロース)
(350g 2～3人前)

本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで



D-8
青森県産
倉石牛カルビ焼肉
(260g 2人前)

本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)



D-9
青森県産牛肉焼肉セット
(倉石牛焼肉200g・
国産牛焼肉250g)
(450g 3人前)

本体価格 **3,750円**
(参考税込価格4,050円)

ご予約締切日 12月25日まで

お申し込みの注意

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ので、予めご了承下さい。
●お会計につきましては、商品お渡し時または前払いも可能です。引き渡し当日すみやかにお渡ししますので、前払いがおすすめです。
●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・貸与することはありません。

ホテル青森の おせち



睦月 — むつき —

味わい深く縁起の良い料理を
よりすぐりました。

HA-2
ホテル青森
「睦月」日本料理一段重
(寸法24.5cm×24.5cm×4.5cm) (2~4人前)

本価格 **17,592円**
(参考税込価格19,000円)

栗金糖煮/紅白蒲鉾/数の子/お多福豆餅/若菜煮/餅市松焼/穴子八幡巻/蟹巻玉子焼/黒豆煮 金箔飾り/
伊達巻/マツウズ西京焼/花巻/有頭海老足煮/胡蝶あがき田作り/金柑煮/紅白餅/紅白干呂本/
鱈煮巻/こはだ栗煮/紅白祝い結び/赤梅甘露煮/ヤングコーン甘酢しモン/菊花餅/鮑魚らか煮/
はんぺん黄身焼/冬菇/がんもどき/穴子里芋/松茸/鰻子人蔘/丸十レモン煮/はんぺん/鰻子里巻

ホテル青森
心遣いや食の伝統を
重んじる上質なホテル
職人の技が光る「ハレの日」にふさわしい
特別なおせちをご堪能ください。

ご予約締切日
12月24日(日)まで

商品お渡し
12月31日(日) 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。

新春 — しんしゅん —

多彩で煌びやかな料理が
詰め込まれた人気のおせち。

HA-1
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)

本価格 **27,592円**
(参考税込価格29,800円)

【一ノ重・洋食】
マダガスカルイセエビロブスターの
サラダ仕立て
マスタード風味キャビアマヌエス/
スモークサーモンローズ レモン添え/
真ダコのマリネ ガリシア風/
ローストビーフ
ホースラディッシュソース/
チーズ入りポテト/
チキンハニーマスタード

【二ノ重・中華】
有頭海老の塩焼き/黒豚足布巻き/
くらげの酢の物/蘇打ソース/
イダココノ串し和え/
ペビーホタテの醤油煮/
大烏チリソース煮/
スモークサーモンの大根巻き/
糖スモーク

【三ノ重・和食】
黒豆煮 金箔飾り/紅白蒲鉾/
山椒煮 栗金糖煮/野菜豆餅煮/
花巻/はんぺん黄身焼/
マツウズ西京焼/
【煮物】冬菇/いんげん/角切さつま煮/
六角里芋/がんもどき/鰻子人蔘/
【寿の物】こはだ栗煮/菊花餅/鮑魚
紅白餅/紅白干呂本



福寿 — ふくじゅ —

日本の伝統を贅沢に味わえる
おせちを三段重に詰めました。

HA-3
ホテル青森
「福寿」日本料理三段重
(寸法21cm×21cm×5.5cm) (5~6人前)

本価格 **35,185円**
(参考税込価格38,000円)

【一ノ重】
紅白蒲鉾/山椒煮/伊達巻/
いくら黄身おろし和え/蟹巻玉子焼/
鮑魚煮/お多福豆餅/数の子/
桜市松焼/胡蝶あがき田作り/
栗金糖煮/黒豆煮 金箔飾り

【二ノ重】
紅菜鴨野菜巻/河豚一夜干し/
花巻/野菜豆餅煮/金柑煮/
蘇市松焼/はんぺん黄身焼/
干し松茸餅/鯛み/タケノコ/
鰻子里巻/帆立貝焼/
烏賊さつま煮/穴子八幡巻/
マツウズ西京焼/紅白はじかみ/
鶏味噌焼/サーモン刺身

【三ノ重】
【煮物】がんもどき/有頭海老足煮/
丸十レモン煮/いんげん/六角里芋/
冬菇/松茸/松茸煮/鰻子人蔘/
【寿の物】紅白餅/鮑魚/鰻子里芋/
菊花餅/こはだ栗煮/紅白干呂本/
赤梅甘露煮/アイナメ煮/鮑魚/
紅白祝い結び/あんず煮/
日の出きぬた巻き/鱈煮巻/
ヤングコーン甘酢しモン



初夢 — はつゆめ —

本格的な西洋料理が楽しめる
華やかなおせち。

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

本価格 **22,222円**
(参考税込価格24,000円)

【一ノ重】
マダガスカルイセエビロブスター/チリミドル/
エンパノのグラタン/アメリカソース/ローストビーフ/ホースラディッシュソース/
スモークサーモンローズ レモン添え/ホタテとサーモンのテリーヌ/
ポークとマロンのパテ/チーズ入りポテト/ブランドチキン/マロン/栗金糖

【二ノ重】
天然海老の白ワイン煮/帆立ベーコン焼/カニクリームコロッケ/
フレッシュオレンジのイクラ/キャビアソース/トリュフ煮るガランティエ/
3色カニテリーヌ/紅菜鴨 干し松茸/干し松茸/ミニフルーツ/
オリーブ入りクリームチーズ



鳳凰 — ほうおう —

日本の縁起物を使った
中華おせちで新年に彩りを。

HA-5
ホテル青森
「鳳凰」中華二段重
(寸法21cm×21cm×5.5cm) (3~4人前)

本価格 **16,666円**
(参考税込価格18,000円)

【一ノ重】
有頭海老の塩焼き/大烏チリソース煮/糖スモーク/
スモークサーモンの大根巻き/黒豚足布巻き/
イダココノ串し和え/蟹爪焼

【二ノ重】
子持ち昆布の老酒煮/蘇打ソース/子持ちカラフトしゃも/黒豆煮/こはだ栗煮/鮑魚/鰻子里巻/くらの酢の物

牛たんの名店おせち

牛たん専門店「利久」のおせち料理。
巻の重では、牛たんハムやテリーヌなど
様々な牛たん料理を楽しめます。



【巻の重】11品<和洋>
牛たんちびたん焼4本、ブロックリー2個、おつまみ牛たんペッパー焼4枚、
南蛮味噌20g、厚焼き玉子(牛たん入)1個、ドライマトウイン煮3個、
牛たんテリーヌ4切、牛たんハム4切、みたらし入り鰻子4切、牛たん低煮30g、
ペッパーたんハムスライス30g

【式の重】16品<和>
黒豆20g、いかりのウニ和え20g、いくら醤油煮5g、伊達巻4個、きんとん50g、
赤川栗甘露煮1個、田作り3個、一口にしん昆布3個、味付数の子4切、
ポイル昆布15g、煮あわび1個、有頭海老4尾、豆がき佃田4枚、蓮根煮3個、
椎茸煮3個、きぬたや3枚

【参の重】12品<洋風>
海老と野菜のセビーチー40g、ローストビーフ4枚、かつおオイル煮35g、
チキングリーンピーフ4切、スモークサーモンフラワー4切、青実山椒4粒、
白花生20g、メープルくるみ20g、合鴨スモーク4枚、生ハムマリネ40g、
ブラックオリーブスライス2切、チキンと野菜のトマトソース和え40g

別添え 牛たん真室(パック)3枚

H-1
利久
利久謹製おせち三段重
(寸法19.5cm×19.5cm×18.6cm)

本価格 **20,000円**
(参考税込価格21,600円)

ご予約締切日 **12月24日(日)まで**

商品お渡し 直送便 **12月29日(金)~30日(土)**
※時間指定の受付、また指定日以外の受付はできません

※各段ごとに個別包装し、冷凍状態でのお届けとなります。
※解凍後はなるべくお早めにお召し上がり下さい。
※お会計につきましては、ご予約時にお断り致します。

●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ので、予めご了承下さい。
●お会計につきましては、商品お渡し時または前払いも可能です。引き渡し当日すみやかにお渡しできますので、前払いがおすすめです。
●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・貸与することはありません。

お申し込みのご注意

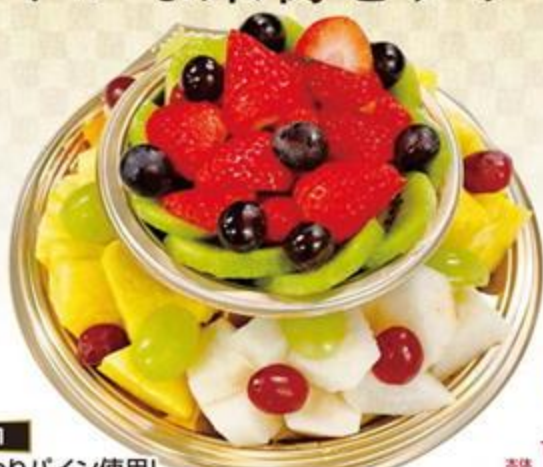
受付カウンターでお申し込み下さい。

●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。

華やかな果物をデザートに

デルモンテ
ハニーグローブリンを使用

輝く宝石といわれ、
平均糖度20度の
美味しいパインです。



50
ポイント
付与



50
ポイント
付与

E-1

こだわりのパイン使用!
フルーツオードブル ストロベリー (3~4人前・1皿)

ご予約締切日

12月25日(木)まで

商品お渡し

本体
価格
1,980円
(参考税込価格2,139円)

E-2

こだわりのパイン使用!
フルーツオードブル ぶどう (2~3人前・1皿)

12月30日(土)・31日(日) 12時~16時

本体
価格
1,580円
(参考税込価格1,707円)

人気の花善より特別な鶏めしを

※一部中身が変更になる場合がございます。



180
限定



30
限定

H-2

花善
花善の厳選鶏めし二段重 (1パック)

ご予約締切日

12月24日(木)まで

商品お渡し

西弘店・松原店・和徳店 12月31日(日) 12時~16時

本体
価格
2,129円
(参考税込価格2,300円)

H-3

花善
デカ盛り鶏めし (約8人前) (1パック) (参考税込価格4,500円)

お取り扱いのない店舗 るいけ店

本体
価格
4,166円

本格的な麺で年越しそば



H-4

ご自宅で茹でて
お召し上がる商品です。
兼平製麺
十和田八幡平の
蕎麦と
北海道更科そば
セット (4人前) 本体
価格 1,580円
(参考税込価格1,707円)

50
限定



H-5

ご自宅で茹でて
お召し上がる商品です。
兼平製麺
十和田・八幡平地域
蕎麦粉使用
数そば (4人前) 本体
価格 1,580円
(参考税込価格1,707円)

50
限定



H-6

ご自宅で茹でて
お召し上がる商品です。
兼平製麺
北海道産
蕎麦粉使用
更科そば
(4人前) 本体
価格 1,580円
(参考税込価格1,707円)

50
限定



青森県産もち米を
100%
使用しております。

F-1

賞味期限約5日
しんぼり
切り餅
(2kg) 本体
価格 2,650円
(参考税込価格2,862円)

ご予約締切日 12月24日(木)まで

商品お渡し 12月30日(土)・31日(日) 12時~16時

お取り扱いのない店舗
和徳店・西弘店・松原店

ご予約締切日

12月24日(木)まで

商品お渡し

12月30日(土)・31日(日) 12時~16時