A·coop

2026年

新春を彩る祝いのご馳走

おせち

ご予約承り中

ご予約締切日

12月17日(水)

お酒のご予約締切日は12/10(水)となります。

商品お渡し日

12月31日(水)午後3時まで

●本チラシの掲載商品の配達はお受け致しかねます。
●ご注文のキャンセルは、商品お渡し日の2日前午後5:00までにお願い致します。

ご注文につきましては別冊の年末年始のごちそう申込書に必要事項をご記入の上、ご利用のAコープ各店へお申し込みください。

曙（あけぼの）

重箱一段あたり内寸
縦19.3㎝×横19.3㎝×高さ5.4㎝

伝統的な「おせち」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。

4 〈玉清〉おせち 和風三段重「曙」
（3~5人前）冷蔵
16,800円（本体）（参考税込価格 18,144円）

壱の重 ポークパストラミ、ローストポーク、合鴨スモーク、鶏つくね串、にしん大漁漬け、若鶏照り焼き、ロブスター、鮑のうま煮、イカのゴロゴロサラダ、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾、京餅手まり

弐の重 筑前煮、梅型人参、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、鰹やわらか煮、穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻き、合鴨ロース照り焼き風、伊達巻、若桃甘露煮

参の重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、金胡麻マグロの佃煮、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、海の幸サラダ、パリパリ松前漬け、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、若草チーズ和え

- ■ 重箱の素材／プラスチック
- ■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ
- ■ 消費期限／令和8年1月2日（金）

迎春（げいしゅん）

重箱一段あたり内寸
縦16.3㎝×横16.3㎝×高さ4.5㎝

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。

5 〈玉清〉おせち 和洋三段重「迎春」
（2~3人前）冷蔵
12,800円（本体）（参考税込価格 13,824円）

壱の重 イカのゴロゴロサラダ、鰹やわらか煮、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、チキン三色巻き、若草チーズ和え、穀類の甘辛煮、鶏つくね串、伊達巻、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり

弐の重 筑前煮、梅型人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、子持ちわかさぎ昆布、若桃甘露煮、ローズサーモン、中華帆立ひも、トラウトサーモン西京焼き、イカ黄金焼、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾

参の重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、金胡麻マグロの佃煮、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け

- ■ 重箱の素材／プラスチック
- ■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ
- ■ 消費期限／令和8年1月2日（金）

彩（あや）

重箱一段あたり内寸
縦12.5㎝×横18.4㎝×高さ4.6㎝

少人数用の三段重、通常サイズの三段重にも負けない充実した内容となっております。鹿児島県産ぶり照り焼き、宮崎県産牛しぐれ煮など地域限定食材も盛り付けております。

6 〈一ツ葉フーズ〉おせち三段重「彩」
（2~3人前）冷蔵
12,800円（本体）（参考税込価格 13,824円）

壱の重 きび田作り、栗きんとん、栗甘露煮、国内産丹波黒豆、吉野桜、金柑甘煮、若桃甘露煮、蒸し鶏のバジル和え、宮崎県産牛しぐれ煮、紅白なます

弐の重 ブリ照り焼き、宮崎県産豚牛蒡巻き、数の子、一口にしん昆布巻き、市松紅白蒲鉾、伊達巻、華やかマリネ、笹大福

参の重 イカ黄金、海老艶煮、ごぼう胡麻和え、筑前煮、ふき煮物

- ■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび
- ■ 消費期限／令和8年1月2日（金）

●ご注文につきましては別冊の年末年始のごちそう申込書に必要事項をご記入の上、ご利用のAコープ各店へお申し込みください。●お申し込み時に代金のお支払いをお願い致します。

ご予約締切日 12月17日（水）　商品お渡し日 12月31日（水）午後3時まで

瑞祥（ずいしょう）

重箱一段あたり内寸　縦20.1㎝×横20.1㎝×高さ3.5㎝

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。

1 〈玉清〉おせち 和洋中四段重「瑞祥」
（3~5人前）冷蔵
33,600円（本体）（参考税込価格 36,288円）

壱の重 たつくり、焼湯葉巻、鰹やわらか煮、ポークパストラミ、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

弐の重 若鶏照り焼き、合鴨申照り焼き、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、鮑のうま煮、海老とブロッコリーのテリーヌ、金胡麻マグロの佃煮、にしん奉書巻き、中判しにし貝生姜風味、イカ黄金焼

参の重 筑前煮、梅型人参、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、穂先筍、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、若桃甘露煮、中華搾菜、チキン中華テリーヌ、鶏つくね串、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、鱈のうま煮、イカのゴロゴロサラダ、サーモン塩麹漬け、味付け数の子、にしん大漁漬け

- ■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ　■ 消費期限／令和8年1月2日（金）

宴（うたげ）

重箱一段あたり内寸
縦20.1㎝×横20.1㎝×高さ3.5㎝

伝統的な「おせち」と現代の食文化を融合した、彩り鮮やかな豪華な一品です。

2 〈玉清〉おせち 和洋中三段重「宴」
（3~5人前）冷蔵
23,200円（本体）（参考税込価格 25,056円）

壱の重 たつくり、鰹やわらか煮、チキン三色巻き、鮭チーズオードブル、若鶏照り焼き、ローストポーク、豚角煮、合鴨スモーク、ローズサーモン、中華帆立ひも、イカ黄金焼、市松蒲鉾、若桃甘露煮、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、鮑のうま煮

弐の重 筑前煮、梅型人参、蓮根煮、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布、紅あずま甘露煮、椎茸煮、高野豆腐、味付けいくら、穀類の甘辛煮、ぶり照り焼き、にしん奉書巻き、京餅手まり、酢豚、合鴨申照り焼き、伊達巻

参の重 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、イカのゴロゴロサラダ、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、サーモン塩麹漬け、金胡麻マグロの佃煮、若草チーズ和え、味付け数の子、にしん大漁漬け

- ■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ
- ■ 消費期限／令和8年1月2日（金）

扇（おうぎ）

重箱一段あたり内寸
縦19.0㎝×横19.0㎝×高さ4.8㎝

毎年一番人気の三段重おせちです。宮崎県産豚を使用した焼豚を初め、鶏肉のバジル和え、宮崎県産牛を使用したしぐれ煮、宮崎県産金柑甘露煮、ぶり照り焼きなどを盛り付けました。

3 〈一ツ葉フーズ〉おせち三段重「扇」
（4人前）冷蔵
22,000円（本体）（参考税込価格 23,760円）

壱の重 金柑甘煮、伊達巻、若桃甘露煮、くるみ、宮崎県産牛しぐれ煮、サーモンローズ、イカ黄金、数の子、花餅手まり、鶏炭火焼、きび田作り、華やかマリネ、いくら醤油味

弐の重 えびフリッター（チリソース）、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、国内産丹波黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん、栗甘露煮、ごぼう胡麻和え、笹大福、紅白なます

参の重 国産牛ローストビーフ、和風おろしダレ、伸ばしえび旨煮、焼豚スライス、羽二重奉書、筑前煮、ふきの煮物

- ■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・くるみ　■ 消費期限／令和8年1月2日（金）

●料理内容は写真と若干異なる場合がございます。ご了承くださいませ。　※おせち重は商品の性質上、冷蔵庫（10℃以下）で保管の上お早めにお召し上がりくださいませ。

宮崎牛

容器サイズ:256×205㎜

12 宮崎牛 ばらすき焼用
(500g)
3,980円（本体）
（参考税込価格 4,298円）

容器サイズ:256×205㎜

13 宮崎牛 肩ロース すき焼用
(500g)
5,800円（本体）
（参考税込価格 6,264円）

容器サイズ:256×205㎜

11 宮崎牛 もも焼肉用
(500g)
4,800円（本体）
（参考税込価格 5,184円）

冷凍でのお渡し店舗　さいと店・山田店・北方店・北川店・岩戸店・日之影店・五ヶ瀬店・さいごう店・神門店・うなま店・諸塚店・椎葉店

華（はな）

重箱一段あたり内寸
縦19.0㎝×横19.0㎝×高さ5.0㎝

お節料理には欠かせない食材や人気の多い食材が
盛り付けられた和風を基調とした二段重のおせち料理です。

7 〈一ツ葉フーズ〉おせち二段重「華」
(2~3人前) 冷蔵
18,800円（本体）
（参考税込価格 20,304円）

壱の重　えびフリッター（チリソース）、蒸し鶏のバジル和え、ブリ照り焼き、国内産丹波黒豆、吉野桜、紅白蒲鉾、栗きんとん、栗甘露煮、ごぼう胡麻和え、笹大福、紅白なます
弐の重　国産牛ローストビーフ、和風おろしダレ、伸ばしえび旨煮、焼豚スライス、羽二重奉書、筑前煮、ふきの煮物

■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび　■ 消費期限／令和8年1月2日(金)

順華（じゅんか）

重箱内寸
縦21.7㎝×横21.7㎝×高さ3.5㎝

お正月の雰囲気と内容を盛り込んだ一段重です。

8 〈玉清〉おせち 和風一段重「順華」
(2人前) 冷蔵
9,300円（本体）
（参考税込価格 10,044円）

味付け数の子、若草チーズ和え、イカのゴロゴロサラダ、黒豆、栗甘露煮、海鮮マリネ、紅白なます、にしん大漁漬け、筑前煮、梅型人参、子持ちわかさぎ昆布、高野豆腐、京餅手まり、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、若桃甘露煮、トラウトサーモン西京焼き、焼湯葉巻、伊達巻、市松蒲鉾

■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび　■ 消費期限／令和8年1月2日(金)

刺身

容器サイズ:350×220㎜

14 お刺身盛合せ
(3~4人前)〈特定原材料/えび〉
まぐろ、イカ、赤エビ、タコ、タイ、カンパチ、サーモン
2,980円（本体）
（参考税込価格 3,218円）

容器サイズ:390×260㎜

15 お刺身盛合せ
(5~6人前)〈特定原材料/えび〉
まぐろ、イカ、赤エビ、タコ、タイ、カンパチ、サーモン
3,980円（本体）
（参考税込価格 4,298円）

寿司

※にぎり寿司はわさび抜きです。

容器サイズ:305×305㎜

16 にぎり寿司盛合せ
(3~4人前)〈特定原材料/卵・えび〉
まぐろ、カンパチ、タイ、サーモン、イカ、たまご、えび
2,980円（本体）
（参考税込価格 3,218円）

容器サイズ:345×345㎜

17 にぎり寿司盛合せ
(5~6人前)〈特定原材料/卵・えび〉
まぐろ、カンパチ、タイ、サーモン、タコ、イカ、たまご、えび
3,980円（本体）
（参考税込価格 4,298円）

オードブル

和洋中の食材を
厳選し彩り鮮やかに
豪華に盛り込みました。

重箱内寸　縦18.5㎝×横36.9㎝×高さ3.3㎝

9 〈玉清〉新春オードブル
(3~5人前) 冷蔵
11,800円（本体）
（参考税込価格 12,744円）

にしん大漁漬け、市松蒲鉾、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、海の幸サラダ、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬け、彩り野菜のマリネ、鶏つくね串、チキン三色巻き、合鴨スモーク、中華タコ山菜、若桃甘露煮、海鮮マリネ、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、合鴨串照り焼き、中華帆立ひも、京餅手まり

■ 重箱の素材／紙　■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・かに・落花生（ピーナッツ）・くるみ
■ 消費期限／令和8年1月2日(金)

10 年越しオードブル
(4~5人前)
容器サイズ:375×375㎜
■ 特定原材料／卵・乳・小麦・えび・かに・くるみ
■ 消費期限／令和7年12月31日(水)
5,800円（本体）
（参考税込価格 6,264円）

お酒

新年のお祝いに
日本酒はいかがでしょうか

お酒 ご予約締切日
12月10日(水)

酒造りの長い歴史の中で、その中核を担ってきた「京都伏見」に蔵を構える「京姫酒造」の純米大吟醸酒。
繊細で雅やかな香りと、はんなりとした上品な甘みを帯びてするりと飲みやすく仕上がっています。

18 〈京姫酒造〉京姫 純米大吟醸「紫」
(720㎖) 甘口
1,080円（本体）
（参考税込価格 1,188円）

酒造好適米の最高峰「山田錦」の中でも、兵庫県特A地区産の特等米「山田錦」を100％使用した純米大吟醸です。
すっきりした口当たり、気品ある香り、米の旨みが凝縮されたまろやかできめ細かな味わいは、絶品です。

19 〈雪椿酒造〉越乃雪椿 純米大吟醸 特A山田錦
(720㎖) 甘辛
2,100円（本体）
（参考税込価格 2,310円）

※日之影店は取り扱いがございません。

●ご注文につきましては別冊の年末年始のごちそう申込書に必要事項をご記入の上、ご利用のAコープ各店へお申し込みください。●お申し込み時に代金のお支払いをお願い致します。

ご予約締切日 12月17日(水)　**商品お渡し日 12月31日(水) 午後3時まで**

●料理内容は写真と若干異なる場合がございます。ご了承くださいませ。　※おせち重、オードブルは商品の性質上、冷蔵庫（10℃以下）で保管の上お早めにお召し上がりくださいます。