

# 4 彩豊楽

お正月の伝統的なおせち食材を彩よく肉・魚・甘味なども楽しめるように盛り込みました。



約2~3人前 (41品目)

三段重 お重サイズ 178×178×177mm (縦×横×高さ)

- 一の重 さつまいも胡麻和え、田作り煮、有頭海老、伊達巻、紅白蒲鉾、鶏つくね串、赤魚からすみ焼、オクラの浅漬、さんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、黒豆煮
- 二の重 白花豆煮、金ごま角煮、金柑、若鶏の三色巻、九条葱入り玉子焼、寿高野豆腐、たたきごぼう、の巻き(海老)、の巻き(ほうれん草)、昆布旨煮、花餅紅梅、たらば風味かまぼこ、スモーク帆立、こはだ卵の花和え
- 三の重 知鳥鶏(鶏皮)、帆立鱈子とえ、鶏団子、網笠柚子、かに袱紗焼、紅白なます、鰯醤油いくら、さつま芋レモン煮、若桃甘露煮、わらび餅、抹茶わらび餅、くるみ甘露煮、紅白日の出巻、小松菜と揚げの煮物

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **10,780円** 税抜 (11,642円税込)

通常価格 **11,000円** 税抜 (11,880円税込)

# 5 迎春おせち

「ぎをんや満文」監修 定番、オードブル、和洋中をお重ごとに楽しめるおせち三段重です。



約3~4人前 (63品目)

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **15,680円** 税抜 (16,934円税込)

通常価格 **16,000円** 税抜 (17,280円税込)

三段重 お重サイズ 258×258×177mm (縦×横×高さ)

- 一の重 田作り煮、蓮の芽梅酢、焼き湯葉巻、昆布旨煮、梅型百合羊羹、寿高野豆腐、真鱈子旨煮、にしん幽庵焼、紅かまぼこ、白かまぼこ、叩きごぼう、ロブスター、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、九条葱入り玉子焼、伊達巻、オクラの浅漬、さんとん、洗皮栗甘露煮、松前漬、黒豆煮、白花豆煮
- 二の重 ミートローフ、ローストポーク、アンデスポーク、鶏チーズ焼、桜島どりマリネチキン、ブロッコリー(コンソメ風味)、ハンバーグ、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪テリーヌオロラソース、豆乳と野菜の新文、豆乳と野菜の新文(かぼちゃ)、焼かまぼこ(チーズ風味)、レーズンレパン、海鮮サラダ、いか酢漬、キャロットラペ、北海道紅鮭の燻製、ライブオリーブ、ロールケーキ(チョコバナナ・チーズ&レモン・宇治抹茶)、大福(紅×2・白×2)
- 三の重 赤魚からすみ焼、ホッケつみれ、大根焙煎胡麻サラダ、かに風味蒲鉾土佐酢漬、数の子、合鴨スモーク、チキンロール、ごま餡入り笹巻、彩りなます、小鯛笹巻、金柑、有頭海老、紅白なます、鰯醤油いくら、くらげの酢の物(中華風)、帆立生姜和え、くるみ甘露煮、胡麻団子

# 6 名店おせち

「しち十二候・タベルナイ・ENGINE」監修 一の重に和、二の重に洋、三の重に中華を盛り込みました。食材の魅力がたっぷり味わえるおせちです。



約3~4人前 (55品目)

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **19,600円** 税抜 (21,168円税込)

通常価格 **20,000円** 税抜 (21,600円税込)

三段重 お重サイズ 193×255×184mm (縦×横×高さ)

- 一の重 伊達巻×3、黒豆煮(金箔)、金時豆、鮭の幽庵焼、蓮の芽梅酢漬、彩り大根なます、さつま芋さんとん、栗甘露煮、有頭海老、金揚げわかめ、菜の花松前、いかのうに和え、味付け数の子×5、いくら醤油漬、金胡麻鰯角煮、人参旨煮、椎茸旨煮、蓮根旨煮、紅あずまふくら煮、絹さや、ポイル昆布、活煮あわび旨煮
- 二の重 海老と野菜のセビーチェ、キャロットラペ(青実山椒)、かぼちゃサラダ、帆立ムニエル(バジルソース)、海老とブロッコリーのテリーヌ、ポイルブロッコリー、黒仕込みローストビーフ、クスクスのレモンサラダ、トラウトサーモンフラワー、パールオニオン、チキンと野菜のトマトソース和え、チキンのハニーマスタード、生ハムマリネ、ブラックオリーブスライス、イタリアンソーセージ、杏子の白ワイン煮、若桃コンポート、ドライマトの赤ワイン煮
- 三の重 蒸し鶏ほくし、ピリ辛きくらげラー油、肉団子(黒酢あん)、クコの実、えびと枝豆のしんじょ、ふかひれ散焼、焼豚、合鴨ローストスライス、エビ子、九州産小松菜のオイスターあん、山くらげ香味和え、中華くらげ、ザーサイ、ごま甘藷、クランベリーとくるみの飴焼き

# 7 北陸 美味めぐりおせち

北陸ならではの当地グルメを盛り込んだおつまみおせちです。



約2人前 (28品目)

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **12,250円** 税抜 (13,230円税込)

通常価格 **12,500円** 税抜 (13,500円税込)

一段重 お重サイズ 195×257×53mm (縦×横×高さ)

- 一の重 能登豚味噌、クコの実、菜の花、紅梅寒天、オйкаワ甘露煮、椎茸煮(ハーフサイズ)、空豆(ハーフサイズ)、黒かじきの昆布び、国産人参と玉葱のマリネ、チーズかまぼこ、パシル仕立てのチーズロール(ハーフサイズ)、小きゅうり(ハーフサイズ)、国産ほたるいかの生姜煮、緑ザーサイ、能登牡蠣マリネ、国産紫キャベツのマリネ、ドライマトの赤ワイン煮、富山県産ほたるいか幹造、いなか漬、杉板小町、加賀野菜なます(ゆず風味)、加賀野菜酢蓮根、いくら醤油漬、コンクリームチーズロール(ハーフサイズ)、小鯛の笹巻、紅白なます、瀬戸内産レモンシロップ漬(1/4サイズ)、ごりの佃煮、能登牛そぼろ、栗山椒

# 8 銀座フレンチ「おせち肉づくし」

肉好きにはたまらないお肉づくしのおせちです。



約2人前 (26品目)

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **12,250円** 税抜 (13,230円税込)

通常価格 **12,500円** 税抜 (13,500円税込)

一段重 お重サイズ 195×257×53mm (縦×横×高さ)

- 一の重 奥三河どりの塩焼、ベppardロップ、華やか野菜マリネ、ローストポーク、熊本県産オレンジコンフィ(ハーフカット)、牛ばら肉の八丁味噌仕立て、茸と野菜のグレイビーソース、ベppardピアソーセージ、豚ばらチャーシュー、ミートローフ、ドライマトの赤ワイン煮、スタッドオリーブ(ハーフカット)、国産人参と玉葱のマリネ、北海道産栗南瓜とクリームチーズのサラダ、ローストビーフ(4~6枚)、瀬戸内産レモンのシロップ漬(ハーフカット)、マッシュポテト、国産紫キャベツのマリネ、合鴨ロースト(5~7枚)、セミドライマトのマリネ、味付ブロッコリー、ライブオリーブ、グリーンオリーブ、骨付きソーセージ、生ハムマリネ、セロリ漬

# 9 減塩おせち

「キッチン減塩醤油」を使用し、食の健康を意識した三段重おせち。素材の味・風味を最大限に引き出す調理方法にもこだわりました。



約3人前 (33品目)

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **13,230円** 税抜 (14,288円税込)

通常価格 **13,500円** 税抜 (14,580円税込)

三段重 お重サイズ 173×173×173mm (縦×横×高さ)

- 一の重 減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(ごま入)、金柑甘露煮、伊達巻、減塩ひと口昆布巻、いか松笠白焼、減塩帆立煮、鶏だんご、減塩海老の旨煮、減塩数の子
- 二の重 ローストビーフ、酢だこ、減塩田作り、金柑甘露煮、黒豆煮、梅鮭、紅白なます、鰯いくら醤油漬、減塩ゆば山椒煮、若桃甘露煮、さんとん、洗皮栗、減塩鱈の旨煮
- 三の重 減塩五目さんちやく、きぬさや、減塩梅人参、減塩筍煮、減塩がんもどき煮、減塩寿高野豆腐、さつまいも甘露煮、よもぎ餅、減塩牛蒡煮、ねじりこんにやく、減塩椎茸煮

# 10 料亭のおせち

「博多華味鳥」監修 九州産銘柄鶏華味鳥を使用した料亭のおせち。博多のこだわりの味を楽しめます。



約3~4人前 (40品目)

賞味期限 冷凍にて2025年1月31日

goca価格 **14,700円** 税抜 (15,876円税込)

通常価格 **15,000円** 税抜 (16,200円税込)

三段重 お重サイズ 196×196×159mm (縦×横×高さ)

- 一の重 若鶏の三色巻、黒豆煮、笹巻団子、伊達巻、紅白蒲鉾、紅白なます、鰯醤油いくら、さんとん、洗皮栗甘露煮、ロブスター、田作り煮、帆立生姜和え
- 二の重 のし鶏×、叩きごぼう、にしん幽庵焼、華味鳥のつくね、椎茸旨煮、焼き湯葉巻、華味鳥の鶏皮、有頭海老、糸昆布酢炊き、明太子昆布び、松前漬、数の子、真鯛幽庵焼、鳴門金時芋レモン煮、真鱈子旨煮
- 三の重 海老新文、魚卵のサラダ、華味鳥ももの炭火焼、いかバジルナッツ、明太高菜、キャロットラペ、北海道紅鮭の燻製、海老サラダ、華味鳥手羽元の唐揚げ、ブロッコリー(コンソメ風味)、桜島どりマリネチキン、合鴨スモーク、レモンシロップ漬



2025 綿半の宅配

# 数量限定 おせち

お申し込み締切

12月15日(日)17時まで 4~10  
12月21日(土)17時まで 1~3



二の重

三の重

一の重

約3~4人前 (33品目)

消費期限 冷蔵にて 2025年1月2日

goca価格 **17,640円** (税込)  
(19,051円)

通常価格 **18,000円** (税込)  
(19,440円)

和風三段重 お重サイズ 185×185×179mm (縦×横×高さ)

- 一の重 金ごま田作り、くるみ砂糖がけ、たらこ煮、丹波産黒豆、紅白生酢、なると金時栗きんとん、紅白かまぼこ、伊達巻、有頭海老、笹よぎ餅
- 二の重 あい鴨スモーク、厚焼玉子、流星くらげ、若桃甘露煮、たたき牛蒡、花餅、こんにゃく煮、味付けいくら、豚角煮、たこ照焼き、にしん入り昆布巻、寿高野煮、たけのこ煮
- 三の重 味付け数の子、鹿児島県産黒豚の肉団子、さつまいも甘露煮、手まり湯葉、長崎県産ぶりの照焼、いか黄金、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、花形人参

全国送料込み

※北海道・沖縄・離島・諸島配達不可  
※一部商品によりお届けできない地域もございます

配達日時

12月30日(月)中に配送いたします  
※時間指定はできません。  
※庄内店、穂高店ではお受けしていません。

1

## 彩鶴 和風三段重

厳選した食材33品目を使用。  
丹精込めて作り上げた  
一番人気の三段重です。

goca プリペイドカード



goca 支払いならその場で 今日からすぐに使えます!  
**2%値引き!** 入会更新 **0円**

スマホで簡単事前登録



2025年綿半のおせち【宅配】注文用紙

お客様控え

配達日時: 12月30日(月)中に配送  
※時間指定はできません。

ご依頼主様	お名前	様
	合計金額	円(税抜)

- ◆写真と容器、内容が天候などにより変更になる場合がございますのでご了承くださいませ
- ◆ご予約はサービスカウンターにて承ります
- ◆お電話でのご予約はお受けできませんのでご了承くださいませ
- ◆キャンセルの場合、1~3の商品は12/18※までに、4~10の商品は12/12※までにご連絡くださいますようお願いいたします
- ◆ご記入いただけます個人情報は、ご予約商品引き渡しの目的以外に利用いたしません

お申し込み締切

4~10番 12月15日(日)17時まで

1~3番 12月21日(土)17時まで

店舗印

店舗控え

太線枠内にご記入のうえ、取り扱い店舗へお持ちください。

ご依頼主様	〒	□□□□-□□□□	※郵便番号及びマンション、アパート名まで必ず記入してください
	フリガナ	おところ	都道府県
	フリガナ	お名前	様
	お電話番号		

※市内局番からご記入ください。

お申し込み締切

12月21日(土)17時まで

※庄内店、穂高店ではお受けしていません。

品名	goca 支払いなら	一般価格	個数
1. 彩鶴 和風三段重	<b>17,640円</b> (税込) 19,051円 (税込)	18,000円 (税込) 19,440円 (税込)	
2. 初梅 和風二段重	<b>13,524円</b> (税込) 14,605円 (税込)	13,800円 (税込) 14,904円 (税込)	
3. 祝鼓 和風三段重	<b>23,520円</b> (税込) 25,401円 (税込)	24,000円 (税込) 25,920円 (税込)	

約3~4人前 (51品目)



三の重

二の重

消費期限 冷蔵にて 2025年1月2日

goca価格 **23,520円** (税込)  
(25,401円)

通常価格 **24,000円** (税込)  
(25,920円)

自慢の高級おせちです。  
詰め合わせた  
こだわりの食材を51品目

3

## 祝鼓 和風三段重



二の重

約2~3人前 (30品目)

消費期限 冷蔵にて 2025年1月2日

goca価格 **13,524円** (税込)  
(14,605円)

通常価格 **13,800円** (税込)  
(14,904円)

2

## 初梅 和風二段重

海の幸・山の幸の縁起物を  
30品目盛り込んだお手軽おせち。

和風二段重 お重サイズ 185×185×129mm (縦×横×高さ)

- 一の重 紅白かまぼこ、なると金時栗きんとん、丹波産黒豆、たらこ煮、若桃甘露煮、有頭海老、伊達巻、くるみ砂糖がけ、金ごま田作り、味付け数の子、紅白生酢
- 二の重 長崎県産ぶりの照焼、いか黄金、たこ照焼き、寿高野煮、厚焼玉子、流星くらげ、花餅、味付けいくら、あい鴨スモーク、れんこん煮、しいたけ煮、六角里芋煮、たけのこ煮、にしん入り昆布巻、たたき牛蒡、花形人参、こんにゃく煮、手まり湯葉

店舗記入欄	受付日	担当者
	月 日	