

●ご予約は店舗のサービスカウンターにて承っております。(電話での予約はできません。)

コープみやざきの おせち オードブル

・商品代金の支払いは予約申込時をお願いいたします。口座引き落としの場合は予約の翌週引き落としになります。

商品のお渡しは **12/31(水)・各店舗：午前9時～午後5時／
共同購入各支所：午前10時～午後5時**となっています

**予約申し込み
10/27(月)～12/15(月)**

※締切日はあくまで予定日です。各商品、予定
数量に達した時点で予約を締め切ることがご
ざいます。予めご了承ください。

ご案内 受注方法を下記の通りとさせていただきます。

- すべてのおせち・オードブルの**数量の限定はございませんが、原料調達の関係で予定数量が決まっております。**
- 先着順にご注文をお受けし、**商品ごとに予定数に達した時点で、ご注文を締め切らせていただきます。**
- **タクシーでの県内宅配は行っておりません。**

2025年のメリージュオードブルは、大幅に内容の見直しを行いました。より幅広い年代の方にご利用いただけるようなオードブルを目指し、ホテルメリージュ様、おせちオードブル開発委員の皆さんと一緒に食材の一つずつ吟味して作りましたので、年末年始の家族の団らんの際に囲んでいただけると嬉しいです。

あ

家族みんなで
ワイワイ食べられる食材を
詰め合わせました



容器／約30cm×45cm

い

少人数のご家庭向けですが
バラエティに富んだメニュー
を詰め合わせました



容器／約22cm×32cm

メリージュオードブル
(約5人前) ※消費期限 1月1日

14,000円
(税込15,120円)

- ① ホタテの照り焼き(北海道産)
- ② 若桃甘露煮
- ③ 国産鶏の炭火焼き
- ④ 床付け数の子
- ⑤ カニ爪
- ⑥ ニシンの昆布巻き
- ⑦ たこの照り焼き
- ⑧ いちごのコナッツ団子
- ⑨ マンゴーのコナッツ団子
- ⑩ 鶏のから揚げ
- ⑪ ローストビーフ
- ⑫ ローストビーフソース
- ⑬ こまだんご
- ⑭ 紅茶合鴨スモーク
- ⑮ 板前伊達巻
- ⑯ 丹波大粒黒豆
- ⑰ 紅あずま蜜煮
- ⑱ 焼きえび
- ⑲ 紅茶合鴨スモーク
- ⑳ 板前伊達巻
- ㉑ 若桃甘露煮
- ㉒ ニシンの昆布巻き
- ㉓ いちごのコナッツ団子
- ㉔ マンゴーのコナッツ団子
- ㉕ 丹波大粒黒豆
- ㉖ 紅茶合鴨スモーク

メリージュオードブル
(約3人前) ※消費期限 1月1日

10,000円
(税込10,800円)

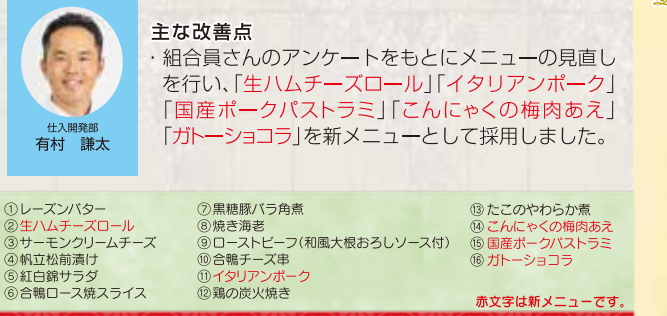
- ① 味付け数の子
- ② たこの照り焼き
- ③ 国産鶏の炭火焼き
- ④ ローストビーフ
- ⑤ ローストビーフソース
- ⑥ 板前伊達巻
- ⑦ 鶏のから揚げ
- ⑧ カニ爪
- ⑨ 焼きえび
- ⑩ ホタテの照り焼き(北海道産)
- ⑪ 若桃甘露煮
- ⑫ ニシンの昆布巻き
- ⑬ いちごのコナッツ団子
- ⑭ マンゴーのコナッツ団子
- ⑮ 丹波大粒黒豆
- ⑯ 紅茶合鴨スモーク

赤字文字は新メニューです。

赤字文字は新メニューです。

う

ホテル自慢のローストビーフ
をはじめ、お酒に合う食材を
詰め合わせました



容器／約29cm×44cm

ホテルオードブル
(約5人前) ※消費期限 1月1日

14,000円
(税込15,120円)

- ① レーズンバター
- ② 生ハムチーズロール
- ③ サーマンクリームチーズ
- ④ 帆立松前漬
- ⑤ 紅白錦サラダ
- ⑥ 合鴨ロース焼スライス
- ⑦ 黒糖豚バラ角煮
- ⑧ 焼き海老
- ⑨ ローストビーフ(和風大根おろしソース付)
- ⑩ 合鴨チーズ串
- ⑪ イタリアンポーク
- ⑫ 鶏の炭火焼き
- ⑬ たこのやわらか煮
- ⑭ ごんにゃくの梅肉あえ
- ⑮ 国産ポークパストラミ
- ⑯ ガトーショコラ

お

少人数のご家庭向けに、
洋風メニューを詰め合わせ
ました



容器／約22cm×32cm

洋風オードブルーツ葉
(約3人前) ※消費期限 1月1日

10,000円
(税込10,800円)

- ① レーズンバター
- ② パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ③ 宮崎県産豚の焼豚
- ④ 国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ⑤ パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ⑥ 紅白錦サラダ
- ⑦ めひかり南蛮漬
- ⑧ 紅白なます(ゆずの香)
- ⑨ エビマヨ
- ⑩ 鶏炭火焼
- ⑪ えび艶煮
- ⑫ カニ爪
- ⑬ 焼帆立
- ⑭ チョコブラウニー(粉糖付き)
- ⑮ 宮崎県産豚の焼豚
- ⑯ 国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ⑰ パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ⑱ 紅白錦サラダ
- ⑲ めひかり南蛮漬
- ⑳ 紅白なます(ゆずの香)
- ㉑ エビマヨ
- ㉒ 鶏炭火焼

赤字文字は新メニューです。

赤字文字は新メニューです。

え

ローストビーフなどお酒
に合う多彩なメニューを
詰め合わせました



容器／約29cm×44cm

洋風オードブルーツ葉
(約5人前) ※消費期限 1月1日

14,000円
(税込15,120円)

- ① レーズンバター
- ② 若桃甘露煮
- ③ エビマヨ
- ④ いか黄金
- ⑤ カニ爪
- ⑥ 宮崎県産豚の焼豚
- ⑦ パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ⑧ 合鴨パストラミ
- ⑨ 国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ⑩ 鶏ロースマリネ
- ⑪ ドライフルーツと木の実のテリーヌ
- ⑫ えび艶煮
- ⑬ 蒸し鶏のバジル和え
- ⑭ 紅白錦サラダ
- ⑮ 大学芋
- ⑯ チョコブラウニー(粉糖付き)
- ⑰ 宮崎県産豚の焼豚
- ⑱ 国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ⑲ パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ⑳ 紅白錦サラダ
- ㉑ めひかり南蛮漬
- ㉒ 紅白なます(ゆずの香)
- ㉓ エビマヨ
- ㉔ 鶏炭火焼

お

少人数のご家庭向けに、
洋風メニューを詰め合わせ
ました



容器／約22cm×32cm

洋風オードブルーツ葉
(約3人前) ※消費期限 1月1日

10,000円
(税込10,800円)

- ① レーズンバター
- ② パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ③ 宮崎県産豚の焼豚
- ④ 国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ⑤ パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ⑥ 紅白錦サラダ
- ⑦ めひかり南蛮漬
- ⑧ 紅白なます(ゆずの香)
- ⑨ エビマヨ
- ⑩ 鶏炭火焼
- ⑪ えび艶煮
- ⑫ カニ爪
- ⑬ 焼帆立
- ⑭ チョコブラウニー(粉糖付き)
- ⑮ 宮崎県産豚の焼豚
- ⑯ 国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
- ⑰ パンケットチキン(ハニーマスタード)
- ⑱ 紅白錦サラダ
- ⑲ めひかり南蛮漬
- ⑳ 紅白なます(ゆずの香)
- ㉑ エビマヨ
- ㉒ 鶏炭火焼

赤字文字は新メニューです。青文字は改善品です。

赤字文字は新メニューです。青文字は改善品です。

受け渡し 場所の ご案内	北小路店	浜町店	財光寺店	高鍋店	佐土原店	花ヶ島店	柳丸店	宮脇店	大塚店	かおる坂店	赤江店	本郷店	小林店	都北店	花繰店	日南店
	高千穂支所	延岡支所	日向支所	高鍋支所	宮崎北支所	宮崎東支所	宮崎西支所	宮崎南支所	小林支所	都城支所	日南支所					
●北小路店 (0982) 32-0001	●佐土原店 (0985) 73-5500	●大塚店 (0985) 59-5511	●小林店 (0984) 23-8111	●浜町店 (0982) 26-0100	●花ヶ島店 (0985) 22-6789	●かおる坂店 (0985) 52-5558	●都北店 (0986) 38-6000	●財光寺店 (0982) 52-6611	●柳丸店 (0985) 27-2416	●赤江店 (0985) 50-0011	●花繰店 (0986) 23-6400	●高鍋店 (0983) 26-1300	●宮脇店 (0985) 89-4011	●本郷店 (0985) 55-2550	●日南店 (0987) 23-4649	

元日の午前中までは保冷箱ごと冷暗所で
保管いただけます。

商品は保冷箱に蓄冷剤を入れてお渡します。
おせちの保冷箱・蓄冷剤とオードブルの蓄冷剤は、後日店舗もしくは共同購入受取場までご返却いただくようお願いいたします。



主な改善点

- ・三世代おせち、和洋おせち二段重は、「**ローストビーフ**」を国産牛を使用した色味の良いものに改善し、新メニューとして「**蒸し鶏のバジル和え**」(和洋おせちのみ)、魚介系のメニューとして「**エビマヨ**」(三世代おせちのみ)に変更しました。
- また、「お煮しめ」はアンケートで評価の低かった具材を食感のよい「**ふき**」に変更しました。その他、丹波黒豆に彩りがよくなるよう、**桜を模した白餡**をのせました。(和風一段重以外)

赤字文字は新メニューです。青文字は改善品です。

か

伝統的な和風料理とローストビーフなどを
贅沢に盛り合わせました



重箱／約19cm×19cm

三世代おせち三段重
(約4～5人前) ※消費期限 1月1日

22,000円
(税込23,760円)

- 一の重
 - ・えび艶煮
 - ・栗きんとん
 - ・栗甘露煮
 - ・丹波黒豆(桜飾り)
 - ・いくら醤油漬
 - ・焼帆立
 - ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、ふき、梅干人参)
 - ・数の子
 - ・紅白蒲鉾
- 二の重
 - ・チョコブラウニー(粉糖付き)
 - ・エビマヨ
 - ・サーモンかんざし
 - ・鰹ロースマリネ
 - ・大学芋
 - ・ドライフルーツと木の実のテリーヌ
 - ・鮎甘露煮
 - ・レーズンバター
- 三の重
 - ・合鴨パストラミ
 - ・国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
 - ・いか黄金
 - ・紅白錦サラダ
 - ・宮崎県産豚の焼豚
 - ・牛肉八幡巻
 - ・海鮮チーズサラダ

き

和風料理と洋風料理を
バランスよく盛り合わせました



重箱／約19cm×19cm

和洋おせち二段重
(約3～4人前) ※消費期限 1月1日

18,000円
(税込19,440円)

- 一の重
 - ・えび艶煮
 - ・栗きんとん
 - ・栗甘露煮
 - ・丹波黒豆(桜飾り)
 - ・いくら醤油漬
 - ・焼帆立
 - ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、ふき、梅干人参)
 - ・数の子
 - ・紅白蒲鉾
- 二の重
 - ・ドライフルーツと木の実のテリーヌ
 - ・国産牛肉のローストビーフ(和風おろしたれ付き)
 - ・レーズンバター
 - ・いか黄金
 - ・蒸し鶏のバジル和え
 - ・合鴨パストラミ
 - ・鮎甘露煮
 - ・紅白錦サラダ

く

伝統を重んじた
ボリューム感のある三段重です



重箱／約19cm×19cm

和風おせち三段重
(約4～5人前) ※消費期限 1月1日

23,000円
(税込24,840円)

- 一の重
 - ・田作り
 - ・くるみ甘露煮
 - ・有頭えびの旨煮
 - ・伊達巻
 - ・紅白蒲鉾
 - ・紅白錦サラダ
 - ・合鴨パストラミ
 - ・若桃甘露煮
 - ・栗きんとん
 - ・栗甘露煮
- 二の重
 - ・宮崎県産豚の焼豚
 - ・ごぼう胡麻和え
 - ・金柑甘露煮
 - ・いくら醤油漬
 - ・丹波黒豆(桜飾り)
 - ・鮎甘露煮
 - ・カニ爪
 - ・数の子
- 三の重
 - ・めひかり南蛮漬
 - ・紅白なます(ゆずの香)
 - ・紅白包みず柿
 - ・焼帆立
 - ・カレイ西京焼
 - ・にしん昆布巻
 - ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、ふき、梅干人参)

け

伝統を重んじた
少人数向けのおせちです



重箱／約19cm×19cm

和風おせち二段重
(約2～3人前) ※消費期限 1月1日

18,000円
(税込19,440円)

- 一の重
 - ・丹波黒豆(桜飾り)
 - ・有頭えびの旨煮
 - ・紅白なます(ゆずの香)
 - ・カレイ西京焼
 - ・鮎甘露煮
 - ・田作り
 - ・にしん昆布巻
 - ・紅白蒲鉾
 - ・数の子
 - ・焼帆立
 - ・栗きんとん
 - ・栗甘露煮
- 二の重
 - ・牛肉八幡巻
 - ・宮崎県産豚の焼豚
 - ・伊達巻
 - ・金柑甘露煮
 - ・ごぼう胡麻和え
 - ・いくら醤油漬
 - ・紅白錦サラダ
 - ・いか黄金
 - ・カニ爪
 - ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、ふき、梅干人参)

こ

約1～2人前のおせちです



重箱／約19cm×19cm

和風おせち一段重
(約1～2人前) ※消費期限 1月1日

9,000円
(税込9,720円)

- ・金柑甘露煮
- ・丹波黒豆(桜飾り)
- ・紅白なます(ゆずの香)
- ・田作り
- ・伊達巻
- ・宮崎県産豚の焼豚
- ・えび艶煮
- ・お煮しめ(蓮根、椎茸、筍、ふき、梅干人参)
- ・紅白蒲鉾
- ・数の子
- ・花餅手まり
- ・鮎甘露煮
- ・にしん昆布巻
- ・栗きんとん
- ・栗甘露煮

※祝い箸はついておりません。メニューや盛り付けの一部が変更になる場合がございます。予めご了承ください。