お正月用食品は

生協の無漂白・塩かずのこ

見た目を良くするための漂白は、かずのこ本来のおいしさを薄めてしまいます。CO･OP無漂白かずのこは、塩のみで加工していますので、素材の味、食感がそのまま生かされています。





【化粧箱】
1kg
500g
300g

無漂白



【パック】170g

選び抜かれた原料をそのまま

一番の特徴は、無漂白であること。

自然な味をそのままお届け

しっかりとした歯ごたえのカナダ産かずのこです。鮮度の良いかずのこのみを使用しているので、自然の色、風味、食感そのままです。170g パック入りは、下ごしらえの手間が省ける皮むき済みになっています。

冷蔵 CO･OP 無漂白塩かずのこ

31 1kg化粧箱入（大） 13,200円
32 500g 化粧箱入（大） 6,700円
33 300g 化粧箱入（大） 4,500円
34 170g パック入（松） 2,050円

CO･OPの塩かずのこは 無漂白!!

比べてみればこんなに違います



●無漂白かずのこ●　●漂白かずのこ●

CO･OP 塩かずのこ

- 塩抜き方法
- お料理レシピ
- 商品説明



仕込み水に海洋深層水を100%使用した醤油で作っています。塩抜きしたかずのこを約6時間つけ込んでお召し上がりください。

香南市 畠中醤油
35 かずの子たれ（360ml） 620円



かめばかむほど甘くなる、剣先スルメならではの美味しさをどうぞ。

37 剣先するめ
（中2枚･Sサイズ） 1,600円

※一昨々年まで3Lサイズを販売しておりましたが、全世界的に漁獲量激減の為、大きなサイズは全く入手出来ず、Sサイズのみとなっております。ご了承ください。

国内産 水稲もち米100%

国内産水稲もち米を丹念につき上げたおもちです。食べたい分だけ使える個包装。お餅には切れ目が入っています。



36 CO･OP 切り餅（個包装）（700g） 950円

※【丹波黒 黒大豆】は天候不順による不作のため、今年の販売はございません。ご了承ください。

ご注文は… 折り込みの注文書にて、最寄りの生協店舗 | または 商品課 FAX 088（884）4287 までお願いします。

※数に限りがございますので、完売の際はご了承くださいませ。

年末年始のごちそうは生協で!



「冷凍食品注文書」・「かずのこ、スルメ注文書」
それぞれご注文金額¥6,000以上で自宅配達無料!!



旨味たっぷり、カニの王様「タラバガニ」。

1 生タラバガニ脚カット
（約600g前後･カットあり） 9,800円



ズワイガニの爪をボイルして急速冷凍。旨味たっぷりです。

殻に切れ目がついているから簡単・便利！

2 ズワイ爪ボイル切れ目有り 大人気
（1kg） 8,800円

ジューシーな旨味がたっぷり！いろいろなお料理に使える万能選手です。



3 ボイルズワイ爪下棒肉2L お得!
（1kg･90~110本／袋） 8,600円

各商品とも数量限定での販売です。売切れの際はご容赦ください。

生協お年玉付き抽選券

この1年間の生協ご利用に感謝の気持ちを込めて、12月は生協店舗・チラシ等のご利用金額1,000 円につき1枚、お年玉つき抽選券を差し上げます。※切手･印紙，証紙･たばこは除外となります。

賞品
- 特 賞 ◆ 生協商品券（1万円）…4本
- A~E賞 ◆ CO･OP商品各種…各84本
- 残念賞 ◆ はずれ券10枚以上でCO･OP商品と引換

【抽選日】2027年1月15日（金）【賞品引換期間】2027年1月18日（月）~2027年2月19日（金）

歳末冷凍食品のご案内

●ご注文は、折り込みの注文用紙にご記入いただき、最寄の生協売店 または 商品課 FAX 088(884)4287 までお願いします。

細切りタイプのお求めやすい子持昆布です。
パリパリ・コリコリした食感が味わえます。





④ CO・OP 味付子持昆布（松葉カット）(80g) **1,580円**



そのままお鍋に入れても、煮付けてもおいしい、脂ののった人気の白身魚です。

⑦ 白身魚メロカット(500g袋) **4,100円**



北海道産の帆立貝柱を急速冷凍、旨みをそのまま凝縮しました。

⑤ 帆立貝柱（生食用）(500g箱・4S) **4,500円**



⑨有頭海老との大きさ比較です。

⑧ 有頭えび(5尾) **1,600円**

⑨ 有頭えび特大(5尾) **3,600円**



⑥ 帆立ひも付きボイル(1kg袋) **5,200円**

解凍後、そのままカットしてお召し上がりください。もちもち食感がたまらなくおいしい♪煮つけてもかたくなりません。



⑩ スキンレス紋甲イカ(100gあたり) **860円**

※商品ごとに内容量・価格が異なります。(700g程度)



素材の味を生かしペペロンチーノ風味に仕上げています。パスタやサラダと混ぜても、そのままでも。

⑪ たこのペペロンチーノ(500g) **4,200円**



ジューシーであり、ふっくらと蒸し上がった珠せいろは解凍後そのままお召し上がれ他、様々な料理とマッチします。

⑫ 広島産蒸し牡蠣(1kg) **7,600円**



上質な鮭を丁寧に燻製しました。解凍するだけでサラダやオードブルにそのまま使えます。

⑬ スモークサーモンスライス(500g) **3,800円**



あい鴨と相性がよい柔らかなフレーバーのリンゴチップで香り豊かにスモークしました。

⑭ 紅茶鴨スモーク(200g) **580円**



あい鴨に粗挽きの黒胡椒をまぶして、リンゴチップで香り豊かにスモークし、スパイシーに仕上げました。

⑮ 紅茶鴨パストラミ(200g) **580円**



タレの香ばしい香りとたこの風味が口いっぱいに広がります。肉のようなクセや臭みは全くありません。

⑯ たこのホルモン(ピリ辛醤味)(250g) **500円**



数の子たっぷりの松前漬。数の子、するめ、真昆布、粘りが特徴のがごめ昆布を合わせ、独自のしょうゆタレにじっくり漬け込みました。

⑰ 数の子松前(160g) **1,000円**



完全放牧・雪ヶ峰牧場のジャージー乳をふんだんに使った、コクのある贅沢クレームブリュレと、とろける口どけのショコラロールです。

⑱ 雪ヶ峰牧場スイーツセット
ジャージー乳のアイスブリュレ3個&雪ヶ峰ロールくちどけショコラ1本 **3,500円**

高知の美味しいもの取り揃えました!

地域で生産 地産 地消 地域で消費 おいしい風土 とうち

赤身がうまい、幻の和牛 土佐あかうし

肉の旨みを決めるアミノ酸含有量が、黒毛和牛の2倍以上！きめ細かくしっかりとした味わいの赤身と、サシのバランスの良さが特徴の美味しいお肉です。

⑲～㉒化粧箱入り
㉓はトレー入り





△ウデすき焼き用



切り落とし▶

⑲ 土佐あかうしロースすき焼き(500g) **9,800円**

⑳ 土佐あかうしウデすき焼き(500g) **5,900円**

㉑ 土佐あかうしロース焼肉(500g) **9,800円**

㉒ 土佐あかうしカルビ焼肉(500g) **6,800円**

㉓ 土佐あかうし切り落とし(500g) **3,300円**



室戸海洋深層水塩と黒・白胡椒だけで作りました。赤身の旨みも濃くてまっこと旨い。解凍後薄くスライスして、オードブルサラダ、サンドウイッチに！

㉔ 土佐和牛藁焼きローストビーフ(2個入り・300g) **3,200円**

無添加の特定加熱食肉冷凍製品です



固めの皮と引き締まった厚い身は、天然うなぎと差異ないほどです。

㉕ 四万十白焼きうなぎ(1尾) **2,170円**

㉖ うなぎ蒲焼のタレ(50ml) **130円**

冬はやっぱりお鍋!!



弾むような歯ごたえと地鶏の旨みが堪能できる「土佐はちきん地鶏」



㉗ 大川村土佐はちきん地鶏の鍋セット **3,800円**

ご贈答に

ヤゲンつくね200g、もも肉300g、むね肉200g、出汁用ガラ骨300g、鍋に合う塩1パック、はちきん地鶏のぽん酢1本

南国市産、昔ながらの純血種。歯ごたえ抜群の「ごめんケンカシャモ」

●和光冬の陣第6回彩の国鍋合戦「優勝」
●日本ギフト大賞2015「高知賞」
●高知家 土産物コンクール2015「入賞」



ご贈答に

㉚ ごめんケンカシャモ鍋セット(4人前) **7,200円**

シャモ肉350g、シャモつくね 200g、スープ 800g

四万十川の源流域で育ったゆすはらの山の味





㉘ 椿原きじ鍋セット スープ付き
キジ肉300g、鍋スープ(3倍濃縮)300cc **3,500円**



㉙ 椿原きじすき焼きセット タレ付き
キジ肉300g、すき焼きスープ300cc **3,500円**

※北海道産いくら醤油漬けは、漁獲量の激減により取り扱う事が出来なくなりました。ご了承ください。