

恵方巻

ご予約 受付中!

特別栽培米
使用

※恵方ロール除く

ご予約でポイント

3倍!!

①玄米恵方巻

原材料名:酢飯(玄米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、しいたけ煮(乾しいたけ(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、かんぴょう煮(かんぴょう(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぷ(鯛(国産)、砂糖、醗酵調味料、食塩)、ごま、のり、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む)



②恵方巻 (デラックス)

原材料名:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、煮穴子(穴子(国産)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、ボイルえび(国産)、しいたけ煮(乾しいたけ(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、かんぴょう煮(かんぴょう(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぷ(鯛(国産)、砂糖、醗酵調味料、食塩)、ごま、のり、(一部に小麦・卵・えび・大豆・ごまを含む)



③恵方巻 (レギュラー) 1本

原材料名:酢飯(米(国産)、米酢、麦芽水あめ、砂糖、なたね油、食塩)、玉子焼き(鶏卵、砂糖、麦芽水あめ、しょうゆ、米酢、小麦粉、食塩、なたね油)、しいたけ煮(乾しいたけ(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、かんぴょう煮(かんぴょう(国内製造)、砂糖、しょうゆ、醗酵調味料)、ほうれん草、魚肉でんぷ(鯛(国産)、砂糖、醗酵調味料、食塩)、ごま、のり、(一部に小麦・卵・大豆・ごまを含む)

④恵方巻 (レギュラー) ハーフ



⑤米粉の恵方ロールケーキ

原材料名:卵(北海道産)、生クリーム(乳成分を含む)、砂糖(粗糖)、米粉、牛乳、キウイフルーツ、いちご、なたね油(遺伝子組み換えでない)、有機みかんジュース、洋酒、寒天加工品(粉あめ、寒天)、セラチン、レモン汁、寒天/ベーキングパウダー、着色料(竹炭粉末)



恵方巻 お申込書

※2022年1月13日(木) 締切

お名前	様
電話番号	
お受取日	月 日

商品名	内容量	価格(税込)	数量
①冷凍 玄米恵方巻	1本 (300g)	1,167円	
②冷凍 恵方巻 デラックス	1本 (320g)	1,577円	
③冷凍 恵方巻 (レギュラー) 1本	1本 (300g)	1,059円	
④冷凍 恵方巻 (レギュラー) ハーフ	1本 (150g)	692円	
⑤冷凍 米粉の恵方ロールケーキ	1本 (約16cm)	1,815円	
調理方法	恵方巻: 電子レンジで4分、その後室温で約60分。 恵方ロール: 冷蔵庫で4~5時間ほど解凍。		

