

2月3日(土)は節分



今年の恵方は
南南東

まほろばオリジナル特選素材使用!

海鮮 恵方巻き



製造元:

「和処」You 川端やす子

●恵方巻きとは・・・節分に食べる太巻きの事。商売繁盛、無病息災、願い事が叶う、その年必ず幸運が訪れる、厄落とし等の意味を持ちます。「恵方寿司」とも呼ばれます。節分の夜にその年の恵方(歳徳神の在する方位)に向かって、目を閉じて、願い事を思かべながら太巻きをまるかぶりする・・が習わしとされます。食べている間は、無言でなければなりません。

まほろばの厳選素材を使用しています!

●材料・・・①海鮮(天然マグロ、天然ホタテ、白身さかな等) ②有機米、③有精卵、④特裁きゅうり、⑤無・無のほうれん草、⑥干し椎茸、⑦特裁大葉、⑧無添加がり、⑨酢(富士酢)、⑩砂糖(一二三糖)、⑪三河みりん、⑫醤油(新醬)



1本 (約350g)	980円 ^(税込)	ハーフサイズ (約175g)	598円 ^(税込)
限定100本		限定60本	
ご注文数		ご注文数	
個		個	

お名前/

住所/

TEL/

お引取方法/ 来店

●ご予約 本店: TEL (011) 665-6624・FAX (011) 665-6689
厚別店: TEL (011) 894-5551・FAX (011) 894-5552

受注日/
まほろば担当者/