

令和三年 2月2日(火)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



●恵方巻きとは・・・節分に食べる太巻きのこと。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。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のが習わしとされており、食べている間は、無言でなければならないそうです。

まほろばの厳選食材を使用しています!

●材料・・・天然海鮮(マグロ・海老・帆立など)、特別栽培米、有精卵、こだわり野菜(きゅうり・ほうれん草・大葉など)、紅しょうが(オーサワ)、酢(内堀醸造)、砂糖(まほろば 一二三糖)、手造り本みりん(藤澤藤左衛門商店)、醤油(まほろば 新醬) 使用するアレルギー物質:卵、小麦、海老

※具材は、一部変更となる場合もございますので、予めご了承ください。

※上記の具材のなかで食べられないものがある方は、個別対応いたしますので予めお申し出ください。

店頭・お電話・FAXで
ぜひ、ご予約下さい!

予約
受付中!
締切 1/31
(日)

お渡し日
2/2(火)
12時頃より

1本 約9cm **780円** (税込)

限定**50本** 例年より短いサイズ
で、値段もお手頃に♪

ご注文数 **個**

お一人でも
食べやすい、
約**9cm**サイズ!



●お名前/

●住所/

●TEL/

●お引取方法/ 「ご来店」でのお渡しのみとなります (12時以降)

●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/

●受注担当者/