

おかげさまで有限会社いつとくも

二十周年を迎え

十代から六十代まで働く年齢層も

広がり、家族も増えました。

「色々な世代の人が楽しめる

おせちをつくらう！」

それがおせちづくりのはじまりでした。

私たち一店舗一店舗が

想いを込めた手づくりの逸品に

いつとくらしい意味を添え

おせちに仕上げてみてはどうか。

おせちという素晴らしい食文化を

繋いでゆけたらと・・・

私たちの「楽しいおせち」が

みなさまの食卓を笑顔に包み

最幸の新年を迎えられますよう

願いを込めて。

いつとく一同

いつとくの考える 楽しいおせち



※ほぼ添加物を使用せず、
保存料は一切使用しておりません。

予約締切12月17日(日)

引渡し日 12月31日(日)

限定50組

税込21,600円

- ◎いつとく 砂ずりのコンフィ
- ◎あかぼし 和製ミートローフ
- ◎やまねこカフェ くわいのチーズキッシュ
- ◎ばくだん酒場 里芋のダイナマイト焼き
- ◎ベツチャーの胃ぶくろ 穴子の甘い玉子焼き
- ◎たまがんでう 七福でべらなます
- ◎天下ばし おっ!!パイ包み く豚の角煮風
- ◎おやつとやまねこ フロランタン風ごまめ
- ◎ロッキー 世羅牛の自家製ローストビーフ
- ◎ヤマネコムル エスプレッソきんとん
- ◎こめどこ食堂 いつとく米のおこわちまき
- ◎鳥徳 鶏の照り焼き 三十八年秘伝ダレ
- ◎米徳 牛肉のネギ巻き
- ◎ぶちくさらあめん いか人参 麵に見立て

- ◎黒豆の生姜煮
- ◎田作り 五万米ごまめ
- ◎数の子の土佐酢漬
- ◎鯛の酢
- ◎たたき酢ごぼう
- ◎かぶら漬けレモンサンド
- ◎りんご入りきんとん
- ◎蓮根のレモンシシヤキきんぴら
- ◎小海老の一味ゆず鮎がらめ
- ◎尾道桂馬のかまぼこ・梅焼
- ◎鯛の味噌汁うあん漬け焼焼葱添え
- ◎干し柿のクリームチーズボール
- ◎ごままふしミートボール甘酢あん
- ◎干し大根の煮物
- ◎金時人参の蜜柑ジュース煮
- ◎里芋のいりこオイル煮
- ◎ごぼう入り昆布巻き煮
- ◎牡蠣の山椒しぐれ煮
- ◎猪肉のしぐれ煮
- ◎蟹のあずま寿し
- ◎笹巻き海老粉押し寿司
- ◎雑煮用のいりこ出汁パック

一部内容が変更する場合がございます。

私たちが
つくります。

ご注文・お問い合わせ

こめどこ食堂

0848-36-5333

広島県尾道市東御所町 5-2

