

おかげさまで有限会社いっとくも

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

いっ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。

いっとく一同



いっとくの考える 楽しいおせち

限定50組
税込21,600円

※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。



- ◎ いっとく 砂ずりのコシイ
- ◎ あかぼし 和製ミートローフ
- ◎ やまね ココアエックわいのチーズキンシュ
- ◎ 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 おっパイク包み 豚の角煮風
- ◎ おやつとやまね フロンタン風まめ
- ◎ ロッキー 世羅牛の自家製ローストビーフ
- ◎ ヤマノケル エスプレッソきんとん
- ◎ こめじ 食壁 いっとく米のおこわまき
- ◎ 鳥徳 鶏の照り焼き 二十八年秘伝ダレ
- ◎ 米徳 牛肉のネギ巻き
- ◎ ぶちくらあめんいか人参 種に見立て
- ◎ 黒豆の生姜煮
- ◎ 田作り 五万米ごまめ
- ◎ 数の子 土佐酢漬
- ◎ 鯛の酢
- ◎ たたき酢ごぼ
- ◎ かぶら漬けレモンサンド
- ◎ りんご入りきんとん
- ◎ 蓮根のレモンジンジャーきんぴら
- ◎ 小海老の一味ゆず鮎がらめ
- ◎ 尾道桂馬のかまぼこ・梅焼
- ◎ 鯛の味噌ゆうあん漬け焼焼葱添え
- ◎ 干し柿のクリームチーズボール
- ◎ しまぶしミートボール甘酢あん
- ◎ 干し大根の煮物
- ◎ 金時人参の蜜柑ソース煮
- ◎ 里芋のいりオイル煮
- ◎ こぼろ入り昆布巻き煮
- ◎ 牡蠣の山椒しくれ煮
- ◎ 猪肉のしくれ煮
- ◎ 蟹のあずま寿し
- ◎ 笹巻き海老粉押し寿司
- ◎ 雑煮用のいり汁パック

一部内容が変更する場合がございます。

ご予約締切 12月17日(日) お引き渡し日 12月31日(日) 9時～15時 お引き渡し場所 こめどこ食堂 1階

お客様控え	お名前	おせち	お引き渡し当日お問合せ先 こめどこ食堂 0848-36-5333	担当
	ご連絡先	1組 21,600円 (税込)		
	合計	円	代金	済 ・ 未

ご注文 ◎こめどこ食堂 TEL&FAX 0848-36-5333 尾道市東御所町 5-2 営業時間 11時～23時 定休日 / 月曜日
お問い合わせ ◎いっとく本舗 TEL 0848-29-5109 (FAX 5209) 尾道市土堂 1-11-16 営業時間 11時～19時 不定休

店舗控え	お名前	おせち	お引き渡し当日お問合せ先 こめどこ食堂 0848-36-5333	担当
	ご連絡先	1組 21,600円 (税込)		
	合計	円	代金	済 ・ 未