

海鮮恵方巻

いっとく謹製

本マグロ・ウニ・イクラ・ハマチ
サーモン・玉子・紫蘇・たくわん

1本 1,500円 税込

本マグロ、ウニ、イクラ、ハマチ等
豪華な海の幸をまるっと一本
巻いちゃいました!!
海鮮恵方巻
初登場!!



※写真は具材のイメージです。

海鮮ハーフ&開運ハーフ恵方巻

半分にカットした恵方巻をそれぞれ一本ずつセットにしました。

1セット 1,200円 税込

海鮮&開運どちらも楽しみたい方へ

寿しシャリは
神石コシヒカリ
尾道赤酢使用



恵方巻のシャリには
神石産のコシヒカリ
寿し酢には尾道造酢
さんといっとくでコ
ラボさせていただ
いた『AKAZU#432』
を使用しています。
広島県産の酒粕を長

こだわりの
寿しシャリ

» 出汁と酢。
» YAMANEKO MILL
にて『AKAZU#432』
購入して戴けます!!
オンラインショップ
はコチラから↓



期熟成して造る赤酢
はアミノ酸が通常の
お酢より多く含まれ
免疫力を高める作用
があるといわれてい
ます。赤酢シャリは
恵方巻で健康祈願!!



開運恵方巻

海老・穴子・椎茸・乾瓢
玉子・小松菜・きゅうり

1本 600円 税込

ご予約は1月31日(日) 17時までいっとく全店にて受付中!!

お引渡し日 2月2日(火) / 2月3日(水) 今年の節分は124年ぶりに2月2日(火)です!!

しお引渡場所 尾道/YAMANEKO MILL 2(火) 3(水) 11時~18時 松永/あかぼし 2(火) 3(水) 16時~19時
福山/ばくだん酒場 2(火) 16時~19時 天下ばし 3(水) 16時~19時 よりお選び下さい。

ご予約・お問合せは『いっとく本舗』まで ※お引渡し時間などご要望のある方はお気軽にご相談ください。

TEL (0848) 29-5109・FAX (0848) 29-5209

お客様控え	お名前	お引渡し日時/ 2月 2日・3日	お引渡し場所/ YAMANEKOMILL あかぼし・天下ばし・ばくだん酒場	担当
本	円	本	円	セット
本	円	本	円	円

当日のお問い合わせはYAMANEKOMILL(0848)36-5331まで 合計 円 済・未

- いっとく本舗 尾道市土堂 1-11-16 ☎11:00~19:00 不定休 ☎0848-29-5109
- YAMANEKO MILL 尾道市東御所町 5-2 ☎11:00~18:00 月曜日 ☎0848-36-5331
- あかぼし 福山市松永町 4-11-14 ☎平日 17:00~24:00 金土祝前 17:00~翌1:00 月曜日 ☎084-930-4200
- 天下ばし 福山市宝町 3-25 ☎平日 17:00~24:00 金土祝前 17:00~翌1:00 火曜日 ☎084-926-3890
- ばくだん酒場 福山市宝町 2-19 ☎18:00~24:00 月曜日 ☎084-925-8989

店舗控え

お名前				様
連絡先				
海鮮恵方巻	本	円		
開運恵方巻	本	円		
海鮮・開運ハーフ	セット	円		
合計	円	代金	済	未
お引渡し日時/ 2月 2日・3日				頃
お引渡し場所/ あかぼし・天下ばし・ばくだん酒場	担当			