鮨やくしどうの特製赤酢シャリを使用。
マグロ、ウニ、イクラ、ハマチ
など豪華な海の幸を
豪快にご賞味
ください。

今年の恵方は
南南東

100本限定!!

寿しシャリは
上下町コシヒカリ
尾道赤酢使用

※写真は具材のイメージです。

こだわりの寿しシャリ

恵方巻のシャリには上下町産の越宝玉ーコシヒカリを使用。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。赤酢シャリの恵方巻で健康祈願!!

» 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↓↓

いっとく謹製

海鮮恵方巻

マグロ・真鯛・ブリ・イカ・イクラ・ウニ・大葉・キュウリ・玉子・海苔

一本3、500円 税込

ご予約は1月30日(月) 17時までいっとく全店にて受付中!!

お引渡し日 2月3日(金)

お引渡し場所
尾道 / 鮨やくしどう 12時～19時　松永 / あかぼし 16時～19時
福山 / 天下ばし 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 3日 : 頃	お引渡し場所/ 鮨やくしどう・あかぼし・天下ばし	担当	
	海鮮恵方巻 1本3500円(税込) 本		合計 円		済・未	

当日のお問い合わせは鮨 やくしどう (0848)38-1116 まで

■いっとく本舗　尾道市土堂1-11-16　営11:00～19:0　不定休　☎0848-29-5109
■鮨やくしどう　尾道市十四日元町3-25　営11:00～14:00　18:00～20:00　休月曜日　☎0848-38-1116
■あかぼし　福山市松永町4-11-14　営平日 17:00～24:00 金土祝前 17:00～翌1:00　休火・水曜日　☎084-930-4200
■天下ばし　福山市宝町3-25　営平日 17:00～24:00 金土祝前 17:00～翌1:00　休火曜日　☎084-926-3890

キリトリセン

店舗控え

お名前		様
連絡先		
海鮮恵方巻 1本3500円(税込)		本
合計		円
代金	済・未	
お引渡し日時/ 2月 3日 : 頃		
お引渡し場所/ 鮨やくしどう・あかぼし・天下ばし	担当	