

FRESSAY

Axial
RETAILING

福を呼ぶ
フレッセイの

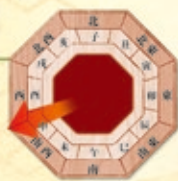
えほうまき

恵方巻

ご予約承り中

吉方位に向かって
丸かぶり!!

今年の恵方は
西南西



恵方巻とは

節分の夜に食べる太巻きのことです。その年の吉方位に向かって、無言でまるかぶりするのが習わしとされています。福を巻き込む、縁を切らないという意味が込められています。

フレッセイのこだわり

ねた / フレッセイ自慢のねたを使っています。

しゃり / 山形県産「こしひかり」と「はえぬき」のブレンド米を使用。米・小豆・大麦・粟・きびで作った五穀酢を使った無添加のしゃりです。

のり / ご祈禱を済ませた有明産新のりを使い一本、一本でいねいに巻いています。



※写真はイメージです。

こだわりの
海鮮太巻き
(本まぐろ中とり入り)

海鮮開運太巻き

まぐろたっぷり
海鮮太巻き

お魚屋さん自慢の海鮮巻き寿司三種類を
味わえる人気のハーフ3本セットです。

1 海鮮太巻きづくし

(ハーフ)
約9cm×3本

本体価格

1,280円

(税込 1,382.40円)

10
ポイント
還元

※写真はイメージです。



具材にこだわった贅沢な海鮮太巻きです。

2 海鮮開運太巻き (1本) 約18cm

紅ずわいガリ・こばちまぐろ赤身
まぐろたたき・トラウトサーモン・貝いか
数の子・車えび・玉子焼き・きゅうり

本体価格

980円

(税込 1,058.40円)

10
ポイント
還元

3 5種類の太巻きづくし

(ハーフ)
約9cm×5本

本体価格

1,080円

(税込 1,166.40円)

10
ポイント
還元



定番の太巻きを食べやすいハーフカットの
セットにしました。バラエティに富んだ
5種類の巻き寿司です。

※写真は、恵方巻の具をお見せするためのイメージです。お渡しする恵方巻とは異なります。

ご予約
特典

フレッセイポイントカードに

ボーナスポイントプレゼント!

※ボーナスポイントは、お買い上げ時に自動で加算されます。※ご予約は別紙ご予約申し込み書にご記入の上、店舗までお持ちください。

●ご予約品につき、フレッセイマイバスケットご利用・子育て支援企画・シルバー会員割引(地域限定企画)等、5%割引サービス対象外とさせていただきます。●商品のお受取りは18時までにお願いたします。●お受取り予定時間より2時間を経過した商品はキャンセル扱いとさせていただきます。予めご了承ください。

◆ご予約締切日◆

2015年1月29日(木)

◆お渡し日◆

2015年2月1日(日)~3日(火)

※いずれかをお選びください。

お魚屋さんが自信をもっておすすめする
まぐろがたっぷり入った海鮮巻きです。

4 まぐろたっぷり 海鮮太巻き (1本) 約18cm

ばちまぐろ赤身・サーモン・いか
えび・築地松露玉子焼き・きゅうり

本体価格 **598円**
(税込 645.84円)



※写真はイメージです。



5 えびかつタルタル太巻き (1本) 約18cm

えびかつ・レタス
タルタルソース

本体価格 **398円**
(税込 429.84円)



6 七種太巻き (1本) 約18cm

玉子・かんぴょう
かにかま・高野豆腐
しいたけ・きゅうり・おまろ

本体価格 **398円**
(税込 429.84円)



7 ツナサラダ太巻き (1本) 約18cm

ツナ・かにかま・玉子
レタス・きゅうり・マヨネーズ

本体価格 **398円**
(税込 429.84円)



8 田舎太巻き (1本) 約18cm

玉子・かんぴょう・人参
ごぼう・しいたけ
きゅうり・おまろ

本体価格 **398円**
(税込 429.84円)



9 鉄火太巻き (1本) 約18cm

ばちまぐろ赤身

本体価格 **398円**
(税込 429.84円)



10 本まぐろ入りまぐろたたき 太巻き (1本) 約18cm

本まぐろ入まぐろたたき

本体価格 **398円**
(税込 429.84円)



※写真は、恵方巻の具をお見せするためのイメージです。お渡しする恵方巻とは異なります。

恵方巻のおともに

金目鯛(国産)、帆立(北海道産)、鶏肉(国産)、竹の子、椎茸、えび、銀杏の7種類の具材が入った
具だくさん茶碗蒸しです。添付のスープをお好みで使用するこでつゆだくの茶碗蒸しとしても
お楽しみ頂けます。



11 金目鯛入り 海鮮茶碗蒸し 金印 (1個) 230g

本体価格 **348円**
(税込 375.84円)



真ふぐ(国産)、はもつみれ(国内産)、
竹の子、椎茸、えび、蒲鉾、
銀杏の7種類の具材が入った
具だくさん茶碗蒸しです。
添付のスープをお好みで
使用するこでつゆだくの
茶碗蒸しとしても
お楽しみ頂けます。



12 真ふぐ入り 海鮮茶碗蒸し 銀印 (1個) 230g

本体価格 **348円**
(税込 375.84円)



◆ご予約締切日◆ 2015年1月21日(水)

伝えよう和食文化

日本の伝統の「和食」は
ユネスコ無形文化遺産に
登録されました。

節分には「けんちん汁」



【材料(4人分)】

ごぼう	1/4本(30g)	木綿豆腐	1/2丁	酒	大さじ2
にんじん	1/4本(35g)	油揚げ	1/2枚	みりん	大さじ1
大根	5cm	絹さや	4枚	塩	小さじ3/4
里いも	2個(100g)	「ほんだし」	小さじ2	しょうゆ	大さじ1・1/2
こんにゃく	40g	水	カップ5	ごま油	大さじ2



※写真はイメージです。

▲作り方は
こちらのQRから