

発酵食美人食堂®

Cultivating beauty, inside and out with fermented foods

料理長 中村 弘明 なかむらひろあき



金沢の老舗料亭で長きにわたり料理長を務めた後、2016年より発酵食美人食堂の料理長に就任。素材の持ち味を活かした糍料理を提供している。

料理長謹製

糍仕込みの
鴨ロース
1,620円税込

限定
30本
1本あたり約300g

2024

糍
おせち

まごはやさしいこ 糍おせち

先着
120
セット

ご予約
承り
中約

ご予約締切
12月16日(土)

商品お渡し日
12月31日(日)

お渡し時間: 10時~14時
※お渡しは本店ひしほ蔵店頭のみです

- おーながば
- 一、ぶり醤油糍焼き
 - 一、玄米甘酒玉子巻き
 - 一、蟹進上
 - 一、有頭海老醤油糍焼き
 - 一、あわび塩糍蒸し
 - 一、数の子薄口醤油煮
 - 一、鱈子昆布巻きひしほ醤油煮
 - 一、鶏手羽先昆布醤油煮
 - 一、竹の子昆布醤油煮
 - 一、梅人参玄米甘酒煮
 - 一、鴨ロース糍低温調理焼き
 - 一、鶏塩糍焼き
 - 一、帆立貝白糍焼き
 - 一、さつま芋玄米甘酒煮
 - 一、すだれ麩いしる煮
 - 一、蓮根いしる煮
 - 一、山菜南部煮
 - 一、菊花かぶら
 - 一、椎茸甘露煮
 - 一、昆布豆腐煮
 - 一、小鯛紅白なます
 - 一、ふき含め煮
 - 一、ブルーベリー生姜



おめでたい
紅白玄米甘酒
プレゼント

加賀棒茶玄米甘酒 490ml
玄米甘酒 490ml

全23品 2~3人前

12,000円税込

まごはやさしいこ

腸内フローラを考え毎日取りたい8つの伝統食材『豆・ごま・海藻類・野菜・魚・しいたけ・いも・糍』を全て使用し、白砂糖は使用せず甘酒・甘糍と素材のもつ甘みで仕上げました。

ヤマト醤油味噌

ご予約・
お問い合わせ

076-268-5289
(受付時間: 10時~17時 水曜日定休)



FAX
送信方向

FAX.076-268-1242 MAIL.info@yamato-soysauce-miso.co.jp

必要事項をご記入の上、こちらの面をご送信ください。
FAX 番号をよくご確認の上、お間違えのないようご送信ください。

本紙のスキャン画像をお送りいただきタイトルに「おせち注文」と
入れてください。



ヤマト醤油味噌 発酵食美人食堂®

2024 年 12月 16日 (土) まごはやさしいこ

糀おせち ご注文書

ご予約
受付締切日

12/16 (土)

お早目に
ご予約ください

◆ご注文者

お名前	フリガナ	お申込み日	月	日
		TEL		
		FAX		

◆ご注文内容

まごはやさしいこ糀おせち 箱外寸：317×215×57mm	¥ 12,000 (税込)	個 計	円
糀仕込みの鴨コース	¥ 1,620 (税込)	個 計	円

◆お受け取り日時

商品のお渡しは、 店頭のみとなります。	▶ 場所：本社商品ルーム「ひしほ蔵」(ヤマト・糀パーク内) ▶ 時間：午前10時～午後2時までにご来店下さい。 ※配送は承っておりません。ご了承ください。		
お受け取り時間の希望を 御記入ください	商品受取日：12/31 (日)	希望受取時間：	時頃

ご注文・お問い合わせ

商品に関するお問い合わせ・ご注文は
お電話でも受付けております。

TEL.076-268-5289

(受付時間：10時～17時 水曜日定休)

※ひとつひとつ手作りしておりますので、前日または当日のキャンセル変更はご遠慮ください。※画像はイメージ画像です
ので、実際の商品は多少異なる場合がございます。※商品のお引き渡しは、お渡し時間内(正午12時～午後3時)に本店商
品ルームひしほ蔵 店頭までお越しください。※商品代金のお支払いは、お申込み時または店頭お渡し時となります。



受付店舗

- 本社商品ルーム「ひしほ蔵」 東山直売所
 発酵食美人食堂® 金沢百番街店
 こめとはな

担当：

(キリトリ)

商品引換券(お客様控え) TEL.076-268-5289

ご注文者様 お名前	様		
まごはやさしいこ糀おせち 12,000円	個	糀仕込みの鴨コース 1,620円	個
ご希望受け取り日	12月31日(日)		
ご希望受け取り時間	時ごろ		
受け取り場所	本社商品ルーム「ひしほ蔵」(ヤマト・糀パーク内 金沢市大野町4丁目イ170)		
受取日	2023年	月 日	担当者名