

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糀料理を提供している。

料理長謹製

糀仕込みの
鴨ロース
1,700円税込

限定
30本
1本あたり約300g

2025

糀
おせち

まごはやさしいこ 糀おせち

先着
110
セット

ご予約
中約

ご予約締切
12月14日(土)

商品お渡し日
12月31日(火)

お渡し時間: 10時~13時
※お渡しは本店ひしほ蔵店頭のみです

※食材仕入れにより
変更される可能性
がございます

おーなびき

- 一、ぶり醤油糀焼き
- 一、玄米甘酒玉子巻き
- 一、蟹進上
- 一、有頭海老醤油糀焼き
- 一、あわび塩糀蒸し
- 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、梅人參玄米甘酒煮
- 一、鴨ロース糀低温調理焼き
- 一、鶏塩糀焼き
- 一、帆立貝白糀焼き
- 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、昆布甘露煮
- 一、小鯛紅白なます
- 一、ふき含め煮
- 一、ブルーベリー生姜



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

12,600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・糀』を全て使用し、
白砂糖は使用せず甘酒・甘糀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・
お問合わせ

076-268-1248
(受付時間: 平日 9:00~17:00)





ヤマト醤油味噌 発酵食美人食堂®

2025 全まごはやさしいこ

糀おせち ご注文書

ご予約
受付締切日

12/14(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	¥ 12,600(税込)	個 計	円
糀仕込みの鴨ロース	¥ 1,700(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1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(火)	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.076-268-1248

(受付時間 平日9:00～17:00)

※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(10時～13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。