

2027

糀おせち

まごはやさしいこ糀おせち

電話ご予約【開始日】

11月5日(木)

14時スタート

商品お渡し日

12月31日(木)

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

全23品 2~3人前

14,500円 税込

先着
130
セット

ご予約
中約

おめでとう
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



おしながき

- 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、昆布豆煮
- 一、車鯛昆布メ
- 一、ふき含め煮
- 一、ブルーベリー生姜

※食材仕入れにより変更される可能性があります。



ヤマト醤油味噌

076-268-1248

TEL.



0120-12-1248

受付時間 平日9:00~16:00 ※土、日、祝を除く

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。

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。

ご予約・
お問い合わせ



ヤマト醤油味噌 発酵食美人食堂®

2027  まごはやさしいこ

糀おせち 電話ご予約

お早目に
ご予約
ください

◆ご予約に関するご案内

電話ご予約 開始日：11月5日(木)14時スタート

TEL. **076-268-1248**
 **0120-12-1248**
フリーダイヤル

受付時間 平日9:00～16:00 ※土、日、祝を除く

右記の内容を
ご確認の上、
ご注文をお願い
いたします。

- ・ご予約はお電話での受注のみとなっております。
 - ・予約開始日はお電話が大変つながりにくくなる場合がございます。予めご了承くださいませ。
 - ・予約が規定数量に達した場合、コーポレートサイトにてその旨を記載いたします。
-
- ご不明点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

※ひとつひとつ手作りしておりますので、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、店頭お渡し時となります。

◆ご注文内容

まごはやさしいこ糀おせち 箱外寸：317×215×57mm	¥ 14,500(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(木)	希望受取時間：	時頃