

おせち料理

二〇一九

受付期間

10/1月
〜
12/25火



※画像はイメージです



元来、季節の変わり目に神様にお供えた食べ物が
おせち料理でした。
やがてお正月も重要な節目であることから、正月料理
のことを「おせち料理」と呼ぶようになりました。
おせち料理は、年神様に供える料理であり、家族の幸せ
を願う縁起物の料理です。
年に一度、重要なお料理、色取り取りの日本の伝統的
な味をお愉しみください。

- お引き渡し 十二月三十一日 月
- 時間 十時〜十五時
- 価格 二五,〇〇〇円(税込)
- 場所 ひとつはし・おかとき
- お支払方法 十二月三十一日までに
各店舗にてお支払い



自家製厚焼き玉子 一本
金の延棒 一、五〇〇円(税込)
店頭にてひとつひとつ丁寧に焼き上げる
岡山県産の「こだわり卵」を使用した
厚焼き玉子。だしがほんのり効いて
甘みがあり、上品な口当たりです。
岡山県産「こだわり卵」は？
●色にこだわり
他にはない黄金に輝く黄味、厚焼き玉子が
ひときわ鮮やかに焼き上がります。
●餌にこだわり
親鳥に魚粉を与えることにより、濃厚で
旨味とコクのある卵が産まれます。

おせち引換券

※こちらの引換券を
店頭にお持ちください

【ご希望商品】

<input type="checkbox"/> おせち料理	個数	／計	円
<input type="checkbox"/> 厚焼き玉子「金の延棒」	個数	／計	円
		合計	円
名前	TEL		
〒			
住所			

■お問合せ先／受け取り場所

※受け取り場所にチェックを入れてください

- ひとつはし** TEL 052-485-8258
[FAX] 052-563-8258 [営業時間] pm5:00~am0:00
[住所] 愛知県名古屋市中村区名駅3丁目17-34
- おかとき** TEL 0565-34-5530
[FAX] 0565-34-5535 [営業時間] pm5:00~am0:00
[住所] 愛知県豊田市西町5丁目2-1

受け取り
希望時間

時頃