

鬼は外、福は内 2月3日は「節分」



福を巻き込む 玄米恵方巻

シャリは、ムソーの北海道産特別栽培米「あやひめ」玄米を一分搗きにして、じっくり炊き上げます。炊飯時に使われがちなたレハロース(食品添加物)を使用せず、酢飯は内堀醸造の本造り米酢など本物の調味料で作った合わせ酢でシャリ切りします。

具は玉子焼き、しいたけ煮、かんぴょう煮、ほうれん草、魚肉でんぶ、いりごまの6種。のりに酢飯と具をのせ、一本一本手で

巻いて出来上がり。酢飯にも具材にもアミノ酸等の旨み調味料を使わないので、食べ飽きない素直なおいしさです。

その年の恵方(吉方位)を向いて太巻きを丸かぶりすると、「福を巻き込む」「縁を切らない」ので縁起が良い、とされます。今年の恵方は東北東です。



7566 (ムソー)

玄米恵方巻(レギュラー) 冷凍

1本 ¥1,080 (本体価格) ¥1,167 (税込価格)
【アレルギー】卵、小麦、大豆 【賞味期限】90日



立春を迎える 節分そば

節分は旧暦で大晦日。おそばを食べて身を清めましょう。

茹でたそばを丼に入れ、そば湯と添付のつゆを注ぎ、薬味をのせる「出雲の釜揚げそば」。そば湯のとろみで身体が温まります。

37435 (本田商店)

節分そば(つゆ付) New

2人前(280g) ¥600 (本体価格) ¥648 (税込価格)

原料は国内産のそば粉と国内産小麦粉を使用。

取れたて挽き立てのそば粉で仕上げた香り強い奥出雲のそばです。

そばの命ともいえる香りを大切にするため、蕎麦の実の状態を確認してから自家製粉。

【アレルギー】小麦、大豆、そば 【賞味期限】90日



鬼を追い払う いわし

ひいらぎの小枝に焼いた鰯の頭をさしたものを戸口につけておくと鬼の目を突き、鰯の臭いで鬼を追い払うといわれています。



6539 (角屋)

いわし日和 New 唐辛子風味

2尾(100g)
¥380 (本体価格)
¥411 (税込価格)
【アレルギー】小麦、大豆
【賞味期限】90日



6540 (角屋)

いわし日和 New 生姜風味

2尾(100g)
¥380 (本体価格)
¥411 (税込価格)
【アレルギー】小麦、大豆
【賞味期限】90日



鳥取県境港産のうるめいわしを使用。加圧加熱処理により身が柔らかく食べ易くなっています。



この他にも毎年人気の恵方巻を始め、福豆、いわし塩焼きなどを取り揃えております。詳しくは別紙「節分チラシ」をご覧ください。



※冷凍品のご注文は別紙「冷凍DEグルメ注文書」をご利用ください。

注文締切日: 1月12日(土)

出荷開始日: 常温品1月4日(金)、冷凍品1月18日(金)より

●受注単位: 各商品取り合わせて合計30個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です) ●常温品は別途注文書をご利用ください。