

# 恵方巻ご予約一覧 1~10番



## 注文番号1

### 一寸法師の恵方巻

主な具材:米(矢谷溪谷産)、玉子、干びょう、椎茸、きゅうり、そぼろ

9cm × 2本

¥500税込



## 注文番号6

### 照焼きチキン巻き

主な具材:米(国産)、海苔、鶏肉、玉子焼き、レタス、きゅうり、マヨネーズ

18cm × 1本

¥680税込



## 注文番号2

### 溪谷巻き

主な具材:米(矢谷溪谷産)、ヤマノ甘露煮、砂糖、酢、塩

9cm × 1本

¥400税込



## 注文番号7

### 3種ハーフセット

主な具材:米(国産)、海苔、きゅうり、レタス、玉子焼き、マグロ、鶏肉、マヨネーズ、小ネギ

9cm × 3本

¥920税込



## 注文番号3

### 一寸法師の鬼退治

主な具材:米(矢谷溪谷産)、納豆、きゅうり、明太子、マヨネーズ

9cm × 4本

¥400税込



## 注文番号8

### サラダ・エビフライ巻き

主な具材:エビフライ、玉子焼き、カニ棒、レタス、マヨネーズ

9cm × 2本

¥480税込



## 注文番号4

### ねぎトロ巻き

主な具材:米(国産)、海苔、きゅうり、マグロ、小ネギ

18cm × 1本

¥680税込



## 注文番号9

### 豪華海鮮恵方巻

主な具材:まぐろ、ぶり、サーモン、玉子焼き、桜でんぶ、きゅうり、干びょう、椎茸、大葉

18cm × 1本

¥1200税込



## 注文番号5

### サラダ巻き

主な具材:米(国産)、海苔、カニカマ、レタス、きゅうり、玉子焼き、マヨネーズ

18cm × 1本

¥540税込



## 注文番号10

### 海鮮恵方手巻き

主な具材:まぐろ、ぶり、サーモン、玉子焼き、桜でんぶ、きゅうり、かんぴょう、しいたけ、大葉

9cm × 2本

¥980税込

2024年今年の恵方は、東北東やや東



# 恵方巻ご予約一覧 11~13番



## 注文番号11

### 特選キンパ巻き

主な具材:たくあん、牛肉甘辛煮、玉子焼き、椎茸、ごま、人参、かにかま、小松菜

18cm × 1本

¥880税込



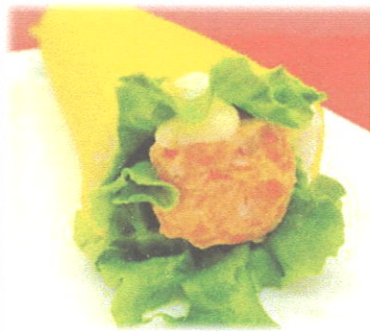
## 注文番号13

### 紅ずわい蟹恵方巻

主な具材:紅ズワイ蟹・玉子焼き・グリーンカール・マヨネーズ

18cm × 1本

¥1100税込



## 注文番号12

### サーモン黄金恵方巻き

主な具材:サーモン叩き身・グリーンカール・マヨネーズ

18cm × 1本

¥1100税込

全13種類の恵方巻がご予約出来ます。  
生産者共々頑張ってます。  
是非ご注文を、よろしくお願い致します。

## ～節分に恵方巻きを食べる意味～

豆まき同様、節分の風物詩となっている恵方巻きですが、節分に恵方巻きを食べる理由をご存知ですか？  
そもそも恵方巻きは、縁起のいい7種類の具材を太巻きにしたものです。巻き寿司にすることで「福を巻き込む」という願いが込められています。

また、その年の縁起の良い方角(=恵方)を向いて、切らずにそのまま食べることで「縁を切らない」「縁起をかつぐ」という意味もあります。

2024年の恵方は「東北東」です。恵方巻きを食べるときは、恵方である東北東を向いて食べましょう。



恵方巻の当日出品の種類品目数は、  
約20品目出品予定です。

## 水辺プラザのアイデア恵方巻ご予約出品者名一覧

一寸法師

十徳

あいわらんど

日本一鶏肉研究会

パン工房かんぱーにゅ