おせち料理

2016

受付期間
11/10（火）
～
12/25（金）

元来 季節の変わり目に神様にお供えした食べ物がおせち料理でした
やがて お正月も重要な節句であることから 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な味をお愉しみください

自家製厚焼き玉子

金の延棒

一本 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』とは？

◆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
親鶏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

お引き渡し 十二月三十一日（木）

時間 十時～十五時

価格 二五、〇〇〇円（税込）

場所 ひとはし・おかととき

お支払方法 十二月三十一日までに各店舗にてお支払い

✂ -

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】

□ おせち料理　個数　／計　円

□ 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

□ ひとはし NAGOYA MEIEKI SOYOME KITCHEN HITOHASHI　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

□ おかととき OKATOTOKI　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