



おせち料理

二〇一七

受付期間
9/10(土)
〜
12/25(日)

元来 季節の変わり目に神様に
お供えした食へ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

お引き渡し 十二月三十一日(土)

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



※画像はイメージです。

自家製厚焼き玉子 一本
金の延棒 (税込)
二、五〇〇円

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』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
●餅にこだわり
親類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] 愛知県名古屋市東区中村区名駅3丁目17-34
- おかととき** 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