



職人の
仕事

- 新鮮素材 蟹
- 新潟県産 こしひかり
- 全国厳選 海苔
- 岡山県産 連島れんこん
- 瀬戸内海産 じゃこ
- 春秋名物 寿司屋の玉子焼

【海鮮たっぷり豪華恵方巻】

せとうち春秋、今年の恵方巻は蟹の足をたっぷり2本と職人の技が光る自家製の具材をふんだんに使用した「これでもか!」の贅を極めた、他では味わえない恵方巻です。今年の恵方「南南東」に向かって黙々と食べてください。いつにも増して大きな福が舞い込んでくることでしょう。

せとうち料理春秋「贅の極み」
蟹入り恵方巻
〈福豆付〉

お申し込み締切 1月26日(木)

お引き渡し 2月3日(金)

内容:蟹の足2本まるごとむき身、新潟県産こしひかり、全国厳選海苔、岡山県産敷産連島れんこん、瀬戸内海産じゃこの山椒煮(自家製)、春秋名物・寿司屋の玉子焼、きゅうり、三つ葉、おぼろ(自家製)、かんぴょう、しいたけの甘辛煮(自家製)

●消費期限:お届け当日

早期
ご予約
価格
1本 ~~2,400円(税込)~~
1本 **2,000円(税込)**
※1月20日迄のご注文に限ります

ハーフ **1,200円(税込)**



鬼はそと
福はうち



今年の恵方は
南南東

蟹入り
恵方巻

せとうち料理
春秋

せとうち料理春秋ならではの至福の恵方巻。贅沢にも蟹の身が二本まるごと入っています。お店の味をお気軽に楽しんでみてください。

せとうち料理 春秋
広島県福山市延広町3-8
TEL.084-928-6588
【営業時間】12:00~23:00(L.O.22:30)
www.setouchi-shunju.com



お申し込み方法

FAXで

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、下記番号へFAXしてください。

FAX.084-928-6599

店頭で

お申し込み用紙に必要事項をご記入の上、お店までお持ちください。

えほうまき
恵方巻 お申し込み用紙

お申し込み締切:2023年1月26日(木)▶▶

お引き渡し日:2023年2月3日(金)
9:00~18:30頃まで

恵方巻 (1本) 2,000円(税込) <small>※1月20日迄のご注文価格</small>	本	円(税込)
---	---	-------

フリガナ お名前	様	電話番号 (お引き渡し当日ご連絡のとれる番号をご記入ください)
ご住所 〒		

恵方巻 (ハーフ) 1,200円(税込)	本	円(税込)
----------------------------	---	-------

お引き渡し日時	2023年 2月3日(金)	<input type="checkbox"/> 午後 <input type="checkbox"/> 午前	時頃
---------	----------------------	---	----

お買い上げ商品代金の合計が20,000円(税込)以上で福山市内に限り無料配達いたします。(※配達はAM11:30以降となります)



※写真はイメージです。

ご予約
承り中!

お申し込み締切

2023年1月26日(木)まで

お引き渡し日

2023年2月3日(金) 9:00~18:30頃まで

恵方巻のおはなし。旨味のバランス学。



【全国厳選の海苔】

厳選した全国約15か所の漁連から良質素材を直接入札している業者から、その時期に一番いい海苔を仕入れています。新鮮で高品質な原料から製造された素材の品質にこだわった海苔で作った、香りも食感も最高の恵方巻に適した海苔です。

【新潟県産こしひかり】

お米のトップブランドとして長年支持されている、米どころ新潟を代表する「こしひかり」。全国各地で育てられている人気が高い銘柄ですが、特に新潟県産のコシヒカリは、ツヤや粘りのほかに、独特の甘みを特長とすることからコシヒカリの中でも最高級。冷めてもおいしく、恵方巻にはぴったりのお米です。



【岡山県倉敷特産 連島れんこん】

岡山県倉敷市で栽培されるシャキシャキ系「連島れんこん(つらじまれんこん)」は江戸時代末期から栽培され、粒子の細かい良質の粘土質の土壌で栽培されたブランド連根です。柔らかな肉質やシャキシャキの歯応え、美しい白さでクセのない粘りの強い味わいが特長のれんこんです。



【春秋名物 寿司屋の玉子焼】

せとうち春秋で人気のフワっとしっとり!見た目も美しい黄金色の玉子焼です。春秋伝統・究極の出汁と熟練の焼き加減はまさに職人の技。恵方巻には欠かせない具材です。



【蟹のむき身 たっぶり2本分】

水揚げされた新鮮なズワイガニをプリプリふわふわな食感にボイルしています。贅沢にも恵方巻1本に蟹の足2本分を使用しており、蟹と合わせる他の食材を絶妙な配分で仕上げた豪華な恵方巻です。無言になるほどの美味しさ、気がつけば一気に食べていることでしょう。



【瀬戸内海産 じゃこの山椒煮】

瀬戸内産の上質なちりめんじゃここと実山椒を春秋こだわりの調味料でじっくり煮込んで炊き上げた無添加・手作りの山椒煮です。素材の旨みと調味料が調和し、甘辛く濃厚な中に上品さも感じさせる味と程よい食感は恵方巻との相性も抜群です。

●きゅうり
シャキシャキのきゅうりは他の食材の味休め。

●おぼろ(自家製)
自身の魚を細かいおぼろに仕上げました。

●かんびょう
柔らかく炊き上げた上品な味わいのかんびょう煮。

●三つ葉
サクサクの歯ごたえをのこした香り高い三つ葉。

●しいたけの甘辛煮(自家製)
肉厚のしいたけを恵方巻でも食べやすいよう細かく刻み、甘辛煮にしました。

【福を招く食べ方】

- 1 恵方を向いて食べる。
その年の歳神様のいる縁起の良い恵方「今年は南南東」を向いて食べます。
- 2 無言で食べる。
運が逃げないように黙って、願い事を思いながら最後まで黙々と食べる。
- 3 一気に食べる。
福を巻き込む恵方巻を切らずに一本丸ごと食べることで、縁が切れない、運を逃がさないという意味をもつようです。

【恵方とは】

恵方とは歳神様や正月様という神様のいる方向で、その年の縁起の良い方向とされています。恵方は毎年変わり、東北東、西南西、南南東、北北西と4方位のみです。わかりやすい恵方は、西暦の1の位で知ることができます。

西暦の1の位	恵方
西暦の1の位が 0 5	西南西
西暦の1の位が 1 3 6 8	南南東
西暦の1の位が 2 7	北北西
西暦の1の位が 4 9	東北東

例：西暦2023年は1の位が2なので、恵方は「北北西」です。

厳選食材
11種



※写真は1本です。

せとうち料理春秋「贅の極み」 蟹入り恵方巻 〈福豆付〉

●消費期限：お届け当日

早期ご予約価格
1本 ~~2,400円(税込)~~
1本 **2,000円(税込)**
※1月20日迄のご注文に限ります。

ハーフ **1,200円(税込)**



ご予約承り中!

お申し込み締切

2023年1月26日(木)まで

お引き渡し日

2023年2月3日(金) 9:00~18:30頃まで