

今年の恵方は南南東！

2016年『イトヨーカドーの恵方巻』

- 12/24(木)より素材にこだわり、美味しさを追求した恵方巻の予約を開始
- 榎谷周一郎氏監修、新感覚の“イタリア風 恵方巻”も登場！

イトヨーカドーは、2016年『イトヨーカドーの恵方巻』のご予約を、12月24日(木)より全国181店にて承ります。

2016年の『イトヨーカドーの恵方巻』は、具材の味にこだわり、美味しさを追求した恵方巻を販売します。今年は、イトヨーカドー初の“イタリア風恵方巻”（恵比寿「オステリア・ルッカ」オーナーシェフ榎谷周一郎氏監修）として、白身魚フライを使用した「白身フライのフリット ROLL」や生ハムやアボカド、チーズを使用した「生ハムのミラノ ROLL」等、他では味わえない独創性あふれる“新感覚”の恵方巻をご用意いたしました。

また、旨味のある2種類のまぐろや、もっちりとした食感と甘味が特徴の帆立等、7種の海鮮具材が味わえる「海の幸いっぱい！豊漁七福海鮮巻」や、卵本来の濃厚なコクと風味が特徴の“まごころ玉子”を使用した、だし感のある柔らかな玉子焼を堪能できる「福を丸かぶり！こだわり玉子の恵方巻」、いろいろな美味しさを楽しめる恵方巻ハーフサイズセット等も販売いたします。

さらに2016年1月30日(土)より、店頭にてイワシを使用した惣菜や“鬼の金棒”をイメージした棒ヒレカツ、生春巻等、恵方巻と一緒に食べたい節分メニューを取り揃えます。

なお、店頭ご予約特典として、『イトヨーカドーの恵方巻』をご予約いただいた方に、最大200ポイントのご予約特別ボーナスポイント※1を付与させていただきます。

※1 店頭ご予約特別ボーナスポイントは、セブンカード・プラス、セブンカード、アイワイカード、nanaco、シニアナナコお持ちの方のみ対象。詳しくは、店頭・カタログ・ホームページをご確認ください。



オステリアルッカ風 イタリアン3種のROLLセット



イタリアンレストラン
「オステリア ルッカ」オーナーシェフ
榎谷周一郎氏

【2016年の『イトヨーカドーの恵方巻』】 ※商品価格は全て税込

- 予約期間：2015年12月24日(木)～2016年1月30日(土) ※「ネットスーパー」でもご予約を承ります。
- お渡し日：2016年1月31日(日)～2月3日(水)
※1月31日、2月1日・2日のお渡し分は、1月27日までとなります。
- 予約承り店舗：全国のイトヨーカドー 181店舗（ただし一部店舗は除く）
- 主な予約商品：「海の幸いっぱい！豊漁七福海鮮巻」(1,242円)、「福を丸かぶり！こだわり玉子の恵方巻」(464円)
「自慢の煮穴子が決めて！招運巻」(1,242円)、「白身フライのフリット ROLL(ハーフサイズ)」(537円)
「生ハムのミラノ ROLL(ハーフサイズ)」(645円)、「ヴェネチア風サーモン ROLL(ハーフサイズ)」(645円)
「福を呼び込もう！自慢の三福セット」(1,350円) ※関西地区14店舗では扱い商品が異なります。

榎谷シェフ監修「イタリア風恵方巻」の概要

画 像			
商品名	生ハムのミラノ ROLL	ヴェネチア風サーモン ROLL	白身フライのフリット ROLL
価格 (税込)	ハーフサイズ：645 円 [50 ボーナスポイント]	ハーフサイズ：645 円 [50 ボーナスポイント]	ハーフサイズ：537 円 [50 ボーナスポイント]
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ・恵比寿「オステリア・ルッカ」オーナーシェフ榎谷周一郎氏監修のイタリア風恵方巻。 ・生ハムに、相性の良いクリームチーズ、アボカド、特製タルタルソース等を巻いた贅沢な一品 	<ul style="list-style-type: none"> ・恵比寿「オステリア・ルッカ」オーナーシェフ榎谷周一郎氏監修のイタリア風恵方巻。 ・白ワインとも相性がぴったりのサーモントラウトとトマトソース等を巻いた贅沢な一品。 	<ul style="list-style-type: none"> ・恵比寿「オステリア・ルッカ」オーナーシェフ榎谷周一郎氏監修のイタリア風恵方巻。 ・白身魚フライ、特製タルタルソース、玉子、人参、レタス、オリーブを巻いた贅沢な一品。

2016年「イトーヨーカドーの恵方巻」その他の主な予約商品の概要

画 像			
商品名	福を丸かぶり！ こだわり玉子の恵方巻	海の幸いっぱい！ 豊漁七福海鮮巻	自慢の煮穴子が決めて！ 招運巻
価格 (税込)	464 円 [40 ボーナスポイント]	1,242 円 [110 ボーナスポイント]	1,242 円 [110 ボーナスポイント]
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ・卵本来の濃厚なコクと風味を味わえる“まごころ玉子”を使用した、だし感のある柔らかな食感の玉子焼と、かんぴょう煮、しいたけ煮、きゅうり、おぼろを使用した定番の恵方巻。 	<ul style="list-style-type: none"> ・7種の海鮮(サーモントラウト、まぐろの赤身、まぐろたたき、帆立、海老、数の子、とびっこ)を使用した人気の海鮮巻。 ・海鮮ネタが絶妙なバランスで絡み合う美味しさ。 	<ul style="list-style-type: none"> ・自慢の煮穴子と海老の旨味を黒糖入り玉子焼が引き立てる素材が自慢の恵方巻。 食べた瞬間の口どけが絶品。 ・厚焼き玉子、煮穴子、海老、かんぴょう煮、しいたけ煮、胡瓜、おぼろを使用。