

# ハーフサイズでいろいろな味わいを選んで楽しむ恵方巻 2021年「イトーヨーカドーの恵方巻」

## 12月1日（火）より予約スタート

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、12月1日（火）より恵方巻のご予約を全国のイトーヨーカドー約135店（2020年10月末現在）にてスタートいたします。

江戸時代から始まったと言われる恵方巻ですが、近年は恵方を向き黙って丸かぶりする伝統的な食べ方から、節分の日のご家庭でのイベントとしてなど、楽しみ方が多様化しています。2021年は『季旬鈴なり』村田明彦店主監修の、焼きさば雅巻・岩手がも和風巻・炙りクエ幸運重ね巻の3種の恵方巻の他、毎年一番人気の豊漁八宝海鮮巻は、贅沢な8種類の海鮮具材を組み合わせ、中身の具材にさらに磨きをかけました。

ご予約限定企画としては、福は内！鬼は外！対決企画や高級食材企画、ご予約限定商品ではインスタ映えする『25種海鮮絵巻』など、節分の日の食卓を彩るメニューをご用意いたしました。

イトーヨーカドーは、ご家族みんなで楽しめるバラエティ豊かな恵方巻メニューをご提案いたします。

- 2月2日（火）と3日（水）お渡しのご予約承りは、1月28日（木）までとなります。
- 1月30日（土）～2月1日（月）お渡しのご予約承りは、1月25日（月）までとなります。
- ※一部店舗で取り扱いの無い場合がございます。
- ※ネットスーパーでの承りは締切日の16：00までになります。

## — < 商品概要 > —

『季旬鈴なり』村田明彦監修 「情熱」・「優しさ」・「粋」を込めた恵方巻

ご予約限定



『料理人こだわりの  
焼きさば雅巻』  
(ハーフサイズ)

598円（税込645円）

・「焼きさば」と金平の相性抜群、福神漬けをアクセントに、山椒入り煮詰めたれが味を調えます。



『料理人こだわりの  
岩手がも和風巻』  
(ハーフサイズ)

798円（税込861円）

・村田さん特製「岩手がも」を使用した、バランスのとれた和風サラダ巻き。



『料理人こだわりの  
炙りクエ幸運重ね巻』  
(一本)

1,980円（税込2,138円）

・長崎県の天然物を使用、幻の魚と呼ばれることもある「クエ」を生かした一品。

ご予約限定 対決企画



**福は内！**

『福は内！絶品うにいくら贅沢巻』

一本 2,680 円 (税込 2,894 円)

- ・ぶり、大鉢まぐろ、車エビ、ばふんうに、いくら、きゅうり、大葉が入ったうにもいくらかも味わえる贅沢な一品。



**鬼は外！**

『鬼は外！豪快本鮪大とろ海鮮巻』

一本 2,680 円 (税込 2,894 円)

- ・本鮪大とろ、紅ずわいがに、帆立、ぶり、厚焼き玉子、大葉が入った相性抜群な組み合わせが楽しめる一品。



『豪華絢爛！25 種海鮮絵巻』

一本 4,980 円 (税込 5,378 円)

ハーフ 2,500 円 (税込 2,700 円)

- 25 種の具材入り (まぐろたたき、ぶり、たこ、金目鯛、甘えび、うに卵黄和え、焼きハラス、いか、えび、いわし、明太子、えんがわ、カナダほっき貝、紅ズワイガニ、つぶ貝、赤魚、数の子、帆立、穴子、サーモン、びん長まぐろ、すじこ、小柱、まぐろ、とびっ子、玉子、きゅうり、大葉)

ご予約限定



昨年も一番人気！海鮮づくしの贅沢な一本  
『一番人気！豊漁八宝海鮮巻』

一本 1,180 円 (税込 1,274 円)

- ・ 8 種類の海鮮ネタをバランス良く味わえる人気の海鮮巻。
- ・ オホーツク産の帆立の甘み、まぐろの旨さ、数の子の食感など海の幸を堪能できる恵方巻。

以上