

恵方巻

LUCKY

2026
LUCKY

※写真はイメージです。



2月3日は節分
厄除け・邪気除け
をしましょう

限定
100パック

お子様にも人気のまぐろ、
サーモン、たい、
いかを巻き込んだ
海鮮太巻きです。

発 17-51

海鮮恵方巻

1本・1パック 直径:5cm/長さ:18cm

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●					

本体
価格 **1,200円**
(税込1,296円)

ご予約承り中
1月23日(金)まで

商品お渡し日
2月1日(日)～3日(火)

各日夕方6時まで

一推し!!

※写真はすべてイメージです。

人気の海鮮太巻きを
ハーフカットの3本セットにしました。

黒毛和牛を使用した
太巻きです。

限定
100パック

発 17-52

ハーフ
サイズ

まぐろ	サーモン	たい	いか	玉子焼き	とびっこ
-----	------	----	----	------	------

海鮮恵方巻ハーフカット3本セット

ハーフサイズ3本・1パック
直径:5cm/長さ:9cm

本体
価格 **1,780円**
(税込1,922円)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●					

発 04-35

黒毛和牛太巻き

1本・1パック
直径:5cm/長さ:18cm

本体
価格 **1,200円**
(税込1,296円)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
		●					

ご予約は、縁起の良い大安に

合格祈願などで有名な札幌八幡宮で祈願したのりを使用しています。

1月の **大安日** 7日・13日



お申し込みはサービスカウンターにて承ります。

- 代金は申し込み時に前金にてお受けいたします。
- 商品はご予約頂いた店舗にてお渡しいたします。
- 数量限定の為品切れの際はご容赦ください。
- 入荷状況により、一部内容が変更になる場合がございます。
- 各日お渡しは夕方6時までとさせていただきます。

しいたけ、かんぴょうに
しっかり味のついた
定番の恵方巻です。

※写真はイメージです。



- 青かつば
- そぼろ
- しいたけ
- 玉子焼き
- かんぴょう
- かに

発 04-30

恵方太巻き

1本・1パック 直径:5cm/長さ:18cm

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●				●	

本体
価格 **630円**
(税込680円)

北海道産鶏天ぷら・鶏照り焼き・
チキン南蛮の鶏尽くしセットです。

※写真はイメージです。

- 鶏天ぷら
- 鶏照り焼き
- チキン南蛮
- 玉子焼き

発 04-40

鶏尽くし太巻き ハーフ サイズ

ハーフサイズ3本・1パック
直径:各5.5cm/長さ:各9cm

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●	●	●					

本体
価格 **1,200円**
(税込1,296円)

中にも上にも
穴子穴子。
※写真はイメージです。



発 04-37

限定
50パック

穴子尽くし太巻き

1本・1パック
直径:5cm/
長さ:18cm

本体
価格 **1,200円**
(税込1,296円)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●					

予約限定

サーモン・ずわいがに・
いか・まぐろたたきネタの
のつけ盛り。
※写真はイメージです。



- 青かつば
- まぐろたたき
- サーモンたたき
- ずわいがに
- かにむき身
- かにむき身
- ますいから醤油漬け
- とびっこ
- ねぎ

発 04-38

海鮮のつけ寿司

1パック

本体
価格 **1,000円**
(税込1,080円)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
		●				●	



お肉 メニュー

ラッキー自慢の
生姜を効かせた
手作りザンギです。

発 04-41

生姜香る 手作りザンギ

約1kg・
1パック

本体
価格 **2,400円**
(税込2,592円)

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
		●					

※12時以降のお渡しとなります。

うに、テイスティラッキーの「極」本まぐろ中とろを使用した
贅沢・こだわりの芯セットです!

- うに1折
- 「極」本まぐろ中とろ芯2本
- トラウトサーモン芯2本
- 晴れがら芯2本
- 玉子焼き芯2本
- いくら20g
- 大葉4枚



発 17-50

うに・中とろ入! 魚屋の贅沢海鮮恵方巻 芯セット 1パック

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
●		●					

数量限定
本体
価格 **2,980円**
(税込3,218円)



1セットで豪華海鮮恵方巻が
2本作れます。



ご飯をしき、まぐろ・サーモン・ぶりを
のせる。上部を写真のように空けて
おくのがポイント。



手前にいくらをのせる。



玉子・大葉・うにを写真のようにのせる。



最後、仕上げに巻く。

※食品取り扱い店全店にて販売。※入荷状況により一部変更の可能性があります。
※写真はすべてイメージです。