

2021年12月20日  
イオン琉球株式会社

2022年の恵方は**北北西** イオン琉球の



# 恵方巻



新鮮な素材を贅沢に使用、

米・酢・海苔・素材にこだわった豊富な約30種類をご用意！

**Web・ネットスーパー予約ならポイント5倍 “イオン琉球の「恵方巻」予約承り開始**

イオン琉球株式会社（本社：南風原町、代表取締役社長：大野恵司）は、店頭およびWebサイトにて、2022年2月3日の節分「恵方巻」のご予約承りを開始しました。

旅行や買い物などへの消費マインドが高まりつつある中、当社では、日本各地の新鮮な地場素材を楽しんでいただきたいという思いから「大分県産のブリ」や「北海道産ほたて」をはじめ、マグロやのどぐろなど海産物を贅沢に使った恵方巻を展開します。

また、人気のキンパや鮮度抜群シャリよりも具が大きい魚屋自慢の恵方巻など、ご家庭で恵方巻を囲みながら食べ比べできる HALF サイズ セットを含め約30種類の豊富な恵方巻をご用意しました。

さらに、毎年人気の銀座の名店「鮭よしたけ」監修の恵方巻を“招福海鮮恵方巻”と“極太巻”の2種類をご用意し、Web予約限定セット※<sup>1</sup>も展開し、1月20日までのご予約で5%割引となる早得企画も実施します。また、お店で受け取るWeb予約やネットスーパーのご予約限定で、WAONPOINTを通常の5倍※<sup>2</sup>付与、イオンクレジットカードのお支払いでさらに5倍のWAONPOINTを付与いたします。

## 【販売概要】

予約期間：2021年12月17日（金）～2022年1月29日（土）まで※<sup>3</sup>

承り店舗：県内「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」39店舗

WEB予約：①「イオン琉球 恵方巻Web予約」

[https://www.aeon-ryukyu.jp/shopping/2021\\_ehoumaki/](https://www.aeon-ryukyu.jp/shopping/2021_ehoumaki/)

②「おうちでイオン イオンネットスーパー」

<https://www.aeon-ryukyu.jp/netsuper/>

お渡し期間：2022年2月1日（火）・2日（水）・3日（木）10:00～20:00

種類数：31種類（うち、ネット予約限定は3種類）

価格帯：本体価格398円（税込429.84円）～2,000円（税込2,160円）

店頭販売日：2021年2月3日（木）※<sup>4</sup>

販売店舗：県内「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」39店舗※<sup>5</sup>

※1：鮭よしたけの予約限定セットはネット予約限定のため店頭での販売はございません。

※2：通常200円（税込）ごとに1ポイントのところを5ポイント付与となります。カタログ掲載商品すべて対象です。

※3：「早得」割引は1月20日（木）までの承りとなります。

※4：一部商品は品揃えがない場合がございます。また地域、店舗によって品揃えが異なります。

※5：ザ・ビッグは別途カタログのため品揃えが異なります。

【商品一例】

**新鮮な海鮮を贅沢につかったご馳走海鮮太巻**

炙りのどぐろやまぐろ、サーモンを使用した  
10種類の海鮮巻です。

##  
**炙りのどぐろと鯖の  
10種ご馳走海鮮巻**  
##



1本 **本体価格 1,280円**  
税込1,382.40円  
長さ:約18cm

##  
 **HALF**  
**本体価格 640円**  
税込691.20円

炙りのどぐろ  
まぐろ  
サーモン  
いか  
えび  
きゅうり  
いんげん  
玉子焼き  
鰹たたき  
とびっこ

程よく脂の乗った  
大分県産のぶりを使用しました！

##  
**大分県産ぶりの海鮮太巻**  
##



1本 **本体価格 1,280円**  
税込1,382.40円  
長さ:約18cm

##  
 **HALF**  
**本体価格 640円**  
税込691.20円

えび  
ぶり  
きゅうり  
玉子焼き  
まぐろ

北海道産のほたてと  
クリームチーズの相性が抜群です！

##  
**北海道産ほたてと  
クリームチーズの海鮮太巻**  
##



1本 **本体価格 1,080円**  
税込1,166.40円  
長さ:約18cm

##  
 **HALF**  
**本体価格 540円**  
税込583.20円

クリームチーズ  
ほたて  
北海道産ほたて  
サーモン  
きゅうり  
えび  
玉子焼き  
きゅうり

**鮓よしたけ監修 丁寧な江戸前仕込みの恵方巻**

大好評をいただいた  
「極恵方巻」  
変わらぬ美味しさを  
こだわりの継承

##  
**極太巻**  
##

おぼろ、穴子、かんぴょう、  
カステラ風玉子、きゅうり、  
数の子、醤油漬けいんげん、えび  
【兼、ゆず、えび】

1本 **本体価格 980円**  
税込1,058.40円  
長さ:約18cm、幅:約5.5cm

##  
**早得**

丁寧な  
仕事をほどこした  
数々の海の幸と  
深みを追求した  
組み合わせ

##  
**招福海鮮恵方巻**  
##

おぼろ、穴子、かんぴょう、  
カステラ風玉子、きゅうり、  
数の子、醤油漬けいんげん、えび  
【兼、ゆず、えび】

1本 **本体価格 1,380円**  
税込1,490.40円  
長さ:約18cm、幅:約5.5cm

##  
**早得**

えび  
お刺身状態で加工した大きなサイズが盛り、お刺身の盛り合わせです。

こはだ  
身の旨味やひと引き文で、甘酢生薬との組み合わせ。

いんげん  
長さを揃えてはいたの具・醤油を、風味豊かな醤油漬けに。

カステラ風玉子  
吉武正博の得意技。玉子を使い、しっとりふわ仕上げました。

煮穴子  
風味が生きたけの素材、かき揚げに合わせたことで、1996年より定番に。

数の子  
縁起の良きおめでたい食感を、お楽しみください。

**早得** お早めのご予約で **お得!**  
このマークが目印

2022年1月20日 までの申し込みで

##  
**5%OFF**  
※各店舗の本体価格から



世界の食文化を伝える名店

##  
**鮓よしたけ監修**  
##

鮓の匠、吉武正博監修。至高の恵方巻がここにある。家族の福を願っていただく恵方巻。だからこそ、本場に美味しいものを。今年は「鮓よしたけ監修」の恵方巻に二つの美味しさをご用意しました。イオンでしか味わえない、江戸前の仕込みと組み合わせの勢。ぜひご家庭で、心ゆくまでお楽しみください。

##  
**仕事、空間、心意気。すべてに魅了される無二の鮓店。**  
こだわりの味と、季節を惜しまない江戸前の仕込み。数寄屋風、おのれにこだわった空間に、おのれにこだわった食感。どこまでも行き届いたサービス。お客様の家を運ぶに似ている。職人が作る名店です。

【鮓よしたけ監修 恵方巻の「早得」について】

2022年1月20日（木）までの予約申し込みで、鮓よしたけ監修恵方巻が本体価格の5%割引となる「早得」を実施します。

(店舗予約・Web予約ともに5%引き、2種セット、 HALFセットは対象外となります)

