

2017年12月25日
マックスバリュ西日本株式会社

食べておいしく、福を呼ぶ！

12月25日（月）より「マックスバリュの恵方巻」 予約受付開始！！

マックスバリュ西日本株式会社（本社：広島県広島市南区／代表取締役社長：加栗 章男）は、2017年12月25日（月）より、マックスバリュ店舗の店頭およびインターネットにて「マックスバリュの恵方巻」のご予約承りを開始いたします。

2018年の恵方は南南東。今年も素材と味にこだわった当店自慢の恵方巻を多数取り揃えました。



【 予約承り概要 】

- 承り期間 2017年12月25日（月）～ 2018年1月28日（日）18時
- お渡し期間 2018年2月3日（土）10時～18時 ※承り期間とお渡し期間は商品により異なります
- 取り扱い商品 恵方巻、サイドメニュー
- 対象店舗 広島県、兵庫県、岡山県、山口県、香川県、愛媛県のマックスバリュ店舗
全店141店舗（相生店、播磨一宮店、古宮店、大柿店、テラッソ姫路店は除きます）
- ご予約方法
 - 店頭予約
 - ・お渡し希望店舗のサービスカウンターで「ご予約お申込書」に必要事項をご記入いただき、店内係員へお申し付けください。
 - Web予約（マックスバリュ店舗のみ）
 - ・予約サイト(URL：https://yotoku.aeonsquare.net/mv_west/ehomaki2018)よりお申込みください。
 - ・当社の恵方巻予約パンフレットのQRコードを読み取り、予約サイトへアクセスしてください。

▶マックスバリュ店舗予約サイトへ

◆Web予約での受付期間

2017年12月25日（月）～

2018年1月28日（日）18時



【おすすめ商品について】

こだわりの逸品



具沢山の海鮮匠巻

天然車海老、宮崎県産ブリ、ズワイガニ、数の子など縁起のよい海の幸を加えた海鮮太巻です。

■具材

天然車海老、宮崎県産ブリ、数の子、紅ズワイガニ、キハダマグロ、玉子、ヒラメ、大葉、ししゃも卵、イカ、サーモン、焼穴子、胡瓜

■ご予約特別価格

1,280円【税込1,382円】

■当日販売本体価格

1,380円【税込1,490円】



3種のまぐろ太巻

本鮪トロ、まぐろの赤身、まぐろたたきの3種類の鮪のハーモニーが楽しめる巻寿司です。

■具材

本鮪トロ、キハダマグロ、まぐろたたき、刻みネギ

■ご予約特別価格

780円【税込842円】

■当日販売本体価格

798円【税込861円】



開運 招春巻

春の食材の菜の花と細竹に焼き穴子やごぼうを加え風味豊かな巻寿司にしました。

■具材

穴子、菜の花、細竹、ごぼう、玉子、高野豆腐、かんぴょう、カニ風味かまぼこ、おぼろ、椎茸

■ご予約特別価格

680円【税込734円】

■当日販売本体価格

698円【税込753円】

以上