

鳥よしの「おせち」
健康へのこだわり

黒豆 マゲに
勝らす!

おせちの定番の黒豆は、カネシマと、
オリーブオイルを配合した「健康」の
こだわりが詰まっています。

数の子 子孫繁栄!

リン酸とビタミンEを豊富に含む
栄養豊富な食品として注目されて
います。

えび 蟹が産む
まで経年で
熟成させ!

プロステロールの低下や肝臓の
上、悪玉コレステロールの増加が
おこります。

栗 餅つ

ビタミンB1、C、食物繊維が豊富
な上消化吸収が容易です。

田作り 豊年豊作
祈願

片門の「おせち」の定番として知られる
おせちの定番食品として、カネシマ、
オリーブオイルを配合して美味しく
召し上がれます。

たけのこ 家の繁栄

おせちの定番食品として知られる
おせちの定番食品として、カネシマ、
オリーブオイルを配合して美味しく
召し上がれます。

昆布 よろこぶ!

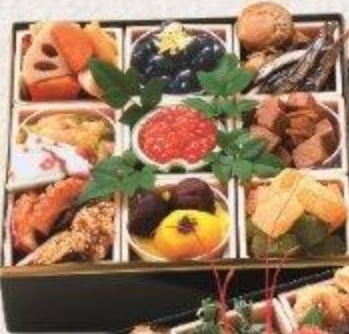
おせちの定番食品として知られる
おせちの定番食品として、カネシマ、
オリーブオイルを配合して美味しく
召し上がれます。

お楽しみ
プレゼント付
※振興産新米など



【一役重】 ¥11,000
11,000円 税別
税込 12,100円

【二役重】 ¥21,000
21,000円 税別
税込 23,100円



【三役重】 ¥34,000
34,000円 税別
税込 37,400円



重箱に盛り付け済み

冷蔵「生おせち」をたっぷり重箱に盛り付け
ています。そのまま食卓へ（冷凍の必要なし）



料亭鳥よしの

本格てづくり



限定数
200個

新しい年にふさわしい料亭鳥よしの
おせち料理です。「健康にこだわった」
鳥よしのてづくりおせちで健やかな一年を!

鳥よしの(冷蔵チルド)
てづくり生おせち

風吞数をとればすぐに召し上がれます。

人気の理由、その1

できたての味がすぐに食卓で!!
鳥よしの「生おせち」は到着後、解凍する必要が
なく、すぐに食卓でお召し上がり頂けます。

人気の理由、その2

お客様の声を大切に!!
同封のアンケートハガキによるお客様の声をもとに、
工夫・改良を行なっています。

人気の理由、その3

盛り付けいらず!!
50品以上のおせちの串、山の串、雑穀物の献立が、お一人の手
により開封から最後までぎっしり詰まっています。
※50品以上は三役重

お重サイズ(7寸)21.0×21.0×6.0(cm)
※お重はイメージです。材料の入れ具合が異なります。

お持ち帰りのお客様には

本格てづくりおせち料理
一役重 → 1,000円
二役重 → 2,000円
三役重 → 3,000円
値引き!
致します

※お重はイメージです。材料の入れ具合が異なります。

お申し込み用紙 全国無料宅配致します。

12月31日(木)ご家庭にお届けします。
(お届け時間は午前10時~午後4時迄です)

お申し込みは
裏面をどうぞ!

全国無料宅配

◆お申し込み期限メッキリ日◆
令和2年12月25日(金)迄

料亭鳥よしのおせちはてづくりでございますので、限定数200個とさせていただきます。申込用紙でも限定数になり次第締め切らせて頂きますのでお早めにお申し込み下さいませ。

