



各位

2023 年 1 月 9 日

なんと販売数 1 万本突破！綿半の恵方巻・海鮮巻き 信州名物「山賊焼き」「ソースカツ」を使ったものや贅沢な海鮮巻きなど、 食べたくなる恵方巻を揃えました。

株式会社綿半ホームエイド(長野県長野市 代表取締役社長:牧島禎彦)は、今年新たに3つの恵方巻を展開します。今年は新しいものを！という思いで、信州名物山賊焼きと綿半シェフ監修のソースを使用したカツを巻いてみました。綿半のバイヤー自慢の海の幸がたっぷり入った海鮮巻きは幅広い年代の方にお召し上がりいただけます。変わりダネも海鮮も、新しい組み合わせの恵方巻をぜひお楽しみください。

❖【New！】新時代の恵方巻 綿半の恵方巻

**【肉好きは大興奮！？】****信州名物山賊焼きとソースヒレカツ薪セット 599 円**

松本市や塩尻市にある郷土料理として有名な「山賊焼き」と、駒ヶ根市のご当地グルメ「ソースカツ丼」をそれぞれ恵方巻にしました。

綿半のグルメでもランキング上位に入るほどの人気商品！
2つの長野名物をセットでお楽しみいただけます！

**【幅広い世代に大人気！】****活メ穴子と天然車海老の絶品玉子恵方巻 980 円****活メ穴子×車海老×こだわり玉子**

昨年の恵方巻をリニューアルで最高の組み合わせ！大きな車海老を入れちゃいました！

とびっこ以外は加熱された具材なので、生ものが苦手な方でもお召し上がりいただけます。

**【女性におすすめ！！】****たっぷり帆立とクリームチーズの恵方巻 980 円****海鮮とクリームチーズの組み合わせって最高・・・**

贅沢に帆立と組み合わせ、野菜もたっぷり入っていて上品な味わいに仕上げました。

バイヤーの努力の末ホタテを安く仕入れることができ、お値段そのままに贅沢にホタテを使用しました。

少し変わった恵方巻を綿半でお楽しみください。

❖ 贅沢！綿半の恵方巻

▼2024 年新商品

絶品！鮮魚自慢 鷹島生本マグロだらけ恵方巻 一本 2,980 円 ハーフ 1,680 円

大とろ・中とろ・赤身がたっぷり入った贅沢な恵方巻



世界有数の漁場「玄界灘」で育つ鷹島本まぐろ使用！！

○こだわりの餌

玄界灘は全国有数のサバの漁場でもあり、鷹島本まぐろはサバを食べて育っています。刺身でも食べられるほど新鮮な生餌を十分与え、「鷹島本まぐろ」のブランドに恥じぬ出来で出荷しています。

○厳しい環境が育んだ身質

潮の流れが速く水温が 12℃以下まで下がる玄界灘は、特有の身のしまり、独特な脂ノリを生み出します。

○鮮度を保つ特別な処理

電気モリによる水揚げ、確実な神経抜き。そして徹底した血抜きと内臓の除去、洗浄。最速の流通で最高の鮮度のままご提供します。

▼予約限定品

鮮魚自慢 かにといくらの贅沢恵方巻 一本 2,980 円 ハーフ 1,680 円

ポイルズワイガニ・いくらをふんだんに使用した恵方巻！かに好きにはたまらない贅沢な恵方巻です。



【商品概要】

綿半の恵方巻・海鮮巻き

ご予約締切日:2024 年1月 30 日(火) ※ネットご予約は1月 29 日(月)まで

お渡し日 :2024 年2月3日(土)

対象店舗:綿半スーパーセンター全店 ※富士河口湖店のみ一部商品除く

【商品に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社 バイイングユニット&プロダクトユニット

住所 長野県長野市南長池 205 TEL 026-243-5700 FAX 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1 TEL 0265-25-8155 MAIL ir@watahan.co.jp