



各 位

2025 年 1 月 10 日

2025 年は魚好きも肉好きも、みんなが満足 綿半の恵方巻はとびきり新鮮でうまい！

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2月2日の節分に、幅広い年代の方々に厄除けを「美味しく」行っていただくために、鮮魚・えび・かに・お肉たっぷりの恵方巻に、新しく2品(予約限定品含む)を加えて、「綿半の恵方巻」のご予約を開始しました。



2025 年はまぐろ・えび・かに・肉と盛りだくさん！みんなが納得の恵方巻きが勢ぞろい



【活〆穴子と天然車海老の
絶品玉子恵方巻 1,382 円(税込)】
大きな活〆穴子と天然車海老が贅
沢に入っています。やさしい甘さの穴
子ダレも加わりお子様からも好評な
一品です。



**【お魚屋さんの8種の海鮮恵方巻
1,922 円(税込)】**

まぐろ・たい・サーモン・イカ・穴子
やえびなど、色味鮮やかで目にも
嬉しく、食べれば口福(幸福)にな
ること間違いなしのお魚好きには
たまらない一品に仕上げました。



**【信州名物山賊焼とソースヒレカ
ツ巻セット 754 円(税込)】**

長野県の2大ご当地グルメの「山
賊焼」と「ソースかつ」をこのセット
で味わえる。ソースは綿半のシェ
フがこだわって監修した特製ソー
スを使用。肉好きは迷わずコレ！



【お魚屋さんの鷹島生本まぐろだらけ恵方巻 3,218 円(税込)】

玄界灘で対馬海流の早い潮流で育てられた本まぐろを素早く丁寧に締めることで、赤身にもスジ感が少
なく中トロ、大トロは口に含んだ瞬間に上質な脂がふわっととろけます。そんな手間ひまをかけた極上の
まぐろを”これでもか”というほど巻いちゃいました！まぐろ好きは大満足すること間違いなしの最高に贅
沢なこの1本で今年の厄を退散、福を呼び込みましょう！



【新商品】【予約限定品】【お魚屋さんの漁港直送のお魚入り海鮮恵方巻 ご予約価格 3,218 円(税込)】

まぐろ・サーモン・いくらに加えて、お客様にお引き渡しのタイミングで綿半バイヤーが漁港でその時最高にお勧めできる白身魚3種を恵方巻に織り込みます！当日店頭には並ばないご予約限定品というプレミアム恵方巻です！



【新商品】【紅ズワイとサーモンクリームチーズの恵方巻 1,382 円(税込)】

紅ズワイガニを贅沢に使用＋サーモンクリームチーズが最高の取り合わせ。散りばめられたイタヤ貝が旨味をさらに加えています。2025 年贅沢な新作です。

【事前のご予約がお得】

1 月 29 日までに綿半スーパーセンター店頭でのご予約に限り当日価格より5%割引でご提供いたします。

※ご予約限定品は除きます

※商品によってお取り扱いの店舗が異なりますので事前にご確認をお願い致します。

【恵方巻に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

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