

2023. 1. 10 発表

## プレスリリース 報道各位

全国コンテストで巻寿司「寅之巻」が「優秀賞」を初受賞しました。

節分に阪急百貨店うめだ本店 四季の折詰 徳で予約受付を開始します。

## お弁当お惣菜大賞2023 寿司部門 優秀賞 受賞



一年の無病息災を祈願して。また受験生のために縁起を担いで、、、  
毎年節分の日にひとつひとつ手作りをしております。  
厳選した11種類の食材がぎっしり。海苔と玉子で寅柄に巻き、竹皮で包んで  
仕上げます。

通常のものよりも2割増しの太さ。長さはハーフサイズとなっています。

具材：高野豆腐、鯛酢め、海老、煮穴子、厚焼き玉子、紅生姜、干瓢、椎茸、でんが、大葉、三つ葉

阪急百貨店うめだ本店 B1「四季の折詰 徳」（しきのおりづめ のり）にて予約を開始致します。

価格は1296円（税込）

2月3日（金）10時～20時までの間で店頭にてお渡し致します。

※事前取材は優秀賞受賞「寅之巻」を無償でご用意しております。ぜひお問合せくださいませ。

今年の節分(2023年2月3日)は

“選べる巻寿司”『ひとくち恵方巻』を同時開催致します。

《バラエティー豊かに寿司職人が作る「ひとくち巻寿司」は全8種類》



極太玉子巻 ・ 但馬牛しぐれ煮巻 ・ 海老サラダ巻 ・ 柔らかトンカツ巻 ・ 海老サラダ巻 ・ スパイシーカレーチキン巻 ・ サーマンパクチー巻 ・ キンパなど

少しずつ色々な種類の恵方巻を食べることができるひとくち巻寿司。昨年末の大晦日に開催し、完売となるなど大好評となりました。(写真は、大晦日開催のもの) 3個セット、6個セット、12個セットで、とてもリーズナブルにお買い求めいただけます。

## ■四季の折詰 徳 (しきのおりづめ のり)

住所：大阪市北区角田町8番7号 【阪急うめだ本店B1】

本店は大阪市住之江区にある創業50年の老舗仕出し料理店「懐石料理徳」  
令和元年度 農林水産省 近畿農政局長賞などの受賞実績あり

お問い合わせ先：株式会社徳 (のり)

■本社住所 大阪市住之江区東加賀屋3-15-9

■広報担当 株式会社徳 広報 向山 修司 (むこやま しゅうじ)

■本社電話 06-6683-0045 FAX06-6681-0022

■メール mukoyama@nori-net.jp

■会社概要 <http://www.nori-group.jp/>

四季の折詰

