

恵方巻

ご予約
承ります

2025年の
節分は

2/2日



旧暦の大晦日にあたる節分に、
恵方を向いて巻寿司を食べることで福を呼び込みます。



生本まぐろと
タラハガニが入った豪華海鮮巻き

ご予約特典

Sマーク付ポイント
カード会員様限定
対象商品をご予約いただいたお客様に

ボーナス
ポイント進呈!

①・②・③は「ご予約特典ボーナスポイント」+
クラブ・エフカード、ヒナタスカード搭載の
電子マネー払いがお得!!

実質 **4倍** Sポイント

※楽天Edy実質
4倍ポイントは
阪急オアシスのみです。
※専門店はお断りです。

さらに!!

予約限定品購入で

ボーナス
ポイント進呈!

ご予約は各店サービスカウンターにて承ります

【ご予約承り期間】

2025年 1/26 (日) 午後6時まで

【商品お渡し日】

2025年 2/2 (日) ※正午より

■承り時間 / 午前10時より午後6時まで
※店舗により異なる場合がございます。詳しくは店頭にてご確認ください。
■ご予約時に代金のお支払いをお願いいたします。
※一部取り扱っていない店舗がございます。
※季節商品につき、内容が一部変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
※掲載写真の一部はイメージを使用しており、実際の商品と多少異なる場合がございます。
※お持ち帰りの袋をご利用の場合は、有料となります。

お取扱い店舗 店名をご確認の上、ご来店ください。

阪急OASIS

宝塚店・南千里店・北千里店・清和台店・ときわ台店・日生中央店・服部緑地店・武庫之荘店・えるむプラザ店・桃山台店・名塩店・尼崎潮江店・夕日丘店
高槻川西店・豊中少路店・本山南店・三田駅前店・千里中央店・山科店・千里山店・西ノ京店・箕面船場店・甲陽園店・吹田片山店・円町店・茨木大手町店
姫島店・伊丹昆陽東店・伊丹鴻池店・新町店・福島ふくまる通り57店・キセラ川西店・大淀南店・吹田SST店・天六店・同心店・淡路店・西田辺店・伊丹大蔵店
神戸旭通店・石屋川店・高殿店・福島玉川店・宝塚中筋店・立花店・西院店・神崎川店・上本町店・伊丹店・宝塚南口店・茨木駅前店・茨木東奈良店・豊中店
小曾原店・池田店・千里丘店・守口店・千里山竹園店・あべの店・服部西店・豊中駅前店・箕面店・神戸三宮店 (神戸三宮店は②~③のみ取り扱っております。)

イスマ

原山台店・新中条店・稲田新町店・山田西店・ららぽーとEXPOCITY店・住道店・桂坂店・伏見店・池田旭丘店・松原店・枚方店・国分町店・泉北店・長岡店
和泉府中店・小林店・多田店・昆陽店・高野店・今福店・古市店・千里丘店・大地蔵店・和歌山店・学園前店・広慶店・八幡店・登屋川店・白梅町店・西神戸店
八尾店・松原中央店・新大宮店・福町店・上新田店・玉手店・法円坂店・玉造店・堀川丸太町店・御影店・和泉中央店・福原神宮前店・飯和塚店・西宮ガーデンズ店

デイリーカナート

泉大津店・ポートタウン店・新家店・なかもず店・住吉店・晴明通店・伏見桃山店

はやし 美加の台店

取り扱っていない店舗 まるとく市場平田店・門真南店・北緑丘店・井高野店・はやし富木店・堺市駅前店・向ヶ丘店・デイリーカナート鶴山台店・南港店・都島店

網掛け部分にご記入の上、サービスカウンターへお越しください。(ご予約時に代金のお支払いを)
ご記入いただいた情報をもとに、今後、お客様にご案内をさしあげる場合がございますので、あらかじめご了承くださいませ。

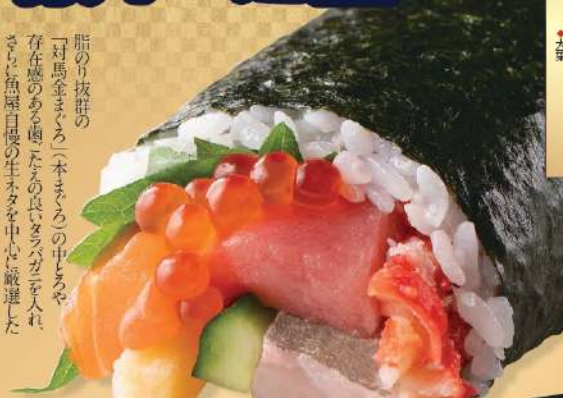
ご予約承り期間 2025年 1/3 (金) から 1/26 (日) 午後6時まで 商品のお渡し日 2025年 2/2 (日) 正午より

魚屋が巻き上げる 豪華な逸品

魚屋の鮫 魚彩

まぐろの王様「生本まぐろ」と
カニの王様「タラバガニ」と

脂のり抜群の
「対馬金まぐろ」(本まぐろの中しりや
存在感のある種)などの良いタラバガニを入れ
さらに魚屋自慢の生ネタを中心に厳選した
海の幸を使った豪華な巻き寿司です。



- ・本まぐろ(本まぐろの中しりや)
- ・対馬金まぐろ
- ・まぐろの王様
- ・カニの王様
- ・タラバガニ
- ・生ネタ



対馬海流で育った本まぐろの稚魚を1尾ずつ
釣り上げ、妥協のない養殖環境で大きく育てました。
丹精込めて育てられた本まぐろは
程よく身が締まり、脂がのっています。



北の冷たい海で育ち荒波にもまれながら成長した
タラバガニは太い脚が特徴で、「カニの王様」と
呼ばれています。ボリュームのある太い身は歯ごたえが良く、
噛むほどに旨味が溢れ出します。

予約限定 明石産海苔使用
生本まぐろと
タラバガニが入った
豪華海鮮巻き 1本
2,990円
税込3,230円

ご予約にて
会員様 **+300**
ポイント

さらに
+50
ポイント

予約限定 明石産海苔使用
生本まぐろと
タラバガニが入った
豪華海鮮巻き(ハーフ)
1本
1,590円
税込1,719円

ご予約にて
会員様 **+160**
ポイント

さらに
+50
ポイント

水産売場の 当日販売商品 国産本まぐろ中とろとこだわり海鮮ネタが自慢

本まぐろ中とろや
生ネタが入った
人気の海鮮巻きです。

ご予約にて
会員様 **+130**
ポイント

94 明石産海苔使用
本まぐろ中とろ入り
海鮮巻き(魚彩)
1本
1,290円
税込1,394円



- ・本まぐろ(中とろ)
- ・生ネタ
- ・カニの王様
- ・まぐろの王様
- ・タラバガニ
- ・生ネタ

味わい、多彩。おそうざいの恵方巻

予約限定

旨みのつまった厳選本ズワイガニ入り
カナダの豊かな海で漁獲した、品質のよさに身をたっぷり入れました。



ニューファンドランド-ラブラドル地区は
資源豊富な海域。
国が資源管理を徹底しており、
かにの品質が安定しています。

漁獲した中からさらに厳しい目で選んだ
かにを鮮度よくボイルし蒸籠。
それを1本ずつ手で包みました。



ご予約にて
会員様 **+250**
ポイント

さらに
+50
ポイント

81 本気の本ずわい蟹
太巻 1本
2,480円
税込2,679円

予約限定

神戸牛の味わいを贅沢に
とける旨みを感じる神戸牛を
ふんだんに使用しています。



ご予約にて
会員様 **+200**
ポイント

さらに
+50
ポイント

82 旨みあふれる神戸牛太巻 1本
1,980円
税込2,139円

予約限定

海鮮ネタをふんだんに使用
旨みを引き立てるように穴子、雄雌、
玉子などを贅沢に巻き上げています。



83 8品目
海鮮具材と
香ばし穴子
太巻 1本
1,980円
税込2,139円

予約限定

柔らかな黒毛和牛の
ローストビーフを贅沢に
コクある味わいの肴少部位「ハツキ」を
使用した見た目も鮮やかな巻き寿司です。



84 黒毛和牛ローストビーフ
たっぷり太巻 1本
1,980円
税込2,139円

予約限定

優しい出汁の味がしみる
出汁のきいた大きな玉子に、
たっぷり入れた明太子の辛みが
絶妙です。



85 明太だしまき太巻
1本
1,080円
税込1,167円

当日販売商品もご予約でさらにポイントがついてお得!

ご予約にて
会員様 **+100**
ポイント

86 本まぐろ中とろ入
海鮮たっぷり太巻
1本
980円
税込1,059円



ご予約にて
会員様 **+80**
ポイント

87 香ばし焼穴子
上巻 1本
798円
税込862円



ご予約にて
会員様 **+140**
ポイント

91 3種太巻ハーフセット
(上巻・海鮮・サラダ)
1パック
1,380円
税込1,491円



ご予約にて
会員様 **+80**
ポイント

88 サーモン海老
アボカド海鮮
サラダ巻 1本
798円
税込862円



ご予約にて
会員様 **+80**
ポイント

89 鹿児島県産
黒毛和牛の
牛肉太巻 1本
798円
税込862円



「おそうざいの恵方巻」「おそうざい売場の当日販売商品」は全品販急オアシス神戸三宮店では取り扱っておりません。