

Daiichi

E-1



開運恵方巻

約18cm・1本

ご予約価格

本体 **445円**
(税込 480.60円)

当日価格

本体 **500円**
(税込 540.00円)

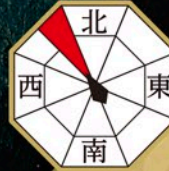
- かにかまフレーク ●おぼろ ●紅しょうが
- かんぴょう ●しいたけ ●きゅうり ●玉子

「縁を切らない」という意味が
込められています。

丸ごと食べるのは
包丁を入れず、切らずに
恵方というはその年の
歳徳神がいる方向で、
太巻きを食べるのは
「福を巻き込む」という
意味があり、
恵方巻を巻くのは、
恵方というはその年の
歳徳神がいる方向で、
太巻きを食べるのは
「福を巻き込む」という
意味があり、

節分

2月3日(木)は



今年の恵方は
北北西

恵方巻

E-2



開運太巻セット

約9cm×3本

ご予約価格

本体 **1,180円**
(税込 1,274.40円)

当日価格

本体 **1,280円**
(税込 1,382.40円)

- びんちょうまぐろ
- ネギトロ
- きはだまぐろ

- まぐろ(たたき)
- サーモン(たたき)
- いか ●魚卵 ●えび
- きゅうり ●玉子

- まぐろ(たたき)
- かにかまフレーク
- ツナマヨ
- きゅうり ●玉子

E-3



海鮮恵方巻

約18cm・1本

ご予約価格

本体 **780円**
(税込 842.40円)

当日価格

本体 **880円**
(税込 950.40円)

- まぐろ(たたき) ●サーモン(たたき)
- いか ●魚卵 ●えび ●きゅうり ●玉子

ダイイチ全店で

ご予約承り中

※お買い上げ毎のフレカポイントが付与されます。(フレカポイントは、ポイント倍率企画の対象外となります。) ※写真はイメージです。 ※ご予約はサービスカウンターにてお申し付け下さい。 ※ご予約時にお支払いをお願いいたします。 ※現金、ダイイチ商品券、各種ギフト券、クレジットカード、電子マネーでのお支払いがご利用になれます。 ※但し、現金以外でのお支払いの場合、返金は不可とさせていただきます。 ※引換日以外の引換はできませんのでご注意ください。 ※期限を過ぎたものは無効となります。 ※詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせ下さい。

予約
期間

2022年

1月29日^[土]まで

※最終日は午後5時までとなります。

引換日

2022年

2月3日^[木]

※午後6時までとなります。

E-4

まぐろのつけ巻

裏巻のネギトロ巻をさらにマグロで巻いた、
とにかくマグロを食べたい人向けです。



小麦	卵	乳成分	えび
●	●	▲	▲
かに	そば	落花生	
▲	▲	▲	

▲ 特定原材料を含む製品を同一施設で製造



ご予約価格

本体 **1,580円**
(税込 1,706.40円)

当日価格

本体 **1,680円**
(税込 1,814.40円)

約18cm・1本

●ネギトロ●玉子焼●きゅうり
●きはだマグロ

E-5

ハーフ&ハーフ巻

1本で2種類の巻を楽しめる
海鮮好きな人にはたまらない恵方巻!

もう一方には
ほたて

小麦	卵	乳成分	えび
●	▲	▲	●
かに	そば	落花生	
▲	▲	▲	

▲ 特定原材料を含む製品を同一施設で製造



ご予約価格

本体 **1,880円**
(税込 2,030.40円)

当日価格

本体 **1,980円**
(税込 2,138.40円)

約18cm・1本

●本鮪中トロ●きはだ赤身●海老
●サーモン●いか●きゅうり●大葉
●北海道産ほたて●赤海老●海老
●サーモン●いか●きゅうり●大葉

E-6

彩り海鮮4種巻

人気の海鮮巻をつめ合せ。
みんなで楽しめるバラエティー豊かな海鮮巻。
おいしさいろいろでお買得なセットです。

約18cm×4本・1パック



ご予約価格

本体 **1,380円**
(税込 1,490.40円)

当日価格

本体 **1,480円**
(税込 1,598.40円)



●まぐろ ●サーモンたたき ●まぐろたたき ●海鮮(まぐろ、サーモン、いか、たこ)
●ねぎ ●ねぎ ●大葉

小麦	卵	乳成分	えび
●	▲	▲	▲
かに	そば	落花生	
▲	▲	▲	

▲ 特定原材料を含む製品を同一施設で製造

E-7

本鮪贅沢3種セット

コクのある脂分とほどよい酸味が
人気の本まぐろを存分に楽しめる
3本セットです。

約18cm×3本・1パック



ご予約価格

本体 **1,480円**
(税込 1,598.40円)

当日価格

本体 **1,580円**
(税込 1,706.40円)



●本まぐろ中トロ ●本まぐろ赤身 ●本まぐろ入りネギトロ
●ねぎ

小麦	卵	乳成分	えび
●	▲	▲	▲
かに	そば	落花生	
▲	▲	▲	

▲ 特定原材料を含む製品を同一施設で製造

ダイイチ全店で

ご予約承り中

※お買い上げ毎のフレカポイントが付与されます。(フレカポイントは、ポイント倍率企画の対象外となります。) ※写真はイメージです。 ※ご予約はサービスカウンターにてお申し付け下さい。 ※ご予約時にお支払いをお願いいたします。 ※現金、ダイイチ商品券、各種ギフト券、クレジットカード、電子マネーでのお支払いがご利用になれます。 ※但し、現金以外での支払いの場合、返金は不可とさせていただきます。 ※引換日以外の引換はできませんのでご注意ください。 ※期限を過ぎたものは無効となります。 ※詳しくはサービスカウンターまでお問い合わせ下さい。

予約
期間

2022年

1月29日^[土]まで

※最終日は午後5時までとなります。

引換日

2022年

2月3日^[木]

※午後6時までとなります。