

2024 節分は「かきとあなごの恵方巻き」
1日15食限定でご用意【宮城・松島】

宮城県雄勝産2年もの生牡蠣使用！かきとあなごの専門店ならではの素材が引き立つ味わい

宮城県「株式会社一の坊（イチノボウ）」グループ（本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行）が運営する「かきとあなご 松島 田里津庵（マツシマタリツアン）」では、1月30日（火）～2月4日（日）限定で【田里津庵謹製】かきとあなごの恵方巻きをテイクアウトでご用意いたします。

宮城県雄勝産2年もの大ぶり生牡蠣を使用した「牡蠣の有馬煮」や三陸産天然あなごを使った「ふっくら煮あなご」をはじめ専門店ならではの味わい。



<こだわりの具材>

ふっくら煮あなご、牡蠣の有馬煮、海老の艶煮、田里津庵自家製卵焼き、ズワイガニ、きゅうり、かんぴょう



◀プレスリリースの詳細・画像のダウンロードは[こちら](#)（NEWSCASTのページへリンクします）

1本2,750円（長さ約20cm×直径約6cm）

ご予約：前日15時までお電話にて受付（0570-041-075）

お渡し：1月30日（火）～2月4日（日）11時～15時

— お問合せ先 — 株式会社一の坊：営業推進本部

TEL：022-222-0178（平日11：00～16：00）／FAX：022-265-9059／Mail：press@ichinobo.com

〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10