

お正月餅注文書

岡山華菓匠 敷島堂

【ご予約方法】注文書でのご予約は、下記の太枠部分をご記入の上お近くの直営店舗までお持ち頂くか、お電話・FAX(0869-22-0562)でのご予約も承ります
FAX到着後、電話にて確認致します

【お受取り】各店舗『餅・別注お受取りコーナー』【お受取り期間】12月28日(火)～30日(木)まで

早期ご予約特典

ご予約受付締切日

12/20(月)まで

餅1kgのご注文につき
お買物100円券1枚プレゼント!

＜お買物券ご使用期間＞2022年1月6日(木)～2月6日(日)

対象
・12月20日(月)までにご予約の上、お支払い頂いた方
・12月28日(火)～30日(木)に受取りの方

邑久総本店 ☎(0869) 22-0059(代) 大元店 ☎(086) 245-1059
西大寺店 ☎(086) 943-5151 庭瀬店 ☎(086) 239-7455
瀬戸店 ☎(086) 952-5656 赤磐店 ☎(086) 954-4111
平井店 ☎(086) 230-5000

＜お客様相談室＞ ☎ 0120-15-0059 受付時間 9時～17時

※餅米ご持参は、邑久総本店のみ受付しております

受付最終日 12月24日(金)

お渡し日は12月29日(水)とさせていただきます

※特別価格とパースデイ特典との併用は出来かねます

ただし、特典をご利用希望の際は通常価格から割引させていただきます

※12月31日(金)のお渡しはございません

※「千支の置物」プレゼントの対象外商品です

※さんすて岡山店ではお取り扱いがございません

承り日

月 日

※このチラシの掲載商品はすべて本体価格表記です。代金は、本体価格の総額に消費税を掛けて算出いたします

お客様控 【12月20日(月)までのご予約特別価格です】 ※12月31日(金)のお渡しはございません		受付番号	お受取り日 (いずれかに丸をつけてくださいませ)		
お名前		電話番号	12/28(火) 12/29(水) 12/30(木)		
様			受取時間 時 店 ご来店		
商品名	特別価格 (本体価格)	個数	商品名	本体価格	個数
こだわり小餅 1kg (約20個)	1,600円 ▶ 1,440円 [1,728円] [1,556円]		こだわり鏡餅(小) 500g	900円 [972円]	
こだわり小餅 2kg (約40個)	3,200円 ▶ 2,880円 [3,456円] [3,111円]		こだわり鏡餅(中) 1kg	1,600円 [1,728円]	
こだわり半搦豆餅 1kg	1,700円 ▶ 1,530円 [1,836円] [1,653円]		こだわり鏡餅(大) 2kg	3,200円 [3,456円]	
こだわり半搦豆餅 2kg	3,400円 ▶ 3,060円 [3,672円] [3,305円]		こだわりのし餅 1kgにつき	1,600円 [1,728円]	
			特製つぶあん 500gパウチ袋入	800円 [864円]	
※「こだわり半搦豆餅」は ご購入後、ご自身で カットしていただきます		＜お支払＞ 商品お渡し時 ・ 先払い 月 日	小計	円	
		＜100円券お渡し＞	税	円	
			合計	円	

切り取らないで下さい

注文書 【12月20日(月)までのご予約特別価格です】 ※12月31日(金)のお渡しはございません		承り日 月 日	受付番号	お受取り日 (いずれかに丸をつけてくださいませ)	
ご住所 〒 -				12/28(火) 12/29(水) 12/30(木)	
お名前 (フルネームでご記入くださいませ)		電話番号	受取時間 時 店 ご来店		
様					
商品名	特別価格 (本体価格)	個数	商品名	本体価格	個数
こだわり小餅 1kg (約20個)	1,600円 ▶ 1,440円 [1,728円] [1,556円]		こだわり鏡餅(小) 500g	900円 [972円]	
こだわり小餅 2kg (約40個)	3,200円 ▶ 2,880円 [3,456円] [3,111円]		こだわり鏡餅(中) 1kg	1,600円 [1,728円]	
こだわり半搦豆餅 1kg	1,700円 ▶ 1,530円 [1,836円] [1,653円]		こだわり鏡餅(大) 2kg	3,200円 [3,456円]	
こだわり半搦豆餅 2kg	3,400円 ▶ 3,060円 [3,672円] [3,305円]		こだわりのし餅 1kgにつき	1,600円 [1,728円]	
			特製つぶあん 500gパウチ袋入	800円 [864円]	
《店員記入欄》		領収印		小計	円
備考	入力確認欄	＜お支払＞ 商品お渡し時 ・ 先払い 月 日		税	円
		＜100円券お渡し＞		合計	円

素材を吟味し、安心・安全で美味しさにこだわった

杵つきお正月餅



〈半搗豆餅〉

※写真はイメージです



〈小餅〉

敷島堂では、国内でも特に良質で粘りと甘みがある餅米のみ厳選して使用しています。また、餅米の美味しさを引き出す為昔ながらの杵つき製法でひとつずつ丁寧に作り上げています。しっかりとしたコシと粘りの「お正月餅」は、毎年お客様から「とても美味しかった!」「また食べたい!」とのお声を多くいただく人気商品です



〈鏡餅〉

まろやかな旨味が特徴
湖塩



今一番美味しい新米

社長が自信を持って美味しいと言える国内産の餅米を使用いたします



こだわりの半搗豆餅には
岡山県産の厳選黒豆



〈敷島堂のお餅は、保存料等一切使用していない為、柔らかい内に冷凍するか、冷蔵庫で保存してください〉

アレンジレシピ お正月に食べ切れなかった「小餅」や「豆餅」にひと工夫

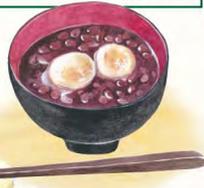
敷島堂の自社製粒餡で **本格ぜんざい** 2人前 (2杯分)



「匠の味敷島堂つぶあん」

好評販売中

本体価格 1本 320円 (税込価格 346円)



①「匠の味敷島堂つぶあん」1本分と沸かしたお湯をつぶあんのカップ1杯分(約120cc)入れて煮立てます ※お好みによってお湯の量を調節してくださいませ

焦げやすいため、沸騰するまで目をなさないよう気を付けてくださいね!

②トースター等で焼いたお餅を入れます



餅チーズ焼き

①小餅や豆餅をオリーブオイルを引いたフライパンでこんがり焼きます

②とろけるタイプのチーズをのせて、チーズにもこんがり焦げ目をつけます

※スライスチーズ
ピザ用チーズ等



硬くなったお餅は
レンジで時短

600Wで20~30秒

調理前に電子レンジで加熱すると柔らかくなり早く調理できます
レンジによって加熱時間が違う為見守ってくださいね!

年末も近づきご多用の中
お正月餅の準備はいかがでしょうか

敷島堂
自慢の逸品



※写真はイメージです

ご予約承り中

12/20(月)までのご注文・お支払いで

餅1kgにつき

こだわり小餅・豆餅
特別価格 + お買物100円券
1枚プレゼント!

〈お受取り期間〉12月28日(火)~30日(木)まで

岡山夢菜匠 敷島堂

〈お客様相談室〉 ☎ 0120-15-0059

受付時間 9時~17時

注文書は裏面です