# 敷島堂の杵つきお正月餅

二〇二六年収穫の新米のみ使用



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
丁寧におつくりしています
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

## こだわりの厳選素材

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**



まろやかな
旨味が特徴
**湖塩**

〈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〉

## ご予約承り中

**12/20(日)までのご予約の上お支払いで**
**餅1品につき**
**お買物300円券1枚プレゼント！**

〈お受取り期間〉12月28日(月)～30日(水)まで



※写真はイメージです

岡山夢菓匠
敷島堂

# 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



「特製つぶあん500g
パウチ袋入」
ご予約中
本体価格1個900円
(税込価格972円)



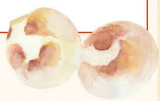


①「特製つぶあん」約120gと
沸かしたお湯(約120cc)を入れて
煮立てます

※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、沸騰するまで目をはなさないよう
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！

2026年度の新米でつくる

# お正月餅注文書

【ご予約方法】
注文書でのご予約は、右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でのご予約も承ります

【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(月)～30日(水)まで

## 早期ご予約特典

ご予約受付締切日 12/20(日)まで

餅一品につきご予約の上お支払いで
**お買物300円券1枚プレゼント！**

＜お買物券ご使用期間＞2027年1月5日(火)～2月28日(日)

対象 ・12月20日(日)までにご予約の上、お支払い頂いた方
【お受け取り期間】12月28日(月)～30日(水)まで


邑久総本店 ☎(0869)22-0059　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


**※特別商品のためバースデイ割引対象外です**
※餅米ご持参は、邑久総本店のみ受付ております
　受付最終日 12月24日(木)
　お渡し日は12月27日(日)とさせていただいております
※12月31日(木)のお渡しはしておりません
※「干支の置物」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はございません
※写真はイメージです

**※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

承り日　月　日

| お受取り日（いずれかに丸をつけてください） | 受付番号 | 担当店員 |
|---|---|---|
| (12/28(月)) (12/29(火)) (12/30(水)) | | |
| お受取り時間　時（ご予約時間より前にお渡しはできません） | | 店 |
| お名前　様 | 電話番号 | |

| 商品名 | | 本体価格 | 個数 |
|---|---|---|---|
|  こだわり小餅 20個（1個約40g） | | 2,000円 [2,160円] | |
|  こだわり小餅 16個(1個約40g) 〈長期保存袋入〉 | | 2,000円 [2,160円] | |
|  こだわり半搗豆餅 800g ※ご購入後、ご自身でカットしていただきます | | 2,100円 [2,268円] | |
|  こだわり鏡餅 | 小500g | 1,350円 [1,458円] | |
| | 中1kg | 2,600円 [2,808円] | |
| | 大2kg | 5,200円 [5,616円] | |
| こだわりのし餅 1kgにつき | | 2,500円 [2,700円] | |
|  特製つぶあん 500g パウチ袋入 ※300円券対象外です | | 900円 [972円] | |

※「こだわり半搗豆餅」はご購入後、ご自身でカットしていただきます。

| 小計 | 円 |
|---|---|
| 税 | 円 |
| 合計 | 円 |

〈お支払〉　商品お渡し時 ・ 先払い　　月　日
〈300円券お渡し〉　枚　済　　領収済

切り取らないで下さい　切り取らないで下さい

## 注文書

承り日　月　日

| お受取り日（いずれかに丸をつけてください） | 受付番号 | 担当店員 |
|---|---|---|
| (12/28(月)) (12/29(火)) (12/30(水)) | | |
| お受取り時間　時（ご予約時間より前にお渡しはできません） | | 店 |
| お名前　様 | ご住所又は会員番号 〒　－ | |
| 電話番号 | | |

| 商品名 | | 本体価格 | 個数 |
|---|---|---|---|
|  こだわり小餅 20個（1個約40g） | | 2,000円 [2,160円] | |
|  こだわり小餅 16個(1個約40g) 〈長期保存袋入〉 | | 2,000円 [2,160円] | |
|  こだわり半搗豆餅 800g ※ご購入後、ご自身でカットしていただきます | | 2,100円 [2,268円] | |
|  こだわり鏡餅 | 小500g | 1,350円 [1,458円] | |
| | 中1kg | 2,600円 [2,808円] | |
| | 大2kg | 5,200円 [5,616円] | |
| こだわりのし餅 1kgにつき | | 2,500円 [2,700円] | |
|  特製つぶあん 500g パウチ袋入 ※300円券対象外です | | 900円 [972円] | |

| 小計　円 | 税　円 | 合計　円 |
|---|---|---|

〈お支払〉　商品お渡し時 ・ 先払い　　月　日
〈300円券お渡し〉　枚　済　　領収済

| 備考 | 入力確認欄 |
|---|---|
| | |