

【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・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(日)～30日(火)まで

早期ご予約特典

ご予約受付締切日
12/20(土)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>2026年1月5日(月)～2月28日(土)

対象

・12月20日(土)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(日)～30日(火)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けております
受付最終日 12月24日(水)
お渡し日は12月27日(土)とさせていただきます
※12月31日(水)のお渡しはしていません
※「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はありません

※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ませ)				
12/28(日) 12/29(月) 12/30(火)				
お受取り時間 (いずれかに丸をつけてくださいませ)				
朝1便 午後2便 (店舗により異なりますので、ご確認ください)				
お名前		受付番号	担当店員	
様				
電話番号		店		
商品名	本体価格	個数		
こだわり小餅 16個 (約800g)	2,400円 [2,592円]			
こだわり半搗豆餅 800g	2,500円 [2,700円]			
こだわり鏡餅(小) 500g	1,650円 [1,782円]			
こだわり鏡餅(中) 1kg	3,100円 [3,348円]			
こだわり鏡餅(大) 2kg	6,200円 [6,696円]			
こだわりのし餅 1kgにつき	3,000円 [3,240円]			
特製つぶあん 500g パウチ袋入	900円 [972円] ※300円券対象外です			
※「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

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ませ)				
12/28(日) 12/29(月) 12/30(火)				
お受取り時間 (いずれかに丸をつけてくださいませ)				
朝1便 午後2便 (店舗により異なりますので、ご確認ください)				
お名前		受付番号	担当店員	
様				
電話番号		店		
ご住所 又は会員番号 〒 -				
商品名	本体価格	個数		
こだわり小餅 16個 (約800g)	2,400円 [2,592円]			
こだわり半搗豆餅 800g	2,500円 [2,700円]			
こだわり鏡餅(小) 500g	1,650円 [1,782円]			
こだわり鏡餅(中) 1kg	3,100円 [3,348円]			
こだわり鏡餅(大) 2kg	6,200円 [6,696円]			
こだわりのし餅 1kgにつき	3,000円 [3,240円]			
特製つぶあん 500g パウチ袋入	900円 [972円] ※300円券対象外です			
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				
備考				入力確認欄

ご予約承り中

12/20(土)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(日)~30日(火)まで

2025年収穫の新米のみ使用

杵つきお正月餅



〈小餅〉

〈半搗豆餅〉

※写真はイメージです

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

〈鏡餅〉



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

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〉

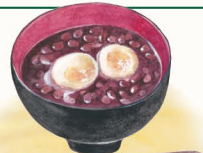
アレンジレシピ お正月に食べ切れなかった「小餅」や「豆餅」にひと工夫

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
承り中

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
煮立えます

※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!

岡山夢楽匠 敷島堂

注文書は裏面です