

2022年8月29日
株式会社中谷本舗

奈良名産「柿の葉寿司」の老舗「あざさ」のおせち

9月1日より公式オンラインショップで販売開始

奈良名産の「柿の葉寿司」など名産寿司の製造・販売を「あざさ」の屋号で手がける株式会社中谷本舗(本社：奈良県吉野郡上北山村、代表取締役：中谷 昌紀)は、毎年ご好評いただいている「あざさのおせち」を9月1日より公式オンラインショップで販売を開始いたします。10月31日までにご注文いただくと通常価格の10%OFFでお買い求めいただけます。

■あざさのおせちについて

奈良名産「柿の葉寿司」などのお寿司を製造販売しているあざさでは毎年、お寿司とおせち料理を楽しめる「おせち」を販売しています。2年前からは、電子レンジで温めてお召し上がりいただく「笹蒸し寿司」を入れた冷凍のおせちも販売。今年も冷蔵でお届けする「あざさのおせち」と、「【冷凍】笹蒸し寿司のおせち」の2種類のおせちをご用意いたしました。いずれも早々に完売となる人気商品です。

■早期割引について

10月31日までにご注文で、通常価格の10%割引でお買い求めいただけます。

■商品概要

①あざさのおせち 税込 21600円 → [10月31日まで：税込 19440円](#)



【お品書き】

・ 壺の重

「ロブスター旨煮」や「蟹柚子酢仕立て」、「烏賊雲丹焼き松葉」など和洋の創作料理など 18品

・ 式の重

黒豆や海老などのほかに、あわび旨煮や帆立鱈甲焼きなど 17品

・ お寿司の重

ゐざさ自慢の柿の葉寿司（さば・さけ）と昆布巻さば棒鮓

【ご予約特典】



ご予約いただいたお客様にもれなく檀原神宮の御神酒「卯年開運」300mlをご進呈。

新年のお祝いにぴったりの貴重な御神酒で、ぜひ新年をお祝いください。

【保管方法など】

壺の重と式の重は冷蔵庫で、お寿司の重は寿司飯の乾燥を防ぐため、暖房の効いていない場所で常温保管してください。また、元日中にお召し上がりください。

② 【冷凍】 笹蒸し寿司のおせち 税込 12960 円→10月31日まで：税込 11664 円



【お品書き】

・お料理の重

「黒豆」や「数の子」などおせちの定番に、「キングサーモン西京焼き」など和洋の料理が **22品**

・お寿司の重

みざさで人気の「笹蒸し寿司」（あなご・さけ・ほたて・焼さば・うなぎ）各3個入

【解凍方法】

「お料理の重」は冷蔵解凍で12時間ほど解凍し、お召し上がりください。「お寿司の重」はパックのまま冷凍保管をし、お召し上がり前に電子レンジで加熱してください。

■販売について

①公式オンラインショップ

下記の URL のページにて9月1日より販売を行います（ページには9月1日から商品が掲載されます）。

<https://shop.izasa.co.jp/list/osechi>

②フリーダイヤル

0120-234-888（9時～18時、年中無休）

※おせちは限定数でのお作りとなります。限定数に達し次第、販売を終了させていただきます。

※キャンセルは11月30日までお受けいたします。

※お届けは12月31日のみとなります。お時間帯はご指定いただけません。

■株式会社中谷本舗(<https://www.izasa.co.jp/>)について



1921年(大正10年)、奈良県吉野郡上北山村で創業。2021年に、創業100年を迎えました。「みざさ」の屋号で、奈良県内の直営店や駅売店、通販などで柿の葉寿司のほか、様々な名産寿司を販売しています。

柿の葉寿司のほかに、屋号の由来にもなった「みざさ寿司」、香ばしく焼き上げた鯖の旨みを感じられる「焼さば鮓」など各種名産寿司の詰合せお取り寄せのほか、ご贈答にも喜んでいただいています。

【お問合せ先】

株式会社中谷本舗 担当：中谷

電話：0742-48-5000

FAX：0742-47-5330

メールアドレス：info@izasa.co.jp