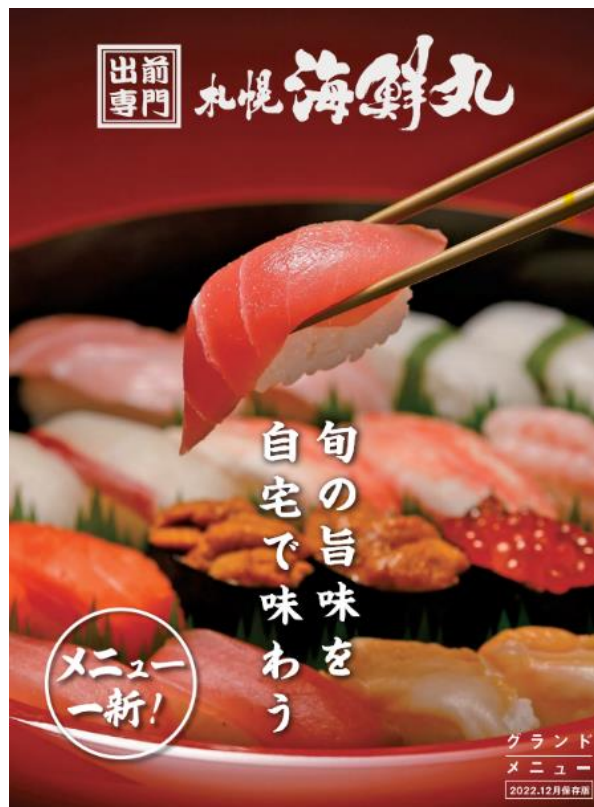


**北海道最大の宅配寿司チェーン「札幌海鮮丸」から12月1日より新メニュー登場！**  
**新年にふさわしい豪華なおせちも予約販売実施中！**  
**～2023年は元旦1月1日から営業開始！～**

まん福ホールディングスグループの「札幌海鮮丸」（株式会社 札幌海鮮丸、以下「札幌海鮮丸」 本社：北海道、代表取締役社長：飯塚 隆夫）は、12月1日（木）より新メニューを発売いたしました。

また新たなチャレンジとして、2023年1月1日（日・祝）より元旦営業を開始（北海道の一部店舗にて）いたします。



**新ブランドメニューについて**

北海道のブランドとして、名称を変更し、より注文しやすく、そして北海道感を訴求した商品名に変更いたしました。

札幌海鮮丸のシグニチャーメニューとしての最上位の桶盛を「海鮮丸」に、また「特上」「上」といった寿司をイメージできるような商品名を一新しております。また廉価版の桶盛についても「はまなす」という北海道のシンボルである花の名前を冠することで、より北海道ブランドを感じて頂けるようにいたしました。「海鮮丸」は、道産のホタテ、ホッキ、タコの3種、本ズワイガニやトロなど贅沢な盛り合わせに仕上げました。「特上にぎり」「上にぎり」は、カニやつづ貝、ウニなど人気のネタと、北海道感あるネタを盛り込んでおります。

▼商品内容



**海鮮丸にぎり**：札幌海鮮丸最上級の組み合わせです。

5人前60貫 14,900円（税込）※1人前12貫 2,980円（税込）～  
イクラ／ウニ大葉添え／トロ／カンパチ／本ズワイガニ／道産ホッキ／数の子／道産タコ／サーモン／道産大ホタテ／マグロ／ツブ



**特上にぎり**：厳選した上ネタ揃えの盛り合わせです。

5人前55貫 12,900円（税込）※1人前11貫 2,580円（税込）～  
イクラ／ウニ大葉添え／トロ／道産大ホタテ／サーモン／カンパチ／甘エビ  
／エンガワ／マグロ／本ズワイガニ／ツブ



**上にぎり**：お手頃満足感の桶盛りです。

5人前55貫 9,900円（税込）※1人前11貫 1,980円（税込）～  
カニほぐし身／イクラ／たたきマグロ／マグロ／道産大ホタテ／サーモン／イカ  
／サバ／カンパチ／甘エビ／エンガワ



**はなます**：ご家族向けの得な桶盛りです。

5人前50貫 6,400円（税込）※1人前10貫 1,280円～（税込）  
海鮮MIX／シーフードマヨ／トビッコ／マグロ／イカ／サーモン／エンガワ／  
玉子／道産タコ／甘エビ

## 年末年始限定商品も登場

今年もおせち、年越しそば、年末年始寿司を数量限定の完全予約制にて期間限定で販売いたします。

12月31日（大晦日）は年末年始寿司のみの受注ですが、2023年1月1日からは通常商品の受注も開始いたします！

2023年のお正月は、ぜひ札幌海鮮丸で華やかに彩ってみてはいかがでしょうか。

### 【おせち概要】

▼予約受付期間：2022年12月1日（木）～12月25日（日）17:00まで

▼商品お届け：12月30日（金）・12月31日（土）  
（配送業者または店舗郵送でお届けいたします。）

▼注文方法：店舗へのお電話、もしくは北海道海鮮丸のチェーンアプリ（ご注文チェーンアプリ）

▼詳細：<https://www.kaisenmaru.co.jp/campaign/osechi2023/>



**彩華**：オードブルから和料理、甘味までバラエティ豊かなおせち。

和洋中三段重 43品 21,800円（税込）

縦：約19.8cm／横：約19.8cm／高さ：約4.7cm（一段あたり）

壺乃重：白醤油数の子／鰯南蛮／若桃甘露煮／さんま錦糸巻／紅白蒲鉾／煮鮑／味付いくら／葉付金柑／京なます  
／栗甘露煮・きんとん／黒豆／梅ちらし／お煮しめ／高野挟み／ピリ辛松前漬／つぶわさび

式乃重：ミートボール／たこ足照焼／葉付金柑／豚柔らか煮／ごままつま／山クラゲの和えもの／竹の子入りつみれ／祝海  
老／かつおくるみ／海老チリソース／彩大根錦糸巻／田づくり煮／若鶏八幡巻

参乃重：若鶏のガランティヌ／アプリコットコンポート／シーフードテリーヌ／タコのマリネ／ローストビーフ／オーロラカスタード／  
カニ入りクルトン／梅の舞／海の幸サラダ／生ハムスライス／かぼちゃモンブラン／若桃甘露煮／ポークチーズ





**恵寿**：一年の多幸を願うお二人用のおせちです。

一段重 20品 11,800円（税込）

縦：約20cm／横：約26.5cm／高さ：約5cm（フタ含まず）

壱乃重：ローストビーフ／白醤油数の子／つぶわさび／紅白蒲鉾／梅ちらし／京なます／昆布巻／生ハムスライス／伊達巻／味付いくら／鰯南蛮／祝海老／葉付金柑／梅の舞／栗甘露煮・きんとん／さんま錦糸巻／海の幸サラダ／お煮しめ／高菜挟み／黒豆



**京華**：お正月に彩を添える京風おせちの三段重です。

三段重 38品 17,800円（税込）

縦：約19.8cm／横：約19.8cm／高さ：約4.7cm（一段あたり）

壱乃重：ひとくち焼き湯葉／鰻玉子／壬生菜と京揚げの和え物／祝海老／鰯南蛮／若桃甘露煮／白醤油数の子／きぬさや煮／さんま佑庵焼／カツオくるみ／味付きバイ貝／田作り煮

弐乃重：紅白蒲鉾／胡麻さつま／手まり餅／うぐいす豆／高野挟み／お煮しめ／海の幸サラダ／笹よもぎ餅／帆立山椒煮／蟹爪だんご／伊達巻／つぶわさび

参乃重：黒豆／安納芋きんとん／栗甘露煮／京なます／味付いくら／昆布巻／たこ足照焼／根菜マリネ／こはだ栗漬／山クラゲの和えもの／鱈の子旨煮／若桃甘露煮／鶏塩こうじ漬焼／まぐろ昆布

【年末年始寿司・年越しそば概要】

▼予約受付期間：2022年12月1日（木）～12月25日（日）17:00まで

▼商品お届け：12月30日（金）～2023年1月5日（木）  
（配送業者または店舗郵送でお届けいたします。）

▼注文方法：店舗へのお電話、もしくは北海道海鮮丸のチェーンアプリ（ご注文チェーンアプリ）

▼詳細：<https://www.kaisenmaru.co.jp/campaign/nenmatsu2022/>



**鶴**：5人前<握り60貫> 16,000円（税込）

<内容>

トロ／大エビ／大ホタテ／ホッキ／カニ／数の子／穴子／マグロ／  
イクラ／ウニ／湯引き真鯛／サーモン



**亀**：3人前<握り36貫> 9,600円（税込）

<内容>

トロ／大エビ／大ホタテ／ホッキ／カニ／数の子／穴子／マグロ／  
イクラ／ウニ／湯引き真鯛／サーモン



**松**：1人前<握り11貫> 2,780円（税込）より～

<内容>

トロ／大ホタテ／大エビ／ホッキ／カニ／イクラ／ウニ／湯引き真鯛  
／サーモン／たら昆布め／マグロ

※1～5人前までご用意しております。価格はHPを御確認ください。  
※写真は5人前になります。



**竹**：1人前<握り10貫> 2,180円（税込）より～

<内容>

マグロ／大ホタテ／大エビ／サーモン／たら昆布め／イクラ／ウニ／  
湯引き真鯛／サーモン／エンガワ

※1～5人前までご用意しております。価格はHPを御確認ください。  
※写真は5人前になります。



**年越しそばセット**：北海道のそば粉が香り立つ生めん

4人前 2,680円

<内容>

生そば（100g×2袋×2入）／麵つゆ／エビ天ぷら（調理済）／七味／ネギ

※写真はすべてイメージです

※数量限定商品ですので、品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

※価格はすべて税込み、送料別

※出前は税込1,300円以上から承ります

#### ■札幌海鮮丸 概要

会社名 : 札幌海鮮丸株式会社

住所 : 北海道札幌市東区伏古八条3-6-23

代表取締役社長：飯塚隆夫

事業内容 : 寿司の製造・販売（出前専門店「札幌海鮮丸」のチェーン店経営）

HP : <https://www.kaisenmaru.co.jp/>



#### ■まん福HD 概要

会社名 : まん福ホールディングス株式会社

住所 : 東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階

代表取締役 : 加藤智治

HP : <https://manpuku-hd.jp>



まん福  
ホールディングス