

宅配寿司チェーン「札幌海鮮丸」が 「北海道応援握り」を11月1日(水)より期間限定で発売！

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、11月1日（水）より「北海道応援握り」を期間限定で発売開始いたします。



・全て北海道産の厳選したネタを特別価格でご提供！

中国の輸入制限により、大きな打撃を受けている北海道の水産業界。そんな地元を少しでもお応援したいという思いから、北海道産の海の幸を集めた、厳選8貫の盛り合わせを期間限定で発売！北海道ならではの大きぶりホタテを2貫入れ、その他のネタも全て道産品で一つの桶に盛り付けました！さらにお米も厳選した北海道産米を使用しており、加えてお付けするだし醤油も札幌で明治24年から続く老舗「福山醸造(トモエ)」に当社オリジナルの商品を依頼し、製造していただいております。こだわり抜いた一品、是非ご堪能ください。

▼商品概要▼



北海道応援にぎり：1人前 1,480円（税込）

ヒラメ／イワシ／大ホタテ／炙り大ホタテ／イクラ／タコ／ホッキ／ツブ

※付け合わせ別売り

年末年始特別メニューも予約販売実施中！

今年も海鮮丸特製おせちと、年末年始限定寿司を期間・数量限定の完全予約制にて販売いたします。

12月31日（大晦日）は特別メニューの年末年始寿司のみの受注ですが（一部店舗除く）、2024年1月1日からは通常商品の受注も開始いたします！

今年の年越しは、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。

2024年1月1日（月・祝）より元日営業を開始（一部店舗除く）いたします。

【おせち 概要】

▼予約受付期間：2023年10月より開始中～12月15日（金）まで

▼商品お届け：12月30日（土）・12月31日（日）

（配送業者または店舗配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/osechi2024/>



彩華：オードブルから和料理や甘味までバラエティ豊かなおせち。和洋中の味わいを三段重に込めてお届けします。

和洋中三段重 40品目 25,800円（税込）

縦：約19.8cm／横：約19.8cm／高さ：約4.7cm（一段あたり）

壺の重：いわし梅煮／たこ足照焼／葉付金柑／豚柔らか煮／ごまかつま／山クラゲの和えもの／竹の子入りつみれ／祝海老／若鶏八幡巻／海老チリソース／彩大根錦糸巻／辛味きゅうり／かつおくるみ

式の重：鰯南蛮／白醤油数の子／若桃甘露煮／鮭昆布巻／紅白蒲鉾／煮鮑／京なます／葉付金柑／味付いくら／お煮しめ／高野挟み／栗甘露煮／きんとん／黒豆／ピリ辛松前漬／つぶわさび

参の重：錦糸包／葉付金柑／若鶏のガランティーマヌ／オーロラカスタード／ポークチーズ／タコのマリネ／カニ爪／カニ甲羅グラタン／かぼちゃモンブラン／カニ入りクルトン／生ハムスライス／海の幸サラダ／シーフードテリーヌ



京華：一品一品丁寧に仕上げた上品で滋味豊かな味わい。お正月に彩を添える京風おせちの三段重です。

三段重 39品目18,800円（税込）

縦：約19.8cm／横：約19.8cm／高さ：約4.7cm（一段あたり）

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

式の重：白蒲鉾／紅蒲鉾／胡麻さつま／手まり餅／うぐいす豆／きぬさや煮／お煮しめ／高野挟み／海の幸サラダ／笹よもぎ餅／いわし梅煮／蟹爪だんご／柚子伊達巻／つぶわさび

参の重：黒豆／栗甘露煮／きんとん／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／山くらげ和え物／鱧の子旨煮／若桃甘露煮／鶏塩麹漬焼／まぐろ昆布／飾り梅

【年末年始寿司 概要】

▼予約受付期間：2023年10月より開始中～2024年1月5日まで(売り切れ次第終了)

▼商品お届け：2023年12月30日（土）～2024年1月5日

▼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/osechi2024/>



鶴：5人前<握り60貫> 18,000円（税込）

新年を祝う食卓に華を添える年に一度の特別厳選握りです。

<内容>

トロ／道産大ホタテ／数の子／本ズワイガニ／サーモン／マグロ／道産ホッキ／イクラ／穴子／湯引き真鯛／ウニ／ぼたん海老



亀：3人前<握り36貫> 10,800円（税込）

ネタは12種、「鶴」と同じ握りの三人前です。

<内容>

トロ／ウニ／本ズワイガニ／ぼたん海老／イクラ／数の子／穴子／道産大ホタテ／マグロ／道産ホッキ／サーモン／湯引き真鯛



松：1人前<握り11貫> 2,780円（税込）より

こだわりの厳選素材で握る特上ネタが自慢の盛り合わせです。

<内容>

トロ／道産大ホタテ／大エビ／道産ホッキ／本ズワイガニ／ヒラメ／湯引き真鯛／サーモン／イクラ／ウニ／マグロ

※1人前～5人前までご用意、写真は5人前



竹：1人前<握り10貫> 2,180円（税込）より

上ネタ揃えで好評の一番人気。年の節目に相応しい盛り合わせです。

<内容>

マグロ／道産大ホタテ／大エビ／サーモン／ヒラメ／湯引き真鯛／サーモン／イクラ／ウニ／サバ

※1人前～5人前までご用意、写真は5人前

※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